



SCIENCE INK

HISTORISCHE REZEPTTEXTE UND IHRE ERFORSCHUNG IM RAHMEN DER DIGITALEN GEISTESWISSENSCHAFTEN

Übungsmappe für den Unterricht an Schule und
Universität

Erstellt Ylva Schwinghammer (2021-2022) im Rahmen
des Projektes Science Ink.
<https://science-ink.uni-graz.at>

INHALT

| | |
|---|----|
| Übung 1: Transkription | 2 |
| Übung 2: Datenmodellierung | 4 |
| Übung 3: Informationsvisualisierung | 5 |
| 4. Übungsreihe: Das Frühneuhochdeutsche | 6 |
| Übung 5: Zwischen Feiern und Fasten | 11 |
| Übung 6: Ernährung und Gesundheit | 12 |



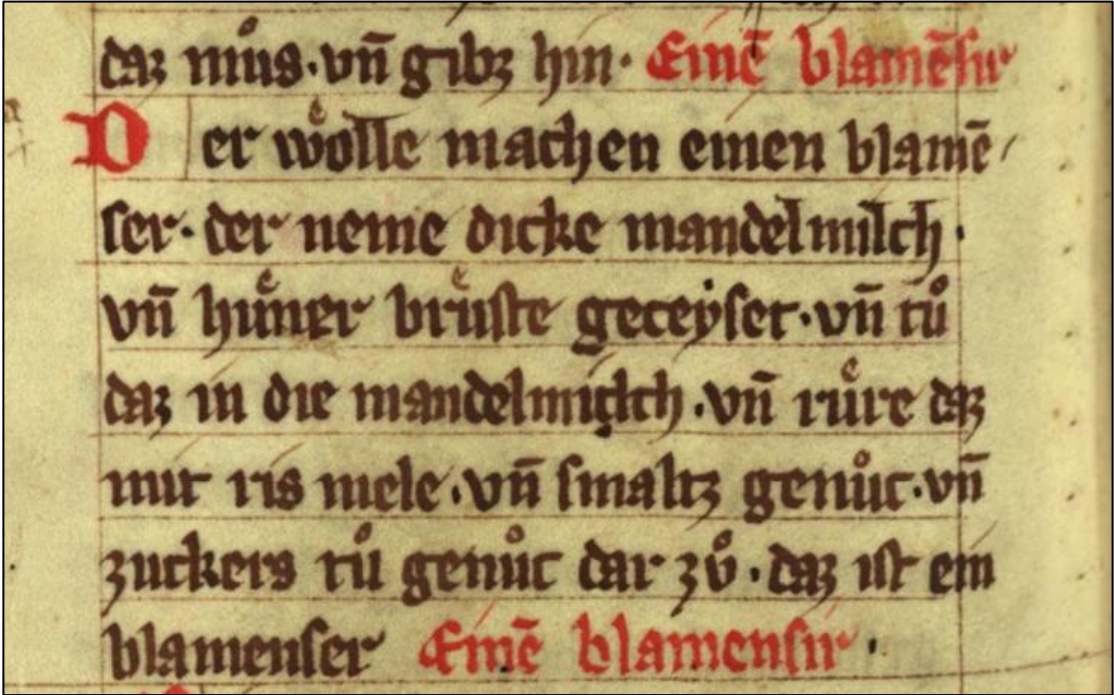
HISTORISCHE REZEPTTEXTE UND IHRE ERFORSCHUNG IM RAHMEN DER DIGITALEN GEISTESWISSENSCHAFTEN ÜBUNGEN ZUM SELBSTSTUDIUM ODER ZUR VERWENDUNG IM UNTERRICHT

Die vorliegende Übungsmappe für den Unterricht an Schule und Universität wurde im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. an der Universität Graz zusammengestellt. In Kombination mit dem dazugehörigen Reader und der Rezeptsammlung sollen Lerner*innen in die Geschichte der Kulinarik eingeführt werden, aktuelle geisteswissenschaftliche Forschung kennenlernen und die Entwicklung der deutschen Sprache sowie der Textsorte Rezept vom Mittelalter bis zur Gegenwart anhand praktischer Übungen nachvollziehen.

Das Projekt Science Ink. liefert zahlreiche weitere Materialien zur Geschichte der historischen Kulinarik und ihrer Erforschung mit Methoden aus dem Bereich der digitalen Geisteswissenschaften: Über die Website des Projektes stehen eine Videoserie, ein Computerspiel sowie Unterlagen für den Unterricht in unterschiedlichen Schulstufen zur Verfügung: <https://science-ink.uni-graz.at> (Es empfiehlt sich, auch die zugehörigen Einführungen zu lesen, die sich auf der Projektwebsite Science Ink. finden.)

ÜBUNG 1: TRANSKRIPTION

Nachdem du das Kapitel TRANSKRIPTION im Reader gelesen hast (S. 16-20), kannst du dich hier selbst im Transliterieren mittelalterlicher Texte versuchen. Dieser Ausschnitt aus dem *Buch von guter spise*, dem ältesten Kochbuch in deutscher Sprache, ist ein Rezept für „Blanc-manger“ (Blamensir). Versuche den Text zu transliterieren, gehe dabei streng Zeile für Zeile vor und löse die Abkürzungen auf, indem du die Buchstaben, für die sie stehen, in Klammer in den Text setzt. Ein Strich über einem Buchstaben kann für ein Nachfolgendes n oder d stehen, einige Vokale haben einen weiteren Vokal, e oder o, ‚aufgesetzt‘ – diese werden hinter den jeweiligen Vokal geschrieben. Berücksichtige auch die unterschiedlichen Schreibvarianten des Buchstaben s: Das sogenannte Schaft-f kannst du mit einem Sonderzeichen darstellen.



