

## 2. Mittelalter (500 - 1500)

Das Mittelalter wird hier definiert als die Zeit zwischen dem Ende der Antike, die oft mit der Schließung der athenischen Akademie durch den christlichen Kaiser Justinian und der zeitgleichen Gründung des Klosters Montecassino durch Benedikt von Nursia 529 n.Chr., also dem Beginn des christlichen Mönchtums und der geistig-ideologischen Herrschaft des Christentums, angesetzt wird, und der Erfindung und industriellen Anwendung des Buchdrucks in Europa, die zeitlich ungefähr mit der Entdeckung des amerikanischen Kontinents zusammenfällt.

Es ist das Mittelalter hinsichtlich der Hardware der Informationsspeicherung die Zeit des Pergaments und die Ära der Handschriften. Das gilt natürlich auch für Kochbücher, allerdings gab es unter dem Küchenpersonal so wie in der gesamten Bevölkerung nur wenige Lesekundige. Aufzeichnungen vor allem über Kochrezepte wurden nur in Klöstern und Adelshöfen angefertigt. Die bäuerliche Kost bleibt daher weitgehend im Dunkeln. Eine bürgerliche Küche ist in Kochbüchern erst ab dem 15.Jh. belegt.

Christliche Klöster waren häufig als kleine Nachbildungen der antiken urbs angelegt. Sie sollten alle wesentlichen Einrichtungen antiker Städte aufweisen und so zu Keimzellen antiker Kultur im dekadenten, barbarisch-unkultivierten Europa werden [Duby].

Die frühe Anlehnung an gewisse formale Elemente der Antike schon durch Karl den Großen und die Karolinger sowie der Versuch, ein geeintes römisches Reich wiederherzustellen, können nicht als Renaissance im eigentlichen Sinne bezeichnet werden. Gelegentlich wird hierfür der Begriff der Renovation verwendet, denn das Wesentliche, das Lebensgefühl der Renaissance, das Wiederentdecken der Welt und des Menschen in der Renaissance kann in dieser Zeit nicht festgestellt werden. Insgesamt bleibt v.a. das frühe Mittelalter eine dunkle Epoche, aus der nur wenige kulturelle Zeugnisse erhalten geblieben sind. Der Kontakt mit der arabischen Kultur erschloß dem mittelalterlichen Europa erst allmählich die Antike wieder, denn arabische Wissenschaftler haben antike Autoren und Erfindungen überliefert und studiert.

Rohstoffe: Keine Kartoffeln bis 16.Jh., kaum Zucker (orientalisches Rohrzucker seit dem 12.Jh importiert – sehr teuer), keine Tomaten, Ananas, Kakao, Tee, Kaffee etc. Brot aus Roggen Hafer, Gerste im frühen MA Luxus. Weizenbrot (schoenez brot) besonderer Leckerbissen. Breie Hauptnahrungsmittel. Reis großer Luxus.

Strenge ständische Trennung durch Kleider- und Speiseordnungen. Wild nur für Adel, der Jagdrecht besaß. oder die vereinigte teutsche, französische und englische Koch-, Brat- und Backkunst, zugänglich.

MA ist dunkles Zeitalter auch in kulinarischer Hinsicht.

Breie aus Getreide und Gemüse (im Wort Gemüse steckt das Mus, Gemüse wurde primär als Brei bzw. als Mus verzehrt), dicke Saucen; Fleischbereitung (arbeitsunfähig gewordene Arbeitstiere) durch Kochen und anschließendes Braten; auch Kochen, Zerstoßen, Pürieren zu Brei und üppiges Würzen;

große Fleischstücke untranchiert serviert; überfrachtete, schwere, theatralisch verzierte und präsentierte Bankettküche für höfische Anlässe.

Konservierungsmethoden: Pökeln und Räuchern von Fleisch, Herstellung von Bier und Wein zur Entkeimung und Haltbarmachung von Wasser, Trocknung von Fleisch, Obst und Gemüse; Fermentation von Milch (Sauermilch), Würsten (Salami), Gemüse (Sauerkraut); Herstellung von Käse

Schau-Gerichte, Gelage, Überraschungseffekte, keine strikt vorgeschriebene Speisenfolge, keine Gabel, Essen mit den Händen, keine Teller für Einzelpersonen; Scheingerichte (Huhn aus Fischfleisch geformt, naturwidrige Färbungen z.B.)

