

Zitronenmus

Moderne Interpretation

Zutaten:

6 Dotter
6 Zitronen
250 ml Wein
250 g Zucker

Dotter cremig aufschlagen und mit Zitronenzesten, Fruchtfleisch der Zitronen sowie Wein und Zucker mixen. Bei leichter Hitze unter ständigem Rühren eindicken.

Moderne Interpretation 2019 durch die Citizen Scientists aus dem TCS-Projekt Salzburg zu Tisch.

Transkription

Ein Citronen= Mus.

NEhmt Eyerdottern / zerrühret sie mit einem Löffel wohl glatt / darnach reibt von einer Citronen die Schelfen auf dem Reibeisen ab / thuts zu denen Eyerdötterlein / schneidet die Citronen von einander / trucket das Marck dazu / nehmt Wein und Zucker / doch daß es nicht zu dünn wird / setzts auf Kohlen / rührets mit einem Löffel so lang um / biß es anfängt zu kochen / lassts aber nicht lang sieden / so ist es fertig.

Sepp Meister, Steffi Schinagl (Transkription): "Ein Citronen= Mus.", in: Vollständiges Nürnbergisches Kochbuch (1691), Teil 02, Nr. 049, online unter: http://gastrosophie.sbg.ac.at/kbforschung/r-datenbank/?rdb_rezepte=ein-citronen-mus (27.05.2021).

Informationen zur Quelle

„Der aus dem Parnasso ehemals entlauffenen vortrefflichen Köchin / Welche bey denen Göttinnen Ceres, Diana und Pomona viel Jahre gedienet [...]“ – so beginnt der metaphorische Originaltitel des 1691 in Nürnberg erschienen und beinahe 2000 Rezepte umfassenden Werkes. Der Titel *Vollständiges Nürnbergisches Kochbuch* ist die heute gebräuchliche Bezeichnung. Vornehmlich richtete es sich an bürgerliche Haushalte und die Rezepte sind vergleichsweise lang wie auch detailliert, was augenscheinlich der nicht ganz so fachkundigen Leserschaft entgegenkommen sollte.

Historischer Hintergrund

Zitronen und Zitrusfrüchte sind aus der barocken Küche nicht wegzudenken und haben enormen Einfluss auf die Geschmackswelt genommen – ob nun als Saucen- oder Bratenzugabe, in Salaten oder aber in Süßspeisen. Als Musvarianten lassen sich viele verschiedene Interpretationen in den historischen Quellen finden. Diese Version ist besonders schlicht gehalten und es wird besonderer Wert auf die Säure gelegt, zudem auch noch mit Wein gearbeitet wird.

Über Gastrosophie

Die Gastrosophie wurde im September 2008 an der Paris-Lodron-Universität Salzburg von Lothar Kolmer gegründet. Seit 2014 hat die Leitung Gerhard Ammerer inne, seit Herbst 2020 zusammen mit Michael Brauer. Sie ist Teil des Fachbereichs Geschichte.

Der wissenschaftliche Zweck besteht in der interdisziplinären (Grundlagen-)Forschung und Lehre zu Themen der Ernährung, Kultur und Gesellschaft. Die Gastrosophie sieht es als Aufgabe an, Forschung zu gastrosophischen Fragestellungen zu motivieren und zu unterstützen. Ein frei zugängliches Online-Tool dazu ist die [historische Rezeptdatenbank](#) mit mittlerweile über 9 800 Einträgen.

Sie interessieren sich für die Küchentraditionen vergangener Zeiten? Die Rezeptdatenbank kann frei genutzt werden und wir freuen uns auch von Ihrer Verwendung der Quellen zu hören.