

Kommentare

Objektyp: **Chapter**

Zeitschrift: **Quellen und Forschungen zur Bündner Geschichte**

Band (Jahr): **36 (2018)**

PDF erstellt am: **23.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

6 Kommentare

6.1 Sprachliche Charakterisierung der ersten Hand (Elvira Glaser)¹

Die erste Hand des «Bündner Kochbuchs», die die Rezepte (v. a. Fleisch, Fisch und Saucen) vom Anfang bis zum lückenlosen Übergang von Rezept Nr. 116 zur zweiten Hand mit Rezept Nr. 117 auf f. 28r eingetragen hat, ist durch einige deutliche sprachliche Merkmale charakterisiert, wobei zunächst auf die Vokale und anschliessend auf die Konsonanten eingegangen werden soll.

Die durchgehend bezeichnete neuhochdeutsche Diphthongierung (vgl. R 1 *aüf*, *haüt*, *schneidt*, R 5 *reibs*, R 6 *gleih*, R 74 *streichs*, *weis*, *braún*, R 87 *beüdelß*, *feüer*, *daraüs*) lässt v.a. im Kontrast mit der Praxis von Hand 5, die noch überwiegend alte Monophthonge schreibt, und zusammen mit weiteren Besonderheiten, wie dem konsequenten *e*-Vokalismus in den Verben *gehen* und *stehen* (z. B. R 1 *gee*, R 112 *steen*) und der fast konsequenten *ai*-Graphie für mhd. *ei* (z. B. R 5 *ain*, *stain*, *klain*, R 12 *Air*) auf eine östlichere Herkunft bzw. einen eher ost-oberdeutsch geschulten Schreiber bzw. Schreiberin schliessen.

Dieser erste grobe Eindruck lässt sich anhand weiterer Merkmale erhärten. Im Bereich von Schreibung und Lautung ist es ausserdem die häufige, allerdings nicht durchgängige Verschriftung der Entrundung vorderer gerundeter Vokale (mhd. *ü*, *iu*, *üe*, *ö*, *æ*, *öu*), die gemeinsam mit den schon genannten Merkmalen sowie dem erkennbaren Erhalt der alten Diphthonge mhd. *ie*, *uo*, *üe* die Einordnung in eine eher bairisch geprägte oberdeutsche Schreibsprache erlauben.

Beispiele:

- Entrundung: R 8 *seiber*, *rier*, R 9 *schene*, R 11 *schits*, R 13 *reste*, R 26 *dinnen*, R 64 *merfel*, R 90 *sieß*, R 100 *lechlin*, R 112 *steffen*
- mhd. *uo*, *üe*: R 7 *guette*, R 12 *tüech*, R 13 *rüers*

Die von Hand 1 verwendeten diakritischen Zeichen über *u* geben teilweise keine eindeutige Auskunft über ein Vorliegen der für das Oberdeutsche typischen *u*-haltigen Varianten vor velaren Konsonanten – statt umgelauteten Formen, wie sie in das Neuhochdeutsche eingegangen sind – z.B. in den Wörtern R 8

¹ Im Folgenden wird eine grobe erste Einschätzung der Schreibsprache von Hand 1 im Kontext der Gesamthandschrift gegeben, die in einer eigenen sprachlichen Untersuchung vertieft werden müsste. Bei den Beispielen handelt es sich daher nicht um vollständige Belegreihen, sondern um illustrative Beispiele. Die vorliegende Skizze entstand im Rahmen des universitären Forschungsschwerpunkts «Sprache und Raum» der Universität Zürich.

stückh, R 81 *druckhs*, R 105 *Rügggrad*.² Während bei übergeschriebenem ° eher von einem Zeichen für einen hinteren Laut ausgegangen werden kann, ist das bei dem übergeschriebenen ´ nicht gesichert, da es zwar auf klaren Fällen von /u/ stehen kann, wie etwa R 1 *Zúgkher*, R 2 *haftú*, andererseits aber auch klare Umlaute bezeichnen kann, etwa bei R 1 *dúnn* oder bei den folgenden sekundären Rundungsgraphien, die gelegentlich für mhd. *e*, *i* erscheinen.³

- R 1 *ópfl* oder ähnlich (häufig), R 2 *Óffich*, R 23 *lóge*, R 27 *spóckh*, R 36 *kóssl*, R 103 *hóchten*; R 34 *wúrf*, R 90 *hútz*, R 93 *Húrn*.

Die angeführten Beispiele zeigen im Übrigen, dass nicht nur mittelhochdeutsches Umlaut-*e* von der (graphischen) Rundung betroffen ist, sondern auch germanisch *ë* wie in mhd. *speck*, wobei hier wohl von mundartlicher Hebung auszugehen ist, was wiederum auf das Bairische deutet.

Im Bereich des Konsonantismus sind im vorliegenden Kochbuch v.a. die zumindest ursprünglich Affrikaten bezeichnenden Schreibungen der von der zweiten Lautverschiebung erfassten Velare auffällig. Im Anlaut vor Vokal erscheint *kh*⁴ (neben *k*) und im In- und Auslaut *kh*, *ckh*, gelegentlich *gkh*.

Beispiele:

- R 1 *khalt* (sonst meist *kalt*), R 26 *khúnig*, R 46 *Khás* (neben mehrfachem *kás*)
- R 11 *dickh*, *stückh*, R 15 *gesterckhten Khúhen*, R 16 *weckh*, R 19 *schennckhl*, R 110 *pannk*
- R 13 *gehagkht*

Dabei wird die Opposition gegenüber mhd. *gg* tendenziell mit der Schreibung *gg* bewahrt.

- R 54 *roggen prott*, R 110 *heggn Rosn*; R 101 *schneggen*, R 105 *Rügggrad*
Daran schliesst sich das Fremdwort ‹Zucker› an: R 6 *Zúgger* (vielfach; einmal R 1 *Zúgkher*)

Die verbreitete Affrikatenschreibung in der Zeit um 1600 deutet zusammen mit der bewahrten Opposition gegenüber altem *-gg-* erneut auf bairischen, eventuell auch südbairischen Schreibgebrauch hin.

² Die verschieden gestalteten handschriftlichen Diakritika von Hand 1, die in der vorliegenden Transkription als ´, ° und gelegentlich auch als Trema geschieden sind, bedürfen noch einer genaueren paläographisch-linguistischen Analyse.

³ Die lautliche Beurteilung der verschiedenen Rundungsschreibungen kann hier nicht erfolgen, vgl. MOSER (1929), §§ 65–66.

⁴ Solche Schreibungen finden sich auch bei Hand 2. Vgl. zu den Affrikatenschreibungen sowie zur Schreibsprache im Bairischen generell WIESINGER (2003), S. 2971–3001, bes. 2980.

Weitere Schreibungen, die mehrfach auftreten und zusammengenommen ins Bairische verweisen, sind in folgenden Beispielen zusammengestellt:

- Synkope von nebetonigem *e* in Wortstämmen: R 8 *mannl*, *hafn*, R 40 *ofn*, R 87 *schiff*.⁵
- Anlautende *p*-Graphie für mhd. *b*: R 13 *Prót*, R 15 *Pütter* (vielfach, gelegentlich *bütter* R 65), R 27 *pindt*, *praidt*, R 30 *pirckhen*.
- Verwendung der umgelauteten Variante von mhd. *stôzen*: R 4: *stes*, R 16 *Stéß* (hier jeweils entrundet). Vgl. SCHMELLER (1973), S. 789).
- Wortvariante mit inlautendem Reibelaut im Wort *Zwiebel*: R 1 *Zwifelln*, R 16 *Zwiflen*, R 20, 31 *zwifl* (GRIMM 32, 1129).
- Wortvariante ohne Umlaut R 62 *aütter*.
- Vereinzelte *a*-Schreibungen für mhd. *o* vor *r*, wie mehrfach im Lexem *marchel* (R 70).
- Einschub von *b* zwischen *r* und *m*, wie in *warbm* (R 15, 26, 39, 47, 90) neben *warm*, und *dárbm* (R 14). Vgl. MOSER (1951), § 129.7, Anm. 43: «Bair. kommt hsl. im 15. u. 16. Jh. der Einschub eines *b* gelegentlich auch zwischen der umgekehrten Konsonantenfolge *l* (*r*) und *m* vor (*halbm*, *salbm*, [...] *arbm*).»
- Auch die von Hand 1 immer wieder verwendete Schreibung *ie* vor *r*, z.B. R 73 *dier*, v.a. aber in den Verbalformen von *werden*, vgl. R 1, 6, 11 *wiert*, R 77, 87 *wierdt* (3. Sg.), auch *wierdeth* (R 34, 46), findet sich im späteren Frühneuhochdeutschen laut MOSER (1929), § 72, Anm. 1 praktisch nur noch in bairischen Handschriften.
- Diminutivform *-lein* neben ebenfalls häufigem *-lin*, z.B. R 28 *griebelin* vs. *grúeblein*, (sowie vereinzelt *-l*, wie in *deckhl* R 40). Vgl. STOPP (1978), § 27, S. 120.
- In R 70 erscheint einmalig eine palatalisierte Schreibung von inlautendem *s*: *refchten*.

Die zuletzt genannte Schreibung dürfte auf die dialektale *sch*-Lautung in westlichen Gebieten des Mittel- und insbesondere des Südbairischen zurückgehen. Auch die übrigen genannten Besonderheiten, insbesondere die Diminutivschreibungen, wären mit einem eher westlichen Übergangsgebiet zum Alemannischen durchaus kompatibel, also etwa mit einer Ausbildung des Schreibers oder der Schreiberin im westlichen Tirol.

