

Als Kochen noch Knochenarbeit war



HISTORISCHE KOCHBÜCHER. Alte Rezeptsammlungen aus dem Salzburger Raum machen Lust auf die eine oder andere kulinarische Zeitreise. *Gert Damberger*



Viele Rezepte von Johanna Raudaschl entstammen dem bäuerlichen Umfeld. Sie kam aber auch mit der gehobenen Küche gut zurecht und war eine hervorragende Mehlspeisenköchin.



Die Schulschwestern der Salzburger Ursulinen sammelten ihre Rezepte - vor allem für die vielen Feier- und Fasttage. Sie scheinen süße Leckereien besonders geliebt zu haben.

Von der Amsel bis zum Zander

Artenschutz war in früheren Jahrhunderten kein Thema, aus den historischen Rezeptensammlungen zwischen dem 16. und dem 20. Jahrhundert ist dies klar ersichtlich. Verspeist wurde alles, was da kreuchte und fleuchte. Dafür galten Gepflogenheiten, die heute wieder hoch angesehen sind. Obst und Gemüse aß man gezwungenermaßen saisonal und regional. Lebensmittel, die von weit her importiert werden mussten, wie etwa Zitronen oder Meerestiere, waren dementsprechend teuer und kamen nur selten auf den Tisch. Allgemein landete Fleisch eher nur in den Kochtöpfen der Begüterten. Die Ärmeren konnten es sich gar nicht leisten, ihre Hühner, die sie mit Eiern versorgten, oder die Kuh, die ihnen Milch gab, zu schlachten. Wild war wegen des Jagdprivilegs der Grundherren sowieso meistens den Aristokraten vorbehalten.

Zucker galt als Gewürz

Aber wenn man in noblen Häusern auftischte, dann ordentlich – davon zeugt etwa das „Adelskochbuch der Maria Clara Dückher“ aus dem

17. Jahrhundert. Für die heutige Zeit aufbereitet (d. h. in zeitgenössisches Hochdeutsch übersetzt und mit brauchbaren Mengenangaben versehen) ist es unter dem Titel „Barocke Koch-

wurst“. Sehr modern wirken Nachspeisen wie Weincreme, Quittentarte, Zimtblezeten oder englische Topfentorte. Unverzichtbar für die Umsetzung der Rezepte sind Zitronen, (Rüben-)Zucker, Kar-

Zucker und Zimmet. Darunter, schneid sembl schnid streich dies Gehäckt Darauf und bachs in den schmalz...“ Schockierend liest sich übrigens die Zubereitung eines Schildkröten-Ragouts. Es wird empfohlen, dem lebenden Tier glühende Kohlen auf den Panzer zu legen, damit es Kopf und Beine ausfährt, um diese dann abzuhacken.

Von wegen eintönig ...

Die Ursulinen waren im Zuge der Gegenreformation 1695 in Salzburg angesiedelt worden, um die weibliche Jugend der höheren Stände zu unterrichten. Meist waren diese Schulschwestern adeliger Herkunft und so brachten sie ihre Kenntnisse der gehobenen Kochkunst (die damals mitnichten als Kunst, sondern als niedrige Tätigkeit galt) in die Klostersgemeinschaft mit ein. Auffällig ist der Einfallreichtum der Gerichte und die vielen unterschiedlichen Herkunftsbezeichnungen wie „Lintzer Dörten“, „Welsches Sippel“, „Böhmische Golaschen“ oder „Copenhagensche Putter Torten“, die auf rege länderübergreifende Korrespondenz unter gebildeten Klosterfrauen schließen lassen.

Kochbücher und Rezepte wurden gern geschrieben und ausgetauscht. Heute sind sie eine hochwillkommen Quelle für Kulturwissenschaftler.

kunst heute“ im Pustet-Verlag erschienen. Franziskus Dückher von Hasslau zu Urstein und Winckl war Oberforstmeister und Kammerherr des Fürsterzbischofs Guidobald von Thun. Seine Gattin Maria Clara, geborene Spindlerin, führte einen großen Haushalt mit zahlreichen Bediensteten und schrieb ihre Rezeptsammlung für die gehobenen Stände ab dem Jahr 1645 nieder. Die Rezepte zum Nachkochen für heutige Genießer sind nach Jahreszeiten gegliedert und eröffnen neue-alte Geschmackswelten in Gestalt von „Allamoda-Salat“, „polnischer Suppe“, „Kandmilch“, „Flusskrebs-Omelette“, „Krebspastete“ oder „Eier-

damom, Muskatblüte, Zimt und Nelken, damals sündteure „Spezereyen“, heute Allweltszutaten.

Wenn Nonnen kochen

Einige Jahrzehnte später, im Jahr 1716, hatten Salzburger Schulschwestern die Niederschrift einer umfangreichen Rezeptsammlung abgeschlossen. Als „Kochbuch der Ursulinen“ ist es mit 560 Rezepten heute in einer Ausgabe des Mandelbaum Verlags erhältlich – in Sprache und Orthografie der damaligen Zeit. Die Zubereitung von „Weixl Pafesßen“ (Weichselpofesen) liest sich dann so: „Siedt Die Weixl in Wasser Das schen lindt seindt, Fiehls Aus, vnd hackhs Clein, Dan so Mische

The Sound of Guglhupf

Eine Frau aus dem Volk war hingegen die 1904 geborene Johanna Raudaschl. Die von ihr niedergeschriebenen Rezepte kann man in dem bei Pustet erschienenen Buch „Das Trappkochbuch“ nachlesen. Das Kochen hatte die unehelich geborene Bauerntochter unter Anleitung ihrer Großmutter auf einem Hof im Attergau von der Pike auf gelernt – inklusive Brotbacken, Buttern, Selchen, Einmachen usw.. 1931 kam sie „auf Stellung“, wie man damals sagte, ins Schloss der Familie des Barons von Trapp in Aigen/Salzburg, wo sie hauptsächlich den Baron, seine zweite Ehefrau Maria sowie die wachsende Schar der Kinder (am Ende waren es zehn) zu verköstigen hatte. Dazu kamen noch das Gesin-



Die alten Rezepte wurden in heutiges Deutsch übersetzt, von einem Profi nachgekocht und mit Mengenangaben ergänzt. In alten Niederschriften fehlen sie, weil sie als bekannt vorausgesetzt wurden.

de sowie die oft kurzfristig angekündigten Gäste. Wie am Bauernhof begann die Küchenarbeit meist schon im Morgengrauen und endete oft spät in der Nacht. „Convenience“ war noch ein Fremdwort, die Kücheneinrichtung vergleichsweise primitiv. Mittelpunkt war ein Holz-Kohleherd. Ein Elektroherd war noch Zukunftsmusik. Das erste derartige Gerät wurde erst 1931 bei einem Schaukochen im Salzburger Kurhaus vorgestellt, der finanziell eher klamme Baron gehörte jedenfalls nicht zu seinen ersten Käufern. Wer heute den „Feinen Guglhupf“ à la Trapp nachbäckt, kann sich glücklich schätzen, einen Teigmixer einsetzen zu können. Zu Raudaschls Zeiten hieß es noch: mit der Hand rühren, bis sie weh tat. ★