

# Einleitung

Objektyp: **Chapter**

Zeitschrift: **Quellen und Forschungen zur Bündner Geschichte**

Band (Jahr): **36 (2018)**

PDF erstellt am: **23.07.2024**

## **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.

# 1 Einleitung

## 1.1 Buchbeschreibung

Beim Bündner Kochbuch von 1559 handelt es sich um eine profane Sammelhandschrift in deutscher Sprache mit Texten zur Kochkunst und teilweise zur Medizin. Es befindet sich im Staatsarchiv Graubünden mit der Signatur StAGR NH.2. Die Deckel vorne und hinten bestehen aus Pergament, das vom Alter gewellt und vorne oben nach aussen eingerollt ist. Der ursprüngliche Rücken bestand vermutlich ebenfalls aus Pergament, fehlt aber heute. Es sind jedoch zahlreiche Einstichstellen an den Buchdeckeln vorhanden, an denen der Rücken früher befestigt gewesen sein muss. Die beiden Deckel waren gegen den Rücken geknickt und bedeckten zusammen rund zwei Drittel des Rückens; das Rückenstück war ursprünglich mit diesen abgeknickten Deckelteilen vernäht. Auf der Innenseite waren die zwei Deckel mit nicht mehr benötigtem, beschriebenem Papier beklebt. Jenes auf dem vorderen Deckel lässt die Schreiberhand 5 (vgl. unten) erkennen, jenes auf dem hinteren Deckel zeigt eine kaum mehr lesbare, im Kochbuch nicht erscheinende Handschrift.

Das Kochbuch konnte mit Lederriemen zugebunden werden. Je zwei waren am vorderen und hinteren Deckel befestigt und zwar wie folgt: Lederstreifen von rund 30 cm Länge und knapp 1 cm Breite waren auf der Innenseite des Deckels hinten beim Rücken mit Garn befestigt und verliefen offen auf der Innenseite des Deckels bis ca. 2 cm vor das Ende des Deckels. Sie wurden durch Schlitze im Pergament nach aussen geführt und konnten dann paarweise verknüpft werden. Ein noch vorhandener, beige-orange farbener Lederstreifen ist immer noch sehr geschmeidig und dürfte aus Hirschleder bestehen.

Das Kochbuch weist ein Format von 21,0 × 15,0 cm auf, teilweise geringfügig kleiner, unter anderem infolge Abnutzung; das Buch ist 3 cm dick. Vor einem alphabetischen Verzeichnis ist ein Bund aus zehn Blättern im Format 20,6 × 14,3 cm eingefügt. Weiter vorne, zwischen den Blättern 134 und 135, sind vier Blätter im Format 18,8 × 14,8 cm eingefügt, die aus einem einzigen zusammengefalteten Blatt bestanden. Dies ist daran ersichtlich, dass zwei der (unbeschriebenen) Blätter oben noch nicht aufgeschnitten sind. Zum Buch gehören noch zwei Buchzeichen (12,7 × 4,8 cm und 10,2 × 2,5 cm) aus gleichem Papier wie das Buch; das grössere ist einseitig mit Zahlungsvermerken (vermutlich Steuerangaben) beschrieben. Das Kochbuch umfasste vermutlich 172 Blätter (344 Seiten), von denen einige Seiten unbeschrieben,

angerissen oder beschnitten sind. Heute sind noch 155 Blätter erhalten; die Blätter 50–66 fehlen.

Das Papier des Buchs ist von nicht ganz einheitlicher Qualität, was teilweise auf das unterschiedliche Alter einzelner Teile zurückzuführen sein mag. Manchmal ist das Papier etwas heller, dann wieder etwas dunkler und stockfleckiger. Die einzelnen Bünde sind am Rand verschieden stark abgegriffen, was vermuten lässt, sie seien teilweise erst später zusammengefügt worden. Das Blatt 31 und die untere Hälfte des Blattes 30 dürften schon früh herausgeschnitten worden sein. Sie enthielten wahrscheinlich ein Medizinalrezept, das nicht mehr vorhanden ist; es gibt auch keine Hinweise darauf im alphabetischen Register.



*Abb. 1: Das Kochbuch hat das Format 21 × 15 cm.  
Abgebildet ist der vordere, oben eingerollte Pergamentdeckel mit einem der  
ursprünglich zwei Hirschleder-Riemchen für das Zubinden des Buchs.*



Abb. 2 (oben): Innenansicht des mit beschriebenem Papier beklebten vorderen Deckels und der nur noch teilweise vorhandenen ersten Seite mit dem Text «1559 Ein Schön Koch[b]uch».

Abb. 3 (unten): Rücken des Buches.

Das auf den Pergamentrücken geklebte Vorsatzblatt ist ein bereits beschriebenes Blatt, das auch Teile eines Rezepts enthält und von der gleichen Hand stammt wie der Grossteil des Kochbuchs. Das hintere Blatt stammt von einer anderen Hand und ist nicht mehr entzifferbar. Ein fragmentarisches Buchzeichen aus Papier findet sich auf einer Seite von gleicher Hand wie der Grossteil des Kochbuchs und ist wie folgt beschriftet:

R 170: den 19 hornung nam sie den  
distilier hafen Und Zalt mier  
den obigen Zins bis dato Und  
an die sum 4 ½ fl, so blibt noch fl 9 ½

R 171: den 14 Jüli gibt sie mier 4 fl. 10 bz.

## 1.2 Textbeschreibung

Der Text des Kochbuchs ist nicht aus einem Guss. Die Schriften lassen auf vermutlich fünf Hände schliessen. Die Unterschiede zeigen sich nicht nur im Schriftduktus, einschliesslich der Abkürzungen und der diakritischen Zeichen, sondern im Gebrauch von klar erkennbaren oder in den Text integrierten Rezepttiteln, in der Anrede an den Leser und teilweise in sprachlichen Besonderheiten. Zu unterscheiden sind folgende Schreiberhände:

Hand 1:	Seiten 1r – 28r	Rezepte 1 – 116
Hand 2:	Seiten 28r – 30v	Rezepte 117 – 122
Hand 3:	Seiten 32r – 35v	Rezepte 123 – 132 (Medikamente)
Hand 4:	Seiten 36r – 40r	Rezepte 133 – 146
Hand 5:	Seiten 40r – Schluss	Rezepte 147 – 515

Die Tinte ist grundsätzlich braun, gelegentlich aber sehr dunkel. Sie ist nirgendwo so verdünnt, dass sie schlecht lesbar wäre. Für die Unterscheidung der Hände hilft die Tinte wenig. Ein besonders helles Braun weist die Hand 4 auf. Bei der sich über fast 70 Prozent der Rezepte erstreckenden Hand 5 kann an zahlreichen Stellen eine Fortsetzung mit anderer Tinte festgestellt werden, z.B. auf den Seiten 42v, 72r, 80r etc. Während an diesen Stellen ein Tintenwechsel innerhalb einer bestimmten Seite feststellbar ist, fällt gelegentlich zu Beginn eines (oft nur vermuteten) neuen Bundes ein Tintenwechsel auf, so dass die nachträgliche Einfügung eines Bundes wahrscheinlich erscheint. Dies trifft vor allem dort zu, wo – bei gleicher Hand – die Schriftgrösse und die Papierqualität und -grösse ändern, wie etwa beim Rezept 426. Die schlechteste Qualität ist bei den Rezepten 461–464 anzutreffen, wo das Papier saugfähig ist und den Text auf der Rückseite durchscheinen lässt.

Es lässt sich generell festhalten, dass die ersten 30 Blätter (Hände 1 und 2) sorgfältiger geschrieben sind als der gesamte Rest, und zwar in verschiedener Hinsicht. Bis und mit Blatt 35 (Hände 1 bis 3) sind die Seiten mit zwei senkrechten Linien versehen, welche innen und aussen Ränder von gut 2 cm frei lassen und den Text auf eine Breite von 10,5 bis 11,0 cm begrenzen. Allerdings wird die rechte Begrenzungslinie schon von den Händen 1 und 2 öfters überschritten und dann bei der dritten Schreiberhand gänzlich missachtet. Bei Hand 4 ist nur noch eine linke Textbegrenzungslinie eingezeichnet. Diese Linie wird nur beim Textanfang der Rezepte mit dem nach links gerückten Wort «Nim» missachtet, während sich der übrige Text an die Begrenzung hält. Die Hand 5 verzichtet normalerweise auf Begrenzungslinien, doch ist der Text links oft so sauber ausgerichtet, dass an eine nachträglich wieder entfernte Linie zu denken ist. Gelegentlich tauchen auch bei der Hand 5 wieder linke und rechte Begrenzungslinien im Abstand von rund 10,5 cm auf, die jenen zu Beginn des Buchs entsprechen. Interessanterweise scheinen die so linierten Seiten deutlich älter zu sein als die vorausgehenden oder nachfolgenden Seiten: Sie sind stockfleckiger und an den Rändern stärker abgegriffen. Beispiele dafür sind die Blätter 67–68, das Blatt 73 und die Blätter 84–88. Hierbei handelte es sich vermutlich um bereits von der Hand 1 formatierte Blätter, bei denen allerdings die rechte Begrenzungslinie durch die fünfte Hand durchwegs unbeachtet geblieben ist.

Abgesehen davon, dass das Blatt 18 und die Blätter 50–66 fehlen, ist das Buch bis und mit Blatt 132 korrekt paginiert, wenn auch die Blattnummern bei stark abgegriffenen Blättern nicht mehr immer lesbar sind. Nach dem Blatt 132 kommt fälschlicherweise wieder ein Blatt 131, dann folgen vier leere Seiten, worauf die Paginierung mit Blatt 133 wieder korrekt bis Blatt 139 fortgesetzt wird, allerdings unterbrochen von einigen nicht paginierten und teilweise leeren Blättern. Anschliessend kommt nochmals ein Blatt 139, bevor nach Blatt 144 ein alphabetisches Verzeichnis über zehn Seiten folgt. Nach diesem Verzeichnis kommen erneut Rezepte, wobei die Paginierung jetzt mit Buchstaben erfolgt, beginnend mit *a* und endend mit *s*. Das Inhaltsverzeichnis enthält rund 460 Verweise, einschliesslich jener für die heute fehlenden Seiten 50–66, die sich damit hinsichtlich ihres Inhalts einigermaßen bestimmen lassen. Nur unvollständig im Inhaltsverzeichnis erfasst sind die nach dem Verzeichnis folgenden, mit Buchstaben paginierten Blätter.

### 1.3 Die fünf Schreiberhände

Bei den Schreibern 1 und 3 bestehen die Titel in der Regel aus einem Gericht, gefolgt von einem Verb im Infinitiv, meist «zu machen», oder einem anderen passenden Verb. Beispiele dafür sind: «Kelber wurst zumachen», «Rebhüener zusieden», «Speis zugilben». Beim Schreiber 2 lauten die Titel: «Wie man ... machen soll». Die Schreiber 4 und 5 sind freier in der Titelwahl. Teilweise wird nur das Gericht angegeben, z.B. «Gebratene Hechtlebern», «Karpfen gefült», «Enis brötli»; teilweise folgt noch ein Verb im Infinitiv.

Die Hände 1 und 2 zeigen sehr deutliche Titel mit grösserer und steilerer Schrift, bei der Hand 1 gefolgt vom in der ersten Zeile leicht eingerückten Text, beginnend mit «Wildu». Bei der Hand 2 ist der auf den Titel folgende Text nicht eingerückt und beginnt mit dem Wort «Nemmet», wobei dieses Wort – oder manchmal auch die ganze erste Textzeile – ähnlich wie der Titel hervorgehoben ist. Bei den Händen 3–5 sind die Rezepttitel nicht mehr hervorgehoben, ausser dass der Titel eingemittet ist. Die Titel lassen sich aber teilweise nur noch mit Mühe erkennen, weil sie sehr oft nicht mit einem Grossbuchstaben beginnen.

Bei der dritten Hand beginnen die Rezepte mit einem kleinen Einzug des Schreibers. Die Hände 2 und 5 beginnen übergangslos mitten auf einer Seite. Nur Hand 2 bemüht sich – mit bescheidenem Erfolg – um kunstvolle Initialen bei den Titeln oder beim Wort «Nemmet» am Textanfang. Auf Seite 29r lässt sich noch deutlich erkennen, dass der Schreiber den Titel und das erste Wort des Textes mit einem Bleistift vorgezeichnet hat. Er bemüht sich auch sonst um teilweise kunstvolle Anfangsbuchstaben und Unterlängen im Text, ohne dass das Resultat zu überzeugen vermag. In seltenen Fällen (bei Hand 5) steht links vom Rezepttitel ein «AP», so etwa bei Gebäck und Latwerge (Seiten 80v, 82v, ar), dessen Bedeutung sich nicht erkennen lässt.

Die sprachlichen Aspekte der ersten Hand werden in den Kommentaren unter Ziffer 6.1, jene der fünften Hand unter Ziffer 6.2 näher untersucht. Im Folgenden werden die Schriften der fünf Hände anhand typischer Textmerkmale kurz vorgestellt.

#### *Hand 1:*

Der Text ist linksbündig an einer deutlich erkennbaren senkrechten Linie ausgerichtet, während rechts die Begrenzung durch eine senkrechte Linie nicht konsequent beachtet wird. Die Titel sind deutlich grösser als die Texte, eingemittet, in steilerer Schrift. Der dem Titel folgende Text ist bei der ersten



Zeile eingerückt. Am Ende der Texte, meist unter der letzten Zeile, folgt in der Regel ein *dt* mit unklarer Bedeutung (dito, dicit, dotis tempore ?), während die Texte nicht durch Punkte abgeschlossen werden. Vokale sind teilweise mit Akzenten versehen, so vor allem die *u* und *y*. Die Rezepte beginnen mit «wildu», «wilt du» oder ähnlichen Ausdrücken.

19 gnußft. dt  
 Kittere zu ein Pastete  
 wildu kittere zu ein pastete azarfon.  
 azarfon pastet sool die gribtore nris ain spiz  
 must me. stich sig ain stails andore spiz und  
 erre and das sig die podore pofaltore bestoff.  
 sig darreaz mit freygore simat. reagalore  
 soz sig die pastet. lay zu ain godles lorb  
 ain freckly bretteure wuost freygore und sine  
 met darant azarff zu bestrecks mit ainu

waz so wintere das gient  
 für amedore Holder Brei. dt  
 Wilt die ain amedore goldore pur azarff  
 las die milch mit dore plir anstind las  
 so darreaz dreure ain treure kariffone nris  
 wauz azol. wine das zu ainu pfannon ab  
 thre bretteure darore pfruid klaino werrffene  
 vore bret darant die guffuoreft sine zu  
 bretteure gibs zu sine salz anst waz  
 Ein bianckes zu margere. dt  
 Wilt die ain meumel azarfon.

Abb. 4a und 4b: Rezept 45 (Pastete) und Rezept 66 (Holunderbrei).

Hand 2:

Die linke Begrenzungslinie wird einigermaßen, die rechte kaum eingehalten. Die Titel und die erste Textzeile sind deutlich grösser und steiler als die folgenden Zeilen und zeigen ein anderes Schriftbild, teilweise mit ausgeschmückten Buchstaben beim Wortanfang. Der Textanfang ist nicht eingerückt. Einzelne Buchstaben, z.B. die *d*, *g* und *h*, weisen teilweise grosse Unterlängen auf; die *u* sind mit diakritischen Zeichen versehen. Die Texte beginnen oft mit «Nemmett».

