

VII.

Die
Tauffeierlichkeiten
des Grafen
Wolfgang von Hohenlohe.
✠ 1610.

Beschreibungen von Festlichkeiten aus alten Tagen gewähren ein entschiedenes und manchfaches Interesse, insofern sie uns in das Leben und Treiben, die Sitten und Gewohnheiten ihrer Zeit einführen und uns wichtige Anhaltspunkte zu Vergleichen zwischen Sonst und Jetzt darbieten.

Unser Archiv wird hiefür manche nicht unwichtige Beiträge bringen. Wir eröffnen dieselben mit einer Beschreibung von Tauffeierlichkeiten, wie sie Graf Wolfgang von Hohenlohe (Stammtafel II. N. 186.) begehen ließ. Vermählt im Jahre 1567 mit Magdalena, Gräfin von Nassau-Rageneubogen erzeugte er mit derselben eine zahlreiche Nachkommenschaft von sechs Söhnen und acht Töchtern. Ein Manuscript mit dem Titel:

„Hierinnen zubefinden des Hoch und Wohlgebornen Herren Herren Wolfgang's Grauen von Hohenlohe ꝛ. und Herren zu Langenburg ꝛ. Meines gnedigen Herren gehaltenen Kindtstausf.

Angefangen im Jar 1578.“

enthält die Beschreibung von sechs Kindstaufen und zwar mit einer Ausführlichkeit welche nichts zu wünschen übrig läßt.

Das Manuscript beginnt mit

„Graue Ludwig Casimirs Tauf.“

und berichtet darüber Folgendes. *)

Demnach der allmächtig gütig Gott uf Dienstag den vierten Monatstag Februarii zu Frühe, zwischen sechs und sieben Uhr, die wohlgeborne Frau, Frau Magdalena Gräfin von Hohenlohe ꝛ. geborne Gräfin von Nassau-Sagenelnbogen ꝛ. meine gnädige Frau, ihrer Gnaden weiblichen Würden gnädiglich, glücklich und wohl entbunden, und den auch wohlgebornen Herrn, Herrn Wolfgang, Grafen von Hohenlohe ꝛ. und Herrn zu Langenburg ꝛ. ihrer Gnaden geliebten Herrn und Gemahl, meinen gnädigen Herrn, mit einem jungen Sohn erfreuet, auf dasselbig ihre Gnaden zu Gevattern freundlich beschrieben und erfordert, die auch wohlgeborne Herren, Herrn Conraden Grafen von Solms ꝛ. und Herren zu Münzenberg, auch Herrn Georg Friedrichen, Grafen von Hohenloe ꝛ. und Herrn zu Langenburg ꝛ. Dieselbige seind uf Sonntag Vätare den 9. Monatstag Martii No. ꝛ. 78. gegen Abend sammt andern nachbemeldten Grafen, Herren, Gräfinen, von Adel und Frauen allhie**) angekommen, nemlich Graf Conrad von Solms ꝛ. mit dreizehen Pferden und hat einen vom Adel bei sich gehabt. Derselben Pferde seind in die Rathsstallung gestellt und dasselbige Gesinde in Beckenlienlins und Barthel Chemanns Haus gelegen.

Graf Georg Friedrich von Hohenloe mit neun Pferden und dreien vom Adel, nemlich der Amtmann, Hans Endres von Bewiz und der Mosmar; gestellt in Barthel Chemanns Haus.

Meines gnädigen Herrn Frau Mutter mit sechs Pferden, samt dem Amtmann und seinem Weib.

Die Wittive von Waldenburg, sechs Pferde.

Graf Friederich, meines gnädigen Herren Bruder, mit zwölf Pferden und fünf Junkern, nemlich: der von Haidt, Arnswald, Binaw, Viberitsch und Joachim Reichard Pfuel.

Und seind die Pferde in Martin Heinrich und des Baders Haus allhier gestanden, auch Junkern und Gesinde darin geschlafen.

*) Wir geben diese Beschreibung wörtlich, jedoch nach heutiger Orthographie.

**) nemlich zu Langenburg, wo Graf Wolfgang damals Hof hielt.

Schenk Heinrich von Limburg samt seiner Gnaden Gemahl, mit neun Pferden; gestellt in Wendel Scheuermanns und Ludwig Kenners Haus.

Conrad von Bellberg mit elf Pferden und einem vom Adel. Der Wenzel hat sein Kosament in des Schultheißen Haus gehabt, Stallung in Merten Mitscheleins, Peter Bauers, Mathes Kenners und Hans Heßen Haus.

Albrecht von Crailsheim sammt seinem Weib, sieben Pferde, und hat sein Kosament in des Metzgers Haus gehabt.

Eberhard von Stetten und desselben Sohn, vier Pferde; hat gestellt in des alten Pfarrers Haus, auch allda sein Lager gehabt.

Seyfried von Müllen, drei Pferde; hat gestellt in des Schultheißen Haus, auch Lieger darinnen.

Hans Werner von Wolmershausen, vier Pferde; Lieger in des Schultheißen, Stallung in Jacob Baders Haus.

Amtmann zu Neuenstein, zwei Pferde, in Jörg Wirths Haus.

Lebelfinger, zwei Pferde, in Hans Dinkels Haus.

Ludwig von Morstein und Zewiger, drei Pferde, in Hans Eberts Haus.

Der Gleichisch Edelmann, zwei Pferde, in Lienhard Brenners Haus.

Zu Einfourirung erstbemeldter Pferde ist der Schultheis zu Nassau und der Leibs-
pferdknecht allhier verordnet gewesen.

Und seind die Grafen und Herren, auch Frauenzimmer, in nachfolgenden Gemächern gelegen:

Graf Conrad von Solms in der Wellin Gemach. Darauf ist zu warten bescheiden: Barthain, Sattler und Sakai.

Graf Georg Friederich von Hohenlohe und Schenk Heinrich von Limburg in dem „Güldin“ Stüblein. Darauf ist zu warten bescheiden: Verlichinger, Antoni und Reitschmied.

In Graf Georgen Gemach: meines gnädigen Herrn Frau Mutter. Darauf ist zu warten bescheiden: Junker Georg.

Im Bronnengemach: Gräfin und Wittve von Waldenburg. Darauf ist zu warten bescheiden: Ludwig von Morstein, Jachelin, Peter der Knecht.

Im Schneckenstüblein: Graf Friedrich, meines gnädigen Herrn Bruder. Darauf ist zu warten bescheiden: Arnswald und Graf Friedrichs Jung.

In dem Stüblein ober dem Thor: Albrechts von Crailsheim Weib, Amtmännin zu Neuenstein und die Crailsheimerin von Rothenstetten. Darauf ist zu warten bescheiden: Schultheiß von Elpersheim und der Hoffschreiner.

Und haben obbemeldte Personen zu Schlaftrunk, Morgensuppen und Untertrunkszeiten, das Essen und Trinken in derselbigen Gemächer getragen und hat man sonderlich zu Suppen fünf oder sechs Nicht gegeben; auch haben die Junkern die Suppen in des Schultheißens Haus, allda sie zusammen kommen, gegessen und Zewiger auf sie zu warten bescheiden gewesen, wie sie auch dann daselbsten Schlaftrunk gehalten.

Sonsten ist zu einem Küchenmeister beneben Rudolphen verordnet gewesen der Burgvogt zu Neuenstein Albrecht von Klein; dieser ist stetigs in der Küchen gewesen und die Essen wie sie angericht nach Ordnung und was auf jeden Tisch angericht worden, herausgeben, auch die Essen was ganz hinabkommen, wiederum beneben dem Rudolphen aufheben lassen.

Auf das Silbergeschirr ist der Vogt von Dettingen und Bertram zu warten bescheiden gewesen. Auf die Eßsilber und englischen Zinn der Vogt von Schrotsberg und Michael Schreiber und ist von dem Silbergeschirr gar nichts verloren, sondern am Ende der Kindstauf sich alles befunden.

Auf Tafel und Tischtücher auch Saluetten: Junker Jörg und Jachele. Und hat gedachter Junker Jörg auch das Schnittbrod und frische Teller geben.

