

Barony of Ponte Alto
Presents

Eine kleine Fest
mit
ein grosses Essen

(A little event with a great big feast)

Feast Sources and Recipes
Master Tirloch of Tallaght

Ein new Kochbuch/
Was ist Gut
 gründliche Beschreibung

wie man recht vnd wol / nicht allein von vierfüßigen / heymischen
 vnd wilden Thieren / sondern auch von mancherley Vögel vnd Federwildpret / dar-
 zu von allem grünen vnd dörren Fischwerck / allerley Speiß/ als gesotten/ gebraten/ gebacken/ Pres-
 solen/ Carbonaden / mancherley Pasteten vnd Füllwerck/ Gallrat/ etc. auff Teutsche/ Vngerische/ Hispanische/ Ita-
 lianische vnd Französische weis / tochen vnd zubereiten solle: Auch wie allerley Gemüß/
 Obß/ Salsen/ Senff/ Confect vnd Latwergen/ zuzurichten seye.

Auch ist darinnen zu vernemen / wie man herrliche grosse Pancketen/ sampe
 gemeinen Gastereyen/ ordentlich anrichten vnd bestellen soll.

Allen Menschen/ hohes vnd nidriges Standts/ Welchs vnd Manns Personen/ zu nutz
 segundt zum ersten in Druck gegeben/ dergleichen vor nie ist außgegangen/

Durch

M. Marxen Kumpolt/ Churf. Meintzischen Mundtkoch.

Mit Röm. Keyserlicher Maiestat special Privilegio.



Sampft einem gründtlichen Bericht/ wie man alle Wein vor allen zufallen
 bewaren/ die bresshafften widerbringen/ Kräuter vnd andere Wein/ Bier/
 Essig/ vnd alle andere Geränt/ machen vnd bereiten soll/ das sie natür-
 lich/ vnd allen Menschen vnshädlich/ zu trin-
 cken seindt.

Gedruckt zu Franckfort am Mayn/ In verlegung M.

Marx Kumpolts/ Churf. Meintz. Mundtkochs/
 vnd Sigmundt Feyerabendts.

The feast is based on Marx Rumpolt's <<Ein new Kochbuch>> which is dated to 1581. Marx Rumpolt provides a wealth of culinary menus in his cookbook. He has over 100 courses for meat days and fasting days. There are seven categories of banquets: The King and Queen (Maiestat), foreign kings (Königen), Doctors (Churfürsten), Archduke, Archduchess (Erzhogen), Counts (Graffen), Nobility (Edelleut) and the citizenry (Burger). I used the "banquet for noble people" (Bancket der Edelleut).



Bancket der Edelleut

Banquets in medieval Germany were partitioned into meals that could be served on regular days versus days of religious fasting. Hence, meat days are known as Fleischtag (*Fleischtag*) and fasting days are Fasttag (*Fasttag*). When a course was served such as on a meat day, the whole course was devoted to a specific animal; for example, if there was a course on birds or fowl, it had over 20 birds served and only birds in the course. If it was a fruit (Obst) course, he lists one such course with over 50 dishes of fruits. Salads (Salats) would be served a plenty in a course: 20 salads with bread and vegetable tarts. There is even a fast day course with only 28 juices.

For this feast and in order to serve vegetables, I mixed the meat day banquets with the fast day banquets.

This feast is the culmination of many years of research. Rumpolt's *Kochbuch* was written in High German during the Middle Ages; some scholars call the language Middle High German. The book provides a challenge to modern readers as it is written in German script called Fraktur; specifically, Alte Schwabacher. This script is recognized as the one used by Albrecht Dürer, Grün, Cranach and other Renaissance artists. Since 1581, many High German words have changed. Some words have drastically changed meaning; some words require scholars to look at linguistic shifts where regional dialects altered the meaning. Some words no longer exist which makes it very hard for a cook to figure out what the recipe is for. It has been an exciting journey.

