



Bei Tisch

ESSEN UND TRINKEN IN DER FRÜHEN NEUZEIT

Inhalt

- 4 *Vorwort*
- 7 *Statt Einleitung: Ein Bild erzählt*
»STILLEBEN MIT REHBOCK« VON JAN FYT
- 17 *Gedeckte Tische*
AUS DER GESCHICHTE DES TAFELGESCHIRRS
- 39 *Löffel, Messer ... und Gabel*
ZUR ENTWICKLUNG DES ESSBESTECKS
- 53 *Gaumenfreuden und Augenschmaus*
HÖFISCHE BANKETTE
- 67 *Nicht schmatzen, nicht schnäuzen,
nicht spucken*
TISCHMANIEREN
- 77 *Prosit!*
TRINKRITUALE UND TRINKVERBOTE
- 88 *Essen auf Reisen*
WIE ES MIT DER NAHRUNGS-AUFNAHME UNTERWEGS AUSSAH
- 102 *Kartoffel, Kakao & Co.*
VON NEUEN LEBENS- UND GENUSSMITTELN
- 128 *Am offenen Feuer*
ÜBER DAS KOCHEN
- 144 *Seitenweise Speisen*
KOCHBÜCHER
- 157 *Je nach Land und Landschaft*
DREIERLEI AUS WESTFÄLISCHER KÜCHE
- 165 *Das letzte Ma(h)l*
HENKERSMAHLZEITEN
- 172 *Leere Teller*
DER HUNGER
- 180 *Guten Appetit!*
EINE KLEINE REZEPTAUSWAHL
- 189 LITERATUR
- 193 BILDNACHWEIS
- 194 AUSSTELLUNG
- 194 IMPRESSUM

bedeutenden Zentren der Herstellung avancierten Köln, Siegburg und Frechen sowie Aachen und Raeren, zu denen sich Creußen in Franken und der Westerwald gesellten.

Erzeugnisse aus Steinzeug erfreuten sich so großer Beliebtheit, dass sie nicht nur innerhalb Europas bis nach Skandinavien und Russland exportiert wurden, sondern auch nach Japan, Korea und Amerika. Je nach Ort der Entstehung prägten zum Teil andere Dekore und Farben die Krüge, Kannen und Becher. So wurden die bärtigen Gesichter auf den Krügen ein Frechener Markenzeichen. Als Siegburger Spezialität galten die mit detailreichen Reliefaufgaben dekorierten schlanken, zylindrischen Trinkkrüge, die Schnellen, die dem Adel als Luxusgeschirr dienten. Im 18. Jahrhundert verlor Steinzeug in den oberen Schichten an Bedeutung. An der fürstlichen Tafel wurde es durch Porzellan ersetzt und auf dem bürgerlichen Tisch bekam es durch Fayence einen starken Rivalen.³

Ihren Anfang in Westeuropa nahm die Fayence in Italien des 15. Jahrhunderts. Hauptort der Erzeugung war Faenza, nach dem die Tonware benannt wurde. Die leuchtende weißgrundige und farbig bemalte Keramik eroberte zunächst nicht nur die italienischen Fürstenhöfe und Patrizierpaläste,

sondern war auch bis ins 17. Jahrhundert ein gefragtes Importgut nördlich der Alpen. Bis zum 18. Jahrhundert etablierten sich nach und nach in Frankreich, den Niederlanden – hier insbesondere in Delft – und in Deutschland Werkstätten, die Fayencen produzierten. (Abb. S. 24) Ihren Aufschwung in Mitteleuropa seit 1600 verdankte die Fayence der regelrechten Verehrung des chinesischen Porzellans, das man mit eigenem Material nachzuahmen suchte; politische Veränderungen in China brachten den von der niederländischen »Vereinigten Ostindischen Compagnie« im großen Stil betriebenen Import zeitweise zum Erliegen. Das »Porcellain«, wie Fayencen bezeichnenderweise

Tischgesellschaft, Westfalen, 16. Jahrhundert, Öl auf Holz, 56,6 x 78 cm – Museen Burg Altena
Vornehme Herrschaften sitzen um einen reich gedeckten Tisch. Jeder hat eine flache Zinnscheibe als Essteller, einen Berkemeyer als Trinkglas und ein Messer als Besteck. Auf Zinnplatten liegen Fleisch und Pasteten, unmittelbar auf dem Tischtuch für jeden ein Brot. Dazwischen stehen Zinnkannen und Salzfüßer. In eine solche Kanne gießt ein Diener Wein ein. In höheren Schichten war es üblich, dass das Personal Getränke einschenkte.