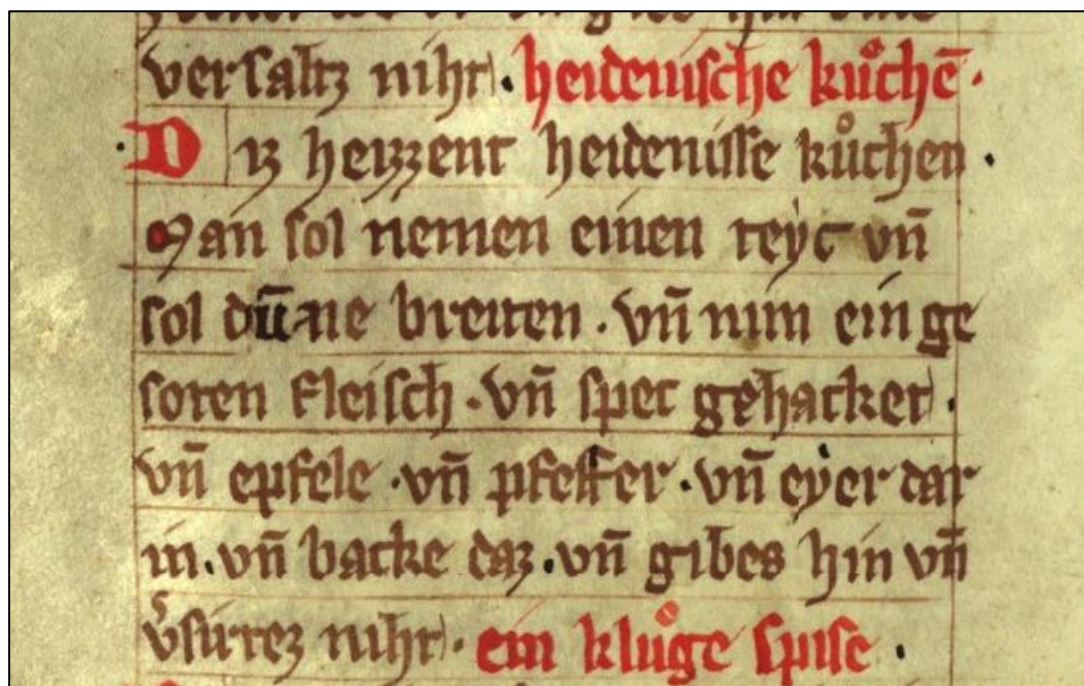
München, Universitätsbibliothek 2° Cod. ms. 731 (Cim 4), fol. 163 v

| | |
|---|-------------------------|
| 1 | ... Eine(n) blame(n)fir |
| 2 | Der wo(e)lle machen |
| 3 | |
| 4 | |
| 5 | |
| 6 | |
| 7 | |
| 8 | |

Hier finden sich zwei weitere Beispiele, an denen du das Transkribieren üben kannst. Das erste Rezept für „Heidnische Kuchen“ stammt aus derselben Sammlung wie das Rezept für „Blamensir“ auf der vorhergehenden Seite. Die Handschrift des Schreibers müsste dir also schon etwas vertraut erscheinen.

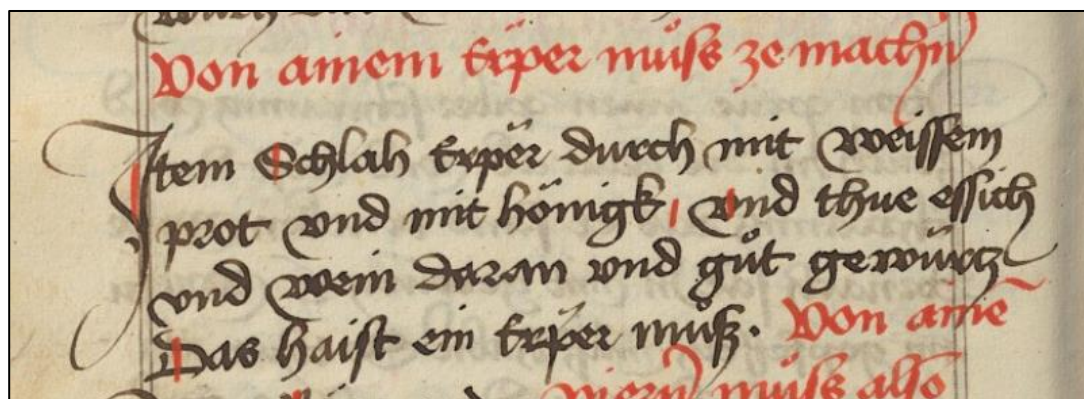
Beim zweiten Beispiel handelt es sich um ein Rezept für Erdbeermus, das rund 100 Jahre später von einem anderen Schreiber in einem anderen Codex aufgezeichnet wurde. Auch die Schriftart ist eine andere und vielleicht etwas schwieriger zu lesen. Schaffst du es trotzdem, den Text zu entziffern?

Heidnische Kuchen (1345-1354)



München, Universitätsbibl., Cim. 4 (= 2° Cod. ms. 731), fol. 156v

Erdbeermus (1460)



Basel, UB Basel, AN V 12, fol. 102v



Tip: Beide Rezepte finden sich in der Rezeptsammlung. Dort kannst du kontrollieren, ob du richtig transliteriert hast. Achtung: In den Texten der Rezeptsammlung wurden Abbreviaturen schon aufgelöst (erscheinen also als normale Buchstaben im Text) und die s-Schreibung vereinheitlicht.

ÜBUNG 2: DATENMODELLIERUNG

Lies zunächst das Kapitel DATEN UND DATENMODELLIERUNG im Reader (S. 19-22) und versuche anschließend die nachfolgenden Aufgabenstellungen zum Rezept für eine „Maisauce“ zu lösen.

Maisauce (2. Hälfte 15. JH)

Ein andre salsenn Wiltu machen ein gut maysch salszenn So nym Peterlein vnd pfefferkraut Vnd salbey Vnd bisepleterr als vil du wilt Vnd hack das kleyn durch ein anderr vnd vahe den Tawe des morgens frue In ein Tuch Vnd leg das kraut dor ein Vnd setz es denn an die sunnen so verleust es denn Taw Vnd laß es denne Truckenn werden als ein stupp vnd mach es danne In ein plater Vnd wenne du wilt In dem Jar so Netz es mit weyn ader mit essig als ein ander salsen etc.

