

# Zur Basler Küche um 1800

Objektyp: **Chapter**

Zeitschrift: **Neujahrsblatt / Gesellschaft für das Gute und Gemeinnützige Basel**

Band (Jahr): **178 (2000)**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Zur Basler Küche um 1800

Zum Inventar jeder Küche, die auch betrieben wird, gehören gewöhnlich einige Kochbücher. Sie werden bei Bedarf konsultiert, sei es, um den Einkaufszettel zusammenzustellen, die Zutaten zu einem Gericht in richtiger Proportion abzuwägen oder auch nur, um die optimale Temperatur für den Backofen nachzuschlagen. Kochbücher in gedruckter Form sind im deutschsprachigen Raum seit dem 16. Jahrhundert bekannt<sup>1</sup>. Der Markt dafür war in dieser Frühzeit nicht gross, die Nachfrage beschränkt, auch deshalb, weil die für die Küche zuständige Person des Lesens kundig sein musste. Erst im 19. Jahrhundert erlebt das Kochbuch als Gattung einen geradezu boomhaften Aufschwung. Doch auch zuvor war die Arbeit in der Küche aus verschiedenen Gründen nicht von Improvisation bestimmt. Regelmässige Mahlzeiten bildeten markante Fixpunkte im Tagesablauf einer vielköpfigen Hausgemeinschaft. Ihre Zubereitung war, nicht zuletzt aufgrund der kochtechnischen Voraussetzungen, aufwendig und daher in der Regel einer bestimmten Person anvertraut.

Die Alltagsspeisen waren zudem weniger variiert; viele Gerichte standen regelmässig, manche mehrmals pro Woche auf dem Tisch. Für Abwechslung sorgte das durch die Jahreszeiten bestimmte Angebot, das – verfügte man zudem über Produkte aus dem eigenen Garten – auch einmal so reichlich ausfallen mochte, dass Konserven für den Winter angelegt werden konnten, ja mussten. Die Zubereitung einer beschränkten Zahl von Speisen war unproblematisch, weil Gewohntes mit flinker Hand routinemässig verarbeitet werden konnte. Das ist mit ein Grund dafür, dass nur das Spezielle, weniger Alltägliche einmal aufgeschrieben sein sollte, anderes von einer Generation zur nächsten mündlich weitergegeben wurde<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Ältere Drucke sind äusserst selten. Die 1485 in Nürnberg erschienene 'KUCHENMEYSTEREY' gilt als ältestes deutschsprachiges Kochbuch. Faksimileausgabe einer späteren (?) Auflage nach dem Exemplar der Sächsischen Landesbibliothek in Dresden, Leipzig 1976.

<sup>2</sup> Dieser Vorgang der Traditio oralis droht in unserer Zeit verlorenzugehen, da im Prozess der Essenszubereitung kaum mehr ein Dialog möglich ist. Die Folge davon ist nicht nur der Verlust von in der Familie gewachsener Kochtradition, sondern darüberhinaus der Individualität der Alltagskost insgesamt.

Obwohl Kochbücher in der Schweiz vereinzelt schon im 16. Jahrhundert gedruckt werden<sup>3</sup>, gewinnt die Gattung erst im 19. Jahrhundert Profil<sup>4</sup>. Speziell für Basel kommen vor dem Erscheinen von Amalie Schneiders 'Basler Kochschule' (1877) Margareta Spörleins 'Oberrheinisches Kochbuch' (Mülhausen 1811) und Crescentia Bohrsers 'Freiburger Kochbuch' (Freiburg im Breisgau 1836) in Betracht. Im Unterschied zu ihren Vorgängern können wir sie als veritable Küchenhandbücher bezeichnen. Übersichtlich in einzelne Kapitel aufgegliedert wird detailliert vorgestellt, wie all das zubereitet werden kann, was in der Region verfügbar ist.

Im Kontext mit den zur Zeit der Niederschrift unseres Manuskriptes in Basel allmählich in Gebrauch kommenden gedruckten Kochbüchern verkörpert das 'Kochbuch' der Maria Magdalena Schorndorff – zusammen mit vielen zumeist untergegangenen dieser Zeit – die spezielle Untergattung des handgeschriebenen Kochheftes. Dieses ist für den Eigengebrauch angelegt, eine bunt zusammengewürfelte, vor allem durch individuelle Vorlieben bestimmte Rezeptsammlung, stellenweise bloss Aide-mémoire für das, was gerade beliebt war, Notizbuch in der Küchenlade für alle Fälle und vor allem für den hauseigenen Gebrauch<sup>5</sup>. Wer selbst ein Kochheft führt – sei es auch in der Form von Loseblättern –, weiss, wie konzeptlos eine solche Sammlung zustandekommt. Dies ist nicht abwertend gemeint, soll aber Hinweis darauf sein, dass unser Manuskript kein Spiegel baslerischer Küche ist, sondern jeweils Teilbereiche reflektiert. Vieles, gerade Alltägliches, wird man darin vergeblich suchen. Doch daraus zu schliessen, es sei nicht bekannt gewesen, wäre falsch.

Ich selbst besitze eine ganze Reihe von solchen Kochheften: aus meinem Eltern- und meinem Grosselternhaus, aber auch von Personen, die

<sup>3</sup> Eine verlässliche Bibliographie fehlt. – WECKER (1598), *BERNERISCHES KOCH-BÜCHLEIN* (1749), *NEUES NÜTZLICHES KOCH-BUCH* (1790).

<sup>4</sup> SPÖRLEIN (1811), RYTZ (1835), G. LANDOLT. – *Schweizerisches Kochbuch* (Zürich 1842), LUIGI FRANCONI. – *Il nuovo cuoco ticinese* (Lugano 1846).

<sup>5</sup> Es muss auffallen, dass das Interesse für diese Spezies von Kochliteratur in neuester Zeit gestiegen ist. Anders lässt sich die Vielzahl neuer Editionen nicht erklären, für die jedoch offenbar ein Markt besteht. Sie stehen im Zusammenhang mit dem zunehmenden Interesse an der Küche unserer Vorfahren und verstehen sich als Reaktion auf die doch revolutionären Kochströmungen im letzten Viertel unseres Jahrhunderts, die vorrangig auf Qualität und Marktfrische des Ausgangsproduktes und dessen unverfälschte wie schonende Verarbeitung ausgerichtet waren. Zwei Beispiele: *KOCH-BUCH DER AUGUSTA WENNERIN VOM 'WILDEN MANN' LÖRRACH* 1791. Lörrach 1998; *DAS KOCHBUCH DER CATHARINA FEHR*, 1824. Rezepte aus dem Haus des letzten Schultheissen von Frauenfeld. Frauenfeld 1998.

mir nicht persönlich bekannt sind<sup>6</sup>. Es sind Dokumente besonderer Art, nicht zuletzt von ausgesprochener Intimität. Ihr Wert liegt nicht in den einzelnen Rezepten, die kaum einmal als spektakulär bezeichnet werden können, sondern in der Sammlung per se, die uns Einblick in die Küchenrealien ferner Tage verschafft.

Schon eine oberflächliche Lektüre unseres Manuskriptes verhilft zu Aha-Erlebnissen, zur Begegnung mit unerwarteten Rezepturen, die im Kontext wie Irrläufer wirken: Rezepte zur Pflege von Magenbeschwerden (No. 116), Husten/Fieber/Auszehrung (No. 117), Zahnschmerzen (No. 122), allgemeiner Schwäche (No. 140) und entzündeten Brüsten der stillenden Mutter (No. 88), aber auch Rezepte zur Pflege von Schuhen (No. 87, 121, 147) oder Metall (No. 123) stehen ganz selbstverständlich neben Kochrezepten. Was auf den ersten Blick zum Staunen Anlass gibt, findet seine Erklärung im spezifischen Charakter dieser Art Notizhefte. Sind sie doch angelegt von Hausfrauen, deren Verantwortung sich nicht auf die Zubereitung der Mahlzeiten beschränkte, denen vielmehr die Pflege des Hausrates ebenso wie die Sorge um Gesundheit und Wohlbefinden der Hausgemeinschaft oblag. Kriterium für die Aufnahme ins 'Kochheft' ist der Zusammenhang mit der Küche als Werkstatt für die Zubereitung all dessen, wofür das Feuer des Herdes die Voraussetzung bildete.

Diese Feststellungen werden bestätigt, wenn wir die historische Entwicklung des Kochbuches als Gattung in unsere Überlegungen mit einbeziehen. Ursprünglich waren die Kochrezepte integriert in die Hausväterliteratur, jene umfassenden Handbücher, in denen Rat über die vielfältigen Tätigkeiten in Land- und Gartenbau und Hauswirtschaft insgesamt zu finden war. Es liegt auf der Hand, dass – hatte sich der Bereich 'Küche' einmal selbständig gemacht – einzelne zur Domäne der Frau gehörige Aufgaben im eben erstandenen 'Kochbuch' verblieben.

