Das Oberrheinische Kochbuch (1811) : Fakten und Strukturen im Werk von Margarethe Spoerlin-Baumgartner

Autor(en): **Spycher-Gautschi, Albert**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires**

Band (Jahr): **108 (2012)**

Heft 1

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-323533

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

Schweizerisches Archiv für Volkskunde 108 (2012), 001–032

Das Oberrheinische Kochbuch (1811)

Fakten und Strukturen im Werk von Margarethe Spoerlin-Baumgartner

Albert Spycher-Gautschi, Basel

Abstract
Der Beitrag führt durch eine Zeitreise ins südelsässische Mulhouse (Mülhausen), wo Waisenvögte von 1778 bis 1798 die ihnen nach Abschluss von Amtsgeschäften zustehenden Mahlzeiten protokollierten, zum Beispiel beim «Kronen»-Wirt Hans Jakob Baumgartner. Dessen mit Küchenarbeit von Kindesbeinen an vertraute Tochter Margarethe heiratete den reformierten Mülhauser Stadtpfarrer Jean Spoerlin. Ihrer Ehe entsprossen Marguerite, die sich der Schriftstellerei zuwenden, und Jean, der in die Fussstapfen des Vaters treten sollte. Früh verwitwet, schuf Margarethe Spoerlin-Baumgartner trotz Vorbehalten der Verwandtschaft und mit Hilfe eines «Ghostwriters» das «Oberrheinische Kochbuch», um das Theologiestudium des Sohnes mitzufinanzieren. Die vorliegende Arbeit stellt Quellen, Entstehungsgeschichte, inhaltliche Gliederung und Bedeutung des 1811 erstmals erschienenen und heute vielkopierten Kochbuchs in den Mittelpunkt. Sie beleuchtet aber auch Margarethe Spoerlins Geistesverwandtschaft und familiäre Bindungen mit Schweizern während der Loslösung Mülhausens vom Bündnis mit der Eidgenossenschaft und vermittelt zudem Eindrücke vom Reisen in damaliger Zeit.

Einleitung

Im Jahr 1988 bekam der Verfasser dieses Beitrags im Stadtarchiv Mülhausen ein Verzeichnis von über 500 Mahlzeiten zu Gesicht, die zwischen 1778 und 1797 von den dortigen Waisenvögten nach Abschluss («liquidation») von Erbschafts- und Vormundschaftsangelegenheiten als Zugabe zum Vogtlohn verzehrt worden waren.[1] Dieser Brauch endete mit der Aufhebung der Zunftherrschaft im Zuge der Revolution. Laut den detaillierten und mit launigen Kommentaren versehenen Aufzählungen fanden die vom einfachen Imbiss bis zu mehrtägigen Banketten zubereiteten Essen in Privathäusern, Zunftstuben wie auch im Rathaus statt. Von den Wirtshäusern kam vor allem die «Krone» («Hôtellerie à la Couronne») zum Zug. Eine vom Verfasser vorgenommene Auswertung jenes Dokumentes über das Essen und Trinken im alten Mülhausen[2] wurde erst aktuell, als er das «Oberrheinische Kochbuch» der Mülhauser Pfarrerswitwe Margarethe Spoerlin-Baumgartner in Form eines kompletten Exemplars der seltenen Titelauflage von 1827 erstehen konnte.[3] Dass die Urheberin Tochter des Kronenwirts war, gab zusätzlichen Anreiz für eine Untersuchung nach Zusammehängen zwischen den Waisenvogtessen im Gasthaus «Krone» und Margarethe Spoerlins Kochbuch. Das Resultat war ein von der elsässischen Geschichtsprofessorin Odile Kammerer ins Französische übersetzter Beitrag, der unter dem Titel «Des banquets de tuteurs mulhousiens au Livre de Cuisine de l'Oberrhein» im «Annuaire Historique de Mulhouse» 2009 und 2010 veröffentlicht wurde.[4] Die nachfolgenden Ausführungen fussen auf der deutschsprachigen Originalversion, rücken jedoch vermehrt Margarethe Spoerlins Leben und Werk ins Licht. Quellen hiezu finden sich in den «Elsässischen Lebens-

bildern» ihrer ledig gebliebenen Tochter, der Volksschriftstellerin Marguerite Spoerlin.[5] Zur Rezeptauswahl diente die in der Universitätsbibliothek Bern greifbare vollständige 4. Auflage des Oberrheinischen Kochbuchs von 1825.[6] Von den verwendeten Mundart-Wörterbüchern heben wir das etwas versteckte «Mülhauser Wörterbüchlein» des elsässischen Schriftstellers August Stoeber (1808–1884) hervor.[7] Die Titel zusätzlicher Wörterbücher und weitere Literaturangaben sind den Anmerkungen zu entnehmen.

Die Ziele dieser Arbeit lassen sich wie folgt umschreiben:*

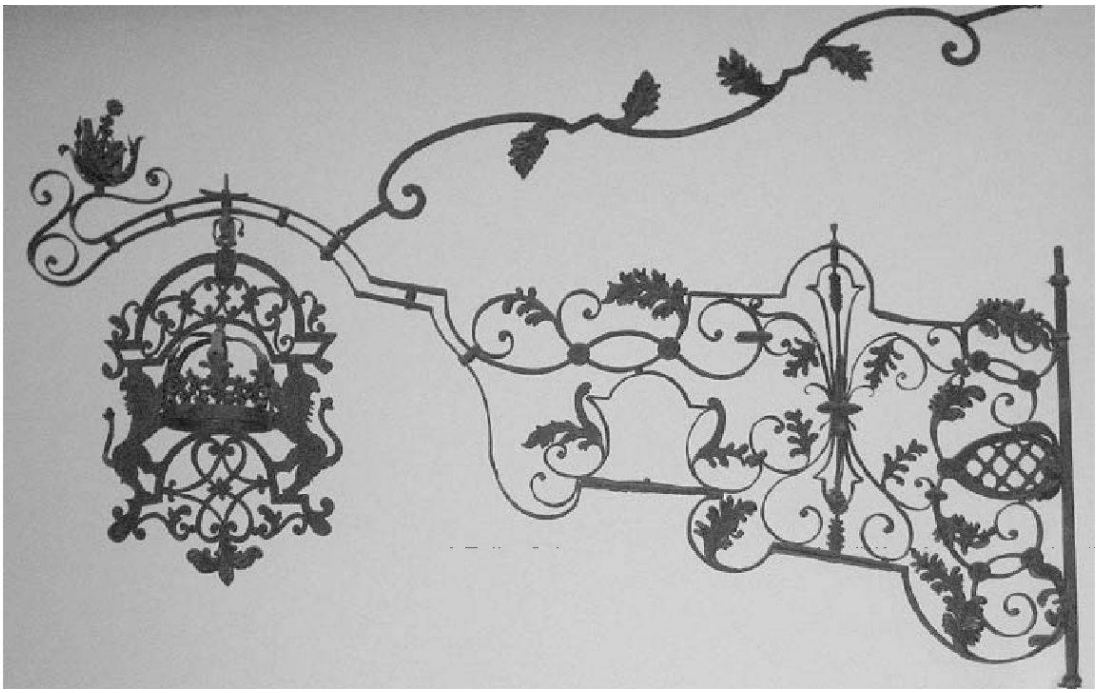
1. Würdigung der Protokolle über die Mülhauser Waisenvogtessen als Gastronomie-historisches Dokument aus dem 18. Jahrhundert.
2. Einblick in die Gastgeberrolle der «Krone» bei diesen Essen.
3. Kurzbiographie der aus diesem Gasthaus stammenden Margarethe Spoerlin-Baumgartner, Pfarrersfrau und Initiantin des Oberrheinischen Kochbuchs.
3. Einblick in die Geschichte der Entstehung des Kochbuches.
4. Darstellung des Aufbaus und der Gliederung dieses Werks.
5. Aufschluss über Quellen zum Kochbuch, die über eigene Küchenkenntnisse der Verfasserin hinaus gehen.
6. Versuch eines Querschnitts durch die beiden Hauptteile anhand subjektiv gewählter und kommentierter Rezepte.
7. Antworten auf Fragen nach der Bedeutung des Oberrheinischen Kochbuchs für heutige Küchen und Speisegewohnheiten.

Margarethe Spoerlin-Baumgartner (1762–1852) – ein Mülhauser Frauenleben

Anna Margreth genannt Margarethe Baumgartner, Tochter des Kronenwirts

Das in der Einleitung erwähnte Mülhauser Wirtshaus «Krone» befand sich beim «Gänsplatz» (heute: Place des Victoires) am Eingang zum schmalen und düsteren «Finstergässlein» (heute: Rue de la Lanterne) und diente als Poststation.[8] Kronenwirt und Postmeister Hans Jakob Baumgartner (geb. 15.7.1717) heiratete am 11. Juli 1746 in «Kleinhüningen im Baselgebiet» die aus Mülhausen stammende Anna Weiss (geb. 20.7.1720).[9] Dem Ehepaar wurden zwölf Kinder geschenkt, als jüngstes Anna Margreth mit Rufname Margarethe (geb. 18.7.1762).[10] Das Töchterchen wurde schon früh zur Mitarbeit angehalten und half zweifellos auch bei der Vorbereitung von Waisenvogtessen. Bei der Nachlassbereinigung des am 4. September 1780 verstorbenen Vaters fanden zwei Essen in der «Krone» statt:

* Frau Prof. Odile Kammerer, Mulhouse, die den Urtext für die französischsprachige Ausgabe übersetzte und darüber hinaus auf den Inhalt Einfluss nahm, sei auch an dieser Stelle für ihren grosszügigen Einsatz gedankt. Ein besonderer Dank gilt Herrn Prof. Dr. Ueli Gyr für die Aufnahme dieser Arbeit ins Schweizerische Archiv für Volkskunde.



Schmiedeeisernes Schild der «Hôtellerie à la Couronne» im Musée historique de Mulhouse
Foto: Albert Spycher

Am 11. April 1781 folgten auf eine Platte gebackene Karpfen ein Hase, Salat mit Eiern, Osterkuchen (wohl Osterfladen) sowie guter «par le ducer» (lothringische Weinsorte aus der Gegend von Bar-le-Duc) und anderer «guter Wein samt Brot». Am folgenden Tag gab es gelbe Rübensuppe, Rindfleisch, Sauerkraut mit Speck, Kalbfleischragout, Frankfurter Bohnen (Bohnen-Wurst-Eintopf), gebackene Karpfen, Rindsfilet, welschen Hahn (Truthahn), Salat, Zuckerbrot[11], Hüppen[12], Wein und Brot. Die beiden Mahlzeiten kosteten zusammen 37 Pfund und 10 Schillinge. Nach dem Tod Margarethes Mutter am 12. März 1794 war das am folgenden 11. April gehaltene Essen noch opulenter: Eine grosse kalte Pastete, ein Wildschweinkopf, ein Rehschlegel, eine Spansau (Spanferkel), zwei Salate, zwei Basler Fladen (Osterfladen), je zwei Teller Rettiche, Hüppen, Leckerlein, Mandeln, Feigen, Trauben sowie «köstlicher rother und weisser alter Wein, auch süsser und Burgunderwein nebst gutem Brot».

Einige dieser Gerichte werden uns als Rezepte aus dem Oberrheinischen Kochbuch wieder begegnen.

Pfarrersfrau und Witwenstand

34-jährig geworden, heiratete Margarethe Baumgartner am 21. September 1796 den bereits zweimal verwitweten reformierten Mülhauser Stadtpfarrer Jean Spoerlin (geb. 6.4.1747). Dieser Ehe entsprossen der Sohn Jean (geb. 27.6.1797), der in die Fussstapfen des Vaters trat, und die Tochter Marguerite (geb. 19.7.1800), die ihre Kindheitserinnerungen in den «Elsässischen Lebensbildern» verarbeitete. Zwischen den vielen Bibelzitaten, mit denen jegliche Regungen menschlichen

Denkens und Handelns eingefasst werden, vermittelt die Verfasserin eindrückliche Bilder vom politischen, sozialen und geistig-religiösen Umfeld, in das sie hineingeboren wurde. Die Rolle der Frau in Familie und Gesellschaft war klar umrissen. Lediglich die Ehe enthob sie dem Joch der Geschlechtervormundschaft. Als Gattin und Mutter war sie dem Mann untertan, die Kinder wurden zu gottgewolltem Gehorsam und Dankbarkeit den Eltern gegenüber erzogen.

Margarethe Baumgartner vor der Eheschliessung mit Pfarrer Jean Spoerlin. Scherenschnitt aus Schlumberger, Camille: Portraits Mulhousiens, Ribeauvillé 1904. Reproduktion: Albert Spycher

Erst noch hatte Pfarrer Jean Spoerlin der dreijährigen Marguerite in der von einem Bildnis Johann Caspar Lavaters geschmückten Wohnstube Gedichte von Johann Peter Hebel vorgelesen. Doch schon bald sieht das Kind den am 17. Juni 1803 verstorbenen Vater im Sarg liegen – «mit gefalteten Händen und mit dem breiten, schwarzen Band um die Mütze». Die im Familienkreis «Mutterchen»

genannte Witwe lebt nun mit «Jeanny» und «Gretele» von der Unterstützung durch den Schwager, Bürgermeister Antoine Spoerlin, und dessen Ehefrau Marthe Dollfus. Als einstmaliger Präsident der Helvetischen Gesellschaft[13] ist Spoerlin Vertreter einer Generation, die sich mit Leib und Seele als Schweizer fühlt und mit der am 3. Januar 1798 beschlossenen Loslösung vom Bündnis mit der Eidgenossenschaft Mühe bekundet. Ein zweites Zuhause finden Margarethe Spoerlin und ihre Kinder bei der Halbschwester Elisabeth, Ehefrau von Jean Zuber, dem Begründer der Fabrique de Papiers Peints in Rixheim. Margarethe Spoerlin fristet mit den beiden Kindern ein einfaches, aber durchaus nicht freudloses Leben. Gelegentliche Besuche führen zur eigenen Schwester und einer Schwester von Marthe Dollfus in Basel, deren Namen in den «Elsässer Lebensbildern» nur verschlüsselt genannt werden.[14] Die Fahrt in die Stadt am Rheinknie wurde jeweils mit der bürgermeisterlichen Kutsche, einem «ungeheuren hölzernen Kasten», bewerkstelligt, und dauerte mit einer Ruhepause in Sierentz mehr als einen halben Tag.[15]

Sprachverwandtes zwischen Mülhausen und Basel findet sich in Form von Mundartausdrücken wie «Meyen»[16], «Guckehirle»[17], «Känsterli»[18] oder «Versteckis» und «Blindi Muus» spielen. In der Waschküche hilft die kleine Familie beim Einsieden der Butter, bäckt aus den «Ankeschum»[19] genannten Rückständen «Ankeschumwäje» (mehr über Wähen Seite 18f.) und bereitet aus geschwellten Kartoffeln, frischer Butter und Milchsuppe das sogenannte Melker-Nachtessen. Die 15-jährig gewordene Marguerite reist dem Birsfluss entlang und durch imposante Juraschluchten nach St. Imier ins Mädchenpensionat von Madame Liomin, um Französisch zu lernen. Bruder Jean tauscht in der pfälzischen Kreisstadt Neuwied die Mülhauser Mundart gegen ein gepflegtes Hochdeutsch. Anschliessend wohnt er bei seinem Paten, dem Staatsmann Jakob Emanuel Feer in Aarau, wo er in der Kantonsschule von Professor Ernst August Evers unterrichtet wird.[20] Antoine Spoerlin und Jakob Emanuel Feer frönen einer gemeinsamen Liebhaberei, der Nelkenzucht. In den Ferien kehrt Jean zu Fuss über die Schafmatt, durchs Fricktal und via Basel nach Mülhausen zurück. Sein Wunsch, wie der Vater Theologie zu studieren, stösst auf Widerstand, denn die Verwandten schauen aufs Geld und sähen den jungen Mann lieber als Kaufmann.

