

Damit das „Gemüth ergötzet“ werde: zur Tafel- und Kochkultur des 18. Jahrhunderts¹

Der Musikermönch Valentin Rathgeber (1682-1750) charakterisiert sein „Tafel-Confect“, eine Sammlung heiter-amüsanter Lieder, die zwischen 1733 und 1739 von Johann Jacob Lotter verlegt wird, als „Ohren-vergnügend[es]“ und „Gemüth-ergötzend[es]“.² Der Salzburger Hof- und Stadtkoch Conrad Hagger (1666-1747), der seine Lehrzeit übrigens in Augsburg absolviert,³ schreibt im Vorwort seines umfangreichen Kochbuchs, das 1721 ebenfalls im Lotter-Verlag erscheint, mit Speisen sollten die „Augen geweidet“ das „Gemüth ergötzet“ und das „Herz frölich gemachet werde[n] [...]“.⁴

Wie man sich das vorstellen kann, wenn Musik und Kulinarik im Rahmen einer festlichen Tafel zusammenkommen, zeigt die Darstellung in einem Augsburger Klebealbum der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts.⁵ Solche Klebealben dienten wohl der spielerischen Unterweisung von Kindern, sicher nicht zuletzt von Mädchen, des gehobenen Bürgertums in ihre späteren Pflichten in der Leitung eines großen Haushalts.⁶ Wir blicken in einen großen Saal mit hohen Fenstern. Der Raum verfügt über zwei balkonartige Musikeremporen, auf denen sich insgesamt sechs Musiker befinden. In der Raummitte steht eine lange Tafel mit 16 Personen - die eine Hälfte ist mit Damen besetzt, die andere Hälfte mit Herren. Die Herren tragen schwarze Röcke mit weißen, gerüschten Manschetten und weißen „Jabots“,⁷ die Damen aufwändige Kleider aus ornamentierten Stoffen in leuchtenden Farben. Deutlich erkennbar sind Reifröcke, goldbestickte „Stecker“⁸, gerüschte Ärmelinsätze. Damen wie Herren tragen Perücken. Die Tafel ist mit einem weißen Tischtuch gedeckt, auf jedem Teller liegt eine Serviette, pro Person sehen wir zwei bis drei Besteckteile - Messer, Gabel⁹ und ein kleiner Löffel -, ein Weinglas, eine kleine Karaffe mit Rot- oder Weißwein. Auf der Tafel stehen zudem drei vergoldete Salieren, ein mehrstöckiger Tafelaufsatz, ein Tierkopf, der wohl einen Zitronenschnitt im Maul hat und zwei dekorativ gestaltete Pasteten. An den Wänden, unterhalb der Emporen, sind zwei Tische angeordnet: rechts ein Büfettisch mit vier Etagen, auf dem vor allem Weinkaraffen und -gläser stehen. Man kann aber auch zwei Schüsseln und drei Platten erkennen, die wohl unterschiedliches Obst und Gemüse enthalten - zum Beispiel Spargel. Auf dem linken Tisch steht offenbar das Geschirr für den Kaffee bereit: eine birnenförmige Henkelkanne, Tassen und Untertassen, eine größeres Gefäß mit zwei Henkeln, zudem Tassen und Untertassen, eine Kanne und eine korbartig gestaltete Schale, die wohl mit Wasser gefüllt ist.

¹ Beim vorliegenden Text handelt es sich um eine leicht modifizierte Version des Skripts für einen Vortrag, der vom Verfasser am 02.06.2022 im Rahmen der Kabinettausstellung „„Ohren vergnügend und Gemüt ergötzend“ - das Augsburger Tafel-Confect Valentin Rathgebers (1682-1750)“ im Leopold Mozart Haus, Augsburg, gehalten wird.

² Rathgeber 1733-1739.

³ Hagger 1721, Vorrede, n.p., S. 8. Das Buch besteht aus vier Teilen und acht Büchern. Beim Exemplar der Staats- und Stadtbibliothek Augsburg (Signatur Ldw 312) sind alle vier Teile zu einem Buch gebunden. Eine digitalisierte Version des Exemplars ist online verfügbar, aufgeteilt in vier Teile; siehe z.B. Teil 1: <https://mdz-nbn-resolving.de/urn:nbn:de:bvb:12-bsb11266422-5>.

⁴ Hagger 1721, Vorrede, n.p., S. 1.

⁵ Augsburger Klebe-Album, 2. H. 18. Jh. (1740-1770), Exlibris Scheler, vorletztes Blatt; Kunstsammlungen und Museen der Stadt Augsburg, Grafisches Kabinett, Privateigentum.

⁶ Zum „didaktische[n] Impetus“ siehe: Nagler 2010, S. 159. Insgesamt beleuchten die Beiträge des Bandes zahlreiche kulturhistorische Facetten der Darstellungen des darin präsentierten Klebealbums.

⁷ Jabots sind Einsätze im Hals-/Brustbereich. Siehe die Ausführungen von Johannes Pietsch „Zur Kleidung in Augsburg im späten 18. Jahrhundert“: Pietsch 2010, hier S. 92.

⁸ Ebenda, S. 96.

⁹ Die Gabel setzt sich erst im Laufe des 18. Jahrhunderts als Essgerät durch. Noch Ludwig XIV. bediente sich wohl lieber seiner Finger: Michel 2001, S. 236f.

In Zedlers Universal-Lexikon von 1733 ist dem „Caffe-Zeug“ ein eigener Eintrag gewidmet¹⁰: Das „Caffe-Zeug“ besteht aus „[...] Schälgen und Näpfgn [...]“, also Tassen und Untertassen, sowie einem „Spühl-Napf“ zum Anlösen des Kaffeesatzes aus den Tassen. Alles sollte aus Porzellan bestehen. Hinzu kommen Kaffeelöffel aus Silber, „Caffe-Teller“ im Sinne von Untersetzern aus Stroh, auf die man die Tassen mit Untertassen stellt, eine Kanne aus Silber, Messing, Zinn, Blech, Porzellan oder glasierter Keramik mit Henkel und „Schnautze“ sowie ein „Caffe-Pot“, das heißt ein größeres Vorratsgefäß aus edlem oder unedlem Metall mit „hohen Füßen“ und bis zu drei „Hähnlein“ sowie „zweyen Hand-Haben“.¹¹ Bis auf die Strohhuntersetzer und die Löffel erkennen wir alle diese Utensilien auf dem Tisch an der Wand. Zu einem vollständigen „Caffe-Zeug“ gehören noch eine Kaffeebüchse zur Aufbewahrung, ein Spiritusbrenner zum Warmhalten des „Caffe-Pots“ und ein Tablett, auf dem alles Platz findet. Bei der bedruckten Tischdecke, die sich auf dem Blatt des Klebealbums unter dem „Caffe-Zeug“ befindet, handelt es sich um ein so genanntes „Caffe-Tuch“ aus „[...] einem bunten Cattunen oder weiß Damasten Tuch, welches besonders dazu gemacht und mit ordentlichen geblühten Muster versehen [...]“ ist und das dazu dient, die Tischplatte vor Kaffeeflecken zu schützen.¹² Die Relevanz, die dem Thema Kaffee Mitte des 18. Jahrhunderts zukommt, kann man auch daran erkennen, dass der Kaffee-„Bon“, ihrem Anbau, ihrer Verarbeitung, Zubereitung und ihren Wirkungen im Lexikon immerhin elf Spalten gewidmet sind.¹³ Man kann dort lesen, Kaffee werde „[...] fast täglich von jedermann getruncken [...]“, weshalb es auch zahlreiche „Coffee-Häuser“ gebe.¹⁴ Tatsächlich gibt es 1762 bereits acht Kaffeehäuser in Augsburg - „unter Beachtung der Parität“, wie Paul von Stetten (1731-1808) schreibt.¹⁵ Das ist umso bemerkenswerter, wenn man bedenkt, dass die Stadt damals wohl nur gut 30.000 Einwohner zählt.¹⁶ Das erste Kaffeehaus Augsburgs soll 1710 eröffnet worden sein,¹⁷ in Salzburg war es wohl schon zehn Jahre früher soweit.¹⁸ Johann Sebastian Bach (1685-1750) widmet dem Kaffee sogar eine Kantate: „Schweigt stille, plaudert nicht (Kaffee-Kantate)“:

„Ei! wie schmeckt der Coffee süße,
 Lieblicher als tausend Küsse,
 Milder als Muskatwein.
 Coffee, Coffee muß ich haben,
 Und wenn jemand mich will laben,
 Ach, so schenkt mir Coffee ein!“¹⁹

Hightech in der Küche

Ein Ausschneidebogen des Augsburger Kupferstechers Gottlieb Jakob Heß, der um 1800 entstanden ist, und der zur Verwendung in solchen Klebelaben gedacht war, präsentiert das umfangreiche Kücheninventar der Zeit.²⁰ Eine Kaffeemühle findet sich in der Mitte der rechten Hälfte des Bogens.

¹⁰ Zedler 1733 (Bd.5), Spalte 113f.

¹¹ Ebenda, Spalte 113.

¹² Ebenda.

¹³ Zedler 1733 (Bd. 4), Spalte 534-545.

¹⁴ Ebenda, Spalte 541.

¹⁵ Stetten 1788, S. 158.

¹⁶ Zur Problematik entsprechender Angaben sowie für eine ungefähre Einwohnerzahl „[...] zu Ende des Alten Reichs [...]“ siehe: Paulus 2017.

