

## Culina Historica – Archäologie und Kochbuchforschung

Andreas Klumpp

**Summary – Culina Historica – Archaeology and Cookbook Research.** *The PhD project presented is intended to give new impulses for research in historical kitchen practices and recipe interpretation. As a basis three medieval manuscripts – the buoch von guoter spise, the Fourme of Curye and the Mesnagier de Paris – are investigated in detail, in regards to kitchen equipment used, ingredients, time indications, measures, weights, intended consistence and appearance of the dishes. Also data derived from archaeology and its related disciplines archaeozoology and archaeobotany are part of the foundation for the practical cooking experiments. These are executed first in a modern kitchen, then in the reconstructed kitchen of a medieval farm-house at the outdoor museum Bad Windsheim and on a specially constructed portable fireplace. Kitchen equipment and ingredients as close as possible to the historic ones will be used where necessary. In contrary to the up to now mainly linguistic analysis and development of cookbooks, this research is executed under observation of the principles of experimental archaeology. Therefore a documentation sheet has been developed to collect written and photographic evidence of the experiments.*

Die historische Kochbuchforschung ist bisher stark linguistisch geprägt. Bis heute stehen vor allem Aspekte der Sprachgeschichte, des Textaufbaus und Untersuchungen zur Vermittlung von Expertenwissen im Mittelalter im Fokus der Forschung. Die theoretische Beschäftigung mit historischen kulinarischen Texten führte allerdings schon früh auch zu dem Versuch, die bearbeiteten Kochrezepte wieder geschmacklich erfahrbar zu machen. Im deutschsprachigen Raum ließ zum Beispiel OTTO (1856, 4) nach dem Zufallsfund einer alten Rezepthandschrift beim Abbruch eines Klosters in Leipzig erste Kochversuche von erfahrenen Hausfrauen durchführen – leider völlig ohne Dokumentation. Häufig hat dies nicht nur zur Veröffentlichung von Quelleneditionen, sondern auch von Kochbüchern mit mo-

dernen Interpretationen historischer Gerichte geführt (zum Beispiel: BLACK 1998; EHLERT 2000; v. PESCHKE 2001; REDON, SABBAN, SERVENTI 1993). Leider fehlte hier bisher eine systematische Grundlage zur Dokumentation und Darstellung des Interpretationsablaufes und der auftretenden Probleme und Deutungsmöglichkeiten. Übersetzungsschwierigkeiten, weitestgehendes Fehlen von Maß-, Gewichts- und Zeitangaben sowie oft nur vage oder schwer verständliche Zubereitungsanweisungen in den originalen Schriftquellen lassen häufig einen großen Interpretationsspielraum offen. Auch immer wiederkehrende Beispiele, in denen angemerkt wird, dass eine oder mehrere Zutaten durch beliebige andere ersetzt werden können, tragen hierzu bei. Ein Beispiel dafür wären etwa Alternativen ein

und desselben Gerichtes für Fleisch- und Fischtage sowie für die Fastenzeit. Zudem richten sich historische Kochanweisungen meist an Personen, die schon ein gewisses Grundwissen und Erfahrung in Küchendingen mitbringen, so dass es zum Beispiel weitestgehend nicht als wichtig erschien, Grundrezepte für Teigmassen oder bestimmte Gewürzmischungen, die man fertig gemischt erstehen konnte, zu übermitteln (EHLERT 2000, 20-22; LAURIOUX 1999, 111; v. PESCHKE 2001, 41-45; REDON, SABBAN, SERVENTI 1993, 56-57). Dieser Hintergrund fehlt uns heute daher fast völlig. Vor allem auch was den Umgang mit offenem Feuer und altem Küchengerät angeht, müssen wir uns heute mühsam herarbeiten. Fehlt nun eine eingehende Dokumentation des Interpretationsweges, so sind die durchgeführten Untersuchungen nur schwer nachvollziehbar und daher in ihrem Informationsgehalt nur bedingt brauchbar.

