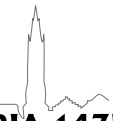




GEWÜRZE, KRÄUTER UND TAFELGESCHIRR



DER GEDECKTE TISCH

Die Tafel im 15. Jahrhundert – also dem Spätmittelalter – war weder überladen angerichtet noch ausgiebig dekoriert. Wohlhabende verwendeten ein einfaches Tischtuch als Bedeckung des groben Holztisches, auf dem sich dann Vorplatten, Teller, Trinkgefäße und Löffel befanden. Das einfache, meist arme Volk war froh, überhaupt einmal oder zweimal am Tag einen einfachen Brei oder Eintopf auf den Tisch zu bekommen und verzichtete auf jegliche „Tischdekoration“. Bis zu Beginn des 13. Jahrhunderts begnügte man sich sogar nur mit einer Brotscheibe als Untersatz oder steckte die Bissen direkt aus der großen Schüssel in den Mund.

Bis ins 16. Jahrhundert hinein wurde das gewöhnliche Geschirr und auch das Besteck vorwiegend aus Holz gefertigt. Die begüterten Bevölkerungsschichten konnten ab dem 13. Jahrhundert dieses einfache Holzgeschirr durch Tonschüsseln und Zinngefäße und -becher ersetzen. Trinkgefäße und Krüge aus Gold, Silber oder Bergkristall gab es dagegen nur bei den Adligen, die dieses kostbare Geschirr jedoch nur bei besonders festlichen Angelegenheiten aus ihren Truhen hervorholten. Zum täglichen Gebrauch wurde in diesen Kreisen das Zinngeschirr bevorzugt.

Das älteste Essbesteck ist der Löffel. Der mittelalterliche Löffel wies im Gegensatz zu den heutigen einen kurzen Stiel auf, der mit der ganzen Faust umschlossen werden konnte. Normalerweise wurde er aus Holz geschnitzt. Nur bei den Reichen gab es auch Silberlöffel oder Löffel, deren Stiele aus Elfenbein, Perlmutter oder Bergkristall angefertigt waren. Im 15. Jahrhundert wurden die Holzlöffel schließlich von den Zinnlöffeln verdrängt. Da im Mittelalter sehr selten Suppen gegessen wurden, benötigte man den Löffel vorwiegend, um sich Saucen zu nehmen oder zum Verspeisen der unterschiedlichen Breie.

Um Messer brauchte man sich bei den festlichen Mahlzeiten nicht zu kümmern, da die Gäste ihre eigenen stets in ledernen oder hölzernen Futteralen an ihren Gürteln trugen. Meistens wurde das Fleisch zudem schon mundgerecht zerschnitten angeboten. Dann verwendete man die spitz zulaufenden Messer oder einen kleinen Essspieß zum Aufspießen der Fleischstückchen.



THE SET TABLE

The 15th-century table – so the table of the late Middle Ages – was neither overloaded nor extensively decorated. If at all, a simple tablecloth served as a covering for the coarse wooden table which featured platters, plates, drinking vessels, and spoons. The common and mostly poor people were happy to get a simple porridge or stew on the undecorated table once or twice a day. Until the beginning of the 13th century, a slice of bread served as a saucer or food was directly put into people's mouths straight from the big pan.

Up until the 16th century, the common crockery and cutlery were mainly made of wood. From the 13th century onwards, the wealthy population was able to supplement and replace the simple wooden crockery with clay bowls as well as pewter bowls and cups. Drinking vessels and jugs made from gold, silver, or berg-crystal, on the other hand, were only used by the nobility who, however, only took this precious crockery out of their chests on particularly festive occasions. Pewter crockery was preferred for everyday use in these circles.



The oldest cutlery is the spoon. In contrast to our spoons today, the medieval spoon had a short handle that could be gripped with the whole fist. Usually, it was carved out of wood. Only the rich had also silver spoons or spoons with handles made of ivory, nacre, or berg-crystal. In the 15th century, pewter spoons finally replaced wooden spoons. Since soups were quite rarely eaten in the Middle Ages, this cutlery was mainly used to help oneself to sauces or to eat different types of porridge.

Knives were not a concern at celebratory meals because guests always brought their own knives in leather or wooden sheaths on their belts. Most of the time, the meat was already cut up and offered in small bites. In this case, the pointed knives or a small skewer were used to skewer pieces of meat.

