

Gudrun-Liane ITTU  
Constantin ITTU  
Ioan BONDREA

**Aus der Geschichte der gehobenen Küche  
von der Renaissance bis zur Gegenwart  
mit Bezug auf Sibiu/Hermannstadt**

Editura Universității „Lucian Blaga” din Sibiu  
Sibiu, 2019

Dieses Buch ist Sibiu/Hermannstadt Gastronomische Region Europas 2019 gewidmet

**ISBN 978-606-12-1635-2**

**www.sibiu.ro**

**www.ulbsibiu.ro**

Buchdeckel: *Arkadenhof - Hotel Römischer Kaiser* (vor 1918)

Wir danken Herrn Helmut WOLFF für die uns zur Verfügung gestellte Illustration

© Autorii și Editura Universității „Lucian Blaga” din Sibiu, 2018  
Übersetzung aus dem Rumänischen Gudrun-Liane ITTU  
Layout: Liliana OPRESCU

Die Arbeit wurde im Rahmen des Projekts „**Istoria bucătăriei fine sibiene de la Renaștere până în zilele noastre**” [Geschichte der Hermannstädter gehobenen Küche von der Renaissance bis zur Gegenwart] verfasst, nr. Contract/Vertrag Nr. 48124/ 19.06.2018 – **cofinanțat de Primăria Municipiului Sibiu**, prin Agenda Culturală 2018/**gefördert vom Bürgermeisteramt des Munizipiums Sibiu/Hermannstadt** durch die Kulturagenda 2018

Această publicație reflectă numai punctul de vedere al autorilor, finanțatorul nu este responsabil pentru eventuala utilizare a informațiilor pe care le conține/ Für den Inhalt der vorliegenden Publikation sind die Autoren verantwortlich, der Geldgeber übernimmt für die darin enthaltenen Informationen keine Haftung.

## INHALT

- **Vorwort** – Astrid Cora Fodor, Bürgermeisterin des Munizipiums Sibiu / **5**
- **Vorwort** – Prof. Univ. Dr. Ing. Ioan Bondrea,  
Rektor der Universität „Lucian Blaga“ Sibiu / **7**
- **Einleitung** / **8**
  
- I. Kapitel: Die gehobene Küche Italiens während der Renaissance vom Ursprung bis zur Blütezeit**
- *Ad fontes* / **11**
- *Vom ostgotischen Königshof in Ravenna zur Gabel der Kaiserin Theophano (6.-10. Jh.)* / **15**
- *Die Lebenswelt der italienischen Renaissance* / **20**
  
- II. Kapitel: Die gehobene Küche Frankreichs von der Renaissance bis zum Ende des 19. Jahrhunderts**
- *Die Gastronomie Frankreichs im Mittelalter* / **31**
- *Die gehobene Küche Europas im Mittelalter* / **34**
- *Die Küche Savoyens: Kunst und Wissenschaft* / **40**
- *Gedruckte Kochbücher* / **42**
- *Höflinge, Händler, Kochstile und Servieren der Speisen* / **45**
- *Die Gastronomie der Régence (18. Jh.)* / **48**
- *Begründer gastronomischer Schulen: Carême und Escoffier* / **49**
- *Gastronomie und Diplomatie* / **53**
  
- III. Kapitel: Das Habsburgerreich, Transsilvanien und Sibiu/Hermannstadt. Geschichte und Gastronomie**
- *Die gehobene Küche im deutschsprachigen Raum und im Habsburgerreich* / **59**
- *Die gastronomische Literatur Siebenbürgens im 16. und 17. Jahrhundert* / **63**
- *Einkäufe von Lebensmitteln für die Festlichkeiten der kommandierenden Generäle in den Hermannstädter Magistrats-Protokollen der Zeit Kaiser Karls VI.* / **69**
- *Hermannstädter Hochzeitsordnungen von 1730 und 1755* / **71**
- *Ein Wiener Kochbuch von 1749, das die siebenbürgische gehobene Küche maßgeblich beeinflusst hat* / **74**
- *Spaziergang durch das „siebenbürgische Eden“. Die Gärten des Barons Samuel von Brukenthal in Avrig/Freck* / **87**
- *Gastronomische Gepflogenheiten, Tafeln und Geselligkeit in Sibiu/Hermannstadt in der zweiten Hälfte des 18. Jhs.* / **91**
- *Konditoreien und Kaffeehauskultur in Sibiu/Hermannstadt* / **96**
- *„Das beste rumänische Kochbuch des Habsburgerreiches“ Poftă bună! [Guten Appetit] von Zotti Hodoș, Caransebeș/Karansebesch 1900* / **107**
- *Das Hotel und Restaurant „Zum Römischen Kaiser“ – Geschichte und Gastronomie* / **115**
- **Ausgewählte Bibliographie** / **128**



**Markt am Großen Ring  
in Sibiu/Hermannstadt (1940)**

## Vorwort

Die Geschichte der Stadt Sibiu/Hermannstadt erweckt den Stolz der Einheimischen und die Bewunderung jener, die sie kennenlernen möchten. Die über achthundert Jahre alte Geschichte erzählt von Mut und Heldentum, von einer Festung, die sich den Angreifern entgegenstellte und Widerstand leistete. In gleichem Maße zeugen diese Jahrhunderte von einer erstaunlichen wirtschaftlichen und kulturellen Entwicklung der Stadt, die ihren Weg auch in der Gegenwart gefunden hat und die Kultur – als eine Summe geschichtlicher Tradition und Entwicklungsfaktor für die Zukunft – in den Vordergrund stellt.

Die gastronomische Kultur ist Teil der Geschichte dieser Stadt, jedoch nur wenige kennen diesen Aspekt, selbst wenn sie die traditionelle Küche schätzen. Der Zweck des vorliegenden Buches ist der, die Geschichte der lokalen Gastronomie zu beleuchten, ein willkommenes Unterfangen im Kontext des Programmes *Sibiu, Gastronomische Europäische Region 2019*. Das Hauptanliegen dieses Programmes ist es, die lokalen Eigenheiten der lokalen Küche hervorzuheben, die sowohl geschichtliche Entwicklung beinhaltet als auch Beeinflussungen seitens der Ethnien und Kulturen, die der Stadt ihren einzigartigen Charakter verleihen.

Ich beglückwünsche die Verfasser, die den Lesern eine nahezu unbekannt Facette unserer Stadt erschließen. Das Werk ist vom Thema her originell, wissenschaftlich aufschlussreich und bietet eine angenehme Lektüre. Ich empfehle es sowohl den Hermannstädtern als auch jenen, die die Stadt über ihre gastronomische Kultur kennenlernen möchten.

**Astrid Cora FODOR**  
Bürgermeisterin des Munizipiums Sibiu

Markt am Großen Ring in Sibiu/Hermannstadt (1930)



## Vorwort

Die Esskultur ist ein wichtiger Bestandteil jedwelcher Kultur, während traditionelle Kochrezepte wertvolle Elemente des immateriellen Kulturerbes sind. Die siebenbürgische Küche – im Allgemeinen – sowie die der Hermannstädter Umgebung – im Besonderen – erbringt den Beweis, wie wertvoll die Multikulturalität für diesen Raum war, der für die moderne Gesellschaft Modellcharakter hat.

In einer multiethnischen Stadt – wie Sibiu/Hermannstadt – bildet die Gastronomie eine Erziehungs- und Bildungsachse, da sie ein Bereich ist, in dem sich alle Bürger heimisch fühlen.

Indem es praktische Erkenntnisse mit Geschichte und Theorie verbindet, nimmt das Buch seine Leser auf die abenteuerliche Entdeckungsreise der Hermannstädter gehobenen Küche mit, einer Küche, die sich auch jenseits der Landesgrenzen hoher Wertschätzung erfreut, insbesondere jetzt, kurz vor Abwicklung des Programms *Sibiu, Gastronomische Europäische Region 2019*, ein Programm, dessen Partner die „Lucian Blaga“ - Universität ist.

Ich beglückwünsche die Autoren, die angesehene Mitglieder der akademischen Gemeinschaft Hermannstadts sind! Es ist ein bemerkenswertes geschichtliches Werk, das mit seiner wunderbaren Erzählweise besticht. Wir laden Sie ein, all dieses selbst zu entdecken.

Prof. Univ. Dr. Ing. **Ioan BONDREA**,  
Rektor der Universität „Lucian Blaga“ Sibiu

## Einleitung



In der Gastronomie der europäischen Eliteschichten kam es infolge familiärer Bindungen, Kreuzzügen, Kriegen, Pilgerfahrten usw. zu gegenseitigen Beeinflussungen sowie zur Übernahme von Gerichten. Der Handel hat dabei ebenfalls eine wichtige Rolle gespielt, da auf den Handelswegen, neben anderen Gütern, auch Lebensmittel und Rezepte mitgeführt wurden. Die ersten gedruckten Kochbücher beruhen meistens auf älteren Handschriften. Kochbücher sind wichtige Quellen zur Erforschung der Kultur-, Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, mit deren Hilfe der *gastronomische Diskurs* der europäischen Eliteschichten entschlüsselt werden kann, da sie Rezepte von Speisen enthalten, die nur Menschen mit gehobenem sozialem Status vorbehalten waren. In der Gastronomie – wie in der Mode – entwickelte man prestigeträchtige Luxusgüter, die der Repräsentation dienten. Im Verlauf der Zeit haben auch weniger hochgestellte soziale Klassen, – wie städtisches Patriziat und wohlhabende Bauern – den Adeligen nachgeeifert und Elemente ihres gastronomischen Verhaltens übernommen.

In Bezug auf alte Kochbücher kann im Allgemeinen behauptet werden, dass sie internationale Rezepte mit regionalen Variationen beinhalten.

In Siebenbürgen entwickelte sich spätestens seit dem 16. Jh., dh. seit der Zeit des Fürstentums, eine gehobene Küche, der die internationale europäische Feinküche wie auch Elemente der heimischen ethnischen Küchen zugrunde lagen.

Im 18. Jh. war Sibiu/Hermannstadt nicht nur Hauptstadt Siebenbürgens, sondern zweitgrößte Garnisonsstadt des Habsburgerreiches, nach der Wiener Neustadt. Die Stadt beherbergte zwar keinen Fürstenhof, war aber Sitz des Guberniums und des Gouverneurs. Infolge der habsburgischen Verwaltung wurden hier zahlreiche hochrangige Militäranghörige und Beamte aus allen Teilen der Monarchie ansässig, die adeligen oder anderen berühmten Familien entstammten und der Stadt ein kosmopolitisches Aussehen verliehen. Diese brachten ihre Köche mit, die Wiener Kochbücher benutzten, was dazu führte, dass *gehobenes Kochen* große Verbreitung fand. Die *Feinküche* Hermannstadts war folglich eine der Synthese, in der alte lokale Rezepte und edle Gerichte aus Mittel- und Westeuropa nebeneinander existierten.



Wenn bis zum Ersten Weltkrieg das gastronomische Profil der Stadt vom Blick nach Wien bestimmt war, so änderte sich dieses in der Zwischenkriegszeit, als București/Bukarest, mit seiner an Frankreich orientierten Küche und balkanisch-orientalischem Einschlag, zunehmend an Einfluss gewann. Dazu hat auch eine Vielzahl von Kochbüchern beigetragen, die in ganz Rumänien Verbreitung fanden.

Zu kommunistischer Zeit wurden zahlreiche Rezepte der gehobenen Küche als bürgerlich und dekadent abgestempelt und verboten, während der Name von anderen geändert und ihre Zusammensetzung vereinfacht wurde. Gleichzeitig waren es nur wenige Gaststätten, die den gehobenen Status von einst beibehalten konnten. Infolge der Lebensmittelknappheit des letzten Jahrzehnts der kommunistischen Ära wurde auf Rezepte aus der Kriegszeit zurückgegriffen, für die man nur wenige Zutaten oder Ersatzzutaten verwendete. Nach der politischen Wende von 1989 hat sich alles grundlegend geändert – einschließlich im gastronomischen Bereich – sodass wieder Raffinesse und Diversität angestrebt wird.

**Markt am Großen Ring  
in Sibiu/Hermannstadt (1890)**



## I. KAPITEL



### Die gehobene Küche Italiens während der Renaissance – vom Ursprung bis zur Blütezeit

#### *Ad fontes*



Der Begriff *ad fontes*, der zurück zu den Quellen bedeutet, hat seinen Ursprung in der Renaissance und ist als Empfehlung zu verstehen, sich den verborgenen Schätzen des klassischen Altertums zuzuwenden. *Ad fontes* weist eine gewisse Ähnlichkeit mit *ab initio* auf, darf jedoch nicht damit verwechselt werden. Während sich *ab initio* auf den philosophischen und theologischen Bereich bezieht, empfiehlt *ad fontes* die Geschichte aus schriftlichen und anderen (z. B. archäologischen) Quellen zu ergründen.

Der Ursprung der italienischen Feinküche der Renaissance muss in erster Linie im antiken Rom gesucht werden, da das Römische Reich Südeuropa, Westasien und Nordafrika in seinen Grenzen einschloss, und all diese Gebiete ihren Beitrag an Zutaten und Gewürzen lieferten. Aus dem I. Jahrhundert n. Ch stammt das älteste heute bekannte Kochbuch *De re coquinaria*, dessen Autor der Gastronom Marcus Gavius Apicius war. Das zur Zeit des Kaisers Tiberius (14-37 n. Ch.) erschienene Buch beschränkt sich nicht darauf, bloß Kochrezepte anzubieten, sondern beinhaltet auch kleine Tricks, die beim Kochen gutes Gelingen garantieren<sup>1</sup> und gleichzeitig

<sup>1</sup> Sally Grainger, *The Myth of Apicius*, in „Gastronomica“, 7 (2), 2007, S. 71-77.

herausfordern<sup>2</sup>. Seinen guten Ruf verdankte Apicius einschließlich der Tatsache, dass er sowohl einige Süßspeisen als auch verschiedene Soßen kreierte und mit seinem Namen benannt hat. Die rumänische Ausgabe des Kochbuches ist zweisprachig, sodass es keine Schwierigkeiten bereitet, verschiedene Pflanzen zu identifizieren, da sofort der lateinische Originaltext eingesehen werden kann. *Das Buch ist allen wärmstens zu empfehlen, den Philologen und Nicht-Philologen, Damen und Herrn mit mehr oder weniger Humor, denn alle werden staunen, wenn sie erfahren, dass es Rosenwein ohne Rosen oder eine Fischplatte ohne Fische gegeben hat*<sup>3</sup>.

Das Werk ist in elf Kapitel gegliedert, die der Autor Bücher benannt hat: *Epimeles*/ Der Koch, *Sarcoptes*/Fleischsorten, *Cepuros*/Wurzelgemüse, *Pandecter*/ verschiedene Gerichte, *Ospreos*/ Gemüse, [*Tropetes*] *Aeropetes*/Vögel, *volatilia [voluntaria]*/ Geflügel, *Tetrapus quadripedia*/ Vierbeiner, *Thalassa mare*/ Krebse, *Halleus piscatura*/ Fische und *Excerpta a Vinidario*. Das *erste Buch* enthält ungefähr vierzig Gerichte, die von Gewürzwein über Honiggebäck und von einfachen Arzneien bis hin zu Konservierungsmethoden für Fische und Obst reichen. Das *II. Buch* beinhaltet verschiedene Arten der Zubereitung von Hackfleisch, einschließlich fünfundzwanzig Rezepte für Würste und Blutwurst. Im *III. Kapitel* finden die Leser neunundfünfzig Rezepte für Gemüsegerichte, hergestellt aus Spargel, Kürbissen, Gurken, Porree, Rettichen, Rüben, Artischocken u. a. Das *IV. Kapitel* beinhaltet dreiundfünfzig Rezepte für gekochte Fisch-, Gemüse- und Obstgerichte, dazu kommt eine Gerstesuppe. Im *V. Kapitel* befinden sich zweiunddreißig Rezepte zur Zubereitung von Hülsenfrüchten, insbesondere von Puffbohnen (*vicia faba*) und Erbsen (*pisum sativum*), Gerichte, die *conchicla* genannt wurden, was im Griechischen *Muschel* bedeutet. Vermutlich stammt dieser Name von den muschelförmigen Behältnissen, auf denen diese Speisen serviert wurden. Das *VI. Kapitel* beinhaltet einundvierzig Rezepte zur Zubereitung von Wildvögeln und Geflügel – vom exotischen Vogel Strauß bis zum Hähnchen, die gesotten oder gebraten mit verschiedenen Soßen serviert wurden. Die Kapitel *VII.* und *VIII.* sind, mit ihren achtundsiebzig bzw. achtundsechzig Rezepten, die umfangreichsten, während die Kapitel *X* und *XI* mit fünfunddreißig, bzw. sechsunddreißig Rezepten zur Zubereitung von Fischen und Meeresfrüchten dem Werk vermutlich später hinzugefügt worden sind. Die meisten Rezepte sind jene zur Verarbeitung von Hummern und Thunfischen, es werden aber auch zahlreiche andere Fischarten, dann Tintenfische, Austern, Seeigel u. a. verwendet. Im *X. Kapitel* werden beinahe ausschließlich Soßenrezepte angeboten, Soßen, die als Beilage zum gebratenen oder gesottenen Fisch gegessen wurden. Im alten Rom war Pfeffer ein sehr beliebtes Gewürz, das in den meisten

---

<sup>2</sup> Apicius, *De re coquinaria sau Bucătăria în Roma antică*, (zweisprachige Ausgabe, Übersetzung und Einleitung und Anmerkungen Theodor Georgescu). București, Editura Albatros, 2003.

<sup>3</sup> [http://www.clasice.ro/images/assets/1246\\_2003-05%20CopistulIntre%20tragedie%20si%20Gastronomie.pdf](http://www.clasice.ro/images/assets/1246_2003-05%20CopistulIntre%20tragedie%20si%20Gastronomie.pdf).

Rezepten Apicius' verwendet wird – sogar in Süßspeisen. Außerdem war *garum*<sup>4</sup> die meist verspeiste Soße.

Im antiken Rom hatte sich eine richtige Industrie der Zubereitung von *garum* herausgebildet, die, nach dem Gewerbe der Bäcker, an zweiter Stelle stand. *Garum* war für die römische Küche von großer Bedeutung, da es alle gesellschaftlichen Klassen – nicht nur die Aristokratie – verwendeten. Für *die gehobene Küche* wurde *garum* aus Carthago Nova (Spanien) gebraucht, das aus Makrelen hergestellt wurde, die in einer konzentrierten Meersalzlösung gegoren hatten. *Garum*, ein Lebensmittel griechisch-orientalischen Ursprungs, wurde von den Karthagern nach Westeuropa gebracht. Nach Aussagen Apicius' fand es Verwendung zum Würzen von Kürbissen, Erbsen, Huhn, Lammleber oder gegartem Rindfleisch<sup>5</sup>.

Das Werk des Petronius, *Satyricon*, führt uns in die Welt der Emporkömmlinge und der Neureichen des antiken Rom und bietet uns Gelegenheit, *Gäste* des Trimalchio, einem Vertreter dieser Kategorie zu sein. Das von ihm veranstaltete Bankett zeichnete sich einerseits durch die Raffinesse der Speisen und andererseits durch Geschmacklosigkeit aus. Die Vorspeise wurde auf einem Tablett aufgetragen, das mit einem bronzernen Eselchen geschmückt war. Das Tierchen trug auf dem Rücken einen Zwerchsack, dessen eine Hälfte mit hellen Oliven und die andere mit schwarzen Oliven angefüllt war – also nichts Anstößiges. Die beiden silbernen Schüsseln jedoch, die über dem Eselchen angebracht waren, bezeugen die Geschmacklosigkeit des Amphitryons, denn diese waren mit dem Namen desselben beschriftet sowie mit dem Gewicht des Silbers, aus dem sie gefertigt waren. Ebenfalls zu Beginn des Gelages wurden kleine metallene Brücken aufgetragen, auf denen sich Hamster befanden, die mit Honig und Mohn überzogen waren, eine wahre Delikatesse der alten Römer. Dazu wurden Pflaumen aus Syrien – jene aus Damaskus waren besonders begehrt – und Granatäpfel serviert<sup>6</sup>. Das Bankett des Trimalchio respektierte die für solche Veranstaltungen geltenden Regeln, sodass der Ablauf einem Abendessen entsprach. Als *prima cena* (erster Gang) wurde eine aus Holz gefertigte Henne hereingetragen, die aussah, als würde sie brüten. Gleich danach kamen zwei Sklaven, die, *begleitet von einer Ohren betäubenden Musik*, das Heu, auf dem die Henne ruhte, durchsuchten, und Pfaueneier an die Gäste verteilten, die, wie es sich herausstellen sollte, keine richtigen Eier waren. Während sich diese Szene abspielte, war Trimalchio mit einem Würfelspiel beschäftigt und *fluchte wie ein Weber*, eine Berufskategorie, die für ihre ungezwungene Sprache berühmt war. Trimalchio, in seiner plumpen Art, warnte die Gäste, *die Eier könnten verdorben sein*. Es stellte sich dann aber heraus, dass es sich um etwas sehr Wohlschmeckendes

---

<sup>4</sup> Melitta Weiss Adamson, *The Greco Roman World*, in Melitta Weiss Adamson (Hrg), *Regional Cuisines of Medieval Europe*, New York, London, Routledge, 2002, S. 1-19, la S. 8-10; Terence Scully, *The Art of Cookery in the Middle Ages*, The Boydell Press, 2005, S. 257.

<sup>5</sup> Robert Etienne, *Viața cotidiană la Pompei* (Übersetzung und Anmerkungen Horia Vasilescu, Vorwort Răzvan Theodorescu), București, Editura Științifică, 1970, S. 145.

<sup>6</sup> Petroniu, *Satyricon*, in Seneca, *Apokolokyntosis*, Petroniu, *Satyricon*, Übersetzung, Vorwort und Anmerkungen Eugen Cizek, București, Editura pentru Literatură, 1967, S. 80-81.

handelte, nämlich um *einen Teig in einer Glasur von Wein und Honig, Teig der sehr fette Zaunkönige umgab, die in stark gewürztes Eigelb gehüllt waren*<sup>7</sup>.

Danach wurde ein großes Tablett mit den Sternzeichen aufgetragen, und über jedem der Zeichen war etwas angebracht, das einen Bezug zu diesem hatte oder ähnlich aussah: so z. B. war über dem Stier ein Stück Rindfleisch angebracht, über dem Zwilling Nieren, über dem Krebs eine Krone, da seine Beine ähnlich angeordnet sind, über dem Löwen Datteln aus Afrika, über den Fischen zwei Fische usw. Ein ägyptischer Sklave spazierte zwischen den Tischen und teilte den Gästen Brot aus, das aus einem kleinen silbernen Backofen kam<sup>8</sup>.

Nach dieser *prima cena* trat eine Gruppe Sklaven ins *triclinium* ein, die, als Jäger verkleidet, mit Jagdinstrumenten ausgestattet waren. Kurz darauf gab es viel Aufregung, da den Jägern mehrere Jagdhunde gefolgt waren, die nun wild zwischen den Tischen hin- und herliefen. Durch das Eintreten mehrerer Diener, die ein mächtiges Tablett mit einem Wildschwein trugen, an dessen Stoßzähnen Körbchen aus Palmblättern, angefüllt mit Datteln aus Caria und Theben<sup>9</sup> hingen, trat wieder Ruhe ein. Dieser Gang wurde von Gedichten begleitet, die der Gastgeber selbst gedichtet hatte und die von einem schönen Sklaven vorgetragen wurden, der den Gästen zu gleicher Zeit Trauben austeilte.

Es folgte *tertia cena*, die mehr auf Konversation als aufs Speisen ausgerichtet war. *Cena quarta* begann mit dem Auftischen eines mächtigen Schweines, das auf einem Tablett angerichtet war. Trimalchio hielt auch diesmal eine derbe Überraschung bereit. Er tat nämlich so als hätte er gerade erfahren, dass das Innere des Schweines nicht gesäubert worden war und bestellte den Koch zu sich, um ihn vor den Geladenen exemplarisch zu bestrafen. Als dieser mit zitternden Händen das Messer in den Bauch des Schweines rammte, kamen statt der Eingeweide *Brat- und Blutwürste* zum Vorschein<sup>10</sup>. Abschließend soll ein Dialogfragment aus dem *Satyricon* wiedergegeben werden, das Emporkömmlinge und Neureiche charakterisiert: *versuche nur die Augen zu schließen und tue so, als würdest du nicht Innereien verschlingen [...], sondern eine Million Sesterzen*<sup>11</sup>.

---

<sup>7</sup> *Ibidem*, S. 82-83. Mit Honig vermischter Wein wurde *mulsum* genannt. Diesen trank man im ersten Teil des Festes, daher wurden die Aperitifs *promulsis* genannt.

<sup>8</sup> *Ibidem*, S. 85-87.

<sup>9</sup> Die Datteln von Caria (Kleinasien) waren gelb oder dunkel, sehr groß und sehr süß, während jene von Theben (Ägypten) klein, jedoch sehr nahrhaft waren (*Ibidem*, S. 94, Fussnote. Nr. 5 und 6).

<sup>10</sup> *Ibidem*, S. 113.

<sup>11</sup> *Ibidem*, S. 285.

## Vom ostgotischen Königshof von Ravenna zur Gabel der Kaiserin Theophano (6.-10. Jh)

Nach dem Fall des Römischen Reiches und dem Einfall der Wandervölker wurde die Küche Italiens im Norden von den Ostgoten, Langobarden und Byzantinern beeinflusst, während der Süden Beeinflussungen seitens der Araber und Normannen aufnahm. Italien erlebte im 6. Jh. das Erscheinen des ersten mittelalterlichen Staates, nämlich des Langobardischen Königreiches (*Regnum Langobardorum* oder *Regnum totius Italiae*), ein Staatsgebilde, dessen Hauptstadt Pavia war und dessen Existenz im Jahre 774 unter den Schlägen, die ihm die Franken Karls des Großen versetzten, zu Ende ging<sup>12</sup>. Im Verlauf ihrer Geschichte haben die Langobarden – gleichzeitig mit römischen Namen und Titeln, die sie angenommen hatten – auch einige Traditionen des Imperiums übernommen. Für das von uns behandelte Thema ist es interessant zu unterstreichen, dass das Langobardische Königreich in zahlreiche Herzogtümer zerfiel, die von Herzögen regiert wurden. Diese genossen der Zentralgewalt gegenüber Teilautonomie und sprengten so zum ersten Mal die politische Einheit der Halbinsel. Das spätere Italien, jenes der Renaissancezeit, verdankte seine edle Kunst, Kultur, Architektur oder kulinarische Raffinesse eben jedem einzelnen dieser Höfe und edlen Häuser<sup>13</sup>.

Es wird im Allgemeinen angenommen, dass der Kontakt zwischen Wandervölkern und dem Römischen Reich zu einer gemischten römisch-germanischen Küche geführt habe, in der beide Traditionen vertreten waren – und dieses schon bevor die Erstgenannten den *limes* überschritten hatten. Der Prozess wurde beschleunigt, nachdem sie im ehemaligen Reich eindrangen und auf seinen Ruinen sesshaft wurden. Anders gesagt, handelt es sich um das Zusammentreffen des römischen Modells mit seiner Triade von Brot, Wein und Öl mit dem germanischen, das auf Fleisch, Bier und Milchprodukten beruhte. Das Ergebnis kann während der Karolingerzeit besser identifiziert werden, da seine Hauptbestandteile Brot, Wein und Fleisch waren. Regionale Eigenheiten dürfen nicht übersehen werden wie z. B. die Vorliebe für Bier im sogenannten *atlantischen Europa* – Regionen, die nördlich des Mittelmeerraumes lagen –, oder jene Gebiete, in denen viel tierische Fette verzehrt wurden.

In diesem Kontext hat Anthimus, ein Arzt griechischer Abstammung, eine Abhandlung über gesunde Ernährung mit dem Titel *De observatione ciborum*<sup>14</sup> geschrieben, die er dem merowingischen Frankenkönig Theuderic / Theoderich I.

---

<sup>12</sup> Girolamo Arnaldi, *Italy and its Invaders*, translated by Antony Shugaar, Cambridge/Massachusetts, London/England, Harvard University Press, 2005, S. 30-53.

<sup>13</sup> G. W. Bowersock, Peter Brown, Oleg Grabar (eds.), *Interpreting Late Antiquity. Essays on Postclassical World*, Harvard University Press, 2001, S. 125-126.

<sup>14</sup> Der vollständige Titel ist *De observatione ciborum ad Theodoricum regem Francorum epistula*.

(511-533/534) widmete, eine Abhandlung, in der er das Kochen des Fleisches mit Nachdruck empfahl. Der Autor beginnt seine Ausführungen mit folgenden Bemerkungen: *ich habe, so gut ichs eben verstand, versucht, eine allgemeine Übersicht zu geben, indem ich die Ratschläge der Experten des medizinischen Bereichs berücksichtigt habe. Die Gesundheit der Menschen beruht in erster Linie auf der Verträglichkeit der Speisen [...] wenn diese nicht entsprechend zubereitet sind, bereiten sie Magen- und Bauchschmerzen [...], die zu Magengeschwüren führen [...] Andererseits, wenn die Speisen richtig zubereitet sind, werden sie gut verwertet [...] Dieses ist gleichbedeutend mit Gesundheit. Jeder, der auf diese Art auf sich Acht gibt, benötigt keine Arzneien*<sup>15</sup>.

Über diese Abhandlung, die nur aus späteren Abschriften bekannt ist, sowie über ihren Autor ist viel geschrieben worden. Es wird angenommen, dass Anthimus entweder der Botschafter des Ostgotenkönigs Theoderich der Große war oder der Gesandte des byzantinischen Kaisers Anastasius am Hof der Frankenkönige – jedoch keine der beiden Annahmen ist bis heute bestätigt worden<sup>16</sup>. Die erste entspricht eher der Wahrheit, da es plausibel ist, dass Anthimus, nachdem er Byzanz – freiwillig oder verbannt<sup>17</sup> – verlassen hat, zunächst an den Hof der Ostgoten in Ravenna kam und nur danach an den der Merowinger. Es wird desgleichen angenommen, dass der griechische Arzt nicht das gehobene Latein gelernt hat, das in Konstantinopel gelehrt wurde, sondern, dass er sich die *spätlateinische Sprache* angeeignet hätte, ein Beweis dafür ist die häufige Verwendung einer Präposition gefolgt vom Akkusativ wie z. B. *ad gloriosissimum theudoricum* und nicht *gloriosissimo theudorico*<sup>18</sup>, wie es elegant geheißen hätte. Abgesehen davon ob der Arzt Anthimus diplomatischen Status genoss oder nicht, wird er als Wegbereiter einer Strömung betrachtet, die während der Renaissance ihre Blütezeit erreichte, nämlich das Schreiben über Verträglichkeit, Zubereitung und Verzehr von Speisen<sup>19</sup>.

Da er kein Abkömmling einer aristokratischen römischen Familie war, einer Familie, die Gewicht auf eine gehobene Ausdrucksweise legte, hat Anthimus zahlreiche Wörter der Umgangssprache aus den geographischen Gegenden, in denen er sich aufgehalten hat, verwendet. Demzufolge treffen wir in seiner Abhandlung

---

<sup>15</sup> [http://de.mittelalter.wikia.com/wiki/De\\_observacione\\_ciborum](http://de.mittelalter.wikia.com/wiki/De_observacione_ciborum).

<sup>16</sup> John Wilkins, Robin Nadeau (eds.), *A Companion to Food in the Ancient World*, Wiley Blackwell, 2015, S. 380.

<sup>17</sup> Malchus, *Historia*, in I. Bekker, B. G. Niebuhr (eds.), *Dexippi, Eunapii, Petri Patricij, Prisci, Malchi, Menandri, Historiarum quae supersunt*, Bonn, 1829, S. 238; Jiri Šubr, *Hagiografic romance: novelistic narrative strategy in Jerome's Lives of Hermits*, in Marilia P. Futre Pinheiro, Gareth Schmeling, Edmund P. Cueva, *The Ancient Novel and the Frontiers of Genre*, 2014, S. 205-214, hier. S. 210 und 213.

<sup>18</sup> Veerle Pauline Verhagen, *The Non-Latin Lexis in the Cooking Terminology of Anthimus' De Observacione Ciborum*, Universiteit Leiden, 2016, S. 3.

<sup>19</sup> Edwin Clarke, *Anthimi de Observacione Ciborum ad Theudoricum Regem Francorum Epistola*, edited and translated by Eduard Liechtenhan, Berlin, Academy of Sciences, 1963, in „Cambridge Journal. Medical History“, 8 (2), April 1964, S. 196. Paulus Diaconus, *Istoria longobardorum [Geschichte der Langobarden]*, zweisprachig, bearbeitet und übersetzt von Emanuel Grosu, Iași, Polirom, 2011, S. 33, 38, 43.



germanische, griechische oder keltische Begriffe an<sup>20</sup>. Wo hat er sich das Lateinische angeeignet? Im ostgotischen und langobardischen Italien – behaupten die Spezialisten, da einige seiner Formulierungen wie z. B. *nam non* anstatt *sed non* bloß in den offiziellen Urkunden der Langobarden vorkommen<sup>21</sup>. Wo hat denn Anthimus seine Abhandlung in Briefform verfasst? Einigen Meinungen zufolge ist dieses nicht im Frankenreich geschehen, da in dem Satz *de crudo vero larido quod solent ut audio domni franci comedere* [...] eben *ut audio* unterstrichen wird, was soviel bedeutet, dass er nur gehört und nicht gesehen hätte, dass die Franken gerne rohen Speck *crudo vero larido* aßen, den sie als Delikatesse betrachteten. In diesem Sinne wird angenommen, dass der Arzt seinen Brief/*epistola* als eine Art Akkreditionsschreiben am Hofe des Frankenkönigs betrachtete, gestützt auf seine medizinisch-gastronomischen Kenntnisse. Auch wird angenommen, dass sich der exilierte Grieche bereits am Hofe der Merowinger befunden hätte, anderenfalls hätte er sich nicht als *legatus* vorgestellt<sup>22</sup>. Mehr noch, Ausdrücke wie *de piscium ratione que in his partibus sunt* anstatt *illis partibus* unterstützen diese Hypothese. Anthimus bringt desgleichen eine Liste von Fischarten, Liste, *in der er ihre lokalen Namen verwendet*, was ebenfalls ein Beweis dafür ist, dass er mit den Besonderheiten der Gegend vertraut war. Beide Hypothesen können nicht voll bestätigt werden, da sowohl die Ostgoten als auch die Franken Wörter aus ihren Sprachen in lateinischen Texten verwendeten<sup>23</sup>. Als jedoch Theoderich I. von Anthimus mehr über die *mores* des klassischen Altertums (über die römischen Bräuche, nicht Sitten) erfahren wollte, bezog sich der Frankenkönig auf den ostgotischen Hof Theoderich des Großen (471-526) in Ravenna, Hof, an dem namhafte römische Persönlichkeiten wirkten – wie z. B. der in Rom geborene Boethius, der vor seinem tragischen Tod *Consul ordinarius sine collega*, dann *Magister officiorum*, das höchste Verwaltungsamt innehatte, oder dessen Schüler Cassiodorus, der zum Privatsekretär des Königs aufgestiegen war<sup>24</sup>. Von der Tochter Theoderichs, Amalasintha (Königin der Ostgoten zwischen 526-534), ist bekannt, dass sie von der alten römischen Kultur – als Kennerin der lateinischen, griechischen und gotischen Sprache – geprägt war<sup>25</sup>, ein Grund dafür,

<sup>20</sup> Verhagen, *op. cit.*, S. 1.

<sup>21</sup> N. J. Adams, *Bilingualism and the Latin Language*, Cambridge, Cambridge University Press, 2003, S. 443;

<sup>22</sup> Pierre Flobert, *Le Latin à la cour de Clovis selon Anthime*, in H. Petersmann, R. Kettemann (eds.), *Latin vulgaire - latin tardif. Actes du V<sup>e</sup> Colloque international sur le latin vulgaire e tardif*, Heidelberg, Universitätsverlag, 1997, S. 20.

<sup>23</sup> Verhagen, *op. cit.*, S. 6.

<sup>24</sup> Adrian Agachi, „Mângâierile' poetice ale lui Boethius [Die poetischen Liebkosungen des Boethius ], in „Ziarul Lumina“, 18 ianuarie 2010 (<http://ziarullumina.ro/mangaierile-poetice-ale-lui-boethius-34992.html>).

<sup>25</sup> Die Philologen behaupten, dass es eine einzige gotische Sprache mit zwei Dialekten gegeben hätte, dem ostgotischen in Italien und dem westgotischen in Spanien. Der ostgotische ist nicht nur deshalb verschwunden, weil die Ostgoten von den Franken besiegt wurden, sondern weil sie von der romanischen Bevölkerung assimiliert wurden (Fausto Cercignani, *The Elaboration of the Gothic Alphabet and Orthography*, in „Indogermanische Forschungen“ nr. 93, 1988, S. 168-185).

ihren Sohn, den jungen Ostgotenkönig Athalarich in diesem Sinne zu erziehen und ihn insbesondere in klassischer Literatur zu unterweisen. Die adeligen Ostgoten haben Druck auf Amalasantha ausgeübt, den königlichen Sprössling in ihrer kriegerischen Tradition zu erziehen, einer Tradition, in der gastronomische Raffinesse, wie sie die Römer pflegten, verpönt war. Der junge König sollte die Gepflogenheiten der ostgotischen Krieger respektieren und sich – wie diese – *über die Speisen stürzen wie Wölfe über ihre Beute*<sup>26</sup>. Das Ergebnis war katastrophal, da Athalarich, der 526, erst zehn Jahre alt, den Thron bestieg, dem Alkohol verfiel und mit zerrütteter Gesundheit bereits 534 starb<sup>27</sup>.

Im folgenden sollen einige nicht-lateinische Wörter angeführt werden, die Anthimus in *De observatione ciborum* verwendet, wobei gesagt werden soll, dass im besagten Text siebzehn derartige Termini identifiziert worden sind<sup>28</sup>.

*Afratus* ist ein aus dem Griechischen übernommener Terminus – *afratus grece quod latine dicitur spumeo* – der eigentlich *spumeum* heißen müsste. Es handelt sich um eine Art Auflauf, der mit Eischnee zubereitet wurde. Dieses Wort kommt – so geschrieben – in keiner anderen Quelle vor, was jedoch nicht bedeutet, dass es zu Anthimus' Zeit nicht existiert hätte. Der spanische Bischof Isidor von Sevilla (560-636) schrieb *aphratum* und übersetzte dieses Wort mit *spumeum*<sup>29</sup>.

*Alfita* kommt ebenfalls aus dem Griechischen – *fit etiam de ordeo opus bonum quod nos greci dicimus alfita* (ein gutes Essen aus Gerste, das wir Griechen *alfita* nennen) – und war vermutlich eine Gerstesuppe, die im Gotischen *fenea* hieß. Es wird vermutet, dass Anthimus diesen griechischen Terminus nicht deshalb eingeführt hat, weil er notwendig gewesen wäre, sondern weil er selbst Grieche war<sup>30</sup>.

*Bradonis* ist ein germanisches Wort – *si assatum fuerit ad horam quomodo brad(r)onis* (wenn es frisch gebraten ist, genau wie ein Braten zubereitet wird) – das eine Art Braten bezeichnete. Es wurde vermutlich von den Franken entlehnt, von *brado*. Vor Anthimus war das Wort im Lateinischen unbekannt. Im Proto-Germanischen treffen wir *\*bræda* oder *\*breda* an<sup>31</sup>, im Mittelgermanischen *brâde* und im Alt- und Mittelfranzösischen *braon*<sup>32</sup>. Auch wird angenommen, dass es hier um ein Erbe aus dem Proto-Indoeuropäischen (PIE) geht, wo es die Form *\*bhreh1* gab<sup>33</sup>.

*Cracatiu* ist vermutlich ein keltisches Wort (*de pisce cracatiu caro fortior est* – das Störfleisch ist ziemlich hart). Die Familie der Störe hat statt Schuppen knöcherne

---

<sup>26</sup> Thomas S. Burns, *A History of the Ostrogoths*, Bloomington and Indianapolis, Indiana University Press, 1991, S. 108.

<sup>27</sup> Ferdinand Gregorovius, *Geschichte der Stadt Rom im Mittelalter vom V. bis zum XVI. Jahrhundert*, s. I., e-Artnow, 2014. Nicht nummerierte Seiten.

<sup>28</sup> Verhagen, *op. cit.*, S. 43.

<sup>29</sup> *Ibidem*, S. 13.

<sup>30</sup> *Ibidem*, S. 13-14.

<sup>31</sup> *Dialekte, Konzepte, Kontakte*, Ergebnisse des Arbeitstreffens der Gesellschaft für Sprache und Sprachen, GeSuS e.V., 31. Mai – 1. Juni 2013 in Freiburg/Breisgau, in „Sprache & Sprachen“, Sonderheft 2014, S. 36.

<sup>32</sup> Verhagen, *op. cit.*, S. 17.

<sup>33</sup> *Ibidem*, S. 18.

Gebilde, die, am ganzen Körper verteilt, eine Art Schutzschild bilden<sup>34</sup>. Jene Sprachforscher, die mit dem keltischen Ursprung des Wortes einverstanden sind, sehen hier eine Verbindung zu *cairgeach*, was im Irischen hart bedeutet – bzw. *cairrcech* im Altirischen. Das Wort *cracatiu* ist in dieser Form nur bei Anthimus anzutreffen. Die Fachleute haben sich in diesem Fall für *Stör* entschlossen, indem sie *cragacus* aus einem lateinisch-angelsächsischen Glossar als Anhaltspunkt nahmen, ein Wort, das mit *styria*, Stör ins Lateinische übersetzt wurde. *Cragacus* erscheint in mehreren Varianten *creacum*, *creatum* und *creatium*, Varianten, in denen der Verlust des intervokalischen c beobachtet werden kann<sup>35</sup>.

*Fenea* ist ein gotisches Wort, das ein Gerstegericht bezeichnet, vermutlich eine Suppe, ein Wort, das wir bereits bei *alfita* angetroffen haben. Es könnte nun die Frage gestellt werden, weshalb der Autor dieses Gericht erwähnt hat. Vielleicht wollte er seinem Gastgeber beweisen, dass er des Gotischen mächtig war oder wollte ein Gericht der Halbinsel bei den Franken als etwas Neues einführen<sup>36</sup>. Es könnten noch zahlreiche andere Beispiele angeführt werden, doch ist das nicht der Zweck unserer Arbeit.

Was vorhin besprochen wurde, hat uns davon überzeugt, denjenigen keinen Glauben zu schenken, die behaupten, dass die Abhandlung des Anthimus das letzte Kochbuch des klassischen Altertums ist, sondern uns denen anzuschließen, die darin die erste einschlägige Arbeit des frühen Mittelalters sehen. Im 10. Jh. hat in der Gastronomie Westeuropas ein Umbruch stattgefunden. Als Beispiel soll der Verzicht auf *garum*, der beliebten Soße des klassischen Altertums, dienen. *Garum* erscheint in den königlichen Urkunden, die die Belieferung des Klosters Corbie mit Lebensmitteln garantierten, nicht. Diese Information ist wichtig, da hier von einer königlichen Abtei die Rede ist, die im 7. Jh. von der Königin Balthild (die später heilig gesprochen wurde), Witwe des Frankenkönigs Chlodwig II. und Mutter dreier Könige – Chlotar III., Childeric II. und Theuderich III – gegründet wurde<sup>37</sup>. Es stimmt zwar, dass wir *garum* in pharmazeutischen Rezepten der Zeit antreffen, was uns jedoch nicht garantiert, dass es tatsächlich benutzt wurde, *da die Rezepte meist wahllose Abschriften älterer Dokumente sind*. Im Oströmischen Reich, dem späteren Byzanz, wurde *garum* auch weiterhin als Genussmittel erzeugt, den Beweis dafür liefert der Langobarde Liutprand, Bischof von Cremona, Gesandter des Kaisers Otto II. (ab 961 Deutscher König; von 973- bis 983 Kaiser des Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation), der seinen Ekel dieser Soße gegenüber nicht verbergen konnte<sup>38</sup>. Diese seine

---

<sup>34</sup> *Familia sturionilor-acipenseridae*, în <http://www.novarainvest.ro/familia-sturionilor-acipenseridae>.

<sup>35</sup> Verhagen, *op. cit.*, S. 21-22.

<sup>36</sup> *Ibidem*, S. 25.

<sup>37</sup> Shawn Madigan, *Mystics, Visionaries, and Prophets: A Historical Anthology of Women's Spiritual Writings*, Augsburg Fortress. Minneapolis, 1998, p. 60. Desiderius, der letzte Langobarde wurde zusammen mit seiner Frau Ansa von Karl dem Großen, nachdem dieser ihr Königreich 774 aufgelöst hatte, ins Kloster geschickt. Er starb in Corbie. (Paulus Diaconus, *op. cit.*, S. 376).

<sup>38</sup> Wilkins, Nadeau, *op. cit.*, S. 381.

Haltung muss aber hinterfragt werden, da er in allen diplomatischen Missionen in Konstantinopel als Gegner von Byzanz aufgetreten ist, obwohl sein Vater und Stiefvater dort Botschafter waren. Nach einer ersten gescheiterten Gesprächsrunde, Scheitern, an dem Liutprand mitschuldig war<sup>39</sup>, kam es zu einem dynastischen Bündnis zwischen dem Heiligen Römischen Reich Deutscher Nation und Byzanz, in dem Sinne, dass Otto II. Theophano ehelichte. Die Braut war zwar nicht gerade die Prinzessin, die sich der Ottonische Hof gewünscht hätte, da sie keine in Purpur geborene Kaiserstochter war, sondern nur eine *nepsis*, Nichte des Basileus Johannes Tsimiskes – Tochter der Sophia Focaina, Kusine des Tsimiskes und des Constantin Skleros, Schwager desselben Tsimiskes. Theophano, die 972 in Westeuropa Einzug hielt<sup>40</sup>, ist für unser Thema deshalb von Bedeutung, da sie diejenige war, die die Gabel bei Tisch einführte, eine Tatsache, die damals für Aufregung sorgte. Statt die ihr von Gott gegebenen Finger zu benutzen, führte sie *das Essen mit einem goldenen Instrument, das mit zwei Zacken versehen war, zum Mund*<sup>41</sup>. Die Zeit der Ottonischen Dynastie wird aus heutiger Perspektive als diejenige betrachtet, in der Westeuropa die ersten Einflüsse seitens des Byzantinischen Reiches erfahren hat.

## Die Lebenswelt der italienischen Renaissance

Die gastronomische Literatur hat ihren Ursprung im Italien des 13. und 14. Jhs. und fand danach auch in anderen europäischen Ländern Verbreitung. Im Verlauf der Zeit wurde das kulinarische Erbe des antiken Rom von der mittelalterlichen Küche abgelöst. Die *gehobene Küche* des Mittelalters war gewissermaßen kontinental-europäisch und dieses aus mindestens zwei Gründen: die Adeligen, die die Kunst der Jagd pflegten, waren stolz darauf, dass sie die von ihnen erlegten Tiere zubereiten und verzehren konnten, dazu kam der Verzehr von Fischen, die aus den Teichen und Bächen kamen, die sich auf ihren Gütern befanden; andererseits verbreiteten Würdenträger, die von einem Adelshof zum anderen wechselten, Informationen über die gastronomischen Gepflogenheiten der verschiedenen Höfe.

Kochbücher sind in erster Linie Literatur, meinen die Fachleute, ein Grund dafür, dass die Archivierung und Verwertung mittelalterlicher Rezepte heutzutage das Stadium einer Kunst erreicht hat. Um eine alte Delikatesse getreu nachzukochen – z. B. in Milch gekochte Getreidekörner – muss der Forscher eine Vielzahl von unwesentlichen Informationen aufnehmen. Mehr noch, die mittelalterliche didaktische

---

<sup>39</sup> John Block Friedman, Kristen Mossler Figg, *Trade, Travel and Exploration in the Middle Ages*, New York, Routledge, 2000, p. 201; cf. B. Scott (ed.), *Bishop of Cremona Liutprand: Relatio de Legatione Constantinopolitana*, Bristol Classical Press, 1992.

<sup>40</sup> Pauline Stafford, *Queens, Concubines and Dowagers, The King's Wife in the Early Middle Ages*, London, Batsford, 1983, S. 90 und 105.

<sup>41</sup> *Theophano - Holy Roman Empress*, in „History of the Royal Women“, 20 decembrie 2016. (<https://www.historyofroyalwomen.com/theophano/theophano-holy-roman-empress/>)

Literatur verurteilt die *Gier des Bauches*, bzw. die *Sünde des Halses*, *peccato di gola*, ein Terminus vom Ende des 13. Jhs., oder plädiert für Mäßigung *ni trop mangiar ni poco, ma temperadhamente*<sup>42</sup>. In medizinisch-diätätischen Abhandlungen finden wir Informationen über empfehlenswerte oder verbotene Lebensmittel, Informationen, die heutzutage unterschiedlichen Bereichen zugeordnet werden. Es ist kein Zufall, dass dem Werk *Liber de coquina* (cca. 1250-1300) ein Manuskript zugrunde liegt, das in seinem ersten Teil chirurgische Erkenntnisse des Henri de Mondeville (cca. 1260-1316) enthält, der als Vater der französischen Chirurgie gilt, sowie *Regimen sanitatis* aus dem Jahre 1280<sup>43</sup>. Daten über derartige Werke liefern sowohl die Zolltarife als auch die Notizen einiger Kaufleute wie die des Francesco Balducci Pegolotti, florentinischer Händler und Politiker, Autor der Abhandlung *Practica della mercatura*, die er zwischen 1335 und 1343 verfasst hat<sup>44</sup>.

Zur gastronomischen Literatur jener Zeit zählen drei bedeutende Kochbücher. Das erste, *Liber de coquina*, ist eine Sammlung gemischter Texte aus dem 14. Jh., die Karl II. d'Anjou, König von Neapel (1285-1309), in seinem letzten Regierungsjahr gewidmet wurden. Dem zweiten Kochbuch, *Libro della cucina Bolognese*, das in toskanischem Dialekt verfasst ist, liegt ein angewinischer Text zugrunde, während der Autor des dritten, *Libro per cuoco*, ein unbekannter Venezianer vom Ende des 14. Jhs. ist. Neben diesen drei Kochbüchern gibt es noch andere weniger bedeutende wie z. B. *Frammenti di un libro di cucina del secolo XIV*.

Das 16. Jh. kennt das Erscheinen von zwei bedeutenden Kochbüchern, *Libro de arte coquinaria*, dessen Autor Maestro Martino aus Como, der Koch des Patriarchen von Aquileia war, und *De honesta voluptate et valetudine* des Bartolomeo Platina, der die Erkenntnisse des Martino aus Como auf den Stand einer wahren kulinarischen Doktrin erhoben hat. Das Kochbuch wurde vermutlich um 1450 verfasst, das Original des Werkes wird in der Bibliothek des Amerikanischen Kongresses in Washington D. C. verwahrt. Das Werk des Maestro Martino war die vollständigste und systematischste gastronomische Abhandlung jener Zeit, ein Grund dafür, dass es oft plagiiert wurde. So kam es, dass in Venedig ein fast identischer Text des *Maestro Giovanni de' Rosselli francese* 1516 gedruckt wurde, und 1517 erschien es unter dem Titel *Opera nova chiamata „Epulario“*. Unter diesem Titel erlebte es bis zur Mitte des 18. Jhs. siebzehn weitere Auflagen.

Bartolomeo Platina (eigentlich Bartolomeo Sacchi 1421-1481)<sup>45</sup> war ein Bewunderer des Maestro Martino, von dem er behauptete, dass er der beste Kenner seiner Zeit im Bereich der Gastronomie gewesen sei. *De honesta voluptate et valetudine* wurde 1474 in Rom in lateinischer Sprache gedruckt, der Drucker,

---

<sup>42</sup> Frankwalt Möhren, *Il libro de la cucina. Un ricettario tra Oriente e Occidente*, Heidelberg, University Publishing, 2016, S. 12-13.

<sup>43</sup> Ein Exemplar von *Regimen sanitatis*, gedruckt von Johann Bämmler 1476 in Augsburg, wird in der Bibliothek Batthyaneum in Alba Iulia/Karlsburg verwahrt (Elena-Maria Schatz, Roberina Stoica, *Catalogul colectiv al incunabilelor din România* [Katalog der Inkunabeln aus Rumänien], CIMEC – Institutul de Memorie Culturală, 2007, S. 331).

<sup>44</sup> Möhren, *op. cit.*, S. 14.

<sup>45</sup> Der Name Platina kommt von seinem Geburtsort Piadena, heute in der Provinz Cremona.

