

mandelbaum *verlag*

Gastrosophische Bibliothek  
hg. v. Lothar Kolmer, Marcus Winkler  
Band 7

Kochbucheditionen betreut von Gerhard Ammerer und Michael Brauer,  
in Kooperation mit der Universitätsbibliothek Salzburg  
Unterstützt von der Stiftungs- und Förderungsgesellschaft der PLUS,  
der Paris Lodron Universität Salzburg und vom Land Salzburg

Beatrix Koll (Hg.)

# „... und versalz es nicht!“

Die älteste  
Kochrezeptesammlung Salzburgs  
aus einer spätmittelalterlichen  
Handschrift der  
Universitätsbibliothek Salzburg

unter Mitarbeit von  
Simon Edlmayr und Simone Kempinger  
mit einem Beitrag von Hannes Scheutz

mandelbaum *verlag*

[www.mandelbaum.at](http://www.mandelbaum.at)

ISBN 978-3-85476-530-1

© Mandelbaum Verlag Wien 2016

Alle Rechte vorbehalten

1. Auflage 2016

Satz: KEVIN MITREGA

Umschlaggestaltung: MICHAEL BAICULESCU

Druck: PRIMERATE, Budapest

# Inhalt

7	Geleitwort
	BEATRIX KOLL
9	Kodikologische und inhaltliche Beschreibung der Handschrift
10	Hauptteil 1 (1*ra–253v)
12	Hauptteil 2 (254r–317v)
13	Teil 3 (318r–339v)
16	Das Kochbuch
16	Vorbemerkung
16	Inhalt und Aufbau
18	„Nimm dazu 100 Eier“ – Mengenangaben und Maßeinheiten
20	Zubereitungsarten und Gerätschaften
27	Zutaten
45	Zwischen Arzt und Unterhaltungskünstler: Der Koch
	HANNES SCHEUTZ
52	<i>... wo du dez faisfe nicht enhabst ...</i> Zur frühneuhochdeutschen Sprache der Kochrezepte
	BEATRIX KOLL
58	Editionsgrundlagen
59	HANDSCHRIFT
90	TRANSKRIPTION
152	Glossar
155	Register
157	Konkordanz der Rezepte



# Geleitwort

Die Universitätsbibliothek Salzburg besitzt einen historisch bedeutenden Bestand an Manuskripten, alten Drucken und Graphiken und somit einen der wertvollsten Kulturschätze Salzburgs. Das gesamte Wissensspektrum vom Mittelalter bis in die Barockzeit spiegelt sich in den handschriftlich überlieferten oder gedruckten Texten: Sie zeugen vom breit gefächerten Interessensgebiet der Salzburger Fürsterzbischöfe, geben Einblick in das von der Benediktineruniversität geprägte Bildungswesen, erlauben aber auch manche Impressionen vergangener Alltagskultur. In ihrer Schatzkammer seltener und wertvoller Bücher hütet die Universitätsbibliothek fünf handgeschriebene und mehr als 40 gedruckte Koch- und Haushaltsbücher vom 15. bis zum 19. Jahrhundert. Bereits die erste Veröffentlichung der Reihe „uni bibliothek“ mit dem Titel „Kochkunst und Esskultur im barocken Salzburg“ widmete sich der kulinarischen Kulturgeschichte der fürsterzbischöflichen Residenzstadt. Unter den zahlreichen aus Archiv und Bibliothek ans Licht gebrachten Dokumenten befand sich eine Sammlung spätmittelalterlicher Kochrezepte, deren historische Bedeutung schon damals erkannt wurde. Umso größer ist die Freude, die ältesten Rezepte, die in einer Salzburger Bibliothek nachweisbar sind, nun in der vorliegenden Publikation präsentieren zu können. Dabei hat sich die Zusammenarbeit mit dem Zentrum für Gastrosophie der Universität Salzburg als besonders fruchtbar erwiesen. Dass Kochkunst und Universität eng verbunden sein können, ist allerdings keine Eigenheit des 21. Jahrhunderts, wie wir an der Geschichte des barocken Starkochs Conrad Hagger erkennen können: Nachdem er sich mit dem Kauf eines Hauses in der Getreidegasse finanziell übernommen hatte, wurde er 1720 von der Universität als Hausmeister eingestellt, die ihn von nun an „ernährte“!

Ich wünsche allen, die einen Blick in die Kochtöpfe des Spätmittelalters werfen wollen, viel Vergnügen bei der Lektüre und den Mutigen, die den Kochlöffel schwingen möchten, gutes Gelingen!

