# Science Ink

# Rezeptsammlung

51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität

Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer (2021-2022) im Rahmen des Projektes Science Ink.
https://science-ink.uni-graz.at

# INHALT


## Rezepte 2

Fruchtiges 2
Gemüse 4
Mandeln 5
Geflügel 7
Fleisch 8
Fisch 10
Gebackenes, Krapfen und Küchlein 12
Saucen 15
Latwergen 16
Eichhörnchen, Biber und co 18

## Glossar 20

## Übersetzung 36

# REZEPTSAMMLUNG
## FÜR DEN UNTERRICHT AN SCHULE UND UNIVERSITÄT

Die vorliegende Rezeptsammlung wurde im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. an der Universität Graz zusammengestellt. 51 Rezepte aus vier Jahrhunderten sollen Lerner*innen von heute nicht nur die Geschichte der Kulinarik exemplarisch näher bringen, sondern auch die Entwicklung der deutschen Sprache vom Mittelalter bis zur Gegenwart nachvollziehbar werden lassen. Ein begleitendes Glossar unterstützt bei ersten eigenen Entschlüsselungsversuchen, zusätzlich sind textnahe Übersetzungen der einzelnen Rezepte angehängt.

Das Projekt Science Ink. liefert zahlreiche weitere Materialien zur Geschichte der historischen Kulinarik und ihrer Erforschung mit Methoden aus dem Bereich der digitalen Geisteswissenschaften: Über die Website des Projektes stehen eine Videoserie, eine Computerspiel sowie Unterlagen für den Unterricht in unterschiedlichen Schulstufen zur Verfügung: **https://science-ink.uni-graz.at**

Die spätmittelalterlichen und frühneuzeitlichen Rezepte wurden mit Hilfe der Plattform CoReMa – Cooking Recipes of the Middle Ages ausgewählt (**https://gams.uni-graz.at/corema**) und sollen möglichst vielfältige Einblicke in die historische Kochkunst erlauben. Vielleicht regt auch das eine oder andere Rezept zum Nachkochen an! Es empfiehlt sich, auch die zugehörigen Einführungen zu lesen, die sich auf der Projektwebsite Science Ink. finden. Dort gibt es auch einen Übungsteil zu dieser Sammlung.

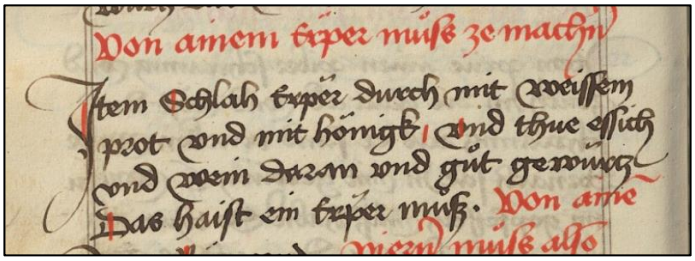
Ylva Schwinghammer, Graz 2022

# FRUCHTIGES

## 1. Erdbeermus (1460)

**Von ainem Erper muoss ze machen**
Item Schlah Erper durch mit weissem prot vnd mit hoenigk vnd thue essich vnd wein daran vnd guot gewuercz Das haist ein Erper muosz.

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Strawberry puree (bs1.271)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.777 (GAMS. 562.10.777) (Accessed 2022-09-12)

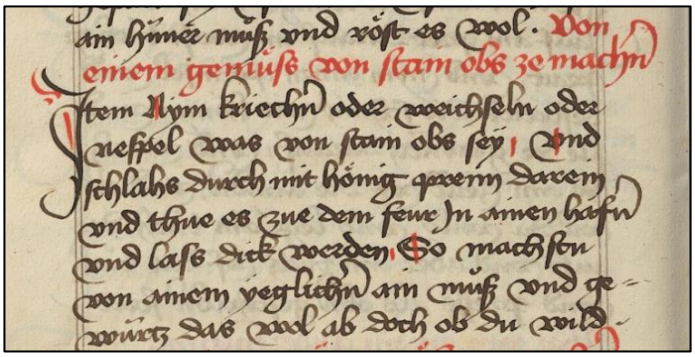


Basel, UB Basel, AN V 12, fol. 102v

## 2.) Mus aus Steinobst (1460)

**Von einem gemuess von stain obs ze machen**
Item Nym kriechen oder weichseln oder nespel was von stain obs sey vnd schlahs durch mit hoenig prenn darein vnd thue es zue dem feur In ainen hafen vnd lass dick werden So machstu von ainem yeglichen ain muosz vnd gewuercz das wol ab doch ob du wild

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Stone fruit puree (bs1.270)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.776 (GAMS. 562.10.776) (Accessed 2022-09-20)

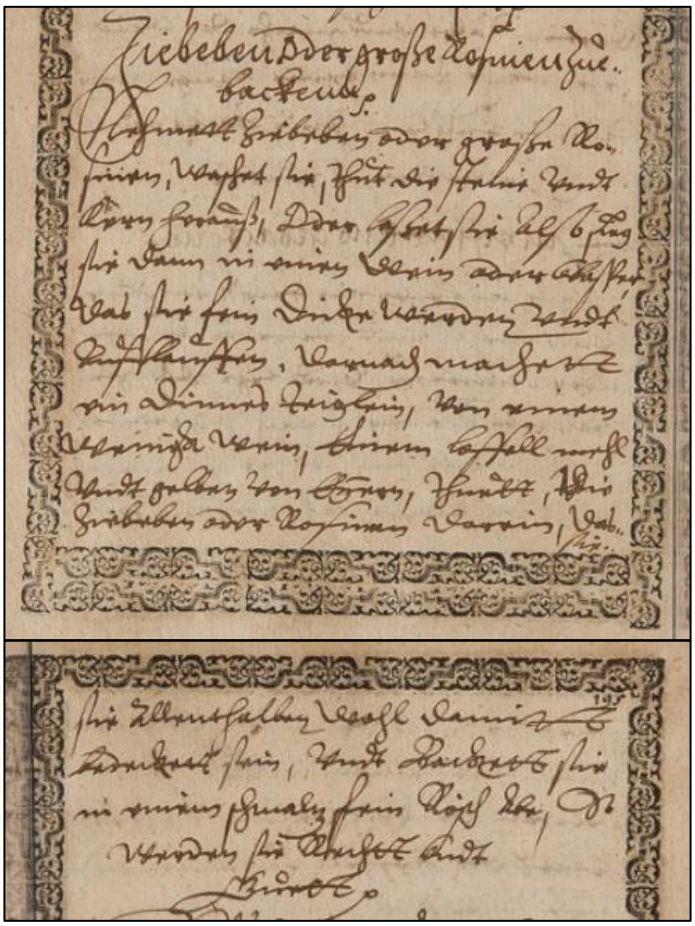


Basel, UB Basel, AN V 12, fol. 102v

## 3.) Gebackene Zibeben und Rosinen (1. Hälfte 17. JH)

**Ziebeben Oder grosse Rosinen zuebackenn**
etc. Nehmett ziebeben oder grosse Rosinen waschet sie thut die steine vndt Kern herauß Oder laßet sie Also Leg sie dann in einen wein oder wasser das sie fein dicke werden vndt Aufflauffen darnach machett ein dinnes teiglein von einem wenigk wein Einem loffell mehl vndt gelben von Eyern thuett die ziebeben oder Rosinen darein das sie Allenthalben wohl damitt bedeckett sein vndt Backett sie in einem schmaltz fein Roesch Abe So werden sie Rechtt vndt Guett etc.

Denicolò, B. (2021): Cooking Recipe for "Raisin pastry (wo8.270)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.5754 (GAMS. 562.10.5754) (Accessed 2022-09-12)

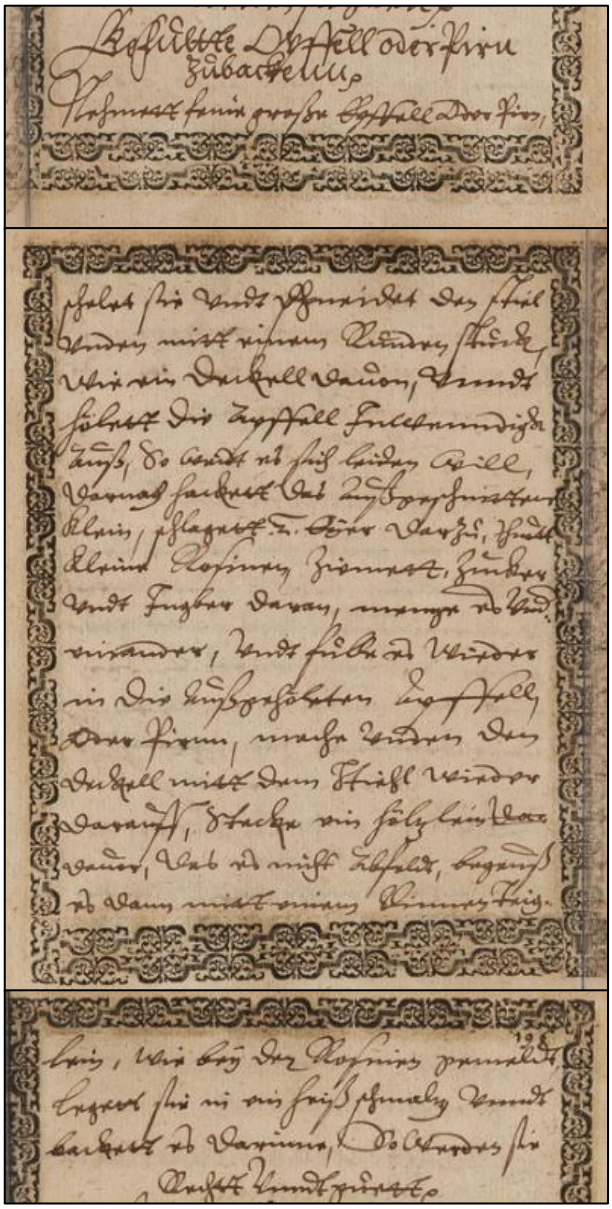


Wolfenbüttel, Herzog August Bibliothek, Handschriftenabteilung, Cod. Guelf. 51 Aug. 4, fol. 199v-200r

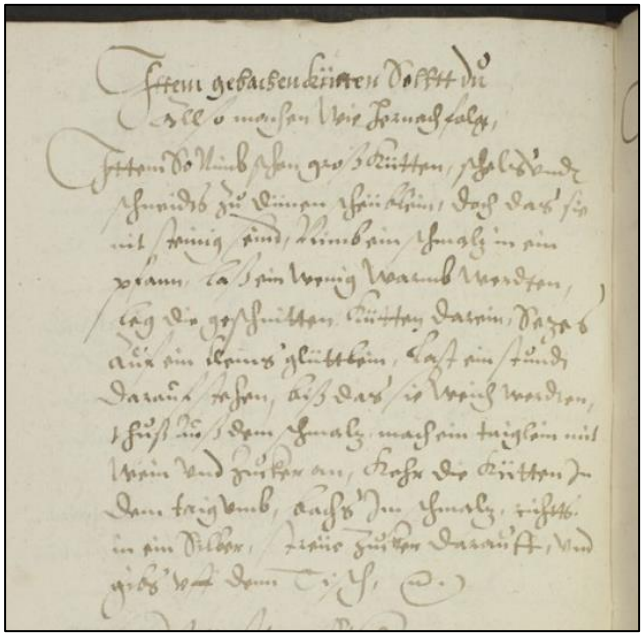
## 4.) Gefüllte Äpfel und Birnen (1. Hälfte 17. JH)

**Gefultte Opffell oder Pirn zubackenn** etc.
Nehmett feine grosse Epffell Oder Pirn schelet sie vndt schneidet den stiel vnden mitt einem Runden stuck wie ein deckell dauon vnndt hoelett die Apffell Inwenndigk Auß So weidt es sich leiden will darnach hackett das Außgeschnittene Klein schlagett 2 Eyer darzu thutt Kleine Rosinen ziemett zucker vndt Ingber daran menge es vnder einander vndt fulle es wieder in die Außgehoeleten Apffell Oder Pirnn mache vnden den deckell mitt dem Stiehl wieder darauff Stecke ein hoeltzlein dauor das es nicht Abfeldt begeuß es dann mitt einem dinnen teiglein wie bey den Rosinen gemeldt legett sie in ein heiß schmaltz vnndt backett es darinne So werden sie Rechtt vnndt guett etc.

Denicolò, B. (2021): Cooking Recipe for "Apple or pear, stuffed and batter fried (wo8.272)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.5756 (GAMS. 562.10.5756) (Accessed 2022-09-12)



Wolfenbüttel, Herzog August Bibliothek, Handschriftenabteilung, Cod. Guelf. 51 Aug. 4, fol. 200r – 201r



Wolfenbüttel, Herzog August Bibliothek, Handschriftenabteilung, Cod. Guelf. 48.20 Aug. 4, fol. 21v

## 5.) Gebackene Quitten (1608)

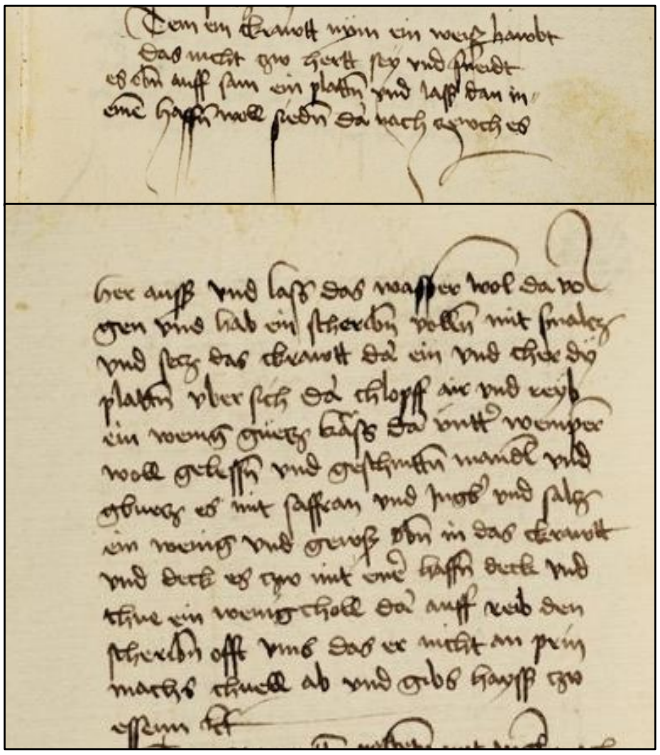
**Ittem gebachen Kuetten** Solltt du Allso machen wie hernach folgt Ittem So Nimb schon groß Kuetten schels vndt schneids zu duenen scheueblein doch das sie nit steinig seind Nimb ein schmalz in ein pfann laß ein wenig warmb werdten leg die geschnitten Kuetten darein Sezes Auf ein Cleins gluettlein last ein stundt darauf stehen biß das sie weich werdten thuß Auß dem schmaltz mach ein taiglein mit wein vnd zucker an Kehr die Kuetten In dem taig vmb bachs Im schmaltz richtts in ein Silber streuee zucker darauff vnd gibs vff denn Tisch etc.

Denicolò, B. (2021): Cooking Recipe for "Quince slices, batter fried (wo9a.42)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.5934 (GAMS. 562.10.5934) (Accessed 2022-09-20)

# GEMÜSE

## 6.) Überbackener Krautkopf (2. Hälfte 15. JH)

**Item ein ckrawtt** nym ein weiß hawbt das nicht czw hertt sey vnd sneidt es oben auff sam ein platten vnd lasß dan in einem haffen woll sieden dar nach czewch es her ausß vnd lass das wasser wol da von gen vnd hab ein scherben vollen mit smalcz vnd secz das chrawtt dar ein vnd cher dy platten vber sich dar chlopff air vnd reyb ein wenig guecz kass dar vntter weinpern woll gelessen vnd geschnitten mandel vnd gburcz es mit saffran vnd Ingber vnd salcz ein wenig vnd gewß in das ckrawtt vnd deck es czw mit einem haffen deck vnd thue ein wenig choll dar auf reib den scheriben offt vmb das er nicht an prin machs chuell ab vnd gibs haysß czw essenn etc.

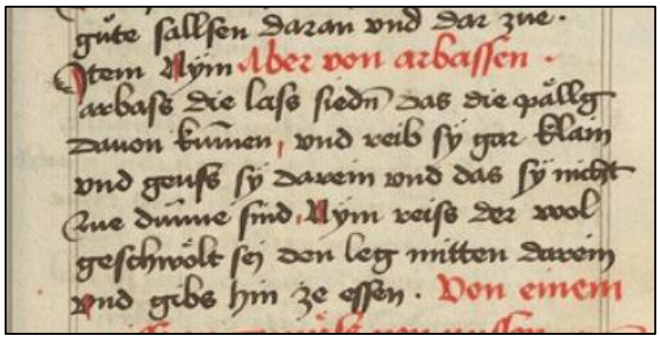


Graz, Universitätsbibliothek, Ms. 1609, fol.64r-64v

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Cabbage, stuffed, and baked (gr1.187)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.976 (GAMS. 562.10.976) (Accessed 2022-09-12)

## 7.) Erbsenbrei mit Reis (1460)

**Aber von arbassen** Item Nym arbass die lass sieden das die paellg dauon kummen vnd reib sy gar klain vnd geuss sy darein vnd das sy nicht zue duenne sind Nym reiss der wol geschwoelt sej den leg mitten darein vnd gibs hin ze essen .

