

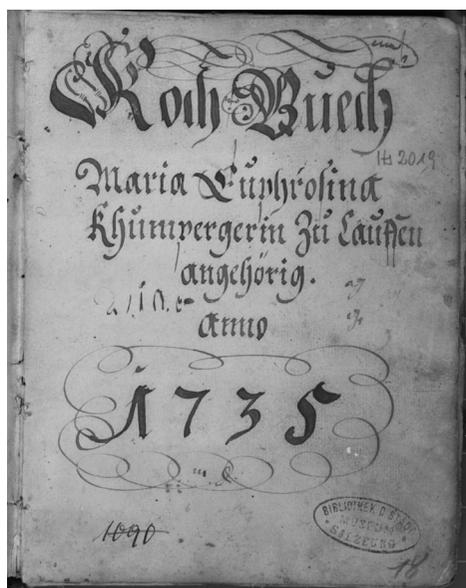
mandelbaum *verlag*

Gastrosophische Bibliothek  
hg. v. Lothar Kolmer, Marcus Winkler  
Band 4  
Kochbucheditionen betreut von Gerhard Ammerer  
unterstützt von der Firma WIBERG und dem  
Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreich

Franziska und Lothar Kolmer (Hg.)

# Kochbuch der Maria Euphrosina Khumperger

aus dem Jahr 1735 mit 285 Rezepten



mandelbaum *verlag*

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

ISBN 978-3-85476-466-3

© Mandelbaum Verlag Wien 2015

Alle Rechte vorbehalten

1. Auflage 2015

Satz und Umschlaggestaltung: MICHAEL BAICULESCU

Druck: PRIMERATE, BUDAPEST

# Inhalt

7	Vorbemerkung der Herausgeber
8	Zur Edition des Kochbuchs
8	Beschreibung
10	Wasserzeichen
11	Editionsgrundlagen
12	Gewichte und Hohlmaße
14	Historische Kochbücher
	Hans Roth
20	Maria Euphrosina Kumberger, Bäckersfrau in Oberndorf zu Laufen, 1682–1756
22	Das Kochbuch der Maria Euphrosina Kumberger
23	Der Haushalt
24	Das Ernährungssystem
25	Die Küche: Lage und Ausstattung
29	Gerätschaften
32	Das Kochbuch
32	Aufbau und Inhalt
33	Die Rezepte
35	Zubereitungsarten
36	Zutaten: Gewürze
37	Fleisch
37	Geflügel
38	Fisch
38	Süßspeisen
39	Gemüse
40	Sonstiges
	Hannes Scheutz
41	<i>Nimb faisten laß haiß werden</i> – Anmerkungen zur Sprache und Orthographie
47	Literaturverzeichnis
50	KOCH BUECH MARIA EUPHROSINA KHUMPERGERIN ZU LAUFFEN ANGEHÖRIG. ANNO 1735
143	Glossar
164	Register



## Vorbemerkung der Herausgeber

Der Spruch, wonach „viele Köche den Brei verderben“, mag seine Berechtigung haben; er gilt nicht für die Edition eines Kochbuches. Wenn beim Kochen jeder aus der Kochbrigade seinen Senf dazu tut, wird ein Gericht kaum gelingen. Anders bei der Edition eines Quellentextes. Viele Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler müssen mit ihren speziellen Kenntnissen dabei mitwirken. Diese kleine Danksagung an die Mitglieder unserer „Brigade“ erweist, dass die Edition ohne das Zusammenwirken vieler Spezialistinnen und Spezialisten nicht zustande gekommen wäre:

Das Manuskript befindet sich im Bestand des Salzburg Museums und Herrn Dr. Plasser, Dr. Laub und den Mitarbeitern sei für Ihre Unterstützung Dank gesagt. Von Mag. L. Laubhold aus dem Archiv der Erzdiözese Salzburg kam Hilfe bei der Zuordnung der Wasserzeichen. Hans Roth, der große Kenner der Geschichte Laufens, hat den biografischen Abriss unserer Köchin geliefert; aus ihrem Geburtsort übermittelte Matthias Blankenauer den Taufbucheintrag und Informationen zum Unterwirt. Hannes Scheutz hat, wie schon beim Ursulinenkochbuch, den wichtigen sprachhistorischen Teil beigetragen. Das Glossar, die Register und Korrekturen besorgten in vorbildlicher Weise Martina Rauchenzauner und Simon Edlmayr. Michael Baiculescu hat in bewährter Weise die Umschlag- und Buchgestaltung vorgenommen und komplikationslos ediert.

Wir beide haben das Manuskript transkribiert und auch Einleitung und Kommentare zum besseren Verständnis des Werkes verfasst. Um die Archäologie der Küche zu betreiben, wurden mehrfach die Rezepte praktisch umgesetzt, also gekocht und die Ergebnisse diskutiert. Für potentielle Nachahmer gilt es gleich vorweg zu sagen, dass die meisten Rezepte in der vorliegenden Form nicht umsetzbar sind. Das Kochbuch weist zu viele Lücken in den Rezepten auf. Das ist keine frühere „Schlamperei“, sondern setzt professionelles Wissen voraus, weswegen ganz geläufige Rezeptbestandteile oder Zubereitungsarten wegbleiben konnten. Aber auch hier verfügten wir im Team über die nötigen Fachkenntnisse.

