

# Kniepaß-Schriften



Museumsverein "Festung Kniepaß"  
A-5091 Unken  
Postfach

im März 1993

Liebes Vereinsmitglied!

Die Geschäftsführung des Museumsvereines übersendet Ihnen heute die neue Kniepaß-Schrift Nr. 20.

Bei der Durchsicht unserer Aufzeichnungen stellten wir fest, daß Sie mit der Bezahlung des Mitgliedsbeitrages ein wenig im Rückstand sind und ersuchen Sie, den Beitrag bei nächster Gelegenheit zur Einzahlung zu bringen.

Zur Erinnerung teilen wir Ihnen mit, daß der Mitgliedsbeitrag seit 1991 100.-- S. beträgt. Diese Beiträge werden von uns auch für die Gestaltung der neuen Sonderausstellung im Kalhofengut sowie für die Museumsbetreuung dringend benötigt.

Mit freundlichen Grüßen

Der Geschäftsführer  
Helmut Adler e.h.

i.A. Margot Adler

# **KNIEPASS - SCHRIFTEN**

Heimatkundliche Zeitschrift des Museumsvereins "Festung Kniepaß"

A-5090 Lofer, Postfach

---

Neue Folge

Heft 20

1993

---

## **Eßgewohnheiten und Kochkunst.**

*Margot Adler*

## **Eßgewohnheiten und Kochkunst.**

Wenn heutzutage, in den letzten Jahren des 20.Jh., sowohl in Zeitungen als auch im Fernsehen die Meldung verbreitet wird, daß eine "Fast-Food-Kette" beabsichtigt, die Zahl ihrer Restaurants in Österreich stark zu erhöhen, und daß sie in den "Drive-in" -Lokalen die größten Umsätze erzielt, so ist das für mich Anlaß, die Eßgewohnheiten und "Koch-Kunst", wie wir sie heute erleben und praktizieren, mit denen der früheren Zeiten zu vergleichen.

In den bäuerlichen Haushalten ist noch heute der Tagesablauf durch Mahlzeiten zu bestimmter Stunde markiert. Frühstück, Mittagessen, Abendessen, werden von den Familienmitgliedern und den am Hof beschäftigten Arbeitskräften gemeinsam eingenommen.

Wenn ein Bauer "Mahder" besaß, die oft einige Stunden Fußweg vom Hof entfernt waren, mußten die Knechte so lange dort bleiben, bis "eingeheut" war. Sie schliefen im Heu und bereiteten ihre einfachen Mahlzeiten in einem kleinen "Kochhüttel", das oft nur für drei bis vier Leute Platz hatte.

Holzknächte, die während der ganzen Woche weit entfernt vom Hof, z.B. ganz hinten im Unkenbachtal arbeiten mußten, konnten in der "Holzstuben" schlafen und sich da bei schlechtem Wetter aufhalten; sie hatten eine Feuerstelle, um sich ihr "Mus" oder einfache, aber fette Mahlzeiten zu kochen. Ein jeder hatte seinen "Wochensack" dabei, in den Mehl, Speck, Brot, Salz und wohl auch Tee und Schnaps eingepackt war. In's "Schmalz-Gadl", das einer in Heimarbeit in verschiedenen Größen aus Holzspänen, die

mit Metallklammern zusammengehalten wurden, herstellte, wurde soviel Schmalz hineingestrichen, daß es für eine Woche reichte.

Im Gegensatz zum sehr kargen Leben, das die schwer arbeitenden Holzknechte führen mußten, steht dann der bis heute erhalten gebliebene Speiseplan [1], für die Kommission, die sich anlässlich einer "Waldreise zur Waldstandserhebung", also "Waldbeschau" und "Waldzählung" im Jahre 1738 in Unken aufhielt.

Beim Postwirt in Unken wurde dem Salzmayr, dem Waldmeister, dem Holzschaffer und dem Bachknecht "Gersten, eingemachtes Huhn, Ente und Kapaun, zwei Viertel Österreicher Wein und vier Viertel Weißbier" serviert. Am zweiten Tisch, für acht Mitarbeiter, gab es "Eingemachtes Kalbfleisch, Nierenbraten und Salat, Wein, braunes und Weißbier". Am dritten Tisch wurde für 15 Personen "Knödel, Rindfleisch und Salat sowie Braunbier" gereicht.

Am nächsten Tag war die Verpflegung bescheidener, es könnte sich da, wie der Speiseplan verrät, um einen Fasttag gehandelt haben. Suppe, Fisch, Eierspeise, Bachfisch und Kraut, Strauben, Einmachfisch, gekochter Fisch und Salat und eine Mehlspeise wurden angeboten.

Das Essen beim Bauern war nicht sehr abwechslungsreich, eher bescheiden bis karg. Die Bäuerin mußte ihre Leute mit dem verköstigen, was auf dem Hof war. Es gab Milchsopp'n, Mehlspeisen wie Kasnockerl, Rohrnudel, dann Knödel, Speck, Kraut, Erdäpfel, und wenn geschlachtet wurde kam Fleisch auf den Tisch. Sonntags und an Feiertagen gab's ein "Bradl". Die Fasttage wurden und werden auch heute noch eingehalten; eine Breznsuppe,

Brennsuppe oder Erbsuppe und Fastenknödel ohne Fleisch sind dann die Hauptmahlzeiten.

Am 24.12. stand das "Bachlkoch" und steht auch heute noch die "Würstl-Supp'n" auf dem Speisezettel.

Die Senninnen auf der Alm bewirten Besucher oftmals mit einer ganz besonderen Spezialität, sie "kochen" "Sennenhupfer", das sind kleine, im Fett schwimmend gebackene, süße Teigknödel.

In einem bayerischen Lied, das viele von uns kennen, werden die einzelnen Wochentage mit den Speisen genannt, die man sich für Montag bis Donnerstag wünschte. Am Freitag ist Fasttag, am Samstag ist Zahltag, (das war wohl auch nur ein Wunsch) und der Sonntag, an dem das Geld verjubelt werden konnte, heißt "Lumpentag".

"Was is heut für a Tag?

Heut is Montag,

heut is Knödeltag.

Wann alle Tag Montag Knödeltag war,  
war ma lustge Leut.

Was is heut für a Tag?

Heut is Dienstag,

heut is Nudeltag.

Wann alle Tag, Montag Knödeltag,  
Dienstag Nudeltag war,  
war ma lustge Leut.

.....

Heut is Mittwoch,  
heut is Strudeltag.

.....

Heut is Donnerstag,  
heut is Fleischttag.

.....

Heut is Freitag,  
heut is Fasttag.

.....

Heut is Samstag,  
heut is Zahltag.

.....

Heut is Sonntag,  
heut is Lumpentag.

.....

Jedoch in den bürgerlichen Haushalten ist dieser Rhythmus der Hektik unserer Zeit zum Opfer gefallen.

Das Frühstück wird gewöhnlich in aller Eile hinuntergewürgt, um ja nicht zu spät in die Schule oder zur Arbeit zu kommen. Das Mittagessen wird den Familienmitgliedern, die zu unterschiedlichen Zeiten heimkommen, schnell aufgewärmt (Mikrowelle), wenn sie nicht in der Schul- oder Betriebskantine gegessen haben. Das Abendessen kann eventuell gemeinsam eingenommen werden, wenn nicht ein Theater- oder Discobesuch auf dem Programm steht. Die Zeit, wann das Nachtmahl gegessen wird, richtet sich oftmals auch nach dem Fernsehprogramm, und so

wird das Essen bei einem "Krimi", einer aufregenden Sportsendung oder bei "ZiB" gedankenlos reingelöffelt.

Untertags, während weiter Geschäftsfahrten mit dem Auto, nimmt sich heute noch kaum wer Zeit, um in Ruhe zu essen. Für all die eiligen Menschen richteten sich die "Fast-Food-Gaststätten" ein, in denen gutes Geld an den schnellen Imbissen verdient wird, die die hungrigen Leute in sich hineinschlingen.