Kanne der Bierbrauerzunft, Deutschland, 18. Jahrhundert, Zinn, H. 51,7 cm – Museum für Kunst und Kulturgeschichte der Stadt Dortmund
Der schreitende gekrönte Löwe auf dem Deckel hält eine Schöpfkelle. Weiteres Werkzeug der Bierbrauer ist auf dem Korpus eingraviert. Solch große Schankgefäße werden Schleifkannen genannt, weil sie zum Einschenken aufgrund ihres Gewichtes über den Tisch nur herangezogen werden konnten.

Teller, 17. Jahrhundert, Zinn, D. 25,5 cm – Museen Burg Altena

Auf der Fahne sind das Wappen und die Initialen des Besitzers (IBH) eingraviert. Gebrauchszinn beschränkte sich nicht ausschließlich auf bürgerliche Kreise, sondern fand sich auch auf Tischen adeliger Haushalte.



Platte, Alexander Lemigo, Münster, 1695, Zinn, D. 37,5 cm – Museen Burg Altena
Auf großen Platten wurden die Speisen auf dem Tisch präsentiert.

Humpen, 1. Hälfte 17. Jahrhundert, Elfenbein, H. 22 cm – Museen Burg Altena
Der Korpus ist aus einem Stück Elfenbein geschnitzt.

Humpen, 18. Jahrhundert, Serpentin, Zinn, H. 20,5 cm – Museen Burg Altena

Pokal, vermutlich Nürnberg, um 1650 (Fuß und Schaft), 18. Jahrhundert (Kuppa), Kupfer vergoldet, Glas, H. 32 cm – Museen Burg Altena
Die sogenannte Becherschraube in Gestalt des Königs Gustav II. Adolf von Schweden (1594 – 1632) hält mittels einer Schraubvorrichtung das Glas. Der König wurde in protestantischen Gegenden Deutschlands sehr verehrt.

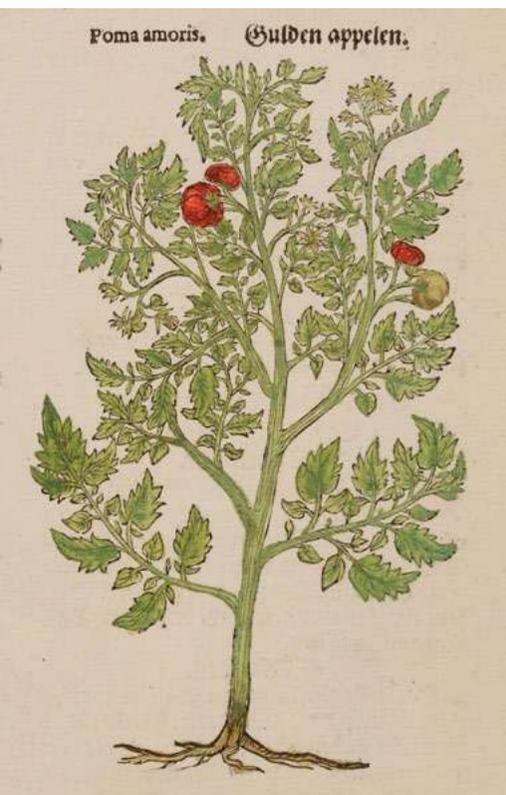
Kokosnusspokal in der Art des 16./ 17. Jahrhunderts, Deutschland, 19. Jahrhundert, Kokosnuss, Silber vergoldet, H. 32 cm – Museum für Kunst und Kulturgeschichte der Stadt Dortmund
Auf der Kuppe befindet sich die biblische Geschichte vom verlorenen Sohn in Flachrelief.



die beide seit dem 16. Jahrhundert nachgewiesen sind.¹⁷ Der Römer, das Weinglas schlechthin, erhielt im folgenden Jahrhundert seine bis in die Biedermeierzeit typische Form: gerippter konischer Fuß, mit Nuppen besetzter zylindrischer Schaft und gerundete Kuppe.¹⁸ (Abb. S. 33)

Des Weiteren zählte die Terrine zu den Neuerungen, in ihrer Gestaltung und oftmals gigantischen Ausmaßen eine Augenweide auf der Tafel. (Abb. S. 29) Als letztes Beispiel sei das einheitlich gestaltete, vielteilige Service hervorgehoben, das sich im Spätbarock herauskristallisierte.¹⁹ (Abb. S. 26) In ihm spiegelte sich das Wesen der Kunst und des Kunsthandwerks jener Epoche wider, Elemente eines Ganzen nach einem gemeinsamen Prinzip zusammenzufassen beziehungsweise einem funktional zusammengehörenden Ensemble die gleiche Ornamentform zu geben.

Abgesehen von Geschirr und Besteck, welchem sich das folgende Kapitel widmet, gehörten zum gedeckten Tisch Textilien. Der Gebrauch der Tischtücher ist für alle sozialen Schichten während der Frühen Neuzeit belegt. Im ländlichen Bereich und in den weniger begünstigten städtischen Schichten wurden sie allerdings nur zu besonderen Anlässen aufgelegt. Seit dem Spätmittelalter bildeten sie



»Poma amoris. Gulden appelen« (Tomate), kolorierter Holzschnitt, aus: »Cruyde Boeck« von Rembert Dodoens (Mechelen 1517 – 1585 Leiden), Antwerpen 1563 – Universitätsbibliothek Marburg
Im Gegensatz zu Italienern und Spaniern fanden die Deutschen in der Frühen Neuzeit keinen Gefallen am Verzehr der Tomate.

»Welsch Bonen« (Gartenbohne), kolorierter Holzschnitt, aus: »New Kreüterbuch« von Leonhart Fuchs (Wemding 1501 – 1566 Tübingen), Basel 1543 – Stadtbibliothek Ulm
Kolumbus persönlich soll diese Bohnenart nach Europa mitgebracht haben, wo sie sich schnell verbreitete. In Deutschland wurde sie schon in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts gegessen.

»Türckisch korn« (Mais), kolorierter Holzschnitt, aus: »New Kreüterbuch« von Leonhart Fuchs (Wemding 1501 – 1566 Tübingen), Basel 1543 – Stadtbibliothek Ulm
Der Arzt und Gelehrte Leonhart Fuchs lobte Maismehl in höchsten Tönen. Richtig heimisch wurde Mais in Deutschland der Frühen Neuzeit jedoch nicht.

er an, das Gewächs sei in seiner Gegend ausschließlich in Gärten einiger weniger Kräuterliebhaber anzutreffen. Aufgrund der beobachteten Verwandtschaft mit der Alraune schrieb er ihr die gleiche narkotisierende Wirkung zu: »Die bladeren [...] maken swaeren slaep met rasernie ghelijck dat Opium.« (Die Blätter verursachen schweren Schlaf mit Alpträumen gleich dem Opium.)⁸ Die Nähe zur Alraune brachte der Tomate für kurze Zeit den Ruf eines Aphrodisiakums ein, weshalb sie vermutlich den Namen Pomum amoris mit den nationalen Varianten wie Liebesapfel oder Pom(m)e d'amour bekam. Daneben hießen die Pflanzen aufgrund der Farbigkeit ihrer Früchte in Deutschland auch Goldäpfel, in den Niederlanden Gulden appelen und in Italien Pomi d'oro.

Bis ins 18. Jahrhundert wurde die Tomate im nördlichen Europa in erster Linie zur Zierde kultiviert. Erstaunlich ist, dass die Gelehrten, obwohl sie bis dahin immer wieder feststellten, dass Tomaten im Süden gegessen werden, gleichzeitig betonten, im Norden seien sie nur als Arznei zu verwenden und warnten vor dem Verzehr. Sie waren übrigens genau darüber informiert, wie die südlichen Völker sie konsumierten, nämlich mit Pfeffer, Öl und Salz oder in Suppen oder Soßen.



»Gin Lane« (Branntweingasse),

William Hogarth (London 1697 – 1764 London),
1751, Kupferstich und Radierung, 39 x 32,3 cm –
Städel Museum, Frankfurt am Main

Hogarth führt die verheerende Wirkung von Gin drastisch vor Augen. Damit unterstützte er die öffentliche Kampagne gegen den übermäßigen Konsum, dem mehr als 100 000 Londoner verfallen waren.