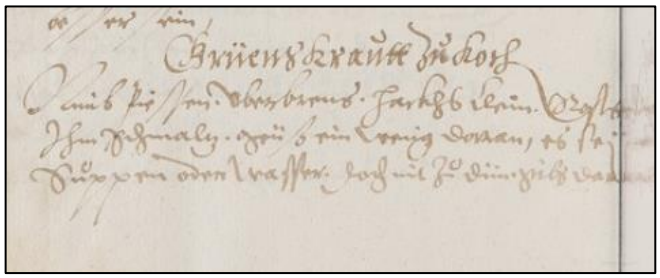


Basel, UB Basel, AN V 12, fol. 82r

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Pea puree with rice (bs1.206)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.705 (GAMS. 562.10.705) (Accessed 2022-09-14)

## 8.) Gekochter Mangold (16. JH)

**Grueens Krautt zu Kochen** Nimb Piessen vberbrens hackhs Clein Rosts Ihm Schmaltz geueß ein wenig daran es sej Suppen oder wasser doch nit zu duen gibs dar



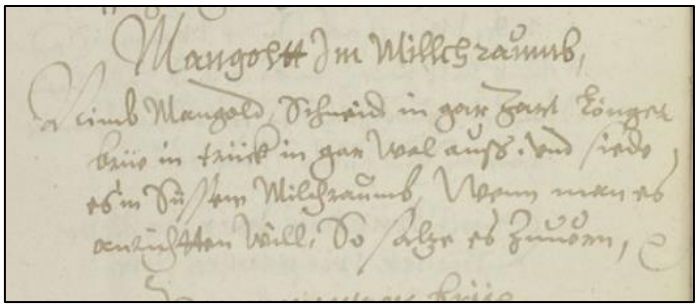
Wolfenbüttel, Herzog August Bibliothek, Handschriftenabteilung, Cod. Guelf. 42.6 Aug. 4, fol. 178v

Denicolò, B. (2021): Cooking Recipe for "Chard, braised (wo7b.132)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.5358 (GAMS. 562.10.5358) (Accessed 2022-09-14)

## 9.) Mangold in Milchrahm (1608)

**Mangoltt Im Millchraumb** Nimb Mangold Schneid in gar zart loenget bruee in trueck in gar wol auss vnd siede es in Suessen Milchraumb Wenn man es anrichtten will So saltze es zuuorn etc.

Denicolò, B. (2021): Cooking Recipe for "Chard boiled in cream (wo9a.16)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.5905 (GAMS. 562.10.5905) (Accessed 2022-09-14)

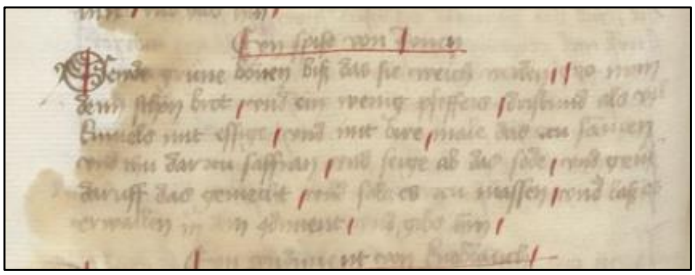


Wolfenbüttel, Herzog August Bibliothek, Handschriftenabteilung, Cod. Guelf. 48.20 Aug. 4, fol. 8v

## 10.) Grüne Bohnen (15. JH)

**Eyn spise von Bonen** Sewde gruene bonen bisz das sie weich werden Szo nym denn schoen brot vnd ein wenig pfeffers dristund als vil kumels mit essige vnd mit bire male das zcu sammen vnd thu darzcu saffran vnd seige ab das sode vnd geusz daruff das gemecht vnd salcz es zcu massen vnd lasz es erwallen in dem condiment vnd gibs hin

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Green broad beans with sauce (ds1.32)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.3045 (GAMS. 562.10.3045) (Accessed 2023-03-14)



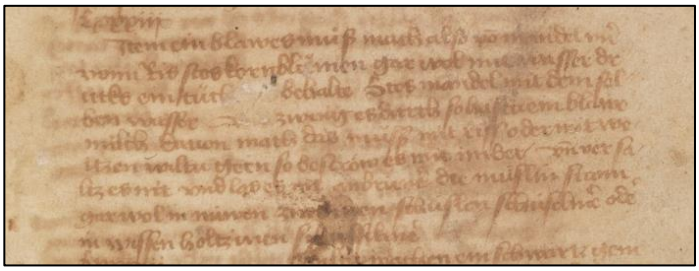
Dessau, Anhaltische Landesbücherei Dessau, Wissenschaftliche Bibliothek und Sondersammlung, Georg Hs. 278.2, fol. 128v

# MANDELN

## 11.) Blaues Mus (nach 1487)

**Item ein blawes muoß** mach also von mandel vnd vonn Ris stos kornbluomen gar wol mit wasser drucks ein tuoch behalte Stos mandel mit dem selben wasser vnd zwing es durch so hastu ein blawe milch dauon mach das muosß mit riss oder mit weitzen wiltu gern so bestroew es mit imber vnd versaltz es nit vnd las es nit anbrinnen die mueslin stann gar wol in niwen zinnen schueslen schueselinen oder in wissen holtzinen schuesselinen

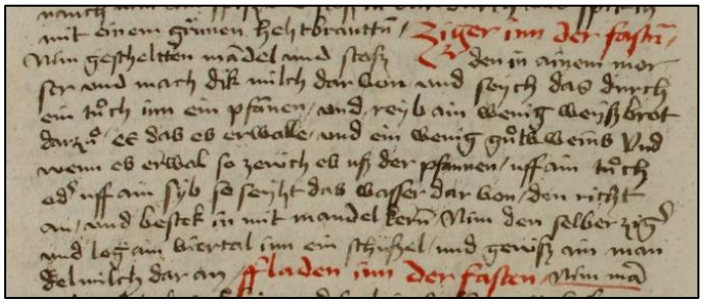
Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Rice pudding with almond milk, blue (so1.2)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.2242 (GAMS. 562.10.2242) (Accessed 2022-09-20)



Solothurn, Zentralbibliothek, Cod. S 490, fol. 1r

## 12.) Mandelkäse (1439-1443)

**Ziger inn der fasten** Nim geschelltten mandel vnd stosz den in ainem morser vnd mach dik milch darvon vnd seych das durch ein tuoch inn ein pfannen vnd reyb ain wenig weyszbrot darzuo es das es erwalle vnd ein wenig guots weins Vnd wenn er erwal so zewech es usz der pfannen uff ain tuoch oder uff ain syb so seyht das wasser dar von den richt an vnd bestek in mit mandel kernn Nim den selber ziger vnd leg ain viertal inn ein schueszel vnd gewesz ain mandelmilch dar an

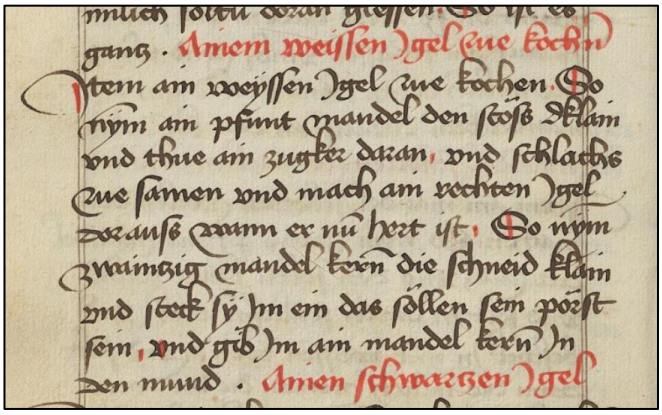


Erlangen, Universitätsbibliothek Erlangen-Nürnberg, MS 457, fol. 290v

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Almond cheese (er1.3)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.3112 (GAMS. 562.10.3112) (Accessed 2022-05-06)

## 13.) Mandeligel (1460)

**Ainen weissen Igel zue kochen** Item ain weyssen Igel zue kochen . So nymm ain pfunt mandel den stoess klain vnd thue ain zugker daran vnd schlachs zue samen vnd mach ain rechten Igel dorauss wann er nun hert ist So nymm zwainczig mandel keren die schneid klain vnd steck sy Im ein das soellen sein poerst sein vnd gib Im ain mandel keren In den mund

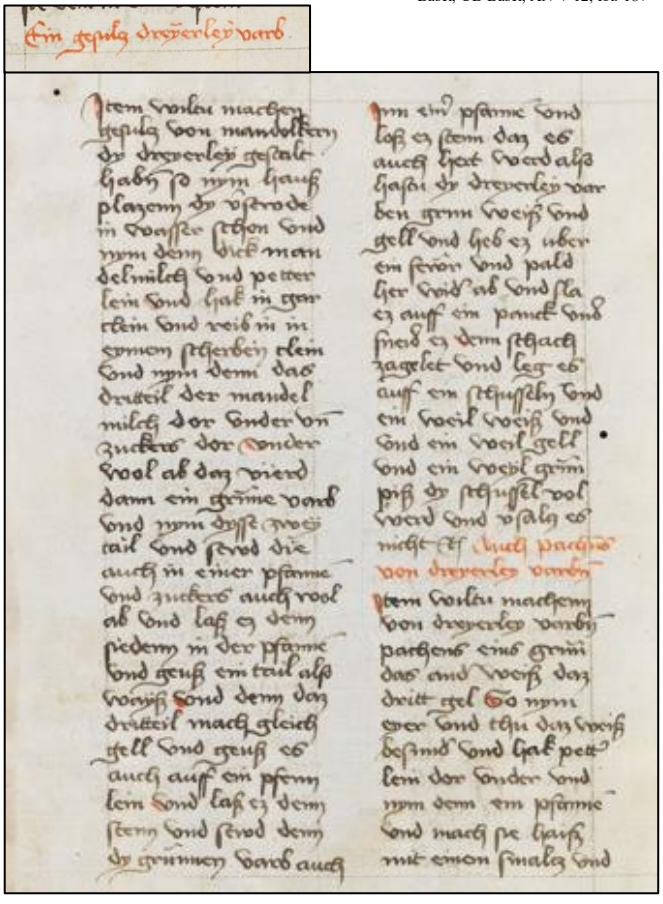


Basel, UB Basel, AN V 12, fol. 18v

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Hedgehog, white (bs1.6)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.831 (GAMS. 562.10.831) (Accessed 2022-09-20)

## 14.) Mandelsulz in drei Farben (spätes 15. JH)

**Ein gesulcz dreyerley varb** Item wiltu machen gesulcz von mandelkern dy dreyerley gestalt haben so nym hausz plazenn dy versewde in wasser schon vnd nym denn dick mandelmilch vnd petterlein vnd hak in gar clein vnd reib in in eymem scherben clein vnd nym denn das dritteil der mandelmilch dor vnder vnd zuckers dor vnder wol ab daz vierd dann ein gruene varb vnd nym dysse zwey tail vnd sewd die auch in einer pfannen vnd zuckers auch wol ab vnd lasz ez denn siedenn in der pfannen vnd geusz ein tail also waysz vnd denn daz drittail mach gleich gell vnd geusz es auch auff ein pfennlein vnd lasz ez denn stenn vnd sewd denn dy gruennen varb auch Inn einer pfannen vnd losz ez stenn daz es auch hert werd also hastu dy dreyerley varben grun weisz vnd gell vnd heb ez uber ein fewer vnd pald her wider ab vnd sla ez auff ein panck vnd sneid ez denn schach zagelet vnd leg es auff ein schusselen vnd ein weil weisz vnd vnd ein weil gell vnd ein weyl grun pisz dy schussel vol werd vnd versalcz es nicht etc.

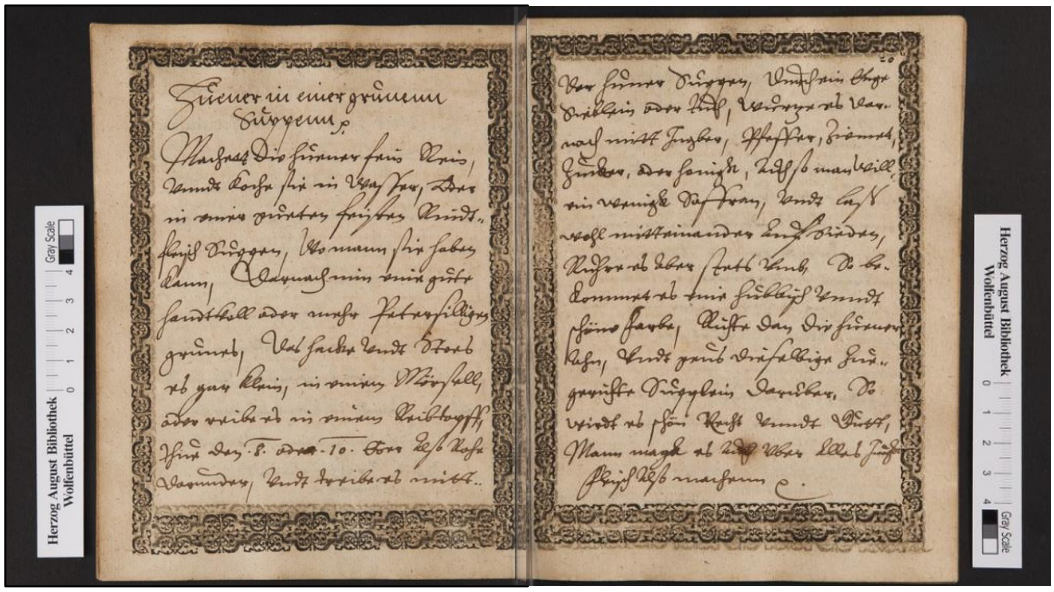


Basel, Universitätsbibliothek, Cod. D II 30, fol. 309r-309v

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Almond aspic in three colours (bs2.60)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.2953 (GAMS. 562.10.2953) (Accessed 2022-09-20)

# GEFLÜGEL

## 15.) Hühner in grüner Suppe (1. Hälfte 17. JH)




Wolfenbüttel, Herzog August Bibliothek, Handschriftenabteilung, Cod. Guelf. 51 Aug. 4, fol. 18v-19r

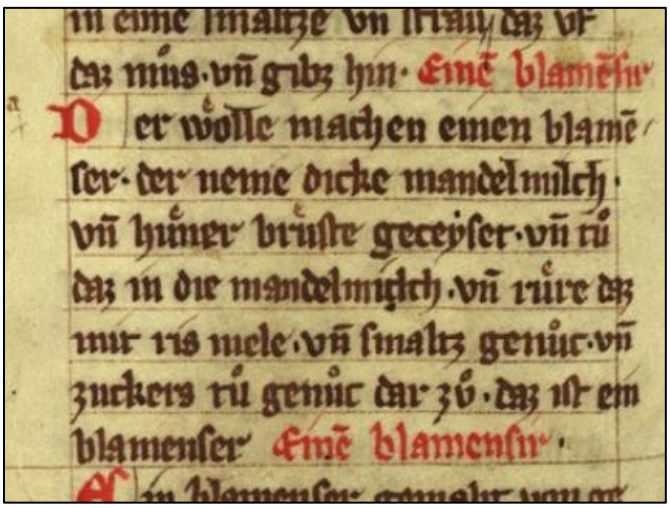
**Huener in einer gruenenn Suppenn** etc. Machett die huener fein Rein vnndt Koche sie in Wasser Oder in einer gueten feisten Rindtfleisch Suppen Wo mann sie haben Kann Darnach nim eine gute handtvoll oder mehr Petersilligen grunes das hacke vndt Stoes es gar Klein in einem Moersell oder reibe es in einem Reibtopff thue den 8 oder 10 Eoer Also Rohe darunder vndt treibe es mitt der huner Suppen durch ein Enge Sieblein oder tuch wurtze es darnach mitt Ingber Pfeffer ziemet zucker oder honigk Auch so man will ein wenigk Saffran vndt lass wohl mitteinander Auf Sieden Ruhre es Aber stets vmb So beKommet es eine hublisch vnndt schoene Farbe Richte dan die huener Ahn vndt geus dieselbige zuegerichte Supplein daruber So wirdt es schoen Recht vnndt Gutt Mann magk es Auch vber Alles Iunck Fleisch Also machenn etc.

Denicolò, B. (2021): Cooking Recipe for "Chicken in green parsley sauce (wo8.22)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.5698 (GAMS. 562.10.5698) (Accessed 2022-09-12)

## 16.) Blanc Manger (1345-1354)

**Einen blamensir** Der woelle machen einen blamenser. der neme dicke mandelmilch. vnd huener brueste geceyset. vnd tuo daz in die mandelmilch. vnd ruere daz mit ris mele. vnd smaltz genuoc. vnd zuckers tuo genuoc dar zvo. daz ist ein blamenser.

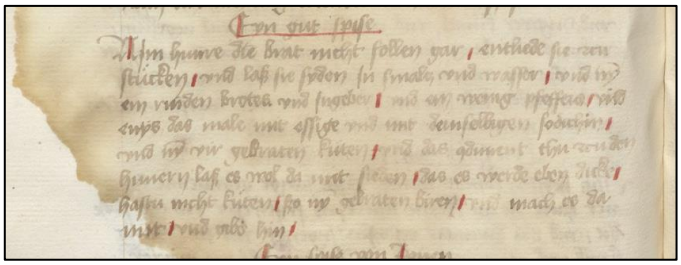
Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Blanc manger (m11.80)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.1334 (GAMS. 562.10.1334) (Accessed 2022-09-14)



München, Universitätsbibliothek 2° Cod. ms. 731 (Cim 4), fol. 163 v

## 17.) Huhn mit Quitten (1. Hälfte 15. JH)

**Eyn gut spise** NIm hunre die brat nicht follen gar entliede sie zcu stuecken vnd lasz sie syden In smalcz vnd wasser vnd nym ein rinden brotes vnd Ingeber vnd ein wenig pfeffers vnd enys das male mit essige vnd mit demselbigen sodichin vnd nym vir gebraten kueten vnd das condiment thu zcu den hunern lasz es wol da mit sieden das es werde eben dicke hastu nicht kueten szo nym gebraten biren vnd mach es da mit vnd gibs hin

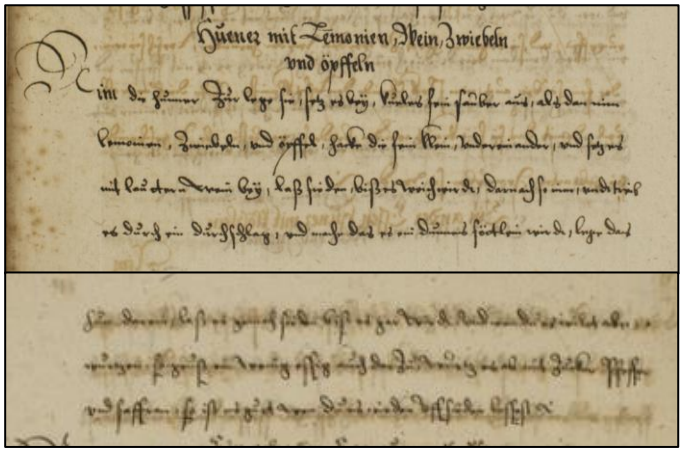


Dessau, Anhaltische Landesbücherei Dessau, Wissenschaftliche Bibliothek und Sondersammlung, Georg Hs. 278.2, fol. 128v

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Chicken with quinces (ds1.31)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.3044 (GAMS. 562.10.3044) (Accessed 2022-09-20)

## 18.) Zitronenhuhn (1608)

**Huener mit Lemonien Wein zwiebeln vnd oepffeln** Nim die hunner zur lege sie setz es bey kueles fein sauber aus als dan nim lemonien zwiebeln vnd oepffel hacke die fein klein vndereinander vnd setz es mit lauttern wein bey laß sieden biß es weich wirdt darnach so nim vndt treib es durch ein durchschlag vnd mache das es ein dunnes soettlein wirdt lege das hun darein laß es gemach sieden biß es gar wirdt vnd wen du es wiltt abe wurtzen so geuß ein wenig essig auch darzu wurtz es ab mit zucker Pfeffer vnd saffran so ist es gutt wen du es wieder vff sieden lessest etc.