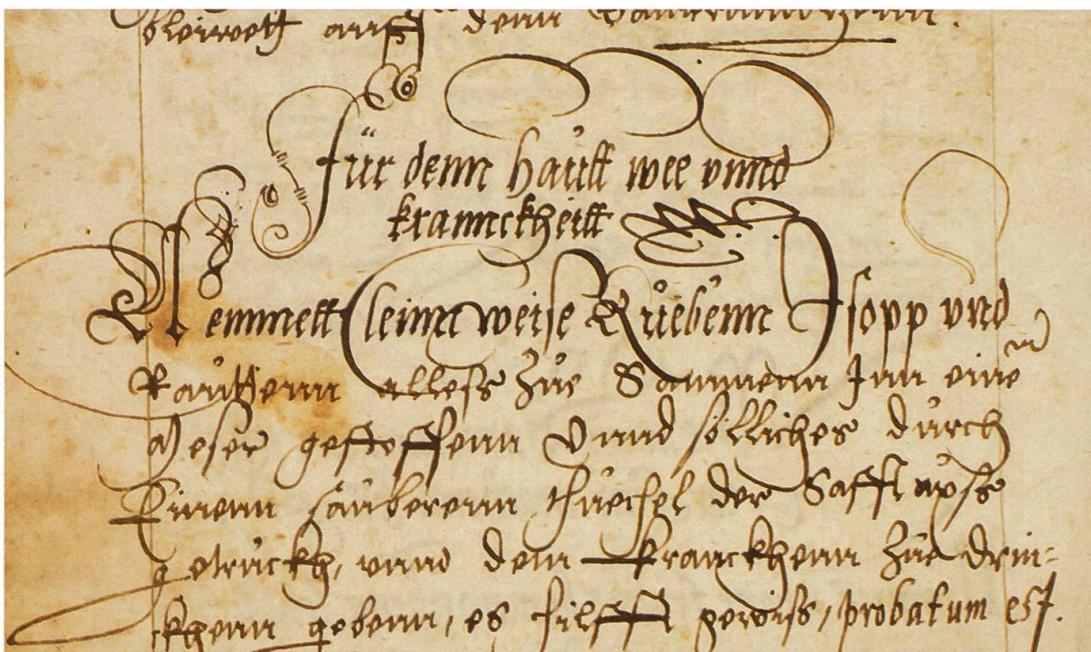
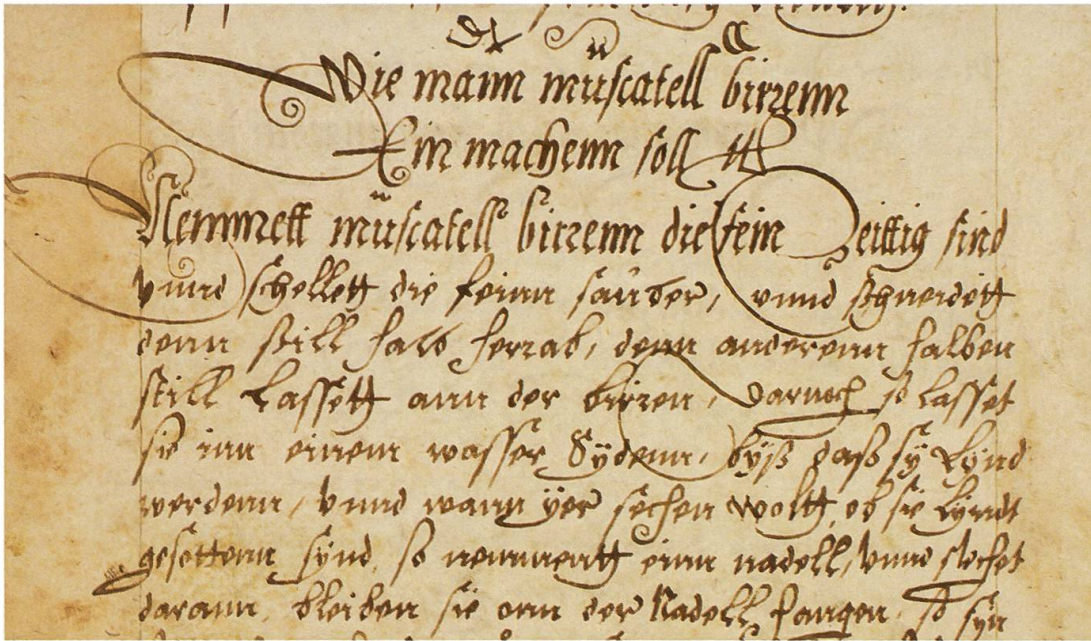


Abb. 5a und 5b: Rezept 118 und Rezept 122.

Hand 3:

Die linke Begrenzungslinie wird einigermaßen, die rechte gar nicht beachtet. Titel und Texte unterscheiden sich nicht, doch sind die Titel eingemittet. Die Schrift ist senkrecht, elegant und schnell geschrieben. Buchstabenverdopplungen sind durch Überstreichen gekennzeichnet.

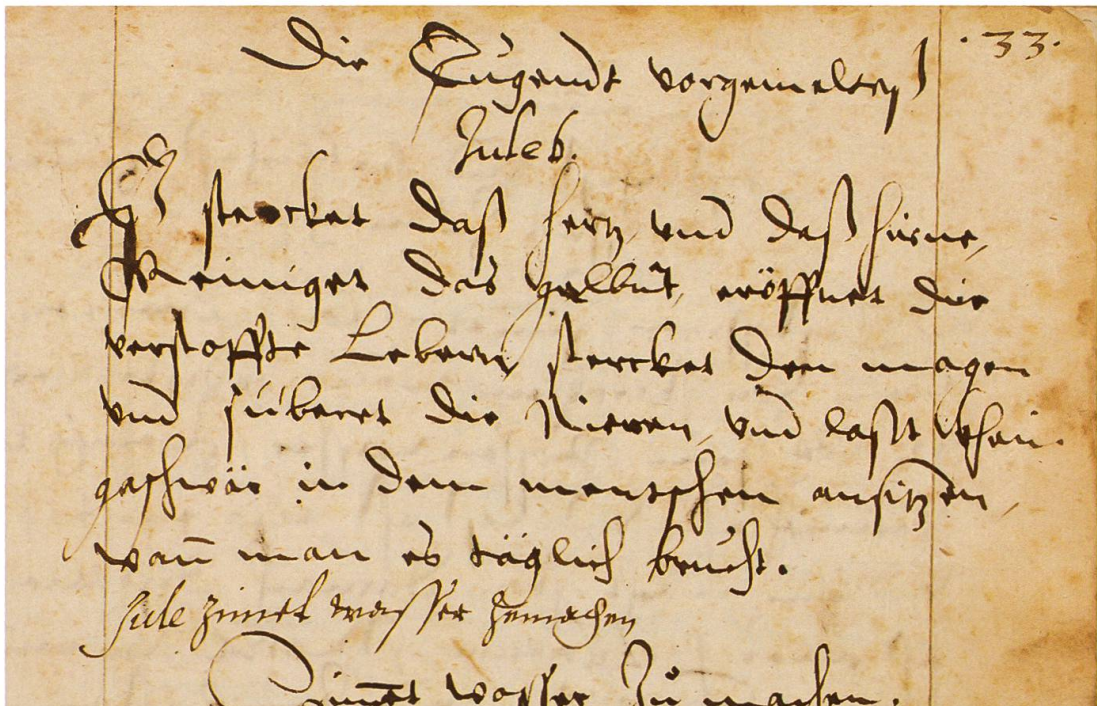
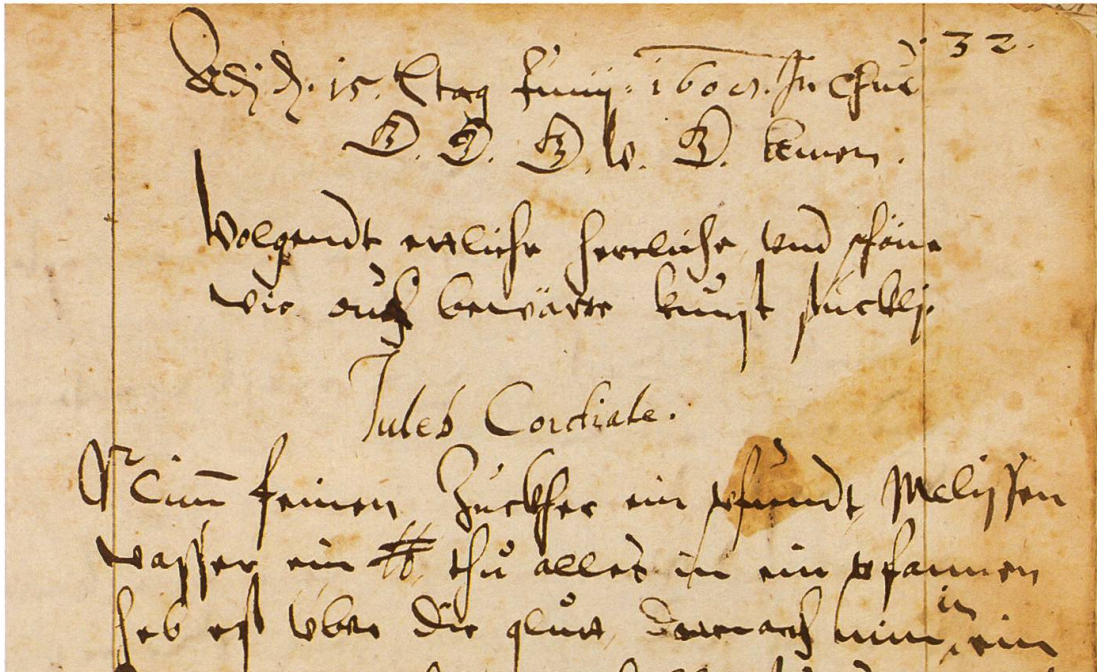