Punschgefäß, Meißen, um 1765, Porzellan,

H. 38 cm – Privatbesitz

Den Deckel bekrönt ein Putto, der wohl zu viel des betörenden Trunkes gekostet hat. Punsch wurde im 17. Jahrhundert in Europa populär. Einen der Hauptbestandteile neben Zucker bildete hochprozentiger Alkohol, überwiegend Arrak.

Die drei Repräsentanten der neuen Getränke Kaffee,

Tee und Schokolade, Titelblattillustration, aus: »Traités Nouveaux & Curieux du Café, du Thé et du Chocolate« von Philippe Sylvestre Dufour (Monsque 1622 – 1687 Vevey), La Haye 1685 – Bayerische Staatsbibliothek München

Die Darstellung versinnbildlicht die Herkunft der neuen Genussmittel: aus dem Orient, aus China und aus Amerika.



Am offenen Feuer

ÜBER DAS KOCHEN

Die leckersten Rezepte für warme Speisen wären nichts weiter als Schall und Rauch, gebe es nicht die Möglichkeit zu kochen. Der Herd mit seinen Gerätschaften stellt daher den wichtigsten Teil der Küche dar. In Deutschland wurde während der gesamten Frühen Neuzeit am offenen Feuer gegart, gebraten und geröstet. In Gebrauch waren die zur ebenen Erde angelegte Herdstatt und der gemauerte Herd mit offener Feuerstelle. Beide Varianten hielten sich vielerorts gar noch bis in die erste Hälfte des 19. Jahrhunderts. Je nach Region, aber auch abhängig von der sozialen Schicht und deren Wohnverhältnissen wurde die eine oder die andere Lösung bevorzugt.¹

In Gegenden des niederdeutschen Hallenhauses war die ebenerdige Feuerung verbreitet, weil sie eine höhere Strahlungswärme abgab und in dem großen »Allzweckraum« nicht nur als Kochstelle, sondern auch als einzige Heizquelle für das gesamte Gebäude fungierte. Anders verhielt es sich in süd-

lichen Landesteilen. Hier war bereits im Spätmittelalter die Küche als Wirtschaftsraum separat untergebracht und deren Herdfeuer brauchte die Stube – ebenfalls ein eigener Raum – nicht unmittelbar zu heizen. Dies erlaubte, nach anderen Lösungen für die Bereitung der warmen Nahrung zu suchen. Es wurde als zweckmäßig erachtet, die Herdfläche vom Boden erhöht einzurichten. Seit dem 16. Jahr-

Küche, aus: »Allgemeiner Kluger Und Rechts-verständiger Haus-Vatter [...]« von Franz Philipp Florin (Schwelm 1649 – 1699 Edelsfeld), Nürnberg, Frankfurt, Leipzig 1722 – Landeskundliche Bibliothek des Märkischen Kreises, Altena Die Küche weist einen gemauerten Herd mit offenem Feuer, Feuerböcken, einem mittels Bratenwender drehbaren Spieß und mit Deckeltöpfen auf. Eine Feuerschaufel lehnt am Herd. Küchenmägde begießen und füllen die Braten, rühren im Topf, mahlen im Mörser und waschen das Geschirr ab.



Öffentlichkeit statt, sondern durchaus auch vor großem Publikum wie die Hinrichtungen selbst.¹⁷

Für die »Arme-Sünder-Speisungen« kam der Rat der Stadt auf. Gelegentlich wurden Almosen für den Zweck gesammelt oder es wurden Nahrungsmittel gestiftet. Spitäler lieferten vielerorts die Viktualien beziehungsweise die Gerichte.¹⁸ Im Falle einer Nürnberger Galgenmahlzeit aus der Zeit um 1750 teilten sich das eigentliche Servieren der »Lochwirth« und der »Rathhaus-Vogt«.¹⁹

Übrigens ließen es sich auch die Henker gut schmecken und waren dabei dem Alkohol alles andere als abgeneigt. Überliefert ist die Nachricht aus dem 17. Jahrhundert über ein Gelage des Augsburger Scharfrichters mit fünf Kollegen aus anderen Städten. Die dem Rat zur Erstattung präsentierte Rechnung beinhaltete folgende Posten: »per 20 Pfund Rindfleisch, per 24 Pfund Kalbfleisch, per 9 Pfund Schaff-Fleisch, per 2 Aymer Bier.«²⁰ Laut einer Nürnberger »Specification« aus der Zeit um 1750 über die Verpflegung armer Sünder und die Entlohnung der an der Hinrichtung beteiligten Personen erhielt der Henker für den Vollzug der Todesstrafe kein Geld, sondern wurde mit Naturalien in Form von Nahrungsmitteln bezahlt. Diese, und zwar in beachtlicher Menge, bekam er am Tag

der Urteilsvollstreckung in das Lochgefängnis angeliefert. Sein Knecht, die Richter, das Gefängnispersonal und weitere in die Exekution involvierte »Helfer« wurden ebenso reichlich bedacht.²¹

