

**Namen, Sprachen und Kulturen
Imena, Jeziki in Kulture**

**Festschrift für Heinz Dieter Pohl
zum 60. Geburtstag**

**Herausgegeben von Peter Anreiter, Peter Ernst
und Isolde Hausner
unter Mitwirkung von Helmut Kalb**



Einste fauler Hans genannt im steirischen Land
– heutzutage ist er als *nackter Bub* bekannt.
Zu Maßen und Gewichten in alten Kochbüchern

Ein gutes Essen so man den faulen Dampf nimm.

Man soll nehmen umb 3. Kreutzer ein schön
weißes Semmelzoug / und ein halb Maß
des besten Milchram / und 4. oder 5. Nyr-Dotter
darin wol verschlagen / auch ein zwey Löffel voll
frische Biergärben / alles in den Zoug giesen / und
abrühren / ist er zu dünn / so soll man mehrer Mehl
darein nehmen / und rühren / und auff einem warmen
Ofen stehen lassen / und auffgehen / alsdann
soll man den Zoug noch einmal gar wol und stark
würden daß er fest wird / und formen wie einen
Zuckerhuet / und in den Backofen schiessen / und
fein warm / doch gemach lassen backen / so wil daß
man ihn schneiden kan / alsdann soll man ein
scharpffes Messer nehmen / und am Boden her-
ab schneiden eines grossen Fingers dick / und das
andere alles nach einander zerschneiden eines Mes-
ser-Dicken dick / allein der Kopff muß auch so dick
seyn als das untere / alsdann solle man ein fris-
chen Butter wol mit Zucker vermischen / und die
Schnitten zu beyden Seiten zumblich dick damit
bestreichen / und wider auff einander legen / und
wider in den Backofen einschieszen.

1. ... Mehl um 3 Kreutzer und ein halbes Maß Rahm. – Ohne zu wissen, aus welcher Region und aus welcher Zeit dieses Rezept stammt und wie zu jener Zeit an jenem Ort gemessen wurde, ist wohl kaum jemand in der Lage, diese kalorienreiche Köstlichkeit nachzubacken. Wäre zumindest für eine dieser beiden Ingredienzien die Menge bekannt, so dürfte die unbekannte Menge der anderen

Die deutsche Bibliothek – CIP-Einheitsaufnahme

Ein Titelsatz dieser Publikation ist bei der
Deutschen Bibliothek erhältlich

ISBN 3-7069-0164-1

Gedruckt mit Förderung des Bundesministeriums für Bildung, Wissenschaft
und Kultur in Wien

bm:bwk

sowie des Landes Kärnten



und der Stadt Wien, MA 7, Kultur-, Wissenschafts- und Forschungsförderung

ALLE RECHTE, INSBESONDERE DAS RECHT DER VERVIELFÄLTIGUNG UND
VERBREITUNG SOWIE DER ÜBERSETZUNG, VORBEHALTEN. KEIN TEIL DES
WERKES DARF IN IRGENDWEINER FORM (DURCH FOTOKOPIE, MIKROFILM
ODER EIN ANDERES VERFAHREN) OHNE SCHRIFTLICHE GENEHMIGUNG DES
VERLAGES REPRODUZIERT ODER UNTER VERWENDUNG ELEKTRONISCHER
SYSTEME GESPEICHERT, VERARBEITET, Vervielfältigt ODER
VERBREITET WERDEN.

COVERGESTALTUNG: MICHAEL RITTER

© 2002 EDITION PRAESENS
VERLAG FÜR LITERATUR-
UND SPRACHWISSENSCHAFT
HTTP://WWW.PRAESENS.AT
EMAIL: EDITION@PRAESENS.AT

Zutat jemanden mit Gespür für das rechte Maß vor keine allzu großen Probleme stellen, zumal die nachfolgenden Zeilen des Rezepts genauere Angaben über die Beschaffenheit des Teigs enthalten:

ist er zu dünn/ so soll man mehrer Mehl darein nemmen/ und rühren/ [...] alsdann soll man den Teig noch einmal gar wol und starck würecken daß er vest wird (46)

In Nachschlagewerken alter Maße und Gewichte finden sich zwar keine Angaben, wie viel Mehl zu einer bestimmten Zeit in einem bestimmten Gebiet für 3 Kreuzer zu kaufen war, dafür jedoch zahlreiche Informationen darüber, was in Maß gemessen wurde und wie viel *ein Maß* umfasste:

Ein Maß war erstens ein Raumaß¹ für Erz und (Holz-)Kohle, das in Braunschweig 0,046 m³ oder 49,842 l umfasste, im Herzogtum Nassau hingegen 0,054 m³ oder 54 l, in Tirol sogar 315,8 l. Zweitens gab *ein Maß* im Rheinland im Bergbau² eine Fläche von 858,08 m² an. Drittens konnte *ein Maß* als Zählmaß³ 12 Groß = 144 Dutzend = 1728 Stück umfassen. Viertens wurde auch Holz⁴ in *Maß* gemessen. Hierbei schwankten die Werte zwischen 1,07 l in Bayern, 1,41 l in Österreich und 2 l in Hessen. Fünftens findet sich in HELLMWIG (1979), S. 154, das *Maß* als biblisches Hohlmaß aus dem Neuen Testament mit einem Volumen von 1,094 l. Ebendort ist sechstens auch das heutige Biermaß in Bayern angeführt, *die Maß*, die genau 1 l umfasst. Siebtens konnten auch Getreide und andere trockene Schüttgüter⁵ in *Maß* gemessen werden: 1 Maß = $\frac{1}{32}$ Metze = 1,158 l in Bayern, 61,48682 l in Österreich, 1 großes Maß = $\frac{1}{32}$ Scheffel = 1,718 l und 1 kleines Maß = $\frac{1}{2}$ großes Maß = 0,859 l in Hamburg. Achtens und letztens sind in den konsultierten Lexika zahlreiche regionale stark variierende Werte für *ein Maß* als Hohlmaß⁶ zusammengetragen:

Ort	in Liter	Umrechnungsfaktor
Heidelberg	3,353	4 Schoppen
Amst Homburg	2	
Großherzogtum Hessen, Oberamt Meisenheim	2	4 Schoppen
Nassau	2	2 Flaschen
Kurhessen	1,984	4 Schoppen

1 Vgl. HELLMWIG (1979), S. 154, und VERDENHALVEN (1968), S. 35.

2 VERDENHALVEN (1968), S. 35.

3 KAHNT – KNORR (1987), S. 181.

4 HELLMWIG (1979), S. 154.

5 KAHNT – KNORR (1987), S. 181, und AUBÖK (1894), S. 213.

6 Vgl. KAHNT – KNORR (1987), S. 180 f., und VERDENHALVEN (1968), S. 35.

Hohenzollern	1,917	4 Quart = 4 Schoppen
Württemberg	1,831	
Frankfurt/Main (1 alte Maß Wein)	1,793	1 Gescheid
Frankfurt/Main (1 junge Maß Wein)	1,593	4 Schoppen
Rheinland	1,783	4 Achrel
Baden	1,5	10 Becher
Schweiz	1,5	1 Pot = 4 Schoppen
Osterreich	1,415	4 Seidel = 1 Achter
Bayern	1,069	2 Seidel
Meiningen (Thüringer Wald)	1,013	2 Kärtchen
Coburg	0,919	
Gotha	0,91	
Tirol	0,811	

2. So ist es also unerlässlich, zu erfahren, dass der „faule Hans“ aus dem ersten gedruckten österreichischen Kochbuch stammt – „Ein Koch- und Artzney-Buch“ –, das im Jahre 1686 in Graz erschienen ist.⁷ Dieses Kochbuch ist nicht nur aus diesem Grund von Bedeutung, sondern auch deshalb, weil es „oft wortwörtliche Quelle für ein viel größeres Werk, den berühmten *Granatapfel*, darstellt; ein Sammelwerk, das nahezu zweihundert Jahre lang die Koch- und Arzneikunst Mitteleuropas beherrschte“.⁸ Der Autor ist unbekannt. Herta Neunteufl folgend jedoch aus Diktion und Stil, Orthographie und den zahlreichen Diminutiva, in der Steiermark hergestellten Gefäßen wie der „schwartz unglasirte Weiding“ oder der „Stürtzel“.⁹ Zeichnungen einzelner Zutaten, die noch heute in der steirischen Mundart gebräuchlich sind und einigem anderem mehr, dass dieses Kochbuch von einer erfahrenen, in der Steiermark tätigen¹⁰ Köchin verfasst wurde, die sich zudem im Apothekerwesen auskannte, in der Hochsprache jedoch wenig geübt war.

7 Das älteste bekannte deutschsprachige Kochbuch ist das unter den URL http://www.fh-augsburg.de/~harsch/germanica/Chronologie/14Jh/Spise/spi_intr.html [1.4.2001] und <http://staff-www.uni-mainburg.de/~gloning/bvys.htm> [1.4.2001] online aufrufbare, um ca. 1350 in Würzburg entstandene „buoch von guoter spise“. GLONING (1998) listet zahlreiche deutschsprachige Kochbücher in chronologischer Reihenfolge auf.

8 NEUNTEUFL (1976), S. 5.

9 Vgl. dazu NEUNTEUFL (1976), S. 99, mit weiteren Verweisen.

10 Auch an den Ingredienzien lässt sich dieser regionale Bezug erkennen. In der Mehrheit werden heimische Produkte verarbeitet, dazu kommen die im Barock typischen und zu zahlreichen Gerichten verwendeten Gewürze Zimt, Nelke, Muskat und Ingwer, die zu jener Zeit in Graz – einer wichtigen Zwischenstation im internationalen Südfrüchte- und Gewürzhandel über Venedig – noch verhältnismäßig günstig zu kaufen waren, für die einfachen Menschen jedoch trotzdem unerschwinglich blieben. Diese Tatsache ersetzt sowie einige „Armeutgerichte“ andererseits lassen darauf schließen, dass sich die Autorin mit diesem Werk „an eine breiter werdende Schichte, aber nicht an die höchste wendet.“ (NEUNTEUFL (1976), S. 81).

3. Dieses Kochbuch entspricht ganz dem traditionellen Zweck der frühen Kochbücher: Einzelne Rezepte wurden ausprobiert und schriftlich festgehalten oder abgeschrieben und gesammelt und ohne Nummerierung nach verschiedenen Kategorien von Speisen¹¹ zusammengestellt. Es ist keine Vorschrift für Anfänger, kein *Lehrgang*, wie man kocht. Stattdessen liefert es beschreibende Anleitungen für all diejenigen, die bereits über fundierte Kochkenntnisse sowie ein gut entwickeltes Gespür für das rechte Maß verfügen und neue Rezepte ausprobieren möchten – es stellt also gewissermaßen eine Art Gedächtnisstütze innerhalb des eigenen Berufsstandes für den Nachwuchs dar. Somit ist verständlich, dass relativ wenig und ungenaue Maßangaben gemacht wurden.

Neben vorimetrischen Maßen werden in diesem Kochbuch noch andere Maßsysteme verwendet, so etwa Längen- und Hohlmaße, die in direktem Bezug zu menschlichen Körperteilen stehen. Um „Den weissen Kittens-Safft über die Spalten/ und in die Mödl zu machen“ benötigt man beispielsweise

2. gute Hand voll [Citroni-Blättlein] (26), zwey Gauffen voll rohe ungeschölte Kittens-Spältl (26), zwey hand voll Spältl von Birn (27).

Die *Handvoll*¹² bedarf keiner weiteren Erklärung, *Gauffe* oder *Gauffel* gibt die doppelte Menge an: 'beide Hände voll'.¹³ Als Längenmaße werden in diesem Kochbuch Finger, Daumen und Spanne (zwischen Daumen und kleinem Finger) herangezogen.¹⁴

¹¹ Zuckerwerck, Beobchtwerck, Fleisch-Speisen, Suppen, Köch, Milch[speisen], Pasteten, Speysen von Fisch, allerley Sachten.

¹² Vgl. des weiteren: ein Hand voll Arbes/ ein Hand voll zerschnittene Zwiffel (102), ein Hand voll geribene Semmel (103), ein Hand voll nicht gar klein gestossene Mandel (104), ein Hand voll (fein aufgewaschene) Capra (105, 111), ein Hand voll Brösel rockes Brod (107), ein halbe Hand voll Weinbeerl (111 f.).

¹³ NEUNTEUFL (1978), S. 99, weist auf die ursprüngliche Bedeutung der *Gauffe* hin, die im Mhd. noch erhalten ist: *gouffe* 'hohle Hand'. Ebenso SCHATZ (1955), S. 208. Vgl. dazu noch NEUNTEUFL (1976), S. 93, und BREUSS (1999), S. 47 und 297 f., mit weiteren Verweisen. Anders ZEHETNER (1997), S. 122, – *Gauffel* 'eine Handvoll'. Im Kochbuch finden sich zudem: drey gute Gauffel voll wol zeitige weisse Weinbeer (28), ein (gute) Gauffen voll Zwiffel (74, 103).

¹⁴ Vgl. hierzu: (nur) eines halben Fingers dick (40, 50), nicht gar eines Fingers dick (36), eines Fingers dick und lang (21), Finger lang (65), Finger dick (65), ein Finger breit (49), eines (guten) Fingers dick (22, 24, 46, 50, 51, 89), eines Fingers lang (35), eines (guten) zwerchen Fingers dick (35, 97), zween Finger breit (44), zwey Finger hoch (53); eines Daum dicks (47); ein(er) Spann(en) breit (47, 48), einer guten Spann lang (22), zwey Spann lang (48). Die Bezeichnung *zwerche Finger* erklärt BREUSS (1999), S. 309, als den „schräge[n], oder diagonal hochgestellte[n] Finger“. Vgl. auch SCHATZ (1956), S. 739-741: *zwerch* < mhd. *twerch* 'quer'. Mit nur wenigen Ausnahmen stehen Längenangaben dieser Art im Genitivus partitivus.

Daneben stehen Angaben, die durch die sinnliche Wahrnehmung des Kochs erfasst werden: Mit dem Sektinn lässt sich vor allem die Menge von Gewürzen messen (Zimmet-Stup/ so vil daß Hirschbraun wird, 52)¹⁵ und die zeitliche Dauer eines Back-, Brat-, Koch- oder Rührvorgangs bestimmen (bachs Semmelbraun, 4).¹⁶ Farben geben darüber hinaus Auskunft über den Reifezustand von Früchten (zeitige weisse Weinbeer, 28)¹⁷ und helfen bei der Bestimmung, welche Teile der jeweiligen Lebensmittel zu verarbeiten sind (das Weisse von den Citronen, 12).¹⁸ Besonders bei Mehl und Zucker, aber auch bei Kräutern kann die Farbe für die Qualität bürgen (ein schönes weisses Mehl, 97).¹⁹ Abschließend sei an dieser Stelle die barocke Vorliebe für gefärbte Speisen genannt (mit blauen Kornblumen-Safft kan mans schön blau färben, 30).²⁰

Mithilfe des Tast- und Spürsinns lassen sich Temperatur (wann sie kalt und drucken seynd, 2),²¹ Konsistenz,²² Größe und Form (schneid gantz viereckete

¹⁵ vom Safferan die rechte Farb [...] es muß wol gelb seyñ (14), Ein Hechten in einer Braun-Suppen (105), Ein Karpffen in einer gelben Suppen (107), Ein Hünlein in einer schwartzten Suppen (60), Ein gutes aufgesetztes Pastetel mit dem weissen Suppel (98).

¹⁶ fein blau absieden [Hecht] (13), sonst wirds nur weiß und dick/ und nicht spitzlet und durchsichtig (25), biß er schön Weixelbraun wird (28), herauß thun weils noch weiß ist (38), je weisser sie seyñ je besser (41), schmirren biß er braun wird (42), daß fein roth wird (58), rösten/ fein braunlecht (71), ein Mehl wol braun in Schmaltz einbrennen (72), rührs biß es weiß wird; (83), rösten daß er fein lind und gelb wird (103), Zwiffel fein gelb darinn rösten (105), Zwiffel fein braun in Schmaltz rösten (105), Die Ferchen schön blau abzusetzen (110), biß er weiß wird [Biber-Schweiff] (113).

¹⁷ Letzelten von grünen Pomerantischen (9), Weisse Lemoni-Letzelt (10), Kittten [...] so nicht roth und malling seyñd (29), schwartzten Weinbeem (31), Mit grünen Arbeis (59), Apffel/ sie seyñ grün (61), weiß Kraut (65), weisse Ruben (65), grüne Agreßbeerl (100), die gelben Schähler [Citeroni] (12), das Weiß von einem neu gelegten Ay (16), das weiß Maroh (27), und wol dick schön/ damit nichts Rothes darbey bleibt (29 f.), und nimmb das Weisse darvon (72), das Gelb von Krebsen (93), sambt dem Gelben nemmen (93).

¹⁸ schön(en) weissen (gefähten) Zucker (10, 25), weiß Cononi-Mehl (21), etliche Wipffel grün oder dürren Rosmarin oder Meyran (71).

¹⁹ Grün-Pätzl (6 f.), [Spinat] nicht gar zuvil/ daß rechte Farb hat (7), Confect weiß [...] überziehen (19), man kans auch mit alleley Farb-Tüchern gefärbt machen (30), mit den Bälgen von schwartzten Weinbeern weixelbraun färben (31), biß es die Farb annimbt (31), mit einem weissen schönen dicken Eiß es bestreichen (52), auff grüne Blätter anrichten (58), gestossene Krebsfarb (73), mit rothen Farb eingeweichtes Tüchlein (75), rothen Butter (77), daß sie schön weiß werden (94). Zur symbolischen Bedeutung der Farben und verschiedenen Färbemitteln vgl. BREUSS (1999), S. 32 f., und NEUNTEUFL (1976), S. 81 f., beide mit weiteren Verweisen.

²¹ in das warme Hönig gethan (8), der Taig muß nicht kalt werden/ sonsten gehet er nicht zusammen (8), und in ein hausses Wasser gestossen/ daß die Raucken weck kombt/ hernach herauf geschwind in das kalte Wasser gelegt (10), muß aber achtung geben/ daß die Hitz nicht zu gäch hinzu gehet (11) ...

²² Siehe dazu die zahlreichen Angaben zur Konsistenz in FN 30.

Flekel von Oblat, 4)²³ bestimmen. Durch Erfühlen kann auch die Dauer eines Arbeitsvorgangs gemessen werden (wann er anfängt dick zu werden, 1).²⁴

Die Autorin dieses Kochbuchs scheint sich vor allem auf ihre Augen und Hände zu verlassen, weniger auf ihren Geschmacks-, Geruchs- oder Gehörsinn: Bis auf ein paar die Säure betreffende²⁵ Formulierungen und zwei „probatum est“ (116, 118), die genauso gut dazu dienen können, den dürftigen Latein-Kenntnissen Ausdruck zu verleihen, finden sich dazu keine Angaben. Bei Marx Rumpolt heißt es noch: „Versuch es, wie es schmeckt. Denn man muß eine Speise kochen, kosten und versuchen.“²⁶ Heute bleibt das Kosten vorwiegend auf die häusliche Küche beschränkt, der Berufskoch hat sein althergebrachtes Berufssymbol, den Kochlöffel, abgegeben und gegen den hygienischen Kochhut eingetauscht.

In einigen Rezepten werden recht vage Mengenangaben von *wenig* über *etlich(e)* bis *viel* gemacht, die nur durch die Erfahrung der kochenden Person verständlich sind,²⁷ vor allem die Zuckermenge wird oft dem eigenen Ermessen überlassen.²⁸

23

müssen alle gleich vnd gleich geschnitten seyn (1), Muscatuß klein zerschneiden (3), Gewürtz alles groblecht zerschneiden (3), ein Vierling [Mandl] stoß groblecht/ vnd den andern Vierling schneid klein stüffelt (4), schneids so klein als du kanst (4) ...

24

laß waichen biß die Haut abgeht (3), rösten biß sie gantz dürr und hart werden (9), siedn biß er wol schwimmet (9), sieds im Wasser so lang/ biß ihnen anhebt die Haut abzugehen (11), siedn biß die dicke Tropffen herab fallen (11), siedn biß es sich wol vom Beck abschölen (11), siedn/ biß sie so weich werden daß sie sich zerstoßen lassen (12), wann nun der Zucker dicket wird/ soll man der Hölztzl eins darunter drucken/ und alsobald ins kalte Wasser werffen/ über eine kleine weil soll mans wider herauf thun; wann der Zucker gar hart daran ist/ so soll man das Hölztzl ins Maul nemen/ und den Zucker mit den Zähnen herab ziehen/ bleibt der Zucker als wie ein Gläß/ so soll man ihn ein wenig ins kalte Wasser halten/ und geschwind ins Maul nemen/ und zerbeissen; zerspringt es als wie ein Glas/ so hat er genug/ ist er aber noch etwas zäch/ so last man ihn länger siedn biß er die Prob hat (21 f.), so rührt mans mit dem grösten Abraum-Löffel durch einander/ aber nicht auff dem Feuer/ hernach last man den Löffel darinnen schwimmen/ wann der Löffel steht/ so ist es zusamen gengen (117) ...

25

daß (damnoch) die Säure (fein) fürsclägt (70, 90), daß zimblisch sauer wird (90), daß es wol sauer wird (106), daß es fein süß wird/ und doch die Säure fürsclägt (106).

26

RUMPOLT (1581), Bl. XLIII^r, zitiert aus WISWE (1970), S. 46.

27

wenig (70), ein wenig (3, 5, 37, 38, 49, 54-56, 60, 61, 63, 67-73, 78, 80, 85, 89, 90, 92, 94-96, 105, 108, 109, 111, 115), ein paar (14), etlich(e) (4, 14, 20, 71, 75, 88, 89, 93, 99-102, 111, 118), zimblisch (58, 94, 98), zimblisch vil (58, 60, 95, 109), vil (80, 89, 91, 93, 94, 98, 103, 105, 108, 112), gar vil (96), ni(ch)t (zu) vil (14, 86, 94, 95), nicht gar vil (112), ein gutes Stückl (43, 68), ein gutes Stück (43, 106, 112), ein zimblisch(es) Stück (52, 88), ein zimblisch groß Stück (78), ein kleines Bifflein (45), ein Bröckl (45), ein Brocken (79, 104, 114), einen guten Brocken (53, 109), ein gutes Strützl (53).

28

so vil man will (2), daß süß wird (4), wie vil du willst (7), süß nach eines jeden Verlangen (16), daß süß genug ist (14), so süß jhrs haben wolt (51), so süß mans haben will (77), nach dem Geduncken (83), zuckerts widerumb wann man will/ daß ein rechte Süsse bekombt (84), zuckern oder nicht (86), so vil genug ist (103).

Mengenangaben (insbesondere die von Flüssigkeiten) und Kochvorgänge lassen sich auch durch Verben bestimmen (ein wenig mit rothen Wein genetzt, 63).²⁹

Oft wird die Konsistenz genau beschrieben (daß ein dünnes Taigl wird, 7)³⁰ oder mit der von anderen bekannten und deshalb in diesem Kochbuch nicht beschriebenen Gerichten verglichen (wie ein Strauben-Taig, 43, 44).³¹

Einige Mengenangaben werden in Relation zur Menge einer weiteren Zutat gemessen (daß über die Vögel gehet, 116).³² In wenigen Rezepten finden sich Geldwertrelationen (ein Pfenning werth Semmelschmollen, 36)³³ für die Quantität der Zutaten, in anderen sind Mengen- und Größenangaben durch Kochgeräte definiert.³⁴ Eine Sonderstellung nimmt das Ei als Maßeinheit ein, das in diesem Kochbuch als Größenvergleich dient: eines Ay groß Butter, 41; eines Ay groß Weitzene Kleyen, 66; eines halben Ay groß Schmaltz, 40.

Bei zählbaren Zutaten wie Eiern, mindestens faustgroßen Früchten und Gemüsesorten, Semmel und kleinen Tieren wird natürlich abgezählt.

29

abschröcken (17, 103, 104, 110), besprengen (61), begiessen (62), darüber giessen (67).

30

ein(en) (zimblisch) vesten Taig (8, 49 f.), daß ein vester Taig wird (24), ein feines Taigl (12, 36), so dick daß in der Spritzen bleiben (41), so vest daß er immer in Händen klebt (42), ist er zu dünn/ so soll man mehrer Mehl darein nemen (46), daß ein dicke Mandel-Milch wird (66), darein rösten daß er glicht hart wird (69), biß die rechte Dicken hat (76), gar wol daß fein dick wird (84), ist es zu dick/ so kann man Wein und Wasser nachgiessen (90), daß zimblisch dick wird (98), daß du vermeinst daß dünn genug sey (102), so vil daß jhr vermeint es gebe ein dickes Süppel (114).

31

biß es wird wie ein Taig (10), daß er dick wird wie ein Grieskoch (25), daß (es) so dick wird (als) wie ein Koch (37, 44, 52), ein wenig dicker als ein Strauben-Taig (45), so den Taig in rechter Dicken/ wie ein Krapffen-Taig (47), in der Dicken als ein Koch/ daß es sich auffstreichen läst (48), wie man ihn sonst kocht/ wol dick (52 f.), daß fein dick wird wie zu den Leberwürsten (58), es muß gleichwol noch die Dicke haben wie ein andere Latweg zu einem Koch (75), daß fein dicket wird wie ein Binädl (81), daß in der Dicken sey wie ein Strauben-Taig (81), daß so dick wird wie ein Müsel (91).

32

daß sie über und über mit dem Zucker überzogen seyn (23), man darf den Zucker nit gar nach dem Gewicht nemen/ nur daß der Julep fein gemach darüber geht (31), So vil daß nur das Mehl maß sey (40), doch daß deß Butters mehr sey als deß Milch-Rams (50, 97), ungefähr so vil als der Reiß ist (53), zwey Theil [...] ein Theil (62), daß er wol darinn liegen kan (88), so vil deß Zwiffels ist (89), halb Wein und Arbes-Suppen (105), so vil Wein daran giessen daß der Fisch darinnen siedn kan (106).

33

umb 3. Kreuzer ein schön weissen Semmel-Taig (45), umb 2. Pfenning Gerben (49), Schmollen von einer Pfenning werth Semmel (56), vier Kreuzer Strützel-Butter (82).

34

Mit dem Löffel misst man Wasser (42, 69, 79, 82, 84, 98) Wein (42), Brandenwein (62, 91), Essig (62), Saft (31), Zucker (10, 20, 23, 88), Mehl (70, 71, 115), gestossenen Krien (104), Biergerben (41, 46) und Schmaltz (49, 83). Letzteres wird bei größeren Mengen auch in Kochlöffel gemessen (74), Fleischsuppen in Schöpfflöffel (67). Gewürze nüt man in Säckel (14), Agreß-Beerl gibt man in Häffel dazu (79), von Hetschebetschen ein grosse höltzene Schüssel voll (33). Vgl. zu den Größenangaben mittels Kochgeräten: so dick als ein Messer-Rucken (4), am dünnsten wie ein Papier (4), die inwendig die Groß haben als ein gleiches Deller (38), (eines) Messer-Rucken dick (47, 48, 50, 67).

Zurück zu den weiteren vormetrischen Maßangaben dieses Kochbuchs:

Der nur für vermögende Bevölkerungsschichten erschwängliche Zucker³⁵ wurde zumeist in *Pfund*, in acht Rezepten auch in *Vierling* gemessen.

Etymologisch stammt das Pfund von lat. *pondus* 'Gewicht'. „Es scheint festzustehen, daß sich Kaiser Pippin noch des römischen Pfundes bedient und auch Karl d. Gr. selbst dieses Pfund bis zur Einführung der 'novi denarii' (erw. 794) beibehalten hat. Das neue Pfund war schwerer als das alte. Doch wie schwer es war, bleibt fraglich. [...] Dessen Gewicht wird abwechselnd mit 367, 391, 408 oder 491 g angegeben.“³⁶ In ULBRICH (1972), S. 80, findet sich das *Pfund* als wichtigstes österreichisches Handelsgewicht mit etwa 56 Dekagramm bemessen. Der k. k. Regierungsrat im Eichwesen Wilhelm ROTTLEUTHNER (1883), S. 92, erwähnt eine Landesordnung aus dem Jahr 1573, in der das Wiener *Pfund* zu 32 Loth = 20 Unzen als allein geltendes Pfundgewicht bestimmt wurde. REITER (2001) rechnet das Wiener Pfund in einer Übersicht über die wichtigsten historischen österreichischen Maßeinheiten mit exakt 0,5600599939 kg um, Wilhelm E. ROTTLEUTHNER (1985), S. 11 und 17, ein Enkel des Wilhelm Rottleuthner, gibt ein Wiener *Pfund* aus dem Jahr 1535 mit 0,562746 kg an, eines aus den Jahren 1704-1756 mit 0,561642 kg, daneben ein örtliches *Pfund* aus der Steiermark mit 0,497788 kg (13. Jh.) bzw. 0,561635 kg (1704-1756) – so geringfügige Unterschiede also, dass diese sozusagen *kaum ins Gewicht fallen*.

Im Gegensatz dazu sorgt der *Vierling* für maßlose Verwirrung: HELLMWIG (1979), S. 249, gibt dafür 3,1-5,54 l in Württemberg, Hohenzollern und der Rheinpfalz an, 82-95 l (!) in Österreich. „Die Vorliebe für Zucker in diesem Buche ist [...] zwar] eine zeitbedingte Gepflogenheit, die bereits in der Renaissance stark verbreitet war“,³⁷ dennoch sind diese Werte wenig hilfreich. Dem Namen nach ist ein *Vierling* der vierte Teil eines Maßes, in diesem Fall wohl der vierte Teil eines *Pfund*. Dies bestätigen auch BREUSS (1999), S. 309, und NEUNTEUFL (1976), S. 85, die für *Vierli(n)g* oder *Vierti(n)g* einen Umrechnungswert von 14 dag angibt.

³⁵ Vgl. FN 39. In der Küche der einfachen Leute wurde nach wie vor mit Honig gesüßt.

³⁶ VERDENHALVEN (1968), S. 39.

³⁷ NEUNTEUFL (1978), S. 88.

In zweierlei Hinsicht ähnlich verhält es sich mit den in 34 von 171 Rezepten verwendeten *venedischen Mandeln*.³⁸ Erstens waren sie für die einfache Bevölkerung gleichermaßen unerschwinglich wie Zucker,³⁹ und zweitens wurden auch Mandeln großteils in *Pfund* gemessen, je zweimal in *Vierling* und *Loth*.

Die Menge, die *ein Lot* in Österreich umfasste, ist in den konsultierten Lexika und Verzeichnissen einheitlich bestimmt: 17,5 bzw. exakt 17,50187480 g.⁴⁰

Ebenfalls in *Pfund*, *Vierling*, *Loth* und zudem in *Mäßl* und *Fudermäßl* wurde das Mehl gemessen. Aus dem Vergleich zwischen Lebensmittelpreisen und Löhnen hat NEUNTEUFL (1976), S. 87, errechnet, dass dem „Tageslohn eines gelernten Maurers ungefähr [...] 7 kg Mehl [...] entsprachen], dem des Tagelöhners etwa [...] 2 1/2 kg [...]“. Die Ernährung des Tagelöhners dürfte demnach im wesentlichen aus Mehlprodukten und Speck bestanden haben, die des gelernten Maurers scheint auch Fleisch und Butter miteinbezogen zu haben“.

HELLMWIG (1979), S. 155, gibt für das kleine österreichische Hohlmaß *Mäßl(ein)*, *Mäßl(ein)* einen Umrechnungswert von 0,96 l an. Bei VERDENHALVEN (1968), S. 35, findet sich nur ein *großes Wiener Maßel* (0,921 l), KAHT – KNORR (1987), S. 181, zitieren das *große* (0,922 l) und das *kleine Maßel* (0,961 l). Davon weicht ULBRICH (1972), S. 80, mit „etwa 3,8 l Inhalt“ für ein *Massel* als Hohlmaß für trockene Gegenstände wie Mehl, Kleie usw. weit ab. Bei AUBÖK (1894), S. 216, W. E. ROTTLEUTHNER (1985), S. 82, und REITER (2001) ist zudem das alte Hohlmaß *Fudermäßl* oder *Futtermassel* mit 0,9607 l angeführt.

In einem Rezept werden auch Anis und Fenchel in *Mäßl* und *Massel* gemessen – dies allerdings im „Pugatischen-Brod von Kockholky“ (49), das als einziges Re-

38

Neben zahlreichen Torten, Backwerk und Süßspeisen, zu denen die im Barock überaus beliebten Mandeln verarbeitet wurden (1-7, 9, 17, 35, 36, 41, 43, 51-53, 78, 79, 81-84, 97 f.), schmeckte man auch die vom Hecht bereitete Rumel-Sultiz (13 ff.), Speck-Dorten (54 f.), Mandel-Suppen (66 f.), ein Rechtslegel (71), Königs-Suppen (72 f.), Krebsen-Koch (76), Krebsenblat (77), und Ein gefüllten Hechten (104) mit Mandeln ab. Darüber hinaus existieren in diesem Kochbuch zwei Rezepte, in denen Mandeln mit Spinat gefärbt wurden, um Pistazien vorzutäuschen. Wie man die Grün-Pätzil/ oder Letzelt-Lauber macht/ oder was man will von Pistazy-Taig (6) und Das gute Pistazi-Koch (76).

39

NEUNTEUFL (1976), S. 84 und 86 f., entnimmt der Untersuchung des Grazer Historikers Fritz POPELKA (1930) für das Jahr 1673 Löhne von 8-9 Kreuzer für Tagelöhner und 21-24 Kreuzer für ausgebildete Maurer. Demgegenüber stehen die Preise für 1 Pfund Zucker: 54 Kreuzer und für 1 Pfund Mandeln: 27 Kreuzer aus der bisher unveröffentlichten Preisliste des Grazer Kaufmannes Crawath von 1646 in keiner Relation.

40

Vgl. KAHT – KNORR (1987), S. 170, VERDENHALVEN (1968), S. 33, BREUSS (1999), S. 300, ULBRICH (1972), S. 80, NEUNTEUFL (1976), S. 85, AUBÖK (1894), S. 205, und REITER (2001).

zept nach NEUNTEUFL (1976), S. 101, „wegen seiner Maßunsinnigkeit nicht realisierbar ist [...] – das Brot enthält mehr Gewürz als Flüssigkeit“.

Die Mengen der nicht nur in diesem Kochbuch, sondern überhaupt im Barock reichlich⁴¹ verwendeten Gewürze wurden zumeist in *Loth* angegeben, Muskat und Nelken zudem je einmal in *Quintl*, das dem Namen nach zwar ein fünfteil eines Maßes sein müsste, in Wirklichkeit jedoch $\frac{1}{4}$ Lot ist, also 4,3 g umfasst.⁴²

An Hohlmaßen für Flüssigkeiten finden sich *Maß*, *Mäßl*, *Mässel* (für Wasser, Wein, Saft, Milch, Rahm), *Seidl* (für Wasser, Suppe, Wein, Essig, Saft, Milch, Rahm und Biergärben), *Viertl* (für Wasser und Saft) und *Achtering* (für Wein).

Das 1,41 l umfassende *Maß* wurde bereits eingangs ausführlich besprochen. Ein *Seidl* (von lat. *situla* 'Eimer, Wassergefäß') ist der vierte Teil davon, also 0,35 l.⁴³ Ein *Wiener Achtering* ist bei W. E. ROTTLEUTHNER (1985), S. 60, für die Zeit von 1589-1774 mit 1,3473571 l bemessen, in den anderen konsultierten Nachschlagewerken finden sich dazu keine Angaben.

Welche Menge „2. Viertl schöne saubere abgezopfte frische Weixel“ (15) und „3. Viertl Brunnen-Wasser“ (16) im Rezept „Wie man das Weixel-Wasser macht“ (15) umfassen, lässt sich nicht mit Sicherheit beantworten. W. E. ROTTLEUTHNER (1985), S. 60, legt das Wiener *Viertel* als Maß für Flüssigkeiten außer Milch und Öl in der Zeit von 1589-1875 als vierter Teil eines Eimers mit 14,14725 l fest. Bei BREUSS (1999), S. 309, ist das *Viertel* „der vierte Teil eines Maßes [...] beim Gewicht meist $\frac{1}{4}$ Pfund, beim Hohlmaß das Seitel“, ebenso bei HEPP (1970), S. 221: „ein Viertel eines Maßes, besonders eines Pfundes“. VERDENHALVEN (1968), S. 51, gibt für ein *Viertel* als Hohlmaß ein steirisches Fruchtmaß mit 17,521 l an, ebensoviel nennt AUBÖK (1894), S. 337, für Graz, für die Steiermark hingegen 0,0799 m³, KAHNT – KNORR (1987), S. 338, bestimmen

41

Dafür sind mehrere Gründe zu nennen: Gerade in Pestzeiten waren Gewürze als wirksame Heilmittel unentbehrlich. – Zum Rückgang der enormen Gewürzmengen, der zeitlich mit dem Ende der Pestzeiten zusammenfällt vgl. WISWE (1970), S. 66 f., mit weiteren Verweisen. Zudem wurden Gewürze zur Konservierung verwendet und manches Mal wohl auch, um Lagerungsgeschmack zu überdecken. Abgesehen davon waren Gewürze dazumal sündteuer und dürften somit auch als Statussymbol gedient haben.

42

Vgl. zu *Quent(chen)*, *Quint(lein)*, *Quintichen* NEUNTEUFL (1976), S. 85, KAHNT – KNORR (1987), S. 242, VERDENHALVEN (1968), S. 42, W. E. ROTTLEUTHNER (1985), S. 18 f., ULBRICH (1972), S. 80, AUBÖK (1894), S. 275, und REITER (2001). BREUSS (1999), S. 304, berechnet 1 Wiener *Quentchen* mit 4,15 g. Hierbei dürfte es sich jedoch um einen Druckfehler handeln, da 17,5 g (= 1 Lot, ebd., S. 300) geteilt durch vier 4,375 ergibt.

43

Vgl. dazu KAHNT – KNORR (1987), S. 278, VERDENHALVEN (1968), S. 47, W. E. ROTTLEUTHNER (1985), S. 60, und REITER (2001).

ein *Viertel* als Volumenmaß für trockene Güter, meist Getreide, ebenfalls für die Steiermark mit 80,591 l. Letzteres erwähnt auch ULBRICH (1972), S. 81, nennt jedoch keinen Umrechnungswert. W. E. ROTTLEUTHNER (1985), S. 80 f., führt eine ganze Reihe von *Viertel*-Maßen für die Steiermark an – darunter das *Grazer Viertel*, auch *Wecht* genannt, das im Zeitraum von 1444-1872 80,5908 l umfasste. In dieser Aufstellung werden die verwirrenden Zustände im damaligen Maßwesen besonders deutlich: Das Ennstaler *Viertel* umfasste im Jahre 1857 38,429263 l, im etwa 60 km Luftlinie von Graz entfernten Judenburg (Murtal) bestand ein *Vierling* aus vier *Viertel*n à 40,99121 l. Im gleich weit entfernten Marburg an der Drau (Maribor, heute Slowenien) hingegen betrug anno 1857 ein *Viertel* 86,46584 l. Zur selben Zeit zählte ein *gestrichenes Viertel* in Voitsberg (rund 20 km Luftlinie von Graz) 64,684134 l, im etwa gleich weit entfernten Stainz im weststeirischen Hügelland hingegen machte ein *Viertel* 82,023417 l aus. In Graz schwankte ein *gehäuftes Viertel* je nachdem, womit es angefüllt wurde, zwischen 96,70896 und 100,39788 l.

4. Diese Angaben spiegeln die verwirrenden Zustände im Bereich der Hohl- und Gewichtsmaße wider, die mit dem Ende des Römischen Reichs ihren Ausgang nahmen.⁴⁴

Karl der Große, der die Bedeutung eines einheitlichen Maßwesens erkannte, erließ am 23. März 789 in den *Capitularen* folgende *Allgemeine Ermahnung*:

Daß alle gleiche und richtige Maße wie auch gerechte und gleiche Gewichte haben sollen, sowohl in den Gemeinden wie auch in den Klöstern, beim Verkauf oder Einkauf, wie wir im Gesetz des Herrn die Vorschrift haben, ebenso bei Salomo, wo der Herr spricht: Gewicht und Gewicht, Maß und Maß verabscheut meine Seele.⁴⁵

44

TRAPP (1998), S. 20: „In den Städten des Römischen Reiches [...] gehörte die Aufsicht über das Maßwesen zum Amt des Adilen. [...] Das Römische Reich verfügte zur Kaiserzeit über ein enges Netz von 'Stützpunkten' für Normalmaße, um in jedem Teil des Reiches einheitliche Maße und Gewichte zu gewährleisten. Die genauesten Vergleichsmaße, die *Exagien*, wurden in der Stadt Rom auf dem Kapitöl im Ponderarium des Tempels der Juno Moneta aufbewahrt. Jede Legion, als Mittelpunkt römischer Herrschaft in den Provinzen, erhielt Kopien der Exagien, die wegen ihrer Bedeutung im Sacellum des Legionärs neben den Feldzeichen und dem Bildnis des Kaisers aufbewahrt wurden. Die Kohorten bekamen von den Legionen *Gebruchsnormale*, mit denen die Meßgeräte der Händler und Handwerker verglichen wurden. Auf diese Weise wurden im ganzen Imperium Romanum bis zu seinem Untergang einheitliche Maße und Gewichte aufrechterhalten, ein Zustand, der erst mehr als tausend Jahre später wieder erreicht wurde.“

45

ULBRICH (1972), S. 9, und BRAUNBECK et al. (1972), S. 14.

Karls Bemühungen setzten sich jedoch ebenso wenig durch wie das von ihm eingeführte *Karlsfund*. Dies ist allerdings nicht weiter verwunderlich, da die Aufsicht über Maß und Gewicht mit der Verleihung des Marktrechtes den aufblühenden Städten oblag und auf dem Lande den Grundherren.⁴⁶

Im Mittelalter wurde dann das so genannte Handgrafenamt eingerichtet – „eines der wichtigsten Ämter zum Schutze des Handels, dem auch das Zimentierungswesen = Eichwesen unterstand“.⁴⁷

Bedingt durch den trotz der Türkenkriege aufblühenden Handel erwachte allmählich das Bedürfnis nach einheitlichen Maß- und Gewichtssystemen. Die Herrscher der k. k. Monarchie erließen länderweise eine Reihe von Verordnungen, die sich jedoch nicht recht durchsetzen konnten.⁴⁸

Erst Maria Theresia konnte die Maß- und Gewichtssysteme in allen Erblanden durch die grundlegenden Arbeiten von P. Joseph Franz, den Schöpfer des Theresianischen Maßwesens, vereinheitlichen und durch eine staatliche Überwachung des Eichwesens absichern.⁴⁹

Unter Joseph II. kam es zu einem Rückschritt im Messwesen, die Franziszeische Katastralvermessung (1817-1861) wurde in der gesamten Monarchie wieder ein-

46

TRAPP (1998), S. 22 f.: „Bei den Hohlmaßen für Getreide und Hülsenfrüchte war der Hauptgrund für starke Schwankungen die Möglichkeit, 'gehäuft' oder 'gestrichen' zu messen. Nun wurden aber alle Grundzinsen in Getreide, wie es scheint, gehäuft geliefert. Um die Abgaben allmählich zu erhöhen, lag es nahe, ein neues Maß zu schaffen, das den gehäuften Inhalt des alten Maßes bereits gestrichen voll erreichte. Und nach einiger Zeit wurde das neue Maß wiederum gehäuft verlangt... Auf diese Weise fand schon zur Karolingzeit eine schrittweise Vergrößerung der Hohlmaße statt. Durch diese Entwicklung ging die logische Verknüpfung der aus der Antike überkommenen Maßeinheiten schnell verloren. Längenmaße und Hohlmaße hatten kein einfaches Zahlenverhältnis mehr zueinander.“

47

ULBRICH (1972), S. 108; S. 109 f.: „Es war dies die landesfürstliche Eichbehörde. Die Zimenter hatten die dienstliche Aufsicht über alle Maße und Gewichte in allen niederösterreichischen Städten, Märkten und Dörfern. Sie mußten gegen jedermann, der falsche Maße und Gewichte verwendete, amtlich einschreiten.“

48

So schrieb etwa Erzherzog Karl II. Grazer Maß, Elle und Gewicht zwischen 1570 und 1578 insgesamt vier Mal per Landesordnung für die gesamte Steiermark vor. Trotzdem wurde anno 1590 festgestellt, dass „in der Traidmaß ein groß ungleichheit gebrauch und dadurch der arme gemeine Man ... hoch beschwärt“ (ULBRICH (1972), S. 112) wird. In den folgenden 80 Jahren mahnten weitere fünf Dekrete, im ganzen Land nur mit Grazer Maß zu messen, dennoch hatten die Vorderberger Bergknappen im Jahr 1675 Grund zu einem Aufstand: Das verkaufte Getreide wurde ihnen nach dem Grazer Viertel bemessen, das gekaufte jedoch nach dem um 10 % kleineren Vorderberger Viertel. Inmitten dieser Wirren erschien 1686 in Graz das erste gedruckte österreichische Kochbuch.

49

Die zahlreichen von Maria Theresia eingeführten Maßpatente finden sich in ULBRICH (1972), S. 117-121, übersichtlich aufgelistet.

heitlich im Wiener Klaftermaß durchgeführt. In Frankreich waren zur selben Zeit die während der Französischen Revolution begonnen Vorarbeiten zur Entwicklung eines metrischen Maßsystems schon lange abgeschlossen. Am 22. August 1790 sanktionierte Ludwig XVI. den Beschluss der Nationalversammlung, ein einheitliches Maßsystem zu schaffen, das nur auf einer natürlichen Einheit beruhen sollte, am 26. März 1791 wurde dafür der Name *Meter* gesetzlich beschlossen. Doch Kaiser Franz Joseph I. baute noch um 1850 das Theresianische Maßsystem in den südöstlichen Gebieten der Monarchie weiter aus und sanktionierte erst am 23. Juli 1871 den Gesetzesentwurf zur Einführung des metrischen Systems.

5. Zurück zum „faulen Hans“: Wie NEUNTEUFL (1978), S. 107-110, nachweisen konnte, haben sich die typisch österreichischen Speisen im Laufe der Jahrhunderte über Vorstufen entwickelt. So scheinen in diesem Kochbuch einige Gerichte auf, die – teils noch unbenannt – sozusagen die Urahnen unserer heutigen Speisen darstellen. Einer der Nachfahren⁵⁰ des „faulen Hans“ ist dem Jubilar kulinarisch, sprachlich und dialektal bestens vertraut: Es ist dies „der nackte Bub“ – „ta nogi pueb“ – eine Jauntaler Mehlspeise, seinerseits eine *Resteverwertung* des „Kämtner Reimling“.⁵¹ Im folgenden sei die Geschichte der Maße und Gewichte anhand der weiteren Entwicklung des „faulen Hans“ in vier Kochbüchern des 18. und 19. Jahrhunderts nachgezeichnet:

Laut Vorbericht zur achten Auflage des „Grätzerischen durch Erfahrung geprüften Kochbuchs“ aus dem Jahr 1804 finden „Leser und Leserinnen [...] nicht allein die zur bürgerlichen Hausmannskost erforderlichen Zubereitungen der Speisen [...], sie werden auch in den Stand gesetzt, auf jede Fürstentafel bekannt und unbekannt, geprüfte, seltene und schmackhafte Gerichte aufsetzen zu können“.⁵² Wie bereits der Name des hier als Beispiel ausgewählten „gewogenen

50

Anderer Nachfahren des „faulen Hans“ sind der „Wiener Gugelhupf“ ebenso wie der „Kämtner Reimling“ (beides ehemals zuckerluftförmige Germeiteigspeisen – in KRONBERGER-FRENTZEN (1959), S. 49, ist noch aus dem Ende des 17. Jahrhunderts eine kupferne Gugelhupfform ohne den heute typischen Dorn in der Mitte abgebildet), „Wespennester“, der „Grazer Zwieback“ (wegen der doppelten Backung) und „Pofesen“ – auch „arme Ritter“ genannt – (in Schmalz gebackene Weißbrotscheiben).

51

Vgl. hierzu zahlreiche Publikationen des Jubilars, insbesondere POHL, Heinz Dieter (2000e): *Kämtner Spezialitäten. Unsere Speisen – sprachwissenschaftlich betrachtet*. IV. Zwischen deutscher und slowenischer Mundart. In: *Die Kämtner Landsmannschaft* 9/10, S. 1-8.

52

Unter den 866 Rezepten finden sich sieben Gugelhupf-Varianten (207, 314, 315, 317 f.), zwei Wespennester (208, 216 f.) und drei Zwieback-Versionen (305, 312, 350 f.).

Wespennest“ (216 f.) ankündigt, sind die Mengenangaben in diesem Kochbuch überaus exakt:

Es werden zwölf Loth Schmalz genommen, solches gut flaumig abgerührt, thut nach und nach zwölf Eyerdotter darein, so oft aber ein Dotter hinein geschlagen wird, muß solcher recht zerrührt werden, fünf Löffel voll Germ, und acht Löffel voll süßen Rahm, und vier und zwanzig Loth Mundmehl, salze es, und mache den Teig zusammen, laß ihn gehen, wenn er gegangen ist, thu ihn auf das Bret, walke ihn aus, schneide ihn vier Finger breit, fülle ihn mit Weinbeerl und Zibeben, alsdann mache Nester davon, schmiere das Kugelhöpfbeck mit Speck oder Schmalz, und lege sie hinein, laß gehen, dann backe es, so ist es fertig.

Im Manuskript des „Erzherzog Johann Kochbuchs“ von 1819 findet sich nur ein einziges Gugelhupfrezept, das mit sehr wenigen Angaben auskommt:

1/4 Pfund Butter, 9 Eidotter, 1/2 Seidel sauren Rahm, ein wenig Weinbeer; Butter und Semmelbrösel zum Fetten und Bestäuben der Form.⁵³

Katharina SCHREDER (†1864) schließt mit ihrem „Praktischen Kochbuch“ wieder ganz an Zweck und Stil des „Grätzerischen Kochbuchs“ an.⁵⁴

1 Maß Mehl wird in einen Weidling gegeben, 1 großes Seidel lauwarme Milch mit 1 1/2 Loth Germ abgerührt, 5 Dotter, 1 ganzes Ei und 1/4 zerlassenes Schmalz mitsammen abgesprudelt und nebst 1 Kaffeelöffel voll Salz in das Mehl eingerührt. Der daraus bereitete Teig wird dann sehr fein abgeschlagen, etwas Weinbeeren und Rosinen hineingegeben und damit eine gut ausgeschmierte, mit einem Zapfen versehene Gugelhupfform, die mit Mehl oder Semmelbröseln ausgeföhrt wird, halbvoll angefüllt, sodann etwas über 3/4 voll aufgehen gelassen und zuerst etwas gäh, dann langsam vollkommen ausgebacken, gestürzt, mit Zucker bestreut und kalt geschnitten.

Der Versuch des Fertigbackens geschieht dadurch, daß man eine Stricknadel in den Teig einsticht, ist selbe beim Herausziehen vom Teige frei und ganz trocken, so ist er auch vollkommen gebacken.⁵⁵

⁵³ Zitiert aus NEUNTEUFL (1990), S. 94.

⁵⁴ SCHREDER (†1864), Vorrede: „... mein Bestreben war nur, denjenigen mit meiner wenigen, aber praktischen Kenntnissen behilflich zu sein, welche nicht in der Lage sind, kochen lernen zu können, und doch kochen müssen.“

⁵⁵ SCHREDER (†1864), S. 183: „ordinärer Gugelhupf“. Daneben finden sich in diesem Kochbuch drei Pofesen-Rezepte, zwei davon pikant (153, 154), eines mit einer Zwetschkenfülle (162), ein Zwiebackrezept (264), ein „Wespennest“ (178 f.) und drei weitere Gugelhupfvarianten: gebröckelter, feiner und Kaiser-Gugelhupf (183 f.).

Im letzten hier zum Vergleich herangezogenen Kochbuch, die erstmals 1897 erschienene „Österreichische Küche“ der Marie VON ROKITANSKY, zeigt sich deutlich der Einfluß des 25 Jahre zuvor eingeführten metrischen Maßsystems. Auch wenn dieses Werk der Verfasserin leider nur in der fünften, vermehrten und verbesserten Auflage von 1908 vorlag, läßt die dort abgedruckte Vorrede zur ersten Auflage vermuten, dass die Maßangaben auch im Erstdruck bereits metrischer Art waren: „Ich habe mich in Rücksicht auf Anfängerinnen in der Kochkunst einer möglichst Ausführlichkeit in der Darstellung der einzelnen Bereitungsweise beflissen, mit größter Genauigkeit Maße und Gewichte der verschiedenen Zutaten angeführt“ – was der „Gugelhupf (Baba)“ beweist:

28 dkg Mehl stellt man in einem Weidling warm. 1 dkg Germ sprudelt man mit etwas Milch und 1 Löffel Zucker und setzt ein Dampf an. Wenn es aufgegangen, mengt man 3 ganze, zersprudelte Eier und 17 1/2 dkg Butter nebst etwas Salz und 1/10 l Milch zum Mehl und schlägt mit dem Dampf einen feinen, glatten Teig ab, welchem man, nachdem er gegangen, 7 dkg Rosinen, 7 dkg Weinbeeren und 7 dkg nudelig geschnittenes Citronat beimengt und nochmals abschlägt, wodurch er feinsüßlich wird. Man füllt ihn jetzt erst in einen mit Butter bestrichenen und mit Kartoffelmehl bestäubten Model und läßt ihn nochmals etwas gehen, ehe man ihn bei 55° R bäckt.⁵⁶

Literatur

Ein Koch- und Arznei-Buch. Graz. 1686. Originalgetreue Wiedergabe. Graz. 1992.

AUBÖK, Josef

1894 Hand-Lexikon über Münzen, Geldwerthe, Tauschmittel, Zeit-, Raum- und Gewichtsmasse der Gegenwart und Vergangenheit aller Länder der Erde. Wien.

BRAUNBECK, Joseph et al. (Hgg.)

1972 Von der Elle zum Atommaß. Messen: gestern, heute, morgen. Wien.

56

VON ROKITANSKY (†1908), S. 345. Darüber hinaus bietet die fünfte Auflage Anleitungen für „Arme Ritter“ (367), zwei Arten süßer „Pofesen“ (367), zehn Gugelhupfrezepte mit weiteren Variationen (337-346), drei Arten des „kärntnerischen Reindling“, und einen „Reindling mit Grillagefülle“ (341 f.), zwei Arten des „Wespennests“ (360 f.) und vier Zwieback-Rezepte (339-443).

- BREUSS, Renate
1999 Das Maß im Kochen: Mengen- und Maßangaben in Kochrezepten von der Antike bis zur Einführung der metrischen Maße im 19. Jahrhundert und deren Parallelität zu künstlerischen Gestaltungsprinzipien. Innsbruck.
- GLONING, Thomas
1998 Some German Cookery Sources. A Chronological List. 1.11.1998. Online im Internet: URL: <http://staff-www.uni-marburg.de/~gloning/germcook.htm> [1.4.2001]
- HELLWIG, Gerhard
1979 Lexikon der Maße und Gewichte. Gütersloh.
- HEPP, Eva
1970 Die Fachsprache der mittelalterlichen Küche. Ein Lexikon. In: WISWE (1970), S. 185-224.
- J. M.
1804 Grätzerisches durch Erfahrung geprüftes Kochbuch. Eingerichtet für alle Stände. Zum Gebrauch für Fleisch- und Fasttage. Grätz. 1790.
- KAHNT, Helmut – Bernd KNORR
1987 Lexikon alter Maße, Münzen und Gewichte. Mannheim – Wien – Zürich.
- KRONBERGER-FRENTZEN, Hanna
1959 Die alte Kunst der süßen Sachen. Backformen und Waffeleisen vergangener Jahrhunderte. Hamburg.
- NEUNTEUFL, Herta
1976 Kochkunst im Barock. Aus der Welt der steirischen Küche um 1686. Graz – Wien.
- 1978 Das erste Grazer Kochbuch und die Entwicklung der österreichischen Küche. Vorstellung des ersten gedruckten Grazer Kochbuches von 1686 und zusammenfassender Vergleich zu Kochbüchern von heute. In: Österreichische Zeitschrift für Volkskunde, 81, S. 81-114.
- 1990 Das Erzherzog Johann Kochbuch. Graz.
- POHL, Heinz Dieter
2000e Kärntner Spezialitäten. Unsere Speisen – sprachwissenschaftlich betrachtet. IV. Zwischen deutscher und slowenischer Mundart. In: Die Kärntner Landsmannschaft 9/10, S. 1-8.
- POPELKA, Fritz
1930 Die Lebensmittelpreise und Löhne in Graz vom 16. bis zum 18. Jahrhundert. In: Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, 23, S. 157-218.

- REITER, Herrmann
2001 Historische österreichische Maßeinheiten. Online im Internet: URL: http://www.bev.gv.at/bev/service/publikationen/bev_e_maasse_main.htm [1.4.2001]
- ROTTLEUTHNER, Wilhelm
1883 Die alten Localmasse und Gewichte nebst den Aichungsvorschriften bis zur Einführung des metrischen Mass- und Gewichtssystems und der Staatsaichämter in Tirol und Vorarlberg. Innsbruck.
- ROTTLEUTHNER, Wilhelm E.
1985 Alte lokale und nichtmetrische Gewichte und Maße und ihre Größen nach metrischem System. Ein Beitrag in Übersichten und Tabellen. Innsbruck.
- RUMPOLT, Marx
1581 Ein new kochbuch. Franckfurt a. M.
- SCHATZ, Josef
1955 Wörterbuch der Tiroler Mundarten. Band 1: A-L. Innsbruck 1993 (unveränderter Nachdruck der Ausgabe von 1955) (= Schlern-Schriften, 119).
- 1956 Wörterbuch der Tiroler Mundarten. Band 2: M-Z. Innsbruck 1993 (unveränderter Nachdruck der Ausgabe von 1956) (= Schlern-Schriften, 120).
- SCHREDER, Katharina
1864 Praktisches Kochbuch mit 962 Kochregeln und 46 Speisenzetteln, gewidmet für Anfängerinnen von Katharina Schreder, Wirthschafterin im Stifte Schotten. Wien.
- TRAPP, Wolfgang
1998 Kleines Handbuch der Maße, Zahlen, Gewichte und der Zeitrechnung. Mit Tabellen und Abbildungen. Stuttgart.
- ULBRICH, Karl
1972 100 Jahre metrisches Maßsystem in Österreich (1872-1972). Wien.
- VERDENHALVEN, Fritz
1968 Alte Maße, Münzen und Gewichte aus dem deutschen Sprachgebiet. Neustadt an der Aisch.
- VON ROKITANSKY, Marie
1908 Die Österreichische Küche. Innsbruck. 1897.
- WISWE, Hans
1970 Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden. München.
- ZEHEITNER, Ludwig
1997 Bairisches Deutsch: Lexikon der deutschen Sprache in Altbayern. München.