In den Keller ist bescheiden gewesen: Jacob der Kastenreiber und Leonhard Breunger zu Nesselbach.

In die Einschenkammer: jung Hans Heß. Zum Weinauftragen: Gaspar Scheuermann und Schultheiß zu Elpersheim. Unter das Thor ist bescheiden gewesen: alt und jung Heffner zu Nesselbach, auch Vohle und Wendel zu Bechlingen; die haben auch unterdessen Achtung auf die Feuer in allen Schlöten und Defen gegeben. Und sonderlichen zu Nachts, sobald das Gefinde das Nachteffen empfangen und die Schlaftrünke hinausgehabt und zugeschlossen und niemand heraus oder hereingelassen, dann bis sie den Tanz und Schlaftrunk geendet, aldann ist das Schloß geöffnet und männiglich hinausgelassen, hernach allerdings zugeschlossen.

Als nun die Grafen, Herren und vom Adel allesammt zusammenkommen, ist das Nachteffen zugerichtet und durch nachfolgende Personen aufgetragen, doch zuvorderst was er geben verordnet. Für die Herren: Rauchhaupt, Berlichinger, Partein und der von Haidt. Für das Frauenzimmer: Lebelfinger, Arnswald, Zewiger und Ludwig von Morstein.

Essenträger: Lebelfinger, der ist jederzeit vor dem Essen als ein Marschalk einhergangen. Ludwig von Morstein, Arnswald, Zewiger, Biberitsch, Berlichinger, Eberhards von Stetten Sohn; Vogt von Schrotsberg, Ludwig Schreiber, diese beiden haben acht

auf das Confect gehabt; Lobesdorf, Peter der Knecht, Antoni, Jachelin, Sakai, Michel Schreiber.

Und seind die nachfolgender maßen gefessen: Graf Conrad von Solms, Graf Friederich oben, meines gnädigen Herrn Frau Mutter, die Wittwe von Waldenburg, Schenk Heinrichs Gemahl, Schenk Heinrich, Graf Friederich, mein gnädiger Herr, Conrad von Belberg, Albrecht von Crailsheim, Eberhard von Stetten, Müllen, der von Haidt.

Und sind auf diese Mahlzeit nachfolgende Essen gegeben worden:

Erstlichen auf die Herrentafel, auf welche allemwegen doppelt angerichtet worden und bei siebenzehnen Personen gefessen.

Sonntag zum Nachteffen auf meines gnädigen Herren Tafel:

Zum ersten Gang.

Zerfahrend Suppen, gebratene Enten, gebratene Zicken, Salat von Weißkraut, braten Wildpret, kalter Schunken, dürre Forellen, Klöße von Kalbfleisch gehackt, blaue Hecht, Rindfleisch, Taubenpasteten, Fleisch torten, gedämpfetes Schweinesfleisch.

Zum andern Gang.

Kälber-Nierenbraten, Krametsvögel, gebratene Hasen, Hasenpfeffer, Briesle von Kalbfleisch, Schmalzfladen, Aepfelbrei, Althüner mit Rosmarin, gebackene Zickenköpfe, kalte gebratene Forellen, Krebse, Wildpretpasteten, gefüllte Zickenviertel.

Summa 26 Essen.

Zum Confect oder Obst wird nachfolgendes gegeben:

Candirt Nügelinzucker, Dmeiszucker, Imbeerlatwergen, welsche Nüsse mit Honig, rothen „schlechten Rütten Saft“, Quittenschnitze, Kirschchen aus dem Fäßlein, Nürnberger Leckhuchen, Mandeln, Zippen, Mandelkuchlein, Gebachens, Delfladen, dürr Kuchen, Gänzfüße, Apfeltorten.

Summa 17.

Und ist diese und alle andere folgende Tage, Partein Fürschneider gewesen.

Auf der Junkern und Jungfrauen Tisch:

Zum ersten Gang.

Suppen, braten Wildpret, Zicken, blaue Hecht, Salat, kalter Schunken, Rindfleisch, bratene Hünner.

Zum andern Gang.

Braten Kalbfleisch, Aepfelbrei, gedämpfetes Schweinesfleisch, Hasenpfeffer, alte Hünner, Krebse, gefüllt Zicken.

Summa 15 Essen.

Und dieweil mein gnädiger Herr auch geordnet, daß zu jeder Mahlzeit seine sonderbare Ehr- und Kräuterweine gegeben, also ist diese erste Mahlzeit nachfolgender Ehrwein gegeben worden. Zum ersten Gang auf die Herrentafel: Würzberger, Schlehwein. Zum andern Gang: rother Rappes, weisser Rappes.*)

Auf der Jungfrauen und Junkern Tisch, zum ersten Gang: Muscateller Wein. Zum andern Gang: Kirfchenwein.

Als nun das Nachteffen vollbracht, haben die Herren mit einander einen Schlastrunk in der Hofstuben, aber die Junkern mit den Jungfrauen einen Tanz gehalten.

Für das Gesind seind auch nachfolgende Essen gegeben worden:

Suppen, Aepfelbrey, Wildpret, eingemacht Geling, Gebratenes.

Summa 5 Essen.

Und ist über das Gesind, welches sechs Tischvoll ohne die Cantorei, so auch zwei Tischvoll, gereicht, Simon der Schultheiß von Nassau, als ein Capitan verordnet gewesen.

Der hat acht gehabt, daß kein Mangel am Essen und Trinken, wie man dann denselbigen durchaus genugsamer einschenken lassen, auch zu solcher Mahlzeit angezeigt worden, daß sie Morgens frühe zu sieben Uhren zur Suppen und neun Uhren zum Morgenessen, um elf Uhr das Futter fassen, welches durch den Haus oder Leibspferdknecht ausgegeben worden, um ein Uhren den Untertrunk, und um vier Uhren das Nachteffen; welches Alles sich in der untern Hofstuben eingenommen, aber der Schlastrunk ist dem Gesind allem und nemlichen auf eine Person eine Maas Wein hinaus in ihre Losamenten gegeben worden, damit sie sich, sintemal ihnen zuvor übers Mahlzeit genug eingeschenkt worden, ersättigen lassen und deshalb die wenigste Klage gehört worden.

Am Montag als den Taufftag ist zwischen acht und neun Uhren auf dem Saal durch den Prediger allhie eine Predigt gethan, doch zuvörderst durch die Deringische Cantorei ein Lied, wie auch nach der Predigt eines gesungen worden. Als nun die Predigt zu End geloffen, hat man das Kind zur h. Tauf geholet und ist vor demselbigen hergangen Christoph Rauchhaupt und Eberhard von Stetten miteinander, Willen aber hat das Kind getragen. Wie es nun dem einen Gebattern, als Graf Conraden von Solms, neben Ihren Gnaden auch auf der linken Seiten

*) Schmeller, Bayr: Wörterbuch, III. 117. führt zwar an: „Rappes, vinum ex acinorum folliculis aqua mixtis et expressis confectum, laur, Beerwein.“ (Voc. v. 1618.) also ein aus den ausgepressten Hülsen der Traubenbeeren und der Rämme, mit Zusatz von Wasser gewonnenes Getränk, Leier; allein derjenige „Rappes“ welcher bei der gräflichen Tafel als Ehrwein credenz wurde, konnte offenbar keine solche geringe Brühe, sondern er mußte nothwendig ein feiner Wein gewesen sein.

Graf Georg Friederich von Waldenburg gestanden, zur h. Tauf zu heben aufgeben, ist es Ludwig Casimir genannt und getauft worden. Als nun das christlich Werk vollbracht und das Kind getauft, hat Ludwig von Morstein eine Schale mit Zuckerwerk, darüber ein Binden gedeckt, der von der Haidt und Eberhard von Stetten Sohn aber jeder ein Scheuren, einer mit Malvasier, der andere mit „Reinfeil“*) für die Gevattern, Gräfin und Grafen herumtragen. Item Voblfinger, Berlichinger und Barthlein für die Jungfrauen und Jункern Malvasier und Reinfall herumgegeben und als man gar herumgangen, das übergebliebene Zucker unter das Volk ausgeschütt. Nach solchem seind die Gevattern in die Kindbett gangen und die Schenk gethan, nemlichen jeder einen hohen silbern und vergültdten Becher, alsdann hat man das Morgenessen angefangen und zum ersten Gang auf die Tafel aufgetragen.