Dazu kommt, dass Ernährung, Gesundheit und Krankenpflege nahe beieinanderliegen. Anna Wecker, Basler Arztgattin und engagierte Mitarbeiterin in der Praxis ihres Gatten, bietet in vielen Rezepten ihres Kochbuches Varianten an und damit die Möglichkeit, unter den Zutaten

<sup>6</sup> Seit den achtziger Jahren, als mein Interesse für ernährungsgeschichtliche Fragen durch gelegentliche Kochbeiträge im Fernsehen bekannt wurde, habe ich mehrfach solche handgeschriebenen Kochhefte zugeschickt erhalten. Die zumeist älteren Damen begründeten ihre Sendung damit, dass sie das Heft nicht mehr benötigten und mir zu getreuen Händen überlassen wollten. Es ist dies ein Hinweis auf die Wertschätzung, die diesen persönlichen Aufzeichnungen entgegengebracht wird, und die man aus der Hand gab, um sie vor dem Untergang zu bewahren. Eine ähnliche Motivation hat auch zu unserer Edition geführt.



je nach Krankheitsbild auszuwählen. Und wenn die Autorin immer wieder das Wort *'lustig'* verwendet, gibt sie auch klar Anweisung, die Ess(un)lust des Kranken im Auge zu behalten. Im Geleitwort sagt sie denn auch mit Stolz, ihr Mann, der Stadtarzt von Colmar, habe bei seinen Verordnungen stets und vor allem die Küche miteinbezogen und – wenn immer möglich – *“lieber aus der Kuchen dann aus der Apotecken curiert und geholffen”*<sup>7</sup>. Noch im ausgehenden 19. Jahrhundert fehlt in kaum einem Kochbuch mindestens ein Kapitel mit *'Speisen und Getränken für Kranke und Genesende'*. Es sind dies letzte Zeugnisse einer fernen Zeit, darüberhinaus Hinweise auf die grosse Bedeutung, die dem täglichen Kochprozess beigemessen wurde. War doch der Hausfrau die Aufgabe übertragen, die Gesundheit der Hausgemeinschaft und damit deren Arbeitskraft zu erhalten. Ihre Mittel waren Speise und Trank, umsichtig geplant und sorgfältig zubereitet, eingedenk der grossen Verantwortung, und ausserdem mit einem Quentlein dessen, was – moderat – Genuss versprach.

Der wichtigen Funktion der Küche entsprach ihre hierarchische Stellung innerhalb des Hauses. Sie wird charakterisiert als ein von Betriebbarkeit erfüllter Mittelpunkt, noch um 1800 – blickt man auf die historische Entwicklung über Jahrhunderte zurück – als *'Herz des Hauses'*<sup>8</sup>.

Mit der Bedeutung der Küche als Werkstatt in Zusammenhang steht die Tatsache, dass sie wie kein zweiter Raum des Hauses Veränderungen ausgesetzt war<sup>9</sup>. Von Aussehen und Ausstattung der Küche, zu deren Inventar unser Manuskript ursprünglich gehört hatte, haben wir keinerlei Nachricht. Aufgrund des zeitlichen Rahmens können wir davon ausgehen, dass sie über einen stattlichen, mindestens 2 mal 1 Meter messenden Herd verfügt haben muss. Er befand sich an der Wand, unter einem den Raum dominierenden Kaminhut: ein gemauerter, hüfthoher Kasten, vielleicht zusätzlich ausgestattet mit einem Aufsatz aus Metall (Kupfer). Um 1800 war die Entwicklung von der offenen Feuerstelle zum geschlossenen *'Sparherd'* noch nicht abgeschlossen. Die Küche des herr-

<sup>7</sup> WECKER, S. II.

<sup>8</sup> Es ist bezeichnend, dass die Küchen anspruchsvoller Bauten Basels im 18. Jahrhundert ebenerdig oder im 1. Obergeschoss eingebaut sind. Erst die Villenarchitektur des 19. und frühen 20. Jahrhunderts verbannt sie ins Untergeschoss. Die Küche des Segers Hofes am Blumenrain 19 von 1790 befand sich im ersten Obergeschoss (vgl. Anm. 10). – Zur Küche als *'Herz des Hauses'* vgl. MOREL (1985/2).

<sup>9</sup> Lit. MOLLY HARRISON. – *The Kitchen in History*. Reading 1972; MOREL (1985/2); GERTRUD BENKER. – *In alten Küchen: Einrichtung, Gerät, Kochkunst*. München 1987; DIE ANSTÄNDIGE LUST, S. 456–497; OIKOS. *Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel*. Ausstellungskatalog Stuttgart und Zürich 1992. Giessen 1992.



Abb. 19. Die Küche des Segerhofs, 1790

schaftlichen Segerhofs in Basel (Abb. 19)<sup>10</sup> verfügte über einen grossen Herd mit geschlossenem Feuerkasten, an den sich links ein kleinerer mit offenen Herdlöchern anschliesst. Noch war die Küche also nicht ganz frei von Rauch, hatte der Kaminhut noch seine ursprüngliche Funktion als Rauchabzug für den gesamten, mit Holz und Kohlen betriebenen Herdkomplex.

Das in groben Strichen skizzierte Bild einer Küche um 1800 wollen wir nun durch Angaben aus dem Manuskript ergänzen und instrumentieren. Wie im Segerhof gab es auch in der Schorndorffschen Küche offenes Feuer, worauf Wendungen wie *‘auf Kohlen kochen’* (No. 10, 115), *‘auf Kohlen gestellt’* (No. 152) oder *‘ab den Kohlen nehmen’* (No. 120) hinweisen. Andere, etwa *‘mit unten und oben Kohlen’* (No. 26, 40) oder *‘auf die Pfannen ein Eiserner Deckel mit Kohlen getan’* (No. 115) setzen einen Rauchabzug voraus. Dieser war unverzichtbar, wenn der Rost (No. 11) in Betrieb genommen wurde. Ein Backofen (No. 30, 52, 57, 73, 83, 145) ist ebenfalls nachgewiesen. Obwohl zuweilen *‘Öfelin’* benannt (No. 11, 31, 142), muss er von beachtlicher Grösse gewesen sein; er diente möglicherweise selbst zum gelegentlichen Brotbacken<sup>11</sup>, war aber auf jeden Fall zur gleichzeitigen Aufnahme mehrerer Backformen angelegt (No. 52, 78, 145).

Zum Garen im Backofen wie auf dem Herd stand Gerät aus gebranntem Ton (Irdenware) und Metall (Eisen, Bronze, Messing und Blech) zur Verfügung. Für den Gebrauch im Ofen sind es: Döpfli (Kasserolle aus schwerem Metall mit Deckel), Kasserollen, Bratis-Pfannen, Backbleche (rund, viereckig, herzförmig), Kasten- und Gugelhopfformen. Für den Garprozess auf dem Herd (offen oder in der Glut) dienten *‘Pfannen’*, *‘Häfen’*, *‘Kasserollen’* und *‘Töpfe’*. – Neben einem *‘Theekessel’* (No. 70) verdient besondere Beachtung die Tourtière / Tortenpfanne mit dem dazugehörigen Deckel, der zwecks Vermittlung von Oberhitze mit glühenden Kohlen belegt werden kann (Abb. 20)<sup>12</sup>. Dieses pfiffige Gerät,

<sup>10</sup> Ehemals Blumenrain 19 (1935 abgerissen); die Küche heute im Historischen Museum Basel (Haus zum Kirschgarten, zweites Obergeschoss). Aufnahmen vom Originalstandort: zeichnerisch (Grundriss, Schnitte): DAS BÜRGERHAUS IN DER SCHWEIZ, 23: Kanton Basel-Stadt (3. Teil) und Basel-Land. Zürich; Leipzig 1931, Taf. 76–80, photographisch: ebda. Taf. 78; DAS IDEALE HEIM, Januar 1927, S. 12.

<sup>11</sup> Ein Brotrezept fehlt im Kochheft. Es ist offensichtlich, dass der Terminus *‘Brot’* früher weiter gefasst war (Anisbrot, Krüschbrot, Zuckerbrot); andererseits können Formulierungen wie *‘so lang als Brot gebacken’* (No. 72) oder *‘1/4 Stund nach dem Brodt in Ofen gethan’* (No. 52) auch als Hinweise auf Backzeit und Backtemperatur interpretiert werden.

<sup>12</sup> No. 54, 57, 69, 73, 145; 40, 57, 115. – Vgl. auch das Glossar, S. 138 (Pfannkuchen).





