Der Einfluss der italienischen auf die französische Kochkunst im Spiegel der Sprache (Historischer Überblick)

Autor(en): **Vollenweider, Alice**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Vox Romanica**

Band (Jahr): **22 (1963)**

PDF erstellt am: **04.07.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-19719

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Der Einfluß der italienischen auf die französische Kochkunst im Spiegel der Sprache

(Historischer Überblick)

Bibliographie

Im nachfolgenden Verzeichnis der bibliographischen Abkürzungen sind die Werke, auf die im Laufe der Arbeit mehr als einmal Bezug genommen wird, in alphabetischer Reihenfolge aufgeführt. Bei Quellenwerken, deren Erstausgaben nicht zugänglich waren, wird die Jahreszahl der benützten Ausgabe in Klammern beigefügt.

Ali-Bab = Ali-Bab, *Gastronomie pratique,* Paris 1928.

Altimiras = Juan Altimiras, *Nuevo Arte de Cocina,* Madrid 1758.

Ancient Cookery = *Ancient Cookery from a Ms. in the Library of the Royal Society* in *A Collection of Ordinances and Regulations for the Government of the Royal Household, ...,* London 1790. (Das Manuskript stammt aus dem frühen 15. Jahrhundert; die Rezeptsammlung ist wahrscheinlich älter.)

L'art de bien traiter = *L'art de bien traiter ...* par L. S. R. (von Barbier dem sieur Robert zugeschrieben), Paris 1674.

Artusi = P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene,* Firenze 1948.

Austin = *Two Fifteenth-Century Cookery Books*, ed. by Th. Austin, London 1888 (Early English Text Society, No. 91).

Daz Buch von guter spise = *Daz Buch von guter spise,* aus der Würzburg-Münchener Handschrift neu hg. von H. Hajek (Texte des späten Mittelalters – Stammler VIII), Berlin 1958.

Carême = A. Carême, *L'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle,* 3 vol., Paris 1833–1835.

Du Chesne = Joseph du Chesne, *Le Pourtraict de la Santé*, Paris 1606.

Cotgrave = *A dictionarie of the French and English tongues,* compiled by R. Cotgrave, reproduced from the first edition, London 1611. Columbia 1950.

Epulario = *Epulario quale tratta del modo de cucinare ...*, Venetia 1536.

Escoffier = A. Escoffier, *Le guide culinaire*, Paris 1902.

Les Dons de Comus = *Les Dons de Comus ou les Délices de la table* (von Barbier François Marin, Maître d'Hôtel des Maréchals de Soubise, zugeschrieben), Paris 1739 (1758, 3 vol.).

Form of Cury = *The form of Cury*, in Warner, *Antiquitates Culinariae*, London 1791 (um 1390 entstanden).

Frati = L. Frati, *Libro di cucina del secolo XIV* (Raccolta di rarità storiche e letterarie, II) Livorno 1899.

Guerrini = O. Guerrini, *Frammenti di un libro di cucina del sec. XIV*, Bologna 1887.

Hof- und Mundkoch = *Der die vornehmsten Europäische Höf durchwanderte und ganz neu in der Schweitz angelangte Hof- und Mundkoch*, Zürich 1762.

Kuchenmeisterey = *Kuchenmeisterey* (Peter Wagner zugeschrieben), Nürnberg 1485 (Straßburg 1516).

La Chapelle = Vincent de La Chapelle, *Le Cuisinier moderne*, 4 vol., à La Haye, 1735 (2 Jahre früher erschien in London die englische Erstausgabe in 3 vol. unter dem Titel *The Modern Cook*).

Lavarenne = *Le Cuisinier François* par le Sieur de La Varenne, Paris 1651 (1654).

Liber = *Liber de coquina* in MS Lat. 7131, fol. 96v–99r, Bibl. nat. Paris (Ende 13. Jahrhundert)[1].

Livre fort excellent = *Livre fort excellent de cuysine tres utille et proffitable*, Lyon 1540 (1542).

De Lune = Pierre de Lune, *Le Cuisinier ou il est traitté de la véritable méthode pour apprester toutes sortes de viandes*, Paris 1756.

Malouin = *Description et détails des arts du meunier, du vermicelier et du boulenger ...* par M. Malouin, Paris 1767.

Marnix = Philippe de Marnix de Sainte Aldegonde, *Œuvres*, p. p. F. Van Meenen, 7 vol. Paris 1857–60.

Massialot = Massialot, *Le Cuisinier roial et bourgeois*, Paris 1691.

Ménage = G. Ménage, *Dictionnaire étymologique de la langue française*, nouv. éd. augm. par A. F. Jault, 2 vol., Paris 1750.

Ménagier = *Le Ménagier de Paris*, p. p. J. Pichon, 2. vol., Paris 1846 (um 1393 verfaßt).

Menon = Menon, *La Cuisinière bourgeoise*, Paris 1746 (1776).

[1] Dank dem freundlichen Entgegenkommen von Fräulein Marianne Bouchon war es mir möglich, das *Liber de coquina* und das *Tractatus* im Manuskript zu studieren, das sie 1950 als Dissertation an der Ecole des Chartes, Paris, eingereicht hatte unter dem Titel *Etudes sur deux traités latins d'art culinaire.*

Messibugo = Cristoforo di Messibugo, *Banchetti,* Ferrara 1549.
Montaigne = M. de Montaigne, *Les essais,* p. p. E. Courbet et Ch. Royer, 5 vol., Paris 1872–1900.
Morpurgo = S. Morpurgo, *LVII Ricette d'un libro di cucina del buon secolo della lingua,* Bologna 1890 (Rezepte aus dem 14. Jahrhundert).
Napier = *A noble Boke off Cookry,* ed. Mrs. Napier, London 1882 (um 1467 geschrieben).
Nola = Ruberto de Nola, *Libro de guisados manjares y potages. Intitulado libro de cozina;* Toledo 1529. (In der Biblioteca de Catalunya befindet sich das Originalmanuskript in katalanischer Sprache aus dem Jahre 1494, das folgenden Titel trägt: *Libre de doctrina pera ben servir, de tallar y de l'Art de Coch, per mestre Robert, coch de Don Ferrando, Rey de Napols.*)
Oudin 1625 = *Le Trésor des deux langues espagnolle et françoise* de Cesar Oudin, Bruxelles 1625 (4. Aufl.).
Oudin 1627 = *Le Thrésor des trois langues espagnole, françoise et italienne* par Caesar Oudin, Nicot, La Crusca et autres, Genève 1627.
Oudin 1663 = *Dictionnaire italien et françois* par Antoine Oudin, Paris 1663.
Platina = *Platynae de honesta voluptate et valetudine,* Venedig 1474.
Platine en françois = *Platine en françois tres utile et necessaire pour le corps humain qui traicte de honeste volupté et de toutes viandes et choses que l'omme menge,* Lyon 1505.
Platina it. = *Di Platina, di la honesta voluptate,* Venezia 1487.
Rabelais = François Rabelais, *Œuvres,* p. p. Marty-Lavaux, 6 vol., Paris 1868–1903.
Rodinson, *Losange* = M. Rodinson, *Sur l'étymologie de «losange»* (*Studi orientalistici in onore di Giorgio Levi della Vida,* Roma, Istituto per l'Oriente, 1956, 2 vol.), vol. II, p. 425–435.
Rodinson, *Recherches* = M. Rodinson, *Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine* (*Revue des études islamiques,* 1949, p. 95–165).
Rodinson, *Romanía* = M. Rodinson, *Romanía et autres mots arabes en italien, R 71* (1950), 433–449.
Sabbadini = R. Sabbadini, *Maccheroni* in *Rendiconti del Reale Istituto Lombardo,* s. II, vol. XLIX (1916), p. 219–221.
Schiaffini = A. Schiaffini, *La diffusione e l'origine di fidelli 'vermicelli' – fidelini 'capellini', ARom.* VIII, 294–301.
Sainéan, *Langue de Rabelais* = L. Sainéan, *La Langue de Rabelais,* 2 vol., Paris 1922/23.
Satyres chrestiennes = *Satyres chrestiennes de la cuisine papale,* 1560, s. l.

Scappi = *Opera* di M. Bartolomeo Scappi, cuoco segreto di Papa Pio Quinto, divisa in sei libri, Venezia 1570.

Sereni, *Note di storia* = E. Sereni, *Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno: I napoletani da «mangiafoglia» a «mangiamaccheroni»* in *Cronache meridionali* 1958, quad. 5, p. 353–378, quad. 6, p. 398–423, quad. 4, p. 272–296.

Staindl = Balthasar Staindl, *Ein künstlichs und nutzlichs Kochbuch,* Augsburg 1545.

Stefani = Bartolomeo Stefani, cuoco di S. A. S. die Mantova, *L'arte di ben cucinare* (In quest'ultima impressione con nuove aggiunte), Venetia 1690.

Steiger, *Aufmarschstraßen* = A. Steiger, *Aufmarschstraßen des morgenländischen Sprachgutes, VRom. 10,* 1–62.

Tractatus = *Tractatus de modo preparanda et condienda omnia cibaria,* MS lat. 7131, fol. 94r–96v, Bibl. nat. Paris (Ende 13. Jahrhundert)[1].

Thrésor de santé = *Le Thrésor de santé ou mesnage de la vie humaine,* faict par les plus célèbres et fameux Médecins de ce siècle, Lyon 1607.

Viandier = *Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent,* publié sur le Manuscrit de la Bibliothèque Nationale, avec les variantes des Manuscrits de la Bibliothèque Mazarine et des Archives de la Manche, par le baron J. Pichon et G. Vicaire, Paris 1892 (um 1300 entstanden, cf. p. 67, N 1).

Viandier (*Manuscrit du Vatican*) = Le Manuscrit de la Bibliothèque Vaticane, p. p. le baron J. Pichon et G. Vicaire, Paris 1892.