Montag zum Morgenessen auf meines gnädigen Herrn Tafel.

Zum ersten Gang:

Hünersuppen, blaue Forellen, Koppen mit Imber, Schweinsköpf, Haschy, Hirschzeme-
mel, Rindfleisch mit Meerrettig, gelb eingemacht Wirgel, Schweinwildpret im Pfeffer, Dür-
fleisch, Würste, Sommerkraut, Kalbfleisch mit Muscatblütche, Fricassée von kalt Bratens.

Zum andern Gang:

Kälberbraten, Polnische Hecht, Wildpretsbug, gebratene Koppen, Wildgänse, braten
Enten, Spanferkel, braten Tauben, Klein-Enten, Rehesechlegel, Cromatzvögel, Rebhüner mit
Pomeranzen, braten Hasen, Zicken mit Kalbsneg.

Zum dritten Gang an Pasteten:

Wallfischpasteten, Haselhüner-, Koppen-, Hecht-, Hirsch-, Rebhüner-, Klein-Enten-, Kar-
pfen-, Hasen-, Löwen-, Gros-Enten-, Hirsch- mit Füß-Pasteten.

Alles was von Federwerk, ist alles über die Pasteten als wenn es lebt gezogen
worden.

Summa 40 Essen.

Mehr an Pasteten so nicht doppelt aufgesetzt worden: Pfauen-, Wildgans-, Welsch-
hün-Pasteten, auch mit seim Federwerk.

Zum Confect:

Candirt Citronaten, Candirt Quitten, Zimmet-Zucker, eingemacht Citronaten, eingemachte

*) Reinfallwein. „Dieser Wein aus Syrien heißt eigentlich vinum Rabiolo. Daraus wurde auch Riboley, Rivoley
gemacht und dieß in Reinfall verändert.“ Bergl. Mone, Zeitschrift für die Geschichte des Oberrheins. VIII. 494.

Pomeranzen, eingemachte Pfirsich, Quittenzelten, Quittenlatwergen, Hobelspane, Zuckerbrod, Marzipan, Mandelkuchlein, Zuckertorten, Gänsfüße, Mandelhippen.

Summa 16.

Zum Obst.

Parmesankäse, Birn, Aepfel, Trauben, Nüsse, Kastanien, große Weinbeere, Datteln, Mandeln, Oblaten, Torten, Gebackenes, Mühlkuchen, Hahnenkamm, Rummelplatz darauf ein Pfifferling,

Kirschenmüßtorten,

Gänsfüße,

Dürrkuchen,

Delfladen,

Gebachens.

aus der Kuchen.

Summa zum Obst 20.

Auf der Junkern und Jungfrauen Tisch.

Zum ersten Gang:

Hünersuppen, gesottene Hünner, blaue Karpfen, Sauerkraut, Kalbsköpfe, Kalbfleisch mit Muscatblütze.

Zum andern Gang:

Kälberbraten, Spanferklin, braten Enten, Reheshlegel, Dürrfleisch, Hirschzettel.

Zum dritten Gang:

Eine Hirschpastete, Würste, Hasenpasteten, Schweinwildpretzpeffer, Rindfleisch, Polnische Hecht.

Summa 18 Essen.

An Ehrwein auf meines gnädigen Herren Tafel.

Zum ersten Gang: Malvasier, Alatwein.*) Zum andern Gang: Reinfall, rothen Reinwein. Zum dritten Gang: weißen Reinwein, Frankenwein. Zum vierten Gang, zum Käse: rothen Rappes. Zum Confect: weißen Rappes.

Auf der Junkern und Jungfrauen Tisch:

Zum ersten Gang: alten Alletwein auf der Jungfrauen Tisch und Zittwenwein auf der Junkern Tisch.

Zum andern Gang: Saluen Wein. Zum dritten Gang: Reinwein. Zum Käse: Frankenwein.

*) Alantwein; Wein zu einer dicklichen Masse eingekocht und mit hitzigen Kräutern versetzt. Schmeller, Bayr. Wörterbuch, I. 46.

Für das Gesinde:

Suppen, Eingemachtes, Kraut, Wildpret, Gebratenes.

Summa 5 Essen.

Als nun der Käse zu bemeldter Mahlzeit aufgesetzt, ist durch den Präceptor zu Deh-
ringen, von den Dreien, wie sie den versoffenen Mann, der sein Weib übel gehalten, so
guet Ding abgeschmissen, ein Spiel gehalten worden, welches eine gute Stunde gewähret
und damit die Geladenen fröhlich gemacht.

Nach eingenommenem Morgenessen, hat man auf dem Saal einen Tanz gehalten, die
Herren aber in der Hofstuben gespielt.

Zum Nachteffen hat man wie dann auch alle nachfolgende Tage und Tumbiß, dreimal
angericht. Nemlichen zwo von Speisen und die dritt von Obst, Keeß und Confect.

Vnd nemlichen uff meines gnädigen Herren Tafel.

Zum ersten Gang:

Gersten, Salat von Nothrüben, Torten mit Blätter, Karpfenpasteten, Kälbernieren-
braten, Bratwürste, Kalthünersuppen, dämpfte Wildgänse, Rindsbrust, gehackt Kalbfleisch,
blaue Barben, Kalbfleisch mit Steckrüben, braten Enten.

Zum andern Gang:

Spanferklin „Galart“, warm Entenpasteten, Grundeln, Rehebüß, Hasenpasteten, braten
Tauben, Krebse, braten Hasen, Hünex mit Lemon, Lebernfricassée, Birnschnitz, Eierküchle,
gefüllt Zickenviertel.

Summa 26 Essen.

Zum Confect und Obst:

Candirte Citronen, Candirte Quitten, Zimmetzucker, eingemachte Pomeranzen, Quitten-
zelten, Hobelspäne, Zuckerküchlein, Gänsfuß, Zuckertorten, Trauben, große Weinbeer, Datteln,
Mandeln, Oblaten, Torten, Gebachens, Delfladen, Dürkfuchen, Milchtorten.

Summa 19 Essen.

Auf der Junkern und Jungfrauen Tisch:

Zum ersten Gang:

Gersten, braten Hünex, dämpfte Wildgänse, Rindfleisch, blaue Barben, Bratwürste.

Zum andern Gang:

Kälberbraten, Krebse, Kalbfleisch mit Steckrüben, Birnschnitz, Eierfuchen, eingemachte
Hünex, Zickenviertel gefüllt.

Summa 13 Essen.

An Ehrwein auf meines gnädigen Herrn Tafel.

Zum ersten Gang: Reinfall, Schlawein. Zum andern Gang: weissen und rothen reinischen Beerwein.

Auf der Jungfrauen und Junkern Tisch:

Zum ersten Gang: rothen Frankenwein. Zum andern Gang: durren Schlawein.

Für das Gefinde:

Suppen, Lebern, Gersten, Rindfleisch, Huzeln, Gebratenes, Fisch.

Summa 7. Essen.

Wie sich nun das Nachessen geendet, hat man eine Weile hernach einen Tanz gehalten, „vnd mein gnediger Herr, Graue Friedrich sampt Conraden von Felberg, Millen, Arnswald, Binaw vnd Biberitschen sich vermumbt, Remblichen zwo vff spanischen Junckfrawen Arth, Zwo vff Wildenmanß vnd Zwo vff Tirkische arth, vnd denn Grauen, Grauin vnd Herren, vmb Mumschanz gebracht, hernach getantz vnd in der Hoffstuben einen Schlawdrunck gehalten.“

Dienstag zum Morgenessen auf meines gnädigen Herren Tafel.

Zum ersten Gang:

Weinsuppen, Kleinpasteten, braten Pfauen, Klein-Entenpasteten, Schweinebraten, Kohlhecht, Hünner mit Meerrettig, blaue Karpfen, Rindfleisch mit Gelbrüben, Käsuppen, Dürrefisch, Kalbskopf, braten Enten.

