

Sprache, Literatur, Kommunikation –
Geschichte und Gegenwart 18

Brigitte Weber

Die Kochrezepte der Handschrift S 392

Transkription und Untersuchung einer
spätmittelalterlichen Kochrezeptsammlung
aus der Zentralbibliothek Solothurn

Brigitte Weber – Die Kochrezepte der Handschrift S 392
Transkription und Untersuchung einer spätmittelalterlichen
Kochrezeptsammlung aus der Zentralbibliothek Solothurn

Sprache, Literatur, Kommunikation – Geschichte und Gegenwart 18

Herausgegeben von Thomas Gloning

Die Kochrezepte der Handschrift S 392

Transkription und Untersuchung einer
spätmittelalterlichen Kochrezeptsammlung
aus der Zentralbibliothek Solothurn

Brigitte Weber

Gießen

Giessen University Library Publications

2026

Sprache, Literatur, Kommunikation – Geschichte und Gegenwart / Nr. 18
Hg. von Thomas Gloning

Schlagwörter: Historische Fachtexte, Historische Kochrezepte, Edition mit
Kommentar, Fachwortschatz, Textsorten, Frühneuhochdeutsch

Die Arbeit wurde 2013 an der Universität Zürich als Masterarbeit angenommen.
Sie wurde betreut von Prof. Dr. Elvira Glaser.

Anmerkung zu dieser Ausgabe:

Die bei der Beurteilung von der Betreuungsperson vorgenommenen Korrekturen wurden von der Verfasserin eingearbeitet, inhaltlich entspricht die Arbeit dem Wissensstand von 2013. Seither wurde die Handschrift digitalisiert und der Online-Katalog HAN vom Nachfolger swisscollections.ch abgelöst. Angaben zum Katalogeintrag, dem Digitalisat sowie weitere aktuelle Hinweise finden sich auf:

www.kochrezeptquellen.ch/S-392/ [Stand 18.12.2025].

DOI: <https://doi.org/10.22029/jlupub-20458>



<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/de>

Diese Veröffentlichung wird unter der Creative Commons Lizenz BY-NC-ND 4.0 (Namensnennung, nur nicht-kommerzielle Nutzung, keine Bearbeitung) publiziert.

Inhalt

| | |
|--|--------|
| 1. Einleitung..... | - 1 - |
| 2. Handschrift..... | - 6 - |
| 2.1 Beschreibung..... | - 6 - |
| 2.2 Inhalt..... | - 9 - |
| 2.3 Kochrezeptteile..... | - 11 - |
| 2.4 Aufbau der Sammlung..... | - 12 - |
| 3. Transkription | - 14 - |
| 3.1 Transkriptionsprinzipien | - 14 - |
| 3.2 Die Kochrezepte..... | - 16 - |
| 3.2.1 Teil A..... | - 16 - |
| 3.2.2 Teil B..... | - 20 - |
| 3.3 Glossar..... | - 30 - |
| 4. Schreibsprachenanalyse..... | - 34 - |
| 4.1 Konsonantismus | - 35 - |
| 4.1.1 Tenuesverschiebung | - 35 - |
| 4.1.2 Graphieopposition <i>b/p/w</i> | - 36 - |
| 4.1.3 Graphieopposition <i>d/t</i> | - 37 - |
| 4.1.4 Graphieopposition <i>gk/ck</i> | - 39 - |
| 4.1.5 Gleitlaute | - 39 - |
| 4.1.6 <i>s</i> vor <i>l, m, n, w; p, t</i> | - 40 - |
| 4.2 Vokalismus..... | - 41 - |
| 4.2.1 Diphthongierung..... | - 41 - |
| 4.2.2 Mhd. <i>ā</i> | - 42 - |
| 4.2.3 Monophthongierung..... | - 43 - |
| 4.2.4 Mhd. <i>ei</i> | - 44 - |
| 4.2.5 Mhd. <i>ou</i> | - 45 - |
| 4.2.6 Rundung und Entrundung | - 46 - |
| 4.2.7 Umlaut und Umlautsbezeichnungen | - 47 - |
| 4.3 Lexik | - 48 - |
| 4.3.1 Wortformen | - 48 - |
| 4.3.2 Semantische Regionalismen | - 49 - |
| 4.3.3 Italienische Einflüsse | - 50 - |

| | |
|--|--------|
| 4.4 Fazit | - 53 - |
| 5. Rezeptüberlieferung..... | - 55 - |
| 5.1 Überlieferungsparallelen..... | - 55 - |
| 5.2 Vergleich der einzelnen Rezepte | - 58 - |
| 5.3 Standort in der Textsortengeschichte | - 64 - |
| 5.4 Überschriftenstruktur und Überlieferung..... | - 67 - |
| 6. Inhaltliche Charakteristika | - 71 - |
| 6.1 Zutaten..... | - 71 - |
| 6.2 Mengen- und Zeitangaben..... | 73 |
| 6.3 Pragmatischer Kontext | 75 |
| 7. Schlussbemerkungen | 77 |
| 8. Literaturverzeichnis..... | 80 |
| 8.1 Editionen und Kommentare | 80 |
| 8.2 Kataloge | 80 |
| 8.3 Nachschlagewerke..... | 81 |
| 8.4 Grammatiken | 83 |
| 8.5 Aufsätze und Monographien | 83 |
| 9. Abkürzungsverzeichnis..... | 86 |
| 10. Anhang | 87 |
| 10.1 Beispielseite..... | 87 |
| 10.2 Tabelle zu Überschriftentypen | 88 |

1. Einleitung

Zeitgenössische Kochbücher stellen eine wichtige Quelle für die Ernährung und die Koch- und Esskultur des Mittelalters dar. Da jedoch im westlichen Europa nach den Kochbüchern der Spätantike erst im 14. Jahrhundert wieder Rezeptsammlungen überliefert sind, ist man für die Zeit des Früh- und Hochmittelalters, aber auch für die des Spätmittelalters, auf zusätzliche Quellen angewiesen (vgl. DIRLMEIER 1999: 2164f.). Neben Textdokumenten wie Küchenabrechnungen, erzählenden Beschreibungen der Gänge an Festen, moralischen Schriften wie zum Beispiel Tischzuchten, Vorschriften in Ordensregeln und verschiedenen juristischen Dokumenten liefert auch Bildmaterial Informationen (vgl. LAURIOUX 1992), sowie seit einigen Jahrzehnten vermehrt die archäologische Forschung (vgl. u.a. BEHRE 1987).

Aus diesen Quellen geht hervor, dass die Küche des Mittelalters noch stark von der Antike beeinflusst ist (vgl. VAN WINTER 1987: 88–90). Besonders stark wird dies im Verhältnis von Medizin und Ernährung deutlich. Gemäss der Humorallehre, einer medizinischen Theorie, werden die vier Körpersäfte Blut, Schleim, gelbe und schwarze Galle jeweils als feucht oder trocken und als warm oder kalt kategorisiert. Das Ziel der medizinischen Therapie ist es, das bei einer Krankheit zerstörte Gleichgewicht dieser Säfte wiederherzustellen (vgl. SCHIPPERGES 1999: 2170). Da auch alle Nahrungsmittel als feucht, trocken, warm oder kalt eingeteilt werden, ist der Genuss derselben gut zu überdenken, und von mittelalterlichen Köchen wird erwartet, dass sie die Zutaten oder Gerichte so kombinieren, dass sich diese Eigenschaften ausgleichen (vgl. SCHUBERT 2006: 296). Dieser Vorgang des Ausgleichens wird *temperieren* genannt und kommt auch als Anweisung in Kochbüchern vor. Zudem gibt es eigens Rezepte und später Kochbücher für Kranke (vgl. SCHIPPERGES 1999: 2169f).

Ebenfalls starken Einfluss üben die kirchlichen Vorschriften aus, die je nach geistlichem Stand strenge Fastenregeln enthalten. Zahlreiche Feiertage und Fastenzeiten führen dazu, dass ca. 150 Tage im Jahr gefastet wird, was bedeutet, dass an diesen Tagen kein Fleisch verzehrt werden darf, teilweise sogar auch keine anderen Tierprodukte (vgl. DIRLMEIER 1999: 2166). Dies führt dazu, dass oft und variantenreich Fisch- und Eierspeisen gegessen werden, sowie Ersatzprodukte verwendet werden

müssen, zum Beispiel Mandelmilch für Milch oder Pflanzenöl für Schmalz (vgl. VAN WINTER 1982: 337).

Zu den geistigen Einflüssen kommen praktische Konstellationen, die man sich vor Augen führen muss, um die mittelalterliche Küche verstehen zu können. So ist der im Hochmittelalter ausgebaute Orienthandel ausschlaggebend für die Verfügbarkeit von den in Oberschichten in grossen Mengen verwendeten Gewürzen wie Pfeffer, Muskat und besonders Safran, sowie den begehrten Mandeln und Feigen, Datteln und Rosinen (vgl. VAN WINTER 1982: 329f.). Weiter kommt persönliches Besteck erst im Mittelalter auf: Als Teller wird oft noch eine Scheibe Brot verwendet, später ein Holzbrett, oder man isst zu zweit aus einer Schüssel. Dabei bringt jeder sein eigenes Messer mit, Löffel sind nur teilweise vorhanden (vgl. VAN WINTER 1982: 339). Die Gabel wird allerdings erst ab dem 16. Jahrhundert als Essbesteck verwendet (vgl. WISWE 1970: 135). Gekocht wird über dem offenen Feuer, Öfen sind meist dem Brotbacken vorbehalten und unterstehen in Städten wegen der grossen Brandgefahr strengen Restriktionen (vgl. REDON et al. 1993: 31). Als Kalorienspender dient hauptsächlich Getreide, das als Brei, Brot oder verschiedenes Gebäck verzehrt wird (vgl. DIRLMEIER 1999: 2165). Die in der heutigen westlichen Ernährung wichtigen Pflanzen Mais, Kartoffel, Tomate und andere Nachtschattengewächse aus Amerika sind noch nicht eingeführt worden, doch sind einige heimische Obst- und Gemüsesorten bekannt und werden in Gärten kultiviert (vgl. VOGELLEHNER 1999: 1122–1124). Wichtig bei allen Lebensmitteln ist, dass die bekannten Methoden selten lange Lagerung erlauben, weshalb die Ernährung besonders in den unteren Schichten stark saisonal geprägt ist (vgl. WISWE 1970: 145–147).

Diese Gegebenheiten sind also unterschiedlich in den verschiedenen Gesellschaftsschichten, denn nicht nur Geistliche und Laien essen unterschiedlich, sondern auch Bauern und Herren, Landleute und Stadtbürger (insbes. betr. Versorgung und Lagerung) (vgl. MONTANARI 1999: 2163f.). Da die Oberschichten das Jagdprivileg innehaben, kommt Wild nur bei ihnen auf den Tisch, ebenso allgemein mehr Fleisch und feineres, helleres Brot (vgl. DIRLMEIER 1999: 2166f.). Als Bratfett können sich Bauern nur Schweineschmalz und Speck leisten, in Herrenküchen sind jedoch zusätzlich Öl und im Spätmittelalter auch Butter in Gebrauch (vgl. EHLERT 1994: 13). Dazu kommen alle Lebensmittel, die importiert und somit teuer sind – neben den oben

genannten Gewürzen und Früchten gehört hierzu auch der Zucker als Süßmittel (vgl. VAN WINTER 1987: 93f.). Unterschiedlich sind aber nicht nur die Zutaten, sondern auch die Qualität derselben, die Menge sowie die Zubereitungsarten und die Auswahl an verschiedenen Speisen pro Gang (vgl. DIRLMEIER 1999: 2166).

Die Oberschichten besitzen ausserdem die nötigen Mittel, Kenntnisse und Beziehungen, um Berufsköche anzustellen und kulinarisches Wissen festzuhalten und auszutauschen (vgl. VAN WINTER 1982: 327f.). Diejenigen Rezepte, die aus dem 14. und 15. Jahrhundert überliefert sind, stammen alle aus Adels- oder Klosterküchen, Gerichte der ärmeren Bevölkerung werden nicht aufgezeichnet (vgl. SCHUBERT 2006: 297–299). In Rezeptsammlungen häufig vorkommende Sülzen und Pasteten werden zwar vermutlich auch von ihnen gegessen, jedoch lange nicht so häufig und in so ausgefallener Zubereitung wie in den oberen Schichten. In den Kochbüchern finden sich oft auch Festtagsessen wie Fleisch- und Eierspeisen sowie unterhaltende Schaugerichte und aufwändige Scheingerichte für die Fastentage, die dann sogar in der adligen Küche nicht die Regel bilden (vgl. VAN WINTER 1982: 340f.). Ausserdem zeigt sich in den spätmittelalterlichen Kochbüchern, dass die europäischen Oberschichtenküchen bereits interkulturell interessiert sind und ein reger Austausch von Rezepten herrscht. Ein Beispiel dafür ist das Gericht *Blancmanger*, für das VAN WINTER (1987) Rezepte sowohl im deutschen, niederländischen, englischen wie auch französischen Sprachraum nachweisen kann (vgl. VAN WINTER 1987: 96–100).

Ab dem 14. Jahrhundert tauchen sowohl in Frankreich wie auch in England erste Kochbücher auf, ebenso das erste deutschsprachige, das *Bûch von gûter spise* (vgl. VAN WINTER 1999: 1245f.). Dann treten im deutschen Raum erst wieder im 15. Jahrhundert Rezeptsammlungen auf, nun aber sehr häufig. Während die frühesten Kochbücher noch ungeordnete Sammlungen sind, so bildet sich ab Mitte des 15. Jahrhunderts meist eine mehr oder weniger gut sichtbare Ordnung, zum Beispiel nach Zutaten oder Garmethoden strukturiert (vgl. WISWE 1970: 15–19). Die *Küchenmeisterei*, 1490 in Nürnberg gedruckt, ist das erste einer Vielzahl auf diese Art hergestellter Kochbücher, eine Zeit lang werden parallel dazu jedoch immer noch Handschriften abgeschrieben und noch bis heute werden Rezepte für den Privatgebrauch handschriftlich notiert (vgl. VAN WINTER 1987: 95).

Die handschriftlichen Kochbücher des Spätmittelalters sind meist anonym in Sammelhandschriften enthalten, die daneben auch medizinisches, literarisches, geistliches oder hauswirtschaftliches Wissen fassen (vgl. EHLERT 1999: 297f.). Abgesehen davon, dass teilweise dieselben Rezepte mehrfach überliefert sind, haben die so überlieferten Anleitungen u. a. gemeinsam, dass nur in Ausnahmefällen Mengenangaben geliefert werden, und wenn, dann sind die Mengen grosszügig bemessen (vgl. EHLERT 1994: 14). Ausserdem gibt es oft Gerichte, die mehrfache Kochprozesse verlangen, wo also beispielsweise etwas zuerst gekocht und dann noch gebraten wird – womöglich sind wegen dem daraus resultierenden Geschmacksverlust Gewürze so wichtig (vgl. EHLERT 1994: 22).

Zur Sippe der deutschsprachigen Kochrezepte in Sammelhandschriften gehört auch die hier behandelte Sammlung. Die Handschrift vom Ende des 15. Jahrhunderts liegt in der Zentralbibliothek Solothurn und wurde erst Ende 2011 vom Leiter der Handschriftenabteilung, der mich auf meine Anfrage hin auf diese Handschrift aufmerksam gemacht hat, im Online-Katalog verzeichnet. Sie erscheint nicht in Übersichten mittelalterlicher Kochbuchtexte¹ und wurde bisher in der Kochbuchforschung noch nicht untersucht.

Deshalb ist das Ziel dieser Arbeit, die Kochrezepte der Handschrift S 392 für die Kochbuchforschung zugänglich zu machen und diesen Neuzugang zum Korpus zu erschliessen. Dazu werden die Rezepte hier wiedergegeben, sowie in erster Linie auf den wichtigsten sprachlichen Ebenen untersucht, ohne den historischen Kontext aus dem Blickfeld zu verlieren.

Als Erstes wird die Handschrift, die die Kochrezepte enthält, beschrieben, sowie ihr Inhalt überblickt und zusammengefasst. Besondere Aufmerksamkeit gilt der Beschaffenheit und Gestaltung der Seiten, welche die Kochrezepte enthalten.

Weiter soll als wichtige Grundlage für jetzige und zukünftige Untersuchungen der Text mit möglichst originalgetreuer Zeichenwiedergabe transkribiert werden, sowie die wichtigsten Unklarheiten bezüglich des frühneuhochdeutschen kulinarischen Wortschatzes in einem Glossar beseitigt werden.

¹ Vgl. z. B. HEATT et al. 1992: 315–362; EHLERT 1994: 236–238.

Ein Schwerpunkt der nun folgenden Untersuchung wird in Kapitel 4 bearbeitet, in dem die Schreibsprache untersucht wird. Es sollen einige Gesichtspunkte der frühneuhochdeutschen Schreibdialekte in Konsonantismus, Vokalismus und Wortschatz betrachtet und damit versucht werden, den hier erscheinenden Dialekt regional einzuordnen.

Kapitel 5 beschäftigt sich mit einer möglichen Parallelüberlieferung der Rezepte und vergleicht diese dazu mit einigen bereits edierten Kochbuchhandschriften aus dem süddeutschen Raum. Werden sich entsprechende Rezepte gefunden, so werden diese einander bezüglich ihres Inhaltes und Aufbaus gegenübergestellt. Ebenso widmet sich dieses Kapitel dem Aufbau und der sprachlichen Gestaltung der Kochrezepte und versucht, anhand ebendieses Aufbaus den Standort der Handschrift in der Überlieferung der Textsorte Kochrezept zu beleuchten.

Zum Schluss sollen inhaltliche Charakteristika der Kochrezepte, wie beispielsweise die verwendeten Zutaten, näher betrachtet und so dieser spezifische Text in dem in dieser Einleitung skizzierten historischen Umfeld verortet werden.

2. Handschrift

2.1 Beschreibung

Die in dieser Arbeit zu untersuchende Handschrift S 392 liegt in der Zentralbibliothek Solothurn und stammt aus der Zeit, in der das Spätmittelalter in die frühe Neuzeit übergeht. So könnte man Informationen über die Handschrift im Katalog von SCHÖNHERR (1964) erwarten, der die mittelalterlichen Handschriften der Zentralbibliothek Solothurn erfasst und beschrieben hat – sie ist hier jedoch nicht eingetragen. Erst im Bandkatalog (ohne Seitennummerierung) von Erhard FLURY (1978) wurde die Handschrift S 392 erstmals beschrieben. Der Eintrag besteht aus zwei Seiten in Maschinenschrift sowie einem Abrieb des Einbandmusters und einer Nachzeichnung des Wasserzeichens. Bei der Erfassung in den Verbundkatalog HAN wurden FLURYS Angaben vom Leiter der Handschriftenabteilung ergänzt. Die folgende Beschreibung der Handschrift basiert also vor allem auf FLURYS Typoskript und wird durch Angaben aus dem HAN-Katalog sowie eigene Beobachtungen ergänzt.

Die Sammelhandschrift ZBSO S 392 enthält vor allem Farbrezepte und technische Anleitungen und wird von FLURY (1978) ins 16. Jahrhundert, genauer um 1500 datiert. Über die Provenienz des Codex ist wenig bekannt, doch kann FLURY (1978) aufgrund des Besitzvermerks auf dem Vorderspiegel (*Pieler Benedict*) vermuten, dass die Handschrift evtl. über die Familie Bieler in die Zentralbibliothek Solothurn kam, da ein Mitglied der Familie im 17. Jahrhundert Goldschmied in Solothurn war.

Der ursprüngliche Einband ist erhalten geblieben und besteht aus über Holz gespanntem Leder mit Blindpressungen, die ursprünglichen Metallschliessen fehlen. Anhand der Prägungen auf dem Einband kann man auf den Zeitraum um 1500 sowie auf eine Werkstatt in Tübingen schliessen (vgl. HAN-Katalog). Der Einband ist in gutem Zustand, ebenso die aus drei Bänden bestehende Bindung, die so eng ist, dass eine Lagenzählung äusserst schwierig ist und noch nicht vorgenommen wurde. Auch innen ist am Zustand des Codex nichts auszusetzen: Flecken, Löcher und Randnotizen sind sehr selten.

Der Codex enthält heute 331 Papierblätter, welche das Wasserzeichen Ochsenkopf mit Kreuz und Blume zeigen², das jedoch sowohl bei BRIQUET (ähnlich 14553 und 14554) wie auch bei PICCARD (ähnlich XI 352) fehlt. Die ihnen ähnlichsten Wasserzeichen wurde seit den 1440er Jahren bis 1522 häufig verwendet. Am häufigsten tritt es in Deutschland, in Variationen aber auch im Gebiet des heutigen Italien, Frankreich und in der Tschechischen Republik auf (vgl. BRIQUET IV: 735f.; PICCARD III: 555).

Die Seiten des Codex haben eine alte Paginierung, welche später, manchmal nur teilweise, durch mehrere andere ersetzt wurde. Dies war nötig, da 22 Blätter herausgeschnitten wurden.³ Heute wird der neueren Tintenpaginierung gefolgt, welche bis auf ein fehlendes Blatt (586/587) durchgängig ist und nur den Mangel aufweist, dass zwei Seiten mit 521 nummeriert wurden. Die letzte Seite trägt somit die Nummer 663. Die Blätter messen 21.2x15.5cm, im Schriftspiegel von 16x10.5cm finden in einer Spalte meist 30 Zeilen Platz, manchmal auch bis zu 6 mehr oder weniger.

Die spätgotische Kursive ist mit schwarzer bis brauner Tinte geschrieben und bildet ein sehr ebenmässiges Schriftbild. Schreibervermerke gibt es keine, es sind vermutlich aber nur ein oder zwei Haupthände beteiligt. Deshalb und wegen der durchgehend genauen Einhaltung des Schriftspiegels ist erkennbar, dass der Codex als Einheit angelegt wurde. Es ist also eine Sammelhandschrift, zu deren Herstellung aus verschiedenen Quellen von wenigen Schreibern abgeschrieben wurde. Im Gegensatz dazu stehen andere Sammelhandschriften, bei denen unterschiedlich beschriebene Seiten verschiedener Herkunft und Datierung zusammengebunden wurden.

Die Schreibsprache ist mehrheitlich Deutsch, einige Anleitungen sind jedoch auch in Latein. Häufig kommt es vor, dass der Titel eines Rezeptes lateinisch, der folgende Text jedoch deutsch ist, oder es wird im Text zwischen deutsch und lateinisch gewechselt, auch innerhalb eines Satzes. Nach einem ersten Eindruck beträgt der Anteil des Lateinischen ungefähr zehn Prozent.

Die Handschrift enthält einige verzierte Initialen, meist ist der dafür bestimmte Raum jedoch leer geblieben. Nicht immer finden sich Überschriften, aber wenn, dann

² Das von FLURY (1978) genannte Wasserzeichen betrifft die Seiten 3/4 sowie 17/18. Ob die anderen Seiten dasselbe Zeichen tragen, erwähnt er nicht, eine genauere Untersuchung wäre also noch ausstehend.

³ Dazu kommt eine unbekannte Anzahl Blätter, die am Schluss fehlen, siehe Kap. 2.3.

mit roter Tinte. Auf zwei Seiten (S. 1 und 221) sind ornamentale Initialen mit sich am Seitenrand entlangziehendem Rankenwerk vorhanden, die aus derselben Werkstatt stammen wie ein Frühdruck von 1504, welcher ebenfalls in der Zentralbibliothek Solothurn liegt (ZBS Rar II 21). Neben diesen Verzierungen finden sich noch einige lavierte Zeichnungen, so zum Beispiel Destilliergeräte neben einem gemauerten Ofen (S. 271), eine kreisrunde Darstellung mit dem Titel *Mons et spera demonstrans mine auri et argenti* (S. 597), eine fast lebensgrosse Hand: *Ad cognoscendum horas in manu* (S. 614) sowie zahlreiche weitere kleinere, ungefärbte Zeichnungen als Veranschaulichung am Textrand (z. B. S. 608).

Hinweise auf die Herkunft des Buches oder seines Inhaltes gibt es neben bereits erwähntem Besitzvermerk kaum, nur eine handschriftliche Notiz im Vorderspiegel vergleicht mit einem ähnlichen Werk: „Liber hic, non adeo dissimilis est//à libro Alexij pedemontani in//linguā germanicā ex gallica//translati. tractat de//varijs artib⁹“ (Transkription nach FLURY 1978). FLURY (1978) mutmasst, es könnte sich bei diesem Hinweis um das *Kunstabuch Des wolerfarnen hern A.A.* von Pediemontanus, Alexius (alias Ruscelli, Girolamo) handeln (vgl. FLURY 1978). Diese Vermutung müsste noch weiter verfolgt werden, ebenso könnte die Identität von anderen in der Handschrift genannten Personen weiter Aufschluss geben (vgl. Liste im HAN-Katalog). Ein weiterer Hinweis zur Provenienz gibt evtl. eine Überschrift auf S. 636, die sich auf das Kloster Muri bezieht: *Zemachen vogel lym: vidi experimentum in monasterio Muri*. Auf den ersten Blick sind heute keine ähnlichen Texte mehr aus Muri überliefert (vgl. BRETSCHER 2005). Die Frage der Provenienz der Sammelhandschrift sowie ihres Inhaltes kann hier nicht abschliessend beantwortet werden.

Die Datierung in die Zeit um 1500 scheint plausibel: Einerseits durch den Einband, dessen Prägungen aus dieser Zeit stammen, andererseits durch die Zeichnungen, die aus derselben Werkstatt stammen wie diejenigen eines Druckes von 1504. Etwas ungenauer, nämlich in die zweite Hälfte des 15. Jahrhunderts, lassen sich die Wasserzeichen datieren, ebenso die Schriftart, die sicher ins Spätmittelalter gehört. Ausserdem behandeln einige Rezepte Anweisungen zum Umgang mit Druckfarben oder gedruckten Büchern, weshalb die Zusammenstellung der Rezepte kaum vor der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts geschehen sein kann.

2.2 Inhalt

Die Handschrift S 392 enthält über 1500 Rezepte und Anleitungen zu diversen technischen, chemischen und künstlerischen Prozessen. Die Rezepte haben, abgesehen von wenigen Rezeptgruppen, keine erkennbare Ordnung. So können zum Beispiel ohne Unterbruch *Ein hirsch zefahen auf Zemachen gût temper, Wiltu machen ein gûten sand darin zû giessen* und *Ein stuck alle hafen zû samem ze bringen* folgen (S. 513).

Bei weitem überwiegen die Anleitungen im Zusammenhang mit der Schreib-, Mal- und Zeichenkunst. Den grössten Anteil nehmen die Rezepte für Farben ein, wie sie hergestellt und temperiert werden und wie mit ihnen gefärbt wird. Ebenso finden sich viele Anleitungen, um Tinten herzustellen, darunter auch Geheimtinten und -schriften, und wie man Schrift löschen kann. Für den Notfall wird beschrieben, wie ein in Wasser gefallenes Buch gerettet werden kann; auch ein Rezept für Taufwasser für gedruckte Bücher ist vorhanden. Einige wenige Anleitungen thematisieren die Verwendung von Pergament und Papier, andere geben Zeichenunterricht und veranschaulichen die Anweisungen gleich am Rand mit kleinen Skizzen. Ebenfalls in diese Kategorie gehört die Herstellung verschiedener Flüssigkeiten wie Firnis, Brisillen⁴ und Tempera für die Malkunst sowie Leim, Ölen und Wachs für verschiedene Zwecke.

Auch andere Künste sind stark vertreten, beispielsweise wird einiges zur Herstellung, zum Färben und Bemalen von Glas gesagt; ausserdem, wie man Edelsteine, Kristall und Perlen herstellen, polieren und verwandeln kann. Den Künsten eines Steinmetzes sind einige Anleitungen gewidmet, sowie der Herstellung und dem Färben von Leder oder dem Giessen von Spiegeln. Von Rosshaar wird erzählt, wie es gefärbt und zu verschiedenen Gegenständen geflochten werden kann, und mithilfe der Anleitungen können Stoffe oder Kleider gefärbt, aufgefrischt und allerlei Flecken daraus entfernt werden. Sogar die Kunst des Feuerspeiens wird beschrieben.

Metalle spielen eine grosse Rolle: Äusserst häufig werden verschiedene Gegenstände vergoldet und versilbert, und es gibt Anleitungen, wie man Eisen, Erz, Zinn

⁴ Bresilien/Brisillen: Rubrik oder rote Tinte, die man aus Presilgen (Brasilholz) macht (vgl. ID. V: 789/798).

und andere Metalle findet, sie härten oder erweichen kann, wie man sie lötet oder beschriftet, färbt, überzieht, voneinander scheidet oder gar verwandelt. Prozesse wie Härten, Erweichen oder Färben werden auch für Knochen, Holz und Elfenbein beschrieben, letzteres soll mit den gegebenen Informationen sogar selbst hergestellt werden können.

Eine weitere Gruppe bilden die Anleitungen mit kriegerischem Hintergrund, die manchmal fast magische Komponenten enthalten: Die Herstellung von Salpeter, Schiesspulver, Zunder und (Feuer-)Pfeilen wird begleitet von Anleitungen zum Waffen härten (besonders erfolgreich mit Drachenblut) oder Büchsen reparieren. Städte und Schlösser können eingenommen werden, und mit einigen Anleitungen soll es gelingen, Häuser vom Regen entzünden zu lassen oder andere Dinge mit Wasser zum Brennen zu bringen.

Weiter finden sich ein horologischer Traktat über mehrere Seiten, sowie Kochrezepte in zwei Blöcken von einigen Seiten. Zwischen den thematisch zusammenhängenden Teilen und unter den einzelnen, ungeordneten Rezepten finden sich ausserdem noch einige Anweisungen, wie verschiedene Tiere gefangen werden können, etwas zur Obstbaukunde, einzelne verstreute Arzneirezepte gegen böse Beine, Lebersucht, Haarausfall, Milben und Flöhe sowie Rezepte zur Herstellung und zum Färben von einzelnen Lebensmitteln wie Met, Bier, Käse, Wein oder Eiern. Dazu kommen einzelne Anleitungen zu ganz verschiedenen Themen: Nebel vertreiben, Honig gewinnen, ohne gestochen zu werden, Rhetorik, schlechte Äcker verbessern oder Lampen heller machen.