¹⁷ Fassl 1984, S. 472.

¹⁸ Koll 2010, S. 162.

¹⁹ Henrici 1732, S. 564.

²⁰ Heß, Gottlieb Jakob: „Ausschneidebogen Küche“, 28,0x34,0 cm, Kupferstich, koloriert, Augsburg, um 1780; Kunstsammlungen und Museen der Stadt Augsburg, Inv.Nr. G 2376-55; Siehe: Lüdke 2010, S. 88; zum Kupferstecher siehe Nicht 2010, S. 146.

Auf offenen Regalen sind zahlreiche Geschirrtile aus Keramik und Metall aufgereiht. Kochlöffel und weitere Utensilien zum Rühren und Wenden von Gargut hängen auf Halterungen. Auch Töpfe, Pfannen, eine Waage mit einer Wandhalterung und ein Hackstock sind zu erkennen. Mit Mittelpunkt des Blattes steht der Herd. Es handelt sich um eine gemauerte Feuerstelle, die unten eine halbtonnenförmige Aussparung zur Aufbewahrung von Feuerholz aufweist. Neben - beziehungsweise hinter - dem offenen Holzfeuer befinden sich eine Kanne und ein Topf. Der Rauch kann über einen großen Rauchfang abziehen. Direkt über den Flammen dreht sich ein Braten, der mittels einer mechanischen Apparatur aus Zahnrädern und einem Windrad selbsttätig gewendet wird. Ein solcher Bratenwender wird in Nachschlagewerken der Zeit mehrfach beschrieben.²¹ In der Tat gibt es Bratenwender bereits in der Renaissance - auch von Leonardo da Vinci (1452-1519) ist im Codex Atlanticus die Darstellung eines Bratenwenders überliefert, der durch eine Art Turbinenrad, das im Kaminschacht angebracht ist, betrieben wird.²²

Vieles vom Inventar des Ausschneidbogens findet sich auf dem Frontispiz von Sophie Juliane Weilers „Augsburgische[m] Kochbuch“ von 1788 wieder, das einen Küchenraum zeigt.²³ Die gemauerte Herdstelle selbst ist jedoch moderner: Sie weist zwei „Feuerk[ä]sten“ auf, wobei durch eine Klappe Brenngut nachgelegt oder Asche entfernt werden kann. Das Kochgeschirr steht nun nicht mehr auf oder neben dem offenen Feuer, sondern auf einer runden Öffnung. Diese Innovation sollte dazu dienen, die Feuergefahr zu reduzieren und Brennmaterial zu sparen.²⁴ Beim hier dargestellten Herd scheint es sich um eine Art ‚Hybridmodell‘ zu handeln, bei dem vor der Rückwand ein offenes Feuer für Bratspieße unterhalten werden kann, wobei der Bereich durch ein Metallgitter separiert ist.²⁵ Die Konstruktion aus zwei übereinanderliegenden Walzen dürfte erneut ein Bratenwender sein. Links neben dem Herd steht ein gemauerter, geschlossener Ofenblock, der offenbar separat befeuert wird, denn ein Metallrohr führt in den Rauchfang hinein. Andeutungsweise erkennt man längsrechteckige Metalltüren, die die Backröhre, Feuerkasten und wahrscheinlich noch ein Fach für die Asche verschließen dürften.²⁶

Sophie Juliane Weilers „Augsburgisches Kochbuch“

Was wurde auf diesem ‚Hightech‘-Herd zubereitet? Aufschlüsse hierüber bieten die Rezepte in Weilers Kochbuch.²⁷ Zunächst ein kurzer Blick auf die Autorin und den Charakter ihres Werks: Sophie Juliane Gostenhofer wird 1745 in Obersontheim bei Schwäbisch-Hall geboren; 1768 heiratet sie Daniel Gotthilf Weiler, der 1772 Diakon der Augsburger Barfüßerkirche wird. Sie stirbt 1810.²⁸ Paul von Stetten lobt das Buch in seiner 1788 erschienen „Kunst- Gewerb- und Handwerks-Geschichte der Reichs-Stadt Augsburg“, wo er meint, Weilers Werk sei das erste gedruckte Augsburger Kochbuch.²⁹ Weiler hingegen ist sich wohl nicht so sicher, ob ihr Buch bei den "Herren Rezensenten" Anklang finden wird, denn sie schreibt: "[...] wenn es ja rezensiert seyn muß, so bitte ich, das dabey nicht vergessen werde,

²¹ Pluche beschreibt sowohl eine Variante in der Art eines Uhrwerks, bei der der „Windfang“ dazu dient, die Geschwindigkeit zu regulieren, sowie eine durch die heiße Abluft betriebene Version: Pluche 1754, S. 344-348; siehe auch: Krünitz 1793, S. 283.

²² Zur Entwicklung der Bratenwender siehe: Briost 2012, speziell zu Leonardos Entwurf: ebenda, S. 152f.

²³ Weiler, Sophie Juliane: Augsburgisches Kochbuch. Augsburg 1788 (Staats- und Stadtbibliothek Augsburg: Signatur 17 A 22). Das Digitalisat eines Exemplars der zweiten Auflage von 1788 ist online verfügbar: urn:nbn:de:bvb:12-bsb10387717-6.

²⁴ Zum neuen Herdtypus und verschiedenen Varianten siehe: Krünitz 1793, S. 270-78.

²⁵ Vergleiche eine weitere Variante bei Krünitz: ebenda, S. 278-80.

²⁶ Vgl. zum Beispiel die neuen Herd- und Ofenmodelle in Jachtmann 1794 und Cancrin 1792.

²⁷ Weiler 1788a.

²⁸ Zu S.J. Weiler: S. 405. Zu D.G. Weilers Dienstzeit in Augsburg: Seida und Landsberg o.J., S. 391.

²⁹ Stetten 1788, S. 157. Freilich kann man hierzu anmerken, dass in Augsburg seit dem Ende des 15. Jahrhunderts durchaus mehrere Kochbücher gedruckt werden: Notaker 2010, S. 211-253.

es betreffe eine Weibersache, worinnen also die Männer (von Köchen rede ich nicht) von uns lernen müssen."³⁰ Dem Eindruck eines opulenten Lebens, der aufgrund der Rezepte entstehen könnte, will Weiler als Frau eines Diakons entgegenwirken. So schreibt sie, man dürfe nicht davon ausgehen, ihre Familie würde „sehr gut und delicat lebe[n]“.³¹ Das sei ebenso falsch, als würde man annehmen, ein „[...] Apotheker und seine Familie muß sehr oft krankt seyn; weil der Hausvater so viele Arzneyen zu bereiten weis.“³² Grundsätzlich sei es ein Buch aus Augsburg „[...] hier gedruckt, verlegt, und nach hiesigem Maas, Gewicht, Mundart und dergl. eingerichtet [...]“.³³ Trotzdem richte es sich an einen größeren Käuferkreis. Die Ausdrücke seien primär für Augsburg typisch.³⁴ Weilers Kochbuch ist eine reine Sammlung von über 800 Rezepten. Haushalts- und Küchentipps, zum Beispiel zum richtigen Kochgeschirr, zur Hygiene und zur Aufbewahrung finden sich nicht. Zudem setzen die Rezepte viel Erfahrungswissen voraus: Angaben zu Koch- und Backzeiten, wie sie heute üblich sind, fehlen. Hinsichtlich der Angaben zu benötigten Mengen und der Personenzahl, für die ein Rezept gedacht ist, präsentiert sich das Kochbuch als durchaus heterogen. Zu Teilen finden sich einzelne Angaben, aber eben nicht immer.

Im Vorwort äußert sich Weiler kritisch in Bezug auf die Verwendung exotischer Gewürze:

„[...] unserer Gesundheit und unserem Beutel wäre es besser, wenn wir sie nicht hätten, noch gebrauchten, und dafür unsere einheimischen Kräuter, wie bey vielen Speisen angezeigt worden ist; mehr gebrauchten.“³⁵

Darauf habe sie jedoch keinen Einfluss, Gewürze würden trotzdem verwendet. Daher sei es besser anzugeben, welche Gewürze und in welcher Menge bei einzelnen Rezepten angemessen seien.³⁶ Bevorzugt solle man jedoch mit „einheimischen Kräuter[n]“ arbeiten. Wobei „einheimisch“ ein dehnbarer Begriff ist - neben Kerbel und Schnittlauch verwendet Weiler Basilikum, Bohnenkraut, Majoran, Petersilie, Rosmarin und Thymian. Darüber hinaus findet sich tatsächlich eine ganze Reihe von Gewürzen, etwa Anis, aus dem beispielsweise „Anisbrod“ gemacht wird;³⁷ Fenchelsamen, die unter anderem für „Hutzel-Brodt“ Verwendung finden;³⁸ Ingwer; Kardamom, der für Kardamom-„Brödlein“ benötigt wird;³⁹ Kümmel; Lorbeerblätter; Muskat; Nelken; Pfeffer; Safran zum Gelbfärben einer Fischezule;⁴⁰ Wacholderbeeren für einen Wildsud;⁴¹ Zimt, aus dem unter anderem Zimtkuchen und Zimtsterne gemacht werden - das Rezept für Zimtsterne ist ähnlich den heute üblichen, allerdings ohne Glasur.⁴²

Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse, die in den Rezepten verwendet werden, sind nach heutigem Verständnis nicht ‚exotisch‘ - vielleicht abgesehen von Fröschen und Auerhähnen sowie Gerichten wie gesottener Kalbskopf, bei dem vor dem Servieren die Hirnschale aufgeschnitten, das Hirn aber im Kopf belassen und mit dem Sud übergossen wird.⁴³ An Gemüse nutzt Weiler Blumenkohl, Bohnen, Brokkoli, Erbsen, Gurken, Rüben, Sellerie Spargel und auch Kartoffeln. Das Kochbuch enthält zum Beispiel ein

³⁰ Weiler 1788b, S. XI.

