

LIMONI KOCH UND POMERANZEN KRENN

Quellen zum Zitruskonsum im Salzburger Stift St. Peter am Ende der Frühen Neuzeit

Georg Schrott

LIMONI KOCH – VOM FESTTAGSGERICHT ZUR FASTENSPEISE

Nimm auf ein mittlere Schüssel/ drey Löffelvoll gute/ etwas trucken in Zucker eingemachte und klein-gehackt- oder gar gestoßne Pomerantzen-Schelffen/ oder von drey frischen Pomerantzen die Schelffen/ oder mehr/ darnach du viel machen wilt/ und schneide das Weisse darvon/ und thue es drey Tag in frischem Wasser wässern/ daß das häutige darvon kommt/ wässere es alle Tage frisch ab/ und sieds nachmals in dick geläutertem Zucker/ daß darvon wol durchzogen werden/ stoß ein halbes Pfund abgezogene Mandeln ganz klein/ und rühre ein halb Pfund Butter lang und stet/ biß er steigt/ hernach mische die gestoßne Mandeln sammt den Pomerantzen-Schelffen darunter/ schlage die Eyer nach und nach darein/ als ein ganzes/ hernach einen Dotter/ und dieses sol lang mit stetem Rühren auf eine Seiten/ biß es zu einem Koch die rechte Dicken bekommt/ und wann du aufhörest zu rühren/ so mische den gestoßnen Zucker darunter/ beschmier die Schüssel mit Butter/ und mache einen Reiff fest darauf/ schütte das Muß darein/ bachs im Ofen/ oder in der Dorten-Pfann/ oder mit doppelter Glut.

NB. Dieses Muß kan so wol [= ebenso gut] von gelben Citroni- oder Lemoni-Schaalen also gemacht werden.¹



Abb. 1: Präsentationsvorschläge für Zitruszubereitungen für Conrad Hagggers „Saltzburgisches Kochbuch“ (Foto: Bibliothek der Erzabtei St. Peter, Sign. 20042).

¹ Conrad HAGGER, Neues Saltzburgisches Koch-Buch. Für Hochfürstliche und andere vornehme Höfe, Clöster, Herren-Häuser, Hof- und Hauß-Meister, Köch, und Einkäufer ... ; Mit mehr dann 2500. Speisen, und 318. in schönen Kupffer gestochenen Formen ... Bestehend aus 4. Theilen, in 8. Büchern eingetheilt ... Vierdter Theil. Anderes Buch (Augsburg 1719) 73f.; Transkription (noch nicht vollständig) online unter http://gastrosophie.sbg.ac.at/kbforschung/r-datenbank/?rdb_kb=neues-saltzburgisches-kochbuch [Zugriff: 19.8.2020].

² Johann Andreas SCHMELLER, Bayerisches Wörterbuch. Sonderausgabe Bd. 1/2 (München 1985) 1220.

³ Christoph BRANDHUBER–Beatrix KOLL–Diana McCOY, *Kochkunst & Esskultur im barocken Salzburg* (Salzburg 2010) 147–157. Auch wenn die beiden heute in der Bibliothek der Erzabtei St. Peter vorhandenen Exemplare von Hagers Kochbuch (Signaturen: SPS-20042 und SPS-20043) erst 1999 erworben wurden (freundliche Auskunft von Frau Mag. Sonja Führer), bedeutet das nicht zwangsläufig, dass es im 18. Jahrhundert nicht im Stift vorhanden war. Derartige Gebrauchsliteratur wäre damals allerdings nicht in der Bibliothek, sondern am Ort ihrer Nutzung aufbewahrt worden.

⁴ Aegidius KOLB, *Tischgebräuche in St Peter nach dem Speisenbuch von 1728*, in: *Festschrift St. Peter zu Salzburg 582–1982* (Salzburg 1982) 570–600, hier 571.

⁵ Zum sog. „agro-liturgischen Kalender“ s. Peter HERSCHE, *Fest und Alltag. Das agro-liturgische Jahr in der Frühen Neuzeit*, in: Eva KREISSL u.a. (Hg.), *Feste feiern* (Linz 2002) 112–120; DERS., *Muße und Verschwendung. Europäische Gesellschaft und Kultur im Barockzeitalter*. 1. Bd. (Freiburg/Br.–Basel–Wien 2006) 633–644.

⁶ KOLB, *Tischgebräuche* (wie Anm. 4) 573.

⁷ Ebd., *passim*.

⁸ Archiv der Erzabtei St. Peter in Salzburg (im Folgenden: ASP), Hs. A 914, 2.

⁹ ASP, Hs. A 918, 4.

So lautet das Rezept für ein *Citroni Koch* – ‚das Koch‘ ist im alpenländischen Bairisch ein Synonym für Mus oder Brei² – im „Neuen Saltzburgischen Koch-Buch“ des fürst-erzbischöflichen Hofkochs Conrad Hagger. Im Jahr 1719 erschienen, wurde es richtungsweisend für die Küchen der Herren von Stand, zu denen auch die sanktpetrischen Äbte zählten.³ Die unmittelbare Nachbarschaft zum Bischofshof wirkte sich nachweislich prägend auf das Stift aus.⁴ Das dürfte auch für den kulinarischen Bereich zutreffen. Auf den Tisch des Abtes kam hier besonders regelmäßig ein *Limoni Koch* – vielleicht wurde es ja ähnlich wie in Hagers Rezept zubereitet.

Das Essen war in der Abtei St. Peter wie in allen Stiften auf eine spezifische Weise geregelt. Zum einen war auch die Klosterküche an den agro-⁵ und horto-liturgischen Kalender gebunden, an den Wechsel von Festen, Alltag und Fastenzeiten und an die Verfügbarkeit von Nahrungsmitteln zur jeweiligen Jahreszeit. Zum anderen gab es eine charakteristische Aufteilung in mehrere „Tische“: Waren Gäste im Kloster, speiste der Prälat mit diesen und nicht im Refektorium mit dem Konvent. Für diese recht häufigen Anlässe stand ein eigener Koch zur Verfügung, und was auf den Prälatentisch kam, unterschied sich zum Teil erheblich von den Gerichten für die Mönche. Das zeigt sich auch am Beispiel des Limonimus oder -koch. Gemäß dem sanktpetrischen Speisenbuch von 1728 wurde es im Konvent am Fest des hl. Benedikt, am Pfingstdienstag, am Dreifaltigkeitssonntag, am Laurentiustag, am Rosenkranzfest, zur Kirchweih, am 1. Adventssonntag und am Tag des hl. Thomas aufgetragen, außerdem während des Aderlasses am 3. Mai. Noch häufiger kam der Prälat des Stifts, Placidus Mayrhauser (reg. 1704–1741), in den Genuss der Süßspeise, wenn er mit Gästen *bei Hof*,⁶ also separat am Abtstisch speiste. Hier gab es das Gericht außerdem am Sonntag Laetare, am Fest des hl. Josef, am Gründonnerstag, am Mittwoch in der Osteroktav, am Fest des Salzburger Patrons Rupert, außerdem anlässlich des Besuches der Bischöfe von Gurk, Chiemsee und Passau am 22. Juli.⁷ Im Überblick wird deutlich, dass dem Dessert ein besonderer festlicher Rang zukam.

Im Lauf des 18. Jahrhunderts änderte sich dies aber. Sichtet man das Speisenbuch von 1787⁸ und das *Kuchl und Zährgaden Tagbuch 1793*,⁹ so stellt man fest, dass *Limoni*

Koch zwar immer noch regelmäßig zubereitet wurde, allerdings fast ausschließlich für den Tisch des Abtes und dann fast immer zum Freitagabend.¹⁰

Wiewohl das Zitronenmus eher den Desserts zuzurechnen ist, soll diese Einzelbeobachtung gleichsam appetitanregend am Anfang stehen, wenn hier einige Schlaglichter auf den Zitruskonsum im Stift St. Peter geworfen werden. Bevor dazu einige Quellen in den Blick genommen werden, sei kurz der Anlass und der Sinn dieses Unternehmens umrissen.

EINORDNUNG IN DEN FORSCHUNGSZUSAMMENHANG

Die vorliegende Untersuchung ist als exemplarischer Beitrag zur Geschichte der klösterlichen Orangeriekultur¹¹ gedacht. Die Winterungen in den Klostergärten haben bisher eine meist kulturgeschichtliche Beachtung mit architektonischem Akzent erfahren. Unbekannt ist aber, in welchem Ausmaß die Zitrusbestände der Klostergärten für kulinarische Zwecke genutzt wurden.¹² Für das Verständnis der klösterlichen Orangeriekultur ist diese Frage jedoch von großer Bedeutung. Es waren vor allem Klöster der Prälatenorden, also Stifte mit grundherrschaftlicher Existenzbasis und meist auch mit (land- oder reichs-) ständischer politischer Stellung, die Glashäuser in ihren Gärten errichteten. Diese Kulturpraxis war sicher vom Vorbild der Fürstenhöfe abgeleitet. Die Repräsentation durch Bauten wie durch Pflanzenbestände ist daher als eine Hauptfunktion der Klosterorangerien anzusehen. Doch anders als ein Fürst konnte sich ein Abt oder Propst kaum als neuer Herkules inszenieren und seine Orangerie als gebaute Herrscherapotheose¹³ in Szene setzen. Mit der Verlagerung der Orangeriekultur von den Höfen in die Klöster ist daher auch mit einer erheblichen Funktionsverschiebung zu rechnen. Diese kann aber in ihrem allgemeinen Ausmaß oder auch in ihren unterschiedlichen lokalen Ausprägungen erst erfasst werden, wenn dazu ausreichend viele Detailuntersuchungen vorliegen.

Im 18. Jahrhundert, der Hoch-Zeit der Klosterorangerien, dürften Zitrusfrüchte zumindest im Handel der Zentren allgemein verfügbar gewesen sein.¹⁴ In Salzburg ist dies für das späte 17. Jahrhundert bereits nachgewiesen.¹⁵

¹⁰ Näheres siehe unten.

¹¹ S. dazu den Überblick von Georg SCHROTT, Orangerien in frühneuzeitlichen Klöstern. Eine kulturgeschichtliche Entdeckungstour durch Gärten und Archive, in: Korbinian BIRNBACHER–Stephan HAERING (Hgg.), *Germania Monastica. Festschrift für Ulrich Faust OSB zum 80. Geburtstag* (Studien und Mitteilungen zur Geschichte des Benediktinerordens und seiner Zweige 126, Sankt Ottilien 2015) 291–338.

¹² Einige Mutmaßungen ebd., 327f.

¹³ Vgl. Helmut-Eberhard PAULUS, Orangerie – der realisierte Traum von der Antike als Paradies, in: DERS., *Orangerieträume in Thüringen. Orangerieanlagen der Stiftung Thüringer Schlösser und Gärten* (Große Kunstführer der Stiftung Thüringer Schlösser und Gärten 223, Regensburg 2005) 11–40, hier 34.

¹⁴ Rainer BECK, Lemonihändler. Welsche Händler und die Ausbreitung der Zitrusfrüchte im frühneuzeitlichen Deutschland, in: *Märkte im vorindustriellen Europa* (Jahrbuch für Wirtschaftsgeschichte 2004/2, Berlin 2004) 97–123; Johannes POMMERANZ, „Schöne Zitrone und Apfelsina“. Die Anfänge des transalpinen Zitrushandels und seine Bildquellen, in: Yasmin DOOSRY–Christiane LAUTERBACH–Johannes POMMERANZ (Hgg.), *Die Frucht der Verheißung. Zitrusfrüchte in Kunst und Kultur* (Nürnberg 2011) 307–335; in Bayern: Georg SCHROTT, *Zum Handel mit Südfrüchten und Orangeriepflanzen im 18. Jahrhundert. Die Kurbayerischen Maut- und Akzis-Tarife von 1765*, in: *Zitrusblätter* Nr. 13/2016, 3–5, online unter <http://www.orangeriekultur.de/media/Zitrusblaetter/ZB13-2016.pdf> [Zugriff: 4.8.2020]; Wolfgang WÜST, „Citronen und Pomeranzen-Kraemer“ im Fokus süddeutscher „Policy“, in: *Orangerie – Die Wiederentdeckung eines europäischen Ideals. Festschrift zum 40. Jahrestag der Gründung des Arbeitskreises Orangerien in Deutschland e. V.* (Orangeriekultur 16/17, Berlin 2019) 469–477.

¹⁵ Simon EDLMAYR–Martina RAUCHENZAUNER, Conrad Haggars Neues Saltzburgisches Koch=Buch von 1718/19 zwischen den Zeilen gelesen, in: Andrea HOFMEISTER-WINTER–Helmut

W. KLUG–Karin KRANICH (Hgg.), *Der Koch ist der bessere Arzt. Zum Verhältnis von Diätetik und Kulinarik im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit*. Fachtagung im Rahmen des Tages der Geisteswissenschaften 2013 an der Karl-Franzens-Universität Graz, 20.6.–22.6. 2013 (Frankfurt/M. u. a. 2014) 139–148. Auch die Rezepturen des um 1700 geschriebenen Salzburger „Limonadenkochbuchs“ basieren auf der grundsätzlichen Verfügbarkeit von Zitrusfrüchten; s. Simon EDLMAYR, „... gieß in die geschier vnd laß kalt werd'n“. Das Salzburger ‚Limonadenkochbuch‘ (um 1700), in: Andrea HOFMEISTER-WINTER (Hg.), *Kochbuchforschung interdisziplinär. Beiträge der kulinarhistorischen Fachtagungen in Melk 2015 und Seckau 2016* (Grazer mediävistische Schriften: Quellen und Studien 1, Graz 2017) 227–239.

¹⁶ Georg SCHROTT, *Orangeriekultur im Salzburger Benediktinerstift St. Peter – ein Sonderfall?*, in: *Mitteilungen der Gesellschaft für Salzburger Landeskunde* 154/155 (2014/15) 279–299; ergänzt und korrigiert: DERS., *Die Glashäuser des Salzburger Benediktinerstifts St. Peter*, in: *Orangerie* (wie Anm. 14) 318–326.

¹⁷ Helga PENZ, *Das Amt des Küchenmeisters in den österreichischen Klöstern*, in: *Mitteilungen des Referats für die Kulturgüter der Orden* 1 (2016) 88–100, hier 91, online unter https://www.ordensgemeinschaften.at/kultur/images/MiRKO/2016mirko_penz_kuechenmeister.pdf [Zugriff: 4.8.2020]; auch in: HOFMEISTER-WINTER (Hg.), *Kochbuchforschung* (wie Anm. 15) 13–25, hier 16.

¹⁸ ASP, Akt 429; hier nach PENZ, *Amt des Küchenmeisters* (wie Anm. 17) 91/95. Zu vergleichbaren Quellen s. beispielsweise: Michael MENTE, *Essen, Alltag und Verwaltung im Kloster*. Das „Kreuzlinger Küchenbuch“ von 1716. Text, Kommentar und Auswertung (Zürich 2005); Klaus LANDA, *Speisen und Speisepläne im Kloster Lambach*, in: DERS.–Christoph STÖTTINGER–Jakob WÜHRER (Hgg.), *Stift Lambach in der Frühen Neuzeit*. Frömmigkeit, Wissenschaft, Kunst und Verwaltung am Fluss. Tagungsband zum Symposium im November 2009 (Linz 2012) 81–101.

