Zeitschrift: Bündner Monatsblatt : Zeitschrift für Bündner Geschichte, Landeskunde und Baukultur

Herausgeber: Verein für Bündner Kulturforschung

Band: - (2020)

Heft: 4

Buchbesprechung: Rezension

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

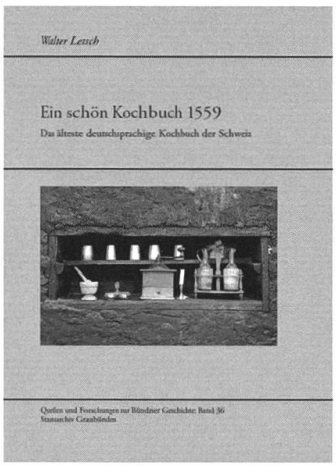
Download PDF: 14.07.2025

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

Rezension

Ein schön Kochbuch 1559

Walter Letsch: Ein schön Kochbuch 1559. Das älteste deutschsprachige Kochbuch der Schweiz (Quellen und Forschungen zur Bündner Geschichte, hrsg. vom Staatsarchiv Graubünden, 36). 2., unveränderte Auflage, Chur (Kommissionsverlag Desertina) 2018. 487 Seiten, Illustrationen. ISBN 978-3-85637-502-7



Einführung

Wie mann kittenn lattwerg Machenn ſoll (R 120)[1], *Schne ballen zŭmachen* (R 221) oder *Wiſe lemona brüe Über hüner oder fleiſch* (R 283) – wie man also Quittenlatwerge, Schneebälle oder Weisse Zitronensauce über Hühner oder Fleisch im 16. und 17. Jahrhundert kochte, welche Zutaten man verwendete und wie Anweisungen formuliert wurden, bringt uns Walter Letsch mit der hier zu besprechenden Edition eines Kochbuches näher. Der Autor hat im Zweitstudium Geschichte und Soziologie an der Universität Zürich (UZH) studiert und zeigt eine grosse Publikationstätigkeit, einerseits in der Familienforschung, andererseits im Bereich der historischen Bevölkerungsentwicklung. Im Vorwort erzählt Letsch die abenteuerliche Geschichte, wie die Handschrift 2014/15 bei der Räumung eines Estrichs im Kanton Zürich gefunden wurde und schliesslich als Schenkung des Autors im Staatsarchiv Graubünden ihre Heimat fand. Am Ende der Edition finden sich zwei Gastkommentare zu sprachlichen Aspekten der Handschrift, verfasst von Elvira Glaser, emeritierte Professorin für germanische Philologie an der UZH, bzw. von Eliane Schenk, Studentin am Deutschen Seminar der UZH.

---

[1] Rezept im Folgenden abgekürzt als R.

Inhaltswiedergabe

Das zu besprechende Buch gliedert sich in sechs Kapitel mit Unterkapiteln, die im Folgenden kurz vorgestellt und kommentiert werden. Vorweg zum Original des Kochbuchs selbst: Es enthält 144 paginierte Seiten mit insgesamt 515 Rezepten sowie ab fol. 141r ein alphabetisches Register. Die Rezepte decken ganz unterschiedliche Bereiche ab: Von Fleisch- und Fischspeisen mit Kalb oder Hecht über verschiedene Latwergen bis hin zu Gebäck wie Biskotten oder Torten ist ein vielfältiger Einblick in die Küche der frühen Neuzeit enthalten. Die Rezepte wurden von insgesamt 5 Schreiberhänden verfasst.

In den ersten beiden Unterkapiteln der «Einleitung» (Kap. 1.1 und 1.2) beschreibt Letsch das Äussere des Buches, womit der Deckel und der Beschreibstoff gemeint ist. Die Abbildungen 1 bis 3 illustrieren das Beschriebene sehr gut, sodass sich auch eine Laiin und ein Laie ein Bild von der Beschaffenheit der Handschrift machen kann. Bei der Textbeschreibung geht Letsch auf die fünf verschiedenen Schreiberhände ein, die an der Erstellung des Buches beteiligt waren (Kap. 1.3). Letsch stellt die Unterscheidung gut nachvollziehbar dar und illustriert die fünf Hände ebenfalls mit Abbildungen aus dem Original. Diesen Händen können jeweils zusammenhängende Seiten und somit geschlossene Rezeptblöcke zugeordnet werden, so hat beispielsweise Hand 1 die Seiten 1r–28r mit den Rezepten 1–116 beschrieben. Die Handschrift weist eine originale Paginierung auf, die allerdings nicht ganz durchgängig ist; teilweise fehlen Seiten bzw. wurden Fehler in der Paginierung gemacht. Die 515 Rezepte sind im Original nicht nummeriert. Letsch holt dies für die Edition nach, so dass besser auf einzelne Rezepte verwiesen werden kann.