Abb. 6a und 6b: Rezept 123 und Rezept 125.

Hand 4:

Die rechte Begrenzungslinie fehlt, die linke wird einigermaßen eingehalten, ausser bei der ersten Textzeile, die links der Linie beginnt. Die Titel sind etwas grösser, steiler und kräftiger geschrieben als die Texte. Die Texte weisen eine deutliche Schrägschrift auf, schräger als bei den Händen 1 und 2. Die Texte beginnen mit «Nim», wobei das N etwas hervorgehoben ist.

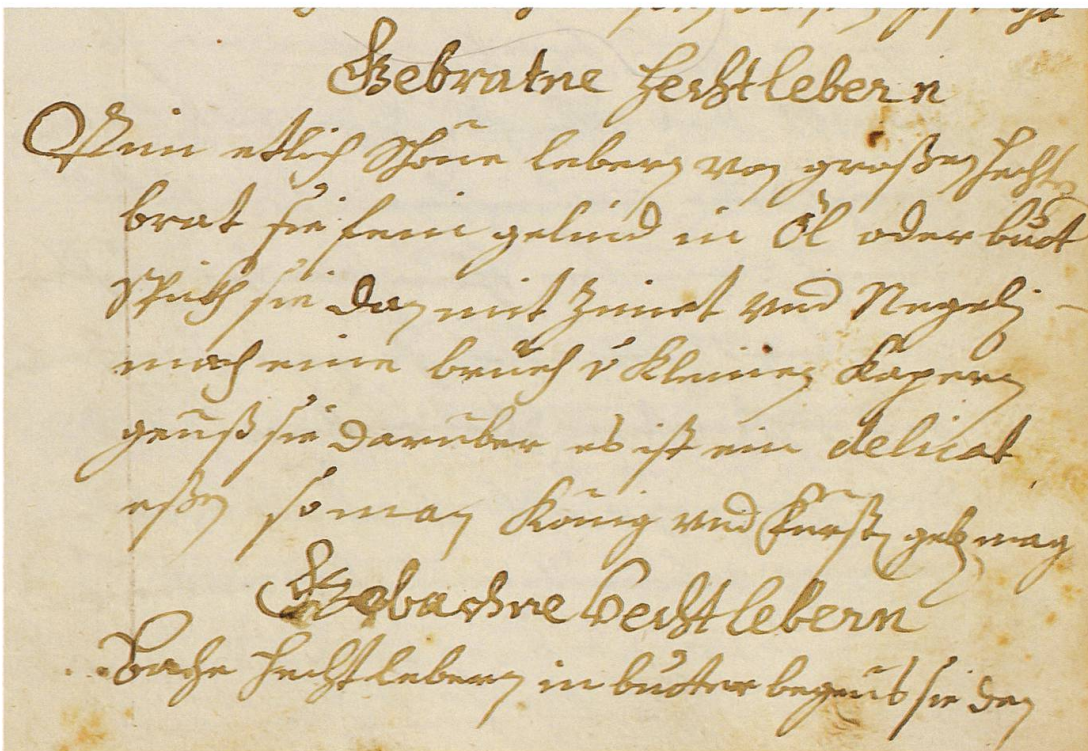
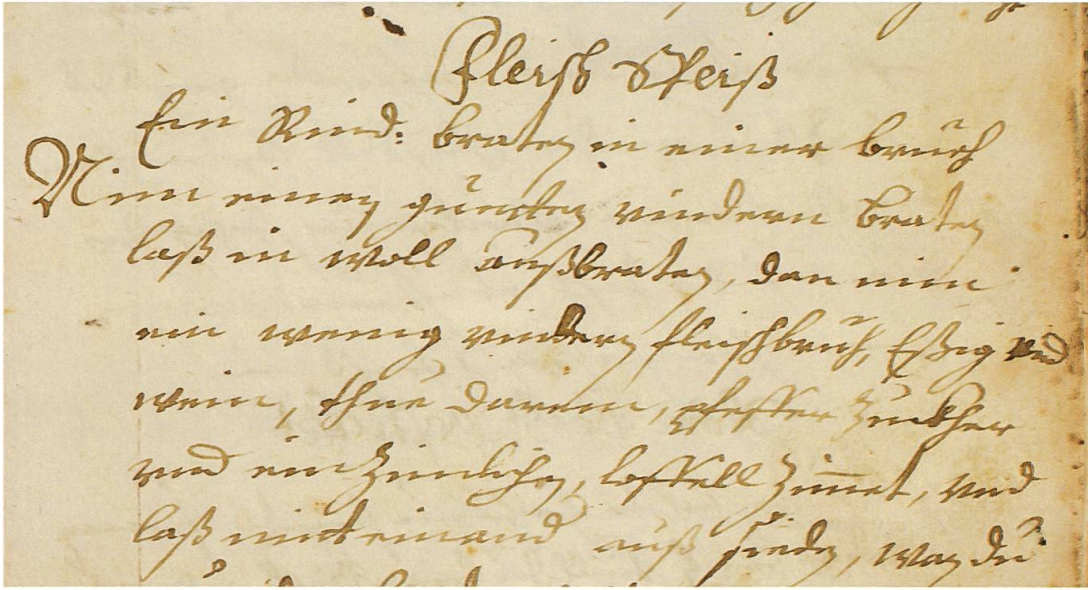


Abb. 7a und 7b: Rezept 134 und Rezept 137.

Hand 5:

Die Begrenzungslinien fehlen teilweise, werden gleichwohl links gut eingehalten. Die Titel sind kaum von den Rezepttexten zu unterscheiden, ausser dass sie einigermaßen eingemittet sind. Die Schrift ist ähnlich schräg wie bei der Hand 1, ist aber grösser und deutlich unsorgfältiger und unregelmässiger.

