

Das Oberrheinische Kochbuch (1811)

Von Albert Spycher-Gautschi

In der Brauchtumsseite „[Vom Essen und Trinken im alten Mülhausen \(Elsass\)](#)“ ging es um ein Verzeichnis von Speisen, die im 18. Jahrhundert von den Waisenvögten im Verlauf oder beim Abschluss von Vormundschafts-, Prozess-, und Erbschaftsangelegenheiten auf Kosten der Klientenschaft eingenommen worden waren. Von mehreren „Hôtellerie“, deren Wirte das „Catering“ jener Gastereien besorgten, spielte das seit 1455 aktenkundige Wirtshaus „zur Krone“ (L'Hôtellerie de la Couronne) nahe der heutigen Place de la Victoire eine herausragende Rolle ([Bild 1](#), [Bild 2](#), [Bild 3](#)). Der aus dem Hessischen stammende Wirt und Postmeister Hans Jakob Baumgartner (geb. 15.7.1717, gest. 4.9.1780) heiratete im baslerischen Kleinhüningen die Mülhauserin Anna Weiss (geb. 20.7.1720, gest. 12.3.1794) und hatte mit ihr zwölf Kinder, als letztes am 18.7.1762 Anna Margreth, genannt Margarethe.



Das Mädchen wurde zweifellos zur Mithilfe in Haus und Küche erzogen, wozu auch die Zubereitung von Waisenvogtessen gehörte. Die Wirtstochter war 19-jährig, als bei der Nachlassregelung des verstorbenen Vaters am 11. und 12.4.1781 die von den Zunftoberen gewählten Amtsmänner in der „Krone“ tafelten. Am 11. gab es zum Nachtisch „Osterkuchen“, getrunken wurde guter lothringischer „Par le ducer“ (Par-le-Duc). Beim Essen am 12. folgten auf Gelbe Rüben-Suppe Sauerkraut mit Speck, Kalbfleischragout, Frankfurter Bohnen (Bohnen-Wurst-Eintopf), gebackene Karpfen, Rindsfilet, Welsche Hahnen (Truthahn), Salat, Zuckerbrot, Hippen, Wein und Brot. Diese Bankette wurden als sogenannte Tafelaufsätze aufgetragen, aus denen sich die Gäste bedienen liessen ([Bild 4](#)). Im Alter von 32 Jahren verlor Margarethe auch die Mutter. Unbesehen der Schrecken der Revolution, Kornsperrern

und Teuerung genossen die Waisenvögte beim Nachlass-Essen am 11.4.1794 Kalte Pastete, Wildschweinkopf, Rehschlegel, Spansau (Ferkel), zweierlei Salate und Rettiche, „Basler Fladen“ (wohl Osterfladen nach Rezepten ihrer Basler Verwandten), Leckerlein, Mandeln, Feigen und Burgunderwein. Zu jenem Zeitpunkt lag der Gasthaus- und Postbetrieb in Händen Margarethes Bruder Jean Baumgartner ([Bild 5](#), [Bild 6](#)).



Margarethe heiratete am 21.9.1796 den zweifach verwitweten Mülhauser Stadtpfarrer Jean Spoerlin (geb. 6.4.1747; [Bild 7](#), [Bild 8](#)). Dieser Ehe entsprossen am 27.6.1797 Jean, der dem Vater ins Pfarramt folgte und am 19.7.1800 Marguerite, die sich als Volksschriftstellerin einen Namen machte ([Bild 9](#)). Das Schicksal der Familie und damit auch das Entstehen des Oberrheinischen Kochbuchs entnehmen wir den autobiographischen Aufzeichnungen in ihren „Elsässischen Lebensbildern“. Pfarrer Jean Spoerlin starb am 17.6.1803, woauf die Witwe mit zwei

Kleinkindern auf verwandschaftliche Unterstützung angewiesen war. Ihre Wohnung wechselte zwischen dem „Eisenhof“ des Onkels und Bürgermeisters Antoine Spoerlin-Dollfus an der Dreikönigsgasse ([Bild 10](#)) und bei der Halbschwester Elisabeth Zuber-Spoerlin ([Bild 11](#)), Ehefrau des Jean Zuber, Begründer der Fabrique de papier peints in Rixheim – dem heutigen vielbesuchten Tapeten-Museum.





Die ältere Generation tat sich schwer mit der Loslösung vom Freundschaftsbündnis mit den acht alten Schweizerkantonen und dem 1798 erfolgten Anschluss an Frankreich. In Pfarrer Spoerlins Wohnung hatte ein Bildnis des Schweizer Gelehrten Johann Caspar Lavater gehangen. Johann Peter Hebel war Spoerlins Lieblingsautor. Bürgermeister Antoine Spoerlin amtete einst als Präsident der Helvetischen Gesellschaft. Mülhauser gaben zusammen mit Schweizern naturwissenschaftliche Werke heraus. Ausdrücke wie „Guckehirle“ (erkerartiger Ausguck), „Känschterli“ (Kästchen) oder „Blindi Muus“ und „Versteckis“ (verwandte Versteck-Kinderspiele) zeugen von mundartlicher Sprachverwandtschaft und engen gesellschaftlichen Beziehungen zwischen Mülhausen, Basel und weiteren Orten in der Schweiz.

