



HISTORISCHES JAHRBUCH DER STADT LINZ

1963

# INHALT

	Seite
Abkürzungen . . . . .	7
Verzeichnis der Mitarbeiter . . . . .	8
Vorwort des Bürgermeisters . . . . .	9
A U F S Ä T Z E :	
Adolf Wagner (Linz): Beiträge zu einer Geschichte des Salzhandels von Linz nach Böhmen . . . . .	11
Wilhelm Rausch (Linz): Der Urfahrer Wappenstein und seine symbolische Bedeutung (Tafeln I–IV) . . . . .	43
Karl M. Klier (Wien): Ein Sendschreiben aus Linz Anno 1620 . . . . .	59
Ludwig Rumpel (Linz): Die Linzer Stadtpfarrer des 17. Jahrhunderts (Tafeln V–XI) . . . . .	65
Walter Pillich (Wien): Kaiser Josef II. in Linz . . . . .	129
Gustav Brachmann (Neukirchen/Altmünster): Zur Geschichte des Linzer Schlosses. Das Schloß als Strafanstalt . . . . .	151
Hans Commenda (Linz): Der Linzer Wilhelm Pailler (Tafeln XII–XIV) . . . . .	171
Ursula Giese (Wien): Ergänzende Dokumente zum Lebensbild Benedikt Pillweins (Tafeln XV–XVI) . . . . .	189
Karl M. Klier (Wien): Speisezettel der bischöflichen Hofküche zu Linz (um 1860) . . . . .	199
Josef Mittermayer (Oberneukirchen): Der Dichter Eduard Greutter, Nachkomme zweier angesehener Linzer Familien (Faltplan, Tafeln XVII–XVIII) . . . . .	207
Heinrich Teutschmann (Linz): Ein Linzer Dichter zwischen zwei Zeitaltern: Karl Teutschmann (1855–1928) (Tafel XIX) . . . . .	223
Hans Heinrich Vangerow (Geisenfeld): Linz und der Donauhandel des Jahres 1627, Teil 2 (dazu siehe auch Beilagenband) . . . . .	255

KARL M. KLIER:

## SPEISEZETTEL DER BISCHÖFLICHEN HOFKÜCHE ZU LINZ (UM 1860)

Aus dem Nachlaß meiner im Jahre 1936 verstorbenen Schwiegermutter Josefa Hubka, geborene Schöch, kam vor kurzem ein handgeschriebenes Kochbuch zum Vorschein, das am Ende Eintragungen enthält, die sich auf Linz beziehen. Diese sollen im folgenden zur Kenntnis gebracht werden, da sie gewiß kulturgeschichtlich bemerkenswert sind.

Josefa Hubka wurde 1849 in Brixen geboren; sie stammte mütterlicherseits aus der Familie Mayr. Ihr Großvater Roman Mayr (1756 bis 1843) war Wirt „Zum Elefanten“ und Ratsbürger zu Brixen; in der Küche des „Elefanten“ hatte sie kochen gelernt und anno 1868 ein Kochbuch mit den dort üblichen Rezepten zusammengeschrieben. Der Band im Format 21 : 17 cm weist am Schluß auf sechs Seiten von ihrer Hand eine Niederschrift „Speisezettel der bischöflichen Hofküche zu Linz“ auf. Josefa Schöch wurde 1872 in Brixen mit dem Staatsbeamten Gustav Hubka getraut; ihre weiteren Lebensstationen waren Trient, Zara, Prag und Wien. Sie konnte nur in Brixen zu den Vorlagen der Speisefolgen aus Linz gekommen sein, vielleicht durch einen Kochkundigen, der vormals dortselbst in der bischöflichen Küche beschäftigt gewesen und nun beim „Elefanten“ oder beim Brixener Bischof in Diensten gestanden war.

Es sind 30 Speisefolgen, die aber keineswegs die Abfolge eines Monats darstellen; sonst müßten etwa die Freitage regelmäßig an den Fastenspeisen erkennbar sein. Es ist aber offenbar nur ein Menü, Nummer 25, für einen Fasttag bestimmt gewesen.

