

Küche, Geschirr und Essmanieren im Mittelalter

Autor(en): **Tauber, Jürg**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Archäologie der Schweiz : Mitteilungsblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Ur- und Frühgeschichte = Archéologie suisse : bulletin de la Société suisse de préhistoire et d'archéologie = Archeologia svizzera : bollettino della Società svizzera di preist**

Band (Jahr): **8 (1985)**

Heft 3: **Essen und Trinken in früheren Zeiten = L'alimentation dans les temps anciens**

PDF erstellt am: **03.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-7371>

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.

Abb. 1
Darstellung einer Küche. Titelbild eines Kochbuchs, das 1531 in Augsburg erschien. (»Von allen Speysen und Gerichten...«) Deutlich erkennbar sind die aus verschiedenen Materialien bestehenden Küchengeräte: Auf dem erhöhten Herd stehen keramische Töpfe mit Deckeln; ein Kessel aus Kupfer hängt über dem Feuer, vorn liegt (umgekehrt) eine Pfanne aus Kupfer oder Messing. Vor dem Herd stehen ein Grapen und ein Mörser (vermutlich aus Messing oder Bronze). Ansonsten erkennt man Körbe mit

Gemüse und Fischen, Fässer für Essig, Wein usw. Auch wenn das Bild erst aus dem 16. Jahrhundert stammt, vermag es durchaus einen Eindruck zu vermitteln, wie eine Küche um 1300 ausgesehen haben könnte.
Frontispice d'un livre de cuisine paru en 1531 à Augsburg. Les ustensiles de cuisine en diverses matières sont bien représentés.
Copertina di un libro di cucina apparso a Augsburg nel 1531. Si riconoscono utensili di cucina di materiale diverso.

Küche, Geschirr und Essmanieren im Mittelalter



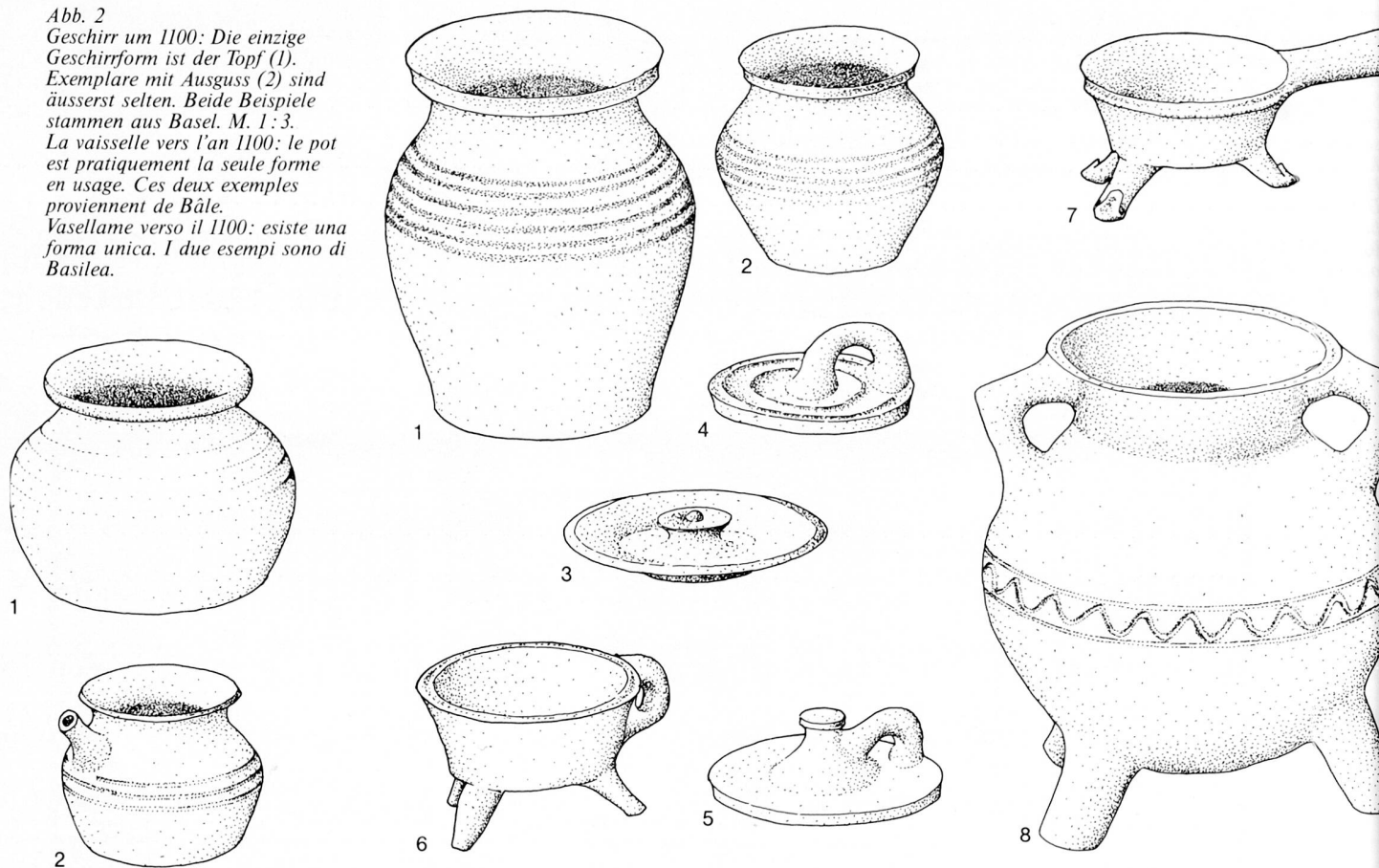
Wenn man versucht, einen Überblick über die Literatur zum Thema »Essen und Trinken im Mittelalter« zu gewinnen, wird man sehr rasch einige interessante Feststellungen machen können. Zum einen ist diese Literatur nicht sehr umfangreich, zum andern betrifft sie in erster Linie das Spätmittelalter und die Frühe Neuzeit, was hauptsächlich durch die Quellenlage bedingt ist¹. Ebenfalls davon abhängig ist der Inhalt dieser Literatur: Es handelt sich durchwegs um das Essen und Trinken an Festen der Oberschicht, auch wenn immer wieder nebenbei auf die alltägliche Ernährung und auf das Essen der ärmeren Bevölkerung hingewiesen wird. Es wäre deshalb wohl wenig sinnvoll, in

