

Miscellen: Speiserecepte aus dem 16. Jahrhundert

Autor(en): Friedrich Burckhardt

Quelle: Basler Jahrbuch

Jahr: 1879

<https://www.baslerstadtbuch.ch/.permalink/stadtbuch/be691f19-a28f-43c1-b538-9030147cc05b>

Nutzungsbedingungen

Die Online-Plattform www.baslerstadtbuch.ch ist ein Angebot der Christoph Merian Stiftung. Die auf dieser Plattform veröffentlichten Dokumente stehen für nichtkommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung gratis zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrücke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des vorherigen schriftlichen Einverständnisses der Christoph Merian Stiftung.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die Online-Plattform [baslerstadtbuch.ch](http://www.baslerstadtbuch.ch) ist ein Service public der Christoph Merian Stiftung.

<http://www.cms-basel.ch>

<https://www.baslerstadtbuch.ch>

wordenn, denn das er aber durch sins vatters vnd ander finer fründten vnd gemeiner der Reblüten zunfft bette willen gnädenlich gelassen sye, u. s. w.

(Geh. Reg. S I. YY.)

Dr. R. Wackernagel.

II.

Ausgaben-Buch 1526. Sampstag nach Reminiscere :

Item ii & 10 B gebenn Holbein dem moler, für etlich schilt am stettlin Waldenburg vergangner jaren ze molen.

(Vgl. His, Die Basler Archive über Hans Holbein, S. 7.)

Hiermit ist zu vergleichen eine Stelle in den Waldenburger Vogtsrechnungen (im basellandschaftl. Archiv), Rechnung vom Montag nach Oculi 1523, woselbst unter den Ausgaben des Jahres 1522 folgender Posten sich findet :

verzert der moler unnd murer als sy die schilt annmacht haben 1 & 11 B.

Da in den Rechnungen vor 1526 sich sonst nirgends eine ähnliche Notiz findet, so ist nicht unmöglich, daß diese Stelle sich auf die von Holbein ausgeführte Arbeit beziehe ; die „vergangenen Jahre“ des Ausgabenbuches betrafen somit das Jahr 1522.

Dr. R. Wackernagel.

III.

Speiserecepte aus dem 16. Jahrhundert.

Ein Brüelein über Stappunen.

Nim ein löfelein voll Roswasser, und eins voll essig, und schnäzel ein halbe musgatnuß klein, und thuns in essig und

Roswaßer, und ein löfelin voll Zimmet, und eins voll Zucker, es soll fein bißlächt süeß sein, thun ein wenig ungeferbte wurzen auch drin, und feißte fleißbrüe, oder brüe aus der brotpfannen, von den Rappunen, dann, stellts auf ein klein glütlin und laß ein wenig köchlen, dann schütts an Rappun, wann du ihn anrichtest.

Ein kalte Suppen.

Nim weisbrot, und schneidt dünn schnitten darus, und beys auf einem roßt, daß sie fein gäl werdend, dann legs in ein blatten und schütt ein guten becher voll süeßen wein daran, dann decks zu und laß es stohn, biß lindt wirdt, dann lege ein schnitten noch der anderen in ein andere blatten, und beseye es woll mit Zimmet und Zucker, dann so schütt den wein wider doran, und drab, ein mal oder drey, dann beseye es wider, und leg daß kalt wildpret oder Rappunen, waß du hast dorin,

Guten Lummel machen.

Nim den Lummel und beiz in in salbinen, wein und eßig, und in gestoßenen reckolderbeer, du magst in woll drey wuchen dorin lösen beizen, und weßere in übernacht, und ist er nit gnug, so schwell in und brat in dann sittiglichen, daß er woll durchbrate, und mach dann ein brüe, so nimm feißte, und brenn ein wenig mel, als groß als ein nuß, und thun gesottenen wein und fleischbrüe doran, und mach der brüe gnug und laß insieden biß sie dicklecht wirdt, laß die mehrtribel auch darin fieden, wiltu es gern brun han, so nim tribelmuß einer nuß groß und mengs mit wein dran, oder mit fleischbrüe, dor nach die brüe süeß ist, und wenn mans schier will anrichten, so thun die wurz dran.

Baches von Meertribel.

Nim meertribel und öpfel, schneidt sie klein, nim dann Honig oder Zucker ein wenig viel und saffran, das hac durch-

einander, mach ein deiglein und wirf's dorin und nimbs dann herauß und bachs in anfen.

Ein Pasteten von Hieüneren.

Nim schön mäl und eyer, und ein gut theil frischen anfen, ein wenig fleischbrüe, mach ein deyg druß, darnach nimb junge hieüner und bereits, und legs in den hafan, und nimb ein wenig mußgatblußt, ein wenig gestoßene negelin, ein wenig zimmet und imber und salz, machs durcheinander und beseye die hieüner darmit und thun ein gut theil feißte von hieüneren und rindermark, nimb auch zwen schön und große Zibeln und rosinle, zettels auf die hieüner und thun ein wenig frischen anfen oben drauß, und den deckel drüber und thuns in die pfann oder ofen, loß bachan, darnoch wenn du es schier wilt anrichten so nimb das gäl von zwey eyeren und nit gar ein halbs becherlin von wein, und ein wenig zimmet drin und mischs untereinander und mach ein löchlin in den deckell und schütts drin.

Ein Speckkuchen.

Nim drey eyer und mach ein deyglin druß und schütt ein wenig warmen anfen auch drin und salz es, dann würks woll, dann wal ein boden druß wie zu ein eyer kuchen, dann schneidt Speck, so dinn du kannst, und klopf ein ey woll, und leg den Speck drin, dann auf den kuchen so du gewalt hast, und bestreich in zu ringsumb woll mit dem ey, dann bach in in einer bastetenpfann, oder in einem ofen, man soll in gäch bachan.

Ein Lunken darten.

Nim lunken, setz sie zu mit halb wein und halb wasser, und eßig, loß woll einfieden, daß es schier trocken ist darnach hackt gar woll, auch ein zibelen dorunder gehackt, darnoch nim ein wenig brosmen weißbrot, rösts in anfen und thun die lunken

darzu, rösts woll in anken, thun auch ein wenig frischen anken dorzu und daß gäl von sechs oder sieben eyeren, thun auch dorin zucker, zimmet und imber, ein wenig nägelin, auch ein wenig von einer mußgatnuß und thuns in den hasen, magst ein deckel druff machen oder nit, wie du wilt, loß es bachen.

* * *

Diese Recepte verdanke ich der Mittheilung des Herrn Prof. Fr. Burckhardt; sie stammen aus dem im Besitz des genannten Herrn befindlichen Manuscripte: „Diß Kochbuch ist Magdalenae Platters von Basell, im Jahr 1592.“ 4^o, 42 beschriebene Blätter in Pergamentumschlag. Wir lernen hieraus die gute Küche eines bürgerlichen Hauses damaliger Zeit kennen. Madlen Platter war das erste Kind zweiter Ehe des Thomas Platter, geb. 1573, vermählt mit Stadtschreiber Fr. Kyhiner. *) Wir werden im nächsten Jahrgang von berufener Seite näheres über die edle Kochkunst und deren Verehrer in Basel bringen.

Dr. G. Boos.

*) Vgl. G. Boos, Th. und F. Platter, Geschlechtstafel.
