

## „Diz bu°ch sagt von gu°ter spise, daz machet die vnverichtigen koeche wise“ Von der Rezepthandschrift zur Interpretation

Andreas Klumpp

**Summary – “Diz buoch sagt von guoter spise, daz machet die vnverichtigen koeche wise” – from recipe translation to interpretation.** *The following article is supposed to give an inside view into the process of the interpretation of historical culinary recipes, reconstruction and cooking experiments. Transcript and translation of written sources have their own challenges and often result in individual interpretations depending on the editor. This can cause quite different readings that might affect the outcome of a recipe as demonstrated in the varying approaches of EHLERT (1990; 1994) and me for the same recipe. After having compiled from the text information on both ingredients and equipment needed for the experiment and having identified them, one has to clarify whether there are any reasons for not using them – i.g. health risks, high price, not anymore available or not reproducible etc. If modern equipment and ingredients are used the influence of their use in comparison to that of historically correct reproductions has to be estimated. For the practical experiments we have to keep in mind, that historical culinary recipes are more or less just guidelines for experienced cooks. Often they lack detailed information on various important topics such as preparation steps and measures. As shown by the example of making “Krapfen” (filled doughnuts) we today don’t have the vast experience of the contemporary cooks and have to employ logical text and image analysis as well as trial and error to come to the most likely interpretation of the dish.*

Im vorliegenden Artikel möchte ich den Prozess von der Schriftquelle zur fertigen Rezeptinterpretation näher betrachten, wie er meiner im letzten Jahr (KLUMPP 2015) vorgestellten Dissertation zu Grunde liegt. Das in der Überschrift gegebene Zitat stammt aus der ältesten deutschsprachigen kulinarischen Rezepthandschrift, dem „*buoch von guoter spise*“ (bvgs), einem Teil des Würzburger Hausbuchs des Michael de Leone aus der Mitte des 14. Jahrhunderts. Mit den „vnver-

ichtigen koechen“ sind hier wohl nicht völlig unerfahrene Köche, sondern solche gemeint, die sich mit der gehobenen Küche nicht auskennen und daher eine Handreichung brauchen, um anspruchsvolle Gerichte nachkochen zu können (siehe auch das Glossar bei EHLERT 1994). Dies ist schon eines der grundlegenden Probleme, mit denen wir heute beim Versuch historische Küchenpraktiken und Gerichte nachzuvollziehen, konfrontiert sind. Uns fehlt das Grundlagen-

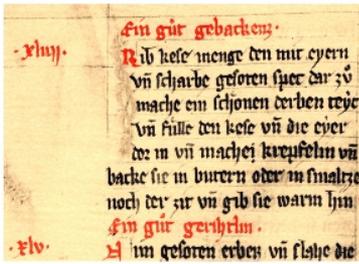
wissen, das dem damaligen Koch durch jahrelange Berufserfahrung zur Verfügung stand.

Doch ergeben sich auch weitere Schwierigkeiten. Jeder, der regelmäßig mit Schriftquellen zu tun hat, kennt die Hindernisse, die diese mit sich bringen. Als Faktoren, die die Lesbarkeit eines Textes heruntersetzen können, sind zum Beispiel vielfältige Arten von Beschädigungen (Tintenfraß, Schädlingsbefall, Brandspuren, herausgerissene oder -geschnittene Teile, Beschädigungen der Bindung) bis hin zum Seitenverlust oder in falscher Reihenfolge gebundene Seiten, Verschmutzungen, Wasserschäden, Überschreibungen und Übermalungen, entfernter Text und Wiederverwertung von Schreibmaterial, ausgelassene Textpassagen, Fortsetzung der Abschrift an der falschen Stelle, ausgebliehene Tinte und unleserliche Schriftart oder Handschrift des Schreibers zu nennen. Durch all dies kann die Transkription stark behindert werden. Auch ergeben sich hierdurch schon die ersten Ansätze für unterschiedliche Interpretationen abhängig vom Autor der modernen Abschrift.