In Kapitel 1.4 versucht Letsch eine örtliche und zeitliche Einordnung. Er argumentiert für eine Provenienz aus dem Churer Bischofsitz. Ursula Brunold-Bigler, die sich nach Erscheinen der Edition ebenfalls mit dem Kochbuch auseinandergesetzt hat,[2] vermutet (S. 9–12), dass wohl eher weltliche, wohlhabende Bürgerfamilien, die im Kochbuch namentlich genannt werden, als Auftraggeberinnen oder Besitzerinnen in Frage kommen. Dafür sprächen die von Brunold angeführten Rezepte, die mit Hochzeit und Geburt zusammenhängen. Vorläufig muss die genaue Provenienz offen bleiben. Was das Kochbuch auf jeden Fall nicht ist – und darin stimmen die beiden Forscher*innen überein: ein Abbild der

---

[2] Brunold-Bigler, Ursula, Ein schön Kochbuch 1559. Kritische Bemerkungen zu einer Edition, Chur (Eigenverlag) 2020.

Küche der einfachen Frau und des einfachen Mannes der damaligen Zeit. Zur zeitlichen Einordnung der Textteile stützt sich Letsch auf zwei Jahreszahlen, die in der Handschrift selbst zu finden sind: 1559 auf dem Titelblatt und 1604 auf fol. 32r von Hand 3 geschrieben. Sprachliche Anhaltspunkte – wie die Schreibung neuer Diphthonge – zieht Letsch dann zur Einordnung der Hände 4 und 5 heran. Mit Diphthongschreibung ist beispielweise gemeint, ob altes, langes *u* als <u>, wie in *krut*, *uf*, oder bereits als <au>, wie in *kraut*, *auf*, geschrieben wird. Aufgrund der sprachlichen Umsetzung dieser Diphthonge vermutet Letsch für Hand 5 eine Datierung auf Anfang des 17. Jahrhunderts (S. 26). Dies ist insofern nicht falsch, als die Diphthongschreibungen im Osten der Schweiz bereits ab Anfang des 17. Jahrhunderts in den Kanzleien üblich sind.[3] Brunold (S. 4–7) liest die zweite Jahreszahl als 1608 und bringt Argumente dafür, dass Hand 5 und damit der grösste Teil der Rezepte aus dem späteren 17. Jahrhundert stammt. Sie untersucht dazu die Wasserzeichen und die Hefttechnik, wofür sie sich auf die Ergebnisse des Restaurationsberichts stützen kann. Diese Ergebnisse lagen Letsch allerdings noch nicht vor, da die Restauration erst nach seiner Editionsarbeit stattgefunden hat. In Kapitel 1.5 skizziert Letsch kurz die Entwicklung der Diözese Chur ab dem 14. Jahrhundert. Ausführlich geht er auf die damals vorhandenen oder produzierten Lebensmittel ein, etwa auf die Herstellung von Käse oder auf das Alltagsgetränk Wein. Ebenso thematisiert er Essgewohnheiten. Diese Eckpunkte geben der Edition einen Rahmen, der eine Einstimmung auf die Rezepte erlaubt oder, nach der Lektüre, eine bessere Verortung der Rezepte in ihrer historischen Dimension ermöglicht. Manchmal wünscht sich die Leserin mehr Quellenangaben. So würde man gerne wissen, woher die genauen Uhrzeiten zu den Essenszeiten in der Alten Eidgenossenschaft stammen (S. 29).

Der Hauptteil entfällt auf das Kap. 2, welches einleitend die Darlegung der Editionsgrundlagen (Kap. 2.1), Anmerkungen zur neuhochdeutschen Übersetzung (Kap. 2.2) sowie ein Register der Rezepte enthält, wie sie im Kochbuch vorkommen (Kap. 2.3). Auf Seite 48–395 folgen die 515 Rezepte sowie das alphabetische Originalregister (S. 396–401, Kap. 2.4). Dieser Editionsteil ist von Letsch doppelseitig angelegt: Auf der linken Seite findet sich die

---

[3] Vgl. dazu Sonderegger, Stefan, Aspekte einer Sprachgeschichte der deutschen Schweiz, in: Besch, Werner et al. (Hg.), Sprachgeschichte. Ein Handbuch zur Geschichte der deutschen Sprache und ihrer Erforschung. 2., vollständig neu bearb. und erw. Aufl. Bd. 2.3., Berlin und New York, S. 2825–2888, hier S. 2854.

Transkription des Originals, auf der rechten Seite die neuhochdeutsche Übersetzung. Diese parallele Anordnung ist sehr lesefreundlich, da man so gleichzeitig Zugriff auf den frühneuhochdeutschen Text und auf seine Übersetzung hat.
Die Seitenzahlen des Originals werden wie in Editionen üblich mit r *recto* (Vorderseite) und v *verso* (Rückseite) angegeben. Die Edition erfolgt gemäss Letsch buchstabengetreu: Es werden Diakritika wie Halbkreise über *u* oder Doppelpunkte über *y* gesetzt, die Gross- und Kleinschreibung sowie der Zeilenumbruch des Originals übernommen; auch die verschiedenen *s*-Graphien <s, ß, ſ> werden unterschieden. Dies ist so weit klar und wird von Letsch auch umgesetzt, lässt aber Fragen offen: Warum werden die *s*-Graphien unterschieden, *u* und *v*, die in frühneuhochdeutschen Texten ja noch nicht der heutigen Lautzuordnung folgen, aber nicht? Wie geht Letsch mit Unsicherheiten in der Gross- und Kleinschreibung um? Bei der Bezeichnung der Diakritika über *u* (vor allem Hand 1) mag man Brunold (S. 2) recht geben: Die Halbkreise über *u* sind meist wirklich einfach als Distinktionszeichen gegenüber *n* zu lesen und nicht als *o* mit einem Lautwert, wie z. B. *gůet* , *thůe* (R 1) belegen: Der diphthongische Lautwert von mittelhochdeutsch *uo* wird effektiv mit den beiden Buchstaben <ue> verschriftet. Der offene Halbkreis über dem *u*, der zwar manchmal fast geschlossen wie ein *o* geschrieben wird (R 8), ist hier also Distinktionszeichen.
Das Original weist kaum Interpunktionszeichen auf; diese werden von Letsch ergänzt, um bessere Lesbarkeit zu gewährleisten. Ein solches Unterfangen ist nicht einfach und muss zwangsläufig auf dem guten Verstehen des frühneuhochdeutschen Textes basieren; Letsch gelingt dies. Er trennt syntaktische Einheiten sinnvoll ab und hilft der Leserin und dem Leser so bei der Segmentierung der Sätze.
Beim Vergleich der Handschrift mit Letschs Transkription findet man Ungenauigkeiten oder Lesefehler. Manche davon behindern das Leseverständnis nicht (wie z. B. in R 120, fol. 29v *machen* statt *machenn* oder in R 126, fol. 33r *dÿſtillire* statt *diſtillier*). Andere Lesefehler verändern den originalen Inhalt und wirken sich auch auf die Übersetzung aus. Brunold (S. 3–4 sowie 12–23) erfasst und kommentiert verschiedene derartige Lesefehler.
Die Übersetzung ist eng an die Vorlage gebunden, also textnah angelegt. Einen frühneuhochdeutschen Text zu übersetzen, ist nicht einfach. Einerseits sind Strukturen im Satzbau noch anders, häufig werden Wörter eingespart (Ellipsen), und vor allem der Wortschatz und mit ihm die Bedeutung der Wörter liefern im

