Libro die Dose

Autor(en): **Jecklin, Heinrich**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Bündner Jahrbuch : Zeitschrift für Kunst, Kultur und Geschichte Graubündens**

Band (Jahr): **38 (1996)**

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-550692

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Libro di Dose

von Heinrich Jecklin

Es ist dies der Titel auf dem Deckblatt eines mit handschriftlichen Ausführungen gefüllten Heftes, das ungerufen den Weg zu meinem Schreibtisch gefunden und mein Interesse erregt hat. Das Aussehen des Heftes lässt vermuten, dass es sich um ein recht altes Schriftstück handelt, was durch das dem Titel angefügte Datum 12. Maggio 1817 bestätigt wird. Ein erster Gedanke zielte darum dahin, dass es sich bei dem Heft um eine Sammlung von Kochrezepten handeln könnte, die uns einen tieferen Einblick in Grossmutters oder gar Urgrossmutters Küche vermitteln könnte. Diese Vermutung erwies sich aber als Wunschtraum. Auf dem Titelblatt steht nämlich ausser dem genannten Datum noch die Ortsangabe Viadana. Das deutet nach Italien, aber ich muss seinerzeit im Geographieunterricht gefehlt haben, als eine Ortschaft dieses Namens genannt wurde. Aber man hat nie ausgelernt. Aus einem Artikel im 35. Band der Enciclopedia Italiana entnehmen wir, dass Viadana eine Kleinstadt ländlichen Charakters in der Provinz Mantua ist, linksseitig des Po in einer äusserst fruchtbaren Landschaft gelegen. Viadana ist die zweitgrösste Siedlung der Provinz Mantua und mit der Hauptstadt durch eine Strassenbahn verbunden.

Über den Ort des Geschehens sind wir also orientiert, und der Verfasser des «Libro di Dose» stellt sich auf der Innenseite des Heftdeckels vor als Filippo Perly, Viadana 1817, 13. Maggio. Da handelt es sich zweifellos um einen jener Bündner, die seinerzeit in gewaltiger Heerschar als Konditoren auswanderten. Auf der Innenseite des Heftdeckels sind aber noch einige Zeilen eines Philipp Schmid in einem orthographisch nicht lupenreinem Romanisch beigefügt, welche besagen, dass das Heft als Erinnerung an den Grossvater Philipp Parli dienen möge, datiert 1700 Flem, also Flims. Und Parli ist ein Flimser Geschlecht. Wieso aber nennt sich denn der Grossvater Perly? Wir werden darauf zurückkommen. Was den Inhalt des Heftes anbetrifft, handelt es sich offenbar um Rezepte für einen Konditoreibetrieb.

Vor kurzem erst, 1985, hat Dolf Kaiser ein Buch veröffentlicht mit dem Titel «Fast ein Volk von Zuckerbäckern?». Damit ist als Frucht jahrzehntelanger mühevoller Forschungsarbeit ein Standardwerk entstanden, welches das Phänomen der sich über rund sechs Jahrhunderte speziell im Konditoreigewerbe hinziehenden Auswanderung aus Bünden historisch aufzeichnet, soziologisch begründet, und die wirtschaftsgeschichtliche Auswirkung aufzeigt. Aber nicht nur das, es ist zudem ein Handbuch und Nachschlagwerk, indem in einem dokumentarischen Teil ein Personenverzeichnis der Auswanderer beigegeben ist, sowie ein Verzeichnis der Herkunftsorte, und noch eine Bestandesaufnahme der Wirkungsstätten. Eine Nachschau hat nun ergeben, dass von Flims kein Philipp Parli ausgewandert ist. Aber er könnte ja aus einer anderen Ortschaft gestartet sein. Das Personenverzeichnis nennt sieben Parli, doch keiner davon hat den Vornamen Philipp. Bei der Bestandesaufnahme der Wirkungsstätten ergibt sich endlich ein Lichtschimmer. Für Viadana werden für 1846 zwei Bündner Konditoreien nachgewiesen, nämlich Meuli & Co und Perli & Co. Es ist nun sehr wohl möglich, dass unser Filippo Perly als Compagnon in letzterer Firma arbeitete und seinen wahren Namen Parli angeglichen und dabei mit einem stolzen y versehen hat. Zeitlich würde sich die Vermutung gut einfügen.

Das von Filippo Perly verfasste «Libro di Dose» ist wie erwähnt kein Kochbuch, sondern gibt auf vierzig Heftseiten handschriftliche Anleitungen für die gewerbliche Herstellung der vom Konditoreibetrieb feilgebotenen Ware. Und dieses Angebot unterscheidet sich doch merklich vom heutigen Sortiment der Zuckerbäcker, gekrönt vom Mohrenkopf mit seinem Schokolademantel und der Crèmeschnitte mit ihrem Zuckerguss. Denn die Schokolade wurde erst ab Ende des 19. Jahrhunderts industriell aus dem Kakao hergestellt, und was den Zucker anbelangt, kannte man nur den braunen Rohrzucker, die Herstellung des weissen Rübenzuckers liess noch rund hundert Jahre auf sich warten. Es gibt zwar einzelne Positionen im Sortiment der Konditorei, die als feststehende Elemente gelten. So der Marzipan, welche Süssigkeit aus dem Orient stammt und durch die Kreuzzüge nach Europa kam, wo er festen Fuss fasste. Bei den über hundert Rezepten unseres Filippo Perly steht denn auch jenes für Marzipan an fünfter Stelle.

Nun wäre es sicher interessant und aufschlussreich, wenn man das «Libro di Dose» ungehindert lesen und studieren könnte, was aber sehr erschwert und zum Teil sogar verunmöglicht wird, weil die Schrift schwer leserlich ist und die Sprache ein Mixtum compositum von Italienisch und Romanisch darstellt, bereichert durch Wörter, die in keinem Lexikon zu finden sind. Es muss darum genügen, wenn ich auf einige charakteristische Punkte hinweise. Gewichtsmässig sind die Zutaten stets in Pfund und Lot angegeben. Einige wenige Artikel, wie zum Beispiel Amaretti und Biscotti sind noch im heutigen Sortiment des Konditors vertreten, im übrigen aber scheint die Auswahl keinesfalls einfacher gewesen zu sein. Bekanntlich wurde vor der Einführung des Rohrzuckers allgemein mit Honig gesüsst. Dieser ist bei Filippo Perly nur noch spärlich vertreten. Dafür findet sich ein Verfahren, wie der bräunliche Rohrzucker in einem speziellen Wasserbad gebleicht werden könne. Von Gewürzen ist der Zimt auffällig stark vertreten, sodann Muskat, Anis, Vanille, Zitronensaft. Eine grosse Rolle spielen sodann süsse und bittere Mandeln, Pinoli, Baumnüsse, alle diese Kerne vielfach geröstet.

Etwelche Anweisungen unseres «Libro di Dose» lassen erkennen, dass der Konditorei eine Cafeteria angegliedert war. Da ist ein Rezept, das sich mit «Estrato di Caffé» befasst, sodann Aufbereitungen von Apéritifs auf Basis von reinem dreissigprozentigem Alkohol, wie Anisette, Aquavit, Chriesiwasser, ähnlich dem Churer Röteli. Daneben aber auch alkoholfreie Erfrischungen, wie Citronen-Limonade und Sirup. Dazwischen überraschend ein Ratschlag zur Senkung des Fiebers und ein Rezept für Stiefelwichse auf Olivenöl-Basis. Alles in allem ergibt sich eine Vielfalt des Angebotes, vor welchem das heutige Sortiment der Zuckerbäckerei erblassen muss. Und trotzdem möchte ich nicht tauschen.

Nachtrag der Redaktion: Filippo Perlys Libro di Dose befindet sich unseres Wissens im Nachlass des kürzlich verstorbenen Architekten R. Olgiatis, Flims.