³¹ Ebenda, S. VII.

³² Ebenda.

³³ Ebenda, S. VI.

³⁴ Ebenda, S. XII.

³⁵ Ebenda, S. VII.

³⁶ Ebenda, S. VIII.

³⁷ Ebenda, S. 526 (Nr. 636).

³⁸ Ebenda, S. 514f. (Nr. 618).

³⁹ Ebenda, S. 575 (Nr. 708).

⁴⁰ Ebenda, S. 191f. (Nr. 226).

⁴¹ Ebenda, S. 277 (Nr. 326).

⁴² Ebenda, S. 577 (Nr. 711).

⁴³ Ebenda, S. 259f. (Nr. 307).

Rezept für Kartoffelsalat („Erdbirn-Salat“).⁴⁴ Die erste Variante ist bis heute üblich: Die gekochten Kartoffeln werden aufgeschnitten und mit Essig und Öl angemacht. Die zweite Variante ist aufwändiger. Hier werden geschnittene Kartoffel in einer flachen Schale arrangiert, dann die Spitze eines harten Eis in die Mitte gelegt. Der Rest des Eis wird ebenso kleingehackt wie Sardellen, Zwiebeln, Rote Beete, Petersilie, Brunnenkresse und Kapern. Gehacktes Ei, Sardellen, Zwiebeln und Rote Beete werden dann jeweils in Form eines Blattes um das Ei in der Mitte arrangiert und mit einem Rand aus gehackten Kräutern eingefasst. Erst am Tisch wird der Salat mit Salz, Pfeffer, Öl und Essig angemacht. Bemerkenswert ist freilich weniger die relativ aufwändige Art des Anrichtens als vielmehr die Verwendung von Kartoffeln. Kartoffeln kommen wohl zwar bereits im 16. Jahrhundert nach Spanien,⁴⁵ gegessen werden sie jedoch noch längst nicht. Caspar Plautz (1556-1627), Abt des Benediktinerklosters Seitenstetten, der die Kartoffel auch im Klostersgarten anbauen lässt, überliefert ein frühes Rezept aus dem 17. Jahrhundert. Es handelt sich um ein Rezept für Kartoffelsalat, das 1621 in einem Buch veröffentlicht wird, in dem es eigentlich um die „Missionierung der neuen Welt“ geht: die gekochten Kartoffeln solle man in Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Essig und Öl anmachen.⁴⁶ Auch im „Nürnberger Kochbuch“ von 1734 findet sich ein Rezept für Kartoffelsalat.⁴⁷ Hagers Monumentalwerk hingegen enthält überhaupt kein Kartoffelrezept - seine „Dardoffeln“ sind Trüffel.⁴⁸ Hieronymus Joseph Graf Colloredo (1732-1812), von 1772-1812 Fürstbischof von Salzburg, muss den Verzehr der Kartoffel noch 1784 öffentlich propagieren lassen.⁴⁹ Zurück zu Weiler - und zum Obst. Neben Äpfeln, Birnen, Erdbeeren, Himbeeren („Hohlbeere“), Johannisbeeren und Zwetschgen, kommt eine Frucht ganz besonders häufig zum Einsatz: die Zitrone. In der Tat finden Saft und/oder Schale von Zitronen bei praktisch allen Kuchen-, Gebäck- und Obstmus-Rezepten Verwendung, aber auch bei Fischgerichten, bei gefüllter Ente, bei Kalbfleisch und bei der Füllung einer Wildpastete⁵⁰. Im Falle der Zitrone liefert Weiler sogar eine Anweisung zu deren Aufbewahrung: Man solle die Zitronen einzeln in Papier wickeln und dann schichtweise mit Salz in einen Steinguttopf mit gut schließendem Deckel geben.⁵¹ Zitronen sind gegen Ende des 18. Jahrhunderts wohl auch im nördlichen Europa relativ verbreitet. So gehören Zitronenhändler*innen in deutschen und österreichischen Städten zum Straßenbild, wie etwa die Druckgrafik „Limonienkrämerinn“ von Johann Christian Brand belegt.⁵² Dabei kommen die Zitronen für den süddeutschen Markt hauptsächlich vom Gardasee.⁵³ Laut Zedlers Lexikon wiederum ist Mitte des 18. Jahrhunderts die Mittelmeerküste rund um Nizza und Menton eine wichtige Anbauregion von Zitronen, die man in Deutschland bezieht.⁵⁴ Zitronen-Rezepte hätte man in einem Augsburger Kochbuch des 18. Jahrhundert wohl nicht unbedingt vermutet. Aber wie sieht es mit Zwetschgendatschi und Käsespätzle aus? Weilers Kochbuch enthält drei Spatzen-Rezepte.⁵⁵ Deren Zubereitung wird allerdings nicht näher beschrieben, der Teig wird stets in eine siedende Flüssigkeit „[ge]legt“⁵⁶. Daneben gibt es „Knöpflein“-Rezepte, unter anderem für die

⁴⁴ Ebenda, S. 443f. (Nr. 536).

⁴⁵ Brandhuber/Koll 2010a, S. 88.

⁴⁶ Ebenda, S. 91f.

⁴⁷ Ebenda, S. 93.

⁴⁸ Ebenda. Trüffel wiederum kommen auch bei Weiler zum Einsatz, zum Beispiel bei einer Wildpastete, allerdings nur optional: Weiler 1788b, S. 157.

⁴⁹ Brandhuber/Koll 2010a, S. 88.

⁵⁰ Weiler 1788b, S. 131 (Nr. 180).

⁵¹ Ebenda, S. 644.

⁵² Pommeranz 2011, S. 321.

⁵³ Ebenda, S. 322 und S. 313f.

⁵⁴ Zedler 1733 (Bd. 6), Spalte 175.

⁵⁵ Weiler 1788b, S. 351-353 (Nr. 420-22).

⁵⁶ Ebenda, z.B. S. 351.

„Augsburger allgemeine Mehl-Knöpflein“.⁵⁷ Die „Knöpflein“ entsprechen kleinen Semmelknödeln: Man soll Weißbrot dünn aufschneiden, in Milch einlegen, mit Eiern, Salz und Petersilie/Schnittlauch vermischen und etwas flüssige Butter sowie Mehl dazugeben. Dann formt man „Knöpflein“ in Hühnereigröße, aber rund, und gibt diese in Wasser oder Brühe. Vor dem Anrichten werden sie mit Semmelbröseln in eine Pfanne gegeben. Als Beilage seien die Knöpflein zu Fischgerichten in der Fastenzeit üblich.⁵⁸ Für Käsespätzle hingegen findet sich kein Rezept. Überhaupt gibt es praktisch keine Rezepte mit Käse, nur eine Käsesuppe aus Edamer, Fleischbrühe Sahne und Brotschnitten, die mit Muskat und Ingwer gewürzt wird.⁵⁹ Das dürfte wohl nicht zuletzt damit zusammenhängen, dass das Allgäu sich erst im Laufe des 19. Jahrhunderts zum Käsezentrum Deutschlands entwickelt.⁶⁰ Dafür findet sich ein Rezept für „Zwetschgen-Kuchen“, der zwar nicht Datschi heißt, der aber so zubereitet wird.⁶¹ Hingegen kann man im „Augsburger Anzeigenblatt“ von 1848 folgenden Satz lesen:

„Das Jahr 1848 darf jenes der Zwetschgendatschi genannt werden, denn auf allen Gassen trägt man sie [...]. Eine Frau sagte mir: „In unserem Hause gehen sie nicht aus, denn einen Datschi haben wir im Magen, einen auf dem Tisch und einen beim Bäcker!“⁶²

Und im „Münchener Tagblatt“ vom 1. Oktober 1842 findet man den Hinweis: „Eine Augsburger-Großhandlung wird zum Oktoberfeste mit 5000 Stück Zwetschgendatschi, so wie auch ein großes Lager von „kälbernen Vögeln“ und „g’schufte Nudla“ ausstellen.“⁶³ - allerdings ist diese Ankündigung in der Rubrik „Tageslügen“ enthalten.⁶⁴ Im selben Jahr schreibt das „Fürther Tagblatt“: „In Augsburg nennt sich ein Pflasterer „städtischer Steineinsetzer“, vielleicht hören wir bald von einem städtischen Zwetschgen-Tatschi-Formateur [...]“.⁶⁵ Im 19. Jahrhundert scheint die Verbindung von Augsburg mit dem Datschi also bereits sehr ausgeprägt gewesen zu sein. Davon zeugt auch der bissige Beitrag „Die Tatschiburger mit der Cholera-Angst bei Sr. Excellenz“ in der „Münchener Ratsch-Kathl“ vom 21. September 1892: Der oder die Verfasser*in mokiert sich über die „heillose Angst“, die man „[...] in der berühmten Zwetschgentatschistadt Augsburg [...]“ vor der Cholera habe.⁶⁶ Vertreter der Stadt hätten darum ersucht, das Oktoberfest wegen der Gefahr einer Choleraepidemie abzusagen oder, alternativ, dafür zu sorgen, dass Augsburger nicht nach München kommen könnten. Selbstverständlich hätten sie mit dieser absurden Forderung keinen Erfolg gehabt.⁶⁷

Rezepte für Torten im heutigen Sinne enthält Weilers Kochbuch nicht. Annähernd um eine Torte nach aktuellem Verständnis handelt es sich lediglich bei der „Crem-Torte“: Über einem Mürbeteigboden folgt eine Schicht eingemachtes Obst und darüber eine gekochte Creme aus Eigelben, Rahm, Zucker, Zitronenschale und etwas Mehl. Den Abschluss bildet eine Schicht aus gebackenem Eischnee.⁶⁸ Weilers Creme entspricht im Grunde einer heutigen Creme Pâtissière beziehungsweise Konditorcreme.⁶⁹

⁵⁷ Ebenda, S. 353f. (Nr. 423).

