

MAINZER FERTIGWÜRZE 1527

Mathilde Grünewald

Gewürtz und andere Specerey

In den Küchen der Fürstenhöfe mussten sich die Köche nicht auf einheimische Zutaten vom regionalen Markt (oder der hofeigenen Landwirtschaft) beschränken. Die Gewürze wurden in Apotheken oder auf großen Märkten wie den Frankfurter Messen eingekauft.

Pfeffer und Pfeffer

Zunächst muss der weit verbreiteten Meinung¹ entgegengetreten werden, dass im Spätmittelalter und der frühen Neuzeit Pfeffer verwendet worden wäre, um schlechtes Fleisch zu kaschieren. So dumm waren Leute, die sich das teure Importgewürz leisten konnten, selbstredend nicht. „Pfeffer“ heißt nämlich auch eine zumeist dunkle Sauce gekocht aus Blut oder geröstetem Brot mit Wein und Obst². Auch der Salzgeschmack bei gesalzenen Fischen und Fleisch musste nicht überdeckt werden³, denn selbstredend wurden auf diese Weise konservierte Lebensmittel vor der Zubereitung gewässert, wie heute noch bei Salzheringen üblich.

Nur einige Beispiele hierzu. Am Braunschweiger Hof werden um 1550 unter *wurcz* subsumiert Safran, Nelken, Kannel (Zimtrinde), (Muskat)Blume, Ingwer, Pfeffer und Paradieskörner (Kardamom), es wird in Antwerpen eingekauft, an Ingwer allein 120 Pfund, Trockenfrüchte kommen von einem näher gelegenen Markt⁴. 1574 verschließt

1 Ernst SCHUBERT, Essen und Trinken im Mittelalter. Darmstadt 2006, S. 163.

2 Mathilde GRÜNEWALD, Schmausende Domherren oder wie Politik auf den Tisch kommt. Mainzer Menüs 1545 und 1546, mit Fotos von Klaus Baranenko. Lindenberg/Allgäu 2012, S. 41. M. RUMPOLT, Ein new Kochbuch / Das ist Ein grundliche beschreibung wie man recht und wol / nicht allein von vierfüßigen / heymischen und wilden Thieren / sondern auch von mancherley Vögel und Federwild usw. Allen Menschen / hohes und nidriges Standts / Weibs und Manns Personen / zu nut (sic) jetzundt zum ersten in Druck gegeben / dergleichen vor nie ist außgegangen / Durch M. Marxen Rumpolt / Churf. Meintzischen Mundtkoch usw. ... Gedruckt zu Franckfort am Mayn / In verlegung M. Marx Rumpolts / Churf. Meintz. Mundtkochs / und Sigmundt Feyerabendts. 1581, S. 30r 18.

3 Trude EHLERT, Kochbuch des Mittelalters. Düsseldorf und Zürich 2000, S. 14.

4 Arthur KERN, Deutsche Hofordnungen des 16. und 17. Jahrhunderts (= Denkmäler der deutschen Kulturgeschichte Abt. 2, 1 und 2). Berlin 1905/07, Bd. 2, S. 17. Ähnlich am Hof von Küstrin 1561, wo sie der Apotheker verwahrt, KERN, Bd 1, S. 51.

in Mecklenburg der Hofküchenschreiber *gewurtz, als Zucker, Saffran, Cannel, Inber, Pfeffer, Muscatenblume und Neglein* in einer Lade, aus der sich die Mundköche zum *abwurtzen* bedienen, dann wird sie wieder weggetragen⁵. Für den Haushalt der verwitweten Pfalzgräfin Anna Elisabeth von 1574⁶ werden an *Wurz* auf ein Jahr veranschlagt: 4 Zentner Zucker, 16 Pfund *canell*, 20 Pfund Ingwer, 25 Pfund Pfeffer, 8 Pfund Nelken, 4 Pfund Muskatblume, 3 Pfund Safran, außerdem werden zu *Wurz* gerechnet Mandeln, kleine und große Rosinen, Feigen Zwetschen, Reis, *ingemacht citrinat, zuckerbiern, pomeranzenschalen, baumoel* (Olivenöl), *weinessig, senfmehl*. Für alles zusammen sind 375 Gulden vorgesehen – der gesamte *Jarsold der diener* liegt übrigens bei 629 fl⁷.