In welchem Ausmaß aber auch selbstgezogenes Orangerieobst auf den Teller kam, ist bisher unbekannt. Die vorliegende Untersuchung war ursprünglich bestrebt, am konkreten Einzelbeispiel des Stifts St. Peter erste Klärungen vorzunehmen. Allerdings führte die Quellenlage in diesem Punkt nicht zu einem befriedigenden Resultat. Hingegen können andere Aspekte des Zitruskonsums exemplarisch beleuchtet werden.

ZITRUSKULTUR IN ST. PETER

Die Voraussetzung dafür, Pomeranzen und Zitronen für den Eigenbedarf zu produzieren, war im Stift St. Peter spätestens ab dem Jahr 1737 gegeben, da ein auf dieses Jahr datierter Plan ein Glashaus zeigt, das nachweislich in Petersbrunn, einem nahegelegenen Landsitz des Klosters, existierte. Ob es erst zu diesem Zeitpunkt oder schon vorher errichtet wurde, ist ungewiss. 1787 wurde der Orangeriebestand in ein neu gebautes Glashaus am Aighof verlegt. 1821 verkaufte der Abt die stark vernachlässigten Reste des Pflanzenbestandes, ließ das Glashaus umnutzen und beendete damit die sanktpetriseche Orangeriekultur.¹⁶

Ertragreiche Ernten vorausgesetzt, wäre das Kloster aber über viele Jahrzehnte hinweg imstande gewesen, Zitronen und Pomeranzen für den Eigenbedarf zu produzieren. Der Gärtner musste dabei mit dem Pater Küchenmeister Hand in Hand arbeiten. Dessen Aufgabenbereich war im 17. Jahrhundert aus dem des Cellerars ausgegliedert und zu einem eigenen Kapitelamt geworden.¹⁷ Küchenmeisterinstruktionen enthielten die Vorgaben für seine Tätigkeiten,¹⁸ die auch darin bestanden, *die Mayschaften ... zu administriren, dan auch hieriber die Berechnungen ... zu machen*.¹⁹ Zu den Aufgaben der Gärtner gehörte es umgekehrt, *die Kuchl und den Zöhrgarnen [= Zehrgaden] mit dem Erforderlichen zu versehen, den Rest der Erträge aber zu verkaufen*.²⁰ Ob dabei auch Zitrusfrüchte vertrieben wurden, ist noch unbekannt.²¹

Jedenfalls gehörten Agrumen zu dem „Erforderlichen“ für die Klosterküche. Sie dienten nicht nur als Würze, sondern genossen auch einen Rang als Hauptzutaten verschiedener Kochrezepte. Dies zeigen die drei schon erwähnten Speisenbücher von 1728, 1787 und 1793, die hier schwerpunktmäßig ausgewertet werden.

DIE VERWENDUNG VON ORANGERIEFRÜCHTEN IN DER SANKTPETRISCHEN KÜCHE – Speisepläne und Küchentagebücher

Drei sanktpetrische Speiseordnungen aus dem 18. Jahrhundert wurden hier untersucht: das Speisenbuch von 1728 und von 1787 sowie das Küchen- und Zehrgadentagebuch von 1793. Solche Aufstellungen „hatten Instruktionscharakter, weil darin vorgeschrieben wurde, welche Mahlzeiten an welchen Tagen vorzubereiten waren, stellten aber auch Hilfsmittel für die Vorratshaltung und Verbrauchsstatistiken dar.“²² Ihr konkreter Inhalt war an den Wochenrhythmus der Gerichte, die jahreszeitlich bedingte Verfügbarkeit, den Festkalender und die Fastenregelungen gebunden.²³ In den sanktpetrischen Speisenbüchern bildet sich dies auch in der Verwendung von Zitrusfrüchten im Jahreslauf ab.

Das Speisenbuch von 1728

Das Speisenbuch von 1728 wurde für den vorliegenden Zweck nicht per Autopsie untersucht, da ein von Ägidius Kolb darüber verfasster Artikel²⁴ den erforderlichen Informationsbestand vollständig enthält. Eine Zusammenstellung der dort verzeichneten Gelegenheiten des Zitruskonsums ergibt folgende Übersicht, unterteilt nach Konvents- und Abtstisch und geordnet nach Gerichten und dann nach der Chronologie ihres Auftretens:

	Konvent	Abtei
<i>Pomeranzensalat</i>	18.02. (Quatember-Mi A)	
<i>Lemoni Mus</i>	06.04. (Di, hl. Benedikt M) 03.05. (Mo, Aderlass A) 18.05. (Pfingst-Di, fP A) 23.05. (Dreifaltigkeits-So, fA A) 10.08. (Di, hl. Laurentius, fP A) 03.10. (Rosenkranz-So, fP A) 10.10. (Kirchweih-So, fA A) 28.11. (Advent-So A) 21.12. (Di, hl. Thomas M)	07.03. (So Laetare M) 19.03. (Fr, fA M) 25.03. (Grün-Do, fA M) 31.03. (Mi nach Ostern M) 06.04. (Di, hl. Benedikt, fA M) 07.04. (Mi, hl. Rupert, fA A) 03.05. (Mo Aderlass A) 18.05. (Pfingst-Di A) 23.05. (Dreifaltigkeits-So, fA A) 22.07. (Do ?) 10.08. (Di, hl. Laurentius A) 03.10. (Rosenkranz-So A) 10.10. (Kirchweih-So, fA A) 28.11. (Advent-So A) 21.12. (Di, hl. Thomas M)
<i>Lemoni Sulz</i>		22.07. (Do ?)

¹⁹ *Liber instructionum* des Abtes Beda Seeauer (reg. 1753–86); ASP, Hs. A 111, fol. 58r.

²⁰ *Instruktion für den Klostergärtner Anton Finsterwalter 1787*; ASP, Akt 1083; fast identisch wieder in der *Instruction Für den Aiglhof Gärtner Paul Walsler, 1805*; ASP, Akt 1083.

²¹ Für das oberösterreichische Kloster Lambach ist dies beispielsweise schon in den Jahren 1722 und 1723 belegt. Abt Maximilian Pagl notierte entsprechende Verkäufe durch seinen Gärtner in seinem Tagebuch. S. Jörg MATTHIES, *Orangeriekultur in Oberösterreich*, in: *Orangerie* (wie Anm. 14), 399–413, hier 402f.

²² PENZ, *Amt des Küchenmeisters* (wie Anm. 17) 92.

²³ Ebd.

²⁴ KOLB, *Tischgebräuche* (wie Anm. 4).

Tab. 1: Zitruskonsum im Jahr 1728 nach dem sanktpetrischen Speisenbuch

(Abkürzungen: So bis Sa= Wochentage; fA = festum Abbatis; fP = festum Prioris; M = Mittag; A = Abend; ? = Tageszeit fraglich).

Deutlich wird, dass sich sowohl Feste des Kirchenjahres wie des monastischen Lebens (die „festa Abbatis“ und „Prioris“) auf den Speisenplan und damit auch auf den Konsum von Zitronen und Pomeranzen auswirkten, und dann eher als abendliche denn als mittägliche Gerichte.

Darüber hinaus dürften Zitrusaromen auch als Würze in anderen Speisen (etwa in dem oft erwähnten Konfekt für den Abtstisch) verwendet worden sein. Da die Rezepturen aber nicht bekannt sind, konnte diese Möglichkeit hier nicht berücksichtigt werden.