Nicht nur im Verwandeln von Metallen, Edelsteinen und anderen Stoffen ist die Alchemie stark vertreten, sondern einzelne Rezepte werden sogar mit *Item wann man alchamy triben will* (S. 547) betitelt. Die auf der antiken naturwissenschaftlichen Lehre basierende Alchemie wird im 15. Jahrhundert bereits kritisiert, in derselben Zeit werden aber andererseits die ersten alchemischen Rezepte in Volkssprachen notiert (vgl. JÜTTNER 1999: 333). Die alchemistischen Rezepte ziehen sich durch die ganze Sammlung und sind nicht immer von Färbeanleitungen zu trennen. Nicht-alchemistische Anleitungen sind jedoch zu häufig, als dass diese Handschrift als Alchemiebuch bezeichnet werden könnte, es ist auch kein Arzneibuch oder ein Haus-

buch, da die Arznei- und Kochrezepte nur einen kleinen Teil ausmachen. Obwohl die Farb- und Färberezepte wohl am häufigsten sind, wäre wegen der Vielfalt anderer Anleitungen die Bezeichnung *Färbebuch* kaum passender. Obwohl es den Leser über den Inhalt im Unklaren lässt, ist wohl FLURYS (1978) Titel *Kunstabuch* am treffendsten – besonders da die Kochbücher im Mittelalter zur Literatur der *artes* gehören und der Kunstbegriff auch die Kochkünste umfasst (vgl. SCHUBERT 2006: 298). Der Inhalt lässt vermuten, dass das Buch aus akademischen Kreisen kommt, eher weltlichen als geistlichen, wenn man die Kriegsleitungen bedenkt.

2.3 Kochrezeptteile

Die Kochrezepte finden sich in zwei Teilen am Ende des Codex. Ein erster Block, in der Folge *Teil A* genannt, steht auf den Seiten 592–596. Auf der Seite davor werden u.a. Gold- und Silbertinte, Feuerkunst und Knochenfärben erklärt, das erste Rezept auf Seite 592 beschreibt in Latein mit einigen deutschen Wörtern, wie Früchte gefärbt werden. Es folgt ein erstes deutsches Kochrezept, darauf jedoch wieder ein lateinisches, medizinisches Rezept. Dann jedoch folgen einige Kochrezepte aufeinander, die Abgrenzung von den übrigen Anleitungen wird erst zum Schluss wieder schwierig. Auf Seite 596 folgt nach einem letzten Kochrezept ein Rezept zum Konservieren von Kirschen, darauf folgt eine Kopfschmerzmedizin für Pilger, und zum Schluss auf der Seite steht der Beginn eines Gartenbaurezeptes. Der Übergang ist also fließend und die Kochrezepte sind nicht ganz klar abzugrenzen. In dieser Arbeit werden die lat. Rezepte nicht betrachtet, das Konservierungsrezept und die Arznei zum Schluss aber aufgenommen. Damit besteht Teil A aus elf Rezepten.

Besser abgrenzbar ist *Teil B* mit 42 Rezepten, der sich über die Seiten 653–663 erstreckt und somit den Schluss der Sammelhandschrift bildet. Auf Seite 652 wird noch bunt Gemischtes gesammelt, bevor auf Seite 653 zuoberst direkt die Kochrezepte mit einer Eiersülze beginnen und bis zum Schluss durchgehend Kochrezepte folgen. Zu Beginn der Kochrezepte ist das Schriftbild sehr ordentlich, die Sorgfältigkeit nimmt gegen Ende aber etwas ab.

Betreffend Layout unterscheiden sich die Kochrezeptseiten nicht von den anderen Seiten des Codex.⁵ Die Initialen fehlen überall, einmal ist mit feinerer Feder der fehlende Buchstabe ergänzt worden.⁶ Sind Titel vorhanden, so sind diese rot, und unabhängig davon, ob ein Titel vorhanden ist, ist der Beginn eines Rezeptes oft rot unterstrichen und der erste Buchstabe nach der fehlenden Initialen mit einem roten Schaftstrich versehen. Einige Rezepte vermissen ganz die Rubrizierung, da sie aber deutlich voneinander abgesetzt sind, ist doch auf den ersten Blick klar, wo das neue Rezept jeweils beginnt. Pro Seite stehen zwei bis fünf Rezepte, meistens sind es drei.

Die Sammlung endet mit dem Rezept B42, das folgende Schlusszeile hat:

vnd tũ darin gebratten biren küttinen kranatvogel repp-

Diese Aufzählung möglicher Füllungen eines Teiges wird mitten in einem Wort abgebrochen – vermutlich wäre hier *repphũn* zu vervollständigen. Dies führt zum Schluss, dass der Rest des Rezeptes und somit mindestens eine Seite fehlt. Ein kleines dreieckiges Fragment eines Blattes ist sogar im Falz zwischen der letzten Seite (663) und dem Buchdeckel relativ weit unten noch sichtbar. Die Seite 663 ist deutlich dunkler als die vorhergehenden Seiten, genauso dunkel wie das hintere Spiegelblatt, was darauf hinweist, dass die Blätter vermutlich schon lange fehlen. Ob damit nur der Schluss dieses Rezeptes verloren ist oder gar noch weitere Kochrezepte fehlen, muss offenbleiben.

2.4 Aufbau der Sammlung

Die Gliederung der Kochrezepte lässt keine inhaltliche Systematik erkennen. Die elf Rezepte aus Teil A sind sehr unterschiedlicher Art. Auf drei Kompottrezepte aus Gemüse und Früchten (die jedoch von einem lateinischen unterbrochen werden) folgt ein weiteres Gemüserezept, darauf ein Senf und eine Sauce, dann Fruchtrezepte für Zubereitung und Konservierung, dazwischen ein Rezept für Fischsülze.

Teil B sieht ähnlich aus, auch hier folgen häufig einzelne Rezepte auf Gruppen von meist zwei ähnlichen Gerichten, mit Ausnahme der Fasten- und Fischgerichte, die

⁵ Um einen Eindruck der Seitengestaltung zu erhalten siehe auch die Abbildung einer Beispielseite im Anhang 10.1.

⁶ Dies ist der Fall beim Rezept B20; bei anderen Anleitungen ist der Buchstabe manchmal auch mit Bleistift ergänzt.

eine grössere Gruppe bilden. Zu Beginn steht eine Eiersülze, dann folgen Feigen- und Birnenpfeffer. Darauf kommen einzelne verschiedene Gerichte aus Früchten, Fleisch, eine Pastete und eine Brühe. Dann folgen drei speziellere Rezepte, aus Aal oder florentinischer bzw. venetischer Herkunft. Nun folgen acht Fastenrezepte, von welchen sechs explizit als solche gekennzeichnet sind, worauf wieder ein ausländisches Gericht folgt. Denen schliessen sich zwei Geflügelfüllrezepte an, gebackene und gebratene Milchgerichte sowie sechs Fischrezepte, die von zwei Eiergerichten gefolgt werden. Den Schluss bilden ein Hasengericht sowie ein *abenteúr* genanntes gebackenes Geschirr, *darin du essen machest wie vil du wilt* (B42) – vermutlich ein Scherzrezept, da jedoch ein Teil fehlt, ist dies nicht genau auszumachen.

Ausser den Fastenrezepten, die offensichtlich eine Gruppe bilden, finden sich also nur einzelne kleinere Zweierordnungen. Von diesen gibt es drei Arten: Entweder, sie thematisieren dasselbe Gericht (z. B. *Ain gút säß/Ain grün säß* (B9/B10)) oder das zweite Gericht bezieht sich auf das vorige (z. B. gefülltes Huhn (B30) verweist auf gefüllten Kapaun (B29): *vnd ander gút dinglach als in den cappún*). Bei der letzten Art stellt das zweite Rezept eine Variante oder Erweiterung des ersten dar (z. B. der Birnenpfeffer (B3) als Alternative zum Feigenpfeffer (B2): *dú magst aúch machen von býren gút býren pfeffer als dú den figen pfeffer gemacht hast hetestú der feigen nit*).

3. Transkription

3.1 Transkriptionsprinzipien

Die Wiedergabe des Textes geschieht so handschriftengetreu wie möglich, so werden beispielsweise <u> und <v> jeweils auch als solche wiedergegeben, unabhängig davon, ob ihr Lautwert vokalisch oder konsonantisch ist. Ebenfalls beibehalten wird die Gross- und Kleinschreibung der Handschrift. Kann nicht eindeutig Majuskel oder Minuskel identifiziert werden, wird eine Minuskel transkribiert. Die fehlenden oder nur in einer kleinen Randnotiz vorhandenen Initialen werden in eckigen Klammern ergänzt. Abkürzungen werden nach CAPPELLI (1928) aufgelöst und die daraus gelesenen Zeichen kursiv gedruckt.

Zwischen den verschiedenen graphischen Varianten <f> und <6> wird nicht unterschieden und jeweils <s> transkribiert, da die Unterschiede nicht auf der Lautung, sondern nur auf der jeweiligen Position im Wort beruhen: <f> wird initial und im Wortinnern, <6> final verwendet. Ebenfalls wird <3> als <z> notiert, die Verbindung von <f> und <3> jedoch mit <ß> wiedergegeben.

Das <u> ist im Original mit verschiedenen Diakritika versehen: Einem Schlenker, einem geraden Strich und zwei Pünktchen. Der Schlenker wird nicht in die Transkription übernommen (<ü> entspricht *u*), die Pünktchen <ü> aber schon, da sie Umlaut bezeichnen. <u> mit geradem Strich <ú> steht manchmal für *u*, manchmal für *ü*, weshalb er immer wiedergegeben wird.

Die Interpunktion wird ebenfalls möglichst handschriftengetreu notiert, wobei eine Virgel mit Kommafunktion als Komma, eine Virgel mit Trennfunktion am Ende der Zeile als Trennstrich wiedergegeben wird. Verzierungen werden nicht wiedergegeben, Zeilenumbrüche werden beibehalten. Ohne Kommentar aufgelöst und beibehalten wird auch die Schlussformel *et caetera*.

In eckigen Klammern werden die Seitenzahlen der Handschrift angegeben, so wie ausgelassene lat. Rezepte kommentiert. Zudem werden die Rezepte nummeriert, um die Orientierung in späteren Untersuchungen und Kommentaren zu erleichtern. Die-

se Nummerierung wird für Teil A und Teil B getrennt geführt (A1–A11, B1–B42) und steht ebenfalls in eckigen Klammern.

Lateinische Wörter werden bei ihrem ersten Auftreten übersetzt, als Basis für mehrdeutige Wörter dienen die Vorschläge von GEORGES (1913/1918). Diese Übersetzungen sowie erste Kommentare zur Bedeutung von frühneuhochdeutschen Wörtern finden sich in den Fussnoten. Kommentare zu verderbten, verschriebenen und oder sonst unklaren Formen werden ebenfalls an dieser Stelle vorgenommen.

3.2 Die Kochrezepte

3.2.1 Teil A

[592]

[lat. Rezept]

[A1] Wiltu gûten kompost machen

[S]O leg diß samēn darin stz⁷ venchelsamen tillen samēn
vnd velt kûmich eniße vnd coriander vnd honig daz
wol verschûmpt sÿ mit senff daz gûße daran wan es
ob dem für wol haiße werd *et caetera*

[lat. Rezept]

[A2] Schlehen compost

[R]Ecipe⁸ schlehen die zitig sind vnd die der reiff
wol erbissen hab vnd tû es in ain schönen hafēn
vnd *Recipe* honig vnd win glich setze es zû dem feür
laße es vff wallen vnd wirtz es mit pfeffer Oûch soltû
zû dem ersten schaiwen⁹ daz es ordenlich geschûmpt werd
ee du daz gewürtz darin tüest dan laße es also ein klein
wil sieden vnd tû daz gewürtz daran vnd laße daz vber
schlahen doch daz es nit zû kalt werde schlach sÿ dÿrch
vnd gûße dan vber gantz schlehen zû ainem kûmpost
erlesen daz ist ein gût brüe vermach den hafēn rain zû
mit ainem gewechsten tûch setz in in den keller vnd bruch
darûon wen du wilt daz ander bedeck ordenlich wider zû *et caetera*

[593]

[A3] Ein gûten kûmpost zemachen

[R]Ecipe kleim¹⁰ weisse hÿptlin die dannocht hert
sind zersnid sÿ zû viertailen vnd schnid damitten
die stengel darúße daz die viertail súnst gantz beleiben vnd
lûg daz nicht vnsúbers darin komm *postea*¹¹ mach ein wasser
sieden in ainem kessel saltz daz wasser schüt daz krút alles dar=
in vnd laße ein gûten wal fúnff oder sechs¹² darúber gon *postea*
so zeuch daz krút behende herúße vff ein sibe daz das wasser
darúon möge gon dann decke es gar schon zû mit ainem súbern
disch lachen *postea Recipe* win der gesotten sÿ laße den vnderain=

⁷ Wohl abgekürzt für *stoz*.

⁸ Lat. ‚nimm‘.

⁹ Lesung ab dem Zeichen nach *a* unsicher.

¹⁰ Wohl verschrieben für *klein* oder *kleinn*.

¹¹ Lat. ‚dann‘.

¹² Hier ist nicht ganz klar, worauf sich die Zahlen beziehen, evtl. fehlt ein Wort.

ander vff sieden vnd schúm in zů¹³ mal wol vnd versůch in an der siesse, ob er aber nid sieß genůg wer so tů honig darzů saltz in ein wenig, wůrtz es mit Zimet vnd negelin vnd mit saffran vnd pfeffer vnd wan du die gewůrtz nit alle gehaben magst So *Recipe* gestossen galannůder¹⁴ inuenies¹⁵ in appotecka vnd leg es zů dem krút in ain schůns fesslin hart vff ain ander gelegt vnd gůß die selben brůe darůber so sie vberschlahen sie vnd vermach es rain zů darnach spise es vber vierzehen tag oder iij wochen wan du wilt *et caetera*

[A4] Ein kalten mangelt zů ainem essenn
[R]Ecipe mangolt krút daz iung sý sůber mit der wůrtz bereit brůwe es hofelich in ainem kessel oder pfannen schüt es vff ein sibe laß daz wasser darůon rinnen *Recipe* es vnd zerlege das in ain blatten saltz es senftiglich gůß ein essich der mit ainem frischen win oůch gemischt sý besee daz mit zůcker daz ist ein herren essen zů aůben vnd je kelter je besser *et caetera*

[A5] Ein gůtten senff
[R]Ecipe senff mel j lb oder ij brůwe in ab mit ainem siedenden wasser nach dem laß in ston ain tag oder ij dan mach ein wein heiß vnd zerlaß in darmit vnd strich den senff důrch ain tůch mit dem selben haissen win tů coriander wol erlesen darůnder *postea* tů daz in ain schůns feßlin oder legelin du solt aůch honig in den win thůn damit es sieß werd *et caetera*

[594]
[A6] Ein gůtten Saß zemachen
[R]Ecipe merretich vnd mach in zemaal rain vnd tů in in ainen hafen in ain bach ofen vnd laß in vast wol důrr werden *postea* stoß in klain zepulůer vnd rid¹⁶ in důrch ain sib daz es glich werde ainem mel dan thů daz mel wol behalten vntz man sin bedarff So mach in an mit win oder mit einer gůtten brůwe oder mit gesotten mandel wie du wilt das brůch zů gebachen oder gebraten vber tisch

[A7] Von kůtten zemachen oůch nespeln
[R]Ecipe kůtten schnid sý zů viertailn welche groß sýen welche aber klain sýen die schnid halbs entzway

¹³ Wohl ‚zwei‘.

¹⁴ Lesung und Bedeutung unsicher, siehe auch Kap. 3.3 (Glossar).

¹⁵ Lat. ‚findest du‘.

¹⁶ Wohl verschrieben für *rib*.

schnid die bützen darúon *postea* stich mit ainem spitzigen messer löchlin darin vnd besteck es mit negelin vnd zimet vnd laß daz honig sieden werden in ainem kessel darnach seich es durch ain schönes tûch daz süber sÿ vnd setz den wider zû dem füre thû die kütten darin die du dan besteckt hast vnd laß sie sieden ain lang gût weile vnd tû oúch (si placet¹⁷) ein kopff vol welsches win darin der gemischt sÿ mit gestossem pfeffer der behalt die kost bÿ siner krafft Vnd wenn es gnûg gesotten sÿ so thû es herdan¹⁸ laß es vber schlahen vnd bind es obnen mit ainem gewichsten tûch rein zû daz es nid verriech setz es in ain keller vnd *Recipe* daúon *quando* pla=cebit¹⁹ Des glichen magstu den nespeln machen *et caetera*

[A8] Zebaitzen grön nüssen

[R]Ecipe welsch núß die noch in der milch sind als vil du ir gehalten magst oder haben wilt vnd schöl die vßern hüt schon darab, mach ein gût kalckes laúg von eschen vnd baiß die núß darin iij tag vnd seihe es altag ab vnd tû dan ain frische wider daran *postea* so wesche söllich núß vß mit ainem rainen wasser daz frisch sÿ das morgens ze mitag vnd zû nacht vnd wen die tag vß sind So nim sie vß dem wasser vnd lege sÿ vff ein schönes sib daz das wasser darüß sihe *Postea* baitze si in win ain tag vnd ain nacht darnach mach ain honig [595] siedent heiß in einer pfannen oder hafene, heb die núß her=úß von dem win daz der win da von sihe vnd lege sÿ in daz honig vnd laß sÿ darin sieden vnd wen es den gesotten sÿ ein gût wile so zúch sÿ vß vnd leg sÿ vff ain sibe vnd laß sÿ erkalten Darnach bestöck sÿ mit nágelin vnd zimet rören vnd mit frischem ymber der vor beschnitten sÿ Nach dem mach ain gût frisch honig wider sieden vnd schúm daz gar wol vnd leg den die núß darin vnd laß ain gütten wal darúber gon Item tû es von dem füre vnd vermach es dann also in den hafene in ainem kalten keller Die núß magstu zû brúchen behalten ain iar oder zway Vnd haissen gebaitzt grún nüsse *et caetera*

[A9] Súltz Visch

[R]Ecipe die visch so dan darzû gehören vnd ertweich sÿ gar raincklich darnach wasch sÿ vß ainem sübern wasser daz kalt vnd frisch sÿ darnach striche daz wasser raincklich darúon mit der hand vnd leg es den in ainen

¹⁷ Lat. ‚wenn es gefällt‘.

¹⁸ Mhd. ‚weg‘, vgl. LEXER I: 1254.

¹⁹ Lat. ‚wann immer es gefällt‘.

rainen súbern kessel oder pfannen vnd gúß daran ain gantzen win der oben darüber gee laß die visch darin ligen vff ain stúnd oder ij vnd saltz es dan ordenlich vnd laß sÿ wol sieden von gútem mittel schúme sÿ ordenlich vnd suber vnd tû ain wenig saffran darin des glich ein wenig pfeffer vnd wen sÿ gar gesotten sind so tû die prüe darúon in ainen súbern gúttten hafē, seig sÿ flissigklich dúrch ain tûch vnd setz die prüwe wider zû dem füre vnd ee du die fisch vber gesetzt hast zû zwain schüsseln *Recipe* vff j lot húsen blatern vnd setz es oder leg es in ain glesernis töpflin oder beckin setz es zû dem für doch laß nid mer sieden vnd zertrib *daz* in gútem win ~~vnd laß~~²⁰ mit einē löffel wen sÿ gar zergangen siend so trúck sÿ dúrch ain tûch vnd tû es den darnach in die brúwe vnd tû sie ander= waid zû dem für dan setze die gewürtzten brieē ab mit saffran vnd pfeffer wie du sie haben wilt vnd [596] laß die selben brúwe nit mer sieden súnder laß sÿ wol, erwarmen bÿ dem füre vnd tû sÿ dan herdan leg die visch vff ain schüssel mach mandel súber vnd negelin, erbrochen winber wol erlesen die súber geweschen vnd gúß die brieue vber= die visch wen sie vber schlagen sind so setz sÿ senfftigklich an ain kiele stat vnd wan sie dan gestanden ist so bedeck sie schön mit ain weissen tûch *et caetera*

[A10] Vt *tempore* hÿemali *habeas* cerúsa *et* viridia *et* bene²¹ matura²²

[R] *Ecipe parvum*²³ vas darzû gewinn kirschen oder amelber, vnd behantzleß nit vast mit den henden darzû brich aúch kirschen laúb mit den prossen vnd stúdlin das nim also frisch vt *sequitur* primo²⁴ leg in *daz* väßlin das lob ain gelegk *postea* leg vff *daz* selbig laúb ain geleck frischer kirschen *postea iterum* vff die kirschen leg ein gleck frisch lob *ut supra dictum est*²⁵ vnd aber darúff frisch kirschen *et caetera donec*²⁶ vas implebitur²⁷ Deinde²⁸ *verbind* *daz* väßlin wol verbich es also cum sepo, cera, *et* resina²⁹ *postea* leg es in ain war= men brúnnen³⁰ *et* habebis *et caetera*

²⁰ Diese beiden Wörter sind mit Tinte durchgestrichen.

²¹ Rechts davon mit Bleistift, in jüngerer Schrift: *Cerasa*.

²² Lat. ‚Damit du in der Zeit des Winters sowohl grüne als auch recht reife Kirschen hast‘.

²³ Lat. ‚klein‘.

²⁴ Lat. ‚es folgt zuerst‘.

²⁵ Lat. ‚wie oben beschrieben ist‘.

²⁶ Lat. ‚so lange bis‘.

²⁷ Von lat. *implēre*: ‚füllen‘.

²⁸ Lat. ‚von da an‘.

²⁹ Lat. ‚mit Talg (zu lat. *sebum*, vgl. HABEL 1989: 357), Wachs und Harz‘.

[A11] Lixiúiúm³¹ zemachen die man brúcht
vff dem mere die pilgerin zefarn
gen *iherusalem*
[R]Ecipe laúander Bethonien³² camillen rot rosen
hertzen trost³³ haselwúrtz *ante*, daz tû in ain laúgen vnd
laúß darúber ain wal gon, Dise laúg ist gút zû den blö=
den höptern vnd die loúg sol man niechterling brúchen

[Dt. Anleitung mit lat. Titel zur Baumpflege]

3.2.2 Teil B

[653]

[B1] Ain aýger súltz

[A]In gút aýger súltz mach also Nim ain gút wol-
gesotten brüý von kelber fiessen oder von dem flaisch
Oder nim ain gút fisch brie vnd mach die brie wol mit
gúttten wúrtzen vnd mit essich vnd gel mit saffran vnd nim
den herte aýger vnd leg die in die brie die zefieren sind ge-
schnitten vnd laúß erkalten bis es gestand. so haúst du ein gút
aýger súltz *et caetera*

[B2] Ain figen pfeffer

[I]Tem wiltú machen ain figen pfeffer So nim feigen
vnd welsch winber vnd tû daz in ain häfelin vnd gúß
darann wasser vnd win vnd laúß das sieden bis es ain-
wenig dick werd vnd gúß dan aber win vnd wasser
daran vnd rib gúttten lebzelten vnd ein wenig semel brosem
daran das es dester dicker werd vnd mach das gel mit saff-
ran vnd gút mit wúrtzen so haústú gúttten figen pfeffer
dú magst aúch thûn in den pfeffer gút býren dú magst
aúch daran wol thûn ain wenig essichs

[B3] Býren pfeffer

[I]Tem dú magst aúch machen von býren gút býren pfef-
fer als dú den figen pfeffer gemacht hast hetestú
der feigen nit

³⁰ Die Aufbewahrung an einem Ort in warmem Wasser erscheint zur Konservierung wenig sinnvoll, evtl. ist mit *warm* aber auch einfach ein Brunnen gemeint, der nicht gefriert.

³¹ Lat. ‚Lauge‘.

³² *Stachys betonica*: Betonie (vgl. MARZELL IV: 460–464).

³³ Versch. Kräuter werden *Herzentrost* genannt, in Frage kommen sicher Melisse oder Minze, da diese Kopfschmerzen lindern (vgl. MARZELL V: 213).

[B4]

[I]Tem wiltú machen Raphiöl So nim x äyger oder xx vnd schlach die in ain schüssel vnd rib gúten käß darzú als vil daz es genúg sey vnd mer trúbel vnd nim mangold vnd schnid den klain vnd trúcke daz safft darúß als dú wol waist vnd tú es vnder die äyger vnd käß vnd ein wenig milch tú aúch darzú vnd rür es wol vnderainander vnd tú aúch gút würtz darúnder vnd mach ain taig mit wasser vnd mach den taig wol hert mit mel vnd nim ain wellholtz vnd mach formen als weltest krapffen bachten vnd nim ain löffel vnd nim des vorgeschribnen dings darin vnd schlüss den taig zú vnd haúst Raphiöl. vnd wie dú sie kochen solt Nim ain kessel vol wassers vnd wirff saltz darin vnd laß es siedendick³⁴ werden vnd wirff dan die Raphiöl darin [654] vnd laúß sy darin sieden vnd wan si genúg gesotten sind so heb sy herúß in ain schüssel vnd rib gúttten käß darüber so sind sy bereit. dú magst sie aúch gilben mit saffran *et caetera*

[B5]

[W]iltú machen ain bastet So mach ain taig vnd mach den hoch gewelgeret vnd tú darin bútern oder schmaltz vnd iünge fögel vnd tú sie darin vnd setz sie in ain pfannen vnd darüber ain decky vnd tú darzú grest vnd äyer tottern vnd misch es vnerainander vnd wan du die fögelin in den taig túst so mach ain poden mit taig vnd mach in wol gerecht vnd netz in anden enden vnd mach in darüber vnd mach ain klain loch darmitten in den boden vnd geúß darin drü mäl³⁵ agrest vnd den äyer dottern vnd laß sie bachten daz wirt ain gütte bastet *et caetera*

[B6]

[W]iltu machen ain gút minister So nim hiefen vnd súde den wol vnd darnach stoß in klain vnd nim milch genúg darzú vnd iij äyger oder iiij vnd strich es dúrch ain túch vnd setz es zú dem für vnd laúß es gemach sieden vnd tú darin ein wenig zúcker vnd saltz *et caetera*

[B7] Ain gelen pfeffer

[W]iltú machen ain gelen pfeffer úber fisch So nim brot vnd rib es vff ainem ribysen vnd leg es enwaich in warm wasser vnd strich es dúrch ain túch vnd darnach nim pfeffer vnd saffran vnd tú es darin vnd setz es vff die

³⁴ Korrektur bei *i*.

³⁵ Wohl verschrieben für *mal*.

koln vnd rier es stetiglich vnd nim agrest darzû ain glas
vol daz es súr wer oder ein wenig essichs

[B8] Ain brodet

[W]iltú machen brodet So nim brot vnd rib es vff ainem
ribisen vnd leg es enwaich vnd iij aÿer vnd strich
es dúrch ain túch vnd tû darzû ain wenig saffran vnd
setz es vff die koln vnd rier es wol *et caetera*

[B9] Ain gût säß

[W]iltú machen ain gût sässe So nim mandel vnd
stoß sie wol vnd nim siessen senff darzû vnd agrest
[655] j glas vol vnd rib es dúrch ain senff mül vnd laß es
ein wenig sieden vff den kolen.

[B10] Ain grün säß

[W]iltú machen ain grün säß, so nim gütte creúter
vnd hack die wol, vnd darnach stoß sÿ wol vnd bæe
ain brosem brots vff kolen vnd stoß es darzû vnd rib
sÿ dúrch ain senff múlin *et caetera*

[B11] Ain wild³⁶ spise

[W]iltú machen ain wilde spise, So nim holder blût
vnd aÿer nit vil vnd herten geriben käß vnd ein we-
nig milch vnd wiß mel, vnd misch es wol in einander vnd
mach es wol dick vnd nim büttern vnd laúß in wol haiß
werden, vnd lege es in die pffann húffelen, vnd laúßes
einwenig bachen vnd wanne es vmb wann es zit ist.

[B12] Ein gût spise

[W]iltú machen ain gût spise So nim rindtflaisch vnd
seúde es ein wenig, vnd darnach hack es klain, vnd
nim denn speck vnd hack in aúch, vnd leg den speck in daz
flaisch in ain kessel vnd rür es wol vnd setz es vff die
koln vnd laß es kochen, vnd nim oúch darzû iij aiger
vnd gût specie vnd misch es in ainander vnd gúß es
in das flaisch, vnd nim öch darzû ein wenig saffran
vnd laúß es wol kochen *et caetera*

[B13] Ain hün füllen

[W]iltú füllen ain hün, So nim iij aÿer vnd seúd
die hert vnd darzû peterling vnd mirren vnd stoss
die peterling vnd mirren vnd die aÿer wol mit einan-
der vnd darzû büttern vnd nim öch darzû klaine

³⁶ Es kommt kein Wild im heutigen Sinne (Fleisch) darin vor, vermutl. i. S. v. ‚Wildkräuterspeise‘.

trúblin die man nempt ròssin vnd fülle das hún vnd
laúß es dan bratten, vnd tů aúch saltz in das fúlsal *et caetera*

[656]

[B14] Von vgesicke

[W]Iltú machen vgesicke So nim der süssen gúttten wissen
traúben vnd laúß die traúben ij tag an der sonnen ligen
vnd wend die traúben dick vmbe, vnd tů daz ij tag nach-
einander, vnd darnach wen man das brott vß dem ofen tût,
so nim die trúben vnd leg sie in den ofen vff klaine steck-
lin, daz sý den ofen boden nid anrüren, vnd lass sie vbernacht
darin ligen vnd wende sý oúch ain mal nit mer –

[B15]

[W]Iltú machen ain gút prúlin vber staren oder felt-
húner oder wilpret, Wen es halbez gesotten ist
So thů pfeffer daran oder agrest.

[B16]

[I]Tem wiltú gút zúcken kochen So nim ain zúcken vnd
zwibeln genúg vnd gib in ain gúttten wal vnd darnach
hack sý recht wol, vnd nim den gút flaisch brüe Vnd
seúd sý recht wol, Vnd darnach rib káß darin, vnd schlach
ijj oder iiij aýer daran, vnd tů darzú ein wenig saffran
daz ist ain gút minnister.

