

Objektyp: **BackMatter**

Zeitschrift: **Quellen und Forschungen zur Bündner Geschichte**

Band (Jahr): **36 (2018)**

PDF erstellt am: **26.06.2024**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

### **Haftungsausschluss**

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

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*  
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, [www.library.ethz.ch](http://www.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>

Vor wenigen Jahren ist ein altes, bisher unbekanntes handschriftliches Kochbuch aufgetaucht. Es stammt aus dem Jahr 1559, mit einigen Nachträgen aus dem Jahr 1604 und möglicherweise späteren Jahren. Das Buch wurde für die bischöfliche Küche von Chur verfasst und dürfte das älteste deutschsprachige Schweizer Kochbuch darstellen. Insgesamt umfasst es 515 Rezepte, die hier ediert und in modernes Deutsch übersetzt worden sind. Ergänzt werden die Rezepte durch ein Register und ein Glossar. Ausführliche Kommentare erläutern die Bestandteile der Gerichte und die Zutaten, wie auch die Masseinheiten und Mengenangaben. Neben den inhaltlichen Aspekten werden auch die sprachlichen Besonderheiten analysiert und kommentiert.

Das vorliegende Kochbuch eröffnet interessante Einblicke in die Ess- und Trinkgewohnheiten in gehobenen Kreisen der Ostschweiz. Den Anfang macht ein Rezept über die Zubereitung eines Biberschwanzes als Fastenspeise; das letzte Gericht beschreibt ein Mus aus sauren Kirschen. Man stösst auf eine unglaubliche Vielfalt an Gewürzen und Zutaten, die heute grösstenteils unüblich oder sogar unbekannt sind. Man staunt über die Bedeutung von Zucker, Ingwer, Muskat und Nelken zum Würzen der Speisen. Aufgeführt sind überdies Medizinalrezepte für alle möglichen Gebrechen, von Kopfweh und Verstopfung bis zu Gicht, Epilepsie und Pest. Das Original befindet sich heute im Staatsarchiv Graubünden.

Walter Letsch (\*1946) studierte zunächst Physik an der ETH und schloss mit dem Diplom ab. Anschliessend erwarb er das Diplom als Pensionsversicherungsexperte. Er arbeitete während über dreissig Jahren als Direktionsmitglied in der Versicherungswirtschaft, zunächst im Schweizer Geschäft, dann im Auslandgeschäft, vor allem für England, Nord- und Lateinamerika, Asien und Australien, teilweise verbunden mit längeren Auslandsinsätzen. Nach der Pensionierung absolvierte er, neben einer beruflichen Teilzeitarbeit für Lateinamerika, ein Zweitstudium in Geschichte und Soziologie an der Universität Zürich und promovierte mit einer Arbeit zur Historischen Demografie.

Desertina

ISBN 978-3-85637-502-7