Wir freuen uns, auf diese Weise an Rosina Kumperger zu erinnern, eine Wirtstochter, die 1735 solche kulinarischen Ambitionen aufwies.

# Zur Edition des Kochbuchs

## Beschreibung

Das vorliegende Kochbuch befindet sich im Archiv des Salzburg Museums unter der Signatur HS 2019. Die Handschrift ist sehr gut erhalten. Sie weist auf den einzelnen Seiten unten rechts Gebrauchsspuren durch Umblättern auf. Bei Folio 10–13 gibt es am oberen rechten Rand einen kleinen Brandfleck. Das Buch ist ca. 2 cm hoch, 15,5 cm breit und 20,5 cm lang.

Der Einband wurde aus mehreren Blättern Papier zusammengeklebt. Da sich die Verklebung auf der unteren Seite des Einbandes etwas löste, ließ sich daran erkennen, dass z.T. Seiten aus gedruckten Werken (davon eines aus dem kirchlichen Bereich) oder beschriebenes Papier sekundär verwendet wurde. Die Vorder- und Rückseite des Einbands sind mit einem Muster aus schwarzen Rechtecken (4 mm) und abwechselnd vier in Kreuzform angeordneten Punkten linear verziert. Auf der Vorderseite ist der Einband unten stark berieben. Der Buchrücken fehlt.

Das Buch ist überwiegend vierbödig gebunden, die erste Lage zweibödig, eine Seite dient als Spiegelblatt. Ein Vorsatzblatt fehlt.



Zum Verschluss des Buches dienten zwei Lederfäden, die beide abgebrochen sind, und je eine Lasche auf der Rückseite des Buches.

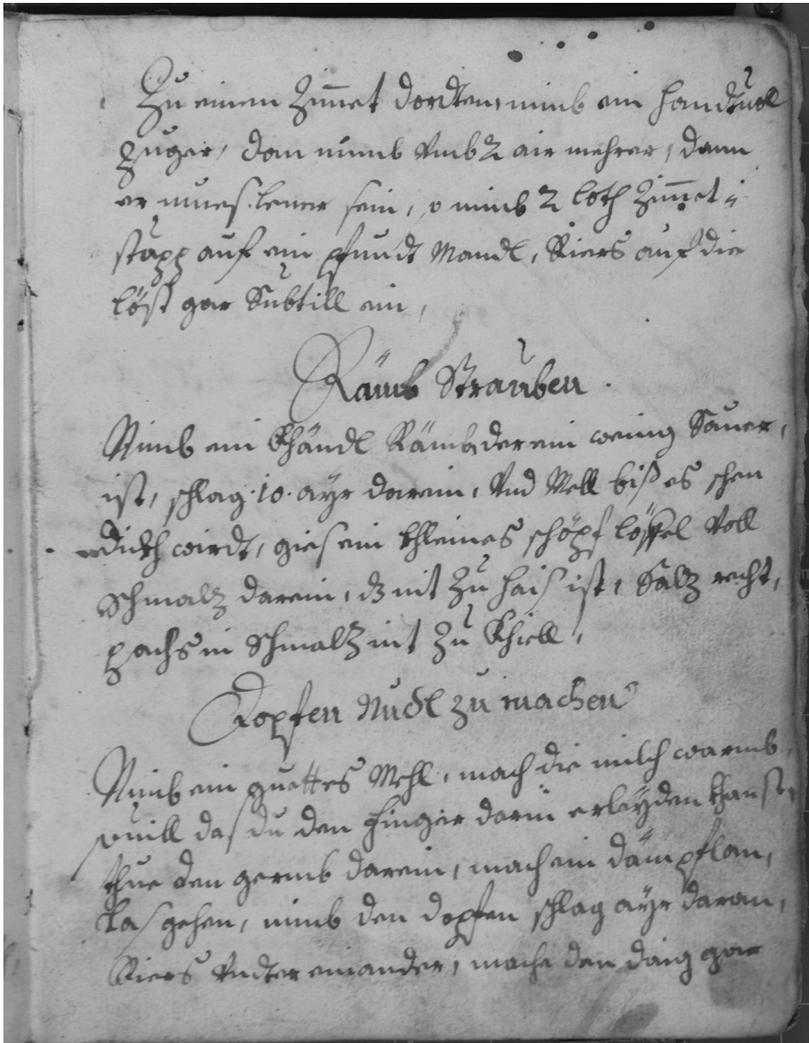
Das Papier ist von einheitlicher Qualität, weist einen Schnittrand auf, wirkt farblich wie Pergament.

Die Seiten sind nicht paginiert, die Rezepte nicht nummeriert. Für die Edition haben diese fortlaufende Nummern erhalten.

Das Titelblatt in Fraktur als Auszeichnungsschrift enthält die Angabe, wie sie sich im Transkript findet; eine Abbildung ist beigelegt.