[B17]

[W]Iltú machen ain sapor vber gesotten ál So nim die
ál vnd brü sý daz in die hót ab gang, darnach súd
sý einwenig in ainer weitten kacheln vnd tů daran win
oder essich, vnd sind es klain ál, so nim iiij oder fúnff
vnd stoß sý recht wol vnd meng sý mit agrest vnd mit
ir brüy vnd tů gút wúrtz daran vnd saffran, sind es
aber groß áll, So nim ij stúck oder ij vnd tů als vor-
geschriben stat, vnd wen dú es wol getemperirt hast, so
tů den sapor vber die ál vnd tů sý anderwárt vber
das fúr vnd laúß sý ainen gúttten wal thún, so sin sý
berait *et caetera*

[B18]

[W]Iltú machen frýtellen nach florentzer sitten als ge-
bachen küchelin, So nim frisch káß oder frischen ziger
vnd nim darnach ain wiß túch, vnd setz ein kar vnder daz túch
[657] vnd zertrib den káß oder den ziger daz das wasser wol
darúon kome, vnd nim den aýer claúr als vil als dich
dúnkt daz es genúg seýe, vnd zertrib daz mit den henden

wol dúrch ainander, vnd nim denn ain pfann mit schmaltz vnd laúß es haiß werden, vnd nim ain klin löffel vnnd nim des käß oder des zigers als vil vnd leg es húpschlich in die pfann vnd laß es wol kockenn zú beyden sýtten daz sÿ röselecht werden vnd leg es in ain geschirr vnd säge wissen zúcker gnúg darúff so sind sÿ berait, ist bewert.

[B19]

[W]Iltú ain tartaren machen nach venedischen sýtten So nim xx aÿger vnd klopf die gar wol, vnd darnach nim gúttten káss vnd rib den wol, ist der käß gesaltzen so gúß süß milch iij stúnd darúber vor ee du den tartaren machest, Ist aber der káss süß so darfstu nit die milch als bald darúber tûn vntz das es zeit ist, vnd wenn es zeit ist, So tû milch genúg daran vnd schüt es zú den aÿgern vnd rür es wol vnder einander, vnd nim ain pfann vnd tû schmaltz oder bomöl darin, vnd laúß es haiß werden vnd schütte das schmaltz oder das öl wider darúff vnd schütte das darin in die milch vnd aÿer mit dem käß vnd setz die pfann vff ain senffte glút vnd mach den stúrtze der darúber gehert vnd setz in darúber vnd leg ein klin glút darúff vnd laúß es bachten als du wol waist aúch mag man darin thûn specie vnd saffran vnd oge secke vnd wenn er gebachen ist, so heb in húpschlich vff ain teler *et caetera*

[B20] Ain mandel ziger zúmachen

[N]Ota nim geschelten mandel vnd stoß den in ainem mörssel stain vast wol vnd mach ain dick milch darúon vnd schlag die dúrch ain tûch in ain pfann Vnd rib ain wenig [658] wiß brots darin ee es erwalle, vnd darzú ain wenig gútz winß, vnd wan es erwalle, So zúhe es vff ain sib so seÿhet das wasser darúon, vnd richt es darnach langlecht an vnd besteck es mit mandel kernen die geschelt sindt.

[B21] Aÿer in der fasten

[N]Im gestossen mandel vnd leg ain wenig wiß brots darzú vnd sinwel schiben darúß vnd verbinde enmitten einwenig vnd leg es denn in ein pfann vnd gúß öl oder ancken daran vnd laúß es warm werden.

[B22] Ain gehäckt in der fasten

[N]Im geschelten mandel gehackt klain vnd vber die halbtail vnd nim den drÿttail klain winber vnd hack die vnd richt die drÿttail in ain schüssel.

[B23] Krapffen in der fasten

[N]Im núß vnd figen vnd stoß die klain vnder ainander vnd bewúrtz es wol vnd färß es wol mit saffran vnd leg es in ain pfann vnd tû ancken darin vnd erwels darnach in aim erhebtten taig in krapffen wiß vnd bachs in ancken oder in öl vnd gibß kalt zû essendt -

[B24] Fladen in der fasten

[N]Im allerlay fisch rogen vn barben rogen vnd stoß den gar klain mit ain wenig wiß melbs daz es werd als ain strúben taig vnd färß es vnd gúß vff die fladen boden vnd bachs in ainem ofen.

[B25] Ain essen von fisch rogen

[N]Im fisch rogen vnd mel glich vil vnd stoß es als vor vnd bach ain blat darúß in ainer pfann in öl oder in ancken vnd schnid daz wirffelecht darnach brenne [659] mel in dem selben öl oder ancken vnd mach ainen schwarzen pfeffer mit fisch brü win vnd essich vnd würtzen vnd thû daz zerschnitten darin, vnd laúß es erwallen vnd schnid von dem blat³⁷ aúch wúrffelecht vnd rösch daz selb aúch wol in öl oder in ancken vnd ströwe es darúff *et caetera*

[B26] Zû ainem gebratten repphûn in der fasten

[N]Im zway höltzer die ergraben sind in der form ains repphûns, vnd nim fisch vnd tû die schüppen darúon vnd die grät vnd hack den bratten gar klain vnd bewúrtz es vnd ferb es gar wol vnd drúcke es in die form vnd súd es damit so gewinnet es ain form als ain repphûn, das soltu darnach bratten an ainem spiss vnd spicken mit hecht braten.

[B27] Zû ainem rech bratten in der fasten

[N]Im fisch weler hand du wilt vnd tû als vor vnd hack die klain, vnd rib ain brosem brots darúnder vnd bewúrtz es wol vnd tû es mit zwain nassen messern zûsamen in der form als ain brat ist, vnd leg es denn in ain pfann vnd erwel es, darnach tû es in ain spiß vnd brat ez vnd spick es mit hecht bratten *et caetera*

[B28] Ain schwinin bratten nach welschen sýtten

[I]Tem nim ain schwinin bratten vnd mach den alß nach welschen sitten vnd saltz in vnd ströw darnach darúff welschen kimich vnd leg in in win, vnd laúß in x stúnd

³⁷ Korrektur bei *l*.

oder vber nacht darin ligen, Nim in darnach vnd brat in an ainem spiss oder in ainem hafen, vnd also haústu ainen bratten nach welschen sitten, vnd ist also gút vnd gesúnd vnd magst aúch ander bratten also beraitten.

[B29]

[I]Tem mach gefúlt gebratten kappün also So du in gefidrest, so tú in vff vnd nim *daz* hertz lúng vnd [660] leber vnd das mäglin herúß vnd fürb Im den magenn wol vnd tú darin kranatber vnd ein wenig Ingber klain zerschnitten vnd näge in zú vnd hefft in in den cappún vnd nim den *daz* hertz lebern vnd lúngen vnd schnid das vnd zerschnid speck darúnder klain als die würffel vnd knobloch zehen vnd kranatber Ingwer vnd nägelin vnd ander gút wúrtz ob du wilt vnd damit erfüll In vnd näge in dan zú, vnd berait in vor mit saltz als vil es bedarff vnd bespick in mit ainer spick nadel vsnan, vnd darnach braút in So haústu ain gúttten gebraten cappün, Also magstu aúch andere gefúlte hünr vnd gefögel machen ob du wilt,

[B30]

[I]Tem wiltú gefúlte hünner machen So ergriff das hún wol mit dem finger vnd nim das hertz lúng vnd leber vnd *daz* mäglin vnd speck oder schmaltz vnd peterling vnd hack das alles klain vnderainander vnd nim den zway äyger vnd klopp sie, vnd misch sý vnder das gehäckt vnd mach das gel mit saffran vnd gút mit wúrtzen vnd erfüll dan *daz* hún damit zwischen hüt vnd flaisch da es vor ergriffen ist vnd näge es den zú *daz* das gefül nit müg herúß gon, vnd nim den das hún vnd leg es in ain heiß wasser als lang bis *daz* *daz* gefüll hert werde, darnach nim die füß vnd stoß sý Innen in das hún vnd ander gút dinglyach als in den cappún vnd näge es den zú vnd tú *daz* hún an ainen spiß vnd brat es also oder brat es in ainem hafen, So haústu ain gút gefúlt hún, Du solt aber die füllin vnd das hún mit saltz vorhin beraitten als vil es sin bedarff Du machst³⁸ aúch also ander fögel machen vnd brattenn vnd magst es aúch machen in zýsánnen wie du wilt *et caetera*

[B31] Gebratten milch

[I]Tem also mach gebratten milch nim ein wenig melbs vnd zerrür es wol mit gütter milch vnd darnach

³⁸ Wohl verschrieben für *magst*.

[661] zerklopff aýger darúnder vnd gar ein wenig schmaltz vnd tröff daz an ainen haissen spiß, So machestu gút gebraten milch, vnd so du die milch vff den spiß tröffest, so trib den spiß vmb, vnd du magst aúch darúnder mischen gút gewúrtz.

[B32] Ain gebachen milch

[I]Tem mach ain milch haíß vnd klopf aýger wol in ainer schüssel vnd gúß sý in die haissen milch So wirt es zú ainem schotten, vnd schütte daz den vff ain sib, vnd wenn es erkalt, so schnid es wie groß du wilt vnd mach dan ain taig mit aýern, vnd zúch den die milch durch den taig vnd bachs in schmaltz, so haúst gút gebachen milch.

[B33] Ain gút Gallray

[I]Tem wiltú ain gút galray machen von fischen So nim die lebern von dem fisch so sý wol gesotten sind vnd zertrib sý wol mit essich vnd mit wúrtzen vnd tú ains geriben lebzelten darzú vnd erwels an den fischen vnd tú daran saffran, so haústu gút gallray.

[B34]

[I]Tem wilt dú machen zýsennen von gebachen fischen So nim öpffel zwäýtail vnd ain tail zwibel vnd hack es wol vnderainander vnd rösch daz wol mit schmaltz bis es waich werde vnd wúrtz es wol, vnd mach es aúch gel mit saffran vnd gúß essich daran, vnd wilt du es aber gút hon So tú erwallen honig daran, also mach aúch gút zisenn von gesotten fischen.

[B35]

[I]Tem wiltú fisch in hafem braten machen So nim den zwibel vnd schnid in wol besúnder, vnd súd die fisch aúch wol besúnder vnd wúrtz sý wol vnd mit güttem essich vnd schüt die den vff ain schüssel vnd erklübe die grät darúß vnd erwel sý den in dem zwibel so hastu gút hafem braten von fischen.

[662]

[B36]

[I]Tem wiltú gút súltz fisch machen So nim win vnd wasser dúrch einander vnd wasch die fisch mit vnd nim das Ingerüsch vss dem fisch vnd mach es rain mit ainem wasser vnd nim die schüppen in ain besúnder tuchlin vnd súd es bý den fischen in dem win vnd wasser vnd tú das

Ingerúsch darzú, vnd wan du die gesüdet so sich sÿ ab vnd vnd³⁹ die fisch in ain schüssel vnd laúß sÿ vber schlahen vnd gúß denn essich vnder die súppen vnd laús es an der brüÿ alles vnder ainander wol erwallen vnd wúrtz die brüe wol vnd tú sÿ den herab, vnd laúß sÿ aúch vber schlahen vnd gúß sÿ dan an die fisch so gestaút es on zwiffel, vnd haúst gút súltz fisch vnd deck sÿ nit zú, oder sÿ werdent fall.

[B37]

[W]iltú aber die súltz fisch dúrch sichtig machen laúter vnd clar, So laúß sÿ gar wol erwallen gefallen sich sÿ den ab vnd laúß sÿ den wol erwallen vnd tú den wúrtzen daran vnd gúß die brüe an die fisch, so wirt sÿ dúrch lúchtig. :

[B38]

[I]Tem wiltú machen fisch in pfeffer So nim gút gesotten fisch vnd mach daran ain pfeffer als du in machest an ain wilpret, vnd wilt du in gút haben, so schwaiß daran öpfel in schmaltz, so haúst gút fisch in pfeffer.

[B39]

[I]Tem wiltú machen kross aÿger, so seúd harte aÿer vnd hack sÿ klain vnd rib ein wenig semel vnd lebzelten vnd schlach daran aÿer vnd rür es alles dúrch ainander vnd wúrtz sÿ wol vnd tú⁴⁰ sÿ in zerbrochen aÿer schalen die enmitten von einander sind vnd füll die schalen damit vol vnd klaib sÿ aber aneinander mit dem du es machest vnd bach es den in dem schmaltz vnd tú die schalen den daúon, vnd gib sÿ drúcken oder in ainer brüÿ wie du wilt.

[B40]

[I]Tem wilt dú gefúlt aÿer machen, So brich sÿ [663] obnen vnd vnden an dem spitz vff vnd lär sÿ vß, vnd súd das, daz von aÿern kompt vnd hack es dan klain vnd wúrtz es dan wol, vnd schlach ander aÿer daran vnd mertrübel oder súst gút ander lattwerien, vnd nim ein wenig schmaltz vnd fül daz wider in die schalen vnd stoß sÿ an ain spißlin vnd brat sÿ vff ainem rosch oder súst, so haúst gút gefúlt gebraten aÿer an ainem spiß.

³⁹ Zweimal *vnd*, zweites *vnd* statt Verb, siehe Kommentar zu B38 in Kap. 5.2.

⁴⁰ Funktion des *r* am Ende unklar.

[B41]

[I]Tem wiltú machen fúrhäß von ainem hasenn
So tú den hasen vff vnd fach das blút vnd lúnge
vnd leber vnd daz hertz vnd wesch den hasen Inen vß mit
win rain den schwaiß herúß vnd tú dis darin vnd tú die
wamen daúon vnd die gallen von der lebern vnd die brúst
vnd die ripp biß an zwaÿ ripp öch darzû, zû dem blút
vnd daz hobt daúon dem hasen vnd súde daz alles dúrch
ein ander, vnd wann du das wol gesúdet als lang bis daz
die bain daúon fallent, So nim es den vnd hack es klein
vnd laúß den kopff daúon, vnd setz es den wider zû dem
für, rib ain rúckin brott daran vnd honig vnd Essich
vnd schmaltz, so haúst du ain gút fúrhäß, vnd wan du es
anrichtest, so leg das hopt mitten in die schüssel in daz für-
häß vnd wúrtz es wol, vnd nim den dez hasen hinder-
tail vnd súde das wol, vnd laz es dan erkalten vnd er-
spick In dann mit ainer spick nadel vnd brat in darnach.

[B42] Ain abenteúr

[I]Tem wiltú ain haffen machen darin dú essen mach-
est wie vil du wilt So nim mel vnd aÿer vnd mach
ainen herten taig vnd well daz mit ainem well holtz daz nimen⁴¹
darin mag vnd machs zû ainem hafen groß oder klain
oder wie du in haben wilt, vnd mach vnderdatten⁴² dar-
in wie vil du wilt, als vil du darin essen wilt machen
vnd tú darin gebratten biren küttinen kranatvogel repp⁴³

⁴¹ Lesung unsicher.

⁴² Lesung unsicher, siehe Kap. 3.3 (Glossar).

⁴³ Vermutl. *repp-hûn*, siehe Kap. 2.3.

3.3 Glossar

In diesem Glossar sollen die wichtigsten der heute unbekannteren Wörter alphabetisch aufgelistet werden. Komposita sind dabei unter dem Erstglied aufgeführt, Wendungen aus mehreren Wörtern unter dem sinntragenden Nomen. Es wird die Grundform des Wortes notiert, allerdings dabei die Schreibweise der Handschrift beibehalten. Unterscheidet sich das Wort des Rezeptes stark vom Lemma im verwendeten Wörterbuch (s. Literaturangabe in Klammern), wird das Wörterbuchlemma zusätzlich angegeben. Das Genus wird nur vermerkt, wenn es sich im Text von dem im Wörterbuch unterscheidet. Es wird jeweils der erste und gegebenenfalls der zweite Beleg in den Rezepten angegeben, bei drei und mehr Belegen werden nicht alle notiert.

| | |
|---------------------|---|
| agrest (B5 u.w.) | Soft aus sauren Äpfeln oder unreifen Trauben (vgl. ID. I: 129; BUNSMANN 2003: 7). |
| amelber (A10) | Kirschenart (<i>Prunus cerasus L.</i>) (vgl. BUNSMANN 2003: 8). |
| anderwaid (A9) | ‚wiederum‘/‚andererseits‘ (vgl. ID. XV: 529). |
| anderwärt (B17) | ‚noch einmal, ein zweites Mal‘ (vgl. ID. XVI: 1624). |
| bäen (B10) | <i>(ab)bä(h)en</i> : ‚rösten‘ (vgl. BUNSMANN 2003: 1). |
| besúnder (B35) | hier wohl i. S. v. ‚beides getrennt‘ (vgl. Fnhd. WB III: 1874). |
| bomöl (B19) | <i>baumöl</i> : ‚Olivenöl‘ (vgl. BUNSMANN 2003: 22). |
| brodet (B8) | vermutl. im Zusammenhang mit <i>brod</i> : ‚Brühe‘ (vgl. DWB II: 396; SCHMELLER 1, 348), hier ein Brotbrei. |
| bützen (A7) | Kerngehäuse und/oder Fliege von Obst (vgl. SCHMELLER I: 317; ID. IV: 2005; Fischer I: 1569). |
| dinglach (B30) | ‚Zeug, Dinge‘ (vgl. ID. XIII: 589). |
| erbissen (A2) | ‚reif machen‘ (vgl. ID. IV: 1690f.). |
| ergriffen (B30) | <i>durch-/ergreifen</i> : ‚zum Füllen aufschneiden‘ (vgl. BUNSMANN 2003: 52). |
| erklüben (B35) | <i>erklieben</i> i. S. v. ‚herausklauben‘ (vgl. DWB III: 877). |
| erwellen (B23 u.w.) | ‚aufkochen‘ (vgl. BUNSMANN 2003: 61). |
| fall (B36) | <i>falb/fahl</i> vermutl. i. S. v. ‚fahl im Geschmack‘ (BUNSMANN 2003: 62). |
| frýtellen (B18) | <i>vritele</i> : ‚dicker Pfannkuchen‘ (vgl. LEXER III: 524), vgl. auch ital. <i>frittella</i> ‚Krapfen‘ (vgl. ITALWB 2006: 1638). |

| | |
|-----------------------|--|
| fürben (B29) | ‚auswischen‘ (vgl. ID. I: 991). |
| fürhäß (B41) | „fürhäs, n. das mit einer pfefferbrühe bereitete vordergehäse, d. h. die vordertheile des hasen, und dies sind die theile, die beim braten desselben nicht mitgebraten, sondern vorher zum kochen abgeschnitten werden“ (DWB IV: 744). Anders FISCHER (II: 1857) zu ähnlichem Rezept wie in S 392: „Vorderteil des Hasen‘ stimmt zu dem Recept nicht [...] Am ehesten das vom Hasen voraus genossene.“ |
| galannüder (A3) | Lesung und Bedeutung unsicher, evtl. kann auch <i>galanünder</i> o. ä. gelesen werden. Da es sich laut Kontext um ein Gewürz handeln muss, das als Ersatz für andere Gewürze (Zimt, Nelken, Pfeffer, Safran) dient und gestossen wird, kann ein Zusammenhang mit mhd. <i>galander</i> ‚Haubenlerche‘ (vgl. ID. II: 201) ausgeschlossen werden. Am ehesten handelt es sich wohl um Galgant (mhd. <i>galanwurz</i> , vgl. LEXER I: 727). Von den Ingwergewächsen <i>Galgant</i> (<i>Alpinia officinarum</i>) und <i>Grosser Galgant</i> (<i>Alpinia galanga</i>) wurde die Wurzel klein geschnitten oder zu Pulver gerieben verwendet. Das Gewürz kam aus Südostasien über arabische Händler Ende des Mittelalters nach Europa und war eine Zeit lang stark in Mode (vgl. KÜSTER 2003: 80). Es wurde oft zusammen mit den hier in A3 genannten Gewürzen verwendet und diente wegen seiner Schärfe auch zur Verfälschung von Pfeffer (vgl. HEPP 1970: 205). Zudem wurden ihm Heilkräfte zugeschrieben (vgl. KÜSTER 2003: 80f.). Deshalb dürfte Galgant auch in Apotheken erhältlich gewesen sein, wie dies im Rezept für das genannte Gewürz bemerkt wird: <i>invenies in appotecka</i> . |
| gallraÿ (B33) | Gallerte, Sülze aus pflanzl. und tier. Stoffen (vgl. BUNSMANN 2003: 74). In der Parallelüberlieferung in Cgm 725 II, 12 steht an dieser Stelle <i>Sulcz</i> . Siehe auch <i>sültz</i> . |
| hiefe (B6) | <i>hiefe=hainbotte</i> : ‚Hagebutte‘ (vgl. BUNSMANN 2003: 88/92). |
| húsen blatern (A9) | ‚Hausenblase‘ (Schwimmlase eines störrartigen Fisches, mit gelatineähnlicher Wirkung) (vgl. BUNSMANN 2003: 90; HEPP 1970: 208f.). |
| kar (B18) | ‚hölzerner Trog‘ (vgl. ID. III: 420). |
| ingber (B29) | ‚Ingwer‘ (vgl. ID. I: 236). |
| kompost (A1-A3) | oder <i>kúmpost</i> : bezeichnet einerseits eingemachtes Kraut (Sauerkraut), andererseits eingemachte Früchte (Kompott) (vgl. DWB XI: 1687f.; HEPP 1970: 201f.). |
| welscher kimich (B28) | ‚Kreuzkümmel, Römischer Kümmel‘, (<i>Cuminum cyminum</i>) (vgl. DWB XI: 2591; KÜSTER 2003: 122). |
| velt kúmich (A1) | ‚Feldkümmel, Wiesenkümmel‘ (<i>Carum carvi</i>) (vgl. DWB XI: 2591; KÜSTER 2003: 120–125). |
| kranatber (B29) | ‚Wachholderbeeren‘ (vgl. BUNSMANN 2003: 110). |
| kranatvogel (B42) | ‚(Wachholder-)Drossel‘ (vgl. DWB XI: 2005). |
| kross aÿger (B39) | ‚schmalzgebackene Eier‘ (vgl. BUNSMANN 2003: 112). |

| | |
|------------------------|---|
| lattwerien (B40) | bezeichnet u.a. Gewürzbrühe (vgl. BUNSMANN 2003: 117); Arznei in Breiform (vgl. DWB 12, 282); dicker Saft, Gewürztunke, Sauce (vgl. Fnhd. WB IX: 371), vgl. auch HEPP 1970: 211. |
| lebzelten (B2, B33) | ‚Lebkuchen‘ (vgl. ID. XII: 1114; BUNSMANN 2003: 118; HEPP 1970: 211f.). |
| legelin (A5) | ‚Gefäß, Melkeimer‘ (vgl. DWB XII: 61). |
| mer trübel (B4, B40) | <i>Mertrub, Meertrübel</i> : ‚Dörrtraube, Korinthe, grosse Rosine‘ (vgl. ID. XIV: 216). |
| minister (B6, B16) | <i>Menester</i> : ‚Schmaus‘, wohl von lat. <i>ministrare</i> : ‚(bei Tisch) anrichten‘ abgeleitet (vgl. SCHMELLER I: 1616), vgl. auch ital. <i>minestra</i> ‚Suppe‘ (vgl. ITALWB 2006: 1829). |
| mirren (B13) | ‚Myrrhe, Süssdolde‘ (<i>Myrrhis odorata</i>) (vgl. MARZELL III: 265–268). |
| nespeln (A7) | ‚Mispel‘ (Kernobstart, <i>Mespilus germanica</i>) (vgl. ID. IV: 509; MARZELL III: 184–190). |
| welsch núß (A8) | ‚Walnuss‘ (<i>Juglans regia</i> L.) (vgl. BUNSMANN 2003: 135f.). |
| pfeffer (A2 u.w.) | einerseits das Gewürz ‚Pfeffer‘, andererseits ‚Sauce, Brühe‘ (vgl. HEPP 1970: 194f.). |
| prossen (A10) | ‚Blütenknospen‘ (vgl. ID. V: 800). |
| raphiöl (B4) | ‚Ravioli‘, siehe Kap. 4.3.3. |
| röselecht (B18) | ‚rötlich, bräunlich‘, bes. bei Gebackenem (vgl. BUNSMANN 2003: 145). |
| rúckin brott (B41) | ‚Roggenbrot‘ (vgl. BUNSMANN 2003: 143f.). |
| sapor (B17) | wohl von ital. <i>sapore</i> : ‚Sauce‘ (vgl. ITALWB 2006: 2118). |
| saß (A6 u.w.) | oder <i>sässe</i> : ‚Sauce‘ (vgl. DWB XIV: 1805). |
| schotten (B32) | ‚Molke‘ (vgl. ID. VII: 1531f.), auch ‚Quark‘ (vgl. BUNSMANN 2003: 156), hier vermutl. i. S. v. ‚wie Quark‘. |
| schwaiß (B41) | ‚Blut‘ (vgl. BUNSMANN 2003: 157). |
| schwaißen (B38) | ‚braten‘, ‚rösten‘ (vgl. BUNSMANN 2003: 158). |
| sinwel (B21) | ‚rund‘ (vgl. DWB XVI: 1219). |
| (be)spicken (B26 u.w.) | 1) ‚mit Speck durchziehen‘ 2) ‚mit anderem Fleisch füllen‘ (vgl. DWB XVI: 2216). |
| spick nadel (B29, B41) | eine Nadel, um etwas mit Speck zu durchziehen (vgl. BUNSMANN 2003: 163). |
| strúben taig (B24) | <i>Straubenteig</i> : ‚dünner Teig zum Backen von Strauben‘ (süddt. Gebäck) (vgl. BUNSMANN 2003: 168). |
| stúrtze (B19) | <i>stürze</i> : ‚Deckel‘ (f., hier m.) (vgl. BUNSMANN 2003: 169). |

| | |
|-------------------------|---|
| súltz (A9 u.w.) | ,Sülze', gallertartiger Absud aus Teilen von Tieren (vgl. BUNSMANN 2003: 170). Es finden sich hier drei Fischsülze-Rezepte (eines davon als <i>gallray</i> bezeichnet) sowie eine Eiersülze. Siehe auch <i>gallray</i> . |
| tartaren (B19) | vermutl. ‚Tartar‘, vgl. ital. <i>tartaro</i> ‚Tartarfleisch‘ (vgl. ITALWB 2006: 2280), hier aber Eier-Milch-Käse-Gericht. |
| temperiren (B17) | ,richtiges Mischverhältnis herstellen bzgl. Geschmack, Konsistenz, Humorallehre‘ (vgl. BUNSMANN 2003: 45). |
| triben (B31) | ,umdrehen, umrühren‘ (vgl. ID. XIV: 119). |
| tröffen (B31) | <i>treffen</i> : ‚beträufeln‘ (vgl. BUNSMANN 2003: 27). In Cgm 725 II, 11 erscheint <i>tropfell</i> , wo B31 <i>tröff</i> enthält. Beide Handschriften verlangen anscheinend dieselbe schwer nachvollziehbare Zubereitungsart: Die Mehl-Milch-Eier-Schmalz-Mischung soll auf einen heissen Spiess geträufelt und dieser dabei gedreht werden. |
| über schlahen (A2 u.w.) | ,lauwarm werden‘ (vgl. BUNSMANN 2003: 171f.). |
| vgesicke (B14, B19) | oder <i>oge secke</i> . In B14 werden offensichtlich getrocknete Trauben damit bezeichnet, vermutl. von ital. <i>uva secca</i> ‚getrocknete Weintraube‘ (vgl. ITALWB 2006: 2160/2329). |
| vnderdatten (B42) | Lesung und Bedeutung unsicher. Der Kontext gibt wenig Aufschluss, entweder handelt es sich hier wohl um eine unbekanntes Zutat oder um ein Wort i. S. v. ‚Unterteilung‘. Letzteres liegt vermutl. näher, da angewiesen wird: <i>mach vnderdatten darin</i> und nicht wie sonst beim Vorgang ‚etwas hineintun‘ üblich: <i>tũ darin</i> (z. B. A7). |
| vsnan (B29) | <i>ussenan</i> : i. S. v. ‚am äussern Ende, von aussen‘ (vgl. ID. I: 257). |
| verriecken (A7) | ,verdunsten, sich verflüchtigen, den Geruch verlieren‘ (vgl. ID. VI: 173). |
| wal (A3 u.w.) | <i>ein gũten wal darüber gon lassen</i> : vermutl. i. S. v. <i>einen wal tun lassen</i> : ‚etwas aufkochen lassen‘ (vgl. BUNSMANN 2003: 170), siehe auch <i>erwellen</i> . |
| wame (B41) | versch. Bedeutungen, hier vermutl. ‚fetter Unterleib‘ (vgl. BUNSMANN 2003: 176; ID. XV: 1730). |
| ziger (B18, B20) | ,Quark‘ (vgl. LEXER III: 1110). |
| zysänen (B30, B34) | oder <i>zysennen</i> , <i>zisenn</i> : Gericht, „kaltes Hünlin, geschnitten in ein Schüssel, mit Zwibeln, Essic rc. daran“ (SCHMELLER II: 1157: <i>Zisseindlein</i>), hier bereitet mit Huhn (B30) oder Fisch und Äpfeln (B34). Die Parallelüberlieferung zu B34 in Cgm 725 II, 14 schreibt hier <i>zinsewdel</i> . Auch in der Bedeutung ‚Brühe, Sauce, Suppe‘ (vgl. HEPP 1970: 223f.). |
| zücken (B16) | wohl <i>zuccun</i> : ‚grosser Kürbis‘, von ital. <i>zuccone</i> (vgl. LEXER III: 1164). Evtl. wäre auch <i>Zuckelein</i> : ‚Schweinchen‘ (vgl. SCHMELLER II: 1084) möglich, die Zubereitungsart scheint mit Kürbis jedoch sinnvoller zu sein. |

4. Schreibsprachenanalyse

Da diese Arbeit einen linguistischen Schwerpunkt hat, untersucht die nun folgende Schreibsprachenanalyse den Dialekt der Kochrezepte. Zum Schluss soll dann aufgrund der gefundenen Resultate ein Vorschlag gemacht werden, um welchen fnhd. Dialekt es sich hier wahrscheinlich handelt. Es werden Teil A und B gemeinsam betrachtet, wenn sich die Verhältnisse jedoch unterscheiden, wird darauf hingewiesen.

Da diese dialektale Einordnung das Ziel ist, werden ausschliesslich Lautentwicklungen, die Auskunft über Lokalisierung des Dialekts geben können, betrachtet. Es wird jeweils der Lautstand um 1500 ins Zentrum gestellt, da diese Datierung sich bei der Betrachtung der Handschrift als plausibel herausgestellt hat (siehe Kap. 2.1). Um die Lautentwicklungen und ihren Stand in den Rezepten zu verdeutlichen, werden ein oder zwei Beispiele genannt, in Klammern folgt jeweils der Verweis auf das erstmalige Erscheinen des Wortes in den Rezepten.

Es muss betont werden, dass die fnhd. Dialekte ein Kontinuum bilden und die verschiedenen Schreibdialekte immer einen Übergangsbereich haben. Deshalb gibt es viele Varianten der in den Grammatiken beschriebenen Dialekte. Dazu kommt, dass die Verhältnisse zwischen Graphem und Phonem selten klar sind und die Lautwandelprozesse in der Schrift später erscheinen, als sie stattfinden (vgl. MOSER 1929, § 1–45). Wenn auch heute nicht mehr von „ungeheure[r] [...] Verwahrlosung der fnhd. Orthographie“ (MOSER 1929, § 1) gesprochen wird, so muss der Schreibweise auf jeden Fall mit Vorsicht begegnet werden. Da schriftliche Texte jedoch die einzigen Zeugen dieser Prozesse darstellen, muss vom Zeichen ausgegangen werden, um einen Laut zu fassen. Es wird jedoch in Zweifelsfällen jeweils auf andere Möglichkeiten der Zeicheninterpretation hingewiesen.

4.1 Konsonantismus

4.1.1 Tenuesverschiebung

Die germ. stimmlosen Plosive **p*, **t*, **k* sind je nach ihrer Position im Wort im Zuge der Tenuesverschiebung (vgl. BRAUNE/REIFFENSTEIN 2004, § 87) zu einer Affrikate oder einem Doppelfrikativ verschoben worden. Die Doppelfrikative werden in einigen Fällen vereinfacht (vgl. BRAUNE/REIFFENSTEIN 2004, § 92/93/97), was im Frühneuhochdeutschen jedoch oft nicht mehr sichtbar ist, da verschiedene Konsonantenhäufungen auftreten (vgl. MOSER 1929, § 28/30).

a) Nach Vokalen werden **p*, **t*, **k* zu Doppelfrikativen verschoben. Die Resultate dieses Vorgangs mit Ausgangspunkt germ. **p* können im Text zum Beispiel an *löffel* (A9) beobachtet werden. Dasselbe gilt für germ. **t*, das hier in der Graphie <ff> oder <ß> erscheint (*wasser* (A3), *essen* (A4), *groß* (A7), *nuß* (A8)). Die Verschiebung von **k* zu *hh* nach Vokalen ist ebenfalls erkennbar durchgeführt und der entstandene Frikativ wird hier mit der Graphie <ch> bezeichnet (*machen* (A1), *wochen* (A3), *brúchen* (A2)). Beim Einzelbeleg *kockenn* (B18) handelt es sich wohl um ein Versehen, denn das Wort wird sonst ebenfalls mit <ch> geschrieben (B4, B12, B16).

b) Im Anlaut, nach *l*, *m*, *n*, *r* und in der Geminatión wird zu einer Affrikate verschoben, für germ. **p* findet sie sich in den Rezepten zum Beispiel bei *pfeffer* (A2) und *pfann* (A4) initial sowie bei *kopff* (A7) und *öpffel* (B34) in der Geminatión. Die Affrikate aus germ. **t* erscheint in der Graphie <z> oder <tz> (*zú* (A2), *zit* (A2); *hertz* (A11), *saltz* (A3); *setz* (A2)). Ob germ. **k* im Anlaut, nach *l*, *m*, *n*, *r* oder in der Geminatión zur Affrikate *kχ* verschoben worden ist, ist schwierig zu erkennen, da hier die Aussprache stark von der Graphie abweichen kann. Die Laute in den entsprechenden Fällen wurden im Anlaut mit den Graphien <c> oder <k>, im In- oder Auslaut <ck> verschriftlicht (*claúr* (B18), *kernen* (B20), *kalckes* (A8), *ancken* (B21), *besteck* (A7)). Diese Graphien können alle für denselben Laut stehen, sei es *k* oder *kχ*, sie können aber auch jeweils nur den einen beschreiben – die genauen Verhältnisse können nicht eruiert werden (vgl. MOSER 1951, § 149).

Die vollständige Verschiebung der Tenues zu Frikativen zeigt, dass es sich hier um einen hd. Dialekt handeln muss. Die Verschiebung zu Affrikaten ist innerhalb des

Hochdeutschen unterschiedlich verlaufen, nur germ. *t zu ahd. ts fand überall statt. In diesem Text wurde auch durchgehend germ. *p zu ahd. pf verschoben, weshalb diese Schreibsprache im Oberdeutschen zu situieren ist (vgl. KÖNIG 2005: 63f.). Innerhalb des Oberdeutschen lässt sich das (Süd-)Bairische und Hochalemannische eventuell ausschliessen, da dort in Fällen der Affrikate aus germ. *k andere Schreibungen, nämlich bair. <kh, ckh, kch> oder ähnliches, alem. initial <ch>, zu erwarten gewesen wären (vgl. MOSER 1929, § 34/39; MOSER 1951, § 149). Bei den weiteren lautlichen Prozessen werden nun also nur noch die obd. Dialekte berücksichtigt.

4.1.2 Graphieopposition *b/p/w*

In einer weiteren Phase der zweiten Lautverschiebung werden die ehemaligen germ. Medien *b, *d, *g im Oberdeutschen verschoben, diese Verschiebung wurde jedoch je nach Position bereits Ende des Althochdeutschen wieder rückgängig gemacht (vgl. BRAUNE/REIFFENSTEIN 2004, § 88).

So wird anlautendes germ. *b zu ahd. p verschoben und überwiegend bereits im Späalthochdeutschen wieder zu b gewandelt. Das p hält sich jedoch im Ostfränkischen und stärker noch im Bairischen bis zum Ende des 16. Jahrhunderts und ist auch danach noch vereinzelt belegt. Im Schwäbischen überwiegt in Handschriften des 15. Jahrhunderts im östlichen Sprachgebiet <p>, im Westen und in Urkunden aber bereits wieder . Bis zur Mitte des 16. Jahrhunderts kommt p ab und zu vor, ab dann herrscht im Schwäbischen eindeutig b vor. Im Nieder- und Hochalemannischen überwiegt ebenfalls b, doch besonders vor Liquiden und in bestimmten mundartlichen Wörtern erscheint ab und zu auch p. (vgl. MOSER 1951, § 137.1)

In den Rezepten kommt anlautendes p nur selten vor, bei den zwei Wörtern, die sowohl mit p wie auch mit b auftreten, ist b klar häufiger: *boden/poden* (2 vs. 1 Belege) und *brüe/prüe* (24 vs. 3 Belege). Dies sind neben *prossen* (A10), *pilgerin* (A11) und *peterling* (B13) auch die einzigen Wörter, die überhaupt mit p anlauten, nicht einmal variantenreiche Wörter wie *bastet* (B5) werden mit p geschrieben. Im ganzen Hochdeutschen üblich sind im mittelbaren Anlaut nach t Schreibungen mit p, wie beim in Rezepten häufigen Wort *wiltpret*, das im 17. Jahrhundert sogar noch so geschrieben wird (vgl. MOSER 1951, § 137.1 Anm. 12). In B15 und B38 erscheint das

Wort auch mit *p* (*wilpret*), ansonsten wird jedoch selbst im Silbenanlaut *b* bevorzugt, z. B. *verbich* („mit Pech vermachen“ (A10)). Diese Seltenheit von *p*-Schreibungen spricht also für eine Herkunft des Textes eher aus dem West- als aus dem Ostoberdeutschen.

Anders bleibt *b* vor Konsonanten am stärksten im Alemannischen als *p* bestehen, während in diesen Fällen im Bairischen immer häufiger *b* vorkommt (vgl. MOSER 1951, § 137.3). Während sich aus der Form *húpschlich* (B18, B19) keine Schlüsse ziehen lassen, da bei diesem Wort die Form mit *p* im Gesamtoberdeutschen die übliche ist, lassen die vier Belege von *Haupt* mit überwiegender Verwendung von *p* auch hier vermuten, dass eher Alemannisch als Bairisch naheliegender ist (*höptlin* (A3), *höptern* (A11), *hopt* (B41), *hobt* (B41)).

Inlautendes *w* nach Liquiden wird bair. und schwäb. bereits im 14. Jahrhundert zu *b*, im Niederalemannischen kommen Anfang des 16. Jahrhunderts häufiger noch Formen mit *w* vor, während das Hochalemannische ganz von diesem Prozess ausgeschlossen ist (vgl. MOSER 1951, § 131.3). Der Genitiv von *Mehl*, der im Korpus zweimal als *melbs* erscheint, weist also eher auf das Bairische und Schwäbische hin; das Niederalemannische kann nicht ausgeschlossen werden, das Hochalemannische dagegen schon.

4.1.3 Graphieopposition *d/t*

Im gesamten Oberdeutschen wurde das germ. **d* aus **đ* zum Althochdeutschen hin generell bei der Medienverschiebung zu *t* verschoben (vgl. BRAUNE/REIFFENSTEIN 2004, § 88). Im Frühneuhochdeutschen findet sich jedoch aus unterschiedlichen Gründen besonders im Anlaut eine grosse Varianz bezüglich der graphemischen Opposition von <d>, <t> und digraphischen Formen, da bereits im Mittelhochdeutschen eine Vermischung stattfand und die Orthographie hier ein besonders zwiespältiges Bild liefert (vgl. MOSER 1951, § 141).

Von den obd. Mundarten behalten nur das Hochalemannische und das Bairische das *t*, im Niederalemannischen und im Schwäbischen wird die Fortis wieder zur Lenis abgeschwächt. Häufig stehen jedoch Formen mit *t* neben solchen mit *d*, wobei *d* am häufigsten im Niederalemannischen (besonders im Elsässischen), seltener im

Schwäbischen und nur vereinzelt bzw. an bestimmte Wörter gebunden auch im Bairischen und Hochalemannischen vorkommt (vgl. MOSER 1951, § 143.1). In Belegen wie *tag* (A3), *tail* (A3), *taig* (B4) und *tillen samen* („Dillsamen“, A1) lässt sich *t* auf germ. **d* zurückführen⁴⁴ und die Belege zeigen somit den nach der Medienverschiebung zu erwartenden Lautstand. Ebenfalls in diese Verschiebung miteinbezogen wurden Lehnwörter wie *Tisch* aus lat. *discus*, welches aber sowohl als *tisch* (A6) wie auch *disch* (A3) vorkommt. Ebenso in beiden Schreibweisen kommt *Dotter* (B5) vor. Für das Niederalemannische sind die Belege mit *d* im Anlaut vermutlich zu wenige, für das Bairische und Hochalemannische vermutlich zu häufig, bzw. sind offensichtlich nicht an bestimmte Wörter gebunden. So scheint das Schwäbische am naheliegendsten.

Parallel dazu geht das aus germ. **p* entstandene *d* vor Konsonanten zu *t* über, weshalb in den obd. Handschriften am häufigsten im Alemannischen, am seltensten im Ostfränkischen im Anlaut <tr> für <dr> geschrieben wird (vgl. MOSER 1951, § 142.1). In den Rezepten betrifft dies bloss das Zahlwort *drei*, das dreimal vorkommt und immer mit <d> geschrieben wird, sowie das Verb *drücken*, das zweimal als *trúcke* (A9, B4), einmal als *drúcke* (B26) erscheint. Damit fallen die Formen mit *tr* zusammen mit dem germ. unverschobenen **tr* (*trost* (A11)) sowie *d* in germ. **dr*, wo das *d* durch die Medienverschiebung zu *t* wird. Letztere Fälle sind in den Rezepten bis auf eine Ausnahme mit *t* geschrieben: *trübel* (B4), *tröff* (B31), *trib* (A9), aber *drúcken* („trocken“ B39). Daraus lassen sich kaum Schlüsse bezüglich des Dialektes ziehen, wobei das Alemannische wahrscheinlicher als das Ostfränkische scheint.

Nach Nasalen, meistens *n*, wurde das aus germ. **d* entstandene *t* im Oberdeutschen wieder zur Lenis gewandelt, im Hochalemannischen und Bairischen allerdings nur sehr beschränkt (vgl. MOSER 1951, § 143.2). Trotzdem dringt vom Alemannischen die Schreibung mit *d* auch ins Bairische hinein, dort treten jedoch noch vermehrt Formen mit *t* auf. Die im Korpus vorkommenden Wörter *vnderainander* (A3), *darúnder* (B27) und *hindertail* (B41) sind Beispiele dafür, *unter* und *hinter* werden auch in anderen Zusammensetzungen konsequent mit *d* geschrieben, was das Bairische eher ausschliesst.

⁴⁴ Der germ. Lautstand und lat. Lehnwörter werden jeweils dem Etymologischen Wörterbuch der deutschen Sprache, KLUGE, 25. Auflage 2011, entnommen.

4.1.4 Graphieopposition *gk/ck*

Die Schreibweise <gk> findet sich im Oberdeutschen seit Ende des 13. Jahrhunderts und ist im 15. und 16. Jahrhundert besonders md. und norddt. stark verbreitet. Am häufigsten verwendet wird <gk> für auslautendes *g* als Zeichen für die Verhärtung, im inneren Auslaut im ganzen Hochdeutschen, im unmittelbaren Auslaut aufs Mitteldeutsche beschränkt (vgl. MOSER 1929, § 29.5). Die in den Rezepten vorkommenden Adjektive wie *flissigklich* (A9), *stetigklich* (B7) u. w. geben also keinen Hinweis auf den Dialekt, jedoch ist die Schreibung <gk> für *ck* wie in *gelegk* (A10) öfter im Oberdeutschen (insbes. im Alemannischen) zu finden (vgl. MOSER 1929, § 29.5).

4.1.5 Gleitlaute

Im Althochdeutschen tritt oft nach langem Vokal oder Diphthong ein *j* auf, welches laut MOSER (1951, § 129.2) eine hiattilgende Funktion hat, dessen Ursprung jedoch auch andernorts liegen kann (vgl. BRAUNE/REIFFENSTEIN 2004, § 117). Das *j*, das am Anfang der fnhd. Periode bereits wieder getilgt wird, hält sich am längsten im Alemannischen und Schwäbischen, besonders im Niederalemannischen (bis um 1530), und die vorherrschende Schreibung ist <g> (vgl. MOSER 1951, § 129.2; MOSER 1929, § 36.3).

Auffälligstes Beispiel in den Rezepten ist der Plural von *Ei*, der in etwas weniger als der Hälfte aller Fälle (14 von 32) mit eingeschobenem <g> geschrieben wird (*aÿger* vs. *aÿer*). Ausschliesslich mit eingefügtem Konsonanten erscheint das Verb mhd. *næjen*, nhd. *nähen* im Imperativ: *näge* (B29, B30) sowie mhd. *sæjen*, nhd. *säen*: *säge* (B18).

Statt *j* kann auch *w* als Übergangslaut eingefügt werden, welches sich alem. und schwäb. bis Ende des 16. Jahrhunderts hält. Dies würde auch *Feuer* betreffen, welches jedoch in den Rezepten nur ohne *w* auftritt (*feür* (A2), *für* (A1), *fúr* (B17)). Genau so lange bleibt ursprüngliches, germ. **w* zwischen Vokalen im Alemannischen und Schwäbischen bestehen (vgl. MOSER 1952, § 129.1), wie es bei *schauen*: *schaüwen* (A2) und *streuen*: *ströw(e)* (B25, B28) der Fall ist. Ob bei dem häufigen Wort *Brühe* oder *brühe* (Substantiv oder Imperativ 2. Sg.) ursprüngliches oder eingefügtes *w* oder

j vorhanden ist, wird kontrovers diskutiert⁴⁵, festzuhalten ist für den Text hier, dass die Worte etwa zu einem Drittel mit *w* vorkommen (7 von 24) sowie manchmal auch auf *y* enden (B1, B17, B36, B39).

Diese Übergangslaute kommen häufig vor, jedoch nicht durchgehend, was v. a. bei frequenten Belegen auffällt. Sie sind jedoch zahlreich genug, so dass man vermuten kann, dass das Alemannische und das Schwäbische, und besonders der Übergangsbereich des Niederalemannischen, eher in Frage kommen als die östl. Dialekte.

4.1.6 *s* vor *l, m, n, w; p, t*

Im Alt- und Mittelhochdeutschen entwickelt sich *s* initial vor *l, m, n, w, p* und *t* zu *sch*. Während *sp* und *st* diesen Reflex bis ins Neuhochdeutsche in der Schrift nicht zeigen, entwickelt sich vor den anderen genannten Lauten die Trigraphie <sch>. Diese entsteht ab dem 13. Jahrhundert im Oberdeutschen und betrifft neben dem Hochdeutschen auch teilweise den nnd. Osten. Konsequenter Schreibung wird allerdings erst im letzten Viertel des 15. Jahrhundert im Oberdeutschen beobachtet, in anderen Gebieten noch später. (vgl. MOSER 1951, § 147.1)

In den Rezepten wird *sp* und *st* geschrieben, jedoch in den anderen Fällen ausnahmslos <sch>, z.B. *schlehen* (A2), *schmaltz* (B5), *schnid* (A7), *schwaiß* (B38). Dies ist ein weiterer Hinweis auf das Oberdeutsche, da zu dieser Zeit nur hier so konsequent <sch> geschrieben wird. Ausgenommen ist jedoch das Elsässische, da hier die Schreibungen mit einfachem <s> überwiegen, und vermutlich auch das östlichere Bairische (vgl. BESCH 1967: 107–112).

⁴⁵ Vgl. u. a. KLUGE 2011: 155; BRAUNE/REIFFENSTEIN 2004, § 110/117; MOSER 1952, § 129.1; EWAhd. II: 389.

4.2 Vokalismus

4.2.1 Diphthongierung

Die mhd. Langvokale *ī*, *ū* und *iu* wurden im Zuge der fnhd. Diphthongierung zu *ei*, *au* und *eu* umgewandelt. Dies geschah im Bairischen bereits in mhd. Zeit, hatte sich zum Ende des 15. Jahrhundert gegen Norden ausgebreitet und im obd. Raum auch das schwäb. Sprachgebiet eingenommen. Im Alemannischen jedoch blieben die Monophthonge erhalten und die Diphthonge wurden erst ab Ende 16. Jahrhundert unter Einfluss der Nachbardialekte in die Schriftsprache integriert. (vgl. MOSER 1929, § 77)

In der Schreibsprache der Rezepte wurde die Diphthongierung vorwiegend nicht durchgeführt, es finden sich aber auch einige Belege, die die diphthongierte Version aufweisen, bei mehrfachem Vorkommen sogar neben der Form mit Monophthong.

Mhd. *ū* erscheint am konsequentesten als Monophthong, wie beispielsweise in *vff* (A2), *herúß* (B4) und *brúchen* (A2). Nur zwei Belege von Diphthongen sind vorhanden: in B14, einer Anleitung zum Trocknen von Trauben, werden neben *trúben* auch dreimal *traúben* genannt, dazu kommt *laúter* in B37.

Ebenso erscheint mhd. *iu* vorwiegend als Monophthong, nur neun diphthongierte Formen werden im gesamten Korpus gefunden. Während *abenteúr* (B42) und *creúter* (B10) nur in dieser diphthongierten Form vorkommen, findet sich *Feuer* neunmal mit <ü> (*für* (A1)) und nur einmal diphthongiert (*feür* (A2)). Auch bei den Imperativformen 2. P. Sg. der starken Verben Klasse II mit Stammvokal <iu> (vgl. BRAUNE/REIFFENSTEIN 2004, § 304) kommen sowohl Diphthong wie auch Monophthong vor, wobei der Monophthong grundsätzlich häufiger ist: *zúch* (A8, B32) und *zeúch* (A3), *gúß/güß* (A1 u.w. 16 Belege) und *geúß* (B5), *súd(e)/süd* (B6 u.w. 7 Belege) und *seúd(e)* (B12 u.w. 3 Belege).

Etwas häufiger finden sich bei mhd. *ī* Diphthonge. Die Frucht *Feige* kommt fünfmal als *figen* (B2), zweimal als *feigen* (B2, B3) vor, das Wort *Weile* sowohl als *wil(e)* (A2, A8) wie auch *weile* (A7). Die Farbe *weiss* erscheint als Adjektiv zweimal ohne (*wissen* (B14, B18)), zweimal mit Diphthong (*weissen* (A3, A9)), genauso wie *Zeit* (*zit* (A2, B11)/*zeit* (B19, B19)). Das Wort *Wein*, welches 24 Mal als *win* (Komposita inklusive) erscheint (A2), erscheint nur einmal auch als *wein* (A5). Dazu kommen weitere Ein-

zelbelege mit Diphthong (*reiff* (A2), *beleiben* (A3), *weitten* (B17)). Im Gegensatz zum weiter unten beschriebenen mhd. Diphthong *ei* wird dieser neue Diphthong nie als <ai> oder <ay> verschriftlicht, sondern nur als <ei> oder selten <eÿ>, nämlich zum Beispiel bei den Formen von mhd. *sīhen* (st. V. Kl. I): *seihe/seÿhe* (A7 u.w. 3 Belege)/*sihe* (A8 u.w. 3 Belege).

Da nun überwiegend die Monophthonge erhalten geblieben sind, weist dies auf den alem. Sprachraum hin, die vorkommenden Diphthonge zeigen aber, dass das Niederalemannische im Grenzbereich zum Schwäbischen und Bairischen eher in Frage kommt als das Hochalemannische. Ebenfalls möglich wäre der Bereich des südlichen Schwäbischen, da dort auch Ende des 15. Jahrhunderts noch Konkurrenz zwischen Mono- und Diphthongen herrscht und erst zu Beginn des 16. Jahrhunderts die Diphthonge in der Schreibung durchgesetzt sind (vgl. BESCH 1967: 75–77; FNHD. GR., § L 31). Ein entsprechendes Textbeispiel liefert KAUFFMANN (1890: 329f.) in seiner *Geschichte der Schwäbischen Mundart*.

4.2.2 Mhd. *ā*

Mhd. *ā* erscheint im Text einige Male als <aú>: *laúß* („lass“), *haúst(ú)* („hast (du)“), *claúr* („klar“), *braút* („brate“), *gestaút* („steht“), *auben* („Abend“). Meist erscheint parallel aber auch die Form ohne Diphthong, z. B. *clar*, *brat*, *stat*, oder bei Einzelbelegen auch nur der Monophthong: *iar*.⁴⁶ Bei den Verben *lassen* und *haben* (meist 2. Pers. Sg.) fällt auf, dass in Teil A nur eine einzige Form mit Diphthong auftritt (in A11) und sonst in diesem Teil immer *laß* und *hast* verwendet wird. Auch in Teil B kommen sie ohne Diphthong vor, jedoch weniger häufig als die diphthongierten Formen.⁴⁷

Diese Diphthongierung von *ā* geschieht im Schwäbischen in der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts, wird aus der Schriftsprache jedoch bereits am Anfang des 16. Jahrhunderts wieder verdrängt (vgl. MOSER 1929, § 75.3). Im bair., halem. und ndalem. Sprachgebiet dagegen wandelte sich *ā* zu *ō* (vgl. MOSER 1929, § 75.1/2), was hier nur selten belegt ist (z.B. *ston* (A5), *gon* (A3(2x), A 8, A 11, B 30). Die Verwendung dieser

⁴⁶ *claúr* (B18)/*clar* (B37), *braút* (B29)/*brat* (B27, B28, B30(2x), B40, B41), *gestaút* (B36)/*stat* (B17), *aúben* (A4), *iar* (A8).

⁴⁷ Teil A: 2x *hast*/0x *haúst*, 20x *laß*/1x *laúß*. Teil B: 3x *hast*/12x *haúst*, 6x *laß*/22x *laúß*.

Diphthonge weist den Text also in den schwäb. Sprachraum, wobei das Niederalemannische nicht ausgeschlossen werden kann (vgl. HSS 38–42).

4.2.3 Monophthongierung

Für das Oberdeutsche wäre zu erwarten, dass die mhd. Diphthonge *uo*, *ie* und *üe* nicht monophthongiert worden sind (vgl. MOSER 1929, § 81.1).

Dass dem in diesem Text so ist, zeigt sich nur bei *uo* deutlich, das konsequent als <û> verschriftlicht wird, so in den häufigen Wörtern *zû*, *tû*, und *tûch* (A2) oder *hûn* (B13)⁴⁸. Die Verwendung dieser Graphie weist auf das Alemannische und Schwäbische hin, da dieses Zeichen im Bairischen nur bis Mitte des 15. Jahrhundert in Gebrauch ist und es im Ostfränkischen nur parallel mit anderen Graphien vorkommt (vgl. MOSER 1929, § 25; vgl. auch BESCH 1967: 80).

In der Graphie <ie> ist dies nicht so deutlich, da das <e>, nachdem es den Lautwert verloren hat, eine Dehnungsfunktion übernimmt, doch geschieht dies nur im Mitteldeutschen und erst ab der Mitte des 16. Jahrhunderts (vgl. MOSER 1929, § 81.1). Da jedoch bisher mehrfach deutlich geworden ist, besonders am Konsonantismus, dass es sich um einen obd. Dialekt handeln muss und der Text bereits um 1500 entstanden ist, entspricht <ie> hier beispielsweise in *sieden* (A3) mit grosser Wahrscheinlichkeit einem Diphthong.

Ähnlich zwiespältig ist die Situation bei *üe*, da selbst Handschriften, die *uo* konsequent bezeichnen, vielfach graphisch nicht oder nur ungenügend zwischen *üe* und *ü* unterscheiden (vgl. MOSER 1929, § 81.1). In den Rezepten erscheint nur bei *Brühe* ab und zu die Graphie <üe> oder <úe> (z. B. A2, A3), das Wort wird jedoch auch nur mit <ü> geschrieben (z. B. A4, B17). Alle anderen Wörter, bei denen <üe> erwartet werden könnte, stehen nur mit einfachem <ü> oder selten <ú>: z. B. *rür* (B4), *grün* (B10), *süssen* (B14), *hüner* (B29), *füß* (B30). Dass die <ü> hier tatsächlich für den Diphthong stehen, liegt nahe, da dieselben Wörter teilweise mit Entrundung vorkommen und dann mit Diphthong <ie> geschrieben werden (siehe Kap. 4.2.6).

⁴⁸ Mit der Ausnahme *hün* statt *hûn* in B13.

4.2.4 Mhd. *ei*

Der Klang von mhd. *ei* wandelte sich im Bairischen und Schwäbischen zu *ai* und der Diphthong wurde nun auch <ai> geschrieben – im Gegensatz zum neuen, aus mhd. *ī* entstandenen Diphthong, der die Schreibung <ei> erhielt. Dies wurde recht konsequent durchgeführt. Im Alemannischen dagegen (das nordöstl. Hochalemannische ausgenommen, vgl. BESCH 1967: 78) bleibt die Schreibung <ei> erhalten. Ins östl. Niederalemannische dringt seit Ende des 15. Jahrhunderts <ai> ein, umgekehrt geschieht ab der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts eine allgemeine Durchmischung und ins Schwäbische schleichen sich schon vor Mitte des 16. Jahrhunderts <ei>-Schreibungen ein. (vgl. MOSER 1929, § 79.1/2)

Wie bereits oben (Kap. 4.2.1) beschrieben, werden in den Rezepten die wenigen vorhandenen neuen Diphthonge tatsächlich ausschliesslich mit <ei> oder <eÿ> verschriftlicht. Die Graphien werden aber umgekehrt auch für den alten Diphthong gebraucht, <eÿ> allerdings nur beim Wort *beÿden* (B18), das schwäb. regelmässig so geschrieben wird (vgl. MOSER 1929, § 79.1 Anm. 1). Die Verschriftlichung des alten Diphthongs lässt sich am besten anhand einiger Beispiele tabellarisch darstellen:

| <ei> | Anz. | % | <ai> | Anz. | % | <aÿ> | Anz. | % | <äÿ> | Anz. | % |
|---------------------|------|------|---------|------|------|---------|------|------|------|------|------|
| ein | 47 | 20.7 | ain | 180 | 79.3 | | | | | | |
| heiss | 2 | 16.7 | haiss | 10 | 83.3 | | | | | | |
| klein ⁴⁹ | 3 | 12.5 | klain | 21 | 87.5 | | | | | | |
| rein | 1 | 10.0 | rain | 9 | 90.0 | | | | | | |
| | | | taig | 11 | 100 | | | | | | |
| | | | tail | 9 | 100 | | | | | | |
| | | | flaisch | 6 | 100 | | | | | | |
| | | | aiger | 1 | 3.0 | aÿ(g)er | 31 | 94.0 | äÿer | 1 | 3.0 |
| | | | zwai | 2 | 25.0 | zwaÿ | 5 | 62.5 | zwaÿ | 1 | 12.5 |

Tabelle A: Mhd. Diphthong *ei*

Es zeigt sich hier, dass es drei Arten von Verwendung der Digraphien gibt: bei der ersten kommt sowohl die Schreibung <ei> wie auch <ai> vor, wobei erstere deutlich seltener ist und nur höchstens 20% der Wortbelege ausmacht. Bei einer zweiten Gruppe sind alle Belege einheitlich mit <ai> geschrieben. Eine letzte Anzahl verwendet sowohl <ai> wie auch <aÿ>, doch überwiegt die letzte Variante bei weitem. Dazu

⁴⁹ Zweimal (B18/B19) treten Formen ohne Diphthong auf (*klin*), welche im Alem. (und Schwäb., vgl. MOSER 1929, §53) parallel zu *klein* existieren. Es handelt sich anscheinend um eine andere Ablautstufe desselben Wortes, welche schliesslich die Form mit Diphthong verdrängt (vgl. ID. III: 653f.).

kommen hier noch zwei Einzelbelege von <äy>. Es scheint also, als geschehe die Wahl der Digraphie nicht willkürlich, sondern folge einer gewissen Systematik, in der von einer bevorzugten Schreibweise gelegentlich auf bestimmte Varianten abgewichen wird. Wie diese Systematik aussieht, kann hier nicht genauer untersucht werden, es kann jedoch ausgeschlossen werden, dass ein Unterschied zwischen Teil A und Teil B besteht. Ebenfalls wird bei *ein/ain* nicht wie in vielen bair. und einigen schwäb. Handschriften in unbetonten Fällen *ein* und in betonten *ain* geschrieben (vgl. MOSER 1929, § 79.1 Anm. 2).