Vorfeld die eine oder andere Rechercheaufgabe. Letsch geht dem verwendeten Wortschatz nach – Hilfsmittel sind das Schweizerdeutsche Wörterbuch und das Deutsche Wörterbuch der Brüder Grimm – und legt eine verständliche Übersetzung vor. Man kann den Anweisungen folgen und könnte sich auch im Nachkochen versuchen. Man erfährt beim Durchlesen des Textes, dass das Wallholz bereits als *walholtz* (R 307) auftaucht, dass die Aprikose aber noch als *Marillele* (R 306) bezeichnet wird. Schön ist, wenn der Text bzw. sein Inhalt die bestehende Forschung weiterbringt, so bei den Rezepten 310 und 311, wo *pulbetten* zubereitet werden. Gemäss Rezept und Glossar handelt es sich dabei sozusagen um Hamburger. Im Schweizerdeutschen Wörterbuch (Bd. 4, 1188) steht beim Lemma *Bulbette*^{n} die Angabe «Knollengewächs, Zwiebel», mit Fragezeichen versehen. Offenbar war der Bearbeiter 1899 unsicher, was die Bedeutung des Wortes sein könnte. Nun wissen wir es. Sprachlich interessant sind Formen wie *ſaur krut* «Sauerkraut» (R 387), wo gewissermassen in einem Wort mittelhochdeutsch lang *u* von Hand 5 einmal mit <au> und einmal mit <u> geschrieben wird. *Krut* spricht für alemannische Herkunft, *ſaur* bereits für die Schreibung des durchgeführten Lautwandels, der das Alemannische aber gar nicht erreicht. Dieser Punkt wird von Schenk im Kommentar ab S. 472 aufgenommen.

Das Kapitel 2.5 «Anmerkungen zur Edition» beschliesst den eigentlichen Editionsteil; hier werden Streichungen und Randvermerke des Originals angemerkt. Aus Leserinnensicht wäre es besser, wenn diese Informationen als Fussnoten auf der jeweiligen Seite ständen. Fussnoten ermöglichen einen schnellen Zugriff auf die Anmerkungen ohne Zurück- und Vorblättern.

Kap. 3 enthält ein Sachregister, das nach inhaltlichen Gesichtspunkten gegliedert ist. Dieses Kapitel kann bei verschiedenen Fragen helfen, denn die Rezepte folgen im Original keiner erkennbaren Anordnung nach Sachgebieten. Kap. 3 enthält 3.1 «Masseinheiten»; darunter fallen Einheiten wie «Nach Belieben» oder «Fuder». Kap. 3.2 listet «Fleisch, Geflügel, Fisch» auf, also Tiere wie «Aal» oder «Fasan» neben tierischen Produkten wie «Blut, Hirn, Leber», die verarbeitet wurden. Kap. 3.3 ist den fleischlosen Zutaten «Gemüse, Früchte, Beeren» gewidmet. Kap. 3.4 nennt «Mehl, Brot, Gebäck, Butter, Käse» und Kap. 3.5 «Getränke, Flüssigkeiten», Kap. 3.6 «Gewürze und Zutaten» (wobei *Zutaten* ja eigentlich ein Oberbegriff ist). Kap. 3.7 «Küchen- und Kellergeräte» sowie 3.8 «Geografische Herkunft» beschliessen dieses Kapitel. Diese acht Sachregister erlauben zielgerichtetes Suchen und thematische Zugriffe, um verschiedene Fragestellungen

zu beantworten, etwa: Wie hat man die Angaben abgemessen? Welche Kochgeräte hat man verwendet, oder welche Gewürze waren vorgesehen?

Kap. 4 «Erläuterungen» ist nach ähnlichen Aspekten wie das Sachregister gegliedert. Letsch erklärt in acht Unterkapiteln verschiedene Aspekte eingehender. Vor allem erfasst er die verwendeten Masseinheiten und Zutaten quantitativ. So listet er beispielsweise auf, in wie vielen Rezepten die Angabe «Ein Löffel voll» vorkommt, nämlich in 34 (S. 423). «Gams» hingegen erscheint nur in einem Rezept (S. 429). Diese Angaben sind eingebettet in Erläuterungen zu historischen Massen wie dem «Blutzger» (S. 424) oder zum Umgang mit Fisch-, Fleisch- und Milchspeisen während der Fastenzeit (S. 425–427). Auch hier fehlen manchmal Nachweise, woher die Informationen stammen, so z. B. zur dreistufigen Bewirtschaftung der Teiche (S. 428).

Diese die Edition flankierenden Kapitel 3 und 4 sorgen für eine gute didaktische Umrahmung, indem der Leserschaft frühere Essgewohnheiten sehr nachvollziehbar vor Augen geführt werden. Überhaupt kann dank der gewählten Aufarbeitung und Sortierung aus ganz verschiedenen Gesichtspunkten auf die Rezepte zugegriffen werden: Einerseits über die beiden Rezeptregister (jenes von Letsch sowie das originale), andererseits über die Sachregister und die Erläuterungen.

