



Speisebuch 1728

Entstehungszeitraum: 1728

Entstehungsort: Salzburg

Objektart: Handschrift

Autor: P. Edmund Hem (?)

Artikel-Autor: Simon Edlmayr

Material: Tinte auf Papier, Großfolio, Pergamenteinband

Größe: 40x28x7 cm

Standort/Signatur: Archiv der Erzabtei St. Peter, Hs. A 914,1

Physisch benutzbar: ja

Literatur:

Archiv der Erzabtei St. Peter, Hs. A 914,1.

P. Pirmin Lindner, Professbuch der Benediktiner-Abtei St. Peter in Salzburg (1419-1856), in: Mitteilungen der Gesellschaft für Salzburger Landeskunde 46, 1906, 1-328, hier 112.

P. Pegidius Kolb, OSB, Tischgebräuche in St. Peter nach dem Speisenbuch von 1728, in: St. Peter in Salzburg. Salzburg 1982, 570-600.

Bitte zu Tisch! Will man wissen, wie unter Abt Placidus Mayrhauser (reg. 1704-1741) in St. Peter gespeist und getafelt wurde, lohnt ein Blick in das vorliegende Speisebuch. Ob magere Fastenspeise oder üppige Festtagskost, für jeden Geschmack findet sich etwas. Und obwohl in dieser Quelle keine Rezepte preisgegeben werden, so kann man sich anhand der erwähnten Lebensmittel und Zubereitungsarten doch ein gutes Bild von der klösterlichen Tafel machen.

Das Speisebuch wurde unter dem Küchenmeister P. Edmund Hem für das Jahr 1728 angelegt und enthält die am jeweiligen Fest- oder Fasttag zu Mittag und Abend ausgefolgten Lebensmittel. Neben der eigenen Spalte für Getreideprodukte (Semmel, „Laibl“, Roggenbrot), die aus der Stiftsbäckerei kamen und auch als Teil des Gehaltes ausgeteilt wurden, findet man vor allem zahlreiche Fleisch- und Fischarten, die in der Küche verarbeitet wurden. Rind- und Schweinefleisch stehen ebenso verzeichnet wie Wild und Geflügel, an Fasttagen Meeres- und Süßwasserfische. An Süßspeisen hatte die klösterliche Küche ebenfalls einiges zu bieten, beispielsweise Hohhippen, Wespennester,^[1] Hasenöhrl^[2] und verschiedene Torten. Des Weiteren durfte eine Obst- oder Gemüsebeilage (Kraut, Kohl, Salate, Apfel, Birne, Quitte, Zwetschke etc.) im klösterlichen Speiseplan nicht fehlen.

Dabei erhält man mit dieser Quelle nicht nur Einblick in die verzehrten Lebensmittel, sondern auch in den verpflegten Personenkreis, der neben den geistlichen und weltlichen Konventsangehörigen mitunter Gäste und Bedürftige einschloss. Als Beleg für die im Sinne der christlichen Caritas gepflegte Armenfürsorge stehen Brot und Speiseausgaben für Arme und Bettler. Die berühmte benediktinische Gastfreundschaft schlägt sich in der Form von Gastmählern nieder, wobei zumeist der Abt mit den (hochrangigen) Gästen speiste. Dabei kam es auch vor, dass für diese Tischgesellschaft des Abtes das Fastengebot gebrochen wurde und an einem Fischtag auch Fleischgerichte serviert wurden. Für den restlichen Konvent, das heißt die Klostersgemeinschaft, galt diese Ausnahme freilich nicht.

Nicht zuletzt spiegelt sich auch der liturgische Jahresablauf in den Aufzeichnungen der Klosterküche wieder. So wurde beispielsweise am Ostersonntag, dem wichtigsten christlichen Hochfest, dem Konvent und zehn Gästen zu Mittag neben dem Voressen^[3] noch 3 Fleischpasteten, 4 Schnepfen, 8 Vögel, 6 Kapaune, 3 Zungen sowie süßer Salat und Biskottenherzen gereicht.

Der Küchenmeister hatte dabei die wichtige Aufgabe die Lebensmittelversorgung und die Zubereitung zu organisieren und für das leibliche Wohl der Tischgemeinschaft zu sorgen. Pater Edmund Hem (1686–1753) übte dieses Amt von 1727 bis 1731 aus. Ein Zeugnis seiner Arbeit und Hinweis auf eine gute Ordnung in der Küche liefert das vorliegende Speisebuch, das in dieser Form für die Barockzeit in Salzburg eine Besonderheit darstellt.

[1] „Verschiedene Arten von Gebäck. in dieser Bedeutung vorwiegend im bair.-österr. bezeugt: Gogelhopf *est laganum testaceum in orbem crustatum, alias* Wespennest Stieler stamb. (1691)“, Deutsches Wörterbuch von Jacob Grimm und Wilhelm Grimm, Bd. 29, 612, s.v. Wespennest; „Wegen der Ähnlichkeit der Gestalt wird auch ein Gebackenes von Mehl, Eyern, Milch, und Butter, ein Wespennest genannt.“, Johann Christoph Adelung, Grammatisch-Kritisches Wörterbuch der Hochdeutschen Mundart Bd. 4, 1510, s.v. Wespennest.

[2] „Unter Gebäcknamen kommt auch Hasenöhrlein vor“. Deutsches Wörterbuch von Jacob Grimm und Wilhelm Grimm, Bd. 10, 539, s.v. Hasenöhrlein. Bair.-österr. Schmalzgebäck.

[3] „Landschaftlich hat das Wort besondere Bedeutungen angenommen: ‚ein Gericht, das nach der Suppe und vor dem Rindfleisch aufgetragen wird, gewöhnlich besteht es aus zerschnittenen Eingeweiden‘“; Deutsches Wörterbuch von Jacob Grimm und Wilhelm Grimm, Bd. 26, 1012, s.v. Voressen.