

Tischgebräuche in St. Peter nach dem Speisenbuch von 1728

Von Aegidius Kolb, OSB – Ottobeuren

Neben der geistlichen Führung eines Benediktinerklosters, der seelsorglichen und wissenschaftlichen Tätigkeit, wurde auch die Verwaltung der *Temporalien* in den verschiedenen Bereichen sorgfältig gepflogen. Die dafür zuständigen Ämter waren an erster Stelle der *Cellerarius* oder *Oeconomus* als Kämmerer, der Kellermeister, der *Cella vinariae praefectus* genannt wurde, der *Vestiarius* mit der Obsorge für Tisch- und Bettwäsche wie für die Kleider und der *Exceptor hospitum* als Gastmeister. Dazu kam der *praefectus culinariae*, auch *Culinarius* genannt und gelegentlich mit dem Titel *archimagirus* geehrt, eben der *Kuchelmeister* als Vorstand der Klosterküche.

Der Amtsbereich des Kuchelmeisters ist umrissen durch die *Regula Benedicti*, die auch die Leistungsmöglichkeit zur Leistungspflicht umschreibt¹. In der Erklärung² dieser Regula – als Werk der Weltliteratur – ist auch die innere Organisation des Klosters über die Verwaltung des Klostergutes³ und des klösterlichen Tisches⁴ erfaßt. Die Gastfreundschaft und deren benediktinisches Prinzip wirkt seit eh und je auch in die Aufgabe des Kuchelmeisters hinein. Insbesondere hatte er auch eine Verantwortung für den *Tisch des Abtes*⁵.

Im Archiv von St. Peter befindet sich ein *Catalogus officiorum Petrensium Salisburgi ab anno 1419*⁶, in dem die Reihenfolge der *Praefecti Culinariae* aufgeführt wird (Nr. 1–38). Der früheste Hinweis aus dieser Quelle nennt eine erste solche Amtsführung 1455. In einem anderen Hinweis⁷ von 1466 heißt es *tunc magister coquinae*. Im Profeßbuch von P. Pirmin Lindner⁸ sind immer auch die verschiedenen Ämter aufgeführt und damit zu ermitteln, wer die Küchenmeister in St. Peter waren. Unter diesen sei vermerkt, daß der be-

¹ Joh. Duft: *Regula Benedicti* (= RB) und abendländisches Leistungsprinzip. STMB Bd. 91, Jg. 1980, S. 61 ff.

² Basilius Steidle: *Die Benediktus-Regel*, Beuron³ 1978. Ferner: Georg Holzherr: *Die Benediktusregel*, Einsiedeln 1980.

³ RB Kap. 31–34.

⁴ RB Kap. 35–42.

⁵ RB Kap. 56.

⁶ ASP, Hs A 110; Autor: P. Joh. Chrys. Lueghofer († 1850).

⁷ ASP, Hs A 635.

⁸ Salzburg 1906.

deutende spätere Abt Dominicus von Hagenauer (1786–1811) von 1782 bis 1784 Küchenmeister war und daß der spätere Abt Joseph Neumayr (1816 bis 1818), dieses Amt 1798 ebenfalls ausübte.

Die Abtei St. Peter war von Anfang an in der fürsterzbischöflichen Residenzstadt in unmittelbarer Nachbarschaft zum Hof beheimatet. Höfische Gepflogenheiten erfüllten daher auch das Leben im Stift, dessen barockes Refektorium Anteil an der Raumhöhe der *Großen Galerie bei Hof* hat und mit Stuckportalen, Bildern und Möbeln adäquat ausgestattet ist. Es sei dadurch insbesondere im Bereich des Küchenmeisters bemerkbar geworden, daß sich in der Stiftsbibliothek ein Buch der Koch-Kunst⁹ befindet, versehen mit den Superlibros des Abtes Placidus Mayrhauser, 1704.

Die barocke Kochkunst erreichte hier ihren Gipfel, durch das *Neue Saltzburgische Koch-Buch – Für Hochfürstliche und andere vornehme Höfe / Clöster / Herren Häuser / Hof- und Hausmeister von Conrad Hagger, hochfürstlich-Saltzburgischer Stadt – und Landschaft – Koch*¹⁰. Dieser Küchen-Meister hatte von



⁹ „Die wol unterwiesenen Köchinn“, Braunschweig 1697.

¹⁰ Gedruckt und verlegt durch Jo. Jak. Lotter, Augsburg 1719, Bd. I–II. Faksimile vom Haimeram-Verlag, 1977. Das Werk ist auch als Lehrwerk gedacht und in 8 Bücher eingeteilt, und zwar 1. Teil: Suppen; 2. Teil: Backwerk, Pasteten und Torten; 3. Teil: Fleischspeisen, Geflügel und Wildpret; 4. Teil: Fisch- und Fastenspeisen. Alle diese Abschnitte haben ein Register, nach denen es möglich ist, die im Speisenbuch von 1728 genannten Speisen (nach barocker Diktion) zu identifizieren.

seinem in zahlreichen Ländern Erlernen seine Erfahrung und Kunst in einem Buch veröffentlicht. Seine Meisterschaft wurde auch in St. Peter bemerkt. Im Anhang des I. Bandes befindet sich, neben Anweisungen über die Kunst der Patisserie, in einer Fülle von 285 Kupferstichen, auch eine Marzipantorte, mit dem Wappen des Abtes Placidus¹¹ von St. Peter.

Ein beachtlicher Stand im barocken Salzburg läßt sich auch feststellen, als P. Edmund Hem sein Amt als Küchenmeister in St. Peter 1727 antrat¹². Bereits in seinem zweiten Amtsjahr ist, mustergültig für den Archivbestand, sein Speisenbuch 1728 in Großfolio angelegt worden. Auf jeder Seite ist – neben dem Ablauf des Kirchenkalenders und des Stiftslebens – der Tagesablauf aus dem Amtsbereich des Küchenmeisters zu ersehen, ein beachtliches Spiegelbild des gesellschaftlichen Lebens des Konventes, des Personalbetriebes und des wechselnden Bedarfs in den liturgischen Zeiten.

In diesem Speisebuch sind systematisch die Sparten eingeteilt, nach denen das *tägliche Brot* ausgeteilt wurde: in den üblichen Brotarten: Semmel – Laibl – Roggen, an den Abt, den Convent und die geladenen Gäste. Zu den Mahlzeiten wurden dazu Semmel und Suppenbrot gereicht. Dann wurden täglich die *officiers* (Beamte des Stiftes) und untergeordnete Bedienten beliefert. Es standen ferner im festem Dienstverhältnis die Musikanten (meist 24) und die Ministranten (immer 4), dazu die Hausgenossen und die Stalleute; Brot wurde auch ausgeteilt an die Fremden und die Armen. Jeweils am Mittwoch erhielten die *Pettrichter* ihr Brot nach einer städtischen Ordnung für die festgelegten Bettler.

In einer anderen Sparte des Speisenbuches werden die ausgefolgten Lebensmittel nach Pfund und Metzen genannt, die Fleischsorten und Fische; nach Stückzahl die Eier. Dann finden wir den allgemeinen Küchenbedarf an Speck, Schmalz (Butterschmalz), *Faisten* (Tierfett), Mehl zum Backen und Öl für Salate, Gerste und Brein (Hirse). Der Jahreszeit entsprechend wird *Panner* (Bohnen) verteilt. Abends gibt man dem Gesinde das *Paindlwerk* (Knochen mit Fleisch) dazu. Auch die *Ausfeiser* wurden beliefert, die als Tischdiener wirkten.

Im Speisebuch ist vermerkt, wenn nach altem Klosterbrauch bestimmte Feiertage nach dem liturgischen Kalender als *festum Abbatis* oder *festum Prioris* – Festtag des Abtes oder des Priors gehalten werden. Im Officium, insbesondere bei Vesper und Hochamt, erfüllen Abt und Prior als Obere die Ämter des *Hebdomadars* und Offiziators. Der Sakralbereich des Gottesdienstes erhält so einen weiteren, festlichen Raum als Fortsetzung im Refektorium, geweiht durch Tischgebet, Tischlesung und die abgestimmte Speisenfolge.

¹¹ Nr. 246.

¹² Lt. Profößbuch von P. Lindner (S. 112): Geb. 1686 in Mühlendorf, Prof. 1706, Primiz 1710, Cooperator in Abtenau 1713–16, Novizenmeister 1721–27, bereits Kellermeister 1717, dann zugleich Küchenmeister 1727–31, Pfarrer und Präfekt in Dornbach 1731–41, Prior 1741, wiederum in Dornbach, † 1753.

Es hing davon ab, ob der Abt mit dem Convent speiste, mit Gästen außerhalb der Klausur an eigener Tafel saß, oder *bei Hof* tafelte. Zur festen Ordnung gehörten das Mittag- und Abendessen in jeweiliger Form. Dann aber wurde zu bestimmten Anlässen *Extra gegeben*, eine beachtliche weitere Folge von Speisen – von Fleisch oder Fisch –, ob Fest- oder Fasttag war. Das Angebot entsprach der Jahreszeit, vielseitig durch die noch reichlich vorhandenenen Fischarten¹³.

Durch sein Speisebuch hat P. Edmund Hem als Küchenmeister ein glänzendes Zeugnis fester Ordnung eines wichtigen Bereiches der Verwaltung im Stift St. Peter überliefert, eine wichtige Quelle der Sachkultur des Barock.

Speisebuch 1728

1. I. (Do) Festum Circumcisionis Domini – Neujahr – Festtag des Abtes

Abt und Convent zu Mittag mit 8 Gästen: Voressen, Lüngl, Brätl. Extra gegeben: Leberwurst, schweinerne Rippl und Bratwurst. Rotwildpret, Lungenbraten.

Abt und Convent zu Nacht mit 12 Gästen: 1 Wildschweinkopf, Henner¹⁴ und Hennen mit 200 Muscheln, Kohl mit Bratwurst, Brätl, 8 Kapauner, 4 Apfeltorten, 4 Enten und 2 Gänse, 4 Schüsseln Birnen, 2 Gamsschlegel und Läufe, 4 Schüsseln süßer Salat, Karfiol, Hohlhippen¹⁵, Gersten.

2. I. (Fr) Abt und Convent zu Mittag:

Siedfisch, Griesknödel, Zwetschgen. Extra gegeben: Stockfisch, Eingereisch¹⁶ und Bachfisch, Erbsen. Abt zu Nacht mit 5 Gästen: Suppe, Eingeriehrtes, Siedfisch, Kohl, Salat, Hasenöhr, Schnecken, Apfelmus, Panadl.

Convent zu Nacht: Brotmandl, Panadl.

4. I. (So) Abt und Convent zu Mittag mit 5 Gästen:

Voressen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: 1 Schweinskopf und 2 Kalbsköpf, Vögel, Austern, Quitten.

Abt und Convent zu Nacht: Voressen, Brätl, Jungfleisch. Extra gegeben: 2 Kapauner, Äpfel und Leberpfänzl¹⁷.

¹³ Freudlsperger Hans: Kurze Fischereigeschichte des Erzstiftes Salzburg, MGSLK Bd. 78 (1936), S. 81–128 und Bd. 77 (1937), S. 145–176.

¹⁴ Schreibweise: Henner – Gockel, Henne – Huhn, Hendl – Junghuhn.

¹⁵ Hohlhippen: gerollte Waffeln.

¹⁶ Nach Art der Fischbeuschlsuppe, sonst Beuschel aus Innereien.

¹⁷ Pfänzl: in der Pfanne gebacken, Pfannkuchen.

6. I. (Di) Epiphanie-Fest – Festtag des Abtes:

Abt und Convent zu Mittag mit 11 Gästen: Voressen, Brätl. Extra gegeben: Schwarzwildpret, 3 Pasteten mit Hirschwildpret, 4 Kapauner und 3 Hennen, Butter-schlangen, 1 Schüssel Salat, 1 Schüssel Austern.

Convent zu Nacht: Voressen, Brätl, Jungfleisch.

Abt mit 6 Gästen zu Nacht: Voressen, Kohl, Brätl, Salat, Vögel, Birnen, Mandel-mus, Gersten.

15. I. (Do) Festtag des hl. Maurus – Festtag des Priors:

Abt und Convent zu Mittag mit 6 Gästen: Voressen, Brätl. Extra gegeben: 3 Span-ferkel und Henner in Nudeln. Extra gegeben: Vögel, Quitten und Schwarzwildpret.

Convent zu Nacht: Voressen, Rinderne Presolen¹⁸, Brätl, Jungfleisch.

Abt mit Gästen: Voressen, Kohl, Salat, Vögel, Apfel, Wildpret, Gersten.

17. I. (Sa) Fest des hl. Abtes Antonius:

Abt und Convent zu Mittag: Siedfisch, (pro 2do pisce)¹⁹ Reinanken, Nudelkoch, Reis, Nachtisch: Siedeier. Extra gegeben: Gebratene Ruthen, Eingereisch, Panadel²⁰ – Renelal²¹.

Abt zu Nacht allein.

Convent zu Nacht: Collation²² – Mandel, Siedeier.

18. I. (So) Fest des Namens Jesu – Festtag des Priors:

Abt und Convent zu Mittag mit 5 Gästen: Voressen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: 2 Spanferkel und Lun[gen]braten²³, Rosen²⁴ und Leberwurst.

Abt und Convent zu Nacht: Voressen, geröste Leber, Brätl, Jungfleisch. Extra ge-geben: Einger. Henne, 1 Kapaun und Birnen.

20. I. (Di) Fest der hll. Martyrer Fabian und Sebastian:

Abt und Convent zu Mittag mit 3 Gästen: Voressen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: 2 Gänse.

Abt und Convent zu Nacht mit 12 Gästen: Speckknödel, Brätl, Vögel und Tauben, 3 Mandelmuse, 7 Kapauner, Äpfel, Bratwürste, Hohlhippen, Gersten.

¹⁸ Fleisch – oder Fischstücke, mit Gewürzen oder Bröseln, gebraten oder in der Pfanne mit Schmalz gebacken.

¹⁹ Vom P. Kuchelmeister jeweils lateinisch: für zweites Fischgericht.

²⁰ Suppenbeilage aus Weißbrot und Ei.

²¹ Grütze.

²² An Fast- oder Vigiltagen (Vor-Fasten an Festtagen), immer ein fleischfreies, klei-nes Abendessen.

²³ Alte Schreibweise: Limmbraten.

²⁴ Blutwurst.

21. I. (Mi) *zu nacht ist der Convictschmaus gegeben worden*

Abt und Convent zu Mittag mit 3 Gästen: Voressen, Brätl. Extra gegeben: Gebra-
tene Täuberl und Wildpret.

Abt und Convent zu Nacht mit 4 Gästen: Voressen, Brätl, Jungfleisch. Extra ge-
ben: Rehrücken, Birnen und Hendl.

Zu Nacht ist für die H. Convictores und ihre H. Gäste geben worden wie folgt:
Henner²⁵ in Maccaroni, Pasteten mit Fleisch, 8 Kapauner, 4 Schüsseln Salat, 4 Lun-
genbraten, Siedfisch, Schweinsrippel und Bratwurst, 4 Butterschlangen, 2 Rehschle-
gel und 2 detto Leistl, süßen Salat, Hohlhippen, 100 Austern.

23. I. (Fr) *Fest der Vermählung Mariens – Festtag des Priors*

Abt und Convent zu Mittag mit 4 Gästen: Siedfisch, Wespennester, Erbsen,
Frösch. Extra gegeben: 160 Schnecken, gebackene Stockfisch.

Abt und Convent zu Nacht: Geselchte Reinanken, gebackene Fische. Extra ge-
ben: Gebratene Ruten und Eierschmalz.

25. I. *ist der Monats-Sonntag²⁶ gehalten worden*

Abt und Convent zu Mittag mit 11 Gästen: Voressen, Fleckerl, Brätl. Extra ge-
ben: 7 Henner in Nudeln, Kalbsköpfe und Pofesen.

Vom Abt extra gegeben: Hirschwildpret und Gehäckwandl²⁷.

Abt und Convent mit 3 Gästen: Voressen, Lüngl, Brätl, Jungfleisch. Extra gegeben:
Gebratene Tauben, einger. Rehrücken.

27. I. (Di) *hat der H. Bürgermeister zu Mittag seinen Schmaus herausen geben*
An diesem Schmaus hat der Abt teilgenommen.

Convent zu Mittag: Voressen, Brätl. Extra gegeben: 3 frische Zungen.

Abt zu Nacht mit 7 Gästen: Voressen, Kohlräbi, Brätl, Salat, 1 Kapauner und
3 Täuberl, Mandelmus, Presolen, Äpfel, Panadel. Convent zu Nacht: Voressen, Le-
berknödel, Brätl, Jungfleisch.

28. I. (Mi) *ist neben dem Convent (Fasttag) vermerkt:*

NB. *Heindt zu Mittag ist der Offizier-Fasching geben worden:* Suppen, Voressen, Rind-
fleisch, Kraut, Brätl, Salat, Henner im Reis, 5 Pasteten mit Wildpret, 6 Kapauner und
6 Henner, 5 Schinken, 5 Butterschlangen, 5 Schüsseln Bratwurst und Rippl, Hohl-
hippen, Gersten.

29. I. (Do) *zu Mittag hat H. Hofrichter seinen Schmaus geben in Convent*

Abt und Convent zu Mittag mit 11 Gästen: Voressen, Lüngl, Brätl. NB: Die her-
nach folgenden Speisen hat der H. Hofrichter bezahlt: 3 Spanferkel, Salat, 2 Hasel-

²⁵ Vgl. Fußnote 14.

²⁶ Jeweils Hochamt mit Aussetzen des Allerheiligsten und Prozession.

²⁷ Gehäcktes in Pastetenteig.

hühner, 2 Rebhühner, große und kleine Vögel, 1 Schüssel Quitten, 2 Schüsseln Birnen, Schwarzwildpret, Torten, 100 Austern, Hohlhippen.

Abt und Convent zu Nacht: Voressen, geschnittene Nudeln, Brätl, Jungfleisch. Extra gegeben: Gebratene Täublerl und Apfelmus.

NB: Jeweils gegen Monatsende wurden die Bader beliefert: Rindfleisch, Brätl und Extra Kalbskopf, ferner 10 Laibl Brot.

2. II. (Mo) Fest Mariä Lichtmeß – Festtag des Abtes.

Abt und Convent zu Mittag mit 9 Gästen: Voressen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: 6 Kapauner, 3 Butterpasteten, Lungenbraten, Leberwürst.

Abt und Convent zu Nacht: Voressen, geröstete Leber, Brätl, Jungfleisch. Extra gegeben: Einger. Henne, Spinat und Apfelmus.

4. II. (Mi) *ist zu nacht im Convent lange [= gemeinsame] Tafel gehalten worden anstatt des Fasching Montags*

Abt und Convent zu Mittag mit 2 Gästen: Voressen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: Speckknödel, Kalbsköpf.

Abt und Convent zu Nacht mit 15 Gästen: Zinnerne Pasteten, Kohl mit gebackener Leber, Brätl in Kapern²⁸, 7 Kapauner, 3 Mandelmus, gebackene Henner, Lungenbraten, Zwetschkentorte, Hohlhippen, Gersten.

6. II. (Fr) St. Amandus-Fest – Festtag des Priors

Abt und Convent zu Mittag mit 5 Gästen: Siedfisch, Karpfen, Erbsen, Schwarzkir-schen. Extra gegeben: Geselchte Lachse, Nudelkoch, Eingereisch mit Schnecken.

Abt zu Nacht mit 5 Gästen: Suppen, Eingerichtetes²⁹, gebratene Rutten, Eierkoch, gebackene Alten, Birnen, Krebse und Panadel. Convent zu Nacht: Gebackene Alten, Eierkoch.

8. II. Sonntag Quinquagesima

Abt und Convent zu Mittag mit 7 Gästen: Voressen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: Rosenwürst³⁰, 3 Spanferkel, 3 Pasteten, 4 Kalbsköpf, Salat, Schwarzwildpret, 3 Butterschlangen, Milch.

Abt und Convent zu Nacht mit 7 Gästen: Voressen, Kohl, Brätl, Lungenbraten, 4 Kapauner und 4 Henner, süßen Salat, Schmalzkoch, Zungen, Äpfel, Pavesen und Fuß³¹, Hohlhippen, Milch.

²⁸ Im Original: in c'appri.

²⁹ Innereien oder nach Art der Fischbeuschelsuppe.

³⁰ Blutwurst.

³¹ Aus Gehäcktem von Kalb- und Schweinshaxln.

9. II. Fasching-Montag

Abt und Convent zu Mittag mit 7 Gästen: Voessen, Brätl. Extra gegeben: 6 Henner im Reis, 2 mürbe Pasteten mit Fleisch, Salat, Schwarzwildpret, Rehschlegel, Biskotenherzl, schweinerne Schinken, Hohlhippen, Milch.

Abt und Convent zu Nacht: Voessen, Brätl. Extra gegeben: 2 Pasteten mit Mägen, Gehäckwandl.

10. II. St. Scholastika-Fest – Festtag des Abtes – Fasching-Dienstag:

Abt und Convent zu Mittag mit 14 Gästen: Voessen, Brätl. Extra gegeben: 1 Wildschweinkopf, Roggen-Suppe, Wildpret vom Bug³², Kranewitt-Vögel, Salat, 1 Indian und 6 Kapauner, süßer Salat, Schwarzwildpret, Quitten und Birnen, Pasteten und geselchte Zungen, Rehschlegel, Karfiol, 150 Austern, Mandeln und Biskotenherzl, Milch und Hohlhippen.

Abt und Convent zu Nacht: Voessen, Kohl, Brätl, 6 Henner in Nudeln, 2 Enten und Tauben, Rehschlegel, süßen Salat, 3 Schüsseln Mus, Schweinskopf, Apfeltorten, Bratwürst, Hohlhippen, Milch.

11. II. Aschermittwoch

Abt und Convent zu Mittag mit 2 Gästen: Siedfisch, einger. Stockfisch, Nudeln und Pfänzl, Farfelsuppe³³, Erbsen und Ritscher³⁴. Extra gegeben: Schnecken, Eingereich, Krebse und Hausen.

Convent zu Nacht: Collation³⁵: Salat und Siedeier.

12. II. (Do):

Abt zu Mittag mit 3 Gästen. Convent zu Mittag mit 1 Gast: Karpfen, als 2. Fischgericht: Geschmälzte Stockfisch, gebackene Semmelstriezel.

Convent zu Nacht: Collation – Butterkrapfl, Siedeier.

NB: Dem Abt zu Mittag und Nacht: Fleischspeisen mit seinen Gästen³⁶.

15. II. 1. Fasten-Sonntag:

Abt zu Mittag mit 3 Gästen. Convent zu Mittag: Siedfleisch, einger. Stockfisch, Semmelmus, Brezelsuppe, Erbsen zum Ritscher, jedem $\frac{1}{2}$ Hering.

Convent zu Nacht: Pannersalat³⁷, Erbsen, Hasenöhrl, Plateisl³⁸ in Schmalz, 1 Siedeier.

³² Im Original: *vödter* Wildpret = vom Bug.

³³ Huflattichsuppe.

³⁴ Aus Rollgerste zubereitet.