Banquet

Erste Kurs:

Brot und Butter
Sarte Eier
Salm
Cucummern Salat
Rot Ruben Salat

Zweiter Kurs:

Indianische Semm
Auff Ungerisch gelb Sennen
Ruckbraten
Spargel
Weichsel Salsen
Limonien Salsen
Braun Senff

Dritter Kurs:

Saur Braten
Epfellmus
Spätzle
Gemüse
Birne in süßem Most

Turten und Früchte:

Turten
Früchte des Feldes

First Course:

Bread and Butter
Eggs
Salmon
Cucumber Salad
Red Beet Salad

Second Course:

Roast Turkey
Hungarian Chicken
Pork
Asparagus
Sour Cherry Sauce
Lime Sauce
Brown Mustard

Third Course:

Saurbraten
Apple Sauce
Spätzle
Root Vegetables
Spiced Pears

Desserts:

Fruit Pies
Fruits

(Erste Kurs) The Table:

(Brot und Butter) Bread and Butter

(Harte Eier) Hard boiled Eggs

23. Nimm harte Eyer/gib sie besonder neben dem Salat/besträw sie mit grün Pettersilgen vnd Saltz/vnd geuß Essig darüber.

Nimm harte Eier/ gib sie besonder neben dem Salat/ besträw sie mit grün Pettersilgen und Salz/ und geuß Essig darüber. *Take hard eggs/place it beside the salad with green Parsley and salt and sprinkle vinegar over it.*

(Salm) Salmon

Abgesotten Salm magstu geben warm oder kalt / Kanst ihn auch im Wasser stehen lassen drey oder vier Tage/ weñs nicht versalzen ist.

Ab gesotten Salm magstu geben warm oder kalt / kanst jhn auch im Wasser stehen lassen drei oder vier Tage / wenns nicht versalzen ist. *Of simmered salmon that can be served warm or cold. You can also leave it in the water for three or four days but do not oversalt it.*

(Cucummern Salat) Cucumber Salad

20. Schel die Murcken / vnd schneidt sie breit vnd dünn/ mach sie an mit Del/Pfeffer vnd Saltz. Seind sie aber eyngeSalzen/so seind sie auch nit böß/ seind besser als roh/denn man kans eynsalzen mit Fenchel vnd mit Kümel / daß man sie ober ein Jar kan behalten. Vnd am Rheinstrom nennet man es Cucummern.

Schel die Murcken/ und schneidt sie breit und dünn/ mach sie an mit Öl/ Pfeffer und Salz. Seind sie aber eingeSalzen/ so seind sie auch nit böß/ seind besser als roh/ denn man kans einSalzen mit Fenchel und mit Kümel/ daß man sie über ein Jahr kann behalten. Und am Rheinstrom nennet man es Cucummern. *Peel the Cucumbers/ and cut them broad and thin. Season them with oil, pepper and salt. But if they are salt-preserved they are also not bad/ are better than raw/ because one can salt it with Fennel and with caraway that both can be kept over one year. And near the Rhine one calls it Cucummern.*

(Rot Ruben Salat) Red Beet Salad

29. Rot Ruben Salat/wen sie gesotten seyn/ so schneide sie klein / lang oder Wirfflicht/machs mit Del/Essig vnd Salz/ ab / magsts süß oder saur machen.

Rot Ruben Salat/ wenn sie gesotten sein/ so schneid sie klein/ lang oder Wirfflicht/ machs mit Öl/ Essig und Salz/ ab/ magsts süß oder saur machen. *Red Beet salad – chop thinly and simmer when simmered cut it in such a way it small/long or throw-twists/make with oil/vinegar and salt. You can make it sweet or sour.*

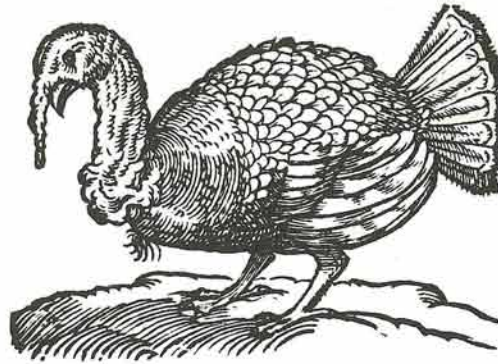


(Zweiter Kurs) Second Course:

(Indianische Henne) Roast Turkey

For turkey lovers, I am happy to state that turkey as a food is documentable within the time period that the Society focuses on. Turkey was known as "Indianische henne" or hens from the Indians. In Rumpolt, there is a woodblock print of the Indianische henne which is now known as Truthahn:

Von einer Indianischen Henne seind zwanziger- ley Speiß vnd Trachten zu machen.



