Oberösterreichische Heimatblätter

Herausgegeben vom Landesinstitut für Volksbildung und Heimatpflege in Oberösterreich; Leiter: W. Hofrat Dr. Aldemar Schiffkorn.

31. Jahrgang (1977) **Heft 3/4**

INHALT

Otto Kampmüller: Pflanzen und Tiere in oberösterreichischen Kinderreimen, -liedern und -spielen 111

Helmut Zöpfl: Der Stellenwert des Musischen in einer demokratischen Gesellschaft 144

Helmut Ortner: Amateurtheater heute 150

Gustav Otruba: Die Revolution 1848 in den Alpenländern im Spiegel Wiener Flugschriftensammlungen 154

P. Benedikt Pitschmann: Plan eines Pfarrhofbaues in Pettenbach durch Johann Michael Prunner (1732) . . . 172

Manfred Brandl: Des ersten Linzer Bischofs erster Hirtenbrief (1785) 177

Fritz Feichtinger: Kunst als Lebensinhalt und Verpflichtung — Zum 30. Todestag von Hermann Ubell 183

Wilhelm Rieß: Fritz von Herzmanovsky-Orlando an Dr. Oskar Schmotzer 190

Herta Neunteufl: Kulturgeschichte der Linzer Torte . . 195

Robert Staininger: Die Bierbrauerei in Neumarkt i. M. . 199

Norbert Grabherr † (Alois Zauner) 202

Der Mundartdichter Josef Moser (Hermann Goldbacher) . . 204

Oberösterreichische Totenschilde (Georg Wacha) 206

Die „Hirschauer Stückeln" (Alois Topitz) 207

Der Baumeister des Ennser Stadtturmes (Walter Aspernig) . 208

Leopold-Kunschak-Preis für Harry Slapnicka 209

Aus der Arbeit des Landesinstituts für Volksbildung und Heimatpflege (Hilde Hofinger) 210

Schrifttum 213

Kulturgeschichte der Linzer Torte

Von Herta Neunteufl

Mit 3 Textbildern

Kochrezepte pflegen nicht vom Himmel zu fallen. Selbst der genialste Koch vermag ein so ausgewogenes Rezept wie das der Linzer Torte nicht in einer Stunde der Erleuchtung oder des Zufalles zu schaffen. Erst die jahrhundertelange Entwicklung der Kochkultur bringt über Vorstufen und Varianten die Leistung eines begnadeten Kochs im gelungenen Geschmacksakkord zum Finale. Das Kriterium der Linzer Torte ist ihre feste, aber doch saftig-lockere Masse aus Butter, Eiern, Zukker, Mandeln, Mehl und Gewürzen. Sie ist eine klassische Vertreterin der Backkunst der Barockzeit. Enthält sie doch wie das barocke Lebenselexier von jedem etwas: vom Bitteren und Süßen, vom Sauren und vom Scharfen, vom Schweren und vom Duftigen. Ihr unübertroffenes Geheimnis umschließt die süße Bitternis der Mandel, die liebliche Dreieinigkeit von Zimt, Nelke und einem Hauch Muskat und wie im uralten Kinderreim, der übrigens den Anfang zum altdeutschen „Kochbuch des Maister Hannsen des von Wirtenberg Koch" (1460) darstellt: Eier und Schmalz, Zucker und Salz — selbstverständlich nur ein Körnchen — und Mehl.

Zum Namen

Zum erstenmal wird die Linzer Torte namentlich in Conrad Haggers „Saltzburgischem Kochbuch" 1718 (siehe Textbild) als Rezept gebracht, ja sie ist darin sogar mit einem Kupferstich konterfeit und zeigt bereits das traditionelle Gittermuster.