Da gibt es die uns allen bekannten "Hamburger", die in großer Zahl schon am Morgen hergerichtet werden, damit sie den Gästen zu jeder Zeit ganz schnell ausgehändigt werden können.

Und wem das noch nicht schnell genug geht, für den gibt es "Drive-in"- Einrichtungen, bei denen man gar nicht mehr aus dem Auto aussteigen muß, um etwas zum Beißen zu bekommen, da werden die gewünschten Pommes, oder was dort sonst noch so angeboten wird, in praktischen Papier- oder Plastikbehältern ins Auto gereicht, und die Fahrt kann weitergehen, mit zwischendurch mal einem Happen, um den Hunger zu stillen.

Doch für gehobene Ansprüche existieren unzählbare Gaststätten und Restaurants mit guten bis ausgezeichneten Angeboten an frisch zubereiteten Speisen.

Im Familienkreise wird an hohen Feiertagen oder an Familienfesten die seit Generationen feststehende Essenfolge: Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Nachtisch, eingehalten. Der Tisch wird schön gedeckt, womöglich mit Blumen und Kerzen geschmückt und jeder zeigt, daß er die Tischmanieren, die er lernte, z.B.: "Gerade sitzen, Ellenbogen nicht auf den Tisch stützen" usw. usw., nicht vergessen hat.

Doch bis es soweit ist, daß sich alle zu einer gewissen Stunde beim Festmahl niedersetzen können, hat die Hausfrau, die Gastgeberin, mühevoll Überlegungen angestellt: "Was koche ich heute?"

Und dann werden Kochbücher gewälzt; soll doch bei einem Festessen etwas besonderes auf den Tisch kommen.

Da gibt es eine unübersehbare Menge von Kochbüchern mit Rezepten für jeden Geschmack und aus aller Herren Länder.

Aus einem Kochbuch, das in der Barockzeit entstanden ist, habe ich einige ganz besonders interessante Rezepte und Anweisungen abgeschrieben, so wie sie seinerzeit um 1719, als es noch keine einheitliche Rechtschreibung gab, gedruckt worden sind.



Das Kochbuch mit  
über 2.000 Rezepten  
ist 12 cm dick,  
20 cm hoch und  
16 cm breit.

Neues  
Saltzburgisches  
**K o c h = B u c h /**

für

**Hochfürstliche und andere vornehme Höfe/ Clöster/**

Herren= Häuser/ Hof= und Hauß= Meister/

Köch und Einkäufer;

Wie auch

**für einschichtige/ gesund und krancke Persohnen/ nicht allein**

zu Hauß/ sondern auch im Feld.

**Mit mehr dann 2500. Speisen/ und 318. in schönen Kupffer=**

gestochenen Formen/ aus eigener langwieriger praxi

also eingerichtet/

**Daß man auch bey Hoch= fürstl. und vornehmer Höfe Tafeln/**

bey grossen Gastereyen und gemeinen Mahlzeiten die Tische

auf das Zierlichste mit annehmlichen Abwechselungen täglich

versehen und bestellen kan/

Bestehend

**Aus 4. Theilen/ in 8. Büchern eingetheilt/ bey deren**

jeden ein doppelt Register mit angehänget.

Durch

**Conrad Hagger/ Hoch= fürstlich= Saltzburgischer**

Stadt= und Landschafft= Koch.

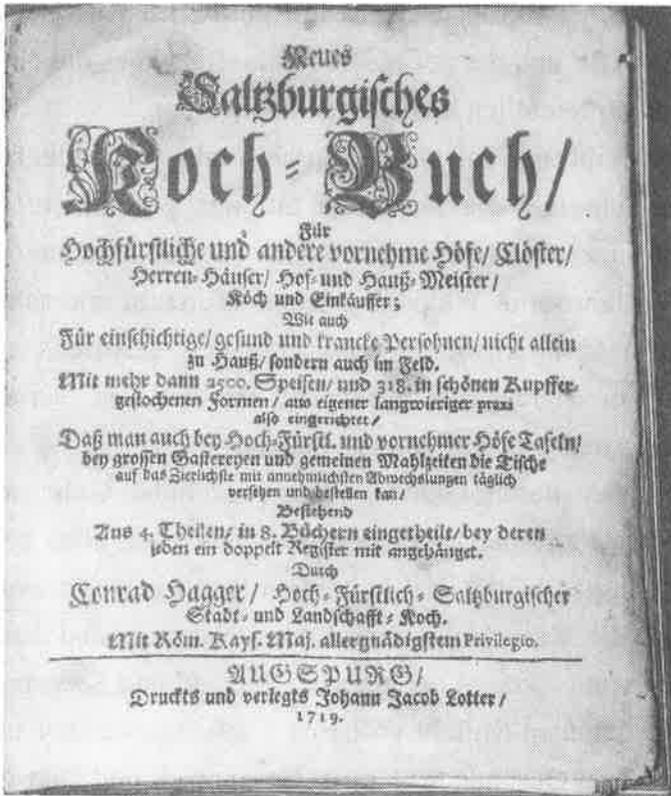
**Mit Röm. Kays. Maj. allergnädigstem Privilegio .**

---

**A U G S P U R G /**

Druckts und verlegts Johann Jacob Lotter/

1 7 1 9



Diesem langen Buchtitel folgt eine Vorrede, die Conrad Hagger beginnt mit einem Dank an " ... GOtt/ der weiseste Baumeister dieses wunderbahren Welt-Gebäudes, ... das Er aus einem pur lauterem Nichts herfür gebracht; so ist es auch insonderheit mit Herfürbringung derjenigen/ so wol lebendigen als leblosen Creaturen/ welche zu des Menschen Speiß- und Sättigung destinirt und verordnet/ darauf angesehen gewest/ daß nicht nur dadurch sein Leib gesättiget/ seine Kräfften gestärcket/ seine Gesundheit erhalten/ seine Gestalt schön und vollkommen gemacht/ sondern auch seine Augen geweidet/ sein Gemüth ergötzet/ und sein Herz

frölich gemacht werde: welches mit göttlichen Aussprüchen aus (der) H.Schrift/ und der gesunden Vernunft/ wo es die Nothdurfft erforderte/ gar leichtlich könnte dargethan werden."

Weiter schreibt er, daß "..... durch uralte und glaubwürdige Geschicht-Schreiber die Nachricht auf uns gekommen/ und hat sonderlich einer unter ihnen Nahmens Tacitus berichtet/ daß sie (unsere Vorfahren) in Wäldern gelebet/ Wurtzeln und roh Fleisch gefressen/ und allerhand elendes Getranck gesoffen/ also den wilden Thieren ähnlicher gewesen/ als daß sie vernünftigen Menschen gemäß sich aufgeführt hätten.

Nachdem aber durch GOTTES unaussprechliche Güte/ und den unermüdeten Fleiß der Menschen nach und nach alles wiederum cultiviret/ ausgearbeitet/ und in bessern Stand gesetzt worden; so haben auch die Menschen in ihrer Leibes-Nahrung/ und denen dazu gehörigen/ von GOTT und der Natur in reichem und Seegens- vollen Maaß angebotenen Mitteln größeren Fleiß angewendet/ nicht nur auf der Speisen Gesundheit/ Krafft/ Geschmack und Diät gesehen/ sondern auch auf derselben ordentliche/ liebliche/ zierliche/ künst/ ja köstliche Zurichtung sich möglichsten Fleißes geleet/ darinnen miteinander um die Wette gleichsam geeyfert/ und es so hoch und weit gebracht/ daß endlichen solche Wissenschaft in eine edle/ ja von Fürsten und Herren hoch geachtete Kunst erwachsen/ welche man die Koch- Kunst zu nennen pfelet."

