

Rezepte zum guten Leben

Inhalt und Lernziel

Anhand eines Rezeptbuchs erfahren wir etwas vom Alltag in einem bürgerlichen Haushalt um das Jahr 1750. Wir lernen Essgewohnheiten, Details der Körper- und Tierpflege und die medizinische Versorgung von damals kennen.

Stichworte

Kochbuch – Alltag im 18. Jahrhundert – Hygiene – Esskultur – Medizingeschichte

Erstellt: März 2022 Aktualisiert:

Informationen für Lehrpersonen

In den umfangreichen handschriftlichen Beständen der Zentralbibliothek Zürich werden auch zahlreiche Kochbücher und Rezeptsammlungen aufbewahrt. Soweit sie digitalisiert sind, finden sich einige davon auf e-manuscripta, der Plattform für digitalisierte handschriftliche Quellen aus Schweizer Bibliotheken und Archiven. In der linken Spalte der Eintrittsseite findet sich unter der Kategorie «Quellengattungen» die Kollektion «Rezepte».

Für das vorliegende Dossier wählten wir Marianne Lutz-Messmers Sammlung, weil einige Seiten daraus auf der Plattform bereits transkribiert vorliegen, was das Arbeiten mit dieser Quelle für die Schülerinnen und Schüler gewiss erleichtert. Die Seite 153 wiederum ist auf die hiesigen Zwecke passend, weil sie vier Gattungen versammelt, nämlich je ein Rezept für eine Speise, für Seife und zur Tierpflege, nebst solchen gegen Mäuse, Ratten und Wanzen.

Von der Autorin sind weder Lebensdaten noch Wohnort und auch keine weiteren Dokumente überliefert. Doch nicht nur die schiere Existenz des Kochbuchs gestattet uns anzunehmen, dieses stamme aus einem wohlhabenden Haushalt: Marianne Lutz-Messmer war des Schreibens mächtig zu einer Zeit, da es noch keine allgemeine Schulpflicht gab, die Rezepte sind teils französisch abgefasst, der damaligen interkulturellen Sprache, es finden sich lateinische Ausdrücke im Text, zu der Zeit die akademische Sprache schlechthin, mindestens ein Rezept (S. 155) verweist auf ein adliges Haus, zu dem eine wie immer geartete Beziehung bestanden haben mag, schliesslich deuten auch die Zutaten einzelner Rezepte auf eine hochstehende Haushaltsführung.

Hinweis zu den Transkriptionen auf e-manuscripta: Sie erscheinen, sofern vorhanden, rechts der Seiten, wenn diese über das Menü «Miniaturen» aufgerufen werden.

Link zur Unterrichtseinheit

– Marianne Lutz-Messmer, *Koch Buch und sonst allerhand Recept*, 18. Jh. Signatur: Zentralbibliothek Zürich, Ms Z VIII 35. Digitalisat auf e-manuscripta. Hier Seite 153. ([Link](#))

Zu den Aufgaben auf dem Arbeitsblatt

- 1 Für den Kürbis-Brei werden Pfeffer, Muskat und geschälte Mandeln benötigt.
- 2 Das Rezepte-Buch ist in Kurrentschrift abgefasst.
- 3 Die Handschrift wurde im Jahr 1750 angelegt bzw. begonnen.
- 4 Für den Kürbis-Brei werden Milch und Rahm verwendet.
- 5 Rezepte der Heilkunde: Elixir (S. 140), Mundfäule-Recept; Laxir-Tresset [Tresset=Gewürz-Zucker] (S. 144), Tauber Hunds-Biss [=Tollwut] (S. 146), Graue Augensalbe (S. 147), Böse und blöde Augen der Kinder; Laxir [=Elixir], Trank (S. 149)
- 6 Siehe letzten Abschnitt der Einführung oben.

Chris Bünter