

NORDEUROPÄISCHE ARBEITEN ZUR LITERATUR,
SPRACHE UND KULTUR / NORTHERN EUROPEAN STUDIES
IN LITERATURE, LANGUAGE AND CULTURE 3

Magnus P. Ängsal / Frank Thomas Grub (Hrsg.)

Visionen und Illusionen

Beiträge zur 11. Arbeitstagung schwedischer
Germanistinnen und Germanisten

Text im Kontext in Göteborg am 4./5. April 2014



PETER LANG
EDITION

Dessislava Stoeva-Holm

Darbietung von Wissen und Visionen in der Frühen Neuzeit. Über Zusammenhänge von Kochkunst und tugendhaftem Lebenswandel

1 Einleitung

Essen und Trinken sind, wie die Linguisten, Historiker, Kulturwissenschaftler und -anthropologen Alois Wierlacher, Gerhard Neumann und Hans Jürgen Teuteberg betonen, unvertraute Phänomene – und eben deshalb analysebedürftig. Als lebensnotwendige Handlungen prägen sie sowohl den Alltag als auch die Festtage von Sprach- und Kulturgemeinschaften in einem so beträchtlichen Ausmaß, dass Friedrich Nietzsche (1988) Essensordnungen als „Offenbarungen über Kulturen“ charakterisierte und der französische Sozialwissenschaftler Marcel Mauss (1989) das Essen als ein soziales Totalphänomen bezeichnet.¹ Es lässt sich schon in diesen Aussagen erahnen, dass Kochen weit die Grenzen der bloßen Speisezubereitung überschreitet und Vernetzungen mit anderen Bereichen alltäglichen Lebens ermöglichen kann.

Für Linguisten sind diese Grenzüberschreitungen und Vernetzungen vorrangig anhand schriftlicher Quellen, wie es Kochbücher sind, erschließbar. Denn Kochbücher als solche sind als historische Dokumente einzigartig, da in den Texten explizit und implizit unterschiedliche Bereiche des menschlichen Lebens angesprochen werden. In ihnen wird nicht nur darüber berichtet, was gegessen wird und wurde und wie es zuzubereiten war, sondern auch von der Art des Denkens über Speisen, von der Sicht auf Lebensmittel und Hygiene. Dass dabei auch ethisch-moralische Normvorstellungen von stigmatisierungswürdigem oder vorbildlichem sozialem Verhalten in den Vordergrund treten können, scheint jedoch aus heutiger Perspektive befremdlich. Als Grund dafür kann angenommen werden, dass in den meisten heutigen Kulturgemeinschaften diese Normen vorzugsweise in anderen kommunikativen und interaktiven

1 Für die Bewertungen der kulturellen Funktion der Küche als einer zentralen Kommunikationsinstitution, wie sie nicht zuletzt von Ethnologen wie Claude Lévi-Strauss (1969) formuliert wurde, hat sich der Begriff *Kulinaristik* etabliert (vgl. auch Wierlacher/Bendix 2008).

Zusammenhängen als im Diskurs der Speisezubereitung ausgehandelt und bewertet werden. Dass aber der Kontext der Speisezubereitung auch dazu genutzt wurde, ethisch-moralische Normvorstellungen zu beleuchten und zu hinterfragen, davon zeugen Thematisierungsspuren in Kochbüchern der Frühen Neuzeit. Begünstigt wird das Aufgreifen moralisch-ethischer Thematik in der frühneuzeitlichen Kochbuchliteratur dadurch, dass es sich hier um „offene Bücher“ handelt, um „flüssige Texte“, in denen unterschiedliche Kompilationstechniken (durch Nebeneinanderstellen und Mischen von Inhalten) zum Einsatz kamen (vgl. Laurioux 1997, S. 40; Ehlert 1997, S. 134; Gloning 2002, S. 522).² Das Kochbuch wird somit zum Ort der Wissensdarstellung, wo Erkenntnisse zur gesellschaftlichen, kulturellen und historischen Situation einfließen, ganz im Sinne von Foucault (1974, S. 22). Es wird zum Spiegel eines solchen Wissens, welches von der Gesellschaft und ihrer Mitglieder als Kenntnisse, Erkenntnisse, Bildung, Einstellungen und so weiter anerkannt wird.