⁵⁸ Ebenda, S. 354.

⁵⁹ Ebenda, S. 39 (Nr. 61).

⁶⁰ Für eine umfangreiche Einführung, allerdings ohne Nachweise, siehe: Milchwirtschaftlicher Verein im Allgäu 1955.

⁶¹ Weiler 1788b, S. 494 (Nr. 591). Ein ähnliches Rezept für einen „Zwetschgenkuchen“ auf Basis von Hefe- oder auch Mürbeteig findet sich in Christine Hallers „Neue[m] Augsburger Kochbuch für die gut bürgerliche und Herrschafts-Küche“: Haller 1908, S. 844f. (Nr. 1052).

⁶² F. 1848.

⁶³ Münchener Tagblatt 1842.

⁶⁴ ebenda.

⁶⁵ Fürther Tagblatt 1842.

⁶⁶ o.A. 1892.

⁶⁷ ebenda.

⁶⁸ Weiler 1788b, S. 480f. (Nr. 575).

⁶⁹ Siehe z.B. <https://www.lapaticesse.com/creme-patissiere-konditorcreme-rezept/127/> [Erstellungsdatum unbekannt; zuletzt abgerufen am 28.03.2022].

Bereits der französische Koch François-Pierre de La Varenne (*1618-1678) liefert in seinem Buch „Le Pastissier francois“ von 1655 ein ähnliches Rezept für eine „Cresme de Pastissier“.⁷⁰ Auch Conrad Hagger, dessen Monumentalwerk gleich im Blickpunkt stehen wird, beschreibt eine solche Torten-Creme, allerdings verfeinert mit Rosenwasser, Zimt, Nelken und Zitronenschale.⁷¹ Der große Unterschied zu heutigen Rezepten für diese Creme besteht darin, dass keine Vanille zugefügt wird. Nicht nur bei der Tortencreme fehlt Vanille. Weder Weiler noch Hagger nutzen sie. In Christine Hallers „Neue[m] Augsburger Kochbuch“, das gut hundert Jahre nach Weilers Buch erscheint, finden sich dann gleich 15 Rezepte - zu Teilen in mehreren Varianten - mit Vanille als namensgebender Zutat - inklusive eines Rezepts für „Vanille-Zucker“.⁷² Ausführlich beschrieben wird die Vanille jedoch bereits in Zedlers „Universal-Lexicon“. Über die Vanilleschoten liest man: „Sie stärcken das Herz, den Kopf und Magen, treiben die Winde [...]. [...] treiben den Harn und der Frauen Zeit.“⁷³ Verwendet wird sie gemäß Zedler zur Verfeinerung von Schokolade. Er gibt hierfür auch Mengenangaben: auf 42 Pfund Kakao kommen 100 Vanilleschoten, 20 Loth Zimt [1 Loth = ca. 15 g; Anmerkung des Verfassers] und 18 Pfund Zucker. Daraus würden 30 Pfund Schokolade.⁷⁴ Bei Weiler wiederum findet sich unter anderem ein Rezept für Schokoladenmus - eine Creme aus Milch, Eiern, Schokolade, Zucker und Rosenwasser⁷⁵ -, aber auch für Schokoladenlikör auf Basis von Weinbrand.⁷⁶ Die aufwändige Prozedur der Schokoladeherstellung beschreibt Zedler,⁷⁷ der auch die Wirkung von Schokolade anführt: „[...] stärcket die Saamen-Gefäße und machet Lust zum Beyschlaff, wird daher von einigen Venus-Brodten genennet.“⁷⁸ Zedler erläutert zudem die Zubereitung heißer Trinkschokolade auf Basis von Wasser, Milch oder Wein.⁷⁹

Conrad Hagers „Neues Saltzburgisches Koch-Buch“

„Die Wissenschaft hilft nichts/die andre nicht auch wissen/Deswegen hab ich mich in diesem Werck beflissen/Daß jedermann bekomme/was ich anjetzo hab/Weil ich nichts mit mir nimm/als meinen Leib ins Grab.“⁸⁰

Die Zielgruppe von Hagers Buch geht aus dem Titel deutlich hervor: „Für hochfürstliche und andere vornehme Höfe/Clöster/Herren-Häuser, Hof- und Hauß-Meister, Köch und Einkäufer“.⁸¹ Hagers Werk enthält über 2500 Rezepte und 318 Kupferstiche, die daraus ein wahres Luxus-Kochbuch machen. Offenbar verkauft sich die erste Auflage von 1718 so gut, dass sich sein Augsburger Verleger, Johann Jakob Lotter, um ein kaiserliches Privileg von Karl VI. bemüht, wodurch ein Nachdruck für einen Zeitraum von sechs Jahren strafbar gewesen wäre.⁸² In der Tat erscheinen innerhalb weniger Jahre drei Auflagen.

Im Gegensatz zu Weiler schildert Hagger seinen Werdegang in der „Vorrede“: Er wird 1666 im Rheintal geboren; im Alter von 18 Jahren geht er für zwei Jahre in die „Hochfürstl. Mundkuchl zu St. Gallen“, reist anschließend im Gefolge des Generals Graf von Latour bis Siebenbürgen, vollendet seine Ausbildung beim Mundkoch des Generals, Johann Ludwig Prassin, der Stadtkoch von Augsburg ist.

⁷⁰ Varenne 1655.

⁷¹ Hagger 1721, II. Theil, S. 31.

⁷² Haller 1908, Register.

⁷³ Zedler 1742 (Bd. 46), Spalte 518.

⁷⁴ ebenda.

⁷⁵ Weiler 1788b, S. 363 (Nr. 439).

⁷⁶ Ebenda, S. 639f.

⁷⁷ Zedler 1733 (Bd.5), Spalte 2166.

⁷⁸ ebenda, Spalte 2167.

⁷⁹ ebenda, Spalte 2168.

⁸⁰ Hagger 1721, Vorrede, n.p., S. 12.

⁸¹ ebenda, Titelseite.

⁸² ebenda, S. 150.

1690 erhält er in Augsburg seinen Lehrbrief, wird für sechs Jahre Suppenkoch des Fürstbischofs von Chiemsee, Graf Siegmund Ignaz von Wolckenstein (1644-1696), und dann bleibt dann zunächst in Diensten von dessen Nachfolger, Siegmund Carl Graf von Castelbarco (1661-1708). Mit Wolckenstein und Castelbarco reist er nach Mailand, Innsbruck und Wien, wo er neue Impulse für seine Kochkunst erhält, wie er selbst schreibt. 1701 kommt er auf Empfehlung Castelbarcos nach Salzburg, zum Fürsterzbischof Johann Ernst Graf von Thun (1643-1709) als „Stadt- und Landschafft-Koch“.⁸³ In Salzburg ist Hagger sehr rührig, bedingt sich das Recht aus, Frauen Kochunterricht geben zu dürfen, darf Pasteten und Backwaren verkaufen, gerät aber mit den Gastwirten in Konflikt, weil er wohl bei seinem Haus in der Getreidegasse Nr. 23 auch Speisen und Getränke verkauft. Mit dem Hauskauf hat er sich offenbar übernommen, es gibt immer wieder Schwierigkeiten; später muss er die Immobilie verkaufen. 1747 schließlich stirbt er in Salzburg.⁸⁴

Neben seiner Praxiserfahrung hebt Hagger in der „Vorrede“ hervor, er habe andere, auch ältere Kochbücher in mehreren Sprachen studiert.⁸⁵ Da diese Bücher nicht mehr verfügbar seien und da sich die Kochkunst weiterentwickelt habe, habe er dieses Buch verfasst - seinen Nachfolgern zur Belehrung und „Gott/dem obersten Kuchen- und Speise-Herrn/zu Preiß und Ehren“.⁸⁶ In der „Vorrede“ führt Hagger aus, Kochen erfülle den Willen Gottes: Gott habe die „lebendigen“ und „leblosen Creaturen“ nicht nur geschaffen, damit

„[...] sein Leib gesättiget, seine Kräfte[n] gestärcket, seine Gesundheit erhalten, seine Gestalt schön und vollkommen gemacht, sondern auch seine Augen geweidet, sein Gemüth ergötzet und sein Herz fröhlich gemachet werde [...]“⁸⁷

-wie ja eingangs bereits kurz erwähnt wurde. Dann ordnet er das Kochen in die Weltgeschichte ein: Vom „Paradiß“ als „edlen Kuchel- und Wurtzgarten“ bis zur Gegenwart Haggers, in der Kochen zur „Wissenschaft“ und „Kunst“ geworden sei.⁸⁸ Dabei lehre die „Koch-Kunst“ auch, wie man

„[...] wie man anders einen grossen Herren, anders einen mittleren, anders einen gemeinen Mann tractiren soll: Sie zeigt, wie kam kostbare Gerüchte köstlich und theuer vor reiche Personen, schlechte, aber doch gute und niedliche in geringerem Preiß für solche Leuthe, die sich nur jezuweilen göttlich thun, und daneben doch menagiren wollen, zurichten müsse: Sie unterrichtet auch die Gesundheits-Köche [...]“ Denn: Kochen sei auch wichtig für die Gesundheit des Menschen, „[...] der Koch den Herren Medicum gleichsam secundiere [...]“⁸⁹

Was erwartet Hagger von Köchen?