Viandier impr. = *Le cuysinier Taillevent,* Lyon 1534.

Zambrini = F. Zambrini, *Libro della cucina del sec. XIV,* Bologna 1836.

Vorwort

Die vorliegenden Wortstudien[2] sind aus eingehender Beschäftigung mit der kulinarischen Terminologie des Französischen entstanden. Dabei zeigte es sich bald, daß diese Terminologie nicht autochthon ist, sondern in einer mediterranen mittelalterlichen Überlieferung wurzelt, die sich in der auffallenden Ähnlichkeit

[1] Cf. p. 60, N 1.

[2] Die Arbeit war 1956 als Dissertation an der Philosophischen Fakultät I der Universität Zürich eingereicht worden. Sie wurde in letzter Zeit nochmals überarbeitet, doch ist es – leider – möglich, daß die neueste Literatur nicht überall gebührend Beachtung gefunden hat.

der ersten spanischen, katalanischen, französischen, italienischen und englischen Traktate über die Kochkunst eindrücklich bekundet. Es erwies sich demnach als notwendig, das Blickfeld auf die ganze Romania auszuweiten. Ein gewisses Übergewicht der französischen Quellen – vor allem in bezug auf die literarischen Belege – blieb allerdings bestehen, nicht zuletzt deshalb, weil sich unser Interesse im Verlaufe der Arbeit immer mehr auf das 16. Jahrhundert konzentrierte, eine Zeit, in der in Frankreich literarische und fachsprachliche Zeugnisse zu unserem Thema besonders reichlich fließen.

Uns fesselte in dieser Epoche vor allem der bedeutende Einfluß, den die verfeinerte, von der mittelalterlichen Tradition emanzipierte italienische Kochkunst nach Frankreich ausstrahlte und der in einer großen Zahl von Lehnwörtern seinen sprachlichen Niederschlag fand. Die vier vorliegenden Wortmonographien über *daube, macaron, raviolo* und *lasagna* gehören alle in diesen Zusammenhang. Die beiden letzteren Bezeichnungen haben wir, obwohl sie nur vorübergehend von der französischen kulinarischen Terminologie assimiliert wurden, so genau betrachtet, weil sich hier Gelegenheit bot, durch Rezeptvergleich etymologische Probleme des Italienischen neu zu beleuchten.

Der einleitende historische Überblick beruht auf einer Sammlung von Quellenmaterial, aus der die vier Monographien nur Ausschnitte bieten.

Es ist mir ein Bedürfnis, an dieser Stelle meinem verehrten Lehrer, Herrn Prof. Dr. Arnald Steiger †, meinen herzlichsten Dank auszusprechen für seine Anteilnahme am Zustandekommen dieser Arbeit und für manchen wichtigen Hinweis, von denen nicht mehr jeder als solcher besonders gekennzeichnet werden konnte. Mein herzlicher Dank geht auch an Herrn M. Rodinson, Professor an der Ecole des Hautes-Etudes, Paris, der mir wiederholt auf meine Fragen schriftlich Auskunft erteilte, an Herrn Senator E. Sereni, Rom, für interessante Hinweise und Einblick in seine Materialien zur Geschichte der Bezeichnungen der Teigwaren und an Herrn H. Schraemli, der mir seine einzigartige Sammlung von Kochbüchern mit liebenswürdiger Bereitwilligkeit zur Verfügung stellte.

Historischer Überblick

I. Quellen

a) Kochbücher

Der allgemeine Mangel an Studien über das in kulturhistorischer Hinsicht so interessante Gebiet der Kochkunst bewog uns, unsere Aufmerksamkeit in erster Linie auf die eigentliche kulinarische Spezialliteratur: die Kochbücher, zu richten. Komparatistisches Vorgehen erwies sich dabei bald als notwendig, da die ersten spanischen, italienischen, französischen und englischen Kochbücher Kompendien von Rezepten verschiedenartigster Herkunft sind – repräsentativ mehr für die Kochkunst der Zeit als diejenige eines bestimmten Landes – und in den Rezeptbezeichnungen und in der Art der Zubereitung so weitgehend miteinander übereinstimmen, daß man von einer eigentlichen mediterranen Kochkunst des Mittelalters sprechen kann. Dabei muß man natürlich im Auge behalten, daß diese Traktate keine volkstümlichen Gerichte beschreiben[1], sondern ausschließlich für die kleine Schicht des Adels bestimmt waren, die durch Lebensstil, Interessen, gemeinsame Unternehmungen wie die Kreuzzüge, aber auch durch Kriege auf vielfältige Weise von Land zu Land in wechselseitigen Kontakt treten konnte. Manche Kochbuchautoren betonen denn auch ausdrücklich, daß ihre Werke nur für die feine höfische Küche bestimmt seien[2]. Daher die

[1] Verschiedene mittelalterliche Kochbücher weisen allerdings schon Spuren nationaler Eigenart auf: in den italienischen Kochbuchfragmenten aus dem 14. Jahrhundert gibt es auffallend viele Rezepte für Teigwaren, in der englischen *Form of Cury* von 1396 werden verschiedenfarbige *Gelyes* (heute: *jellys*) beschrieben, beides Gerichte, die heute noch für die italienische beziehungsweise englische Nationalküche charakteristisch sind.

[2] Cristoforo di Messibugo, im 16. Jahrhundert Hofmeister beim Kardinal von Ferrara, Ippolito d'Este, schreibt in den *Banchetti* p. 5: «... io non spenderò tempo e fatica in descrivere minestre d'hortami o legumi, ... o simili cose, che da qualunque vile feminuccia ottimamente si sapriano fare. Ma solo parlerò delle più notabili vivande ...». – Ruberto de Nola wendet sich im Pro-

Isolierung der mittelalterlichen kulinarischen Terminologie, deren Bezeichnungen oft wieder aus den Kochbüchern verschwinden, ohne je in der zeitgenössischen Literatur erwähnt zu werden oder in einem Dialekt erhalten zu bleiben[1]. Die allgemeine Spärlichkeit der literarischen Belege erlaubt aber auch nicht, die Vitalität einer Bezeichnung im engen Kreise der höfischen Schriftsprache festzustellen und sie von nur schriftlich aus einer andern Sprache übernommenen Ausdrücken zu trennen. Die Herkunftsbestimmung solcher mittelalterlicher Bezeichnungen, die nie ins Bewußtsein weiterer Schichten eindringen konnten, bietet ebenfalls große Schwierigkeiten – besonders, wenn es sich um heute untergegangene Wörter handelt, die nebeneinander in den ältesten spanischen, italienischen, französischen und mittellateinischen Dokumenten figurieren wie zum Beispiel afr. *cretonnée* 'Mischgericht aus gehacktem Fleisch, Gemüsen und Gewürzen' (*Viandier*), it. *gratonada* (Frati), span. *gratonada* (Nola) oder afr. *boussac* (*Ménagier*), span. *busaque* (Nola). Auch die Herkunft von afr. *mortèrel* 'Brei aus Milch, Brot und Gewürzen' (*Viandier*), it. *mortarolo* (Frati), span. *morteruelo* (Nola) und mlat. *mortarolum* (*Liber*) kann kaum bestimmt werden, obwohl es im pr. *mourtairol* heute noch lebendig ist; denn das Provenzalische steht als Sprache eines Durchgangsgebiets sowohl spanischen als auch italienischen und französischen Einflüssen offen. Andere Termini dagegen lassen sich dank phonetischer Form und Verbreitung loka-

log seiner *Art de Coch* an seinen Nachfolger in der königlichen Küche (p. 4s.), ebenso wie Bartolomeo Scappi, Koch von Papst Pius V., an seinen Nachfolger in der päpstlichen Küche (p. 10).

[1] Umgekehrt bleibt die mittelalterliche kulinarische Terminologie auch den regionalen Einflüssen weitgehend verschlossen. In Frankreich erscheinen die ersten regionalen Bezeichnungen bei La Chapelle zu Beginn des 18. Jahrhunderts, so zum Beispiel p. 123 *Potage à la Galbeure, autrement Beurnoise* (es handelt sich um die bekannte *garbure béarnaise*). In dem in höfische Zentren aufgesplitterten Italien dagegen gewann die Regionalküche schon viel früher eine gewisse Bedeutung. Cf. Scappi, p. 55 v° *minestra di maccaroni alla Romanesca,* p. 63 r° *minestra di rape alla Venetiana,* p. 303 r° *torte d'herbe alla Bolognese,* und den Titel des *Epulario* (1536), in dem es heißt: «Epulario quale tratta del modo de cucinare ... *al modo de tutte le Provintie.*»

lisieren, wie wir das für span. *capirotada* im Italienischen und für it. *macaron* im Französischen zeigen werden[1]. Am einfachsten jedoch ist es, wenn dem Rezept die Herkunftsbezeichnung direkt angefügt wird, wie das in mittelalterlichen Kochbüchern häufig geschieht. So finden wir im *Viandier:* p. 24 *Chaudiau flament, Soupes lombardes* und im *Viandier* (Manuscrit du Vatican), p. 261 *Potz d'Espaigne,* p. 268 *Tourtes parmeriennes,* bei Frati p. 45 *Savore tartaresco,* p. 47 *Salsa sarasinesca,* p. 57 *Torta francesca,* bei Nola p. 45 *Xinxanella a la veneciana.*

Chronologische Erwägungen können bei der Ermittlung der Herkunft eines Wortes nur selten ins Gewicht fallen, da wir auf diesem Gebiete, der Spärlichkeit der Belege halber, fast ganz auf Konjekturen angewiesen sind.