Hier setzt das vorgestellte Dissertationsprojekt „*Culina Historica – Möglichkeiten und Grenzen zur Rekonstruktion einer historischen Geschmackswelt*“, das am Lehrstuhl für Mittelalterliche Geschichte der Otto-Friedrich-Universität Bamberg durchgeführt wird, an. Es soll neue Impulse in der Erforschung historischer Küchenpraxis und bei der Umsetzung mittelalterlicher Kochrezepte geben. Neben der Auswertung der Schriftquellen werden Kochversuche unter möglichst historischen Bedingungen durchgeführt. Um dem schon angesprochenen Problem der Nachvollziehbarkeit entgegen zu steuern, werden die Grundlagen der Experimentellen Archäologie angewandt, um eine lückenlose Dokumentation aller Schritte und Ergebnisse anzustreben. Hierdurch soll die Nachvollziehbarkeit sichergestellt werden und es soll anderen Wissenschaftler/innen ermöglicht werden, die erzielten Resultate theoretisch und praktisch überprüfen zu können.

Drei Handschriften, deren Ursprünge im

14. Jahrhundert liegen, dienen als Grundlage meiner Untersuchung. Sie sind alle als Digitalisate im Internet verfügbar, was die Zugänglichkeit sehr erleichtert. Als deutschsprachiger Vertreter wurde das *buoch von guoter spise* ausgewählt. Aus England wurde das älteste Exemplar der *Fourme of Curye*-Überlieferungskette herangezogen und Frankreich ist mit dem *Mesnagier de Paris* vertreten.

Im zweiten Band des Hausbuchs des Michael de Leone ist das *buoch von guoter spise* enthalten. Es handelt sich um die früheste überlieferte deutschsprachige Kochrezepthandschrift. Michael de Leone war bischöflicher Protonotar in Würzburg und ließ eine umfangreiche Sammelhandschrift mit gemischtem Inhalt in zwei Bänden anfertigen. Neben der Kochrezeptsammlung enthielt dieses Werk geistliche und weltliche Literatur, Gebete, Dokumenten- und Urkundenvorlagen, Gesundheitslehren und vieles mehr. Vom ersten Band des Hausbuches liegen leider nur noch wenige Fragmente vor, doch lässt sich der Inhalt anhand des Verzeichnisses im erhaltenen zweiten Band nahezu vollständig rekonstruieren. Das *buoch von guoter spise* ist in diesem zweiten Band überliefert, der um 1350 entstanden ist. Aus zwei unterschiedlich aufgebauten Teilen bestehend, dürfte es auf zwei ursprünglich getrennte Vorlagen zurückgehen. Es enthält 101 Kochrezepte und 2 Scherzrezepte ohne kulinarischen Wert (München, Cim. 4 (= 2° Cod. ms. 731). EHLERT 1994; BRUNNER 1983; MARTELLOTTI 1991).

Der älteste Vertreter der britischen *Fourme of Curye*-Überlieferung ist wahrscheinlich das Manuskript aus der John Rylands Library der Universität Manchester. Paläographisch ist er an das Ende des 14. Jahrhunderts zu datieren, geht aber wohl auf eine ältere Vorlage zurück. Darauf deuten Gemeinsamkeiten aber auch Unterschiede zu den übrigen Vertretern dieser Manuskriptfamilie hin. Der

oder die Kompilatoren haben durch die Nennung der Meisterköche König Richards II. als Urheber die Entstehung des Buches selbst zwischen 1366 und 1399, den Regierungsdaten des besagten Herrschers, angesetzt. Von den ursprünglich 193 Rezepten des Manchester-Manuskripts sind dreieinhalb, die durch die umfangreiche Parallelüberlieferung sehr gut rekonstruiert werden können, durch Seitenverlust verloren gegangen. Zwei Rezepte wurden in einer Hand des 18. Jahrhunderts auf separat eingebundenen Blättern aus anderen Manuskripten der Gruppe nachgetragen. Diese waren ursprünglich nicht in der behandelten Quelle vorhanden. Die Rezeptsammlung enthält somit heute 192 Kochrezepte, von denen zwei nicht zum ursprünglichen Bestand gehören und dreieinhalb verlorengegangene rekonstruierbar sind (Manchester, English MS 7. HIEATT 1985; HIEATT 1988). Zwei Überlieferungsträger des *Mesnagier*