Ähnliche Abweichungen in den verschiedenen Editionen können auch während der Übersetzungsphase auftreten. Wandel oder Mehrdeutigkeit in der Wortbedeutung, gar deren völliger Verlust können dazu führen, dass wir bestimmte Begriffe nicht mehr oder nur noch unzureichend verstehen. Hier sind bestimmte dialektale Fisch- und Pflanzennamen aus dem „*Mesnagier de Paris*“ ein gutes Beispiel, die sich bis heute der Deutung sperren (siehe dazu z. B. WAIBLINGER 1990, *Les poissons*, S. 160-176; Ausgestorbene oder im Neufranzösischen veraltete Wörter, Formen und Ausdrücke, S. 974-990). Im bvgs kehrt in mehreren Rezepten ein „huelziner rost“ als für die Zubereitung essenzielles Küchengerät wieder. Bis heute ist unklar, um was es sich dabei handelt (Glossar bei EHLERT 1994).

Schreib- und Übersetzungsfehler des ursprünglichen Kopisten können den Sinn von Anweisungen ändern oder in der Verwendung völlig anderer Zutaten als in der Vorlage resultieren. Durch Sachkenntnis des Schreibers oder schlechte Erklärungsfähigkeit des Diktierenden kam es nicht selten zu falschen oder schwer verständlichen Schilderungen von Arbeitsabläufen. Wie man gut sieht, beinhalten daher schon die Transkription und die Übersetzung ein gutes Maß an Interpretation durch den Bearbeiter.

Nach der Übersetzung muss man sich als Grundlage für die Umsetzung als Gericht zunächst Gedanken zu den Zutaten machen. Die möglichst genaue Identifizierung der einzelnen Komponenten ist unerlässlich, um möglichst adäquate moderne Äquivalente besorgen zu können. Allerdings sind diese teils nicht mehr verfügbar. Auch Gründe wie potenzielle Gesundheitsgefahr, Umwelt- und Tierschutz, hoher Preis oder gesellschaftliche Tabus können gegen den Gebrauch sprechen. Zudem sollte man sich Gedanken darüber machen, welchen Einfluss der moderne Ersatz auf die Gerichte haben kann, wenn „historische“ Formen nicht mehr verfügbar sind. Hier sollen als Beispiele die in Größe und Geschmack mit den modernen Zuchtformen nicht vergleichbaren mittelalterlichen Wild- und Gartenerdbeeren genannt werden. Des Weiteren kann man alte Möhrensorten anführen, die sich in Farbe, Wuchsform und Geschmack stark von den heute im Handel erhältlichen unterscheiden (KÖRBER-GROHNE 1995, 223-231). Moderne orange-farbige Karotten würden das Gesamtergebnis bei der Interpretation eines „blanc manger“ genannten Mandelgerichts im Gegensatz zu alten weiß- oder beige-farbenen Landsorten schon allein optisch stark verfälschen. Daher ist in vielen Fällen der Eigenanbau mit Saatgut alter Landsorten, die den Varietäten in mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Kräuterbüchern stark ähneln,



**47 xliiij [161v] Ein guot gebackenz-**  
 Rib kefe menge den mit eyern  
 vnd scharbe gefoten spec dar zv°  
 mache ein scho<sup>n</sup>en derben teyc  
 vnd fu<sup>l</sup>le den kefe vnd die eyer  
 dor in vnd mache krepfelin vnd  
 backe sie in butern oder in smaltze  
 noch der zit vnd gib sie warm hin

Ein gutes Gebackenes  
 (Krapfen mit Käse-Speck-Eier-Füllung)

A good backed dish (cruller/doughnut  
 with cheese-bacon-egg filling)

Reibe Käse, menge den mit Eiern  
 und schneide gesottenen Speck dazu.  
 Mache einen schönen derben Teig  
 und fülle den Käse und die Eier  
 da hinein und mache kleine Krapfen.  
 Und backe sie in Butter oder in Schmalz  
 nach der Zeit und gib sie warm hin.

