Impressum

Denkmalpflege in Lüneburg 2004

herausgegeben von Edgar Ring
im Auftrag des Vereins
Lüneburger Stadtarchäologie e.V.

Lüneburg 2004
ISBN 3-932520-09-2
© Lüneburger Stadtarchäologie e.V.
Layout: Angela Schoop
Lithos und Belichtung: Ebeling & Blumenbach GmbH
Druck: Druckerei Wulf

Obst und Früchte im spätmittelalterlichen und frühneuzeitlichen Lüneburg

Julian Wiethold

Die Pflaumen isset man entweder frisch / oder getrucknet / oder in Zucker condirt / und dies entweder feucht oder trucken… So beginnt der Mediziner Johann Elsholtz in seinem 1682 gedrucktem Kochbuch und Gesundheitslexikon Diaeteticon. Das ist newes Tisch=Buch oder Unterricht von der Erhaltung guter Gesundheit durch eine ordentliche Diät / und insonderheit durch rechtmäßigen Gebrauch der Speisen / und des Geträncks seine Ausführungen über die Pflaumen und Zwetschgen.

Kultivierte Obstsorten und gesammelte Wildfrüchte bildeten im Spätmittelalter und in der frühen Neuzeit einen wichtigen Teil der menschlichen Ernährung. Ihre hartschaligen Fruchtsteine und -kerne haben sich besonders in den Lüneburger Kloakenanlagen ausgezeichnet erhalten (Abb.1). Die Untersuchung botanischer Makroreste aus diesen Entsorgungsanlagen gibt detaillierten Aufschluss über die damals in den Lüneburger Gärten kultivierten Obstgehölze und Obststräucher sowie über das gesammelte Wildobst. Die in den oft verhältnismäßig kleinen innerstädtischen Gärten gezogenen Obstbäume dienten nicht als Zierde, sondern ihre Früchte waren für die tägliche Nahrungsmittelversorgung und als Zutat zu vielerlei Speisen unentbehrlich. Im Gegensatz zu heute wurden Obst und Früchte selten frisch verzehrt, sondern meist zu Mus, Fruchtmark oder Kompott verarbeitet oder zu Fruchtsaft ausgepresst. Die Herstellung verschiedener Fruchtweine und später auch das Destillieren von Obstbränden war ebenfalls eine in der Frühen Neuzeit weit verbreitete Nutzung zuckerhaltiger Früchte.

Da Rohrzucker in der frühen Neuzeit zunächst noch weitgehend unbekannt und außerdem für die meisten Bürger unerschwinglich war, sorgten getrocknete, zuckerhaltige oder mit Honig kandierte Früchte für die notwendige Süße von Mehl- und Breispeisen. Beliebt war auch das Färben von Lebensmitteln mit stark färbenden

Abb. 1: Photo einer der untersuchten Kloaken (Große Bäckerstraße 27, Baumstr. 17 oder Auf der Altstadt 29) Foto: Uwe Meyer

Fruchtsäften. So wurden beispielsweise Sauerkirsche und Maulbeere zur Braun- und Violettfärbung von Speisen genutzt. Franz de Rontzier beschreibt in seinem 1598 in Wolfenbüttel erschienenen Kunstbuch von mancherley Essen, Gesotten, Posteten, von Hirschen, Vogelen, Wildprat und andern Schawessen die Herstellung eines sogenannten Brauntuches zur Färbung von Lebensmitteln: Schwarze Kirschen, Heidelbeeren, Brombeeren, Moosbeeren oder Fliederbeeren werden in einem Mörser zerstoßen und durch ein feines Tuch getrieben. In den so gewonnenen Saft werden reine Tücher mehrmals eingetaucht und an der Sonne getrocknet. Sie dienen anschließend zur Färbung von Speisen. Bei Festessen suchte man den Gaumenkitzel nicht nur durch die Verwendung von kräftigen, zum Teil exotischen Gewürzen zu erzeugen, sondern auch durch eine ungewöhnliche Farbgebung gewöhnlicher Speisen. So wird beispielsweise von der Herstellung von schwarz gefärbtem Weintrauben-, Birnen- oder Apfelmus berichtet.