Abb. 20. Tortenpfanne / Tourtière



dessen Funktion sich auf den ersten Blick nicht offenbart, kam ausser Gebrauch, nachdem die Entwicklung zum geschlossenen Feuerherd abgeschlossen war; das gleiche gilt für die ehemals gängigen Dreibeintöpfe und Dreibeinpfannen.

Obwohl die heute gebräuchlichen Kochtechniken – Grillen, Braten, Sieden, Dünsten, Garziehen (Garen an der Schwelle des Siedepunktes) – alle geläufig waren, erforderte ihre praktische Umsetzung eine geübte Hand. Während wir heute an einzelne Kochstellen mit individuell regulierbarer Hitzezufuhr gewöhnt sind, stand um 1800 eine einzige geheizte Kochfläche zur Verfügung. Durch Steuerung des Feuers – Nachlegen von Holz, Auseinanderbreiten der Glut – einerseits, durch Verschieben der Kochtöpfe auf der unregelmässig heissen Herdplatte andererseits war es möglich, die für den jeweiligen Garprozess in der Pfanne gewünschte Wärme herzustellen. Was sich so einfach liest, erforderte jedenfalls Erfahrung und Geschick. Diesbezügliche Anweisungen im Manuskript lauten etwa: man nehme ‘8 Scheitlein kurz gehauen Holz’ (No. 31), ‘es muss aber stark gefeuert werden’ (No. 56), man muss ‘nur langsam [!] feüren’ (No. 102), ‘auf einem Köhlelein ... köcherlen lassen’ (No. 133). Es ist offensichtlich, dass diese Art des Kochens vor allem eines voraussetzt: die ständige Anwesenheit einer mit den Verhältnissen vertrauten Person, nicht rund um die Uhr, aber jedenfalls – von kurzen Unterbrüchen abgesehen – tagsüber. Auch weil Warmwasser für den gesamten Haushalt aus der Küche bezogen wurde, musste der Herd im Auge behalten werden. Die letzte Handlung des Abends bestand darin, die Rauchabzüge zu ziehen und etwas Brennmaterial nachzulegen. Noch war das Streichholz nicht erfunden<sup>13</sup>, man war froh, bei Arbeitsbeginn am Morgen noch Glut vorzufinden.

Die Zubereitung einzelner Speisen verlangte nach Spezialgerät: zum Fritieren von Rosenküchlein benötigte man ein Rosenküchlein-Eisen (No. 143: ‘Eisen’), ein Waffeleisen (No. 68) für das Backen der Rahmwaffeln über offenem Feuer: eine langstielige Zange mit zwei rechteckigen, auf der Innenseite reliefverzierten Platten aus Schmiedeeisen (Abb. 7, 8, 22)<sup>14</sup>. Zur Herstellung von Sträublein (No. 65) – ausserhalb Basels Trichterküchlein genannt – bediente man sich eines Trichterleins.

<sup>13</sup> 1826, in England. Vgl. CHARLES PANATI. – Universalgeschichte der ganz gewöhnlichen Dinge. Frankfurt am Main 1994, S. 250–254.

<sup>14</sup> Diese Backtechnik ist im Kloster St. Gallen bereits im 9. Jahrhundert belegt. Sie dürfte ihren Ursprung in der Hostienbäckerei haben. Lit. BENKER (Anm. 9), S. 73; HANS JÜRGEN HANSEN (Hrsg.). – Kunstgeschichte des Backwerks. Oldenburg; Hamburg 1968, S. 108–124; BURCKHARDT-FINSLER.

Mit der im Feuer erhitzten ‘*Schaufel*’ wurde die Crème brûlée (No. 39) glasiert. Improvisiert, doch durchaus tauglich wirkt die Kombination von Pfanne und Tourtièredeckel als Bain-marie für die in Tassen zubereiteten Kaffeeflans (No. 115). Aus dem zweifellos üppigen Utensilienarsenal sind im Manuskript ausserdem erwähnt: verschiedenerelei Löffel (Koch-, Eisen-, Kaffee-), Kelle (Gäze), Messer, Klopfer, Schneebesen, Raffel (Reibeisen), Bretter verschiedener Grösse, Wallholz, Pinsel, Siebe (Sechtbeckelein, Haarsieb, Passiertücher), Schaumlöffel, Fliess- und Backpapier sowie Lümplein und Tüchlein aller Art, Bindfaden und Schnur.

Model und Mörser verdienen besondere Erwähnung. Bei den ersteren lassen sich drei Varianten unterscheiden: die heute noch gängigen Ausstechförmchen (zum Beispiel für Mailänderli, No. 79), Pressmodel (für Zitronenbrötchen, No. 90), ferner die aus der Mode gekommenen Tonförmchen zum Ausgiessen mit Quittenlatwerge (Abb. 13). Wie diese Gussformen, die einst neben anderem zum Schmuck der Tafel beigetragen haben, sind inzwischen die Mörser aus den meisten Küchen verschwunden, zu Unrecht, wie wir meinen. Stellen doch frisch gemörserte Gewürze alles in den Schatten, was in unzähligen Gläschen, von unbestimmtem Alter, aber gebrauchsbereit, in unseren Küchen herumsteht. Für Pfeffer<sup>15</sup>, Mohn, auch Mandeln und Nüsse stehen uns zwar heute taugliche Mühlen zur Verfügung, doch bei Zimt, Macis, Koriander, Kümmel- und Fenchelsamen ist in unserem vom Sauseschritt der Zeit bestimmten Küchenalltag der Griff zum Fertigprodukt zur Selbstverständlichkeit geworden. Ausser einem kleinen Mörser zum Reiben der Gewürze<sup>16</sup> war ein zweiter, bedeutend grösserer aus Stein oder Metall gefragt. Er war unverzichtbar, wenn es galt, den Zuckerhut zu Griesszucker zu stossen, darüberhinaus zum Schroten von Mandeln und Nüssen<sup>17</sup>.

Wenn wir uns ein Bild von den vielseitigen Tätigkeiten machen wollen, die um 1800 in der Küche zu bewältigen waren, müssen wir in unsere Überlegungen miteinbeziehen, dass vieles, was als Fertig- oder Halbfertigprodukt in unseren Einkaufskorb gelangt, früher erst einmal in einer Mise-en-place hergerichtet werden musste. Von den mannigfaltigen Veränderungen, welche die Viktualien auf dem Weg vom Ladentisch zum

<sup>15</sup> Seit dem zweiten Viertel des 19. Jahrhunderts sind Pfeffermühlen bekannt. Noch heute führend die Firma Peugeot, die mit der Produktion 1842 im französischen Sochaux beginnt.

<sup>16</sup> Aus gedrechseltem Holz, Stein oder Porzellan.

<sup>17</sup> Zur vielfältigen Verwendung vgl. Register (Mörser).

Essteller erfahren, wurden die meisten in der eigenen Küche vorgenommen. Dies gilt insbesondere für die meisten handwerklich-mechanischen Vorgänge, die heute entweder Küchenmaschinen oder vorgängig Professionalisten ausser Haus übernehmen. Sind wir heute gewohnt, selbst fertige Speisen einzukaufen<sup>18</sup>, mussten früher die meisten Zwischenprodukte selbst hergestellt werden, darunter so alltägliche wie Brühen und Fonds, Essig, Blätter- und Mürbeteige, Geliermasse, Senf und andere Konserven.

Zum wichtigen Bereich der Vorratshaltung gehörte die Herstellung von Konserven<sup>19</sup>. Konserviert wurde aus verschiedenem Anlass: für kurze Zeit (1–2 Tage) vor allem Fisch; zur mittelfristigen Verwendung Butter, in erster Linie im Sommer, wenn die Kühlung im Keller ungenügend war. Zum Löschen des Durstes war man dann auch dankbar für einen Vorrat an erfrischenden Getränken (Quittenmost, Himbeeressig, Milch-Kirschwasser). Während Gedörrtes – Brot, Zwiebeln, Karotten, Pomeranzenschalen – das ganze Jahr über gleich neben dem Gewürzkasten bereitstehen musste, wurde in der Obstsaison wacker für die Winterszeit vorgesorgt. Als Langzeitkonserven sind im Manuskript Marmeladen (4), Fruchtgelée (1), Kompotte (2) aufgeführt, ausserdem Spezialitäten, die kaum mehr bekannt sind: gedörrte Apfelschnitze, gedörrte Erbsen sowie sieben Sorten Konfekt: in Kirschwasser eingelegte Früchte (Kirschen, Pfirsiche, Zwetschgen) und Quittenpâte. Zum Anrichten solcherlei Konfektes dienten spezielle Konfektschalen aus Glas, Porzellan oder Edelmetall, sogenannte *‘Hoochfiesslischaale’*. Sie standen bei festlichen Tafeleien neben Gebäcktellern von Anbeginn auf dem Esstisch und bildeten zusammen mit Blumen, Figuren aus Glas und Porzellan und Silbergerät die Tischdekoration,

Der Werktagküche zugehörig sind die Essigzwetschgen (No. 113), sauersüsse Beilage zum gekochten Rindfleisch, das in Basel lange Zeit eine veritable *Pièce de résistance* im Speiseplan darstellte. Dieses bei vielen wohlhabenden Familien mehrmals pro Woche (neben anderem Fleisch und Geflügel) servierte Stück vom Rind garantierte ausserdem die Versorgung der Küche mit Brühe, geforderte Zutat bei vielen Rezepten unseres Manuskripts.

