

Möglichkeiten ethnohistorischer Nahrungsforschung

KOST UND TRANK GEHÖRTEN BISHER nicht zu den bevorzugten Themen volkskundlicher Forschung. Als Grund für die Zurückhaltung lassen sich zweifellos geistesgeschichtliche Argumente und bestimmte Strömungen unseres Faches nennen — so in Deutschland die von der Romantik bis zu Adolf Spamer herrschende Neigung zu den sogenannten « geistigen » Kulturgütern — doch von gleichem, wenn nicht größerem Gewicht waren und sind m.E. die Strukturzüge der Nahrung selbst.

Um mit dem Banalsten zu beginnen : Das Bereiten von Speisen gehört zum fraulichen Bereich, und deshalb stößt man fast überall auf das Vorurteil, es liege unter der Würde des Mannes, sich mit diesem alltäglichen Tun der Frauen ernstlich zu beschäftigen.

Die zweite Eigenheit der Kost war wesentlich folgenreicher : Speisen gehören zu den extrem kurzlebigen Kulturgütern¹. Alle anderen Elemente der sogenannten « materiellen » Volkskultur bleiben länger im Gebrauch. Häuser stehen oft Jahrhunderte, Hausinventar und Arbeitsgerät dienen auch meist mehreren Generationen ; selbst bei der Kleidung können die Leute stets an alten Stücken « Maß nehmen » für das Neue. Dagegen bleiben Speisen eine Sache von Minuten. Lediglich Brot wurde früher für einige Wochen im voraus gebacken und aufbewahrt. — So dürfte es kein Zufall sein, daß die gewichtigsten Studien zur Volksnahrung dem Brot gewidmet sind². — Neben der extrem kurzen Realisierungsdauer der Speisen steht ihre leichte Verderblichkeit. Nur unter besonders günstigen Umständen liefern uns Bodenfunde Nachrichten über die Kost früherer Zeiten. Die kurze Realisierung bedingt ungünstige Beobachtungsumstände, die Flüchtigkeit der Speisen : daß wir sie nicht in Museen betrachten können.

Obwohl man die Speisen zu den « materiellen Gütern » zu rechnen hat, sind sie doch so extrem kurzlebig, daß man sie — so paradox das klingen mag — in dieser Hinsicht eher dem Erzählgut an die Seite stellen kann. Beim Erzählgut, wie bei den Speisen hängt die Gewähr für die Tradition unmittelbar ab von der Qualität und den Mängeln des menschlichen Gedächtnisses. Die von Erzählgut und Brauch, Glaube und Volkslied bekannten Phänomene des Vergessens, Mißverstehens und Umdeutens, des Improvisierens bei der Verwirklichung gelten in ähnlicher Weise für die Speisen.

Wegen der leichten Verderblichkeit können die Speisen kein Museumsgut sein. Es fehlt einfach die für geruhsame wissenschaftliche Betrachtung günstige Konstanz des Objekts. Wenn man sich klar macht, daß fast alle Untersuchungen

1. Hierzu und zum folgenden : G. Wiegelmann, *Alltags- und Festspeisen in ihrer Wandlung und gegenwärtigen Stellung* (Beihefte zum « Atlas der deutschen Volkskunde » 1). Marburg, 1967. Dort auch Quellen und Einzelnachweise.

2. Vgl. Å. Campbell, *Det svenska brödet*. Stockholm, 1950 ; E. Burgstaller, *Österreichisches Festtagsgebäck*. Wien, 1958 ; W. von Stokar, *Die Urgeschichte des Hausbrot*. Leipzig, 1951.

zum alltäglichen Kulturgut von Museumsleuten stammen oder — wenn von anderen verfaßt — doch auf den Sammlungen der Museen fußen, wenn man bedenkt, welche Bedeutung unseren Museen im volkskundlichen Lehrbetrieb zukommt, dann wird verständlich, wie groß das Handicap für einen Lebensbereich ist, den man dort nicht vor Augen hat. Es kommt noch hinzu, daß der bei Tracht und Volkskunst stimulierende ästhetische Reiz ebenso fehlt, wie das bei Bauten und Möbeln vielfach zur näheren Beschäftigung führende Staunen vor der handwerklichen Leistung.