diesem Beitrag das bekannte Thema einmal mehr zu variieren. Viel interessanter scheint mir der Versuch zu sein, die Entwicklung einzelner Aspekte aus der Geschichte von Essen und Trinken zu beleuchten, die einerseits vor das Einsetzen der meisten schriftlichen und ikonographischen Quellen zurückgeht, andererseits nicht das Essen und Trinken selbst in den Mittelpunkt stellt, sondern seine »Umgebung«, also etwa die Koch- und Tischsitten. Die relative Seltenheit schriftlicher und ikonographischer Quellen zwingt uns zunächst dazu, vor allem auf archäologischem Material aufzubauen. Aus der archäologischen Quellenlage geht aber klar hervor, dass auch hier in erster Li-

nie oberflächliche Lebensformen behandelt werden. Grabungen auf Burgen machen eben nach wie vor den Hauptlieferanten für mittelalterliche Bodenfunde aus, gefolgt von solchen in Stadtkernen, während entsprechende Forschungen in ländlichen Siedlungen leider noch sehr selten sind.

Aus der Fülle des archäologischen Materials wählen wir einen geographischen und einen zeitlichen Schwerpunkt: Zum einen sollen vor allem die Funde der Nordschweiz herangezogen werden, die besonders reichhaltig sind. Die Resultate gelten gewiss zunächst nur für diese Region; in ihrer Tendenz freilich dürften sie auf das gesamte westliche Mitteleuropa anzuwenden 197

Abb. 2
 Geschirr um 1100: Die einzige
 Geschirrforn ist der Topf (1).
 Exemplare mit Ausguss (2) sind
 äusserst selten. Beide Beispiele
 stammen aus Basel. M. 1:3.
 La vaisselle vers l'an 1100: le pot
 est pratiquement la seule forme
 en usage. Ces deux exemples
 proviennent de Bâle.
 Vasellame verso il 1100: esiste una
 forma unica. I due esempi sono di
 Basilea.



sein, möglicherweise sogar darüber hinaus. Zum andern soll nicht das Mittelalter in seiner Gesamtheit behandelt werden, sondern lediglich zwei relativ kurze Zeitspannen um 1100 und um 1300. So wird die Entwicklung, die das Umfeld von Essen und Trinken erlebt, erst richtig deutlich. Im Rahmen dieser Arbeit kann natürlich nicht ein Querschnitt durch sämtliche Funde zu diesem Thema geboten werden. Ich beschränke mich deshalb auf einen kleinen Ausschnitt, die Geschirrkemik. Alle anderen Materialgruppen müssen sich mit eher kursorischen Erwähnungen bescheiden.

Essen und Trinken nahmen – als elementare Bedürfnisse – einen wichtigen Platz im Leben der mittelalterlichen Menschen ein. Die Beschaffung der täglich benötigten Nahrung sowie ihre Zubereitung dürften einen nicht unerheblichen Teil der Arbeitskraft in Anspruch genommen haben. Nicht nur die Zubereitung der Mahlzeiten selbst kostete viel Zeit, sondern auch das Heranschleppen von Holz, das Anfachen und der Unterhalt des Feuers sowie das

holen, Bächen oder Quellen. In Zeiten des Überflusses, wenn etwa Tiere geschlachtet oder Früchte und Gemüse geerntet wurden, verursachte die Konservierung der Überschüsse viel Arbeit: Fleisch (und Fisch) wurden getrocknet, geräuchert und vor allem eingesalzen, Früchte und Gemüse ebenfalls getrocknet, in Essig eingelegt usw. Nur so konnten die allzu oft auftretenden Perioden des Mangels einigermaßen überbrückt werden.

Für all diese Arbeiten war eine ganze Anzahl von Einrichtungen und Geräten aller Art notwendig: Feuerstellen mit Drehgalgen für grosse Kessel, Herdketten, Pfannenknechte, Bratspiesse und Bratrost sowie Backöfen gehören ebenso ins Umfeld von Essen und Trinken wie Gefässe und Behälter zum Kochen, zur Aufbewahrung von Vorräten, zum Auftragen und schliesslich zur Verwendung bei Tisch. Diese Behälter konnten aus Holz (gedrechselt oder in Form von Daubengefässen und Körben), aus Textilfasern (Säcke und Beutel) aus Keramik, Buntmetall (Kupfer, Bronze, Messing), Stein (Mühlen und Mörser), Glas (Trinkglä-

ser) usw. bestehen. Ebenfalls in der Küche und bei Tisch verwendet wurden Geräte, die auch anderswo gebraucht werden konnten, wie Messer und Beleuchtungsgerät (Kerzenständer, Öllämpchen usw.)².