### 1.

1. Milzscheiben-Suppe. 2. Hasen-Pastete. 3. Rindfleisch mit Nudeln von Erdäpfel-Purée und Karviol garniert, kalten Kren und Champignon-Sauce. 4. Gestürzte Grünspeise mit Butter-Sauce und Schafsbraten garniert. 5. Holländer-Soufflé mit Überguß. 6. Kapaun mit Salat. 7. Compôt. 8. Portugieser Torte. 9. Kaffee.

### 2.

1. Hirnknödeln. 2. Gebackenes Ragoût in Muscheln. 3. Englischer Braten, garniert mit Specknudeln, Kohlsprosserln, Minister-Sauce und gelbe Rüben-Crème. 4. Rebhühner-Salmi mit Hahnenkämmen. 5. Kapaun mit Welschen Salat. 6. Kompot. 7. Faschingskrapfen. 8. Hobelscheiten mit englischen Wips. 9. Obst, Kaffee.

## 3.

1. Consommé-Wandeln. 2. Schafsbraten mit Leber-Râteau und Aspik garniert. 3. Rindfleisch mit Reisknödeln und Spinat garniert, Schnittlauch-Sauce und saure Gurken. 4. Rehrücken mit Buttermilch-Bögen. 5. Kapaun mit Salat. 6. Compôte. 7. Krapfen und Kaffee.

## 4.

1. Ragoût-Suppe. 2. Forellen mit Mayonnaise. 3. Butter-Fâche mit Hachée. 4. Eingelegte Galantine mit Aspik. 5. Lungenbraten mit Gemüse und Sauce. 6. Gemüse mit lammern Côtelettes. 7. Faschreif mit Rebhühner und Raponte. 8. Punsch à la glace in Gläser. 9. Englische Pudding mit Marillen-Marmelade. 10. Kapaun mit Salat. 11. Eingelegter Crème. 12. Kompot. 13. Gefrorenes. 14. Konfekt, Torten, Obst, Caffé.

## 5.

1. Suppe mit Hirnconsommé. 2. Faschpastetchen. 3. Englischer Braten mit Makkaroni-Nudeln garniert, Paradeisäpfel-Sauce, kalte Schnittlauch-Sauce. 4. Braungedünstetes Kraut mit Fasanen. 5. Beschamel-Pudding mit Überguß. 6. Kapaun mit Salat. 7. Kompot. 8. Hetschen-Chalotte mit Finger hohle Hippen. 9. Café.

## 6.

1. Suppe mit Leberconsommé. 2. Tartinen in Aspik. 3. Hâchée-Risolen mit Petersil garniert. 4. Englischer Braten mit Specknudeln, Sprosserln und Karviol garniert, Minister-Sauce und kalte Sardellen-Sauce. 5. Grüne Erbsen mit Pökelsauce. 6. Rehschlegel mit feinem Kompot. 7. Schaumkoch mit Crème. 8. Indian mit welschem Salat. 9. Krapfen. 10. Gefrorenes mit hohle Hippen. 11. Backwerk, Obst, Kaffee.

## 7.

1. Leber-Pfanzl. 2. Hasenpastete in Aspik. 3. Rindfleisch mit Fridatten-Nudeln garniert, Schnittlauch-Sauce und kaltem Kren. 4. Schafsbraten mit gestürzt Kohl. 5. Reh-Filet mit gedünsteten Erdäpfelchen. 6. Kapaun mit Sellerie-Salat. 7. Torte mit Spanisch Wind. 8. Kompot. 9. Kaffee.

## 8.

1. Leber und Hirn-Pfanzl. 2. Buttermilch-Wandeln mit Hâchée. 3. Englischer Braten mit durchgetriebenen Nockerln und Sprosserln garniert, kalte Schnittlauch-Sauce und Schwammerl-Sauce. 4. Lammern Brust mit Sauce und kleine Erdäpfel garniert. 5. Baumwollensauce mit Überguß. 6. Kapaun mit Sellerie und grünem Salat. 7. Kompot. 8. Limonietorte, Bisquitlen, braune Mandelbögen. 9. Obst, Kaffee.

## 9.

1. Bisquit-Wandeln. 2. Schinken mit Aspik garniert und Canapé. 3. Rindfleisch mit Erdäpfeln garniert, Paradeisäpfel-Sauce. 4. Schnitzeln à la minute mit gebackenen Semmelschnitten. 5. Schaumkoch mit Überguß. 6. Kapaun mit Salat. 7. Kompot. 8. Backwerk. 9. Kaffee.

