

Aus dem Kochtopf des 17. Jahrhunderts

OSTFRIESISCHE
LANDSCHAFT

Archäologischer Dienst
Fund des Monats 12/2013



Philipp Harsdörffer, „Vollständig vermehrtes Trincirbuch“, Nürnberg 1665.

SCHWEINEBRATEN

Aus dem Kochbuch des Frantz von Rontzier (*1538 Nancy † 1615 Misburg/
Hannover, Fürstl. Braunschweig. bestallter Mundkoch) von 1598.

Rezept für 6 Personen

900 g Schweinebraten
70 g Butter oder Schmalz
400 g Äpfel (Boskop)
3 El Essig
70 g Rosinen
evtl. etwas Reisstärke

1 Ingwerwurzel, frisch gerieben
Pfeffer, Salz
1 Bund Suppengrün (Lauch, Sellerie, Möhre,
Petersilie)
Balsamessig zum Abschmecken

Zubereitung: Das Schweinefleisch salzen, pfeffern, mit frisch geriebener Ingwerwurzel (oder Ingwerpulver) einreiben. Suppengemüse putzen und fein würfeln. Die Äpfel schälen, entkernen, in feine Scheiben schneiden. Das Fleisch in einem Bräter kräftig in heißem Schmalz anbraten. Die Hälfte der Äpfel dazugeben. Mit Wasser auffüllen. Zwei Drittel der Rosinen hinzufügen, den Deckel schließen. Ca. 1 1/2 - 2 Stunden schmoren. Fleisch herausnehmen. Den Fond mit dem Gemüse durchpassieren, mit Balsamessig und Ingwer abschmecken; eventuell mit Speisestärke andicken. Restliche Apfelscheiben und Rosinen hinzufügen.

Kunstbuch von mancherley Essen / Gesotten / Gebraten / Posteten / von Hirschen / Vogelen / Wildtprat / vnd andern Schawessen / so auff Fürstlichen / vnd andern Pancketen zuzurichten gehörich. Gestelt durch Den Erbarn vnd Wolerfahren Meister Frantz de Rontzier / Fürstlichen Braunschweigischen bestalten Mundtkoch. Dergleichen bißhero in druck nicht gesehen. Wolfenbüttel 1598. Faksimile hg. u. mit Kommentar und Glossar vers. v. Manfred Lemmer. München, Leipzig 1979. Rezept S.170 f.

das Schweinefleisch wird verwellet / und beschnitten ehe mans bratet.

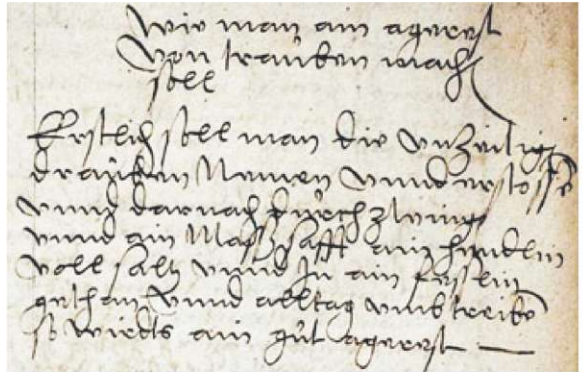
4. Item / man bradet Epffel in würffel geschnitten in Bradfeist / wenn sie gar sein / macht man sie ab mit Essig kleinem Rosin zerstoßenem Ingber vnd Pfeffer / gibts vber die Schweinbraten / bringt sie zu disch / etc.

Das Schweinefleisch wird aufgekocht und beschnitten, bevor man es brät.

4. Man brät in Würfel geschnittene Äpfel in Bratfett. Wenn sie gar sind, schmeckt man sie mit kleinen Rosinen, zerstoßenem Ingwer und Pfeffer ab und gibt sie über

SPINATTORTE

Aus dem Kochbuch der Sabina Welserin (* Augsburg 1532, † Memmingen 1598), Tochter von Ulrich Welser und Cousine der Philippine Welserin (Rezept Mandelörtchen), 1553, Nr. 186.



Handschrift der Sabina Welserin aus ihrem Kochbuch.

Rezept für 4 Personen

Teig	Fülle	Guß
250g Mehl	500 g Spinat	4 Eier
2 Eier	100 g Parmesan	1/4 l Sahne
25 g Schmalz	100 g Rosinen	Salz, Pfeffer
2-3 El. Wasser	Pfeffer, Salz	Muskatnuß
Erbsen (Blindbacken)	100 g zerlassene Butter	

Zubereitung: Frischen Spinat gut waschen, mit kochendem Wasser überbrühen und abtropfen lassen. Die Rosinen in Butter andünsten, den Spinat zufügen, abschmecken und mit dem Parmesan vermischen. Den Teig ausrollen, in eine

nempt spinet, briet jn vnnnd hacket jn vnnnd reibt barmisankesß darunder, ain wenig pfeffer, klaine weinberlen / ain zergangen puter darunder, saltzts vnnnd bachts / vnnnd macht ain torta daraus / wie man pfligt die torta mit deckine zu machen.

Nehmt Spinat, überbrüht ihn und hacket ihn und reibt Parmesankäse darunter, etwas Pfeffer, kleine Weinbeeren, zerlassene Butter darunter. Salzt es und bakt es und macht eine Torte daraus, wie man die gedeckten Torten üblicherweise macht.

Springform (26 cm Durchmesser) geben und einen 2 cm hohen Rand stehen lassen. Mit Erbsen zum Blindbacken belegen. Ofen auf 200° C vorheizen, Teig 7-10 Minuten vorbacken. Den Spinat darauf verteilen und für 10 Minuten in den 200° C heißen Ofen schieben. Danach den Ei-Sahne-Guß darüber geben und fertig backen (10-15 Minuten).

Das Kochbuch der Sabina Welserin. Hg. v. Hugo Stopp. Mit einer Übersetzung von Ulrike Giessmann (= Germanische Bibliothek. NF hg. v. Hugo Stopp. 4. Reihe: Texte. 1980).

MANDELTÖRTCHEN

Aus dem Kochbuch der Philippine Welserin, 1545, S. 40 f. (* Augsburg 1527, † Schloss Ambras 1580), Tochter von Franz Welser. Sie war eine Cousine der Sabina Welserin und Ehefrau von Erzherzog Ferdinand II. von Habsburg, Landesfürst von Tirol.



Rezept für eine Form von 26 cm Durchmesser

Fülle

250 g Mandeln, gerieben
 Rosenwasser (sparsam)
 3 Eiweiß
 1/8 l Sahne
 125 g Zucker

Mürbeboden

250 g Mehl
 30 g Schmalz
 1 Ei
 1 Eigelb
 3 El Wasser

willtt du ain mandel dortenn machenn so nim erstlich auff ain disch ain pfundt mandel vnnd stays wol oder reybs vnnd wann sy wend elyq werdenn so geus ain rosen waser dar ein vnnd wan sy geribenn sennd so daus jn ain schisel vnnd nim das weys vonn 5 airenn vnnd ain millich rom vnnd rosen waser vnnd daus jn den gestosnen mandel bys din wirtt das er fleust doch nit zu din vnnd daus auff ain bedalin vnnd las fein sitig bachenn jn ainer dortenn pfannenn vnnd wanns wol erstarcht ist so nim das gelb von ainem ay vnnd ain rosen waser klopf wol vnnd bestreychs jn vber all wol obenn vnnd nebenn vnnd las jnn fol bachenn.

Willst du eine Mandeltorte machen, so nimm zuerst auf einen Tisch ein Pfund Mandeln und stoß oder reib sie; und wenn sie ölig werden, so gieß etwas Rosenwasser hinein. Und wenn sie gerieben sind, so tu sie in eine Schüssel und nimm das Weiße von fünf Eiern und Sahne und Rosenwasser und tu das zu den gestoßenen Mandeln, bis die Masse dünn wird, daß sie fließt, aber nicht zu dünn. Und tu alles auf einen (Torten-, Mürbe-) Boden und laß es vorsichtig backen in einer Kuchenform. Und wenn die Masse (auf dem Boden) erstarrt ist, so misch ein Eigelb mit Rosenwasser und bestreich den Kuchen überall (oben und am Rand) und laß ihn zu Ende backen.

Zubereitung: Mürbeteig zubereiten, 1-2 Std. kühl stehen lassen. Mandeln mahlen, ev. im Mörser zerstoßen, mit Rosenwasser beträufeln. Steifgeschlagenes Eiweiß, Mandeln, Rosenwasser und Zucker verrühren. Den Mürbeteig ausrollen, in die Förmchen oder auf den Boden einer Spring- (oder Tarte-)form verteilen, einen Rand formen. Die Mandelmasse einfüllen. Im vorgeheizten Backofen (E: 200° C; Gas: 3) ca. 50 Min. backen, bis die Ränder knusprig braun sind. Mit dem Gemisch aus Eigelb und Rosenwasser bepinseln und noch 5 bis 10 Minuten weiterbacken.

Das Kochbuch der Philippine Welser. Hg. v. Manfred Lemmer. Kommentar, Transkription u. Glossar v. Gerold Hayer. 2 Bde. Innsbruck 1983.

Literatur: Trude Ehlert, Rainer Ehrensneider, Eugen Droste, Menu für König Artus' Tafelrunde. Rezepte aus spätmittelalterlichen Kochbüchern. Übersetzt und bearbeitet von Trude Ehlert, Rainer Ehrensneider und Eugen Droste. In: Irmgard Bitsch, Trude Ehlert, Xenja von Ertzdoff, Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit (Sigmaringen 1990).

Kochgefäße aus der Festung Leerort

Die Grün/gelb- und gelbglasierte Irdenware stammt aus regionaler Produktion des 17. Jahrhunderts. Die Gefäße mit den charakteristischen drei Standfüßen werden *Grapen* genannt. Sie dienen als Kochtopf und zum Servieren der Speisen.



Vincenzo Campi: Küchenszene (1580-90), Cremona, Lombardei (Accademia di Belle Arti di Brera, Milan).