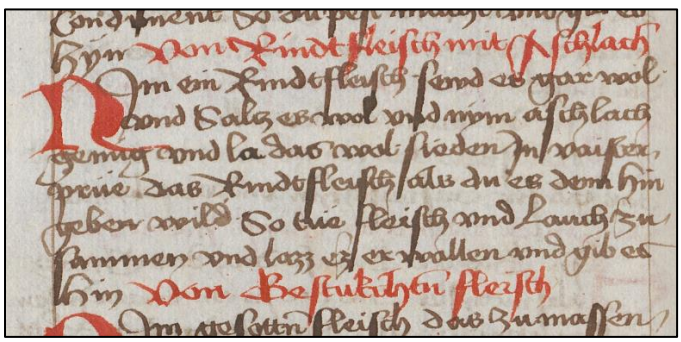
Wolfenbüttel, Herzog August Bibliothek, Handschriftenabteilung, Cod. Guelf. 48.20 Aug. 4, fol. 77r-77v

Denicolò, B. (2021): Cooking Recipe for "Chicken in apple, lemon and onion sauce (wo9b.34)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.6049 (GAMS. 562.10.6049) (Accessed 2022-09-20)

# FLEISCH

## 19.) Rindfleisch mit Schalotten (Mitte 15. JH)

**Von Rindt fleisch mit Aschlach** NIm ein Rindtfleisch sewd es gar wol . vnd Salcz es wol vnd nym aschlach genueg vnd la das wol sieden In vaister pruee das Rindtfleisch als du es denn hin geben wild So tuee fleisch vnd Lauch zu sammen vnd lazz ez er wallen vnd gib es hin



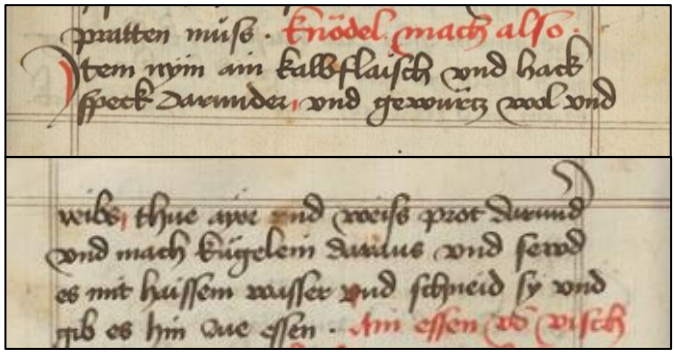
Berlin, Staatsbibliothek zu Berlin – Preußischer Kulturbesitz –, Handschriftenabteilung, Ms. germ. qu. 1187, fol. 108v

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Beef, stewed, with shallots (b4.243)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.394 (GAMS. 562.10.394) (Accessed 2022-09-14)

## 20.) Fleischbällchen (1460)

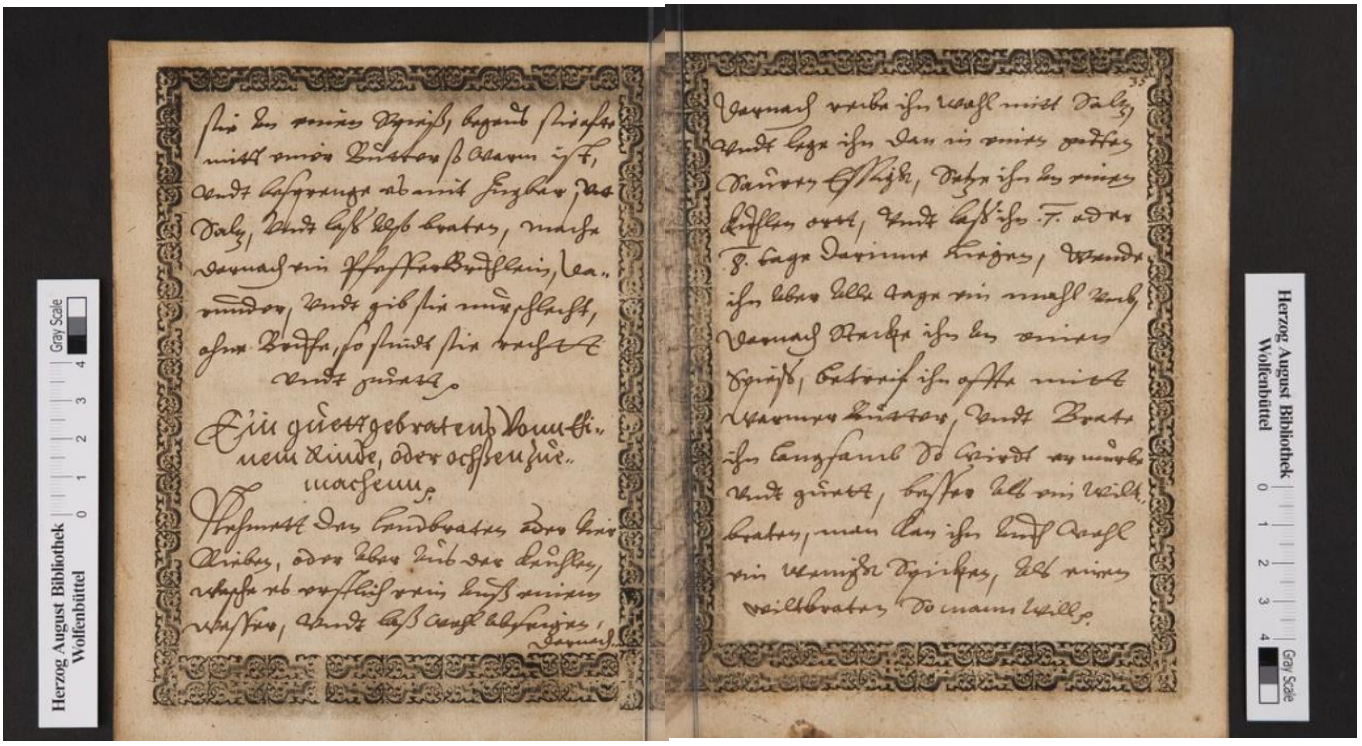
**knoedel mach also** . Item nym ain kalbflaisch vnd hack speck darunder vnd gewuercz wol vnd reibs thue ayer vnd weiss prot darunder vnd mach kuegelein daraus vnd sewd es mit haissem wasser vnd schneid sy vnd gib es hin zue essen .

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Veal meatballs (bs1.17)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.664 (GAMS. 562.10.664) (Accessed 2022-09-14)



Basel, UB Basel, AN V 12, fol. 22r-22v

## 21.) Rinderbraten (1. Hälfte 17. JH)

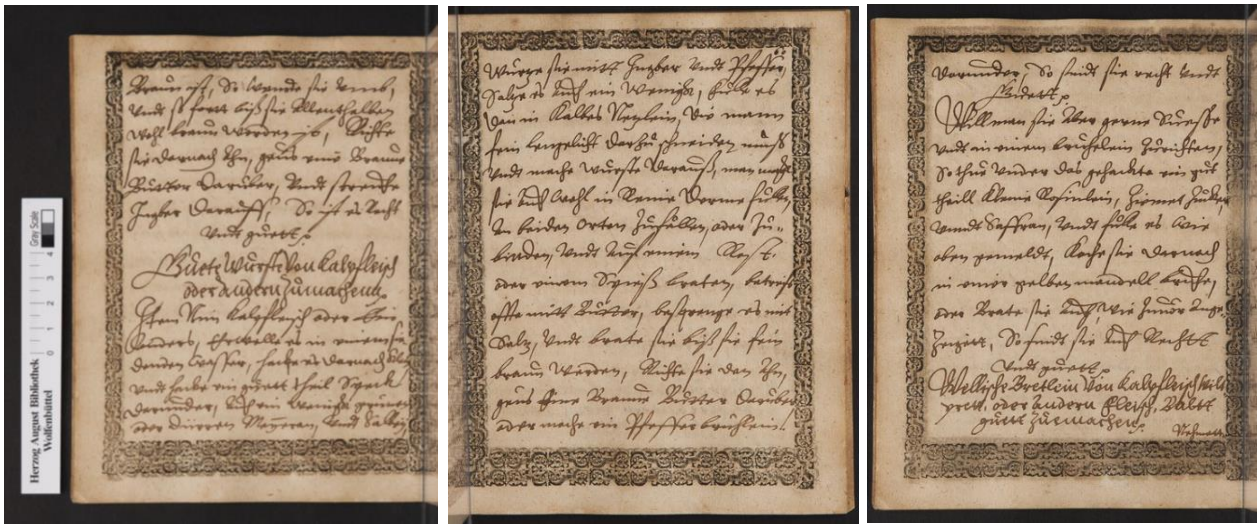


Wolfenbüttel, Herzog August Bibliothek, Handschriftenabteilung, Cod. Guelf. 51 Aug. 4, fol. 35v

**Ein guett gebratens vonn Einem Rinde oder ochßen zuemachenn** etc. Nehmett den lendbraten oder vier Rieben oder Aber Aus der Keuhlen wasche es erstlich rein Auß einem wasser vndt laß wohl Abseigen darnach reibe ihn wohl mitt Saltz vndt lege ihn dan in einen gutten Sauren Essigk Setze ihn An einen kuhlen ortt vnd lass ihn 7 oder 8 tage darinne Liegen wende ihn Aber Alle tage ein mahl vmb darnach Stecke ihn An einen Spiess betreif ihn offte mitt warmer Butter vnd Brate ihn langsamb So wirdt er murbe vndt guett besser Als ein wiltbraten man Kan ihn Auch wohl ein wenigk Spicken Als einen wiltbraten So mann will etc.

Denicolò, B. (2021): Cooking Recipe for "Beef, marinated in vinegar, roasted (wo8.43)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.5802 (GAMS. 562.10.5802) (Accessed 2022-09-14)

## 22.) Kalbswürste (1. Hälfte 17. JH)



Wolfenbüttel, Herzog August Bibliothek, Handschriftenabteilung, Cod. Guelf. 51 Aug. 4, fol. 62v-63v

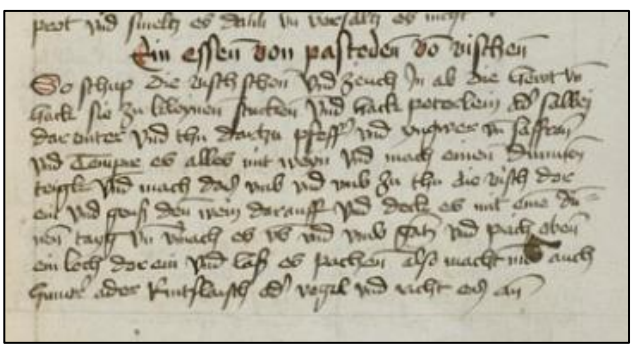
**Guete wurste von Kalpfleisch oder Andern zumachenn** etc. Item Nim Kalpfleisch oder Ein Anders Erwelle es in einem siedenden wasser hacke es darnach Klein vndt hacke ein guett theil Speck darunder Auch ein wenigk grunen oder duerren Meyeran vndt Salbey wurtze sie mitt Ingber vndt Pfeffer Saltze es Auch ein wenigk fulle es dan in Kalbes Netzlein die mann fein lengelicht darzu schneiden muss vndt mache wurste darauß man magk sie Auch wohl in Reine derme fullen An beiden Orten zufellen oder zubinden vndt Auf einem Rost oder einem Spieß braten betreifs offte mitt Butter besprenge es mit Saltz vndt brate sie biß sie fein braun werden Richte sie den Ahn geus Eine Braune Butter daruber oder mache ein Pfeffer bruhlein darunder So sindt sie recht vndt Guett etc.

Denicolò, B. (2021): Cooking Recipe for "Veal sausage in pepper sauce (wo8.78)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.5840 (GAMS. 562.10.5840) (Accessed 2022-09-14)

# FISCH

## 23.) Fischpastete (15. JH)

**Ein essenn von pastedenn von vischenn** So schup die visch schonn Vnd zeuch In ab die hewt vnd hack sie Zu kleynenn stuckenn Vnd hack peterlein ader salbej dar vnter Vnd thu dartzu pfeffer vnd yngwer vnd saffrann Vnd Temperirir es alles mit weyn Vnd mach einenn dunnenn teigk Vnd mach das vmb vnd vmb Zu thu die visch dor ein Vnd geusz denn wein darauff Vnd deck es mit einem dunnenn tayg Vnd vermach es vmb vnd vmb gantz vnd prich obenn ein loch dor ein Vnd laß es pachenn also macht man auch hunerr ader Rintflaisch oder vegel vnd richt es ann

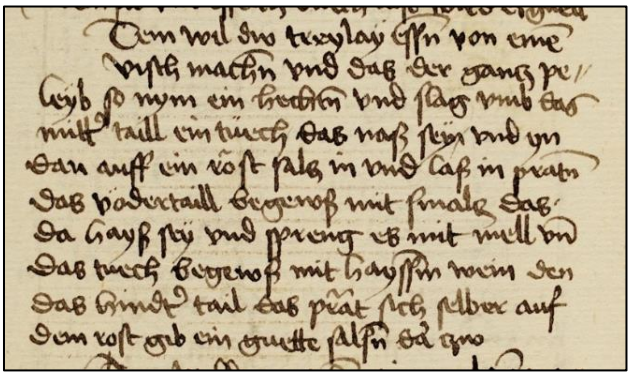


Heidelberg, Universitätsbibl., Cod. Pal. germ. 551, fol. 192r

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Fish pie (h2a.38)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.1179 (GAMS. 562.10.1179) (Accessed 2022-09-19)

## 24.) Dreierlei von einem Fisch (2. Hälfte 15. JH)

**Item wil dw treylay essen von einen visch machen** vnd das der gancz peleyb so nym ein hechten vnd slag vmb das mitter tail ein tuech das naß sey vnd yn dan auff ein rost salcz in vnd laß in praten das vodertaill begewß mit smalcz das da hayß sey vnd spreng es mit mell vnd das tuech begewß mit hayssem wein den das hindter tail das prat sich selber auf dem rost gib ein guette salsen dar czw

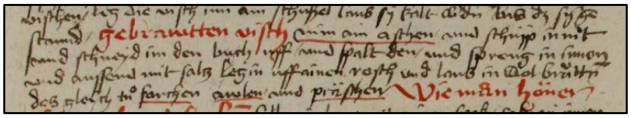


Graz, Universitätsbibliothek, Ms. 1609, fol. 18v

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Fish, prepared in three ways (gr1.37)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.1076 (GAMS. 562.10.1076) (Accessed 2022-09-19)

## 25.) Gegrillter Fisch (1439-1443)

**gebrawtten visch** Nim ain aschen vnd schuepp in nit vnd schneyd im den buch uff vnd spalt den vnd spreng in innen vnd aussend mit salcz leg in uff ainen rosch vnd laus in wol bravtten des gleich tuo forchen awlen vnd praeschen

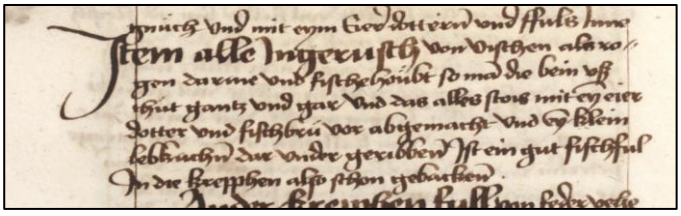


Erlangen, Universitätsbibliothek Erlangen-Nürnberg, MS 457, fol. 293v

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Grayling, roasted (er1.48)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.3132 (GAMS. 562.10.3132) (Accessed 2022-09-19)

## 26.) Krapfenfülle aus Fischinnereien (2. Hälfte 15. JH)

**Item alle Ingerusch von vischen** als rogen darme vnd fischehouebt so man die bein vsz thuet gantz vnd gar vnd das alles stois mit eym eier dotter vnd fischbrue vor abgemacht vnd eym klein lebkuchen dar vnder geribbenn Ist ein gut fischful In die krepphen also schon gebackenn

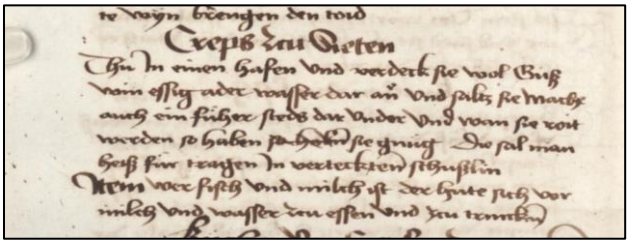


Köln, Historisches Archiv der Stadt Köln, Best. 7004, 27, fol.20v

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Stuffing for fried dumplings, fish (k1.99)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.1974 (GAMS. 562.10.1974) (Accessed 2022-09-19)

## 27.) Gekochte Krebse (2. Hälfte 15. JH)

**Creps zcu Sieten** Thu in einen hafen vnd verdeck sie wol Gusz win essig ader wasser dar ane vnd saltz sie Mache auch ein fueher steds dar vnder vnd wan sie roit werden so haben sie gnueg Die sal man heisz fuer tragen In verdecktenn schuszlin

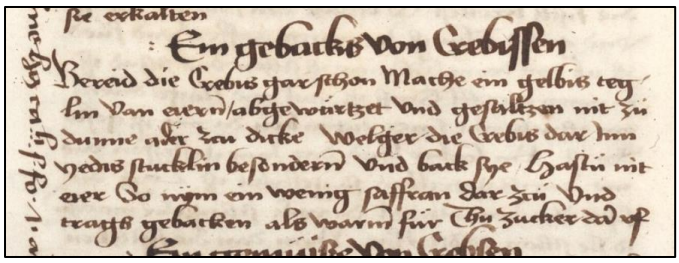


Köln, Historisches Archiv der Stadt Köln, Best. 7004, 27, fol. 1v

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Freshwater crayfish, how to boil (k1.7)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.1942 (GAMS. 562.10.1942) (Accessed 2022-09-19)

