Die Frucht der Verheißung
Zitrusfrüchte in Kunst und Kultur

Bearbeitet von Yasmin Doosry, Christiane Lauterbach und Johannes Pommeranz

Germanisches Nationalmuseum, Nürnberg
19. Mai – 11. September 2011

Herausgeber
Germanisches Nationalmuseum
Generaldirektor G. Ulrich Großmann

Projektleitung
Yasmin Doosry, Christiane Lauterbach,
Johannes Pommeranz

Projektassistenz
Barbara Rök

© Verlag des Germanischen
Nationalmuseums, Nürnberg 2011

Gefördert durch ein Museumsstipendium der Bibliotheca Hertziana – Max-Planck-Institut für Kunstgeschichte, Rom

Gefördert durch den Arbeitskreis selbständiger Kultur-Institute e.V. – AsKI aus Mitteln des Beauftragten der Bundesregierung für Kultur und Medien, den Fördererkreis des Germanischen Nationalmuseums, die Stiftung zur Förderung des Germanischen Nationalmuseums und die Ernst von Siemens Kunststiftung.

Katalog

Redaktionelle Arbeiten
Christine Kupper, Barbara Rök

Bibliographie
Barbara Rök unter Mitarbeit von
Ulrike Anthes, Andrea Kollinger
und Daniela Meidlinger

Fotoarbeiten
Georg Janßen, Monika Runge,
Sebastian Tolle
sowie im Bildnachweis angegeben

Covermotiv
Detail aus:
Pierre-Nicolas Sicot-Legrand de Serant,
La marchande d'oranges, Ende 18. Jh., Rouen,
Musée des Beaux-Arts

Bibliografische Information
der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek
verzeichnet diese Publikation
in der Deutschen Nationalbibliografie;
detaillierte bibliografische Daten
sind im Internet über
http://dnb.ddb.de abrufbar.

ISBN 978-3-936688-57-3

Gestaltung und Druck
Offizin Scheufele
Druck und Medien, Stuttgart
Satz aus Corporate A
Druck auf 150 g/m² BVS matt

Weiterverarbeitung
Josef Spinner Großbuchbinderei,
Ottersweier

Ausstellung

Ausstellungsreferat
Anne-Cathrin Schreck

Restauratorische Maßnahmen
Arnulf von Ulmann
Roland Damm, Frank Heydecke,
Andrea Kappes, Karl Pöhlmann,
Alexandra Scheld, Roland Schewe,
Johanna Ziegler

Ausstellungsarchitektur
Architekturbüro Prof. Klaus Schubert,
Hamburg

Ausstellungstechnik
Horst Gollwitzer und Frank Stolpmann,
Michael Biedermann, Anita Hammer,
Konrad Held, Michael Kraft,
Manfred Lobenstein, Thomas Reichel,
Wolfgang Schanderl, Klaus Schmidt,
Reinhold Teichmann

Öffentlichkeitsarbeit
Andrea Langer, Christian Vogel

Kunstpädagogik
Jessica Mack-Andrick und Mitarbeiter des
Kunst- und Kulturpädagogischen Zentrums

Wissenschaftliche Beratung
Silvia Glaser, Daniel Hess, Frank M. Kammel

Für ihre Mitarbeit danken wir
den Praktikanten Pia Bisch, Nina Irrgang,
Pauline Lieder, Inka Mestemacher,
Julia Kolesnikov, Michael Salzberger,
Monika Uliarczyk.

Für freundliche Unterstützung danken wir

Inhalt

Geleitwort 9
Die Frucht der Verheißung – eine Einführung 13

Essays und ausgewählte Werke

Hesperidenmythen: Arkadien ist überall

Die goldenen Äpfel der Hesperiden. Antike Mythen und ihre bildlichen Spuren Yasmin Doosry 27
Die vollkommene Frucht. Gabriel Grupellos Marmorfigur des Paris Frank M. Kammel 68
Frauenraub im Orangenhain. Die Adelswelt des Meerwunder-Teppichs Jutta Zander-Seidel 70

Religion: Adams Apfel

Adams Apfel. Zitrusfrüchte in der christlichen und jüdischen Kunst Christiane Lauterbach 81
Im Angesicht der Passion. Die Trivulzio-Madonna von Giovanni Bellini Karolina Zgraja 112
Die große Mutter Natur. Paula Modersohn-Beckers Mutter mit Kind Christiane Lauterbach 116

Bräuche: Krankheit und Tod

Zitrusfrüchte im Totenbrauchtum Ulrike Neurath-Sippel 121
Wunderheilung oder Krankensalbung?
Die Zitrone zwischen Krankheit und Tod Daniel Hess 132

Porträts: Botschaften des Ichs

Soziale Distinktion, Hoffnung und Leid, paradiesische Gefilde
Zitrusfrüchte als Bedeutungsträger im Porträt Ekaterini Kepetzis 137
»Kennst Du das Land?...«
Friedrich Wilhelm von Schadows Prinzenbildnis Ekaterini Kepetzis 160
Köstliche Pomeranze und Bildungsfrucht.
Joseph Abels Porträt der Gräfin von Fries mit ihren Kindern Ursula Peters 164

Stillleben: Augenlust und Sinnenfreude

Meisterwerke der Natur. Zitrusfrüchte im Stillleben Regina Deckers 171
Das Gewicht der Farbe. Paula Modersohn-Beckers Stillleben mit Goldfischglas Regina Deckers 200

Botanik: Artefakt und Naturwunder

Von »Adams Paumen« und »Citrin epffel«
Zu Zitrusgewächsen in deutschen Pflanzenbüchern der Frühen Neuzeit Johannes Pommeranz 205

Goldrausch. Ein Zitrusspalier von Bartolomeo Bimbi Maria Matilde Simari 234

Johann Christoph Volkamers Hesperidenwerk Iris Lauterbach 237

Eine Meilen-Säule mit Mohrenkopf aus dem Volkamer-Umkreis Roland Schewe 264

Orangerien: Der gedachte Raum

Das Bild der Orangerie in der Mitte Europas, vermittelt durch
Architekturtraktate des 16. bis 18. Jahrhunderts Helmut-Eberhard Paulus 271

Zitrushandel: Goldene Äpfel auf Reisen

»Schöne Zitron und Appelsina«.
Die Anfänge des transalpinen Zitrushandels und seine Bildquellen Johannes Pommeranz 307

Ein Zitronenhändler und sein Glück Johannes Pommeranz 336

Von gefallenen Früchten bis Brausepulver.
Handel und Konsum von Zitrusfrüchten im 19. und 20. Jahrhundert Stephanie Gropp 339

Tischkultur: Küchenkunst und Tafelzier

Die Zitrusfrucht in der Tafelkultur – »mit Carviol, Artischoken,
Spargel, Citronen, und dergleichen aufs beste ausgezieret« Silvia Glaser 353

Licht des Orients. Ein spanischer Teller mit Lüsterglasur Silvia Glaser 372

»Wie mann ein hecht inn limonij macht«.
Zitrusfrüchte in frühen Kochrezepten als Spiegel des Kulturtransfers Karin Kranich 374

Katalog 389

Anhang

Bibliographie 415

Abbildungsnachweis 470

»Wie mann ein hecht inn limonij macht« Zitrusfrüchte in frühen Kochrezepten als Spiegel des Kulturtransfers

Karin Kranich

Zitronen, Orangen und Limetten, Grapefruits, Clementinen, Mandarinen und Satsumas bringen heute die Farbtöne Gelb, Orange und Hellgrün in die Obst- und Gemüseabteilungen der Supermärkte, und wir kaufen sie als relativ billige Massenware vorzugsweise im Winter als beliebte Vitaminlieferanten. Zitrusfrüchte sind in der Region nördlich der Alpen Importware und vermitteln deshalb sehr oft ein eingeschränktes Geschmackserlebnis. Vielfach sind die Früchte nur notreif und können ihr volles Aroma – ob süß, süß-sauer, sauer oder sauer-bitter – nicht richtig entfalten, oder sie sind durch langen Transport und noch längere Lagerung ausgetrocknet. Nur in südlicher Sonne reifen die schmackhaftesten Früchte und nur ein möglichst schneller Transport vom Produzenten zum Endverbraucher garantiert dem Konsumenten Ware von höchster Qualität.

Da stellt sich die Frage, ob in einer Zeit, in der 100 Kilometer oft als endlose Strecke empfunden wurden und der man nachsagt, sie sei gerade beim Zugriff auf Nahrungsmittel stark regional gebunden gewesen, Importwaren auf dem Nahrungsmittelsektor überhaupt eine Rolle gespielt haben. Gab es Zitrusfrüchte in der Küche des hier zu betrachtenden Zeitraums vom 14. bis zum 17. Jahrhundert in Mittel- und Westeuropa überhaupt? Um es gleich vorweg zu nehmen: Es gab sie und sie erweisen sich als besonders interessanter Forschungsgegenstand, weil sich an ihnen beispielhaft der allgemeine Kulturtransfer zwischen Orient und Okzident darstellen lässt. Aber der Befund von Frequenz und Streuung ist differenziert zu betrachten und manchmal interpretationsbedürftig.

Schriftliche Quellen und archäologische Befunde geben uns erste Auskünfte über Ernährungsgewohnheiten. Hier fällt die Absenz von Zitrusfrüchten in den mittelalterlichen Quellen des deutschsprachigen Raums auf, obwohl andere Importfrüchte sehr wohl nachweisbar sind: Kloakenausgrabungen belegen den Verzehr von Kirschen, Pflaumen, Äpfeln und Birnen im 13. Jahrhundert in Lübeck und von Granatäpfeln in Konstanz.[1] Feigen, Mandeln und Rosinen standen seit dem 14. Jahrhundert auf den städtischen und klösterlichen Speisezetteln. 1516 ließ der Cellerarius des Klosters Salem dann »bomerantzäpffel« in Konstanz einkaufen.[2] Der Epochenwechsel vom Mittelalter zur Frühen Neuzeit Anfang des 16. Jahrhunderts stellt also bezüglich der Zitrusfrüchte in Mittel- und Westeuropa eine markante Zäsur dar.[3]

Herkunft und Benennung der Zitrusfrüchte

Seit der Antike kennt man in Europa »citrus medica«, die Zitronatzitrone, aus deren Schale Zitronat hergestellt wird. Von ihr leitet sich auch – über italienische Vermittlung – das deutsche Wort »Zitrone« ab.[4] Im Kochbuch des Apicius (1.–4. Jahrhundert), der berühmtesten Quelle zur römischen Küche finden sich lediglich Belege für die Verwendung dieses »citrium« oder der Blätter dieses Zitrusgewächses.[5] Neben Zitronatzitronen waren auch Zitronen bekannt, wie ein heute im Thermenmuseum, Rom, verwahrtes Mosaik verdeutlicht.[6] Alle anderen Zitrusarten wandern von Südostasien nach Westen und werden vom persischen Raum aus im frühen Mittelalter im Zuge der islamischen Expansion über den gesamten südlichen Mittelmeerraum sowie Süditalien und Spanien verbreitet. Ab dem 12. Jahrhundert lernen die westlichen Europäer Zitronen und dergleichen auf den Kreuzzügen im Vorderen Orient kennen. So schreibt zum Beispiel Jakob von Vitry, der um 1220 Bischof von Akkon war, über die appetitanregende Wirkung von Zitronen.[7] Als Bezeichnung

für die Frucht, die wir heute Zitrone nennen, kennen die spätmittelalterlichen und frühneuzeitlichen Kochrezepttexte das Wort ›limonie‹, das sich aus arabisch ›limūn‹ ableitet. Heute wird das Wort ›Limone‹ gelegentlich für Limette gebraucht.

