GASTROSOPHIE
ERNÄHRUNG · KULTUR · GESELLSCHAFT

f.eh im Dialog am 14. 2. 2013
„Wie süß ist die Zukunft?“

O.UNIV.-PROF.
DR. LOTHAR KOLMER

CHRISTIAN HOFFMANN VON HOFFMANNSWALDAU

- Wo sind die stunden
  Der süssen zeit /
  Da ich zu erst empfunden /
  Wie deine lieblichkeit
  Mich dir verbunden?
  Sie sind verrauscht / es bleibet doch dabey /
  Daß alle lust vergänglich sey.

  Das reine scherzen /
  So mich ergetzt /
  Und in dem tieffen herzen
  Sein merckmal eingesetzt /
  Läst mich in schmerzen /
  Du hast mir mehr als deutlich kund gethan /
  Daß freundlichkeit nicht anckern kan.

  Das angedencken
  Der zucker-lust /
  Will mich in angst versencken.
  Es will verdammte kost
  Uns zeitlich kräncken /
  Was man geschmeckt / und nicht mehr schmecken soll /
  Ist freuden-leer und jammer-voll.

MENÜPLAN AMBERG 1474

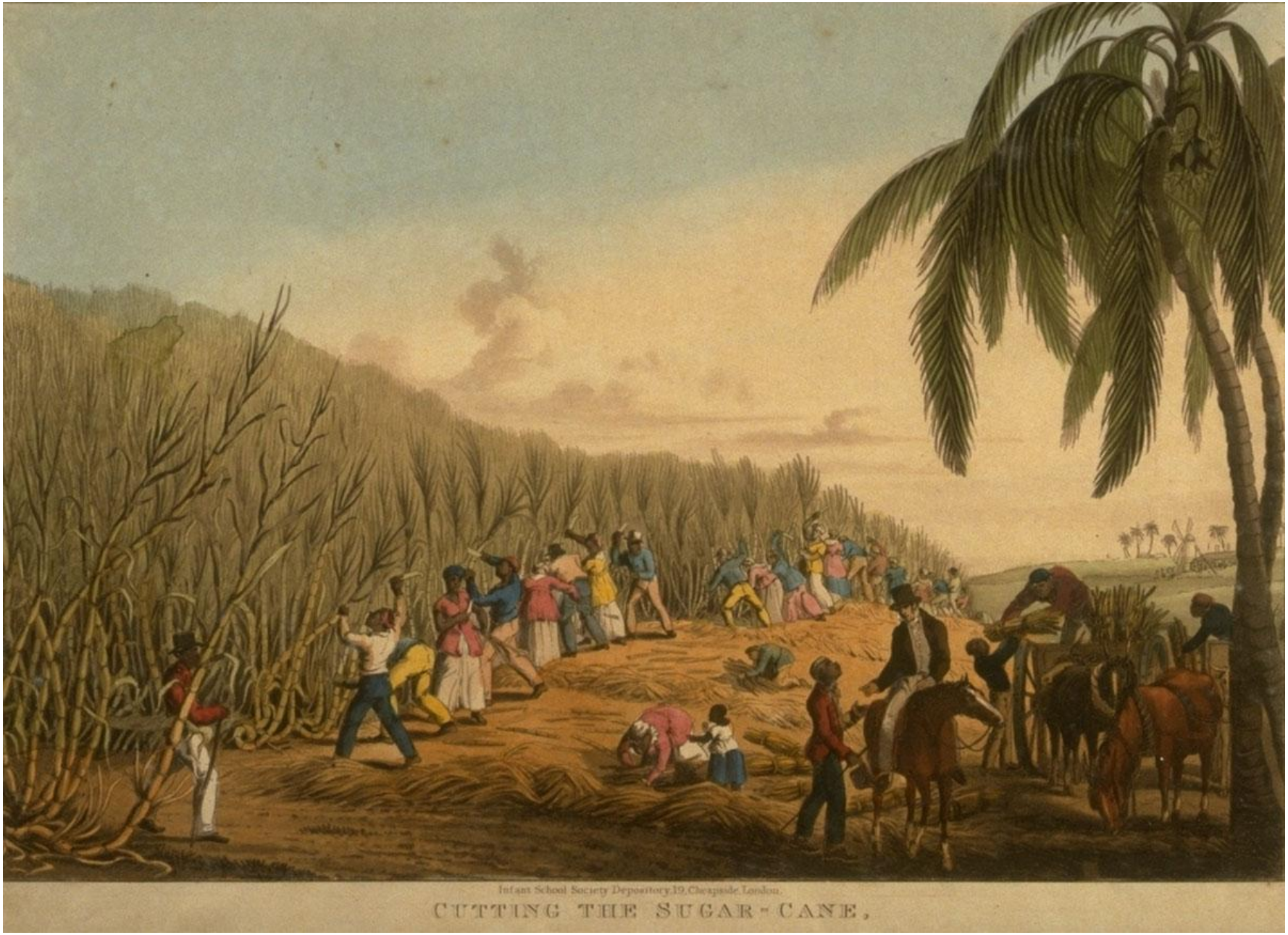
-
- Reh mit Ingwer
- Hühner in *Mandelmilch*
- gesottene Wurst mit Erbsmus
- **gezuckerte** Fladen
- Presskopf in Kreuzkümmelsauce
- Wildschweinbraten mit Pfeffer
- gekochter Hecht
- *Krapfen*
- Kalbsbraten
- Karpfen
- Kapaune
- Fischsülze
- *Kuchen*
- Käse
- Masthähnchen
- **Zuckerkonfekt**
- *Kandierte Früchte*