Geschirr um 1100

Wenden wir uns nun der Geschirrkemik um 1100 und um 1300 zu. Für die Zeit um 1100 fällt bereits bei einem raschen Überblick über das vorhandene Material auf, dass lediglich eine einzige Form vorhanden ist: der Topf. Auch bei näherer Untersuchung wird dieser Eindruck nur insofern korrigiert, als ganz selten Gefässe derselben Form, aber mit Ausgusstülle bekannt sind. Die Töpfe besitzen einen bauchigen, gedrungenen Körper und einen leicht nach aussen gebogenen Rand, sind handgeformt, von eher unsorgfältiger Machart, und reichen im Farbenspektrum von hellrot bis schwarz, wobei dunkle, graue und braune Töne vorherrschen. An Verzierungen findet man Wellenlinien auf der Schulter so-

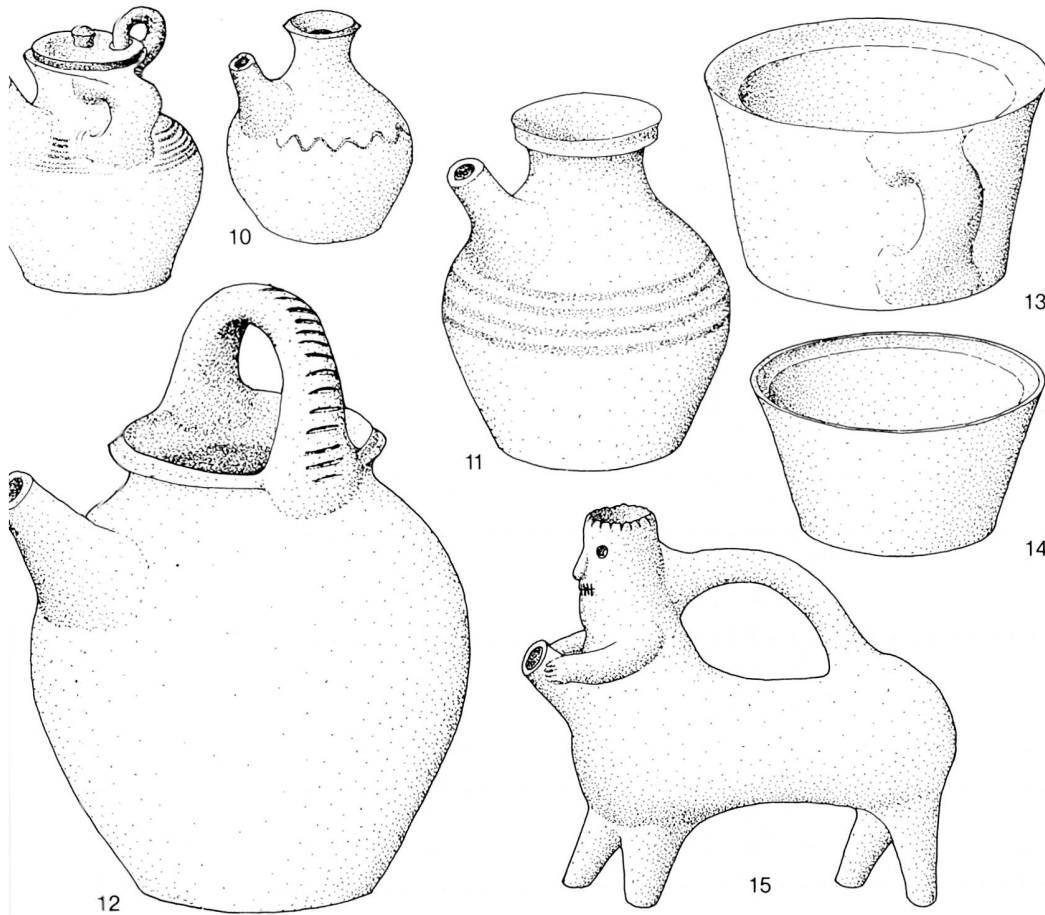


Abb. 3
Auswahl aus dem Geschirrsortiment um 1300: Töpfe (1.2), verschiedene Formen von Deckeln (3-5), Kochschüsseln oder Pfannen mit Ösenhenkel oder Stiel (6.7), mit Innenglasur, Grapen (8), glasiertes Kännchen mit Deckel (9), Ausgussflaschen (10.11), Bügelkanne oder »Verenakrug« (12), Schüsseln (13.14), 13 mit Bandhenkel, beide glasiert, Aquamanile oder Giessgefäss in Form eines Kentauren (15). Alles Beispiele aus Basel oder von Burgen aus der Umgebung. M. 1:3. Un aperçu des formes de vaisselle vers 1300. Provenance: ville de Bâle et châteaux-forts de la région. Scelta di vasellame del 1300. Esempi di Basilea o di castelli nelle vicinanze.

