

Unterrichtsmaterial: Essen im Mittelalter und der Renaissance

Die Speisekarte zur Tauffeier von Graf Ottos Sohn Georg (geb. 22.11.1641) zu Brake-Lippe, der sogenannte „Tisch Zettull“ ist erhalten geblieben. Die Feier dauerte drei Tage, vom 13. bis 15. März 1642. Die Menüordnungen und Speisefolgen wurden in ein Heft geschrieben. Insgesamt umfasst der „Tisch Zettull“ acht Seiten.

Q5: Tisch Zettull (Auszug)

Den Ersten Tagh

Rieß	frisch Rintfleisch mit Senneff
Forellen,	
blauw gekocht	Kalberbraten
Botter gaback mit	Forellen
Einem Heller	
Kalberbraten	Botter geback
Kochten Hanen	Schwin Pasteten
Frisch Rintfleisch	Rieß

Zum Andern Gangh

Karpen mit	Kochte Velth
Negelkenbroy	Höner
Gebraten welschen	Plumen Torten
	Hanen
Plumentorten	Welschen Hanen
Kochte Velthoner	Karpen

Abens

Sallath	Gerohret Rintfleisch
Kalbfleisch mit	Rader geback
Merrettig	
Hasenbraten	Rehepöpper
Hekede mit	Hasenbraten
Sitronen	
Rehepopper	Hekede
Gerohret Rintfleisch	Sallath

Zum Andern Gangh

Frisch Rintfleisch	Appeltorten
Gebraten Velth	Forellen mit
Honer	Botter kocht
Forellen	Gebraten Velth Honer
Appell Torten	Frisch Rintfleisch

Zum Andern Gangh

Junge Dauben	Anchovich
Schweinefleisch	Gebraten
Braun gekocht	Velthhoner
Gebraten Velth	Schwin
Honer	fleisch
Sartellen oder	Junge Dauben
Anchovich	

Zum Andern Gangh

Kalbenfuese	Rintfleisch
Rehebraten	Gebacken Krengeln

Krengeln
Rintfleisch

Rehebraten
Kalberfuese

Notizen auf der Rückseite der Speisekarte:

3 Schüsseln mit Swezgen Soppen
2 Schüsseln gesotten Kalbfleisch mit Li-
monen
2 Rehe Kuhlen gebraten
2 Enten pasteten

2 Schüsseln Gebackenes
2 Schüsseln Hasenpfeffer
2 Schüsseln geringe Kalberbraten
2 Schüsseln Kalberbraten
2 Schüsseln gebratene Fisch (...)

Quelle: Landesarchiv Nordrhein-Westfalen Abteilung Ostwestfalen-Lippe L7 E Sect. I Nr. 12