Zum andern Gang:

Ein Lendenbraten vom Kind, Reheschlegel, braten Rebhühner, Hechtgallart, Koppentasteten, durre Zungen, Weissfische in Butterbrühe, Hünner mit Muscatblütze, englische Pasteten, Sommerkraut, Würste, Backfische, Hirschenwildpret im Pfeffer.

Summa 26 Essen.

Zum Confect und Obst:

Candirt Zimmet, candirt Pomeranzenschelfen, Imberzucker, eingemachte Kirichen, eingemachte Birn, rothe Quittenzelten, weisser Quittensaft gemodelt, weisse dicke Quittenlatwergen, Zuckerkuchen, Mandelhippen, Mandelkuchlein, Gänzfüße, Apfeltorten, Gebachens, Delfladen, Dürfkuchen.

Summa 16.

Auf der Junkern und Jungfrauen Tisch.

Zum ersten Gang:

Weinsuppen, kleine Pasteten, blaue Karpfen, Hünner mit Meerrettig, Schweinsköpfe, Rindfleisch mit gelben Rüben, Hechtgallart.

Zum andern Gang:

Gebratene Zicken, Sauerkraut, Würste, gebackene Füße, Weißfische in Butterbrühe, Hühner mit Muscatblüthe, Hirschwildpret im Pfeffer.

An Ehrwein auf meines gnädigen Herren Tafel.

Zum ersten Gang: Malvasier, Hirschzungenwein. Zum andern Gang: Isopp-, Melissenwein.

Auf der Junkern und Jungfrauen Tisch.

Zum ersten Gang: Saluenwein. Zum andern Gang: Isoppwein.

Für das Gesinde:

Suppen, Brei, Schweinefleisch, Kraut, Kuttelfleck, Gebratenes, Hasenpfeffer.

Summa 7 Essen.

Und obwohl die Herren entschlossen gewesen, nach eingenommenem Morgenessen zu einem Fuchsjagen hinauszuziehen, so ist doch dasselbig wiederum abgeschafft und ist nach demselben ein Tanz gehalten und die Herren in der Hofstuben gespielt.

Dienstag zum Nachteffen auf meines gnädigen Herren Tafel.

Zum ersten Gang:

Fleischsuppen mit Schwarzbrod, blaue Forellen, kalte gebratene Hasen, Bratfische, Kräpflein von Ochsenmark, Zwetschgen, Pfauenpasteten, Rindfleisch, Kalbsbrust gefüllt, Würste von Kalbslebern, Schweinsköpfe mit Brod, Wildbüge, Dämpfts.

Zum andern Gang:

Ein Kälberbug, eingemachte Zicken, Pfauen mit Lemoni eingemacht, Hühner „Aliopinit“, Apfelmelbrey, Krebse, Wildpretpasteten, gebratene Köppen, Hühnerpasteten, Bratwürste, gerührte Eier, schwarze Karpfen, gebratene Zicken.

Summa 26 Essen.

Zum Confect und Obst:

Candirt „Wurzelben“, candirt Junwer, gelbe Speling, Johannesbeerlinsast, welsche Nüsse, Pomeranzenschelfen, rothe Quittenlatwergen, Mandelhippen, Mandelkuchlein, Gänzfüße, Kirchenmüştorten, Gebachens, Delfladen, Dürrkuchen.

Summa 14.

Auf der Junkern und Jungfrauen Tisch.

Zum ersten Gang:

Suppen, Bratfische, kalter Braten, Fischpasteten, Zwetschgen, Rindfleisch, gebratene Hühner.

Zum andern Gang:

Kälberbraten, eingemachte Pfauen, Apfelmelbrey, Krebse, Bratwürste, schwarze Karpfen, gebratene Zicken.

Summa 14.

An Ehrwein auf meines gnädigen Herren Tafel.

Zum ersten Gang: weißen und rothen reinischen Wein. Zum andern Gang: Muscateller Wein und Würzburger.

Für die Junkern und Jungfrauen.

Zum ersten Gang: Frankenwein. Zum andern Gang: Würzburger.

Für das Gefinde:

Suppen, Schweinsfüße, Rindfleisch, Kern, Nesselbrey, Karpfen, Gebratenes.

Summa 7 Essen.

Mittwoch zum Morgenessen auf meines gnädigen Herren Tafel.

Zum ersten Gang:

Rahmsuppen, Spanferkel, Hasenbraten, Haberbrei, Sauerkraut, gebratene Rebhüner, Ganz Hirschpasteten, warme Kalbfleischpasteten, Hechte im Speck, Rindfleisch, gelb eingemachtes Kalbfleisch, „Bottpasteten“, Speckkuchen.

Zum andern Gang:

Kälbernierenbraten, Reheshlegel, gebratene Enten, Schunken, Klein- warm Entenpasteten, Hechtpasteten, Süßkraut mit Milch, backen Kressen, Würste, Krebse, Hühner mit Lemoni eingemacht, Kalbsfüße mit Speck, Schweinwildpret im gelben Pfeffer.

Summa 26 Essen.

Zum Confect und Obst:

Eingemachte Pomeranzenschelfen, Himbeerlatwergen, Weißquittensaft, Quittenzelten, Citronat, candirt Citronaten, candirt Quitten, Mandelzucker, Mandelkuchlein, Marzipan, Hippen, Gänsefüße, Dürrkuchen, Delfladen, Gebachens.

Summa 15.

Auf der Junkern und Jungfrauen Tisch.

Zum ersten Gang:

Suppen, Spanferkel, Hasenbraten, gelb eingemacht Kalbfleisch, Rindfleisch, gebratene Hühner, Hechte im Speck.

Zum andern Gang:

Kälberbraten, Würste, Haberbrei, Kraut, Schweinwildpret im Pfeffer, backen Kressen, Kalbsfüße.

Summa 14 Essen.

An Ehrwein auf meines gnädigen Herren Tafel.

Zum ersten Gang: Reinfall, Rosmarinwein. Zum andern Gang: „Bolley vnnnd Maßeron Wein.“

Auf der Junkern und Jungfrauen Tisch.

Zum ersten Gang: Wechhalter Wein. Zum andern Gang: Melissen Wein.

Für das Gefinde:

Suppen, Haberbrei, Rindfleisch, Kraut, Oling, Gebratenes.

Summa 6 Essen.

Nach Endung des Morgenimbis seind die Herren hinaus gen Lindenbrunn*) gefahren und geritten, und gehezt, unterdessen die Junkern einen Tanz gehalten und gespielt.

Mittwoch zum Nachessen auf meines gnädigen Herren Tafel.

Zum ersten Gang:

Weiß Krautsalat, Reissuppen, Krebsmuß, Fricassée von kalten Hasen, kleine Fladen, kalte Forellenspasteten, Hünertlöse, gebratene Koppen, ein Hasen, gebraten Wildpret, Forellen in Butterbrühe, Kalbfleisch mit Steckrüben, Kaltschuncken.

Zum andern Gang:

Kalbsbraten, gebratene „Zeidletten“, gebratene Enten, Ganspasteten, warm Koppenpasteten mit Lemonen, ein „Haschy“ von Kalbgebratenes, eingemachte Hünner mit Peterfiliwurzel, gekochte Birn, dämpfts Ochsenfleisch, gebratene Hechte mit Capern, blaue Grundel, gehackt Kalbfleisch, Hasenpfeffer.

Summa 26. Essen.

Zum Confect und Obst:

Johannisbeerlinast, rothen Quittensaft, Hanbieffen, eingemachte Pfirsich, übercandirt Wurzel, Nägelinzucker, Mandelzucker, Mandelkuchlein, Nürnberger „Sechskuchlein“, Hippen, Delfladen, Gänzfüße, Gebachens, übercandirt Nägelin.

Summa 14. Essen.

Auf der Junkern und Jungfrauen Tisch.

Zum ersten Gang:

Weißkrautsalat, Gersten, gebratene Hechte, Kaltschuncken, Gedämpfts, kochte Birn, eingemachte Hünner.

Zum andern Gang:

Hasenpfeffer, Hasenbraten, Kälberbraten, gebratene Hünner, Rindfleisch, Eierkuchen, Kalbskröse.