Margarethe Spoerlins Nahrungsansprüche waren im Gegensatz zu den einst von ihr mitgestalteten Waisenvogtessen



spartanisch. Sie half zusammen mit den Kindern beim Butter-Einsieden und backte aus den „Anke-Schuum“ genannten Rückständen Kuchen. Pellkartoffeln, Butter und Milchsuppe bildeten das sogenannte Melker-Nachtessen. Für die Kinder war nur die beste Erziehung gut genug. Während „Gretele“ das Mädchenpensionat von Madame Liomin in Saint Imier (Schweizer Jura) bezog, perfektionierte „Jeanny“ sein Hochdeutsch im pfälzischen Neuwied und besuchte die Kantonsschule in der Schweizerstadt Aarau. Antoine Spoerlin teilte mit Jeans Kostgeber, dem Staatsmann Jakob Emanuel Feer, die Freude an der Aurikel- und Nelkenzucht. Der junge Spoerlin wollte nach abgeschlossenem Schulbesuch wie sein Vater Pfarrer werden, was den Verwandten in Mülhausen missfiel – man hätte ihn lieber als Kaufmann gesehen. Nun besann sich Margarethe Spoerlin auf die Kochkünste aus ihrer Zeit in der „Krone“ und kam auf die Idee, mit der Herausgabe eines Kochbuchs das Theologiestudium des Sohnes mitfinanzieren zu helfen. Ein unerhörtes Ansinnen einer einfachen, des Schreibens kaum mächtigen Bürgersfrau! Es bedurfte der Überzeugungsarbeit des Hausarztes Jakob Peyer-Dollfus und eines Verlegers, bis Alt-Bürgermeister Antoine Spoerlin persönlich dem Vorhaben zustimmte. Mit dem Pfarramtskandidaten Theobald Müntz wurde ein „Ghostwriter“ gefunden, aus dessen Feder das



Spoerlin'sche Rezeptmaterial in etwas hölzernem Sprachstil zum gastronomischen Jahrhundertwerk wurde, auf das heute noch zurückgegriffen wird. Margarethe Spoerlin erlebte am 26.5.1821 die Antrittspredigt des Sohnes in der St. Stephanskirche zu Mülhausen. Der junge Geistliche konnte den Hinschied seiner Zürcher Verlobten nicht verwinden, wurde selbst kränklich und starb am 24.4.1839. Das genaue Datum der im Jahr 1852 nach jahrelanger Pflege durch die Tochter heimgegangene Kochbuchautorin ist nicht bekannt.



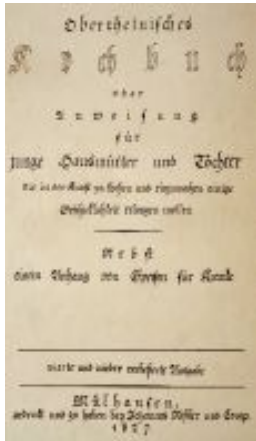
Spoerlin'sche Rezeptmaterial in etwas hölzernem Sprachstil zum gastronomischen Jahrhundertwerk wurde, auf das heute noch zurückgegriffen wird. Margarethe Spoerlin erlebte am 26.5.1821 die Antrittspredigt des Sohnes in der St. Stephanskirche zu Mülhausen. Der junge Geistliche konnte den Hinschied seiner Zürcher Verlobten nicht verwinden, wurde selbst kränklich und starb am 24.4.1839. Das genaue Datum der im Jahr 1852 nach jahrelanger Pflege durch die Tochter heimgegangene Kochbuchautorin ist nicht bekannt.



Margarethe Spoerlin hatte nicht nur aus dem eigenen Fundus geschöpft. Sie kannte das Kochbuch des Abt Bernardin Buchinger aus dem Kloster Lützel (1671) so gut wie Amaranthes (Gottlieb Siegmund Corvinus) „Frauenzimmer-Lexikon“ (1780). Eine Reihe von Rezepten sind dem anonymen Basler „Neuen und nützlichen Kochbuch“ (um 1780 und 1800) entnommen. Umgekehrt finden sich im „Konstanzer Kochbuch“ (1825), im „Neuen praktischen Kochbuch“ (seit 1840), wie auch in der „Basler Kochschule“ (seit 1877) Rezepte aus dem „Oberreinhischen Kochbuch“.