Ziel des vorliegenden Beitrags soll deshalb sein, Beobachtungen zur dokumentarischen Kraft von Kochbüchern für Kenntnisse und Wertesysteme anzustellen, in denen es um Verflechtungen von Wissensstrukturen³ über Speisezubereitung mit Wissen und Normvorstellungen von einem tugendhaften Lebenswandel geht. Insbesondere soll der Frage nachgegangen werden, welche ethischen Wissensformationen in der Mitte des 17. Jahrhunderts als besonders thematisierungswürdig erscheinen und somit als Ausdruck für vorherrschende Normvorstellungen und Zeitgeist gesehen werden können. Antwort auf diese Frage soll das Kochbuch *Stockholmisch Koch-Gesprächs Vortrab* (1644) von Ditlevus Maius geben.⁴ Dass Maius' Werk im vorliegenden Beitrag behandelt wird, beruht nicht nur auf der Tatsache, dass es auf Deutsch verfasst worden ist, sondern resultiert auch aus den Überlegungen, dass in der linguistischen Forschung zu Kochbüchern der

-
- 2 Eine Kochrezeptliteratur im Rahmen der Fachliteratur der Artes setzt erst im Mittelalter in Europa ein, wobei Rezepte oft in Codices mit anderen Texten zusammengebunden wurden. Die Handschriften wurden später auch als Drucke weiter verbreitet. Autoren mittelalterlicher Sammlungen sind meist mehrere Personen: ein Auftraggeber, ein Koch und eventuell ein Schreiber. Es kann auch ein Auftraggeber einen Kompilator mit der Zusammenstellung eines Codex aus vorhandenen Quellen betraut haben. Erst ab dem 16. Jahrhundert schrieben Köche in Eigeninitiative Kochbücher zur Weitergabe ihres Könnens an Berufskollegen oder -anfänger.
 - 3 Unter dem Begriff *Wissen* werden nach Foucault (1992, S. 32) alle Erkenntnisverfahren und -wirkungen verstanden, „die in einem bestimmten Moment und in einem bestimmten Gebiet akzeptabel sind“. Des Weiteren betont er, dass er mit Wissen auf den Prozess ziele, „der das Subjekt einer Veränderung unterwirft“ (ebd., S. 52).
 - 4 Der Text wird im Folgenden unter Angabe der jeweiligen Seite zitiert.

Frühen Neuzeit das Augenmerk hauptsächlich auf die sprachliche Gestaltung der Rezepturen oder auf die Veränderung des Textmusters Rezept gelegt wurde (vgl. Ehlert 1993, Glaser 1996, Habermann 2002), wobei inhaltliche Fragen des menschlichen Essens der ethnologischen Forschung vorbehalten waren. Aus der Perspektive einer kulturbezogenen Linguistik sollen deshalb gedruckte Kochbücher als Artefakte betrachtet werden, die eine Verbreitung von über lange Zeiten hinweg entstandenem Wissen zu kulturellen Normen- und Wertesystemen – weit über Standes-, Landes- und Kulturgrenzen hinaus – ermöglichen.