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Insant sauce, May (h2a.8)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. <http://hdl.handle.net/11471/562.10.1212> (GAMS. 562.10.1212) (Accessed 2022-09-14)

a) Markiere zunächst alle Zutaten in einer Farbe, alle Werkzeuge/Gegenstände in einer Farbe und schließlich alle Bezeichnung für Speisen (z.B. Knödel, Mus...) in einer dritten Farbe.

b) Annotation: Schreibe das Rezept dann so um, dass es der Computer ‚lesen‘ kann, indem du die einzelnen Begriffe folgendermaßen auszeichnest:

| | | |
|---------------------------------|------------------------------|----------------------------------|
| <code><ingredient></code> | Zutaten | <code></ingredient></code> |
| <code><tool></code> | Werkzeuge/Gegenstände | <code></tool></code> |
| <code><dish></code> | Speisen | <code></dish></code> |

Die Annotation umklammert den jeweiligen Begriff und sagt dem Computer, wo er anfängt und aufhört. Die Klammer hinter dem Wort enthält zusätzlich einen Schrägstrich /, um das Ende der Annotation anzuzeigen.

Beispiel:

Willst du eine gute `<dish>Sauce</dish>` aus `<ingredient>Weintrauben</ingredient>` machen: So nimm `<ingredient>Weintrauben</ingredient>`



Tipp: Das Rezept für die Maisauce findet sich in der Rezeptsammlung. Dort gibt es auch ein Glossar, das bei der Übersetzung einzelner Worte behilflich ist. (Im Notfall kann man auch gleich die Übersetzung im letzten Teil der Sammlung einsehen)

ÜBUNG 3: INFORMATIONSVISUALISIERUNG

Lies zunächst das Kapitel INFORMATIONSMODELLIERUNG im Reader (S. 24-25) und erstelle dann eine Statistik, in wie vielen Rezepten der Rezeptsammlung die folgenden Zutaten genannt werden. Gestalte anschließend eine Wortwolke und ein Balkendiagramm, in denen du deine Ergebnisse visualisierst.

Erdbeeren, Weichseln, Äpfel, Birnen, Quitten, Mandeln, Weintrauben (inklusive Rosinen)

Tipp: Lege zunächst eine Tabelle an, in der du die Anzahl der Nennung festhältst, wie in diesem Beispiel:

| Gewürz | Rezepte | Nennungen |
|--------|--------------------------------------|-----------|
| Zimt | 4, 15, 38 | 3 |
| Ingwer | 4, 6, 11, 15, 17, 22, 23, 38, 40 | 9 |
| Safran | 6, 10, 14, 15, 18, 23, 28, 30, 31 | 9 |
| Salz | 6, 9, 10, 21, 22, 24, 25, 27, 35, 39 | 10 |



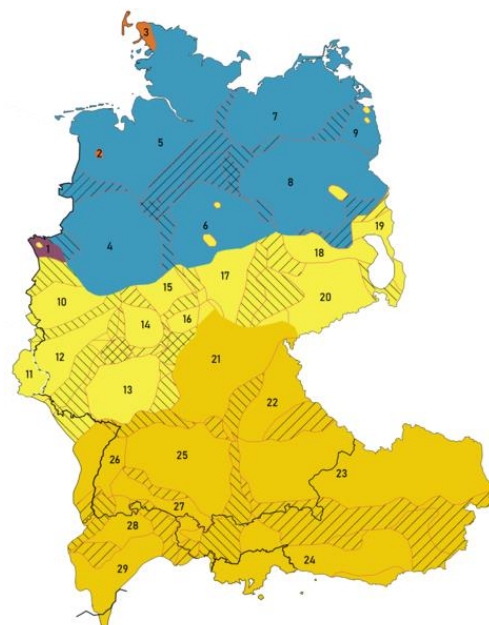
Tipp für die Wortwolke: Es gibt im Internet viele Programm bzw. kostenlose PlugIns zur Erstellung von Wortwolken. Wenn du dir kein solches herunterladen willst, kannst du auch selbst eine Wortwolke ‚basteln‘: Starte bei Zutaten, die nur einmal genannt werden, mit Schriftgröße 10pt im Textverarbeitungsprogramm und erhöhe die Schriftgröße für jede Nennung um 2pt: Wird eine Zutat zweimal genannt, erhöhe die Schriftgröße auf 12pt, bei drei Nennungen auf 14pt usw. Zusätzlich kannst du verschiedene Farben verwenden. Ordne die Wörter schließlich Wolkenförmig an – am besten funktioniert das, wenn du für jedes Wort ein eigenes Textfeld verwendest.

Tipp für das Balkendiagramm: Nutze die Funktion „Einfügen → Diagramm → Balkendiagramm“ in deinem Textverarbeitungsprorammm, benenne die Kategorien nach den Zutaten und übertrage die Anzahl der Nennungen in die Datenreihe. Gestalte das Diagramm anschließend, wie du möchtest (Farben, Position der Beschriftungen...)

4. ÜBUNGSREIHE: DAS FRÜHNEUHOCHDEUTSCHE

Nachdem du die Kapitel über KOCHREZEPTÜBERLIEFERUNG (S. 5 bis 7 im Reader) und TRANSKRIPTION (S. 17 bis 20) gelesen hast, wollen wir hier noch näher auf die Sprache der Rezepttexte eingehen: Alle Texte der Rezeptsammlung stammen aus der Zeit zwischen Mitte des 14. und Beginn des 17. Jahrhunderts und lassen sich somit der frühneuhochdeutschen Sprachperiode zuordnen, die in der Regel zwischen 1350 und 1650 angesetzt wird.

| | |
|--------------------|---------------------------|
| 750 – 1050 | Althochdeutsch |
| 1050 – 1350 | Mittelhochdeutsch |
| 1350-1650 | Frühneuhochdeutsch |
| ab 1650 | Neuhochdeutsch |



„HOCH“ bezeichnet in diesem Falle eine räumliche Gliederung: Damit ist das Deutsche gemeint, das südlich der sogenannten „Benrather Linie“ gesprochen wird. Davon grenzt sich das **Niederdeutsche** ab, das heute noch im Plattdeutschen bzw. plattdeutschen Dialekten im Norden Deutschlands und in den Niederlanden weiterlebt.

Deutsche Dialekte heute, dargestellt in Großgruppen: Der blau markierte Bereich entspricht dem Niederdeutschen, Dialekte im hellgelben Bereich werden als „Mitteldeutsch“ bezeichnet, im Dunkelgelben Bereich finden sich „oberdeutsche Dialekte“.

[https://de.wikipedia.org/wiki/Datei:Map_of_German_dialects_\(according_to_Wiesinger,_Heeroma_%26_K%C3%B6nig\).png](https://de.wikipedia.org/wiki/Datei:Map_of_German_dialects_(according_to_Wiesinger,_Heeroma_%26_K%C3%B6nig).png)

Ab Mitte des 14. Jahrhunderts steigt die Anzahl von Texten in Volkssprache stark an, zusätzlich erweitert sich auch das Textsortenspektrum: Ab diesem Zeitpunkt sind uns neben vielen anderen Fach- und Gebrauchstexten erstmals auch Kochrezepte in deutscher Sprache überliefert. Parallel dazu entwickeln sich nach und nach überregionale Kanzleisprachen. Die Zahl jener Menschen, die lesen und schreiben können, steigt stetig an. Ab dem ausgehenden 15. Jahrhundert verändern sich die Buchherstellung und Verbreitung von Schriftstücken durch den Buchdruck mit beweglichen Lettern grundlegend. In der Forschung wird mit ca. 1500 oftmals eine Zäsur gesetzt und die Texte davor und danach werden getrennt betrachtet. Die Rezepte der Rezeptsammlung gehen über diesen Zeitraum hinaus, haben allerdings die Gemeinsamkeit, dass es sich bei ihnen um handschriftlich überlieferte Rezepte handelt. Gedruckte Kochbücher, die es ab dem späten 15. Jahrhundert schon gibt, wurden nicht miteinbezogen.

1345-1354

das erste handschriftliche
Kochbuch *Bûch von
gûter spîse* (Buch von
guter Speise)

1485

das erste gedruckte
Kochbuch, die *Kuchen
maysterey*
(„Küchenmeisterei“)

Einige Merkmale des Frühneuhochdeutschen

Lautwandel

In der frühneuhochdeutschen Sprachperiode finden zahlreiche Lautwandelerscheinungen statt, die das zuvor verbreitete Mittelhochdeutsch von unserem heutigen Deutsch unterscheiden, etwa Monophthongierung und Diphthongierung, Senkung, Dehnung und Kürzung von Vokalen...

Monophthongierung:

î, iu und û --> ei, eu und au
(mîn niuwez hûs --> mein neues Haus)

Diphthongierung

ie, uo, ië --> i, u und ü
liebe guote brüeder --> liebe gute Brüder)

Übung 4.1

a) Sieh dir das Rezept Nr. 40 für die **Schwallenbergsauce** in der Rezeptsammlung genauer an. Es stammt aus dem ältesten handschriftlichen Kochbuch aus der Mitte des 14. Jahrhunderts und steht damit der mittelhochdeutschen Sprachstufe noch sehr nahe. Kannst du je ein Beispiel dafür finden, dass Monophthongierung und Diphthongierung noch nicht durchgeführt wurden?

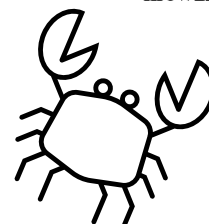
b) Such anschließend deine Beispielwörter in späteren Rezepttexten der Sammlung, in denen sich der Lautwandel schon vollzogen hat. (Gibt jeweils Rezeptnummer und Datierung hinter dem Wort in Klammer an).



Orthographie

Im Gegensatz zu mittelhochdeutschen ‚Klassikern‘, wie Epen oder Minnesang-Sammlungen, werden frühneuhochdeutsche Texte meist nicht oder nur wenig normalisiert, wenn sie heute in einer Edition abgedruckt werden. Sie erscheinen uns daher besonders ‚uneinheitlich‘ in Bezug auf ihre Schreibung. Das liegt daran, dass es im Mittelalter viele regionale Varianten des Deutschen gab und auch noch keine Rechtschreibregeln. (Eine standardisierte Rechtschreibung mit verbindlichen Regeln für den gesamten deutschen Sprachraum wurde übrigens erst 1901 festgelegt.) Ein und dasselbe Wort konnte also auf ganz unterschiedliche Weise geschrieben werden. Das spielt heute in der Forschung auch in Bezug auf die Datenmodellierung bzw. semantische Annotierung eine Rolle, wie du im Kapitel DATEN UND DATENMODELLIERUNG (S. 20-22) im Reader lesen und am Beispiel der Schreibweisen des Wortes Apfel sehen konntest. In der Datenbank von CoReMa sind folgende Schreibung für das Wort „Krebse“ verzeichnet:

| | | | | |
|------------|------------|------------|------------|------------|
| cancerr | crebissen | krebeß | krebbë | kressenn |
| cancris | crebisz | krebeße | krebbën | kreubs |
| cancrorum | crebs | krebeßen | krebbënn | kreuess |
| chraeusen | crebsen | krebis | kreibes | kreuessen |
| chraewsn | crebszenn | krebische | kelbs | kreuessenn |
| chraus | creps | krebischen | krepf | kreussen |
| chrebsn | crepsen | krebisz | krepphssen | kreussenn |
| chressen | grewssen | krebiszen | kreppse | krewcz |
| chreubs | khreuessen | krebiß | kreppsen | krewsen |
| chreubssen | kraebs | krebs | kreppssen | krewss |
| chreuschen | kraepsz | krebsen | kreppß | krewssen |
| chreussen | kraepszen | krebsenn | kreps | krewssn |
| chrewssen | krebes | krebs | krepsen | krewzz |
| chrewssenn | krebeschen | krebsen | krepsenn | krewzzen |
| chrewzz | krebes | krebsz | krepps | |
| chrewzzen | krebesse | krebszen | kreppsen | |
| ckreussen | krebesen | krebszenn | krepsz | |
| crebis | krebesz | krebb | kreppß | |





Übung 4.2

- a) Such dir zwei Wörter aus, die öfter in der Rezeptsammlung vorkommen (z.B. Zutaten oder Tätigkeitsverben aus dem Bereich der Küche) und durchsuche alle 51 Rezepte nach diesen Wörtern. Mach eine Liste mit Datierung und Rezeptnummer in Klammer dahinter und vergleiche die Schreibungen.
- b) Manchmal wird ein Wort sogar im selben Text vom selben Schreiber auf unterschiedliche Weise realisiert. Kannst du in der Rezeptsammlung ein Beispiel dafür finden?