Um 1000 schreibt Ekkehard IV. im Koster St.Gallen eine gereimte Übersicht über fast alle damals auf die Tafel kommenden Speisen, aber keine Rezepte. *Benedictiones ad mensas*.

13. Jh. Henrik Harpenstreng: „Libellus de Arte coquinaria“, Dänemark  
1324 „Libre de Sent Soví“

Die drei ältesten, überlieferten, deutschsprachigen Kochbücher sind „Daz buch von guter spise“ (ca. 1350), das Mondseer Kloster-Kochbuch (ca. 1450) und das Wiener Dorotheenkloster-Kochbuch.

### Mittelalterliche Gesundheitslehren, Lehre der vier Körpersäfte, Humoraltheorie

Die Ernährung gehört nach der mittelalterlichen medizinischen Theorie zu den *sex res non naturales*, den sechs nicht natürlichen Dingen und Umständen, die dem Menschen nicht angeboren sind und von außen auf die Säfteverhältnisse im Menschen Einfluß nehmen.

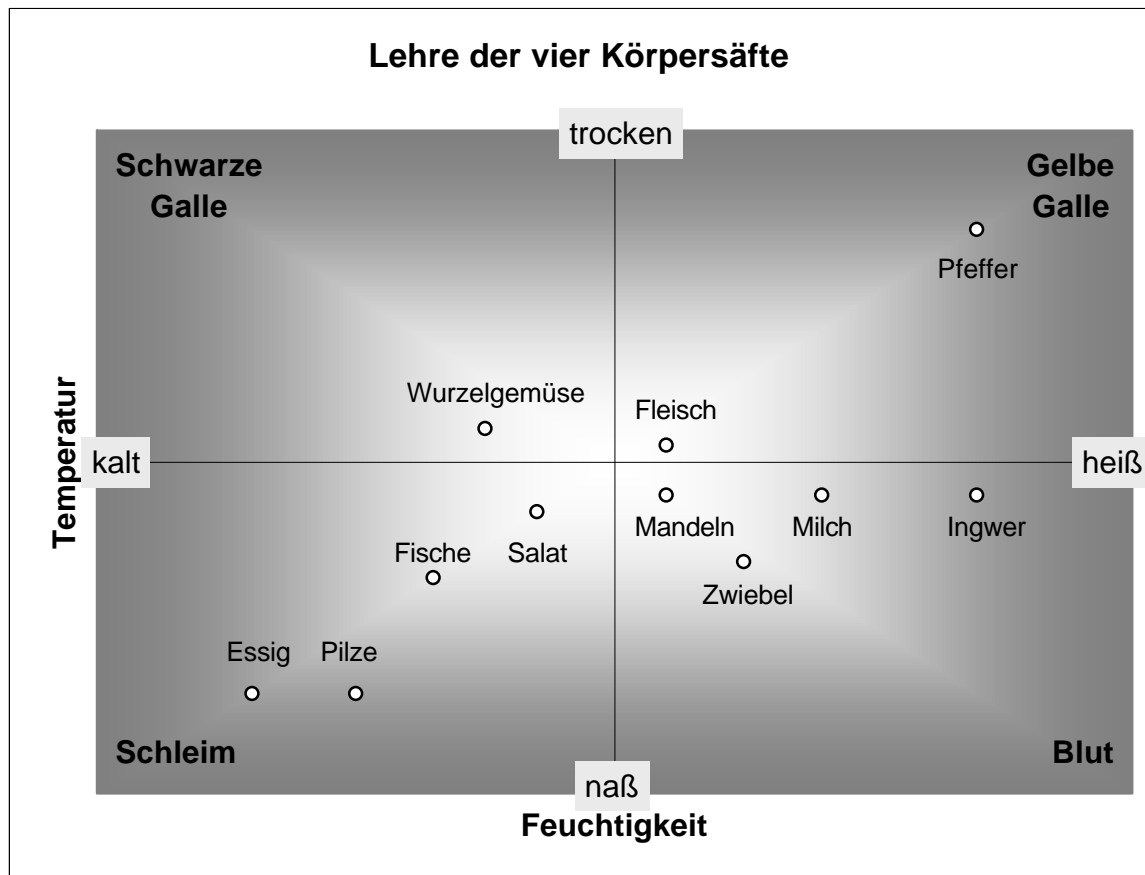
1. *aer* – Luft:
2. *cibus et potus* - Essen und Trinken:
3. *motus et quies* - Bewegung und Ruhe:
4. *somnus et vigilia* - Schlafen und Wachen:
5. *excreta et secreta* - Füllung und Entleerung:
6. *affectus animi* - Gemütsbewegungen:

Die Säftetheorie oder Humorallehre geht davon aus, daß der Mensch von vier Säften bestimmt wird, nämlich dem Schleim, dem Blut, der gelben und der schwarzen Galle. Wenn diese Säfte im Gleichgewicht stehen, ist der Mensch gesund, eine Dyskrasie, ein Ungleichgewicht führt zu Krankheiten. Eine ausgewogene und der individuellen Säftemischung (Komplexion) des Menschen entsprechende Ernährung kann die Gesundheit erhalten. Die Ernährungslehre ist daher Teil der in den „Regimina sanitatis“ (Regeln der Gesundheit) behandelten Regeln der Lebensführung.

Diese mittelalterliche Gesundheitslehre, die bis weit ins Barockzeitalter hin Anhänger und Wirkung hatte, ist ein Erbe der Antike, das wie so vieles über arabische Vermittlung nach Europa zurückkam. Im 2. Jh. wurde von Galen ein System der vier Säfte systematisiert, das schon die Griechen (Empedokles, Hippokrates) entworfen hatten. Die vier Körpersäfte wurden in zahlreiche Analogien zu

anderen Eigenschaften gesetzt, z.B. zum charakterlichen Temperament, zu den Jahreszeiten oder zuphysiaklischen Eigenschaften, wobei die Vorstellung der Spiegelung des Makrokosmos im Mikrokosmos hier eine Rolle spielte. Analogieschlüsse zählen zu einem der beliebtesten Instrumente des vorwissenschaftlichen Denkens. Die vier Körpersäfte Schleim, Blut, gelbe und schwarze Galle, die durch Mangel oder Überschuß Krankheiten auslösten oder förderten, wurden so auch zur Charakterisierung von Lebensmitteln herangezogen. Speisen sollten durch richtige Mischung von Lebensmitteln hinsichtlich der vier Säfte und der analogen vier Eigenschaften naß, kalt, trocken, heiß ausgewogen sein sowie der Jahreszeit und der Disposition des Konsumenten entsprechen. Nasse Lebensmittel wurden getrocknet, trockene Lebensmittel gekocht, essighältige Lebensmittel (kalt und naß) wurden mit Gewürzen und Zucker ausbalanciert. Ungleichgewichte im Körper sollten durch geeignete Lebensmittelwahl ausgeglichen werden. Z.B. sollten alte Menschen, die als trocken und kalt klassifiziert wurden, naße und warme Speisen essen, menstruierende Frauen hingegen trocken und warme.

Erst Paracelsus verwarf die Galensche Theorie, er ersetzte sie durch eine Drei-Elemente-Lehre (Quecksilber - flüchtig, Schwefel - flüssig, Salz - fest). Diese Drei-Elemente-Lehre hielt sich nicht lange, sie wurde spätestens im 18. Jh. von modernen naturwissenschaftlichen Ideen abgelöst, hinterließ aber im kulinarischen Bereich einige Spuren wie z.B. Saucen, in denen Feststoffe (Mehl, Salz), flüchtige Stoffe (Essig, Wein) und ölig-flüssige Stoffe (Fette, Öle) mit einander verbunden wurden.



## Daz bûch von gûter spise

Das Buch von guter Speise, die älteste, erhalten gebliebene Abschrift einer Sammlung deutschsprachiger Kochrezepte, ist auf den Blättern 156<sup>r</sup>-165<sup>v</sup> einer berühmten Pergament-Handschrift aufgezeichnet, die der fürstbischöfliche Pronotar Michael de Leone in Würzburg gegen Ende der 40er Jahre des 14. Jahrhunderts anlegen ließ. Diese Sammel-Handschrift bestand aus zwei Folianten, von denen aber nur der zweite erhalten geblieben ist. Das XXI. Stück dieser Handschrift ist „Daz bûch von gûter spise“, geschrieben von einem unbekanntem Schreiber, der weder besonders sachkundig noch aufmerksam gewesen sein dürfte. Die Numerierung der Rezepte ist fehlerhaft und häufig fehlen Buchstaben oder ganze Wörter. Es sind 101 Rezepte mit 96 Numerierungen enthalten. An der zeitgenössischen Korrektur des Textes haben einige Personen gearbeitet, indem sie direkt in den Text hinein Anmerkungen oder Korrekturen vorgenommen haben. Manche Indizien sprechen dafür, daß einer dieser Korrektoren Michael de Leone selbst gewesen ist.