Allgemein kann festgestellt werden, dass die Schreibungen mit <ai/ay> häufiger sind als diejenigen mit <ei/eÿ>. Somit lässt sich das westliche Hoch- und Niederalemannische mit grosser Wahrscheinlichkeit ausschliessen.

4.2.5 Mhd. *ou*

Ähnlich wie bei mhd. *ei* wandelt sich der Klang von mhd. *ou* im bair. und schwäb. Gebiet zu *au*. Im Bairischen wird dieser Prozess noch in mhd. Zeit durchgeführt, im Schwäbischen dauert es bis Ende des 15. Jahrhunderts, bis die <au>-Schreibungen auch im westl. Dialektgebiet <ou> gänzlich abgelöst haben. Im Alemannischen bleibt *ou* erhalten, bis um 1500 im nördl. Niederalemannischen ebenfalls *au* eindringt. Zusätzlich wird im 14./15. Jahrhundert in Handschriften deutlich, dass vor Labialen und *ch* der Diphthong im Bairischen bereits früh zu \bar{a} monophthongiert wird. Im Schwäbischen geschieht diese Monophthongierung ebenfalls, jedoch vorwiegend zu \bar{o} und nur in den östlichen Gebieten zu \bar{a} . Zu \bar{o} monophthongiert wird auch im Alemannischen, hier sogar auch vor nichtlabialen Konsonanten. (vgl. MOSER 1929, § 79.1/2)

In den hier behandelten Kochrezepten überwiegt die Schreibung <au>, was besonders am Wort *auch* deutlich wird, das 22 Mal *aúch* und nur sechs Mal *oúch* geschrieben wird. Bei dem seltener vorkommenden Wort *Lauge* ist das Verhältnis ähnlich, drei Mal ist *laúg* belegt (A8, A11, A11), einmal *loúg* (A11). Zu diesen Diphthongen kommen aber noch Belege mit Monophthongen: der Begriff *Laub* tritt sowohl zweimal als *laúb* wie auch zweimal als *lob* auf (alle Belege in A10), dazu erscheint der Begriff *Haupt* ausschliesslich mit Monophthong: *höptlin* (A3), *höptern*

(A11) und *hopt/hobt* (B41), ebenfalls nur mit <o> erscheinen *bomöl* (B19) und *knobloch* (B29). Zu den digraphischen Auftritten bei *auch* kommen noch drei monophthongische: *öch* (B12, B41) und *ōch* (B13), wobei das letzte Beispiel die einzige Graphie überhaupt ist, die mit einem Strich über dem Vokal vorkommt – hier vermutlich als Längenbezeichnung.

Dass hier zwar vor allem <au>-Schreibungen, jedoch auch einige <ou> und <ō> auftreten, weist für die Zeit um 1500 auf das Schwäbische oder auch das östl. Niederalemannische (vgl. MOSER 1929, § 79.1/2; HSS 76/77; BESCH 1967: 81).

4.2.6 Rundung und Entrundung

Für die Entrundung von mhd. *ü, iu, ö, oe* und *öu, üe* zu *i, e* und *ei, ie* finden sich im 12. Jahrhundert die ersten Belege im Bairischen, im 16. Jahrhundert ist allerdings schon das ganze hd. Gebiet betroffen. Im Oberdeutschen bilden das Hochalemannische und Ostfränkische die Ausnahme, im md. Sprachraum mehrere geschlossene Gebiete. In Handschriften des 15. Jahrhunderts werden häufig die Vokalreihen verwechselt oder hyperkorrekte Formen verwendet, es gibt aber auch viele, die nur wenig oder gar nicht vertauschen. (vgl. MOSER 1929, § 65)

Solche Verwechslungen werden begünstigt vom umgekehrten Prozess der Rundung der Vokale *e* und *i* zu *ö* und *ü*, welcher im Ostfränkischen, Schwäbischen und besonders stark im Alemannischen seit dem 13. Jahrhundert stattfindet. Im Gegensatz zur Entrundung findet die Rundung nur in bestimmter lautlicher Umgebung statt: *e>ö* nach *w* und vor *l, sch* und Labialen; *i>ü* nach *w* und vor *sch* und vor Nasalverbindungen. (vgl. MOSER 1929, § 66)

In der Sprache der Kochrezepte von S 392 findet sich Entrundung von *ö>e* nur in einem Fall (*gehert* (B19)), doch kommt auch die ungerundete Form vor (*gehören* (A9)). Etwas häufiger ist die Entrundung von *ü>i*, und auch hier erscheinen beide Formen (*wirffelecht/wúrffelecht* (B25)), beim Imperativ von *würzen* ist der Beleg *wirtz* (A2) sogar die Ausnahme neben zahlreichen Belegen mit *ü*. Recht häufig sind jedoch Entrundungen von *üe>ie* (hier <ü> zu <ie>), bei denen ebenfalls beide Formen parallel vorkommen – abgesehen von den Einzelbelegen *kiele* (,kühl‘ A9), *niechterling* (,nüchtern‘ A11) und *verrieck* (,verrauchen, verdampfen‘ A7). Von *süss, rühren, Brühe*

und *Füsse* sind sowohl <ü>- wie auch <ie>-Schreibungen vorhanden, wobei erstere meist häufiger sind.

Rundungen kommen seltener vor, das schon früh weit verbreitete *fúnff* (A3) ist der einzige Beleg für die Rundung von *i>ü*. Rundungen von *e>ö* sind häufiger, jedoch sind die drei Belege von *löffel* (A9, B4, B18) das Maximum, daneben erscheint nur noch zweimal *öpffel* (B34, B38) und einzeln *schöl* („schälen“ (A8)) und *bestöck* („bestecken“ (B8)).⁵⁰

In den Rezepten sind einige Rundungs- und Entrundungsprozesse sichtbar, hyperkorrekte Formen und Verwechslungen fehlen. Während die belegten Entrundungen höchstwahrscheinlich das Hochalemannische und Ostfränkische ausschliessen lassen, sprechen die eher seltenen Rundungen gegen das Alemannische: Dort wäre *zwüschén* und nicht *zwischen* (B30), *früsch* und nicht *frisch* (A8) zu erwarten – doch ist das alem. und schwäb. Sprachgebiet diesbezüglich durchmischt, wodurch sich keine genauere Aussage treffen lässt (vgl. BESCH 1967: 131).

4.2.7 Umlaut und Umlautsbezeichnungen

Im Oberdeutschen bestehen bereits zu Beginn der fnhd. Periode verschiedene Graphien, um die einzelnen Umlaute zu bezeichnen, während sich im Md. erst im 16. Jahrhundert Umlautzeichen durchsetzen (vgl. MOSER 1929, § 16). Hier im Text werden die Umlaute von *a*, *o* und *u* relativ konsequent mit zwei Pünktchen <ä, ö, ü> bezeichnet. Als Variante beim Umlaut von *a* kommt häufig *e* vor, bei *o* wird der Umlaut selten gar nicht, bei *u* ab und zu mit Akut bezeichnet, aber allgemein nie durch darüberstehendes *e* oder andere Diakritika. Die stetige Umlautsbezeichnung spricht allgemein für das Oberdeutsche.

Der Umlaut von *u* wird meist als <ü> (oder initial <v̈>), oft aber auch als <ú> verschriftlicht. Wie oben (Kap. 3.1) erwähnt, steht <ú> sowohl für *u* (*dú*, *aúch* (B3)) wie auch für *ü* (*kúmuch*, *gúß* (A1)). Dies wird besonders deutlich bei Wörtern, die mehrfach belegt sind und manchmal sogar in demselben Rezept einmal mit <ü>, einmal mit <ú> geschrieben werden. Beispiele dafür sind *würtz/gewürtz* (A3), *fúllen/fúllen* (B13), *ingerüsch/ingerúsch* (B36), *fürhäß/fúrhäß* (B41). Dies macht es unmöglich, in

⁵⁰ Vermutl. gehören hierzu auch die Belege *tröff/tröffest* (B31), siehe Kap. 3.3 (Glossar).

Zweifelsfällen bei Wörtern mit <ú> zu bestimmen, ob *ü* oder *u* vorliegt, so zum Beispiel bei *súltz* (A9 u.w.), das heute noch als *Sulz* oder *Sülze* vorkommt (vgl. KLUGE 2011: 899).

Die Graphie <ú> zur Umlautsbezeichnung existiert seit dem Ende des 13. Jahrhunderts und ist bis zum Ende des Mittelalters charakteristisch für deutschsprachige alem. Schriften (vgl. SCHNEIDER 1987: 182). Dies liesse eine Herkunft der Handschrift aus dem alem. Raum plausibel erscheinen.

In spätmhd. Zeit wurde im Alemannischen und Schwäbischen *a* unter Einfluss des folgenden *sch* umgelautet und mit <e, ä, å> bezeichnet: *fläsche, täsche, wäschen* (vgl. MOSER 1929, § 92.4). Auch im wmd. und selten im obair. Raum kommen solche Umlautungen vor (vgl. BESCH 1967: 88). In den Rezepten erscheint *Asche* mit <e>, sowie *waschen* dreimal mit <e>, zweimal mit <a>. Dies ist ein weiterer Hinweis auf das Schwäbische und Alemannische, vermutlich eher im östl. Bereich.

4.3 Lexik

4.3.1 Wortformen

Typisch für das Gesamtoberdeutsche ist die durchgehende Verwendung von *bachen* im Gegensatz zu md. *backen* (vgl. BESCH 1967: 115f.). Ebenfalls obd. ist die Form *pilgerin*, die zu Beginn des 16. Jahrhunderts nur noch hier mit dieser Endung vorkommt, während *pilg(e)rim* in den anderen Gebieten die ursprüngliche Form bereits verdrängt hat (vgl. MOSER 1951, § 134.1 Anm. 5).

Für *nicht* wird in einigen Gebieten die volle Form, in anderen Kurzformen verwendet, wie hier im Text auch – es ist bis auf eine Ausnahme (A3) ausschliesslich *nid/nit* belegt. Volle Formen finden sich obd. verstreut im Bairischen und sehr häufig im Ostfränkischen (vgl. BESCH 1967: 202). V. a. letzteres ist also weniger wahrscheinlich.

Im Schwäbischen und Alemannischen wird von den zwei Formen für *stehen* (*sten/stan*) fast ausschliesslich *stan* verwendet, während im Bairischen vermehrt auch *sten* verwendet wird (vgl. BESCH 1967: 86f.). Die wenigen hier vorkommenden Formen sind ausschliesslich Flexionsformen von *stan*.

Als Diminutivsuffix wird in den Rezepten ausschliesslich *-lin* verwendet. Dieses Suffix tritt in allen obd. Dialekten auf, im Bairischen jedoch nur selten neben *-lein*, im Hochalemannischen selten neben *-li* (vgl. MOSER/STOPP 1978, § 28). Die bair. und halem. Dialekte sind also weniger wahrscheinlich, lassen sich jedoch nicht ganz ausschliessen.

4.3.2 Semantische Regionalismen

Neben auf bestimmte Regionen beschränkten Wortformen werden auch einige Begriffe nur in einem bestimmten Sprachgebiet verwendet oder in einigen Dialekten häufiger als in anderen. Da die bisherigen Untersuchungen ergaben, dass es sich um einen obd. Dialekt handeln muss und das Ostfränkische wenig wahrscheinlich ist, beschränkt sich das Aufspüren von Regionalismen hier auf die alem., schwäb. und bair. Dialekte. Für das Alemannische sind die Einträge im Schweizerischen Idiotikon (ID.) (1881–) ausschlaggebend, für das Schwäbische das Wörterbuch von FISCHER (1904–1927) und für das Bairische dasjenige von SCHMELLER (1872/1877) (siehe jeweils auch Kap. 3.3 (Glossar)).

Als alem. Wort fällt vor allem *ancke* auf, es wird in den Rezepten um einiges häufiger als *butter* verwendet (6 vs. 2 Belege). Das Lexem kommt im Bairischen gar nicht und im Schwäbischen nur selten vor, in diesen Gebieten wird *Butter* vorgezogen. In allen drei Dialekten, vor allem aber im Alemannischen, findet sich *schotten* („Quark, Molke“) sowie *dick* i. S. v. ‚oft‘.

Fnhd. *untz* („bis“) ist alem. und schwäb. häufiger als im Bairischen belegt. Das Lexem tritt in den Rezepten jedoch nur einmal auf, während *bis* fünfmal verwendet wird. Ebenfalls im Bairischen viel seltener als im alem. und schwäb. Gebiet ist *lattwe-rien* und *verriecken* belegt.

Für das Schwäbische typische Wörter finden sich am meisten. Zu diesen gehören zum Beispiel das mit 6 Belegen relativ häufige *agrest*, die Kirschenbezeichnung *amelber* sowie die im Alemannischen und Bairischen seltenere Bildung *dinglach*. Fnhd. *fürben* ist bair. gar nicht, alem. selten, schwäb. dagegen häufig belegt. Schlussendlich wird Lebkuchengebäck weitaus am häufigsten im Schwäbischen als *lebzelten* be-

zeichnet, sowie *struben* (Straubengebäck) im alem. und bair. Sprachgebiet nur selten vorkommt.

Schwäb. und bair. ist *fürhäs* relativ häufig, während es im Alemannischen nicht belegt ist. Im Alemannischen mit Einzelbelegen zu finden, aber als fremd und dem Schwäbischen oder Bairischen zugehörig empfunden werden die Bezeichnungen *kar* für ein Gefäß und *kranatber/kranatvogel* für ‚Wachholderbeere‘/‚Wachholdervogel‘.

Hauptsächlich bair. Lexeme sind in den Rezepten selten, dazu gehören die Belege *minister* (*Menester*) und *zisenn* (*Zisseindlein*). Die Bezeichnung *hiefe* für Hagebutte ist alem. nicht belegt, im Schwäbischen selten und im Bairischen häufig dokumentiert.

Es lässt sich festhalten, dass die schwäb. Regionalismen weitaus am häufigsten sind, wobei einige davon auch im Alemannischen oder Bairischen auftreten können. Nur wenige Lexeme sind im Schwäbischen gar nicht oder sehr selten belegt. Bei den bair. Begriffen fällt auf, dass es sich vor allem um Gerichts- und Pflanzenbezeichnungen handelt. So kann man sich gut vorstellen, dass zumindest die betroffenen Rezepte evtl. aus dem bair. Sprachraum stammen und bis auf diese spezifischen Wörter vom Kompilator sprachlich angepasst wurden.

4.3.3 Italienische Einflüsse

Einige Begriffe, besonders Gerichts- und Zutatenbezeichnungen im Wortschatz der Rezepte sind keinem der fnhd. Dialekte zuzuordnen und müssen deshalb aus einer anderen Perspektive betrachtet werden. Beim dreimal als *Raphiöl* bezeichneten Gericht im Rezept B4 handelt es sich um gefüllte Nudelteigtaschen, heute *Ravioli* oder auch *Maultaschen* genannt. Im Rezept wird die Füllung beschrieben, die in diesem Fall aus Eiern, Käse, Rosinen (*mer trübel*), Mangold, Milch und Gewürzen besteht. Der Teig soll hart sein und so ausgewallt werden, als wolle man Krapfen backen. Auch das Füllen und Sieden wird detaillierter als in anderen Rezepten erklärt, es wird offensichtlich ein neues oder unbekannteres Gericht eingeführt.

Das graphische Erscheinungsbild lässt vermuten, dass *Raphiöl* und *Ravioli* auch etymologisch verwandt sein könnten und somit nicht nur das Gericht, sondern auch die Bezeichnung aus dem Italienischen übernommen wurde. Zur Etymologie von dt. *Ravioli* findet sich in KLUGE (2011: 750) die Information, dass der Fachbegriff *Ravioli*

(Plural) seit dem 20. Jahrhundert im Deutschen belegt und aus ital. *raviolo* mit der Bedeutung ‚kleine Rübe‘ entlehnt sei, was vermutlich impliziert, dass die Bezeichnung von der Form motiviert wurde. Dieses wiederum habe seinen Ursprung in lat. *rāpa/rāpum* ‚Rübe‘. DUDEN VII fügt dem neben der möglichen lomb. Ursprungsform *rava* noch eine Erklärung hinzu: „Der Name bezieht sich darauf, dass man für die Füllung solcher Nudeltaschen ursprünglich vorwiegend Rüben verwendete“ (DUDEN VII: 655).

Im Italienischen ist das Wort seit dem Ende des 13. Jahrhunderts belegt, erste Rezepte finden sich im 14. Jahrhundert. Das Wort bezeichnet wie im Deutschen gefüllte Teigwaren.⁵¹ Die Etymologie wird als unklar dargestellt, es gibt jedoch verschiedene Theorien, zum Beispiel vermuten einige, dass der Ursprung im Genitiv *ravieu* ‚Amsel‘ liegt – im Wörterbucheintrag fehlt jedoch eine Erklärung dazu. Eine weitere Theorie ist ebenfalls die Herleitung von lat. *rapum* ‚Rübe‘ aufgrund der Füllung. Im venetischen Dialekt wird zu Beginn des 16. Jahrhunderts *rafioli* als Synonym für *tortelli* und *casoncelli* verwendet. (vgl. DELI 2008: 1326)

Eine weitere Theorie zur Herkunft des Begriffes bringt L’ETIMOLOGICO (2010: 977f.): Es handle sich um einen Diminutiv von *raffio* ‚Haken‘, was sich auf die Form der Teigtaschen beziehe. *rafiò* (früher *rafiòl*) bezeichnet heute noch ein typisches Pastagericht in den nordital. Regionen Veneto und Trentino. Das heutige <v> für früher <f> wird durch eine Lenisierung in intervokalischer Position erklärt. Diese Lenisierung muss früh stattgefunden haben, wird doch der erste Beleg bereits mit <v> geschrieben (*raviolos*, vgl. ETIMOLOGICO 2010: 978). Dies bestätigt auch STOTZ (III, § 221), der schon in lat. Texten des 8. Jahrhundert <v> für <f> nachweist.

Wenn nun das Rezept, das Gericht und seine Bezeichnung bereits im 15. Jahrhundert in den dt. Sprachraum Eingang gefunden haben, so ist nachvollziehbar, dass für diesen Laut, der sich also vermutlich zwischen [f] und [v] bewegt hat, verschiedene Graphien gebraucht wurden. Das hier verwendete <ph> wird sonst im dt. Sprachraum in Fremdwörtern für *f* und im 14. und 15. Jahrhundert auch für *pf* verwendet, letzteres ist jedoch um 1500 bereits sehr selten der Fall (vgl. MOSER 1929, § 40). In den Rezepten kommt *ph* auch nur an dieser Stelle vor und steht nirgends sonst für *f*

⁵¹ „pezzetto di pasta all’uovo con ripieno di verdura, ricotta, carne o altro“ (DELI 2008: 1326).

oder *pf*. Es handelt sich bei diesem Laut also wohl entweder um ein *f*, das <ph> geschrieben wurde, weil es als Fremdwort empfunden wurde, oder um einen Laut, der weder *f*, *pf* noch *w* entsprach und deshalb nicht mit <f>, <pf>, <v> oder <w> verschriftlicht werden konnte. Im Vergleich zu den ital. Formen zu erläutern ist auch die Graphie <ö>, welche in den Rezepten immer für den Umlaut steht. Es könnte sein, dass hier ein ital. Laut vorliegt, der einem *ö* ähnlich ist. Möglich ist auch, dass hier eine Pluralmarkierung mittels Umlauts vorliegt, analog zu einigen Maskulina wie z. B. nhd. *Magen: Mägen*. Diese Bildungen durch Umlaut waren im Frühneuhochdeutschen häufiger als im Neuhochdeutschen, heute wird der Plural von beispielsweise nhd. *Arm, Hund, Punkt* wieder ohne Umlaut gebildet (vgl. FNHD. GR., § M 10).

Es scheint also bereits nach erst teilweiser Betrachtung lautlich und inhaltlich plausibel, dass es sich hier sowohl um das gleiche Gericht wie auch um die gleiche Bezeichnung wie bei den heute noch so genannten Ravioli handelt. Wort und Gericht kamen also offensichtlich bereits um die Jahrhundertwende zum 16. Jahrhundert und nicht erst im 20. Jahrhundert (so KLUGE 2011: 750; DUDEN VII: 655) in die Küchen des deutschsprachigen Raumes. Dass Ravioli bereits im Mittelalter ausserhalb Italiens verbreitet waren, bestätigt auch VAN WINTER (1982): In den *Receipts in Ancient Cookery*, einer englischen Rezeptsammlung von der Wende vom 14. zum 15. Jahrhundert, ist neben anderen Rezepten aus der ital. Küche ebenfalls ein Rezept für *raffiyolys* enthalten (vgl. VAN WINTER 1982: 333).

Auch in der Sammlung in S 392 scheinen weitere Rezepte italienischen Ursprungs zu sein, oder zumindest unter ital. Einfluss zu stehen. Es fallen hier zuerst B18 und B19 auf, die in der Gerichtsbezeichnung auf ital. Sitten verweisen: *[W]iltu machen frýtellen nach florentzer sitten als gebachen küchelin* (B18) und *[W]iltu ain tartaren machen nach venedischen sýtten* (B19). Weitere Einflüsse fallen im Wortschatz auf, beispielsweise im Rezept B17. Es weist dieselbe Eingangsformulierung wie B18 und B19 auf, beginnt mit *[W]iltu machen ain sapor vber gesotten äl* (B17) und beschreibt eine Saucenherstellung. Die Bezeichnung *sapor* für ‚Sauce‘ ist ital. Ursprungs (siehe Glossar). Ebenfalls ein aus dem Italienischen entlehntes Wort enthält die Gerichtsbezeichnung von B16, *[I]Tem wiltu güt zúcken kochen*, da *zúcken* als Bezeichnung für Kürbis von ital. *zuccone* abgeleitet ist (siehe Glossar). Falls sich im Schlusssatz dieses Rezeptes, *daz ist ain güt minnister*, das letzte Wort von ital. *minestra* ‚Suppe‘ ableitet

(siehe Glossar), würde es sich hier um ein Kürbissuppenrezept handeln. Ausserdem liegt die Vermutung nahe, dass bei den Bezeichnungen für die getrockneten Trauben aus B14, die hier *vgesicke*, in B19 *oge secke* genannt werden, ital. *uva secca* ‚getrocknete Weintraube‘ dahintersteht (siehe Glossar).

Der in der Einleitung beschriebene rege Austausch zwischen Küchen der europäischen Oberschichten zeigt sich hier also deutlich. Es wäre interessant, mittelalterliche Kochrezepte aus anderen europäischen Kulturen auf ähnliche Gerichte zu durchsuchen, doch ist das in diesem Rahmen leider nicht möglich. Das nach einem abschliessenden Vorschlag für die hier vorliegende Schreibsprache folgende Kapitel zur Überlieferung der Rezepte wird sich deshalb nur mit Parallelen innerhalb der deutschsprachigen Rezeptsammlungen beschäftigen können.

4.4 Fazit

Die fnhd. Kochrezepte der Handschrift S 392 wurden in diesem Kapitel auf ihre Besonderheiten im Vokalismus, Konsonantismus und im Wortschatz untersucht. Zusammenfassend aus dieser Vielfalt von sprachlichen Merkmalen lässt sich sagen, dass es sich um einen obd. Dialekt handeln muss. Dies wird besonders deutlich durch die fast vollständig durchgeführte zweite Lautverschiebung sowie durch einzelne, nur im Oberdeutschen vorkommende Wortformen wie *bachen* statt md. *backen*.

Viele Phänomene treten in mehreren der obd. Dialekte auf, doch treffen am meisten der hier beobachteten auf das Schwäbische zu, und es gibt keine sprachlichen Merkmale, die gegen diesen Dialekt sprechen. Besonders für das Schwäbische sprechen die schwäb. Diphthongierung von mhd. *ā* zu *au*, die Verwendung von Gleitlauten beispielsweise bei *aiger* sowie die schwäb. Regionalismen, die viel häufiger sind als die der anderen Dialekte.

Ebenfalls möglich wäre das östl. Niederalemannische, da die Verhältnisse der Monophthongierung und Diphthongierung in diesen Raum weisen. Da das in der Handschrift oft verwendete <ai> nur im Schwäbischen und im Ostalemannischen belegt ist, bleibt das westl. Niederalemannische ausgeschlossen. Dort wären zudem keine <sch>-Graphien vor *l*, *m*, *n*, *r* zu erwarten.

Beinahe ausgeschlossen sind die halem. sowie die ofrk. und bair. Dialekte, da die beobachteten Laute häufiger gegen als für diese Gebiete sprechen. Im Hochalemannischen und im Ostfränkischen findet beispielsweise kein Entrundungsprozess statt, der in den Rezepten bezeugt ist. Zudem sprechen die nur selten erscheinenden *p* für *b* mehr für das West- als für das Ostoberdeutsche. Am deutlichsten ausgeschlossen werden diese Dialekte durch die in den Rezepten nicht durchgeführte Diphthongierung und Monophthongierung.

Es liegt deshalb die Vermutung nahe, dass es sich um eine schwäb. Schreibsprache handelt, höchstwahrscheinlich im Grenzbereich zum ndalem. Sprachgebiet.

Die Variation bei einzelnen sprachlichen Merkmalen, wie zum Beispiel das Auftreten von sowohl Diphthongen wie auch Monophthongen, weist also einerseits auf ein Grenzgebiet zwischen zwei Dialekten hin, andererseits kann dies auch mit dem Abschreibprozess zusammenhängen. Das würde in diesem Fall vermutlich bedeuten, dass der Schreiber entweder einen schwäbischen Text vor sich hatte und beim genauen Abschreiben trotzdem teilweise Elemente seines eigenen, möglicherweise alem. Dialektes einfließen, oder dass der Text alem. Ursprungs war, und der Schreiber bis auf wenige Elemente alles seiner eigenen Mundart anpasste.

Es wurde bei dieser Untersuchung von der Entstehung des Textes um 1500 ausgegangen. Bei den sprachlichen Beobachtungen haben sich keine Widersprüche bezüglich dieser Datierung ergeben. Die bezeugten Lautprozesse können um diese Zeit im genannten Gebiet tatsächlich so stattgefunden haben. Die Datierung bleibt also plausibel.

5. Rezeptüberlieferung

In diesem Kapitel wird die Überlieferungsgeschichte der Kochrezepte untersucht. Dazu werden die Rezepte mit anderen deutschsprachigen Kochbuchhandschriften aus dem 14.–16. Jahrhundert verglichen. Die Resultate dieses Vergleichs werden zuerst in einer Übersicht dargestellt, danach folgt ein Kommentar zu den einzelnen Rezepten. Darin wird beschrieben, wie sie sich sprachlich und inhaltlich von denen in der Parallelüberlieferung unterscheiden. Dieser Vergleich geschieht vor allem inhaltlich, aber auch sprachlich, was die Wortstellung und Wortwahl betrifft. Anschließend wird, unabhängig vom Inhalt, die textsortenspezifische Struktur und Gestaltung der Rezepte aus S 392 mit derjenigen anderer Rezepte verglichen. Um das Bild zu vervollständigen, werden zum Schluss die beiden Vergleichsebenen übereinander gelegt.

5.1 Überlieferungsparallelen

Trude EHLERT, die sich ausführlich mit der süddeutschen Kochbuchüberlieferung beschäftigt hat, setzt folgende Überlieferungsstränge an (nach EHLERT 2000: 42):

Es findet sich ein **erster bayrischer Strang** mit dem Buch von guter Speise, dem Kochbuch aus dem Wiener Dorotheenkloster (Cod. vind. 2897) und dem *Mondseer Kochbuch* (Cod. vind. 4995); dann ein **zweiter bayrischer Strang** mit der Basler Handschrift D II 30, der Heidelberger Cpg 551 und dem Wolfenbüttler Cod. Guelf. 78.1. Aug. 8°; weiter ein **alemannisch-bayrischer Strang** mit dem *Kochbuch des Meister Hans* (AN V 12), dem Heidelberger Cpg 676 und dem Cod. Guelf. 16.3. Aug. 4°; sowie zuletzt ein **schwäbisch-alemannischer Strang** mit dem *Alemannischen Büchlein von guter Speise* (Cgm 384), dem *Reichenauer Kochbuch* (Aug. Pap. 125) und dem *Rheinfränkischen Kochbuch* (Ms. germ. fol. 244).

Um die Parallelüberlieferungen zu S 392 übersichtlich darstellen zu können, bietet sich die Darstellung in einer Tabelle an. Die Auswahl der verglichenen Handschriften geschah stichprobenartig, doch wurde darauf geachtet, möglichst viele der von EHLERT (2000: 42) genannten Beispiele für die angesetzten Überlieferungsstränge abzudecken. Deshalb wurden neben Ergebnissen aus den direkt konsultierten Hand-

schriften zusätzlich aus bereits bestehenden Kommentaren zu Parallelüberlieferungen Informationen über vier Handschriften mit einbezogen, welche nicht ediert bzw. nicht greifbar waren.⁵² Da der Dialekt von S 392 eher auf die Stränge 3 und 4 hinweist, wurde auf diese mehr Gewicht gelegt und die Stränge 1 und 2 wurden nur mit einem respektive zwei Beispielen berücksichtigt. Der Überlieferungsstrang wird mittels einer Zahl in eckiger Klammer hinter der Signatur bzw. der Bezeichnung einer Handschrift vermerkt, welche in der obersten Zeile notiert ist. Jede Spalte enthält die Rezeptnummern jeweils einer Handschrift, welche mit dem jeweiligen in der Spalte ganz links aufgeführten Rezeptnummern von S 392 sehr ähnlich sind.

