

# Aus einem alten Küchenbuch

Das Barnabitenkolleg in Mistelbach bewahrt in seiner Bibliothek ein Buch, das der Küchenmeister in den Jahren 1694 bis 1708 schrieb; was das Kloster täglich benötigte, die Menge und die Preise der Nahrungsmittel führte er genau an. Wir erhalten da einen lehrreichen Einblick in eine Klosterküche, die ganz anders kochte, als wir alle es heute gewohnt sind. Die Küche bereitete einfache Speisen; die Leckerbissen fehlen; es war vielmehr eine gute bürgerliche Kost, die hier den Klostergeistlichen vorgesetzt wurde.

Unter den Fleischspeisen fallen uns die verschiedenen Vogelarten auf; denn der Vogelsteller war in jener Zeit ein Beruf, der mit Leimruten und mit Netzen die Tiere fing; jeder hatte im Feld und im Wald seinen Vogelherd, nicht gefangen wurden die Schwalben; die Krähen waren wegen der Suppe beim Volke sehr beliebt. Die Wachteln fing man auch mit einem Sperber, der dann abgerichtet wurde (1671 in Wilfersdorf); hier kaufte 1680 die Herrschaftsküche Kronawettvögel im Jänner 54 kr, 10 Bandeln Lerchen 50 kr, 5 Bandeln „Heger“ 28 kr und 3 Bandeln Halbvögel 14 kr; das Kloster benötigte noch: Wachteln, Schnepfen, Wildenten, Tauben, „Lirzen“, kleine Vögel, Hühner, Enten, Indian, Hähne, Gänse à 4 – 5 kr, die nach Wien kamen, Rebhühner, Kapaune à 30 kr (eine Mistelbacher Spezialität), geschoppte Hühner und Kapaune, gute Tauben lieferte die Grubmühle. Der Meierhof des Klosters betrieb eine große Geflügelzucht und ließ auch Hühner schneiden.

Im Speisezettel der Klosterküche spielten die Fische eine große Rolle; die vielen Teiche in unserer Heimat, die March und die Zaya lieferten die verschiedenen Arten. Beliebt waren Karpfen (1 Stück 8 kr) und Hechte à 9 kr (1694); daneben gab es noch: Kleinfische, Rufen (1 Zentner 15 fl 4 kr), Extrarufen, Barben (1 Pfund 7 kr), Grundeln, Schadn nur im Oktober, Stock-, Brat-, Gesinde-, Bach- und weiße Fische, Extrahechten (1 Pfund = 10 kr), Blodfischeln, besseres und schlechtere Stockfische, Extrafische, Sardellen (4 Pfund 2 fl 10 kr), Heringe (4 Schock = 10 fl 24 kr), „Brickhen“ (1/2 Fassl = 6 fl 4 kr), Russen (1 Pfund = 9 kr), Kressel und Extrakarpfen (2 Pfund = 27 kr), Hechte und Hechteln bezog die Küche aus der Dechantmühle, einmal holte sie Fische vom Verwalter aus Niederleis. Hechte kamen auf den Mittagstisch, Karpfen aß man zum Nachtmahl. Die Krebse, eine beliebte Speise, kaufte das Kloster schock- und mandelweise (1 Schock = 36 kr).

Fleischsorten und -speisen: Kalbfleisch –füße und –kopf, Kitzel- und Schafffleisch, ein altes Reh um 2 fl 30 kr, ein junges Reh = 1 fl 30 kr, Rehbock und –schlegel, Rotwild, Hasen (auch im Mai), eine Spansau um 34 kr, Speck, Selchfleisch, ein „sausack in glickhaffen“ 32 kr im Jahre 1705, gesalzene Ochsenzungen, Beuschel, Brat- und Leberwürste, Rostbraten, Plunzen (1702), Kuttelfleck, gespicktes Wildpret, ein Pfund Rindfleisch um 5 kr, sieben Schafe aus dem Tulferhof um 11 fl im Jahre 1697, ein Kalb vom Herrn Oberhofer und auch aus dem eigenen Meierhof, ein Kälbchen von 37 Pfund aus Paasdorf um 3 fl 40 kr, 169 Pfund Schmalz à 14 kr, aus „Pesdorf“ = Paasdorf, große Mengen von Schnecken, z. B. im November 1695 gleich 4.000 Stück um 16 fl, ein „schill Krott“ um 7 kr und 1699 im November 1.300 Schnecken. Das Schlachten eines Kalbes kostete 6 kr, eines Frischlings 9 kr, eines Schweines 18 kr, eines Ochsen 30 kr und 10 Schafe 35 kr.

Mehlspeisen: Schwarzbrot, Semmeln, zwiegebackenes Brot um 27 kr ein Pfund im Jahre 1698, Milchbrot für den Propst, Krapfen für die Drescher, Bischoten, 1 Lot „Blöh“ 20 kr und ein Vierding „Blöh“ 24 kr.

Gemüse: Kren zu den Kronawettvögeln, Morauchen, Sauer- und süßes Kraut, Salat im Jänner 1694, Senf, Rettich, grüne Erbsen, Arbesschalen, Fasolen, gelbe Murken, süße Rüben, süße Krautrüben, Caruiol im Dezember 1696, Schnittling, „Unmorten“, Gurken zum Einmachen, Zwiebel, Petersilie, Spargel im Mai 1698 für den Propst, 5 Pfund Knoblauch um 25 kr, Spinat, Kohl, Kohlrabi, ein Schock Kraut um 2 fl 40 kr, Hopfensalat, 1 Metzen „orweia“ 3 fl 6 kr, 2 Viertel Brein 1 fl 36 kr, 2 Metzen Erbsen 4 fl, Kocherbsen, Kicherln, ½ Metzen gerollte Gerste 8 fl 24 kr, ein Viertel „Brany“ 57 kr, 50 Pfund Reis 9 fl im Jahre 1700, 3 Eimer Sauerkraut einschneiden um 12 kr, ein Metzen Gerste 1 fl 8 kr, Karfiol-, Artischocken- und Winterrettichsamensamen für den Garten.

Gewürz: ½ Pfund Pfeffer 30 kr, 1 Maß Kimmich 10 kr, acht Lot Zimmet 1 fl 15 kr, 2 Pfund „Imber“ 44 kr und ebensoviel weißer 54 kr, ein Lot Nagel 10 kr, Muskatblüh (1 Lot 24 kr), Anis, Fenchel, Kronawettbeeren, 2 Lot Muskatnuß 20 kr, Eibischwurzen, 6 Lot Safran 3 fl 54 kr, Bockshörndln, Süßholz, ½ Pfund „Kapri“ 18 kr, 1 Pfund Mandelkern 36 kr, 1 Küfel Salz 1 fl 54 kr und 2 Lemoni 9 kr im Jahre 1694.

Obst: Marillen, Pfirsiche, Äpfel schon am 1. Juli 1695, 1 Butte „Moschantzer“, Haselnüsse, Kirschen am 19. Juni 1701, Weichsel, spanische Weichsel, 20 Pfund Brünner Zwetschken 2 fl, 18 Pfund Feigen 5 fl 6 kr im Jahre 1700, 2 Pfund Zibeben 40 kr, 1 Pfund Weinbeeren 12 kr; gute Bachäpfel bezog das Kloster von Hüttendorf. Kirschen, Pflaumen, Marillen und Weinbeeren verzehrte man bei der Kollationierung.

Zu Weihnachten gab es: Karpfen, Hechte, Rufen, Krebse, Kronawettvögel, Kletzen, Eier, Senf, Feigen und Nußkletzen, die Eier holte man aus der Dechantmühle. In der Fastenzeit kamen auf den Tisch: Semmeln, Eier, Käse, Brezen, Heringe und Schafkäse; Semmeln wurden in großer Zahl verwendet; zu Ostern fehlte nie das Osterlamm; dazu gab es Osterflecken (2 Stück um 36 kr). Mit Petersilie färbte der Koch die Ostereier. Zu Allerheiligen kaufte die Küche 10 Striezel um 30 kr.

Die Zehentausstecker, die 1696 den Zehent aussteckten, nahmen sich aus dem Kloster mit: 16 Pfund Karpfen, 26 Pfund „Gorissel“, je 12 Pfund Rind- und Schafffleisch, 3 Zanderling Geselchts, Sauerkraut, um 6 kr Semmeln, ½ Pfund Baumöl, 1 Pfund Schmalz, 1 Maß Essig, ½ Maß Salz, 3 Laib Schwarzbrot, 1 Pfund Käse, einen halben Eimer Gesindewein und „ein salath“ guten Wein für den Pater (1696). Als sie 1700 nach Schrick gingen bekamen sie mit: 8 Pfund Kalbfleisch, ½ Eimer Gesindewein, 8 Maß guten Wein, 3 Laib Brot, 4 junge Hühner, 3 Zanderling, Geselchtes, Sauerkraut, Salat, Rattich, Salz, 7 Pfund Schmalz, 1 Pfund Baumöl und 1 Maß Essig. Von Schrick holten sie am 8. November 1698 den Weinzehent und Most ab.

Verschiedenes: 1705 rote „erpper“ um 8 kr, 12 Pfund gesalzene Butter, „Zugger Kandl“ 12 kr (1696), ein Zuckerhut 1 fl 12 kr im Jahre 1648 – monatlich brauchte das Kloster einen Zuckerhut von 2 ¼ Pfund, 1 Seidel Honig 14 kr, Kampfer, Kreide, Schwefel, Pech, Fliegengift, Tabak (1695), Wagenschmier; grob irdenes Küchengeschirr, Holzschüsseln, Holz- und Eisenlöffel, Milchsieb, Zucker, „grobotisch Geschirr“ für die Milch im Meierhof, Martinirute für den Halter 4 kr (1696), 1 Seidel Rosenwasser um 10 kr für die österliche Fußwaschung (ebenso für die Kollationierung), Rohrbesen, 100 gewöhnliche Besen um 1 fl 30 kr, 2 Laternen um 13 kr, 2 Schöpflöffel = 9 kr, 1 Semmelkorb = 18 kr, 1 Zuckerbüchse 14 kr, ½ Buch Fliegenpapier = 4 kr, ein Kalender 14 kr, Postgeld für einen Brief 14 kr (1703), Augengläser 4 kr (1697), Botenlohn nach Wien = 21 kr (1698).

Die Lamm- und Kitselfelle ließ das Kloster ausarbeiten; für einen kranken Pater musste Ziegenmilch gekauft werden. Das Kloster gab auch Spenden für Soldaten und Geistliche, die auf ihrer Reise Mistelbach berührten; der Kapitelbote brachte die amtlichen Verordnungen in das Kloster, 1699 wird ein Zahnarzt erwähnt, daneben kommen noch vor: ein Kupferschmied, ein Gürtler und ein Körbelmacher in Mistelbach.