Summa 14 Essen.

An Ehrwein auf meines gnädigen Herren Tafel.

*) Das heutige Ludwigsrhe bei Langenburg.

Zum ersten Gang: Rothem und weißen Kappes. Zum andern Gang: Schlehwein und Würzburger.

Auf der Junkern und Jungfrauen Tisch.

Zum ersten Gang: Dür Schlehwein. Zum andern Gang: Weißen Kappes.

Für das Gesinde:

Suppen, Rüben, Schnitz, eingemachte Schweinsfüße, Rindfleisch, Gebratenes, Gebackenes.

Summa 7 Essen.

Und obwohl Graf Conrad von Solms auf den Donnerstag hernach wieder abreisen wollen, und allbereits die Gutschen fortgeschickt und auffizen wollen, so hat doch mein gnädiger Herr Ihre Gnaden erbeten, daß sie denselbigen Tag vollends allhie verharret und ist zum Morgenessen auf die Herrentafel gegeben worden als folgt:

Zum ersten Gang:

Hünersuppen mit Imber, Schweinsköpfe, kleine Pasteten, Pfauenpasteten, blaue Forellen, gebratene Heringe, Rosenbrei, Rindfleisch mit Meerrettig, eingemachtes Wildpret, Hasenbraten, Zicken, eingemachte Hünermagen, kalte Kalbsfüße.

Zum andern Gang:

Kälberbraten, gebratene Enten, Wildpretbraten, Zickenpasteten, Reinfische, Krebse, Sauerkraut, Hasenpfeffer, Eierkuchen, gefottene Hünner, gebackener Zickenkopf, Wildpretpasteten, Kalbfleisch mit Lemoni eingemacht.

Summa 26 Essen.

Zum Confect und Obst:

Candirte Pomeranzenschelfen, candirte Muscatnuß, Corianderzucker, eingemachte Spei-ling, eingemachte Nirschen, eingemachte Nüsse, weißen Quittensaft, weiße Quittenlatwergen, Gänzfüße, Apfeltorten, Gebachens, Deifladen, Dürkuchen.

Summa 13.

Auf der Junkern und Jungfrauen Tisch:

Zum ersten Gang:

Suppen, gebratene Heringe, Rosenbrei, Rindfleisch, Hasenbraten, kalte Kalbsfüße.

Zum andern Gang:

Kälberbraten, Sauerkraut, gebackene Zickentöpfe, Reinfische, Kalbfleisch eingemacht, gefottene Hünner.

Summa 12 Essen.

An Ehrwein auf meines gnädigen Herren Tafel:

Zum ersten Gang:

Malvasier und Hirschzungenwein.

Zum andern Gang:

Isoppwein, Melissenwein.

Auf der Junkern und Jungfrauen Tisch.

Zum ersten Gang: Saluenwein. Zum andern Gang: Isoppwein.

Für das Gesinde:

Suppen, Kraut, Rindfleisch, Hasenpfeffer, Gebratenes.

Summa 5 Essen.

Nachfolgendem Essen sind die Herren abermalen hianusgezogen und bei der Strautt einen Fuchs gehezt, die Junkern aber miteinander gespielt.

Als nun dieselbigen wiederum vom Feld hereinkommen, hat man das Nachtesfen zubereitet und auf die Herrentafel gegeben

Zum ersten Gang:

Käsuppen, blaue Hechte, warme Torten, gebratene Koppen, Kalbsleber, Hasenbraten, gefüllte Eier, Kalbskröß, Carminadt, Kalt-Entenpasteten, Lungenbrei, gebratene Aepfel, kalte Schweinsköpfe.

Zum andern Gang:

Kälberbraten, gebratene Enten, Zicken mit Nägelin gespiet, Englisch Hechtpasteten, kalte Karpfen, Krebse, Birnschnitze, Kalbfleisch mit Speck, Rindfleisch, Dönsenzungen, gerührte Eier, Hünner mit Muskatblütche, Lewenpasteten.

Summa 26 Essen.

Zum Confect und Obst.

Kirschenlatwergen, Quittenschnitze, Nürnberger Lechtküchlein, rothe dicke Quittenlatwergen, Pomeranzenschelfen, Hippen, Delfladen, Dürrkuchen, Gänsfüße, Torten.

Summa 10.

Auf der Junkern und Jungfrauen Tisch.

Zum ersten Gang:

Käsuppen, blaue Hechte, gebratene Hasen, gefüllte Eier, Kalt-Entenpasteten, Lungenbrei.

Zum andern Gang:

Kälberbraten, Rindfleisch, Kalbskröß, Krebse, eingemachtes Kalbfleisch, Hünner mit Muskatblütche.

Summa 12 Essen.

An Ehrwein auf meines gnädigen Herrn Tafel.

Zum ersten Gang:

weißen und rothen reinischen Wein.

Zum andern Gang:

Muscatellerwein und Würzburger.

Für die Junkern und Jungfrauen.

Zum ersten Gang: rothen Frankenwein. Zum andern Gang: Würzberger.

Für das Gefinde:

Suppen, Apfelmehl, Rindfleisch, Gersten, Eingemachtes, Gebratenes, Fischgallart.

Summa 7 Essen.

Nach vollbrachtem Essen haben die Herren einen Schlafrunk gehalten und ist also Morgens frühe wohlgedachter Graf Conrad von Solms etc. wie dann auch Schenk Heinrich von Limburg, samt seiner Gnaden Gemahel, zu früh nach der Suppen hinweg gereißt, aber dieweil beide, meine gnädige Frau und die Wittib, auch Graf Friederich und Georg Friederich, auf den Freitag zum Morgenessen allhie geblieben, sind auf solche Mahlzeit auch nachfolgende Essen gegeben worden.

Freitag zum Morgenessen auf meines gnädigen Herrn Tafel.

Zum ersten Gang:

Erbesuppen, gebratene Ziegen, blaue Forellen, Spanferkel, gesottene Eier, Rindfleisch mit gelben Rüben, Hühner mit Rosmarin, warme Pfauenpasteten, Kalbskopf, Stockfisch, gebratene Heringe.

Zum andern Gang:

Kälberbraten, Sauerkraut, gebackene Füße, gebratene Enten, schwarze Karpfen, gebratene Hasen, Krebse, „Hatlet Fricassi“, Hasenpfeffer, Würste, Hasenpasteten, Kalbfleisch in Weißbrühe.

Summa 23 Essen.

Zum Confect und Obst:

Eingemachte „runde Dingle“ aus dem Fäßelein, Hanhiesen mit Zucker, Kirschenlatwergen, Rothquittenzellen, Rothquittensaft der nicht gemodelt ist, Hippen, Delfladen.

Summa 7.

Den Junkern zum ersten Gang:

Erbesuppen, gebratene Hering, Stockfisch, Hühner mit Rosmarin, Rindfleisch, gesottene Eier, gebratene Hasen.

Zum andern Gang:

Kälberbraten, Sauerkraut, Würste, Krebse, Hasenpfeffer, schwarze Karpfen, Kalbfleisch in weißer Brühe.

Summa 14 Gffen.

Für das Gesinde:

Suppen, Kraut, Rindfleisch, Eingemachtes, Gebratenes.

Summa 5 Gffen.

Hernach Ihre Gnaden allesammt abgereiset und sich damit die Kindtauf geendet.

Und ist hernach verzeichnet, wie viel Personen an Gesind gespeist, was und wie viel an Fleisch, Wildpret und anderer Küchenpeis, an Wein und Futter aufgangen, wie ein jedes ungefährlichen angeschlagen und wie hoch sich solches anlaufft.

Obbemeldte Zeit sind an Personen gespeist worden 1,558.