Zwei Abteilungen innerhalb unseres Rezeptverzeichnis (S. 23ff.) lassen aufmerken: *‘Mus & Brei’* bzw. *‘Kuchen & Kuchlein’*. Sie fallen auf, weil in beiden Rezepten in relativ grosser Zahl zusammengefasst sind,

<sup>18</sup> Diese beschränkten sich damals auf Brot und Spezialitäten wie Pasteten, die man fertig beim *Traiteur* bezog.

<sup>19</sup> Vgl. das Register *‘Konservieren’*.







nach denen in der Küche unserer Tage kaum mehr Nachfrage besteht. Beide Gruppen enthalten Speisen mit jahrhundertealter Tradition. Breispeisen sind in den Varianten Kartoffelstock, Polenta, Risotto und Apfelmus in zeitgenössischen Kochbüchern zwar durchaus präsent, meist aber als 'Beilagen' definiert. Leicht vergessen wir darüber, dass ein Topf mit Mus noch im 18. Jahrhundert das Fundament eidgenössischer Alltagskost bildete<sup>20</sup>. Die Schorndorffschen Musrezepte stehen – historisch betrachtet – auf der Schwelle zwischen Tradition und Verfeinerung. Einige können aufgrund ihrer Zusammensetzung aus wenigen alltäglichen Zutaten wie Milch und Griess (No. 3) oder Milch und Mehl (No. 133) ohne weiteres der 'Cucina povera' zugerechnet werden<sup>21</sup>. Auch Erbsmus (No. 134) und Apfelbrei (No. 136) beruhen auf dem Prinzip des "man nehme, was man hat". Dass diese Speisen auch dem gepflegten Stadthaus nicht fremd waren, zeigt ihr Erscheinen zusammen mit Seidenmus (No. 29, 144) und Brautmus (No. 27): Das sind die 'feinen Verwandten', Speisen für besondere Gelegenheiten; galten doch Rahm und Safran als ausgesprochene Luxusgüter<sup>22</sup>. Unterschiede in der Kochtechnik tragen zur Differenzierung der einzelnen Rezepte bei, setzen sie gleichzeitig als Gruppe ab von ihrem historischen Ausgangspunkt: der 'Spys', dem als alleinige Speise dienenden Eintopf. Mus und 'Pappe' kommen im Manuskript sowohl süß wie salzig vor, werden gerührt oder auf dem Herd zum Stocken gebracht, dienen – warm oder kalt – als Nachtisch oder als einfaches Gericht zum Nachtmahl. Noch sind ungesüsst/süß nicht als Gegensätze verstanden, folgt Süßes nicht selbstverständlich auf Salziges. Bezüglich der Konsistenz der Muse lässt sich feststellen, dass der Übergang zu einer anderen Gruppe, den 'Suppen', fließend ist: auch diese sind relativ kompakt, bedeutend dickflüssiger als das, was wir gewohnt sind; werden sie doch gerne mit Ei gebunden oder über geröstetem Brot angerichtet.

Wie bunt gefärbte Eier zum Osterfest gehörten ehemals Kuchen und Küchlein zu jedem Sonntag. Sie sind Bestandteil jenes Instrumentariums, das dazu diente, das Besondere vom Alltäglichen abzuheben. Um 1800 bot jedes Ereignis ausserhalb der Norm einen willkommenen Anlass, den Backofen in Betrieb zu nehmen: kirchliche Feiertage, Jahreszeiten- und Jahreswechsel, Fasten- und Fasnachtszeit<sup>23</sup>, ebenso familieninterne Begebenheiten wie Geburt, Kindbettzeit, Taufe, Geburts- und

<sup>20</sup> Vgl. dazu das Glossar, S. 137 (Mus).

<sup>21</sup> Vgl. dazu MOREL (1989).

<sup>22</sup> Zur Rolle des Safrans MOREL (1992/2), S. 9–11.

<sup>23</sup> Die Fasnachtszeit war die Saison des Schmalzgebäcks, daher die Bezeichnung 'Küchleinsamstag' für den Tag vor Invocavit.

Namenstage, Promotion, Bestätigung im Amt, selbst Abreise oder glückliche Heimkehr eines auswärts tätigen Mitglieds der Hausgemeinschaft.

Bei den entsprechenden Rezepten unseres Manuskriptes fällt auf, dass zuweilen anstelle von präzisen Massangaben die Zutaten in ihrer Proportion angegeben sind (No. 53). Bezüglich der Produktion war man demnach flexibel, wobei man davon ausgehen kann, dass nicht nur häufig, sondern auch in grösseren Mengen geküchelt wurde. So stehen von Fall zu Fall mehrere Model zum Backen bereit (No. 52, 78, 145). Küchlein kommen in den Varianten süss und salzig vor. Zählt man die (süssen) Kuchen und die Friandises dazu, darf von einer ausgesprochenen Liebe für das Süsse gesprochen werden. Gutzi begleiteten selbstverständlich die Crème, das in Basel besonders geschätzte Dessert. Zusammen mit Konfekt aller Art gehörten sie zur Tischdekoration, und zwar in so reichem Masse, dass nach beendeter Mahlzeit damit noch die B'haltis-Tüten gefüllt werden konnten. Nicht nur an den Familientagen waren viele Gedecke nötig, bildeten doch die täglichen Mahlzeiten eigentliche Zusammenkünfte für eine aus vielen Personen zusammengesetzte Gemeinschaft. In manchen Familien gab es zudem regelmässig Kostgänger, auch bei den Dienstboten: Weissnäherin, Plätterin und Schneiderin kamen ein- bis zweimal pro Monat zum Arbeiten auf die Stör. Die Waschfrau traf bereits bei Morgengrauen ein und hatte – war der Waschkessel eingehetzt und die Holzäsche zur Lauge angerührt – Anspruch auf ein kräftiges Frühstück. Zum Barlohn gehörten auch Naturalgaben; bot sich die Gelegenheit, wurden diese über Jahre im Dienst stehenden und mit der Gemeinschaft verbundenen guten Geister mit Küchlein versorgt. Ein weiterer Grund für den reichlichen Bedarf an Gebackenem ist in der Tatsache zu sehen, dass sich ein grosser Teil des gesellschaftlichen Lebens in den Privathäusern abspielte. Vielerorts wurde Wert auf gepflegte Gastfreundschaft gelegt. Daneben waren Formen des Zusammenkommens beliebt, die wir kaum mehr kennen: Visiten (nicht nur zu Neujahr), Hausmusik, Kränzli, 'Thee', 'Kaffe', Abendtrunk, Schlaftrunk und viele andere mehr. Bei den meisten standen Kuchen und Küchlein bereit; andere hatten den Charakter veritabler kleiner Imbisse<sup>24</sup>. Auffallend, weil so gar

<sup>24</sup> Amalie Schneider-Schlöth gibt im vierzigsten Abschnitt ihrer 'Basler Kochschule' (2. Aufl., 1883) 'Speisezettel für verschiedene Anlässe'. In unserem Zusammenhang interessant: die Unterschiede für 'Thee' und 'Kaffe'; zwei Beispiele:

Thee:

Thee, Rahm, Zucker, Brot, frische Butter  
Algeriennes, Berlinerpfannkuchen  
Gefüllte Meringue  
Abgekochte geräucherte Ochsenzunge

Kaffe:

Kaffe, Milch, Rahm, Zucker, Brot,  
Fasnachtküchli, geschwungener Rahm,  
Bisquit-Kugelhopf mit beliebiger Compote,  
Dessert [Gutzi!].

nicht in unsere Zeit passend, sind die zahlreichen Rezepte für Schmalzgebäck (No. 54, 62–65, 67, 75), das zur geschmacklichen Vielfalt beitrug wie Anisbrot und Waffeln. Die letzteren waren oft mit dem Familienwappen verziert (Abb. 22, 7) und dienten damit auch der Repräsentation. Eines davon als Geschenk mit nach Hause tragen zu dürfen, galt seit jeher als Zeichen besonderer Zuneigung.