Die frühesten Auflagen des Kochbuchs (1811, 1815, 1819) erschienen in einem von Kriegsnoten verängstigten Mülhausen. Die Bevölkerung litt unter der Einquartierung

fremder Truppen, unter Plünderungen und Erpressungen. Wer es vermochte, konnte die Söhne von der Einberufung in napoleonische Dienste freikaufen. Marguerite Spoerlin beschrieb, wie „Mutterle“ Lebensmittelvorräte, Kleider und Bettwäsche vor räuberischem Zugriff verstecken konnte. Die ersten in Mülhausen gedruckten Ausgaben des Kochbuchs enthalten nach Titellei und Vorreden den Hauptteil, einen Anhang mit Speisen und Getränke für Kranke sowie Inhaltsverzeichnisse. Die Zweitausende Auflage 1919 wie auch die folgenden Jahrgänge wurden mit der Publikation „Guter Rath für angehende Hauswirthinnen“ und 8 Kupferplatten bereichert. Dieser



Teil des Kochbuchs kam auch den Bedürfnissen des gehobenen Bürgerstandes entgegen. Vollständige und gut erhaltene Exemplare sind selten, in öffentlichen Bibliotheken vorhanden oder im Antiquariatshandel erhältlich (Bild 12). Die letzten Ausgaben erschienen von 1900 bis 1912 und konkurrenzten die „Basler Kochschule“ der Hauswirtschaftslehrerin Amalie Schneider-Schlöth. 1829 erschien erstmals eine französischsprachige Version mit dem Titel „La cuisinière du Haut Rhin“. In dieser Fassung sprechen die Übersetzer zu uns, im Originaltext jedoch waschechte Mülhauser. Die Urheberin des Oberrheinischen Kochbuchs würde sich im Grab umdrehen, wenn sie erführe, dass ein Neudruck (Edition de Borée 2011) unreflektiert zur „La cuisinière alsacienne“ umfunktioniert wurde.

Bildlegenden: (© Albert Spycher-Gautschi)

1. Place de la Victoire Ende 19. Jahrhundert. Wenige Schritte von hier stand die „Krone“ (Reproduktion aus Topographie historique du vieux Mulhouse).
2. Die Place de la Victoire heute.
3. Wirtshauschild der „Krone“, heute im Historischen Museum Mülhausen.
4. Erster von zwei „Aufsätzen“ mit 13 bzw. 17 Angeboten zu einem Mittagessen für 12 Personen: Gefüllte Birnen, Senf, Cervelat-Würste, Hammelripplein, Gemüse, Suppen, Rindfleisch, gebackene Schweinsohren, Rettichsalat, rote Rahnen, Fische. (Tafel I der Sonderausgabe 1827 des Oberrheinischen Kochbuchs, Privatbesitz).
5. Margarethes Bruder Jean Baumgarter (Reproduktion aus Portraits Mulhousiens, wie auch Bilder 5-6, 8-10).
6. Margarethe zur Zeit ihrer Hochzeit, Scherenschnitt.
7. Mülhauser Stadtpfarrer Jean Spoerlin (Reproduktion aus Portraits Mulhousiens).
8. Mülhauser Hochzeitsgesellschaft im 18. Jahrhundert (Reproduktion aus „Elsassland“ 18 (1938)).
9. Schriftstellerin Marguerite Spoerlin in jungen Jahren.
10. Bürgermeister Antoine Spoerlin gab grünes Licht für Maratethes Kochbuch-Projekt.
11. Zweites Zuhause bei Elisabeth Zuber-Spoerlin.
12. Titelseite der Sonderausgabe vom Jahr 1827, Lithographie.

Reproduktionen und Originalaufnahmen von Albert Spycher-Gautschi.

Empfohlene Literatur (Auswahl):

1. Livet Georges, Oberlé Raymond: Histoire du Mulhouse des origines À nos jours, Strassburg 1977.
2. Miege, Matthäus: Der Stadt Mülhausen Geschichte bis zum Jahr 1816, 2 Bde., Mülhausen 1816/17.
3. Oberlé Raymond: Histoire de la poste de Mulhouse, in: Bulletin du Musée historique de Mulhouse 78(1970).
4. Leonard, Georges Werner: Topographie historique du vieux Mulhouse, Mulhouse 1949.
5. Schlumberger, Camille: Portraits mulhousiens, Dornach (Elsass) 1901-1909.
6. Spoerlin, Marguerite: Elsässische Lebensbilder, Bd. 3, Basel 1874.
7. Spycher, Albert: Des banquets de tuteurs mulhousiens au Livre de cuisine de l'Oberrhein, 2. Teil, in: Annuaire historique de Mulhouse 2010.
8. Spycher, Albert: Das Oberrheinische Kochbuch (1811) – Fakten und Strukturen im Werk von Margarethe Spoerlin, in: Schweizerisches Archiv für Volkskunde 108(2012).

Mit freundlicher Unterstützung von Albert Spycher-Gautschi

Titel: Das Oberrheinische Kochbuch (1811)

Autor: Albert Spycher-Gautschi

Copyright: © by Albert Spycher-Gautschi

Bilder: Albert Spycher-Gautschi

gepostet von Albert Spycher-Gautschi am:

Date: 24.10.2013

→ Alle Beiträge von [Albert Spycher-Gautschi](#) auf den Feiertags- und Brauchtumsseiten

<http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/o/oberrheinische-kochbuch/home.html>

Die Brauchtumsseiten (<http://www.brauchtumsseiten.de>)

Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED