

Detailinformationen

Ein schön Kochbuch 1559 Das älteste deutschsprachige Kochbuch der Schweiz

Kürzlich ist ein altes, bisher unbekanntes handschriftliches Kochbuch aufgetaucht. Es stammt aus dem Jahr 1559, mit einigen Nachträgen von 1604 und späterer Zeit. Das Buch wurde für die bischöfliche Küche von Chur verfasst und dürfte das älteste deutschsprachige Schweizer Kochbuch darstellen. Insgesamt umfasst es 515 Rezepte, die unter anderem über die Zubereitung eines Biberschwanzes als Fastenspeise, von vielerlei Süßspeisen («Marzipan-Salsiz») oder Fleischgerichten («Kalbsschlegel») berichten. Man stösst dabei auf eine unglaubliche Vielfalt an Gewürzen und Zutaten, die heute grösstenteils nicht mehr bekannt sind. Man staunt über die wichtige Bedeutung von Zucker, Ingwer, Muskat oder Nelken zum Würzen der Speisen.

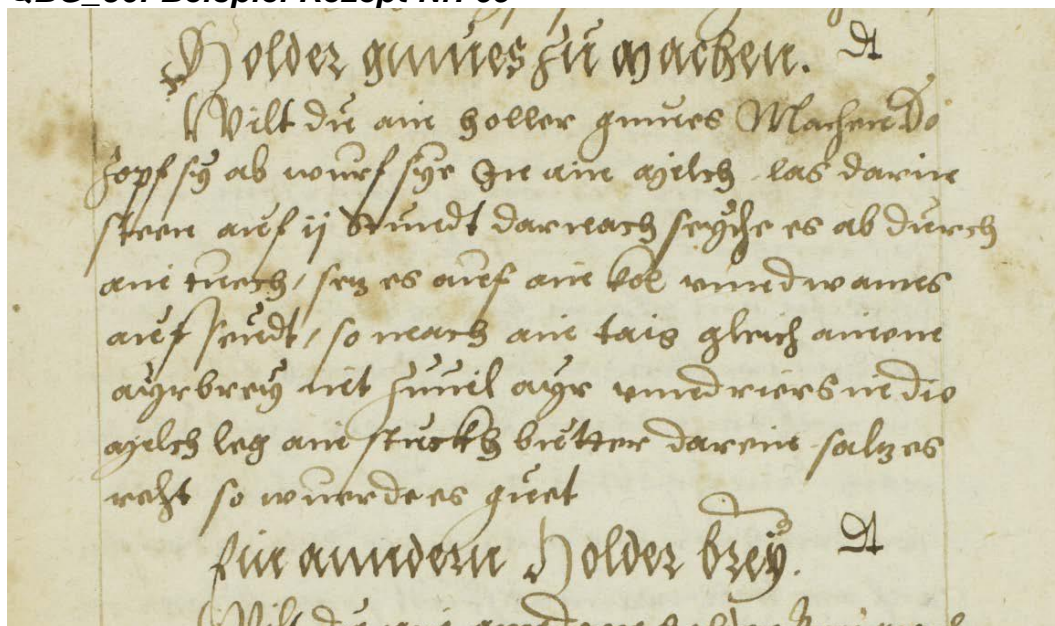
Grossen Raum nehmen auch Rezepte für Fruchtsäfte (Latwerge) oder Tipps für die Aufbewahrung von Wein und anderen Getränken ein. Aufgeführt sind ferner Medizinalrezepte für alle möglichen Krankheiten, von Kopfweh und Verstopfung bis zu Gicht und Epilepsie.



Abb. Kochbuch von 1559

In einer neuen Publikation der Reihe *Quellen und Forschungen zur Bündner Geschichte* des Staatsarchivs Graubünden ist dieses Kochbuch von Dr. Walter Letsch professionell ediert und in modernes Deutsch übersetzt worden. 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. Das vorliegende Kochbuch eröffnet interessante Einblicke in die Ess- und Trinkgewohnheiten in gehobenen Kreisen der Ostschweiz.

QBG_36: Beispiel Rezept Nr. 65



Edition:

[65] Holder gmües zü machen.
 Wilt dü ain holler (!) gmües Machen, So
 zopf □ÿ ab, würf □ÿe In ein milch, las darin
 □een aüf ij Stündt, darnach □eÿche es ab dÿrch
 ain tüech, □etz es aüf ain kol unnd wanns
 aüf□eüdt, □o mach ain taig gleich ainem
 aÿerbreÿ, nit züüil aÿr unnd riers in die
 milch, leg ain □ückh bÿtter darein, □altz es
 recht, □o würrde es güet.

Übersetzung:

[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.

Zum Autor:

Walter Letsch (*1946) studierte Physik an der ETH Zürich und schloss mit dem Diplom ab. Anschliessend arbeitete er über dreissig Jahre lang als Direktionsmitglied in der Versicherungswirtschaft, zunächst im Schweizer Geschäft, dann im Auslandgeschäft, vor allem für England, Nord- und Lateinamerika, Asien und Australien. Nach seiner Pensionierung absolvierte er ein Zweitstudium in Geschichte und Soziologie an der Universität Zürich und promovierte mit einer Arbeit zur Historischen Demografie.

Buchvernissage:

Die Vernissage findet statt am Donnerstag, **4. Oktober 2018** um 18.00 Uhr im Loësaal Chur, wobei folgende Programmpunkte bestehen:

Grussworte:

Mag. phil., EMBA HSG Barbara Gabrielli, Leiterin Amt für Kultur

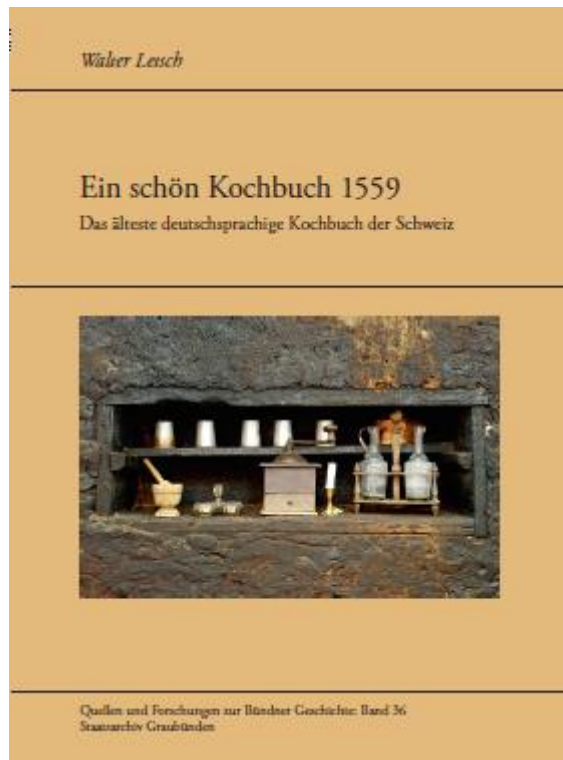
Lic. phil. Reto Weiss, Staatsarchivar

Ansprache Prof. Dr. Elvira Glaser, Universität Zürich

Ansprache: Dr. Hans-Peter Schifferle, Schweizerdeutsches Wörterbuch

Vortrag des Autors: Dr. Walter Letsch

Apéro mit authentischen Rezepten aus dem Kochbuch, aufgetragen vom Team von Arthur Bühler's Zuckerbäckerei in Chur



Walter Lutsch: Ein schön Kochbuch 1559
Das älteste deutschsprachige Kochbuch der Schweiz

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