Diese Rezeptsammlung wurde nach einer Vorlage abgeschrieben, die mehr war als eine Sammlung loser Zettel. Ihr Kompilator hat ein Lehrbuch der feinen Küche geben wollen und es ist zumindest eine beispielhafte Sammlung guter Vorschriften für einen reichen Haushalt geworden. Dies gilt vor allem für den ersten von zwei Teilen der Sammlung. Dieser Teil I ist die Anleitung eines praktischen Kochs voll literarischer, ja dichterischer Präntionen, mit einer Reim-Vorrede und 57 Rezepten, wobei die beiden letzten davon Scherze sind und das letzte wiederum gereimt ist. Teil II ist ein Nachtrag von 44 Rezepten mit auffallenden Differenzen in Wortschatz und Stil und stammt daher vermutlich nicht aus derselben Quelle wie Teil I.

Die Anordnung der Rezepte ist in beiden Teilen völlig willkürlich und es lassen sich bestenfalls durch Assoziationen motivierte Reihungen erkennen. Manche Rezepte unterscheiden sich kaum von einander, 2 Rezepte sind praktisch ident. Die Herkunft der Rezepte liegt im Dunkeln.

**Das Mondseer Kloster-Kochbuch** (Codex 4995., fol. 191r-224r, ÖNB, Wien)

Diese Rezeptsammlung kam vermutlich 1453 in das Benediktiner Kloster Mondsee, das zu dieser Zeit seine Glanzzeit erlebte. Der Mönch Benedictus aus dem niederbairischen Kloster Vilsbiburg soll es dem Koster geschenkt haben. Wahrscheinlich ist das derselbe Mönch Benedikt, der eben 1453 in das Kloster Mondsee eintrat und 1463 als Abt Benedict II. Vorsteher wurde. Es blühten Wissenschaft und Kunst, Stiftskirche, Kloster und Wirtschaftsgebäude wurden renoviert und erneuert; in dieser Zeit gelangte auch das Mondseer Kloster-Kochbuch in die Bibliothek des Klosters.

Der erste Teil des Kochbuchs, das 167 Rezepte umfaßt, ist weitgehend ident mit dem ersten Teil des Buches von guter Speise, der zweite, weit jüngere Teil hingegen ist ident mit dem Wiener Dorotheen-Kloster-Kochbuch. Zum größten Teil handelt es sich also um Wanderrezepte, die allerdings nicht direkte Abschriften darstellen, sondern leicht abgewandelt worden sind. Die Rezepte könnten von Hof zu Hof (weltlich geistlich) weitergegeben worden sein.

Der Schreiber scheint mit dem dem Sachinhalt wenig vertraut gewesen zu sein, und niemand hat seine Abschrift kontrolliert und verbessert. Wahrscheinlich ist dieses Kochbuch seit seiner Niederschrift nie in der Küche benützt worden.

Für den Winter empfiehlt der Verfasser eine wärmende Sauce aus Knoblauch, Pfeffer und Ingwer, für den Sommer hingegen Essig, Kren, Petersilienwurzel, Weintrauben und Mandeln.

Die Sprache ist primär Oberdeutsch-bajuwarisch, es finden sich aber auch schwäbische, rheinisch frankische und süddeutsche Ausdrücke.