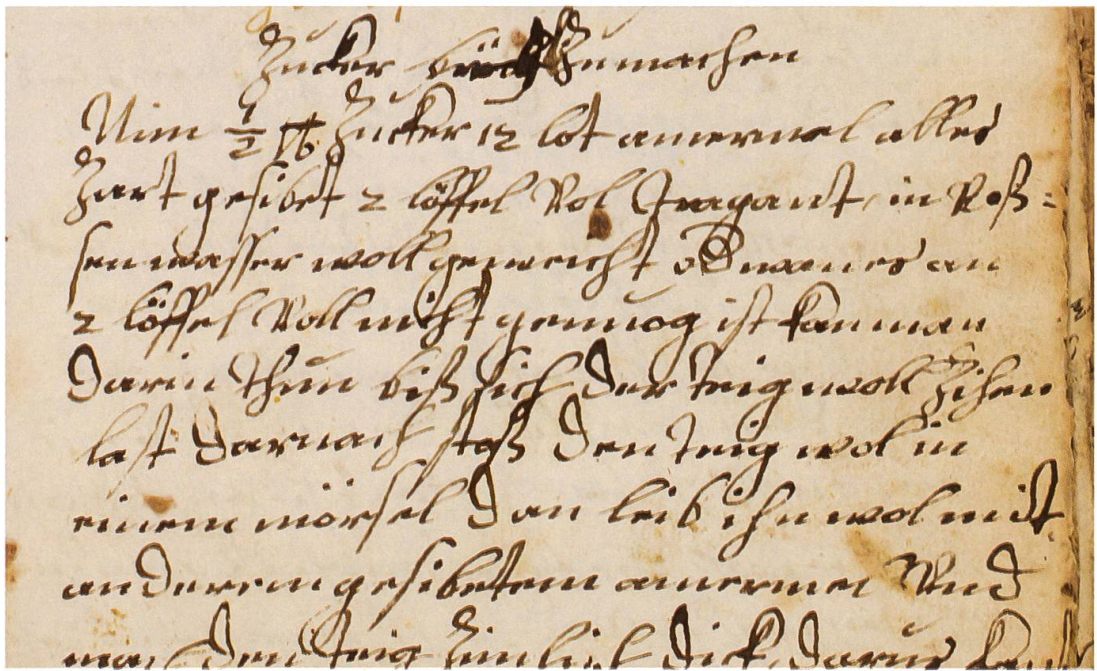
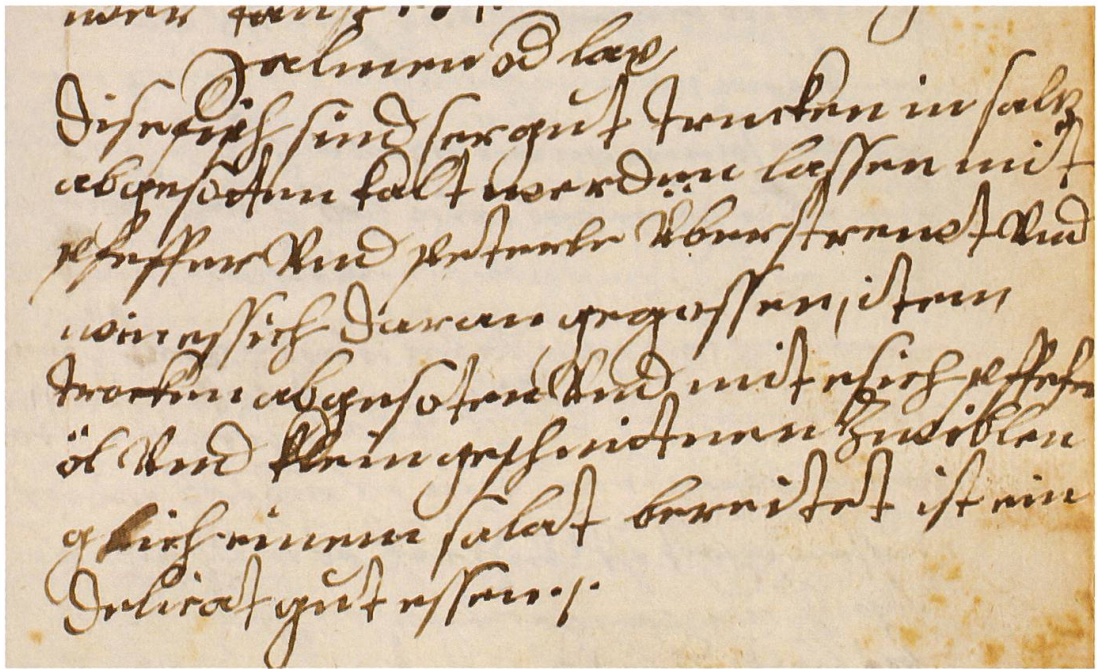


Abb. 8a und 8b: Rezepte 149 und 204.

Erst von der Hand 5 an tauchen, in der Regel am linken Rand, Ergänzungen und Korrekturen auf, meist mit im Uhrzeigersinn oder Gegenuhrzeigersinn gedrehter Schrift, oft auch ohne Drehung. Meistens wird die Stelle des Einschubs im Text mit einem Kreuz oder einem anderen Zeichen markiert.

10 Mandel dort zu machen  
 Nimm  $\frac{1}{2}$  lb getrocknete mandel soze stime  
 und schüt ein wenig Rosmarinwasser darin  
 weil du sie kochst damit sie mit ölig werden  
 von ein klein floss sie wol durch und  
 in mandel fette dan schmeid gerührt  
 das sein für glat weret was noch mit  
 dir dar alle ein ein milchwein dan  
 das no kochen sich no für und galbwein  
 das in ein zammuffahren  
 Nimm schimmel zu ein wasser und  
 das in ein falk wein ein wenig zucker  
 ein wenig wein das wol und dar ein dard mach

Curadenti od Muscattini  
 Nimm ~~ein~~ ein pund mandel  
 $\frac{1}{2}$  lb zucker zu ein ganz ein ein wenig  
 zinnat und ragnala und wasch die  
 gesonnt und mit modulgetwein  
 wasch bulinby  
 Weilandiffa Disotini  
 Nimm 3 grt Hon <sup>zucker</sup> ein wenig und  
 $\frac{1}{2}$  lb indra ~~ein~~ ein ein falk stund lang  
 die ein und zucker dan mach ein  
 das mal am kochen und

Abb. 9a und 9b: Rezepte 317/318 und 198.

Nicht typisch, aber besonders interessant ist die erste Ergänzung auf der Seite 46v (Rezept 168). Es wird erläutert, wie man einen verdorbenen «win zurecht bringen» könne, mit der Ergänzung am Rand, dies habe «bei obsich genden mon» zu erfolgen. Typischer sind Ergänzungen mit weiteren möglichen Gewürzen oder mit Alternativen wie Honig statt Zucker. Wichtig ist hier vor allem, dass fast alle Randbemerkungen von gleicher Hand stammen wie der Text (und die gleiche Tinte erkennen lassen), also möglicherweise während oder kurz nach der Niederschrift der Rezepte erfolgten. Nachträgliche Randbemerkungen lassen sich an der im Vergleich zum Text helleren oder dunkleren Schrift erkennen. In sehr seltenen Fällen ist die Möglichkeit in Erwägung zu ziehen, eine Randbemerkung oder Textkorrektur sei von einer späteren Hand erfolgt. Auffällig ist eine eingehaftete Randnotiz zwischen den Seiten 86v und 87r.

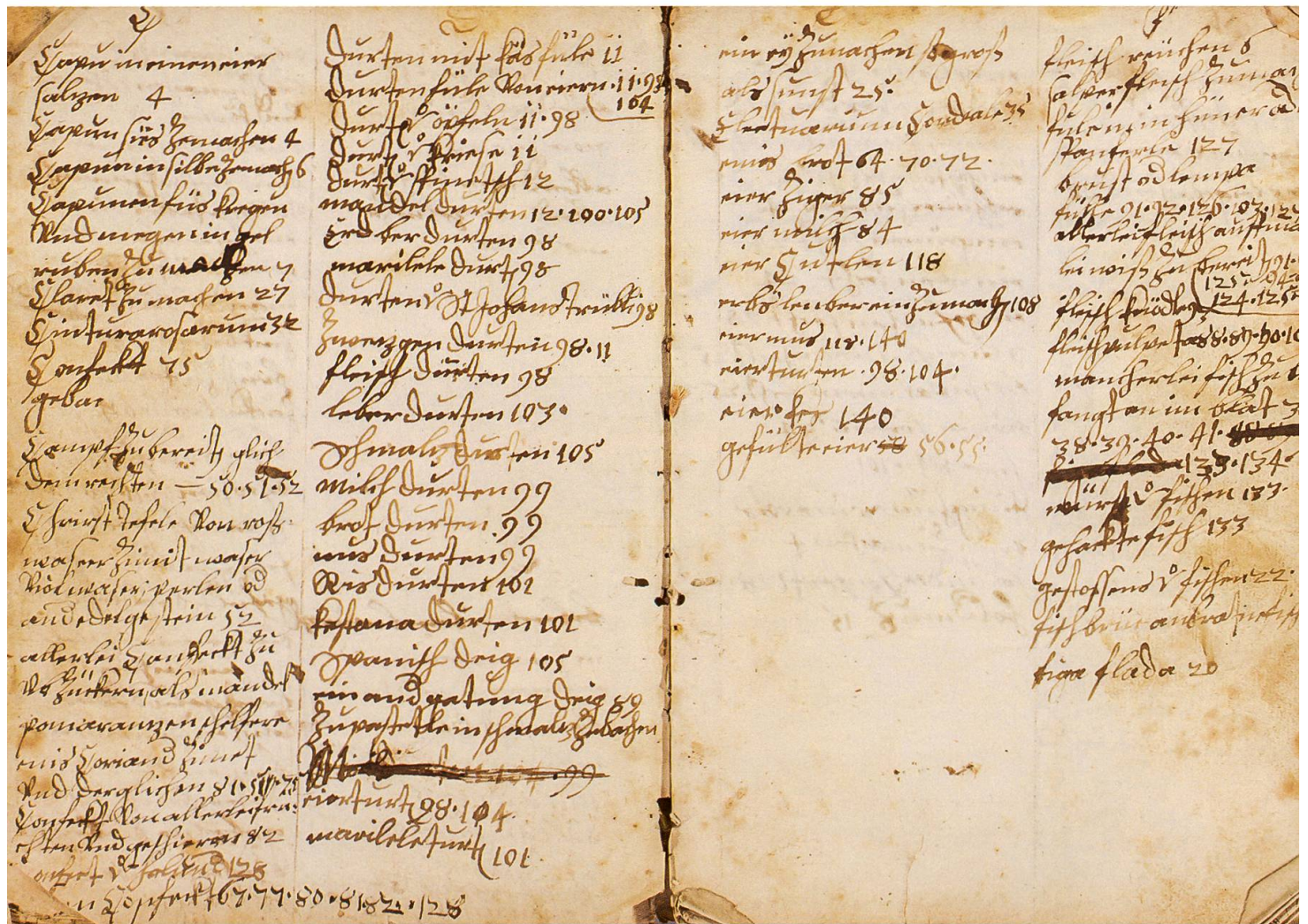


Abb. 10: Register mit den Anfangsbuchstaben C–F

## 1.4 Herkunft und Alter des Kochbuchs

Das Kochbuch stammt aus der Küche des bischöflichen Schlosses in Chur, wie aus einer Reihe klarer Indizien hervorgeht:

- Auf Seite 32r setzt Schreiberhand 3 mit folgendem Ingress vor dem ersten Rezept ein: *Ad. d. 15.en tag Junij 1604 Chur / G.G.G.V.G. Amen / Volgend ettliche herrliche und schöne / wie ouch bewärte kunst stückli.* Die Bedeutung der Abkürzung konnte nicht klar ermittelt werden. Es dürfte sich um einen frommen Wunsch handeln, etwas im Sinn von «Gott Gebe Gnade Und Gelingen».
- Es tauchen vereinzelt Churer Masse auf, z.B. «80 Churer mas most» (S. 42r); «Nim zu Kurer Viertel win folgende sache» (S. 47r); «Nim 30 Curer mas gutt rotten win» (S. 47v); «Nim zu 30 Kurer mas win» (S. 47v); «ein halbe krinen süsser Schmalz» (S. 68v), «12 krina fleisch» (S. 137v), wobei zu bemerken ist, dass die Krinne eine Bündner Masseneinheit ist.
- Einzelne Gerichte und Speisen weisen in die Ostschweiz, wie etwa Salsiz und Schübling, andere kommen aus Norditalien, z.B. Mortadella, Mailänder Biscottini oder Marroni. Zweimal tauchen auch Familiennamen (Scandolera, Puntisella) aus dem südbündnerischen Raum auf, wobei diese Erwähnungen schwierig zu interpretieren sind.
- Die Gerichte und insbesondere die teilweise teuren Gewürze zeigen, dass es sich nicht um ein Kochbuch für das Bürgertum handeln kann. Der geringe Anteil an Wildgerichten und die relativ grosse Bedeutung von Fischen weist darauf hin, dass es sich wohl auch nicht um das Kochbuch eines adligen Haushalts handeln kann. Es betrifft eher die Küche für Geistliche, die auf die Einhaltung von Fastenregeln Rücksicht nehmen muss.
- Dem ersten Eindruck nach zu schliessen, ist der Text (vor allem die Einträge von Hand 5) in Schweizer Dialekt verfasst. Stellenweise tauchen Wörter mit dem typisch bündnerischen Schluss-a auf: z. B. Bölla, Duba, Fasta, Kela, Kestena, Krina, Kütana, Latwerga, Lemona, Lempa, Pomarantza, Scharwilada, Schungga, Schüssla, Supa, Truba; driha, fülla, gwürflata Speck, iserna Teckel, wiema. Andere typisch bündnerische Ausdrücke stellen Pitten, Lungenwurst, Beinwurst oder chlocke dar.
- Ein inhaltlicher und sprachlicher Vergleich mit anderen Kochbüchern des 16. Jahrhunderts könnte aufzeigen, inwieweit allenfalls Rezepte übernommen oder abgeschrieben worden sind. Dies ist insbesondere



Wir man bruch zugen  
 magnu sel  
 Nim zu thun so will du magnu we  
 gennetz so ab mit imber zunt un  
 dort mit magli Eub in sidnerdun  
 mis und thun wasser weasser un  
 ut weasser und lass so alle mit  
 andern sinden bis so dich ist  
 ist so alle auf ein tollun und  
 sind lange stult davis.  
 Wir man zu thun kiden magnu  
 Nim ein brina süsser sguolz und  
 4 blingge wernig so dreg und  
 salt sruud zutun und 3 lot zunt  
 4 lot mit soe das gewinn mit  
 thim weirt das alle wegl und  
 andern das man ein sigen  
 als gesse dan weirt mit stön  
 darin und mag den dreg so  
 basten dreg dan weirt so  
 gar wol ofun wil so weirt so  
 stön

Wir man zu thun kiden magnu  
 Nim ein brina süsser sguolz und  
 4 blingge wernig so dreg und  
 salt sruud zutun und 3 lot zunt  
 4 lot mit soe das gewinn mit  
 thim weirt das alle wegl und  
 andern das man ein sigen  
 als gesse dan weirt mit stön  
 darin und mag den dreg so  
 basten dreg dan weirt so  
 gar wol ofun wil so weirt so  
 stön

Abb. 11: Rezepte 180-182.

Affordern glat dar marg for minre wein  
 Du wilt Amt über zugrundtun dorian  
 Der daruff du für thu si auff dir  
 inwizian phara in ein barg offen  
 und man si hie bargenist s bistri  
 si mit minre minre doctore und thu si  
 meidre ihu der offen und laos si barg  
 auff distri burg was er mit s gar  
 hat ist margt man dir t hys doctin  
 Min man quete kofhign bishp a tu  
 margre solt s der mistag in

und  
 was  
 und  
 daruf

Nun zu 2 vier 12 lot zuger 12 lot mandel  
 3 quintly zimmt und 3 quintly ingel  
 und margre alts der das atterre mit  
 gar in thien und wirre ro weill und der  
 in andern mit dem nimm so giet na  
 in horten hig dan ein mädol und  
 dunt daruff was du wilt dir mädol  
 muss man mit sin gestoffen furtne  
 woll besprenn und luzz mit damit si mit  
 thubere dan ein sin in ein offen bu  
 laos si all gemang bargen dir quatz gar weill  
 du magt aufminde dar weill weill

restliche nimm ein  
 und die 2 lot misse also  
 2 lot misse also

bei den zehn Rezepten zur Weinherstellung der Fall, für welche eine weitgehende Übereinstimmung mit der Frankfurter «Koch- und Kellermeisterei» von 1566 besteht, wie Eliane Schenk feststellen konnte (vgl. Kap. 6.2).

Das Titelblatt mit dem Titel *Ein schön Kochbuch* (wobei das *b* irrtümlich vergessen ging) verzeichnet prominent das Jahr 1559. Auf dem Blatt 32r ist die Jahreszahl 1604 angegeben (Hand 3). Weitere Jahreszahlen sind nicht zu finden, doch ist anzunehmen, dass die Einträge der Hände 4 und 5 noch später erfolgten. Für deren Datierung können vor allem die sprachlichen Aspekte Anhaltspunkte geben. Allerdings kann für die Rezepte ein Terminus post quem von 1604 vermutet werden, wenn wir davon ausgehen, dass die fünf Hände in chronologischer Reihenfolge eingeordnet sind. Damit handelt es sich hier aufgrund der klar datierten ältesten Teile wohl um das älteste Schweizer Kochbuch. Auch Schriftart, Wortwahl und Sprachstil stimmen mit diesen Jahreszahlen einigermaßen überein, da manche Ausdrucksweisen schon im 15. Jahrhundert üblich gewesen zu sein scheinen.

Die Sprache der Schreiberhand 5 charakterisiert sich ausserdem durch eine bemerkenswerte Homogenität. Allfällige Vorlageneinflüsse und -abhängigkeiten sind kaum sichtbar und spielen eine untergeordnete Rolle. Mit grosser Wahrscheinlichkeit ist der Verfasser der Rezepte ein Einheimischer oder zumindest ein mit den Churer Sprachverhältnissen Vertrauter (aus dem Rheintal oder der weiteren Ostschweiz).

Zum Diphthongierungsstand der Hand 5 ist zu sagen: Sie verwendet neben vielen alten Monophthongen auch viele neue Diphthonge (ohne erkennbaren Bezug zu allfälligen Vorlagen). Insgesamt erscheint der diesbezügliche Lautstand relativ modern, sodass dies für eine Datierung der fünften Hand auf Anfang des 17. Jahrhunderts spricht. Der Text wurde wohl nicht über Jahrzehnte hin, sondern nur bis ca. 1620 ergänzt.

## 1.5 Geschichtliches und kulturelles Umfeld

Die Diözese Chur umfasste im Hochmittelalter das Gebiet des heutigen Kantons Graubünden ohne das Puschlav, das Sarganserland, das südliche Vorarlberg (Drusental) und den Vinschgau. Die bischöfliche Landesherrschaft war für die Territorialbildung massgebend und gliederte sich in ein Dutzend Talschaften. Das Puschlav unterstellte sich erst 1408 der bischöflichen Herrschaft. Neben dem Bistum Chur konnte auch die Abtei Disentis eine geistliche Herrschaft ausbilden. Die Grafen von Sax-Misox verkauften 1483 ihren Besitz

in der Surselva an den Bischof von Chur. Anders als die Adelsgeschlechter gelang es dem Bischof seine Stellung auszubauen.<sup>1</sup>

Daneben schlossen sich die Gerichtsgemeinden zu Bünden zusammen: 1367 Gotteshausbund, 1395 Grauer Bund und 1436 Zehngerichtebund. Aus dem Zusammenschluss ergab sich der Freistaat der Drei Bünde, der sich 1524 eine Verfassung gab, mit den Gerichtsgemeinden als souveränen Gliedern. 1512 erwarben die Drei Bünde das Veltlin. Dieses gehörte, mit einem Unterbruch 1620–1639, bis 1797 als Untertanengebiet zu den Drei Bünden.<sup>2</sup>

Die heute ebenfalls zum Bistum Chur gehörigen Gebiete der Innerschweiz und der Kantone Zürich und Glarus gehörten ursprünglich noch nicht zum Bistum Chur, ausser einem kleinen nördlichen Stück des Glarnerlands. Das Bistum Chur grenzte im Nordwesten an das riesige Bistum Konstanz, im Süden an die Bistümer Mailand und Como, im Osten an die Kirchenprovinz Salzburg mit den heutigen Bistümern Feldkirch und Innsbruck (ehemals Brixen).

In den Jahren 1523–27 war Chur ein Zentrum der reformatorischen Bewegung, die versuchte, die weltlichen und kirchlichen Herrschaftsrechte des Bischofs von Chur abzulösen und die geistliche Gerichtsbarkeit abzuschütteln. 1553 wurde mit der *Confessio Raetica* eine Synodalordnung verabschiedet, doch kam der Aufbau einer flächendeckenden Landeskirche erst 1628 zum Abschluss. Um 1560 stand das Bistum mehrmals kurz vor der Auflösung, doch begann 1578, nach dem Konzil von Trient, die Katholische Reform Fuss zu fassen.<sup>3</sup> So erfolgte allmählich die Konfessionalisierung der beiden Kirchen und die Durchdringung der gesamten Bevölkerung. Die Reformation hatte um 1520 auch in Österreich Fuss gefasst und erreicht bis 1570 eine dominierende Stellung, wurde aber im Zuge der Gegenreformation und des Dreissigjährigen Kriegs von den Habsburgern wieder weitgehend zurückgedrängt.

Das 16. und 17. Jahrhundert waren immer noch Zeiten der Pest, wie dies in den Medizinalrezepten 248 und 488 deutlich wird. Im 16. Jahrhundert sind Pestepidemien in den Jahren 1517, 1530, 1541, 1550, 1564/65, 1585 und 1595 verzeichnet, im 17. Jahrhundert nur noch in den Jahren 1611, 1629, 1635 und vereinzelt 1668.<sup>4</sup>

Seit dem Spätmittelalter ging der Ackerbau in Graubünden zugunsten der Viehwirtschaft zurück. Es wurde vor allem Magerkäse und Butter

---

<sup>1</sup> SABLONIER (2000), S. 268–270.

<sup>2</sup> HLS 5, S. 625–632 (Graubünden, 14.–18. Jh.).

<sup>3</sup> PFISTER Ulrich: Konfessionskirchen und Glaubenspraxis, in: HBG, Band 2, Chur 2000, S. 203–236; FISCHER (2017), S. 185–198.

<sup>4</sup> MATTMÜLLER (1987), S. 475f.; HLS 9, S. 631–633 (Pest); HLS 3, S. 47–48 (Bündner Wirren).

hergestellt, im Oberengadin ab 1520 auch schon Fettkäse. Im Domleschg und im Rheintal gab es Rebbau und Obstkulturen und weiter südlich Kastanienhaine. 1473 wurde der Weg durch die Via Mala eröffnet. Für die wichtigsten Pässe – Splügen, San Bernardino, Julier und Septimer – wurden Verbände gegründet, die ein Transportmonopol hatten und für den Unterhalt der Wege sorgten. Dank des Transitausbaus entwickelte sich der Handel von frischer und eingesottener Butter (Schmalz), Käse und Jungvieh gegen Wein, Getreide, Reis und Mais. Der Grossviehexport ging vor allem in die Lombardei und wickelte sich oft über die dortigen Jahrmärkte ab.<sup>5</sup> Bis gegen Ende des 17. Jahrhunderts frequentierten jedoch auch italienische Viehhändler die Bündner Märkte. Reis dürfte sich im Bergell im 16. Jahrhundert, Mais (und damit Polenta) im 18. Jahrhundert verbreitet haben. Für Getreide deckten sich die Bündner vor allem auf dem Zürcher Kornmarkt ein. Salz wurde in Graubünden nicht gewonnen und musste seit jeher eingeführt werden, vor allem aus Hall im Tirol oder aus Reichenhall in Bayern, während das Meersalz aus Venedig nicht beliebt war. Die Stadt Chur verfügte innerhalb ihrer Mauern über ein Salzmonopol.<sup>6</sup>

Die Bündner Zuckerbäcker hatten einen ausgezeichneten Ruf, der sich bis ins Spätmittelalter zurückverfolgen lässt. Schon 1458 lässt sich ein Engadiner Zuckerbäcker in Venedig nachweisen. Angehende Zuckerbäcker oder Konditeure mussten bereits als Jugendliche ihr Bündel schnüren und sich auf den Weg in die Fremde machen, denn im Bündnerland gab es dafür keine Ausbildungsmöglichkeit.<sup>7</sup>

Wein war das wichtigste Getränk und gehörte zu jeder Mahlzeit. Wir dürfen uns dabei aber nicht einen Wein vorstellen, der mit dem heutigen vergleichbar wäre. Heute würden wir den damals üblichen Wein kaum mehr trinken. Entsprechend zahlreich sind denn auch die Rezepte zur Verbesserung oder zum Würzen des Weins. Wein war eben damals noch kein Genussmittel, sondern ein Alltagsgetränk und wurde mit Wasser gemischt getrunken. Der Wein spielte aber auch als Zahlungsmittel eine Rolle und war oft ein Lohnbestandteil. Reben wurden im Churer Rheintal und in der Herrschaft Maienfeld angebaut, vor allem aber auch in den Südtälern und im Veltlin.<sup>8</sup> Es darf wohl angenommen werden, dass an der bischöflichen Tafel vor allem Veltliner aufgetischt wurde, obwohl in den Kochrezepten die Herkunft des Weines in der Regel nicht erwähnt wird. Von Weisswein ist etwas öfter die Rede als von Rotwein, was aber

---

<sup>5</sup> HILFIKER (2000), S. 67–72; MATHIEU (2000), S. 31–32.

<sup>6</sup> HILFIKER (1993), S. 44.

<sup>7</sup> KAISER (1985), S. 11–18; MICHAEL-CAFLISCH (2014), S. 235.

<sup>8</sup> HILFIKER (1993), S. 35–36; HILFIKER (2000), S. 67.

natürlich wenig über die Trinkgewohnheiten aussagt. Bier und Most kamen als Getränke erst im 17. und 18. Jahrhundert allmählich auf.<sup>9</sup>

In den Rezepten fehlen zahlreiche Aspekte, über die wir gerne mehr gewusst hätten. So werden beispielsweise die Jahreszeiten nie erwähnt, obwohl diese bei Wildgerichten, Früchten und Beeren sehr wohl eine Rolle gespielt haben dürften. Es werden auch keine Angaben darüber gemacht, welche Gerichte für heisses oder kaltes Wetter besonders geeignet waren. Erstaunlich ist allerdings, dass sogar die Fastenzeit nicht thematisiert wird, obwohl es sich bei gewissen Gerichten um spezifische Fastengerichte gehandelt haben dürfte.<sup>10</sup> Es wird auch nicht zwischen Alltags- und Festessen unterschieden, sodass wir auch keine Information über die Speisenfolge bei einem mehrgängigen Essen erhalten. All das zeigt, dass sich die Rezepte an Köche richteten, die solcher Informationen nicht bedurften. Nicht ganz selbstverständlich ist zudem, dass die bis weit ins 17. Jahrhundert hinein immer noch wichtige Säftelehre (Humorallehre) in den Rezepten keinen Widerhall findet, obwohl man aus vielen Rezepten herauspürt, dass Kochen und Heilen als zwei Seiten derselben Münze betrachtet wurden.<sup>11</sup>

In der Frühen Neuzeit war es in den Städten der Alten Eidgenossenschaft üblich, das Frühstück schon zwischen 4 und 5 Uhr, das Mittagessen um 11 Uhr und das Abendessen zwischen 18 und 19 Uhr einzunehmen. Ob das so ähnlich auch am Bischofssitz in Chur der Fall war, entzieht sich unserer Kenntnis. Man musste sich aber zweifellos nach den natürlichen Lichtverhältnissen richten, da die künstliche Beleuchtung schwierig und teuer war. Die Hauptmahlzeit war jedenfalls das Mittagessen, während das Abendessen wohl in der Regel nur aus Brot, Käse und Wein bestand. Das Frühstück dürfte aus einem Getreidebrei oder einer Suppe mit Brot bestanden haben. Der Getreidebrei wurde vermutlich oft aus Hirse zubereitet, deren Anbau sich im Bündner Oberland bis in die Gegenwart erhalten hat. Neben der Mehlsuppe haben sich auch Mehlspeisen wie *Ribel*, *Tatsch* und *Maluns* teilweise als traditionelle Frühstücksspeisen erhalten. Der Brotkonsum dürfte bei allen Mahlzeiten hoch gewesen sein, auch wenn dies in den Rezepten nicht zum Ausdruck kommt. Es ist anzunehmen, dass die Kleriker Weissbrot assen, die am Bischofssitz tätigen einfachen Leute aber Roggenbrot, denn Weissbrot war dreimal so teuer wie Roggenbrot. Daneben spielten Milch, Ziger und Käse zweifellos eine grosse Rolle.<sup>12</sup>

---

<sup>9</sup> SPRECHER (1875/1951), S. 29–32.

<sup>10</sup> Vgl. dazu Kap. 4.

<sup>11</sup> RIPPMAHN (2010), S. 167–170.

<sup>12</sup> WEISS (1946), S. 137f.; HAUSER (1987), S. 101–110; REDOLFI (2017), S. 78f.

Wir stossen in einigen Rezepten auf typische Bündner Spezialitäten, wie etwa Beinwurst oder Salsiz. Manche (erwartbaren) Spezialitäten tauchen aber in den Rezepten nicht auf, weil sie nicht selbst zubereitet werden mussten, sondern fertig gekauft werden konnten. Dazu gehört beispielsweise die Engadiner Nusstorte (*turta da nus*), der Mürbeteigfladen (*fuatscha grassa*) oder der Rosinen-Weggen (*bütschella*). Dazu kamen auch noch norditalienische Spezialitäten.

Die alten Bündner Kochkünste sind – ausser im vorliegenden Kochbuch – nicht überliefert. Die ersten gedruckten Kochbücher aus Graubünden scheinen erst aus der Zeit um 1900 zu stammen. In den folgenden Jahrzehnten hat dann aber die Zahl der Kochbücher von Bündnern und Bündnerinnen enorm zugenommen. Das Staatsarchiv Chur verfügt über einige Vorläufer dieser Kochbücher, zum Teil mit ausführlichen Angaben über den Fischfang und über die Herstellung von Medikamenten, Lebensmitteln und Farben.<sup>13</sup> Im 16. Jahrhundert hielt man sich, soweit überhaupt nötig, an die andernorts erschienenen Kochbücher, wie etwa jenes der Philippine Welser von 1545 aus Augsburg, oder jenes der Anna Wecker von 1598, vermutlich aus Basel<sup>14</sup>. Das Fehlen alter Bündner Kochbücher dürfte auch damit zu tun haben, dass viele Rezepte nur mündlich überliefert wurden.

---

<sup>13</sup> Z.B. StAGR B/N 1294, B/N 1243, B 132, B 995 oder B 1042. Zum Festmenü der Boten der Drei Bünde von 1776, das viel Süßes mit Scharfem kombiniert, vgl. COLLENBERG (2018), S. 58–59.

<sup>14</sup> PETER (2008), S. 53 und 55.