

in der Jagdzeit auf der Tafel erscheinenden „asperiole“; wir haben darunter wohl Eichhörnchen zu verstehen, die wir auch sonst als ein Gericht der älteren deutschen Küche kennen⁶¹).

Dafs der Konsum von Fischen sehr bedeutend war, dafür sorgten schon die häufigen Fasttage. Die gewöhnlichen Elbfische (pro piscibus, auch pro piscibus parvis Bl. 18) werden in grosser Menge sowohl frisch (pro piscibus vivis, recentibus), als gesalzen (z. B. Bl. 177 pro piscibus salsis) oder gedörst (z. B. Bl. 109 pro piscibus siccis) verzehrt. Von besseren Sorten kommen am häufigsten vor Lachs (esox), Aal (angwilla), Hecht (lucius, auch gesalzen Bl. 173 pro luceo salso), Karpfen (carpo), Brassen (brasmen); nur in der Fastenzeit begegneten uns Hausen (pro husin Bl. 6, 39b, 41, 55), Stör (Bl. 43b), Aalraupen (Bl. 32), Lampreten, Schmerlen (Bl. 46b, 47), Wels (Bl. 55b). Forellen, die im Mittelalter viel gegessen wurden, wurden oft von Fischereiberechtigten als Zins geliefert und wohl deshalb nicht gekauft. Von Seefischen werden Stockfische (pro strumulis) und Hering erwähnt; der letztere nicht so oft, wie man annehmen sollte, weil er in grossen Quantitäten bezogen wurde und wohl meist die Küchenrechnungen nicht passierte. Ein sehr beliebtes Gericht waren Krebse (pro cancris⁶²). Zu den Fischen rechnete man merkwürdiger Weise auch den einige Male an Fasttagen erwähnten Biber, dessen Schwanz als besonderer Leckerbissen galt⁶³).

Weniger mannigfaltig ist die Auswahl an Gemüse. Am häufigsten finden wir Kohl (pro caulibus), dann Rüben (pro rapis, rapulis). Wenn einmal ein kleiner Posten pro compositis erscheint, so ist darunter wohl Sauerkraut zu verstehen. Sehr beliebt waren Pilze (Bl. 58b u. ö. pro swammen, Bl. 103b pro boletis, Bl. 54 u. ö. pro morchin). Nur einmal (Bl. 110b) kommen Schoten vor, sehr oft dagegen Erbsen (pro pisis). Sonst werden als Dürrgemüse nur hie und da Graupen (Bl. 13b, 90b) und Grütze (Bl. 143 pro pultibus) erwähnt. Von Salaten finde ich nur Kresse (Bl. 92); wozu man den in den

⁶¹) Vergl. Joh. Müller a. a. O. (nach dem Kochbuch des mainzischen Mundkochs Marx Rumpold).

⁶²) Vergl. Kriegk, Deutsches Bürgerthum im Mittelalter I, 383.

⁶³) Bl. 109b, 195b pro castore. Dagegen ist Bl. 111b pro carnibus castorum wohl ein Schreibfehler für castratorum. Vergl. Bl. 194: pro bibalibus uni qui portavit caudas castorum.