*Udalricus (Uldericus) Gallus alias Hann Alamanus*, also der Deutsche, kam vermutlich aus Ingolstadt und hieß Ulrich Hann<sup>46</sup>. Es ist das erste Kochbuch, das in der gesamten Halbinsel bekannt war. Danach wurde 1487 eine italienische Übersetzung in Venedig, in der *officina*<sup>47</sup> des Laurentius von Aquila und Sibylinus Umber<sup>48</sup> herausgegeben, Ausgabe, der französische, deutsche und englische Übersetzungen folgten<sup>49</sup>. Eine Erklärung dafür, dass das Werk zuerst in Rom, im päpstlichen Staat erschienen ist, muss bei Platina selbst gesucht werden, ein Gelehrter, der aus bescheidenen Verhältnissen stammte und Professor in Mantua, am Hofe der Markgrafen Gonzaga wurde. Nach einem Aufenthalt in Florenz folgte Bartolomeo Platina seinem adeligen Schüler Francesco Gonzaga<sup>50</sup> nach Rom, als dieser von Papst Pius II. (Enea Silvio de Piccolomini), einem Humanisten, zum Kardinal ernannt wurde. Ab 1475, der Zeit des Pontifikats Sixtus IV., ist Platina der päpstlichen Bibliothek in Rom vorgestanden<sup>51</sup>. Das Buch verdankte seinen Erfolg vor allem der Art und Weise in der der Autor den Inhalt gestaltet hatte, nämlich neben Informationen zur Kochkunst enthält dasselbe Ratschläge zur richtigen Ernährung, zur Sicherheit und Ethik der Nahrungsmittel sowie Verhaltensregeln, die zur *Vergebung unserer Sünden*<sup>52</sup> führen sollten. Die Verflechtung von medizinischem und philosophischem Denken sollte dem Renaissancemenschen, dessen Handeln auf Mäßigung und Gleichgewicht beruhte, Freude und Genugtuung bringen. Um besser zu verstehen unter welchen Voraussetzungen Bartolomeo Platina sein Werk verfasst hat, soll darauf hingewiesen werden, dass sein Lehrer im Florenz der Familie Medici der Humanist Ioannis Argyropoulos (italienisch Giovanni Argiropulo, cca. 1415-1487) war, ein Gelehrter, der Byzanz infolge der ottomanischen Gefahr verlassen hatte. Argyropoulos, Übersetzer der aristotelischen Werke aus dem Griechischen ins Lateinische, war damals Leiter des Griechisch-Lehrstuhls an der Universität von Florenz, wo er zwischen 1456 und 1471 *inaudita*, einzigartige Vorlesungen<sup>53</sup> hielt –

<sup>46</sup> Mary Kay Duggan, *Italian Music Incunabula. Printers and Type*, Berkeley, Los Angeles, Oxford, University of California Press, 1992, S. 80.

<sup>47</sup> *Officina* bedeutete im Mittelalter Druckerei, vergleiche: Constantin Ittu, *Instantia crucis*, Sibiu, Editura Andreiana, Editura Universității „Lucian Blaga”, 2017, S. 234.

<sup>48</sup> Malcom Walsby, Natasha Constantinidou, *Documenting the Early Modern Book World*, Leiden, Boston, 2013, S. 399; Robin Healey, *Italian Literature before 1900 in English Translation. An Annotated Bibliography 1929-2008*, Toronto, Buffalo, London, University of Toronto Press, 2011. S. 324.

<sup>49</sup> *Renaissance Gastronomic Literature* în <http://www.academiabarilla.com/the-italian-food-academy/books-italian-cuisine/renaissance-gastronomic-literature-1.aspx>.

<sup>50</sup> Harald Zimmermann, *Papalitatea în Evul Mediu. O istorie a pontifilor romani din perspectiva istoriografiei*, [Die Päpste im Mittelalter. Eine Geschichte des römischen Papsttums aus der Sicht der Geschichtsschreibung] Iași, Polirom, 2004, p. 197-198; Jiří Louda, Michael Maclagan, *Lines of Succession. Heraldry of the Royal families of Europe*, London, 1991, S. 257-258).

<sup>51</sup> Zimmermann, *op. cit.*, S. 158.

<sup>52</sup> Alexander Baumgarten, *Ideii înrâuritoare ale lui Aristotel* [Befruchtende Ideen Aristoteles], București, Humanitas, 2012, S. 25.

<sup>53</sup> Arthur M. Field, *The Origins of the Platonic Academy in Florence*, Princeton, Princeton University Press, 1988, S. 123.

wie diese einer seiner Studenten charakterisierte. In Bezug auf unser Thema genügt es, darauf hinzuweisen, dass Argyropoulos seine Vorlesungen über Aristoteles in Florenz mit der *Nikomachischen Ethik* begonnen hat, einem Werk, in dem der Philosoph aus Stagira behauptete, dass der tugendhafte Mensch weder mittelmäßig, noch opportunistisch sein kann, sondern erhaben; es liegt am Individuum selbst gut oder schlecht zu sein, tugendhaft oder unsittlich, denn es hat die Möglichkeit zu entscheiden<sup>54</sup>. Ioannis Argyropoulos gehört zu jener Kategorie der freiwillig ins Exil gegangenen Intellektuellen aus Byzanz, die für die italienische Renaissance Beispielhaftes geleistet haben. Sie führten die philosophische Tradition des alten Hellas in ihrer Wahlheimat ein, eine Tradition, die sie – gefiltert durch das Denken des konstantinopelischen Ostens – vermehrt haben<sup>55</sup>.

Aus gastronomischer Sicht sind *Libro de arte coquinaria* und *De honesta voluptate et valetudine* die ersten Abhandlungen, in denen Zucker als neues Gewürz der italienischen Küche vorkommt. Dazu kommen noch Gerichte des Martino de Como, die mit Butter zubereitet wurden, Gerichte, deren Ursprung im Norden Europas liegt. Anfangs wurden diese in Italien entwickelt und akzeptiert, um stark gewürzte Speisen zu ersetzen, und fandem im Laufe der Jahrhunderte auch in anderen Gegenden Europa Verbreitung<sup>56</sup>. Die Empfehlung Platinas zu kulinarischer Mäßigung hat bei der Artistokratie keinen Widerhall gefunden, da diese in der Gastronomie ein Mittel besaß, ihren Reichtum zur Schau zu stellen.

Ein anderer bedeutender Name im Bereich der wissenschaftlichen gastronomischen Erziehung war Pantaleone da Confienza (cca. 1420-nach 1477), Professor der Medizin an den Universitäten von Turin und Pavia. Er war für die Gesundheit der Mitglieder des Hauses von Savoyen zuständig, Familie, die 1416 vom deutsch-römischen Kaiser Sigismund von Luxemburg zum herzoglichen Rang erhoben wurde<sup>57</sup>. Pantaleone da Confienza war der Verfasser der Arbeit *Summa lacticinorum*, die 1477 von Jean Fabre di Langres (Giovanni Fabri) in Turin, der Hauptstadt der Dynastie der Savoyer, gedruckt wurde. Dieses ist die erste gedruckte Renaissance-Monographie, die Milch und Milchprodukte zum Thema hatte. Der Autor hatte reiche Erfahrung in diesem Bereich auf seinen Reisen in den Norden Italiens *vor Ort* gesammelt. 1595 folgte Giovanni Costeo (gest. 1603), Professor an der Universität von Bologna, dem Beispiel Pantaleones, indem er *De lactis serique natura, et in medicina usu* beim Verleger Joanes Rossius (Giovanni de Rossi) herausgab. Mit diesem Werk hat er dem Erscheinen von spezialisierten Veröffentlichungen den Weg

---

<sup>54</sup> Aristotel, *Etica Nicomahică [Die Nikomachische Ethik]*, Übersetzung aus dem Hellenischen Traian Brăileanu, s. I., Antet Press, S. 12.

<sup>55</sup> Constance Blackwell, Sachiko Kusugawa (eds.), *Philosophy in the Sixteenth and Seventeenth Centuries. Conversation with Aristotle*, Routledge, 2016, S. 86.

<sup>56</sup> *Renaissance Gastronomic Literature* în <http://www.academiabarilla.com/the-italian-food-academy/books-italian-cuisine/renaissance-gastronomic-literature-1.aspx>

<sup>57</sup> Matthew Vester, *Introduction: The Sabaudian Lands and Sabaudian Studies*, in Matthew Vester (ed.), *Sabaudian Studies: Political Culture, Dynasty, and Territory (1400-1700)*, Truman State University Press, 2013, S. 1.

geebnet, Schriften, in denen eher wissenschaftliche als gastronomische Aspekte behandelt wurden<sup>58</sup>.

Battista Fiera (1450-1540), Arzt aus Mantua (*theologus, medicus et poeta*)<sup>59</sup>, gehörte einer jüngeren Autorengeneration an. In seinem Werk *Coena: delle virtù delle erbe e quella parte dell'arte medica che consiste nella regola del vitto* – das um 1490, in Rom, von Eucharius Silber *alias* Frank, einem deutschen Buchdrucker aus Wüzburg<sup>60</sup>, herausgegeben wurde – ,beschreibt er in lateinischer Sprache, im Stile der Epigramme des Martial, Obst- und Gemüsesorten, Vögel, Fische, Gerichte, die aus dem Fleisch der Haustiere zubereitet werden, Soßen, Aromen, Gewürze und Weine. Das Schriftstück enthält desgleichen Ratschläge für Diäten sowie solche zum sicheren Aufbewahren von Lebensmitteln<sup>61</sup>.

Eine hervorragende Persönlichkeit war Bartolomeo Scappi (cca. 1500-1570), Gastronom und Autor, der zu der Zeit als Michelangelo mit der Sixtinischen Kapelle beschäftigt war, im Dienst von sechs Päpsten gestanden hatte. Sein Geburtsort ist unbekannt, es wird aber angenommen, dass es Bologna, Venedig oder Varese waren. Bekannt ist jedoch, dass er sich im April 1536 im Dienst des Kardinals Lorenzo Campeggio, einem wahren Politiker jener Zeit, befunden hatte. 1539, nach dem Tod von Campeggio, kam Scappi in den Kreis eines anderen Kardinals, vermutlich Rodolfo Pio da Carpi, Humanist und Förderer der Künste. Danach arbeitete er für den Papst Paul III., der am 13. November 1549 verstarb. Dieses Ereignis bot Scappi Gelegenheit, Einzelheiten über die Speisen zu berichten, die für die im Konklave versammelten Kardinäle zubereitet wurden, Kardinäle, die den neuen Papst wählen sollten. Das Konklave dauerte zwei Monate lang, vom 29. November bis zum 8. Februar 1549, und unser Autor beschreibt die komplexen Arbeiten, die notwendig waren, den Teilnehmern die Mahlzeiten zu sichern. Es ging dabei nicht so sehr um die Beschaffung von Lebensmitteln, wie um Gefahren abzuwenden wie z. B. Vergiften der Speisen oder Senden von Botschaften, um die Kardinäle bei der Wahl des obersten Hirten zu beeinflussen. Scappi war nicht gerade die personifizierte Bescheidenheit, denn er gab vor, die Kardinäle hätten das Konklave nur deshalb so sehr verlängert, weil er so schmackhafte Speisen gekocht habe<sup>62</sup>.

Wie bereits gesagt, hat die Empfehlung, kulinarische Mäßigung zu pflegen, bei den Prinzen der Renaissance keinen Widerhall gefunden, denn für diese waren *Bankette* Anlässe, ihren guten Geschmack, ihren Reichtum und ihre Macht vor

---

<sup>58</sup> Marina Bersano Begey, *Le cinquecentine piemontesi. Torino*, Torino, Tipografia Torinese Editrice, 1961, S. 160.

<sup>59</sup> [https://archive.org/details/bub\\_gb\\_Cc28KXUNjxIC](https://archive.org/details/bub_gb_Cc28KXUNjxIC)

<sup>60</sup> Patricia J. Osmond, *Pomponio Leto's Unpublished Commentary on Sallust: Five Witnesses (and More)*, in Bettina Wagner, Marcia Reed (eds.), *Early Printed Books as Material Objects*, Proceedings of the Conference Organized by the IFLA Rare Books and Manuscripts Section, München, 19-21 August 2009, S. 135-149, hier S. 135.

<sup>61</sup> Dennis E. Rhodes, *The Early Editions of Baptista Fiera* in Anna Laura Lepschy, John Took, Dennis E. Rhodes (eds.), *Book Production and Letters in the Western European Renaissance*, London, The Modern Humanities Research Association, 1986, S. 234-244, hier S. 234.

<sup>62</sup> *Bartolomeo Scappi*, in „Cooksinfo.com“, 11.02.2006 (<http://www.cooksinfo.com/bartolomeo-scappi>).



Untertanen, Feinden und Fremden zur Schau zu stellen. Wenn wir die Teilnehmer solcher Bankette kennenlernen möchten – sowohl Gastgeber als auch Gäste, Diener, Tänzerinnen usw. – dann müssen wir die Gemälde dieser Zeit, in denen das Motiv behandelt wird, betrachten. Als Beispiel soll das *Bankett des Herodes* von Filippo Lippi in der Abside der Kathedrale von Prato, in der Toskana, genannt werden, in dem Salome mit dem Kopf Johannes des Täufers vor Herodes tanzt<sup>63</sup>. Das Bankett der Renaissancezeit war ein richtiges Schauspiel, wie aus den folgenden Beispielen ersichtlich ist. Eigens für das Vermählungsbankett des Herzogs Ercole I. d'Este von Ferrara (1471-1505), der 1473 Eleonora d'Aragona (Aragon), Tochter des Königs Ferdinand I. von Neapel (1458-1494), heiratete, wurde Silbergeschirr gegossen und vergoldet. Die Urkunden berichten desgleichen von zweitausend Goldmünzen, die man zum Vergolden der Speisen, die den Gästen serviert wurden, verwendet hatte. Das Pfauenfleisch war hoch geschätzt; den zubereiteten Vögeln wurden die Federn wieder eingesetzt und beim Auftragen spießen sie Feuer aus den Schnäbeln, ein Auftritt, der die Gäste in Staunen versetzte. Bewundert wurde auch das *Hereinmarschieren von hundert Dienern mit achtzig silbernen Tablettts voller Delikatessen, darunter richtige Vogelschwärme – Fasane, Pfauen, und andere essbare Vogelarten – die ein grandioses Schauspiel vorführten*<sup>64</sup>.

Aus Anlass anderer Bankette wurden Glucken mit Kücken, Fasane, Störche, Wildschweine, Rehe und andere Tiere in interessanten Stellungen den Gästen angeboten. Skulpturen in Fleisch, die dem Zeitgeschmack entsprechend, die klassische Mythologie zum Vorbild hatten, durften ebenfalls nicht fehlen, sodass die Tischgäste Andromeda, die dem Drachen entkommt, oder den Harfe spielenden Orpheus bewundern konnten. Danach wurden die Bonbons in Dosen angeboten, die von Künstlern reich dekoriert worden waren. Zu den Süßigkeiten zählten auch Zuckerskulpturen, die ebenfalls mythologischen Szenen nachgebildet und von Künstlern bunt bemalt worden waren – so konnte *Laokoon mit seinen Söhnen, Herkules ein Kind in den Armen haltend* oder Büsten von *Persönlichkeiten der Antike* oder von *geladenen Gästen* bewundert werden. All dieses erbringt den Beweis dafür, dass für den Renaissancemenschen die Kunst eine Notwendigkeit war, selbst wenn diese in manchen Aspekten an Kitsch grenzte. Damit das Bild eines Bankettes vollständig sei, soll nicht unerwähnt bleiben, dass diese oftmals mit Theatervorführungen verlängert wurden, ein Tatbestand, der eine Krise des authentischen Theaters hervorgerufen hatte – *wie hätte man eine Tragödie von Äschylos am Ende oder während eines solchen Banketts genießen können?*<sup>65</sup> – dies ist jedoch eine Frage, die nicht zu unserem Themas gehört.

Während der Renaissance waren Empfänge Teil des diplomatischen Spiels. Um dieses verständlich zu machen, ist eine kurze Einführung in das Geflecht der norditalienischen politisch-dynastischen Verbindungen willkommen. Ludovico il Moro Sforza, Herzog von Mailand (Herzog 1494-1499, gest 1508 in französischer

<sup>63</sup> Alexandru Marcu, *Valoarea artei în Renaștere* [Der Wert der Kunst während der Renaissance], București, Editura Scrisul Românesc, 1942, S. 148.

<sup>64</sup> *Ibidem*, S. 149.

<sup>65</sup> *Ibidem*, S. 149-150.

Gefangenschaft)<sup>66</sup>, heiratete im Januar 1491 Beatrice, die jüngste Tochter des Herzogs von Ferrara, Ercole I. d'Este. Im Gegenzug nahm Beatrices Bruder, Alfonso d'Este, Anna Sforza, die Nichte ihres Mannes, zur Frau. Die Hochzeitsfeier der beiden wurde von Leonardo da Vinci gestaltet<sup>67</sup>. Dazu kamen die Verbindungen von Isabella d'Este, Schwester von Beatrice und Alfonso, mit dem Markgrafen von Mantua Francesco II. Gonzaga sowie jene von Bianca Maria Sforza, Schwester der Anna Sforza, mit Maximian I., Kaiser des Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation<sup>68</sup>.

Als Beatrice d'Este, die kindliche Gattin des Herzogs Ludovico il Moro Sforza von Mailand, eine diplomatische Reise nach Venedig<sup>69</sup> unternahm, fand das Bankett – den Aussagen Beatrices zufolge – auf einer Bühne statt: *verschiedene Speisen sowie die Süßigkeiten wurden unter Trompetenklängen hereingetragen und waren von unzähligen Fackelträgern begleitet. Zunächst wurden die in Rüstung gekleideten Büsten des Papstes, des Dogen und des Herzogs von Mailand sowie die Ihrer Exzellenz hereingebracht; es folgten der heilige Markus, die Viper und der Diamant [Anspielung auf Wappen, die derartige Elemente beinhalten] sowie zahlreiche andere aus bemaltem und vergoldetem Zucker, etwa dreihundert insgesamt. Gleichzeitig wurde eine große Menge von Gold- und Silberschalen gebracht, die unvergesslich effektiv waren. Unter anderem habe ich auch die Büste des Papstes in Zucker, umgeben von zehn Kardinälen gesehen, die der Papst bald ernennen sollte*<sup>70</sup>.

Beatrice d'Este beschrieb, in einem an ihre Schwester Isabella gerichteten Brief, die Hochzeitsfeier ihrer Verwandten Bianca Maria Sforza (Schwester von Anna Sforza) aus dem Jahre 1493 mit Kaiser Maximilian I.: *überall war nur echter Gold- und Silberbrokat zu sehen [...] abgesehen von der Menge der Speisen, die von zahlreichen Dienern aufgetragen wurden*<sup>71</sup>. Das andere Hochzeitsbankett, das in Innsbruck, anlässlich der Ankunft der Braut stattfand – wohin Kaiser Maximilian ab 1490 seinen Hof verlegt hatte –, war nicht weniger glanzvoll als das vorhin beschriebene. Unter anderem erinnerte man sich an einen *gigantischen monströsen Fisch wie aus einem Märchen, der unter Trompetenklängen zugleich mit der Braut in den Saal geführt wurde*, wo man doch wusste, dass diese eine Feinschmeckerin ohnegleichen war<sup>72</sup>.

Ippolita Maria Sforza, die Tante Maria Sforzas, heiratete, neunzehnjährig, Alfonso von Aragon, Herzog von Kalabrien, den zukünftigen König von Neapel Alfonso II. Da dieser zwischen 1494 und 1495 regierte, und Ippolita bereits 1484 verstarb,

---

<sup>66</sup> Über den bewaffneten Konflikt zwischen Ludovico il Moro und dem König Frankreich Ludwig XII. hat auch Machiavelli im dritten Kapitel des *Il Principe* berichtet (N. Machiavelli, *Principele*, Übersetzung aus dem Italienischen und Einleitung Sorin Ionescu, Roma, Instituto di Studi Filosofici; București, Societatea Română de Filosofie, s. a., S. 7-9).

<sup>67</sup> Richard Brown, *The Reception of Anna Sforza in Ferrara, February 1491*, in „Renaissance Studies“, Vol. 2, nr. 2, Oct. 1988, S. 231-239.

<sup>68</sup> Louda, Maclagan, *op. cit.*, S. 253-260.

<sup>69</sup> John E. Morby, *The Sobriquets of Medieval European Princes*, in „Canadian Journal of History/Annales Canadiennes d'Histoire“, 13:1, 1978, S. 13.

<sup>70</sup> Marcu, *op. cit.*, S. 150-151.

<sup>71</sup> *Ibidem*, S. 153.

<sup>72</sup> Robert de la Sizeranne, *Béatrice d'Este et sa Cour*, Paris, Hachette, 1923, S. 178.

erlebte sie es nicht, zur Königin gekrönt zu werden. Sie war jedoch eine Königin des Geistes, die Griechisch und Philosophie mit dem berühmten Constantin Lascaris studiert hatte. Dieser, ein Schüler von Ioannes Argyropoulos, wurde in Konstantinopel geboren und ging nach Italien ins Exil. Ippolita, die in Cremona, im Königreich Neapel, aufgewachsen war, brachte eine äußerst raffinierte Küche mit, sowie Fachleute, die diese feinen Rezepte schriftlich festhielten<sup>73</sup>. Ein handschriftliches Kochbuch vom Ende des 15. Jhs., *Cuoco Napoletano*, verfasst von einem unbekanntem Meister der neapolitanischen Küche, gibt Aufschluss über die Lebenswelt Ippolitass. Die zweihundertzwanzig Rezepte, die in der Handschrift enthalten sind, erlauben uns, einen Blick in die Gastronomie einer Region zu werfen, in der die süditalienische Tradition und die feine erwählte Küche der katalanischen Dynastie aus Neapel aufeinander trafen. Die Letzgenannte war auch in anderen Teilen der Halbinsel, insbesondere im päpstlichen Rom, dank politischer-diplomatischer und matrimonialer Beziehungen bekannt. Als erster Katalane soll der Kardinal Alonso de Borja (Borgia; 1378-1458), der nachmalige Papst Calixtus III. (1455-1458) erwähnt werden, der in seinen Jugendjahren Sekretär des Alfonso von Aragon in Neapel gewesen ist. Der Neffe Alonsos, Kardinal Rodrigo de Borja (Borgia), wurde Vizekanzler des Heiligen Stuhls (1456-1492), um schließlich unter dem Namen Alexander VI. zum Papst aufzusteigen (1492-1503). Das Geschlecht der Borgia kam aus Jativa in Valencia – war der katalanisch-aragonesischen Dynastie untergeben – und die Mitglieder dieser Familie brachten *die katalanische gehobene Küche* sowohl nach Neapel als auch nach Rom<sup>74</sup>.

Vorhin war sowohl von der Heirat Beatrice d'Estes mit Ludovico il Moro Sforza als auch von jener Alfonso d'Estes, dem Bruder von Beatrice, mit Anna Sforza, der Nichte ihres Mannes, die Rede. Anna war die jüngere Schwester von Bianca Maria Sforza, die 1493 den Kaiser Maximilian I. heiratete. Nachdem Anna Sforza bei der Geburt starb, nahm Alfonso d'Este, Herzog von Ferrara, Lucrezia Borgia, die Tochter des Papstes Alexander VI., zur Frau, für die es bereits die dritte Ehe war. Ihr erster Gatte war Giovanni Sforza, Graf von Pesaro, Neffe des Ludovico il Moro<sup>75</sup> – infolge dieser politischen Heirat wurde die katalanische Küche nördlich von Rom, im Gebiet des Flusses Po, eingeführt<sup>76</sup>. Trotz all dieser dynastischen Verbindungen sind sich die Fachleute darüber einig, dass es während der Renaissance keine homogene italienische gehobene Küche gegeben habe. Aufgrund der existierenden Kochbücher

---

<sup>73</sup> Katherine A. McIver, *Women, Art, and Architecture in Northern Italy, 1520-1580: Negotiating Power*, in „Renaissance Quarterly“, vol. 59, nr. 4, Winter 2006, S. 1196-1198.

<sup>74</sup> Terence Scully, *The Neapolitan Recipe Collection. Cuoco Napoletano*, Ann Arbor, University of Michigan Press, 2000, S. 22.

<sup>75</sup> Amanda Tradwick, *The Marriages and Scandals of Lucrezia Borgia (1480-1519)*, in „History and Women“, 14 March, 2016 (<http://www.historyandwomen.com/2011/12/lucrezia-borgia-1480-1519.html>).

<sup>76</sup> Melitta Weiss Adamson, *Food in Medieval Times*, London, 2004, S. 242.

haben sie regionale Küchen identifiziert wie die der Toskana, des Piemont, die venezianische, mailändische und neapolitanische<sup>77</sup>.

Eine andere Heirat, die für unser Thema von Bedeutung ist, war jene von Katharina de Medici mit dem König der Franzosen Heinrich II. aus dem Jahre 1533, da diese zum Export der italienischen gehobenen Küche nach Frankreich führte. Katharina war Tochter des Lorenzo II. Medici, Herzog von Urbino, Neffe des Papstes Leon X. (Giovanni di Lorenzo de Medici), und der Madeleine de La Tour d'Auvergne, die mit Franz, dem König von Frankreich (1515-1547)<sup>78</sup>, verwandt war. Nachdem sie Königin geworden war, verließ Katharina ihrer Unzufriedenheit über die Küche des Hofes Heinrichs II. Ausdruck und ergriff Maßnahmen, diese zu verbessern. So führte sie die florentinische Küche ein, trennte die salzigen Gerichte von süßen Speisen und führte desgleichen den Gebrauch der Gabel bei Tisch ein. Dank dieser Maßnahmen wird *Katharina von Medici als Begründerin der französischen haute cuisine* betrachtet<sup>79</sup>.



---

<sup>77</sup> *Idem* (ed.), *Regional Cuisines of Medieval Europe. A Book of Essays*, New York, London, 2002, S. XIII.

<sup>78</sup> Louda, Maclagan, *op. cit.*, S.129-133.

<sup>79</sup> <https://www.emmeti.it/Cucina/Toscana/Storia/Toscana.ART.36.it.html>.

Ein new Kochbuch/

# Was ist ein gründtliche beschreibung

wie man recht vnd wol / nicht allein von vierfüßigen / heymischen  
vnd wilden Thieren / sondern auch von mancherley Vögel vnd Federwildpret / dar  
zu von allem grünen vnd durren Fischwerck / allerley Speiß / als gesotten / gebraten / gebacken / Pres  
solen / Carbonaden / mancherley Pasteten vnd Füllwerck / Gallrat / etc. auff Teutsche / Vngarische / Hispanische / Ita  
liamische vnd Französische weis / kochen vnd zubereiten solle: Auch wie allerley Gemüß /  
Obst / Salsen / Senff / Confect vnd Latwergen / zuzurichten seye.

Auch ist darinnen zu vernehmen / wie man herrliche grosse Pancketen / sampt  
gemeinen Gastereyen / ordentlich anrichten vnd bestellen soll.

Allen Menschen / hohes vnd nidriges Standes / Weibs vnd Manns Personen / zu nutz  
sejndt zum ersten in Druck gegeben / dergleichen vor nie ist außgegangen /

Durch

M. Marren Kumpolt / Churf. Metzischen Mundtkoch.

Mit Röm. Keyserlicher Maiestat special Priuilegio.



Sampt einem gründtlichen Bericht / wie man alle Wein vor allen zusällen

Kochbuch M. Marx Rumpolts/  
Von einem Caninichen.



**I**n einem Caninichen kanstu alle Speiß/ die du von einem Küniglein  
gemacht/ zurichten/ denn sie seind einander nicht fast vnehnlich.

Von einem Eichhorn.



Von einem Eichhorn kanstu nehmen zum Gebraten/ eymachen/  
vnd in ein Pasteten eyngeschlagen/ vnd kalt lassen wer-  
den/ so ist es gut vnd wolge-  
schmack.

Quelle:

<http://diglib.hab.de/wdb.php?dir=drucke/2-3-oec-2f>

Folget

## II. KAPITEL



### Die gehobene Küche Frankreichs von der Renaissance bis zum Ende des 19. Jahrhunderts

*In der Tat ist die Wahl der Zutaten das Grundelement des Kochens, zumindest in Frankreich. Ohne diesen ersten Schritt kann nichts unternommen werden; wenn die Zutaten von guter Qualität sind, ist das folgende leicht zu machen; sind diese aber von mittlerer oder schlechter Qualität, ist es vermessen, zufriedenstellende Resultate zu erwarten – sagte Georges Auguste Escoffier (1846-1935) in seinem Hansbuch *Le Guide Culinaire*, dessen Erstauflage 1903 erschienen ist. Die über fünftausend Rezepte des Werkes sind Bezugspunkte in der Geschichte der Gastronomie<sup>80</sup>.*

### Die Gastronomie Frankreichs im Mittelalter

Ein kurzer Blick auf die Gastronomie Frankreichs im Mittelalter lässt uns ein Mosaik, mit wesentlichen Unterschieden zwischen Nord und Süd, erkennen. Die Tatsache, dass es bis zum 14. Jh. kaum Kochbücher gab, zeigt an, dass die kulinarischen Kenntnisse meist mündlich überliefert wurden. Betrachten wir die Regionen, so fällt auf, dass die Küche der Normandie, des Nordwestens, der sizilianischen und süditalienischen glich, da die Normannen, Abkömmlinge der Wikinger, im 10.Jh. nicht nur den Süden der Halbinsel erreichten, sondern auch einen

---

<sup>80</sup> A. Escoffier, *A Guide to Modern Cookery*, London, William Heinemann, 1907, S. 1.

Staat gründeten<sup>81</sup>, nämlich das Königreich Sizilien. Im Unterschied zu England, das im Jahre 1066 in der Schlacht von Hastings erobert wurde, hat die Eroberung des *Mezzogiorno* jahrzehntelang gedauert. Sizilien wurde in der Zeit von 1061 bis 1091 schrittweise besetzt; nach der Ausrufung des Königreichs, am Weihnachtstag des Jahres 1130, wurde die Insel zum Machtzentrum der Normannen im Mittelmeerraum, das Palermo zur Hauptstadt hatte<sup>82</sup>. Obzwar die lokale Küche zahlreichen Einflüssen ausgesetzt war – arabischen durch die Sarazenen, griechischen, dank der Präsenz des Byzantinischen Reiches in der Gegend – ist die konservative normannische Küche lange Zeit in der Gegend präsent gewesen. Anfangs beruhte die Küche der Normandie und des *Mezzogiorno* auf Brot und Gebäck, frischem Gemüse und wenig Fleisch, das der Kaninchen erfreute sich großer Beliebtheit. Honig durfte als Nahrungsmittel nicht fehlen und diente desgleichen zur Herstellung von Met. Infolge der Teilnahme an den Kreuzzügen bereicherten die Normannen ihre Gastronomie sowohl zu Hause als auch im Nahen Orient, wo sie Kreuzfahrerstaaten gründeten, die die Beziehungen zu den politischen Einheiten Europas aufrecht erhielten. Während des ersten Kreuzzuges wurde einer der vier Armeekorps der Adligen von Robert Courte Heuse, Herzog der Normandie, ältester Sohn des Königs von England, Wilhelm der Eroberer, angeführt. Ein anderer Normanne, Bohemund/Bohemond von Tarent, in Süditalien, begründete das Fürstentum Antiochia, das sechzig Jahre lang fortbestanden hat (1098-1168)<sup>83</sup>.

Die normannischen Eliten aßen Weizen- und Roggenbrot und nahmen im Verlauf des Tages drei Mahlzeiten zu sich: am Morgen, zu Mittag und am Abend, diese letzte Mahlzeit war die ausgiebigste. Zum Frühstück gab es Weißbrot und drei Fleischgerichte, zu denen mancherorts – jedoch nicht in der gesamten Normandie, und auch nicht in ganz Süditalien – drei Fischgerichte hinzukamen. Das Mittagessen bestand aus drei Gängen, jeder davon bestand aus mehreren Gerichten. Das Abendessen ähnelte dem Mittagessen, war jedoch reicher bestückt; am Abend wurden auch Delikatessen wie z. B. junge Tauben aufgetragen. In der Normandie aßen die Adligen auch Störe und Schnepfen<sup>84</sup>, Zugvögel, die den Winter in den

---

<sup>81</sup> Einar Joranson, *The Inception of the Career of the Normans in Italy. Legend and History*, in „Speculum“, vol. 23, nr. 3, Juli 1948, S. 353–396, hier S. 355, Fussnote 19). Amato de Montecassino ist Autor der ersten Chronik, die von der Ankunft der Normannen in Italien berichtet: *Ystoire de li Normant* wurde zwischen 1071 und 1086 in 8 Büchern in lateinischer Sprache verfasst, ist jedoch nur in einer späteren französischen Übersetzung überliefert (John Howe, *Amatus of Montecassino: the History of the Normans*, in „English Historical Review“, CXXI, 2006, S. 268).

<sup>82</sup> Jiří Louda, Michael Maclagan, *op.cit.*, S. 246-248.

<sup>83</sup> Der eigentliche Taufname Bohemund/Bohemond war Markus, sein Vater nannte ihn als Kind Bohemund, so dass er mit diesem gelebt und in die Geschichte eingegangen ist (Constantin Ițtu, *Cruciadele clasice: teologia politică a Europei heraldice între domniile regilor Ierusalimului Balduin I și Henric al II-lea (1100–1324)*, Sibiu, Editura Universității „Lucian Blaga“, 2000, S. 57).

<sup>84</sup> <http://cookit.e2bn.org/historycookbook/27-315-normans-medieval-Food-facts.html>



feuchten Wäldern der Atlantikküste verbrachten. *Seit hunderten von Jahren werden diese Vögel – genau wie heute – mitsamt der Eingeweide verzehrt*<sup>85</sup>.

Die Anwesenheit des Papstes in Avignon, wo sich die päpstlichen Güter inmitten französischer Territorien befanden, lässt uns einen Blick auf das Bankett werfen, das nach der Wahl des Papstes Clemens VI. (1342–1352) stattgefunden hatte. Dieser hatte Avignon von der angevinischen Königin Johanna von Neapel (1343–1382) käuflich erworben und akzeptierte im Gegenzug, dass 1344 Johanna als alleiniger Monarch Neapels gekrönt wurde, obwohl sie mit Andreas, dem Sohn des ungarischen Königs, Karl I. d'Anjou, verheiratet war<sup>86</sup>. Die höfische Etikette von Avignon verlangte, dass der Papst allein an einem Tafelende sitze, die Kardinäle an der rechten und die Diakone an der linken Seite, während die restlichen Gäste – so auch die Fremden – in nahe gelegenen Räumen bewirtet wurden. Die Sitzordnung bei Tisch widerspiegelte die gesellschaftliche und politische Macht des neuen Papstes, da der höchstrangige laische Adelige erst nach den Kardinälen plaziert war. Die Rangordnung wurde auf dem besagten Bankett auch vom Menü wiedergegeben: nur dem Papst wurde süßer Senf serviert, und als das Obst an die Reihe kam, wurden nur die höchrangigen Gäste mit Birnen bedient, die anderen mussten mit Äpfeln vorliebnehmen<sup>87</sup>. Die päpstlichen Urkunden aus der Zeit von 1305 bis 1378 halten auch fest, was der Papst den Armen als tägliches Almosen austeilten ließ, nämlich Brot, Gemüse und Wein, gelegentlich Käse, Fisch und Olivenöl, Lebensmittel, die nicht gerade von höchster Qualität waren<sup>88</sup>.

Und nun kommen wir nach Südfrankreich, ein Gebiet, das vom Standpunkt der Gastronomie Erbin der okzitanischen Küche ist und daher kulinarisch näher an Italien und Spanien liegt als an den zentral- nördlichen Regionen Frankreichs. Okzitanien, das ein geographisches Gebiet von den Alpen bis zu den Pyrenäen und vom Mittelmeer bis zum Atlantischen Ozean bezeichnet, hatte eine mosaikartige Küche. Fleisch, Fisch, Gemüse und Olivenöl bildeten die Grundlage, dazu kamen, in der Nähe des Atlantik Butter und Milchprodukte sowie Oliven und Wein, am Mittelmeer<sup>89</sup>. Südfranzösische Gerichte, die heute gerne gegessen werden wie z. B. *escabeche*, hergestellt aus in Essig eingelegtem Fisch und Fleisch, sowie *aillade (aioli)*, eine Knoblauchsoße, die mit Nussöl zubereitet wird, kommen aus dem Mittelalter. Den Spezialisten zufolge kann bloß von einer einzigen Rezeptesammlung, die sich bis heute erhalten hat, behauptet werden, dass sie im Süden Frankreichs niedergeschrieben wurde. Es geht um *Modus viaticorum preparandorum et salsarum*,

---

<sup>85</sup> Nicolae Racolța, *Intestine de pasăre considerate delicatose* [Vogeleingeweide, die für Delikatessen gehalten werden], in „BuzzNews“, 9. August 2014. (<http://www.buzznews.ro/140970-intestine-de-pasare-considerate-delicatose/>)  
vergl. Schnepfendreck.

<sup>86</sup> Louda, Maclagan, *op. cit.*, S. 248-252.

<sup>87</sup> B. Schimmelpfennig, *Papal Coronation in Avignon, Coronations: Medieval and Early Modern Monarhic Ritual*, Berkeley, Oxford, 1989, S. 179-95, S. 190-191.

<sup>88</sup> Constantin Ittu, *Heraldica vie și rolul ei social* [Die lebendige Heraldik und ihre gesellschaftliche Rolle], Sibiu, Techno Media, 2008, S. 127.

<sup>89</sup> <https://en.wikipedia.org/wiki/Occitania#Gastronomy>.

eine Sammlung von einundfünfzig Rezepten in lateinischer Sprache, die in der Zeitspanne von 1380 bis 1390 entstanden ist und auch einige Wörter in okzitanischer Sprache wie z. B. *salsa de cerpol* (eine Thymiansoße) oder *cofiment anguille* (ein Fischgericht) enthält<sup>90</sup>.

## Die gehobene Küche Europas im Mittelalters

Das Erscheinen derselben verdanken wir vor allem den regen Kontakten, die die europäischen gekrönten Häupter – Kaiser, Könige, Fürsten usw. – miteinander pflegten – selbst wenn sie sich auch oft gegeneinander Krieg führten. Die gegenseitigen höfischen Beeinflussungen spielten eine viel wichtigere Rolle als die lokalen Einflüsse oder die der sozialen Klassen und Schichten, die der feudalen Elite untertan waren. Infolge besagter Kontakte kam es zum Transfer von gastronomischem Spezialwissen, von Rezepten und Kochbüchern<sup>91</sup>. Während des Mittelalters verwertete die lokale Küche Produkte aus der Umgebung und der Region. Im Unterschied zu der lokalen Küche war die *gehobene Küche* den Eliteschichten vorbehalten, einer Elite, die infolge ihrer politisch-dynastisch-matrimonialen Verbindungen die haute cuisine in den Regionen verbreitete, in denen sie lebte und ihre Macht ausübte. Die gehobene Küche wurde folglich in den Schlössern und Palästen dieser Elite gepflegt<sup>92</sup>. Das Ereignis, das die Ablösung der traditionellen mittelalterlichen französischen Küche durch die *authentische Feinküche* auslöste, war die Hochzeit der Katharina de Medici im Jahre 1533 mit dem späteren König von Frankreich, Heinrich II. (1547-1559). Die Tochter Lorenzo II. Medici, Herzog von Urbino, Neffe des Papstes Leon X. und der Madeleine de La Tour d’Auvergne, Verwandte des Königs Franz von Frankreich (1515-1547), hat in ihrer Eigenschaft als Königin von Frankreich in ihrer neuen Heimat die florentinische Gastronomie eingeführt, einschließlich den Gebrauch der Gabel bei Tisch<sup>93</sup>.

Neben den Monarchen gehörten die Adeligen zur gesellschaftlichen Elite der Zeit, eine Elite, die ihre Macht und ihren Wohlstand in Banketten und anderen gastronomischen Veranstaltungen zur Schau stellte. Jahrhundertlang war der Hochadel (Herzöge, Grafen, Markgrafen) machtvoller und wohlhabender als der mittlere Adel (Barone) und der Kleinadel (Ritter), ein Grund für die Erstgenannten die Künste in klassischem Sinn – Architektur, Malerei, Skulptur, Literatur und Poesie – jedoch auch die *Kochkunst* zu fördern. Diese Kunstgattung wurde zwar nicht von

---

<sup>90</sup> Terence Scully, *Cuoco Napoletano. The Neapolitan Recipe Collection*, Ann Arbor, The University of Michigan Press, 2003, S. 39.

<sup>91</sup> Stephen Mennell, *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Urbana and Chicago, University of Illinois Press, 1996, S. 60.

<sup>92</sup> Amy B. Trubek, *Haute Cuisine. How the French Invented the Culinary Profession*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 2000, S. 3.

<sup>93</sup> Louda, Maclagan, *op. cit.*, S. 129-133.

Troubadours in ihren Oden besungen, doch dankten sie den Senioren für die erlesenen Speisen und Getränke, mit denen sie bewirtet worden waren.

Der herzogliche burgundische Hof, Vasall des Königs von Frankreich – nicht zu verwechseln mit dem gleichnamigen Komitat, das sich unter der Oberhoheit des Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation befand – war vorbildlich für die *vasallische französische Gastronomie* (wenn diese Lizenz erlaubte ist). Dieses Phänomen dauerte bis zum Ableben, im Jahre 1477, Karls des Kühnen, dem letzten Herzog von Burgund, der aus dem Hause *Valois* kam – wie das französische Königshaus (1328-1589). Von diesem Jahr an gehörte Burgund zu Frankreich und wurde als Teil der königlichen Domäne angesehen, sodass wir seine Küche fortan als der französischen zugehörend untersuchen werden. Urkunden vom Anfang des 15. Jhs. enthalten Informationen, aus denen hervorgeht, dass bei Banketten des burgundischen Hofes eher die Menge als die Qualität der Speisen ausschlaggebend war. Die adelige Tafel *bestand aus mehreren Gängen, und jeder der Gänge aus zahlreichen Gerichten. Meistens wurden mehrere Speisen pyramidenförmig auf einem Tablett angerichtet und serviert.* Das Schweine-, Kalb- oder Rindfleisch wurde in den meisten Fällen gebraten<sup>94</sup>. Nach und nach hat am burgundischen Hof, wie auch in anderen Häusern des französischen Hochadels, eine Verfeinerung des Geschmacks stattgefunden, ein Phänomen, das ebenfalls als Erstarken der Macht der lokalen Elite betrachtet werden muss. Wenn anfangs gastronomisches Wissen mündlich weitergegeben wurde – und die Phantasie so freien Lauf hatte – oder durch wandernde Köche<sup>95</sup>, so erschienen an der Wende vom 13. zum 14. Jh. Handschriften, die vorrangig Ratschläge für Diäten enthielten. Es darf nicht vergessen werden, dass erst gegen Ende des 18. Jhs. herausgefunden wurde, dass der Organismus durch Nahrungsaufnahme die ihm notwendige Energie erhält<sup>96</sup>.

Eine bedeutende Handschrift des 13. Jhs. ist *Le Régime du corps* von Aldobrandino da Siena, geschrieben in vernakulärem Französisch. Der Titel stammt nicht vom Autor, sondern wurde dem Schriftstück von seinen späteren Kopisten gegeben. Der Band enthält auch eine eigenhändige Widmung an Beatrice von Savoyen, Gräfin der Provence (cca. 1198 - cca. 1267) und Schwiegermutter des Königs von Frankreich Ludwig IX. (1226-1270; der heilig gesprochen wurde), eine Widmung, die erst später, bzw. in der Zeitspanne 1257-1261 hinzugefügt wurde<sup>97</sup>. *Le Régime du corps* ist eine Abhandlung über Diät und beinhaltet Erkenntnisse früherer Jahrhunderte wie z. B. von Avicenna (Ibn Sina 980-1037), Rhases (Al Rhazi 854/865-925), dem Perser, der von Hippokrates beeinflusst war und *arabischer Galenus* (da er auf Arabisch schrieb) genannt wurde, sowie Isaac Judaeus (cca. 832- cca. 932). Der erste Teil des *Le Régime du corps* befasst sich mit Diäten, die den Körper gesund

---

<sup>94</sup> Menell, *op. cit.*, S. 59.

<sup>95</sup> Terence Scully, Carole Lambert, *Medieval France*, in Melitta Weiss Adamson, *Regional Cuisines of Medieval Europe*, New York, London, Routledge, 2002, S. 50.

<sup>96</sup> Iulian Mincu, *Alimentația dietetică a omului sănătos și a omului bolnav* [Diäten für gesunde und kranke Menschen], București, Editura Enciclopedică, 2007, *passim*.

<sup>97</sup> Danielle Jacquart, *Le Régime du corps d'Aldebrandin de Sienna*, in „Recueil des Commémorations nationales“, 2006 (<https://francearchives.fr/commemo/recueil-2006/>).

erhalten sollen; der zweite Teil mit verschiedenen Körperteilen, während der dritte Teil von Lebensmitteln und Getränken handelt<sup>98</sup>. Der interessante Text, im Französisch des 10.-14. Jhs<sup>99</sup> verfasst, ist es wert, näher beleuchtet zu werden. Das Kapitel, das dem Wasser gewidmet ist, beginnt wie folgt: *von Natur aus ist es kalt und nass und ernährt nicht, hilft aber den Lebensmitteln, in alle Teile des Körpers einzudringen*<sup>100</sup>. Im nächsten Kapitel, das den Essig zum Thema hat, greift der Autor auf die Erkenntnisse Avicennas zurück und charakterisiert den Essig *kalt und warm*<sup>101</sup>. Es folgt ein Kapitel, welches das Fleisch zum Thema hat: *ihr müsst wissen, dass unter allen nahrhaften Lebensmitteln das Fleisch für den menschlichen Körper am nahrhaftesten ist*<sup>102</sup>. In diesem Kapitel wird auf das Fleisch des Federviehs, das *in fliegendes, in Wasser- und Hausvögel* untergeteilt wird, näher eingegangen. Es wird behauptet, *dass [...] das Fleisch des Geflügels nahrhafter sei als das der Wasservögel*. In demselben Kapitel wird auch über Tauben gesprochen, deren Fleisch: *warm und trocken, während das der alten Tauben sehr hart ist*<sup>103</sup>. Die folgenden Abschnitte behandeln Obst, Gemüse, Gewürze und zuletzt das Salz. In Bezug auf die Granatäpfel wird behauptet, dass es mehrere Sorten gibt, von denen einige süß und andere sauer sind<sup>104</sup>, von den Nüssen gibt es ebenfalls zwei Sorten, die sehr nahrhaft sind<sup>105</sup>, während die Mandeln entweder süß oder bitter sind<sup>106</sup>. Von den Gemüsesorten erwähnt er Spinat<sup>107</sup> und Petersilie, die nicht sehr nahrhaft sind<sup>108</sup>, dann Ingwer, der die Verdauung des Fleisches anregen soll<sup>109</sup>. Abschließend behandelt Aldobrandino Gewürze wie Zimt, der grob oder fein sein kann<sup>110</sup>, Safran, der vor Ort gepflanzt oder aus dem Orient eingeführt wird<sup>111</sup>, und zuletzt das Salz<sup>112</sup>.

---

<sup>98</sup> *Le Régime du Corps de Maître Aldebrandin de Sienne*. Texte français de XIII<sup>e</sup> siècle. Publié pour la première fois.. par... Louis Landouzy et Roger Pépin, Paris, Champion, 1911 (<http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/aldosien.htm>).

<sup>99</sup> Einige Jahrhunderte später, zur Zeit des Mittelfranzösischen (14.-16. Jh), sagte Karl V., Kaiser des Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation: ich habe *italienisch* gelernt, um mit dem Papst zu sprechen, *spanisch*, um mit Mutter [Johanna von Kastilien] zu sprechen, *englisch*, um mich mit meiner Tante zu unterhalten [Katharina von Aragon, Gattin Heinrichs VIII. Von England], *deutsch*, um mit Freunden zu sprechen und *französisch*, um mit mir selbst zu sprechen ([http://tinread.usarb.md:8888/tinread/fulltext/expo\\_tem3/lb\\_fr.pdf](http://tinread.usarb.md:8888/tinread/fulltext/expo_tem3/lb_fr.pdf)).

<sup>100</sup> *Le regime dou corps d'Aldebrandin de Sienne, Capiteles d'ewe*, S. 117, in: [http://www.diachronie.be/textes\\_gastronomie/1296-aldebrandin/index.html](http://www.diachronie.be/textes_gastronomie/1296-aldebrandin/index.html).

<sup>101</sup> *Ibidem*, S. 120.

<sup>102</sup> *Ibidem*, S. 121.

<sup>103</sup> *Ibidem*, S. 128.

<sup>104</sup> *Ibidem*, S. 148.

<sup>105</sup> *Ibidem*, S. 153.

<sup>106</sup> *Ibidem*, S. 154.

<sup>107</sup> *Ibidem*, S. 164.

<sup>108</sup> *Ibidem*, S. 167.

<sup>109</sup> *Ibidem*, S. 184.

<sup>110</sup> *Idem*.

<sup>111</sup> *Ibidem*, S. 187.

<sup>112</sup> *Ibidem*, S. 190.

Eine andere Handschrift stammt aus der Zeit um 1300 und wurde *zweifelsohne in Paris verfasst*, ist aber vermutlich die Abschrift eines viel älteren Schriftstücks<sup>113</sup>. *Enseignements qui enseignent a apareillier toutes manieres de viande*, gekürzt *Enseignemenez* oder *Enseignements* ist eine mittelalterliche Rezeptesammlung, die als ältestes französisches Kochbuch angesehen wird und eine wertvolle Quelle zur Erforschung mittelalterlicher Gastronomie ist<sup>114</sup> – im Unterschied zu *Le Régime du corps*, das eigentlich kein Kochbuch ist<sup>115</sup>. Das Werk beginnt mit Rezepten für Gerichte aus Schweine-, Kalb-, Schaf- und Rindfleisch und den dazu passenden Soßen und setzt mit Kapaunern, Hühnern, Gänsen, Enten und Wildenten fort, dann mit Hasen, Salz- und Süßwasserfischen<sup>116</sup>. In den nächsten Kapiteln wird die Zubereitung von Gerichten aus anderen Körperteilen von Schwein, Rind, Kalb, Schaf und Lamm erörtert. Das Schweinefleisch wurde sowohl sommers als auch winters gebraten und mit Knoblauch gewürzt oder mit Soße verspeist. Desgleichen wird den Lesern geraten, Zwiebeln in Fett zu braten und mit Pfeffer und anderen Gewürzen abzuschmecken und auf geröstetes Brot, *pain ars*, nicht zu vergessen.<sup>117</sup> Im Falle des Rindfleisches gibt es wenig Kochanleitungen, es wird bloß empfohlen, weißen Knoblauch, Salz und Senf zu verwenden<sup>118</sup>. Es soll die Leser nicht überraschen, dass auch Senf verwendet wurde, da die Pariser Mönche von Saint-Germain-des-Prés dessen Herstellung zur einer wahren Kunst erhoben hatten. Der erste urkundliche Nachweis der Senferzeugung in der Hauptstadt des Königreiches stammt aus dem Jahre 1292. Im 13. Jh. wurde die Stadt Dijon für die Erzeugung von Senf berühmt, und Papst Johannes XXII. (1316–1334) hat für seinen Neffen, dessen Sitz neben Dijon lag, das Amt des *Grand Moustardier du Pape*, Großmeister des Senfs, ins Leben gerufen<sup>119</sup>. Das Kalbfleisch wurde nicht nur gebraten, sondern auch in kleine Stücke geschnitten, mit Speck vermischt und darüber gut gewürzte geschlagene Eier gegossen<sup>120</sup>. Der Verzehr von Schaffleisch, zubereitet mit Salbei, Isop und Petersilie, mit grüner Soße als Beilage, wurde für alle Jahreszeiten empfohlen<sup>121</sup>. Im Falle von Lammfleisch sollte es eine Pfeffersoße sein oder eine, die aus dem Saft wildwachsenden Obstes zubereitet wurde<sup>122</sup>.

Obzwar all diese Rezeptesammlungen ziemlich homogen sind, enthalten sie auch Kochanleitungen für Gerichte, die einem gewissen Koch oder Ort charakteristisch waren. Dazu kommt, dass die Rezepte in verschiedenen Varianten

<sup>113</sup> Bruno Laurioux, *Une Histoire culinaire du Moyen Âge*, Paris, 2005, S. 36.

<sup>114</sup> *Enseignements qui enseignent a apareillier toutes manieres de viande*, in G. Lozinski (ed.), *La bataille de caresme et de charnage*, edition critique avec introduction et glossaire, Paris 1933, S. 181-187.

<sup>115</sup> Iulian Mincu, *Tratat de dietetică* [Handbuch der Diätetik], Editura Medicală, 1974, 1079 S.

<sup>116</sup> *Enseignements*, Reihen 1-12 und [http://www.diachronie.be/textes\\_gastronomie/1300-enseignemenez/index.html](http://www.diachronie.be/textes_gastronomie/1300-enseignemenez/index.html).

<sup>117</sup> *Ibidem*, r. 13-18.

<sup>118</sup> *Ibidem*, r. 30-31.

<sup>119</sup> Patrick Dalmaz, *Le grand moutardier du pape*, 2002, *passim*.

<sup>120</sup> *Enseignements*, r. 32-38.