Wer sich mit Aspekten der Ernährungsgeschichte befasst, sieht sich in Basel periodisch vor die Frage gestellt, ob es eine genuin baslerische Küche gebe und – wenn ja – wie sie zu umschreiben sei. Obwohl die Veranlassung zur Frage in der Regel nicht historischen, sehr oft kommerziellen Interessen entspringt, gehört sie gerade im Rahmen dieser Edition gestellt. Unser pointiertes Ja setzt allerdings die Bereitschaft voraus, den Blick von einzelnen Gerichten oder Rezepten abzuwenden und zur Charakterisierung weitere Aspekte mit einzubeziehen. Vielerlei Einflüsse unterschiedlicher Wirksamkeit haben in den letzten 250 Jahren Eigenheiten wachsen und sich verfestigen lassen, die als lokal typisch, also ‘baslerisch’ gelten können. Einfluss nehmen zum Beispiel: die topographische Situation der Stadt<sup>25</sup>, die klimatischen Voraussetzungen, der überregionale Handel mit Genussgütern (Gewürzhandel!), Schwerpunkte innerhalb der landwirtschaftlichen Produktion, Temperament und Charakter der Bewohner, Spielformen der Tischkultur in der Familie wie bei der Verpflegung ausser Haus.

Unsere positive Antwort fragt auch danach, ob ‘Basler Kost’ – so auch der Titel dieser Publikation – als Identitätsträger baslerischer Alltagskultur historisch greifbar ist.

Reiseberichte erweisen sich als ergiebige Quelle, wenn das Interesse des Verfassers breit gefächert, auch bezüglich der Realien des Alltags geweckt ist. Es liegt auf der Hand, dass der Reisende zuerst Notiz nimmt von dem, was für ihn fremd ist, weil es in seiner gewohnten Umgebung fehlt. Der Sachse C. G. Küttner (1755–1805) hat in den siebziger Jahren des 18. Jahrhunderts längere Zeit in der Schweiz gelebt und dabei Basel mehrere Male besucht. Wir verdanken ihm detaillierte Angaben hinsichtlich Speise und Trank<sup>26</sup>. Geradezu schwärmerisch berichtet er in seine sächsische Heimat von dem reichen Angebot an Fleisch “*in grosser Vollkommenheit*”, an frischem Fisch aus Wiese und Rhein, von denen Lachs<sup>27</sup>,

<sup>25</sup> In Stichwörtern: zweifache Grenzlage, städtischer Knotenpunkt, Lage am bedeutenden Verkehrsweg Rhein.

<sup>26</sup> Lit. KÜTTNER.

<sup>27</sup> Der sagenumwobene Lachs soll Gegenstand einer eigenen Publikation sein, für die der Herausgeber seit Jahren Material sammelt. Diese ‘Basler Spezialität’ fehlt im Manuskript, obwohl um 1800 bei Basel noch Lachsfang betrieben wurde.





Abb. 22. Raum Wafflen (No. 68)



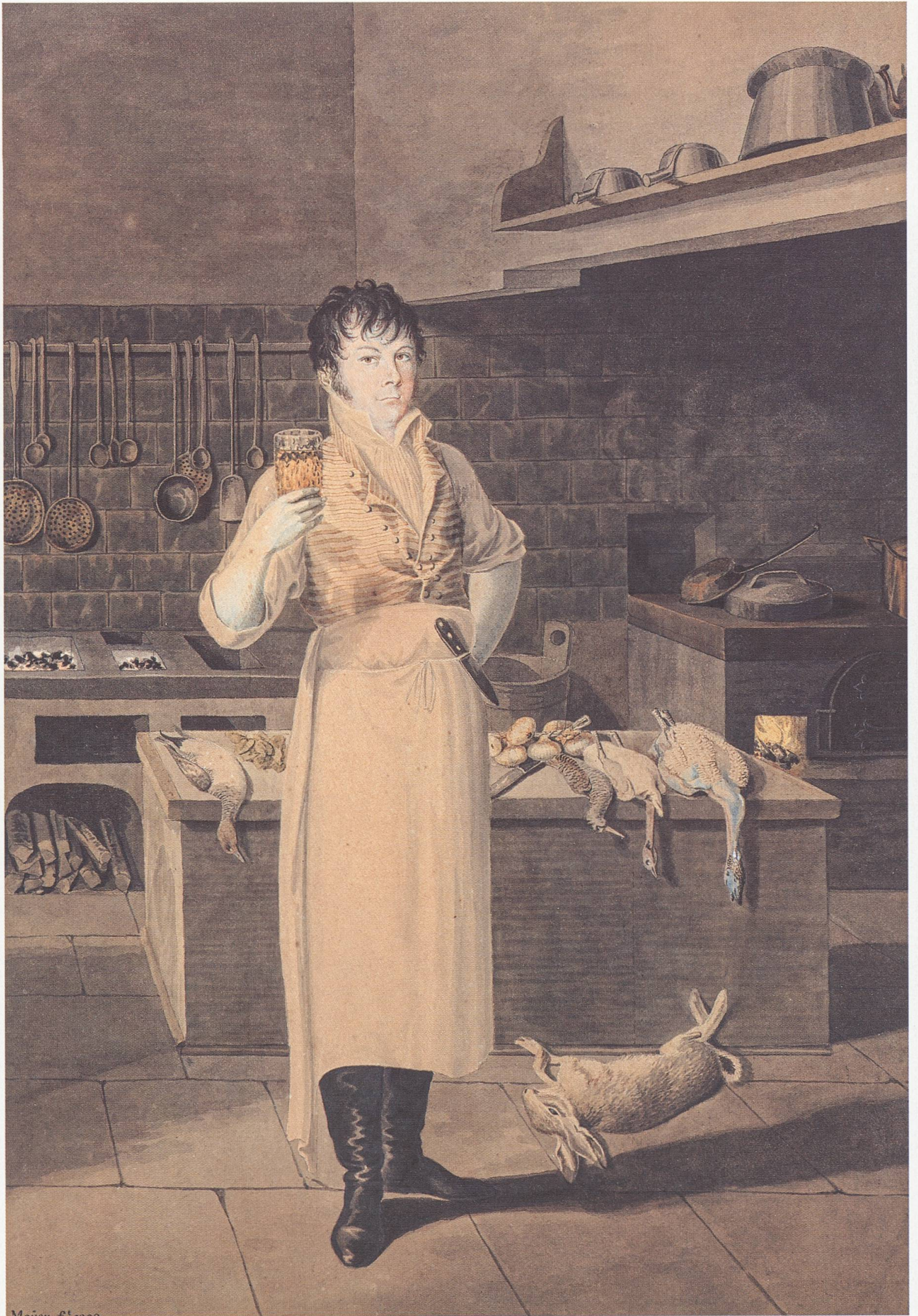
Sälmlinge, Forellen und Rheinkarpfen in Basel besondere Wertschätzung geniessen. Die Landgüter des nahen Juras, die zum grossen Teil in Stadtbasler Besitz sind, liefern Käse und Obst, ferner Nüsse, aus denen Öl gewonnen wird. Ein Teil der Kirschenernte kommt ins Fass und wird zu dem allseits beliebten Kirschwasser gebrannt, Wein wird in der ganzen Region angebaut, selbst in den Vorstädten. Der Wein des Kantons wird indes gering geschätzt und *“blos fürs Gesinde”* gehalten. Dieses kommt aus dem Markgräflerland: die *“gutaussiehenden Dienstmädchen wissen vortrefflich eine gute Wirthschaft zu führen und sind ein wahrer Schatz im Hause”*. Aus den Ländereien des Markgrafen von Baden wird der Tischwein für die Herrschaft bezogen, ein Tropfen, der *“an Milde und Annehmlichkeit wenig seines gleichen hat”*. Aus dem linksrheinischen Neudorf, *“deren mehreste Einwohner für die Baslerküchen arbeiten”*, kommen *“alle Gemüse und Gartengewächser”* – Erbsen und Spargeln sind speziell genannt –, die auf grossen Feldern gezogen werden. *“Da der Landmann so viel tut, so können Sie leicht denken, dass der Koch nicht zurückbleiben will. Kurz, die Baslerküche ist weit und breit berühmt, und es giebt vielleicht wenig Orte, wo man über disen Artikel so raffiniert. Der Basler, nicht zufrieden, dass die Natur so viel für ihn getan hat, nimmt die Kunst zu Hülfe, und selbst entlegene Länder müssen seinem Gaume Befriedigung liefern. Ich muss oft lachen, wenn ich die wichtigen verhandeln höre – von Maynzer Schinken, Westphälischen Gänsen, Hamburger Pökelfleische, Frankfurter, Braunschweiger und Bologneser Würsten, Rothkehlgen und eingemachten Früchten aus Metz, Pasteten aus Straßburg und Abbéville. Der Schweizerkäse ist in der ganzen Welt berühmt, und doch giebts hier hin und wieder Limburger und Parmesan. Und der Artikel der fremden Weine – nun dieser ist ohne Ende! Subscription und Protektion – alles wird manchmal versucht, um den rechten Jahrgang und vom rechten Orte zu haben...”*