Mehr ist aufgangen:

9 Ctr. 92 Pf. Fleisch, das Pf. für 5 Pfening gerechnet,			
thut an Geld	.	.	31 fl. 10 Schlg.
1 Ctr. 38 Pfd. Wildpret, das Pfd. für 6 Pfg. thut	.	.	3 " 6 "
13 Riemen Hirschwildpret, dafür	.	.	10 " 6 pf.
10 Riemen Schweines, dafür	.	.	10 " 6 "
11 Zicken, für eins drei Schilling thut	.	.	1 " 12 "
10 „Sponnfärlein“ (Spanferkel,) für eins ein Ort, thut	.	.	2 1/2
34 Hasen, für ein zehen Kreuzer, thut	.	.	5 " 10 Bagen.
74 alte Hünen, für eins fünf Kreuzer, thut	.	.	6 " 10 Kreuzer.
15 Nebhüner, für eins zehen Kreuzer, thut	.	.	2 1/2
30 Wildenten, für eine zwei Bagen, thut	.	.	4 "
30 große Vögel, für einen 1/2 Bagen, thut	.	.	1 "
11 Schunken, für einen 3 Ort macht	.	.	8 " 1 Ort.
11 dürre Braten, dafür	.	.	2 "
6 dürre Zungen, dafür	.	.	3 Bagen.
3 Pfauen und ein Welschhun, dafür	.	.	2 "
7 Viertel Speck, dafür	.	.	7 "
3 Haselhüner, dafür	.	.	6 Bagen.
12 junge Tauben, dafür	.	.	12 "
14 Koppen, für einen ein Ort, thut	.	.	3 1/2
4 Gänse, dafür	.	.	12 "
5 heimische Enten, dafür	.	.	13 "
Säumagen und Würste, dafür	.	.	3 " 1 Ort.
62 Forellen, sein für 62 Pfd. u das Pfd. um 2 Bagen gerechnet, thut	.	.	8 " 4 Bagen.

66 Pfd. Hecht, das Pfd. um 2 Böhmisches, thut	6 ½ fl.
29 Pfd. Weissfische, das Pfd. um 8 pf.	
1125 Krebse, für einhundert 12 Bagen, thut	9 "
87 Pfd. Schmalz, für ein Pfund 1 Bagen, thut	5 " 12 Bagen.
3 ½ Maas Grundeln, für eine Maas 3 Schilling, thut	10 Schlg. 6 pf.
1 Meß Erbes, dafür	10 " 6 "
1 Meß Gersten, dafür	5 Bagen.
109 Heringe, für einen 3 pf., thut	1 " 6 ½ Schlg.
8 Stockfische, für einen 10 fr, thut	1 " 5 Bagen.
20 Pfd. Reinfische, das Pfd. um 1 Bagen	1 " 5 "
839 Eier, je drei um 2 pf., thut	2 " 4 Schlg. 7 pf.
2 Meß Holz, dafür	12 Bagen.

Summa 131 ½ fl.

Für allerlei Confect und Käse	30 fl.
Für Malvasier	6 "
Für Kräuterwein	24 "
Für den andern Wein	130 "
512 Paar Wecke, das Paar um 2 pf., thut	4 " 18 Schlg.
560 Laibe Brod, dafür	20 "
Für Lichter	12 "
Für Haber	25 "
Berschenkt den Spielleuten und sonst	20 "

In ähnlicher Weise wurden auch die folgenden Kindtaufen festlich begangen. Um nicht allzuweitläufig zu werden, heben wir aus der Beschreibung nur das Bemerkenswertheste aus.

Am Dienstag den 14. Juli 1579 wurde die Gräfin Katharine Johanne getauft.

Dazu waren am Abend vorher eingetroffen: Graf Gottfried von Dettingen, mit seinen beiden Brüdern Ludwig und Albrecht, sammt einem Hofmeister und sonst zwei von Adel, mit siebenzehen Pferden; Gräfin Katharina von Eberstein, mit zehen Pferden. Ihre

Gnaden haben einen von Adel, so ein Schanz ist, bei sich gehabt. Meines gnädigen Herrn Frau Mutter mit sechs Pferden, samt dem Amtmann und seinem Weib. Die Wittwe von Waldenburg, Fräulein Dorothea von Dettingen, Graf Georg Friederich von Hohenlohe mit dreizehen Pferden, und Junker von Waren, derselben Hofmeister. Albrecht von Crailsheim, samt seinem Weib und Geschweihen, sieben Pferde. Heinrich Senft mit zwei Pferden, und Fohenstein auch mit zwei Pferden. Amtmann von Neuenstein, und Ludwig von Morstein mit vier Pferden. Eberhards von Stetten Hausfrau, samt derselben Schwester und zwei Jungfrauen, auch Simons von Stetten Wittwe und Mosmars Hausfrau, mit neun Pferden. Christoph Mosmann mit zwei Pferden; Hans von Bewitz mit einem Pferd.

Nach dem Morgenessen am Taufstage „ist durch den Preceptor zu Dehringen von einem Würth und einem Reiter, der nicht allein für sich, sondern auch für seinen bei sich habenden Hund, für einen drei Bagen Bech geben müssen, ein Spiel gehalten worden, welches drei Viertelstund gewähret und damit die Geladenen frölich gemacht.“

Hierauf wurde auf dem Saal ein Tanz gehalten, während die Herren in der Hofstube spielten.

An einem andern Tag „seind die Herren vffs Jagen zogen, und da man ausgejagt, zu Lindenbronn allda ein Belt aufgeschlagen gewesen, die Herren und Frauenzimmer einen Untertrunk gethan, die Jungfrauen aber im Garten spazirt und die Junkern miteinander gespielt.“

Am Donnerstag nach dem Morgenessen sind die Herren abermals aufs Jagen gezogen, die Junkern und Jungfrauen aber einen Tanz gehalten.

Als das Nachteffen vollbracht, haben die Herren einen Schlaftrunk gethan in der Hofstube.

Desgleichen am Freitag, während die Junker einen Tanz hielten.

Am Christfeste des Jahres 1582 fand die Taufe des Grafen Crafft ebenfalls im Schlosse zu Langenburg Statt.

Um neun Uhr Morgens wurde mit den Glocken geläutet, und als Alles versammelt war, von der Deringischen Cantorei „auf vier Stimmen gesungen“, worauf eine Predigt folgte. Nach derselben wurde wieder „auf vier Stimmen“ gesungen, und hierauf das Kind

zur Taufe herabgebracht. Der Zug ging in folgender Ordnung vor sich: voraus die Würzburgische Musik „mit einer großen und kleinen Geigen, einem Psalter und Harfen“; nach derselben zwei adeliche Marschälle, Leubelfinger und Morstein, welchen Sebastian und Albrecht von Crailsheim folgten. Hierauf kam Seifried von Mühlen, Fürstl. Württembergischer Hofjunker, welcher das Kind trug, und dasselbe dem Grafen Georg von Erbach, als Gevattern, auf den Arm gab. „Und ist der junge Herr, sintemal vor uralten Zeiten etliche Grafen von Hohenlohe gewesen, auch christlich und wohl regiert, so Graf Crast geheißen, und also mein gnädiger Herr nicht weniger geneigt der alten Ihrer Gnaden löblichen Voreltern Namen nicht abgehen zu lassen, sondern fortzupflanzen, also ist diesem jungen Herrn auch dieser Nam Crast gegeben und darauf auch also getauft worden.“

Während des Festessens haben die Würzburgischen Spielleute, auch fünf Bergknappen, abwechselungsweise musicirt und gesungen; Thoman zu Heuchlingen aber, und seine beiden Gefellen sind fast mehrtheils in meines gnädigen Herrn Stuben geblieben und dem Frauenzimmer Spiel gemacht.

Bei dem Nachtmahl hat der lateinische Schulpræceptor zu Deringaw ein Spiel von einer alten römischen Historien von diesem gehalten, daß die Römer auch im Gebrauch gehabt ihre Söhne zu Rath gehen zu lassen, daß einsmals eines Rathsherrn Weib von ihrem Sohn, weil sich das Rathhalten lang verweilet, wissen wollen, was man vor Rath also lang und schwer beschloffen, der Knabe es der Mutter verhehlt und eine List erdacht und gesagt, es wäre beschloffen worden, daß hinfort ein jeder Chemann zwei Cheweiber haben möcht. Dadurch also durch die Weiber ein großer Auflauf und Geschrei entsteht, solches nicht zugeben wollen und in großer Anzahl auf das Rathhaus kommen und solchen Beschluß nicht zugeben wollen, und also durch den Rath spöttlich wiederum abgewiesen worden.