TABELLE LANDSHUTER HOCHZEIT

EINKAUFSLISTE 1475

- 323 Ochsen
- 969 Schweine
- 1133 Schafe
- 2152 Lämmer
- 11 500 Gänse
- 40 000 Hühner
- 194 345 Eier
-
- 5 Zentner Weinbeeren, Spezereien
- 5 Zentner 60 Pfund Mandeln
- 140 Pfund Rosinen
- 730 Pfund Feigen
- 3 Eimer Honig
-
- Gewürze
- 1,2 Zentner Safran – 450 fl. Rh.
- 338 Pfund Pfeffer – 133, 5 fl. Rh.
- 286 Pfund Ingwer – 72, 5 fl. Rh.
- 550 Pfund Zucker – 143 fl. Rh.
-

Jean-Baptiste du Tertre, Histoire générale des Antilles habitées par les François. Bd. 2: Contenant l‘histoire naturelle, Paris 1667, 122.



William Clark, Ten Views on the Island Antigua, London 1823, Nr. 4, „Cutting the Sugar-Cane “.

JOAN. SIG. ELSHOLTII,
Doct. & Serenis. Elector. Brandeburgensis
Medici Ordinar.

DIÆTETICON:

Das ist/

Neues

Tisch-Buch/

Oder

Unterricht von Erhaltung guter Gesundheit durch eine ordentliche Diät/ und insonderheit durch rechtmäßigen Gebrauch der Speisen/ und des Getränckes.