Die ersten fragmentarischen italienischen und französischen Rezeptsammlungen reichen nicht weiter als bis in den Anfang des 14. Jahrhunderts zurück; das erste spanische Kochbuch stammt aus dem 15. Jahrhundert. Auch literarische Belege finden sich kaum vor dem 14. Jahrhundert. Daß manche Termini jedoch viel älter sind, zeigt die Tatsache, daß in einer dänischen Sammlung von Koch-, Stein- und Medizinbüchern, deren Kompilator Harpestraeng[2] 1234 gestorben ist, Bezeichnungen wie *mortraeas* (afr. *morterel*) und *kaliis* (afr. *chaudeau*) figurieren, mit Rezepten, die in ihren Grundzügen mit den entsprechenden altfranzösischen Rezepten des 14. Jahrhunderts übereinstimmen. Das betreffende dänische Kochbuch muß nach der Ansicht des Herausgebers, M. Kristensen, auf ein unbekanntes französisches Vorbild zurückgehen. So bleibt denn der Ursprung mancher Rezeptbezeichnungen in Dunkel gehüllt, und ihre Geschichte vermag erst ziemlich spät einzusetzen.

Erst im 16. Jahrhundert beginnen die Belege aus der kulinarischen Fachsprache reicher zu fließen, was natürlich vor allem in Zusammenhang mit der Erfindung der Buchdruckerkunst steht; denn solange die Kochbücher nur in wenigen Manuskripten vorlagen, waren ihre Chancen, der Nachwelt erhalten zu bleiben,

[1] Cf. *VRom. 22/2.*

[2] *Harpestraeng, Gamle Danske Urtebøger, Stenbøger og Kogebøger,* p. p. M. Kristensen, Kopenhagen 1908–1920.

sehr gering, da Kochbücher nicht in Bibliotheken aufgestellt wurden, sondern für den Gebrauch in der Küche bestimmt waren, und so ist es nicht verwunderlich, daß, auch später noch, von mehrfach edierten Werken oft nur einige wenige Exemplare erhalten blieben. Die Kochbücher, die im 16. Jahrhundert in Frankreich gedruckt wurden, sind für uns gegenüber den späteren Werken auch besonders wichtig, weil sie noch ganz die Kochkunst des Mittelalters repräsentieren und also zum großen Teil unsere ältesten Quellen darstellen.

1508 wurde eines der ältesten erhaltenen Kochbücher, der *Viandier* aus den ersten Jahren des 14. Jahrhunderts[1], zum erstenmal gedruckt, erweitert um eine ganze Anzahl durchaus noch mittelalterlicher Rezepte. Das *Livre fort excellent* (1546), von dem kein Manuskript existiert, scheint auf eine unbekannte Rezeptsammlung des 13. Jahrhunderts zurückzugehen, und die Neuauflagen, die dieses Werk unter den verschiedensten Bezeichnungen erfuhr – zuletzt als *Grand Cuisinier de toute cuisine,* Paris 1620 –, zeigen, daß die französische Kochkunst – ähnlich wie die ihr verschwisterte Diätetik – bis anfangs 17. Jahrhundert der mittelalterlichen Tradition verhaftet blieb.

b) Diätetische Werke

Es ist zu bedauern, daß der Einfluß der Diätetik auf die Geschichte der Ernährung und der Kochkunst noch nie untersucht

---

[1] Zur Entdeckung eines bis 1953 unbekannten Manuskriptes des *Viandier* aus der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts oder den ersten Jahren des 14. Jahrhunderts in der Walliser Kantonsbibliothek in Sitten cf. Paul Aebischer in *Vallesia 8* (1953), 73–100. Die Entdeckung dieses Manuskripts bewies einerseits, daß *Guillaume Tirel,* genannt *Taillevent,* der berühmte Koch des französischen Königs Charles V, der etwa von 1315 bis 1395 lebte, nicht der Verfasser des *Viandier* sein kann, wie J. Pichon in der Einleitung zu seiner Ausgabe des *Viandier* annahm, und zeigte zudem, daß die italienischen Kochbücher aus dem 14. Jahrhundert und das mlat. *Tractatus* nicht, wie bisher angenommen wurde, einer älteren Tradition angehören, sondern eine von den Manuskripten des Viandier verschiedene, aber wohl ungefähr gleichzeitig entstandene Gruppe von kulinarischen Traktaten bilden.

worden ist. Ein Vergleich zwischen der Kochtechnik der kulinarischen und den Theorien der diätetischen Traktate des Mittelalters läßt vermuten, daß er bedeutend war. So geht beispielsweise die im Altertum, in der arabischen und in der europäischen Küche bis ins 17. Jahrhundert verbreitete Sitte, das Fleisch vor dem Braten zu kochen, auf die Vorschriften der medizinischen Literatur zur Ernährung zurück. Ebenso wurde der übermäßigen Verwendung von Gewürzen, deren erhitzende Wirkung zum Ausgleich der schädlichen, kühlenden Wirkung von Fleisch und gewissen Gemüsesorten dienen sollte, Vorschub geleistet[1].

So schreibt Prosper Calamius beispielsweise in seinem *Traicté excellent de l'entretenement de santé*[2]:

> «... et nuisent moins (les légumages), si en cuisant on veult mesler ensemble quelque cas qui puisse corriger leur malice et ventosité. Comme poyvre, aulx, oignons ou quelque autre herbe chaude, selon le goust des gens[3].»

Und im Kapitel über die Fleischzubereitung heißt es:

> «*Du veau, de l'agneau:* Il les fault cuire en eaue ... estans par trop humides ... et lors convient les rostir et accoustrer de quelque saulse eschauffante pour en manger à seurté[4].»

Das Interesse der medizinisch gebildeten Verfasser dieser Traktate für praktische Fragen der Ernährung ging oft so weit, daß sie sich dazu herabließen, nicht nur über Eigenschaften und allgemeine Zubereitung der Nahrungsmittel zu schreiben, sondern eigentliche Rezepte anzugeben – vor allem für die Ernährung der Kranken und Rekonvaleszenten. Joseph du Chesne, Leibarzt von Henri IV[5], äußert sich dazu in seinem *Pourtraict de la Santé:*

> «Quant au poinct des apprestages, qu'on pourroit censurer de mesme, en alléguant que cela sent plustost quelque bon cuisinier

---

[1] Zur Verwendung von Gewürzen zu Repräsentationszwecken cf. p. 81 ss.

[2] Paris 1550. [3] P. 24 v°. [4] P. 38 r°.

[5] Die Diätetik wurde, genau wie die Kochkunst, vor allem an den Fürstenhöfen gepflegt und gewann dort dank den königlichen Leibärzten ihren starken Einfluß auf die kulinarischen Techniken. Dasselbe Phänomen beobachtet M. Rodinson an den arabischen Fürstenhöfen in seinen *Recherches,* p. 110, und in *Romania,* p. 445.

qu'un bon médecin: Nous respondons qu'il n'est hors de l'office d'un médecin de sçavoir, en cas de besoin, bien apprester et assaisonner les viandes par lesquelles il pourra et sçaura aiguiser l'appétit dépravé de plusieurs malades[1].»

Umgekehrt gibt es auch Kochbuchautoren, die ihren Werken einen Abriß der Diätetik voranschicken, wie Platina in seinem epochemachenden Werk *De honesta voluptate*. Und in keinem mittelalterlichen Kochbuch fehlen Rezepte für die Diätküche.

Die Ernährungstheorie des Mittelalters stand ganz unter dem Einfluß der arabischen Diätetik, die ihrerseits auf der von Hippokrates und Galenus begründeten antiken Tradition basierte. Zur Zeit Friedrichs II. wurde diese Disziplin an der Universität von Salerno nach aus dem Arabischen übersetzten Werken gelehrt, und das berühmte *Regimen sanitatis* der Schule von Salerno wurde in den verschiedensten Sprachen und Bearbeitungen bis Ende des 18. Jahrhunderts immer wieder neu verlegt[2] – daher die erstaunliche Einförmigkeit dieser diätetischen Traktate über die Jahrhunderte hinweg.

Daß dieser Einfluß der Diätetik auf die Kochkunst nicht nur von ernährungsgeschichtlichem, sondern auch von linguistischem Interesse ist, zeigt sich beim Studium der kulinarischen Terminologie sehr bald. Fast alle Bezeichnungen für 'Fleischbrühe' – wir erwähnen nur *bouillon, consommé, restaurant, coulis* – stammen beispielsweise aus der diätetischen Terminologie der Krankenküche. Und eines der wenigen lateinischen beziehungsweise griechischen Wörter, die in der kulinarischen Terminologie des Mittelalters weiterleben[3], ist ein medizinischer Ausdruck: *ptisana* 'Gerstenschleim', das wichtigste Heilmittel für Fieberkranke, das als fr. *tisane* und it. *tisana* bis ins 17. Jahrhundert Gerstensuppe oder Gerstenwasser bezeichnete und erst im vergangenen Jahrhundert in der speziellen Bedeutung 'Heiltee' wieder ins Gebiet

---

[1] P. 494s.

[2] Zur Übersetzung ins Deutsche im 16. Jahrhundert cf. E. Wickersheimer, *Les Tacuini sanitatis et leur traduction allemande par Michel Herr* (Bibliothèque d'Humanisme et Renaissance XII, 1950, p. 97)

[3] Cf. p. 75s.

der Medizin verwiesen wurde. Ähnlich liegt der Fall von arabisch *šarāb* 'Zuckerlösung mit medikamentösen Zusätzen' (sp. *jarabe,* it. *sciroppo,* fr. *sirop*), ein Ausdruck der arabischen Heilkunde, dessen englische Form *syripe* im 15. Jahrhundert zur Bezeichnung von Saucen verwendet wurde[1].

c) Literarische Werke

Das Studium der altfranzösischen Literatur im Hinblick auf Speisenamen ist im allgemeinen sehr wenig ergiebig. Während die Vorbereitungen einer Mahlzeit oft mit einer verschwenderischen Fülle von Details geschildert werden, wird das Essen selber meistens mit dem summarischen Hinweis «moult bien mangierent» abgetan. Werden Speisen genannt, so meist in formelhaften und allgemeinen Ausdrücken, wie: «pain et char (oder: venison, poisson) et vin» oder ausführlicher:

«Char et fresche et salee ...
Venesons et oisiaux ...
Pain et vin et claré et piment[2]»

Es handelt sich – vor allem in den Chansons de geste und im frühen Roman courtois – wohl um eine Forderung der Poetik, die den Dichter von der Behandlung eines so niedrigen Gegenstandes abhält. In der Literatur des 14. Jahrhunderts gibt es da allerdings einige Ausnahmen: eine große Zahl von *Fabliaux,* den *Roman du Comte d'Anjou*[3] und vor allem *La bataille de Caresme et Charnage*[4], wo die Soldaten der beiden feindlichen Heere durch verschiedene Speisen dargestellt werden – eine einzigartige Zusammenstellung der zeitgenössischen kulinarischen Terminologie[5].

