

Barocke Kochkunst

heute

Das Adelskochbuch
der Maria Clara Dückher
von 1654

Gerhard Ammerer
Michael Brauer
Marlene Ernst

VERLAG ANTON PUSTET

Impressum

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation
in der Deutschen Nationalbibliografie: Detaillierte bibliografische
Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

© 2020 Verlag Anton Pustet
5020 Salzburg, Bergstraße 12
Sämtliche Rechte vorbehalten.

Grafik, Satz und Produktion: Tanja Kühnel
Lektorat: Martina Schneider
Druck: PBtisk a.s., Tschechien
Gedruckt in der EU

ISBN 978-3-7025-0985-9

www.pustet.at

Inhalt

Einführung

Zur Verwendung dieses Kochbuchs	9
---------------------------------------	---

Biografische Anmerkungen zu Maria Clara und Franz Dückher

<i>Dückher von Haßlau, eine ansehnliche Adeliche und nunmehr Freyherrliche familie</i>	13
Die Geschicke der Familie Dückher	14
Maria Clara Dückher, geb. Spindler von Hofegg zu Urstein (1617–1681)	28
Das alte Schloss Urstein.....	29
Güter, Vermögen und Schicksale	31
Testament, letzte Lebensjahre und Erbabhandlung	36

Die Adelsküche zu Maria Clara Dückhers Zeiten

<i>Wie manß Khochen vnd Backen mueß</i>	41
Küchenausstattung	46
Verwendete Maße & Gewichte.....	51
Neue Importprodukte & Modeerscheinungen in der Küche.....	52
Weiterentwicklung von mittelalterlichen Traditionen	56
Saure Geschmacksnoten	58
Historische Spürnasen gefragt: Unklarheiten und Ungenauigkeiten in Rezepthandschriften auflösen	61
Die Kochkunst des 17. Jahrhunderts – Ein Resümee	63



Inhalt

Einführung

Zur Verwendung dieses Kochbuchs	9
---------------------------------------	---

Biografische Anmerkungen zu Maria Clara und Franz Dückher

<i>Dückher von Haßlau, eine ansehnliche Adeliche und nunmehr Freyherrliche familie</i>	13
Die Geschicke der Familie Dückher	14
Maria Clara Dückher, geb. Spindler von Hofegg zu Urstein (1617–1681)	28
Das alte Schloss Urstein.....	29
Güter, Vermögen und Schicksale	31
Testament, letzte Lebensjahre und Erbabhandlung	36

Die Adelsküche zu Maria Clara Dückhers Zeiten

<i>Wie manß Khochen vnd Backen mueß</i>	41
Küchenausstattung	46
Verwendete Maße & Gewichte.....	51
Neue Importprodukte & Modeerscheinungen in der Küche.....	52
Weiterentwicklung von mittelalterlichen Traditionen	56
Saure Geschmacksnoten	58
Historische Spürnasen gefragt: Unklarheiten und Ungenauigkeiten in Rezepthandschriften auflösen	61
Die Kochkunst des 17. Jahrhunderts – Ein Resümee	63





Die Rezepte

Frühling

12. März: Die Übernahme der Regierungsgeschäfte durch den neuen Erzbischof.....	69
April: Erfolg und Mißerfolg: Der Residenzbrunnen und die Wasserleitung vom Untersberg in die Stadt.....	70
9. Mai: Bautätigkeit am Mönchsberg: Genehmigung der Errichtung einer Stiege, Professorenschlösschen und Mathematischer Turm/Observatorium.....	71
Allamoda-Salat	73
Polnische Suppe.....	77
Krebseneier (Flusskrebsomelette)	81
Forellenpastete.....	85
Mandelkäse.....	89
Kandlmilch.....	93