An dieser Stelle sei der Leiterin der Sondersammlungen an der Universitätsbibliothek Salzburg Magistra Koll für ihr Engagement, Salzburger mittelalterliche Kochkunst aus den Sondersammlungen ans „Tageslicht“ zu heben herzlich gedankt sowie Prof. Dr. Ammerer für die Aufnahme in die Reihe „Gastrosophische Bibliothek“.

Ursula Schachl-Raber

Leiterin der Universitätsbibliothek Salzburg, Oktober 2016

### **Dank der Herausgeberin**

Die Arbeit mit mittelhochdeutschen Texten ist vergnüglich, gleichzeitig gibt es sprachlich wie inhaltlich manch harte Nuss zu knacken. Für die Hilfe beim Nussknacken möchte ich mich herzlich bei Gerhard Ammerer, Simon Edlmayr und Simone Kempinger (Zentrum für Gastrosophie an der Universität Salzburg) sowie bei Karin Kranich und Helmut Klug (KuliMa – Kulinarisches Mittelalter an der Universität Graz) bedanken. Hannes Scheutz lieferte wertvolle Erkenntnisse zur Sprache und damit gleichzeitig zur Provenienz der Handschrift. Mit großem Engagement und wachem Auge hat Irmgard Lahner die einleitenden Texte lektoriert und für die nötige sprachliche Würze gesorgt. Besonderer Dank sei der Leiterin der Universitätsbibliothek, Ursula Schachl-Raber, ausgesprochen, die das Unternehmen mit stetem Wohlwollen begleitete.

Beatrix Koll

BEATRIX KOLL

## Kodikologische und inhaltliche Beschreibung der Handschrift

Die in der vorliegenden Publikation edierten spätmittelalterlichen Kochrezepte sind Teil einer medizinisch-naturwissenschaftlichen Sammelhandschrift mit deutschen und lateinischen Texten zu den Themen Human- und Veterinärmedizin, Pest, Gartenkultur und Kochen. Sie wird unter der Signatur M I 128 an der Universitätsbibliothek Salzburg verwahrt. Ein Kurzkatalogisat sei der genaueren Analyse von Äußerem und Inhalt vorangestellt:

Pergament und Papier – 341 Bl. – 215 x 143 mm – Diözese Passau/Niederaltaich (?) – 1. Drittel 15. Jahrhundert

Lagen: (VIII-2)<sup>12</sup> + 18.VI<sup>228</sup> + (VI+1)<sup>241</sup> + 3.VI<sup>277</sup> + IX<sup>295</sup> + V<sup>305</sup> + 2.VI<sup>329</sup> + V<sup>339</sup>; zeitgleiche Blattzählung 1–339 in roter Tinte, berücksichtigt die ersten beiden Blätter aus Pergament nicht. Lagenzählung a–bb am Ende jeder Lage, bis fol. 317. Lagenformel auf dem Spiegel des Hinterdeckels *Hic liber continet sexternos scriptos xxv* [ausgekratzt: i] *folia vacua xxvii*.

Schrift: Bastarda aus dem ersten Drittel des 15. Jahrhundert von elf Schreibern.

Ausstattung: Rubriziert; 1r–115r abwechselnd rote und blaue (Perl-) Lombarden, ab fol. 115v nur mehr rote Initialen.

Einband: Zeitgleich; rosafarbenes Leder über Holz mit Streicheisenlinien. Auf dem Vorder- und Hinterdeckel je 5 Metallbuckel, Schließenbänder abgerissen, Beschläge noch vorhanden. Rücken mit gelbgrauer Ölfarbe übermalt, alte Signatur der Hofbibliothek der Salzburger Erzbischöfe R.2. 115 (?) B.A.S. Titel auf dem unteren Buchschnitt *Medicinale*.