[1] Cf. *Ancient Cookery,* p. 463, «*Syripe* for a Capon or Faisant».

[2] *Doon de Mayence,* p. p. M. A. Pey, Paris 1859, p. 108.

[3] *Le roman du Comte d'Anjou,* p. p. M. Roques, Paris 1931.

[4] *La bataille de Caresme et Chargnage,* p. p. G. Lozinski, Paris 1933 (Bibliothèque de l'Ecole des Hautes-Etudes, Sciences hist. et phil., fasc. 262).

[5] Juan Ruiz, *Arciprete de Hita,* schildert im *Libro de Buen Amor* (14. Jahrhundert), éd. J. Ducamin, Toulouse 1901, in ähnlicher Weise den Kampf zwischen Don Carnal und Doña Cuaresma. Das Thema drang über die Christen Ägyptens sogar in die arabische

Ganz anders sind die Verhältnisse in der Literatur des 16. Jahrhunderts. In keiner Epoche fließen die literarischen Belege für Bezeichnungen aus der Kochterminologie reichlicher – eine Erscheinung, in der sich die in der Renaissancezeit neu erwachende Freude am diesseitigen Leben spiegelt. Die unerschöpflichste Fundgrube für Wörter aus dem Bereiche der Küche ist natürlich das Werk von Rabelais. Daneben gibt es aber noch eine ganze Anzahl weiterer wichtiger Quellen; wir möchten hier als hauptsächlichste nur die *Relation de l'isle des Hermaphrodites* von Artus d'Embry[1] (eine Satire auf den Hof von Henri III), die *Contes du Sire d'Eutrapel* von Noël du Fail[2] und die *Histoire maccaronique de Merlin Coccaie*[3] erwähnen. Von großem Interesse für die kulinarischen Zustände der Zeit sind auch die Werke, in denen Bezeichnungen der Kochterminologie in allegorischer oder übertragener Bedeutung verwendet werden, wie zum Beispiel die *Condannacion des bancquetz*, eine Moralité, deren Verfasser Nicolas de la Chesnaye auch ein diätetisches Werk, *La Nef de Santé*, geschrieben hat[4], oder die *Satyres chrestiennes de la cuisine papale*. Das letztgenannte Werk zeigt, mit welch besonderer Vorliebe die reformatorische Polemik sich der kulinarischen Terminologie bediente, um durch die Herabsetzung der katholischen Theologie in die Sphäre der Kochkunst komische Effekte zu erzielen. Auch Calvin zögerte nicht, Bilder aus der Küchensprache zu verwenden:

«Ces moyenneurs ... veulent tellement desguiser nostre Sei-

Literatur der Mamelucken-Epoche ein, den arabischen Verhältnissen angepaßt als Kampf zwischen König Schaf, der die Speisen der Reichen vertritt, und König Honig, dem Vertreter der Armen. Cf. King Mutton, *a curious Egyptian tale of the Mamlūk period*, ed. by Joshua Finkel, *Zeitschrift für Semitistik* 8 (1932), 122–148; 9 (1933/34), 1–18.

[1] Paris 1580.

[2] *Noël Du Fail, Les Balivernes et Contes d'Eutrapel*, p. p. E. Courbet, 2 vol., Paris 1894.

[3] (Théophile Folengo), *Histoire maccaronique de Merlin Coccaie, prototype de Rablais* ..., 2 vol., Paris 1606.

[4] Nicolas de la Chesnaye, *La Nef de Santé. Avec le gouvernail du corps humain et la condannacion des bancquetz*, Paris (um 1508).

gneur Jesus Christ ... que la doctrine de l'Evangile soit meslee comme un potage confus» (*Œuvres,* vol. I, p. 689).

Und bei dem protestantischen Philippe de Marnix heißt es:

«Il vous les détaille [les Luthériens] par le menu comme un cuisinier sa capilotade» (vol. I, livre I, p. 6).

Auch der Umgangssprache hat die Kochterminologie eine ganze Anzahl von bildlichen Wendungen und Redensarten geliefert. Die nachstehenden Beispiele mögen zeigen, wie verbreitet diese pittoreske, fast familiär anmutende Sprechweise bei den bekannten Autoren dieser Epoche war.

«... les ducz de Savoye et de Nemours ausquelz j'ay eu cet honneur d'appartenir; mais pour cela je n'ay pas mis plus grand pot au feu ['je n'en tire pas vanité']» (Brantôme, vol. V, p. 51).

«Quelque diversité d'herbes qu'il y ait, tout s'enveloppe sous le nom de salade. De mesme, sans la considération des noms, je m'en voy faire une galimafrée ['Ragoût aus verschiedenen Fleischsorten'] de divers articles» (Montaigne, vol. I, p. 46).

«Roscieux, ayant accompagné son maître au conseil, à la contenance des gardes, sentit la fricassée ['soupçonna une intention nuisible'] et sans faire part de son soupçon ... gagna en poste Orléans» (D'Aubigné, *Hist. univ.,* vol. II, p. 14).

In diesem bunten und ungeordneten Reichtum an Metaphern und technischen Bezeichnungen aus allen Lebensgebieten[1] äußert sich der Wissensdurst und das Selbstbewußtsein des Renaissancemenschen, die auch zur Emanzipierung der Vulgärsprache und zur Aufnahme einer großen Zahl von italienischen, lateinischen, griechischen und dialektalen Lehnwörtern führte. Die strenge

[1] Die Bereicherung der Sprache durch die Verwendung von technischen Termini war eine ausdrückliche Forderung der Poetik der Pléiade. So sagt Ronsard vom Dichter:

«Tantost il est Philosophe, tantost Médecin,
Arboriste, Anatomiste et Jurisconsulte»
(éd. Marty-Lavaux III, p. 523).

und etwas später (p. 528):

«Quant aux comparaisons ... tu les chercheras des artisans de fer et des veneurs, comme Homere, ... et brief de tous les mestiers dont la nature honore les hommes.»

Disziplin dagegen, der die Sprache im 17. Jahrhundert unterworfen wurde, bewirkte – gleichzeitig mit der straffen Organisierung und Rationalisierung der sprachlichen Ausdrucksmittel – eine weitgehende lexikalische Verarmung: Ausdrücke aus dem Gebiet der Kochkunst (ebenso handwerkliche, technische und wissenschaftliche Termini) wurden aus der Literatur verbannt und finden sich – das sollte auch im 18. Jahrhundert gleich bleiben – von da an nur noch in Briefen, Memoiren und Reiseberichten[1].

Die literarischen Belege sagen im allgemeinen nichts aus über die Art der Zubereitung eines Gerichtes; sie sind aber sehr wertvoll als Hinweis auf die Verbreitung eines Gerichtes in weiteren Volksschichten – eine Frage, über die das Studium der Kochbücher keine Auskunft gibt.

Von größtem kultur- und sprachhistorischem Interesse sind literarische Belegstellen, die über die soziale Stellung eines Gerichtes etwas aussagen; sei es, daß sie ganz allgemein Wertschätzung zum Ausdruck bringen oder das Gericht direkt einer bestimmten Gesellschaftsschicht zuweisen. So kann beispielsweise die Bemerkung des venezianischen Gesandten Lippomano, die Damen des Hofes von Versailles hätten stets «quelques *daubes* et jambons» in ihren Schränken aufbewahrt[2], ein Hinweis darauf sein, daß die *daubes* im 17. Jahrhundert eine Speise (genauer: eine Art Fleischkonserve) der feinen höfischen Küche waren. Anderseits ist anzunehmen, daß die *maccaroni* ursprünglich ein Bauerngericht waren und deshalb in den ältesten italienischen Kochbüchern überhaupt nicht erwähnt werden, wenn wir bei Folengo[3] folgende Erklärung der Bezeichnung *macaronicum* finden: «Ars

[1] Kostbare Quellen sind die Briefe der Madame de Sévigné und der Princesse Palatine, die Mémoiren der Mademoiselle de Montpensier und die Berichte der venezianischen Gesandten im 17. Jahrhundert.

[2] Cf. *Relations des Ambassadeurs Vénitiens sur les affaires de France au XVI^e siècle*, p. p. M. N. Tommaseo, Paris 1838, t. I, p. 86.

[3] (Teofilo Folengo), *Opus Merlini Cocaii poetae Mantuani macaronicorum* ..., Venezia 1572, p. 19.

ista poetica nuncupatur ars *macaronica* a *macaronibus* derivata, qui *macarones* sunt quoddam pulmentum, farina, caseo, butyro compaginatum grossum, rude et rusticanum.» Erbsen und Lauch waren im Mittelalter eine vulgäre Bauernspeise. Ein Vielfraß wird von Rabelais als «un grand avalleur de poys gris[1]» bezeichnet, und bei Gautier de Coincy heißt es:

> «Quant vient poree, lors a pois
> et quant vient pois lors a poree[2].»