Sommer

Juni: Auflassung des jüdischen Friedhofs auf dem Mönchsberg	97
4. Juli: Das Pallium wird aus Rom nach Salzburg gebracht	98
12. August: Was ist bei einer Sonnenfinsternis zu tun? Diskussion und behördliche Ratschläge	99
Eierwürste (Würste aus Rührei)	101
Huhn in Zitronensauce	105
Krebsenpastete.....	109
Weichselkoch	113
Pfirsichkompott.....	117
Weincreme.....	121



Herbst

8. September: Tod des Lavanter Fürstbischofs Albert von Priamis.....	125
1. und 2. Oktober: Nach der Weihe – der Ausklang der Festlichkeiten	126
11. November: Geburt von Johann Michael Rottmayr	127
Kürbispüree	129
Gebratenes Wildgeflügel.....	133
Sauce zu gebratenem Wild.....	137
Quittengelee	141
Zitronenteig.....	145
Quittentarte.....	149

Winter

Dezember: Die Fastenzeit im Dezember.....	153
5. Jänner: Einweihung der Aula Academica der Universität Salzburg	154
3. Februar: Wahl von Guidobald Graf von Thun und Hohenstein zum Salzburger Erzbischof.....	155
Fleischknödel.....	157
Blanc-manger	161
Gefüllte Kalbsbrust.....	165
Zimtkoch	169
Zimtblezten.....	173
Englische Topfentorte	177

Anhang

Endnoten	183
Abkürzungen.....	185
Literaturverzeichnis	186
Abbildungsverzeichnis	188
Autor*innen	190

Zur Verwendung dieses Kochbuchs

Man nehme eine exzellente Köchin und heimliche Herrin über mehrere Tausend historische Rezepte, einen Barockliebhaber, Gärtner und exzessiven Sammler von Porzellan und Glas sowie einen engagierten und versierten Food-Fotografen, die sich alle drei an der Gastrosophie am Fachbereich Geschichte der Paris-Lodron-Universität Salzburg trafen. Hier befassen sie sich seit vielen Jahren mit der Kultur und Historie der Ernährung und sind selbst gehobenen Gaumenfreuden nicht abgeneigt. Weitere grundlegende Ingredienzien für ein solches Buch sind ein Verlag, der schöne Bände liebt und versucht, seinen kulinarisch interessierten Leserinnen und Lesern immer wieder Zugänge zu neuen Küchenerlebnissen zu bieten, sowie schließlich, aber nicht zuletzt, ein, nein genauer: das einzige erhaltene Salzburger Adelskochbuch. Dieses befand sich im Besitz einer der im 17. Jahrhundert bekanntesten noblen Familie vor Ort. Aus diesen sehr unterschiedlichen Zutaten entstand, nach einer dreijährigen Beschäftigung mit dem handschriftlichen Manuskript, das vorliegende Kochbuch einer gehobenen, historisch-aristokratischen Küche. Die Suche nach geschichtlichen Details in den Archiven brachte Interessantes über den zeitlichen Kontext der Rezepte zutage. Was mitten im Barockzeitalter, im Jahr 1654, in Salzburg geschah, zeigt sich am Beispiel der Familie der Dückher von Haslau und Urstein, in deren Adelssitz die Rezepte damals zubereitet wurden. Die Leserinnen und Leser erfahren zudem, welche bedeutenden privaten und staatlichen Aufgaben die Familie wahrnahm und auch, von welchen Schicksalsschlägen sie getroffen wurde. So entsteht ein Bild der damaligen Zeit und der herrschenden Sitten.

Feste und Einladungen bieten sich dafür an, die Rezepte aus diesem Buch nachzukochen und die Speisenden damit zu verblüffen! Wir haben uns sehr bemüht, den Erfolg am Herd durch genaue Angaben und Beschreibungen der Kochabläufe zu ermöglichen. Was die barocke Küche an Lebensmitteln benötigt und an Geschmackserlebnissen bereithält, die sich zum Teil doch einigermaßen von unseren heutigen unterscheiden, haben wir ausführlich im Kapitel zur Adelsküche und im Zuge der Analyse der Rezepte behandelt, doch das Wissen darüber bleibt unvollständig, wenn man die Speisen nicht selbst zubereitet und gekostet hat.

