

INHALT

VORWORT	7
I. ZUR EINLEITUNG	9
II. KOCHBÜCHER IM 18. JAHRHUNDERT	13
Gedruckte Kochbücher	13
Handgeschriebene Kochbücher und Rezeptsammlungen	20
Das Kochbuch der Maria Theresia Metzger – Überlieferung	25
III. BIOGRAPHISCHES	28
Die Familie Metzger in Salzburg	28
Maria Theresia Metzger und ihre Geschwister	29
Haus und Besitz	34
Das Landhaus vor der Stadt	37
Vernetzung und Verwandtschaft	41
Maria Theresia und Franz Joseph Christian Spängler	44
Kinder der Familie Spängler	46
IV. DAS KOCHBUCH	55
Autores und Schriften	55
<i>nim ein schmalz in ein Bfan</i> – Marginalien zur Sprache	58
Die Linzer Torte – ein Textvergleich	60
V. DIE REZEPTE	63
Die Mehl- und Süßspeisen	64
Torten, Kuchen und Gebäck: von Pomeranzentorten, Gugelhupf und Mandelbögen	66
Krapfen und Strauben: von Prügelkrapfen und Wasserstrauben	72
Andere Mehlspeisen: Wandeln, Knödeln, Strudeln und Pasteten	73

Koche und Muse: von Krebsenkoch und Küttenmus	77
Süß- und Obstspeisen: Schneemilch, Pudding und Quittenbrot	78
Obst – Lemoni, Weichseln und Pomeranzen	82
<i>Hübsch viel Zucker</i> – von Zuckerhüten und Zuckerbroten	85
Fleisch, Wild und Geflügel: Zemmer, Würstl und Kapaun	87
Von weißen und braunen Suppen	89
Fische, Krebse und Muscheln: von Austern bis Hausen	91
<i>ein wenig fanily</i> – Gemüse, Kräuter und Gewürze	92
<i>So wird es rosen farb</i> – Zusatzstoffe	95
<i>gut zwey fingerhoch</i> – Mengen, Maße und Gewichte	96
Einblicke in die Küche: Modeln, Pfannen und Schüsseln	98
 VI. FAZIT – <i>zusamengeschieden von mir</i>	 106
 VII. TRANSKRIPTION DES KOCHBUCHS	 109
Transkription	109
Register der Rezepte	158
Editionsrichtlinien	162
Abkürzungen	163
 VIII. ANMERKUNGEN	 165