

Vollständige
Hoch-Gräflich-Erbachische
Stamm-Tafel,
Nebst deren
Erklär- und Bewährungen,
Oder
Hoch-Gräflich-Erbachische
Historie,

Aus
Angefügten wahren und größten Theils noch niemahls heraus
gekommenen

Urkunden,

Wobey zugleich sehr vieles vorkömmt,
Welches

**Die Familien/Geschlechts-Register/Siegel/
Sitten/Wappen/Begebenheiten und Gebräuche**
alter Zeiten in Kirchen- und Bürgerlichen Sachen
angehet und erläutert,

Samt einer vollständigen Geographischen Beschreibung der ganzen
Grafschaft Erbach, mit vielen zur Erklärung dienenden Kupffern,
wie auch vollständigen Land-Charte und Registern,
Nebst einer Vorrede

Herrn Georg Melchior von Ludolff/

Des Kayserlichen und Reichs Cammer-Gerichts Assessoris,
Zusammen getragen und ans Licht gestellt

Von

Daniel Schneider,

Hoch-Gräflich-Erbachischen Gemeinshaftl. Superintendenten und Consistorial-Rath.

Frankfurt am Mayn 1736.

In Commission zu finden bey Stocks sel. Erben und Schilling.

Abb. 1
Titelblatt des Berichtes
von Daniel Schneider,
siehe Anmerkung 1
1736

Nach dem Exemplar der
Martinus-Bibliothek Mainz
Foto: Damian-Emanuel
Moisa

Mathilde Grünewald

Die Prinzessin und der Storch Pfalzgrafentochter heiratet Grafen von Erbach

Am Samstag, dem 8. Januar des Jahres 1536, versammelte sich eine illustre Gesellschaft in Seeheim, um Prinzessin Elisabeth von Pfalz-Simmern, Tochter des Johann II. von Pfalz-Simmern, Pfalzgraf, Herzog in Bayern und Graf von Sponheim, zur Hochzeit mit Georg, Graf zu Erbach und Herr zu Breuberg, kurpfälzischer Groß-Hofmeister und Unter-Landvogt im Elsaß, einzuholen. Die Braut stammte aus einer Nebenlinie der pfälzischen Wittelsbacher.

Seeheim war das elterliche Dorf des Vaters des Bräutigams, Graf Eberhard, der die Braut, deren Brüder und Gefolge hier empfing. Am Sonntag ritt man nach Fürstenau (bei Michelstadt), von wo eine Abordnung dem Grafen und der Prinzessin entgegenzog.

Der Bericht über die glanzvoll inszenierte Verbindung zwischen dem Erbacher Grafen und der Pfalzgrafentochter wird uns von Daniel Schneider in einem 1736 in Frankfurt/M gedruckten Bericht überliefert (Abb. 1).¹

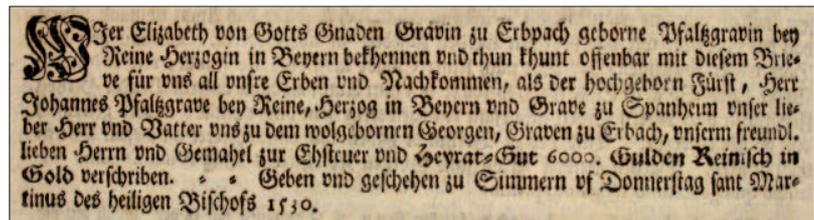
Im Schloss Fürstenau mußte eine große Gesellschaft versorgt werden. Die hochrangigen Gäste mit ihren insgesamt 374 Pferden wurden genau verzeichnet. Sie alle halfen „Frölichkeit leysten“, also feiern, und gaben dem Fest ein glänzendes Gepräge.² Auch die für das leibliche Wohl unabdingbaren Männer, Koch, Keller- und Küchenmeister, die mit sieben Pferden und acht Wagenpferden ausgerüstet waren, finden Erwähnung.

