

<b>Zeitschrift:</b>	Archäologie der Schweiz : Mitteilungsblatt der SGUF = Archéologie suisse : bulletin de la SSPA = Archeologia svizzera : bollettino della SSPA
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerische Gesellschaft für Ur- und Frühgeschichte
<b>Band:</b>	8 (1985)
<b>Heft:</b>	3: Essen und Trinken in früheren Zeiten = L'alimentation dans les temps anciens
<b>Artikel:</b>	Zu Quellen für Speise und Trank um die Wende des Mittelalters
<b>Autor:</b>	Morel, Andreas
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-7372">https://doi.org/10.5169/seals-7372</a>

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 27.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Zu Quellen für Speise und Trank um die Wende des Mittelalters

Wilhelm Hill zum 60. Geburtstag

Der Historiker, der sich für Fragen der Ernährung interessiert, kann von der Voraussetzung ausgehen, dass Speise und Trank als elementare Bestandteile des Alltags Untersuchungsmöglichkeiten von unerhörter Vielfalt anbieten. Andererseits wird er sich damit abfinden müssen, dass die Produkte von Küche und Keller selbst in der Regel für Analyse und Begutachtung nicht mehr zur Verfügung stehen.

Ziel unseres kurzen Beitrags soll es nun nicht sein, ein möglichst umfassendes Bild der Ernährungssituation einer bestimmten Epoche zu entwerfen; vielmehr wollen wir einzelne Beispiele verschiedener Quellengattungen auf ihre Aussagen hinsichtlich Speise und Trank befragen. Wir haben uns für das 16. Jahrhundert deshalb entschieden, weil erste Kochbücher, die diesen Namen tatsächlich verdienen, die Ausgangslage wesentlich verbessern. Zum geographischen Schwerpunkt ist Basel

204 mit Oberrhein und Hochrhein gewählt.

### Das Tagebuch des Basler Arztes Felix Platter (1536–1567)

Felix Platter<sup>1</sup> wurde im Oktober 1536 in Basel als Sohn des aus dem Wallis gebürtigen Thomas Platter geboren. Aus einfachsten Verhältnissen stammend, hatte dieser seine Heimat verlassen, in Zürich und Basel das Seilerhandwerk erlernt und daneben autodidaktisch Latein, Griechisch und Hebräisch studiert. In Basel wirkte er als Lehrer, seit 1544 als Rektor 'auf Burg'<sup>2</sup>; daneben betrieb er eine Druckerei. Sein Sohn Felix studierte nach Abschluss der Schulzeit (1551) Physik und Medizin, zunächst in seiner Vaterstadt (1551/52), in Montpellier (1552/57) und wieder in Basel (Doktorat 1557). Anschliessend betrieb er in Basel eine Arztpraxis.

Für die Beurteilung der Mitteilungen



Nach verrichtem Maßl ghalten tanze,  
Ein Thiß war zugerichtet gantz,  
Mitt Zuckerkreß ferlich gesetzet,  
Ahn kunstl. kost, arbeit, sich gesetzet,  
Darbei zu sehen da  
Vnd alles dar die  
Borg, Waldt, Was  
Das Ifferdt, der He

über Speise und Trank ist die soziale Stellung der Familie nicht unweesentlich. Felix Platter kann als Kind des gehobenen Mittelstandes bezeichnet werden. Der Vater besass mehrere Liegenschaften, war aber zeitweise hoch verschuldet. Zur Aufbesserung des 'Haushaltungsgeldes' war er genötigt, Tischgänger<sup>3</sup> aufzunehmen. Bei grösseren Festen wie der Hochzeit des Sohnes Felix liess man es jedoch an nichts fehlen. Die Gäste erhielten vier üppige Mahlzeiten aufgetragen, was grosse Auslagen nach sich zog. Vater Platter bezahlte sie aus Geldgeschenken, die zu dem Ereignis eingegangen waren, aber auch mit den 100 Gulden, welche die Braut in die Ehe eingebracht hatte. An Frauengut wird sonst erwähnt 'ein alt pfannen .., breite hültzene schüssel .. und etwas sonst schlecht gschir'. Die von den Hochzeitsfeierlichkeiten übrig gebliebenen Lebensmittel wurden an Wirtshäuser verkauft<sup>4</sup>. Ab ca. 1558 verbesserte sich die Finanzlage des erfolg-



Was gibt das waſſer wiſſe Wald  
War abgebildet fuſt geſtaltt,  
Durch liebe croſſnet ſein hertz,  
Der Pellican vnd trider ſchmertz.

Abb. 1  
Beispiel einer fürstlichen Desserttafel von Zuckerwerk mit ikonographischem Programm (Paradiesgarten) und Bezügen zu den Hauptpersonen (Wappen, u.a.), 1587. Nach Theodorus Gramineus, Fürstliche Hochzeit .. Köln 1587. Exemple d'un plat de dessert princier, en sucerie, avec un programme iconographique (jardin paradisiaque) et références à des personnages (blasons, etc...). 1587. Esempio di un tavolo da dessert principesco con dolci a motivi iconografici che si riferiscono alle persone importanti (blasoni ecc.).

reichen Arztes zusehends. Bei seinem Tod war er einer der vermögendsten Männer Basels.

Wer die Plattersche Lebensbeschreibung aufmerksam liest und sie mit ähnlichen zeitgenössischen Berichten vergleicht, wird feststellen, dass Mitteilungen zu Speise und Trank verhältnismässig häufig verzeichnet sind. Dabei ist nicht weiter verwunderlich, dass das Alltägliche nur am Rande Erwähnung findet, das Besondere, Aussergewöhnliche wie auch Fremdartige fast immer und relativ ausführlich geschildert wird. Dicht sind die Nachrichten von unterwegs oder aus der Fremde, etwa aus Montpellier, wo Platter über vier Jahre studierte. In kurzen Kapiteln vermerkt er 'Wie man Oliven inmacht', 'Wie man das baumöl macht', 'Wie man den wein .. inmacht', oder 'Wie man die frucht nach der erndt dröscht'<sup>5</sup>. Das Interesse an volkswirtschaftlichen Fragen muss im Zusammenhang stehen mit einer überdurch-

schnittlichen Freude am Essen und Trinken. Sie scheint etwa dann auf, wenn er in Adjektiven wie 'gut', 'trefflich' usw. Hinweise auf die Qualität einzelner Gerichte und ihrer Zubereitung gibt, berichtet, wo er erstmals 'auf welche Manier tractiert' wurde, oder von einem schlechten Wirtshaus, wo er 'doch gute rebheuner<sup>6</sup> zeessen' bekam. Seine ausgesprochene Vorliebe für alles Süsse überliefert er selbst: 'Ich bin seer wie der jugendt art, girig über dass obst gewesen, hab vil obst heimlich gekauft und mich etwan domit also überladen, dass ich oft gedocht .. es wurde mir schaden .. War fast begirig über siesse spyssen und confeckt, auch etwan geschleckt, so ich über meiner mueter holdermues oder anders ingemacht bin kommen, zuckererbs<sup>7</sup>, fingen<sup>8</sup>, mertribel<sup>9</sup> heimlich gekremlet<sup>10</sup> ..' und 'Ess hatt mich auch der appetit und begirt siesser ding dohin gebracht, dass als ich gon Mompelier in die apoteck erstlich ankommen bin, do ein

mol so vil zucker gessen hab, dass ich darob kranck worden, gross magen wee bekommen und vil gall darnoch erbrochen hab'<sup>11</sup>.

Obwohl Platters Schlecksucht offenbar ist, müssen wir doch auch in Betracht ziehen, dass – wie viele Kochbücher des 15. und 16. Jahrhunderts zeigen – Nahrung und Gesundheit in enger Beziehung zueinander standen. Das Interesse des angehenden Arztes für Fragen der Ernährung muss auch in diesem Kontext gewertet werden.

#### Bürgerliche Alltagskost in Basel

Es wurde grundsätzlich dreimal im Tag eine Mahlzeit eingenommen und zwar nicht in der Küche, sondern in der 'stuben', nämlich eine 'Morgensup', ein 'imess essen' mittags als Hauptmahlzeit und ein Nachtessen. Später am Abend tat man (regelmässig?) einen Abendtrunk, der bisweilen bereichert war mit 205



Abb. 2

Albrecht Dürer (1471-1528):  
Küchenszene zu Sebastian Brandt,  
*Das Narren schyff ..* Basel 1494,  
S.106.  
Albrecht Dürer: *Scène de cuisine*

chez Sebastian Brandt, *Das Narren schyff. Bâle 1494.*  
Albrecht Dürer: *scena di cucina da Sebastian Brandt, Das Narren schyff*, 1494.



Abb. 3

Christoph Murer (1558-1614):  
Scheibenriss, 1588. Staatliche  
Kunsthalle Karlsruhe, Kupfer-  
stichkabinett Inv. XI 355.  
Christoph Murer: dessin 1588.  
Christoph Murer: disegno 1588.

'allerley confeckt' oder 'kiechlin'<sup>12</sup>. In der Küche wirkte Platters Mutter, gelegentlich unterstützt von einer Hilfe bzw. seiner Frau. Spezifizierte Angaben über Speisen sind selten; an Zutaten werden genannt: Weissbrot (wohl deshalb, weil dunkles üblich war), 'Rinck'<sup>13</sup>, Eier, Fisch, Obst (zame Kirschen, Birnen, Maulbeeren, Quitten), Dörrobst (Feigen, Weinbeeren), Eingemachtes (Holdermus, Latwergen)<sup>14</sup>, Zucker, 'Zuckererbs', 'überzückert Mandeln'<sup>15</sup>; das Einnahmenbuch<sup>16</sup> verzeichnet Korn, Roggen, Haber, Früchte, Käse, Wildpret, Geflügel. Platter empfing sein Arzthonorar demnach auch in Form von Naturalien. Dazu kamen die Erträge aus dem väterlichen Landgut Gundeldingen, aus dem Stadtgarten und aus dem Treibhaus: Im Winter 1551 reiste Vater Platter nach Rouffach im Elsass, um einen Esel zu kaufen, 'denselbigen das obs und anders von Gundeldingen in d'stat 206 zetragen zebrauchen'<sup>17</sup>; ein stattlicher

Fischweiher muss auf dem Landgut ebenfalls vorhanden gewesen sein. An das Haus 'zum Gejägd' an der Freien Strasse schloss sich ein kleiner Garten an, in dem sich ein 'stelin'<sup>18</sup> für Kleinvieh (Hühner, wohl auch Kaninchen) befand; auch ein Maulbeerbaum wuchs dort. Der besondere Stolz Felix Platters galt seinen Zitruskulturen, die er in heizbaren Gewächshäusern an der Hebelstrasse betrieb. Der Erlös aus verkauften Bäumen und Früchten betrug über 1280 Pfund<sup>19</sup>, mehr als sein Vater für die drei Häuser an der Freien Strasse bezahlt hatte.

Aus den fragmentarischen Angaben dürfen wir keinesfalls den Schluss ziehen, am Platterschen Tisch sei es spärlich zugegangen. Dagegen sprechen Äusserungen, die er in Montpellier tut, etwa wenn er aus dem Haus seines dortigen Schlummervaters berichtet: In meines herren haus lebte man gar gering .. zu mittag isst man ein suppen, doruf nauraux oder kraut, von ham-

melfleisch, selten von ochsen, sind guet, wenig brie<sup>20</sup> doran; isst man mit den henden, ieder aus seiner schüsslen; darnoch dass gsotten fleisch. Zue nacht altzeit ein salat, darnach ein klein brettelin<sup>21</sup>. Brot hat man gnueg, ist gar guet. Item Wein vol uf ..<sup>22</sup>. Reichliche und gute Kost war in Basel schon wegen der Tischgänger angezeigt, welche durch ihr Kostgeld für regelmässige Einnahmen sorgten.

#### Besondere Anlässe, Familienfeste in Basel

Von jeher haben die Feiertage im Jahresablauf wie persönliche Festtage Anlass zu besonderer Speise geboten. Im Tagebuch ist der Dreikönigstag mehrfach erwähnt, ferner der Magdalstag, an welchem Pasteten auf den Tisch kamen. Zur Fasnacht gehörten in Basel die 'fasnacht kiechlin', zum Mardi gras in Montpellier Pomerantzen, die man -

Von einer Kindsmagen für einen  
Fürsten.

Ein anders.