Groß- und Kleinschreibung

Auch feste Regeln zur Groß- und Kleinschreibung gab es noch nicht. In frühneuhochdeutscher Zeit tendiert man jedoch immer stärker dazu, die Anfänge von neuen Sinnabschnitten im Text (z.B. Satzanfänge) und wichtigen Wörtern, z.B. Eigennamen oder religiöse Begriffe, mit Großbuchstaben zu markieren. Daraus entwickelt sich nach und nach die bis heute im Deutschen vorherrschende Großschreibung von Substantiven sowie am Satzanfang.



Karl der Große (links), sein Sohn Pippin und ein Schreiber

Seit wann gibt es eigentlich die Großschreibung?

Ursprünglich gab es nur Großbuchstaben, die aus dem Lateinischen ins Deutsche übernommen wurden. Unter Kaiser Karl dem Großen wurde schließlich im 8. JH eine Schrift mit Kleinbuchstaben (die karolingische Minuskel) erfunden, die wesentlich einfacher und schneller zu schreiben war. Im Mittelalter schrieb man zunächst fast alles klein. Großbuchstaben fanden sich am ehesten in Form von Initialen bzw. am Anfang eines Textes oder Satzes. Nach und nach begann man, immer mehr Wörter großzuschreiben, um ihre Bedeutung im Satz hervorzuheben. Das sieht man auch in den Rezepten der Rezeptsammlung. Ab dem 17. Jahrhundert hatte sich dann die Praxis durchgesetzt, Hauptwörter immer großzuschreiben. Das gefiel aber längst nicht allen Leuten und so wurde seither immer wieder überlegt, die Großschreibung wieder abzuschaffen. Manche Länder, wie z.B. Norwegen oder Dänemark haben das auch gemacht. Heute sind das Deutsche und das Luxemburgische die einzigen Sprachen, in denen es noch Großschreibung gibt.



Übung 4.3

Vergleiche die nachfolgenden Rezepte aus dem 14., 15. und 17. JH hinsichtlich ihrer Verwendung der Großschreibung. Fallen dir Entwicklungstendenzen auf? Inwieweit unterscheidet sich die Großschreibung (noch) von den heutigen Regeln? Versuche deine Beobachtungen in einige Sätzen zusammenzufassen.

36.) Heidnische Kuchen (1345-1354)

19.) Rindfleisch mit Schalotten (Mitte 15. JH)

21.) Rinderbraten (1. Hälfte 17. JH)

Man unterscheidet heute zwischen **konsequenter Kleinschreibung** und **gemäßigter Kleinschreibung**: Bei der konsequenten Kleinschreibung werden alle Wörter immer kleingeschrieben. Das hat den Vorteil, dass man überhaupt keine Großbuchstaben mehr braucht und Schriften somit einfacher werden. Bei der gemäßigten Kleinschreibung werden Satzanfänge und je nach Sprache auch andere wichtige bzw. besondere Wörter groß geschrieben (z.B. im Englischen Eigennamen, Wochentage und Monatsnamen). Satzanfänge werden so schnell erkannt und komplizierte Regeln zur Großschreibung fallen weg. Die **Großschreibung** im Deutschen muss man zwar erst mühsam erlernen, dafür bieten die Großbuchstaben dem Auge Orientierung und ermöglichen es, Texte sehr schnell zu lesen.

1

Konsequente Kleinschreibung

käse in der fastenzeit: nimm geschälte mandeln und zerstoße die in einem mörser und mach eine dicke milch daraus und passiere das durch ein tuch in eine pfanne und reib ein wenig weißbrot darunter, lass es aufkochen, und gib ein wenig guten wein dazu. und wenn es aufkocht, so kippe es aus der pfanne auf ein tuch oder ein sieb, so rinnt das wasser ab. richte ihn an und bestecke ihn mit mandelkernen. nimm diesen käse und lege je ein viertel in eine schüssel und gieße mandelmilch daran.

2

Gemäßigte Kleinschreibung

Käse in der fastenzeit: Nimm geschälte mandeln und zerstoße die in einem mörser und mach eine dicke milch daraus und passiere das durch ein tuch in eine pfanne und reib ein wenig weißbrot darunter, lass es aufkochen, und gib ein wenig guten wein dazu. Und wenn es aufkocht, so kippe es aus der pfanne auf ein tuch oder ein sieb, so rinnt das wasser ab. Richte ihn an und bestecke ihn mit mandelkernen. Nimm diesen käse und lege je ein viertel in eine schüssel und gieße mandelmilch daran.

3

Großschreibung

Käse in der Fastenzeit: Nimm geschälte Mandeln und zerstoße die in einem Mörser und mach eine dicke Milch daraus und passiere das durch ein Tuch in eine Pfanne und reib ein wenig Weißbrot darunter, lass es aufkochen, und gib ein wenig guten Wein dazu. Und wenn es aufkocht, so kippe es aus der Pfanne auf ein Tuch oder ein Sieb, so rinnt das Wasser ab. Richte ihn an und bestecke ihn mit Mandelkernen. Nimm diesen Käse und lege je ein Viertel in eine Schüssel und gieße Mandelmilch daran.

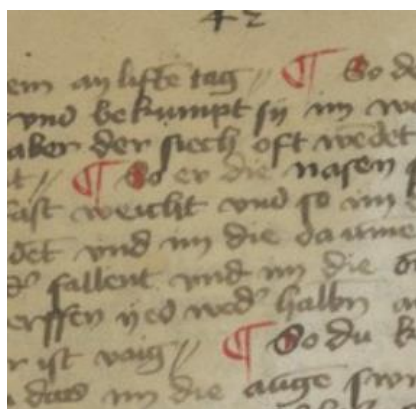


Übung 4.4.

Lies das Rezept für Mandelkäse in allen drei Varianten durch. Stell dir vor, du dürftest über die Zukunft der deutschen Sprache entscheiden: Welche Schreibung würdest du bevorzugen? Begründe deine Wahl im Rahmen eines kurzen Textes.

Mandelkäse: Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Almond cheese (er1.3)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. <http://hdl.handle.net/11471/562.10.3112> (GAMS. 562.10.3112) (Accessed 2022-05-06) / Übersetzung: Ylva Schwinghammer (2022)

Satzzeichen



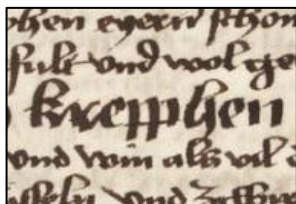
Bildquelle: London, Wellcome Library, MS 119, fol. 42r.