Auf weiteren 9 Seiten "Vorrede", wo er unter anderem beschreibt, daß er mit 18 Jahren auf zwei Jahre in die Hochfürstl. Mund-Kuchel zu St.Gallen kam und "folgsam" (also danach) "zu Ihre Hochgräfl. Excellenz Herren Generalen Grafen von Latour, ..... mit welchem ich auch vor die Vestungen Ofen, Esseck und

Grichischweissenburg, ferner in Siebenbürgen, nachgehends in das Römische Reich wiederum zurück gekommen."

Es folgt dann eine Aufzählung der Hohen Herren, darunter Bischof Sigismundo Ignatio "Bischoffen zu Kiemsee" (Chiemsee) sowie "Sigismundo Carolo, Bischoffen und Reichs- Fürsten zu Kiemsee, Herrn Grafen von Castellbarco", denen er als "Mund-Koch gedienet". "Mit welchen beyden Fürsten ich zu Mayland, Innsprugg und ein Zeitlang in Wien gewesen, allwo ich, ohne Ruhm zu melden, wol was gesehen und erfahren hab."

Sodann ist er auf "Recommendation" des Castellbarco Anno 1701 von "Ihro Hochfürstl. Gnaden Joh. Ernest. Ertz- Bischoffen zu Saltzburg seeligsten Angedenkens, als meinem gnädigsten Landes- Fürsten und Herrn/ Herrn vor dero Stadt- und Landschaffts-Koch allhier aufgestellt und angenommen worden."

27 Jahre diene er hier als "Mund- Koch", und "..... obschon die große Schau- Pasteten und Dorten nur zu Zeiten vor gecrönte Häupter/ große Fürsten und Herren zu dero Solenitäten (Feierlichkeiten)/ Banqueten (Festmahlzeiten)/ und prächtigen Mahlzeiten und Hochzeiten zu gebrauchen/ so ist dennoch auch das geringere und schlechtere mit gleich- grossem Fleiß beschrieben/ und schier in unzählbaren Veränderungen mit aller Zugehör, ein jedes an seinen gebührenden Ort gesetzt/ wo es beyläufig hingehört/ und also alles nach Genüge hierinn zu finden und anzutreffen ist."

Es folgt das Kapitel: "Von dem Koch selbst/ und dessen Beschaffenheit." In "... 21 Puncten/ welche ein rechter Meister-Koch wissen/ und verstehen soll", wird aufgezählt, was vor ca. 250 Jahren zum Kochen Verwendung fand. Da ist beim Fleisch neben

Rind und Schwein auch das Wild, wie Hirsch, "Gembsen", Reh-  
"Deendl" (Damhirsch), Wildschwein und Hase, auch Otter, Biber  
und Murmeltier, ja sogar das Eichhörnchen genannt.



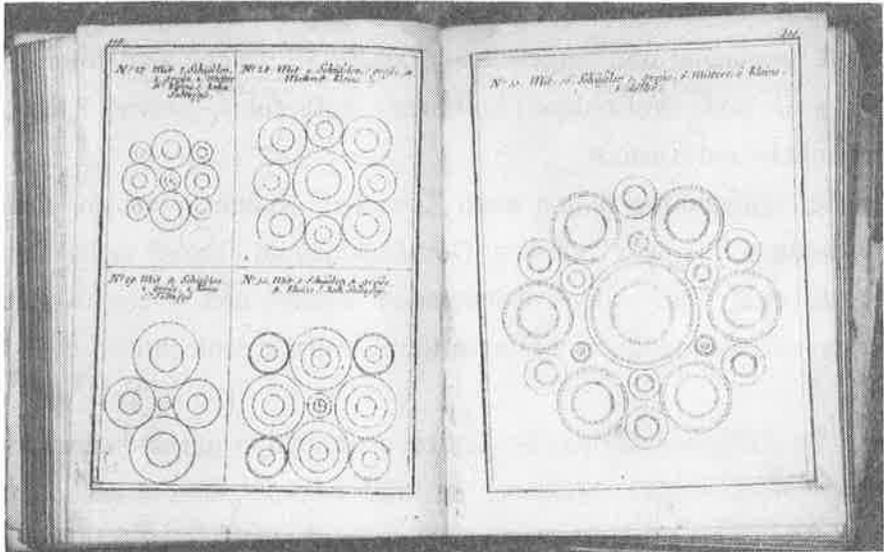
Beim "Feder-Wildprät" erscheinen neben Hühnern, Fasanen,  
Wildtauben, auch Adler, Straußen, Drapen (Trappen), Schnepfen,  
Wachteln, Lerchen, Amseln, "Droßlen/ und andere dergleichen  
Geschlechter viel/ groß und klein/ und was vor Speiß daraus zu  
machen sey".

Bei den Fischen werden nicht nur lebendige und frische, sondern auch "gerauchte und eingesaltzne Faß-Fisch/ welche aus Holland/ Ungarn/ und Welschland kommen" aufgeführt, sowie Krebs, Muscheln und Austern.

In der Aufzählung fehlen auch "Zwiebel/ Ruben/ Wurtzen/ und Schwammen" sowie "Stauden/ Dorn/ und Baum-Frücht" nicht. Der Koch muß "aus allen obstehenden Fisch/ und Fleischwerck erkennen, was daran das beste/ mittlere/ und das schlechteste sey."

Zu den Aufgaben des Kochs gehörte auch, daß er gut und sparsam einzukaufen wußte. Sodann: "er muß wissen/ was offner oder zugedeckt/ geschwind oder langsam/ mit starck oder sanfftem Feuer geschehen müsse." Er hat zu wissen, daß schlechte Zutaten alles verderben, und er braucht zu jeder Mahlzeit die richtigen Bestandteile: Holz für den Herd, Hilfe, viel Platz und das richtige Geschirr, auch viele Platten und Schüsseln, auf denen er die fertigen Speisen "regalieren" (anrichten und verzieren) und zur Tafel geben kann.

"Ein Koch soll seyn ein gesunder/ wohlgelehrt= geschickter/ geschwind= und wohlbedacht=-aufgeräumt=getreu=fromm=und fleißiger Mann/ und er soll GOTT und seines Herren Dienst ihme allzeit fleißigst angelegen seyn lassen/ darbey auch seiner selbst nicht vergessen/ und dergestalt verhalten/ daß er bey GOTT und seiner Herrschafft angenehm/ und darbey ihm selbst eine gute Besoldung verdiene/ und dessen in seinen alten Tagen noch zu geniessen habe."



Schüsseln und Platten

Zur Bekräftigung seiner Mahnung, nicht auf den Lohn für einen fleißigen Koch zu vergessen, fügt Hagger Verse, die er vielleicht selbst gedichtet hat, an den Schluß seiner 21 Belehrungen:

Dann wann ein Koch mit jungen Jahren  
Jetzund nicht will fleißig seyn/  
Hat er mit den grauen Haaren/  
Nicht mehr viel zu bringen ein/  
Was er von 30. biß 50. Jahren/  
Nicht gewinnt und wirklich hat/  
Ist bey ihm die Zeit verlohren/  
Viel zu gewinnen ist zu spat."

Nach der Vorrede und Einleitung, die im Original 46 Seiten umfaßt, folgt die 10 Seiten lange Inhaltsangabe dieses Werkes, wovon ich hier einen Auszug bringe:

### **"Erster Theil**

Handlet von 417 Suppen.

1. Buch beschreibt 281 Fleisch-Suppen.

2. Buch beschreibt 136 Fastensuppen.

### **Anderer Theil**

Beschreibt die Bacherey/ Pasteten und Dorten/ sammt allen darzugehörigen Taig und Handgriffen.

### **Dritter Theil**

beschreibt allerhand Fleischwerk/ in 850 Speisen/ kalt und warmer.