Das Speisenbuch von 1787

Nach dem oben erwähnten Speisenbuch von 1728 ist im Archiv von St. Peter erst wieder eines von 1787 überliefert.²⁵ Es stammt wie auch noch ein weiteres aus der Zeit von Abt Dominikus Hagenauer (reg. 1786–1811), der übrigens wenige Jahre vor seinem Amtsantritt selbst als Küchenmeister eingesetzt war.²⁶ In einem Abstand von fast sechzig Jahren zum „Quellen-Vorgänger“ ist mit Aufschlüssen über Konstanz und Varianz in der Klosterküche zu rechnen. 1787 ist übrigens just jenes Jahr, in dem das Stift sein Glashaus und damit auch den Pflanzenbestand vom Lustschloss Petersbrunn auf den Aiglhof verlegte.²⁷ Man kann für diese Zeit also zumindest von einer ausgeprägten orangeriekulturellen Motivation in St. Peter ausgehen, andererseits kann der Ortswechsel auch zu Reibungsverlusten im Orangeriebetrieb geführt haben, etwa dadurch, dass sich die Pflanzenkultur am neuen Ort erst wieder einregulieren musste.

Geblieben ist in diesem jüngeren Speisenbuch die Unterscheidung in den Tisch *beÿ Hof* und im Konvent, die die beiden Hauptspalten des gesamten Bandes vorgibt. Die Sichtung der Einträge ergibt folgende Daten des Zitruskonsums:

²⁵ Speisenbuch 1787; ASP, Hs. A 914, 2.

²⁶ Gerald HIRTNER, Stift St. Peter in Salzburg. Kulinarische Öffentlichkeit(en) in St. Peter, in: Gerhard AMMERER–Thomas WEIDENHOLZER (Hgg.), Rathaus – Kirche – Wirt. Öffentliche Räume in der Stadt Salzburg (Schriftenreihe des Archivs der Stadt Salzburg 26, Salzburg 2009) 117–132, hier 118.

²⁷ SCHROTT, Orangeriekultur (wie Anm. 16) 286–288; DERS., Glashäuser (wie Anm. 16) 322.

	Konvent	Abtei
<i>Pomeranzen</i>	08.02. (Do A) 09.02. (Fr A)	04.01. (Do A) 15.01. (Mo A) 22.01. (Mo M) 24.01. (Mi A) 30.01. (Di A) 07.02. (Mi A) 12.02. (Mo M) 13.02. (Di A) 18.02. (Faschings-So A) 08.04. (Oster-So A) 29.04. (So A) 10.05. (Do M) 22.05. (Di M?) 27.05. (Pfingst-So A) 03.06. (Dreifaltigkeits-So A) 10.06. (So A) 14.06. (Do M) 26.06. (Di A) 16.07. (Mo, Skapulierfest A) 10.10. (Mi M) 07.09. (Mi A) 10.12. (Mo A) 17.12. (Mo M) 25.12. (Di, Weihnachten M)
<i>Pomeranzensalat</i>	01.01. (Beschneidung des Herrn A) 20.02. (Faschings-Di A)	
<i>Pomeranzen Krenn</i>		18.01. (Do M) 11.02. (So A) 28.05. (Pfingst-Mo M) 12.06. (Di A) 18.07. (Mi A) 03.09. (Mo M)
<i>Pomeranzen Koch</i>		25.05. (Fr A) 03.08. (Fr A)
<i>Pomeranzen Kräpfl</i>		28.05. (Pfingst-Mo A)
<i>Limonien</i>	16.03. (Fr M)	
<i>Limoni Koch</i>		12.01. (Fr A) 26.01. (Fr A) 09.03. (Fr A) 15.03. (Do A) 30.03. (Fr, Sieben Schmerzen A) 20.04. (Fr A) 04.05. (Fr A) 22.06. (Fr A) 24.08. (Fr A) 07.09. (Fr A) 02.11. (Fr A)
<i>Gefrorenes v. Limoni</i>	21.03. (Mi, hl. Benedikt M) 08.06. (Fr nach Fronleichnam M)	03.01. (Mi M) 06.02. (Di A) 24.05. (Di, Klosterfrauentagl v. Nonnberg M)
<i>Limoni Miasl</i>		27.02. (Di A)

Tab. 2: Sanktpetrischer Zitruskonsum gemäß dem Speisenbuch von 1787 (Abkürzungen wie in Tab. 1).

Deutlich wird gegenüber der Aufstellung für das Jahr 1728 eine erhebliche Ausweitung und Ausdifferenzierung des Zitruskonsums. Zur Zitrone ist die Pomeranze als „gleichberechtigte“ Zitrusfrucht hinzugekommen. Außerdem wurden mehr verschiedene Rezepte verwendet – neun im Jahr 1787 gegenüber drei im Jahr 1728. Und schließlich kamen Agrumen deutlich öfter auf den Teller. Durchschnittlich fast an jedem siebten Tag war dies der Fall, allerdings hauptsächlich am Tisch des Prälaten. Zwischen Juli und November waren sie aber offenbar kaum verfügbar, was zumindest im Fall der Pomeranzen dem Wachstumszyklus dieser Pflanzenspezies entspricht.

Das Kuchl und Zährgaden Tagbuch 1793

Eine gleichartige Quelle liegt mit dem *Kuchl und Zährgaden Tagbuch 1793* vor. In der Seitengestaltung zwar anders strukturiert, bietet es doch im Wesentlichen dieselben Informationen. Die *Officier*, also die Stiftsbeamten, und das *Gsindt* werden hier nicht berücksichtigt, da ihnen nie Zitruspeisen serviert wurden. Diesmal ergibt sich folgende Zusammenstellung:

	Konvent	Abtei
Pomeranzen	05.02. (Di M) 12.02. (Faschings-Di A) 29.04. (Mo, Solatium A) 09.10. (Mi M auf Goldenstein)	03.01. (Do A) 09.01. (Mi M u. A) 21.01. (Mo A) 29.01. (Di A) 03.02. (So A) 07.02. (Do A) 11.02. (Rosen-Mo M u. A) 12.02. (Faschings-Di A) 02.04. (Di nach Ostern M) 17.04. (Mi A) 25.04. (Do A) 09.05. (Himmelfahrt A) 12.05. (So M) 16.05. (Do A) 19.05. (Pfingst-So A) 21.05. (Pfingst-Di M) 26.05. (So A) 28.05. (Di M) 16.06. (So M) 24.06. Mo A) 27.06. (Do M) 16.10. (Mi, Aderlass M) 29.10. (Di M)
Pomeranzensalat		26.02. (Di A)

<i>Pomeranzen Krenn</i>		11.01. (Fr A) 11.06. (Di M)
<i>Limonien</i>	18.07. (Do, Cappuzinner Solatium M) 22.10. (Di, Cappuzinner Solatium M)	
<i>Limoni Koch</i>	17.09. (Di M auf Goldenstein)	25.01. (Fr A) 17.02. (So A) 17.03. (Passions-So A) 24.03. (Palm-So A) 05.04. (Fr A) 10.05. (Fr A) 24.05. (Fr A) 07.06. (Fr A) 26.07. (Fr A) 18.10. (Fr A)
<i>Gefrorenes v. Limoni</i>	21.03. (Do, hl. Benedikt M)	13.05. (Klosterfrauentafel v. Nonnenberg, M) 06.06. (Do, Fronleichnamsoktav M)
<i>Limoni Miasl</i>		08.03. (Fr A) 17.03. (Fr A) 02.08. (Fr A)

Tab. 3: Sanktpetrischer Zitruskonsum gemäß dem „Kuchl und Zähraden Tagbuch 1793“ (Abkürzungen wie in Tab. 1).