USTAWIONY STÓŁ

Stół w XV wieku – czyli późnym średniowieczu – nie był ani przeładowany, ani bogato zdobiony. O ile w ogóle dominował prosty obrus jako nakrycie dla grubego drewnianego stołu, na którym stały półmiski, talerze, naczynia do picia i łyżki. Wszystko to dotyczy tylko zamożnych, ponieważ prości, przeważnie biedni ludzie chętnie dostawali na stole zwykłą owsiankę lub gulasz raz lub dwa razy dziennie. Aż do XVI wieku zwykłe naczynia i sztucce były wykonane głównie z drewna.

Z okazji ślubu księcia Jerzego Bogatego i córki króla Polski Jadwigi edykt był tym bardziej wyjątkowy, że ludzie i goście otrzymywali darmowe jedzenie i picie przez cały tydzień. Od XIII wieku bogata część ludności była w stanie uzupełnić i zastąpić te proste drewniane naczynia glinianymi miskami i naczyniami oraz cynowymi naczyniami i filiżankami. Natomiast naczynia do picia i dzbanki wykonane ze złota, srebra lub kryształu górskiego były używane tylko przez szlachtę, która wyjmowała te cenne naczynia ze swoich skrzyń tylko przy szczególnie uroczystych okazjach. W tych kręgach do codziennego użytku preferowano naczynia cynowe. Aż do początku XIII wieku ludzie zadowalali się właśnie tą kromką chleba jako spodkiem lub wkładali kawałek mięsa prosto z dużej miski do ust.

Najstarszym sztucem jest łyżka. W przeciwieństwie do naszej, łyżka średniowieczna miała krótką rączkę, którą można było chwycić całą pięścią. Zwykle był wyrzeźbiony z drewna. Tylko bogaci mieli też srebrne łyżki lub łyżki z rączkami z kości słoniowej, masy perłowej lub kryształu górskiego. W XV wieku łyżki cynowe ostatecznie zastąpiły łyżki drewniane. Ponieważ zupy były bardzo rzadko spożywane w średniowieczu, sztucce te były używane głównie do robienia sosów lub do spożywania różnych rodzajów owsianki.

Noże nie były problemem podczas uroczystych posiłków, ponieważ goście zawsze nosili swoje w skórzanych lub drewnianych pochwach przy pasach. Przez większość czasu mięso było już pokrojone i oferowane jako kęs. Następnie do nadziewania kawałków mięsa używano spiczastych noży lub małego szpikulca.





DIE WELT DER GEWÜRZE

Gewürze waren im Mittelalter weitaus mehr als bloße Geschmacksverstärker bei der Zubereitung von Speisen. Neben ihrem Einsatz in der Küche wurden Gewürze weiterhin als Heilmittel, gern als Geschenk, als Duftmittel und sogar als Währung verwendet.

Aufgrund langer Transportwege und Aufschläge möglicher Zwischenhändler waren importierte Gewürze absolute Luxusprodukte. Daher konnten sich nur Adelige die exotischen Gewürze leisten, während die unteren Bevölkerungsschichten auf heimische Würzkräuter zurückgriffen und oft nicht einmal Salz zur Verfügung hatten.

Da damals die Herstellung von Kochbüchern, wie die jedes anderen Textes, entsprechende finanzielle Mittel erforderte, besaßen nur Adelige, wohlhabende Bürger und Klöster solche Rezeptsammlungen, welche vom hauseigenen Küchenmeister angelegt und verwendet wurden. So verwundert es auch nicht, dass nahezu in jedem der überlieferten Kochrezepte nach exotischen Gewürzen verlangt wird. Obwohl diese niedergeschriebenen Rezepte zweifelsohne eine wertvolle Quelle für die mittelalterliche Küche sind, sollten wir nicht vergessen, dass sie nur die Essgewohnheiten der höheren Bevölkerungsschichten widerspiegeln, nicht jedoch die der breiten Masse. Dies gilt auch für die penible Buchführung der verbrauchten Waren anlässlich der Landshuter Hochzeit. So gibt die Haushaltsliste den herausragenden Status der Landshuter Herzöge um 1475 wieder.