„Specerey, ist ein Wort von sehr weitläufigen Umfange, worunter alle Arten des Gewürtzes und die meisten Apothecken=Waaren verstanden werden“⁸.

Mainzer Fertigwürze

Albrecht von Brandenburg hat nicht nur eine Hofordnung⁹ erlassen, sondern unter anderem 1527 auch eine Marktordnung für Mainz, die offenbar nicht gedruckt vorliegt¹⁰. Die Ordnung regulierte alles, vom Brot über Baumaterial bis zu Brennholz und Kleidergewichten. Auf Seite 194v und Seite 198r ist zu finden die

Ordnung der wurtz durch den hochwirdigsten Durchleuchtigsten hochgeborn fürssten unnd herrn hern albrecht(en) Cardinal(en) zu Maintz und magdennburg Ertzbischoven Churfursten und primaten etc, in der stat Maintz furgnommen und auffgericht.

Eingangs wird zunächst bemängelt, dass *Wiewol vor schiren Jaren, der gemengten Wurtz halber, und fundlich der, so durch die frembdten in der messen, auch zu anderen Zeiten des Jars in die Stat Maintz pracht daselbst hingeschickt, und verkaufft Ein ordnung, wie*

5 KERN, Hofordnungen (wie Anm. 4), Bd. ?, S. 221.

6 Friedrich von WEECH, Eine fürstliche Hofhaltung am Ende des 16. Jahrhunderts. In: Zeitschrift für die Geschichte des Oberrheins 36 (1883) S. 140–169, hier S. 144.

7 Es sind etwa 55 Personen, ihrem Herrenkoch zahlt sie 15 fl jährlich, außerdem Kost und Logis. Vgl. WEECH, Hofhaltung (wie Anm. 6), S. 144f.

8 Johann Heinrich ZEDLER, Grosses vollständiges Universal Lexicon aller Wissenschaften und Künste. Leipzig 1731–1754, Bd. 38, Sp. 1255, s.v. Specerey. Siehe auch Johann Georg KRÜNITZ, Oeconomische Encyclopädie, oder allgemeines System der Staats-, Stadt-, Haus- u. Landwirthschaft, in alphabetischer Ordnung, Berlin 1773–1858, Bd. 156 s.v. Specerei.

9 1532. Mathilde GRÜNEWALD, Die Kurmainzer Hofordnungen von 1505, 1532 und 1583. In: Von Hammaburg nach Herimundesheim. Festschrift für Ursula Koch (= Sonderveröffentlichung der Mannheimer Geschichtsblätter). 2018, S. XX–XX.

10 Stadtarchiv (StA) Würzburg, Mainzer Ingrossaturbuch 54, 188r–227v, gefolgt von *Reformacion und Ordnung des Kauffhaus und der staffel zu Meintz*.

*es damit gehalten werden solt, furgenommen und ausgangen, ist doch derselben bisher nit nachgangen oder auch die gehalten, sonnder auß farlessigkeit dargegen behandelt worden, daraus vilfeltige clage, von frembden und heimischen entstanden, und dem soll nun abgeholfen werden. Wichtig ist, dass die Gewürze nicht schon gemahlen und gemischt sein dürfen, bei Androhung von 10 fl Strafe dem Ortsansässigen und 20 fl dem Fremden und Verlust der Ware: *Erstlich soll nach besichtigung der gantzen wurtz, wie vorstedt, ein ygkliche specerey, wie die namen hath, oder haben magk, nit anders gestossen werden, dann wie sy, an Ir selbst, und zu Franckfurt In den messen offensichtlich feil ist, one allen zusatz, oder feuchtigkeit ausgenommen, der Imber soll geseubert sein, bey vermeydung obgemelter pous*¹¹.*

Drei Gewürzmischungen werden staatlich reglementiert, eine süße, eine saure und eine schwarze. Man kann sie heute herstellen, ohne mühsam Loth in Gramm umzurechnen, solange man die Verhältnisse wahr.