*de Paris* stammen von verschiedenen Zweigen des Herzogshofes von Burgund, ein weiterer aus dessen direktem Umfeld. Erstere werden in der Bibliothèque Nationale de France aufbewahrt, letzterer in der Bibliothèque Royale de Belgique. Alle drei sind bis auf kleinere Abweichungen und einige sprachliche Aspekte quasi textgleich und enthalten eine Sammlung aus zahlreichen moralischen, weltlichen und geistlichen Texten, einem Gartenhandbuch, einem Jagdbuch und einem umfangreichen Rezeptteil sowie Texten zu weiteren Themen. Zur Bearbeitung wurde das digitalisierte Exemplar fonds français 12477 der BNF verwendet, das knapp vor Ende des 14. Jahrhunderts oder schon in den Anfangsjahren des 15. Jahrhunderts entstanden ist. Ursprünglich von einem älteren wohlhabenden Pariser Bürger mit guten politischen Beziehungen erstellt, sollte der *Mesnagier de Paris* als Ratgeber für seine noch sehr junge Frau



Abb. 1: Kochen in der Küche des Bauernhauses von Höfstetten, 14. Jh., Fränkisches Freilandmuseum Bad Windsheim. – Cooking in the kitchen of the farm-house from Höfstetten, 14<sup>th</sup> cent., Franconian Open Air Museum Bad Windsheim.

dienen. Die ausgewählten Texte sollten die Adressatin auf das Eheleben vorbereiten und sie zur Führung eines eigenen Haushaltes befähigen. Die moralischen Texte zeigen beispielhaft, wie man sich im 14. Jahrhundert eine wohlherzogene, gesittete und gläubige Hausfrau aus wohlhabenden Verhältnissen vorstellte. Der Rezeptteil geht auf eine Ausgabe des Viandier de Guillaume „Taillevent“ Tirel von der Mitte des 14. Jahrhunderts zurück. Zusätzlich enthält der *Mesnagier* Beispiele für festliche Menüfolgen, Anmerkungen zum Einkauf von Lebensmitteln, Küchentipps und die Kochrezepte. Geschätzt dürfte es sich um etwa 380 Küchentipps und Kochrezepte handeln (Paris, fonds français 12477. BRERETON, FERRIER 1981; PICHON 1846; UELTSCHI 1994).

Insgesamt steht damit also für die Untersuchung ein Korpus von circa 584 ungefähr zeitgleichen Kochrezepten und Küchentipps aus drei Ländern zur Verfügung. Diese werden transkribiert, übersetzt und genauestens auf Nennungen und Hinweise von Gerätschaften, Zutaten, Mengen-, Maß- und Gewichtsangaben, Zeitangaben, Angaben zur Feuerungstechnik und zu Konsistenz und Aussehen des beabsichtigten Ergebnisses untersucht. In Verbindung mit aktuellen Ergebnissen der Bauforschung und Archäologie sowie ihrer Nachbarwissenschaften Archäozoologie und Archäobotanik werden die benötigten Sachgüter und Zutaten identifiziert. Die naturwissenschaftliche Analyse liefert hierbei aber auch Erkenntnisse zur Zubereitung und Verwendung von Zutaten. Die in der Archäozoologie übliche Schlachtspurenanalyse kann zur Identifizierung von Schlachttechniken und Fleischzuschnitten eingesetzt werden (PASDA 2004).