Die Orange als neuhochdeutscher Begriff steht oft undifferenziert für zwei Arten: einerseits für die süße Apfelsine (Citrus sinensis L.) und andererseits auch für die Bitterorange oder Pomeranze (Citrus aurantium L.), von der es auch eine süße Sorte gab (Citrus aurantium L. var. Dulcis). Ausgangspunkt ist das persische Wort ›nārang‹ beziehungsweise arabisch ›nāranǧā‹, das die Bitterorange bezeichnet, die im gesamten islamisch dominierten Mittelmeerraum kultiviert wurde. In einem Text aus dem 12. Jahrhundert ist beispielsweise von Bitterorangen auf Sizilien die Rede.[8] Im Deutschen ist Mitte des 14. Jahrhunderts das Wort ›arans‹, seit dem 15. Jahrhundert ›pomerantz(e)‹ aus mittellateinisch ›pomerancius‹ für ›Orangenapfel‹ belegt.

Die Süßorange kommt erst viel später und über einen anderen Weg nach Europa: Sie wird im 16. Jahrhundert als Pflanze und Frucht von den Portugiesen aus Asien importiert. Sie heißt im Neugriechischen bezeichnender Weise ›portokali‹, im Türkischen ›portakal‹. In West- und Mitteleuropa setzte sich hingegen die Bezeichnung nach der Herkunft durch, weshalb diese Frucht ›Apfelsine‹ (Apfel aus China) genannt wird. Die Frucht wurde seit dem 16. Jahrhundert über neue Seewege in die Häfen von Amsterdam und Hamburg transportiert und von dort aus weiter gehandelt. Deshalb ist die Bezeichnung ›Apfelsine‹ im norddeutschen Raum auch viel stärker verankert. Im Süden des deutschen Sprachraums setzte sich um 1700 im Zuge der Mode der später sogenannten Orangerien die aus dem Französischen stammende Bezeichnung ›Orange‹ durch.[9]

Überhaupt erhielten die Zitruspflanzen ab der Renaissance durch die modische Gartenkunst eine neue Bedeutung. Im 16. Jahrhundert schlägt sich im deutschsprachigen Raum eine starke Orientierung an Italien und Frankreich in Kunst und Kultur auch in der adeligen Imitation italienischer Gartenanlagen mit ihren Zitrusalleen nieder. Die Bäume werden nördlich der Alpen wegen des kälteren Klimas in Kübeln gehalten und im Winter in überdachte »pomerantzenhäuser« gestellt. Vor allem seit Beginn des 18. Jahrhunderts sind Orangerien dann feste Bestandteile der barocken Schloss- und Gartenanlagen.[10]

Die orientalische mittelalterliche Küche

Doch wenden wir uns zunächst nochmals dem orientalischen Raum, speziell der orientalischen mittelalterlichen Küche zu, die, wie allein die wenigen Hinweise zur Begriffsgeschichte gezeigt haben, in ihrer Bedeutung für die Verbreitung der Zitrusfrüchte in der europäischen Küche nicht zu unterschätzen ist. Neben den Früchten, von denen in den Geschichten von 1001 Nacht süßduftende Limonen, Orangen, Pomeranzen und Zitronen genannt werden,[11] spielten und spielen kandierte Zitronen- und Orangenblüten sowie Orangenblütenwasser ebenfalls eine prominente Rolle. Man setzte sie nicht nur zur Parfümierung der Raumluft ein, sondern auch zur Aromatisierung von Sirupen und Scherbet (Sorbet).

Hauptsächlich aber begegnet der Saft der Zitrusfrüchte als Säuerungsmittel, wie etwa im Rezept für »Basaliyya«, einem Zwiebelfleisch, in dem man die Sauce abschließend mit 2 bis 3 Esslöffeln Essig oder eben Zitronensaft versetzt.[12] Interessant – nicht zuletzt als Beispielfall für den Kulturtransfer zwischen Orient und Okzident und für die Wege, die dieser nahm – ist auch das Gericht »Rummaniyya« im »Kitab al-Tabikh« des Muhammad B. al-Hasan B. Muhammas B. al-Karim, entstanden 1226 n. Chr. in Bagdad.[13] Dabei handelt es sich um ein Ragout von Rind- oder Lammfleisch mit Gemüse, das am Ende mit dem Saft eines süßen und eines sauren Granatapfels gesäuert wird. Im »Liber de coquina«, entstanden um 1300 in Italien, findet sich dieses Rezept unter dem Titel »De romania« wieder[14] – und in unmittelbarer Nachbarschaft auch noch ein Rezept »De limonia«, in dem der in Europa schwer zu beschaffende Granatapfelsaft durch den Saft von Limonen, Limetten oder Bitterorangen ersetzt wird.[15] Weit verbreitet ist auch das Rezept eines Granatapfelsalats, den man im Orient mit den Kernen eines süßen und eines sauren Granatapfels, Zucker, gehobelten Mandeln, frisch

gestoßenem langem Pfeffer und Rosenwasser zubereitet. In der deutschen frühneuzeitlichen Küche findet sich das Rezept wieder: Diesmal werden Granatapfelkerne, Zucker und Zitronenstücke,[16] die wohl den sauren, in Europa nicht erhältlichen Granatapfel ersetzen, vermischt. Die Mandeln und die raffinierte Beigabe von langem Pfeffer sind aber offensichtlich im Laufe der Überlieferung verloren gegangen.

Ernährung und Gesundheit: das »Tacuinum sanitatis«

Dass die Ernährung einen ganz wesentlichen Einfluss auf die Gesunderhaltung unseres Körpers hat, ist ein in unseren Tagen wieder sehr populärer Gedanke, aber man orientierte sich bereits im Mittelalter nachhaltig daran. Und wieder ist es der Orient, der hier der europäischen Geistes- und Kulturgeschichte wesentliche Impulse gab. Diese vielfältigen Verbindungen zwischen Orient und Okzident zeigen sich nämlich auch in der Rezeptions- und Überlieferungsgeschichte eines Werkes, das heute als »Tacuinum sanitatis« bekannt ist.

Ibn Butlan, ein christlicher Arzt, der in Bagdad, Kairo, Konstantinopel, Aleppo und schließlich in Antiochia lebte, erstellte im 11. Jahrhundert das »Taqwīm as-sihha«, Tabellen, die die Quintessenz des medizinischen Wissens seiner Zeit und seines Kulturkreises darbieten sollten. Er wolle, wie er im Vorwort schreibt, die Erkenntnisse der Experten systematisieren und harmonisieren, um auch dem Laien Zugriff auf das ärztliche Wissen zu ermöglichen. Sein Thema ist dabei aber nicht die Behandlung akuter Erkrankungen, sondern die Herstellung und Erhaltung der Gesundheit durch eine überlegte und wohlausgewogene Lebensführung.[17]

Die sogenannte Humoralpathologie, eine medizinische Arbeitshypothese der Antike, die im orientalischen wie im okzidentalischen Mittelalter weiter wirkungsmächtig war, bildet hier die Basis. Danach besteht die Physis des Menschen aus einer Mischung von vier Körpersäften – Blut, gelbe Galle, schwarze Galle und Schleim. Gesund ist der Mensch, wenn sich diese Säfte in einem idealen Mischungsverhältnis befinden, Krankheit aber entsteht aus ihrem mehr oder minder starken Missverhältnis. Jedem dieser Säfte sind zwei Grundqualitäten zugeschrieben: Blut ist warm und feucht, gelbe Galle warm und trocken, schwarze Galle kalt und trocken, Schleim kalt und feucht. Bei Galen (2. Jahrhundert n. Chr.) sind diese vier Körpersäfte und die vier Grundqualitäten mit anderen Vierergruppen korrelativ verknüpft: den vier Jahreszeiten, bestimmten Fiebertypen, den Farben, den Temperamenten und den Geschmacksrichtungen. Folgerichtig finden sich in Ibn Butlans Tabellen viele Lebensmittel, die in ihren Grundqualitäten, ihren positiven Effekten, aber auch in Bezug auf ihre schädlichen Wirkungen beschrieben werden.

Ibn Butlans Werk erfährt eine breite Rezeption in ganz Europa bis weit in die Neuzeit hinein, was in Spätmittelalter und Früher Neuzeit zu unzähligen Übersetzungen in diverse Volkssprachen führte. Wir kennen auch bebilderte Handschriften, wie das »Tacuinum sanitatis in medicina«, den »Codex Vindobonensis S. n. 2644« der Österreichischen Nationalbibliothek in Wien.[18] Das Grundinventar der beschriebenen Nahrungsmittel und Tätigkeiten im Zusammenhang mit Nahrungsmittelherstellung und Gesunderhaltung des Körpers bleibt trotz der vielformigen Überlieferung aber mehr oder weniger stabil. Zitruspflanzen konnten hier natürlich – allein schon wegen der orientalischen Herkunft der Quelle – nicht fehlen. Sie sind mit Einträgen zur »Nabach/Ceder/Cedrum/Zitronat-Zitrone«,[19] mit »Citra rotunda/Limone/Zitrone«[20] und mit »Cetrona/Citrona/Naratia/Pomeranze«[21] vertreten.

