Rezepte zum guten Leben

Kochbücher erscheinen in unserer Zeit in grosser Zahl und hohen Auflagen. Doch bis ins 19. Jahrhundert wurden Rezepte, wenn überhaupt, handschriftlich und zum ausschliesslichen Hausgebrauch festgehalten. Diese wurden in den Familien von einer zur nächsten Generation weitergereicht.

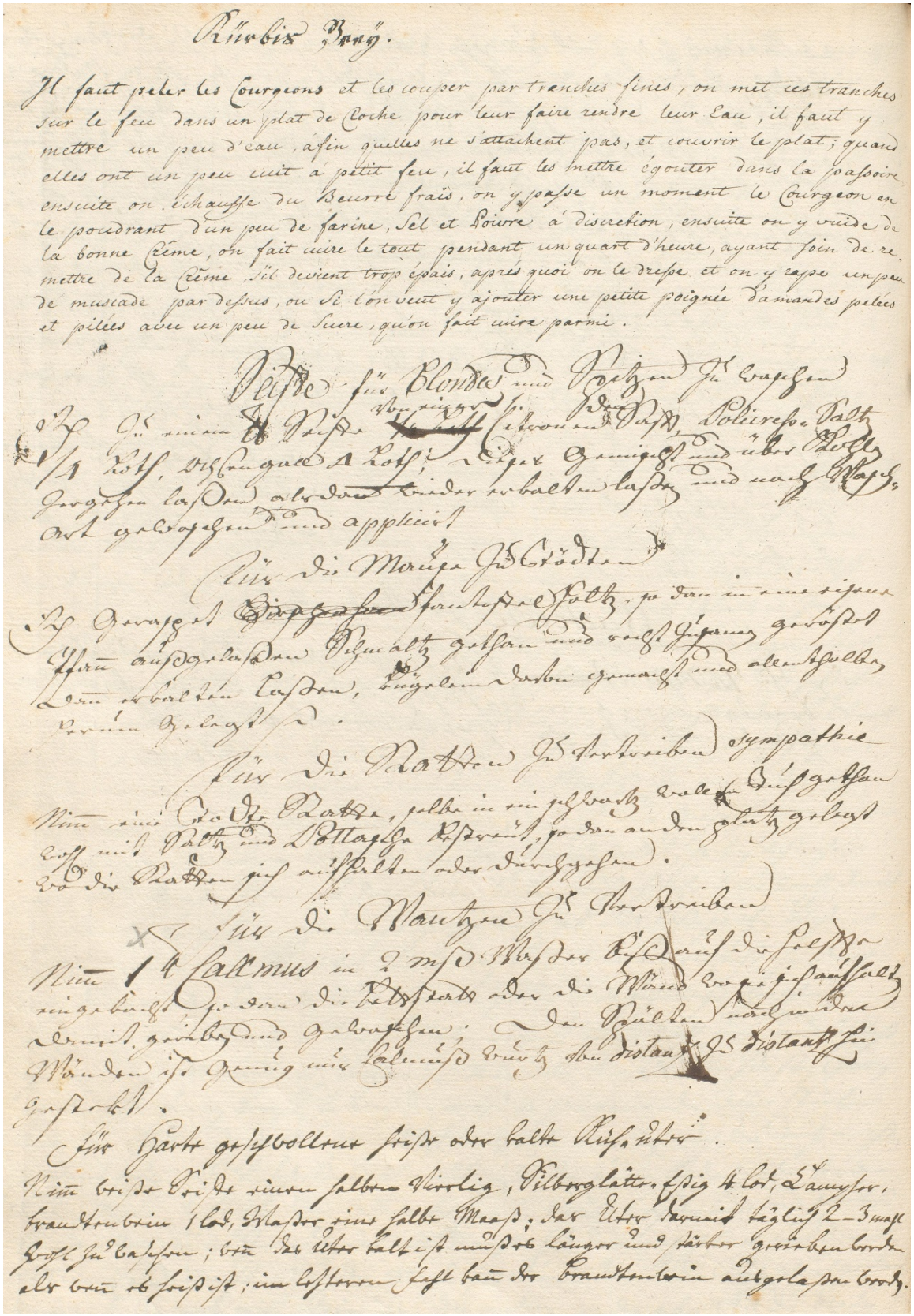
Die auf e-manuscripta, der Plattform für digitalisierte handschriftliche Quellen aus Schweizer Bibliotheken und Archiven, eingerichtete Kollektion «Rezepte» enthält mehrere Sammlungen dieser Art. Anleitungen zur Zubereitung von Speisen finden sich darin ebenso wie solche zur Herstellung von Arzneimitteln, Empfehlungen für die Hygiene des Menschen bis hin zur Tierpflege.