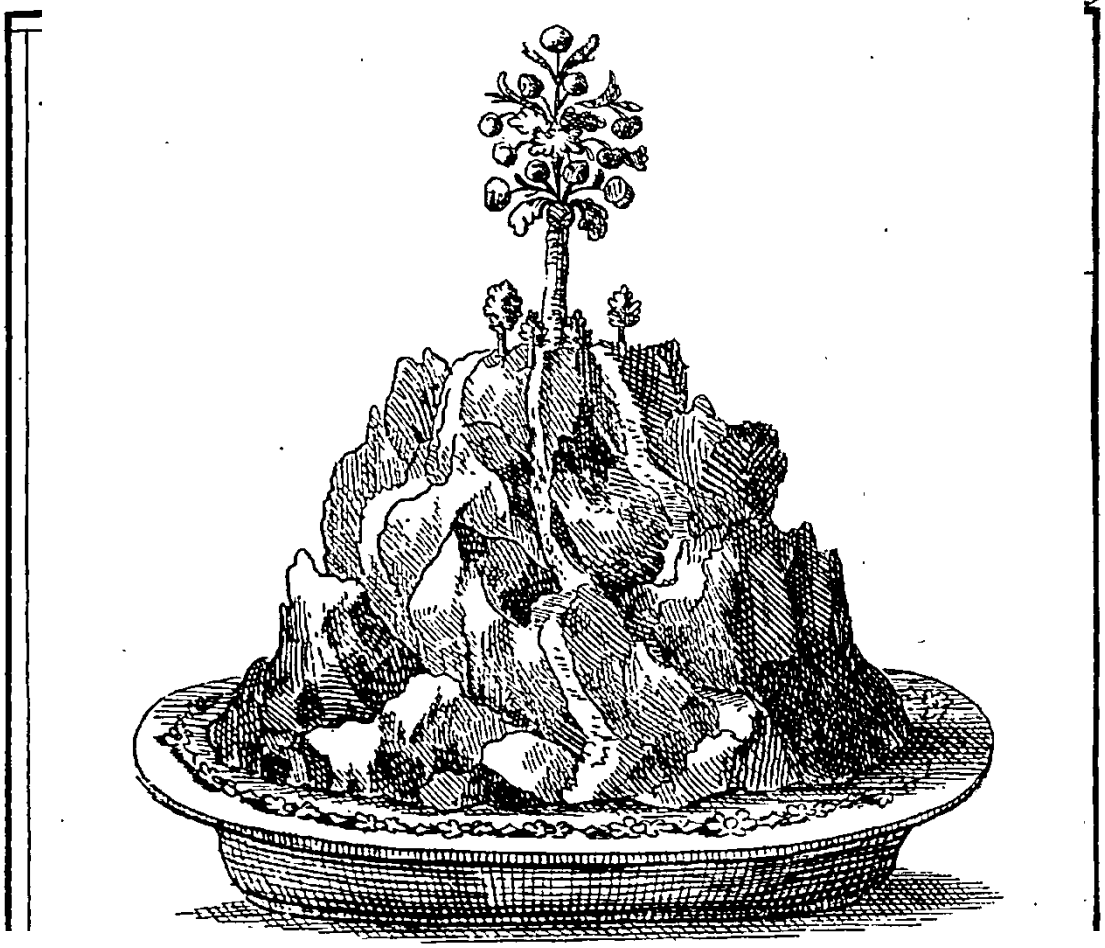
In Sechs Bücher auff eine sehr bequeme Weise/ und in richtiger Ordnung abgefaßt: auch mit nöhtigen Figuren gezieret/ und mit vollkommenen Registern versehen.

Mit Röm. Käys. Majest. allergnäd. Privilegio.

Cölln an der Spree/

Zu finden bey dem Autore/
Und gedruckt durch Georg Schultzen/ Churf. Brandb. Hoff-Buchdruckern/ Anno 1682.

Sintemahl man setzet ausser zweiffel / daß der Zucker den Leib nähre / gut Geblüt und Spiritus gebe: auch daher denen schwachen oder durch Kranckheit abgematteten / wie imgleichen den erkalteten / melancholischen und alterhafften Leuten dienlich sey: insonderheit lindert er die Zufälle des Schlundes / der Lungen / und der gantzen Brust: heilet eusserlich frische Fleisch-wunden / und so weiter. Jedoch ist dieses alles von seinem rechtmässigen gebrauch zu verstehen / sintemahl wan er überflüßig gebrauchet wird / relaxiret er den Magen-mund / verursachet Winde / benimt den Appetit zum essen / machet Durchlauff / schwartze Zähne / Schar-bock und feulniß des Munds / bey etlichen Frawen auffsteigung der Mutter / und dergleichen mehr. Ja Tavernier *Observ. Ind. orient. pag. 133.* wil aus dem Zucker / wan er dreißig Jahr alt worden / gar ein Gifft machen: welche meinung ich dennoch außgestellet seyn lasse / sonderlich weil selbiger Autor es nur von andern in Bengala gehöret / nicht aber sich dessen gründlich erkundiget hat.



9. Von unterschiedlichen Farben einen Berg von Mandel-Zucker-Dufft / und von aufgeloffenen Bussel-Taig zu machen / die Figur des Wassers aber wird von geläutertem Zucker und Sultzen gemacht / oder von gezogenen Zucker-Penat, und so es beliebt / kan solcher mit unterschiedlichen Figuren der Thier als Lämmer / Gäns / Vögel / ꝛc. von Zucker gemacht / und besetzt werden.

Von dem weissen Zucker-Taig aus Tragant angemacht/ macht man auch allerley seltsame Gärten/ Häuser/ Bäum/ und allerhand Zeit-Vertreib.

Item/ von Kütten und Aepffel-Säfften/ und dergleichen Latwergen/ können auch/ schier alle dergleichen Sachen/ in die Mödel gemacht werden.

No. 52. Folgt der sogenannte klare Zucker- oder Pußl-Taig/ von gar subtill- gefähten Zucker/ zu dem aufgeloffenen Zuckerwerck von allerhand Farben.

