

Dieses PDF enthält Quellen - zeitgenössische literarische Zeugnisse von Europäern und Osmanen - zum Artikel *Die Tischkultur der Osmanen* in der Rubrik KUNST & KULTUR.

### 1) „Wie der Sultan Mahlzeit hält...“

#### **Quelle:**

Salomon Schweigger, Gesandter Habsburgs im 16. Jh., Ein neue Reyßbeschreibung auß Teutschland Nach Constantinopel vnd Jerusalem... Mit hundert schönen neuen Figuren / dergleichen nie wird gewesen seyn / In III. unterschiedlichen Büchern Auff's fleissigst eigener Person verzeichnet und abgerissen durch Salomon Schweigger... Gedruckt und verlegt zu Nürnberg 1608

#### **Quellentext:**

„Wann der Sultan Mahlzeit hält, so setzt er sich auf den Boden, mit den Beinen übereinandergeschränkt, auf einem Polster. Auf dem Boden werden erstlich Geflecht von Binsen gebreit über und über, auf dieselbigen alsdann hübsche türckische Teppich. Vor ihm steht ein rundes Tischlein, einer Spannen hoch, auf demselben ein rund, gefüttert, lederin steif Blatt, ringsherum am selben geht ein Schnur, damit man das Leder zusammenzeicht wie ein Beutel. Auf dies lederin Blatt setzt man die Schüsseln mit den Speisen. Neben dem Tischlein kniet der Zeschnihir Wascha – der oberst über die Truchsess –, der die Speisen zumal auf einen Gang auf, ungefährlich acht oder zehn, als nämlich Schaffleisch – beides gesotten und gebraten –, Tauben, Hühner, vier- oder fünferlei Reis, als weiß, gelb, braun, mit und ohn Zucker, gebacken, gesotten, dünn, dick etc. Fisch und Rindfleisch essen sie nit; die Fisch meiden sie aus Verbot, das Fleisch aber aus Gewohnheit. Doch hab ich gesehen, dass fürnehme Türcken über meines gn. Herrn Tafel beides mit Lust haben gessen. Letzlich weren in Porcellana-Schalen allerlei liebliche Früchte aufgesetzt, als Melonen, Pomeranzen, Öpfel, Biern, Trauben etc., darzu die Türcken, weil sie nicht Wein trinken, sondere Begier haben, damit sie sich erfrischen. Darneben werden auch aufgesetzt liebliche Konfekt, doch nicht nach unserer, sondern nach einer frembden Art. Ihr Getränk ist nicht einerlei, sondern unterschieden, als Zuckerwasser, Scherbet – das ist auch ein süß Getränk –, ein ausgedrückter Saft von Granatäpfeln und dergleichen Früchten. Das trinkt er aus einer gülden oder Porcellana-Schalen..., welches ihm einer aus seinen vertrautesten Liebungen reicht, deren fürnehmlich drei sein, die ihm allenthalben nachfolgen, es sei zu Ross oder zu Fuß.“

#### **Zitiert nach:**

Salomon Schweigger. Zum Hofe des türkischen Sultans. Bearbeitet und herausgegeben von Heidi Stein. Leipzig 1986, S. 149f

**Quelle:**

Giovanni Antonio Menavino, I costumi d' Turchi, 1551

**Quellentext:**

„Naht für den Türken die Stunde des Essens, so bereiten die jungen Männer aus der geheimen Speisekammer zwei Decken in einem Korb vor, und Brot für den Sultan, sie füllen Silbergefäße mit vielerlei türkischen Getränken, also Sirup, in Wasser aufgelöster Zucker, und andere mit Mastix gereinigte Wasser, und auf ähnliche Weise, ohne eine andere Anrichte zu schmücken, bereiten sie viele Teller aus Porzellan, darauf andere Gerichte mit Pfefferminz, Veilchen und anderen Gewürzen, und Früchte kandiert mit Zucker auf deren eigene Weise, und sie bringen all diese Dinge in das Zimmer, in dem der König zu speisen wünscht. Der Sultan setzt sich auf den Boden auf die Teppiche, wobei er ein Bein unter das andere schiebt, und der Diener auf den Knien vor ihm bedient ihn. Will der Herr trinken, so reicht ihm einer der drei jungen Favoriten einen Kelch, der aus der Rinde des indischen Nussbaums gemacht und mit Goldreifen zusammengehalten ist. Der Sultan speist immer allein und niemand anderes betritt das Zimmer. ... Ist es Sommer, so speist er gewöhnlich dreimal, also am Morgen, am Mittag und am Abend; und im Winter isst er zweimal. Und nach der Mahlzeit schaut er sich für ein wenig Vergnügen die Hofnarren an, die ihn ergötzen, und dann geht er schlafen.“

**Zitiert nach:**

Carla Coco. Harem. Sinnbild orientalischer Erotik. Stuttgart, Zürich 1997, S. 105

## 2) In einer türkischen „Trattoria“

**Quelle:**

Edmondo de Amicis (1846-1908), italienischer Gelehrter und Schriftsteller, Constantimopoli 1877

