Quelle und Edition

Objekttyp: **Chapter**

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

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

PDF erstellt am: **23.05.2024**

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.

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

http://www.e-periodica.ch

Quelle und Edition

Ziel der vorliegenden Publikation ist die Edition eines Manuskriptes in Zürcher Privatbesitz, das um die Wende vom 18. zum 19. Jahrhundert in Basel verfasst worden ist. Der kleine Pappband im Format 17 x 21 cm ist auf der Vorderseite mit einem querrechteckigen Zettel mit der Aufschrift *'Alte Kochbücher von Fr. Deputat Schorndorff u. ihrer Mutter, Fr. Iselin-Wetzel'* beklebt. Dieser Titel bezieht sich auf zwei Manuskripte, die als kleines Konvolut über sieben Generationen an ihre heutigen Besitzer vererbt worden sind.

Unsere Edition befasst sich mit dem jüngeren Kochbüchlein. Maria Magdalena Schorndorff-Iselin (1760–1832) hat es in den 1780er Jahren angelegt und den grössten Teil der Rezepte eigenhändig aufgeschrieben[1]. Eine kleine Anzahl von Einträgen ist von anderer, darunter ein gutes Dutzend von jüngerer Hand, wohl von ihrer Tochter, Susanna Maria Schorndorff (1782–1830), beigefügt. Von diesen wiederum sind fünf mit Bleistift notiert und später, teils über dem Bleistifteintrag, in 'Schönschrift' mit Tinte abgeschrieben worden.

Das Manuskript enthält auf 66 Seiten und 5 lose eingelegten Blättern 153 Rezepte[2]. Sie sind mit brauner Tinte in deutscher Schrift notiert. Un-

[1] Die Identifikation der Schrift erfolgte in verdankenswerter Weise durch Ulrich Barth, Adjunkt des Staatsarchivars, aufgrund des Vergleichs mit Briefen der M.M. Schorndorff im Staatsarchiv Basel.

[2] Das fadengebundene Bändchen besteht aus 36 von ursprünglich 48 Blättern; 12 Blätter sind herausgeschnitten. 11 fehlen am Schluss; die intakte Paginierung macht es wahrscheinlich, dass das Buch zuvor anderweitig benutzt worden ist. Zu einem späteren Zeitpunkt wurde das bereits mit 57/58 paginierte Blatt herausgeschnitten; es enthielt – was aus der Notiz auf S. 56 ersichtlich ist – einen Aberglauben: '+ = *hinter sich ungesehen in ein fliessendes Wasser geworfen. Hilft es zum ErstenMal nicht, so wird es zum 2n- Mal im Neü-Mond wiederholt'.* Vorsatz und erstes Blatt (Vorder- und Rückseite, unpaginiert) enthalten ein Register (Abb. 1). Die folgenden Seiten sind von 1 bis 60 durchnumeriert; das Register bezieht sich ausschliesslich auf diese 60 Seiten. Der Text der übrigen 12 Seiten steht 'Kopf zu Fuss'; das erste Blatt (unpaginiert) enthält den Bibelspruch: *'Philliper 4.V.8: Weiter liebe Brüder, was wahrhaftig ist, was ehrbahr, was gerecht, was keusch. was lieblich, was wohl lautet, ist etwa eine Tugend ist etwa ein Lob, dem denket nach'.* Die darauffolgenden Seiten sind mit 1–9 paginiert. Seite [10] entspricht der Seite [61] in der Zählung von vorn. Obwohl in Anordnung und Abfolge der Rezepte keine konsequent durchgeführte Systematik erkennbar ist, finden sich Hinweise auf die Absicht, die Rezepte nach Gattungen zu ordnen. Durch die Kopf zu Fuss stehenden Texte wird das Manuskript aufgeteilt; Niederschrift wie Konsultation waren von zwei

sere Edition legt sämtliche Rezepte in wortgetreuer Transkription vor[3]. Fast alle sind vom Herausgeber mit Anmerkungen, viele zusätzlich mit einem Kommentar versehen. Erstere geben klärende Hinweise zu einzelnen Wörtern und Wendungen, die Kommentare stellen das Gericht, die Rezeptur oder Teilbereiche davon in einen etwas grösseren Zusammenhang. Verweise auf gedruckte historische Kochbücher sind in derselben Absicht angefügt. Unsere Bearbeitung beabsichtigte nicht, die historischen Rezepte für die Küche unserer Tage einzurichten. In die Praxis umgesetzte 'Historische Küche' befriedigt in der Regel unsere heutigen Vorstellungen und Ansprüche nicht. Dieser Andersartigkeit wollten wir auf die Spur kommen, die Rezepte als Schriftquellen definieren und sie auf ihre Aussagen hinsichtlich Essgewohnheiten, Nahrungsmittel, Zubereitungsmethoden und Kochtechniken prüfen. Ort der Handlung ist Basel, der zeitliche Rahmen die Wende vom 18. zum 19. Jahrhundert. Die fragmentarischen Erkenntnisse unserer historischen Betrachtungsweise sind in einem Essay zusammengefasst. Weitere Textbeiträge beziehen sich auf das historische Umfeld des Manuskriptes und seine sprachliche Form. Dem Wunsch der Neujahrsblattkommission, einige wenige Rezepte dennoch in eine zeitgemässe Form aufzubereiten, sind wir gerne nachgekommen. Der Herausgeber war auch hier darauf bedacht, den originalen Charakter der Gerichte denkmalpflegegerecht zu erhalten.

Edition und Bearbeitung des Manuskriptes sind das Ergebnis einer Zusammenarbeit von Spezialisten. Der Herausgeber möchte sich an erster Stelle bei den Besitzern des Manuskriptes bedanken. Marise und Dieter Lendorff haben die Publikation angeregt und ihr kostbares Erbe für Jahre aus der Hand gegeben. Erste Voraussetzung für die Bearbeitung war die vollständige Transkription des Textes. Hans Georg Oeri hat sich mit Akribie der gleichermassen schwierigen wie zeitaufwendigen Aufgabe angenommen. Ulrich Barth waltete dabei als unermüdlicher Konsulent. Hilfeleistung und freundschaftlichen Rat hat von ihm auch

Seiten möglich. Teil A (S. 1–60) beginnt mit Hauptgerichten (ohne Titel, S. 1); S. 27 ist überschrieben mit '*Etliche Arten Küchlein*'. Teil B (S. 1–9) beginnt mit dem Titel '*Allerhand Suppen*', lässt die Seiten 3 und 4 (für spätere Einträge) frei und fährt fort mit dem Titel '*Gemüser*' (S. 5). Diese Zwischentitel sind nicht nur von gleicher Hand, sondern mit Sicherheit in einem Zug von Magdalena Schorndorff gleichzeitig niedergeschrieben worden. Die Reihenfolge ist somit auch innerhalb der Teile A und B nicht chronologisch.

[3] Die Transkription erfolgt nicht zeilengerecht. Zum besseren Verständnis wurden Gross- und Kleinschreibung sowie Interpunktion moderat modernisiert; ß ist zu ss transkribiert.

der Herausgeber in unzähligen Fällen empfangen dürfen. Eine besondere Freude war es, ganz zu Anfang unserer Beschäftigung mit dem Projekt, von Hans Georg Oeri und Rudolf Suter die Zusage für eigene Beiträge zu erhalten. Gleiches gilt für Martin Bühler, dessen Begeisterung selbst dann nicht nachliess, wenn er ein improvisiertes Photoatelier in einer engen Küche aufschlagen musste. Therese Wollmann hatte die Freundlichkeit, die EDV-Verwaltung der Publikation zu übernehmen. Neben dieser wichtigen Aufgabe, die das äussere Erscheinungsbild dieses Neujahrsblattes wesentlich bestimmt, hat ihre ebenso initiative wie ideenreiche Mitarbeit in sämtliche Bereiche der Edition hineingewirkt. Auch war sie stets bereit, in der Küche Hand anzulegen, wofür ihr unser spezieller Dank sicher ist.

Andreas Morel

Abb. 2. a) Daniel Schorndorff-Iselin
(1750–1817)

b) Magdalena Schorndorff-Iselin
(1760–1832)