

**böhlau**

# **FRÜHNEUZEIT-IMPULSE**

Schriftenreihe der Arbeitsgemeinschaft Frühe Neuzeit

im Verband der Historikerinnen und Historiker Deutschlands e. V.

## **Band 3**

Arndt Brendecke (Hg.)

# PRAKTIKEN DER FRÜHEN NEUZEIT

AKTEURE · HANDLUNGEN · ARTEFAKTE



BÖHLAU VERLAG KÖLN WEIMAR WIEN · 2015

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:  
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der  
Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind  
im Internet über <http://portal.dnb.de> abrufbar.

Umschlagabbildung:  
Ein mobiler Buchdrucker mit seinem Gerät (Habit d'Imprimeur en Lettres).  
Kupferstich aus: Nicolas de Larmessin: Habits des métiers et professions. Paris 1695  
© bpk – Bildagentur für Kunst, Kultur und Geschichte.

© 2015 by Böhlau Verlag GmbH & Cie, Köln Weimar Wien  
Ursulaplatz 1, D-50668 Köln, [www.boehlau-verlag.com](http://www.boehlau-verlag.com)

Alle Rechte vorbehalten. Dieses Werk ist urheberrechtlich geschützt.  
Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist unzulässig.

Korrekturat: Martina Heger, München  
Satz: Reemers Publishing Services, Krefeld  
Reproduktionen: Satz + Layout Werkstatt Kluth, Erfstadt  
Druck und Bindung: Strauss, Mörlenbach  
Gedruckt auf chlor- und säurefreiem Papier  
Printed in the EU

ISBN 978-3-412-50135-8

# Inhalt

<b>ARNDT BRENDECKE</b>	
Von Postulaten zu Praktiken. Eine Einführung .....	13
<b>1 Die Praxis der Theorie.</b>	
Soziologie und Geschichtswissenschaft im Dialog .....	21
<b>MARIAN FÜSSEL</b>	
1.1 Praxeologische Perspektiven in der Frühneuezeitforschung .....	21
<b>FRANK HILLEBRANDT</b>	
1.2 Vergangene Praktiken. Wege zu ihrer Identifikation .....	34
<b>SVEN REICHARDT</b>	
1.3 Zeithistorisches zur praxeologischen Geschichtswissenschaft .....	46
<b>DAGMAR FREIST</b>	
1.4 Historische Praxeologie als Mikro-Historie .....	62
<b>2 Ärztliche Praktiken (1550–1750)</b> .....	78
<b>MICHAEL STOLBERG</b>	
2.1 Zur Einführung .....	78
<b>VOLKER HESS</b>	
2.2 Schreiben als Praktik .....	82
<b>SABINE SCHLEGELMILCH</b>	
2.3 Ärztliche Praxistagebücher der Frühen Neuzeit in praxeologischer Perspektive ...	100
<b>MICHAEL STOLBERG</b>	
2.4 Kommunikative Praktiken. Ärztliche Wissensvermittlung am Krankenbett im 16. Jahrhundert .....	111

3 *Saperi*. Praktiken der Wissensproduktion und Räume der Wissenszirkulation  
zwischen Italien und dem Deutschen Reich im 17. Jahrhundert ..... 122

**SABINA BREVAGLIERI, MATTHIAS SCHNETTGER**

3.1 Zur Einführung ..... 122

**SABINA BREVAGLIERI**

3.2 Die Wege eines Chamäleons und dreier Bienen.  
Naturgeschichtliche Praktiken und Räume der politischen Kommunikation zwischen  
Rom und dem Darmstädter Hof zu Beginn des Dreißigjährigen Krieges ..... 131

**SEBASTIAN BECKER**

3.3 Wissenstransfer durch Spionage.  
Ein florentinischer Agent und seine Reise durch Nordeuropa ..... 151

**KLAUS PIETSCHMANN**

3.4 Musikgeschichtsschreibung im italienisch-deutschen Wissenstransfer um 1700.  
Andrea Bontempis „Historia musica“ (Perugia 1695) und ihre Rezension  
in den „Acta eruditorum“ (Leipzig 1696) ..... 163

4 Praktiken frühneuzeitlicher Amtsträger und die Praxis der Verwaltung ..... 174

**STEFAN BRAKENSIEK**

4.1 Zur Einführung ..... 174

**HANNA SONKAJÄRVI**

4.2 Kommissäre der Inquisition an Bord.  
Schiffsinspektionen in Vizcaya ca. 1560–1680 ..... 177

**ULRIKE LUDWIG**

4.3 Verwaltung als häusliche Praxis ..... 188

**HILLARD VON THIESSEN**

4.4 Gestaltungsspielräume und Handlungspraktiken frühneuzeitlicher Diplomaten ... 199

**CORINNA VON BREDOW**

4.5 Gestaltungspotentiale in der Verwaltungspraxis der niederösterreichischen  
Kreisämter 1753–1799 ..... 210

**BIRGIT EMICH**

4.6 Handlungsspielräume, Netzwerke und das implizite Wissen der Beamten.  
 Kommentar zur Sektion „Praktiken frühneuzeitlicher Amtsträger und  
 die Praxis der Verwaltung“ ..... 222

5 Religiöse Praxis im Exil ..... 227

**JUDITH BECKER, BETTINA BRAUN**

5.1 Zur Einführung ..... 227

**JUDITH BECKER**

5.2 Praktiken der Gemeindebildung im reformierten  
 Exil des 16. Jahrhunderts ..... 232

**TIMOTHY FEHLER**

5.3 Armenfürsorge und die Entwicklung der Informations- und  
 Unterstützungsnetzwerke in und zwischen reformierten Exilgemeinden ..... 245

**BETTINA BRAUN**

5.4 Englische katholische Inseln auf dem Kontinent:  
 Das religiöse Leben englischer Exilnonnen im 17. und 18. Jahrhundert ..... 256

6 Materielle Praktiken in der Frühen Neuzeit ..... 267

**DAGMAR FREIST**

6.1 Zur Einführung ..... 267

**BENJAMIN SCHMIDT**

6.2 Form, Meaning, Furniture: On Exotic Things, Mediated Meanings,  
 and Material Practices in Early Modern Europe ..... 275

**CONSTANTIN RIESKE**

6.3 All the small things: Glauben, Dinge und Glaubenswechsel im Umfeld  
 der Englischen Kollegs im 17. Jahrhundert ..... 292

**LUCAS HAASIS**

6.4 Papier, das nötig und Zeit, die drängt übereilt. Zur Materialität und  
 Zeitlichkeit von Briefpraxis im 18. Jahrhundert und ihrer Handhabe ..... 305