**Quellentext:**

„Da ich die türkische Küche ein wenig untersuchen wollte, ließ ich mich einfach in eine Trattoria führen, wo jegliches orientalische Gericht angeboten wird, von den köstlichsten Leckerbissen des Serail bis zum Kamelfleisch auf arabische Art und zum Pferdefleisch mit turkmenischer Würze. Man brachte mir etwa zwanzig Gerichte, von denen mir wenig mehr als eine dunkle Erinnerung geblieben ist. Es gab zahlreiche Gerichte mit Hammelfleisch und Lamm, das in kleine Stückchen zerteilt und so lange gekocht war, dass es fast keinen Geschmack mehr besaß; Fische, die im Öl schwammen, Reiskügelchen, die mit Weinblättern umhüllt waren, in Zucker eingekochter Kürbis, gemischte Salate, Kompott, Eingemachtes, Tunken, mit so vielen Gewürzen angemacht, dass man ein jedes von ihnen an die Artikel des Strafgesetzbuchs für rückfällige Bösewichte hätte anhängen können. Zuletzt ein großer Teller mit Süßigkeiten, ein Meisterwerk eines arabischen Zuckerbäckers, darunter ein winziger Dampfer, ein schimärischer kleiner Löwe sowie ein Häuschen aus Zucker mit vergitterten

Fenstern. Insgesamt schien mir, ich hätte in meinen Körper hinein eine tragbare Apotheke entleert.“

**Zitiert nach:**

Carla Coco. Harem. Sinnbild orientalischer Erotik. Stuttgart, Zürich 1997, S. 110

### 3) Ein Rezept für osmanischen Pilav-Reis aus dem 17. Jh.

**Quelle:**

Jean-Baptiste Tavernier (1605-1698), französischer Reiseschriftsteller, Relatione del Serraglio, 1682

**Quellentext:**

„Man nehme je nach der Anzahl der Personen, so viele Fleischstücke vom Hammel, oder so viele Hühner, oder ebenso viele Tauben. Man koche sie so lange, bis sie halb gar sind, hierauf entleere man alles, also das Fleisch mit der Brühe, in eine Schüssel. Man setze den Topf wieder auf das Feuer mit genügend Butter, die man gut erhitzt, während man das halb gare Fleisch in Stücke schneidet. Dann erhitze man das Fleisch in der Butter, bis es die Farbe eines Bratens annimmt. Man nehme den vorbereiteten und gut gewaschenen Reis, den man in den Topf auf das Fleisch gibt, so viel, als man meint, dass benötigt würde, und darauf mit einem Löffel die Brühe, die in der Schüssel sich befindet, so viel, bis sie einen Finger breit über dem Reis steht. Man bedecke den Topf, entfache darunter ein helles Feuer, und wenn der Reis eine Weile gekocht hat, dann hole man ein paar Körner heraus, um zu sehen, ob er weich und gar ist, und genieße nach und nach noch einige Löffel von der Brühe und darüber, damit wirklich alles gar wird.

Der Reis ist von anderer Qualität als der unsrige, und ebenso der Pfeffer, den man in einem Stück hineingibt. Danach bedecke man den Topf mit einem fünf- oder sechsfach gefalteten Tuch und gebe einen Deckel drauf. Dann brate man nach und nach noch mehr Butter, die hineingegossen werden soll, nachdem man in den Reis mit dem Griff des Löffels Löcher gemacht hat, danach decke man ihn sofort wieder zu, damit er quellen kann und durchtränkt wird, bis man ihn aufischt. Man serviere da s Mahl auf großen Tellern , das Fleisch sehr ordentlich darauf gereiht. Diese Gericht gibt es in weißer Farbe, gelb gefärbt mit Safran, fleischrot, wenn es mit der Farbe des Granatapfelsafts versehen wurde.

**Zitiert nach:**

Carla Coco. Harem. Sinnbild orientalischer Erotik. Stuttgart, Zürich 1997, S. 109

### 4) Die Vorliebe der Osmanen für Joghurt

**Quelle:**

Hans Dernschwam, deutscher Humanist (16. Jh.), Tagebuch einer Reise nach Konstantinopel und Kleinasien, 1553/55

**Quellentext:**

„Die jungen kyrbis auch podliczschan holert man aus, dorein fultt man klain gehagt schaffen flaisch auch knoblach, gewurcz vnd gesalzen, sieden sy, schlechtz im wasser ab. Vber solche vnd dergleichen gerichte schutten sy schlecht jugurt, das ist sawer gesalzene milich, wie compos. Also hoelern sy auch die gelben ruben aus vnd fullen sy, wie obstatt.

...