**Wiener Dorotheen-Kloster-Kochbuch: (Cod. Vind. 2897)**

„puech des closters zu sand dorothe zu wienn“ 15.Jh. Handschrift

**Inntal-Kochbuch** (Donaueschingen, Hofbibliothek Cod. 793)

In der Handschrift Cgm 415 der Münchener Staatsbibliothek auf den Blättern 1-20 und 37-98 befindet sich eine Sammlung von Kochrezepten genannt: „**daz puech von den chosten mit wein gemacht**, da do maister Jambonino von Cremona zu Venedig awzz arabisch czu latin gemacht wart und awzzgezogen wart a wzz dem puch maister Gege Heyse suon...“ Es ist das ein Auszug aus dem alphabetischen „Verzeichnis der Dinge, die der Mensch zu brauchen pflegt“ von Ibn Jazla (1100) geschrieben für den Kalifen von Bagdad (1075-1094)

1350 „**Le Grand Cuisinier de toute Cuisine**“

1381 « Ancient Cookery », erstes engl. Kochbuch

1390 „The Form of Cury“ auf Pergament geschrieben, 1780 gedruckt; enthält viele Rezepte vom Viandier.

Guillaume Tirell (Spitzname: Taillevent: 1310-1395): « **Le Viandier** » 1373-1392 (3 Bücher) dieses erste frz. Kochbuch vom Koch Karl V., VI. wurde 1490 gedruckt. Ein Viandier aus dem Jahre 1300 1953 entdeckt – Verfasser?

1394 „**Menagier de Paris**“, vieles aus dem Viandier

**Reichenauer Kochbuch (Karlsruher Handschrift Aug. Pap. 125)**

**Allemannisches Büchlein von guter Speise (Münchner Handschrift cgm 384)**

**Hans Folz „Hausratsbüchlein“ 1488**

## **Meister Eberhard: „Kochbuch des Meister Eberhard von Landshut“ (1404-1450)**

Dieses Kochbuch, das nur 24 eigentliche Rezepte enthält, ist als Abschrift im Codex III 1, fol.43 der Öttingen-Wallersteinschen Schloßbibliothek in Harburg auf den Blättern 59<sup>r</sup>–70<sup>r</sup> überliefert und beginnt mit der Überschrift: „Hienach volgt vonn dem kochenn vnd hat gemacht meyster Eberhart ein koch herczog Heinrichs zu Landshut“. Heinrich der Reiche, Herzog von Bayern-Landshut regierte 1404-1450 und demnach ist dieses Kochbuch in der ersten Hälfte des 15. Jhs. entstanden. Die vorliegende Abschrift im Codex dürfte allerdings etwa 50 Jahre jünger sein.

Der Codex, der von einer Hand niedergeschrieben worden ist, enthält ein Arzneibuch (2<sup>r</sup>–58<sup>v</sup>), das Kochbuch Meister Eberhards (59<sup>r</sup> – 70<sup>r</sup>), Meister Albrants Roßarzneibuch (73<sup>r</sup>-79<sup>r</sup>) und ein Salbenbuch (79<sup>v</sup>-83<sup>v</sup>).

Meister Eberhard erscheint als gelehrter Autor, der die diätetische Literatur seiner Zeit kennt und antike, arabische und mittelalterliche Autoritäten nennt (Hippokrates, Galenus, Oreibanus von Pergamos, Avicenna, Averroes, Rases, Albertus Magnus) . Er vertritt die gängige mittelalterlich-antike Viersäftelehre.

Das Kochbuch gliedert sich in folgende Teile:

1. Verschiedene Kochanleitungen Nr. 1-24
2. Diätetische Behandlung der Küchenspeisen (25-61): Pflanzen, Obst, Tiere
3. Diätetische Behandlung der Fische (62-67)
4. Brot (68)
5. Vom Fleisch der Tiere
6. Eigenschaften der Speisen (88-100)
7. Medizinische Öle (101-113)

4 der 24 Kochrezepte (Nr. 4 Gebratene Erbsen, 6 Mus aus Nußkernen, 7 Gebratenes Mus aus ‚per visch‘, 11 Fladen von Fischen) stimmen mit Rezepten des Buchs von guter Speise überein. Eine Speise aus Holunderblüten (Nr. 5 Holunder Mus) ist vielen Variationen in der Kochbuchliteratur vertreten (Allemannisches Büchlein von guter Speise, Kuchemaistrey, Anna Wecker, Rumpolt). Das Rezept Nr. 17 „dreyerlej essens an einem visch“ ist sogar noch im Kochbuchanhang zur Georgica Curiosa von Wolf Helmhard von Hohberg (siehe Seite x) zu finden.