<b>ANNIKA RAAPKE</b>	
6.5	Dort, wo man Rechtsanwälte isst. Karibische Früchte, Sinneserfahrung und die Materialität des Abwesenden . . . . . 320
7	Praktiken der römischen Bücherzensur im 17. und 18. Jahrhundert . . . . . 332
<b>ANDREEA BADEA</b>	
7.1	Zur Einführung . . . . . 332
<b>MARGHERITA PALUMBO</b>	
7.2	„Deve dire il Segretario che li sono stati accusati...“. Die vielfältigen Wege der Anzeige an die Indexkongregation . . . . . 338
<b>ANDREEA BADEA</b>	
7.3	Über Bücher richten? Die Indexkongregation und ihre Praktiken der Wissenskontrolle und Wissenssicherung am Rande gelehrter Diskurse . . . . . 348
<b>BERNWARD SCHMIDT</b>	
7.4	Was ist Häresie? Theologische Grundlagen der römischen Zensurpraxis in der Frühen Neuzeit . . . 361
<b>MARCO CAVARZERE</b>	
7.5	The Workings of a Papal Institution. Roman Censorship and Italian Authors in the Seventeenth Century . . . . . 371
8	Can you hear the light? Sinnes- und Wahrnehmungspraktiken in der Frühen Neuzeit . . . . . 386
<b>DANIELA HACKE, ULRIKE KRAMPL, JAN-FRIEDRICH MISSFELDER</b>	
8.1	Zur Einführung . . . . . 386
<b>CLAUDIA JARZEBOWSKI</b>	
8.2	<i>Tangendo</i> . Überlegungen zur frühneuzeitlichen Sinnes- und Emotionengeschichte . . . . . 391
<b>HERMAN ROODENBURG</b>	
8.3	<i>Pathopoeia</i> von Bouts bis Rembrandt, oder: Wie man die Gefühle der Gläubigen durch ihre Sinne beeinflussen kann . . . . . 405



**DANIELA HACKE**

8.4 *Contact Zones*. Überlegungen zum sinneshistorischen Potential  
frühneuzeitlicher Reiseberichte ..... 421

**ULRIKE KRAMPL**

8.5 Akzent. Sprechen und seine Wahrnehmung als sensorielle Praktiken des Sozialen.  
Situationen aus Frankreich im 18. Jahrhundert ..... 435

**JAN-FRIEDRICH MISSFELDER**

8.6 Der Krach von nebenan.  
Klangräume und akustische Praktiken in Zürich um 1800 ..... 447

**PHILIP HAHN**

8.7 Sinnespraktiken: ein neues Werkzeug für die Sinnesgeschichte?  
Wahrnehmungen eines Arztes, eines Schuhmachers, eines Geistlichen und  
eines Architekten aus Ulm ..... 458

9 Archival Practices.  
Producing Knowledge in early modern repositories of writing ..... 468

**MARKUS FRIEDRICH**

9.1 Introduction: New perspectives for the history of archives ..... 468

**ELIZABETH WILLIAMSON**

9.2 Archival practice and the production of political knowledge  
in the office of Sir Francis Walsingham ..... 473

**RANDOLPH C. HEAD**

9.3 Structure and practice in the emergence of *Registratur*:  
the genealogy and implications of Innsbruck registries, 1523–1565 ..... 485

**MEGAN WILLIAMS**

9.4 Unfolding Diplomatic Paper and Paper Practices in Early Modern Chancery  
Archives ..... 496

10 Praktiken des Verhandeln ..... 509

**CHRISTIAN WINDLER**

10.1 Zur Einführung ..... 509

**RALF-PETER FUCHS**

10.2 Normaljahrsverhandlung als dissimulatorische Interessenvertretung ..... 514

**MATTHIAS KÖHLER**

10.3 Argumentieren und Verhandeln auf dem Kongress von Nimwegen (1676–79) ... 523

**TILMAN HAUG**

10.4 Zweierlei Verhandlung? Zur Dynamik „externer“ und „interner“  
Kommunikationspraktiken in den Beziehungen der französischen Krone  
zum Alten Reich nach 1648 ..... 536

**CHRISTINA BRAUNER**

10.5 Ehrenmänner und Staatsaffären. Rollenvielfalt in der Verhandlungspraxis  
europäischer Handelskompanien in Westafrika ..... 548

**NADIR WEBER**

10.6 Praktiken des Verhandeln – Praktiken des Aushandelns.  
Zur Differenz und Komplementarität zweier politischer Interaktionsmodi  
am Beispiel der preußischen Monarchie im 18. Jahrhundert ..... 560

**JEAN-CLAUDE WAQUET**

10.7 Kommentar zur Sektion „Praktiken des Verhandeln“ ..... 571

**11 Praktiken der Heuchelei?**

Funktionen und Folgen der Inkonsistenz sozialer Praxis ..... 578

**TIM NEU, MATTHIAS POHLIG**

11.1 Zur Einführung ..... 578

**THOMAS WELLER**

11.2 Heuchelei und Häresie. Religiöse Minderheiten und katholische  
Mehrheitsgesellschaft im frühneuzeitlichen Spanien ..... 585

**NIELS GRÜNE**

11.3 Heuchelei als Argument. Bestechungspraktiken und Simoniedebatten im  
Umfeld von Bischofswahlen der Frühen Neuzeit ..... 596

**BIRGIT NÄTHER**

11.4 Systemadäquate Artikulation von Eigeninteressen: Zur Funktion von  
Heuchelei in der frühneuzeitlichen bayerischen Verwaltung ..... 607

<b>TIM NEU</b>	
11.5 „nicht in Meinung das [...] etwas neues eingeführt werde“. Heuchelei und Verfassungswandel im frühen 17. Jahrhundert .....	619
<b>12 Praktiken des Entscheidens .....</b>	<b>630</b>
<b>BARBARA STOLLBERG-RILINGER</b>	
12.1 Zur Einführung .....	630
<b>BIRGIT EMICH</b>	
12.2 <i>Roma locuta – causa finita?</i> Zur Entscheidungskultur des frühneuzeitlichen Papsttums .....	635
<b>ANDRÉ KRISCHER</b>	
12.3 Das Gericht als Entscheidungsgenerator. Ein englischer Hochverratsprozess von 1722 .....	646
<b>GABRIELE HAUG-MORITZ</b>	
12.4 Entscheidung zu physischer Gewaltanwendung. Der Beginn der französischen Religionskriege (1562) als Beispiel .....	658
<b>MATTHIAS POHLIG</b>	
12.5 Informationsgewinnung und Entscheidung. Entscheidungspraktiken und Entscheidungskultur der englischen Regierung um 1700 .....	667
<b>PHILIP HOFFMANN-REHNITZ</b>	
12.6 Kommentar zur Sektion „Praktiken des Entscheidens“ .....	678
<b>13 Die Ökonomie sozialer Beziehungen .....</b>	<b>684</b>
<b>DANIEL SCHLÄPPI</b>	
13.1 Die Ökonomie sozialer Beziehungen. Forschungsperspektiven hinsichtlich von Praktiken menschlichen Wirtschaftens im Umgang mit Ressourcen .....	684
<b>14 Fachgeschichte der Frühen Neuzeit .....</b>	<b>696</b>
<b>JUSTUS NIPPERDEY</b>	
14.1 Die Institutionalisierung des Faches Geschichte der Frühen Neuzeit .....	696