## 10.

1. Ragoût-Suppe mit Bröselknödeln. 2. Rindfleisch mit Paradeisäpfel-Sauce und kaltem Erdäpfel-Kren. 3. Blaukohl mit geräuchertem Schinken und Kastanien. 4. Weinkoch. 5. Gebratener Kapaun mit Salat. 6. Kompot, Kaffee.

## 11.

1. Reissuppe. 2. Rindfleisch garniert mit Makkaroni-Nudeln und Erdäpfeln, Champignon-Sauce. 3. Gebackener Rostbraten mit gedünsteten Rüben. 4. Englischer Puffer mit Chaudeau. 5. Gebratenes Huhn und Tauben mit saurem Salat. 6. Compôte. 7. Kaffee.

## 12.

1. Fleisch-Consommé. 2. Paprika-Netz mit Aspik und Sardellbutter garniert. 3. Vögel im Neste. 4. Boeuf mit Erdäpfel und Spinat garniert, Paradeisäpfel-Sauce. 5. Steirer-Kraut mit Fasanen. 6. Ragoût. 7. Mandelmehlspeise mit Überguß. 8. Kapaun mit welschem Salat. 9. Compôte. 10. Gefrorenes, Gebäck, hohle Hippen, Obst, Kaffee.

## 13.

1. Junge Ganselsuppe mit Leberknödeln. 2. Schinken garniert mit Aspik und Kren. 3. Rost-beef mit Erdäpfeln garniert, Paradeisäpfel-Sauce. 4. Braunes Kraut mit Senfeschlägel. 5. Gewickelte Brust mit Karviol garniert. 6. Mehlspeise mit Überguß. 7. Enten mit Kastanien garniert und welschem Salat. 8. Compôte. 9. Butterkrapfen mit Obersschaum gefüllt. 10. Torte, Backwerk, Obst, Caffee.

## 14.

1. Hirnschöberln. 2. Aspik mit Eier, Petersil, Rohnen, gefärbten Karfiol etc., und Kapaun eingelegt. 3. Rindfleisch mit Erdäpfel-Nudel und Karfiol garniert, Gurken-Sauce. 4. Schinken mit grüne Erbsen. 5. Baumwollenkoch mit Zucker-Crème. 6. Kapaun mit Sellerie-Salat. 7. Compôte. 8. Confecturen, Kaffee.

## 15.

1. Leberockerln. 2. Zunge mit Tartinen und Aspik garniert. 3. Rindfleisch mit Erdäpfel-Würfeln garniert, braune Schnittlauch-Sauce und Rettich-Tulpen. 4. Spargeln mit Bröseln und Butter. 5. Rahm-Melon. 6. Poulard mit Salat. 7. Kompot. 8. Ribisl-Sulze und Makkaroni-Hippen. 9. Obst, Kaffee.

## 16.

1. Hirn-Schnitten. 2. Schinken mit Kren und Aspik garniert. 3. Boeuf mit Nockerln garniert, Champignon-Sauce und Rettich-Tulpen. 4. Fleisch-Pudding mit Butter-Sauce, mit Spargeln und Karfiol garniert. 5. Blamasché-Koch mit Marillen-Überguß. 6. Hühner mit Salat. 7. Kompot. 8. Confectures. 9. Kaffee.

## 17.

1. Gehäck-Suppe mit Risotto. 2. Englische Pastete mit Aspik gefüllt. 3. Boeuf mit Makkaroni garniert, warme Gurken-Sauce und kalte Schnittlauch-Sauce. 4. Kohlrabi mit gebackenen Hendlen. 5. Mandelkoch mit Überguß. 6. Gebratene Enten mit Salat. 7. Kompot. 8. Bisquit-Melon. 9. Obst, Kaffee.

## 18.

1. Leber-Pfanzl. 2. Schinken und Leber-Käs mit Aspik garniert. 3. Rindfleisch mit schattierte Erdäpfel. 4. Kohlrabi mit Naturschnitzeln. 5. Beschamel-Mehlspeise. 6. Gebratene Hühner mit Salat. 7. Weichselkuchen. 8. Erdbeer. 9. Café.