Das Frühneuhochdeutsche verwendet vor allem Punkte und Striche (sog. Virgel) als Satzzeichen. Solche Zeichen hatte ursprünglich die Funktion, Lesepausen im Text zu markieren. Erst allmählich etabliert sich die heutige Funktion einer syntaktischen Gliederung (z.B. zur Abgrenzung von Sätzen oder Teilsätzen). Aus dem Virgel, der meist als Schrägstrich realisiert wurde, entwickelt sich später das Komma, der „Beistrich“. Seine ‚Erfindung‘ wird wie die konsequente Verwendung eines Punktes am Satzende auf den venezianischen Buchdrucker und Verleger Aldus Manutius (*1449, +1515) zurückgeführt. Zusätzlich kennt das Frühneuhochdeutsche Silbentrennzeichen, die jedoch sehr willkürlich eingesetzt wurden. Absätze konnten auf unterschiedliche Weise gekennzeichnet werden: z.B. durch Großbuchstaben, farbige Initialen oder auch sogenannte Alinea-Zeichen, die ein wenig wie ein umgedrehtes P ¶, seltener auch wie ein verkehrtes D ¶ aussehen.

Übung 4.5

- Auf Seite 11 in der Textsammlung finden sich zwei Silbentrennzeichen. Suche Sie, indem du dir die Handschriftenabbildungen der vier Rezepte ganz genau ansiehst. Gib die beiden Wörter sowie in Klammer die Rezeptnummer an.
- Im Kapitel über Latwerge kommt ein Alinea-Zeichen vor: Finde es und notiere die Rezeptnummer.
- Schau dir die Rezeptsammlung durch und achte dabei auf die Rezeptanfänge in den Handschriften: Welche Möglichkeiten der Hervorhebung eines neuen Rezeptes (=Abschnittes) werden von den Schreibern genutzt? Fasse deine Funde in ein bis zwei Sätzen zusammen und gib Beispiele (Rezeptnummer).
- Betrachte die Handschriftenabbildungen der Rezepte 1 bis 3 in der Rezeptsammlung (S. 2) ganz genau: Kannst du die verwendeten Satzzeichen erkennen? Kopiere anschließend die gedruckten Texte zwei Mal und füge in der ersten Variante die Satzzeichen aus der Handschrift, in der zweiten Variante Satzzeichen, wie wir sie nach heutigen Regeln verwenden würden, ein. (Markiere die Satzzeichen in Farbe, damit sie gut erkennbar sind.)

Doppelkonsonanten und Konsonantenhäufungen



Das Frühneuhochdeutsche zeigt, insbesondere in der Zeit des Barock, eine Vorliebe für Mehrfachkonsonanz, also eine Häufung von Konsonanten innerhalb eines Wortes, z.B. schrieb man *Suppenn*, *mitteinander*, *vnnndt* oder *wenigk*. Manchmal zeigt eine solche Doppelkonsonanz ähnlich wie heute einen vorangehenden kurzen Vokal an (z.B. Suppe), in anderen Fällen hat sie keine Funktion hinsichtlich des Lautwerts im Wort (z.B. eiernn).

Übung 4.6

Finde fünf möglichst unterschiedliche Beispiele für Konsonantenhäufungen in der Rezeptsammlung, notiere jeweils das Wort mit der Rezeptnummer und gib an, ob die Mehrfachkonsonanz deiner Meinung nach eine Funktion im Wort erfüllt oder nur ‚schmückendes Beiwerk‘ ist.



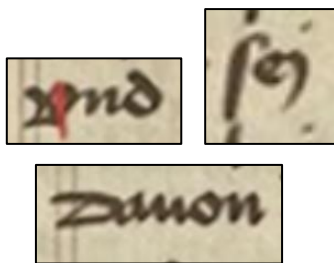
Rundes s, Schaft-f, z und sz

Das **Mittelhochdeutsche** verwendet häufig z als Zeichen für den dentalen Reibelaut, z.B. bei den Wörtern *daz*, *muoz*, *grozzet* etc. In **frühneuhochdeutscher Sprachperiode** verschwindet diese Verwendung des Zeichens z allmählich, an seiner Stelle werden rundes s, Schaft-f oder auch Ligaturen wie *sz* und *fs* geschrieben. Aus letzteren entsteht, wie im Readerkapitel zur **TRANSKRIPTION** gezeigt, das scharfe ß. (Dies trifft allerdings nicht auf alle Wörter zu.) Zuletzt wurde die s-Schreibung im Deutschen im Zuge der großen Rechtschreibreform im Jahr 1996 angepasst. Die Änderungen betrafen vor allem die Schreibung des scharfen ß, das seither konsequent nur nach langem Vokal oder Diphthong steht.



Übung 4.7

- Betrachte in der Rezeptsammlung das Rezept 19.) *Rindfleisch mit Schalotten* aus der Mitte 15. JH, schau dabei genau in die Handschrift: Wie viele verschiedene Varianten der s-Schreibung findest du? Notiere die Beispiele.
- Kannst du im Kapitel „Eichhörnchen, Biber und co“ in der Rezeptsammlung auf S. 19-20 ein Beispiel für die Ligatur *sz* finden? Wie wird das betreffende Wort heute graphisch realisiert?



Vokal oder Konsonant?

Etliche Buchstaben konnten im Frühneuhochdeutschen für unterschiedliche Laute, Vokale oder Konsonanten, stehen. Das betrifft etwa die Buchstaben u, v, und w (so konnte man beispielsweise **krawt** für **Kraut**, **vnd** für **und** oder auch **uon** für **von** schreiben) und die Buchstaben i, j, y, die ebenfalls sowohl für den Vokal i als auch für den Konsonanten j stehen konnten (z.B. **ygel fleysch** für **Igelfleisch** oder **iar** für **Jahr**). Zusätzlich konnten i und j auch für römische Zahlen stehen: **iiij** bedeutete also zum Beispiel 3.