Soweit die einigermassen überraschende Beurteilung baslerischer Esskultur durch einen Mann, der von seinem Biographen als ausgesprochen verlässlicher Reiseschriftsteller bezeichnet wird<sup>28</sup>. Wer zustimmen kann, dass die Qualität einer Speise nicht notwendigerweise vom Kaufpreis der ihr zugrundeliegenden Zutaten bestimmt wird, wird zugeben, dass mit einfachsten Grundmaterialien des Alltags als Ausgangsprodukten ein Gericht zubereitet werden kann, das auch vom Feinschmecker gelobt werden wird<sup>29</sup>. Das schliesst keineswegs aus, dass auch das Spe-

<sup>28</sup> ALLGEMEINE DEUTSCHE BIOGRAPHIE, Band 17. Berlin 1883, S. 443f. (Ratzel).

<sup>29</sup> Zur ‘Cucina povera’ vgl. MOREL (1989).







zielle, Exquisite seinen Beifall finden wird, im Gegenteil: Wird Einfaches gekonnt mit Raffiniertem kombiniert, resultiert aus dem Kontrast eine beabsichtigte neue Qualität. Wenn wir das Rezeptverzeichnis, das wir nach dem Schorndorffschen Manuskript zusammengestellt haben (S. 23ff.), unter diesem Gesichtspunkt durchsehen, werden wir feststellen, dass zwischen Alltäglichem immer wieder Gerichte aufgeführt sind, die aufgrund ihrer Ausgangsprodukte, einzelner Zutaten oder ihrer aufwendigen Zubereitung als ‘Sonntagsspeise’<sup>30</sup> charakterisiert sind. Dazu gehören: Krebse, Kalb- und Rindfleisch, Kapaun und Tauben, Wildpret, Safran, Schokolade, Zitrusfrüchte und Blätterteig; unter den Speisen Falsche Austern, Pasteten, Gesulztes und Friandises, ferner alles, was in Kirsch eingelegt ist; speziell wollen wir erwähnen: Krebsuppe (No. 23), Blancmanger (No. 43), Kaffeepudding (No. 115), Tabakrolle (No. 50, 81), Rahmwaffeln (No. 68) und Hypokras (No. 118). Amalie Schneider-Schlöth hat ihrer ‘Basler Kochschule’ 1877 ein Vorwort vorangestellt, das in gewisser Weise als Rechtfertigung für ihr Werk gelten kann. Wir zitieren daraus: *“Ich habe mich bestrebt, in demselben eine leicht fassliche Anleitung zur gewöhnlichen und zur feineren Kochkunst zu geben; die Rezepte sind alle erprobt, auch liegen hier viele spezielle Basler Rezepte (im Register mit \* bezeichnet) zum ersten Male gedruckt vor und sollen dazu dienen, diese Präparate unserer berühmten alten ‘Basler Küche’ nicht in Vergessenheit gerathen zu lassen.”* Die Gegenüberstellung mit dem Schorndorffschen Manuskript ergibt, dass 24 (von 145) Speisen bei Schorndorff in der Kochschule rezeptiert und als Basler Rezepte bezeichnet sind; selbst die Rezepttitel stimmen weitgehend überein<sup>31</sup>. Aus dem Vergleich der beiden fast hundert Jahre auseinanderliegenden Quellen geht zudem hervor, dass Basel über eine Tradition von lokal typischen Rezepturen verfügt und dass bei Erscheinen der ‘Basler Kochschule’ anno 1877 noch bewusst war, was darunter zu verstehen ist. Aus dem Satz unseres Vorwortzitates tönt verhalten die Sorge heraus, diese ‘Präparate

<sup>30</sup> Eigentlich ‘Herrenspeise’ (im Gegensatz zu Bauernspeise), eine in älteren Kochbüchern geläufige Bezeichnung. Bei Anna Wecker: ‘ein Essen für Herren gemacht, dass man die Finger danach gelect’; für Luxusgerichte auch ‘für einen Fürsten’. WECKER, S. 229 bzw. 206. Schneider-Schlöth unterscheidet zwischen ‘gewöhnlicher und feinerer’ Kochkunst.

<sup>31</sup> Nämlich: Laubfrösche, Nierenschnitten, Fleisch-Knöpfli, Plattenring, Kachelmus, Quittenschnitze, Gefüllter Krautkopf, Ofenküchlein, Mandelpfannkuchen, Tabakrollen, Osterfladen, Hefekugelhopf, Gerührter Hefekugelhopf, Mandeltörtchen, Gebackener Rahm, Salbeiküchlein, Strüblein, Schenkelein, Mandelherz, Quittenpâte, Hypokras, Rote Forellen, Seidenmus.

*unserer berühmten alten Basler Küche* könnten allmählich in Vergessenheit geraten. Die Sternchen zu ihrer Kennzeichnung wären dann als (früher!) Akt denkmalpflegerischen Umgangs mit unserem Patrimoine culinaire zu interpretieren.

Die Formulierung 'Präparate unserer berühmten alten Basler Küche' ist bemerkenswert präzise, denn sie zielt nicht etwa auf die Herkunft der Rezeptur, bezeichnet vielmehr den Umgang mit dem Produkt, dessen Beliebtheit und Funktion innerhalb der Verköstigung rund ums Jahr<sup>32</sup>.

Betrachten wir das 'Verzeichnis der Rezepte' aus dem Blickwinkel heutiger Küchenrealitäten, um zu fragen, was davon nicht bloss vom Hörensagen bekannt ist, sondern auch gekocht wird und auf die Tafel kommt, werden wir nicht nur feststellen, wie sehr sich die Ernährungsgewohnheiten verändert haben, sondern ebenfalls, dass sich einzelne Spezialitäten überregional verbreitet haben, so dass der Bezug zu Basel nicht mehr auf der Hand liegt<sup>33</sup>. Auch die Entwicklung in der Gegenrichtung ist – wie wir noch sehen werden – feststellbar.

Unsere Liste entbehrt aus naheliegenden Gründen der Objektivität, baut jedoch auf Kenntnissen auf, die der Herausgeber im Zuge seiner Beschäftigung mit dem Thema während vieler Jahre gewonnen hat. Baslerisch, verstanden als in Basel beliebt und im Speiseplan des gehobenen Bürgerstandes fest verankert, sind die Produkte Milke und Kirsch, die Gattungen Gallere (Gesulztes), Pastete sowie allerart süsse Crèmen; an einzelnen Gerichten: Erbsmus, Laubfrösche, Essigzwetschgen (auch stellvertretend für 'Suppenfleisch'), Blancmanger, Englischer Pudding, Kirschkaffee, Osterfladen, Gugelhupf (auch als bevorzugter Frühstückskuchen am Geburtstag) sowie Hypokras. Unter den genannten Gerichten finden sich einzelne, deren Geschichte über Jahrhunderte zurückverfolgt werden kann und die zum Teil in Basel selbst eine lange Tradition haben, so Blancmanger<sup>34</sup>, Pastete, Gallere<sup>35</sup> und Hypokras. Der Vollständigkeit halber sei nicht verschwiegen, dass andere, die in diesen Zusammenhang gehören, im Schorndorffschen Kochheft fehlen. Es sind

<sup>32</sup> Die sogenannten 'Kreationen' sind eine Erscheinung der neueren Zeit. – Selbst für das Basler Leckerli, das wohl bekannteste Produkt der Basler Küche, gibt es kein verbindliches Rezept. Vgl. dazu ALBERT SPYCHER. – Leckerli aus Basel: ein oberrheinisches Lebkuchenbuch. Basel 1991.

<sup>33</sup> Dies gilt vor allem für Osterfladen (vgl. Kommentar zu No. 51), ferner Brunzli (nicht bei Schorndorff).

<sup>34</sup> Vgl. dazu den Kommentar zu No. 43.