„Erstlich, daß er mit sauberen Händen alle Sachen sauber butze [...]“; er soll sauberes Geschirr und saubere Arbeitsutensilien verwenden, Garzeiten kennen und die Kniffe des kunstvollen Anrichtens beherrschen.⁹⁰

Ein Koch müsse grundsätzlich geschickt, fleißig, gelehrt, treu, fromm im Dienste seines Herren stehen. Dabei dürfe er aber auch seine eigene Versorgung nicht vergessen, müsse gerade für das Alter

⁸³ ebenda, Vorrede, n.p., S. 8f.

⁸⁴ Brandhuber/Koll 2010b, S. 147f. Zu Haggers Werk siehe auch: Hahnl, Adolf: Barockes Tafeln in Salzburg. in: Atti della Accademia Roveretana degli Agiati (Nr. 244, Serie VII, Bd. IV). 1994, S. 242-257, S. 246-251.

⁸⁵ Hagger 1721, Vorrede, n.p., S. 4-6.

⁸⁶ Ebenda, n.p., S. 6.

⁸⁷ Ebenda, n.p., S. 1; siehe auch: Brandhuber/Koll 2010b, S. 150.

⁸⁸ Hagger 1721, Vorrede, n.p., S. 2f.; Siehe auch: Brandhuber/Koll 2010b, S. 150.

⁸⁹ Hagger 1721, Vorrede, n.p., S. 4.

⁹⁰ Ebenda, n.p., S. 19f.

vorsorgen.⁹¹ Er solle über ein fundiertes Wissen der essbaren Flora und Fauna verfügen, Koch-, Küchen- und Anrichtetechniken beherrschen und die Gepflogenheiten des jeweiligen Hofes kennen. Dafür verdiene er sich aber auch eine „grosse Besoldung“.⁹²

Die ganze Vorrede soll ganz offensichtlich Bildung, Wissen und Berufserfahrung von Hagger demonstrieren. Zudem bemüht er sich darum, das Kochen als „Wissenschaft“ zu nobilitieren und skizziert Anforderungen an seinen Berufsstand, wobei er auch nicht zu betonen vergisst, dass einem solchermaßen qualifizierten Koch eine entsprechende Vergütung zustehe.

Nun zu den Rezepten. Um es gleich vorwegzunehmen: Ein Rezept für Salzburger Nockerln findet sich nicht.⁹³ Das Augsburgische Kochbuch von Frau Weiler hingegen enthält ein verwandtes Rezept für einen „Auflauf von Mehl und Eyern“/383 Auf andere Art“.⁹⁴ Dabei wird ein wenig Mehl mit Milch, Zucker, Butter, Eigelben, Zitronenschale und Zimt vermischt, bevor der Schnee von sechs Eiern untergehoben wird. Im Vergleich zu Weiler wird in den Rezepten Hagers eine größere Fülle an Obst genutzt, etwa Maulbeeren, Datteln und Feigen. Auch andere Zutaten finden sich bei Weiler nicht, zum Beispiel Adler⁹⁵ oder Strauß⁹⁶. Darüber hinaus enthält das Kochbuch 542 Rezepte für Gerichte mit Fischen oder anderen ‚Wasserlebewesen‘ wie Bibern, Ottern, Schildkröten oder Austern, die für die Fastenzeit geeignet sind.⁹⁷ Zu den Rezepten mit Fischen gehören auch Pasteten, wobei die Fülle nach heutigem Verständnis sehr stark gewürzt ist. Der Fisch - zum Beispiel Lachs, Forelle oder Karpfen - wird stark gesalzen, mehrfach mit Essig übergossen, mit Pfeffer, Rosmarin, Lorbeerblättern Muskatnuss und einer mit Nelken gespickten Zwiebel gewürzt, dann in Teig eingeschlagen und gebacken.⁹⁸ Eine besonders spektakuläre Pastete in Fischform ist sicher die Delphin-Pastete, zu deren Herstellung ein Drahtgerüst benötigt wird.⁹⁹ Für Pasteten verwendet Hagger Mürb- und Blätterteig „[...] von dem [gemeint ist der Blätterteig; Anmerkung des Verfassers] ich jährlich etlich Centner mache.“¹⁰⁰ Insgesamt enthält das Buch zudem 20 Rezepte für Aufsatz- oder Schautorten.¹⁰¹ Um mehrfarbige Torten zu gestalten nutzt er einen Grundteig aus Mandeln, der dann variiert wird mit Eiweiß und Zucker (weiß), einem Extrakt aus Spinat oder Pistazien (grün), Zimt oder Schokolade (Brauntöne) sowie Eigelb und Safran (gelb).¹⁰² Soweit ist das aus heutiger Sicht gut nachvollziehbar. Wenig anfangen können wird man wahrscheinlich mit dem Mittel zum Rotfärben: „Durnisoll-Flecklein“.¹⁰³ Dahinter verbirgt sich „TornaSolis“ beziehungsweise „Tournesol“, zu Deutsch „[...] rothe Bezetten, Schminck-Fleck, Färber-Läppgen [...]“ - wie man Zedlers Universal-Lexicon entnehmen kann, handelt es sich um ein Stück Stoff, das im heutigen Istanbul durch Einfärben mit dem Farbstoff aus der Cochenille-Laus gewonnen wird.¹⁰⁴ Hagger liefert auch die Vorlage zur Herstellung einer regelrechten Miniaturlandschaft mit Bergen und Bächen. Die Berge bestehen aus Mandel- und Zuckerteig sowie aus dem so genannten „Bussl-Taig“, das Wasser aus Läuterzucker und Sulz.¹⁰⁵ Diese Gebirgslandschaft könne dann noch mit Tierfiguren aus Zucker besetzt werden.¹⁰⁶ Der „Bussl-„ oder „Pußl-Taig“ ist eine Mischung aus aromatisiertem

⁹¹ Ebenda, n.p., S. 13.

⁹² Ebenda, n.p., S. 13-17.

⁹³ Siehe auch: Brandhuber/Koll 2010b, S. 151.

⁹⁴ Weiler 1788b, S. 324 (Nr. 383).

⁹⁵ Hagger 1721, S. 91.

⁹⁶ Ebenda, S. 93.

⁹⁷ Siehe auch: Brandhuber/Koll 2010b, S. 151.

⁹⁸ Hagger 1721, II. Theil, 1. Buch, S. 27 (Nr. 26).

⁹⁹ Ebenda, II. Theil, Anderes Buch, n.p., vor Tafel 37; Abbildung: ebenda, S. 369.

¹⁰⁰ Ebenda, II. Theil, 1. Buch, S. 4 für das Zitat.

¹⁰¹ Ebenda, ab S. 220.

¹⁰² Ebenda, II. Theil, Anderes Buch, S. 27 (Nr. 6).

¹⁰³ Ebenda.

¹⁰⁴ Zedler 1733 (Bd. 3), Spalte 1653.

¹⁰⁵ Hagger 1721, II. Theil, Anderes Buch, Vorbericht, n.p.

¹⁰⁶ Ebenda.

Eischnee, feinem Zucker und Tragant,¹⁰⁷ dem Saft einer Pflanze, der reich ist an Mehrfachzuckern, Eiweißen und Stärke.¹⁰⁸ Tragant ist heute als Lebensmittelzusatzstoff mit der E-Nummer 413 zugelassen.¹⁰⁹ Der leicht form- und modellierbare „Pußl-Teig“ ähnelt im Grunde der heutigen ‚Allzweckwaffe‘ der Patisserie zu Dekorationszwecken, dem (Roll-)Fondant¹¹⁰. Hinzu kommen 31 Pläne für das Decken von Tafeln.¹¹¹

Einblicke in den Hof des Salzburger Erzbischofs

Bei dermaßen aufwändigen Rezepten mit zu Teilen ausgefallenen Zutaten, Tafelaufsätzen und Plänen für die gedeckte Tafel wäre es natürlich schön, wenn wir Quellen hätten, die uns Einblicke in die Salzburger Tafelkultur des 18. Jahrhunderts gewähren würden. In der Tat haben wir genau für die Zeit, in der Leopold Mozart (1719-1787) - dem dieses Museum schließlich gewidmet ist - in Salzburg tätig ist, gleich zwei gute Quellen. Zur Orientierung: Leopold Mozart wird 1743 in die Hofkapelle aufgenommen; 1763 wird er zum Vize-Kapellmeister ernannt.¹¹² Einerseits handelt es sich um das Tagebuch des Hofmarschalls Franz Josef Graf Kuenburg. Kuenburg wird 1714 geboren und 1750 Obersthofmarschall, zieht sich 1764 aber vom Amt zurück. 1790 verstirbt er.¹¹³ Er erwähnt in seinem Tagebuch übrigens den Tag der Ernennung Leopold Mozarts zum Vizekapellmeister am 28. Februar 1763, denn es ist der Geburtstag Schrattenbachs. Am Abend erscheint der gesamte Hofstaat in Gala im Audienzzimmer und gratuliert Schrattenbach, dann wird im Ratszimmer Vokalmusik gespielt, wobei auch das siebenjährige „Söhndl“ und die zehnjährige Tochter Mozarts musizieren.¹¹⁴