## 6.5 Dort, wo man Rechtsanwälte isst. Karibische Früchte, Sinneserfahrung und die Materialität des Abwesenden

„Ici nous avons le plaisir de manger les avocats et foutre les procureurs par la fenêtre“,<sup>1</sup> schreibt der Grenadier Loyaute, genannt Beausoleil, am 12. August 1778 aus Martinique an seinen Bruder in der Champagne. Das Avocado-Wortspiel bildet den Abschluss und zugleich den Höhepunkt eines Briefes, in dem Beausoleil seinem Befremden gegenüber dem Dienst auf der Insel Ausdruck verleiht – einer Gegend, in der man nachts „die Schlangen pfeifen hören“<sup>2</sup> könne und in der man Früchte esse, die – nun ja – ‚Rechtsanwälte‘ heißen. Beausoleil ist nicht der Einzige, der die Früchte der Karibik und ihre seltsamen Namen als materielle Representanten der neuen Lebenswelt aufruft. Die Gewächse der Tropen, ihre Formen und Geschmäcker tauchen in vielen Briefen karibischer Kolonialsiedler/-innen, insbesondere auch neu eingetrossener Soldaten, auf. Dies ist bemerkenswert und zunächst sogar irritierend, denn andere, aus heutiger Sicht ganz naheliegende Merkmale der karibischen Inseln, etwa weißer Sand oder herumstreifende Leguane, werden mit keinem Wort erwähnt. Stattdessen zählt Claude Bertrand seinem Vater am 3. April 1778 auf: „Die Früchte des Landes sind Bananen, Sapotillen, Netzannonen, Cashew- Apfel, Rosen Apfel & ci, die Gemüse sind Süßkartoffeln, Yams, Canaloo, Tannia, Riesenkurbisse & ci.“<sup>3</sup> Erst danach beschreibt Claude das unerträglich heiße Klima, die vielen Krankheiten, die Schlangen, und „all die *naigres*, [sie] sind Sklaven, und man kann ihre Sprache nicht verstehen, [sie] sind dümmer als Pferde und man treibt sie mit großen Peitschenhieben an.“<sup>4</sup>

1 Das Wort *avocat* bedeutet im Französischen sowohl Avocado als auch Rechtsanwalt. Beausoleil spielt hier mit dem doppelten Wortsinn – In der Karibik werden Avocados/Rechtsanwälte verspeist, die *procureurs* hingegen, quasi Staatsanwälte, wirft man zum Fenster hinaus. The National Archives London [= TNA], PRO, HCA 30/287. Alle Übersetzungen aus dem Französischen wurden durch die Verfasserin vorgenommen.

2 Ebd.

3 Zur besseren Verständlichkeit habe ich für die Übersetzungen die aktuellen Bezeichnungen der Früchte gewählt. Original: „les fruits du pays sont bannalles, sapotille, cachemant, pomme d’acajoux, oranges, pommes rose & c; et les legumes se sont Pattates, ignames, canaloux, choux caraiffes, gerommoud, & ci.“ [bei „Canaloo“ handelt es sich um ein Blattgemüse; „Tannia“, der ‚karibische Kohl‘, ist ein Knollengewachs.]

4 TNA, HCA 30/287. „tous les naigres, sont esclaves, et l’onne peut comprendre leur langage, sont plus bettes que des chevaux, et on les menent  grand coups de fouets.“ In Anlehnung an Andrew S. Curran entscheide auch ich mich dafür, Begriffe wie „naigre“ nicht zu übersetzen. Andrew S. Curran: *The Anatomy of Blackness. Science and Slavery in an age of Enlightenment*. Baltimore 2011, Kap. „Defining le negre“.

Bertrands Kamerad im *Régiment de Viennois*, ein Mann namens Milcent oder Milsan, schreibt dagegen am 3. August 1778 zunächst seiner „lieben, guten Mann“: „Dies sind die unterschiedlichen Früchte: [...] Bananen, Netzannonen, Avocado, Ananas, Feigen, Guaven, Orangen, Sapotillen.“ In einem zweiten Brief desselben Tages berichtet er seiner Tante und seinem Onkel von den Gemüsen, die auf dem Speiseplan stehen: „manchmal essen wir Gemüse, etwa Yams, Süßkartoffeln, Riesen Kürbisse, Tannia und Cannaloo.“<sup>5</sup> Auch bei Milcent folgen auf die Aufzählungen der Früchte Kommentare zu der fremden Landschaft und der ungewohnten Präsenz der Sklaven. Andere hingegen nutzen die Früchte nicht nur als Einstieg für weitreichendere Beschreibungen der neuen Umgebung, sondern beschäftigen sich ausführlicher mit ihnen. So schreibt beispielsweise der junge Regimentsmusiker Reignier aus dem lothringischen Sarreguemines am 19. August 1778 an seinen Vater: „Die Früchte dieses Landes, das sind die Bananen, die eine sehr süße Frucht ist [sic!] und in der Form eines großen Etais gewachsen; die Ananas, die die Form eines Blumentopfes haben, dies ist die Frucht mit dem stärksten Duft.“ Nach diesen etwas exotischen Beschreibungen begibt Reignier sich auf vertrautes Terrain: „Die Orangen hier sind sehr zahlreich und genauso geschätzt wie die aus Portugal; die Grenadillen, Rosenäpfel, Zitronen &: es gibt jedoch keine, die wie die Früchte Frankreichs aussehen, außer Melonen, Gurken und Kürbissen, aber die haben nicht den selben Geschmack; die Früchte, die zu Dessert gereicht werden, sind Barbadinen, Avocados, Feigen [...] was das Ge-

---

5 „Voicy la distinction des fruits: ces sont banalles, carassolles, avocat, ananas, figues, gouiafes, oranges, sapotilles.“ Zweiter Brief: „tantôt nous mangeons des les légumes, comme des ignames, pattattes, Gérommond, choux caraifes et canalloux.“ Beide Briefe wurden möglicherweise nicht von Milcent selbst abgefasst, die Handschrift sowie eine sehr eigentümliche und wiedererkennbare Umschlaggestaltung sind identisch mit Claude Bertrands Brief vom April 1778, sowie mit fünf anderen Briefen, die im Jahr 1778 von Angehörigen des *Régiment de Viennois* in Fort Royal auf Martinique nach Hause geschrieben wurden. (Siehe Lucas Haasis' Artikel zur Bedeutung der Materialität des Briefes in diesem Band.) Offensichtlich handelt es sich um diktierte bzw. bei einem Kameraden oder Schreiber in Auftrag gegebene Briefe. Innerhalb der Schreiben gibt es Überschneidungen und Ähnlichkeiten in der Formulierung, die Inhalte weichen teilweise stark voneinander ab. Alle Briefe zeichnen sich jedoch durch ein hohes Maß an ‚Körperlichkeit‘ aus. Der Geschmack und die Qualität des Brotes und des Fleisches werden gelobt oder beklagt, ebenso wie die anstrengende körperliche Arbeit und das belastende Klima; es geht um Kleidung, Krankheit und den Preis des Weins. Nur vier von acht Briefen setzen sich explizit mit der Fremdheit der neuen Umgebung auseinander, darunter die insgesamt drei Schreiben von Bertrand und Milcent. Alle vier Briefe beschreiben die Landschaft und den Kontakt mit den Sklaven. Eingeleitet werden diese Schilderungen stets, wie im Fall Claude Bertrands, mit einer Aufzählung der karibischen Früchte.