Ibn Butlans Gesundheitstabellen bildeten in der mittelalterlichen Lebenswelt einen so wesentlichen Bestandteil des Allgemeinwissens, dass sich die Überlieferung an der Schwelle vom Mittelalter zur Neuzeit auch im neuen Medium des Buchdrucks fortsetzte. 1533 verlegte Hans Schott in Straßburg eine von Michael Herr übersetzte Version mit zahlreichen Holzschnittillustrationen.[22] Über Zitronen ist dort in der Tabelle von Gerüchen und Blumen zu lesen:

»1. Die Schalen sind heiß und trocken, das Fleisch kalt und feucht, die Säure kalt und trocken.

2. [...]

3. Zusammen mit dem Geruch von Stoconnia helfen sie

gegen Gift; Zitronenschalen helfen bei der Verdauung.

4. Sie schädigen das heiße Hirn und werden schwer verdaut.
5. Wenn man Zitronen nach dem Essen zu sich nimmt, soll man an frischen Veilchen riechen.
6. Zitronen sind gut geeignet für Menschen mit kalter Komplexion, für Greise, vorzugsweise während des Winters und in kalten Ländern«.[23]

Der Kommentar zu diesen Tabellenaussagen erweitert das Bild: »Manche schwangere Frauen essen Zitronen, wenn sie plötzlich Appetit darauf haben. Zitronen wirken auch gegen tödliche Gifte. Zitronenschalen sind heiß, trocken und scharf. Der saure Saft ist kalt und trocken im dritten Grad, das Fruchtfleisch stärkt mit seiner Schärfe und gutem Geschmack den Magen und verbessert die Verdauung, seine Hitze ist gemäßigt. Der Zitronensaft hat auflösende und verdünnende Wirkung. Das Fruchtfleisch hält mit seiner Komplexion die Mitte zwischen den Schalen und dem Saft.«[24]

Auf derselben Tafel gibt es auch einen Eintrag über Alraunwurzeln. Der Kommentar dazu enthält allerdings – eventuell irrtümlich – Aussagen zu Zitrusfrüchten: »Orangen[25] lösen die kalten Winde auf, sind auch von stärkerer verdünnender Wirkung als die Zitronen. Limonen haben den gleichen Geruch und die gleiche Wirkung auf das Hirn.«

Beim Eintrag zum Bier findet sich der Hinweis, dass dieses die Adern blähe und Ekel erzeuge.[26] Dagegen »hilft das Vermischen des Bieres mit Limonensaft oder Zitronensäure«. Und der Kommentar liefert folgenden Tipp: Bier bewahrt dann vor Katzenjammer, wenn man vor dem Weingenuss[27] »Limonensirup, Agrest und Blaubeerensaft trinkt«.[28]

In der Tabelle mit den Sirupen ist schließlich erneut vom Limonensirup die Rede. Er ist »kalt und trocken, besitzt aber ein wenig Wärme, die von den Schalen kommt. Er besiegt die Galle, stärkt den Magen und ist appetitfördernd. Er verbessert die Verdauung, beseitigt den Brechreiz und schützt vor Trunkenheit«.[29]

Wie nahe einander nach diesem Denkmodell Medizin und Küchenwissen standen, braucht nicht eigens betont zu werden. Die Harmonie der Körpersäfte war weitgehend von dem abhängig, was der Mensch zu sich nahm, und konnte im Fall einer krankmachenden Dyskrasie, also eines Ungleichgewichtes, wieder durch das, was der Mensch aß, in Harmonie gebracht werden.

Kochrezepte des Mittelalters

Dies drückt sich auch in allen Kochrezepttexten aus, die uns aus dem Mittelalter und der Frühen Neuzeit überliefert sind. Ohne dieses humoralpathologische Hintergrundwissen erscheinen viele Rezepte in ihrer Zusammenstellung von Ingredienzien sonderbar. Mit der Grundannahme, dass einzelne Qualitäten eines Nahrungsmittels durch ein anderes Nahrungsmittel und dessen Qualitäten ausgeglichen werden können, wundert es nicht mehr, von Fisch – kalt und feucht – zu lesen, der mit Zimt und Ingwer – warm und trocken – zubereitet werden soll.

Die mittelalterliche Kochrezepttextüberlieferung zeigt ein den Bedingungen von schriftlichem Wissenstransfer in dieser Epoche angepasstes Bild. Nach dem Kochbuch des Apicius reduziert sich die Überlieferung von Kulinarika auf einige Berichte und Einkaufslisten. Erst mit dem Beginn des 14. Jahrhunderts setzt allmählich, dann aber immer lebhafter die Produktion und Überlieferung von Rezeptsammlungen, zum größten Teil in der jeweiligen Volkssprache, ein. Vielfach sind die schriftlich fixierten Kochrezepttexte Teil einer Sammelhandschrift oder einer zusammengesetzten Handschrift,[30] die weitere Texte zu Landwirtschaft und Gartenbau sowie zur Medizin und hier besonders zur Diätetik enthält. So fügen sich die Kochrezepttexte bis auf wenige Ausnahmen[31] in einen Überlieferungszusammenhang, der dem spätmittelalterlichen Typus des Buchs von Mensch und Tier, Haus und Garten sowie dem Hausbuch beziehungsweise dem frühneuzeitlichen Hausväterbuch entspricht.[32] Hier geht es darum, Wissen, das zum gedeihlichen Führen eines Haushalts von Nöten ist, zusammenzustellen und der nächsten Generation so das nötige Rüstzeug für ein Prosperieren der Familie zu hinterlassen. Das mittelhochdeutsche »buoch von guoter spîse«[33] (um 1350) ist als Bestandteil des berühmten Würzburger Hausbuchs des Michael de Leone ein gutes

Beispiel dafür. In Frankreich entsteht um 1393 mit dem »Ménagier de Paris« ebenfalls ein klassisches Hausbuch.

Allen Kochrezepttextüberlieferungen gemeinsam ist, dass die Ingredienzienzusammenstellungen immer auch diätetische Prinzipien im Auge hatten und sie weniger als primäre Küchentexte, vielmehr als Praxistexte der Diätetik zu verstehen sind.

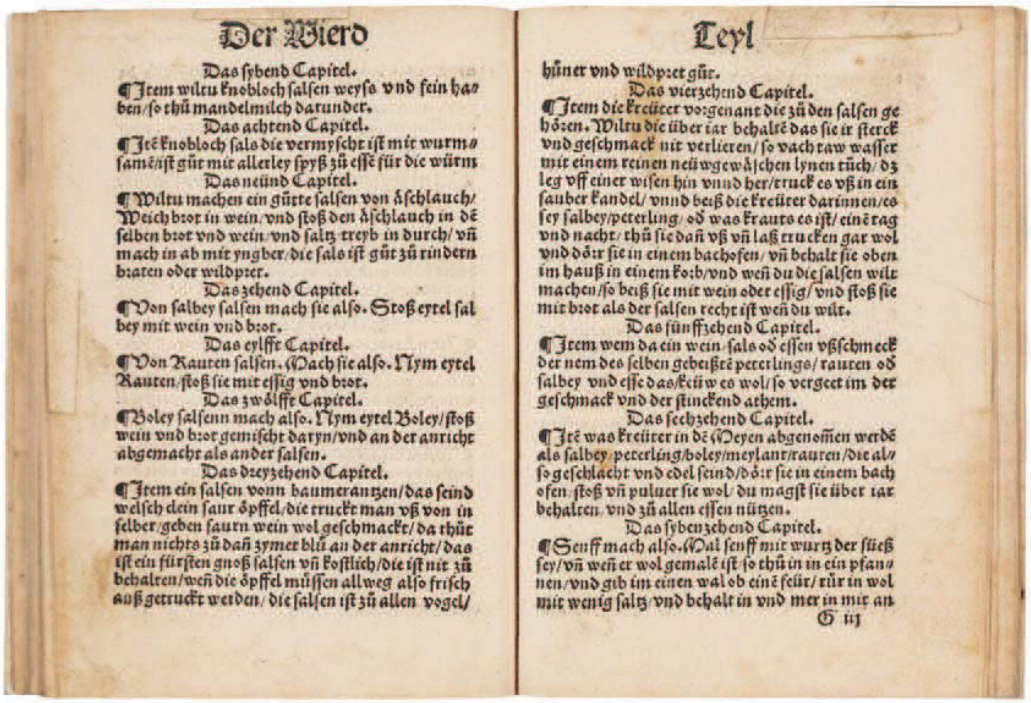
Nichtsdestotrotz bieten uns die Kochrezepttexte stets einen Einblick in die regionale Kochkunst, die geprägt ist von den klimatischen Bedingungen, aber ebenso von den Möglichkeiten, exotische Zutaten zu besorgen. Dies spiegelt sich in den Texten besonders gut, weil nur Rezepte für die gehobene adelige, später auch die reiche bürgerliche Küche aufgezeichnet wurden. Deshalb treffen wir in ganz Europa auf eine große Anzahl von Rezepten, in denen Importwaren wie Mandeln, Reis, Rosinen, Datteln und Rohrzucker, ferner Importgewürze wie Safran, Pfeffer, Galgant oder Muskat eine zentrale Rolle spielen. All diese nach dem Befund der Rezepte verschwenderisch eingesetzten Nahrungs- und Würzmittel dokumentieren einerseits intakte Handelsbeziehungen von Mittel- und Westeuropa zum Nahen Osten beziehungsweise nach Nordafrika, andererseits aber auch den deutlichen Einfluss der orientalischen, genauer der sarazenischen Kochkunst, die im mittelalterlichen Süditalien genauso verwurzelt war wie in Spanien.

Der »Liber de coquina« zeigt das besonders deutlich. Diese lateinische Kochrezeptsammlung entstand um 1300 und ist mit 250 Rezepten die umfangreichste Sammlung seit Apicius. Sie besteht aus zwei Teilen, dem »Tractatus« und dem eigentlichen »Liber de coquina«. Der »Tractatus« wird einem anonymen nordfranzösischen Autor zugeschrieben. Signifikant für diese regionale Zuordnung ist unter anderem der deutlich stärkere Einsatz von Butter gegenüber Öl als Speisefett.[34] Die Rezepte sind nach diätetischen Gesichtspunkten eingeteilt. Der »Liber de coquina« dagegen ist in Süditalien, am Hof Karls II. von Anjou in Neapel, entstanden. Man nimmt einen professionellen Koch als Autor an, denn die Rezepte sind nach dem Schwierigkeitsgrad der Zubereitung eingeteilt. Besonders stützend für die räumliche Zuordnung der Entstehung ist die häufige Verwendung von ausgesprochen mediterranen Zutaten. Nicht nur, dass Öl und Speck als Speisefett, nie jedoch Butter zum Einsatz kommen, signifikant ist vor allem die Häufigkeit von Rezepten mit Zitrusfrüchten. 17 mal wird im Zusammenhang mit Fleisch und Fisch die Verwendung des Safts diverser Zitrusfrüchte – hauptsächlich Limonen und Bitterorangen – vorgeschrieben,[35] auffälliger Weise immer wieder explizit als Ersatz für Agrest, das Säuerungsmittel, das man aus dem Saft unreifer, grüner Trauben herstellte.

In einem Rezept für eine Pastete aus weißem Teig und Fleisch diverser Vögel heißt es, man solle vor dem Verschließen der Teigschale dem Fleisch Agrest, Safran und zerriebene Gewürze, ein wenig kaltes Wasser und kleine Speckschwärtchen hinzufügen. Das nächste Rezept fährt fort: »Similiter potest fieri copum de carnibus vaccinis vel porcinis; et in defectum agreste potest poni succus citranulorum et aqua roseata frigida«.[36] Ähnliche Formulierungen finden sich auch in Rezepten für Saucen zu gegrilltem Fleisch und zu Fisch.[37]

Ganz deutlich sind im »Liber de coquina« die Übernahmen aus der regional nahen sarazenischen Küche wahrzunehmen – die Verwendung von Rosenwasser, Mandeln, Datteln sowie vieler anderer orientalischer Ingredienzien und Gewürze zieht sich durch die Rezepte. Auch der Einsatz von Limonen und (Bitter-)Orangen passt sehr gut zur Provinz Salerno, von der man weiß, dass hier spätestens seit dem 10. Jahrhundert hervorragende Beziehungen in den Orient bestanden; das führte auch dazu, dass sich in der Gegend um Sorrent und Amalfi sehr früh ein intensiver Anbau von Zitrusfrüchten entwickeln konnte. Italien war also bereits im Mittelalter das Land, wo die Zitronen blühen.

Diese regionalen Prägungen nimmt der »Liber de coquina« dann mit auf seine Überlieferungsreise nach Nordwesten. Heute kennen wir seinen Text aus zwei Handschriften der französischen Nationalbibliothek, die beide kurz nach 1300 auf- oder abgeschrieben wurden. Beide fassen den ursprünglich aus Italien stammenden »Liber de coquina« und den französischen »Tractatus« bereits als Einheit auf und setzen sie gemeinsam mit medizinischen und landwirtschaftlichen Texten zu einem Sinnverband zusammen. Ergänzend ist noch zu berichten, dass im »Tractatus«-Teil keinerlei Zitrusfrüchte



Der Wierd

Das sybend Capitel.

¶ Item wiltu knobloch salsen weysa vnd sein haben/so thū mandelmilch darunder.

Das achtend Capitel.

¶ Itē knobloch salsa die vermyscht ist mit wurmsamē ist gūt mit allerley spyß zū essē für die würm

Das neünd Capitel.

¶ Wiltu machen ein gütte salsen von äschlauch/ Weich brot in wein/vnd stoß den äschlauch in dē selben brot vnd wein/vnd saltz treyb in durch/ vñ mach in ab mit yngber/die salsa ist gūt zū rindern braten oder wildpret.

Das zehend Capitel.

¶ Von salbey salsen mach sie also. Stoß eytel salbey mit wein vnd brot.

Das eylff Capitel.

¶ Von Rauten salsen. Mach sie also. Nym eytel Rauten/stoß sie mit essig vnd brot.

Das zwölff Capitel.

¶ Boley salsenn mach also. Nym eytel Boley/stoß wein vnd brot gemischt daryn/vnd an der anricht abgemacht als ander salsen.

Das dreyzehend Capitel.

¶ Item ein salsen vonn baumerantzen/das seind welsch dein saur öpffel/die truckt man vß von in selber/geben saurn wein wol geschmackt/ da thūt man nichts zū dañ zymer blū an der anricht/ das ist ein fürsten gnoß salsen vñ kostlich/die ist nit zū behalten/weñ die öpffel müssen allweg also frisch auß getruckt werden/ die salsen ist zū allen vogel/

Teyl

hüner vnd wildpret gūt.

Das vierzehend Capitel.

¶ Item die kreüter vorgenant die zū den salsen gehörzen. Wiltu die über iar behaltē das sie ir sterck vnd geschmack nit verlieren/ so vach raw wasser mit einem reinen neüwgewäschen lynen tüch/ dz leg vff einer wisen hin vnnd her/truck es vß in ein sauber kandel/ vnnd beiß die kreüter darinnen/es sey salbey/peterling/ od was krauts es ist/ einē tag vnd nacht/ thū sie dañ vß vñ laß trucken gar wol vnd dörr sie in einem bachofen/ vñ behalt sie oben im hauß in einem korb/vnd weñ du die salsen wilt machen/so beiß sie mit wein oder essig/ vnd stoß sie mit brot als der salsen recht ist weñ du wilt.

Das fünffzehend Capitel.

¶ Item wem da ein wein/sals od essen vßschmeck der nem des selben geheißtē peterlings/ rauten od salbey vnd esse das/keüw es wol/ so vergeet im der geschmack vnd der stinckend athem.

Das sechzehend Capitel.

¶ Itē was kreüter in dē Meyen abgenomen werdē als salbey/peterling/boley/meylant/rauten/die also geschlacht vnd edel seind/dörr sie in einem bach ofen/stoß vñ pulver sie wol/ du magst sie über iar behalten vnd zū allen essen nützen.

Das sybenzehend Capitel.

¶ Senff mach also. Mal senff mit wurtz der stieß sey/vñ weñ er wol gemalē ist so thū in in ein pfannen/vnd gib im einen wal ob einē feür/ rür in wol mit wenig saltz/vnd behalt in vnd mer in mit an

G iij

genannt werden, was aber aufgrund seiner nordfranzösischen Herkunft nicht weiter erstaunt.

Auch die Auswertung der 33 bisher edierten mittelalterlichen deutschsprachigen Kochrezepttextsammlungen bestätigt diesen Befund: Mit einer einzigen Ausnahme findet sich in den 2633 Rezepten kein Beleg für ein Rezept mit Zitrusfrüchten.[38] Die Beschaffung von Zitrusfrüchten muss also bis zum Beginn des 16. Jahrhunderts auch für die hochadelige und großbürgerliche Elite ungleich schwieriger gewesen sein als etwa der Zugriff auf asiatische Importgewürze oder mediterrane Produkte wie Mandeln oder Rohrzucker.

Umso erstaunlicher ist ein handschriftliches Rezept für eine Pomeranzen-Sauce, das im Kölner Stadtarchiv überliefert ist. Es wird auf die Mitte des 15. Jahrunderts datiert und in den Raum Köln lokalisiert: »Ein pomerantzen Salße/ Druck sie vß von ine selber geben sie gutenn süren win/ wolsmackend Do thut man nichts zu dan zcÿmed/blued an der anerichten Das ist ein fursten genoiß/salße konstlichen vnd ist nit zu behaltenn want die/Epphel müßen also frisch vß gedruckt werdenn alwege/Die Salsen ist zu allen vogelen hüneren vnd wilbrod gut«.[39]

Frisch gepresster Saft von Bitterorangen soll also nur mit Zimtblüte versetzt werden. Das ergibt einen »fürstlichen« Genuss zu Vögeln, Hühnern und Wildbret.

Der quasi identische Text findet sich dann wieder im ersten gedruckten Kochbuch des deutschen Sprachraums, der »Kuchenmeysterey«. Diese wurde erstmals im November 1485 bei Peter Wagner in Nürnberg gedruckt und erlebte bis 1500 mindestens zwölf Neuauflagen und mindestens sieben Bearbeitungen (Kat. Nr. 9.21). 1570 eroberte sie in einer niederdeutschen Version den Norden des deutschen Sprachraums; erst 1674 kam die letzte nachweisbare Bearbeitung auf den Markt.[40] Die »Kuchenmeysterey« bringt 205 Rezepte in fünf Kapiteln. Darunter finden sich keine Zitrusfruchtverwendungen, sondern ausschließlich Essig, Wein oder Agrest als Säuerungsmittel. Nur in einem Saucenrezept,

Kat. Nr. 9.21: Item ein salsen vonn baumerantzen, in: Anonym, Kuchenmeisterey, Strassburg 1516. Nürnberg, Germanisches Nationalmuseum

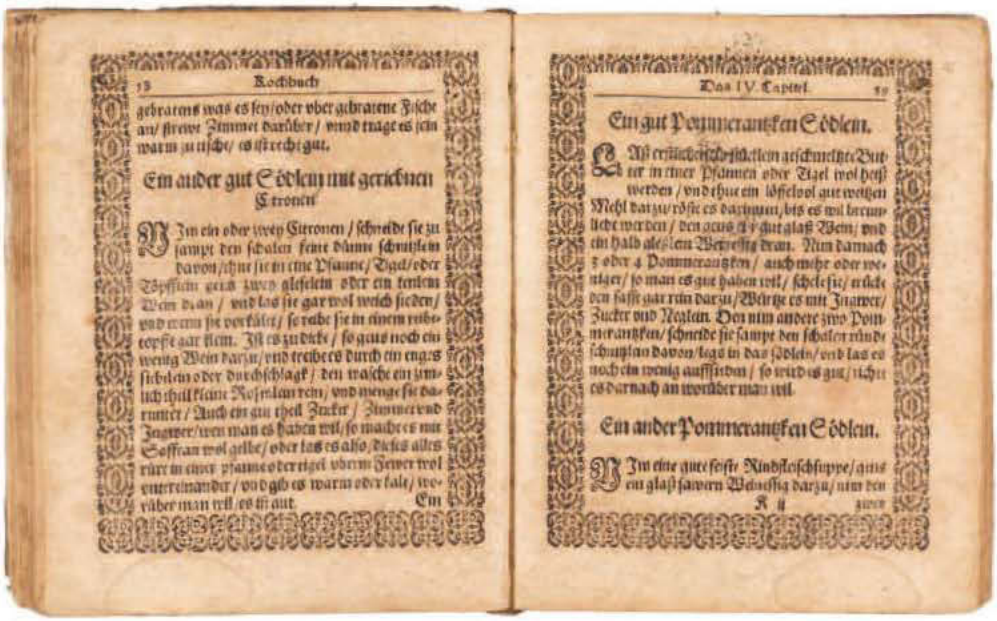
Kat. Nr. 9.22: Wie mann ein hecht inn limonij macht, in: Susanna Harsdörffer, Rezeptsammlung, 1582. Nürnberg, Germanisches Nationalmuseum

das wir aus der Kölner Handschrift schon kennen, wird die Pomeranze genannt: »Item ein salsen vonn baumerantzen/ das seind welsch clein saur ǫpffel/die truckt man vß von in selber/geben saurn wein wol geschmackt/da thůt man nichts zů dañ zymet blů an der anricht/das ist ein fürsten gnoß salsen vñ kostlich/die ist nit zů behalten/weñ die ǫpffel můssen allweg also frisch außgetruckt werden/die salsen ist zů allen vogel/hůner vnd wildpret gůt«.[41]

Interessant ist der Zusatz gegenüber der Kölner handschriftlichen Version: Der Begriff »Pomeranze« wird als ›welscher‹ (italienischer), kleiner, saurer Apfel erklärt, was darauf hindeutet, dass der Name der Frucht am Ende des 15. Jahrhunderts offenbar noch nicht allgemein geläufig war.

Kochrezepte der Frühen Neuzeit

Seit der »Kuchenmeysterey« werden Kochrezeptsammlungen zu Bestsellern in der Epoche des Frühdrucks. Das Interesse an dieser Textsorte – wie überhaupt an wissensvermittelnden Texten – muss gewaltig gewesen sein. Nicht nur die Druckgeschichte der »Kuchenmeysterey« belegt dies, sondern auch das Kochbuch »De honesta voluptate« des Bartolomeo Sacchi di Piadena, genannt Platina, das 1481 zuerst in Italien auf Latein erschien und bereits 1529 auf Deutsch nachgedruckt wurde. Platina war innerhalb kürzester Zeit in ganz Europa ein Begriff und beeinflusste das Küchenverständnis fundamental. Umso spannender ist zu lesen, was er im ersten



18 Kochbuch

gebratens was es sey/oder vber gebratene Fische an/streue Zimmet darüber/ vnnd trage es sein warm zu tische/ es schmecht gut.

Ein ander gut Södlein mit geriebnen Citronen.

NJm ein oder zwey Citronen/ schneide sie zu sampt den schalen feine dünne schnitzlein davon/ thue sie in eine Pfannen/ Tigel/ oder Töpffleim/ gieß zwey glaßlein oder ein kenlein Wein dran/ vnd las sie gar wol weich sieden/ vnd wenn sie verkölet/ so rahe sie in einem rübenpfff gar klein. Ist es zu dicke/ so gieß noch ein wenig Wein darzu/ vnd treibers durch ein engs siebelein oder durchschlagk/ den wasche ein zimlich theil klein Rosenlaw rein/ vnd menge sie darunter/ Auch ein gut theil Zucker/ Zimmet vnd Ingwer/ wen man es haben wil/ so mache es mit Saffran wol gelbe/ oder las es also/ dicks alles rüre in einer pfannen oder tigel vberm Fewer wol vnterreinander/ vnd gib es warm oder kale/ wie vber man wil/ es ist gut. Ein

Das IV. Capitel. 19

Ein gut Pommerantzken Södlein.

NJm erstlich etlich stücklein geschmelzte Butter in einer Pfannen oder Tigel wol heiß werden/ vnd thue ein löffelvol gut weißen Mehl darzu/ röste es darinnen/ bis es wol brunlicht werden/ den gieß 1½ gut glaß Wein/ vnd ein halb aleslein Weinessig dran. Nim darnach 3 oder 4 Pommerantzken/ auch mehr oder weniger/ so man es gut haben wil/ schele sie/ drücke den saft gar rein darzu/ Würtze es mit Ingwer/ Zucker vnd Negelen. Do nim andere zwo Pommerantzken/ schneide sie sampt den schalen ründe schnitzlein davon/ legs in das Södlein/ vnd las es noch ein wenig auffsieden/ so wird es gut/ richte es darnach an worüber man wil.

Ein ander Pommerantzken Södlein.

NJm eine gute feiste Rindfleischsuppe/ gieß ein glaß sawern Weinessig darzu/ nim den

K ii zwey

Kat. Nr. 9.23: Ein auder gut Södlein mit geriebnen Citronen./Ein gut Pommerantzken Södlein./Ein ander Pommerantzken Södlein, in: Johann Deckhardt: New, kunstreich und nützliches Kochbuch [...], Leipzig 1611. Nürnberg, Germanisches Nationalmuseum

Buch, in dem es um die Darstellung dessen geht, was dem Menschen »zum nutz, lust und gesunndheyt diene«, im 22. Kapitel über die Pomeranzen schreibt:

»Ich halt das Pommerantzen seind/diese/die Virgilius nendt guldene öpfel/[...] Etliche wöllen sie vnder den Pfersichen zelen/das sie schier solche farb haben/der geschmack aber vnnd die krafft/macht das ichs nicht wol glauben kann /so man sie vonn ersten/besonder die Neapolitanischen die am besten seindt mit äniss vnd Weinberlen/oder guten starckenn wein/oder rainem honig isset/seind sie dem magen gesund/Nach essens seindt sie vngesundt/machen böse feulung im leib/vnd grobe feuchtigkait«.[42]

Hier begegnen wir also nach wie vor lebendiges Wissen aus dem »Tacuinum sanitatis« und den Nachweis für das Wissen, dass Süditalien das Ursprungsland der besten Früchte ist.

Im zweiten Buch »Von Bäumen und Stauden« kommt Platina nochmals auf die Pomeranze, die er als Sammelbegriff für alle Zitrusfrüchte nimmt, zu sprechen. Er meint, man esse diese Früchte vornehmlich vor dem Essen oder zu Gebratenem und Gebackenem, und unterscheidet dann die süßen, die sauren und die bitteren. Über letztere sagt er, dass sie für den Menschen eher eine Arznei seien und zählt allerlei Leiden auf, die mit der bitteren Pomeranze behandelt werden können. Er berichtet weiter über die Handhabung:

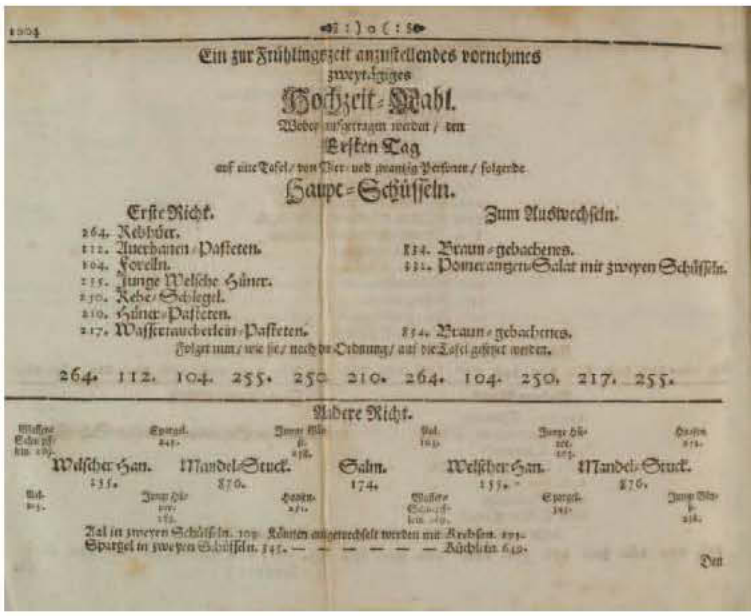
»Wann mans ausstruckt/geben sie wein/den man vil inn den speysen braucht/Die schelffe dauon so mans trücknet vnd zu puluer stösst/hailt vil kranckhait/stelt den leib/so mans zu trincken gibt in wein/hailt auch die scheden bey den gemechten/so von grosser hitze kommendt/wiltu Pomerantzen lang erhalten/so stoß sie inn ein siedig haiß wasser /thuo sie bald herauss/hencks auff/so hast du sie allzeit«.[43]

Im sechsten Buch, das die eigentlichen Kochrezepte enthält, finden wir dann folgerichtig den Saft von Zitrusfrüchten vielfach als Säuerungsmittel eingesetzt.

Dass erfahrene Köche Kochbücher verfassen, bürgert sich in der Frühen Neuzeit mehr und mehr ein. Ein Großer seiner Zunft ist in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts Marx Rumpolt, der Mundkoch des Mainzer Erzbischofs. Er bringt 1581 sein »New kochbuch« heraus, das an Ausstattung und Reichhaltigkeit alles Bisherige übertrifft. Das Kochbuch enthält rund 2000 Rezepte, 100 Tipps zur Kellermeisterei und

150 Holzschnitte. Das Buch war sicher nicht billig und erlebte dennoch 1582, 1586, 1587 und 1604 jeweils eine Neuauflage.[44] Rumpolt tritt mit dem Selbstbewusstsein eines Meisterkochs auf, der in Europa weit herumgekommen ist. Er erhebt Anspruch auf Internationalität, demonstriert das durch viele fremdartige Speisenbezeichnungen sowie einen Drang zu gesteigertem Luxus und zu erlesenen Zutaten. Letzteres ist ein neuer Zug in der deutschsprachigen Kochbuchliteratur, die bis dahin immer wieder neue Amalgamierungen des alten heimischen Rezeptbestands präsentiert hatte. Und doch ist die mittelalterliche Tradition auch bei Rumpolt allgegenwärtig. Wir treffen auf bekannte ›Salsen‹ und auf Agrest, Safran wird zum Färben eingesetzt, die Empfehlungsfloskeln am Ende des Rezepttexts »und gib es hin« und »so ist es gut« sind mit denen der mittelalterlichen handschriftlichen Texte identisch, Mengenangaben fehlen nach wie vor[45] und ein starker Konnex zur Heilkunde ist unverändert vorhanden. Noch im 16. Jahrhundert war man der Überzeugung, dass es besser sei, die Medizin aus der Küche als vom Arzt zu beziehen. Bei Rumpolt schlägt sich sein diätetisches Wissen in häufigen Zusätzen zu Rezepten nieder, wie zum Beispiel »für Gesunde und Kranke gut«.

