

# *Festessen anlässlich der Einweihung der Franziskanerkirche in Freising 1611*

*Von Rudolf Goerge*

Ein Freudenfest war's für den Fürstbischof Ernst von Bayern, für Pater Franz Aempherle und seine Mitbrüder und für die Freisinger Bevölkerung, als am 30. Oktober 1611 die erste Klosterkirche der Franziskaner am Täber in Freising eingeweiht werden konnte. Die Franziskaner, die ursprünglich als Domprediger nach Freising berufen worden waren, sollten nun Glauben und Frömmigkeit der Freisinger erneuern, wie der Jesuitenpater Joachim Meichel in seinem Gedichtzyklus »Templa Frisingensia« auf die Freisinger Kirchen 1614 meint:<sup>1</sup>

»Condita Templa Tibi, Francisce, recentia cernis,  
Coenobiúmque recens est Tibi iure datum;  
Nam, quae de antiquâ pictate remiserat ante  
Per te Frisinga est in pietate recens.«

»Neu erstand, o Franziskus, zu deiner Ehre ein Tempel,  
Deinen Söhnen mit Recht ward ein Kloster geschenkt.  
Denn was Freising verlor vordem an frommer  
Gesinnung,

All das wird ihm gewährt jetzo aufs neue durch dich!«  
Schon 1601 hatte der Fürstbischof Ernst von Bayern den Franziskanerpater Franz Aempherle als Prediger auf die Domkanzel berufen und ihm zusammen mit seinen Mitbrüdern ein einfaches Haus in der oberen Stadt nahe dem Haus des Stiftsdekans von St. Veit überlassen. Später bezogen die Patres eine Behausung am östlichen Domberg.

Am 2. April 1610 kaufte dann der Fürstbischof für die Franziskaner ein Haus mit Garten, der »Taber« oder »Täber« genannt, »aus sonderbarer churfürstlicher Affection« und vermachte es ihnen als Eigentum abgabefrei zum Geschenk.

Bereits ein Jahr später war das Klösterchen bezugsfertig. Doch erwiesen sich die Gebäude und die Kirche als zu klein. Zur Erweiterung kaufte man erneut 1613 »im Wai-zen« Häuser auf. Die Vermehrung der Ordensbrüder auf zwölf Personen machte 1619 eine weitere Vergrößerung

der Klostergebäude erforderlich. Damals wurde die Gemeinschaft vom Hospiz zum Konvent erhoben. Schließlich wurde 1630 ein dritter Kirchenbau begonnen, aber wegen der schweren Kriegszeiten erst 1642 vollendet. Eine schreckliche Feuersbrunst am 26. Juni 1661 äscherte dieses Gotteshaus ein. Die neue Franziskanerkirche wurde schließlich und endlich am 4. Sonntag nach Pfingsten 1665 eingeweiht.

Gegen Ende des 18. Jahrhunderts machte sich die Kirchenfeindlichkeit bemerkbar. 1783 mußte die Zahl der Franziskaner, die auf 32 gestiegen war, um die Hälfte reduziert werden. Am 30. April 1803 erfolgte die Auflösung des Konvents. Ein wichtiges Kapitel Freisinger Geistesgeschichte, das rund 200 Jahre umfaßte, war jäh abgebrochen worden.

Gottlob wußte aber 1611 noch kein Mensch etwas vom späteren Schicksal des Klosters, als man damals die kleine Kirche feierlich konsekrierte. Ein Freudenfest wurde damals veranstaltet und ein Freudenmahl dazu! Die sonst so asketischen Barfüßermönche hielten zusammen mit einer Anzahl illustrier Ehrengäste ein Festbankett, das sich sehen und schmecken lassen konnte.

Eine genaue Rechnungsaufstellung und die dazugehörigen Belege geben Aufschluß darüber, welche feine Köstlichkeiten damals verspeist worden sind?

Zum Trinken reichte man erlesene Weine. Auffallend ist das reiche Angebot an Fischen, das aus Freising, Ismaning und München angeliefert wurde. Mit Wild und Geflügel wurde ebenfalls nicht gespart. Der Bäcker besorgte Brot und Semmeln, und der Metzger schaffte Fleisch und Wurst herbei. Die Gewürze und exotischen Früchte, die der Freisinger Apotheker nicht besorgen konnte, mußte ein Handelsmann aus München bringen. Der Frater Koch war beim Zurichten eines solch üppigen Banketts einfach überfordert. Deshalb mußten ihm der Stadtkoch und die Köche der Klöster Weihenstephan und Indersdorf zur Seite stehen. Kuchelbuben und ein Abspüler hatten die knechtlichen Arbeiten zu verrichten.