Nach diesen wenigen Kochrezepten geht das Kochbuch Meister Eberhards in eines systematische Gesundheitslehre über, wie sie auch in anderen Publikationen häufig einem Rezeptteil voran- oder nachgestellt wurde. Ob diese Gesundheitslehre vom selben Autor ist, kann wie vom heilkundlichen Abschnitt medizinischer Öle nicht zweifelsfrei beantwortet werden.



## Rheinfränkisches Kochbuch (Mainz 1445) in der Berliner Handschrift Ms.germ.fol.244

### Autor:

Der Autor bzw. Kompilator ist unbekannt. Als Auftraggeber kommt der erzbischöfliche Hof von Mainz in Frage, der sowohl die finanziellen Mittel als auch das Interesse für so ein Buch gehabt haben könnte.

### Inhalt:

Die Berliner Handschrift Ms.germ.fol.244 ist ein typisch spätmittelalterliches Hausbuch, das Texte verschiedensten Inhalts zur Information von Laien (nicht in der Wissenschaftssprache Latein) bietet. Dieser Buchtyp bietet eine Art Kompakt-Bibliothek für Laien, in der ein Schreiber oder ein Auftraggeber all das zusammenstellt, was seinen Vorlieben und Interessen entspricht. In der Berliner Handschrift liegen astronomische, astrologische, mantische (Geo- und Chiromantie), medizinische Texte vor, ein Losbuch, Badevorschriften, Salbenrezepte, sowie Kochrezepte und Rezepte zur Herstellung von Goldtinten und Malereifarben. Auf den Blättern 285<sup>r</sup>-294<sup>v</sup> befinden sich die Kochrezepte, auf Bl.305<sup>r</sup>-306<sup>r</sup> sind Rezepte für Sirup, Heilgetränke und Ingwerkonfekt.

Die Kochrezepte der Handschrift Ms.germ.fol.244 sind durch keine Einleitung oder sonstige Hinweise mit den medizinischen und diätetischen Texten verbunden.

Der Autor bzw. Kompilator hat – für mittelalterliche Rezeptsammlungen durchaus unüblich – die Rezepte ansatzweise nach sachlichen Gesichtspunkten gruppiert. 39 fleischlose Speisen sind in 6 Blöcke gruppiert, die jeweils von einer kleineren Gruppe von fleischhaltigen Speisen unterbrochen werden, welche 20 Rezepte ausmachen. Eine Einteilung in Fasten- und Fleischspeisen entspricht den mittelalterlichen Speisegewohnheiten, die stark von religiösen Speisegeboten und dem liturgischen Kalender bestimmt wurden. Ca. 130 Tage galten generell als Fastentage.

Es finden sich auffällig viele Rezepte mit Leber und Geflügel und sehr unpräzise Angaben zu Gewürzen. Nur Safran und Pfeffer werden je 8mal ausdrücklich erwähnt, Zimt und Muskat nur einmal, Petersile von den einheimischen Kräutern. Meist wird aber nur verlangt die Speis soll gewürzt oder mit Würzpulver bestreut werden. Das spricht dafür, daß diese Rezeptsammlung keine theoretische Anweisung im Rahmen von medizinisch diätetischen Texten war, sondern praktische Kochanweisung, denn Gewürze galten als maßgeblicher Beitrag zur Steuerung der vier Säfte.

### Sprache und Stil:

Diese Handschrift ist rheinfränkischer Sprache abgefaßt und enthält damit eines der wenigen nicht dem oberdeutschen Sprachraum entstammenden mittelalterlichen Kochbücher. Der Rezeptbestand ist dagegen eng mit dem südwestdeutschen Strang der Kochrezeptüberlieferung verknüpft. Die meisten Rezepte sind ident mit der Münchner Handschrift cgm 384 („Alemannisches Büchlein von guter Speise“) und der Karlsruher Handschrift Aug.pap.125, die eine weitgehend übereinstimmende Rezeptsammlung in alemannischem bzw. schwäbisch-alemannischem Sprachstand aufweisen. 48 Rezepte aus dem Alemannisches Büchlein von guter Speise, 46 Rezepte mit dem Reichenauer Kochbuch gemeinsam, 29 Rezepte mit dem Kochbuch des Meister Hanns ident, davon sind 16 auch im cgm 348 und 17 im „Reichenauer Kochbuch“.

Nur 2 Rezepte haben Ähnlichkeit mit Rezepten aus dem „Buch von guter Speise“, drei stimmen mit Rezepten aus dem Innntal überein, zwei mit denen des Meister Eberhard.