Welche Obstgehölze und Früchte wurden im Spätmittelalter und in der Frühen Neuzeit in den Gärten Lüneburgs gezogen? Die botanische Untersuchung von Bodenproben aus verschiedenen Kloakenanlagen von Lüneburger Bürgerhäusern, u.a. von den Grundstücken Salzbrückerstr. 18, Große Bäckerstr. 27, Baumstr. 17 und Auf der Altstadt 29, zeigen uns, dass zahlreiche Obstarten kultiviert wurden. Besonders wichtig waren Apfel- und Birnbäume sowie die Steinobstgewächse Pflaume, Zwetschge, Süß- und Sauerkirsche. Von ihnen wurden zahlreiche Sorten gezogen, die sich in Form und Farbe der Früchte, im Geschmack und in ihrer Lagerfähigkeit unterschieden. Zu den kultivierten Obstgehölzen gehörten aber auch seltener nachgewiesene Arten wie Quitte oder Mispel. Die Veredlung der Obstgehölze durch Pfropfen war ebenfalls schon üblich, so dass Zucht und Vermehrung der Obstbäume einen wichtigen Teil des frühneuzeitlichen Gartenbaus bildeten.

Die Bodenproben aus den Kloaken Große Bäckerstraße 27 und Baumstraße 17 lieferten besonders zahlreiche Samen und Früchte sowie Steinkerne von Kulturobstarten. Das Grundstück Große Bäckerstraße 27 kann dem Lüneburger Patriziat zugewiesen werden; auf dem Grundstück Baumstr. 17 befand sich die Herberge der Lüneburger Schiffergilde. Die dort in den Kloaken nachgewiesenen Pflanzenreste spiegeln daher die Ernährungsgewohnheiten sozial hochgestellter Bevölkerungskreise wider. In beiden Kloakenanlagen waren Feigenkerne besonders häufig vertreten. Getrocknete Feigen waren ausgezeichnet haltbar, gut zu verhandeln und daher als Süßungsmittel wesentlich billiger als Rohrzucker. Sie waren ein wichtiges Handelsgut, das vorwiegend aus Italien und dem weiteren Mittelmeergebiet eingeführt wurde. In Lüneburg ist

ihr Import durch die Warenlisten der Kaufhaus-, Sandträger- und Zollrollen belegt, in denen sie zwischen 1278 und 1566 regelmäßig verzeichnet sind. In diesen Listen wurden die das Lüneburger Kaufhaus passierenden Güter sowie Güter, auf die Zoll erhoben wurde, aufgeführt. Aufgrund ihres hohen natürlichen Zuckergehaltes waren sie zum Süßen von Milch- und Breispeisen unverzichtbar. Die hohe Fundzahl von zum Teil mehreren tausend Feigennüsschen in wenigen Litern Kloakensediment kann aber auch damit erklärt werden, dass eine einzelne Feige bereits weit über 100 Kerne enthält. Ein weiteres wichtiges Importprodukt und zuckerhaltiges Süßungsmittel waren Rosinen, also getrocknete Weinbeeren, die damals im Gegensatz zu vielen heutigen Sorten noch Kerne enthielten. In den Jahren 1471, 1495, 1500 und 1564 werden in den Lüneburger Warenlisten Rosinen genannt. Die Warenliste der Zollrolle von 1495 nennt sogar Esskastanien, die nach Lüneburg eingeführt wurden. Archäobotanisch konnte die Esskastanie jedoch bisher noch nicht nachgewiesen werden.

Im Gegensatz zum Import von Trockenfrüchten, in erster Linie Feigen und Rosinen, wurden Apfelbäume, Birnbäume, Pflaumenbäume, Süß- und Sauerkirsche, Quitten und Maulbeeren damals in den Gärten gezogen. Die Früchte standen in ausreichender Menge aus lokalem Anbau zur Verfügung. Die in Größe und Form sehr unterschiedlichen Pflaumensteine aus

Abb. 2: Naturgetreue Darstellung verschiedener frühneuzeitlicher Birnensorten (Pyrus communis) und vermutlich der Quitte (Cydonia oblonga). a Birnbaum. b Bratbirn. c Wasserbirn. d Teitten(?)-Birn (= Quitte ?). e Bergamotten-Birn. f Pfund-Birn. g ohne deutsche Bezeichnung. h Grawling. i Poire de bon Chrestien. k Pfalzgraffen-Birn. Abbildung aus dem 1737-1745 erschienenen botanischen Atlaswerk Phythanthoza Iconographia des Johannes Weinmann, Apotheker zu Regensburg.