## 19.

1. Fasch-Nockerl. 2. Paprika-Netz mit Sauce, mit Aspik und Champignons garniert. 3. Rindfleisch mit in Rahm gedünstete Erdäpfel-Nudeln garniert, Champignon-Sauce und kalte Schnittlauch-Sauce. 4. Spargeln mit Butter. 5. Eingemachtes Lämmernes mit Butterteig-Züngerln und Reis garniert. 6. Englische Pastete. 7. Gebratene Hühner mit Salat. 8. Kompot. 9. Linzertorte mit Mandelbögen. 10. Kaffee.

## 20.

1. Fasch-Wandlen. 2. Butterkorb mit Rettich-Tulpen und gebackenen Häringen garniert. 3. Rindfleisch mit Erdäpfel und faschierte Kohlrabispalten garniert, Zwiebel-Sauce und kalte Gurken-Sauce. 4. Grüne Erbsen mit gebackene Hendlen. 5. Haselnußkoch mit Überguß. 6. Gefüllte Gans mit Salat. 7. Kompot. 8. Erdbeeren mit Rahm, Kaffee.

## 21.

1. Gebackene Hirnpofösen in der Suppe. 2. Rindfleisch mit Specknudeln und Erdäpfel garniert, kalte Sardellen-Sauce. 3. Ragout. 4. Grüne Erbsen mit Schinken. 5. Gefüllte Gans mit Salat. 6. Faschingskrapfen. 7. Cabinets-Pudding. 8. Kirschen, Kaffee.

## 22.

1. Leberknödeln. 2. Galantine mit Sardellenbutterrind und Aspick garniert. 3. Rindfleisch mit Rettichtulpen garniert, Gurken-Sauce, Rohnen. 4. Grüne Erbsen mit Schinken. 5. Schaumkoch. 6. Gebratene Hühner mit Salat. 7. Kirschkuchen. 8. Früchte, Désert.

## 23.

1. Leberschöberln. 2. Rindfleisch mit Makkaroni garniert, Capern-Sauce und Gurken. 3. Braungedünstete Kohlrabi mit Hirn-Cotelettes. 4. Gebratene Enten mit Sauerkraut. 5. Ribislkuchen. 6. Früchte, Backwerk, Kaffee.

## 24.

1. Fasch-Nockerln. 2. Paprika-Netz mit Aspick und Champignon garniert und Sauce. 3. Rindfleisch mit in Rahm gedünstete Erdäpfel-Radeln garniert, Champignon-Sauce und kalte Schnittlauch-Sauce. 4. Spargeln mit Bröseln und Butter. 5. Eingemachtes Lämmernes mit Butterteig-Züngerln und Reis garniert. 6. Englische Pastete. 7. Gebratene Hühner mit Salat. 8. Kompot, Backwerk, Obst, Caffée.

## 25.

1. Schöttlen in der Fischsuppe. 2. Butterkorb mit Rettichtulpen und gebackene Sardellen garniert. 3. Eierspeis-Ragoût in Muscheln. 4. Heißgesottene Forellen mit italienischer Sauce. 5. Ragoût mit Karfiol und Fröschen garniert. 6. Fisch-Schlegel mit Erdäpfel-Kipferln. 7. Mehlspeise mit Überguß. 8. Gebratener Huchen mit Salat. 9. Kompot. 10. Butterbögen mit Obersschaum. 11. Gefrornes mit Hohle Hippen. 12. Backwerk, Torte, Obst, Kaffee.

## 26.

1. Milz-Knödeln. 2. Schinken und Zunge mit Aspick garniert. 3. Rindfleisch mit Fridatten und Rettichtulpen garniert, warme Schnittlauch-Sauce. 4. Lämmernes Ragoût mit Karfiol-Röschen garniert. 5. Limonie-Soufflé. 6. Poulard mit Salat. 7. Kompot. 8. Konfektoren, Sandtorte, Obst, Kaffee.

## 27.

1. Consommé. 2. Butter-Pyramide mit Petersil-Sträußchen verziert, dann mit Galantine-Aspick und Sardellenbutter garniert. 3. Boeuf mit Specknudeln garniert, Schnittlauch-Sauce und Rettichtulpen. 4. Schinken mit grünen Erbsen. 5. Gefüllte Zunge mit Erdäpfelgipferln garniert. 6. Kapaun mit Salat. 7. Kompot. 8. Punschkräpfen. 9. Hohle Hippen und Gefrornes. 10. Obst, Kaffee.