Grate cheese, mix it with the eggs  
 and cut cooked bacon thereto.  
 Make a fine coarse dough  
 and fill the cheese and the eggs  
 therein and form little doughnuts. And  
 bake them in butter or in lard  
 depending on the time and serve them hot.

Abb. 1: Auszug aus dem bvgs, Abschrift und Übersetzung ins Deutsche und Englische. – Image from the bvgs, transcript and translation to German and English.

unumgänglich. Hier kann die Zusammen-  
 arbeit mit Bestandsschutzvereinen und  
 Genbanken weiterhelfen. Für die tieris-  
 chen Ingredienzien gilt das natürlich ent-  
 sprechend.

Was das Küchengerät anbelangt, stehen  
 wir vor vergleichbaren Entscheidungen.  
 Auch hier sollte man versuchen, mög-  
 lichst alle erwähnten Teile sicher zu iden-  
 tifizieren. Wie schon beim Punkt der  
 Übersetzung am Beispiel des „huelztinen  
 rost“ verdeutlicht, ist das nicht immer  
 möglich. Eine grundlegende Frage ist da-  
 bei, ob wirklich für alle Schritte Repliken  
 von Fundstücken angeschafft werden  
 müssen. Dass ein fundamentaler Unter-  
 schied im Einfluss auf das Endergebnis in  
 der Verwendung eines E-Herdes oder ein-  
 es Feuerherdes nach mittelalterlichem

Vorbild besteht, dürfte einleuchten. Auch  
 der Einsatz von modernen Edelstahltöp-  
 fen oder nachgetöpfter unglasierter Ir-  
 denware beeinflusst die Arbeitsabläufe  
 und eventuell auch die Interpretation  
 stark. Ob wir allerdings moderne Messer  
 mit Kunststoffgriffen oder handgeschmie-  
 dete nach Originalvorlage verwenden, ist  
 für die reine Rezeptinterpretation von  
 recht untergeordneter Bedeutung. Hinzu  
 kommt, dass es, ähnlich wie bei den  
 Zutaten, auch diverse Hinderungsgründe  
 für den Einsatz historisch korrekter Mate-  
 rialien geben kann. Die Gesundheitsge-  
 fahr durch Bleiglasuren, schwermetallhal-  
 tige Legierungen oder andere Gifte ist nur  
 einer davon. Auch ein hoher Preis kann  
 zum Ausschluss führen. Dies sind nur ei-  
 nige wenige Beispiele von einer ganzen

## Krapfen mit Käse, Ei und Speck gefüllt

### Ein gutes Gebäck

Reib Käse, vermische den mit Eiern und gib kleingeschnittene Speck dazu. Mach einen schönen festen Teig und fülle den Käse und die Eier da hinein und mach Krapfen und back sie in Butter oder in Schmalz, je nach der Zeit (d.h. je nachdem, ob Fasten- oder Fleischtag) und serviere warm.

### FÜR 4 PERSONEN

Teig		Fülle	
300 g	Weizenmehl	100 g	geriebener Käse (Emmentaler oder Parmesan)
6	Eigelbe		
	Salz	125 g	durchwachsener Speck
70 g	Butter	1	Ei
3 EL	Sahne		Pfeffer
3 EL	trockener Weißwein		
1	Eiklar		
ca. 100 g	Schmalz oder Butter zum ausbacken		

ZUBEREITUNG: Aus den angegebenen Zutaten einen festen Teig bereiten und ausrollen. Mit Eiklar bestreichen und in Quadrate von ca. 10 cm Seitenlänge zerschneiden. Für die Füllung den durchwachsenen Speck in sehr feine Würfel schneiden; den geriebenen Käse mit dem Ei und dem Speck vermischen, mit Pfeffer abschmecken und in die Mitte der Teigquadrate geben. Die Teigflecken zu Dreiecken zusammendrücken und in der Pfanne in heißem Schmalz ausbacken.

(EHLERT 1990, 71)

Doughnuts filled with cheese egg and bacon

### A good baked dish

Grate cheese, mix it with the eggs and give finely cut bacon thereto. Make a fine coarse dough and fill the cheese and the eggs therein and make doughnuts and bake them in butter or lard depending on the time (that means depending of it beeing fish or flesh day) and serve them hot.