Abb. 3: Naturgetreue Darstellung verschiedener frühneuzeitlicher Apfelsorten (Malus domestica). a Apfelbaum. b Süssling. c Zapfapfel. d Borsdorffer-Apfel. e Rubiner-Apfel. Abbildung aus dem 1737-1745 erschienenen achtbändigen botanischen Atlaswerk Phythanthoza Iconographia des Johannes Weinmann, Apotheker zu Regensburg.

den Kloaken verweisen darauf, dass viele verschiedene Pflaumensorten gezogen wurden. Dagegen erlauben es die zahlreichen Apfel- und Birnenkerne jedoch nicht, die verschiedenen Sorten zu unterscheiden. Darstellungen in frühen Kräuterbüchern und botanischen Werken zeigen jedoch viele, heute zum Teil wieder in Vergessenheit geratene Birnen-, Apfel- und Pflaumensorten. Besonders schöne, naturgetreue Darstellungen finden sich beispielsweise in dem achtbändigen Atlaswerk Phytanthoza Iconographia, das der Regensburger Apotheker Johannes Weinmann von 1737 bis 1745 veröffentlichte (Abb. 2 u. 3). Von dieser Rarität früher botanischer Illustration befindet sich auch ein Exemplar in der Lüneburger Ratsbibliothek.

Einen ausgezeichneten Eindruck eines renaissancezeitlichen Nutz- und Ziergartens und seines Nutz- und Zierpflanzenbestandes vermittelt uns die in Versform gefasste Beschreibung des schlossähnlichen Gutshofes, den der Lüneburger Stadtsyndikus Johannes Dutzenrath um 1565 in Bienenbüttel besaß. Die in Versform gefasste Gartenbeschreibung geht auf Magister Thomas Mauer, genannt Mawerus, zurück, der 1565 zum Leiter der Lüneburger Michaelisschule berufen wurde. 1579 veröffentlichte er in seiner literarischen Sammlung Poematum 1 auch die Lobpreisung des Dutzenrathschen Besitzes in Bienenbüttel. Dutzenrath pflanzte in der ausgedehnten Gartenanlage seines Gutshofes allein

600 Obstbäume. Die besondere Bedeutung der Obstgehölze wird außerdem dadurch deutlich, dass sie bei der Gartenbeschreibung zuerst, noch vor den Gewürzen, Zierpflanzen und weiteren Kräutern, genannt werden. Neben Namen von Obstsorten, die er wohl aus der Naturkunde des Plinius entlehnte und auf in Bienenbüttel gepflanzte Sorten übertrug, finden sich auch Bezeichnungen, die in römischer Zeit noch nicht bekannt waren. Bei ihnen handelt es sich wohl eindeutig um spätmittelalterliche und frühneuzeitliche Obstsorten. Hier soll beispielhaft der Abschnitt der Gartenbeschreibung wiedergegeben werden, der Birnen und Äpfel behandelt.

Ausgerichtet in schmucker Ordnung Bäume,
Stamm auf Stamm die Stelle haltend, je wie
Die gemessene Zahl der Füße Raum gibt.
Birnen zartest belaubt, versprechen grünend
Später Früchte, die ganz verschieden schmecken.
Crustuminsche sind von roter farbe,
Honiggleichen Geschmacks sind die zum
Mosten,
Reichen saft spendet die Falernerbirne,
Spitz nach oben und unten bauchig ist die
Winterbirne, und frühe Früchte tragen
Herrenbirne und Tütt- und Mispelbirne
Und der Baum welcher trägt die schwere
Faustbirn.
Hier auch wiederum grünen Apfelbäume,
Welche Äpfel verschiedener Farbe bringen....
Da sind Mostäpfel, honigähnlich schmeckend,
Orthomastiker, die man nennt nach weißen
Tütten, und Epiroten, Mordianer,
Hier die schrumpligen Panuceen, die mit
Gelben Knoten versehenen Appiusäpfel.
Hier auch Weinäpfel, Claudianer, kurzum
Alle Sorten von Äpfeln, die man wünscht nur.