Die podliczan saet man wie das kappas krawt; die vberseczt man wie andere pflanczen weiter von einander. Wirdt ein lengliche frucht wie die vhurken. Ist man auch also wie die vhurken aus essigk. Auch fult man sy, wie obstat. Man benimpt im die pletter, man macht sy auch ein, wie von ruben.“

**Zitiert nach:**

Hans Dernschwam's Tagebuch einer Reise nach Konstantinopel und Kleinasien (1553/55). Nach der Urschrift im Fugger-Archiv herausgegeben und erläutert von Franz Babinger. Leipzig 1923, S. 123 und 125

## 5) Die „tagliche speisse“ der Osmanen

**Quelle:**

Hans Dernschwam, deutscher Humanist (16. Jh.), Tagebuch einer Reise nach Konstantinopel und Kleinasien, 1553/55

**Quellentext:**

„Trefflich vjll obst essen sy, ist auch ire beste speise, auch ehe es recht zeittig wirdt. Vmb Constantinapol weit vnd prait fressen sy die weinper im herbst auff. Machen sy auch ein, sieden iren suessen trunk daraus, auch aus allen andern fruchten. Item, knoblach, zwiffel, rettich, ruben, kes ist ir tagliche speisse durch die gemain aus, vnd was nicht vill gelt kost, bonen, linsen, faseole.“

**Zitiert nach:**

Hans Dernschwam's Tagebuch einer Reise nach Konstantinopel und Kleinasien (1553/55). Nach der Urschrift im Fugger-Archiv herausgegeben und erläutert von Franz Babinger. Leipzig 1923, S. 124

## 6) Halwa – als „gar kostlich confect“ bereits im 16. Jh. beliebt

**Quelle:**

Hans Dernschwam, deutscher Humanist (16. Jh.), Tagebuch einer Reise nach Konstantinopel und Kleinasien, 1553/55

**Quellentext:**

„Vnder andern ist ein solch weys confect, so man halwa nent, von mandeln, honig vnd ay weys. Das sieden sy in einer grossen pfannen vber einer glueth, ist zaech wie ein leym, rurt man mit einem scheid, wirt also hert darnach, das mans mus mit eim starken messer stukweis von einander stechen. Das sol gar ein kostlich confect vnd marcipan sein. Wan mans angreiff, khan man sich nicht genug wischen. Ist wol hart vnd zergeht doch bald im munde, schmeget, als wan ainer ein swesse kreiden es.“

**Zitiert nach:**

Hans Dernschwam's Tagebuch einer Reise nach Konstantinopel und Kleinasien (1553/55). Nach der Urschrift im Fugger-Archiv herausgegeben und erläutert von Franz Babinger. Leipzig 1923, S. 125

## 7) Ein Weingedicht Sultan Süleymans des Prächtigen

**Quelle:**

Süleyman der Prächtige (1520-1566), Ghazel

**Quellentext:**

„O Herz, lass Rauschmittel fahren; wenn du trinken möchtest, so trink tulpenroten Wein. [Anm. d. Red. Möglicherweise ist Wein eine Metapher für die Freuden des Paradieses und der Vereinigung der Seele mit Gott, denn Süleyman war kein großer Weintrinker.]

Das königliche Basilikum ist im Garen erblüht und hat überall seine leopardengefleckte Matte verbreitet.

Komm und trink Muskatwein im Garten, glaub nicht, Trunkenheit sei schädlich oder wider das Gesetz.

Denn ein fränkischer Mundschenk hat den Wein eingeschenkt.

Muhibbi [Anm. d. Red. Muhibbi ist das Dichterpseudonym Sultan Süleymans], lass die Gelegenheit nicht verstreichen: lass nicht die Hand vom tulpenroten Wein.“

**Zitiert nach:**

Georg Jacob. Sultan Soliman des Grossen Divan in einer Auswahl. Berlin 1903, S. 69-70, Nr. 37

## 8) Zu Gast an der Tafel der Sultana

**Quelle:**

Lady Mary Montagu (1689-1762), Frau des englischen Gesandten in Konstantinopel zu Beginn des 18. Jh., Briefe

**Quellentext:**

„Die Sultana [Anm. d. Red. die ehemalige Kadın Hafitén zu Beginn des 18. Jh.] gab mir ein Mittagmahl von fünfzig Schüsseln, nach ihrer Sitte wurde nur eine auf einmal aufgetragen, was außerordentlich langwierig war. Doch entsprach die Pracht der Tafel sehr wohl jener der Kleidung. Die Messer waren aus Gold und die hefte mit Diamanten besetzt. Allein eine Üppigkeit, die meinen Augen weh tat, war das Tafeltuch und die Servietten, alle aus seidener Gaze, in Gold und bunter Seide mit Blumen überaus natürlich und schön bestickt. Mit Bedauern gebrauchte ich diese kostbaren Tücher, die so fein gewebt waren, wie die schönsten Halstücher, die je aus diesem Lande kamen. Sie können versichert sein, dass sie ganz verdorben waren, noch ehe das Mahl endete.

Der Sorbet, ein Getränk, das beim Essen gereicht wird, wurde in Porzellanschalen serviert, aber Deckel und Unterteller waren aus massivem Gold. Nach Tisch wurden Wasser in goldenen Becken und Handtücher von demselben Stoff wie die Servietten gebracht, woran ich meine Hände sehr ungerne abtrocknete. Kaffee wurde in japanischem Porzellan mit goldenen Unterschalen aufgetragen.“

**Zitiert nach:**

Lady Mary Montagu. Briefe aus dem Orient. Bearbeitet von Irma Bühler nach der Ausgabe von 1784 in der Übersetzung von Prof. Eckert. Frankfurt a.M. 1991, S. 176