Der Anstoss zum Oberrheinischen Kochbuch

Die Zeit in der «Krone», die ihr den Ruf einer perfekten Köchin eingetragen hatte, gab den Anstoss zum Oberrheinischen Kochbuch. Man könnte doch ein Kochbuch schreiben und mit dem Honorar Jeans Studium finanzieren helfen. Die Familie mit Antoine Spoerlin an der Spitze taxiert das Vorhaben als Ungehörigkeit einer «einfachen Mülhauser Bürgersfrau», die zudem des Schreibens nicht ausreichend mächtig ist.

Margarethe Spoerlin findet jedoch im Hausarzt und nahen Verwandten Johann Jakob Peyer-Dollfus einen überzeugenden Befürworter, zumal dieser bereits einen Verleger vorschlägt. Antoine Spoerlin gibt nun persönlich den Segen zum Projekt. In der Person des «ewigen» Pfarramtskandidaten Theobald Müntz[21] wird ein

Schreiber gefunden, dem die Autorin ihre gesammelten Rezepte in die Feder diktiert. Auf diese Weise entsteht ein sprachlich schwerfälliges, jedoch überaus inhaltsreiches Werk. 1813 bezieht Jean Spoerlin die Hochschule in Genf, 1816 die Universität in Halle. Margarethe Spoerlin ist am 26. Mai 1821 bei der Antrittspredigt des Sohnes in der Kirche St-Etienne in Mülhausen zugegen. 1828 verlobt sich der junge Geistliche in Zürich, die Braut stirbt wenige Tage danach. Den Verlust nie überwindend, wird Jean Spoerlin kränklich und stirbt am 24. April 1839.[22] Wie Margarethe Spoerlin diese Prüfung verarbeitete und wie sie ihr weiteres Leben gestaltete, wissen wir nicht. Adolf Stoeber schrieb, dass sie während eines sieben Jahre dauernden Krankenlagers von der Tochter betreut wurde und 1852 verschied.[23] Das genaue Datum ist nicht bekannt, weil die Sterbebücher jener Zeit fehlen. Die Schriftstellerin Marguerite Spoerlin pflegte einen illustren Bekanntenkreis, weilte öfters in Badenweiler wie auch in Langenbruck zur Kur und beendete ihren Lebenslauf am 15. September 1882. Ihr Schreibzimmer ist im Historischen Museum Mülhausen ausgestellt.

Das Oberrheinische Kochbuch – La Cuisinière du Haut Rhin, ein gastronomisches Jahrhundertwerk

Deutschsprachige Ausgaben

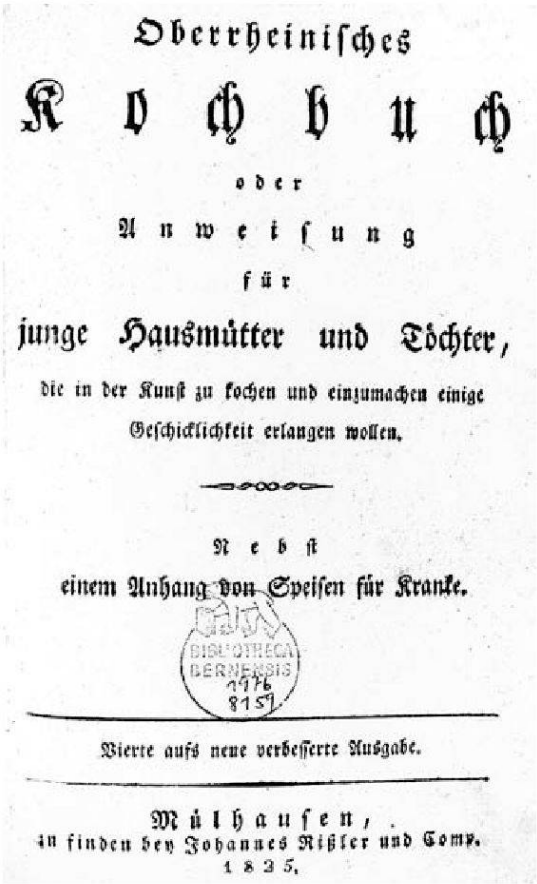
In der Buchdruckerei Johannes Rissler & Co. an der Place de la Réunion in Mülhausen erschienen die Auflagen 1 bis 3 (1811, 1815 und 1819) des zwei Hauptteile umfassenden Kochbuchs mit unverändertem Inhalt. Seit April 1815 war das Kochbuch in der Flick'schen Buchhandlung an der Schifflände in Basel zu haben.[24] Ebenfalls im Jahr 1919 brachte Rissler die von sieben Kupfertafeln begleitete Publikation «Guter Rath für angehende Hauswirthinnen» heraus. Diese scheint keine Spezialausgabe gewesen zu sein, wurde aber als «Zweitausgabe» der 3. Auflage des Kochbuchs und mit fortlaufender Nummerierung den Auflagen 4 bis 7 (1825, 1832, 1840, 1852) beigebunden. In die Auflagen 6 bis 8 (1840, 1852, 1860) teilten sich Rissler in Mülhausen und der Buchhändler Johann Gottlieb Bahnmeier in Basel. Eine 9. Auflage ist weder in Bibliotheks- noch in Antiquariatskatalogen aufzufinden. Für die 10. Auflage (1872) war Bahnmeier allein verantwortlich. Das Werk erschien künftig ausschliesslich im Haus «zum Rosenfeld» an der Freien Strasse 40 in Basel. Für die Auflagen 11 bis 14 (1877 zwei Editionen, 1885, 1888) zeichnete der Buchhändler Moritz Carl Alfons Detloff, gefolgt von Ch. F. Rudolf Reich für die Auflagen 15 und 16 (1892, 1896). Die Rechte an den Auflagen 17 bis 19 (1900, 1905, 1912) lagen beim Basler Verlag Helbing und Lichtenhahn.[25] Zu erwähnen sind schliesslich sogenannte Titelauflagen mit unverändertem Inhalt. So zirkulieren Exemplare mit lithographiertem Titelblatt als 4. Auflage von 1827.[26]

Die französischsprachige Übersetzung: «La Cuisinière du Haut Rhin»

Angesichts der erfolgreichen Originalfassung war es nur eine Frage der Zeit, bis sich die Herausgeber zu französischsprachigen Ausgaben entschlossen. Die erste, den vollen Inhalt wiedergebende Ausgabe kam 1829 heraus. Der Zweitausgabe von 1842 folgten weitere Editionen, 1981 als jüngste ein Nachdruck bei D. Morcrette in F-95270 Luzarches. Die französische Übersetzung pflegt einen geschliffeneren Sprachstil als die Urfassung, strafft die oft umständlich formulierten Rezepte und umgeht dabei schwierig zu übersetzende oberrheinische Mundartausdrücke. In der «Cuisinière du Haut Rhin» sprechen die Übersetzer oder Übersetzerinnen zu uns, in der Originalfassung hingegen waschechte Mülhauser, bei denen die «Weissbrot-Knöpflein» in heisser Butter «gepregelt»[27] werden.

Die 4. Auflage des Oberrheinischen Kochbuchs von 1825 in der Übersicht

Das einzige dem Verfasser begegnete vollständig und öffentlich zugängliche Exemplar wird in der Universitätsbibliothek Bern unter der Signatur «Hospes 204» aufbewahrt und gliedert sich wie folgt:


Oberrheinisches
Kochbuch
oder
Anweisung
für
junge Hausmütter und Töchter,
die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige
Geschicklichkeit erlangen wollen.

Nebst
einem Anhang von Speisen für Kranke.

BIBLIOTHECA BERNENSIS 1176 8157

Vierte aufs neue verbesserte Ausgabe.

Mülhausen,
in finden bey Johannes Rißler und Comp.
1825.

Haupttitel des Oberrheinischen Kochbuchs, 4. Auflage, Mülhausen 1825
Reproduktion: Albert Spycher

Der in sämtlichen Ausgaben unveränderte erste Teil

Vorreden zur 1. und 4. Auflage (Seiten III–VIII)

Wir folgen dem von Doktor Peyer verfassten Vorwort zur 1. Auflage. Er übernahm die in damaligen Kochbüchern üblichen Floskeln, wonach die Autorin ihr an sich überflüssiges Werk nicht ohne Scheu und nur auf Drängen wohlmeinender Freundinnen dem Drucker übergebe. Dann aber grenzt er Margarethe Spoerlin deutlich von der Konkurrenz ab:

> «In der Schweiz, im Elsass, in den benachbarten badischen Landen, kurz, an den Gränzen des Rheinstroms ist bekanntlich, nach dem Zeugnis aller fremden Reisenden, eine gute Küche heimisch. Die Vorfahren liebten sie, wie noch jetzt ihre Enkel; diese wie jene suchen dies Vergnügen des Gaumens mit Einfachheit und Oekonomie zu verbinden. Diesen letzten Punkt scheinen manche Verfasser der vielen Kochbücher aus den Augen gelassen zu haben. Das gegenwärtige Buch ist für Hausmütter des achtungswerthen Mittelstandes, die ihrer Haushaltung selbst vorstehen, und für ihre Töchter, die in die Fussstapfen würdiger Mütter treten, bestimmt. Diesen soll es dienen; denn nichts ist geschrieben, das nicht selbst vielfach ausgeführt, kein Vorteil angegeben, der nicht immer bewährt befunden worden sey. Daher wird man auch nie in den Fall kommen, irre geführt zu werden, wie es ehedem der Verfasserin selbst nur zu oft durch andere vielversprechende Kochbücher begegnet ist.»

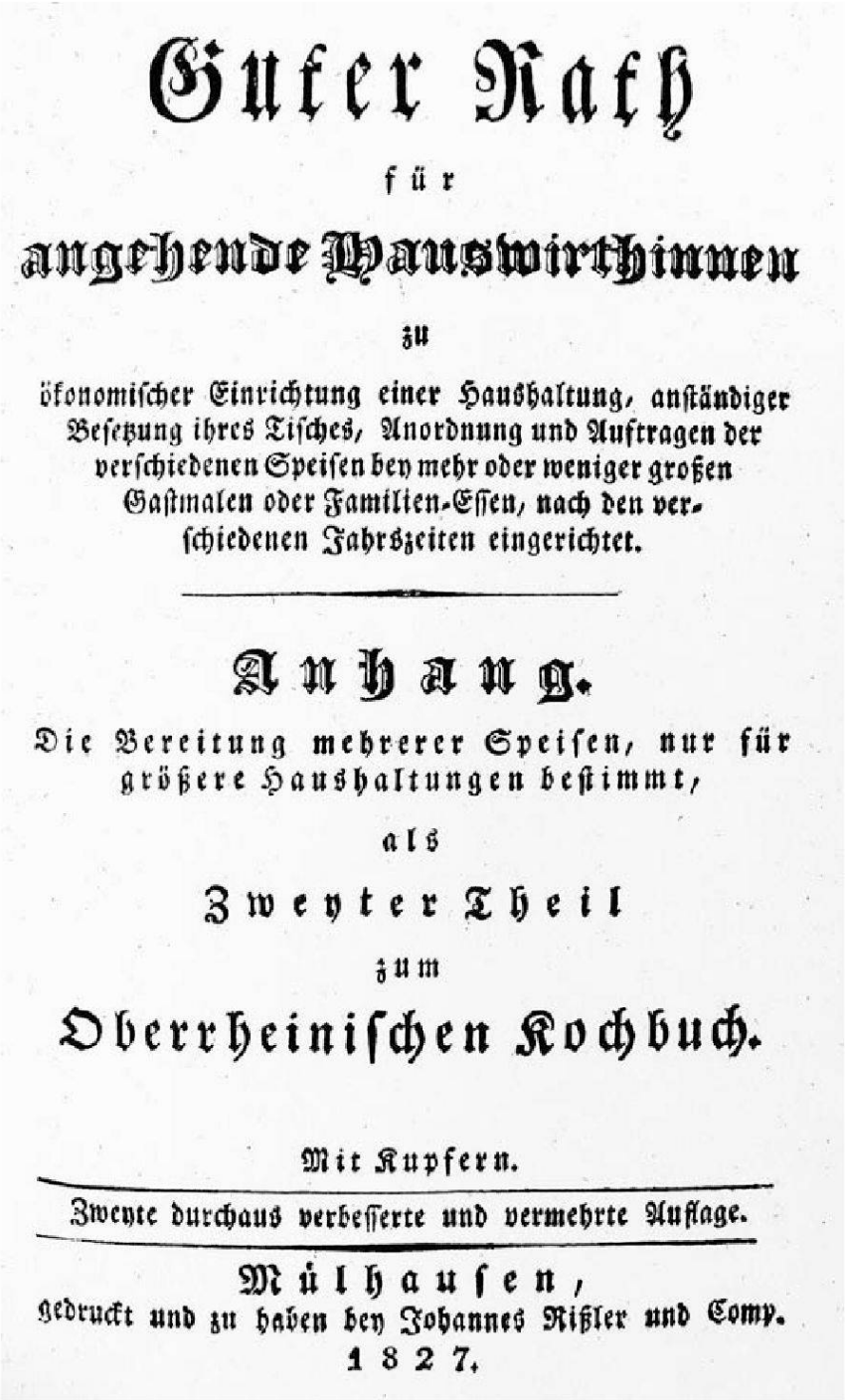
Die französische Historikerin Julia Csergo erwähnt in einem Artikel über den Stellenwert des Oberrheinischen Kochbuchs in der zeitgenössischen Kochbuch- und Gastronomieliteratur[28] Marguerite Spoerlins schriftstellerische Tätigkeit am Rand. Dabei entgingen Julia Csergo die «Elsässischen Lebensbilder» mit Aussagen über Herkunft und Lebenslauf der Urheberin wie auch über die Vermittlerrolle des Arztes Hans Jakob Peyer. Csergos aus dem Werk «L'ancienne Alsace à table» von Charles Grad übernommenes Zitat «l'ouvrage est écrit par une femme, cuisinière non professionelle et mère de famille» darf hinterfragt werden, wenn man im Vorwort liest, Margarethe Spoerlin habe «im älterlichen Hause sowohl als im späteren eigenen, alle Gelegenheit, sich in der Kochkunst wie in andern Zweigen der Haushaltung zu üben, zu verbessern und zu vervollkommnen».[29] Es war ausgerechnet die Anerkennung ihrer «Professionalität», die zum Entstehen und Gelingen des Werkes führten.