## 28.) Krebse in Backteig (2. Hälfte 15. JH)

**Ein gebacks von Crebissen** Bereid die Crebis gar schon Mache ein gelbis teglin van eiernn abgewuertzet vnd gesaltzen nit zue dunne ader zcu dicke welger die Crebis dar Inn yedis stucklin besonderen vnd back sye Hastue nit eier So nym ein wenig saffran dar zcue Vnd trags gebacken als warmm fuer Thu zucker dar vf



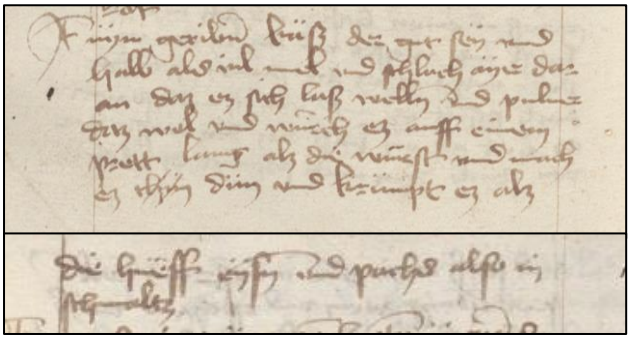

Köln, Historisches Archiv der Stadt Köln, Best. 7004, 27, fol. 2v

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Freshwater crayfish, in a yellow crust (k1.13)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.1827 (GAMS. 562.10.1827) (Accessed 2022-09-19)

# GEBACKENES, KRAPFEN UND KÜCHLEIN

## 29.) Gebackene Hufeisen (15. JH)

Item nym geriben käß der gut sey vnd halb als vil mel vnd schlach ayer dar an daz ez sich laß wellen vnd puluer daz wol vnd wirch ez auff einem prett lang alz die würst vnd mach ez dün vnd krümpt ez alz die hüeff eysen vnd pachs also in schmaltz

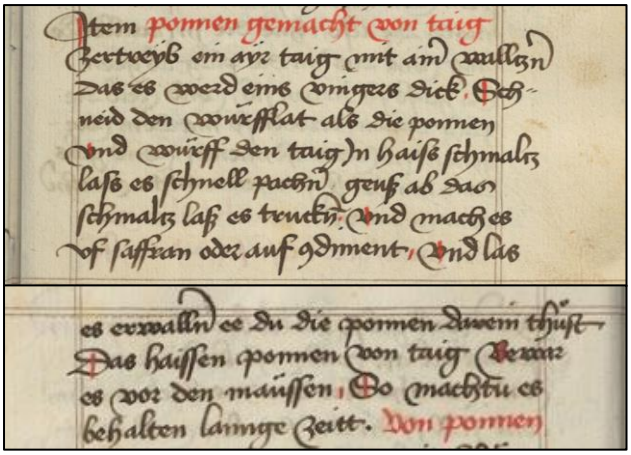


München, Bayerische Staatsbibliothek, Clm 15632, fol. 144v-145r

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Transcription of M10 - "München, Bayerische Staatsbibliothek, Clm 15632". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.3715 (GAMS. 562.10.3715) (Accessed 2022-09-14)

## 30.) Bohnen aus Teig (1460)

**Ain ponnen gemacht von taig** Item zertreyb ein ayr taig mit ainer wallczen das es werd eins vingers dick Schneid den wuerfflat als die ponnen vnd wuerff den taig In haiss schmalcz lass es schnell pachen geusz ab das schmalcz lasz es trucknen . vnd mach es vf saffran oder auf condiment vnd las es erwallen ee du die ponnen darein thuest Das haissen ponnen von taig Bewar es vor den mauessen So machtu es behalten lannge zeitt .

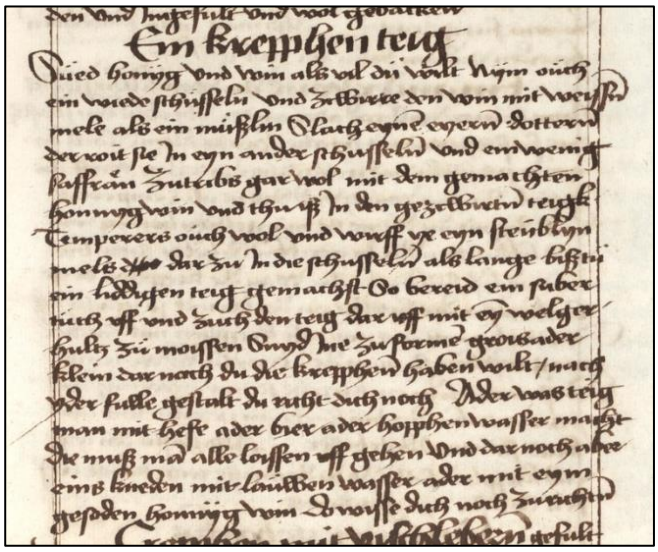


Basel, UB Basel, AN V 12, fol. 44r

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Dough beans (bs1.97)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.872 (GAMS. 562.10.872) (Accessed 2022-09-14)

## 31.) Krapfenteig (2. Hälfte 15. JH)

**Ein krepphen teig** Sueed honyg vnd win als vil due wilt Nym ouech ein wiede schuesseln vnd zcwirre den win mit weissen mele als ein mueszlin Slach eynen eyernn dotternn der roit sie In eyn ander schusselnn vnd ein wenig saffraen Zutribs gar wol mit dem gemachten honnyg win vnd thu isz In den gezcwirten teigk Temperers ouch wol vnd wirff ye eyn steueblyn mels dar zu In die schusselnn als lange bisz tue ein liddigen teig gemachst So bereid ein suber tuech vff vnd zuch den teig dar vff mit eym welger hultz zue moissen Snyd Ine zu formen grois ader klein dar noch du die krepphenn haben wilt nach yder fulle gestalt da richt dich noch Ader was teig man mit hefe ader bier hopphen wasser macht die musz man alle loissen vff gehen vnd darnoch aber eins kneden mit lauewen wasser ader mit eym gesoden honnyg win Do wisse dich noch zurichten

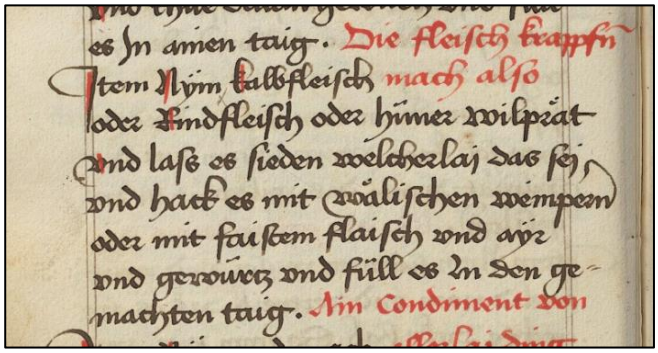



Köln, Historisches Archiv der Stadt Köln, Best. 7004, 27, fol. 20r

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Fried dumpling dough (k1.97)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.1972 (GAMS. 562.10.1972) (Accessed 2022-09-20)

## 32.) Fleischkrapfen (1460)

**Die fleisch krappfen mach also** Item Nym kalbfleisch oder Rindfleisch oder huener wilpraet vnd lass es sieden welcherlaj das sej vnd hack es mit waelischen weinperrn oder mit faistem flaisch vnd ayr vnd gewuercz vnd fuell es In den gemachten taig .

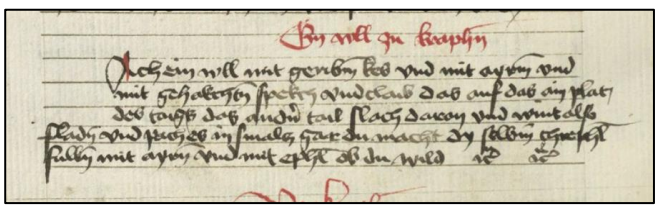



Basel, UB Basel, AN V 12, fol. 54v

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Fried meat dumplings (bs1.142)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.634 (GAMS. 562.10.634) (Accessed 2022-09-20)

## 33.) Krapfen mit Käse, Speck und Ei (15. JH)

**Ein voll zu kraphen** MAch ein vvll mit geribem kes vnd mit ayrem vnd mit gehakchten spekch vnd claib das auf das ain plat des taigs das andern tail slach daran vnd wint also fladen vnd pach es in smalcz gar du macht dy selbem chrephel fullen mit ayren vnd mit ephel ob du wild etc. etc.

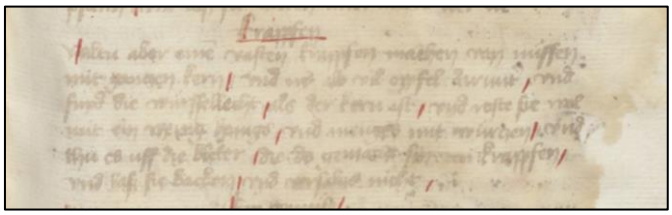


Wien, Österr. Nationalbibl., Cod. 2897, fol. 25v

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Cheese, egg, and bacon fried dumpling stuffing (w1.224)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.1499 (GAMS. 562.10.1499) (Accessed 2022-09-20)

## 34.) Fastenkrapfen (15. JH)

**Krappfen** / Wiltu aber einen vasten krappfen machen von nüssen mit ganczen kern / vnd nym als vil oppfel darunter / vnd snyd die würffellecht / als der kern ist / vnd roste sie wol mit ein wenig honigs / vnd menges mit würczen / vnd thu es uff die bleter / die do gemacht syn zcu krappfen / vnd laß sie backen / vnd versalczs nicht /

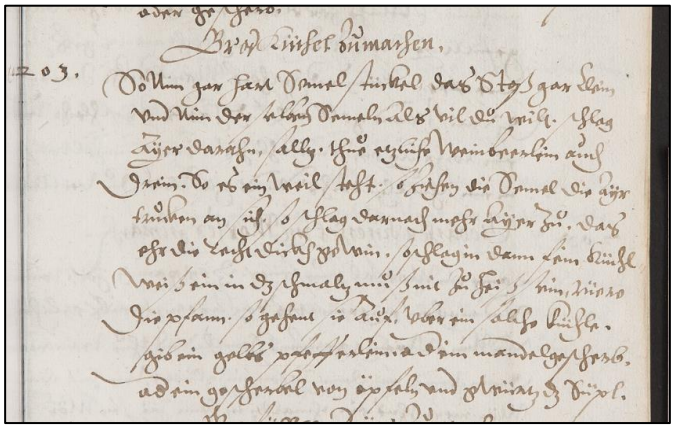


Dessau, Anhaltische Landesbücherei, Hs. Georg. 278.2°, fol. 132r

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Nuts, whole, and apple fried dumpling (ds1.58)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.3073 (GAMS. 562.10.3073) (Accessed 2023-03-15)

## 35.) Brotküchlein (16. JH)

**Brod Kuechel zu machen** So Nim gar hart Semel stueckel das Stoß gar Clein vnd Nim derselben Semeln Als vil du wilt schlag Ayer darahn salltz thue etzliche weinbeerlein auch drein So es ein weil steht so ziehen die Semel die Ayr trucken an sich so schlag darnach mehr Ayer zu das ehr die recht dickh gewin so schlag in dann fein Kuechl weiß ein in daz schmaltz muß nit zu heiß sein rueere Die pfann so gehent sie Auf vber ein solche kuechle gib ein gelbs pfefferlein oder ein mandelgescherb oder ein gescherbel von oepfeln vnd gwuertz daz Suepl

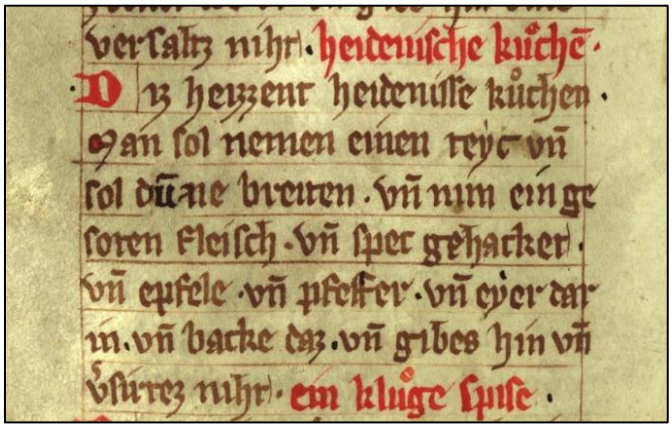


Wolfenbüttel, Herzog August Bibliothek, Handschriftenabteilung, Cod. Guelf. 42.6 Aug. 4, fol. 79r

Denicolò, B. (2021): Cooking Recipe for "Bread cake, pan fried (wo7a.205)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.5149 (GAMS. 562.10.5149) (Accessed 2023-03-15)

## 36.) Heidnische Kuchen (1345-1354)

**heidenische kuochen** . Diz heizzent heidenisse kuochen . Man sol nemen einen teyc vnd sol dunne breiten . vnd nim ein gesoten fleisch . vnd spec gehacket . vnd epfele . vnd pfeffer . vnd eyer dar in . vnd backe daz . vnd gibes hin vnd versirtez niht .



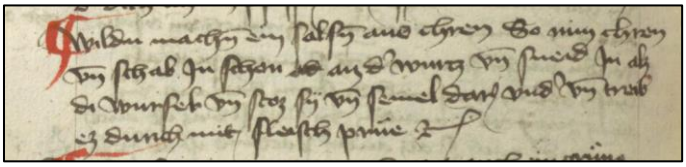
München, Universitätsbibl., Cim. 4 (= 2° Cod. ms. 731), fol. 156v

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Pagan pastry (m11.6)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.1311 (GAMS. 562.10.1311) (Accessed 2022-09-19)

# SAUCEN

## 37.) Semmelkren (15. JH)

**Wildu machen ein salsen aus chren** So nim chren vnd schab In schon an der wurcz vnd sneid In alz di wurfel vnd stoz sy vnd semel dar vnder vnd treib ez durich mit fleisch pruee etc.

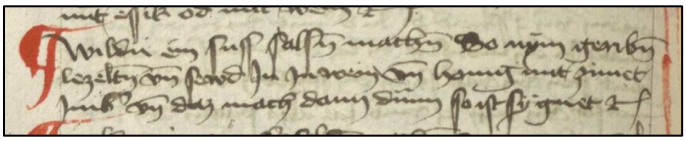


Wien, Österr. Nationalbibl., Cod. 5486, fol. 92v

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Horse radish sauce (w4.120)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.1654 (GAMS. 562.10.1654) (Accessed 2022-09-14)

## 38.) Lebkuchensauce (15. JH)

**Wildu ein suss salsen machen** So nym geriben lezelten vnd sewd In In wein vnd honig mit zimet Imber vnd daz mach dann duenn so ist sy guet etc.

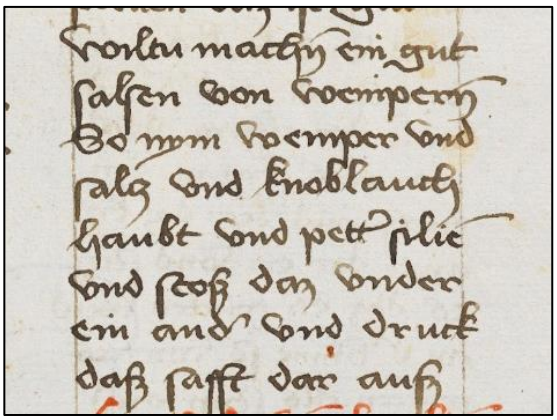


Wien, Österr. Nationalbibl., Cod. 5486, fol. 92v

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Gingerbread sauce (w4.115)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.1648 (GAMS. 562.10.1648) (Accessed 2022-09-14)

## 39.) Weintraubensauce (Ende 15. JH)

**Wiltu machen ein gut salsen von weinperen** So nym weinper vnd salcz vnd knoblauch haubt vnd pettersilien vnd stosz daz vnder ein ander vnd druck dasz safft dar ausz

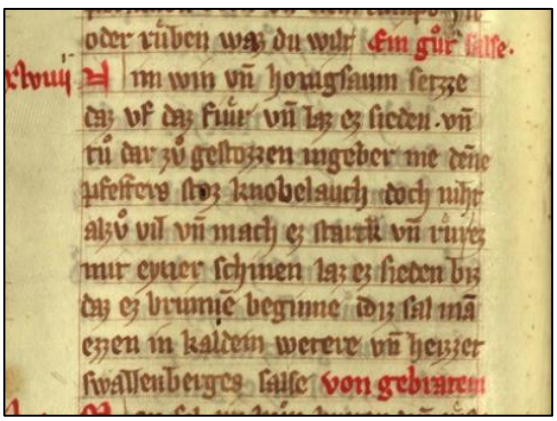


Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Grape, garlic, and parsley sauce (bs2.3)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.2919 (GAMS. 562.10.2919) (Accessed 2022-09-14)

Basel, Universitätsbibliothek, Cod. D II 30, fol. 300r

## 40.) Schwallenbergsauce (1345-1354)

**Ein guot salse** . Nim win vnd honigsaum setzze daz vf daz fiuer vnd laz ez sieden . vnd tuo dar zvo gestozzen ingeber me denne pfeffers stoz knobelauch doch niht alzvo vil vnd mach es starck vnd ruer ez mit eyner schinen laz ez sieden biz daz ez brinnen beginne Diz sal man ezzen in kaldem wetere vnd heizzet swallenberges salse

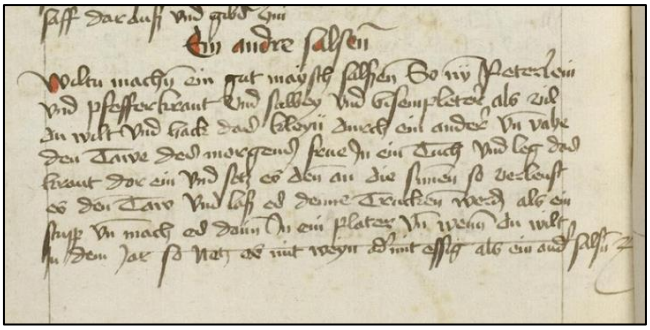


Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Schwallenberg's sauce (m11.52)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.1303 (GAMS. 562.10.1303) (Accessed 2022-09-14)

München, Universitätsbibl., Cim. 4 (= 2° Cod. ms. 731), fol. 161v

## 41.) Maisauce (2. Hälfte 15. JH)

**Ein andre salsenn** Wiltu machen ein gut maysch salszenn So nym Peterlein vnd pfefferkraut Vnd salbey Vnd bisempleterr als vil du wilt Vnd hack das kleyn durch ein anderr vnd vahe den Tawe des morgens frue In ein Tuch Vnd leg das kraut dor ein Vnd setz es denn an die sunnen so verleust es denn Taw Vnd laß es denne Truckenn werden als ein stupp vnd mach es danne In ein plater Vnd wenne du wilt In dem Iar so Netz es mit weyn ader mit essig als ein ander salsen etc.