(Auff Ungerisch gelb Samen) Hungarian Chicken

2. Auff Ungerisch gelb eyngemacht Hennen. Nimm Epffel vnd Zwibel / auch Limonien / hack sie klein / Nimm darnach ein Rindtfleischbrüh / vnd setz sie zu / vnd laß sieden / biß daß gar eyngetrocht. Nimm die Hennen / die gesotten ist / vnd doch noch sieden bedarff / thu das Gehack in ein oberzinten Fischkessel / geuß lauter Wein vnd ein wenig Essig darein / leg die Hennen darein / vnd laß damit sieden / machs darnach ab mit Gewürk / Pfeffer vnd Saffran / vnd zuckers wol / laß damit sieden / dz ein kurze Brüh gewinnet. Du kanst auch wol ein wenig Brot darein hacken / so wirt es ein wenig dick davon / schneidt ein wenig Bertrumkraut daran / oder magst Limonien darein schneiden fein breit / so ist es gut vnd zierlich.

Auf Ungarisch gelb eingemacht Hennen. Nimm Apfel und Zwiebel / auch Limonien / hack sie klein / Nimm darnach ein Rindtfleischbrühe / und setz sie zu / und laß sieden / biß daß gar eingekocht. Nimm die Hennen / die gesotten ist / und doch noch sieden bedarf / thu das Gehack in ein überzinten Fischkessel / geuß lauter Wein und ein wenig Essig darein / leg die Hennen darein / und laß damit sieden / machs darnach ab mit Gewürz / Pfeffer und Saffran / und zuckers wohl / laß damit sieden / dz ein kurze Brühe gewinnet. Du kanst auch wohl ein wenig Brot darein hacken / so wirt es ein wenig dick

davon / schneidt ein wenig Bertrumkraut daran / oder magst Limonien darein schneiden fein breit / so ist es gut und zierlich. *Preserved Hungarian Hens. Take apples and onions and limes; chop small and add to chicken broth. Simmer until they are cooked. Add white wine and cider vinegar; add ground black pepper and salt for spices. Add crushed saffron and a little sugar. Simmer until done. Pieces of bread may be added to thicken if you want to so it is good and well tasting.*

(Spargel) Asparagus

(Weichsel Salsen) Sour Cherry Sauce



Weichsel Salsen/wenn sie dick gesotten / so zerleßt man sie mit Wein vnd Zucker/ besträwt es mit Driet/so ist es gut vñ wol geschmack.

Weichsel Salsen / wenn sie dick gesotten / so zerleßt man sie mit Wein und Zucker / besträwt es mit Driet / so ist es gut und wohl geschmack. *Sour cherry sauce – simmer until thick, thin it with wine and sugar. Sprinkle it with a sugar or spice mix so it is good and well tasting.*

(Limonien Salsen) Lime Sauce

23. **N**imm saur frische Limonien/walg sie/daß sie weich werden/schneidt sie voneinander/vnd druck den Safft heraus/ thu die Kern darvon / machs ab mit Zimmet vnd Zucker / so ist es gut vñnd wolgeschmack. Du kanst auch solchen Safft/der lauter ist/sieden lassen mit geläutertem Zucker/vnd wenn er fein dick gesotten/so kan mans zum Braten brauchen.

Nimm saur frische Limonen / walg sie / daß sie weich werden / schneidt sie voneinander / und druck heraus / thu die Kern darvon / machs ab mit Zimt und Zucker / so ist es gut und wohl geschmack. Du kanst auch solchen Saft / der lauter ist / siedend lassen mit geläutertem Zucker / und wenn er fein dick gesotten / so kann mans zum Braten brauchen. *Take sour fresh Limes/roll them/ that they become soft/ cut them from one another/ and press the juice there from/ put the seeds there from/ make it up with cinnamon and sugar/ so it is good and well tasting. You can also take such juice/ that is clear/ let simmer with cleaned sugar/ and when it is cooked nicely thick/ so one can use it with a roast.*

(Braun Senff) Brown Mustard

12. **B**raun Senff mit lauterem Essig angemacht/ist auch gut.

Braun Senf mit lauterem Essig angemacht / ist auch gut. *Brown mustard with clear vinegar put on is also good*

(Dritter Kurs) Third Course:
(Saur Braten) Saurbraten

47. Nimm ein Rindernbraten/ vnd beiß jn über Nacht/ thu halb Wasser/ vnd halb Essig/ auch gestossen Knobloch/ in die Brühe/ vnd ein wenig Saltz/ laß den Braten über Nacht darinnen ligen/ vnd deß Morgens früh thu jn auß der Brühe/ vnd saltz jn ein/ steck jn an / vnd laß jn braten. Nimm die Brühe/ da der Brat innen gelegen/ seig sie ab/ so bleibet das dick auff dem Boden/ thu es in ein kleinen Fischkessel/ mit ein wenig gestossen Pfeffer/ vnd frischer unzerlassener Butter / vnd laß sieden/ setz es in einer überzinten Bratpfann vnter den Braten/ vnd begeuß den Braten damit/ so ist es ein gut Essen für die Ungarischen vnd Polnischen Herrn.

Nimm ein Rindernbraten/ und beiß jn über Nacht/ thu halb Wasser/ und halb Essig/ auch gestossen Knoblauch/ in die Brühe/ und ein wenig Salz/ laß den Braten über Nacht darinnen ligen/ und deß Morgens früh thu jn auß der Brühe/ und Salz jn ein/ steck jn an/ und laß jn braten. Nimm die Brühe/ da der Brat innen gelegen/ seig sie ab/ so bleibet das dick auf dem Boden/ thu es in ein kleinen Fischkessel/ mit ein wenig gestossen Pfeffer/ und frischer unzerlassener Butter/ und laß sieden/ setz es in einer überzinten Bratpfann unter den Braten/ und begeuß den Braten damit/ so ist es ein gut Essen für die Ungarischen und Polnischen Herrn. *Take a beef roast/ and marinate it overnight / put half water and half vinegar/ also crushed garlic/ in the broth / and a little salt/ let the roast lie therein over night/ the next morning early take it from the brine/ and salt it/ stick it on / and let it roast. Take the broth / in which the roast was marinated/ pour it off/ so the thick bits remain on the bottom (of the marinating container)/ put it into a small Fishpot/ with a little crushed pepper/ and fresh unmelted butter/ and let it simmer/ set a tinned pan under the roast and pour over the roast/ so it is a good meal for Hungarian and Polish gentlemen.*

(Epfellmus) Applesauce
(Ruckbraten) Pork

24. Nimm den Ruckbraten/ vnd brat jn/ vnd wenn er gebraten ist/ so thu jn in ein Mandel oder Epffelgescharb/ oder in angemachte Zwibeln/ so ist er lieblich zu essen.

Nimm dem Ruckbraten / und brat jn / und wenn er gebraten ist / so thu jn in ein Mandel oder Apfel gescharb / oder in angemachte Zwibeln / so ist er lieblich zu essen. *Take the loin and roast it and when it is roasted, put it in an almond or apple sauce or in onions, so it is lovely to eat.*

(Spätzle) Spätzle

Rumpolt's (CLXII-Von allerlei Suppen), "Of all kinds of soups", describes a flour paste as noodles or nudel. In Swabia, nudel has been known as Spätzle for over 600

years. In the In the Allgäu and in the upper country (Oberland), the flour paste -Spätzle - has another name: Knöpfle¹. Spätzle is considered the national dish of Swabia¹¹.

(Gemüse) Root Vegetables

182. Nimm weisse Ruben/schneidt sie Wirfflicht / vnd rößt sie auß heisser Butter/geuß ein Rindfleischbrüh/die lindt gefalzen ist/darüber / setz auff/ vnd laß einsieden/daß ein kurze Brüh gewinnet. Du magst darvnter thun Hammelfleisch/das gesotten ist/vnd auff dem Roßt abgebreunt/oder magst es one Fleisch geben/so ist es auff allerley manier gut. Oder magsts mit den Ruben sieden lassen/so wirt es fein braun/gut vnd wolgeschmack.

183. Du kanst auch also zurichten vnd außrößten die gelben Ruben/sie seyn klein oder grob geschnittē/auch mit einer Rindfleischbrüh/nimm Fleisch darvnter oder nicht.

Nimm weisse Ruben / schneidt sie Wirfflicht / und rößt sie auß heisser Butter/ geuß ein Rindfleischbrühe / die lindt gesalzen ist / darüber / setz auf / und laß einsieden / daß ein kurtze Brühe gewinnet. Du magst darunter thun Hammelfleisch / das gesotten ist / und auf dem Roßt abgebreunt / oder magst es one Fleisch geben / so ist es auf allerlei manier gut. Oder magsts mit den Ruben sieden lassen / so wirt es fein braun / gut und wohl geschmack. *Take white roots (parsnips or turnips)/ chop them nicely / and roast them in hot butter / pour beef broth salted lightly / over it / set it on the fire and let it cook down/ get a small broth. You may put thereunder mutton that is cooked and browned on a spit / or [you] may serve it without meat / so it is both ways good. Or you may cook the roots so it gets brown nicely / good and well tasting.*

Du kanst auch also zurichten und außrößten die gelben Ruben / sie sein klein oder grob geschnitten / auch mit einer Rindfleischbrühe / nimm Fleisch darunter oder nicht. *You can also make and roast the yellow roots (carrots) / be they small or large cut / also with a beef broth / and] take meat under it or not.*

¹ Gerhard, Frank, *Kulinarische Streifzüge durch Schwaben*, Sigloch Edition:Blaufelden:xxxx, ISBN 3-89393-013-2, page 40.

¹¹ Büchele, Rosemarie, *Schwäbisch Kochen*, München:Verlag:1993, ISBN 3-7742-1280-5, p. 44:“Diese Eierteigwaren sind so etwas wie das Nationalgericht der Schwaben.”

(Birne in süßem Most) Spiced Pears

10. Seudt Birn in süßem Most / thu sie auß auff ein saubers Bret / vnd laß kalt werden / laß den Most weiter sieden / biß er dick wirt / laß in darnach kalt werden / streichs mit braunem Senff durch / thu alsdenn die gesottenen Birn darein / so wirt es gut vnd wolgeschmack. Wiltu aber ein guten Senff haben / so stoß Aniß vnd Coriander durcheinander / streichs durch mit braunem Senffmehl / vnd süßen gesottenem Wein / so wirt es gut vnd wolgeschmack.

Seudt Birne in süßem Most / thu sie auß auf ein saubers Bret / und laß kalt werden / laß den Most weiter sieden / biß er dick wirt / laß in darnach kalt werden / streichs mit braunem Senf durch / thu alsdenn die gesottenen Birne darein / so wirt es gut und wohl geschmack. Wiltu aber ein guten Senf haben / so stoß Aniß und Coriander durcheinander / streichs durch mit braunem Senfmehl / und süßen gesottenem Wein / so wirt es gut und wohl geschmack. *Cook pears in a sweet cider (syrup) and put them on a clean board. Let them cool; let the syrup cook again/ till it thickens and let it then cool/ spread it with a brown mustard through (a sieve)/ put then the poached pear therein/ so it will be good and well tasting. But if you want a good mustard/ so crush anise and coriander together/ spread through with brown mustard flour/ and sweet cooked wine/ so it becomes good and well tasting.*

(Turten und Früchte) Desserts:

(Epfell und Weichsel Turten) Fruit Pies

(Früchte des Feldes) Pears and Apples

Redactions (recipes/rezepts)

Erste Kurs – First Course:

Brot und Butter (Bread and Butter)

Sarte Eier (Hardboiled eggs)

8 eggs

½ bunch fresh parsley, chopped

¼ C red wine vinegar

salt

Hard boil eggs, peel and cut in half.

Arrange around platter. Serve vinegar and salt on side. Serves 8.

Salm (Salmon)

Take salmon fillets, coat in olive oil. Sprinkle fresh thyme or rosemary on it. Roast until tender.

Cucummern Salat (Cucumber Salad)

3 large cucumbers (peeled in stripes) and thinly sliced

2 t salt

1/3 t white pepper

¼ cup olive oil

Sprinkle with salt and pepper. Use the olive oil to coat and serve. Serves 8.

Rot Ruben Salat (Red Beet Salad)

2 lb red beets

2 t ground cloves

8 T cider vinegar

2 bay leaf

8 T water

salt and pepper

1 t sugar

2 small onion, chopped

6 T olive oil

Scrub beets and cook in salted water until tender. Dip in cold water, peel and slice thinly. Make a marinade of the other ingredients. Add oil to smooth taste. Pour over beets. Soak for 8 hours. Serves 8.

Dritter Kurs – Third Course:

Saur Braten

Vinegar sauce (marinade):

2 C cider vinegar	½ t ground allspice
2 C water	½ t ground black pepper
1/3 C sugar	6 peppercorns
2 cloves	8 juniper berries
1 t salt	2 bay leaves
2 diced small onions	3 chopped carrots
2 celery stalks, chopped	

4 lb roast sirloin
2 T lard
1 pint sour cream
10 crushed ginger snaps

In large saucepan over medium heat, combine cider vinegar, water, sugar, cloves, salt, pepper, peppercorns, bay leaf, onion, carrot, juniper berries, and celery. Bring to a boil, then set aside to cool.

Poke deep holes in roast and place in non-metal bowl. Pour marinade mixture over roast. Cover and refrigerate for five days, turning once daily.

Remove roast from liquid; pat dry with paper towels. Remove all bay leaves, juniper berries, and peppercorns from liquid and discard. Strain liquid from vegetables, reserving both.

Heat lard in Dutch oven over medium-high heat. Sear all sides of roast quickly, 1 to 2 minutes each side. Reduce heat to low, pour reserved vegetables and 1 cup of marinade into pan. Cover and simmer 2 hours, adding more marinade if necessary (alternately, roast at 400F for 2 hours). Remove roast from pan, and let cool slightly. Slice roast and return slices to marinade in pan with the crushed ginger snaps, cover and simmer 10-20 minutes more. Remove slices to serving platter.

Stir sour cream into heated liquid and heat through, but do not allow boiling. Serve meat immediately and with the gravy. Serves 8.

Apfelmus

Heat applesauce gently with a cinnamon stick, serve with sauerbraten.

Ruckbraten (Pork)

3 lb pork loin
1 lb yellow onions
salt and white pepper
Olive oil

Rub pork loin with oil, crushed garlic and ground caraway and cumin seed.

Roast at 350F for 25 minutes per pound (160F internal temperature).

Peel and cut onions into half rounds. Sauté onions in hot oil until almost caramelized.

Spätzle

3 C flour 1 t salt
2 eggs 2 C water

Mix into a smooth batter. Over pots of salted boiling water, add dough to Spätzle machine and drop spätzle into water. When they rise to the surface of the boiling water, skim off and put in serving bowls. Add butter and serve hot.

Gemüse (Parsnips and Carrots)

½ lb parsnips or turnips
½ lb carrots
2 T butter
1 C beef broth (bouillon cubes are ok)

Wash and peel parsnips and carrots, cut them in even chunks. Melt butter in a large skillet with a lid. Add root vegetables. Stir occasionally. After 5 minutes, add the broth, cover and simmer until tender.

Limonien Salsen (Lime Sauce)

Heat over low heat. Serve cool.

Braun Senff (Brown Mustard)

½ cup brown mustard
2 T cider vinegar
Stir briskly to make a sauce.

(Turten und Früchte) Desserts:

Apfel und Weichsel Turten (Apple and Cherry Pies)

Früchte des Jahres (Fresh Fruits) – Apples and Pears