Der Rezeptteil mit einem Anhang von Speisen und Getränken für Kranke (Seiten 9–400, Inhaltsverzeichnis 24 unpaginierte Seiten). Die jeweilige Anzahl Rezepte ist in Klammern aufgeführt.

1. Suppen (35)
2. Allerhand Knöpflein zu Suppen und Ragouts (15)
3. Gemüse (57)
4. Mehl-, Milch- und Eyerspeisen (47)
5. Unterschiedliche Sachen zu Gemüsen (18 Fleischgerichte)
6. Fische, Schnecken, Krebse und Frösche (41)
7. Pasteten (38)
8. Allerhand gekochtes Fleisch und Ragouts (79)
9. Gebratene Fleisch-Speisen (26)
10. Saucen (9)
11. Salate (8)

12. Gekochtes Obst (18)
13. Aller Sorten Cremen (31)
14. Kuchen, Torten und Küchlein (98)
15. Backwerk zum Nachtisch (49)
16. Aller Gattung Früchte einzumachen (42)
17. Syrupe (21)
18. Obst und andere Früchte (42)
19. Schweinefleisch einzusalzen und Ragouts (79)

Anhang von Speisen und Getränken für Kranke (67)



Guter Rath

für

angehende Hauswirthinnen

zu

ökonomischer Einrichtung einer Haushaltung, anständiger Besetzung ihres Tisches, Anordnung und Auftragen der verschiedenen Speisen bey mehr oder weniger großen Gastmalen oder Familien-Essen, nach den verschiedenen Jahrszeiten eingerichtet.

Anhang.

Die Bereitung mehrerer Speisen, nur für größere Haushaltungen bestimmt,

als

Zweyter Theil

zum

Oberrheinischen Kochbuch.

Mit Kupfern.

Zweyte durchaus verbesserte und vermehrte Auflage.

Mülhausen,
gedruckt und zu haben bey Johannes Rißler und Comp.
1827.

Titelseite des 2. Teils, Mülhausen 1827 Reproduktion: Albert Spycher

Der zweite Teil, 2. Auflage 1827
Vorwort zur 1. Auflage, Vorbericht zur zweiten Auflage (Seiten III–VI)

Margarethe Spoerlin bleibt auch in diesem Vorwort anonym und erklärt, den jungen Hausmüttern mit Rücksicht auf unterschiedliche Vermögensumstände und Geschmacksrichtungen keine allgemeinen Regeln vermitteln zu können. Sie regt vielmehr zur Eigenständigkeit an und empfiehlt, Beobachtungen, Erfahrungen und Winke anderer Hausfrauen zu nutzen. Auf den Wunsch nach Vorschlägen für «seltene und kostbare Speisen» ruft die Verfasserin zu «grösstmöglicher Ökonomie» beim Bereiten der Speisen auf – «überzeugt, dass Verschwendung in den Gewürzen und Zurüstungen auch in den reichsten Haushaltungen nicht stattfinden soll».

Guter Rath für angehende Hauswirthinnen zu ökonomischer Einrichtung einer Haushaltung, anständiger Besetzung ihres Tisches, Anordnung und Auftragen der verschiedenen Speisen bey mehr oder weniger grossen Gastmalen oder Familien-Essen, nach den verschiedenen Jahreszeiten angerichtet. (Seiten 9–32)

Während der erste Teil des Kochbuchs Hausfrauen aus der Unterschicht anspricht, wendet sich der zweite Teil an Haushaltungen des gehobenen Mittelstands, die mithilfe von Hauspersonal geführt werden. Das «Gesinde» ist zu Gottesfürchtigkeit und Arbeitsamkeit anzuhalten. Man begegne ihm liebreich, geduldig, aber auch mit Strenge. Vor grösseren Geschenken wird gewarnt, weil diese oft nur Undank auslösen. Den Mägden ist mit gutem Vorbild beizubringen, dass bei umsichtigem Einkauf der Lebensmittel das Teuerste nicht unbedingt das Beste sein muss. Andererseits warnt Spoerlin vor Billigangeboten, die zu Qualitätseinbussen und Abfällen führen können. Mit vorsichtiger Budgetierung und Führung einer Haushaltrechnung erzielt die kluge Hausfrau Einsparmöglichkeiten, die der Ehegatte nicht bemerkt und auch dem Gesinde verborgen bleiben. Die qualitäts- und preisbewusste Hausfrau kocht auch fürs Auge und spart nicht mit Fett oder abwechslungsreichen Saisongemüsen. Der Geschirrvorrat ist so anzulegen, dass auch für überraschenden Besuch und grosse Essen ausreichend Tischzeug und Geschirr in passendem Material und Farbe vorhanden sind. Es empfiehlt sich, bei grossem Tisch eine Zeichnung für die Anordnung der Platten anzufertigen. Diesen Ausführungen folgen neun Menüpläne für grosse Mittag- und Abendessen mit jeweils «zwei Aufsätzen» (Services) und Desserts für 6 bis 24 Personen. Je ein Mittag- und Abendessen enthält fastengerechte Speisen mit Fisch- anstelle von Fleischgerichten.

Margarethe Spoerlin legte ihren «jungen Freundinnen» die umsichtige Führung einer Vorratskammer ans Herz – einer Biene müsse sie gleichen, die von Sommer bis Winter erntet. Lichter für den Winter kauft man bereits im Frühling. Ein Licht von Winterfett brennt schöner und länger als jenes aus Sommerfett und ist billiger. Diese und eine Reihe weiterer Ratschläge leiten über zur Einrichtung der Küche und zum Küchengerät. Kohlenfeuer ist jenem von Holz und Spänen

wegen der Gleichmässigkeit des Brennvorganges vorzuziehen. Nach Ansicht der Autorin gibt es kein besseres Kochgeschirr als kupfernes, schlecht verzinnte Kasserollen schaden jedoch der Gesundheit. Eiserne Pfannen haben den Nachteil, dass die Verzinnung nicht lange hält und weisse Saucen beim Kochen unansehnlich werden. Steinerne und hölzerne Mörser sind solchen aus Messing wegen der Bildung von Grünspan vorzuziehen. Irdenes Geschirr eignet sich zum Warmhalten der Speisen, nicht aber zum Kochen, weil die bei grosser Hitze abspringende Glasur ungesund ist. Weiter geht es mit Empfehlungen für die Reinigung des Tafel- und Küchengeschirrs. Die junge Hausfrau erfährt, wie man Porzellan, Silberzeug, Zinn, Kupfer und Messing pflegt. Ein Merkzettel über den eisernen Bestand an täglich gebrauchten Lebensmitteln rundet den Haushaltratgeber ab.

Anhang von Speiserezepten für grössere Haushaltungen (Seiten 7–164, Inhaltsverzeichnis 10 unpaginierte Seiten)

Kraftbrühen (6)
Suppen (31)
Gemüse (56)
Verschiedene gebackene Mehlspeisen und Würste (22)
Pasteten (17)
Fische (30)
Ragouts (58)
Gelees (Gallerten) Cremen, Kuchen, Torten, Torteletten und Gebackenes (39)
Saucen zu Kuchen und gebackenem Obst (51)
Diverse unnummerierte Rezepte (17)

Mit I bis VII nummerierte Kupfertafeln, wovon die Nummern IV und V auf einem Blatt

Anhand dieser Kupfertafeln gewannen die angehenden Hausfrauen Übersicht, wie sich Margarethe Spoerlin die Anordnung der Speisen auf festlich gedeckten runden, ovalen und rechteckigen Tischen für 6, 12, 16, 24 und bis zu 30 Personen vorstellte. Menüpläne und graphische Darstellungen gleichen auffallend den «Küchen-Zetteln» und «Tafel-Rissen» in Amaranthes Frauenzimmer-Lexikon vom Jahr 1715, welche die am Hofe Louis XIV. eingeführte Tafelkultur des «Service à la française» fortführten. Beim «Grand Couvert» wurden die unter Cloches warm gehaltenen Fleischgerichte unzerschnitten präsentiert, an Nebentischen tranchiert und den Gästen portioniert vorgetragen.[30] Ein offenbar aus dem Musée historique de Mulhouse entferntes Aquarell von Koechlin-Ziegler vermittelt einen Eindruck vom «Service à la française» anlässlich eines Mülhauser Hochzeitsessens um 1796.

Der erste von zwei Tafelaufsätzen zu einem Mittagessen für 12 Personen. Ausschnitt aus Tafel I.
Reproduktion: Albert Spycher

Kulinarischer Streifzug durch das Oberrheinische Kochbuch

Margarethe Spoerlins Rezeptvielfalt kann im Rahmen dieser Arbeit nur auszugsweise vorgestellt werden. Das Folgende ist auch ein Versuch, ihr Kochbuch nach passenden Rezepten zu den in der «Hôtellerie à la Couronne» gehaltenen und auf Seiten 1f. zitierten Waisenvogtessen zu durchforsten. Die Rezepte werden im Wortlaut und mit den Gewichts- und Masseinheiten der Zeit wiedergegeben. Wenn sich diese auch umrechnen lassen, ist das Nachkochen und Nachbacken mit Erfolgsrisiken behaftet. Für das Umsetzen von Rezepten empfiehlt sich der Beizug aktueller Kochbücher.

Von Suppen und Fleischbrühen

Neben verschiedenen Suppengerichten auf der Basis von Getreideprodukten, Hülsenfrüchten und Gemüsen heben wir Krebs- und Schneckensuppen für die Fastenzeit hervor. Auch die Brühe aus fein zerschnittenen «Ameletten» wurde zur Fastenspeise, wenn anstelle von Fleischbrühe Wasser verwendet wurde. Schmackhafter war wohl jene Milchsuppe, die Margarethe Spoerlin zusammen mit ihren Kindern zum Melker-Nachtessen (siehe Seite 5) verspiesen hatte:

> «Milchsuppe mit Zwiebeln:
> Zu einer Maas Milch nimm eine grosse oder zwey kleine Zwiebeln, zerschneide sie lang und fein, nimm frische Butter ein halbes Hühner-Ey gross, lass sie in einer Pfanne zergehen, lege die geschnittenen Zwiebeln dazu, und dische[31] sie bis sie weich, aber nicht gelb geworden. Hernach giesse die Milch darüber und lass sie aufkochen; schneide Weissbrod rein, wirf es darein mit etwas Pfeffer und Salz, rühre zwey Eyerdotter in eine Schüssel und giesse die Suppe darüber. Das Eyergelb muss immer mit ein wenig Wasser wohl verrührt werden.» (2. Teil, S. 12, Nr. 9)

Die Redewendung, Suppe mache «einen guten Boden» für nachfolgende Speisegenüsse, galt auch bei den Mülhauser Waisenvögten, die nicht selten bis zu drei verschiedene Arten vorgesetzt bekamen. So zum Beispiel eine «gelbe Rübensuppe», bei Spoerlin eine Krankenkost unter der Bezeichnung

> «Eine Wurzel-Suppe:
> Koche ein Pfund Kalbsschenkel. Wenn es verschäumt ist, so thue ein wenig Salz hinein, zwey gelbe Rüben, die man in Stückchen schneidet, eine Pastinake [Möhrenart], zwölf Scorzoneren [Schwarzwurzeln] und eine Selleriewurzel, sammt einer weissen Rübe. Lass dies etwa zwey Stunden kochen, und richte dann dem Kranken über gebähtes Brod[32] eine Suppe davon an. Man kann auch das Gelbe von einem Ey mit ein wenig geschnittenem Schnittlauch oder Schnittzwiebeln darein rühren. Diese Brühe ist sehr gesund, wenn man sie dem Kranken statt Reis oder Gerste zu trinken gibt.» (1. Teil, S. 379f., Nr. 11)

Margarethe Spoerlin zog Frischprodukte konservierten Lebensmitteln vor, bot aber ihrer umsichtigen Haushaltführung getreu eine grosse Auswahl an Haltbarem – sei es «Grüne Erbsen zu trocknen», «Petersilie einzumachen», «Eyer aufzubewahren» oder «Salmen zu salzen». Mit der Herstellung von Fleischbouillonwürfeln griff sie auf schon im 18. Jahrhundert gedruckte Rezepte zurück, kam jedoch der industriellen Fertigung von Fleischextrakten durch Maggi, Liebig und Knorr um viele Jahrzehnte zuvor.[33] Die Rezepte für die aus verschiedenen Fleischsorten und Gewürzen gewonnene Brühe gleichen sich, doch dann fährt Margarethe Spoerlin fort:

> «Trockene Fleischbrühe auf Reisen:
> [...] Lasse die Brühe auf einem starken Feuer unter beständigem Rühren kochen, bis sie wie ein Brey ist; wenn sie anfängt dick zu werden, so muss nur ein wenig Feuer seyn; hat sie ihre gehörige Dicke, so muss sie fingerhoch auf eine Platte gegossen werden; wenn sie kalt ist, so wird sie in kleine Täfelchen geschnitten, dann legt man sie auf Siebe und lässt sie an der durchziehenden Luft 3 bis 4 Tage trocken werden, wickelt jedes Täfelchen in schönes Papier ein. Sie ist mehr als ein Jahr gut, wenn sie an einem trockenen Ort aufbewahrt wird; 2 Loth geben in einer halben Mass kochendem Wasser aufgelöst eine kräftige Brühe.» (2. Teil, S. 4, Nr. 4)

Aus den Fleischgerichten

Mit Blick auf die grosse Zahl an Rezepten für die Zubereitung von Schlachtvieh, Wild, Geflügel sowie für die Wurstherstellung werden hier Speisen vorgezogen, die im Verzeichnis der Waisenvogtessen protokolliert wurden. Zuerst das «Filet»:

> «Rindfleisch auf dem Rost gebraten oder Bufteig [Beefsteak]:
> Man nimmt Filet oder Lummel[34] schneidet es rund zu fingersdicken Scheiben, klopft sie wohl, legt sie in eine irdene Schüssel, streut Salz und Pfeffer, ein wenig gestossene Nägelein, ein wenig geriebene Muskatnuss und fein geschnittene Schalotten darüber, drücke den Saft von einer Zitrone darauf und lässt es etliche Stunden liegen, während dem man es öfters umwenden muss. Thue auf eine Platte ein Viertelpfund frische Butter, lass sie zergehen, aber nicht heiss werden, nimm das Fleisch, kehre es in der Butter um, lege es auf einen Rost, stelle es über eine Kohlengluth, wende es öfters um, und bestreue es allemal mit der Butter und gieb es gleich auf den Tisch; man muss es nur eine Viertelstunde vor dem Essen auf die Gluth thun.» (1. Teil, S. 144, Nr. 7)