Vermutlich hat der Schreiber die Rezepte aus verschiedenen Vorlagen willkürlich vermischt und hinsichtlich Sprachgebrauch, Wortwahl und Wortstellung seinem eigenen Dialekt bzw. dem seines Auftraggebers angepaßt.

Das Buch zeichnet sich durch einen reichen Bilderschmuck aus. Mit den schwarzumrandeten Blattgoldinitialen gehört es zu den am aufwendigsten gestalteten Texten der deutschsprachigen Kochbuchliteratur des Spätmittelalters bzw. der frühen Neuzeit.

#### Buchgeschichte:

Diese in konservativem Stil und äußerst akribisch geschriebene Handschrift Ms.germ.fol. 244 wurde in einer Zeit verfaßt, als für die Herstellung von Büchern eine neue Ära anbrach. Johannes Gutenberg entwickelte nämlich den Buchdruck mit beweglichen Lettern in Mainz und Straßburg.

## **Meister Hans: maister hannsen des von wirtenberg koch. 1460**

Basler Handschrift A.N.V.12, Universitätsbibliothek Basel

### Autor:

Diese umfangreiche Sammlung spätmittelalterlicher Rezepte stellt eine eigenständige Kochbuchhandschrift aus dem Jahre 1460 dar. Sie ist ungewöhnlicherweise nicht eingebettet in eine Sammlung von Handschriften die auch anderen Themen gewidmet ist, sondern bildet eine Monographie. Erstmals wird auch ein Autor bzw. ein Name genannt: Meister Hans. Allerdings ist seine Identität nicht ganz sicher, vermutlich handelt es sich um den *koch zer kamer*, also den persönlichen Koch des Grafen Ulrich V. (1433-1480), der seit 1442 an der Spitze der Stuttgarter Linie der Württemberger stand. Meister Hans dürfte nicht nur Kompilator sondern Autor sein.

### Inhalt:

Als Prolog: »Wer ein gut mus will haben das mach von sibennler sachn du must haben milich, salcz, und schmalcz, zugker, ayer und mel saffran dar zue. So wird es gell.« (Willst du einen guten Kuchen machen, brauchst du sieben Sachen etc.). Dieser Kinderreim ist hier zum ersten mal urkundlich belegt (erfunden oder nur aufgezeichnet?).

Gekocht wird eine typische Oberschichtenküche (Wild, Reiher, Mandeln, Feigen, Zucker etc.). Mehrfarbigkeit von Gerichten wird durch Farbzusätze erreicht. Die Zubereitung von Würzsaucen, Senf, Hanfspeisen, Schein- und Scherzgerichten (Sulz aus Hosenträgern); Fastenspeisen werden abgehandelt ebenso wie Tinten- und Farbrezepte. Auch medizinisch-diätetische Anweisungen werden gegeben so wie Ratschläge zur Konservierung von Fleisch mittels Salzlake. Mengenangaben und Garzeiten fehlen völlig.

Es ist kein durchgängiges Ordnungsprinzip der Rezepte in dieser Baseler Handschrift erkennbar außer gewissen Blöcken. Der Kompilator scheint die Rezepte eher analog der im Mittelalter keiner Regelung unterworfenen, ungeordneten Speisenfolge am mittelalterlichen Speisentisch, angeordnet zu haben.

Eine ganze Reihe von Rezepten teilt dieses Kochbuch mit anderen Handschriften. Die Wolfenbüttler Handschrift Cod.Guelf.16.3Aug.4<sup>0</sup> ist eine Teilmenge der Sammlung von Meister Hans, nur in anderer Reihenfolge. Die Kochrezeptensammlung der Heidelberger Handschrift cpg 676 stimmt in 67 Rezepten völlig mit Meister Hans überein, die Rezepte haben nur andere Überschriften. Auch im Reichenauer Kochbuch gibt es eine Reihe von Rezepten, die große Ähnlichkeiten mit denjenigen von Meister Hans aufweisen.

Entweder hat die Rezeptsammlung von Meister Hans eine sehr starke Verbreitung erfahren oder der Kompilator hat auf einen großen Rezept-pool zur Erstellung der eigenen Sammlung zurückgegriffen.

### Sprache und Stil:

Bairisch-allemanischer Grenzraum.

### Buchgeschichte: