

mandelbaum *verlag*

Gastrosophische Bibliothek

hg. v. Lothar Kolmer, Marcus Winkler

Band 6

Kochbucheditionen betreut von Gerhard Ammerer,

in Kooperation mit dem Salzburg Museum

Unterstützt von der Firma WIBERG, der Stadt Hallein und der  
Raiffeisenbank Hallein

Klaudia Kardum, Simone  
Kempinger, Simon Edlmayr (Hg.)

# Kochbuch des Carolus Robekh

aus dem Jahr 1679 mit 463 Rezepten



mandelbaum *verlag*

[www.mandelbaum.at](http://www.mandelbaum.at)

ISBN 978-3-85476-489-2

© Mandelbaum Verlag Wien 2016

Alle Rechte vorbehalten

1. Auflage 2016

Satz: KEVIN MITREGA

Umschlaggestaltung: MICHAEL BAICULESCU

Druck: PRIMERATE, BUDAPEST

# Inhalt

7	Vorbemerkung der Herausgeber
	SIMONE KEMPINGER
9	Beschreibung des Kochbuchs
	SIMON EDLMAYR
12	Gewichte und Hohlmaße
14	Wasserzeichenanalyse
16	Der Verfasser Carolus Robekh
	HANNES SCHEUTZ
21	<i>Besträs mit Zegger und gibts warmer auf den Tisch –</i> Zur Sprache des Kochbuchs
	SIMONE KEMPINGER
28	Die Rezepte
	ANDREAS DÖLLERER
33	Barocke Küche neu interpretiert – „Barock rockt!“
	SIMONE KEMPINGER
41	Zutaten und Gerichte
41	Kräuter und Gewürze
41	Mus- und Kochgerichte
42	Suppen, Saucen, Brühen
43	Gemüse und Obst
45	Süßspeisen und Teige
47	Fische und Schalentiere
48	Fleisch
49	Geflügel
50	Fasten- und Scheingerichte
50	Eier und Milchprodukte
51	Fette
51	Sonstiges
54	Küchenausstattung und -utensilien
55	Hygiene in der Küche
56	Didaktische Anweisungen

58	KLAUDIA KARDUM Editionsrichtlinien und Rezeptteil
60	KOCHBUECH, DARINNEN AUF UNDERSCHIDLICHE MANIERN SPEÿSSEN ZU= / KHOCHEN, VORMAHLENS NIE SO LEICHTLICH ZU- BEKHOMMEN / GEWEST, MANN: VND WEIBSPER- SOHNEN ZU NUZEN, / ORDENLICHEN ZUSAMMEN GESETZT, VND MIT FLEÿSS BE= / = SCHRIBEN: AUF KHÜNSTLICHE ARTH VND FORMB / ZUFINDEN, VND NUZLICH ZUGE= / = BRAUCHEN. / IM JAHR CHRISTI = / 1679 //
260	Glossar
286	Rezeptregister

## Vorbemerkung der Herausgeber

Ein großer Küchenbetrieb funktioniert nur reibungslos, wenn alle Stellen, obwohl sie sehr unterschiedliche Aufgaben auszuführen haben, intensiv und übergreifend zusammenarbeiten. Ein Koch könnte allein niemals dieselben glanzvollen Ergebnisse erzielen, wie eine eingespielte Küchenbrigade. Ähnlichen Regeln unterliegt auch die Edition einer historischen Kochbuchhandschrift. Sehr viele kleine, aber unentbehrliche Arbeitsschritte sind nötig, um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen. Verschiedene Institutionen, Experten aus diversen Fachbereichen und Berufsgruppen sowie emsige Kommilitoninnen sind unentbehrlich, um eine solche Veröffentlichung zu ermöglichen. Jedem/jeder einzelnen Mitwirkenden, der/die einen Anteil zur Realisation der Edition beigetragen hat, ist das Autorentrio zu tiefem Dank verpflichtet.

Das Manuskript des Carlous Robekh befindet sich im Bestand des Salzburg Museums. Herrn Direktor-Stellvertreter Dr. Peter Laub, Herrn Dr. Gerhard Plasser und den weiteren Mitarbeitern des Hauses sei herzlich für die Bereitstellung der Handschriftenscans und des Bildmaterials gedankt, die die Basis für die Transkription dargestellt haben.

Bei den Recherchen zum Autor und seiner Familie, die zum Großteil im Archiv des Keltenmuseums Hallein durchgeführt wurden, unterstützten uns Frau Dr. Anna Holzner und Herr Mag. Wolfgang Wintersteller zuvorkommend und intensiv.

Das Manuskript wurde von Mag. Klaudia Kardum transkribiert und gemeinsam mit Simone Kempinger korrigiert. Diese war auch mit der Erstellung des Glossars, des modernen Verzeichnis sowie der Kommentierung und Formatierung der Rezepte befasst. Simon Edlmayr BA steuerte eine fundierte Wasserzeichenanalyse bei und bemühte sich, die Geschichte der Familie Robekh zu erforschen. Herr Assistenz-Professor Mag. Dr. Hannes Scheutz vom Fachbereich Germanistik der Universität Salzburg stellte für den Band dankenswerterweise in einem sachkundigen Aufsatz eine fundierte Sprach- und Dialektanalyse zur Verfügung.

Der „Koch des Jahres“ (2010 Gault Millau, 2015 Rolling Pin) bzw. „Gastronom des Jahres“ (Falstaff 2013) Andreas Döllerer/Golling erwies uns die Ehre, einige der Rezepte für einen Workshop neu und auf (drei) Hauben-niveau zu interpretieren und mit seinem Team umzusetzen. Ein besonderer Dank gilt ihm für die kostenlose Zurverfügungstellung seiner Rezepturen für diese Edition.

Für die großzügige finanzielle Unterstützung danken wir unserem langjährigen Partner in der aktuellen Umsetzung der Rezepte, der Firma Wiberg, insbesondere dem früheren Eigentümer Marcus Winkler. Des Weiteren wurde die Edition durch Subventionen der Stadt Hallein und der Raiffeisenbank Hallein ermöglicht.

Korrekturen und maßgebliche Hilfe bei der Text- und Glossarerstellung leisteten unsere lieben Kolleginnen Martina Rauchenzauner MA und Marlene Ernst MA. Ein besonderer Dank gilt auch Herrn Univ.-Prof. Dr. Lothar Kolmer, ohne dessen jahrelange intensive Vorarbeit die Edition wohl nicht zustande gekommen wäre, sowie Herrn ao. Univ.-Prof. DDr. Gerhard Amerer, dem Leiter des Zentrums für Gastrosophie, der redlich bemüht war, uns in jeder Hinsicht auf dem Weg zur Edition zu unterstützen, Teile der Arbeit korrekturgelesen und sich um die finanziellen Zuschüsse für die Drucklegung durch die vorher genannten unterstützenden Partner bemüht hat.

In gewohnt fachmännischer Weise vollendete Michael Baiculescu vom Mandelbaumverlag die Edition durch die Umschlag- und Buchgestaltung.



Umschlag der Kochbuchhandschrift, Salzburg Museum, Signatur HS 1058.

## Beschreibung des Kochbuchs

### Das Kochbuch

Die vorliegende, gebundene handschriftliche Rezeptsammlung stammt aus den Beständen des Salzburg Museums und trägt die Signatur HS 1058. Das Werk wurde 1857 vom Museum erworben, doch fehlen jegliche Informationen, vom welchem Vorbesitzer oder aus welchem Bestand das Buch angekauft wurde. Bekannt ist hingegen der Autor des Werkes: Die Rezepte wurden vom Halleiner Ratsmitglied Carolus Robekh um 1679 höchstwahrscheinlich in Hallein niedergeschrieben. Robekh erwähnt sich am Ende des Buches selbst als Schreiber, was eher ungewöhnlich ist, jedoch interessante Aufschlüsse über die Herkunft des Werkes zulässt.

Die Maße des Buches betragen 30,5 x 20 x 2,1 cm. Es wurde in vier Lagen, zu jeweils 16 Blatt gebunden. Das Einbandmaterial ist aus doppelt verklebtem Karton gefertigt, der außen mit bedrucktem Papier verkleidet wurde. Die Schrift am Einband ist nur mehr schwer zu entziffern. Es handelt sich um schwarze und rote Worte, die jedoch aufgrund der Abnutzung unleserlich sind. Die Kanten des Einbandes weisen außen leichte Beschädigungen auf. Die Schrift im Rezeptteil hingegen ist sehr gut erhalten, es sind keine gravierenden Gebrauchsspuren vorhanden, eine Gegebenheit, die darauf hinweist, dass das Buch wenig im Küchenalltag in Gebrauch war. Es ist daher davon auszugehen, dass das Werk als gut gehüteter Schatz (in einer Bibliothek?) aufbewahrt und nur zu besonderen Anlässen hervorgeholt und konsultiert wurde. Vor allem deshalb konnte es die letzten 350 Jahre so unbeschadet überstehen.

Das Titelblatt wurde kunstvoll ausgestaltet. Besonders die erste Zeile „Kochbuech darinnen“ ist aufwendig in Fraktura gestaltet. Die Initialen von „Kochbuech“ ist besonders formvollendet ausgeschmückt. Darunter setzt der Autor ein kurzes Vorwort. Danach folgt die Datierung „Im Jahr Christi = /1679“ in sehr üppig geschwungenen und schönen Lettern.

Die Schrift im Hauptteil kann der deutschen Kurrentschrift zugeordnet werden und ist bis auf wenige Ausnahmen bestens lesbar. Die bei den Rezepttiteln verwendete Schriftform hebt sich in Form und Größe nicht wesentlich von den Rezepttexten ab, doch stehen die Titel im Gegensatz zu den Rezepten zentriert über den in Blocksatz abgefassten Kochanweisungen. Die Seiten weisen keine Paginierung auf, auch wurden die Rezepttitel im Ori-

nal nicht durchgehend nummeriert. Für die Edition haben wir die Rezepte aus praktischen Gründen mit einer Nummerierung versehen.

Einige Rezepte verzeichnen unter einem Rezepttitel mehrere Zubereitungsarten für z. B. die gleiche Fischart. In diesen Fällen wurden die Varianten vom Autor selbst mit fortlaufenden Nummern versehen. Beispielhaft dafür ist Rezept # 118 „Vom Khärpfen“, bei dem acht verschiedene Möglichkeiten der Zubereitung verzeichnet sind.

### Mengen- und Zeitangaben

Mengen- und Zeitangaben kommen in den Rezepten nur sporadisch vor. In diesem Werk wurden, vergleicht man es mit anderen Kochbuchhandschriften, Angaben von Mengen oder der Kochzeit äußerst spärlich verwendet. Es fällt auf, dass bei Gebrauchslebensmitteln wie Mehl, Zucker, Salz u. s. w. kaum jemals genaue Angaben zu den benötigten Mengen verzeichnet sind. Detaillierte Mengenangaben gibt es hingegen bei Eiern. So heißt es beispielsweise: „Nimb auf ein tisch 6. oder 8. Äyr“ (Es sollen für einen Tisch, also für eine Mahlzeit sechs bis acht Eier verwendet werden.) Nicht definiert ist allerdings, wie viele Personen an diesem Tisch sitzen bzw. für wie viele Esser die Menge ausreichen sollte. „nach dem man vill macht“ bedeutet: Je nachdem, wie viele Portionen gebraucht werden, benötigt man eine gewisse Menge Eier oder Mehl. Ein guter Koch dieser Zeit sollte allerdings über soviel Erfahrung verfügen, dass er wusste, wie viel der anderen Zutaten notwendig sind, um den genannten Teig richtig anzumachen, wenn im Rezept eine gewisse Menge an Eiern verzeichnet ist. Auch bei zählbaren Zutaten wie Semmeln, Äpfeln oder Zitronen ist die für das Rezept benötigte Anzahl selten genauer erläutert.

