



Staats- und  
Universitätsbibliothek  
Bremen

# **Staats- und Universitätsbibliothek Bremen**

## **Digitale Sammlungen**

**N 66, [1684],**

**1684**

# Türkisch. Estats- und Krieges-Bericht N. 66

Ein Käyserl. Mundrock.



**D**ieht allein der Türkische Sultan/ sondern auch die andern Grandes seines Landes halten viel Röche zu ihrer prächtigen Taffel und Hoffstade. Gegemürtige Fiaur zeigt einen Käyserl. Mund. Rock sambt seiner grossen Zipfelmütze, worn er einem Kagaisischen Stadtbotten ähnlich sieht. Der Ober-Rock bleibt ihm offen/ doch hat er ein Haufen daran/ denselben/ wann ihm beliebt/ einzubestehen. Der Unter-Rock wird mit einer weissen Faden umb den Leib feste zu gebunden/ in welche er die Scheide mit seinem Kochmesser/ gleich wie der Spanier seinen Postgarr

ganz stecket die Hosen besetzen auf schwarzem Leder, und das Kenn- Zeichen seines Amtes trägt er in der Hand oder auff der Schulter/welches ist eine blaue Hand-Rolle. Es stehen aber die Küchen und Kellerreyen des Serails in dem großen Vorhoff/ wo die Janitscharen bey dem Divan zu stehen pflegen/welche von einander unerschicklich / und jede ihre Officier hat. Jede Küche / deren 7 sind, hat ihren Küchenmeister, und einer ist über sie alle gesetzt / den sie Akegibachi nennen/welcher 400 Küche zu commandiren hat. Die erste Küche, Hasnuback, versiehet des Käyfers Tafel. Die 2 Baledo-Sultannum Murbati ist für die Sultanninnen, als des Königs fürnehmste Gemahlinn Winter / Schmeßern und Köcher / die 3 Küster-Agassum Murbati ist bestimmet vor den Kaiser-Agasi und dessen verachtene Mohren, die 4 für den Kapl-Aga und Officiers im Divan, die 5 speiset den Chaznadarbachi oder Obristen Schamesier, und seine Leute / die 6 den Kilargibachi oder Oberkochen und seine Untergebene, die 7 aber gehöret von den Serai-Agasi und dessen Leute. Es kommet kein Kindfleisch in die Küche des Serails, hingegen werden vor die Leute des Hoffes täglich bis auff 600 Schaffe verbraucht, so meist von den Persischen Strängen kommen/welche die fürerrefflichste sind. Die Zahl der Tauben und Hühner, so hier verfocht werden, ist nicht wohl zu berechnen, noch wie viel Keiß und Butter zum Pillau erfordert wird / welches in Dürcken und ganz Orient die beste Speise ist, als womit sie sich meist all- in vergnügen lassen. Er wird also gemacht: Man richtet sich nach dem Stand und Zahl der Personen, vor welche er bereitet wird / und nimbt Schaffisch oder Hühner und Tauben / läßt solche in einem Topff soochen, so lang bis halb oder etwas mehr angesetzt, alsdenn schütret man Brühe und Fleisch in eine Schüssel/waschet den Topff / und läßt etwas Butter in denselben über dem Feuer wohl warm werden/ hernach schneidet man das Fleisch / so halb gesotten, in kleine die Hühner in 4 / und die junge Tauben in 2 Stücke / und thut sie in die Butter / läßt sie darin prägeln, wovon es die Farbe bekomt / wie ein größtes Fleisch. Hernach thut man wohlgerochenen Keiß über das Fleisch, so viel einen gut dünckel, und schöpft mit einem Löffel von der in der Schüssel gebliebenen Brühe, daran bis so viel wird, daß es einen guten Finger über das Fleisch gehet. Alsdenn legt man einen Deckel über den Topff, macht ein Feuer darinnen, und lassen es tochen. Endlich bestreket man den Topff oben mit einem 6fachen Tuch, legt den vorigen Deckel drüber / und schütret von neuem zerlassene Butter hinein. Man richtet diesen Pillau an in großen Schüsseln; wann gleich das Fleisch fette ist, thut sie doch zu 6 Pfund Keiß wohl 3 Pfund Butter.

Zum Brauen bedienet sich die Dürcken des Braupfieses mit beym Gefäß; Schöpf- und Lämmer-Braten werden in kleinen niedrigen Ofen gebraucht. Man muß auch wissen, daß die Dürcken weder den Pillau noch andere Speise anders, als des Abends umb 3 Uhr aufftragen; Die Fürnehmen essen zu Mittag Kräutlerweck / Hülsen-Frische / Obst und Zuckerverck / geringe Leute aber nur Milch-Speisen, Meinen und Cucumern, nach dem die Zeit ist. Von Fischen halten die Dürcken nicht viel, ob sie schon deren eine große Menge haben. Wildprähnt und Bogelweck wird auch unter keine Leckerbissen gehalten / insonderheit hassen sie die Hasen. Also ist die Dürckische Tafel zwar nicht so gar Delicat, aber die Küche und Beschirre desto ordentlicher und sauberer.