Die zweite Quelle ist das Reisetagebuch des Grafen Karl von Zinzendorf, geboren 1739, gestorben 1813, der Salzburg im Frühjahr 1764 besucht. Zinzendorf beschreibt seine Eindrücke eines Abendessens beim Fürsterzbischof, Siegmund Christoph Graf von Schrattenbach, der von 1747 bis 1771 im Amt war, wie folgt:

„Dann gingen wir an den Hof zum Diner. Dort wird man sehr schlecht bedient, das Silbergeschirr ist im höchsten Grade liederlich. Man kam auf den Gedanken, die Gesundheit des Römischen Königs aus einem Dekelglas zu trinken, das der Bischof von Chiemsee ganz mit Wein gefüllt leerte.“¹¹⁵

Ob Schrattenbach diese Kritik zu Ohren gekommen ist, muss offen bleiben. Jedenfalls hat er ein Jahr später in Augsburg ein Tafelservice mit 40 bis 50 Gedecken für knapp 77.000 Gulden in Auftrag gegeben, wobei allerdings der Großteil der Kosten durch Einschmelzen von Altsilber gedeckt wird.¹¹⁶ Am nächsten Tag ist Zinzendorf wieder zu Gast bei Schrattenbach. Er schreibt:

¹⁰⁷ Ebenda, S. 55 (Nr. 52).

¹⁰⁸ <https://www.openscience.or.at/hungryforsciencelblog/jetzt-wirds-bunt-farbstoffe-in-der-kueche-damals-und-heute/> [erstellt am 23.08.2018; zuletzt abgerufen am 28.03.2022].

¹⁰⁹ <https://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/inhaltsstoffe/zusatzstoffe/liste-lebensmittelzusatzstoffe-e-nummern> [Erstellungsdatum unbekannt; zuletzt abgerufen am 28.03.2022].

¹¹⁰ z.B. <https://amerikanisch-kochen.de/fondant-rollfondant-auch-ohne-schweine-gelatine-moglich/2335> [Erstellungsdatum unbekannt; zuletzt abgerufen am 28.03.2022].

¹¹¹ Hagger 1721, II. Theil, Anderes Buch, S. 287-305.

¹¹² Reger 2004.

¹¹³ Kuenburg 1950, S. 135f.

¹¹⁴ Martin 1940, S. 171; zum Tagebuch siehe auch: Brandhuber 2010a, S. 41.

¹¹⁵ Eintrag zum 3. April 1764: Wagner 1962, S. 182.

¹¹⁶ Salzmann 1984, S. 36.

„Diniert habe ich bei Hof, wo ich alle Gesundheiten vorübergehen ließ. Nach dem Essen habe ich mit dem Erzbischof gesprochen, er hat eine häßliche Physiognomie und ist ein Dummkopf, wie es sonst keinen mehr geben dürfte.“¹¹⁷

Am 5. April ist der Jahrestag der Wahl Schrattenbachs zum Erzbischof:

„Wir gingen in ein großes Appartement zum Diner, zu einer hufeisenförmigen Tafel mit 48 Gedecken. [...] Vor und nach dem Essen sah ich den Oberstallmeister Grafen Kuenburg bei der Zeremonie, dem Erzbischof Stock und Hut, das Waschbecken und den Kaffee zu reichen, wobei er immer eine spanische Reverenz machte. Er erzählte mir dann, daß er im Moment dieses Mummenschances daran denke, er habe es mit einem Chinesen zu tun. Der Erzbischof ist ein Greis von 66 Jahren, so häßlich wie nur möglich, mit verdrehten Augen, so dumm wie möglich, ohne jede Bildung, eifersüchtig auf seine Autorität wie alle schwachen Leute, eitel auf seine Vorrechte. [...] Was für ein Mensch! Er ist von einer solchen Einfalt, daß er Unanständigkeiten sagt, ohne es zu wissen, ohne es zu ahnen.“¹¹⁸

Zinzendorf vermerkt zudem: „Die Zahnstocher aus Salzburg sind berühmt. Man pflegt sie bei Tisch zu jedem Gedeck zu legen. Die Soldaten stellen sie her.“¹¹⁹

Nun zum Tagebuch des Hofmarschalls Kuenburg, das uns tiefere Einblicke in das Hofleben und die Tafelkultur Schrattenbachs gewährt. Am 25. Juli 1756 heiratet die Nichte des Erzbischofs, Gräfin Maria Theresia von Schrattenbach (1737-1808), Otto Carl Graf von Haugwitz (1734-1761) in Salzburg. Der Hochzeitszug zum Dom wird angeführt von der Hofkapelle, dann folgen vier sechsspännige Wagen. Nach vollzogener Trauung kehrt der Zug zur Residenz zurück. Die Gesellschaft amüsiert sich an 17 bis 18 Spieltischen, wie Kuenburg notiert. Um 20.15 Uhr werden die Pauken geschlagen und sämtliche Trompeter blasen zur Tafel. Im Kaisersaal wartet eine hufeisenförmige Tafel; 100 Leuchter brennen - die Leuchter auf der Tafel noch nicht mitgezählt. In den Saalecken sind zwei Prunkbüffets aufgebaut, auf denen das komplette Gold- und Silbergeschirr des Hofes, dazu Geschirrtteile aus Jaspis, die in Gold gefasst sind, und ein Lavoir aus goldgefasstem Kristall mit Rubinen sowie weitere Pretiosen präsentiert werden. Für 18 von insgesamt 56 Personen sind Geschirr und Besteck aus vergoldetem Silber vorbereitet. Das Besteck des Brautpaares hingegen ist aus massivem Gold. Nachdem serviert ist, sagt Kuenburg dem Erzbischof die Speisen an und erst dann begibt sich die gesamte Gesellschaft zu Tisch. Vom Garten herauf klingen die Klänge der „Tafelmusik“ mit „Trompeten und Paucken“ in den Kaisersaal. Kuenburg zufolge sei die Tafel mit sehr vielen für einen Festtag passenden Speisen und „Schaussen“ gut bestückt gewesen. Zuletzt sei das „Confect in hohen Aufsätzen“ kredenzt worden. Das Mahl dauert zwei Stunden, dann begeben sich alle wieder in die Gesellschaftszimmer, wo sich das Brautpaar vom Erzbischof segnen lässt.¹²⁰ Am nächsten Tag findet in der Salzburger Residenz ein ebenso prachtvolles Mittagessen im Kaisersaal statt, wiederum begleitet von einer „herrlichen Music“, wobei die vergoldeten Messer zum Konfekt ausgewechselt worden seien:

„Das Confect war besonders recht artig ein Partér auf die neue Façon und wurde bey selbigem die gefrorne Frichten von verschidener Gattung, ingleichen Schocolat und Butter gänzlich denen natürlichen gleichen Gattungen in der Gestalt als auch Geschmack ganz gleichförmig nachartent in Admiration gebracht.“¹²¹

¹¹⁷ Wagner 1962, S. 185.

¹¹⁸ Ebenda, S. 187; siehe auch: Brandhuber 2010b, S. 45.

¹¹⁹ Wagner 1962, S. 188.

¹²⁰ Martin 1940, S. 151f.

¹²¹ Ebenda, S. 153.

In der Tat wurden in dieser Zeit komplette essbare Landschaften und Szenen aus Zucker und Marzipan geschaffen, wovon wir bei Hagger ja bereits einen ersten Eindruck gewinnen konnten. Eine zeitgenössische Quelle schildert zudem die zahlreichen Konfekt-Arrangements, die anlässlich der Hochzeit von Herzog Carl zu Württemberg und Prinzessin Elisabetha von Brandenburg-Bayreuth im Jahr 1748 geschaffen werden - unter anderem eine japanische Landschaft:

„In der Mitte war ein Tempel mit einem Altar, worauf die Priester ihr Gebett zu verrichten, und ein Opfer anzuzünden schienen.“ Die Tafel wurde durch weitere „japanische Figuren“, Gebäude, Flüsse und Schiffe bereichert.¹²²

Dass in Salzburg feierliche Anlässe von der Hofmusik begleitet werden, dürfte nicht überraschen. Aber auch wenn Schrattenbach alleine speist, muss ein Trompeter für ihn zur Tafel blasen, wie er bereits 1753 befohlen hat.¹²³