Die Zahl der „Zitrus-Tage“ ist ähnlich hoch wie 1787, die Diversität der Rezepte ist etwas geringer.

Für das *Solatium* (also die „Schadloshaltung“) der Salzburger Kapuziner, das alljährlich stattfand und Teil der Austauschbeziehungen zwischen den Salzburger Klöstern war, wurde den Gästen das Mönchsrefektorium zugänglich gemacht. Am 18. Juli und 22. Oktober wurden hier die *Kapuciner ausgespeißt*,²⁸ wie Hagenauer in seinem Tagebuch vermerkt. Die *Klosterfrauentafel v. Nonnenberg* am 13. Mai beschreibt der Prälat so: *Mich besuchte heut die Fr Äbtissin vom Nonnberg mit 5 anderen Frauen, ich hatte diese mit 8 Damen und 4 Cavaliers in allen 32 Personen zu Gast*²⁹ – für sie alle musste das Zitroneneis reichen. 1787 waren es 28 Besucherinnen und Besucher gewesen.³⁰ Auch an den übrigen genannten Tagen hatte der Abt meistens Gäste, wenn er nicht im Konvent speiste.

Mit Goldenstein (am 17. September und 9. Oktober) ist das sanktpetrische Schloss südlich von Salzburg gemeint, gegenüber von Hellbrunn gelegen. Abt Dominikus Hagenauer nutzte es ab 1790 für den Empfang von Besuchern, von denen es jährlich Hunderte gab. Doch verbrachte auch der Konvent dort im Herbst seine Vakanzzeit.³¹

²⁸ Abt Dominikus Hagenauer (1746–1811) von St. Peter in Salzburg. Tagebücher 1786–1810. Teilband I: Tagebücher 1786–1798 (Bearb. Adolf HAHNL–Hannelore u. Rudolph ANGERMÜLLER) (Studien und Mitteilungen zur Geschichte des Benediktinerordens und seiner Zweige. 46. Ergänzungsband, Sankt Ottilien 2009) 388; ähnlich am 22. Oktober (ebd., 396). Wer Empfänger des *Solatium* am 29. April war, ist im Tagebuch nicht vermerkt.

²⁹ Ebd., 381.

³⁰ Ebd., 94.

³¹ Adolf HAHNL, Die Landsitze der Äbte von St. Peter, in: Erzabtei St. Peter (Hg.), *Plus librorum*. Beiträge von Adolf Hahn zur Salzburger Kunstgeschichte (Mitteilungen der Gesellschaft für Salzburger Landeskunde. 31. Ergänzungsband, Salzburg 2013) 133–136, hier 135f. (Erstveröffentlichung 1982); HIRTNER, *Stift St. Peter* (wie Anm. 26) 121.

POMERANZEN IN DEN ABTEIRECHNUNGEN DES ABTES DOMINIKUS HAGENAUER

Da neben den beiden Speisenbüchern aus der Amtszeit von Dominikus Hagenauer auch die Rechnungsbücher erhalten sind, lag ein Vergleich nahe. Falls die Eigenproduktion an Zitrusfrüchten nicht ausreichte, sollten doch vielleicht Zukäufe nachweisbar sein. Dieser Schritt erwies sich jedoch weitgehend als Fehlschlag. Falls Agrumen auf dem Markt besorgt wurden, verbuchte man dies in der Rubrik *Ausgaben für Kaufleuthe*. Dort ist aber jeweils nur der Geldbetrag und ein Ausgabenzeitraum angegeben ohne Nennung der angeschafften Produkte. Der Kauf von Zitronen und Pomeranzen für Refektorium und Abtstisch lässt sich aus dieser Quellengruppe also nicht ablesen. In den parallel geführten Ökonomierechnungen gelang bisher nicht der Nachweis über mögliche Ankäufe.³²

Fündig wird man dagegen in einer anderen Rubrik, in welcher *Erkenntlichkeiten* für verschiedene Personen verzeichnet sind. Wie schon Hagenauers Tagebüchern zu entnehmen ist,³³ überreichte er seiner Nachbarin und Amtskollegin Maria Antonia Theresia von Eiselsberg,³⁴ der Äbtissin auf dem Salzburger Nonnberg (reg. 1783–1813), jährlich am 13. Juni einige Namenstagsgeschenke. Oft gab es ein kleines Schmuckstück oder eine andere Silberschmiedearbeit, manchmal einige Pfund Schokolade, öfter einmal Bücher, fast jedes Mal aber 18 Pomeranzen. Diese stammten nun nicht aus dem klostereigenen Zitrusbestand, sondern wurden gekauft.

Hagenauers Abteirechnungen ist zu entnehmen, was jeweils für die Zitrusfrüchte bezahlt wurde.³⁵ Über die Jahre

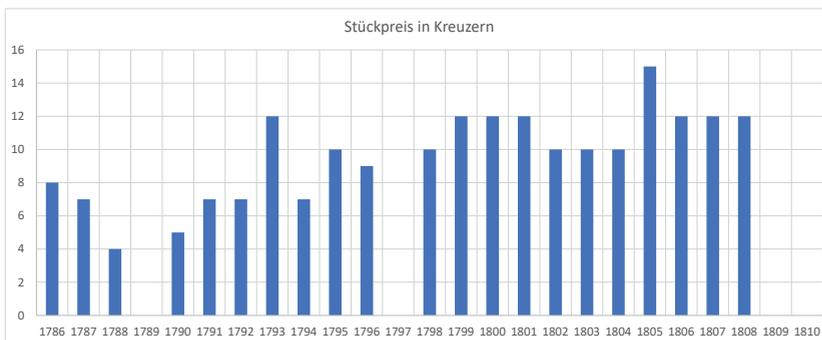
hinweg zeichnet sich so auch die Preisentwicklung für Pomeranzen in Salzburg ab:

³² Ökonomie-Hauptrechnung und Quittungen für das Jahr 1793: ASP, Hs. A 919, 42.

³³ Abt Dominikus Hagenauer. Teilband I (wie Anm. 28) 34/9 9/146/303/344/431/477/525/6 46 u. Teilband II: Tagebücher 1799–1810, 688/734/986/1041/112 5/1179/1240.

³⁴ Über sie: Franz ESTERL, Chronik des adeligen Benediktiner-Frauen-Stiftes Nonnberg in Salzburg. Vom Entstehen desselben bis zum Jahre 1840 aus den Quellen bearbeitet (Salzburg 1841) 181–195.

³⁵ Rechnungsbuch 1786: ASP Hs. A 859, S. 69; 1787: ASP Hs. A 859, unpag. (Ausgaben, Rubrik 7, Juni); 1788: ASP Hs. A 860, unpag. (Ausgaben, Rubrik 7, Juni); 1790: ASP Hs. A 862, S. 48; 1791: ASP Hs. A 864, S. 47; 1792: ASP Hs. A 865, unpag. (Ausgaben, Rubrik 7, Juni); 1793: ASP Hs. A 866, unpag. (Ausgaben, Rubrik 7, Juni); 1794: ASP Hs. A 867, S. 57; 1795: ASP Hs. A 868, S. 55; 1796: ASP Hs. A 869, S. 59; 1798: ASP Hs. A 871, S. 51; 1799: ASP Hs. A 872, S. 53; 1800: ASP Hs. A 873, S. 51; 1801: ASP Hs. A 874, S. 49; 1802: ASP Hs. A 875, S. 53; 1803: ASP Hs. A 876, S. 47; 1804: ASP Hs. A 877: unpag. (Ausgaben, Rubrik 7, Juni); 1805: ASP Hs. A 878: S. 35; 1806: ASP Hs. A 879, unpag. (Ausgaben, Rubrik 7, Juni); 1807: ASP Hs. A 880, unpag. (Ausgaben, Rubrik 7, Juni); 1808: ASP Hs. A 881, unpag. (Ausgaben, Rubrik 7, Juni).