Wie wichtig die Merkmale der kurzen Verwirklichung und der Unstabilität des Objektes sind, wird einleuchtend, wenn man andere Teile des Alltagslebens vergleicht. So gibt es zum Beispiel unzählige Studien über die Häuser — aber nur sehr wenige über das Wohnen, also darüber, wie das tägliche Leben in den Häusern ablief; es gibt zahlreiche Gerätemonographien, aber nur wenige über die Arbeitsverfahren, über Handgriffe und Regeln der Arbeit.

Schließlich bleibt noch eine letzte Schwierigkeit zu erwähnen, nämlich die Tatsache, daß Speisen — besonders die Alltagspeisen — vielfach nach den internen Erfordernissen der Familien ausgerichtet werden und deshalb für den Außenstehenden wesentlich schwieriger zu beobachten sind als Arbeit, Tracht, Haus und Sprache. Doch darf man diese Tatsache nicht zu hoch einschätzen, haben uns doch zahlreiche Arbeiten über Volksglauben und Volksmedizin gelehrt, daß selbst geheimere Bereiche des Volkslebens in genügender Breite erforscht werden können, wenn man sie nur für wichtig genug erkannt hat.

DAMIT BERÜHREN WIR DIE FRAGE, die nun zu beantworten bleibt: Kommt der Kost im Leben des Volkes eine genügend große Bedeutung zu, so daß es lohnt, trotz bestehender Schwierigkeiten ihre Erforschung zu intensivieren? Es würde hier zu weit führen, alle Aspekte einer vergleichenden Bestimmung des Gewichts der Kulturbereiche aufzurollen³. Aber wir sind wohl darin einig, daß man unterscheiden kann zwischen dem tatsächlichen Lebensgewicht, also der Bedeutung, die eine Sache im Leben selbst hat, und dem Erkenntnis-, oder Vergleichswert für den Betrachter. Nach beiden Gesichtspunkten kommt der Kost ein beachtlicher Rang zu.

Sie gehört zu den Dingen des Lebens, denen sich der Mensch normalerweise keinen Tag entziehen kann. So wie der Mensch täglich sich kleidet, so wie er arbeitet, spricht und in Räumen wohnt, so ißt er auch täglich mehrere Male. Diesem dauernden Bedürfnis entgeht keiner. Zu allen Zeiten war es vorhanden

3. Vgl. G. Wiegmann, Probleme einer kulturräumlichen Gliederung im volkskundlichen Bereich. *Rheinische Vierteljahrsblätter* (Bonn), 30 Jg. (1965), S. 95-117.

und in allen Gegenden. Es gibt weder zeitliche noch räumliche Lücken; auch keine Beschränkung auf gewisse Alters- oder Sozialschichten. Daher fehlt das Phänomen der Kulturlücke, die Dimension der Reduktions- und Schwundstufe⁴, die unsere volkskundlichen Karten häufig so vielschichtig macht. Einem Kulturbereich, der täglich mehrfach von allen Menschen realisiert wird, muß man ein beträchtliches Lebensgewicht zuerkennen.

Freilich gehört die Kost nicht zu den großen Dominanten des Volkslebens. Es ist kein Lebensbereich, der andere mächtig überstrahlt und mitprägt, wie man es etwa bei der Weltanschauung und der wirtschaftlichen Basis beobachten kann. Aber die Nahrung ist doch mit mehreren Bereichen auf vielfache Weise verflochten, nicht nur mit der Art der Arbeit und der Wirtschaftsstufe, oft zugleich mit dem Volksglauben und den verschiedensten Bräuchen und Festen des Lebens.

Zudem gehört die Kost unter den täglich realisierten kontinuierlichen Kultur-elementen zu jenen, die als Leitformen dienen können. Kein Werktag, kein Sonntag, kein Fest und fast kein Brauch vergeht, ohne daß eine Mahlzeit eingenommen wird. Bei den verschiedenen Anlässen und für unterschiedliche Tischgemeinschaften werden die Speisen jeweils neu ausgewählt. Daher vermögen wir bei genügendem Vergleichsmaterial gewisse Anhaltspunkte über die Stellung eines Festes oder Brauches zu gewinnen, wenn nur die Art der zugehörigen Mahlzeit bekannt ist. Unter den Kulturbereichen, die täglich — am Alltag und beim Fest — verwirklicht werden, sind nur drei so variabel, daß sie dazu taugen, die Hierarchie der menschlichen Fest- und Lebensordnung sichtbar zu machen: Sprache, Kleidung und Nahrung. Davon ist die Sprache zweifellos die varianten- und beziehungsreichste, dagegen die Kleidung relativ variantenarm. Die Kost nimmt eine Mittelstellung ein, wobei man wiederum zu unterscheiden hat zwischen den verhältnismäßig wenigen Arten der Getränke und der großen Vielfalt, die in den Grundstoffen der Zubereitung, Würze und Anordnung der Speisen möglich ist. Die Speisen bieten auch durch die Vielzahl der benutzten Grundstoffe manchen Ansatz für glaubensmäßige Bindung.

4. Lücken und Schwundstufen gibt es freilich auch bei den Speisen, wenn man nämlich auf Einzelheiten schaut. Lochbrote und Polenta werden nun einmal nur in Teilen Europas hergestellt. Aber im Gegensatz zu dem in größeren Abständen und nur von einem Teil der Bevölkerung realisierten Spielen, Feiern, Singen und Erzählen steht das Essen — zusammen mit Wohnen, Arbeiten und Kleiden — in einem täglich verwirklichten und gegliederten Tageslauf. Nur in diesem Kulturbereich wird es möglich, Teilstücke zu betrachten, die überall anzutreffen sind: die Hauptmahlzeit des Tages, die erste Mahlzeit in der Frühe etc. In diesen Teilstücken gibt es keine Kulturlücken, keine Reduktions- und Schwundstufen. Dagegen findet man im festlichen Bereich derartige durchgängige Teile nicht. Sie ergeben sich im Jahreslauf nur dann, wenn man sich bei religiösem Brauchtum auf Bereiche gleicher Religionszugehörigkeit beschränkt. Die Hauptstationen des Lebens (Geburt, Hochzeit, Tod) sind zwar genauso allgemein wie die Abschnitte des Alltags, aber die dabei üblichen Bräuche setzen doch an so unterschiedlichen Stellen des Geschehens an, legen so unterschiedliche Schwerpunkte, stehen in solch verschiedenartigen Bindungen, betreffen jeweils so ungleiche Personengruppen oder fehlen auch ganz, daß es zu keiner — dem gegliederten Tagesverlauf ähnlichen — Gleichartigkeit der Teilstücke kommt.

Obwohl sie wahrscheinlich variantenreicher sind als die Arten des Kleidens, hat uns bisher praktisch nur die Trachtenforschung Studien geschenkt, die den Jahres- und Lebensrhythmus mit ihren Höhepunkten und Abschnitten anhand wechselnder Formen aufzeigten. Für die volkskundliche Nahrungsforschung bleibt in dieser Hinsicht noch fast alles zu tun. Es werden bei derartigen Untersuchungen sicherlich andere Strukturen beleuchtet als bei der Kleidung, so dürften Tages- und Wochenrhythmus sowie die jahreszeitlichen Schwankungen stärker im Vordergrund stehen, aber es ist wohl nicht zu zweifeln, daß auch diese ihre Bedeutung im Leben haben und ein lohnendes Objekt unserer Bemühungen bilden.

Wenn wir das Fazit ziehen, dann können wir die aufgeworfene Frage dahin beantworten : Der Kost kommt im Volksleben ein beachtliches Gewicht zu und sie darf daher aus einer wissenschaftlichen Betrachtung des Volkslebens nicht ohne Schaden ausgeklammert werden. Darüber hinaus ist sie von Wert durch ihre Querverbindungen zu anderen Kulturbereichen, und weil sie als Leitform ganz bestimmte Lebensordnungen sichtbar zu machen vermag.

ES BLEIBT DER DRITTE UND LETZTE TEIL unserer Überlegungen, in dem wir erörtern wollen, welche allgemeinen Aufgaben sich in diesem Lebensbereich für die historische Forschung ergeben. Dabei möchte ich einige Gedanken — der Kürze wegen — thesenartig zusammenfassen und besonderen Wert legen auf die Möglichkeiten und Grenzen von Analogieschlüssen. Diese Weise der Erkenntnis handhaben wir täglich, aber sie wurde für unseren Forschungsbereich noch kaum kritisch untersucht.

1. Wegen der Kurzlebigkeit der Speisen sind wir stärker als bei anderen Gütern auf ausführliche Berichte der Zeitgenossen angewiesen. Der Tatbestand ist wiederum ähnlich wie bei Erzähl- und Glaubensgut : Was nicht von Beobachtern aus eigener Erfahrung aufgeschrieben wird, ist in seiner originalen Form für immer verloren. In welcher ungleich günstigeren Situation befindet sich der Haus-, Möbel- und Geräteforscher, der jahrhundertealte, originale Stücke in Dörfern oder Museen studieren kann !

Daher müßten wir für alle jene Zeiten, von denen Aufzeichnungen fehlen, resignieren, wenn wir nicht methodische Hebel hätten, um sie dennoch — wenigstens in den Grundzügen — zu rekonstruieren. Diese Möglichkeiten sind uns bei den Speisen in besonderem Maße geboten, weil sie in so vielfältigen Beziehungen stehen, weil sie nicht nur (wie zum Beispiel Arbeit und Kleidung) primär auf dem Wirtschaftlichen basieren oder (wie Brauch und Erzählgut) wesentlich von der Glaubenswelt geprägt sind, sondern zugleich in wirtschaftliche und Glaubensbindung eingefügt sind. Dadurch wird es möglich, von verschiedenen Ausgangspunkten her den Bereich der Speisen abzuleuchten.

2. Die bei Rekonstruktionen im Bereich der Speisen nötigen Analogieschlüsse kann man einteilen in jene, die auf regelhaften Beziehungen zu Tatsachen anderer Lebensbereiche basieren, und in die anderen, die von internen Erfahrungsregeln der Nahrung ausgehen. Die « internen Erfahrungsregeln » spalten sich wiederum in zwei Gruppen. Doch davon später.

Rückschlüsse von anderen Lebensbereichen aus können etwa auf den bis in prähistorische Zeiten gut bekannten Anbaupflanzen basieren und folgern, daß Hauptanbaupflanzen die wesentliche Grundlage der Alltagsspeisen ausmachten. Man kann auch weiter gehen und zum Beispiel vermuten, daß der seit der Bronzezeit als Ackerunkraut heimische Hafer zunächst Not- und Armenkost war und dann erst allmählich zur gewöhnlichen Werktagkost wurde. Diese Vermutung wird dadurch unterbaut, daß sich bei dem seit dem Spätmittelalter eingebürgerten Buchweizen und bei den Kartoffeln dieser Verlauf beobachten läßt. Die von Maurizio und anderen aufgestellte Erfahrungsregel, daß in den Not- und Armenspeisen jeweils sehr alte, ehemals allgemein übliche Nahrungsfrüchte bewahrt bleiben, wird bei neuen Anbaufrüchten häufig auf den Kopf gestellt. Überhaupt ist die alte Regel, daß wir in Luxuspeisen und in Speisen medizinischer Anwendung jeweils neue, dagegen in Not-, Armen- und Kinderspeisen sowie im Viehfutter stets alte Nahrungsfrüchte vor uns haben⁵, nur mit Vorsicht zu gebrauchen. Sie ist zu pauschal, zu ungenau. Die Gegenbeispiele kann man nicht als Ausnahmen beiseiteschieben.

Rückschlüsse von anderen Lebensbereichen sind auch vom Volksglauben her möglich: Wenn zum Beispiel für eine Zeit, von der wir wenig über die Unterschiede zwischen Alltags- und Festspeisen wissen, eine Nachricht vorliegt, die für eine Speise starke Glaubensbindung bezeugt, dann dürfen wir folgern, daß sie sicherlich nicht zu den gewöhnlichen Alltagsspeisen gehörte, sondern seltene Fest- oder Brauchspeise war.

Schließlich können wir Anhaltspunkte für Lagerungen und Kulturbewegungen der Kost früherer Zeiten erhalten, wenn wir die gleichzeitigen Areale und Vorstöße in sachlich ähnlichen Lebensbereichen kennen, z.B. im Getreide- und Gemüsebau, in der Viehhaltung und im häuslichen Geräteinventar (Koch- und Eßgeräte, Geräte zum Buttern usw.). Diese Einzelheiten haben oft bessere Überlieferungsbedingungen als die Speisen selbst. In den Grenzen, die durch das Maß der Abhängigkeit der verglichenen Elemente abgesteckt sind, wird es möglich, per Analogie auf die räumliche Struktur der Speisen zu schließen.

5. H. Christ, *Zur Geschichte des alten Bauerngartens der Schweiz und angrenzender Gegenden*. 2. Aufl. Basel, 1923; A. Maurizio, *Die Getreidenahrung im Wandel der Zeiten*. Zürich, 1916; Ders., *Die Geschichte unserer Pflanzennahrung von den Urzeiten bis zur Gegenwart*. Berlin, 1927; H. Brockmann-Jerosch, *Surampfele und Surchrut, ein Rest aus der Sammelstufe der Ureinwohner der Schweizer Alpen*. Neujahrsblatt der Naturforschenden Gesellschaft Zürich, 123. Stück. Zürich, 1921; Ders., *Futterlaubebäume, Speiselaubebäume*. In: *Bericht der Schweiz. Botan. Ges.* Bd. 24 (Festband Rübel). Zürich, 1934; A. Waldmeier-Brockmann, *Sammelwirtschaft in den Schweizer Alpen*. Basel, 1941. S. 120 ff.; A. Haberlandt, *Die volkstümliche Kultur Europas*. In: G. Buschan (Herausg.), *Illustrierte Völkerkunde*. Bd. 2. Stuttgart 1926, S. 330-336.

3. Von besonderem Erkenntniswert sind Analogieschlüsse im Bereich der Speisen selbst, und zwar deshalb, weil dabei die sachliche Nähe von zu vergleichenden Einzelheiten gewahrt bleibt. Bekanntlich werden Analogieschlüsse umso sicherer, je enger der sachliche Rahmen ist oder je fester die Abhängigkeit der verglichenen Einzelheiten. Bei derartigen Schlüssen kommt allerdings ein anderer Unsicherheitsfaktor hinein. Da es darum geht, aus gut überschaubaren Wandlungen und Umständen regelhafte Strukturen zu eruieren — die es dann ermöglichen, ältere, dunkle Zeiten oder auch ungenügend bekannte Gebiete zu durchleuchten —, bleibt als Fragezeichen der Einfluß der anderen Zeit- und Ortsumstände. Anders ausgedrückt : Wie lange, wie weit und unter welchen Umständen galten die ermittelten Verhaltensregeln ?

Bei Analogieschlüssen innerhalb eines Sachbereiches kann man m.E. zwei Möglichkeiten unterscheiden : Entweder man sucht allgemeine, überzeitlich gültige Verhaltensweisen, oder man klärt die Zusammenhänge zwischen der Struktur eines beliebigen Querschnitts und den zu diesem Resultat führenden Wandlungen.

4. Für allgemeine Verhaltensweisen (immer im Bereich der Nahrung) möchte ich zwei Beispiele anführen ; zunächst das offensichtlich durchgängige Differenzierungsstreben zwischen Alltags- und Festspeisen. Dieses Bemühen um Besonderheiten bei festlichen Mahlzeiten ist bei fast allen Speisenelementen zu beobachten. Als der Reis in Norddeutschland auf den Alltagsstisch der Bauern und Arbeiter kam, war über den Hochzeitsreis die Entscheidung gefallen. Die gewöhnliche Werktagsspeise konnte nicht länger ein Gericht hoher Feste bleiben. Doch konnte sich der von der Kleidermode bekannte Mechanismus, daß nur das als fein, als exklusiv gilt, was noch nicht zum Allgemeingut wurde, beim Reis nur deshalb so eindeutig auswirken, weil Reiskörner nur geringen Bereitungsspielraum bieten und fast nur als Reisbrei gegessen werden. Ähnlich war es bei der älteren Hirse, die ebenfalls nur eine enge Variationsbreite in der Zubereitung hat. Auch in diesem Falle äußerte sich das Unterscheidungsstreben im bewußten Meiden der Hochzeitshirse in jenen Gebieten, wo Hirse zum Alltäglichen gehörte.

Daher darf man schließen : Je enger die Zubereitungsskala einer Frucht ist, um so eher kommt das Differenzierungsstreben im Fehlen der zugehörigen Speise zum Ausdruck, je breiter aber die Skala, um so eher in einer Trennung der Zubereitungen. So unterscheiden sich die Alltags- und Festgerichte bei der so universell zu verwendenden Kartoffel in Deutschland meist nur in den Zubereitungen, das heißt dort wo man am Werktag häufig gebratene Kartoffeln aß, kam die Frucht beim Fest nie in dieser Form, nur als Salzkartoffel oder Kartoffelsalat auf den Tisch ; und der werktägliche Kartoffelbrei Ostdeutschlands konnte nicht dort, nur in Schwaben als festliche Beilage dienen, usw.

Diese Beobachtungen lassen sich nun bei der Ausdeutung älterer Quellen fruchtbar machen. So haben wir z.B. aus dem späten Mittelalter und der frühen Neuzeit zahlreiche Speisezetteln, die allein das festliche Essen für Gesinde oder Spitalinsassen verzeichnen. Um die Alltagskost jener Zeit abzuschätzen, ist es

wertvoll, die Art des Differenzierungsstrebens zu kennen. Mit dieser Hilfe und bei Kenntnis der meist gut bezeugten Anbauverhältnisse müßte es gelingen, ein relativ genaues Bild von den Werktagsspeisen zu entwerfen.

Als zweites Beispiel für den Erkenntniswert allgemeiner Verhaltensweisen sei die Art der Übernahme Oberschichtlicher Speisen genannt. Bei neuen Speisen, die das Volk von den Oberschichten übernahm, gab es verschiedene Möglichkeiten der Einordnung. Manche Neuerungen kamen zuerst ins hochfestliche Hochzeitsmahl, andere zuerst in die niederen Feste, andere wiederum in Sonntagsmahlzeiten. Offensichtlich gelangten sie nie direkt in den Alltag, wohl sanken sie später dahin ab. Nun ergibt sich bei vergleichenden Untersuchungen, daß die erste Einordnung durchweg von der Verwendung der Speise in der vorbildgebenden Schicht abhing — wenn man auch den Preis und die vorher vorhandenen, konkurrierenden Speisen mit im Auge behalten muß.

Damit besitzen wir eine weitere Handhabe, um die Geschichte eine Speise im volkstümlichen Bereich zu rekonstruieren. Da die spätere Verwendung häufig quellenmäßig zu fassen ist, und andererseits die Nachrichten zur Oberschichtlichen Kost ein relativ gutes Bild vermitteln, kann man über diesen Umweg in vielen Fällen den Beginn und die ersten Stadien der volkstümlichen Entwicklung erschließen. So ist es zum Beispiel nicht mehr möglich, aus der gegenwärtigen Mahlzeitenstellung des in die Gebiete um Hamburg und Bremen im 18. Jahrhundert eindringenden englischen Serviettenkloßes auf den ersten Ansatz rückzuschließen. Mit Hilfe städtischer Archivbelege zur bürgerlichen Kost des frühen 18. Jahrhunderts könnte man diese offene Frage jedoch mit großer Sicherheit beantworten.

5. Die zweite Art von Analogieschlüssen im Bereich der Nahrung sucht nach durchgängigen Zusammenhängen zwischen der Struktur eines beliebigen Querschnitts und den unmittelbar dahin führenden Wandlungen. Es ist im Prinzip der gleiche Ansatz, wie man ihn bei Brockmann-Jerosch, Maurizio und anderen findet. Deren Urteile blieben aber meist zu allgemein, weil man nicht unterschied zwischen den Wandlungen, die mit dem betrachteten Querschnitt in unmittelbarem Zusammenhang stehen — nur auf diese kann man rückschließen — und älteren Abläufen. Man schloß allzu großzügig auch auf älteste Zeiten, in der früher weit verbreiteten, zu einfachen Voraussetzung, wir könnten seit ältesten Zeiten stets mit einsinnigen, gleichgerichteten Entwicklungen rechnen.

Für diese Art der Analogieschlüsse bieten sich drei Ansatzpunkte: Man kann einmal von der sozialen Einordnung des Speisen, dann von der Eingliederung in die Mahlzeitenhierarchie und drittens von der Einfügung in die Speisenfolgen ausgehen.

Die Speisenfolgen der Festmahlzeiten, die man im deutschsprachigen Schrifttum für außerordentlich traditionell hielt — so war man allgemein der Ansicht, die Hochzeitsmahle hätten sich seit der « kartoffellosen Zeit », also seit dem 17. Jahrhundert, gehalten und deshalb seien Kartoffelspeisen im Hoch-

zeitsessen so selten anzutreffen — diese Speisenfolgen bieten die geringsten Möglichkeiten für rückschreitende Interpretation. Sowohl bei der Eingliederung der Kartoffeln wie bei der moderner Fleischspeisen (Schnitzel, Gulasch und Kotelett) ergab sich : In der Regel waren die neuen Gerichte nach siebenzig bis achtzig Jahren in den Speisenfolgen nicht mehr als neue Elemente zu erkennen. Während man die neuen Fleischspeisen in den ersten Jahrzehnten nur randlich anfügte, wurden sie später durchweg so eingegliedert, wie es auch auf den bürgerlichen Tafeln der Zeit gehandhabt wurde, das heißt : die Speisenfolgen der volkstümlichen Festmahlzeiten glich man häufiger an oberschichtliche Moden an als gemeinhin angenommen wird.

Dagegen bietet die bisher nur wenig beachtete Mahlzeitenordnung eine ausgezeichnete Möglichkeit, unterschiedliche Wandlungen auch noch nach langer Zeit zu unterscheiden. So ist es bei mehreren in der Neuzeit eingeführten Speisen möglich, die Mahlzeiten, in die die Speisen zuerst gelangten, noch nach gut einem Jahrhundert zu erkennen, weil das Neue in *der* Mahlzeit am gebräuchlichsten wurde und am festesten eingegliedert war, in die sie zuerst kam. Darüber hinaus kann man anhand von quantitativen Merkmalen noch weiter zurückgreifen. Die Frage, ob wir das relative Alter einer Neuerung daran erkennen können, daß die Speise in jenen Gebieten, wo sie zuerst aufgenommen wurde, inzwischen in mehr Mahlzeiten gelangte als in anderen Gebieten mit späterer Aufnahme, ist zu bejahen unter der Voraussetzung, daß überall eine einsinnige Entwicklung vorlag, das heißt daß die Speise stets vordrang und nicht schon in einigen Regionen wieder zurückgedrängt wurde. Wenn also diese Forderung gleichsinniger Entwicklung erfüllt ist, können wir aus der Mahlzeitenhäufigkeit auf das relative Alter der Einführung schließen. Derartige Rückschlüsse sind — nach den Erfahrungen im deutschsprachigen Gebiet — über rund zwei Jahrhunderte hin möglich. Das zeigte sich sowohl anhand des im 18. Jahrhundert aufgenommenen englischen Serviettenkloßes wie anhand der etwa zu gleicher Zeit üblich werdenden Kaffeemahlzeiten. Daher bietet uns die Eingliederung neuer Speisen in die Mahlzeitenordnung durch Kombination des qualitativen und des quantitativen Gesichtspunktes anscheinend die besten Möglichkeiten rückschreitender Interpretation.

Schließlich bleibt noch zu erwähnen, in welchem Maße man aus der sozialen Einordnung auf die Anfänge der Neuerung schließen kann. Sowohl bei der Einführung der Kartoffel, wie des Kaffees und auch einer so jungen Erfindung wie der Margarine ergab sich : Die anfängliche soziale Einstufung blieb mehrere Generationen erkennbar. Auch dabei kann als Annäherungswert mit einer Spanne von etwa einem Jahrhundert gerechnet werden. Später gibt es vielfach Umkehrungen.

Wenn derartige Zusammenhänge zwischen Wandlungen und der späteren Stellung der Speisen in genügender Breite untersucht sind, wird es möglich, diese Handhaben bei älteren Querschnitten zur historischen Aufgliederung der jeweils davor liegenden Jahrhunderte anzuwenden. So wird auch dieser Weg, der zunächst

der Deutung des Gegenwartsmaterials dient, für die Probleme der Volkskunde früher Zeiten fruchtbar. Soviel zu den drei Gruppen von Analogieschlüssen.

6. Wenn man einige Aufgaben nennen soll, die bei vergleichender Betrachtung im europäischen Rahmen vordringlich zu bearbeiten sind, müßte man zunächst auf jene Elemente der Kost weisen, die bisher wenig beachtet wurden und fast spurlos unterzugehen drohen. Die ungemein große Vielfalt der alten Suppen- und Breibereitungen wäre wohl zuerst zu erwähnen. Die zahlreichen dabei üblichen Techniken und Zubereitungen haben in unseren Sammlungen und Studien nur erst geringen Niederschlag gefunden⁶. Und doch stehen so wichtige Probleme wie die Deutung der Sauersuppen in Europa — slawische Eigentümlichkeit oder allgemein europäische Relikterscheinung? — die Verbreitung der ungekochten Breie und die Stellung der Suppen- und Breikost im Verhältnis zur Brotkost zur Diskussion.