Andere Länder, andere Ess-Sitten: Mozarts auf Reisen

Kommen wir zum Abschluss zu Leopold Mozart und seinen kulinarischen Reise-Eindrücken.¹²⁴ Leopold Mozart und seine Kinder bewegen sich zwischen höfisch-adliger und bürgerlicher Welt. Davon zeugen nicht zuletzt seine Reisebriefe, die auch Einblicke gewähren in die Ess- und Tafelkultur der bereisten Länder, von der zu Teilen einfachen Verpflegung unterwegs bis zur königlichen Tafel von Versailles. Zudem war er ein akribischer Buchhalter, der Ausgaben für die Verpflegung genau notiert. Im Sommer 1763 beginnt Leopold Mozart mit Frau und Kindern eine mehrjährige Reise, die sie über verschiedene deutsche Städte nach Brüssel, Paris und dann weiter nach London führt. Aus Koblenz schreibt er:

„überhaupts ist von Augspurg an biß in diese Gegenden alles von Meilen, zu Meilen theurer, so daß das Pfund Rindfleisch welches in Augspurg 6Xr gilt in Schwetzingen 8 Xr. In Maÿnz, Frankfurth, und allen diesen Gegenden 9. und 10. Xr. [...]“¹²⁵

Von der Weiterreise von Lüttich nach Paris im Oktober berichtet er:

„[...] allein der Ort war schlecht, in einem Wirtshause wo nur fuhrleute futtern, satzen wir auf Holländisch auf ströhenen Sesseln zum Camminfeuer, wo ein kessel an einer langen Ketten hieng, in welchem fleisch, Rüben etc und allerhand beÿsammen en compaignie sieden muste. [...] aus dem großen Kessel wurde uns Suppen und fleisch angerichtet [...]. Die Thüre war beständig offen, darum hatten wir sehr oft die Ehre, daß uns die Schweine einen Besuch abstatteten und um uns herum gruntzten.“¹²⁶

In Paris beklagt er sich unter anderem über das Trinkwasser:

„Das abscheulichste ist hier das trinckwasser, so aus der Seine |: so abscheulich aussieht |: gehollt wird. Es sind einige Wasserträger, die das Privilegium haben, und etwas an den König bezahlen müssen; folglich mus alles Wasser bezahlet werden. Wir haben es im Hause, Es wird auf der gasse ausgerufen: de l'eau. Wir sieden uns alles Trinckwasser, und lassen es abstehen,

¹²² Schönhaar 1748, S. 37.

¹²³ Martin 1938, S. 133.

¹²⁴ Siehe auch: Brandhuber 2010c, S. 96-101; sowie: Hahnl 1994, S. 251-256.

¹²⁵ Mozartbriefe: LM an Lorenz Hagenauer in Salzburg, Koblenz, 26. September 1763:

<https://dme.mozarteum.at/DME/briefe/letter.php?mid=622&cat=>

¹²⁶ Mozartbriefe: LM an Lorenz Hagenauer, Brüssel, zwischen dem 17. Oktober und dem 4. November 1763 abgefasst: <https://dme.mozarteum.at/DME/briefe/letter.php?mid=625&cat=>

dann wird es schöner. Jeder fremder fast bekommt anfänglich einiges abweichen vom Wasser, jedes von uns bekam es auch, aber nicht Starck.“¹²⁷

Später beschwert er sich über Schwierigkeiten in der Fastenzeit:

„Die Fasttage sind gar zum er=kranken, denn keine Mehlspeise sieht man nicht; man braucht hier 4mahl mehr haar=buder als Mehl, die Fische sind theuer, und da man keine eigene Hauswürrh=schaft hat, und vom Traitteur die Speisen nehmen muß; so hat man wenig andere Hofnung als crepirte fische zu essen. Diess ist auch unser gröster Verdruss den wir hier haben. Wir müssen manchen Fasttag eine Fleisch Suppe essen, [...]: denn hier sind sie nicht zum Fasten eingerichtet.“¹²⁸

Aus England berichtet Leopold Mozart über die Ernährungsgewohnheiten folgendes: Morgens trinke man starken Tee mit Milch oder Sahne und esse geröstetes Butterbrot, mittags Schafskeule oder Roastbeef mit Kartoffeln und Bohnen oder mit „Plum-Pudding“, der allerdings „elend und schlecht gemacht“ sei. Nachmittags gebe es wieder Tee und Butterbrot, abends vom Braten. Dabei würde der Braten am Sonntag warm auf den Tisch kommen. Danach schneide man sich die ganze Woche eine dünne Scheibe davon ab. Reiche Menschen würden freilich opulenter Leben.¹²⁹

Dabei muss man festhalten, dass Leopold Mozart durchaus kein anspruchsvoller Gourmet war - ihm ging es wohl primär darum, satt zu werden.¹³⁰ In seinen Briefen vermerkt er schlicht das Besondere, das Ungewöhnliche, das vom Bekannten abweicht.

Mozarts Kinder erhalten auf dieser Reise übrigens viele Geschenke, zum Beispiel in Paris unter anderem

„[...] Nannerl eine Goldene Uhr, und de[r] Wolfgang: ein Obstmesser, wie man in Paris beÿm Confect zu haben pflegt [...], dessen das Häft von Perlmutter in Gold gefast ist, und das 2. Klingen hat, nämlich eine von Gold und die zweÿte von Silber.“¹³¹

Damit sind wir am Ende unserer kulinarischen Ess-Kapaden ins 18. Jahrhundert gelangt. Sollten Sie auf den Geschmack gekommen sein: Bei Weiler und Hagger finden Sie reichlich Rezepte zum Nachkochen. Es muss ja nicht gleich Adlersuppe oder Delfinpastete sein. Jedenfalls hätten wir es wesentlich leichter mit dem Kochen - kein umständliches Feuermachen, genaue Regulierbarkeit der Temperatur, Kühlmöglichkeiten und natürlich leichte Verfügbarkeit fast aller Zutaten. Andererseits werden sicher nur wenige die Möglichkeit haben, während des Essens Musiker vor den Fenstern eine Tafelmusik spielen zu lassen.

Stefan Hartmann

¹²⁷ Mozartbriefe: LM an Lorenz Hagenauer, Paris, 8.Dezember 1763:

<https://dme.mozarteum.at/DME/briefe/letter.php?mid=631&cat=>

¹²⁸ Mozartbriefe: LM an Lorenz Hagenauer, Paris, entstanden zwischen dem 4. und 9.März 1764:

<https://dme.mozarteum.at/DME/briefe/letter.php?mid=640&cat=>

¹²⁹ Mozartbriefe: LM an Lorenz Hagenauer in Salzburg, Chelsea, 13.September 1764:

<https://dme.mozarteum.at/DME/briefe/letter.php?mid=650&cat=>

¹³⁰ Hahn 1994, S. 252.

¹³¹ Mozartbriefe: LM an Lorenz Hagenauer in Salzburg, London, 28.Mai 1764:

<https://dme.mozarteum.at/DME/briefe/letter.php?mid=646&cat=>

Bibliografie und Internetressourcen

I. Quellen

Cancrin 1792

Cancrin, Franz Ludwig: Abhandlung von einem Brandspahrenden viereckigten Ofen [...]. Marburg 1792.

F. 1848

F.: Hiesiges. in: Augsburger Anzeigenblatt vom 27.September 1848 (Nr. 266), S. 1; online verfügbar: urn:nbn:de:bvb:12-bsb10485221-9.

Fürther Tagblatt 1842

Fürther Tagblatt vom 2.Dezember 1842 (Nr. 192), S. 1259; online verfügbar: https://mdz-nbn-resolving.de/view:bsb10503854_01261_u001.

Hagger 1721

Hagger, Conrad: Neues Saltzburgisches Koch-Buch [...] Aus 4 Theilen/in 8 Büchern eingetheilet. Augsburg 1721.

Henrici 1732

Henrici, Christian Friedrich: Picanders Ernst-Schertzhaffte und Satyrische Gedichte. Dritter Theil. Leipzig 1732.

Jachtmann 1794

Jachtmann, Samuel Heinrich: Anweisung, wie auf eine leichte Art [...]. Berlin 1794.

Krünitz 1793

Krünitz, Johann Georg: Oeconomische Encyclopädie, oder allgemeines System der Staats-, Stadt-, Haus- und Landwirthschaft [...] (Bd. 54). Brünn 1793.

Mozartbriefe

Für die online verfügbaren Briefe Leopold Mozarts siehe:

<https://dme.mozarteum.at/DME/briefe/doclist.php>.

Münchner Tabblatt 1842

Münchner Tagblatt vom 1.Oktober 1842 (16. Jahrgang, Nr. 271), S. 1295; online verfügbar: bsb10541945_00433_u001.

o.A. 1892

o.A.: Die Tatschiburger mit der Cholera-Angst bei Sr. Excellenz. in: Münchner Ratsch-Kathl vom 21.September 1892 (4. Jahrgang, Nr. 87), S. 2; online verfügbar: https://mdz-nbn-resolving.de/view:bsb00007687_00391_u001

Pluche 1754

Pluche, Antoine: Schau-Platz der Natur oder [...]. Sechster Theil. Wien/Nürnberg 1754.

Rathgeber 1733-1739

Rathgeber, Valentin: Ohren-vergnuegendes und Gemueth-ergoetzendes Tafel-Confect; Bestehend in 12. kurtzweiligen Sing- oder Tafel-Stucken von 1. 2. oder 3. Stimmen mit einem Clavier, oder Violoncello zu accompagniren,[...] aufgetragen und vorgesetzt Von einem Recht gut-meinenden Liebhaber. Augsburg 1733-1739.

Schindel 1825

Schindel, Carl Wilhelm Otto August von: Die deutschen Schriftstellerinnen des neunzehnten Jahrhunderts. Zweiter Teil: M-Z. Leipzig 1825.

Schönhaar 1748

Schönhaar, Wilhelm Friedrich: Hochfürstliche Würtembergisch- und Bayreuthische Vermähl- und Heimführungs-Solennitäten-Beschreibung ... Herzogs Carl zu Würtemberg und der Prinzessin Elisabetha Friderica Sophia von Brandenburg-Bayreuth und Culmbach. o.O. 1748.

Seida und Landsberg o.J.

Seida und Landsberg, Franz Eugen Joseph Anton von: Historisch Statistische Beschreibung aller Kirchen- Schul- Erziehungs- und Wohltätigkeitsanstalten in Augsburg [...] (2 Bände; Bd. 1). Augsburg/Leipzig o.J.
 Stetten 1788
 Stetten, Paul von: Kunst- Gewerb- und Handwerks-Geschichte der Reichs-Stadt Augsburg. Zweiter Theil oder Nachtrag. Augsburg 1788.
 Varenne 1655
 Varenne, François-Pierre de La: Le Pastissier françois. Amsterdam 1655.
 Weiler 1788a
 Weiler, Sophie Juliane: Augsburgisches Kochbuch. Augsburg 1788 (Staats- und Stadtbibliothek Augsburg: Signatur 17 A 22).
 Weiler 1788b
 dieselbe: Augsburgisches Kochbuch. Zweite Auflage. Augsburg 1788; online verfügbar: urn:nbn:de:bvb:12-bsb10387717-6.
 Zedler 1731-1754
 Zedler, Johann Heinrich: Grosses vollständiges Universal Lexicon Aller Wissenschaften und Künste [...]. (64 Bände). Leipzig/Halle 1731-1754 [Photomechan. Nachdruck, Graz 1961/62]. Digitalisate aller Bände sind in den „Digitalen Sammlungen“ des Münchner Digitalisierungszentrums verfügbar.

II. Forschungsliteratur

Brandhuber 2010a
 Brandhuber, Christoph: Machthunger: Tafeln wie ein Erzbischof. in: Schachl-Raber 2010, S. 40f.
 Brandhuber 2010b
 derselbe: Verbannt und hofiert. Frauen an der Salzburger Hoftafel. in: Schachl-Raber 2010, S. 44f.
 Brandhuber 2010c
 derselbe: Ein Blick über den kulinarischen Tellerrand: Auf kulinarischer Reise mit den Mozarts. in: Schachl-Raber, 2010, , S. 96-101.
 Brandhuber/Koll 2010a
 derselbe/Koll, Beatrix: Die Kartoffel: Auf Irrwegen zum Volksnahrungsmittel. in: Schachl-Raber, Ursula (Hg.): Kochkunst&Esskultur im barocken Salzburg. Salzburg/Wien 2010, S. 88-93.
 Brandhuber/Koll 2010b
 dieselben: Der Starkoch des barocken Salzburg: Conrad Hagger. In: Schachl-Raber 2010, S. 147-157.
 Brioist 2012
 Brioist, Pascal: Tournehoches, cuisiniers et horlogers de la Renaissance. in: Latrémolière, Élisabeth (Hg.): Festins de la Renaissance. cuisine et trésors de la table. Publikation zur Ausstellung „Festins de la Renaissance“ im Schloss Blois vom 7.Juli bis 21.Oktober 2012. Paris 2012, S. 146-157.
 Fassl 1984
 Fassl, Peter: Wirtschaft, Handel und Sozialstruktur 1648-1806. in: Geschichte der Stadt Augsburg von der Römerzeit bis zur Gegenwart. Stuttgart 1984, S. 468-479, S. 472.
 Hahnl 1994
 Hahnl, Adolf: Barockes Tafeln in Salzburg. in: Atti della Accademia Roveretana degli Agiati (Nr. 244, Serie VII, Bd. IV). 1994, S. 242-257.
 Haindl 2010
 Haindl, Georg (Hg.): Die Kunst zu wohnen. Ein Augsburger Klebealbum des 18. Jahrhunderts. Publikation zur gleichnamigen Ausstellung in der Deutschen Barockgalerie im Schaezlerpalais, Augsburg, vom 24.11.2010 bis 20.02.2011. Berlin/München 2010.
 Haller 1908

Haller, Christine: Neues Augsburgs Kochbuch für die gut bürgerliche und Herrschafts-Küche. Vierte Auflage. Augsburg 1908.

Koll 2010

Koll, Beatrix: Kaffee, Du schwarzes Angesicht. in: Schachl-Raber 2010, S. 160-163.

Kuenburg 1950

Kuenburg, Erich: Kuenburg. in: Mitt(h)eilungen der Gesellschaft für Salzburger Landeskunde (Bd. 90). 1950, S. 115-141.

Lüdke 2010

Lüdke, Carolin: Küche, Köstlichkeiten und Keramik. Einblicke in die Koch- und Esskultur des 18. Jahrhunderts. in: Haindl 2010, S. 74-89.

Martin, Franz: Vom Salzburger Fürstenhof um die Mitte des 18. Jahrhunderts. in: Mitt(h)eilungen der Gesellschaft für Salzburger Landeskunde (Bd. 78), 1938, S. 89-136.

Martin 1940

derselbe: Vom Salzburger Fürstenhof um die Mitte des 18. Jahrhunderts. in: Mitt(h)eilungen der Gesellschaft für Salzburger Landeskunde (Bd. 80), 1940, S. 145-204.

Michel 2001

Michel, Dominique: Vatel et la naissance de la gastronomie. Recettes du Grand Siècle adaptées par Patrick Rambourg. o.O. 2001.

Milchwirtschaftlicher Verein im Allgäu 1955

Milchwirtschaftlicher Verein im Allgäu (Hg.): Geschichte der Allgäuer Milchwirtschaft. 100 Jahre Allgäuer Milch im Dienste der Ernährung. Kempten 1955.

Nagler 2010

Nagler, Gregor: Das Augsburgs Klebealbum aus dem Besitz von Regina Barbara Walther - der perfekte Haushalt aus Papier. in: Haindl 2010, S. 156-159.

Nicht 2010

Nicht, Christoph: Das Klebealbum und das Augsburgs Verlagswesen. in: Haindl 2010, S.144-147.

Notaker 2010

Notaker, Henry: Printed Cookbooks in Europe, 1470-1700. A Bibliography of Early Modern Culinary Literature. New Castle 2010, S. 211-253.

Paulus 2017

Paulus, Christof: Augsburg, Reichsstadt: Politische und soziale Entwicklung. in: Historisches Lexikon Bayerns: URL: https://www.historisches-lexikon-bayerns.de/Lexikon/Augsburg,_Reichsstadt:_Politische_und_soziale_Entwicklung [erstellt am 08.12.2017; zuletzt abgerufen am 25.03.2022].

Pietsch 2010

Pietsch, Johannes: Zur Kleidung in Augsburg im späten 18. Jahrhundert. in: Haindl 2010, S. 90-111.

Pommeranz 2011

Pommeranz, Johannes: »Schöne Zitron und Appelsina« Die Anfänge des transalpinen Zitrushandels und seine Bildquellen. in: derselbe/Doosry, Yasmin/Lauterbach, Christiane (Hgg.): Die Frucht der Verheißung: Zitrusfrüchte in Kunst und Kultur. Publikation zur gleichnamigen Ausstellung im Germanischen Nationalmuseum, Nürnberg, vom 19. Mai bis 11. September 2011. Nürnberg 2011, S. 307-335.

Reger 2004

Reger, Monika: Mozart, Familie. in: Oesterreichisches Musiklexikon online, begr. von Rudolf Flotzinger, hg. von Barbara Boisits: <https://dx.doi.org/10.1553/0x000664de> [letzte inhaltliche Änderung: 10.11.2004, abgerufen am 25.3.2022].

Salzmann 1984

Salzmann, Ulrich: Der Salzburger Erzbischof Siegmund Christoph Graf von Schrattenbach (1753-1771) und sein Domkapitel. In: Mitteilungen der Gesellschaft für Salzburger Landeskunde (Bd. 124). 1984, S. 9-203.

Schachl-Raber 2010

Schachl-Raber, Ursula (Hg.): Kochkunst&Esskultur im barocken Salzburg. Salzburg/Wien 2010.

Wagner 1962

Wagner, Hans: Das Salzburger Reisetagebuch des Grafen Karl von Zinzendorf vom 31. März bis zum 6. April 1764. In: Mitt(h)eilungen der Gesellschaft für Salzburger Landeskunde (Bd. 102). 1962, 167-190.

III. Internetressourcen

<https://amerikanisch-kochen.de/fondant-rollfondant-auch-ohne-schweine-gelatine-moglich/2335>
[Erstellungsdatum unbekannt; zuletzt abgerufen am 28.03.2022].

<https://www.lapaticesse.com/creme-patisserie-konditorcreme-rezept/127/> [Erstellungsdatum unbekannt; zuletzt abgerufen am 28.03.2022].

<https://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/inhaltsstoffe/zusatzstoffe/liste-lebensmittelzusatzstoffe-e-nummern> [Erstellungsdatum unbekannt; zuletzt abgerufen am 28.03.2022].

<https://www.openscience.or.at/hungryforscienceblog/jetzt-wirds-bunt-farbstoffe-in-der-kueche-damals-und-heute/> [erstellt am 23.08.2018; zuletzt abgerufen am 28.03.2022].