Übung 4.8

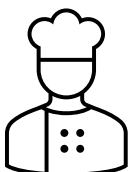
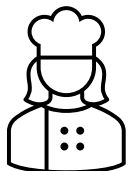
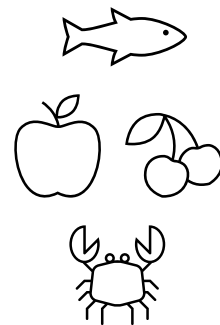
Schau dir die u/v/w-Schreibung sowie die i/j/y im Rezept Nr. 7.) Erbsenbrei mit Reis (1460) in der Rezeptsammlung auf Seite genau an. Schreibe das Rezept anschließend ab und gleiche dabei die u/v/w und i/j/y unserer heutigen Schreibung an.

ÜBUNG 5: ZWISCHEN FEIERN UND FASTEN

Auf Seite 3 im Reader erfährst du einiges über die Hintergründe der Ernährung im Mittelalter, die stark davon abhing, welcher Schicht man angehörte. Die uns heute überlieferten Kochrezepte, von denen sich einige in der Rezeptsammlung wiederfinden, stammen aus dem Umfeld höherer Gesellschaftsschichten (Adel, hoher Klerus und wohlhabendes Bürgertum). Diese Menschen hatten ernährungstechnisch natürlich viel mehr Möglichkeiten als die restliche Bevölkerung: U.a. konnten sich Importwaren, qualitativ hochwertige Lebensmittel und teure Gewürze leisten. Aber auch sie mussten sich grundsätzlich an die Fastenregeln der Kirche halten, die an vielen Tagen des Jahres den Konsum von Fleisch und tierischen Produkten verbot.

Übung 5.1. Stelle ein mittelalterliches Fastenessen zusammen

Diether von Isenburg, der Erzbischof von Mainz, hat hohe geistliche Gesandte zu einer wichtigen Besprechung eingeladen. Dummerweise fällt das Treffen auf einen der drei Bitttage vor Christi Himmelfahrt, die als strenge Fasttage galten. Diether möchte seine Gäste aber natürlich trotzdem gut bewirten. An besonders strengen Fastentagen durften weder Fleisch noch tierische Produkte (Eier, Milch etc.) gegessen werden. Fische und andere Wasserbewohner waren allerdings erlaubt. Durchsuche die 51 Rezepte der Rezeptsammlung nach geeigneten Gerichten und stelle für die vornehmen Geistlichen ein möglichst abwechslungsreiches Fastenessen aus fünf verschiedenen Speisen zusammen. Kopiere die Rezepte in dieses Dokument.



Übung 5.2. Kreiere ein modernes Menü für ein Haubenrestaurant

Als Menü bezeichnet man heute eine aufeinander abgestimmte Zusammenstellung von mehreren Speisen, sogenannten Gängen. Die Bezeichnung „Gang“ kommt ursprünglich daher, dass die Servierkräfte für jeden Teil der Speisenfolge einmal in die Küche und zurück gehen müssen. Auch mittelalterliche Festmähler konnten mehrere Gänge haben, die heute übliche Abfolge gab es damals aber noch nicht – im Rahmen jedes Ganges konnten damals Fleisch- und Fischgerichte, Süßes und Suppen gleichzeitig an den Tisch kommen.

Stell dir vor, du wärst eine Haubenköchin oder ein Haubenkoch und kreiere aus ausgewählten Rezepten der Rezeptsammlung ein fünfgängiges Menü für deine Gäste. Es sollte aus 1) Amuse-gueule/Gruß aus der Küche, 2) Vorspeise, 3) Fleischgang, 4) Fischgang und 5) einem Nachtisch bestehen. Erfinde möglichst fantasievolle zu den Gerichten passende Namen, wie man sie heute in einem noblen Restaurant finden würde.

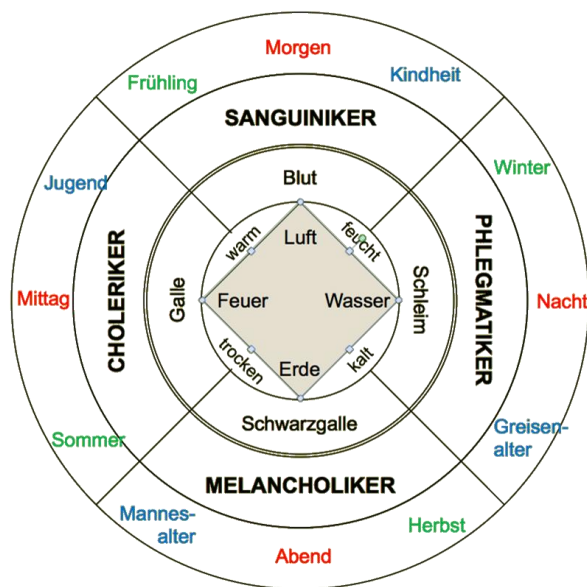
ÜBUNG 6: ERNÄHRUNG UND GESUNDHEIT

Humoralpathologie

Das Kapitel „Kulinarik und Medizin“ auf Seite 10 und 11 im Reader informiert über den Zusammenhang zwischen der Ernährung und den Vorstellungen zu Gesundheit und Krankheit im Mittelalter.

Die sogenannte Humoralpathologie, auch Säftelehre, stellte von der Antike bis ins 19. Jahrhundert die Grundlage für die Medizin dar. Auch die Ernährung bzw. die Vorstellung einer gesunden und ausgewogenen Ernährung basierte auf diesem Konzept, das erst durch die Zellulärpathologie in den 1850er Jahren als vorherrschende Krankheitslehre abgelöst wurde.

In der Abbildung rechts werden die wichtigsten Viererschema und ihr Zusammenhang graphisch dargestellt.



4 ELEMENTENLEHRE

Alles setzt sich aus den vier Grundelementen Feuer, Wasser, Erde und Luft zusammen.

4 KÖRPERSÄFTE

Im menschlichen Körper wirken vier Säfte: Blut, Schleim, gelbe Galle und schwarze Galle. Krankheiten werden durch ein Ungleichgewicht dieser vier Flüssigkeiten verursacht.

4 MENSCHENTYPEN:

Das Verhältnis der Körpersäfte bestimmt das Temperament des Menschen: Je nachdem, welcher Saft dominiert, ist ein Mensch entweder Sanguiniker (Blut), Melancholiker (schwarze Galle), Choliker (gelbe Galle) oder Phlegmatiker (Schleim).

4 PRIMÄRQUALITÄTEN

Allen Dingen können zwei von vier Primärqualitäten zugeschrieben werden: Sie sind/wirken entweder kalt+feucht, kalt+trocken, warm+feucht oder warm+trocken.