³⁵ Bescheidenes Abendessen der Vigil- und Fastentage, deshalb immer fleischlos.

³⁶ Damit ist für die Fastenzeit die Dispens des Abtes festgelegt, doch für den Convent die ganze Fastenzeit aber fleischlos. Im Speisebuch werden dann Einzelheiten für den Tisch des Abtes nicht beschrieben.

³⁷ Panner = Bohnen.

³⁸ Eine Fischart.

(Wie am Vortag folgt nun weiterhin, daß dem Abt mit seinen Gästen dann Fleischspeisen gereicht wurden; doch nicht deren Beschreibung!)

18. II. Quatember-Mittwoch:

Abt und Convent zu Mittag mit 4 Gästen: Hausen, einger. Stockfisch, Nudelpfanzl, Kohl. Extra gegeben: Siedfisch, Bachfisch, Eierschmalz, Birnen.

Abt allein zu Nacht. Convent zu Nacht: Collation: Pomeranzensalat, Siedeier.

20. II. Quatember-Freitag:

Abt und Convent zu Mittag mit 5 Gästen: Marinierte Karpfen, einger. Stockfisch, aufgegangene Nudeln³⁹, Erbsen, Zwetschken. Extra gegeben: Mit Eiern geschmälzte Hausen und 50 Schnecken.

Abt zu Nacht allein. Convent zu Nacht: Linsen, Salat, Siedeier.

21. II. Quatember-Samstag:

Convent zu Mittag mit 4 Gäste: Gebackene Alten, Knödel, Reis. Nachtisch: Siedeier, einger. Stockfisch. Extra gegeben: Hausen, gefüllte Eier, 4 Hering.

Convent zu Nacht: Collation: Triet⁴⁰, Siedeier.

22. II. 2. Fasten-Sonntag, *ist auch der Monat-Umbgang gehalten worden:*

Convent zu Mittag mit 6 Gästen: Siedfisch, einger. Stockfisch, Semmelmus, Erbsen zum Ritscher, je $\frac{1}{2}$ Hering. Extra gegeben: Hausen, Eier zu Musschüsseln, 1 Schüssel Eingereisch, Brezelsuppe.

Abt zu Nacht mit 8 Gästen: Suppen, Siedeier, Siedfisch, Salat, Topfennudeln, Kohlhechte, Birnen, Krebse, Plateisl.

Convent zu Nacht: Pannersalat, Erbsen, gebackene Topfennudeln, Plateisl, je 1 Siedeier.

25. II. (Mi) Fest des hl. Apostels Matthias:

Convent zu Mittag: Gebackene Alten, einger. Stockfisch, aufgegangene Nudeln, Erbsen zum Ritscher. Extra gegeben: Marinierte Plateisl und Schnecken.

Zu Nacht: Collation: Salat, Siedeier.

29. II. 3. Fasten-Sonntag:

Abt zu Mittag mit 4 Gästen. Convent zu Mittag mit 3 Gästen: Siedfisch, einger. Stockfisch, Semmelmus, Brezelsuppe, Erbsen zum Ritscher, jedem $\frac{1}{2}$ Hering.

Abt zu Nacht mit 8 Gästen: Suppen, Siedeier, Siedfisch, Salat, Eierkoch, gebakene Koppen, Birnen, Krebse, 6 Biskoten – Herzl.

Convent zu Nacht: Pannersalat, Erbsen, marinierte Plateisl, Eierkoch, je 1 Siedeier.

³⁹ Buchteln.

⁴⁰ Warme Weißbrotscheiben mit Wein getränkt.

7. III. Sonntag – Laetare:

Abt zu Mittag mit 3 Gästen: Regulierte Suppe, Fricassée, gebackener Stockfisch, Kraut, Siedfleisch, Mehlspeis, Hausen, Salat, Ausseer Saibling, Kohlhechte, Schnecken, Krebse, Lemoni-Mus.

Convent zu Mittag mit 3 Gästen: Siedfisch, einger. Stockfisch, Brezelsuppe, Contornudeln, Erbsen zum Ritscher, jedem $\frac{1}{2}$ Hering.

Zu Nacht: Pannersalat, Erbsen, Hasenöhr, jedem 1 Siede.

Abt zu Nacht mit 8 Gästen: Mandelsuppe, einger. Kohl, Salat, Siedfisch, gebakene Frösch, Plateisl, Mehlspeis, Bratfisch, Panadel.

12. III. (Fr) Fest des hl. Papstes Gregor d. Gr. – Festtag des Priors:

Abt und Convent zu Mittag mit 14 Gästen: Siedfisch, einger. Stockfisch, Wespenester, Erbsen, Eiergersten. Extra gegeben: Bratfisch, gebackene Frösche, Grundeln und Neunaugen, 6 Hering, Spinat – Renelal, Salat mit *Anquilothei*⁴¹, Peiten, Krebse.

Convent, Collation: Linsensalat.

Abt zu Nacht mit 9 Gästen: Suppen, Siedeier, Siedfisch, Salat, Krebse und 12 Biskotenherzl.

14. III. 5. Fasten-Sonntag:

Abt und Convent mit 2 Gästen: Siedfisch, einger. Stockfisch, Brezelsuppe, Semmelmus, Erbsen zum Ritscher. Extra gegeben: Eierschmalz, gebratene Riedling⁴² und Spinat, Hering.

Convent zu Nacht: Pannersalat, Erbsen, Topfennudeln, Plateisl, jedem 1 Siede.

Abt zu Nacht mit 11 Gästen: Suppe, Siedfisch, Siedeier, Karfiol, Salat, Kohlhechte, Mandelmus, Plateisl, Äpfel, Topfennudeln.

19. III. (Fr) Fest des hl. Josef – Festtag des Abtes:

Abt zu Mittag mit 5 Gästen: Regulierte Suppe, Grundeln, gebackene Stockfisch, reguliertes Kraut, Siedfleisch, Schildkröten, Nudelkoch, geselchter Lachs, Salat, Hausen, Schnecken, Krebse, Lemoni-Mus.

Convent zu Mittag mit 8 Gästen: Krebsensuppe, Siedfisch, Hechte und Karpfen, gebackene Stockfisch, Contornudeln, Eiergersten. Extra gegeben: Geselchter Lachs, Schnecken, Plateisl.

Convent zu Nacht: Collation: Gedämpfte Birnen, Siedeier zur Suppe.

Abt zu Nacht mit 5 Gästen: Suppe, gebratene Rutten, Salat mit *Särdeln*⁴³, 6 Biskotenherzl.

21. III. 6. Fasten-Sonntag – Palmsonntag – Festtag des Abtes⁴⁴:

Abt und Convent zu Mittag mit 7 Gästen: Siedfisch, einger. Stockfisch, Semmelmus, Erbsen zum Ritscher, jedem $\frac{1}{2}$ Hering, Brezelsuppe. Extra gegeben: Gebakene Koppfen, gebratene Brachsen, Reismus.

⁴¹ Jungaal.

⁴² Im Original: *Rithl* = einjährige Renke.

⁴³ Sandbarsch (oder Sardellen?).

⁴⁴ Der Benedikttag wird in diesem Jahr nachgeholt.

Convent zu Nacht: Pannersalat, Erbsen gebackene Strauben, geschmälzte Plateisl, jedem 1 Siedel.

Abt zu Nacht mit 9 Gästen: Suppe, Siedfisch, Siedeier, Plateisl, Weinmus, Bachfisch, Strauben, Eingereisch, Krebse.

22. III. Montag in der Karwoche:

Abt und Convent zu Mittag: Karpfen in der Brühe, Stockfisch, Griesknödel, Kohlrabi.

Abt zu Nacht allein. Convent zu Nacht: Collation: Feigen, Siedeier zur Suppe.

NB: für die 4 Zinnreiberinnen wird geboten: Brot, Schmalz, Eier, Mehl zum Mus.

23. III. Dienstag in der Karwoche:

Abt und Convent zu Mittag mit 5 Gästen: Marinierte Fisch, geschmälzte Stockfisch, Eiermus, Linsensuppe, Reis, jedem $\frac{1}{2}$ Hering. Extra gegeben: Weinmus, Schnecken und Hausen.

Abt allein zu Nacht. Convent zu Nacht: Collation: Leckerl, Siedeier.

NB: Heut gibt man dem H. Cantor und den anderen Musikanten, auch dem Calcanten jedem 1 Laibl.

Für die Petrischen Schulbuben, so heuer 70 waren, jedem $\frac{1}{2}$ Laibl und $\frac{1}{2}$ Roggen; für diese Suppe, den Musikanten und Ministranten noch Stockfisch, Erbsen und Zwetschken.

24. III. Mittwoch in der Karwoche:

Abt und Convent zu Mittag mit 5 Gästen: Gebackene Alten, inger. Stockfisch, aufgegangene Nudeln, Erbsen zum Ritscher. Extra gegeben: Semmelknödel, Schnecken, Hausen.

Abt zu Nacht allein. Convent: Collation: Salar Siedeier.

NB: Den Aposteln zu Goldenstein wurde überreicht: Schmalz und Mehl, Stockfisch, Eier, Reis, Hering, Erbsen, Zwetschken und Bratfisch.

25. III. Gründonnerstag – Festtag des Abtes:

Abt zu Mittag mit 11 Gästen: Regulierte Krebsensuppe, gebackene Stockfisch, Hechte, Kraut, Mehlspeise, Siedfisch, Saiblinge, Forellen und Hechte, Grundeln, Kohlhechte, Schildkröten, süßen Salat, Aal, geselchten Lachs, grünen regulierten Salat, Pistazien, Milch-Herzl, Krebse, Lemoni-Mus.

Convent zu Mittag mit 4 Gästen: Siedfleisch, geschmälzte Stockfisch, Frösche. Extra gegeben: Bratfisch, Grundeln, inger. Eier.

Zu Nacht: Collation: Butterkrapferl, Siedeier zur Suppe.

Dem H. Cantor und H. Provisor wegen der Fußwaschung jedem 4 Laibl, dem Hausknecht 2 Laibl; für die 12 Apostel jedem 2 Roggen, für die 3 Kochbuben und 2 *Kuchlmenscher* Collationsbrot.

NB: Dem Chrisam-Boten gibt man in der Früh zur Abreis das Officier-Essen.

26. III. Karfreitag – Festtag des Abtes:

Abt und Convent zu Mittag, auf Nachtsch vom Prior, mit 1 fremden Geistlichen: Einger. Koppen, Kraut mit Panner, Feigenkoch, Erbsen zur Suppe. Extra gegeben durch den Abt und Prior: Spinat Renelal, eingesetzte Eier, gebratener Ritscher, einger. Stockfisch.

Abt zu Nacht allein. Convent: Collation: Geschwemmte Birnen, Siedeier.

Für die Musikanten wegen Musizieren bei dem [Heiligen] Grab – so waren 23 – jedem 2 Laibl. Für 4 Ministranten, Mesner und 2 Zimmermänner jedem 2 Laibl. Für diese und den Musikanten jedem den Stockfisch. Für die 10 Hausgenossen, wegen Wasser auf die Dächer zu tragen. NB: Für die Grableute, Musikanten und Ministranten: Schmalz, Stockfisch, Zwetschken.

27. III. Karsamstag – Festtag des Abtes:

Abt und Convent zu Mittag mit 10 Gästen: Siedfisch, geschmälzte Stockfisch, Eiermus, Reis; auf den Nachtsch: Siedeier. Extra gegeben: Plateisl, Krebse, Eingereich mit Schnecken.

Abt allein zu Nacht. Convent: Collation: Biskotenbrot, Siedeier.

Für die Musikanten wegen Musizieren bei dem Grab – so waren 23 – jedem 2 Laibl.

NB: Für die Grableute, Musikanten und Ministranten: Schmalz, Stockfisch, Zwetschken.

28. III. Ostersonntag – Festtag des Abtes:

Convent zu Mittag mit 10 Gästen: Voressen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: 3 Pasteten mit Hendl und Fleisch, 4 Schnepfen, 8 Vögel und Täuberl, süßen Salat, 6 Kapauner, Biskotenherzl, 3 frische Zungen.

Convent zu Nacht: Brätl, Voressen, Jungfleisch.

Abt zu Nacht mit 3 Gästen: Salat, Voressen, Brätl, Panadel, gebratene Henner, Birnen, einger. Fleisch, Gersten.

NB: Zu dem Geweihten ist gegeben worden: Brätl und Eier zum Färben, Eierkäs, dazu Weinbeerl; in die Pfister (Bäckerei) mit Schmalz und Eier zum Backen der Eierzelten.

29. III. Ostermontag – Festtag des Priors:

Abt und Convent zu Mittag mit 10 Gästen: Voressen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: Henner in Nudeln, Kalbsköpf.

Convent zu Nacht: Voressen, Brätl, Jungfleisch.

Abt zu Nacht mit 3 Gästen: Voressen, Kohl, Brätl, Salat, 1 Kapaun, Äpfel, einger. Rehbrüstel, Panadel.

30. III. Osterdienstag – Festtag des Priors:

Abt und Convent zu Mittag mit 10 Gästen: Voressen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: Leberpfänzl und abgebräunten Butter.

Abt und Convent zu Nacht mit 4 Gästen: Voressen, Brätl, Jungfleisch, Salat.

31. III. Ostermittwoch:

Abt zu Mittag mit 11 Gästen: Regulierte Hennesuppe, Frikassée mit Hendl, reguliertes Kraut, Rindfleisch, Brätl, Schwarzwildpret, regulierten Salat, Pasteten mit 6 Schnepfen, Wildpret vom Bug, Rehschlegel, 1 Pistazie und 7 Zimtherzl, 2 geselchte Zungen, 3 Kapauner, süssen Salat, Maurachen⁴⁵, große Krebse, Lemoni-Mus.

Abt zu Nacht mit 9 Gästen: Voressen, Spinat, Brätl, Salat, Vögel, Birnen, Schwarzwildpret, Kapauner, Herzl, Panadel.

Convent zu Mittag: Voressen, Fleckerl, Brätl.

Convent zu Nacht: Voressen, Brätl, Jungfleisch.

1. IV. Osterdonnerstag:

Abt und Convent zu Mittag mit 1 Gast: Voressen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: Lungbraten, Vögel und einger. Henne.

Abt und Convent zu Nacht: Voressen, Brätl, Jungfleisch. Extra gegeben: Spinat, gebratene Hendl und einger. Fleisch.

NB: Für die Petrischen Musikanten zu ihrem Miserere-Braten gegeben, wie folgt: 2 Schüsseln Geweihtes, Salat mit Eiern, Brätl, geselchtes Fleisch, Knödel, 2 Kalbs- und Kitzkopf, 4 Henner im Reis, Schwarzwildpret, Birnen, 45 Butterkräpfl.

2. IV. Osterfreitag:

Abt und Convent zu Mittag mit 1 Gast: Siedfisch, Eiermus, Erbsen, Frösche. Extra: Ruthen, Schnecken, Eierschmalz.

Abt zu Nacht mit 1 Gast: Suppe, Spinat, Siedfisch, Salat, Krebsenschotten, Kohlhechte, Apfelmus, Butterkräpfl.

Convent zu Nacht: Gebackene Alten, Eierkoch.

3. IV. Ostersonntag:

Abt und Convent zu Mittag mit 1 Gast: Siedfisch, aufgegangene Nudeln, Reis, Siedeier. Extra gegeben: Kohlhechte, Eingereisch.

Abt zu Nacht mit 1 Gast: wie Conventessen. Extra gegeben: Gebratener Ritscher, Eingerichtetes, Krebse und Spinat.

Convent zu Nacht: Einger. Barben, Topfennudeln.

5. IV. (Mo) NB: Zum Benediktlaibl-Backen Schmalz und Eier gegeben.

6. IV. (Di) Fest des hl. Vaters Benedikt – Festtag des Abtes:

Abt und Convent zu Mittag mit dem Fürstbischof von Brixen, 4 Domherren und 25 weiteren Gästen: Regulierte Hennesuppe, 2 Schüsseln und 4 Maccaroni, 1 kälberne Schüssel und Lüngl, Rindfleisch mit Kren und Kümmel, reguliertes Kraut mit Geselchem, Spanferkel und Speck, Brätl, regulierter Salat, 4 Haselhühner in 1 Schüssel, 1

⁴⁵ Morcheln.

Schüssel Spargel und 4 Schüsseln jungen Hopfen, 4 Schüsseln Schwarzwildpret, 5 mürbe Pasten mit Kitzfleisch, 1 Schüssel gebratene Maurachen, 7 Schnepfen und Tauben, Biskotenzimt, Mandelherzl, 4 Zibebentorten, 2 Indiane und Kapauner, 5 Schüsseln Birnen, 1 Hasen und Rehschlegel, 1 Schüssel süßen Salat, Schinken, Hohlhippen, 1 Schüssel Lemoni-Mus, Benediktaibl.

Abt und Convent zu Nacht mit 1 Gast: Voressen, Brätl, Jungfleisch. Extra gegeben: Gebratene Täuberl, einger. Hendl. Birnen.

7. IV. (Mi) Fest des hl. Rupert – Festtag des Abtes:

Abt und Convent zu Mittag mit 7 Gästen: Voressen, Brätl. Extra gegeben: 3 Hasen, Rotwildpret und Kalbsköpf.

Abt zu Nacht mit 3 Gästen: 1 einger. Hennen, Spinatwürstl, Brätl, Salat, gebratene Ente, Mandelmus, einger. Wildpret, Birnen, Lemoni-Mus, Maurachen.

Convent zu Nacht: Voressen, Brätl, Jungfleisch.

8. IV. (Do) Fest Mariä Verkündigung – Festtag des Abtes:

Abt und Convent zu Mittag mit 16 Gästen: Voressen, Brätl. Extra gegeben: Gebratene Henner, Lungbraten, Schwarzwildpret, 1 indianisches Stück und 1 Schüssel Salat.

Abt zu Nacht mit 8 Gästen: Knödel, Kohl, Brätl, Salat, 1 Kapauner und 2 Hennen, Apfelmus, einger. Fleisch, Spinatmus, Biskotenherzl, Panadel.

Convent zu Nacht: Voressen, Speckknödel, Brätl, Jungfleisch.

19. IV. (Mo):

Abt und Convent zu Mittag mit 4 Gästen: Voressen, Brätl. Extra gegeben: Presolen, Rehrücken, gebratene Tauben.

Abt und Convent zu Nacht mit 16 Gästen zum Monatsschmaus: Voressen, Kohl, Brätl, Castropasteten⁴⁶ mit Fleisch und 4 Hendl, Kapauner, Enten und Tauben, 1 Schüssel Vögel und Spielhahn⁴⁷, 1 Schüssel Spargel, 1 Mehl- und 2 Schüssel Mus, Rehschlegel, Birnen, Hohlhippen.

26. IV. (Mo):

Abt und Convent zu Mittag mit 2 Gästen. Für die Aderlasser: Hennersuppe, Voressen, zinnerne Pasteten mit Fleisch, Siedeier, Spinat, Rindfleisch, Salat, Brätl, 2 Kapauner, Spargel, Torten und Biskotenherzl, Gerste.

Abt und Convent zu Nacht mit den 14 Personen der Aderlasser: Einger. Hendl, Kohl mit Leber, Salat, Brätl, Presolen, Birnen, gebratene Täuberl, Spargel, Panadel.

Die Herren Aderlässer wurden im Aighhof beliefert mit 6 Semmeln und 8 Laibl; dazu Convent-Spazierbrot: 8 Laibl (für die weiteren 2 Tage).

⁴⁶ Mit Fleisch vom kastrierten Widder.

⁴⁷ Schildhändl.

27. IV. (Di):

Abt und Convent zu Mittag mit 1 Gast und den Aderlasser: Suppen, Voressen, Butter, 1 Spanferkel, Rindfleisch, Kraut, Schlegel⁴⁸ mit Gehäcktem, Salat, gebratene Hendl und Täuberl, Spargel, Rehschlegel, süßen Salat, Gerste.

Abt und Convent zu Nacht mit den Aderlasser: Lünglmus, Spinatwürstl, Brätl, Salat, Mandelmus, inger. Fleisch, 2 Kapauner, Spargel, Torten, Gerste.

28. IV. (Mi):

Abt und Convent zu Mittag mit 3 Gästen für die Aderlasser: Maccaronisuppe, Grundeln, Kalbskopf, Rindfleisch, Kraut, Brätl, Salat, Schwarzwildpret, Maurachen, Gehäckwandl, Spargel, geselchte Zunge, Gersten.

Abt und Convent zu Nacht mit den Aderlasser: Geröste Leber, Spinatknödel, Brätl, Salat, Wildpret vom Reh, Torten, 8 gebratene Hendl, Spargel, Herzl, Gerste.

2. V. (So):

Abt und Convent zu Mittag mit 2 Gästen und für die Aderlasser: regulierte Suppe, Siedeier, Voressen, Pasteten, Rindfleisch, Spinat, Salat, Brätl, Kapauner, Spargel, 1 Hasen, Gerste.

Abt und Convent zu Nacht mit den Aderlasser: Voressen, Lüngl, Kohl, Brätl, Salat, Pavesen und Kälberfuß, Äpfel, gebratene Hendl, Spargel, Panadel.

3. V. (Mo):

Abt und Convent zu Mittag mit den Aderlasser: Regulierte Suppe, Voressen, Brätknödel, Rindfleisch, Kraut, Brätl, Salat, Wildpret vom Bug und Tauben, Spargel, Rehschlegel, Herzl, Gerste.

Abt und Convent zu Nacht mit den Aderlasser: Henner in Nudeln, Spinat, Salat, Brätl, Presolen, Milchmus, Kapauner, Spargel, Lemoni-Mus, Gerste.

4. V. (Di):

Abt und Convent zu Mittag mit 3 Gästen und für die Aderlasser: Suppe, Voressen, Spanferkel, Rindfleisch, Kraut, Salat, Brätl, Castrolpasteten, Schwarzwildpret, gebratene Hendl, Spargel, Gerste.

Abt und die Aderlasser zu Nacht: Voressen, Spinat, Brätl, Salat, Rehbrüstl, Spargel, 2 Kapauner, süßen Salat, Panadel.

In diesen 3 Tagen für die Aderlasser untertags: 6 Semmel, 6 Laibl und 8 Spazierbrot.

⁴⁸ Schlegel: gebacken in der Reine (Terrine).

6. V. (Do) Fest der Himmelfahrt des Herrn – Festtag des Abtes:

Abt und Convent zu Mittag mit 10 Gästen: Voressen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: 3 Castropasteten, 2 frische Zungen, Hendl, Kopeindl⁴⁹, 1 Schüssel Spargel.

Abt zu Nacht mit 3 Gästen: Voressen, Spinat, Brätl, Salat, gebratene Hendl, Spargel, einger. Brüstl⁵⁰, Äpfel, Gersten.

Convent zu Nacht: Salat, Brätl, Jungfleisch.

NB: Im Keller für unterschiedliche Leute zum *Drunc* wegen der Auffahrt: 60 Laibl.

15. V. (Sa) Vigiltag:

Abt und Convent zu Mittag mit 2 Gästen: Siedfisch, marinierte Alten, Eiernudeln, Reis; Nachtisch: Siedeier. Extra gegeben: Stockfisch, gebratene Hechte und Eierschmalz.

Abt zu Nacht allein. Convent zu Nacht: Collation: Butterkrapfl, Siedeier und Siedfisch.

16. V. Pfingstsonntag – Festtag des Abtes:

Convent zu Mittag mit 6 Gästen: Voressen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: 3 Hasen, 3 Linzertorten, Rotwildpret, Kapauner und Hendl, 1 Schüssel Salat und 1 Schüssel Spargel.

Convent zu Nacht: Salat, Voressen, Brätl, Jungfleisch.

Abt zu Nacht mit 7 Gästen: Voressen, Spinat, Brätl, Salat, Tauben und Vögel, Spargel, Schüsselmus, einger. Fleisch, Gerste.

17. V. Pfingstmontag – hat der H. Pfarrer von Abtenau nach Salzburg seinen Schmaus gegeben.

Abt und Convent zu Mittag mit 20 Gästen: Hennersuppe, Voressen, Lungenbraten, 4 Spanferkel, Rindfleisch mit Kren, Kraut mit geselchten Würsten, 4 Pasteten mit Auerhahn und Wildpret, Brätl, Salat mit geselchter Zunge und Eiern, 4 Schüsseln Wildpret vom Bug und Vögel, 4 Schüsseln Maurachen, Kapauner und Hennen, 4 Schüsseln Spargel, 4 Torten, 4 Schüsseln Forellen, 3 Gamsschlegel, 3 Schüsseln süßer Salat, 3 Schinken, Hohlhippen, Gerste.

Abt und Convent zu Nacht mit 2 Gästen: Voressen, Brätl, Jungfleisch. Extra gegeben: einger. Hendl, Vögel, Spargel.

NB: Zur alljährlichen Wallfahrt der Pfarre Abtenau nach Salzburg. Für die *Kreuzsampler* auf 2 Tag zum Mesner gegeben: 16 Laibl, Rindfleisch, Brätl, Schmalz und Eier.

18. V. Pfingstdienstag – Festtag des Priors:

Abt und Convent zu Mittag mit 16 Gästen: Voressen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: Povesen, Kalbskopf, Henner im Reis, 1 Kopeindl und 2 Enten, Spargel.

Abt und Convent zu Nacht mit dem H. Grafen: Salat, Voressen, Leberknödel, Brätl, Jungfleisch. Extra gegeben: Vögel, Spinat, Lemoni-Mus.

⁴⁹ Jungkapaun.

⁵⁰ *Peistl* = Kraut nach Gemüseart.

19. V. Quatembermittwoch:

Abt zu Mittag mit 6 Gästen: Krebsuppe, Eingerichtetes, Stockfisch, Kraut, Spinat, Siedfisch, Nudelkoch, Grundeln, Salat mit Schietling, gebackene Alten, Spargel, Mehlspeis, Krebse, Eiergerste.

Convent zu Mittag: Siedfisch, Schietling, Grieskoch. Zu Nacht: Collation: Salat, Eiersuppe.

Abt zu Nacht mit 3 Gästen: Suppe, Salat, Siedeier, Siedfisch, Mandelherzl, gebratene Forellen.

21. V. Quatemberfreitag:

Abt zu Mittag mit 3 Gästen: Weinsuppe, Eierschmalz, Stockfisch, Kraut, Siedfisch, geselchter Lachs, Krebsenschotten, Mehlspeis, Biber, Schietling, Kirschen.

Convent zu Mittag: Siedfisch, einger. Stockfisch, Griesknödel, Zwetschken. Extra gegeben: Schietling, Eierschmalz. Zu Nacht: Collation: Mandel, Siedeier, Suppe.

Abt zu Nacht mit 1 Gast: Suppe, Siedeier, Siedfisch, Salat, Kohlhecht.

22. V. Quatembersamstag:

Abt zu Mittag mit 3 Gästen: Milchsuppe, Eierschmalz, Stockfisch, Kraut, Siedfisch, Nudelkoch, Bachfisch, Spargel, einger. Rutten, Mehlspeis, Krebse, Eiergerste.

Convent zu Mittag mit 7 Gästen: Siedfisch, gebackene Alten, aufgegangene Nudeln, Reis, Siedeier zum Nachtisch. Extra gegeben: Eierschmalz, Stockfisch, Krebse.

Abt allein zu Nacht. Convent zu Nacht: Collation: Triet, Siedeier.

23. V. (So) Dreifaltigkeitsfest – Festtag des Abtes:

Abt und Convent zu Mittag mit 11 Gästen: Voressen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: 3 Pasteten mit 1 Auerhahn und Rotwildpret, Rehschlegel mit Läufe, Kapauner und Hendl, 1 Schüssel Spargel.

Abt und Convent zu Nacht: Salat, Voressen, Brätl, Jungfleisch. Extra gegeben: Wildtäuberl, Lemoni-Mus.

25. V. (Di) Zu Nacht ist der Monats-Schmaus gegeben worden.

Abt zu Mittag mit 7 Gästen: Regulierte Suppe, Voressen, Kalbschlegel, Rindfleisch, Kraut, Pasteten mit Täuberl, Brätl, Salat, 1 Haselhuhn und Vögel, Krebsnudel, Kapauner, Spargel, Hendl in Soße⁵¹, Erdbeersalat, Zunge, Mandelherzl, Ulmergerste.

Abt und Convent zu Nacht mit Sr. Gnaden von Höglwörth und mit 7 Gästen: Voressen, Brätl, Spinat, 2 Schüssel Mus, 3 Henner und 6 Hendl und Vögel, Erdbeer-Salat, Rotwildpret, Hohlhippen, Gerste.

⁵¹ *gedrenkt.*

26. V. (Mi)

Abt und Convent zu Mittag mit 4 Gästen: Siedfisch, Schietling, Semmelmus, Erbsen, Milchreis. Extra gegeben wegen des Jahrtages des Erzbischofs Kardinal Maximilian Gandolph: Einger. Stockfisch, Bratfisch und Eierschmalz.

Abt allein zu Nacht. Convent zu Nacht: Collation: Zibeben, Siedeier zur Suppe.

27. V. (Do) Fronleichnamstag – Festtag des Abtes:

Convent⁵² zu Mittag mit 7 Gästen: Voressen, Fleckerl, Brätl, Extra gegeben: 7 Henner in Nudeln, 3 Lungenbraten, Salat, gebratene Hendl, Spargel, 2 Schinkenpasteten, 21 Zungen, 1 Schinken.

Abt und Convent zu Nacht: Voressen, Brätl, Jungfleisch. Extra gegeben: Gebratene Hendl, Spinat, Apfelmus.

28. V. (Fr) Fronleichnamsprozession in St. Peter:

Abt und Convent zu Mittag mit 20 Gästen: Siedfisch, Krebsensuppe, Stockfische, Hechtenkraut, Contornudeln, 4 Butterpasteten mit Biber, 3 geselchte Lachsen, Salat, gebratene Brachsen, Spargel, 4 Ofenschlegel, Krebse, Eiergerste.

Abt zu Nacht mit 4 Gästen: Suppe, Siedeier, Siedfisch, Spinat, gebratene Schleien, Salat, Schüsselmus, Spargel, marinierte Fische, Ofenschlegel.

Convent zu Nacht: Marinierte Fische, Schüsselmus. Mit Brot beliefert zur Prozession: Für die Trompeter zum *Druck* 16 Laibl, dem Paukentragere 4 Laibl, für 6 Läuter 12 Roggen, für die Zimmermänner wegen Altär aufmachen 4 Laibl, für 2 hochfürstliche Guardarobere 4 Laibl, dem Mesner wegen seiner Mithelfer 16 Laibl, 6 Buben, die den Hl. Vital getragen haben, 12 Laibl, 12 Roggen.

An den folgenden Tagen: Für die 3 Bodenreiberinnen, 3 Zinnerreiberinnen je 12 Roggen und Rindfleisch; für die Hausgenossen und andere *Heiger*⁵³ zum Essen gegeben (Schmalz, Brein, Erbsen) und 20 Laibl und 120 Roggen.

12. VI. (Sa).

Abt und Convent zu Mittag: Siedfisch, aufgegangene Nudeln, Reis, Siedeier. Extra gegeben: Gebratener Ritscher, Stockfisch, Eierschmalz.

Abt zu Nacht mit 3 Prälaten und 10 Gästen: Milchsuppe, Spinat, Strizel, Siedfisch, geselchter Lachs, Salat, Amerellen⁵⁴, Kuchen, Zuckererbsen, Bratfisch, Erdbeersalat, Topfennudeln, Krebse.

13. VI. (So):

Convent zu Mittag mit 5 Gästen: Voressen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: Henner im Reis, Rehrücken, Lungenbraten.

⁵² Abt an der fürsterzbischöflichen Tafel.

⁵³ Die Grünflächen bearbeiten.

⁵⁴ Stüße Frühweichsel.

Abt mit 3 Prälaten und 12 Gästen: Lungenbraten, süße Rüben, gebratene Hendl und Kopeindl, Salat, Vögel, Spargel, Rehschlegel, Erdbeersalat, Enten, Birnen, Gersten.

17. VI. (Di) *ist zu Mittag dispensiert⁵⁵ worden in Convent wegen der Herren Prälaten*

Abt und Convent zu Mittag, mit 3 Prälaten und 11 Gästen: Regulierte Suppe, Rindfleisch, Voessen mit Lungenbraten, Kraut, 2 Kalbsköpf, Brätl, Salat, Rotwildpret, 1 Pramhenne⁵⁶ und Vögel, 1 Schüssel Spargel, Erdbeersalat, 1 Schüssel Aal, 2 Rehschlegel, 1 Schüssel Artischocken, Hohlhippen.

Abt zu Nacht mit 16 Gästen: Henner in Macaroni, Spinatknödel, Brätl, Salat, Vögel, Kuchen, gesottene Hendl, Zuckererbsen, Enten, Linzertorten, Schinken, Eiergerste.

24. VI. (Do) Geburtstag des hl. Johannes des Täufers – Festtag des Priors:

Abt und Convent zu Mittag mit 5 Gästen: Voessen, Brätl. Extra gegeben: Amerellenkuchen und Rehschlegel, gebratene Hendl, Erdbeerensalat.

Abt zu Nacht mit 6 Gästen: Voessen, Kohl, Brätl, Salat, Vögel und Täuberl, Kuchen, Rehbug, süßen Salat, Gerste und inger. Täuberl.

27. VI. Monats-Sonntag gehalten:

Abt und Convent zu Mittag mit 10 Gästen: Voessen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: Rotwildpret, gebratene Hendl, Vögel, Erdbeerensalat, Artischocken.

29. VI. (Di) Fest der hll. Apostel Petrus und Paulus – Festtag des Abtes:

Abt und Convent zu Mittag mit 29 Gästen: Suppe, Zuckererbsen, Henner in Macaroni, Rindfleisch, Süßkraut, Brätl, Salat, Pasteten mit Fleisch, 4 Hasen, Weichselkuchen, Artischocken, Kapauner, Erdbeerensalat, Vögel, Spargel, 4 Schüsseln Forellen, Schweinshammen⁵⁷, Hohlhippen, Gerste.

Abt zu Nacht mit 9 Gästen: Voessen, Macaroni, Spinat, Knödel, Brätl, Salat, inger. Hendl, Erbsen, Vögel, Artischocken, Panadel.

11. VII. (So) Hochfest des hl. Vaters Benedikt – Festtag des Priors:

Abt und Convent zu Mittag mit 3 Gästen: Voessen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: Castropasteten mit Enten, gebratene Hendl, Salat.

Abt zu Nacht mit 9 Gästen: Inger. Täuberl, süße Rüben, Brätl, Salat, 2 Enten, Erdbeersalat, Rehläuf, Spargel, Gerste.

⁵⁵ d. h. die obligate Tischlesung wird suspendiert; es darf gesprochen werden.

⁵⁶ Auerhenne.

⁵⁷ Geräucherter Hinterschenkel.

16. VII. (Fr) Fest vom hl. Berg Karmel – Festtag des Abtes:

Abt und Convent zu Mittag mit 13 Gästen: Mandelsuppe, 10 Moosgrundeln, Conturnudeln, Kraut mit Stockfisch, Salat mit Eier, Siedfisch, Artischocken, Weichselkuchen, zinnerne Pasteten mit Schildkröten, Krebse und Hechte, Erdbeersalat, Krebse, Eiergerste.

Abt und Convent zu Nacht: Schietling, Hasenöhrl.

18. VII. (So)

Für die Musikanten zu ihrem Karmeliter-schmaus gegeben: Speckknödel, Henner in Nudeln, Rehschlegel, Läufe, Salat, Weichselkuchen, gebratene Hendl, Erdbeersalat, Bratfisch, Butterkräpfel.

22. VII. (Do)

Abt im Aiglhof mit den Bischöfen von Gurk, Chiemsee und Passau sowie Domherren mit 13 Personen.

Zur Tafel: 2 verschiedene regulierte Suppen, Hendl auf Hasenart mit Würsten, Rindfleisch, saures und süßes Kraut mit regulierter Leber, Brätl, regulierten Salat, Nudelkoch, Federwildpret, Indian und Kopeindl, Schildkröten mit gebackenen Hendl, Weichselkuchen, Karfiol, gefüllte Artischocken, Castrolpasteten mit Täuberl, junge Gänse, Rehschlegel und Junghasen, 24 Zellerkrebse, Vögel, geselchten Schinken und Zungen, Zimttorten, Lemoni-Mus.

NB: Geschlagene Butter, Butterstriezel, Rettich, Lemoni-Sulz und andere Sulzen, 2 Schüsseln Mandelkren, süßer Salat, Erdbeeren. NB: Für fremde Bediente im Aiglhof zu Mittag: Rindfleisch, Speckknödel, Brätl, Salat und Lungenbraten.

25. VII. (So) Fest des hl. Apostels Jakob, mit Monat-Umgeange:

Abt und Convent zu Mittag mit 7 Gästen: Voressen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: Henner im Reis, 2 frische Zungen, 2 Hendl, 1 Kopeindl, Erdbeersalat.

Abt zu Nacht mit 4 Gästen: Voressen, süße Rüben, Brätl, Salat, gebratene Hendl, Erdbeer, inger. Fleisch, Erbsen, Marillen, Panadel.

26. VII. (Mo) Fest der hl. Mutter Anna – Festtag des Priors:

Abt und Convent zu Mittag mit 5 Gästen: Voressen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: 2 Rehschlegel und Lungenbraten.

Abt und Convent zu Nacht mit 9 Gästen: Voressen, Brätl und Presolen, Castrolpasteten, gebratene Hendl, Erdbeersalat, Karfiol, Hohlhippen, Gerste.

31. VII. (Sa):

Abt und Convent zu Mittag: Aufgegangene Nudeln, Reis, Siedeier zum Nachtsch. NB: Extra gegeben wegen des Jahrtages von Abt Carl von Schrenk-Notzing: Biber und Krebse.

Abt und Convent zu Nacht: Geselchte Fische, Butterknödel. Extra gegeben: Bratfisch, Weichselkuchen, Siedeier.

5. VIII. (Do) Fest Mariä Schnee – Festtag des Priors:

Abt und Convent zu Mittag mit 6 Gästen: Voessen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: Rehschlegel, Henner in Maccaroni.

Abt zu Nacht mit 6 Gästen: Lungenbraten, Erbsen, Brätl, Salat, Wildpret vom Bug, Marillen, 1 Haselhuhn und Täuberl, Mandelmus, Brätling⁵⁸, Gerste.

10. VIII. (Di) Fest des hl. Laurentius – Festtag des Priors:

Abt und Convent zu Mittag mit 8 Gästen: Voessen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: 3 frische Zungen, 2 Lungenbraten, 4 gebratene Hendl, Erdbeersalat.

Abt und Convent zu Nacht: Voessen, Brätl, Jungfleisch. Extra gegeben: Vögel, Lemoni-Mus, gesottene Hendl.

12. VIII. (Do) Der Abt mit 22 Gästen und mit 40 Kapuzinern zu Mittag auf dem Kapuzinerberg gespeist:

3 Schüsseln regulierte Suppen, Henner in Maccaroni, Kraut mit Würsten, Rindfleisch, 5 Schüsseln Salat, 5 Schüsseln Brätl, 5 Pasteten mit Täuberl, Rotwildpret, 5 Schüsseln Indian und Kapaun, 4 Schüsseln Artischocken, 4 Schüsseln Enten und Gänse, 4 Linzertorten, 4 Schüsseln Erdbeersalat, 70 Zellerkrebse und 70 mittlere, 3 Schüsseln Schinken, Hohlhippen.

15. VIII. (So) Fest Mariä Himmelfahrt – Festtag des Abtes:

Abt und Convent zu Mittag mit 10 Gästen: Voessen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: Henner in Nudeln, Rotwildpret, 3 Butterschlangen, 4 Hendl, Erdbeersalat.

Abt und Convent zu Nacht: Voessen, Brätl, Jungfleisch. Extra gegeben: Einger. Hendl, Marillen.

22. VIII. Monats-Sonntag:

Abt und Convent zu Mittag mit 8 Gästen: Voessen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: 3 Kopeindl und 6 Hendl, 3 Schüsseln Rotwildpret, 1 Castrolpastete, Erdbeersalat.

Abt zu Nacht mit 4 Gästen: Voessen, süße Rüben, Brätl, Salat, 1 Kopeindl und 1 Hendl, Marillen, einger. Hendl, Karfiol, Gerste.

25. VIII. (Mi) Monatsschmauß:

Abt zu Mittag mit Sr. Gnaden von Waldburg^{58a} und 5 Gästen: Suppen, Voessen, Rindfleisch, Kraut, Brätl, Salat, Henner in Maccaroni, gebratene Hendl, einger. Täuberl, Gerste.

Abt und Convent zu Nacht mit Gästen zum Monatsschmauß: Voessen, Hendl und Kresse, süße Rüben, Brätl, Schüsselmus, einger. Täuberl, Karfiol, 6 gebratene Enten, gedämpfte Äpfel, 2 geselchte Zungen, Gerste.

⁵⁸ In Butter gebratene Schwammerl.

^{58a} Es könnte sich hier um den Salzburger Domherrn Franz Carl Eusebius Gf. Friedberg-Trauchburg-Waldburg handeln, der 1728 Hofkriegsrathspräsident wurde.

27. VIII. (Fr) Feier des Wahltages des Abtes zum 24. Mal⁵⁹

Abt und Convent zu Mittag mit 19 Gästen: Mandelsuppe, gebackene Stockfisch, Kraut, gefüllte Eier, Nudelkoch, Siedfisch, zinnerne Pasteten, Grundeln, Artischocken, Bachfisch, Salat, 4 Wespennester, Krebse, Eiergerste.

Abt zu Nacht mit 10 Gästen: Suppe, Spinat, Salat, Siedfisch, Artischocken, Bratfisch, Mehlspeis, Spargel, Brätling, einger. Karpfen, Panadel.

29. VIII. (So) Fest der hl. Schutzengel – Festtag des Abtes:

Abt und Convent zu Mittag mit 11 Gästen: Voressen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: 1 Kopeindl und Hendl, süßen Salat, einger. Hendl und Vögel, gebackene Henner in Nudeln, frische Zungen, Rotwildpret.

8. IX. (Mi) Fest Mariä Geburt – Festtag des Abtes:

Abt und Convent zu Mittag mit 12 Gästen: Voressen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: Castrolpasteten mit Fleisch, Rehschlegel und Henner im Reis.

Abt und Convent zu Nacht mit 1 Gast: Voressen, Leberknödel, Brätl, Jungfleisch. Extra gegeben: Hendl, gebratene Täuberl, Kohl, Birnen.

12. IX. (So) Fest Mariä Namen – Festtag des Priors:

Abt und Convent zu Mittag mit 3 Gästen: Voressen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: 2 geselchte Zungen, 1 frische Zunge, 1 Hase, 1 Lungenbraten, Quitten, Schafmägel.

15. IX. Quatember-Mittwoch:

Convent zu Mittag mit 5 Gästen: Siedfisch, geselchte Fische, Nudeln, Grieskoch. Extra gegeben: Stockfisch, Eierschmalz, Eingereisch.

Convent zu Nacht: Collation: Zwetschkken, Siedeier⁶⁰.

17. IX. Quatember-Freitag:

Convent zu Mittag mit 8 Gästen: Bratfisch, Karpfen, einger. Stockfisch, Nudelkoch, Erbsen, Karfiol. Extra gegeben: Krebse, Siedfisch, Eierschmalz.

In der alten Kanzlei mit 11 Gästen: Suppe, Salat, Siedeier, Siedfisch, Ofenschlegel.

18. IX. Quatember-Samstag:

Convent zu Mittag mit 8 Gästen: Siedfisch, gebackene Koppen, Knödel, Reis. Extra gegeben: Stockfisch, Eingerichtetes, Krebse.

Convent zu Nacht: Collation: Mandel, Siedeier.

In der alten Kanzlei mit 5 Gästen zu Nacht: Suppe, Salat, Siedeier, Siedfisch, Krebse.

⁵⁹ Erwählt am 27. VIII. 1704.

⁶⁰ An den 3 Tagen war der Abt abwesend.

24. IX. (Fr) Fest der Übertragung des hl. Rupert – Festtag des Abtes:

Abt und Convent zu Mittag mit 12 Gästen: Siedfisch, Semmelmus. Extra gegeben: Geselchte Lachse, Bairische Nudeln, Schnecken, Stockfisch, Eingerichtetes.

Abt zu Nacht mit 9 Gästen: Suppe, Eingerichtetes, Siedfisch, Salat, einger. Fisch, Spinat, Apfelspeitel⁶¹, Krebse, Kirschen.

26. IX. Monats-Sonntag mit Umgang:

Abt und Convent zu Mittag mit 4 Gästen: Voressen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: Lungenbraten und Zungen, 1 Gans, Vögel.

Abt zu Nacht mit 6 Gästen: Voressen, Kohl, Brätl, Salat, 1 Kopeindl, Vögel, Quitten, einger. Hendl, Gerste.

27. IX. (Mo) Herr P. Prior hat zu Mittag seinen Schmaus gegeben:

Abt und Convent: Voressen, Fleckerl, Brätl, Henner zur Suppe.

NB: Die hernach folgenden Speisen hat P. Prior bezahlt:⁶²

Henner in Maccaroni, 3 Pasteten mit Täuberl, Wildpret vom Bug und Schnepfen, 3 Schüsseln Quitten, 3 Gänse, Biskotenherzl, Kraut, Schwarzwildpret, 3 Schüsseln Karfiol, Hohlhippen.

29. IX. (Mi) Fest des hl. Michael.

Festtag des Priors – Primiz des P. Oddo⁶³

Abt und Convent zu Mittag mit 25 Gästen: Suppen, Voressen, Kraut; dann Rindfleisch, 4 Spanferkel, Brätl, Salat, Wildpret vom Bug, Schnepfen und Vögel, 4 Pasteten, Indian, süßer Salat, Schwarzwildpret, Enten, Quitten, Mandeln, Biskotenherzl. In das Benedikti-Zimmer⁶⁴: Regulierte Suppe, Voressen, Hendl, Kraut, Rindfleisch, 1 Spanferkel, Brätl, Salat, Schnepfen und Vögel, 1 Pastete, Kapauner, süßen Salat, Schwarzwildpret, Enten, Quitten, Mandeltorte, Gerste.

Abt zu Nacht mit 15 Gästen: Henner in Maccaroni, Karfiol, Brätl, Salat, Vögel und Schnepfen, Mus, 2 Gänse, Apfel, einger. Täuberl, Artischocken, Hasen, Gerste.

3. X. (So) Rosenkranzfest – Festtag des Priors:

Convent zu Mittag mit 3 Gästen: Voressen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: Lungenbraten, Henner in Nudeln.

Abt und Convent zu Nacht: Voressen, Brätl, Salat, Jungfleisch. Extra gegeben: Gebratene Hendl, Birnen, Lemoni-Mus.

⁶¹ In Fett herausgebacken.

⁶² Deshalb die Anzahl der Gäste nicht vermerkt. P. Prior Rupert Preisinger, Dr. theol., war Prior von 1721 bis zu seinem Tod 1741.

⁶³ P. Oddo von Gutrath, Dr. theol. phil., Univ.-Professor 1748–1756. Vergl. Pirmin Lindner: Profeßbuch, Salzburg 1906, S. 136 ff.

⁶⁴ Für die weiblichen Gäste außerhalb der Klausur.

5. X. (So) Festtag des hl. Placidus – Geburtstag des Abtes⁶⁵ – Festtag des Priors:

Abt und Convent zu Mittag mit 15 Gästen: Voressen, Brätl. Extra gegeben: Leber- und Bratwurst, Hirschiemer, 1 Spanferkl, 3 Pasteten, Salat, Wildpret vom Bug, Vögel und Schnepfen, 3 Schüsseln Quitten, Indian und Kapauner, süßen Salat, 1 Schüssel Artischocken, Schwarzwildpret, Herzl, 1 Torte von Nonnberg, Gerste.

Abt und Convent zu Nacht mit 25 Gästen: 1 Schweinskopf, Voressen, Kohl, Brätl, Henner in Frikassée, Salat, 3 Schüsseln Eiermus, 4 Schüsseln Vögel und Schnepfen, Hendl, Torten, 8 Enten, Karfiol, Zungen, Hohlhippen.

10. X. (So) Kirchweihntag der Stiftskirche St. Peter – Festtag des Abtes:

Abt und Convent zu Mittag mit 24 Gästen: Voressen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: Henner in Nudeln, Wildpret vom Bug, Schnepfen, Salat, Indian und Kapauner, Quitten, Pasteten mit Hasen, Artischocken, Rotwildpret, Krapfen, Krebse, Gerste, Bratwurst in der Suppe.

Abt und Convent zu Nacht: Voressen, Brätl, Jungfleisch, Salat. Extra gegeben: Vögel, Quitten, Lemoni-Mus.

11. X. (Mo):

Für die Aderlasser zu Mittag: Suppe, Voressen, Siedeeier, Presolen, Kalbsköpf, Rindfleisch, Spinat, Brätl, Salat, Kopeindl und Vögel, Butterschlange.

Abt zu Nacht mit 8 Gästen: Einger. Hendl, Spinat, Brätl, Salat, Vögel, Birnen, Wildpret, Schüsselmus, Panadel.

In den folgenden Tagen dem Convent: Spazierbrot.

12. X. (Di):

Abt zu Mittag mit den Aderlassern insgesamt 15 Personen: Suppe, Voressen, Kalbsköpf, Rindfleisch, Kraut, 1 Indian, Salat, Karfiol, Brätl, Vögel, Herzl, geselchte Zunge, Gerste.

Abt zu Nacht mit 12 Gästen: Voressen, *Auther*⁶⁶, Kohl, Brätl, Salat, 4 Schnepfen, Quitten, Mus, gebackene Hendl, Hasen, Gerste.

13. X. (Mi):

Abt zu Mittag mit den Aderlasser: Suppe, Voressen, Schweinefleisch, Rindfleisch, Kraut, Henner im Reis, Pasteten, Brätl, Salat, einger. Hendl, Gehäckwandl, Gerste.

Abt zu Nacht mit den Aderlasser: Voressen, Spinat, Brätl, Salat, gebratene Hendl, Strauben, Vögel, Wildpret, Gerste.

⁶⁵ Geb. 5. X. 1671 in Salzburg als Sohn von Kaufleuten. Prof. 8. XII. 1687, Primiz 7. III. 1694, Univ.-Prof. der Phil. 1697–1699, Bibliothekar, Novizenmeister, Prior 1702, zum Abt erwählt 27. VIII. 1704.

⁶⁶ Euter? – als welsche Delikatesse.

15. X. (Fr):

Zu Mittag für die Aderlasser-Purganten: Krebsensuppe, Siedeier, Siedfisch, Spinat, Strudel, Karpfen, Mehlspeis, Eingereisch, einger. Karpfen, Schnecken, Krebse.

Abt zu Nacht mit den Aderlasser – Purganten: Suppe, Eingerichtetes, Siedfisch, Karfiol, Grundeln, Butterknödel, Kohlhechten, Krebse, Panadel.

17. X. (So):

Abt und Convent zu Mittag mit 2 Gästen und den Aderlasser: Suppe, Voessen, Spinat, Siedeier, Rindfleisch, Salat, Brätl, Henner in Nudeln, Vögel, Brätknödel, Herzl, 1 Zunge, Gerste.

Zu Nacht: Voessen, Kohl, Brätl, Salat, Schnepfen, Vögel, Birnen, Rehbrüstel, Milch-Mus, Gerste.

18. X. (Mo):

Abt und Convent zu Mittag mit 1 Gast und den Aderlasser: Suppe, Voessen, Kraut, Brätl, Rindfleisch, Salat, Spanferkel, Presolen, Vögel, Quitten, Rehläuf, Krebse, Gerste.

Zu Nacht: Voessen, Spinat mit Leber, Brätl, Salat, 3 Schnepfen, Äpfel, 3 gebratene Hendl, Butterschlangen, Panadel.

19. X. (Di):

Abt und Convent zu Mittag mit den Aderlasser: Suppe, Voessen, Rindfleisch, Kraut, Brätl, Salat, Pastete, Ente, Kohlhechte, Wildpret, Gerste.

Zu Nacht: Einger. Hendl, Spinat, Brätl, Salat, Vögel, Quittenmus, einger. Wildpret, Kopeindl, Gerste

20. X. (Mi) Fest des hl. Vitalis – Festtag des Abtes:

Abt und Convent zu Mittag mit dem Fürstbischof von Lavant und Domherren insgesamt 25 Gäste: Regulierte Suppe, Voessen, Rindfleisch, reguliertes Kraut, 3 Spanferkel, 1 Schüssel Wildpret von Bug, süßen Salat, 1 Ziemer⁶⁷, 4 Pasteten, 4 Schüsseln Salat, 4 Schüsseln Brätl, 1 Schüssel Aal, Rehschlegel und Hasen, 1 Schüssel Quitten, Schwarzwildpret, 1 Schüssel Zimtherzl, 4 Schüsseln Vögel, 1 Schüssel Krebse, 4 Schüsseln Artischocken, 1 Zunge, Gerste.

Abt zur Nacht mit 6 Gästen: Voessen, Kohl, Brätl, Salat, Vögel, Quitten, 1 Gans, einger. Fleisch, Gerste.

22. X. (Fr) Fest Maria von der Erlösung der gefangenen Christen (B. M. V. de Mercede):

Abt und Convent zu Mittag mit 4 Gästen: Siedfisch, Semmelmus, Erbsen. Extra gegeben: Bratfisch, Schnecken.

⁶⁷ Rückenstück von Fleisch und Wildpret.

Abt allein zu Nacht. Convent zu Nacht: Gebackene Apfelspeitel, geselchte Reinanken.

24. X. Monats-Sonntag mit Umgang:

Abt und Convent zu Mittag mit 3 Gästen: Voressen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: Henner im Reis, 1 Hase, 1 Lungenbraten, Vögel.

Abt und Convent zu Nacht: Voressen, Brätl, Salat, Jungfleisch. Extra gegeben: Gebratene Täuberl, Apfelmus, Spinat.

26. X. (Di) Übertragung des hl. Amandus – Festtag des Abtes:

Abt zu Mittag mit 2 Gästen: Regulierte Suppe, Voressen, Rindfleisch, Kraut, Haselhuhn, Herzl, Brätl, Salat, Schwarzwildpret, Artischocken, Vögel, Quitten, Krebse, Gerste.

Zu Nacht Monatsschmaus: Voressen, Rübensalat, Brätl, Eiermus, Kopeindl und Hendl, Äpfel, Schnepfen, Karfiol, Enten, Herzl, Gerste.

28. X. (Do) Fest der hll. Apostel Simon und Judas:

Abt und Convent zu Mittag: Voressen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: Kleine Vögel.

Abt zu Nacht mit 7 Gästen: Voressen, süße Rüben, Brätl, Salat, 1 Kopeindl, 1 Hendl, Äpfel, Vögel, inger. Fleisch, Gerste.

1. XI. (Mo) Fest Allerheiligen – Festtag des Abtes:

Abt und Convent zu Mittag mit 6 Gästen: Voressen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: 1 Indian, 3 Kapauner, zinnerne Pasteten, Vögel.

Abt und Convent zu Nacht: Voressen, Brätl, Jungfleisch. Extra gegeben: Einger. Hendl, Vögel, Apfelmus.

2. XI. (Di) Fest Allerseelen – Festtag des Abtes:

Abt und Convent zu Mittag mit 9 Gästen: Voressen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: 3 Gänse, Rehschlegel, 3 Apfeltorten.

Abt und Convent zu Nacht: Voressen, Leberknödel, Brätl, Salat, Jungfleisch. Extra gegeben: Vögel, Äpfel.

8. XI. (Mo) NB: Heut ist der Spazierschmaus im Convent geben worden:

Große und kleine Vögel, 20 Biskotenherzl, 20 Bratwürst, Salat.

13. XI. (Sa) Fest Allerheiligen des Benediktiner-Ordens – Festtag des Abtes:

Abt und Convent zu Mittag mit 7 Gästen: Siedfisch, Eiernudeln, Reis, Siedeier. Extra gegeben: Wespennester, Bratfisch, Schnecken.

Abt und Convent zu Nacht: Eierkoch, gebackene Schräzen⁶⁸ und Alten. Extra gegeben: Siedfisch, Spinat, Krebse.

15. XI. (Mo) Allerseelen des Ordens – Festtag des Abtes:

Convent zu Mittag mit 8 Gästen: Voessen, Brätl. Extra gegeben: Henner in Macaroni, Rehschlegel, Lungenbraten.

Abt und Convent zu Nacht: Voessen, Brätl, Jungfleisch. Extra gegeben: Einger. Hendl, Vögel, Quitten, Spinat.

21. XI. (So) Fest Mariä Opferung – Festtag des Priors:

Abt und Convent zu Mittag mit 4 Gästen: Voessen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: Jedem $\frac{1}{2}$ Bratwurst, 3 Gänse, kleine Vögel, 3 frische Zungen.

Abt und Convent zu Nacht: Voessen, Brätl, Jungfleisch. Extra gegeben: Quitten, einger. Hendl.

22. XI. (Mo) Fest der hl. Caecilia

Abt und Convent zu Mittag mit 2 Gästen: Voessen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: Speckknödel, Presolen.

Abt zu Nacht mit 7 Gästen: Voessen, Spinat, Brätl, Salat, Vögel, Quitten, Kapauer, Biskotenherzl, Gersten.

NB: Heut ist den Musikanten der Caecilienschmaus geben worden, wie folgt: Speckknödel, einger. Fleisch, Brätl, Salat, Lungenbraten, Indian, Kapauer und Henner, Apfeltorten, Siedfisch, Vögel, Hohlhippen.

25. XI. (Do) Fest der hl. Katharina – zu Nacht ist der Adventfasching im Convent gegeben worden:

Abt und Convent zu Mittag mit 7 Gästen: Voessen, Brätl. Extra gegeben: 2 Hasen, 1 Lungenbraten, Rotwildpret, Schnepfen, Vögel, Salat.

Abt und Convent zu Nacht mit 12 Gästen: Einger. Henner und Hendl, süße Rüben, Gamsschlegel, Schäfernes, Salat, Mehl- und Schüsselmus, dazu Eier gegeben, Wildpret vom Bug, süßen Salat, Gans, Quitten und Äpfel, einger. Fleisch, Butter-schlangen, Karfiol, Hohlhippen, Gerste.

27. XI. (Sa) Fest des hl. Virgilius – Festtag des Priors:

Abt und Convent zu Mittag mit 4 Gästen: Siedfisch, aufgegangene Nudeln, Reis, Siedeier. Extra gegeben: Eingereisch mit Schnecken, geschmälzte Stockfisch, gebr. Hausen.

28. XI. 1. Advent-Sonntag – Monats-Umgang:

Abt und Convent zu Mittag mit 11 Gästen: Voessen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: 3 Pasteten mit Wildpret, 3 Zungen, 2 Indian und Kapauer, Leber- und Bratwurst.

⁶⁸ Barsch-Art.

Abt und Convent zu Nacht: Voressen, Brätl, Jungfleisch. Extra gegeben: Einger. Hendl, Vögel, Lemoni-Mus⁶⁹.

30. XI. (Di) Fest des hl. Apostels Andreas:

Abt und Convent zu Mittag mit 6 Gästen: Voressen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: Gans und Rehschlegel.

Abt zu Nacht mit 1 Gast: Voressen, Spinat, Brätl, Salat, Kalbsvögel, Quitten, einger. Hendl, Gerste.

Convent zu Nacht: Suppe, gebackene Schnittnudeln.

8. XII. (Mi) Fest der Unbefleckten Empfängnis – Festtag des Abtes:

Abt und Convent zu Mittag mit 5 Gästen: Voressen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: Schweinerne Ripperl, Bratwürst, Gamsschlegel, einger. Henner in Muschelsuppe.

Abt und Convent zu Nacht: Brätl, Jungfleisch. Extra gegeben: Vögel, Kopeindl, Panadel.

15. XII. Quatember-Mittwoch:

Abt und Convent zu Mittag mit 2 Gästen: Siedfisch, gebackene Karpfen in Kasserolpasteten, geschmälzte und gebackene Fische, Nudelkoch, Erbsen zum Ritscher. Extra gegeben: Geschmälzte Stockfisch, Schnecken.

Abt zu Nacht allein. Convent zu Nacht: Collation: Salat, Siedeier.

17. XII. Quatember-Freitag:

Abt und Convent zu Mittag mit 6 Gästen: Siedfisch, geselchte Reinanken, Eiermus, Erbsen, Zwetschken. Extra gegeben: Stockfisch, Schnecken, Eingerichtetes.

Abt zu Nacht allein. Convent: Collation: Zibeben, Siedeier. Zu Nacht in der alten Kanzlei: Suppe, Siedeier, Salat, Siedfisch, Biskotenherzl.

18. XII. Quatember-Samstag

Fest der Gottesmutter in der Erwartung – Festtag des Priors:

Abt und Convent zu Mittag mit 8 Gästen: Siedfisch, marinierte Alten, Eiernudeln, Eingereisch, Siedeier. Extra gegeben: Hausen und Krebse.

Abt und Nacht allein. Convent: Collation: Butterkrapfl, Siedeier.

19. XII. 4. Advent-Sonntag:

Abt und Convent zu Mittag mit 4 Gästen: Voressen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: Rotwildpret, Speckknödel, gebratene Hendl, Quitten.

Abt und Convent zu Nacht: Voressen, Brätl, Jungfleisch. Extra gegeben: Einger. Hendl, Apfelmus, Vögel.

⁶⁹ In der Adventszeit wurde auch der ganze Montag, sonst immer Mittwoch, Freitag, Samstag fleischlos gehalten. Jeden Abend aber nun für den Convent ebenfalls täglich ohne Fleisch.

21. XII. (Di) Fest des hl. Apostels Thomas:

Abt und Convent zu Mittag mit 5 Gästen: Voressen, Brätl. Extra gegeben: Lungenbraten und Henner, Rosen- und Leberwürst, Vögel, Lemoni-Mus.

Abt zu Nacht mit 5 Gästen: Voressen, Spinat, Brätl, Salat, Vögel, Quitten, einger. Wildpret, Gerste.

Convent zu Nacht: Butterknödel, Eiersuppe.

24. XII. (Fr) Heiliger Abend, Fasttag:

Abt und Convent zu Mittag mit 1 Gast: Siedfisch, einger. Karpfen, aufgegangene Nudeln, Erbsen, Reis. Extra gegeben: Einger. Stockfisch, Schnecken, gebratene Ridling.

Abt allein zu Nacht: Einger. Ridling, Ofenschlegel.

Convent zu Nacht: Collation: Ofenschlegel, Siedeier.

25. XII. (Sa) Weihnachtsfest – Festtag des Abtes:

Convent zu Mittag mit 6 Gästen: Voressen, Fleckerl, Brätl. Extra gegeben: Rosen- und Leberwürst, Henner in Maccaroni, Indian, Salat, Rehshlegel, Butterschlangen.

Abt und Convent zu Nacht: Voressen, Brätl, Jungfleisch. Extra gegeben: Vögel, Spinat, Apfelmus.

26. XII. (So) Fest des hl. Stephanus – Festtag des Priors – Monats-Umgang:

Abt und Convent zu Mittag mit 7 Gästen: Voressen, Brätl. Extra gegeben: 3 Spanferkel, Kalbsköpf, Rotwildpret.

Abt zu Nacht mit 5 Gästen: Voressen, Kohl, Brätl, Salat, Kopeindl, Äpfel, einger. Hendl, Panadel.

Convent zu Nacht: Voressen, Leberknödel, Brätl, Jungfleisch.

27. XII. (Mo) Fest des hl. Apostels Johannes Evangelist – Festtag des Priors – Primiz des P. Heinrich Auer⁷⁰:

Abt und Convent zu Mittag mit 25 Gästen: 1 Wildschweinkopf, regulierte Suppen, Voressen und Kraut, Rindfleisch und 1 Ziemer, 4 Pasteten mit Fleisch, Salat, Brätl, Wildpret vom Bug, Vögel, 1 Schüssel Aal, Indian, süßer Salat, Siedfisch, Quitten, Schwarzwildpret, Torten, Karfiol, 1 Schüssel Krebse, Gerste.

NB: Für die Frauen im Johanniszimmer: Regulierte Suppe, Voressen, Ziemer, Rindfleisch, Kraut, Pasteten, Brätl, Salat, Wildpret vom Bug und Vögel, Indian, süßer Salat, Siedfisch, Schwarzwildpret, Quitten, Torten, Krebse, 1 Zunge, Gerste.

Abt zu Nacht mit 17 Gästen: Voressen, einger. Hendl, Brätl, Kohl, Salat, Enten, Mus, einger. Fleisch, geselchte Würst, Panadel.

Convent zu Nacht: Voressen, Brätl, Jungfleisch.

⁷⁰ Geb. 1703 aus Tamsweg, dann Cooperator in Dornbach. Vergl. Profesßbuch, Salzburg 1906, S. 140.

28. XII. (Di) Fest der Unschuldigen Kinder:

Abt und Convent zu Mittag mit 8 Gästen: Voressen, Brätl. Extra gegeben: 3 Gams, Rehläuf, einger. Hendl.

Abt zu Nacht mit 5 Gästen: Voressen, Kohlrabi, Brätl, Salat, Nußhäher, Äpfel, einger. Wildpret, Würst, Panadel.

Convent zu Nacht: Voressen, geschnittene Nudeln, Brätl, Jungfleisch, Salat.

30. XII. (Do):

NB: Für die St. Petrischen Musikanten zu ihrem Rorate – Schmaus gegeben: Speckknödel, Rotwildpret, Henner, Indian, Salat, schweinerne Ripperl, Quitten und Äpfel, Butterkrapfl, Siedfisch.

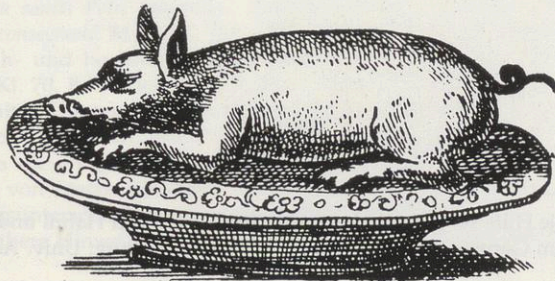
31. XII. (Fr) Fest des hl. Papstes Silvester:

Abt und Convent zu Mittag mit 2 Gästen: Siedfisch, Nudelpfänzl, Erbsen, Zwetschken. Extra gegeben: Einger. Stockfisch, Bachfisch, Eingereisch.

Abt und Convent zu Nacht: Reismus, gebackene Pfrillen. Extra gegeben: Siedfisch, Krebse, Schnecken.

Das Stiftsarchiv weist – wohl durch Verlust bedingt – nach diesem Speisebuch eine große Lücke auf. Erst 1787 erhielt das gleichartige Speisebuch eine Fortsetzung, die der Form von 1728 folgt. Wieder entstand ein Ausfall eines Jahres. Eine neue Reihenfolge begann mit 1790, die eine formale Änderung aufweist.

Der neue Titel lautet: „*Küchen – oder Zehrgaden – Tagbuch anno 1790*“, von 1. I. bis 31. XII. Die neue Sparteneinteilung folgte: Kälber-, Rindfleisch, Tafelsemmel, Kochsemmel, Laibl, Roggen, Mehl, Schmalz, Butter, Ayr, Henner, Erbsen, Fisolen, Linsen, Bohnen, Reis, Zwetschgen, Prein, Gersten, Gerstgries. Die weitere Einteilung: Abtei, Ihrer Gnaden bei Hof, Convent, Officier, Gsind; Den Musikanten, Suppenbrot, Arme, Ministranten, Festbrot.



Nun war diesen Bänden ein Register angefügt: „*Zöhrgraden Tagbuch über Einnahm und Abgab folgender Victualien.*“ Als Tabelle: I Schmalz bis XI Zwetschgen. Danach: „*Tagbuch des Zöhrgradens über Empfang und Abgaben deren von der Pfister dahin liefernden Naturalien*“. I. Semmel – Convent und Offiziers Brod, dann Roggen; II. Herren, Offizier und Knecht – Mehl; III. Brein, Gersten und Gerstgries.

Die Folge blieb 1792–1798, doch fehlt das Jahr 1794. Ab 1799 heißt es nur: „*Zehrgaden – Tagbuch.*“ Die Jahre 1801 und 1805–1810 mögen einen sorgenvollen Einblick für das Land Salzburg in schweren Jahren den französisch-bayerischen Zeit bieten. Ab 1814 befindet sich im Archiv eine geschlossene Reihenfolge bis 1846. Für 1848 und 1849 findet man nur in Faszikelart eine Abrechnung. Von 1850 bis 1853 waren die Jahrgänge wieder vollständig, doch nicht mehr gebunden, vorhanden.

Ein solcher Archivbestand⁷¹ möge – in und zwischen den Zeilen – auch ein geschichtliches Bild einer Abtei wie St. Peter darbieten.

⁷¹ Für kollegiale Hilfe sei gedankt im Stiftsarchiv: Dr. Adolf Hahl und Ivan v. Pomper, und vom Germanistischen Institut der Univ. Salzburg: Univ. Ass. Dr. Gerold Hayer.