AUSWAHL DER ZU DIESER ZEIT VERWENDETEN GEWÜRZE UND KRÄUTER:

Getrocknete und importierte Gewürze und Trockenfrüchte:

Honig, Ingwer, Majoran, Muskatblüte, Nelken, Safran, Salz, Zimt sowie Datteln, Feigen, Rosinen, Mandeln

Einheimische Kräuter und Würzmittel:

Bohnenkraut, Dill, Kerbel, Knoblauch, Liebstöckel, Löwenzahn, Meerrettich, Minze, Petersilie, Schnittlauch, Salbei, Zwiebel

MITTELALTERLICHE GEWÜRZMISCHUNGEN

Poudre forte

brauner Zucker (authentisch wäre Honig), Zimt, schwarzer Pfeffer, gemahlener Ingwer, gemahlene Nelken, gemahlener Kardamon, eine Prise Safran
(Reihenfolge nach Intensität und Menge)

Poudre douce

Zimt, brauner Zucker (authentisch wäre Honig), Koriander, gemahlener Ingwer, gemahlene Nelken, gemahlener Stern-Anis, gemahlenes Piment, gemahlene Muskatblüte (Reihenfolge nach Intensität und Menge)

Rambam

Kokosblütenzucker, Anis, Muskatblüte, Zimt, Pfeffer, Kardamom, Galgant heute ergänzt um Kakao.

Die Gewürzmischung ist überliefert von Moses Maimonides, ein Philosoph, Gelehrter, Arzt und Cosmopolit, der 1138-1204 nach Chr. in Cordoba lebte und lehrte. Schon damals nannte man ihn Rambam und unter diesem Namen wird er noch heute in der Tora erwähnt. Er ist einer der bedeutendsten mittelalterlichen Gelehrten und galt jahrzehntelang als geistiges Haupt der orientalischen Juden.

Die Mischungen können selbst hergestellt werden
oder Sie erhalten sie fertig gemischt bei
Haus der Tees, Kräuter und Gewürze
Schirmgasse 276 – 84028 Landshut



SELECTION OF THE SPICES AND HERBS USED AT THAT TIME:

dried and imported spices and dried fruits:

dill, honey, ginger, marjoram, mace, cloves, saffron, salt, cinnamon, dates, figs, raisins, and almonds

local herbs and spices:

savory, dill, chervil, garlic, lovage, dandelion, horseradish, mint, parsley, chives, sage, onion

MEDIEVAL SPICE MIXTURES

Poudre forte

brown sugar (honey would be authentic), cinnamon, black pepper, ground ginger, ground cloves, ground cardamom, a pinch of saffron (in order of intensity and quantity)

Poudre douce

cinnamon, brown sugar (honey would be authentic), coriander, ground ginger, ground cloves, ground star anise, ground allspice, ground mace (in order of intensity and quantity)

Rambam

coconut blossom sugar, anise, mace, cinnamon, pepper, cardamom, galangal today supplemented with cocoa.

The spice mixture is handed down by Moses Maimonides, a philosopher, scholar, doctor and cosmopolitan who lived and taught in Cordoba from 1138-1204 AD. Even then he was called Rambam and he is still mentioned under this name in the Torah today. He is one of the most important medieval scholars and was considered the intellectual head of the oriental Jews for decades.

You can make the mixture yourself or you can get them ready mixed at House of Teas, Herbs and Spices Schirmgasse 276 – 84028 Landshut

THE WORLD OF SPICES



In the Middle Ages, spices were much more than just flavor enhancers when preparing food. Rather, they played a decisive role in curing diseases or were used as gifts, fragrances, or even currency.

Due to the long transport routes and surcharges raised by possible middlemen, imported spices were products of absolute luxury. Therefore, only aristocrats could afford exotic spices, while the lower classes resorted to domestic aromatic herbs and often did not even have salt at their disposal.

Since the production of cookbooks, like any other text, required the corresponding financial means, only aristocrats, wealthy citizens and monasteries owned recipe collections that were written and used by the in-house master chef. It is thus not surprising that almost every surviving recipe calls for exotic spices. Although these written-down recipes are undoubtedly a valuable source for medieval cooking, we should not forget that they only represent the eating habits of the higher classes and not those of the general public. This also applies to the meticulous book-keeping of the goods used on the occasion of the Landshut Wedding. The household list is rather important for historians for it provides information on the outstanding wealth of the dukes of Landshut around 1475.



ŚWIAT PRZYPAW



W średniowieczu przyprawy były czymś więcej niż tylko wzmocniaczami smaku podczas przygotowywania potraw. Odegrały raczej decydującą rolę w leczeniu chorób i prowadzeniu zdrowego stylu życia, więc początkowo były ważnymi lekami. Z drugiej strony należy wziąć pod uwagę wiele różnych zastosowań przypraw w średniowieczu. Oprócz ich użycia w kuchni, przyprawy nadal były używane jako lekarstwa, prezenty, zapachy, a nawet waluta

Ze względu na długie trasy transportowe i dopłaty od ewentualnych pośredników importowane przyprawy były absolutnym produktem luksusowym. Dlatego tylko arystokraci mogli sobie pozwolić na egzotyczne przyprawy, podczas gdy klasy niższe sięgały po domowe zioła aromatyczne i często nie dysponowały nawet solą. Ponieważ produkcja książek kucharskich, jak każdego innego tekstu, wymagała odpowiednich środków finansowych, tylko arystokraci, zamożni obywatele i klasztory posiadali takie zbiory przepisów, które były tworzone i wykorzystywane przez wewnętrznego szefa kuchni.

Nic więc dziwnego, że prawie każdy wydany przepis wymaga egzotycznych przypraw. Nic więc dziwnego, że egzotyczne przyprawy są używane w prawie każdym przekazanym przepisie. Choć te pisane przepisy są niewątpliwie cennym źródłem średniowiecznej kuchni, nie powinniśmy zapominać, że odzwierciedlają one jedynie zwyczaje żywieniowe wyższych klas, a nie ogółu społeczeństwa. Dotyczy to również skrupulatnej księgowości towarów używanych z okazji ślubu Landshut. Ważna dla historyków lista gospodarstw odzwierciedla wybitny status książąt Landshut około 1475 roku.

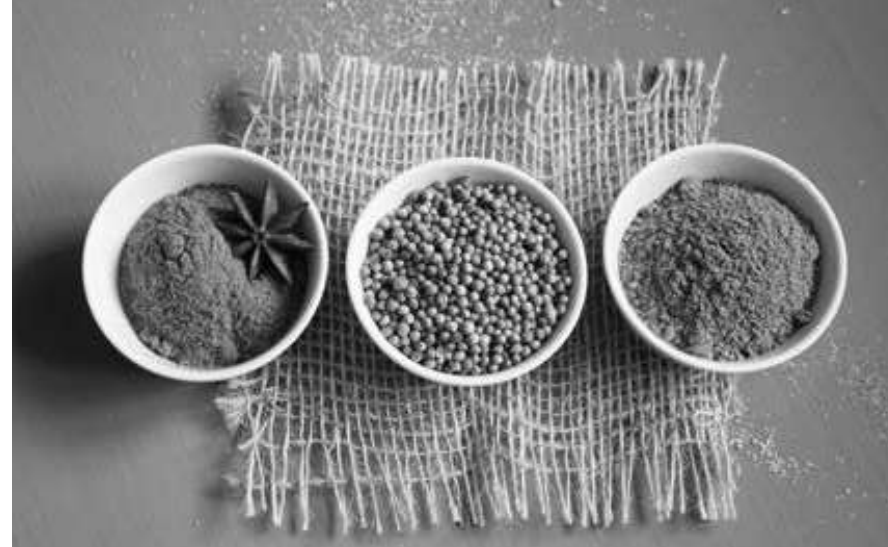
Oto wybór przypraw i ziół używanych w tamtym czasie:

Suszone i importowane przyprawy i suszone owoce:

Koper, miód, imbir, majeranek, buzdyganek, goździki, szafran, sól, cynamon, a także daktyle, figi, rodzynki, migdały

Lokalne zioła i przyprawy:

Cząber, Koper, Trybula, Czosnek, Lubczyk, Mniszek Lekarski, Chrzan, Mięta, Pietruszka, Szczyprorek, Szałwia, Cebula



ŚREDNIOWIECZNE MIESZANKI PRZYPAW

Poudre forte

z brązowego cukru (autentyczny byłby miód), cynamon, czarny pieprz, mielony imbir, mielone goździki, mielony kardamon, szczypta szafranu (w kolejności intensywności i ilości)

Poudre douce

z cynamonu, brązowy cukier (autentyczny byłby miód), kolendra, mielony imbir, mielone goździki, mielony anyż, mielony ziele angielskie, mielony buzdyganek (w kolejności intensywności i ilości)

Rambam

wykonane z cukru kokosowego, anyżu, buzdyganka, cynamonu, pieprzu, kardamonu, galangalu dziś uzupełnione kakao.

Mieszanka przypraw jest przekazywana przez Mojżesza Majmonidesa, filozofa, uczonego, lekarza i kosmopolitę, który mieszkał i nauczał w Kordobie w latach 1138-1204. Nawet wtedy nazywał się Rambam i do dziś jest wymieniany pod tym imieniem w Torze. Jest jednym z najważniejszych uczonych średniowiecznych i przez dziesięciolecia był uważany za intelektualnego przywódcę wschodnich Żydów.

Możesz sam zrobić miksturę
lub możesz je gotować zmiksowane w
Dom Herbaty, Ziół i Przypraw
Schirmgasse 276 – 84028 Landshut

