

Ein alter Küchenkalender aus der Abtei Neresheim

P. Paulus Weißenberger

Im Archiv der Benediktinerabtei Neresheim findet sich unter den erhaltenen Wirtschaftsbüchern aus der Zeit des alten Reichsstifts auch ein Folioband, in gelbliches Schweinsleder gebunden, 145 Blatt umfassend, den Abt Benedikt Maria Angehrn im Jahr 1759 anlegen ließ. Der Band bezeichnet sich als «Vollständiges Kuchelbuch», woraus ein jeweiliger Kloster Neresheimer Kuchel(=Küchen-) und Kellermeister zu ersehen hat, wie ordentlich sie zu gebührender Zeit nach der Regel des hl. Vaters Benedikt und nach dem Willen ihrer vorgesetzten hohen Obrigkeit an Speis und Trank alles und jedes zu geben haben, was zu geben ist, auf daß im Hause Gottes niemand perturbirt oder contristiret werde.

Von allgemeinem Interesse an diesem Kuchelbuch, das leider keinerlei Angaben über die Art der Zurichtung der Speisen bringt, wie das in modernen, aber auch schon in manchen älteren Kochbüchern der Fall ist, sind gewiß die besonderen Anmerkungen oder Angaben und Weisungen, die in unserem Folioband für die einzelnen Monate des Jahres gegeben werden.

Es finden sich solche Anweisungen auf Blatt 13–18 (moderne Zählung Seite 8–13), die durch solche auf Blatt 136–139 (Seite 249 ff.) ergänzt werden. Im folgenden seien diese Aufzeichnungen erstmals veröffentlicht, wobei die altertümliche Sprache des 18. Jahrhunderts etwas modernisiert und die Ergänzungen der späteren Seiten jeweils mit den entsprechenden Monatsangaben der früheren Seiten verbunden werden, da es zu Beginn der Nachträge ausdrücklich heißt: Es war schier eine Unmöglichkeit, in so weitschichtigen Geschäften eines Kuchelmeisters an alles und jedes in particularibus gleich zu denken und ordnungsmäßig diesem Kuchelbuch einzuschreiben; was also hin und wieder oben an seinem gehörigen Ort vergessen worden, ersetzen die hier gemachte Additiones. Dabei bezeichnen im folgenden die Angaben unter dem Buchstaben a die Weisungen zu Beginn des Kuchelbuches, die Angaben unter b aber die späteren Nachträge, während die Überschriften nebeneinandergestellt werden.

Für den Jener – im Januario

a. In diesem Monat gibt der P. Kuchelmeister dem Closterbader (Friseur) für das ganze Jahr Tref-Jnschlicht 6 Pfund, welches er zu dem Schrepfen nötig hat. (Tref-Jnschlicht wohl = guter Unschlitt, gebraucht beim Schröpfen, d. h. bei der Abnahme von Blut der Mönche, die dies notwendig hatten. – Undatierte Nachschrift von der Hand des Abtes Benedikt Maria

selbst: omittatur, d. h. «fällt weg» oder «nicht mehr gültig».)

Den 6. dieses Monats pflegten ante conventionem initam (Gemeint ist ein Vertrag mit dem Haus Oettingen-Wallerstein als Vogteinhaber über die sog. Hundshofe, das Recht also, nach dem die gräflich oettingisch-wallersteinischen Jagdhunde in den Benediktinerabteien Mönchsdeggingen/Ries und Neresheim gehalten und ernährt werden mußten. Wo sie in Neresheim verwahrt wurden, ist unsicher; der vielfach als «Hundshof» bezeichnete kleine Kreuzgarten neben der Abteikirche, der zu Zeiten der alten romanischen Kirche nur ein recht schmaler Gang gewesen sein kann, wird dafür kaum Verwendung gefunden haben.) zwei Kloster Neresheimische Jäger hierher in das Kloster zu kommen und die dasselbst in der Bestallung gelegenen 15, 16 oder 17 hochgräflichen Jagdhunde abzuholen. Man gab ihnen selbige Nacht die Handwerkerkost, auch jedem eine Maß Bier und eine Portion Brot von dem Knöpfleslaib (wohl nichts anderes als ein runder Brotlaib ähnlich wie der später genannte Gogelhopflaib), ohne Branntwein; die Nachtherberg hatten sie in der Knechtstube. Den folgenden Tag darauf in der Frühe, ehe und bevor sie mit diesen ihren Hunden auf Deggingen (Abtei Mönchsdeggingen bei Harburg) marschierten, gab man ihnen zum Frühstück eine Handwerkersuppen, item Bier und Brot wie den vorhergehenden Abend. Unter (während) der Zeit, wo die Jagdhunde hier im Kloster waren, hat man demjenigen Jäger, welcher ein- oder zweimal denen Hunden nachgesehen, ebenfalls die Handwerkerkost nebst Brot und Bier gegeben, wie oben den zweien, welche die Hunde abgeholt haben. (Nachtrag von der Hand des Abtes Benedikt Maria Angehrn omittatur, d. h. nicht mehr gültig.)