wie horizontalen Kammstrich auf Schulter und Oberteil des Bauches. Der einfache Topf ist um 1100 also – mit den äusserst seltenen Ausnahmen der Ausgussexemplare – das einzige *keramische* Gefäss. Deshalb dürfte die Bezeichnung »Kochtopf« insofern falsch sein, als der Topf das Gefäss schlechthin war und somit allen möglichen Zwecken diente. Sein Anwendungsbereich dürfte allerdings – mindestens in besseren Haushaltungen – vornehmlich auf die Küche beschränkt gewesen sein, wo er als Kochtopf, Wasserbehälter (bzw. Behälter für alle Flüssigkeiten), vermutlich aber auch als Vorrats- und Einmachgefäss diente. Neben den einfachen Töpfen muss aber eine Vielzahl von weiteren Gefässen verwendet worden sein, vor allem eben bei Tisch: Sie bestanden vornehmlich aus Holz, etwa in Form von gedrechselten oder geböttcherten Schalen und Näpfen, als Brettchen oder in Form von Körben. Auch Kupfer- oder Bronzeschalen sind denkbar. Im ganzen jedoch muss um 1100 von einer recht bescheidenen Küchen- und Tischausstattung ausgegangen werden.

... und Geschirr um 1300

Betrachtet man dann jedoch die Geschirrkemik der Zeit um 1300, erkennt man leicht, dass sich gegenüber 1100 sehr viel verändert hat. Hauptsächlich verbreitete Form ist zwar immer noch der Topf, der nun allerdings etwas gestreckter ist, eine andere Randprofilierung aufweist und auf einer schnellaufenden Drehscheibe angefertigt wurde. Der Brand ist allgemein härter, die Farbe grau, von wenigen hellroten Ausnahmen abgesehen. An Verzierungen findet man vor allem Riefeln auf der Schulter, selten Wellenlinien oder einfache Rollstempelmuster. Daneben treten nun aber andere Formen auf, die teils in der Küche, teils aber auch auf dem Tisch verwendet worden sein müssen. Zum Kochen dienten die als »Grapen« bekannten Dreibeintöpfe mit kugeligem Körper und Trichterrand, denen durch die drei Beine und die beiden randständigen, abgewinkelten Henkel ein charakteristisches Aussehen verliehen wird. Neben den auch bei einfachen Töpfen bekannten Riefeln finden wir mitunter

glatte Leisten auf dem grössten Bauchdurchmesser – neben der Henkelform und dem manchmal auftretenden Fischgratdekor auf den Beinen ein weiteres Indiz, dass die Vorbilder dieser Gefässform aus Bronze bestanden. Diese Bronze-grapen waren etwa in Norddeutschland bereits vor 1250 sehr beliebt. Bei uns wird dieses Gefäss in Keramik seit etwa 1250 nachgeformt. Ein weiteres Kochgefäss dieser Zeit sind napfförmige Pfannen, ebenfalls mit drei Beinen und mit Ösengriff oder Tüllenstiel (wobei letzterer einer jüngeren Form angehört), die innen meistens grün oder braun glasiert wurden. Ebenfalls in den Bereich der Küche sind die Deckel zu zählen, die in ihrer keramischen Ausformung erst in der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts aufkommen. Vorher waren sie vermutlich aus Holz. Neben einfachen Scheibendeckeln mit Griffknopf oder Ösenhenkel sind schon sehr früh auch Exemplare mit kleinem zentralem Kegelknopf bekannt, von dem zusätzlich noch ein Griff zum Rand hinüberführt. Die Oberseite der Deckel ist in der Regel verziert. Wellenlinien sind eher sel-



Abb. 4
 Beispiel für ein Aquamanile aus Bronze, aus dem Domschatz von Minden. Dargestellt ist ein Löwe, der im Begriff ist, einen Menschen zu fressen. Die Eingussöffnung befindet sich auf dem Kopf des Löwen, der Ausguss wird durch das Männchen im Maul gebildet. Der Griff ist als Drache mit seitwärts gewendetem Kopf ausgestaltet. Aus: Die Zeit der Staufer, Katalog der Ausstellung (1977) Bd. II, Abb. 461.
 Aquamanile en bronze.
 Esempio di un acquamanile di bronzo.

ten, konzentrische Furchen und Eindrücke von Stäbchen oder Fingerkuppen häufiger. Meist jedoch zieren die Deckeloberseiten Stempel in Form von gegitterten Kreisen oder von Rosetten. Neben diesen Neuerungen im engeren Umfeld des Herdes entstehen in derselben Zeit aber auch noch weitere Geschirrtypen, die mit grosser Wahrscheinlichkeit, zum Teil auch mit Sicherheit ausserhalb der Küche verwendet wurden. Da wären zunächst die Schüsseln zu nennen, die im wesentlichen in zwei Varianten bekannt sind: Grosse, doppelhenklige Exemplare und kleinere, napfartige, die ab etwa 1300 auch glasiert sein können. Der Verwendungszweck war vermutlich vielseitig. Die grossen Schüsseln könnten ebensogut als Milchbehälter (bzw. zur Gewinnung von Rahm) gedient haben wie als Teigschüsseln, aber auch zum Auftragen bestimmter Speisen. Auch die kleineren Exemplare waren 200 vermutlich für diesen Zweck geeignet.

Eine erstaunliche Vielfalt schliesslich zeigt sich in den Jahrzehnten um 1300 bei den Flüssigkeitsbehältern. Eine der wichtigsten und häufigsten Formen ist die Bügelkanne, ein meist sehr bauchiges Gefäss mit Ausgusstülle auf der Schulter und einem rechtwinklig zur Ausgussachse über die Mündung geführten halbrunden Bügel, der in der Regel mit Kerben oder Stäbcheneindrücken, aber auch mit ovalen oder runden Stempeln verziert ist. Dieses Gefäss wurde mit grösster Wahrscheinlichkeit zum Transport von Wasser vom Brunnen zur Küche verwendet, doch ist nicht auszuschliessen, dass es auch bei Tisch (eventuell zum Ausschenken von Wein) verwendet wurde. Ebenfalls recht häufig sind Flaschen und Kannen verschiedenster Form, d.h. Ausgussgefässe mit oder ohne Henkel. Im Gegensatz zu den »Ausgusstöpfen« des 11./12. Jahrhunderts, die sich abgesehen von der Ausgusstülle durch nichts von den gleichzeitigen

Töpfen unterscheiden, sind die Formen um 1300 deutlich enghalsiger, weisen oft völlig andere Randbildungen auf und sind zum Teil sogar glasiert. Bei den Henkelgefässen fällt auf, dass sehr oft die Henkel - randständige Bandhenkel oder Ösengriffe auf Schulter oder Bauch - rechtwinklig zur Ausgussachse angebracht sind. Der Verwendungszweck dieser Flaschen und Kannen ist nicht näher bekannt. Angesichts der doch meist geringen Dimensionen ist die Funktion als Schenkgefäss für Wein usw. wohl auszuschliessen. Andererseits kann aufgrund der doch recht sorgfältigen Machart und bei einzelnen Exemplaren der Glasur davon ausgegangen werden, dass diese Gefässe bei Tisch verwendet wurden. Möglicherweise enthielten sie Saucen oder gewürzte Extrakte. Zuweilen könnten sie auch als Sauggefässe für Kinder gedient haben. Als letzte Gruppe seien die Becher erwähnt, die in unserem näher betrachte-

Abb. 5

Darstellung von Küche und Tafel aus der Weltchronik des Jans Enickel (1270/80). In der Küche sind ein über dem Feuer hängender Kessel, ein Grapen mit drei Beinen und Töpfe zu sehen. Einer der Köche hält eine Bratpfanne. Das Wandgestell ganz rechts enthält Schalen,

vermutlich aus Holz. Auf dem Tisch sind die üblichen Schüsseln und Brotlaibe zu sehen. Bayerische Staatsbibliothek München. *Scène de cuisine et de table. Cronique de Jans Enickel (1270/80). Scena di cucina e da tavola. Cronaca di Jans Enickel (1270/80).*



ten Gebiet jedoch sehr selten sind. Man wird sich mit gedrechselten oder geböttcherten Exemplaren begnügt haben. Wo sie jedoch belegt sind, handelt es sich durchwegs um qualitativ hochwertige, etwa dünnwandige, glasierte Becher mit Vierpassmündung oder bauchige Becher aus importiertem, frühem Steinzeug.

Neben all diesen zu Gruppen zusammenfassenden Gefäßen findet man immer wieder Einzelstücke wie etwa einen Destillierhut allenfalls »zur Herstellung von Kräuteressenzen oder zum Brennen von Schnaps«, ein kleines Bügeleimerchen, eine Bügelschüssel, die zumindest in unserem Gebiet bisher ohne Parallelen sind³.

Ebenfalls Einzelstücke, die sich aber aufgrund ihrer Funktion, die sie aber aufgrund ihrer Funktion zu einer Gruppe zusammenschließen lassen, sind die sogenannten Aquamanilien oder Giessgefäße, die mit Sicherheit bei Tisch verwendet wurden⁴. Sie enthielten – oft parfümiertes – Wasser, mit

welchem man vor, z.T. auch während und nach dem Essen die Hände wusch. In der Regel goss ein Diener Wasser über die Hände, ein anderer fing es mit einer Schüssel wieder auf. Wir haben mit diesen Gefäßen also Zeugen einer recht hochstehenden Tischkultur vor uns. Entsprechend ihrer Bedeutung waren diese Gefäße auch kunstvoll gefertigt: Jedes Exemplar ist ein kleines Kunstwerk und figürlich gestaltet. Besonders beliebt waren Tiere (Widder, Pferde, Hirsche, aber auch Fabelwesen) oder Reiter zu Pferde, oft mit Harnisch. Die Vorbilder dürften in bronzenen Exemplaren zu suchen sein, die bereits im 12. Jahrhundert hinlänglich bekannt sind. Auf den Burgen und in den Städten unseres Untersuchungsgebietes stammen sie jedoch aus dem 13. oder 14. Jahrhundert, oft auch aus der Zeit um und nach 1250.

Auch um 1300 wäre es jedoch nicht richtig, nur die Keramik zu betrachten. Selbstverständlich sind auch zu dieser

Zeit noch andere Materialien im Gebrauch: Schalen und Daubenbecher aus Holz, Kochgeschirr aus Bronze (gegossene Grapen) und anderem Buntmetall (Pfannen aus Messing), Gläser zum Trinken und Kannen aus Zinn, im seltenen Fällen sind auch ein Aquamanile und Schalen aus Bronze nachgewiesen⁵.