1. Buch beschreibt die einheimische/ und wilde vierfüßige Thier.

2. Buch beschreibt das Hauß-Wasser und Wild-Geflügel/ Feder-Wildprät und Vögel.

### **Vierdter Theil**

zeigt allerhand Fisch-und Fasten-Speisen.

1. Buch beschreibt 450. allerhand erdenckliche Fisch-Speisen.

2. Buch beschreibt alle andere Fasten-Speisen/ von Eyern/ Meel/ Müser/ Schmaltz-und Ofen-Gebachens/ Kräuter/ Obst und kalten Milchen/ sammt andern dergleichen Speisen".

Danach folgt das

### **"Verzeichnuß**

Aller in diesem Buch befindlichen Kupferstichen/  
wie solche in der Ordnung folgen."

(285 an der Zahl)

### **Des Kochbuchs erster Teil**

#### **"Handlet von allerhand Fleisch-Suppen"**

nicht nur aus Rind, Schaf, Schwein und allen 4-füßigen zahmen und wilden Tieren, da gibt es Rezepte für "junge Hünlein", dann Anweisungen, was man aus "alten Hünereen" machen kann, auch für Tauben, Capaun und Indian, sowie für alle Vögel, groß und klein, werden Kochvorschriften gegeben.

Bei diesen "Suppen" handelt es sich um Hauptspeisen, die wie folgt angerichtet werden: Eine Schüssel mit gebähtem Brot wurde auf die Glut gesetzt, und dann nur soviel Fleischbrühe auf das Brot geschüttet, daß dasselbe weich wurde. Auf diese Masse legte der Koch die gesottenen Fleischstücke, garnierte alles mit "Maurachen" (Morcheln), die seinerzeit so beliebt waren, wie heute die Champignons, und legte oft auch noch gebackene "Brüß" (Kalbs-Bries) oder kleine Fleisch Knödel, sowie besonders zubereitetes Gemüse dazu. Darüber wurde dann etwas Fleischbrühe gegossen. "Und wann dir die Brühe zu dünn wird/ so kannst im Anrichten mit Eyerdotter behelfen."

Im Kapitel **"Von allerhand Geflügel-Speisen"** gibt Hagger Anweisungen, wie ein Capaun (verschnittener und gemästeter Hahn) zugerichtet werden muß, daß er im Geschmack den Fasanen gleiche:

"Der Capaun wird einen Tag zuvor hergenommen/ (Winters-Zeit aber kann es etliche Tage zuvor geschehen), und gießt man demselben/ wenn er noch lebendig/ einen wohl mit Gewürtz angemachten Wein-Essig/ oder gar guten Wein/ durch einen Trichter/ mit Gewalt durch den Hals hinab/ und wann derselbige voll/ so bindet man geschwind mit starcken Spagat den Hals zu/ und hängt ihn biß den andern Tag an ein sicheres Ort in die Höh; Etliche nehmen auch Brandwein/ unter den Essig; des andern Tags wird der Capaun/ biß an den Kopff/ gleich einem andern Fasanen/ trucken gerupfft/ gesenget/ und sauber ausgenommen/ .....".

Diese grausame Methode wurde auch noch 150 Jahre später angewandt, um "Hendel auf Rebhendelart zuzurichten".

So ist in einem handgeschriebenen Kochbuch [2] aus dem Jahre 1860 zu lesen: "Siede auf vier Hendel nicht gar ein Seidel Ofner Wein, gib Kranawendbeeren, Limonieschälerl und Gewürtz dazu, nimm einen Trichter, stecke selben dem Hendel in den Hals, schütte einen Theil siedenden Wein hinein, binde den Hals geschwind zusammen, und hänge es auf, daß das Hendel todt wird, dann rupfe es .....".

Doch zurück zum Hagger-Kochbuch, worin auch zu lesen ist:

"Die Tauben betreffend. Diese nimmt man lebendiger in die Händ/ die Brust wird hinein gedruckt beyderseits mit denen Fingern bey dem Hertzen, etwas starck zusammen, und wirff sie zugleich auf den Rucken starck auf den Boden, so geben sie gleich den Geist auf und bleibt das Geblüt bey dem Hertzen/ dann mag man sie rupffen ....."

Es gab keinen Vogel, der nicht gekocht oder gebraten auf den Tisch gebracht wurde.

Ein umfangreiches Kapitel gibt Anweisungen, wie: "Feder Wildprät; Adler/ Strauß/ Trapp/ Auerhahn/ Fasan/ Rebhühnlein/ Schnepffen/ Nußheher/ Baum-Häckel/ Grün-Spechten/ Droschel/ Ambsel/ Wachtel/ Lerchen/ Kern-Beißer/ mit allen kleinen Vögeln insgesamt" zubereitet werden sollten.

Beim Schnepfen-Rezept im "Saltzburgischen Kochbuch" steht: "..... hack und röste das Gedärm oder Eingeweyd in Butter und streichs auf gebähte Semmelschnitten".

Das "Gedärm und Eingeweyd", auch "Schnepfenkot" genannt, waren die Innereien mit Ausnahme des Magens.

Der Erzbischöfliche Koch gibt im Kapitel "Von allerhand Geflügel-Speisen" das Rezept:

**"Strauss zu braten, oder sonst zu verkochen."**

"Der Strauß ist zwar bey uns zu Saltzburg ein rare Speiß; doch ist bey der Profession (bei den Fachleuten) bekannt/ daß er gut/ und an Geschmack besser dann:Kalbfleisch seye/ und wer einen zu kochen bekommt/ der kan ihn gantzer braten; ist er alt/ so kan man ihn spicken und paitzen; ist er an der Brust mager/ so kan man solchen zwischen Brust und Fleisch mit einem wohl-fetten Bratwurst-Gehäck/ guten Speck und Butter/ dessen nicht wenig/ wie auch mit wohlriechenden Kräutern und Gewürtz/ auch gebührendem Saltz/ alles zusammen klein geschnittner/ einfüllen/ oder sonst/ weilen er groß/ allweg/ wie das Kalbfleisch/ oder/ wann er gar alt/ dem Schaaf-oder Schöpsen-Fleisch gleich verkochen. Ich habe selbst nur einen/ von Malta kommend/ lebendig an unserem Hof gesehen/

er war in der Höhe wie ein junges Fülle/ und auch schier so schwer/ und langte mit dem Kopf über einen Mann hinaus."

Bei solchen Beschreibungen, frage ich mich erstaunt, wie wohl damals ein so großer Vogel lebend von Malta nach Salzburg transportiert werden konnte.

Einen sehr interessanten Teil des alten Kochbuches bilden die zahlreichen Kupferstiche, auf denen die Pasteten und "Dorten" dargestellt sind.

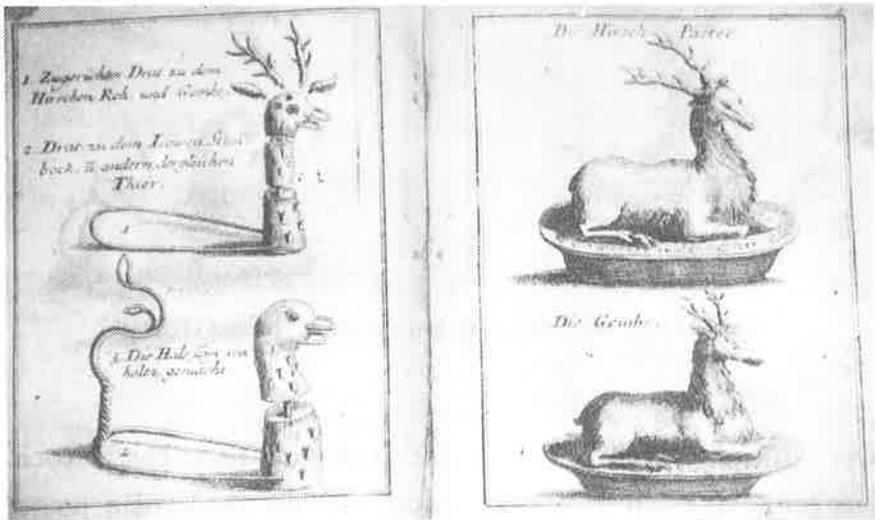


Schau-Pasteten, bei denen wohl nur der obere Aufsatz essbar war.

