

Bachelorarbeit

Der essbare Kachelofen als spektakuläres Schaugericht

Edition, Analyse und Deutung zweier
frühneuhochdeutscher Kochrezepttexte

vorgelegt von

Nadine de Carli

Betreuerin: PD Mag. Dr. phil. Andrea Hofmeister
Abgabedatum: 24.02.2014

Inhaltsverzeichnis

Siglenverzeichnis	3
1. Einleitung	4
1.1 Allgemeine Essgewohnheiten im Spätmittelalter	5
1.2 Soziale Differenzierung und die Besonderheit der Festessen	6
2. Schaugerichte	9
2.1 Belege deutschsprachiger Schaurezepte.....	9
2.2 Entwicklung und Typen	10
2.3 Entwicklung des Rezeptes mit lebendigen Vögeln	12
2.4 Der Kachelofen	12
3. Edition und Analyse der Kachelofenrezepte.....	16
3.1 Beschreibung der Texte und Editionsprinzipien	16
3.2 Schreibsprachenbestimmung.....	18
3.3 Vergleich der Überlieferungen Er2 und Pr1	18
3.4 Vergleich einzelner Zubereitungskomponenten.....	27
3.5 Analyse durch Vergleichsrezepte.....	28
4. Resümee	31
5. Literaturverzeichnis.....	32
5.1 Handschriftliche Quellen.....	32
5.2 Sekundärliteratur	32
5.3 Online Quellen	35
6. Anhang	36
6.1 Edition des Kachelofen-Rezepts in der Handschrift Erlangen-Nürnberg, Universitätsbibliothek, B 37, fol. 100r-102r	36
6.1.1 Transliterationsschlüssel	36
6.1.2 Basistransliteration	37
6.1.3 Lesefassung	39

6.2 Edition des Kachelofen-Rezepts in der Handschrift Prag, Universitní knihovna, XI.D.10, fol. 61v-62r.....	41
6.2.1 Transliterationsschlüssel	41
6.2.2 Basistransliteration	42
6.2.3 Lesefassung	43

Siglenverzeichnis

B4: Berlin, Staatsbibliothek, Ms. germ. qu. 1187.

Er2: Erlangen-Nürnberg, Universitätsbibliothek, B 37 (XV).

Gr1: Graz, Universitätsbibliothek, Ms 1609, ‚Grazer Kochbuch‘.

N2: Nürnberg, Germanisches Nationalmuseum, 3227a.

Pr1: Prag, Nationalbibliothek, XI.D.10.

Sb2: Salzburg, Universitätsbibliothek, M I 128.

W1: Wien, Österreichische Nationalbibliothek, Cod. vind. 2897 (XV), ‚Kochbuch aus dem Wiener Dorotheen Kloster‘.

W3: Wien, Österreichische Nationalbibliothek, Cod. vind. 4995 ‚Mondseer Kochbuch‘.

Wo1: Wolfenbüttel, Herzog-August-Bibliothek, Cod. Guelf. 16.3. Aug. 4°.

Wo3: Wolfenbüttel, Herzog-August-Bibliothek, Cod. Guelf. 78.1. Aug. 8°

Wo4: Wolfenbüttel, Herzog-August-Bibliothek, Cod. Guelf. 226 Extr. ‚Kochbuch des Ulrich Schwarz‘.

Wo5: Wolfenbüttel, Herzog-August-Bibliothek, Cod. Helmst. 1213 ‚Mittelniederdeutsches Kochbuch‘.

1. Einleitung

Schauessen waren eine ausgefallene und kostspielige Rarität im Mittelalter, die nur zu besonderen Festen auf den Tisch kamen. Belege aus der Rezeptliteratur des Mittelalters zeigen eine Vielfalt an Schaugerichten mit unterschiedlichem Darstellungs- und Unterhaltungswert. Das Thema der Schaugerichte wurde im Bachelorseminar „Mittelalterliche Kochrezepttexte und ihre editorische Erschließung“ nur am Rande angeschnitten und hat mich vom ersten Moment an fasziniert. Im Zuge meiner Arbeit will ich daher den kulturellen wie geschichtlichen Zusammenhängen dieses Themas auf den Grund gehen und selbst einen Beitrag zur Erschließung dieser Rezepte leisten.

Um zu verstehen, warum es Schaugerichte gibt und welchen Wert sie für die mittelalterliche Tischgesellschaft hatten, muss ein Grundwissen über die alltäglichen Essgewohnheiten und Tischgepflogenheiten dieser Zeit beigezogen werden. In der folgenden Arbeit werden daher einleitend die allgemeinen Essgewohnheiten im Mittelalter erklärt, um die spezielle Wirkung der Schaugerichte darstellen zu können. In der Kultur des Mittelalters wurden Speisen als soziales Distinktionsmittel benutzt und durch spezielle Nahrungsmittel zwischen dem Essen der Reichen und der Armen unterschieden. Aus diesem Grund wurde nur die Dokumentation von Festessen als wertvoll erachtet und entsprechende Rezepte in Kochbüchern aufgezeichnet, während die Alltagsküche kaum Eingang in die Überlieferung fand. Diese Unterscheidung ist ausschlaggebend für die zahlreichen Belege von Speisenfolgen mit der speziellen Erwähnung von Schauessen in der Kochrezeptliteratur. Die Entwicklung dieser besonderen Speisen und ein Einblick in die verschiedensten Arten von Schaugerichten sollen einen Überblick über das weite Feld geben und als Einführung zu einem besonderen Schaugericht, genannt ‚Kachelofen‘, dienen. Da das gesamte Gebiet der Schaugerichte für den Rahmen einer Bachelorarbeit zu umfangreich wäre, beschränke ich mich in den weiteren Ausführungen auf die Besonderheit der Kachelofen-Rezepte. Hierfür werde ich zwei bisher noch nicht edierte Kachelofen-Rezepte transliterieren und mit ähnlichen, bereits edierten Rezepten aus dem deutschsprachigen Textkorpus vergleichen. Im Zuge dieser Analyse sollen die beiden Rezepte um den Kachelofen-Mythos näher erläutert und kommentiert sowie etwaige Ungereimtheiten in der Beschreibung und im Aufbau der Rezepte anhand von geprüften Textquellen erklärt werden.¹

¹ Da in der mittelalterlichen/frühneuzeitlichen Kochrezeptliteratur des höfischen Umfelds immer nur von männlichen Köchen die Rede ist, wird in dieser Arbeit darauf verzichtet, den Begriff Koch zu gendern.

1.1 Allgemeine Essgewohnheiten im Spätmittelalter

Die Speisegewohnheiten im Mittelalter sind nur in Kochrezeptsammlungen der Oberschichten belegt, da die überlieferten Texte aus fürstlichen Haushalten oder Klöstern stammen und nur außergewöhnliche Situationen oder neue Rezepte von Schreibern aufgezeichnet wurden. Die alltäglichen Speisen des Großteils der Bevölkerung hingegen sind eher rar überliefert.² Vieles über die Struktur und Gewohnheiten der täglichen Mahlzeiten ist uns unbekannt, aber grundsätzliche Essgewohnheiten ziehen sich durch alle Gesellschaftsschichten. Die alltägliche Ernährung wurde in allen sozialen Schichten möglichst abwechslungsreich gestaltet, immer abhängig vom regionalen und saisonalen Angebot. Die saisonale Ernährung bot, wenn auch selten, einen zeitweiligen Nahrungsmittelüberschuss, von dessen effektiver Nutzung kein Mitglied einer sozialen Gruppe ausgeschlossen war.³ Aber welche Nahrungsmittel wurden üblicherweise konsumiert? Aus den überlieferten Rechnungsbüchern der mittelalterlichen Adels- und Klosterküchen können feste Bestandteile der täglichen Ernährung abgeleitet werden wie Brot, Fleisch, Fisch und Wein sowie Obst und Gemüse, außerdem eine je nach Jahreszeit veränderliche Variation an wilden Früchten.⁴ Was den Verzehr von Fleisch anbelangt, kann jedoch klar zwischen den sozialen Schichten unterschieden werden, die bäuerliche Schicht ernährte sich vorwiegend von den Erzeugnissen aus Ackerbau und Viehzucht, während die Nutzung der wilden Natur, also die Jagd, dem Adel vorbehalten war, weshalb der Speisezettel des Adels erheblich abwechslungsreicher erscheint, wie Laurioux im Kapitel ‚Herren- und Bauernspeisen‘ näher erläutert.⁵

Die Ernährung hatte im Mittelalter aber nicht nur mit der regionalen Umgebung oder dem Stand in der Gesellschaft zu tun, auch Faktoren wie kirchliche Feiertage oder der Bezug zur Gesundheit spielten im Mittelalter eine wesentliche Rolle. Die katholische Kirche hatte einen starken Einfluss auf alle Bereiche des Lebens im Mittelalter, so wurden auch die Speisezettel von Alltags- und Festessen nach dem Kirchenkalender geregelt. Gab es bei einem Festmahl kein Fleisch, fand es höchstwahrscheinlich an einem Fasttag statt; die angebotenen Mahlzeiten lassen daher gut auf den Zeitpunkt der Verwendung des Rezeptes schließen.⁶

² Vgl. Johanna Maria van Winter: Kochkultur und Speisegewohnheiten der spätmittelalterlichen Oberschichten. In: Adelige Sachkultur des Spätmittelalters. Wien: Österreichische Akademie der Wissenschaften 1982, S. 327. Im Folgenden zitiert als: van Winter: Kochkultur, 1982.

³ Vgl. Gunther Hirschfelder: Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Frankfurt, New York: Campus 2005, S. 105ff. Im Folgenden zitiert als: Hirschfelder: Esskultur, 2005.

⁴ Vgl. Bruno Laurioux: Tafelfreuden im Mittelalter. Die Eßkultur der Ritter, Bürger und Bauersleut. Augsburg: Weltbild 1999, S. 18. Im Folgenden zitiert als: Laurioux: Tafelfreuden, 1999.

⁵ Vgl. ebda.

⁶ Vgl. Trude Ehlert: Das Kochbuch des Mittelalters. Rezepte aus alter Zeit, eingeleitet, erläutert und ausprobiert von Trude Ehlert. Zürich und München: Artemis 1990, S. 10. Im Folgenden zitiert als: Ehlert: Das Kochbuch des Mittelalters, 1990.

Neben der Kirche stellten aber auch die allgemeinen Auffassungen von Ernährung und Gesundheit einen wichtigen Aspekt bei der Gestaltung des Speiseplans dar, auch wenn die Auffassung von gesunder Ernährung nicht viel mit der heutigen gemein hat. Die Beziehung von Ernährung und ärztlicher Theorie hing mit den hygienischen Maßnahmen bei Tisch eng zusammen. So schrieben höfische Tischzuchten eine saubere Kleidung und geschnittene Nägel vor dem Mahl vor und ließen zu Beginn und Ende jeder Mahlzeit ein Waschbecken zur Handwäsche herumreichen. Ein weit überhängendes Tischtuch ersetzte die Servietten für die Finger und Mäuler der Tafelgäste.⁷ Tischzuchten, die richtiges Benehmen bei Tisch lehrten, gab es erst seit dem 13. Jahrhundert; sie waren schon deshalb sehr gefragt, weil Tafelgeschirr meist gemeinschaftlich benutzt wurde.⁸ Erst ab dem 13. Jahrhundert etablierte sich individuelles Essbesteck wie Messer und Löffel und ab dem 16. Jahrhundert kam die Verwendung der Gabel und eines eigenen Tellers auf dem Tisch dazu, was aber immer vom Reichtum des Gastgebers abhing.⁹

1.2 Soziale Differenzierung und die Besonderheit der Festessen

Die Aufzeichnungen der mittelalterlichen Kochpraktiken bezeugen keine Alltagspeisen, sondern die Festessen der adeligen Gesellschaftsschicht, also edle Herrenspeisen. Die Herrenspeise war im Mittelalter den so genannten „Herren“ vorbehalten, denjenigen, die Verfügungsgewalt über Land und Leute hatten und Abgaben erhielten, also Adeligen und hohen Geistlichen. Die Bauernspeisen wurden den einfachen Bauern serviert, die in Abhängigkeit auf dem Land arbeiteten. Diese ständisch gebundenen Speisen lassen sich von den Ernährungsregeln und dem Rang der verschiedenen Schichten ableiten.¹⁰ Abgesehen von der Tatsache, dass Bauern und Leibeigene Abgaben in Form von Naturalien leisten mussten, unterschied sich der Speisezettel vorrangig durch das Vorhandensein von Fleisch. Fleischnahrung diente als Ausdruck sozialer Distinktion, Essen war ein Statussymbol und die Fleischgerichte standen im Mittelpunkt dieser Repräsentation.¹¹ Der Hauptanteil in der bäuerlichen Küche war daher vegetabil. Immer abhängig von der Nähe und Erreichbarkeit der Fleisch- und Fischarten, unterschied sich dadurch die Tafel der Armen von der der Reichen.¹² Auch bei der Wahl der Gewürze und Süßungsmittel sondert die Verwendung von heimischen

⁷ Vgl. van Winter: Kochkultur, 1982, S. 338.

⁸ Vgl. Ehlert: Das Kochbuch des Mittelalters, 1990, S. 20.

⁹ Vgl. van Winter: Kochkultur, 1982, S. 339.

¹⁰ Vgl. Ehlert: Das Kochbuch des Mittelalters, 1990, S. 11.

¹¹ Vgl. Ernst Schubert: Essen und Trinken im Mittelalter. Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft 2006, S. 249. Im Folgenden zitiert als: Schubert: Essen und Trinken, 2006.

¹² Vgl. Ehlert: Das Kochbuch des Mittelalters, 1990, S. 12.

Produkten anstelle der teuer importierten Luxusgewürze die Bauernspeise von der Herrenspeise. So verweisen die häufig verwendeten Gewürze Safran, Pfeffer, Zimt, Zucker oder auch Ingwer eindeutig auf eine teure Mahlzeit der Oberschicht.¹³ Die Menge der verwendeten Gewürze ist sehr ungewiss, weil sie in der Rezeptliteratur (bedauerlicherweise) kaum angegeben wird, und wenn doch, ist sie schwer mit heutigen Maßstäben zu vergleichen. Die wenigen überlieferten Mengenangaben von Gewürzen sind nämlich für den heutigen Geschmack oftmals viel zu intensiv, dienten aber im Mittelalter als Geschmacksgeber für die mehrmals gekochten und daher weitgehend geschmacklosen Grundstoffe. Es herrschte sogar eine Art Wetteifern darin, die natürliche Eigenheit der Ingredienzien mit so vielen Gewürzen wie nur möglich zu überdecken.¹⁴ Aus diesem Grund wurden gerne und oft geschmacks-tragende und färbende Zutaten zum Verändern und Verfälschen der Gerichte verwendet wie zum Beispiel Safran, Petersilie, Lebkuchen oder Beeren.¹⁵

Aber der Esstisch der verschiedenen Schichten unterschied sich nicht nur in der Wahl der Ingredienzen, er war auch ein Ort zur Darstellung der sozialen Hierarchie in einem Haus. Die Tafel spiegelte im Mittelalter genauso wie die Kleidung den sozialen Rang wider. Menge und Qualität der Speisen wurden in einem mittelalterlichen Haushalt nach sozialem Rang zugeteilt: Je niedriger die Position eines Mitglieds der *familia*, umso kleiner die Portionen und umso einfacher die Zubereitungsart. Deshalb war die Sättigung oder gar Übersättigung ein Merkmal der Reichen, und Übergewicht allein ein Problem der Oberschicht:¹⁶ „Reich ist der Mann, der sich satt essen kann.“¹⁷ Die Unterscheidung zwischen Herren- und Bauernspeisen hängt daher stark mit dem krassen Gegensatz extremer Nahrungsmittelknappheit und der übertriebenen Völlerei im Mittelalter zusammen. Der Grat zwischen der Legitimierung des leiblichen Genusses und der Sünde der Völlerei war sehr schmal. So wurden zum Beispiel im 13. Jahrhundert in Frankreich Gesetze und Verbote gegen den Speiseluxus und die hohen Repräsentationsansprüche der Reichen erlassen, die besagten, dass nicht mehr als drei Gänge pro Mahlzeit serviert werden durften. Zu dieser Zeit bestand ein Gang jedoch nicht nur aus einem Gericht mit Beilage, wie es heute der Fall ist, sondern ein Gang bezeichnete den Weg des Küchenpersonals von der Küche zum Tisch, der bis zu zehn verschiedene Gerichte umfassen konnte. Das große Bedürfnis jener Zeit, bei Festessen seinen sozialen Rang durch eine große Auswahl an Gerichten auszudrücken, führte daher nur allzu oft in den finanziellen Ruin.¹⁸

¹³ Vgl. ebda, S. 14f.

¹⁴ Vgl. van Winter: Kochkultur, 1982, S. 236.

¹⁵ Vgl. Ehlert: Das Kochbuch des Mittelalters, 1990, S. 22f.

¹⁶ Vgl. Bruno Laurioux: Tafelfreuden, 1999, S. 28f. und Ernst Schubert: Essen und Trinken, 2006, S. 250.

¹⁷ Lutz Röhrich: Lexikon der sprichwörtlichen Redensarten, 2 Bde., 5. Aufl. Freiburg: Herder 1978, S. 73.

¹⁸ Vgl. Ehlert: Das Kochbuch des Mittelalters, 1990, S. 16.

Abgesehen von der Funktion, Reichtum und Macht durch Essen darzustellen, kam dem Mahl noch ein weiterer wichtiger Zweck zu: Die gemeinsame Nahrungsaufnahme hatte einen symbolischen Vertragscharakter. Der gemeinschaftsbildende und friedensstiftende Nutzen bzw. Wert des gemeinsamen Mahles war in der Gesellschaft tief verankert. Wer zusammen aß, setzte damit oft zugleich eine rechtsrituelle Handlung, wie die Vereinbarung eines Bündnisses oder einer Hochzeit; aus diesem Grund hatten besonders Festmähler und die dabei aufgetischten Gerichte einen besonderen Stellenwert in der damaligen Gesellschaft.¹⁹

In Zusammenhang mit dem großen Aufwand dieser Festessen wurde die Kochkunst jedoch noch lange nicht so wertgeschätzt wie das Essen selbst. Im frühen Mittelalter galt die Kochkunst als Quelle sündiger Völlerei und bekam erst in der Renaissance eine Aufwertung zu einer genussreichen und lobenswerten Kunst.²⁰ Die Ursprünge dieser moralischen Abwertung und Genussfeindlichkeit des Mittelalters liegen in der asketischen Lebensweise der Mönchskultur und ihrem starken Einfluss auf die mittelalterliche Gesellschaft. Die Völlerei zählte zu den sieben Todsünden und fand in diesem Sinne, nämlich zur Abschreckung, Eingang in zahlreiche Kochbücher.²¹ Nicht nur in der Betitelung von Rezepten, sondern vor allem auch in den künstlerischen Abbildungen wurde diese Sünde des übermäßigen Genusses bevorzugt dargestellt.²² Dennoch wurde auf die Inszenierung von aufwendigen Festessen nicht verzichtet, sondern vielmehr immer neue Gerichte zur Unterhaltung der Festgäste kreiert. Im Zuge des Spätmittelalters reifte das höfische Fest zum Höhepunkt der auftrumpfenden Demonstration von Reichtum mit überreich gedeckten Tafeln und neuen Formen der Kunstfertigkeit des Kochens heran. Festessen sollten Schaulust und Gaumenfreude verbinden und stellten dabei die *vröude* der Tischgemeinschaft in den Mittelpunkt.²³ Diese möglichst spektakuläre Prachtentfaltung und Machtrepräsentation als zentrale Aufgabe eines Festmahles begünstigte erst die Entwicklung und Entstehung der so genannten Schau-gerichte.²⁴

¹⁹ Vgl. Hirschfelder: Esskultur, 2005, S. 107ff.

²⁰ Vgl. Sieglinde Hartmann: Vom „vrâz“ zum Parnaß. Ein mentalitätsgeschichtlicher Versuch über die Bedeutung der Kochkunst in Mittelalter und früher Neuzeit. In: Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom 10.-13. Juni 1987 an der Justus-Leipzig-Universität Gießen. Hrsg. v. Irmgard Bitsch, Trude Ehlert und Xenja von Ertzdorff. Sigmaringen: Thorbecke 1987, S. 117f. Im Folgenden zitiert als: Hartmann: Parnaß, 1987.

²¹ Vgl. ebda, S. 119f.

²² Vgl. Gerd Bauer: In Teufels Küche. In: Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom 10.-13. Juni 1987 an der Justus-Leipzig-Universität Gießen. Hrsg. v. Irmgard Bitsch, Trude Ehlert und Xenja von Ertzdorff. Sigmaringen: Thorbecke 1987, S. 127f.

²³ Vgl. Schubert: Essen und Trinken, 2006, S. 275.

²⁴ Vgl. ebda, S. 273ff.

2. Schaugerichte

2.1 Belege deutschsprachiger Schaurezepte

Durch die Recherche nach Schaugerichten jeglicher Art in einem noch unveröffentlichten Gesamt-Inhaltsverzeichnis aller deutschsprachigen Kochrezept-Texte von 1350-1500 von Andrea Hofmeister wurde versucht, einen Überblick über die Vielfalt der Schaugerichte zu gewinnen, auch wenn die nachfolgende Liste keinen Anspruch auf Vollständigkeit erheben darf. Hierbei wurde ersichtlich, dass die Darstellung von Tieren am Festisch ein sehr beliebter Effekt in der höfischen Kultur war. Lebendige Vögel, aber auch eindrucksvolle Nachahmungen aus essbaren Materialien oder auch Umformungen belebten den mittelalterlichen Tisch auf erstaunliche Weise.

Siglennr.	Rezeptnr. ²⁵	Folionr.	Rezepttitel
B4		103r-v	Ein anders gepachens das gehortt zu ainer kurzweil
Er2		96r-v	ain gut esse(n) vo(n) aine(m) hun
Er2		100r-102r	Aine(n) chacheloffen mach also
Gr1	95	30v-31r	Wildens swein choppf, das hellich flammen dar aus varen
Gr1	136	41r-v	Huenern gaenczen in ein chraeclaes
Gr1	166	49v	Ein gancz ay in einem angster
Gr1	170	51v	Will dw machen ein huen das auff dem tisch krae
Gr1	171	51v-52r	Sulcz, da lebentig visch untter gendt
Gr1	172	52r-v	Pachens, da lembtig vogel in sind
Gr1	218	72r-v	Treyssick ayr czw ainem
Gr1	244	80r-81r	Schympffessen
Gr1	245	81r	Raiger
Gr1	251	82r-v	Pettersill pawen auff dem Herdt
N2	2	109r	Wiltu eyn huen siden in eyne kodrolf
N2	15	120r	Wiltu eyn ey als gros machen als eyn hawp
Pr1		61v-62r	von ainem kachelofen zw mach(e)n
Sb2	15	321r	Ein hen in ein chraglatz gelaz
W1	212	24v	Ein gepachens, das gehort zu einer kurtzweil
W3	121	215v-216r	Schweins koppff mit hellischen flammen
Wo1		202r-v	ain wild(e)n sweinskopff das hellisch flame(n) dar auß fare(n)
Wo3		19v-20r	ein gancz huen in ein chreglacz glas
Wo4	60	73r-v	Gebratener und gesottener Hecht - ein Schauessen
Wo5	77	104v	[eyne borch]

²⁵ Bei Rezepten aus noch nicht edierten Handschriften wird keine Rezeptnummer angeführt.

2.2 Entwicklung und Typen

Das Kochen von Schaugerichten war im Mittelalter eine eigene Kunst, die nur zu besonderen Anlässen vorgeführt wurde. Der Glanz eines mittelalterlichen Festes wurde durch Prunk, Inszenierung und Überraschungseffekte erhöht; nicht mehr nur die Menge an verzehrtem Fleisch und Getränken war ausschlaggebend für ein gelungenes Fest, sondern auch der Ruhm der Kochkunst. Um 1300 zeigt sich diese Einstellung zunehmend durch das Entstehen der breiten Gruppe der Schaugerichte. Die neuartigen und überraschenden Schaufeffekte dieser Gerichte erstaunten die Tischgäste und waren der Höhepunkt der Feste.²⁶ Schaugerichte, wie der Name schon sagt, kalkulieren in erster Linie mit dem optischen Effekt, bieten jedoch darüber hinaus auch noch einen weiteren wichtigen Nebeneffekt: Sie dienen dem Zweck der sozialen Differenzierung in überwältigendem Ausmaß. Sie drücken die Manifestation von Reichtum, Macht und Überfluss der Herrscherfamilie aus und präsentieren diesen Prunk und die Selbststilisierung in einem einmaligen Esserlebnis. Aus all diesen Gründen waren sie sehr beliebt bei den höfischen Festen und dienten zur festlichen Erhöhung, als Gegenpol zum eintönigen Alltag. Gerade wegen der teuren und arbeitsaufwendigen Zubereitung wurden Schaugerichte sehr hoch geschätzt und trugen auf einzigartige Weise zur Unterhaltung bei.²⁷ Schaugerichte, auch „*Entremets*“ genannt, stellten mit großer Sorgfalt und Phantasie des Koches eine Abwechslung zwischen den verschiedenen Gängen dar.²⁸ Das Festmahl war ein Zusammenspiel von Hören und Sehen, ein Arrangement von visuellen und akustischen Momenten, dessen Zelebrierung zur Stiftung des Gruppengefühls beitrug.²⁹

Ein spätmittelalterlicher Fürst setzt sich selbst in Szene, und das Mahl, das in ausgefallenen Schauessen (*étranges entremets*) kulminiert, wird zum ‚Gesamtkunstwerk‘, zu einer Verbindung des Kulinarischen mit musikalischen, akrobatischen und mimischen Darbietungen.³⁰

Die Entwicklung der *Entremets* zieht sich schon von der ersten Dokumentation für die langfristige Vorbereitung der Feste von 4 Wochen bis zur Erwähnung im bedeutendsten Hausbuch des französischen Mittelalters, dem „*Ménagier de Paris*“³¹. In diesem Hausbuch

²⁶ Vgl. Ernst Schubert: *Essen und Trinken*, 2006, S. 278.

²⁷ Vgl. Doris Aichholzer: „Wildu machen ayn guet essen ...“. Drei mittelhochdeutsche Kochbücher: Erstedition, Übersetzung, Kommentar. Bern: Lang 1999, S. 64. Im Folgenden zitiert als: Aichholzer: *Kochbücher*, 1999.

²⁸ Vgl. van Winter: *Kochkultur*, 1982, S. 340.

²⁹ Vgl. Dietmar Rieger: *par devant lui chantent li jugleor*. Mittelalterliche Dichtung im Kontext des „Gesamtkunstwerks“ der höfischen Mahlzeit. In: *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*. Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom 10.-13. Juni 1987 an der Justus-Leipzig-Universität Gießen. Hrsg. v. Irmgard Bitsch, Trude Ehlert und Xenja von Ertzdorff. Sigmaringen: Thorbecke 1987, S.42f.

³⁰ Jean Froissant: *Chroniques*. In: *Historiens et chroniqueurs du Moyen Âge*. Hrsg. v. Albert Pauphilet. Gallimard: Paris 1952, S. 535.

³¹ Jérôme Pichon: *Le Ménagier de Paris: Traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393 par un bourgeois parisien*. Ndr. Genf 1996. Genève-Paris: Slatkine 1982.

eines reichen Pariser Bürgers des ausgehenden 14. Jahrhunderts werden im Allgemeinen die Überraschungseffekte der Rezepte durch eine kunstvolle Füllung, farbige Glasur oder unterhaltsame Zaubertricks erzeugt; ambitioniertere Entremets wurden gar durch farbige Kulissentheile aus Leinwand oder Holz oder durch den Einsatz menschlicher Mitspieler erweitert. Die Umsetzung und Planung dieser Rezepte verlangte ein beträchtliches Maß an Geschicklichkeit und Erfahrung, wobei bis heute unklar ist, woher die Köche dieser Zeit dieses Wissen bezogen haben; jedoch war jedes Festmahl mit gelungenen Schaugerichten und erstaunten Gästen ein memorables Fest.³² Erst im 16. Jahrhundert wird die Tradition des Schauessens mit lebendigen Tieren allmählich durch die Verwendung von künstlerisch repräsentativen Konfekttafeln ersetzt oder in weiterer Folge durch Figuren aus Gips, Ton, Glas oder Porzellan. Den Endpunkt der Entwicklung markiert der Übergang von essbaren Schaugerichten zu rein optischen im 18. Jahrhundert.³³

Der Kreativität und dem Einfallsreichtum der spätmittelalterlichen Köche in Bezug auf Inszenierung und Artenreichtum der Schaugerichte waren keine Grenzen gesetzt und so entwickelten sich im Laufe der Jahre zahlreiche unterschiedliche Arten an Entremets. Es gab Tische mit vergoldeten Schachbrettern und aufwendig gestalteten Burgen (Wo5/77), bei denen ein zusätzlicher Effekt zur Verblüffung angewendet werden konnte und lebendige Vögel aus den Speisen flogen.³⁴ Weiters gab es kunstvoll verzierte Gerichte wie beispielsweise einen Pfau mitsamt Federn oder den Kopf eines Wildschweines, der schmackhaft angerichtet und anschaulich in Szene gesetzt wurde.³⁵ Aus den Nüstern eines Schweinskopfes entsprangen durch Anzünden von Branntwein höllische Flammen (Wo1/81, W3/121, Gr1/95), es gab Hühner, die in Flaschen serviert wurden (Gr1/136, Sb2/15, Wo3/9) oder Igel mit essbaren Stacheln (Bs1/166, Gr1/38, Ka2/41, W4/45).³⁶ Auch Rezepte des klassischen vergoldeten Schwanes kommen in der Rezeptliteratur häufig vor und zeugen von der Beliebtheit der Repräsentationsessen, die eng mit Symbolen, Mythologie und Glauben zusammenhängen.³⁷ Das Täuschen und Tarnen mittels Schau- und Imitationsgerichten wurde beliebig variiert und verschiedenste Effekte miteinander kombiniert; die Hauptsache war es, das Aussehen und den Geschmack der eigentlichen Zutaten zu verschleiern und zu verfremden und damit das Festessen zu einem Erlebnis für alle Sinne zu gestalten. Zum

³² Vgl. Margarete Zimmermann: Kochkunst im spätmittelalterlichen Frankreich: „Le Ménagier de Paris“. In: Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposiums vom 10.-13. Juni 1987 an der Justus-Leipzig-Universität Gießen. Hrsg. v. Irmgard Bitsch, Trude Ehlert und Xenja von Ertzdorff. Sigmaringen: Thorbecke 1987, S. 113f. Im Folgenden zitiert als: Zimmermann: Kochkunst, 1987.

³³ Vgl. Aichholzer: Kochbücher, 1999, S. 65.

³⁴ Vgl. Schubert: Essen und Trinken, 2006, S. 278.

³⁵ Vgl. van Winter: Kochkultur, 1982, S. 340.

³⁶ Vgl. Aichholzer: Kochbücher, 1999, S. 66.

³⁷ Vgl. Zimmermann: Kochkunst, 1987, S. 113f.

Entfremden verwendete man natürliche Farbstoffe und goldene oder silberne Elemente zum Aufwerten bestimmter Zutaten.³⁸ Diese Schaugerichte und noch viele weitere waren zwar sehr effektiv, eignen sich aber aufgrund der teuren Beschaffung der Zutaten wie zum Beispiel eines Bärenkopfes und wegen des großen Arbeitsaufwandes meist nicht zum Nachkochen in der heutigen Zeit.³⁹

2.3 Entwicklung des Rezeptes mit lebendigen Vögeln

Einer der interessantesten und beliebtesten Effekte ist der Einsatz von lebendigen Vögeln. Die Grundidee einer Pastete mit lebendiger Füllung wurde oft abgewandelt und weiterentwickelt. Einer der bekanntesten Belege zu einer Pastete mit lebendigen Vögeln stammt aus dem französischen Versroman „Floire et Blancheflor“ aus dem 12. Jahrhundert, in dem eine Pastete mit Vögeln beschrieben wird, die zu musikalischer Begleitung herausfliegen, sobald das Backwerk zerbricht, und bei der die größeren Raubvögel dann die kleineren jagen.⁴⁰ Auch im Kochbuch von Frantz de Ronzier⁴¹ aus dem Jahr 1598 geht es um die Idee, lebende Vögel im Hohlraum zwischen zwei übereinandergestellten Schüsseln auf den Tisch zu bringen. Eine andere Art der Inszenierung dieses Effektes in Schauessen bietet das Kunstwerk einer Burg aus vierfärbigem Teig, in der ein Huhn und weitere Kleinvögel lebendig verborgen und dann serviert werden (Wo5/77).⁴² Ganz ähnlich zu diesem Rezept ist des Öfteren in der Kochrezeptliteratur von einem Kachelofen die Rede, der mit lebendigen Vögeln gefüllt sein kann. Dabei wird ein Kachelofen aus Teig konstruiert und die Vögel so lange darin versteckt, bis das Gericht auf den Tisch kommt und die Vögel zur Überraschung der Gäste beim Mahl hervorfliegen.

2.4 Der Kachelofen

Der gemauerte Ofen war der Mittelpunkt in mittelalterlichen Küchen, der Herd und die Feuerstelle der Ausgangspunkt des Kochens und damit wichtigster Platz im Haus; aufgrund dieses hohen kulturellen Stellenwertes ist es kein Wunder, dass es ein eigenes Schaugericht

³⁸ Vgl. Werner Sommer: Wie der Nonnenfurz zur Tunke kam. Mittelalterliche Kost. In: *Küchenkunst und Tafelkultur. Culinarica von der Antike bis zur Gegenwart*. Hrsg. v. Hannes Etselstorfer. Wien: Brandstätter 2006, S. 199f. Im Folgenden zitiert als: Sommer: *Nonnenfurz*, 2006.

³⁹ Vgl. Ehlert: *Das Kochbuch des Mittelalters*, 1990, S. 221f.

⁴⁰ Vgl. Aichholzer: *Kochbücher*, 1999, S. 65.

⁴¹ Frantz de Ronzier: *Kunstabuch von mancherley Essen, Gesotten, Posteten, von Hirschen, Vogelen, Wildprat und andern Schawessen. Wolfenbüttel 1598*. [Zitiert nach Sommer: *Nonnenfurz*, 2006, S. 200.]

⁴² Vgl. Ehlert: *Das Kochbuch des Mittelalters*, 1990, S. 223f.

mit dem Kachelofen als Gegenstand gibt.⁴³ Die Anfänge einer Kachelofenkonstruktion gehen auf die Slawen, Ost- und Nordgermanen zurück, die den Kachelofen aus Stein und Lehm zum Erwärmen, Kochen und Backen benutzt haben. Erst in späterer Folge entwickelte sich der voll ausgebildete Kachelofen, wie er heutzutage noch üblich ist, zum Heizen der Stube; Feuer- und Rauchloch befanden sich jedoch immer in der Küche.⁴⁴ Der mittelalterliche Ofen bestand aus einem Unteraufbau, einem Kochherd und meist auch einem Abzug. Ursprünglich war der Herd eine Feuerstelle auf dem Boden, gewann aber im Laufe der Zeit zunehmend an Höhe. Im Mittelalter war er jedenfalls stets viel niedriger als unsere heutigen Herde.⁴⁵ Im Gegensatz zum Kochherd, der auf einer Erhöhung zum Braten oder Rösten dient, bleibt der Feuerherd als Metonym für die Glutgrube unter dem Herd und die ursprüngliche Feuerstelle erhalten.⁴⁶ Der Ofen mit einem geschlossenen Befeuerungsraum, wie er dann als Stubenofen bzw. als Kachelofen im heutigen Sinn, aber auch in kombinierter Funktion zum Kochen, Backen, und Heizen Verwendung findet, kommt erst seit der frühen Neuzeit in Gebrauch.⁴⁷

Der Kachelofen wird auch als tönerner Ofen bezeichnet, da er aus Lehm und Dachsteinen besteht. Der Unterbau kann dabei von Grund auf gemauert sein oder mit einer eisernen Platte auf Füßen stehen.⁴⁸ Über eine lange Entwicklung hinweg hat sich eine eigene Zierfunktion des Kachelofens gebildet. Angefangen von einfachen kachellosen Ofenformen über Kachelöfen mit farblosen Kacheln entfaltete sich eine eigene Kunst der Kacheldekoration mit einer Vielzahl von Kachelformen und Ausschmückungen, wobei sich die viereckige Kachelform als brauchbarste Form durchgesetzt hat.⁴⁹ Die ersten Versuche einer Kacheldekoration stammen aus dem 13. Jahrhundert, in der auch die Bezeichnung „Kachelofen“ ihren Ursprung nimmt.⁵⁰ Ansätze dieser Entwicklung finden wir auch in der Kochrezeptliteratur, wenn von Kachelofen-Nachbildungen aus Teig die Rede ist; dabei wurden einzelne Kacheln aus Teig geformt und gebacken. Die Kacheln konnten gefärbt und danach mit Zucker, Marzipan oder Konfekt verziert werden.

Da der Kachelofen als kultureller Gegenstand ein Symbol für Heim und Haus und damit für die Bedeutsamkeit der Familie war, wurde er offenbar gerne als symbolträchtiges Schaugericht zu Freudenfesten gereicht. Es ist jedoch auch die Erwähnung eines gebackenen

⁴³ Vgl. Gertrud Benker: In alten Küchen. Einrichtung – Gerät – Kochkunst. München: Callwey 1987, S. 10.

⁴⁴ Vgl. Rosemarie Franz: Der Kachelofen. Entstehung und kunstgeschichtliche Entwicklung vom Mittelalter bis zum Ausgang des Klassizismus. Graz: Akademische Druck- u. Verlagsanstalt 1969, S. 14. Im Folgenden zitiert als: Franz: Der Kachelofen, 1969.

⁴⁵ Vgl. DWB (Deutsches Wörterbuch), Online Ausgabe, Artikel ‚Herd‘.

⁴⁶ Vgl. GWB (Goethe-Wörterbuch) und Krünitz, Online Ausgabe, Artikel ‚Feuerherd‘.

⁴⁷ Vgl. Kapitel 3.3 in dem die Frage der Herddefinition eine wichtige Rolle für die Kachelofenkonstruktion spielt.

⁴⁸ Vgl. Krünitz, Online Ausgabe, Artikel ‚Ofen‘.

⁴⁹ Vgl. Franz: Der Kachelofen, 1969, S. 31.

⁵⁰ Vgl. ebda, S. 38.

Kachelofens überliefert, der zum Leichenschmaus Herzog Albrechts IV. von Bayern Anfang des 16. Jahrhunderts serviert wurde (*ein pachens von kachlen ains ofens form, darauß wurden lebendig vogel gelassen*)⁵¹. Der Kachelofen aus Teig hatte also nicht nur den Zweck Freude zu bereiten, er war ein eindrucksvolles Festessen für verschiedene Anlässe. Den Haupteffekt bei diesem speziellen Rezept stellte das Verstecken und Freilassen der lebendigen Vögel direkt an der Festtafel dar. Zu Beginn der Schaufreizeitmode war dieser Überraschungseffekt gewiss groß und machte daher immensen Eindruck auf die Festgäste.

Wie im nachstehenden Bild einer mittelalterlichen Küche ersichtlich, befindet sich die Feuerstelle auf dem Herd, auf dem etwas gekocht oder auch gebraten wird, während der Kohlevorrat im Ofenloch darunter aufbewahrt wird.



Abbildung: Mathias Merian, 1618.⁵²

⁵¹ Vgl. Sommer: Nonnenfurz, 2006, S. 200.

⁵² Gertrud Benker: In alten Küchen. Einrichtung – Gerät – Kochkunst. München: Callwey 1987, S. 14.

Nicht zum Kochen, sondern nur zum Wärmen von Räumen dienen Kachelöfen wie jener auf der folgenden Abbildung, der aus der Zeit um 1500 stammt: Er zeigt ebenfalls einen gemauerten rechteckigen Sockel mit einem Aufbewahrungsloch für die Kohlen darunter. Wie sich bei der Textanalyse zeigen wird, dürften die Schreiber der Kachelofen-Rezepte wohl eher einen Herd im zuvor beschriebenen Sinn vor Augen gehabt haben. Insofern ist die Bezeichnung ‚Kachelofen‘ aus heutiger Sicht irreführend und wird wohl auf die Konstruktion aus Kacheln zu beziehen sein.

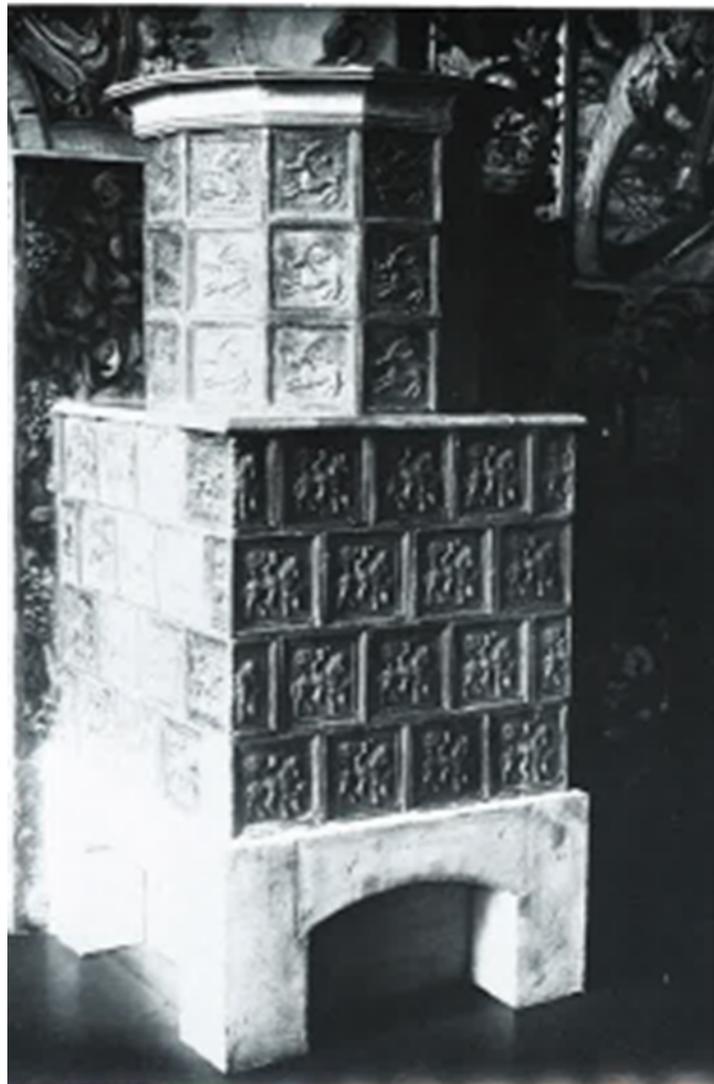


Abbildung: Ofen aus Salzburg um 1500. Foto Bayerisches Nationalmuseum, München.⁵³

⁵³ Franz: Der Kachelofen, 1969, Abbildung Nummer 140.

3. Edition und Analyse der Kachelofenrezepte

Es gibt in der deutschsprachigen Kochrezeptliteratur von 1350 bis 1500 zwei Anleitungen zur Herstellung eines Schaugerichts in Gestalt eines Kachelofens (Er2/100r-102r: *Aine(n) chacheloffen mach also* und Pr1/61v-62r: *Von ainem kachelofen zw mach(e)n*); vier weitere Rezepte aus drei verschiedenen Handschriften (vgl. Kapitel 2.1) enthalten Elemente, die Entsprechungen in den beiden Kachelofenrezepten haben.⁵⁴ Diese Rezepte können aufgrund dieser partiellen Ähnlichkeiten hilfreiche Hinweise zum Verständnis unserer beiden Rezepte liefern.

In den nachfolgenden Kapiteln werden die zwei Kachelofen-Rezepte aus den Handschriften Er2 und Pr1 analysiert und inhaltlich miteinander verglichen. Dabei soll vor allem versucht werden, auftretende Schwierigkeiten im Textverständnis mit Hilfe vergleichbarer Quellen sowie pragmatischer Überlegungen auszuräumen

Da es zu den beiden Rezepten bislang noch keine Edition gab, musste dafür die Textbasis erst erschlossen werden. Dafür wurde die Methode der „Grazer dynamischen Edition“⁵⁵ gewählt, die den Text auf zwei Ebenen beschreibt, nämlich in Form einer „paläographisch getreuen Basistransliteration“ und einer daraus abgeleiteten leicht normalisierten „Lesefassung“. Die im Anhang dieser Arbeit abgedruckt vorliegen (Vgl. Kapitel 6 S. 37-45).

3.1 Beschreibung der Texte und Editionsprinzipien

Die Handschrift Er2 aus Erlangen-Nürnberg ist eine Sammelhandschrift aus dem 15. Jahrhundert aus dem Raum Nürnberg mit medizinischen und diätetischen Texten sowie einem Weinbüchlein und einem Kochrezeptteil. Der Rezeptteil der Handschrift B 37 umfasst insgesamt ca. 176 Rezepte und reicht von Blatt 45r bis 103r; die Blätter sind vom Schreiber mit Hilfe von fortlaufenden Groß- und Kleinbuchstaben paginiert. Die Handschrift ist mit 14,3 x 10,2 cm und 18-21 Zeilen pro Seite relativ klein und in Notula-Schrift zu Papier gebracht, wobei die Überschriften jeweils in Rot hervorgehoben sind.⁵⁶ Zeilenumbrüche sind nicht gekennzeichnet; oft stehen einzelne Buchstaben am Ende der oberen Zeile isoliert, das Wort wird in der nächsten Zeile weitergeführt oder auch komplett wiederholt. Solche Unregelmäßigkeiten in Getrennt- und Zusammenschreibung sowie die variierende Graphie

⁵⁴ Siglen- und Rezeptnummern laut Siglenverzeichnis: B4/205, Gr1/172, Gr1/244, W1/212.

⁵⁵ Vgl. Andrea Hofmeister-Winter: Das Konzept einer 'Dynamischen Edition' dargestellt an der Erstausgabe des "Brixner Dommessnerbuches" von Veit Feichter (Mitte 16. Jh.). Theorie und praktische Umsetzung. Göppingen: Kümmerle 2003. (= Göppinger Arbeiten zur Germanistik. 706.)

⁵⁶ Vgl. Otto Pültz: Die deutschen Handschriften der Universitätsbibliothek Erlangen (Katalog der Handschriften der Universitätsbibliothek Erlangen. Neubearbeitung IV), Wiesbaden 1973, S. 47f.

sind typisch für frühneuhochdeutsche Textquellen und oft durch das Schreiben mit Feder motiviert.⁵⁷

Das Rezept aus der Prager Handschrift Pr1 gehört zu einer medizinischen Sammelhandschrift mit einem Kochrezeptteil von 71 Rezepten. Diese stammt aus der Prager Nationalbibliothek und trägt die Signatur Cod. XI.D.10.⁵⁸ Die Handschrift enthält im ersten Teil medizinische und astronomische Texte (fol. 1r-47v); dem Kochrezeptteil auf den Blättern 59r-76v folgen wieder einige medizinische Texte. Aufgrund von Ortsnennungen ist der Entstehungsraum der Handschrift auf Südböhmen festzulegen. Federl Mir ist durch Selbstnennung und Datierungen (1452 und 1455) als Schreiber authentifiziert.⁵⁹ Das Format dieser Handschrift ist ebenfalls sehr klein (15,5 x 10 cm), die sehr ebenmäßige Bastarda-Schrift wirkt wegen der hohen Zeilenzahl (35-36 Zeilen) noch kleiner. Die Überschriften sind eingerückt, aber nicht rubriziert. Die Handschrift bedient sich keiner farblichen oder größenmäßigen Unterscheidung des Schriftbildes, aber sie kennzeichnet Worttrennungen am Zeilenende.

Beide Handschriften weisen noch keine einheitliche Graphie auf, daher können Wörter in ein und demselben Rezept mehrere Ausprägungen haben (*ful – fül – füll, gehakht – gehäkt*). Im Gegensatz zu der Handschrift aus Erlangen weist die Prager Handschrift jedoch Ansätze der Interpunktion auf; beispielsweise wird der Punkt häufig zur deutlichen Satzkenzeichnung verwendet.

Für die Edition (s. Kap. 6: Anhang, S. 36-44) wurde der handschriftliche Text zuerst in der Basistransliteration buchstaben- sowie zeilengetreu wiedergegeben und spezielle Kodierungsrichtlinien für die verschiedenen Handschriften verwendet, um die Superskripte und Abbriviaturen so genau wie möglich aufzeichnen zu können. In der aus der Basistransliteration abgeleiteten Lesefassung wurden die Kodierungen für Superskripte und Abbriviaturen aufgelöst und gelegentlich vorkommende Selbstkorrekturen des Schreibers vollzogen. Kürzungen sind nunmehr ausgeschrieben und mit runden Klammern gekennzeichnet. Außerdem ist die Schreibweise der Graphie <s> und <r> vereinheitlicht; so werden das runde und das lange <s> zusammengefasst und auch das Ligatur-r normiert. Des Weiteren wird das Graph <i> einheitlich mit einem i-Punkt dargestellt. Die Lesefassung

⁵⁷ Vgl. Thomas Bein: Editionsprinzipien für deutsche Texte des späten Mittelalters und der frühen Neuzeit. In: Sprachgeschichte. Ein Handbuch zur Geschichte der deutschen Sprache und ihrer Erforschung. 2., vollst. neu bearb. und erw. Aufl. Hrsg. v. Werner Besch u.a. Bd. 1. Berlin, New York: Walter de Gruyter 1998, S. 926.

⁵⁸ Vgl. Handschriftencensus: <http://www.handschriftencensus.de/7651>. Inhalt der Handschrift noch nicht vollständig erfasst.

⁵⁹ Vgl. Walther Dolch: Die Handschriften bis etwa z. J. 1550. - Prag: Calve, 1909. - (Katalog der deutschen Handschriften der K.K. Öff. und Universitätsbibliothek zu Prag; Teil 1), S.93. URL: <http://bilder.manuscripta-mediaevalia.de/hs/kataloge/HSK0606.htm>

enthält weitere editorische Eingriffe wie eine moderne Interpunktion sowie Großschreibung am Satzanfang, die das Verständnis und die Lesbarkeit der Rezepte erleichtern sollen. Des Weiteren wurden in der Lesefassung [...] für Tilgung und <...> für Ergänzung verwendet; Eingriffe bei der Groß- und Kleinschreibung sind durch Kursivsetzung markiert.

3.2 Schreibsprachenbestimmung

Beide Textzeugen weisen Merkmale des bairischen Dialekts auf. Die Schreibsprache des Nürnberger Raumes grenzt an das Ostfränkische, liegt aber im Nordbairischen und gehört damit zum Oberdeutschen Sprachgebiet.⁶⁰ Ein Kennzeichen dieses Sprachraumes ist die Bewahrung des diphthongischen Charakters der Laute /ie, uo, üe/. Im Anlaut zeigt sich die Schreibung <p> für Media (*pachen, plat, weinpor(e)n*)⁶¹ und es finden sich auch einige Beispiele für die besondere Graphie der Affrikate /kch/ als <kch> (*vierekchet, gehakcht, lankch*), die hauptsächlich im südoberdeutschen Raum auftritt (Südalemannisch, Südbairisch, Mittelbairisch).⁶² Dieses seltene Merkmal weist auch das zweite Rezeptbeispiel auf, das aus Prag stammt und damit dem Grenzgebiet zwischen dem Obersächsischen und Nordbairischen zuzuordnen ist, mit den Wortbeispielen *dikches, trukchen, confekcht*.⁶³ Typisch bairisch ist ferner <w> für /b/, das sich besonders im Präfix „be-“ bis ins 16. Jahrhundert hält: *westekch* (Er2/101r16 bzw. Pr1/62r31) und *westräu* (Pr1/62r23).⁶⁴

3.3 Vergleich der Überlieferungen Er2 und Pr1

Die Entwicklung der Kochrezeptliteratur zeigt sich allein in der Sprache und Formulierung der niedergeschriebenen Texte. So waren es zu Beginn des 14. Jahrhunderts noch kurze, oft schwer verständliche Aufzeichnungen, die eher den Wissenden als Gedächtnisstütze dienten, als dass sie die Zubereitung erklären konnten. Im Laufe des 15. Jahrhunderts entwickelte sich diese Kurzform zu ausführlichen Anleitungen weiter.

Kochrezepte wurden schon im Mittelalter größtenteils in der Volkssprache verfasst.⁶⁵ Die beiden Kachelofenrezepte sind inhaltlich wie formal-sprachlich noch nicht ganz

⁶⁰ Vgl. Hermann Paul: *Mittelhochdeutsche Grammatik*. 23. Aufl. neu bearbeitet von Peter Wiehl u. Siegfried Grosse. Tübingen: Niemeyer 1989. XXI, S. 7.

⁶¹ Wortbeispiele aus der Lesefassung der Rezepte, siehe Anhang S. 37-45.

⁶² Vgl. Hermann Paul: *Mittelhochdeutsche Grammatik*. 23. Aufl. neu bearbeitet von Peter Wiehl u. Siegfried Grosse. Tübingen: Niemeyer 1989. XXI, S. 167f., und Robert Peter Ebert, Oskar Reichmann, Klaus-Peter Wegera: *Frühneuhochdeutsche Grammatik*. Tübingen: Niemeyer 1993, S. 103.

⁶³ Vgl. ebda.

⁶⁴ Vgl. ebda. S. 168.

⁶⁵ Vgl. van Winter: *Kochkultur*, 1982, S. 327f.

ausgereift im Sinne einer vollständigen Rezeptangabe, wenn man sie mit heutigen Texten des Typs Kochrezept vergleicht. Sie weisen jedoch schon eine ausgeprägte Differenzierung in der Gliederung des Zubereitungsvorganges auf. Der Aufbau der Rezepte ist weitgehend kohärent und strukturell in die jeweiligen Arbeitsschritte gegliedert (vgl. Kapitel 3.4). Die nachstehende Rezeptanalyse soll die Gemeinsamkeiten und Unterschiede dieser zwei Rezepte herausarbeiten. Anhand von Belegstellen aus der Lesefassung (siehe Anhang S. 37-45) beider Texte und mit Kommentaren zu potenziellen Problempunkten wird versucht, die praktische Umsetzung der mittelalterlichen Kachelofen-Rezepte nachzuvollziehen.

Er2

Das Rezept aus Erlangen enthält verschiedene Ingredienzen und Zubereitungsarten, die für das heutige Verständnis potenzielle Schwierigkeiten darstellen. Der Titel des Rezepts führt unmissverständlich in das Thema ein, wie man einen Kachelofen machen soll.

aine(n) chacheloffen(n) mach also (100r16)⁶⁶

Das einleitende Wort *Jtem* (100r17) „ebenso“ oder „ferner“ ist eine lateinische Partikel, die in Auflistungen ein neues Element, in unserem Fall den Beginn eines neuen Rezeptes, anzeigt.⁶⁷ Für den Teig werden Eier und Milch gemischt, wobei eine angemessene Menge (*peschaydenhayt* 100v01), verwendet werden soll.⁶⁸ Der Teig wird mit Safran gefärbt und gesalzen. Durch das Färben mit Safran wurde eine goldgelbe Farbe erzeugt.⁶⁹ Hier befand es der Schreiber der Handschrift nicht für notwendig, genauere Angaben über das Würzen und Färben des Teiges zu übermitteln, da es in dieser Zeit wohl ein alltäglicher Prozess war. Danach wird der Teig zu Blättern geformt und ein Holz (vielleicht sogar ein geschnitztes Model) in der Form eines Kachels gefertigt, auf welchem dann die Teigstücke in heißem Schmalz herausgebacken werden.

Mach plet(er), als man dan äffemund will machen, ain holcz vierekchet als ain kachell.
(100v03-06)

Zum Formen der Teigblätter gab es verschiedene Möglichkeiten und Geräte, wobei höchstwahrscheinlich das einfache Flachdrücken mit der Hand für diesen Vorgang angewendet wurde.⁷⁰ Zur Dicke des Teiges wird der Vergleich des Affenmunds angegeben.⁷¹

⁶⁶Er2: Erlangen-Nürnberg, Universitätsbibliothek, B 37. Zitiert nach der Lesefassung mit Blattangabe und Zeilennummer.

⁶⁷ Vgl. DWB (Deutsches Wörterbuch) und GWB (Goethe-Wörterbuch), Online Ausgabe, Artikel ‚Item‘.

⁶⁸ Vgl. Lexer, Online Ausgabe, Artikel ‚bescheidenheit‘.

⁶⁹ Vgl. Krünitz, Online Ausgabe, Artikel ‚Safran‘.

⁷⁰ Vgl. Schmeller, Online Ausgabe, Artikel ‚Blatt‘, S. 332.

⁷¹ Vgl. Schmeller, Online Ausgabe, Artikel ‚Affenmund‘, S. 41 und ‚äffemund‘, S. 463.

Der Affenmund bezeichnet ein bestimmtes Honiggebäck, das üblicherweise zur Fastnacht gereicht wurde.⁷² Solange nichts Näheres über die Form dieses Gebäcks in Erfahrung zu bringen ist, kann daraus keine verlässliche Angabe über die Teigstärke abgeleitet werden. Jedoch ergibt sich aus der weiteren Zubereitungsanleitung, dass diesen Kacheln tragende Funktion zukommt, da sie wie Ziegel aufeinandergeschichtet werden sollen.

In einem Mörser⁷³ wird nun das Schmalz erhitzt und die einzelnen Kacheln auf das Holz gelegt und herausgebacken. Das Verwenden einer hölzernen Backform zur Herstellung eines Gebäckes war ein übliches Backverfahren und wurde vor allem zur Lebkuchenherstellung verwendet.⁷⁴ Zur Fertigung von Lebkuchen wurde eine ausgehöhlte Holzform verwendet, die dem Gebäck seine Form und später auch Verzierung verlieh.⁷⁵ Diese ähnliche Herstellungsweise erleichtert die Vorstellung der gebackenen Teigplatten als Endprodukt von der Größe und Dicke eines Lebkuchens.

Die ‚Fülle‘ bzw. eine Art ‚Mörtel‘ für das Backwerk besteht aus klein gehackten Äpfeln und Weinbeeren und wird mit Pfeffer und Ingwer gewürzt. Die Angaben zur weiteren Verarbeitung dieser Masse sind sehr rar; es wird keine Aussage über die Vorbereitung und Durchführung des Zerkleinerns gegeben. Denkbar wäre das Hacken mit einem Messer oder auch das Stampfen im Mörser. Es muss zu dieser Zeit Usus gewesen sein, die Äpfel und Beeren immer auf dieselbe Weise zuzubereiten. Aus heutiger Sicht ist nicht erschließbar, ob die Zutaten dazu geschält und entkernt wurden oder nicht. Über das ganze Rezept hinweg wird immer diese Masse zur Fixierung der einzelnen Kachelofenteile verwendet, dadurch ist die Menge der benötigten Fülle schwer einzuschätzen. Ein Teil dieser Masse soll auf die Ränder einer (runden oder eckigen?) Lebkuchenplatte gestrichen werden.⁷⁶

streich d(er) full vmb den leczelt(e)n vnd vmb nach den ortern(n) (100v15-17)

Dieser Lebkuchen dient als Untergrund für den Kachelofenbau, alle weiteren Schichten werden auf diesem aufgebaut. Angefangen wird mit einer Reihe von Kacheln, die auf die Ränder dieses Lebkuchens gesetzt und wiederum mit der Fülle bestrichen werden. Dann soll eine zweite Zeile Kacheln daraufgestellt werden, wobei ein Loch für das Ofenloch offen bleiben soll.

⁷² Vgl. Tim Tengler: Geschichte des Münchner Faschings. München: GRIN 2007, S. 6.

⁷³ Vgl. Gertrud Benker: In alten Küchen. Einrichtung – Gerät – Kochkunst. München: Callwey 1987, S. 58.

⁷⁴ Vgl. ebda, S. 73.

⁷⁵ Vgl. Krünitz, Online Ausgabe, Artikel ‚Pfefferkuchen‘.

⁷⁶ *Nym ain scheiblig(e)n leczelt(e)n (100v15)*: Das Adjektiv *scheiblig* legt die Verwendung eines runden Lebkuchens als Bodenplatte nahe, der darauf aufgesetzte Kachelofen kann trotzdem viereckig sein. Vgl. Grimm, Online Ausgabe, Artikel: ‚scheibelich‘. Zu *ortern(n)* vgl. Lexer, Online Ausgabe, Artikel ‚ort‘.

Der nächste Schritt des Rezepts beschreibt die Konstruktion des Ofenlochs. Es weist an, vier Rohre (wohl Stängel von robusten Pflanzen wie Schilf) durch einen Teig zu ziehen und zu backen:

Pach vir ror vnd czeuch die durich ainen tayg (101r04-06)

Erst durch den Vergleich mit anderen Rezepten, in denen etwas durch einen Teig gezogen wird, kann dieser Arbeitsschritt erschlossen werden. In der Edition der Wiener Handschrift W3 wird im Rezept 105 ein ähnlicher Vorgang beschrieben, bei dem Halme durch einen Straubenteig gezogen und dann in Fett herausgebacken werden.⁷⁷

Wildu ein pachens machen uber ror, so mach ein strauben taig (W1/105/91v)⁷⁸

Danach wird das Rohr in diesem Rezept allerdings wieder aus dem festen Teig gezogen, so dass eine Art von Hohlhippen entsteht, die danach auch gefüllt werden können. In dem Rezept aus Erlangen sollen gleich vier Rohre durch den Teig gezogen und gebacken werden, jedoch gibt es keine Anweisung, die Rohre wieder aus dem Teig zu entfernen. Die Rohre bleiben also offenbar im Teig zur Stabilisierung der Ofenlochkonstruktion, denn diese Teigrohre werden über die beiden seitlichen Kacheln gelegt, zwischen denen das Ofenloch sein soll. Somit wird eine Brücke über dem Ofenloch geschaffen, um die nächste Reihe an Kacheln daraufsetzen zu können:

leg die, da das offen loch soll sein, auf die kachell vnd streich d(er) full darauff
(101r06-08)

Nun schreibt das Rezept vor, wieder etwas Fülle auf die Rohre und Kacheln zu streichen und eine weitere Zeile Kacheln darauf zu stellen. Wenn vier Zeilen Kacheln übereinander gestellt wurden, bzw. die gewünschte Höhe des Kachelofens erreicht ist, werden die Flächen der Kacheln mit der Fülle bestrichen, damit sie wie richtige Kacheln aussehen.⁷⁹

streich die full als dye kachell vo(n) recht sull(e)n sein (101r14-15)

Das ganze Gebilde wird dann zur Verzierung mit weißem Konfekt besteckt. Konfekt nannte man alles, was entweder aus einer reinen Zuckermasse geformt oder damit überzogen wurde (zum Beispiel Früchte oder Blüten).⁸⁰ Im Anschluss an die Dekoration des Kachelofens kommt noch eine weiße Platte (wohl aus Teig) über den Ofen, um den Kachelofen auch nach oben hin zu verschließen. Diese Platte wird ebenfalls mit der Fülle aufgeklebt, damit sie nicht verrutschen kann:

⁷⁷ Vgl. Aichholzer: Kochbücher, 1999, S. 224.

⁷⁸ W3: Wien, Österreichische Nationalbibliothek, Cod. vind. 5486 (XV, ev. 1451), Rezeptnummer 105.

⁷⁹ Vgl. LWB, Online Ausgabe, Artikel ‚recht‘.

⁸⁰ Vgl. Krünitz, Online Ausgabe, Artikel ‚Confect‘.

Pestreich in auch mit full das das plat peleib (101v03-04)

Im nächsten Schritt sollen rote Kohlen für den Ofen nachgeahmt werden; dazu wird Mandelmilch mit Hausenblasen und Drisandel aufgekocht. Die Angabe zu Drisandel im Rezept gibt sogar Aufschluss über den Erwerb der Zutat, man findet sie in der Apotheke:

*nym hausen platern(n) vnd drisandel vn<d> vindestu jn de(n) apedek<c>h(e)n
(101v07-08)*

Die hier verwendeten Zutaten zum Imitieren richtiger Kohlen hatten im Mittelalter ihre eigenen Einsatzbereiche. Die Mandelmilch war vor allem in der herrschaftlichen Küche unentbehrlich, da sie als Basis für zahlreiche Gerichte diente. Dazu werden Mandeln in einem Mörser sehr fein zerstoßen und dann mit Wasser und Wein vermischt. Diese Mandelmilch wurde vor allem in der Fastenzeit als Milchersatz verwendet, war aber auch außerhalb der Fastenzeit zum Verfeinern von Gerichten sehr beliebt.⁸¹ In diesem Rezept gibt es keine Indizien auf die Verwendung in der Fastenzeit, also wurde die Mandelmilch vermutlich zum Verfeinern des Geschmacks eingesetzt.

Der Hausen, eine Fischart, war besonders begehrt wegen seiner Schwimmblase, die als Geliermittel diente, wenn man sie in warmem Wasser auflöste.⁸² Als Färbemittel für diese Zusammensetzung aus Mandelmilch und Geliermittel wurde roter Sandel verwendet. Das rote Sandelholz war eine pulverisierte Gewürzmischung, die zum Färben von Speisen wie auch Zucker benutzt wurde, und diente in diesem Rezept zum Erzeugen des Effektes von glühenden Kohlen.⁸³ Die Hausenblasen wurden zusammen mit dem roten Sandel in der Mandelmilch gekocht und dann auf eine flache Schüssel gegossen und stehen gelassen.

Diese Masse wird später, wenn sie gestockt ist, fingerbreit (laut Rezept: in der Länge eines Fingergliedes oder länger) geschnitten, zu einem ‚Gluthaufen‘ aufgeschichtet und zum Schluss noch mit Zucker bestreut. Die genaue Angabe der Positionierung der Kohlen (*auf den hert jn den ofen hinein* 101v14-15) ist aus heutiger Sicht etwas verwirrend und nur durch die Rekonstruktion des Aufbaus eines normalen mittelalterlichen Kochherds zu klären. Wie bereits in Kapitel 2.4 ausgeführt, war der mittelalterliche Herd ursprünglich eine Feuerstelle am Boden, der sich in der weiteren Entwicklung in die Höhe verlagerte, weshalb wir heute als Herd die Stelle über dem Ofen bezeichnen.⁸⁴ Mit der Anweisung, die Kohlen in den Ofen

⁸¹ Vgl. Trude Ehlert: Das Kochbuch des Mittelalters. Rezepte aus alter Zeit, eingeleitet, erläutert und ausprobiert von Trude Ehlert. Zürich und München: Artemis 1990, S. 13. Im Folgenden zitiert als: Ehlert: Kochbuch des Mittelalters, 1990.

⁸² Vgl. Ehlert: Kochbuch des Mittelalters, 1990, S. 13.

⁸³ Vgl. Krünitz, Online Ausgabe, Artikel ‚Sandel‘.

⁸⁴ Vgl. DWB (Deutsches Wörterbuch), Online Ausgabe, Artikel ‚Herd‘.

hineinzulegen, ist möglicherweise eine flache Vertiefung auf der Herdfläche gemeint, in der das Feuer angefacht wird.⁸⁵

Als letzter Arbeitsschritt sollen laut Rezept (ein oder möglicherweise auch mehrere) ungefärbte Pfifferlinge aus Zucker und Mandeln auf die Kohlen im Ofen gesetzt werden:

mach phefferling von [...] mandell vnd von [...] zukker (101v16-18)

Pfifferlinge meinen im Mittelalter, ebenso wie in der Neuzeit, eine bestimmte Art von Pilzen, auch Pfefferschwamm genannt. Der Begriff wurde im gemeinen Leben aber auch zur Benennung von einer Sache mit geringem Wert gebraucht, da die Pfifferlinge an jeder Ecke wuchsen und daher für jeden erreichbar und nicht sehr wertvoll waren. Doch damit hat der Begriff in unserem konkreten Zusammenhang nichts zu tun, sondern hier könnte die optische Assoziation des Pfifferlings zu einer Rauchschwade über dem Gluthaufen ein Grund für diese Anweisung sein. Der Schreiber oder Koch des Rezeptes hatte vermutlich einfach keinen anderen Ausdruck für diese Form und hat sie daher bildlich nach als Pfifferling beschrieben.⁸⁶ Der Pfifferling aus Mandeln und Zucker in unserem Rezept lässt darauf schließen, dass eine kleine pilzförmige Figur aus einer Art Marzipan hergestellt und auf die Kohlen gesetzt wurde, um den Kachelofen noch realitätsnäher aussehen zu lassen.

Am Ende des Textes gibt es noch eine Anmerkung zum Einsatz dieses Gerichtes; so soll es explizit als Brautessen gereicht werden. Die Assoziation des Kachelofens als symbolisches Essen zur Hochzeit kann mit der mittelalterlichen Auffassung des Ofens als Lebensmittelpunkt des Hauses verknüpft werden, da er durch Schornstein und Kamin mit guten und bösen Geistern in Verbindung stand (vgl. auch Kapitel 2.4).⁸⁷ Der Kachelofen aus Teig könnte daher sinnbildlich für die neue Familiengründung gereicht worden sein.

Dieses Rezept aus Erlangen beschreibt zwar die einzelnen Arbeitsschritte ziemlich genau, jedoch fehlt (wie zu dieser Zeit üblich) jede Art von Mengenangaben. Auch gibt es Stellen im Rezept, bei denen aus heutiger Sicht eine eindeutige Interpretation nicht ganz einfach ist. Warum genau die angegebenen Ingredienzen verwendet wurden, welche zusätzlichen Arbeitsschritte notwendig waren, um das Backverfahren durchführen zu können, oder wie groß die Menge der jeweils verwendeten Zutaten war, wird nicht eindeutig ausgeführt. Diese Faktoren behindern eine vollständige Rekonstruktion des Rezeptablaufes und erschweren das Nachkochen in heutiger Zeit enorm.

⁸⁵ Vgl. Krünitz, Online Ausgabe, Artikel ‚Herd‘.

⁸⁶ Vgl. Krünitz, Online Ausgabe, Artikel ‚Pfifferling‘.

⁸⁷ Vgl. Franz: Der Kachelofen, 1969, S. 8.

Pr1

Das Rezept aus Prag ist dem Rezept Er2 sehr ähnlich in seinen Ingredienzien und der Abfolge der Arbeitsschritte, es weist jedoch auch einige Unterschiede auf.

Hier werden am Anfang Hinweise für die Vorbereitung des Rezeptes gegeben:

Jt(e)m mach ain taig, ein wenig dikcher dann ain strauben taig. Laß dir mach(e)n ein kolben, d(er) vier ekch hat, in aine(n) form alz ein kachelofen. (61v/30-32)⁸⁸

Die Zutaten für den Teig werden nicht angeführt; dafür wird aber die Konsistenz des Teiges angegeben: Er soll dicker als ein Straubenteig sein. Ein solcher Hinweis hat den mittelalterlichen Köchen anscheinend ausgereicht, um zu wissen, welche Teigart für das Rezept verlangt wird, vermutlich bedeutet der Hinweis *ein wenig dikcher dann ain strauben taig* (61v30-31) zugleich, dass eben diese Teigart empfohlen wird. Vorbereitend soll man sich einen *kolben* (61v31) machen lassen, der vier Ecken hat, also der Form einer Kachel ähnelt. Aus welchem Material dieser Hohlkörper sein soll, gibt der Schreiber nicht vor, jedoch könnte es sich wie im Rezept Er2 um Holz handeln.⁸⁹ Inzwischen soll Schmalz in einem Mörser erhitzt werden. Dieser darf nicht zu groß sein, aber der Kolben soll genug Platz darin haben. Der viereckige Kolben soll dann zuerst in das heiße Schmalz und anschließend in die Teigschüssel getaucht werden.

Stoz den kolb(e)n darnach in den taig alz tewff, daz es ein form zw ainem kachel gewing. (61v34-36)

Aufgrund dieser Beschreibung wird klar, dass der Kolben eine Vertiefung besitzen muss, um den dickflüssigen Teig darin festzuhalten. Somit bleibt der Teig im rechteckigen Kolben und wird dann in heißem Schmalz herausgebacken, womit er sich zu einem kachelförmigen Baustein festigt. Dieser Vorgang soll so oft wiederholt werden, bis man genug Kacheln für den Ofen hat, was aus heutiger Sicht schwer zu berechnen scheint.

Mach des kachel alz vil dw ir hab(e)n wild. (61v36-62r01)

Danach soll eine klein gehackte Fülle gemacht werden, die zu den Ofenplatten passt, deren Zusammensetzung aber nicht näher beschrieben wird.

Nach dem so mach ain guete fill alz zw den oblaten, vnd daz dyse full vil chlainer gehakt sey. (62r01-03)

Die einzige Vorgabe für die Fülle ist, dass sie fein gehackt und zu den gebackenen Teigstücken passen soll. Die Füllung war daher entweder nicht ausschlaggebend für den

⁸⁸ Pr1: Prag, Nationalbibliothek, XI.D.10. Zitiert nach der Lesefassung mit Blattangabe und Zeilennummer.

⁸⁹ Vgl. DWB (Deutsches Wörterbuch) und Krünitz, Online Ausgabe, Artikel ‚Kolben‘.

Geschmack des Rezeptes und variabel veränderbar, oder es gab eine bestimmte Fülle, die üblicherweise zu dieser Teigart hergestellt wurde. Diese soll auf ein *tälir plat*⁹⁰ oder einen *leczelten* (62r03), also auf eine runde Teigplatte oder einen Lebkuchen gestrichen werden, bis auf die Stelle, an der das Ofenloch sein soll. Hier dient die gehackte Fülle wiederum als Klebstoff für die Teigkacheln auf der Unterlage des Kachelofens. Die Kacheln werden dann nach und nach auf die Platte gesetzt, wobei ein Ofenloch frei bleiben soll. Hier wird der Vorgang der Überbrückung des Ofenlochs präziser erklärt:

da pach dan czwen od(er) drey halben du(r)ich den selb(e)n taig geczogen vnd legs vb(er) dye czwo kacheln neben dem ofenloch. (62r06-08)

Auch hier dienen die Rohre im Backteig zur Konstruktion des Ofenlochs. Der Teig wird mit zwei oder drei Halmen durchzogen, gebacken und danach genau über die zwei seitlichen Kacheln neben dem Ofenloch gelegt. Damit verbinden diese Halme die Aussparung für das Ofenloch und stützen die Konstruktion des Kachelofens. Hohle Getreide- oder Strohhalme wurden schon von alters her zum Decken von Hütten und Häusern gebraucht, deshalb ist diese Verwendung in der Kochbuchliteratur zum Bau eines Teigkachelofens auch nicht überraschend.⁹¹

An die obere Kante der gesamten Kachelreihe wird wiederum ein bisschen Fülle gestrichen und erneut eine Zeile Kacheln daraufgesetzt. Dann wird alles rundum mit der Fülle bestrichen. Als eine Art ‚Zwischendecke‘ über dem Ofenloch wird ein großes Teigblatt in einer Pfanne gebacken. Eine Kachel soll offen bleiben, durch die später lebendige Vögel hineingegeben werden.

Leg ez in dye mitt dez ofens, laß ein kachel offen, da tue lebendig vögel ein vnd thue den kachel wid(er) fuer.(62r13-15)

Die genaue Positionierung der Lücke wird nicht angegeben, dafür wird aber auf das Verschließen der Lücke mit der letzten Kachel nach dem Einsetzen der Vögel Wert gelegt. Der Ofen wird danach noch mit weiteren Kachelzeilen erhöht und nach Erreichen der gewünschten Höhe mit einer Platte ganz verschlossen. Die Fülle dient wiederum als Klebstoff. Durch ein weiteres *Item* wird ein neuer Abschnitt des Rezeptes angezeigt, in diesem Fall die Herstellung von Kohlen für den Ofen.

Jt(e)m koln zw mach(e)n in den ofen(62r18)

⁹⁰ Vgl. DWB (Deutsches Wörterbuch), Online Ausgabe, Artikel ‚teller‘, hier ist ein Teigblatt in der Form eines Tellers gemeint.

⁹¹ Vgl. Krünitz, Online Ausgabe, Artikel ‚Halm‘.

Für die Imitation von Kohlen wird eine dicke Mandelmilch mit Hausenblasen vermischt, mit Drisandel gefärbt und zusammen gekocht. Dabei bindet die Hausenblase als Geliernmittel wieder die Mandelmilch und durch die rote Farbe des Drisandel wird das Aussehen glühender Kohlen nachgeahmt (vgl. Er2, S. 37f.). Diese Masse wird anschließend in eine flache Schüssel gegossen und nach dem Erstarren in Streifen von der Größe eines halben Fingers geschnitten. Diese werden ‚auf den Herd des Ofens gelegt‘ und mit Zucker bestreut:

legs sy vnden auf den herd dez ofens.(62r23)

Auch auf einem richtigen Herd wurde der Gluthaufen oben auf die Herdplatte aufgehäuft, weshalb auch die nachgeahmten Kohlen auf den Herd gelegt und zur besseren Imitation von Asche auch noch weiß überzuckert wurden. Das Adverb mag verwirrend erscheinen, kann jedoch durch die räumliche Position des Herdes, nämlich in Bodennähe, begründet werden.

Außerdem wird noch ein weißer Pfifferling aus weißer Mandelmilch gefertigt und auf die Kohlen gesetzt, der als Rauchpilz den Eindruck von glühenden Kohlen weiter unterstützen soll:

mach ein weizz pfifferling von mandel vnd secz auf dye koln. (62r24-25)

Aus einem festen Teig werden zuletzt noch zwei kleine *tegelein* (62r25), also kleine Tiegel, geformt; davon wird eines oben auf den Ofen und das andere vor das Ofenloch gesetzt.

Darnach mach klaine tegelein von trukch(e)m taig, ains ob(e)n auf den ofen, daz wol dürr sey, vnd ains fuer daz ofenloch. (62r25-27)

Beim Servieren wird in das Gefäß auf dem Boden Branntwein gegossen und dieser mit einem Wachlicht angezündet.⁹² Wenn der Kachelofen bei Tisch geöffnet wird fliegen die Vögel lebendig heraus. Quasi als Nachtrag werden im Rezept noch Tipps zur Verzierung des Kachelofens gegeben: So sollen die Kanten rundum mit Konfekt geschmückt werden. Zuletzt wird noch ein Zusatz zur Beschaffenheit der Fülle gegeben: Je dicker, also trockener diese ist, desto besser klebt sie.

In diesem Rezept gibt der Schreiber also zusätzlich Auskunft über das Servieren sowie den Einsatz der Vögel. Es gibt genaue Beschreibungen zu Form und Konstruktion des Kachelofens, dafür wieder nur spärliche Angaben zu den Zutaten des Teiges und der Fülle; solche Kenntnisse waren wahrscheinlich alltäglich und wurden vorausgesetzt.

⁹² An dieser Stelle wird die Bezeichnung *kachel* in einer zweiten Bedeutung verwendet, nämlich für das Gefäß auf dem Boden (62r27). Vgl. Lexer bzw. DWB Grimm, Online Ausgabe, Artikel ‚kachel‘.

3.4 Vergleich einzelner Zubereitungskomponenten

Die folgende Tabelle stellt die unterschiedliche Ausführung einzelner wichtiger Arbeitsschritte in den beiden untersuchten Zubereitungsanleitungen direkt gegenüber, die durch die vorangegangene Analyse der beiden Rezepttexte eruiert werden konnten. Dabei wird sichtbar, wie ähnlich der Aufbau der beiden handschriftlichen Rezepte ist und in welcher Art sie sich unterscheiden. Es werden die gleichen Arbeitsschritte zur Herstellung des Teiges, der Kacheln, der Fülle sowie der Rohre zur Überbrückung des Ofenlochs, der Kohlen und Rauchschwaden beschrieben, jedoch mit unterschiedlicher Ausführlichkeit. In der Handschrift Pr1 werden die Zutaten nur sehr spärlich angegeben, dafür werden die Arbeitsschritte zur Fertigung genauer beschrieben. Die Handschrift Er2 hingegen gibt detaillierter Auskunft über die Ingredienzen des Rezeptes, widmet sich jedoch der Ausführung nicht so intensiv. Aus diesen Beobachtungen heraus ist es schwer zu sagen, ob die beiden Handschriften eine gemeinsame Vorlage benutzt haben oder ob die Aufzeichnung völlig unabhängig erfolgte; aufgrund der größtenteils konvergierenden Arbeitsabfolge ist allerdings von einem gemeinsamen Urtext auszugehen.

	Er2	Pr1
Teig	<i>nym ain peschaydenhayt ayr vnd milich durch ain ander. Mach dauo(n) aine(n) tayg vnd verb in mit saffran, v(er)salcz es nicht. (100r17-100v03)</i>	<i>mach ain taig ein wenig dikcher denn ain strauben taig. (61v30-31)</i>
Kacheln	<i>Mach plet(er), als man dan öffemund will machen, ain holcz vierekchet als ain kachell. Vnd las das smalcz hays werden in aine(n) mörsär vnd tue ye ain plat nach dem ander(e)n auf das holcz vnd pach dye als vill vnd du kachell wild hab(e)n. (100v03-10)</i>	<i>Mach ein smalcz hays in ainem mörser, der nicht ze groz sey. Stoz den kolb(e)n in daz smalcz vor hin vnd daz der taig in ainem hefen sey. Stoz den kolb(e)n darnach in den taig alz tewff, daz es ein form zw ainem kachel gewing. Tuez in daz smalcz, laß ab pach(e)n. Mach des kachel alz vil dw ir hab(e)n wild. (61v32-62r01)</i>
Fülle	<i>Nach dem mach ain gutew vill full von weinpor(e)n vnd von apphl(n). Vnd das es gar chlaine gehakht sey gewurcz mit Ingwer vnd mit pfeffer. (100v11-14)</i>	<i>Nach dem so mach ain guete fill, alz zw den oblaten vnd daz dyse full vil chlaine gehakht sey. (62r01-03) mach daz gehakht dikch vnd starkch so hebt ez in ein and(er) vast. (62r32-33)</i>
Rohre	<i>Pach vir ror vnd czeuch die durich ainen tayg vnd leg die, da das offen loch soll sein, auf die kachell vnd streich d(er) full darauff (101r04-08)</i>	<i>da pach dan czwen od(er) drey halben du(r)ich den selb(e)n taig geczogen vnd legs vb(er) dye czwo kacheln neben dem ofenloch. (62r06-08)</i>
Vögel	---	<i>laß ein kachel offen, da tue lebendig vögel ein vnd thue den kachel wid(er) fuer. Darnach mach den ofen wider vnd oben ganz czue. (62r14-16)</i>

Kohlen	<i>mach rot koler vo(n) ainer mandell milich. Vnd nym hausen platern(n) vnd drisandel vn<d> vindestu jn de(n) apedek<c>h(e)n vnd las woll siedenn in ainer [...] mandell milich. Vnd wan es woll gesoten hatt, so geus es auf ain praitew schussl(n) vnd las es gesten. Vnd sneid es ains gelicz lankch od lenger[...] vnd legs auf den hert jn den ofen hin ein. [...] Pestra sy woll [...] mit zukker, (101v04-16)</i>	<i>Jt(e)m koln zw mach(e)n in den ofen, nym ein guete dikche mandelmilich mit haws(e)n plasen gemacht vnd mit drisandel geuerbt vnd laß wol du(r)ich ein ander syed(e)n. Gewz sy auf ain flache schuzzel. Wenn ez dann hert gestanden sey, so sneyd sy ains halb(e)n ving(er) lanck vnd legs sy vnden auf den herd dez ofens. Westräu sy mit czucker, (62r18-24)</i>
Rauchschwaden	<i>mach phefferling von [...] mandell vnd von [...] zukker vnd secz sy auff dye choler(n) in denn ofen. (101v16-102r01)</i>	<i>mach ein weizz pfifferling von mandel vnd secz auf dye koln. (62r24-25)</i>

Zusammenfassend weisen die beiden Kachelofenrezepte ähnliche Merkmale in Aufbau und Gliederung der Arbeitsschritte auf. Auffallend ist jedoch der fehlende Einsatz von Vögeln im Rezept aus Erlangen. Dieser Schaufeffekt hat den Großteil der Wirkung ausgemacht und unterscheidet es daher massiv von anderen Kachelofenrezepten. Während einige Zutaten und Zubereitungsarten gänzlich geklärt werden konnten, wie zum Beispiel Drisandel, Rohre im Teig oder die Platzierung der Kohlen, bleiben aus Mangel an vergleichbaren Überlieferungen einzelne Fragen der praktischen Umsetzung ungeklärt. Eine ungenaue Angabe der Teig- oder Kleberherstellung sowie eine gewisse Unsicherheit bei kochtechnischen Fachausdrücken im Text, wie beispielsweise dem Pfifferling, lassen diverse Fragen offen.

3.5 Analyse durch Vergleichsrezepte

Zur Erschließung etwaiger Fragen und Lücken der beiden selbst edierten Rezepte (Er2 und Pr1) wurden weitere Schaugerichtrezepte hinzugezogen, die vereinzelt genauere Beschreibungen der Arbeitsschritte belegen oder zum Verständnis der Umsetzung beitragen. Diese Erschließungsrezepte stammen ebenfalls aus dem deutschsprachigen Textcorpus von 1350 bis 1500 und unterstützen in gewissen Details das Textverständnis der zwei Kachelofenrezepte. Wie das vorangehende Kapitel zeigt, gliedern sich die zwei Hauptrezepte dieser Arbeit in die Herstellung des Teiges, der Kacheln, einer Fülle und der Verzierung des Kachelofens; sie unterscheiden sich durch den explizit genannten Einsatz von Vögeln in Pr1. Im Rezept Er2 fehlt die Verwendung von Vögeln, was den Großteil des Schaufeffekts dieses Gerichtes ausgemacht hat und es dadurch erheblich vom Rezept Pr1 abgrenzt.

Die Grazer Handschrift 1609 (Gr1) weist ein Pastetenrezept auf, das sehr genau auf den Herstellungsprozess des Teiges eingeht.⁹³ In diesem Rezept wird er aus einer großen Anzahl an Eiern zubereitet, je nach gewünschter Menge; dieser wird mit klein gehackter Petersilie, Salbei und Rosinen gemischt und wohl gewürzt (Gr1/52r04-08). Bei der Weiterverarbeitung des Teiges wird ein ähnliches Holzstück verwendet, jedoch keine Hohlform, sondern in der Form einer Faust. Diese Form wird in das heiße Schmalz getaucht, der Eierteig direkt darauf gegossen und das Ganze zum Garen im Mörser mit einem Deckel zugedeckt (Gr1/52r08-52v04). Dieser Vorgang schildert im Unterschied zu den beiden Kachelofenrezepten einen relativ flüssigen Teig. Bei diesem Vorgang bildet sich eine Teigschale, die am Schluss in zwei Hälften vom Knüppel gelöst und mit einem gebratenen Vogel gefüllt wird. Hier wird als großer Unterschied zu den übrigen Rezepten kein Kachelofen als Aufbewahrungsort für die Vögel hergestellt, sondern nur ein zerbrochenes Ei. Der Vogel im Grazer Rezept soll dadurch, dass er nach der Zubereitung wieder in sein Federkleid gesteckt wird, den Eindruck erwecken, noch lebendig zu sein.

Die Grazer Handschrift enthält unter Nr. 244 noch ein zweites Schauerezept, das den Einsatz von lebendigen wie gekochten Vögeln vorgibt und das Färben der Schnäbel mit Gold und Silber einbringt.⁹⁴ Dieses *Schymppfessen*, wie es der Titel bezeichnet, beschreibt ein Schauessen, das mithilfe von zwei Schüsseln Raum für die Vögel bietet, jedoch sonst in der Zubereitungsart nicht viel mit den beiden Kachelofenrezepten gemein hat.

Auch eine Wiener Handschrift überliefert ein Schauessen mit Vögeln, das ähnlich wie das Grazer Rezept 244 durch den Einsatz von zwei gebackenen Teigtöpfen einen Hohlraum erzeugt, in dem lebendige Vögel versteckt werden.⁹⁵ Dabei wird das kleinere, innere Gefäß mit gekochten Vögeln und heißer Suppe gefüllt, während zwanzig lebendige Vögel zwischen innerem und äußerem Gebäck aufbewahrt werden. Sie bekommen Löcher zum Atmen und durch eine kleine Tür werden sie beim Festmahl freigelassen, wobei die silbernen und goldenen Verzierungen der Vögel zum Vorschein kommen.⁹⁶

Ähnlich wie dieses Rezept, beschreibt auch ein Rezept in einer Berliner Handschrift ein Gebäck zum Verstecken von Vögeln.⁹⁷ All diese Rezepte geben zwar Aufschluss über den

⁹³ Gr1: Graz, Universitätsbibliothek, Ms 1609, ‚Grazer Kochbuch‘, Rezept Nr. 172. Vgl. Hans Zotter: Grazer Hausbuch. Transkription des Kochbuches. UGB Ms. 1609. Online verfügbar unter http://sosa2.uni-graz.at/sosa/druckschriften/dergedeckteTisch/pdf/ms1609/ms_1609_transkription.pdf. Vgl. dazu auch die Erläuterungen von Hans Zotter: Glossar zu MS. 1609, 2011. Ebenfalls online verfügbar unter http://sosa2.uni-graz.at/sosa/druckschriften/dergedeckteTisch/pdf/ms1609/1609_glossar.pdf.

⁹⁴ Gr1: Graz, Universitätsbibliothek, Ms 1609, ‚Grazer Kochbuch‘, Rezept Nr. 244 auf fol. 80r-81r.

⁹⁵ W1: Wien, Österreichische Nationalbibliothek, Cod. vind. 2897 (XV). Rezeptnummer 212.

⁹⁶ Vgl. Aichholzer: Kochbücher, 1999, S. 352f.

⁹⁷ B4: Berlin, Staatsbibliothek, Ms. germ. qu. 1187. Rezeptnummer 205.

verbreiteten Effekt, lebendige Vögel in Schauessen einzusetzen, jedoch ist der Aufbau des Grundgerüsts mit Schüsseln grundverschieden zu der Konstruktion eines Kachelofens.

Ein weiterer Schaufeffekt in den Kachelofenrezepten ist der Einsatz von Feuer. Am Ende der Rezeptangaben werden kleine Teigschüsseln mit Branntwein gefüllt und unmittelbar vor dem Auftragen entzündet. Der Feuer-Effekt kommt jedoch nicht nur in den Kachelofenrezepten vor, sondern auch in einigen anderen Schaufrezepten, in denen meist von einem „höllischen Feuer“ berichtet wird. Dazu gibt es zwei bereits edierte Überlieferungen, die Aufschluss über den Einsatz von Feuer in Kochrezepten geben. In einem Grazer Rezept⁹⁸ ist von einem Wildschweinkopf die Rede, dem Branntwein in den Hals gegossen wird. Dieser wird dann bei Tisch entzündet, womit der Eindruck entsteht, dass der Schweinskopf Flammen speit.⁹⁹ Der zweite Beleg ist im Mondseer Kochbuch¹⁰⁰ überliefert und zeugt ebenfalls von einem Schweinskopf (oder Wildschweinkopf) mit höllischen Flammen. Auch hier wird eine kleine Schüssel mit Branntwein in den Rachen des Schweinskopfes gesetzt. In beiden Fällen erfolgt das Entzünden jedoch nicht per Hand, sondern durch den Einsatz von einem glühenden Kieselstein, der erst durch die Bewegung beim Anschneiden in den Alkohol fällt und Flammen auffahren lässt.¹⁰¹ Diese Vergleichsrezepte sollen die unterschiedlichen Anwendungsgebiete des Feuer-Effektes und die verschiedenen Arten der Feuer-Entzündung zeigen.

⁹⁸ Gr1: Graz, Universitätsbibliothek, Ms 1609, ‚Grazer Kochbuch‘. Rezeptnummer 95.

⁹⁹ Vgl. Hans Zotter: Grazer Hausbuch. Transkription des Kochbuches. UGB Ms. 1609. Online verfügbar unter http://sosa2.uni-graz.at/sosa/druckschriften/dergedeckteTisch/pdf/ms1609/ms._1609_transkription.pdf

¹⁰⁰ W3: Wien, Österreichische Nationalbibliothek, Cod. vind. 4995, ‚Mondseer Kochbuch‘. Rezeptnummer 121.

¹⁰¹ Vgl. Aichholzer: Kochbücher, 1999, S. 158f., und Helmut Birkhan, Margarete Jarmer: Kochbüchlein. Gaumenfreuden des Mittelalters. Eggenburg: Hofer 2004. S. 121f.

4. Resümee

Ziel der Arbeit war es, zwei überlieferte Zubereitungsanleitungen für mittelalterliche Schaugerichte in Form eines Kachelofens durch genaue Analyse und Vergleich von Übereinstimmungen und Abweichungen wechselseitig zur Erhellung des Textverständnisses zu nützen. Rezepte von anderen Schaugerichten, die wenigstens in einzelnen Elementen Ähnlichkeit mit den untersuchten Kachelofenrezepten aufweisen, konnten die in der Textanalyse gewonnenen Erkenntnisse bestätigen bzw. ergänzen. Im Vergleich zu diesen einfacheren Schaugerichten zeigte sich, dass der ‚Kachelofen‘ beliebte Schaeffekte aus anderen Rezepten kumulativ einsetzt und damit ein ganz besonderes, Aufsehen erregendes kulinarisches Erlebnis inszenieren wollte.

Da die beiden Überlieferungszeugen, denen die Rezepte entstammen, noch nicht ediert vorlagen, wurden Transliterationen nach dem Prinzip einer dynamischen Edition hergestellt. Mit dieser mehrstufigen, transparenten Editionsform soll eine zuverlässige Textbasis für die weitere Erforschung der Rezepte zur Verfügung gestellt werden.

5. Literaturverzeichnis

5.1 Handschriftliche Quellen

Erlangen-Nürnberg, Universitätsbibliothek, B 37. (Er2)

Prag, Nationalbibliothek, XI.D.10. (Pr1)

5.2 Sekundärliteratur

Aichholzer, Doris: "Wildu machen ayn guet essen ..." Drei mittelhochdeutsche Kochbücher: Erstedition, Übersetzung, Kommentar. Bern [u.a.]: Lang 1998.

Bauer, Gerd: In Teufels Küche. In: Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom 10.-13. Juni 1987 an der Justus-Leipzig-Universität Gießen. Hrsg. v. Irmgard Bitsch, Trude Ehlert und Xenja von Ertzdorff. Sigmaringen: Thorbecke 1987, S. 127-142.

Bein, Thomas: Editionsprinzipien für deutsche Texte des späten Mittelalters und der frühen Neuzeit. In: Sprachgeschichte. Ein Handbuch zur Geschichte der deutschen Sprache und ihrer Erforschung. 2., vollst. neu bearb. und erw. Aufl. Hrsg. v. Werner Besch, u.a. Bd. 1. Berlin, New York: de Gruyter 1998. (= Handbücher zur Sprach- und Kommunikationswissenschaft. 2,1.) S. 923-931.

Benker, Gertrud: In alten Küchen. Einrichtung – Gerät – Kochkunst. München: Callwey 1987.

Birkhan, Helmut; Jarmer, Margarete: Kochbüchlein. Gaumenfreuden des Mittelalters. Eggenburg: Hofer 2004.

de Ronzier, Frantz: Kunstbuch von mancherley Essen, Gesotten, Posteten, von Hirschen, Vogelen, Wildprat und andern Schawessen. Wolfenbüttel 1598.

Ehlert, Trude: Das Kochbuch des Mittelalters. Rezepte aus alter Zeit, eingeleitet, erläutert und ausprobiert von Trude Ehlert. Zürich und München: Artemis 1990.

Ehlert, Trude: Münchner Kochbuchhandschriften aus dem 15. Jahrhundert Cgm 349, 384, 467, 725, 811 und Clm 15632. Frankfurt: Tupperware 1999.

Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposiums vom 10.-13. Juni 1987 an der Justus-Leipzig-Universität Gießen. Hrsg. v. Irmgard Bitsch, Trude Ehlert und Xenja von Ertzdorff. Sigmaringen: Thorbecke 1987.

Etzelstorfer, Hannes (Hrsg.): Küchenkunst und Tafelkultur. Culinaria von der Antike bis zur Gegenwart. Wien: Brandstätter 2006.

Franz, Rosemarie: Der Kachelofen. Entstehung und kunstgeschichtliche Entwicklung vom Mittelalter bis zum Ausgang des Klassizismus. Graz: Akademische Druck- u. Verlagsanstalt 1969.

Froissart, Jean: Chroniques. In: Historiens et chroniqueurs du Moyen Âge: Robert de Clari, Villehardouin, Joinville, Froissart, Commines. Hrsg. v. Albert Pauphilet. Gallimard: Paris 1952, S. 486-565.

Hartmann, Sieglinde: Vom „vrâz“ zum Parnaß. Ein mentalitätsgeschichtlicher Versuch über die Bedeutung der Kochkunst in Mittelalter und früher Neuzeit. In: Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposiums vom 10.-13. Juni 1987 an der Justus-Leipzig-Universität Gießen. Hrsg. v. Irmgard Bitsch, Trude Ehlert und Xenja von Ertzdorff. Sigmaringen: Thorbecke 1987, S. 117-126.

Hirschfelder, Gunther: Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Frankfurt, New York: Campus 2005.

Lauriou, Bruno: Tafelfreuden im Mittelalter. Die Eßkultur der Ritter, Bürger und Bauersleut. Augsburg: Weltbild 1999.

Paul, Hermann: Mittelhochdeutsche Grammatik. 23. Aufl. neu bearbeitet von Peter Wiehl u. Siegfried Grosse. Tübingen: Niemeyer 1989. (Sammlung kurzer Grammatiken germanischer Dialekte A.2.)

Pichon, Jérôme: Le Ménagier de Paris: Traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393 par un bourgeois parisien. Ndr. Genf 1996. Genève-Paris: Slatkine 1982.

Rieger, Dietmar: par devant lui chantent li jugleor. Mittelalterliche Dichtung im Kontext des „Gesamtkunstwerks“ der höfischen Mahlzeit. In: Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposiums vom 10.-13. Juni 1987 an der Justus-

Leipzig-Universität Gießen. Hrsg. v. Irmgard Bitsch, Trude Ehlert und Xenja von Ertzdorff. Sigmaringen: Thorbecke 1987, S.27-44.

Röhrich, Lutz: Lexikon der sprichwörtlichen Redensarten, 2 Bde., 5. Aufl. Freiburg: Herder 1978.

Schubert, Ernst: Essen und Trinken im Mittelalter. Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft 2006.

Sommer, Werner: Vom offenen Feuer zum Mikrowellenherd. Der technologische Wandel am Beispiel des Herdes. In: Küchenkunst und Tafelkultur. Culinaria von der Antike bis zur Gegenwart. Hrsg. v. Hannes Etzelstorfer. Wien: Brandstätter 2006.

Tengler, Tim: Geschichte des Münchner Faschings. München: GRIN 2007.

van Winter, Johanna Maria: Kochkultur und Speisegewohnheiten der spätmittelalterlichen Oberschichten. In: Adelige Sachkultur des Spätmittelalters. Internationaler Kongress, Krems an der Donau, 22. bis 25. September 1980. Wien: Österreichische Akademie der Wissenschaften 1982. (= Veröffentlichungen des Instituts für Mittelalterliche Realienkunde Österreichs. 5. Sitzungsberichte / Österreichische Akademie der Wissenschaften, Philosophisch-Historische Klasse. 400.) S. 327-342.

Zimmermann, Margarete: Kochkunst im spätmittelalterlichen Frankreich: „Le Ménagier de Paris“. In: Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines Symposiums vom 10.-13. Juni 1987 an der Justus-Leipzig-Universität Gießen. Hrsg. v. Irmgard Bitsch, Trude Ehlert und Xenja von Ertzdorff. Sigmaringen: Thorbecke 1987, S. 104-116.

Zotter, Hans: Glossar zu MS. 1609. 2011. URL: http://sosa2.uni-graz.at/sosa/druckschriften/dergedeckteTisch/pdf/ms1609/1609_glossar.pdf

Zotter, Hans: Grazer Hausbuch. Transkription des Kochbuches. UGB Ms. 1609. URL: http://sosa2.uni-graz.at/sosa/druckschriften/dergedeckteTisch/pdf/ms1609/ms_1609_transkription.pdf

5.3 Online Quellen

Dolch, Walther: Die Handschriften bis etwa z. J. 1550. - Prag: Calve 1909. - (Katalog der deutschen Handschriften der K.K. Öff. und Universitätsbibliothek zu Prag; Teil 1). URL: <http://bilder.manuscripta-mediaevalia.de/hs/kataloge/HSK0606.htm>

Handschriftencensus: <http://www.handschriftencensus.de/>

Krünitz, Johann Georg: Oekonomische Encyclopädie oder allgemeines System der Staats- Stadt- Haus- und Landwirthschaft. Online verfügbar unter <http://www.kruenitz1.uni-trier.de/>.

Pültz, Otto: Die deutschen Handschriften der Universitätsbibliothek Erlangen (Katalog der Handschriften der Universitätsbibliothek Erlangen. Neubearbeitung IV), Wiesbaden 1973. Online verfügbar unter <http://www.manuscripta-mediaevalia.de/hs/kataloge/HSK0016.htm>

Schmeller, Johann Andreas / Frommann, Georg Carl: Bayerisches Wörterbuch, Sammlung von Wörtern und Ausdrücken, die in den lebenden Mundarten sowohl, als in der älteren und ältesten Provincial-Litteratur des Königreichs Bayern, besonders seiner ältern Lande, vorkommen, und in der heutigen allgemein-deutschen Schriftsprache entweder gar nicht, oder nicht in denselben Bedeutungen üblich sind., 2., mit des Verf. Nachträgen verm. Ausg. / bearb. von G. Karl Fromann, Bd.: 1, Enthaltend Theil I. und II. der ersten Ausgabe, München, 1872. Online verfügbar unter <http://daten.digital-sammlungen.de/~db/bsb00005026/images/index.html>

Wörterbuchnetz: Trier Center for Digital Humanities: Kompetenzzentrum für elektronische Erschließungs- und Publikationsverfahren in den Geisteswissenschaften an der Universität Trier 2011. Online verfügbar unter <http://woerterbuchnetz.de/>

Wortschatz: Deutsches Wortschatz Portal. Universität Leipzig 1998-2013. Online verfügbar unter <http://wortschatz.uni-leipzig.de>

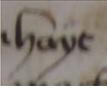
6. Anhang

6.1 Edition des Kachelofen-Rezepts in der Handschrift Erlangen-Nürnberg, Universitätsbibliothek, B 37, fol. 100r-102r

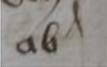
6.1.1 Transliterationsschlüssel

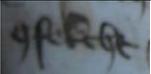
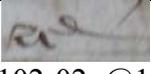
Die folgenden Tabellen bilden die in den Handschriften vorkommenden ‚Sonderzeichen‘ (Superskripte und Abbrüviaturen) ab und erklären deren Kodierung in der schriftsymbolgetreuen Basistransliteration und in der leicht normalisierten Lesefassung. Zu den generellen Richtlinien und Eingriffen in der benutzerfreundlichen Lesefassung s. die Ausführungen in Kapitel 3.1.

Superskripte:

	paläogr. Beschreibung	typograph. Symbol	Auflösung in LF
 100r17: ai* <u>1</u> n	i-Punkt (kann auch etwas ‚länglich‘ sein, also eher ein Strichlein)	*1	„i“
 100v01: hay* <u>2</u> t	2 ansteigende Punkte oder Strich	*2	Umlaut wenn möglich, sonst „y“

Abbrüviaturen:

	paläogr. Beschreibung	typograph. Symbol	Auflösung in LF
 100r16: aine# <u>1</u>	Nasalkürzung (en) Getrennter oder Verbundener Nasalstrich möglich	#1	„(n), (e)n, (n)e, (en)“
 100v03: v# <u>2</u> §alcz	er-Kürzung	#2	„(er)“
 101r10: ab# <u>3</u>	er-Kürzung	#3	„(er)“

 101r17: #4fekcht	Lat. Kürzung für con-	#4	„(con)“
 102r02: @1	Terminator	@1	„(etc.)“

Kalligraphische Unterscheidung

Individualschriftliche Eigenheiten: kalligraphisch verschiedene Formen des gleichen Buchstabens, z. B. r und Rund-r.

	paläogr. Beschreibung	typograph. Symbol	Auflösung in LF
 101r05: vir ₁	Normales-R	r	„r“
 101r05: ror ₂	Rundes-R (Ligatur-R)	r ₂	„r“

6.1.2 Basistransliteration

Er2: aine(n) chacheloffen(n) mach also 100r-102r

{100r}

16 **aine#1 chacheloffen#1 mach also**

17 Item¹⁰² von ai*1nem chacheloffen ny*1¹⁰³m ai*1n

{100v}

1 peşchaydenhay*2t¹⁰⁴ ayr vnd mi*1lich durch¹⁰⁵

2 ai*1n ander mach dauo#1 ai*1ne#1 tayg vnd

3 verb i*1n mi*1t şaffran v#2şalcz es ni*1cht m

4 ach plet#2¹⁰⁶ als man dan a*2ffemund¹⁰⁷ w

¹⁰² Lat. „Item“ in mittelalterlichen Handschriften häufig bei Aufzählungen und Listen verwendet, im Sinne von „Ebenso, Weiters“

¹⁰³ Vermutlich irrtümlicher i-Punkt

¹⁰⁴ „bescheidenheit“ vgl. Lexer: gebühliches und kluges handeln, verständigkeit.

¹⁰⁵ Schwer lesbares „r“ – aus Kontext erschlossen „durch“

¹⁰⁶ Vgl. Schmeller. Plet(er): Blätter 332.



5 ill machen ai*1n holcz vierekchet als
 6 ai*1n kachell vnd las das smalcz
 7 hays werden i*1n ai*1ne#1 mo*2r2§a*2r vnd
 8 tue ye ai*1n plat nach dem andern#1
 9 auf das holcz vnd pach dye als
 10 vill vnd du kachell wild habn#1
 11 nach dem mach ai*1n gutew vill¹⁰⁸ fu¹⁰⁹ll
 12 von wei*1npor2n#1 vnd von apphl#1 vnd
 13 das es gar chlai*1n gehakcht §ey ge
 14 wurcz mi*1t Ingwer vnd mi*1t pfeffer
 15 nym ai*1n §scheibligh#1 leczeltn#1 vnd §t
 16 reich d#2 full vmb den leczeltn#1 vnd
 17 vmb nach den ortern#1 vnd §ecz ai*1n
 18 czeyll kachell auf den leczelten dy*2

{101r}¹¹⁰

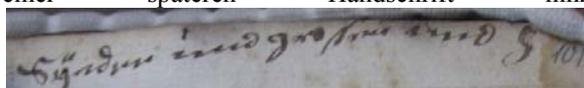
1 du gepachen haßt darnach §treich auf
 2 die kachell auch der2 full vnd §ecz
 3 aber2 ai*1n czeyll nach vmher2 doch
 4 das du ai*1n offens loch la§§ecz pach
 5 vi*1r ror2 vnd czeuch die durich ai*1nen
 6 tayg vnd leg die da das offen loch
 7 §oll §ei*1n auf die kachell vnd §treich
 8 d#2 full dar2auff vnd vmb auf die
 9 ander2n#1 czey*2ll kachell als du den
 10 ander2n#1 haßt getan#1 Darnach ab#3
 11 ai*1n czeyll kachell wann du hast ge
 12 macht vi*1r czeyll . od#2 als hoch du
 13 den offen – Ouen¹¹¹ wild habenn So
 14 nym vnd §treich die full als dye k
 15 achell vo#1 recht §ulln#1 sei*1n vnd we
 16 we§tekch die mi*1t weysem cafet cauet
 17 #4fekcht vmb vnd vmb wann

¹⁰⁷ Vgl. Schmeller. äffemund: Affenmund, Backwerk. 41.