Die gesammelten Daten der Textauswertung und der Untersuchung der Sachkultur dienen zur Konzeption der Kochversuche. Es ist geplant, pro Handschrift fünf bis zehn Rezepte herauszugreifen und



*Abb. 2: Kochen in der Küche des Bauernhauses von Höfstetten, 14. Jh., Fränkisches Freilandmuseum Bad Windsheim – Cooking in the kitchen of the farm-house from Höfstetten, 14<sup>th</sup> cent., Franconian Open Air Museum Bad Windsheim.*

unter möglichst historischen Bedingungen in verschiedenen Interpretationsvarianten experimentell umzusetzen. Dabei kommen die Grundlagen der Experimentellen Archäologie zur Anwendung.

Um die Nachvollziehbarkeit und Reproduzierbarkeit der Versuche zu gewährleisten, wurde ein mehrseitiges Versuchsprotokoll entwickelt, in dem alle Details des Ablaufs und der Interpretationsalternativen der Rezepte festgehalten werden. Zudem werden möglichst viele Stufen der Durchführung fotografisch dokumentiert. Die Arbeiten werden zuerst am konventionellen Elektroherd, dann in der rekonstruierten Küche eines Bauernhauses aus dem 14. Jahrhundert im Fränkischen Freilandmuseum Bad Windsheim (*Abb. 1-2*) und im Freiland auf einer von Bildquellen inspirierten und auf die Anforderungen des Projektes angepassten tragbaren Feuerstelle (*Abb. 3*) durchgeführt. Aus Kosten- und Zeitgründen werden nur dort, wo dies zum Erzielen einer bestimmten Konsistenz oder eines Kochergebnisses nötig scheint, Repliken mittelalterlicher Küchengeräte eingesetzt. Als Zutaten sollen solche verwendet werden, die den historischen möglichst nahe kommen.



Abb. 3: Herd in Aktion, Eröffnungsveranstaltung des LEA Mayen, Außenstelle des RGZM Mainz, Tag 2, 23.09.2012. – Fire place in use, opening event of LEA Mayen, branch of RGZM Mainz, day 2, 09.23.2012.

Dazu finden parallel Anbauversuche mit Saatgut aus dem Institut für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung in Gatersleben/Deutschland ([www.ipk-gatersleben.de](http://www.ipk-gatersleben.de)) statt. Hierunter befinden sich zum Beispiel ältere Möhrensorten, die sich im Geschmack und Aussehen von der heute bevorzugten Supermarktware unterscheiden (KÖRBER-GROHNE 1995). Unter anderem erfolgt aber auch die Aufzucht historischer Blattgemüse-, Kohl-, Rüben-, Rettich-, Bohnen- und Erbsensorten. Auch bei den tierischen Ingredienzien wird versucht, möglichst passende Alternativen ausfindig zu machen. Bei Rezepten mit Schweinefleisch soll zum Beispiel Fleisch spanischer Eichelmastrschweine Verwendung finden, die in ihrem Erscheinungsbild und in der Haltung noch sehr nahe an die mittelalterlichen Artgenossen her-

ankommen. Farbe, Geschmack und Konsistenz der Ausgangszutaten können einen direkten Einfluss auf das Endergebnis haben. Daher ist es wichtig, möglichst vertretbare ältere Sorten ausfindig zu machen, die mit dem mittelalterlichen Bestand vergleichbar sind. Zur Nachvollziehbarkeit werden Sorten- und Produktnamen sowie Bezugsquellen möglichst detailliert angegeben.

Zur Ausarbeitung des Versuchsprotokolls und zum Einüben des Dokumentationsablaufs sowie zum Vertiefen der Erfahrungen bei der Arbeit am offenen Feuer, haben die ersten Vorversuche bereits 2011 im Fränkischen Freilandmuseum Bad Windsheim begonnen. Als Beispiel soll hier ein Rezept aus der *Fourme of Curye* wiedergegeben werden.