<sup>121</sup> *Ibidem*, r. 39-41.

<sup>122</sup> *Ibidem*, r. 42-45.

anzutreffen sind und kleine Unterschiede von Handschrift zu Handschrift sowie von Auflage zu Auflage aufweisen. Blättern wir in *Enseignements*, *Le viandier* oder *Du fait de cuisine* des Meisters Chiquart, so werden wir in jedem davon Gerichte wie *Schweine-Chaudun*<sup>123</sup>, *Haste menue*<sup>124</sup>, *Sauce Cameline*<sup>125</sup> oder *Faux grenon*<sup>126</sup> antreffen. Alle Autoren waren darum bemüht, ungeschriebene gastronomische Gesetze zu respektieren, die sowohl die Qualität der Gerichte als auch die Gesundheit der Verbraucher betrafen, sodass die vorhin besprochenen Gerichte mit den Prinzipien und den Erwartungen der jeweiligen Gesellschaft übereinstimmten<sup>127</sup>.

Die Rezeptesammlung, die in der Geschichte der Gastronomie unter dem Namen *Le Viandier de Taillevent* – nach dem Namen des Koches aus der zweiten Hälfte des 14. Jhs., Guillaume Tirel, genannt Taillevent (Windschneider) – bekannt ist, war ein Meilenstein auf dem Gebiet der gehobenen Küche. Die Sammlung ist ebenfalls als *Viandier de Sion* bekannt, ein Name, der den Aufbewahrungsort der Handschrift angibt. Die Handschrift Guillaume Tirel zuzuschreiben, hat sich für falsch erwiesen, da diese um 1300 verfasst ist, bzw. ein Jahrzehnt vor der Geburt Tirels. Der Autor des Werkes blieb unbekannt, da es im Mittelalter üblich war, Handschriften zu kopieren, sie zu vervollständigen und als eigene Werke zu präsentieren. *Le Viandier* ist eine der ältesten und gleichzeitig bekanntesten mittelalterlichen Sammlungen kulinarischer Rezepte, die u. a. die erste ausführliche Beschreibung eines Desserts enthält. Guillaume Tirel kochte am französischen Hof zur Zeit der ersten Könige aus dem Hause Valois. Er arbeitete zunächst als *enfant de cuisine* der Königin Johanna d'Évreux (1310-1371), der dritten Gemahlin Karl IV., des letzten Herrschers aus der Familie Capet<sup>128</sup>. 1326 stieg er zum Chefkoch, *queux*, Philipps VI., dem ersten Valois auf dem Thron Frankreichs, auf. Ab dem Jahre 1347 war er Page des Thronfolgers, um 1349 dessen *queux* zu werden. Guillaume Tirel arbeitete auch für andere Herrscherhäuser, seine berufliche Karriere ist für unser Thema jedoch nicht wichtig. Wichtig ist, dass er, dank seiner Position am Königshof, auf die Entwicklung der gehobenen französischen Küche großen Einfluss nehmen konnte. So gelang es ihm

---

<sup>123</sup> *Chaudun*, *chaudin* oder *chauduin* bedeutet innere Organe (Innereien) eines Tieres. In den englischen Rezepten des 15. Jhs. *chawdwyn* und *chaudoun* bedeutet Fisch- und Schwaneingeweide (Terence Scully (ed.), *The Viandier of Taillevent*, Ottawa, University of Ottawa Press, 1988, S. 50).

<sup>124</sup> *Haste menue c'est la rate* (haste menue ist Milz), ein Gericht, das aus Fleischstückchen und Innereien, einschließlich Milz, zubereitet wurde (*Ibidem*, S. 63).

<sup>125</sup> *Sauce Cameline* war im Mittelalter eine sehr beliebte Soße, die die Farbe des Kamels hatte. Sie wurde aus Brot, das in Essig oder Rotwein getaucht wurde sowie zahlreichen Gewürzen hergestellt. Die Zusammensetzung war von Region zu Region verschieden. Verspeist wurde die Soße zu Fleisch- und Gemüsegerichten. (*Sauce médiévale: Cameline*, in <http://www.ecolopop.info/2010/07/recette-sauce-cameline/1100>).

<sup>126</sup> *Faux grenon* war eine Art Fleischpastete, die gelblich war, stark gewürzt und säuerlich schmeckte (*Ibidem*, S. 114).

<sup>127</sup> Scully, Lambert, *op. cit.*, S. 49-50.

<sup>128</sup> Jiří Louda, Michael Maclagan, *op. cit.*, S. 123-127.

zur Zeit Philipp VI. die südfranzösischen Rotweine sowie jene aus Burgund am Hofe einzuführen<sup>129</sup>.

Bislang sind vier Handschriften *Le Viandier* bekannt, von denen die älteste – jene vom Ende des 13. oder Anfang des 14. Jhs. – im Staatsarchiv Wallis, Sion, verwahrt wird. Bis ins sechste Jahrzehnt des 20. Jhs. fand diese Handschrift wenig Beachtung, nach ihrer Auswertung wurde jedoch die Autorenschaft Taillevents in Frage gestellt. Da der Anfang des Schriftstückes fehlt, kann weder sein Alter noch sein Verfasser genau bestimmt werden. Ein anderes Exemplar der Handschrift, das in der französischen Nationalbibliothek aufbewahrt wird, wurde ursprünglich als das älteste angesehen. In der *Biblioteca Vaticana* und in der *Bibliothek Mazarin* in Paris gibt es je ein Exemplar, das auf das 15. Jh. datiert ist. Ein sechstes Exemplar, ebenfalls aus dem 15. Jh., das 1892 in den *Archives de la Manche* in Saint-Lô Erwähnung fand, wurde am 6. Juni 1944, nach der Landung der Alliierten in der Normandie, zerstört. Die Zahl der Rezepte ist von Handschrift zu Handschrift verschieden, jene aus dem Waliser Staatsarchiv beinhaltet etwa einhunderdreißig<sup>130</sup>.

*Le Viandier* wird der Kategorie der ältesten Kochbücher zugeordnet, die für die gehobene Küche bestimmt sind, ein Buch, in dem nicht nur Kochanleitungen stehen, sondern auch Anleitungen elegantes Auftragen und Bedienen betreffend. Taillevent, der Chefkoch der französischen Könige, hat sein Kochbuch in mehrere Kapitel gegliedert, die er der Zubereitung der Hauptgänge, der Desserts, der Fischspeisen, den Soßen u. a. widmete. Gewürze waren für ihn ebenfalls sehr wichtig, ein Grund, sich auch mit diesen zu beschäftigen. Er vertrat eine für seine Zeit originelle Idee, nämlich die, dass die gehobene Küche folgendes berücksichtigen müsse: die Verwendung von Gewürzen, die separate Zubereitung von Fisch und Fleisch und der dazugehörigen Soßen sowie die Art und Weise des Servierens. Taillevents Interesse galt auch dem Geschmack und der Farbe der Gerichte; so forderte er, Soßen sollten bestimmte Farbtöne haben – die unter Umständen durch Zugabe von natürlichen Farbstoffen erhalten werden – und Braten müsse mit einer Silber- oder Goldfolie überzogen werden (die Folie wurde in späteren Jahrhunderten durch eine Panade ersetzt, das beste Beispiel dafür ist das Wiener Schnitzel)<sup>131</sup>.

*Le Ménagier de Paris*, verfasst um 1390, ist eine Abhandlung, von der ihr Herausgeber Jérôme Pichon behauptete, sie sei: *ein Werk über Moral und Hauswirtschaft, das um 1393 von einem Pariser Bürger verfasst worden sei, das moralische Begriffe, geschichtliche Fakten, Ratschläge zur Haushaltung [...], zur Gartenarbeit, zur Auswahl von Pferden enthält, bzw. ein sehr weit gefasstes Küchenbuch und ein eng gefasstes Jagdbuch für die Jagd mit Falken*. Da dieses Werk am Ende des 14. Jhs. von einem Bürgerlichen in Paris geschrieben wurde – also keinen Bezug zu einem Königs- oder sonstigen Adelshof hatte – kann angenommen werden, dass die *gehobene Küche* zu diesem Zeitpunkt auch in anderen sozialen

---

<sup>129</sup> [https://en.wikipedia.org/wiki/Guillaume\\_Tirel](https://en.wikipedia.org/wiki/Guillaume_Tirel).

<sup>130</sup> Terence Scully (ed.), *The „Viandier“ of Taillevent. An Edition of All extant Manuscripts*, Ottawa, Ottawa University Press, 1988, S. 305.

<sup>131</sup> Amy B. Trubek, *How the French Invented the Culinary Profession*, University of Pennsylvania Press, 2000, S. 4-6.

Schichten, insbesondere im städtischen Milieu, Einzug gehalten hatte. *Wie kann dieses gesellschaftliche und kulturelle Phänomen erklärt werden?*<sup>132</sup> Nach einer Zeit, in der Macht und Reichtum nur die politische Elite charakterisierte, änderten sich die gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Koordinaten, ein Tatbestand der zur Herausbildung und zum Erstarren des Bürgertums führte. Dieses trug – dem Adel gleich – seinen Wohlstand bei Festlichkeiten, Zeremonien und Banketten zur Schau. Nach einer Anfangsphase, in der das Bürgertum seinen Reichtum erwirtschaftete, begann eine Phase der Verfeinerung seines Geschmacks, einschließlich in der Gastronomie. So kam es, dass ein Vertreter des Pariser Bürgertums eine bedeutende gastronomische Abhandlung verfasste; es soll jedoch nicht vergessen werden, dass dieser Bürger enge Kontakte zu den höfischen Kreisen pflegte<sup>133</sup>.

## Die Küche Savoyens: Kunst und Wissenschaft

In der Einleitung der Handschrift *Du fait de cuisine* erklärte Meister Chiquart, Koch des Herzogs Amadeus VIII. von Savoyen, dass er darin sowohl sein Wissen als auch seine Kunst aufzeichnen werde. Bevor das Buch besprochen wird, soll aufgezeigt werden, dass Amadeus zunächst Graf (seit seinem achten Lebensjahr; 1391–1416) war, dann Herzog von Savoyen (1416-1440) – erster Träger des Herzogstitels in der Familie – um danach Gegenpapst Felix V. (1439-1449) zu sein. All diese Fakten wären für unser Thema bedeutungslos, wenn Amadeus nicht 1393 Maria, die Tochter Philipp II. Herzog von Burgund (1342-1404), geheiratet hätte. So kam es, dass Maria Elemente der burgundischen Küche, wie diese weiter oben beschrieben wurde, in Savoyen einführte<sup>134</sup>.

Um zu Chiquart, Autor des Buches *Du fait de cuisine* zurückzukommen, soll unterstrichen werden, dass er es nicht selbst geschrieben, sondern diktiert hat, der Schreiber war Jehan de Dudens, Notar und Schreiber in Annency. Die Handschrift enthält die Beschreibung zweier Bankette, deren Veranstalter Amadeus VIII. war, sowie Aphorismen, etymologische Betrachtungen und Glossen. Sie befand sich zu einem gewissen Zeitpunkt in der Bibliothek des Bischofs Walter Supersaxo (cca. 1402-1482), bzw. in der seines Sohnes Georg (cca. 1450-1529). Der einzige Zeuge der Existenz dieser Handschrift ist eine 122 Blatt starke Kopie mit den Maßen 292 x 211 mm, die in der Waliser Kantonsbibliothek in Sion verwahrt wird. Geschrieben

---

<sup>132</sup> Stephen Mennell, *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Urbana and Chicago, University of Illinois Press, 1996, S. 59.

<sup>133</sup> *Ibidem*, S. 61.

<sup>134</sup> Berend Wispelwey, *Biographical Index of the Middle Ages/ Biographischer Index des Mittelalters/ Index Biographique du Moyen-Âge*, vol. I, A–I, K. G. Saur, München, 2008, p. 748; Samuel Guichenon, *Histoire généalogique de la Royale Maison de Savoie*, Turin, chez Jean-Michel Briolo, MDCCLXXVIII [1778], S. 21.



wurde sie auf Savoyer Filigranpapier aus der Zeit von 1438-1444, Filigran dessen Hauptelement eine Traube ist<sup>135</sup>.

Chiquart stellt seinen Berufskollegen achtundsiebzig Rezepte zur Verfügung, beschreibt aber auch ausführlich wie Zutaten beschafft und wie diese für Festlichkeiten aufbewahrt und frischgehalten werden. Kurz beleuchtet sei hier bloß ein Fest, das zu Ehren der Ankunft Marias von Burgund (1386-1428) im Oktober 1403 veranstaltet wurde und zwei Tage dauerte. Obzwar die Ehe bereits 1393 geschlossen worden war, konnte die Braut, infolge der komplizierten politischen Lage, Burgund bis 1403 nicht verlassen. Es wurde gesagt, dass Chiquart nicht so sehr beabsichtigte, seine Berufskollegen mit dem Buch zu unterstützen, sondern dass er in erster Linie den Reichtum, den Glanz und die Macht des Herrscherhauses von Savoyen preisen wollte<sup>136</sup>. Wir dürfen nicht vergessen, dass das Fest aus dem Jahre 1403 die Verbindung von einem Grafen – Savoyen wurde erst 1416 Herzogtum, ein Titel, den ihm der Kaiser Sigismund von Luxemburg (1368-1437) verliehen hatte – und einer Herzogin, Nichte eines Königs (ihr Vater Philipp II. war der jüngste Sohn des französischen Königs Johann II., Begründer der Dynastie Valois-Burgund) war<sup>137</sup>.

Der Autor findet nur Worte überschwänglichen Lobes für den Gastgeber und übertreibt, wenn es um den Rang der geladenen Gäste geht. Bereits im ersten Absatz erfahren wir, dass der Text 1420, siebzehn Jahre nachdem das Fest stattfand, verfasst wurde: *Gott hat das Abhalten eines grandiosen Festes möglich gemacht, auf dem sich Könige und Königinnen, Herzöge und Herzoginnen, Prinzen und Prinzessinnen, Markgrafen und Markgräfinnen, Barone und Baroninnen, hohe kirchliche Würdenträger aus mehreren Ländern und eine Vielzahl von Adligen versammelt hatten, um den zu ehren, der das Fest veranstaltet hatte*<sup>138</sup>.

*Du fait de cuisine*, meinen die Spezialisten, weist gewisse Besonderheiten auf, eine davon ist die Beschreibung, wie Feste vorbereitet werden<sup>139</sup>. Der Autor spricht dabei über das notwendige Küchenpersonal, über die Lebensmittelbestellungen, über die Menge derselben, über Geschirr und Küchengeräte sowie über die vorzubereitenden Speisen. Dieser Abschnitt der Handschrift ist eher ein Essay, das die Kochkunst zum Thema hat, als die Beschreibung von Speisen. Außer dieser enthält eine einzige Handschrift noch so viele wertvolle Ratschläge die Kochkunst betreffend – *Le Ménagier de Paris*, die um 1390 für einen reichen Beamten geschrieben wurde und nicht für ein Adelslecht wie das von Savoyen<sup>140</sup>. Eine andere Besonderheit, die

---

<sup>135</sup> Charles Moïse Briquet, *Les Filigranes. Dictionnaire historique des marques du papier*, Amsterdam, 1968, vol. I, nr 12995; Sion, Switzerland, Médiathèque Valais, MS Supersaxo 103, fol. 11r. = <https://www.e-codices.unifr.ch/en/description/mvs/cuisine/>.

<sup>136</sup> Sarah Peters Kernan, *Records and Reminiscences. Some Interesting Aspects of Chiquart's Du Fait de Cuisine (1420)*, in <https://recipes.hypotheses.org/10246>.

<sup>137</sup> Louda, Maclagan, *op. cit.*, S. 238.

<sup>138</sup> *Du fait de cuisine de Maître Chiquart*, traduction d'après l'édition de T. Scully, [http://www.diachronie.be/textes\\_gastronomie/1420-chiquart/index.html](http://www.diachronie.be/textes_gastronomie/1420-chiquart/index.html).

<sup>139</sup> Virgil, Olteanu, *Din istoria și arta cărții* [Aus der Geschichte des Buches und der Buchkunst], București, Editura Enciclopedică, 1992, S. 157, 310, 378.

<sup>140</sup> Peters Kernan, *op. cit.*, *loc. cit.*; cf. Sion, Switzerland, Médiathèque Valais, MS Supersaxo 103, fol. 11r.

Chiquarts Werk einzigartig macht, sind die ausführlichen Kochanleitungen sowie die Anleitungen zur Zubereitung von Desserts. Einige Rezepte nehmen nur ein Blatt ein, während die Beschreibung anderer sich über acht Blätter erstreckt. Zu den vorhin aufgezeigten Eigenheiten muss noch hinzugefügt werden, dass das Werk auch Verse enthält, die Chiquart zu Ehren Amadeus VIII. und dessen Familie gedichtet hatte, sowie andere Aufzeichnungen wie z. B. Verse, die gegen die Pest gerichtet sind, Auszüge aus Vergilius Georgica, Aphorismen usw. Mit falscher Bescheidenheit, wie es damals üblich war, behauptete der Autor, dass er die Verse aus innerer Notwendigkeit geschrieben hätte, obzwar er weder an Bildung noch an Geist reich sei – *n'ay grand science ne sens*<sup>141</sup>.

## Gedruckte Kochbücher

Die Erfindung des Buchdrucks um die Mitte des 15. Jhs.<sup>142</sup> – machte es möglich, Ideen rasch zu verbreiten. In der ersten Phase, die der *Wiegendrucke*, also bis zum Jahre 1500, gab es in etwa zweihundertfünfzig europäischen Städten Druckereien, die u. a auch kulinarische Literatur druckten<sup>143</sup>. Höchst wahrscheinlich war das erste gedruckte Kochbuch *Kuchenmeisterei*, 1485 in Nürnberg erschienen, das sechsfundfünfzig Auflagen erlebte, darunter dreizehn als Wiegendruck<sup>144</sup>.

Von der Mitte des 16. Jhs., dem Jahrhundert der Reformation –derzufolge die nationalen Sprachen die alten Kirchensprachen ablösten – wurden auch Bücher in verschiedenen europäischen Sprachen gedruckt, die Nahrung, Ernährung und Kochen zum Thema hatten. Von nun an dienten die Texte nicht nur der Information, sondern sie wurden verkauft und waren somit Einnahmequellen. Trotzdem fehlt uns die genaue Kenntnis darüber, wie und von wem die ersten gedruckten Kochbücher benutzt wurden. Die Frage, ob sie von Fachleuten für Fachleute geschrieben wurden oder ob sie Snobs und Neureiche drucken ließen, um sie ihren Bibliotheken einzuverleiben und sich damit zu brüsten, bleibt offen. Da jedoch die meisten dieser Werke in den gesprochenen Sprachen und nicht auf Lateinisch geschrieben waren, ist anzunehmen, dass sie praktischen Zwecken dienten<sup>145</sup>. Explosionsartig kam kulinarische Literatur auf den Markt und führte, in relativ kurzer Zeit, zur Verbreitung von unzähligen Rezepten. Wie in anderen Bereichen, können auch in der Gastronomie zwei entgegengesetzte Tendenzen beobachtet werden, eine bewahrende und eine die der Neuerung und Phantasie freien Lauf lassen wollte. Nichtsdestotrotz wäre es

---

<sup>141</sup> *Idem*; cf. Sion, Switzerland, Médiathèque Valais, MS Supersaxo 103, fol.108v.

<sup>142</sup> Olteanu, *op. cit.*, S. 354.

<sup>143</sup> Menell, *op. cit.*, S. 64.

<sup>144</sup> <http://diglib.hab.de/inkunabeln/179-2-quod-3/start.htm>.

<sup>145</sup> Menell, *op. cit.*, S. 65.

verfehlt anzunehmen, dass sich im ersten Jahrhundert nach der Erfindung des Buchdruckes alles radikal verändert hätte<sup>146</sup>.

Mittlerweile kam es im Frankreich des 16. und 17. Jahrhunderts zur Ablösung der exotischen Gewürze – ein Erbe des Mittelalters – durch lokale aromatische Pflanzen und Lebensmittel. Safran, Zimt, Ingwer, Schwarzkümmel, Muskatnuss, Kardamon wurden mit Petersilie, Dill, Thymian oder Estragon ersetzt. Desgleichen wurden neue Gemüsearten wie Blumenkohl, Spargel, Erbsen, Gurken oder Artischocken, um nur einige zu nennen, eingeführt. Besondere Aufmerksamkeit wurde der Zubereitung des Fleisches geschenkt, das Gemüse sollte frisch sein, und seit es bessere Transportmöglichkeiten gab, wurde ausschließlich frischer Fisch gekocht. Ebenfalls in diesen Zeitabschnitt fand die Trennung der gesalzenen von den süßen Speisen statt, wobei zuerst die salzigen und danach die süßen gegessen wurden. Dieses war ein Bruch mit der Tradition der Renaissance, derzufolge es eine Kunst war, beide Geschmacksrichtungen in ein und demselben Gericht zu vereinen<sup>147</sup>.

In diesem historischen Kontext war die Herausgabe des Buches La Varennes *Le Cuisinier François* im Jahre 1651, d. h. während der Regierungszeit König Ludwig XIV. (1643-1725), ein Wendepunkt in der Geschichte der französischen Gastronomie. Da es die mittelalterliche Tradition aufgab, wurde es zum Bezugspunkt *der modernen französischen gehobenen Küche*, ein Bereich, der seit drei Jahrhunderten in Europa und der Welt vorbildlich ist. Zur Zeit des Sonnenkönigs gab es außer Varenne noch eine Reihe von bedeutenden Vertretern der *haute cuisine* wie Nicolas de Bonnefons, Verfasser des Werkes *Le Jardinier françois* (1651) und *Les Délices de la campagne* (1654), und François Massialot, der *Le Cuisinier royal et bourgeois* (1691) und *Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits* (1652) geschrieben hat. Diese Werke waren bis zur Französischen Revolution vom Ende des 18. Jhs. Bezugspunkte der *haute cuisine*. Infolge der Revolution gerieten sie in Vergessenheit, wurden jedoch später wiederentdeckt. Ihre verbindenden Elemente waren das Interesse an Neuerungen sowie Rezepte, in denen Butter eine wichtige Rolle spielte<sup>148</sup>.

Nicolas de Bonnefons, *valet de chambre du Roi* und Agronom, der sich auf Gartenbau spezialisiert hatte, verfasste *Le Jardinier françois*, ein Buch, das den Anbau von Pflanzen zum Thema hatte. Das erste Kapitel handelt vom Obstbau, das zweite vom Gemüsebau, von den aromatischen Pflanzen sowie von *den Früchten des Bodens*, bzw. von Erdbeeren, Blaubeeren, Pilzen und Trüffeln, während das letzte eine Sammlung von Marmelade-, Gelee- und anderen Rezepten zur Konservierung des Obstes ist. Der Autor widmet das Buch den Damen und jenen Bürgern, die Häuser *außerhalb von Paris besitzen und für die die Einstellung eines Gärtners kein allzugroßer finanzieller Aufwand ist*. Das Buch erlebte zahlreiche Auflagen sowohl in Paris als auch in Amsterdam. Das zweite Werk Nicolas de Bonnefons, *Les Délices de la campagne*, wird als ein für das 17. Jh. komplettes Kochbuch angesehen, da es

---

<sup>146</sup> *Ibidem*, S. 67.

<sup>147</sup> Ken Albala, *Food: A Cultural Culinary History*, Chantilly, Virginia, The Teaching Company, 2013, S. 99-100.

<sup>148</sup> Mennell, *op. cit.*, S. 72-73.

darauf abzielt, die Interessenten, insbesondere die Damen, zu lehren, alles Essbare, das die Erde und das Wasser hergibt, zu verwenden<sup>149</sup>.

François Massialot, ein Chefkoch, der in mehreren Adels- und bürgerlichen Häusern tätig war und für seine Arbeit immer fürstlich bezahlt wurde, ist der Autor des Werkes *Le Cuisinier royal et bourgeois*. Es wird angenommen, dass sein Oeuvre die Geschichte der Gastronomie revolutioniert habe, da die Rezepte alphabetisch angeordnet sind, den Ablauf der Jahreszeiten befolgen und es feine Rezepte enthält, die ursprünglich nur in den Küchen des Hochadels zubereitet wurden. Diese Rezepte änderte François Massialot derart ab, dass auch das Bürgertum, das sein Leben gastronomisch verschönern wollte, zu diesen Zugang hatte. In *Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits* hat Massialot Rezepte für Süßspeisen zusammengetragen und sehr genaue Anleitungen für deren Zubereitung gegeben<sup>150</sup>.

Das Buch La Varennes *Le Cuisinier François* wurde ins Englische übertragen und erschien 1653 unter dem Titel *The French Cook*. Für lange Zeit war dieses Werk für die *gehobene französische Küche richtungsweisend*. Binnen eines dreiviertel Jahrhunderts wurde es in ganz Europa dreißigmal neu verlegt und machte seinen Autor auch nach dessen Ableben (1678) berühmt. Nicht allein die Tatsache, dass der Burgunder François Pierre Sieur de La Varenne eine andere Sichtweise in Bezug auf Lebensmittel und Gerichte hatte, machte ihn berühmt, sondern auch die Gliederung seines Buches. In der *epistola dedicatoria* für Nicolas Chalon du Blé, Markgraf d'Uxelles, General, Außenminister und Marschall Frankreichs, dessen *écuyer de cuisine* Varenne gewesen war, treffen Unterwürfigkeit und Stolz des Professionisten aufeinander. Sich seines Wertes bewusst, schrieb Varenne: *Monsenior, obzwar meine gesellschaftliche Stellung es mir nicht gestattet eine heroische Haltung einzunehmen, gibt sie mir genügend Mu, meine Verpflichtungen zu erfüllen. Während meines zehn Jahre langen Dienstes in Ihrem Hause hatte ich Gelegenheit, die Geheimnisse der delikatesten Gerichte zu entdecken. Ich erlaube mir, zu sagen, dass ich meinen Beruf unter Bewunderung der Fürsten, Marschalle und anderer hochrangiger Persönlichkeiten, die bei Ihnen gespeist haben, sowohl in Paris als auch auf dem Schlachtfeld, ausgeübt habe*<sup>151</sup>.

In der Einleitung des Buches wies Varenne darauf hin, dass er es für seine *Berufskollegen*, für diejenige *die Neues lernen möchten*, geschrieben habe. Bis zum Erscheinen von Varennes Oeuvre wurde der Beruf des Kochs als Lehrling eines erfahrenen Fachmann erlernt, doch nun fand ein Pradigmenwechsel statt, in dem Sinne, dass Wissen nicht mehr ausschließlich vom Meister zum Schüler weitergegeben wurde, sondern Interessierte konnten es sich anlesen. Dieses sprengte die Satzungen der Zünfte, die es nur ihren Mitgliedern erlaubten, mit Berufsgeheimnissen vertraut zu sein. La Varenne wusste aus eigener Erfahrung, wie schwierig der Weg vom Lehrling zum Fachmann war. 1615 geboren, war er zunächst

---

<sup>149</sup> Pierre Gagnaire, Hervé This, Rip Hopkins, *Alchimistes aux fourneaux*, Paris, Flammarion, 2007.

<sup>150</sup> Gérard Oberlé, *Les Fastes de Bacchus et de Comus ou Histoire du boire et du manger en Europe, de l'Antiquité à nos jours à travers des livres*, Editions Belfond, 1898, S. 78.

<sup>151</sup> Mennell, *op. cit.*, S. 71.

Lehrjunge in aristokratischen Küchen und stieg erst um 1640 zum Meister auf. Für den Jungen aus dem gemeinen Volk bedeutete dieser Dienst, der üblicherweise Vertretern höherer Klassen vorbehalten war, Aufstieg in eine höhere Klasse<sup>152</sup>.

*Le Cuisinier François* beinhaltet mehr als achthundert Rezepte für Fastentage und Fleischtage sowie für die Osterfastenzeit. Suppen und Aperitifs, die im Buch nach den Suppen angeordnet sind, sowie leichte Speisen sind ebenfalls gut vertreten. Bemerkenswert ist die Tatsache, dass Varenne den Gebrauch von Zucker und teuren Gewürzen, die aus der italienischen Küche übernommen worden waren, einschränkte. Sein Hauptaugenmerk lenkte er auf lokale Gemüsearten – Petersilie, Zwiebel, Poree und Kohl – während sein Hauptanliegen der Wohlgeschmack der Gerichte war, Geschmack, den er durch Verwendung von boullion (Fleischbrühe) und Säften verbesserte. Außerdem verwendete er Saft und Schale von Zitronen, Orangensaft, Trauben und Kapern. Ragouts und stark gewürzte Gemüsegerichte, die bis dahin nicht sehr beliebt waren, erhielten in seinem Buch einen Ehrenplatz.

## Höflinge, Händler, Kochstile und Servieren von Speisen

Die Frage, ob Kochbücher und Rezepte in Frankreich ausschließlich infolge des Buchdrucks Verbreitung fanden oder ob das Phänomen auch andere Ursachen hatte, ist berechtigt. Die Antwort ist selbstverständlich die, dass nicht von der Existenz einer einzigen Ursache ausgegangen werden kann. Im Verlauf der Jahrhunderte war das Königreich Frankreich imstande Territorien zurückzugewinnen (die Normandie von England) und ein zentralistischer Staat zu werden, einer, der der Welt das Modell des *Nations- Staates* geliefert hat, ein Staat, in dem die *kriegerischen und rebellischen* Adeligen aus der Zeit der feudalen Anarchie zu *Höflingen* wurden, die feine Manieren, einschließlich erlesene Tischmanieren, annahmen. Frankreich besaß nicht nur soziale Schichten, die Geld ausgaben, sondern auch gut strukturierte, die imstande waren Fleisch, Milchprodukte, Gemüse und Wein zu erzeugen und damit Handel zu treiben<sup>153</sup>. Die einzige Quelle, der wir Informationen über die Gastronomie Frankreich vom Ende des 16. Jhs. entnehmen können, ist die Satire *Description of the Isle of Hermaphrodites*, erschienen 1605<sup>154</sup>, in der der Hof Heinrichs III. (König von Polen 1573-1574; König von Frankreich 1574-1589) belächelt wird, ein Hof, in dem

---

<sup>152</sup> Polly Russell, *The history cook: Le Cuisinier François, by La Varenne*, in „Financial Times“, 19. September 2014 (<https://www.ft.com/content/a2a61b4c-3f84-11e4-a5f5-00144feabdc0>). Die Autorin ist Kuratorin British Library, in deren Besitz sich das Buch befindet.

<sup>153</sup> Albala, *op. cit.*, S. 143.

<sup>154</sup> Der ganze Titel lautet: *De l'Isle Des Hermaphrodites Nouvellement Decouverte: Contenant des Moeurs, les Coutumes & les Ordonnances des Habitans de cette isle... Pour servir de Supplement au Journal de Henri III.*

effeminierte Gestalten bei Tisch *Gabeln* benutzen<sup>155</sup>. Vermutlich wurde diese Satire bereits zur Regierungszeit Heinrich III. geschrieben, wurde aber erst später veröffentlicht. Die Estausgabe ist nur in wenigen Exemplaren erhalten; auf der zweiten Titelseite der zweiten sowie den folgenden Ausgaben ist ein Kupferstich abgedruckt, der einen Hermaphriten darstellt, über dem eine Kartousche angebracht ist, auf der geschrieben steht: *ich bin werder Frau noch Mann*<sup>156</sup>.

Das 16. Jh., das Jahrhundert der Reformation in Europa, war für Frankreich ein Jahrhundert der Religionskriege (1559-1598), die zwischen Katholiken und calvinistischen Hugenotten ausgetragen wurden. Die Einmischung ausländischer Mächte – Spanien auf katholischer Seite und England im Lager der Hugenotten – hat zur Verschärfung der Krise beigetragen, sodass der Hochadel in den Konflikt mit hineingezogen wurde. Das Haus Lothringen befand sich im katholischen Lager, während die Familien Bourbon, Condé und Châtillon das der Hugenotten unterstützten. 1572 erreichte die Tragödie ihren Höhepunkt, als während der Bartholomäusnacht (23./24. August) die Hugenotten, die nach Paris gekommen waren, um an der Hochzeit ihres Glaubensgenossen Heinrich von Bourbon, dem zukünftigen König Heinrich IV. von Frankreich – der 1593 zum katholischen Glauben konvertierte –, und der katholischen Margarethe von Valois, Tochter des Königs Heinrich II. teilzunehmen, niedergemetzelt wurden. Durch das Edikt von Nantes, verabschiedet am 13. April 1598, wurde dem blutigen Konflikt ein Ende gesetzt<sup>157</sup>. Der oben beschriebene politische Kontext liefert die Erklärung dafür, dass nach dem ersten gedruckten Kochbuch, dem Wiegendruck *Kuchenmeisterey* (Nürnberg, 1485), ein ebensolches gedrucktes Werk in Frankreich erst zur Zeit des Sonnenkönigs erscheinen konnte, nämlich La Varennes *Le Cuisinier François* im Jahre 1651<sup>158</sup>.

Und damit kommen wir darauf zu sprechen, dass die sozialen Unterschiede nicht nur durch Speisen unterschiedlicher Qualität unterstrichen wurden, sondern dass diese auch soziale Nähe oder Distanz signalisierten. So gab es Speisen, die verachtet wurden, und wiederum andere, die in Mode waren. Somit wurde das Essen, um es mit *soziologischen Begriffen* auszudrücken, ein Mittel, einerseits soziale Kontakte zu pflegen und andererseits Distanz zu wahren. Ein Beispiel dafür ist Molières (1622-1673) Lustspiel *Der Bürger als Edelmann*, das 1670 am Hofe Ludwig XIV. Premiere feierte. Es wurde erzählt, dass das Stück dem Sonnenkönig sehr gefallen habe, da Emporkömmlinge, die anders scheinen wollten als sie in Wirklichkeit waren und sich dabei nur lächerlich machten, häufig vorkamen<sup>159</sup>.

Zu gleicher Zeit war François Vatel tätig, dessen Karriere als Lehrling in einer Pâtisserie begonnen hatte und beim Hochadel zu Ende kam. Der in der Schweiz geborene Fritz Karl Vatel – ein Familienname der in der Umgebung von Zürich häufig

---

<sup>155</sup> *De l'Isle Des Hermaphrodites Nouvellement Decouverte.*, a Cologne [Köln], Chez les Heritiers de Herman Demen, MDCCXXVI [1726], S. 101, 111.

<sup>156</sup> <https://www.edition-originale.com/en/antique-books-1455-1820/history/artus-description-de-lisle-des-1724-20968>.

<sup>157</sup> Jean Teulé, *Noaptea Sfântului Bartolomeu*, Editura Alfa All, 2014.

<sup>158</sup> Albala, *op. cit.*, S. 144.

<sup>159</sup> Mennell, *op. cit.*, S. 75.

vorkommt – befand sich zunächst im Dienst des Nicolas Fouquet, Marquis de Belle-Île, *viconte* de Melun und Vaux (1615-1680), in dessen Schloss Vaux-le-Vicomte. Fouquet hatte eine Unmenge Geld für diesen Bau ausgegeben, der, dank seiner Größe und Pracht, als Vorläufer des Palastes von Versailles betrachtet wurde. Ludwig XIV., der den Finanzminister von 1653–1661 um seinen Wohlstand beneidete und für seinen falschen Ehrgeiz anklagte, ließ ihn lebenslänglich einkerkern, Kerker, in dem der Verurteilte 1680 verschied<sup>160</sup>. Um 1667 wechselte François Vatel seinen Dienstherrn und wurde *maître d'hôtel* in Chantilly, bei Ludwig II. Bourbon, Prinz Condé (1621-1686), nicht *Küchenchef*, wie manchmal fälschlicherweise behauptet wurde. Sein Brotgeber schätzte ihn sehr und erteilte ihm sogar das Recht einen Säbel zu tragen, was damals ein außerordentliches Privileg war<sup>161</sup>.

Anfang April 1671 benachrichtigte König Ludwig XIV. Condé, dass er ihm die Ehre erweisen werde, von Donnerstag, dem 23. April bis Sonnabend, dem 25. April, bei ihm als Gast zu verweilen. Ein solcher Besuch war nicht üblich, vor allem weil der Monarch den gesamten französischen Hochadel samt Begleitung miteingeladen hatte. Die Geste des Königs hatte eher einen politischen Hintergrund. Er verfolgte damit, den Hochadel unter Kontrolle zu bringen, so wie er das später, nachdem er das Schloss von Versailles errichtet hatte, mit großem Erfolg tat. Dort, in Versailles, versammelte er alle Magnaten an einem einzigen Ort, die nun bestens überwacht werden konnten – nicht wie in deren eigenen Schlössern, die im ganzen Land verstreut waren. Vatel und de Condé hatten bloß fünfzehn Tage zur Verfügung, um Vorbereitungen zu treffen, also eine sehr kurze Zeit. Vatel schlief in den Nächten vor dem Eintreffen des Besuchs sehr wenig. In seiner Eigenschaft als *maître d'hôtel* war es seine Aufgabe, sechshundert Adelige unterzubringen und zu beköstigen sowie einige tausend Begleiter derselben. Eine Reihe von Missgeschicken – wie z. B. das missglückte Feuerwerk bei Nebel – setzten Vatel so sehr zu, dass er – als ihm gemeldet wurde, dass ein Fischtransport nicht eingetroffen sei – sich das Leben nahm. Doch Ironie des Schicksals, der Transport kam bald nach der radikalen Geste des *maître d'hôtel*. Das Ereignis beschrieb Frau de Grignan in einem Brief an ihre Schwiegertochter Frau von Sévigné, datiert Freitag, 24. April 1671: *heute morgen um acht Uhr war der Fischtransport noch nicht da und [Vatel] konnte diese Demütigung nicht ertragen [...] kurz um, er hat sich das Leben genommen, indem er sich tot gestochen hat. Und stell dir vor, der Transport ist gerade dann angekommen, als er den Geist aufgab*<sup>162</sup>. Vatel wird die Erfindung der *Crème Chantilly* (gesüßte, aromatisierte Schlagsahne) zugeschrieben, obwohl diese in keinem der Texte jener Zeit erwähnt wird. Erst ein Jahrhundert später, genauer gesagt 1750, kann der Name *Chantilly* in einem Kochbuch, dessen Autor Menon ist, gelesen werden, jedoch nur im Zusammenhang mit *Chantilly-Käse*<sup>163</sup>.

---

<sup>160</sup> [https://ro.wikipedia.org/wiki/Nicolas\\_Fouquet](https://ro.wikipedia.org/wiki/Nicolas_Fouquet).

<sup>161</sup> *About Chef François Vatel*, in „Food History“ (<http://www.kitchenproject.com/history/aboutVatel.htm>).

<sup>162</sup> James Harisson (ed.), *Letters of Madame de Sévigné*, Boston, 1899, S. 34-35.

<sup>163</sup> <http://www.ville-chantilly.fr/wp-content/uploads/2011/09/creme-internet.pdf>.

## Die Gastronomie der Régence (18. Jh.)

Die Zeit der Régence Philipps II. (1674-1723), Herzog von Orléan, war ein weiterer Schritt in Richtung der Festigung der modernen französischen *haute cuisine* sowie der Loslösung von den mittelalterlichen Essgewohnheiten, den wenigen, die die Zeit Ludwig XIV. (1643-1715) überlebt hatten. Philipp II. war der Enkel des verstorbenen Königs und regierte Frankreich von 1715 bis 1723, anstelle des minderjährigen Ludwig XV., Großneffe des Sonnenkönigs. Um den politischen Kontext besser zu verstehen, erinnern wir daran, dass Philipp II. drei Halbgeschwister hatte, die aus der ersten Ehe seines Vaters, Philipp Herzog von Orléans, stammten: Marie Louise d'Orléans, zukünftige Königin von Spanien, Philipp Karl, Herzog Valois (1664-1666), und Anne Marie d'Orléans, spätere Gemahlin des Königs Viktor Amadeus II. von Sardinien. Aus der zweiten Ehe seines Vaters stammten Alexander Louis, der früh starb, und Philipp II. d'Orléans, der zukünftige Regent. Prinzessin Marie Adélaïde von Savoyen, die ältere Tochter der Stiefschwester Philipps II., heiratete 1697 den Sohn des französischen Thronfolgers, derjenige, der den Titel Ludwig von Frankreich trug. Das junge Paar schenkte Frankreich zwei Thronfolger, Ludwig Herzog der Bretagne, der 1712 starb, und Ludwig Herzog d'Anjou, der zukünftige Ludwig XV. (1715-1774)<sup>164</sup>.

Bei all diesen dynastischen Verbindungen soll es uns nicht verwundern, *dass im Falle der eleganten, exklusivistischen und raffinierten Essen, die der Herzog d'Orléans gab, die haute cuisine auf eine höhere Stufe gehoben wurde*<sup>165</sup>. Während dieser Zeit wurden keine neuen Kochbücher herausgegeben, doch die bereits bekannten und berühmten, insbesondere das von Varenne, wurden erweitert und neu aufgelegt. Auch das Buch des Massialot, dessen erste Ausgabe 1691 erfolgte, wurde mehrmals mit geringfügigen Zusätzen nachgedruckt. 1712 erschien der zweite Band und 1730 der dritte und letzte<sup>166</sup>.

Mittlerweile trat eine neue Generation von Köchen sowie neue Kochbücher auf den Plan wie z. B. *The Modern Cook* im Jahre 1733, dessen Autor Vincent La Chapelle Koch des Lords Chesterfield war. Das Buch wurde zwei Jahre später ins Französische übersetzt, als La Chapelle den Dienst als *chef* des Prinzen von Oranien antrat. Vincent La Chapelle war mit der französischen gastronomischen Literatur unzufrieden, da er meinte, dass diese dem zeitgenössischen Lebensstil nicht mehr entspreche, wobei er sich ausdrücklich auf Massialots *Le Cuisinier royal et bourgeois* bezog<sup>167</sup>. Zu den gastronomischen Neuerscheinungen der Zeit zählten *Le Cuisinier Gascon* von 1740

---

<sup>164</sup> Louda, Maclagan, *op. cit.*, S. 134-136.

<sup>165</sup> Mennell, *op. cit.*, S. 76.

<sup>166</sup> *Idem.*

<sup>167</sup> *Ibidem*, S. 76-77.



sowie die Veröffentlichungen Menons, der bereits im Zusammenhang mit François Vatel und der *Crème Chantilly* erwähnt wurde. Menon ist das Pseudonym eines unbekanntes Küchenmeisters, der viel gastronomische Literatur geschrieben hat: *Nouveau Traité de la Cuisine*, Paris 1739, *La Cuisinière bourgeoise* in zwei Bänden, Paris 1746, *La Science du Maître d'Hôtel cuisinier, avec des Observations sur la connaissance et la propriété des aliments*, Paris 1749 oder *Les Soupers de la Cour, ou l'art de travailler toutes sortes d'aliments pour servir les meilleures tables* in vier Bänden, Paris 1758<sup>168</sup>.

Das Werk *Le Cuisinier Gascon* beginnt mit der Widmung *des unterwürfigsten Dieners, dem Gascognischen Koch an Seine Hoheit Prinz de Dombes*. Es folgt ein *Wort an den Leser*, der gewarnt wird, ein ganz besonderes Buch in den Händen zu halten, das *keine langweiligen Rezepte oder Aufzählungen von Soßen enthält*<sup>169</sup>. Der Gascognische Koch war ein Schützling von Louis Auguste de Bourbon, Prinz de Dombes (1700-1755), Neffe des Königs Ludwig XIV. Um es genauer zu sagen, Louis Auguste de Bourbon war Sohn eines französischen Monarchensohnes und seiner Mätresse Françoise-Athénaïs de Montespan, mit der dieser insgesamt sechs Kinder hatte, die er alle als seine eigenen anerkannte. Das Wappen des Prinzen Louis Auguste de Bourbon enthält ein Element, das ihn als Bastard des Hauses Bourbon ausweist<sup>170</sup>.

## **Begründer gastronomischer Schulen**

### **Carême und Escoffier**

Zur jüngeren Generation von Küchenchefs gehörten gebildete Autoren, gute Kenner des klassischen Altertums. Selbst wenn der Autor der Abhandlung *Les dons de Comus* (Die Geschenke Komos), gedruckt 1739, nicht bekannt ist – zur Zeit der Herausgabe wurden Vermutungen aufgestellt, wer der Autor sei – steht fest, dass das Vorwort ein gebildeter Vertreter der hohen Gesellschaft geschrieben hatte, einer, der mit der antiken Mythologie vertraut war und für ein gebildetes Publikum schrieb. Dieses Publikum wusste, dass – der antiken Mythologie zufolge – Comus der römische Gott des Kochens und der Komödie war, das Ebenbild der griechischen Gottheit Komos<sup>171</sup>, jedoch auch Schutzgott des Chaos und der Anarchie. Comus, Sohn eines Mundschenks von Bacchus, war – im Unterschied zu Pan, dem Schutzgott der Hirten und Herden, und zu Bacchus, dem Gott der Weinlese, des Weines und der

---

<sup>168</sup> Priscilla Parkhurst Ferguson, *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*, 2004, S. 40-43.

<sup>169</sup> [http://vintagecookbooks.healthyeatingandlifestyle.org/books/1740fr\\_lecuisinier.html](http://vintagecookbooks.healthyeatingandlifestyle.org/books/1740fr_lecuisinier.html).

<sup>170</sup> Lisa Hilton, *Athénaïs the Real Queen of France*, London, 2002, S. 5 und 302.

<sup>171</sup> E. C. Spary, *Eating the Enlightenment. Food and the Sciences in Paris 1670–1760*, Chicago and London, Chicago University Press, 2012 S. 199.

Fruchtbarkeit – die Gottheit aller Ausschweifungen. Später präsentierte John Milton (1608-1674) Comus als Sohn Bacchus und Circe<sup>172</sup>, eine poetische Lizenz, die den gebildeten Lesern des 18. Jhs. bekannt war. Da der Verfasser des Buches *Les dons de Comus* unbekannt war, schrieben es die Zeitgenossen zunächst François Marin zu, dem Koch der herzoglichen Familie de Gèsvres<sup>173</sup> und der Prinzen de Soubise<sup>174</sup>, und danach Schützling der Frau Jeanne-Antoinette Poisson, Marquisin de Pompadour, Mätresse Ludwig XV.<sup>175</sup>. Neueren Forschungen zufolge soll das Vorwort von zwei Jesuiten verfasst worden sein, nämlich Pierre Brumoy (1688-1742), Herausgeber des *Journal de Trévoux*<sup>176</sup>, und Guillaume-Hyacinthe Bougeant (1690-1743), Schriftsteller<sup>177</sup>.

Die Veränderungen, die im kulturellen, künstlerischen und architektonischen Bereich stattgefunden hatten, fanden ihren Niederschlag ebenfalls in der Gastronomie. Es geht nämlich um den Übergang von der Epoche Ludwig XIV. (1684-1715), also von der Barockzeit, deren Inspirationsquelle die Antike war, und durch Symmetrie und kräftige Farbgebung gekennzeichnet war, zum Rokoko Ludwig XV. (1715-1774), dessen Kennzeichen Verschnörkelungen und Asymmetrie sind<sup>178</sup>. Die Zeit Ludwig XV. war auch die seiner Gemahlin Maria Leszczyńska, die vier Jahrzehnte lang Königin (1725-1768) war, gekennzeichnet durch Pietät und Großzügigkeit. Sie war die Großmutter Ludwig XVI. (1774-1791; hingerichtet 1793), Ludwig XVIII. (1814-1824) und Karls X. von Frankreich (1824-1830). Ein Gericht der französischen *gehobenen Küche*, das Maria Leszczyńska zu verdanken ist, wird *bouchée à la Reine*, genannt oder in der Schweiz und in Belgien *vol au vent*. *Bouchées à la Reine* sind Pastetchen, die mit Fleisch, Pilzen, Gemüse u. a. gefüllt wurden<sup>179</sup>. Ebenfalls dank ihres Einflusses wurden Linsen am Königshof eingeführt und die Gerichte *consommé à la Reine* und *filet d'aloiau braisé à la royale* kreiert. *Consommé à la Reine* war eine Hühnersuppe mit Reiseinlage, die mehrere Küchenchefs verbesserten<sup>180</sup>, während das

<sup>172</sup> Dominique Côté, *The Two Sophistics of Philostratus/ Les deux sophistiques de Philostrate*, in „Rhetorica. Journal of the History of Rhetoric“, University of California Press, Vol. 24, Nr. 1, Winter 2006, S. 1-35.

<sup>173</sup> J. C. L. Simonde de Sismondi, *Histoire des Français. La France sous les Bourbons*, Bruxelles, Société Typographique Belge, 1844, S. 3.

<sup>174</sup> Thomas Frognall Dibdin, *Bibliomania or Book Madness*, London, 1811, p. 129.

<sup>175</sup> Als sich Marquisin de Pompadour dem König näherte, trauerte dieser um seine dritte offizielle Mätresse, Marie Anne de Mailly, Herzogin von Châteauroux. Sie war die jüngste und schönste der fünf Schwestern *de Nesle*, von denen vier Mätressen des Königs Ludwig XV. wurden (Amanda Foreman, Nancy Mitford, *Madame de Pompadour*, NY, 2001, S. 203).

<sup>176</sup> *Journal de Trévoux* oder *Mémoires pour l'Histoire des Sciences & des Beaux-Arts* war eine bedeutende französische Zeitschrift, die 1701-1782 erschien.

<sup>177</sup> Spary, *op. cit.*, S. 199.

<sup>178</sup> Mennell, *op. cit.*, S. 80.

<sup>179</sup> [https://fr.wikipedia.org/wiki/Bouch%C3%A9e\\_%C3%A0\\_la\\_reine](https://fr.wikipedia.org/wiki/Bouch%C3%A9e_%C3%A0_la_reine).

<sup>180</sup> *Culinary Archaeology: The Food of Love. Soupe de la Reine*, in <https://2manycookbooks.wordpress.com/2008/06/01/culinary-archaeology-the-food-of-love-soupe-a-la-reine/>.

zweite Gericht eine Art stark gewürztes Kalbsragout ist. Die Königin machte es der Elite beinahe zur Pflicht, bei Tisch französische Weine zu genießen<sup>181</sup>.

Marie-Antoine Carême (1784-1833) wird als Begründer der berühmten *grande cuisine française* angesehen, sein Kochstil gilt jedoch heutzutage für zu opulent. Als *Chef* und Autor gastronomischer Werke war Carême eine berühmte Persönlichkeit. Er kochte für bedeutende Politiker, verbesserte Kochmethoden und –techniken, die Art und Weise Speisen zu präsentieren und schrieb ein bedeutendes Handbuch über französische Patisserieerzeugnisse. Der Beginn seiner Karriere war kein glänzender, da er einer armen und zahlreichen Pariser Familie entstammte. Marie-Antoine war das sechzehnte Kind der Familie und wurde 1792 – während der Französischen Revolution –, von den Eltern verlassen. Zunächst war er bei einem Tavernenbesitzer untergekommen, bei dem er sechs Jahre lang für Speise und Logis Teller wusch. Als er etwa sechzehn Jahre alt war wurde Carême Lehrling des Sylvian Bailly, einem berühmten Patissier aus der Rue Vivienne, die nahe dem Palais Royal gelegen war. Bei Sylvian Bailly erlernte er die Geheimnisse des Berufs sowie Lesen und Schreiben, was ihn befähigte, in der Nationalbibliothek zu lesen<sup>182</sup>. Er konzentrierte sich auf Zeichnen und Architektur, die er in seinem Beruf anwendete. Im Schaufenster der Patisserie stellte er aus Teig, Zucker oder Marzipan gefertigte Tempel, Pyramiden, Schlossruinen, romantische Brunnen usw. aus, die der Gaststätte höheres Ansehen brachten. Um diese Konstruktionen fertigen zu können, studierte er die Werke berühmter Architekten wie Palladio, Giacomo Barozzi da Vignola oder Sebastiano Serlio<sup>183</sup>.

Nach zwei Jahren bei Sylvian Bailly kam Marie-Antoine Carême in den Dienst Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord, Bischof von Autun und berühmter Politiker. Im Hause Talleyrands war Carême Lehrling von François Boucher. Nach einem Aufenthalt in London, wo Carême Koch des Prinzen George, des zukünftigen Königs von England George IV. (1820-1830) war, kam er zurück nach Paris und veröffentlichte 1815 das zweibändige Werk *Le pâtissier royal parisien*, das 400 Seiten stark war und das er selbst bebildert hatte. Das Werk erfreute sich eines enormen Erfolgs und musste bereits nach drei Monaten neuaufgelegt werden. Sein bekanntestes Werk ist *L'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle* in fünf Bänden (erschieden zwischen 1833-1847, und nach dem Tod des Autors erweitert). Carême hat die Gastronomie mit *croquem bouche* – von *croque-en-bouche*/ krokant

---

<sup>181</sup> *Filet d'aloiau braisé à la royale*, in „Grand dictionnaire de cuisine from 1873“, <http://www.borlanduniversity.com/index.php/term/Grand+dictionnaire+de+cuisine+from+1873,4782-filet-d-aloiau-braise-a-la-royale.xhtml>.

<sup>182</sup> Nicole Jankowski, *How a Destitute, Abandoned Parisian Boy Became the First Celebrity Chef*, in „CravingBoston“, 16. Januar 2017 (<http://cravingboston.wgbh.org/article/20170116/how-destitute-abandoned-parisian-boy-became-first-celebrity-chef>).

<sup>183</sup> Michael Krondl, *Sweet invention: a history of dessert*, Chicago, Chicago Review Press, 2011, S. 212-213.

im Munde – einem Dessert aus Schokolade und Karamell, *charlotte russe*, *Torte Napoleon* oder *mille feuille* und noch zahlreichen anderen Köstlichkeiten bereichert<sup>184</sup>.

Marie-Antoine Carême hat die hohe weiße Haube und den weißen Rock als Dienstkleidung der Köche eingeführt, da *Reinlichkeit und Hygiene* wichtige Begriffe seines Konzepts waren. In seiner Eigenschaft als Chef hat Carême vier grundlegenden Soßen eingeführt – *béchamel*, *espagnol*, *velouté* und *allemande* – er begründete desgleichen das zur Tradition gewordene kalte Büffet und regte an, dass Fleisch und Fisch nicht mehr auf demselben Teller serviert werden. Als Befürworter von Oppulenz und spektakulären kulinarischen Kompositionen hat Carême sogenannte *pièces-montées* geschaffen, Skulpturen aus Marzipan, Zucker und Schmalz, die nicht essbar waren, sondern nur zum Dekorieren der Tafeln dienten.

Die vier Soßen Carêmes wurden noch zu seinen Lebzeiten von Georges-Auguste Escoffier verfeinert und mit einer fünften bereichert. Auguste Escoffier (1846-1935) wird als Vater der modernen Küche angesehen. Die Soße *allemande*, betrachtete er als Variante der *sauce velouté* und fügte seinem Buch *Le guide culinaire* noch *Tomatensoße* und *sauce hollandaise* hinzu<sup>185</sup>.

Gleich seinem Vorgänger, begann Escoffiers Ausbildung bereits in jungen Jahren, aber unter ganz anderen Voraussetzungen. Erst dreizehn Jahre alt, begann er im *Restaurant Français* seines Onkels zu arbeiten, das in Nice berühmt war. Dass er der Neffe des Inhabers war, brachte ihm keinen Vorteil; er lernte von Anbeginn strenge Disziplin, eine Eigenschaft, die ihn bis an sein Lebensende begleitete, auch nachdem er Geschäftspartner César Ritz' oder mit der Ehrenlegion ausgezeichnet wurde<sup>186</sup>. Bereits als Neunzehnjähriger erhielt er eine Einladung vom Inhaber des modernen Restaurants *La Reine Blanche*, später *Le Petit Moulin Rouge*, zu ihm nach Paris kommen. Bald danach brach der preußisch-französische Krieg (1870–1871) aus, der mit der Niederlage Frankreichs und der Abdankung Napoleon III. bzw. mit dem Sieg Preußens und der Bildung des Deutschen Reiches endete. An der Front machte sich Escoffier Gedanken über die Haltbarmachung der Speisen und versuchte dieses zunächst mit konserviertem Gemüse und Soßen. Escoffier erlebte den Krieg nicht als Soldat, sondern als Koch des Marschalls Bazaine und dessen Generalstab bei Metz, wo dieser sein Lager aufgeschlagen hatte. Dort kapitulierte Marschall Bazaine am 27. Oktober 1871, nachdem sich Marschall Mac-Mahon bereits am 31. August des gleichen Jahres ergeben hatte. So kam es, dass Escoffier ein halbes Jahr lang in deutscher Gefangenschaft verbrachte, was nicht ganz der Wirklichkeit entspricht, da

---

<sup>184</sup> *Ibidem*, S. 209.

<sup>185</sup> <http://timeloveandflavourness.com/tipstricks/cele-5-sosuri-de-baza-din-bucatarie>.

<sup>186</sup> Raluca Constantin, *Auguste Escoffier, părintele bucătăriei moderne [Auguste Escoffier, der Vater der modernen Küche]*, in „Bucătăria veche“ [Alte Küche] (<https://bacaniaveche.ro/gatiti-si-mancati-sanatos/escoffier-1831>). Am 11. November 1919 hat der französische Präsident, Raymond Poincaré, der London besuchte, Escoffier mit der Ehrenlegion ausgezeichnet (James Kenneth, *Escoffier: The King of Chefs*, New York, International Publishing Group, 2006, S. 249-253).

er nach nur zwei Monaten *chef de cuisine* des Marschalls Mac-Mahon wurde, der sich ebenfalls in Wiesbaden in Gefangenschaft befand<sup>187</sup>.

Nach Kriegsende kehrte Escoffier ins *Le Petit Moulin Rouge* zurück und heiratete die Dichterin Delphine Daffis, Tochter des Herausgebers Paul Daffis, bei dem Escoffier seinen ersten und letzten Gedichtband *Les Fleurs en Cire* herausbrachte<sup>188</sup>. Escoffier wurde *directeur de cuisine* im *Grand Hotel* von *Monte Carlo*, wo die Familie fortan die Wintermonate verbrachte, während ihr Sommeraufenthalt das schweizer *Hotel National de Lucerne* war. Der berühmte *Chef* begann nun Desserts und Speisen zu entwickeln, die er nach Persönlichkeiten seiner Zeit benannte. 1893 widmete er der australischen Sopranistin Nellie Melba (1861-1931) das Dessert *Peach Melba*, das aus Pfirsichen zubereitet wurde, die auf Vanilleeis gebettet waren. Das Dessert wurde in einer Metallschale serviert und von zwei in Eis geschnitzten Schwanenflügeln eingerahmt. Um in der Sphäre der Musik zu bleiben, erwähnen wir das Kalbfleischgericht *Tournedos Rossini*, das Escoffier dem Komponisten Gioachino Rossini (1792–1868) verehrte. Zum Andenken an die Besatzung des Dampfers *Jeannette*, die während einer Nordpolexpedition das Leben verloren hatte, kreierte Escoffier *Chaud-Froid Jeannette*, eine aus Hähnchenbrust und *foie gras* zubereitete Spezialität. *Les cuisses de nymphe à l'aurore*, zubereitet aus Froschschenkeln, widmete Escoffier dem Prinzen von Wales, dem Thronfolger Großbritanniens<sup>189</sup>.

## Gastronomie und Diplomatie

Benennen wir dieses Kapitel, dessen Thema die Trüffeln sind, edle Pilze und Genussmittel, die als *Diamanten der Erde* bezeichnet werden. Infolge ihrer Seltenheit wurden sie vom Hause Savoyen in der Diplomatie als Geschenke verwendet. Die erste urkundliche Erwähnung der Trüffeln als Geschenke stammt aus dem Jahr 1380, als einige lokale Magnaten der Gemahlin des Grafen Amadeus VI. von Savoyen (1343-1383), Bonne de Bourbon (1341-1402), Trüffeln zueigneten. Bonne war eine angesehene Persönlichkeit, nicht deshalb weil sie einen Grafen geheiratet hatte, sondern ihrer Abstammung wegen, als Tochter des Herzogs Peter I. Bourbon und Schwägerin des Königs Karl V. von Frankreich<sup>190</sup>.

---

<sup>187</sup> Lothar Gall, *Europa auf dem Weg in die Moderne. 1850-1890*, München, R. Oldenbourg Verlag, 1989, S. 61; Hajo Holborn, *Deutsche Geschichte in der Neuzeit*, Band II, Frankfurt am Main, Fischer Taschenbuch Verlag, 1981, S. 452.

<sup>188</sup> Georges-Auguste Escoffier, *Les Fleurs en Cire*, Paris, Bibliothèque l'Art Culinaire, 1910, 94 S. mit Abbildungen.

<sup>189</sup> Constantin, *op. cit.*, loc. cit.

<sup>190</sup> Rengenier C. Rittersma, *A Culinary „Captatio Benevolentiae“: the Use of the Truffle as a Promotional Gift by the Savoy Dynasty in the Eighteenth Century*, in Daniëlle De Vooght, *Royal Taste. Food, Power and Status in the European Courts after 1789*, 2011, S. 31-56, hier S. 31.

Sich des Wertes dieses Luxusgutes bewusst, hat das Haus von Savoyen, das mittlerweile zum herzoglichen aufgestiegen war, diese zum Rang diplomatischer Instrumente erhoben – insbesondere in der Zeitspanne von 1730 bis 1830. Da sie leicht verderblich waren, konnten die edlen Knollen nicht auf lange Reisen geschickt werden. Selbst bei Anwendung der besten Konservierungsmethoden konnten sie damals nicht länger als zehn Tage, höchstens zwei Wochen, aufbewahrt werden. Unter diesen Voraussetzungen war Wien das bevorzugte Reiseziel, da die Distanz zwischen Turin und der Hauptstadt des Habsburgerreiches in etwa zehn Tagen zurückgelegt werden konnte. Wenn dem Rechnung getragen wird, dass es üblich war, den Empfang eines Geschenkes mit einem anderen zu erwidern, dann wird es verständlich, dass die savoyardischen Herrscher Trüffeln als Elemente des diplomatischen Austausches einsetzten. In den Urkunden der Zeitspanne 1670-1730, die sich auf die Handelsbeziehungen Savoyens mit den benachbarten Herzogtümern beziehen, werden Trüffeln nicht erwähnt; die meist gehandelten *bagatelles* waren *Wein aus dem Piemont*, *rosolio* (ein Likör), *Konfitüre aus Mondovi*, *fromage de Noël*, *Piemont-Tabak* u. A.. All diese Artikel waren in Frankreich, dem Herzogtum Mailand, im päpstlichen Rom, in der Schweiz und in den Britischen Inseln sehr begehrt. Außerdem wurden Wein und Likör an den Höfen Ludwig XIV. und Karls II. von England (1649-1685) sehr geschätzt, der Letztgenannte erhielt – dank seines Hedonismus und dem seiner Entourage – den Beinamen *fröhlicher König*<sup>191</sup>. An dieser Stelle soll noch darauf hingewiesen werden, dass die Mutter König Karls II., Henrietta Maria, die Schwester des Königs von Frankreich Ludwig XIII. war.

Dank seiner geographischen Lage und seiner ansehnlichen Armee konnte Savoyen nicht nur sein Territorium erweitern, es wurde sogar von seinen Nachbarn, Frankreich, Habsburgerreich u. a. Aufgefordert bei Konflikten einzugreifen. Die Savoyarden waren jedoch außerstande ihren Verbündeten treu zu bleiben und wechselten manchmal inmitten der Konflikte das Lager, ein Grund weshalb sie von den Verhandlungsrunden ausgeschlossen wurden. Später wurde dem Herzogtum Savoyen – infolge des französisch-savoyardischen (11. April 1713) und spanisch-savoyardischen (13. April 1713) Friedensvertrags von Utrecht die Insel Sizilien zugesprochen, sodass der Herzog von Savoyen auch König von Sizilien war. Bald danach, infolge des Vertrags von London von 1718, musste der frischgebackene König von Sizilien die Insel wieder abgeben und im Gegenzug Sardinien erhalten<sup>192</sup>. Von diesem Augenblick an kann nicht mehr von einem Herzogtum Savoyen gesprochen werden, sondern von dem Königreich Sardinien, dessen Herrscher aus dem Hause Savoyen kam. Einer dieser Könige, Carlo Emanuele III. (1730-1773), hat am Erbfolgekrieg um den Österreichischen Thron (1740-1748) teilgenommen, sodass ihm beim Friedensvertrag von Aachen (1748) ein Teil des Herzogtums Mailand zugesprochen wurde<sup>193</sup>. So kam es, dass im Januar 1737 ein junger Adelige aus dem Piemont, der bereits in Den Haag Erfahrung im diplomatischen Dienst gesammelt

---

<sup>191</sup> *Ibidem*, S. 33–35.

<sup>192</sup> Marcel D. Popa, Horia C. Matei, *Mică enciclopedie de istorie universală* [Kleine Enzyklopädie der Weltgeschichte], București, Editura Științifică și Enciclopedică, 1983, S. 672.

<sup>193</sup> *Ibidem*, S. 667.

hatte, als Botschafter Carlo Emanuele III. nach Wien geschickt wurde. Der frisch ernannte Gesandte, Graf Luigi Girolamo Malabaila de Canale, vertrat die Meinung, dass Trüffeln das passende Geschenk wären. Die Savoyer hatten den Vorteil, dass man diese edlen Knollen gerne annahm, da sie dem *bien-être* und *douceur*, der Behaglichkeit und dem Wohlbefinden dienten, das die hohe Gesellschaft so sehr suchte. Mehr noch, ungefähr seit 1780 bekundete Paris Interesse für Trüffeln, die so teuer waren, dass gesagt wurde, diese wären ausschließlich auf den Tafeln der hohen Gesellschaft und der gekrönten Häupter anzutreffen<sup>194</sup>.

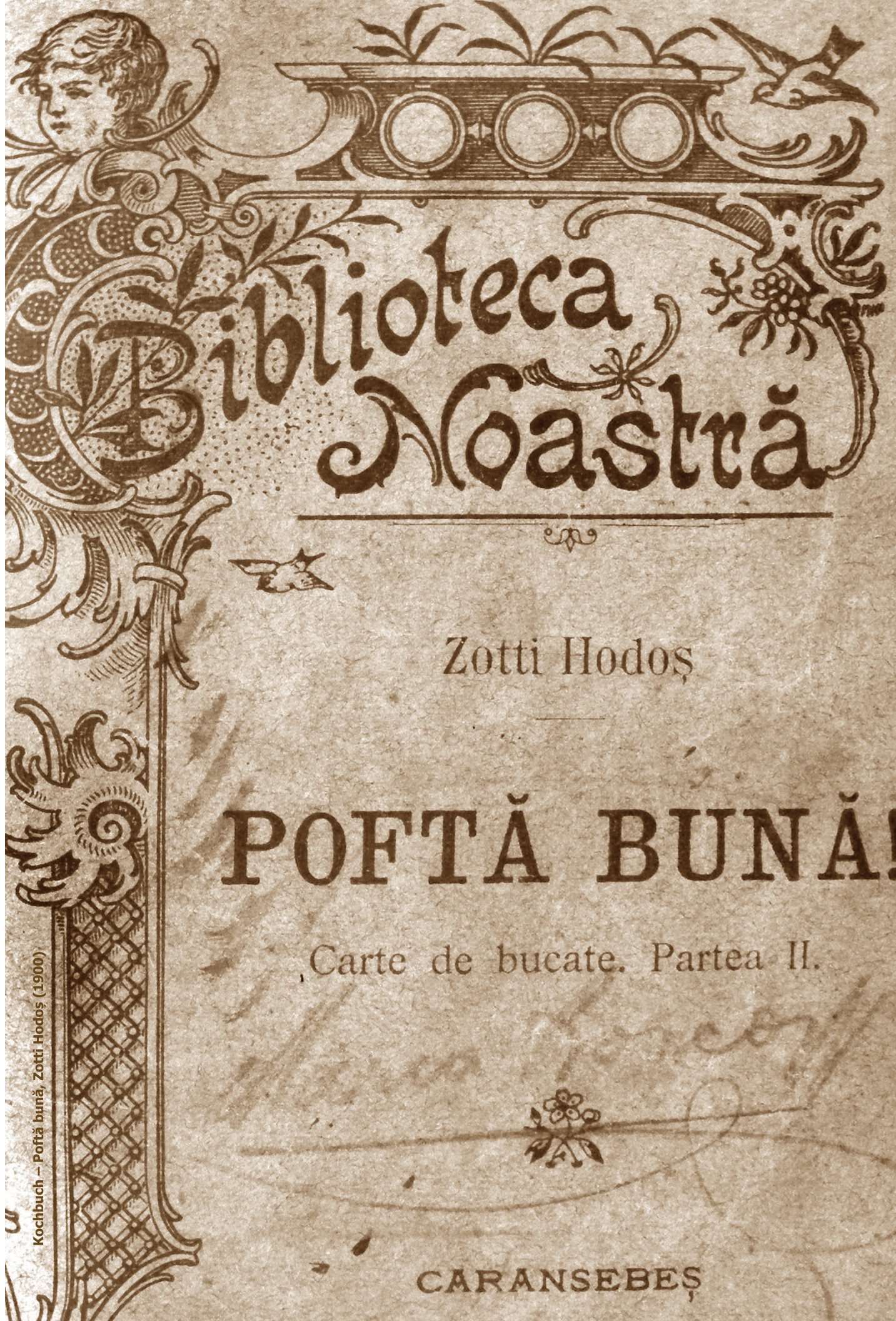
Anstelle einer Schlussfolgerung soll hervorgehoben werden, dass das vorliegende Kapitel sowohl ein Abstecher in die faszinierende Welt der französischen gehobenen Küche ist als auch eine Einladung, in das interessante Universum der Kulturgeschichte einzutauchen, deren Teil die Gastronomie ist.



<sup>194</sup> Rittersma, *op. cit.*, S. 42.







# Biblioteca Noastră

Zotti Hodoș

## POFTĂ BUNĂ!

Carte de bucate. Partea II.

CARANSEBES



Kochbuch Elise Fröhlich (1911)

Die  
Siebenbürgische  
Küche.

Von  
Elise Fröhlich.

Sechste Auflage.

### III. KAPITEL



#### **Das Habsburgerreich, Transsilvanien und Sibiu/ Hermannstadt: Geschichte und Gastronomie**

#### **Die gehobene Küche im deutschsprachigen Raum und im Habsburgerreich**

**D** im Mittelalter war der deutschsprachige Raum weder politisch noch gastronomisch einheitlich. Das Vorhandensein einer Vielzahl von politischen Gebilden vor und nach dem Westphälischen Frieden von 1648 – Monarchien unterschiedlicher Größe sowie Freistädte im Norden – beeinflusste unterschiedliche Bereiche, einschließlich den gastronomischen. Der Hanse der norddeutschen Städte gesellte sich das Heilige Römische Reich Deutscher Nation, das seit dem Mittelalter, als es gegründet wurde, ein Vielvölkerstaat war. Es darf auch nicht vergessen werden, dass die deutschen Kaiser neben anderen Titeln auch den des Königs von Böhmen führten.

Die Entwicklung des Städtewesens an der Nord- und Ostsee führte im 13. Jh. zur Gründung der *Hanseatischen Liga*, der Städte wie Bremen, Lübeck, Wismar, Rostock, Hamburg, Lüneburg u. a. angehörten. Es handelt sich um ein militärisches und Handelsbündnis der an der Ost- und Nordsee gelegenen urbanen Zentren, das zwischen 1282 und 1669, dem Jahr der letzten in Lübeck abgehaltenen Konferenz, aufrechterhalten wurde<sup>195</sup>. Die Küche der nördlichen Gebiete kam zunächst mit lokalen Produkten aus, der internationale Handel führte jedoch dazu, dass sie verschiedene Beeinflussungen erlebte und teure exotische Zutaten eingeführt wurden. Nicht exotische Gewürze, sondern auch neue Zubereitungsmethoden wurden

---

<sup>195</sup> Victoria N. Bateman, *Markets and Growth in Early Modern Europe*, London, New York, Routledge, 2012, S. 18-21 und 189; cf. Philippe Dollinger, *The German Hansa*, London, Routledge, 1999.

eingeführt. Die Nordseefischer lernten Salzfische herzustellen, und Salzhering wurde das zum Hauptnahrungsmittel der hanseatischen Küche<sup>196</sup>.

Im Heiligen Römische Reich hat der Tod Conrad IV., im Jahre 1254, dem letzten Kaiser aus der Dynastie der Hohenstaufen, wie auch der Tod Conradins, seines sechzehnjährigen Sohnes, Herzog von Schwaben, Titularkönig von Jerusalem und Anwärter auf den Titel König von Sizilien<sup>197</sup>, zu einer neunzehn Jahre dauernden Vakanz des Thrones geführt. Es stimmt zwar, dass König Ottokar II. von Böhmen (1253-1278) aus dem Hause Přemysl, Herzog von Österreich, der Steiermark, Kärnten und der Krain war, doch übte er keinerlei kaiserliche Macht aus, da 1256 Richard von Cornwall zum Kaiser gewählt wurde<sup>198</sup>. Schließlich hat die Wahl Rudolfs von Habsburg im Jahre 1273 zum Beenden des *Interregnums* geführt und hat eine Dynastie zu kaiserlichem Rang erhoben, die diesen fast ununterbrochen bis 1918 haben wird, als das Habsburgerreich zerfiel. Kaiser Karl IV. von Luxemburg (1346-1378) – *rex Romanorum*, König von Böhmen und Kaiser des Heiligen Römischen Reiches – regelte und kodifizierte in der berühmten *Goldenen Bulle* von 1356 die Kaiserwahl des Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation. Diese wahrhaftige mittelalterliche Verfassung sollte einerseits den den Papst aus der Politik des Reiches ausschließen und andererseits gab sie sieben Kurfürsten die Macht, den Kaiser mit einfacher Mehrheit (vier gegen drei) zu wählen. Die *Bulle* bestimmte auch wer diese Kurfürsten waren sowie ihre Nachfolger gemäß dem Recht der Erstgeborenen<sup>199</sup>.

Es soll noch hinzugefügt werden, dass es am Ende des 17. Jhs. im Reich vierunddreißig weltliche und dreiunddreißig ekklesiastische Fürstentümer gab, die im Reistag wahlberechtigt waren<sup>200</sup>. 1804 verschwand das Heilige Römische Reich infolge der bonapartistischen Schläge, während das Österreichische Reich, Erbin des Heiligen Römischen Reichs, 1859 die Lombardei und 1859 Venedig an Italien abtreten musste. Danach wurde es von Preußen besiegt, was schließlich zum österreich-ungarischen Ausgleich von 1867 führte. Unter diesen Bedingungen verlor das multikulturelle und plurikonfessionelle Österreich die Chance, den deutschsprachigen

---

<sup>196</sup> The Chronicle of the Hanseatic League (<https://web.archive.org/web/20140529145132/http://www.european-heritage.org/germany/m%C3%BCnster/hanse/chronicle-hanseatic-league-continued>).

<sup>197</sup> Ioana Curuț, „*Ad eruditionem multorum*“. *The Latin Version of the Book of Apple as a Philosophical Protreptic*, in „*Philobiblon*“, Transylvanian Journal of Multidisciplinary Research in Humanities, Vol. XXII, nr. 1, Cluj-Napoca, 2017, S. 19–34, hier S. 25-27.

<sup>198</sup> Nancy Goldstone, *Four Queens; the Provençal Sisters who ruled Europe*, London, Pinguin Books, 2008, S. 213.

<sup>199</sup> *1000 ani – Momente de referință din istoria universală* [Bezugsmomente der Universalgeschichte], Übersetzung: Claudiu Crețu, Olivia Negrea, Oradea, Editura Aquila, 2008, S. 186.

<sup>200</sup> Jiří Louda, Michael Maclagan, *Lines of Succession. Heraldry of the Royal families of Europe*, London, 1991, S. 225-227.

Raum zu vereinigen, die aber von Preußen wahrgenommen wurde<sup>201</sup>. In Jean Cars Buch, *Saga der Habsburgerdynastie. Vom Heiligen Reich zur Europäischen Union* (2015), finden wir folgende Aussage: *Wenn es eine Dynastie Europa verkörpert, so ist es das Haus Habsburg*. Die Saga beginnt mit dem 11. Jh. in einer Festung im schweizerischen Kanton Aargau, wird 1273 mit der unerwarteten Wahl des Grafen Rudolf von Habsburg zum Kaiser des Heiligen Römischen Reiches fortgesetzt und kommt am 11. November 1918 in Schönbrunn, als Karl IV. (Karl I. von Österreich) zum Abschluss<sup>202</sup>.

Die kluge Mischung von Politik und Heiratsstrategien hat das Haus Habsburg nicht nur zur Dynastie gemacht – einer kaiserlichen im Heiligen Römischen Reich Deutscher Nation sowie einer königlichen in Spanien und dessen lateinamerikanischen Besitzungen – sondern zu einer Großmacht über die Jahrhunderte. Um nur einige Beispiele zu nennen: Kaiser Leopold II. (1790-1792), Sohn der Kaiserin Maria Theresia und Bruder Josephs II., heiratete Maria Luisa, Tochter Karls III. Borbon (aus der spanischen Linie der Bourbon), König von Neapel und Sizilien (1735-1759), dann König von Spanien (1759-1788). Die Schwester Leopolds, Caroline, heiratete 1768 Ferdinand I. von Bourbon, König der beiden Sizilien. Erwähnenswert ist auch die wohlbekannte Ehe von Marie Antoinette, Tochter Maria Theresias, mit dem König Ludwig XVI. von Frankreich, eine Königsfamilie, die 1793, während der blutigen Tage der Französischen Revolution hingerichtet wurde. In der nächsten Generation hat Franz II. von Habsburg (1792-1804), der letzte Kaiser des Heiligen Römischen Reiches – Franz I. als Kaiser von Österreich (1804-1835) – nach einer ersten Ehe mit Carolina Augusta, Tochter des Herzogs Maximilian von Bayern aus dem Hause Wittelsbach, Maria Theresia von Neapel und Sizilien, Tochter von Ferdinand I. des Königreiches der beiden Sizilien, geheiratet. In der nächsten Generation führte Kaiser Ferdinand I. (V.) von Österreich Maria Anna, Tochter des Victor Emmanuel I, König von Sardinien (1802-1821) aus der Dynastie der Savoyer, zum Altar<sup>203</sup>.

All diese dynastischen Strategien hatten Folgen, die auch in der Gastronomie der Elite oder genauer gesagt in der *gehobenen Küche* derselben sichtbar waren. In einem kürzlich erschienenen Text wird behauptet, dass *die Habsburger dank gut überlegter Eheschließungen und Kriegen auch Gebiete beeinflusst hätten, die weit von ihnen entfernt waren, wie z. B. das Gebiet der heutigen Ukraine [...]*<sup>204</sup>. Tragen wir dem Rechnung, dass die Geschichte Polens im Mittelalter auch jene der Polnisch-

---

<sup>201</sup> Constantin Ittu, *Loialitate dinastică și identitate locală sud-transilvană* [Dynastische Loyalität und südsiebenbürgische Identität] *In Monarhia dunăreană prin intermediul unui monument dedicat Mariei Theresia la Viena* [Die Donaumonarchie im Maria Theresiadenkmal in Wien], in Congresul Național al Istoricilor Români, Cluj-Napoca, 25-28 august 2016 <http://cnir.conference.ubbcluj.ro/sectiuni-cnir/supusii-imparatului-popoarele-din-monarhia-dunareana-intre-loialitate-dinastica-si-identitate-nationala-secolele-xviii-xx/>.

<sup>202</sup> *Ibidem, passim*.

<sup>203</sup> Louda, Maclagan, *op. cit.*, S. 159–163.

<sup>204</sup> David Whitley, *In the kitchen with Viennese history*, in „Travel“, 22. Januar 2013. (<http://www.bbc.com/travel/story/20130117-in-the-kitchen-with-viennese-history>).

Litauischen Union (1569-1764) beinhaltete, Union, die für die Region sehr bedeutend war, dann können wir damit einverstanden sein, dass das Gebiet der heutigen Ukraine unter dem Einfluss der Habsburger stand, jedoch nicht direkt, sondern durch dynastische Strategien. Eine einzige Episode soll hier erwähnt werden: Sigismund III. aus dem schwedischen Haus Vasa, Sohn des Königs Johann III. von Schweden und dessen ersten Gattin Katharina/Katarzyna Jagello, war König von Schweden (1592-1599) bzw. König von Polen und Großherzog von Litauen (1587-1632). Obwohl Schweden protestantisch war, hat Sigismund den katholischen Glauben seiner Mutter behalten. Seine erste Gemahlin war die Erzherzogin Anna von Österreich, während die zweite, Konstanze von Österreich, die Schwester der Verstorbenen war. Die Schwestern waren jedoch keine Kaiserstöchter, sondern die des Erzherzogs Karl<sup>205</sup>. An diesem Fallbeispiel wurde veranschaulicht, wie die Habsburger Territorien beeinflusst haben, die weit weg von ihrem Hoheitsgebiet lagen.

Die Türkeneinfälle in Europa haben auch kulinarische Spuren hinterlassen. So ist der *Apfelstrudel* die österreichische Variante einer orientalischen Delikatesse, nämlich von Baklava. Schokolade, die aus Mexiko nach Europa kam, wurde in der Hauptstadt der Habsburger zum Inbegriff des Luxus und des Raffinements. Sie fand in Europa dank der Habsburger Verbreitung, die Kaiser der Heiligen Römischen Reiches jedoch auch Könige von Spanien waren, ein Land, in dem, dank seiner Kolonien – die von Amerika bis Asien reichten – *die Sonne niemals unterging*. Schokolade, das Getränk der Azteken, schmeckte anders als die heutige Schokolade. Als die Spanier damit in Kontakt kamen, fügten sie Zucker hinzu, und im Laufe der Zeit auch Zimt, Mandeln, Haselnüsse, Anis u. a.<sup>206</sup>. Zahlreiche Delikatessenhändler begannen dieses mittelamerikanische Erzeugnis anzubieten, während die *Xocolatl Manufaktur* – im heutigen ersten Bezirk in Wien – einige Monate pro Jahr damit beschäftigt war, an Interessenten die Geheimnisse der Schokoladenerzeugung weiterzugeben<sup>207</sup>.

\* \*  
\*

Die Zeit der dynastischen Heiratsstrategien, die vorhin besprochen worden ist, kennt auch das Erscheinen eines neuen Elements im Bereich der europäischen Gastronomie – das *Restaurant*. Bis zur Mitte des 18. Jhs. gab es keine öffentliche Einrichtung, in der ein potenzieller Gast ein mehrgängiges Menü bestellen konnte. Boulanger, Inhaber der Taverne *Champ d'Oiseau* von Paris, war der erste, der im Jahre 1765 diesen Schritt wagte. Er bot seinen Gästen allerlei Suppen zwecks *restauration an*, um sich wiederherzustellen und folglich wurde der Ort *Restaurant* genannt. Das erste Restaurant im eigentlichen Sinn des Wortes war *La Grande Taverne de Londres* des Antoine Beauvilliers, der ab 1782, in seiner londoner Gaststätte, mehrere Gänge exotischer Speisen anbot<sup>208</sup>.

---

<sup>205</sup> Constantin Ittu, *Heraldica vie și rolul ei social* [Die lebendige Heraldik und ihre gesellschaftliche Rolle], Sibiu, Techno Media, 2008, S. 199-202.

<sup>206</sup> Ken Albala, *Food: a Cultural Culinary History*, Chantilly, Virginia, 2013, S. 126.

<sup>207</sup> Whitley, *op. cit.*, loc. cit.

<sup>208</sup> Whitley, *op. cit.*, S. 199-200.

Infolge der Französischen Revolution gingen zahlreiche adelige Familien ins Exil, und einige nahmen auch ihre Köche mit. Andererseits schaffte die besagte Revolution das Zunft- und Gildenwesen ab, die alles streng regelten von der Produktion bis zur Aufnahme neuer Mitglieder. Nun konnte jeder seinen Beruf frei wählen, eine Situation, die begabten und kreativen Köchen sehr zugute kam. Diese mussten sich nicht mehr dem Geschmack und dem Willen der Aristokratie beugen und konnten ihrer Phantasie freien Lauf lassen. Gleichzeitig erstarkte in Europa das Bürgertum, das den Adel aus dem politischen und gesellschaftlichen Leben verdrängte, eine Gesellschaftsklasse, die sehr reich und dauernd beschäftigt war. Dieses pflegte nun die *Restaurantkultur*, da diese Einrichtungen zeitsparend und elegant waren sowie ein reiches und raffiniertes gastronomisches Angebot hatten<sup>209</sup>. Als das Fürstentum Transilvanien dem Habsburgerreich einverleibt wurde, hatte es bereits eine strukturierte und artikulierte Gastronomie, ein Beweis dafür ist das erste bekannte Kochbuch, das aus dem ausgehenden 16. Jh. stammt.

### **Die gastronomische Literatur Siebenbürgens im 16. und 17. Jahrhundert**

Selbst wenn Alba Iulia/Weißenburg/Karlsburg seit 1542 offiziell Hauptstadt des Fürstentums Siebenbürgen war, so hielt der Fürst dort nicht dauernd Hof. Lange Zeit wurde die mittelalterliche Tradition fortgesetzt, derzufolge der Fürst und seine Entourage von einer Stadt zur anderen reisten, um dort eine längere Zeit zu verbringen. Dieses geschah nicht nur anlässlich der Sitzungen des Landtags. Aus gastronomischer Sicht waren diese Reisen willkommen, da sie dazu beigetragen haben, dass die *fürstliche gehobene Küche von der urbanen Elite* angenommen wurde. Zur Zeit der Familie Báthory stand die fürstliche Küche bereits unter italienischen Einfluss, während ihr internationaler Charakter unter Gabriel Bethlen (1580-1629; Fürst 1613-1629) verstärkt wurde. Seine Gemahlin, Katharina von Brandenburg (1604-1649), die für kurze Zeit (16. November 1629-28. September 1630) alleinige Fürstin war, hat die deutsche Küche in Siebenbürgen eingeführt und legte großes Gewicht auf Etikette.

Ein wichtiger Ort, an dem die *haute cuisine* ebenfalls zu Hause war, war die Festung Făgăraș/Fogarasch und deren Domäne, das Gut der Fürstinnen, ein Ort, an dem Ost- und Westeuropa aufeinandertrafen, an dem Botschafter und hochrangige Persönlichkeiten empfangen wurden. Im Fogarascher Schloss residierten Anna Nádásdy (Gattin Stefan Mailats), Maria Christierna (Gattin Sigismund Báthorys), Frau Stanca (Gattin Michael des Tapferen), Katharina von Brandenburg (Gattin Gabriel Bethlens), Szusanna Lórántffy (Gattin Georg Rákóczi) und Anna Bornemisza (Gattin

---

<sup>209</sup> *Ibidem*, S. 200.

Michael Apafi I) und waren – die meisten von ihnen – beherzte und tüchtige Verwalterinnen desselben<sup>210</sup>.

Das erste (bekannte) siebenbürgische Kochbuch *Das Wissen des Kochs. Kochbuch des Chefkochs des Fürsten Siebenbürgens* wurde um die Mitte des 16. Jhs. in magyarischer Sprache vom Chefkoch eines der siebenbürgischen Fürsten jener Zeit verfasst<sup>211</sup>. Das Werk wurde in zwei handschriftlichen Kopien überliefert, beide mit Lakunen, Handschriften, die der ungarische Historiker Béla Radványi im Jahre 1893 redigiert und herausgegeben hat<sup>212</sup>. Das Konvolut enthält auch eine Handschrift von 1603, nämlich Rezepte für Festessen, die in einem Fürstenschloss in Siebenbürgen aufgefunden wurden. Über diese Handschriften ist seit Ende des 19. Jhs. bis heute viel geschrieben worden<sup>213</sup>. Der Name des schreibenden Chefkoches ist nicht bekannt, da die Buchdeckel und Titelseiten verloren gegangen sind. Aus dem Text erfahren wir jedoch, dass er im Dienste eines der folgenden Fürsten Siebenbürgens gestanden hatte: Johann Sigismund Zápolya (1540-1571, König von Ungarn und Fürst von Siebenbürgen seit 1570), Stefan Báthory (1533-1586; Fürst von Siebenbürgen 1571-1575, dann König von Polen), Christoph Báthory (1530-1581, Fürst von Siebenbürgen 1575-1581) oder Sigismund Báthory (1572/73-1613; 1581 gewählt, übte das Amt erst seit 1588 aus).

Aus einigen Äußerungen und Ratschlägen des Chefkochs geht hervor, dass er ein betagter Mann war, dessen Karriere sich dem Ende zuneigte, der aber seine reichen Fachkenntnisse an die nächste Generation weitergeben wollte. Er erlernte seinen Beruf bei den Küchenmeistern Mihály und Antal, der Erstgenannte war der ehemalige Koch des Georg Bebek, einem der bedeutendsten ungarischen Aristokraten nach der Schlacht von Mohács (1526), ein Aristokrat, der 1567 starb. Gleich anderen bedeutenden Köchen jener Zeit musste auch der Siebenbürger viel reisen, bevor er Meister seines Fachs war. Auch hatte er an mehreren mitteleuropäischen Höfen gearbeitet. Als er davon sprach, wie man einen Hirsch brät, erwähnte er, dass er diese Art der Zubereitung am Hofe Kristof Ungnads, Kapitän der Festung Eger und Ban Kroatiens (1578-1593), gesehen habe. Desgleichen berichtete er über Rezepte und Ereignisse, die am Prager Hof des Kaisers Rudolf II. (1552-1612) zubereitet wurden bzw. zugetragen hatten, ein Hof, den er persönlich kannte. Auch war er ein Kenner der polnischen Küche sowie jener der Elite der rumänischen Fürstentümer Walachei und Moldau. Interessant ist auch die Tatsache, dass er von einem

---

<sup>210</sup> Judit Grapă, *Mese princiarie din Transilvania în secolele XVI și XVII* [Fürstliche Tafeln in Siebenbürgen im 16. und 17. Jh.] , in „Acta Terrae Fogarasiensis“ VI, 2017, S. 138–156, hier S. 138–139.

<sup>211</sup> Indem ich über *Das Wissen des Kochs* schreibe, fasse ich den Artikel Lukács József, *Der Anfang der gastronomischen Literatur in Siebenbürgen* in „Apostrof“, XXIV. Jg., Nr. 2 (273), 2013, S. 15-19, hier S. 15-17, zusammen.

<sup>212</sup> Béla Radványi, *Régi magyar szakácskönyvek* [Alte ungarische Kochbücher], Budapest, Magyar Történelmi Társulat, 1893.

<sup>213</sup> *The Prince of Transylvania's court cookbook from the 16<sup>th</sup> century. The Science of cooking* (Translated Bence Kovacs; Editor Gwyn Chwith ap Llyr, © Glenn F. Gorsuch).

<http://www.medievalcooking.com/etexts/transylvania-v104.pdf>.



Erfahrungsaustausch *avant la lettre* berichtet, der während einer fürstlichen Hochzeit stattgefunden hatte. Nachdem das Fest fertig vorbereitet war, setzten sich vierzig oder *fünfzig alte und ehrliche Meisterköche* zusammen und tauschten ihre Erfahrungen in Ruhe aus.

Fragen wir nach der ethnischen Zugehörigkeit des Kochs, so ist die Antwort die, dass er ein siebenbürgischer Ungar war, was er in seinem Kochbuch öfter hervorhebt. Bei manchen Rezepten weist er darauf hin, dass *wir Ungarn* sie auf eine andere Art zubereiten als *die Sachsen* oder unsere Brüder, *die Szekler*, die ebenfalls andere Essgewohnheiten haben. Das Kochbuch enthält ungefähr siebenhundertdreißig Rezepte für anspruchsvolle und auch einige einfache Gerichte. In zweihundertsechundsechzig werden Anleitungen zur Zubereitung von vierzehn Fleischsorten gegeben, von denen Rindfleisch das beliebteste war. Zweihundertzehn Rezepte dienen der Zubereitung von achtundzwanzig Fischarten (heimischen und importierten), siebzehn der von Krebsen, Austern und Schnecken, siebzehn der Zubereitung von Eiern, vierzehn der von Salaten, siebenundzwanzig der von Pilzen. In siebenundzwanzig Rezepten wird die Zubereitung komplizierter Gerichte besprochen, in einundzwanzig die von Soßen, während in vierundneunzig Rezepten die Herstellung von Mehlspeisen und Torten beschrieben wird. Die Liste der verwendeten Gemüsearten und Gewürze ist ebenfalls ziemlich lang und enthält: Petersilie, rote Rüben, Pastinaken, Weiß- und Rotkohl, Erbsen, Zwiebel, Artischocken, Spargel, Sauerampfer, Kapern, Meerrettich, junge Hopfentriebe, Chicoree. Zum Würzen verwendete man heimische und fremde Gewürze wie: Salz, Essig, Wein, Honig, Nüsse, Haselnüsse, Petersilienlaub, Zwiebel, Pfeffer, Ingwer, Muskatnuss, Zimt und Nelken.

Da der Chefkoch das Werk zum Gebrauch jüngerer Berufskollegen geschrieben hatte, fehlen in den Rezepten sowohl Angaben über die Menge der Zutaten, als auch genaue Kochanleitungen, wie das in den zeitgenössischen Rezepten üblich ist. In den letzten Jahren hat das Kochbuch das Interesse von Historikern, Fachleuten der Gastronomie und Laien geweckt, die den Geschmack der *haute cuisine* von einst wissenschaftlich ergründen und praktisch umsetzen wollen, ein Interesse, das zur Veranstaltung gastronomischer Festivals geführt hat<sup>214</sup>.

Anna Bornemisza (1630-1688), Gattin des Fürsten Mihai Apafi I (1632-1690), war Herrin der Festung Fogarasch von 1663 bis 1688. Sie war eine gebildete Frau, deren Bibliothek, den Verzeichnissen der Familie Apafi aus den Jahren 1671-1676 zufolge, über einhundert Bücher beinhaltete, die sie in ihrem Schösschen in Iernut aufbewahrte. Unter anderem befanden sich in der Bibliothek der Fürstin auch ein Kochbuch und zwei Bücher für *lictarien* – d. h. Rezepte zum Einlegen von Obst und

---

<sup>214</sup> *Ars Culinaria. Gastronomica istorică între știință și reenactment. Despre obiceiurile culinare în Transilvania medievală* [Ars Culinaria. Historische Gastronomie zwischen Wissenschaft und reenactment. Über die Essgewohnheiten im mittelalterlichen Siebenbürgen] (coord. Beatrice Ciută, Cătălin Anghel), Editura Mega, Cluj-Napoca, 2017; Proiectul *Bucătăria la curtea princiară a Transilvaniei în secolul XVI*, derulat la Muzeul Național Brukenthal în perioada mai-august 2018 [das im Brukenthal-Museum abgewickelte Projekt Die Küche am siebenbürgischen Fürstenhof des 16. Jhs.].

zur Zubereitung von Konfitüre, Marmelade, Gelees. Die betreffenden Bücher sind verschollen, es wird aber angenommen, dass Miklós Misztótfalusi Kis, der Herausgeber des ersten gedruckten siebenbürgischen Kochbuchs, außer einem Manuskript, dessen Ursprung das Kloster Ciuc war, auch Rezepte aus dem Besitz der Fürstin Anna Bornemisza abgedruckt hätte. Das Kochbuch, das den Titel *Büchlein des Berufskochs* trägt, ist 1695 in Cluj/Klausenburg erschienen und hat eine interessante Geschichte, die weiter unten erzählt wird<sup>215</sup>.

Vermutlich beabsichtigte Anna Bornemisza die Gastronomie des Fürstenhofes sowie die Empfänge von Botschaftern und anderen hohen Würdenträgern nach höchsten europäischen Standards zu organisieren und forderte deshalb János Keszei auf, das berühmte Werk Max Rumpolts *Ein new Kochbuch*, das 1581 in Frankfurt am Main herausgegeben worden war, ins Ungarische zu übersetzen<sup>216</sup>. Keszei arbeitete von Februar bis September 1680 an der Übersetzung, die er der Fürstin widmete und die in der Fachliteratur als *Kochbuch der Fürstin Anna Bornemisza* bekannt ist<sup>217</sup>.

Max Rumpolt war der Mundkoch des Kurfürsten von Mainz, Daniel Brendel von Homburg (1523-1582), und sein Werk *Ein new Kochbuch* ist das erste Handbuch für Berufsköche. Bevor er an den Hof des Kurfürsten kam, befand sich Rumpolt im Dienst mehrerer Fürsten, eine Zeit, in der er die böhmische und ungarische Küche gut kennenlernte. Ein Jahr vor dem Tod seines Brotgebers hat Rumpolt – dem Rat zahlreicher Adelige folgend – sein berühmtes Buch verfasst, das über zweitausend Rezepte enthält und mit hunderdfünfzig Holzschnitten des deutsch-schweizerischen Künstlers Jost Amman (1539-1591) geschmückt ist. Das Kochbuch ist ein Meisterwerk, das sich nur Betuchte leisten konnten. Da es für den Adel geschrieben war, finden wir in *Ein new Kochbuch* Ratschläge zur Veranstaltung von Banketten, an denen der Kaiser, die Kurfürsten, Prinzen und sonstige Adelige teilnahmen, jedoch auch Ratschläge zur Veranstaltung von Gastmahlen des städtischen Patriziats. Derartige Ereignisse mussten perfekt organisiert werden, ein Grund weshalb Rumpolt auch die Aufgaben und Pflichten des Hofpersonals besprach, Ratschläge betreffend Lebensmittelbeschaffung erteilte und üppige Menüs vorschlug, die bis zu dreißig Gängen beinhalteten und aus teuren Zutaten und Gewürzen zubereitet wurden. Das Kochbuch enthält auch Ratschläge zur Wein-, Bier-, Essigbereitung wie auch anderer Getränke. Da es im katholischen Umfeld geschrieben wurde, sind die Menüs für Fastenzeiten von denen für Fleischtage getrennt. Der heutige Leser wird über die Vielfalt der Wildtiere und –vögel staunen, die damals verzehrt wurden und als Delikatessen galten. Einige davon wie Reh, Hirsch, Wildschwein, Fasan sind auch in der heutigen *haute cuisine* beliebt, während Biber, Eichhörnchen, Igel, Schwan, Ibis, Pfau u. a. nicht mehr auf den Speiseplänen stehen. Rumpolts Kochbuch ist

---

<sup>215</sup> Lukács József, *op. cit.*, S. 15–19, hier S. 19.

<sup>216</sup> <http://diglib.hab.de/drucke/2-3-oec-2f/start.htm>

<sup>217</sup> Judit Grapă, ... *prima dată să căutăm hrană pentru suflet și numai după aceea Dumnezeu ne dă și trupului* sau *despre bucătăria medievală a cetății Făgăraș* [...zunächst sollen wir Nahrung für unsere Seele finden, erst dann gibt uns Gott auch Nahrung für den Körper oder über die mittelalterlichen Küche der Festung Fogarasch], in, *Fragmente de istorie. Cetatea Făgăraș*, Muzeul Țării Făgărașului „Valer Literat”, Făgăraș 2017, S. 45-51, S. 49-50.

digitalisiert und kann online eingesehen werden, sodass sich die Leser von der Schönheit des Druckes und der Abbildungen überzeugen können. Dank eines groß angelegten Projekts der Universität Giessen *Monumenta Culinaria et Dialectica Historica. Corpus of culinary and dietetic texts of Europe from the Middle Ages to 1800. Corpus älterer deutscher Kochbücher und Ernährungslehren* sind die Texte dieses monumentalen Werkes ebenfalls online abrufbar<sup>218</sup>.

*Das Kochbuch der Fürstin Anna Bornemisza* wurde 1983 im Kriterion-Verlag veröffentlicht<sup>219</sup>, doch ist uns nicht bekannt, ob es sich um die gesamte Übersetzung des Rumpoltschen Werkes durch János Keszei handelt oder ob es nur Auszüge waren, wie das so oft zur Zeit des Kommunismus geschehen ist. *Die Wiederentdeckung dieses Werkes, das auf Anraten der Fürstin Anna Bornemisza [...] zustande gekommen war, rechtfertigte 2017 die Veranstaltung eines gastronomischen Festivals in Fogarasch, [...], von dem wir uns wünschen, dass es fortan jährlich abgehalten wird [...]*<sup>220</sup>.

Das erste Kochbuch, das in Siebenbürgen gedruckt wurde, stammt aus Klausenburg aus dem Jahre 1695 und führt den Titel *Büchlein des Berufskochs*, der eigentlich viel länger und beschreibend ist, wie die meisten Titel der Barockzeit waren<sup>221</sup>. Wenn es mir erlaubt ist, einen modernen Begriff zu benutzen, können wir behaupten, dass es ein *bestseller* war, dessen Wirkung weit über Siebenbürgen hinaus reichte. In Klausenburg wurde es 1698, 1745, 1755, 1771 und 1773 neu aufgelegt, in Tyrnau/Trnava 1714, 1730, 1742, 1763, und 1793, während es in Kaschau/Kosice (die beiden letztgenannten Städte befinden sich heute in der Slowakei) in den Jahren 1763, 1771 und 1774 herausgegeben wurde. Der Herausgeber und Drucker dieses Kochbuchs war der berühmte Drucker und Letternstecher Miklós Misztótfalusi Kis. Er wurde 1650 in Tăuții Măgheraș in der Maramureș/Maramuresch geboren und besuchte die Schule in Baia Mare/Frauenbach, danach das Reformierte Kollegium in Aiud/Strassburg am Mieresch. 1680 reiste er nach Amsterdam, wo er den Beruf des Druckers und Letternstechers erlernte. Er fertigte nicht nur Buchstaben des lateinischen Alphabets, sondern auch die des hebräischen, griechischen und grusinischen. Die Druckerei der Universität Oxford arbeitete mit Lettern, die sie bei dem Siebenbürger bestellt hatte, während Cosimo III. Medici, Prinz der Toskana, ebenfalls ihn beauftragte Lettern für die Druckerei in Florenz zu stechen. Das Meisterwerk Misztótfalusi Kis' war jedoch die Bibel in ungarischer Sprache, die er 1685 in dreitausendfünfhundert Exemplaren gedruckt hat. 1689 kam er nach Siebenbürgen zurück und ließ sich in Klausenburg nieder, wo er die Druckerei der Reformierten Kirche (der calvinischen) übernahm. In dieser

---

<sup>218</sup> <http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/kobu.htm>

<sup>219</sup> Lakó Elemér, *Bornemisza Anna szakácskönyve 1680-ból* [Das Kochbuch Anna Bornemiszas aus dem Jahre 1680], București, Kriterion 1983.

<sup>220</sup> Judit Grapă, ... *Zunächst*, S. 51.

<sup>221</sup> Indem ich über *Das Büchlein des Berufskochs* schreibe, fasse ich den Artikel Lukács József, *Der Anfang der gastronomischen Literatur in Siebenbürgen* in „Apostrof“, XXIV. Jg., Nr. 2 (273), 2013, S. 15-19, hier S. 18-19, zusammen.

Eigenschaft druckte er bis 1693 ungefähr hundert Bücher. Miklós Misztótfalusi Kis starb 1702 in Klausenburg.

Das bereits erwähnte Kochbuch ist in zwei Teile gegliedert, in Gerichte für Fleisch- und in Gerichte für Fastentage, eine ziemlich merkwürdige Sache, wenn dem Rechnung getragen wird, dass Ende des 17. Jhs. die Mehrheit der Einwohner Klausenburgs Protestanten d.h. Unitarier, Calvinisten und Lutheraner waren. Seit der *Confessio Augustana* (1530) widersetzten sich die Protestanten spezielle Fastentage zu berücksichtigen, da sie der Ansicht waren, dass die Disziplinierung des Körpers dauernd stattfinden müsse. Die Einteilung des Kochbuchs führte zu der Hypothese, dass es im katholischen Umfeld zustande gekommen war. Es wurde auch die Annahme verbreitet, dass es das Werk der Frau Zsófia Dobos aus Târgu Mureș/Neumarkt sei, der Schwester des reformierten Bischofs Mihály Tofeus, eine Annahme, die die Forscher zurückweisen, da bezweifelt wird, dass diese Dame überhaupt ein Kochbuch geschrieben hätte.

András Varga hat eine Handschrift untersucht, die in der Sammlung der Budapester Universität ELTE (Signatur E 73) verwahrt wird. Das Manuskript kommt aus Klausenburg, aus dem Jahre 1693, und ist eine Abschrift eines Kochbuchs, das im Franziskanerkloster in Șumuleu Ciuc verfasst wurde. Der Text der von András Varga untersuchten Handschrift ist fast identisch mit dem gedruckten Text Misztótfalusi Kis<sup>222</sup>. Das Kochbuch wurde vermutlich im letzten Viertel des 17. Jhs. von einem Klosterinsassen verfasst, der wahrscheinlich gehofft hatte, dass sein Werk in der klostereigenen Druckerei herausgegeben würde, was jedoch nicht geschehen ist. Eine Kopie des handgeschriebenen Kochbuchs gelangte nach Klausenburg, wo es 1693 nochmals abgeschrieben wurde, jedoch mit dem Vermerk, dass es aus dem Kloster Ciuc komme.

Auf dem Titelblatt des *Büchleins des Berufskochs* vermerkte der Herausgeber, dass es sich um eine erweiterte Ausgabe handle, Vermerk der korrekt ist, das das Büchlein außer den Rezepten des Manuskripts E 73 weitere neunundzwanzig Rezepte für verschiedene Gerichte sowie vierzig Rezepte für die Zubereitung von *lictarien* enthält. Mit hohem Wahrscheinlichkeitsgrad kann angenommen werden, dass die Rezepte, die dem *Büchlein* aus unbekanntenen Quellen hinzugefügt wurden, den *Koch- und lictarienbüchern* der Fürstin Anna Bornemisza entnommen sind, jenen Büchern, die in den Verzeichnissen der Familie Apafi aus den Jahren 1671-1676 angegeben wurden.

Im Unterschied zu den zwei anderen Kochbüchern, die an Fürstenhöfen und für diese verfasst wurden, richtete sich das *Büchlein des Berufskochs* an einfache Bürger, die daraus lernen sollten, wie zwei-drei schmackhafte Gänge zubereitet werden. Für einige Speisen gibt es mehrere Varianten, teurere für Betuchte und billigere für weniger bemittelte Personen. Wenn in dem *Kochbuch des Chefkochs des Fürsten Siebenbürgens*, das beinahe ein Jahrhundert früher geschrieben worden war, Gerichte aus der italienischen, deutschen, französischen, polnischen, tschechischen

---

<sup>222</sup> Varga András, *A Tótfalusi-szakácaskönyv forrása* [Die Quellen Totfalusis Kochbuch], in „Magyar Könyvszemle“, 124 (2008), nr. 3, S. 312-318.

Küche anzutreffen sind, so hat der Autor des *Büchleins* sehr wenige Speisen aus der internationalen Küche übernommen.

Die drei Kochbücher, die wir in diesem Kapitel besprochen haben, sind nicht nur interessant, sondern auch bedeutende Quellen zum Studium der Entwicklung der siebenbürgischen Küche, einer Küche, die in Mitteleuropa verankert ist, jedoch auch zahlreiche Rezepte aus anderen Regionen übernommen oder dem eigenen Geschmack angepasst hat.

### ***Einkäufe von Lebensmitteln für die Festlichkeiten der kommandierenden Generäle in den Hermannstädter Magistrats-Protokollen der Zeit Kaiser Karls VI.***

Seit der Mitte des 16. Jhs. lag Siebenbürgen zwischen zwei Imperien, dem Osmanischen und dem Habsburgerreich, deren Konflikte und Machtverhältnisse die Lage dieses Fürstentums beträchtlich beeinflusst haben. Ab 1529 befand sich Siebenbürgen unter osmanischer Oberhoheit, Situation, die sich – nach den militärischen und politischen Erfolgen der Habsburger – 1691 änderte. Durch das *Leopoldinische Diplom*, das Kaiser Leopold I (1658-1705) am 4. Dezember 1691 verabschiedete, wurde das Fürstentum Siebenbürgen dem Wiener Hof angeschlossen.

Anderthalb Jahrhunderte lang hatte das *Diplom* den Status einer Verfassung Transilvaniens. So wurde das Amt des Gouverneurs – dem Stellvertreter des Kaisers in der Provinz – ins Leben gerufen, das höchste ausführende Organ, das für die Verwaltung des Landes zuständig war. Der Gouverneur wurde vom Landtag gewählt und vom Kaiser bestätigt, meistens geschah es aber so, dass der Kaiser einen vom Landtag vorgeschlagenen Kandidaten ernannte. Die meisten Gouverneure waren Nicht-Siebenbürger und Katholiken, doch gab es auch einige Ausnahmen wie Baron Samuel von Brukenthal (1721-1803, Gouverneur 1777-1787), der Siebenbürger Sachse und Lutheraner war. Graf Georg Bánffy II. (1746-1822, Gouverneur 1787-1822), der Nachfolger Brukenthals, und Graf Imre Mikó (1805-1876, Gouverneur 1849 und 1860-1861) waren ebenfalls Siebenbürger. Außer dem Gouverneur war der kommandierende General, der manchmal auch das Amt des Gouverneurs bekleidete, eine sehr wichtige Persönlichkeit. Der Sitz des Gouverneurs war ursprünglich Alba Iulia/Karlsburg, dann Hermannstadt und von 1790 bis zur Revolution von 1848 Cluj/Klausenburg. Der Gouverneur verwaltete Siebenbürgen vor Ort mithilfe des Guberniums und unter Aufsicht des Wiener Hofes und der Siebenbürgischen Hofkanzlei, die ebenfalls ihren Sitz in Wien hatte. Infolge des österreich-ungarischen Ausgleichs wurde Siebenbürgen 1867 Ungarn angeschlossen und das Amt des Gouverneurs abgeschafft.

Zum österreichischen Verwaltungsapparat gehörten auch zahlreiche hohe Beamte und hochrangige Militärs aus adeligen Familien, die die Essgewohnheiten und Tischmanieren Mittel- und Westeuropas nach Siebenbürgen brachten und die Gastronomie dieser Gebiete bereicherten. Die Magistratsprotokolle der Stadt Hermannstadt aus der Zeit des Kaisers Karl VI. (1685-1740; Kaiser 1711-1740) sind bedeutende historische Quellen, die Aufschluss über das luxuriöse Leben der kommandierenden Generäle und ihres Stabs geben, ein Lebensstil der selbstverständlich seinen Preis hatte.

Der erste Eintrag in den Magistratsprotokollen mit Bezug auf Gastronomisches stammt aus der Zeit des kommandierenden Generals Stefan von Steinville, der den kaiserlichen Truppen in Siebenbürgen zwischen 1710-1720 vorstand. Selbst wenn sich der General nicht innerhalb der Stadtmauern aufhielt, versuchte der Magistrat ihm verschiedene kulinarische Wünsche zu erfüllen, so auch am 23. Juni 1713, als ihm siebzehn Stück Artischocken nach Karlsburg geschickt wurden, wo er mit der im Bau befindlichen Vauban-Festung beschäftigt war<sup>223</sup>. Es ist nicht bekannt, ob zu jenem Zeitpunkt Artischocken, eine Gemüseart, die für Wohlstand und Vornehmheit stand, in Siebenbürgen angebaut wurden, jedoch gegen Ende des 18. Jhs. finden wir sie in den Gärten des Barons von Brukenthal in Avrig/Freck<sup>224</sup>. Zu gleicher Zeit, genauer gesagt 1781, bezeugt ein ungarischer Autor namens Zaharias Huszty den Anbau von Artischocken, *Cynara scolymus* und *Cynara humilis*, in Ungarn, wo diese auch bei der Käsezubereitung von Verwendung fanden<sup>225</sup>.

1723, ein Jahrzehnt nach der Episode mit den Artischocken Generals von Steinville, wurde Graf Lothar Joseph von Königsegg (1673 Wien-1751 Wien) in den Grad eines Feldmarschalls und des kommandierenden Generals Siebenbürgens erhoben, ein Amt, das er bis 1726 bekleidete. In den städtischen Rechnungen wird für die Zeitspanne 30. September –13. Oktober der Ankauf von großen Mengen an Lebensmitteln für den Feldmarschall und seinen Stab verzeichnet, die sich damals in der Stadt aufhielten. Leider werden keine Rezepte oder Namen von Gerichten angegeben, sondern nur Lebensmittel, die für die Festlichkeiten eingekauft wurden. Die Gesellschaft wurde mit Schweine-, Rind-, Kalb- und Lammfleisch bewirtet, danach mit Gänsen, Kapaunern, Truthähnen, jungen Tauben, Wildtauben, Schnepfen, Rebhühnern und Wildenten, Forellen, geräucherter Zunge, mit Schinken, Nieren und Mark. Gemüse und Gewürze durften ebenfalls nicht fehlen; Artischocken, Spargel, Blumenkohl, grüne Erbsen, Sellerie, Petersilie, Rettiche, Gurken, Zwiebeln, Knoblauch, Spinat und Blattsalate wie Kresse, Sauerampfer, Kerbel und Endivien stehen ebenfalls auf der Liste, die mit Pilzen und Gewürzen vervollständigt wird. Von

---

<sup>223</sup> <https://de.wikipedia.org/wiki/Artischocke>; Heinrich Herbert, *Der Haushalt Hermannstadts zur Zeit Karls VI. B. Die Wirtschafts-Rechnungen*, in „Archiv des Vereins für siebenbürgische Landeskunde“, Neue Folge, 24. Band, 3. Heft (Hg. Vom Vereins-Ausschuss), Franz Michaelis, Hermannstadt 1893, S. 470.

<sup>224</sup> Direcția Județeană Sibiu a Arhivelor Naționale [Kreisdirektion Sibiu der Nationalarchive], Colecția Brukenthal. CD 1-5, Inv. 86, Nr. 53, 1784-1802.

<sup>225</sup> Zaharias Huszty, *Versuch über den Menschen in Ungarn*, in „Ungarisches Magazin“ (hg. Karl Gottlieb Windisch), Band 1, Heft 2, Pressburg 1781, S. 191.

den Gewürzen und aromatischen Gewächsen erwähnen wir: Safran, Muskatblüte (Macis), Pfeffer, Zimt, Nelken, Ingwer, Lorbeerblätter, Koriander, Rosmarin und Kapern – ein Beweis dafür, dass man in Hermannstadt die erlesenen Zutaten kannte, mit denen Gerichte der *haute cuisine* gekocht wurden. In derselben Liste treffen wir Rohrzucker, Zitronen, Zibeben, Mandeln, Feigen, Datteln, Pistazien, Maronen, Schokolade, Kaffee, schwarzen Tee, Fruchtsäfte, kandierte Früchte und frisches Obst an<sup>226</sup>.

Nach dem Ableben des Grafes Karl Tige, kommandierender General von 1726 bis 1729, fand am 1. Oktober 1729 die Amtseinführung des Grafen Franz Anton Wallis (1678-1737) statt. Mit dieser Gelegenheit hat der Stadtmagistrat ein Bankett zu Ehren des neuen kommandierenden Generals und seiner Gattin veranstaltet. Wie im Falle seiner Vorgänger gibt es in den Protokollen keine Beschreibungen der Festlichkeiten oder der aufgetischten Gerichte, sondern nur Lebensmittel- bzw. Ausgabenlisten. Im Vergleich zu dem, was 1723 aus Anlass des Aufenthalts des kommandierenden Generals und seines Stabs in Hermannstadt eingekauft und verzehrt wurde, sind die Lebensmitteleinkäufe für Graf Wallis recht bescheiden: ein Wildschwein, Lämmer, Sardinen, Forellen, Frösche, Schnecken, verschiedenes Federvieh, Gewürze, hundertzweiundachtzig Zitronen, kandierte Früchte und anderes Zuckerwerk, Bohnen, Spargel, Rot- und Weißkohl, Kopfsalat, Kresse, Kerbel, Lauch und Knoblauch<sup>227</sup>.

Die Lebensmittel, die der Magistrat Hermannstadts für die Festlichkeiten der kommandierenden Generäle zur Zeit des Kaisers Karl VI eingekauft hat, erbringen den unwiderlegbaren Beweis, dass die Elite Siebenbürgens im 18. Jh. auf dem Gebiet der Gastronomie, bzw. der Zutaten, die in der gehobenen Küche Verwendung fanden, Mittel- und Westeuropa nicht nachstand.

## **Hermannstädter Hochzeitsordnungen von 1730 und 1755**

Die siebenbürgisch-sächsische Gesellschaft musste sich von Anfang an strengen Regeln unterwerfen, Regeln, die jeder sozialen Schicht Rechte einräumte und im Gegenzug Pflichten auferlegte. Mit dem Übergang – Mitte des 16. Jhs. – vom katholischen Glauben zum lutherisch-reformierten haben die Sachsen die protestantische Ethik verinnerlicht und waren daher sehr auf Mäßigung bedacht. Diese betraf nicht nur die Kleidung, sondern auch Festlichkeiten wie Hochzeitsfeste und Taufen. Dass jedoch der Hang zum Übertreten der Regeln präsent war, beweist die Tatsache, dass die Kleider- und Hochzeitsordnungen von Zeit zu Zeit erneuert und die Strafen verschärft werden mussten. Kleiderordnungen wurden in Hermannstadt in

---

<sup>226</sup> Heinrich Herbert, *op. cit.*, S. 472-473.

<sup>227</sup> *Ibidem*, S. 471.

den Jahren 1677, 1689, 1757 und 1760 erlassen, während der Ablauf von Hochzeiten 1547, 1688, 1730 und 1755 festgelegt wurde<sup>228</sup>. Gegen Ende des 17. und im darauffolgenden Jahrhundert – als sich die Ideologie der Aufklärung und die Wiener Mode in Siebenbürgen verbreiteten – wurde es offensichtlich, dass sich die Bürger nicht mehr in das Korsett strenger Regeln zwängen ließen.

In der Präambel des *Neuen Hermannstädter Hochzeit Regulaments* vom 22. Dezember 1755, gedruckt von Sámuel Schárdi in der *Stadt Buchdruckerey*, ist von der Notwendigkeit die Rede, diesen Erlass der Offizianten und des Stadtmagistrats zu verabschieden, da das Reglement aus dem Jahre 1730 fast in Vergessenheit geraten sei. Es wird bemerkt, dass die Hochzeitsfeiern sehr aufwendig sind und viele Lebensmittel verschwendet werden, Fakten, denen Einhalt geboten werden muss, da die Zeiten schwer sind. Das neue *Regulament* begrenzt die Zahl der geladenen Gäste auf dreißig Paare, die nur nahe Verwandte der frisch Vermählten sein müssen (Art. I). Die städtische Gesellschaft wird in drei Klassen eingeteilt, von denen der ersten gestattet wird, die Hochzeitsgäste mit zehn verschiedenen Speisen zu bewirten, der zweiten mit acht, während die dritte Klasse nur sechs Speisen servieren durfte. Für diese Klasse galt auch das Verbot, Hochzeitsgäste mit Pasteten und Torten zu bewirten (Art. III). Sogar die wichtigsten Stadtbürger wie *Offizianten*, *Ratsherrn*, *Edelleute* und *Patrizier* durften den Gästen kein *Confect* (kandierte Früchte) anbieten. Als Dessert waren nur *gezuckerte Mandeln*, *Zibeben* und *Zuckerbrot* sowie anderes *Gebäck* und *Früchte* erlaubt. Auf *bürgerlichen Hochzeiten* hingegen, gab es zum Dessert *Obst*, *Hanklich*<sup>229</sup> und *Krapfen*, während es untersagt war, Kaffee anzubieten (Art. IV).

Das *Regulament* hat nicht nur die Zahl der Gäste und die der Speisen festgelegt, sondern hat Festlichkeiten, die einen Bezug zur Hochzeit hatten wie *Freund-Ausschenken* oder Feiern der Köchinnen, streng verboten. Den Brautleuten wurde es gestattet, am ersten Tag so viele junge Paare zum Tanz zu bitten, wie sie es wollten und diese mit *Braten* und *Gebäck* zu bewirten. Der zweite Tag war den Verwandten vorbehalten (bis zu dreißig Paare), die mit einer *Rindfleisch-Speise* und mit *Braten* bedient wurden (Art. V). Das *Regulament* legte auch fest, wie viel Überwachungspersonal für Küche und Keller bestellt werden durfte. Im Falle der höheren Schichten waren es je zwei Personen seitens der Braut und des Bräutigames, während es im Falle der niederen Klassen nur je eine Person war. Die Begründung der Vorschrift war die, dass unter dem Vorwand die Hochzeitsvorbereitungen zu überwachen, zahlreiche Personen eingeladen wurden, denen Gerichte mit nach Hause gegeben wurden, was noch größeren Schaden verursachte als mehrere Paare einzuladen (Art. VI). Dem neuen *Regulament* zufolge war es verboten, an freitags und sonntags Hochzeit zu feiern (Art. VII). Außer den eigenen Dienern war es den ersten beiden Klassen erlaubt, für die Hochzeit noch zwei Diener anzustellen, während die dritte Klasse mit einem einzigen auskommen musste (Art. VIII). Es

<sup>228</sup> <http://www.roland-giesel.de/hcronik.htm#8>.

<sup>229</sup> Hanklich ist ein Hefefladen mit einem Butter- oder Rahmguss. Zusammen mit dem Striezel und den Krapfen gehört Hanklich zu den althergebrachten Gebäcken der Siebenbürger Sachsen.



wurde untersagt, *Silbergeschirr* und *Silberbesteck* sowie *Sessel* zu leihen, der Gebrauch dieser Objekte war nur denen gestattet, deren Familien solche besaßen (Art. IX). Die Hochzeitsordnung bestimmte ebenfalls die Zahl der Musikanten, die für das Fest angestellt werden konnten, nämlich vier bis sechs im Falle der Begüterten und zwei bis drei im Falle der Normalbürger. Außerdem durften die Feste nur bis zehn Uhr abends gehalten werden (Art. X). Im Falle von Taufen war es verboten, Essen, Wein, Confect, Schokolade oder Limonade anzubieten oder Essen und Gebäck an Verwandte und Freunde zu verschicken. Begüterten Familien war es erlaubt, nahe Verwandte mit Kaffee zu bewirten (XII).

Die Kommission, die darüber wachte, dass die Kleiderordnung respektiert werde, war auch für das Einhalten der Hochzeitsordnung zuständig. Diejenigen, die eine Hochzeit planten, mussten dieses dem Präses der Kommission melden, der den *Verlaubzettel* ausstellte (XIII).

*Das neue Hermannstädter Hochzeit Regulament* von 1755 war nicht nur klarer formuliert und besser gegliedert, sondern auch etwas permissiver als das vom 29. Dezember 1730<sup>230</sup>. Dem Letztgenannten zufolge dauerten Hochzeitsfeiern nur einen Tag (1), im Sommer bis elf Uhr abends, im Winter nur bis zehn Uhr (13). Die Gerichte, die von der Feier übriggeblieben waren, durften nur vom Brautpaar selbst und den nächsten Verwandten verzehrt werden (Art. 2). An dem Sonntag, *an dem die Publikation geschah*, dh. die Absicht Hochzeit zu halten in der Kirche verkündet wurde, musste der Vater des Bräutigams, zusammen mit einem Verwandten, beim Präses der Kommission vorsprechen und diesem die Liste der geladenen Gäste und der aufzuwartenden Speisen vorlegen, um dessen Einverständnis zu erhalten (Art. 5). Die Zahl der geladenen Gäste betrug maximal zwölf Paare und verringerte sich je nach sozialem Status der Familie bis zu sechs. Wohnten auch Fremde in dem Haus, in dem die Hochzeitsfeier stattfand – es ist bekannt, dass bis zur Fertigstellung der Kasernen, Armeeangehörige in den Häusern der Hermannstädter untergebracht waren – diese auch an der Feier teilnehmen durften. In außergewöhnlichen Situationen wurde es gestattet, auch eins-zwei Paare aus anderen Orten einzuladen (Art. 6), während höchstens sieben Gerichte aufgetischt werden durften (Art. 7). Wie das *Regulament* von 1755, untersagte auch das von 1730 Silbergeschirr auszuleihen (Art. 8). Desgleichen wird allen sozialen Kategorien verboten, *candiert Zucker confituren* aufzutischen. Die höheren Klassen dürfen ihren Gästen *Biskotten* (Zwieback), *Zibeben* und *Mandeln* anbieten, die Normalbürger hingegen nur *heimisches Obst*.

Aus den beidem Hochzeitsordnungen geht hervor, dass in der sächsischen Hermannstädter Gesellschaft des 18. Jhs. Hochzeiten mit einer relativ geringen Zahl geladener Gäste gefeiert wurden, Regelung, die sogar die angesehensten Bürger respektieren mussten, da ihnen harte Geldstrafen drohten. Den hochgestellten sozialen Schichten war es gestattet, raffinierte Gerichte wie Pasteten und Torten aufzutragen, Spezialitäten, von denen die weniger vermögenden Schichten

---

<sup>230</sup> *Herrmannstädtisches Hochzeits-Regulament*, Johann Barth, Hermannstadt, 29. Dezember 1730.

ausgeschlossen waren. Obzwar die ersten Kategorien ihre Gäste mit feineren und zahlreicheren Gerichten bewirten durften, konnten sich auch jene der niedrigeren Klassen satt essen und mit der Anzahl der Gänge zufrieden sein. In beiden *Regulaments* werden Desserts mit hohem Zuckeranteil – nämlich *candiertes Obst* – verboten, da Zucker noch teuer war und in kleinen Mengen genossen wurde. Desserts wurden mit Honig und der Zugabe von Zibeben gesüßt. Bemerkenswert ist die Tatsache, dass 1755 Kaffeetrinken in Hermannstadt bereits eingebürgert war.

## **Ein Wiener Kochbuch von 1749, das die siebenbürgische gehobene Küche maßgeblich beeinflusst hat**

In der Bibliothek des Nationalen Brukenthal-Museums wird eines der bedeutendsten Wiener Kochbücher aus der Mitte des 18. Jhs. verwahrt, das der Büchersammlung des Barons Samuel von Brukenthal (1721-1803) entstammt, nämlich Ignaz Gartlers *Wienerisches bewehrtes* [bewährtes] *Kochbuch*, das 1749 im Verlag Johann Leopold Kaliwodas (1705-1781) herausgegeben wurde. Es ist nicht bekannt, ob es der Baron selbst gekauft hat oder ob es einer seiner Wiener Köche nach Siebenbürgen mitgebracht hat. Das Hermannstädter Exemplar, dem der Buchdeckel samt Titelblatt fehlt, weist ausgeprägte Gebrauchsspuren auf. Das Fehlen des Titelblattes führte dazu, dass das Buch in den Katalogen mit unbekanntem Autor eingetragen war. Diesen zu identifizieren war jedoch nicht schwer, da die Seite, in der aufgezeigt wird, dass es 1749 bei Kaliwoda, unter der Schirmherrschaft der Kaiserin Maria Theresia erschienen ist, erhalten blieb. Das Buch ist vollständig digitalisiert und online abrufbar<sup>231</sup>. Die Tatsache, dass es sehr oft neu verlegt wurde, ist ein Beweis dafür, dass es sich um ein bedeutendes Buch handelt. 1804, fünfundfünfzig Jahre nach Erscheinen der Erstausgabe, wurde die fünfundzwanzigste Auflage, von Barbara Hikmann erweitert, herausgebracht. Die Gebrauchsspuren betrachten wir als einen Beweis dafür, dass das Buch in der Küche des Brukenthalpalais in Hermannstadt oft benutzt wurde und dass zahlreiche Delikatessen, die darin enthalten sind, für den Baron und seine Gäste gekocht bzw. gebacken wurden. Da die Rezepte aufwendig, jedoch nicht extravagant sind und fast alle Zutaten in Siebenbürgen zu haben waren, wurde besagtes Kochbuch gewiss auch in wohlhabenden Patrizierhäusern verwendet und hat die *gehobene Küche* der Deutschen aus Siebenbürgen maßgeblich beeinflusst. Zahlreiche Gerichte Gartlers könnten auch heutzutage raffinierte Feinschmecker zufriedenstellen.

Bezüglich der Menge der Zutaten soll gesagt werden, dass diese manchmal gar nicht angegeben wird, da der Autor das Buch für erfahrene Köche verfasst hat, die derartige Angaben nicht unbedingt benötigten. Wenn diese jedoch vorhanden sind,

---

<sup>231</sup> <https://books.google.ro/books?id=rctiAAAAcAAJ&pg=PA11&lpg=PA11&dq#v=onepage&q&f=false>

dann sind es die Maße, die damals im deutschsprachigen Raum benutzt wurden, nämlich *Loth* (ungef. 17,5 g), *Vierting* (8 Loth, bzw. 140 g) und *Pfund* (4 Vierting, bzw. 560 g)<sup>232</sup>. Die Hohlmaße waren *Seitel* oder großes *Seitel*, in Wien 7/20 I (350 ml) bzw. ungefähr 1 ½ l.<sup>233</sup>

Für Leser, die der deutschen Sprache kundig sind, ist das *Wienerische bewehrte Kochbuch* auch von linguistischem Standpunkt erbaulich, da es Archaismen und Austriazismen enthält, von denen die Letztgenannten bis vor wenigen Jahren in der siebenbürgisch-deutschen Alltagssprache verwendet wurden<sup>234</sup>. Die Schreibweise der weiter unten wiedergegebenen Rezepte wurde – der Schönheit der Sprache wegen – so beibehalten, wie sie in Gartlers Buch zu finden ist. Folgendes Glossar soll jedoch die Lektüre derselben erleichtern.

**Glossar** (*Austriazismen–Standarddeutsch*)

**Agras**, *Agris*, *Ägrisch* – Stachelbeere; *Artoffel* – Trüffel

**Beuschel** – Lunge und Herz; *Brösel*–Paniermehl

**Einbrenn** – Mehlschwitze; *eintunken*–eintauchen; *Eys*–Puderzucker-, Staubzuckerglasur

**Fasch** – Farce; *Fleckerl* – quadratisch geschnittene Nudeln

**Gebäht** – geröstet; *gefähter Zucker*–gesiebter Zucker;

*Gerben*– der oder die Germ, Hefe; *Gugelhupf*–Gugelhupf; *Gugelhupf Model*–Gugelhupf Backform

**Hafen**, *Häferl*–Topf; *Häuptelsalat*–Kopfsalat; *Hetschpetsch*–Hetschenpetsch–Hagebuttenmarmelade; *Hirschzemmer*– Hirschziemer, Rückenbraten

**Kapauner**, **Kapaun** – kastrierter und gemästeter Hahn; *Karbonadeln*–gebratenes Rippenstück vom Rind, Schwein, Schaf; *Karree*–Schweinskotelett; *Kauli*– Kohl; **Kitten**–Quitten; *Knödel*–Klöße; *Kren*–Meerrettich, *Schmolle*–Krumme

**Lemoni** – Zitrone; *Lungenbraten*–Filet

**Marillen** – Aprikosen; *Maurachen*–Morcheln; *Milchreim*–Rahm, Sahne, Schmandt; *Mundmehl*–feines Mehl

**Nägelchen** – Nelken

**Obers** – Sahne; *Ochsen-March* – Mark eines Markknochen vom Rind

**Reindel**, die Rein–flacher Kochtopf; *Ribisel*–Johannisbeere

**Salsen** – Fruchtmasse; *Schlegel*–Hinterbein eines Schlachttieres, Keule; *Schöps*–kastrierter Schafbock, Hammel; *spanisches Kudelkraut*–Thymian

**Topfen** – Quark; *Tragant*–Astragalus

**Wandel** – Backform; *Weckerl*–kleines, längliches Brötchen; *Weinbeerl*–Korinthen, dunkle Rosinen; *Wildbret*–Fleisch von freilebendem Wild

**Zibeben** – helle Rosinen; *Zimmet*–Zimt

<sup>232</sup> [https://de.wikipedia.org/wiki/Lot\\_\(Einheit\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Lot_(Einheit)).

<sup>233</sup> [https://de.wikipedia.org/wiki/Seidel\\_\(Einheit\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Seidel_(Einheit)).

<sup>234</sup> *Karfiol* statt *Blumenkohl*; *Paradeiser* statt *Tomaten*, *Kren* statt *Meerrettich*, *Fisolen* statt *Bohnen*, *Faum* statt *Sahne* etc.

Zahlreiche Rezepte für Suppen, Fleischgerichte und Desserts sind von der siebenbürgischen Feinküche übernommen worden und im Kochbuch Elise Fröhlichs *Die siebenbürgische Küche*, dessen Erstausgabe 1897 in Hermannstadt erfolgte, wiederzufinden. Bei Elise Fröhlich z. B. ist die Weinsuppe in zwei Varianten vertreten, die, im Vergleich mit Gartlers Rezept, stark vereinfacht sind<sup>235</sup>. Im Laufe der Besprechung des historischen Kochbuchs wird von mehreren Rezepten, die die Siebenbürger übernommen haben, die Rede sein.

\* \*  
\*

Das *Wienerische bewehrte Kochbuch*<sup>236</sup> ist in sechs *Absätze* gegliedert, der erste davon ist *Von unterschiedlichen Fasten-Suppen* benannt. Der Abschnitt beinhaltet zweiunddreißig verschiedene Suppen, die mit Sellerie, Blumenkohl, grünen und trockenen Erbsen, jungen und trockenen Bohnen, mit Blattgemüse Spinat, Sauerampfer und Pilzen zubereitet wurden. Zum Würzen diente Kerbel, Petersilienlaub und Estragon. Außer den Gemüsesuppen sind ebenfalls Rahm-, Eigelb-, Wein-, Bier- jedoch auch Fisch-, Rogen- oder Krebsuppen in den Abschnitt anzutreffen. Eingedickt wurden die Suppen mit einfacher oder Zwiebel-Mehlschwitze, Rahm, Eigelb, das mit Rahm abgerieben wurde, oder Semmelkrume. Einige Suppen wie Wein- oder Mandelsuppe wurden auch gesüßt.



#### **Mandel-Suppen**

Bereite klein gestoßene Mandeln, darnach man viel Suppen brauchet, nimm geschälte Semmel, gieße eine siedende Milch daran; richte die Mandeln und Semmel in einen Durchschlag, treibe es mit siedender Milch durch, so viel Milch genommen, als man Suppen vonnöthen hat, bestreiche ein Rein oder Hafen mit Schmalz, richte es darein; lasse alsdann aufsieden, gezuckert nach Belieben, ein Stück Butter, hernach gesalzen, und angerichtet.



#### **Wein-Suppen**

Erstlich treibe ein wenig Mehl ab in einem Hafen mit kaltem Wein, etliche ganze Eyer und zweimal soviel Dotter darein gerührt; hernach nimm zwei Theil guten Wein und einen Theil Wasser, lasse

<sup>235</sup> Elise Fröhlich, *Die siebenbürgische Küche*, Hermannstadt, Wien und Leipzig, hg. G. A Seraphin, 6. Auflage, 1911, S. 18 und 302 (*Brocke mit Wein und Rosinen* și *Weinsuppe*)

<sup>236</sup> Für diesen Beitrag ist nicht das in der Brukenthalbibliothek verwahrte Exemplar verwendet worden, sondern die digitale Variante der Österreichischen Nationalbibliothek Wien, Signatur 303.400 A – *Bewehrtes Koch-Buch. In sechs Absätze vertheilt. In welchem zu finden: wie man verschiedene Speisen von allerhand Wild-Prät, Fleisch, Geflügelwerk, Fisch und Garten-Gewächsen, wie auch Torten, Pasteten und anderes Gebackenes niedlich zurichten könne. Wegen guter und sicher gestellten Eintheilung dient jedermann, besonders der in der Kocherey sich übenden Jugend.* Verbesserte sechste Auflage.

es untereinander sieden, und gieß es in das Abgetriebene, wol gerührt, lass es aussieden, gezuckert und gut gewürzt mit Muscat-Blühe, und Safran, Butter, und ein wenig gesalzen, angerichtet über ein gewürfelt geschnittenes Brot mit Zimmet bestreut.

Aus Ignaz Gartlers Kochbuch fehlen mindestens drei Gemüsearten, die heutzutage aus unserer Ernährung nicht wegzudenken sind – Kartoffeln (*solanum tuberosum*), Tomaten (*Solanum lycopersicum*) und Paprika (*Capsicum*). Die aus der *neuen Welt* eingeführte Kartoffel wurde zunächst, ihren interessanten weißen und violetten Blüten wegen, als Zierpflanze gezogen, während sie als Nutzpflanze erstmals 1684 in Lancashire, 1716 in Sachsen, 1728 in Schottland, 1738 in Preußen und 1783 in Frankreich angebaut wurde<sup>237</sup>. Eines der ältesten Rezepte, in dem die Kartoffel als Lebensmittel vorkommt, befindet sich in dem Buch *Nova typis transacta navigatio* von Honorius Philoponus (Pseudonym des Kaspar Plautz, Abt der Benediktinerabtei Seitenstetten), das 1621 in Linz gedruckt wurde. Das Buch bezieht sich auf die missionarische Arbeit des Benediktinermönches Bernardo Buil, der Christoph Kolumbus auf seiner zweiten Reise zur Insel Hispaniola (Haiti) begleitete. Der Mönch beschrieb nicht nur die Pflanzen- und Tierwelt sowie die Bräuche der Einwohner, sondern brachte eine Abbildung der Kartoffelpflanze und das Rezept eines Kartoffelsalates: *Salatam ex his sic conficies. Sume has Bacaras sive Papas mundas mallefactas in rotulas scinde, adde oleum, acetum, piper, sal, vel saccarum et gusta*, Salat der aus geschälten und rund geschnittenen Pellkartoffeln angerichtet wurde, denen Öl, Essig, Pfeffer Salz und etwas Zucker beigefügt wurde<sup>238</sup>. Wenn in Gartlers Küche keine Kartoffeln verwendet wurden, so änderte sich dieses bei Jacob Melin. In seinem 1791 in Graz erschienenen Kochbuch werden gleich drei Rezepte wiedergegeben, eine Kartoffelspeise, ein Wandel (Auflauf) und eine Beilage zu Rindfleisch<sup>239</sup>.

Die Tomate, eine Verwandte der Kartoffel, die ebenfalls vom amerikanischen Kontinent stammt, ist seit der Mitte des 16. Jhs. – als sie als Zierpflanze Parkanlagen schmückte – in Europa bekannt. In der alten Fachliteratur wurde sie – dank der Ähnlichkeit ihrer Früchte mit den Äpfeln – *mala peruviana, pomi del Peru, poma aurea, pomme d'Amour, pomum amoris* sau *poma amoris fructo luteo* – genannt. Wie aus den Benennungen ersichtlich ist, wurden den Tomaten auch aphrodisierende Wirkung zugeschrieben. Der Weg, den das heute so beliebte Gemüse zurücklegte, bis es in unseren Küchen akzeptiert wurde, war schwierig, ein Beweis dafür ist der, dass es 1873, anlässlich der Weltausstellung in Wien, noch als kulinarisches Kuriosum

<sup>237</sup> <https://de.wikipedia.org/wiki/Kartoffel>.

<sup>238</sup> <http://www.ubs.sbg.ac.at/sosa/bdm/bdm0712.htm> (Das Buch des Monats der Universitätsbibliothek Salzburg, Juli 2012: Caspar Plautz, *Nova typis Transacta Navigatio. Novi Orbis Indiæ Occidentalis*. Linz, 1621).

<sup>239</sup> J. M. [Jacob Melin], *Gräzerisches durch Erfahrung geprüfetes Kochbuch eingerichtet für alle Stände*, 2. unveränderte Auflage, Verlag Andreas Kienreich, Grätz, 1791, S. 70-71 (Eine Erdäpfelspeise); S. 98 (Erdäpfelwandel); S. 169-170 (Erdäpfel-Rindfleisch).

[https://books.google.ro/books?id=3FijgEACAAJ&printsec=frontcover&hl=ro&source=gbs\\_ge\\_summary\\_r&cad=0#v=onepage&q&f=false](https://books.google.ro/books?id=3FijgEACAAJ&printsec=frontcover&hl=ro&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false) (Österreichische Nationalbibliothek Signatur 309.632-B).

galt. Bald danach hielt die Tomate als Soße, Suppe oder Salat in gewöhnlichen Köchbüchern Einzug<sup>240</sup>. Das, was vorhin für Mitteleuropa behauptet wurde, trifft vermutlich für die rumänische Küche nicht ganz zu, denn Christ Ionin bringt in seinem, 1865 in Bukarest erschienenen Kochbuch, *Bucătărie română* ein Rezept für *gefüllte Tomaten*<sup>241</sup>.

*Paprika* gehört ebenfalls zur Familie *Solanaceae* und kommt aus Mittel- bzw. Südamerika. Von Christoph Kolumbus eingeführt, wurden Paprika von Anfang an als Gewürz verwendet, das den Pfeffer teilweise ersetzte, als Beweis gelten die Benennungen *peperoni* oder *Cayenne-Pfeffer*<sup>242</sup>. Von der Iberischen Halbinsel kam die Paprikapflanze nach Afrika und Asien, um danach die Balkanhalbinsel, die sich unter osmanischer Herrschaft befand, zu erreichen. Von hier gelangte Paprika nach Mitteleuropa, wo er auch türkischer Pfeffer genannt wurde. Obgleich er im 18. Jh. in Wien bekannt war, befindet er sich nicht unter den Gewürzen, die Gartler verwendete.

Nach dieser kurzen Reise in jene Pflanzenwelt, die wir der Entdeckung Amerikas verdanken, kommen wir zurück zum *Wienerischen bewehrten Kochbuch*.

Der zweite Abschnitt *Von unterschiedlichen Mehl-Speisen* beinhaltet zweiundsechzig Rezepte (Nr. 33–95), deren Hauptbestandteil Mehl ist. Dazu gehören sowohl Nudeln als auch verschiedene Varianten von Strudeln, Knödeln, Köchen und Aufläufen. Die Füllungen sind sehr einfallsreich und reichen von Gemüsearten, Mandeln, Quark und Rahm bis hin zu Krebsen. Obzwar es keine Mehlspeise ist, wurde in diese Kategorie (fälschlicherweise) auch ein interessantes Rezept für gefüllte Eier aufgenommen, das weiter unten wiedergegeben wird (Nr. 94).



#### **Mandel-Knödel**

Mische klein gestoßene Mandeln, in Milch geweichte Semmel, treibe einen frischen Butter ab, 3 oder 4 Eyer darein gerührt, mische das andere auch darunter, Zucker wann beliebet, Milchreim, Salz und rösselt gebacken. Man kann auch eine süße Brüh darüber machen.



#### **Spargel-Knödel**

Nimm überbrennten Spargel, schneide die Spitzel nicht gar zu klein, nimm überbrennte Brösel, hacke es klein, treibe frischen Butter ab, etliche Eyer darein, in Milch geweichte Semmel klein gehackt, darunter auch das andere, gut gewürzt, Milchreim, kleine Knödel gemacht und gesotten.

<sup>240</sup> <https://de.wikipedia.org/wiki/Tomate>.

<sup>241</sup> Ionin, Christ, *Bucătărie română*. Carte cuprinzătoare de mai multe rețete de bucate și bufet [Die rumänische Küche. Umfangreiches Buch für verschiedene Rezepte und Büfett], 1865, ediție îngrijită și adnotată de [überarbeitete und adnotierte Ausgabe] Simona Lazăr, București, Editura GastroArt, 2018, S. 62 (tomate împlute; gefüllte Tomaten).

<sup>242</sup> <https://en.wikipedia.org/wiki/Paprika>.



### **Semmel-Wandel (Semmelauflauf, Semmelkoch)**

Nimm in ein Häferl ein halbes Pfund Zucker (ungef. 280 g), 8 Eyer und 8 Dotter, rühre es drei Viertel-Stund, 8 Loth (140 g) geschälte Semmel-Schmollen Brösel, die gesähet sind, von einem Lemoni Schäler klein geschnitten, 3 Loth (etwa 52,5g) länglicht geschnittene Pistatzi., so lang gerührt bis es unter einander kommet, schütt es in die bestrichene Wandel und langsam backen.



### **Gefüllte Eyer**

Siede die Eyer hart, schäle sie, schneide sie von einander, die Dotter heraus genommen, klein gehackt, treibe einen frischen Butter ab, rühre die gekochte Eyer-Dotter darunter, Milchreim, gewürzt, gesalzen, grünen Petersilie, Weinbeerl (Korinthen), wann es beliebt, fülle es wieder ein, lege es in eine bestrichene Rein oder Brat-Pfann, begieße es mit Butter, und bestreue es mit Semmel-Bröseln, Milchreim und süß Obers, unten und oben Glut, oder im Back-Ofen gebacken.

Der dritte Abschnitt handelt *Von unterschiedlichen Fischen, solche zuzubereiten* und enthält sechzig Rezepte (Nr. 96–166). Die ansehnliche Anzahl von Fischrezepten erbringt den Beweis dafür, dass im 18. Jh. viel Fisch verspeist wurde, was auch dem Umstand zu verdanken war, dass die sauberen Gewässer sehr fischreich waren, während die Artenvielfalt groß war. Da der Verzehr von Fischen auch während der katholischen Fastenzeiten erlaubt war (bei den Orthodoxen waren alle tierischen Produkte untersagt), konnte er täglich aufgetischt werden.



### **Hechten in Sardellen-Kren**

Der Hechten wird geschüpft, zu Stückeln gehackt, frisch abgesotten, schön körnig. Der Kren wird also gemacht, nimm klein gestossene Mandeln, darnach man viel machen will, ausgelöste Sardellen, ein wenig Knoblauch, alles unter die Mandel; richtet es in einen Hafan, mit Milchreim abgetrieben, Lemoni-Schäler und den Saft, Muskat-Blüße, frischen Butter, gieße eine gute Erbsen-Brüh daran, dass es die rechte Dicke bekommt, gesalzen, gieße es über den Hechten, man muss ihn aber nicht sieden lassen, lauft gern zusammen.



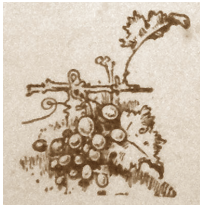
### **Hausen in süßer Suppen**

Siede den Hausen ab, wie gebräuchlich ist, mache von einer Erbsen-Brüh eine gute Suppen, mit Zweifel-Einbrenn eingebrennt, daran Wein und Essig mit Lemoni-Schäler, Weinbeerl (Korinthen), Zibeben (helle Rosinen) und geschnittenen Mandeln, gewürze ihn mit Näglein, nach Belieben Zucker daran, richte den Hausen an und gieß die Suppen darüber, alsdann gib ihn auf die Tafel.

In zahlreichen Rezepten Gartlers werden Mandeln verwendet – in Suppen, Fisch- und Fleischgerichten jedoch für Mehlspeisen und Torten. Bei einigen Fastensuppen wird Erbsenboullion als Grundlage verwendet, die mit Fisch und anderen Zutaten verfeinert wird. Außerdem wurde Erbsenboullion zum Eindicken von Soßen verwendet. Die beliebtesten Gewürze waren Zimt, Nelken und Muskatblüte (Macis), die zum Würzen fast aller Speisen verwendet wurden, egal ob diese salzig oder süß, Suppen, Fleischgerichte oder Desserts waren.

Wenn in den ersten drei Abschnitten Rezepte für (katholische) Fastentage und –zeiten angeboten wurden, so beinhaltet der vierte *Von unterschiedlichen Fleisch-Speisen* hundertzwölf Rezepte (Nr. 167–279) für die sogenannten Fleischtage. Zubereitet wurde sowohl Fleisch von Wild- als auch von Haustieren. Frei lebende Vogelarten wie Rebhühner, Schnepfen, Fasene, Birkenhühner, Auerhähne, Wildtauben, Wildenten und –gänse waren sehr beliebt, wie auch das Fleisch vom Reh und Hirsch. Interessanterweise enthält das Kochbuch kein einziges Rezept zur Zubereitung von Wildschweinen. Von den Haustieren war es das Fleisch der Kapaune<sup>243</sup>, Truthähne (Indianer), Hähnchen und Hühner, Enten und Gänse, der Haustauben, Kälber und Rinder sowie der Schweine, aus dem köstliche Speisen gekocht wurden. Wie in anderen Kochbüchern des 18. Jhs. enthält auch Gartlers Buch sehr wenig Rezepte, die mit Schweinefleisch zubereitet werden. Dieser Abschnitt enthält viele hervorragende Rezepte, von denen einige nachstehend wiedergegeben werden.

### Schnepfen-Suppen



**Nimm schöne Schnepfen das Ingeweid heraus genommen, hack es klein, röste es in Butter und Semmel-Bröseln, Milchreim, nimm gebähte Schnitten, weiche es in Milchreim, streiche den Marast darauf, richte es in ein Rein, brate die Schnepfen am Spieß, löse die Briegel aus, das vordere stoße klein, eine gute Rind-Suppen und 2 Rindel geröstete Semmel daran, lass sieden, treibe es durch, so viel man Suppen vonnöthen hat, backe die Schnitten, unten und oben Glut gemacht, richte es schön zierlich in ein Schüssel, die hintere Briegel herum gelegt, die Suppen darüber geschütt, lass gemach in der Schüssel aussieden und richte es an.**

Das Rezept der Schnepfensuppe (Schnepfe, lat. *Scolopax rusticola*) enthält im ersten Teil das des berühmten *Schnepfendreck*, französisch *pain de bécasse*, ein Brotaufstrich, bei dessen Zubereitung der Dickdarm des Vogels samt Inhalt verwendet wird. Der Brotaufstrich wird, auf Weißbrotschnitten aufgetragen, im Herd überbacken. Neben Pasteten mit raffinierten Füllungen galt *Schnepfendreck* als erlesene Delikatesse, die sich nur wenige leisten konnten. Aus diesem Grund gibt es im deutschen Sprachraum die Sprichwörter *Schnepfendreck und Pasteten sind dem Bauer nicht vonnöthen* oder *Was teuer ist, geht weg, wär' es auch nur*

---

<sup>243</sup> Ein Kapaun, auch *Kapphahn* oder *Masthahn*, ist ein kastrierter und gemästeter Hahn. Sein Fleisch gilt als besonders mild, ist weiß und fett und wird deshalb von Feinschmeckern geschätzt.



*Schnepfendreck*<sup>244</sup>. Sowohl Elise Fröhlich als auch die rumänischen Kochbuchautoren Christ Ionin, Zotti Hodoș und Sanda Marin<sup>245</sup> haben das Rezept in ihre Bücher aufgenommen<sup>246</sup>, ein Gericht, das sich bei Feinschmeckern auch in der Zwischenkriegszeit noch großer Beliebtheit erfreute. Heutzutage ist es beinahe vergessen und gehört der Geschichte der Gastronomie an.



### **Kälbernes Schnitzel in Lemoni-Suppen**

**Schneide dünne Schnitzeln vom kälbernen Schlegel, gesalzen und ganz subtil gespikt, bestreue es mit Semmel-Bröseln und Mehl, brate es schön gelbet im Schmalz, schmiere eine Schüssel mit Butter, lege die Schnitzeln schön ordentlich, drücke Lemoni-Saft darauf, wie auch die Schäler klein geschnitten, Muskatblüh, ausgelöste Sardinen, Milchreim, lass aufdünsten und gibbs auf die Tafel.**

Dieses Rezept ist interessant, da im ersten Teil eigentlich die Zubereitung des berühmten *Wiener Schnitzels vom Kalbfleisch* beschrieben wird, ein Name der erstmals 1831 im Kochbuch der Maria Anna Neudecker *Allerneuestes allgemeines Kochbuch* anzutreffen ist<sup>247</sup>. Der Unterschied zwischen Gartlers Rezept und den späteren ist der, dass das Fleisch im 18. Jh nur in Mehl und Semmelbrösel gewendet, aber nicht in verschlagenes Ei getaucht wurde. Es wird behauptet, dass das Wiener Schnitzel eine Variante des *Costoletta alla milanese* sei und vom Feldmarschall Radetzky 1849 an den Wiener Hof gebracht worden wäre. Dies ist bloß eine Legende, da die Panade im deutschsprachigen Raum bereits im Mittelalter bekannt war<sup>248</sup> und, wie vorhin aufgezeigt, zwei Jahrzehnte vor dem angeblichen Import durch Feldmarschall Radetzky in Kochbüchern anzutreffen ist. Das Wiener Schnitzel, Teil des gastronomischen Schatzes der kaiserlichen Küche<sup>249</sup>, wurde von der internationalen Küche übernommen und ist ein weltweit bekanntes Gericht.

<sup>244</sup> <https://de.wikipedia.org/wiki/Schnepfendreck>; nach Karl Friedrich Wilhelm Wander, *Deutsches Sprichwörter-Lexikon, Hausschatz für das deutsche Volk*, Leipzig 1867.

<sup>245</sup> Sanda Marin, *Carte de bucate* [Kochbuch], f. I, f. a., S. 111, Rezept Nr. 371; <http://picsel.ro/b/wp-content/uploads/2007/10/Carte%20de%20Bucate%20-%20Sanda%20Marin.pdf>.

<sup>246</sup> Christ Ionin, *op. cit.*, S. 23; Zotti Hodoș, *Poftă bună! Carte de bucate* [Guter Appetit], Partea II, Caransebeș, Tipografia Diecezană, 1900, S. 29-30..

<sup>247</sup> Maria Anna Neudecker, *Allerneuestes allgemeines Kochbuch*. Prag 1831, S. 48-49; <https://books.google.de/books?id=FDNZAAAAcAJ&pg=PA48#v=onepage&q&f=false>

<sup>248</sup> Heinz Dieter Pohl, *Zur bairisch-österreichischen Küchensprache* in: „Onomasiology online“, 7, 2006, S. 16-33, S. 29. <http://www1.ku-eichstaett.de/SLF/EngluVglSW/pohl1061.pdf> .

<sup>249</sup> Gabriela Salfellner, *The Best Imperial Recipes. From Tafelspitz to Kaiserschmarren*, Vienna, Vitalis, 2012, S. 34.



### **Hirsch-Zemmer (Ziemer, Rückenstück) in Ribisel (Johannisbeeren)-Soß**

Binde den Hirsch-Zemmer in ein Tuch ein, siede ihn in Wasser und Wein, auch Essig, Zwiffel, Lorbeer-Blätter, Rosmarein, Lemoni-Schäler, wann er schön weich gesotten ist, richte denselben auf eine Kasserol, bestreue ihn mit schwarzem geriebenen Brot, Zucker und Zimmet, mit klein geschnittenen Lemoni-Schälern vermischt, begieße den Zemmer mit Butter, setze denselben in einen Back-Ofen, dass er eine schöne braune Rinde bekommt, oder zu dem Feuer und öfter umgekehret. Mache die Soß von frischen oder eingesottenen Ribiseln, nimm ganz klein gesähte Semmel-Bröseln röste es schön braunet in Butter, gieße einen guten roten Ofener Wein darein, wie auch die eingesottene Ribisel, lasse es einen Sud aufthun, nimm auch darzu klein geschnittenen Citronat, richte es auf eine Schüssel an, den Hirsch-Zemmer darauf, und auf die Tafel geben. Man kann auch den Zemmer in Sardellen oder Nägerl-Suppen, item in Pfeffer geben.



### **Rind-Fleisch mit Agres (Ägrisch/Stachelbeeren)**

Das Rindfleisch wird gesotten, nimm nicht gar zeitige Agres, diese werden gedünstet in Butter und klein geriebene Semmel-Bröseln, gieße eine gute Rind-Suppen darein, lasse es weich sieden, brenne ein, gut gewürzt, Milchreim. Dass es eine säuerliche Suppen wird, die Agres seynd ohnedem sauer; richte es über das Fleisch und gibts auf die Tafel. Wann die Agres sollten zu sauer seyn, können sie vorhero in Wasser schön übersotten werden.

Im *Wienerischen bewehrten Kochbuch* finden Stachelbeeren und Johannisbeeren in frischem oder konservierten Zustand – als Kompott, Konfitüre oder Gelee – bei der Zubereitung von Suppen und Soßen sowie als Füllung von Kuchen und Torten Verwendung. An dieser Stelle wäre zu erwähnen, dass dieses Beerenobst in nahezu allen Gärten der Siebenbürger Sachsen (in Stadt- und Land) wuchs und dass damit ähnliche Gerichte gekocht bzw. Süßspeisen bereitet wurden wie die die das Kochbuch aus der Mitte des 18. Jahrhunderts enthält. Infolge des Exodus der deutschen Bevölkerung hat sich auch das Aussehen der Gärten verändert. Die neuen Besitzer, deren gastronomische Kultur sich von der der Sachsen unterscheidet, verzichteten auf Sträucher und Obstbäume und bauen Gemüse an (meist Kartoffeln, Zwiebel und Wurzelgemüse). Zu den Pflanzen, die vor einigen Jahrzehnten noch in den meisten Stadtgärten wuchsen, gehört auch der Rhabarber<sup>250</sup>, dessen Stängel – wie Stachel- und Johannisbeeren – für Suppen Soßen, Marmelade und Kuchen verwendet wurden.

---

<sup>250</sup> [https://de.wikipedia.org/wiki/Gemeiner\\_Rhabarber](https://de.wikipedia.org/wiki/Gemeiner_Rhabarber)



### Ein gefüllter Capauner

Nimm einen guten Capauner oder Indianisch [Truthahn], dieser wann er sauber geputzt und ausgenommen ist, salze ihn ein, nimm ein kälbernes Breit, hacke es klein, auch in Milch geweichte Semmel, drücke es aus und hacke es auch darunter, nimm ausgelöste Sardellen, Austern und gedünste Artoffeln, auch ein wenig spanisches Kudelkraut, und Ochsen-March, rühre dieses alles untereinander ab, rühre darein 3 Eyer, und gut gewürzt, fülle den Capauner und speile ihn zu, und schön langsam gebraten, mache eine gute braune Saft-Suppen, und gieß darunter, wenn er gebraten ist, alsdann auf die Tafel geben.

Der fünfte Abschnitt *Wie man unterschiedliche Pasteten und Torten machen solle* (Nr. 280–318) enthält achtunddreißig Rezepte der feinsten und aufwendigsten Delikatessen. Pasteten – die aus einem Teig mit Füllung bestehen – wurden aus hochwertigen Zutaten hergestellt, die man raffiniert kombinierte. Zu ihrer Zubereitung benötigte man Zeit, Energie und viel Phantasie. Der dazu verwendete Teig war entweder ein Butter- oder Blätterteig, bei dem weder an Butter oder Rahm noch an Eiern gespart wurde, während die Füllung aus Fisch, Wildbret, Fleisch von Wildvögeln, Haustieren, Austern, Krebsen, Schildkröten zubereitet wurde etc., die mit Gemüse, Pilzen, Eiern, Rahm, in Milch eingeweichten Semmeln, Zitronensaft- und -schale sowie Gewürzen und aromatischen Pflanzen gemischt wurde.



### Hausen-Pasteten

Nimm frischen oder gesalzenen Hausen, der wohl ausgewässert ist, dieser wird eingebeizt wie der Karpfen, lasse ihn einen halben Tag in der Beiz liegen, ist es aber ein frischer Hausen, der wird vorher eingesalzen und hernach die Beiz darüber gegossen, mache einen guten marben Teig, den Hausen sauber abgetrückt, belege den Teig mit Butter, Capri, Lemoni-Schäler, Rosmarin und Semmel-Bröseln, gut gewürzt, imgleichen auch oben auf den Hausen, mache die Pastete zusammen, ein Form wird wie es bleibet, backe die Pasteten in einer gleichen Hitz, dass sie nicht zusammen fällt, mache eine gute Capri Suppen oder von Sardellen. Diese Pastete kann gute 2 Stund backen.

Unter den Nummern 306 und 307 wurden Rezepte von Schnepfen-Pasteten aufgezeichnet, die zwar anders zubereitet werden als der *Schnepfendreck*, doch werden auch in diesem Fall die Eingeweide der Vögel samt Inhalt verarbeitet.

Der *Unterschiedliche Torten zu machen* benannte Abschnitt enthält sechsunddreißig verschiedene Rezepte (Nr. 329-365), einige davon zur Herstellung von Glasuren (Eys), mit denen die Torten verziert wurden. Als Tortenfüllung wurden keine Cremes, sondern frisches oder eingelegtes Obst, Konfitüre oder Mischungen

von Konfitüre und Mandeln oder Pistazien verwendet. *Crème chantilly*<sup>251</sup>, gesüßte und aromatisierte Schlagsahne, war damals zwar bekannt, wurde von Gartler jedoch nicht als Tortenfüllung benutzt, während Buttercremes erst ab Ende des 19. Jhs. in Konditoreien verwendet wurden. Bemerkenswert ist auch die Tatsache, dass weder Nüsse noch Haselnüsse verwendet wurden, sondern nur Mandeln und Pistazien. Die Tortenböden wurden meistens aus Butter, Zucker, Mandeln, Eiern und Mehl hergestellt, wobei Butter, Zucker und Eier sehr lang – oft bis zu einer Stunde – gerührt wurden. Bei einigen Rezepten wird empfohlen, Hefe als Backtriebmittel zu verwenden. Es war üblich, Torten vor dem Backen mit Teiggittern und -spiralen zu verzieren oder nach dem Backen mit weißen oder farbigen Glasuren zu überziehen, die aus Puderzucker und Eigelb bzw. Rosenwasser hergestellt waren. Zum Kolorieren bzw. Aromatisieren der Glasuren verwendete man Saft und Schale von Zitronen und Orangen, Safran, Astragalus<sup>252</sup>, Obstsaft, Zimt, Nelken oder sogar Spinatsaft.

Die bekannte *Linzer-Torte*, deren Rezept zum ersten Mal 1653 in dem handgeschriebenen Kochbuch der Gräfin Anna Margarita Sagramona aus Verona vorkommt, ist in Gartlers Kochbuch mit drei Varianten vertreten (Nr. 329-331). Die Handschrift, Codex 35/31, die im Archiv des berühmten Stifts Admont verwahrt wird, hat Waltraut Faißner, Direktorin der *Bibliotheken der oberösterreichischen Landesmuseen*, 2005 entdeckt<sup>253</sup>. Im Verlauf der Zeit hat das Rezept kaum Veränderungen erfahren und ist auch heute noch ein beliebtes Dessert.

Sowohl das *Neue Salzburgerische Koch-Buch* von Konrad Hagger, das 1718 in Augsburg gedruckt wurde, als auch Ignaz Gartlers *Wienerisches bewehrtes Kochbuch* von 1749 enthalten Schokoladetorten-Rezepte, die in der Fachliteratur als Vorläufer der berühmten Sacher-Torte betrachtet werden. Diese erfand der Konditor Franz Sacher (1816-1907) im Jahre 1832. Im Verlauf der Zeit wurde Sachertorte ein Wahrzeichen der Stadt Wien<sup>254</sup> sowie Bestandteil der imperialen Gastronomie<sup>255</sup>. Es kann nicht genau bestimmt werden, wann die Sachertorte von der siebenbürgischen Küche übernommen wurde, ihr Rezept ist jedoch in beiden Kochbüchern der *belle époque*, sowohl in dem der Sächsin Elise Fröhlich<sup>256</sup> als auch in dem der Rumänin Zotti Hodoş<sup>257</sup> enthalten.

---

<sup>251</sup> Es wird behauptet, dass der berühmte Koch und *maitre d'hotel* von Louis II de Bourbon, Prinz Condé (1621-1686), François Vatel (1625, 1631 oder 1635-1671), der Erfinder der Crème Chantilly sei. Die Behauptung ist falsch, da in der gastronomischen Literatur nachgewiesen wurde, dass diese bereits ein Jahrhundert vor der Geburt Vatel's bekannt war.

<sup>252</sup> Astragalus=Tragant, siehe <https://de.wikipedia.org/wiki/Tragant>

<sup>253</sup> [https://www.bmnt.gv.at/land/lebensmittel/trad-lebensmittel/speisen/linzer\\_torte.html](https://www.bmnt.gv.at/land/lebensmittel/trad-lebensmittel/speisen/linzer_torte.html)

<sup>254</sup> <https://www.sacher.com/original-sacher-torte/>

<sup>255</sup> Gabriela Salfellner, *op. cit.*, S. 75.

<sup>256</sup> Elise Fröhlich, *op. cit.*, S. 185 (Chokolade-Torte à la Sacher).

<sup>257</sup> Zotti Hodoş, *op. cit.*, S. 182 (Tortă Sacher).



### **Linzer-Torten mit Zimmet**

Bereite 3 Viertel Butter in einen Weidling, dieser wird wohl abgerieben, rühre diesem 9 Eier-Dotter, einen nach dem anderen, nimm darein  $\frac{1}{2}$  Pfund klein gestoßene Mandeln, und wohl abgerühret,  $\frac{1}{2}$  Pfund gefähten Zucker, 2 Loth gefähten Zimmet, eine ganze Stund gerühret, hernach wäge 3 Viertel Mund-Mehl, darein geschüttet, dass es wohl untereinander komme, nimm ein flaches Torten-Blättel, bestreiche es mitsamt dem Reif, streiche den Boden halben Messer-Rücken dick auf, nimm eingesottene Ribiseln, vom anderen Teig mache ein abgerändtleren Gatter oder Ringel, langsam gebacken und ein Eys darüber gemacht, gib auf die Tafel.



### **Ciocolate-Torten**

Bereite einen Viertel Butter in einem Weidling, treib ihn schön pfläumig ab, rühr 6 Eier-Dotter darein, einen nach dem anderen, die Klar von Eiern faumet gemacht, auch gemacht darein gerührt, nimm 12 Loth klein gestoßene Mandeln, 1 Viertel gefähten Zucker, von einer Lemoni den Saft, darin gerühret, 5 Loth geriebene Ciccolate, 1 Loth Zimmet, nimm ein flaches Torten-Blättel, mit samt dem Reif geschmieret, mit Oblaten belegt, schütte das Abgerührte darein, richte es schön, gleich gebacken, schön langsam in einer gemachen Hitz, mache ein Eys, und gib zur Tafel.



### **Tragant (Astragalus) Eys (Glasur) zu machen**

Nimm klein gestoßenen Tragant, rühre ihn mit Rosen-Wasser oder frischem Wasser schön glatt ab, wie ein dünnes Kinds-Köcherl, lass ihn stehen, dass der Tragant zergethet, drücke ihn durch ein Tüchel und rühre zweimal durch, gib gefähten Zucker darein, dass so dick ist, wie ein Grieß-Koch. Dieses Eys wird einen Tag zuvor gemachet, damit der Zucker wohl zergethet, wann man es aufstreichen will auf die Torten, so setze es in ein heißes Wasser, lässt sich desto besser streichen.

Der sechste und letzte Abschnitt *Von unterschiedlichen Backereyen, wie auch aufgeloffenen Köchen und eingemachten Sachsen* beinhaltet hundertvierundfünfzig Rezepte (Nr. 366–520). Interessierte können daraus lernen, wie Pfannkuchen, Lebzelter, Krapfen, Kipfelchen, Gugelhupf<sup>258</sup> und viele andere wohlschmeckende Desserts hergestellt werden. Dazu kommen Köche und Aufläufe, die mit Aprikosen, Erdbeeren, Äpfeln, Pflaumen, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Quitten, Mandeln und Pistazien verfeinert werden. Gugelhupf – wie auch Sacher- und Linzer-Torte – gehören zum kulinarischen Schatz der österreichischen Hauptstadt. Das Rezept des Gugelhupf hat die Jahrhunderte fast ohne Veränderungen überlebt<sup>259</sup>. Die meisten Desserts wurden mit Zimt, Nelken, Muskatnuss, Muskatblüte, Safran, Zitronenschale und deren Saft abgeschmeckt.

<sup>258</sup> Ionnin, *op. cit.* p. 42. Elisei Fröhlich, *op. cit.*, la S. 140-141

<sup>259</sup> Gabriela Salfellner, *op. cit.*, S. 58.

Aufläufe wurden nicht nur als Süßspeisen, sondern auch herzhaft mit Fischen, Krebsen und Gemüse hergestellt. Dieser letzte Abschnitt enthält ebenfalls Rezepte zur Zubereitung von Obstsalaten und gemischtem Blattsalat – wobei Kopfsalat, Kresse, Feldsalat, Kerbel, Chicorée, Verwendung fanden und mit Fisch oder Krebsen verfeinert wurden. Salate wurden auch aus gedämpftem Gemüse wie Blumenkohl und Artischocken zubereitet. Aus der Kategorie des Eingeweckten soll die Hagebuttenmarmelade sowie Marmeladen aus allem möglichen Obst erwähnt werden, dann Quitten- und Johannisbeerengelee, Orangenblüten- und Kornblumen-Konfitüre sowie mit Wein zubereitete Obstsäfte. Erwähnenswert ist auch die Tatsache, dass nicht nur Obststücke in Teig getaucht und in Fett gebacken wurden, sondern auch Blüten wie Holunderblüten und Rosen, die gezuckert als delikate Häppchen heiß aufgetragen und verspeist wurden.



### **Gerben (Hefe) Kräpfeln auf andere Art**

Bereite ein Pfund Mehl auf die Tafel, nimm in einen Hafen 3 Eyer und 3 Dotter,  $\frac{1}{2}$  Seitel Milchreim, 2 Löffel gewässerte Gerben, rühre es untereinander ab, salze und mache den Teig an, nicht gar zu fest, nimm  $\frac{1}{2}$  Pfund gewässerte Butter, treibe den Teig aus, schlage den ausgetriebenen Butter auf die halbe Flecken wie einen anderen Butterteig drei oder viermal schlagen, ohne Rasten, hernach treib den Teig halben Finger dick aus, bereite ein großes Glas, den Teig ausgestochen, fülle denselben mit Weinbeerlen (Korinthen), klein geschnittenen Mandeln, mit Zucker und Zimt vermisch, mache den Deckel von ausgerädeltm fingerbreiten Teig, lege ihn herum wie ein Schnecken, damit die Füll bedeckt wird, bestrichen mit Eyern, setze die Krapfen in die Wärme, lass schön aufgehen, auf einem flachen Blech backen.



### **Gugelhopf zu machen**

Zu einem großen Gugelhopf nimm in einen Weidling 3 Viertel Butter oder Schmalz, dieses schön pflaumig abgetrieben, rühre darein 8 Eier und 16 Dotter, wohl verrühret, 4 Löffel Gerben, die nicht bitter ist, 1 Seitel Milch, anderthalb Pfund gefähtes Mund-Mehl, gesalzen, ein wenig gewaschene Weinberln, schlage den Teig wohl ab, bestreiche den dazu gehörigen Model mit Schmalz, fülle den Model halb voll an, lass ihn gemach in einem warmen Ort aufgehen bis der Model voll ist, backe ihn in einer gleichen Hitz und gib ihn gezuckert zur Tafel.



### **Marillen (Aprikosen)–Koch auf andere Art**

Nimm in einen Weidling einen Viertel frischen Butter, treibe ihn schön pflaumig ab, rühre nach und nach darein 4 Eier und 6 Dotter, einen halben Viertel klein gestoßene Mandeln, eine halbe Stund abgetrieben, nimm ein halb Pfund in Zucker eingesottene Marillen-Salsen, treibe es wiederum eine halbe Stund ab, nimm von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten und den Saft darein gedruckt, richte es in eine bestrichene Schüssel, und langsam gebacken.



### **Kitten (Quitten)-Salat**

Bereite schöne große Kitten, diese werden geschält und mitten voneinander geschnitten, die Kern heraus gestochen. Nimm guten Wein und Zucker daran, lass schön weich sieden, richte es hernach auf die Schüssel, damit sie schön weiß bleiben; lege in die Sut Lemoni-Schäler, ganzen Zimmet und gewürzte Nägerln, lass ihn schön dick einsieden, seihe ihn durch und gieß ihn an die Kitten, die Kitten gespickt mit langlecht geschnittenen Pistazen, Mandeln und Citronat, item mit spanischen Weichseln.

Das Buch, das in diesem Kapitel besprochen wurde, ist nicht nur eine bibliophile Seltenheit, sondern eine wichtige Quelle für all jene, die die Geschichte der Gastronomie erforschen. Zahlreiche Rezepte, die in diesem Kochbuch abgedruckt sind, wurden im 18. Jahrhundert in Hermannstadt und Siebenbürgen zubereitet und haben bis heute – manche mit geringfügigen Änderungen – in der internationalen und der lokalen Küche überlebt. Gartlers *Wienerisches bewehrtes Kochbuch* hat die gehobene Küche Hermannstadts maßgeblich beeinflusst.

## **Spaziergang durch das „siebenbürgische Eden“. Die Gärten des Barons Samuel von Brukenthal in Avrig/Freck**

Der Name des Barons von Brukenthal wird für gewöhnlich im Zusammenhang mit dem gleichnamigen Museum und der Sammlerleidenschaft seines Begründers genannt. Viel seltener ist von einer anderen Leidenschaft dieser komplexen Persönlichkeit die Rede – eine Passion, die ebenfalls zum Geschmack der Zeit und zum Zeitgeist gehörte – jene für Ziergärten und moderne Landwirtschaft. Diese Begeisterung ist einerseits auf seine Herkunft zurückzuführen – die Familie war vom Bauernstand zum Kleinadel aufgestiegen – und andererseits auf den Kontakt mit der feinen Gesellschaft des Wiener Hofes. Brukenthals gesamte kulturelle Tätigkeit war darauf ausgerichtet, die hohe Kultur Mittel- und Westeuropas in Siebenbürgen, der entlegenen Provinz des Habsburgerreiches, einzuführen. Rosario Assunto schrieb, dass in Bezug auf die Gartenkunst *Wien zur Zeit Maria Theresias noch die Üppigkeit Le Nôtres und seiner Schule pflegte, diese jedoch mit den anmutigen Elementen des Rokoko verfeinerte*<sup>260</sup>. Brukenthal, der sowohl unter dem Einfluss des französischen und leibnizschen Rationalismus als auch unter dem des englischen Empirismus stand, fand für seine Gärten eine eklektische Lösung, indem er französische und englische Gärten zur Repräsentation anlegte, während die holländischen Küchengärten waren d.h. utilitaristischen Charakter hatten. Die Biographen des Barons meinen, dass er

---

<sup>260</sup> Rosario Assunto, *Scrieri despre artă. Grădini și ghețari* [Schriften über die Kunst. Gärten und Gletscher], II. Band, București, 1988, S. 44.

Gutsherr geworden wäre, um den ungarischen Adeligen nicht nachzustehen, die alle ansehnliche Güter besaßen, Güter, die Symbole eines gehobenen sozialen Status waren. Brukenthal war entschlossen, durch Arbeit zu erreichen, was anderen in die Wiege gelegt worden war, und zu diesem Projekt gehörten auch Häuser und Gartenanlagen. Den ersten Schritt in diese Richtung macht er, indem er einige Äcker und Wiesen in der Nähe von Hermannstadt ankauft und das sogenannte *Gartenhaus* errichtet, das damals *extra muros* (außerhalb der Stadtmauern) gelegen war. Gegen Ende des sechsten Jahrzehnts des 18. Jhs. erstand er drei Parzellen in Freck, auf denen er mit der Errichtung seiner Sommerresidenz begann<sup>261</sup>. Da Brukenthal bald für einen längeren Aufenthalt nach Wien reiste, führte Adolf von Buccow, kommandierender General Siebenbürgens und Stellvertreter des Gouverneurs in der Zeit von 1762 bis 1764, die Arbeiten fort. Nach dem plötzlichen Tod des Generals (1764) vergingen vier Jahre (1768) bis Brukenthal rechtmäßiger Besitzer des Frecker Anwesens wurde. Obzwar er in Wien lebte, wo er Präsident der Siebenbürgischen Hofkammer und Geheimrat der Kaiserin war, hat sich der Baron aus der Entfernung sehr um die Umgestaltung des Frecker Gutes bemüht.

1774 wurde er zum Präses des Guberniums ernannt, sodass er nach Hermannstadt, der Hauptstadt des Großfürstentums Siebenbürgen, zurückkehren musste, Fürstentum, dem er von 1777 bis 1787 als Gouverneur vorstand. In all den Jahren fand er – trotz des schwierigen Amtes, das er bekleidete – die Muße, sich persönlich um das geliebte Gut zu kümmern und es in das *Siebenbürgische Eden* zu verwandeln, von dem die Zeitzeugen begeistert erzählten. Während der Sommermonate war die Frecker Residenz der Begegnungs- und Erholungsort der hohen siebenbürgischen Gesellschaft und fremder Reisender, ein Ort, an dem es *niemals Langeweile gab*, wie Theodor von Herrmann, der Privatsekretär des Barons, schrieb<sup>262</sup> Geistreiche Diskussionen, Spaziergänge im Park, symphonische Konzerte, Tanz und Gesellschaftsspiele sorgten für Abwechslung und gute Laune.

Von den fünf Gärten, die in den Inventaren von 1803 erfasst sind<sup>263</sup>, deren Fläche etwa acht Hektar betrug, waren nur drei Ziergärten, während die restlichen Küchengärten waren, in denen Gemüse und Obst angebaut wurde. Im Bestandsverzeichnis ist von einem französischen Ziergarten, vom Triangelgarten, einem Fasanengarten, einem englischen und einem holländischen Garten die Rede. Mit *Triangelgarten* bezeichnete man eine halbkreisförmige Parkanlage, in deren Mitte sich eine breite Allee befand. Zu beiden Seiten der Allee befanden sich dreieckförmige Blumenrabatten und Sträucher. Triangelgärten bildeten meistens den Abschluss eines französischen Gartens. Der Hügel, der vom Frecker Schösschen zur Au des Altflusses führte, wurde terrassiert, und der französische Garten in der Achse des Schösschens und so breit wie dieses angelegt. So konnte vom Balkon des Mittelgebäudes der Garten, der im Triangelgarten endete, bewundert werden und der Blick weiter auf die

---

<sup>261</sup> Georg Adolf Schuller, *Samuel von Brukenthal*, Bd. II, München, 1969, S. 232.

<sup>262</sup> *Aus den Briefen des Gubernialsekretärs Johann Theodor von Herrmann* (mitgeteilt von Julius Gross), in „Archiv des Vereins für Siebenbürgische Landeskunde“, Bd. 23, Hermannstadt 1890, S. 405-406.

<sup>263</sup> Bibliothek des Nationalen Brukenthal-Museums, *MSS 89*, 1803, S. 97 a.



wunderbare Altlandschaft schweifen. Im Frecker Garten gab es auch Elemente, die an den Garten des Schlosses Schönbrunn erinnerten wie monumentale Stufen, Springbrunnen, Wasserbassins, eine Gloriette, künstliche Ruinen usw.

In der Privatbibliothek des Barons befanden sich zwei Bücher, die sein wissenschaftliches Interesse für die Gartenkunst bekunden *Ecole du jardin potager*, 1752 in Paris gedruckt, und C. C. Hirschfelds *Anmerkungen über Landhäuser und Gartenkunst*, das 1773 in Frankfurt herausgegeben wurde. Gewiss dienten ihm diese Werke als Inspirationsquelle für die Gestaltung der eigenen Gärten.

Nach dem französischen Garten wurde in Freck der englische angelegt, ein Gartentypus, bei dem das Eingreifen des Menschen in die Natur weniger sichtbar ist, denn alles Künstliche musste naturgegeben wirken. Wiesen und schattige Baumgruppen wurden vom kristallklaren Bächlein, das sich mäanderartig wand und hier und da kleine Kaskaden bildete, umspült.

Der holländische Garten, eine Mischung von Ästhetik, Exotismus und Nützlichem, hat das notwendige Obst und Gemüse für die Küche geliefert. Gab es davon im Überfluss, so wurde es in der Stadt verkauft.

Infolge der großen geographischen Entdeckungen kamen viele neue Nutz- und Zierpflanzen nach Europa. Im 18. Jh. war das Interesse an seltenen Pflanzenarten immer noch groß, und der Besitz derselben brachte dem Eigentümer hohes Ansehen. Die Verbesserung von Gemüse- und Obstsorten sowie die Akklimatisierung und Verbesserung von Terrassen gehörte ebenfalls zu den Idealen der Zeit. Diese Beschäftigungen waren einerseits dem Merkantilismus des absolutistischen Staates zu verdanken, andererseits jedoch dem Vertrauen des Menschen des Illuminismus in seine Vernunft, Kreativität und demiurgische Sendung. Die gleichen Ideale wurden auch in Freck verfolgt, ein Gut, das aus heutiger Sicht als ein landwirtschaftliches Forschungszentrum *ante litteram* betrachtet werden kann. Auch heutzutage beeindruckt der Reichtum an Zierpflanzen sowie an Obst und Gemüse, das in den Frecker Gärten und in der Orangerie des Schösschens angebebaut wurde, ein Reichtum, der an die opulenten flämischen Stilleben des 17. Jhs., die in der Brukenthalgalerie verwahrt werden, erinnert. Spargel, Artischocken, Blumenkohl, Rosenkohl und zahlreiche aromatische Pflanzen wurden an der Tafel des Gouverneurs verspeist. Köstliches Obst – heimisches und exotische Sorten – durften aus den Menüs ebenfalls nicht fehlen. Folgende Aufzählung gibt Aufschluss über die Wertschätzung, der sich das Obst in Freck erfreute: im Frühling des Jahres 1788 wurden hunderte von Obstbäumchen gepflanzt, darunter 95 Birnen-, 40 verschiedene Pfirsich- und 17 Apfelsorten, während in der Orangerie beinahe 1000 Zitronen- und Orangenbäumchen wuchsen, dann mehrere Arten von Dattelpalmen, Ananas, Muskatnussbäume, Mandelbäume und Johannisbrotbäume<sup>264</sup>.

Theodor von Herrmann, Privatsekretär des Barons, hielt sich 1778 und 1779 wiederholt in Freck auf, Anlässe, über die Entwicklung der Gärten zu berichten. Im Juni 1778 schrieb er [...] *Sämtliche Gärten sind in dem besten und blühensten*

---

<sup>264</sup> Direcția Județeană Sibiu a Arhivelor Naționale [Kreisdirektion Sibiu der Nationalarchive], Colecția Brukenthal. CD 1-5, Inv. 86, Nr. 53, 1784-1802.

Zustand, zumal seitdem sie durch den vor zwei Monaten von Wien zurückgekommenen Gärtner Seiner Exzellenz einen neuen Zuwachs von den seltensten nordamerikanischen Gewächsen und Stauden erhalten haben. Seine Exzellenz sparen keinen Aufwand, um das Beste und Vollkommenste, was man an Blumen, an Früchten, an Kuchelwerk und an seltenen und merkwürdigen Gewächsen nur immer in Europa aufbringen kann, allhier zu vereinen. Aber dafür wird auch dieser Garten, zumal wenn er nur noch zehn Jahre mit dem jetzigen Eifer gewartet werden sollte, den schönsten Gärten, die selbst außer Landes anzutreffen sind, an die Seite gesetzt werden können<sup>265</sup>. Am 6. Juli des nächsten Jahres fand er ebenfalls Worte der Begeisterung für den wunderbaren Ort, den er *siebenbürgisches Eden* nannte: [...] die Schönheit des hiesigen Gartens, welcher in hundertfältigen Beziehungen das siebenbürgische Eden heißen kann [...] Die Alleen, die Bosquets nähern sich allmählich ihrer Vollkommenheit. Der englische Garten nimmt sich täglich besser aus, die langen Alleen von Fruchtbäumen, die in den Neben-Kuchelgärten gepflanzt sind, fangen an, uns mit dem köstlichsten Obst zu bereichern. Außerdem hat der Garten durch eine zierliche, am Ausgang befindliche Gloriette, durch das neue Ananas- und daraufstoßende Pfirschentreibhaus, durch eine bei dem Wasserfall erbaute Ermitage und durch viele andere [...] Ruheplätze den höchsten Grad der Schönheit erhalten. Außer den Kirschen, welche aus der Stadt herausgebracht werden müssen, haben wir hier die köstlichsten Früchte der Jahreszeit, und alle Tage kommt eine schmackhafte Melone auf die Tafel [...] in wenigen Wochen werden sie mit den Ananas abwechseln, deren heuer eine große Anzahl zeitigen wird<sup>266</sup>.

Christoph Ludwig Seipp (1747-1793), der einige Jahre in Hermannstadt als Theaterintendant verbrachte, konnte die Begeisterung Theodor von Herrmanns in Bezug auf das Frecker Gut nicht gänzlich teilen. In seinem bekannten Buch *Reisen von Preßburg durch Mähren, beyde Schlesien und Ungarn nach Siebenbürgen und von da zurück nach Preßburg* schrieb er, dass das Schlösschen eigentlich ein Wohnhaus einer begüterten Familie sei, während die Gärten in Siebenbürgen tatsächlich einzigartig sind, doch besitzen Kaufleute in Augsburg, Frankfurt und Hamburg schönere Häuser und Gärten. Trotz dieser sehr sachlichen Betrachtung kam Seipp nicht umhin, den erlesenen Geschmack des Besitzers zu loben sowie die zahlreichen exotischen Obstsorten, die überall im Garten wuchsen, egal wohin man blickte<sup>267</sup>.

1797 besuchte der englische Adelige John Jackson, der seine Reise im Osten Indiens angetreten hatte, Hermannstadt. Er lobte die Gemäldesammlung und die Bibliothek des Barons von Brukenthal und fand den eine halbe englische Meile

---

<sup>265</sup> Aus den Briefen des Gubernialsekretärs Johann Theodor von Herrmann (mitgeteilt von Julius Gross), in *Archiv des Vereins für Siebenbürgische Landeskunde*, Bd. 23, Nr. 2, Hermannstadt, 1891, S. 405-406.

<sup>266</sup> *Ibidem*, S. 422-425.

<sup>267</sup> Christoph L. Seipp, *Reisen von Preßburg durch Mähren, beyde Schlesien und Ungarn nach Siebenbürgen und von da zurück nach Preßburg*, Frankfurt, Leipzig, 1793, S. 270.

außerhalb der Stadt gelegenen Garten, der seiner Meinung nach in englischem Stil angelegt war, ebenfalls sehr schön<sup>268</sup>.

Unter den fremden Gästen, die das Frecker Gut besucht hatten, befand sich auch der Bojar Dinicu Golescu aus der Walachei. Sein erster Besuch erfolgte 1802, als der Baron noch am Leben war, und der zweite vierundzwanzig Jahre später. Obzwar er das Anwesen und seine Sehenswürdigkeiten ausführlich beschrieb und den Garten als einen der schönsten, den er gesehen hatte, einstufte, so fügte er hinzu, dass *all dieses ist nicht mehr in dem guten Zustand, wie ich es vor vierundzwanzig Jahren zum erstenmal gesehen habe*<sup>269</sup>.

Nach dem Tod des Barons Samuel von Brukenthal wurde das Frecker Gut nach und nach dem Verfall preisgegeben und hat trotz bemerkenswerter Bemühungen, das Schloßchen und die Gärten zu restaurieren, seinen ehemaligen Glanz bis zum heutigen Tage nicht wiedergefunden.

## **Gastronomische Gepflogenheiten, Tafeln und Geselligkeit in Hermannstadt in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts**

Das Geschlecht Conrad von Heydendorff war eine der wichtigsten siebenbürgisch-sächsischen Adelsfamilien, die vom 17. Jh. bis zum Ende des 19. Jhs. Siebenbürgen hochgebildete Menschen, Beamte und hochrangige Offiziere geschenkt hat. Die Heydendorffs waren mit berühmten Familien wie von Baußnern, von Klocknern und von Brukenthal verwandt.

Ende des 19. Jhs. wurden im Familienarchiv über viertausend Briefe und ein tausendsiebenhundertvierzig Seiten schwerer Band *in quarto* entdeckt, die Tagebuchaufzeichnungen Michael Conrad von Heydendorff d. Ä. (1730-1821, fortan Michael d. Ä.). Das Tagebuch wurde zwischen 1876 und 1884 im *Archiv des Vereins für siebenbürgische Landeskunde* veröffentlicht, während die Briefe 1894 in der gleichen Publikation des *Vereins für siebenbürgische Landeskunde* erschienen. Die Tagebuchaufzeichnungen sind ausschließlich in deutscher Sprache verfasst, während Briefe außer in deutscher, in französischer, lateinischer und ungarischer Sprache geschrieben sind. Diese beiden Kategorien historischer Quellen zeichnen ein genaues Bild der Lebenswelt des aufgeklärten siebenbürgischen Adels, der in einer konservativen Umgebung lebte, Umgebung, die jedoch im Umbruch begriffen war.

---

<sup>268</sup> Esq. John Jackson, *Landreise aus Ostindien nach Europa unternommen im Jahre 1797 auf einem wenig besuchten und bekannten Wege durch die asiatische und europäische Türkei, Siebenbürgen, Ungarn und Teutschland*, Berlin und Hamburg 1804, S. 167.

<sup>269</sup> Dinicu Golescu, *Însemnare a călătoriei mele, Constantin Radovici din Golești făcută în anul 1824, 1825, 1826* [Aufzeichnungen meiner Reise, Constantin Radovici aus Golești in den Jahren 1824, 1825 und 1826], București, 1977, S. 16-17.

Die darin enthaltenen Informationen beziehen sich auf Aspekte des Privatlebens – mit seinen täglichen Freuden und Sorgen – jedoch auch auf schwierige Situationen, mit denen das Kaiserreich und Siebenbürgen zur Zeit der beiden aufgeklärten Kaiser, Maria Theresia (1740-1780) und Josef II. (1780-1790), zurecht kommen musste.

Aus dem Schatz dieser Informationen haben wir jene herausgesucht, die sich auf Gastronomie, Geselligkeit, auf Tafeln und Bankette beziehen. Die meisten dieser Daten hat Michael d. Ä. geliefert, da er längere Zeit in Hermannstadt angestellt war, während die Familie weiterhin in Mediasch lebte. Vom Ende des Jahres 1790 bis August 1791 war er Abgeordneter der *Sächsischen Nationsuniversität* im *Siebenbürgischen Landtag*, der in Klausenburg tagte, und wurde von seinem Sohn Michael d. J. (1768-1857) begleitet. Aus Klausenburg schrieb er seiner Gemahlin Susanna Catharina sowohl über seine Arbeit als auch über Mahlzeiten, die er zusammen mit anderen Abgeordneten einnahm. Interessante Briefschreiber waren auch seine beiden Söhne Johann Peter (1765-1836) und Michael d. J. (1768-1857) sowie Carl von Heydendorff (1735-1797), der jüngere Bruder Michaels d. Ä., ein Offizier mit einer außergewöhnlichen Berufskarriere.

Die Hermannstädter Elite bildete eine relativ geschlossene Gesellschaft. Verwandte, Freunde und Bekannte besuchten einander oft, tafelten zusammen und verbrachten viel Zeit miteinander. Getafelt wurde reihum, sodass jedes Mitglied Gast und Gastgeber war. Die Speisen waren erlesen, jedoch nicht ausgefallen, und beim Essen und Trinken wurde Maß gehalten. Neben Delikatessen wie Kapauner, Wildbret und Fischen kamen auch traditionelle siebenbürgische Gerichte auf die Tafel. Köstlichen Gerichte mundeten mit erlesenen heimischen Weinen, denn die Heydendorffs besaßen Weingüter in Mediasch und Moşna/Meschen.

Michael d. Ä., der, bedingt durch sein Amt, oft länger von zu Hause abwesend war, war immer sehr dankbar, wenn ihm seine Gattin Speisen nach Hermannstadt schickte, die sie selbst zubereitet hatte. Der erste Brief, in dem die Rede vom Essen ist, stammt vom 11. Mai 1786. Michael d. Ä. dankte Susanna Catharina u. a. für das *gefüllte Kraut* (Kohlwickel) und verspricht, dieses am nächsten Tag mit lieben Freunden zu verspeisen, die er zum Essen eingeladen hatte. Desgleichen teilt er ihr mit, was der Speisezettel des 12. Mai enthält: eine grüne Suppe – eine Cremesuppe, die mit zahlreichen Kräutern zubereitet wurde –. dann Rindfleisch mit Soße, das *gefüllte Kraut* und Spargel aus Mediasch sowie Lämmerbraten<sup>270</sup>. Gesottenes Rindfleisch mit süß-sauren Soßen wie Stachelbeeren-, Ribisel(Johannisbeeren)- oder Weichselsoße sowie Kren- (Meerrettich) oder Senfsoße wurde als ein besonders feines Gericht betrachtet, weshalb es von keiner Tafel fehlen durfte.

Am 1. Juli 1786 war Michael von Heydendorff d. Ä. von neuem Gastgeber. Er hatte mehrere befreundete Ehepaare eingeladen, für die er ein köstliches Essen zubereiten ließ. Er erzählte zwar immer so, als hätte er das Essen selbst zubereitet, was sicherlich nicht der Wahrheit entspricht. Nachdem er seine Gäste verabschiedet

---

<sup>270</sup> Seraphin, *Aus den Briefen der Familie von Heydendorff (1737-1853)*, in „Archiv des Vereins für Siebenbürgische Landeskunde“, Bd. 25, Hermannstadt, 1894. S. 318-319 (11.05.1786, Michael von Heydendorff d. Ä., Hermannstadt. an seine Gattin Susanna Catharina, Mediasch).

hatte, schrieb er seiner Gattin, dass diese mit dem Aufgetischten zufrieden gewesen wären. Diesmal bestand das Menü aus zweierlei Suppe, Rindfleisch mit Meerrettich- und Stachelbeersoße, Kraut (Kohl) mit Schinken, Hendl (Hähnchen) mit Kohlrabi (Kohlrüben), Forellen aus Freck, Krebse und Lämmerbraten, während als Nachtisch Milchreis, Gugelhupf mit Zibeben, Kleingebäck, Pralinen und Kirschen aufgetragen wurden<sup>271</sup>.

In dem Brief vom 23. November 1786 berichtete Michael d. Ä. über ein Essen, dessen Zweck nicht nur die Freude am Zusammensein war, sondern das vermutlich einen politischen Hintergrund hatte. Es ist bekannt, dass im Monat Juli des gleichen Jahres Kaiser Josef II. seine letzte Reise nach Siebenbürgen unternommen hatte und sich zu dem Geschehen in Siebenbürgen nicht gerade positiv äußerte. Nach dem Besuch stand fest, dass es Entlassungen geben werde. Wie gewöhnlich gab es auch diesmal erlesene Speisen, die den Gästen gut schmeckten. Es gab eine braune Suppe, Rindfleisch mit Meerrettichsoße, Kohl mit Bratwurst, Hähnchen in Lemonisoße (Zitronen), Forellen, Gänsebraten und zum Nachtisch Kleingebäck, Äpfel, Honig, Zwetschgen, Trauben, Maronen (Kastanien), Krapfen und Kaffee.

Die Essgewohnheiten des Kaisers Josef II., einem Asketen, waren im Gegensatz zu den üppigen Essen der provinziellen Elite. Für ihn war Essen kein Genuss, sondern nur Nahrungsaufnahme, um am Leben zu bleiben. Während seiner dritten Reise nach Siebenbürgen (1786), von der oben die Rede war, auf dem Weg nach Galizien, machte der Monarch auch in Prundul Bârgăului Halt. Dort war Oberstleutnant Carl von Heydendorff, der Bruder Michael d. Ä. und Offizier im II. Grenzregiment, damit beschäftigt, die Gegend der Militärgrenze einzuverleiben. Carl von Heydendorff hoffte, dass ihm der Monarch einen Besuch abstatten werde und erkundigte sich nach dessen kulinarischen Wünschen. Obzwar ihm mitgeteilt wurde, dass der Herrscher nur eine Kirschensoße haben möchte, bereitete Carl von Heydendorff auch gesottenes Rindfleisch zu. Seinem Bruder Michael d.Ä. teilte er dann freudig mit, dass der Kaiser bei ihm gespeist und das Essen gelobt hätte<sup>272</sup>.

Johann Peter von Heydendorff (1765-1836), der ältere Sohn Michael d. Ä., hat den Baron Samuel von Brukenthal Ende des Jahres 1787 nach Wien als dessen Privatsekretär begleitet. Am 5. Dezember feierte Johann Peter seinen Geburtstag mit Siebenbürgern, die sich ebenfalls in der Hauptstadt befanden, und bewirtete sie u. a. mit *Palukes mit Milch* (Maisbrei, Polenta) einem Gericht, das alle siebenbürgische Ethnien gerne essen. Obzwar es eine ganz einfache Speise ist, sollte ihnen dieses traditionelle Essen helfen, ihr Heimweh zu stillen<sup>273</sup>.

Im Dezember 1790, in seiner Eigenschaft als Vertreter der Sachsen in Klausenburg angekommen, konnte sich Michael d. Ä. noch einige Tage lang an den Speisen erfreuen, die ihm Frau Susanna Catharina mit auf den Weg gegeben hatte:

---

<sup>271</sup> *Ibidem*, S. 323 (1.07.1786, Michael von Heydendorff d. Ä. an seine Gattin).

<sup>272</sup> *Ibidem*, S. 334-335 (24. 07 1786, Oberstleutnant Carl von Heydendorff, Prundul Bârgăului, an seinen Bruder Michael d. Ä.).

<sup>273</sup> *Ibidem*, S. 379 (7. 12.1787, Johann Peter von Heydendorff, Wie, an seinen Vater Michael d. Ä.)

*gefülltes Kraut*, gebratener Kapaun, Äpfel und Wein aus Băgaciu/Bulkesch<sup>274</sup>. Ende Januar 1791 hatte Susanna Catharina Gelegenheit, ein Lebensmittelpaket nach Klausenburg für Mann und Sohn zu schicken. Nach dem Erhalt desselben, teilte ihr Michael d. Ä. mit, dass er den Hasen zusammen mit seinem Schwager von *Hannenheim*, mit *Straussenburg*, *Beddaeus*<sup>275</sup>, *Seiwert*<sup>276</sup> und Misch (Michael jun.) verzehrt hätte. Vom nahegelegenen *tracteur* habe er bloß *Suppe und Salat* holen lassen. Den *Striezel* und den *Zwetschgenkuchen* fand er ausgezeichnet. Auch meinte er, dass der *Kapaun* und der *Indianer* (Truthahn) erst am nächsten Tag verzehrt würden u. zw. zusammen mit *Soterius*<sup>277</sup>, *Rosenfeld*<sup>278</sup>, *Fronius*<sup>279</sup>, *Drauth*<sup>280</sup> und ihrem Bruder (von Hannenheim)<sup>281</sup>. All die aufgezählten Personen waren ebenfalls Hermannstädter und Kronstädter Abgeordnete der *Nationsuniversität* im Siebenbürgischen Landtag.

Die sächsischen Abgeordneten, die alles was sie von daheim an Essbarem erhielten, brüderlich teilten, trafen sich am 3. Februar 1791 bei von Straussenburg, um Delikatessen zu verzehren, die dieser gerade aus Bistrița/Bistritz erhalten hatte, nämlich einen Auerhahn und Rebhühner. In einem Brief vom 13. Juli 1791 verständigte Susanna Catharina ihren Gatten, der immer noch in Klausenburg verweilte, dass sie ihm Braten, Geräuchertes, Wein, Brot und Gemüse aus dem eigenen Garten geschickt habe<sup>282</sup>.

Michael d. J., der seinen Vater nach Klausenburg begleitet hatte, plagte nach einigen Monaten, die er weit von zu Hause verbracht hatte, das Heimweh, das sich auch kulinarisch bemerkbar machte. In einem an seine Mutter gerichteten Brief vom 15. April 1791 erzählt er dieser, wie sehr er sich nach einem Stück *Hanklich* –, dem siebenbürgisch-sächsischen Hefegebäck mit Rahm- und Butterguss – sehne und bat die Schwester, Susanne Friederike (1761-1822), ihm einen Hanklich zu backen, falls die Mutter unpässlich sei. Als Belohnung dafür, versprach er, ihr ein *Kochbuch* mitzubringen<sup>283</sup>.

Die sächsischen Abgeordneten, von denen einige gute Kenner der ungarischen Sprache waren, verkehrten auch in den Kreisen der ungarischen Adeligen, die im Vergleich mit den sparsamen und enthaltsamen Sachsen großzügig, gar verschwenderisch waren. Um von der feinen ungarischen Gesellschaft akzeptiert zu

<sup>274</sup> *Ibidem*, S. 485 (14. 12. 1790, Michael von Heydendorff sen., Klausenburg an seine Gattin).

<sup>275</sup> Joachim Bedeus von Scharberg (1746-1810), Gubernialsekretär

<sup>276</sup> Johann Friedrich Seivert (1755-1832), Großneffe des Barons von Brukenthal, Gubernialsekretär).

<sup>277</sup> Johann Michael Soterius von Sachsenheim (1742-1794), Gubernialrat.

<sup>278</sup> Johann Friedrich von Rosenfeld (1739-1809), 1781 Stuhlrichter, von 1783 Bürgermeister von Hermannstadt, ab 1786 Gubernialrat.

<sup>279</sup> Fronius Michael (1727-1798) hat mehrere Ämter in Kronstadt bekleidet; 1790-1791 Vertreter der Kronstädter im Siebenbürgischen Landtag.

<sup>280</sup> Georg Drauth (1729-1798), Lehrer und Pfarrer im Burzenland.

<sup>281</sup> Seraphin, 1894, S. 500 (31. 01. 1791, Michael von Heydendorff sen. Klausenburg an seine Gattin).

<sup>282</sup> *Ibidem*, S. 545 (13 07. 1791, Susanna Catharina von Heydendorff an ihren Gatten).

<sup>283</sup> *Ibidem*, S. 523 (15 04. 1791, Michael von Heydendorff jun., Klausenburg, an seine Mutter).

werden, mussten sich die Sachsen deren Lebensstil anpassen. In diesem Sinne berichtete Michael d. J. seiner Mutter am 13. Januar 1791, dass sein Vater am Vortag bei Graf Bethlen Paul, gespeist habe, und der Onkel bei Graf Kemény. In Klausenburg müsse man aus einer Gesellschaft gut gelaunt nach Hause kommen, ein Brauch, den die beiden Herrn respektiert hätten. Er versprach seiner Mutter, ihr mündlich zu schildern, wie die beiden Herrn nach dem ungarischen Gelage ausgesehen hätten. Auch fügte er hinzu, dass man in Klausenburg Trinken lernen müsse, sonst verliere man seine Ehre<sup>284</sup>.

Die beiden Heydendorffs, Vater und Sohn, stellten fest, dass auch die Klausenburger Bälle anders waren als jene, die in Hermannstadt veranstaltet wurden. Am 23. Februar 1791 gab die Gräfin Bethlen einen Ball, mit dem die adelige Dame bewies, dass sie wusste, was Rang und Representation bedeuteten. Dies war der grandioseste Ball, den die sächsischen Abgeordneten jemals gesehen hatten. Der Kaffee wurde in silbernen Tassen serviert, zwei Fässer Rot- und Weißwein – zu je zwölf Eimern das Fass – standen den Gästen zur Verfügung, dazu noch fünfzehn Eimer Limonade und zwanzig Eimer Mandelmilch. Frischer Striezel wurde ebenfalls in erstaunlichen Mengen angeboten<sup>285</sup>.

Anfang August 1791 ging der Landtag zu Ende und damit auch der Aufenthalt der sächsischen Abgeordneten in Klausenburg. In dem Brief vom 6. August gab Michael d. Ä. seiner Gattin die Nachricht, dass er bald nach Hause komme, jedoch nicht allein, sondern mit den Kronstädter Abgeordneten, die gut bewirtet werden müssen. Er verlieh dabei seiner Überzeugung Ausdruck, dass seine Frau eine perfekte Gastgeberin sein werde. Auch bat er seinen Schwiegersohn, Georg Schuster, den Empfang so zu organisieren, wie es die hohen Herrschaften, die um die Rechte der Sachsen gekämpft haben, verdienen. An Lebensmitteln solle er Fische, Krebse und Wildbret zu besorgen, und außerdem ein *Banderium* (berittene Mannschaft) von zehn bis zwölf Reitern vorbereiten, die die Gäste auf dem Mediascher Hattert (Siebenbürgisch-sächsisch für Gemarkung der Gemeinde) empfangen sollten<sup>286</sup>.

In diesem Kapitel wurden bloß einige Aspekte des gesellschaftlichen Lebens, der Geselligkeit und der kulinarischen Gepflogenheiten der siebenbürgisch-sächsischen Elite des 18. Jahrhunderts aufgezeigt, einer bemittelten Klasse, die im Einklang mit der Barockzeit lebte, deren Reichtum jedoch weit entfernt war dem, den Adelige in mittel- und westeuropäischen Zentren zur Schau stellten.

---

<sup>284</sup> *Ibidem*, S. 494 (13. 01. 1791, Michael von Heydendorff jun., Klausenburg, an seine Susanna Friedericke).

<sup>285</sup> *Ibidem*, S. 510 (25. 02. 1791, Michael von Heydendorff sen. Klausenburg an seine Gattin)

<sup>286</sup> *Ibidem*, S. 548 ( 6. 08. 1791, Michael von Heydendorff sen. Klausenburg, an seine Gattin).

## Konditoreien und Kaffeehauskultur in Sibiu/Hermannstadt

In Europa wurden seit der Mitte des 17. Jhs. Kaffeehäuser eingerichtet; das erste Wiener Kaffeehaus wurde 1685 eröffnet. Die Legende besagt, dass 1683, während der Befreiung Wiens, die Osmanen während ihres Rückzugs einen Sack Kaffeebohnen zurückgelassen und den Bewohnern der habsburgischen Hauptstadt Gelegenheit gegeben hätten, das wunderbare Getränk kennenzulernen. Die *Kaffeehauskultur* gehört seither so sehr zur Tradition der Stadt Wien, dass sie 2011 zum immateriellen Kulturerbe der UNESCO erklärt wurde<sup>287</sup>. Die Mode dieses angenehmen Zeitvertreibs – dem Kaffeetrinken – erreichte Siebenbürgen und Hermannstadt ziemlich schnell, sodass bereits um die Mitte des 18. Jhs. in Hermannstadt Kaffeehäuser nach Wiener Vorbild eröffnet wurden. Aus einem Erlass des Hermannstädter Magistrats aus dem Jahre 1738 geht hervor, dass es zu jenem Zeitpunkt bereits mehrere Kaffeehäuser gab, die infolge des Ausbruchs einer Pestepidemie, ihre Tätigkeit einstellen mussten. Im Jahre 1771 eröffnete der ehemalige Theaterdirektor, Livio Cinti, ein Café im Baron Möhringerischen Haus (heute Blaues Stadthaus) am Großen Ring Nr. 5, dem Marktplatz von Hermannstadt. In dem Kalender *Hermannstadt im Jahre 1790*, herausgegeben von dem berühmten Buchdrucker und Verleger Martin Hochmeister, werden mehrere Kaffeehäuser – sowohl in der Oberstadt als auch in der Unterstadt erwähnt. Am *Großen Ring* gab es gleich drei, das von Karl Münstermann auf Nr. 330, das Gängersche auf Nr. 103, während *Zu den drei Mohren* im Haus Nr. 120 eingerichtet war. In der *Heltauergasse* (heute N. Bălcescu Str.) Nr. 178 befand sich das Café *Bei den sieben Kurfürsten*, am Kleinen Ring Nr. 406 das Storchsche und in der *Burgergasse* (heute Ocnei Str.) Nr. 466 *Zu den drei Marokanern*<sup>288</sup>. In allen Cafés wurden außer Kaffee Schokolade, Tee und Rosolio (ein Likör) angeboten. Vermutlich war der Letztgenannte für die Kaffeehausbesucher sehr wichtig, da der Magistrat Johann Baptist Trevas aus Trieste die Einfuhrgebühren für denselben herabsetzte<sup>289</sup>. Konditorei- und Patisserieerzeugnisse gehörten nicht zum Angebot der Cafés, und Konditoreien wurden erst einige Jahrzehnte nach diesen eingerichtet. Die Zerstreuungen, die Kaffeehäuser ihren Gästen boten, waren Billiard, Kartenspiele, Tric-Trac (Backgammon) und Zeitungslesen<sup>290</sup>.

Die Tatsache, dass der Hochmeistersche Kalender von 1790 keine Konditoreien erwähnt, bedeutet jedoch nicht, dass die Hermannstädter auf Süßigkeiten verzichteten

---

<sup>287</sup> [https://de.wikipedia.org/wiki/Wiener\\_Kaffeehaus](https://de.wikipedia.org/wiki/Wiener_Kaffeehaus)

<sup>288</sup> Cornel Lungu, Liliana Popa (eds.), *Hermannstadt im Jahre 1790/Sibiul în anul 1790*, editat și tipărit de Martin Hochmeister, Sibiu, Honterus, 2015, S. 132.

<sup>289</sup> *Ibidem*, S. 132, Fussnote 103.

<sup>290</sup> *Ibidem*, S. 132.



mussten. Bereits 1776 arbeiteten die Konditore Anton Geist und Sebastian Wirth in Hermannstadt, während 1790 Jakob Buchenröder in der *Sporergasse* (heute General Magheru Str.) Nr. 329 und Magdalena Wirthin, – vermutlich die Witwe Sebastians – in der *Heltauergasse* Nr. 180 süße Köstlichkeiten zubereiteten<sup>291</sup>. Die Zuckerbäcker und Zuckerbäckerinnen waren keine Heimischen, diese kamen meist aus Wien. *Die Konditore, unübertroffene Meister der Zubereitung der feinsten Kuchen nach Wiener Rezepten, wurden bei der Anerkennung des Stadtbürgerrechts* (das sehr schwer erhältlich war) *bevorzugt. Obwohl sie anfangs als Modefloskeln betrachtet wurden, haben die Sachsen Konditoreierzeugnisse bald schätzen gelernt*<sup>292</sup>.

Anfang des 19. Jh. hat sich der Schweizer R. D. Gaudenz in Hermannstadt niedergelassen, dessen elegante Konditorei ein halbes Jahrhundert lang von den bemittelten Hermannstädtern gern besucht wurde<sup>293</sup>.

Ab der Mitte des 19. Jhs. gab es zahlreiche Gaststätten, in denen sich die Städter mit einem Kaffee und Kuchen verwöhnen ließen. Am Großen Ring Nr. 12 hatte Alois Wohlgemuth seine berühmte Konditorei, und seine Mutter, Susanna, stellte auf der *Kleinen Erde* (Filarmonicii) das feinste Gebäck her<sup>294</sup>. Nahe am Stadttheater (heute Thaliasaal), in der *Wiesengasse* (Tipografilor Str.) Nr. 19 hatte A. Correni eine ansehnliche Konditorei, die später A. Berger erwarb. In den 60er Jahren des 19. Jahrhunderts wetteiferten die Konditoreien *Janda*, deren Adresse Großer Ring Nr. 15 war, und die von F. Klaus, in der *Heltauergasse* gelegen, miteinander<sup>295</sup>. Ein gut besuchtes Lokal war die Konditorei *Frentz*, die im Eckhaus Heltauergasse/Honterusgasse (N. Bălcescu Str. und Al. Papiu Ilarian) eingerichtet war<sup>296</sup>. Zwischen 1860 und den 90er Jahren war das *Café Lázár* auf der *Bretterpromenade* (Piața Unirii) ein Treffpunkt für zahlreiche Persönlichkeiten Hermannstadts, ein Ort, an dem man feine Getränke genoss, wo Zeitungen gelesen, die Tagespolitik besprochen und Billiard gespielt wurde<sup>297</sup>. In einer Anzeige, die im *Siebenbürgisch-Deutschen Tageblatt* vom 19. Mai 1888 veröffentlicht wurde, wirbt das *Café Lázár* um das weibliche Publikum, das in der *Damenveranda*, fern von indiskreten Blicken, einen *Eiskaffe* genießen kann<sup>298</sup>. Anlässlich der Eröffnung seiner Konditorei in der *Heltauergasse* Nr. 20, Ereignis, das am 1. Mai 1888 stattfinden sollte, wendete sich Victor Bunyevacz ebenfalls mittels einer Anzeige im *Siebenbürgisch-Deutschen Tageblatt*, der wichtigsten deutschsprachigen Tageszeitung, die von 1874 bis 1941 in Hermannstadt erschienen ist, an seine

---

<sup>291</sup> *Ibidem*, S. 201.

<sup>292</sup> Angelika Schaser, *Josephinische Reformen und sozialer Wandel in Siebenbürgen, Die Bedeutung des Konzivilitätsreskriptes für Hermannstadt*, Stuttgart, Franz Steiner Verlag, Stuttgart 1989.

<sup>293</sup> <https://povestisasesti.com/2013/07/28/povesti-dulci-de-odinioara-cafenele-si-cofetarii-in-sibiul-vechi-partea-i/>

<sup>294</sup> *Ibidem*.

<sup>295</sup> *Ibidem*.

<sup>296</sup> *Ibidem*.

<sup>297</sup> *Ibidem*.

<sup>298</sup> Werbung Café Lázár, in „Siebenbürgisch-Deutsches Tageblatt“, Nr. 4390, 19. Mai 1888, S. 502.

potenziellen Kunden. Diesen verspricht er, ihnen die anspruchvollsten Wünsche zu erfüllen und große Bestellungen für besondere Ereignisse entgegen zu nehmen. Desgleichen bietet er Monatsabonnements für Kaffee und ein Stück Gebäck zu 3 Florin an.

Die berühmte Konditorei *Julius Boda* befand sich am Großen Ring Nr. 13, Ecke *Heltauergasse*. Boda, der wusste wie wichtig Werbung war, hat seine Spezialitäten sowohl in der Tagespresse als auch in Kalendern und im *Adressbuch* der Stadt Hermannstadt angepriesen. Im Adressbuch für das Jahr 1901 verspricht der Konditor seinen Kunden nicht nur Bonbons, Torten, Schnitten, Schokolade, Cremes, Gefrorenes und Parfait von hervorragender Qualität, sondern auch zu den besten Preisen<sup>299</sup>, und am 24. Februar 1904 benachrichtigt er das *p. t. Publikum*, dass er eine Filiale in der *Heltauergasse* Nr. 61, Eckhaus *Hermannsplatz* (Piața Unirii), eröffnet habe, in der er täglich frische *Mehlspeisen und Torten, feine Bonbons, Gefrorenes und Eiskaffee, Milchkaffee, Schokolade, feine Liköre und erlesene Weine* anbietet.

Eine andere Gaststätte, in der sich die hohe Gesellschaft traf, war das *Palais Habermann* – (danach *Hotel Boulevard*, heute *Continental Forum*). Der rechte Flügel des heutigen *Hotel Continental Forum* wurde 1876 errichtet und hieß – nach seinem Inhaber, dem Bierfabrikanten Johann Habermann – *Palais Habermann*. Das *Café Habermann* hatte eine Terrasse mit Ausblick auf die Promenade, und am 3. Juni 1884 wurde die *Bierhalle Habermann* eröffnet, die sich an der Ecke zum Stadtpark, heute ASTRA-Park, befand. Um 1910 kaufte das Konsistorium der orthodoxen Kirche das Palais und beschloss 1912 ein Hotel an der Ecke *Mühlgasse* (Șaguna Str.) zu errichten. Dieses wurde im März 1914 eröffnet und führte zwischen 1915 und 1923 den Namen *Hotel Europa*<sup>300</sup>.



*Hotel Europa ehemals Boulevard, heute Continental Forum, 1916*

<sup>299</sup> *Adressbuch der k. freien Stadt Hermannstadt* (herausgegeben vom Bürger- und Gewerbeverein), IX. Jahrgang, Hermannstadt 1901, S. XXI.

<sup>300</sup> <https://povestisasesti.com/2013/07/28/povesti-dulci-de-odinioara-cafenele-si-cofetarii-in-sibiul-vechi-partea-i/>; <http://www.razvanpop.ro/2010/05/30/istoria-orasului-nostru-sibiu-36/>

Das imposante *Unicum* in der Quergasse (Tribunei Str.) wurde 1901 im Baustil der Zeit, dem Jugendstil (*art nouveau*) errichtet und beherbergte ein *Café*, ein *Restaurant*, einen *Theatersaal* und das berühmte *Hermaniazimmer* des gleichnamigen Männerchores. Das *Unicum* war ein wichtiges gesellschaftliches und kulturelles Zentrum, in dem man sich im Restaurant oder *Café* sowie zu Veranstaltungen wie Theater oder Konzerten traf. Im *Unicum* wurden auch mondäne Bälle und Tanzabende veranstaltet. Emil Kirscher, der Inhaber des Gebäudes, besaß außer dem *Unicum* eine Salamifabrik sowie einen Gasthof. Er war der Schwiegersohn Johann Kesslers, Eigentümer des größten Schlachthofes in Hermannstadt sowie einer Wurstwarenfabrik<sup>301</sup>.

Bis zur Eröffnung des des neuen *Römischen Kaisers* im Jahre 1895 war das *Café Moeferd* im *Corpskommando*-Gebäude, in der *Heltauergasse* Nr. 6, das größte und eleganteste Kaffeehaus im Zentrum der Stadt. Außer der lokalen Presse konnten hier auch ausländische deutsche Publikationen wie *Neue Freie Presse* oder *Wiener Journal* gelesen werden. In der *Sporergasse* (General Magheru) Nr 2, befand sich das *Café* und die *Konditorei Seiser*, deren Inhaber Oskar Seiser war. Dieser hatte Filialen in der *Saggasse* (Turnului Str,) Nr. 12 und seit 1911 im *Erlenpark* (Parcul Sub Arini). Das Letztgenannte war nur in der Zeitspanne vom 1. Mai bis zum 15. Oktober geöffnet und bot seinen Gästen außer Konditoreierzeugnissen kalte Speisen, Wein und Bier an. Außerdem gab die Militärkapelle hier wöchentlich Konzerte.

Alfred Seiser war Inhaber einer Konditorei im *Bodenkreditanstaltsgebäude* in der *Sporergasse* sowie einer Filiale in der *Elisabethgasse* (9 Mai Str.) Nr 25, die er 1901 eröffnete, wie wir aus einer Anzeige im *Siebenbürgisch-Deutschen Tageblatt* erfahren.

*Die Hermannstädter Promenade war einst ein eleganter Boulevard, eine Paradedstraße, in der die hohe Gesellschaft spazieren ging. Sie entstand 1791 zwischen der Hallerbastei und dem Dicken Turm und wurde später bis zum Heltauer Tor verlängert. Die obere Promenade, von Blumengärten und schattigen Alleen umgeben, war beliebter Treffpunkt für Kinder, Jugendliche sowie für die hohe Gesellschaft*<sup>302</sup>. Zu Beginn des 20. Jhs. gehörte die Konditorei auf der Promenade, deren Pächter Viktor Müller war, zu den eleganten Gaststätten der Stadt. Außer erlesenen Süßspeisen und Getränken gab es hier seit Anfang des dritten Jahrzehnts des 20. Jhs jeden Mittwoch Konzerte der Stadtkapelle unter der Stabführung von Alfred Novak<sup>303</sup>.

Während der *belle époque* (Ende des 19. Anfang des 20. Jhs) wurde Hermannstadt auch *Klein Wien* genannt. Damals kannte die Stadt eine ihrer besten Jahre, gekennzeichnet durch Wohlstand, durch reges gesellschaftliches und kulturelles Leben sowie durch Vornehmheit. Der Erste Weltkrieg setzte allem ein Ende und brachte Armut, Lebensmittelknappheit, Krankheiten und Tod.

---

<sup>301</sup> *Ibidem.*

<sup>302</sup> *Ibidem.*

<sup>303</sup> *Ibidem.*

\* \*  
\*

Bevor ich über die Cafés und Konditoreien der Zwischenkriegszeit schreibe, möchte ich kurz ein Kochbuch der *belle époque* erwähnen, dessen erste Ausgabe 1897 erfolgte. Ich besitze die 6. verbesserte Auflage von 1911<sup>304</sup>. Elise Fröhlich, die Autorin des Werkes *Die siebenbürgische Küche. Ein Kochbuch für deutsche Frauen*, das in Hermannstadt, Wien und Leipzig herausgegeben wurde, war eine Dame der höheren Gesellschaft, die ihre Kenntnisse an jüngere Frauen weitergeben wollte und diesen nicht nur Rezepte schenkte, sondern ihnen auch wertvolle Ratschläge zur Haushaltung erteilte<sup>305</sup>. Der Untertitel muss im Kontext der Zeit verstanden werden, als alle siebenbürgischen Ethnien ihr politisches, gesellschaftliches und kulturelles Leben selbst gestalteten und dabei ihre eigene Sprache verwendeten. Die Küche der siebenbürgischen Rumänen, Sachsen und Ungarn weist infolge des mitteleuropäischen Einflusses viele Gemeinsamkeiten auf, jedoch auch beträchtliche Unterschiede<sup>306</sup>.

Das Kochbuch, das über 1400 Rezepte enthält, ist von der Graphik her sehr schön gestaltet, da alle Kapitelanfänge mit schönen Jugendstilvignetten und -initialen geschmückt sind.

Der Teil, der den Desserts gewidmet ist – denn nur dieser hat Bezug zu diesem Kapitel – ist ziemlich ansehnlich (S. 127-247), in sechs Abteilungen gegliedert und enthält: *Butterteig, Mehlspeisen und Strudeln* (S. 127-135); *Germteig-Mehlspeisen und Kuchen-Bäckereien* (S. 136-162); *Süße Mehlspeisen, Köche, Aufläufe, Puddings* (S. 163-181); *Torten und kleine Bäckereien* (S. 182-223); *Weihnachts-Bäckereien und Teegebäck* (S. 224-230); sowie *Zucker-Glasuren, Gefrorenes, Crêmes, Übergüsse und Sulzen* (S. 231-247). Viele dieser Süßspeisen waren in den Hermannstädter Konditoreien vom Ende des 19. und Anfang des 20. Jhs. zu haben. Einige davon wurden jahrhundertlang fast ohne Unterbrechung gebacken und erfreuen auch heute noch die Geschmacksknospen der Feinschmecker. Zu den jahrhunderealten Rezepten, die im Habsburgerreich verbreitet waren, zählen *Gugelhupf* (S. 140, 141 și 324), *Linzertorte* (S. 191, 226, 229), *Schokoladetorte* (S. 325), *Lebzelter* (S. 211, 212, 225), *Obers-Faum Rollen* (S. 219), während andere wie *Torte à la Sacher* (p. 185) und *Indianer Krapfen* (S. 209-210) Erfindungen der ersten Hälfte des 19. Jhs. sind. Aus dem mitteleuropäischen Raum kommen auch die *Cremeschnitte* (S. 205) und die *Dobostorte* (S. 186), die der Konditor, József C. Dobos aus Budapest, 1885

---

<sup>304</sup> Das Kochbuch habe ich von meiner Großmutter Anna Fiedler, geb. Wellmann (1892-1975) geerbt, die 1911 geheiratet hat und es u. a. Als Hochzeitsgeschenk erhalten hat.

<sup>305</sup> Elise Fröhlich, *Die Siebenbürgische Küche. Ein Kochbuch für deutsche Frauen*, Hermannstadt, Wien und Leipzig, 1911.

<sup>306</sup> Der Vergleich der Kochbücher von Elise Fröhlich und Zotti Hodoș ist aufschlussreich.

zu Ehren des Kaiserpaares kreierte; beide Desserts sind auch heutzutage beliebt<sup>307</sup>. Unter dem Namen *Russische Crème* (S. 241) verbirgt sich in Elise Fröhlichs Kochbuch das Rezept der berühmten *Russischen eleganten*<sup>308</sup>, die in Rumänien seit der kommunistischen Zeit als *Tort cu fructe/Früchtetorte* vermarktet wird. Vor wenigen Jahrzehnten noch durften in Hermannstadt *Harlequin* (S. 159), *Non plus ultra* (S. 217), *Vanille-Kränzchen* (S. 222) *Nuss-Busserl* (S. 218) und viele andere feine Bäckereien von Festtafeln nicht fehlen. Über den Ursprung des *Harlequin/Harlekin* habe ich nichts erfahren können. In einem kulinarischen Blog wird behauptet, dass das Rezept während der Zwischenkriegszeit in den Haushaltsschulen Rumäniens gelehrt wurde, sodass diese Schnitte im ganzen Land bekannt geworden ist<sup>309</sup>. Die Wiedergabe des Rezepts in Elise Fröhlichs Kochbuch erbringt jedoch den Beweis, dass der Harlekin schon lange vor der Zwischenkriegszeit bekannt war.

Das Kochbuch enthält desgleichen Rezepte lokaler Spezialitäten wie *Hanklich* (S. 142-143), *Hiebes* (S. 143-144), *Siebenbürger Obstkuchen* (S. 156), *Heltauer Kuchen* (S. 226), *Siebenbürgischer Lebkuchen* (S. 212) u. a. Obzwar sich Süßspeisen heute nicht mehr so großer Wertschätzung erfreuen wie früher – man ernährt sich bewusster und meidet den Zucker – so sind die alten Rezepte dennoch attraktiv und wohlschmeckend.

\* \*  
\*

Im Adressbuch des Municipiums Hermannstadt, das im Verlag *Reclama Sibiului* herausgegeben wurde (wahrscheinlich im Jahre 1936, da ein handschriftlicher Eintrag des Besitzers *Pimen* [Constantinescu], *20. April 1936 Hermannstadt lautet*), sind zwanzig Konditormeister angegeben<sup>310</sup>. Einige von diesen besaßen schon vor dem I. Weltkrieg Konditoreien, wie Franz Bittner, dessen Lokal sich seit 1871 in der Saggasse (Turnului Str.) Nr. 22 befand, Gustav Schintzel, seit 1905 Inhaber einer Konditorei in der Elisabethgasse (9 Mai Str.) und Oskar Seiser, der vor dem Krieg Inhaber von drei Lokalen war und jetzt eine Konditorei in der Sporergasse Nr. 2 führte. Von den zwanzig aufgelisteten Konditoreien wurden nur drei dem *ersten* Rang zugeordnet, nämlich *Die Eule* in der Königin Maria Straße Nr. 51-53 (Heltauergasse), deren Inhaber Adolf Gündisch war, die des Virgil Bunea, eröffnet 1934, die erste Konditorei der Stadt, deren Besitzer ein Rumäne war, in der Königin Maria Straße Nr. 33 und jene B. Embachers in der Saggasse Nr. 33. Die Konkurrenz zwischen den Konditoren muss recht hart gewesen sein, da alle versuchten, die Kundschaft mit *hochwertigen Erzeugnissen und niedrigen Preisen* anzulocken. *Die Eule* fügte noch

---

<sup>307</sup> Siehe das Kapitel "Cea mai bună carte românească de bucate din Imperiu". [*Das beste rumänische Kochbuch des Habsburgerreiches*] *Poftă bună!* [Guten Appetit] von Zotti Hodoș, Caransebeș/Karansebesch 1900

<sup>308</sup> <http://www.creeaza.com/familie/alimentatie-nutritie/retete-culinare/RUSSISCHE-ELEGANTE-TORTE993.php>

<sup>309</sup> <https://www.adihadean.ro/2015/11/prajitura-arlechin/>

<sup>310</sup> *Carte de adrese a Municipiului Sibiu* [Adressbuch des Municipiums Hermannstadt], Sibiu, Editura Reclama Sibiului, f. a., S. 117-118.

hinzu, dass ihre Erzeugnisse wiederholt mit Goldmedaillen ausgezeichnet worden wären<sup>311</sup>.

Der Schwanengesang der privaten Konditoreien erklang 1947, als die kommunistische Propaganda ihre Inhaber als Ausbeuter abgestempelte. Bald danach sollten ihre Lokale verstaatlicht werden. Der erste Schritt auf dem Weg zur Verstaatlichung war die Gründung der *Handwerklichen Produktionsgenossenschaft der Konditore 21. Dezember (Cooperativa de Producție Meșteșugărească a Cofetarilor 21 Decembrie)*, die acht Verkaufsläden im Stadtzentrum besaß. In der Zeitspanne bis zur Mitte des Jahres 1948, als die eigentliche Verstaatlichung erfolgte, haben die Konditoreien Sabri Cazimis in der Elisabethgasse, Oskar Seisers in der Sporengasse, Straße, die nun den Namen des russischen Generals Molotow trug, und Felix Widmanns in der Quergasse überlebt, dann die Bonbonerie Halil Isacovici in der Elisabethgasse Nr. 9, die Konditorei Schintzel in derselben Straße sowie die des Adalbert Tiboldy in der Saggasse<sup>312</sup>.

Auch in kommunistischer Zeit versüßten die Hermannstädter gerne ihr Leben mit einem Kuchen und Fruchtsaft, die sie in einer der zentral gelegenen Konditorei *Macul Roșu* [Roter Mohn], *Trandafirul Roșu* [Rote Rose] oder *Perla* zu sich nahmen. *Macul Roșu* war die ehemalige Konditorei Alfred und später Oskar Seisers. Der Eingang und die Theke befanden sich in der Sporengasse (General Magheru Str.) Nr. 2, während der Speisesaal einen Raum im Nebenhaus, Großer Ring Nr. 12, besetzte. Im besagten Haus war die *Bodenkreditanstalt* bis 1907 untergebracht, als sie in das neue Gebäude gegenüber dem Brukenthalmuseum umzog. Heute beherbergt die ehemalige *Bodenkreditanstalt* das Bürgermeisteramt des Munizipiums Hermannstadt.

Der *Rote Mohn/Macul Roșu* war keine anspruchsvolle Konditorei, ihre Erzeugnisse waren aber bis zum letzten Jahrzehnt der kommunistischen Zeit, als sich die Lebensmittelknappheit bemerkbar machte und nichts mehr wie vorher schmeckte, von guter Qualität. Während der warmen Jahreszeiten gab es einen Verkaufsstand vor dem Lokal, wo *Vanillekipfel*, *Apfel-* und *Quarkstrudel*, *Käsepalatschinken*, *Éclair* oder *Choux à la Crème* angeboten wurden. Die Konditorei hat auch nach 1990 überlebt, dann verwandelte sie sich in eine Konditorei mit Bar, um zuletzt nur noch Bar zu sein<sup>313</sup>.

Die Geschichte der *Roten Rose/Trandafirul Roșu* ist bis zu einem gewissen Zeitpunkt auch jene des benachbarten Restaurants *Zur Eule*, ein Name, den sie bis zum Jahre 1922 trug. Der Inhaber derselben, Adolf Gündisch, hat in der Heltauergasse 51-53 ein Café, eine Konditorei und ein Restaurant geleitet. In einer Werbung der Zwischenkriegszeit wurde die Konditorei als *die bekannteste präsentiert, die alle Spezialprodukte des Gewerbes in bester Ausführung anbietet*. Bis zum neunten Jahrzehnt des 20. Jhs. war das Angebot an köstlichen Kuchen und Torten bei der *Roten Rose/Trandafirul Roșu* ziemlich groß. Hier konnte man *Éclair* und *Choux*

---

<sup>311</sup> *Ibidem*, S. 117

<sup>312</sup> <http://www.tribuna.ro/stiri/eveniment/pe-cand-sibienii-se-indulceau-in-oras-vechi-cofetarii-sibiene-i-123703.html>

<sup>313</sup> <http://www.tribuna.ro/stiri/eveniment/pe-cand-sibienii-se-indulceau-in-oras-la-macul-rosu-unde-stia-lumea-ca-merg-navetistii-125457.html>

*à la Crème*<sup>314</sup>, *Amandine* und *București* – beide Kreationen der '60er Jahre, – *Savarin*, *Obsttorte* (Russische elegante), *Dobostorte*, *Cremeschnitte*, *Apfelkuchen* u. a. genießen. Die Konditorei *Trandafirul Roșu* bestand bis Mitte der 2000er Jahre fort, als sie von einem Kleidergeschäft und dann von Samsonite abgelöst wurde<sup>315</sup>.

Die Konditorei *Perla* wurde am 31. Mai 1976 am Großen Ring in dem Haus eröffnet, das im 17. Jh. im Besitz von Valentin Frank von Frankenstein war und wo sich Ende des 19. Jhs. das Café Frenzt befunden hatte. Die Konditorei war eigentlich in den Räumlichkeiten zweier Häuser eingerichtet und nahm somit auch einen Teil des Hauses N. Bălcescu Straße Nr. 2 ein, in dem Ende des 19. Jhs. das Café Julius Boda und in der Zwischenkriegszeit die Konditorei Oskar Seiser untergebracht waren. *Perla* war die eleganteste Konditorei der Stadt und erinnerte an die vorkommunistische Zeit oder an ähnliche Einrichtungen in Mittel- und Westeuropa. Die Atmosphäre des Lokals war dezent, die Einrichtung geschmackvoll und die Preise relativ hoch. Die dargebotenen Konditorei- und Patisserieerzeugnisse waren meist nach französischen und mitteleuropäischen Rezepten zubereitet worden sowie nach heimischen Rezepten der 1960er Jahre. *Obstsalat*, *Profiterol* oder *Eiskaffee* gehörten zu den Köstlichkeiten der Konditorei. Der Mangel an Lebensmitteln, der die letzten Jahre der Ceaușescu-Ära kennzeichnete, hat auch dieser Konditorei arg zugesetzt. Wie alle anderen traditionsreichen Konditoreien der Stadt verschwand auch die *Perle* in den Jahren nach der politischen Wende von 1989<sup>316</sup>.

Die Tatsache, dass die meisten einstigen Konditoreien nach 1989 geschlossen wurden, bedeutet jedoch nicht, dass heutzutage in Hermannstadt keine Konditoreierzeugnisse mehr genossen werden. Insbesondere im letzten Jahrzehnt wurden zahlreiche neue Lokale und Zuckerbäckereien eröffnet, die ein sehr reiches Angebot haben, das von traditionellen Erzeugnissen über innovative bis hin zu exotischen reicht. Das Jahr 2019, in dem Hermannstadt die Hauptstadt der „Europäischen Gastronomischen Region“ sein wird, stellt auch die Konditorei vor neue Herausforderungen und wird ihnen die Möglichkeit bieten ihr Können und ihre Kreativität unter Beweis zu stellen.

---

<sup>314</sup> Klassische französische Desserts, die aus Brandteig und Vanillecreme (crème pâtissière à la vanille) hergestellt werden Die beiden Desserts unterscheiden sich nur in ihrer Form. Seit vielen Jahren ist Éclair das Lieblingsdessert der Franzosen <https://www.welt.de/icon/essen-und-trinken/article163447665/Wenn-es-beim-Baecker-genau-ein-Produkt-gibt.html>

<sup>315</sup> <http://www.tribuna.ro/stiri/eveniment/foto-pe-cand-sibienii-se-indulceau-in-oras-trandafirul-roșu-la-cativa-pasi-de-pacea-125896.html>.

<sup>316</sup> <http://www.tribuna.ro/stiri/eveniment/pe-cand-sibienii-se-indulceau-in-oras-la-perla-se-trage-plasa-124293.html>



*Konditorei Julius Boda (ungef. 1900)*



*Café Habermann (1900)*





Gruss aus Hermannstadt.

*Restaurant und Café im Erlenpark (1905)*



*Restaurant und Café Unicum*  
(1901, 1910)



## **„Das beste rumänische Kochbuch des Habsburgerreiches“ Poftă bună! [Guten Appetit] von Zotti Hodoș, Caransebeș/Karansebesch 1900**

Dem Namen Zotti Hodoș bin ich zum ersten Mal vor einigen Jahren begegnet, als ich in der Publikation *Telegraful Român* nach Werbung suchte. In der Ausgabe vom 31. August (dem julianischen Kalender zufolge 13. September) 1921 wurde dem Publikum mitgeteilt, dass *der erste Teil des Kochbuchs Poftă bună von Zotti Hodoș gerade erschienen sei. Dieser Teil enthält 162 Rezepte für Suppen, Tschorben, Assietten, Fleisch und Soßen – und am Schluss Menüs für den Alltag und für festliche Gelegenheiten. Das Buch kostet 6 Lei und wird in der Buchhandlung der Erzdiözese Hermannstadt und in anderen Buchhandlungen verkauft*<sup>317</sup>.

Zwei Monate danach, in der 84. Ausgabe des gleichen Periodikums, wurde die Annonce von neuen gebracht, diesmal ist aber von zwei Lieferungen desselben Kochbuchs die Rede: *In der Buchhandlung der Erzdiözese in Hermannstadt, Fleischergasse 45, werden die besten Kochbücher Poftă bună von Zotti Hodoș verkauft. Es sind bisher erschienen: I Teil à 6 Lei, III. Teil à 10 Lei, IV. Teil à 10 Lei . Postgebühren à 2.50 Lei*<sup>318</sup>.

Weitere Recherchen<sup>319</sup>, haben ergeben, dass die Autorin bereits seit dem Ende des 19. Jhs. Bücher veröffentlichte. So gab sie 1897 in Caransebeș, in der Reihe *Biblioteca noastră*, deren Direktor ihr Mann Enea Hodoș war, die Komödie *Întocmai!* [Ganz genau!], vermutlich eine Übersetzung aus dem Französischen, heraus, In der gleichen Buchreihe erschien 1899 die erste Lieferung des Kochbuches *Poftă bună!*, ein Ereignis, das die Zeitschrift *Tribuna poporului* aus Arad, am 22. Juni (4. Juli) begeistert begrüßte: *wir teilen unseren Lesern mit, dass unter 420 Einträgen über 600 Rezepte aus der praktischen und modernen Küche zu finden sind. Dieses Buch kann in allen rumänischen Haushalten verwendet werden. Es enthält [...]. Rezepte für Suppen, Tschorben, Assietten, Pasteten, Sülze, Gelatine, nationalem und französischem Braten, Torten, Parfaits, Gefrorenes, Tees, Liköre usw. Preis 70Kr, Porto 5Kr. Kann bei Frau Zotti Hodoș, Caransebeș, bestellt werden*<sup>320</sup>. Im nächsten Jahr (1900) kam die zweite Lieferung dieses Kochbuches auf den Markt.

1914, im Jahr des Ausbruchs des Ersten Weltkrieges, brachte Frau *Hodoș* ein nächstes Kochbuch in Hermannstadt heraus, das den Titel *Masă ieftină. Gătirea mâncărilor de dulce și de post. Rețete de bucate simple și bune*, (Billiges Essen. Gerichte für Fasten- und Fleischtage. Rezepte für einfache und gute Speisen) trägt, ein Buch, das in der schweren Kriegszeit, willkommen war.

<sup>317</sup> *Telegraful Român*, LXIX Jg., Nr. 69, 31. August (13. September) 1921, Sibiu, S. 4.

<sup>318</sup> *Ibidem*, LXIX Jg., Nr. 84, 23. November (6. Dezember) 1921, Sibiu, S. 4.

<sup>319</sup> <http://www.biblicad.ro/bnr/brmautori.php?aut=h&page=320&&limit=20>.

<sup>320</sup> *Tribuna poporului*, III. Jg., Nr. 120, 22. Juni (4. Juli) 1899, Arad, S. 4.

<https://core.ac.uk/download/pdf/44697770.pdf>

Leider besitzt keine der öffentlichen Bibliotheken in Hermannstadt die Kochbücher dieser interessanten Autorin. Meine Suche bei Freunden und Bekannten war schließlich erfolgreich. Die bekannte Hermannstädter Archivistin, Frau Liliana Popa, der ich an dieser Stelle herzlich danke, stellte mir die zweite Lieferung von *Poftă bună!* (Caransebeș 1900) zur Verfügung, ein Erbstück von ihrer Großmutter. Bevor ich diese bibliophile Rarität untersuche, möchte ich einige Informationen, das Ehepaar Hodoș betreffend, bringen.

Enea Hodoș (1858, Roșia Montană-1945, Hermannstadt), Abkömmling einer berühmten siebenbürgischen Intellektuellenfamilie, war Ethnologe, Schriftsteller und seit 1904 Mitglied der Rumänischen Akademie. 1877 inskribierte er an der Wiener Universität, wo er sich – als Stipendiat der Gesellschaft *Transilvania*, – vier Jahre lang für den Arztberuf vorbereitete. 1880 verließ er Wien, um in Budapest Literatur und Philosophie zu hören, jedoch kam er bald wieder nach Wien zurück. Nach Studienabschluss kehrte er nach Siebenbürgen zurück und war zunächst Lehrer an der Rumänischen Mädchenschule in Hermannstadt und danach, von 1889 bis 1905, Professor für Rumänisch und Magyarisch am theologisch-pädagogischen Institut in Caransebeș. Infolge eines Konflikts mit dem dortigen Protopopen hat der Professor 1905 Caransebeș verlassen und wurde in Hermannstadt ansässig, wo er – mit einer kurzen Unterbrechung von 1919 bis 1920, als er in Sighetul Marmației eine Normalschule einrichtete – , bis an sein Lebensende verblieb<sup>321</sup>.

Wenn das Leben und Wirken Enea Hodoșs bekannt und ergründet ist, so können wir über das von Zotti nur Vermutungen anstellen. Aus der Stammtafel der Familie Hodoș, die online abrufbar ist<sup>322</sup>, geht hervor, dass Zotti die Tochter Gheorghe Seculas (1839-1884), eines Kämpfers für die Rechte der Rumänen, und dessen Frau Iudita war. Aus derselben Tafel erfahren wir, dass das Ehepaar Zotti und Enea Hodoș eine Tochter namens Astra hatte, die einen Sohn aus der ersten Ehe von Constanța Hodoș, geborene Taloș, ehelichte. Die Stammtafel gibt Aufschluss darüber, dass auch die bemittelte rumänische Gesellschaft nur innerhalb ihres Kreises familiäre Bindungen einging.

Als Tochter aus gutem Hause hat Zotti eine gute Erziehung genossen und sprach rumänisch, ungarisch, französisch und deutsch. Vermutlich hat sie eine *Schule für höhere Töchter* in Wien besucht, eine Schule, in der die Zubereitung erlesener Speisen und elegantes Benehmen Lehrfächer waren. Die von ihr vorgeschlagenen Rezepte beweisen, dass sie die internationale, insbesondere die mitteleuropäische Küche, gut kannte, jedoch auch die französische, englische und rumänische, die Letztgenannte mit ihrem orientalisch-balkanischem Einschlag. Unsere Annahme, dass sie eine Schule in Wien besucht hätte, stützt sich auf zahlreiche deutsche Begriffe oder Austriazismen, die sie in den Rezepten verwendet: *Markbein, Lungenbraten, Tafelöl, Brösel, Muskatnuss, Kohl, Spinat, Erbsen, Holzfleisch, Mandelkoch, Blätterteig, Buttermilch* sind nur einige davon. Desgleichen erzählt sie von dem

---

<sup>321</sup> Siehe : [https://ro.wikipedia.org/wiki/Enea\\_Hodoș](https://ro.wikipedia.org/wiki/Enea_Hodoș).

<sup>322</sup> [https://ro.wikipedia.org/wiki/Familia\\_Hodoș](https://ro.wikipedia.org/wiki/Familia_Hodoș).

berühmtem Wiener Restaurant Riedhof<sup>323</sup>, wo sie den besten Tafelspitz ihres Lebens gegessen hätte<sup>324</sup>.

Da uns nicht bekannt ist, wann das Ehepaar Hodoș geheiratet hat, können wir nur annehmen, dass Zotti die Idee ein Kochbuch zu schreiben, in Hermannstadt kam, zu der Zeit als Enea Lehrer an der Rumänischen Mädchenschule war. Gegen Ende des 19. Jhs. war Mädchenerziehung auch für die rumänische Gesellschaft Siebenbürgens ein wichtiges Anliegen. Solide Kenntnisse im Bereich der Gastronomie, d.h. der internationalen und heimischen Feinküche waren für eine künftige Dame unentbehrlich, da diese nicht nur einen Haushalt leiten musste, sondern auch Repräsentationspflichten hatte. Gleich- oder Höhergestellte zum Essen einzuladen und köstliche Speisen mit fremden Namen aufzutragen, war dem Ansehen der Familie dienlich. Zottis Werk war demnach für ein sehr wichtiges Buch für rumänische Haushalte.

Während der *belle époque* gab es in Siebenbürgen zwar genügend gastronomische Literatur in deutscher oder ungarischer Sprache, aber keine oder beinahe keine in rumänischer. Die Suche nach rumänischen Kochbüchern, die vor oder gleichzeitig mit dem Zotti Hodoș in Österreich-Ungarn (Siebenbürgen gehörte nach 1867 zu Ungarn) erschienen sind, blieb erfolglos. In der Zeitschrift *Luceafărul*, die in Arad herausgegeben wurde, erschien im 2. Heft von 1909 ein kurzer Leserbrief, in dem eine Frau Lucia R. aus Timișoara/Temesvar das Werk *Poftă bună*, das bei der Autorin in Hermannstadt bestellt werden konnte, als bestes rumänisches Kochbuch anpries<sup>325</sup>.

Das Exemplar von 1900, von dem fortan die Rede ist, trägt Spuren seines Alters sowie Fingerabdrücke mehrerer Generationen von Hausfrauen, die sich seiner bedient haben. Trotz erheblicher Gebrauchspuren, Flecken und fehlenden Seiten (39-65; 246-251 sowie die paar letzten) ist es nicht schwer, das Charakteristische dieses Kochbuchs herauszufinden. Das Kochbuch enthält einerseits teure und komplizierte Rezepte, die für die Elite bestimmt waren – zur Zubereitung von Pasteten, gefüllter Kapauner und Fasane, verschiedenem Wildbret, Soßen, Torten und anderen köstlichen Desserts – und andererseits einfache, preiswerte Gerichte, die sich auch weniger Bemittelte leisten konnten. Das Buch ist in zehn Kapitel gegliedert (I. Suppen, Tschorben; II Assiettes; III Gesottenes und Soßen; IV Gemüse; V Braten, Beilagen, Salate; VI Gebäck; VII Torten und Bonbons; VIII Cremes, Parfait; IX Gefrorenes; X Süßigkeiten, Kompotts, verschiedene Getränke), gefolgt von Menüs für gewöhnliche und Festtage (nach Jahreszeiten geordnet), Erläuterungen und Inhaltsverzeichnis.

Gleich anderen Autorinnen oder Autoren übernimmt Zotti Hodoș bewährte Rezepte von Familienmitgliedern und Bekannten und setzt die Namen der Betreffenden in Klammer. So erscheinen in *Poftă bună!* Namen wie: Judita Secula, Ana, Cornelia, Eugenia, și Lucreția Hodoș, Ada Bălaș, Maria Ghidiu, Olivia Vuia, Sofia

<sup>323</sup> <https://www.wien.gv.at/wiki/index.php/Riedhof>.

<sup>324</sup> Zotti Hodoș, *Poftă bună!*, *Carte de bucate*, Partea II, Caransebeș, Tipografia Diecezană, 1900, S. 72.

<sup>325</sup> *Poșta redacției* [Von der Redaktion], in „*Luceafărul*“, Nr. 2, 1909, S. 48.

Pap, Amalia Lazici, Emilia Mureșanu, Sidonia Maior, Elisaveta Curta, Ida Faur, Letiția Onciu, Netta Călcunariu.

Der Preis des Buches wurde sowohl in ungarischer Währung – 56 Kreuzer – als auch in rumänischer – 70 Bani – angegeben, was darauf schließen lässt, dass es die Autorin nicht nur für die siebenbürgischen Rumänen, sondern auch für die des Königreichs Rumänien geschrieben hatte. Einen anderen Beweis dafür erbringt das Rezept Nr. 286, *Grammelpogatschen=Pogăcele cu jumere*, wo die Autorin erläuterte, dass *jumări* im Altreich *Eierspeise* (Rührei) bedeutet, während die siebenbürgischen Rumänen damit *Grammeln* (Grieben) bezeichnen<sup>326</sup>. Bei Rezept Nr. 174, *Juwetsch, Ghiveci* (ein ratatouilleähnliches balkanisches Gemüsegericht), das sie von Lucreția Hodoș übernommen hat, zählte sie zunächst die in Siebenbürgen bekannten Gemüsearten auf, um mit *Auberginen, Okra* (Gemüseeeibisch), *Puffbohnen* und *Poree* fortzusetzen, fügte jedoch hinzu, dass die Letztgenannten in Rumänien bekannt sind<sup>327</sup>.

In Bezug auf die Menge der Zutaten bemerkte Simona Lazăr – die das Kochbuch Christ Ioninns, das 1865 in Bukarest herausgegeben wurde, überarbeitet und kürzlich herausgegeben hat – dass *die Mengenangaben oftmals fehlen, dafür aber der Preis der Zutaten genannt wird – wie z. B. man nehme Hefe für 2 Kr. oder Mehl für 15 Kr.* Für Simona Lazăr sind diese Informationen sehr wertvoll, da sie beweisen, dass in Siebenbürgen und im Banat am Ende des 19. und Anfang des 20. Jhs. die Preise nicht nur konstant, sondern auf dem gesamten Gebiet gleich waren<sup>328</sup>.

Wie bereits erwähnt, enthält *Poftă bună!* Rezepte aus Siebenbürgen und dem Banat, aus der internationalen französischen, englischen und mitteleuropäischen (deutschen, österreichischen, ungarischen) Küche, jedoch auch Rezepte aus der rumänischen Küche, die vom balkanisch-orientalischen Raum beeinflusst war. Im Falle der siebenbürgischen und banater Rezepte verwendet die Autorin oftmals Regionalismen oder Verballhornungen aus anderen Sprachen, insbesondere aus der deutschen (caralabe von Kohlrübe oder Kohlrabi; pasteturi von Pasteten; a specălui von spicken). Von den siebenbürgischen Gerichten erwähnen wir *Varză ardelenescă* (Siebenbürgisches Kraut) *Varză ca la Cluj* (Klausenburger Kraut), *Costiță de porc ca la Turda* (Turdaer Schweinerippen), *Scoverzi* (in Fett gebackenes Hefegebäck mit Käsefüllung) etc., aus der internationalen *Boeuf à la mode, Lungenbraten à la jardinière, fricassée- Soße, Roastbeef, Rostbraten à la Eszterházy, Netzbraten, Nickles-Pickles* u. a.. Die rumänische Küche ist mit *Plăcinte românești* (Rumänischen Palatschinken), *Salată de pătlăgele vinete* (Auberginensalat), *Musaca* (Musaka), *Musaca de pătlăgele vinete* (Auberginen-Musaka), *Pătlăgele vinete cu smântână* (Auberginen in saurer Sahne) usw. vertreten. Die Siebenbürger Sachsen kannten die Auberginen bis zur Zwischenkriegszeit nicht, Rezepte, in denen dieses Gemüse verwendet wird, kommen erst in neueren Kochbüchern vor.

---

<sup>326</sup> Zotti Hodoș, *op. cit.*, S. 153.

<sup>327</sup> *Ibidem*, S. 99.

<sup>328</sup> Christ Ionin, *op. cit.*, S. 87.

Die Süßspeisenrezepte in Zottis Kochbuch sind meist mitteleuropäischen Ursprungs. Einige davon wie *Gugelhupf*, *Linzertorte*, *Mandeltorte* waren bereits jahrhundertalt, während andere – wie die *Sacher-* (1832 von Franz Sacher kreiert) oder *Dobostorte* (1885 von József C. Dobos für das Kaiserpaar Sissi und Franz Joseph kreiert) neueren Datums waren. Der Konditor József C. Dobos hat die feine *Butter-Schokoladencreme* als Tortenfüllung eingeführt, eine Neuigkeit, da bis dahin Torten bloß mit *crème pâtissière* oder *crème chantilly* gefüllt wurden<sup>329</sup>. Ein anderes Dessert, das bis zum heutigen Tage gern gegessen wird, ist die bekannte *Cremeschnitte*, die Zotti unter dem Namen *Crème pittah și cremă* (Cremebrot und Creme) führt<sup>330</sup>. Diese wurde vermutlich um die Mitte des 19. Jhs. in Mitteleuropa erfunden, der Name des Konditors ist jedoch nicht überliefert. Die Kochbuchautorin gibt die einfache Variante des Desserts wieder, nämlich die mit zwei Blättern (aus Blätterteig) und Vanillecremefüllung. In einer etwas komplizierteren Variante wird der Vanillecreme (*crème pâtissière*) steifer Eischnee oder Sahne untergemischt, wie es in der berühmten Budapester Konditorei *Ruszwurm*, die 1827 eröffnet wurde, gemacht wird<sup>331</sup>. Bei der Cremeschnitte der slovenischen Stadt Bled, ein Wahrzeichen des Ortes, wird die Sahne nicht mit der Vanillecreme vermischt, sondern es wird eine Lage davon über der *crème pâtissière* aufgetragen<sup>332</sup>. Im folgenden geben wir einige siebenbürgische und banater Rezepte aus der zweiten Lieferung *Poftă bună!* von 1900 wieder.

#### **Weinsuppe (Fastensuppe), S. 6**



In mit Wasser verdünntem Wein werden einige Würfel Zucker, Zitronenschale, Zimt, Kirschen, Weichseln oder andere getrocknete Früchte gekocht (diese werden vorher in warmem Wasser gewaschen). Dazu wird geröstetes und in Würfel geschnittenes Brot (Croûtons) serviert.

#### **Gefüllte Kohlrüben, S. 92**



Wir nehmen junge Kohlrüben, am besten violette, schälen diese und schneiden den oberen Teil wie einen Deckel weg. Mit einem Kaffeelöffel höhlen wir die Kohlrüben aus, sodass die Wände etwa ½ Zentimeter dick sind. Das Fruchtfleisch geben wir auf einen Teller. In einer Kasserolle (Reindl) braten wir gehackte Zwiebeln, Hackfleisch und Reis in Fett an, lassen die Masse erkalten und geben ein-zwei Eier, Salz, Pfeffer und einen Teil des Fruchtfleisches dazu. Damit werden die Kohlrüben gefüllt, dann wird der Deckel darauf gegeben. In eine gut eingefettete Kasserolle geben wir auf den Boden zunächst das Fruchtfleisch und darüber die gefüllten Kohlrüben, gießen Wasser oder Fleischbrühe (boullion) darüber und lassen sie garen. Währendessen bereiten wir eine leichte Einbrenn (Mehlschwitze) aus Fett und Mehl und braten darin fein gehackte

<sup>329</sup> [https://en.wikipedia.org/wiki/Dobos\\_torte](https://en.wikipedia.org/wiki/Dobos_torte)

<sup>330</sup> Zotti Hodoș, *op. cit.*, S. 178-179.

<sup>331</sup> <http://www.ruszwurm.hu/backwerke-im-bild/die-ruszwurm-cremeschnitte/>

<sup>332</sup> <https://www.oetker.at/at-de/rezepte/r/cremeschnitten-aus-bled-mit-blaetterteig.html>

Zwiebeln und Petersilienlaub an. Dann wird vorsichtig kaltes Wasser darübergossen, damit sich keine Klümpchen bilden. Die Einbrenn wird gesalzen und über die Kohlrabi gegossen. Das Ganze muss solange köcheln, bis die Kohlrabi gar sind. Dann werden sie in einer Schüssel schön hergerichtet, mit Rahm übergossen und aufgetragen.



#### **Spargel und Blumenkohl mit Rahm, S. 93.**

Sowohl der Spargel als auch der Blumenkohl wird gereinigt, geschält und in Salzwasser gegart. Währenddessen rösten wir in einer Kasserolle Semmelbrösel (Paniermehl) in einem Löffel Butter oder Fett. Wir seihen das Wasser ab und geben den Spargel oder Blumenkohl in eine Kasserolle, deren Boden mit den gerösteten Semmelbröseln belegt ist. Ein Teil der Brösel wird auch auf oder zwischen den Blumenkohl oder den Spargel verteilt. Darüber gießen wir ein-zwei Schalen Rahm, je nach der Menge, die wir zubereiten wollen. Dieses Gericht kann auch mit wenig Bröseln gekocht werden. Wenn wir nicht genügend Rahm haben, können wir ihn mit Fleischbrühe verlängern. Das Ganze lässt man kurz aufkochen und nimmt es vom Herd. Lässt man dieses delikate Gericht zu lang kochen oder sind Spargel und Blumenkohl fad, ist es misslungen.

In Deutschland werden Spargel und Blumenkohl auch auf eine einfachere Art zubereitet. Sind sie gar, werden sie mit zerlassener Butter übergossen und aufgetragen. Gartenkürbisse (Zucchini) können ebenfalls, wie oben beschrieben, zubereitet werden.



#### **Schinkennudeln (Schinkenfleckerl)\*, S. 146**

Die Fleckerl werden in Salzwasser gekocht, in ein Sieb gegeben und mit kaltem Wasser übergossen. Danach werden zwei Blätter aus Mehl, Eigelb und Wein zubereitet, dünn ausgewalkt und eine eingefettete Backform wird mit einem der Blätter ausgelegt. Der Schinken wird fein gehackt, mit den Fleckerln, Rahm und ein wenig Butter vermischt, das Ganze wird in die Form gegossen und mit dem zweiten Blatt bedeckt, in das einigemal gestochen wird, damit die Luft entweichen kann. Das Gericht wird so lange gebacken bis es schön goldbraun ist. Eine einfachere Art dieses Gericht zu kochen ist folgende: die Nudeln werden gekocht und das Wasser abgossen. Der feingehackte Schinken wird in Fett angebraten, mit den Fleckerln vermischt, mit Rahm übergossen und serviert.

\*In Elisei Fröhlichs S. 31 wird eine Variante der Schinken-Nudeln wiedergegeben. Es wird nur ein Teigblatt zum Auslegen der Form verwendet, darauf wird je eine Schicht Nudeln und eine Schinken gegeben. Dann werden 200 ml Rahm mit 3 Eiern verquirlt, über die Schichten gegossen und  $\frac{3}{4}$  Stunde lang gebacken. Siehe auch <http://www.kimcookstheworld.com/austria-schinkenfleckerl/>.



#### **Majorannudeln, p. 146-147**

Rindfleisch wird in kleine Stücke geschnitten und in Fett gebraten, mit Salz, Pfeffer und Majoran gewürzt. Das Fleisch kann auch gehackt und danach mit Fleischbrühe oder mit etwas Wasser gegart werden, bis es weich ist. Die Nudeln werden etwas dicker als gewöhnlich ausgewalkt und nicht quadratisch, sondern länglich geschnitten.



Nachdem diese gekocht und angebraten wurden, werden sie als Beilage zu dem saftigen Fleisch, dem wir etwas Rahm beigemischt haben, serviert. Die Nudeln können ebenfalls mit dem Fleisch vermischt und so aufgetragen werden.



#### **Bischofsbrod (nach Ada Bălaș), p. 184**

In einer Schüssel werden 1/8 kg Zucker mit 5 Eigelb flaumig gerührt, danach 1/8 kg geschälte Mandeln, von denen die Hälfte klein geschnitten und die andere gemahlen wurde, dazugegeben, danach 1/8 kg zerkleinerte Schokolade, Saft und Schale einer Zitrone, Zitronat für 10 Kr. sowie ein Löffel Rum, mit dem ein Löffel Brösel angefeuchtet wurden. Aus den 5 Eiklar wird steifer Schnee geschlagen, der leicht unter die obige Masse gezogen wird. Das Ganze wird mit 3 Löffeln feinem Mehl vermischt. Das Backblech wird gut eingefettet und mit Mehl eingestäubt. Bei mäßiger Hitze gebacken, wird das Bischofsbrod, nur nachdem es erkaltet ist, angeschnitten.

Die Menüs für Festtafeln, die Zotti Hodoș vorschlägt, sind für Leserinnen und Leser von heute ebenfalls interessant, da sie Gradmesser des gastronomischen Raffinements der siebenbürgischen rumänischen Elite vom Ende des 19. und Anfang des 20. Jhs. sind. Da dem Kochbuch gerade die letzten Seiten fehlen, konnten einige Rezepte wie z. B. *Suppe à la Victor Hugo*, das wir anderenorts nicht finden konnten, leider nicht reproduziert werden. In Bezug auf die Fleischsorten muss hervorgehoben werden, dass Wildbret, Kalbfleisch, Federvieh und Fisch dem Schweinefleisch vorgezogen wurden.

Schlussfolgernd soll betont werden, dass Zotti Hodoș Kochbuch *Poftă bună!* jahrzehntelang das Kochbuch der rumänischen Damen aus Siebenbürgen und dem Banat war. Das Werk hat sowohl zur Verbreitung der internationalen gehobenen Küche beigetragen als auch zum besseren Kennenlernen der regionalen Küche. Die zahlreichen vermehrten und verbesserten Auflagen bezeugen unsere Behauptung.



## Speisen für Festtafeln

I. Weiße Suppe\* mit Kalbfleisch gefüllten Teigtaschen als Einlage; frische Austern mit Zitrone; Hecht in Rahmsoße; Englischer Lungenbraten gegart in Blättern des deutschen Kohl (Krauskohl, Grünkohl)\*\*; Reispudding mit Schokoladechaudeau; gebratener Truthahn mit Kopfsalat und Kompott; Käse; Holländische Creme mit Berliner Täfelchen?, Obst; schwarzer Kaffee.

\* Die weiße Suppe wird statt mit Fleisch mit Knochen und einem Markknochen sowie mit viel Wurzelgemüse gekocht. Siehe Zotti Hodoş, Rezept Nr. 1-2, Supa albă din oase cu găluşte, S. 3-4.

\*\* *Ibidem*, Nr. 208, Muşchi englezesc (Lungenbraten), S. 121-122.

II. Braune Suppe\* mit Backerbsen, Wildbrethachée; Forellen mit Zitrone; Rehbraten mit Soße und Makkaroni als Beilage; Apfelpittah\*\*; gefüllte Hähnchen und gefüllte Kalbsbrust, Kompott und Kopfsalat; Torte; Käse; Vanilleparfait; Melone und Trauben; schwarzer Kaffee.

\* Braune Suppe, potage brun wird aus dem Fleisch wildlebender Tiere zubereitet. Die dunkle Farbe erhält man durch Anbraten von Gemüse und der Zugabe von Einbrenn. Zuletzt wird der Suppe Desertwein wie Sherry, Porto oder Madeira hinzugefügt.

\*\* Pittah de mere, almás pite ungarisch; feiner Apfelmuchen, der mit Buttermilch zubereitet wird.

III. Suppe à la Victor Hugo. Kaviar auf Weißbrotschnitten; Wels in Aspik und Mayonnaise; Kapaunersülze; Hase in Soße und Vol-au-Vent-Pastetchen; Blumenkohl mit Rahm; Krapfen; gebratenes Spanferkel mit Gurken und Gänsebraten mit Tomatensalat; Torte; Käse; Himbeer- und Kaffeeeis; Obst; schwarzer Kaffee.

## Das Hotel und Restaurant „Zum Römischen Kaiser“ – Geschichte und Gastronomie

Um die Geschichte des Hotels und Restaurants *Zum Römischen Kaiser* zu schreiben, müssen wir zurück ins 16. Jh. blicken, als auf Initiative von Petrus Haller, Magistratsmitglied, in Hermannstadt die erste Herberge errichtet wurde. Die Eröffnung derselben geschah in einer bewegten Zeit, da im Jahr zuvor (1554) die Pest wütete und über dreitausendzweihundert Einwohner dahinraffte. Der Friedhof der evangelischen Kirche, der heute Hof des Brukenthalkollegs und gleichzeitig Kirchhof ist, war zu klein, um alle Opfer aufzunehmen. Die dramatische Lage zwang die Bewohner, ein Tor in die Stadtmauer zwischen den heutigen Straßen Gheorghe Lazăr und Filarmonicii zu brechen, Tor, das *Leichentürl* genannt wurde. Die Beerdigungen wurden auf dem neuen Friedhof vorgenommen, auf dem Platz auf dem sich heute das Kreiskrankenhaus und der Corneliu Coposu Boulevard befinden<sup>333</sup>. Und *da ein Unglück nie allein kommt*, wie ein Sprichwort besagt, brach am 31. März 1556 um die Mittagszeit ein heftiger Brand aus, der einen bedeutenden Teil der Stadt in Schutt und Asche verwandelte. Sechshundfünfzig Häuser und drei Kloster brannten nieder, und es gab einundachtzig Menschenopfer, unter denen auch Paul Binder, der Stadtpfarrer von Hermannstadt<sup>334</sup>. Der Zorn der Einwohner war groß, vor allem weil das Gerücht umging, dass das Feuer absichtlich gelegt worden, da es gleichzeitig an drei Stellen ausgebrochen war. Die Hundertmänner hielten eine Sitzung, in der sie den Königsrichter Johannes Rott anklagten, der bereits am nächsten Tag, dem 1. April, von der wütenden Menge hingerichtet wurde<sup>335</sup>.

Die Stadt hat sich nach diesen harten Schlägen bald erholt, da bereits ein Jahrhundert später der sächsische Humanist, Historiker und Geograph, Johann Tröster, in seinem Werk *Das Alt- und Neu-Teutsche Dacia. Das ist: Neue Beschreibung des Landes Siebenbürgen*, herausgegeben in Nürnberg, im Jahre 1666, Hermannstadt mit seinen imposanten und geschmückten Häusern *Perle der sächsischen Städte* erklärt, *eine Stadt die aus der Ferne dank seiner Ziegeldächer rot aussieht [...]*<sup>336</sup>. Was Tröster jedoch nicht erwähnte, waren die zahlreichen Steinbauten, die es bereits im 14. Jh. gab. Eine Urkunde aus dem nächsten Jahrhundert, genauer gesagt von 1408, berichtet von einem steinernen Huas auf dem Getreidemarkt, dem heutigen Großen Ring, das Mathias Baldi gekauft und auf eigene

<sup>333</sup> Gerhard M. Bonfert, *Zum „Römischen Kaiser“*. Aus der Geschichte des ältesten Gasthofes von Hermannstadt. *Bilder der einstigen Hauptstadt Siebenbürgens/ La „Împăratul Romanilor“*. Din istoria celui mai vechi han al Sibiului. Imagini din Capitala Transilvaniei de altădată, Hermannstadt/ Sibiu, Bad Wörishofen, 2007, S. 7.

<sup>334</sup> Emil Sigerus, *Chronik der Stadt Hermannstadt. 1100-1929*, Hermannstadt, Honterus-Buchdruckerei, 1930, p. 8.

<sup>335</sup> Johannes Rott (Roth) war von 1544 bis 1566 Königsrichter (Bonfert, S. 8).

<sup>336</sup> [https://de.wikipedia.org/wiki/Johannes\\_Tröster](https://de.wikipedia.org/wiki/Johannes_Tröster); vergleiche auch Constantin Ittu, Macarie Țuțuț, *De cruce ad lucem/ De la cruce la lumină* [Vom Kreuz zum Licht], Sibiu, Editura Andreiana, Editura „ASTRA Museum“, 2015, S. 123.

Kosten hergestellt hat, und 1411 verkaufte Mathias Tromenauer sein steinernes Haus an Nikolaus Jenkowics für 1000 Gulden<sup>337</sup>. Aus Stein errichtet war auch das Lutschhaus, das Eckhaus Großer Ring – Sporergasse (Magheru Str.), das wahrscheinlich der Hermannstädter Propstei gehörte<sup>338</sup>. Das ursprüngliche Gebäude mit dem hohen gotischen Dach und seinem Wohnturm – heute nur noch aus alten Darstellungen bekannt – wurde restauriert und diente den Ungarischen Königen – wenn sich diese in Hermannstadt aufhielten – als Quartier. Danach wurde es mehrmals von Privatpersonen gekauft und verkauft, bis es 1818 in den Besitz der Stadt kam, die es 1830 abtragen ließ<sup>339</sup>.

Die Holzhäuser begannen nach und nach aus der Oberstadt zu verschwinden, den Beweis dafür erbringt ein Beschluss, vom Jahre 1547, der Nationsuniversität, dem höchsten Verwaltungsorgan der Siebenbürger Sachsen, demzufolge die Dorfpfarrer, die Häuser in der Stadt erwerben wollten, verpflichtet waren, ein Holzhaus zu kaufen und an dessen Stelle ein solides Haus zu bauen. Diese und andere Verordnungen wurden von der Herausgabe der ersten *Feuerlöschordnung Hermannstadts* im Jahre 1570 vervollständigt<sup>340</sup>.

Unter solchen Voraussetzungen beschloss der Magistrat, der keine Person, sondern ein Beamtenapparat mit administrativen Befugnissen war<sup>341</sup>, das Haus Nr. 127 in der Heltauergasse zu kaufen, um dort einen Gasthof einzurichten, der den Namen *Zum türkischen Sultan trug*. Beweise dieser Umgestaltung finden wir in den Rechnungsbüchern Hermannstadts für die Jahre 1547-1767<sup>342</sup>. Mitte des 16. Jhs. – wie auch in den folgenden beiden Jahrhunderten – benötigten die Hermannstädter keinen Gasthof, da es Sitte war, bei Verwandten oder Freunden zu übernachten, wenn man in die Stadt kam. Als Hermannstadt dann Hauptstadt Transsilvaniens wurde, logierten die Sachsen der *Sieben Stühle* und der *Zwei Distrikte* in ihren eigenen Häusern, die diese Ortschaften in der Stadt gekauft hatten. Die Vertreter und Delegationen aus Bistritz hatten ihren Herrenhof am Hundsrücken (Centumvirilor Str.), danach auf der Kleinen Erde (Filarmonicii Str.), wo auch jene aus Großschenk ihr Quartier besaßen. Der Hof der Mediascher und Schässburger befand sich in der Fleischergasse (Mitropoliei Str.), während jener der Kronstädter in der Heltauergasse gelegen war<sup>343</sup>.

Nachdem Siebenbürgen dem Habsburgerreich einverleibt wurde, waren die Hermannstädter verpflichtet, Militärangehörige in ihre Häuser aufzunehmen – eine Verpflichtung, die im Vertrag von Blaj/Blasendorf vom 27. Oktober 1687 festgehalten

---

<sup>337</sup> Bonfert, *op. cit.*, S. 11-12.

<sup>338</sup> Sigerus, *op. cit.*, S 1: *1191 König Bela III gründet die Propstei des heiligen Ladislaus in Hermannstadt*

<sup>339</sup> Bonfert, *op. cit.*, S. 12.

<sup>340</sup> *Ibidem*, S. 13.

<sup>341</sup> Der Magistrat und die Hundertmänner waren lokale Verwaltungsorgane mit legislativen Befugnissen, während der Bürgermeister die ausführende Macht, die Exekutive repräsentierte. Der Magistrat überwachte u. a, den Kauf bzw. Verkauf von Häusern in der Stadt.

<sup>342</sup> Bonfert, *op. cit.*, S. 14-15.

<sup>343</sup> *Ibidem*, S. 16.

worden war – eine Situation, die zu zahlreichen Unstimmigkeiten führte. Der Unmut der Bevölkerung war umso größer, als die Bürgerhäuser wenig Wohnraum besaßen, die Miete niedrig und die Elite von diesen Verpflichtungen ausgeschlossen war. So kam es, dass die Behörden mit Klageschriften überhäuft wurden, die sowohl von den Vermietern als auch von den Mietern kamen<sup>344</sup>.

1694 wurde die *Siebenbürgische Hofkammer* in Wien ins Leben gerufen, da das Fürstentum in das wirtschaftliche sowie in das Verwaltungssystem des Habsburgerreiches – mit Rechten und Pflichten gegenüber dem Kaiserhaus – einbezogen wurde. Die *Siebenbürgische Hofkammer, Cancelaria Caesareo-Regia Transilvania-Aulica*, war ein zentrales Leitungsorgan, das seine Tätigkeit zwischen 1694 und 1867 ausübte. Die Hofkammer stellte die Verbindung zwischen der Wiener Regierung und der lokalen siebenbürgischen Verwaltung her. Geleitet wurde sie von einem Hofkanzler, der sein Amt mithilfe von Hofräten, Referenten und Sekretären ausübte.

In diese Zeit fällt die Umbenennung des Gasthofs *Zum türkischen Sultan* in *Zum Blauen Stern*. Der berühmteste Gast des *Blauen Stern* war der Schwedenkönig Karl XII. (1697-1718), der, zusammen mit zwei Begleitern, incognito reiste und am 8. November 1714 in Hermannstadt Halt machte, um sich auszuruhen und zu speisen<sup>345</sup>. Dieses ereignete sich einige Jahre nach der Schlacht bei Poltawa (1709), wo die russischen Truppen den Schwedenkönig besiegten und ihn zwangen, im Osmanischen Reich Zuflucht zu suchen. Dort ließ er sich in Varnița bei Bender (heute Tighina in der Republik Moldawien) nieder, wurde aber nach dem *Kalabalâk* [Unruhen, Aufruhr] *von Bender* (Februar 1713) von den Türken gefangen genommen, die sich wünschten, dass er ihr Reich verlasse, damit sie den Kampf gegen die Russen wieder aufnehmen können<sup>346</sup>. Nachdem er eine Zeitlang gefangen gehalten wurde, trat er den Heimweg nach Schweden an. So kam es, dass er 1714 nach Hermannstadt kam. Mehr als drei Jahrzehnte später musste der Holländer Arnoldus van Lyndecker, infolge des schweren Winters, zwei Monate im *Blauen Stern* verbringen.

In der Hauptstadt des habsburgischen Transsilvanien wurden Kafeehäuser und Gartenlokale nach dem Vorbild Wiens eingerichtet, wo die Eliteschichten gerne einkehrten. Für alle Gaststätten war acht Uhr Sperrstunde; wurde diese Bestimmung übertreten, so wurden erhebliche Geldstrafen verhängt. Der Magistrat gab ebenfalls strenge Verordnungen in Bezug auf angemessene Kleidung heraus, bekämpfte den Luxus anlässlich der Hochzeitsfeiern sowie übermäßiges Trinken und Essen bei Zunft-Festlichkeiten<sup>347</sup>.

Für jeden Staat ist das Verkehrswesen von großer Bedeutung, unabhängig davon, ob dieser ein Imperium ist oder nicht. Die schnelle Verbindung zwischen der

---

<sup>344</sup> *Ibidem*, S. 17.

<sup>345</sup> *Ibidem*, S. 19.

<sup>346</sup> Irina-Maria Manea, *Aventura otomană a regelui suedez Carol XII sau kalabalâkul de la Bender* [Das osmanische Abenteuer des Suedenkönigs Karl XII oder kalabalâk von Bender], in „Historia“ (<https://www.historia.ro/sectiune/general/articol/aventura-otomana-a-regelui-suedez-karl-sau-kalabalakul-de-la-bender>).

<sup>347</sup> Bonfert, *op. cit.*, S. 19.

Hauptstadt und den Provinzen ist aus ökonomischen, politisch-administrativen, kulturell-erzieherischen und nicht zuletzt aus strategischen Gründen sehr wichtig. Seit 1754 verkehrte eine Postkutsche zwischen Wien und Hermannstadt, Kutsche mit der der Luxemburger Philipp Collignon 1772 in Hermannstadt eintraf. Vermutlich hatte er keine Integrationschwierigkeiten, da die siebenbürgisch-sächsische Mundart dem *Letzenburgischen* stark ähnelt, eine Schlussfolgerung, die der Jesuitenpater Franz Xaver von Feller bereits im 18. Jh. gezogen hatte.

Philipp Collignon pachtete den *Blauen Stern* auf sechs Jahre für 250 Gulden pro Jahr für die ersten drei und für 300 Gulden pro Jahr für die nächsten drei. Dem Luxemburger war es nicht nur gelungen das Prestige des Gasthofes zu heben, sondern er setzte es auch durch, einen Regierungsbeschluss umzusetzen, der sich auf die Einrichtung von Gästezimmern für Reisende bezog. Da immer mehr Beamte und Offiziere in die Hauptstadt Siebenbürgens strömten – seit November 1765 war Transsilvanien Großherzogtum – konnte das schwierige Problem der Unterbringung auf diese Art und Weise gelöst werden. Bald danach traf die nächste Verordnung aus Wien ein, *den Gasthof so einzurichten, dass er nicht nur ein komfortables Wirtshaus sei, sondern auch ein komfortables Heim, in dem Fremde gerne wohnen*<sup>348</sup>. Es ist nicht bekannt, ob die Verordnung ausdrücklich für den bevorstehenden Besuch Josephs II von Habsburg (1780-1790) gedacht war, Tatsache ist, dass der Thronfolger, seit 1765 Mitregent der Kaiserin Maria Theresia (1740-1780)<sup>349</sup>, im Mai 1773 Hermannstadt besuchte und einige Tage im *Blauen Stern*, der mittlerweile in *Römischer Kaiser* umbenannt worden war, logierte<sup>350</sup>.

Johann Theodor von Herrmann (1743, Kronstadt-1790, Hermannstadt), Beamter in Hermannstadt und später Sekretär der Siebenbürgischen Hofkanzlei in Wien, berichtete seinem Onkel, Major Theodor von Herrmann, in Kronstadt, über den kaiserlichen Besuch: *in der Entourage des Kaisers hätten sich zwei Chirurgen, ein Sekretär, ein Kurier, ein Fourier, ein Kammerdiener, ein Konditor, dessen einzige Aufgabe es war, Schokolade zuzubereiten, zwei Köche und ein Lakai befunden. Der Kaiser sei in der Kutsche über den Großen Ring zu dem neuen Gasthof „Zum Römischen Kaiser“ gefahren [...], der sehr schön eingerichtet ist*<sup>351</sup>. In dem Brief, der auf den 1. Juni 1773 datiert ist, wird angedeutet, dass die Herberge bereits vor dem hohen Besuch umbenannt worden war. Joseph II. logierte dreimal im *Römischen Kaiser* bzw. auf allen Reisen, die ihn auch nach Siebenbürgen führten – am 28. Mai 1773, als er noch Mitregent seiner kaiserlichen Mutter war, und zweimal als Kaiser,

---

<sup>348</sup> Emil Sigerus, *op. cit.*, S. 32

<sup>349</sup> Cristiana Sabău, *Legende despre călătoriile Împăratului Josif al II-lea în zona Bistriței și Năsăudului*, [Legenden über die Reisen des Kaisers Joseph II. In die Bistritzer und Nassoder Gegend] in „TimpOnline.ro“, 3. März 2013; <https://www.timponline.ro/legende-despre-calatoriile-imparatului-iosif-al-ii-lea-in-zona-bistriței-si-nasaudului/>).

<sup>350</sup> Sigerus, *op. cit.*, S. 32.

<sup>351</sup> Bonfert, *op. cit.*, S. 22.

am 31. Mai 1783 und am 16. Juni 1786<sup>352</sup>. Joseph II. hat im Römischen Kaiser Audienzen gehalten und Klage- oder Bittschriften empfangen. Die Öffnung des Kaiserhauses seinen Untertanen gegenüber begann bereits unter Maria Theresia (1740-1780) und wurde vom jungen Kaiser fortgesetzt. Das Phänomen muss mit der Bekämpfung von Aberglauben und Mystizismus zur Zeit der Aufklärung in Zusammenhang gebracht werden, Illuminismus, der auch das Kaiserhaus von seinem Heiligennimbus befreite und den Kaiser *als Mensch, der anderen Menschen hilft, präsentierte*<sup>353</sup>. Friedrich II. (1740-1786) von Preußen, der Zeitgenosse und Gegner Josephs II., behauptete, dass der Habsburger sein Reich aus der Kutsche regiert hätte<sup>354</sup>. Im Falle seiner Reisen nach Siebenbürgen soll bemerkt werden, dass diese jedesmal auf die gleiche Art abliefen: *der Kaiser liebte es unerkannt zu bleiben, er verbot sich Festlichkeiten und Empfangszeremonien, übernachtete in bescheidenen Behausungen (Herbergen, Gasthäusern, Pfarrhäusern, Bauernhäusern) und bezahlte alle Leistungen, die für ihn gebracht wurden*<sup>355</sup>.

*Der Römische Kaiser* wurde im Verlauf der Zeit der bevorzugte Treffpunkt der lokalen Elite. Wenn es um 1760 unangemessen war, eine Gaststätte zu betreten, so wandelte sich zwei Jahrzehnte später diese Mentalität. Collignon, ein wahrer Geschäftsmann, suchte bei den Behörden an, im *Römischen Kaiser* Bälle zu veranstalten und ließ zu diesem Zweck einen Tanzsaal anbauen. *Dieser wurde 1789 erweitert und – gleich anderen Redoutesälen – mit Galerien, Logen und einem speziellen Platz für das Orchester ausgestattet. Die Redoute, diese importierte Form des Amusements, befand sich im hinteren Flügel des Gasthofes am Ballgässchen (Xenopol Str.)*<sup>356</sup>.

Um sein investiertes Kapital so schnell wie möglich wieder einzubringen, veranstaltete Collignon während der Wintermonate vier Bälle in der Woche; sonntags kostete der Eintritt 34 Kreuzer und an Wochentagen bloß 20. Im *Römischen Kaiser* tanzte die *hohe Hermannstädter Gesellschaft*<sup>357</sup>, während die anderen Gesellschaftsschichten mit dem *Weißem Rössl* oder dem *Schwan* vorliebnehmen

---

<sup>352</sup> Angelika Schaser, *Reformele iosefine în Transilvania și urmările lor în viața socială* [Die josephinischen Reformen in Siebenbürgen und ihre Folgen im gesellschaftlichen Leben], Sibiu, Editura Hora, Sibiu, 2000, S. 45; Daniel Dumitran, *Un timp al reformelor. Biserica Română Unită din Transilvania sub conducerea episcopului Ioan Bob (1782-1830)*, [Eine Zeit der Reformen. Die uniierte Kirche in Siebenbürgen unter der Leitung des Bischofs Ioan Bob 1782-1830] Cluj-Napoca, Argonaut, 2007, S. 45.

<sup>353</sup> Lavinia Betea, *Psihologie politică* [Politische Psychologie], Iași, Editura Polirom, 2001, S. 122.

<sup>354</sup> Toader Nicoară, *Transilvania timpurilor moderne (1680-1800) – societate rurală și mentalități colective* [Siebenbürgen in der Neuzeit 1680-1800 – rurale Gesellschaft und kollektive Mentalitäten], Cluj-Napoca, Dacia, 2001, S. 353.

<sup>355</sup> Michael Conrad von Heydendorff (1730-1821), *O autobiografie* [Michael Conrad von Heydendorff. Eine Selbstbiographie], in *Izvoarele răscoalei lui Horea* [Quellen zum Aufstand Horeas], , seria B, *Izvoare narative* [Narrative Quellen], vol. I. (1773-1785), București, Editura Academiei, 1983, S. 26.

<sup>356</sup> *Ibidem*, S. 24.

<sup>357</sup> *Ibidem*, S. 26.

mussten. Philipp Collignon bot seine Dienste nicht nur innerhalb des Gasthofes, sondern auch nach draußen an und war somit der Begründer dessen, was wir heute *catering* nennen. Als Baron von Brukenthal im Oktober 1774 als Präses des Guberniums nach Siebenbürgen zurückkehrte, bereiteten ihm die Hermannstädter einen herzlichen Empfang in Hamlesch, wo der Magistrat ihn und sein Gefolge an drei herrlich gedeckten Tischen, *unter der wachsamen Aufsicht Collignons*, bewirtete<sup>358</sup>.

Die althergebrachten Sitten wurden in Hermannstadt – und nicht nur hier – von neuen Umgangsformen und Modeerscheinungen abgelöst. So begannen die Damen der oberen Schichten sich nach *deutscher Mode* zu kleiden und legten die sächsische (Patrizier)tracht ab<sup>359</sup>.

Bälle, wie der, den die Gräfin Bornemisza am 19. März 1787 veranstaltete, Bankette wie jenes, das der Magistrat am 11. Mai 1790 zu Ehren der Ernennung Michaels von Brukenthal zum Sachsengrafen organisierte, Konzerte, Billiard- und andere Spiele hat der *Römische Kaiser* bis 1791, dem Todesjahr Collignons, beherbergt. Danach leitete Franziska, die Witwe Collignons, das Gasthaus noch vier Jahre lang, bis es der Steuereinnahmer Wagner und danach der Kaufmann Albrecht pachtete<sup>360</sup>.

Am Ende des 18. und zu Beginn des 19. Jhs. war der *Römische Kaiser* der bedeutendste Ort, an dem die Hermannstädter Tanzveranstaltungen und Maskenbälle besuchten. Christoph Ludwig Seipp, Intendant des Theaters, nervte die Amüsier- und Tanzwut der Hermannstädter, da sich sein Haus während der Maskenball-Saison leerte, Unmut, dem er mit folgender Aussage Ausdruck verlieh: *in allen Provinzstädten des Reiches, ja sogar in der Hauptstadt Wien, wird zweimal wöchentlich Redoute gehalten. Einzig und allein Hermannstadt hat den Karneval verdoppelt und tanzt viermal in der Woche*<sup>361</sup>. Die Ursache dieses Verhaltens war die Tatsache, dass Hermannstadt nicht nur Hauptstadt des Großfürstentums, sondern auch eine große Garnisonsstadt war, und das Offierskorps auf Tanz und Musik nicht verzichten wollte.

Als die Tanzwut verebbt war – was sogar zur Schließung einiger Tanzsäle der Stadt führte – bestand die *Redoute* im *Römischen Kaiser* weiter fort, doch vermietete man den Saal auch für andere Veranstaltungen wie z. B. für das Konzert des *Männerchores Hermania*, am 26. Februar 1861<sup>362</sup>.

Im Jahre 1857 erwarb die Stadtverwaltung das Haus Wayda in der Heltauergasse, um den *Römischen Kaiser* zu erweitern, und 1873 wurde der Tanzsaal mit Parkettboden versehen. Danach wurde hier donnerstags der *noble Maskenball*

---

<sup>358</sup> Julius Gross, *Briefe des Gubernialsekretärs Johann Theodor von Herrmann an Karl und Michael von Heydendorf* in „Archiv des Vereins für Siebenbürgische Landeskunde“, Band 23, Heft 1, S. 186.

<sup>359</sup> Bonfert, *op. cit.*, S. 27.

<sup>360</sup> *Ibidem*, S. 28.

<sup>361</sup> Laurențiu Rădvan (Hg.), *Orașul din spațiul românesc între Orient și Occident. Tranziția de la medievalitate la modernitate* [Die Stadt in den rumänischen Regionen. Der Übergang vom Mittelalter zur Neuzeit], Iași, Editura Universității „Alexandru Ioan Cuza“, 2007, S. 236.

<sup>362</sup> Bonfert, *op. cit.*, S. 32.



und sonntags der *gemeine* abgehalten. Auf den Studentenball, der fröhlichste und ausgelassenste der Ballsaison<sup>363</sup>, folgte der des Frauenvereins, der Jäger, des Musikvereins u. a.; der Eintrittspreis für jeden der Bälle betrug einen Gulden. Auf die Ballsaison folgte die Picknickzeit mit abendlichen Treffen von Freunden und Bekannten im *Römischen Kaiser*. Essen und Getränke wurden von zu Hause mitgebracht, und es wurde sowohl auf eigene Diener als auch auf das Personal des Gasthauses verzichtet, sodass die Treffen einen intimen Charakter hatten<sup>364</sup>.

Im 19. Jh. wurden zahlreiche mittelalterliche Gebäude sowie Befestigungsmauern und –türme abgetragen und an deren Stelle moderne Bauten errichtet. Der alte Gasthof *Römischer Kaiser* fiel ebenfalls dieser Erneuerungswelle zum Opfer, und 1895 wurde das neue Hotel gebaut, das ebenfalls *Römischer Kaiser* benannt wurde. Die *Hermannstädter Allgemeine Sparkassa* bewilligte in ihrer Sitzung vom 12. Juni 1894 die Finanzierung des Bauvorhabes aus ihrem Reservefonds, und der Neubau sollte Eigentum einer *Aktiengesellschaft* sein<sup>365</sup>.

*Das Restaurant des Hotels hatte einen großen getäfelten Speisesaal, der mit zwei Glaswänden in einen größeren und zwei kleinere Säle abgeteilt werden konnte. Alle Säle wurden mit sieben großen Lampen beleuchtet, waren mit Lüftung und Dampfheizung versehen und fassten bis zu fünfzig quadratische Tische*<sup>366</sup>. Dampfheizung war für jene Zeit eine Neuigkeit. *Die Installation, die von der Firma Scholly aus Wien geliefert wurde, bestand aus zwei riesigen Kesseln. Im ersten und zweiten Stockwerk befanden sich die Hotelzimmer, und in jedem der Stockwerke gab es ein Badezimmer. Im ersten Obergeschoss gab es einen sehr hellen Raum, der mit sieben Fenstern versehen war, Raum, der für geschlossene Gesellschaften genutzt wurde. Die Toiletten mit Wasserspülung, waren ebenfalls vorzüglich gebaut*<sup>367</sup>.

In der Ausgabe des *Siebenbürgisch-Deutschen Tageblattes* vom 7. September 1895 wurde angezeigt, dass die Eröffnung des *Römischen Kaiser* am nächsten Tag, Sonnabend, um 7 Uhr stattfinden werde<sup>368</sup>, während in der Ausgabe vom 10. September eine Beschreibung des Ereignisses folgte. Besonders hervorgehoben wurde die Eleganz des Arkadenhofes, Arkaden, die mit schönen Blumenarrangements geschmückt waren. Ursprünglich hatte der *Römische Kaiser* kein eigenes Café, dieses wurde erst später in der Hauptstraße, anstelle des Modegeschäfts Krasovsky, eingerichtet<sup>369</sup>. Das Restaurant hatte einen Arkadenhof mit Blumenrabatten und einem schönen Springbrunnen, Hof in dem es während der warmen Jahreszeit sehr angenehm zu Speisen war. Die Tische waren in Nischen untergebracht, was den

---

<sup>363</sup> Emil Sigerus, *Hermannstädter Fasching vor 50 Jahren*, in „Siebenbürgisch-Deutsches Tageblatt“, Hermanstadt, 2. Februar 1927.

<sup>364</sup> Bonfert, *op. cit.*, S. 33.

<sup>365</sup> *Ibidem*, S. 37-8.

<sup>366</sup> *Der neue „Römische Kaiser“* in „Siebenbürgisch-Deutsches Tageblatt“, Hermanstadt, 5. September 1895.

<sup>367</sup> Bonfert, *op. cit.*, S. 39.

<sup>368</sup> *Hotel Eröffnung*, in „Siebenbürgisch-Deutsches Tageblatt“, Hermannstadt, 8 September 1895.

<sup>369</sup> Bonfert, *op. cit.*, S. 41.

Gästen eine gewisse Intimität sicherte. Zweimal wöchentlich spielte die Militärmusik vor einen exquisiten Publikum auf, das aus eleganten Damen in Abendkleidern und Herren in feinen Anzügen oder Uniformen bestand. Die Kellner trugen Frack und blühendweiße Hemden – alles in allem charakterisierte den *Römischen Kaiser* eine aristokratische Atmosphäre nach dem Vorbild Wiens<sup>370</sup>.

Sieben Jahre nach seiner Eröffnung wurde der *Römische Kaiser* als ein *erstklassiges Hotel präsentiert, mit vierundvierzig Gästezimmern, einem Speisesaal und einem Restaurant mit Arkadenhof sowie hauseigenen Omnibussen und Kutschen*<sup>371</sup>, während der Reiseführer Rumäniens von 1925 ihn als *ein renommiertes Haus [...] mit Zentralheizung, elektrischer Beleuchtung, Haltestelle der elektrischen Straßenbahn und Telefonanschluss Nr. 50* empfiehlt. Am 24. April 1924 wurde auch ein Taxistand vor dem Hotel eingerichtet<sup>372</sup>.

Die gedruckten Speisekarten des Restaurants waren ziemlich einfach und weniger geschmückt als jene aus anderen europäischen Städten. Die Karte vom 6. Juni 1922 z. B., gedruckt bei Georg Haiser, Schmiedgasse (Faurului Str.) Nr. 21, besteht aus einem beidseitig bedruckten Blatt mit zweisprachigem deutsch-rumänischem Text, der von einem grünen Rahmen umgeben ist. Auf dem Blatt gibt es auch Reklametexte, in denen das *Sanatorium Stadtpark* empfohlen wird sowie ein elegantes Hutgeschäft. Das Menü enthält u. a. *Fischsalat, Pudding à la Linz, Ragout à la Mexiko* und *Kuchen de Portugal*<sup>373</sup>. Auf dem Speisezettel des 22. Juli 1933 standen *Kaviar mit Zitrone, Lungenbraten mit Soße, gedämpfter Wels, Roquefort und Butter*<sup>374</sup>, während das Angebot des 13. Oktober 1939 *Suppe, Schweine- oder Kalbsbraten mit Gemüse* und zum Dessert *Linzertorte* oder *Biskuit mit Chaudeau* zum Preis von 34 Lei beinhaltete. Separat standen *kalte Zunge mit Meerrettich, marinierte Makrelen, kalter Stör in Tartar-Soße, gebackener Karpfen, Erbsen à l'anglaise, gedämpfter Rosenkohl, Ente mit gedünstetem Kohl, Zunge mit Pilzen* und *fois gras mit Pilzen* zur Auswahl<sup>375</sup>.

Auf der Menükarte des 17. Februar 1942 stehen folgende Gerichte: *kalter Wildschweinebraten mit Blaubeeren, Haché mit Spiegeleiern, gesottenes Fleisch mit Blaubeeren, gedämpfte Keule, Rehragout, geräucherte Gänsebrust, Hecht in Sardinensoße, schwedischer Fischsalat, Auflauf à la Bratislava, Makkaroni mit gerösteten Semmelbröseln*, während auf jener des 30. April 1943 der *Römische Kaiser* als ein Luxusrestaurant angepriesen wird, das zu folgenden Gerichten einlädt:

---

<sup>370</sup> <https://povestisasesti.com/2013/07/28/povesti-dulci-de-odinioara-cafenele-si-cofetarii-in-sibiul-vechi- partea-i/>

<sup>371</sup> *Hermannstadt - Gasthöfe*, in „Führer durch Hermannstadt und Umgebung“, Hermannstadt, 1902, S. 1.

<sup>372</sup> Bonfert, S. 43.

<sup>373</sup> Radu Teuceanu, *Meniuri de restaurant în colecția Bibliotecii Brukenthal* [Speisezettel in den Sammlungen der Brukenthalsammlung], in „Anuarul Institutului de Cercetări Socio-Umane“, Sibiu, XXV, 2018 (im Druck)

<sup>374</sup> *Idem.*

<sup>375</sup> *Idem.*

*Butter und Radieschen, Lämmerbraten mit Salat und Gänsebrust*<sup>376</sup> – dabei darf nicht übersehen werden, dass es seit 1939 Krieg gab.

Aus den obigen Zeilen kann geschlussfolgert werden, dass der Speisezettel des *Römischen Kaisers* in der Zwischenkriegs- und Kriegszeit an die internationale gehobene Küche angelehnt war und der französischen den Vorzug gab. Wenn vor 1918 Wien der Bezugspunkt war, so gewann danach Bukarest immer mehr an Einfluss. Außerdem kann bemerkt werden, dass die Wirren und Nöte der Kriegsjahre die Speisezettel des Hermannstädter Luxusrestaurants kaum beeinflussten.

Nachdem der *Römische Kaiser* infolge des Dekret-Gesetzes Nr. 119/1948 von den Kommunisten verstaatlicht wurde, verwaltete ihn der *Staatsbetrieb für Wohnungen und Gaststätten* (Întreprinderea de stat pentru locuințe și localuri; ILL). Fortan wurden hier Festlichkeiten der Gewerkschaften wie z. B. der Ball der Textilarbeiter, der Maschinenbauer u. a. veranstaltet<sup>377</sup>. Den Mängeln der kommunistischen Gesellschaft zum Trotz war das Restaurant des *Römischen Kaisers* auch weiterhin das beste und eleganteste in der Stadt. Der Name der Gaststätte war jahrzehntelang mit dem von Heinrich Zeck (\*1928 Hermannstadt) verbunden. Zeck kam 1942 als Lehrling in die Restaurantküche, der er bis zu seiner Pensionierung im Jahre 1988 treu blieb. Während der letzten zwei Jahrzehnte war er Chefkoch der Gaststätte, Koch, dem 1970 in Bukarest der Titel eines *Meisters der Kochkunst* verliehen wurde. Zeck organisierte die *Kulinarische Woche Rumäniens* in Österreich und Deutschland, nahm an internationalen Ausstellungen teil und wurde 1972 und 1976 mit der Goldmedaille in Frankfurt am Main ausgezeichnet. Die internationalen kulinarischen Ausstellungen, an denen er teilnahm, waren eine Art Olympiaden der Köche, während die Preise, die er erhielt, mit dem Oscar der Filmwelt oder dem *Grammyaward* der Musikwelt verglichen werden können<sup>378</sup>.

Während der beinahe drei Jahrzehnte, die seit dem politischen Umbruch von 1989 vergangen sind, verblieb der *Römische Kaiser* ein Markenzeichen Hermannstadts, ein Hotel und Restaurant, in dem nicht nur heimische, sondern auch fremde Touristen gerne einkehren. Im *Römischen Kaiser* haben in der besagten Zeitspanne die Präsidenten der Bundesrepublik Deutschland, Roman Herzog und Johannes Rau gespeist und übernachtet, die Präsidenten Rumäniens Ion Iliescu und Emil Constantinescu sowie zahlreiche andere bedeutende nationale und internationale Persönlichkeiten<sup>379</sup>.

---

<sup>376</sup> *Idem.*

<sup>377</sup> Bonfert, *op. cit.*, S. 45-46.

<sup>378</sup> *Ibidem*, S. 49.

<sup>379</sup> *Ibidem*, S. 52.



*Heltauergasse (heute Bălcescu Str.) mit dem Hotel Römischer Kaiser (1912)*

\*

Während der Zwischenkriegszeit wurde die rumänische gastronomische Literatur mit zahlreichen neuen Titeln bereichert, deren Autorinnen Lucreția Dr. Oprean, Maria General Dobrescu oder Sanda Marin waren. Diese Kochbücher fanden im ganzen Land Verbreitung und sind auch heutzutage in Privatbibliotheken anzutreffen. Lucreția Oprean war Professorin für Hauswirtschaft am *Königin Maria* (Regina Maria)-Lyzeum in Klausenburg. 1935 veröffentlichte sie das Kochbuch *Rumänische Küche/Bucătărie românească*, das Rezepte aus allen Regionen des Landes enthält, aber den siebenbürgischen den Vorzug gibt. Lucreția Oprean war ebenfalls Autorin von *Kaltes Büffet und Konditoreierzeugnisse/Bufet rece și cofetărie*, ein Buch, das 1943 in zweiter Auflage in Temesvar herausgebracht wurde.

Maria General Dobrescu brachte 1927 im Socec-Verlag in Bukarest das zweibändige Kochbuch *Moderne Küche/Bucătăria modernă* heraus. Der erste Band beinhaltet Rezepte für *Aperitifs, Suppen, Tschorben, Borsch, Soßen, Gerichten aus Eiern, Fischgerichten, Krebsen, Muscheln, Gemüsegerichten, Fleisch- und Wildbretspeisen, Konservierung von Gemüse, Gemüsekonserven* u. a., während der zweite der Zubereitung von Süßspeisen und Desserts wie *Keksen, Kuchen, Torten, Konfitüre, Scherbett, Erfrischungsgetränken, konservierten Früchten* u. a. gewidmet ist. In der Einführung des ersten Bandes teilte die Autorin mit, dass sie das umfangreiche Material zweiteilen musste, da sich der Verlag weigerte, ein 1000 Seiten starkes Buch herauszubringen, was in Rumänien nicht üblich war.

Es ist interessant zu bemerken, dass der erste Band auch ein Rezept Josef/Iosif Strassmans enthält, dem letzten Chefkoch des Rumänischen Königshauses.

Die Generalsgattin Maria Dobrescu war eine gebildete Dame, deren Schulabschlüsse sehr beeindruckend sind. Sie war Absolventin der *Höheren Hauwirtschaftsschule* in Fribourg (*Schweiz*), der *Schule für Avikultur* in Vilvord (*Belgien*), der *Normalschule für Haus- und Landwirtschaft* in Laeken (*Belgien*), Diplome, die sie zur *Schulinspektorin für Haushaltungswesen/inspectoare școlară a învățământului gospodăresc* befähigten<sup>380</sup>. Außer dem bereits erwähnten Kochbuch brachte Maria Dobrescu mehrere Titel heraus, die die einschlägige gastronomische Literatur Rumäniens bereicherten. Es folgten *Bäuerliche Küche/Bucătăria țărănească*, dann *Kochkunst: Süßspeisen/Arta culinară: dulciuri* und *Vom Heim zur Zivilisation. Vollständiges Handbuch der Hauswirtschaft für Hausfrauen/Prin cămin spre civilizație. Manual de gospodărie completă pentru uzul gospodinelor*. Die Inspektorin hat auch Lehrbücher geschrieben wie z. B. *Vollständiger Wirtschaftskurs für die Klassen I–VIII für Sekundär-, Lyzeal- und Professionalschulen/Curs complet de gospodărie pentru clasele I–VIII inclusiv pentru școalele de curs secundar, liceal, profesional etc*<sup>381</sup>.

Eine andere Kochbuchautorin war Sanda Marin (1900 Iași/Jassy – 1961 Bukarest), Tochter des Akademiemitgliedes Ion Simionescu, Geologe und Paläontologe. Die erste Ausgabe ihres *Kochbuchs/ Carte de bucate* erschien 1936 im Verlag Cartea Românească. Unter dem Pseudonym *Sanda Marin* hat sich jahrzehntelang die gebildete feine Dame Cecilia Marina Simionescu-Zapan verborgen. Das Kochbuch enthält Rezepte aus der rumänischen Küche sowie aus der anderer Völker. Das Vorwort der ersten Ausgabe hat der Schriftsteller Păstorel Teodoreanu (1894-1964), ein bekannter Gourmet, geschrieben, ein Vorwort, das sich durch sprühenden Geist und Selbstironie auszeichnet<sup>382</sup>. Das Kochbuch verdankte seinen Erfolg der Art und Weise in der die Rezepte geschrieben waren: *kurz und bündig, ohne unnötigen Snobismus, mit leicht erhältlichen und preiswerten Zutaten und einem Speisezettel, der den Jahreszeiten des Landes angepasst war*<sup>383</sup>. Sanda Marins *Kochbuch* wurde auch zu kommunistischer Zeit neu aufgelegt, jedoch stark gekürzt. Die Ausgabe von 1954 beinhaltete von den insgesamt tausenddreihundert Rezepten bloß achthundertfünfzig, da die Zensur viele für zu bürgerlich hielt. Eine Reihe von Rezepten wurde vereinfacht, während jene mit fremden Namen umbenannt wurden: so hieß nun die Soße *Béchamel* weiße Soße (sos alb), während die *Torte Napoleon* zur Marmortorte (tort marmorat) wurde. Desgleichen, um dem bescheidenen Lebensstil zu entsprechen, den sich die *klassenfreie Gesellschaft* für das Volk wünschte, wurden die Mengen der Zutaten verringert. Statt einer *Henne* genügte nun ein *halbes Huhn*. Das Kochbuch Sanda Marins hat bis zum heutigen Tag in unzähligen

---

<sup>380</sup> Maria General Dobrescu, *Bucătăria modernă* [Moderne Küche], București, Editura Librăriei Socec, s. a.

<sup>381</sup> *Ibidem, passim*.

<sup>382</sup> <https://loreleimihalcea.wordpress.com/2014/05/13/enigmatica-sanda-marin-si-carte-de-bucate/>

<sup>383</sup> *Ibidem*.

Neuaufgaben überlebt und entwickelte sich zum *kulinarischen Markenzeichen Rumäniens*<sup>384</sup>.

Weiter oben wurde der Name des letzten Küchenchefs des Rumänischen Königshauses, Iosif Strassman, erwähnt. Der aus Deutschland stammende Strassman erlernte das Handwerk in der berühmten Schule Auguste Escoffiers oder genauer gesagt Ritz-Escoffiers. Als Koch war er in Paris, Rom und Athen erfolgreich, danach in dem berühmten Hotel Negresco in Nizza und schließlich am Rumänischen Königshof. Als er hierher kam waren die Speisekarten noch in französischer Sprache geschrieben, doch nach 1930 kamen auch rumänische traditionelle Gerichte auf die königliche Tafel, ein Unterfangen, bei dem Königin Maria den Küchenchef unterstützte<sup>385</sup>. Iosif Strassman kreierte im Schloss Peleş/ Peleşch, in Sinaia, die Schnitte *Caraiman*, mit der er das gleichnamige Gebirge, jedoch auch den Prinzen Carol/Karl, den zukünftigen König Carol II. von Rumänien, ehrte. Nachdem dieser 1925 auf den Thron verzichtet hatte, nahm er den bürgerlichen Namen *Carol Caraiman* an. Strassman führte ebenfalls die rumänische Benennung *prânzuri pe pajiste* (Mittag auf der Wiese) anstelle des damals so modernen *Picknick* ein. Dank seines Könnens wirkte der Küchenchef auch bei der Vorbereitung der Hochzeitsfeier der Prinzessin Ileana (1909-1991) mit Erzherzog Anton von Habsburg, Prinz der Toskana, mit, Feier, die am 26. Juli 1931 in Sinaia stattfand. 1933 war er bei den Vorbereitungen des Jubiläums des Schlosses Peleşch ebenfalls dabei. Strassman blieb auch zur Zeit des Königs Mihai I /Michael I. Küchenchef, wurde aber nach Ausrufung der Volksrepublik als Verräter abgestempelt und in eine Arbeiterkantine verbannt, um dort seine Rente zu verdienen, da ihm die Jahre, die er bei der königlichen Familie verbracht hatte, nicht angerechnet wurden. So kam es, dass er von 1948 bis 1968 anonymer Koch in einer Werkkantine war. Seine Rückkehr zur *haute cuisine* verdankte Strassman dem Besuch des Präsidenten Frankreichs Charles de Gaulle sowie dem ehemaligen Koch des Kommunistenführers Gheorghe Gheorghiu-Dej, Ion Radu aus Sinaia, der den Senior bei der Zubereitung des Staatsdiners herangezogen hatte. De Gaulle war von den Gerichten begeistert und verlangte den Koch kennenzulernen, dessen traurige Geschichte er bei dieser Gelegenheit erfuhr. Auch bat der Franzose Ceauşescu, Strassman bei der Botschaft Frankreichs in Bukarest anzustellen, was sofort bewilligt wurde. So kam es, dass Iosif Strassman bis zu

---

<sup>384</sup> [https://adevarul.ro/locale/alexandria/cine-fost-fapt-sanda-marin-celebra-autoare-carti-bucate-In-timpul-comunismului-circula-legenda-priceputa-bucatareasa-fost-barbat-1\\_5630cf53f5eaafab2c1c1b3a/index.html](https://adevarul.ro/locale/alexandria/cine-fost-fapt-sanda-marin-celebra-autoare-carti-bucate-In-timpul-comunismului-circula-legenda-priceputa-bucatareasa-fost-barbat-1_5630cf53f5eaafab2c1c1b3a/index.html)

<sup>385</sup> Cosmin Dragomir, *Oameni care ne-au schimbat gastronomia – povestea fabuloasă a lui Iosif Strassman, bucatarul regal trimis de comunişti la o cantină muncitorească* [Menschen, die unsere Gastronomie verändert haben – die unglaubliche Geschichte des Iosif Strassman, der Koch des Königshauses, den die Kommunisten in eine Werkkantine versetzt haben], in „Gastroart.ro“, 15. Januar 2018 (<https://gastroart.ro/2018/01/15/oameni-care-ne-au-schimbata-gastronomia-povestea-fabuloasa-lui-iosif-strassman-bucatarul-regal-trimis-de-comunisti-la-o-cantina-muncitoreasca/>)

seinem 90. Lebensjahr – vier Jahre vor seinem Tod – als *kulinarischer Konsultant* bei der französischen Botschaft tätig war<sup>386</sup>.

\*

Nach 1989 und insbesondere nach 2007, als Hermannstadt zusammen mit Luxemburg *Kulturhauptstadt Europas* war, hat sich sehr viel verändert, Veränderungen, die in allen Lebensbereichen der *seit 1191 jungen Stadt*, wie das das Logo von 2007 verkündete, wahrgenommen werden können – die Gastronomie mit einbegriffen. In einer ansehnlichen Zahl von Restaurants, die miteinander wetteifern, werden den Gästen allerlei Gerichte angeboten, die von der traditionellen heimischen Küche bis zur internationalen und exotischen reichen.

Wenn wir dem Rechnung tragen, dass *Sibiu/Hermannstadt 2019 Hauptstadt der Europäischen Gastronomischen Region* sein wird, so ist das vorliegende Buch eine Einladung, die wir nicht nur an Besucher, Touristen und Liebhaber dieses Phänomens richten, sondern an alle, die einen Bezug zur Kochkunst haben, als *gastronomische Archäologen* zu wirken, Schätze der Vergangenheit zu heben und neuzubeleben. Das Buch versteht sich als Ergebnis *archäologischer Grabungen* in den vielfältigen Schichten der gehobenen Küche Hermannstadts.



*Arkadenhof – Hotel Römischer Kaiser (vor 1918)*

---

<sup>386</sup> *Ibidem.*

## Ausgewählte Bibliografie

1. Albala, Ken, *Food: A Cultural Culinary History*, Chantilly, Virginia, The Teaching Company, 2013.
2. Arnaldi, Girolamo, *Italy and its Invaders*, translated by Antony Shugaar, Cambridge/Massachusetts, London/England, Harvard University Press, 2005.
3. *Aus den Briefen des Gubernialsekretärs Johann Theodor von Herrmann* (mitgeteilt von Julius Gross), in „Archiv des Vereins für Siebenbürgische Landeskunde“, Band. 23/1, Hermannstadt, Franz Michaelis, 1890.
4. *Aus den Briefen des Gubernialsekretärs Johann Theodor von Herrmann* (mitgeteilt von Julius Gross), in „Archiv des Vereins für Siebenbürgische Landeskunde“, Band. 23/2, Hermannstadt, Franz Michaelis, 1891.
5. *Ars Culinaria. Gastronomica istorică între știință și reenactment. Despre obiceiurile culinare în Transilvania medievală* (Hg. Beatrice Ciută, Cătălin Anghel), Cluj-Napoca, Editura Mega, 2017.
6. Bersano Begey, Marina, *Le cinquecentine piemontesi. Torino*, Torino, Tipografia Torinese Editrice, 1961.
7. Bonfert, Gerhard M., „Zum Römischen Kaiser“. *Aus der Geschichte des ältesten Gasthofes von Hermannstadt. Bilder aus der einstigen Hauptstadt Siebenbürgens| La „Împăratul Romanilor“. Din istoria celui mai vechi han al Sibiului. Imagini din capitala Transilvaniei de altădată*, Bad Wörishofen-Hermannstadt/Sibiu, 2007.
8. Bowersock, G. W; Brown, Peter; Grabar, Oleg (eds.), *Interpreting Late Antiquity. Essays on Postclassical World*, Harvard University Press, 2001.
9. Dumesniel, Paulus & alii, *Nouvelles observations physiques et pratiques pour le jardinage et l'art de planter* (tomes I-III), Paris 1756 [MDCCLVI avec approbation et privilège du Roy].
10. Dusil, Dagmer, *Blick zurück durchs Küchenfenster. Erinnerungen und Rezepte aus Siebenbürgen*, Heilbronn, Johannis Reeg Verlag, 2007.
11. Fröhlich, Elise, *Die siebenbürgische Küche*, Hermannstadt, Wien und Leipzig, G. A Seraphin, 1911.
12. Etienne, Robert, *Viața cotidiană la Pompei*, (Übersetzung und Erläuterungen Horia Vasilescu, Vorwort Răzvan Theodorescu), București, Editura Științifică, 1970.
13. Gartler, Ignaz, *Bewehrtes Koch-Buch. In sechs Absätze vertheilet. In welchem zu finden: wie man verschiedene Speisen von allerhand Wild-Prät, Fleisch, Geflügelwerk, Fisch und Garten-Gewächsen, wie auch Torten, Pasteten und anderes Gebackenes niedlich zurichten könne. Wegen guter und sicher gestellten Eintheilung dient jedermann, besonders der in der Kocherey sich übenden Jugend*, Wien, Leopold Johann Kaliwoda, 1749.
14. Grapă, Judit, *Mese princiare din Transilvania în secolele XVI și XVII*, in „Acta Terrae Fogarasiensis“ VI, 2017, p. 138–156.
15. Grapă, Judit, *...prima dată să căutăm hrana pentru suflet și numai după aceea Dumnezeu ne dă și corpului sau despre bucătăria medievală a cetății Făgăraș*, in „Fragmente de istorie. Cetatea Făgăraș“ (Muzeul Țării Făgărașului „Valer Literat“ ), Făgăraș 2017, p. 45–51.
16. *Herrmannstädtisches Hochzeit-Regulament*, Hermannstadt, 29. December 1730 Johann Barth, 1730.
17. Hodoș, Zotti, *Poftă bună! Carte de bucate*, Partea II, Caransebeș, Tipografia Diecezană, 1900.
18. Huszty, Zacharias, *Versuch über den Menschen in Ungern, nach seiner physischen Beschaffenheit* in: „Ungarisches Magazin“, vol.1/1, (Hg. Karl Gottlieb Windisch), Pressburg, Löwe, 1781.
19. Ionin, Christ, *Bucătărie română. Carte cuprinzătoare de mai multe rețete de bucate și bufet* 1865 (Überarbeitete Ausgabe von Simona Lazăr), București, Editura GastroArt, 2018.
20. Iorga, Ana; Iorga, Filip-Lucian, *Mesele de odinioară. De la Palatul Regal la Târgul Moșilor*, București, Grupul editorial Corint, 2015.
21. Laurioux, Bruno, *Une Histoire culinaire du Moyen Âge*, Paris, 2005.
22. Lukács, József, *Începuturile literaturii gastronomice din Transilvania*, in: „Apostrof“, anul XXIV, nr. 2 (273), 2013, p. 15–19.



23. Lungu, Cornel; Popa Liliana (eds.), *Hermannstadt im Jahre 1790/Sibiul în anul 1790* (herausgegeben und gedruckt bei Martin Hochmeister), Sibiu, Honterus, 2015.
24. Melin, Jakob, *Gräzerisches durch Erfahrung geprüfetes Kochbuch eingerichtet für alle Stände*, 2. unveränderte Auflage, Graz, Verlag Andreas Kienreich, 1791.
25. Mennell, Stephen, *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Urbana and Chicago, University of Illinois Press, 1996.
26. Möhren, Frankwalt, *Il libro de la cocina. Un ricettario tra Oriente e Occidente*, Heidelberg, University Publishing, 2016.
27. Neudecker, Maria Anna, *Allerneuestes allgemeines Kochbuch*, Prag, 1831.
28. *Neues Hermannstädter Hochzeit Regulament*, Stadt Buchdruckerei, Hermannstadt 22 Dezember 1755, gedruckt von Sámuel Schárdi, 1755.
29. Nicoară, Toader, *Transilvania timpurilor moderne (1680–1800) – societate rurală și mentalități colective*, Cluj-Napoca, Dacia, 2001.
30. Oberlé, Gérard, *Les Fastes de Bacchus et de Comus ou Histoire du boire et du manger en Europe, de l'Antiquité à nos jours à travers des livres*, Editions Belfond, 1898.
31. Pernitz, Erika, *Reisen im Königreich Ungarn im 18. Jahrhundert* (Dissertation, Universität Wien, Betreuerin Prof. Dr. Andrea Seidler), Wien, 2008.
32. Rădvan, Laurențiu (ed.), *Orașul din spațiul românesc între Orient și Occident. Tranziția de la medievalitate la modernitate*, Iași, Ediura Universității „Alexandru Ioan Cuza”, 2007.
33. Salfellner, Gabriela, *The Best Imperial Recipes. From Tafelspitz to Kaiserschmarren*, Vitalis, Vienna, 2012.
34. Schaser, Angelika, *Reformele iosefine în Transilvania și urmările lor în viața socială*, Sibiu, Editura Hora, Sibiu, 2000.
35. Schuller, Georg Adolf, *Samuel von Brukenthal*, vol. II, München, 1969.
36. Scully, Terence (ed.), *The „Viandier” of Taillevent: An Edition of All extant Manuscripts*, Ottawa, Ottawa University Press, 1988.
37. Scully, Terence, *The Neapolitan Recipe Collection. Cuoco Napoletano*, Ann Arbor, University of Michigan Press, 2000.
38. Scully, Terence, *Cuoco Napoletano. The Neapolitan Recipe Collection*, Ann Arbor, The University of Michigan Press, 2003.
39. Seipp, Christoph (alias Lehmann Johann), *Reisen von Pressburg durch Mähren, beyde Schlesien und Ungarn nach Siebenbürgen und von dort zurück nach Pressburg*, Frankfurt und Leipzig, 1793.
40. Sigerus, Emil *Chronik der Stadt Hermannstadt. 1100–1929*, Hermannstadt, Honterus-Buchdruckerei, 1930.
41. Spary, E. C., *Eating the Enlightenment. Food and the Sciences in Paris 1670–1760*, Chicago and London, Chicago University Press, 2012.
42. Stafford, Pauline, *Queens, Concubines and Dowagers, The King’s Wife in the Early Middle Ages*, London, Batsford, 1983.
43. Trubek, Amy B., *Haute Cuisine. How the French Invented the Culinary Profession*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 2000.
44. Vlaicu, Monica; Gündisch, Konrad (eds.), *Der Nachlass Samuel von Brukenthals. Einblicke in Haushalt und Lebenswelt eines siebenbürgischen Gouverneurs der Barockzeit*, Hermannstadt-Heidelberg, Hora Verlag-Arbeitskreis für Siebenbürgische Landeskunde, 2007.
45. Weiss Adamson, Melitta, *Food in Medieval Times*, London, 2004.
46. Wilkins, John; Nadeau, Robin (eds.), *A Companion to Food in the Ancient World*, Wiley Blackwell, 2015.
47. Zobel, Rudolph Wilhelm, *Briefe über die Erziehung der Frauenzimmer*, Berlin Stralsund Gottlieb August Lange, 1773.