*Verzeichnuß über daß H. Francisci Capellen alhir Zu Freisingen, den 30. Octobris 1611 firgangene Consecration zu Kuchel vnd Kheller, in allem aufgangen ist*

Nr. 1

Erstlich fir 4½ Eimer, 28 Maß Neckherwein, <sup>3</sup> 1 Eimer zu 70 ß, macht vermög des Weinzalers zu München Johann Pollners beyligend Zettl No. 1	49 fl 34 kr 1 dl
Den Auflegern von dem Wein bei denen H. Franciscanern in Kheller Zulegen	12 kr
Mer 1¼ Eimer Osterwein	- - -
Dem Degenhard Vischer für 6⅞ Pfd Aal, 1 Pfd. 52 kr, macht	5 fl 10 kr 2 dl
Dem Steberl Vischer für 5½ Pfd. Ferchen, <sup>4</sup> yedes Pfd. 32 kr., macht	2 fl 56 kr
fir 2½ Pfd. Khärpfen	22 kr 2 dl
fir ain Waler <sup>5</sup>	30 kr
fir 8 Pfd. Äsch <sup>6</sup> dem Vischer zu Jßmaning bezalt	1 fl 36 kr
den Herrn Franciscanern vmb gleser bezalt	1 fl
Vmb 4 Capaunen <sup>7</sup>	1 fl 36 kr



Hl. Franziskus von Assisi. Detail der Freisinger Domkanzel, 1624/25 von Elias Angermair geschnitzt. Hier predigten die Franziskanerpatres rund 200 Jahre lang.  
Foto: Rudolf George, Freising

Vmb frischen Putter	1 fl 8 kr
fir 6 Pfd. Äsch <sup>6</sup> bezalt	1 fl 2 kr
Vmb Khrepsen	20 kr
fir 5 Sponfärl <sup>8</sup> bezalt	50 kr
Vmb Ayr	19 kr
Nr. 2	
fir 2 Capaun <sup>7</sup>	28 kr
4 Genß so die Göttlkoferin khaufft	1 fl 16 kr
11 Wüdl <sup>9</sup> Lerchen	44 kr
den Hoffmezger vmb ain Khalb, so 41 Pfd. gewogen, 1 Pfd. 8 ß, macht	1 fl 34 kr
Vmb Lüngel	7 kr
fir 2 Khalbskhöpf	8 kr
Item mer vmb Vögel bezalt	36 kr
Vmb geselchte Rennckhen <sup>10</sup> bezalt von München	30 kr
Mer vmb 10 Wüdl <sup>9</sup> Lerchen von München bezalt	40 kr
Holippen <sup>11</sup> zu	40 kr
fir Obst	12 kr
Nußen zu	8 kr
Fier Rannen, <sup>12</sup> Kren, <sup>13</sup> Petersil vnd anders Kreutwerch bezalt	40 kr
Nr. 3	
Dem Wilhelm Schizinger lt. Zettls Nr. 3 bezalt	4 fl
widerumb dem Michael Pöckhen vmb brodt bezalt	20 kr
Nr. 4	
Dem Hoffpeckhen alhir lt. Zettls Nr. 4	



bezalt	4 fl 30 kr
für 29 Pfd. schmalz yedeß für 9 kr bezalt, macht	4 fl 21 kr
Drey Pfd. Kherzen	24 kr
Jtem für 4 Jndianische Hannen <sup>14</sup>	6 fl
für 2 Pfd. Canari Zuckher <sup>15</sup>	1 fl 20 kr
Dem Veit Eißzepfen, Vischer, für 9½ Pfd. Khärpfen, 1 Pfd. zu 9 kr, bezalt, macht	1 fl 23 kr 1 dl
<i>Nr. 5</i>	
Vmb 6 Pfd. Sälmbli <sup>16</sup> , dem Seiz Vischer, lt. Zettls	5 fl 12 kr
<i>Nr. 6</i>	
Dem Apothekher alhir lt. Zettls bezalt	11 fl 21 kr
<i>Nr. 7</i>	
Hannsen Waizenpaur, Mezgern, lt. Zettls bezalt	5 fl 20 kr
<i>Nr. 8</i>	
Dem Stattkoch alhir lt. beyligenden Zettl bezalt	1 fl 40 kr
Zwayen Kuchelpueben	12 kr
Ainem Abspieler	4 kr
M. Geörgen Khoch zu Weyhenstephan trünckhgelt geben	1 fl
Ainem Potten nach München	30 kr
Ainen Potten nach Eitting wegen des Schmalz geschickht, pottenlohn	6 kr
Pottenlohn nach Ottenburg vnd Massenhausen vmb Hasen vnd Schnepfen	9 kr
Ainen Potten nach Jßmaning vmb Visch alher Zubringen geschickht, Pottenlohn bezalt	12 kr
Ainen Potten nach Jndersdorf vmb den M. Jacob Koch geschickht, Pottenlohn geben	18 kr
Ainen Potten nach München bey der Nacht vmb allerlay sachen geschickht, weil der erste nichts gebracht, doppelt pottenlohn geben	1 fl
	<u>124 fl 15 kr 2 dl</u>

