

Zeitschrift: Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires
Band: 53 (1957)
Artikel: Ein Rheinauer Küchenrodel aus dem 17. Jahrhundert
Autor: Henggeler, P. Rudolf
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-115178>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 07.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Ein Rheinauer Küchenrodel aus dem 17. Jahrhundert

Mitgeteilt von P. *Rudolf Henggeler*, Einsiedeln

Als P. Meinrad Vogler, 1725 Küchenmeister im Stifte Rheinau, seine «Anmerkungen, was man durch das Jahr hindurch aus der Kuchel geben müsse» niederschrieb (heute im Rheinauerarchiv des Stiftes Einsiedeln R 132), liess er seiner Arbeit den «Koch und Küche Rodel von allerley gemeinen Speysen, mit welchen ein Küche sol versehen sein», den er offenbar vorfand, beibinden. Dieser mit kräftiger Hand geschriebene Rodel trägt keinen Autornamen, aber P. Vogler, der durch die Überlieferung offenbar wusste, wer ihn geschrieben, bemerkte auf dem ersten Blatt «Per P. Carolum Ryser zusammengezogen». P. Karl Riser war den 13. Mai 1621 in Bremgarten als Sohn des Johann Ulrich Riser geboren. Er trat den 21. März 1638 dem Stifte Rheinau bei, studierte hierauf in Dillingen und wurde 1645 Priester. In der Folge war er meist als Lehrer an der Klosterschule tätig. Daneben war er 1649 Novizenmeister und Pfarrer von Rheinau, erscheint aber schon 1650 als Bibliothekar. Er starb den 3. Januar 1680. Es wird nirgends gesagt, dass er Küchenmeister gewesen, indessen liegt es nahe, dass er wenigstens zeitweise auch dieses Amt bekleidete. Er besass eine sehr kunstreiche Hand. Die Zürcher Zentralbibliothek bewahrt heute noch ein von ihm geschriebenes Antiphonar auf. Er kannte sich besonders gut in der Pflanzen- und Vogelwelt aus, wo ihm alle griechischen, lateinischen und deutschen Namen geläufig waren. Ohne Vögel konnte er nicht leben. Es gelang ihm solche zum Sprechen und Singen abzurichten. Als er vor dem Sterben das Benedictus betete, verschied er bei den Worten: «Benedicite omnes volucres coeli Domino – Preiset alle Vögel des Himmels den Herrn». Er galt auch als sehr gewandter Poet und war bei allen als angenehmer Gesellschafter beliebt. Dafür, dass er neben der Poesie auch Sinn für die Realitäten des Lebens hatte, zeugt der von ihm hinterlassene Küchenrodel.

Dieser Rodel gibt uns einen interessanten Einblick in den damaligen Betrieb einer Klosterküche. Neben den verschiedenen Suppen, die auf den Tisch gebracht werden konnten, werden all die Fleisch-, Geflügel- und Fischsorten aufgeführt, die man damals kannte. Dazu

kommen das Zugemüse, die unterschiedlichen Gebäcksorten, aber auch Eier und Schnecken fehlen nicht. Was an Gewürzen in einer Küche vorhanden sein soll, wird erwähnt, ebenso auch was der Garten in die Küche zu liefern hat. Wir erhalten so einen guten Einblick in den Küchenbetrieb eines Klosters, der jedenfalls von jenem, wie er in rechten Bürgerhäusern üblich war, sich wenig unterschied. Dass P. Karl selber etwas von der Kochkunst verstand, erhellt aus gelegentlichen Bemerkungen. Die meisten Ausdrücke dürften dem Leser auch heute noch geläufig sein.

Koch und Küche Rodel von Allerley gemeinen Speisen, mit welchen eine Küche sol versehen sein.

Allerley Suppen

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Fleisch Suppen. | 18. Gemeine Milchsuppen. |
| 2. Grick Suppen. | 19. Gebrochne Eyer milchsuppen. |
| 3. Erbis Suppen. Von gantzen Erbsen, allezeit mit einer Schweitzi. | 20. Käsuppen. |
| 4. Erbsuppen. Von durchgeschlagenen Erbsen. | 21. Schabziger Suppen. |
| 5. Gärsten Supp oder Mues. | 22. Gallerziger Suppen. |
| 6. Reyss Suppen. | 23. Biersuppen. |
| 7. Eyer Suppen. | 24. Mählbrüe. |
| 8. Gesottne oder Bätler Suppen. | 25. Brot Brüe. |
| 9. Böllen oder Zwibelen Suppen. | 26. Habermues. |
| 10. Wasser Schnallen. | 27. Kernenmüeslin. |
| 11. Polnische Suppen. | 28. Bonen Suppen. |
| 12. Kümich Suppe. | 29. Knöpffe Suppen. |
| 13. Rosiole Suppen. | 30. Wein warm. |
| 14. Kriese Suppen. | 31. Fischrogen Suppen. |
| 15. Krauth Suppen. | 32. Heurling Suppen. |
| 16. Rüeble Suppen. | 33. Jüssele. |
| 17. Räben Suppen. | 34. Panatell. |
| | 35. Menester. |
| | 33-35 sind welsche Gesüpp. |

Kämirues-, Mugkhen- und Meusdreck-Suppen gehören eigentlich den Köchen, werden aber mehrmal den unschuldigen Blinden zuo theil.

N.B. Die Suppen von ganzen Erbsen müessen nit versotten sein, dass die lähren Hütschen darob schwimmen, und allezeit mit einer gueten Böllen Schweitze zeuget sein. Die roten Erbs sind besser als die weissen. Bachschmaltz gibt die besten Schweizenen.

Vor-Essen von Flaisch und anderem

1. Kalbsköpf gesotten.
2. Kalbsköpf gesotten und auf dem Rost abgedröcknet.
3. Kalbsköpf mit der Haut gesotten und nacher gebrathen.
4. Kuttelblätz gesotten und auf dem Rost gebrathen.
5. Kuttelbletzlin in Schmaltz gebräuslet.
6. Kuttlen geschnetzlet und in gueter Brüe gekocht.
7. Schaff, Hamel, Wider, Lämber, Geiss und Böckköpf nach ihrem Alter und Dignitet gesotten.
8. Kelber, Schaff und andere Krös (Eingeweide), wol gesotten.

9. Kalbfleisch in Wein versotten.
10. Kalbsfues in guter Brüe gesotten.
11. Kalbsfues gebachen.
12. Kälber Miltz gekhert mit gueter Fülle gebrathen.
13. Kälber Ingeweydt, Lungen, Leberen, Hertz und Miltz beysamen gantz in geeler Suoss oder saurlechter Rosinlin Brüe gekochet.
14. Lungen allein rein gehackt zue einem Mueslin, das mues wol verpfeffert sein.
15. Kelber Lebren saurlecht geröst.
16. Hirschen-, Rhee- und anderen Wildtpräths Leberen früsch abgeröst.
17. Allerhandt Leberen zun Spisslin gemacht.
18. Gäns, Enten und Hüner Mägen in sauren Brüelin.
19. Gehäkh von allerley Fleisch in saurlechter Brüe.
20. Katzen Gschrey von allerley Übergeblibnen saur oder sonst in gueter Brüeh gekocht.
21. Hasen Geschmeus in Pfeffer oder Nägelin Brüeh.
22. Verdämpfte Hennen oder Güggin.
23. Schweinine Bluoth- und Leberwürst.
24. Übergeblibne mit Sack und Pack zerschnitten und widerumb geröst.
25. Schäfte Bluothwürst.
26. Gleichling von Wider, Böckhen und Zeithkalber geschelt, zerschnitten, sambt dem Hirn fischweis gesotten mit guetem Brüelin ist ein herri Tracht.
27. Kelber und junge Oxenzungen mit rosinlin saur und sües gekocht.
28. Khüemaul sambt den Füessen wol gesotten, geschnetzlet, in einer Brüe gekocht oder zu einem Salat gemezt.
29. Ingesaltzne oder gedehrte (gedörte) Oxenzungen, in einer Pfefferbrüeh oder drockhen.
30. Von Kelber und Zeithküelin gedehrte Riemen.
31. Ingemacht Fleisch mit Zwibelen, Essich und Reckholterber in einer Speckbrüen.
32. Schlauchbraten in Essich, wolgesaltzen eingebeisst (eingebeizt).
33. Khüe Uterlin in einer saursüessen Brüe.
34. Khue Uterlin gesotten und auf dem Rost abgedruknet oder in Schmaltz geröst.
35. Schwein Köpf wol gesotten, nacher ein wenig gebraten. Des gleichen werden auch Kalbsköpf mit sambt der Hauth bereith und in angezündtem Brantenwein aufgetragen.
36. Schweinine Hammen, gross und klein, eingesaltzen und im Camin gedehrt. Desgleichen
37. Schweinine Magen Würstle wol gesaltzen, rein gehackt, gewürtzt und von Rauch der Reckholterstauden gedeert, bleiben durchs gantze Jahr, Von denen kan man zue Zeithen jedem ein Schnitzlin in die Gersten legen, in welcher sie zuovor auch gesotten werden.
38. Schweinine gedehrt eingesaltzne Ripple, sind guoth zum Fleisch.
39. Schweinine Schübling sindt auch nit zuo verachten.
40. Schweinine früsche Ripple wolgesaltzen und nachdeme sie gesotten abgebraten oder sunst.
41. Schweinine Schwanzriemen in Rüben gekocht.
42. Sauwschnorren, füess und Ohren dienen zue Sultz, die recht gesaltzen, geseurt und gewürtzt sein soll.
43. Sauwhirn kombt mit Nutz in die Bluothwürst, wen man es haben will.
44. Kleine Sauwlin oder Spahfärkel, wol gesäubert, geschmiert, etwas an der Hauth zerschnitten, allgemach gebrathen bis wol durchzogen.
45. Rindsfleisch (bei welchem alle Zeith, wans die Zeit gibt, Peterlin, Krauth oder Wurtzen kan gesotten werden).
46. Alles heimsche Gebratene kan mit Nutz mit Knoblauch gespickt werden.
47. Kelberne Ripple, mit einer Fülle, sind zun Zeithen gar gesundt. Vor aus, wan sie in einer Bratpfannen ihr rekt bekhommen.
48. Bratwürst bleiben auch in Bratpfannen safftiger als aufm Roost gebraten.

49. Alles Wildpräth soll langsam gebrathen, wol gespickt und durchzogen in saurer Pfefferbrüe zuo bereith werden.
 50. Hasen nach Abziehung zweyer Heuthen, wol gespickt, gebraten und in saurer Brüe sind annemlich, vor aus wan man sie lasset kalt werden.
 51. Kalbfleisch in kleine 2 oder 3 Finger breite dünne Riemen geschnitten, mit gestosnen Crametbeer undersetzt, wie die Spisslin zuosamen gewicklet und gebrathen.
- N.B. Kelberne Ripp und Nierbrathen müessen ingleichen ordenlich gehackt sein, sonst legt ein Transchierer schlechte Ehr ein, und ist gemeinklich hierin der Köchmetzger grösster Fehler.

Geflügel

1. Alles heimische Geflügel (die Tauben ausgenommen) sollen ein Tag zuovor, eh man sie nutzen wil; abgenommen und in frisch Bronnenwasser gelegt werden, wans anderst die Zeit mag erleiden.
2. Alte Güggel und Hennen zuo mittag bim Fleisch gesotten, machen ein guete Suppen. Zum Nachtessen verdämpft, sint verdeuwlich.
3. Junge und alte zuo gleich mit einander gesotten, ist ein grober Kochfehler, indeme das jung versüt, das alte zech verbleibt. Deme zuo helfen, muess das eltere ein guete Weil zuo vor übergesetzt werden und das jüngere nacher dar zuo gethan.
4. Indianisch Stuck in Essich und Pfeffer verbröuckt und darüber gehäuckt, nacher mit Zimmet und Nägeli gespickt, algemach gebraten.
5. Wan es mager, kan desse Brust mit ihrem reingehackten Magen, Lebern etc. gefült werden.
6. Alle magere Güggel und Hennen, voraus wan sie noch jung, mögen ein Fülle erleiden.
7. Junge Näst Vögel ins gemein werden gebraten oder geröst, zum besten und nützlichsten in Bastetenhefen mit einem sauren Späckbrüelin prepariert.
8. Alte Gäns und Enten zuo vor wol gesotten und hernach verdämpft.
9. Junge Gäns und Enten. Sonderlich die Wilde sollen früsch abgenommen, gespickt und gebrathen werden, damit die Qualität beisamen bleibe.
10. Amslen, Trosslen, Krametvögel, Böchmlin, Mistler werden ohne ausgenommen am Spiss gebrathen.
11. Alle Wasser- und Landt Schnäpfen am Spiss gebrathen, wol angesafftet und den Saft mit undergelegten gehenden Schnitten sambt dem Eingeweid aufgefangen.
12. Kleine Vögelin alle (die Lerchen ausgenommen) werden eintweders geröst, wie die Leberen, oder in einem saurlechten Späckbrüelin genutzt.
13. Wachtlen und Rebhüener in Krauth Bletter eingewicklet gebrathen, weil sonst ihr Frische vertriffehet.
14. Kleine junge Güggelin werden auch mit Köhl lieblich zuo bereith.

Mittel-Essen und Zugmües

- | | |
|---|---|
| 1. Reyss. | 11. Saur Rüeben. |
| 2. Hirs. | 12. Saur Kabiskrauth. |
| 3. Erbs. | 13. Eingemacht Saur Standen Krauth. |
| 4. Lynsen. | 14. Früschen Kabis. |
| 5. Bonen (N.B. 3, 4, 5 können mit Honig versüesset werden.) | 15. Köhl. |
| 6. Dürr Öpfel oder Byrenschnitz. | 16. Wirtz. |
| 7. Grüene Öpfel oder Byren. | 17. Kolraben. |
| 8. Lampen Krauth von Binetsch. | 18. Zwätschgen. |
| 9. Zerhacket Kreuthlin. Bei 8 u. 9: darauf ein gebachen Ey. | 19. Spanische Pflumen. |
| 10. Rüeben gehechlet oder gestossen mit Salbinen condiert. | 20. Quitten Schnitz. |
| | 21. Geröst Öpfelmueslin. |
| | 22. Schefen oder Kifel. N.B. die Knöpfli daran glassen. |

- | | |
|---|---|
| 23. Fesolen oder Schweitzer Dägen. | 32. Gekochte Rüebli. |
| 24. Rübmeüchli. | 33. Postinakhen. |
| 25. Kirse Suppen. | 34. Erdöpfel. |
| 26. Habermüeslin. | 35. Zuckher Würtzlin. |
| 27. Eyer Müeslin. | 36. Artenin. |
| 28. Geseurt dick Gerstenmues. | 37. Artischocken. |
| 29. Kürbismüesslin. | 38. Sparsich. |
| 30. Brommelmüeslin. | 39. Hopfen. |
| 31. Kinder Pappen mit Milch angemacht. | 40. Morauchen. |
| N.B. Diser soll gekocht werden und lassen erkalten, dar nach in heissem Schmaltz widerumb gewarmbt und geröst, ist ein gesunde vornämliche guete fuhrige Speis. | 41. Pfifferling. (40 und 41 sollen zuo vor gedeert werden.) |
| | 42. Pfeffer Mues. |
| | 43. Verzückhert Mandelmilch Müeslin. |

Von Fischen

N.B. Alle Schüeppen Fisch, die in einer ässigen Brüe gekocht werden, sollen zuo vor sauber abgeschueppet und (ohne die Karpfen) ausgenommen werden.

Jtem alle die mit wein fischweis gesotten werden, sollen ein Zuosatz haben von düren Zwibeelen.

Allen Bratfischen lasst man die Hauth und Schüeppen.

1. Lächs pur blauw gesotten.
2. Lächs in Essich mit Zwibelenschweitze.
3. Lächs Geschmeus, klein zerstücklet mit Rogen.
4. Lächs in einer dickhen Reckholter Brüe.
5. Lächs in einer Kümich Brüe.
6. Lächs in einer Pfeffer Brüe.
7. Lächs in einer Nägeln Brüe.
8. Lächs in Saffran.
9. Gebrattne Lächs gröth oder stücklin.
10. Gebratne Lächs in einem sauri Brüelin.
11. Gebachne Lächsstücklin.
12. Ingesaltzen Lächs in einer Wasserbrüe mit Butter und Jmber.
13. Ingesaltzne Lächs in Reckholter oder dicklechter Pfeffer Brüe.
14. Digen Lächs in Wasserbrüe mit Schmaltz und Jmber.
15. Digne Lächs in saursüesser Pfaefferbrüe.
16. Gantze Lächs abgebrathen in saurer Brüe.
17. Gantze Lächs, abgesotten in Safran, Citronen und saurer Brüe.
18. Lächsmägen, Hertz und Leberen geröst, wie sonst ander Kalber Leberen in saurlechter Brüe.
19. Gross oder kleine Lachs Basteten. N.B. Die kleineren werden bereith mit Gehäck von Lachsen wie andere Bastetlin mit geseurter Brüe.

Karpfen

20. Karpfen, wol geschüeppet in einer dicklechten Nägeln Brüe.
21. Karpfen in schwartzerdickher Pfaefferbrüe.
22. Karpfen in anderley Brüehen sind nit annemblich.
23. Karpfen ohn geschüeppet in Blauw abgesotten.
24. Karpfen Rogen und eingeweydt bey einandern ain gesotten in obgemelter Brüe.
25. Digne Karpfen werden gemacht, wo man überflüssig hat.
26. Gebratnen und bachen Karpfen sindt seltsam und nit vil besonders. (Häring. Gangfisch. Von anderer Hand beigesetzt.)
27. Brathfisch, alle sollen ein wenig mit Pfeffer gewurtzt sein.

28. Fisch geschüepet, breith verlegt, also früsch ohne Mehl in Schmaltz gebachen, darnach fein legisweis mit Essich, Saltz, Knoblauch, Rosmarin und Pfeffer, auch Salbinen und Maioren eingebeisst, können durchs gantze Jahr aufbehalten und ohne weithers Kochen, es sey dan man wol sie warm haben, lieblich und annämlich genutzt werden.
29. Mehrerteils Fisch als Alat, Barben, Hechtlin, Nasen, Egli etc. können gebacht werden, doch zuo vor wol geschüepet und an Seiten geheckt. Man kan auch in das Bachmäl ein wenig Pfeffer thuon oder Maioran, Rosmarin, Salbei etc. pulversiert. Die kleinen Hechtlin müessen sich selbst in Schwantz beissen.
30. Sälbling, blauw gesotten oder mit Essich und Öl.
31. Gebratne Sälbling mit Pfeffer und Essich.
32. Allerley kleine Grottfischlin werden nutzlich gebacht.
33. Heurling in Kümich und anderen gueten Brüen gesotten.
34. Bachbummelin desgleichen.
35. Groppen und Grundlen, gueth fischweis.
36. Gefülte Groppen. Lasst man lebendig in einer dünnen Eyer Fülle erstickhen und nacher gesotten oder gebachen.
37. Grosse Öl (Aale) in gueter Saffran Brüe.
38. Jtem Spislin weis gebrathen.
39. Schleyen in siedigem Wasser lebendig gebrüehet, nacher auf allerley weis kochet. Zum besten blauw gesotten.
40. Stockfisch in Wasser gesotten, mit einer Schweitze.
41. Stockfisch in einer dicklechten Brüe.
42. Stockfisch aufs beste mit Milchraum gesotten.
43. Stockfisch stückweis gesotten, nacher aufm Roost abgebrathen.
44. Plateyslin in Wasser gmein gesotten mit einer Schweitze und gröst geriben broth.
45. Werden auch, wan man will in Milch und andern Brüen gesotten.
46. Grosse Krebs sollen allzeith in Wein, Saltz und Pfeffer gesotten mit Peterlin.
47. Kleine Rhein- oder Bachkrebslin, voraus die lindschälig, in wolgesaltznem Pfeffermähl gebachen werden.

N.B. An Captores furcigeri talium nobilium Rheni animantium (ut sunt Capitones Fundati et Cancri) non possint adigi mandato, ut huiusmodi capturam prius Monasterio offerant, antequam alio vendant aut ipsi devorent. – Ob man nicht die Fischer, die so vorzügliche Rheinbewohner fangen, wie die Lachse und Krebse sind, durch ein Mandat verpflichtet könnte, ihre Ware zuerst dem Kloster anzubieten, bevor sie diese verkaufen oder selbst verzehren?)

Schnäckhen

1. Schnäckhen in Heuslin mit frischem Butter, wenig Brüe und Pfeffer gebrathen.
2. Schnäckhen mit einer Knoblauch und Pfefferbrüe.
3. Schnäckhen in Brott Basteten oder Bastetenhefe mit einer dickhen und wolgewürtzten Brüe.
4. Schnäggen in Kabisköhl gekocht.
5. Schnäggen Eingweidt rein gehackt, wie ein Lungen müeslin in saurlechter Brüe.

Von Eyeren

- | | |
|---|---|
| 1. Eyer im Schmaltz. | 9. Kalbsaugen in einer früschen Butterbrüe. |
| 2. Ingerüerte Eyer mit Zuosatz der grünen Kräuther. | 10. Eyerbastettlin mit einer Rosinfülle. |
| 3. Eyer in Blätlin gschlagen. | 11. Eyer Müeslin. |
| 4. Lindt gesottne Eyer. | 12. Eyer milchgebrathen. |
| 5. Hartgesottne Eyer. | 13. Eyer Ziger. |
| 6. Eyer Kuttlen weis gschnetzlet und kocht. | 14. Gebachne Eyer. |
| 7. Eyer Knöpflin, Capunen genant. | 15. Eyer Pfankhuchen. |
| 8. Gefülte Eyer. | |

Underschiedliche Kuechlin und Gepäch

- | | |
|--|---|
| 1. Streublin. | 23. Krapfen Kuegelin in angewermtem Teig. |
| 2. Schnitten ein oder zweifach gedeigt. | 24. Röss-Süesse runde und gewalte Hüpp-
pen. |
| 3. Schnitten, deren Teig mit Honig ange-
macht. | 25. Stirtzele. |
| 4. Verbrüetne Kuechlin. | 26. Kramets Vögel genant. |
| 5. Mümpfelin von Krauth Teig gebachen. | N.B. Alle Khuechlin müessen eh zuo vil
als zuo wenig gesaltzen sein, ist sont weder
Sack noch Geschmackh daran. |
| 6. Eyer Oehrlin. | 27. Basteten von Wildpräth. Klein und
gross. |
| 7. Gewehlete Kuechlin. | 28. Basteten von Fisch. Klein und gross. |
| 8. Schoppen. | 29. Torten von Feigen. |
| 9. Sprützen Khüöchlin. | 30. Torten von Zibaben. |
| 10. Bauwren Khuechlin. | 31. Rosinli Torten. |
| 11. Brot Khuechlin. | 32. Zwätschgen Torten. |
| 12. Öepfell Khuechlin. (Am Rand: Meuslin) | 33. Mandeltorten. |
| 13. Muschelen Kuechlin. | 34. Öpfeltorten. |
| 14. Holder Kuechlin. | 35. Byren Torten. |
| 15. Boratsch Khuechlin. | 36. Kirschen Torten. |
| 16. Käs Kuechlin. | 37. Pfeumlin und Pfersich Torten. |
| 17. Hirtzen Hörner. | 38. Erdbeer Torten. |
| 18. Schwebelhöltzlin. | 39. Nesslen Torten. |
| 19. Spanisch Broth. | 40. Fladen von allerley. |
| 20. Schneballen. | |
| 21. Rossnegel. | |
| 22. Krapfen in düngewahltem Teig. | |

Garten soll der Kuchen dienen mit:

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. Mangolt. | 20. Boretsch. |
| 2. Binetsch. | 21. Pasteney. |
| 3. Würtz. | 22. Randen. |
| 4. Kabis | 23. Artonie. |
| 5. Khöl. | 24. Zellerey. |
| 6. Cardiniol. | 25. Zuckher Würtzlin. |
| 7. Kolraben. | 26. Scorzonerj. |
| 8. Kiflen oder Schäfen. | 27. Kembel. |
| 9. Fasolen. | 28. Erdöpfeln. |
| 10. Weiss und gäely Rüebl. | 29. Artischockhen. |
| 11. Randen. | 30. Sparsich. |
| 12. Mehr Rettich. | 31. S. Johans Berlin. Allerhandt Steinops
und Rariteten etc. Jtem |
| 13. Sänfbletter. | 32. Melonen. |
| 14. Schnittlauch. | 33. Cucumeren. |
| 15. Peterlin Krauth und Wurtzl. | 34. Feygen. |
| 16. Krausner Müntz. | 35. Citronen. |
| 17. Beyderley Salbinen. | 36. Pomärantzen. |
| 18. Anelinien. | 37. Granatöpfeln. |
| 19. Breith und langem Lattich. | |

Notwendige Condimenten:

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1. Etliche Ring schöner grosser deerter
Zwibelen. | 14. Gueten weissen und rothen Essich. |
| 2. Etliche Bündt Knoblauch. | 15. Zibelen, Weinberl und Feigen. |
| 3. Pfeffer Pulver gnuog. | 16. Etlich Zuckerhüethn. |
| 4. Jmber. | 17. Honig, Mäth und Byrenmost. |
| 5. Nägelin Pulver und gantz. | 18. Saltz und Schmaltz. |
| 6. Zimmet Pulver und Rinden. | 19. Milch. |
| 7. Früsche Reckholterbeer, in gueter Quan-
titet. | 20. Käs. |
| 8. Saffran, gantzer und Pulver. | 21. Ziger. |
| 9. Muscatnuss und Blüeh. | 22. Butter. |
| 10. Gethödter Coriander. | 23. Mandell. |
| 11. Kümich, zimlich vil. | 24. Cubeben. |
| 12. Citronen und Pomerantzen. | 25. Capperis. |
| 13. Maioren, Rosmarin, Salbinen, pulveri-
siert und in sauberen Schindelladen
wol verwahrt. | 26. Öl und Oliven. |
| | 27. Lohrbonen.
Mähl. |

Überblick über die Volkskunde in Jugoslawien

Von *Robert Wildhaber*, Basel

Unter «Volkskunde» ist Folklore und Ethnographie zu verstehen, was im Hinblick auf die speziellen Verhältnisse vielleicht doch mit aller Deutlichkeit gesagt werden soll. Die grosse, volkskundliche Gesellschaft Jugoslawiens, der «Verband der Vereine für Volkskunde von Jugoslawien», ist: Savez udruženja folklorista Jugoslavije; jede Republik besitzt eine eigene, selbständige Gesellschaft; zusammen bilden sie den Verband. Mitglieder sind Personen, die volkskundlich arbeiten oder sich für Volkskunde interessieren. Das Sekretariat des Verbandes wechselt in den einzelnen Republiken; der gegenwärtige Präsident ist Palčok in Zagreb. Der Verband hält üblicherweise Jahresversammlungen ab, welche ebenfalls nach Möglichkeit alle Gegenden Jugoslawiens berücksichtigen (1957 war die Versammlung in Varaždin; der Ort für 1958 ist noch nicht definitiv bestimmt). Der slowenische Verein hat seit dem Juni 1957 aus internen Gründen den Namen umgeändert in Slovensko etnografsko društvo; es handelt sich aber nicht um eine Neugründung sondern nur um einen anderen Namen; der Verein ist weiterhin Mitglied des Landesverbandes (der neue Name ist im gegenwärtigen Moment noch nicht offiziell sanktioniert).

Seit dem Juni 1957 besteht noch der Etnološko društvo Jugoslavije, die Ethnologische Gesellschaft Jugoslawiens, mit Sitz in Belgrad. Mitglieder können nur Leute werden, die sich mit Ethnologie befassen und wertvolle Beiträge «geliefert» haben (die Publikation dieser Beiträge ist nicht erforderlich). Diese neue Gesellschaft will die gesamte Kultur umfassen in ihren geistigen, materiellen und sozialen Aspekten. Sie möchte die Repräsentation der wissenschaftlichen Volkskunde an Kongressen und im Ausland übernehmen, ferner grössere Untersuchungen im Lande organisieren, vielleicht auch später einmal eine eigene Zeitschrift herausgeben. Die Gründung von Sektionen in den Republiken ist vorgesehen. Die Gesellschaft hat die offizielle Bestätigung von den obersten Behörden erhalten. Der jetzige Präsident ist Drobnjaković in Belgrad.

Wie die Zusammenarbeit dieser beiden Gesellschaften sich in Zukunft gestalten wird, ist gegenwärtig noch nicht zu übersehen; es wäre sehr zu wünschen und zu hoffen, dass sich ein für beide Teile gangbarer Weg finden liesse, etwa in der Form einer Dachorganisation. Slovenien hat das Problem – für den Moment – durch die Namensänderung gelöst oder wenigstens zu lösen versucht.