müse betrifft, ist es genauso wie in Frankreich.“<sup>6</sup> Bananen: große Etais, die sehr süß schmecken. Ananas: duftende Blumentöpfe. Früchte mit dem Aussehen von Melonen, Gurken und Kürbissen, die doch von anderem Geschmack sind. Aber Reignier zählt nicht einfach auf, welche Frucht wann gegessen wird, er versucht vielmehr, seinem Vater die spezifische Dinglichkeit und die sinnlichen Qualitäten der Früchte zu vermitteln. Nicht nur die Hinweise auf Duft und Geschmack kommunizieren Sinneseindrücke und körperliche Erfahrungen. Die gewählten Metaphern zur Beschreibung von Ananas und Banane transferieren das haptische Erlebnis der kühlen, glatten Lederoberfläche eines Etais auf die Schale der Banane; das Gewicht eines Blumentopfes auf die Schwere einer Ananas. Denn auch wenn Reigniers Vater noch nie eine Banane befühlt oder eine Ananas in der Hand gewogen hat, erlauben ihm die Schilderungen seines Sohnes eine Art Sinneserlebnis aus zweiter Hand.

Die Karibik konfrontiert die europäischen Neuankömmlinge mit einer Flut fremder Sinneseindrücke und körperlicher Herausforderungen. Die beinahe allumfassende Unvertrautheit der Gegebenheiten wird immer wieder zum Gegenstand brieflicher Reflexionen.<sup>7</sup> Die schriftliche Auseinandersetzung mit der spezifischen Materialität dieser Lebenswelten, etwa mit den dort einheimischen Früchten, bietet den Schreibenden die Möglichkeit der Orientierung und Selbstverortung. Bei Bertrand und Milcent funktionieren die Früchte der Tropen in ihrer schlichten Aufzählung vor allem als greifbarer Einstieg in die Beschreibung der fremden Welt Martiniques. In ihren Briefen sind Früchte in erster Linie materielle Kontextualisierungshilfen, schnell verständliche Referenzpunkte, die die Fremdheit der neuen Umgebung für Freunde und Familie in der Heimat fassbar machen. Schon allein in den fremdklingenden Namen der *carassolles* und *sapotilles* werden die unzähligen Meilen deutlich, die Bertrand oder Milcent von den Äpfeln und Kirschen der Heimat trennen. Früchte werden zu materiellen Repräsentanten einer Welt von Sklaven, Schlangen und unbekanntem Landschaften.

Reigniers Ausführungen eröffnen einen anderen Blick auf die Thematisierung spezifischer Materialitäten im Brief. Reignier macht die Früchte als charakteris-

6 „Les fruits de ce pays se sont les Bananes, qui est un fruit fort doux et fait en forme d'un gros Etuy, les Ananas qui ont la forme d'un pot de fleur c'est le fruit qui a le plus d'odeur“; „les oranges ici sont assez abondantes et aussi estimées que celles de Portugal, les pommes lianes, pommes roses, citrons &: mais il n'y en point qui imitent les fruits de France, que le Melon, les concombres et les potirons mais ils n'ont pas le même gout, les fruits qui se servent en Dessert sont les Barbades, les avocats les figues [...] pour le potager il est de même qu'en France.“ TNA, HCA 30/287.

7 Dagmar Freist: „Ich schicke Dir etwas Fremdes und Nicht-vertrautes“. Briefpraktiken als Vergewisserungsstrategie zwischen Raum und Zeit im Kolonialgefüge der Frühen Neuzeit. In: dies. (Hrsg.). *Diskurse – Körper – Artefakte. Historische Praxeologie in der Frühneuzeitforschung*. Bielefeld 2015.

tische Partizipanden seiner aktuellen Lebenswelt explizit zum Gegenstand seiner Kommunikation. Einerseits vermittelt er hierüber die fremden Sinneswelten der Karibik. Andererseits setzt erst die sinnliche Erfahrung des Verspeisens einer Ananas oder einer Banane unfehlbar nicht nur die tatsächliche Anwesenheit, sondern insbesondere die Teilhabe, das Mitspielen seines Körpers, in der Karibik voraus.<sup>8</sup> Er verfügt bereits über raumspezifisches Sinneswissen, hat begonnen, sich in neue Praktikengefüge einzuschreiben. Reignier, so die Botschaft seines Briefes, ist angekommen. „Objekte werden nicht nur instrumentalisiert, sondern sie entfalten sich bei ständigem Interesse und fortlaufender Handhabung nicht nur als Gegenstände der Effizienz, sondern auch der Kommunikation und Interaktion, [...] der Neugierde, der Wissensanwendung und des Vergnügens“<sup>9</sup> schreibt der Praxeologe Karl H. Hörning. Bei Reignier erlauben die Handhabung der Früchte und die sinnliche Interaktion mit ihnen eine anschließende, offensichtlich sowohl von Wissensanwendung als auch von Vergnügen geprägte Kommunikation. Entscheidend ist hier die körperlich-sinnliche Erfahrung, die jeder Interaktion von Mensch und Materialität zugrunde liegt und die im Fall von Früchten in besonderem Maße von Bedeutung ist. Wenn Linda Hurcombe schreibt: „Materials and material culture are sensual extensions to the body and part of a melding of mind, body and objects [...]“<sup>10</sup> dann trifft dies auf Früchte (und Essbares generell) ganz besonders zu. Beim Umgang des Menschen mit der Frucht kommt es schließlich im Großteil der Fälle zu einer tatsächlichen Verschmelzung des menschlichen Körpers mit dem Körper beziehungsweise der Dinglichkeit der Frucht. In diesem Artikel möchte ich den Blick auf die Früchte der Karibik lenken, auf die große sinnliche und emotionale Qualität ihrer Interaktion mit Zeitgenossen und auf ihren befremdlichen Status als abwesende und von der Forschung vernachlässigte Materialität.

### 6.5.1 Wehrhafte Ananas und der Geschmack des Wortes

Wenn Früchte verspeist werden, werden sie Teil eines fremden Körpers, einer anderen Materialität. Doch erst in diesem Prozess der Vernichtung ihrer eigentümlichen Materialität enthüllt sich das viel entscheidendere Charakteristikum: ihr Geschmack. Die Begeisterung in der Frühen Neuzeit für Eingemachtes spricht

8 Vgl. Stefan Hirschauer: Praktiken und ihre Körper. Über materielle Partizipanden des Tuns. In: Karl H. Hörning/Julia Reuter (Hrsg.): *Doing Culture. Neue Positionen zum Verhältnis von Kultur und sozialer Praxis*. Bielefeld 2004, S. 73–91.

9 Karl H. Hörning: *Experten des Alltags. Die Wiederentdeckung des praktischen Wissens*. Weilerswist 2001, S. 165.

10 Linda Hurcombe: A Sense of Materials and Sensory Perception in Concepts of Materiality. In: *World Archeology* 39/4 (2007), S. 532–545.

unter anderem von dem Bestreben,<sup>11</sup> Geschmack jenseits der originalen, von Vergänglichkeit geprägten Materialität der Frucht zu bewahren. So berichtet Jean Baptiste Du Tertre in seiner „Histoire Générale des Antilles“ 1667 von den blühenden Geschäften eines *confiseurs* auf Martinique, „[...] denn Niemand schiffet sich nach Frankreich oder Holland ein, ohne sich mit diesen Konfitüren zu bevorraten.“<sup>12</sup> Doch diese Einkäufe bedeuteten keine Geschmacksexporte nach Europa, da die Feuchtigkeit auf den Schiffen die Glace der Konserven nach kurzer Zeit angriff. Du Tertre bedauert dies, denn „man könnte einen großen Handel aus diesen Konfitüren machen.“<sup>13</sup> Dennoch bleibt das Einkochen von Früchten eine beliebte Methode, um Geschmäcker zu bewahren und gleichzeitig auch die unangenehmen Eigenschaften zu umgehen, die frische Früchte im Moment des Verzehrs preisgeben könnten. Der hohe Säuregehalt etwa von Ananas sorgt dafür, dass der Kontakt mit frühneuzeitlichen Mündern bisweilen eher in Sinneserfahrungen der Kategorie Schmerz als in neuen Geschmackserlebnissen endet. Du Tertre lobt daher eine spezielle, besonders kleine Ananasart: „Sie ist die beste [Ananas], & wird Pomme de Rainette genannt [...]. Sie greift die Zähne fast gar nicht an, und lässt auch den Mund nicht bluten, wenn man nicht übermäßig davon isst.“<sup>14</sup> So scheint es, als nähmen die meisten Ananas, mit Ausnahme der kleinen *pomme de rainette*, den Verlust ihrer Dinglichkeit nicht kampflos hin. Allerdings können Früchte, genau wie nahezu alle organischen Materialitäten, diesem Verlust nicht ausweichen. Entweder – im Fall des Nichtgegessenwerdens – zerfallen sie nach absehbarer Zeit, oder aber sie werden verspeist und somit endgültig ihrer ursprünglichen Materialität beraubt. Sie überleben nur in der textuellen Repräsentation. Eben diese schriftlichen Stellvertreter sind es, die auch den Adressaten der Briefe begegnen. Somit sind die Früchte, die in den Briefen besprochen werden, nicht nur dem forschenden Historiker mit 240 Jahren Abstand nicht mehr präsent. Auch für Zeitgenossen, deren Distanz sich auf die zwei bis drei Monate bemisst, die der Brief bis zum Ziel seiner Reise benötigt, ist die Frucht nur als textuelle Repräsentation greifbar. Die raue oder weiche Oberfläche ihrer Schale, ihre Konsistenz und vor allem ihr Geschmack müssen sich im Wort abbilden. Die Verfasser der Briefe fixieren die Früchte auf

11 Bis ins 17. Jahrhundert hinein begegnen viele Zeitgenossen frischem Obst mit Misstrauen: Gerade Äpfel etc. gelten bisweilen als gesundheitsschädlich. Siehe u. a. Ken Albala: *Food in Early Modern Europe*. Westport (CT) 2003, S. 49f.

12 Jean Baptiste Du Tertre: *Histoire générale des Antilles habitées par les français*. Paris 1667, S. 470: „car personne ne s'embarque pour la france ou pour la hollande, sans faire provision des confitures.“

13 Ebd.: „on pourroit faire un grand commerce de ces confitures.“

14 Ders., S. 129: „c'est le plus excellent, & est appelé pomme de rainette [...] il n'agace presque point les dents, & ne fait point saigner la bouche, si ce n'est quand on en mange excessivement.“



Papier im Wissen darum, dass durch das Wort deren gesamte Dinglichkeit und sinnliche Präsenz vertreten werden muss: Man denke an Reigniers Beschreibung von der Banane als süß schmeckendes Etui oder der Ananas als duftendem Blumentopf. Diese Schilderungen versuchen nicht nur, die Gestalt der Früchte in verständlicher Form zu kommunizieren, sondern auch die Intensität ihres Dufts und Geschmacks über die Meere hinweg zu transportieren.

Früchte sind somit für die zeitgenössischen Briefleser wie auch für forschende Historiker ‚abwesende‘ Objekte. Sie sind nicht mehr vorhanden, nicht beständig. Allerdings besteht insofern eine Art ‚Objektpermanenz‘, als dass die exotischen und vertrauten Früchte der Frühen Neuzeit auch heute noch wachsen und konsumiert werden. Wenngleich Bananen und Ananas mittlerweile im ‚großen Stil‘ als Exportgüter angebaut werden, längst keine Eigentümlichkeit der Tropen mehr darstellen und durch Zuchtmaßnahmen, Pestizide und andere chemische Eingriffe in Aussehen und Geschmack verändert wurden, sind sie doch in ihrer Substanz die gleiche Pflanze geblieben. Jeder Leser dieses Artikels wird vermutlich den typischen Duft und die weiche Konsistenz einer Banane kennen, wird schon einmal die etwas stachelige Schale einer Ananas befühlt und die fruchtige Säure unter ihrer Haut gekostet haben. „Practical experiences also affect what is understood from words and drawings“,<sup>15</sup> schreibt Linda Hurcombe. Der durchschnittliche Briefempfänger des 18. Jahrhunderts verfügt nicht über die sinnliche und praktische Erfahrung einer verspeisten Banane oder Ananas, die er abrufen kann; er wird die Früchte wahrscheinlich nie zu Gesicht bekommen.<sup>16</sup> Mit Hilfe seines Sinnesrepertoires und seiner sinnlichen Erfahrungen muss er den Geschmack *imaginieren*. Die vielen Illustrationen von exotischen Früchten,<sup>17</sup> die das Europa der Frühen Neuzeit hervorbringt, zeugen von der Faszination, die die unerreichbaren und flüchtigen Geschmäcker der Tropen in vielen Zeitgenossen auslösen. Durch Wort, Bild und die emotionalen Assoziationen mit der Herkunftswelt der Früchte rufen die ‚Imaginierenden‘ des 18. Jahrhunderts einen Geschmack, eine sinnliche Erfahrung des Fruchtfleisches auf ihre Zungen. Sie widmen sich mit Auge und Zunge der Rekonstruktion abwesender Materialitäten. Eine Leistung, der einige Materialitätsforscher des 21. Jahrhunderts nach wie vor skeptisch gegenüberzustehen scheinen.

<sup>15</sup> Hurcombe, *Sensory*, S. 533.

<sup>16</sup> Siehe unten „Das Un-Ding Frucht?“

<sup>17</sup> Siehe Susanne Freidberg: *Fresh. A Perishable History*. Cambridge (MA) 2010, S. 129. Gary Y. Okihiro: *Pineapple Culture. A History of the Tropical and the Temperate Zones*. Los Angeles 2009, S. 80–87.