*Zettl No. 1 (fehlt!)*

*Zettl No. 2*

Jtem hab ich Marquart Drött, Castenbreitter auf beuelch Herrn Negle Zwen Kappaun<sup>7</sup> kaufft, ain Pfund 14 kr, duett

*Zettl No. 3*

Ao. 1611, 27. Oct.

2 h Amproßin Mandl <sup>17</sup> zu 30 kr	1 fl
2 h khopernera <sup>18</sup> (?) in saltz zu 14 kr	28 kr
1 h gantzen Pfefer zu 44 kr	44 kr
2½ h pärmsan Khäß <sup>19</sup> zu 24 kr	54 kr
6 frische lemonj <sup>20</sup> zu 6 kr	36 kr
6 pommerantzen <sup>21</sup> zu 3 kr	18 kr
Summa	<u>4 fl -kr</u>

Wilhalm Schilzinger, Handelsman Zu München

*Zettl No. 4*

Zu vermerckhen, was ich die Erwüertigen Herrn Barfueser den 30. tag Octobris für Brott vnd Mell geschickht hab, wie volgt: Jtem den 30. tag Octobris bey meinen Diennern

geschickht gantz vnd halb Khraizer Sembl	1 fl 30 kr
Mer Rockhen Leibl vmb	1 fl
Jtem mer bey ainem Khnaben Rockhen Mell ainen Mezen thuett	1 fl
Jtem mer gehollt 15 Mäsl Sembl mail <sup>22</sup> das Mäßl vmb 4 kr thuett	1 fl
Summa thuett	<u>4 fl 30 kr</u>

*Zettl No. 5*

Den 30. Octobris Ao. 1611 hat der Edl vnd Vest Herr Alexander Negel, Fürstl. Cammer vnnnd Hoff Rath, Secretarius alhir, Auff die Mahlzeit Zu Herrn Parfuesser, München, gelt vmben 6 Pfd. Sälbling<sup>16</sup> ains zu 52 kr, thuett

Valenthin Seiz, Fürstl. Hoffischer, alhir Den 5. Novembris bezalt worden.

*Zettl No. 6*

Verzaichnus was für die Erwürdige vnd Geistliche Herrn Franciscaner auf die Khirchweichung ist abgehollt worden, wie volgt:

Erstlichen den 27. Octobris Ao. 1611	
20 Marcipan weckhl	2 fl
20 Lekiechl <sup>23</sup>	50 kr
1 h Zukher Brott	48 kr
Allerlay Confect 1 h	48 kr
6 h Zwespen <sup>24</sup>	30 kr
1 Lott Saffran	30 kr
2 Lott ganz Zimet	12 kr
2 Lott ganze Negelen <sup>25</sup>	6 kr
½ h gestossen Pfeffer	26 kr
¼ h gestossen Jnnber <sup>26</sup>	12 kr
1 Lott gstossen Zimet	6 kr
den 28. dito Paun Öhll <sup>27</sup> ½ h	10 kr
Weirach ½ h	32 kr
2 Lott Rauch Zettel <sup>28</sup>	20 kr
den 29. dito 1¾ h Paun öhll <sup>27</sup>	27 kr
1 h Ambrosin Mandl <sup>17</sup>	36 kr
1 h weinper <sup>29</sup>	11 kr
Zibeben <sup>30</sup> ½ h	14 kr
3 gestattl Kitten Latweg <sup>31</sup>	1 fl 33 kr
½ Lott Muscattplie <sup>32</sup>	5 kr
6 Pomeranzen <sup>21</sup>	15 kr
Den Ersten Novembris 1¾ Paun Öhll <sup>27</sup>	27 kr
Reis ¼ h	2 kr
Summa thuett	<u>11 fl 21 kr</u>

Hanns Rattenperger, Apothekher

*Zettl No. 7*

Verzeichnus, was der Edl vnnnd Ehrnvest Herr Alexander Negele Churf. Dht. Freisingischer Hof: vnd Camer Rath, auch Secretari alhir, Auf die Khirchweich der Herrn Franciscaner Khirchen alda von mir an Fleisch hat hollen lassen

Erstlich 70 Pfd. Jung fleisch, 1 Pfd. zu 8 ß dn, thuett	2 fl 4 ß 20 dl
Mer 50 Pfd. Rindtfleisch, ains zu 11 ß dl, thuett	2 fl 4 ß 10 dl
Vmb Priß <sup>33</sup> vnd Lungl	10 ß 1 h
Vmb Khalstkhopf <sup>34</sup>	14 dl
für 3 Khalstkhöpf <sup>34</sup> Zu buz n	14 dl
Summa thuett alles	<u>5 fl 3 ß 8½ dl</u>

Hannß Waiznpaur, Mezger alhir



Verzeichnus, was Jerg Blasy, Stath Koch alhir, Jn das Par-  
fueser Closter geben hat, wie volgt:

Erstlich zu den Sülzen darfür	4 baz
Mer fürs bluet vnd Därm darfür	5 baz
Mer für 1 Pfd. Spöckh, darvir	7 kr
Mer für den Hochruggen <sup>35</sup> darfür	24 kr
Mer geben bratwürst darfür	18 kr
Mer 5 Sponsau <sup>8</sup> gebuzt, darfir	15 kr

thuet alles Zusamen 1 fl 40 kr

den 3 tag november ist die Zettl bezalt worden.

Anmerkungen:

- <sup>1</sup> Joachim Meychel, SJ: *Templa Frisingensia* . . . Ingolstadt 1614, 8. — Templa Frisingensia, Preislieder auf die Freisinger Kirchen aus dem 17. Jahrhundert. In: *Kleine Veröffentlichungen des Histor. Vereins Freising* 2 (1934) 32–39 (hier 36). — Vgl. *F. Stoks*: Joachim Meichels Büchlein 'Templa Frisingensia'. In: *Festgabe des Deutschen Instituts der Universität Nijmegen*. Paul B. Wessels zum 65. Geburtstag. Nijmegen 1974, 75–97 (hier: 87).  
Das Franziskanerkloster befand sich an der Stelle, wo heute die Grundschule St. Korbinian sich befindet. Vgl. *V. Greiderer*: *Germania Franciscana*, Tom. 2. Innsbruck 1781, S. 281–284. — *M. v. Deutinger* (Hrsg.): *Die älteren Matrikeln des Bisthums Freising*, Tom. 1. München 1849, S. 223f. — *J. B. Prechtl*: *Die Franziskaner in Freising*. In: 2. *Sammelblatt des Histor. Vereins Freising* (1895) 46–109. — *B. Lins/H. Bleibrunner*: *Das ehem. Franziskanerkloster in Freising/Obb.* In: *Bavaria Franciscana Antiqua* 1 (1954) 327–348. — *P. Ruf*: *Säkularisation und Bayerische Staatsbibliothek*, Bd. 1. Wiesbaden 1962, S. 185–191. — *W. Brugger/R. Goerge*: *Die Kirchen der Pfarrei St. Georg – Freising*. München u. Zürich 1972, S. 26f.
- <sup>2</sup> München HStA: HL 3 Fasc. 320/Nr. 11 Die Abschrift erhielt ich von einem guten Bekannten, dem ich herzlich danke! — Einen guten Eindruck von den Kochkünsten und den Tafelsitten der damaligen Zeit vermittelt beispielsweise [*Marx Rumpolt*]: *Koch vnd Kellermeisterey* . . . an tag geben Durch Meister Sebastian . . . Frankfurt a. M. 1581; und *Odilo Schreger*: *Der vorsichtige und nach heutigem Geschmacke wohlverfahrene Speisemeister*. Augsburg 1778.  
Bei der Deutung der heute unbekanntenen Begriffe waren hilfreich: *P. A. Mattioli*: *Kreutterbuch* . . . Jetzt widerumb . . . gemehret . . . Durch J. Camerarium. 3. Aufl. Frankfurt a. M. 1600. — *J. Grimm u. W. Grimm*: *Deutsches Wörterbuch*. Leipzig 1854–1971. — *M. Lexer*: *Mittelhochdeutsches Wörterbuch*. Leipzig 1872–1878. — *J. A. Schmeller*: *Bayerisches Wörterbuch*. 2. Ausg. München 1872–1877. — *Brockhaus-Enzyklopädie*. 17. Aufl. Wiesbaden 1966–1974. — *Meyers Enzyklopäd. Lexikon*. Mannheim 1971–1981.
- <sup>3</sup> Neckarwein; vgl. Schreger 229: »Der Neckarwein ist nicht so hitzig, sondern viel gelinder, als der Moselwein; doch ist er sehr lieblich zu trinken, und taugt zum Schmausen am besten, weil er nicht so fast in Kopf steigt. Sonst sagt man von ihm: Neckarwein, Schleckereywein.«
- <sup>4</sup> Ferche = Forelle; vgl. Schreger, 96: »Dieser Fisch hat ein mürbes, zartes und wohlschmeckendes Fleisch, so gar leicht zu verdauen. Es giebt eine gute und gesunde Nahrung; taugt also für gesunde und kranke Leute.«
- <sup>5</sup> Welse, karpfenähnlicher Fisch.
- <sup>6</sup> Äsche, Lachs-fisch.
- <sup>7</sup> Kapaun = gemästeter, verschnittener Hahn; vgl. Rumpolt 23r: »Ein Kapaunen kocht in seiner eignen suppen/ mit Muscatblüt vnd ganzen Pfeffer auch mit geschnittenen Ingwer vnd mit Petersilien wurzel/ so ist es herrlich vnd gut.«
- <sup>8</sup> Spanferkel.
- <sup>9</sup> Nach Schmeller II, 858 besteht ein »Wildlein Vögel aus einem Gebinde von vier Stücken«.
- <sup>10</sup> Renke = edler Süßwasserfisch.
- <sup>11</sup> Hohlhippen = gedrehte Waffeln.
- <sup>12</sup> Ranne = Runkelrübe.
- <sup>13</sup> Kren = Meerrettich; vgl. Schreger 200: »Er wird insgemein auf einem Reibeisen klein zerrieben, gekochet und auf den Tisch zu dem Fleisch, und Fischspeisen gesetzt, und geschieht gar wohl, indem er die harte, zähe, grobe und schleimichte Speisen trefflich verbessert und verzehret.«
- <sup>14</sup> Indianischer Hahn = Truthahn; vgl. Schreger 52: »Die großen wälsche Hahnen, wenn sie wohl saftig gebraten worden, sind nicht zu verachten. Das Fleisch auf der Brust, ist wegen seiner Zärtlichkeit das beste und gesündeste; an andern Theilen des Leibs aber ist es insgemein hart und zähe, und folglich schwer zu verdauen.«

- <sup>15</sup> Besonders feiner Zucker von den Kanarischen Inseln.
- <sup>16</sup> Salm, Lachs-fisch.
- <sup>17</sup> Ambrosinische Mandeln = süße Mandeln. Vgl. J. S. Elsholtz, *Neu aufgelegter Garten-Bau*, Leipzig 1715, 302: »Die Ambrosinen, welche dick und rund von gestalt, aber die delicatesten unter allen.«
- <sup>18</sup> Vielleicht sind Kapern gemeint? Vgl. dazu Schreger, 210: »Man brauchet sie zu allerhand Fischen und zahmen Geflügel, wie auch zu dem Kalbfleisch, und Salaten, wodurch dann die Fleisch, und Fischspeisen wohlgeschmack, sondern auch dergestalt verändert werden, daß sie nicht so leicht faulen mögen.«

	R	℔	g
Vorzuführen war für die Einweihung zur Dinstage			
Jerg Blasy darfür			
worden wie folgt			
1 fl 40 kr			
20 Mandeln weiß	℔	2	
20 Süßholz	℔		50
1 ℔ Zucker	℔		48
1 ℔ Pfeffer	℔		48
6 ℔ Gewürz	℔		30
1 ℔ Safran	℔		30
2 ℔ saure Zimmt	℔		12
1 ℔ saure Nougat	℔		5
1/2 ℔ gelbes Pfeffer	℔		20
1/4 ℔ gelbes Zuckers	℔		12
1 ℔ saure Zimmt	℔		6
Das 20 die Saure Zimmt 1/2 ℔	℔		10
Wein 1/2 ℔	℔		32
2 ℔ saure Zimmt	℔		20
Das 20 die Saure Zimmt 1/2 ℔	℔		27
1 ℔ Zucker	℔		36
1 ℔ Wein	℔		ii
Zucker 1/2 ℔	℔		14
3 gelbe Saure Zimmt	℔	j	33
1/2 ℔ saure Zimmt	℔		5
6 Gewürz	℔		15
Das 20 die Saure Zimmt 1/2 ℔	℔		27
Brot 1/4 ℔	℔		2
E. Blasy			
Süßholz			
Das 20 die Saure Zimmt 1/2 ℔			
48 in die Saure Zimmt 1/2 ℔			
Wie es ist			
1/2 ℔ saure Zimmt			

Rechnung des Apothekers Hans Rantnerperger für die Einweihungsfeierlichkeiten der Freisinger Franziskanerkirche vom 5. 11. 1611.

Foto: Bayer. HStA, HL 3 Fasc. 320/4

- <sup>19</sup> Parmesankäse; vgl. Schreger 127: »Der Parmesankäs, so zu Parma in Wälschland aus Eselsmilch gemacht wird, ist so gut, und delicat, daß ihn sogar der türkische Kaiser auf seine Tafel tragen läßt.«
- <sup>20</sup> Limonen = Zitronenart.
- <sup>21</sup> Pomeranze = Bitterorange; vgl. Schreger 209: »Der Citronen, und Limoniensaft schicket sich gar wohl zu den Fleisch, und Fischspeisen, indem er dieselben mürber und zarter machet . . .«
- <sup>22</sup> mali = bestimmtes Maß.
- <sup>23</sup> Leckkuchen, Lebkuchen.
- <sup>24</sup> Zwetschgen.
- <sup>25</sup> Gewürznelke; vgl. Schreger 194: »Sie sind ein überaus kräftiges Gewürz, und taugen sehr wohl zu Fleisch, und Fischspeisen; indem sie dieselben bestens verbessern, und gesünder machen.«
- <sup>26</sup> Ingwer; vgl. Schreger 184: »Der Ingwer verbessert sowohl die Fleisch- als andere Speisen, und giebt ihnen einen sehr guten Geschmack. Man kann denselben entweder ganz oder gestossen daran thun.«
- <sup>27</sup> Baumöl = Olivenöl; vgl. Schreger 213: »Das Baumöl brauchet man vielfältig in der Küche, als zu Salaten und anstatt des Butters an verschiedene Speisen, Fische und Backwerke, zum Rösten und Braten, auch zum Mariniren etc. Und ist man gar wohl daran, denn das Baumöl verbessert und mildert die Schärfe und Säure, daß sie die innerlichen Theile des Magens nicht angreifen, noch verletzen könne.«
- <sup>28</sup> Backwerkart.
- <sup>29</sup> Weinbeeren; vgl. Schreger 217: »Man brauchet sie zu unterschiedli-

- chen Speisen, wodurch dieselben so wohl süß, als angenehm gemacht werden.«
- <sup>30</sup> Große Rosinen; vgl. Schreger 217: »Die Zibeben brauchet man fast, wie die Weinbeerlein, haben auch fast gleiche Kraft, außer, daß sie den Durst besser löschen.«
- <sup>31</sup> Gestattel = Schachtel; Kitte = gewisse Menge; Latwerge = Leckware.
- <sup>32</sup> Muskatblühe = Gewürz; vgl. Schreger 193f: »Die Muscatblüthe ist kräftiger als die Nuß, weil sie weit flüchtiger, subtiler und durchdringender ist; daher wirft man solche wegen ihrer durchdringenden Kraft fast in alle Speisen. Es ist kein Gewürz, welches die Speisen so angenehm und geschmack machet, als diese Blüthe.«
- <sup>33</sup> Brustdrüse; vgl. Schmeller I, 365: ». . . das feinste, milchweiße Fleisch, welches sich an der Lunge und am Halse eines Rindes, Lammes, etc., befindet.«
- <sup>34</sup> Kalbskopf war eine besondere Delikatesse; vgl. Rumpolt 15 r. und Schreger 302: »Sied den Kalbskopf in gesalzenem Wasser ordentlich ab . . . Hierauf röste geriebenes Brod in Butter fein gelb, gieß einen halben Schoppen Weinessig und etwas Wein daran, thu Zucker, Pfeffer, Muscatenblumen, Citronenscheiben, Rosinlein, und ein wenig abgeschälte Mandeln dazu, und laß alles zusammenkochen . . .«
- <sup>35</sup> Hochrücken, Rückgrat.

Anschrift des Verfassers:

Rudolf Goerge, Kreisheimatpfleger, Ganzenmüllerstraße 6,  
8050 Freising