

Ordentliches Register der Thier/ Vögel/Fisch/vnd allerley Kochwerck/so in die- sem Buch gemeldet werden.

| | |
|--|----|
| Von der Eehrliche ziemlichen auch erlaubten wolust des leibs ... | 10 |
| <i>Mittelalterliche Küchenge- schichte mit Geschichten</i> | |
| Ein guot kräfftiges süpplin zemachen | 20 |
| <i>Aus dem dampfenden Suppentopf</i> | |
| Wiltu ein guot bastettem machen | 28 |
| <i>Die Geheimnisse der Pastetenbäcker</i> | |
| Vonn allerlay Visch | 40 |
| <i>Von der Angel und aus dem Netz</i> | |
| Von zam Vögelin | 50 |
| <i>Geflügelte Gerichte</i> | |
| Vom wildpret zemachen | 60 |
| <i>Gejagtes aus Wald und Flur</i> | |
| Allerley speiß von Schwein, Ochssen, Kalb und Lamb | 72 |
| <i>Die ganz normale Fleischeslust von Schwein, Rind, Kalb und Lamm</i> | |
| Wie man eyn guot salsen berayt | 82 |
| <i>Delikatessen aus der Saucenküche</i> | |

| | |
|--|-----|
| Vonn allerlay gemuos | 100 |
| <i>Erntefrisch vom Markt und aus dem Garten</i> | |
| Meldung vonn allerlay | |
| zuspeyß | 108 |
| <i>Beilagen aus der Zeit, da die Kartoffel noch nicht entdeckt war</i> | |
| Vonn allerlay Zuckerwerck | |
| und Confect | 116 |
| <i>Süsses für mittelalterliche Schleckermäuler</i> | |
| Vonn allerlay | |
| Bachwerck | 126 |
| <i>Knuspriges aus dem eigenen Ofen</i> | |
| Die Kellermaisterey | |
| <i>Was die alten Rittersleut tranken</i> | 132 |
| Wiltu eyn gast | |
| sin alhier ... | 148 |
| <i>Tischregeln</i> | |
| ... und iss | 151 |
| <i>Menüvorschläge</i> | |
| Vonn ayrspeiß so man | |
| zuberaitenn kan | 92 |
| <i>Mittelalterliche Überraschungen mit Ei</i> | |
| Anzaignung | |
| <i>Rezeptregister</i> | 156 |

Unzaignung unnd kurze erklärung was den menschen zum nutz/lust und gesundthant diene/findest allhie inn disem Inhalt.

Ein guot kräftiges süpplin zemachen

| | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|----|
| Ain guot linsin-spise | <i>Suppen und Eintöpfe</i> | 20 |
| Ruetschart | Linseneintopf | 22 |
| Kernlasappelin | Bohneneintopf | 22 |
| Suben von Lombardey | Kräuterwürzige Sagosuppe | 23 |
| Rindfleysch mite Kräutter gesoten | Lombardische Suppe | 23 |
| Fleysch in würzkreuter gesoten | Rindfleischsuppe mit Kräutern | 24 |
| Grauwe suben mit Hennerfleysch | Fleischbrühe mit Kräutern | 24 |
| Hecht von Flus in suben | Huhn in grauer Suppe | 25 |
| Suben von Hun mit Castanien | Würzige Flusshecht-Suppe | 25 |
| Olla Potrida | Geflügelsuppe mit Eßkastanien | 26 |
| Ramsuben mit Kernla | Herhaft deftiger Eintopf | 26 |
| | Rahmsuppe mit Sago | 28 |

Wiltu ein guot bastettem machen ...

| | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|----|
| Torten von Borbon | <i>Pasteten und Torten</i> | 28 |
| Ein tortt von Mangoldt | Bourbonische Torte | 30 |
| Visch bastetten mite Würzkräutter | Torte mit Mangold | 30 |
| Dorttem von Krebezen | Fischpastete mit Würzkräuterfüllung | 31 |
| Heidenisch kuchen | Krebstorte | 32 |
| Kalf bastetten mit ribislmuos | Böhmishe Pastete | 32 |
| Ain fein bastetten vonn Ochsenzungen | Kalbspastete mit Johannisbeersauce | 33 |
| Kaponenbastetten mit phlumenmuos | Ochenzungenpastete | 34 |
| Bastetten von Hispania | Geflügelpastete mit Pflaumensauce | 35 |
| Hasenbastettem | Spanische Pastete | 36 |
| Wildbredtbastette mit weikselnmuos | Hasenpastete | 37 |
| | Wildpastete mit Weichselkirschenmus | 38 |