### FOR 4 PERSONS

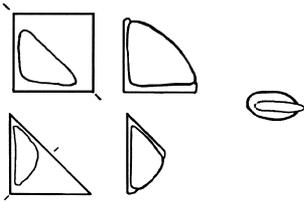
Dough		Filling	
300 g	wheat flour	100 g	grated cheese (Emmentaler or Parmesan)
6	egg yolk		
	salt	125 g	streaky bacon
70 g	butter	1	egg
3 EL	cream		pepper
3 EL	dry white wine		
1	egg white		
ca. 100 g	lard or butter for baking		

PREPARATION: Make a firm dough out of the ingredients mentioned and roll it out. Brush with egg white and cut in squares of about 10 cm side length. For the filling cut the streaky bacon in fine cubes; mix the grated cheese with the egg and the bacon, season with pepper and put in the middle of the dough pieces. Press the dough pieces into triangles and bake in hot lard in a pan.

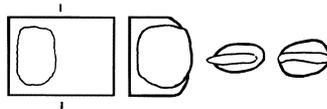
(EHLERT 1990s, 71)

Abb. 2: Das Krapfenrezept bei EHLERT 1990, 71. – The doughnut recipe from EHLERT 1990, 71.

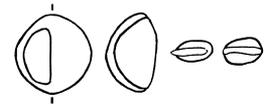
Dreieckige Formen  
Triangular shapes



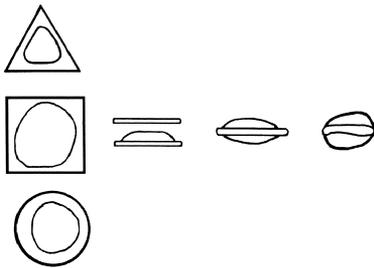
Rechteckige Formen  
Rectangular shapes



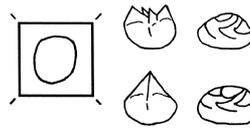
Halbrunde Formen  
Semicircular shapes



Doppelte Teiglagen  
Double dough layers



Klößchenartige Formen  
Dumpling like shapes



Backteig-Tauchverfahren  
Batter method



Ausgehöhlte Kugelformen  
Hollow sphere shapes



Abb. 3: Einfache Methoden zum Krapfenformen. – Simple methods for forming doughnuts.

weiteren Reihe von Gründen, die gegen eine Nutzung sprechen könnten. Wenn man nun für die entscheidenden Stellen Replikate angeschafft hat, stellt sich noch das Problem der korrekten Anwendung. Wie eingangs erwähnt, konnte der historische Koch auf eine Fülle an Erfahrungen und Zusatzinformationen zurückgreifen, die wir uns heute mühsam erarbeiten müssen oder die nicht mehr reproduzierbar sind. So ist zu berücksichtigen, dass man beim Kochen in Keramik und mit Feuer völlig anders arbeiten muss als mit moderner Küchenausstattung. Die Gefahr von Brandverletzungen oder dass die Töpfe zerbrechen, ist bei falscher Handhabung weit größer. Zu den Gefahren falscher Handhabung zählen auch weitere Gesundheitsgefährdungen. Wird zum Beispiel mit unverzinneten Kupfergeräten oder solchen aus Kupferlegierungen gearbei-

tet, muss man sich der potenziellen Giftigkeit der zubereiteten Lebensmittel durch inkorrekte Nutzung oder unterlassene Reinigung bewusst sein. Abschließend ergibt sich wie bei den Zutaten die Notwendigkeit, dass man sich darüber im Klaren sein muss, welchen Einfluss moderne „Ersatzgerätschaften“ im Vergleich zu „historisch“ adäquaten auf das Resultat haben können.

