

Maria DEMBINSKA, *Food and drink in medieval Poland. Rediscovering a cuisine of the past*. Translated by Magdalena THOMAS. Revised and Adapted by William Woys WEAVER, Philadelphia, Pa. 1999, University of Pennsylvania Press, XXIII u. 227 S., Abb., ISBN 0-8122-3224-0, USD 29,95. – Das vorliegende Buch ist nicht nur eine wissenschaftliche Abhandlung über historische Diätologie, sondern gleichzeitig ein ergreifendes Zeugnis der Wissenschaftsgeschichte während des Kalten Krieges. Im Vorwort werden die unglaublichen Schwierigkeiten geschildert, bis das 1963 in polnischer Sprache erschienene Werk in den Westen geschmuggelt, ein sachkundiger Übersetzer gefunden und die postume Überarbeitung und Erweiterung abgeschlossen werden konnte. Den Schwerpunkt der Ausführungen bildet das Spät-MA, beginnend mit den ersten ausführlicheren Zeugnissen aus der 2. Hälfte des 14. Jh. Dabei wird einem Königs- und Fürstentreffen in Krakau 1364 eine gewisse Mittlerrolle zugeschrieben. Vor allem zypriotische und damit indirekt auch byzantinische Einflüsse müssen damals Polen erreicht haben, als anlässlich eines Kreuzzugsaufrufs zahlreiche Magnaten aus Ost und West am Hofe Kasimirs d. Gr. zusammenkamen. Dabei fällt auf, daß die polnische Küche zumindest bei Hofe – was quellenmäßig natürlich besser dokumentiert ist – keineswegs provinzieller Natur war, sondern geradezu internationalen Charakter trug. Eines der berühmtesten Kochbücher jener Zeit, bekannt als *Vandier* des Guillaume Tirel (Taillevent), war dort ebenfalls bekannt. D. und der Bearbeiter W. stellen eigenständige Überlegungen aus dem polnischen Überlieferungskontext an, ob zumindest letzteres nicht vielleicht in Vorstufen der späteren Sammlungen über dänische Kontakte bereits in Polen bekannt war. Sie stützen dabei Beobachtungen der westlichen Forschung, die zum selben Ergebnis kam. Die Darstellung bindet zunächst die kulinarische Geschichte in den politischen Gesamtzusammenhang ein, geht dann detailliert auf den Gesamtkontext von feierlichen Mählern ein und ergänzt die Ausführungen mit ma. polnischen Kochrezepten nach den Recherchen von W. Leider sind nur wenige Anmerkungen verzeichnet, doch ist das ausführliche Literaturverzeichnis ein gewisser Trost für enttäuschte wissenschaftliche Erwartungen, zumal es gerade auch die osteuropäische Forschung mitteilt. Auch das Register ist äußerst ausführlich und der Qualität der umsichtigen Ausführungen angemessen.

C. L.

Mensch und Tier in der Geschichte Europas. Hg. von Peter DINZELBACHER (Kröners Taschenausgabe 342) Stuttgart 2000, Kröner, XIV u. 670 S., zahlreiche Abb., ISBN 3-520-34201-4, DEM 68. – Von den sieben Epochenkapiteln (Urgeschichte bis zum 19./20. Jh.) hat hier nur der Abschnitt MA (S. 181–292) zu interessieren. Er stammt vom Hg. und gliedert den Stoff in elf Bereiche: Ernährung und Jagd, handwerkliche Produktion, Arbeitskraft, militärische Nutzung, Vergnügen, Religion, profane Literatur, bildende Kunst, Musik, Wissenschaft sowie epochentypische Grundeinteilung. Ungeachtet dieser Strukturierung des Themas gleicht das Ergebnis eher einem Potpourri. So springt D. von (vielfach anekdotenhaftem) Beispiel zu Beispiel ohne weitere Rücksicht auf geographische, soziale oder zeitliche Unterschiede. Zwar wird die Zielgruppe „alle(r) generell an Tieren interessierten Leser“ (S. XIV) an der unterhaltsamen Darstellung Gefallen finden, doch bleibt ihr Wert für die Mentalitätsgeschichte zweifelhaft. Dem Anmerkungsapparat (S. 586–604) hätte eine bessere Abstimmung