b. Sollen 6 oder 8 Gäns in den Rauch gehängt werden, welche sodann im November, Dezember und Januari des folgenden Jahres zu dem Kähl (Kohl) gegeben werden.

Für den Februari – im Februario

a. Weilen die Fasnacht zum öftesten in diesem Monat, also hat P. Kuchelmeister zu besorgen, daß in der Wochen vor dem Fasnachtsonntag (= Sonntag vor Aschermittwoch) ungefähr 6 oder 8 Kalbsschlegel, (je) nachdem das Kalbfleisch teuer oder wohlfeil ist, in den Rauch gehängt werden. – Ist die Fasnacht früh, so ist das Kalbfleisch in hohem Wert, mithin hänget man sodann weniger in den Rauch, als wann die Fasnacht spät hinaus fällt. – Dieses in Rauch ge-

hängte Kalbfleisch gibt man hernach zwischen Ostern und Pfingsten in vorgeschriebenen Zeiten zu dem jungen Salat. Ein Teil davon wird auch für die drei Ostertage geweiht mit den Ostereiern. – Die drei letzte Fasnachtstage wird das übriggebliebene Rindfleisch, ungefähr 20–24 Pfund, in den Rauch gehängt, damit selbes an dem Ostertag geweiht und sodann den Handwerkern und Studenten möge gegeben werden zu dem Osterfladen. Das übrige, was nicht geweiht ist worden, gibt man ihnen nach Ostern zum Salat oder in die Knöpf (= Knödel) zerhackter verkochet.

b. Von der Mitte des Februarii bis auf die Hälfte des Maimonats hat P. Kuchelmeister dem Kucheljung zu befehlen, daß alle Wochen dreimal Wacholderstauden und Wurzeln auf die Glut gelegt und verbrannt werden sollen, weilen sothaner Rauch dem im Camin hangenden Fleisch einen angenehmen Geruch einflößet.

Für den Mertzen – im Merzen

a. Gegen dem Ende dieses Monats solle der P. Kuchelmeister die annoch vorhandenen Schnecken vollends consumieren lassen, ansonsten kriechen (= kriechen, herumschlüpfen, wohl auch zur Begattung aufbrechen?) sie aus, besonders wenn es schon allgemach warm zu werden anfangen will. – In diesem Monat gibt man auch denen Handwerkern und Knechten weniger oder gar keine Jnschlichtkerzen mehr, wenn nicht ein oder anderer aus ihnen diese besonders nötig haben sollte.

b. Gegen den Ausgang des Merzens – wenn es in dem October noch nicht geschehen – solle der P. Kuchelmeister die Weiher teils ausfischen, teils mit schönen Setzlingen wiederum belegen lassen. Besonders und vorzüglich muß solche Belegung geschehen, wenn in denen Weihern nach zerschmolzenem Eis im Frühling eine ziemlich große Anzahl abgestandener (= abgestorben, verendet, eingegangen) Fische sich zeigen sollte.

Für den April – im Aprilen

a. Gleich am Anfang steht, von der Hand des Abtes Benedikt Maria geschrieben, das Wort *omittatur* = nicht mehr giltig. Dann kommt der nicht durchgestrichene Text: In diesem Monat, als dem nächsten Tag nach dem Fest des hl. Georgii Mart. (23. April) brachten ante conventionem initam (s. oben zum Monat Januar) die zwei Jäger von dem Kloster Deggingen die gräflichen Jagdhunde wiederum in unser Kloster Neresheim – licet contra omnem justitiam hoc onus monasterio nostro fuerit impositum (= obgleich diese Last gegen alle Gerechtigkeit unserm Kloster – von den Grafen zu Oettingen-Wallerstein – aufgebürdet worden

war). – Man gab ihnen die Handwerkerkost zu Mittag, jedem auch eine Maß Bier und eine Portion Brot von dem Gogelhopflaib, sonst nichts. Diesen Tag gingen sie auch wieder nach Hause. (*Bis hieher galt wohl das obige Wort omittatur*). Gleichfalls in diesem Monat solle der P. Kuchelmeister gewisse Leute bestellen, daß sie blau Veigelin – sog. wilde Märzenveilchen mit scharfem, sehr angenehmem Duft – sammeln und ihm bringen sollen, mit denen solchen dem Essig die schönste Farbe und Annehmlichkeit zu geben.

