

Rezension

TOMASIK Timothy J. u. ALBALA Ken: *The Most Excellent Book of Cookery. An edition and translation of the sixteenth-century *Livre fort excellent de Cuisine**. Prospect Books, Totnes 2014

Marlene ERNST

Der Originaltext des *Livre fort excellent de Cuisine* wurde erstmals 1555 in Lyon veröffentlicht und gehört zu einer Reihe von kulinarischen Texten der französischen Renaissance. Die Editoren wählten dieses Werk aus der Fülle an gedruckten Kochbüchern aus der Werkstatt von Pierre Sergent ab den 1540ern aufgrund dreier Charakteristika: Dieses Kochbuch enthält überdurchschnittlich viele Rezepte, wobei nur wenige davon aus früheren mittelalterlichen Kochbüchern stammen. Weiters diente es als Grundlage für zahlreiche weitere Editionen. Damit handelt es sich um ein äußerst repräsentatives Werk der Kochbuchliteratur der französischen Renaissance. In der vorliegenden Ausgabe wird dabei das französische Original einer modernen englischen Übersetzung gegenübergestellt.

Die Edition ist ein Gemeinschaftswerk zweier amerikanischer Forscher: Die Übersetzung des französischen Originaltextes übernahm vor allem der Sprachwissenschaftler Timothy J. Tomasik, Französischprofessor an der Valparaiso University in Indiana. Er beschäftigte sich bereits zuvor mit gastronomischen Texten und veröffentlichte zahlreiche Artikel zur französischen Küche in der Renaissance. In den Kreisen der anglo-amerikanischen *Food Studies* ist es jedoch vor allem Ken Albala (Historiker an der University of the Pacific, Kalifornien), der als Koryphäe auf dem Gebiet der Ernährungsgeschichte gilt. Dementsprechend steuerte er die historischen Hintergrundinformationen zur vorliegenden Edition bei. Neben einer klassischen Einleitung zur edierten Quelle (mit Textgeschichte, Transkriptionsrichtlinien etc.), findet man in *the Most Excellent Book of Cookery* auch praktische Hinweise im Kapitel *How to use this book*. Auf zehn Seiten werden zahlreiche Tipps fürs Nachkochen der historischen Gerichte präsentiert, denn wie die Editoren bemerken „*as a cookbook, this work was not meant to sit on a bookshelf to be admired*“ [S.19]. Verfolgt man Albalas Foodblog ([Ken Albala's Food Rant](#)), so erkennt man schnell, dass der Historiker eine Leidenschaft für das möglichst originalgetreue Nachkochen (historischer) Rezepte hat. Sein diesbezügliches Wissen gibt er auch hier weiter. In dem Einführungskapitel gibt er allgemeine Hinweise zu Feuerstellen und den dazu passendem Kochgeschirr, woher man die benötigten Zutaten heutzutage bekommen kann und wie die Kochanweisungen und Maßangaben zu verstehen sind – als Richtlinie gilt: „*always follow the author's*

directions“ [S. 28], auch wenn uns diese merkwürdig erscheinen. Hinzu kommen dann natürlich noch rezeptspezifische Erläuterungen in den Fußnoten.

Durch die Übersetzung des französischen Originaltextes ins moderne Englisch sowie die Fußnoten sind die Rezepte und vor allem „exotischere“ Zutaten nachvollziehbar – trotz des Fehlens eines Glossars. In der Einleitung wird jedoch auf ein hilfreiches Lexikon verwiesen (Randle Cotgrave, *A Dictionarie of the French and English Tongues*, London 1611), das zur Findung zahlreicher unklarer Wörter herangezogen wurde. Trotz der zahlreichen Anmerkungen wäre ein separates Nachschlagewerk eine willkommene Ergänzung dieser Edition gewesen. Als Trostpflaster findet man jedoch einen äußerst umfangreichen und gut gegliederten Index (sowohl für die französischen wie auch die englischen Begriffe) am Ende des Werkes.