WEITERE VIERERSCHEMATA:

Analog zu den vier Elementen, den vier Körpersäften und den vier Menschentypen wurden auch andere Dinge in 4er-Schemata gefasst: z.B. die vier Jahreszeiten oder die vier Lebensalter (Kindheit, Jugend, Erwachsenenalter, Greisenalter):

Humoralpathologie in der Küche

Diese Denkweise bzw. Einteilung schlug sich auch in der Kochkunst nieder: So galten etwa bestimmte Speisen bzw. Nahrungsmittel für einzelne Temperamente besonders günstig oder ungünstig: Für Choliker, denen die Primärqualitäten „warm und trocken“ zugewiesen wurden, waren demnach feuchte und kalte Lebensmittel besonders gut geeignet. Um ausgewogen zu kochen, wurden häufig Nahrungsmittel miteinander kombiniert, die gegensätzliche Eigenschaften aufwiesen, wie die nachfolgenden Auszüge aus Konrads von Megenberg Buch der Natur, der ersten Naturgeschichte in deutscher Sprache, belegen können:

Von der Petersilie

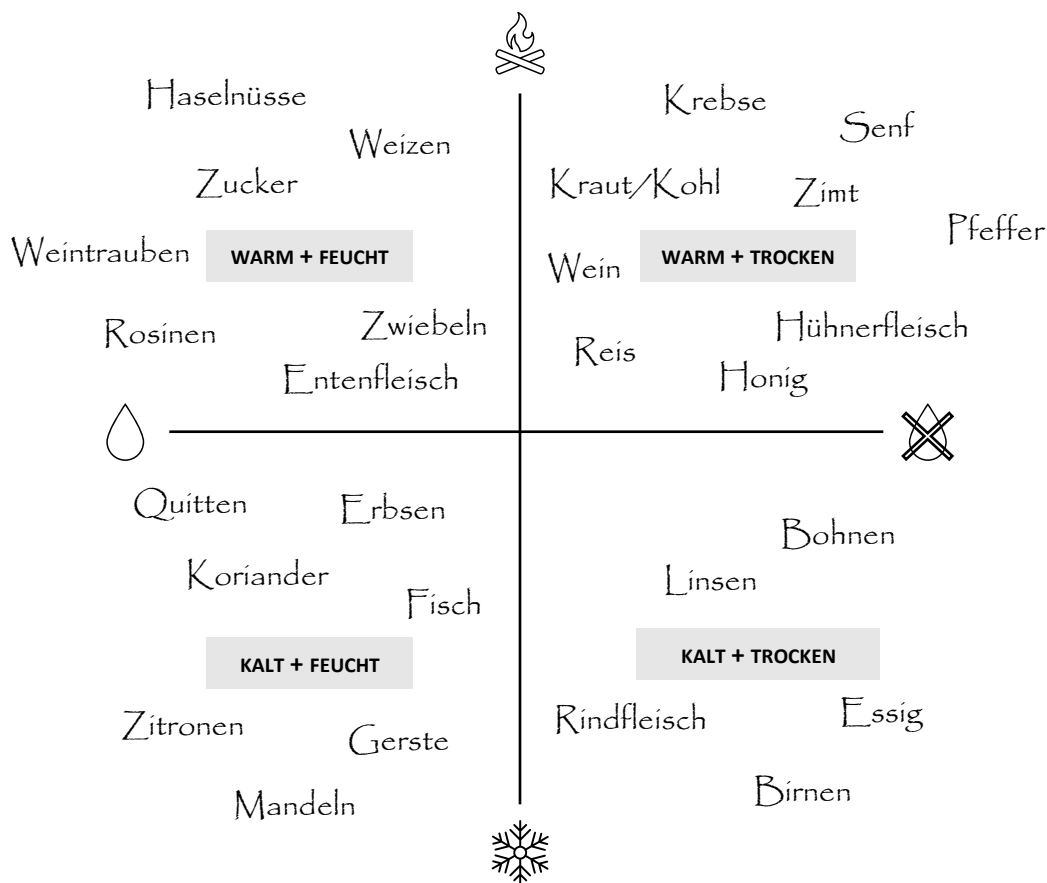
Petroselinum heißt Petersilie. Das Kraut hat die Eigenschaften heiß und trocken [...] Wer das Kraut mit anderen Nahrungsmitteln isst, dem stärkt es die Verdauung und verhindert Blähungen.

Vom Mangold

Beta oder Blitus heißt Biesenkraut oder Mangold [...] Das Kraut ist mittelmäßig kalt und feucht und daher, wenn man Petersilie dazu mischt, sehr gesund zu essen. Es ist weich und lässt sich gut verdauen, wenn man es sorgfältig zubereitet und bei dem Feuer kocht.



Aus: Franz Pfeiffer: Das Buch der Natur von Konrad von Megenberg. Die erste Naturgeschichte in deutscher Sprache, Stuttgart 1861. S. 413 und S. 387-388. (Übersetzung Ylva Schwinghammer 2022).



Übung 6.1

In der Grafik oben sind einige Lebensmittel nach den ihnen zugeschriebenen Primärqualitäten geordnet dargestellt. Durchsuche die Rezeptsammlung nach mindestens zwei Beispielen für Gerichten, in denen die Eigenschaften von zwei Zutaten einander ausgleichen.

Übung 6.2

Stell dir vor, du kochst im Mittelalter einmal für einen Sanguiniker und einmal für eine Phlegmatikerin, die sich möglichst ausgeglichen zu ihrem Temperament ernähren wollen. Wähle jeweils 3 möglichst abwechslungsreiche Speisen aus der Rezeptsammlung, deren Hauptzutat Eigenschaften aufweist, die ausgleichend (also gegensätzlich) auf das jeweilige Temperament wirken. Orientiere dich hierzu an den beiden Grafiken auf dieser und der vorhergehenden Seite.

Übung 6.3

Blättere die Rezeptsammlung durch und überlege, ob einzelne Rezepte nach unserer Vorstellung (und unserem Ernährungswissen heute) als gesund oder ungesund gelten würden. Wähle jeweils ein Gericht aus, das dir aus heutiger Perspektive besonders gesund und eines, das dir besonders ungesund erscheint. Begründe deine Auswahl in ein bis zwei Sätzen.