Grafik 1: Entwicklung des Pomeranzenpreises in Salzburg 1786–1808 gemäß den Rechnungsbüchern von Abt Dominikus Hagenauer.

In der Abfolge der Jahre lässt sich eine Preisentwicklung erkennen, die zwischen vier Kreuzern pro Pomeranze im Jahr 1788 und fünfzehn, also fast dem Vierfachen, im Jahr 1805 pendelt. Die politischen Ursachen dieser Schwankungen liegen auf der Hand. 1789, 1797, 1809 und 1810 sind keine Pomeranzenkäufe verzeichnet. In den Tagebüchern sind hier jeweils auch keinerlei Schenkungen vermerkt³⁶ außer im Jahr 1797, in dem die Äbtissin keine Früchte, sondern *6 lb Choccolata*³⁷ erhielt. In den beiden letzten Jahren wurde die Tradition offensichtlich durch die französisch-bayerische Besetzung Salzburgs infolge des fünften Koalitionskriegs unterbrochen.

³⁶ Abt Dominikus Hagenauer. Teilband I (wie Anm. 28) 192 u. II (wie Anm. 33) 1299f./1395.

³⁷ Abt Dominikus Hagenauer. Teilband I (wie Anm. 28) 603.

AUSWERTUNG

Obwohl die herangezogenen Quellen den Zitruskonsum im Stift St. Peter nur in bestimmten Ausschnitten widerspiegeln, lässt sich daraus doch eine Reihe von Erkenntnissen gewinnen. Zumindest einige Aspekte seien kurz skizziert.

Kulinarische Aspekte

Die Speisenbücher lassen erkennen, dass Zitrusfrüchte Hauptzutaten für verschiedene Zubereitungsformen waren. Dabei nahm von 1728 auf 1787 sowohl der Umfang des Zitruskonsums durch die sanktpetrischen Konventualen wie die Diversität der Zubereitungsarten zu. Waren im frühen 18. Jahrhundert vor allem Zitronen verfügbar, rückten die Pomeranzen zum Jahrhundertende hin in einen gleichen Rang auf.

Lemoni bzw. *Limoni*: Wenn in den Quellen von „Limonen“ o. ä. die Rede ist, kann man nicht ganz sicher sein, worum es sich botanisch handelte. In Frage kommt nicht nur die Zitrone (*Citrus x limon*), sondern auch die Zitronat- oder Zedratzitrone (*Citrus medica*), die älteste in Europa verfügbare Zitrusfrucht. Beide konnten etwa in gleicher Weise verwendet werden, doch enthielten die größeren Früchte der Zitronatzitrone ein weitaus dickeres Mesokarp (das weiße Gewebe zwischen äußerer Schale und Fruchtfleisch) und daher weniger Saft.

Pomeranzen: Ähnliche Unklarheiten gibt es auch im Falle der Pomeranzen. Sehr häufig kamen die Früchte dem Wortlaut nach pur auf den Tisch, vor allem jeweils in der

ersten Jahreshälfte. 1787 gab es sie 24-mal auf dem Tisch des Abtes und seiner Gäste, 1793 23-mal. Sporadisch wurden sie auch den Mönchen im Refektorium gewährt. Wenn hier in den Speisenbüchern lediglich der Vermerk *Pomeranzen* enthalten ist, dürfte es sich um Apfelsinen (*Citrus x sinensis*) gehandelt haben, da Pomeranzen im heutigen Sinne (*Citrus x aurantium*), nun bezeichnenderweise auch „Bitterorangen“ genannt, nicht für den Rohverzehr geeignet sind. Die Bezeichnung „Orange“ taucht in den Quellen des Klosters erst in einem Inventar des Aiglhofer Glashauses von 1817 auf,³⁸ doch auch hier kann ohne differenzierende Epitheta nicht entschieden werden, um welche Zitrusvariante es sich handelte.

Pomeranzensalat: Eher eine Besonderheit war offenbar, gemessen an der Seltenheit des Auftretens, der Pomeranzensalat. Es gab ihn am Quatember-Mittwoch 1728 sowie an Neujahr und am Faschingsdienstag 1787 im Mönchsrefektorium, 1793 noch einmal während der Fastenzeit auf der Prälatentafel. Ob es einen speziellen Grund dafür gab, ist dem sanktpetrischen Speisenbuch nicht zu entnehmen. Der Termin fällt in die Erntezeit frischer Pomeranzen, die um diese Zeit nicht leicht ohne Frostschäden über die wenigen offenen Alpenpässe transportiert werden konnten, und stammten daher wohl aus dem heimischen Glashauss. Sollte sich der Koch an Hagger orientiert haben, wäre er etwa folgendermaßen vorgegangen: *Pomeranzen zu dünnen und breiten Rädlein oder Blatten geschnitten/ auf die Schaaalen gericht/ mit Zucker wol süß gemacht/ dann mit dergleichen ausgelößten Spalten/ Sultzen/ und andern eingemachten Früchten geziert.*³⁹

Pomeranzen Krenn: Beim Pomeranzen-Krenn handelte es sich um ein exklusiv dem Abt und seinen Gästen vorbehaltenes Gericht. Ein besonderer kalendarischer Bezug ist für diese Speise nicht erkennbar. In einer in der Salzburger Universitätsbibliothek überlieferten Rezeptur wird unter *Pommeranzenkrenn* eine Mischung aus Zitronen- und Pomeranzen-Zesten, Zucker, Semmelbröseln und Wein verstanden, die man in einer Rein aufkochte und als Fleischzutat verwendete.⁴⁰ Die Semantik und Etymologie des Wortes „Krenn“ im konkreten Fall war nicht zu klären. Im baierischen (also auch Salzburger) Deutsch wird es sonst nur für Meerrettich verwendet. Eventuell entstand

³⁸ ASP, Akt 1089.

³⁹ HAGGER, Koch-Buch (wie Anm. 1) 165.

⁴⁰ Universitätsbibliothek Salzburg (im Folgenden: UBS), M II 260, 62v-63r; Digitalisat und Transkription online unter <http://www.ubs.sbg.ac.at/sosa/lucull/MII260063.jpg> und [http://www.ubs.sbg.ac.at/sosa/lucull/MII260\(20\).htm](http://www.ubs.sbg.ac.at/sosa/lucull/MII260(20).htm) [Zugriff: 16.7.2020].

die Bezeichnung dadurch, dass das Gericht als Alternative zu meerrettichhaltigen Fleischsoßen eingesetzt wurde, denen man im 18. Jahrhundert beispielsweise auch Safran oder gemörserte Mandeln beimischte und so für Würze und Süße sorgte,⁴¹ und man übernahm einfach das Determinatum „Kren“. Im Wiener Deutsch wird (vielleicht deswegen) mit Kren etwas bezeichnet, das es zusätzlich bei Tisch gibt, also ein Beitsch, eine Zugabe oder Nachspeise⁴².

Pomeranzen Koch: Die nur zweimalige Nennung eines *Pomeranzen Koch* am 25. Mai und 3. August 1787, jeweils einem Freitagabend, macht den Eindruck, dass hierdurch das sonst oft zum selben Zeitpunkt am Abtstisch servierte, oben bereits vorgestellte *Limoni Koch* ersetzt wurde. Die Rezeptur wird wohl etwa gleich gewesen sein, wie ja auch in Hagggers zitiertem Rezept beide Früchte austauschbar waren.