Spätgotisch präsentiert sich der Einband:<sup>1</sup> rosa gefärbtes, mittlerweile stark abgenütztes Leder über Holz; auf dem Vorderdeckel ein durch Streicheisen geprägtes Muster in Form eines Andreaskreuzes, oben ein Pergamentschildchen aus dem 15. Jahrhundert mit der Aufschrift *Liber medicinalis cum multis et diversis subtilibus tractatulis* (Medizinisches Buch mit vielen und verschiedenen scharfsinnigen Traktaten). Auf dem in gleicher Weise verzierten Hinterdeckel fallen die in Form einer vierblättrigen Blüte gestalteten Schließenbeschläge auf.<sup>2</sup> Aus welcher Sammlung diese Handschrift Anfang des 19. Jahrhunderts in die Universitätsbibliothek gekommen ist,<sup>3</sup> verrät die gelblich-graue Farbe des Rückens: Diese beweist uns die Herkunft aus der Bibliothek der Salzburger Fürsterzbischöfe, ebenso wie die am unteren Teil angebrachte Buchstabenkombination *B.A.S.* (= Bibliotheca Aulica Salisburgensis). Erst unter Fürsterzbischof Maximilian Gandolph von Kuenburg (reg. 1668–1687), dem Gründer der Salzburger Hofbibliothek, wurde dieser Rückenanstich auf den älteren Büchern angebracht, um sie von ihrem Aussehen her harmonisch in die barocke Bibliothek integrieren zu können. Aus diesem äußeren Merkmal lässt sich allerdings nicht ableiten, dass die Handschrift auch in Salzburg hergestellt wurde.

Obwohl an diesem Codex mindestens elf Schreiber beteiligt waren – was auf ein großes Skriptorium schließen lässt –, sind die Maße des Schriftraums und seine Begrenzung mit Tintenlinien sowie die Ausstattung mit farbigen Tinten relativ einheitlich gewählt; die Handschrift scheint „aus einem Guss“ gestaltet.

### Hauptteil 1 (1\*ra–253v)

Drei Hauptschreiber teilten sich die Arbeit am ersten Abschnitt: Die erste Hand ist von 1\*ra–185r und 193r–215r nachweisbar, die zweite von 217r–241r; ein zeitgleicher dritter Schreiber ist auf 242r–245v erkennbar. Ergänzungen in ausgeprägt kursiver Bastarda befinden sich auf 185v–192v und 215v–216r, eine etwas jüngere Hand schrieb das Inhaltsverzeichnis auf dem Spiegel des Vorderdeckels. Schwarze Tintenlinien begrenzen den Schriftraum. Der Buchschmuck beschränkt sich auf rote Überschriften,

- 1 Kodikologische Beschreibung basierend auf: Jungreithmayr, *Handschriften* (1988), S. 44.
- 2 Einen bemerkenswerten Vergleich und vielleicht einen weiteren Hinweis darauf, wo die Handschrift entstanden sein könnte, bietet das Amtsbuch KL Niederaltaich II, das heute im Bayerischen Hauptstaatsarchiv liegt. Dieses wurde um 1410 angelegt und mit einem zeitgleichen Einband versehen, der wie M I 128 rosafarbenes Leder und Schließenbeschläge in Form von vierblättrigen Blüten besitzt.
- 3 Zur Geschichte der Handschriftensammlung der Universitätsbibliothek Salzburg vgl. Koll, *Farbenpracht* (2015), S. 8–12.

Auszeichnungsstriche und Randmarginalien, bis 115r werden rote und blaue Lombard-Initialen im Wechsel verwendet, ab 115v nur mehr rote.

Zwei verschiedene Papiersorten kamen zum Einsatz: Bis fol. 170 ist als Wasserzeichen ein sechsstrahliger Stern mit Mondsichel auf einkonturiger Stange zu erkennen, danach bis fol. 253 ein Dreieck. Die Identifikation der Motive ist nur schwer möglich, da sich aufgrund der geringen Größe der Handschrift die Wasserzeichen jeweils im Bug der Lagen befinden.

Inhaltlich betrachtet liegt der Schwerpunkt der überlieferten Texte des ersten Teils eindeutig im Bereich der Human- und Veterinärmedizin:<sup>4</sup>