Darüber hinaus finden sich im Wortschatz (und Wortbildung) ebenfalls Hinweise auf das Bairische, wie *kreen* (R 8, 114) und *Pütter* und ähnlich

⁵ Hierzu lässt sich auch das historisch allerdings anders zu beurteilende mehrfache *Viertl* R 29 (< *vierteil*) stellen.

(R 15, häufig, meist erkennbar maskulin) *múscat plúe* (R 15, häufig). Auch die Wortform *fasnacht* (R 98) deutet wieder auf eine westliche Ausprägung des Bairischen, was ebenfalls für den restlichen Wortschatz nicht ausgeschlossen ist.

Bemerkenswert ist die einmalige Nennung der modernen *k*-haltigen Verbform *backen* in einer Paarformel auf f. 10r neben der ansonsten ausschliesslich vorkommenden oberdeutschen Form mit inlautender Reibelautgraphie *ch*: R 43 *las packhen oder pachen*. Das lässt darauf schliessen, dass der Schreiber oder die Schreiberin Regionalismen wahrnahm, wobei die explizite Nennung beider Formen auch auf einen Abschreibevorgang schliessen lassen könnte. Darauf gibt es aber in der Textpassage von Hand 1 ansonsten keine Hinweise.

Schliesslich lässt sich noch eine syntaktische Eigenart den Hinweisen auf östlichere Herkunft des Schreibers oder der Schreiberin hinzufügen. Im Einklang mit dem modernen Mundartgebrauch findet sich in älteren Kochrezepten aus dem östlichen schwäbischen und dem bairischen Raum gehäuft der Gebrauch eines Indefinitartikels vor unzählbaren Massennomina,⁶ wie etwa auch bei Hand 1 an den folgenden Textstellen: R 54 *Jn ain wasser*; R 70 *aus ainem wasser*; R 3 *mit ainem Effsich*; R 4 *Jn ein Effsich*; R 25 *ain prüe*; R 59, 63 *ain zúgger*.

Diese kurze Prüfung der Schreibsprache von Hand 1 führt zu folgendem vorläufigen Fazit. Sie weist eine gegenüber einer typisch hochalemannischen Hand deutlich östlichere Prägung auf. Dabei gibt es einzelne Hinweise darauf, dass es sich um eine Übergangslandschaft vom Bairischen zum Alemannischen handeln könnte, also beispielsweise um das Graubünden nahegelegene westliche Tirol.⁷

⁶ Zu entsprechenden Beispielen aus Augsburger frühneuhochdeutschen Kochrezepten vgl. die Ausführungen bei GLASER (1996).

⁷ Zu ähnlichen Merkmalen einer Schreiberhand im sogenannten Kochbuch der Philippine Welser vgl. GLASER (2002).

6.2 Sprachliche Besonderheiten der fünften Hand (Eliane Schenk)

Einleitung

Durch die fünfte Hand des ‹Bündner Kochbuchs› werden neben Rezepten für verschiedenste Speisen auch Anleitungen verschriftlicht, welche in modernen Kochbüchern kaum mehr zu finden sind. So stösst man neben den Kochrezepten auf Anleitungen zur Weinbehandlung und -verschönerung. Dies stellt für die Frühe Neuzeit aber nichts Aussergewöhnliches dar. Bereits das erste gedruckte Kochbuch in deutscher Sprache fügt die Weinbehandlung den Speiserezepten an. Eine Ausgabe der ‹Küchenmeisterei›, welche im Jahre 1490 in Nürnberg gedruckt wurde, geht in einem letzten Teil des Buches – nach Latwergen, Saucen und Senf – auch auf die Herstellung von Essig und Wein ein.⁸ Im Folgenden werden diese Anleitungen zur Weinherstellung und -behandlung des ‹Bündner Kochbuchs› im Zentrum stehen.

Bei der Beschäftigung mit den Rezepten hat sich herausgestellt, dass es sich bei denjenigen zur Weinbehandlung mit grosser Wahrscheinlichkeit teilweise um Abschriften handelt. In der Frankfurter ‹Koch- und Kellermeisterei› findet man elf Rezepte aus dem ‹bündnerischen› Kochbuch in gedruckter Form wieder. Obwohl die ‹Koch- und Kellermeisterei› (KKM) im Jahre 1566 veröffentlicht wurde und somit wohl vor der letzten Handschrift im ‹Bündner Kochbuch› entstanden ist, kann dieser Druck nicht ohne weiteres als Vorlage für die fünfte Schreiberhand gelten. Wie noch zu beschreiben sein wird, steht die KKM in der Nachfolge der bereits erwähnten ‹Küchenmeisterei› von 1490 und somit in einer Reihe von Ausgaben und Drucken an verschiedenen Orten und zu verschiedenen Zeiten. Dennoch eignet sich die KKM zum Vergleich, denn sie vereint – gleichsam der fünften Hand im ‹Bündner Kochbuch› – Speiserezepte und ausführliche Beschreibungen zur Verbesserung der Weinherstellung. Folgende Ausführungen stellen jedoch keine umfassende Analyse der Übereinstimmungen und Unterschiede dar, vielmehr wird die gedruckte KKM als Instrument genutzt, um Besonderheiten des mutmasslich bündnerischen Gegenstücks transparent zu machen.

Untersucht man das ‹Bündner Kochbuch› unter Einbezug der KKM müssen verschiedene Gegebenheiten berücksichtigt werden. Grundsätzlich handelt es sich dabei um den Vergleich einer Handschrift mit einem Druck. Das Einsetzen des Buchdrucks im 15. Jahrhundert wirkte sich auf die Textsorte Kochbuch insofern aus, als Rezepte rasch in gedruckter Form erhältlich wurden. Parallel dazu ging die handschriftliche Abfassung von Kochbüchern

⁸ ‹Küchenmeisterei›, gedruckt bei Peter Wagner, Nürnberg 1490.

weiter. Zwischen den beiden Formen treten jedoch grosse Differenzen auf. Im graphemischen Bereich unterscheiden sich Drucke und Handschriften deutlich. Da letztere in ihrer Funktion stärker an den privaten Bereich gebunden waren, treten darin normabweichende regionale und individuelle Schreibungen bis ins 19. Jahrhundert gehäuft auf.⁹ Im Prozess hin zu einer normierten neuhochdeutschen Schriftsprache, bei welchem lokale Formen und Laute aufgegeben werden, liegen die Handschriften bis zu einem halben Jahrhundert hinter den Drucksprachen zurück.¹⁰

Eine weitere Besonderheit ergibt sich durch die allfällige Einordnung der Handschrift ins alemannische Sprachgebiet. Sieht man das 16. Jahrhundert als Etappe der frühneuhochdeutschen Sprache und damit als Übergang vom Mittelhochdeutschen hin zum Neuhochdeutschen, muss bedacht werden, dass im schweizerischen Sprachgebiet – zuweilen bewusst – eine gewisse Eigenständigkeit beibehalten wurde. Die zunehmende kulturelle Geltung des Neuhochdeutschen als Schriftsprache lässt sich zwar auch für die Schweiz kaum bestreiten, es herrschte jedoch gleichzeitig ein Konservieren bestimmter sprachlicher Formen vor.¹¹ Nicht nur Laien und wenig geübte Schreiber glichen ihre herkömmliche Schriftsprache kaum an, auch Humanisten, Reformatoren, Dramatiker, Geschichtsschreiber und Chronisten verharrten im schweizerischen Sprachgebrauch.¹² Falls sich für die fünfte Handschrift des Kochbuchs Verweise auf Chur ergeben, dürfen also Unterschiede nicht voreilig als Rückstände interpretiert werden, welche durch Unkenntnis entstanden.

Die fünfte Handschrift im «Bündner Kochbuch»

Die Schrift von Schreiberhand 5 setzt auf Blatt 40r ein mit einem Rezept für Forellen nach ungarischer Art (R 147). Nach der Anleitung zu einem weiteren Fischgericht beginnt mit dem Rezept 50 für *zitwen win Und allerlei gewürtzte win* eine Serie von Texten, welche die Herstellung und Behandlung des Weines thematisiert. Auf rund acht Blättern bzw. 16 Seiten wird beschrieben, wie man den Wein geniessbar macht und hält. Neben den Rezepten für verschiedene Gewürzweine (vgl. Zitwer-Wein R 147; Romanier R 166; Alland R 167/175) und der Anleitung dazu, wie man Weine besonders lange süss behält (R 165), findet man auch Texte, die sich von den Speiserezepten in ihrem Ansatz deutlich unterscheiden. Viele Beschreibungen, die sich mit

⁹ GLASER (1996), S. 229.

¹⁰ FREUND et al. (1980), S. 267.

¹¹ HAAS (1994), S. 219.