Heiratsvertrag

Der Heiratsvertrag wurde schon am 11. November 1530 – Elisabeth war zehn Jahre alt – geschlossen. Auf ihn nimmt eine Urkunde über ihre großzügige Mitgift in bar Bezug, deren Text Daniel Schneider ebenfalls wiedergibt. Danach hat der pfalzgräfliche Vater Johannes „uns (das heißt die Tochter Elisabeth) zu dem wolgebornen Georgen, Graven zu Erbach, unserm freundl. lieben Herrn und Gemahel zur Ehsteuer und Heyrat-Gut 6000 Gulden Reinisch in Gold verschrieben. Gegeben zu Simmern uf Donnerstag sant Martinus des heiligen Bischofs 1530.“³

Die Braut war 15, der Bräutigam wurde 29 Jahre alt, als dann die Ehe mit der Übersiedlung des jungen Mädchens vollzogen werden sollte. Die Verbin-

dung zweier Adelliger war ein Rechtsgeschäft, das durch die Urkunde von 1530 (Abb. 2) besiegelt war.⁴ Von einem Gottesdienst aber oder gar einer Trauung im modernen Sinn ist nicht die Rede, eine kirchliche Zeremonie wird jedoch stattgefunden haben.



Die Aufzählung des großen Gefolges beider Parteien – Herren und Fürsten, Frauenzimmer und Jungfrauen – erstreckt sich über vier Druckseiten.⁵ Nicht nur die vielen adeligen Gäste haben offenbar seinerzeit und noch 200 Jahre danach unseren Gewährsmann beeindruckt. Auch zwei zu diesem Anlaß gebotene Menüs wurden überliefert.⁶

Die Festessen – Status, Repräsentation, Symbolik

Am Montag (9. Januar) hat man die adeligen Herren „an sechs Tischen gespeiset“. Das Zeremoniell der Zeit erforderte unter Achtung der Würde der Tafelnden (Abb. 3) hochrangige Herren, die das Auftragen der Schüsseln überwachten und den Auftragenden zur Tafel vorangingen, an einer Anrichte oder neben dem Speisetisch die besten Stücke der einzelnen Gänge zuschnitten und den Fürsten vorlegten. Andere gossen bei Bedarf einen Trunk in einen Becher und reichten ihn zierlich zu. Wer welche Rolle ausführte, wer dem Fürsten vorkostete und vorlegte, wird zum Beispiel im burgundischen Hofzeremoniell bis in kleinste Details geregelt,⁷ aber auch an anderen Höfen noch lange beachtet.⁸

Am ersten Tisch, an dem die Pfalzgrafen Johann, Wolfgang und Friedrich ihren Platz hatten, saßen insgesamt zehn Personen, ihnen schnitt Hans Blicker Landschadt⁹ vor und Philipp Kissel von Dürckheim „ist vor dem Essen hergegangen“.¹⁰

Die Zahl der Tische, an denen die Damen speisten, wurde nicht aufgeschrieben. Offensichtlich saßen sie gesondert von den Herren, aber wohl im selben Saal. Den Dienst um den Tisch der jun-

Abb. 2
Die Heiratsurkunde aus dem Berichts Schneiders Nach dem Exemplar der Martinus-Bibliothek Mainz
Foto: Damian-Emanuel Moisa

Die Prinzessin und der Storch



Mathilde Grünewald

Abb. 3

Eine Dame zwischen fünf Herren

Das Bild in den Sammlungen der Grafen zu Erbach-Erbach wird als „Familienbild/ Vermählungsbild der Pfalzgräfin Elisabeth von Pfalz-Simmern mit Graf Georg (II.) von Erbach, mit Graf Eberhard XI. und Pfalzgraf Johann II. an der Tafelrunde des Kurfürsten Ludwig V. von der Pfalz“ bezeichnet.

Der Maler ist nicht bekannt, auf dem Rahmen wird 1536 angeben.

Der Maler hat fünf Herren und eine Dame um einen kleinen Tisch versammelt. Als Hintergrund wählte er, vermutlich aus einer Vorlage (Buchmalerei?), eine offene Renaissance-Architektur mit reich geschnitzter, vergoldeter Wand und hohen Fenstern, die links ein breiter geraffter Vorhang abschließt, rechts jedoch eine massive Säule. An dieser vorbei blickt man nach draußen auf weitere Gebäude. Das Bild scheint ursprünglich breiter gewesen zu sein, denn hier ist die Darstellung der Person im Freien ebenso abgeschnitten wie rechts unten die Figur des Dieners, der zwei aufeinander gesetzte Schüsseln und eine bauchige Kanne herbeibringt.

Auch die linke Seite ist unvollständig, wie man vor allem an der großen Flasche bemerkt, in deren Wand sich ein weiterer Diener zu spiegeln scheint.