- 1\*ra–114v: Johannes Jacobi: *Secretarius practicae*. Ein Abriss in lateinischer Sprache über die praktische Medizin des französischen Arztes und Kanzlers der Hochschule in Montpellier Johannes Jacobi († 1384).
- 115r–123v: Ein anonymes lateinisches Traktat über den Wein und seine Eigenschaften (*De proprietatibus vini*), abschließend einige Verse zum Thema.
- Ohne Überschrift und deutlich erkennbare Texttrennung folgen auf 123v–140v verschiedene medizinische Rezepte in lateinischer Sprache (über die Pflanze Mannstreu, Auszug aus dem *Tractatus de serpentibus* des Nicolaus Polonus, Rezepte für Katarrh, Menstruationsbeschwerden, Frauenkrankheiten, Schwangerschaftsanzeichen); abschließend Farbrezepte.
- 141r–166v ein Albertus Magnus († 1280) zugeschriebener lateinischer Traktat über Pferde und ihre Krankheiten.
- 167r–171r die „Rossarznei“ von Meister Albrant (13. Jahrhundert) in deutscher Sprache.
- 171r–185r mehrere kurze Traktate in lateinischer Sprache über Aderlass, Blutschau, Wettervorhersage und Schwangerschaft.
- 188r–192v (Ende einer Lage) sind von einer anderen Hand mit sehr kursivem Duktus die Kapitel ergänzt worden, die in der Abschrift von Meister Albrants „Rossarznei“ 167r–171r fehlen. Von diesem Schreiber dürften auch die Randglossen 167r ff. stammen.
- 193r–215r enthalten verschiedene lateinische Pesttraktate, geschrieben von der ersten Haupthand, die 215v von einer anderen, sehr kursiv schreibenden Hand abgelöst wird.
- 217r–241r schrieb die zweite Hand den Traktat *De vinis* des spanischen Arztes und Pharmazeuten Arnaldus de Villanova († 1311).

4 Jungreithmayr, Handschriften (1988), S. 44–47.

- Die dritte, zeitgleiche Hand kopierte 242r–243r Ratschläge zur Baumpflege in lateinischer Sprache, um dann ohne Überschrift mit dem deutschen Geiertraktat<sup>5</sup> fortzufahren.

### Hauptteil 2 (254r–317v)

Eine Veränderung im Layout tritt ab fol. 254r ein: Der Schriftraum ist im Vergleich zum ersten Teil höher und breiter, gerahmt ist er allerdings auch hier mit schwarzen Tintenlinien. An Buchschmuck finden sich lediglich rote Überschriften, Unterstreichungen, Auszeichnungsstriche und wenig sorgfältig gestaltete Lombard-Initialen. Verwendet wurden vier verschiedene Papiere: fol. 254–277 mit dem Wasserzeichen Glocke, fol. 278–295 mit einer Schere (?), fol. 296–305 mit einem steigenden Einhorn, fol. 306–317 mit einem Hirschkopf. Dem Variantenreichtum des Beschreibstoffes entspricht der rege Wechsel der Schreiberhände. Fünf gut voneinander abgrenzbare Bastarda-Ausformungen lassen sich unterscheiden: die erste von 254r–270v, die zweite von 270v–277v (Lagenende, Werkende), die dritte (möglicherweise identisch mit der sehr kursiv schreibenden Hand im ersten Teil, fol. 185v ff.) 278r–279v (Register), 281r–v, 294r–v und 302v–308v, im Wechsel mit dem vierten Schreiber von 281v–293v und 295r–v (Lagenende) und der fünften Schreiberhand von 296r–302v.

Im Gegensatz zum heterogenen Äußeren des zweiten Hauptteils erweist sich dessen Inhalt als recht einheitlich. Traktate in lateinischer und deutscher Sprache über Obstbau, Wein- und Pflanzenkunde werden ergänzt durch einen Auszug aus der pseudo-aristotelischen Schrift „Secretum secretorum“, der ausgewählte Kapitel über gesunde Ernährung und Heilkräuter überliefert.

- Die Blätter 254r–257v sind dem Werk „De cultura arborum et plantarum“ (Über die Kultur von Bäumen und Pflanzen) des Benediktiners Nikolaus Bollard (14. Jahrhundert) gewidmet.
- Vom selben Schreiber stammt die Abschrift des „Secretum secretorum“ in lateinischer Sprache fol. 257v–270v.
- Der zweiten Schreiberhand, 270v–277v, ist eine deutsche Übersetzung des „Pelzbuchs“<sup>6</sup> Gottfrieds von Franken (2. Hälfte 12. Jahrhundert) zuzuordnen.
- Überraschenderweise folgt auf 278r–295v eine weitere Abschrift von Gottfrieds „Pelzbuch“, die allerdings eine andere Textvariante überliefert und arbeitsteilig von der dritten und vierten Schreiberhand ange-

5 Dieser enthält Wunderdrogen vom Geier, nicht nur medizinischer Art. So sollen zum Beispiel die Augen eines Geiers die Freundschaft eines Mannes garantieren.