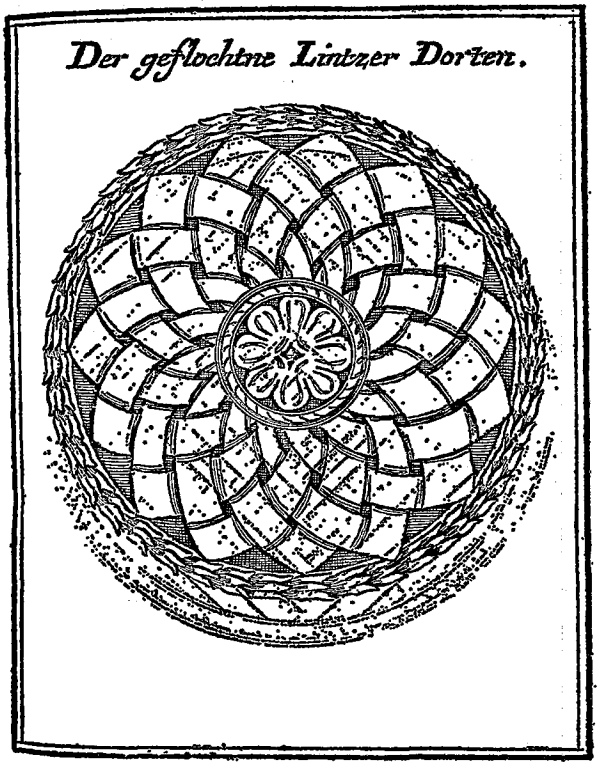
№ 10. Der gute und ſüſſe Linzer-Taig / zu den Schüſſel-Dorten / und dergleichen Schmarren.

Nimm 5. Viertel Pf. ſchönes weiſſes Meel / 3. Viertel Pf. Butter / 1. halb Pf. gefähten Zucker / mit ein wenig Saltz / auch von 2. Lemoni die klein-geriebene Schelffen / ſammt dem Safft / auch 10. biß 12. Eyerdotter / und 1. Viertel Pf. geſtoſſene oder geriebene Mandeln / mit ein wenig friſch Waſſer / oder ſauren Ram / ſchön trucken angemacht / ſo iſt er fertig.

Aus diſem Taig macht man allerhand geflochtene und andere Schüſſel-Dorten / mit einer jederzeit ſelbſt-beliebigen Füll und Ausſchnitt; und ſobald er gebachen iſt / ſo gehört ein weiß Eyß darauf; thue ihn von der blechernen Schüſſel herab / auf Silber oder Zinn / und ziere ſolchen / ſo gut du kanſt / und gibe ihn zu Tiſch.

Item / von diſem Taig macht man auch Schmarren auf ein Blech / und etwas dünn gebachen / ein Eyß darüber / und nach Belieben geſchnitten / auf eine Schüſſel gericht / mit Rosmarin und Lorbeer geziert / und zu Tiſch getragen.

Dem künstlerisch hohen Niveau dieses schönsten historischen Kochbuches Österreichs angepaßt, zeigt das Gitter eine vom Zentrum ausgehende kunstvolle Verflechtung, die durch ein Mittelmotiv und die Umrahmung dekorativ aufgewertet ist (siehe Textbild).



Das Auftauchen im Kochbuch Conrad Haggers besagt nicht, daß der Autor sie erfunden hätte. Der weitgereiste, erfahrene „Mundkoch" des Erzbischofs Graf Franz Anton Harrach (1709—27) dürfte ein vorhandenes Rezept registriert und vielleicht zur Perfektion gebracht haben. Die Torte ist vermutlich nach einer in Linz üblichen Teigart genannt worden. Die gelegentlich gehörte Vermutung, ein Koch namens Lintzer hätte sie erfunden, widerspricht der historischen Namensgebung von Speisen, insbesondere von Torten. Diese wurden ursprünglich nach den Landstrichen und Ländern benannt, aus denen sie kamen, keineswegs jedoch nach dem Koch. Das prächtige Kochbuch der Renaissancezeit von Marx

Rumpolt[1] erwähnt eine „Ungerische Turten" und rezeptiert eine „Spanische Turten". Das „Gratzer Koch- und Artzney-Buch" serviert als Konfekt „Das Genuesische"[2]. Das Granatapfel-Kochbuch[3], das am weitesten verbreitete und am häufigsten abgedruckte historische Kochbuch Österreichs, vermerkt eine „Copenhagenische Butter-Dorten", eine „Österreichische Blätter-Dorten", eine „Romanische Crostada", eine „Englische-Dorten". Auch Herrschafts- beziehungsweise Geschlechternamen kommen vor wie etwa „ ‚Frangipani'[4]-Dorten".

Warum sollte im chronologisch am nächsten gelegenen Kochbuch, dem Salzburgischen von 1718, nicht eine „Lintzer-Dorten" aufscheinen bzw. der „gute und süsse Lintzer-Taig"?

Die auch schon aufgestellte These „Lintzer" käme von Linsen widerspricht vollends der kochhistorischen Entwicklung. Als Tortenfüllungen bzw. Beigaben werden in den bekannten Kochbüchern wohl alle möglichen Obst-Gemüse-Sorten, auch Schalentiere verwendet, nie aber Linsen. Bei einer so langen „linsenfreien" Tortentradition wäre eine Rezeptbenennung nach Linsen völlig widersinnig.

Hingegen erscheint es naheliegend, daß Linz infolge seiner Lage an der Donau und an Straßen, die in den böhmischen Raum und in den Süden führten, über eine eigenständige, gehobene Kochkultur verfügte.

Das Wort Torte stammt von mlat. tortum (zu torquere: drehen), gewundenes Gebäck, in Deutschland zuerst 1418 belegt (Lüb. Urk. B. 6,88 „unam tortam sicut in nupciis"); gleichzeitig mnl. taerte. Im Kochbuch „Küchenmeisterei", Nürnberg 1460, wird die Bereitung einer Krebstorte geschildert. Damals bezeichnete Torte einen Kuchen mit Auflagen von Obst und dergl. in einer besonderen Art formiert[5].

Zur Bereitung

Die erwähnten Kriterien behielt die Torte auch noch in der Renaissance, wie dem „New Kochbuch" von Rumpolt, Frankfurt 1581, zu entnehmen ist. Torten weisen sich darin als Mürbteigböden aus, die mit verschiedenen Auflagen bzw. Füllungen belegt wurden, unter anderem auch Mandeln, die mit Zucker und Rosenwasser aufbereitet waren. Auch eine Füllung von Ribiseln wird erwähnt. Die Würzung der Torten bestand bei Rumpolt fast durchwegs aus Zucker und Zimt. Immerhin wäre es möglich, daß im Laufe der Entwicklung eine Mandeltorte und eine Ribiseltorte übereinandergelegt wurden. Die köstliche Geschmackskomponente von gezimtetem Mürbteig mit Mandeln und Ribiseln könnte angeregt haben, eine Variante in dieser Zusammensetzung neu zu rezeptieren. Rumpolt empfahl: „Mandel-Turten warm oder kalt auf den Tisch geben". Warm wurde auch das Mandelkoch serviert, das entweder über dem Feuer gerührt oder im Ofen gebacken wurde. Das gerührte Mandelkoch oder -mus war das Feinste, was die altdeutsche Küche anzubieten hatte.

Dieses Rezept scheint denn auch als erstes Rezept im Kochbuch des Meister Hannsen 1460 mit seiner berühmten Reimrede auf[6]. Aus den Varianten des Mandelkochs und der Mandeltorte dürfte der Mandelteig abgeleitet worden sein.

Etwa hundert Jahre nach Rumpolt ist der „Mandeltaig" im Grazer Koch- und Artzney-Buch 1686 (S. 55) bereits etwas derartig Selbstverständliches, daß er keiner Erläuterung mehr bedarf. Eine „guet Manndldorten" ist in Graz 1568 sogar urkundlich erwähnt. Die Ähnlichkeit der „Mandel- bzw. Zimmet-Dorten" im Grazer Kochbuch mit der nachmaligen Linzer-Torte ist unverkenn-

---

[1] „Ein new Kochbuch" von Marx *Rumpolt*, Frankfurt a. M., 1581, „Ungarische Turten": S. 19/9, „Spanische Turten": CLXXVII.

[2] „Ein Koch- und Artzney-Buch", Anonymus, Grätz 1686, S. 32. Bearbeitet von H. *Neunteufl* in: Kochkunst im Barock, Graz 1976 (vgl. unter Schrifttum).

[3] „Ein gantz neues nutzbares Kochbuch" von „einer Hoch-adeligen Persohn", Wien 1697; in mehr als 12 Auflagen. 1699, S. 75 ff.

[4] Kroatisches Adelsgeschlecht, Besitzer u. a. der Burg Zengg (heute Senj).

[5] Hans *Wiswe:* Kulturgeschichte der Kochkunst, München 1970, S. 220.

[6] „Wer ein gut muß wil haben
das mach von sibennlei sachn
du must haben, milch, salz,
und schmalz, zugker, ayer,
und mel saffran. Dar zue so
wirt es gell. Ain mandel muß machn."
Reimvorrede der Handschrift „von allerley kochen von Maister Hannsen des von Wirtenberg Koch . . .", 1460, Universitätsbibliothek Basel. Farbige Reproduktion in: Kulturgeschichte der Kochkunst von Hans *Wiswe*, S. 27.

bar. Nur enthalten die Grazer Rezepte kein Mehl, was auf die damals noch gelegentlich geübte Verschleierungstechnik der Kochbuchautoren hinweisen könnte oder aber auf barocke Usancen von Großmannssucht, nach denen möglichst Teures und Ausländisches, nicht aber Billiges und Heimisches, wie etwa Mehl, verwendet wurde. Die Grazer Torten weisen zum Unterschied von der heutigen Linzer Torte eine Zuckerglasur auf, die auch im ersten veröffentlichten Linzer Tortenrezept im Kochbuch Conrad Haggers aufscheint. Dieses Rezept enthält auffällig wenig Mandeln: auf 70 dkg Mehl nur 14 dkg Mandeln. Auch Zucker ist nicht im Überfluß, nämlich 28 dkg. Es könnte sein, daß gerade darin ein Hinweis auf eine bürgerliche, ökonomische Küche der am Handel verdienenden Stadt Linz zu sehen ist, auf eine gute Speise, die aber doch den sündteuren Preisen für Zucker und Mandeln Rechnung trug. War doch damals Zucker achtzehnmal teurer als Rindfleisch. Mandeln neunmal so teuer[7], so daß nur die allerhöchsten Kreise sie sich leisten konnten.

Die barocke Geschmacksdominante von Zimt, Zucker, Nelke, Muskat, Ingwer herrschte nicht nur bei Gebäcken, sie war selbst bei Fleisch- und Fischspeisen — freilich in anderen Dosierungen — üblich. Auch die Vorliebe für Säuerliches war für die Barockzeit signifikant. Denn während süßes Obst kaum eingesetzt wurde, galten Zitronen, Weichseln, Ribisel und unreife Orangen als beliebte Beigaben. Diese Vorliebe für „Gschmakkiges" und Würziges mag auch im Bestreben an einer gewissen Diät zur besseren Bekömmlichkeit der stark fetthältigen Speisen begründet gewesen sein. In diesem Streben nach einem harmonischen Abstimmen der Ingredienzien zeichnen sich uralte Gesundheitsregeln ab. Sie gehen noch auf den römischen Arzt und Philosophen Galenus und sein Werk „Die Kräfte der Nahrungsmittel" (182 n. Chr.) zurück, ja auf die Säftelehre des Polybos, Schwiegersohn des berühmten Hypokrates (5. Jh. v. Chr.)[8]. Von der Antike bis in die Barockzeit wurden sie noch beherzigt. Erst als im Rokoko der Maßstab für natürliches Empfinden verlorenging — man denke an die unnatürliche Mode —, gerieten auch in einer unnatürlichen Sucht nach Raffinesse und Geschmacksverfeinerung die alten Diätvorschriften in Vergessenheit. Die Linzer Torte besitzt sie noch, ja sie unterliegt darüber hinaus durch ihre Bereitungsart der Selbstkontrolle.

Bekanntlich gibt es nicht „das" Rezept der Linzer Torte, sondern mehrere Varianten des sogenannten Linzerteiges. Auch in den Kochbüchern scheinen Varianten des „braunen" (mit Zimt, Gewürzen und ungeschälten Mandeln) gebröselten und des „gerührten" Teiges auf. Manche Anleitungen verlangen hartgekochte Eier, andere rohe. Das Gelingen hängt auch vom langsamen Backen ab und der Art, wie die Mandeln aufbereitet sind. Käme unverhältnismäßig viel Fettstoff in den Teig, würde er beim Backen ausrinnen. Als Gegenbeispiel seien Schlagobers- und Buttercremefüllungen erwähnt, die so üppig als man wollte eingestrichen werden können.

Im folgenden seien einige Rezepte aus dem berühmten Linzer Kochbuch[9] (siehe Textbild: Titelblatt der 18. Auflage aus dem Jahre 1855) verraten sowie das Originalrezept des Konditormeisters Joseph Reisinger aus Vöcklabruck. Alles, was er über Rezepte verriet, war, daß er stets nur Butter, nie Margarine, und frische Eier sowie trocken gelagertes Mehl verwendete. Ansonsten gab er nie ein Rezept preis, das er in seinem geheimnisvoll verschlüsselten Rezeptbuch eingetragen hatte. Leider wurde es nach seinem Tode weggeworfen, da der Entschlüsselungscode nirgends gefunden wurde. Sein Sohn Norbert, ebenfalls Konditor, der bei ihm gelernt hatte, merkte sich die Rezepte jedoch auswendig. Zum Dank für lange gewährte Gastfreundschaft während seiner arbeitslosen Zeit, schrieb er meiner Mutter das folgende Rezept in ihr Kochbuch und bereitete ihr eine köstliche Linzer Torte. Nicht lange darauf verunglückte er tödlich (1938).

Seit der Gründerzeit wurde der Linzer Torte auch noch geriebene Schokolade beigemengt. In den Krisen- und Kriegsjahren sollte die Beimischung von Backpulver die Einsparung von Fettstoff kompensieren. Anstelle der Mandeln gab man

---

[7] Fritz *Popelka*, Geschichte der Stadt Graz, II. Bd. S. 382.
[8] H. *Wiswe*, a. a. O., S. 59.
[9] Maria Elisabetha *Meixner*, geb. Niederederin: Das neue, große, geprüfte und bewährte Linzer Kochbuch in zehn Abschnitten, Linz 1804 und viele weitere Auflagen.

Das
neue, große, geprüfte und bewährte

Linzer Kochbuch

in zehn Abschnitten.

Enthält
ein tausend acht hundert vier und fünfzig

Kochregeln für Fleisch- und Fasttage,

sehr deutlich und faßlich beschrieben.

Nebst einem Anhange in zwei Abschnitten,

worin ein allgemeiner Unterricht vom Kochen überhaupt, von der Ordnung, von der Reinlichkeit, von der Zierlichkeit im Anrichten, von dem Fleiße, von der Sparsamkeit, vom Tranchiren und Vorlegen gründlich und ausführlich abgehandelt wird.

Beigefügt sind noch:

Mehrere bequem eingerichtete Speisezettel, nebst einem vollständigen alphabetischen Register.

Verfaßt von

Maria Elisabetha Meixner,
geb. Niederreiter.

Achtzehnte, verbesserte und mit 500 Speisen vermehrte Auflage.

Linz, 1855.
Im Verlage der k. k. priv. akad. Kunst-, Musik- und Buchhandlung des
Friedrich Eurich.

Nüsse oder Haselnüsse in den Teig, ja aus Mangel an diesen sogar Kürbiskerne.
Heute, in einer Zeit relativen Wohlstandes und technischer Hilfsmittel, erfreut sich die Linzer Torte einer steigenden Beliebtheit.

Rezepte aus dem Kochbuch der Meixnerin (Auflage 1837, S. 331); Maße von Loth auf dkg umgerechnet:

Linzer Torte Nr. 1349

28 dkg Butter, 14 dkg Zucker, 14 dkg Mandeln, 4 hartgesottene Eier, 28 dkg Mehl.

Gerührte Linzer Torte Nr. 1350

42 dkg Butter, 42 dkg Zucker, 12 Eidotter, 56 dkg geschwellte gestoßene Mandeln, Zitronenschale von einer halben Zitrone, 10,5 dkg Stärkemehl, 4 Klar Schnee.

Linzer Torte anderer Art Nr. 1351

42 dkg Butter, 28 dkg gestoßene Mandeln, 28 dkg Zucker, 42 dkg Mehl, Schalen von einer Zitrone, Eingesottenes, mit abgeklopftem Eiklar bestreichen (im Teig keine Eier).

Linzer Torte mit Zimmet Nr. 1352

28 dkg Butter, 6 Eidotter, 17,5 dkg Zucker, Schale von einer Zitrone, 35 dkg Mehl, Ribisel oder Weinbeeren, 1,75 Zimt.

Linzer Torte nach Rezept Konditormeister Norbert Reisinger

56 dkg Butter, 28 dkg Zucker, 14 dkg Mandeln, 8 Dotter oder 4 Eier, Zimt, Zitronenschale, kl. Messerspitze Hirschhornsalz, 56 dkg Mehl, selbstgemachte Ribiselmarmelade.