

Kochkünste im MA: Sie scheint sich von denen in ‚Europa‘ nicht besonders unterschieden zu haben, schon allein durch die enge politische und personelle Verbindung nach 1066 mit Frankreich und durch die Lage der Bauern – nur hier gab es keine Köche, höchstens Bäuerinnen als Köchinnen. Der intensive Gebrauch von Gewürzen ist (hoffentlich!) zu vermuten, und die Kunst der Dekoration (Glasieren, Farben – oftmals Safran, aber auch Petersilie u. a., auffällige Formen) war wichtige Kunst des Handwerks. Einige Rezepte sind zur Veranschaulichung und zum Nachkochen mitgeteilt (S. 229–234). Lecker für den englischen Gaumen sind zweifellos Fleischbällchen aus Hammel und Schwein, gewürzt mit Ingwer, Nelken und Paradieskörnern/Guineapfeffer und Petersilie, damit sie grün wie Äpfel aussehen: *Pommeaulx*. Und ein beliebtes ma. ‚Standardgericht‘ wird vom Rezensenten auch zweimal wiedererkannt, selbst wenn es nicht mit dem kontinental üblichen Namen bezeichnet wird: *Blancmanger*, „a mixture of cooked chicken meat, almonds and broth is to be pounded in a mortar“ (S. 15) – eine Mischung von gekochtem Huhn mit Mandelmilch (aus Mandeln und Brühe) im Mörser verrührt. In einem Kochbuch aus Neapel, ein seltener Sprung über die Alpen, wird eine Fastenspeise eines ‚Falschen Ricotta‘ aus Mandelmilch und Fischbrühe erwähnt (S. 90, beide nicht über das leider zu schmale Register zu finden). Mahlzeit! C. L.

Jörg SONNTAG, Speisen des Himmels. Essgewohnheiten und ihre biblischen Konzeptualisierungen im christlichen Kloster des Hochmittelalters zwischen Anspruch und Wirklichkeit, *Saeculum* 60 (2010) S. 259–276, entnimmt monastischen *Consuetudines* sowie der Polemik zwischen den Orden des 12. Jh. mancherlei Einzelheiten über den ritualisierten Umgang mit der Nahrung, auch bei „faktischen Abweichungen von den althergebrachten Idealvorstellungen mönchischen Speisens“ (S. 267). Die als Quadragesima bezeichnete vorösterliche Fastenzeit umfaßt übrigens mehr als bloß „vier Wochen“ (S. 264). Vgl. auch DA 67, 799. R. S.

Bernhard METZ, Glanes sur l’eau-de-vie en Alsace au Moyen Âge, *Revue d’Alsace* 137 (2011) S. 175–183, sieht das Aufkommen des Branntweins im Elsaß seit dem 3. Viertel des 14. Jh. im Zusammenhang mit der Blüte des Weinbaus nach dem Ende der Großen Pest. Überschüssiger oder schlechter Wein wurde gebrannt. Rolf Große

---

Von der Burg zur Residenz. Kolloquium des Wissenschaftlichen Beirats der Deutschen Burgenvereinigung, Trier 2007, im Auftrag der Dt. Burgenvereinigung hg. von Joachim ZEUNE. Redaktion: Hartmut HOFRICHTER (Veröffentlichungen der Deutschen Burgenvereinigung, Reihe B: Schriften 11) Braubach 2009, Deutsche Burgenvereinigung, 148 S., zahlreiche Abb., Karten, ISBN 978-3-927558-30-4, EUR 43. – Der Band veröffentlicht die Beiträge einer Tagung, die sich dem Übergang von der Burg als Herrschaftssitz zur Residenz gewidmet hatte. In seiner knappen Einführung weist Uwe ALBRECHT, Residenzen als Forschungsproblem – Einleitende Überlegungen zur Fragestellung der Trierer Tagung (S. 15–17), auf den Zusammenhang zur Entwicklung des ma.-frühneuzeitlichen Herrscherhofes hin, der den historischen Hintergrund für