Der "Hoch-Fürstlich Saltzburgische Stadt- und Landschafft-Koch" Hagger schreibt in seinem Vorwort, daß die Bilder den jungen Köchen, die nicht schreiben und lesen gelernt haben, zeigen sollen, wie die Schau-Pasteten und Torten zu verzieren sind.



Verzierte Pasteten aus Mürbteig



An solchen Drahtgestellen wurden die Tiere mit gehacktem Fleisch als Fülle und einer Teighülle nachgeformt, dann gebacken und zur Tafel getragen.



Pastete in Form eines Delphines

1719, als dieses Kochbuch gedruckt wurde, konnten nur wenige Gebildete lesen und schreiben und nur begüterte Stände waren in der Lage, dieses Buch zu erwerben und sich die Speisen mit den damals sehr teuren Gewürzen von ihrem Koch zubereiten zu lassen.

In vielen Rezepten wird Muskatnuß zum Würzen verwendet. Auch "Capry" (Kapern), "Imber" (Ingwer), Sardellen und "Nägelein" (Nelken), die aus fernen Ländern von den Spezerey-Händlern beschafft wurden, haben ihren festen Platz in den Kochanweisungen.

Der Koch hatte einen schweren, ja gefährlichen Beruf. Er mußte für viele Leute, für große Festessen kochen, braten, backen, und

alles bei offenem Feuer, wo doch Funken fliegen und der Rauch in den Augen beißt.

Hilfsgeräte, wie wir sie heute kennen, hatte er nicht. Brauchte er zum Füllen eines Bratens oder der Hühner "Faschiertes", das wir mit dem Fleischwolf in kurzer Zeit herstellen, so mußte damals das Fleisch, wohl meist von einer Hilfskraft, klein geschnitten und dann im "Mörssel" (Mörser) ganz fein gestoßen werden. Auch Kräuter wurden auf diese Weise zerkleinert.

Ein umfangreiches Kapitel des Kochbuches handelt

"Von Ochs und Rind/ was daraus zu machen sey; vom Kopf bis zu den Füßen/ von aussen und innen/ bestehend in 120 Speisen."

**Rezept "No.1. Ochsen-Kopff gantzer zu sieden."**

"Der Ochs/ von welchem der Kopff solle gantzer gekocht werden; muß nicht/ wie andere geschlagen/ sondern mit dem Kopff etwas tief gebunden/ und eine scharff schneidende Klampffe/ oder ein anderes Instrument, schnell oder plötzlich in das Genick hinein geschlagen werden; so fällt der Ochs zu Boden/ sodann schneidet man ihme den Kopff geschwind vom Hals/ und hängt solchen mit einem Hagen durch den Gaumen auf/ daß das Blut kan ablauffen/ alsdann wird er im kalten Wasser gantz ausgekült und ..... gebutzt ..... so nimm halb Wein/ halb Essig/ und klare Rindsuppen/ bind den Kopf in ein reines Tuch/ hänge oder setze ihn in sein voriges Geschirr/ mit diser angemachten Brühe/ binde schmeckende Kräuter/ und gantzes Gewürtz in ein besonders Tüchlein/ hängs darein/ laß es verdeckter noch eine zimliche Zeit kochen/ hernach kannst solchen Kopff warm oder kalt geben/ mit Blumen/ Kräutern/ Gold oder Silber zieren und aufbutzen/ absonderlich die Hörner

oder vordere Zähne vergulden; Man kan ihm auch das Hirn eröffnen/ wie bey einem Kalbs-Kopff.

NB. Es muß aber ein Rosen- Imber- oder gemeiner Essig/ mit Imber/ Pfeffer und Saltz/ oder wenigst ein Senff beygesetzt werden."

### Rezept "No.5. Ohren von Ochsen gefüllter."

"Die Ohren müssen gantzer gebrühet/ von den Haaren gebutzt/ auch innwendig wohl gesäubert/ dann in Saltz-Wasser wohl übersotten werden; unterdessen mach ein gutes Bratwurst-Gehäck von Rind- Schwein- oder Kalb-Fleisch/ hacke darunter genugsamen Speck und rinderne Fette/ mit gehörigem Saltz/ Zwiebel/ Sardellen/ oder andern Geschmack; Füll die Ohren mit diesem Gehäck/ legs wieder zusammen/ in ein Geschirr oder Dörten-Schüssel/ und laß garkochen; wanns fertig/ begieß mit zerlassenen Butter/ besprenge mit angemachten Semmel-Brosen und gib auf ein Rago (Ragout)/ oder allein auf eine Schüssel; mit Presöllen/ gebachnen Hünlein und Petersil"

(Presöllen oder Carbonaden sind im Lexikon [4] als flache Fleischstücke aus Brust oder Rücken, auch als Fleischklöße beschrieben.)

### Rezept "No.6. Aug von Ochsen zu Paffössen." (Pofesen)

"Wann der Kopff wohl gesotten ist/ so thue das Fett und Fleisch von Augen heraus/ hacks mit grünen Kräutern/ geriebenen Semmeln/ Eyerdottern/ wenig Gewürtz und Salz; mach Schnitten von Semmel und streichs darauf/ drucke die andere Schnitten darauf und schlag ein oder zwey Eyer durch einander/ und tauche

die Schnitten mit den Oertern darein/ und bachs aus heißem Schmaltz/ gibts gleich auf den Tisch/ und regaliers mit gebachenen Kräutern."

**Rezept "No.7. Augen des Ochsen in einer Fricasse,  
oder vor ein Rago." (Ragout)**

"Sied/ butz und schneide das Aug mit seiner Fette/ in beliebige Stücklein/ zur Fricasse; säure es mit Lemoni-(Zitronen) Schaalen und Safft/ mit gespickten Zwibel/ und Näglein/ Gewürtz/ und nothwendigem Saltz; schlage die Eyerdotter in ein Häfelein/ und treib es wohl ab/ und laß es bedeckt stehen/ bis zu dem Anrichten/ alsdann mache es an/ und menge etwas von kleinen Petersil-Kräutlein darunter/ laß es anziehen auf der Glut/ aber nicht zuviel/ daß es nicht zusammen laufft; oder zu einer Rago/ säure es mit Wein/ und mische darunter Maurachen (Morcheln)/ Austern/ oder Dardoffel (Pilze)/ oder andere gute Schwammen/ mit gehörigem Gewürtz und Saltz."

Es folgen Rezepte für Hirn, Ochsenmaul, Gaumen von Ochsen, Ohrwangen oder "Kinbacken" von dem Ochsen, Zungen, Lungen und Leber, Ochsenmagen -gefüllter, Kuttelfleck und Nieren. Sogar Mast- oder Affter- Darm von Ochsen und Rind wurde zum Essen hergerichtet:

"Dieser (Mastdarm) wann er gesäubert/ und wohl weich gesotten/ ist gut auf mancherley Art und Weiß; als nemlich auf dem Rost/ oder gleich der Lungen/ Gäumen/ oder Euter einzumachen/ auch in einem Gehäck vor Krancke und Gesunde; man kan ihn kurtz und langlecht geschnitten/ auch unter die Rago mischen."

Das Kapitel wird beendet mit:

"Nun ist der Ochs/ oder das Rind/ vom Kopff bis auf die Füß/ von innen und aussen beschriben worden; und weilen von einer guten Kuhe alles kann gemacht werden/ was von disen gemeldt/ so ist nichts mehr davon nothwendig zu beschreiben/ als das Euter."

"Euter am Spies, auf dem Rost gebraten, eingemacht mit Speck/ Zwiebel und Semmel-Brosen" ist da genannt.

Genauso ausführlich wird Schaf-, Geiß-, Bock-, oder Hammelfleisch behandelt. Es folgen dann Anweisungen für Speisen aus dem "einheimischen Schwein" in aller Ausführlichkeit. Nach den "zahmen" Tieren werden alle wilden Vierfüßler, als da sind: Bär, Wildschwein, Murmeltier, Eichhorn, Biber und Otter genannt, die gekocht, gebraten und eingebeizt oder faschiert für die Tafel hergerichtet werden konnten.

Das Rezept eines ganz ungewöhnlichen Bratens schreibe ich aus dem Kochbuch ab:

**"Der Eichhorn ist auch gut/  
und gleich einem jungen Häselein zu verkochen".**

"Wann sie zuvor seynd abgestreiff/ und ausgenommen worden/ müssen sie gepaitzt/ gespickt/ und mit Butter in dem Safft gebräten werden/ dienet auch mit kleingehacktem Zwiebel/ oder Lemoni/ mit wenig Wein/ oder Essig und Wasser/ in einem guten Pfeffer = Brühlein einzumachen/ es sey gelb/ oder braun/ mit wenig frischen Butter; Man kan auch ein gut Gestossenes darauß machen/ mit hart

= gesottenen Eyerdottern/ gebähten Semmel = Schnitten/ und braun = gebachenen Mandeln.

NB. Und hiemit ist der gantze Eichhorn nach seiner Proportion beschrieben/ und auch geschlossen".

Wie gerne die Leute damals Fisch gegessen haben, kann man an den vielen abwechslungsreichen Rezepten sehen.

50 verschiedene Zubereitungsarten sind allein für den Hausen angegeben. Gekocht, gebacken, gebraten, in den verschiedensten Soßen und Brühen, mit Senf, Sardellen und Schwämmen wird er serviert. Die Hausen-Blase (Gelatine) wurde zur Herstellung von schmackhafter Sülze verwendet, der Rogen des großen Fisches ist Kaviar.

Dann folgt der Lachs oder Rhein-Salm bestehend aus 39 Veränderungen in der Zubereitung. Hecht und Waller stehen auf dem Speiseplan. Auch Aal, Karpfen, Stockfisch und Hering fehlen nicht. Fische, die bei den Kaufleuten "marinierter" zu haben sind, werden beschrieben, und dann folgen einige Anweisungen, wie Forellen hergerichtet werden können.

Zunächst schreibt der Autor des Kochbuches, daß man diese kostbaren und guten Fische, "..... in hiesigem Land in denen Berg-Seen/ und andern frischen Wassern in einer großen Menge fängt" und gibt dann viele Zubereitungsanweisungen. Die Forellen werden "blau abgesotten", dann auch "heiß abgesotten/ in einer weißen Butterbrühe." Dazu wird frische Butter, frisches Wasser und Zitronensaft in einer verzinnten Pfanne siedheiß gemacht. Eine geschälte, mit Nelken gespickte Zwiebel, Pfeffer, viel Muskatnuß und zur Geschmacksverbesserung geriebene Ingwerwurzel, werden

in die heiße Butter gegeben, gekocht, und das Ganze dann mit Mehl gebunden;

"...und gib die Brühe über die in der Schüssel zierlich aufgerichtete Fisch".

Auch mit Kapern-Brühe, oder mit Dardoffeln, die eine Pilzart sind, mit ausgelösten Austern, in süß und saurer Brühe, eingemacht, in Zitronen-Brühe, und auch in saurer Polnischer Brühe können Forellen angerichtet werden. Natürlich wurden sie auch gebacken, gebraten, ja sogar geselcht.

**"Salbling von Perdolsgaden/  
oder die sogenannte geselchte Schwartz-Reiter".**

"Die gerauchte Perdolsgadiner Salbling/ aus dem Bartholome-See/ (welche man allhier Schwartzreiter nennt) gibt man auch gleich also kalter und trucken/ wie sie von diesem Ort herkommen/ auf einem Serviette mit Petersil- Kräutlein bestreuter/ auf der Schüssel zu Tisch; diese werden auch wegen ihrer Güte auf der Post und sonst; an großer Herren Höfe/ etc. viel Meilwegs verschickt .....

Womit gesagt ist, daß diese Fische entweder mit der Post oder von einem Boten an viele Meilen entfernt liegende große Herrenhöfe geliefert wurden.

Diese Salblinge wurden im Königssee, der damals Batholome- See hieß, gefangen und in Berchtesgaden geräuchert.

Im Kapitel "Fastensuppen" stehen nach vielen aufwendig zubereiteten Suppen, (in diesem Falle sind das Speisen, die man mit dem Löffel ißt) die Rezepte für "Gemeine Suppen vor

einsamme Hauß-Leut und einzelne Persohnen, so man etwann in der Frühe und Abends zu geben pflegt."

### **"Ein Wein- Suppen".**

"Nimm halb Wasser und halb weissen Wein/ auch nach Geduncken Zucker/ Zimmet und Eyer- Dotter/ verfertige sie mit Wein/ Muscatnuß und Saffran und richte dieselbe über geröst- oder gebähates Brod an/ sie kan auch gleich also gegeben werden."

### **"Ein Bier - Suppen".**

"Nimm weiß Bier/ mache es siedend/ gewürtz mit ein wenig Pfeffer/ Zucker/ Muscatnuß/ ein wenig frischen Butter und Saffran/ brenne es schön gelb ein/ oder machs mit Eyer- Dotter fertig/ ist gut. Deßgleichen macht mans von Braun - Bier."

### **"Ein Ram - Suppen".**

"Nimm nach Nothdurfft süße Milch oder Ram/ schlag Eyer mit gehörigen Saltz darein/ brenne es mit ein wenig schön weissen Meel ein/ laß mit einander unter stetem Rühren aufsieden/ so ist es fertig/ wer will nimmt auf die letzt ein paar Tropffen Essig darein/ gibbs über geröste Bröcklein oder gebähates Brod; Etliche lassen die Eyer hier gar aus".

Bei den Fastensuppen findet man auch

### **"Ein gute Pretzen - Suppen".**

Röste klein gehackten Zwibel mit ein wenig Kümmel in gutem heißen Schmaltz/ gieß Wasser darein/ gleich einer Suppen lind gesaltzen/ seigs an die zerbrochne Pretzen/ daß sie damit wohl

angeweicht werden/ gibts auf ein Schüssel mit verlohren Eyer/  
wieder ein wenig aufgeschmälzt und mit geriebenen Parmesan -  
Käß bestreut. Gibs warm."

Die "**Brenn - Suppen**" wurde so gekocht:

"Nimm nach belieben Schmaltz in ein Pfann/ laß heiß werden/  
dann nimm zur Nothdurfft Meel darein/ und laß mit stetem  
Umrühren langsam schön lichtbraun werden/ beliebt es/ so thue auf  
die letzt eine wenig Kümmel darein/ und gieß geschwind nach  
Nothdurfft Wasser daran/ machs recht im Saltz/ lasse es gemach  
ein Weil aufsieden/ und gibts gleich also/ oder mit ein wenig Pfeffer  
über geröste Bröcklein."

Das Rezept für

"**Eine gute Suppen von Zwiebeln und Commiss - Brod im Feld**",  
die Hagger in Kriegszeiten auf behelfsmäßigen Kochstellen  
(Gulasch-Kanonen gab es noch nicht) für einen Offizier "..... zu  
Grichischweissenburg vielmal vor den Prinzen von Sulzbach  
gemacht" hat, lautet:

"Schneide viel Zwiebel etwas grob/ dann nimme ein Casserol mit  
ebenfalls viel von dem Rindfleisch abgeschöpfften Fetten/ röste  
erstlich den Zwiebel/ und hernach auch das aufgeschnittene  
Commiss - Brod zugleich damit/ gewürtz mit Muscatnuß und  
Pfeffer/ gieß gute Fleischbrühe daran/ laß es auf einer Glut  
einsieden/ und gibts warmer zu Tisch."

Das Kapitel: "**Von allerhand Meelspeisen**" gibt viele Anregungen  
zum Backen. Weil jedoch keine Mengenangaben dabei stehen, ist

es heute für uns nicht gut möglich, diese Anweisungen auszuführen. Es heißt nur: "Man macht mit Eyerdotter/ Milch und einem schönen Meel einen Teig an ....."

Für die Herstellung des Pastetenteiges gibt Hagger allerdings Gewichte an:

"Von dem besten/ mürben/ Englischen Taig/ ..... damit man hierinn nicht fehlen kan/ dem Gewicht nach/ sollen beschrieben werden: Der gute Englische/ mürbe Pasteten-Taig/ wird also gemacht: Nimm dritthalb Pfund das beste Meel/ ein Pfund Butter/ und 4. biß 6. Eyerdotter/ auch Saltz nach Gedanken/ mach mit der Hand eine Gruben in die Mitt/ und schneid oder brocke den Butter/ welcher noch nicht gar zu hart/ oder weich seyn muß/ sammt dem Eyerdotter in die Mitte/ auch so viel frisch Wasser/ daß du damit den Taig zimlich fest magst zusammen würcken/ und gleich nach dem Guß wird der Butter/ die Dotter und Wasser mit der Hand ein wenig untereinander gerührt/ damit es nicht etwann auf einer Seite aufbreche/ und zugleich auch mit völliger Stärck der gantze Taig untereinander gemischt und gearbeit/ daß er schön fest und glatt wird/ so ist er fertig. Es ist darbey zu beobachten/ daß dieser Taig allezeit soviel es möglich/ an einem temperirten Ort/ allwo es nicht gar zu kalt oder zu warm seye/ gemacht werde/ sonst wird auch der Taig zu hart oder gar zu weich/ und fallen hernach die Pasteten ein/ von diesem Taig mache ich fast alle meine Pasteten. Zu mercken ist/ wann du von diesem Taig aufgesetzte Dorten oder Pasteten machen willst/ so wird nur 1.halb oder 3.viertels Pf. Butter darein genommen/ alsdann wird er weniger sinkend."

Es ist auch der Hinweis zu finden, beim Backen vorgewärmte Eier zu verwenden. Hagger legt sie dazu in warmes Wasser, und läßt

den Teig immer nur in einer Richtung rühren, wie es auch heute noch in einigen Backbüchern angeraten wird.

Wenn man die Rezepte für 286 Mehlspeisen, dazu gehören Eierspeisen, Strudel, Knödel, Nudeln, Grieskoch, Semmelkoch, Schmalzgebackenes und Krapfen, aufmerksam durchliest, so steht da vieles, was wir auch heute noch gerne herstellen und essen.

Das nächste Kapitel "handelt von allerley Dorten", in dem dann sogar das Rezept der heute noch so beliebten

### **"Linzer Torte"**

abgedruckt ist.

"Nimm 5.Viertel Pf. schönes weisses Meel/ 3.Viertel Pf. Butter/  
1.halb Pf. gefähten Zucker/ mit ein wenig Saltz/ auch von  
2.Lemoni die klein-geriebene Schelffen (Schalen)/ sammt dem  
Safft/ auch 10. bis 12. Eyerdotter/ und 1.Viertel Pf. gestoßene oder  
geriebene Mandeln/ mit ein wenig frisch Wasser/ oder sauren Ram/  
schön trucken angemacht/ so ist er fertig.

Aus diesem Taig macht man allerhand geflochtene und andere  
Schüssel-Dorten/ mit einer jederzeit selbst-beliebigen Füll; und  
sobald er gebachen ist/ so gehört ein weiß Eyß (Zuckerglasur)  
darauf."

Hagger stellt es dem Koch frei, die Torte nach eigenem Gutdünken  
zu füllen und zu glasieren.



Der geflochtne Lintzer Dorten

Zum Verzieren der Torten wurde auch Marzipan aus ganz fein geriebenen oder gestoßenen Mandeln hergestellt.

Allerhand Früchte oder Blumen konnte man aus dieser Marzipanmasse formen. Doch zuerst mußte der süße Teig gefärbt werden. Für grün nahm man Saft vom Spinat, mit Zimtpulver bekam man braun, dunkelbraun wurde mit geriebener Schokolade, gelb mit Safran, rot mit "Weichsel und anderer Früchte-Mus" gefärbt.

Am Schluß des Kapitels "Von allerhand Meelspeisen" schreibt Hagger: "Hier folgen unterschiedliche gute Säfft/ und abgegossene Wasser/ von allerhand Früchten/ in grosser Hitz vor ein Abkühlung zu trincken/ oder auch Gefrorens zu machen. Welches mich zu erlernen allein 11.Gulden gekostet."

Sodann gibt er Rezepte zur Herstellung verschiedener "Limonada", die aus gutem Trinkwasser mit allerhand Beeren: Agres (Stachelbeeren), Himbeeren, Hollerbeeren, Erdbeeren, Maulbeeren, hergestellt wurden. Zur Geschmacksverbesserung fügte man geriebene Ingwerwurzel dazu. Natürlich wurde auch weiches Obst, wie Marillen und Pfirsich verwendet. Sogar die Granatäpfel wurden zur Herstellung für "gut abgegossene Wasser", wie man die erfrischenden Getränke damals nannte, hergenommen.

Ein Rezept lautet:

**"Ein andere Limonada/ oder Aqua de Cedri** (Zitronenwasser).  
Man findet bei den Specerey-Handlern gewisse blechene Flaschen/ worinn schon ein angemachter Zucker zu der Limonada vorhanden ist/ diesen Zucker gießt man nur mit frischem Wasser wol ab/ so hat man gleich ein gute Limonada/ wer es aber gern mehr saur hat/ der truckt noch mehr Lemoni-Safft (Saft der Zitrone) darein."  
Das ist also gar nicht zu vergleichen mit dem, was wir heute als Limonade kennen, und was in unseren Großmärkten angeboten wird.

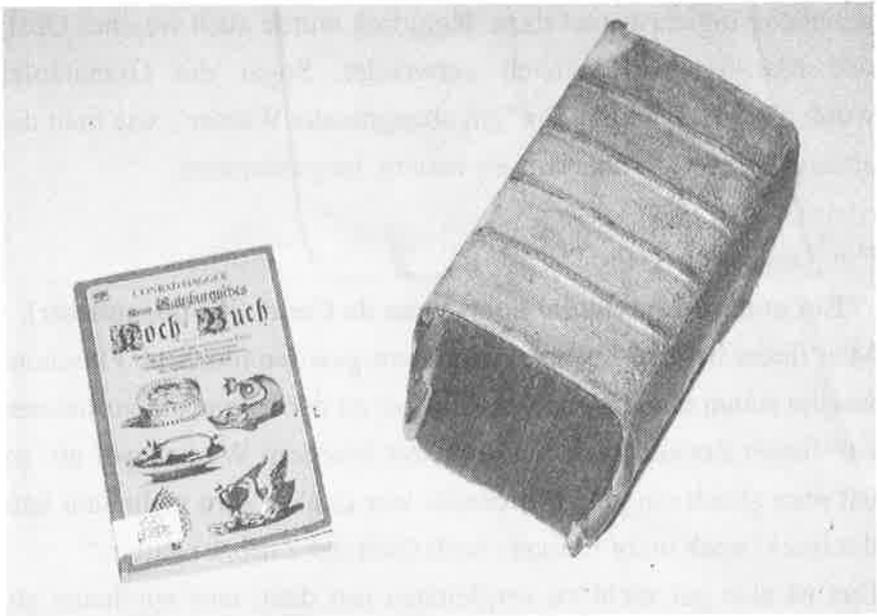
Im Jahre 1979 wurde vom Wilhelm Heyne Verlag in München ein Taschenbuch herausgegeben mit dem Titel:

"Conrad Hagger.

**Neues Saltzburgisches Koch Buch**

1719.

Eine Rezeptauswahl aus der barocken Küche,  
für alle Freunde der Essenskunst,  
zusammengestellt vom Küchenmeister  
der Salzburger Erzbischöfe."



"Neues Saltzburgisches Koch-Buch"

Nachdruck im Taschenbuch-Format, daneben das Original in geprägtem Leder

Unterhalb des Buchtitels sind fünf Zeichnungen abgebildet, deren Sinn der Betrachter nicht erkennen kann. Es sind dies schlechte

Kopien von fünf Kupferstichen aus dem Original Salzburgerischen Kochbuch, mit denen den Köchen gezeigt wird, wie die Torten und Pasteten für die hochherrschaftlichen Tafeln verziert werden sollen.

Der Titel des Taschenbuches ist so gewählt, daß der Leser glauben könnte, es handle sich bei diesem Werk tatsächlich um das alte Kochbuch aus dem Jahre 1719. Erst aus dem Vorwort ist zu erkennen, daß diese zweifelhafte Zusammenstellung der Rezeptauswahl von einem modernen Schreiber stammt, dessen Name aber in der ganzen Schrift nicht genannt wird.

Es hat lange Zeit gedauert, bis ich die vom Verfasser "ausgewählten Rezepte" im Original-Kochbuch vom "Hochfürstlich Salzburgerischen Stadt- und Landschafft-Koch" gefunden habe, um sie miteinander zu vergleichen. Leider mußte ich dabei feststellen, daß die Rezepte des Taschenbuches, was Zutaten und Herstellung betrifft, nicht immer mit den Originalrezepten übereinstimmen. Außerdem täuscht der Schreiber den Leser, wenn er auf Seite 178 seines Werkes, das ein Nachdruck von ausgewählten Rezepten sein soll, behauptet, daß im Originalbuch das Rezept vom "Salzburger Nockerl" enthalten sei.

Diese "himmlische Mehlspeis" ist erst seit der Wende vom 19. auf das 20. Jahrhundert oft der Abschluß und die Krönung eines Festmahles. Sie ist bei Feinschmeckern sehr beliebt und wird sogar in einer Operette besungen, jedoch zu Hagers Zeiten war sie noch unbekannt und steht deshalb auch nicht in seinem Kochbuch.

Conrad Hagger war seit 1701 am Fürsterzbischöflichen Hof in Salzburg als Stadt- und Landschafts-Koch angestellt.

Im Jahre 1709 starb Fürsterzbischof Johann Ernst Graf von Thun.

Von seinem Nachfolger Franz Anton Fürst von Harrach berichtet ein Reisender [3], der 1729 in Salzburg war:

"Harrach lebte sehr prächtig und die Sparsamkeit war seine geringste Sorge. Der große Staat, den er führte, und die vielen Lustbarkeiten, so er anstellte, zogen viele Fremde an den Hof und alles ging herrlich und in Freuden zu."

Mit welchen kostbaren Speisen diese Fremden bewirtet wurden, zeigt das Original "Saltzburger Kochbuch".

Für diesen Aufsatz konnte ich mir das in Privatbesitz befindliche "Neues Saltzburgisches Koch-Buch" aus dem Jahre 1719 ausleihen.

Das Salzburger Landesinstitut für Volkskunde stellte mir das 1979 erschienene Taschenbuch, das eine "Zusammenstellung" einiger Rezepte aus dem originalen Kochbuch von 1719 enthält, zur Verfügung.

Das alte handgeschriebene Kochbuch aus dem Jahre 1860 befindet sich in der Bibliothek des Museums im Kalchofengut in Unken.

Margot Adler.

## **Anmerkungen:**

### Literatur:

- [1] Dr.Friederike Zaisberger:  
"Beiträge zum Triftwesen in den Bayerischen  
Saalforsten"  
in den Kniepaß-Schriften 8/9 S.17.
- [2] Handgeschriebenes Kochbuch aus dem Jahre 1860,  
dessen Seiten nicht nummeriert sind. Das Titelblatt  
und die ersten Seiten des Buches wurden in alter  
Zeit herausgerissen.
- [3] Dr.Franz Martin:  
"Salzburgs Fürsten in der Barockzeit" S.175.
- [4] Deutsches Wörterbuch der Gebrüder Grimm.

**Bisher erschienene "Kniepaß-Schriften"**

(alte Folge):

I	"Loferer Passion 1593-1598"	Margot Adler
II	"Das Alpenland Unken und seine Umgebung"	Anton Kollbauer
III	"Wanderung über den Hirschbühel"	Georg Ponschab
IV	"Die Orgel in Unken "	Max Faistauer
V	"Alte Merksätze für die Holzernte"	Sepp Zobl
VI	"Einiges aus der geographischen Geschichte des Loferer Ländchens"	Sepp Zobl
VII	"S'Tannernagei" (Sagen aus dem Loferer Ländchen)	Helmut Adler
VIII	"Die Oberweißbach-Au"	Georg Ponschab
IX	"Hausmittel"	Sepp Zobl
X	"Aus der Geschichte des Saalachtales"	Sepp Zobl
XI	"Zwei Wildgänse"	Alfred Dieck

Sämtliche Hefte der alten Folge sind gegen Vorbestellung  
beim Museumsverein erhältlich.

**"Kniepaß-Schriften"**

(neue Folge)

Heft 1	(1974)	"Der Kniepaß"	F.Zaisberger
Heft 2	(1975)	"Das Gasslgehen im Pinzgau"	Ilka Peter
Heft 3	(1975)	"Aus der Geschichte des Saalachtales"	Sepp Zobl
Heft 4	(1975)	"Die Sendin von Diesbach"	
Heft 5	(1976)	"Geheimrezepte"	Margot Adler
Heft 6	(1976)	"Struboel"	G. Ponschab
Heft 7	(1977)	"Stockklaus"	G. Ponschab
Heft 8/9	(1978)	"Beiträge zum Triftwesen in den Bayerischen Saalforsten"	F.Zaisberger, K.Edtstadler
Heft 10	(1979)	"Die Tuxergüter im Saalachtal"	G. Ponschab
Heft 11	(1980)	"Österreichische Orden und Ehrenzeichen aus drei Jahrhunderten", Katalog zur Sonderausstellung	
Heft 12	(1981)	"Der Sellauer Sepp und seine Gedichte"	
Heft 13	(1983)	"Die Pässe im Saalachtal, einige Nachträge"	
Heft 14	(1984)	"Historische Grenzsteine zwischen Bayern, Salzburg und Tirol"	F.Zaisberger
Heft 15/16	(1986)	"Lofer 1800-1809"	Helmut Adler
Heft 17	(1989)	"Heilmittel für vielerlei Weh"	Margot Adler
Heft 18/19	(1991)	"Zeichen auf dem Fels"	Helmut Adler, R. Vogeltanz, Franz Mandl
Heft 20	(1993)	"Eßgewohnheiten und Kochkunst"	Margot Adler

---

**Impressum:**

**Eigentümer, Herausgeber und Verleger: Museumsverein "Festung Kniepaß", A-5091 Unken**

**Schriftleitung: Helmut Adler, A-5090 Lofer**

**für den Inhalt verantwortlich: Margot Adler, A-5090 Lofer**

**Layout: Michael Adler, A-5090 Lofer**

**Druck: Geschützte Werkstätten, A-5020 Salzburg**