Bei der Betrachtung der Geschirrkemik kann man also feststellen, dass sich um 1300 gegenüber 1100 sehr vieles verändert hat. Die meisten Veränderungen, auch das Auftauchen neuer Geschirrrformen lassen sich in die Zeit um 1250 bzw. in die zweite Hälfte des 13. Jahrhunderts festlegen. Bereits erwähnt wurde das Aufkommen von Trinkgläsern bei Tisch. Neben Exemplaren aus völlig entfärbtem Glas sind auch solche mit blauer Fadenaufgabe, mit geätztem oder in Emailmalerei aufgetragenem Dekor bekannt.

In dieser Zeit werden auch in anderen Bereichen als jenem von Essen und 201

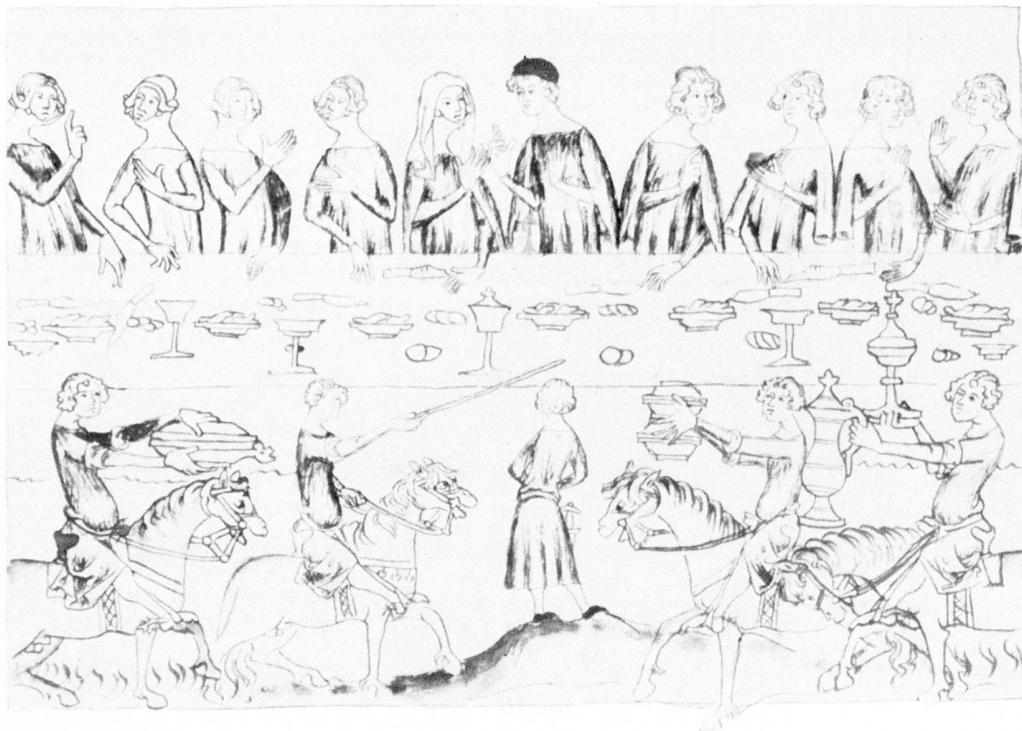


Abb. 6
Darstellung eines festlichen Mahls, 1330. Speis und Trank werdem in Schüsseln bzw. Kannen aufgetragen. Auf dem Tisch sind Schüsseln mit Speisen, als einziges Besteck, Messer und Brotscheiben erkennbar. Ausserdem ist Trinkgeschirr vorhanden, bei dem es sich durchaus um Gläser handeln könnte; auch gedrechselte Holzgefässe kämen in Frage. Aus M.P. Cosman, *Fabulous Feasts* (wie Anm. 1.) Abb. 14.
Un banquet en 1330.
Rappresentazione di un festino, 1330.

Trinken wichtige Veränderungen im Fundgut fassbar. Eine wichtige Neuerung – diesmal im Wohnbereich – ist der Durchbruch des Kachelofens, der zwar bereits um 1100 auf Burgen unseres Gebiets angetroffen werden kann, jedoch ab 1250 zur Ausrüstung jeder Burg und vieler städtischer Häuser der Oberschicht gehört haben muss⁶.

Das höfische Leben als Vorbild für den ritterlichen Adel

Wenn man den Blickwinkel nun über die archäologischen Quellen hinaus auf siedlungs- und kulturgeschichtliche Aspekte erweitert, kann man für dieselbe Zeit noch weitere wichtige Entwicklungen feststellen. Das ganze 13. Jahrhundert ist eine Zeit, in der geradezu fieberhaft Burgen gebaut werden; nie waren in der Nordwestschweiz und den angrenzenden Gebieten so viele Burgen gleichzeitig bewohnt wie um 1300. Es ist dies eine Äusserung einer im Laufe des 13. Jahrhunderts aufgestiegenen Schicht ritterlichen Adels, deren Angehörige als Burgherr auf gerodem Allod oder als Gefolgsmann am Hof eines geistlichen oder weltlichen Fürsten – in unserer Gegend vor allem des Bischofs von Basel – fassbar werden. Die ritterlich-höfische Lebensweise zeichnete sich nicht nur durch stan-

desgemässes Wohnen, sondern auch durch entsprechendes Benehmen aus – ein Benehmen, wie es an den Höfen der Fürsten vorgelebt und in der Dichtung idealisiert wurde. Eine besondere Kategorie dieser Dichtung – nach literarischen Kriterien wohl eher in den unteren Sphären – sind die sogenannten Tischzuchten⁷ (vgl. auch S. 223 ff.), die den Emporkömmlingen aus dem niederen Adel und deren Nachkommen beibringen sollten, wie sich ein Ritter bei Tisch zu benehmen hat. Dies beginnt etwa mit dem Hinweis, dass man mit gewaschenen Händen und geschnittenen Fingernägeln zu erscheinen hat, dass man sich nicht als erster hinsetzt, die Ellbogen nicht aufstützt, sich nicht über den Tisch beugt, aber auch nicht weit zurücklehnt. Das Messer, das man verwendet, soll sauber sein. Am Tischtuch darf man sich wohl die Finger abwischen, aber nicht hineinschneuzen. Beim Herausnehmen von Speisen aus der gemeinsamen Schüssel, das ja mangels Besteck mit den Händen geschah, ist darauf zu achten, dass man nicht die ganze Hand, sondern nur einzelne Finger in die Sauce tunkt. Ein Stück Brot, von dem man abgebissen hat, darf nicht wieder in die Saucenschüssel getaucht werden. Diese Beispiele liessen sich nach Belieben vermehren. Sie zeigen, dass der Tischkultur eine recht grosse Bedeu-

tung beigemessen wurde. Dies wird etwa auch in der Zusammenstellung der Speisen ersichtlich; bereits aus dem 14. Jahrhundert sind Speisefolgen bekannt, die zeigen, wie sehr man bei der Zubereitung der Nahrung auf Abwechslung achtete. Die Grundnahrungsmittel, die in der Auswahl doch relativ beschränkt blieben, wurden mit Hilfe von verschiedenen Zubereitungsarten und Gewürzen, Saucen und geschmacksverändernden Zutaten so variiert, dass mindestens bei Festessen eine bunte Folge verschiedenster Plättchen und Platten aufgetragen werden konnte. Dies bedingte nicht nur die Kenntnis von Rezepten aus der höfischen Küche, sondern auch die entsprechenden Geräte. Deshalb sei hier die Vermutung geäussert, dass die Zunahme des Geschirrbestandes seit etwa 1250 nicht zuletzt mit dem Bekanntwerden höfischer Sitten auf den Burgen zu tun hat. Die Entwicklung der Geschirrkemik, von der wir ausgegangen sind, und die Tischzuchten gehören also eng zusammen. Nicht in dem Sinn, dass das Eine durch das Andere bedingt wäre, sondern als verschiedene Aspekte ein und derselben Lebensform: Der höfisch-ritterlichen Welt, die um 1300 das Leben der Oberschicht massgeblich bestimmte.

In deutscher Sprache: G. Schiedlausky, Essen und Trinken: Tafelsitten bis zum Ausgang des Mittelalters (1956), und M. Hasse, Essen und Trinken in alter Zeit (1974). Neuerdings: Johanna Maria von Winter, Kochkultur und Speisegewohnheiten der spätmittelalterlichen Oberschicht, in: Adelige Sachkultur des Spätmittelalters. Veröffentlichungen des Instituts für mittelalterliche Realienkunde Österreichs, Nr. 5 (1982) 327 ff. – Das umfangreichste und gehaltvollste Werk über dieses Thema (mit zahlreichen Literaturangaben): M. Pelter Cosman, Fabulous Feasts. Medieval Cookery and Ceremony (1976). Unter den zahlreichen Büchern, die umfangreiches Fundmaterial aus Burgen- und Stadtkerngrabungen enthalten, seien hier nur genannt: Schweizer Beiträge zur Kulturgeschichte und Archäologie des Mittelalters, herausgegeben vom Schweizerischen Burgenverein 1 (1974) ff., sowie die Jahresberichte der Archäologischen Bodenforschung des Kantons Basel-Stadt, die jährlich in der Bas-

ler Zeitschrift für Geschichte und Altertumskunde erscheinen. Als Einzelwerke seien genannt: F. Müller, Der Bischofstein bei Sissach, Kanton Baselland. Die hochmittelalterlichen Funde. Basler Beiträge zur Ur- und Frühgeschichte 4 (1980), und M. Baumann / P. Frey, Freudenau im untern Aaretal. Burganlage und Flussübergang im Mittelalter (1983).

³ Destillierhut (dort irrtümlich als »Sturzumpen« bezeichnet): J. Ewald / J. Tauber, Die Burgruine Scheidegg bei Gelterkinden, Schweizer Beiträge zur Kulturgeschichte und Archäologie des Mittelalters 2 (1975) A 118; Bügeleimerchen: A.R. Furger, Eine mittelalterliche Wüstung bei Arisdorf BL. Baselbieter Heimatbuch 13, 1977, Bild 9, 19. Bügelschüssel: R. Sapin, Zwei schöne Funde aus dem Baselbiet. Baselbieter Heimatblätter 33, 1968, Heft 4, Bild 2.