Original:  
5 [fol. 13r-13v]  
•v• *Rapes in potage*

Text:  
*Take rapes and make hem  
clene and wafche hem clene  
[13v] qua(t)re hem • perboile hem• take  
hem vp• caft hem in a gode broth  
and seep hem• mynce oynouns and  
caft þere to safroun and salt and  
melle hit forth with pordor-  
douce• in þe same wylfe make  
pastronakes and skyrwittes•*

Übersetzung:  
5. Kohl-/Steckrüben in Eintopf/Suppe  
Nimm Kohl-/Steckrüben und mache sie  
sauber und wasche sie sauber.  
Viertele sie (Abb. 4). Koche sie vor/gar.  
Nimm  
sie heraus. Werfe sie in eine gute Brühe  
und siede sie. Hacke Zwiebeln und  
werfe dazu Safran und Salz (Abb. 5) und  
richte es in Schüsseln für 1-4 Personen  
an mit poudre  
douce (Abb. 6). Auf die selbe Weise ma-  
che  
Pastinaken und Zuckerwurz.

Translation:  
5. *Rapes/swedes in hotpot/soup*  
*Take rapes/swedes and make them  
clean and wash them clean.*  
*Cut them in quaters (fig. 4), cook them in  
advance. Take  
them out. Throw them in a good broth  
and seeth/boil them. Mince onions and  
throw safron and salt into it (fig. 5) and  
serve it with poudre  
douce (fig. 6). In the same manner make  
parsnips and skirret/crummock*

Projektbegleitend wird ein im Internet  
zugängliches „Projekttagbuch“ geführt.  
Hier werden aktuell Entwicklungen, Ta-  
gungs- und Veranstaltungsankündigun-  
gen, Informationen zur Nahrungsfor-



Abb. 4: Dokumentationsbeispiel für die  
Zubereitung des Gerichts „rapes in pota-  
ge“: Vorbereitung der Zutaten. – Example  
for the documentation of the dish “rapes  
in potage”: preparation of the ingredients.



Abb. 5: Dokumentationsbeispiel für die  
Zubereitung des Gerichts „rapes in pota-  
ge“: Hinzufügen der gehackten Zwiebeln  
in die gekochte Brühe mit Rüben. –  
Example for the documentation of the  
dish “rapes in potage”: adding the minced  
onions to the broth with swedes.

schung, Beispiele für Experimente und  
weitere Inhalte aus dem Bereich der  
Archäologie, Experimentellen Archäologie  
und Literaturforschung mit Anknüpfung an  
die Nahrungsforschung eingestellt  
(culina-historica.blogspot.com).

Das Dissertationsprojekt soll hauptsäch-  
lich auf neue Wege bei der Untersuchung  
mittelalterlicher Kochrezepthandschriften  
und ihrer praktischen Umsetzung auf-

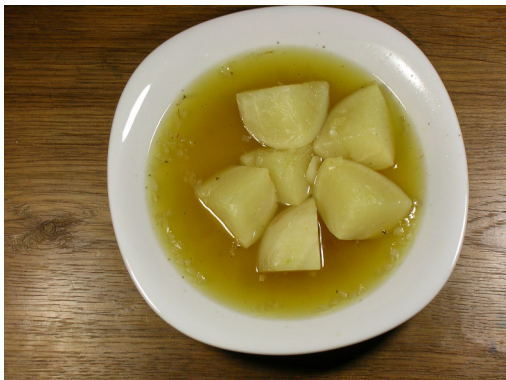


Abb. 6: Dokumentationsbeispiel für die Zubereitung des Gerichts „rapes in potage“: Anrichten des Gerichts. – Example for the documentation of the dish “rapes in potage”: dressing the dish.

merksam machen. Es soll versucht werden zu zeigen, wo Schwierigkeiten und Chancen auf dem Weg zur Rekonstruktion historischer Küchenpraktiken und Speisen liegen und welche Lösungsansätze vorstellbar sind. Die Verwendung von Zutaten, die den historischen möglichst nahe kommen, die Durchführung unter annähernd historischen Bedingungen und vor allem das Dokumentationsverfahren spielen hierbei eine entscheidende Rolle.

#### Handschriften

Mesnagier de Paris: Bibliothèque National de France Paris, fonds français 12477 online: <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b9060818d/f129.image.r=mesnagier.langDE>  
 Fourme of Curye: Ryland University Library Manchester, English MS 7 online: <http://enriqueta.man.ac.uk/luna/servlet/view/search?q=%22Fourme%20of%20Curye%22>

Hausbuch des Michael de Leone / Würzburger Liederhandschrift: Universitätsbibliothek München. Cim. 4 (= 2° Cod. ms. 731) online: <http://epub.ub.uni-muenchen.de/10638/>.

#### Literatur

**BLACK, M. 1998:** Küchegeheimnisse des Mittelalters. Kulinarische Entdeckungen und Rezepte. Würzburg 1998.

**BRERETON, G. E., FERRIER J. E. 1981:** Le Menagier de Paris. Oxford 1981.

**BRUNNER, H. (Hrsg.) 1983:** Das Hausbuch des Michael de Leone (Würzburger Liederhandschrift) der Universitätsbibliothek München (2° Cod. ms. 731). Litterae 100. Göppingen 1983.

**EHLERT, T. 1994:** Das Buch von guter Speise. Faksimile, Nachschrift von A. Kupfer, Nachwort, Glossar. Mit einem Beitrag von Trude Ehlert: Das buoch von guoter spise. Donauwörth/Frankfurt a. M. 1994.

**EHLERT, T. 2000:** Das Kochbuch des Mittelalters. Rezepte aus alter Zeit eingeleitet, erläutert und ausprobiert von Trude Ehlert. Düsseldorf 2000.

**HIEATT, C. B., BUTLER, S. 1985:** Curye on Inglysh. English culinary manuscripts of the fourteenth century (including the Forme of Cury). Early English Text Society: Supplementary series 8. London 1985.

**HIEATT, C. B. 1988:** Further Notes on the Forme of Curye et al.: Additions and Corrections. Bulletin of the John Rylands Library Manchester 70, Heft 1, 1988, 45-52.

**KÖRBER-GROHNE, U. 1995:** Nutzpflanzen in Deutschland von der Vorgeschichte bis heute. Stuttgart 1995.

**LAURIOUX, B. 1999:** Tafelfreuden im Mittelalter. Die Eßkultur der Ritter, Bürger und Bauersleut. Augsburg 1999.

**MARTELOTTI, A. (Hrsg.) 1991:** Il libro di buone vivande – la cucina tedesca dell'età cortese. Das buoch von guoter spise. Schena 1991.

**OTTO, B. 1856:** Dreihundertjähriges deutsches Kloster-Kochbuch. 8. Reprintauflage, Leipzig o. J.

**PASDA, K. 2004:** Tierknochen als Spiegel sozialer Verhältnisse im 8.-15. Jahrhundert in Bayern. Praehistorika. Monographien 1. Erlangen 2004.

v. **PESCHKE, H.-P. 2001:** Das Kochbuch der Renaissance. Düsseldorf 2001.

**PICHON, Baron J. 1846:** Le Ménagier de Paris. Traité de morale et d'économie domestique, composé en 1393 par un bourgeois parisien. Paris 1846. (<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k83110x>).

**REDON, O., SABBAN, F., SERVENTI, S. 1993:** Die Kochkunst des Mittelalters. Ihre Geschichte und 150 Rezepte des 14. und 15. Jahrhunderts, wiederentdeckt für Genießer von heute. Frankfurt a. M. 1993.

**UELTSCHI, K. 1994:** Le Mesnagier de Paris. Texte éd. par Georgina E. Brereton et Janet E. Ferrier. Trad. et notes par Karin Ueltschi. Le Livre de Poche. 4540. Lettres gothiques. Paris 1994.

Abbildungsnachweis

Abb. 1-2: Nina Günster im Auftrag von  
Andreas Klumpp

Abb. 3-6: Andreas Klumpp

Autor

Andreas Klumpp

Kirchstr. 19

96123 Bamberg

Deutschland

[andreas\\_klumpp@yahoo.de](mailto:andreas_klumpp@yahoo.de)