

Barony of Ponte Alto
Presents

Leine 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/
**Das ist Ein
 gründliche beschreibung**

wie man recht vnd wol / nicht allein von vierfüssigen / heymischen
 vnd wilden Thieren / sondern auch von mancherlen Vogel vnd Federwildpret / dar-
 zu von allem grünen vnd dürren Fischwerk/ allerley Speiß/ als gesotten/ gebraten/ gebacken/ Pres-
 solen/ Carbonaden/ mancherlen Pasteten vnd Füllwerk/ Gallrat/ etc. auff Teutsche/ Ungerische/ Hispanische/ Ita-
 lianische vnd Frangösische weiss / rothen vnd zubereiten sollt. Auch wie allerley Gemüß/
 Obst/ Sassen/ Senff/ Confect vnd Laiwagen/ zu juzurichten seye.

Auch ist darinnen zu vernemmen / wie man herrliche grosse Panceten/ sampt
 gemeinen Gastereyen/ ordentlich anrichten vnd bestellen soll.

Allen Menschen/ hohes vnd niedriges Standes/ Weibs vnd Manns Personen/ zu nutz
 segndt zum ersten in Druck gegeben/ verglichen vor nicht aufgegangen/
 Durch

M. Marxen Rumpolt/ Churf. Meinkischen Mundtkoch.

Mit Röm. Kaiserlicher Maiestat special Privilegio.



I S

8 L

Sampt einem gründlichen Bericht/ wie man alle Wein vor allen zusäßen

bewaren/ die breschhaftten widerbringen/ Kräuter vnd andere Wein/ Bier/
 Essig/ vnd alle andre Getränk machen vnd bereiten soll/ daß sie natür-
 lich/ vnd allen Menschen vnschädlich/ zu trins-
 cken seindt.

Gedruckt zu Francfort am Mayn/ In verlegung M.

Marx Rumpolts/ Churf. Meink. Mundtkochs/
 vnd Sigmundt Feyerabendis.

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* (*Sleischtag*) 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, Grünewald, 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
Harte Käse
Salm
Cucumbers Salat
Rot Ruben Salat

Zweiter Kurs:

Indianische Henn
Rindfleisch gelb Hennen
Ruckbraten
Spargel
Weichsel Salsen
Limonien Salsen
Braun Senff

Dritter Kurs:

Saur Braten
Epfellmus
Spätzle
Gemüse
Birne in süßsem 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 Kurf) 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 Salz/vnd geuß Essig darüber.

Nimm harte Eier/ gib sie besonder neben dem Salat/ besträß 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



Bgesotten Salm magstu geben warm oder kalt / Kanst jhn auch im Wasser stehen lassen drey oder vier Tage/ wenns nicht versalzen ist.

Ab gesotten Salm magstu geben warm oder kalt / kanst jhn auch im Wasser stehen lassen drei oder vier Tage / wenns nicht versaltzen 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 vnnid dünn/ mach sie an mit Öl/Pfeffer vnd Salz. Seind sie aber eyngesalzen/ so seind sie auch nit böß/seind besser als roh/dein man kans eynsalzen mit Fenchel vnd mit Kümel / daß man sie über ein Jar kan behalten. Und 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 eingezogen/ so seind sie auch nicht böß/ seind besser als roh/ denn man kann es eingesalzen mit Fenchel und mit Kämmel/ daß man sie über ein Jahr kann behalten. Und am Rheinstrom nennt 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/wenn sie gesotten seyn/ so schneidt sie klein/ lang oder Wirfflicht/machs mit Öl/ Essig und Salz/ ab/ magsts süß oder saur machen.

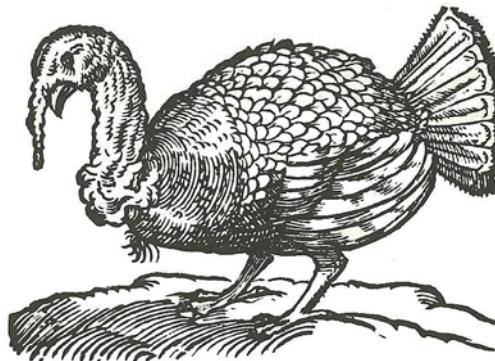
Rot Ruben Salat/ wenn sie gesotten sein/ so schneidt sie klein/ lang oder Wirfflicht/ machs mit Öl/ Essig und Salz/ ab/ magsts süß oder saur machen. *Red Beet salad – chop thinly and simmer when simmered cut it in such a way it small/long or throw-twists/make with oil/vinegar and salt. You can make it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



(Zweiter Kurs) Second Course: (Indianische Henn) 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 Henn seind zwanziger,
ley Speiß vnd Trachten zu machen.**



(Auff Ungerisch gelb Hennen) Hungarian Chicken

2. Auff Ungerisch gelb eingemacht Hennen. Nimm Apfel vnd Zwibel / auch Limonien / hack sie klein / Nimm darnach ein Rindtfleischbrüh / vnd setz sie zu / vnd laß sieden / biß daß gar eyngekocht. Nimm die Hennen / die gesotten ist / vnd doch noch sieden bedarf / thu das Gehack in ein überzinten Fischkessel / geuß lauter Wein vnd ein wenig Essig darein / leg die Hennen darein / vnd laß darmit sieden / machs darnach ab mit Gewürz / Pfeffer vnd Saffran / vnd zuckers woh / laß darmit sieden / dz ein kurtze Brüh gewinnet. Du kanst auch wohl ein wenig Brot darein hauen / so wirt es ein wenig dick davon / schneidt ein wenig Bertrumkraut daran / oder magst Limonien darein schneiden sein breit / so ist es gut vnd zierlich.