Um an Wissensformationen heranzukommen, ist es methodologisch vorteilhaft, eine integrative und flexible Mehrebenenanalyse durchzuführen, denn menschliches Wissen ist ein mehrdimensionales Phänomen, das die Untersuchung unterschiedlicher sprachstruktureller Ebenen und Beschreibungsdimensionen erfordert. Deshalb werden neben Gesichtspunkten zur Textgestaltung und -organisation auch Fragen des Wortgebrauchs sowie die argumentative Ebene (methodisch durch Argumentationstoposanalyse) berücksichtigt. In diesem Beitrag geschieht dies in einem ständigen Zusammenspiel von Theorie zur Wissenskommunikation und Dialoggestaltung mit dem Untersuchungsobjekt *per se* (vgl. 3, 3.1 und 3.2). Vom Gesamtwerk ausgehend werden somit Wortschatz und textuelle Phänomene in ihrer seriellen Erscheinungsweise betrachtet, um in einem weiteren Schritt ein Normen- und Wertesystem der Frühen Neuzeit aufzuzeigen. Das Aufdecken von Darstellungsaspekten sprachlicher Äußerungen lässt hierbei die Erfassung der Umstände und Deutung des *Wie* neben die Beschreibung des *Was* treten.

Als das erste in Schweden gedruckte Kochbuch erschien das *Stockholmisch Koch-Gesprächs Vortrab* etwa 150 Jahre nach dem ersten von Peter Wagner in Nürnberg gedruckten Kochbuch *Kuchen maysterey* (1485). Obwohl es in Stockholm herausgegeben wurde, ist es in deutscher Sprache verfasst. Eine zweite Herausgabe des Kochbuchs erfolgte 1647 – auch diese wie die erste beim deutschsprachigen Buchdrucker Peter van Selow. Zwei Faktoren, Sprachwahl Deutsch und Sprachgestaltung in Dialogform, führten dazu, dass das *Stockholmisch Koch-Gesprächs Vortrab* aus den sprachwissenschaftlichen und kulturhistorischen Diskussionen skandinavischer Forscher größtenteils ausgeschlossen wurde. Stellvertretend sollen hier sowohl der Kulturhistoriker Gösta Berg angeführt werden, der 1976 das Kochbuch als „egendomlig bok“ [„seltsames Buch“; meine Übersetzung, D.S.-H.] (1976, S. 2) bezeichnet, als auch Per Erik Wahlund (1990), der in seinen Betrachtungen zum kulturhistorischen Wert des Kochbuchs Folgendes angibt:

Den i dialogform uppställda Stockholmisch Koch-Gespräches Vortrab (1644) av Drottning Kristinas köksmästare Ditlevus Mayer är visserligen sex år äldre och vida innehållsrikare [als *Een lijten Kockebook*; D.S.-H.] men ovedersägligen skriven på tyska. (Wahlund 1990, S. 16)

Das in Dialogform gestaltete Stockholmsch Koch-Gespreches Vortrab (1644) von Königin Kristinas Koch Ditlevus Mayer ist zwar sechs Jahre älter und inhaltsreicher [als *Een lijten Kockebook*⁵], aber unbestreitbar in deutscher Sprache verfasst. [meine Übersetzung, D.S.-H.]

Wie an dem obigen Zitat ersichtlich ist, würdigt Wahlund (1990) zwar den Inhalt des Kochbuchs, räumt diesem jedoch keinen kulturhistorisch relevanten Platz ein, obwohl auf 244 Seiten (Ausgabe von 1644) Konturen eines frühneuzeitlichen Lebensentwurfs gesichtet werden können. Dieser Lebensentwurf ist aus dem Dialog zweier Köchinnen, namens Magd(alena) Schlammers und Martha Hurtig, zu entnehmen, die im Gespräch nicht nur Rezepturen austauschen, sondern auch Gedanken zum menschlichen Verhalten. Im Kontext der Nahrungszubereitung wird somit menschliches Verhalten zeittypisch besprochen, kommentiert und bewertet. Diesem Besprechen, Kommentieren und Bewerten liegen dabei gewisse Denkmuster und mehr oder weniger visionäre Vorstellungen zugrunde, die im Folgenden umrissen werden sollen.

