

MARTA SIKORSKA
(Uniwersytet Mikołaja Kopernika)

**MODA BARDZO DOBRA
SMAŻENIA RÓŻNYCH KONFEKTÓW
I INNYCH SŁODKOŚCI, A TAKŻE PRZYRZĄDZANIA
WSZELAKICH POTRAW, PIECZENIA CHLEBA
I INNE SEKRETA GOSPODARSKIE I KUCHENNE**

OPRAC. JAROSŁAW DUMANOWSKI, RAFAŁ JANKOWSKI,
(*MONUMENTA POLONIAE CULINARIA* 2, 2011),
273 S. ISBN: 9788360959183

Die Forscher der Sozial- und Wirtschaftsgeschichte sowie der Alltagsgeschichte können ein Interesse an der Quellenedition *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne* [Die vortreffliche Art zum Herstellen verschiedener Konfektsorten und anderer Leckereien, zur Zubereitung von Speisen aller Art, des Backens von Brot und andere Geheimnisse des Haushalts und der Küche¹] finden, die im Jahre 2011 als zweiter Band der Reihe *Monumenta Poloniae Culinaria* veröffentlicht worden ist und die Texte der altpolnischen Koch-

¹ Der Titel des Buches wurde im Altpolnischen geschrieben.

kultur beinhaltet. Jarosław Dumanowski² hat das Werk bearbeitet, das Palastmuseum Wilanów hat es herausgegeben.

Der Band ist eine Bearbeitung des bisher unbekanntes, handschriftlich verfassten Kochbuches, das ca. 1686 am Hof des Geschlechts Radziwiłł niedergeschrieben worden ist und dessen Bearbeitung sich Jarosław Dumanowski, ein Historiker der Nikolaus-Kopernikus-Universität Toruń sowie Rafał Jankowski, ein Mitarbeiter des Hauptarchives Alter Akten in Warszawa, zum Ziel gesetzt haben. Es ist eine sehr wichtige Veröffentlichung im polnischen Sprachraum. Sie eröffnet eine neue Forschungsperspektive, in der Texte der Kochkunst als eine historische Quelle betrachtet werden dürfen.

Einerseits lädt die hier besprochene Veröffentlichung den Leser dazu ein, die Welt der altpolnischen Esskultur kennenzulernen. Andererseits weist diese anonyme Kochrezeptsammlung eine starke Konnotation mit dem Text des ersten österreichischen Kochbuches auf, das in Graz 1686 als *Ein Koch- und Arzney-Buch* veröffentlicht worden ist. Nebst den Kochrezepten, die des österreichischen Buches nachempfunden worden sind (oder sogar vom Buch entnommen und übersetzt worden sind) findet der Leser in der Radziwiłłschen Sammlung auch ein Handvoll von Rezepten, die sich nur auf die altpolnische Küche beziehen, wie die Rezepte für Pirogen, Sandkuchen mit Erbsen sowie für Barszcz (eine Suppe, die mit Bärenklau zubereitet wurde, heute wird Barszcz aus Rote Bete zubereitet).

² In dem ersten Band der Reihe *Monumenta Poloniae Culinaria* wurde ein erstes polnisches Kochbuch *Compendium Ferculorum albo Zebranie Potraw* [*Compendium ferculorum oder Sammlung von Speisen*] von Stanisław Czerniecki, dem Küchenmeister auf dem Lubomirskis Hof, in Krakau 1682 veröffentlicht. Im Jahre 2009 wurde dieses *Compendium Ferculorum* von Jarosław Dumanowski und Magdalena Szychaj neu bearbeitet und herausgegeben. Bisher wurde das Buch dreimal neuaufgelegt, was von einer großen Nachfrage und vom Interesse an solchen Veröffentlichungen zeugt.

Die Ausgabe ist mit einer ausführlichen Einführung (S. 5–66) versehen worden, in der die beiden Bearbeiter nicht nur die Entstehungsgeschichte des Buches und die weitere Geschichte des Manuskripts beschreiben sowie die Struktur des Buches erläutern, sondern auch an Hand der Radziwiłłschen Tagebücher und der Aufzeichnungen ihres Hofes die Einstellung der Magnaten zum Essen, Festessen und zu den Köchen selber wiederherstellen. In einem separaten Kapitel ist auch das österreichische Kochbuch besprochen. Eine umfangreiche Kommentierung zu der Veröffentlichung *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów* schließt die Auflistung von Besonderheiten der altpolnischen Barockküche. Auf den Seiten 71–199 befindet sich der Text der handschriftlichen Ausgabe, danach ein Rezeptverzeichnis (S. 200–207) und ein Glossar der polnischen Kochtermini (S. 209–239).

Die reiche grafische Gestaltung erhöht die Qualität der Veröffentlichung und der Einsatz von mehr als 50 Abbildungen illustriert dies (darunter Fotos aus dem Hauptarchiv von historischen Dokumenten), mit den Handschriftblättern aus *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów*. Darunter auch die Verträge mit den Köchen sowie die Listen von Küchenzubehör.

Die Bearbeitung des bisher unbekanntes Kochbuches schafft neue Forschungsmöglichkeiten und stellt eine wichtige Quelle dar, die eine neue Interpretation der altpolnischen Küche ermöglicht. Werte, Vorstellungen und Praktiken, die in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts mit dem Essen verbunden waren, sind dank der Ausgabe dieser Quellenedition zu erforschen. Die Esskulturforscher können dank dieser Veröffentlichung über die bisher geltende Sittengeschichte, die voll von Anekdoten über Saufen und Fressen und über die kuriosen Essgewohnheiten war, die wir ohne den historischen Hintergrund gegenwärtig nicht ganz begreifen können, hinausgehen.

Die Eingebung für den Autor des Manuskripts war das schon erwähnte Kochbuch *Ein Koch-Artzney-Buch*, das zum ersten Mal im Jahre 1686 veröffentlicht und dann bis zu 1696 noch dreimal neu aufgelegt worden ist³. Das Manuskript *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów* ist dem österreichischen Kochbuch nicht nur im Hinblick auf das Layout, sondern auch im Hinblick auf die einzigartigen Kochrezepte ähnlich. Das erste Kapitel der beiden Kochbücher besteht aus Rezepten für Süßigkeiten, Konfekten und Konfitüren, was eine ungewöhnliche Hervorhebung dieser Speisen ist. Üblicherweise waren im ersten Kapitel eines deutschen Kochbuches im 17. Jahrhundert Rezepte für Suppen und Fleischgerichten zu finden. Den Süßigkeiten und Konfitüren war eher der letzte Platz im Inhaltsverzeichnis zugeschrieben. Nächste Ähnlichkeit ist das Kapitel *Rzeczy kuchenne*, das eine Übersetzung des Kapitels aus dem österreichischen Buches ist (deutsch *Allerley Koch*). Zu den Kochrezepten, die zweifellos aus *Ein[em] Koch- und Artzney-Buch* eingeholt worden sind, zählen diejenigen für Kuchen und Süßigkeiten, wie: Mandelkrapfen (Mandel-zu machen), Sack-Krapfen (Sack-Kuchen zu machen), Krapfen mit Mandelfüllung (Spritz-Krapfen von Mandel, Springerl zu Machen) (S. 48). Die meisten Rezepte des Radziwiłłschen Kochbuches sind jedoch eher als eine Variation des österreichischen Textes, als eine originale Übersetzung zu verstehen.

An Hand der von den beiden Bearbeitern zusammengestellten Köchen, die im 2. Hälfte des 16. und des 17. Jahrhunderts auf dem Radziwiłłschen Hof gedient haben, lässt sich feststellen, dass die erhebliche Zahl von Köchen deutscher Abstammung war, darunter: Johann Carl Lohner, Johann Keder, Louis Sas, Johann Szwatdwan, Gunter, Michael Goldenberg (S. 37–38). Im Verzeichnis

³ Siehe: *Ein Koch- und Artzney-Buch*. Gedruckt zu Graz 1686, Nachdruck mit einem Gleitwort und Erläuterungen v. K. Edlinger, (1992).

sind auch Namen von hoch bezahlten französischen Köchen und Konditoren zu finden. Diese bilden jedoch eine nicht so zahlreiche Gruppe wie die deutschen Köche. Von dem anonymen, in solch einem internationalen Umfeld arbeitenden Autor der Kochrezept-sammlung wissen wir lediglich, dass er männliches Geschlechts war und die deutsche Sprache beherrschte sowie sich von der Küche der habsburgischen Ländern, vor allem Süddeutschland und Italien (S. 38), inspirieren ließ. Das Ergebnis dieser Inspiration ist das im Radziwiłłs Archiv entdeckte Manuskript.