## 6.5.2 Die Materialität des Abwesenden

„[...] the problem with accounts of absence is that they implicitly or explicitly use absence as ‚the other‘, the opposite, the unknown, the spectral, the immaterial. Absence is posited as something that derives its inherent quality from the fact that it is beyond mere materiality, beyond the body and its embeddedness in the physical world.“<sup>18</sup> Die vermeintliche Körperlosigkeit der abwesenden Dinge liegt allein an der Raum-Zeit-Position derer, die nicht unmittelbar körperlich-sinnlich mit ihnen interagieren können. In einem anderen Raum und einer anderen Zeit sind diese Dinge fraglos physisch präsent. Abwesenheit ist ein relativer Begriff, geknüpft an die Bedingung einer Möglichkeit der Anwesenheit. Jedoch ist es nicht allen Partizipanden historischer Dingwelten möglich, Raum und Zeit über längere Distanzen unbeschadet oder ‚überhaupt‘ zu durchqueren. Manche Dinge scheitern an der mangelnden Wertschätzung nachfolgender Generationen, manchen Dingen ist es aufgrund ihrer eigenen Natur unmöglich, längere Zeit zu überdauern. Über viele Jahrhunderte hinweg zu bestehen, ist keine Frage des „survival of the sturdiest“ und erst recht keine Frage der Bedeutung eines Dinges in historischen Raum-Zeit-Gefügen. Ob Materialität überlebt oder nicht, ist in vielen Fällen vor allem vom Zufall und vom ‚Glück‘ des jeweiligen Gegenstandes abhängig. Ein Beispiel bietet Meg Williams’ Aufsatz „Zur Notdurft der Schreiberey“,<sup>19</sup> in dem sie eindrücklich aufzeigt, wie essentiell eine Unzahl von Kerzen, Kisten, Schlössern und Lederbeuteln für die Alltagspraktiken der habsburgischen Hofkanzleien war. Den Weg ins 21. Jahrhundert hat jedoch kaum eines dieser Dinge geschafft, weshalb man sich ihnen heute nur noch über textuelle Repräsentationen, etwa in Rechnungsbüchern, annähern kann. Obwohl die historische Materialitätsforschung häufig gerade den direkten, haptischen Kontakt zum Objekt hervorhebt, und wenig konstruktive „Text versus Objekt“-Ausspielungen immer wieder in den Fokus von Diskussionen geraten sind,<sup>20</sup> möchte ich eine Lanze für die Berücksichtigung der Materialität des materiell Abwesenden brechen. Texte berichten uns von einer Vielzahl von Dingen, die nicht überlebt haben, und deren fundamentaler Anteil am Vollzug historischer Alltagspraktiken doch ganz eindeutig ist. Praxis hat immer eine materielle Dimension,<sup>21</sup> und sofern wir historisch-praxeologisch forschen, müssen wir auch

18 Lars Frers: The Matter of Absence. In: *Cultural Geographies* 20/4 (2013), S. 431–445, S. 432.

19 Meg Williams: „Zur Notdurft der Schreiberey“. Zur Einrichtung der frühneuzeitlichen Kanzlei. In: Freist, Diskurse – Körper – Artefakte.

20 Christopher Witmore warnt während einer derartigen Diskussion im Rahmen der AHR-Konversation zu Materialität berechtigt davor, in „the familiar and debilitating two-world gap between words and the world“ zu stürzen. AHR Conversation: Historians and the Study of Material Culture. In: *American Historical Review* 114/5 (2009), S. 1360.

21 Siehe den Artikel von Lucas Haasis in diesem Band. Er plädiert für einen wechselseitigen, komplementären Blick auf Text und Material.

solche Materialitäten in den Blick nehmen, die wir nicht mehr direkt berühren können, deren Gebrauchsspuren, Macharten oder Materialzusammensetzungen wir nicht untersuchen können. Die eigene sinnliche Erfahrung historischer Gegenstände, ein ‚Spüren und Nachspüren‘, weckt vielfach Begeisterung unter Historiker/-innen, gerade in der Materialitätsforschung. Dies als einzige Möglichkeit materiellen Erkenntnisgewinns einzufordern, läuft jedoch Gefahr, der eigenen Wahrnehmung und Erfahrung gegenüber denen der Zeitgenossen den Vorzug zu geben. Der Sinneshistoriker Mark M. Smith warnt intensiv vor einem Geschichtsverständnis, das auf einer ‚Konsumierung der Vergangenheit‘<sup>22</sup> beruht und sinnliche Erfahrungen zu wenig historisiert. Ganz abgesehen von derartigen Bedenken ist es doch recht inkonsequent, von historischen Dingen materielle Anwesenheit zu verlangen, gleichzeitig aber mit der naturgemäßen Abwesenheit historischer Körper völlig einverstanden zu sein. Schließlich sind Körper in ihrer Lebenszeit nicht weniger ‚dinglich‘ und materiell präsent als etwa ein Schrank oder ein Baum.<sup>23</sup> Man kann versehentlich mit Körpern zusammenstoßen, man könnte sie als Werkzeug benutzen, man könnte, rein materiell gesehen, sogar Hut und Jacke an ihnen aufhängen. ‚Westlich‘ geprägte Wahrnehmungs- und Deutungsschemata sprechen jedem Lebewesen einen Körper zu, und wer oder was einen Körper hat, ist notwendigerweise ein materieller Teil seiner eigenen Lebenswelt und kann somit als solcher untersucht werden. Dabei meine ich nicht, dass Körper als Dinge zu betrachten sind. Menschen und Tiere, sofern körperlich und damit materiell präsent, sind zwar Teil des materiellen Settings ihrer Praktiken, da sie jedoch in der Lage sind, ihre eigene Materialität, ihre Körper, jederzeit ganz gezielt und eigenständig zu bewegen,<sup>24</sup> fallen sie für mich nicht in die Kategorie des Objektes. Bäume, Felsen, Pflanzen und in Einzelfällen sogar Elemente wie Wasser würde ich zu den Dingwelten zählen, die in einem spezifischen Raum physisch vorhanden sind und Interaktionen einfordern, formen oder auch selbst interagieren. Die Dinge der Natur werden hier somit als Teile historischer Objektwelten betrachtet. Dennoch sind die Früchte, um die es hier geht, als historische Objekte sicher anders zu betrachten als etwa eine Ming-Vase oder ein Cembalo, und diesen Punkt möchte ich als nächstes diskutieren.

22 Mark M. Smith: Producing Sense, Consuming Sense, Making Sense. The Perils and Prospects for Sensory History. In: *Journal of Social History* 40/4 (2007), S. 841–858, S. 846.

23 Zu diesem Thema: Christopher E. Forth: The Qualities of Fat. Bodies, History, and Materiality. In: *Journal of Material Culture* 18/2 (2013), S. 135–154.

24 Gerade in der Abgrenzung Mensch/Tier versus Ding halte ich die Möglichkeit von Mensch und Tier, nach eigenem Gutdünken Räume zu wechseln, für das wichtigste Unterscheidungsmerkmal, wichtiger als etwa die Fähigkeit zu denken. Selbst wenn ein Stein denken, fühlen und reflektieren könnte, würde das keinerlei Auswirkungen auf seine Situation als völlig immobiler, räumlich gebundener Stein haben. Eigenständigkeit der Bewegung und damit auch Situation der eigenen Materialität ist das große Privileg von Mensch und Tier.