Kap. 5 «Glossar» enthält gemäss Letsch «[s]chwierig verständliche Ausdrücke» (S. 32), die aus Wörterbüchern der deutschen Sprache und ihrer Sprachstufen entnommen sind, allen voran aus dem Idiotikon. In der Edition werden die entsprechenden Wörter mit einem Stern (*) gekennzeichnet. Letsch listet hier Wortformen aus dem Text und deren neuhochdeutsche Pendants auf, allenfalls mit weiteren Informationen. Was hier angeführt wird, ist verständlich erklärt. Leider sagt Letsch nicht, nach welchen Kriterien er Wörter aufnimmt. So findet man zwar *Brunnen* «Quelle», aber nicht *ſalitzen* «Sauce» (R 4); bei *lempen* (R 389) fehlt dann leider das verweisende Sternchen. Die Glossareinträge hätten – wie auch die Anmerkungen – als Fussnoten auf der jeweiligen Rezeptseite das Lesen erleichtert.

Kap. 6 «Kommentare» enthält die erwähnten Gastkommentare: Elvira Glaser hat Kap. 6.1 «Sprachliche Charakterisierung der ersten Hand» und Eliane Schenk hat Kap. 6.2 «Sprachliche Besonderheiten der fünften Hand» sowie Kap. 6.3 verfasst. Diese Kapitel zeigen exemplarisch, welche Fragen Sprachwissenschaftlerinnen an ältere Texte stellen. Elvira Glaser hat zum Ziel, Hand 1 einer Sprachlandschaft zuzuordnen; das geschieht anhand

linguistischer Parameter, wobei die dafür nötige linguistische Terminologie wie Diphthongierung, Affrikatenverschiebung usw. verwendet wird. Solche lautlichen Phänomene werden hier nicht erklärt und dürften für ein Laienpublikum eher schwer verständlich sein. Glaser kommt zum Ergebnis, dass Hand 1 sprachliche Züge aufweist, die in den bairischen Dialektraum, vielleicht das «nahegelegene westliche Tirol» (S. 464) weisen. In Kap. 6.2 widmet sich Schenk einer eingehenden Untersuchung der Weinrezepte der Hand 5. Auch dieses Kapitel ist aufgrund seiner Genese (Kurzfassung einer Seminararbeit) linguistisch ausgerichtet. Schenk geht es vor allem darum, die Verwandtschaft bzw. die Intertextualität (Text-Text-Bezüge) des Bündner Kochbuchs mit früheren und zeitgenössischen Kochbüchern aufzudecken. Eine wichtige Quelle ist die «Koch- und Kellermeisterei», die 1566 in Frankfurt veröffentlicht wurde. Die Autorin entwickelt den Vergleich beginnend beim Aufbau der beiden Kochbücher; im Weiteren geht sie auf Interpunktion, Grossschreibung, auf die *s*-Schreibung, die Schreibung von Zusammensetzungen (S. 471) sowie verschiedene lautliche Phänomene ein. Sie kann zeigen, dass der Schreiber von Hand 5 – im Gegensatz zu jenem von Hand 1 – ein Angehöriger «des hochalemannischen Sprachraumes» ist, der aber mit den lautlichen Neuerungen in der Schriftsprache der damaligen Zeit vertraut war. Aufschlussreich sind auch die sprachlichen Auswertungen in Kap. 6.3 wie zu den Textanfängen oder Verben, die in ihrer Fülle von *absalzen*, *leiben* oder *plütschen* doch eine beachtliche sprachliche Variation zeigen, wie sie für das Frühneuhochdeutsche charakteristisch ist.
Abgerundet wird das Buch mit einer Bibliografie, die Abkürzungen und die verwendete Literatur, einschliesslich Internetadressen, auflistet.

Kritische Analyse

Im Fall einer Edition ist es mit Sicherheit einfacher, die Rolle der Kritikerin zu übernehmen als die des Bearbeiters. Zu den bereits gemachten Kommentaren sollen noch zwei Punkte genannt werden. Zum einen ist es immer gut, wenn Autoren und Autorinnen selber ihre Ziele explizit offenlegen: Was möchte man mit der Edition ermöglichen; für wen ist die Ausgabe gedacht; was wurde allenfalls weggelassen oder wurde nicht gemacht usw. Solche expliziten Ziele und Eckpunkte fehlen leider, und man kann Letsch in der Folge natürlich das eine oder andere Versäumnis vorwerfen. Brunold (S. 6) moniert beispielsweise, dass Letsch im Vorwort schreibt, es scheine «zwischen dem Bündner Kochbuch