Mit den Sauersuppen berühren wir bereits ein anderes Thema : das der unterschiedlichen Würzsitten⁷. Dieses komplexe und vielschichtige Gebiet spaltet sich nicht nur in das der Brot-, Wurst-, Speisen- und Getränkewürze auf, es muß auch nach den zu einzelnen Gelegenheiten üblichen Würzkombinationen, nach dem alltäglichen und festlichen Würzcharakter durchgliedert werden.

Als drittes Thema der ersten Gruppe möchte ich die Notspeisen nennen⁸. In der Erinnerung der heute Sechzigjährigen sind die Notzeiten des 20. Jahrhunderts tief eingeprägt. Bei einer näheren Untersuchung würde man nicht nur uralte, halbvergessene Speisepflanzen finden, sondern auch erkennen, wie man auf die damals tiefgreifenden Wandlungen reagierte, an welchen Seiten der Kost man festhielt, worauf man glaubte, nicht verzichten zu können.

Doch sollte man den Blick nicht nur gebannt auf jene alten Elemente richten — so wichtig sie sind — man sollte auch jene Teile ins Auge fassen, die wissenschaftlich interessante Querverbindungen erkennen lassen und jene, die in modernen, industrialisierten Gebieten ebenso relevant sind wie in Reliktgebieten. Von dieser letzten Gruppe möchte ich nur auf die Mahlzeitenordnung verweisen, also auf die Schwerpunkte und wenig beachteten Imbisse des Tages- und Wochenverlaufs, der Feste und des jahreszeitlichen Rhythmus. Diese Frage der Gliederung der Mahlzeiten sind beim Landarbeiter Süditaliens in gleicher Weise von Bedeutung wie beim Bergmann des Ruhrgebietes. Mit einer zu erstellenden Topographie und Geschichte des Mahlzeitengefüges erhielten wir m.E. auch einen Zugang zu dem so schwer zu fassenden, aber im Leben der Menschen so wesentlichen Lebensrhythmus.

6. Vgl. E. Kisbán, Nyersanyag és technika. Pépes ételeink típusai. [Stoff und Technik. Typen der ungarischen breiigen Speisen.] Néprajzi Ertesítő (Budapest), 42 (1960), S. 5-27.

7. S. Erixon, An Innovation among the Lapps Viewed in the Light of Northern Scandinavian Practice. *Studia Ethnographica Upsaliensia* (Uppsala), vol. 21 (1964), pp. 71-80; Brotgewürze, Karten NF 44a - 44d. In: M. Zender (Herausg.), *Atlas der deutschen Volkskunde*. Neue Folge, 4. Lieferung, Marburg, 1965.

8. Vgl. Maurizio, *Die Geschichte unserer Pflanzennahrung...* (siehe: Anm. 5).

Abschließend ist noch einmal eigens zu betonen, daß alles Bemühen um Analogieschlüsse und andere indirekte Erkenntnis Notbehelf bleibt für jene Zeiten und Regionen, in denen direkte Zeugnisse fehlen oder zu selten sind. Wo genügend Quellen zur Verfügung stehen, werden wir diese Krücken gern beiseite lassen. Doch sollte man darin keine absoluten Gegensätze sehen; denn Abschnitte mit reicher Überlieferung verpflichten dazu, dort die Maßstäbe und Hilfen zur Erkenntnis der dunklen Zeiten zu gewinnen. Wie weit man dabei vordringen kann, hat die schwedische Innovationsforschung in vorbildlicher Weise erwiesen.

Eines bleibt bei allen Forschungen zur Volksnahrung zu beachten: Wegen der stets von Land zu Land strahlenden Einflüsse auf dieses so unfeste und leicht variable Kulturgut ist es notwendig, die Zusammenarbeit im europäischen Rahmen zu intensivieren. Damit kopieren wir nicht eine Zeitmode, die alles Europäische emporhebt, wir folgen vielmehr den sachlichen Erfordernissen einer ethnologischen Nahrungsforschung.