NImm durch ein Kammer-Leinwad oder Flor/ in einem verdeckten Staub-Sieb/ klein und zart- gefähten/ und gar schön weissen Zucker/ auf einen saubern Tisch/ oder Brett/ mit gar klein geschnittenen gelben Lemoni-Schelffen darzu/ oder an statt der Schelffen den Pomerantzen- oder Zimmet-Geist/ etlich Tropffen/ daß es wol riechet/ hernach nimm dick-geschlagenen Eyer-Faum/ von frischen Eyern das Klar/ (da zuvor die sogenanten Vögel von Klar seynd abgesondert und hinweg gethan worden/) und mit disem Eyer-Faum und Pomerantzen-Essentz/ den Zucker nur so viel mit einem wenigen geweichten und durch ein Tüchlein durch gedruckten Tragant angefeucht/ daß diser Zucker kan gearbeitet und gewalgert werden/ hernach disen Taig ausgemacht und gewalgert/ ausgedruckt/ mit blechernen Mödel oder in höltzerne Mödel gedruckt/ so zuvor mit trucknem Zucker-Staub seynd eingesprengt worden/ oder mit Glaß/ Laß-Köpfflein oder Finger-Hüten abgedruckt/ und nicht zu heiß gebachen/ auf Papier/ doch nicht zu eng/ zusammen gelegt.

No. 53. Auf ein andere Weiß/ den Pußl-Taig.

NImm klein-gefähten schönen weissen Zucker/ auf einen saubern Tisch oder Brett/ mit gar klein geschnittnen gelben Lemoni-Schelffen darzu/ oder auch an statt der Schelffen den

den Essentz oder Geist von Pomerantzen oder Lemoni etlich Tropffen/ feuchte disen Zucker mit etlich Tropffen Lemoni-Safft/ und dick-geschlagenen Eyer-Faum an/ aber nur so viel/ daß er sich mit einem Walger/ oder Wölger/ eines kleinen Finger dicks auswalgern läßt/ dann stich mit einem blechernen Rohr (so unten enger als oben/) Zeltlein nach Belieben aus/ und legs auf Papier/ aber nicht zu eng zusammen/ und bache es fein kühl.

Sie werden gleich dem Marcipan-Taig auch mit allerhand Farben zugericht.

No. 54. Der Pußl-Taig noch anderst.

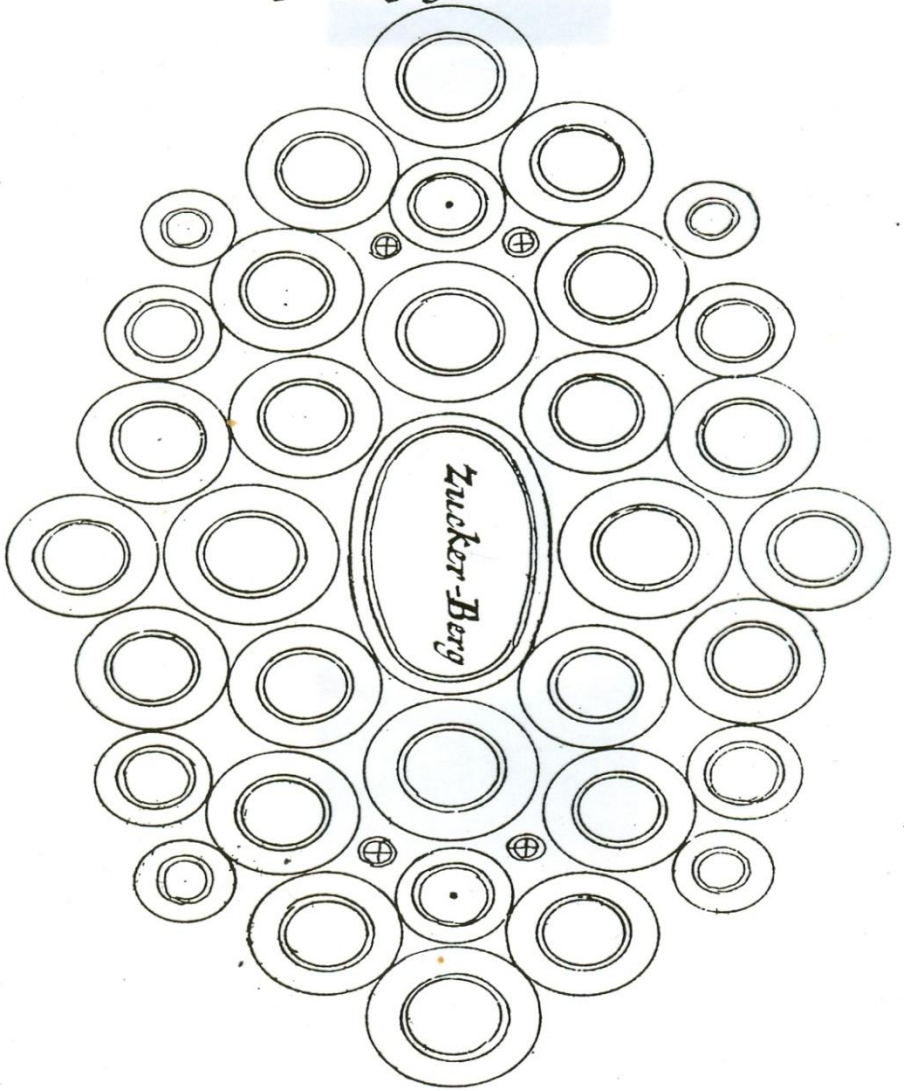
NImm durch ein Tuch/ in einem vermachten Staub-Sieb/ gefähten allerweissesten Zucker/ 1. 2. 3. oder auch 4. Handvoll in einem steinern oder höltzernen Mörsel/ und von 1. 2. oder 3. Klaren von frischen Eyern/ da die Vögel oder Hünlein zuvor darvon genomen/ nach Proportion, so viel unter den Zucker gestossen/ mit geschnittnen Lemoni-Schelffen/ daß der Zucker zimlich darmit angefeucht werde/ hernach disen gestossenen Zucker aus dem Mörsel auf einen bequemen Tisch oder sauberes Brett genommen/ den Taig mit dem übrigen Zucker auf dem Brett eines Finger-dicks ausgewalgert/ und hernach auf vorgeschriebene Weiß abgedruckt/ und auf Papier gelegt/ doch nicht zu nah.

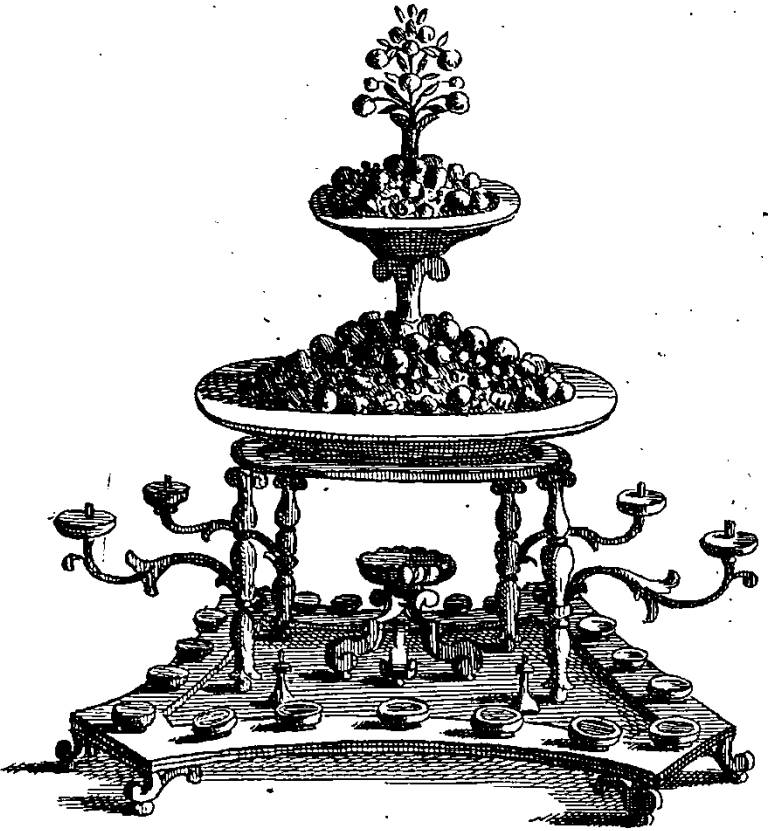
Wilst du aber disen Taig mit Farben aufbutzen/ so mische solche unter die Klar/ ehe du solche unter den Zucker stossest/ was Safft-Farben seynd/ was aber Zimmet oder Schockolade ist/ muß unter den Zucker in dem Mörsel vermischet und vermenget werden.