von 1559 und anderen alten Kochbüchern keine ins Auge springende Ähnlichkeit zu bestehen» (Letsch, S. 6). Durch ihre Nachforschungen und die dadurch entstandene Konkordanztabelle (Brunold, S. 25–32) kann sie zeigen, dass es zwischen dem Churer Kochbuch und zwei kurzen Rezeptsammlungen in Heidelberg (Cod. Pal. germ. 234 und 580) aufschlussreiche Parallelen gibt, die von «einer gewissen Ausstrahlung im süddeutschen Raum» zeugen. Die von Frau Brunold erarbeiteten Punkte weisen den Weg für weitere Forschungen. Letsch ging es wohl primär um die Edition, die Übersetzung und um eine Einschätzung der gesamten Handschrift – mit einem Schwerpunkt auf der alemannischen Hand 5. Der alemannisch-bündnerische Charakter wird doch sehr deutlich, wenn man von *dŭba* «Tauben» (R 279), *ſchelfere* «Schalen» (R 281), *milchrom* «Rahm» (R 283) oder *ſtückle* «Stückchen» (R 333) liest. Die Einschätzung als «ältestes deutschsprachiges Kochbuch der Schweiz» wird dem edierten Werk insofern gerecht, als es grösstenteils in der Schweiz entstanden ist und zu den ältesten Büchern gehört, die allein Rezepte enthalten.

Zum anderen führt Letsch die Leserschaft etwas wenig durch den Text seines Kommentars; die einzelnen Teile könnten mit Querbezügen besser verbunden und inhaltlich aufeinander abgestimmt werden. In Kap. 1.3 beginnt Letsch mit syntaktischen Phänomenen; gehen sollte es aber um die Schreiberhände. Das mag den Leser und die Leserin wohl nicht so recht abholen. Auf S. 23 schreibt Letsch, der Text sei dem ersten Eindruck nach in Schweizer Dialekt verfasst; Elvira Glaser kommt aber zum Ergebnis, dass Hand 1 im bairischen Dialektraum zu verorten sei (S. 464). Was machen die Leserinnen und Leser mit solchen Aussagen? Die beiden Gastkommentare in Kapitel 6 hätte man noch mit einer Einleitung versehen können, die erklärt, warum gerade Hand 1 und Hand 5 hier Beachtung finden, die anderen drei jedoch nicht. So stehen die Kommentare relativ unverbunden nebeneinander.

Sind Letsch in der Edition und Übersetzung auch Fehler unterlaufen und vermag das Buch in der Leserinnenführung oder im Aufbau der einzelnen Kapitel nicht immer ganz zu befriedigen, so ist es alles in allem doch eine grosse und beachtliche Leistung und sicherlich dahingehend zu loben, dass hier die Anstrengung unternommen wurde, einen frühneuhochdeutschen Text einer breiteren Leserschaft näherzubringen. Letschs Verdienst, das Kochbuch – stattliche 515 Rezepte – zu transkribieren und zu übersetzen, ist ihm hoch anzurechnen. Man muss es deutlich sagen: Ohne die Transkription wäre das Kochbuch nur für wenige Spezialistinnen und Spezialisten benutzbar, und eigentlich schafft

erst die neuhochdeutsche Übersetzung eine wirkliche Zugänglichkeit. Selbst für Forscherinnen und Forscher, die mit dem originalen Manuskript arbeiten müssen, stellt die Edition in jedem Fall eine wichtige Einstiegshilfe dar. Für eine weitere Auflage, die dieser Edition zu wünschen ist, empfiehlt es sich, die Lesefehler zu korrigieren.

Abgesehen von aller geäusserten Kritik soll als Conclusio die Herausgabe dieses Textes verdankt werden. Die Edition kann allen empfohlen werden, die sich für das Kochen in der frühen Neuzeit interessieren, und das nicht nur aus linguistischer Sicht.

Simone Berchtold

Dr. Simone Berchtold (geb. in Feldkirch, Vorarlberg) hat in Wien Germanistik und Anglistik studiert und in Zürich ihr Doktorat erworben. Sie arbeitet am Deutschen Seminar der UZH in der Abteilung Linguistik. Ausser für Namen aller Art interessiert sie sich auch sehr für Sprache und Texte der frühen Neuzeit.