

Das Buch der Küchenmeisterinnen von St. Katharinental

Autor(en): **Früh, Margrit**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Thurgauische Beiträge zur vaterländischen Geschichte**

Band (Jahr): **115 (1978)**

Heft 115

PDF erstellt am: **13.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-585241>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke 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 Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

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.

Das Buch der Küchenmeisterinnen von St. Katharinental

von Margrit Früh

Das thurgauische Staatsarchiv in Frauenfeld birgt eine kleine Köstlichkeit aus der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts, die uns gewissermaßen einen Blick hinter die Kulissen des Dominikanerinnenklosters St. Katharinental tun läßt. Es ist ein in Pergament gebundenes, unbezeichnetes Büchlein¹, in das die Küchenmeisterinnen des Klosters eintrugen, was ihnen – wohl vor allem im Hinblick auf ihre jeweilige Nachfolgerin – wichtig erschien. Es sind hauptsächlich Aufzeichnungen, was bei besonderen Gelegenheiten aufgetischt wurde, aber ohne die entsprechenden Rezepte, die wohl mündlich weitergegeben wurden und durch Erfahrung bekannt waren. Außerdem war für die Zubereitung der Speisen die Köchin verantwortlich, die Küchenmeisterin dagegen war für Küche und Vorrat zuständig und hatte zu bestimmen, was und wie aufgetischt werden sollte.

Vier Blätter des ursprünglich 98 Seiten umfassenden Büchleins fehlen. Die nachträgliche Bleistiftpaginierung wurde ab Seite 63 um je vier Zahlen tiefer umnummeriert, zwei Blätter waren bereits vor dieser Paginierung herausgeschnitten worden. Reststreifen der fehlenden Seiten sind stehengeblieben. Das hinterste Blatt, das nur auf der Vorderseite wenige Einträge enthält, ist an den Pergamentdeckel geklebt. Einige Seiten sind leer geblieben, viele nur zum Teil beschrieben. Die zum größten Teil datierten Eintragungen gehen von 1646 bis 1704.

Die erste Küchenmeisterin (Manuskript S. 1) gibt den Bestand des Konvents mit 34 Personen an, stellt sich selbst aber nicht vor, während vier der folgenden bei Antritt des Amtes ihren Namen eintragen. So erfahren wir, daß am 12. Juni 1648 Maria Agnes von Beroldingen das Amt der Küchenmeisterin antrat (Ms. 1). Sie wurde 1690 als Priorin gewählt und starb 1693². Als Küchenmeisterin wurde sie bereits am 29. September 1651 durch Maria Franziska von Hohenrechberg (Ms. 1) abgelöst, die 1659 starb. Erst 1664 nennt sich wieder

1 Signatur 7 44 69.

2 Angaben zu den Lebensdaten aus K. Kuhn, Thurgovia Sacra III, S. 249; P. M. Hohenbaum van der Meer, Geschichte des Gotteshauses St. Katharinental, Manuskript Kantonsbibliothek Frauenfeld Y 204; Liste der Klosterfrauen von St. Katharinental, Staatsarchiv Frauenfeld 7 44 12.

eine neue Küchenmeisterin mit Namen; Anna Dominica S. (Ms. 22). Es muß sich um Anna Dominica Segesser von Brunegg handeln, die 1687 für die im Dominikanerorden übliche Amtszeit von drei Jahren als Priorin gewählt wurde und 1692 starb. Sie schreibt, daß sie wiederum in die Küche gekommen sei, so daß anzunehmen ist, daß sie das Amt bereits einmal versah. Aus den Schriftzügen eines Eintrags zur Kirchweih von 1660 (Ms. 52) ist zu schliessen, daß dies in jenem Jahr der Fall gewesen sein dürfte. Zwei Einträge von 1671/72 zeigen eine andere Schrift (Ms. 89, 92), dann folgt keiner mehr bis 1698. Zu Pfingsten dieses Jahres trägt sich Maria Hyacintha ein (Ms. 28). Es wird sich wohl um Maria Hyacintha Arnold von Spiringen handeln, die 1720 starb. Sie hatte am 28. Januar 1680 Profesß abgelegt³ und war 1709 ebenfalls für drei Jahre als Priorin gewählt worden. 1704 brechen die Einträge ab.

Die Abschnitte gehen zeitlich bunt durcheinander. Es wurde keine chronologische Reihung angestrebt, vielmehr entstand durch die Art des fortlaufenden Eintragens etwas wie eine thematische Ordnung, die aber auch nicht genau eingehalten werden konnte. Waren ein paar für ein Thema freigehaltene Seiten gefüllt, so mußte eben weiter hinten fortgefahren werden.

Die erste Seite enthält Eintragungen von drei Schwestern:

«Anno 1646 an St. Catarinatag. got geb sein gnad. Dazuemahlen bestundt der Convent in 34 personen, 19 geweihte Chorschwestern, 2 novizien (sic) und 13 leyschwestren.»

«Anno 1648, den 12. Juni: bin ich schw. Maria Agnes von beroldingen in die kuchen verordnedt worden, seindt 35 Personen Im Kloster gewesen, 21 Frawen, 13 leyschwesteren, undt ein Weltliche Jungf(er).»

«Anno 1651 den 29. tag September bin ich schwester Maria Francisca von hohen Rechberg in die kuche von meiner oberkeit verordnett worden, Gott gebe mir sein göttliche Genad und Gesundtheitt.»

Obwohl die zweite Seite leer war, trugen sich die späteren Küchenmeisterinnen erst weiter hinten oder gar nicht ein.

Auf der dritten Seite «folgt, waß man mir für gewürtz kaufft, wie auch die specereyen.» Die Küchenmeisterin erhielt 1646 $\frac{1}{2}$ Pfund Imber (Ingwer), später nochmals $2\frac{1}{2}$ Lot und ein drittes Mal 1 Pfund; an Pfeffer $\frac{1}{2}$ Pfund und $4\frac{1}{2}$ Lot, Negelin (Gewürznelken) $\frac{1}{2}$ Pfund, Mußgatnuß 1 Vierling 2 Lot 3 Quintli, Mußgatbluest $\frac{1}{2}$ Lot, Zimmet $1\frac{1}{2}$ und $\frac{1}{2}$ Lot, Zukher zwei mal 1 und 3 pfund, Mandel sechs mal 1 und 3 Pfund, kleine weinberlin drei mal 1 und 2 Pfund, schliesslich grose weinberle $\frac{1}{2}$, zwei mal 1 und 3 Pfund. 1648 erhielt sie von der Mutter Schaffnerin 4 Mass Honig, 1651 doppelt soviel⁴.

Es folgen einige Einträge über das Schmalz, das den Frauen anscheinend oft Schwierigkeiten bereitete, denn sie mußten es einsieden, und erst dabei zeigte es sich, ob gutes oder schlechtes Fett eingekauft worden war. Zunächst

3 Hausrodel der Priorin 1658, Staatsarchiv Frauenfeld Kath. VI 5 W.

4 Für die Maß- und Gewichtsangaben vgl. Liste am Schluß des Artikels.

ist man erstaunt über die großen Mengen, die eingesotten wurden: 1649 am 10. Juni 10 Zentner und 16 Pfund, am 14. Juli schon wieder 20 Zentner (Ms. 4), und ähnliche Quantitäten auch in den andern Jahren. Man darf aber nicht vergessen, daß die Küche nicht nur für die Schwestern zu kochen hatte, sondern auch für viele Dienstleute und Knechte, oft auch für Gäste. Zudem wurde wohl häufig in Fett gebacken. Von den vier Zentnern und 30 Pfund, die am 21. April 1650 gebracht wurden, «ist gar vil eingesoten, weil es Winter schmaltz» war. Nicht wunschgemäß ging es auch im Januar des folgenden Jahres. Man kaufte das Fett am 19. Januar, brachte es am Sebastians Abend (20. Januar), doch konnte man es «Ungewiter halben» nicht sieden. So kam es, daß das Fett, obwohl es «zuvor das beste swine schmaltz (Schweineschmalz) gewesen» war, «mechtig» grau war, als man es «eben vor Osteren» einsott. Ein solches Vorgehen sei «gar unnützlich», fügt die Küchenmeisterin als Lehre für die Zukunft bei (Ms. 5f.).

Nach einigen weiteren Einträgen, die Schmalz betreffen, folgen zwei über Besuche des Landvogts, auf die später einzugehen sein wird, dann einige zur Sichellege, der Beendigung der Ernte. Eine ähnliche Gelegenheit, etwas Besonderes aufzutischen, war auch die «Pflegelhenke», das Ende der Drescharbeiten. Seite 21 folgt ein neuerlicher Eintrag über acht Zentner Schmalz, das man 1664 kaufte, mit dem man aber wieder nicht zufrieden war, denn «dz schmaltz ist nit gar guet und frisch gewesen, hatt vil milch, glürren und würen⁵ kocht».

Auf der folgenden Seite (Ms. 22) nennt sich die Schreiberin dieses Eintrags: «Anno 1664 bin ich sch Anna Dominica S widerum in die kuche kumen», und fährt gleich weiter mit den Speisen, die es gab, «wie die kircherechnung gehalten worden».

Nach drei leeren Seiten trägt sich eine weitere Küchenmeisterin ein. «Anno 1698 an dem H:(eiligen) Pfinst Abent bin ich schwest:(er) M. Hyacintha kuchen Meisterin bestellt worden» (Ms. 27).

Es folgen Einträge zu Kirchweih, Sichelhenke und Fasnacht, zu einem Lehengericht und wieder Kirchweih. Auf Trottenmahl und Flegelhenke, Fastenzeit und Ostern folgen wieder Sichellege und Habersichelhenke, weiter hinten wird aufgezählt, was der Küfer und die Gast-Kathrina (die offensichtlich für die Gäste verantwortlich war) an Naturallohn ausbezahlt erhielten. Es sind für den Küfer jährlich je ein Viertel Kernen, Gersten, weißes und braunes Mehl, für die Gast-Kathrina jährlich je ein halbes Viertel braunes Mehl, Gerste, Weißmehl und Erbsen, je ein Vierling Salz und Kernen (Ms. 71 ff.).

Auch den Predigern zu Konstanz, mit denen St. Katharinental seit jeher verbunden war, und die in dem Büchlein oft erwähnt werden, schickte man jeweils etwas, jedoch nicht als Bezahlung, sondern als Geschenk, dazu kam ein anderer, nicht ganz uneigennütziger Grund. 1650 «hat man kein fladen ge-
⁵ Nebenprodukte beim Einsieden von Schmalz.

schickt, aber ein lid kalbfleisch, ein vierendeil von einem jungen schweinle undt 2 Riemen digen fleisch (geräuchtes Fleisch) von einem oxen, dz uns unser lieber Herr dz vich behüet» (Ms. 79 f).

Der Hofmeister erhielt weißes und braunes Mehl, Gerste, weiße und rote Erbsen, Kochkernen, Salz und Bohnen; dazu jeweils von der ersten und letzten «Metzgete» des Jahres einen schönen Schweinebraten und verschiedene Würste, zur Fasnachtszeit eine Platte mit Sülze und Fasnachtsküchlein, zu Mittfasten eine Platte Zelten (dünne Fladen). Zum Gründonnerstag erhielt er einige Aeschen oder einen ansehnlichen Hecht, zu Ostern einen Fladen und eine Platte mit «gesegnetem, gleich nach d(er) Prim» (Ms. 83 ff.).

Es folgen einige Angaben, an welchen Feiertagen gefastet wurde (Ms. 85 f.), dann wieder Bemerkungen zu einzelnen Ereignissen. So wird berichtet, dass 1659 das Praedikantenhaus aufgerichtet wurde. Zum Festmahl waren 37 Personen anwesend, darunter etliche Vornehme aus der Stadt (Dießenhofen, vgl. Anm. 13). Es gab Salat, Suppe, Voessen und Rindfleisch. Nun aber empört sich die Schreiberin, daß die vornehmen Herren Braten erhielten, die andern jedoch nicht, dabei hätten sie es doch auch gern gehabt, und es hätte dazu gehört, weil man ihnen ein rechtes Mahl versprochen habe (Ms. 87).

Drei Landvogtbesuche und einige Notizen über Fischkäufe schließen das Büchlein ab (Ms. 88 ff.).

Leider sind alle Angaben sehr summarisch, Rezepte werden keine angegeben, und zudem erfährt man nicht, wie die Speisen des Alltags zusammengesetzt waren. Dennoch kann man recht viel Wissenswertes herauslesen, und besonders nett sind die Einträge dort, wo die Schreiberin eine persönliche Bemerkung anfügt. Hie und da spürt man, daß nicht alles nach Wunsch geriet. Zum Beispiel damals, am 25. August 1650, als man – wohl zum Abschluß der Ernte – «Ehrtagner» (Tagelöhner) hatte und insgesamt 35 Personen verköstigen mußte. Nach der Suppe gab es Blutwürste von zwei Schafen. Man hatte für die Würste die Därme der beiden Schafe verwendet, dazu noch weitere Rinderdärme aus der Metzgerei. Als man die Würste aus dem Kessel ziehen wollte, gab's eine böse Überraschung: «als man hat wellen anrichten, ist schier nichts mer im kessel gewesen, die Rinderen Derm seind all aufgegangen, allein die schäffenen seind über geblieben», aber glücklicherweise hatten sie «doch fast gnueg». Zudem gab's ja nachher noch einen halben Zentner Rindfleisch, grüne gekochte Birnen und Braten von anderthalb Schafen, wovon es «Recht gnueg» hatte (Ms. 15).

In den meisten Fällen scheint es allerdings keine solchen Aufregungen gegeben zu haben, und die Einträge erschöpfen sich in der Aufzählung der Speisenfolgen. Sehr oft bildete eine *Suppe* den Anfang, wobei selten steht, woraus sie bestand. Nur bei Besuchen des Landvogts wird hie und da Gerste erwähnt. Bei mehreren Anlässen blieben die Besucher über Nacht und erhielten dann auch zum Morgenessen Suppe, der ein Fleischgericht folgte.

Die Nonnen erhielten normalerweise Montag, Mittwoch und Freitag kein *Fleisch*, doch gehörte es zu den meisten Essen bei den besonderen Ereignissen, die in das Buch eingetragen wurden. Oft tischte man zwei oder gar mehrere Sorten auf. In vielen Fällen bleibt unbekannt, von welchem Tier das Fleisch stammte; dort, wo es genannt wird, überwiegen Rind- und Kalbfleisch, fast ebenso oft gab es Schweinefleisch. Seltener ist Schafffleisch, und ein einziges Mal, nämlich beim Trottmahl 1648, wurde ein «Geißbock» geschlachtet. Auch Wildpret wird nur einmal, an einer Kirchweih, genannt. Im übrigen dürfte die Qualität des Fleisches recht unterschiedlich gewesen sein, es wurden nicht nur Kälber geschlachtet, sondern auch etwa ein Stier, eine Kuh, eine alte Mastkuh. Wo nicht nur Fleisch allgemein genannt wird, handelt es sich sehr oft um Braten, bei einem Trottmahl wird eigens erwähnt, daß er «mit speck wohl gespickt» gewesen sei; einmal ist die Rede von «spissle fleisch», wobei es sich um Spießchen handeln dürfte; an der Fasnacht 1649 gab es einen schönen Nierbraten. Auch weniger feine Stücke wurden verwendet, oft zum «Vor-essen», das vielfach aus Kutteln bestand, manchmal gemischt mit Lungen, mit «schäfenem» oder «kalberis kröß», oder mit Füßen, Lungen und Leber wie an der Sichellege 1652.

Wie bereits erwähnt, wurden in der Küche auch *Würste* hergestellt, deren Name manchmal nicht genannt wird. Oft sind es Blutwürste, einmal von einer alten Mastkuh und von einem Schwein, die beide zum gleichen Trottmahl geschlachtet worden waren; bei derselben Gelegenheit gab es 1648 und 1649 Kostwürste und Leberwürste von einem Schwein, und bei einer Karsthenke waren es Blut- und Leberwürste von einem Eber. Beim Lehengericht von 1658 gab es «digen würost» (geräuchte Würste) und Lungenwurst. Bisweilen stellte man zur Fasnacht oder zu einem Trottmahl *Sülze* her.

Geflügel wurde bedeutend seltener als Fleisch aufgetischt. Zur Kirchweih gab's hie und da «junge hülenle», «ein halbs gebraten hülenle» oder «ein halb gebraten und gefilts hienle», ein anderes Mal aber eine «alte gesottne hennen». Zweimal werden Kapaunen erwähnt, dreimal Tauben und ein einziges Mal, an der Fasnacht 1649, eine Gans.

Bei jeder Bewirtung des Landvogts wurde *Fisch* aufgetischt, oft in mehreren Gängen. Da gab's Forellen in Butter- oder Zitronensauce (1666, 1692), blau gekochte Fische, Bratfisch, «gebachne hechtle» oder «blauw gesotne kleine hechtle». Die Knechte des Landvogts erhielten «alet visch⁶», Barben oder einfach «Fisch». Bei anderen Gelegenheiten sind Fische verhältnismäßig selten. Zur Flegelhenke von 1647 gab es Stockfisch, an jener 1649 «dignen salmen». Zum Palmsonntag 1647 aß man Hasel und Barben, zum grünen Don-

⁶ Gregor Mangolt schreibt in seinem Fischbuch von 1557, daß der «Alant» ein «rucher, schüepfisch» sei, den man in kaltem Wein aufsetzen und später mit heißer Butter übergießen solle. Ein Neudruck des Büchleins wurde von Johannes Meyer besorgt und erschien 1905 in den Thurg. Beiträgen, Heft 45.

nerstag eines unbekanntes Jahrs Aeschen. Wahrscheinlich aßen aber die Nonnen im Alltag recht häufig Fisch; so wurde in den ersten fünf Monaten des Jahres 1648 für Fische etwa doppelt soviel Geld ausgegeben wie für Fleisch⁷.

Auch *Eier* erhielten der Landvogt und sein Gefolge hie und da, und zwar normalerweise «gesottne», 1692 «lindt gesotne». Die Knechte des Landvogts aßen 1650 «gerüerte» Eier. Auch in die Fastenzeit gehörten «durchaus ayer, vermengt und gantz». Beim «ayerziger», den der Konvent an der Fasnacht 1650 zum Nachtessen erhielt, handelt es sich um eine Milch-Eierspeise; man benötigte dazu 30 Eier (vgl. Rezept S. 80 f.). Die gleiche Anzahl brauchte die Köchin am folgenden Mittag zum «Weinwarm», einer Speise, die so wenig wie alle andern erklärt wird, die aber in Kochbüchern des 17. Jahrhunderts vorkommt (Rezept S. 83).

Käse wird nur ein einziges Mal erwähnt, nämlich an der Sichellege 1647, wo die Schnitter zum Nachtisch «baurenkeß und nuß» erhielten.

Bei weitem nicht jedes Menu enthielt *Gemüse*, doch wurden im Lauf der Jahre recht verschiedene Sorten aufgetischt. Der Landvogt bekam «keffen», «binetzkraut» (Spinat) oder «bonen», die Haberschnitter Kraut und Speck oder «rieben und speck darauff», an der Fasnacht 1649 wurde «ein schöner köl» aufgetischt, an der Sichellege 1647 «erbskost» und am Lehengericht von 1658 Sauerkraut.

Auch beim *Salat* konnte es sich um recht viele verschiedene Sorten handeln, sofern eine solche überhaupt angegeben wird. Wieder war es der Landvogt, der am abwechslungsreichsten bedient wurde. Für ihn gab es «köpfleten salat», Lattich, «antiffi» Salat (Endivie), zweimal wird die Sorte nicht genannt. Bei anderen Gelegenheiten gab es «guggumeren» (Gurken), «rüebssalat» oder «Rättich».

Obst wird selten erwähnt. 1650 erhielt der Landvogt «süeß gebachne halbe öpfele in Weinber brüe» (Weinbeersauce), 1666 «beschnitene birlein». «Grünen gekocht biren» aßen 1650 die Tagelöhner, «biren und speck» 1653 die Haberschnitter.

Dass es zu den Speisen *Brot* gab, wird nur vereinzelt gesagt, einige wenige Male auch ist die Rede von «*knepfle*». Ob die «*gebachen schniten*», welche die Knechte des Landvogts 1666 und 1692 und die Schnitter 1647 erhielten, zum Fleisch oder nachher als Süßspeise aufgetischt wurden, lässt sich aus der Formulierung nicht feststellen. *Reis* ist ein einziges Mal, an der Sichellege von 1647, genannt, und zwar als «riß mueß».

Eine große Rolle spielten dagegen verschiedene Sorten von «*küechle*», «*fladen*» und «*dorten*». (Rezepte S. 80 ff.) Schon damals gehörten Küchlein zur Fasnacht; 1650 gab es am Montag nach der Herrenfasnacht zum Mittagessen ein gesottenes Ei und «verbrüete küechle» (Rezept S. 83) zum Nachtessen

⁷ Rechnungen 1648, Staatsarchiv Frauenfeld 7 44 67.

ein «Ayerziger und faßnacht küechle»; die Köchin brauchte für den Ziger 30 Eier, für die Küchlein deren 60. Für den Landvogt buk man «verbrüete küechle» oder «apfelküechle». Fast wie zur Fasnacht gehörten «küechle» auch zur Kirchweih, und als man die Kirchenrechnung hielt, wurden sie auch aufgetischt. Zum Osterfest gehörten «fladen». Fladen ist dem Worte nach ein flacher Kuchen, er bestand aus Teig, einem Ziger und einem Milchle (Rezept S. 80 f.). Von ihnen mußte die Küchenmeisterin gewaltige Mengen herstellen lassen, so brauchte sie 1647 für die Böden 8 Eier, für den Ziger 100 und für das Milchle 30 Eier, ferner 8 Pfund Mandeln und ½ Pfund Zimt, aber ausnahmsweise keine Weinbeeren. 1650 waren es gar 270 Eier zum Ziger und 60 zum Milchle, dazu je 3 Pfund große und kleine Weinbeeren. 1648 erhielt der Konvent «herztorten» (Rezept S. 82), zu denen man 10 Pfund Mandeln, 1 Pfund Zucker und 60 Eier benötigte.

1698 gab es außer Torten und Küchlein zum Abschluß des Kirchweihessens Konfekt. Ein einziges Mal wird «Modelbaches⁸» erwähnt, nämlich für den Landvogtbesuch von 1666, während bei der gleichen Gelegenheit zwei Jahre zuvor Mandelwürstle (Rezept S. 82, 84) aufgetischt worden waren. Ebenfalls nur ein einziges Mal ist Traubentorte genannt, welche die Fastenzeit von 1671 und 1672 versüßte.

Daß *Wein* nur zweimal ausdrücklich erwähnt wird, will wohl nicht heißen, daß nur so wenig aufgetischt wurde; er dürfte – mindestens für Gäste – als selbstverständlich dazu gehört haben. Um so mehr als das Kloster, wie auf Seite 68 des Manuskripts erzählt wird, vier Trotten besaß. Drei davon waren jenseits des Rheins, eine «hieseytz auff dem ebnet». Wurde zur Zeit der Traubenernte dort gearbeitet, mußte das Kloster den Leuten zweimal im Tag Fleisch, Fisch oder Küchlein geben, zum Mittagessen erhielten sie eine zusätzliche Speise (ein Beissen), nicht aber zum Nachtessen. Die Büttenträger erhielten «zue mitag etwas zu essen was man hat».

Nimmt man die Monatsdaten, soweit sie angegeben sind oder sich ermitteln lassen, zusammen, so läßt sich daraus der Ablauf eines Jahres mit seinen kleineren und größeren Höhepunkten zusammenstellen. Diese ergaben sich einerseits aus dem Kirchenjahr mit seinen Festen, andererseits aus den einzelnen Arbeiten des Landbaus, deren Abschluß jeweils gefeiert wurde.

Der 1. Januar wurde nicht mit einem Festessen gefeiert. Wenn er aber, wie 1665, auf einen Freitag fiel, «hatt Man an dem abendt Colacion⁹ gehalten und zu vor an dem Mittwoch dafür zu Nacht gessen, auch an dem h.(eiligen) Neuen Jahrs tag» (Ms. 84). Am Dreikönigstag (6. Jan.) dagegen durfte das Fastengebot nicht aufgehoben werden, wenn er auf einen Freitag fiel. 1651 aßen die Schwestern trotzdem ein Nachtessen, «ist aber nicht Recht gewest» (Ms. 85). An St.-Sebastians-Abend (20. Jan.) fasteten die Frauen St. Katharinentals

⁸ Aus Modeln geformtes Gebäck, für das viele Rezepte in Frage kommen, vgl. S. 84.

⁹ Imbiß, halbe Sättigung an Fasttagen.

für die Pest. Im allgemeinen verlief dieser Monat ohne grosse Besonderheiten, nur im Jahre 1652 wurde die Flegelhenke bereits im Januar gefeiert. Die «12 tröscher undt ein auffmacher» aßen in der Knechtenstube Suppe, drei Schüsseln Kutteln und Lunge als Voessen und drei Schüsseln Fleisch (Ms. 19).

Drei Jahre später war der gleiche Anlaß am 3. *Februar*, diesmal hatten 16 Drescher und zwei «auffmacher» gearbeitet und als Abschlußmahl Suppe, Würste, Fleisch, Rüben und Speck erhalten (Ms. 19). Im übrigen war das große Ereignis dieses Monats natürlich die Fasnacht, die sehr oft erwähnt wird. In der Fasnachtszeit durfte man die letzten vierzehn Tage vom Fasten dispensieren, sodaß die Schwestern Montag und Mittwoch mittags Fleisch essen durften, in der letzten Woche sogar auch am Abend. So hielt man es 1651, als der hochwürdige Pater Provinzial da war (Ms. 86). 1649 waren am Dienstag der letzten Fastenwoche alle Adligen aus der Stadt (gemeint ist wohl Dießhofen, vgl. Anm. 13) zu Gast, ferner «d(er) H(err) doctor balbierer», der Förster, Herr Schultheiß, der Dechant von Geilingen und der Pfarrer von Dießhofen; der Beichtiger aus dem Kloster Paradies war zwar eingeladen, «ist aber nit kumen». Die Herren erhielten Suppe, gekochte Kapaunen und eine Henne, Würste und Kalbfleisch in Wein, danach Fleisch, einen schönen Kohl und eine Gans, «auch ein sultz undt küechle». Genau gleich war es im folgenden Jahr, nur gab es keine Gans. 1651 war aber wie schon erwähnt der Provinzial im Kloster, daher lud man keine Gäste ein (Ms. 38).

Aber nicht nur die Schwestern und die Gäste im Herrenhaus erhielten zur Fasnachtszeit etwas Besonderes, auch die Angestellten wurden nicht vergessen. Am Sonntag, der Herrenfasnacht, gab man den Pfisterknechten «ds faßnacht küechle». Zu diesem Mahl in der Pfisterstube gehörten beide Bäcker, der Baumeister, Küfer, Schmied und Müller, der Torwärter, Einzieher und der Meßmer von Basadingen sowie die Köchin. Sie erhielten Würste oder Kutteln als Voessen und jeder ein Stück Fleisch. An Braten konnte man ihnen «vil oder wenig geben». Danach je nach Anzahl in zwei Schüsseln Küchlein und in drei Schüsseln Sülze. Am Montag nach der Herrenfasnacht erhielten die Knechte Fleisch oder Würste, «seindt zu friden was man Inen gibt», Dienstagmittag dagegen erhielten sie nichts. «Die Dröscher biten auch allezeit umb etwas, gibt ihnen am Zinstag überbliben fleisch od(er) wüerst od(er) was man sunst hat». Die Pfisterknechte, alle andern Knechte, alle «Diensten» auf dem Hof, der Küfer und seine Frau, der Torhüter und seine Frau, die Gastmagd und alle im Gasthaus erhielten am Dienstag Braten, Sülze und Küchlein. «Gibt den knechten nur in einer Zainen küechle, seindt zu friden wan sey nur auch etwas haben». An Fleisch konnte man ihnen von Schwein, Rind oder Kalb auftischen, «gilt gleich, wan sey nur gnug haben» (Ms. 41 f.).

Um die vielen Fasnachtsküchlein für die Klosterfrauen und die Knechte herzustellen, brauchte man 50 Eier (Ms. 41).

Was die Schwestern des Konvents an diesen Tagen zu essen erhielten, trug die Küchenmeisterin 1650 ein. Zum Mittagessen tischte man als Voessen ein gekochtes Ei auf, nachher «verbrüete küechle». Als Nachtessen standen ein «Ayerziger und faßnacht küechle» auf dem Tisch. Die Schreiberin bemerkt, daß sie für den Ziger 30 und für die Küechle 60 Eier brauchte, «hab nichts übrig gehabt». Am Dienstag gab's gekochte Eier und Salm, ferner das «Weinwarm». Die Speisen des Nachtessens waren Rübensalat und Mandeltorte. Für diese brauchte die Küche 3 Pfund Mandeln, für den Teig 6 Eier und für den Ziger 20 Eier, «hat 8 recht ziemlich groß dorten undt ein kleins geben». Im folgenden Jahr hielt man es gleich. Zu Weinwarm und Mandeltorten brauchte die Küchenmeisterin zwei Maß geläuterten Honig, und es scheint den Schwestern gemundet zu haben, denn «ist nur ein wenig über geblieben» (Ms. 76).

In den *März* fiel jeweils die Auszahlung der ersten Rate der Naturallöhne (vgl. S. 4). Manchmal wurde auch die Flegelhenke erst in diesem Monat begangen, so am 6. März 1649, 1647 gar erst am 19. März (Ms. 60).

Eine wichtige Zeit im Kirchenjahr, die ihre Auswirkungen auch in der Küche hatte, war Ostern. Am Palmsonntag erhielten die Knechte Fische (Ms. 60), am Grünen Donnerstag mußte man dem Hofmeister zwei lebendige Aeschen oder einen Hecht geben. Auf den Ostertag wurde gebacken, eine Arbeit, die mehrere Tage in Anspruch nahm. 1647 stellte man die Tortenböden schon am Dienstag her, am Gründonnerstag bereitete man den Ziger und am Karfreitag das «Milchle». An diesem Tag nachmittags wurden die Fladen dann gebacken. Zu den Böden brauchte die Küchenmeisterin acht alte Eier, zum Ziger aber 100 Eier, und zwar «gar neye, eben beste». Fürs Milchle nahm sie 30 Eier, was aber zuviel war, «vermein es were an 20 gnueg gwest». Ferner brauchte sie 8 Pfund Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Zimt, knapp ein Maß gekochten Honig, aber keine Weinbeeren «weder groß noch klein»; trotzdem fielen die Kuchen zu ihrer Zufriedenheit aus: «sein gar guet gwest». Was vom Ziger übrig blieb, vermischte sie mit etwas Eiernmilch und Traubenbeeren und gab es den Knechten in der Pfisterstube (Ms. 61 f.).

Ostern 1649 buk man dem Konvent «hertzdordten» von 6 Pfund Mandeln, 60 Eiern und 1 Pfund Zucker, ferner vier große und vier «mittelmeßige» Fladen. Für das Milchle brauchte man 20 Eier, für den Ziger zwei Gelten mit Milch und 110 Eier. Von drei großen Fladen, in die man «nur trauben ber» gab, erhielten die Prediger zu Konstanz einen und die Pfisterleute zwei; in die andern gab man große und kleine Weinbeeren. Einen davon, mittlerer Größe, gab man dem Hofmeister und einen gleichen ins Herrenhaus. Für diese Fladen wurden die Böden am Mittwoch, der Ziger am Donnerstag zubereitet, und am Freitag buk man sie (Ms. 78).

Ähnlich war es 1650, aber im folgenden Jahr geschah wieder einmal ein Mißgeschick. Von 220 Eiern für den Ziger und 60 Eiern zum Milchle gab es sechs große, zwei mittelmäßige und fünf kleine «Frawen fladen», was nun

aber alles anders als zuviel war, «weilen der ein Ziger wegen der alten Milch gar hart gewest». Nun hatte die Küchenmeisterin zwar für die Knechte fünf große Fladen, aber «ist mir übel kumen, dz ich so vil knechten undt so wenig fr(auen) fladen gehabt». Als Lehre fügte sie bei, daß man an so viel Eiern «gar gnueg» habe, «wan die Milch guet, dz d(er) Ziger nit hart würt». (Ms. 80).

In den *April* fielen sonst keine bemerkenswerten Tage, außer einem Fasttag an St. Marxen (St. Markus, 25. April), an dem die Schwestern kein Fleisch essen durften, selbst wenn er auf Dienstag oder Donnerstag fiel (Ms. 86).

Über ein besonderes Essen zu Pfingsten wird nichts berichtet, nur die Knechte und der Torhüter erhielten zwei Eier, die Hüter¹⁰ deren vier. Im übrigen war Pfingsten der zweite Termin für die Auszahlung der Naturallöhne, und 1698 trat an diesem Tag die neue Küchenmeisterin ihr Amt an.

In einem nicht genannten Jahr gab man am 1. *Mai* den Knechten die Karsthenke; zu diesem Zweck war der Eber geschlachtet worden, von dem sie Blut- und Leberwürste erhielten, dazu jeder ein Stück Fleisch, aber «keine bratwurst haben mir gehabt» (Ms. 64).

Nur für das Jahr 1658 wird ein Lehengericht erwähnt, das dreimal tagte und dabei die Küche jedesmal stark in Anspruch nahm. Es begann am 5. Mai mit einem Nachtessen für 10 Personen im Herrenhaus, denen Salat, geräuchte Würste, harte Eier, Lungenwurst, Braten und «Weinleitern¹¹» aufgetischt wurden, was «gar wohl» genug war. Zum Morgenessen am folgenden Tag kamen 44 Personen, die fünf große Suppen mit Fleisch darin erhielten und alles aufaßen. «Wie die glogen 9 schlate hat man daß lehen gricht ahngefangen und hat biß 12 Uhren geweret». Darauf kamen 45 Personen zum Mittagessen, das aus Suppe, gekochtem Huhn in einer grünen Sauce, Kalbsvoessen und Kutteln, aus Fleisch, Sauerkraut und Schweinebraten sowie Kalbsbraten und Eierwecklein (? schwer leserlich) bestand. Für diese Speisen wurden beträchtliche Mengen Fleisch benötigt: Für die Morgensuppe 16 Pfund und für das Mittagessen weitere 20 Pfund Rindfleisch, ferner 20 Pfund Kalbfleisch und 9 Pfund Schweinefleisch. Aus dem Eintrag geht nicht ganz klar hervor, ob dieses Fleisch auch noch für die 10 Personen reichte, die zum Nachtessen blieben. Selbst wenn das der Fall war, gab es für jeden immer noch mehr als ein Pfund Fleisch zu einer Mahlzeit.

Am 13. Mai des gleichen Jahres wurde ein zweites Lehengericht gehalten, wobei 38 Personen zu speisen waren. Wieder gab es morgens Suppe mit Fleisch, zum Mittagessen Voessen, Fleisch und Braten. Die Küche brauchte diesmal 30 Pfund Rindfleisch und 12 Pfund Braten. So war es auch, als am 22. Mai das dritte Lehengericht gehalten wurde (Ms. 43 f.).

10 Gemeint sind wohl die Viehhüter.

11 Eine Erklärung für den Ausdruck Weinleiteren oder Weinleiterlein konnte ich nirgends finden.

In den *Juni* fiel nichts Bemerkenswertes, nur 1649 und 1651 wurde Schmalz gesotten, was die Küche auch im Juli wieder besorgen mußte.

Am 2. *Juli*, «unsser lieben fr(auen) heimsuchung» mußte nicht gefastet werden, dagegen aß man am 22. des Monats, an St. M(aria) Magdalena, kein Fleisch, erhielt aber doch ein Nachtessen (Ms. 85 f.).

In diesem Monat wurde wahrscheinlich die Kirchweih gefeiert, deren Datum freilich nirgends genannt wird¹². Man beging sie Sonntag und Montag, bisweilen noch Dienstag und lud dazu Gäste ein. 1648 waren es «d(er) herr pfarer von bassadingen, h(err) Doctor balbierer undt 2 Metzger». Die Schwestern und Frauen erhielten am Sonntag junge Hühnchen, am Montag eine halbe Taube und Geléebraten, die Frauen an beiden Tagen auch Braten. Genau gleich hielt man es in den beiden folgenden Jahren, 1651 aber gab es Kuchlein, und zwar für die Frauen am Samstagabend und Sonntag, für die Gäste im Herrenhaus drei Tage lang. Maria Agnes liess sie am Samstagabend backen und gab den Frauen davon zum Nachtessen, sie fügt hinzu, daß es besser wäre, sie am Morgen zu backen, «dan es gar unkumelich ist am abend». Die Knechte erhielten jeder ein Stück Speck zur Kirchweih, ebenso die Wäscherinnen, «wan sey dz erstmal nach d kürbe waschen» (Ms. 48 f.).

1653 kamen als Gäste der Wohlerwürdige Pater Prior von Konstanz, Herr Vorster und sein Sohn, der Sattler, aus der Stadt (Dießenhofen)¹³, zwei Metzger, der Pfarrer von Basadingen und der Junker im Unterhof¹⁴, ferner Junker Wolf Heinrich, «unssere 3 herren», der «Herr Doctor von schaffhausen undt balbierer». Für die insgesamt 14 Personen im Herrenhaus mußte die Küchenmeisterin in der Stadt 1½ Zentner Rindfleisch und 10 Pfund Kutteln kaufen. Die Gäste erhielten Suppe, Kapaunen und Hennen, darauf Geléebraten und Kalbskröß, gebackene Füße und beschnittene Äpfel, Rettichsalat, Fleisch und Kraut. Zuletzt Braten und Tauben, Gurkensalat und schließlich Kuchlein. Die Nonnen erhielten zum Mittagessen Zunge und Braten, zum Nachtessen Plattenmus (Rezept S. 83). Am Montag als Braten nur ein halbes gebratenes

12 Das Datum der Kirchweih läßt sich nur indirekt erschließen. 1305 weihte Bischof Johannes von Salvinensis den Chor und vier Altäre. In der Weihurkunde (Thurg. Urkundenbuch, Bd. 4, Nr. 1057) ist die Rede von der weiter zurückliegenden Weihe des Münsters und Fronaltar (Hauptaltar), deren «Kilwi» auf den Sonntag vor St. Margaretentag (15. Juli) falle. Damit stimmt überein, daß sich aus den Eintrittsdaten und Schriftzügen der Küchenmeisterinnen ergibt, daß die «Kürbe» in die Zeit nach dem 12. Juni und vor dem 29. September fallen mußte. Dies ist daraus zu schließen, daß Maria Agnes von Beroldingen die «kirbe» jedes Jahr von 1648 bis 1651 eintrug. Sie trat das Amt am 12. Juni 1648 an und wurde darin am 29. September 1651 abgelöst, so daß das Fest zwischen diesen Daten liegen mußte.

13 Wenn von der Stadt die Rede ist, muß es sich um das in unmittelbarer Nähe liegende Dießenhofen handeln. Zudem ist Vorster ein Dießenhofer Geschlecht, das enge Beziehungen zum Kloster St. Katharinental hatte.

14 Im Unterhof hatte unter den Kiburgern und Habsburgern der Vogt residiert, 1460 kaufte Dießenhofen die Vogtei samt Unter- und Oberhof (HBLS).

Hühnlein, am dritten Tag Hühner und Tauben gemischt «weil man nit gnueg hüener hat konen bekommen».

So hielt man es auch 1654, «allein ist der wohl Ehr(würdige) Pater Prior zue Costenz nit auff die kürbe komen wegen der vilfeltigen geschefften» (Ms. 48 ff.).

Mehrere Jahre hielt man es ähnlich, aber 1704 lud man keine Gäste mehr ein. Am Montag kamen viele geistliche Herren, um für die Guttäter des Klosters Messe zu lesen, dazu lud man den Hofmeister mit Frau und Sohn ein, sonst niemanden. Ferner gab man den Zehentleuten nichts mehr zur Kirchweih. Die Küchenmeisterin meint dazu: «daß hat unß vil genutzt, hetten solches lengst thuon kennen». Immerhin erhielten wenigstens die eigenen Dienstleute Blutwürste, ihr wöchentliches Fleisch und den Kirchweihspeck (Ms. 29).

Ein einziges Mal, 1653, fiel die Sichellege noch in den Juli, sonst wurde sie immer anfangs *August* begangen. Zu diesem Zweck ließ man jeweils ein «Stierle» oder eine Kuh schlagen, um den Schnittern Suppe, Voressen und Fleisch auftischen zu können. 1653 waren 33 Personen zu verköstigen, an Fleisch «ist ein gantzer Centner drauff gangen» (Ms. 10 ff.).

1672 «den 20. Augst ist Herr Landtvogt, einer von Zürich alhie gewesen, mit 19 Pferten». Es war Johann Heinrich Gasser, der damals Landvogt wurde¹⁵. Wenn alle zwei Jahre ein neuer Landvogt sein Amt übernahm und bei seinem Huldigungsritt durch den Thurgau in St. Katharinental einkehrte, gab sich das Kloster jeweils besondere Mühe, etwas Gutes aufzutischen. Diesmal erhielten die 22 Personen Gerstensuppe, Salat, «lindt gesotne Eier, kleine Bostele» (Pastetchen?), gebackene Hechtlein, eine Forelle in Zitronensauce, Bratfisch, Bohnen, «Weinleiterlin» und Apfelkühlein. Zu oberst stand für den Herrn Landvogt eine Schüssel mit heyring¹⁶. Die acht Knechte des Landvogts erhielten Suppe, Salat, Fisch und gebackene Schnitten (Ms. 89).

In zwei andern Jahren kam der Landvogt erst im *September*. 1650 war es Michael Schorno, «der Herr Landvogt von Frauwenfeld, welcher von schwitz war», der am 1. September kam. Am Herrentisch saßen neun Personen; sie aßen Suppe, Salat von jungem Lattich, gekochte Eier und gebackenen Hecht, danach kleine blau gekochte Hechtlein und verbrühte Kühlein (Rezept S. 83), zwei große gebratene Felchen und süße gebackene Äpfelchen in einer Weinbeersauce. Es scheint den Herren geschmeckt zu haben, denn «ist kein bitten über geblieben, haben alles auf gessen». Am folgenden Tag, sonntags zum Morgenessen, erhielten die Gäste «suppen, spißle fleisch undt ein schoffene schlegel». Die fünf Knechte bekamen als Abendessen Suppe, Salat, gerührte Eier und Barben, als Morgenessen am Sonntag Suppe und Fleisch (Ms. 9).

Am 5. September 1666 kam Johann Ludwig Lussi¹⁵, «einer von Underwal-

¹⁵ Alle Namen von Landvögten aus der Wappentafel der Landvögte im Museum des Kantons Thurgau, Schloß Frauenfeld.

¹⁶ Eine Erklärung des Ausdrucks konnte ich nicht finden.

den» mit 19 Pferden. Die Gäste verzehrten Gerstensuppe, Salat, kleine Bostele, gekochte Eier, eine Forelle in Buttersauce, «beschnittene birlein», Bratfisch, Modelgebäck und Spinat (Ms. 88).

1664 war der Landvogt aus Schwyz. Es handelte sich um Franz Erler¹⁵. Das Datum seines Besuches wird nicht genannt. Seine Begleiter waren «merentheil als Calvinische». Das Menü war ähnlich wie in den andern Jahren, doch hatte die Küche zusätzlich «Mandelwürstle» (Rezept S. 82, 84) zubereitet, und auf dem Tisch stand «zu oberst für den Herr Landvogt ein schüssel mit schneballen» (Rezept S. 83 f.). Der hohe Gast war zufrieden, denn er hat sich «gar hoch bedankt» (Ms. 88).

Bei der Huldigung eines Landvogts aus Unterwalden vergaß die Schreiberin Jahr und Datum einzuschreiben. Es könnte sich um Wolfgang Wirz gehandelt haben, der 1652 das Amt übernahm¹⁵. Die Speisen waren ähnlich wie in den andern Jahren und die Gäste «sindt wohl zue friden gewessen» (Ms. 8).

Wie es bei einem solchen Landvogtsbesuch im übrigen her und zu ging, erzählt ein früher in dieser Zeitschrift veröffentlichtes Manuskript von 1712¹⁷. «Samstag Morgens den 13^{ten} reißete man durch Dießenhoffen auff St. Catharina Thall, allwo unden im Hooff der Hooffmeister, mit einem Mantel bekleidet, die Hrn insgesamt höfflich beneventierte und dem Hrn Landtvogt gratulierte. Es fanden sich allda Ein der Hr. P. Provincial von denen dominicanern, welcher die Visitation verrichtet ... Er servierte auch selbst bey dem NachtEßen, welches delicat zugerichtet ware; die Frauw Priorin hielte mit denen samblichen Hrn Eine kleine Conferenz Innert der Clausur, um sich und Ihr Convent zu recommendieren, In beysein dreyer frauwen, weilen sie nach dem Bericht deß Hrn Provincialen daß gantze Jahr weder zum Speißen noch sonst außert Ihre Clausure gehen dörrffen».

Der Oktober brachte keine großen Ereignisse, es sei denn, daß ausnahmsweise das Trottmahl schon Ende dieses Monats gehalten wurde, wie das 1651 der Fall war. Damals kochte die Küche für 30 Personen, sechs waren nicht dabei «geschepfften halber». Sie erhielten zum Voessen Kutteln und Lungen gemischt, danach jeder ein Stück Fleisch und nachher Braten. Man hatte dazu «ein alt schaff gestochen und 9 rindere brates darzue gebraucht» (Ms. 57).

Meistens fiel aber das Trottmahl erst in die zweite Hälfte des *Novembers*. Für diesen Anlaß am 15. Nov. 1648 wurden ein Mutterschwein und ein Geißbock geschlachtet. Es hatten alle 36 Personen «gar gnueg», ja, es blieb sogar noch Nierbraten übrig. Ähnlich hielt man es auch in den folgenden drei Jahren (Ms. 55–58).

Wenn der St. Katharinentag (25. Nov.) auf einen Donnerstag fiel, durfte man am Mittwoch beim Nachtessen Dispens geben, so daß sich die Schwestern nicht ans Fasten halten mußten, nicht so aber am Freitag. 1648 fiel dieser Tag

¹⁷ Thurg. Beiträge 33, Die Huldigung in der Landgrafschaft Thurgau.

auf einen Mittwoch. Es war die letzte Woche vor dem Advent. Sonntag und Montag hielt man Recreation und am Montag gab's zum Mittag- und Nachtessen Fleisch; Dienstag aßen die Schwestern mittags Fastenspeise und fasteten am Abend. Am Mittwoch, dem Festtag, aßen sie mittags und abends Fleisch, am Donnerstag hatten sie wiederum Recreation (Ms. 85).

In den *Dezember* fielen nur Auszahlungen von Naturallöhnen und ein Gewürzkauf. Auffallenderweise wird Weihnachten überhaupt nicht erwähnt. So rundete sich denn das Jahr mit seinen größeren und kleineren Höhepunkten, die ihre Auswirkungen auf die Küche des Klosters hatten.

Gern hätte man noch einige Details mehr erfahren, die den Küchenmeisterinnen zu selbstverständlich waren um sie aufzuschreiben, oder die nicht ihre Sache waren, sondern jene der Köchinnen. So hätte ich vor allem gern gewußt, wie die oft erwähnten Fladen aus Boden, Ziger und Milchle hergestellt wurden. Da aus dem Büchlein nur zu erfahren ist, wieviel Eier jeweils gebraucht wurden, suchte ich in einigen wenigen handschriftlichen Kochbüchern des 17. Jahrhunderts in der Zentralbibliothek Zürich.

Beim *Kuchenboden* scheint es sich um eine Art geriebenen Teigs zu handeln, wie er heute noch für Wähen hergestellt wird. Jedenfalls gibt Anne Margaretha Geßner in ihrem Kochbuch von 1699¹⁸ ein Rezept für Mandelkuchen, zu dem als Boden Pastetenteig genommen wird. Zu diesem nennt sie nur an einer andern Stelle summarisch als Zutaten 1 Löffel Wasser und 1 Lot süße Butter. Anna Margaretha Ziegler ist in ihrem Kochbuch von 1693¹⁹ etwas ausführlicher. Sie gibt etliche Handvoll Mehl in einem Ring auf den Tisch, frische Butter oder zerlassenes Schmalz in die Mitte, Salz und laues Wasser dazu und wirkt den Teig wohl, wie sie sich ausdrückt. Maße anzugeben, gehörte damals nicht unbedingt zu den Rezepten, sie waren Erfahrungssache.

Für «*Ziger*» sind verschiedene Rezepte zu finden, doch wurde er laut diesen jeweils nicht für einen Kuchen verwendet, sondern nach dem Abtropfen auf den Tisch gegeben. Margaretha Geßner erhitzt 1 Maß Milch bis zum Sieden und rührt dann allmählich 6 verklopfte Eier darein. Wenn die Masse wieder kocht, schüttet sie ein wenig saure Milch hinein, damit das Gemisch scheidet, dann läßt sie den Ziger abtropfen, legt ihn in eine Platte, schüttet Rahm oder Milch daran, streut Zucker darüber und besteckt das Ganze mit Blümchen, bevor sie es aufischt.

Anna Margaretha Ziegler schlägt 12 Eier und rührt allmählich 1 Maß kalte Milch daran. Dann erhitzt sie es unter ständigem Rühren. Wenn es fest ist, schüttet sie es in einen «Durchschlag». Nach dem Erkalten rührt sie den Ziger, gibt Rosenwasser, wenig Nidelmilch und Zucker daran. Sie besteckt das Ganze mit zerschnittenen Mandeln und streut Zimt darüber.

18 Zentralbibliothek Zürich, Ms. Z VIII 712.

19 id. Ms. P 6071.

Nach einem andern Rezept klopft sie 2 «Beki» Milch und 8 Eier ineinander und gibt $\frac{1}{2}$ Becher Wein und ebensoviel Wasser dazu. Unter Rühren bringt sie es bis zum Sieden, nimmt es weg, wenn es schäumt und läßt es etwas erkalten. Nachher schlägt sie es in die «Zeindli»²⁰.

Dieses letztere Rezept steht genau gleich im Rezeptbuch von Dr. Johannes von Muralt (17. Jahrhundert)²¹. In einem weiteren Rezept beschreibt er einen «Eyer Ziger» mit einem *Guss*. Er verklopft 5 oder 6 Eier in einem Gefäß, schüttet für 3 Schilling²² Milch daran und etwas Salz, «soviel als gut ist». Über dem Feuer rührt er es, «daß es nit anbrännt»; wenn es «aufgeht» schüttet er $\frac{1}{2}$ Gätzi Wasser darüber, rührt weiter bis es siedet und stellt es weg, indem er zwei Kellen und ein Tuch darüber legt. Darauf gibt er es in ein Zigerzeinli oder Model und nach dem Abtropfen in eine Platte. Darauf klopft er zwei Eiweiß, gibt süßen Rahm dazu «daß du meinst gnug sein zu einem Guß darüber», rührt Zucker hinein «bis recht süß ist», ein wenig Zimtwasser und Rosenwasser hinein, schüttet es in eine Pfanne und rührt über dem Feuer bis es aufgeht, dann gießt er den Guß über den Ziger.

Soweit die auch nicht allzu genauen Rezepte des 17. Jahrhunderts. Aus dem Buch der Küchenmeisterinnen war zu erfahren, daß die Klosterküche jeweils zuerst die Böden für die Fladen, am nächsten Tag den Ziger und am übernächsten den Guß herstellte und die Kuchen buk. In Anlehnung an alle diese Angaben versuchte ich eine eigene Version.

Eine Kuchenform wird mit geriebenem Teig ausgelegt. Für den Ziger schlägt man 4 Eier schaumig und rührt 1 l Milch und etwas Salz dazu. Unter ständigem Rühren erhitzt man es bis zum Sieden und gibt etwas kaltes Wasser oder saure Milch bzw. sauren Rahm hinein. Nun scheidet das Gemisch und wird flockig. Man schüttet es in ein mit einem feinen Tuch ausgeschlagenes Sieb und läßt es abtropfen. Nach dem Erkalten verteilt man es auf dem Teigboden. Für den Guß zerklopft man 2 Eiweiß, rührt $\frac{1}{2}$ l Milch (oder Rahm) hinein, würzt mit Zucker und Zimt, gibt Rosinen hinein und erhitzt es auf dem Feuer. Man gießt es über den auf dem Kuchenboden verteilten Ziger und bäckt den Fladen im Backofen.

Aus diesen zur Verfügung stehenden Angaben mag, wer immer Lust hat, seine eigene Version eines «Katharintaler Fladens» backen. Nach dem Eintrag vor Ostern 1647 buk man bisweilen auch eine Variante ohne Weinbeeren, dafür mit Mandeln und Honig.

Eine Erklärung des Ausdrucks «*hertz dorten*» findet sich wohl auch im Kochbuch Frau Geßners von 1699. Sie beschreibt «ein Mandeldurten ohne teig zu machen. Zu denen hat man küpferne formen hertz, Sterne und andere

20 Aus den Rezepten ist zu schließen, daß man für das Abtropfen des Zigers sog. Zeinli hatte, wohl Körbchen mit feinen Löchern, die ein enges Sieb bildeten.

21 Zentralbibliothek Zürich, Ms. Z VII 285.

22 Eine Maßangabe, die sich natürlich überhaupt nicht mehr auflösen läßt.

gattung mehr». Diese Form bestreicht man mit Butter. Für den Teig mischt man gemahlene Mandeln, 8 Eier, 1 Vierling Zucker und Zimt und bäckt ihn in dieser Form. Vor dem Aufstellen streut man Zucker oder «Zuckererbslein» darüber.

Für *Mandeltorten* finden sich verschiedene Rezepte in den erwähnten Kochbüchern, doch ist nicht leicht zu sehen, ob eines davon dem in St. Katharinental gebrauchten annähernd entspricht. Zur Fasnacht 1650 ist die Rede von Mandeltorten, zu denen die Küche 3 Pfund Mandeln, 20 Eier zum Ziger und 6 Eier zum Teig brauchte. Diesen Angaben könnte ein Rezept aus dem Buch Frau Zieglers von 1693 entsprechen, das vorschreibt, einen Tortenteig mit Eiern und Wasser zu machen. Daß da noch Mehl und wohl auch Butter dazu gehört, dürfte wiederum für die Schreiberin des Rezeptes klar gewesen sein. Für die Füllung schwingt sie 8 Eiweiß und 2 ganze Eier, gibt $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker dazu und $\frac{1}{2}$ lb geschälte, gemahlene Mandeln, die sie mit Rosenwasser angenetzt hat. Der Herstellungsart eines Zigers würde vielleicht eher eine andere Füllung entsprechen, wie sie Frau Geßner angibt. Sie mischt $\frac{1}{2}$ Pfund gemahlene Mandeln, 4 bis 5 Eier und Rahm vom Gewicht der Eier, erweilt die Masse und läßt sie erkalten, gibt nachher Rosenwasser, Zucker und etwas Brotsamen hinein. Sie schüttet diese Füllung auf einen Boden von Pasteteig (geriebenem Teig) und bäckt bei sanfter Hitze. Wenn der Kuchen fast fertig ist, bestreicht sie ihn mit Rosenwasser und streut Zucker darauf, oder sie streicht ein Teiglein aus Eiweiß, Zucker und Rosenwasser darauf und bäckt ihn fertig.

1664 erhielt der Landvogt *Mandelwürstlein*. Ein Rezept dafür gibt Frau Geßner. Sie mischt $\frac{1}{2}$ Pfund gemahlene Mandeln mit 2 Lot Rosenwasser, 4 Lot gestoßenem Zucker, 4 zerklopfen Eiweiß und 1 Kelle Mehl. Diese Masse streicht sie messerrückendick auf Brotscheiben und bäckt diese in heißer Butter so, daß die Mandelmasse oben ist, und gießt heiße Butter darüber. Sie tischt die Schnitten zu Fischen auf; bei der Menübeschreibung von 1664 sind Mandelwürstle unmittelbar vor gekochten Forellen aufgezählt, so daß sie hier vielleicht auch zu den Fischen gehörten. Nach Frau Geßner kann man aber auch die Mandelmasse zu kleinen Würstchen formen, in Butter backen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

Ein anderes Rezept für Mandelwürstlein schrieb Dr. von Muralt auf, allerdings ohne Maßangaben. Er nimmt «Brösmeli» von Weißbrot, geschälte gemahlene Mandeln, Zucker, Zimt und Rosinen und mischt es mit Eiern. Er gibt die Masse auf «blätz(e)» von Milch- oder Eieröhrleinteig, formt Würstchen und bäckt sie in Butter. Vor dem Auftischen verfeinert er sie mit Zucker, Zimt und Wein.

Die «*verbrüeten küechle*» wurden im 17. Jahrhundert schon ähnlich wie heute hergestellt. Nach Frau Geßner erhitzt man gute Milch, brüht Mehl damit, rührt «ein knollen frischen buter darin, mach ihn ganz dick, verdünnere

ihn mit Eiern, schlag ihn mit einer gebuterten Kelle in die Pfanne, ordentlich nebeneinander», man übergießt sie mit Butter und bäckt sie.

Nach einem zweiten Rezept rührt sie Weißmehl mit kalter Milch an, salzt, erhitzt eine Kugel Butter in der Pfanne und gibt den Teig hinein. Sie rührt, bis er fast ausgetrocknet ist, verdünnt unter ständigem Schlagen nach und nach mit Eiern, rührt Zucker und Rosenwasser hinein und bäckt die Küchlein wie nach dem ersten Rezept.

Frau Ziegler macht die verbrühten Küchlein folgendermaßen. Sie siedet süße Milch in heißer Butter, rührt Mehl hinein, bis es einen Teig gibt und röstet ihn, bis er sich löst. In einer Platte verdünnt sie ihn mit Eiern, schlägt ihn mit einer Eisenkelle in Butter und bäckt die Küchlein bis sie braun sind.

Oder sie gießt siedendes Wasser über 1 Mäßli Mehl, klopft es glatt, verdünnt es mit 5 Eiern und gibt 3 bis 4 Löffel heiße Butter hinein. Sie setzt Küchlein mit einer Eisenkelle in Butter und bäckt sie.

An der Kirchweih 1653 aßen die Klosterfrauen zum Mittagessen «*blaten mues*». Nach Frau Geßner mischt man dafür süßen Nidel mit gleichviel Eiern und gibt diesen Teig in die Glutpfanne mit frischer, heißer Butter. Sie nennt das Gericht «ein gut blaten mues oder gebraten milch».

Frau Ziegler schrieb ein Rezept für «Platen-, Kachel- und ander Eyer müßer» auf. Sie zerklopft Eier, rührt etwas Mehl hinein, gleichviel Milch wie Eier und kocht es in einer Pfanne. Zuletzt streut sie Zucker oder Rosinen darauf. Bisweilen mischt sie Safran darunter. Oder sie zerklopft Eier mit frischem Rahm, gibt's in die Pfanne und läßt es auf der Glut kochen, «bis es genug ist, man mags mit einem eisernen Deckel bedecken und glühende Kohlen darauff tun, so wirds hübsch braun. Mann kann auch Zucker und Zimt darein tun».

Schließlich noch zwei Angaben für *Weinwarm*, zu dem allerdings im Kloster Honig gebraucht wurde, in den beiden Rezepten dagegen nicht. Frau Geßner gibt Wein in eine Pfanne und Zucker hinein, dann zerklopft sie auf 1 Maß Wein 4 Eier in einem Gläslein Wein. Wenn der Wein in der Pfanne um den dritten Teil eingekocht ist, «daß er nit mehr seürelet», gibt sie die Eier hinein, rührt bis es kocht, gibt geröstete Brotwürfelchen hinein und läßt einen Wall darüber gehen. «Es muß nicht dick sein». Nach Belieben kann man Zimt darüber streuen.

Frau Ziegler klopft Eier, schüttet Wein darüber und gibt Zucker dazu, bis es süß genug ist. Sie kocht das Gemisch und richtet es über gerösteten Brotwürfelchen an.

Über «*Schneeballen*» geben die konsultierten handgeschriebenen Bücher keine Auskunft, wohl aber das 1715/16 in Nürnberg herausgekommene dreibändige Werk des Freiherrn Friedrich Wilhelm von Hohberg, betitelt «*Georgica curiosa, das ist: Adeliches Land- und Feldleben*», dessen dritter Band ein Kochbuch enthält. Für Schneeballen nimmt er zwei Seidel Becher schönes Mehl, 3 ganze Eier und 1 «Dötterlein», 1 Löffel Milchrahm, ein wenig Brannt-

wein und etwas Salz. Diesen Teig wallt er zu runden Stücken aus, schneidet in diese Streifen, so, daß sie am Rand rundum ganz bleiben, hebt diese Streifen abwechslungsweise auf Hölzchen und bäckt den Teig in Schmalz, «damit er schön licht bleibe». Nach verschiedenen späteren Rezepten streute man zuletzt Zucker über die kugelig gebackenen Gebilde, was wohl zum Namen des Gebäcks führte.

Im übrigen gibt er noch eine ganz andere Art von *Mandelwürstchen* an. Er weicht geschälte Mandeln in Rosenwasser und Rosinen oder Zibeben in Wein ein. Beides faßt er abwechslungsweise auf Faden oder Draht, taucht sie in einen Teig von Mehl, Wein und Zucker und bäckt sie in heißem Schmalz. Nach dem Erkalten zieht er den Faden oder Draht heraus und bestreut das Gebäck mit Zucker.

Für *Modelküchlein* fertigt er einen Teig aus Eiern, ein wenig Rosenwasser, Wein, Zucker und Mehl.

Wie weit die in St. Katharinental aufgetischten Speisen solchen Rezepten aus andern Gegenden entsprechen, läßt sich natürlich nicht mehr feststellen, um so mehr als auch die Kochbuchangaben sehr viel Spielraum freilassen. Immerhin gibt das Büchlein der Küchenmeisterinnen doch einen aufschlußreichen Einblick in die erstaunliche Vielfalt und Leistungsfähigkeit einer Klosterküche des 17. Jahrhunderts.

Maße und Gewichte (nach Annemarie Dubler, Maße und Gewichte im Staat Luzern und in der alten Eidgenossenschaft).

1 Pfund (lb) für Handel und Spezerei, 461 g; 1 Vierling, 115 g; 1 Lot 14,4 g; 1 Quintli 3,6 g; 1 Pfund Massenware, 576 g; 1 Zentner, 57,6 kg, 1 Viertel, 22,39 l; 1 Maß, 1,6 l.