2 Kontextueller Hintergrund und textuelle Vernetzungen in Ditlevus Maius' *Stockholmsch Koch-Gesprächs Vortrab* (1644)

Kochbücher der Frühen Neuzeit sind primär als Gebrauchstexte zu verstehen, die jedoch im Gegensatz zu heutigen Kochbüchern auch anderen Ansprüchen Genüge leisten, wie zum Beispiel der Vermittlung von Wissen innerhalb der Bereiche Religion, Medizin und Heilkunde. Aus ihnen ist somit nicht nur ein kulinarischer Anspruch zu entnehmen, sondern auch oft der Anspruch, kollektives Wissen aus anderen Domänen zu vermitteln, was sowohl den enzyklopädischen Ehrgeiz der Autoren von Kochbüchern in der Frühen Neuzeit spiegelt als auch das integrative Potential der Kochbücher in Erscheinung treten lässt. Nach Habermann sollte jeder Text im Kontext seiner Vorläufer gesehen werden, „so daß die Frage nach der Vorlagenabhängigkeit und Kompilationstechnik von zentraler Bedeutung bleibt“ (Habermann 2002, S. 86). Auch stellt sie fest, dass die Übernahme und Bearbeitung inhaltlicher Blöcke dabei einen „Einblick in die Tradierung und Entwicklung eines sich allmählich etablierenden Textmusterwissens geben“ (ebd.).

So betrachtet sind die Kochbücher der Frühen Neuzeit Ausdruck für das enzyklopädische Bestreben nach größtmöglicher Abdeckung des Themas, was dazu

5 *Een lijten Kockebook* (1650) wird im schwedischen Kulturkontext als ältestes gedrucktes Kochbuch angesehen. Diese Rezeptionsweise ist meines Wissens bis zum heutigen Zeitpunkt nicht in Frage gestellt worden.

führte, dass in ihnen Wissen zwar aus zweiter Hand angeboten wurde, dieses jedoch in bestimmten textuellen Strukturen und geordnet präsentiert wurde. Die Ordnungsstrukturen, die den didaktischen Ansprüchen der Autoren entsprangen (und auch als Indikatoren für ein sich etablierendes Textmuster gedeutet werden können), sind unter anderem am Aufbau der Kochbücher oder der Abfolge der Rezepte ablesbar, wie beispielsweise an der Anordnung nach der Quelle der Hauptzutaten, nach dominierenden Speisen, wie zum Beispiel den Suppen, oder wie bei Maius am alphabetisch angelegten Register am Ende des Buches – eine Innovation für Kochbücher aus dem 17. Jahrhundert. Um dem Vollständigkeits-Anspruch eines enzyklopädischen Textes gerecht zu werden, mussten die Autoren größtenteils kompilieren: Somit ist sowohl eine starke Textabhängigkeit vorprogrammiert als auch die Möglichkeit der Textvernetzung, wobei die Textabhängigkeit an den über Jahrhunderte gleichbleibenden Rezepturen ersichtlich ist und die Textvernetzung an dem aus Rezepturen und anderen Textsorten bestehenden Geflecht. Die Textvernetzungen mit ihrer Formenvielfalt und die Verschiedenheit der Funktionen könnten für eine wissenschaftliche Kategorisierung dieser Texte problematisch erscheinen, jedoch ist vielmehr im Sinne einer kulturbezogenen Linguistik (vgl. Linke 2011) davon auszugehen, dass die Wahl einer Form auf die Nutzung verschiedener Sinnpotentiale schließen lässt und Kochbücher gerade aufgrund der differenzierten Inhalte als eine Form von Wissenskommunikation und Selbstverständigung funktionierten.

Auch bei Maius, der im schwedischen Kulturkreis als Leibkoch der Königin Christina tätig war, ist das didaktische und enzyklopädische Bestreben unter dem Aspekt der Systematisierung von Wissen zur Speisezubereitung, Heilkunde, Diät und Hygiene ersichtlich, zusätzlich gepaart mit einem Diskurs über Moral und Ethik. Spuren solcher Vernetzungen von Wissen sind schon ungefähr 50 Jahre zuvor bei Anna Wecker in ihrem *Ein Köstlich new Kochbuch* (1598) zu finden:

Strauben auß Fischrogen.

