

HISTORISCHES
JAHRBUCH
DER
STADT LINZ

1 9 6 4

LINZ 1965

Herausgegeben vom Archiv der Stadt Linz

I N H A L T

	Seite
Abkürzungen	7
Verzeichnis der Mitarbeiter	8
Vorwort des Bürgermeisters	9

A U F S Ä T Z E:

Hugo H e b e n s t r e i t (Linz):	
Die Hebenstreit in Linz (4 Textabbildungen, 1 Faltblatt)	11
Hans-Heinrich V a n g e r o w (Geisenfeld):	
Linz und der Donauhandel des Jahres 1627 (6 Graphiken, 1 Übersichtskarte, 1 Faltafel und Beilagenband mit den Übersichten 28–31) . . .	41
Wilhelm R a u s c h (Linz):	
Der Türkenbezwinger Raimund Montecuccoli in Linz (Tafeln I–IX)	99
Georg W a c h a (Linz):	
Predigtsammelbände der Linzer Kapuzinerbibliothek	131
Ludwig R u m p l (Linz):	
Die Linzer Stadtpfarrer des 18. Jahrhunderts (5 Textabbildungen und Tafeln X, XI)	193
Hans C o m m e n d a (Linz):	
Linz vor hundert Jahren	227
Ingrid A d a m (Linz):	
Dr. Carl Wiser, ein großer Linzer Bürgermeister (Tafeln XII–XVII)	259
Richard K u t s c h e r a (Linz):	
200 Jahre öffentliche Straßenbeleuchtung in Linz (dazu 2 Tabellen im Beilagenband)	347

K L E I N E M I T T E I L U N G E N:

Franz H o r n s t e i n (Wien):	
Zur Genealogie des Linzer Bürgermeisters Georg Hackelberger (1556–1559)	405
Walter P i l l i c h (Wien):	
Der Linzer Stein- und Siegelschneider Martin Lassl	409

Franz Wilflingseder (Linz):

Bilder aus dem Alltagsleben des Adels von Linz und Enns im

16. und 17. Jahrhundert 413

Hugo Hebenstreit (Linz):

Nil novum sub sole. Einer der ersten Halbstarkenkrawalle in Linz

im Jahre 1606 436

Otto Friedrich Winter (Wien):

Eine Nürnberger Reichshofratsklage gegen Linz (1636) 439

Annemarie Commenda (Linz):

Linzer Kochkunst vor 150 Jahren 450

Justus Schmidt (Linz):

Das „Haus der Glückseligkeit“ in Linz 452

ANNEMARIE COMMENDA:

LINZER KOCHKUNST VOR 150 JAHREN

Die Linzerin, als „schöne Linzerin“ sogar den Reiseschriftstellern bekannt, galt als ausgezeichnete Köchin! In der Wiener Stadtbibliothek liegt ein Druck der Zeit um 1800, der in „Vier schönen neuen Weltlichen Liedern“ „Von Köchinnen und Hausknechten“ handelt. Darin heißt es:

„Mein Linzer Mädchen Margareth
Das Kochen excellent versteht
In jedem Dienst hat's ihr geglückt
Weil sie nach Wunsch den Hasen spickt!“

Kein Wunder, daß das Kochbuch der Maria Elisabetha Niederederin in der Linzer k. k. priv. akademischen Kunst-, Musik- und Buchhandlung schon 1815 die dritte Auflage erreichte. Ein reizendes Bild leitet das Kochbuch ein: die schöne Linzerin steht in hochgegürtetem Rock, zierlichem Mieder und kurzen Puffärmeln inmitten ihrer Küchenherrlichkeiten beim Tisch. Auf dem Lockenkopf trägt sie ein entzückendes Häubchen mit großer Masche im Nacken, während sich am offenen Herd zwei Brathenderln am Spieß drehen und über „Köhlerln“ im Dreifußgeschirr etwas Gutes fertig wird. Ein Truthahn hängt am Haken, im großen Korb häufen sich Kohlhäupeln und anderes Gemüse; die zarten Hände der hübschen Köchin schlagen gerade einen Teig ab. Dieses Kochbuch besaß schon die Ururgroßmutter der Verfasserin und es befindet sich, da es ihre Großmutter vollständig abschrieb, nun in zwei Exemplaren in deren Besitz. Da auch ein eigener Abschnitt „*von Transchirung und vom Vorlegen*“ handelt und genau angegeben ist, wie lange jedes Fleisch „am Spieß“ gebraten werden soll (ein Spanferkel eine Stunde, ein Auerhahn deren zwei), war es der Köchin möglich, den Tisch reich zu beschicken. Außerdem wurde sie belehrt, wie sie das „*Ziehbeinlein auszulösen*“ oder mit „*Pfaffenschnitt*“ und halben „*Mondschnitten*“ den welschen Hahn zu zerlegen hatte; beim Hasen werden „*Marksbeinlein*“ und „*Schloßbein*“ mit der Gabel „*imbroschiret*“, beim Spanferkel der Braut bei der Hochzeit der Kopf „*präsentiret*“! Wie sah nun so eine Hochzeitstafel in der „guten, alten Linzer Zeit“ aus? Das sagt uns der „*Speisezettel zu Gastereyen*“ Nr. 1. Angegeben hat die Nieder-

ederin deren fünf, wobei die „Faschingtafel“ zum Pökelfleisch sechs Gemüse, zur Auerhahnpastete und den „Lebereuterln in der Mischerlsoß“ heißabgesottene Krebsen, dann „Gefaumtes Quittenkoch“ und (neben ungefähr zehn anderen Fleischspeisen) auch zehn verschiedene Torten, Kuchen, Wandeln und Sulzen empfiehlt! Nun zur Hochzeitstafel:

Krammetsvögelsuppe mit Gehäck,
Krebssuppe mit Mehlwandel,
frisch gesottenes Rindfleisch und Boeuf a la mode, dazu Zwiebelsoß,
Kaprisoß, Sommerrettich und kalter Kren!

Nun folgen:

Gedünstetes süßes Kraut mit gebackenem Hirn,
gefüllte weiße Rüben,
gefüllte Kälberleber und (sozusagen als kleine Vorspeise) aufgegangene
Schunkenpastete mit Reis!
Dann Krebswandel und als Abschluß dieser Serie:
Gefaumtes Marillenkoch!

Jetzt kommen die „Hauptspeisen“:

Gebratener Kapaun mit gedünsteten Quitten,
Spanferkel mit Häuptelsalat,
Rebhühner mit „Limonie“,
Krebse, heiß abgesotten.

War das bewältigt, kam noch auf den Tisch:

Gerührte Mandeltorte,
Apfelkompott,
„Blamaschee“ mit mehreren Farben und
vier Teller Konfektüren mit
vier Teller Obst!

In diesem Kochbuch sind — nebenbei bemerkt — vier verschiedene Rezepte für „Linzer Torten“ und ein eigener Abschnitt der heute fast vergessenen Wandeln und Köcheln. Die „Wiener oder tanzende Eyserspeis“ erfreute sich ebenso großer Beliebtheit wie der „Königliche Hase“ oder „Fischotter in der Pastete“ und „Schildkröten in wälscher Soß“! Krebsbutter gab es reichlich, „Schmankerln“ und Prügelkrapfen auch, und das Kletzenbrot, die Brandtrauben und „Farverln“ konnten sich sehen lassen!

Kein Wunder, daß der Vierzeiler umging:

„Vo dö schen Linzer Madln
Han i schan gherth,
Kochn kinnans a dazua
Dö san was wert!“