Nicht minder sind zu dieser Monatszeit einige 1000 Marauchen oder Morglen (*Speisemorcheln oder kleine Speisepilze*), wie man sie zu nennen pflegt, zu kaufen, weil man sie nur in diesem Monat haben kann; die kleinen sind besser als die großen; für das Hundert gibt man 3 oder 4 Kreuzer.

Besondere Aufsicht und Sorge ist nicht minder zu tragen für die Spargeln in diesem und nächstfolgenden Monat, auf daß der Gärtner alle dieselben an gehörigem Ort habe und dem P. Kuchelmeister richtig einhändige. *Sapienti pauca* (für den Wissenden genügt diese Angabe). Vide plura ex mensi sequenti (weiteres siehe zum folgenden Monat).

b. In denen drei Monaten April, Mai und Juni hat der P. Kuchelmeister sich zu hüten, daß niemals ein Gewild mit Haut und Haar von ihm gekauft wird; denn innerhalb dieser Zeit sind die Wildhäut von keinem Nutzen. Sollte es aber sein, daß die durch Jäger ins Kloster gelieferte Wildstück den ganzen Jahresablauf hindurch samt denen Häuten pflegen erkaufte zu werden, hat der Kauf derselben nichts zu sagen.

Für den Mayen – im Mayen

a. In diesem Monat muß auf den drei (Kloster-)Höfen (*Diepertsbuch, Flurtshausen und Hochstatt*) und in den Mühlen (*Buchbronnenmühle, Steinmühle*) das welsche (= südländische) Geflügel bestellt werden. – Alle Wochen einmal solle der P. Kuchelmeister, in diesem Monat angefangen bis in den November, an Fasttagen anstatt der letzten gebackenen Speise grüne Kuchlein machen lassen, item in eben dieser terminierten Zeit anstatt der letzten Mehlspeis wöchentlich einmal grüne Wasserspätzlen. (4). Von dem Mayen bis gegen Ende des Augustmonats solle alle Wochen einmal eine Extramehlspeise bei dem Abendessen gegeben werden, bald Leberknöpfen, bald Zuckererbes (-erbsen), mit geröschten (*gerösteten*) geschnittenen Nudeln, bald Wasserspätzlen in der Fleischbrühe, besonders wenn die erste Speis nur ein leerer Salat oder die 3. Speis Ochsenfuß oder wenn es eine solche Woche ist, worin kein Festtag oder sonsten dies lautiores (= Tage mit besseren

Speisen wegen bestimmter festlicher Anlässe) niemals in-
zwischen fallen. (5). Bei Anfang dieses Monats oder
sobald es immer sei, gibt der P. Kuchelmeister alle-
zeit in festis I^{ac} classis 5 Wochen lang frische Majen-
butter in der Milch samt schwarzem Brot in das
Refektorium, erst nach dem Braten auf die letz-
t; wenn demnach in solchen erstermelten festis I^{ac}
classis etwan bei denen Speisen auch sollte ange-
setzt zu finden sein ein Schinken oder Salat, so wird
derselbe ausgelassen und statt dessen der Majen-
butter gegeben.

b. Von dem Eingang des Majen bis auf den Oktober
solle der P. Kuchelmeister wöchentlich nur bloß so
viele Pfund Fische bestellen, als ihm gedünket für
jede Woche nötig zu haben, weilen zu dieser Zeit in
unseren Wässern sie sich nicht aufbehalten lassen,
sondern gern abstehen. Sollten aber einige oder an-
dere Pfund von Fischen von ihm etwa übrig bleiben,
muß er dieselben gleich abschlagen und eingesalzen
in Rauch hängen lassen; ein kleiner Vorrat an ge-
selchten (*geräucherten*) Fischen kann ihm oft sehr
wohl dienen in der Not.