**N**ein schön Semmelmel / nach dem du es machen  
wilt / vnd das Meel gut / brens in heissem schmalz recht / nische  
braun: Hierz wischen so laß ein Milch neben dem feuer auff  
einer glut siedend werden / treib das Meel mit an / wann es recht vñ  
hart / schüts dann gar in die Milch / rührs bis du spürst daß es kocht /  
so thuden löffel heraus / mach mit der kote ein Kraut oder Ring vñ  
den hafen / aber nicht darunter / laß ein anderhalb stund sieden / dar-  
nach so du es bald wilt anrichten / so klopff Eyer / das gelb allein / ob  
alles mit etnander / wie du wilt / zertreib wol Saffran / rührs in das  
Muß / so es wider anhebt zu kochen / so salz es / richt es an / bestrew  
es wol mit Zucker: meick / daß du es nicht zu dick om anfang mit  
dem Meel macheß / dannes gehören wol Eyer darein / in ein Muß  
von einer maß Milch wol acht Eyer / vñ dieses heißt ein Brautmuß.

Abb. 4

Anna Wecker, *Ein köstlich neu Kochbuch .. Amberg 1597*, S.78.

Anna Wecker, *Ein köstlich neu Kochbuch (Un précieux nouveau livre de recettes)*. Amberg 1597.

Page 78.

Anna Wecker, *Ein köstlich neu Kochbuch (Un delizioso libro di cucina nuovo)*. Amberg 1597, p. 78.

**Q**umb eine gute Feyste Henne / wann die gebrühet vñnd zu-  
bereitet ist wie sie seyn sol / so klopff sechs oder acht frische  
Eyer vñschneid gute geschmackte Kräuter / Peterlein / May-  
eran vñnd Thymion / fass kleine Weinbeer vñnd Drauben / willtu  
auch jungen Binetzsch / würs es wol mit Saffran / Pfeffer vñd süß-  
er Würz / salz es recht / auch süßes Schmalz darein / verknüppfe  
das Hun wol an dem Hals / daß es nicht aufplauffe / schütte ange-  
zeigten Zeug darein / nehe es unten auch wol zu / wilt du / so laß die  
Henne zuvor im Schmalz wie die eingebetteten Hähner braun wer-  
den / stoh in den Magen / mit genugsam geschnittenen Mandeln /  
Weinbeer / Draubē / vernehe den Magen auch / du ihn zu dem Fei-  
wer in eim siedenden Wasser laß ihn sein gemach sieden / bis er sich  
wol rösten lasse / darnach nim ihn auf der Brüh / thui ihn in eim heis-  
Schmalz / spick den Knopff wol mit Zimmet vñnd Nägelein / also  
auch die Henne / ehe du sie in den Magen thust / mache den Magen  
schön braun / alsdann schütt das Schmalz herab / vñnd mache eine  
Brüh darüber / wie sie dir gefällt / es ist ein saftlich Essen / bestrew in  
auch wol mit Ingwer.

Abb. 5

Anna Wecker, *Ein köstlich neu Kochbuch .. Amberg 1597*, S.206.

Anna Wecker, *Ein köstlich neu Kochbuch*. Amberg 1597. Page 206.

Anna Wecker, *Ein köstlich neu Kochbuch*. Amberg 1597, p. 206.

wie noch heute an der Basler Fasnacht – durch Werfen an die Zuschauer verteilt.

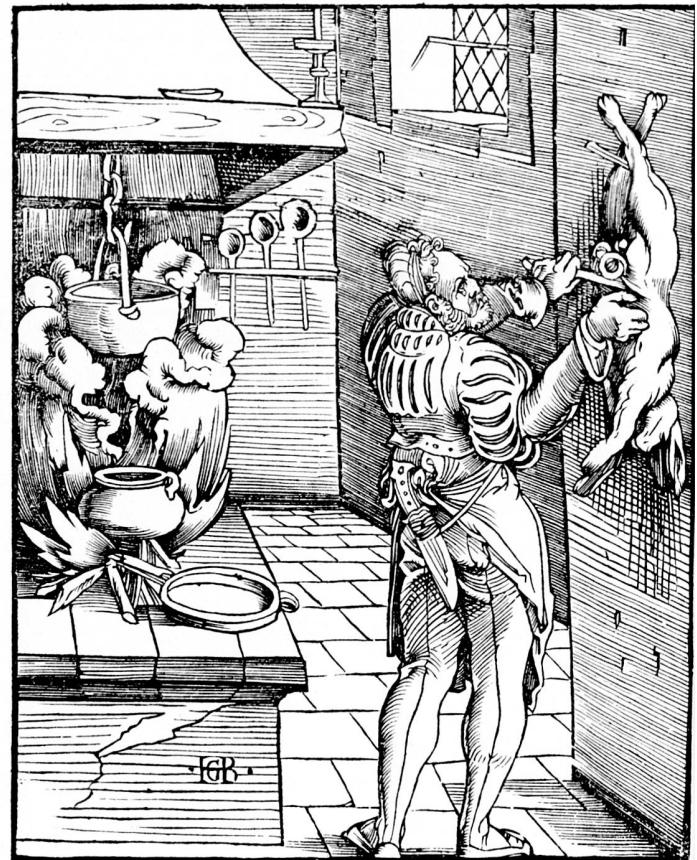
Mit einem 'henckermol'<sup>23</sup> wurden die Buchdrucker an der Gauischfeier traktiert, mit der 'letzen'<sup>24</sup>, wer sich zur Abreise rüstete. Mutter Platter servierte ihrem Sohn anlässlich der Abreise nach Südfrankreich ein gebratenes Kaninchen und eine Wachtel, die er selbst grossgezogen hatte. Anlässlich der Prüfungen zum Doktorat, die sich über mehrere Tage erstreckten, wurde verschiedentlich 'Abendtrunk' gehalten; nach der Disputation speiste Platter mit Gästen in der 'Krone', wo nach der Promotion auch das 'pancquet'<sup>25</sup> stattfand, zu dem Rektor Wolfgang Wissenburger, Dr. Bonifacius Amerbach und andre academici in zimlicher za'l geladen waren. Es waren sieben Tische gedeckt. Schen vor der Prüfung hatten sich die Professoren in Dekan Baers Haus auf dem Münsterplatz mit Malvasier gestärkt. Dass diese Anlässe im Gasthof

und nicht zuhause an der Freien Strasse stattfanden, wird darauf zurückzuführen sein, dass die Doktorprüfung auch für die Universität ein besonderer Anlass war. Er war eingebettet in ein aufwendiges Zeremoniell, das seinen Abschluss fand mit einer von Bläsern begleiteten Prozession in die 'Krone'. Pro Gast – es dürften rund 70 gewesen sein – bezahlte Platter 4 Batzen<sup>26</sup>. Üblicherweise pflegte man Gäste – so wohl mittags wie abends, seltener zum Frühmal – zu Hause zu bewirten. Arbeitsessen mit Professoren und Komilitonen, an denen über Fachfragen diskutiert wurde, fanden dagegen stets im Gasthof statt.

Ausführlich orientiert uns das Tagebuch über Felix Platters Hochzeits-schmäuse<sup>27</sup>. Von den über 150 geladenen Gästen werden 98 namentlich genannt, darunter so illustre Persönlichkeiten wie Heinrich Petri, Hieronymus Froben und Burgermeister Theodor Brand. 'Man ristet streng uf die hochzit

.. mit inkaufen und metzgen'; zur Unterstützung Mutter Platters wurden Batt Ösy, Wirt zum 'Engel' in der Spalenvorstadt, und weitere Hilfskräfte aufgeboten.

Alle Mahlzeiten wurden im väterlichen Haus aufgetragen. 'Die manspersonen sassen im sal unden im haus gegem garten .. Die übrigen mannen sassen im Mittelhus in der langen stuben .. Die wibspersonen sassen in der druckstuben, die jungfrauen in der oberen stuben .. und was fir frauwen nit blatz hatten, unden auch doselbst. Es sass neben mir h. Theoder Brandt burgermeister'. In vier Gängen wurden aufgetragen: 1. Gehackter Lummel (Rindsfliet), Suppe, Fleisch und Hühner; 2. gesottener Hecht; 3. Braten, Tauben, Hahnen, Gänse, Reismus, die berühmte Basler Gallere mit Leber ('lebersultz'); 4. Käse (wohl der von einem Gast aus Burgdorf verehrte 'schöne Ementhaler'), Obst etc. Dazu wurden verschiedene Weine aufgetragen, dar- 207



unter 'Rangenwein', ein süsser Elsässer aus der Gegend von Thann.

Ein grosser Teil der Gäste blieb zum Nachtessen, das u.a. aus einem Ragout von Hühnermägen und -'kreglin'<sup>28</sup>, Suppe, Fleisch, gesottenen Karpfen, Braten, Wildpfeffer, Fischsultz und Küchlein bestand. Nachher wurde, wer des Trostes bedurfte, mit Claret – einem gewürzten Wein – bewirtet. Am folgenden Tag versammelte sich die Hochzeitsgesellschaft ein drittes Mal bei Tisch. Es wurde 'nit mindere tractation' verabreicht, 'samt dem brutmues, das man schon an statt des weinwarms<sup>29</sup> darstelt'. Anschliessend wurde getanzt und schliesslich wieder getafelt.

#### *Die fürstliche Küche*

Der Vergleich mit der Tafel eines Fürsten bietet sich hier an, weil Felix Plat-208 ter neben seiner eigenen Hochzeit die

des Grafen Johann Georg von Hohenzollern in ebensolcher Ausführlichkeit beschreibt<sup>30</sup>. Er war selbst eingeladen und reiste 1598 als Begleiter des Markgrafen Georg Friedrich zu Baden-Sausenburg und Hachberg nach Hechingen. Die markgräfliche Reisegesellschaft bestand aus über 200 Personen, was auch bezüglich der Verpflegung am Bestimmungsort und unterwegs bemerkenswert ist. Die fürstliche Küche wurde, wie es damals üblich war, mitgeführt; im Tross reisten drei Küchenmeister, drei Köche und ebensoviele Küchenjungen, und ein Silberkämmerer inklusive Wagen 'mit dem silbergeschir' mit.

Nachdem das Paar zusammengegeben war, kam man um 9 Uhr zum Nachtessen zusammen. Für die 68 'wolgeborenen personen', 'überig frauwen zimmer vom adel, sampt den junckeren, herren unnd firnempsten amtspersonen' waren im grossen Saal, in dem 'an eim ort das silber geschir in grosser an-

tal uf vil puffet nach ein ander aufgestellt', zwei lange, rechteckige und vier runde Tische gedeckt. Die übrigen Gäste sassen im Untergeschoss, weitere wie auch das Personal wurden in der Stadt bewirtet. 'Die tractation belangend und apparat, so in diser moltzeit, auch hernoch ach tag gebraucht worden, war derselbige über die mossen kostlich und manigfaltig in der wolgeborenen saal, sunderlich ob den langen taflen, dargestelt und zuegericht, alle geschir, blatten, teller, leuchter und was geschir man braucht, silber, der mertheil auch vergült, merckliche grosse drinckgschir, sunderlich auch die schalen, dorin man die confeckt darstelt, breit und hoch mit fliessen, und in ieder in der mitte ein hohes kunstreich bildt gesetzt von allerley manier, die schauwessen von gebüwen, gewegsen, thieren allerley, wunderbarlich und künstlich, so ein grosses gekostet haben, aufgestellt und alle moltzeit verenderet, die servieten .. auf mancherley figuren za-

Abb. 6

Hans Jakob Plepp (1557/60–1597/98): Scheibenriss mit Pastetenbäcker, 1593. Staatliche Kunsthalle Karlsruhe, Kupferstichkabinett Inv. XI 178.  
Hans Jakob Plepp: Pâtissier.  
Dessin 1593.  
Hans Jakob Plepp: disegno con fornaio di pasticci, 1593.

Abb. 8

Jost Amman (1539–1591): Titelkupfer zu Anna Wecker, Ein köstlich neu Kochbuch .. Amberg 1597.  
Jost Amman: Fontispice pour le livre de recettes d'Anna Wecker. Amberg 1597.  
Jost Ammann: la copertina del libro di Anna Wecker. Amberg 1597.

Abb. 7

Hans Baldung Grien (1484/85–1545): Küchenszene, 1511. Nach Johannes Geiler von Kaysersberg, Das buch Granatapfel. Strassburg 1511, pag. 93v.  
Hans Baldung Grien: Scène de cuisine, 1511.  
Hans Baldung Grien: scena di cucina, 1511.



men gelegt und formiert alle mol uf die teller gesetzt, allerley kostliche essen, pasteten, tarten<sup>31</sup>, confeckt, ein unzahl und nit zeschrreiben ...