## 6.5.3 Das ‚Un-Ding‘ Frucht ?

Erstaunlich wenige historische Studien beschäftigen sich mit Früchten. Einigen Vertretern, etwa der Ananas, wurden enthusiastische Einzelstudien gewidmet,<sup>25</sup> ansonsten finden sich Früchte eher in allgemeinen „Food histories“<sup>26</sup> oder en passant in Kolonial-, Sklaverei-, Globalisierungs- und Konsumgeschichten.<sup>27</sup> Die bekannteren Ansätze ausführlicher Objekt- oder Dinggeschichte bieten sich hier in der Tat nicht an. Die langen Transportwege der Frühen Neuzeit verboten den Export und Import schnell verderbender tropischer Früchte, sodass keine langwierige und möglicherweise sozial angespannte Integration der fruchtigen Exotika in europäische oder asiatische Speisepläne, oder auch der ‚Siegeszug‘ eines Geschmacks beobachtet werden kann.<sup>28</sup> Der kurzen Lebensdauer ist es ebenso geschuldet, dass es für Früchte keine Ding-Biographien gibt. Auch sind Früchte keine Artefakte. Abgesehen vom Anbau einer Frucht gibt es keine technologischen Entwicklungen, die man an Früchten nachvollziehen könnte, und auch für Kulturtransfer-Studien eignen sie sich nur begrenzt, da sie, wie gesagt, kaum importiert werden konnten. Es finden sich zwar durchaus Beispiele europäischer Oberschichten, die kosten- und zeitintensiv exotische Früchte in ihren Glashäusern zogen. Der „Nurseryman“ John Cowell etwa empfiehlt 1732 botanikbegeisterten Gentlemen den Anbau der westindischen „Bonana“: „[...] the shape of smooth cucumbers, but of very pleasant Taste; which, when they are ripe, are of yellow colour [...] paring off the outer skin, and then they emit a fine perfumed Flavour. And though they are not too sensibly sweet at first, yet they are of a most refreshing taste.“<sup>29</sup> Cowell warnt potentielle Interessenten vor den Ausmaßen, die die Pflanze annehmen kann, und empfiehlt, das „Hot

25 Fran Beauman: *The Pineapple. King of Fruits*. London/New York 2005; Okihiro, *Pineapple Culture*.

26 Siehe Freidberg, *Fresh*, S. 122 - 132. außerdem bspw. Albala, *Food*, S. 49–55.

27 Der Schwerpunkt liegt im Fall der Kolonialgeschichten auf der Konfrontation mit fremder Ernährung, oder auch mit der Abgrenzung von Besatzern und Besetzten durch das Verspeisen oder Verschmähen bestimmter Früchte, siehe beispielsweise Rebecca Earle: *The Body of the Conquistador*. Cambridge 2012, S. 127, S. 118; dies.: „If you eat their food ...“ *Diets and Bodies in Early Colonial Spanish America*. In: *American Historical Review* 115/3 (2010), S. 688–713. Früchte werden auch im Zusammenhang mit Sklavenernährung in vielen Werken erwähnt, aber kaum näher besprochen.

28 Eine der gleichsam ‚kanonischen‘ *Commodity Studies* ist zweifellos Sidney W. Mintz: *Sweetness and Power. The Place of Sugar in Modern History*. New York u. a. 1985. Ein Beispiel für die Untersuchung historischer Nahrungsmittel als Materialität: Susanne Röhl: Nelke, Zimt, Muskatnuss. Pigafetta auf den Molukken (1521). In: Philipp Bracher/Florian Hertweck/Stefan Schröder (Hrsg.): *Materialität auf Reisen. Zur kulturellen Transformation der Dinge*. Berlin 2006, S. 67–86.

29 John Cowell: *The curious fruit and flower gardener. Containing I. remarks concerning the raising flowers from seed [...]*. London 1732, S. 23.

Glass House<sup>30</sup> entsprechend großzügig zu bemessen. Auch Gary Y. Okihiro betont die Begeisterung vieler reicher Europäer für den Anbau der Ananas. Einen wunderbar exzentrischen Beleg hierfür bietet die „Dunmore Pineapple“, ein steinernes Gewächshaus in Form einer riesigen Ananas, in welchem der Earl of Dunmore seine Ananasaufzucht beherbergte.<sup>31</sup> Exotische Früchte waren in Mode,<sup>32</sup> und in diesen Fällen überschritten die Früchte der Tropen die Grenzen ihrer eigenen Dingwelten und wurden Teil einer anderen. Dies sollte jedoch nicht darüber hinwegtäuschen, dass der Großteil der Europäer des 18. Jahrhunderts niemals eine Banane, Ananas oder Avocado in der Hand gehalten, geschweige denn gekostet haben wird.

Früchte eignen sich somit nicht für ‚klassische‘, auf Transfer, Veränderung und Globalisierung ausgerichtete Ding-Geschichten, denn sie sind keine ‚klassischen‘ Dinge. Sie sind nicht von Menschenhand, sondern Teile der Natur und zudem bis weit ins 19. Jahrhundert hinein stark regional gebunden. Sie bleiben Teil einer geographisch und zeitlich determinierten Dingwelt. Sind Früchte somit Un-Dinge? Mit Blick auf die eben aufgeführten Einschränkungen: Ja. Mit Blick auf ihre eigene Dinglichkeit: Nein. Früchte haben eine charakteristische Konsistenz, wie vergänglich sie auch sein mag. Sie haben eine weiche Pfirsichhaut oder eine harte Melonenschale, sie können, wie die robuste Kokosnuss, leicht zu Werkzeugen, Wurfgeschossen oder Möbelstücken umfunktioniert werden. Vor allem aber haben sie einen eigenen Geschmack. Für die Verfasser der Briefe repräsentieren die charakteristische Form und Farbe, die Konsistenz und vor allem der Geschmack der Früchte spezifische geographische und temporale Dingwelten, sowie die Lebenswelten, die damit verknüpft sind. Gerade über Geschmackserlebnisse, wie auch über Gerüche, können ganze Lebenswelten auch im Nachhinein aus dem Archiv menschlicher Sinneseindrücke rekonstruiert werden. Individuelle biographische Zäsuren, Lebensabschnitte und emotionale Befindlichkeiten werden durch den Biss in eine Frucht oder den Duft einer Pflanze wieder aufgerufen. Zunge und Nase genügen, um sich zwischen Heimat und Fremde, Vertrautem und Unvertrautem zu orientieren. So haben Geschmackserfahrungen und ihre Beurteilung eine starke emotionale Komponente, die auf die Verkörperung dieses Geschmacks, in unserem Fall die Frucht, übertragen wird. Auf diese Weise können Früchte zu einer äußerst emotionalen Angelegenheit werden.

---

30 Ebd.

31 Abbildung der „Dunmore Pineapple“. Siehe Okihiro, *Pineapple Culture*, S. 86.

32 Victoria Dickenson: *Cartier, Champlain, and the Fruits of the New World. Botanical Exchange in the 16th and 17th Centuries*. In: *Scientia Canadensis* 31/1–2 (2008), S. 27–47, S. 44–47.

