

Menu SCHÖFFENMAHL, klášter Rein dne 27.09.2024 (rekonstrukce univerzity v Salcburku)

Jídelní lístek

1. Gang	2
<i>Třešňová polévka [Kirssen=Suppe] (Varianta 1)</i>	2
<i>Vinná polévka [Wein=Warm] (Varianta 2)</i>	2
<i>Výživná polévka s přísadami (Schmalzgebackene Brotschnitten)</i>	3
<i>Kuře v křenové omáčce [Ein Süppl ýber Copaun oder henen.]</i>	3
<i>Houbová quiche [Püsentorte]</i>	4
<i>Hecht modrý [Hecht bloo gesotten]</i>	5
<i>Nakládaná červená řepa [Rothe Rahnen eingebeizt]</i>	5
2. Gang	6
<i>Jelení pečeně s jablečnou omáčkou [Wildprät von Hirschen]</i>	6
<i>Dýňová zelenina [Kürbsen]</i>	7
<i>Mangold s vaječnou náplní [Mangoldblat gewicklet mit gemeiner Eyer=Fülle]</i>	7
<i>Klobásy s pomerančovou kůrou [Schweinen=Brat=Würst.]</i>	8
<i>Okurkový salát [Cucumeren Salat]</i>	9
3. Gang (Konfekt-Auftragung)	9
<i>Zavařené citrusové plody [Citronen / Lemonen vnd Pomerantzen in Zucker einzumachen.]</i>	9
<i>Kandované ovoce, ořechy a koření [Candiert Pfersich / Birrn / Mandlen / Haselnuß / Zimmet / Nägelin / Fenchel / Aniß / Coriander.]</i>	10
<i>Čerstvé hrozny a hrušky</i>	10
<i>Sýr</i>	11
<i>Smažené koblihy/strauby</i>	11

Project number: 101099194

Project acronym: CulHerCis22

Project name: Culinary Heritage of the Cistercians in Central Europe



Kofinanziert von der
Europäischen Union



1. Gang

Třešňová polévka [*Kirssen=Suppe*] (Varianta 1)

Moderní varianta:

Třešně důkladně umyjte. Odstraňte stopky a pecky z červených a černých třešní, višní a morel. Nakrájený chléb opražte na másle. Třešně přidejte k opraženému chlebu do hrnce a poduste je. Přidejte zázvor a skořici. Podle chuti můžete přidat trochu vína, vody a cukru nebo trochu převařeného medu. Vše dohromady vytvoří třešňovou polévku.

Originální recept:

Kirssen roht und schwarz / Jtem Weichßlen / Amarellen / werden von den Stihlen abgezupfft/ gawaschen / alsdann in schmaltz / darinn gewürflet Brot geröstet / geschüttet und gedämpft / mit Zusatz Jmber / Zimmet. Man mag auch ein wenig Wein / Wasser und Zucker / oder ein wenig wol geleuterten Honig (so allenthalben wo hierunden Honig stehet zu mercken) darzu thun. Jst ein Kirschen=Suppen

Julian Bernauer (Transkription): "Kirssen", in: Koch-Buch für Geistliche (1672), 0704. , online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_rezepte=kirssen (17.07.2024).

Vinná polévka [*Wein=Warm*] (Varianta 2)

Moderní varianta:

Rozšlehejte vejce a smíchejte je s vínem. Na malé pánvi osmažte nakrájený chléb na másle. Nalijte směs vajec a vína na osmažený chléb a míchejte nad ohněm, dokud směs nezačne vřít. Přidejte dostatečné množství cukru a skořici nebo šafrán. Polévku podávejte na malých kostičkách bílého chleba a čistě umytých rozinkách.

Původní recept:

Man klopfft Eyer / vermischts mit Wein / und röstet gewürffelt Brodt / klein geschnitten / in einem mossinen Pfänlein / schüttet die Eyer vnd Wein darüber / rührts über dem Fewr / bis es siedet / thut einen guten Theil Zucker / Zimmet oder Safran darunder / vnd richtets auff klein gewürffelt Weißbrodt vnd sauber gewaschenen Rosinlin an.

Julian Bernauer (Transkription): "Wein=Warm", in: Koch-Buch für Geistliche (1672), 0567., online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_rezepte=weinwarm (17.07.2024).

Výživná polévka s přísadami (Schmalzgebackene Brotschnitten)

("Französische Suppen", Rez.Nr. 12 ff.)

Moderní varianta:

Uvařte normální hovězí polévku.

Na oblohu nakrájejte chléb na kostičky, opečte ho nebo namočte do vajec a osmažte na sádle. Posypte rozinkami.

Původní recept:

Koch-Buch für Geistliche (1672), Nr. 673. [...] man richts auf gebähete / oder in zer=klopfte Eyer geweltzte / vnd in schmaltz gebachene brodt=schnitten an / und bestrewts mit einer Handvoll saubergewaschenen und getruckten Meertrauben oder Ro=sinlin.

Kuře v křenové omáče [Ein Süppl yber Copaun oder henen.]

Moderní varianta:

(K tomuto pokrmu lze použít jakékoli kuřecí maso. Nesmí být však příliš tmavě opečené, protože pokrm byl považován za ušlechtilé „bílé jídlo“).

Vezměte křen a nasekejte ho na jemno (čerstvý křen nastrouhejte), stejně tak mandle. Vezměte sladkou smetanu a přidejte do ní křen a mandle. Nechte to povařit a přidejte k čemukoli chcete.

(Místo nasekaných mandlí můžete použít i běžně dostupné mandlové máslo.)

Původní recept:

Nimb ein khrön, stosß ihn khlain, vnd die mandl auch khlain, / nimb ein süß rämbel, schidt den khren vnd Mandl drein, / Zugger es, laß es Sieden, gibß yber, wie du Wilt. /

Simone Kempinger, Klaudia Kardum (Transkription): "Ein Süppl yber Copaun oder henen.", in: Kochbuch des Carolus Robekh (1679), 065, online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_rezepte=ein-sueppl-yber-copaun-oder-henen (18.07.2024).

Houbová quiche [*Püsentorte*]

Moderní interpretace

Ingredience:

250 g hub

40 g másla

100 g strouhanky

100 g parmazánu

1 špetka soli

1 špetka pepře

1 lžička skořice

250 g zakysané smetany

1 vejce

Na křehké těsto:

250 g mouky

125 g másla

1/2 lžičky prášku do pečiva

1/4 lžičky soli

2 lžíce studené vody

1 vejce

Z ingrediencí na těsto připravte křehké těsto a krátce ho dejte vychladit. Těsto tenko vyválejte, vyložte jím vymazanou formu na tartu a propíchněte vidličkou. Pečte při 180 °C asi 5 minut. Mezitím nakrájejte houby na tenké proužky a osmažte je na másle s strouhankou. Dochutíme solí, pepřem a skořicí a přidáme parmazán. Smícháme zakysanou smetanu s vejcem. Houbovou směs dáme na předpečený těsto a zalijeme zakysanou smetanou. Posypeme zbývajícím parmazánem a pečeme dozlatova.

Originální recept:

Püesen dorten.

Wasche die sauber, Wikhle es ybereinander, vnd schneids wie / geschniten Nudl, thue darunder ein guete hand voll Sembl= / brößl, hiz ein Schmalz, ein guets stükhl beÿ 2. oder 3. Äyr / groß, brens auf die Piesen, nimb darein ein Wenig / geribnen khäß, Zimet Puluer, ein gueten löffl voll / Räm̃b, mach gar ein marbes taigl an, von schmalz oder / Puter, den leg in ein siedents Wasser, Walge es ein wenig / dikher als Zu geschnitnen Nudl, richts in ein dorten bëkhl, / gieß die fühl drein, Räd̃l riem̃blein darauf, bachs oben / vnd unden mit Gluet beÿ einem Feuer.

Simone Kempinger, Klaudia Kardum (Transkription): "Püesen dorten.", in: Kochbuch des Carolus Robekh (1679), 227,

online unter: http://gastrosophie.sbg.ac.at/kbforschung/r-datenbank/?rdb_rezepte=pueesen-dorten (26.08.2020)

Hecht modrý [Hecht bloo gesotten]

Moderní varianta:

Pstruha, buď oškrábaného, nebo neoškrábaného, nechte celého nebo nakrájejte na kousky. V hrnci smíchejte víno nebo ocet se stejným množstvím vody a přiveďte k varu. Pstruha vložte do vroucí tekutiny a vařte, dokud nezmodrá (tj. dokud není hotový a nezíská modravou barvu). Podle chuti přidejte petržel a posypte hrubě nasekaným zázvorem a pepřem. Štiku podávejte podle chuti teplou nebo studenou: studenou ozdobte zelenou petrželkou. Teplý, zabalený do suché utěrky, posypaný zázvorem (zde nevíme přesně, co tím je myšleno – pravděpodobně byly připravené kousky ryby přikryty utěrkou, aby zůstaly teplé).

Stejným způsobem lze připravit také kapra, pstruha a jiné ryby.

Originální recept:

Hecht wird geschüpt/oder vngeschupt/ gang oder stuckweiß/ oder gespalten/vnd wie ein Brezel gekrüm̃t/ in Wein oder Essig vnd halb wasser blau gesotten/ mit oder ohne Peterlin/ groblecht gestossenem Imber vnd Pfeffer vnd gesalzen nach Notthurfft. Man gibt ihn kalt mit grünem Peterlin / oder warm trucken in einer Serviet gewickelt, mit Imber bestrewet

Nakládaná červená řepa [Rothe Rahnen eingebeizt]

Moderní varianta:

Surové červené řepy (červené Rahnen) dobře umyjte a oloupejte. Vařte je v hrnci s vodou, dokud nezměknou. (Dnes se postupuje opačně: nejprve se řepy uvaří a poté oloupou.) Uvařené červené řepy nechte vychladnout a poté nakrájejte na plátky. Nakrájené červené řepy naskládejte do vhodné nádoby. Vrstvy posypte solí,

fenyklem nebo místo toho kmínem nebo koriandrem. Naloženou červenou řepu marinujte v octu a nechte několik hodin vychladnout.

Originální recept:

Rohte Rahnen=Würzel / werden sauber gewaschen / geschabt / hernach in Wasser wol gesotten / alsdann / wann sie groß / zu Schnitz geschnitten / in ein irden oder hölzlin Geschirr eingelegt / mit Fenchel vnd salz besprengt / mit Essig begossen / und aufgehalten.

Man kan an statt Fenchels / Mattentümich oder præparierten Coriander (der 24. Stund ingutem Essig gebeitzt gewesen / und widerum getrücknet wor= den) darzu thun. Man soll oft darzu sehen / daß sie niche schimlecht werden.

Julian Bernauer (Transkription): "Rote Rahnen", in: Koch-Buch für Geistliche (1672), 0813., online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_rezepte=rote-rahmen (17.07.2024).

2. Gang

Jelení pečeně s jablečnou omáčkou [*Wildprät von Hirschen*]

Moderní varianta:

Nakrájená sladká jablka osmažte na sádle, dokud nezměknou a lehce nezhnědnou. K osmaženým jablkům přidejte víno, cukr, sladký skořici a kurkumu. Podle chuti můžete přidat také loupané mandle a sušené hrozny. Nechte směs vařit, dokud jablka dobře nezměknou a omáčka trochu nezhoustne. Hotovou jablečno-vinnou omáčku nalijte na smažené nebo vařené zvěřiny.

Původní recept:

[...] man röstet gehackte süsse Apffel in schmalz / thut Wein / Zucker / oder süssen Zimmet / gelb Gewürz und nach beliebn / geschehlte Mandlen / und meertrauben darzu / laßts sieden / und schütts hernacher über das gebraten oder gesotten wildprät. Num. 690.

Aaron Höllermann (Transkription): "Oder man röstet gehackte", in: Koch-Buch für Geistliche (1672), 0150., online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_rezepte=oder-man-roestet-gehackte (17.07.2024).

Dýňová zelenina [*Kürbsen*]

Moderní varianta:

Dýni oloupejte a nakrájejte na plátky. Plátky dýně dejte do hrnce s vodou a jednou je přiveďte k varu. Uvařené plátky dýně scedte a krátce opláchněte. V hliněné nádobě/zapékací misce přidejte uvařené plátky dýně do rozpuštěného másla. Dochutěte solí, zázvorem a pepřem. Vše dobře promíchejte a pečte v troubě.

Původní recept:

Kürbsen werden geschelt / zu Schnitz geschnitten / in Wasser ein Wahl gesotten / widerumb abgewaschen / und hernach in einer irdinen Kachel mit frischem Butter / Saltz / Imber und Pfeffer / wie Erd= Aepffel gekocht.

Julian Bernauer (Transkription): "Kürbsen", in: Koch-Buch für Geistliche (1672), 0795., online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_rezepte=kuerbsen (17.07.2024).

Mangold s vaječnou náplní [*Mangoldblat gewicklet mit gemeiner Eyer=Fülle*]

Moderní varianta:

Velké listy mangoldu, které byly předtím lehce podušené, se naplní náplní, jak je popsáno níže. Poté se vaří v hrnci s čerstvým máslem, trochou vody a kořením v zapékací misce nebo na plechu „na žhavém uhlí“. (Dnes se pravděpodobně vloží zakryté do trouby.) Volitelně lze do této náplně přidat také nasekaný čerstvý mangold a strouhanku.

Původní recept:

Mangoldblat/ so hübsch groß ein wenig gesotten/vnd ein Fülle darein gewicklet/wie oben gemeldet/ als dann in einer Kachel oder Platten, mit frischem Butter/ wenig Wasser/ Gewürz auff der Gluht kochen Lassen/ vnd mag man vnder solche Fülle auch wol frischen Mangold hacken/vnd getrocknet Weißbrodt darzuthun.
Num.44.97.277.584.588

Gemeine Eyer=Fülle.

Moderní varianta:

Na másle osmahněte jemně nakrájenou cibuli nebo čerstvou pažitku, petržel a chutné bylinky. Poté přidejte vejce, sůl, zázvor, pepř nebo kurkumu a směs neustále míchejte nad ohněm, dokud trochu nezhoustne. Alternativně lze použít pouze petržel, kterou se zahřeje v horkém másle s vejci, solí, muškátovým oříškem nebo muškátovým květem, kurkumou nebo šafránem, dokud vše nedosáhne požadované konzistence. Tato směs se může použít jako náplň do různých pokrmů.

Původní recept:

Man nimt grüne: oder durre klein gehackte Zwibelen / oder grün Schnittlauch/
Peterlin/wol schmeckende Kräutlin/ schweißts in schmalz thut Eyer Salz/ Imber/
Pfeffer/oder gelb Gewürz darzu/ vnd lasts über dem Fewr allzeit gerührt etwas dick
werden. Oder man nimt Peterlin allein/ röds in heissem schmalz zerrührts mit Eyer/
Salz/ Muscatnuss oder Muscatblust, gelb Gewürz oder Safran vnd machts über dem
Fewr recht an/ gibt ein Fülle zu allen sachen. Num.97.277.279.281.283.

Klobásy s pomerančovou kůrou [*Schweinen=Brat=Würst.*]

Moderní varianta:

Čerstvé vepřové maso s dostatečným obsahem tuku jemně nasekejte. Nasekané maso dobře dochuťte solí a pepřem a naplňte do vyčištěných střev. Podle chuti můžete přidat chutné koření, jako je kmín, nakrájená pomerančová nebo citronová kůra nebo koriandr naložený v octu. Klobásy upečte na roštu a poté podávejte s kyselou cibulovou nebo hořčičnou omáčkou. Nebo je na několik dní naložte do soli a poté uvařte s hovězím masem nebo nakrájejte a přidejte do francouzské výživné polévky.

Originální recept:

Frisch Schweinenfleisch mit genug Feiße / klein gehackt / gesalzen / gepfeffert / und Därme damit gefüllet / gibt gute Bratwürst.

Man mag auch wolschmeckende Kräuter Mattenkümich / oder auch geschnizelte Pommeranzen / oder Citronenschelffen darein thun / oder aber Coriander / so eine Nacht in Essig gebeizt und widerumb getrucknet worden. Man bratet selbige auff dem Rost / gibt's trucken. Oder mit saurlechtem Zwibel oder Senffbrühlin : Oder werden etliche Tag eingesalzen / und hernach mit dem Rindfleisch gesotten / oder schnizweiß umb Französische Suppen gelegt.

Aaron Höllermann (Transkription): "Schweinen=Brat=und andere Würst.", in: Koch-Buch für Geistliche (1672), 0138., online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_rezepte=schweinenbratund-andere-wuerst (17.07.2024).

Okurkový salát [Cucumeren Salat]

Moderní varianta:

Na salát použijte okurky z pole! Okurky (Cucumeren) oloupejte a nakrájejte na plátky. Okurky dobře promíchejte se solí a trochou octa, nechte chvíli odstát a poté dobře vymačkejte, aby se zbavily přebytečné tekutiny a hořkých látek. Okurky dochuťte čerstvým octem, solí, olivovým olejem a pepřem a dobře promíchejte.

Původní recept:

Cucumeren werden geschelt / zu Schnitzen geschnitten / in Saltz und wenig Essig wol umbgeweltzt alsdann widerumb außgetrückt / und mit frischem Essig / Saltz / Baumöhl und Pfeffer angemacht. Man soll mässig darvon essen / sind kalten mägen gar schädlich.

Julian Bernauer (Transkription): "Cucumeren.", in: Koch-Buch für Geistliche (1672), 0799., online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_rezepte=cucumeren (17.07.2024).

3. Gang (Konfekt-Auftragung)

Zavařené citrusové plody [Citronen / Lemonen vnd Pomerantzen in Zucker einzumachen.]

Moderní varianta:

Citrony, limetky nebo pomeranče nakrájejte na čtyři, šest nebo více plátků a odstraňte dužinu (bílou část). Kůru vařte ve vodě, dokud ji nebude možné propíchnout brčkem, ochlaďte ve studené vodě a nechte uschnout. Vysušené plátky pečlivě naskládejte do široké sklenice. Připravte hustý cukrový sirup (čistý cukr). Naložené kousky zalijte horkým cukrovým sirupem a dejte do chladu. Když cukr zřídne, slupky spolu se sirupem jednou nebo několikrát znovu uvařte, aby se prodloužila trvanlivost.

Upozornění: Recept je nutné připravit několik dní před konzumací.

Originální recept:

Citronen / Lemonen oder Pomerantzen werden zu vier / sechs / oder mehr schnitz geschnitten / das Marck darauß gethan / in Brunnwasser so lang gesot= ten / biß man ein Strohalm dardurch stechen kan / als= dann in kalt wasser abgekühlt / getrücknet / in ein weit breit Glas ordentlich auffeinander gelegt / vnd mit dem besten vnd feinsten / in Syrup dicke gesottenen Zucker / begossen / der geleutert wie Num. 925. 927. zusehen.

Wan[n] der Zucker dün wird / solle man selbigen wide= rum ein oder mehrmal samt den Citrone[n] / Lemonen oder Pomerantzen sieden / so lassen sich diese eingemachte Sachen desto besser auffhalten.

Andrea Sobieszek (Transkription): "Citronen / Lemonen vnd Pomerantzen in Zucker einzumachen.", in: Koch-Buch für Geistliche (1672), 1009, online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_rezepte=citronen-lemonen-vnd-pomerantzen-in-zucker-einzumachen (18.07.2024).

Kandované ovoce, ořechy a koření [Candiert Pfersich / Birrn / Mandlen / Haselnuß / Zimmet / Nägelin / Fenchel / Aniß / Coriander.]

Moderní varianta:

Tímto způsobem lze podávat také oloupané a v cukru zavařené sušené ovoce, jablka, hrušky, broskve a švestky, stejně jako oloupané mandle, lískové ořechy, skořici, hřebíček, fenykl, anýz, koriandr atd.

Původní recept:

Also vnd auff solche weiß candiert man auch geschehlte / vnd in Zucker ein wenig gesottene / vnd getrucknete Pfersich / Apfel / Birrn / Quetschen. Item geschehlte vnd truckene Mandlen / Haselnüß / Zimmet / Nägelin / Fenchel / Anis / Coriander etc.

Candiert Pfersich / Birrn / Mandlen / Haselnuß / Zimmet / Nägelin / Fenchel / Aniß / Coriander.

Andrea Sobieszek (Transkription): "Candiert Pfersich / Birrn / Mandlen / Haselnuß / Zimmet / Nägelin / Fenchel / Aniß / Coriander.", in: Koch-Buch für Geistliche (1672), 1012, online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_rezepte=candiert-pfersich-birrn-mandlen-haselnuss-zimmet-naegelin-fenchel-aniss-coriander (18.07.2024).

Čerstvé hrozny a hrušky

Sýr

(regionální; žádné francouzské měkké sýry)

Smažené koblihy/strauby