NJmb den Rogen von einem Hecht / trucke den in einer schüssel / daß er sich durchstreichen läst / treib jhn durch mit einer Erbsbrüh / mache einen Teig mit an / wie einen Straubenteig / mach jhm folgend mit Wein dünne / saltz jhn / thu auch ein wenig Jngwer vnd Saffran darein / bachs wie andere Strauben. Vnd also magstu es auch mit Karpffenrogen mache n/ den aber stoß in einem Mörsel / vnd mach jhn mit mehr Wein dann Erbesbrüh / vnd thu Pfeffer vnd Nägelein darein. *Diß Gebachens aber taug für keinen krancken / es sind nur Essen für dise die zu seltzamen dingen lust haben.* [meine Hervorhebung, D.S.-H.]

Das von Maius im Vorwort angegebene und angestrebte Ziel mit der Herausgabe des Kochbuchs ist, die Kochkunst aus einer wissenschaftlichen Perspektive zu beleuchten. Für die Verhältnisse im 17. Jahrhundert bedeutet dies, aus einer theologischen und medizinischen Perspektive Technologien der Speisezubereitung

darzustellen und zu hinterfragen. Mit diesem Anspruch als Ausgangspunkt wird von ihm ein Gesamtkonzept aufgestellt, bei dem die Lebensaufgabe des frühneuzeitlichen Menschen gezeichnet wird, und zwar Gesundheit und Dinge zu bewahren (was eigentlich genauso wichtig sei, wie sie zu erwerben). Das von ihm dabei verfochtene Konzept ist eher ein prophylaktisches als ein proaktives: 1. „Ein Ding behaltē wie es ist“, 2. „Vorstehendem ubel vorkommen“, 3. „Eingetrungenes ubel vertreiben“ (S. 4).

Im Vorwort verweist Maius nicht nur auf seinen theologisch-medizinischen Ausgangspunkt und seine Sichtweise, was die Kunst des Kochens betrifft (wie aus den einleitenden Worten deutlich wird), sondern auch auf die methodologische Herangehensweise bei der Gestaltung des Kochbuchs. Während er sich bei der konzeptuellen Frage auf das Buch Mose beruft –

Wie nützlich und Notwendich die heylsame Kunst des rechtē Kochens sey / ist nicht nôtig mit vilen Worten zubezeugen. Denn wen wir erst ansehen das wundergeben Himmels und Erden / so ist die *Natur darin nicht anderst als ein Rechter Kock welche von anfanck biß zu ende, das gantze Jahr Durch nicht anders thuet, als Kochen, biß sie zu dieses oder jenes dinges zeitigung gelangt.* Psal, 104, u. 14 (S. 3; Hervorhebung im Original)

– gibt er, als Inspiration für seine methodische Herangehensweise bei der Ausarbeitung des Kochbuchs, ein von ihm gehörtes Gespräch zwischen zwei Köchinnen an, bei dem ihm aufgefallen sei, dass die eine Köchin wohlunterrichtet sei und die andere „nur in das wilde hundert dahin koche“ (S. 9) und es für die allergrößte Kunst ansehe, wenn die Speise gar, gesalzen und nicht angebrannt sei:

weil ich durch ein Gesprächē / so ich von 2. Köchinnen / newlicher zeit gehöret / darzu veranlasset wore / unterwelchen die eine / meines erachtens / gute Natürliche wissenschaft darvon gehabt / die andere aber aus jhre reden an den Tag gegeben / daß sie nur in das wilde hundert dahin koche / und vor die allergrößte Kunst gehalten / wenn die Speise nur gahr / gesalzen und nicht angebrant würde / welches doch sie und alle jhres gleichen / meines erachtens / eben selten treffen werden / so lange sie bey ihrer alten gewohnheit verbleiben / und sich im geringsten nicht unterrichten lassen wollen. (S. 9f.)

Durch die sprachliche Darstellung in Form eines Gesprächs erscheint sein Kochbuch nicht nur als ein singuläres Textprodukt nach etablierten Vorbildern, sondern als ein sprachliches Produkt, das ein sozial mehr oder weniger usualisiertes Gesprächs- und Interaktionsschema zu spiegeln vermag. Für die Art seiner Aufzeichnungen führt Maius an, dass er sich etliche Dialoge gut angehört und das vorliegende Gespräch ohne Hinzufügungen zu Papier gebracht hätte.

Das Vorwort legt den Gedanken nahe, dass Maius ein ausgeprägtes Aufklärungsbestreben hatte, was nicht nur an seiner expliziten Berufung auf den damaligen Wissenschaftsdiskurs, sondern auch an der gewählten dialogischen

Gestaltungsweise ersichtlich ist.⁶ Bei der Wissensvermittlung zur Speisezubereitung orientiert sich Maius zwar an der bewährten und gängigen Strategie der mündlichen Tradition, überträgt diese jedoch auf ein anderes Medium, die Schrift.⁷ Wie vieles andere menschliche Können wurden nämlich Rezepte und Technologien der Speisezubereitung durch die Jahrhunderte mündlich tradiert, um erst in dem Paradigmenwechsel von Mündlichkeit zu Schriftlichkeit den Status von einigen der ältesten schriftlichen Anweisungen im Bereich der Wissensvermittlung zu erhalten. Den Übergang zur Schriftkultur sieht Walter J. Ong (1982) als Herausforderung für die Autoren, die nach Ausdrucksmöglichkeiten suchten, die physische Kommunikation, das Gespräch mit begleitenden Gesten und Blickkontakt, im Lehrkontext kompensieren zu können. Dazu führt er an:

To make yourself clear without gesture, without facial expression, without intonation, without a real hearer, you have to foresee circumspectly all possible meanings a statement may have for any possible reader in any possible situation, and you have to make your language work so as to come clear all by yourself, with no existential context. The need for this exquisite circumspection makes writing the agonizing work it commonly is. (Ong 1982, S. 104)

Indem Maius' Kochbuch das erste gedruckte seiner Art in Schweden war, konnte er auf keine anderen herausgegebenen schwedischen Vorlagen zurückgreifen, die seiner Orientierung und seinem Aufbau und Gestaltung der Rezeptsammlung dienen konnten.⁸ Dagegen bestand die Möglichkeit, Kochbücher aus anderen Kulturkreisen und insbesondere aus dem deutschen zu konsultieren, denn Anfang des 17. Jahrhunderts erschienen in den deutschsprachigen Ländern zahlreiche Kochbücher, oft in mehreren Auflagen (vgl. dazu Wurm 2007, S. 179f.), so dass auch von einer verhältnismäßig gut gesicherten Möglichkeit des Zugriffs ausgegangen werden kann.

3 Der Dialog als Rahmen für Wissenskommunikation und als Normvermittler

Maius' dialogische Art der Darstellung zu Zwecken der Wissenskommunikation kann stark an zeittypischen, ‚gelehrten‘ Vorlagen zur Wissenskommunikation angelehnt sein und somit dem zeitgenössischen Genreideal entsprechen. Für

6 Maius gibt im Vorwort an, dass er den Dialog in seinem Kochbuch nur wegen der Verständnisabsicherung etwas förmlicher gestaltet hätte (vgl. S. 10).

7 Außer einer zweiten Auflage seines *Stockholmisch Koch-Gesprächs Vortrab* im Jahre 1647 sind keine weiteren Werke von Ditlevus Maius bekannt.

8 Es ist auch nicht zu belegen, inwiefern Maius andere Sprachen als Deutsch beherrschte.