Um die gleiche Zeit, nämlich vom 1. Mai bis auf den
1. November, ist zu observieren mit dem Jnschlicht,
welches gleich alsbald P. Kuchelmeister muß
schmelzen lassen; denn in Zeit dieser sechs Monate
soll es gern verschimmeln und lebendig von Unge-
ziefer werden. – Ein solches ist auch zu verstehen
von dem Schmere – *unausgelassenes Schweinefett* –,
wann unter dieser Zeit ein Schwein geschlachtet
wird. – Ferner hat ein zeitlicher P. Kuchelmeister zu
beobachten, daß, wenn von dem halben Maimonat
bis auf den Anfang des Monats Oktober ein Ochse
geschlachtet wird, der halbe Teil desselben Fleisches
in das Salz zu legen sei; auf gleiche Art ist auch das
ins Kloster gelieferte Wildpret zu tractieren, bis man
ein besseres Mittel, das Fleisch zu conservieren, fin-
den oder ausdenken mag.

Für den Juni – im Junio

a. In diesem Monat müssen die Schweizerkäse in
der Klosterschweizerei, die Schafkäse aber zu Die-
pertsbuch und bei dem Klosterschäfer bestellt wer-
den. – In diesem Monat hat P. Kuchelmeister Sorge
zu tragen, woher er die geselchte Fisch nehme.

Gegen Ende dieses Monats bis gegen Ausgang des
Monats Julii sollen alle Wochen Holderküchlein
(*unter Verwendung der Holunderblüten gebackene Mehl-
speise*) anstatt der letzten Speis zu abends oder zu
mittags an Fasttagen gegeben werden. – Ein gleiches
soll auch geschehen von dem 24. Juni an bis auf den
Advent mit gedämpften Birnen oder Äpfeln, welche
auch alle Wochen einmal sollen in das Convent
kommen.

Was im Monat Mai n. 4 steht (*Extramehlspeise*), soll
auch in diesem Monat observiert werden.

In diesem und nachfolgendem Monat wird das beste
Rinderschmalz gemacht, ist also ernstlich Erinne-
rung zu tun, daß der Schweizer und die Baumeiste-
rinnen (*der drei oben genannten Klosterhöfe*) dieses flei-
ßig einliefern, das eingelieferte aber solle mit Zetteln
fleißig bemerkt, an ein nicht gar zu feuchtes Ort ge-
stellt werden, damit es nicht anlaufe, und sodann
auf das Advent und Fasten für das Convent aufge-
hoben werden.

b. Es ist gleich anfangs Juni oder wohl auch schon in
dem Monat Mai durch den P. Kuchelmeister der
Schweinemeister zu ermahnen, daß er auf Martini
(11. November) zwei schöne Läufe (*junge Schweine
von ein bis zwei Jahren*) mästen solle; von diesen wird
der gemachte Speck nach dem Neuen Jahr in Rauch
gehängt; denn zu kalter Winterszeit kann er nicht
schmelzen oder ablaufen.

Ferner sollen von dem ersten Juni bis zu dem Aus-
gang des Oktober wöchentlich die Fleischstöck, die
Bänke, die Nägel, an welchen das Fleisch hanget,
und der Boden des Fleischgewölbes mit frischem
Brunnenwasser abgewaschen und gereinigt wer-
den, weil hiedurch nicht nur das Fleischgewölbe,
sondern auch das Fleisch von allem üblen Geruch
befreit, auch desto frischer kann erhalten werden.

Für den Juli – im Julio

a. In diesem Monat hat sich P. Kuchelmeister bei den
drei Baumeistern auf denen Höfen und in den Müh-
len zu befragen, wie viele Gäns und Andten (*Enten*)
sie zu gebührender Zeit in das Kloster liefern mö-
gen, damit, wenn alda geringer Vorrat zu finden, er
bei Zeiten anderswo sich solche beischaffen könne.
Auf die geselchte Fisch muß auch in diesem Monat
Bedenken gemacht werden. – Gegen Ausgang die-
ses Monats solle alle Wochen einmal an Fasttagen
ein Apfelmueß gegeben werden und solches conti-
nuieren bis Weihnachten. Was im Monat Mai n. 4
(*Extramehlspeise*) annotiert worden, dem ist auch in
diesem Monat nachzuleben.