Ein anderes altfranzösisches Schimpfwort ist *vuideor de brouet* 'Suppenvertilger', das in einem Fabliau des 15. Jahrhunderts auftaucht[3], zu einer Zeit also, in der *brouet* in der höfischen Terminologie schon weitgehend durch *potaige, soupe, bouillon* ersetzt war. Das in die Volksküche abgesunkene Gericht konnte sich aber in übertragener, meist depreziativer Bedeutung noch bis ins 17. Jahrhundert halten in Redensarten wie:

> «Il savait bien que le Roy d'Angleterre luy brassoit ung brouet ['lui préparait un mauvais tour'] pour descendre en France[4].»

oder:

> «Le diable remue ces vieux brouets ['remue ces anciens débats'], comme ... de nier la nature humaine de Jesus Christ, ou de nier sa majesté Divine ou de mesler tout[5].»

Eine große Zahl von Bezeichnungen der Kochterminologie erfuhr bei ihrer Transposition zum metaphorischen Gebrauch einen pejorativen Bedeutungswandel; teils, weil Ausdrücke der Küchensprache an sich schon einer niederen Sphäre angehören – das gilt vor allem für Ausdrücke, die, wie der oben erwähnte, aus der höfischen in die volkstümliche Küche absinken –, teils, weil sie

---

[1] *Rabelais,* vol. IV, p. 29.

[2] *Gautier de Coincy, Miracles,* p. p. A. Langfors, Helsinki 1938, p. 184.

[3] *Recueil général et complet des Fabliaux,* p. p. A. de Montaiglon et G. Raynouard, vol. II, p. 86.

[4] *Le Loyal Serviteur, Histoire du gentil Seigneur de Bayart,* p. p. J. Roman, Paris 1878, p. 50.

[5] Jean Calvin, *Œuvres,* vol. LI, p. 46.

als Mischgerichte wie *capilotade, galimafrée, fricassée* dazu leicht Ansatz bieten.

II. Die mediterrane Kochkunst des Mittelalters

In den wenigen Werken, die der Kochkunst des Mittelalters – innerhalb der allgemeinen Geschichte der Ernährung – einige Seiten widmen, wird regelmäßig auf den dominierenden Einfluß der römischen Kochkunst hingewiesen[1], deren Hauptdokument, das im 1. Jahrhundert nach Christus verfaßte Kochbuch des Apicius[2], im 15. und 16. Jahrhundert in Italien, Frankreich und Deutschland zahlreiche Neuauflagen erfuhr. Diese Apicius-Publikationen scheinen uns aber viel mehr in Zusammenhang mit dem in dieser Zeit neu erwachenden Interesse am antiken Schrifttum zu stehen als auf das Weiterleben der römischen Kochkunst hinzuweisen; denn ein Vergleich der Apicianischen mit den mittelalterlichen Rezepten kann kaum etwas anderes als tiefgreifende Unterschiede aufzeigen. So wurde beispielsweise das Garum, eine Art Fischsauce, die wichtigste Würze der antiken Küche, durch Fleischbrühe und in der Fastenzeit durch Mandelmilch ersetzt. Die Gewürze waren auch im Mittelalter zahlreich, aber nicht mehr

---

[1] Cf. Legrand d'Aussy, *La vie privée des Français,* Paris 1815, p. 5; P. Lacroix et F. Seré, *Le moyen âge et la Renaissance,* Paris 1848, vol. I, p. 124, und A. Gottschalk, *Histoire de l'alimentation et de la gastronomie,* Paris 1948, vol. I, p. 224.

[2] Cf. Apicii Caelii, *De opsoniis et condimentis, sive arte coquinaria, libri decem,* Zürich 1542, und *Das Apicius-Kochbuch aus der altrömischen Kaiserzeit,* ins Deutsche übersetzt und bearbeitet von Richard Gollmer, Breslau und Leipzig 1909. – Das Kochbuch des Apicius ist, wie wir aus zeitgenössischen literarischen Zeugnissen – wir erwähnen nur das dem Petronius zugeschriebene Gastmahl des Trimalchio – erschließen können, nicht repräsentativ für die vornehmste höfische Kochkunst, sondern vielmehr eine Sammlung von Rezepten, die ein reicher Feinschmecker zu seinem persönlichen Gebrauch anlegte – in dieser Hinsicht verwandt dem *Ménagier,* der von einem reichen Pariser Bürger geschrieben wurde, um seine junge Frau in die Geheimnisse des Haushaltes einzuweihen. Beide Sammlungen nehmen eine Zwischenstellung ein zwischen der einfachen und der höfischen Küche ihrer Zeit.

dieselben wie im Altertum: Silphium und Liebstöckel verschwanden, Kümmel und Origanum wurden nur noch ausnahmsweise verwendet; dagegen dominierten nun Pfeffer und Safran überall. Die Saucen wurden nicht mehr mit Stärkemehl, sondern mit eingeweichter Brotkrume gebunden, und wo die römische Küche Öl und Honig verwendete, brauchte man im Mittelalter Schweinefett und Zucker. Auch die literarische Form veränderte sich vollkommen, und selbst dort, wo wie bei Platina die Apicianische Einteilung in zehn Bücher beibehalten wurde, haben die einzelnen Rezepte in Aufbau und Stil nichts mehr gemein mit denjenigen des Apicius.

Es kann kein Zweifel darüber bestehen, daß die antike kulinarische Tradition in der Zeit der Völkerwanderung und der Germaneninvasionen unterbrochen wurde und eine tiefgreifende Veränderung und Umgestaltung durchmachte, der in lexikologischer Hinsicht der fast vollständige Untergang der römischen Kochterminologie entspricht, die durch romanische Neuschöpfungen und zahlreiche Lehnwörter ersetzt wurde.

Daß die germanische Küche, obwohl viel primitiver als die römische, einen starken und bleibenden Einfluß gewann, zeigt sich vor allem bei den Bezeichnungen für die Suppe, ein den Römern unbekanntes Gericht, das der Küche des Mittelalters ihr charakteristisches Gepräge gibt: fr. *brouet,* it. *brodo* gehen auf das germ. *brod;* fr. *soupe,* it. *zuppa* auf germ. **sup* zurück. Auch der einfache Braten am Spieß und vor allem auf dem Rost wurde durch die Germanen wieder zu Ehren gebracht (in der römischen Küche war das Braten von Fleisch nicht mehr als ein Arbeitsgang von vielen bei der Zubereitung komplizierter Gerichte). Dafür zeugen fr. *rôtir,* it. *arrostire* aus germ. *hraustjan* 'rösten', afr. *braon*[1],

[1] Im *FEW 1,* 489, wird *braon* definiert als 'partie charnue, muscle, surtout le mollet et la fesse, morceau de viande propre à être rôti'. Ähnliche Definitionen finden sich bei Godefroy und Littré. In den Kochbüchern erscheint *braon* jedoch ausschließlich in der speziellen Bedeutung 'Brustfleisch des Geflügels', wie das besonders deutlich aus dem Rezept des *Blanc-manger* hervorgeht, eines im Mittelalter international verbreiteten Gerichts, dessen Hauptbestandteil zerstoßene Hühner- oder Kapaunbrüste waren.

prov. *brazon* 'Bratenstück' aus frk. *brado* 'Braten' und fr. *hâte* 'Rostbraten, Bratspieß' aus frk. *harst* 'Bratrost, Rostbraten' (durch Kreuzung mit lat. *hasta* 'Spieß'). Die altfranzösischen Bezeichnungen *soux* und *soucié* aus germ. *sulz*[1] zeigen, daß auch die Zubereitung von Sulzen eine germanische Neuerung war. Endlich wäre noch darauf hinzuweisen, daß auch einige Bezeichnungen von Backwerk germanischen Ursprunges sind: so afr. *flaon,*

Im *Tractatus* heißt es unter dem Stichwort *albus cibus:* «... post accipe carnes bene decoctas de pectore pullorum ...» Dasselbe Rezept lautet im *Viandier:* «*Blanc-menger* d'ung chappon pour ung malade. ... et avec ce, du *braon* de chapon ...» (p. 241), und in der *Ancient Cookery:* «*Blamanger* ... then take the *braune* of hennes or of cappons and broy them ...» (p. 430). Im *Epulario* ist im Rezept *mangiare biancho* die Rede von «petti di cappone ben battuto e pisto» (p. 10), und im deutschen *Dis Buch sagt von guter Spis* heißt es: «Der wöll machen eine *blamensier,* der neme dicke mandel milch und hüener brüste ...» (p. 13). Im *Livre fort excellent* tritt zum erstenmal die Form *blanc* de chapons auf (p. 57r), eine Alteration von *braon,* die wohl unter dem Einfluß der Rezeptbezeichnung *blanc-manger* entstanden ist (die Form *bramangiere,* die sich bei Frati, p. 61, findet, läßt allerdings die Vermutung zu, daß die ursprüngliche Bezeichnung des Gerichts *braon-menger* war und erst später in Anbetracht seiner weißlichen Farbe zu *blanc-manger* verändert wurde), und sich im Gegensatz zu *braon* in der Bedeutung 'Brustfleisch des Geflügels' über das Altfranzösische hinaus bis in die Gegenwart erhalten hat, in allen Wörterbüchern, auch im *FEW 1,* 398a, aber irrtümlicherweise direkt von *blanc* 'weiß' abgeleitet wird.

[1] Cf. A. Thomas, *Zur Etymologie von afr. soux soucié, R 38,* 579. – Ein interessanter Beleg für die germanische Herkunft der Sulzebereitung findet sich in einem Rezept des *Livre fort excellent:* «Pour faire *gellee* a l'ypocras prenez du vin blanc et mettez puis les espices, de la cannelle entiere, des cloudz de giroffle entiers, du houselat pour la pressurer ...» (p. 3r). Die Deutung der Bezeichnung *houselat* gibt eine Stelle aus dem Kochbuch des Balthasar Staindl, wo der Anfang eines Rezeptes für *Mandelkäs* folgendermaßen lautet: «Der mach also: Nimb ein Mandelmilch di gar schon gesigen ist, muß auf ein pfund Mandel wol vier lot Hausenblateren haben, damit mans sterck ...» (p. 1). Der Vergleich dieser beiden Stellen erlaubt uns anzunehmen, daß noch im 16. Jahrhundert Sulzen in Frankreich nach deutschem Vorbild mit einem Absud von Hausenblasen hergestellt wurden.

fr. *flan* < frk. *flado* 'Fladen', afr. *gastel,* fr. *gâteau* < frk. *wastil* 'Pfannkuchen'.