Im Anschluss soll ein Exempel aus den laufenden Vorversuchen zur Dissertation näher vorgestellt werden. Wie man auf *Abb. 1* gut erkennen kann, handelt es sich beim bvg's um eine vergleichsweise gut lesbare Handschrift des 14. Jahrhunderts, die uns bei der Transkription kaum vor größere Schwierigkeiten stellt. Doch schon bei der Übersetzung ins Neuhochdeutsche und noch auffälliger bei der ins Englische zeigen sich erste Unterschiede,

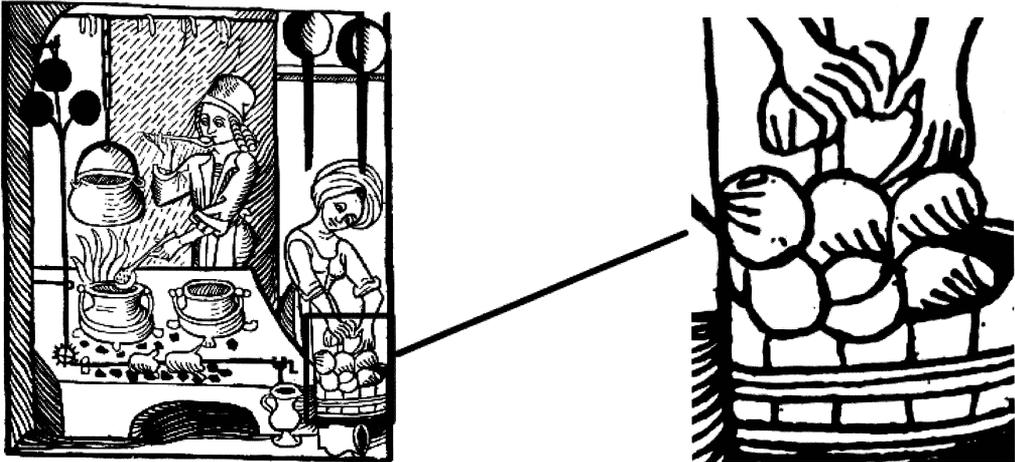


Abb. 4: Titelholzschnitt der „kuechenmaystrey“, Nürnberg 1490, und Detail. – Title cut of the “kuechenmaystrey”, Nuremberg 1490, and detail.

Ungenauigkeiten und Interpretationsmöglichkeiten (Abb. 1). So gilt, was anfangs schon gesagt wurde, dass die Interpretation selbst bei gut lesbaren und gut verständlichen Texten schon spätestens bei der Übersetzung beginnt. Erfolgt die Translation gar in eine mit der Originalsprache nicht direkt verwandte moderne Sprache, häufen sich die Fehlerquellen noch stärker.

Bedenkt man zudem, dass in der betreffenden Zeit noch kaum Regeln für die Verwendung von Satzzeichen bestanden und diese häufig zur Hervorhebung von Arbeitsschritten oder zur Trennung von Objekten einer Aufzählung verwendet wurden und sonst überwiegend fehlen, stellt sich die Schwierigkeit einer Angleichung an moderne Gepflogenheiten. Dadurch können unter anderem eigentlich zusammengehörige Satzteile getrennt oder separate Anweisungen zu einer einzigen zusammengefasst werden. Das kann wiederum den beabsichtigten Sinn und Charakter eines Rezeptes verändern. Dabei hat wieder der jeweilige Bearbeiter und sein Verständnis des Textes einen nicht unerheblichen Einfluss auf die Interpretation.