Die Rezepte in diesem Buch sind allesamt der Originalhandschrift von 1654 entnommen. Sie ist ein Teil des Dückher-Nachlasses, der 1928 von Adelheid Dückher dem Salzburger Landesarchiv zur Verwahrung übergeben wurde. Wenn Sie einen

Blick auf die Originale werfen, wird Ihnen sogleich auffallen, dass viele der Angaben unterschiedlich interpretiert werden können und Arbeitsschritte sowie genaue Mengenangaben oft fehlen. Ein besonderes Augenmerk wird meist auf Würzungen gelegt, aber auch hier gibt es hin und wieder schwammige Formulierungen wie »gewürz es wohl« oder »nimm lindes Gewürz«. Was genau damit gemeint ist, lässt sich nur schwer nachvollziehen und erst durch einen Blick auf die Rezepte innerhalb einer Quelle und den Vergleich mit anderen zeitgenössischen Beschreibungen erschließen.

In diesem Sinne sind auch die von uns entwickelten modernen Rezeptvarianten immer nur als eine mögliche Interpretation zu sehen. Was wir versucht haben herauszuarbeiten, sind die jeweiligen Besonderheiten, insbesondere hinsichtlich der barocken Geschmackswelten – allerdings immer mit Rücksicht auf den modernen Gaumen und die uns heute zur Verfügung stehende Küchentechnik. Einen großen Vorteil gegenüber den barocken Köchen und Köchinnen haben wir allein schon dadurch, dass wir viele Produkte und Zutaten nicht mehr vorher verarbeiten müssen, um sie verwenden zu können. Das Klären des von Zuckerhüten heruntergebrochenen Rohzuckers ist ebenso wenig nötig wie das eigenhändige Herstellen von Marzipan aus gemörserten Mandeln und Zucker mit Rosenwasser.

Für das Nachkochen der Rezepte bedeutet dies: Es gibt keine einzige »richtige« Umsetzung. Es ist vor allem Kreativität gefragt, nicht umsonst spricht man von Kochkunst. Fehlt einmal ein Gewürz der Zutatenliste in der Vorratskammer, nicht verzagen – womöglich würde auch ein anderes gut zum Gericht passen und es abrunden.

So gibt es zu jedem Rezept auch einen zusätzlichen Hinweis zu Hintergrundinformationen, historischen Besonderheiten oder auch alternative Zubereitungsarten, ganz nach dem barocken Motto »mach es auch anderst«. Eigene Ideen und Kreativität bei der Umsetzung mit einfließen zu lassen, macht den besonderen Reiz aus. Für die Umsetzung empfiehlt es sich, immer Zitronen und Zucker parat zu haben, und in der Gewürzschublade dürfen Muskatblüte (eher seltener die Muskatnuss), Zimt, Nelken sowie Kardamom nicht fehlen. Mit diesem Arsenal an Geschmacksrichtungen lassen sich sehr interessante – und vor allem barocke – Ergebnisse erzielen. Die Rezepte sind übrigens immer für vier Personen gedacht.

Wenn durch die 24 hier enthaltenen Rezepte Appetit auf mehr geweckt wurde: Alle 262 Gerichte der Dückher'schen Kochbuchhandschrift können als Transkription inklusive editorischer Hinweise auf der historischen Rezeptdatenbank der Gastrosohpie eingesehen werden – neben mehreren Tausend weiteren historischen Rezepten aus ganz unterschiedlichen regionalen wie auch internationalen Quellen.

Ohne Unterstützung von zahlreichen Seiten wäre dieses Projekt kaum verwirklichbar gewesen. Zunächst gilt unser Dank Herrn Direktor Mag. Dr. Oskar Dohle MAS vom Landesarchiv Salzburg, wo sich die Dückher'schen Schätze heben ließen. Verena Deisl, ihres Zeichens gastrosophische Studienassistentin, hat uns bei der Recherche zu den Ereignissen 1654 im Salzburger Raum unterstützt. Danke



auch an Mag. Beatrix Koll von den Sondersammlungen der Universitätsbibliothek Salzburg, die uns einige Abbildungen zur Verfügung gestellt hat. Von kirchlicher Seite erlaubte das Archiv in Stift Admont eine Veröffentlichung einiger relevanter Fotografien einer beinahe zeitgleich entstandenen Kochbuchhandschrift. Und der Pfarrer in den für die Dückher'sche Familiengeschichte so relevanten Gemeinden Puch und Oberalm, Ägidius Außerhofer, verschaffte uns Zugang zu den Grabdenkmälern der Familie Dückher. Direktor Mag. Georg Springl von der Landwirtschaftlichen Fachschule Winklhof tat es ihm auf weltlicher Ebene gleich und ermöglichte die Dokumentation der noch vorhandenen baulichen Reste der Küche in Schloss Winkl. *Last but not least* gilt unser großer Dank dem Verlag Anton Pustet für die Aufnahme ins Verlagsprogramm und für die gewohnt gute Zusammenarbeit sowie natürlich unseren Familien und allen Vorkostern!

In diesem Sinn wünscht das Herausgeberteam viel Erfolg und Vergnügen beim historisch Kochen!



Biografische Anmerkungen zu Maria Clara und Franz Dückher

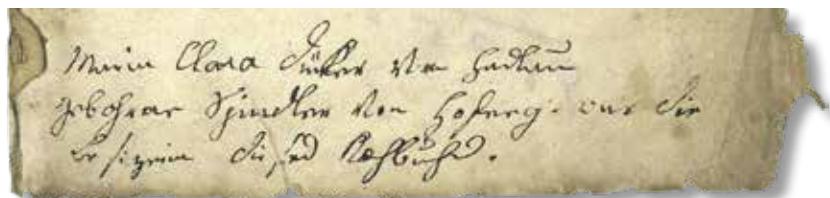
*Dückher von Haßlau, eine ansehnliche Adeliche
und nunmehr Freyherrliche familie ...*

Maria Clara Düker von Haslau gebohrne Spindler von Hofneg. war Die Besitzerin dieses Kochbuchs. Dieser mit fremder Hand hinzugefügte Vermerk findet sich am unteren Rand des Titelblattes der mit 1645 datierten Rezeptsammlung, der wohl nicht lange nach ihrem Ableben hinzugefügt wurde. Wer aber war diese adelige Kochbuchbesitzerin und mit wem war sie verheiratet? Den Namen ihres Gatten führte sie nach der Verehelichung, doch verweisen die meisten Dokumente auch auf ihre familiäre Herkunft (geborene Spindler von Hofegg und Urstein, und ähnlich). Wo und wie lebte das Ehepaar mit wie vielen Kindern? Wie sahen die Vermögensverhältnisse aus und woher kamen die Einnahmen? Und: Welche Position hatte Franz Dückher inne, der der Nachwelt noch lange durch seine 1666 im Druck erschienene, erste umfangreiche deutschsprachige Salzburger Geschichtserzählung in Erinnerung blieb?¹ Diesen und anderen Fragen wollen wir zunächst nachgehen, um das Kochbuch in das familiengeschichtliche und gesellschaftlich-regionale Umfeld der Zeit einordnen zu können.

Das Alter und den besonderen Status der ehrenwerten adeligen Familie, die sich *Düker* oder *Dückher* schrieb – das *h* fügt erst Franz Dück(h)er seinem Namen hinzu – betonen die späteren Lexika besonders: *Dückher von Haßlau, eine ansehnliche Adeliche und nunmehr Freyherrliche familie [...].*² Die Dückher lassen sich bis ins 14. Jahrhundert zurückverfolgen, doch entwickelten sich im Lauf der Zeit aus diesem Brabanter Uradel zahlreiche Linien. Der Vater des Chronisten, Johann Dücker (1551–1611), wurde auf Schloss Has(s)lau bei Dorpat in Livland geboren, das unter der Herrschaft des Deutschen Ordens stand. Als das Gebäude im Krieg zwischen dem Orden und dem Großfürstentum Moskau ein Raub der Flammen wurde, floh die Familie nach Stockholm. Johann Dücker besuchte die Universität in Rostock, wurde 1575 Präzeptor (Hauslehrer) des Prinzen Otto von Braunschweig-Lüneburg und gelangte schließlich 1593 an den Hof von Erzherzog Maximilian von Österreich, der auch Hochmeister des Deutschen Ordens war. In Innsbruck stieg er zum Kammerherrn

Links: Das Dückher'sche Stammwappen
zur Zeit der Kochbuchhandschrift.

Besitzvermerk auf dem
Titelblatt des Kochbuchs.





nissb auf am fisch, pfeiln, singeln der
süch, gibb hafft.

Hem Khürbes zu Kochen, Nimbs, wens
half gewacon sind, pfund 3 Conig v. Pfou
dowayß, halb in am Crappo, laß ain halb

Kürbisse

Unterschiedliche Arten der Kürbisen.

Variæ Cucurbitæ.

Item Khürbes zu Kochen.

Nimbs, wens / half gewaxen seint, schneidt d(a)s weiß v(om)
Khern / herauß, Seuts in ain Wasser, laß ain halbe // stundt
Sieden, mach .2. hilzene Messer, / damit hakhs klain auf ein
schönes tuech, / thues in ain Pfan, geuß Siesßen millich= / =rämb
daran, nimb buter, zuggers zimb= / =lich woll, laß nit lanng
sieden. /

Sind bilden, mach 2. pfund Onoppe,
dannib halb klein auf ein pfund siedt,
fisch in am Pfan, geuß Siesßen millich,
"nimb daran, sind bilden, ziggetz gib,
inlich woll, laß nit lanng siedt.

Item Müllau gemües zu machen.
Dannib weinn, pfund 2. pfeile Darin, laß
die sind bilden, in die Pfanne, dannib pfund
Dannib, zwölf Zöch am Tisch, nimb
zum Pfannenwoll, pfeiln

Kürbispüree

Zutaten

½ bis 1 ganzer Kürbis
(je nach Größe)
Butter
2 TL Zucker
1 Prise Salz
100 ml Obers
½ Zitrone

Den Kürbis (wenn nötig) schälen und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch in Stücke schneiden und in leicht gesalzenem Wasser kochen lassen (je nach Kürbisart dauert dies unterschiedlich lang; mit einem Hokkaido-Kürbis nur etwa 10 Minuten, bei anderen Kürbisarten auch eine halbe Stunde).

Butter mit Zucker und einer Prise Salz in einer Pfanne schmelzen. Die weichen Kürbisstücke dazugeben und anbraten (der Kürbis sollte an dieser Stelle schon fast zu einem Püree werden und nur noch vereinzelte ganze Stücke aufweisen). Mit Obers aufgießen und mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken.

Kommentar / Tipp

Hierbei handelt es sich um eines der wenigen Gemüserezepte und überhaupt die einzige Erwähnung eines Kürbisses in der Handschrift. Aufgrund der Kochdauer ist davon auszugehen, dass eine Kürbisart verwendet wurde, deren Fruchtfleisch härter ist. Flaschenkürbisse waren die in der Barockzeit am meisten verbreitete Sorte. Aber auch diese waren auf gute Sommer und viel Sonne angewiesen, um zu voller Reife zu gelangen.