¹² SONDEREGGER (1964), S. 20–21.

dem Wein auseinandersetzen, sind in ihrer Form keine Rezepte, sondern Anleitungen zur Problembehebung. Die Überschrift gibt somit nicht an, was das Endprodukt sein soll, sondern setzt mit dem zu behehenden Sachverhalt ein. Demzufolge lauten die Titel: *wen ein win nach dem einschlag stinckt* (R 155a), *wan ein win sich nicht recht setzen will* (R 158) oder *gebrochenen win wider zurecht bringen* (R 163). Schwerpunkt des Rezeptes kann aber auch eine präventive Handlung sein. Die Überschrift lautet dann etwa: *Das ein win nit verregt* (R 159) oder *Das der win nicht breche* (R 162). Der darauffolgende Fliesstext beschreibt, mit welchen Zutaten man den Wein im Fass behandeln soll. Mit einer abschliessenden Phrase – *so wirt er gewüs gut* (R 147)¹³ – wird betont, dass das beschriebene Vorgehen bestimmt Erfolg bringt.¹⁴

In besonderem Ausmass trifft auf die Rezepte zur Weinbehandlung zu, was Thomas Gloning zum lexikalischen Profil von Kochrezepten schreibt. Die Rezepte sind nicht eigentliche Aufforderungen oder Anweisungen, sondern in ihrer Textgestalt eher den Anleitungen zuzuordnen. Wenn ein Titel lautet: *wieman Zitwen Win machen sol* (R 151), geht es nicht primär um die Angabe der Herstellung, sondern um die Anleitung zur Erreichung einer bestimmten Qualitätsvariante.¹⁵

Im Vergleich zu den nachfolgenden Kochrezepten sind die meisten Texte zur Weinbehandlung länger. Die knappe Beschreibung wie man *sigern win* behandelt (R 155), welche sich auf nur drei Zeilen beschränkt, bildet eine Ausnahme. Im Schnitt liegt die Länge der Anleitungen zwischen neun und zehn Zeilen. Das längste Rezept *Gutte ring Zumachen* (R 168) nimmt ganze 19 Zeilen in Anspruch.

Nach den Rezepten zur Weinherstellung und -erhaltung folgen verschiedene kurze Anleitungen, wie man *Essig in der Eil* machen kann (R 177). Sämtliche dieser Kurzrezepte sind unter derselben Überschrift vereint und durchnummeriert. Nach der Essigherstellung wird sogleich der umgekehrte Fall erläutert. Es wird beschrieben, was zu unternehmen ist, damit der Wein nicht zu Essig wird (vgl. R 178). Obwohl die darauffolgenden sechs Blätter fehlen, ist nicht von weiteren Wein- oder Essigrezepten auszugehen. Das ebenfalls von Hand 5 erstellte Register verweist ab Blatt 50 auf Rezepte für Süssigkeiten wie *zelten*, *Christ tefele*, *allerlei Confect* oder *kinden leckerle*. Neben der Zubereitung dieser Süssspeisen verschriftlichte die fünfte Hand auch Rezepte für Fleischspeisen (R 182 ff.), Säfte (R 402 ff.) und Saucen (R 414 f).

¹³ Des Weiteren auch: Bündner Kochbuch, S. 43r: *so wirt er wider güt und starck/so wirt er gewüs güt* oder S. 45r: *so blibt der win das Jahr dÛrch sües, schön Und lütter*.

¹⁴ E. Glaser stellt dies in Bezug auf Kochrezepte fest: GLASER (2002), S. 534.

¹⁵ Vgl. GLONING (2003), S. 257–258; GLASER (1996), S. 237, in Bezug auf Kochrezepte.

Das ‹Bündner Kochbuch› – eine teilweise Abschrift?

In der Beschäftigung mit den Anleitungen zur Weinherstellung und -behandlung drängt sich – neben der Untersuchung der Struktur und Sprache – auch die Frage nach deren möglichen Verwandtschaft zu weiteren zeitgenössischen Beschreibungen der Weinverschönerung auf. Der Vergleich mit gedruckten Texten wie etwa der ‹Küchenmeisterei› aus dem Jahre 1490 zeigt denn auch Ähnlichkeiten auf. In der Untersuchung der ersten Ausgaben der ‹Küchenmeisterei› wurden nur inhaltliche Parallelen festgestellt, der Abgleich mit einem jüngeren Druck macht aber Übereinstimmungen deutlich, die kaum auf einen Zufall zurückzuführen sind. Die Frankfurter KKM von 1566 enthält zehn Rezepte zur Weinbehandlung, die sich mit dem Bündner Kochbuch teilweise wortwörtlich decken.

Sowohl inhaltlich als auch in den Formulierungen zeigen sich Übereinstimmungen. Selbst die zusätzliche Anleitung wie man abgetropften Wein wieder geniessbar macht, fehlt nicht. Die Texte manifestieren jedoch auch Auslassungen, Ergänzungen und Variationen in der Lexik. Während in der ‹Koch- und Kellermeisterei› von einer *gros hand voll* (KKM, S. XLr) Massholderholz die Rede ist, nimmt man im ‹Bündner Kochbuch› *ein gute hand Voll* (R 162). In der KKM wird die Rinde auf einem Ofen *in der Stuben* gedörret; im ‹Bündner Kochbuch› fehlt diese Angabe. Hingegen wird in der Handschrift durch die Schlussformel *es ist brobiert* (R 163) das Gelingen des Rezeptes bekräftigt, was in der KKM fehlt.

Eine Auslassung verändert nicht zwingend den Sinn des Rezeptes. Lautet die Überschrift in der ‹Koch- und Kellermeisterei› *Guten natürlichen süssen senfften und milden Wein* (KKM, S. XLv), ist der semantische Unterschied durch die Auslassung des Wortes *senfften* (R 164) vernachlässigbar. Als fehlerhafte Schreibung muss folgender Fall interpretiert werden. Die KKM rät dazu, wilden Hopfen in den Wein zu hängen und zwar *zween oder drey tag* (KKM, S. XLr). Im ‹Bündner Kochbuch› kann man das Wort *tag* nicht lesen. Man würde daher die Zahlen wohl auf die Zutaten beziehen und zwei oder drei Hopfenzweige beilegen. Obschon Auslassungen dieser Art ein Indiz dafür sind, dass der Schreiber des bündnerischen Kochbuchs zumindest einen Teil der Rezepte abgeschrieben hat, sollte eine vorschnelle Interpretation vermieden werden. Auch darf man nicht davon ausgehen, dass die Frankfurter KKM *die* Vorlage für die Handschrift war. Denn wie bereits angetönt und folgend vertieft ausgeführt wird, ist auch dieser Text innerhalb einer Reihe von Drucken zu sehen.

Sprachliche Analyse des ‹Bündner Kochbuchs›

a) Äussere und innere Ordnung

Das Titelblatt der Frankfurter KKM aus dem Jahre 1566 verspricht nicht wenig. Unter den grossen Lettern «Koch und Kellermeisterey» liest man: *von allen Speisen und Getrencken / viel guter heimlicher Kuenste / auch wie man Latwergen / Salsen / Confect / Conserven / vnd Einbeitzungen machen / von mancherley Fruechten / Blumen / Kreutern vnd Wurzelen. Einem jeden im Hauß gar notwendig und nuetzlich zugebrauchen [...].* Für Albert Hauser verrät bereits der Titel, dass es sich nicht um ein eigentliches Kochbuch handelt. Die heimlichen Künste weisen für ihn nicht primär auf den kulinarischen, sondern vor allem auf den allgemein hauswirtschaftlichen und heilkundlichen Aspekt des Buches hin.¹⁶

Das Titelblatt des ‹Bündner Kochbuchs› trägt lediglich den Schriftzug *Ein Schön Koch[b]uch 1559*, nähere Angaben zum Gebrauch gibt es nicht. Das Buch beginnt unmittelbar mit einem Rezept für Biberschwänze (R 1). Einleitende Worte oder Verweise auf Überkategorien von Speisen findet man nicht, auch eine Schlussformel fehlt. Das ‹Bündner Kochbuch› endet mit einem Rezept für *Ein mus von suren kriese* (R 515), wobei fraglich ist, ob dieses Rezept überhaupt bewusst als solches verfasst wurde. Im ‹Bündner Kochbuch› gibt es keine Rahmung durch Kommentare zu den Speisen oder eine Gliederung der Rezepte nach Hauptzutaten. Übergeordnete Titel fehlen. Es ist zwar eine thematische Ordnung nach ähnlichen Speisen auszumachen – so folgen beispielsweise gleich mehrere Rezepte für Pasteten oder Latwergen aufeinander – doch bedeutet dies nicht, dass Rezepte dieser Art später wieder auftauchen. Auch die Weinrezepte werden nicht in einem Zuge abgeschlossen. Nach einer grösseren Einheit mit Anleitungen zu Wein und Essig (R 150–178) trifft man viele Blätter weiter erneut auf eine kleine Gruppe an Rezepten für verschiedene Gewürzweine (R 456–460).

Für eine Sammelhandschrift, an der fünf Hände beteiligt sind, kann nicht dasselbe Mass an Struktur erwartet werden. Zudem muss man davon ausgehen, dass das Buch über mehrere Jahrzehnte hinweg entstanden ist. Eine einheitliche Ordnung zu bewahren, war damit sicherlich erschwert. Dennoch ist die Bemühung zur übersichtlichen Gestaltung durch die Hand 5 daran abzulesen, dass ein Register erstellt wurde. Vorgehende Rezepte wurden gesichtet und verzeichnet, um den künftigen Gebrauch des Buches als Nachschlagewerk zu erleichtern.

Im ‹Bündner Kochbuch› erscheint die Mehrheit der Rezeptüberschriften vom Anleitungstext abgegrenzt. In den meisten Fällen ist der Titel eingemitt-

¹⁶ HAUSER (1977), S. 133.

tet, der Abstand zwischen Titel und Fliesstext ist jedoch klein gehalten. Es kommt vor, dass die graphische Abgrenzung kaum erkennbar ist. Werden alternative Rezepte angefügt, so wird im Kochbuch teilweise gänzlich auf Titel und optische Trennung verzichtet. Unter der Überschrift *Zitwen win Und allerlei gewürtzte win* (R 150) findet man zwei alternative Rezepte. Die beiden Anleitungen werden lediglich durch das Zeichen <./.> separiert. Der Titel des Rezeptes 150 *wilman sunst guten gewürzten win haben* ist dagegen graphisch in den Fliesstext integriert.¹⁷

Die Satzinterpunktion fehlt in vielen Handschriften des 14. und 15. Jahrhunderts, ebenso werden in der Mehrzahl der deutschen Drucke des 15. und des frühen 16. Jahrhunderts Interpunktionszeichen nur sehr spärlich gesetzt. Der Zeichengebrauch nimmt zwar im ersten Viertel des 16. Jahrhunderts zu, bleibt jedoch unregelmäßig.¹⁸ Im «Bündner Kochbuch» fehlt die Interpunktion gänzlich. Es erscheinen weder Virgel noch Punkte, nur an wenigen Stellen endet ein Rezept mit dem bereits erwähnten Zeichen <./.>; oft dann, wenn eine Abgrenzung zum nächsten Text nicht durch einen grösseren Zeilenabstand erreicht werden kann (vgl. R 150).

Der Gebrauch von Grossbuchstaben als Kennzeichen der Substantive ist bereits Mitte des 16. Jahrhunderts in vielen Druckwerken feststellbar. Im Gebiet des Oberdeutschen werden Majuskeln aber zögerlicher eingesetzt. Auch im 17. Jahrhundert halten sich die Klein- und Grossbuchstaben in hochalemannischen Drucken die Waage.¹⁹ Die Handschrift im «Bündner Kochbuch» fügt sich in dieses Bild ein. Die Rezepttitel und die Textanfänge beginnen meistens mit Grossbuchstaben. Substantive werden hingegen praktisch durchgehend mit Minuskeln umgesetzt. Auffallend ist, dass /z/, /u/ und /v/ an Wortanfängen graphemisch stets als Majuskel <Z>, <U> und <V> auftreten.

Im «Bündner Kochbuch» wird zwischen dem /s/ im An- und Inlaut und dem /s/ am Wortende unterschieden. Ersteres wird mit dem Graphem <ʃ>, Letzteres

¹⁷ Sowohl die Überschriften des «Bündner Kochbuchs» als auch die Rezepttitel der KKM sind in vielen Fällen als Infinitivkonstruktionen gehalten. Im «Bündner Kochbuch» erscheinen die Infinitivkonstruktionen jedoch häufiger. So liest man etwa: *milten win im herbst zu machen* (R 164); im Druck aber: *milden Wein machen im Herbst* (KKM, S. XLv). Der syntaktische Typ der Infinitivkonstruktion mit Einbezug des Verbes «machen», tritt ab dem 16. Jahrhundert häufig in Kochbüchern auf und dessen Beliebtheit hält lange an. Erst im 19. Jahrhundert kommt die Verwendung der Infinitivkonstruktion aus dem Gebrauch. Vgl. GLASER (1996), S. 238.

¹⁸ MOSER (1929), § 2, S. 5.

¹⁹ MOSER (1929), § 5, S. 12–13.

mit <ʃ> umgesetzt (vgl. R 161)²⁰. Die Schreibweise <ß> für das stimmlose /s/ nach einem kurzen Vokal taucht im «Bündner Kochbuch» selten und dabei ohne erkennbares Muster auf. So liest man etwa im selben Anleitungstext das Wort «lass» einmal als *laß* und zwei Zeilen weiter als *las* (R 150, Schluss).

Der Mitschreiber des «Bündner Kochbuchs» realisiert sämtliche Komposita getrennt, z.B. *Hopfen blumen* (R 162), das *spund loch* (R 164) und *senf mell* (R 165). Die Zusammensetzung von Nomen in Drucken wurde erst im Laufe des 16. Jahrhunderts allmählich zur Regel und Virgil Moser gibt auch für das 17. Jahrhundert Belege für die getrennte Schreibung an.²¹ Dass die Handschrift in Bezug auf dieses Phänomen hinter dem Druck zurückliegt, erstaunt somit wenig.

Für die Massangaben und Zahlwörter werden im «Bündner Kochbuch» nur Zahlzeichen oder abgekürzte Schreibungen angegeben, z.B. mit $\frac{1}{4}$ (R 156, 158) oder mit *lb* (R 156, 168) abgekürzt. Abgekürzt werden nicht nur Mengenangaben und Zahlzeichen, sondern auch Wörter mit den Endungen -en und -er. So wird beispielsweise das Wort «oder» – selbst wenn es im Titel steht – durch die Buchstaben *od* abgekürzt, wobei dem <d> jeweils eine schwungvolle Schlaufe angehört (R 176).²² Einheitlich werden diese abgekürzten Schreibungen jedoch nicht umgesetzt.

Weiter sind für das «Bündner Kochbuch» Reflexe sprechsprachlicher Schwächungen bei enklitischen Pronomina auszumachen. S-haltige Pronomina werden mit dem vorangehenden Wort verbunden, z.B. *spunds* (R 161). Einen Wachholdersaft soll man *wens dan also wol gesoten ist* (R 410) zudecken oder *lasen erkalten* (R 410). Neben den Pronomina werden auch Artikel mit vorgehenden Präpositionen vereint, z.B. in der zusammengezogenen Form *ins fas* (R 150 u. a.).

Die Schlussformel im «Bündner Kochbuch» lautet: *Doch ist zu wissen, das solcher win nicht sonders gesund ist* (R 165). Bei den Massnahmen, die zu ergreifen sind, damit ein *wein nit verrege*, steht lediglich: *dis ist brobiert* (R 159). Als Autor des Buches macht sich der Schreiber in diesem Fall nicht explizit erkenntlich. Nicht so an anderen Stellen, wenn man beispielsweise nach einem Rezept für Biscotti liest: *ich habs brobiert, sie werden schön* (R 189).²³

²⁰ Die Zeichen für /s/ im An- bzw. Inlaut und Auslaut werden seit dem 14. Jahrhundert voneinander getrennt. Vgl. MOSER (1929), §42, S. 66.

²¹ MOSER (1929), § 4, S. 10.

²² Auch in den Wörtern *ander* und *wider* wird <er> nach <d> nicht ausgeschrieben (vgl. R 160).

²³ Auffällig ist auch, dass das Wort *bewert* in der fünften Handschrift nicht auftaucht. Es wird stattdessen das Wort *brobiert* verwendet. Diese Wendung findet sich auch an anderen Stellen wieder sowohl bei der Weinbehandlung (vgl. R 163) als auch bei den Speiserezepten.

Anmerkungen werden innerhalb von Hand 5 nicht nur in den Fliesstext integriert, sondern erscheinen auch als Randnotizen. Die Information, dass man kraftlosen Wein bei *obsich genden mon* behandeln soll, steht in vertikaler Schrift seitlich des Fliesstextes (R 170). Anmerkungen wie etwa die Information, man könne auch etwas mehr oder weniger Gewürz dazugeben (vgl. R 182), oder die Randnotiz *ettliche nehmen 2 lot mäl darzu Und ½ lot muscatblust* (R 182) lassen darauf schliessen, dass die Rezepte tatsächlich ausprobiert wurden und zwar – wie das zweite Beispiel zeigt – nicht nur seitens des Schreibers. Als Hinweise darauf, dass das «Bündner Kochbuch» in Gebrauch war, können auch Randbemerkungen durch andere Hände gelten. Unter das Rezept für die Zubereitung von Zuckerplätzchen wurde von anderer Hand eine ganze Reihe von Zutaten angeführt, welche die Speise kräftiger machen sollten (R 181). Auf den praktischen Gebrauch des Kochbuchs deuten nicht nur die angemerkten Alternativen und Ergänzungen, sondern auch Streichungen bestimmter Zeilen und die Verweise auf vorangehende Blätter (vgl. R 215).

b) Sprachliche Merkmale

Im «Bündner Kochbuch» ist die nhd. Monophthongierung nur teilweise verschriftlicht. Der mittelhochdeutsche Laut /uo/ weist eine heterogene Schreibung auf. Der analogen Umsetzung in der Schreibung *guten gewürtzten win* (R 150) und dem Versprechen, dass der Wein wieder *gut und starck wirt* (R 156), folgen Rezeptüberschriften wie *guot leber turten* (R 308) und die Aufforderung, man soll einen *guot theill Zucker* (R 313) dazugeben. Der mittelhochdeutsche Diphthong /üel/ wird dagegen auf graphematischer Ebene beibehalten. Während in der KKM dazu angeleitet wird, <süssen> Wein zu machen, liest man im «Bündner Kochbuch» wie man <süessen> Wein herstellt (R 164). Die unvollständige Umsetzung der Monophthongierung und die Bewahrung bestimmter Diphthonge können als deutliche Indizien für die Zuordnung des Schreibers in das oberdeutsche Sprachgebiet gelten.²⁴

Auch die neuhochdeutsche Diphthongierung ist im «Bündner Kochbuch» nicht durchgehend verschriftlicht. Es liegt auf der Hand, dass das Wort «Wein» im untersuchten Abschnitt sehr häufig auftaucht. So wird es – mit lediglich zwei Ausnahmen (vgl. R 160; R 161, Schluss)²⁵ – ausschliesslich mit dem Monophthong <i> als *win* (R 150–176) realisiert. Im «bündnerischen»

²⁴ HARTWEG/WEGERA (1989), S. 104.

²⁵ In beiden Fällen liegt eine gedruckte Form des gleichen Rezeptes in der «Koch- und Kellermeisterei» vor. Es kann aber darin kaum eine Kausalität gesehen werden. In der überwiegenden Zahl der Fälle wird hier die nicht-diphthongierte Form benutzt, auch wenn im Druck ein Diphthong vorliegt.

Kochbuch wird man dazu angehalten, *Wissen wierauch* (R 168) beizugeben. Währenddessen wird das *Kraut* im «Bündner Kochbuch» als *krut* (R 161) verschriftlicht.

Es zeigt sich also, dass auch bezüglich der Diphthongierung im «Bündner Kochbuch» keine einheitliche Umsetzung zu erkennen ist. Besonders deutlich wird dies bei den Präpositionen. Neben der diphthongierten Schreibung *auff* (R 169 u. a.) findet man auch die Variationen *uff* (R 218) oder *daruff* (R 207) und *druuff* (R 225). Die neuhochdeutsche Diphthongierung hat sich ab dem 14. Jahrhundert im hochdeutschen Raum bereits verbreitet. Die Bewahrung von Monophthongen verweist daher erneut auf den höchstalemannischen Sprachraum, der die Ausnahme in Bezug auf die Umsetzung der Diphthongierung bildet.²⁶ Dass sich im «Bündner Kochbuch» auch diphthongierte Schreibungen zeigen, ist nicht aussergewöhnlich, denn im Laufe des 16. Jahrhunderts wurden Digraphien auch in Gebieten, in denen der Lautwandel nicht oder nur in Ansätzen stattfand, in die Schriftsprache übernommen.²⁷ Die Umsetzung ist aber heterogen.

Nicht nur in Bezug auf die Umsetzung der Mono- und Diphthongierung gibt es im «Bündner Kochbuch» keine Einheitlichkeit. Auch hinsichtlich anderer Stammvokale zeigt sich ein durchmischtes Bild. Es wird erklärt, wie ein Wein behandelt wird, damit er das ganze Jahr süß bleibt. Dabei liest man im Titel für das neuhochdeutsche Wort «Jahr» <ior>; in der Schlussformel aber heisst es: *soblibt der win das Jahr durch sües* (R 164). In der Überschrift tritt der Vokal im Wort «Jahr» verdumpft auf. Am Schluss erscheint das Wort nicht nur mit einer Majuskel und dem Graphem <a>, der Vokal wird zusätzlich auch mit einer h-Graphie als Längenzeichen versehen. Diese Umsetzung liefert gleich zwei Hinweise darauf, dass die fünfte Hand des «Bündner Kochbuchs» zeitlich im 17. Jahrhundert anzusiedeln ist. Nach Virgil Moser wird das <o> in hochalemannischen Gebieten erst um die Wende des 16./17. Jahrhunderts zurückgedrängt.²⁸ Weiter kam das <h> als Dehnungszeichen im hochalemannischen Sprachraum selbst in Drucken, die gegen Ende des 16. Jahrhunderts erschienen, nur sehr beschränkt vor.²⁹

Ein ähnliches Bild zeigt sich bezüglich des gesenkten Stammvokales mhd. /u/. Will man Essig zubereiten, rät das «Bündner Kochbuch», das Fass *an die sonen* (R 177) zu stellen; daraufhin liest man, dass die Brombeeren *an der sunen* (R 177) gedörnt werden sollen. Die Senkung des Vokales /u/ zu /o/, welche in

²⁶ HARTWEG/WEGERA (1989), S. 102.

²⁷ HARTWEG/WEGERA (1989), S. 103.

²⁸ MOSER (1929), § 75, S. 143.

²⁹ MOSER (1929), § 10, S. 22.

die neuhochdeutsche Schriftsprache einging,³⁰ wurde im ‹Bündner Kochbuch› nicht konsequent verschriftlicht. Dies erstaunt nicht, denn im oberdeutschen Sprachraum blieben die mittelhochdeutschen Laute /u/ und /ü/ vor Nasalen erhalten. Festzuhalten ist aber, dass der Schreiber anscheinend bereits mit den o-Formen vertraut war. Diese Schreibung wurde bereits in der Zürcher Bibel umgesetzt, in den hochalemannischen Handschriften hielten sich die u-Schreibungen aber bis Mitte des 17. Jahrhunderts.³¹

Im ‹Bündner Kochbuch› von 1559 zeigt sich zudem eine Variation der Vokale in den Verben ‹gehen› und ‹stehen›. So soll man bestimmte Schritte im Prozess der Weinbehandlung tätigen, *wan der mon obsich gehet* (R 169), den Allantwein hingegen soll man nüchtern trinken, auch wenn man schlafen *willgohn* (R 167). Bezüglich der Herstellung von Essig wird dem Leser erklärt, er solle den Krug *10 tag sten* (R 177) lassen, die Pasta de Genua soll man aber *in der warmen stuben ston* (R 238) lassen. Wie inkonsequent die eine oder andere Form genutzt wird, zeigt sich auch an der Randnotiz über dem eben zitierten Rezept. Der Schreiber verweist mit der Notiz *wie im blat 85 stet* (R 138) auf eine nachfolgende Stelle im Buch.

Die o-Graphien (aus mhd. â) sind seit dem 15. Jahrhundert im west-oberdeutschen Sprachraum verbreitet.³² Auch diese Schreibungen weisen uns in den alemannischen Raum. Dennoch scheinen dem Schreiber die e-Formen nicht fremd. Es zeigt sich auch hierbei eine Kombination von Umsetzungen der regionalen Schriftsprache und der modernen Schreibungen mit h-Graphie. So liest man etwa: *lasse dz wasser 8 tag daran stehen* (R 152).

Wie bereits ausgeführt, beginnt der Grossteil der Handlungsanleitungen mit einem Imperativ. Im ‹Bündner Kochbuch› stehen sie zu Beginn des Fliesstextes. Für bestimmte Verben sind unterschiedliche Formen der Stammvokale auszumachen. Dies betrifft z. B. die neuhochdeutschen Verben ‹sieden› und ‹giessen›. Für die Imperativformen der genannten Verben findet man im ‹Bündner Kochbuch› sowohl die Varianten *geüs* und *güß* (R 161) als auch die jüngere, ausgeglichene Form *gieß* bzw. *gieße* (R 157; R 153). Ebenso trifft dies in Bezug auf das Verb *sieden* zu. Man findet dafür sowohl die Form *süid* (R 167) als auch *sied* (R 161). Für das Wort ‹ziehen› findet man in derselben Anleitung sowohl die Variante *züchts* als auch die moderne Schreibung *ziehen* mit Dehnungs-h (R 225).

³⁰ Vgl. HARTWEG/WEGERA (1989), S. 138.

³¹ MOSER (1929), § 74, S. 135–136.

³² Vgl. REICHMANN/WEGERA et al. (1992), S. 308.

Diminutive werden im «Bündner Kochbuch» unterschiedlich realisiert. Entsprechend dem *secklin* der «Koch- und Kellermeisterei» (KKM, S. XLv), findet man im «Bündner Kochbuch» die Formen *seckli* (R 151) und *seckle* (R 150).³³ Nur selten taucht auch die Form *-lin* auf wie etwa im Wort *negelin* (R 168). Zu überwiegen scheint das Diminutivsuffix *-li* (R 179 u.a.), womit ein weiterer Hinweis auf das oberdeutsche Sprachgebiet gegeben ist.³⁴

Ein Variantenreichtum zeigt sich nicht nur hinsichtlich der Diminutive, sondern auch bezüglich der Lexik. Für denselben Begriff können im «Bündner Kochbuch» die verschiedensten graphematischen Umsetzungen festgestellt werden. Das neuhochdeutsche Wort «Kardamom» etwa kommt in vier Variationen vor: *Cardamomelin* (R 168); *Cardamömlin* (R 458); *Cardamümelin* (R 475); *Kardamumali* (R 355).

In bestimmten Fällen unterscheidet sich die Wortwahl des «Bündner Kochbuchs» von der «Koch- und Kellermeisterei». Während man in derselben das Fass um eine *zwerch hand* (KKM, S. XXXVIIr) leer lassen soll, wird in jener *ein hant breit* (R 161) angegeben. Im «Bündner Kochbuch» setzt die Anleitung mit der Wendung ein *wan der win iüret* (R 162); im Frankfurter Gegenstück *gieret* (KKM, S. XXXIXv) der Wein. Während dort *grobe Tuecher zu platzlin* (KKM, S. XXXVIIIv) geschnitten werden, um diese danach in Schwefel einzulegen, wird im «bündnerischen» Kochbuch dazu angehalten, *groben rupf* (R 168) zu machen. Sowohl die Lautung *jeren* als auch der Ausdruck *rupf* werden im Schweizerischen Idiotikon für das Gebiet des heutigen Kantons Graubünden nachgewiesen (Id. 3, 74 bzw. Id. 4, 1202). Das Deutsche Wörterbuch von Jacob und Wilhelm Grimm schreibt zudem bezüglich des Wortes *Rupf*, dass dasselbe besonders in schweizerischen Dialekten nachgewiesen werden kann und in der Schriftsprache nur selten anzutreffen sei (Grimm 14, 1529). Noch expliziter verweisen bestimmte Mengenangaben auf den bündnerischen Raum.

Auffallend ist zudem, dass viele Rezepte für die Nähe zum romanischen Sprachgebiet sprechen. Neben der *Mortadella* (R 430) und den *Scharwilladen* (R 429), findet man besonders mit Blick auf die Herstellung von Gebäck viele italienische Ausdrücke, wie etwa die *Curadenti*, *Muscattini* oder *Meilandische(n) biscotini* (R 198–199). Die Offenheit gegenüber romanischen Einflüssen könnte man als weiteren Hinweis für den alemannischen Sprachraum bzw. für das Gebiet der heutigen Schweiz sehen. Gerade die Stadt Chur im Südwesten dürfte mit der italienischen und rätoromanischen Sprache seit jeher in Kontakt gewesen sein.³⁵

³³ Analog dazu auch *steinli* (R 171) und *steinle* (R 170, 174).

³⁴ MOSER (1978), S. 120f.

³⁵ Vgl. SONDEREGGER (1993), S. 17.

Folgerungen

Eine enge Verwandtschaft mit der «Koch- und Kellermeisterei» kann beim «Bündner Kochbuch» nicht nachgewiesen werden, anders als zwischen der Küchenmeisterei und zwei anderen Handschriften (Solithurn und Köln etc.). Dennoch zeigt sich, dass einige wortwörtliche Übereinstimmungen mit der KKM von 1566 gegeben sind. Insbesondere die Anleitungen zur Weinverschönerung und -behandlung von Hand 5 des «bündnerischen» Kochbuchs weisen Übereinstimmungen auf. Noch ausstehend ist eine umfassende Prüfung der Speiserezepte in Bezug auf Analogien mit anderen Kochbüchern. Eine erste Sichtung ergibt zwar Ähnlichkeiten, jedoch kaum exakte Übereinstimmungen mit den Speiserezepten in der KKM. Teilweise sind identische Überschriften auszumachen, die dazugehörigen Rezepttexte zeigen jedoch grosse Unterschiede. Weitere Aufschlüsse könnte eine genaue Analyse der ersten vier Hände geben. Auch hier finden sich Rezepttitel, die mit der KKM übereinstimmen, in den Anleitungen aber Unterschiede zeigen. Eine eindeutige Vorlage für das «Bündner Kochbuch» ist also wohl schwerlich auszumachen; zu gross ist die Anzahl der möglichen Quellen. Zudem müsste die Prüfung nicht nur hinsichtlich wörtlicher Übereinstimmungen, sondern auch in Bezug auf die Verwandtschaft der Rezepte geschehen. Es besteht die Möglichkeit, dass gewisse Schreiber Rezepte aus verschiedenen Vorlagen kombiniert haben.

Zusammenfassend lässt sich festhalten, dass nicht nur regionale Ausdrücke wie etwa der *rupf* und Masseinheiten wie der *Kurer Viertel win* auf das Gebiet des heutigen Kantons Graubünden hinweisen, auch sprachliche Merkmale sprechen für die Einordnung in den oberdeutschen beziehungsweise in den hochalemannischen Raum. Im «Bündner Kochbuch» zeigt sich sowohl der Erhalt von mhd. Diphthongen als auch von mhd. Monophthongen. Die unterbliebene nhd. Diphthongierung und der Erhalt der mhd. Monophthonge, das Diminutivsuffix *-li* sowie die graphischen Merkmale – wie etwa der uneinheitliche Gebrauch von Majuskeln – untermauern dieses Ergebnis.

Albert Hauser schreibt in seinem Kommentar zur Frankfurter KKM, dass viele Hausbücher über Jahrzehnte oder gar Jahrhunderte hinweg entstanden sind.³⁶ Auch für das «Bündner Kochbuch» ist eine ausgedehnte Entstehungszeit wahrscheinlich. Während die Inhalte in den Drucken als Endprodukt graphisch und sprachlich geordnet erscheinen, bilden die Handschriften die unterschiedlichen Etappen des Verfassens ab. Im Vergleich der «bünd-

³⁶ HAUSER (1977), S. 134.

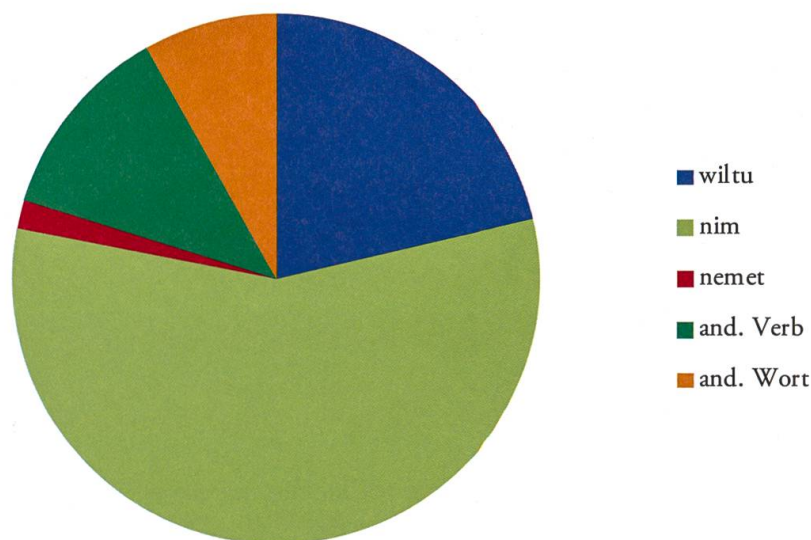
nerischen» Handschrift mit der KKM werden Unterschiede in der äusseren Ordnung deutlich. Obschon der Wille zur Gliederung im Niederschreiben des Registers deutlich wird, erscheint die Strukturierung der Handschrift im Vergleich zum Druck reduziert. Eine konsequente Gruppierung der Rezepte oder eine Angabe von übergeordneten Kategorien durch Überschriften ist nicht auszumachen. Weiter zeigt sich auch in der Setzung von Graphemen eine Heterogenität, die nicht immer einem erkennbaren Muster folgt. So wird etwa die <ß>-Schreibung inkonsequent angewendet.

Die Heterogenität ist aber nicht nur Folge der langen Entstehungsphase und der Beteiligung verschiedener Hände. Im «Bündner Kochbuch» werden Randbemerkungen, Streichungen und Alternativen verschriftlicht. Dies sind Hinweise auf den praktischen Einsatz des Buches. Wurden Ergänzungen und Korrekturen gemacht, musste sich die Ästhetik unterordnen. Diese Zweckorientierung könnte durchaus auch in Bezug auf die abgekürzten Schreibungen der Mengenangaben und Wortendungen gesehen werden.

Die Heterogenität, welche sich in sprachlicher Hinsicht zeigt, weist den Schreiber als Angehörigen des hochalemannischen Sprachraumes aus, zeugt aber auch von einer gewissen Vertrautheit mit einer Schriftsprache, welche sich von der gesprochenen Sprache unterscheidet. Sowohl hinsichtlich der nhd. Monophthongierung als auch in Bezug auf die Diphthongierung zeigt sich eine uneinheitliche Realisierung. Während das Wort «gut» analog zum Druck mit einem Monophthong wiedergegeben wird, wird der mittelhochdeutsche Diphthong /üel/ in der Handschrift auch graphematisch beibehalten. Besonders deutlich zeigt sich die Inkonsequenz in Variationen desselben Wortes wie etwa im Falle von *auff* und *uff*. Auch bei anderen Stammvokalen herrschen unterschiedliche Schreibungen vor, etwa *sunel/sonne*, *jor/jahr* oder *gohn/gehen* bzw. *ston/stehen*. Es wird anhand dieser Schreibungen deutlich, dass die Hand 5 im 17. Jahrhundert anzusiedeln ist und zwischen den letzten Einträgen ins «Bündner Kochbuch» und der Datierung auf dem Titelblatt mehrere Jahrzehnte liegen. Dafür sprechen auch die h-Graphien als Längenzeichen und die modernen Formen der Imperative *gieß* und *sied*. Man findet schwerlich eine einzelne Erklärung für das Nebeneinander von Schreibungen, die der Mundart angepasst waren und den schriftsprachlichen Umsetzungen innerhalb des gleichen Rezeptes. Unsicherheit mit der normierten Schriftsprache, der bewusste Gebrauch der regionalen Formen oder schlichtweg ein geringes Bedürfnis nach Einheitlichkeit – Erklärungsansätze gibt es einige.

6.3 Statistische Auswertungen sprachlicher Besonderheiten

Im Folgenden geht es nicht um eine linguistische Analyse des Bündner Kochbuchs, sondern um einige statistische Auswertungen. Betrachtet man zunächst die Textanfänge der Rezepte, so ergibt sich folgende Verteilung:



Grafik 1: Textanfänge der Rezepte

Der bei weitem häufigste Textanfang ist *nim*, vor allem bei den Schreibern 4 und 5. Insgesamt taucht *nim* (stets mit nur einem *m*) in 186 Rezepten auf; dazu kommen noch drei Fälle mit *so nim*, drei Fälle mit *nimb* und noch je ein Fall mit *erstlich nim* und *erstlich nimpt man*. Die 2. Person Plural erscheint 9-mal, davon 6-mal beim Schreiber 2 und zweimal beim Schreiber 5. Als Schreibweisen treten auf: *nemp*, *nempt*, *nemmett* (3), *nemmet* (2), *nemmedt*, *nemett*. Weitere mehrfach vertretene Textanfänge mit Verben sind: *beschnide* (eventuell auch: *beschinde*) 6-mal, *brat(e)* 5-mal, *mach* 5-mal, *schel(e)* 5-mal.

Die Verteilung widerspiegelt auch die verschiedenen Schreiberhände. Bei der Hand 1 entfallen von den insgesamt 116 Rezepten deren 108 auf das von einem Infinitiv gefolgte Wort *wiltu* in der einen oder anderen Schreibweise, einschliesslich einmal *item wiltu*. Fünfmal beginnt ein Rezept mit *nim* oder *nimb*, dreimal mit anderen Verben (*brenn*, *seud*, *ferb*). Der Beginn *wiltu* (in dieser Schreibweise) erscheint auch bei den Schreibern 4 und 5, was zeigt, dass das Wort noch bei den späteren Schreibern durchaus geläufig war. Die somit insgesamt 110 Fälle verteilen sich hinsichtlich der Schreibweise wie folgt: *wildu* 65, *wild du* 2, *wilt du* 25, *wiltu* 18.

Anbei werden die Kochutensilien, welche in den Rezepten erscheinen, alphabetisch aufgelistet, wobei natürlich keine Vollständigkeit möglich ist. Angegeben ist in der Regel die moderne Schreibweise:

Backofen, Becken, Beutel, Birkenweide, Blech, Bretter, Deckel, Durchschlag (Sieb), Fässlein, Feuer, Fischkessel, Formen, Geschirr, Gewölbe, Haarsieb, Hackbank, Hafen, Hölzle, Kelle, Kessel, Kochlöffel, Kohlen, Löffel, Marzipanblech, Messer, Model, Mörsel (Mörser), mösches (tönernes) Becken, Ofen, Papier (Unterlage für Gebäck), Pastetenpfanne, Pfanne, Platte, Presse, Reibeisen, Reibstein, Reibtopf, Reitlein, Rost, Sack, Scheffel, Schnüre, Schüssel, Settel (Stange), Seihn (Sieb), Silber (Platte), Spiess, Spund, Teller, Tiegel, Tortenpfanne, Tuch (zum Sieben), Wallholz.

Die in den Kochrezepten auftretenden Verben oder Tätigkeiten sind die folgenden:

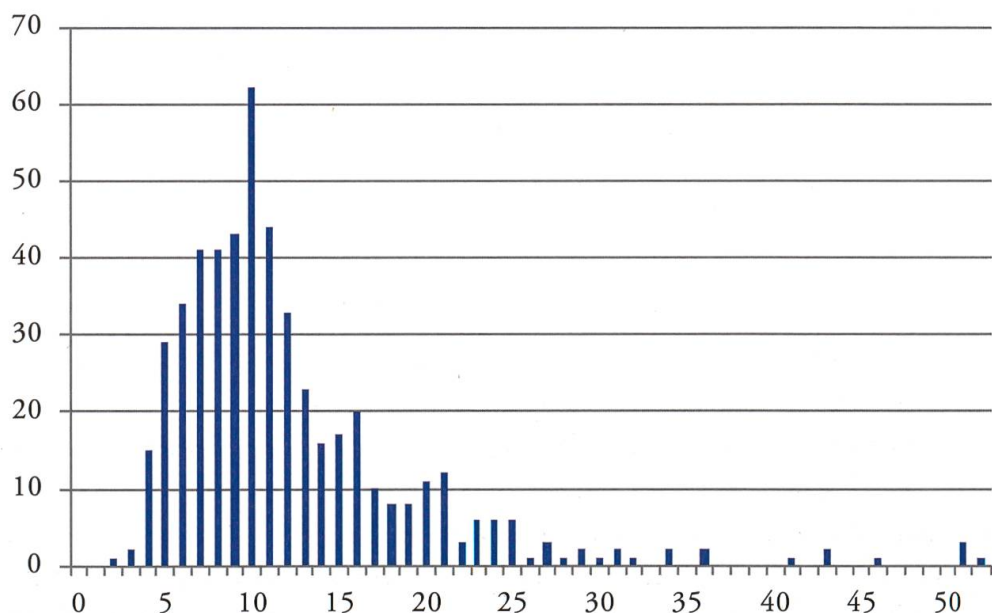
abbrennen, absalzen, abmachen (würzen), abnehmen, absehen (*absigen*), abstreichen, abstreifen, abwürzen, abziehen, abzupfen, anbrennen, anliegen, anrichten, ansetzen, aufgehen lassen, aufsieden, aufstreichen, *aufrollen*, auskernen, ausnehmen, ausscheiden, bähnen (*beien* = leicht rösten), beizen, beschlagen, beschweren, bestreichen, binden, *blewen* (schlagen), braten, dämpfen, *darüberlitzen*, davonschneiden, *dewen* (verdauen), drücken, durchlaufen, durchstreichen, einebnen, einreiben, einsieden, entzwei hauen, entzwei schneiden, erkalten, *errinnen*, *ersigen* (abtropfen lassen), *erwellen* (aufsieden lassen), *fähen* (gerinnen), *feiss machen*, flämmen, formieren, *fürtragen*, gären (*jüren*), gerinnen, giessen, *gilben*, glätten, hacken, hangen, hängen bleiben, heiss machen, henken, herausdrücken, herausklauben, hineinschlagen, hineinwerfen, *kallen*, kleben, kleinstossen, *klocken* (klopfen, schlagen), *knütschen* (zerreiben), *krischen* (rösten), läutern, *leiben* (zu einem Laib formen), mehlen (*melben* = in Mehl wälzen), nehmen, netzen, *plütschen* (auf ein Brett oder an eine Gefässwand schlagen), *nitsich gahn* (absteigen), *obsich gahn* (aufsteigen), *pflennen* (flämmen), *plütschen* (schlagen), pressen, probieren, *rächen* (ranzig riechen), räuchern, reiben, rösten, rupfen, (durcheinander) rühren, salben, salzen, sauber machen, schaben, schälen, schinden, (in den Ofen) schiessen, schleimen, schneiden, schnetzeln, *schopen* (stopfen), schütten, sehen, sieben, (auf Kohle) setzen, sieden, spalten, spicken (mit Speck oder Nelken), *stossen* (trüb werden), stürzen, sulzen, süssen, treiben, trocknen, *trölen* (wälzen), tun, tüpfeln, überziehen, verbacken, verriecken, *verschäumen* (Schaum abnehmen), versieden, versperren, verspriessen, verstreichen, versuchen, wallen, wannen (*wanen* = rütteln), waschen, wässern, weichen, *welgen*, wirken, würgen, würzen, zerblättern, zerfahren, zergehen lassen, zerhauen, zerklopfen, zerpicken, zerquetschen, zerreißen, zerrühren.

Von einem gewissen Interesse dürften auch folgende ausgewählte Adjektive und Adverbien sein:

abgequollen, allgemach, angestanden, ausgehört, bas/pas, beit/gebeit (leicht geröstet), breit, dick, dünn, dur (gar), dürr, eingesotten, frei lind, frei stark, frei wohl (genügend gut), gejmber (mit Ingwer), gemach, gerecht, gewässert, gewöhnlich, gezuckert, glatt, gleseret, griffig, hart, heiss, hübschlich, kalet (geronnen), kalt, karig (schmutzig), kech (tüchtig, kräftig), knollet, lau, lauter, lind, marb/mürb, mehlig (*melbig* = voll Mehl), probiert, rasch (*rösch*), sauber, sauer, scharf, seltsam (köstlich), stark, stärker, stockdick, süss, unzerstossen, verdeckt, verglast, waidlich, weich, wild, wohlgeklopft, wohlgeschmack, zäch, zart.

Besonders zu bemerken ist der gelegentliche Hinweis am Schluss eines Rezeptes: *So wird es gerecht*. Auch der Begriff *wohlgeschmack* tritt gelegentlich (7-mal) auf. Zur Verstärkung eines Adjektivs dient oft das Wort *frei*. Das Adjektiv *seltsam* (eine seltsame Gans, ein seltsames Huhn) bedeutet: aussergewöhnlich, köstlich. Es braucht wohl nicht besonders betont zu werden, dass die Schreibweise eines Wortes oft nur schon innerhalb eines Rezeptes verschiedene Formen annehmen kann.

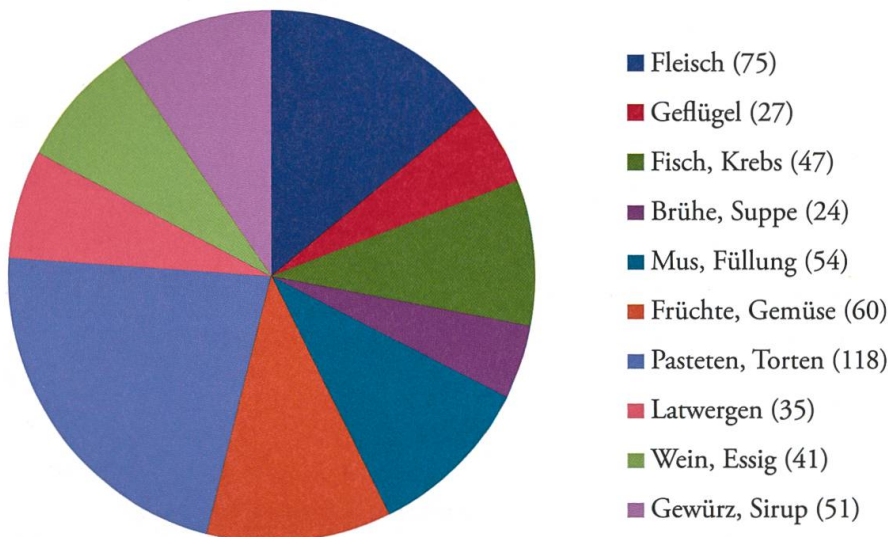
Wendet man sich formalen und inhaltlichen Aspekten zu, kann man zunächst die textliche Länge der Rezepte betrachten. Wird dazu als Masszahl die Anzahl Zeilen (einschliesslich Titel) verwendet, ergibt sich folgendes Bild:



Grafik 2: Zeilenlänge der Rezepte

Die meisten Rezepte sind kurz und umfassen nur 5–13 Zeilen. Sie wenden sich an erfahrene Köche und enthalten in der Regel keine präzisen Mengen- und Zeitangaben. Oft beziehen sich Rezepte auch auf vorausgehende Rezepte und variieren nur noch die Zutaten oder Gewürze. Der Recepttitel lautet dann zum Beispiel: *ein anders gebachens*, *ein anders weis zuckerwerch* oder einfach *ein anders*. Die längsten Rezepte sind oft eine Art Sammelrezepte, die sich beispielsweise mit verschiedenen Herstellungsarten von Weinessig, Konfekt oder Fleisch befassen. Der Median der Rezeptlängen liegt bei 10, der durch die sehr langen Rezepte beeinflusste Mittelwert bei 12,2 Zeilen.

Die folgende Grafik stellt die inhaltliche Gliederung der Rezepte dar, wobei allerdings gewisse Rezepte doppelt aufgeführt sind, falls sie nicht klar zuzuordnen sind, was zu einem Total von 532 anstatt 515 Rezepten führt (z. B. *Tauben in Pasteten* unter *Geflügel* und unter *Pasteten*).



Grafik 3: Inhaltliche Gliederung der Rezepte

Hierbei stellt man überraschend fest, dass Fleisch, Geflügel und Fisch nur gerade 28% der Rezepte ausmachen, nämlich 75 Rezepte für Fleisch, 27 für Geflügel und 47 für Fisch. Die Abgrenzung der einzelnen Kategorien ist allerdings nicht immer ganz eindeutig. Nur in seltenen Fällen wird bei einem Gericht darauf hingewiesen, es eigne sich für die Fastenzeit. Erstaunliche 22% aller Rezepte entfallen auf Pasteten, Torten und Gebäck. Die Zeit- und Mengenangaben sind manchmal nur ungefähr oder oft gar nicht angegeben. Die in der Literatur verbreitete Ansicht, es gebe in den alten Kochbüchern grundsätzlich keine Mengenangaben lässt sich anhand des vorliegenden Kochbuchs aber keinesfalls bestätigen.

Wird eine konkrete Zeit angegeben, so lautet das etwa wie folgt: *drei Tage; 25 Stunden lang; über Nacht; zwei Stunden; eine Stunde; eine halbe Stunde; eine Viertelstunde; nicht länger als ¼ Stunde*. Kleinere Einheiten – z. B. Minuten – gibt es nicht. Oft ist die Zeitangabe sehr ungenau: *nicht zu lang; nicht lang; laß es ein wenig erwellen*. Oft wird die Zeit von einem Zustand abhängig gemacht: *sieden, bis es dick ist; bis es dick genug ist; bis [die Torte] schön gelb wird; bis es so zech ist alls hartz; bis der saft nit mer flüst*.

Bei den Mengenangaben stösst man immer wieder auf unpräzise Angaben. Diese sind teilweise von der folgenden Art: *nach Belieben; so vil gnuog ist; ein guotteil; ein wenig; nit zuviel*. Andere Angaben sind genauer, ohne Masszahlen zu verwenden: *eine Handvoll; 1 oder 2 Löffel voll; 2 Finger breit; 2 Spannen lang; ein 3-eimeriges Fass, für 2 Blutzger Teig; ½ Glesli*. Viele Mengenangaben sind aber durchaus exakt und verwenden die damals üblichen Masseinheiten. Getreidehohlmasse (Malter, Mütt etc.) tauchen allerdings nicht auf. Das übliche Flüssigkeitsmass ist das *Mass* zu 1,33 Liter; wie in folgenden Beispielen: *80 Churer Mass Most; 30 Mass guten Wein; ½ Mass Branntwein*. Seltener tauchen die Kartana (15 l) oder der Vierling (3,75 l) auf.

Das verbreitetste Gewichtsmass, vor allem für Gewürze, ist das Lot zu 14,45 Gramm. Beispiele: *20 Lot Rosenwasser; 12 Lot Zimt; 2 ½ Lot Zitwen; 1 Lot Ingwer; ¼ Lot Weinstein*. Davon abgeleitet ist die selten erwähnte Krinne zu 48 Lot oder 694 Gramm, die für Butter und Fleisch verwendet wird. Auch das (leichte) Pfund zu 32 Lot oder 463 Gramm kommt vor (ein Hecht von 2 oder 3 lb.; ½ lb. Anis). Häufig wird die vom Lot abgeleitete Untereinheit Quent oder Quentchen zu ¼ Lot oder 3,6 Gramm erwähnt. Das Gran zu 0,62 Gramm taucht vor allem bei teuren Spezereien auf. Beispiele: *15 Gran Safran; 10 Gran Bisam*. Besonders genau sind die Mengenangaben bei den Medizinalrezepten.

Von den insgesamt 515 Rezepten weisen rund 30 Rezepte medizinische Aspekte auf. Teilweise ergibt sich das aus dem Titel, z. B. *Für den hautt wee unnd krannckheitt* (R 120), *Ein gutter purgier wein zumachen* (R 129). In anderen Fällen sagt der Titel nichts aus, z. B. *Hagen bützen latwergen*, doch wird im Text auf die Heilwirkung verwiesen, z. B. *das ist gwaltig die rote ruhr zustillen* (R 339). In anderen Rezepten wird weder im Titel noch im Text auf eine Heilwirkung hingewiesen, doch lässt dies der Titel vermuten, z. B. *Electuarium cordiale* (R 130). Völlig deplatziert erscheint das Rezept 100: *Wanntzen unnd Leis zuverdreiben*. Dabei zeigt sich indes deutlich, dass Koch- und Heilkunst als nahe Verwandte betrachtet wurden.

Von besonderem Interesse ist ferner, womit die Speisen gewürzt worden sind. Für diese Frage beschränken wir uns zunächst auf die Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichte. Im Folgenden wird aufgeführt, in welchem Anteil der

Rezepte entsprechender Gerichte die Zugabe oder das Gewürz angegeben wird. Dabei geht es nicht allein um eigentliche Gewürze; sondern auch Speck, Butter, Eier, Butter, Brot (nicht als Beilage), Wein und Essig werden erwähnt.

<i>Zugaben zu Fleisch:</i>	<i>Zugaben zu Geflügel:</i>	<i>Zugaben zu Fisch:</i>
43 % Speck	33 % Pfeffer	47 % Pfeffer
42 % Butter/Schmalz	33 % Ingwer	47 % Butter/Schmalz
38 % Salz	25 % Salz	38 % Salz
35 % Pfeffer	25 % Zucker	36 % Essig
32 % Nägeli	25 % Zwiebeln	34 % Ingwer
29 % Brot	21 % Butter/Schmalz	30 % Zucker
25 % Ingwer	17 % Eigelb	26 % Wein
25 % Eigelb	17 % Speck	23 % Nägeli
24 % Rosinen	17 % Wein	23 % Petersilie
22 % Muskatblust	17 % Brot	21 % Zimt
22 % Eiweiss	13 % Muskatnuss	17 % Safran
17 % Knoblauch	13 % Eiweiss	17 % Muskatblust
17 % Petersilie	13 % Safran	15 % Schmalz

Als Fleischwürze sind überdies von Bedeutung (in dieser Reihenfolge): Muskatnuss, Wein, Essig, Zucker, Safran, Majoran, Rosmarin, Kümmel, Koriander und Zitronen. Beim Geflügel sind es: Muskatblust, Honig, Zimt, Mandeln, Nägeli, Essig und Rosmarin. Fischspeisen werden vorzugsweise mit folgen Gewürzen garniert: Muskatnuss, Salbei, Brot, Zwiebeln, Eigelb, Rosinen, Mandeln, Galgant, Eiweiss und Hausenblase (Schwimmbalge z.B. des Störs). Auffallend ist das Fehlen von Paprika, das damals offenbar noch nicht bekannt war.

Werden auch alle übrigen Rezepte miteinbezogen, so fällt die grosse Bedeutung von Zucker auf, der in insgesamt 234 Rezepten vorkommt, verglichen mit nur 70 Rezepten mit der Erwähnung von Honig. Herausragend sind auch Wein und Rosenwasser. Bei den Gewürzen bilden die Spitzenreiter (in dieser Reihenfolge): Zimt, Nägeli, Pfeffer, Salz und Ingwer. Von untergeordneter Wichtigkeit sind zudem Pomeranzenschalen. Eine grössere Rolle spielen die importierten Mandeln, während die einheimischen Haselnüsse nahezu inexistent sind. Überraschend sind die für Latwergen, Mus und Sirup verwendeten Früchte. Dabei sind die Quitten unbestrittener Spitzenreiter, gefolgt von Äpfeln, Beeren, Kirschen, Birnen, Pfirsichen, Trauben und Pflaumen.

Auf viele der hier kurz erwähnten Aspekte, wie Masseinheiten, Gerichte, Gewürze oder Heilmittel, wird in den Erläuterungen (Kap. 4) im Detail eingegangen.