Auf Ungerisch gelb eingemacht Hennen. Nimm Apfel und Zwibel / 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 darmit sieden / machs darnach ab mit Gewürz / Pfeffer und Saffran / und zuckers wohl / laß darmit sieden / dz ein kurtze Brühe gewinnet. Du kanst auch wohl ein wenig Brot darein hauen / 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



Eichsel 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. Nimm saur frische Limonien/walg sie/däß sie weich werden/schneidt sie voneinander/vnd druck den Saft herauß/ thu die Kern darvon/ machs ab mit Zimmet vnd Zucker/ so ist es gut vñ und wolgeschmack. Du kanst auch solchen Saft/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 herauß / thu die Kern darvon / machs ab mit Zimt und Zucker / so ist es gut und wohl geschmack. Du kanst auch sollchen Saft / der lauter ist / sieden 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. Braun Senff mit lauterm Essig angemacht/ist auch gut.

Braun Senf mit lauterm 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/ und beiß jn über Nacht/ thu halb Wasser/ und halb Essig/ auch gestossen Knobloch/ in die Brüh/ vnd ein wenig Salz/ laß den Braten über Nacht darinnen ligen/ und deß Morgens früh thu jn auß der Brüh/ und salz jn ein/ steck jn an/ vnd laß jn braten. Nimm die Brüh/ 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/ und frischer unzerlassener Butter/ vnd laß sieden/ sez es in einer überzinten Bratpfann unterm Braten/ vnd begeuß den Braten darmit/ so ist es ein gut Essen für die Ungerischen 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 liegen/ 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 bleibt das dick auf dem Boden/ thu es in ein kleinen Fischkessel/ mit ein wenig gestossen Pfeffer/ und frischer unzerlassener Butter/ und laß sieden/ sez es in einer überzinten Bratpfann unter den Braten/ und begeuß den Braten darmit/ 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/ und brat jn/ vnd wenn er gebraten ist/ so thu jn in ein Mandel oder Epfelfgescharb/ 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 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 Wirlflicht / und rößt sie auß heisser Butter / geuß ein Rindtfleischbrüh / die lindt gesalzen ist / darüber / setz auff / vnd laß einsieden / daß ein kurtze Brüh gewinnet. Du magst darunter 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 wohgeschmack.

183. Du kanst auch also zurichten vnd außröstten die gelben Ruben / sie seyn klein oder grob geschnitte / auch mit einer Rindtfleischbrüh / nimm Fleisch darunter oder nicht.

Nimm weisse Ruben / schneidt sie Wirlflicht / und rößt sie auß heisser Butter / geuß ein Rindtfleischbrühe / 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 außröstten die gelben Ruben / sie sein klein oder grob geschnitten / auch mit einer Rindtfleischbrühe / 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, Kulinariische 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 jn darnach
nach 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 Senfmehl/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 sideden / biß er dick wirt / laß jn darnach kalt werden / streichs mit
braunem Senf durch / thu alsdenn die gesotteten 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:

(Pfaffell und Weichsel Turten) Fruit Pies

(Früchte des Helden) Pears and Apples

Redactions (recipes/rezepts)

Erste Kurs – First Course:

Brot und Butter (Bread and Butter)

Härtte 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.

Cucumern 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.

Zweiter Kurs – Second Course:

Indianische Henn (Roast Turkey)

(Auff Ungerisch gelb Henn) Hungarian Chicken

6 C chicken broth

2 Granny Apples, with skins on and chopped into small chunks

1 large yellow onion, peeled and chopped into small chunks

3 limes – juice only

1 T salt 1 T ground black pepper

8 boneless chicken breasts

1 ½ C cider vinegar 1 C Riesling white wine

1 g saffron – crushed ¼ C sugar

In a large pot, add the chicken broth and bring to a boil. Add the chopped apples and onion and add the lime juice. When the apples and onions are soft, add the cider and wine. Add the crushed saffron. Add 1 T ground black pepper, 1 T salt and the sugar. Stir. Add the chicken breasts and simmer until done. Chickens will be golden yellow when they are ready. Serve over bed of greens with the cooked apples and onions surrounding the chicken. Serves 8.

Spargel (Asparagus)

Trim tough edges off ends of vegetable. Steam or boil until tender. Pour melted butter over asparagus on platter and serve.

Weichsel Salsen (Sour Cherry Sause)

2 cups sour cherries ¼ cup sugar

¼ cup white wine

Cook over low heat with cherries and sugar. When it is very thick, then thin sauce with white wine.

Birne in süßem Most (Spiced Pears)

2 lb small pears 4 C Sugar

2 C Cider vinegar Cloves

Cinnamon stick

3 t Mustard flour (ground mustard seed)

Wash and peel pears. Make a syrup of the next 4 ingredients, simmer 20 minutes, then add pears and simmer till tender. Chill 2 days before serving. Drain the syrup, mix with mustard flour to make a thin sauce, then pour back over pears. 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.

Lpfelmus

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:

Epfel und Weichsel Turten (Apple and Cherry Pies)

Früchte des Feldes (Fresh Fruits) – Apples and Pears