

Geleitwort

Autor(en): **Lendorff, Dieter**

Objektyp: **Preface**

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

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

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Geleitwort

Wie oft bei Entstehungsgeschichten beginnt auch jene dieses Neujahrsblattes mit einem zufälligen Fund. Um ihn zu schildern, ist es unumgänglich, einiges aus dem väterlichen Zweig meiner Familie zu berichten.

Im Jahre 1987 durften meine Frau Marise Lendorff-El Rafii und ich das Wohnhaus erben, das meiner Tante, der Basler Kunsthistorikerin und Schriftstellerin Gertrud Lendorff gehörte. Das Haus steht in Sigriswil im Berner Oberland und bietet einen herrlichen Blick auf den Thunersee und die Berner Alpen. Es handelt sich um ein in traditioneller Berner Holzbaukunst erstelltes Chalet, das meine Grosstante, Laure Stehelin (1863–1957), 1923 als Sommerhaus erbauen liess. Das Haus diente Gertrud Lendorff während eines grossen Teils ihres Lebens als Sommerwohnsitz und Arbeitsstätte. Wenn Gertrud Lendorff nicht auf einer ihrer häufigen Studienreisen unterwegs war, verbrachte sie die Wintermonate in Basel; zuerst im elterlichen Wohnhaus auf dem Bruderholz und später in einer eigenen Wohnung an der Missionsstrasse. Im Alter verschlechterte sich leider der Gesundheitszustand meiner Tante sehr und erlaubte ihr keinen jährlichen Umzug mehr von Sigriswil nach Basel und umgekehrt. Gertrud Lendorff zog sich zusammen mit ihrer langjährigen Freundin Madeleine Nicollier (1912–1998) ganz in ihr Haus oberhalb des Thunersees zurück, wo sie ihre letzten Lebensjahre verbrachte.

Gertrud Lendorff hatte in den fünfziger Jahren das Haus in Sigriswil ihrerseits von ihrer Tante mütterlicherseits, Laure Stehelin, übernommen. Bis zum Tode meiner Grosstante verbrachten die beiden alleinstehenden Damen gemeinsam viele Sommer im Berner Oberland und boten Freunden und Verwandten, darunter natürlich auch ihren Nichten und Neffen, Gastrecht für viele unvergessliche Sommeraufenthalte. Für die Pflege von Haus und Küche war, wie damals noch üblich, eine Dienstmagd zuständig, die anfänglich ebenfalls im Hause wohnte.

Nachdem wir nach dem Tode meiner Tante das Haus bezogen hatten und der Hausrat schon aufgeteilt war, fand meine Frau in einer der alten Küchenschubladen unerwartet eine Kostbarkeit. Es waren zwei alte, handgeschriebene Kochrezeptsammlungen aus dem alten Basel. Sie datieren aus der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts. Die Rezepte wurden aufgeschrieben von Frau Anna Margaretha Iselin-Wetzel (1733–1821) und ihrer Tochter, Frau Deputat Maria Magdalena Schorndorff-Iselin

(1760–1832). Eines dieser Rezepthefte bildet die Grundlage dieser Publikation.

Der Weg, auf dem die Rezepthefte aus dem Haushalt dieser beiden Frauen bis nach Sigriswil gelangt sein müssen, lässt sich mit Hilfe eines von meiner Tante geführten Familienbuches verfolgen: Maria Magdalena Schorndorff war die Grossmutter mütterlicherseits des Basler Historikers Jacob Burckhardt (1818–1897). Margaretha Salome (1811–1873), die älteste Schwester von Jacob Burckhardt, heiratete Melchior Berri (1801–1854), einen Architekten. Eine Tochter aus dieser Ehe, Hanna Berri (1838–1909), heiratete den von Karlsruhe her eingewanderten Karl Heinrich Lendorff (1830–1904). Dieser Mann war der Grossvater meiner Tante Gertrud Lendorff (1900–1986). So spannt sich der Faden schliesslich über sieben Generationen von Anna Margaretha Wetzel bis in die heutige Zeit.

Wir wissen nicht, wer die beiden Rezepthefte schliesslich nach Sigriswil gebracht hat. Meine Tante, die über jeden Gegenstand des Hauses eine Geschichte zu erzählen wusste, sprach nie von diesen Heften. In späteren Jahren allerdings, als sie selber die Küche besorgte, erwähnte sie bei einem Gericht gelegentlich, dass es sich um ein altes Basler Rezept handle, aber eine solche Bemerkung musste sich nicht unbedingt auf die Hefte beziehen. Vielleicht lagen die Rezepthefte auch schon in der Küchenschublade ihrer Mutter in Basel oder Lausen und wurden dort benutzt.