Es wurde dabei vor allem gewichtet, wie ähnlich sich Rezepte sprachlich und im Aufbau sind; wenn zwar inhaltlich, aber bezüglich Sprache und Aufbau keine Übereinstimmung festgestellt wurde, wurde das Rezept nicht als parallele Überlieferung gewertet. Bei Fällen, in denen die Rezepte sich nur zum Teil decken oder die Ähnlichkeit entfernterer Art ist, wurde die Rezeptnummer in Klammer gesetzt. Die Handschriften Basel D II 30 [2], Cpg 551 [2], Cgm 349, Cgm 467, Cgm 811 und das *Kochbuch des Meister Eberhard* wurden mit S 392 verglichen, ohne dass Rezeptparallelen aufgefallen wären. Für die Rezepte des Teils A wurden in den konsultierten Texten keine Parallelen gefunden, doch für die letzten 20 Rezepte von Teil B zeigen sich zwei Gruppen von Überlieferungsparallelen:

⁵² Dies betrifft: Germ. Nat. 20291 und Ms. Cart. 81 (vgl. EHLERT 1999: 290ff.) sowie Cpg 676 und Guelf. 16.3 Aug. 4^o (vgl. EHLERT 1996a: 347). Bei den beiden letztgenannten ist keine Nummerierung der Rezepte bekannt, weshalb entsprechende Rezepte in der Übersichtstabelle nur durch x angezeigt werden können.

| S 392 | Bvg Sp. [1] | AN V 12 [3] | Cpg 676 [3] | Guelf. 16.3 Aug. 4°[3] | Ms. germ. fol. 244 [4] | Cgm 384 [4] | Aug. Pap. 125 [4] | Clm 15632 | Germ. Nat. 20291 | Ms. Cart. 81 | Cgm II 725 |
|----------|-------------------|----------------------|-------------------|---------------------------------|------------------------------------|-------------------|----------------------------|--------------|------------------------|--------------------|------------------|
| B19 | | | | | | | | | | | |
| B20 | (71) | 112 | x | x | | 57 | 61 | 3 | 1 | | |
| B21 | | 124 | x | x | | | | (22) | | | |
| B22 | | | | | | | (62) | | | | |
| B23 | | 114 | x | x | 1 | 64 | 77 | 5 | | | |
| B24 | | 113 | x | x | 2 | (66) | (82) | (4) | | | |
| B25 | | 17 | | | | | (13) | 20 | | | |
| B26 | | 110 | x | x | 3 | (33) | | 1 | | | |
| B27 | | 111 | x | x | 4 | (33) | | 2 | | 7 | |
| B28 | | | | | | | | | | | (9) |
| B29 | | | | | | | | | | | 10 |
| B30 | | | | | | | | | | | |
| B31 | | | | | | | | | | | 11 |
| B32 | | | | | | | | | | | |
| B33 | | | | | | | | | | | 12 |
| B34 | | | | | | | | | | | 14 |
| B35 | | | | | | | | | | | 13 |
| B36 | | | | | | | | | | | 15 |
| B37 | | | | | | | | | | | 15 |
| B38 | | | | | | | | | | | 16 |
| B39 | | | | | | | | | | | 17 |
| B40 | | | | | | | | | | | 18 |
| B41 | | | | | | | | | | | |
| B42 | | | | | | | | | | | |

Tabelle B: Parallelüberlieferungen

Ein erster Übereinstimmungsblock zeigt sich für die Rezepte B20–B27. Sprachlich am nächsten liegt S 392 die Handschrift Ms. germ. fol. 244 [4], mit der sie vier Rezepte gemeinsam hat. Auch die Münchner Handschrift Clm 15632 hat einige Rezepte, die sowohl sprachlich wie auch inhaltlich nahe liegen; sprachlich eher fern liegen Cgm 384 [4], AN V 12 [3], Aug. Pap. 125 [4] sowie das *Buch von guter Speise* [1], bei dem sich nur ein Rezept und auch das nur teilweise mit S 392 deckt. Inwiefern sich die Handschriften Cpg 676 [3] und Cod. Guelf. 16.3 aug 4° [3] sprachlich zu S 392 verhalten, kann nicht beurteilt werden, doch decken auch sie sich, ähnlich wie *Meister Hans*, in sechs Rezepten mit S 392.

Einen weiteren Übereinstimmungsblock bilden die Rezepte B28–B40. Sie weisen eine fast wörtliche Übereinstimmung mit denjenigen im Münchner Codex Cgm 725

II⁵³ auf. Die Reihenfolge der Rezepte ist fast gleich, nur 13 und 14 der Handschrift Cgm 725 sind bei S 392 vertauscht worden, ausserdem sind zwischen 10 und 11 sowie 11 und 12 in der Solothurner Handschrift noch je ein Rezept eingeschoben. Für die Kochrezepte des Cgm 725 findet EHLERT (1999) zwar kleine Parallelen zu anderen Handschriften, diese beziehen sich aber nur auf einzelne Worte oder das Thema, weshalb sie zusammenfasst, dass „keine Überlieferungsstränge oder eine gemeinsame schriftliche Quelle zu erkennen“ sei (EHLERT 1999: 217). Da sich nun Parallelen zu S 392 finden, wäre vermutlich ein weiterer Überlieferungsstrang anzusetzen.

Für die Rezepte B20–B27 lässt sich zusammenfassen, dass sowohl mit dem Überlieferungsstrang 3 als auch mit Strang 4 Parallelen bestehen. Am stärksten fällt die Ähnlichkeit mit Ms. germ. fol. 244 [4] auf. Ebenso markant ist die Übereinstimmung der Rezepte B28–B40 mit Cgm 725, einer Handschrift, die auf das zweite Viertel des 15. Jahrhunderts datiert und deren Schreibsprache als Bairisch eingeschätzt wird (vgl. EHLERT 1999: 194/196). Offensichtlich setzt sich S 392 also aus Rezepten von verschiedenen Überlieferungssträngen zusammen. Ob die Rezepte in S 392 und den untersuchten Handschriften auf eine gemeinsame Vorlage zurückgehen oder eine Handschrift als Vorlage für eine andere gedient hat, kann in dieser Arbeit nicht untersucht werden. Beobachtungen, die zu den Überlieferungssträngen Aufschluss geben könnten, werden jedoch im folgenden Kapitel jeweils vermerkt (siehe z. B. B26/B27 oder B38 in Kap. 5.2).

5.2 Vergleich der einzelnen Rezepte

Nach dieser zusammenfassenden Übersicht soll hier noch bei den einzelnen Rezepten ausgeführt werden, wie sie sich sprachlich und inhaltlich von denen in der Parallelüberlieferung unterscheiden. Dabei soll auch beobachtet werden, ob die Rezepte in S 392 allgemein ausführlicher oder weniger ausführlich als ihre Parallelüberlieferungen sind. Diejenigen Handschriften, deren Text nicht direkt konsultiert werden konnte, können hier aus diesem Grund nicht kommentiert werden.

⁵³ Auch in Cgm 725 befinden sich zwei Abschnitte mit Kochrezepten, die von EHLERT (1999: 194-197) mit *I* und *II* gekennzeichnet werden. Cgm 725 I besteht jedoch nur aus zwei Rezepten, die keine Übereinstimmung mit denen der Handschrift S 392 zeigen.

[B20] *Ain mandel ziger zûmachen*

Dies ist ein Rezept mit vielen Parallelüberlieferungen. Abgesehen von dialektalen und graphematischen Unterschieden sowie einem in S 392 nicht vorhandenen Schlusssatz ist Clm 15632, 3 inhaltlich identisch. Ebenso übereinstimmend bis auf den zusätzlichen Schlusssatz ist das Rezept mit AN V 12, 112, ebenso Aug. Pap. 125, 61. Cgm 384, 57 ist von der Abfolge der einzelnen Teile und auch sprachlich sehr ähnlich, bietet jedoch noch mehr Alternativen zu Zutaten, Werkzeugen oder Vorgängen an. Entfernte Ähnlichkeit besteht auch mit 2° Cod. ms. 731, diese bleibt jedoch um einiges knapper und fügt noch andere Elemente dazu.

[B21] *Aÿer in der fasten*

Mit Clm 15632, 22 ist dieses kurze Rezept vor allem im Beginn übereinstimmend, beim Schluss des Rezeptes weicht der Text ab und fügt noch Neues dazu, das bei S 392 nicht genannt wird. Grössere Übereinstimmung findet sich mit AN V 12, dort steht am Schluss nur kurz eine andere Beschreibung derselben Handlung.

[B22] *Ain gehäckt in der fasten*

Dieses Rezept, das in S 392 nur drei Zeilen füllt, weist inhaltlich und vom Aufbau her Ähnlichkeit mit Aug. Pap. 125, 62 auf. Das *Reichenauer Kochbuch* ist nicht viel ausführlicher, gibt aber Anweisungen zum Färben und zum Kochen in einer Pfanne, wogegen S 392 nur die Mengenverhältnisse und das Anrichten erwähnt. Das Rezept ist in S 392 nicht ganz verständlich, evtl. fehlt ein Teil, denn auch syntaktisch geht die erste Zeile nicht schlüssig in den Anfang der zweiten über.

[B23] *Krapffen in der fasten*

Ausgesprochen häufig ist dieses Krapfenrezept. Aug. Pap. 125, 77 stimmt fast vollständig überein, das Rezept dort eröffnet am Schluss jedoch noch die Möglichkeit, das Gericht in einer Sauce zu servieren. Das Rezept findet sich auch in Ms. germ. fol. 244, 1, allerdings wird hier gewürzt statt gefärbt, ebenso in Cgm 384, 64 sowie in Clm 15632, 5 (wo sowohl gewürzt als auch gefärbt wird). Unter einem anderen Titel (*von krapffen füll*) findet sich das Rezept auch bei *Meister Hans* (AN V 12, 114).

[B24] *Fladen in der fasten*

Dasselbe Rezept, aber mit einigen inhaltlichen Abweichungen findet sich bei Cgm 384, 66, wo es mit *baches vss visch rogen* betitelt ist. Stark übereinstimmend ist S 392 mit Clm 15632, 4 und AN V 12, 113, jedoch bringt S 392 nur den letzten Teil des in den anderen beiden Handschriften vermutlich vollständigen Rezeptes. Der Anfang von B24 stimmt mit Aug. Pap. 125, 82 überein, der zweite Teil weicht dort jedoch stark ab und ist viel ausführlicher. Die grösste sprachliche Übereinstimmung besteht mit dem Rezept Ms. germ. fol. 244, 2, dieses wird nur am Ende noch zusätzlich durch *daz werden gar schone vnd gude fladen* abgeschlossen.

[B25] *Ain essen von fisch rogen*

Auch bei diesem Rezept sind in anderen Handschriften grössere Abweichungen festzustellen. In Aug. Pap. 125, 13 ist nämlich nur der zweite Teil des in S 392 zudem ausführlicheren Rezeptes notiert. Eine Unstimmigkeit findet sich noch bei dem Brot (Aug. Pap. 125), das am Schluss gewürfelt, geröstet und darüber gestreut wird, denn in S 392 steht das vorher schon gewürfelte *blat* anstelle des Brotes. Die Lesung von *blat* ist wegen einer Korrektur bei *l* allerdings etwas unsicher. Auch in AN V 12, 17 wird an dieser Stelle Brot, eine kleine Semmel, gewürfelt. Bei diesem Rezept bestehen zudem einige Abweichungen im mittleren Teil, ansonsten stimmt es mit S 392 gut überein. Etwas mehr Übereinstimmung besteht zwar mit Clm 15632, 20, diese Handschrift hat jedoch neben der gewürfelten Semmel mit AN V 12, 17 gemeinsam, dass an der Stelle, wo bei S 392 steht: *mach ainen schwartzen pfeffer*, angewiesen wird, dass das vorgenannte Mehl schwarz geröstet werden soll.

[B26] *Zû ainem gebratten repphûn in der fasten*

Grosse Übereinstimmung besteht mit dem Rezept Clm 15632, 1, welches jedoch nicht ganz so ausführlich wie jenes in S 392 ist. Noch übereinstimmender ist S 392 jedoch mit Ms. germ. fol. 244, 3, dieses Rezept ist vom Wortlaut her fast identisch, es fügt jedoch am Schluss noch einen Satz zur Erweiterung des Rezeptes an. Ohne diesen Schlusssatz, dafür sprachlich etwas mehr abweichend ist AN V 12, 110.

[B27] *Zû ainem rech bratten in der fasten*

Auch in Clm 15632 ist das darauffolgende Rezept 2 dasselbe wie das hier folgende. Clm 15632, 2 lässt am Schluss jedoch das Spicken mit Hechtbraten weg. Wieder sehr ähnlich ist das Rezept in Ms. germ. fol. 244, 4, allerdings mit der Einleitung *Wiltu gebacken strüben von fischen machen*. Hier soll die Masse deswegen nicht in der Form *als ein brat*, sondern *als ein brot* gestrichen werden – ebenso bei Cgm 384, 33. Derselben Meinung, was die Form betrifft, und auch sonst recht ähnlich wie S 392, ist AN V 12, 11.

[B26+B27]

Nicht ganz einfach sind die Verhältnisse mit Cgm 384, 33: Dieses Rezept mit dem Titel *braten hecht* scheint inhaltlich aus einer Zusammenfassung von B26 und B27 zu bestehen. Der erste Teil von Cgm 384, 33 stimmt grösstenteils mit B26 überein, nur dass die Form nicht unbedingt die eines Rebhuhns sein muss, sondern beliebig gewählt werden kann. Das Ende des Rezeptes stimmt auch gut überein mit B27, dieses ist jedoch ausführlicher. An der Stelle, wo der Text B26 verlässt und bevor er wieder mit B27 übereinstimmt, steht bei Cgm 384, 33 *inder wiß nach ainem rechten bratten daruss*. Dies macht in dieser syntaktischen Umgebung keinen Sinn. Der Anfang von B27, der bei Cgm 384 fehlt, lautet *zû ainem rech bratten in der fasten*. Es wäre möglich, dass sich hier *rechten bratten* (Cgm 384) und *rech bratten* (S 392) in einer gemeinsamen Vorlage entsprochen haben und bei Abschreibprozessen am einen oder anderen Ort Fehler entstanden sind. Dass B26 und B27 im Zusammenhang gesehen werden müssen und vermutlich von derselben Vorlage stammen, zeigt auch die Formulierung in B27: *Nim fisch weler hand du wilt vnd tû als vor*.

[B28] *Ain schwinin bratten nach welschen sÿtten*

Mit B28 übereinstimmend, aber sehr viel kürzer ist Cgm 725 II, 9, dort wird das Rezept allerdings ganz einfach mit *Schweinen pratten* übertitelt. *Welsch* ist darin nur der *kumich*, der ebenso in S 392 verwendet wird.

[B29] [*gefült gebratten kappün*]

Dieses mit vierzehn Zeilen eher lange Rezept deckt sich fast vollständig mit dem Text von Cgm 725 II, 10. Gegen Ende wird mal die eine, mal die andere Handschrift

etwas ausführlicher, ansonsten beschränken sich Abweichungen auf wenige einzelne Beispiele wie *knobloch zehen* (S 392) und *knoblach vnd zwcker* (Cgm 725) sowie auf dialektale Aspekte wie *kranatber* (S 392) und *wachalter per* (Cgm 725).

[B31] *Gebratten milch*

Auch hier stimmt Cgm 725 mit S 392 überein, ist allerdings um einiges kürzer. Im Gegensatz zu Cgm 725 II, 11 macht B31 darauf aufmerksam, dass man gutes Gewürz daruntermischen kann.

[B33] *Ain güt Gallray*

Trotz dem anderen Titel (*Sulcz visch*) stimmt Cgm 725 II, 12 im Wortlaut mit diesem Rezept überein. Während B33 mit *so haústu güt gallray* schliesst, endet Cgm 725 II, 12 mit *So hasstu ain gutt Sulcz*.

[B34] *[zýsennen]*

Dieses Gericht ist ebenfalls in der Handschrift Cgm 725 beschrieben. Das Rezept Cgm 725 II, 14 deckt sich im Wortlaut mit B34, bis darauf, dass letzteres zusätzlich einen Einleitungs- und Schlusssatz mit etwas mehr Information hat.

[B35] *[fisch in hafen braten]*

Erkennbar dasselbe Rezept, bei S 392 allerdings ausführlicher, findet sich in Cgm 725 II, 13.

[B36+B37] *[súltz fisch]*

Diesem längeren Rezept entspricht Cgm 725 II, 15. Der Wortlaut stimmt grösstenteils überein, es finden sich jedoch einige inhaltliche Abweichungen. So wird der Fisch zu Anfang nicht mit *win* und *wasser* (S 392) gewaschen, sondern mit *wein*, *essig* und *ain wenig piers* (Cgm 725). Die Eingeweide werden nicht *mit ainem wasser* (S 392), sondern *mit einem messer* (Cgm 725) gereinigt. Dort, wo bei S 392 zweimal *vnd* vorkommt (*vnd vnd die fisch in ain schüssel*) steht bei Cgm 725 *leg: vnd leg die visch aus jn ain schusel*. Der Teil *vnd gúß denn essich vnder die súppen* fehlt bei Cgm 725. Nachdem der Sulz geliert hat, fügt Cgm 725 noch eine Verfeinerungsvariante an, während der letzte Satz dann wieder übereinstimmt. In der Handschrift S 392 steht

B37 klar von B36 getrennt. Diese Erweiterung des vorigen Rezeptes ist in Cgm 725 II, 15 gleich angehängt, weshalb die beiden Rezepte dort eines bilden.

[B38] [*fisch in pfeffer*]

Abgesehen vom Einleitungssatz, der nur in S 392 steht, und einigen dialektalen Abweichungen deckt sich dieses Rezept genau mit Cgm 725 II, 16.

[B39] [*kross aÿger*]

Auch hier deckt sich das Rezept mit einem aus dem Cgm 725 (II 17). Diesem fehlen der kurze Einleitungs- und Schlusssatz, ansonsten ist Wortwahl und Syntax fast identisch mit B39. Nur ein Satz im letzten Drittel ist abweichend, er ist in beiden Handschriften aber nicht ganz verständlich: *vnd klaib sy aber aneinander mit dem du es machest* (S 392) und *vnd kleib sy vber ein ander, mit dem, da das dw es aus machest* (Cgm 725).

[B40] [*gefült aÿer*]

Dieses Rezept entspricht Cgm 725 II, 18, dasjenige in der Münchner Handschrift ist jedoch etwas kürzer, da es wieder den *wilt du*-Einleitungssatz vermisst sowie am Schluss keine zusätzlichen Bratmöglichkeiten aufzählt. Die Solothurner Handschrift ist bei einer Stelle in der Mitte auch ausführlicher: wo Cgm 725 aufträgt: *vnd slach annder aÿr daran vnd ain wenig Smalcz*, fordert S 392 noch weitere Zutaten: *vnd schlach ander aÿer daran vnd mertrübel oder súst gût ander lattwerien, vnd nim ein wenig schmaltz*.

Bei dieser genaueren Betrachtung ist sichtbar geworden, dass die Rezepte, die mehrere Parallelüberlieferungen haben, jeweils in S 392 weniger ausführlich sind, als in den anderen Handschriften. Oft sind sie zwar fast gleich, doch enthalten die anderen Rezepte noch einen Schluss- oder Einleitungssatz, der in der Solothurner Sammlung fehlt. Unschlüssige Stellen in S 392 sind deshalb manchmal in der Parallelüberlieferung besser verständlich (z. B. B22).

Umgekehrt sind die Verhältnisse mit Cgm 725: die Rezepte in der Münchner Handschrift sind meist kürzer und weniger ausführlich als diejenigen in S 392. Es konnte jedoch dank dem entsprechenden Rezept in Cgm 725 eine Lösung für das doppelte *vnd* in B38 gefunden werden, das wohl auf einem Abschreibefehler beruht.

5.3 Standort in der Textsortengeschichte

Es konnte nun bereits gezeigt werden, dass sich einige Rezepte in bekannte Überlieferungsstränge einordnen lassen. Auch bezüglich der Überlieferung in einer Sammelhandschrift und bezüglich des Inhalts der Rezepte passen die Kochrezepte der Handschrift S 392 in die in der Einleitung beschriebene Kochrezeptfamilie. Wo in der Textsortentradition sie allerdings zeitlich einzuordnen sind, lässt sich am besten einerseits anhand der Unterteilung der Einzelrezepte, andererseits ihrer Titelform beschreiben, die sich beide im Zuge der Entwicklung der Textsorte ändern.

Die moderne Dreiteilung der Rezepte in Überschrift, Zutatenliste und Anweisungsteil ist erst in neuerer Zeit entstanden, in der ältesten deutschen Kochrezeptsammlung steht bloss eine Überschrift in roter Tinte vor dem Rezept oder gar am Ende des vorherigen (vgl. GLASER 1996: 229). Im Passauer Druck der *Küchenmeisterei* von 1486 gibt es nicht einmal solche, sondern die Texteingangssätze übernehmen die Funktion der Überschriften, wenn sie über das Thema des Textes informieren (vgl. GLASER 1996: 230). Dazwischen gibt es im 15. Jahrhundert einige Variationen, doch es „kann ab etwa 1500 davon ausgegangen werden, dass die Überschrift abgetrennt über dem Rezept steht, und zwar sowohl in den Drucken als auch in den Handschriften“ (GLASER 1996: 231). Nachdem die Untersuchung der Handschrift in Kap. 2 auf eine Datierung des Textes um 1500 schliessen lässt, findet sich hier eine weitere Bestätigung für diese Einschätzung: Sind Titel vorhanden, so stehen sie in jedem Fall abgetrennt über dem Rezept.

Überschriften haben in dieser Zeit noch nicht die Informationsfunktion, die sie bei modernen Rezepten haben. Stärker als die Aufgabe, über die Hauptzutat zu informieren oder die Lust zum Kochen des Gerichtes zu wecken, ist die Funktion der optischen Trennung der Einzelrezepte. Fehlt eine Überschrift, so gliedern die grosse Initiale, Capitulum- oder Paragraphenzeichen sowie formelhaftes *Item* zu Beginn, ausserdem der Texteingangssatz (vgl. GLASER 1996: 233). Dieser wird von GLASER (1996: 235f.) in der Übersichtstabelle zu Kochbuchdrucken ebenfalls als Überschrift klassifiziert, wenn er eine zusammenfassende Benennung des Gerichts enthält. Insofern sind Texteingangssätze mit Überschriften parallelisierbar, erstere werden in Überarbeitungen oftmals zu letzteren gewandelt (vgl. GLASER 1996: 233).

Bei der sprachlichen Struktur der Überschriften gibt es sechs verschiedene Typen, von denen die Typen 1–3 kein finites Verb enthalten, die Typen 4–6 jedoch eine satzförmige Struktur haben. Heute finden wir nur noch Typ 1, der lediglich aus einer Nominalgruppe besteht (z. B. *Súltz Visch* (A9)). Typ 2 ist eine Präpositionalgruppe wie in B14 *Von vgesicke*, Typus 3 enthält zwar ein Verb, dieses steht aber im Infinitiv: *Ein gúttten Saß zemachen* (A6). Der Typ 4 beginnt mit dem finiten Verb und Personalpronomen *Wiltu*, auf das ein Infinitiv folgt: *Wiltu machen ain gút minister* (B6). Typus 5 wird eingeleitet durch *Wie man ...*, während Typus 6 aus einer Nominalgruppe besteht, welche von *mach also* gefolgt wird (z. B. *Ain gút aýger súltz mach also* (B1)).

Bereits in den Drucken des 15.–19. Jahrhunderts zeigt sich die Tendenz, die dazu führt, dass heute nur noch Nominalgruppen verwendet werden. Typ 2 kommt in diesem Zeitraum allgemein selten vor, Typ 3 ist im 16. Jahrhundert zwar sehr beliebt, nimmt dann aber rasch zu Gunsten von Typ 1 ab. Ab dem 17. Jahrhundert treten die Typen 4–6 nur noch in einzelnen Fällen auf, und schon vorher sind sie recht selten. (vgl. GLASER 1996: 236–238)

Während in den von GLASER (1996) betrachteten Drucken der Anteil der Nominalgruppen immer mehr als die Hälfte ausmacht, ist die Verteilung in den Handschriften unterschiedlicher. Bei den sechs untersuchten Handschriften des 14.–16. Jahrhunderts ist der Typ 6 fast nicht vorhanden und Typ 5 ebenfalls selten, dafür macht Typ 4 zum Teil mehr als 50% aus. Einige Handschriften haben aber wie die Drucke einen hohen Anteil an Nominalgruppen, und Typ 2 ist auch hier eher selten. Es zeigt sich ebenfalls bereits früh der Rückgang von Typ 3 zu Gunsten von Typ 1: Die beiden Handschriften mit dem höchsten Anteil an Nominalgruppen haben gleichzeitig den kleinsten Anteil an Infinitivkonstruktionen. (vgl. GLASER 1996: 240f.)

Bei der Handschrift S 392 haben von den 53 Rezepten (=100%) nur 35 einen Titel, betrachtet man diese Überschriften, so sieht die Situation in Prozentzahlen folgendermassen aus:

| | 1. NG | 2. PG | 3. Inf. | 4. wiltu +Inf. | 5. wie man ... | 6. NG + mach also | ohne Titel |
|-------------|-------|-------|---------|----------------|----------------|-------------------|------------|
| Überschrift | 43.4 | 7.5 | 13.2 | 1.9 | – | – | 34 |

Tabelle C: Titeltypen

Die restlichen 18 Rezepte haben jedoch alle einen Texteingangssatz, der ebenso in dieses Schema passt. Zusätzlich sind 13 von den 35 Rezepten mit Titel Fälle, die ebenfalls einen solchen Textbeginn haben, ihr Textthema wird zweimal genannt – sie sind sozusagen doppelt betitelt. Dies ergibt folgendes Bild:

| | 1. NG | 2. PG | 3. Inf. | 4. wiltu +Inf. | 5. wie man ... | 6. NG + mach also | andere |
|-----------------------|-------|-------|---------|----------------|----------------|-------------------|--------|
| Textbeginn ohne Titel | – | – | – | 32.1 | – | 1.9 | – |
| Textbeginn mit Titel | – | – | – | 20.8 | – | 3.8 | 41.5 |

Tabelle D: Textbeginntypen

Was die Titel betrifft, so erscheint hier eine Verteilung, die mit anderen Handschriften (vgl. GLASER 1996: 241) insofern vergleichbar ist, als dass die Typen 5 und 6 nicht vorkommen. Ebenfalls gemeinsam mit einigen dort aufgenommenen Handschriften haben die Titel von S 392, dass kaum oder gar nicht Typ 4 verwendet wird und somit die Hauptverteilung auf den Typen 1–3 liegt. Die Verhältnisse innerhalb dieser drei sind jedoch bei allen Handschriften unterschiedlich, und S 392 fügt hier noch eine Variante dazu: Typ 1 ist am häufigsten, dann folgt mit halb so grossem Anteil Typ 3 und davon nochmals halb so oft Typ 2.

Bei den Rezepten, die keine Titel tragen, werden nur zwei Arten von Textbeginn verwendet: Typ 4 hat mit Abstand den grössten Teil, Typ 6 kommt hier nur einmal vor. Typ 4 wird aber auch viel verwendet, wenn schon ein Titel vorhanden ist, zweimal auch Typ 6. Häufiger sind aber andere Textanfänge, die beispielsweise den Titel weiterführen, z. B. *Wiltu gûten kompost machen / [S]o leg diß samen darin (A1)*.

An dieser Verteilung wird sichtbar, dass die Verhältnisse bei der Sammlung der Handschrift S 392 zwar nicht mit einer anderen Handschrift oder Handschriftengruppe direkt vergleichbar sind, die Handschrift jedoch trotzdem gut ins Bild der Variationen der frühen deutschen Kochbuchhandschriften passt. Zu bemerken ist aber, dass alle verglichenen Handschriften jeweils eine sehr unterschiedliche Anzahl Rezepte enthalten (vgl. GLASER 1996: 240) und S 392 im Vergleich dazu an der untersten Grenze liegt. Ausserdem fällt auf, dass bei allen bei GLASER (1996: 241) be-

handelten Handschriften jeweils mindestens 90% der Rezepte einen Titel haben, während es hier nur 66% sind.

5.4 Überschriftenstruktur und Überlieferung

Die Verteilung der Titel in S 392 scheint auf den ersten Blick willkürlich. Doch es lassen sich anhand dieser Überschriften- und Textbeginnsstrukturen Gruppen bilden, denn es zeigt sich, dass eine kleinere oder grössere Anzahl aufeinanderfolgender Rezepte jeweils darin übereinstimmt, was das Vorhandensein von Titeln betrifft, oder gar den gleichen Überschriftentyp aufweist. Eine Beschreibung folgt hierauf, zur besseren Übersicht vergleiche man parallel dazu die Tabelle F im Anhang 10.2.

Zuerst fällt auf, dass in Teil A alle Rezepte einen Titel vom Typus 1 oder 3 und als Texteinleitung das lat. *Recipe* haben. Ausnahmen bilden hierbei nur das erste Rezept, das einen Titel der Art von Typus 4 hat und mit *So leg...* beginnt, sowie A10, dessen Titel lateinisch und zudem eine Präpositionalgruppe (Typ 2) ist.

In Teil B stehen zuerst drei Rezepte mit Titel, die verschiedene Texteinleitungen haben (Typ 4, 6, *Item du ...*). Darauf folgen wiederum drei Rezepte, aber ohne Titel, und alle mit dem Textbeginn nach Typ 4.