Doch mercke wol/ daß du unter alle Farben kanst etlich Tropffen Lemoni-Safft mischen/ wegen der Recente und Geschmack/ nur unter grün und blau nicht/ dann dise Farben leiden keine Säure.

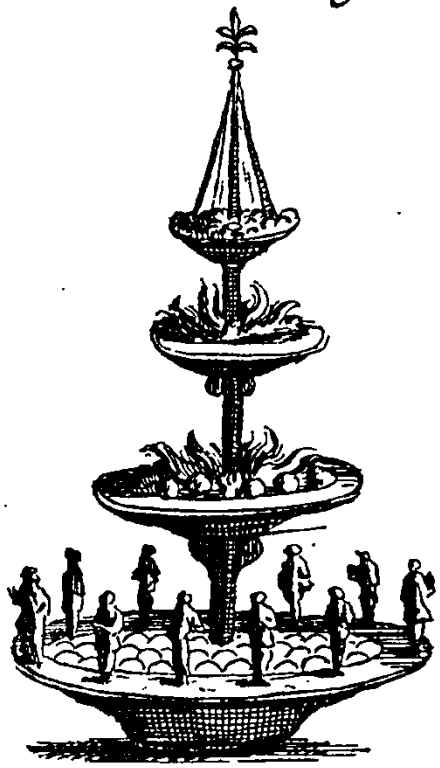
No. 55. Wie

N°. 16. Mit 34. Schüßlen, 6. Reallen, 18. mittere, 10. kleine, 2. auf ringen mit 4. hohen Saltz fäßern;

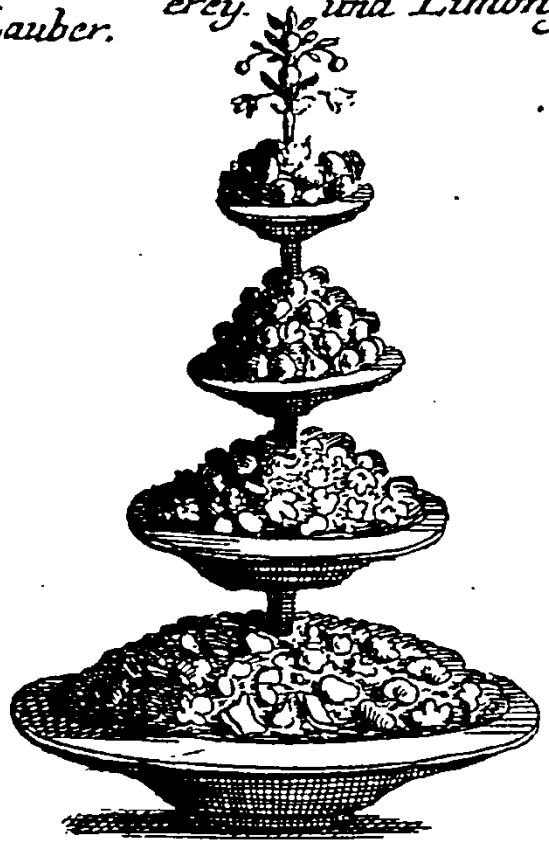




Auffsatz mit fein Confect, Zucker Bilder, ü. dergleiche Lauber.



Mit allerhand kleiner bach, ereÿ. und Limonÿ.



Ein mit einem Salvet bedeckte Schüssel, mit allerhand Schaalen und Limonÿ.

Jean-Étienne Liotard, Das Schokoladenmädchen (Nandl Baldauf), Pastell auf Pergament, 1743-1745.

»Oh!..oh!..oh!..
die sind köstlich!«

ABBILDUNGSVERZEICHNIS

- http://hitchcock.itc.virginia.edu/SlaveTrade/collection/large/NW0061.JPG/ (20.01.2013).
- http://hitchcock.itc.virginia.edu/SlaveTrade/collection/large/NW0054.JPG/ (20.01.2013).
- Conrad Hagger, Neues Saltzburgisches Kochbuch, Augsburg 1719, [Reprint] Manfred Lemmer, Hg., Leipzig 1977.
- http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/5/5a/Liotard_Schokoladen_Maedchen.jpg/366px-Liotard_Schokoladen_Maedchen.jpg/ (20.01.2013)
- http://cache1.willhaben.apa.net/mmo/8/519/665/68_1256975306.jpg/ (20.01.2013)
- http://media05.myheimat.de/2009/02/19/390135_web.jpg?1235019386/ (20.01.2013