6 Als „Pelzbuch“, abgeleitet von mittelhochdeutsch „belzen/pelzen“ = pflöpfen, bezeichnet man eine Schrift über die Kunst des Propfens zur Veredelung von Obstbäumen.

fertigt wurde. Auffallend dabei ist, dass sich der ausgesprochen kursive Duktus des dritten Schreibers außerdem in zahlreichen Rand- und Interlinearglossen wiedererkennen lässt, die den Text des vierten Schreibers ergänzen oder korrigieren.

- Den letzten Abschnitt des zweiten Hauptteils, ein anonymes „Pelzbuch“ mit ausgewählten Abschnitten aus Gottfrieds Werk, kopierte eine fünfte Hand von 296r–302v, wiederum mit Beifügungen durch den dritten Schreiber.

### Teil 3 (318r–339v)

Nach neun unbeschriebenen Doppelblättern, die das Ende des zweiten Hauptteils bilden, beginnt mit 318r ein neuer Abschnitt, der einerseits durch den Wandel der Schriftraumgröße und andererseits durch den Wechsel der Papiersorten gekennzeichnet ist. Layout und Größe des Schriftraums sind vergleichbar mit dem ersten Hauptteil von M I 128. An Wasserzeichen lassen sich für die abschließenden beiden Lagen ein Dreiberg (vgl. Teil 1) und ein steigendes Einhorn (vgl. Teil 2) erkennen, wobei beide Papiersorten bei der letzten Lage im Wechsel eingebunden wurden. Obwohl sich aufgrund der geringen Größe der Handschrift die Wasserzeichen im Bug der Lagen befinden, kann zumindest für die obere Hälfte des Motivs „steigendes Einhorn“ eine weitgehende Übereinstimmung mit einem datierbaren Drahtzeichen (WZMA Referenznummer AT8500–5386\_230) festgestellt werden: Im 1419 in Salzburg entstandenen Codex Cod. 5386 der Österreichischen Nationalbibliothek<sup>7</sup> wurden Papiere mit den Wasserzeichen Einhorn, Schere und Dreiberg verwendet.

Zwei Schreiberhände arbeiteten an der Abschrift der deutschsprachigen Kochrezepte von 318r–331v; die sehr kursive Bastardschrift eines dritten Schreibers, der vermutlich auch fol. 185v–192v, 215v–216r, 278r–279v, 281r–v, 294r–v und 302v–308v kopierte, ist bei den lateinischen Rezepten 337r–337v erkennbar; der Wechsel zwischen den beiden Haupthänden erfolgt 326v mitten im Textverlauf. Letzterer verdanken wir die Nennung zweier Namen, durch die eine zeitliche und lokale Eingrenzung dieser Handschrift vorgenommen werden kann. Den Abschluss der deutschsprachigen Rezepte bildet die Anmerkung des Schreibers:

*Hunc libellum cum agitatione conscriptum v[est]rae p[at]ernitati Ex informationem (!) domini Ottonis prioris etc. offert etc. devotus vester Michael Strejtwicz etc.* [= Dieses Büchlein, mit eifrigem Betreiben geschrieben, bietet nach Anleitung des Priors Otto Euer Paternität dar euer demütiger Michael Streitwitz.]

Die Amtsbezeichnung „Prior“ lässt eine Entstehung der Abschrift in einem klösterlichen Umfeld – Benediktiner oder Zisterzienser – vermu-

7 Beschreibung online auf <http://data.onb.ac.at/rec/AL00176996>.

ten. Da aber bedauerlicherweise der Name des Abtes beziehungsweise des Klosters verschwiegen und lediglich der Prior Otto erwähnt wird, scheint eine sichere Provenienzzuordnung vorerst nicht möglich zu sein. Der im Kolophon genannte *Michael Streitwicz* könnte indes die Schlüsselfigur zur Lösung des Problems sein: In der am 8. Jänner 1428 ausgestellten Urkunde über den Verkauf eines Hofes an den Passauer Domherrn Heinrich Symphonist tritt ein *Michel Strätwicz pharrer zue Perleinsrawt*<sup>8</sup> als Zeuge auf. Mit *Perleinsrawt* ist Perlesreut gemeint, ein ehemaliger Markt des Hochstifts Passau, etwa 30 km nördlich der Bischofsstadt; der kirchliche Mittelpunkt war Eigenkirche der Passauer Bischöfe.<sup>9</sup> Als Mitglied des Domstifts tritt Michael Streitwicz nicht in Erscheinung,<sup>10</sup> somit dürfte er wohl vom Bischof selbst zum Pfarrer bestimmt worden sein.