<sup>35</sup> In vielen Variationen typisches Festtagsgericht; seit dem 15. Jahrhundert an Neujahr Teil des Tafel- und Besuchszeremoniells der Basler Zünfte. Lit. KOELNER.

dies Lachs und Spargeln<sup>36</sup>, Fastenwähe<sup>37</sup>, Basler Leckerli<sup>38</sup> und Buttenmost. Über die Gründe kann man nur rätseln, doch ist dabei zu bedenken, was wir eingangs angemerkt haben: Ein Kochheft für den Hausgebrauch darf nicht mit einem gedruckten Kochbuch verwechselt werden; da die Zusammenstellung weitgehend ohne Konzept und über Jahre verteilt erfolgt, spielen Zufälligkeiten und persönliche Vorlieben eine nicht geringe Rolle; Selbstverständliches wird zudem gelegentlich als nicht notierenswert befunden<sup>39</sup>.

Neben dem Leckerli, dessen Geschichte durch die Monographie von Albert Spycher gründlich erforscht ist, kommt unter den Basler Spezialitäten dem Hypokras eine ganz besondere Bedeutung zu; wir wollen sie zum Schluss unserer Bemerkungen zu Speise und Trank in Basel um 1800 würdigen.

Wie das Leckerli gehört der Hypokras in die Wochen um die Wende des Jahres. Er wird besonders gerne vor oder nach der Mahlzeit in Portweingläsern angeboten und ist wie der portugiesische Dessertwein ein liebliches Getränk, das zu Süßem passt. Anders als dieser, der seine Süsse<sup>40</sup> von der Traube erhält, ist der Hypokras ein künstlich gesüsster Rotwein, der zudem mit allerlei Aromaten gewürzt wird<sup>41</sup>. Man kann ihn als späten Vertreter einer Gattung bezeichnen, die im 'Mulsum' der Römer, einer Mischung von Wein mit Honig, ihre Wurzeln hat und nördlich der Alpen erstmals im 11. Jahrhundert fassbar ist. Wein gehörte während des ganzen Mittelalters und bis weit ins 19. Jahrhundert bei uns zu den Grundnahrungsmitteln. Über seine Qualität dürfen wir uns indes keine falschen Vorstellungen machen: Was für gewöhnlich auf den Tisch kam, hätte nach unseren (verwöhnten) Massstäben das Prädikat 'unge- niessbar' verdient. Natürlich gab es auch Lagen, die vom Klima begün-

<sup>36</sup> Die lokale Spargeltradition ist bis auf den heutigen Tag wirksam. Wir kennen keinen städtischen Markt vergleichbarer Grösse nördlich der Alpen, auf dem im April/Mai Spargeln aus vier bis fünf Anbaugebieten gleichzeitig angeboten werden. Die Nachfrage ist enorm, die Preise sind vergleichsweise moderat.

<sup>37</sup> Lit. MOREL (1992/1).

<sup>38</sup> Lit. SPYCHER (wie Anm. 32).

<sup>39</sup> Die formale Anlage der Rezepte ist sehr verschieden, einmal sehr ausführlich, ein andermal knapp. Sachkenntnisse werden vorausgesetzt. Einzelne Rezepte kommen uns überflüssig vor; sie sind dennoch notiert, weil das betreffende Gericht in dieser (und keiner anderen) Form realisiert werden soll (Anweisung an die Küche!).

<sup>40</sup> Durch Unterbrechen des Gärvorgangs mittels Weinbrand.

<sup>41</sup> Der traditionelle Wein zum Hypokras ist in Basel der Roussillon, ein Rotwein aus der Gegend von Perpignan nahe der spanischen Grenze. Dies ist insofern interessant, als auch beim Roussillon der Gärprozess des Mostes mittels reinem Alkohol bewusst abgebrochen wird.

stigt waren, qualitativ höher stehende Weine (Mosel, Oberrhein); sie gehörten mit anderen, von weither mühsam importierten und daher teuren zum Instrumentarium des Festes auch in der alten Eidgenossenschaft.

Die Belebung des Handels mit Gewürzen aus dem Orient steht in direktem Zusammenhang mit den Ende des 11. Jahrhunderts beginnenden Kreuzzügen. An stark gewürzte Speisen war man gewöhnt, denn den Spezereien kam auch die Aufgabe zu, von den Speisen ausgehende unerwünschte Gerüche und Geschmäcke abzudecken. Wer in der Lage war, sich fremdländischer Gewürze zu bedienen, verhalf seiner Tafel und somit sich selbst zu besonderem Renommee. In diesem Zusammenhang ist es zu sehen, dass man auch die Qualität des Tischweins zu verbessern suchte. Doch diese simple Erklärung ist – wie wir gleich sehen werden – nur des Hypokras halbe Wahrheit! Was sich aus der vorsichtigen Interpretation schriftlicher Quellen verschiedenster Art und Zeit zusammenfügt, ergibt nämlich ein differenzierteres Bild. Die frühesten Belege für gewürzten Wein mit der Bezeichnung Hypokras haben wir im 13. und 14. Jahrhundert gefunden. Wir verdanken sie einem Arzt und einem Koch, Vertretern von zwei Berufsgattungen mit – wie wir gesehen haben – keineswegs gegensätzlichen Aufgaben.

Der Arzt, Arnaud de Villeneuve (um 1240 bis 1313), gebürtiger Katalane, lehrte Medizin an der berühmten Universität von Montpellier und ist bekannt als Autor einer ganzen Reihe von medizinischen Schriften; er gilt als eine der ganz grossen Persönlichkeiten der Medizingeschichte des Mittelalters<sup>42</sup>.

Der Koch, Guillaume Tirell, genannt Taillevent (um 1310 bis 1395), behauptet eine gleich glänzende Stellung in der Geschichte der Gastronomie. Seine Karriere beginnt als Küchenbursche bei der Krönung von Jeanne d'Evreux zur Königin von Frankreich (1326) und gipfelt in der Funktion des Ersten Hofkochs Karls V. (1373 ernannt) hoch zu Ross, die Serviette über die Schulter gelegt. Sein 'Viandier' (geschrieben gegen 1375, gedruckt 1490) ist eine umfassende Synthese der mittelalterlichen Kochkunst und darüberhinaus das erste Kochbuch Frankreichs überhaupt. Taillevent führt die beeindruckende Liste der wirklichen Grands Chefs an, die über Antonin Carême bis hin zu Michel Guérard führt<sup>43</sup>. In Frankreich lässt sich eine Hypokras-Tradition vom 13. bis zum Ende

<sup>42</sup> Lit. E. G. LEDOS. – Arnaud de Villeneuve. (Dictionnaire de Biographie française..., Bd. 3, Paris 1939, Sp. 843–847); LEXIKON DES MITTELALTERS, Bd. 1. München, Zürich 1980, Sp. 994–996.

<sup>43</sup> MAGUELLOU TOUSSAINT-SAMAT, MATHIAS LAIR. – Grande et petite histoire des cuisiniers de l'antiquité à nos jours. Paris 1989.

des 18. Jahrhunderts nachweisen, und zwar in der Medizin und in der Küche gleichzeitig. Aus der Heilkunde stammt unbestritten der Name für den gewürzten Wein. Nicht direkt mit Hippokrates, dem berühmten griechischen Arzt des fünften vorchristlichen Jahrhunderts, steht er in Zusammenhang (was manche baslerische Lokalpatrioten bedauern mögen!), sondern mit einem Utensil, der *Manica Hippocratis*, *Chausse d'Hippocrate* oder dem Hippokrates-Sack. Wir haben uns darunter einen textilen Filter vorzustellen, der aufgrund seiner Gestalt und spezifischen Verwendung zum Instrumentarium des Arztes gehörte. 'Hippokrates' steht demnach in den angeführten Wortverbindungen als Synonym für 'Arzt'. Dieser 'Arzt-Sack' kam bis in neuere Zeit – zum Teil tatsächlich mit dem modifizierten Namen Hypokras-Sack – in der Schlussphase der Hypokras-Herstellung zum Zuge. Nachdem der Rotwein einige Zeit mit den im Mörser zerstoßenen Gewürzen mazeriert hatte, wurde er mehrmals durch den Sack passiert. Der Sinn dieses Vorgangs war ein doppelter: Der Wein wurde filtriert, kam aber aufgrund der mehrfachen Wiederholung dieses Prozesses weitere Male intensiv in Kontakt mit den vom Sack zurückgehaltenen Aromaten. Obwohl wir hier die Spur der Arznei Hypokras verlassen wollen, sei mit zwei Beispielen der Nachweis erbracht, dass sie auch bei uns durchaus bekannt war. Conrad Gesner gibt in seinem 'Köstlichen Artzneyschatz' (Zürich 1608)<sup>44</sup> gleich eine ganze Reihe von Kochanleitungen, und noch in der handgeschriebenen Rezeptsammlung des bekannten Berner Wunderdoktors Michael Schüppach (1707–1781)<sup>45</sup> findet sich eine präzise Rezeptur, die dem heutigen Basler Getränk nahesteht.