Auch von den Pflaumen kultivierte man zahlreiche Sorten und Varietäten. Als am schmackhaftesten galten die großen und die kleiner Damaszener Pflaumen; dagegen waren die kleinen, blaufrüchtigen Kriechen weniger beliebt. Elsholtz bemerkt in seinem Diaeteticon: „Sie sind von farben schwärtzlich / von Schmack gering / und also nicht sehr geachtet. Es ist derer eine große und eine kleine Sorte vorhanden."
Ferner werden Malocken und Rosspflaumen genannt, bei denen es sich wohl um verschiedene großfrüchtige Rund- und Ovalpflaumensorten handelt, sowie große gelbe, gelb-rote und weiße Spillinge (Abb. 4). Neben den Pflaumen gehörten Süß- und Sauerkirsche zu den kultivierten Obstgehölzen. Kersemoes, also Kirschmus, war eine wichtige Zutat zu vornehmen Speisen. Ein Rezept dafür wird uns durch ein mittelniederdeutsches Kochbuch überliefert, das sich – wohl in Form einer später gefertigten Abschrift – in der Handschrift Helmstedt 1213 der Herzog-August-Bibliothek zu Wolfenbüttel befindet. Hans Wiswe, der das Kochbuch 1956 bekannt machte, vermutet seine Entstehung in einem der Klöster des ostwestfälischen Raumes.

Abb. 4: Naturgetreue Darstellung verschiedener frühneuzeitlicher Zwetschgen- (Prunus domestica) und Pflaumensorten (Prunus insititia). a Zwetschen. b Nicht näher benannte gelbe Ovalpflaume. c Blauen Ross-Bäuche. d Große gelbe Spillinge. e Kleine gelbe Knieferlinge. Abbildung aus dem 1737-1745 erschienenen botanischen Atlaswerk Phythanthoza Iconographia des Johannes Weinmann, Apotheker zu Regensburg.

Eyn gud kersebeerenmoes make alsus. Thobrek de kersebeeren roe yn eyneme tovere. Schyre dat dunne aff. So sette dat dunne tho den wure unde lat seden. Sla de anderen dicken kersebeeren dorch eynen dorchslach. Schudde denne de kersebeeren yn dat heyte dunne unde sla dat ok durch eynen dorchslach.
Wen denne de kernen reyne synt, so do se eynwech unde sette dat moes to den wure. Unde lat dat wol seden. Do dartho honnych unde peper. Broet, van semmelen ghebacken, dat stoet yn eyneme mosere unde sichte dorch eyn krudeseff. Edder do dartho honnychkoken, ghestot unde clyeneghesevet. Lat dat seyden unde crude dat aff myt inghever, neghelken, peper. Darna thoklop-pe de kernen altomale unde make se dorre. Stot sy yn eyneme moser cleyne.Do se yn dat moes. Unde dat halt, wo lange du wilt.

Deutlich wird das damals andere Geschmacksempfinden, bei dem süße Speisen wie beispielsweise Fruchtmus mit scharfen oder kräftigen exotischen Gewürzen wie Pfeffer, Nelken und Ingwer verfeinert wurden. Auffällig ist ferner, dass zahlreiche Früchte bei der Weiterverarbeitung durch einen Durchschlag gestrichen, also passiert wurden, um ein homogenes Fruchtmark zu erzielen. Fruchtmark ließ sich wiederum als färbende Zutat anderen Mehl- und Milchspeisen nach Belieben zusetzen.
Der Schwarze Maulbeerbaum ist als Obstbaum in unseren Breiten heute nahezu unbekannt. Im

Mittelalter und in der frühen Neuzeit wurde er als wertvolles und beliebtes Obstgehölz in den Gärten der Städte häufig gepflanzt. Seine erst bei Reife süßen, dunkelrot-violetten Fruchtstände dienten im Mittelalter und in der frühen Neuzeit besonders zur Herstellung von Fruchtmark sowie zum Färben von Speisen und Wein, den man dann als vinum moratum bezeichnete. Da die reifen Fruchtstände druckempfindlich sind und schnell faulen, mussten sie zügig verarbeitet oder getrocknet werden. Maulbeeren dienten auch zur Bereitung des Maulbeersirups, der Kranken als erfrischendes, kühlendes und fäulniswidriges Mittel gegeben wurde und der auch als Zusatz zu anderen Arzneien bei „hitzigen Fiebern", besonders aber bei den „Mundschwämmchen der Kinder" zur Anwendung kam.

Bemerkenswert häufig werden Samen und Blütenböden von Johannis- und Stachelbeeren in den frühneuzeitlichen Kloakenanlagen reicher Haushalte gefunden. Dagegen fehlen sie noch in den Proben aus spätmittelalterlichen Anlagen. Wir dürfen vermuten, dass diese im 16. Jahrhundert in Lüneburg neu etablierten Beerensträucher zunächst in die Gartenanlagen der Patrizier und anderer reicherer Bevölkerungsschichten Einzug hielten. Am häufigsten wurden Samen oder auch ganze Früchte der Roten Johannisbeere gefunden, die man auch als St. Johanns-Trauben bezeichnete. Laut Johann Elsholtz (1682) entstand der deutsche Name, weil „.... sie umb das Fest Johannis des Täufers reiff werden." Rasch wurden verschiedene Sorten gezüchtet, darunter auch welche mit weißlichen Beeren, die als besonders süß und schmackhaft galten. Elsholtz unterscheidet in seinem Diaetetiicon ‚Gemeine rohte Johannisbeer, Grosse rohte Johannisbeer, Weiße Johannisbeer und süsse Johannisbeer'. Letztere würden auch kleine Rosinen genannt, „dafür sie der gemeine Mann fälschlich hält / weil sie am Geschmack so ganz Süsse sind; aber eben wegen sotaner allzu großen Süßigkeit werden sie nicht geachtet / noch zu Tische gebracht...". Sie wurden in erster Linie zu Saft, Fruchtmark und Kompott verarbeitet. Bei den untersuchten Kloakenanlagen fehlen Johannisbeeren lediglich in der spätmittelalterlichen Anlage des St. Michaelisklosters sowie in der Kloake vom Grundstück Salzbrückerstr. 18, die nicht zu einem Gebäude im Besitz eines Lüneburger Patriziers gehörte. Schwarze Johannisbeere und Stachelbeere wurden dagegen wesentlich seltener in den Kloaken nachgewiesen.

Der Ursprung der Kultur-Johannisbeeren wird in Flandern vermutet. Die ältesten Darstellungen sollen sich auf zwei Kunstwerken der Miniaturenschule aus Gent befinden. Weitere frühe Abbildungen befinden sich in der 1492 in Lübeck erschienenen und von Steffan Arndes in Mainz gedruckten niederdeutschen Fassung des bekannten Kräuterbuches Gart der Gesundheit sowie im New Kreüterbuch des Leonhart Fuchs,

das 1543 in Basel gedruckt wurde. Die Vielfalt verschiedener Sorten zeigt dann die naturgetreue Darstellung durch den Nürnberger Apotheker Basilius Besler in der Beschreibung des Fürstbischöflichen Gartens in Eichstätt von 1613 (Abb. 5). Zuletzt muss noch der Walnussbaum erwähnt werden, den man zu den wertvollsten Obstgehölzen rechnete. Er durfte in keinem größeren Garten fehlen. Seine fetthaltigen Nüsse wurden getrocknet und frisch verzehrt, jedoch ließ sich auch Nussöl aus ihnen pressen.

Die in den Gärten gezogenen Kulturobstarten wurden durch ein breites Spektrum von Wildfrüchten ergänzt, das man in der Feldmark und in den Wäldern sammelte, darunter Heidelbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Hagebutten, sowie Haselnüsse, Schlehen und Schwarzer Holunder aus Feldgehölzen und von Lichtungen. Einzelne dieser Arten wurden bereits zusätzlich in den Gärten kultiviert. So gab es kleinfrüchtige Erdbeeren, die wie Walderdbeeren aussahen. Auch die Hagebutte und die Himbeere waren im 17. Jahrhundert schon zur Gartenpflanze geworden. Johann Elsholtz bemerkt dazu 1682: „Selbige ob sie schon hier zu Lande wild wachsen / so kan man sie doch auch in die Gärten bringen / und in Hecken pflanzten / oder einen ganzen Platz damit belegen / und nachmals wie die Reben stäbeln: so tragen sie viel grössere Früchte / und der gepflanzte Ort siehet einem kleinen Weinberge ähnlich.... Der rohe Verzehr der Früchte war zwar bekannt; jedoch offenbar wenig beliebt: „Auf die Taffel kommen zuweilen die rohen Früchte: aber die in Zucker eingelegte / wie auch die Himbeer-Pasten oder Teige sind viel angenehmer...".