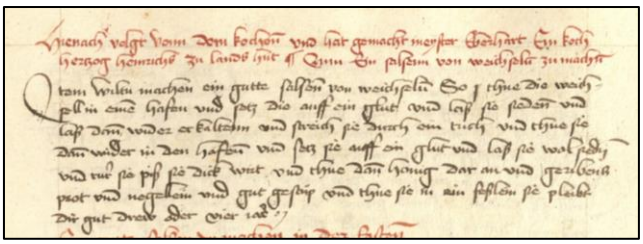


Heidelberg, Universitätsbibl., Cod. Pal. germ. 551, fol. 186v

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Insant sauce, May (h2a.8)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.1212 (GAMS. 562.10.1212) (Accessed 2022-09-14)

## 42.) Weichselsauce (2. Hälfte 15. JH)

**Zum Ein salsenn von weichselnn zu machen** Item Wiltu machen ein gutte salsenn von weichselnn So thue die weichsell in einen hafen vnd setz die auff ein glut vnd laß sie siedenn vnd laß dann wider erkaltenn vnd streich sie durch ein tuch vnd thue sie dann wider in den hafenn vnd setz sie auff ein glut vnd laß sie wol sieden vnd rurr sie piß sie dick wirt vnd thue dann honig dar an vnd geribens prot vnd negellein vnd gut gestuep vnd thue sie in ein feßlein sie pleibt dir gut drew oder vier iarr



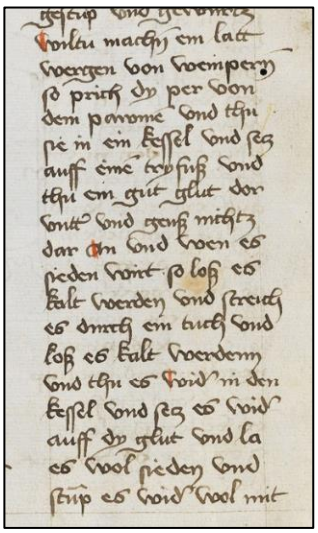
Augsburg, Universitätsbibl., Cod.III.1.2°43, fol. 59r

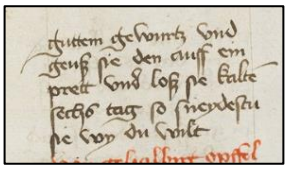
Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Sour cherry sauce (a1b.1)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.2010 (GAMS. 562.10.2010) (Accessed 2022-09-14)

# LATWERGEN

## 43.) Weintraubenlatwerge (Ende 15. JH)

**wiltu machen ein lattwergen von weinperen** so prich dy per von dem pawmen vnd thu sie in ein kessel vnd secz auff einen tryfusz vnd thu ein gut glut dor vntter vnd geusz nichtz dar an vnd wen es sieden wirt so losz es kalt werden vnd streich es durch ein tuch vnd losz es kalt werdenn vnd thu es wider in den kessel vnd secz es wider auff dy glut vnd la es wol sieden vnd stuep es wider wol mit guttem gewurtz vnd geusz sie den auff ein prett vnd losz sie kalten sechs tag so sneydestu sie wy du wilt



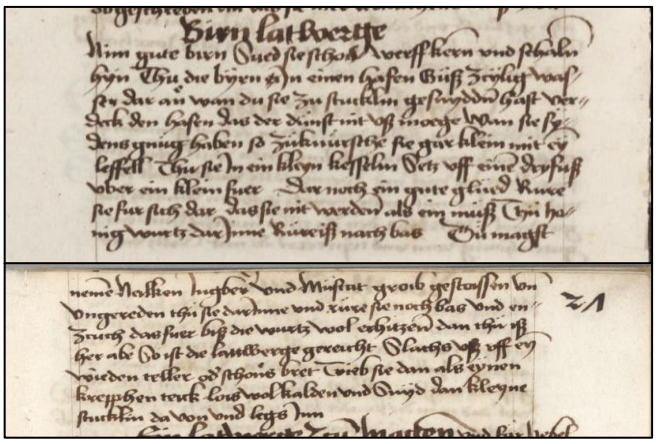


Basel, Universitätsbibliothek, Cod. D II 30, fol. 300v-301r

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Grape electuary (bs2.7)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.2958 (GAMS. 562.10.2958) (Accessed 2022-09-14)

## 44.) Birnenlatwerge (2. Hälfte 15. JH)

**Ein Latwergen von regell pirn** So schell die pirn schun vnd schneid sy In vier teill vnd die kern dar ausz vnd thu dan die pirn In einen haffen vnd secz sy auf ein glut vnd geusz dar ein ein fiertell wassers vnd vermach den haffen das der thunst nicht dar auß kun gen wen sy sein genung haben so stoß sy klein vnd thu sy In einen kessell vnd secz sy auf einen dryfusz vnd thu ein glut dar vnter vnd rur sy fur sich vnd le pey einem weillem so geuß ein wenig wassers dar ein honiges vnd wurcz sy ab mit einem guten gewurcz etc.

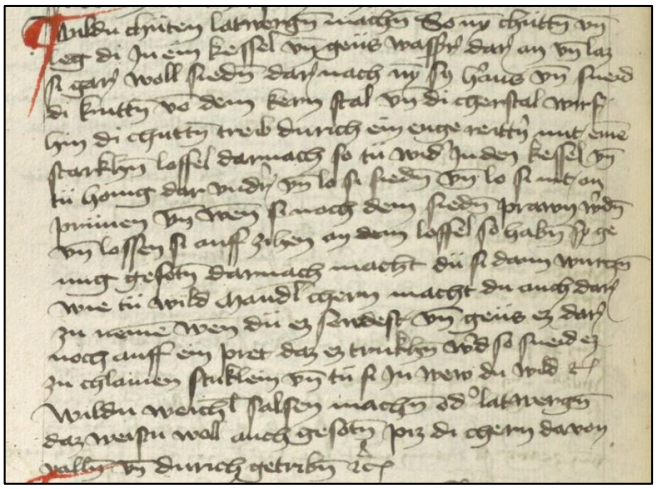


Heidelberg, Universitätsbibl., Cod. Pal. germ. 551, fol. 197v

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Pear electuary (k1.150)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.1850 (GAMS. 562.10.1850) (Accessed 2022-09-14)

## 45.) Quittenlatwerge (15. JH)

**Wildu chueten latwergen machen** So nym chuetten vnd leg di In ein kessel vnd geues wasserr dar an vnd laz si gar woll sieden dar nach nym sy heraus vnd sneid die kutten von dem kern stal vnd di cherstal wirf hin di chutten treib durich ein enge reittern mit einem starkhen loffel darnach so tue wider In den kessel vnd tue honig dar vnder vnd lo si sieden vnd lo si nit an pruenen vnd wenn si noch dem sieden prawn werden vnd lossen si auff zehen an dem loffel so haben sy ge nug gesoten darnach macht due si dann wurczen wie tue wild Mandel chern macht du auch dar zu nemen wenn due ez sewdest vnd geues ez dar noch auff ein pret daz ez trukhen werd so sneid ez zu chlainen stuklein vnd tue si In wew du wild etc.



Wien, Österr. Nationalbibl., Cod. 5486, fol. 95v

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Quince electuary (w4.159)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.1696 (GAMS. 562.10.1696) (Accessed 2022-09-14)

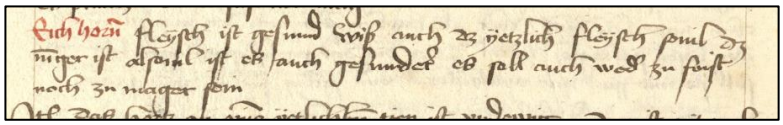
Der Begriff **Latwerge** kommt ursprünglich aus der Medizin und bezeichnet eine zähflüssige Masse mit unterschiedlichen Heilmitteln, die einem Kranken zum Auflecken gereicht wurden. Für den mittelalterlichen Koch waren Latwergen eine tolle Möglichkeit, Früchte haltbar zu machen: Fruchtmus wurde stark eingekocht, in Form von Fruchtleder aufbewahrt und konnte so jederzeit durch Zugabe von Flüssigkeit wieder in eine Sauce verwandelt werden.

Mehr zum Thema Latwerge findest du hier: https://nahrhaftesmittelalter.com/2017/05/02/latwerge/

# EICHHÖRNCHEN, BIBER UND CO

## 46.) Eichhörnchen (2. Hälfte 15. JH)

**Eichhornn fleysch** ist gesund Wiß auch daz yetzlich fleysch souil daz iunger ist alsouil ist es auch gesunderr es soll auch weder zu feist noch zu mager sein.



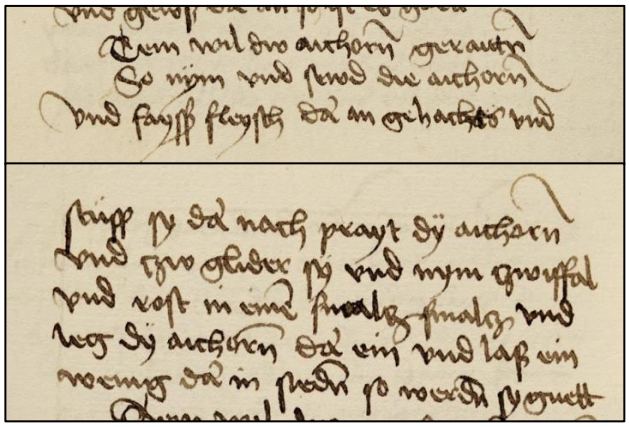
Augsburg, Universitätsbibl., Cod.III.1.2°43, fol. 67v

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Squirrel, dietetics (a1b.104)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.2016 (GAMS. 562.10.2016) (Accessed 2022-09-20)

## 47.) Eichhörnchen mit Zwiebel (2. Hälfte 15. JH)

**Item wil dw aichoren geraitten** So nym vnd sewd die aichoren vnd faysß fleysch dar an gehackts vnd stupp sy dar nach prayt dy aichoren vnd czw glider sy vnd nym czwiffal vnd rost in einem smalcz vnd leg dy aichoren dar ein vnd laß ein wenig dar in sieden so werden sy guett

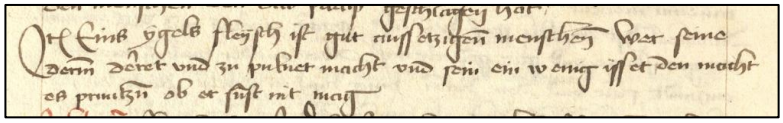
Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Squirrel with onions (gr1.121)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.904 (GAMS. 562.10.904) (Accessed 2022-09-20)



Graz, Universitätsbibliothek, Ms. 1609, fol. 40r-40v

## 48.) Igelfleisch (2. Hälfte 15. JH)

Item **Eins ygels fleysch** ist gut aussetzigenn menschenn Wer seine dermm derret vnd zu puluer macht vnd sein ein wenig isset den macht es pruntzen ob er sust nit mag



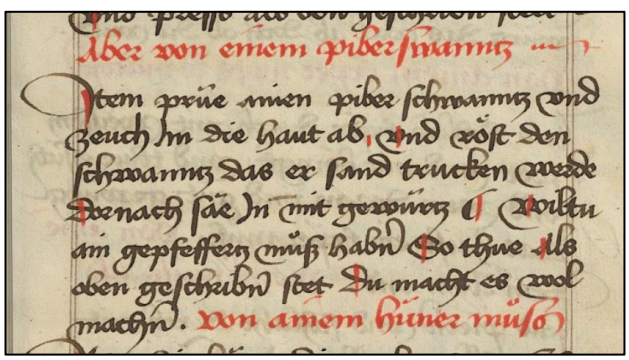
Augsburg, Universitätsbibl., Cod.III.1.2°43, fol. 67v.

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Hedgehog, dietetics (a1b.103)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.2015 (GAMS. 562.10.2015) (Accessed 2022-09-20)

## 49.) Biberschwanz (1460)

**Aber von einem piberswancz** Item pruee ainen piber schwanncz vnd zeuch Im die haut ab vnd roest den schwanncz das er sand trucken werde dornach saee In mit gewuercz wiltu ain gepfeffercz muosz haben So thue Als oben geschriben stet Du macht es wol machen .

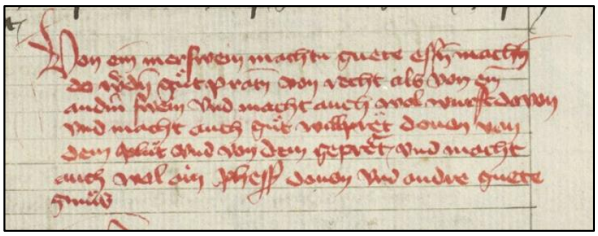
Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Beaver tail (bs1.268)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.773 (GAMS. 562.10.773) (Accessed 2022-09-20)



Basel, UB Basel, AN V 12, fol. 102r

## 50.) Delfin (15. JH)

**Von einem merswein** machtu guete essen machen do werden guet praten von recht als von einem anderm swein vnd macht auch wol wurst dovon vnd macht auch guet willpret douon von dem pluet vnd von dem gepreat vnd macht auch wol ain pheffer douon vnd andre guete gmues

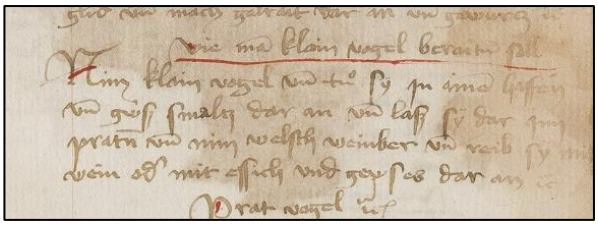


Wien, Österr. Nationalbibl., Cod. 2897, fol. 21r

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Dolphin, how to cook (w1.186)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.1456 (GAMS. 562.10.1456) (Accessed 2022-09-20)

## 51.) Kleine Vögel (16. JH)

**Wie man klain vogel beraiten sol** Nim klain vogel vnd tuo sy jn ainen haffen vnd gwesz smalcz dar an vnd lasz sy dar jnn praten vnd nim welsch weinber vnd reib sy mit wein oder mit essich vnd gews es dar an etc.



Wolfenbüttel, Herzog August Bibl., Handschriftenabteilung, Cod. Guelf. 16.3 Aug. 4°, fol. 195v

Denicolò, B. (2021): Cooking Recipe for "Birds, small (wo1a.45)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.4714 (GAMS. 562.10.4714) (Accessed 2022-09-20)

# Glossar zur Rezeptsammlung

| | | |
|---|---|---|
| ***Abseigen*** | 21 | →seige ab |
| ***ader*** | 23, 27, 28, 31, 41 | oder |
| ***aichoren*** | 47 | Eichhörnchen |
| ***Allenthalben*** | 3 | von allen Seiten, rundherum |
| ***alzvo*** | 40 | allzu |
| ***alsouil*** | 46 | sovielmal |
| ***anbrinnen***<br>***an pruenen*** | 11, 45 | Form des Verbs:<br>anbrennen |
| ***Apffell*** | | Äpfel<br>→ ***Opffell***<br>→ ***Epffell*** |
| ***arbassen***<br>***arbass*** | 7 | Erbsen |
| ***aschen*** | 25 | Äsche<br>ein Süßwasserfisch |
| ***Aschlach*** | 19 | Schalotte, Zwiebelart |
| ***Aufflauffen*** | 3 | hier: aufgehen, sich mit Wasser vollsaugen |
| ***auff zehen*** | 45 | Form des Verbs:<br>aufziehen |
| ***aussetzigenn*** | 48 | aussätzigen (Adjektiv)<br>=an Lepra erkrankte Menschen |
| ***awlen*** | 25 | Aale<br>eine Fischart |
| ***ayer***<br>***ayr***<br>***ayrem***<br>***ayren*** | 20, 32, 33, 35 | Formen des Substantivs:<br>Ei, Eier |

## B

| | | |
|---|---|---|
| ***bachs*** | 5 | backe es |
| ***blamenser***<br>***blamensir*** | 16 | Blanc-manger<br>=weiße Speise; Name eines beliebten mittelalterlichen Gerichts |
| ***begewß*** | 24 | Form des Verbs:<br>begießen<br>→***geus*** |

| | | |
|---|---|---|
| ***bein*** | 26 | Gebeine, Knochen<br>hier: Gräten des Fisches |
| ***bestroew*** | 11 | Form des Verbs:<br>bestreuen |
| ***betreif***<br>***betreifs (=betreif es)*** | 21 | Form des Verbs:<br>beträufeln<br><br>=eine geringe Menge Fett bzw. Flüssigkeit auf etwas tropfen |
| ***bire*** | 10 | Bier |
| ***biren*** | 17 | Birnen |
| ***bisempleterr*** | 41 | Mangoldblätter<br><br>***→Piessem*** |
| ***blawes***<br>***blawe*** | 11 | Formen des Adjektivs:<br>blau |
| ***bravtten*** | 25 | Form des Verbs:<br>braten |
| ***brinnen*** | 40 | Form des Verbs:<br>brennen<br><br>***→prin***<br>***→anbrinnen*** |
| ***bruhlein*** | 22 | Verkleinerungsform von Brühe, ‚Brühlein‘<br><br>***→ pruee*** |