Der Hypokras als Genussmittel gehört seit seinem ersten Auftritt in der Literatur zum Instrumentarium der fürstlichen Tafel<sup>46</sup>. Fakten der verschiedensten Art belegen während Jahrhunderten diesen hohen Stellenwert:

- das Rezept gilt als unverzichtbar und wird daher in hochkarätigen Kochtraktaten wie 'Ménagier de Paris' (um 1393) oder François Massialots 'Cuisinier royal et bourgeois' (1692) aufgeführt;
- Hypokras wird immer wieder im Zusammenhang mit besonderen Anlässen genannt, etwa zur Speisung eines Weinbrunnens beim Einzug

<sup>44</sup> ENONYMUS PHILIATER [= Conrad Gesner]. – Köstlicher Artzneyschatz. Deutsch von Johann Rudolph Landenberger. Zürich 1608, S. 337ff.

<sup>45</sup> Handschrift im Bernischen Historischen Museum Bern. Das Rezept ist abgedruckt in FRANÇOIS DE CAPITANI. – Festliches Essen und Trinken im alten Bern. Bern 1982, S. 140.

<sup>46</sup> Sogar als Gewürz zu Suppe und Rebhuhn. Vgl. TERENCE SCULLY. – The Viandier de Taillevent. Ottawa 1988, S. 239 bzw. 245.



- König Heinrichs IV. von England (1367 bis 1413) in Paris oder als obligates Neujahrsgeschenk an den französischen König (bis 1760)<sup>47</sup>;
- in der französischen Literatur spielt er die Rolle eines Edelgetränks, so in Antoine de La Salles ‘Petit Jehan de Saintré’ (1400) und in François Rabelais’ ‘Gargantua et Pantagruel’ (1534);
  - die Akzeptanz in allen Regionen, die von französischer Kultur beeinflusst sind: Hypokras ist in England 1386 bekannt<sup>48</sup> und spätestens Mitte des 15. Jahrhunderts fester Bestandteil im höfischen Zeremoniell<sup>49</sup>.

Mit der Verbreitung des Hypokras ausserhalb Frankreichs erfolgt recht schnell eine regelrechte Popularisierung des Modegetränks. Der Engländer John Russell gibt in seinem ‘Boke of Nurture’ aus der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts zwei Varianten, die eine ‘for a Lorde’, eine zweite ‘for Comons’<sup>50</sup>. Der hohe Preis der fremdländischen Gewürze sorgte indes dafür, dass der Hypokras nie die Aura des Edlen und Besonderen verlor.

Und in der Schweiz? Auf unser Land bezogene Nachrichten des 15. bis 17. Jahrhunderts widersprechen dem also gewonnenen Bild in keiner Weise. Als eine Zürcher Delegation mit Bürgermeister Heinrich Reust an der Spitze 1487 zum Kirchweihbesuch nach Altdorf reiste, wurde sie von ihren Urner Gastgebern während drei Tagen geradezu fürstlich traktiert. An Getränken wurde kredenzt: Malvoisie, Klaret, Hypokras, Veltliner und Elsässer<sup>51</sup>. Conrad Gesner (1608) überliefert die Verwendung zusammen mit geröstetem Brot: “*Und dieser Hypokras wirt mehrtheils morgens zum Imbiß gegeben in den kostlichen und guten Mäleren mit gebeetem Brott anstelle einer Tracht oder des Voressens*”<sup>52</sup>. Er knüpft damit an eine französische Sitte an, die schon von La Salle beschrieben wird<sup>53</sup>.

<sup>47</sup> Lit. WILHELM WACKERNAGEL. – Mete, Bier, Win, Lutertranc. (Zeitschrift für Deutsches Altertum 1848, S. 261–280); ALFRED GOTTSCHALK. – Histoire de l’Alimentation et de la Gastronomie depuis la préhistoire jusqu’à nos jours. Paris 1948, Bd. 2, S. 146.

<sup>48</sup> In Chaucers ‘Merchant’s Tale’.

<sup>49</sup> JOHN RUSSELL. – The Boke of Nurture. Ed. by P.J. Furnival, London 1868 (Manuskript aus der 2. Hälfte des 15. Jahrhunderts im British Museum London).

<sup>50</sup> Wie Anm. 49, S. 125.

<sup>51</sup> LEO ZEHNDER. – Volkskundliches in der älteren Schweizer Chronistik. Basel 1976, S. 224.

<sup>52</sup> Wie Anm. 44.

<sup>53</sup> MAGUILLONNE TOUSSAINT-SAMAT. – Histoire naturelle et morale de la nourriture. Paris 1987, S. 417.

In Basel gehörten Herstellung und Handel seit jeher zu den verbrieften Rechten der Gewürzhändler (1523 bestätigt). Es ist bezeichnend, dass in ihrem angestammten Quartier um das Imber-[Ingwer]-Gässlein ein Haus 'zum Hypokras' benannt war (1666). Hypokras gehörte zu den beliebten Ehrengaben der Stadt Basel, aus besonderem Anlass vergeben und selbst von hochrangigen Gästen wie der Infantin Isabella, Gemahlin Erzherzog Albrechts von Österreich, geschätzt<sup>54</sup>. In Basler Bürgerhäusern wurde Hypokras seit dem 18. Jahrhundert selbst hergestellt. Die meisten uns bekanntgewordenen Basler Rezepte verwenden praktisch die nämlichen Zutaten: Wein, Zucker, Nelken, Muskat (Blüte oder Nuss) und Zimt. Vergleicht man das in Mülhausen 1811 notierte Rezept der M. Spörlein mit dem 450 Jahre älteren Taillevents, stellt man mit Verblüffung nur relativ geringfügige Unterschiede fest. Sie betreffen weniger die Ingredienzien denn deren Mengenverhältnisse zueinander, nämlich (bei Spörlein) sehr viel weniger Zimt, etwas weniger Zucker und keine Paradieskörner<sup>55</sup>. Ziehen wir schliesslich die Rezepte von 1877 zum Vergleich heran, wird eine generelle Entwicklung in der Kochkunst des 19. Jahrhunderts deutlich: vom dominant gewürzten und stark gesüßten zum qualitativ hochstehenden Wein, der vorsichtig gezuckert und ebenso differenziert wie ausgewogen gewürzt wird. Dazu kommt eine wesentliche Änderung in der Zubereitungstechnik: Der Zucker wird nun mit den Gewürzen in wenig (billigerem Weiss-)Wein durch Erhitzen aufgelöst und nach dem Erkalten mit dem ungekochten 'echten, rothen, dicken Roussillon' vermischt<sup>56</sup>. Der Hypokras zählt zusammen mit Fastenwähen und Blancmanger zu den Inkunabeln ortstypischer Esskultur, die baslerische Eigenart auf exemplarische Weise widerspiegelt: das beharrliche Festhalten an lieb gewonnenen Bräuchen, deren Wurzeln weit zurückliegen. Sie wurden einst vielleicht zufällig importiert, fanden Gefal-

<sup>54</sup> Der Erzherzog befand sich auf dem Weg in die Grafschaft Burgund, um dort die Erbhuldigung einzunehmen. Von Italien herkommend übernachtete das Fürstenpaar mit grossem Gefolge vom 29. auf den 30. Juli 1599 in Basel. Lit. PETER OCHS. – Geschichte der Stadt und Landschaft Basel, Bd. 6. Basel 1821, S. 346–349.

<sup>55</sup> Aframomum melegueta, Samen einer Staude, die im tropischen Westafrika heimisch ist; Körner von pfefferähnlichem Geschmack.

<sup>56</sup> Schon Arnaud de Villeneuve (Anm. 42) kocht die Gewürze – Nelken, Muskatnuss, Weinbeeren – im Wein, den er gleichzeitig um  $\frac{1}{2}$  seines Volumens einkocht; der Zucker wird zuletzt beigefügt. GOTTSCHALK (Anm. 47), Bd. 1, S. 395. Als Belege für die Beliebtheit des Hypokras im letzten Viertel des 19. Jahrhunderts können bei Schneider-Schlöth dienen: die Tatsache, dass gleich drei Rezepte zur Auswahl angeboten werden (Hypokras, Hypokras feinere Art, Hypokras einfache Art) und die beachtlich grossen Mengen bei den Zutaten (15 und 6 Liter, 30 und 6 Liter, 15 und 6 Liter Wein).



len, wurden integriert und in der Folge gehegt und gepflegt. Dass sie Relikte aus einer längst vergangenen Epoche darstellen, ist nicht bewusst, vor allem ohne Bedeutung. In Basel bilden sie jedoch freudig begrüßte Programmpunkte im heimeligen Küchenkalender.

Andreas Morel