Bei den uns überlieferten Essen in Fürstenu speisten Herren und Damen an getrennten Tischen, während auf unserem „Familienbild“ die Herrschaften eng zusammensitzen. Eine Pastete und ein gebratener Vogel sind gleichzeitig serviert, die anderen Dinge auf dem Tisch entziehen sich der Erklärung. Dagegen fehlen das Tafelschiff und ein Salzfaß, welche auf allen fürstlichen Tischen der Zeit stehen, und ebenso fehlen die zum Vorlegen der Speisen bei offiziellen Anlässen unabdingbaren hochrangigen Herren. Ein Messer liegt neben der Platte mit dem Vogel.

Prinzessin Elisabeth von Pfalz-Simmern und ihr Gemahl Graf Georg von Erbach nehmen die Bildmitte ein. Ist der Träger des roten hermelingefütterten Mantels wirklich Kurfürst Ludwig V. (den auf einem Porträt von 1540 ein wallender weißer Bart ziert)?

Er wäre gegen alle Regeln des Ranges und der Würde nicht in die Bildmitte gesetzt. Dieser Herr hier dürfte eher der (bartlose) Pfalzgraf Johann II., Elisabeths Vater, sein. In dem Rotbärtigen rechts wird man dann Graf Eberhard XI. von Erbach, Georgs Vater, annehmen. Die Verbindung von Elisabeth und Georg war mit dem Vertrag über die Mitgift schon 1530 geschlossen worden. Die Prinzessin wurde dann im Januar 1535 den Erbacher Grafen übergeben. Zu den Feierlichkeiten erschien Kurfürst Ludwig V. nicht persönlich, er entsandte seinen Marschall Ludwig von Neipperg.

Zur Rechten Elisabeths sitzt, leicht ihr zugeneigt, ein junger Herr mit einer Ordens(?)kette. In den Reihen der Träger des Ordens vom goldenen Vlies und des Hosenbandordens sind zur fraglichen Zeit (1535/1536) jedoch keine Herren, die in Betracht kommen, erst Elisabeths Neffen Johann Kasimir von Pfalz-Simmern wurde der Hosenbandorden verliehen. Zwischen dem gräflichen Paar blickt ein sehr junger Mann Elisabeth über die Schulter. Die beiden jungen Männer müssen Brüder des Paares sein, vielleicht links der 1511 geborene Eberhard XII. und hinten der 1517 geborene Valentin II., später Domherr in Mainz (beide Grafen von Erbach) – oder sitzt am linken Rand der nachmalige Kurfürst Friedrich III. von der Pfalz?

Die 1520 geborene Prinzessin war hier höchstens 16 Jahre alt, wenn das Bild 1536 entstand. Sie scheint nicht glücklich porträtiert zu sein. Alles ist seltsam: Der Blick nach oben, die streng nach hinten frisierten Haare (oder sollte eine Haube gemeint sein?), der unbestimmt gemalte Federhut, der für die Mode der Zeit merkwürdige große, steife Spitzenkragen und vor allem die weißen Kringel, die der Künstler um das rechte Auge und auf die Stirn der Gräfin malte. Auch die Darstellung von Händen gehörte übrigens nicht zu den Stärken des unbekannt Malers.

Mit Sicherheit haben die hohen Herrschaften nicht in dieser Konstellation Modell gesessen, das Gemälde kann eher als Familien- denn als „Hochzeitsbild“ gelten.

Foto: rem, Carolin Breckle

Die Prinzessin und der Storch

gen Gräfin Elisabeth versahen vier Herren, darunter der 18-jährige Bruder des Bräutigams, Graf Valentin von Erbach. Das „Frauenzimmer“, darunter verstand man die etwa 30 Elisabeth begleitenden Damen, zumeist Gräfinnen und deren Töchter, wurden wie die Edelleute gesondert bedient.

Die Menüs am Montag

Da man zu früheren Zeiten den Tag sehr zeitig begann, wurden Frühmähler (oder Mittagessen) schon zwischen 9 und 11 Uhr aufgetragen.¹¹ In Fürstenuau gab es zum Frühstück diese Menüfolge (Abb. 4):¹²

1. Faißt Wild und Hirschzimmel
2. gelb gesottene Koppen, blau Forellen und Hecht
3. Groß Hecht Köpff mit Feuerwerck in einer Gallrey verwrapnet, zu einem Schau-Essen
4. Feißt verdämpfft Gänß, Kraut,
5. Pasteten, mit Vögeln,
6. gebachen Birn,
7. ein Storch mit Jungen und ein Strick um den Hals mit den Reimen:

Ich wolt mit rechtem Begir
Daß jedem Claffer wär als mir. Tttt.