Recept oder mischung der suessen wurtz

*Item ymber*¹² *der geseuert*¹³ *in einem Sack, unnd der staupe, unnd gerbollier*¹⁴ *davon ist, xvi Loth, Item ein guten gemeinen Canel*¹⁵ *ii Loth, Item pariss Korner mit der hanndt*¹⁶ *iiii Loth Item guth gemain nuss*¹⁷ *iiii Loth, Item ein guten Saffran vom Adler*¹⁸, *oder ein guten Cathalonischen ort*¹⁹, *iiii Loth.*

Ingwer, Zimt, Kardamom, Muskatnuss, Safran werden einzeln abgewogen, gemischt und dann zusammen gemahlen. Warum dies eine süße Würze ist, erschließt sich zunächst nicht. Da Zucker noch importiert und kostbar und nur in wohlhabenden Haushalten

11 Buße, Strafzahlung.

12 Die Ingwerwurzel kommt aus tropischen und subtropischen Ländern und konnte wegen des langen Seeweges nicht wie heute frisch, sondern nur getrocknet verhandelt werden. *Der beste Inber ist, welcher noch frisch getrocknet und vollkommen ist, auch nicht leicht zerbrochen werden kann*, ZEDLER, Universal Lexicon (wie Anm. 8), Bd. 14, S. 683.

13 Gesäubert? Gesondert?

14 Jacob GRIMM und Wilhelm GRIMM, Deutsches Wörterbuch (DWB), hg. von der Deutschen Akademie der Wissenschaften Berlin 1854–1960, Nachdruck München 1984, Bd. 5, Sp. 3587 s.v. *gerbelieren*, von ital. *garbellare*, sieben, *aus trockner waare das nicht hineingehörige unreine auslesen*.

15 Stangenzimt.

16 Haut, Schale. Die winzigen Kardamomsamen (Paradieskörner) sind in einer Kapsel eingeschlossen.

17 Muskatnuss.

18 Adlersafran kam aus L' Aquila in den Abruzzen, Andrea Barbara SERLES, Metropole und Markt. Die Handelsbeziehungen zwischen Nürnberg und Krems/Donau in der frühen Neuzeit. Diplomarbeit Wien 2013, S. 77. <http://othes.univie.ac.at/25371/> (Stand: 24.04.2016)

19 Safran aus Katalanien/Aragon, Aloys SCHULTE, Geschichte der Großen Ravensburger Handelsgesellschaft 1380–1530, Bd. 2. Bremen 2013, S. 152–154.

vorhanden war, kam der süße Geschmack von Früchten und Rosinen. Ein Beispiel von 1547, das dem heutigen Geschmack durchaus entgegenkommt:

Gedeckte Apfeltorte. Einen Mürbeteigboden mit gehackten Äpfeln belegen und mit einem Teigdeckel zudecken. An die Äpfel kommt *guts gewürtz und vil zucker darein*. Ausdrücklich wird am Ende des Rezepts *zymmetrören stupp*, gemahlener Zimt, an die Äpfel gefordert²⁰.

Recept oder mischung der sawern wurtz

Ymber, xiiii loth. Pfeffer der da gut ist mit der hanndt iiii loth, Parys Kornner wie obsteth vi loth, Galgen²¹ der guth ist, i loth, Saffran wie obsteth iiii loth, Muscaten nuss wie obsteth iiii loth,

Hier sind Ingwer, Pfeffer, Kardamom, Galgant, Safran und Muskatnuss die Bestandteile. Mit Galgant ist ein säuerliches Gewürze enthalten, die Mischung könnte für Gerichte mit säurebetontem Geschmack vorgesehen sein.

Der Mainzer Mundkoch Marx Rumpolt verwendete hin und wieder auch *Gewürtz*, so beispielsweise bei *Ochsenfuß saur eingemacht*, wo außer Zwiebeln, Äpfeln, Ingwer, Safran, Pfeffer eben noch nicht näher definiertes *Gewürtz* hinzukommt²². Würde er hierzu *sawer wurtz* nehmen?