Bei den Mengenangaben für Butter oder Schmalz findet man oft die heute etwas kurios anmutende Anweisung „souill schmalz, oder Buter, als ein äyr drein“ oder „nimb schmalz einer Welschen Nuß groß“. Dies bedeutet, die Schmalz- bzw. Buttermenge soll der Größe eines Hühnereies bzw. einer Walnuss entsprechen. Des Öfteren steht im Rezept „Zuggers Zimblich“, was bedeutet: Nimm soviel Zucker, dass es süß genug ist. Oft wird die optimale Konsistenz mit vergleichbaren Gerichten bzw. Teigen beschrieben, so etwa: „das er eins dikher sey als ein strauben taig“, was aussagen soll, dass der beschriebene Teig etwas dicker angemacht werden soll, als es bei einem Straubenteig üblich ist. Ähnliche Bezeichnungen zu den Vorgehensweisen sind auch heute noch durchaus gebräuchlich. Die Anweisung etwa, dass ein Teig so lange geknetet bzw. so viel Mehl hinzugefügt werden soll, bis er molig von der Hand geht bzw. nicht mehr an der Hand kleben bleibt, ist in so manchen bäuerlichen Kochbüchern bzw. in der mündlichen Tradierung von Rezepten noch üblich.

Präzise Zeitangaben für Garvorgänge waren verständlicherweise – wer hatte schon eine Uhr – kaum zu bestimmen und scheinen in den Rezepten

nur vereinzelt, und wenn, dann vor allem bei Pastetenrezepten auf. Zudem ist darauf hinzuweisen, dass in der Frühen Neuzeit Feuer die einzige Heizquelle war und so unterschiedlich die Öfen bzw. Feuerstellen im 17. Jahrhundert beschaffen waren, so unterschiedlich war auch die Koch- bzw. Backzeit. Auch ist nicht außer Acht zu lassen, dass der Brennwert des Heizmaterials variieren konnte. Die Sorte und Qualität des Brennholzes war ausschlaggebend für die Heizkraft des Feuers. Angaben wie „laß nit Zu braun Werden“ oder „laß also Sitlich bachen, so Wirds unden vnd oben braun“ verlangen vom Koch neben Erfahrung auch ein wachsames Auge. Sind Zeitangaben verzeichnet, so betreffen diese seltener die Garzeit der Gerichte, als die Zeitspanne, die für das Rühren bzw. Schlagen bestimmter Teige, Saucen oder von Eiweiß aufgewendet werden soll. Z. B.: „Woll undereinander gerührt, ein guete stundt, vnd alleweil auf einer seiten gerührt“. In diesem Fall sollen die Zutaten nicht nur für eine ganze Stunde gerührt werden, sondern die Masse darf ausschließlich in eine Richtung bewegt werden. Eine Begründung für die Notwendigkeit des einseitigen Rührens findet sich im Rezept jedoch nicht. Ein anderes Rezept schreibt sogar zwei bis drei Stunden Rührzeit vor, allerdings scheint hier die Rührrichtung keinen Einfluss auf das Gelingen des Gerichts zu haben. Es heißt nur: „man mueß auch gar lang rühren, 2. oder 3. stundt“. Auch die Zubereitung von Schnecken benötigt viel Zeit. Im Rezept # 133, „Von Schneggen“ wird eine sehr großzügige Auslegung der Kochzeit vorgenommen; es heißt da: „Nimb die Schneggen, sez sie in Wasser Zue, laß ein stund / oder dreÿ Sieden“.