Pomeranzen Kräpfl: Zu den Pomeranzen-Kräpfeln, die Hagenauer am Pfingstmontag 1787 genießen konnte, war noch kein Rezept zu finden. Der Bezeichnung nach handelte es sich um eine Mehlspeise.⁴³ Es wird auch im *Speiß Büechl* der Salzburger Wirtin Maria Francisca Wilhemseder aus dem Jahr 1758 erwähnt.⁴⁴

Limoni Koch oder *Limoni Miasl*: Eine eigene Geschichte weist das eingangs vorgestellte Zitronenmus auf. Es stieg von einer Fest- zu einer Fasttagsspeise ab, wenn auch zu einer exklusiven. 1728 erhielt es der Konvent an den Tagen der Heiligen Benedikt, Laurentius und Thomas, sodann am Pfingst-Dienstag, am Dreifaltigkeits-, Rosenkranz-, Kirchweih- und 1. Adventssonntag sowie beim Aderlass. Der Abt konnte es auch noch an sechs weiteren Tagen genießen. 1787 und 1793 tauchen *Limoni Koch* und *Limoni Miasl* fast ausschließlich an Freitagabenden auf, und zwar fast immer nur am Abtstisch.

Limoni Gefrorenes: Beim *Limoni-Gefrorenen* handelte es sich um nichts anderes als gefrorene Limonade, also um Zitronensorbet. Man mischte Saft und Schale der Früchte mit Zucker und Wasser, *gibt es in die Bichsen, last es gefrieren*.⁴⁵ Interessanterweise wurde Zitroneneis auch noch im Mai bei der *Klosterfrauentafel v. Nonnenberg* und im Juni um Fronleichnam serviert. Der Koch dürfte auf die Eiskel-

⁴¹ S. ebd. Dritter Theil. Erstes Buch, 15; Transkriptionen online unter http://gastrosophie.sbg.ac.at/kbforschung/r-datenbank/?rdb_rezpte=zungen-so-frisch-in-weissem-mandel-kren und http://gastrosophie.sbg.ac.at/kbforschung/r-datenbank/?rdb_rezpte=zungen-in-gelbem-kren [Zugriff: 19.8.2020].

⁴² Freundliche Auskunft von Prof. Dr. Helmut-Eberhard Paulus, Regensburg, und Ernst Lux, Wien.

⁴³ HAGGER, Koch-Buch (wie Anm. 1) 85.

⁴⁴ UBS, M I 369; Transkription online unter <http://www.ubs.sbg.ac.at/sosa/handschriften/MI369.htm> [Zugriff: 16.7.2020].

⁴⁵ So ein Rezept in einer Salzburger Handschrift von 1785; UBS, M I 382, 27v–28r; Digitalisat und Transkription online unter <http://www.ubs.sbg.ac.at/sosa/lucull/MI382028.jpg> und [http://www.ubs.sbg.ac.at/sosa/lucull/MI382\(47\).htm](http://www.ubs.sbg.ac.at/sosa/lucull/MI382(47).htm) [Zugriff: 16.7.2020].

ler des Klosters zurückgegriffen haben, um sein Dessert auf die erforderlichen Minustemperaturen zu bringen.

Lemoni Sulz: Einmal ist 1728 eine *Lemoni Sulz* erwähnt,⁴⁶ also eine Art Zitronengelee. Das deutlich später niedergeschriebene Salzburger Kochbuch der Elisabeth Sitzbergerin von 1780⁴⁷ nennt als Zutaten Zitronensaft, Zucker, Tournesol, also Sonnenblume zum Färben, Zimt und als Geliemittel Hausenblase.

Kalendarische Aspekte

Im 18. Jahrhundert konnte nicht jedes Nahrungsmittel ständig zur Verfügung stehen. Noch gab es nicht die heutige Vielfalt an Konservierungsmöglichkeiten und der Fernhandel hatte weitaus geringere Dimensionen und Reichweiten als in Zeiten der Globalisierung. So waren die Speisepläne sehr viel deutlicher durch Regionalität und Saisonalität geprägt.

Doch auch unter diesen Bedingungen konnte nicht jederzeit verzehrt werden, was gerade zur Verfügung stand. Dies verhinderte eine größere Zahl von Fastenregeln, die die Auswahl nicht nur im Advent und an den vierzig Werktagen vor Ostern stark reduzierten, sondern auch im wöchentlichen Rhythmus von Alltag und Fastentagen. Umgekehrt wurden auch damals Festtage durch die besondere Qualität und Menge der Speisen aufgewertet.

Ob und wann Agrumen auf die Tafel kamen, hing deutlich von solchen kalendarischen Vorgaben ab, sowohl in jahreszeitlich-klimatischer wie in religiöser Hinsicht.

Ob Zitrusfrüchte auch unter den klimatisch massiv erschwerten Bedingungen des Winters über die Alpenpässe oder auf Umwegen nach Salzburg gehandelt wurden, ist bisher nicht untersucht. Der auffällig häufige Pomeranzenkonsum im Kloster zwischen dem Beginn des Kalenderjahres und der Fastenzeit lässt jedenfalls eine gute Verfügbarkeit ausgerechnet im Januar und Februar, der Haupterntezeit dieser Früchte, erkennen. Im August und September konnten umgekehrt nur wenige von ihnen geerntet werden. Das deutet insgesamt auf die Nutzung von eigenen Produkten hin.

Deutliche Auswirkungen hatte außerdem der liturgische Kalender auf die Speisepläne. Angesichts von Quellen

⁴⁶ KOLB, Tischgebräuche (wie Anm. 4) passim.

⁴⁷ UBS, M I 250, S. 35f. Digitalisat und Transkription online abrufbar: <http://www.ubs.sbg.ac.at/sosa/lucull/MI250018.jpg> und [http://www.ubs.sbg.ac.at/sosa/lucull/MI250\(40\).htm](http://www.ubs.sbg.ac.at/sosa/lucull/MI250(40).htm) [Zugriff: 16.7.2020].

aus nur drei Jahren lässt sich leider nicht ausmachen, ob es in St. Peter feste und langjährige Traditionen gab, doch auch die Einzelbeobachtungen, die die Speisenbücher ermöglichen, sind durchaus aussagekräftig.

Auffällig ist beispielsweise die Verteilung des Konsums von Pomeranzen. Im Jahr 1787 kamen sie von Jahresbeginn bis zum Sonntag des Faschings an wechselnden Wochentagen insgesamt neunmal auf den Tisch des Abtes. Dann setzen die Einträge aus, bis man die Früchte am Ostersonntag wieder auf seiner Tafel findet. Ähnlich verhielt es sich 1793: Es gab sie vor der Fastenzeit achtmal, zuletzt am Rosenmontag und Faschingsdienstag, und dann wieder am Dienstag nach Ostern. Darin könnte sich eine besondere Wertschätzung für die „Goldenen Äpfel“ ausdrücken, die in der Weise zum Ausdruck kam, dass man in der Fastenzeit auf sie verzichtete – vergleichbar dem Genuss von Fleisch. Beide Speisenbücher geben an, dass in den ersten Februartagen auch dem Konvent Pomeranzen zu essen gegeben wurden. Vielleicht ist dies damit zu erklären, dass gerade in dieser Zeit der Pomeranzenertrag am höchsten war und man im Hinblick auf die bevorstehende Fastenzeit den Verbrauch auch auf die Mönche ausdehnte.

Im Jahr 1728 wird recht deutlich, dass das *Lemoni Mus* den Charakter einer Festtagsspeise hatte. Der Konvent erhielt es an den Festtagen der Heiligen Benedikt, Laurentius und Thomas, sodann am Pfingst-Dienstag, am Dreifaltigkeits-, Rosenkranz-, Kirchweih- und 1. Advents-sonntag sowie beim Aderlass.