Mischung der schwartzn wurtz

Ymber wie obsteth xiiii loth, Paris Kornner wie obsteth vi loth, Pfeffer wie obsteth, vi loth, Muscaten nuss wie obsteth ii loth, Guth gemein Neglin, iiii loth, Es soll auch der Zucker nit anders gestossen werden, dan wie er an Ime selbs ist,

Zu Ingwer, Kardamom, Pfeffer und Muskatnuss treten schwarzfärbende Nelken²³. Der teure Ingwer wäre hier sinnlos. Zu *Wildpret auf ungerisch schwarz eingemacht* nahm Rumpolt gebratene Zwiebeln und *Gewürtz/ Pfeffer/ Neglein/ und Zimmet*²⁴.

Für den Zucker wird keine Menge genannt. Vielleicht gehört er gar nicht in die Mischung und es fehlt bloß der Textabsatz, um eine neue Bestimmung anzuzeigen.

20 Balthasar STAINDL, Ein Künstlichs und nutzlichs Kochbuch/ vormalens nit so leicht/ Mannen und Frawenpersonen/ von inen selbst zulernen in Truck verfaßt unn außgangen ist/ Artlich in acht Büchern gethaylt ... Augsburg 1547, S. VIIv.

21 Galgant, Wurzel, aus der Familie der Ingwergewächse, wächst in Südostasien und wurde ebenfalls getrocknet verhandelt.

22 RUMPOLT, Kochbuch (wie Anm. 2), S. 8v 74 und in weiteren Rezepten.

23 STAINDL, Kochbuch (wie Anm. 20), S. XVIr zu einer Fischbrühe: ... *nym nägeln nit,/ es machts nur schwartz* ...

24 RUMPOLT, Kochbuch (wie Anm. 2), S. 42v 26.

NACHWEIS DER ABBILDUNGEN

- Akademie der Wissenschaften und der Literatur, Mainz: S. 127 (Grabplatte; Foto: Christian Feist)
- Badisches Landesmuseum, Karlsruhe: S. 239, 240 (Abb. 9)
- Bischöfliches Dom- und Diözesanmuseum, Mainz: S. 235, 236, 238, 243, 245, 449
- Bischöfliches Priesterseminar, Mainz, Foto: Carsten Leinhäuser: S. 258, 260–264
- Dom- und Diözesanarchiv, Mainz: S. 113, 120–122
- Fritz Reuter Literaturarchiv, Berlin: S. 375, 376, 378, 379, 381–384, 404, 443
- Generaldirektion Kulturelles Erbe Rheinland-Pfalz (GDKE), Archiv Landesdenkmalpflege, Foto Jürgen Ernst: S. 222, 229, 230; Foto Brunhild Escherich: S. 224
- Germanisches Nationalmuseum, Nürnberg: S. 227 (Abb. 4)
- gutegründe GbR: S. 8 (gespiegelt)
- Gutenberg Museum, Mainz: S. 45, 49, 146(1)
- Kirchliche Denkmalpflege im Bistum Mainz: S. 271
- Lehrstuhl für deutsche Philologie, Univ. Würzburg: S. 308
- Martinus-Bibliothek, Mainz: S. 35, 54, 61, 63, 65, 74, 78, 80, 98, 146(2), 156, 157, 272, 276, 297, 298, 314, 335, 339, 343, 351, 370, 410, 411, 413 (Marienerscheinung), 415, 437, 446, 448, 451, 456
- MCV Archiv, Mainz: S. 433, 439, 440
- Privat: S. 154, 158f, 208, 212, 215
- Stadtarchiv Mainz: S. 127 (Siegel), 134, 136, 137, 270, 431
- Stadtbibliothek Mainz: S. 141
- Universitätsbibliothek Basel: S. 313
- Wikipedia (public domain): S. 426
- © Robert Schwarz: S. 281, 282, 284, 286–290

Weitere Nachweise:

- S. 226 Abb. 3: Klara Dunshirn, www.sagen.at/fotos
- S. 227 Abb. 5, aus: Katalog Hildegard von Bingen 1098–1179, Mainz 1998, S. 208 links
- S. 240 Abb. 8; S. 242 Abb. 10, aus: Helmut RICKE, Hans Morinck. Ein Wegbereiter der Barockskulptur am Bodensee, Sigmaringen 1973
- S. 247 Abb. 15 u. 16, S. 248 u. 249, aus: Klaus LANKHEIT, Der kurpfälzische Hofbildhauer Paul Egell (1691–1752), Bd. 2, München 1988
- S. 413 (Lourdes-Landschaften) u. S. 417 (Bernadette), 421, 423, aus: Marcelle AUCLAIR, Bernadette. Tournai 1958
- S. 417 (Eltern), 418, 419, aus: Pierre CLAUDEL, Das Mysterium von Lourdes, Wiesbaden 1958

Wir haben uns nach Kräften um den Nachweis der Abbildungen bemüht. Sollte uns das in Einzelfällen nicht ausreichend gelungen sein, sind wir für einen Hinweis dankbar. Wir danken für die Abdruckgenehmigungen!

BIBLIOTHECARIUS MARTINIANUS

Geisteswissenschaftliche Studien
im Umfeld der Mainzer Martinus-Bibliothek

Festgabe für Helmut Hinkel zum 75. Geburtstag

herausgegeben von
Winfried Wilhelmy

Mit Beiträgen von
Claus Arnold, Thomas Berger, Jürgen Blänsdorf, Wolfgang Dobras,
Kurt Flasch, Joachim Glatz, Bernd Goldmann, Hans-Joachim Griephan,
Sabine Gruber, Mathilde Grünewald, Leonhard Hell, Helmut Hinkel,
Klaus Klein, Martin Lüstraeten, Gerhard Kardinal Müller, Ute Obhof,
Marius Reiser, Hermann-Josef Reudenbach, Andreas Scheidgen,
Peter Walter, Winfried Wilhelmy und Christoph Winterer

Publikationen Bistum Mainz
in Kooperation mit dem Echter Verlag

Mainz • Würzburg 2018

Neues Jahrbuch für das Bistum Mainz
Beiträge zur Zeit- und Kulturgeschichte der Diözese
2018
herausgegeben von Barbara Nichtweiß

Umschlagmotive:

Ansicht von Mainz um 1620 (Details). Altkolorierter Holzschnitt (Privatbesitz)

Bibliografische Information der Deutschen Bibliothek
Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation
in der Deutschen Nationalbibliografie;
detaillierte Daten sind im Internet abrufbar unter:
<<http://dnb.ddb.de>>

ISSN 1432-3389

ISBN Bistum Mainz 978-3-934450-71-4 (Print)

ISBN Echter Verlag: 978-3-429-05347-5 (Print)

ISBN Echter Verlag: 978-3-429-05007-8 (ebook-PDF)

© Publikationen Bistum Mainz 2018

Alle Rechte, insbesondere das der Übersetzung in fremde Sprachen, vorbehalten.
Ohne ausdrückliche Genehmigung von Verlag und Bischöflichem Ordinariat Mainz
ist es auch nicht gestattet, dieses Buch oder Teile daraus auf fotomechanischem
oder elektronischem Wege zu vervielfältigen oder zu publizieren.

Redaktionsmitarbeit: Michael Schille, Gabriela Hart
Bildbearbeitung, Layout, Satz und Umschlag:
Barbara Nichtweiß

Druck: Druckerei GmbH & Co. KG Zeidler, Mainz-Kastel
Bindung: Litges & Dopf Buchbinderei GmbH, Heppenheim

Inhalt

| | |
|--|---|
| <i>Winfried Wilhelmy</i> Zum Geleit | 9 |
|--|---|

I. THEOLOGIEGESCHICHTLICHES

| | |
|--|----|
| <i>Martin Lüsttraeten</i> „Ave, Verum Corpus Natum“. Eine liturgie- und frömmigkeitsgeschichtliche Verortung des Elevationsgebets im Fragm. germ. 8 der Martinus-Bibliothek | 15 |
|--|----|

| | |
|--|----|
| <i>Peter Walter</i> Ein Gedicht des Mainzer Humanisten Dietrich Gresemund des Jüngeren zu Ehren des hl. Rochus | 43 |
|--|----|