Die durchaus gut lesbare Handschrift in deutscher Kurrentschrift weist zwei Hände auf, der Handwechsel erfolgt in etwa der Mitte des Buches; ist angegeben. Die zweite Hand ist schwungvoller und ausgreifender, mit größeren Unter- und Oberlängen.

Die Überschriften der Rezepte heben sich kaum vom übrigen Text ab. Der Text ist fortlaufend geschrieben.

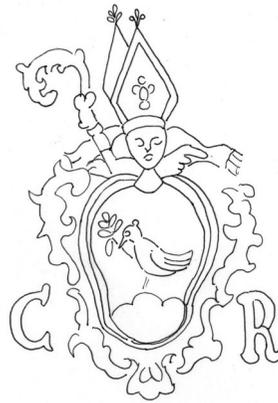
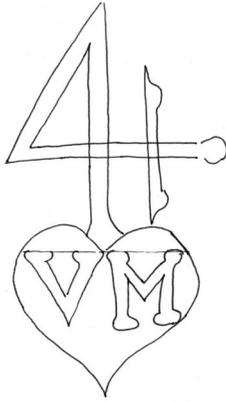


## Wasserzeichen

Die Wasserzeichen befinden sich jeweils in der Mitte des Papierbogens, d.h. sie sind alle im Falz eingebunden, sodass sie, auch wegen der Beschreibung des Papiers schwer erkennbar sind. Die Übertragung der Wasserzeichen erfolgte vom Original durch Abzeichnung, ferner stellte das Salzburg Museum dankenswerter Weise Ablichtungen zur Verfügung.

Ein Wasserzeichen besteht aus einem Herz, darin die Buchstaben „VM“ darüber eine „4“. Es lässt sich dem Papiermacher Ulrich Marx sen. in der Papiermühle des Klosters Raitenhaslach zuordnen, der von 1725–1761 dort tätig war (s. Abb.).

Das zweite Wasserzeichen zeigt in einem birnenförmigen Rahmen auf einem Dreieck heraldisch nach rechts wohl eine Taube mit einem Zweig im Schnabel, links unter dem Rahmen findet sich ein „C“, rechts ein „R“ für Kloster Raitenhaslach. Darüber ist ein Kopf mit einer Mitra und einem Abstab vor einer gotischen Architektur zu erkennen.



Damit steht fest, dass das Papier in Raitenhaslach hergestellt wurde.

## **Editionsgrundlagen**

Die Groß- und Kleinschreibung wird integral beibehalten. In vielen Fällen, wo es nicht offensichtlich ist, ob es ein Groß- oder Kleinbuchstabe sein soll, wurde nach der Größe der benachbarten Buchstaben entschieden.

Große Initialen werden in der Transkription nicht besonders hervorgehoben.

Es erfolgt keine Zeilenzählung, das Zeilenende wird durch einen Schrägstrich gekennzeichnet, das Seitenende mit zwei Schrägstrichen. Es erfolgt keine Seitenzählung bei der Handschrift, die recto/verso Kennzeichnung des Digitalisats wird in runde Klammern gesetzt.

Die Rezepte sind integral transkribiert, sie werden nicht übersetzt. Die Zerlegung von Präfix und Verb („an richten“) und die Zerlegung von Adverbien in Teile („under ein ander“, „dar mit“) wird jeweils beibehalten. Zahlen werden so wiedergegeben, wie sie aufscheinen. Sind sie in der Handschrift ausgeschrieben, werden sie auch in der Transliteration ausgeschrieben. Die Interpunktion wird vorlagengetreu wiedergegeben. Zwischen langem Inlaut- und rundem Auslaut-s wird nicht unterschieden. Die Schreibung von „v“ und „u“ wird buchstabengetreu transkribiert. Kürzungen und Abkürzungen werden hoch- oder tiefgestellt, je nachdem in welche Richtung sie weisen. Streichungen und Einfügungen im Original sind gekennzeichnet. Wiederholungen und Auslassungen im Original werden beibehalten, Begriffe und deren Schreibvarianten ebenfalls.

Nötigenfalls ist dem Rezept zum besseren Verständnis eine Erklärung beigefügt. Ein ausführliches Glossar liefert die Worterklärungen.

# Gewichte und Hohlmaße

(nach Fritz Koller)

## 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)

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

#### Flüssigkeits-Hohlmaße

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

#### Währung

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

„Entsprechend der Münzreform Karls des Großen wurde Silber im Gewicht von einem Pfund zur Ausmünzung von 240 Pfennigen verwendet. In der Folge trat dieser Zusammenhang in den Hintergrund, und „Pfund“ wurde zum Synonym für 240 Stück (wie „Dutzend“ für 12 Stück). [...] Pfund und Schilling waren somit keine Zahlungsmittel (etwa Münzen). Es handelt sich bei ihnen vielmehr um Rechnungseinheiten.“ Koller, Landesarchiv, S. 184.

Unter Erzbischof Matthäus Lang (1519–1540) wurde auf die Gulden-Kreuzer-Währung umgestellt.

<b>1 Gulden</b> = 60 Kreuzer
<b>1 Kreuzer</b> = 4 Pfennige