Eine wesentliche Neuerung wird aber gerade bei den Zitrusfrüchten deutlich: Rumpolt eröffnet sein Werk mit nach Ständen geordneten Menüfolgen, vom kaiserlichen Bankett bis zum Bauernmahl, jeweils ein Früh- und ein Nachtmahl und jeweils für einen Fleisch- und einen Fasttag.[46] Dort kommen Limonen, Zitronen und Pomeranzen bis zu den Banketten der Bürger vor, wenn auch tendenziell deutlich abnehmend. Bei den Essen der Bauern fehlt der Hinweis auf Zitrusfrüchte jedoch ganz. Da diese als luxuriöses Importgut zu kategorisieren sind, verwundert dieser Befund nicht weiter. Aber die Art des Einsatzes der Zitrusfrüchte hat sich nun offenbar auch in Mitteleuropa verändert, denn Rumpolt bringt eine ganz Serie von Anweisungen, nach denen nun nicht mehr nur der Saft der Zitrusfrüchte einer Sauce zugesetzt wird oder deren Grundlage bildet, sondern das Fruchtfleisch von Pomeranzen »oder saure[n] limonien/fein breit geschnitten vnd wol gezuckert« in die Sauce eingerührt werden soll.[47] Man serviert auch »haselhühner kalt/gehackte


Ein zur Frühlingszeit anzustellendes vornehmes zweyt-tägiges
Hochzeit-Mahl.
Wobey aufgetragen werden / den
Ersten Tag
auf eine Tafel / von Vier- und zwanzig Personen / folgende
Haupt-Schüsseln.
Erste Richt.
264. Rehbüer.
112. Auerhahnen-Pasteten.
104. Forelln.
255. Junge Welsche Hüner.
250. Rehe-Schlegel.
210. Hüner-Pasteten.
217. Wasserraucherlein-Pasteten.
Zum Auswechseln.
134. Braun-gebachenes.
131. Pomerantzen-Salat mit zweyen Schüsseln.
134. Braun-gebachenes.
Folget nun / wie sie / nach der Ordnung / auf die Tafel gesetzt werden.
264. 112. 104. 255. 250. 210. 264. 104. 250. 217. 255.
Andere Richt.
Welscher Han. 155. Mandel-Struck. 176. Sahn. 174. Welscher Han. 155. Mandel-Struck. 176.
Spargel in zweyen Schüsseln. 141. — — — — — — Küchlein 640.

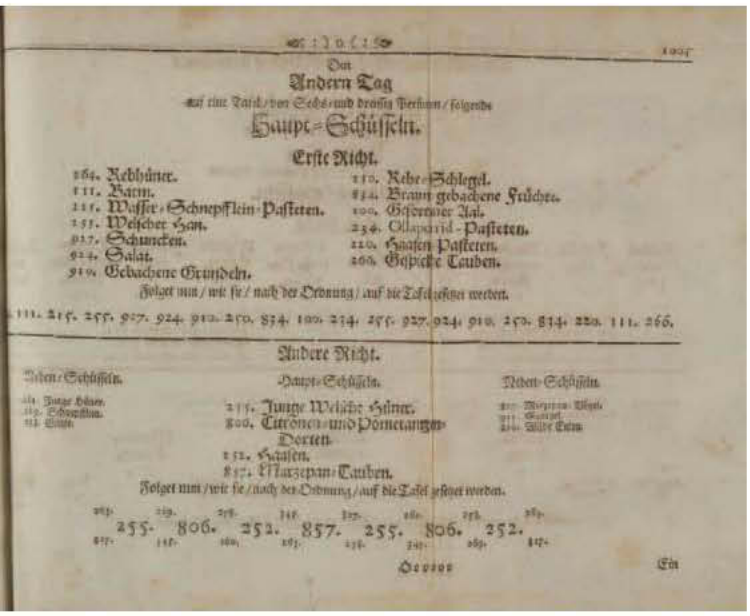
Kat. Nr. 9.24: Ein zur Frühlingszeit anzustellendes vornehmes / zweytägiges / Hochzeit=Mahl, in: Susanna Maria Endter, Vollständiges Nürnbergisches Koch=Buch [...], Nürnberg 1691. Nürnberg, Germanisches Nationalmuseum

Citronen darüber gethan/vnd mit Granatöpffel Kern darüber geworffen«.[48]

Alle bisher aufgezeigten Entwicklungen setzen sich auch in den Kochrezepttexten des 17. Jahrhunderts fort, manche Aspekte erweitern sich und wenige neue kommen hinzu. Einige ausgewählte Quellen sollen schlaglichtartig diesen Befund erhellen.

Eine Verknüpfung von Zitrusfrüchten mit Fisch treffen wir in der handschriftlichen Kochrezeptsammlung der Susanna Harsdörfer von 1582 – sie bringt zwei Rezepte für »hecht in limonij« (Kat. Nr. 9.22).[49] Gleiches trifft auch auf Johann Deckhardts »New kunstreich und köstlich Kochbuch« von 1611 zu (Kat. Nr. 9.23). Auch bei ihm treffen wir auf Rezepte zu Hecht und Karpfen mit »gerieben Lemonien einzumachen oder mit Lemonien zu sieden«.[50]

Deutliche Assoziationen zu orientalischen und mittelalterlichen Rezepten beschert uns »ein Sueppel ueber bratene


Den
Andern Tag
auf eine Tafel von Sechs- und dreissig Personen / folgende
Haupt-Schüsseln.
Erste Richt.
264. Rebhüner.
111. Barm.
111. Wasser-Schnepflein-Pasteten.
255. Welscher Han.
927. Schuncken.
924. Salat.
910. Gebachene Grundeln.
250. Rehr-Schlegel.
834. Braun gebachene Früchte.
100. Gesottner Aal.
254. Ollapatrid-Pasteten.
220. Hasen Pasteten.
266. Gespickte Tauben.
Folget nun / wie sie / nach der Ordnung / auf die Tafel gesetzet werden.
111. 255. 255. 927. 924. 910. 250. 834. 100. 254. 255. 927. 924. 910. 250. 834. 220. 111. 266.
Andere Richt.
Neben-Schüsseln.
Haupt-Schüsseln.
Neben-Schüsseln.
255. Junge Welsche Hühner.
800. Citronen- und Pomerantzen-Dorten.
252. Hasen.
857. Marzepan-Tauben.
Folget nun / wie sie / nach der Ordnung / auf die Tafel gesetzet werden.
255. 806. 252. 857. 255. 806. 252.
Ein

Kapaun«, das sich im ältesten gedruckten österreichischen Kochbuch aus dem Jahr 1686 findet, in Graz bei Wittmannstätters Erben verlegt. Dort heißt es lapidar, man solle »das Saure von Lemoni daran drucken«; dann aber wird fortgesetzt: »hat man nicht frische Lemoni/so nimbt man duerre Lemoni/oder Pomerantschen=Schalen/vnd an das Sauern statt Rosen=Essig«.[51] Darüber hinaus finden sich aber in diesem Koch- und Arzneibuch auch viele Rezepte, für die man gewürfelte Zitronenschalen verwenden oder in breite Scheiben geschnittene frische oder eingemachte Zitronen und/oder Pomeranzen Fleisch- oder Fischgerichten, aber auch Süßspeisen beigeben soll.[52]

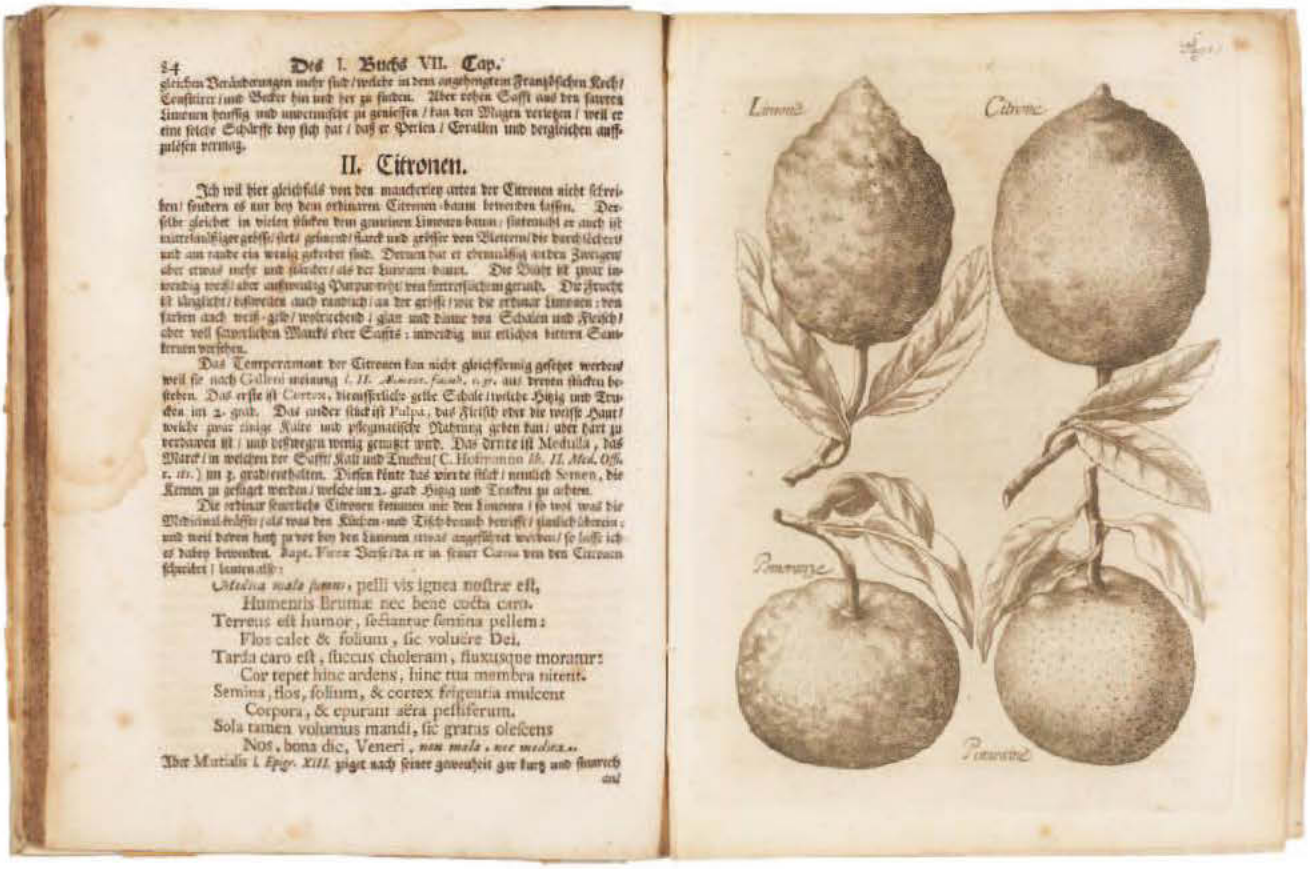
Ähnlich verhält es sich mit den diversen Zitrus-Saucen, »Södlein« oder »Brühlein«, in die nun Fruchtfleisch – mit oder ohne Schale, in Scheiben geschnitten, gehackt, püriert, roh oder vorgekocht –, Saft, geriebene Schalen, oft Wein und Zucker, immer Gewürze – vorzugsweise Zimt und Ingwer – eingearbeitet werden. Eine Serie von Rezepten findet sich dazu sowohl bei Deckhardt[53] als auch im »Vollständigen Nürnbergischen Koch-Buch« von 1691,[54] auf das Johann Christoph Volkamer in seiner Zitrusmonographie »Nürnbergische Hesperides« als Referenzwerk verweist.[55]

Dieses »Nürnbergische Koch-Buch«, das auf dem Titelblatt angibt, von »der löblichen Kochkunst beflissenen nürnbergischen Frauen aus zerstreuten und in grosser Geheim gehalten gewesenen Gemerkzettuln« zusammengetragen worden zu sein, will nicht mehr die gehobene elitäre Küche präsentieren und kulinarische Kunst darstellen, sondern bürgerliche, städtische Küche. Dennoch ist eine deutliche Steigerung des Raffinements der Rezepte wahrnehmbar, die sich gut im »13. Theil: Von allerley Gebachenen« zeigt. Dort findet sich eine Reihe von Rezepten für gefüllte und gebackene Zitronen sowie für gebackene Zitronen- oder Pomeranzenblüten.[56]

Desgleichen gibt es mehrere Rezepte für Salate mit Zitrusfrüchten, zum Beispiel einen Zitronat-Salat, für den neben klein geschnittenem Zitronat auch Pomeranzenschalen, Zitronensaft und eingemachte Zitronenstücke verwendet werden sollen.[57] Salat ist eine bis dahin in Mitteleuropa unübliche Speise, zumal die mittelalterliche Tradition dem Genuss von Rohem insgesamt mehr als skeptisch gegenüberstand, weil das nicht Vorgekochte für den Magen, der als »kochendes« Verdauungsorgan begriffen wurde, vermeintlich eine zu große Belastung darstellte.

Unter dieser Prämisse erstaunt ein bereits 1653 aufgezeichnetes Salatrezept in einem handschriftlichen Kochbuch,[58] das heute im Benediktinerstift Admont aufbewahrt wird.[59] Der dort dargestellte »Allamoda-Salat zu Summerzeiten« verlangt in kernlose Spalten geschnittene Pomeranzen, Zitronenblüten sowie eine eingemachte Zitrone und kombiniert dies mit Zervelatwurst, einer Handvoll entkernter Oliven, Kapern und geriebenen Zitronenschalen. Angemacht wird mit Zitronensaft, einem Esslöffel Holunder-, Rosen- oder Nelkenessig unter Beigabe von Öl und Zucker. Die Zubereitungsart ›à la mode‹ entspricht um die Mitte des 17. Jahrhundert ganz dem Zeitgeist und verweist auf die barocke Mode der Imitation des französischen Lebensstils.[60] Andererseits enthält das Rezept alle teuren mediterranen Importwaren, was auf seine Herkunft aus Italien schließen lässt.

Dieser Pomeranzen- und/oder Zitronensalat erfreute sich nach dem Textbestand des »Nürnbergischen Kochbuches«



84 Des I. Buchs VII. Cap.

gleichen Veränderungen mehr sind / welche in dem angehengten Französischen Koch / Constirer / und Becker hin und her zu finden. Aber rohen Saft aus den sauren Limonen häuffig und unvermischt zu geniessen / kan den Magen verletzen / weil er eine solche Schärffe bey sich hat / daß er Perlen / Corallen und dergleichen auffzulösen vermag.

II. Citronen.

Ich wil hier gleichfals von den mancherley arten der Citronen nicht schreiben / sondern es nur bey dem ordinairen Citronen-baum bewenden lassen. Derselbe gleichet in vielen stücken dem gemeinen Limonen-baum; sintemahl er auch ist mittelmäßiger grösse / stark / gehornet / starck und grösser von Blättern / die durchlöchert und am rande ein wenig gekerbet sind. Derowegen hat er ebenmäßig etwa Zwirgen / oder etwas mehr und stärcker / als der Limonen-baum. Die Blüte ist zwar inwendig weiß / aber auswendig Purpur-roth / von hinterlassenem geruch. Die Frucht ist länglicht / breitet auch rundrach / an der grösse / wie die ordinair Limonen; den farben nach weiß-gelb / wohrichend / glatt und dünne von Schalen und Fleisch / aber voll saurlichen Mancks oder Saffts; inwendig mit etlichen bittern Sämkörnern versehen.

Das Temperamont der Citronen kan nicht gleichförmig gesetzet werden / weil sie nach Gallen meinung *l. II. Simpler. facult. c. 37.* aus dreyen stücken bestehen. Das erste ist *Cortex*, eine äusserliche gelbe Schale / welche Hitzig und Trocken im 2. grad. Das ander stück ist *Pulpa*, das Fleisch oder die weisse Haut / welche zwar einige Kälte und phlegmatische Nahrung geben kan / aber hart zu verdauen ist / und deßwegen wenig gemäßt wird. Das dritte ist *Medulla*, das Marck / in welchen der Saft / Kalt und Trocken / (C. Hofmanno *lib. II. Med. Off. c. 10.*) im 3. grad / enthalten. Diesen könte das vierte stück / nemlich Sernen, die Kernen zu gefügt werden / welche im 2. grad Hitzig und Trocken zu achten.

Die ordinair sauerliche Citronen kommen mir den Limonen / so wol was die Medicinal-krähfte / als was den Kuchen- und Tisch-brauch betrifft / gänzlich überein; und weil deren kurtz zuvor bey den Limonen etwas angeführet worden / so lasse ich es dabey bewenden. *Bapt.* Fiorr Verse / da er in seiner Carma von den Citronen schreibet / lauten also:

Malleina mala sunno, pelli vis ignea nostræ est,
Humentis brumæ nec bene cocta caro.
Terreus est humor, sectantur semina pellem:
Flos calet & folium, sic volucre Dei.
Tarda caro est, succus choleram, fluxusque moratur:
Cor repet hinc ardens, hinc tua membra nitent.
Semina, flos, folium, & cortex frigentia mulcent
Corpora, & epurant æra pestiferum.
Sola tamen volumus mandi, sic gratus olescens
Nos, bona dic, Veneri, *non mala, nec medicæ*.

Aber Martialis *l. Epig. XIII.* zeiget nach seiner gewohnheit gar kurtz und sinnreich auf

Kat. Nr. 9.25: Limone, Citrone, Pomeranze, Pomesine, in: Johann Sigismund Elsholz, Diaeteticon, Cölln an der Spree 1682. Nürnberg, Germanisches Nationalmuseum

ganz augenscheinlich höchster Beliebtheit. Er wird in den Anweisungen zu Gastereien im Jahreslauf neben Zitronensulz sowie geschraubten und gebackenen Zitronen mehrfach, über das Jahr verteilt für März, Juli und November empfohlen.[61] Auch in den Speiseplänen für »ein zur Frühlingszeit anzustellendes vornehmes Hochzeits-Mahl« treffen wir am ersten Tag auf den Pomeranzensalat, am zweiten Tag dann auf Zitronen- und Pomeranzentorten (Kat. Nr. 9.24). Überhaupt fehlt in keinem der Speisepläne für die vornehmen Hochzeiten im Jahreslauf die Verwendung von Zitrusfrüchten – ob als Bestückung eines Tafelaufsatzes im Winter oder als geschraubte oder gebackene Zitronen im Sommer und Herbst.[62] Auffällig ist aber der Kontrast zu den »gemeine[n] eintägige[n]« Hochzeiten, auf deren Speiseplänen die Zitrusfrüchte ganz fehlen[63] – übrigens ein Befund, der die Beobachtung an den nach Ständen geordneten Menüfolgen bei Rumpolt weiterführt und die Kategorisierung der Zitrusfrüchte als Luxusgüter auch am Ende des 17. Jahrhunderts bestätigt.

Das »Nürnbergische Koch-Buch« erteilt zudem den Rat, Zitronen, Pomeranzen, Limonen und Zitronat im November zu kaufen: »ob sie schon das gantze Jahr durch zu haben/ sind doch in diesem Monat am besten und frischesten zu bekommen«.[64] Der Markt – zumal in Nürnberg – bietet nach

dieser Aussage also die Importfrüchte das ganze Jahr über. Nürnberg war eine Zitrusstadt. Möglicherweise wollte man Qualitäts- und Preisschwankungen aus dem Weg gehen, denn es gibt unzählige Rezepte in allen Kochbüchern für das Konservieren der Zitrusfrüchte. Schon Susanna Harsdörfer teilt 1582 mit, wie Pomeranzenschalen durch Kandierung einzumachen seien.[65] Anna Wecker, die sich mit ihrem 1597 erstmals erschienenen »Köstlich new Kochbuch« der Krankenkost verschrieben hat, deklariert die Pomeranze als ganzen »Apfel« in Zuckersirup als Heilmittel besonders gegen Magenbeschwerden und Appetitlosigkeit – und steht damit ganz in der mittelalterlichen diätetischen Tradition. Sie beschreibt, wie man Pomeranzen »bereitten vnd einmachen soll dass sie ein ganzes jahr gut bleiben [...] weil man die pomeranzen nicht in allen Landen durchs ganze jahr frisch behalten noch bekommen kann«.[66]

Im »Nürnbergischen Koch-Buch« schließlich finden sich Anleitungen für das Einmachen von Zitronat und Zitronen, wobei auch hier explizit empfohlen wird, dafür die schönen glatten Früchte des Spätherbsts zu verwenden. Weiterhin gibt es Rezepte für das Einmachen ganzer Früchte mit Hilfe von Salzlake oder Sirup und das Konservieren von Schalen durch Trocknung.[67]

Gegen Ende des 17. Jahrhunderts dokumentiert Johann Sigismund Elsholz in seinem »Diaeteticon« das Wissen seiner Zeit in Bezug auf die Gesunderhaltung des Körpers und führt so die mittelalterlichen Fäden des »Tacuinum sanitatis« weiter (Kat. Nr. 9.25). Er beschreibt Nahrungsmittel systematisch nach Namen und Bezeichnungen, Erscheinungsformen, dem Temperament, den Tugenden, ihrem Einsatz in der Küche und bei Tisch und warnt zum Schluss vor negativen Wirkungen. Im Kapitel »Von fremden Früchten« treffen wir auf die Limonen, die Zitronen, die Pomeranzen und die Adams-Äpfel[68] – und erfahren nichts wirklich Neues. Dann aber folgt eine Frucht, die er »Pomesine« (Apfelsine) nennt, und er erläutert, dass es sich dabei um den noch nicht lange bekannt gewordenen »Pomis sinensibus« oder »Sinesischen Apfel« handle, eine Frucht, deren Heimat das Land Sina[69] sei und die von dort »mit fleiß« nach Lissabon gebracht und hier angebaut worden sei. Nunmehr wachse sie in ganz Portugal und Spanien. Elsholz lobt den guten Geschmack der neuen Frucht und deren Nutzen für die Kranken. Er vergisst aber auch nicht darauf hinzuweisen, dass der Geschmack der Früchte in China von den nachgezüchteten Orangen der Iberischen Halbinsel nicht erreicht wird.[70]

Diese kurzen Streiflichter auf einige ausgewählte Quellen zeigen, dass sich in der Frühen Neuzeit das Inventar der verwendeten Zitrusfrüchte, deren Einsatz in der Küchenpraxis sowie das vorhandene Hintergrundwissen ziemlich gleichen. Ja, es ist deutlich geworden, dass es in den gedruckten Kochbüchern des 16. und 17. Jahrhunderts offenbar insgesamt keine fundamentalen Unterschiede gibt, sondern sie ganz im Gegenteil im Aufbau, bei vielen Rezepten und der Handhabung einzelner Ingredienzien sowie auch bei den zusätzlichen Ratschlägen in Bezug auf Küchenkniffe und Diätetik sehr große Parallelitäten aufweisen.