Sowohl 1787 wie 1793 gab es am 21. März, dem Tag des Ordensheiligen Benedikt, im Refektorium *Gefrorenes v. Limoni* als Dessert – eine der wenigen Gelegenheiten, bei der die Mönche in diesen Jahren in den Genuss einer Zitruszubereitung kamen. Vielleicht deutet sich hier eine mit dem Ordensfest verbundene kulinarische Tradition an.

Insgesamt ist somit auch der sanktpetrische Zitruskonsum als Beleg für die Prägung des vormodernen Lebensrhythmus durch den „agro-liturgischen Kalender“⁴⁸ anzusehen, der im Hinblick auf die hier behandelte Thematik noch einer Erweiterung zu einem „horto-liturgischen Kalender“ bedürfte: Den Gärten konnten zu bestimmten Zeiten

⁴⁸ HERSCHE, Fest und Alltag (wie Anm. 5); DERS., Muße und Verschwendung (wie Anm. 5) 633–644.

jeweils bestimmte Produkte entnommen werden, deren Nutzung dann aber auch an die kirchlichen Regulierungen der Lebensweise anzupassen war.

Was hier mit Fokus auf dem Zitruskonsum eruiert wurde, ist außerdem nur ein spezielles Einzelbeispiel dafür, wie Speisen ganz bestimmten, v. a. festlichen Terminen zugeordnet waren. Es würde sich wohl lohnen, die Küchentagebücher unter diesem Gesichtspunkt noch weiter auszuwerten.

Wirtschaftsgeschichtliche Aspekte

Die Fragestellung, die dazu führte, diese Studie überhaupt in Angriff zu nehmen, wurde von der Beschäftigung mit der Geschichte der sanktpetrinischen Glashäuser angestoßen. Ob schon die 1728 konsumierten Zitronen und Pomeranzen aus sanktpetrinischer Produktion stammen konnten, ist ungewiss. Doch spätestens 1737 verfügte die Abtei über eine Winterung und damit über die Möglichkeit des Zitrusanbaus.

Repräsentative Wirkung und dekorative Funktion für die Gärten des Stifts konnten einhergehen mit der Bereicherung des Speiseplans. Es ist hier nicht gelungen, dies sicher nachzuweisen, doch sprechen einige Indizien dafür, dass dies in größerem Umfang geschah. Die in Hagenauers Abteirechnungen notierten Pomeranzenkäufe belegen aber auch, dass das Stift seinen Zitrusbedarf nicht ausschließlich aus Eigenproduktion bestreiten konnte.

Standesgeschichtliche Aspekte

Deutlich wird aus den Speisenbüchern auch: Zitrusfrüchte machten einen Unterschied. Ohnehin waren sie nördlich des mediterranen Raums nicht der Sättigungs-, sondern der Genussküche und damit der gehobenen Kulinarik zuzuordnen.⁴⁹

Im Jahr 1728 erhielten die Mönche im Refektorium an acht Festtagen und beim Aderlass Lemonimus, der Prälat aber auch an sechs weiteren Tagen sowie am 22.7. eine *Lemoni Sulz*. Insgesamt kamen Zitronen und Pomeranzen viel öfter auf den Abts- als auf den Konventtisch, wobei zu bedenken ist, dass der Abt nicht alleine, sondern mit Gästen speiste, die einen ähnlichen gesellschaftlichen Rang besaßen.⁵⁰ Sie hoben sich durch ihr Menü vom Konvent

⁴⁹ Josef MAZERATH, „Denn der Saft von Limonien macht einen lustig zu essen“. Zitrusfrüchte auf der exquisiten Tafel, in: Orangerie (wie Anm. 14) 478–492, hier 479.

⁵⁰ Zur Rolle von Abt Dominikus Hagenauer als Gastgeber s. HIRTNER, Stift St. Peter (wie Anm. 26) 117f.

ab, zugleich konnte Außenstehenden ein selbstverständlicher und kulinarisch differenzierter Umgang mit Zitrusfrüchten demonstriert werden, wie er in Küchen niedrigerer gesellschaftlicher Gruppen kaum denkbar war.

So spiegelt sich in der sanktpetrischen Küche wider, was auch in den architektonischen und bestandsgeschichtlichen Bereichen der Orangeriekultur deutlich wurde – dass nämlich die „Goldenen Äpfel“ ein deutliches Distinktionsmerkmal darstellten. Zitrusfrüchte fungierten als kulinarische Standeszeichen, neben all den vielen anderen, die die sozialen Verhältnisse kenntlich machten und ordneten. Sie waren nicht nur Lebens- und Genuss-, sondern auch Kommunikationsmittel im hochkomplexen stiftischen Mediensystem von St. Peter.

Das alljährliche Geschenk des Abtes Hagenauer an die Nonnberger Äbtissin kann in diesem Kontext als Symbol der exklusiven Verbundenheit auf einer hohen gesellschaftlichen Ebene verstanden werden.

Gewiss: Mit ihren Glashäusern konnten die Äbte von St. Peter nicht mit den Orangerien der Salzburger Fürsterzbischöfe konkurrieren.⁵¹ Aber ihre Zitruskultur – gärtnerisch wie kulinarisch – diente ihnen doch als Ausdruck ihres Selbstverständnisses als hohe Herren, an dem auch der Konvent immer wieder Anteil haben durfte.

ZUSAMMENFASSUNG

Wenn historische Orangerieforschung nicht als Architektur-, sondern als Kulturgeschichte verstanden wird, ist eine Zusammenschau verschiedenster Aspekte notwendig. Neben den Infrastrukturen sind, um nur einige Beispiele zu nennen, Pflanzeninventare, Aspekte der Ikonographie, symbolische und semiotische Fragestellungen und eben auch gastrosophische Themen zu behandeln. Von den Zufälligkeiten der Quellenlage ist es abhängig, wie breit und tief sich dies in jedem einzelnen Fall bewerkstelligen lässt.

Im Falle von St. Peter in Salzburg ließ sich die Baugeschichte der Glashäuser in groben Zügen rekonstruieren. Diesem orangeriekulturellen Feld steht nun für drei verschiedene Jahrgänge des 18. Jahrhunderts ein Einblick in den klösterlichen Zitruskonsum zur Seite. Es konnten

⁵¹ S. dazu Helmut-Eberhard PAULUS, Salzburger Orangerien in Stichwerken. Zur Bedeutung der Orangeriekultur als quellenkundliches Indiz, in: Orangerie (wie Anm. 14) 169–189.

⁵² Herrn Mag. Dr. Gerald Hirtner, Archivar der Erzabtei St. Peter, danke herzlich ich für seine stets zuvorkommende Unterstützung bei diesem Projekt.

Georg Schrott ist Lehrer für Deutsch und katholische Religionslehre an einem Gymnasium in Hattingen/Ruhr. Wissenschaftlich beschäftigt er sich v. a. mit der frühneuzeitlichen Kulturgeschichte der Klöster.

Kontakt: georg.schrott@web.de

Aufschlüsse über kulinarische Akzente gewonnen werden, die auf den Wechsel von Alltag, Fasten- und Festzeiten abgestimmt waren. Deutlich wurde außerdem der symbolische Aspekt der Agrumen in der Küche: Sie werten nicht nur bestimmte Ereignisse durch ihre Präsenz als Hauptzutaten auf der Tafel auf, sondern waren auch Ausdruck des Ranges und des Standesbewusstseins der Prälaten, ihrer Mönche und ihrer Gäste.⁵²