¹⁰⁸ Verschiebung und damit Verdoppelung von ‚Fülle‘

¹⁰⁹ Unidentifiziertes Superskript oder Nasalkürzung über dem ‚u‘

¹¹⁰ Über der normalen Blattbeschriftung, am oberen Seitenrand, befindet sich eine Marginalie die vermutlich von einer späteren Handschrift hinzugefügt wurde. (nicht entzifferbar)



¹¹¹ Häufig mehrere Anläufe für richtige Schreibweise, möglicherweise Selbstkorrektur.

{101v}

1 du das gancz weſtekcht haſt Som
2 ach ai*1n weys plat oben dar₂ vber₂
3 vb#2 den ofen peſtreich in auch mi*1t
4 full das das plat pelei*1b vnd m
5 ach rot koler₂ vo#1 ainer₂ mandell
6 mi*1lich vnd nym hauſen platern#1
7 vnd driſandel vn¹¹² vindeſtu Jn de#1
8 apedekehr#1 vnd las woll ſiedenn
9 in ainer mondell mandell mi*1lich
10 vnd wan es woll geſoten hatt So
11 geus es auf ain praitew ſchuſſl#1
12 vnd las es geſten vnd ſneid es
13 ai*1ns gelicz lankch od#2 lengerv¹¹³
14 vnd legs auf den her₂t Jn den ofen
15 hi*1nei*1n peſtra peſtra ſy woll mit
16 mit zukker₂ mach pheffer₂li*1ng v
17 on von mandell vnd von zuk
18 ker ku zukker₂ vnd ſecz ſy auff

{102r}

1 Dye choler#1 in denn ofen gib das hi*1n
2 hi*1n fur ai*1n praut eſſenn @1¹¹⁴

6.1.3 Lesefassung

Er2: aine(n) chacheloffen(n) mach also 100r-102r

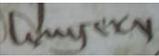
{100r}

16 **aine(n) chacheloffen(n) mach also**
17 Jtem von ainem chacheloffen nym ain

{100v}

1 peſchaydenhayt ayr vnd milich durch
2 ain ander. Mach dauo(n) aine(n) tayg vnd
3 verb in mit ſaffran, v(er)ſalcz es nicht. M-
4 ach plet(er), als man dan äffemund w-

¹¹² Auslassung: Höchstwahrscheinlich wurde das „d“ am Ende von „vnd“ vergessen.

¹¹³ Verschreibung am Ende: Es wurde wahrscheinlich versucht mit dem „v“ von „vnd“ anzufangen, um es noch in die gleiche Zeile zu bekommen. 

¹¹⁴ Terminator 

5 ill machen, ain holcz vierekchet als
6 ain kachell. Vnd las das smalcz
7 hays werden in aine(n) mörsär vnd
8 tue ye ain plat nach dem ander(e)n
9 auf das holcz vnd pach dye als
10 vill vnd du kachell wild hab(e)n.
11 Nach dem mach ain gutew [...] full
12 von weinpor(e)n vnd von apphl(n), vnd
13 das es gar chlain gehakcht sey. Ge-
14 wurcz mit Ingwer vnd mit pfeffer.
15 Nym ain scheiblig(e)n leczelt(e)n vnd st-
16 reich d(er) full vmb den leczelt(e)n vnd
17 vmb nach den ortern(n) vnd secz ain
18 czeyll kachell auf den leczelten dy

{101r}¹¹⁵

1 du gepachen hast. Darnach streich auf
2 die kachell auch der full vnd secz
3 aber ain czeyll nach vmher, doch
4 das du ain offens loch lassecz. Pach
5 vir ror vnd czeuch die durich ainen
6 tayg vnd leg die, da das offen loch
7 soll sein, auf die kachell vnd streich
8 d(er) full darauff vnd vmb auf die
9 ander(e)n czeyll kachell, als du den
10 ander(e)n hast getan(n). Darnach ab(er)
11 ain czeyll kachell. Wann du hast ge-
12 macht vir czeyll od(er) als hoch du
13 den offen [...] wild habenn, so
14 nym vnd streich die full als dye k-
15 achell vo(n) recht sull(e)n sein vnd [...]
16 westekch die mit weysem [...]
17 (con)fekcht vmb vnd vmb. Wann

{101v}

1 du das gancz westekcht hast, som-
2 ach ain weys plat oben dar vber
3 vb(er) den ofen. Pestreich in auch mit
4 full das das plat peleib vnd m-
5 ach rot koler vo(n) ainer mandell
6 milich. Vnd nym hausen platern(n)

¹¹⁵ Über der normalen Blattbeschriftung, am oberen Seitenrand, befindet sich eine Marginalie die vermutlich von einer späteren Handschrift hinzugefügt wurde.

7 vnd drisandel vn<d> vindestu jn de(n)
 8 apedek<c>h(e)n vnd las woll siedenn
 9 in ainer [...] mandell milich.
 10 Vnd wan es woll gesoten hatt, so
 11 geus es auf ain praitew schussl(n)
 12 vnd las es gesten. Vnd sneid es
 13 ains gelicz lankch od lenger[...]
 14 vnd legs auf den hert jn den ofen
 15 hinein. [...] Pestra sy woll [...]
 16 mit zukker, mach phefferling v-
 17 on [...] mandell vnd von [...]
 18 [...] zukker vnd secz sy auff

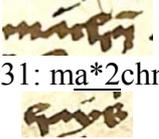
{102r}

1 dye choler(n) in denn ofen. Gib das hin
 2 [...] fur ain praut essenn. (etc.)

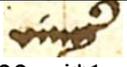
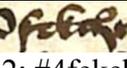
6.2 Edition des Kachelofen-Rezepts in der Handschrift Prag, Universitní knihovna, XI.D.10, fol. 61v-62r

6.2.1 Transliterationsschlüssel

Superskripte:

	paläogr. Beschreibung	typograph. Symbol	Auflösung in LF
 61v29: aj* <u>1</u> nem	i-Punkt (kann auch etwas ‚länglich‘ sein, also eher ein Strichlein)	*1	„i“
 61v31: ma* <u>2</u> chn#1 61v32: hay* <u>2</u> s	1 schräger Strich nach oben oder 2 ansteigende Punkte Ausnahmen: Normalisierungen	*2	Umlaut (außer bei „y“)

Abkürzungen:

	paläogr. Beschreibung	typograph. Symbol	Auflösung in LF
 61v29: machn#1	Nasalkürzung (en)	#1	„(n), (e)n, (n)e, (en)“
 62r22: vi*1ng#2	er-Kürzung	#2	„(er)“
 62r03: od#3	Abkürzung (oder, anderes, ...)	#3	Ausformulierung „(er)/(r)“
 62r32: #4fekcht#2	Lat. Kürzung für „con-“	#4	„(con)“

6.2.2 Basistransliteration

Pr1: von ainem kachelofen zw mach(e)n 61v-62r

{61v}

29 von ai*1nem kachelofen zw machn#1
 30 Jtm#1 mach ai*1n tai*1g¹¹⁶ ei*1n weni*1g dikcher dann ai*1n §trauben
 31 tai*1g laß di*1r ma*2chn#1 ei*1n kolben d#3 vier ekch hat i*1n ai*1ne#1 form
 32 alz ei*1n kachelofen mach ei*1n §malcz hay*2s i*1n ai*1nem mo*2r§er
 33 der ni*1cht ze gro*1z §ey §toz den kolbn#1 i*1n daz §malcz vor hi*1n
 34 vnd daz der tai*1g in ai*1nem hefen §ey*2 , §toz den kolbn#1 darnach
 35 i*1n den taig alz tewff daz es ein form zw ai*1nem kachel
 36 gewi*1ng tuez in daz §malcz laß ab pachn#1 . mach des ka*2chel

{62r}

1 alz vil dw i*1r habn#1 wild nach dem §o mach ai*1n guete fu*2ll
 2 alz zw den oblaten vnd daz dy§e full vi*1l chlai*1ner gehakt
 3 §ey*2 darnach ny*2m ai*1n ta*2lir plat od#3 ei*1n leczeltn#1 vnd §treich
 4 der §elbn#1 gehakchtn#1 ful vmb vnd vmhi*1n piz an daz ofenloch

¹¹⁶ Haarfeine Striche mit Zierfunktion an finalen „g, t f“



5 §ol §ei*1n . §ecz dann dye ka*2chel vmbhi*1n biz auf daz ofenloch
 6 da pach dan czwen od#3 drey halben du#3ich den §elbn#1 taig
 7 geczogen vnd legs vb#3 dy*2e czwo kacheln neben dem ofen-
 8 loch Nach dem §elbn#1 §treich der gehacktn#1 ful obn#1 allen
 9 endn#1 vmb dy*2e ka*2cheln vnd §ecz dann mer ei*1n czeil ka*2cheln
 10 §treich dann aber nach den lei§tn#1 ab vnd vmhi*1n mi*1t dem
 11 geha*2kt daz thue bi*1z auf dye mi*1tt dez ofens §o mach dann
 12 ai*1n praits plat daz pach i*1n ai*1n#2 pfannen alz wei*1t
 13 dw den ofen i*1n der mi*1tt haben wi*1ld . leg ez i*1n dye mi*1tt
 14 dez ofens laß ei*1n kachel offen da tue lebentig vo*2gel
 15 ei*1n vnd thue den kachel wid#3 fuer , darnach mach den
 16 ofen wider vnd oben gancz czu*2e . §o er dy*2 ho*2ch gar hab
 17 mach dann ei*1n guet platt oben dar ub#3 mi*1t d#3 vorge#1atn#1
 18 fu*2l zue ge§trichn#1 . Jtm#1 koln zw machn#1 i*1n den ofen nym
 19 ein guete dikche mandelmi*1lich mi*1t haw§n#1 plaßen ge-
 20 macht vnd mi*1t dri*1§andel geuerbt vnd laß wol du#3ich
 21 ei*1n ander §yedn#1 gewz §y auf ai*1n flache §chuzzel wenn
 22 ez dann hert ge§tanden §ey*2 §o §neyd §y ai*1ns halbn#1 vi*1ng#2
 23 lanck vnd legs §y vnden auf den herd dez ofens . we§tra*2u
 24 §y*2 mi*1t czucker mach ei*1n wei*1lzz pfifferli*1ng von mandel vnd
 25 §ecz auf dy*2e koln . darnach mach klai*1ne tegelei*1n von trukchm#1
 26 tai*1g ai*1ns obn#1 auf den ofen daz wol du*2rr §ey*2 vnd ai*1ns
 27 fuer daz ofenloch dy*2e kachel an dem podm#1 mi*1t na*2gli*1n
 28 we§trei*1ch gews dar ei*1n prantn#1 wei*1n wenn ma#1 daz ezzn#1
 29 wel tragen zo czund den geprantn#1 wei*1n an mi*1t ai*1nem
 30 wachs liecht wenn man dann den kachelofen auf pricht
 31 §o fliegen dye vogel lebentig her auz . we§tekch dy*2e lei*1§tn#1
 32 vmb vnd vmb mi*1t #5fekcht vnd oben vmb auch mach daz
 33 gehekcht dikch vnd §tarkch §o hebt ez i*1n ei*1n and#3 va§t.

6.2.3 Lesefassung

Pr1: von ainem kachelofen zw mach(e)n 61v-62r

{61v}

29 Von ainem kachelofen zw mach(e)n
 30 Jt(e)m mach ain taig, ein wenig dikcher dann ain strauben
 31 taig. Laß dir mach(e)n ein kolben, d(er) vier ekch hat, in aine(n) form
 32 alz ein kachelofen. Mach ein smalcz hays in ainem mörser,
 33 der nicht ze groz sey. Stoz den kolb(e)n in daz smalcz vor hin
 34 vnd daz der taig in ainem hefen sey. Stoz den kolb(e)n darnach
 35 in den taig alz tewff, daz es ein form zw ainem kachel
 36 gewing. Tuez in daz smalcz, laß ab pach(e)n. Mach der kachel

{62r}

1 alz vil dw ir hab(e)n wild. Nach dem so mach ain guete füll
2 alz zw den oblaten, vnd daz dyse full vil chlainer gehakt
3 sey. Darnach nym ain tälr plat od(er) ein leczelt(e)n vnd streich
4 der selb(e)n gehakcht(e)n ful vmb vnd vmhin piz an daz ofenloch
5 sol sein. Secz dann dye kachel vmbhin biz auf daz ofenloch,
6 da pach dan czwen od(er) drey halben du(r)ich den selb(e)n taig
7 geczogen vnd legs vb(er) dye czwo kacheln neben dem ofen-
8 loch. Nach dem selb(e)n streich der gehackt(e)n ful ob(e)n allen
9 end(e)n vmb dye kacheln vnd secz dann mer ein czeil kacheln.
10 Streich dann aber nach den leist(e)n ab vnd vmhin mit dem
11 gehäkt. Daz thue biz auf dye mitt dez ofens. So mach dann
12 ain praits plat, daz pach in ain(er) pfannen, alz weit
13 dw den ofen in der mitt haben wild. Leg ez in dye mitt
14 dez ofens, laß ein kachel offen, da tue lebentig vögel
15 ein vnd thue den kachel wid(er) fuer. Darnach mach den
16 ofen wider vnd oben gancz czue. So er dy höch gar hab,
17 mach dann ein guet platt oben dar ub(er) mit d(er) vorgena(n)t(e)n
18 fül zue gestrich(e)n. Jt(e)m koln zw mach(e)n in den ofen, nym
19 ein guete dikche mandelmilich mit haws(e)n plasen ge-
20 macht vnd mit drisandel geuerbt vnd laß wol du(r)ich
21 ein ander syed(e)n. Gewz sy auf ain flache schuzzel. Wenn
22 ez dann hert gestanden sey, so sneyd sy ains halb(e)n ving(er)
23 lanck vnd legs sy vnden auf den herd dez ofens. Westräu
24 sy mit czucker, mach ein weizz pfifferling von mandel vnd
25 secz auf dye koln. Darnach mach klaine tegelein von trukch(e)m
26 taig, ains ob(e)n auf den ofen, daz wol dürr sey, vnd ains
27 fuer daz ofenloch. Dye kachel an dem pod(e)m mit näglin
28 westreich, gews dar ein prant(e)n wein. Wenn ma(n) daz ezz(e)n
29 wel tragen, zo czund den geprant(e)n wein an mit ainem
30 wachs liecht. Wenn man dann den kachelofen auf pricht
31 so fliegen dye vogel lebentig her auz. Westekch dye leist(e)n
32 vmb vnd vmb mit (con)fekcht vnd oben vmb auch, mach daz
33 gehekcht dikch vnd starkch so hebt ez in ein and(er) vast.