Ein gutes und also gesundes Leben war früher noch mehr als heute von Kenntnissen der Natur abhängig: Das Wissen um prophylaktisch wirkende oder heilende Pflanzen. Diese wurden Speisen auch als Aromastoffe beigegeben, als Sud aufgesetzt oder zu Salben verarbeitet. Alles wurde in den Küchen zubereitet und so sammelte und verwahrte man auch die Rezepte dort.

Unser Beispiel von Marianne Lutz-Messmer nennt diesen Sachverhalt schon im Titel: *Koch Buch und sonst allerhand Recept*. (Link) Wenn wir nun darin lesen, so fällt auf, dass viele Zutaten, selbst für eine vergleichsweise einfache Speise wie Kürbis-Brei, nur über lange Wege aus den Kolonien zu haben und also teuer waren.

Arbeitsvorschläge

1 Welche drei Zutaten für das Rezept des Kürbis-Breis sind gewiss nicht im heimischen Garten gewachsen?
2 Wie wird die Schrift genannt, in welcher die Rezepte aufgeschrieben sind?
3 Aus welchem Jahr stammt das Buch, beziehungsweise, wann wurde es begonnen?
4 Welcher Zusammenhang besteht zwischen dem ersten und dem letzten Rezept auf der hier wiedergegebenen Seite?
5 Das Register ab Seite 224 des Bandes verzeichnet auch Rezepte der Heilkunde. Welche sind das?
6 Anhand welcher Hinweise kann man auf die soziale Stellung der Bewohner des Haushalts schliessen, in dem dies Kochbuch entstanden ist?
7 Ist das persönliche Lieblingsgericht dabei? Oder welches Rezept wäre gut auszuprobieren?



Sechs Rezepte für Küche, Haus und Stall. Seite 153 der Sammlung von Marianne Lutz-Messmer.

Transkription von Seite 153 der Sammlung von Marianne Lutz-Messmer

Kürbis-Brey
Il faut peler les Courgeons et les couper par tranches fines, on met les tranches / sur le feu dans un plat de Cloche pour leur faire rendre leur Eau. Il faut y / mettre un peu d'eau, àfin quelles ne s'attachent pas, et couvrir le plat. Quand / elles ont un peu cuit à petit feu, il faut les mettre égouter dans la passoire. / Ensuite on échauffe du Beurre frais, on y passe un moment le Courgeon en / le poudrant d'un peu de farine, Sel et Poivre à discretion. Ensuite on y vuide de / la bonne Crème, on fait cuire le tout pendant un quart d'heure, ayant soin de re- / mettre de la Crème. S'il devient trop épais, après quoi on le dresse et on y rape un peu / de muscade par dessus, ou, si l'on veut y ajouter une petite poignée d'amandes pelées / et pilées avec un peu de Sucre, qu'on fait cuire parmi.

Seiffe für Blondes und Spitzen zu waschen
Item, Zu einem ℔ Seiffe von einer Citrone den Safft, [Polieress?]-Saltz / 1/4 Loth, Ochsengalle 4 Loth: Dieses gemischt und über Kohlen / zergehen lassen, alsdann wieder erkalten lassen und nach Wasch- / art gewaschen und appliciert.

Für die Maüse zu tödten
Item, Geraspet Fantoffel-Saltz[1] so dann in eine eisene / Pfann ausgelaßen Schmaltz gethan und recht zusammen geröstet. / Dann erkalten laßen, Kügelein davon gemacht und allenhalben / herum gelegt [...].

Für die Ratten zu vertreiben. sympathie
Nimm eine todte Ratte, selbe in ein schwartz Wollen Tuch gethan, / wohl mit Saltz und Pottasche bestreüt, sodan an den Platz gelegt / wo die Ratten sich aufhalten oder durchgehen.

Für die Wantzen zu vertreiben
Nimm 14[?] Callmus in 2 Mß Waßer biß auf die Helfften / eingekocht, so dann die Bettstatt oder die Wänd, wo sie sich aufhalten, / damit gerieben und gewaschen. Den Spälten nach in den / Wänden ist genug, nur Calmuß-Wurtz von Distanz zu Distanz hin- / gestekt.

Für harte geschwollene heiße oder kalte Küh-Uter
Nimm weiße Seiffe einer einen halben Vierlig, Silberglätte[2]-Eßig 4 Lod, Campfer, / Brandtenwein 1 Lod, Waßer ein halbe Maaß. Der Uter darmit täglich 2-3 mahl / wohl zu waschen. Wenn das Uter kalt ist, muß es länger und stärker gerieben werden, / als wenn es heiß ist. Im letzteren Fall kann der Brandtenwein ausgelaßen werden.

Chris Bünter

[1] Pantoffelsalz=Sud aus Eichenrinde
[2] Silberglätte=Glasur, Arzneibezeichnung, vgl. Glätt, Glätti im Idiotikon 2,654 (Link)