Resümee

Der Blick zurück in die Geschichte der Kochrezepte mit der Fokussierung auf die Verwendung von Zitrusfrüchten hat uns zwangsläufig in den Orient geführt. Dies zeigt, wie stark der Einfluss der orientalischen, speziell der sarazenischen Küche auf die mittel- und westeuropäische war und wie wichtig es ist, ein spezielles Augenmerk auf den süditalienischen und wohl auch iberischen Raum als Einfallstor und Zone des intensiven Kulturtransfers bis in den kulinarischen Bereich zu legen. Es ist aber auch klar geworden, dass Zitrusfrüchte im Mittelalter nördlich der Alpen ein sehr seltenes und exotisches Luxusgut waren, das die meisten – wenn überhaupt – nur dem Namen nach kannten.

Die Zeit der Renaissance bringt in direkter Korrelation mit allen anderen kulturgeschichtlichen Neuorientierungen auch in der Kulinarik eine neue Ausrichtung nach Italien und mit der Imitationsfreude der Zeit auch eine sprunghaft gesteigerte Frequenz von diversen Zitrusgewächsen und -früchten in die Gärten und Küchen.

Die Barockzeit schließlich führt diesen Trend weiter. Es sind mittlerweile neue Importwege erschlossen, die die

modische Kultivierung des Exotischen – nicht zuletzt in der Form der Zitrusgewächse – zulassen und soweit fördern, dass mit der Süßorange noch eine neue Art hinzutreten kann. Gezeigt hat sich aber auch das Kontinuum des diätetischen Wissens vom Mittelalter, ja eigentlich von der Antike über arabische Vermittlung bis in die Neuzeit, das die Kulinarik bis ins 18. Jahrhundert ganz fundamental prägte.

1 Vgl. Schubert 2006, S. 155.
2 Vgl. Schubert 2006, S. 155–156.
3 Die Aussage »Zitronen- und Pomeranzenhändler gehörten zum spätmittelalterlichen Hausierergewerbe« bei Schubert 2006, S. 108, bleibt dort leider ohne Quellenangabe.
4 Vgl. Unger 2006, S. 149.
5 Apicius 1991.
6 Siehe Jashemski 2002, S. 102, Abb. 84.
7 Vgl. Unger 2006, S. 150.
8 Hugo Falcando: Historia de rebus gestis in Siciliae regno; vgl. Liber de coquina 2005, S. 144, Anm. 102, sowie Unger 2006, S. 180.
9 Vgl. Unger 2006, S. 182. Zur Geschichte des Handels von Zitrusfrüchten siehe den Beitrag von Johannes Pommeranz in diesem Band.
10 Vgl. Unger 2006, S. 183, sowie den Beitrag von Helmut-Eberhard Paulus in diesem Katalog.
11 Vgl. dazu Lutz 2009, passim.
12 Vgl. Lutz 2009, S. 46.
13 Vgl. Ibn-al-Karim 2005, S. 36.
14 Vgl. Liber de coquina 2005, S. 90, 7.14.
15 Vgl. Liber de coquina 2005, S. 89, 7.12.
16 Rumpolt 2002, S. 158, vgl. dazu auch Lutz 2009, S. 92.
17 Vgl. Zotter 1988, S. 7–8.
18 Tacuinum sanitatis in medicina 2004.
19 Österreichische Nationalbibliothek (ÖNB), Cod. Vindob. 2396, fol. 3r; ÖNB, Cod. Vindob. S. n. 2644, fol. 11r.
20 ÖNB, Cod. Vindob. 2396, fol. 5r; ÖNB, Cod. Vindob. S. n. 2644, fol. 19r.
21 ÖNB, Cod. Vindob. 2396, fol. 5v; ÖNB, Cod. Vindob. S. n. 2644, fol. 20r.
22 Faksimile: Zotter 1988.
23 Zotter 1988, S. 214.
24 Zotter 1988, S. 215.
25 Im Originaltext »Aranzen«, gemeint sind also Bitterorangen.
26 Vgl. Zotter 1988, S. 222.
27 Offenbar ist generell Alkoholgenuss gemeint.
28 Zotter 1988, S. 223.
29 Zotter 1988, S. 233.
30 Vgl. Kranich 2010, S. 309–321.
31 Einige wenige Sammlungen stehen für sich allein und können insofern als Kochbücher bezeichnet werden. Aber auch sie enthalten Küchentipps – vor allem in Bezug auf Konservierung und Weinzubereitung – sowie eine Unmenge von mehr oder minder deutlichen diätetischen Anleitungen und Hinweisen. Im deutschsprachigen Bereich ist das »Kochbuch des Meisters Eberhart« ein gutes Beispiel, in Frankreich der sog. »Viandier des Taillevent«.
32 Vgl. Kranich 2008, S. 155-176.
33 Die älteste deutschsprachige Kochrezeptsammlung, vgl. grundsätzlich Kornrumpf 1987, Sp. 492–503; zuletzt Fürbeth 2010, S. 293-308.
34 Vgl. Liber de coquina 2005, S. 11.
35 Vgl. Liber de coquina 2005, S. 17.
36 »Ähnlich kann man eine Schale aus Rinder- oder Schweinefleisch zubereiten, und bei Fehlen von Agresta kann man Bitterorangensaft und kaltes Rosenwasser hinzufügen.« Liber de coquina 2005, S. 95, 7.23 und 7.24.
37 Liber de coquina 2005, 7.65 bzw. 9.11.
38 Die Auswertung erfolgte in der »Grazer Kochrezeptdatenbank«, die sich gerade im Aufbau befindet und momentan alle Kochrezepttexte der ediert zur Verfügung stehenden deutschsprachigen Kochrezeptsammlungen enthält.
39 Köln, Hist. Archiv der Stadt Köln, Gymnasialbibl. 4°27, fol. 26r, Nr. 146.
40 Vgl. Kuchenmeysterey 1981, S. IV.
41 Kuchenmeisterey 1516, Kapitel 13, Lage G II v/G III r.
42 Platina Cremonensis 1980, I. Buch, 22. Kap., fol. 6v und 7r. – Die deutsche Übersetzung ist immer wieder fehlerhaft oder zumindest problematisch, weil der frühneuzeitliche Übersetzer vor allem mit den mediterranen Pflanzen teilweise nichts anfangen konnte.
43 Platina Cremonensis 1980, II. Buch, 4. Kap., fol. 8v und 9r.
44 Rumpolt 2002, Nachwort, S. 9.
45 Auch er wendet sich, wie praktisch alle mittelalterlichen Kochrezepttexte vor ihm, an ein kochkundiges Fachpublikum, das solche Informationen nicht braucht.
46 Rumpolt 2002, fol. 11r bis 41v.
47 Rumpolt 2002, fol. 12r.
48 Rumpolt 2002, fol. 13v.
49 Harsdörffer 1582, fol. 6r, 27r.
50 Deckhardt 1611, S. 97, 98, 111.
51 Koch- und Artzney-Buch 1686, S. 70.
52 Z. B. Koch- und Artzney-Buch 1686, S. 13, 51, 61, 77, 102.
53 Deckhardt 1611, S. 57–59.
54 Vollständiges Nürnbergisches Koch-Buch 1691, S. 293–300, Nr. 2–17. Eigentlicher Titel dieser Veröffentlichung von Susanna Maria Endter ist: Der aus dem Parnasso ehmals entlauffenen vortrefflichen Köchin [...] in grosser Geheim gehalten gewesene Gemerck-Zettul. Woraus zu erlernen/Wie man über anderthalb Tausend/so wol gemeine/als rare Speisen ... zu zubereiten und zu kochen [...]. Nürnberg (Endter) 1691.
55 Volkamer 1708, S. 112.
56 Vollständiges Nürnbergisches Koch-Buch 1691, S. 705–708, Nr. 141–144.
57 Vollständiges Nürnbergisches Koch-Buch 1691, S. 331, Nr. 3.
58 Hier wird eine einzelne Frau, Anna Sagramosin, geborene Gräffin Paradeiserin, als Sammlerin ausgewiesen, die die Rezepte »mit grossem Fleiß mühe arbeit wie unkosten, vil jar nacheinander zusamen geklaubt und beschreiben lassen hat.« Die Parallele zum Vollständigen Nürnbergischen Koch-Buch 1691 ist deutlich.
59 Admont, Stiftsbibliothek, Cod. 35/31.
60 Vgl. Hasitschka 1998, S. 112.
61 Vollständiges Nürnbergisches Koch-Buch 1691,

S. 985–997.
62 Vollständiges Nürnbergisches Koch-Buch 1691, S. 1001–1010.
63 Vollständiges Nürnbergisches Koch-Buch 1691, S. 1011–1014.
64 Vollständiges Nürnbergisches Koch-Buch 1691, S. 970–971.
65 Harsdörffer 1582, fol. 45r.
66 Wecker 1609, 5. Theil, S. 43–45. GNM, Bibliothek, 8° Gs 1262
67 Vollständiges Nürnbergisches Koch-Buch 1691, S. 764–770, Nr. 1–7.
68 Das ist ein gemischtes Gewächs mit Blättern wie Limonen, Blüten wie Zitronen und Früchten wie große Pomeranzen.
69 Lateinisch für China
70 Elsholz 1682, S. 85.