Geographische Nachbarn sind westlich von Perlesreut das Benediktinerkloster St. Mauritius in Niederaltaich und südlich davon das Benediktinerkloster Asbach, beide in der Diözese Passau gelegen. Zweimal taucht ein „Prior Otto“ in den Urkunden des Klosters Niederaltaich auf, und zwar in den Jahren 1413 und 1414.<sup>11</sup>

Da mindestens elf Schreiber bei der Produktion von M I 128 beteiligt waren, muss das Skriptorium eine beachtliche Größe gehabt haben und eher im klösterlichen Bereich vermutet werden. Die geographische Nähe und die Nennung des urkundlich belegten Priors Otto deuten auf eine Entstehung der beiden ersten Hauptteile im Benediktinerstift Niederaltaich; möglicherweise fungierte der Prior auch als eine Art Korrektor dieses Manuskripts. Als zeitgleiche Ergänzung, vielleicht in der Pfarre Perlesreut geschrieben, ist dann der Abschnitt mit den Kochrezepten zu deuten, den der Pfarrer Michael Streitwicz „*vestrae paternitati*“ widmet. Mit dieser Ehrenbezeichnung ist aber kaum der Abt von Niederaltaich

8 München, Bayerisches Hauptstaatsarchiv Domkapitel Passau Urkunden (898–1797) 7354, in: [monasterium.net](http://monasterium.net/mom/DE-BayHStA/PassauDomkapitel/7354/charter), URL <http://monasterium.net/mom/DE-BayHStA/PassauDomkapitel/7354/charter>; vgl. Heider, Regesten (1934), S. 172–173, Nr. 531.

9 Veit, Passau (1978), S. 30.

10 Krick, Domstift Passau (1922).

11 1413: München, Bayerisches Hauptstaatsarchiv Kloster Niederaltaich Urkunden (790–1801) 563, in: [monasterium.net](http://monasterium.net/mom/DE-BayHStA/KUNiederaltaich/563/charter), URL <http://monasterium.net/mom/DE-BayHStA/KUNiederaltaich/563/charter> und 1414: München, Bayerisches Hauptstaatsarchiv Kloster Niederaltaich Urkunden (790–1801) 574, in: [monasterium.net](http://monasterium.net/mom/DE-BayHStA/KUNiederaltaich/574/charter), URL <http://monasterium.net/mom/DE-BayHStA/KUNiederaltaich/574/charter>. Der Vollständigkeit halber sei auch noch erwähnt, dass ein Prior Otto aus dem Kloster St. Peter in Salzburg 1412 urkundlich dokumentiert ist – spätestens 1423 nicht mehr im Amt –, doch hat St. Peter keine Verbindungen zu Perlesreut in der Diözese Passau; vgl. St. Peter, Archiv der Erzabtei St. Peter, Archiv der Erzabtei (1005–1981) Urk. Nr. 824 – 1412 XII 21, in: [monasterium.net](http://monasterium.net/mom/AT-StiASP/Urkunden/Urk_Nr_824-1412_XII_21/charter), URL [http://monasterium.net/mom/AT-StiASP/Urkunden/Urk\\_Nr\\_824-1412\\_XII\\_21/charter](http://monasterium.net/mom/AT-StiASP/Urkunden/Urk_Nr_824-1412_XII_21/charter).

gemeint, sondern eher der Bischof der Diözese Passau. Vielleicht ist diese Handschrift im Auftrag des Bischofs und über Vermittlung des Pfarrers in Perlesreut im Kloster Niederaltaich geschrieben worden, das über die entsprechenden Vorlagen verfügte. Der Prior eines Klosters ist vorstellbar als eine Art „Hausvater“, der dafür zu sorgen hatte, dass das für den Konvent notwendige Wissen über Medizin, Ernährung sowie Haus- und Landwirtschaft in der eigenen Bibliothek vorhanden war.<sup>12</sup> So gewinnt die Formulierung *Ex informatione domini Ottonis prioris* eine tiefere Bedeutung: Nicht nur seine Rolle als Vermittler dürfte hier angesprochen sein, sondern auch sein Status als Autorität in den genannten Bereichen. Dies wiederum bürgt für die gute Qualität des Inhalts der vorliegenden Handschrift.