Die Gemächter, wo man Confect, bereitet, deren wol 6 oder 7 sind, reycht über der Küchen, darin in 400 Halvaz oder Süß-Küche stets zu thun haben, welche von Soliman, der den Prachsforndlich lebte / angeordnet worden. In diesen Gemächern wird ohne unterlaß gearbeitet / und werden darinn allerhand truckene und nasse Zucker-Sachen verfertiget / wie auch viel Syrup und Säffte, und verschiedene Artz von Wurcz, welches Frische sind, welche sie in Essig und Salz einmachen, und starke Kräutler daran thun, als Kosmarien, Majoran und Salbey. In diesen Gemächern machet man auch den Sorbet auff verschiedene Manier. Der gemeinste kompt unferer Limonade gleich, und wird gemacht aus wenig Wasser, fast lauer Safft von Limonen, Citronen, Zucker, Ambra und Bisfen. Denenige, dessen sich der Käyser selber bedienet, wird aus Bielen und Zucker gemacht, / und kompt wenig Citronen-Safft darein. Ueberdem machen sie noch eine gewisse Gattung von Trank, so sie Magion nennen, / und bestchet aus vielen hitzigen Speereyen. Für den Käyser wird ein besonderer gemacht, Mulcaiv genandt / wann er die Sultanninnen besuchen will. Die fürnehmste Hof-Herren lassen ihn auch von dem Halbazi-Bachi heimlich fodern / der es ihnen nicht abschlägt / weil er ein gut Stück Gelds davor bekomt. An Eßz und Schneef ist auch kein Abgang / womit dieses Getränc frisch gemacht wird; dann die Dürcken suchen im Trinken mehr Nüchlichkeit, als im Essen.

Ein / vom 22 April.

Man ist alhier noch immer in der Conferenz mit Ihrer Churfürstl. Durchl. von Bayern occupirt / so sich ehists von binnen wieder nach Hause erheben werden, umb zu der Armees Aufbruch Anstalt zu machen / wozu sie dann von Ihrer Päpstl. Heiligkeit 300000 Gülden empfangen haben, und wird ein Theil gedachter Armees sich mit der Kayf. conjungirte, der Rest aber vermöge der Lorenburgischen Alliance auff der Franckosen Dessen invigiliren. Ob zwar etliche vermeynen / daß des Tetzels Deputiren allhier wegen eines 3 monatlichen Armistitii angehalten / so kan man doch wegen bey Anbringen nichts gewisses berichten, weiln selbiges auch nicht an Ihre Kayserl. Mayst. sondern an den Herrn Marggrafen von Baden geschicken. Inzwischen sollen sich die Rebellen von ihm ziemlich vertrieben, auch nochmalen von der Ottomannischen Pforten citiret worden seyn. Herr Obrister Häußler ist zu Ralsmarkt angelangt, in Bülens, mit dem Feinde eins zu wagen. Und weiln die Dürcken bey Casaba für 2000 Janitscharen Quartier machen / auch bis an die Vestung Gran stark streiffen, als ist bestidoln, selbige Garnison zu verstärcken, und die Fortification zu repariren / damit sie nicht selbige überfallen möchten / umb so viel leichter

den Succurs in Neubänsel zu bringen. Die Offensiv- und Defensiv-Alliance zwischen Venedig und Ih. Kayserl. Mayst. und denen übrigen hohen Interessenten, ist nunmehr zum gewünschten Ende gekommen, massen die Ratification aus Venedig angelangt. Senften will der V. anten / daß der Dürcken ihre meist Macht gegen Wallachen und Vohlen gerichtet sey / und also Ihre Königliche Mayst. in Vohlen zeitlich die Campagne antretten; Ihre Kayserl. Mayst. aber ders vorgehabte Reise einstellen werde.

Kiag / vom 22 Octo.

Ihre Köerl. Mayst. haben allergnädigst resolvirt / diesen Sommer außer zu verleben, und zu sehen / wie sich die künfftige Campagne ausfallen werde. Der Reichlicher Abgeordneter hat mit denen deputirten Kayserlichen Commissionen in etlichen Conferenzen unnamerlich eingestanden, / und so viel man bis dato verstanden, besthet dessen Principal-Commission in Entschung, daß 3 monatlichen Armistitii, welches aber schwerlich ertheilet werden wird. Als N. wußt hat man / daß euer und Serbscha berundt liegende Soldatica, adichlischen Weile, Nozigrad unverschieden überfallen, und weggenommen / die Garafon, so über 40 Orang-Dürcken stark getrieben / niedergemacht, und diesen Ort bestet. Hingegen hat man Nachricht / daß Loichang, unweit Serbscha / unverschieden von ihnen überfallen, und viel Ungarn / so eine Zusammenkunft gehalten, niedergemacht worden.