## 6.5.4 Der Geschmack von Zuhause

„Es gibt keinerlei Früchte oder Gemüse wie in Frankreich“, schreibt der Soldat Savary am 5. August 1778 missgelaunt an seine Mutter, „was dafür sorgt, dass wir ziemlich schlecht ernährt werden. Die Gemüse, die wir hier haben, sind der Riesen Kürbis, Bataten, Tannia, Canaloo und andere von geringer Bedeutung.“<sup>33</sup> Es gibt keine Früchte wie zu Hause. Savary sorgt sich nicht nur um die Qualität seiner Ernährung, er hat Heimweh. Sein Dienst in der Karibik, die langsam in den amerikanischen Unabhängigkeitskrieg hineingezogen wird, frustriert ihn. Die Geschmäcker Martiniques sind für ihn kein Gegenstand sinnlicher Neugier, sie sind verbunden mit dem ungeliebten Aufenthalt auf der Insel. Das Angebot der exotischen Früchte zur sinnlich-materiellen Selbstverortung ist für ihn in der Tat „de peu de conséquence.“

Ein anderes Beispiel bieten zwei Briefe von Monsieur Martin, wohnhaft auf Guadeloupe. Im Gegensatz zu allen anderen hier zitierten Briefverfassern ist Martin kein Neuankömmling. Er lebt schon so lange in der Karibik, dass die zwei älteren seiner drei bzw. bald vier Kinder<sup>34</sup> bereits dort geboren wurden, also mindestens seit acht bis zehn Jahren. Dennoch geht es um den Wechsel einer Lebenswelt: Die beiden älteren Kinder, ein Sohn und eine Tochter, werden nach Frankreich geschickt, um dort die Schule zu besuchen. Die Kinder unternehmen die zweimonatige Seereise ohne Begleitung der Eltern nach Europa, wo sie von Verwandten in Empfang genommen werden sollen. Am 29. Juni 1778 schickt Martin zwei nahezu wortgleiche Briefe an seine Kinder, in denen er sich nach ihrer Reise, der Ankunft und den ersten Erfahrungen in Frankreich erkundigt. Eine seiner ersten Fragen lautet: „[...] ob Sie auch schon recht viele Früchte gegessen haben, Kirschen, Aprikosen, Äpfel, Birnen und Trauben, ob sie Ihnen besser geschmeckt haben als Ananas, Grenadillen, Sapotillen, Netzannonen, Zimtäpfel und Guaven.“<sup>35</sup> Für die in den Kolonien geborenen Kinder, *Créoles* im zeitgenössischen Verständnis, sind es nicht die Früchte der Tropen, die als exotisch und fremd wahrgenommen werden, sondern die Äpfel und Kirschen Europas. Die Formulierung der Passage und deren prominente Anbringung im Brief lassen dabei vermuten, dass den Kindern diese Früchte bereits vor der Abreise beschrieben und als bald erreichbar ausgemalt wurden; eine Ablenkung

33 „Il n y a point de fruits ny de Legumes comme en France ce qui fait qui nous avons une bien mauvaise nourriture. Les Legumes que nous avons icy sont le Giraumond, des patates, des choux caraibes, des calalou & autres de peu de conséquence.“ TNA, HCA 30/287.

34 In den fünf überlieferten Briefen Martins werden drei Kinder erwähnt: Die beiden älteren Adressaten und ein kleiner Bruder, dessen Babysprache Martin wortgetreu wiedergibt. Mme Martin ist zur Zeit der Abfassung hochschwanger mit einem vierten Kind.

35 „[...] sy vous avés mangé tout plain de fruits des serises des abricot des pommes des poires et de raisins sy vous les trouvés meilleur que les ananas, les pommes lianes les chapotilles les acajou les pommes cannélles, et les goulliaives.“ TNA, HCA 32/313.

von der langen Trennung und der gefährlichen Reise. Nun, wo die Kinder (hoffentlich) in Frankreich angekommen sind und die Früchte tatsächlich gekostet haben,<sup>36</sup> nutzt Martin dieses vermutete neue Erfahrungswissen, um den Kindern die Selbstverortung zu erleichtern. Kirschen, Aprikosen, Äpfel, Birnen und Trauben verkörpern die Geschmäcker des neuen Zuhauses. In Ananas, Grenadillen, Sapotillen, Cashew-Äpfeln, Zimtäpfeln und Guaven materialisieren sich dagegen die Geschmäcker des Alten. Die materielle Präsenz der ‚französischen‘ Früchte, die Möglichkeit, eine Kirsche zu pflücken und sie zu verspeisen, bedeutet, dass sich der eigene Körper auch in Frankreich aufhalten muss, im neuen Zuhause. Die neue Lebenswelt und die veränderten Praktikenkomplexe, deren Vollzug in dieser Welt eingefordert wird, erhalten einen sinnlichen Kontext.

### 6.5.5 Sinn und Praxis – Die Welt in einem Bissen

Praktiken haben Zeiten und Räume. Sie haben physische, materielle, aber auch soziale Settings. Praktiken sind in höchstem Maße situativ – man denke etwa an einen plötzlichen Regenguss, Regenschirme die gezückt werden, ‚spontane‘ Gespräche zwischen Fremden, die unter derselben Markise oder Brücke Zuflucht gesucht haben. Sinnliche Wahrnehmungs- und Deutungsschemata sind ebenso in spezifischen ‚Praktikenlandschaften‘ verortbar wie das Aufspannen eines Schirms bei plötzlichem Regen. Sie sind ebenso situativ, materiell, räumlich und zeitlich gebunden. Zum ‚Einüben‘ einer neuen Lebenswelt und ihrer Praktiken gehört auch der Erwerb entsprechender Sinnesrepertoires und -wahrnehmungen. Früchte in Briefen sind nicht nur materielle Repräsentanten von Fremdheit und neuen Erlebnissen. Sie helfen nicht nur dabei, einen abwesenden Körper über seine Sinneserfahrungen auf Papier präsent werden zu lassen. Sie sind auch Zeugen des Einübens und des Vollzugs neuer Praktiken. Praktiken des Essens – man erinnere sich am Ende erneut an Reignier, der bereits „die Früchte, die zu Dessert gereicht werden“ kennt – aber auch des Schmeckens, des sinnlichen Wahrnehmens. Wenn ich schreibe, dass Früchte in den Briefen Betrands und Milcents zu materiellen Repräsentanten einer Welt von Sklaven, Schlangen und unbekanntem Landschaften werden, dann bedeutet dies auch eine ganze Welt grundlegendster Praktiken des sozialen Umgangs, der Bewegung im Raum, der Gesundheitspflege. Der Geschmack einer Lebenswelt verortet das Selbst inmitten ihrer Praktiken. Die Welt kann in einem Bissen stecken – in einer abwesenden, vergänglichen, ihrer Materialität beraubten, ‚un-dinglichen‘ und immer wieder wunderbaren Frucht.

36 In der Tat ist der Gegenstand dreier anderer Briefe Martins an Verwandte und Bekannte in Frankreich vom selben Datum die panische Anfrage, ob die Kinder auch sicher angekommen seien, da nach wie vor kein Lebenszeichen von ihnen auf Guadeloupe eingetroffen sei.