## C

| | | |
|---|---|---|
| ***cher*** | 6 | ***→kehr*** |
| ***chern*** | 45 | Kerne |
| ***cherstal*** | 45 | ***→kern stal*** |
| ***chlopff*** | 6 | Form des Verbs:<br>klopfen<br>hier Eier aufschlagen |
| ***choll***<br>***chuell*** | 6 | Kohle |
| ***chueten***<br>***chuetten***<br>***chutten*** | 45 | Quitten<br><br>***→ Kuetten*** |
| ***ckrawtt*** | 6 | Kraut, Kohl |
| ***chren*** | 37 | Kren, Meerrettich |

| | | |
|---|---|---|
| ***chrephel*** | 33 | ***→krepphen*** |
| ***claib*** | 33 | Form des Verbs:<br>klauben<br><br>=Stück für Stück aufheben, aufnehmen |
| ***condiment*** | 10, 17, 30 | Würze, Würzbrühe |
| ***Creps***<br>***Crebissen***<br>***Crebis*** | 27, 28 | Krebse |
| ***czewch*** | 6 | Form des Verbs:<br>ziehen |
| ***czw***<br>***dar czw*** | 6, 24 | zu<br>dazu<br><br>***→zcue*** |
| ***czwiffal*** | 47 | Zwiebel |

## D

| | | |
|---|---|---|
| ***dinnes***<br>***dinnen***<br>***duenen***<br>***duen***<br>***dunnenn*** | 3, 8, 23 | Form des Adjektivs:<br>dünn |
| ***dristund*** | 10 | dreimal, dreimal soviel |
| ***dryfusz*** | 44 | ***→tryfusz*** |
| ***derret*** | 48 | Form des Verbs:<br>dörren, trocknen |
| ***duerren*** | 22 | Form des Adjektivs:<br>dürr (getrocknet) |

## E

| | | |
|---|---|---|
| ***entliede*** | 17 | Form des Verbs:<br>entglieden, zergliedern |
| ***enys*** | 17 | Anis |
| ***Epffell***<br>***ephel***<br>***epfele*** | 4, 33, 36 | Äpfel<br><br>***→Opffell***<br>***→Apffell*** |
| ***Erper*** | 1 | Erdbeere |
| ***erstlich*** | 21 | zuerst, zunächst, als Erstes |

| | | |
|---|---|---|
| ***erwallen***<br>***erwalle***<br>***erwal***<br>***er wallen***<br>***Erwelle*** | 10, 12, 19, 22, 30 | Form des Verbs:<br>aufwallen, aufkochen |
| ***essich*** | 1 | Essig |
| ***etzliche*** | 35 | etliche, einige |

## F

| | | |
|---|---|---|
| ***faysß*** | 47 | ***→feisten*** |
| ***feisten***<br>***faistem***<br>***feist*** | 15, 32, 46 | Form des Adjektivs:<br>feist (=fett, fetthaltig)<br>***→vaister*** |
| ***feßlein*** | 42 | Verkleinerungsform von<br>Fass, ‚Fässlein' |
| ***fiertell*** | 44 | Viertel |
| ***fischbrue*** | 26 | Fischbrühe |
| ***fischehouebt*** | 26 | Fischhäupter, Fischköpfe |
| ***fischful*** | 26 | Fischfülle, Fülle aus Fischen |
| ***fiuer*** | 40 | Feuer<br>***→fueher*** |
| ***follen*** | 17 | vollends |
| ***forchen*** | 25 | Forellen<br>eine Fischart |
| ***fueher*** | 27 | Feuer<br>***→fiur*** |
| ***fuer tragen***<br>***trags … fuer*** | 27, 28 | Form des Verbs:<br>auftragen, servieren |

## G

| | | |
|---|---|---|
| ***gburcz*** | 6 | Form des Verbs:<br>würzen |
| ***gebrawtten*** | 25 | gebraten |
| ***geceyset*** | 16 | zerfasert |
| ***gepreat*** | 50 | Brät, Hackfleisch |
| ***gelessen*** | 6 | auserlesen, ausgelesen<br>im Sinne von aussortiert,<br>ausgewählt |

| | | |
|---|---|---|
| ***gell***<br>***gelbis*** | 14, 28 | Formen des Adjetivs:<br>gelb |
| ***gemecht*** | 10 | das Gemachte |
| ***gemeldt*** | 4 | Formen des Verbs:<br>vermelden, verkünden |
| ***gemuess*** | 2 | hier: Mus |
| ***genuoc*** | 16 | genug |
| ***geraitten*** | 47 | Form des Verbs:<br>bereiten, zubereiten |
| ***gescherbel*** | 35 | Geriebenes<br>z.B. geriebene Äpfel |
| ***geschwoelt*** | 7 | gekocht |
| ***gesoden***<br>***gesoten*** | 31, 36, 45 | gesotten, gekocht<br>***→sewde*** |
| ***gestuep*** | 42 | Gewürz, Gewürzpulver |
| ***gesulcz*** | 14 | Sulz, Sülze<br>=in Gelee eingelegte Lebensmittel<br>(z.B. Fleisch, Fisch, Gemüse) |
| ***geuss***<br>***geueß***<br>***geusz***<br>***geusz***<br>***geus***<br>***geues*** | 6, 7, 8, 10, 14, 15, 18, 22, 23, 30, 43, 44, 45 | Formen des Verbs:<br>gießen |
| ***gewß***<br>***gewesz***<br>***gews*** | 6, 12, 27, 51 | ***→ geuss***<br>***→begewß*** |
| ***Gusz*** | | |
| ***gezcwirten*** | 31 | ***→zcwirre*** |
| ***glider***<br>***czw glider*** | 47 | Form des Verbs:<br>gliedern<br>zergliedern |
| ***gluettlein*** | 5 | Verkleinerungsform von:<br>Glut, „Glütlein“<br>(sinngemäß: schwache, nicht zu heiße Glut) |
| ***gmues*** | 50 | Mus<br><br>***→muoss***<br>***→gemuess*** |
| ***guecz***<br>***gwesz*** | 6, 51 | ***→ geuss*** |

# H

| | | |
|---|---|---|
| ***hafen***<br>***haffen***<br>***hafenn*** | 2, 6, 27, 42, 44, 51 | Topf |
| ***hausz plazenn*** | 14 | Hausenblase<br><br>Die getrocknete Schwimmblase des europäischen Hausens (einer Fischart aus der Familie der Störe) wurde in der mittelalterlichen Küche als Geliermittel verwendet. |
| ***hawbt*** | 6 | Haupt, Kopf<br>hier: Krautkopf |
| ***hechten*** | 24 | Hecht |
| ***heidenische***<br>***heidenisse*** | 36 | heidnische<br><br>Als Heiden wurden im Mittelalter Angehörige anderer Religionen (=Nicht-Christen) bezeichnet, nannte man eine Speise ‚heidnisch' wollte man ihren fremden bzw. ‚exotischen' Charakter hervorheben. |
| ***hernach*** | 5 | danach, hier danach |
| ***hewt*** | 23 | Häute |
| ***hoenigk***<br>***hoenig***<br>***honnyg*** | 1, 2, 31 | Honig |
| ***honigsaum*** | 40 | Honigseim<br>ungeläuterter (nicht behandelter) Honig, wie er aus den Waben läuft |
| ***holtzinen*** | 11 | Form des Adjektivs:<br>hölzern, aus Holz |
| ***hopphen wasser*** | 31 | Hopfenwasser |
| ***hublisch*** | 15 | Form des Adjektivs:<br>hübsch |

# I

| | | |
|---|---|---|
| ***Iar***<br>***iarr*** | 41 | Jahr |
| ***Ingber***<br>***imber***<br>***Ingeber***<br>***Imber***<br>***ingeber*** | 4, 6, 11, 15, 17, 22, 38, 40 | Ingwer<br><br>→ ***yngwer*** |

| | | |
|---|---|---|
| ***Ingerusch*** | 26 | Eingeweide, Innereien |
| ***Inwenndigk*** | 4 | innen, auf der Innenseite |
| ***Item***<br>***Ittem***<br>***Item*** | 1, 2, 5, 6, 14, 32 | ebenso, auf gleiche Weise<br><br>Typische Einleitung für mittelalterliche Kochrezepte |
| ***Iunck***<br>***iunger*** | 15, 46 | Form des Adjektivs:<br>jung |

## K

| | | |
|---|---|---|
| ***kass*** | 6 | Käse |
| ***Kehr … vmb cher*** | 5, 6 | Form des Verbs:<br>umkehren, kehren<br><br>hier im Sinne von: etwas umdrehen, wenden |
| ***keren*** | 13 | Kerne |
| ***kern stal*** | 45 | Kerngehäuse |
| ***Keuhlen*** | 21 | Keule, Teil des Hinterbeins |
| ***kes*** | 33 | ***→kass*** |
| ***kneden*** | 31 | Form des Verbs:<br>kneten |
| ***eins kneden*** | | einkneten, zusammenkneten |
| ***krepphen***<br>***krepphenn***<br>***krappfen***<br>***kraphen*** | 26, 31, 32, 33, 34 | Krapfen, Teigtaschen |
| ***kriechen*** | 2 | Kriecherl<br>regionaler Sammelbegriff für verschiedene Unterarten der Pflaume, z.B. Mirabellen |
| ***krümpt*** | 29 | Form des Verbs:<br>krümmen |
| ***kueles…aus*** | 18 | entbeinen, Knochen entfernen |
| ***Kuetten***<br>***kueten***<br>***kutten*** | 5, 17, 45 | Quitten<br><br>***→chueten*** |
| ***kun*** | 44 | Form des Verbs:<br>können |

# L

| | | |
|---|---|---|
| ***lattwergen*** | 43 | Latwerge<br><br>Eigedicktes Mus aus Früchten, Honig, Gewürzen |
| ***lauewen*** | 31 | Form des Adjektivs:<br>lau, lauwarm |
| ***laus*** | 25 | Form des Verbs:<br>lassen |
| ***lauttern wein*** | 18 | klarer/gefilterter Wein |
| ***leiden*** | 4 | Formen des Verbs:<br>gehen, leiden, erdulden<br><br>hier im Sinne von: soweit es geht, soweit es möglich ist |
| ***lendbraten*** | 21 | Lendbraten, Rinderfilet |
| ***lezelten*** | 38 | Lebkuchen |
| ***Lemonien*** | 18 | Zitronen |
| ***liddigen*** | 31 | hier (in Bezug auf die Konsistenz eines Teiges): festen |
| ***loenget*** | 9 | länglich |
| ***loissen*** | 31 | Form des Verbs:<br>lassen |

# M

| | | |
|---|---|---|
| ***machstu*** | 2 | machst du |
| ***mandelgescherb*** | 35 | geriebene Mandeln<br>***→gescherbel*** |
| ***Mangollt***<br>***Mangold*** | 9 | Mangold<br><br>***→Piessen*** |
| ***massen***<br>***zcu massen*** | 10 | Maßen<br>in Maßen, nicht zu viel |
| ***maysch salszenn*** | 41 | Maisauce |
| ***mell***<br>***mele*** | 24, 31 | Mehl |
| ***menges*** | 34 | menge es, vermenge es |
| ***merswein*** | 50 | Delfin |
| ***Meyeran*** | 22 | Majoran |

| | | |
|---|---|---|
| ***Millchraumb***<br>***Milchraumb*** | 9 | Milchrahm |
| ***moissen***<br>***zue moissen*** | 31 | von mhd. zemâzen<br>angemessen, genug |
| ***morser***<br>***Moersell*** | 12, 15 | Mörser<br>= Reibschale, in der mit einem Stößel Dinge zerkleinert oder pulverisiert werden (z.B. Nüsse, Gewürze) |
| ***mueslin***<br>***mueszlin*** | 11, 31 | Verkleinerungsform von:<br>Mus, „Müslein“<br><br>→***muoss***<br>→***gemuess*** |
| ***muoss***<br>***muosz***<br>***muosz***<br>***muoß***<br>***muosß*** | 1, 2, 11, 49 | Mus<br><br>→***gemuess*** |
| ***murbe*** | 21 | mürbe, weich |

## N

| | | |
|---|---|---|
| ***negellein*** | 42 | Gewürznelken |
| ***nespel*** | 2 | Mispel |
| ***Netz*** | 41 | Form des Verbs:<br>benetzen |
| ***Netzlein***<br>***Kalbes Netzlein*** | 22 | Fettnetz vom Bauchfell eines Kalbes |
| ***nit*** | 8, 11, 25, 28, 35, 45, 48 | nicht |
| ***niwen*** | 11 | Form des Adjektivs:<br>neu |

## O

| | | |
|---|---|---|
| ***obs*** | 2 | Obst<br><br>→***stain obs*** |
| ***ouech*** | 31 | auch |
| ***Opffell***<br>***oepffeln***<br>***oppfel***<br>***oepfeln*** | 4, 18, 34, 35 | Äpfel<br><br>→ ***Epffell***<br>→ ***Apffell*** |

# P

| | | |
|---|---|---|
| ***pachs***<br>***pachen***<br>***pach*** | 29, 30, 33 | Form des Verbs:<br>backen |
| ***paellg*** | 7 | Schalen |
| ***panck*** | 14 | Bank<br>hier im Sinne von Arbeitsfläche |
| ***pawmen*** | 43 | Bäume<br>hier sind die Weinreben gemeint |
| ***peleyb*** | 24 | Form des Verbs:<br>bleiben |
| ***petterlein***<br>***Petersilligen grunes***<br>***peterlein***<br>***Peterlein*** | 14, 15, 23, 41 | Petersilie<br>Petersiliengrün |
| ***pfefferkraut*** | 41 | Bohnenkraut |
| ***pfefferlein*** | 35 | Pfefferbrühe |
| ***Piessen*** | 8 | Mangold<br>→***Mangollt*** |
| ***Pirn*** | 4, 44 | Birnen |
| ***plat*** | 33 | Blatt<br>hier: dünnes bzw. ausgerolltes Teigstück |
| ***plater*** | 41 | Blase<br>hier im Sinne von: Beutel zur Aubewahrung |
| ***plazenn*** | 14 | Blase<br>→***hausz plazenn*** |
| ***poerst*** | 13 | Borsten |
| ***ponnen*** | 30 | Bohnen |
| ***praeschen*** | 25 | Brassen (eine Fischart) |
| ***prawn*** | 45 | braun |
| ***prayt*** | 47 | Form des Verbs:<br>breiten, ausbreiten |
| ***pren*** | 2 | Einbrenn, Mehlschwitze<br>=Mischung aus erhitztem Öl/Fett und darin eingerührtem Mehl zum Andicken von flüssigen Speisen wie Saucen, Suppen und Musen |

| | | |
|---|---|---|
| ***prin*** | 6 | Formen des Verbs:<br>brennen |
| ***an …prin*** | | anbrennen<br>→***anbrinnen*** |
| ***prot*** | 1, 42 | Brot |
| ***pruee*** | 19, 37 | Brühe, Suppe<br>→***bruhlein*** |
| ***pruee*** | 49 | Form des Verbs:<br>brühen, kochen |
| ***pruntzen*** | 48 | Form des Verbs:<br>brunzen, urinieren |
| ***puluer*** | 29 | Form des Verbs:<br>pulvern, würzen |

## R

| | | |
|---|---|---|
| ***Rechtt*** | 4 | recht, richtig, wie es sich gebührt/gehört |
| ***regell pirn*** | 44 | Regelbirnen (eine Birnensorte) |
| ***reittern*** | 45 | Sieb |
| ***richtts*** | 5 | richte es<br>hier im Sinne von: eine Speise anrichten |
| ***Rieben*** | 21 | Rippen |
| ***Ris***<br>***riss*** | 11, 16 | Reis |
| ***ris mele*** | | Reismehl |
| ***Roesch*** | 3 | rösch, knusprig |
| ***rogen*** | 26 | Rogen, Fischeier |
| ***roit*** | 27, 31 | rot |
| ***rosch*** | 25 | Rost, Grillrost |

## S

| | | |
|---|---|---|
| ***saee*** | 49 | Form des Verbs:<br>säen<br>im Sinne von: bestreuen |
| ***salsen***<br>***salse***<br>***salsenn***<br>***salszenn*** | 37, 38, 39, 40, 41, 42 | Sauce |

| | | |
|---|---|---|
| ***schach zagelet*** | 14 | schachbrettförmig, würfelig |
| ***scherben***<br>***scheriben*** | 6, 14 | Topf, Gefäß |
| ***scheueblein*** | 5 | Scheiben, Scheibchen |
| ***schinen*** | 40 | Schiene, schmale Holzplatte, Holzstab |
| ***Schlah***<br>***schlahs***<br>***schlachs***<br>***schlach*** | 1, 2, 13, 29 | Formen des Verbs:<br>schlagen |
| ***schun*** | 44 | schön, sorgfältig |
| ***swallenberges salse*** | 40 | Schwallenbergsauce,<br>Schwallenbergs Sauce<br><br>worauf sich der Eigenname Schwallenberg bezieht, ist leider nicht bekannt |
| ***secz*** | 6, 44 | Formen des Verbs:<br>setzen |
| ***seige ab*** | 10 | Formen des Verbs:<br>abseihen<br><br>=durch ein Sieb oder Tuch gießen, um feste und flüssige Bestandteile zu trennen; Wasser abtropfen/abrinnen lassen<br><br>→ ***Abseigen*** |
| ***sewde***<br>***sewd***<br>***sewdest*** | 10, 14, 19, 20, 45 | Formen des Verbs:<br>sieden, kochen |
| ***Sezes***<br>***seych***<br>***seyht*** | 5<br>12 | setze es<br>Formen des Verbs:<br>abseihen<br><br>→ ***seige ab*** |
| ***Sieten*** | 27 | → ***sewde*** |
| ***slach*** | 33 | → ***schlah*** |
| ***sneydestu*** | 43 | schneidest du |
| ***Snyd*** | 31 | Form des Verbs:<br>schneiden |
| ***sode***<br>***sodichin***<br>***soettlein*** | 10, 17, 18 | Kochwasser, das Wasser/die Flüssigkeit/die Brühe, in der etwas gekocht wurde |
| ***souil*** | 46 | soviel |

| | | |
|---|---|---|
| ***Spicken*** | 21 | Form des Verbs:<br>spicken<br><br>beim Spicken werden kleine Speckstücke (oder auch Knoblauch und Gewürze) in die oberen Schichten eines Braten gesteckt |
| ***spise*** | 17 | Speise |
| ***stain obs*** | 1 | Steinobst<br><br>Früchte mit nur einem großen Kern, z.B. Zwetschken, Pfirsiche, Kirschen |
| ***stann*** | 11 | Form des Verbs:<br>stehen<br>(*stann gar wol* hier im Sinne von: macht sich gut in Bezug auf das Gefäß, in dem das Mus angerichtet werden soll) |
| ***steinig seind*** | 5 | Steine/Kerne enthalten |
| ***steueblyn*** | 31 | Verkleinerungsform von:<br>Staub, ‚Stäublein'<br>sinngemäß: eine kleine Menge Mehl |
| ***stois*** | 26 | Form des Verbs:<br>stoßen |
| ***stupp*** | 41 | Pulver, Gewürzpulver |
| ***stuep***<br>***stupp*** | 43, 47 | Form des Verbs:<br>würzen |
| ***Sueed*** | 31 | →***sewde*** |
| ***sust*** | 48 | sonst |
| ***syb*** | 12 | Sieb |