## 28.

1. Consommé. 2. Netzwurst mit Aspik garniert, Kren und Champignons. 3. Lungenbraten mit Erdäpfelnudeln, Champignon-Sauce und kalte Schnittlauch-Sauce. 4. Grüne Erbsen mit Schnitzeln à la minute. 5. Gespickter Igel. 6. Kapaun mit Salat. 7. Kompot. 8. Backwerk, Obst, Kaffee.

## 29.

1. Mehlschöberln. 2. Leber-Rato mit Aspik und Rosen von Butter-Mayonnaise garniert. 3. Boeuf mit Specknudeln und Rettich garniert, Kapern-Sauce und Schnittlauch-Sauce. 4. Krautwürsteln mit gebackenem Hirn. 5. Kapaun mit Salat. 6. Kompot. 7. Schmerkrappen. 8. Backwerk. 9. Sulzen. 10. Obst, Kaffee.

## 30.

1. Consommé. 2. Hirn mit Mayonnaise. 3. Rindfleisch mit Reis und Karfiol garniert, Schnittlauch-Sauce und Rettich. 4. Gefüllte Zunge mit Erdäpfelnudeln. 5. Kapaun mit welschem Salat. 6. Mark-Meridon. 7. Kompote. 8. Pomeranzen-Crème mit weißen Bisquiteln und marionierten Konfekt. 9. Kaffee, Obst.

Die Speisefolgen (des Mittagstisches) umfassen, wie ersichtlich, in der Regel neun Gänge: 1. Suppe mit Einlage, 2. Entree (Schinken garniert, Pasteten, Aspik garniert u. dgl.), 3. Rindfleisch oder Braten mit Beilagen, 4. zweite Fleischspeise (Schnitzel, Zunge, Lämmernes, Rehschlegel), 5. leichte Mehlspeise, 6. Geflügel (Hühner, Kapaun, Poulard, Enten, Gans...), 7. Obst oder Kompott, 8. Torte, Konfekt, kleines Backwerk, 9. Kaffee.

Nummer 4 mit seinen 14 Gängen ist besonders üppig, etwa für Sonn- und Feiertage oder bei Gästen üblich gewesen. In dieser Art wurde vermutlich Anfang der sechziger Jahre gegessen, als Bischof Rudigier in Linz residierte; sie gehörte zum Lebensstil der Zeit und war eben der Stellung des Kirchenfürsten angemessen. Nicht viel anders ging es, wie anzunehmen ist, an den Tafeln der alten Stifte des Landes her.

Es mögen nun einige Bemerkungen zu heute wenig oder gar nicht mehr bekannten Bezeichnungen folgen.

4,7, *Rapont*: Ein Wurzelgemüse; Rapontika-Wurzeln (*Oenothera biennis*), innen weiß, mit roten Adern durchzogen und sehr wohlschmeckend. Vielleicht aus dem Mittellateinischen *rapuncium*, Rübenwurzel, in Vermengung mit dem Griechisch-Mittellateinischen *rhaponticum*, Rhabarber.

5,8, *Hetschen-Chalotte*: Obst in Kruste gebacken wird Charlotte genannt. Hetschen sind die Früchte der Heckenrose, Hetschepetsch.

15,5; 17,8, *Melon*: Eine Mehlspeise, die in einer Melonenform gebacken wird. Das Rezept im Brixener Kochbuch lautet: „Rahm-Melon. Treibe 4 Loth Butter ab, 4 Loth Zucker, 4 Dotter, vermische 3 Loth Mehl, den Schnee von 4 Eiern und etwas Limonieguruch, lege einen Melonenmodel zierlich aus, gib die Masse darein und backe es.“

25,5, *Frösche*: Vermutlich sind tatsächlich Frösche gemeint. In der Karwoche wurden (und werden?) Frösche gefangen, getötet, die Schenkel abgetrennt und gebacken, die Körper ausgenommen und zu einer „Froschbäuchelsuppe“ verwendet (um 1930 in Reiterndorf bei Bad Ischl beobachtet, aber nicht gegessen).

Vielleicht gab es dazumals auch auf dem Linzer Markt im Frühjahr Frösche kochfertig zu kaufen, analog einem Bericht aus Mailand: „Unbarmherzig aber werden hier die armen Frösche behandelt; denn es saßen da viele Weiber, ganze Säcke voll lebendiger Frösche zur Seite, und indem sie fortwährend schwatzten oder verkauften, griffen sie einmal ums andere eine Hand voll dieser armen Leibeigenen heraus, um sie jämmerlich zu erwürgen. Stück um Stück wurde einzeln gepackt, die andere Hand schnitt rasch mit zwei geschickten Griffen Vorderpfoten, Kehle und halben Kopf weg und zog dann zugleich dem ganzen übrigen Rumpfe nebst den Hinterpfoten die Haut ab, so daß jetzt mit einem mal das Tier für die Küche fertig erschien. Oft versuchte so ein armer Entkleideter, Kopflöser noch einen vergeblichen Sprung, aber umsonst; denn gleichgültig schleuderte ihn die Hand der Tyrannin zu den übrigen Präparierten.“<sup>1</sup>

Als weitere Ergänzung folgen schließlich einige Rezepte aus dem vorderen Teil des Brixener Kochbuches. Sie zeigen, daß das Kochen damals bedeutende Mühe und Aufmerksamkeit in Anspruch nahm, da ja für viele Personen vielerlei verschiedene Speisen gleichzeitig fertiggestellt werden mußten.

20,2; 25,2, Butterkorb: Gib ein schönes Stück Butter ins kalte Wasser, spritz ihn durch eine Spritze wieder ins Wasser, macht von diesen Nudeln einen Korb auf einem Teller, füllt ihn mit schönen mit dem Schatzeßmesserchen geschnittenen Butterstückchen, auch von Sardellenbutter, aus, macht zwei Handhaben daran, garniert ihn mit weißen und roten Rettichtulpen und gebackenen Fröschen oder Sardellen; es sieht sehr schön aus.

12,2; 19,2; 24,2, Paprika-Netz, Netz wurst: Nimm ein schönes Kalbsnetz, wasche es rein, schneide von 1 Pfund Kalbfleisch, 1 Pfund Schweinfleisch dünne Schnitzchen, klopfe sie gut voneinander, reibe sie mit Paprika, Petersil, Salz und Chalotten recht gut ein, gib sie ins Netz, nähe es zusammen, binde es in eine Serviette, gib es in eine gute Beiz, laß es 1½ Stunden dünsten und dann gib es fort; lasse es während der Nacht in dieser Beize liegen, dann erst schneide es schön und garniere es mit Aspik. — Sauce dazu: Putze 1 Viertel Pfund Sardellen, stoße sie, passiere sie, gib tropfenweise Öl darein, von 3 Limonien den Saft, rühre es sehr gut ab, daß sich das Öl nicht zerteilt und begieße das Netz damit.

6,2; 15,2, Tartin en (französisch: die Tartine, bestrichene Brotschnitte): Man schneidet schöne, dicke Semmelschnitten, bäckt sie licht aus dem Schmalz, macht eine Sardellenbutter, streicht ihn auf die Schnitten, löst noch einige Sardellen aus, schneidet sie der Länge nach auseinander, legt 3 schiefe Streifen auf die Schnitten, dann wiegt man von einigen Eiern das Gelbe und das Weiße extra, auch Zunge oder Schinken, streicht es zwischen den Sardellen hinein in dem einen Streif gelb, im andern rot, im dritten weiß, gießt in einen flachen Model messerrückendick Aspik hinein, legt die Schnitten umgekehrt hinein, gibt so viel Aspik hinein, daß sie fest werden, zuletzt gießt man noch soviel, daß es darüber geht. Wenn man sie braucht, schneidet man sie im Form schön mit einem Messer,



taucht es ein wenig in warmes Wasser und stürzt sie schnell heraus, legt sie zierlich in eine Schüssel und serviert sie nach der Suppe.