Wenn kein Vorrat mehr vorhanden ist von Rosen-
wasser (*Essenz mit Rosenblättereextrakt für Tee, Back-
werk u. a. als Beimischung*), soll bei Anfang des Juli
P. Kuchelmeister ein frisches machen lassen.

b. In dem Monat Julio wird der beste Schweizerkäse
gemacht, obschon er bisher aus Unwissenheit erst in
dem September ist gemacht worden. Wenn man mit
demselben häuslich umgeht, kann für das ganze
Jahr ein Zentner erklecklich sein (*ausreichen*).

Im erstgedachten Monat solle der P. Kuchelmeister
allen zum Vogelfang benötigten Zeug fleißig besich-
tigen und was daran zerrissen, ihn bei Zeiten repa-

rieren lassen, in dem wirklichen Vogelfang aber allen denjenigen Bedienten, welche etwas dabei zu tun haben, öfters Ermahnungen geben, daß sie sollen diese Garn menschenmöglich schonen, damit sie nicht so sehr, wie bisher jedes Jahr geschehen, zerrissen werden.

In dem Julio- und Augustmonat solle auch der P. Kuchelmeister darauf bedacht sein, daß ein guter Rosen-, auch Nägelen- und Holbeeressig (*aus Rosenblättern, Gewürznelken oder Himbeeren*) gemacht werde.

Ist P. Kuchelmeister etwa schlecht mehr versehen mit eingemachten Weixeln, welschen Nüssen, Zwetschgen, St. Joannesbeerlein und Holdersaft, so solle er in dem Monat Julio und August wiederum frische einmachen lassen. Hat er aber daran schon noch genugsam Vorrat, ist dann noch nicht sorglos damit umzugehen, sondern man solle fleißig Obacht tragen, damit sie niemals eintrocknen; sollten sie aber aus einer Unachtsamkeit eingetrocknet sein, so solle er neue Liquida (*Flüssigkeiten*) daran gießen, ansonst verderben sie ihm und können nicht mehr zu etwas genutzt werden.

Für den August – im August

a. (1) Mit geselchten Fischen muß der P. Kuchelmeister sich auch noch in diesem Monat versehen und diese einkaufen. (2) Item sollen in diesem Monat die Vogelgerichtlen (= *Schlingen zum Fangen von Vögeln, auch Fanghölzchen oder Vogelfallen*) und die Lerchengarn repariert werden. (3) Bis gegen Ende des Augustmonats ist n. 4 in dem Monat Mai annoch zu beobachten. Den 4. Augustmonat wird festum s. Dominici solemniter celebrirt. Was bei dem Mittagstisch aber über die gewöhnliche Mensur an Speise und Trank gegeben wird, muß von der Rosenkranzbruderschaft bezahlt werden (*dazu der durchgestrichene, früher giltige Text: wenn nicht Rms Abbas propter tenues redditus – der geringen Einnahmen wegen – ein solches der Bruderschaft in Gnaden schenkt*). (5) Weilen nach uralter Observanz an der Klosterkirchweihe (*Weihefest der alten romanischen Abteikirche; vgl. Festschrift Neresheim 1975, S. 407. Die neue Barockkirche war zur Zeit der Abfassung vorliegenden Küchenberichts erst im Werden*), welche an dem Sonntag ante festum s. Bartholomaei (24. August) gehalten wird, jedesmal neues saures Kraut auf die Tafel kommt, also hat sich P. Kuchelmeister darum zu besorgen, damit es zeitlich an die Hand gebracht wird (*der weitere Text ist von der Hand des Abtes Benedikt Maria selber geschrieben: und welches bis dahin von der Buchbronnenmühle und zwar wenigstens 70 Köpfe geliefert werden müssen und annoch muß*).

b. Bei Eingang des Augustmonats hat P. Kuchelmeister dem Klosterbeamten zu sagen, daß er mittels eines höflichen Schreibens dem Herrn Forstmeister zu Schnaitten (= *Schnaitheim/Brenz*) «um den gewöhnlichen Vogelfang erbette». Nach erhaltener Erlaubnis aber durch den Überreiter allen unseren Holzwarten anzeigen lassen, daß jeder in seiner zugegebenen Hut alle Gerichtlen bis auf den September solle ausgehängt haben. (*Ergänzung durch die Handschrift von Abt Benedikt Maria: Anjetzo schreibet man nur alle 6 Jahre an das Forstamt zu Schnaitheim und wan es gar früher vergessen worden, solle man es hier geschehen lassen. Unter dem Rand dieses Textes steht von Abt Benedikt Maria weiter zu lesen: NB. Alljährlich hat der P. Kuchelmeister an das Forstamt zu Schnaitheim 3 Gulden zu bezahlen, wenn die Vogelgerichtle aufgehängt werden.*)