Wer nicht im Saal sass, erhielt ebenfalls reichlich Speise und Trank: es wurden stets zweimal etliche Gerichte serviert, auch Nachtisch. Beim Gesinde in der Stadt 'sunderlich sindt vil fueder weins gedruncken, auch mit den morgensuppen ...'. Die Mahlzeit dauerte im Saal drei Stunden, zwei 'ze hof'. Auf die Trauung am nächsten Tag folgte das Mittagessen, 'welches gleicher gestalt wie obgemelt und sunderlich dis mol mit schauwessen, vil und mancherley und seltzamen trachten, zum kostlichsten angerichtet ward ... und hernoach die andre zwen tag, gleiche Ordnung und breuch gehalten wurden'.

Vergleichen wir die beiden Feste in Basel und Hechingen miteinander, so fällt auf, dass Ablauf und Instrumentarium grosse Ähnlichkeit haben: die bürgerliche Hochzeit in Basel kann als beschei-

denere Variante der fürstlichen bezeichnet werden. Der Tischordnung wird beidemal grosse Bedeutung zugemessen; sie ist wichtiger Bestandteil des Zeremoniells, das am Fürstenhof aber ungleich aufwendiger gestaltet wird; übernahmen z.B. hier 'Christelin der bleser mit seiner violen' und 'cantores' die musikalische Unterhaltung, so war es dort eine Vielzahl von Blas-, Streich-, Zupf- und Tasteninstrumenten. Viel Zeit nahm in Hechingen das 'gebreng' in Anspruch, etwa das Händewaschen vor und nach dem Essen. Während den Mahlzeiten sorgten 'schalcks narren' für Kurzweil. Im Mittelpunkt stehen aber Speise und Trank, mit denen die Gäste immer wieder reichlich versorgt wurden. Für die fürstliche Variante des Festmahls ist typisch, dass einzelnen Gängen ein ikonographisches Programm unterlegt war, das auf den Anlass zum Mahl Bezug nimmt. Eine Vielzahl von Platten in Form von (nicht essbaren) Schau-

gerichten und Schauessen wurden gleichzeitig auf den Tischen präsentiert. Sie waren Teil des Unterhaltungsprogramms, denn sie hatten die Aufgabe 'kluges Nachsinnen' zu verursachen und den Apetit anzuregen. In diesem Zusammenhang müssen wir auch Trinkgesirre, Tafelschmuck und das auf den Buffets zur Schau gestellte Silber sehen<sup>32</sup>.

Bedeutend bürgerlicher wird man im Januar 1563 Kaiser Ferdinand I. in Basel bewirtet haben<sup>33</sup>. Als Geschenke verehrte ihm die Stadt einen grossen silbernen Becher, 155 Säcke Getreide und 10 Fässer Wein. Als die Kunde von dem bevorstehenden Besuch aus Freiburg in Basel eingetroffen war, liess der Rat die Landvögte von Liestal, Waldenburg und Farnsburg wissen, sie sollten 'wenn sie vogell oder hüener hetten oder überkämen, das si diselben .. zu veillem kauff hie inn unser statt bringen'. Im 'Schlüssel', dem vornehmsten 209



Zunfthaus der Stadt, wurden folgende Mahlzeiten bestellt:

Zum Imbissmahl: 1. zum voressen uff jeden Tisch ein pasteten mit jungen tuben und hünlen<sup>34</sup>; 2. suppen und folgentz fleisch und in jeder pfannen 2 versottne hennen; 3. ein essen heissgsotten fisch; 4. wild prett in einem pfeffer; 5. gebrotes, junge hennen, tuben und salmen rückhen<sup>35</sup>; 6. Kaltsanen<sup>36</sup>; 7. Obs und Käs. Zum Nachtmahl: 1. zu einem voressen: broten rhüemlin von sallmen und ein zimmetbrüelin darüber<sup>37</sup>; 2. zum andern ein mandelmilch<sup>38</sup> und in jeder blatten 2 althennen; 3. ein essen heyss gsottner fischen; 4. gepraten junge hüner, tuben und was man bekommen mag; 5. kaltgsottene salmen; 6. Käs und obs. Die verspätete Ankunft des Kaisers brachte das Programm jedoch arg durcheinander, so dass man eilends eine Lieferung Fische (Forellen, Äschen, Hechte, Karpfen, Aale, u.a.) in den Utenheimerhof (heute Hohenfirstenhof), wo Ferdinand Nachtquartier hielt, liefern musste.

210

### *Essen und Trinken unterwegs*

Felix Platter betreute als Arzt neben einer stattlichen Zahl von Patienten in Basel auch zahlreiche in der näheren und weiteren Umgebung der Stadt; er war häufig zu Pferd auf Hausbesuch unterwegs, oft über 100 Tage pro Jahr. In der Regel wurde die Reise ohne Proviант angetreten, nach Möglichkeit zu einem 'drunck' unterbrochen. Mittags wurde meist eingekehrt, beim Einbruch der Dunkelheit Logis bezogen, entweder im Gasthof, im Haus von Bekannten oder des Patienten, den es zu verarzten galt. In Bötzen erhielt er z.B. beim Pfarrer 'salmen zur morgen sup', in Angenstein mittags als besondere Delikatesse einen Waldrapp<sup>39</sup>. Nachdem er den bischöflichen Kanzler in Pruntrut versorgt hatte, rüstete man ihm und seinem Begleiter um Mitternacht 'ein gut morgensuppen zu von fischen, hechten', dazu 'viel guten, siesen burgundischen wein'. Anschliessend brach man zur Heimreise auf, machte – es war Winter – in Faverois Station und liess 'den pfaffen aus der Kirchen von der fruemess fordern. Der kam im Messgewandt zu uns lau-

fen, und als er uns 24 eyer in butter in ein platten geschlagen und dieselbigen wolte auf den tisch stellen, warfe er die platten under obsich, und schwammen die eyer in der stuben herumb; alsbaldt schlug er andere 24 in ein platten; die assen wier, franken gutten wein und bliiben so lang bey dem pfaffen, bis er gar voller wein wardt<sup>40</sup>.

Auf der Reise ins Wallis<sup>41</sup>, die Felix Platter 1563 mit Vater, Frau, Schwiegervater und einem Buben unternahm, wurde am siebenten Tag in Erlenbach BE Halt gemacht: 'Da sahe ich zum ersten die dünnen brot wie pergament, klepfer genennet, deren man 10 an ein nodlen stecken kann'. Wenig Glück hatte man in Gsteig: der Wirt des einzigen Wirtshauses war abwesend, die Frau bettlägerig, vorhanden war 'weder haber noch speis. Mein weib rüstet uns von eyeren und milch etwas zu essen'. Auf dem Sanetschpass traf die Reisegesellschaft auf einen Saumtiertransport; die Pferde hatten in 'logelen'<sup>42</sup> Walliserwein geladen, von dem die Säumer ihnen zu trinken anboten. Im Wallis – man besuchte des Vaters alte Heimat und das Leukerbad – bewunderte Felix besonders blühende Gra-

Abb. 9

Hans Hug Kluber (1535/36-1578): *Die Familie des Basler Goldschmieds Hans Rudolf Faesch*, 1559. Basel, Öffentliche Kunstsammlung, Kunstmuseum Inv. 1936. Foto H. Hinz, Basel.

Hans Hug Kluber: *La famille de l'orfèvre bâlois Hans Rudolph Faesch.*, 1559.

Hans Hug Kluber: *la famiglia dell'orefice basilese Hans Rudolf Faesch.*, 1559.

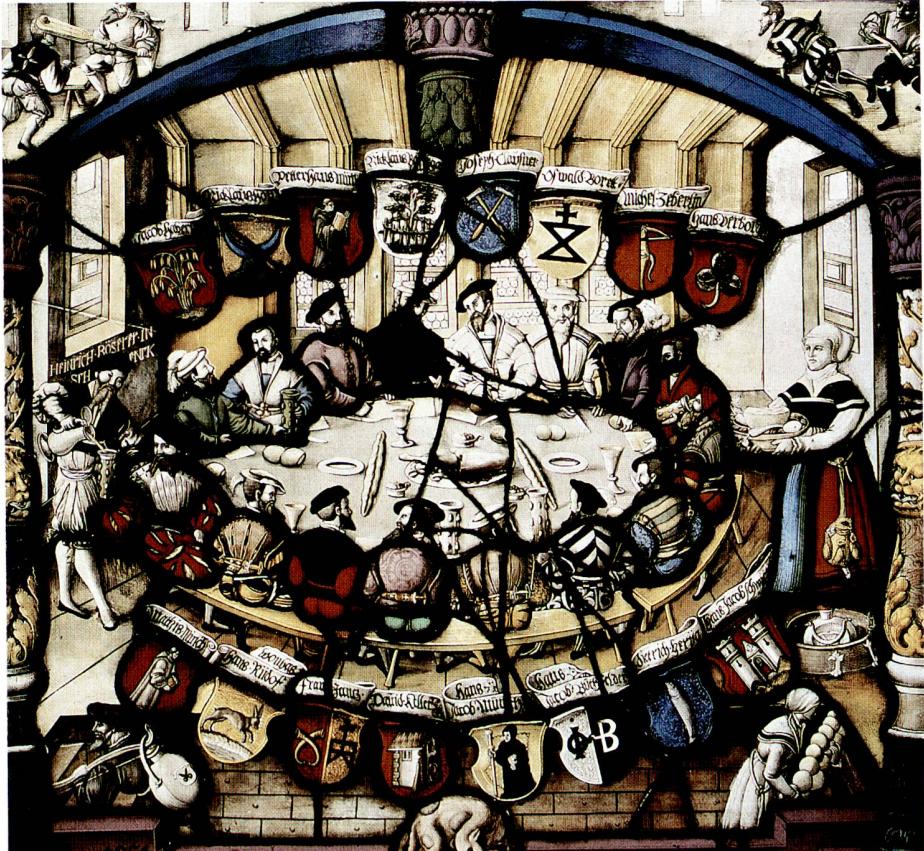


Abb. 10

Meister von 1554: Scheibe mit Festmahl der Schneidernzunft, 1554. Historisches Museum Basel, Inv. 1870.1984.

Le Maître de 1554: le banquet de la corporation des tailleurs, 1554. Maestro del 1554: vetro con il banchetto della corporazione dei sarti, 1554.

natapfelbäume und Safran. Milchsuppe und 'etwas von milch .., darein pfesfer geworfen wardt', begeisterten ihn weniger, hingegen 'Rhoddan vischen und bratforelen'<sup>43</sup> und vor allem trefflicher Wein aus dem Aostatal. In Grächen traf er eine alte Frau beim Aufklopfen von Arvenäpfeln, deren Kerne man dort gerne ass. In der Nähe wies Vater Platter auf die Stelle hin, an der er von seinem greisen Grossvater auf die Frage, ob er nicht zu sterben wünschte, zur Antwort bekommen hatte 'Ya, wann ich wissste, was mir dort kochet wehre! Diese Geschichte war im Hause Platter offenbar sprichwörtlich und nicht ohne Eindruck auf den jungen (esslustigen) Felix geblieben. Die fast sieben Wochen dauernde Reise endete mit einer Verstimmung, welche über einem Krebsessen in der 'Krone' zu Solothurn ausgebrochen war.

Ein Wort noch zu den Getränken, von denen Platter in der Schweiz, in Frankreich, im Elsass und in Süddeutschland berichtet. Das übliche Getränk ist – auch frühmorgens – Wein, von dem er sagt, er habe in seiner Jugend wenig getrunken und Wasser den Vorzug gege-

ben. In Montpellier – das wir nur am Rande miteinbeziehen – wurde er am Tisch mit Wasser verdünnt, von jedem Tischgänger selbst unterschiedlich stark. Es wird oft und viel getrunken, manchmal auch zu viel. Da die Weine zum Teil eher säuerlich waren, mischte man sie gerne mit Zucker und Gewürzen zu Claret oder Hypokras, den 'Weinwarm' zusätzlich noch mit verklepperten Eiern. Platters Vorliebe lag beim süßen Wein (Muskateller in Südfrankreich), als dessen bester in Basel der Malvasier galt (vor der Promotion, aber ohne den Kandidaten!). An weiteren Sorten und Lagen nennt das Tagebuch 'alten' geschwefelten Wein, Rangenwein (süß), Strauwrappis (müssierend), alle drei aus dem Elsass; Oberhofer (in Thun), Augstaller (aus Aosta, im Wallis), Walliser (im Wallis), Burgunder (in Pruntrut), Schaffhauser (in der Schaffhauser Gegend). Mit 'Reiffwein' ist Wein aus dem Fass bezeichnet.