22,2; 27,2, *Galantine* (französisch: die Galantine, Sülzgericht): Galantine von Kapaunen. Ein schöner Kapaun oder Poulard wird sehr behutsam geputzt, damit die Haut nicht zerrissen wird, wascht ihn gut, dann wird ohne aufzumachen die Haut vom Rücken bis zum Hals aufgeschnitten, der Kapaun schön ausgelöst, die Haut ausgebreitet; dann streicht man fingerdick einen feinen Kalbsfasc auf, belegt ihn mit halbfingerdicken Streifen von Speck, Zunge, rohem Kalbfleisch, gekochter Eierspeis, Trüffel, Gurken, gibt wieder Fasc darauf, bis die Haut voll ist, näht sie dann mit feinem Zwirn gut zu, beschmiert ein Tuch gut mit Butter, legt den Kapaun darein, verbindet ihn mit Spagat, kocht ihn dann mit Fleischsuppe, 1 Seidl Wein, Gewürz und verschiedenen Wurzeln durch  $1\frac{1}{2}$  Stunden, nimmt ihn heraus, läßt ihn auskühlen, schneidet halbfingerdicke Schnitten, legt ihn auf eine Schüssel, belegt ihn ringsum mit Aspick, auch kann man Aspick zuvor rot färben und zum Belegen fein zerhacken. — Auf diese Weise kann man alle Gattungen Galantins machen; im Notfall kann man auch ein kälbernes Netz nehmen.

30,6, *Mark-Meridon* (der Ausdruck „Meridon“ bedarf noch einer Erklärung; vielleicht ist damit eine Art Model gemeint): Ein Viertel Pfund Mandeln, ein Viertel Pfund Zucker wird mit 6 Dottern  $\frac{1}{2}$  Stunde abgerührt, dann gibt man Limonischalen, 3 Loth in Würfeln geschnittenes Mark, 1 Stück gestiftelt geschnittenes Zitronat und von 6 Eiern den festen Schnee, vermischt es ganz leicht, gibt es in einen mit Butterteig ausgefüllten Model und backt es im Ofen.

19,9, *Linzertorte*: Man gibt 20 Loth Mehl auf die Tafel,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund abgezogene Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, von 1 Limoni die Schale, etwas Zimt, bröseln es gut untereinander, macht dann den Teig mit 3 ganzen Eiern und 4 Dotter zusammen, wälzt ihn aber nicht lange; macht 2 Teile, treibt ein rundes Blatt, legt es auf Oblaten, füllt es mit Eingesottenem, macht von der anderen Hälfte Teig ein Gitter darauf, rings herum einen Reif, bestreicht ihn mit Eiern und bäckt ihn ziemlich warm im Ofen; man kann auch 2 runde Blatt machen, füllt das eine, legt das andere darauf, gibt einen Reif herum, bäckt ihn, rundet ihn schön ab, überstreicht ihn mit blaßrotem Eis, trocknet ihn ein wenig im kühlen Ofen und verziert ihn mit weißem Eis; macht man ein Gitter, so verziert man ihn ringsherum mit Eis, in die Gitter gibt man Eingesottenes, rotes und gelbes.

*Linzertorte*, anderes Rezept vom Zuckerbäcker Reuß in Brixen:  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund abgezogene, gestoßene Mandeln,  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl, 3 Eier, 6 Dotter. — Die Butter wird gut ausgerührt, dann gibt man den Zucker darein, verrührt die 6 Dotter, dann kommen die Mandeln dazu, verrührt dann die 3 Eier damit, zuletzt kommt das Mehl hinein, welches man nur mehr leicht unterrührt; die Masse muß beständig fort gerührt werden, damit sie nicht weich wird, auch etwas Zimt und Limonischalen gibt man dazu. Man streicht die Masse auf runde Oblaten, legt oben darauf eine Oblate, bestreicht sie mit Marmelade, darauf streicht man wieder von der Masse, macht sie schön glatt, gibt einen Reif herum, bäckt die Torte, dann glasiert man sie mit Wasserglasur, verziert sie mit Eis, in der Mitte legt man einen Stern von Citronat und Kittenkäse oder Marmelade.

Ein drittes Rezept für eine Linzer Torte ohne Eier:

$\frac{1}{2}$  Butter, 20 Loth Mehl und 6 Loth Zucker.

Anmerkung:

- <sup>1</sup> Carl Gustav Carus, Lebenserinnerungen und Denkwürdigkeiten, 2. Teil (Leipzig 1865), Seite 83: Auf einer Reise von Leipzig nach Genua, im August 1821 auf dem Markt zu Mailand. — Carus, namhafter Arzt und Anatom, war vom fachlichen Gesichtspunkt aus an der Behandlung der Frösche interessiert.