Gegen Ausgang des Augustmonats kann man schon mit dem Nachtgarn bei schönem, trockenem Wetter hinausgehen. Der Lerchenfang aber nimmt insgemein erst seinen Anfang, wenn die Feldfrüchte alle eingeheimset und die Felder abgeläret (*abgeerntet*) sind. Bei großen Winden und Regenwetter soll man niemals auf den Lerchenfang gehen.

Ebenfalls mit Ausgang des Augustmonats muß der P. Kuchelmeister nicht vergessen, die drei Baumeisterinnen auf denen Höfen zu erinnern, daß jede wenigstens einen guten Hafen voll Honig ihm in die Kuchel zu unterschiedenen Speisen liefern solle. (*Abt Benedikt Maria dazu als Ergänzung: oder selben anderswoher erkaufen.*)

September

a. In diesem Monat fängt man schon an, die Gäns anstatt eines anderen Bratens dann und wann zu geben.

In diesem und auch noch vorhergehenden Monat solle satsames (*genügendes*) schweinernes Schmalz vorhanden sein, damit man bei der Ernte das rinderne sparen könne. Sollte aber die Gerste teuer sein, so ist es nicht nützlich, große Schweine zu mästen; folglich wird alsdann der Vorrat an Schweineschmalz nicht überflüssig sein.

Es muß um diese Zeit auch das Nachtgarn in vollkommenem Stand sein, damit man dasselbe nach abgeräumten Feldern brauchen kann.

Gegen Ende dieses Monats müssen die Krautkufen (*Kufen, Standen = Bottiche aus Holz zum Einmachen des Sauerkrautes*) – de facto gegen 12 – in gutem Stand sein und säuberlich gereinigt, also daß gegen die 10 oder 12 Tage hindurch frisches Wasser darin gegossen werde, um denenselben allen üblen Geschmack zu benehmen, allermaßen circa festum s. Galli, das ist in medio Octobris, wird das Kraut hereingetan.

NB. Ehe und bevor bei der Stadt Neresheim das Kraut eingehauen wird, muß der Neresheimische Stadtbaumeister bei dem Kloster die Anfrag machen, ob und wann es dem Gotteshaus anständig sei.

Ferner hat der P. Kuchelmeister wohl zu beachten, daß alle 8 Tage zu dem schon in die Kufen eingemachten Kraut gesehen werde, die Steine und Bretter fleißig abgewaschen und das Kraut wieder eingebnet werde.

Gegen 7 Kufen müssen für das Convent und Gäste von dem zartesten und weißesten Kraut, die andere 5 Kufen aber für gemeine Leuth houssiret (*wohl eine Verballhornung des französischen Wortes «user» = gebrauchen, verwenden*) werden.

Er solle auch sehr vigilant (*aufmerksam*) auf das Salz sein bei Einmachung des Krauts, damit nichts unterschlagen und gestohlen werde.

Wenn eine Krautkufen geleert ist, solle sie geputzt und in die Küferei getragen werden.

b. In dem Monat September hat der P. Kuchelmeister schon Vorsichtigkeit zu gebrauchen wegen dem sauren Kraut, wan ihm dannenhero bei Anfrag, in was für einem Wachstum das Kraut sei, die Baumeisterinnen auf den Höfen antworten, daß es schlechtes Wachstum habe, so muß er bei Zeiten sich schicken, von fremden Orten her benötigtes Kraut einzukaufen.

Weil in diesem und folgendem Monat das mehreste (*meiste*) Obst von den Bäumen herabgetan wird, daher, wann gutes Obstjahr ist, solle P. Kuchelmeister jederzeit das bessere für das hochlöbliche Convent, das schlechtere aber für die Handwerker dörren lassen und hernach jedes besonders zum Gebrauch aufbehalten.

Für den Oktober – Oktober

a. In diesem Monat hat der Herr P. Kuchelmeister die Schnecken für das ganze Jahr zu bestellen.