## Das Kochbuch der Basler Hausfrau und Arztgattin Anna Wecker (1597)

Im Zusammenhang mit den harzigen Anfängen seiner beruflichen Tätigkeit berichtet Felix Platter von 17 Ärzten, die 1557/58 in Basel praktizierten. Unter seinen Kollegen findet sich Jacob Wecker<sup>44</sup>, der 1566 nach Colmar berufen wurde, wo er während 20 Jahren als Stadtphysikus tätig war. Seine Frau Anna, eine Tochter des Baslers Isaak Keller, schrieb während der Elsässer Ehejahre das Kochbuch<sup>45</sup>, das wir als zweite Hauptquelle für unsere Untersuchung benutzen wollen. Es handelt sich dabei um ein Buch für Hausfrauen, geschrieben von einer Hausfrau aber auch Arztgattin, die von den Erfahrungen ihres Mannes im Umgang mit Krankheiten weitervermitteln wollte, was in die Domäne der Küche gehört. War doch nach Dr. Weckers Ansicht neben Arztpraxis und Apotheke die Küche der wichtigste Hort dessen, was zur Kurierung der Kranken erforderlich ist. Anna Weckers köstlich neu Kochbuch wurde mit zehn Auflagen 211

zwischen 1597 und 1697 zu einem grossen Erfolg. Es gilt zudem als erstes von einer Frau verfasstes und im Druck erschienenes Kochbuch in deutscher Sprache.

Das Werk umfasst 259 Seiten: Titel, Dedikation, 4 Kapitel mit 287 Rezepten und ein Register. Die meisten Rezepte enthalten Variationen eines Gerichtes, die zu ganz unterschiedlichen Resultaten führen. Aus der Aufteilung in vier Kapitel geht hervor, dass der Charakter der Mahlzeiten im 16. Jahrhundert sehr verschieden ist von dem, was uns heute vertraut ist: eine Abfolge der Gerichte von Suppe über Vorspeisen und Fleisch zum süßen Nachtisch ist nicht beabsichtigt; süß, salzig und sauer sind keine Gegensätze, sondern kommen neben- und miteinander vor. Auch Bezeichnungen wie Suppe, Gemüse, Pastete, Sultz, Käs, Mus lassen sich nicht ohne weiteres mit den heutigen gültigen Begriffen und Vorstellungen verbinden. 'Der erste Theil' ist überschrieben mit 'Von Mandel, Gersten und allerley Gemüss', wozu – wie in der Vorrede ausgeführt – auch die Suppenlein ge-

hören. Bei der Lektüre stellt sich indes heraus, dass es sich um eine Sammlung von Mus- und Breispeisen handelt. Sie dürfen als die wichtigsten Bestandteile der Alltagskost bezeichnet werden. Thomas Platter schrieb 1555 an seinen Sohn Felix, der ihm allerlei Samen und Früchte aus Montpellier geschickt hatte: 'ich kan die seltzamen spyss nit essen, pomarantzen machend mier zen lang das ich den das brot nit mag bissen, Granat näment zue lang will, trübell isst dmueter und wen iemant krank ist, ich yss nach mim alten bruch ein guet stuk habermuess wie ander puren'<sup>46</sup>.

Aus den Rezepten dieses umfangreichsten Kapitels im Weckerschen Kochbuch geht hervor, dass das Gemeinsame des 'Gemüss' die Kombination von verschiedensten Bestandteilen zu einem mehr oder weniger homogenen Ganzen ausmacht. Die Unterschiede der Gerichte bestehen vorwiegend in deren Konsistenz: dickflüssig und eingermassen kompakt haben wir uns Brei und Mus vorzustellen, weshalb Thomas Platter ja auch von einem 'stuk ha-

bermuess' schreibt; 'dünn wie ein Süpplein' kommt bei Anna Wecker mehrfach als Terminus vor; dass dieses Gericht nicht mit der uns vertrauten Suppe identisch ist, berichtet Felix Platte ('Fisch zur Morgensuppen') und bestätigt unser Kochbuch: in Ei ausgebackene Brotschnitten mit einer Brühe aus Zimt, Zucker und Rosenwasser übergossen und mit Zimt und Zucker bestreut sind kaum mehr flüssig, werden aber mit 'ein gülden suppen'<sup>47</sup> überschrieben. Zu den 'Gemüss' gehören auch Speisen, in denen Mus als Basis verwendet wird, weiterverarbeitet zu Fladen, Küchlein und Kuchen, Puddings, 'Käs' und Gebäck wie Marzipan, Oflaten und Gofferlen, auch Sultzen und schliesslich allerlei 'Brüh', die in vielen Varianten zu den elementaren Bestandteilen dieser Küche überhaupt gehören. Die wichtigsten in diesem ersten Teil vorkommenden Nahrungsmittel sind Gerste, Haber, Mehl, Reis, Brot und Milch. Eier standen im Überfluss zur Verfügung, weil man sich im allgemeinen eigene Hühner hielt<sup>48</sup>; sie waren daher auch nicht ausgesprochen

Abb. 11  
Tongeschirr des 15. und 16. Jahrhunderts. Bodenfunde aus Basel und Folgensbourg. Historisches Museum Basel.  
Poteries des XVe et XVI<sup>e</sup> siècles.

Trouvailles de Bâle et de Folgensbourg.  
Ceramica dei secoli 15<sup>o</sup> e 16<sup>o</sup>, provenienti di Basilea e Folgensbourg.



trinkfrisch: die Weckerin mahnt immer wieder: 'seihe sie, dass die vögel darvon kommen'<sup>49</sup>. Überraschenderweise bilden auch Mandeln den Ausgangspunkt für viele Mus- und Breispeisen. Ein Rezeptbeispiel<sup>50</sup>:

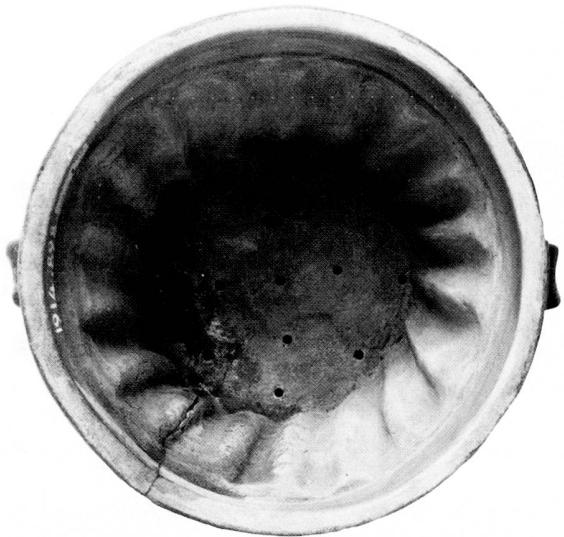
### Gefüllte Eier

Eier hart kochen, schälen, halbieren. Das herausgelöste Eigelb zu einer Farce verarbeiten: a) mit geriebenem Parmesan und Pfeffer, b) mit geschälten gestossenen Mandeln, Rosenwasser, Zucker und Eigelb, c) mit Rosinen, Safran, Muskatnuss oder -blüte, Zimt, evtl. Zucker, d) mit gehacktem Hühnerfleisch oder Hirn oder geriebenem Brot. Farce in die Eihälften einsüllen, paarweise zusammensetzen. In einem Teiglein aus Ei und wenig Mehl wenden und in heissem Schmalz ausbacken. Mit Brühe servieren. Eine Variante sieht die Weiterverarbeitung in einem Pastetenhafen vor: Eier sorgfältig in den Teighafen legen, würzen 'mit Weinbeer oder was du will', Schmalz darübergeben. Pastete mit einem Teigdeckel verschliessen und in den Ofen schieben. Wenn der Teig hart ist, durch ein Löchlein im Deckel gesalzene Hühnerbrühe mit etwas Essig oder zur Hälfte Wein zugießen. Fertigbacken.

Wir haben dieses Rezept ausgewählt, weil verschiedene Charakteristika des Weckerschen Werkes darin zum Ausdruck kommen: die Vielfalt der Variationsmöglichkeiten innerhalb eines Rezeptes, die Unterschiede im Resultat je nach Verwendung der Ingredienzen der Farce und Aufwendigkeit inbezug auf die Herstellung (Arbeitsgänge). Ein zweites Muster aus diesem Kapitel geben wir in Faksimile (Abb. 4); es handelt sich dabei um das Brautmus, das auch im Platterschen Hause am Tag nach der Hochzeit aufgestellt wurde. Das zweite Kapitel handelt 'von allerleydürrem und grünem Obs'. An Früchten finden vor allem Äpfel und Birnen Verwendung, ferner Quitten, Kirschen (zame oder Amarellen, Weichseln), Pfirsiche, Zwetschgen, Trauben, Johannisbeeren, Erdbeeren, 'Kreusel- oder Strichbeerlein'<sup>51</sup> und Hagebutten, aber auch Feigen, Datteln und Pomerantzen. Zum Obs werden die Gemüse gezählt: Kastanien, Kürbis, Kraut, Kabis, Mangold, Spinat und Petersilienwurzel. Dass hier auch Gerichte mit Käse (guter, auch grüner/weißer

Schweizerkäse, welscher Käss, Parmesankäss, Holländerkäss), Eierspeisen und einige Kuriositäten wie 'Würst von Mandeln' aufgenommen sind, lässt die Vermutung zu, an das Kapitel mit Mus- und Breispeisen schliesse sich hier ein weiteres mit Gerichten an, die ohne Fleisch und Fisch auskommen. Manch bis auf den heutigen Tag in Basel vertrautes Gericht ist hier zu entdecken, etwa im Ausbackteig frittierte Kirschen, Buttenmost<sup>52</sup> oder gefüllter Krautkopf. Bemerkenswert scheint uns, dass Gemüse, wie wir es als Beilage zu einem Hauptgericht auftragen, nicht bekannt ist. Im Kochbuch werden damit 'Dorren', die alltägliche Fassung der Paste, gefüllt. Viel beliebter scheinen hingegen Früchtetorten gewesen zu sein, zum Beispiel die Stachelbeertorte<sup>53</sup>:

Abb. 12  
Backform für 'Eierkäss' aus rotem Ton, aussen grün glasiert, 15. Jahrhundert. Bodenfund Grabung Rollerhof Basel. Historisches Museum Basel, Inv. 1914.898.  
Moule à cuire pour »Eierkäss«, en terre cuite rouge, extérieur vernissé



vert. Trouvaille du XVème siècle, Bâle.  
Forma per informare l'»Eierkäss« (massa di uova e latte), ceramica rossa con invecchiatura verde sul lato esterno, 15<sup>o</sup> secolo, Basilea.

Abb. 13  
Mörser aus Sandstein, 14. Jahrhundert. Bodenfund Gerbergasse Basel. Historisches Museum Basel, Inv. 1935.221.



Mortier en grès, XIVème siècle. Trouvé à Bâle.  
Mortaio di pietra arenaria, 14<sup>o</sup> secolo, Basilea.

### Stachelbeertorte

Zuerst wird aus Teig ein 'Hafen' hergestellt, wohl ein Wähenboden mit etwas höherem Rand; dann werden Eigelb und süßer Rahm, nach Belieben auch Rosenwasser und fein gestossene Mandeln gut verrührt und auf dem Feuer zu einer dicken Crème erhitzt; diese wird in das Teiggefäß gefüllt. Die Stachelbeeren werden nun einzeln in die Masse gesteckt, 'dass sie halb in Zeug und halb heraussen seyn'. So dick mit Zucker bestreuen, dass weder Früchte noch Crème sichtbar sind. Mit starker Unterhitze backen, 'oben aber nit zu gross', weshalb man von Anfang an 'ein Papier darauff' legt.

Andere Torten wie die 'Dort aus Käse und Birnen' werden mit einem kunstvoll verzierten Deckel aus Teig verschlossen. Dieses Gericht, das mit der uns heute vertrauten Kombination von Birnen und Käse scheinbar avantgardistische Züge aufweist, ist im Gegenteil typisch für das 16. Jahrhundert. Zucker gehörte damals zu den beliebtesten Gewürzen und wurde in fast jedem Kontext verwendet: zur Kraut- und zur

Käsetorte, zum gefüllten Krautkopf, ja sogar mit den verlorenen Eiern. Teile 3 und 4 des Neuen Kochbuchs behandeln Nahrungsmittel, die nicht zur Alltagskost gehören: Fleisch, Fisch, 'andere fürneme Essen' wie Pasteten, Sülzen und weitere in der Herstellung komplizierte Gerichte.