Das Phänomen der Henkersmahlzeit zeichnet sich durch seine Widersprüchlichkeit aus. Dem bevorstehenden Scheiden aus dem Leben mit aller es begleitenden kalten Grausamkeit steht das Versüßen der letzten Stunden auf Erden gegenüber. Der Ursprung dieses so rätselhaften Brauchs liegt nach Hans von Hentig in dem Bedürfnis begründet, die dahinscheidende Seele zu besänftigen und zu versöhnen. »Wer immer das Henkersmahl annimmt, schließt schweigend ›Urfehde‹ mit denen ab, die Schuld an seinem Tode tragen.«²² Er beschwört mit anderen Worten den Verzicht auf Rache. Das Ritual

Todesstrafen (Hängen, Enthaupten, Rädern),

Daniel Chodowiecki (Danzig 1729 – 1801 Berlin), Kupferstich (Ausschnitt), aus: »Kupfersammlung zu J. B. Basedows Elementarwerke für die Jugend und ihre Freunde«, Berlin, Dessau 1774 – Bayerische Staatsbibliothek München

Die Vollstreckung der Strafen vollzog sich vor den Augen der Öffentlichkeit, die Verabreichung der Henkersmahlzeit gelegentlich auch.





Guten Appetit!

EINE KLEINE REZEPTAUSWAHL

Küchenstück, *Deutschland oder Schweiz, Anfang 17. Jahrhundert, Öl auf Leinwand, 110x228 cm – Museen Burg Altena*

An einem mit Lebensmitteln bedeckten Tisch steht eine Köchin und entschuppt Fische, während ein Diener eine Pastete in Händen hält. Angesichts solchen Reichtums

an Viktualien – darunter Karpfen, ein halbes Schwein, ein Hase, eine Kohlmeise, Rebhühner, eine Stockente, Kohl, Spargeln, Trauben, Pfirsiche, Birnen, Pflaumen – in den Küchen der Oberschichten konnten sich diese abwechslungsreich ernähren und nach raffinierten Rezepten verwöhnen lassen.

»Bier-Suppe«

aus: Friederike Luise Löffler, Neues Kochbuch, Frankfurt und Leipzig 1795

In einer Pfanne wird ein Stücklein Butter über das Feuer gesetzt, ein kleiner Kochlöffel Mehl gelb geröstet, eine Maas [circa 1,84 Liter] weiß Bier darein gegossen, und Zucker, Zitronenschalen, ganzer Zimmet [Zimt] daran gethan. Zur Maas Bier wird das Gelbe von 6 Eiern verrührt, das gekochte Bier durch ein Haarsieb gegossen, und langsam an das Eigelbe gerührt, unter beständigem Rühren läßt man es noch ein wenig anziehen, röstet von einem Weisbrod oder Kreuzerwek [eine Art Weizenbrötchen] die Schnitten, oder bakt sie im Schmalz gelb, und richtet die Suppe darüber an.

»Schmaltz-Suppen von Maurachen [Morcheln]«

aus: Ein Koch- und Artzney-Buch, Grätz 1688

NEhmbt sauber butzte Maurachen/schneidet überzwerch [quer] eines Messer-Rucken dick [von der Stärke eines Messerrückens] Ringel darauß/thuts in ein Haffen [Topf]/schneidet Petersill und Perchtram [Bertram] darzu/und Pfeffer und Saltz/gieß daruff drey oder vier Schöpfflöfl voll gute Fleischsuppen/laß darein sieden/alsdann schneid ein wenig weniger als zu einer Schmaltz-Suppen rockes Brod [Roggenbrot] auf/und richt die gesottenen [gekochten] Maurachen darauf an/die Suppen muß nicht zu drucken [trocken] auch nicht zu naß seyn/darnach ein Schmaltz heiß gemacht/darüber gebrennt/und ein wenig Pfeffer.