Zusammengefasst präsentiert sich der

vorliegende Rezepttext aus Abb. 1 als recht gut les- und übertragbar. Bei der Übersetzung bieten sich kaum Schwierigkeiten und die Handlungsanweisungen scheinen klar verständlich und recht genau wiedergegeben. Bei genauerer Untersuchung werfen sich aber schon die ersten Fragen auf. Welchen Käse soll man verwenden? Oder welche Art von Speck: Rücken- oder Bauchspeck? Soll er ungesalzen und ungeräuchert, gesalzen oder geräuchert oder beides sein? Welches Verhältnis zwischen Speck, Käse und Ei ist beabsichtigt? Was ist ein „schöner derber Teig“? Welche Form haben mittelalterliche Krapfen? Was bedeutet die Formulierung „nach der Zeit“? Diese und eine Fülle an weiteren Fragen lassen sich schon allein für dieses gut verständliche, sehr kurze, vergleichsweise detailreiche und eigentlich wenig herausfordernde Textstück herausarbeiten. Auf einen Teil der Fragen lassen sich mittels Ausschlussverfahren Vermutungen anstellen. Da Reiben als Arbeitsschritt genannt ist, muss es sich um einen relativ festen Käse handeln. Der Speck wird gesotten, was auf ein zumindest gesalzenes vielleicht auch geräuchertes Stück Fleisch hindeuten könnte, da Kochen in Wasser



*Abb. 5: Erster Formversuch nach der „kuechenmaystrey“ mit stark abweichendem Ergebnis. – First forming experiment modelled on the “kuechenmaystrey” with strongly differing results.*

häufig als eine Methode zur Salzreduktion empfohlen wird.

Nach diesen Grundsatzüberlegungen steht nun die praktische Umsetzung an. Am von Ehlert schon in den 1990ern für das auch von mir gewählte Gericht publizierten Interpretationsversuch (EHLERT 1990, 71) lassen sich einige Unterschiede in der Herangehensweise demonstrieren (Abb. 2). Am auffälligsten ist, dass vermutlich aus Unachtsamkeit der Begriff

„gesotten“ vor „Speck“ aus der Übersetzung verschwunden ist. Dadurch fehlt hier eine grundlegende Eigenschaft dieser Zutat. Weiter wird, da es sich um ein Kochbuch für ein nicht fachkundiges Publikum handelt, mit Emmentaler und Parmesan überwiegend auf Zutaten zurückgegriffen, die in den 1980er und 1990er Jahren leicht überall verfügbar waren. Die Formulierung „schöner derber Teig“ wurde dahingehend aufgelöst, dass Ehlert auf ein Rezept für Honigkrapfen aus einer anderen Rezeptsammlung zurückgriff (EHLERT 1990, 36). Sie merkt selbst an, dass es sich dabei wahrscheinlich um eine Süßspeise handelt. Daher kann man die Verwendung für herzhaftes Käse-Speck-Krapfen als problematisch bewerten (EHLERT 1990, 36). Man könnte die Betrachtung beliebig fortführen, was hier jedoch zu weit führen würde. Der von mir gewählte Ansatz ist in diesem Fall wahrscheinlich quellennäher. Da nur wenige Teigrezepte aus dem Mittelalter auf uns gekommen sind und darunter noch weniger Krapfenteige zu finden sind, arbeite ich zur Zeit mit einer der einfachsten Massen, die sich für diesen Zweck verwenden lässt. Es handelt sich um einen einfachen Wasser-Mehl-Teig. Im Folgenden ist geplant, historische und moderne Krapfenmassen ausfindig zu machen und diese zu erproben, um so experimentell eine zufriedenstellendere Lösung zu finden. Der Speck wird wie in der Quelle angegeben in Wasser vorgekocht und als Käse finden auf traditionelle Weise hergestellte würzige Rohmilchkäsesorten Verwendung.

Eine besondere Schwierigkeit stellt die Formgebung dar. Es gibt kaum mittelalterliche Beschreibungen und Abbildungen von Krapfen, sodass man sich von heutigen Formen und ähnlichen Nahrungsmitteln herantasten muss. Vorerst wurden einige der einfachsten Form- und Verschlussarten erprobt (Abb. 3). Die als letztes aufgeführte Tauchmethode mit ei-



*Abb. 6: Zweiter Formversuch nach der „kuechenmaystrey“ mit sehr ähnlichen Herstellungsspuren. – Second forming experiment modelled on the “kuechenmaystrey” with very similar traces of processing.*

nem sehr flüssigen Teig entfällt hierbei allerdings, da im Rezept von einem derben, d. h. festen Teig die Rede ist. Denkbar sind natürlich auch andere Möglichkeiten, die sich hoffentlich ebenfalls durch weite-

re Recherchen ausfindig machen lassen. Als bisher besonders erfolgversprechend haben sich die beiden „Klößchen-Methoden“ auf Basis eines runden oder eckigen flach ausgerollten Teigstücks erwiesen. Hierdurch lassen sich Spuren erzeugen, die starke Ähnlichkeit mit den im Titelholzschnitt der „kuechenmaystrey“ von 1490 dargestellten Strukturen (Abb. 4) aufweisen. Natürlich kann es sich bei der Abbildung auch um beabsichtigte Verzierungen oder gar um ein völlig anderes Gericht und nicht um Krapfen handeln. Aber bisher ist dies eine der vielversprechendsten Bildquellen für unsere Fragestellung. Das mit den Strichen ein Schattenwurf im Sinne der „Rundheit“ der Objekte angedeutet werden soll, kann meines Erachtens als unwahrscheinlich angesehen werden. Dafür sind sie zum einen viel zu unregelmäßig in ihrer Ausrichtung auf den verschiedenen Objekten. Außerdem fehlen sie bei zwei „Krapfen“ völlig. Zum anderen ist der Hauptteil der als Schattenwurf beabsichtigten Schraffuren völlig anders und vor allem mit dünneren Strichen ausgeführt als auf unseren unbekanntem Nahrungsobjekten. In den Abb. 5-6 kann man zwei der frühen Versuche zur Formgebung mittels der „Klößchen-Methode“ und die mehr oder weniger gelungenen Ergebnisse erkennen. Wie die Ausführungen gut veranschaulichen, ist man schon bei vergleichsweise einfachen historischen Kochrezepten mit diversen Schwierigkeiten konfrontiert, die es schrittweise auszuräumen gilt, um eine möglichst handfeste und quellennahe Interpretation zu erreichen. Diese Probleme und mögliche Lösungsansätze zu dokumentieren, ist bei der praktischen Umsetzung historischer Kochkunst und Küchenpraktiken unumgänglich. Die von mir vorgestellten Methoden lassen sich quasi auf alle historischen Epochen, die kulinarische Schriftquellen hinterlassen haben, anwenden. Auch bei archäologisch überliefertem Material stellen sich ähnliche

Fragen und Probleme. Um hier eine möglichst quellennahe Interpretation zu erhalten, kann die geschilderte Vorgehensweise in entsprechend angepasster Form ebenfalls verwendet werden.

#### Handschriften

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

Mesnagier de Paris: Bibliothèque National de France Paris, fonds français 12477. <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b9060818d/f129.image.r=mesnagier.langDE>>.

#### Literatur

**EHLERT, T. 1990:** Kochbuch des Mittelalters. Rezepte aus alter Zeit. Düsseldorf, Zürich 1990.

**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.

**KLUMPP, A. 2015:** Culina Historica. Archäologie und Kochbuchforschung. Experimentelle Archäologie in Europa 14, Bilanz 2015, 183-190.

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

**WAIBLINGER, H. 1990:** Der Wortschatz des Ménagier de Paris in synchronischer und diachronischer Sicht. Tübingen 1990.

**WITTSTOCK, J. (Red.) 1982:** Aus dem Alltag der mittelalterlichen Stadt. Hefte des Focke Museums 62. Bremen 1982.

#### Abbildungsnachweis

Abb. 1: Detailaufnahme und Auszug aus dem bvgs, EHLERT 1994, Abschrift und Übersetzungen Andreas Klumpp.

Abb. 2: Auszug aus EHLERT 1990, 71; Abschrift und Übersetzung Andreas Klumpp.

Abb. 3, 6: Andreas Klumpp.

Abb. 4: Titelholzschnitt und Detail aus „*kuechenmaystrey*“, Nürnberg 1490. Vorlage aus: WITTSTOCK 1982, Titelbild.

Abb. 5: Nina Günster im Auftrag von Andreas Klumpp.

#### Autor

Andreas Klumpp

Kirchstr. 19

96123 Litzendorf

Deutschland

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