Wie man allerlay Bischen kochen sol

| | | |
|------------------------------------|--|----|
| Dornbutt in kreyter gebachen | <i>Fisch und Meeresfrüchte</i> | 40 |
| Krepfelin vonn hechtenvisch | Steinbutt im Kräuterbett | 43 |
| Saibling von hofeliche Meisterkoch | Hechtklösschen in gelber Sauce | 44 |
| Salmen mit würzkräutter | Saibling des höfischen Meisterkochs | 44 |
| Vorhen daz gibt ze Tegernsee | Lachs in Kräutersauce | 45 |
| Schniden von trueschen | Forellen nach Tegernseer Klosterrezept | 45 |
| Muos vonn vischen | Fischschnitten in Kräutersauce | 46 |
| Ein guot spise vonn Vischen | Fein gewürzter Fischbrei | 46 |
| Hofeliche Krebeze | Ragout von Fisch | 47 |
| Ein hofelich spise vonn Ostren | Flusskrebse | 47 |
| | Muschelpfeffer | 48 |

Bon jam Bögelin

| | | |
|------------------------------------|--------------------------------|----|
| Henner von maistrekoche Bartolomeo | <i>Geflügel</i> | 50 |
| Hüner in salse von rothem wein | Gefülltes Huhn nach Bartolomeo | 52 |
| | Poularde in Rotwein-Sauce | 52 |

| | | |
|---|---------------------------------------|----|
| Kapon von spis mite würtzkreyter | Poularde mit Kräuterwürze | 53 |
| Ain guot gerihte von Hüner | Hühnerragout | 54 |
| Hünner in salse vonn zymmedt | Huhn in zimtwürziger Sauce | 55 |
| Hune mite Pflawmen unnd Datteln | Huhn mit Backpflaumen und Datteln | 55 |
| Pfaffensnitze | Geflügel in Mandelsauce | 56 |
| Gefilte taup vonn spis | Gefüllte Tauben vom Spiess | 57 |
| Gefilte Gänß mite blaufen krautzchol | Würzig gefüllte Gans mit Rotkohl | 57 |
| Vom wildtpret zemachen... | Wild und Wildgeflügel | 60 |
| Rucken von reh an spis gepraten | Rehrücken am Spiess | 64 |
| Schlegl von Reh | Würzig marinierte Rehkeule | 64 |
| Ein gut geriht von Haßen | Hasentopf | 65 |
| Boussac de connins | Wildkaninchen-Ragout | 66 |
| Schlegl von Gems | Gemsenkeule | 67 |
| Wildschweine in krustem gebachen | Überkrusteter Wildschweinrücken | 68 |
| Mite öpflen gefilte Enten | Mit Äpfeln gefüllte Wildenten | 68 |
| Gefilte wachtl mit wildbrett von ayren | Gefüllte Wachtel auf Eierteigstäbchen | 69 |
| Krametsvögel mit vinpleter | Wachteln in Weinblättern | 69 |
| Von ein gepratne Phaßhun | Pikant gewürzter Fasan | 70 |
| Allerley speyß vom Schwein, Ochssen, Kalb und Lamb | Fleischgerichte | 72 |
| Rindfleisch von rippen | Hochrippe in der Kruste | 75 |
| Cyvé | Gulasch vom Rind | 75 |
| Gefilte brust von Kalb | Gefüllte Kalbsbrust | 76 |
| Knöpflin von Kalbfleisch | Kalbfleischklösschen | 76 |
| Spiespratem von kalb | Kalbsspiesse mit rassiger Senfsauce | 77 |
| Lambraten vonn spiess | Lammrücken vom Spiess | 77 |
| Hammelpratem mit krustem | Krustenbraten vom Hammel | 78 |
| Haml von spis | Hammelkeule vom Spiess | 79 |
| Spanferkelin mite semladorttem | Spanferkelkeule mit Semmeltorte | 79 |
| Gebassenes mit würst unnd faisten | Schlachtplatte | 80 |
| Pratem von swine mit gebassenes | Räucherbraten mit Kraut | 80 |
| Wie man eyn guot salsen berahyt | Saucen | 82 |
| Salse von Hispanien | Spanische Sauce | 85 |
| Salse vürgetragen mite wildt vögelin | Wildgeflügel-Sauce | 85 |
| Salse von Robert | Sauce Robert | 86 |
| Wingertener salse | Winzer-Sauce | 86 |
| Knoblauch-salse von welsch arten | Knoblauchsauce | 86 |
| Salse von zwibeln | Zwiebelsauce | 87 |
| Daz ist eyn salse vüre Fleysch | Würzsauce zu Fleisch | 87 |
| Salse mith sänff vonne Dijon | Würzige Senfsauce | 88 |
| Würzig salse von kren | Würzige Meerrettichsauce | 88 |

| | | |
|-----------------------------|------------------------------|----|
| Salse von würtzic kraeutter | Kräutersauce | 89 |
| Senaf mite würtzkreyter | Kräutersenf | 89 |
| Weichsel Salsen | Weichselkirschsauce | 90 |
| Ribislbermuos | Johannisbeersauce | 90 |
| Salse von kronsbeer | Preiselbeersauce | 91 |
| Agraz | Säuerliche Weintrauben-Sauce | 91 |