Also hat sich der Morgenimbis geendet und die Herren nach solchem miteinander gespielt, bis gegen 6 Uhr zu hat man das Essen wiederum aufgetragen.

Nach Endung dessen haben die Herren und Junker ziemlich Schlaftrunk gehalten in der Tafelstuben.

Nichts desto weniger hat man jedesmal noch auf die Fremdenzimmer einen Schlaftrunk, und vier oder fünf Essen aufgetragen, wie zugleich auch Morgens in jedes Gemach die Suppe, auch etwa fünf oder sechs Essen.

Auch für das Gesinde war wohl gesorgt. Es erhielt um acht Uhr die Suppe, um zehn Uhr das Morgenessen, um zwei Uhr den Untertrunk und das Nachteffen um 5 Uhr, „auch Schlaftrünke dazu, so lang sie trinken mögen.“

Am zweiten Feiertage hat der Dehringische Præceptor abermalen ein Spiel von

einem Bäuerlin, so um eine Wirthin gebuhlet und darüber von seinem Weib wohl abgebläuet wird, gehalten. Ist wohl abgangen. Wie solches geendet, hat man bald hernach einen Tanz angefangen, der hat gewähret bis es wohl Abend worden, und ist Ludwig von Morstein auch Bewizern Befehl gethan worden, jedesmaln das Frauenzimmer zum Tanz zu holen; wie dann auch beschehen.

Am folgenden Tag, nach Endung des Nachteffens, hat man wieder einen Tanz gehalten, der hat wohl bis uff zwölf Uhren gewähret.

Nach dem Mittagessen des andern Tags haben die Herren gespielt und die Junkern und Frauenzimmer getanzt; und auf das Nachteffen wurde abermals bis wohl in die Nacht getanzt und ein Schlaftrunk in der Hofstube gehalten.

Zum Schlusse der Festlichkeiten am Sonntag Nachts, wurde der Dienerschaft (312 Personen) eine Mahlzeit gegeben, nachher aber ein Tanz auf dem Saal gehalten, welcher gewähret bis zwölf Uhr in die Nacht.

Das Auftragen der Speisen zu den Hauptmahlzeiten der Herrschaften erfolgte stets mit gemessener Feierlichkeit. Zwei adeliche Marschälle, der Leubelfinger und Morstein, schritten mit Stäben den Essenträgern voran, auch wiesen sie den Gästen ihre Plätze an.

Vor dem Essen fand das Handwaschen statt, wobei ebenfalls adeliche Herren functionirten und zwar für die Herren: Leubelfinger hat Wolf von Stetten die Handzwehl dargeworfen, Mofmar aufgegosfen und Bewizer das Becken gehobt. Für das Frauenzimmer: Ludwig von Morstein hat Hans Reinhardt von Stetten die Handzwehl dargeworfen, Berlichinger aufgosfen und Parthein das Becken gehobt. Nach dem Essen aber hat man auf der rechten Hand die Handzwehl die Tafel hinab- und auf der linken Seite heraufgeworfen.

Im Ganzen wurden gespeist: 2438. Personen.

Die Taufe des Grafen Philipp Ernst wurde am Sonntag den 6 September 1584 ausgethan.

Aus den Lustbarkeiten fielen die Tanzmusiken, wegen tödtlichen Abgangs des Prinzen von Dranten aus.

Unter Vollbringung des Morgenessens und weil man wegen vorwesender Traurigkeit (Hoftrauer) keine Instrumente gebraucht, hat der Deringisch Rector ein Comödiam

von des Königs in Frankreich Gemahl und dem untreuen Marschall, nicht allein vor der Herrentafel, sondern auch auf dem Saal agirt.

Nach dem Essen haben sich die Herren und das Frauenzimmer miteinander freundlich und der Gebühr „bespracht und gespielt,“ bis es um die sechste Stund worden, alsdann man wiederum aufgetragen.

Bei dem Nachteffen hat der Rektor von Dehringen abermals eine lächerliche doch nützliche Comödien von einem Bauern, der seiner Frauen das Geld abtrug und wie folgendes sein Knecht den Bauern und Tuchgewandten auch den *procuratorem* darum betrogen, indem er nichts dann „Blee“ sagen wollt zc., gehalten.

Nach dem Nachteffen haben die Herren und Junker einen guten Schlafrunk in der Hofstube und auf dem Saal gehalten.

Am Moudtag den 7. Septbr. verfügte man sich zwischen zehen und elf Uhr zum Morgenessen, unter welchem die Deringischen eine Comödiam von Jephtha aufführten, wie er als vom erlangten Sieg wiederkehrend eine Verlöbniß gethan, das nächste so ihm begegnete, welches dann seine eigene Tochter gewesen, dem Herrn zu opfern.

Unter dem Nachteffen hat man eine Comödie gehalten von einem Bauern, der sollt „Safrian“ kaufen, er „Stolprian“ fordert. Hierauf hat man einen Schlafrunk wohl bis um ein Uhr gethan.

Dienstags den 8. Septbr. ging es schon zwischen neun und zehen Uhr zum Morgenessen, unter welchem der Instrumentist das Instrument gehen lassen, Schultheiß zu Kirchberg und Achazi mit der Violen darein musicirt.

Als nun das Morgenessen vollbracht, hat man ein Jagen im Zotteshofer Schlag gethan, zwei Hirsche von zehen Enden, ein ziemlich Schwein und vier Mehe gefangen, auf welches dann die Herren, das Frauenzimmer und die Junker gezogen.

Während des Nachteffens hat man „wieder vff dem Instrument geschlagen und figurirt“ nachher aber ist ein Schlafrunk bis wohl in die Nacht gehalten worden.

Nach eingenommener Mittagsmahlzeit am Mittwoch den 9. September haben sich die Herren, das Frauenzimmer und die Junker, in den Garten verfügt, allda man „zum Ringlin gerennet.“ Hat Günther von Wahren das Best gewonnen, aber Graf Hans Georg von Solms verehrt.

Am Samstag endeten sich die Festlichkeiten, während welcher im Ganzen 2,353 Personen gespeist worden waren.

Auf Sonntag den 5. Februar 1586 war die Taufe des Grafen Albrecht festgesetzt worden, wobei als Gevattern erschienen waren: die hochgeborne Fürstin Frau Elisabeth, geb. Herzogin zu Braunschweig und Lüneburg, Gräfin von Hohenlohe, Graf Albrecht zu Nassau und der Erbschenk und Semperfrey Johann zu Limburg. Dazu hatten sich noch viele andere Gäste eingefunden.

„Es sind auch fünf Spielleute von Wimpfen mit einem Baß, Tenor, Discant, einer Lauten und Zittern bestellet, ihnen fünf Tag fünfzehn Gulden gegeben und ins Wirthshaus einlofret worden, welche die Kindstauß über in *musicando* mit dem Organisten abgewechselt, auch die Schüler (von Deringen) die ersten zwei Tage in das Instrument gefungen.

Das Festmahl am Taufstag war also bestellt:

Zum ersten Gang:

Suppe, Hechtgallart, Lemenpasteten von Kalbfleisch, Wildschweinskopf, Welschhünerbraten, Käsuppe, Haschi, Kuttelfleck, Blätterkrapsen mit Eier, Erbsenbrey, warme Taubenpastete, blaue Forellen, Schnecken.

Zum andern Gang:

Wallfischpastete mit Forellen, Koppenpastete kalt, Artischocken, Viertel vom Lamm, dürre Forellen, kleine Kalbfleischpasteten, Spanferkel, gebratene Rebhüner mit Pomeranzen, Reheshlegel, aufgelaufene Aepfeltorte, Rheinische, Sauerkraut, Würste, „Dstreinn“, polnische Hechte.

Zum dritten Gang:

Rehepastete, Krebsgallart, gelb eingemacht Kalbfleisch, Hammelfleisch mit Lemonen, Pot-Pasteten, Hünermägen und Flügel von welschen Hünern, Lungenfladen, warme Lammfleischpastete, Gurgel mit Muscatblüthe, Hasenbraten, Nierenbraten, Schweinwildpretspfeffer, gerührte Eier, braten Segel.