Mehrere formale „Klammern“ beweisen, dass die drei Hauptteile in einem geringen zeitlichen Abstand geschrieben und kurz nach ihrer Vollen- dung zu einem Buch gebunden wurden:

- Die mit roter Tinte ausgeführte Blattzählung ist zeitgleich anzusetzen, sie zählt die Folien, auch die nicht beschriebenen, ohne Unterbrechung von 1–339
- Eine Schreiberhand mit ausgeprägt kursiver Bastarda ist in allen drei Hauptteilen der Handschrift belegbar: 185v–192v, 215v–216r, 278r–279v, 281r–v, 294r–v, 302v–308v und 337r–337v
- Auf dem Spiegel des Vorderdeckels befindet sich ein Inhaltsverzeichnis, verfasst vermutlich kurz nachdem die Handschrift mit einem Einband versehen wurde. Dieser Index nennt auch die Kochrezepte: *Tractatus in wlgari de preparacione cibariorum 318, Item de preparacione salsamentorum 246 337*
- Durchgehend vorhanden ist die Lagenzählung jeweils am Ende der Lage bei den Hauptteilen 1 und 2, lediglich bei den Kochrezepten ist keine nachzuweisen. Dass man diesen Abschnitt allerdings nicht später dazu binden ließ, zeigt die auf dem Spiegel des Hinterdeckels notierte Lagenzählung *Hic liber continet sexternos scriptos xxv* [ausgekratzt: i] *folia vacua xxvii*; das ergibt in Summe tatsächlich 339 Folien, unbeschrieben sind heute allerdings nur 25 Blätter. Nimmt man an, dass die Texte auf 188v (kurze Notizen zur Konservierung von Wildfleisch, Rossarznei) und 337r–v (Salsenrezepte) etwas spätere Nachträge sind, kommt man auch hier auf die angegebenen 27 Folien.

Wann das Buch in die erzbischöfliche Hofbibliothek gelangte, ist nicht dokumentiert. Es lässt sich nur vermuten, dass sie vielleicht bereits in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts den Besitzer wechselte: Möglicherweise hatte der bibliophile Salzburger Fürsterzbischof Bernhard von Rohr (reg. 1466–1482), der Auftraggeber etlicher medizinischer Handschriften war, Interesse daran gezeigt und das Manuskript in seine Sammlung integriert.

12 Kranich-Hofbauer, Hausväter (2007), S. 165.

# Das Kochbuch

## Vorbemerkung

Dass man das Wohlergehen von Körper und Geist durch gesunde Ernährung bewahren oder wieder erlangen kann, ist keine Erkenntnis der heutigen Zeit. Bereits im 2. Jahrhundert nach Christus entwickelte der griechische Arzt Galen ein umfassendes Modell der Heilkunst. Er griff die 500 Jahre zuvor von Hippokrates begründete Lehre von den vier Körpersäften (Blut, Schleim, gelbe und schwarze Galle) auf und erweiterte sie um die Theorie der vier Temperamente. Dieses Konzept, in dem die Diätetik eine bedeutende Rolle spielte, sollte die theoretische Basis einer gesunden Lebensordnung und -führung werden, die das ganze Mittelalter hindurch bis weit in die Neuzeit Gültigkeit besaß.<sup>13</sup> Entscheidend für die Abwehr von Krankheiten war das rechte Maßhalten bei Essen und Trinken, Bewegung und Ruhe, Schlafen und Wachen sowie bei den Gemütsbewegungen.<sup>14</sup> Klug ausgewählte Speisen sollten helfen, die Körpersäfte in Balance zu halten und damit die Gesundheit zu erhalten. Während die Medizin in den Bereichen Anatomie und Chirurgie im 15. und 16. Jahrhundert eine wahre Aufbruchsstimmung erlebte, blieben andere Teilgebiete den alten galenischen Konzeptionen verhaftet. Das spiegelt sich in zahlreichen gedruckten Schriften zu Heilkunde und Diätetik aus diesem Zeitraum wider, in denen die Lehren der antiken Autoritäten weitgehend unkritisch übernommen wurden. Dies gilt auch für die vorliegende Rezeptsammlung.

