

htr.ch

ernährung

Deutschschweizer Kochbuch aus dem Jahr 1559 neu aufgelegt

Das älteste bekannte deutschsprachige Kochbuch der Schweiz ist erstmals und in einer modernen Sprache publiziert worden.



Ein schön Kochbuch 1559, Titelblatt, unrestaurierter Zustand.

Bild: gr.ch

Das älteste Kochbuch der Deutschschweiz mit Rezepten zum Nachkochen wurde im Jahr 1559 für die bischöfliche Küche in Chur verfasst und enthält 515 Rezepte.

Unter dem Originaltitel «Ein schön Kochbuch 1559» werden auf fast 500 Seiten Rezepte zum Nachkochen präsentiert, wie das Bündner Staatsarchiv anlässlich der Buchvorstellung am Donnerstag mitteilte. Aufgeführt sind auch Medizinalrezepte für die verschiedensten Krankheiten – von Kopfweg und Verstopfung bis zu Gicht und Epilepsie. Das Buch umfasst auch Rezepte, die unter anderem über die Zubereitung eines Biberschwanzes als Fastenspeise, von vielerlei Süßspeisen («Marzipan-Salsiz») oder Fleischgerichten («Kalbsschlegel») berichten.

Farbige und schwarzweisse Abbildungen illustrieren die Gerichte. Kommentare erläutern die Bestandteile der Speisen und Zutaten. Viele Gewürze und andere Zutaten sind heute gar nicht mehr bekannt.

Einblicke in die Küche des 16. Jahrhunderts

Das Buch eröffnet bemerkenswerte Einblicke in die Ess- und Trinkgewohnheiten in den gehobenen Kreisen der Ostschweiz des 16. Jahrhunderts, schrieb das Staatsarchiv. Erstaunlich sei etwa die wichtige Bedeutung von Zucker, Muskat oder Nelken beim Würzen.

Das handgeschriebene Werk wurde vor einigen Jahren in Zürcher Privatbesitz aufgefunden und später dem Staatsarchiv Graubünden geschenkt. Der Historiker Walter Letsch editierte und übersetzte es in modernes Deutsch. Herausgegeben wird es vom Staatsarchiv beim Kommissionsverlag Desertina. Es gehört zur Reihe «Quellen und Forschungen zur Bündner Geschichte».[IMG 2-3]

Ergänzt wird die Edition durch ein Register und ein Glossar, während ausführliche Kommentare die Bestandteile der Gerichte und die Zutaten erläutern, wie auch die Masseinheiten und Mengenangaben. Neben den inhaltlichen Aspekten werden auch die sprachlichen Besonderheiten untersucht. (sda/htr)

Quellen und Forschungen zur Bündner Geschichte: Band 36

Herausgegeben vom Staatsarchiv Graubünden, Kommissionsverlag Desertina 487 Seiten mit teils farbigen Abbildungen Hardcover 160 x 230 mm
ISBN 978-3-85637-502-7

Ausschnitt Edition: [65] Holder gmües zů machen. Wilt dũ ain holler [!] gmües Machen, So zopf ý ab, wůrf ýe In ein milch, las darin een aůf ij Stůndt, darnach eýche es ab důrch ain tůech, etz es aůf ain kol unnd wanns aůfeůdt, o mach ain taig gleich ainem aýerbrey, nit zůůil aýr unnd riers in die milch, leg ain ũckh bůtter darein, altz es recht, o wůrrde es gůet.

Übersetzt: [65] Holundermus machen
Willst du ein Holundermus machen, so zupfe die Beeren ab, wirf sie in Milch, lass sie darin zwei Stunden stehen, dann siebe sie durch ein Tuch, setze sie auf die Glut und wenn es aufsiehet, so mache einen Teig wie einen Eierbrei, aber nicht zu viele Eier, und rühre ihn in die Milch; lege ein Stück Butter hinein, salze es gut, so wird es gut.

Publiziert am Donnerstag, 04. Oktober 2018