Inmitten des Oktober bis auf die Mitte des Novembris soll genugsamer Vorrat an rotem und schwarzem Wildpret (*rotes Wildpret von Rehen, Hasen, Hirschen; schwarzes Wildpret von Wildschweinen*) herbeigeschafft werden, damit solches eingeschlagen und von Weihnachten bis zu Fasnacht gebraucht werden möge.

In eben diesem Monat soll wöchentlich einmal ein Zwetschgenschmarren (*Pfannengericht aus Eierteig und Zwetschgen*) und ebenso oft gebackene Zwetschgen durch Abwechslung zum Conventtisch kommen. Die Quantität des Schweinefleisches, welches in den Rauch muß gehängt werden, ist sehr groß. Mithin soll schon bei Anfang dieses Monats, ja zuweilen noch früher bis gegen der Fasnacht hin im-

mer etwas in den Rauchfang kommen und zwar allzeit das Beste von denen Läuflen; das schlechtere aber hievon wird successive zu dieser Zeit an das Kraut verbraucht.

Jeder Bauhof sowohl in als außerhalb des Klosters, auch die Buchbronnenmühle, liefert 5–6 Läufler.

NB. Ehe und bevor dieses Fleisch in den Rauch kommt, muß es gegen vier Wochen oder gar gegen acht Wochen lang eingesalzen werden.

Schnecken hat man bisher zu 30 Konventualen gegen 13000 (*korrigiert in 6000*) gebraucht. Von der recht guten Ware kostet das Tausend gegen 2 Gulden. Sie müssen in dem Gewölbe in Heckherling (*Häcksel*) Kleyen oder Haber eingeschlagen werden, wenn es will kalt werden.

b. Weil im Oktober die Kitten wohlfeil und um den leidenlichsten Preis zu bekommen sind (*es sind wohl eßbare Kastanien gemeint*), also soll P. Kuchelmeister in diesem Monat etliche Hundert einkaufen.

Von dem Eintritt des Oktober bis auf den Maimonat hinaus muß ein vorsichtiger Kuchelmeister einen beständigen Vorrat an Fischen haben, weilen sie unter dieser Zeit auch in unserem Klosterwasser gut tun, und aufbehalten werden können; welcher Vorrat ihm auch darum wohl bekommt, weilen in besagter Zeit gar oft böse Witterung ein Hindernis denen Fischern macht, daß sie mit den bestellten Fischen unmöglich kommen können.

Im Oktober ist es nicht minder die allerbeste Zeit, guten und frischen Sänfft (*Senf*) einzukaufen; mit 15–16 Maß, wenn man häuslich damit umgeht, ist man noch alle Jahr wohl auskommen und haben sattsam erklecket (*ausgereicht*).

Wird im Monat Oktober oder auch vor und nach dem P. Kuchelmeister viel schwarzes Wildpret beigeliefert, tut er sehr wohl und vernünftig, wenn er einen oder anderen Schlägel hievon eingesalzen in Rauch hängen lasse, allermaßen dergleichen schwarze Wildpretschinken etwas Delicates und Rares seynd.

Gegen Ende des Oktober sollen und müssen die Fischwasser, das ist die Weiher, teils ausgefischt, teils aufs neue mit schönen guten Setzlingen belegt werden. Geschieht aber dies nicht im Oktober, soll es unfehlbar geschehen gegen Ende des März.

November

a. Von Mitte des November bis auf die Mitte des Dezember soll der zweite Vorrat an rotem und schwarzem Wildpret gemacht, solches eingeschlagen werden (*durchgestrichen ist die weitere Anordnung; und sodann von demselben von Ostern bis Pfingsten genossen werden*).

Item muß gegen Ende dieses Monats und bei dem

Anfang des Dezember das benötigte Schweinefleisch in den Rauch gehängt werden.

Gegen Ende dieses Monats soll auch der Anfang gemacht werden mit denen Schnecken, welche entweder in Häuslen oder in der Sooß (*Sauce*) können gegeben werden.

b. Von dem 1. November bis auf den Februari hinaus geben die mehriste (*meisten*) Kühe wenig oder gar keine Milch; daher der P. Kuchelmeister innerhalb solcher Zeit nur auf jene Mehlspeisen antragen und dieselben präparieren lassen soll, welche wenig oder gar keine Milch erfordern.