## Inhalt und Aufbau

Die Sammelhandschrift M I 128 enthält insgesamt 67 Kochrezepte: Davon wurden 61 in deutscher Sprache von zwei Schreibern zu Papier gebracht, der übrige Teil in lateinischer Sprache – mit deutschen Einsprengseln – dürfte als etwas jüngerer Nachtrag eines dritten Schreibers einzuordnen sein. Fleischspeisen bilden mit 28 Gerichten den größten Anteil, gefolgt von Fischrezepten (14), Eier- und Süßspeisen mit je neun Anleitungen sowie Suppen und Saucen, als Salse oder lateinisch „salsa“ bezeichnet, mit sechs Rezepten. Gemüse und Früchte spielen, abgesehen von der omnipräsenten Mandel, nur eine untergeordnete Rolle, was aber nicht bedeutet, dass pflanzliche Nahrungsmittel in der mittelalterlichen Küche sel-

<sup>13</sup> Vgl. den guten Überblick bei Jankrift, *Medizin* (2005), S. 25–52.

<sup>14</sup> Jankrift, *Medizin* (2005), S. 28.

ten verwendet wurden. Allein schon wegen der hohen Anzahl der Fasttage waren Fisch- und Gemüsespeisen allgegenwärtig auf den Tellern, für letztere konnte man die Kenntnis ihrer Zubereitung wohl voraussetzen. Explizit als Fastenspeisen werden nur drei Gerichte bezeichnet (Nr. 1, 32 und 49) – ein „falscher Schweinsschopf“ aus Fischen, eine Karfreitagssuppe und ein Fischmus –, jedoch dürfen die Anleitungen, Fischgerichte wie Fleisch- oder Wildbraten aussehen zu lassen (Nr. 23, 38, 59), ebenfalls zu dieser Kategorie gezählt werden. Alternativ zur Fleischsuppe sollen Eier am *vastag* in Wasser gekocht werden (Nr. 33). Der umfangreichste Text (Nr. 60) widmet sich nicht der Zubereitung einer Speise, sondern der Gewinnung der wichtigsten Lebensmittelfarben.<sup>15</sup>

Relevantes zur Erhaltung der Gesundheit findet sich in einem ausschließlich medizinisch zu verstehenden Getränk gegen Eiter und Geschwüre (Nr. 29) und im Rezept zur Zubereitung von Neunaugen (Nr. 51), die angeblich „frisches, neues Blut“ erzeugen.

Moderne Kochbücher beginnen zumeist mit Vorwort und Register. Nichts davon ist bei der Rezeptsammlung von M I 128 vorhanden: Die Kochanleitungen beginnen unvermittelt mit dem ersten Rezept, ein Index als Orientierungshilfe fehlt. Auch innerhalb des Kochbuchs vermisst man jegliches Ordnungsprinzip nach heutigem Verständnis, allerdings lassen sich zumindest kleinere Rezeptgruppen herausfiltern:

- Nr. 5–9: Zubereitungen von Früchten (Latwerge, Mus), unterbrochen durch ein Fleischgericht (Nr. 7),
- Nr. 11–15: Raffinierte Gerichte mit einem gewissen „Showeffekt“,
- Nr. 40–50: Mus-Speisen,
- Nr. 63–66: Salsen.

Auffällig ist der sprachliche Bruch nach 37 Rezepten: Lautet bis dorthin die Eingangswendung ohne Ausnahme *Wildu machen*, variieren die Textanfänge ab der Beschreibung für „Falsches Reh aus Fischen“ (Nr. 38). Darüber hinaus sind im Gegensatz zum ersten Teil einige Kochanweisungen sehr knapp, manche sogar fragmentarisch formuliert (vgl. Nr. 42, 43, 54). Bei der Wortwahl wird bis Rezept Nr. 36 *stupp* für „Gewürz, würzen“ benutzt, danach nicht mehr. Am eindrucklichsten jedoch ist die Verwendung der gebundenen Rede in einzelnen Abschnitten, besonders in der Abhandlung über die sieben Lebensmittelfarben (Nr. 60). „Die Verstechnik verrät einen nicht sehr versierten Verfasser“ urteilt Anna Jungreithmayr zu Recht in ihrer Analyse des Textes.<sup>16</sup> Häufig finden sich die Reimpaare *lan – han* (Nr. 41, 46, 61), *an – han* (Nr. 42, 44, 48, 60), *stan – han* (Nr. 45) jeweils am Beginn der Rezepte. Da deren Urheberschaft sicherlich nicht am gleichen Ort anzusiedeln ist, an dem die Abschrift der vorliegenden Sammlung er-

<sup>15</sup> Jungreithmayr, Fachliteratur (1988), S. 582–585.

<sup>16</sup> Jungreithmayr, Fachliteratur (1988), S. 585.