Ohne Zweifel kam in städtischen Verhältnissen und in Familien vom Stande der Platterschen auch während der Woche gelegentlich Fisch oder Fleisch auf den Tisch<sup>54</sup>; ihre Zubereitung war ebenso unkompliziert wie allgemein bekannt und bedurfte keiner Anleitung. Vorwiegend aus kurzen Bemerkungen müssen wir deshalb auf die kuranten Zubereitungsmethoden schließen. Grössere Fleischstücke, Geflügel und Fische wurden entweder auf dem Rost oder am Spiess gebraten oder in Flüssigkeit gesotten; zwischen 'sieden' in viel und 'dämpfen' in wenig Flüssigkeit kann nur ausnahmsweise unterschieden werden, da Mass- und Mengenangaben in den Rezepten im allgemeinen fehlen. Fische - z.B. Hecht und Forellen - bereitete man schon damals

'blau', mit Essig im Sud zu. Kleinere Stücke von Fleisch, Geflügel und Fisch wurden auch in Schmalz gebacken. Die Alltagsküche verwendete naturgemäß vor allem Produkte, die in reichlichem Masse, zum Beispiel aus eigenem Garten und Stall, zur Verfügung standen: Hühner dürften manchen Haushalt mit Eiern versorgt haben; später kamen sie an den Spiess oder in den Topf. Rezepte für Hühner und Kapuane sind denn auch in grosser Zahl vorhanden. Vom Schlachtfleisch sind die Innereien (Hirn, Zunge, Kopf, Lunge, Leber, Niere, Milke, Euter) der Alltagskost zuzurechnen. Kalbfleisch kommt häufig vor, ebenso Hammel- und Schöpfsfleisch<sup>55</sup>, nur vereinzelt Teile des Schweins<sup>56</sup> (Speck, Schlegel, 'Hammen'<sup>57</sup>). Obwohl wir aus anderen Quellen wissen, dass besonders in der Fastenzeit Heringe<sup>58</sup> beliebt waren, finden sich im Weckerschen Buch ausschliesslich Rezepte für Süßwassersfische: Hecht, Forelle, Karpfen, Salm, Aal, ferner Lampreten, Neunaugen, Äschen, Brassen, Rotaugen, Barsch, Nasen. Möglicherweise handelt es sich



Abb. 14  
Zinteller mit zahlreichen Schnittspuren, zweite Hälfte 16. Jahrhundert. Meisterzeichen Gotthard Hottinger. Wappen verschiedener Besitzer, u.a. des Hieronymus Froben (1563–1611). Historisches Museum Basel, Inv. 1899.168.  
Assiette en étain, avec traces de couteau. Deuxième moitié du XVI<sup>e</sup> siècle.  
Piatto di stagno con tracce di coltello, seconda metà del 16<sup>o</sup> secolo.

bei den 'Plateisslein oder Halbfisch'<sup>59</sup> um Plattfische aus Meergewässern. In Teil 4 finden sich zudem wenige Zubereitungsarten für Frösche, Schnecken und Krebse.

Wir können annehmen, dass Geflügel-, Fisch- und Fleischgerichte nicht – wie heute üblich – mit anderen kombiniert angerichtet wurden: jede Platte bildete für sich eine Einheit. Selten einmal ist von Beilagen die Rede, etwa von klein geschnittenem, gedämpftem Spinat oder Mangold.

Die wichtigste Zutat sowohl bei Tisch zu Gebratenem und Gesottenem wie auch bei der Zubereitung der Festtagspasteten ist die 'Brüh'. Sie ist charakteristisch für die Küche am Oberrhein, wird in allen Quellen immer wieder erwähnt und von Felix Platter in Montpellier vermisst. Besonders deutlich gibt sie Aufschluss über die geschmacklichen Qualitäten vieler Speisen des 16. Jahrhunderts in unserer Region. Die hauptsächlichsten Zutaten sind Brot, Mandeln, Fleisch- oder Hühnerbrühe, Wein (Malvasier, Reinfall, Muskateller), Rosenwasser, Essig und

Gewürze. Bei den letzteren können wir zwischen flüssigen und festen unterscheiden. An flüssigen finden häufig Verwendung Essig (auch Rosenessig), Fruchtsäfte (vor allem von Birnen, Äpfeln, Quitten, Pomerantzen), an festen Salz, Zimt, Ingwer, Muskat (-nuss und -blüten), Gewürznelken, Rosinen (Meertribel, Zibeben, Weinbeeren), saure Traubenbeeren (frisch und in Salz eingemacht), Stachelbeeren, Pomerantzenschalen, Petersilie (Kraut und Wurzel), Knoblauch, Salbei, Lemonen (auch eingesalzen) und Pfeffer. Zur Kategorie Gewürze gehören darüberhinaus Zucker, Spinat-, Lattich- und Mangoldblätter, Zwiebeln und Latwergen<sup>60</sup> (von Birnen, Quitten und Holunder). An Fettstoffen sind genannt: Schmalz (auch süßer, Mayen-, Suppenschmalz), Nierenfett, Speck und Rindermark. Über die Konsistenz der 'Brühlein' und 'Sötelein' schweigen die Quellen; es kamen wohl verschiedene Arten nebeneinander vor. Zum Binden dünner Brühen diente in erster Linie Brot: 'In einer wölbereiten Kuchen sol immer ein Büchsen, in deren von

schönstem brot gedörret, gestossen und gebeutelt meel sein, das thut wol zu den Brühen und anderen Sachen'<sup>61</sup>; Eigelb und Butter dienten dem gleichen Zweck. Zwei Beispiele:

#### Ein gute brüh über gesottens und gebratens<sup>62</sup>

Weissbrot wird auf dem Rost nicht zu braun geröstet, in Hühner- oder Fleischbrühe, bzw. Bratenen eingeweicht. Im Mörser mit gleich schwer Mandeln fein zerstossen. Als Zugabe zu Siedfleisch: mit Safran färben, zuckern und nach Belieben Rosinen zugeben; zu Braten: mit roter Trisanet<sup>63</sup> oder mit Lebkuchenmehl färben.

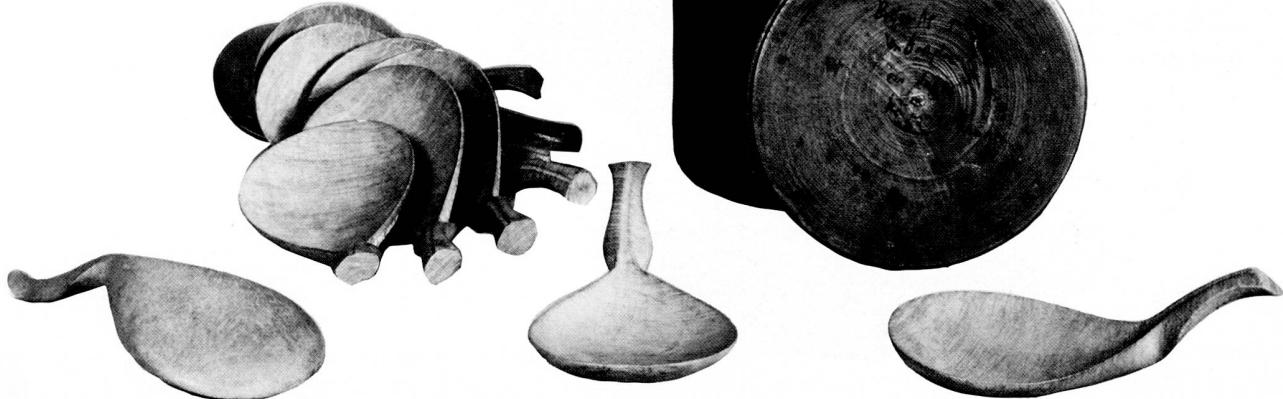
#### Ein gute brüh über allerley kalte Fisch<sup>64</sup>

Klein gestossene Mandeln, in Wasser eingeweichtes Brot mit Fischbrühe im Mörser zerstampfen; einige Löffel starken Wein beimischen; mit Trisanet<sup>65</sup> oder Lebkuchenmehl färben und mit süßer Würz abschmecken; erhitzen und wieder erkalten lassen.

Abb. 15

Sammlung Amerbach Basel: Büchse aus Lindenholz mit 10 geschnitzten Löffeln aus Ahornholz, 16. Jahrhundert. Historisches Museum Basel, Inv. 1870.1042.

Boîte en tilleul, avec 10 cuillères sculptées en érable. XVIème siècle. Scatola di legno di tiglio con 10 cucchiai di acero scolpito, 16° secolo.



Eine wichtige Aufgabe fällt bei der Be- reitung der Saucen dem Mörser zu; da- rin werden die meisten festen Bestand- teile mit wenig Flüssigkeit verstampft. Sehr oft bildet Brot eine bedeutende Komponente: weiss, geröstet oder als 'Pfefferbrot' im Backofen glashart ge- backen, zerstossen und gesiebt. Auch Mandeln werden im Mörser mitverar- beitet, geriebene Meerrettichwurzel, zerkleinerte Lebkuchen, Rosinen, Le- monien, Rindermark, etc. Für unsere Begriffe fremdartig muss die eigentli- che Würze bezeichnet werden; sie ist fast ausnahmslos eine 'süsse Würz', be- steht zur Hauptsache aus Zucker, Zimt und Rosinen und wird zu fast allem ver- wendet. Süss und salzig bilden in dieser Küche weder einen Gegensatz noch Widerspruch. Es wird nicht individuell, sondern in erster Linie kräftig gewürzt, was in einigen Bezeichnungen wie Zimtbrüh, Nägeleinbrüh, Lebkuchen- brüh oder Pfefferlein deutlich zum Ausdruck kommt.

Zwei Kategorien von Gerichten bilde- ten im Basel des 16. Jahrhunderts ne- ben Wildpret (Reh, Hirsch, Hase, Fa- san, Rebhuhn, Haselhuhn), den besten Stücken vom Rind (z.B. Lümmel oder

Lendenbraten), spezielleren Sorten za- men Geflügels (Gans, Taube, Trut- hahn, Ente, Pfau), sowie 'Spiessvöge- lein' (Finken, u.a.) die Pièces de rési- stance: die Pasteten und Sultzen. Wir geben hier zunächst ein Rezept für eine Hühnerpastete<sup>66</sup>.

Als spezifisch baslerisch kann die Sultz, auch Gallerte und Galrey genannt, gel- ten. Sie war schon damals seit Jahrhun- derten die traditionelle Festtagsspeise und gross muss das Entsetzen gewesen sein, als ihre Herstellung im Jahre 1501 zumindest offiziell verboten wurde<sup>67</sup>. Sie galt als Paradestück der Zünfte, die sie kunstvoll verziert und teilweise ver- goldet im festlichen Cortège mitführ- ten und sich anlässlich der Besuche auf den Zunftstuben gegenseitig verehrten. Fisch- und Fleischgallerten waren glei- chermassen beliebt wie wir aus Rech- nungsbüchern, einer weiteren Quelle zu Speise und Trank, wissen. An Fi- schen bevorzugte man Hecht und Karpfen, die zum Teil aus Bern, Luzern und Schaffhausen bezogen wurden. In die Fleischgallerte kamen Ferkel und Hühner, welch letztere man Wochen zum voraus einkaufte und noch tüchtig mästete. Aus den Küchenbüchern der Safranzunft in Basel geht hervor, dass auf Neujahr 1491 740 Portionen Fleischgalrey zubereitet wurden. Dazu benötigte der Koch 10 Ferkel, 80 alte Hühner, 32 Kalbsfüsse, 12 Rindsfüsse, 131 Mass Wein, 12 Pfund Mandeln und Gewürze, darunter 3/4 Pfund Safran.

#### Hühnerpastete

Hühner (oder Rebhühner) werden mit Rinder- mark gefüllt am Spiess schön braun gebraten. Unterdessen wird aus Teig ein 'Pastetenhafen' vorbereitet, der Boden mit einer Mischung von Paniermehl, Zimt und Ingwer bestreut, die Hühner daraufgesetzt und mit dem Saft von zwei frischen Pomeranzen beträufelt. Nun wird die Paste mit einem passend zugeschnittenen Teigdeckel verschlossen und in den Backofen gestellt. Wenn der Teig durch die Wärme hart ge- worden ist, macht man im Deckel ein kleines Loch, durch welches man mittels eines Trichters Brühe zufügt. Diese wird bereitet aus dem Saft, den man beim Braten in einer Schale aufgefangen hat, aus Malvasier und Fleischbrühe. Dann kommt die Pastete für eine weitere halbe Stunde zurück in den Ofen. Nachdem der Deckel ent- fernt ist, werden in acht Teile geschnittene Po- meranzen zwischen die Hühner verteilt, das ganze mit Brühe begossen und noch einmal kurz im Ofen überbacken.



Abb. 16  
Fussbecher mit gravierten Szenen aus dem Leben Johannes des Täufers. Meistermarke des H. Bernhard Koch, Basler Beschauzeichen. Silber, vergoldet, Ende 16. Jahrhundert. Historisches Museum Basel, Inv. 1970.20.  
Gobelet à pied avec scènes gravées de la vie de Saint Jean Baptiste.  
Bicchiere con piede e scene incise della vita di Giovanni battista.

Ähnliche Zutaten schreibt ein Rezept von Frau Wecker vor<sup>68</sup>: Fleisch von Schweinchen 'die gar jung, auff ein viertheil oder halbes jahr auff das höchst', samt Füssen, Ohren, Rüsseln und Schwänzlein, Wein und Wasser, Muskatblüte, ganzer Ingwer, Lorbeer, süsse Würz, Safran, evtl. Essig, Zimt, Nelken, Rosinen und Mandeln. Unter Sultz verstehen wir heute eine (gesalzene) Fleisch- oder Geflügelbrühe, die zu einem Gelée erstarrt ist. Als Geliermittel verwendet der Koch der Safranzunft Rinds- und Kalbsfüsse, die in der Brühe ausgekocht werden; Anna Wecker rät von 'haussen blatten'<sup>69</sup> ab, denn die Füsse der Schweine sowie einzelne Teile des Kopfes erfüllen in ihrem Rezept den gleichen Dienst. Anders als heute ist Sultz jedoch in ihrem Kochbuch ein weitergefasster Begriff, der Speisen bezeichnet, die 'gestehen', demnach eine relativ feste Konsistenz aufweisen: mit Zucker gelierter Quittensaft, Brühe, die mit Brot zum 'Stehen' gebracht wird und eingekochtes Erbsenpüree.

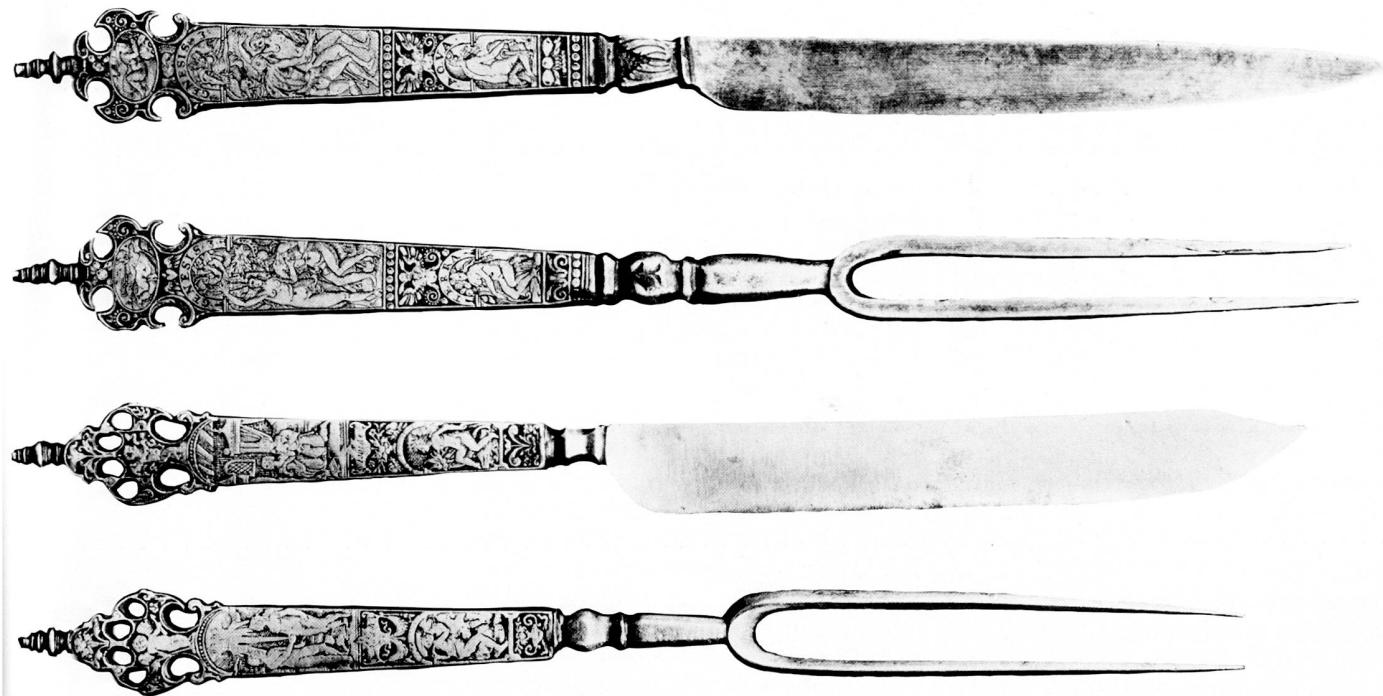
In den Zusammenhang der Festtagsküche gehören die Angaben zur äusseren Erscheinungsform von Speisen, zur Kochästhetik<sup>70</sup>. Bei Anna Wecker

kommt der Begriff 'Schauessen' zwar nur ein einziges Mal beim Rezept für ein gestürztes Mandelmus vor, das mit Mandeln besteckt wird, doch finden sich andere Hinweise zuhauf. Teig zu süsem Gebäck und Konfekt wurde mit dem 'Spritz'<sup>72</sup> dressiert, in kunstvolle Model gepresst oder zu Gebilden verschiedenster Grösse und Gestalt ausgeschnitten oder geformt: Weberschiffchen, Jagdhorn, Rosen, Lilien, Fische, Vögel, Hirschgeweih, Muscheln, 'Seidenwurm' und ganze Jagdpartien. Sie bilden die bürgerlichen Geschwister der Schauessen und -gerichte auf der Tafel des Fürsten. Am Basler Bürgerstisch sorgten auch die mit den runden oder eckigen Eisen auf Ofleten und Waffeln geprägten Familienwappen für den direkten Bezug von Speise zum Haus. An hohen Festtagen stellten zudem religiöse Motive auf den Waffeln eine Verbindung zum Anlass für die Mahlzeit her<sup>73</sup>. Teigkrapfen erhielten unter dem Teigrädchen ein Borstenkleid, zu Augen wurden Wacholderbeeren und rote Apfelschalen, Rosenblätter, Schafzehen, Hasenfüsslein auf verschiedenste Weise bei der Gestaltung von Gebildbrot u.ä. eingesetzt.

Der Kunst-Köchin Wirken war jedoch nicht auf die Bäckerei beschränkt. Auch Mäuser nahmen unter ihren geschickten Händen die Form von Igeln, Adlern, Lämmern etc. an. Rosinen und Mandeln, mit Vorliebe ganz oder zu mindest teilweise vergoldet, dienten der Garnitur im Relief. Wollten die Eigenfarben einer Speise nicht befriedigen, so wurde die Masse eingefärbt: gelb mit Safran; grün mit Kraut-, Mangold-, Spinat-, Petersiliensaft, bzw. Quitten- oder Birnenlatwergen; rot mit Trisanet, Klapperrosen oder Kirschen; braun mit Lebkuchenmehl und Glockenblumen; blau mit Kornblumen, Lilien und Holder. Durch lageweise Anordnung von verschieden eingefärbter Masse ergab sich ein 'lustiger Regenbogen'. Bei Pasteten gab sehr oft die Erscheinungsform der Teighülle Aufschluss über den Inhalt: eine Gans für Füllungen auf der Basis von Gänsefleisch, etc. Die Hausfrau und Köchin war gerade auf diesem Gebiet bemüht, mit künstlerisch hochwertigen Produkten in Konkurrenz zu den kommerziell tätigen Pastetenbäckern zu treten, die damals einen eigenen Berufsstand bildeten.

Abb. 17  
Besteck mit Silbergriffen, in Niello-technik eingeschraubte Darstellung von Adam und Eva. Basel (?), um 1600. Historisches Museum Basel, Inv. 1870.913.

*Couverts avec manches en argent, avec gravure niellée figurant Adam et Eve.*  
*Posate con manici d'argento e niellatura rappresentante Adamo e Eva.*



## Bildquellen

Die letzte Kategorie von Quellen, die wir auf Speise und Trank befragen, die Bildquellen, ergänzen auf spezifische Weise, was wir aus Lebensbeschreibung, Kochbuch und Rechnungsbüchern, den Schriftquellen, erfahren haben. Wir begeben uns zunächst in die Küche und betrachten eine Illustration Hans Baldung Grieß (Abb. 7) zu Johannes Geiler von Kaysersbergs 'Granatapfel' von 1511<sup>74</sup>. In der Küche wirkt ein Koch, der einen an der Wand aufgehängten Hasen auszunehmen im Begriff ist. Die Ausstattung des bescheiden dimensionierten Raumes beschränkt sich auf das Wesentlichste: hölzerne Kochlöffel an der Wand, Lichtstock und Schale auf dem Gesimse, das den Rauchfang über der Feuerstelle umspannt. Das Feuer brennt offen auf einer kniehoch aufgemauerten Feuerplatte; über, im und neben dem Feuer drei von fünf für die Zeit typische Kochgeräte: der an eine Kette gehängte Kessel, der Dreifusstopf und die Pfannkuchenpfanne im Vordergrund.

Ähnlich konzipiert ist der Herd auf dem rund 85 Jahre jüngeren Titelkupfer des Weckerschen Kochbuches (Abb. 8). Zusätzlich ist am Rande der Feuerplatte jedoch ein Bratspiess mit mechanischer Drehvorrichtung angebracht. Auch sonst ist die Küche reicher instrumentiert: ein Wasserkrug steht im Vordergrund am Boden, links ein Kessel mit Henkel, auf dem Tisch die Essigflasche, eine flache Platte und der kostbarste Schatz, der rechteckige Gewürzkasten; dahinter der Mörser, an der Rückwand eine Weinkanne und ein Köcher mit allerlei Rüstzeug; an die Unterseite eines Wandtablars an der Rückwand mit rechteckigen und runden Behältern ist ein Paar Würste gehängt. Zwei Frauen beleben die Szene: die eine hält in der Linken eine flache Pfanne, die andere ist mit dem Abschmecken einer Speise beschäftigt, von der sie aus einem Topf, der im munter prasselnden Feuer steht, mittels eines Holzlöffels kostet.

Mit anderen Küchenszenen<sup>75</sup> des 16. Jahrhunderts haben die beiden Bilder gemeinsam, dass sie auf Kochtechnik und Geräte Hinweise geben, nicht aber zu den Speisen selbst. Dies ist auch in den uns zur Verfügung stehenden Tafelszenen nur bedingt der Fall. Im Faesch'schen Familienbild des Hans

telblatt) sehen wir die Familie des Basler Goldschmiedes beim Mahl versammelt. In der Mitte des mit einem weißen Tischtuch gedeckten Tisches steht, in einer ovalen Zinnschüssel angerichtet, das Hauptgericht: gebratenes Geflügel. Messer sind das einzige Besteck, als Teller dienen einfache runde Holzbrettchen. Die Getränke sind in zwei Kannen und einer Flasche aus Zinn bereitgestellt; sie stehen zum Kühlen in einem ovalen Bassin am Boden. Als Trinkgefäße werden teilvergoldete Silberbecher benutzt, der Sohn Faesch hält in der linken Hand einen vergoldeten Pokal. Auf dem Tisch sind neben länglichen Brotlaiben ein Salzstreuer und ein silbernes Kännchen erkennbar. Von rechts wird in einer runden Zinnschüssel das 'Obs' hereingebracht. Speziell sei auf die individuellen Bestecke hingewiesen, welche die Frauen in einem am Gürtel angehängten Etui tragen.

Ganz ähnlich ist der Tisch auf zwei kostbaren Basler Zunftscheiben gedeckt: auf der Scheibe der Gartnernzunft von 1615<sup>76</sup> lassen sich dieselben Holztellerchen, spitzen Messer und verwandte Fussbecher und Pokale feststellen. Obwohl zu Gartnern u.a. die Pastetenbäcker zünftig waren und die festliche Kleidung auf einen besonderen Anlass deutet, zeigt das Gericht Gebratenes: Geflügel und Hammel-, bzw. Schweinsklavier<sup>77</sup>. Die Speise ist, wie der Vergleich mit vielen anderen bürgerlichen Tafelszenen der Zeit zeigt, kein ikonographisches Thema. Wichtig ist dem Maler die Gesellschaft, der festlich gedeckte Tisch mit dem Silbergeschirr und der Platte mit 'Fleisch' als Abbreviatur für 'reichlich und festtäglich'. Auf der 60 Jahre älteren Scheibe der Schneiderzunft (Abb. 10) sind die Tellerbrettchen rechteckig. Als Vorlegebesteck und zum Zerlegen des Bratens dient auch hier das persönliche Messer. Neben der Fleischplatte – sie enthält auch einige Würstchen – stehen halbtiefe Zinnteller zur Aufnahme der Knochen bereit. Als Zugabe werden zwei Sorten Brot gereicht: längliche, flute-artige Laibe und in langer Reihe aneinandergebackene Semmeln (Vordergrund), die nach dem Backen zu Paaren auseinandergebrochen wurden. Die Getränke kommen aus einer Kanne (in der Hand des Mundschenks) oder aus einer Zinnflasche (rechts in einem Bassin gekühlt); eine zweite gleiche Flasche wird vom Kellermeister –

leer, an einem Stecken über die Schulter gehängt – nach links abgetragen. Getrunken wird aus Fussbechern und aus hohen, zylinderförmigen Nupengläsern. Statt Salzstreuer wie im Faesch'schen Familienbild stehen zum Nachwürzen Salzfässer mit Deckeln bereit.

Interessant ist die stereotype Darstellung einiger Nebenfiguren auf beiden Abbildungen, etwa des Mundschenks oder der weiblichen Figur, die von rechts ein zweites Gericht hereinbringt; auf der Scheibe ist es besonders bemerkenswert: Rettiche, Zwetschgen (?) und die Hälfte einer grossen Frucht, vielleicht eines Kürbis. Der grosse Vorlegeföll daneben lässt uns vermuten, die Fruchthülle diene zur Aufnahme eines verarbeiteten 'Gemüs'.

Abb. 18  
Gewürzstreuer aus Zinn, 17. Jahrhundert, Höhe 12 cm. Historisches Museum Basel, Inv. 1928.555.  
Récipient à aromates en étain,  
XVII<sup>e</sup> siècle.  
Porta spezie di stagno, 17<sup>o</sup> sec.



Der vorliegende Text hat – wie eingangs erwähnt – Einzelbeispiele verschieden gearteter Quellen auf ihre Aussagen zu Speise und Trank untersucht. Wie eigentlich zu erwarten war, liefert die Species Kochbuch die detailliertesten Auskünfte, vor allem auch über die geschmacklichen Qualitäten der Kost dieser Zeit. Zur Platterschen Lebensbeschreibung müssten weiterführend die Reisebeschreibung eines Fremden, der in Basel Einkehr hielt, konsultiert werden, denn Gegenstand einer Notiz war und ist vor allem das Ungewohnte und Fremde. Fragen der Tischkultur werden von Chronisten allerdings sehr unterschiedlich gewichtet. Michel de Montaigne, der 1580 in Basel Station machte und Felix Platter zuhause aufsuchte, berichtet dazu ein-

zig: 'Die geringsten Mahlzeiten dauern bei ihnen drei bis vier Stunden, weil so langsam aufgetragen wird; daher essen sie auch weniger hastig, was gesünder ist'<sup>78</sup>. Und schliesslich müssten wir unter Zuhilfenahme von Inventaren und anderen Schriften versuchen, die im Weckerschen Kochbuch in grosser Zahl vorkommenden Gerätschaften wie 'Mörsel von Glockenspeiss' (zum Backen), 'Blätlein' (Backblech?), 'Spritz' (Spritzsack?), 'Seigepfann', 'Besslein' (Schwingbesen?), 'Feder', 'Reibstein', 'eiserner Tiegel', 'Stürz' usw. näher zu identifizieren<sup>79</sup>.

<sup>1</sup> Wir benützen und zitieren die neueste, kommentierte Ausgabe: Felix Platter-Tagebuch (Lebensbeschreibung) 1536 – 1567, im Auftrag der Historischen und Antiquarischen Gesellschaft zu Basel herausgegeben von Valentin Lötcher. (Basel u. Stuttgart 1976). Im folgenden mit 'Tagebuch' zitiert.

<sup>2</sup> Im Humanistischen Gymnasium am Münsterplatz.

<sup>3</sup> Kostgänger, die im Platterschen Hause gegen Bezahlung verköstigt wurden. Im Winter 1553/54 sassen z.B. 23 Personen am Tisch. Vgl. dazu: Thomas Platters Briefe an seinen Sohn Felix. Herausgegeben von Achilles Burckhardt. (Basel 1890) S. 37–38.

<sup>4</sup> Tagebuch (wie Ann. 1) S. 329. Zu den Münzsorten vgl. Basler Chroniken Bd. 8, bearbeitet von Paul Burckhardt. (Basel 1945) S. 447.

<sup>5</sup> Tagebuch (wie Ann. 1) S. 176–181.

<sup>6</sup> Rebhühner.

<sup>7</sup> Wohl Hagelzucker, bzw. Bonbons.

<sup>8</sup> Feigen.

<sup>9</sup> Rosinen.

<sup>10</sup> kromen = kaufen; gekauft.

<sup>11</sup> Tagebuch (wie Ann. 1) S. 74–75.

<sup>12</sup> Küchlein. Vgl. dazu auch Wecker (wie Ann. 44) S. 55 oben.

Abb. 19

Sammlung Amerbach Basel: Becher des Erasmus von Rotterdam. Silber, vergoldet. Basler (?) Arbeit des späten 15. Jahrhunderts.

Historisches Museum Basel, Inv. 1928.210.

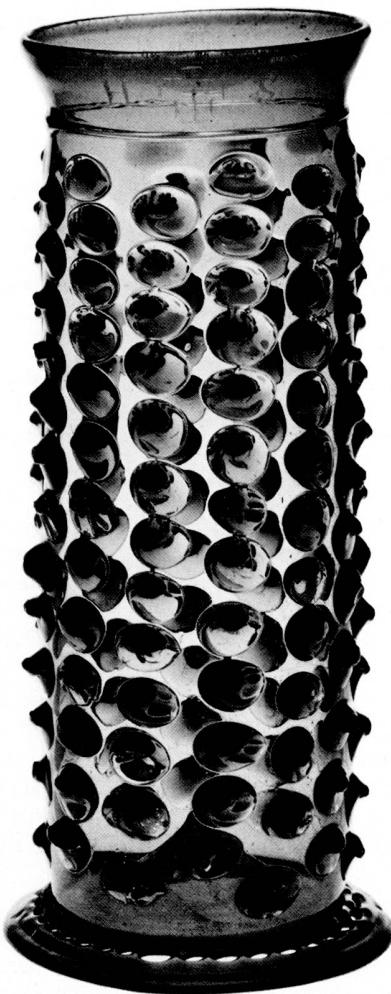
Gobelet d'Erasme de Rotterdam.  
Argent doré.  
Bicchiere di Erasmo di Rotterdam.  
Argento dorato.



Abb. 20

Stangenglas mit Nuppen, frühes 16. Jahrhundert. Historisches Museum Basel, Inv. 1922.194.

Flûte, début du XVIème siècle.  
Bicchiere con noccioline, inizio del 16° sec.



<sup>13</sup> Gebäck oder Brot in Ringform.  
<sup>14</sup> Mit Zucker dick eingekochtes Frucht- und Beerenmark.  
<sup>15</sup> Dragées.  
<sup>16</sup> Tagebuch (wie Anm. 1) S. 519–533.  
<sup>17</sup> Tagebuch (wie Anm. 1) S. 121.  
<sup>18</sup> Kleiner Stall.  
<sup>19</sup> Tagebuch (wie Anm. 1) S. 530.  
<sup>20</sup> Brühe.  
<sup>21</sup> Kleiner Braten (?).  
<sup>22</sup> Tagebuch (wie Anm. 1) S. 159.  
<sup>23</sup> 'Henkersmahlzeit', dem zum Tode Verurteilten zwischen Urteil und Vollstreckung gereichte 'bessere Kost', hier im übertragenen Sinn für 'reichliche Mahlzeit' im Zusammenhang mit einem besonderen Anlass.  
<sup>24</sup> letzten oder Abschiedsmahlzeit.  
<sup>25</sup> Bankett.  
<sup>26</sup> Vgl. Anm. 4.  
<sup>27</sup> Tagebuch (wie Anm. 1) S. 314–328.  
<sup>28</sup> Hälse.  
<sup>29</sup> Getränk aus Wein, Eiern und Zucker.  
<sup>30</sup> Tagebuch (wie Anm. 1) S. 484–513.  
<sup>31</sup> Torten.  
<sup>32</sup> Vgl. dazu: Brigitte Sigel u. Andreas Morel, Küche, Kunst und Farbe, in: Von Farbe und Farben, Albert Knoepfli zum 70. Geburtstag, (Zürich 1980) (Veröffentlichungen des Instituts für Denkmalpflege an der Eidgenössischen Technischen Hochschule Zürich) 4) S. 211–226.  
<sup>33</sup> Rudolf Luginbühl, Der letzte offizielle Kaiserbesuch in Basel. Basler Jahrbuch 1903, S. 49–71.  
<sup>34</sup> Tauben und junge Hühner.  
<sup>35</sup> Rücken vom renommierten Rheinsalm.  
<sup>36</sup> Ein kaltes Gericht von 'Sahne'.  
<sup>37</sup> Gebratenes vom Salm mit Zimtsauce.  
<sup>38</sup> Blanc manger.  
<sup>39</sup> Ein Vogel, *Corvus silvaticus*, heute in der Gegend ausgestorben.  
<sup>40</sup> Tagebuch (wie Anm. 1) S. 385.  
<sup>41</sup> Tagebuch (wie Anm. 1) S. 401–426.  
<sup>42</sup> längliche Fässchen.  
<sup>43</sup> Rhone-Fische und gebratene Forellen.  
<sup>44</sup> Tagebuch (wie Anm. 1) S. 336.  
<sup>45</sup> Anna Wecker, Ein köstlich new Kochbuch von allerhand Speisen, an Gemüsen, Obs, Fleisch, Geflügel, Wildpret, Fischen und Gebackens .. (Amberg 1598). In Basel erstmals 1605 gedruckt. (Reprint nach der Erstausgabe: München 1977).

<sup>46</sup> Ich kann die seltsamen Speisen nicht essen; Pomeranten lassen mir die Zähne lang werden, so dass ich das Brot nicht mehr kauen mag; Granatäpfel bereiten mir Langeweile; Trauben isst Mutter und wer krank ist; ich esse wie ichs von jeher gewohnt bin ein gutes Stück Habermus wie andere Bauern. Brief vom 28. 3. 1555. Briefe (wie Anm. 3) S. 67.  
<sup>47</sup> Wecker (wie Anm. 45) S. 92.  
<sup>48</sup> Vater Platter z.B. anno 1553 30 Hühner und 2 Hähne. Briefe (wie Anm. 3) S. 33.  
<sup>49</sup> Siebe sie, damit die Vögel wegkommen. Oftmals waren die Eier demnach befruchtet.  
<sup>50</sup> Wecker (wie Anm. 45) S. 88–89.  
<sup>51</sup> Stachelbeeren.  
<sup>52</sup> Mit Zucker eingekochtes Mark von Hagebutten.  
<sup>53</sup> Wecker (wie Anm. 45) S. 145.  
<sup>54</sup> 1554 schreibt z.B. Vater Platter in einem an seinen Sohn Felix in Montpellier gerichteten Brief: 'Wil dis wuchen ein ochsen metzgen. Wills gott, dass wier häring diss fasten heigin, denke oft an dich wen wier ein guetten bratten hand ...'. Briefe (wie Anm. 3) S. 38.  
<sup>55</sup> Schöps ist das kastrierte männliche Schaf.  
<sup>56</sup> Vater Platter hielt Schweine, Kälber, Kühe und Ziegen, aber keine Schafe; an Geflügel: Gänse, Hühner und Tauben. Briefe (wie Anm. 3) S. 33.  
<sup>57</sup> Hammeln = Schinken.  
<sup>58</sup> Hering bildete die klassische Fastenspeise. Die aus dem 16. Jahrhundert überlieferten Küchenregeln des Strassburger Dominikanerinnenklosters St-Nicolas-aux-Ondes schreiben z.B. vor: 'In der vaste am sundtag hering, zue nacht visch oder küchel. Am mendtag plattüsel (vgl. unsere Anm. 59). Am zynstag hering. Am mitwuch griene visch wz man wil. Am dorstag aber hering. Am fritag griene visch. Am samstag stockvisch ...'. Nach Ferdinand Reiber, Küchenzettel und Regeln eines strassburger Frauenklosters des 16. Jahrhunderts. (Strassburg 1891) S. 13–14. – Vgl. auch Anm. 54.  
<sup>59</sup> 'Plattüsel' oder 'Plateisslein' sind vielleicht Schollen.  
<sup>60</sup> Vgl. Anm. 14.  
<sup>61</sup> Wecker (wie Anm. 45) S. 204.  
<sup>62</sup> Wecker (wie Anm. 45) S. 67.  
<sup>63</sup> Trisenet-Schnitten: 'In Sandelholz gewälztes Gebäck, zwiebackähnlich'. Das 1. Glied des Wortes ist Mittelhochdeutsch und bedeutet 'zerriebenes Pulver'. Vgl. Ernst Ochs, Badisches Wörterbuch, 1. (Lahr 1925–1940) S. 562.  
<sup>64</sup> Offenbar scheint uns die Verwandtschaft mit den bis heute in Zürich bekannten Triätschnitten, die mit Sandelholz rot gefärbt und mit gewürztem Rotwein begossen angerichtet werden. – Vgl. dazu auch J. Andreas Schmeller, Bayerisches Wörterbuch, 1. 2. Aufl. (München 1872) Sp. 680: 'Der Triet, das Trisenet, le trisenet' und 'Triet, panis escharites imbutus vino' (1618). – 'Trisanet' war in den von uns konsultierten Kräuterbüchern des 16. und 17. Jahrhunderts nicht nachzuweisen.  
<sup>65</sup> Wecker (wie Anm. 45) S. 64.  
<sup>66</sup> Wie Anm. 63.  
<sup>67</sup> Paul Koelner, Die Kuchibücher der Safranzunft. Basler Jahrbuch 1929, S. 202–269.  
<sup>68</sup> Wecker (wie Anm. 45) S. 98–99.  
<sup>69</sup> Hausenblase, Geliermittel aus der Schwimmblase des Hausen, einer Stör-Art.  
<sup>70</sup> Vgl. dazu Sigel u. Morel (wie Anm. 32).  
<sup>71</sup> Wecker (wie Anm. 45) S. 13.  
<sup>72</sup> Wohl eine Art Spritz- oder Dressiersack.  
<sup>73</sup> Vgl. dazu August Burckhardt, Die Oflethen- und Waffeleisen des Historischen Museums. Verein für das Historische Museum und für Erhaltung Baslerischer Altertümer, Jahresberichte und Rechnungen 1896, S. 25–38.  
<sup>74</sup> Johannes Geiler von Kaysersberg, Das buch Granatäpfel. (Strassburg 1511) pag. 93v.  
<sup>75</sup> Zur Entwicklung der Küche vgl. Andreas Morel, Cor domus. Historisches zu Küche und Herd. Werk, Bauen + Wohnen 1985, No. 3, S. 18–21.  
<sup>76</sup> Farbig abgebildet in Basler Kochschule .. von Amalie Schneider-Schlöth. 14., von Andreas Morel vollständig neu bearbeitete Aufl. (Basel 1983) S. 142/43.  
<sup>77</sup> -klavier = -carré.  
<sup>78</sup> Michel de Montaigne, Die Essais und sein Reisetagebuch. Herausgegeben von Paul Sakmann. 3. Aufl. (Stuttgart 1948 Kröners Taschenausgabe 101) S. 49.  
<sup>79</sup> Vgl. dazu Emil Major, Der Basler Hausrat im Zeitalter der Spätgotik. Basler Jahrbuch 1911, S. 241–315.

Abbildungen 10–21: Fotos M. Babey, Histor. Museum Basel

## Sources concernant l'art culinaire vers la fin du Moyen-Age

Le journal du médecin Félix Platter (1536–1567) et le livre de recettes d'Anna Wecker, maîtresse de maison et femme de médecin (1597) révèlent, en plus des images et des illustrations, des aspects insoupçonnés des arts culinaires et de la table à la fin du Moyen-Age.

Ces sources nous viennent de la région du Haut-Rhin mais restent certainement représentatives pour la vie quotidienne et les

festivités d'une région plus vaste et en particulier pour la Suisse. Les écrits de F. Platter sont particulièrement instructifs, car ils reflètent l'intérêt que l'auteur a porté à la cuisine méditerranéenne qu'il a eu l'occasion d'apprécier lors d'un séjour à Montpellier.

Plus tard, lors d'autres voyages en France et en Allemagne, Platter continuait à noter les mets qu'il avait pu goûter. Le journal nous révèle que l'on mangeait alors trois fois par jour. Tard le soir, on pouvait encore boire un dernier breuvage accompagné de gâteaux ou de confiseries. Les mets se composaient de céréales et de pain, de plusieurs sortes de viandes (y compris de la chasse), d'oeufs, de poissons, de fromages, de fruits, de fruits

secs et aussi de sucre et d'épices. Les repas s'accompagnaient de vin.

Le repas de mariage est décrit dans les moindres détails, ce qui s'explique peut-être par les dépenses qu'il occasionnait; il avait lieu dans la maison paternelle. Les invités, placés selon un ordre rigoureux, festoyaient pendant deux jours: les hommes dans une pièce, les femmes dans une autre...

Une comparaison avec le mariage du comte Johann Georg von Hohenzollern, auquel Felix Platter fut convié, montre que le mariage bourgeois n'était alors qu'une variante plus modeste du mariage princier; ce dernier connut un cérémonial de table très compliqué.

Le livre de cuisine d'Anna Wecker fut le premier ouvrage de ce genre rédigé par une femme, écrit et imprimé en langue allemande.

Ce livre, destiné aux cuisines bourgeois, atteste de l'habitude de préparer la volaille et la viande pour elles-mêmes et non accompagnées d'autres mets dans les plats. Chaque préparation constituait un plat séparé. On prisait particulièrement le brouet, composé des ingrédients les plus divers souvent assaisonné de canelle. Pour ce qui concerne les repas de fêtes, le livre fournit aussi des indications sur la présentation des plats. Ainsi, les gâteaux, moulés ou façonnés, étaient décorés. Le pâté, qui était la pièce de résistance de l'époque, était particulièrement ornementé.

Cette étude examine plusieurs exemples pris dans des sources différentes. Comme on pouvait s'y attendre, ce sont les livres de cuisine qui nous donnent les renseignements les plus détaillés, surtout quant aux qualités gustatives des mets de l'époque. Pour compléter les descriptions de Platter, on consultera volontiers les chroniques des voyageurs qui se seraient arrêtés à Bâle, tant il est vrai que l'on ne retient que ce qui est inhabituel et étranger.

Mais l'intérêt porté à l'art culinaire diffère fortement d'un chroniqueur à l'autre. Ainsi, Michel de Montaigne qui, en 1580, rendait visite à Felix Platter ne dit que ceci: »Les moindres repas sont de trois ou quatre heures pour la longueur de ces services, et à la vérité ils mangent aussi beaucoup moins hativement que nous et plus seinement.«

D. W.



Abb. 21  
Ofleteneisen des Jacobus Enderlin,  
Bürger zu Sierentz, 1606.  
Historisches Museum Basel,  
Inv. 1901.19.  
Gaufrier.  
Forma da far cialde.

## Mangiare e bere alla volta del medioevo

Il diario del medico basilense Felix Platter (1536-1567), il libro di cucina di Anna Wecker (1597), casalingha e moglie di un medico, e immagini e illustrazioni di libri danno un'impressione dell'arte culinaria e la mensa alla volta del medioevo. Anche se le prime due sorgenti provengono ambedue dell'alto Reno, possono essere considerate come rappresentative per la vasta regione dell'alto Reno e la Svizzera (tedesca).

Le note di Felix Platter sono di particolare interesse, perché includono la discussione sulla cucina meridionale, che egli conobbe durante i suoi studi a Montpellier. Anche più tardi descrisse con cura tutto quello che aveva mangiato durante i suoi viaggi in Francia e Germania.

Il diario mostra, che si soleva mangiare tre

volte al giorno e che qualche volta si aggiungeva una bevuta serotina accompagnata da pasticcini o dolci. I piatti si preparavano con cereali, pane, carni (di animali domestici e di selvaggina), uova, pesce, formaggio, frutta, frutta secca e anche zucchero e spezie. Durante i pasti si beveva del vino. È descritto in dettaglio il banchetto nuziale offerto in casa del padre con tutti i costi. L'ordine a tavola seguiva regole rigorose - donne e uomini in locali differenti - e il banchetto durò due giorni. Il confronto con il matrimonio del conte Johann Georg von Hohenzollern, al quale Felix Platter era invitato, mostra, che il matrimonio borghese era una copia modesta di quello principesco, che comprendeva una ceremoniosità molto complicata.

Il libro di cucina di Anna Wecker è il primo libro di questo genere scritto da una donna e pubblicato in lingua tedesca. Secondo le ricette - scritte per la cucina borghese - le pietanze non si servivano combinate con altre, come si fa oggi, ma pollo e carne costi-

tuivano un piatto a sé. Si apprezzava particolarmente la »Brüh«, una salsa di ingredienti molto variati, spesso con cannella. Per i menù festivi si dà molta importanza all'aspetto del cibo, la decorazione e il modo di servire. La pasticceria in particolare era decorata e modellata. Anche i pasticci o timballi, pezzo importante della cucina di allora, erano decorati con cura.

Le informazioni più dettagliate provengono, come c'era da aspettarsi, dal libro di cucina, che informa anche sui gusti di quell'epoca. Come complemento al diario di Platter si dovrebbero consultare impressioni di un forestiero che visitò Basilea, poiché quello che interessa è sempre lo sconosciuto. L'interesse dei cronisti per le usanze della mensa però è molto divergente. L'unica nota di Michel de Montaigne che visitò Felix Platter nel 1580 sull'argomento: »i più semplici pasti durano da loro da tre a quattro ore, perché si serve molto lentamente; cioè mangiano anche lentamente il ché è molto più sano.«

S.S. 221

»Gallere«, ein traditionelles  
Basler Festtagsgericht

»Gallere« (aspic), plat traditionnel  
de fête bâloise

*Von allerley Pasteten so vom  
 Fleischwerck vnd Gevögel können ge-  
 macht werden.*

**Zusammensetzung:**

Fleisch vom Schwein  
Fleisch von Hühnern  
Kalbsfüsse  
Weisswein  
Gewürze: Ingwer, Zimt,  
Muskatblüten, Nelken,  
Pfeffer, Safran, Salz  
Eiweiss zum Klären der Brühe  
Essig  
Korinthen, geschälte Mandeln



Die Gallere wurde in Schüsseln angerichtet, also wohl nicht ge-  
stürzt!

**Zubereitung:**

1. Eine Mischung von Weisswein und Wasser (zu gleichen Teilen) mit zersägten Kalbsfüßen aufsetzen; ca. 1½ Stunden köchern.
2. Frische Ingwerwurzel, wenig Zimtstengel, Muskatblüten, Nelken, Pfefferkörner, Safranfäden in ein Tüllsäckchen binden; in die Brühe geben.
3. Mageres Schweinefleisch und Hühner in der Brühe weichkochen.
4. Gewürzsäckchen herausnehmen; Fleisch in der Brühe abkühlen lassen.
5. Fleisch herausnehmen; Brühe entfetten und klären.
6. Korinthen in Essig aufquellen lassen.
7. Schweinefleisch in dünne, mundgerechte Stückchen schneiden; Hühnerfleisch ohne Haut und Knochen ebenfalls.
8. Fleisch in flache Schüsseln anrichten; mit der geklärten, abgeschmeckten Brühe übergießen; Korinthen und Mandeln einstreuen; ersticken lassen.

Mit grünem und Kartoffelsalat als Beilage servieren.

La »Gallere« était servie dans des plats.

**Préparation**

1. Mettre les pieds, sciés, dans un mélange à part égale de vin blanc et d'eau. Cuire 1 heure et demie environ à feu doux.
2. Mettre le gingembre frais, des fragments de cannelle en bâton, les pétales de muscade, les clous de girofle, le poivre en grain et quelques tiges de safran dans un sachet de tulle, ficelé, à mettre dans le bouillon.
3. Cuire dans le même bouillon la viande de porc maigre et le poulet.
4. Sortir le sachet d'épices, laisser la viande refroidir dans son bouillon.
5. Sortir la viande, dégraisser et éclaircir le bouillon.
6. Mettre les raisins de corinthe s'imprégnier au vinaigre.
7. Découper le porc en morceaux ainsi que la viande de poulet, désossée et sans la peau.
8. Disposer la viande dans un plat, arroser avec le bouillon décanté; répartir les raisins et les amandes par dessus; laisser prendre le tout.

Servir avec salade verte et salade de pommes de terre.

**Ingédients:**

Viande de porc  
Viande de poulet  
Pieds de veau  
Vin blanc  
Epices: gingembre, cannelle,  
pétale de muscade, clous  
de girofle, poivre, safran,  
sel  
Blanc d'oeuf, pour éclaircir le  
bouillon  
Vinaigre  
Raisins de corinthe, amandes  
pelées