Die wissenschaftliche Nützlichkeit von Kochbüchern besteht nicht in der Antwort auf die Frage, ob es wirklich gegessen worden ist, oder in der Einschätzung, wie viel Fleisch, Eiweiß oder Kalorien eingenommen worden sind, betonen die beiden Bearbeiter des Werkes. Solch eine Quellenedition sollte es möglich machen, dass die damaligen Vorstellungen über Essen und die damit verbundene Mentalität erforscht werden können. Die in der Einführung gestellten Fragen konzentrieren sich also auf den Wert, der den Lebensmitteln gegeben worden war und auf die Macht dieser, die gesellschaftliche Lage der Menschen zu bestimmen. Die Quellenforschung von Kochkultur sollte von der Diskursanalyse begleitet werden, die sich auf die diätetischen, religiösen und medizinischen Aspekte des Essens konzentrieren sollte, denn diese Aspekte hatten dazu geführt, dass die Fremden nach dem, was Sie aßen, betrachtet worden waren.

Laut der beiden Bearbeiter sollten die Texte über die Kochkultur und Kochgeschichte als ein Bestandteil eines kulinarischen Systems ausgelegt werden. Dieses System ist in den Kontext der Änderung oder des Dauern; eines bestimmten Ortes und einer bestimmten Zeit, wann bestimmte Theorien, Überzeugungen und Praktiken geltend waren, zu setzen (S. 13). Möchten wir also von einer altpolnischen Küche reden, brauchen wir eine Reihe von kulinarischen Quellen, wirtschaftlichen Abhandlungen sowie medizinischen und

diätetischen Ratgebern, die – wenn wir diese zusammenstellen –, uns das Bild der Geschichte und Kultur des Essens der damaligen Zeit geben können. Diese Forschungstendenz findet in Frankreich (die von Jean-Louis Flandrin gegründete Schule des Geschmacks), Deutschland, England und in den Vereinigten Staaten seit 90er Jahren des 20. Jahrhunderts Anwendung.

In den Jahren 1485–1700 wurden in Deutschland 56 Kochbücher veröffentlicht⁴, während in Polen ist für diesen Zeitraum nur bereits besprochenes *Ferculorum Compendium* von 1682 bekannt. Deswegen greifen die Forscher der Ernährungsgeschichte in Polen nicht nur in die polnischen handschriftlichen Quellen, sondern auch in die Texte über die Kochkultur unserer westlichen Nachbarn, um in diesem Vergleich die einheimische Küche zu analysieren.

Die vorliegende Veröffentlichung erweitert die Basis der Quellentexte, mit denen sich Historiker üblicherweise behelfen. Die Reihe *Monumenta Poloniae Culinaria* ist ein Versuch, den Status der Kochbücher als Quellentexte über die Sozial-, Ernährungs- und Ideengeschichte aufzuwerten. Die vergriffenen Auflagen, die geplanten Neuauflagen und ein umfassender Verlagsplan für die nächsten Jahre sprechen für die Richtigkeit und den Bedarf an solch einer Veröffentlichung und für den Hunger nach solchen Quellen.

Neben den Wirtschafts-, Rechnungs- und narratorischen Quellen können die Forscher auch die zusätzlichen Informationen, die in den Texten über die Kochkultur zu finden sind, zur Auslegung heranziehen. Um jedoch interpretatorische Fallen zu vermeiden, ist es notwendig, die zu analysierenden Inhalte in den Gesamtzusammenhang zu stellen.

Źłumaczenie / Übersetzt von / Translated
Marta Truś

⁴ H. Notaker, *Printed Cookbooks in Europe. 1470–1700. A bibliography of Early Modern Culinary Literature*, (2010), S. 209–278.