| | |
|--|----|
| <i>Kurt Flasch</i> Erasmus von Rotterdam über Kain und Abel | 55 |
|--|----|

| | |
|--|----|
| <i>Marius Reiser</i> Das Ende aller Dinge und das Fegfeuer bei Luther | 67 |
|--|----|

| | |
|--|----|
| <i>Leonhard Hell</i> Ein innerkatholischer Theologendisput zwischen Tübingen und Mainz. Johann Sebastian Drey und Heinrich Klee zur Entstehung der Beichte | 85 |
|--|----|

| | |
|---|----|
| <i>Gerhard Kardinal Müller</i> Eine Zukunft voll Hoffnung. Gedanken zur Enzyklika „Lumen fidei“ | 99 |
|---|----|

II. MOGUNTINEN

| | |
|--|-----|
| <i>Christoph Winterer</i> Gutenberg gegen Fust: Zwei weitere Niederlagen? | 107 |
|--|-----|

| | |
|---|-----|
| <i>Wolfgang Dobras</i> Bürgerschaft und Geistlichkeit in Mainz um 1500 | 125 |
|---|-----|

| | |
|---|-----|
| <i>Mathilde Grünewald</i> Mainzer Fertigwürze 1527 | 149 |
| <i>Mathilde Grünewald</i> Die Mainzer Hofordnungen von 1613 | 153 |
| <i>Claus Arnold</i> Die Rückholung des Briefnachlasses von Friedrich Schneider von Freiburg nach Mainz – oder: „Rebläuse“ in Aktion | 213 |
| III. ZUR KUNST | |
| <i>Joachim Glatz</i> „...derbe, ikonographisch interessante Arbeit“ – Die Wörrstädter Kreuzabnahme | 223 |
| <i>Winfried Wilhelmy</i> Zwischen Triumph und Passion: Zwei unbekannte Elfenbeinkreuze von Hans Morinck und Paul Egell | 233 |
| <i>Thomas Berger</i> „In Bildern von Gott sprechen“. Die Betrachtung des Hochaltars in der Mainzer Augustinerkirche. Ein kirchenraumpädagogischer Versuch | 251 |
| <i>Andreas Scheidgen</i> Das Rätsel des Dompropsts. Löwenhonig und Bienenwunder in einer Inschrift der Mainzer Augustinerkirche ... | 269 |
| <i>Bernd Goldmann</i> „Unfrisierte Gedanken“ zu den Stundenbüchern des Robert Schwarz | 281 |
| IV. HANDSCHRIFTLICHES UND GEDRUCKTES | |
| <i>Ute Obhof</i> Der Zusammenhang zwischen der Materialität der überlieferten „Nibelungenlied“- Handschriften und den möglichen kulturpolitischen Interessen vermutlicher Auftraggeber | 293 |

Klaus Klein

Noch ein Pfeiffer mit drei ‚f‘:

Über Handschriften der Sammlung Pfeiffer 307

Jürgen Blänsdorf

Romreisen vom Grand Tour bis zum 20. Jahrhundert 315

Hermann-Josef Reudenbach

Aphorismen über Bücher und Lektüre von M. Herbert,

d. i. Therese Keiter (1859–1925) 333

V. IDA HAHNIANA

Hans-Joachim Griephan

„... eine unschätzbare Quelle für die Erforschung der Geistesgeschichte
des 19. Jahrhunderts“. Handschriften von Ida Gräfin Hahn-Hahn

im Fritz Reuter Literaturarchiv, in Bibliotheken, Archiven und Museen 371

Sabine Gruber

Friedrich Leopold zu Stolberg über die Schönheiten von Neuhaus –

Unbekanntes aus den Aufzeichnungen Ida Hahn-Hahns 399

Helmut Hinkel

Marianische Landschaft 409

Michael Kläger

Ida Gräfin Hahn-Hahn und Kathinka Zitz:

Emanzipierte Frauen in der Mainzer Fastnacht 1844/45..... 429

Helmut Hinkel

Die Enthusiastin 443

Bibliographie Helmut Hinkel (Nachtrag seit 2014) 457

Nachweis der Abbildungen..... 459

Autorinnen und Autoren 460