Hierauf folgen mit B7–B14 acht Rezepte, die alle einen Titel mit Nominalgruppe, einzelne mit Präpositionalgruppe oder Infinitivkonstruktion haben. Zudem haben sie allesamt einen Textbeginn mit *Wiltu+Inf*. Nun folgt wieder eine Gruppe mit fünf Rezepten ohne Titel und mit Textbeginn nach Typ 4.

Davon grenzt sich eine grössere Gruppe ab (B20–B28), die wie B7–B14 vor allem Nominalgruppen hat, Typ 2 und 3 aber auch vorkommen. Der Textbeginn lautet hier immer *Nim ...*, je einmal auch *Nota nim* (B20) und *Item nim* (B28).

Nun folgen zwei Rezepte ohne Titel mit Einleitungen nach Typ 4 und 6, darauf drei Rezepte mit Titel nach Typ 1 und Texteingang nach Typ 4, 6 oder *Item mach*.

Nun folgen acht Rezepte (B34–B41), die alle keinen Titel haben, aber Texteingänge nach Typ 4.

Den Abschluss bildet ein Rezept, das im Titel eine Nominalgruppe und am Textbeginn *Wiltu* hat, also die jeweils häufigsten Typen verwendet.

Es fällt also auf, besonders beim Betrachten der tabellarischen Übersicht, dass die Setzung eines Titels nicht willkürlich erscheint, sondern Gruppen von zwei bis elf Rezepten gebildet werden können.⁵⁴ Neben einer Zweier-, drei Dreier- und einer Fünfergruppe fallen besonders die grösseren Gruppen auf: Teil A mit 11 Rezepten, im Teil B die acht Rezepte B7–B14, die neun Rezepte B20–B28 sowie wiederum die acht Rezepte B34–B41. Teil A bildet schon durch seine Position in der Handschrift eine mehr oder weniger klar abgrenzbare Einheit, bei den Rezepten B7–B14 fällt auf den ersten Blick nichts Besonderes auf. Näher betrachtet werden müssen allerdings die beiden letzten Gruppen, B20–B28 und B34–B40, denn sie decken sich nahezu mit eben jenen Rezeptgruppen, von denen Parallelüberlieferungen gefunden wurden (siehe Kapitel 5.1). Die folgende Tabelle E umfasst die betroffenen Rezepte B20–B41 und vereint zwei Tabellen: den Inhalt der Tabelle der Parallelüberlieferungen aus Kapitel 5.1 (Tabelle B) und die Zeilenmarkierung zur Gruppenbildung der Tabelle der Überschriften aus dem Anhang (Tabelle F).

| S | Bvg Sp. | AN V | Cpg | Guelf. | Ms. germ. | Cgm | Aug. Pap. | Clm | Germ. Nat. | Ms. Cart. | Cgm II |
|-----|------------|-----------|------------|-----------------------|----------------|------------|--------------|-------|---------------|--------------|-----------|
| 392 | [1] | 12 [3] | 676 [3] | 16.3 Aug. 4°[3] | fol. 244[4] | 384 [4] | 125 [4] | 15632 | 20291 | 81 | 725 |
| B20 | (71) | 112 | x | x | | 57 | 61 | 3 | 1 | | |
| B21 | | 124 | x | x | | | | (22) | | | |
| B22 | | | | | | | (62) | | | | |
| B23 | | 114 | x | x | 1 | 64 | 77 | 5 | | | |
| B24 | | 113 | x | x | 2 | (66) | (82) | (4) | | | |
| B25 | | 17 | | | | | (13) | 20 | | | |
| B26 | | 110 | x | x | 3 | (33) | | 1 | | | |
| B27 | | 111 | x | x | 4 | (33) | | 2 | | 7 | |
| B28 | | | | | | | | | | | (9) |
| B29 | | | | | | | | | | | 10 |
| B30 | | | | | | | | | | | |
| B31 | | | | | | | | | | | 11 |
| B32 | | | | | | | | | | | |
| B33 | | | | | | | | | | | 12 |
| B34 | | | | | | | | | | | 14 |
| B35 | | | | | | | | | | | 13 |
| B36 | | | | | | | | | | | 15 |
| B37 | | | | | | | | | | | 15 |
| B38 | | | | | | | | | | | 16 |
| B39 | | | | | | | | | | | 17 |
| B40 | | | | | | | | | | | 18 |
| B41 | | | | | | | | | | | |

Tabelle E: Vergleich von Parallelüberlieferungen und Überschriftentypen

⁵⁴ Nur das Rezept am Schluss steht alleine, was ja aber nicht immer so gewesen sein muss.

Erste Gruppe (B20–B27/28)

Die graphische Gestaltung mittels roter Titel lässt auf den ersten Blick bereits eine Zusammengehörigkeit der Rezepte B20–B28 ahnen, wenn auch der Textbeginn nur ab und zu rot unterstrichen ist. Diesen Eindruck bestätigen die nahezu identischen Textanfänge auf *(Nota/Item) Nim*. In Kapitel 5.1 wurde festgestellt, dass die Rezepte B20–B27 mit solchen aus anderen Handschriften, hauptsächlich aus Überlieferungsstrang 3 und 4, übereinstimmen. Insbesondere an B20, B23, B24, B26 und B27 sieht man (siehe Tabelle E), dass diese Rezeptgruppe vermutlich einer gemeinsamen Quelle entstammt, aus der sowohl der bayrisch-alemannische wie auch der alemannisch-schwäbische Überlieferungsstrang geschöpft haben. Innerhalb dieser Gruppe fallen noch B26 und B27 auf, die in der Parallelüberlieferung bis auf eine Ausnahme immer zusammen und genau in dieser Reihenfolge notiert sind (siehe auch Kapitel 5.2). Dies ist vor allem dadurch gegeben, dass sich das zweite auf das erste Rezept bezieht. Es sind zudem die einzigen Rezepte von dieser Neunergruppe, die einen Titel nach Typus 2 haben. B28 stimmt von Titel und Gestaltung her eher zu dieser Gruppe, was die Überlieferung betrifft, deckt sie sich jedoch mehr mit dem zweiten Übereinstimmungsblock.

Zweite Gruppe (B28/29–B40/41)

Hier ist die Deckung von sprachlicher und graphischer Gestaltung mit der Parallelüberlieferung nicht ganz so klar abzugrenzen. Von Gestaltung und Überlieferung her deckungsgleich sind die sieben Rezepte am Schluss (B34–B40), die nirgends mit roter Tinte bearbeitet wurden und sich abgesehen von einem Unterschied in der Reihenfolge lückenlos mit den Rezepten im Cgm 725 decken. Ausserdem haben sie alle keinen Titel, dafür einen Textbeginn nach Typ 4. Schwieriger ist die Situation bei den Rezepten B28–B33. B28 gehört von der Überlieferung her hierhin, von der graphischen Gestaltung her jedoch zur Gruppe davor. Allerdings ist die Übereinstimmung mit Cgm 725 hier viel kleiner als bei den anderen Rezepten, wodurch dieses Rezept auch da eine Ausnahme bildet. Von B29 und B30 ist in Cgm 725 zwar nur B29 überliefert, die Rezepte haben aber beide keine Überschrift, und ein Zusammenhang ist zudem dadurch klar gegeben, dass sich B30 inhaltlich explizit auf B29 bezieht (siehe Kap. 2.4). Auch von B31–B33 ist nur ersteres und letzteres Rezept in Cgm 725 überliefert. Das in Cgm 725 nicht enthaltene Rezept B32 trägt zwar ebenfalls eine

Überschrift mit Nominalgruppe wie B31 und B33, der Textbeginn unterscheidet sich jedoch von ihnen, indem er direkt mit der Anweisung beginnt und nicht noch einmal das Textthema nennt. Dies lässt vermuten, dass entweder die ältere Handschrift Cgm 725 als Vorlage für die jüngere S 392 gedient hat, die Rezepte aber beim Abschreiben um B30 und B32 erweitert wurden, oder – m. E. plausibler – dass die Handschriften auf eine gemeinsame Vorlage zurückgehen.

Die Betrachtung der Rezepte mit Parallelüberlieferung zeigt, dass Rezepte, die einen Überlieferungszusammenhang haben, in der Handschrift S 392 betreffend graphischer und sprachlicher Überschriftengestaltung ebenfalls eine Verbindung aufweisen. Damit wird in dieser Handschrift ein Prozess sichtbar, der in anderen, betreffend Überschriften einheitlicher gestalteten Sammlungen verborgen ist bzw. erst bei genauem Vergleich der Parallelüberlieferungen sichtbar wird: Der Prozess des Zusammentragens der Rezepte. Der Schreiber passte beim Abschreiben offensichtlich die Schreibsprache meist an, nicht aber die Überschriftengestaltung. Vermutlich war letztere nicht wichtig für die entstehende Sammlung, oder es wurde als wichtiger erachtet, das Rezept möglichst genau zu übernehmen.

Es kann somit angenommen werden, dass die Rezepte B20–B27 von derselben Vorlage abgeschrieben wurden. Diese wiederum stammt offensichtlich aus derselben Quelle, aus welcher die anderen Handschriften der Überlieferungsstränge 3 und 4 geschöpft haben. Ebenso gehen die Rezepte B28–B40 wohl auf dieselbe Vorlage zurück wie die Rezepte II, 9–II, 18 im Cgm 725, doch hat hier der Kompilator, was die Reihenfolge, Anzahl, Aufteilung und Ausführlichkeit der übernommenen Rezepte betrifft, vor allem bei den ersten Rezepten andere Entscheidungen getroffen als der Schreiber des Cgm 725. Ausgehend von diesen beiden Gruppen, von denen Parallelüberlieferungen bekannt sind, könnte man nun auch beispielsweise für den Teil A (oder zumindest A1–A10), der betreffend Überschrift und Textbeginn eine einheitliche Gruppe bildet, vermuten, dass auch er von einer einzigen, bisher unbekanntem Vorlage abgeschrieben wurde, und dies weiter verfolgen.

6. Inhaltliche Charakteristika

Nachdem nun die Kochrezepte gemäss ihrem Wortlaut und der sprachlichen Struktur in der Überlieferung deutscher Kochbücher des Mittelalters eingeordnet wurden, sollen nun einige inhaltliche Eigenschaften der Textsorte Kochrezept behandelt werden. Es soll also zum Schluss noch versucht werden, eine Einschätzung vorzunehmen, inwiefern die Kochrezepte von S 392 im in der Einleitung skizzierten historischen Umfeld zu verorten sind. Dazu werden zuerst die verwendeten Zutaten betrachtet, danach geschaut, wie Mengen- und Zeitangaben gemacht werden sowie im Ansatz untersucht, welche Hinweise der Text auf seine Verwendung gibt.

6.1 Zutaten

Zu einem ersten Überblick soll hier eine Liste der Zutaten gegeben werden, getrennt nach den Rezeptteilen. A11 wird hier als medizinisches Rezept, das ausschliesslich Heilkräuter enthält, nicht miteinbezogen.

Teil A:

Gewürze

Zucker 4
Salz 3, 4, 9
Pfeffer 2, 7, 9
Safran 3, 9
Fenchelsamen 1
Dillsamen 1
Feldkümmel 1
Anis 1
Koriander 1, 5
Nelken 3, 7, 8, 9
Zimt 3, 7, 8
Ingwer 8
Galannüder 3
güt wúrtz 2, 4

Flüssiges

Honig 1, 2, 3, 5, 7, 8
Senf 1, 5
Wein 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9
Essig 4
Brühe 6
Wasser 3, 4, 5, 8, 9
Kalklauge 8

Gemüse

Weisskohl 3
Mangold 4
Meerrettich 6

Früchte

Schlehen 2
Quitten 7
Mispeln 7
Kirschen 10
Amarillen 10
Weinbeeren 9
Mandeln 6, 9
Baumnüsse 8

Eiweissprodukte

Fisch 9
Hausenblase 9

Teil B:

Gewürze

Zucker 6, 18
Salz 4, 6, 13, 28, 29, 30
Pfeffer 7, 15
Safran 1, 2, 4, 7, 8, 12, 16,
17, 19, 23, 30, 33, 34
Myrrhe 13
Petersilie 13, 30
Kreuzkümmel 28
Nelken 29
Ingwer 29
Zwiebeln 16, 34, 35
Knoblauch 29
Kräuter 10
Latwergen 40
güt würtz 1, 2, 4, 12, 17,
19, 23, 25, 26, 27, 29,
30, 31, 33, 34, 35, 36,
37, 39, 40

Flüssiges

Honig 34, 41
Senf 9
Wein 2, 17, 20, 25, 28, 36,
41
Essig 1, 2, 7, 17, 25, 33,
34, 35, 36, 41
Agrest 5, 7, 9, 15, 17
Brühe 39
Fleischbrühe 16
Kalbsbrühe 1

Fischbrühe 1, 25, 37
Wasser 2, 4, 7, 36

Bratfette

Butter 5, 11, 13
Schmalz 5, 18, 19, 30, 31,
32, 34, 38, 39, 40, 41
Anken 21, 23, 25
Öl 21, 23, 25
Bomöl 19

Gemüse

Mangold 4
Kürbis 16

Früchte

Äpfel 31, 38
Birnen 3, 42
Quitten 42
Feigen 2, 23
Trauben 14
Oge secke 19
Mertrübel 4, 40
Weinbeeren 2, 22
Rosinen 13
Hagebutten 6
Wachholderbeeren 29
Holunderblüten 11
Nüsse 23
Mandeln 9, 20, 21, 22

Eiweissprodukte

Fisch 26, 27, 34, 35, 36,
38
Hecht 26, 27
Fischrogen 24, 25
Fischleber 33
Aal 17
Rindfleisch 12
Schwein 28
Speck 12, 29, 30, 41
Hase 41
Huhn 13, 30
Kapaun 29
(Wild-)Vögel 5, 15, 42
Eier 1, 4, 5, 6, 8, 11, 12,
13, 16, 18, 19, 30, 31,
32, 39, 40, 42
Milch 4, 6, 11, 19, 31, 32
Käse 4, 11, 16, 18, 19
Ziger 18

Kohlenhydrate

Mehl 4, 11, 24, 25, 31, 42
Teig 4, 5, 23, 32, 42
Fladenböden 24
Brot 7, 8, 10, 20, 21, 27
Roggenbrot 41
Semmelbrösel 2, 39
Lebkuchen 2, 33, 39

Die Gewürze werden nur selten beim Namen genannt, viel häufiger wird aufgefördert, gutes Gewürz zu verwenden oder einfach gut zu würzen. Safran, der ausgesprochen häufig vorkommt, dient hauptsächlich als Färbemittel und wird nur indirekt zum Würzen verwendet. Andere Färbemittel werden nicht erwähnt.

Gesüsst wird meist mit Honig (in sechs Rezepten), dreimal auch mit Zucker. Zum Säuern v. a. von Saucen wichtig und deshalb sehr häufig kommen Wein, Essig und Agrest vor.

Die bei den Früchten genannten Trauben (als Ausgangsprodukt für *vgesicke*), *oge secke*, Mertrübel, Weinbeeren und Rosinen bezeichnen alle dasselbe, nämlich getrocknete Weintrauben, bei der die Traubensorte aber vermutlich jeweils unter-

schiedlich ist (siehe Glossar). Es wird nicht deutlich, ob der Unterschied relevant ist oder ob die Bezeichnungen synonym gebraucht wurden, so wie heute oft die Begriffe *Rosine*, *Korinthe* und *Sultanine* gleichbedeutend verwendet werden (vgl. DUDEN X: 739).

Auffällig selten verwendet wird Gemüse, in Teil A immerhin Weisskohl, Mangold und Meerrettich, bei den 42 Rezepten von B kommen jedoch nur Mangold sowie vermutlich Kürbis vor.

Neben Fisch sind die Eier die am häufigsten vorkommenden Eiweisspender, danach kommen Milchprodukte und Geflügel. Anderes Fleisch von Rind, Schwein oder Hase kommt nur vereinzelt vor. Dieses Verhältnis liegt teilweise sicher am grossen Anteil, den die Fastengerichte einnehmen. Der Fisch wird meist nicht näher bezeichnet, es werden nur Hecht und Aal, sowie beim Rogen die Barbe genannt.

Als Kohlenhydratspender wird ausschliesslich Getreide verwendet, dies in der Form von Mehl oder einem meist nicht näher bezeichneten Teig, sowie bereits gebackenem Brot oder Gebäck, das manchmal spezifischer als Semmel, Roggenbrot oder Lebkuchen bezeichnet wird.

6.2 Mengen- und Zeitangaben

Wie in den meisten mittelalterlichen Kochbüchern sind auch hier die präzisen Mengenangaben spärlich gesät. Genormte Masseinheiten finden sich nur zweimal, nämlich *Pfund* in *senff mel j lb oder ij* (A5) und *Lot* in *Recipe vff j lot hūsen blatern* (A9). Ein Pfund entsprach ungefähr 500g (vgl. BUNSMANN 2003: 28f.), ein Lot etwa 16g (vgl. BUNSMANN 2003: 120f.). Dazu ist allerdings zu bemerken, dass Masse im mittelalterlichen Europa zwar ein System bildeten, in dem sich die einzelnen Masse aufeinander bezogen, jedoch nicht von einer Eichbehörde kontrolliert wurden. So konnte ein Mass mit demselben Namen in unterschiedlichen Gebieten und Gewerben quantitativ abweichen (z. B. Kölner Marken zwischen 229 und 235g) (vgl. WITTHÖFT 1999: 366f.). Für Stückzahlen werden meist römische Ziffern verwendet, ab und zu werden die Zahlwörter ausgeschrieben (z. B. B31). Stückzahlen kommen vor allem bei den Eiern vor, und zwar in Mengen von *zwaÿ aÿger* (B30) über *ij oder iiij aÿer* (B16) bis zu *xx aÿger* (B19). Auch die Aale werden gezählt, je nach Grösse der Tiere

sollen zwei bis drei oder vier bis fünf Stück genommen werden (B17). Flüssigkeiten wie Agrest oder Wein werden in Gefässen gemessen, *ein kopff*⁵⁵ *vol* (A7) oder *ain glas vol* (B7, B9). Vermutlich wird auch hier ein Gefäss vorausgesetzt: *gúß daran ain gantzen win* (A9). Eine weitere Möglichkeit besteht darin, das Verhältnis der Zutaten anzugeben, wie es beispielweise bei *[N]Im fisch rogen vnd mel glich vil* (B25) oder *nim öpffel zwäytail vnd ain tail zwibel* (B34) gemacht wird.

Am häufigsten wird die Menge aber unspezifischer mit *ein wenig* angegeben, *ain wenig saffran* (A9), *ein wenig essichs* (B7) oder *ein wenig schmaltz* (B31). Beim Salz kann man auch angewiesen sein, *senftiglich* zu salzen (A4), oder bei den Eiern, *nit vil* zu nehmen (B11). Weiter wird dem Kochenden zugetraut, selbst das richtige Mass zu finden, indem ab und zu angewiesen wird, von etwas *genug* oder *soviel es bedarf* zu verwenden, z. B. *tû milch genûg daran* (B19) oder *berait in vor mit saltz als vil es bedarff* (B29). Schlussendlich darf man manchmal auch so viel nehmen, wie man kann oder will: *[R]ecipe welsch núß [...] als vil du ir gehaben magst oder haben wilt* (A8).

Zeitangaben werden nur in Einheiten gemacht, wenn diese grösser als eine Stunde sind, also wenn etwas eingelegt oder getrocknet werden muss. Es können dabei Stunden, Tage, Tage und Nächte, Wochen oder gar Jahre genannt werden, z. B. *laúß in x stúnd oder vber nacht darin ligen* (B28) oder *darnach spise es vber vierzehen tag oder iij wochen wan du wilt* (A3). Auch bei den Zeitangaben kann man angewiesen werden, einen Kochvorgang *ein wenig* andauern zu lassen, und es wird ebenfalls vorausgesetzt, dass man weiss, wann es Zeit für einen weiteren Vorgang ist, z. B. *vnd laúßes einwenig bachen vnd wanne es vmb wann es zit ist* (B11). Ebenfalls für Laien schwer nachvollziehbar können Angaben wie *laß sie sieden ain lang gút weile* (A7) oder *wan si genûg gesotten sind so heb sy herúß* (B4) sein. Einfacher ist es mit Anweisungen, die keine konkrete Zeitdauer, dafür aber ein konkretes Ereignis als Orientierungspunkt nennen: *wann du das wol gesúdet als lang bis daz die bain daúon fallent* (B41).

⁵⁵ Ein *kopf* bezeichnet allgemein einen ‚Becher‘, das Wort benennt jedoch auch eine Masseinheit, die nach LEXER (I: 1676) zwei Seidel entspräche.

6.3 Pragmatischer Kontext

In der Einleitung wurde darauf hingewiesen, dass nur Kochbücher aus Oberschichten überliefert sind, besonders wegen der nötigen Kenntnis des Schriftgebrauchs. Die Rezeptsammlung aus S 392 macht hier keine Ausnahme, die nötige Bildung wird besonders im Kontext der anderen Rezepte deutlich sowie in der Tatsache, dass oft Latein verwendet wird und wie selbstverständlich einfließt (z. B. in A10). Hinweise zur Entstehung der Rezepte und zum Gebrauchsumfeld finden sich im Text selbst aber nur wenige. In A4 heisst es zum kalten Mangold, es sei *ein herren essen zů aúben*, also ein Abendessen für Personen der Oberschicht. Ausserdem wird Vorwissen und Erfahrung vorausgesetzt, denn man soll aus dem kleingeschnittenen Mangold den Saft herausdrücken *als dú wol waist* (B4). Bei den Frytellen nach Florenzer Sitten soll man Eiweiss dazufügen, *als vil als dich dúnkt daz es genúg seýe* (B18), den Tartaren nach venetischen Sitten soll man backen, *als du wol waist* (B19). Es wird auch Kenntnis ganzer Gerichte vorausgesetzt, mit denen dann verglichen wird: *mach daran ain pfeffer als du in machest an ain wilpret* (B38). Die Rezepte sind also vor allem geübten Köchen nützlich.

Die Verwendung bestimmter Zutaten und Gerichte gibt ebenfalls Hinweise zum Gebrauchskontext der Rezepte. Importierte Gewürze wie Pfeffer, Zimt, Ingwer und Safran lassen tatsächlich an eine Küche der oberen Schichten denken, besonders die häufige Verwendung von Safran, der so teuer wie Gold war (vgl. VAN WINTER 1987: 94). Auch importierte Früchte wie Feigen und Mandeln werden verwendet. Der teurere Zucker wird zwar noch weniger häufig als Honig verwendet, kommt jedoch bei den ausgefalleneren Gerichten ab und zu vor. Bei den Kohlenhydratspendern sieht die Situation ähnlich aus: es wird teureres Brot aus Weissmehl verwendet (Semmeln), jedoch auch Roggenbrot, das in ärmeren Schichten gegessen wurde. In den meisten Fällen wird das Brot allerdings nicht näher beschrieben, weshalb aus den genannten Brotarten kaum Schlüsse gezogen werden können. In Zusammenhang mit dem Brot fällt auch auf, dass anscheinend erwartet wird, dass jederzeit auf einen Backofen zurückgegriffen werden kann (A6, B14, B24), was vermutlich auch nur den Köchen der Oberschicht möglich war. Zudem wäre das in den Rezepten verhältnismässig selten vorkommende Gemüse in unteren Schichten, wo weniger Fleisch verzehrt wurde, wohl häufiger.

Der grosse Anteil an so bezeichneten Fastenspeisen, Fisch- und Eierspeisen und das selten verwendete Fleisch lässt an ein klösterliches Umfeld denken. Dafür spricht auch das Fehlen von ausgesprochenen Fest- und Schaugerichten. In diesem Fall wäre es möglich, dass die etwas ausgefalleneren Fleischgerichte sowie evtl. auch die ausländischen Spezialitäten für Gäste aus der oberen Schicht gedacht waren. Doch waren nicht nur Klosterangehörige, sondern auch die übrigen Kirchenmitglieder den Fastengesetzen unterstellt, und wie bereits in Kap. 2.2 erwähnt, lässt der Inhalt der Handschrift sonst eher auf weltliche als geistliche Oberschicht schliessen.

Was im Kontext eines Arzneibuches auffallen würde, in dem eines Kunstbuches aber weniger überrascht, sind die spärlichen Anweisungen zur Gesundheit. Ausser einem Gericht, das *also güt vnd gesúnd* ist (B28), werden weitere Gerichte nur als *güt* (A1 u.w.) oder *bewert* (B18) bezeichnet. Ganz fehlen Anweisungen dazu, die Speisen nicht zu versalzen, die in anderen Kochbüchern häufig sind (vgl. WISWE 1970: 118).

Insgesamt also fügt sich diese Kochrezeptsammlung nicht nur vom Aufbau her (siehe Kap. 5.), sondern auch betreffend Inhalt gut in die mittelalterliche Kochbuchfamilie ein: die verwendeten Zutaten sind durchaus üblich, Mengen- und Zeitangaben wie erwartet für heutige Verhältnisse kaum eruierbar und weitere Faktoren sprechen dafür, dass es tatsächlich Rezepte sind, welche nur die Oberschichten betreffen.

Offen bleiben muss die Frage, wie die Rezepte von einer Handschrift in die Küche kamen, gerade auch neue, aus dem Ausland importierte. Denn viele Köche, auch die Berufsköche der Oberschicht, waren Analphabeten – noch Ende des 16. Jahrhunderts musste Franz de Rontzier deshalb sein sogenanntes *Kunstbuch* einem Schreiber diktieren (vgl. WISWE 1970: 13f.). Ob der Koch des Auftraggebers von S 392 des Lesens kundig war, muss offen bleiben. Da die Handschrift jedoch weder von Feuchtigkeit angegriffen ist noch Flecken von Lebensmitteln aufweist, kann zumindest davon ausgegangen werden, dass diese Handschrift nicht in einem Küchenraum aufbewahrt oder verwendet wurde. Vermutlich wurden solche neuen Rezepte also vom Herrn selbst ausgewählt und dem Koch von ihm selbst oder einem lesekundigen Angestellten vorgelesen. Dieser musste dann die Herausforderung meistern, sich das Gericht vorzustellen, zu merken, die Mengen abzuschätzen sowie auch noch gegebenenfalls durch fachfremde Kopisten entstandene Fehler auszumerzen. Um dies zu schaffen, musste er tatsächlich ein Meister seiner Kunst sein.

7. Schlussbemerkungen

Die in dieser Arbeit vorgestellte zweiteilige Kochrezeptsammlung ist in der Handschrift S 392, einem Kunstbuch, überliefert. Die Handschrift liegt heute in Solothurn, ist von unklarer Provenienz und in der Forschungsliteratur noch nicht bearbeitet worden. Auch eine gründliche kodikologische und paläographische Untersuchung ist noch ausstehend, sowie ein Vergleich mit ähnlichen Sammlungen von Kunstanleitungen. In regelmässiger, gut lesbarer Schrift sind darin einmal 11 (Teil A), einmal 42 Kochrezepte (Teil B) notiert. Es finden sich unter anderem Rezepte für Saucen und Sülzen, Pasteten und Krapfen, Obstgerichte und Fleischspeisen, und die Rezepte sind mit Ausnahme einer Gruppe von Fastenrezepten nicht geordnet, was den Inhalt betrifft. Neben solchen Kochrezepten enthält die Handschrift auch Anleitungen zur Herstellung von einzelnen Nahrungsmitteln wie Met, Bier und Käse, sowie solche zum Färben von Speisen. Sind dies auch nicht direkt Kochrezepte, so sind sie betreffend Ernährung im Mittelalter sicher von Interesse.

Um diese Kochrezepttexte zugänglich zu machen und den Korpus der Kochrezeptforschung um einen Teil zu erweitern, wurde in Kapitel 3 der Text zeichengenau nach den beschriebenen Prinzipien transkribiert. Dank der gut lesbaren Schrift und dem allgemein guten Zustand des Codex sind nur bei einigen wenigen Stellen unklare Lesungen geblieben und die Transkription konnte so fast vollständig erarbeitet werden. Die meisten Wörter aus der Küchenfachsprache, die sich im Fnhd. vom Nhd. unterscheiden, konnten im auf die Transkription folgenden Glossar erläutert werden, zur Bedeutung einer Handvoll Begriffe, insbes. nicht identifizierbare Zutaten, konnten jedoch nur Vermutungen angestellt werden.

Um mit weiterführenden linguistischen Fragestellungen an den Text herangehen zu können, ist es notwendig, dass eine Bestimmung oder zumindest ein gut begründeter Vorschlag für den Schreibdialekt vorliegt. Dazu wurden in Kapitel 4 Lautwandelprozesse in Konsonantismus, Vokalismus und Wortschatz betrachtet, die eine Lokalisierung möglich machen. Viele dieser untersuchten Vorgänge lassen mehrere Dialekte offen, doch die Schnittmenge liegt im Bereich des Schwäbischen, vermutlich an der Grenze zum östl. Niederalemannischen.

Bei den Untersuchungen im Bereich des Wortschatzes fielen einige Wörter auf, die keinem deutschen Dialekt zugeordnet werden konnten. Es hat sich herausgestellt, dass einige Rezepte italienischen Einfluss aufweisen, sowohl bei der Herkunft der Speisen wie auch den Gerichts- oder Zutatenbezeichnungen. Dadurch hat sich der mehrfach (z. B. von VAN WINTER (1982, 1987)) gezeigte interkulturelle Austausch zwischen den europäischen Küchen auch in diesem Fall bestätigt. Damit wird diese Handschrift mögliche Ausgangslage oder Teil von Fragestellungen, die die Verbreitung solcher Rezepte betreffen. Es wäre sehr wahrscheinlich lohnend, italienische oder andere europäische Rezeptsammlungen auf Gemeinsamkeiten mit den Rezepten aus S 392 zu vergleichen, zum Beispiel das englische Raviolirezept und die mit ihm überlieferten Anleitungen.