⁴ Zu den Aquamanilen: E. Kasten, Tönerne figürliche Giessgefäße des Mittelalters in Mitteleuropa. Arbeits- und Forschungsbe-

richte zur sächsischen Bodendenkmalpflege 20/21, 1976, und D. Ripmann, Figürliche Giessgefäße aus Basel, in: Jahresbericht 1978 der Archäologischen Bodenforschung des Kantons Basel-Stadt. Basler Zeitschrift für Geschichte und Altertumskunde 1979, S. 304 ff.

⁵ Aquamanile: Ewald / Tauber (wie Anm. 3) G 21. Bronzeschalen (»Hanseschalen«): H. Erb, Ausgrabung Tierstein 1934, in: Die Ausgrabungen im Fricktal 1934/35. Argovia 47, 1935, Bild 19, 1 und A. Moser, Bündner Burgenfunde, in: Bündner Burgenarchäologie und Bündner Burgenfunde. Schriftenreihe des Rätischen Museums Chur Heft 9, 1970, S. 17, Abb. 13.

⁶ J. Tauber, Herd und Ofen im Mittelalter. Schweizer Beiträge zur Kulturgeschichte und Archäologie des Mittelalters 7 (1980).

⁷ T. Perry Thornton (Hsg.), Höfische Tischzuchten. Texte des späten Mittelalters 4 (1957); Ders., Grobianische Tischzuchten, ebd. 5, 1957.

Cuisine, vaisselle et habitudes alimentaires au Moyen-Age

La période entre 1100 et 1300 ne nous a livré que très peu de sources écrites et imagées concernant l'art culinaire. Les trouvailles archéologiques provenant des châteaux forts et des villes fournissent la plus grande partie des renseignements sur la vie quotidienne; malheureusement, les investigations reflétant les conditions de vie dans les villages sont encore trop rares. L'analyse des ustensiles de la vie quotidienne révèle des modifications intéressantes. Des différences frappantes apparaissent entre la vaisselle datée vers 1100 et celle de 1300. Vers 1100, on ne trouve qu'un pot très com-

mun en argile grisâtre à noirâtre; tout le reste de la vaisselle et les autres récipients étaient faits de matériaux périssables: bois, vannerie, cuir, tissu, etc... Dans la haute société, on utilisait également de la vaisselle en bronze.

Vers 1300, nous constatons l'existence d'une quantité de pots, parfois munis d'un couvercle, de marmites, de cruches, de bouteilles, d'écuelles (vernissées à l'intérieur) et de gobelets. Apparition de récipients spéciaux, comme l'aquamanile (rince-doigts), toujours de forme figurative et richement décoré, que l'on utilisait pour se laver les mains dans les couches élevées de la population. On mangeait alors sans services ou avec une cuillère seulement. Bien entendu, les maisons riches disposaient

également de vaisselle en bronze et en laiton, d'assiettes et de channes en étain. Depuis peu, on buvait le vin dans des verres, alors que les gens simples se contentaient d'un gobelet en bois.

Les années autour de 1300 représentaient une époque de changements et de découvertes. Une noblesse nouvelle et chevaleresque bâtit des châteaux forts, et s'y exerce à une vie courtoise. Les poèmes et chants consacrés à l'art de la table mettent en évidence la complexité des usages. Les modifications de la vie de société qui sont intervenues alors ont élevé le niveau culturel dans le domaine de l'alimentation. Ce phénomène s'est répercuté dans les milieux bourgeois et même dans les autres couches de la société. *D.W.*

Cucina, stoviglie e maniere medievali

Sono rari i documenti scritti o illustrazioni sulla cucina e il mangiare nel periodo dal 1100 al 1300. I ritrovamenti archeologici da castelli e città sono i più importanti documenti sulla vita quotidiana di allora. Purtroppo non sono stati fatti ancora scavi di questo genere nei villaggi. Gli oggetti di uso quotidiano, a prima vista poco importanti, rivelano invece variazioni interessanti. Paragonando le stoviglie del 1100 con quelle del 1300 si scoprono differenze notevoli.

Verso il 1100 come vasellame era in uso solo un recipiente di ceramica grigia o nera mentre tutto il resto era di materiale organico come legno, cesti, sacchi, sacchetti ecc. Nelle case ricche si adoperavano anche stoviglie di bronzo.

Verso il 1300 si trovano già in grande quantità dei vasi con coperchio, pentole, brocche con manico, bottiglie, coppe – anche inventate all'interno –, bicchieri e recipienti di uso particolare come gli acquamanili, sempre con ricche decorazioni figurative, indispensabili allora sulle mense eleganti, poiché si mangiava ancora senza posate o solo con un cucchiaino. Naturalmente anche qui i

più ricchi avevano pentole di bronzo e ottoni, piatti e brocche di stagno. Il vino si serviva anche in bicchieri di vetro, mentre la gente povera si accontentava sempre di recipienti in legno.

Il 1300 è un periodo di cambiamenti e innovazioni. Appare una nobiltà cavalleresca nuova che costruisce castelli e fortezze e pratica uno stile di vita cortigiano, il che non era tanto facile come raccontano certi poemi sui costumi a tavola. Questi cambiamenti sociali hanno fra altro aumentato l'importanza della mensa anche in case borghesi e semplici. *S.S.*