Das Alter und der Umfang der Hefte sowie deren Herkunft aus der Familie von Jacob Burckhardt liessen vermuten, dass hier Dokumente von kulturhistorischem Interesse vorlagen. Allerdings waren sie uns nur schwer zugänglich. Sie sind in der alten deutschen Schrift verfasst und enthalten viele Ausdrücke, die mir als Nichtmehrbasler leider fremd sind. Die erste Aufgabe war somit, jemanden zu finden, der sich der Texte annahm und sie in die moderne Schrift übertrug.

Nachdem die Rezepte des interessanteren der beiden Hefte in transkribierter Form vorlagen, hat meine Frau, eine versierte Köchin, natürlich sofort mit Nachkochen begonnen, was sich allerdings als schwieriger erwies als erwartet. Viele Zutaten sind in der verlangten Form kaum noch erhältlich. Gewichts- und Mengenmasse müssen in moderne Einheiten umgerechnet werden, und Kochgeschirr sowie Feuereinrichtungen sind nicht in der ursprünglichen Art vorhanden. Aber der Mühe Lohn war in vielen Fällen gross; wir kamen zu hochinteressanten Ergebnissen. Das nun vorliegende Büchlein soll zwar in erster Linie ein Dokument aus dem alten Basel in seinem kulturhistorischen Zusammenhang vorstellen, daneben kann es aber auch Kochbegeisterten helfen, den Weg von den alten

Originalrezepten bis zum duftenden Gericht zu finden. Bei allem Interesse am kulturhistorischen Hintergrund der Texte bleibt die Tatsache: ein Kochrezept beweist sich erst durch das Ergebnis.

Es war meine Frau Marise, die als erste an eine Publikation der Kochhefte dachte und den Kontakt zu Andreas Morel herstellte, der sich interessiert und liebevoll der Dokumente annahm. Wir danken ihm dafür ganz herzlich und auch dafür, dass er die grosse Aufgabe der Herausgabe übernommen hat.

Wir danken der Kommission der GGG, dass sie der Edition zugestimmt und sie in die Reihe der Neujahrsblätter aufgenommen hat. Unser grosser Dank geht an die Autoren und alle weiteren Mitarbeiter, ganz speziell an Hans Georg Oeri, der mit seiner mühevollen Transkriptionsarbeit die Grundlage für das vorliegende Buch geschaffen hat.

Dieter Lendorff

Register dieses Buchs

A

Albalan ab zu siadan 1
 Äpfel zu kochen 6
 Äpfel Rindfleisch 27
 Absichten (eingemachte) 45
 Anker (Stücken) zu salzen 12
 Äpfel Rindfleisch 23
 auf Meer fülle 42

B

Blatten Drey 9
 Biscuits mit Salz 10
 Blanc manger 47
 Boudin auf Caffi 53

C

Crème bouillie auf 2 Arten 15
 Crème mit weissen Biscuits 16
 Choelade Crème 16
 Ceylon in Spinnwand Biscuits 20

D

Dijon-Milch 10
 Englische Zuckerkuchen 19

E

Eispf zu kochen 6
 Escallons zu kochen 6
 Encassiate Zuckern 7
 Eispf-Rindfleisch 7
 Erdnuss-Rindfleisch 12
 Escalot-Biscuits 26
 Escalotin (Tante Rezept) 32

F

Fenchel-Zucker 1
 Fenchel-Schiff 5
 Fenchel 18
 Fenchel de Milan 38
 Fenchel 22
 Fenchel 26
 Fenchel 22
 Fenchel Rindfleisch 26

Abb. 1. Kochheft Schorndorff: Faksimile Vorsatz

H

Hafni = Carden 85
 Hian zu hochan 7
 Himbacian (ain zu machon) 46
 Hünben f Ding 50
 Hippocras 55

I

Halb Obachtük zu gunglas " 2
 Halbellig zu hochan 2
 Halbun Quaten zu hochan 3
 Raaghen zu baden 4
 Raaghen in ainem schwarzen bäuch 5
 Quab = Duggen 8
 Raufal = Müß 11
 Ring = Pfänkingen 11
 Ringen zu hochan 30
 Ringen (eingemacht) 44
 Ringen in ein Häddlein 45
 Ringflaod 39

L

Lümb = Saaghen 4
 Lungen = Müß 8
 Lunge zu hochan 36

M

Milchlein zu füllen 1
 Maul zu hochan 3
 Müß = Ofen 28
 Müßlein 28
 Milch = Müßlein 29
 Mandel = Ding 37
 Mandel = Herz 37
 Mandel = Pfänkingen 21
 Mandel = Löffel 26
 Milch = Ringflaod 52

N

Nierpflitten 6

O

Ofen Rüstlein 17
 Ofen Floud 21

P

Pfänkingen 9