Mit Parallelen innerhalb der deutschsprachigen Kochbuchüberlieferung aus dem Spätmittelalter beschäftigte sich das fünfte Kapitel. Anhand von einigen bereits edierten Kochbuchhandschriften wurde untersucht, in welche der von EHLERT (2000) erforschten Überlieferungsstränge sich die Handschrift S 392 eingliedern lässt. Es hat sich herausgestellt, dass zwei Gruppen von Rezepten aus Teil B Parallelüberlieferungen aufweisen: eine erste Gruppe mit dem schwäbisch-alemannischen und dem alemannisch-bairischen Strang, eine zweite Gruppe mit einer keinem Strang zugeordneten Handschrift, dem Cgm 725 (vgl. EHLERT 1999: 302). Da hier wegen beschränktem Rahmen nur mit einer Auswahl von Handschriften gearbeitet werden konnte, ist es möglich, dass noch mit anderen Sammlungen Parallelen bestehen, die weiterführend gefunden und ausgewertet werden könnten. Zahlreiche Kochbuchtexte sind jedoch noch nicht ediert oder transkribiert und publiziert, so dass solche übergreifenden Vergleiche sehr aufwändig sind.⁵⁶

Beim Vergleich der einzelnen Rezepte mit den entsprechenden der Parallelüberlieferung konnten für einige Stellen, bei denen der Text von S 392 vermutlich aufgrund von Abschreibfehlern nicht ganz schlüssig ist, Lösungen gefunden werden – zum Beispiel bei B38, wo zweimal hintereinander *vnd* steht, konnte das Verb eruiert

⁵⁶ vgl. EHLERT 1999: 300 und die dort erwähnte Datenbank; für den romanischsprachigen Raum den Hinweis bei REDON et al. 1993: 13; sowie das ausführliche, aber bereits 20-jährige Verzeichnis von HIEATT et al. 1992: 315–362. Einen weiteren noch unbearbeiteten Neuzugang stellen die im Arzneibuch aus Muri enthaltenen Rezepte dar (MsMurQ12, 14r–17r), für welche nach erster Betrachtung zwar nicht mit S 392, aber anderen Sammlungen Parallelüberlieferungen vorliegen.

werden, das an Stelle des zweiten *vnd* stehen sollte. Ausserdem wurde bei dieser genaueren Betrachtung sichtbar, dass die Rezepte, die mehrere Parallelüberlieferungen haben, jeweils in S 392 weniger ausführlich sind als in den anderen Handschriften. Oft sind sie zwar fast gleich, doch enthalten die anderen Rezepte noch einen Schluss- oder Einleitungssatz, der in der Solothurner Sammlung fehlt. Umgekehrt sind die Verhältnisse mit Cgm 725: die Rezepte in der Münchner Handschrift sind meist kürzer und weniger ausführlich als diejenigen in S 392.

Nach diesem Vergleich mit anderen Kochrezeptsammlungen auf inhaltlicher Ebene und bezüglich des Wortlautes wurde auf formale textsortenspezifische Merkmale geachtet. Die Sammlung von S 392 wurde mit der bereits von GLASER (1996) auf die Einteilung und Struktur der Überschriften untersuchten Handschriften verglichen. Dabei zeigte sich, dass die Handschriften, die im selben Zeitraum entstanden sind, ebenso variantenreiche Titelstrukturen mit ähnlicher Verteilung aufweisen.

Die verschiedenen Arten von Titeln oder schematischen Texteingangssätzen sind unterschiedlich verteilt, oft weisen mehr oder weniger aufeinanderfolgende Rezepte gleiche Titelstrukturen auf. Bei einem Vergleich mit den Gruppen, für die Parallelüberlieferungen gefunden wurden, zeigte sich, dass meist übereinstimmend die Rezepte mit demselben Überlieferungskontext auch dieselbe Titelstruktur aufweisen. Somit konnte ein Zusammenhang zwischen Überlieferung und Titelstruktur vermutet werden, der noch weiter untersucht werden müsste.

In einem letzten Kapitel wurden einige inhaltliche Charakteristika und inhaltliche Eigenschaften der Textsorte Kochrezept behandelt, also Ebenen, die an der Grenze zwischen historischer und linguistischer Forschung liegen. Wie in der Einleitung beschrieben wurde, sind Kochbücher im Mittelalter nur von Oberschichten überliefert, und wie u. a. die verwendeten Zutaten zeigen, machen die Kochrezepte der Handschrift S 392 hier keine Ausnahme. Es konnte gezeigt werden, dass sich diese Kochrezeptsammlung nicht nur vom Aufbau her, sondern auch betreffend Inhalt gut in die mittelalterliche Kochbuchfamilie eingliedert und noch zahlreiche weitere Forschungsmöglichkeiten offen stehen.

8. Literaturverzeichnis

8.1 Editionen und Kommentare

EHLERT, Trude (Hg.) (1999): Münchner Kochbuchhandschriften aus dem 15. Jahrhundert. Frankfurt: Tupperware.

[enthält:

Cgm 349, S. 99–110

Cgm 384 = Alemannisches Büchlein von guter Speise, S. 111–183

Cgm 467, S. 184–193

Cgm 725, S. 194–219

Cgm 811, S. 220–227

Clm 15632, S. 228–294]

EHLERT, Trude (Hg.) (1996a): Maister Hannsen des von Wirtenberg Koch. Transkription, Übersetzung, Glossar und kulturhistorischer Kommentar. Frankfurt: Tupperware. [Basel AN V 12]

EHLERT, Trude et. al. (Hg.) (1996b): Das Reichenauer Kochbuch aus der Badischen Landesbibliothek. Edition und Kommentar. In: Mediävistik 9. Frankfurt: Peter Lang. S. 135–188. [Aug. Pap. 125]

FEYL, Anita (1963): Das Kochbuch Meister Eberhards. Ein Beitrag zur altdeutschen Fachliteratur. Freiburg i. Br.: Druck J. Krause. [Augsburg III.1.2° 43]

SORBELLO Staub, Alessandra (2002): Die Basler Rezeptsammlung. Studien zu spätmittelalterlichen Kochbüchern. Erstausgabe mit Kommentar und Fachglossar der Handschriften Basel ÖUB D II 30, Bl. 300ra–310va, und Heidelberg, UB cpg. 551, Bl. 186r–196v und 197r–204r. Würzburg: Königshausen & Neumann. (=Würzburger medizinhistorische Forschungen 71)

Daz buoch von guoter spise (1994). Nachschrift von Artur Kupfer, Nachwort und sprachl. Erklärungen von Hans Hajek, Kulinarische Bedeutung und kulturhist. Wert von Trude Ehlert. Frankfurt: Tupperware. [2° Cod. ms. 731]

Rheinfränkisches Kochbuch (um 1445) (1998): Text, Uebersetzung, Anmerkungen u. Glossar von Thomas Gloning, kulturhist. Würdigung von Trude Ehlert. Frankfurt: Tupperware. [Ms. germ. fol. 244]

8.2 Kataloge

BRETSCHER-Gisiger, Charlotte/Gamper, Rudolf (2005): Katalog der mittelalterlichen Handschriften der Klöster Muri und Hermetschwil. Dietikon/Zürich: Graf.

FLURY, Erhard (1978): Die Handschriften der ZB Solothurn. Bandkatalog. Unpubliziert, Typoskript in der Zentralbibliothek Solothurn. [Unnummerierte Bände, keine Seitenzahlen, nur Erfassungsdaten: S 392: 29.11.78]

HAN-Katalog: Verbundkatalog Handschriften, Archive und Nachlässe (HAN) [Online: http://aleph.unibas.ch/F/?func=option-update-Ing&file_name=find-b&p_con_lng=GER&local_base=dsv05] [S 392: http://aleph.unibas.ch/F/?local_base=DSV05&con_lng=GER&func=find-b&find_code=SYS&request=000177754 (Stand: 09.01.2013)]

SCHÖNHERR, Alfons (1964): Die mittelalterlichen Handschriften der Zentralbibliothek Solothurn. Solothurn: Zentralbibliothek.

8.3 Nachschlagewerke

BRIQUET, Charles Moïse (1907): Les filigranes. Dictionnaire historique des marques du papier dès leur apparition vers 1282 jusqu'en 1600. Genève : A. Jullien.

BUNSMANN-Hopf, Sabine (2003): Zur Sprache in Kochbüchern des späten Mittelalters und der frühen Neuzeit. Ein fachkundliches Wörterbuch. Würzburg: Königshausen und Neumann.

CAPPELLI, Adriano (1928): Lexicon Abbreviaturarum. Wörterbuch lateinischer und italienischer Abkürzungen. 2. verb. Aufl. Leipzig: J. J. Weber.

DELI = Cortelazzo, Manlio et al. (Hg.) (2008): Il nuovo etimologico. DELI, Dizionario ETIMOLOGICO della lingua italiana. 2. ed., 9. rist. Bologna: Zanichelli.

DUDEN VII = Dudenredaktion (Hg.) (2007): Duden – Das Herkunftswörterbuch. 4., neu bearbeitete Auflage. Mannheim: Dudenverlag.

DUDEN X = Dudenredaktion (Hg.) (2002): Duden – Das Bedeutungswörterbuch. Red. Bearb.: Birgit Eickhoff et al. 3., neu bearb. und erw. Aufl. Mannheim: Dudenverlag.

DWB = Grimm, Jakob/Grimm, Wilhelm (1854–1961): Deutsches Wörterbuch. 33 Bde. Leipzig: Hirzel. [Online: woerterbuchnetz.de/DWB/ (Stand: 09.01.2013)]

ETIMOLOGICO = Nocentini, Alberto (2010): L'Etimologico. Vocabolario della lingua italiana. Con la collaborazione di Alessandro Parenti. Firenze: Le Monnier.

EWAhD. = Lloyd, Albert L. et al. (Hgg.) (1988–): Etymologisches Wörterbuch des Althochdeutschen. 4 Bde. Göttingen, Zürich: Vandenhoeck & Ruprecht.

FISCHER, Hermann (1904–1927): Schwäbisches Wörterbuch. Auf Grund der von Adelbert v. Keller begonnenen Samml. und mit Unterstützung des Württembergischen Staates bearb. von Hermann Fischer. Tübingen: Laupp.

GEORGES, Karl Ernst (1913/1918): Ausführliches lateinisch-deutsches Handwörterbuch. Aus den Quellen zusammengetragen und mit besonderer Bezugnahme auf Synonymik und Antiquitäten unter Berücksichtigung der besten Hilfsmittel gearbeitet. 2 Bde. Unveränderter Nachdruck der achten verbesserten und vermehrten Auflage, von Heinrich Georges. Hannover: Hahnsche Buchhandlung. Reprint: Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft 1998.

- HABEL, Edwin/Gröbel, Friedrich (1989): *Mittelateinisches Glossar*. Paderborn: Schöningh.
- HEPP, Eva (1970): *Die Fachsprache der mittelalterlichen Küche*. In: Hans Wiswe: *Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von Eva Hepp*. München: Heinz Moos Verlag. S. 185–224.
- HSS = Kleiber, Wolfgang (Hg.) (1979): *Historischer Südwestdeutscher Sprachatlas*. Aufgrund von Urbaren des 13. bis 15. Jahrhunderts. Bearb. von Wolfgang Kleiber, Konrad Kunze, Heinrich Löffler. In Weiterführung der im Institut für Geschichtliche Landeskunde Freiburg unter Leitung von Friedrich Maurer geschaffenen Grundlagen. Bern: Francke.
- ID. = Schweizerisches Idiotikon (1881–). *Wörterbuch der schweizerdeutschen Sprache*. Begonnen von Friedrich Staub und Ludwig Tobler, fortgeführt von A. Bachmann, O. Gröger, H. Wanner, P. Dalcher, P. Ott, H.-P. Schifferle. Frauenfeld: Huber. [Online: www.idiotikon.ch (Stand: 09.01.2013)]
- ITALWB = Giacomina, Luisa/Kolb, Susanne (Hg.) (2006): *Wörterbuch Deutsch-Italienisch, Italienisch-Deutsch*. *Grosswörterbuch für Experten und Universität*. 6. Aufl. Bologna: Zanichelli/Klett.
- KLUGE, Friedrich (2011): *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache*. Bearb. von Elmar Seebold. 25. Auflage. Berlin: De Gruyter.
- KÖNIG, Werner (2005): *dtv-Atlas Deutsche Sprache*. 15., durchgesehene und aktualisierte Aufl. München: Deutscher Taschenbuch Verlag.
- LEXER, Matthias (1992): *Mittelhochdeutsches Handwörterbuch*. 3 Bde. Stuttgart: Hirzel. Nachdruck der Ausgabe Leipzig, 1872–1878.
- MARZELL, Heinrich (1958): *Wörterbuch der deutschen Pflanzennamen*. 5 Bde. Leipzig: S. Hirzel Verlagsbuchhandlung. Fotomechanischer Nachdruck der Erstausgabe: Köln: Parkland Verlag 2000.
- PICCARD, Gerhard (1966): *Die Wasserzeichenkartei Piccard im Hauptstaatsarchiv Stuttgart: Die Ochsenkopf-Wasserzeichen*. *Findbuch* 2. 3 Bde. Stuttgart: Kohlhammer.
- SCHMELLER, Johann Andreas / Frommann, Georg Carl (1872/1877): *Bayerisches Wörterbuch*. *Sammlung von Wörtern und Ausdrücken, die in den lebenden Mundarten sowohl, als in der älteren und ältesten Provincial-Litteratur des Königreichs Bayern, besonders seiner ältern Lande, vorkommen, und in der heutigen allgemeindeutschen Schriftsprache entweder gar nicht, oder nicht in denselben Bedeutungen üblich sind*. 2., mit des Verf. Nachträgen verm. *Ausg.*, bearb. von G. Carl Frommann. Bd.: 1 (1872) *Enthaltend Theil I. und II. der ersten Ausgabe*, Bd.: 2 (1877) *Enthaltend Teil III. und IV. der ersten Ausgabe*. München. [Online: www.bayerische-landesbibliothek-online.de/schmeller (Stand: 09.01.2013)]

8.4 Grammatiken

BRAUNE, Wilhelm/REIFFENSTEIN, Ingo (2004): Althochdeutsche Grammatik I. Laut- und Formenlehre. 15. Auflage. Tübingen: Max Niemeyer Verlag.

FNHD. GR. = Reichmann, Oskar/Wegera, Klaus-Peter (Hg.) (1993): Frühneuhochdeutsche Grammatik. Tübingen: Max Niemeyer Verlag.

MOSER, Hugo/STOPP, Hugo (Hg.) (1970): Grammatik des Frühneuhochdeutschen. Beiträge zur Laut- und Formenlehre. Bd. 1–7. Heidelberg: Carl Winter Universitätsverlag.

MOSER, Virgil (1929): Frühneuhochdeutsche Grammatik. I. Band: Lautlehre, 1. Hälfte: Orthographie, Betonung, Stammsilbenvokale. Heidelberg: Carl Winter's Universitätsbuchhandlung. (=Germanische Bibliothek 1, Sammlung Germanischer Elementar- und Handbücher. 1. Reihe, Grammatiken 17)

MOSER, Virgil (1951): Frühneuhochdeutsche Grammatik. I. Band: Lautlehre, 3. Teil: Konsonanten, 2. Hälfte (Schluss). Heidelberg: Carl Winter Universitätsverlag. (=Germanische Bibliothek 1, Sammlung Germanischer Elementar- und Handbücher. 1. Reihe, Grammatiken 17)

STOTZ, Peter (1996–2004): Handbuch zur lateinischen Sprache des Mittelalters. Bd. 1–5. München: C.H. Beck. (=Handbuch der Altertumswissenschaft Abt. 2, Teil 5, Bd. 1–5)

8.5 Aufsätze und Monographien

BEHRE, Karl-Ernst (1987): Die Ernährung im Mittelalter. In: Bernd Herrmann (Hg.): Mensch und Umwelt im Mittelalter. 3. Auflage. Stuttgart. S. 74–87.

BESCH, Werner (1967): Sprachlandschaften und Sprachausgleich im 15. Jahrhundert. Studien zur Erforschung der spätmittelhochdeutschen Schreibdialekte und zur Entstehung der neuhochdeutschen Schriftsprache. München: Francke Verlag. (= Bibliotheca Germanica 11)

DIRLMEIER, Ulf (1999): Ernährung, A. Westliches Europa II. Spätmittelalter 1. Schriftliche und sächliche Überlieferung. In: Lexikon des Mittelalters 3. Stuttgart: Metzler Sp. 2164–2169.

EHLERT, Trude (1994): Das Kochbuch des Mittelalters. Rezepte aus alter Zeit, eingeleitet, erläutert und ausprobiert von Trude Ehlert. Düsseldorf/Zürich: Artemis & Winkler Verlag.

EHLERT, Trude (2000): Handschriftliche Vorläufer der ‚Küchenmeisterei‘ und ihr Verhältnis zu den Drucken: der Codex S 490 der Zentralbibliothek Solothurn und die Handschrift G.B. 4° 27 des Stadtarchivs Köln. In: Anna Grotans, Heinrich Beck, Anton Schwob (Hg.): De consolatione philologiae. Studies in Honor of Evelyn S. Firchow. Göppingen: Kümmerle Verlag. S. 41–65. (=Göppinger Arbeiten zur Germanistik 682/1)

- GLASER, Elvira (1996): Die textuelle Struktur handschriftlicher und gedruckter Kochrezepte im Wandel. Zur Sprachgeschichte einer Textsorte. In: Rudolf Grosse, Hans Wellmann (Hg.): Textarten im Sprachwandel - nach der Erfindung des Buchdrucks. Heidelberg: Universitätsverlag C. Winter. S. 225–249. (=Sprache – Literatur und Geschichte 13)
- HIEATT, Constance B./Lambert, Carole/Lauriou, Bruno/Prentki, Alix (1992): Répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires. In: Lambert, Carole (Hg.): Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au moyen age et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires. Montréal: Presses de l'Université de Montréal. S. 315–362.
- JÜTTNER, Guido (1999): Alchemie. In: Lexikon des Mittelalters 1. Stuttgart: Metzler. Sp. 331–342.
- KAUFFMANN, Friedrich (1890): Geschichte der schwäbischen Mundart im Mittelalter und in der Neuzeit. Strassburg: Verlag von Karl J. Trübner. Photomechanischer Nachdruck: Berlin/New York: Walter de Gruyter 1978.
- KÜSTER, Hansjörg (2003): Kleine Kulturgeschichte der Gewürze. Ein Lexikon von Anis bis Zimt. 2., durchgesehene Auflage. München: Verlag C. H. Beck.
- LAURIOUX, Bruno (1992): Tafelfreuden im Mittelalter. Kulturgeschichte des Essens und Trinkens in Bildern und Dokumenten. Stuttgart/Zürich: Belsler Verlag.
- MONTANARI, Massimo (1999): Ernährung, A. Westliches Europa I, Von der Spätantike zum hohen Mittelalter. In: Lexikon des Mittelalters 3. Stuttgart: Metzler. Sp. 2163–2164.
- REDON, Odile/Sabban, Françoise/Serventi, Silvano (1993): Die Kochkunst des Mittelalters. Ihre Geschichte und 150 Rezepte des 14. und 15. Jahrhunderts wiederentdeckt für Geniesser von heute. Frankfurt: Eichborn.
- SCHIPPERGES, Heinrich (1999): Ernährung, diätetisch-medizinisch. In: Lexikon des Mittelalters 3. Stuttgart: Metzler. Sp. 2169–2171.
- SCHNEIDER, Karin (1987): Gotische Schriften in deutscher Sprache. I. Vom späten 12. Jahrhundert bis um 1300. Textband. Wiesbaden: Dr. Ludwig Reichert Verlag.
- SCHUBERT, Ernst (2006): Essen und Trinken im Mittelalter. Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft.
- VOGELLEHNER, Dieter (1999): Garten, II. Agrar-, wirtschafts- und rechtsgeschichtliche Aspekte. In: Lexikon des Mittelalters 4. Stuttgart: Metzler. Sp. 1122–1124.
- VAN WINTER, Johanna Maria (1982): Kochkultur und Speisegewohnheiten der spätmittelalterlichen Oberschichten. In: Adelige Sachkultur des Spätmittelalters. Internationaler Kongress Krems an der Donau 22. bis 25. September 1980. Wien: Verlag der österreichischen Akademie der Wissenschaften. (=Veröffentlichungen des Instituts für mittelalterliche Realienkunde Österreichs 5; =Sitzungsberichte Österreichische Akademie der Wissenschaften. Philosophisch-historische Klasse Bd. 400)

VAN WINTER, Johanna Maria (1987): Kochen und Essen im Mittelalter. In: Bernd Herrmann (Hg.): Mensch und Umwelt im Mittelalter. 3. Auflage. Stuttgart. S. 88–100.

VAN WINTER, Johanna Maria (1999): Kochbücher. In: Lexikon des Mittelalters 5. Stuttgart: Metzler. Sp. 1245–1246.

WISWE, Hans (1970): Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von Eva Hepp. München: Heinz Moos Verlag.

WITTHÖFT, Harald (1999): Maß, I. Westlicher Bereich. In: Lexikon des Mittelalters 6. Stuttgart: Metzler. Sp. 366–367.

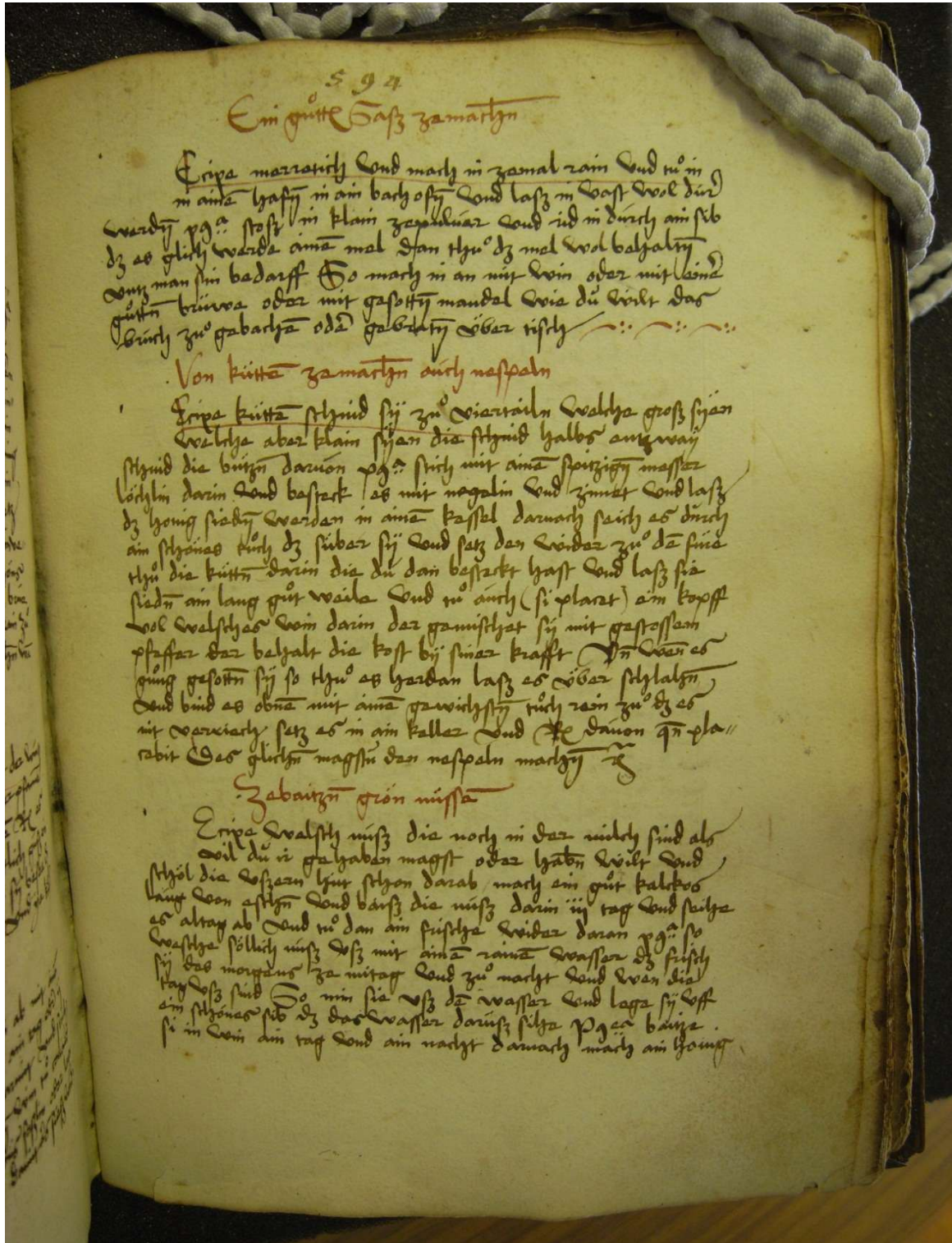
9. Abkürzungsverzeichnis

| | |
|---------|--------------------|
| ahd. | althochdeutsch |
| alem. | alemannisch |
| bair. | bairisch |
| dt. | deutsch |
| fnhd. | frühneuhochdeutsch |
| germ. | germanisch |
| halem. | hochalemannisch |
| hd. | hochdeutsch |
| ital. | italienisch |
| lat. | lateinisch |
| lomb. | lombardisch |
| md. | mitteldeutsch |
| mhd. | mittelhochdeutsch |
| ndalem. | niederalemannisch |
| ndd. | niederdeutsch |
| nhd. | neuhochdeutsch |
| norddt. | norddeutsch |
| obair. | ostbairisch |
| obd. | oberdeutsch |
| ofrk. | ostfränkisch |
| schwäb. | schwäbisch |
| wmd. | westmitteldeutsch |

10. Anhang

10.1 Beispielseite

Zentralbibliothek Solothurn S 392, S. 594 (Fotografie: B. Weber)



10.2 Tabelle zu Überschriftentypen

x : Titel nach Schema vorhanden.

x : Texteinleitung nach Schema vorhanden.

Zur besseren Übersicht der Gruppen sind die Rezepte mit gleicher Titelstruktur abwechselnd weiss/grau markiert.

| | Überschrift | Texteinleitung | 1. NG | 2. PG | 3. Inf. | 4. wiltu +Inf. | 5. wie man ... | 6. NG + mach also |
|-----|-------------|----------------|-------|-------|---------|----------------|----------------|-------------------|
| A 1 | x | So leg ... | | | | x | | |
| A 2 | x | Recipe ... | x | | | | | |
| A 3 | x | Recipe ... | | | x | | | |
| A 4 | x | Recipe ... | x | | | | | |
| A 5 | x | Recipe ... | x | | | | | |
| A 6 | x | Recipe ... | | | x | | | |
| A 7 | x | Recipe ... | | | x | | | |
| A 8 | x | Recipe ... | | | x | | | |
| A 9 | x | Recipe ... | x | | | | | |
| A10 | x (lat.) | Recipe ... | | x | | | | |
| A11 | x | Recipe ... | | | x | | | |
| B 1 | x | x | x | | | | | x |
| B 2 | x | x | x | | | x | | |
| B 3 | x | Item du ... | x | | | | | |
| B 4 | | x | | | | x | | |
| B 5 | | x | | | | x | | |
| B 6 | | x | | | | x | | |
| B 7 | x | x | x | | | x | | |
| B 8 | x | x | x | | | x | | |
| B 9 | x | x | x | | | x | | |
| B10 | x | x | x | | | x | | |
| B11 | x | x | x | | | x | | |
| B12 | x | x | x | | | x | | |
| B13 | x | x | | | x | x | | |
| B14 | x | x | | x | | x | | |
| B15 | | x | | | | x | | |
| B16 | | x | | | | x | | |
| B17 | | x | | | | x | | |
| B18 | | x | | | | x | | |
| B19 | | x | | | | x | | |
| B20 | x | Nota nim ... | | | x | | | |
| B21 | x | Nim ... | x | | | | | |
| B22 | x | Nim ... | x | | | | | |
| B23 | x | Nim ... | x | | | | | |
| B24 | x | Nim ... | x | | | | | |
| B25 | x | Nim ... | x | | | | | |
| B26 | x | Nim ... | | x | | | | |
| B27 | x | Nim ... | | x | | | | |
| B28 | x | Item nim ... | x | | | | | |

| | | | | | | | | |
|-----|----|---------------|----|---|---|----|---|---|
| B29 | | x | | | | | | x |
| B30 | | x | | | | x | | |
| B31 | x | x | x | | | | | x |
| B32 | x | Item mach ... | x | | | | | |
| B33 | x | x | x | | | x | | |
| B34 | | x | | | | x | | |
| B35 | | x | | | | x | | |
| B36 | | x | | | | x | | |
| B37 | | x | | | | x | | |
| B38 | | x | | | | x | | |
| B39 | | x | | | | x | | |
| B40 | | x | | | | x | | |
| B41 | | x | | | | x | | |
| B42 | x | x | x | | | x | | |
| | 35 | 31 | 23 | 4 | 7 | 29 | 0 | 3 |

Tabelle F: Überschriftentypen

Die spätmittelalterliche Handschrift S 392 aus der Zentralbibliothek Solothurn enthält eine bislang unbeachtete Sammlung von Kochrezepten – ein neuer Fund, der das Verständnis mittelalterlicher Ernährungskultur erweitert. Diese Arbeit erschließt den Text erstmals vollständig: durch eine originalgetreue Transkription, ein Glossar zum frühneuhochdeutschen Küchenwortschatz und eine sprachwissenschaftliche Analyse, die den Schreibdialekt ins schwäbisch-alemannische Grenzgebiet verortet. Vergleiche mit anderen Rezeptsammlungen zeigen sowohl Parallelen als auch eigenständige Traditionen und eröffnen Einblicke in kulinarische Austauschprozesse wie etwa italienische Einflüsse. Damit wird S 392 in die europäische Kochbuchüberlieferung eingeordnet und zugleich als wertvolle Quelle für zukünftige interdisziplinäre Forschungen zugänglich gemacht.

Brigitte Weber (geb. 1986 in Kilchberg bei Zürich), Studium der Mediävistik und Deutschen Sprachwissenschaft an der Universität Zürich bis 2013. Anschliessend Mitarbeit an der Lernplattform Ad fontes sowie Dissertation zu einem frühneuzeitlichen Kochbuch an der Universität Zürich bis 2024. 2024–2026 PostDoc-Anstellung im Projekt zur frühneuhochdeutschen Überlieferung der *Chirurgia magna* des Lanfrank von Mailand (Università di Genova).