Größer und nachhaltiger als der germanische war jedoch der Einfluß der hochentwickelten kulinarischen Kultur der Araber auf die mediterrane Kochkunst des Mittelalters, der in einer ziemlich großen Zahl von arabischen Lehnwörtern seinen sprachlichen Niederschlag gefunden hat. Diese kulinarischen Arabismen sind auf sehr verschiedenen Wegen in die romanischen Sprachen eingedrungen.

Für den rein höfischen Charakter der mittelalterlichen Kochkunst typisch ist die schriftliche Entlehnung, wie sie M. Rodinson in seiner wichtigen Untersuchung über *Romania et autres mots arabes en italien* für *romania* 'plat de poulet aux grenades', *lomonia* 'plat de viande au jus de citron' und *sommacchia* 'plat de poulet au summac et aux amandes' nachgewiesen hat – Bezeichnungen, die samt den zugehörigen Rezepten in den italienischen Kochbüchern des 14. Jahrhunderts und im lateinischen *Liber* figurieren. Sie blieben aber – ähnlich wie *raniolle* und *ramole* aus it. *ravioli* in den französischen Kochbüchern des 14. bis 16. Jahrhunderts[1] – auf den höfisch schriftsprachlichen Kreis beschränkt und sind aus den Kochbüchern wieder verschwunden, ohne in der zeitgenössischen Literatur je erwähnt zu werden oder in einem Dialekt erhalten zu bleiben.

Eine andere arabisch-iranische Bezeichnung, die bis ins Französische eingedrungen ist, ist *sikbāǧ* 'marinierter Fisch', die im *Liber* als *scabetia,* bei Guerrini als *schibecce,* bei Nola als *escabeche* und im *Ménagier* in der verstümmelten Form *espimbèche* erscheint[2].

Einen Hinweis auf einen möglichen Weg der Entlehnung gibt M. Rodinson in seinem erwähnten Artikel über *Romania,* wo er daran erinnert, daß das lateinische Manuskript N° 9328 der Bibliothèque Nationale in Paris, in dem sich neben anderen Traktaten das *Liber de coquina,* das *Tractatus* und das *Liber de ferculis et condimentis* – die lateinische Übersetzung einer arabischen Diätetik – finden, gegen das Ende des 13. Jahrhunderts am an-

[1] Cf. *VRom. 22/2.* [2] Cf. *VRom. 22/2.*

gevinischen Königshof in Neapel geschrieben wurde, Ende 14. Jahrhundert sich aber in der Bibliothek des Grafen Jean de Berry befand. Dazu kommt, daß das lateinische Manuskript N° 7131 – um 1300 in Frankreich geschrieben – wie N° 9328 *Liber* und *Tractatus* enthält, daneben aber auch eine der ältesten französischen Rezeptsammlungen, die *Enseingnemenz qui enseingent a appareiller toutes manieres de viandes*[1]. Damit fehlt kein Glied mehr in der Kette, die den arabischen Orient über den Hof der Anjou in Neapel mit der Hofküche der Könige von Frankreich verbindet[2].

Es gibt allerdings auch arabische Bezeichnungen, die nicht auf dem Wege der schriftlichen Entlehnung in die Romania gelangten, sondern in Süditalien, Spanien oder den italienischen Seerepubliken direkt von den Arabern übernommen wurden. Es handelt sich dabei naturgemäß eher um handelsfähige Produkte,

[1] Zuletzt publiziert von G. Lozinski, *La Bataille de Caresme et Charnage,* Paris 1933 (Bibliothèque de l'Ecole des Hautes-Etudes, Sciences hist. et phil., fasc. 262), p. 55.

[2] Viel weniger klar sind die Beziehungen der englischen zur mediterranen Kochkunst des Mittelalters. Unsere Untersuchungen haben erwiesen, daß die englische kulinarische Terminologie nicht, wie die Herausgeber der englischen Texte annehmen (cf. *The Form of Cury,* p. 3, und *Two Fifteenth-Century Cookery Books,* p. 2), rein französischer Provenienz ist, daß sie vielmehr einen höchst interessanten Spiegel der mediterranen Kochterminologie bietet. Eine ganze Reihe von Bezeichnungen muß direkt aus dem Italienischen, aus dem Katalanischen oder sogar aus dem Arabischen stammen, da sie in französischer Sprache nirgends belegt sind. Wir erwähnen engl. *sambocade* (*Form of Cury*) 'eine Art Milchreis mit Holunderblüten', entsprechend it. *sambugato* (Frati), engl. *tredure* (*Ancient Cookery*) 'Brotsuppe', entsprechend it. *tredura* (Guerrini), und schließlich drei Ausdrücke, denen wir im Verlaufe unserer Untersuchungen begegnen werden: *rafioli,* direkt aus dem Italienischen entlehnt (cf. *VRom. 22/2*), *endobat,* wahrscheinlich katalanischer Herkunft (cf. *VRom. 22/2*) und *syripe,* wohl aus der arabischen Diätetik übernommen (cf. p. 70). Diese Bezeichnungen mediterraner Küche, die heute spurlos aus der englischen Kochterminologie verschwunden sind, illustrieren die scharfe Trennung zwischen der kosmopolitischen Hof- und der Volkssprache, die wohl nirgends schärfer ausgeprägt war als im mittelalterlichen England.

wie Fischkonserven oder Süßigkeiten, als um Rezepte: wir erwähnen das schon zitierte *sikbāǧ, bottarga* 'Fischrogen', *cubbaita* 'Art Torrone' und *marzapan*[1]. Diese direkt übernommenen Bezeichnungen haben sich im Gegensatz zu *romania, lomonia* usw. bis heute in der Allgemeinsprache erhalten, sei es in den Dialekten wie *scapece, cubbaita* oder in der Schriftsprache wie *marzapan* und *bottarga*[2].

An der Umwandlung der antiken in die mediterrane Kochkunst des Mittelalters hatten neben dem germanischen und dem arabischen Einfluß auch die strengen Fastengebote des Christentums entscheidend Anteil. Dieser Einfluß manifestiert sich häufig schon in der äußern Form der Kochbücher: in ihrer Zweiteilung in einen Abschnitt für Fleisch- und in einen solchen für Fastengerichte. Auch Gemüse, Kartoffel- und Süßspeisen werden von dieser Trennung erfaßt und, je nachdem sie tierische oder nur pflanzliche Zutaten enthalten (vor allem: ob sie mit Fett oder Öl zubereitet werden), in der Fleisch- oder in der Fastenabteilung aufgeführt. Wie wichtig die Kenntnis dieser Fleisch- und Fastenformen desselben Gerichtes für die Beurteilung etymologischer Probleme sein kann, wird sich beim Studium der Bezeichnungen *lasagne* und *maccaroni* zeigen, die im Italienischen sowohl die in Fleischbrühe gekochten und oft mit Fleisch gefüllten Teigwaren als auch die süße, im Ofen oder in Öl gebackene Fastenspeise bezeichneten, bei der Übernahme ins Französische jedoch bald eine lautliche Differenzierung erfuhren, indem die angepaßten Lautformen *macaron* und *lozan* zur Bezeichnung des Gebäcks verwendet wurden, die italienischen Formen *macaroni* und *lasagne* sich dagegen als Bezeichnungen der in steigendem Maße importierten italienischen Teigwaren auch in Frankreich durchsetzten[3]. Im Gebiete der Fastenspeisen hat sich übrigens ein Charakteri-

[1] Cf. STEIGER, *Aufmarschstraßen*, p. 42ss.

[2] Von Italien aus sind diese Arabismen zum Teil auch in die übrige Romania ausgestrahlt, wie *bottarga* nach Südfrankreich und Spanien oder *marzapan*, das sich über die Grenzen der Romania hinaus in ganz Westeuropa verbreitet hat.

[3] Cf. *VRom. 22/2.*

stikum der antiken Küche bis ins 18. Jahrhundert hinein erhalten können: die Freude an dekorativen Verwandlungskünsten, das heißt an der täuschenden Nachahmung von Fleischgerichten aus Fischfleisch oder reinen Surrogaten. So finden wir beispielsweise im *Viandier*, p. 51: *Servelast de poisson*, und im *Livre fort excellent*, p. 62v: *Œufs falsifiez ou artificiels*, und bei Lavarenne: *Jambon de poisson, Servelast de poisson pigeonneaux de blanc de brochet* usw.

Im übrigen erreichen aber die französischen, spanischen und italienischen Rezepte des Mittelalters die raffinierten Verwandlungskünste der römischen Küche bei weitem nicht. Künstliche Schaugerichte, wie sie beispielsweise im Gastmahl des Trimalchio bis zum Überdruß aufgetragen und geschildert werden, stellt man nur in viel bescheidenerem Maßstab her: so findet sich im *Liber* das Rezept einer mit lebenden Vögeln gefüllten Pastete (II, 29: *De pastillo avium vivarum*) und im *Viandier*, p. 121, das Rezept des *Paon revestu*, eines Pfaus, der, mit seinen Federn besteckt – einem lebendigen Pfau täuschend ähnlich –, als Schaustück aufgetragen wird. Auf die verbreitete Sitte, die verschiedensten Gerichte mit Wappen zu schmücken, weisen Bezeichnungen hin wie *Escusson de gellee, Fleur de lys de gellee* (*Livre fort excellent*, p. 71r), *Potaige ecartelé ou party* (*Viandier*, p. 69) und *Blanc menger party* (*Ménagier*, p. 44).