Summa 43 Essen.

Den Junkern und Jungfrauen:

Zum ersten Gang:

Suppe, gesottene Hüner, Kuttelfleck, Erbsenbrey, Schweinbraten, Reheshlegel, Fischgallart, blaue Karpfen.

Zum andern Gang:

Dürre Forellen, Würste, Sauerkraut, Wildpretpasteten, Rindfleisch, Hasen, kalte Urten.

Zum dritten Gang:

Hammelbraten, Krebsse, gelb eingemacht Kalbfleisch, Hünermägen, Pot-Pasteten, Hammelfleisch mit Leuonen, Nierenbraten, Schweinwildpretspfeffer.

Summa 23 Essen.

Confect auf die Herrentafel:

Gandirt Zimmet, Mandelzucker, Citronat, die zwei lange Stücke, die oben Blumen haben, ganze Pomeranzen, Quittenzelten, Erbeslich mit Zucker, Gelbquittenlatwerge, gemodelten Quittensaft, große Quittenschnitze mit Zucker, große Marzipan; Zuckerhippen, Apfelsaft mit zwei Löwen, Gänzfüße, Salztorte, Mandeltorte, Zuckerbregen, Delfladen, Kestel, Hahnenkämme, Käse, Aepfel, Birn, Mandelkuchen.

Für die Junkern und Jungfrauen:

Gemodelt Zeug so der Bair gemacht, es war von Aepfelsaft, Quittenschnitze mit Honig, Fenchel, Hippen, Apfeltorte, Delfladen, dürre Kuchen, Käse, Aepfel, Birn, Nüsse, Kuchen.

Essen fürs Gefinde:

Suppe, Rindfleisch, schwarze Karpfen, Eingemachtes, weißen Brei, Backfische, Braten, Schweinsfüße.

An Ehrwein ist Malvasier, Reinfall, Montepreanser, jedes zu einem Gang aufgetragen und auf alle Tische gegeben worden.

Unter der Mahlzeit haben die **Rectores Oringensis** eine Comediam von der Ester und Haman, auch Marдохai agirt.

Das Nachteffen wurde zwischen sechs und sieben Uhr aufgetragen, unter welchem der Rector von Deringen eine weltliche Comediam von einem Bauern, so ein Schwein geschlachtet, deme die Nachbauern eine halbe Seite gestohlen, und ihne folgendes mit des Pfaffen Zuthun, durch die „Sumelierte“ schwarze Kunst überreden, als wann er sie ihme selbst gestohlen, agirt, die sehr lustig gewesen, auch solche in der obern Stuben vor dem Frauenzimmer gehalten.

Nach dem Nachteffen haben die Herren und Junker einen guten Schlafrunk gehalten.

Monttags den 7. Februar nach verzehrter Suppe, (Frühstück), ist man ungefährlich zwischen 10 und 11 Uhr zum Essen gegangen, unter welchem die Deringischen eine historische Comediam von einem Könige halten wollen, dieweil es aber weder **de loco** noch **tempore** sein — darzu Graf Albrecht zu Nassau die nächstvorgemeldte Comedien gerne wiederholt sehen wollen, also haben sie dieselbige auf der Tafelstube, und auch in meines gnädigen Herrn Gemach, für dem Frauenzimmer gehalten.

Nach der Mittagsmahlzeit haben die Herren gespielt und man einen Tanz auf dem Saal gehalten, auch welcher Lust zum Trunk, „demselben damit geholfen worden.“

Unter dem Nachtimbis haben die Deringer ein Comedien von der Kockenstuben, in welcher ein Zigeuner wahrgesagt u. gehalten. Nachher hat man wieder getanzt und fast bis um 1 Uhr herfürblieben.

Das Essen, Trinken und Tanzen dauerte noch bis zum Anfang der nächsten Woche.

Am Dienstag den 15. Februar, als am Fastnachttag, hat man nach dem Nachteffen eine Mummerei gehalten, seind fünf mit rothen Röcken, wie Türken mit Bänden verkleidet, zween mit rauhem Pelzwerk, so den Grafen Mumschanz bracht. Nach solchem sie auch von allerhand Dockenwerk dem Frauenzimmer Mumschanz gebracht und man getanzt.

Am Donnerstag nach dem Mittagessen seind die Herren und Frauenzimmer sämtlich nach Waldenburg gezogen, außerhalb mein gnädige Frauen, die ist erst Freitags hernach gefahren.

Und diese Kindstau, welche sich gleichwohl fast in die 14 Tage erstreckt, seind an Personen gespeist und ufgangen: 4,487 Personen.

Rindfleisch 15 Ctr. 39 Pfd.	Dürre Forellen 5.
Kalbfleisch 6 „ 76 „	Gangfische 243.
Schafffleisch 2 „ 99 „	Seringe 442.
Lämmer 6.	Dürre Neunaugen 92.
Schweinefleisch 2 Ctr. 10 Pfd.	Brieken 56.
Frisch Hirschwildpret 875 Pfd.	Schunten 6.
22 Hirschwildpret-Riemen wägen 74 Pfd.	Felchen 18.
Frisch Schweinwildpret 30 Pfd.	Renken 100.
24 Schweinwildpret-Riemen 78 Pfd.	Dürre Braten 33½.
Hasen 121.	Dürre Zungen 4.
Alte Hünen 80.	Spanferkel 11.
Koppen 8.	Speck 18 Viertel.
Rebhünen 44.	Säumägen 14.
Gänse 8.	Bratwürste 374.
Enten 2.	Kesselfwürste 220.
Tauben 9½ Paar.	Schmalz 170½ Pfd.
Böhmische, indianische und welsche Hünen 17.	Butter 14 Pfd.
Großvögel 17.	Habermehl 2 Maas.
Kochen 2.	Kern 3 Meß 2½ Mezen.
Stockfische 16.	Erbes 5 Meß.
Blatteisen 88 Paar.	Linsen 3 Mezen.

Eier 2,740.	Krebs 1775.
Forellen 69.	Segurfen 100.
308 Karpfen 558 Pfd.	6 Aele 10½ Pfd.
104 Hechte 169 Pfd.	Grundel 16½ Maas.
Weisfische 42½ Pfd.	Malruppen 21 Pfd.

An Wein:

3 Maas alten — 59½ Maas neuen Malvaster.
 47½ Maas Reinfall.
 44½ Maas Montepreänzer.
 4 Eimer 50 Maas 3½ Biermaßlein Kräuter- und Ehrwein.
 9 Fuder 38½ Maas alten Wein, anno 84. gewachsen.
 Bäcker: 1485 Paar Weck, 1,555 Laib Brods.
 Futter: 17 Malter 5 Meß meines gnädigen Herrn Pferde.
 76 " 1 " Gastfutter.
 2 " 5 " vff Dienst.

Am Sonntag den 25. Okt. 1590 wurde die Gräfin Dorothea Walburgis getauft. Zwischen 8 und 9 Uhr wurde in der Hofstube eine Predigt gethan, zuvorderst aber durch die Deringische Cantorei eine Motette, wie auch nach der Predigt eine, gesungen, worauf der Taufact und nach demselben das Festmahl folgte, welches im ersten Gang achtzehn, im zweiten Gang siebenzehn, zusammen fünf und dreißig Speisen, das Confect elf und der „Käs“ vierzehn verschiedene Platten zählte.

Während des Nachtisches wurde durch den Schulmeister zu Deringen mit seinen Schülern eine Comödie, der Aesop, gehalten, welcher bei Dreiviertelstunden gewähret und damit die Geladenen fröhlich gemacht.

Hierauf folgte ein Tanz in der Hofstube.

Nach dem Nachtesen ist wiederum eine Comödie, von dem „verlorenen Haamen“ und darauf ein Tanz und Schlaftrunk gehalten worden.

Während des Essens am folgenden Tage wurde der Culenspiegel aufgeführt.

Mit dem Mittwoch gingen die Festlichkeiten zu Ende, während welcher im Ganzen 2,837 Personen tractirt worden waren.

A.