Autor*innen

Gerhard Ammerer

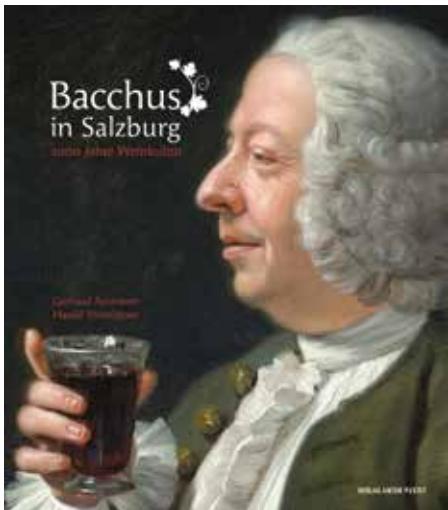
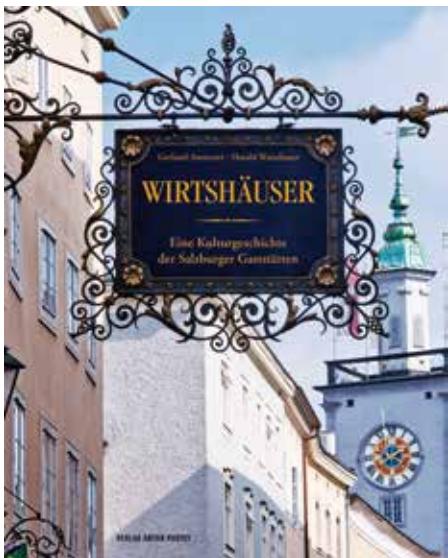
Ao. Univ.-Prof. DDr. PD am Fachbereich Geschichte der Universität Salzburg; Mitglied der Kommission für Rechtsgeschichte Österreichs der Österreichischen Akademie der Wissenschaften, Leiter der Gastrosophie. Mitherausgeber mehrerer Buchreihen und Verfasser und Herausgeber von rund 50 Büchern, darunter populäre Darstellungen zur Habsburger und Salzburger Geschichte.

Michael Brauer

Assoz.-Prof. Dr. am Fachbereich Geschichte der Universität Salzburg, stv. Leiter der Gastrosophie und Fotograf. Forscht und publiziert zur mittelalterlichen Politik und Religion sowie zur Ernährungsgeschichte.

Marlene Ernst

Dr.in der Geschichte und langjährige Mitarbeiterin der Gastrosophie (Fachbereich Geschichte der Universität Salzburg). Ihre Forschungsschwerpunkte liegen in den Bereichen Ernährungsgeschichte, Digital Humanities, Citizen Science sowie Mittelalterrezeption.



Gerhard Ammerer, Harald Waitzbauer

Wirtshäuser

Eine Kulturgeschichte
der Salzburger Gaststätten

224 Seiten, 24,5 x 30,5 cm, Hardcover
durchgehend farbig und s/w bebildert

ISBN 978-3-7025-0750-3

€35,00

Gerhard Ammerer, Harald Waitzbauer

Das Sternbräu

Die Geschichte eines Salzburger
Brau- und Gasthauses

156 Seiten, 21 x 21 cm, Hardcover
durchgehend farbig bebildert

ISBN 978-3-7025-0776-3

€ 25,00

englische Ausgabe:

ISBN 978-3-7025-0788-6

Gerhard Ammerer, Christoph Brandhuber

Schwert und Galgen

Geschichte der Todesstrafe
in Salzburg

224 Seiten, 21 x 24 cm, Hardcover
durchgehend farbig und s/w bebildert

ISBN 978-3-7025-0887-6

€ 29,00

Gerhard Ammerer, Harald Waitzbauer

Bacchus in Salzburg

1000 Jahre Weinkultur

208 Seiten, 21 x 24 cm, Hardcover
durchgehend farbig bebildert

ISBN 978-3-7025-0959-0

€ 28,00

VERLAG ANTON PUSTET

Lesen Sie uns kennen.

www.pustet.at