«Ragouts von Kalbsbrust mit kleinen Zwiebeln:
Man nimmt von einer Kalbsbrust so viel man brauchen kann und blanchiert es. [...] Wenn es kalt ist, so schneide den Brustkern von den Rippen und schneide ihn in 2 fingersbreite Stücke, die Rippen schneide in fingerslange Stücke, thue ein Viertelpfund frische Butter in eine Casserolle. Wenn sie zergangen ist, so lege das Fleisch darein und streue einen kleinen Löffel voll Mehl darüber, mit etlichen feingehackten Schalotten, decke es wohl zu, und wenn die Butter anfängt klar zu werden, so kehre das Fleisch wohl darin um, thue einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe mit einem guten Glas voll weissen Wein dazu, Salz, Pfeffer, Muskatenblüthe, eine Handvoll Petersilienblätter mit einem Zinken Knoblauch darein gebunden, lass es zugedeckt weich kochen. Mittlerweile koche 20 kleine Zwiebeln im Wasser halb weich, lege sie in ein Siebbecken, dass sie trocken werden, und dann backe sie in heisser Butter schön gelb. Wenn der Ragout weich ist, so lege das Fleisch auf eine Platte, nimm das Gelbe von 2 Eyern, rühre es mit ein wenig Essig und feingeschnittener Petersilie in die Sauce, und lasse sie unter dem Rühren wieder kochen, schütte sie durch ein Sieb über das Fleisch, die gebackenen Zwiebeln lege warm um das Fleisch, und gieb es so auf den Tisch.» (1. Teil, S. 107f., Nr. 13)

Der am 11. April 1794 von den hohen Herren notierte Wildschweinkopf erscheint bei Margarethe Spoerlin in einem Rezept, von dem in der gebotenen Kürze nur der Anfang wiedergegeben werden kann:

«Wilde Schweinsköpfe zu kochen:
Will man einen schönen wilden Schweinskopf schneiden, so legt man die Ohren hinterwärts, und schneidet ihn so lang als die Ohren gehen. Man lässt die Haare am Kopf bey einem Schmied abbrennen. Wenn der Kopf gelaugt ist, thut man ihn in einen Zuber mit Wasser, wäscht ihn sauber, legt ihn auf ein Brett, nimmt einen rauhen Stein, reibt ihn damit, bis alles Unsaubere davon kommt, und wascht ihn noch zwey- oder dreymal ab. Hernach schneidet man den Kopf unten auf, und lässt alle Beine daraus thun. Man muss aber wohl Acht geben, dass die Haut nicht zerreisst oder zerschneidet. Lege den Kopf breit von einander, und streue ein wenig Salpeter darüber, wie auch Salz (...).» (1. Teil, S. 205f., Nr. 24)

Der «Welsche Hahnen» (Truthahn) lässt sich durch ein Allgemeinrezept für Zucht- und Wildgeflügel vertreten:

«Geflügel zu braten:
Alles Geflügel, welches man braten will, ist viel besser wenn es gerupft, als wenn es gebrüht wird. Man darf kein anderes Geflügel zum braten brühen als junge Hahnen. Es wird auch viel mürber, wenn man es einen oder zwey Tage zuvor abnimmt, ehe man es bratet. Gespickt werden welsche Hahnen, junge Hahnen, Kapaunen [kastrierte Masthähne] und Tauben. Um das Geflügel zu dressiren, hat man eiserne Nadeln, die halb Ellen lang sind. Wenn es ausgenommen ist, reibt man es inwendig mit Pfeffer und Salz. Hernach biegt man die Beine so viel als möglich gegen die Flügel zu, thut in die Nadel eine Schnur oder Bindfaden, und stösst sie durch die Schenkel, damit sie hinterwärts gehalten werden. Man bindet dann die Schnur satt auf dem Rücken zusammen, die Beine bindet man über dem Burzel zusammen, und schneidet die Füsse davon.» (1. Teil, S. 194f., Nr. 10)

Rund um Sauerkraut und Frankfurter Bohnen

Wird im Elsass von Gemüse gesprochen, denkt man unwillkürlich an Sauerkraut, an die allgegenwärtige «Choucroute garnie», auch von den Waisenvögten oft und gerne genossen. Wenn in Hésingue (Häsingen) Mitte Oktober zur alljährlichen «Fête de la Choucroute» gerufen wird, versammelt sich der ganze Südzipfel des Sundgaus um die Hobelmaschine einer Sauerkrautfabrik, um frisches Kraut einzukaufen und zu Hause im eigenen Tonneau einzusalzen. Bei Marguerite Spoerlin ging das so vor sich:

«Sauer-Kraut einzumachen:
Nimm schönes sattes Kraut, putze es sauber ab, schneide es in der Länge von einander, nimm den Stortzen heraus und lasse es lang und rein hobeln. Nimm dann eine Stande, streue dem Bord nach eine Hand voll Mehl samt einer kleinen Hand voll Salz darein, thue einen Zuber voll Kraut hinein und eine ganz kleine Hand voll Salz dazu. Man muss niemals zu viel Salz daran thun, weil es sonst hart wird. Lass es mit einem Stössel fest zusammen stossen und fahre so fort, bis das Kraut sammt und sonders in der Stande ist. Alsdann breite eine Serviette darüber, decke die Stande mit einem hölzernen Deckel zu und beschwere diesen mit Steinen. Hat das Kraut bis den andern Tag kein Wasser gezogen, so muss man welches daran schütten.» (1. Teil, S. 358, Nr. 13)

Die Wirtin des Mülhauser Altstadtrestaurants «Au Vieux Couvent» liess sich einst von Stammgästen ihr Rezept-Geheimnis entlocken. Man müsse das Sauerkraut am Vorabend des Gebrauchs und nochmals vor dem Kochen mehrmals gründlich wässern, damit sich die Aromen des Weissweins, des Specks und der Gewürze entfalten können. Diese Erfahrung könnte von Margarethe Spoerlin übernommen worden sein:

«Sauer-Kraut:
Ist das Kraut noch nicht lange eingemacht, so hat es nicht nöthig, gewaschen zu werden. Wenn es aber schon ziemlich sauer ist, so muss es in kaltem Wasser gewaschen, und wenn es alt ist, als z.B. im Frühling oder Sommer, so muss es mehremale gewaschen und sauber ausgedrückt werden. Sodann setzt man es in Wasser mit geräuchertem Schweinefleisch zu. Nachdem es eine Stunde stark gekocht hat, so giesse einen Schoppen [Weiss-]Wein dazu, auch Salz, nach Belieben Schweine- oder Gänsefett, und lass es trocken einkochen.» (1. Teil, S. 31, Nr. 8)

«Sauerkraut mit Lachs:
[Zubereitung des Krauts wie oben, jedoch mit Zugabe von Butter] Mittlerweile nimm ein Pfund Lachs, koche ihn in Salzwasser weich, lege ihn auf eine Platte und lass ihn kalt werden, pflücke ihn in kleine Stücke aus einander und mache alle Gräten davon. Wenn das Kraut bald eingekocht ist, dass es nicht mehr viel Brühe hat, so mische den Lachs darunter und lass es kochen, bis es keine Brühe mehr hat. Nimm ein schönes Stück Lachs, thue auf eine Platte 4 Löffel voll feines Baumöl, eine kleine Handvoll Salz und Pfeffer, rühre es wohl durcheinander, nimm den Lachs, kehre ihn einigemal in dem Oehl um, dann lege ihn eine halbe Stunde vor dem Anrichten auf den Rost und stelle ihn auf ein wenig starkes Kohlenfeuer, lass ihn eine halbe Stunde braten, und während dem Braten wende ihn dreymal in dem Oehl um, richte das Kraut schön an und lege das Stück Lachs oben darauf.» (2. Teil, S. 34f., Nr. 29)

Aus den Mehl- und Eierspeisen: Nudeln und Makkaroni

Was dem Bayuwaren der Schweinsbraten mit Knödeln, ist dem Elsässer ein Schweinsbraten mit «Nüüdlà». Die Waisenvögte notierten diese Teigwaren nur selten, etwa zusammen mit Karpfen oder mit einer Sauce. Margarethe Spoerlin kannte «italienische Macaroni» offenbar als Fertigprodukte, lieferte dafür ein Rezept für die Nudelherstellung:

«Nudeln:
Für 6 Personen nimmt man 4 Eyer, zerklopft diese Eyer in einer Schüssel mit einer Gabel bis sie schäumen, und thut Salz dazu. Dann rührt man mit einem Kochlöffel Weissmehl darein, so lange bis der Teig so dick ist, dass man ihn nicht mehr rühren kann, thut ihn auf ein Würkbrett, zerschneidet ihn in drey Theile, würkt jedes Theil zu einem Laiblein, und wahlt jedes Laiblein so dünn als möglich. Wenn nun ein Laiblein so breit als zwei Hände sind, gewahlt ist, so kann man sie zweyfach legen, muss aber mehr Mehl darzwischen sprengen, dass sie nicht an einander kleben

bleiben. Man wahlt sie so dünne als möglich, bereitet ein Tischtuch über einen Tisch, legt die gewahlten Teigstücke darauf, lässt sie trocken werden, doch nicht zuviel, damit man jedes Stück zusammen legen kann, ohne dass es bricht. Darnach legt man jedes acht bis zwölffach zusammen, schneidet sie so fein als möglich und verzettelt die geschnittenen Nudeln auf ein Brett, damit sie recht trocken werden.» (1. Teil, S. 51f., Nr. 1)

Die Tochter der Kochbuchautorin schrieb in ihren Kindheitserinnerungen, die Konturen des Schwarzwalds und der Vogesen seien ihr wie ferne Welten vorgekommen. Das folgende Rezept blickt gleichsam über die Grenzen hinaus:

«Italienische Nudeln oder Macaroni mit Käse:
Für acht Personen nimmt man ein Pfund Macaronis, wascht sie, thut sie in einen Topf mit Fleischbrühe, dass sie damit gedeckt sind und etliche Petersilienwurzeln, lasse sie kochen bis sie weich sind, thue sie vom Feuer, dass sie kalt werden. Dann nimm eine halbe Maas Milch oder süssen Rahm, rühre 6 Eyergelb dazu. Salz, Muskatnuss und ein Stück frische Butter, rühre es auf dem Feuer bis es kochen will, dann stelle es zurück. Hat man mageren Schinken, so hacke ein halbes Pfund dazu und reibe ein halbes Pfund Parmesankäse, von welchem man eine Hand voll zurück behaltet, rühre alles zusammen, die Petersilienwurzeln thue davon, die Macaronis lege dazu, rühre alles durcheinander, streiche ein Blech mit frischer Butter an, fülle es mit der Masse, streue den zurückbehaltenen Käse darüber und lass es in einem Ofen oder Oefelein schön gelb werden; es darf nicht mehr als eine halbe Stunde im Ofen seyn, damit es nicht zu trocken wird. Es ist ohne Schinken gut, auch kann man gesalzene Zungen nehmen, und hat man keinen Rahm, so muss man mehr Butter nehmen.» (2. Teil, S. 40f., Nr. 40)

«1 Salat mit Eÿer»

Wir wissen nicht, wie der «Salat mit Eÿer», der am Waisenvogtessen vom 11. April 1781 zu Hasenfleisch und Karpfen auf den Tisch kam, beschaffen war. Margarethe Spoerlins Aufstellung, was man an Salaten «zu Rindfleisch servirt», gleicht einem üppigen Marktstand mitten in der Gemüsesaison (Teil II, S. 32). Ob Brunnenkresse, Weisskraut, Rettich, Bohnen, Gurken oder Randen – gekochte Eier würden zu jedem dieser Salate passen. Eine Eier-Garnitur finden wir indes in der etwas unklaren Anleitung für einen Kartoffel-Sardellen-Salat, gefolgt von der Beschreibung, wie Eier weichgekocht werden:

«Erdäpfel-Salat mit Anchois [Sardellen]:
Wenn die Erdäpfel abgeschwellt und geschält sind, legt man sie in eine Salatière. Wenn sie noch ein wenig warm sind, sind sie besser; man muss alsdann einen Theil Baumöl [Olivenöl] mehr dazu nehmen, als wenn sie kalt sind. Hernach nimmt man Anchois oder Sardellen, oder Häringe, welches man haben kann, wascht sie sauber und macht alle Gräten heraus, schneidet sie in kleine Stückchen und streuet sie über die Kartoffeln, nimmt vier hart gesottene Eyer, schneidet jedes Ey in acht Theile, legt sie schön auf die Kartoffeln herum, streuet Pfeffer und Salz darüber, nebst Essig und Baumöl, und macht den Salat an wie jeden andern. Man muss aber das Baumöl an diesem Salat nicht sparen, wenn er gut seyn soll.» (1. Teil, S. 214f., Nr. 7)

«Frische Eyer weich zu sieden:
Man nimt ganz frische Eyer, wascht sie in frischem Wasser ab, und legt sie in eine Schüssel, so man zudecken kann. Dann lässt man Wasser in einer Pfanne kochen, schüttet das Wasser so schnell als möglich über die Eyer, deckt sie zu, und lässt sie 5 Minuten stehen, dann sind sie gut. Diese Art die Eyer zu sieden, ist die beste und unfehlbarste unter allen. Will man sie aber in kochendem Wasser sieden, so muss man sie kochen lassen bis man Hundert gezählt hat.» (1. Teil, S. 72, Nr. 47)

Von Fischen, Schnecken, Fröschen und Krebsen

Sowohl bei den Mülhauser Waisenvögten als auch im Oberrheinischen Kochbuch steht der Karpfen an vorderster Stelle einer langen Reihe von Fischgerichten. Die Spezialitäten aus der sundgauischen Karpfenzucht haben Tradition, allen voran der fritierte Karpfen, «la Carpe frite». Eine der zahlreichen «Routes de la Carpe frite» zieht sich dem Illfluss entlang zwischen dem Raum Altkirch – Oltingue – Ferrette nach Winkel, Lucelle und Courtavon am Eingang zum Jura Alsacien. Georges Bischof[35] und Daniel Rouschmeyer[36] nahmen sich der ins Mittelalter zurückführenden Geschichte der Karpfenzucht dieser Gegend an. Bei den Waisenvögten waren die zu allen Jahreszeiten verspiesenen Karpfen erst eines Kommentars würdig, wenn sie mindestens fünf Pfund wogen und gut gebraten waren. Hier ist eine von mehreren Anleitungen:

> «Ein Karpfen auf dem Rost gebraten:
> Man nimmt keine grössere als zwey Pfund schwere Karpfen, schuppt sie, nimmt sie aus, wascht sie und thut die Galle und Därme von dem Eingeweide. Reibe ihn mit Salz und Pfeffer von innen und aussen ein, lege ihn in eine breite Schüssel, schneide etliche Schalotten fein, nimm in eine Casserolle vier Esslöffel voll feines Baumöhl, dische die Schalotten darin bis sie weich sind, dann drücke den Saft von einer Citrone oder Essig dazu, schütte es lauwarm über den Karpfen und lass ihn 2 Stunden darin liegen. Eine halbe Stunde vor dem Essen lege ihn auf einen Rost und stelle ihn auf glühende Kohlen und lass ihn sechs Minuten braten, wende ihn um und brate ihn auf der andern Seite eben so lange. Während dem Braten bestreiche ihn 2 bis 3 mal mit der Marinade, wende ihn um, dass er auf beyden Seiten schön gelb wird und nicht verbrenne. Nimm noch einen Esslöffel voll fein gehackte Schalotten und so viel Petersilie, dische dies in einem Löffel voll Baumöhl mit ein wenig Mehl, schütte die Marinade und noch 2 Gläser voll Wein dazu, Pfeffer und Salz, lass es kochen bis die Sauce nicht mehr nach Wein riecht, dann nimm das Gelbe von 2 Eyern, reibe Muskatnuss dazu, verrühre sie mit ein wenig Essig, rühre sie in die kochende Sauce, lass sie unter währendem Rühren wieder kochen, schütte sie auf eine Platte, lege den gebratenen Fisch warm darein, und gieb ihn gleich zu Tische.» (2. Teil, S. 82f., Nr. 2)

Während die Waisenvögte Schnecken und Fröschen nicht zusprachen, wussten sie Krebsgerichte sehr zu schätzen. Wer diese am 21. April 1778 bei einem Essen für 11 Personen im Wirtshaus zu Illzach bei Mülhausen nicht mochte, hatte die Wahl zwischen vielerlei anderer Speisen: «Suppen und Rindfleisch, Köhl und Hammelfleisch, 1 Hecht aber schlecht appretiert, 1 blatten junge Hahnen, 2 Gäns, 2 Enten, 1 Hammelstotzen, 1 blatten Krebs, Äpfelküchlein und Nachtisch[37], wobeÿ für 17 Pfund Geldes Wein getrunken worden». Vielleicht hatte der Wirt die Krebsplatte nach ähnlichem Rezept hergerichet:

> «Krebse zu sieden.
> Man wascht die Krebse und thut sie in eine Pfanne. Zu 25 Krebsen nimmt man ein kleines Glas voll Weinessig oder Wein, eine kleine Hand voll Salz, ein wenig Pfeffer und eine Hand voll ganze Petersilie, deckt die Krebse zu und lässt sie eine Viertelstunde kochen. Hernach richtet man sie in eine Schüssel an, deckt sie geschwind wieder zu und lässt sie ein wenig stehen. Dann legt man sie hoch auf einander in eine Platte, garnirt sie mit Petersilie und trägt sie zu Tische. Man muss immer darauf sehen, dass die Krebse, wenn es möglich ist, warm auf den Tisch kommen.» (1. Teil, S. 105, Nr. 40)

Allerhand Pasteten

Das 38 Nummern umfassende Rezeptverzeichnis vermittelt einen Eindruck von der grossen Bedeutung der Pastetenküche in früherer Zeit. Sie reichte von der sparsamen Restenverwertung im Haushalt bis hin zu Meisterleistungen der Traiteurkunst. Pastetenbäcker bildeten eine eigene Gilde im Zunftleben. Die Vielzahl an «grossen kalten Pasteten», ordinären und halbsauren, Gänse-, Kalbfleisch- und Hahnenpasteten bei den Waisenvogtessen widerspiegelt ihren Berufsstolz. Wenn Margarethe Spoerlin in Basel auf Verwandtenbesuch weilte, konnten ihr die berühmten «Küchen-» oder «Sonntagspastetlein» kaum entgehen. Je nach Budget und Anlass enthielten diese Amuse-Bouches Füllungen aus Käse, Spinat, Hackfleisch, Kalbsmilke oder Krebsen. Die Rezeptvielfalt zwingt auch hier zur Beschränkung auf ein Beispiel – die Fleischknöpfleinpastete. Als Erstes galt es die «Knöpfchen» und einen Spanischbrotteig (Blätterteig) herzurichten:

> «Fleischknöpflein-Pastete [Ausschnitt]:
> Nimm ein Viertelpfund Rinds-Nierenfett, 2 Loth Speck und 4 Schalotten. Hacke dies alles so fein als möglich und thue es in einen hölzernen oder steinernen Mörser. Nimm 3 Eyer und etwa 6 Loth eingeweichtes Milchbrod; dieses muss so zerrührt seyn, dass es wie ein Brey oder Pappe aussieht. Stosse es alles unter das Fleisch, nimm dazu fein geschnittene Zitronenschaale, Pfeffer und Salz, ein wenig gestossene Nägelein oder Muskatenblüthe, eine Hand voll fein geschnittene Petersilie und ein wenig Mehl. Wenn alles wohl unter einander zerstossen ist, so mache Fleischknöpflein…» (1. Teil, S. 120f., Nr. 14)

> «Ein spanischer Brotteig:
> »[…] Nimm 1 Pfund schönes Weissmehl, thue es auf ein Wirkbrett, mache in der Mitte eine Grube, thue 2 Messerspitzen voll Salz hinein, nimm ganz frisches Wasser, schütte es mitten in das Mehl und mache einen Teig, den man gut wirken kann. Doch muss er nicht zu dick seyn. Wirke den Teig dergestalt, dass wenn man mit dem Finger darein drückt, der Teig sich wieder in die Höhe lässt. Wenn er so eine Zeitlang verarbeitet ist, so lege ihn beyseits. Nimm 1 Pfund gute frische Butter, wirke sie recht aus, thue sie in eine Serviette, drücke sie ganz breit und rund. Wahle den Teig rund, lege die Butter hinein, schlage die 4 Enden des Teigs über die Butter zusammen, und wahle ein grosses viereckichtes Stück daraus. Lege dieses Stück in 3 Theile zusammen, wahle es noch ein wenig in die Länge, lege es wieder in 3 Theile, und wahle wieder ein viereckichtes Stück daraus. Auf solche Weise muss der Teig viermal gewahlt werden, dann ist er gut […].» (1. Teil, S. 106f., Nr. 1)

> «Kleine spanische Brod-Pastetlein mit Fleisch-Knöpflein:
> Zu 18 kleinen Pastetlein braucht man spanischen Brod-Teig von einem halben Pfund Mehl und einem halben Pfund Butter. Wenn er fertig ist, wahlt man ihn in ein rundes oder viereckichtes Stück aus. Man nimmt eine kleine runde Form, drückt oder schneidet sie mit einem scharfen Messer aus, legt den Boden von den Pastetlein auf ein Blech und thut in die Mitte ein Fleischknöpflein, oder so es an einem Fasttage ist, kann man auch Krebsknöpflein darein thun. Man bestreicht es dann mit einem Ey oder mit Wasser und thut den Deckel darauf, drückt den Deckel um das Knöpflein herum ganz sachte an, bestreicht das Pastetlein mit einem Ey, und lässt es in einem Ofen oder in der Tortenpfanne schön gelb backen.» (1. Teil, S. 133f., Nr. 27)

Von den Wähen

Margarethe Spoerlin reihte die beliebte Zwiebel-Wähe an den Schluss der Pastetenrezepte und erklärte in Klammern, dass es sich bei diesem Gebäck um einen Kuchen handelt:

«Eine Zwiebel-Wähe (Kuchen):
Man macht zu einer dicken Zwiebelwähe einen mürben Teig, nimmt 8 grosse Zwiebeln und discht sie in frischer Butter, dass sie ganz weich werden, nimmt eine gute Hand voll Grünes, als: Schnittzwiebeln, Petersilie, und 2 Hände voll würflicht geschnittenen Speck, thut es von dem Feuer, schlage 8 Eyer hinein, und zerrühre sie wohl damit, nebst zwey Schoppen Milch. Den Teig kann man nehmen von welcher Art man will, in einem Ofen backen. Es ist noch anzumerken, dass man grosse Pasteten oder Wähen von Spinat verfertigen kann, auf die Art wie die grünen Pastetlein.» (1. Teil, S. 139f., Nr. 38)

Der Gebäckname «Wähe» stammt aus dem mittelhochdeutschen «wajen» als Ausdruck für das Wehen des Windes und wurde zur Vorstellung von etwas Verwehtem, ja sogar zum Vergleich mit missratenem, auseinandergelaufenem Gebäck. Der Ursprung für die Bezeichnung «Wähe» ist nördlich von Colmar im Unterelsass zu suchen. Dort hörte man früher den Ausspruch «d'Colmerer schyssen uff d Waje und bache Kúúche». Aus dieser Gegend wanderte die Bezeichnung «Waje» in unterschiedlichen Schreibungen ins Oberelsass, in die südbadische Nachbarschaft und über Basel in die deutschsprachige Schweiz. Als Sache entstand die «Waje» in der bäuerlichen Hausbäckerei, wenn man am Backtag Reste vom Brotteig auswallte, mit einem Belag aus Zwiebeln und Speck versah und nach dem Brot in den Ofen schob. Heute ist es ein Schnellgericht für eilige Touristen – der «Flammenkuchen»[38]. Wähen waren schon im Speisenverzeichnis der Mülhauser Waisenvögte geläufige Begriffe, wussten diese doch mehrfach «Weÿen» oder «Wäÿen» auf der Basis von Äpfeln, «Barölleli» (Aprikosen), Bruniolen (Pflaumen), Himbeeren, Kirschen, Mirabellen, frischen und getrockneten Trauben sowie Kompotten zu schätzen. Merkwürdigerweise fehlt die Heidelbeerwähe. Weniger als zwei Jahrzehnte später erscheint sie als Konkurrentin der Zwetschgenwähe im Oberrheinischen Kochbuch:

«Eine Heidelbeeren-Wähe:
Ehe man die Heidelbeeren auf den Kuchen legt, wird eine oder zwey Stunden zuvor Zucker darüber gestreuet und die Heidelbeeren einigemale umgekehrt. Man kann sie auch mit Wein und Zucker abkochen, lässt sie hernach wieder kalt werden, behält die Brühe davon zurück, thut noch mehr Zucker dazu und lässt sie dick einkochen. Wenn die Wähe dann gebacken ist, so streuet man ein wenig Zimmet darüber, drückt ihn mit einem Löffel in die Heidelbeeren und giebt sie zu Tische.» (1. Teil, S. 255, Nr. 15)

Bestellt man im Elsass ein Stück Heidelbeerwähe, folgt auf dem Fuss die Frage «au chantilly?» – mit Schlagrahm? Im Zeitalter des Rahmbläsers ein heikles Rezept bei Margarethe Spoerlin:

«Geschwungene Sahne oder Rahm:
Für acht Personen nimmt man eine halbe Maas guten dicken Rahm, und thut ihn in eine grosse, irdene, sauber ausgetrocknete Schüssel. Man schwingt ihn mit einem kleinen Besen oder mit zwey grossen hölzernen Gabeln. Wenn man ihn eine Zeitlang geschwungen hat, so nimmt man den obern Schaum mit einem silbernen Löffel ab, thut es auf eine porzellanene Platte, auf welcher man es zu Tische geben will, und fährt fort zu schwingen, bis aller Rahm geschwungen ist, indem man immer das obere davon abnimmt. Man schwingt den Rahm immer eine Viertelstunde zuvor, ehe man ihn zu Tische geben will […].» (1. Teil, S. 230, Nr. 9)

Festliches Gebäck im Jahreslauf

Das Oberrheinische Kochbuch enthält mit Ausnahme des Mülhauser Osterbrots und des Basler Osterfladens keine Backrezepte, die von der Autorin explizit mit sakralem oder profanem Festtagsbrauchtum in Verbindung gebracht werden. Während ein reiches Schrifttum über kulinarische Festtagsbräuche aus den vorwiegend katholischen ländlichen Gegenden berichtet, war Margarethe Spoerlin als Witwe eines reformierten Mülhauser Stadtpfarrers an wenige und eher bescheidene Feiertagsgenüsse gewohnt – an Geburtstagen Butterwecklein zum Morgenessen und ein Kirschenkuchen am Abend.[39] Zudem sah sie ihre Aufgabe nicht darin, eine Art «Brauchtums-Kochbuch» zu schaffen – auch nicht einen «catéchisme de la cuisine protestante d'Alsace», wie Julia Csergo eine Aussage im Werk von Charles Grad zitiert.[40]

Dreikönigskuchen

Das Universal-Lexikon der Kochkunst von 1893 enthält das Rezept für einen «Französischen Dreikönigskuchen», für den man eine Portion Blätterteig mit dem Teigrädchen zu einem runden Kuchen formt und in diesem eine Bohne versteckt. Hierauf, so schliesst die Anweisung, «bestreicht man die Oberfläche mit Eigelb, streut Zucker darüber und bäckt den Kuchen auf einem Blech bei guter Hitze drei Viertelstunden».[41]

Dieser Kuchen wurde aber schon viel früher mit einer Mandelcreme (frangipane) gefüllt und im Avisblatt der Stadt Basel vom 17. März 1808 vom Zuckerbäcker Simon Crussaire als «Galette des trois Rois à la frangipane» inseriert. Heute sind in diesen Kuchen nicht mehr Bohnen versteckt, sondern sogenannte fèves – goldschimmernde Metall- oder glasierte Keramikfigürchen, um die ein emsiger Sammlermarkt blüht. Wir wissen nicht, ob Margarethe Spoerlin diese Galettes kannte, lassen aber eines von zwei ihrer Mandelcrème-Rezepten folgen:

> «Mandel-Crème – eine andere Art:
> Nimm ein Viertelpfund Mandeln, schäle und stosse sie fein. Rühre sie mit vier Löffel voll Rosenwasser an, thue vier Schoppen Milch in eine Casserolle, nebst Zucker. Schlage 8 Eyer in die Mandeln, und zerrühre sie bis sie weiss sind. Wenn nun die Milch siedet, so rühre sie sachte in die Eyer, und schütte beydes wieder in die Casserolle, lass es unter beständigem Umrühren auf dem Feuer bis es kocht, und richte sie dann in einer Salatière an.» (1. Teil, S. 235, Nr. 16)

«Goldene Hauben» und «Runde Küchlein von Knieblätzteig»

Die Mülhauser Waisenherren waren Liebhaber von Schmalzgebackenem: Mäusleinküchlein und Pfuteln, Spritzenküchlein und Sträublein, Schenkelein, Fasnachtsküchlein und goldene Hauben – Gebäcke, deren flüssiger Teig man in der dampfenden Butter zischen lässt. Am 9. November 1783 verspiesen die Waisenvögte «beÿ des H. Adam Geÿelin, des Seckelmeister sel. liquidation» im Gemeindehaus zu Illzach nach Suppen, Rindfleisch mit Kohl, Hecht, Karpfen, Milkenpasteten, Spanferkel, Hasen, Schweinsstotzen und Salaten «zweÿ Blatten guldine

Hauben, von welchen ein jedweder zweÿ naher Haus und auf den Weg bekamen». Hier ist Margarethe Spoerlins Rezept:

«Goldene Hauben oder Zuckerstrauben:
Nimm 2 Trinkgläser voll schönes Weissmehl, ein Glas voll gesiebten Zucker, von 2 Eyern das Weisse und das Dritte ganz. So rühre Eyer darein, bis der Teig so dünn ist, dass er durch einen Trichter läuft. Hernach mache in einer Pfanne, die so gross ist, als man die goldenen Hauben haben will, eingesottene Butter heiss. Gewöhnlich nimmt man Pfännlein, die nicht grösser sind, als ein kleiner Teller, in welchem man die Butter lässt heiss werden. Thue dann von dem Teig etwa 3 Kochlöffel voll in ein Trichterlein mit 5 Röhren[42], und lass ihn geschwind in die heisse Butter laufen. Wenn die Küchlein auf einer Seite gelb sind, so wende sie mit einer eisernen Gabel um. Nimm alsdann Fliesspapier, wickle einen Bogen um das Wallholz, und wenn die goldene Haube auf beiden Seiten gebacken ist, so nimm sie mit der Gabel aus der Butter, und lege sie über das Wallholz Nimm noch einen Bogen Fliesspapier, und drücke die Haube satt an. Wenn sie dann auf dem Wallholz kalt geworden ist, so nimm sie hinweg. Von einem Glas voll Zucker und zwey Gläsern voll Mehl giebt es 8 bis 10 Stück.» (1. Teil, S. 287, Nr. 74)

«Knieplätze, oder Fasnachtküchlein:
Nimm 4 Pfund schönes Weissmehl und 3 Schoppen Milch. Lass die Milch ein wenig lau werden. Knette den Teig mit 2 Schoppen Milch recht dick. In den dritten Schoppen Milch thue 12 Loth Butter, und schaffe sie unter den Teig. Zerklopfe dann 6 Eyer in der Casserolle; rühre sie ein wenig auf dem Feuer, nur bis sie laulicht sind; knette die Eyer in den Teig mit 2 Löffel voll dicker Bierhefe. Arbeite in dem Teig fort, bis er sich von den Händen ablöst. Streue auf ein Nudelbrett Mehl, und lege den Teig darauf. Thue allen Teig sauber aus der Schüssel, überlege ihn etliche Mal, und thue ihn wieder in die Schüssel; stelle ihn dann an einen warmen Ort, dass er 2 Finger breit aufgeht. Nimm eine eiserne Pfanne, in der Grösse eines Tellers, und thue Butter darein; den Teig lege auf ein Nudelbrett, und mache 28 Stücke daraus. Man schneidet sie mit der Muldscharre[43] so rund als möglich, doch muss der Teig nicht gewirkt werden, sonst gehen die Knieplätze nicht auf. Lege dann eine weisse Serviette auf das Knie, und ziehe jedes Stückchen Teig über dasselbe, bis es so gross ist als ein kleiner Teller; man muss sich aber dabey wohl in Acht nehmen, dass der Teig nicht zerreisst. Der Rand muss ein wenig dicker seyn, als das Inwendige, und in der Mitte wird mit dem Finger eine kleine Grube gemacht; man legt sie dann geschwind in die heisse Butter, und lässt sie bey einem ziemlich schnellen Feuer backen [...]. (1. Teil, S. 292f., Nr. 85)

Mülhauser Osterbrot und Basler Osterfladen

Margarethe Spoerlin präsentiert das «Mülhauser Osterbrod, oder sogenannte Osterkuchen» – ein Gebäck, das 1732 wegen des hohen Butterpreises verboten war[44] und beim vorösterlichen Waisenvogtessen vom 11. April 1781 serviert wurde. Dieses mit dem heutigen Milch- oder Sonntagsbrot vergleichbare Gebäck war auch in Basel bekannt, man konnte es 1802 «zu Becken an der Freyenstrasse Nr. 1171» kaufen.[45]

«Mülhauser Osterbrod, oder sogenante Osterkuchen:
Nimm 16 Pfund schönes Weissmehl, thue eine kleine Hand voll Salz darein, mache 6 Schoppen Milch warm, und knette den Teig ganz dick damit an; nimm noch 6 Schoppen Milch, schneide 3 Pfund gute frische Butter hinein, und rühre in der Milch, bis die Butter zergangen ist. Knette die Butter sammt der Milch in den Teig; schlage 9 Eyer in die Pfanne, in welcher die Milch gewärmt worden ist, nebst 4 Löffel voll guter dicker Bierhefe; verarbeite den Teig wie einen guten Brodteig; wird er zu dick, so muss man ein wenig Milch nachgiessen; ist er zu dünn, so kann man während dem Knetten einige Hände voll Mehl darunter mengen. Man heitzt den Ofen, wie zu Weissbrod, schneidet weiss Papier in der Ründe, so gross man das Osterbrod haben will, und bestreicht es mit ein wenig Butter. Wenn dann der Teig 3 Finger breit in die Höhe gestiegen ist, so wirkt man das Brod aus, wie man ein anderes Brod auswirkt, setzt jeden Laib auf das Papier, bestreicht sie auswendig mit dem Ey, und lässt sie etwa 5 Viertelstunden backen.» (1. Teil, S. 298, Nr. 97)

August Stoeber kannte das Mülhauser Osterbrot als «Milchbrot mit Meertrauben», das an Ostern und Weihnachten gebacken wurde.[46] Margarethe Spoerlins Rezept für einen Basler Osterfladen darf als Hommage für die Angehörigen in der Rheinstadt bezeichnet werden und hätte höchstens mit der Wahl des Teigs angeeckt. Dort verwendet man geriebenen und nicht «spanischen» Blätterteig.

«Basler Osterfladen:
Man macht am Abend zuvor, ehe man die Fladen backen will, ein Mus auf dem Wasser, zerklopft in einer tiefen zinnernen Pfanne 6 Eyer sehr stark, rührt dann 4 Schoppen Milch darein, stellt die Platte auf einen Topf mit kochendem Wasser und lässt den Brey auf dem Topf kochen, bis er ganz dick ist, nimmt ihn hernach aus dem Wasser und lässt ihn kalt werden. Wenn er kalt ist, so schütte ihn aus der Platte in eine schöne weisse Serviette, binde die Serviette zusammen und hänge sie über Nacht auf, damit das Wasser vertropfen kann. Anstatt diesem Brey kann man auch einen andern Brey von Reis oder Griess mit Milch kochen, welches man am liebsten hat. Den andern Tag nimm den Brey aus der Serviette in eine Schüssel, stosse ein Viertelpfund Mandeln ganz fein und rühre sie darunter; schlage 4 Eyer dazu, und giesse einen Schoppen guten Rahm daran, nebst einem Viertelpfund fein gestossenem Zucker, und einem Viertelpfund Meertrauben und Rosinen. Von diesem kommt aber nur die Hälfte in den Teig. Man macht dann einen spanischen Brodteig, von einem wohlgewogenen halben Pfund Mehl und nicht gar halben Pfund frischer Butter, belegt eine grosse Tortenpfanne mit dem Teig, streuet die Rosinen und Meertrauben darüber, schütte die andere Fülle oben darauf, stellt es dann in einen Ofen, der wohl gewärmt ist, und lässt es eine kleine Stunde backen. Will man es in einer Tortenpfanne backen, so muss man unten viel Feuer machen und auf den Deckel nur wenig Kohlen legen.» (1. Teil, S. 260f., Nr. 27)

Der Gugelhopf

Krönung jeden Familienfestes oder der «Coupe d'amitié» bei gesellschaftlichen Anlässen ist der Gugelhopf. Bei «Kullmann des Überreuters [Ratsbote] sel. liquidation» am 18. April 1790 beliebte ein Gugelhopf nach Kalbfleischpastete, gespicktem Rindsbraten, Schweinsstotzen und Salat, gefolgt von Äpfeln, Mandeln, köstlichem Bürgerwein und gutem Brot. In den französischsprachigen Ausgaben des Oberrheinischen Kochbuchs erscheint der Gugelhopf in Ableitung des Begriffs «Bonnet du Turc» als «Turban». Beide Ausdrücke bezeichnen die nach der türkischen Kopfbedeckung geformten und im 17. Jahrhundert aufgekommenen spiralförmig getriebenen Kupferformen, in Basel «Türkenbund» genannt. Die aus dem Zentrum aufragende kegelförmige Röhre vergrössert die Heizfläche und gewährleistet einen gleichmässigen Backvorgang. Soufflenheimer und andere elsässische Töpfereien übernahmen diese Technik bei der Herstellung irdener Kuchenformen.[47] Margarethe Spoerlin widmete dem Gugelhopf nicht weniger als neun Rezept-Variationen. Ihr in einer flachen Kuchenform bereiteter Speckkuchen ist heutzutage als «Speck-Gugelhopf» fast ebenso beliebt wie die Biscuit- und gerührten Gugelhöpfe.

«Ein Speckkuchen [Speck-Gugelhopf]:
Nimm 1 Pfund schönes Weissmehl, ein gutes Viertelpfund Butter, einen Schoppen Milch, 4 Eyer, 2 Löffel voll Bierhefe und ein wenig Salz. Wenn der Teig fertig ist, so thue ihn in ein grosses, mit frischer Butter angestrichenes rundes Blech, und lass ihn in die Höhe gehen, bis das Blech voll ist. Schneide dann guten Speck, ohngefähr noch so dick, als man ihn zum spicken braucht. Bestecke den Kuchen damit, immer einen Finger breit von einander; stelle ihn eine gute Viertelstunde nach dem Brod in den Ofen, und lass ihn 3 kleine Viertelstunden darin stehen.» (1. Teil, S. 297, Nr. 96; als Speck-Eierkuchen auf S. 61, Nr. 24)

«Wihnachts-Bredlà» und «Wiehnachts-Guetzli»

Der Verfasser dieses Artikels nahm am 21. Dezember 2009 an der Treffpunkt-Sendung von Radio DRS 1 über die Geschichte des Weihnachtsgebäcks teil. Anwesende im Studio und Hörerinnen am Telefon waren sich einig, dass die häusliche Weihnachtsbäckerei zu Anfang des 19. Jahrhunderts einsetzte und durch das Konditor-Confiseur-Gewerbe zum saisonalen Geschäftszweig wurde. Zu den ältesten über Kantonsgrenzen hinaus anerkannte Weihnachtsknabbereien gehören die Brunsli (Basler Brauns), Mailänderli, Zimtsterne und Anisbrötchen. Das Oberrheinische Kochbuch führt diese Gebäcke allesamt und noch viele mehr.

> «Gâteaux de Milan [Mailänderli]:
> Nimm ein Pfund schönes Mehl und ein halbes Pfund gesiebten Zucker; menge beydes auf einem Wirkbrett durcheinander, und reibe das Gelbe von einer Citrone darein. Nimm ein halbes Pfund Butter und lege es um das Mehl herum; nimm dann das Gelbe von 5 Eyern und ebenso viel Wasser, als das Gelbe von den Eyern ausmacht, thue es mitten in das Mehl, und mache einen Teig daraus, der sich gut wahlen lässt. Wahle den Teig zwey Messerrücken dick, steche ihn mit blechernen Förmlein aus, thue diese Gâteaux de Milan auf ein eisernes Blech, bestreiche sie mit Eyergelb und lasse sie in einem Ofen oder Zwischenöfelein schön gelb backen.» (1. Teil, S. 300, Nr. 3)

Margarethe Spoerlin backte zum Weihnachtsfest «Schnitzbrot» (Hutzelbrot, Birnbrot)[48] und befestigte an den Christbaumzweigen Pfeffernüsschen.

> «Pfeffer-Nüsslein»:
> Rühre ein halbes Pfund gesiebten Zucker mit 2 Eyern und einem Löffel voll Rosenwasser eine halbe Stunde lang. Nimm dann ein halbes Quentchen Pfeffer, ein Quentchen Zimmet, ein Quentchen Nägelein, und ein halbes Quentchen Cardamomen, alles ganz fein gestossen. Schneide die Schale von einer halben Citrone ganz klein, und rühre sie unter die Eyer und den Zucker. Zuletzt rühre ein halbes Pfund Mehl darein, und streue Mehl auf ein Nudelbrett. Wenn man keinen Model hat, so rollt man mit der Hand Nüsslein so gross als eine Haselnuss, stellt sie auf ein Blech, und lässt sie langsam backen.» (1. Teil, S. 311, Nr. 29)

Elsässer und Basler Leckerlein

Die Geschichte der Elsässer Lebkuchen führt in die erste Hälfte des 15. Jahrhunderts zurück, als ein Strassburger Bäcker sein Rezept für einen «fürnemenden [vornehmen] Lebkuchen» aus Mehl, Honig und Gewürzen zu Papier brachte. Im 16. Jahrhundert war bei den Mülhauser Clarissinnen für Gäste und den «Siechen» (Kranken) nur das Beste an Lebkuchen gut genug. Ingwer, Muskat, Nelken, Zimt und Pfeffer kauften die Klosterfrauen «in der mess» zu Basel. Zucker und kandierte Zitrusfrüchte hingegen waren damals weltlichen und kirchlichen Fürsten vorbehaltene Köstlichkeiten und wurden erst mit dem Aufkommen der Zuckerbäckerei im 16./17. Jahrhundert Allgemeingut. Nachdem im Jahr 1591 in einer Hochzeitsrechnung des Hauses Fugger in Augsburg der Begriff «Leckherle» als Gebäckname aktenkundig geworden war, verwendete der Dichter und Spötter Johannes Fischart den Ausdruck «Leckerlebacherin» als abschätzige Titulierung.

Während sich der Lebkuchenkonsum in der Regel auf die Weihnachtszeit konzentrierte, eröffneten die vielen Elsässer Wallfahrten und Jahrmärkte der «Lebküchlerei» willkommene Absatzmöglichkeiten. Im frühen 19. Jahrhundert wurden

in Strassburg und Barr je fünf Lebkuchenbäckereien gezählt. Seither spricht man nur noch vom Lebkuchendorf Gertwiller am Fuss des Odilienbergs mit den Markenzeichen «Fortwenger» und «Lips». Das «Basler Leckerli» entwickelte sich im späteren 17. und frühen 18. Jahrhundert in streitbarer Konkurrenz zwischen Pasteten- und Zuckerbäckern sowie backfreudigen Witfrauen aus den in privaten Rezeptsammlungen verzeichneten «verzuckerten Lebküchly». Das früheste auf uns gekommene Basler Leckerli-Rezept ist im Kochbuch der Anna Magdalena Falkeysen vom Jahr 1741 nachzulesen und wird im Staatsarchiv Basel-Stadt aufbewahrt.[49] Im Gegensatz zum Basler Leckerli ist das elsässische Produkt weicher und milder gewürzt, auch sind die weitgehend identischen Zutaten feiner verarbeitet.

Wir wissen nicht, ob die Mülhauser Waisenvögte neben dem gewohnten Zuckerbrot und Hüppengebäck Basler oder Elsässer Leckerlein naschten. Da sie diesem Genuss zu allen Jahreszeiten frönten, ist anzunehmen, dass jene Leckerlein keine typischen Weihnachts- und Neujahrsgebäcke waren. Im Laufe der Zeit mutierte auch das Basler Leckerli vom Neujahrsgebäck zum Ganzjahresartikel. Während das Oberrheinische Kochbuch kein elsässisches Rezept enthält, beansprucht das Basler Leckerli-Rezept drei Seiten. Es kann nur von einer Autorin verfasst worden sein, die sich in baslerischen Verhältnissen gut auskannte. So erfahren wir von Margarethe Spoerlin, wie das Kirschwasser flambiert wurde, bevor man es dem Teig beifügte.

> «Basler Leckerlein (Auszug):
> (…) Man hat hierzu Mödelein, mit welchen man 4 Lebküchlein mit einander ausdrücken kann.[50] Auf vier Lebküchlein nimmt man 5 Loth Teig und wahlt jedes Stück so gross als der Model ist; man legt den Teig auf den Model, drückt ihn mit einem Messer nahezu hinein, besprengt ein Blech mit Mehl, legt die Lebküchlein neben einander darauf, und wenn das Brod aus dem Ofen gezogen ist, so brennt man nur noch ein wenig Rebholz oder kleine Späne hinein, und stellt die Lebküchlein darein, bis sie schön gelb sind. Man nimmt sie dann heraus, schneidet sie mit einem Messer von einander, obschon nicht ganz durch, lässt sie liegen bis sie kalt sind, und macht zuletzt einen Guss darüber. Ehe man aber den Guss darüber thut, muss mit einer Bürste alles Mehl wohl abgesäubert werden […].» (1. Teil, S. 314f., Nr. 36)

Der Neujahrsring

Bei einer «Endabrechnung» am 17. September 1779 genossen die Waisenvögte zum Nachtisch «1 Eÿer Ring, Trauben, Birren, alter und neuer guter Wein & Brot». Zum Eierring wird in der Regel ein einfacher oder gezopfter Teigstrang ringförmig zusammengefügt oder zur Brezel verschlauft. In Basel bestellen vor allem Vertreter der älteren Generation nicht Laugenbrezeln zum Bier, sondern «Bierringe». Die seit den 1920er-Jahren aus dem Markt verschwundenen brezelförmigen «Neujahrsringe» oder «Galettes» von der Grösse verschränkter Kinderarme erfreuen sich jedoch in der badischen und elsässischen Nachbarschaft einer langen Tradition.[51] Die «Galette du Nouvel An» besteht aus Teigen in der Art des auf Seiten 21f. angeführten Mülhauser Osterbrots oder aber aus zartem Briocheteig, wie die elsässischen «Brioche-Ringle»[52].

Mülhauser Hochzeitsschmaus 1796. Nach einem Aquarell von Koechlin-Ziegler, in: Elsassland 18 (1938) H. 12, S. 362. Reproduktion: Albert Spycher

«Brioches:
Ein Pfund feines weisses Mehl wird mit heissem Wasser zu einem Teig angebrüht; man nimmt alsdann ein halbes Pfund frische Butter und 5 Eyer, verarbeitet die Eyer wohl mit der Butter, und mischt mit dem Teig nebst einer kleinen Handvoll Salz, ebenso viel Zucker und einen Löffel guter Bierhefe. Man muss diesen Teig den Tag vorher anmachen, und die Nacht über an einem warmen Ort aufgehen lassen […].» (2. Teil, S. 155, Nr. 49)

Die Gebäckbezeichnung «Brezel» findet sich weder im Verzeichnis der Waisenvogtessen noch im Oberrheinischen Kochbuch, ist aber im elsässischen Neujahrsbrauch mit einem variantenreichen an Vettern und Paten gerichteten Heischevers um Brezeln – «gross wie Scheunentore» – tief verwurzelt:

«Guada Dag, Vetter und Geddel,
Y winsch au Gligg zum neye Johr!
Y will e Brättschtell gross wie e Schyredoor,
Eh geh y nedd zur Stubdiehr nuss.»[53]

Zum Anhang: Krankenkost

Beim Überfliegen des Anhangs entsteht der Eindruck, bestimmte Speisen seien Wiederholungen aus dem Vorausgegangenen. Bei genauerer Untersuchung sind jedoch Anpassungen an die Bedürfnisse kranker Menschen festzustellen. Portionen werden zerkleinert, püriert oder flüssig gemacht. Margarethe Spoerlin hat weder Geschlecht noch Altersgruppen im Auge und hält mit Empfehlungen zurück. Ein «Körbelkraut-Saft» (Kerbel, Chaerofolium silvestre) oder die «Gerös-

tete Milch», ein hausgemachtes Milchpulver, sollen nur nach Vorschrift des Arztes gegeben werden. Die meisten Rezepte nehmen denn auch keinen Bezug auf bestimmte Krankheiten und sind darauf ausgerichtet, den Patienten möglichst schonungsvolle und gleichzeitig kräftigende Normalkost zu verabreichen. Nach Ansicht der Autorin eignen sich Süpplein aus saftigem Rindfleisch, ergänzt mit einer «Fröschenbrühe» oder eine «Gallerte von Schnecken und Krebsen». Dabei wird auf massvolle Verwendung von Fett und Mehl geachtet, auf scharfes Gewürz verzichtet. Harmlos und wohltuend waren zweifellos das kalt genossene «Gerstenwasser mit Wein», der «Reis- und Gersten-Schleim», die «Hafergrütz-Brühe» oder ein «Rübensaft» als Mittel für Kränkliche mit «schwacher Brust» oder vom Husten geplagt. Am Fuss des Grand Ballon d'Alsace erinnert der Flurname «Molkenrain» an die Zeit, als man in den Alphöfen («Melkereien») der Vogesenlandschaft «Molke» – die nach der Käseherstellung übrig bleibende Milchflüssigkeit – trinken konnte. Auch für diesen Trank liefert Margarethe Spoerlin Hausrezepte (1. Teil, S. 396 f., Nrn. 56–58). Mit der Verwendung von Kellerasseln als Heilmittel wagt sie jedoch den Exkurs in einen wenig appetitlichen Bereich damaliger Volksmedizin:

> «Mohren-, (Kelleresel-)Saft:
> Dieser Saft ist besonders gut für Kinder, die hart zahnen. Man sucht diese Thierchen in den Kellern unter den Fässern, oder unter altem Holze, wo es feucht ist, man nimmt jedesmal 20, und wascht sie sauber ab, sie müssen noch leben. Hernach thut man sie in einen kleinen steinernen Mörser, zerreibt sie ganz fein, thut dann eine halbe Tasse voll Wasser oder ungesalzene Fleischbrühe hinzu, und presst sie durch ein feines Tüchlein aus, so stark man kann, und giebt sie den Kindern zu trinken, des Morgens zwischen 9 und 10 Uhr, und des Abends zwischen 4 und 5 Uhr.» (1. Teil, S. 394 f., Nr. 53)

Das Oberrheinische Kochbuch – kritisch betrachtet

Erfahrungsschatz und schriftliche Quellen

Man würde Margarethe Spoerlin nicht gerecht, ihre Fachkompetenz allein auf die Praxis in der elterlichen «Krone» zurückzuführen. Es war ausgerechnet eine Internetseite, die den Verfasser zu Spoerlins Quellen führte. Der Hinweis der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft «Nr. 2081/92, 52005XCO223(02) zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel» stellt fest, dass das Nudelrezept (siehe Seiten 15 f.) jenem im Kochbuch des Abts Bernhardin Buchinger aus dem Kloster Lützel vom Jahr 1671 entspricht. Weitere Übereinstimmungen zeigen sich auch in den Rezepten, «Pastinaken» und «Welsche Bohnen» zu kochen.[54] Dass Margarethe Spoerlin Amaranthes Frauenzimmer-Lexikon kannte, findet eine Bestätigung in ihrer «Rosinen-Torte». Diese unterscheidet sich vom lexikalischen Rezept für eine «Tarte von kleinen Rosinen» nur im Verzicht auf kleingeschnittene Zitronenschalen. Um «Stockfische zu wässern» wird in beiden Büchern der Fisch zuvor mit einem Hammer bearbeitet.[55] Das Rindfleischgericht «Boeuf à la mode» ist beinahe wörtlich aus der «Sammlung vieler Vorschriften» der Christina Knör von 1787 als

«Böf a la Mod» übernommen.[56] Wenn die in Küchendingen erfahrene Mülhauserin in Basel zu Besuch war, lag es nahe, dass sie ein anonymes «Neues und nutzliches Koch-Buch» zu sehen bekam, das um 1780 bei Buchbinder Augustin Scholer und um 1800 in verbesserter Auflage «bey Jeremias Stupanus, Buchbinder auf der Rheinbrücke» erhältlich war.[57] Identische Überschriften und Sprachformulierungen lassen erkennen, dass Margarethe Spoerlin eine ganze Reihe von Rezepten aus diesem Basler Kochbüchlein übernommen hatte, zum Beispiel:

Anonym (Verbesserte Ausgabe):	Spoerlin:
«Bohnen in Essig einzumachen. (S. 79) Es werden ganz kleine dünne Böhnlein sauber geputzt …»	«Bohnen mit Essig einzumachen (1., S. 357) Man nimmt ganz kleine junge Bohnen und putzt sie ab.»
«Eine Fasten-Krebs-Suppe (S. 3) Dreissig Krebs im Wasser abgeseotten … …. die gewällte Milch darüber geschüttet …»	«Fasten-Krebs-Suppe» (1., S. 13) Nimm 30 Krebse, siede sie im Wasser … … schütte die gewällte Milch darüber …»
«Molli-Fisch.[58] (S. 19) … so lang kochen lassen als man ein hart Ey siedet … … kann man Milchraum dazu nehmen …»	«Mollfische zu kochen (1., S. 99 f.) … lass sie so lange kochen als ein hartes Ey … … einen Schoppen Milchrahm dazu …»
«Gufern [Goffern, Waffeln] zu machen. (S. 58) Das Eisen mit einem frischen Speckschwärtlein angestrichen …»	«Gofern. (1., S. 318 f.) Hernach wird das Gofern-Eisen … mit Speck geschmiert.»
«Gebratene Schnepfen. (S. 31 f.) … alles unter den Schnepfendreck [Eingeweide] gehackt …».	«Schnepfen zu braten. (1., S. 199) … damit der Schnepfendreck abtropfen kann.»
«Ringlein-Teig. (S. 54) … Ringlein daraus gemacht … … mit dem Gelben vom Ey angestrichen …»	«Ringlein zu machen. (1., S. 300) … mache kleine Ringlein daraus … … bestreich sie mit dem Gelben vom Ey.»

Auch Margarethe Spoerlins Anweisungen für Frikando (Teil der Keule) vom Kalbfleisch, gefüllte Hahnen, Kutteln (Kaldaunen) mit einer braunen Brühe, Ragout-Pastetchen, Verbrühte Sträublein (siehe S. 20) und gekochte Mirabellen dürften mit den Angaben im «Neuen und nützlichen Koch-Buch» zumindest verglichen worden sein.

Margarethe Spoerlins Werk auf dem Büchermarkt

Wie schnell und wie weit sich die Bekanntheit der Erstausgabe des Oberrheinischen Kochbuchs von 1811 ausbreitete, zeigt eine 1998 in Frauenfeld herausgegebene handschriftliche Rezeptsammlung – das «Kochbuch der Catharina Fehr» vom Jahr 1824. Catharina Fehr, Tochter des letzten Schultheissen von Frauenfeld, schrieb Margaretha Spoerlins Rezept für «Basler Läckerli» wörtlich ab.[59] Im Jahr 1825 erschien das «Constanzer Kochbuch» der Caroline Kümicher. Hier finden sich mehrere identische Rezepte, auch «Boeuf à la mode» und «Tauben à la Crapaudine» durften nicht fehlen.[60] Die Erklärung auf dem Titelblatt, «nicht aus schon gedruckten Büchern abgeschrieben, sondern alles nach langjähriger Erfahrung geprüft und bewährt gefunden», gäbe heutzutage Anlass zu einer urheberrechtlichen Auseinandersetzung. Besonders augenfällige Rezeptentnahmen sind im «Neuen praktischen Badischen Kochbuch» vom Jahr 1840 festzustellen, so etwa Spoerlins «italienische Nudeln oder Macaroni mit Käse», die «Gefüllten Erdäpfel», «Kalbs-Ripplein in Papier» oder die «Gebackenen Frösche».[61] Als 1877 in Basel die 11. Auflage des Oberrheinischen Kochbuchs erschien, gab im gleichen Jahr die Hauswirtschaftslehrerin Amalie Schneider-Schlöth eine «Basler Kochschule» heraus, die in der 14. Auflage vom Jahr 1983 vollständig überarbeitet wurde. Der Vergleich der beiden während Jahrzehnten nebeneinander im Buchhandel aufgelegten Bücher zeigt, dass Amalie Schneider ihr Werk differenzierter gliederte als die Elsässerin. Der Verfasser dieser Arbeit sah keine Veranlassung, die Basler Kochschule nach Übereinstimmungen mit dem Oberrheinischen Kochbuch zu untersuchen. Es entging ihm allerdings nicht, dass beide Autorinnen den Hecht dressierten, indem sie ihm den Schwanz ins Maul schoben und mit Bindfaden oder einem Holzstäbchen befestigten.[62] 1977 erschien ein Reprint des Oberrheinischen Kochbuchs. Im Vorwort wird vermutet, «dass die Autorin von hohem Adel oder eine hochstehende Ordensfrau, vielleicht aber auch beides war». Der jüngste Nachdruck fällt ins Jahr 2000.[63]

Zusammenfassung

Als einstmalige Wirtstochter war die Urheberin des Oberrheinischen Kochbuchs fähig, eine eigene Rezeptsammlung anzulegen. Als Witwe war sie auf die Unterstützung prominenter und wohlhabender Verwandter angewiesen und nicht in der Lage, ein Druckwerk zu finanzieren. Es bedurfte der Überzeugungsarbeit durch eine Vertrauensperson sowie eines interessierten Verlegers, um das Vorha-

ben verwirklichen zu können. Weil Margarethe Spoerlin nicht ausreichend schreibgewandt war, diktierte sie das Rezeptmaterial und liess die Sammlung anonym erscheinen. Margarethe Spoerlin schöpfte dabei nicht nur aus eigener Erfahrung. Mit dem Ziel, eine junge weibliche Leserschaft aus dem Mittelstand für das Kochbuch zu gewinnen, orientierte sie sich auch an lexikalischen Werken und fremden Kochbüchern. Von der eigenen fast spartanisch zu bezeichnenden Lebenshaltung geprägt, spricht Margarethe Spoerlin einer auf ökonomischen Grundsätzen beruhenden Verwendung von Lebensmittelzutaten das Wort und ruft auch mit Fastenrezepten zum Masshalten auf. Mit der Bevorzugung von Frischprodukten anstelle von Konserven, mit dem behutsamen Umgang mit Fetten und Gewürzen sowie mit einer «schnellen», produkteschonenden Kochweise ist sie ihrer Zeit voraus. Wir wissen nicht, ob die Autorin Kenntnis von dem im 18. Jahrhundert in Frankreich aufgekommenen Begriff der «Nouvelle Cuisine» hatte. Die von den Meisterköchen Michel Guérard, Fernand Points und Paul Bocuse in den 1970er-Jahren wiederbelebte Bewegung konnte vom Oberrheinischen Kochbuch nur profitieren.

Mit der Aufzählung von Suppenrezepten beginnend, verspricht das Buch eine themenorientierte Systematik, die jedoch durch Einschübe und Überschneidungen unterbrochen wird. Beim Lesen stösst man auf Überraschungen und Quereinstiege, die über Nachteile hinwegsehen lassen. Mit einem breiten Spektrum an lokaler, regionaler, ja sogar höfischer Esskultur erreichte das vielkopierte und ins Französische übersetzte Werk bis über die Schwelle des 20. Jahrhunderts hinaus ein breit gestreutes Publikum. Während Jahrzehnten nur noch im Antiquariatshandel erhältlich, erschienen in den 1970er- und 1980er-Jahren sowohl die deutschsprachige wie auch die französischsprachige Fassung als Reprints. Gegenwärtig erlebt das Werk dank Rezeptaktualisierungen in den elektronischen Medien einen Bekanntheitsgrad, den Margarethe Spoerlin nicht hätte erahnen können. Die zahlreichen zusammenhangslos ins Internet gestellten Einzelrezepte zeugen vom ungebrochenen Interesse an Margarethe Spoerlins Werk. Zu wünschen wäre ihm eine fundiert kommentierte Neuausgabe unter Einbezug des in Vergessenheit geratenen Dokuments über die Gaumenfreuden einstmaliger Mülhauser Waisenvögte, für die Margarethe Spoerlin schon als Kind im elterlichen Gastbetrieb kochen half.

8. Mass und Gewicht

1 Elle	= 54,1 cm	1 Unze	= 31,4 g
1 Mass	= 1,38 l	1 Loth	= 15,3 g
1 Pfund	= 503,47 g	1 Quentchen	= 3,76 g

Anmerkungen

1 «Verzeichnis der Abendessen und Speisen, mit welchen die H. Wäÿsenvögt vom 20. Juni 1778, als ich zu diesem Amt kommen und denselben beÿgewohnt, beÿ der Theilung sind regal. worden». Archives Municipales de Mulhouse, 75 nummerierte handschriftliche Seiten, 8-seitiges Namenregister, Sign. VIII K 9.

2 Protokolle der Waisenvogtessen 1778–1797 in Mülhausen, tabellarisch erfasst und kommentiert von Albert Spycher-Gautschi, in pdf-Dateien und Ausdrucken bei der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde in Basel archiviert.

3 Spezialausgabe mit lithographierter Titelseite.

4 Hsg. Société d'histoire et de géographie de Mulhouse 20 (2009), S. 27–412, 21 (2010), S. 9–28.

5 Bd. 3, Basel 1874: «Erinnerungen aus den Kinderjahren», S. 135–197 (darin «Das Kochbuch», S. 135–197); «Die feindliche Invasion», S. 198–232.

6 Sign. Bern UB ZB Hospes 204.

7 Stoeber, August: Mülhauser Wörterbüchlein, in: Maeder, Adam: Die letzten Zeiten der ehemaligen eidgenössischen Republik Mülhausen, Mülhausen 1876.

8 Werner, Léonard Georges: Topographie historique du Vieux Mulhouse, Mulhouse 1949, S. 124f.; Ehrsam, Nicolas: Description topographique du Vieux Mulhouse, in: Bulletin du Musée historique de Mulhouse 1 (1876), S. 18.

9 Staatsarchiv Basel-Stadt, Kirchenarchiv EE 16, Trauungsregister Kleinhüningen 1711–1808, unpaginiert.

10 Archives Municipales de Mulhouse B 167, Recherche Eliane Michelon.

11 Kleingebäck aus Weissmehl, Zucker, Eigelb, Eiweiss, geriebener Zitronenschale, auch mit geriebenen Mandeln (Mandel-Zuckerbrot).

12 Martin, Ernst und Lienhart, Hans: Wörterbuch der elsässischen Mundarten, Bd. 2, Strassburg 1896: Gebäck aus dünnem tütenförmig gerolltem Teig, gefüllte Hüppen mit süssem Rahm.

13 Im Hof, Ulrich: Die Entstehung einer politischen Öffentlichkeit in der Schweiz, Frauenfeld 1983, S. 73.

14 Moeder, Marcel: Le livre de la famille des Spoerlin, in: Bulletin du Musée historique de Mulhouse 45 (1925), S. 56.

15 Spoerlin, Margarethe: Bilder aus dem Elsass, in: Der Wanderer in der Schweiz 3 (1837), Nr. 7, S. 25.

16 Seiler, Gustav Adolf: Die Basler Mundart, Basel 1879, S. 201: Meyen oder Maije, ein Blumenstrauss; Martin/Lienhart, wie Anm. 12, Bd. 2, S. 637.

17 Stoeber August, wie Anm. 7, S. 84; Martin/Lienhart, wie Anm. 12, Bd. 1, S. 207: Guckerle, Guggehirle – kleiner Erker; Suter, Rudolf: Baseldeutsch-Wörterbuch, Basel 1984, S. 100: Guggehirle, Erkerartiger Ausguck an Wohnhäusern.

18 Spreng, Johann Jakob: Idioticon Rauracum, Basel um 1756, S. 111v.: Känsterlein – kleiner Schrein oder Schrank; Martin/Lienhart, wie Anm. 12, Bd. 1, S. 451.

19 Stoeber, wie Anm. 7, S. 64; Martin/Lienhart, wie Anm. 12, Bd. 1, S. 415: Schaum, der beim Butterschmelzen zurückbleibt.

20 Biographisches Lexikon des Aargaus 1803–1957, Aarau 1958, S. 181, 191.

21 Meininger, Ernest: Les pasteurs de Mulhouse, in: Bulletin du Musée historique de Mulhouse 43 (1923), S. 97. Müntz studierte in Zürich Theologie, trat aber nie ein Pfarramt an.

22 Predigten von Johannes Spörlin (sic!) nebst einem Auszug aus seinem Tagebuche und einige Notizen über sein Leben, Mülhausen 1840, S. 28ff.

23 Stoeber, Adolf: Margarethe Spoerlin, Verfasserin der elsässischen Lebensbilder – eine biographisch-literarische Skizze, Mülhausen 1882, S. 1.

24 Prospekt als Beilage zum Avis-Blättlein v. 13.4.1815.

25 Helbing, Heinz und Lichtenhahn, Verena: Werden und Wesen einer Basler Buchhandlung, Basel 1954, S. 11ff.

26 Weiss, Hans U.: Gastronomia – eine Bibliographie der deutschsprachigen Gastronomie 1485–1914, Zürich 1996, S. 509.

27 Spreng, wie Anm. 18, S. 151r.; Stoeber, wie Anm. 7, S. 70; Martin/Lienhart, wie Anm. 12, Bd. 2, S. 183.

28 Csergo, Julia: «Livre de Cuisine et conscience régionale l'exemple de l'Oberrheinisches Kochbuch de 1811», Livres et recettes de cuisine en Europe du XIV siècle. Actes du congrès de Dijon 28 et 29 octobre 1994, Le temps qu'il fait – Bibliothèques Gourmandes, 1996, S. 157.

[29] Grad, Charles: L'Ancienne Alsace à table, Paris 1877, S. 251; Vorrede zur 1. Ausgabe des Oberrheinischen Kochbuchs, S. IIIf.

[30] Corvinius, Gottlieb Simon: Amaranthes Nutzbares, galantes und curiöses Frauenzimmer-Lexikon, Leipzig 1715. Neudruck hsg. v. Manfred Lemmer, Frankfurt a. Main 1980, Sp. 2176; Morel, Andreas (Hsg.): Der gedeckte Tisch – zur Geschichte der Tafelkultur, Zürich 2001, S. 162ff.

[31] Stoeber, wie Anm. 7, S. 73: «Zwiebeln in Anken oder Schmalz in der Pfanne leicht rösten.»

[32] Martin/Lienhart, wie Anm. 12, S. 22: Z.B. Brotschnitten rösten.

[33] «Trockene Bouillon zu machen» in: Wohleingerichtetes Koch-Buch für Liebhaber der Kocherey, Bd. 2, Hall in Schwaben 1784 (Seitenzahl nicht erhältlich); Teuteberg, Hans-Jürgen: Die Rolle des Fleischextrakts für die Ernährungswissenschaften und den Aufstieg der Suppenindustrie, Stuttgart 1990, S. 3f., 11f., 55.

[34] Spreng, wie Anm. 18, S. 128v.: Das Stück Fleisch am Ochsen, worin die Nieren liegen; Martin/Lienhart. Bd 1, S. 587; Suter, wie Anm. 17, S. 140: Filet, Lendenfleisch (nach dem lat. lumbulus).

[35] Bischof, Georges: Pour une histoire de la carpe frite, de la pisciculture et de la pêche en rivière à l'époque de Dom Bernardin Buchinger et avant, in: Découvrir le Sundgau – Cuisine et recettes d'autrefois, Riedisheim 2008, S. 71–86.

[36] Rouschmeyer, Daniel: La pisciculture à Friesen, in: Découvrir le Sundgau – Cuisine et recettes d'autrefois, Riedisheim 2008, S. 87–98.

[37] Die Mahlzeiten wurden in zwei «Trachten» oder «Aufsätzen» (Gängen) und dem «Nachtisch» (Dessert) serviert.

[38] Spycher, Albert: Back es im Öfelin oder in der Tortenpfann. 186. Neujahrsblatt GGG, Verlag Schwabe AG Basel, S. 75ff.

[39] Wie Anm. 5, Bd. 3, S. 159.

[40] Csergo, wie Anm. 28, S. 162.

[41] Universal-Lexikon der Kochkunst, Bd. 1, Leipzig 1893, S. 215.

[42] Die Nürnberger Metall- und Lackierwarenfabrik vorm. Gebr. Bing führt in ihrer Preisliste vom Jahr 1901, S. 45, unter Nr. 3476 zwei mit Holzgriffen versehene Confect- oder Straubentrichter mit 3 Röhrchen, Durchmesser 11 und 14 cm.

[43] Spreng, wie Anm. 18, S. 136r.: «Muldscharre», ein Gerät, mit dem man Teigreste («Mueltschäärete») aus der Teigkmulde scharrt.

[44] Fürstenberger Josué und Peter, Jean-Henri: Le Vieux Mulhouse, documents d'Archives, Mulhouse 1897, S. 482.

[45] Wöchentliche Nachrichten aus dem Basler Berichthaus v. 1.4.1802.

[46] Stoeber, wie Anm. 7, S. 104.

[47] Werner, Georges Léonard: La pâtisserie et les moules à pâtisserie du Vieux-Mulhouse, in: Artisans et paysans de France 3 (1948), S. 167; Spycher, Albert: Wie Anm. 38, S. 57f.

[48] Martin/Lienhart, wie Anm. 12, Bd. 2, S. 215; Wörterbuch der schweizerdeutschen Sprache (Idiotikon), Bd. 5, Sp. 984.

[49] Spycher, Albert: Leckerli aus Basel – ein oberrheinisches Kochbuch, Basel 1991, S. 10f., 20f., 40f., 79ff.

[50] Vierteilige Leckerlimödel aus Weissblech sind heute noch im Fachhandel erhältlich.

[51] Spycher, wie Anm. 38, S. 102f.

[52] Martin/Lienhart, wie Anm. 12, Bd. 1, S. 268.

[53] Spycher, wie Anm. 38, S. 104.

[54] [Abt Bernhardin Buchinger:] Koch-Buch. So wol für Geistliche als auch Weltliche grosse und geringe Hausshaltungen wie bey denen täglich Leut am füglichsten abgespeiset werden, Molsheim 1671, Nrn. 590, 780, 850; Oberrheinisches Kochbuch, Teil I, S. 58, 27, 28.

[55] Corvinius, wie Anm. 30, Sp. 1971, 1900; Oberrheinisches Kochbuch, 1. Teil, S. 259, 98.

[56] Knör, Christina: Sammlung vieler Vorschriften von allerley Koch- und Backwerk für junges Frauenzimmer von einer Freundin der Kochkunst in Göppingen, 2. Aufl., Stuttgart 1787, S. 39; Oberrheinisches Kochbuch, 2. Teil, S. 141.

[57] Erstausgabe im Angebot des Johann Peter Hebel-Antiquariats, Lörrach; Zweitausgabe unter Sign. Landw. Conv. 19, Nr. 2 in der Öffentlichen Bibliothek der Universität Basel.

[58] Idiotikon, wie Anm. 48, Bd 1, Frauenfeld 1881, Sp. 1102: Kabeljau; Martin/Lienhart, Bd. 1, S. 670: Kaulquappe, Molch; Ochs, Ernst et al.: Badisches Wörterbuch, Bd. 3, Lahr 1975–1997, S. 655: Schroppe, Fisch mit breitem Kopf, verbirgt sich in klarem Wasser unter den Steinen.

[59] Fehr, Catharina: Das Kochbuch der Katharina Fehr 1825, hsg. Hux, Angelus und Müller, Walter. Frauenfeld 1998, S. 87; Oberrheinisches Kochbuch, 1. Teil, S. 211.

[60] Kümicher, Caroline: Constanzer Kochbuch oder praktische Anleitung zur schmackhaften und gesunden Zubereitung aller Speisen, Constanz 1825, S. 40, 249: «A la crapaudine» ist eine spezielle Vorbereitungsart der Tauben und Wachteln – «nach Krötenart».

[61] Anonym: Neues practisches Badisches Kochbuch. Ein nützliches und nothwendiges Handbuch für Haushaltungen und Köchinnen, 1. Aufl., Carlsruhe 1840, S. 98, 39, 52; Oberrheinisches Kochbuch, 1. Teil, S. 41, 32, 72.

[62] Basler Kochschule, 1. Aufl., S. 222; Oberrheinisches Kochbuch, 1. Teil, S. 63.

[63] Oberrheinisches Kochbuch, Verlag Schillinger, Freiburg i. Br. 1977; Oberrheinisches Kochbuch: Oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter, Verlag Freiburger Echo, Freiburg i. Br. 2000.