Betrachtet man die zahlreichen Obstfunde aus Lüneburger Kloakenanlagen, so war im 16. und 17. Jahrhundert der Tisch reich gedeckt: Äpfel, Birnen und Pflaumen sowie Sauerkirschen waren am häufigsten. Neben zahlreichen Obstgehölzen wurden seit dem 16. Jahrhundert auch schon verschiedene Beerensträucher in den Gärten kultiviert. Der rohe Verzehr der Früchte wurde im Gegensatz zu ihrer Weiterverarbeitung zu Fruchtmark, Kompott, Saft oder Wein zunächst als unkultiviert betrachtet. Er kam im Gegensatz zu heute wohl nur vereinzelt vor. Viele frühe Kochbücher überliefern dagegen Rezepte für das „Kandieren" von Früchten mit Honig oder Zucker. Die in den Bodenproben aus den Kloaken aufgefundenen zahlreichen Steinkerne lassen sich als Küchenabfälle der Herstellung von Saft, Kompott oder Fruchtmark interpretieren. So wurden beispielsweise in der Kloake Salzbrückerstr. 18 in drei Litern Probenvolumen mehr als tausend Sauerkirschkerne gefunden.
Ein wesentlicher Unterschied zu unseren heutigen Ernährungsgewohnheiten stellt auch die Verwendung zahlreicher Früchte, ihrer Samen sowie ihres Saftes für Heilzwecke dar. So galt

beispielsweise Himbeerwasser, das die Apotheken vorrätig hielten, als ein besonderes Labsal für die Kranken. Feigen besitzen zum Beispiel verdauungsfördernde und mild abführende Wirkungen. Die Lüneburger Apotheke des Mathias van der Most hatte 1475 bei ihrem Verkauf an den Rat der Stadt auch ein Abführmittel aus Pflaumen- und Tamarindenmus vermischt mit pulverisierten Drogen in ihrem Bestand. Ferner werden in der Inventarliste der Apotheke conserva cydoniae und conserva pruni Damasceni aufgeführt. Dabei handelt es sich um eine Mischung zerstoßener frischer Pflanzenteile von Quitte bzw. Damaszener Pflaume mit Zucker. Diese Beispiele können die vielfältigen Anwendungen von Obstsäften, Sirup und anderen Pflanzenteilen nicht umfassend widerspiegeln. Sie zeigen aber die große Bedeutung von Obst und Früchten in der Ernährung wie auch als Zutat bei der Bereitung zuckerhaltiger Heilmittel und Arzneipräparationen, den sogenannten confectiones oder Latwergen.
Der Obstgarten, der in der dicht bebauten Stadt meist auf kleinsten Parzellen im rückwärtigen Grundstücksbereich angelegt war, hatte im spätmittelalterlichen und frühneuzeitlichen Lüneburg verschiedene wichtige Funktionen: Er war Lieferant wichtiger Nahrungsmittel und Naturprodukte sowie von Zutaten zu pflanzlichen Arzneien. Er diente aber auch wie heute als Ort der Besinnung und der Erholung abseits vom hektischen Treiben auf den Straßen.