Die Zubereitung des einzelnen Gerichtes blieb jedoch – gemäß den Lehren der Diätetik[1] – ähnlich kompliziert wie in der Antike. Das Fleisch wurde meist gekocht, dann gebraten und gehackt, mit Gewürzen, Essig, Honig und Mandeln vermischt, bis es seinen natürlichen Geschmack völlig verloren hatte. Diese Maskierung des natürlichen Geschmacks der Nahrungsmittel war über die diätetischen Vorschriften hinaus ein eigentliches Ziel der mittelalterlichen wie auch der antiken Kochkunst. Erreicht wurde dieses Ziel vor allem durch die übermäßige Verwendung von Gewürzen, die für die ganze präkolumbinische Zeit charakteristisch ist. Man findet nicht nur in den Kochbüchern lange Listen

[1] Cf. p. 67ss.

der notwendigen Gewürze[1], sondern kann aus zeitgenössischen Inventarien auch ersehen, daß diese Gewürze tatsächlich verwendet wurden. So erwähnt zum Beispiel das Inventar des Besitzes der Jeanne d'Evreux von 1370 an exotischen Gewürzen: Pfeffer, Ingwer, Zimt und Zimtblüte, Paradieskörner, Nelken, Safran, Mastix, Koriander, Muskatnüsse und Garingal[2]. Im ungeheuren Konsum an seltenen und teuern Gewürzen manifestieren sich auch Freude an der Repräsentation und Bedürfnis nach Luxus, die an den Fürstenhöfen des Mittelalters in allen Lebensgebieten dominierten. Im *Tractatus* II, 11, heißt es: «... Ad homines simplices et mediocres sufficiat: piper uncias 3 cum canella et mica panis.» Gewöhnliche Gemüse, wie Erbsen und Lauch, oder das Fleisch von Haustieren – abgesehen vom Geflügel – werden in den mittelalterlichen Kochbüchern nicht erwähnt. Wichtigstes Kriterium für die Wahl der Lebensmittel und der Zutaten ist ihre Kostbarkeit und Seltenheit.

Ein weiteres Charakteristikum der mediterranen Küche des Mittelalters ist ihre kosmopolitische Offenheit: es werden nicht nur Produkte entfernter Herkunft verwendet, sondern die Speisen werden mit Vorliebe auch nach Rezepten fremder Herkunft zubereitet. Dieselbe Tendenz weist M. Rodinson in seinen *Recherches* für die arabische Kochkunst im Zeitalter der Kreuzzüge nach, indem er zeigt, daß das *Kitāb al-wuṣla,* eines der verbreitetsten arabischen Kochbücher (wenig vor 1261 geschrieben), nicht nur arabische, iranische, ägyptische, berberische, türkische und kaukasische Rezepte enthält, sondern auch einen Braten nach fränkischer Art erwähnt, was durchaus verständlich ist, wenn man bedenkt, daß dieses Werk in der Kreuzzugszeit verfaßt wurde – ebenso wie die Tatsache, daß das Kapitel der Gewürzsaucen mit *ṣlṣ* überschrieben ist, dem Plural von *salsa,* also eine mittelalterliche Entlehnung von it. *salsa* darstellt.

In ähnlicher Weise finden wir auch in den spanischen, italienischen und französischen Kochbüchern des Mittelalters – neben

[1] Cf. *Viandier,* p. 96: «Espices appartenantes à ce présent Viandier Gingembre, canelle, girofle, graine de paradis, poyvre, mastic, garingal, noix muscade, saffran, canelle, sucre, agnis et pouldre fine.»

[2] Cf. Legrand d'Aussy, *La vie privée des Français,* Paris 1815, p. 13.

den erwähnten, die Mittelmeerländer und Deutschland betreffenden Herkunftsbezeichnungen – Ausdrücke wie *Brodo saracenico* (Frati) oder *Brouet georgiet* (*Livre fort excellent*), welche letztere Bezeichnung an die von Rodinson aus dem *Kitāb al-wuṣla* erwähnten Filets nach georgischer Art erinnert.

III. Die Neuorientierung in Italien und ihre Ausstrahlung nach Frankreich im 16. Jahrhundert

Im Laufe des 15. Jahrhunderts setzte in Italien auf dem Gebiete der Ernährung eine Entwicklung ein, die – in der Folge durch die Entdeckung Westindiens und dem hieraus resultierenden Sturz der Gewürzpreise unterstützt – von den mittelalterlichen Mischgerichten und Gewürzsaucen wegführte zu einer Kochkunst, die sich immer mehr bemühte, den einem Nahrungsmittel eigenen Geschmack nicht zu zerstören, sondern durch entsprechende Zutaten noch besser hervorzuheben und zu ergänzen.

Die erste Frucht dieser Neuorientierung war das 1476 erschienene lateinische Kochbuch und diätetische Traktat *De honesta voluptate et valetudine* des Platina Cremonensis, hinter welchem Pseudonym sich der päpstliche Bibliothekar Bartolomeo Sacchi verbarg. Es ist das kein revolutionierendes Werk; manch mittelalterliches Gericht findet sich hier noch – wir erwähnen nur das Rezept der *Ova Trutae condita ut Pisa credantur* (p. 119); die neue Tendenz zu einer einfacheren und differenzierteren Zubereitungsart ist jedoch unübersehbar und setzt sich dann siegreich durch bei den beiden repräsentativen Nachfolgern Platinas im 16. Jahrhundert: bei Cristoforo di Messibugo, dem Haushofmeister des Kardinals Ippolito d'Este von Ferrara, dessen *Banchetti* 1549 erschienen, und bei Bartolomeo Scappi, dem Leibkoch von Papst Pius V., der 1570 seine *Opera* publizierte.

Nach der neuen Kochtechnik wurden beispielsweise die Fische in einem Sud aus Wein, Wasser und Kräutern gekocht (fr. *court-bouillon*) und hierauf, ohne weitere Komplikationen, mit einer Sauce serviert. Auch das Schmoren des Fleisches im gedeckten Gefäß (it. *stufare*, fr. *étuver*) gehörte zu den Neuerungen. Die Suppen waren nicht mehr wie im Mittelalter mehr oder weniger

komplizierte Ragoûts, sondern bestanden nur noch aus Fleischbrühe mit einer Einlage. Die pflanzliche Nahrung wurde allgemein stärker berücksichtigt: neue delikate Gemüse, wie Spargeln, Schwarzwurzeln, Artischocken und Fenchel, tauchten auf.

Neu war auch die Sitte, als Vorspeise Salate, Radieschen, Oliven, rohe Fenchel, Schinken und Wurstwaren und zum Nachtisch Käse und Früchte (Orangen, Trauben; Äpfel, Birnen) aufzutragen; also alles Dinge, die ohne irgendwelche Zubereitung direkt auf den Tisch kommen[1]. Diese *Antipasti* von leichten und delikaten Speisen wurden oft zu eigentlichen kleinen Mahlzeiten ausgebaut, den *Collationi,* die in der Nacht während eines Festes oder nach einer Theateraufführung serviert wurden. Wir werden im Kapitel über *daube* sehen, daß diese *colations* oder *ambigus,* wie ihre reichere Form genannt wurde, im Frankreich des 17. Jahrhunderts sehr *en vogue* waren[2].

Diese skizzierte Entwicklung der Kochkunst in Italien griff im 16. Jahrhundert auch nach Frankreich über; der *Platine en françoys* macht schon 1505 die neue italienische Richtung in Frankreich bekannt; er erreichte allerdings nicht die Zahl der Neuauflagen, welche das durchaus mittelalterliche *Livre fort excellent* im Lauf des 16. Jahrhunderts erfuhr. Viel bedeutender

[1] Scappi unterscheidet Vorspeise und Nachtisch als *Primo* und *Ultimo servitio di credenza* von dazwischenliegenden 3 bis 4 *servitii di cucina.* Als Beispiel sei ein Primo servitio di credenza genannt, wie er von Scappi in seinem vierten Buch *Dell'imbandire vivande,* p. 165v, aufgeführt wird:

Visciole o marasche
Arbicoccole grosse
Insalate di verdura di piu sorte
Alici acconcie con aceto, olio e origano
Bottarghe acconcie
Sgombri marinati, serviti con suo sapore sopra
Fravolini marinati con suo sapore sopra
Tortiglioni ripieni alla Lombarda
Insalata di code di cinquecento gambari
Ricotte passate, servite con zuccaro sopra
Pasticci di Corvi di sei libre per pasticci, serviti freddi.

Cf. auch Messibugo, *Conviti diversi,* p. 56ss.

[2] Cf. *VRom. 22/2.*

aber war der direkte Einfluß, welchen die Italiener am Hofe der letzten Valois in allen Bereichen des höfischen Lebens ausübten. Es sei nur daran erinnert, daß Katharina von Medici, anläßlich ihrer Vermählung mit dem französischen Dauphin, dem späteren Henri II, 1533 eine ganze Anzahl florentinischer Köche in ihrem Gefolge nach Paris mitbrachte.

Montaigne macht sich in seinen Essais (Livre I, chap. 11) lustig über die große Wichtigkeit, welche der italienische Haushofmeister des Kardinals Caraffa der Kochkunst, der Dekoration und Anordnung einer Festtafel beimißt:

> « Il m'a faict un discours de cette science de gueule, avec une gravité et contenance magistrale, comme s'il m'eust parlé de quelque grand point de théologie. Il m'a déchiffré une différence d'appétits: celuy qu'on a à jeun, qu'on a après le second et tiers service; les moyens tantost de l'éveiller et picquer; la police des sauces, premièrement en général, et puis particularisant les qualitez des ingrédiens et leurs effects; les différences des salades selon leur saison ... Après cela, il est entré sur l'ordre du service plein de belles et importantes considérations. Et tout cela enflé de riches et magnifiques paroles, et celles mesmes qu'on employe à traicter du gouvernement d'un empire. »

Dieser Einfluß der verfeinerten italienischen Lebensart spiegelt sich in der Terminologie der Kochkunst wie auch in der Terminologie des höfischen Lebens, des Vergnügens, der Kleidung, der Außen- und Innenarchitektur in einer großen Zahl von italienischen Lehnwörtern.

Neben den Bezeichnungen für Teigwaren *ravioli, maccaroni* und *lasagne,* mit denen wir uns später beschäftigen werden, wurden im 16. Jahrhundert noch eine ganze Reihe weiterer Küchenwörter aus dem Italienischen entlehnt, so zum Beispiel *cervelas, boutargue, caviar, animelle, chambelle, frangipane, massepain, artichaut, brocoli, salsifis, bergamotte, perce*[1].

Unter diesen aus dem Italienischen entlehnten Wörtern gibt es nicht nur Bezeichnungen orientalischen Ursprungs, wie *massepain, caviar, boutargue*[2], sondern auch Wörter, die aus der kata-

[1] Cf. H. Wind, *Les mots italiens introduits en français au XVI^e siècle,* p. 168 ss.

[2] Im *FEW 1,* 654, figuriert *boutargue* als arabisch-provenza-

lanischen Kochterminologie am Hofe der aragonesischen Könige in Sizilien und Neapel in die zeitgenössische italienische Küchensprache eingedrungen waren. Dazu gehören die durch den *Platine françois* übernommenen Bezeichnungen *Mirause de Cateloigne* und *Carabasse à la cathelane,* des weiteren auch *capirotade* und erst im 17. Jahrhundert *daube,* deren Weg vom Katalanischen über das Italienische bis in die französische Kochterminologie wir im folgenden Kapitel über *daube* nachzeichnen werden[1].

Angesichts dieses beträchtlichen sprachlichen Beitrags Italiens mag es erstaunlich scheinen, wenn Sainéan in *La Langue de Rabelais,* Bd. II, p. 204, schreibt: «L'art culinaire de la Renaissance est éminemment français. Quelques apports de l'Orient et de l'Italie mis à part, la grande majorité des noms de plats est nationale.» Es erübrigt sich, an dieser Stelle auf die Unhaltbarkeit der zweiten Behauptung einzugehen; der erste Satz dagegen: «L'art culinaire de la Renaissance est éminemment français», entspricht insofern den tatsächlichen Verhältnissen, als die französische Kochkunst, wie sie sich uns in Kochbüchern – mit Ausnahme des *Platine françois* – und in literarischen Belegen darstellt, trotz dem italienischen Einflusse noch durchaus mittelalterlichen Charakter hat; das heißt, sie ist nicht französisch, wie Sainéan sagt, sondern noch ganz der mediterranen mittelalterlichen Tradition verhaftet, von der sich die italienische Kochkunst gelöst und selbständig gemacht hat.

Was die italienischen Lehnwörter betrifft, so bezeichnen sie ja zum Teil auch noch eher mittelalterliche Gerichte, wie *raynolle, capilotade, cervelas,* zum Teil allerdings auch delikate Speisen, wie *animelle, caviar, artichaut* usw.

---

lisches, *caviar* (*2*, 557) als arabisch-italienisches Lehnwort. Da nun aber einerseits Steiger in den *Aufmarschstraßen,* p. 47, zeigt, daß die südfranzösischen und spanischen *bottarga*-Formen aus dem Italienischen entlehnt sind und anderseits in den italienischen Kochbüchern *bottarga* und *caviaro* meist miteinander genannt werden, läßt sich wohl auch annehmen, daß *bottarga* nicht nur über den Umweg über das Provenzalische, sondern auch direkt aus dem Italienischen nach Frankreich gelangt ist, um so mehr als wir bei Amyot (zit. Huguet) auch die italienische Lautform *botargues* finden.

[1] Cf. *VRom. 22/2.*

Dieses Durch- und Nebeneinander von alter Richtung und neuen Tendenzen ist charakteristisch für diese Epoche: es sollte noch bis zur Mitte des folgenden Jahrhunderts dauern, bis die im 15. Jahrhundert in Italien begonnene Wandlung der Kochkunst im ersten französischen Kochbuch ihre Früchte trug. Wir denken dabei nicht so sehr an das berühmte Kochbuch von Lavarenne (1651), dessen Rezepte teilweise noch ziemlich barbarisch anmuten, als an das ausgezeichnete Werk des unbekannten Sieur Robert *L'art de bien traiter* von 1674, dem kein großer Erfolg beschieden war, dessen Grundsätze und Anordnungsprinzipien jedoch durch die bekanntesten Autoren des 18. Jahrhunderts von La Chapelle bis Carême beibehalten wurden. Der Sieur Robert schrieb in der Einleitung zu seinem Kochbuch Dinge, die Platina in Italien schon vor 200 Jahren erkannt hatte:

«Je sçay bien qu'en matière de nouveautés il n'est pas facile de plaire à tout le monde et que comme les humeurs aussi les gousts sont differens; mais si dans ce rencontre on se veut donner la peine de faire quelques réflexions sur le sujet que je traite aujourd'hui par des voies toutes opposées à celles dont quelques vieux auteurs ont parlé à leur mode, on ne peut disconvenir, on avouera même que j'ai eu raison de reformer cette antique et dégoûtante manière d'apprester les choses et de les servir, dont la disconvenance et la rusticité ne produisent que profusions excessives sans ordre, que dépenses inutiles sans ménagements, et enfin que superfluités incommodes, sans profit et sans honneurs. Ce n'est point aujourd'hui ce prodigieux regorgement de mets, l'abondance des ragouts et des galimafrées, la compilation extraordinaire des viandes qui composent la bonne chere, ce n'est pas cet entassement confus de diverses especes, ces montagnes de rost, ces entremets bizarrement servis, où il semble que l'artifice et la nature s'aillent entièrement épuiser pour la satisfaction des sens, qui font l'objet le plus sensible de la délicatesse de nostre goust, c'est bien plûtot le choix exquis des viandes, la finesse de leur assaisonnement, la politesse et la propreté de leur service ... qui contribuent essentiellement à la bonté d'un repas ...»

Im 17. Jahrhundert wirkte sich der italienische Einfluß nicht mehr aus – wie im vorhergehenden Jahrhundert – in der Übernahme einer großen Zahl von italienischen Gerichten und ihren Bezeichnungen, sondern in einer tiefgreifenden Umgestaltung der Kochtechnik. Immerhin wurden auch im 17. und 18. Jahrhundert

noch italienische Gerichte übernommen, wie beispielsweise *daube*[1], *paupiette*[2], *poupeton*[3] und *brésole*[4].

Zürich *Alice Vollenweider*

(Schluß folgt)

[1] Cf. *VRom. 22/2.*

[2] Unsere Materialien weisen darauf hin, daß *paupiette* 'Fleischvogel' oder älteres *poupiette* nicht, wie im *FEW 9,* 548, angenommen wird, eine Ableitung von afr. *polpe,* sondern ein italienisches Lehnwort ist und in Lautform und Bedeutung it. *polpetta* entspricht, dessen Bedeutungsentwicklung von 'Fleischvogel' im 16. Jahrhundert zu 'Hackfleischkugel' im modernen Italienisch wohl daran schuld ist, daß die Identität der beiden Gerichte bisher nicht entdeckt wurde, obwohl die häufige Bezeichnung *à l'Italienne* (cf. La Chapelle IV, p. 184 *Popiettes à l'Italienne,* und Marin III, p. 145 *Poulpettes à l'Italienne*) den Gedanken an eine italienische Herkunft des Gerichts eigentlich nahelegt. *Polpetta* wird in allen italienischen Kochbüchern des 16. und 17. Jahrhunderts mit mehreren Rezepten erwähnt; der erste französische Beleg stammt nicht, wie das *FEW* angibt, aus dem Jahre 1732: *Poupiettes* ist schon 1691 bei Massialot (p. 449) zu finden.

[3] *Poupeton* 'Hackfleischpastete' ist genau wie *poupiette* ein italienisches Lehnwort und kommt von *polpettone,* das ursprünglich eine große *polpetta* (cf. Scappi, p. 23r) bezeichnete, oft aber auch einfach als Synonym von *polpetta* verwendet wurde (cf. Scappi, p. 88v), gegen Ende des 16. Jahrhunderts aber eine Bedeutungsverschiebung zu 'Hackbraten' erfuhr, wie Oudin 1627 bezeugt: «*polpettone:* sorte de viande de veau ou autre, hachée comme nos andouillettes, mais en gros peloton ou bien comme un gâteau.» In dieser Bedeutung wurde *polpettone* dann ins Französische übernommen, wo es zum erstenmal 1651 bei Lavarenne erscheint als Bezeichnung einer Hackfleischpastete mit einer Einlage von Geflügelragoût und delikaten Gemüsen, wie Spargeln, Champignons und Artischocken. 1691 schreibt Massialot über dieses Gericht: «L'on fait des *poupetons* de toutes sortes de viandes: ce qui déguise le *poupeton,* c'est le ragoût différent qu'on met dedans» (p. 183). Die Umformung des einfachen italienischen Hackbratens in das komplizierte und delikate französische Gericht ist sehr bezeichnend für den dominierend höfischen Charakter der ständig sich verfeinernden französischen Kochkunst des 17. Jahrhunderts.

[4] *Brésole* 'grilliertes Stück Fleisch' kommt von it. *brisauolo* (Scappi), *brasiolo* (*Epulario*), heute *braciuola.* Der erste Beleg im Französischen findet sich 1691 bei Massialot (p. 168 *brusoles*) und später bei La Chapelle 1735 (III, p. 701 *brésolles à l'Italienne*). Cf. auch *FEW 1,* 507.