Dezember

a. Vom 1. Dezember bis gegen den April, wenn die Kälte groß und die Weiher zugefrieren, muß der P. Kuchelmeister Sorge tragen, daß in denselben schier täglich eine Öffnung gemacht werde, ansonsten, wenn die Fische keine Luft haben, ersticken sie gern.

b. Weilen von dem Monat Dezember bis gegen den März oder auch noch April bei stark anhaltender Kälte die Fischweiher mit Eis bedeckt werden, solle daselbst täglich eine Öffnung gemacht werden, ansonsten müssen die Fische ersticken.

Joseph Alois Rink

Ein vergessener schwäbischer Heimatforscher

Heimatforscher finden bei der zünftigen Wissenschaft wenig Beachtung. Nur allzu schnell wird ihnen ihre selbstgewählte Beschränkung auf ein eng umgrenztes Forschungsgebiet als Beschränktheit ausgelegt. Wenn man aber einmal die Fülle heimat- und ortskundlicher Literatur überblicken kann, wie sie für Baden-Württemberg in jüngster Zeit verschiedentlich zusammengetragen wurde, verspürt man viel vom Fleiß und vom Sachverstand der oft so geringschätzig behandelten Heimatforscher. Mit zu den Ersten im schwäbischen Bereich, die heimatgeschichtliche Forschung aus dem Bereich der Sagen und Legenden herausholten, gehört JOSEPH ALOIS RINK (1756–1825), ein Pfarrer, Schulmann und Geschichtsforscher zugleich. In seiner letzten bedeutenden Veröffentlichung, der *Beschreibung des Königl. Württembergischen Oberamts Geißlingen an der Steige* (1823), schreibt er im Vorwort: *Und so glaubt man, den Leser nicht bloß mit Sagen unterhalten, sondern ihm die wahren Verhältnisse der ältern und jüngsten Zeit erzählt, und ihn damit bekannt gemacht zu haben.* Was er hier gegen Ende seines Lebens formulierte, hatte er zuvor in zahlreichen Veröffentlichungen praktiziert. Im Mittelpunkt seiner Interessen stand dabei ganz eindeutig das Geschlecht der Freiherren bzw. Grafen VON RECHBERG und deren angestammtes Territorium um die Stammburg Hohenrechberg (Ostalbkreis). Für RINK, der als Pfarrer das rechbergische Territorium nie verließ, war dies nicht nur das nächstliegende Thema. Mit seiner vielfältigen Bearbeitung erwiderte er Anerkennung und Förderung, die er bei seiner Herrschaft immer genoß. Schon in seiner ersten geschichtlichen Veröffentlichung, der *Kurzgefaßte(n) Geschichte und Beschreibung der Reichs-*

Heribert Hummel

stadt Schwäbisch Gmünd (1802) setzt er zum Verfasseramen voll Stolz die Amtsbezeichnung *Rechbergischer Pfarrer zu Böhmenkirch*.

Vom Schulmeistersohn zum Dekan

FRANZ JOSEPH ALOIS RINK wurde am 12. März 1756 im rechbergischen Residenzstädtchen Weißenstein (Kreis Göppingen) als Sohn des Schulmeisters und Organisten JOSEPH RINK geboren. Schulunterricht und musikalische Ausbildung erhielt er zunächst beim Vater. Bei den finanziell bescheidenen Verhältnissen im Elternhaus – der Vater erhielt von jedem Schulkind nur einen Kreuzer wöchentlich, dazu die schmale Organistenbesoldung – war an eine weiterführende Ausbildung nicht zu denken. Es war die Herrschaft, die auf die Begabung des Dreizehnjährigen aufmerksam wurde und ihm 1769 den Besuch des vielgerühmten Klostersgymnasiums der Benediktiner zu Neresheim ermöglichte. Hier machte er eine lebensbestimmende Bekanntschaft. Als Novizenmeister und Lehrer der Philosophie wirkte damals in Neresheim BENEDIKT MARIA WERKMEISTER, der später den Benediktinerorden verließ, württembergischer Hofprediger wurde und seit 1806 als aufgeklärter Theologe dem Katholischen Kirchenrat angehörte. Nach dem Abschluß der Gymnasialstudien bezog RINK 1774 die bayerische Landesuniversität Ingolstadt zum Studium der katholischen Theologie. Den Freiplatz an der Universität verdankte er dem in hohen bayerischen Diensten stehenden Freiherrn MAX EMANUEL VON RECHBERG. Die Universitätsausbildung eines künftigen katholischen Geistlichen war damals durchaus