Vonn ayrspeiß so man zuberaitenn kan

| | | |
|---------------------------------------|--------------------------------------|----|
| | <i>Eierspeisen</i> | 92 |
| Ain hofelich ezzen vonn ayren | Eierteigtaschen mit Wildfleisch | 94 |
| Wildbrett von ayren | Ausgebackene Eierteigstäbchen | 94 |
| Ain fein geriht von ayren | Feine Eierspeise | 95 |
| Gefilte dorttem von ayren | Gefüllte Eierkuchen | 95 |
| Daz ist auch ain guot spise von ayren | Überbackene Eierpfannkuchen | 96 |
| Ayr in gele salse | Eier in gelber Sauce | 97 |
| Geheck von ayren | Eierragout | 97 |
| Gefilte ayren | Gefüllte Eier | 98 |
| Ayr von kriechen | Griechische Eier, oder "Arme Ritter" | 98 |
| Ayrenkuchen mite würzkrute | Omelette mit Kräutern | 99 |
| Rosysen | Käsekrapfen | 99 |

Vonn allerlay gemuos

| | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|-----|
| Pälgt arbeiß in kreyter | <i>Gemüse</i> | 100 |
| Behamisch arbaiß | Erbsen in Kräutern | 102 |
| Muos von pälgt arbaiß | Böhmischa - „heidnische“ - Erbsen | 102 |
| Gemuos von arbaiß unt rueben | Brei von getrockneten Erbsen | 103 |
| Gebachene zwibl | Erbsen-Karotten-Gemüse | 103 |
| Blaw krautzchol | Gebackene Zwiebeln | 104 |
| Rosenkrautzchol | Rotkohl | 104 |
| Gemues von lawch unnd mangoldt | Rosenkohl | 105 |
| Gebassenes | Lauch-Mangold-Gemüse | 105 |
| Weiß kol mit spec | Sauerkraut | 105 |
| Muos von schwammen | Weisskohl mit Schweinespeck | 106 |
| Linsin mite Kas | Steinpilzmus | 106 |
| Muos vonn bonen mite feygen | Linsen mit Käse | 107 |
| Geriht von Kürpsen | Püree von Saubohnen | 107 |
| | Kürbisgratin | 107 |

Meldung vonn allerlay zuspeiß

| | | |
|---------------------------------|--------------------------------|-----|
| Semeldorttem | <i>Beilagen</i> | 108 |
| Fromentee | Semmeltorte | 110 |
| Semelknödelin | Getreideauflauf | 110 |
| Salvandorttem in smalz gebachen | Semmelknödel | 111 |
| Probstsemel in butern anprenzt | Salbeitorte | 111 |
| Smalzic nudelin | Ausgebackene Weissbrotscheiben | 112 |
| | Geschmälzte Spätzle | 112 |

| | | |
|--|----------------------------|-----|
| Fein affenmündelin | Maultaschen | 113 |
| Abtsknödel | Feine Serviettenknödel | 113 |
| Gefült nudlin | Gefüllte Ravioli | 114 |
| Vonn allerlay Zuckerwerck und Confect | | |
| Epfel in wine gebachen | <i>Dessert und Gebäck</i> | 116 |
| Eyn guot spise vonn Birn und Epfel | Bratäpfel in Wein | 119 |
| Epfele in salse von vanille | Birnen-Äpfel-Speise | 119 |
| Reiß von Kriechen | Bratäpfel mit Vanillesauce | 120 |
| Hirßbrey | Griechischer Reis | 120 |
| Blamensir | Hirsebrei | 121 |
| Konkavelite | Mandelmilchspeise | 121 |
| Nunnenfurcz | Mandel-Kirsch-Speise | 122 |
| Lebzelt | „Nonnenfürze“ | 122 |
| Ketzapiren | Lebkuchen | 123 |
| Ein guot mandlendorttem | Kletzenbrot | 123 |
| Küchelin von Honecsaim | Feine Mandeltörtchen | 124 |
| Smaltnüdelin | Honigkuchen | 124 |
| Hasenörlin | Schmalznudeln | 125 |
| | Hasenohren | 125 |
| Vonn allerlay Bachwerck | | |
| Steynbrodt | <i>Brot und Backwaren</i> | 126 |
| Sawrteig | Fladenbrot | 128 |
| Rugkenprod | Grundrezept für Sauerteig | 128 |
| Würtzig fladen von steynbrodt | Roggenbrot | 128 |
| Krennts von brodt | Gewürztes Fladenbrot | 129 |
| Eyn swartzbrodt von westphalen | Kranzbrot | 130 |
| | Pumpernickel | 131 |
| Die Kellermanisterey | | |
| Von Methenwine | <i>Getränke</i> | 132 |
| Mehtenwin | Vom Met | 136 |
| Von fein trunk | Met-Zubereitung | 138 |
| Mayenwine | Vom Wein | 140 |
| Von Pier | Maibowle mit Waldmeister | 141 |
| | Vom Bier | 143 |
| Wilt du ehn gast sin ... und iss | | |
| | <i>Tafelsitten</i> | 148 |
| | <i>Menü-Ideen</i> | 151 |