## Gewichte und Hohlmaße

Die Verwendung von Mengen- und Zeitangaben sowie Gewichten und Hohlmaßen nach heutigen Standards erweist sich in den historischen Kochbüchern als Rarität und erfordert nicht nur eine gute Vorstellungskraft, sondern auch umfassende Kenntnisse über das Themengebiet. Mengen- bzw. Zeitangaben, im Speziellen aber Gewichte und Hohlmaße waren nicht einheitlich geregelt. Die Menschen des 17. Jahrhunderts verwendeten zum Beispiel als Synonym für eine Viertel- bzw. halbe Stunde drei bis vier Ave Maria oder als Gewichtsangabe den Satz „Nimb sovill du wilt“, während als Längenmaßangaben Finger- sowie Handbreiten verwendet wurden. Gewichte und Hohlmaße waren je nach Region sehr unterschiedlich. Erst unter Erzbischof Hieronymus Graf Colloredo (reg. 1772–1803) wurden die Salzburger Maße vereinheitlicht.

Fritz Koller beschäftigte sich intensiv mit diesem Thema und stellte seine Ergebnisse in einer Tabelle dar. Diese Darstellung bietet einen guten Überblick über die regionalen Unterschiede bei Gewichtsangaben.

## Gewicht

<b>1 Salzburger Pfund</b>	560 g	Leitgewicht im Erzbistum Salzburg
<b>1 Halleiner Pfund</b>	533,33 g	Hallein, Golling, Abtenau, Pongau
<b>1 Mooshamer Pfund</b>	571,2 g	Lungau

## Gewicht (in Salzburger Pfund)

<b>1 Zentner</b> = 100 Pfund	56 kg
<b>1 Pfund</b> = 4 Viertung	560 g
<b>1 Viertung</b> = 32 Lot	140 g
<b>1 Lot</b> = 4 Quintel	4,375 g
<b>1 Quintel</b> = 4 Sechzehntel	1,094 g
<b>1 Sechzehntel</b>	0,273 g

## Gewicht (in Halleiner Pfund)

<b>1 Zentner</b> = 100 Pfund	53,333 kg
<b>1 Pfund</b> = 4 Viertung	533,333 g
<b>1 Viertung</b> = 32 Lot	133,333 g
<b>1 Lot</b> = 4 Quintel	4,166 g
<b>1 Quintel</b> = 4 Sechzehntel	1,042 g
<b>1 Sechzehntel</b>	0,260 g

Gewicht (in Mooshamer Pfund)

1 <b>Zentner</b> = 100 Pfund	57,120 kg
1 <b>Pfund</b> = 4 Viertung	571,200 g
1 <b>Viertung</b> = 32 Lot	142,800 g
1 <b>Lot</b> = 4 Quintel	4,463 g
1 <b>Quintel</b> = 4 Sechzehntel	1,116 g
1 <b>Sechzehntel</b>	0,279 g

Flüssigkeits-Hohlmaße

1 <b>Salzburger (Normal-)Eimer</b>	56,6 l
1 <b>Fuder</b> = 32 Eimer	1811,2 l
1 <b>Dreiling</b> = 24 Eimer	1358,4 l
1 <b>Eimer</b> = 36 Viertel	56,6 l
1 <b>Viertel</b> = 2 Kändel	1,572 l
1 <b>Kändel</b> = 2 Mäß	0,786 l
1 <b>Mäß</b> = 4 Sechzehntel	0,393 l
1 <b>Sechzehntel</b>	0,098 l

Währung

1 <b>Pfund Pfennig</b> = 8 Schilling Pfennig
1 <b>Schilling Pfennig</b> = 30 Pfennig <sup>1</sup>

1 Fritz Koller, Das Salzburger Landesarchiv, Salzburg 1987, 184.

## Wasserzeichenanalyse

Anhand des Wasserzeichens lässt sich das für die Kochbuchhandschrift verwendete Papier zur Papiermühle Lengfelden zurückverfolgen. Bei dem Verwendeten Zeichen handelt es sich um das sogenannte Sichel-Motiv. Die Initialen „F“ und „W“ stehen für den Papiermeister Franz Wörz (1642–1696), der bis 1696 in der von seinem Bruder betriebenen Mühle tätig war.



Wasserzeichen in der Handschrift (in der Bildmitte).