8. Gemüß von eingemachten Dingen,
9. gebraten Crammets-Vögel,
10. Schau-Essen ein Berg mit Gensen, darbey der Reim: Wem je zu Klaffen ist so goch
Der Lug, versteig sich nicht zu hoch.
11. kalt Hirschlegel;
12. Mandel-Torten;
13. Pfeffer mit Schwein-Wildpret;
14. Hasen-Pasteten;
15. allerley Gebratens;
16. Marcipan,
17. Parmesan-Käs.

Das Spätmahl (Abb. 5) wurde am frühen Abend eingenommen, und für Musik, Tanz und Darbie-

tungen, die sicher auch im Fürstenuauer Programm standen, blieb bis zur Nachtruhe genügend Zeit. „Zu Nacht“ wurde aufgetischt:

1. Kalt Schweinsköpff; Weiskraut; hart Eyer
2. Koppen; (sic)
3. gebratne Haasen;
4. Galret,
5. gesotten Hünere in Pomerantzen Brü
6. Eyer-Pastet:
7. gebraten Rehschlegel;
8. blau gesotten Forellen und Hecht:
9. Gebratens;
10. Gebackens;
11. Fleisch, Gallert etc.

Hier verließ unseren Gewährsmann Schneider, den Abschreiber des alten Textes, offensichtlich die Geduld, es sind sicher weitere Gerichte analog zum Mittagmahl serviert worden, und am Ende standen immer „Käse und Gebäck“.¹³

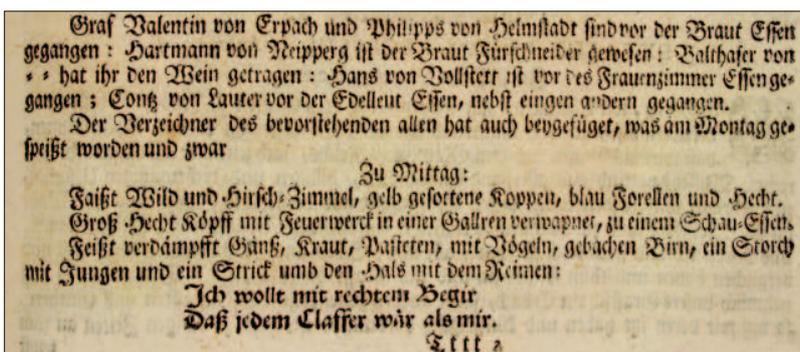
Begriffe aus einer fernen Küchenzeit

„Faißt“, also fett, galt zu Zeiten, als Kalorien noch unbekannt waren und die Menschen mit ausreichend geheizten Räumen und Nahrung knapper als heute versorgt waren, als eine positive Eigenschaft. „Gelb gesotten“ meint eine wohl mit Safran gefärbte Sauce, blaue Fische waren wie heute mit Essig zubereitet. „Gallrey, Gallert, Galret“ bezeichnen Sülzen, die aus Fleisch, Fisch oder sogar Mandeln zubereitet wurden. In „Pasteten“ aus Teig bestand die Füllung aus Fisch oder Fleisch, „Torten“ sind wie Pasteten aus Teig gebacken, jedoch mit Obst oder Gemüse gefüllt. Ein „Pfeffer“ ist immer eine (zumeist dunkle) Sauce mit Fleischstücken darin. Die Grundlage konnte aus Blut oder aus dunkel gebratenen Brotscheiben bestehen.¹⁴

Die Speisen

Beide Menüs zeigen abwechslungsreiche Folgen von Speisen, wie es im 16. Jahrhundert üblich war.¹⁵ Der offensichtliche Reichtum des Erbacher Gebietes im Odenwald an jagdbarem Wild (Hase, Reh, Hirsch, Wildschwein) schlug sich ebenso nieder wie die frische Ausbeute aus Bächen (Koppe, Forelle) und Teichen (Hecht). Auch der Krammetsvogel (oder Wacholderdrossel) benötigte zum Nisten eine gewisse Nähe zu Gewässern. Aus Abgaben der

Abb. 4
Die Speisefolge zu Mittag aus dem Berichts Schneiders
Nach dem Exemplar der Martinus-Bibliothek Mainz
Foto: Damian-Emanuel Moisa



Mathilde Grünewald

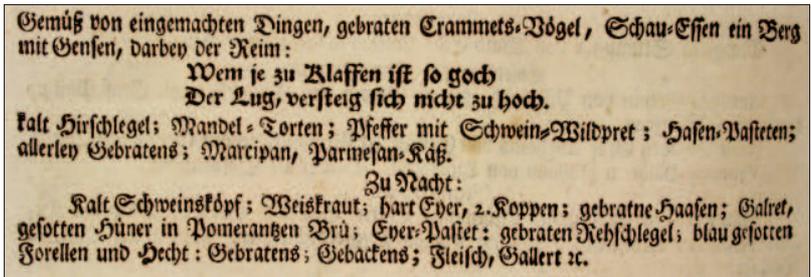
Bauern oder vom gräflichen Geflügelhof stammten Eier, Hühner und Gänse.

Wie üblich, erscheinen die einzelnen Gänge als fleischlastig, nur wenige Obst- und Gemüsegerichte wurden explizit erwähnt, nämlich „gebachen Birn“, „Mandel-Torten“ und „Weiskraut“. Die Birnen stammten natürlich vom Vorjahr, sie waren entweder von einer gut lagerfähigen Sorte oder wurden als wieder aufgeweichte Hutzelbirnen zu einem Kuchen verarbeitet. Die Mandeln dürften ebenfalls von eigenen Bäumen geerntet sein, Mandelbäume wurden an der Bergstraße ebenso kultiviert wie in der heutigen Pfalz. „Gemüß von eingemachten Dingen“ ist nicht erklärbar, „Einmachen“ bedeutete das Zubereiten in einer dicken Sauce, Gemüse wiederum kann auch aus Brot bestehen¹⁶. Allerdings sind, auch dies gilt für alle Menüs des 16. Jahrhunderts, zu den Fleischgerichten stets Beilagen („Beyessen“) wie Saucen und Salate hinzuzudenken.¹⁷ Brot lag selbstverständlich auf dem Tisch und diente auch als Tellerersatz, während sich alle mit dem eigenen Messer (und allenfalls einem vom Gastgeber gestellten Löffel) von den Schüsseln und Platten bedienten, Essteller waren noch ungebräuchlich.

Kostspielige Bestandteile waren importierte „Pomerantzen“, Bitterorangen (die auch durch Zitronen ersetzt werden können, wie bei dem Rezept Huhn mit Zitronensauce¹⁸), Marzipan, zu dessen Herstellung außer Mandeln feiner Zucker und Rosenwasser nötig sind, sowie der aus Norditalien eingeführte Parmesankäse. Dergleichen leisteten sich etwa die Mainzer Domherren 1545 nach der Wahl von Dr. Sebastian von Heusenstamm zum Erzbischof von Mainz, als sie sich und ihren Mut mit einem wahren Festessen feierten.¹⁹

Schauessen

Drei Schaugerichte²⁰ hatte der Erbacher Küchenchef vorbereitet. In Fürstenau wurde mittags zunächst zum dritten Gang eine besondere Fischsülze serviert. Der Hecht besitzt einen verhältnismäßig großen Kopf, das müßte nicht eigens betont werden, das feine, sehr magere Fleisch enthält zahlreiche Gräten. Als Speisefisch war er äußerst beliebt, auch das Aufsetzen des Kopfes auf der Sülze entsprach dem Zeitgeschmack.²¹ Nun wurden die Platten wohl mit brennenden Wunderkerzen besteckt aufgetragen.



Als siebten Gang brachte man einen Storch mit seinen Jungen. Ein lebender Storch klappert mit seinem Schnabel, dieser hier – ob noch lebendig, ob ausgestopft oder aus einer essbaren Masse geformt, wird uns nicht gesagt, jedenfalls wurden Störche gewöhnlich nicht zubereitet und verzehrt – verweist darauf, dass es offensichtlich Leute gab, die sich in übler Nachrede gefielen. Denen möge es ergehen wie dem armen Vogel hier, der mit einem Strick um den Hals vorgeführt wurde und spricht: „Ich wolt mit rechtem Begir daß jedem Claffer wär als mir.“ Die Anspielung verstehen wir nur nicht mehr. Sie wird allerdings im zehnten Gang wiederholt. Da wird ein Berg mit (schnatternden) Gänsen aufgetischt, und wer böse Nachrede führen will, wird gewarnt, sich nicht zu hoch zu versteigen. Der Text warnt den eiligen (oder besser unüberlegten) Lügner vor dem Absturz. „Claffer“ sind Leute, die im üblen Sinne schwatzen. „Wo aber rechte liebe leit, ob gleich ein klaffer etwas seit, dem glaubt sie nit das es war sei“ reimte Hans Sachs²². Der Berg mag aus Teig gebacken oder aus gekochtem Reis aufgehäuft gewesen sein, die Gänse dürften ebenso aus einer eßbaren Zuckermasse bestanden haben, hier war wohl die Botschaft wichtiger als der Genuss. Unsere Neugierde aber wird nicht gestillt. Auf welches Gerede wurde angespielt? War die Braut zu jung oder der junge Ehemann in den Augen mancher Leute einer Pfalzgrafentochter nicht würdig?

Mögen dies die Historiker ergründen. Die beiden überlieferten Festessen jedenfalls waren standesgemäße Kompositionen für die adeligen Herrschaften. Sie müssen einen Vergleich etwa mit denjenigen nach der Wahl 1545 und Inthronisation 1546 von Erzbischof Sebastian von Heusenstamm in Mainz, immerhin der erste Reichsfürst und Kanzler des Reiches, nicht scheuen.

Abb. 5
 Die Speisefolge am Abend aus dem Berichts Schneiders
 Nach dem Exemplar der Martinus-Bibliothek Mainz
 Foto: Damian-Emanuel Moisa

 Die Prinzessin und der Storch

- 1 (Daniel Schneider) Vollständige Hoch-Gräfllich-Erbachische Stamm-Tafel, Nebst deren Erklär- und Bewährungen, oder Hoch-Gräfllich-Erbachische Historie, aus angefügten wahren und größten Theils noch niemahls heraus gekommenen Urkunden, wobei zugleich sehr vieles vorkömmt, welches die Familien/Geschlechts-Register/ Siegel/ Sitten/ Wappen/ Begebenheiten und Gebräuche alter Zeiten in Kirchen- und Bürgerlichen Sachen angehet und erläutert, samt einer vollständigen Geographischen Beschreibung der gantzen Grafschafft Erbach, mit vielen zur Erklärung dienenden Kupffern, wie auch vollständigen Land-Chartre und Registern, nebst einer Vorrede Herrn Georg Melchior von Ludolff/ des Kayserlichen und Reichs Cammer-Gerichts Assessoris, zusammen getragen und ans Licht gestellet von Daniel Schneider, Hoch-Gräfllich-Erbachischen Gemeinshaftl. Superintendenten und Consistorial-Rath. Frankfurt/M. 1736. - Auf den Text wies mich Dr. Thomas Berger, akad. Direktor des Studienbüros der Kath.-Theol. Fakultät der Univ. Mainz, hin, dem ich dafür herzlich danke.
- 2 Schneider, wie Anm. 1, Num. 173,1, S. 348.
- 3 Schneider, wie Anm. 1, Num. 173,1, S. 348. Elisabeth starb schon am 18. Februar 1564 mit nur 44 Jahren und 4 Tagen, Schneider, wie Anm. 1, S. 361. – Anders bei Gustav Simon: Die Geschichte der Dynasten und Grafen zu Erbach und ihres Landes, Frankfurt/M 1858, S. 382. „Die Heirathsabrede geschah am 10. November 1535, ihre Heimführung nach Fürstenau am 8. Januar des folgenden Jahres. Die Hochzeit wurde hier mit großen Festlichkeiten begangen“.
- 4 G. Kocher: Die Frau im spätmittelalterlichen Rechtsleben, in: Frau und spätmittelalterlicher Alltag. Int. Kongreß Krems a. d. Donau 1984. Veröff. Inst. f. mittelalterliche Realienkunde Österreichs Nr. 9, Wien 1986, S. 475-486, bes. 476-478.
- 5 Schneider, wie Anm. 1, Num. 173,2, S. 348-351.
- 6 Schneider, wie Anm. 1, Num. 173,2, S. 351f.
- 7 Die Hofordnungen der Herzöge von Burgund. Bd. 1: Herzog Philipp der Gute 1407-1467. Hrsg. von H. Kruse und W. Paravicini. Instrumenta 15, Ostfildern 2005. B. Franke: Pracht und Zeremoniell. Burgundische Tafelkunst in franko-flämischen Bildteppichen des 15. Jahrhunderts, in: Die öffentliche Tafel. Tafelzeremoniell in Europa 1300-1900. Hrsg. von H. Ottomeyer und M. Völkel, Berlin 2002, S. 38-47.
- 8 Es gibt zahlreiche Hofordnungen auch kleinerer Höfe. Höfe und Hofordnungen 1200-1600. 5. Symposium der Residenzen-Kommission d. Akad. d. Wiss. in Göttingen. Hrsg. von H. Kruse und W. Paravicini. Residenzenforschung 10, Sigmaringen 1999.
- 9 Auch Hans Pleikard von Steinach. Hier ist allerdings nicht der Raum, die einzelnen Herren vorzustellen.
- 10 Schneider, wie Anm. 1, Num. 173,2, S. 351.
- 11 Schmausende Domherren oder wie Politik auf den Tisch kommt. Mainzer Menüs 1545 und 1546, erzählt und aufgetischt von M. Grünewald mit Fotografien von Klaus Baranenko, Lindenberg/Allgäu 2012, S. 11, 34 (folgend Grünewald/Baranenko). M. Grünewald: Schmausende Domherren oder wie sich Politik zum Essen verhielt. Mainzer Menüs 1545 und 1546 aus dem Sakristeibuch des Mainzer Doms, in: Bibliotheca S. Martini Moguntina. Alte Bücher – Neue Funde, hrsg. von H. Hinkel (= Neues Jahrbuch für das Bistum Mainz, Beiträge zur Zeit- und Kulturgeschichte der Diözese 2012) S. 215-240, hier S. 223 (folgend Grünewald Domherren).
- 12 Zählung von der Verfasserin. – Schneider, wie Anm. 1, Num. 173,2, S. 351f.
- 13 Käse, Gebäck und Obst schlossen derartige Mähler ab. Festessen in Mainz: Grünewald/Baranenko, wie Anm. 11, S. 19, 26, 29. Grünewald Domherren, wie Anm. 11, S. 226, 228, 232.
- 14 Grünewald/Baranenko, wie Anm. 11, S. 41.
- 15 Grünewald/Baranenko und Grünewald Domherren, wie Anm. 11, passim.
- 16 Wie das Gemüs von Wein, Grünewald/Baranenko, wie Anm. 11, S. 81 mit Nachweis.
- 17 Grünewald/Baranenko, wie Anm. 11, S. 15. Grünewald Domherren, wie Anm. 11, S. 225.
- 18 Grünewald/Baranenko, wie Anm. 11, S. 83.
- 19 Grünewald/Baranenko, wie Anm. 11, S. 23-26. Grünewald Domherren, wie Anm. 11, S. 229, 232.
- 20 Sie waren zur Unterhaltung der Tafelrunde beliebt, H.-P. von Peschke, W. Feldmann: Kochbuch der Renaissance, Düsseldorf 2001, S. 7, 15.
- 21 Marxen Rumpolt führt immerhin 40 Rezepte an, mehr als zu jedem anderen Wassertier. Unter Nr. 31 wird die Zubereitung einer Gallrat beschrieben, und wenn der blau gekochte Kopf mitten auf die Schüssel gesetzt wird „so wirdt die Gallrat zierlich von dem Hechtkopf“. M. Marxen Rumpolt: Ein new Kochbuch, das ist ein gründliche Beschreibung wie man recht und wohl allerley Speis (von Tieren, Vögeln, Fischen) kochen und zubereiten solle: Auch ist darinnen zu vernehmen, wie man herrliche große Bankette samt gemeinen Gastereien ordentlich anrichten und bestellen soll. Frankfurt 1581. Nachdruck, Leipzig 1976. Mit einem Nachwort von Manfred Lemmer.
- 22 Zitiert nach: Der digitale Grimm, Version 12-04 (Zweitausendeins) Frankfurt/M. 2004, s. v. Klaffer, Kläffer. H. Sachs 3, 3, 4b. Dass durch die Storchenfamilie auf erhofften Kindersegen des Paares angespielt worden wäre, ist allerdings unwahrscheinlich, denn der Storch „bringt die Kinder“ erst seit dem 19. Jahrhundert: L. Röhrich: Lexikon der sprichwörtlichen Redensarten Band 2, Freiburg i.Br. 2003, S. 846-851 s. v. Klapperstorch.