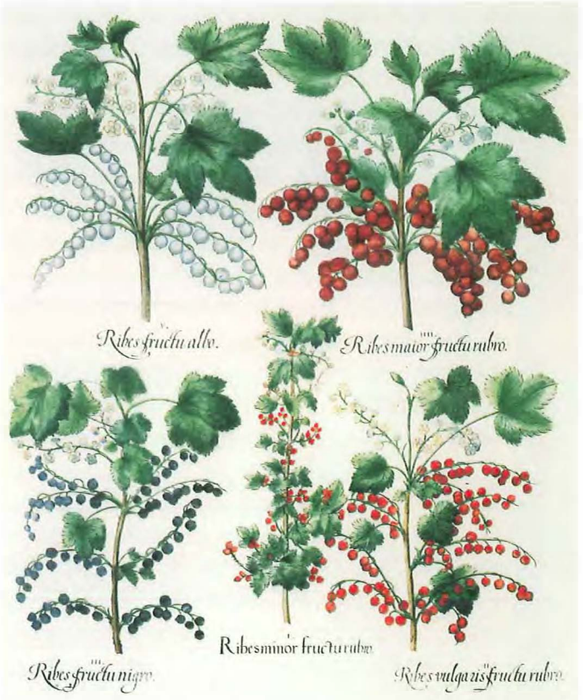

Abb. 5: Naturgetreue Darstellung verschiedener frühneuzeitlicher Johannisbeersorten. Handkolorierter Kupferstich aus dem 1613 vom Nürnberger Apotheker Basilius Besler (1561-1629) herausgegebenen Hortus Eystettensis oder gewissenhafte und sorgfältige Aufzählung und lebendige Darstellung aller Pflanzen, Blumen und Bäume....

Archäologische Bodenfunde wie die in den Kloakensedimenten erhaltenen Steinkerne, Früchte und Samen von Nutzpflanzen geben detailliert Aufschluss über die in den Gärten gezogenen Obstbäume und Beerensträucher sowie über das gesammelte Wildobst. Sie tragen dazu bei, das Alltagsleben der Lüneburger im Spätmittelalter und in der frühen Neuzeit zu rekonstruieren und sind für uns deshalb ebenso von kulturgeschichtlichem Wert wie Keramikgefäße oder bemerkenswerte Glasfunde.

Literatur:

DIETRICH ARENDS, ERIKA HICKEL, WOLFGANG SCHNEIDER, Das Warenlager einer mittelalterlichen Apotheke (Ratsapotheke Lüneburg 1475). (Veröffentlichung aus dem Pharmaziegeschichtlichen Seminar der Technischen Hochschule Braunschweig 4) Braunschweig 1960.

KARL-ERNST BEHRE, Pflanzenreste der Zeit um 1400 n. Chr. Aus dem Lüneburger St. Michaelis-Kloster. Nachrichten aus Niedersachsens Urgeschichte 50, 1981, 321-327.

HANS DUMRESE, Ein niedersächsischer Herrensitz der Renaissance. Lüneburger Blätter 4, 1953, 27-42.

JOHANNES SIGISMUND ELSHOLTZ, Diaeteticon: Das ist newes Tisch=Buch oder Unterricht von der Erhaltung guter Gesundheit durch eine ordentliche Diät / und insonderheit durch rechtmäßigen Gebrauch der Speisen / und des Getränckes. Cölln an der Spree 1682; Reprint Leipzig 1984.

JOHANN WILHELM WEINMANN, Phythanthoza Iconographia, oder eigentliche Vorstellung etlicher Tausend so wohl einheimisch - als ausländischer aus allen vier Welt-Theilen, in Verlauf vieler Jahr mit unermüdetem Fleisz... Pflanzen, Bäume, Stauden, Kräuter, Blumen, Früchte und Schwämme... Regensburg 1737-45.

JULIAN WIETHOLD, Reis, Pfeffer und Paradieskorn: Pflanzenreste des 16. und 17. Jahrhunderts aus der Kloake der Patrizierfamilie von Dassel aus Lüneburg. Archäologie und Bauforschung in Lüneburg 1, 1995, 129-166.

JULIAN WIETHOLD, „Wyltn maken en gud moes van brambeeren...". Ein Blick auf den Speisezettel eines Lüneburger Handwerkerhaushaltes im 16. und 17. Jahrhundert. In: F. Andraschko / H. Lauschus / Ch. Lauschus / E. Ring (Hrsg.) Ton, Steine, Scherben - Ausgegraben in der Lüneburger Altstadt. (De Sulte 6) Lüneburg 1996, 113-125.

HANS WISWE, Ein mittelniederdeutsches Kochbuch des 15. Jahrhunderts. Braunschweigisches Jahrbuch 37, 1956, 19-55.

HANS WISWE, Kulturgeschichte der Kochkunst. München 1970.