## T

| | | |
|---|---|---|
| ***Tawe***<br>***Taw*** | 41 | Tau, Tautropfen |
| ***teiglein***<br>***taiglein***<br>***teglin*** | 4, 5, 28 | Verkleinerungsform von:<br>Teig, „Teiglein"<br><br>(hier sinngemäß: dünnflüssiger Teig) |
| ***Temperirir***<br>***Temperers*** | 23, 31 | Form des Verbs:<br>mischen |
| ***treylay*** | 24 | dreierlei |

| | | |
|---|---|---|
| ***tryfusz*** | 43 | Dreifuß<br>=dreibeiniges Gestell, auf dem man einen Kessel über das Feuer hängen kann |

## V

| | | |
|---|---|---|
| ***vahe*** | 41 | Form des Verbs:<br>fangen, auffangen |
| ***vaister*** | 19 | Form des Adjektivs:<br>feist (=fett, fetthaltig)<br><br>→***feisten*** |
| ***vasten***<br>***vasten krappfen*** | 34 | fasten<br>Fastenkrapfen (=Krapfen, der nach den Regeln der Fastenzeit zubereitet wird) |
| ***vberbrens*** | 8 | überbrenne es<br>hier im Sinne von: mit heißem Wasser überbrühen |
| ***vegel*** | 23 | Ferkel |
| ***verleust*** | 41 | Form des Verbs:<br>verlieren |
| ***vermach*** | 44 | Form des Verbs:<br>verschließen |
| ***versewde*** | 14 | Form des Verbs:<br>verkochen<br><br>→***sewde*** |
| ***versirtez*** | 36 | versalze es |
| ***vierd*** | 14 | Form des Verbs:<br>werden |
| ***voll***<br>***vvll*** | 33 | Fülle |

## W

| | | |
|---|---|---|
| ***waelischen*** | 32 | Form des Adjektivs:<br>welsch<br><br>Bezeichnung für romanische Völker, im Mittelalter vor allem in Bezug auf Frankreich und Italien |
| ***wallen***<br>***er wallen*** | 19 | →***erwallen*** |
| ***waysz*** | 14 | Form des Adjektivs:<br>weiß<br><br>→***wissen*** |

| | | |
|---|---|---|
| ***weinpern***<br>***weinbeerlein***<br>***weinperen***<br>***weinper*** | 6, 35, 39 | Weintrauben |
| ***welger***<br>***wellen*** | 28, 29 | Form des Verbs:<br>wälgern (wälzen, rollen) |
| ***welger hultz*** | 31 | Holzwalze, Nudelholz |
| ***welsch*** | 51 | →***waelischen*** |
| ***wew*** | 45 | wo |
| ***weyszbrot*** | 12 | Weißbrot |
| ***wiede*** | 31 | Form des Adjektivs:<br>weit |
| ***wilpraet***<br>***willpret*** | 32, 50 | Wildbret, Fleisch vom Jagdwild |
| ***wiltbraten*** | 21 | Wildbraten |
| ***Wiltu***<br>***wiltu*** | 41, 42, 43, 49 | willst du |
| ***wint*** | 33 | Form des Verbs:<br>winden |
| ***wirch*** | 29 | Form des Verbs:<br>(be-)wirken, (hier im Sinne von: formen) |
| ***wissen*** | 11 | Form des Adjektivs:<br>weiß<br><br>→***waysz*** |
| ***wuerff*** | 30 | Form des Verbs:<br>werfen |
| ***wuerfflat***<br>***würffellecht*** | 30, 34 | würfelig, in Stücke |

## Y

| | | |
|---|---|---|
| ***yder*** | 31 | jeder, jeweiliger |
| ***yedis*** | 28 | jedes |
| ***yetzlich*** | 46 | jegliches |
| ***yngwer*** | 23 | Ingwer<br><br>→***Ingber*** |

# Z

| | | |
|---|---|---|
| ***zertreyb*** | 30 | Form des Verbs:<br>auseinandertreiben<br>(hier: ausrollen eines Teiges) |
| ***zeuch***<br>***zewech*** | 12, 49 | Form des Verbs:<br>ziehen |
| ***Ziebeben*** | 3 | Zibeben<br>(besonders große Rosinen, die direkt am Rebstock getrocknet wurden) |
| ***ziemett***<br>***ziemet***<br>***zimet*** | 4, 15, 38 | Zimt |
| ***Ziger*** | 12 | Zieger, Ziger<br>= Käse aus Molke, eine Art von Frischkäse |
| ***zcue***<br>***dar zcue*** | 28 | zu<br>dazu<br><br>→ ***czw*** |
| ***zcwirre*** | 31 | Form des Verbes:<br>verquirlen, verrühren |
| ***zuch*** | 31 | → ***zewech*** |
| ***zufellen*** | 22 | Form des Verbs:<br>zudrehen |
| ***Zutribs*** | 31 | Form des Verbs:<br>‚zertreiben', vermischen |
| ***zuuorn*** | 9 | zuvor |

# REZEPTE UND ÜBERSETZUNGEN

Im nachfolgenden Teil findet sich die Übersetzung aller 51 Beispielrezepte ins Neuhochdeutsche. Soweit möglich orientiert sich die Übersetzung stark am frühneuhochdeutschen Text, um sprachliche Veränderungen in den unterschiedlichen Entwicklungsstufen des Deutschen nachvollziehbar zu machen.

## 1. Erdbeermus (1460)

**Von ainem Erper muoss ze machen**
Item Schlah Erper durch mit weissem prot vnd mit hoenigk vnd thue essich vnd wein daran vnd guot gewuercz Das haist ein Erper muosz.

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Strawberry puree (bs1.271)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.777 (GAMS. 562.10.777) (Accessed 2022-09-12)

**Wie man ein Erdbeermus macht:**
Ebenso schlag Erdbeere mit Weißbrot und Honig durch, gib Essig und Wein dazu und gutes Gewürz. Das nennt sich ein Erdbeermus.

Erdbeermus (1460), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 2.) Mus aus Steinobst (1460)

**Von einem gemuess von stain obs ze machen**
Item Nym kriechen oder weichseln oder nespel was von stain obs sey vnd schlahs durch mit hoenig prenn darein vnd thue es zue dem feur In ainen hafen vnd lass dick werden So machstu von ainem yeglichen ain muosz vnd gewuercz das wol ab doch ob du wild

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Stone fruit puree (bs1.270)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.776 (GAMS. 562.10.776) (Accessed 2022-09-20)

**Wie man ein Mus aus Steinobst macht:**
Nimm Kriecherl, Weichsel oder Mispeln, was an Steinobst da ist, und schlag es durch mit Honig, mach eine Einbrenn (Mehlschwitze), tue das alles in einem Topf auf das Feuer und lass es eindicken. So machst du von jeglichem [Steinobst] ein Mus. Und würze es gut, wenn du das möchtest.

Mus aus Steinobst (1460), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 3.) Gebackene Zibeben und Rosinen (1. Hälfte 17. JH)

**Ziebeben Oder grosse Rosinen zuebackenn** etc.
Nehmett ziebeben oder grosse Rosinen waschet sie thut die steine vndt Kern herauß Oder laßet sie Also Leg sie dann in einen wein oder wasser das sie fein dicke werden vndt Aufflauffen darnach machett ein dinnes teiglein von einem wenigk wein Einem loffell mehl vndt gelben von Eyern thuett die ziebeben oder Rosinen darein das sie Allenthalben wohl damitt bedeckett sein vndt Backett sie in einem schmaltz fein Roesch Abe So werden sie Rechtt vndt Guett etc.

Denicolò, B. (2021): Cooking Recipe for "Raisin pastry (wo8.270)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.5754 (GAMS. 562.10.5754) (Accessed 2022-09-12)

**Zibeben oder besonders große Rosinen zu backen** etc.:
Nehmt Zibeben oder große Rosinen, wascht sie, tut die Steine und Kerne heraus oder lasst sie so [drinnen]. Leg[t] sie dann in einen Wein oder in Wasser, damit sie schön dick werden und aufgehen. Darnach machet ein dünnes Teiglein aus ein wenig Wein, einem Löffel Mehl und dem Gelben von Eiern. Tut die Zibeben oder Rosinen dahinein, sodass sie von allen Seiten gut damit bedeckt sind und backt sie in Schmalz schön knusprig, so werden sie recht und gut.

Gebackene Zibeben und Rosinen (1. Hälfte 17. JH), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 4.) Gefüllte Äpfel und Birnen (1. Hälfte 17. JH)

***Gefultte Opffell oder Pirn zubackenn*** *etc. Nehmett feine grosse Epffell Oder Pirn schelet sie vndt schneidet den stiel vnden mitt einem Runden stuck wie ein deckell dauon vnndt hoelett die Apffell Inwenndigk Auß So weidt es sich leiden will darnach hackett das Außgeschnittene Klein schlagett 2 Eyer darzu thutt Kleine Rosinen ziemett zucker vndt Ingber daran menge es vnder einander vndt fulle es wieder in die Außgehoeleten Apffell Oder Pirnn mache vnden den deckell mitt dem Stiehl wieder darauff Stecke ein hoeltzlein dauor das es nicht Abfeldt begeuß es dann mitt einem dinnen teiglein wie bey den Rosinen gemeldt legett sie in ein heiß schmaltz vnndt backett es darinne So werden sie Rechtt vnndt guett etc.*

Denicolò, B. (2021): Cooking Recipe for "Apple or pear, stuffed and batter fried (wo8.272)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.5756 (GAMS. 562.10.5756) (Accessed 2022-09-12)

**Gefüllte Äpfel und Birnen zu backen** etc.: Nehmt schöne große Äpfel oder Birnen, schält sie und schneidet den Stiel unten mit einem runden Stück wie einen Deckel ab und höhlt die Äpfel innen aus, so weit es möglich ist. Darnach hackt das Ausgeschnittene klein, schlagt zwei Eier dazu, tut kleine Rosinen, Zimt, Zucker und Ingwer dazu und vermengt das miteinander und füllt es wieder in die ausgehöhlten Äpfel oder Birnen. Macht unten den Deckel mit dem Stiel wieder darauf und steck ein Hölzlein hinein, damit es nicht abfällt. Begieß es dann mit einem dünnen Teiglein, wie bei den Rosinen angegeben, legt sie in heißes Schmalz und backt sie darinnen, so werden sie recht und gut etc.

Gefüllte Äpfel und Birnen (1. Hälfte 17. JH), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 5.) Gebackene Quitten (1608)

***Ittem gebachen Kuetten*** *Solltt du Allso machen wie hernach folgt Ittem So Nimb schon groß Kuetten schels vndt schneids zu duenen scheueblein doch das sie nit steinig seind Nimb ein schmalz in ein pfann laß ein wenig warmb werdten leg die geschnitten Kuetten darein Sezes Auf ein Cleins gluettlein last ein stundt darauf stehen biß das sie weich werdten thuß Auß dem schmaltz mach ein taiglein mit wein vnd zucker an Kehr die Kuetten In dem taig vmb bachs Im schmaltz richtts in ein Silber streuee zucker darauff vnd gibs vff denn Tisch etc.*

Denicolò, B. (2021): Cooking Recipe for "Quince slices, batter fried (wo9a.42)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.5934 (GAMS. 562.10.5934) (Accessed 2022-09-20)

**Ebenso gebackene Quitten** sollst du so machen, wie hier beschrieben: Ebenso nimm schöne große Quitten, schäle sie und schneide sie in dünne Scheiben, entferne die Steine. Gib Schmalz in eine Pfanne, lass es ein wenig warm werden, leg die geschnittenen Quitten hinein. Setze sie auf eine schwache Glut, lass sie eine Stunde darauf stehen, bis sie weich werden. Tu sie aus dem Schmalz, rühre ein Teiglein mit Wein und Zucker an, wende die Quitten in dem Teig, backe sie in Schmalz, richte sie in silbernem Geschirr an, streue Zucker darauf und gib es auf den Tisch.

Gebackene Quitten (1608), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 6.) Überbackener Krautkopf (2. Hälfte 15. JH)

***Item ein ckrawtt*** *nym ein weiß hawbt das nicht czw hertt sey vnd sneidt es oben auff sam ein platten vnd lasß dan in einem haffen woll sieden dar nach czewch es her ausß vnd lass das wasser wol da von gen vnd hab ein scherben vollen mit smalcz vnd secz das chrawtt dar ein vnd cher dy platten vber sich dar chlopff air vnd reyb ein wenig guecz kass dar vntter weinpern woll gelessen vnd geschnitten mandel vnd gburcz es mit saffran vnd Ingber vnd salcz ein wenig vnd gewß in das ckrawtt vnd deck es czw mit einem haffen deck vnd thue ein wenig choll dar auf reib den scheriben offt vmb das er nicht an prin machs chuell ab vnd gibs haysß czw essenn etc.*

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Cabbage, stuffed, and baked (gr1.187)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.976 (GAMS. 562.10.976) (Accessed 2022-09-12)

**Ebenso ein Kraut**: Nimm einen weißen Krautkopf, der nicht zu hart sei und schneide ihn oben auf wie eine Platte und lass ihn dann in einem Topf gut kochen. Darnach zieh es [das Kraut] heraus und lass das Wasser gut abtropfen. Habe einen Topf voller Schmalz und setze das Kraut dahinein und kehre die Platte [=den angeschnittenen Teil] nach oben. Schlag Eier auf und reib ein wenig guten Käse darunter, auserlesene Weintrauben und gehackte Mandeln und würze es mit Safran, Ingwer und ein wenig Salz und gieße das in das Kraut und decke es mit einem Topf zu und tue ein wenig Kohle darauf. Dreh den Topf oft herum, damit es nicht anbrennt, mach die Kohlen ab und gib es heiß zu essen etc.

Überbackener Krautkopf (2. Hälfte 15. JH), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 7.) Erbsenbrei mit Reis (1460)

**Aber von arbassen** Item Nym arbass die lass sieden das die paellg dauon kummen vnd reib sy gar klain vnd geuss sy darein vnd das sy nicht zue duenne sind Nym reiss der wol geschwoelt sej den leg mitten darein vnd gibs hin ze essen .

**Abermals von Erbsen**: Ebenso nimm Erbsen, die lasse kochen, bis sich die Schalen lösen und zerreibe sie fein und gieße [Wasser] daran, [aber achte darauf,] dass sie nicht zu dünnflüssig werden. Nimm Reis, der gut gekocht sei, leg den mitten hinein und gib es zu essen.

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Pea puree with rice (bs1.206)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.705 (GAMS. 562.10.705) (Accessed 2022-09-14)

Erbsenbrei mit Reis (1460), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 8.) Gekochter Mangold (16. JH)

**Grueens Krautt zu Kochen** Nimb Piessen vberbrens hackhs Clein Rosts Ihm Schmaltz geueß ein wenig daran es sej Suppen oder wasser doch nit zu duen gibs dar

**Grünes Kraut zu kochen**: Nimm Mangold, überbrühe ihn, hacke in klein, brate ihn in Schmalz, gieße ein wenig [Flüssigkeit] daran, sei es Suppe oder Wasser, lass es aber nicht zu dünn werden, gib es hin.

Denicolò, B. (2021): Cooking Recipe for "Chard, braised (wo7b.132)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.5358 (GAMS. 562.10.5358) (Accessed 2022-09-14)

Gekochter Mangold (16. JH), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 9.) Mangold in Milchrahm (1608)

**Mangoltt Im Millchraumb** Nimb Mangold Schneid in gar zart loenget bruee in trueck in gar wol auss vnd siede es in Suessen Milchraumb Wenn man es anrichtten will So saltze es zuuorn etc.

**Mangold in Milchrahm**: Nimm Mangold, schneide ihn in feine Streifen, koche ihn, drücke das Wasser gut aus und siede ihn in süßem Milchrahm. Wenn man es anrichten möchte, salzt man es zuvor.

Denicolò, B. (2021): Cooking Recipe for "Chard boiled in cream (wo9a.16)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.5905 (GAMS. 562.10.5905) (Accessed 2022-09-14)

Mangold in Milchrahm (1608), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 10.) Grüne Bohnen (15. JH)

**Eyn spise von Bonen** Sewde gruene bonen bisz das sie weich werden Szo nym denn schoen brot vnd ein wenig pfeffers dristund als vil kumels mit essige vnd mit bire male das zcu sammen vnd thu darzcu saffran vnd seige ab das sode vnd geusz daruff das gemecht vnd salcz es zcu massen vnd lasz es erwallen in dem condiment vnd gibs hin

**Ein Bohnengericht:** Koche grüne Bohnen, bis sie weich werden. So nimm dann schönes Brot und ein wenig Pfeffer, dreimal soviel wie Kümmel und mische das mit Essig und mit Bier und gib Safran dazu. Und seihe das Kochwasser ab und gieße darauf das Gemachte und salze es in Maßen und lass [die Bohnen] in dieser Würzbrühe aufkochen und serviere sie.

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Green broad beans with sauce (ds1.32)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.3045 (GAMS. 562.10.3045) (Accessed 2023-03-14)

Grüne Bohnen (15. JH), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 11.) Blaues Mus (nach 1487)

**Item ein blawes muoß** mach also von mandel vnd vonn Ris stos kornbluomen gar wol mit wasser drucks ein tuoch behalte Stos mandel mit dem selben wasser vnd zwing es durch so hastu ein blawe milch dauon mach das muosß mit riss oder mit weitzen wiltu gern so bestroew es mit imber vnd versaltz es nit vnd las es nit anbrinnen die mueslin stann gar wol in niwen zinnen schueslen schueselinen oder in wissen holtzinen schuesselinen

**Ebenso ein blaues Mus** macht man so aus Mandeln und aus Reis: Zerstoße Kornblumen gut mit Wasser und drücke das durch ein Tuch, behalte [die Flüssigkeit]. Zerstoße Mandeln mit demselben Wasser und passiere es, so erhältst du blaue Milch. Davon mach ein Mus mit Reis oder mit Weizen. Wenn du willst, bestreue es mit Ingwer und versalze es nicht und lasse es nicht anbrennen. Das Müslein macht sich gut in neuen Zinnenschüsseln oder -schüsselchen oder in weißen Holzschüsselchen.

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Rice pudding with almond milk, blue (so1.2)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.2242 (GAMS. 562.10.2242) (Accessed 2022-09-20)

Blaues Mus (nach 1487), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 12.) Mandelkäse (1439-1443)

***Ziger inn der fasten*** *Nim gescheltten mandel vnd stosz den in ainem morser vnd mach dik milch darvon vnd seych das durch ein tuoch inn ein pfannen vnd reyb ain wenig weyszbrot darzuo es das es erwalle vnd ein wenig guots weins Vnd wenn er erwal so zewech es usz der pfannen uff ain tuoch oder uff ain syb so seyht das wasser dar von den richt an vnd bestek in mit mandel kernn Nim den selber ziger vnd leg ain viertal inn ein schueszel vnd gewesz ain mandelmilch dar an*

**Käse in der Fastenzeit**: Nimm geschälte Mandeln und zerstoße die in einem Mörser und mach eine dicke Milch daraus und passiere das durch ein Tuch in eine Pfanne und reib ein wenig Weißbrot darunter, lass es aufkochen, und [gib] ein wenig guten Wein [dazu]. Und wenn es aufkocht, so kippe es aus der Pfanne auf ein Tuch oder ein Sieb, so rinnt das Wasser ab. Richte ihn an und bestecke ihn mit Mandelkernen. Nimm diesen Käse und lege je ein Viertel in eine Schüssel und gieße Mandelmilch daran.

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Almond cheese (er1.3)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.3112 (GAMS. 562.10.3112) (Accessed 2022-05-06)

Mandelkäse (1439-1443), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 13.) Mandeligel (1460)

***Ainen weissen Igel zue kochen*** *Item ain weyssen Igel zue kochen . So nymm ain pfunt mandel den stoess klain vnd thue ain zugker daran vnd schlachs zue samen vnd mach ain rechten Igel dorauss wann er nun hert ist So nymm zwainczig mandel keren die schneid klain vnd steck sy Im ein das soellen sein poerst sein vnd gib Im ain mandel keren In den mund*

**Einen weißen Igel zu kochen**: Ebenso, um einen weißen Igel zu kochen, so nimm ein Pfund Mandeln, stoße ihn klein, gib Zucker dazu und knete es zusammen und forme einen schönen Igel daraus. Wenn er hart geworden ist, so nimm zwanzig Mandelkerne. Die schneide klein und steck sie ihm an, das sollen seine Borsten sein, und gib ihm einen Mandelkern in den Mund.

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Hedgehog, white (bs1.6)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.831 (GAMS. 562.10.831) (Accessed 2022-09-20)

Mandeligel (1460), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 14.) Mandelsulz in drei Farben (spätes 15. JH)

***Ein gesulcz dreyerley varb*** *Item wiltu machen gesulcz von mandelkern dy dreyerley gestalt haben so nym hausz plazenn dy versewde in wasser schon vnd nym denn dick mandelmilch vnd petterlein vnd hak in gar clein vnd reib in in eymem scherben clein vnd nym denn das dritteil der mandelmilch dor vnder vnd zuckers dor vnder wol ab daz vierd dann ein gruene varb vnd nym dysse zwey tail vnd sewd die auch in einer pfannen vnd zuckers auch wol ab vnd lasz ez denn siedenn in der pfannen vnd geusz ein tail also waysz vnd denn daz drittail mach gleich gell vnd geusz es auch auff ein pfennlein vnd lasz ez denn stenn vnd sewd denn dy gruennen varb auch Inn einer pfannen vnd losz ez stenn daz es auch hert werd also hastu dy dreyerley varben grun weisz vnd gell vnd heb ez uber ein fewer vnd pald her wider ab vnd sla ez auff ein panck vnd sneid ez denn schach zagelet vnd leg es auff ein schusselen vnd ein weil weisz vnd vnd ein weil gell vnd ein weyl grun pisz dy schussel vol werd vnd versalcz es nicht etc.*

**Eine Sulz in drei Farben**: Ebenso willst du eine Sulz aus Mandelkernen auf dreierlei Art machen, so nimm Hausenblase, die verkoche gründlich in Wasser und nimm dicke Mandelmilch und Petersilie, die hacke sehr fein und zerreibe sie in einem Gefäß und menge dann ein Drittel der Mandelmilch darunter und zuckere es gut, das wird dann eine grüne Farbe. Und nimm die zwei [anderen] Teile und koche die auch in einer Pfanne und zuckere sie gut und lass es dann kochen und gieße einen Teil weiß ab und mach das verbleibende Drittel gelb und gieße es auch in ein Pfännchen und lass es dann stehen und koche die grüne Farbe auch in einer Pfanne und lass sie stehen, sodass sie auch fest wird. So hast du dreierlei Farben: grün, weiß und gelb. Und hebe es über ein Feuer und gleich wieder herab und schlag es auf eine Arbeitsfläche und schneid es schachbrettförmig und lege es in eine Schüssel – immer abwechselnd weiß und gelb und grün, bis die Schüssel voll ist und versalze es nicht etc.

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Almond aspic in three colours (bs2.60)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.2953 (GAMS. 562.10.2953) (Accessed 2022-09-20)

Mandelsulz in drei Farben (spätes 15. JH), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 15.) Hühner in grüner Suppe (1. Hälfte 17. JH)

***Huener in einer gruenenn Suppenn*** *etc. Machett die huener fein Rein vnndt Koche sie in Wasser Oder in einer gueten feisten Rindtfleisch Suppen Wo mann sie haben Kann Darnach nim eine gute handtvoll oder mehr Petersilligen grunes das hacke vndt Stoes es gar Klein in einem Moersell oder reibe es in einem Reibtopff thue den 8 oder 10 Eoer Also Rohe darunder vndt treibe es mitt der huner Suppen durch ein Enge Sieblein oder tuch wurtze es darnach mitt Ingber Pfeffer ziemet zucker oder honigk Auch so man will ein wenigk Saffran vndt lass wohl mitteinander Auf Sieden Ruhre es Aber stets vmb So beKommet es eine hublisch vnndt schoene Farbe Richte dan die huener Ahn vndt geus dieselbige zuegerichte Supplein daruber So wirdt es schoen Recht vnndt Gutt Mann magk es Auch vber Alles Iunck Fleisch Also machenn etc.*

**Hühner in einer grünen Suppe etc**.: Machet die Hühner gut sauber und koche sie in Wasser oder einer guten, fetten Rinderbrühe, je nachdem, was man hat. Darnach nimm eine gute Handvoll oder etwas mehr Petersiliengrün, das hacke und stoß es schön klein in einem Mörser oder reibe es fein in einem Reibtopf, tu dann acht oder zehn rohe Eier darunter und treibe es mit der Hühnersuppe durch ein enges Sieblein oder Tuch, würze es danach mit Ingwer, Pfeffer, Zimt, Zucker oder Honig, wenn man will auch mit ein wenig Safran, und lass es miteinander gut aufkochen, rühre es aber stets um, so bekommt es eine hübsche und schöne Farbe. Richte dann die Hühner an und gieße die so zubereitete Suppe darüber, so wird es schön, recht und gut. Man kann sie so auch über alles andere junge Fleisch geben etc.

Denicolò, B. (2021): Cooking Recipe for "Chicken in green parsley sauce (wo8.22)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.5698 (GAMS. 562.10.5698) (Accessed 2022-09-12)

Hühner in grüner Suppe (1. Hälfte 17. JH), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 16.) Blanc Manger (1345-1354)

***Einen blamensir*** *Der woelle machen einen blamenser. der neme dicke mandelmilch. vnd huener brueste geceyset. vnd tuo daz in die mandelmilch. vnd ruere daz mit ris mele. vnd smaltz genuoc. vnd zuckers tuo genuoc dar zvo. daz ist ein blamenser.*

**Ein Blanc-manger:** Wer ein Blanc-manger machen will, der nehme dicke Mandelmilch und zerfaserte Hühnerbrüste und tue das in die Mandelmilch und rühre es mit Reismehl und ausreichend Schmalz. Und gib genug Zucker dazu! Das ist ein Blanc-manger.

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Blanc manger (m11.80)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.1334 (GAMS. 562.10.1334) (Accessed 2022-09-14)

Blanc Manger (1345-1354), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 17.) Huhn mit Quitten (1. Hälfte 15. JH)

***Eyn gut spise*** *NIm hunre die brat nicht follen gar entliede sie zcu stuecken vnd lasz sie syden In smalcz vnd wasser vnd nym ein rinden brotes vnd Ingeber vnd ein wenig pfeffers vnd enys das male mit essige vnd mit demselbigen sodichin vnd nym vir gebraten kueten vnd das condiment thu zcu den hunern lasz es wol da mit sieden das es werde eben dicke hastu nicht kueten szo nym gebraten biren vnd mach es da mit vnd gibs hin*

**Eine gute Speise:** Nimm Hühner, die brate nicht ganz durch, zergliedere sie zu Stücken und lass sie in Schmalz und Wasser kochen. Und nimm eine Brotrinde und Ingwer und ein wenig Pfeffer und Anis, die zermahle mit Essig und dem Kochwasser. Und nimm vier gebratene Quitten und gib die Würzbrühe zu den Hühnern, lass sie wohl damit sieden, sodass es eindickt. Hast du keine Quitten, so nimm gebratene Birnen und mach es damit und gib es hin.

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Chicken with quinces (ds1.31)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.3044 (GAMS. 562.10.3044) (Accessed 2022-09-20)

Huhn mit Quitten (1. Hälfte 15. JH), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 18.) Zitronenhuhn (1608)

**Huener mit Lemonien Wein zwiebeln vnd oepffeln** Nim die hunner zur lege sie setz es bey kueles fein sauber aus als dan nim lemonien zwiebeln vnd oepffel hacke die fein klein vndereinander vnd setz es mit lauttern wein bey laß sieden biß es weich wirdt darnach so nim vndt treib es durch ein durchschlag vnd mache das es ein dunnes soettlein wirdt lege das hun darein laß es gemach sieden biß es gar wirdt vnd wen du es wiltt abe wurtzen so geuß ein wenig essig auch darzu wurtz es ab mit zucker Pfeffer vnd saffran so ist es gutt wen du es wieder vff sieden lessest etc.

**Hühner mit Zitronen, Wein, Zwiebel und Äpfeln:** Nimm die Hühner, zerteile sie, lege sie hin, entbeine sie säuberlich. Nimm dann Zitronen, Zwiebeln und Äpfel, hacke sie miteinander fein und versetze sie mit geläutertem Wein, lass es kochen, bis es weich wird. Danach passiere es durch, damit es eine dünne Brühe wird. Lege das Huhn hinein und lasse es langsam köcheln, bis es gar ist. Und wenn du es würzen möchtest, so gieß ein wenig Essig daran und würze es mit Zucker, Pfeffer und Safran, so wird es gut, wenn du es wieder aufkochen lässt.

Denicolò, B. (2021): Cooking Recipe for "Chicken in apple, lemon and onion sauce (wo9b.34)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.6049 (GAMS. 562.10.6049) (Accessed 2022-09-20)

Zitronenhuhn (1608), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 19.) Rindfleisch mit Schalotten (Mitte 15. JH)

**Von Rindt fleisch mit Aschlach** NIm ein Rindtfleisch sewd es gar wol . vnd Salcz es wol vnd nym aschlach genueg vnd la das wol sieden In vaister pruee das Rindtfleisch als du es denn hin geben wild So tuee fleisch vnd Lauch zu sammen vnd lazz ez er wallen vnd gib es hin

**Von Rindfleisch mit Schalotten**: Nimm Rindfleisch, koche es, salze es gut und nimm genug Schalotten und lasse die gut kochen in fetter Brühe. Wenn du das Rindfleisch dann anrichten willst, so tue Fleisch und Schalotten zusammen, lasse sie aufkochen und gib es hin.

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Beef, stewed, with shallots (b4.243)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.394 (GAMS. 562.10.394) (Accessed 2022-09-14)

Rindfleisch mit Schalotten (Mitte 15. JH), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 20.) Fleischbällchen (1460)

**knoedel mach also** . Item nym ain kalbflaisch vnd hack speck darunder vnd gewuercz wol vnd reibs thue ayer vnd weiss prot darunder vnd mach kuegelein daraus vnd sewd es mit haissem wasser vnd schneid sy vnd gib es hin zue essen .

**Knödel mach so:** Ebenso nimm Kalbfleisch und hacke Speck darunter und würze das gut und zerreibe es, tue Eier und Weißbrot dazu und mache Kügelchen daraus und siede die in heißem Wasser, schneide sie und gib sie zu essen.

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Veal meatballs (bs1.17)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.664 (GAMS. 562.10.664) (Accessed 2022-09-14)

Fleischbällchen (1460), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 21.) Rinderbraten (1. Hälfte 17. JH)

**Ein guett gebratens vonn Einem Rinde oder ochßen zuemachenn** etc. Nehmett den lendbraten oder vier Rieben oder Aber Aus der Keuhlen wasche es erstlich rein Auß einem wasser vndt laß wohl Abseigen darnach reibe ihn wohl mitt Saltz vndt lege ihn dan in einen gutten Sauren Essigk Setze ihn An einen kuhlen ortt vnd lass ihn 7 oder 8 tage darinne Liegen wende ihn Aber Alle tage ein mahl vmb darnach Stecke ihn An einen Spiess betreif ihn offte mitt warmer Butter vnd Brate ihn langsamb So wirdt er murbe vndt guett besser Als ein wiltbraten man Kan ihn Auch wohl ein wenigk Spicken Als einen wiltbraten So mann will etc.

**Einen guten Braten vom Rind oder Ochsen zu machen etc.:** Nehmet den Lendbraten oder vier Rippen oder aber [ein Stück] aus der Keule, wasche es zunächst sorgfältig mit Wasser und lass es gut abtropfen. Darnach reibe ihn gut mit Salz ein und lege ihn in einen guten sauren Essig. Setze ihn an einen kühlen Ort und lasse ihn sieben oder acht Tage darinnen liegen. Wende ihn aber jeden Tag einmal. Darnach stecke ihn an einen Spieß, beträufle ihn oft mit warmer Butter und brate ihn langsam, so wird er mürbe und gut, besser als ein Wildbraten. Man kann ihn auch ein wenig spicken, so wie einen Wildbraten, wenn man will etc.

Denicolò, B. (2021): Cooking Recipe for "Beef, marinated in vinegar, roasted (wo8.43)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.5802 (GAMS. 562.10.5802) (Accessed 2022-09-14)

Rinderbraten (1. Hälfte 17. JH), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 22.) Kalbswürste (1. Hälfte 17. JH)

***Guete wurste von Kalpfleisch oder Andern zumachenn*** *etc. Item Nim Kalpfleisch oder Ein Anders Erwelle es in einem siedenden wasser hacke es darnach Klein vndt hacke ein guett theil Speck darunder Auch ein wenigk grunen oder duerren Meyeran vndt Salbey wurtze sie mitt Ingber vndt Pfeffer Saltze es Auch ein wenigk fulle es dan in Kalbes Netzlein die mann fein lengelicht darzu schneiden muss vndt mache wurste darauß man magk sie Auch wohl in Reine derme fullen An beiden Orten zufellen oder zubinden vndt Auf einem Rost oder einem Spieß braten betreifs offte mitt Butter besprenge es mit Saltz vndt brate sie biß sie fein braun werden Richte sie den Ahn geus Eine Braune Butter daruber oder mache ein Pfeffer bruhlein darunder So sindt sie recht vndt Guett etc.*

**Gute Würste aus Kalbfleisch oder anderem zu machen** etc. Ebenso nimm Kalbfleisch oder ein andere [Fleisch], lass es in siedendem Wasser aufkochen, hacke es danach klein und hacke einen guten Teil Speck darunter, auch ein wenig grünen oder getrockneten Majoran und Salbei, würze sie mit Ingwer und Pfeffer, salze es auch ein wenig, fülle es dann in Kalbsnetze, die man fein länglich dazu schneiden muss und mache Würste daraus. Man kann sie auch gut in saubere Därme füllen, an beiden Enden zudrehen oder zubinden und auf einem Rost oder einem Spieß braten, beträufle es oft mit Butter, besprenge es mit Salz und brate sie, bis sie schön braun werden. Richte sie dann an, gieß braune Butter darüber oder mach eine Pfefferbrühe darunter, so sind sie recht und gut.

Denicolò, B. (2021): Cooking Recipe for "Veal sausage in pepper sauce (wo8.78)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.5840 (GAMS. 562.10.5840) (Accessed 2022-09-14)

Kalbswürste (1. Hälfte 17. JH), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 23.) Fischpastete (15. JH)

***Ein essenn von pastedenn von vischenn*** *So schup die visch schonn Vnd zeuch In ab die hewt vnd hack sie Zu kleynenn stuckenn Vnd hack peterlein ader salbej dar vnter Vnd thu dartzu pfeffer vnd yngwer vnd saffrann Vnd Temperirir es alles mit weyn Vnd mach einenn dunnenn teigk Vnd mach das vmb vnd vmb Zu thu die visch dor ein Vnd geusz denn wein darauff Vnd deck es mit einem dunnenn tayg Vnd vermach es vmb vnd vmb gantz vnd prich obenn ein loch dor ein Vnd laß es pachenn also macht man auch hunerr ader Rintflaisch oder vegel vnd richt es ann*

**Ein Essen von einer Pastete mit Fischen:** So schuppe die Fische sorgfältig und zieh ihnen die Haut ab und hacke sie in kleine Stücke und hacke Petersilie und Salbei darunter. Und gib Pfeffer, Ingwer und Safran dazu und mische das alles mit Wein. Und mach einen dünnen Teig und verschließe den rundherum. Gib die Fische dahinein und gieße den Wein darauf und bedecke es mit einem dünnen Teig und verschließe es rundherum gut und stich oben ein Loch hinein und lass es backen. So macht man es auch mit Hühnern, Rindfleisch oder Ferkeln. Und richte es an.

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Fish pie (h2a.38)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.1179 (GAMS. 562.10.1179) (Accessed 2022-09-19)

Fischpastete (15. JH), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 24.) Dreierlei von einem Fisch (2. Hälfte 15. JH)

***Item wil dw treylay essen von einen visch machen*** *vnd das der gancz peleyb so nym ein hechten vnd slag vmb das mitter tail ein tuech das naß sey vnd yn dan auff ein rost salcz in vnd laß in praten das vodertaill begewß mit smalcz das da hayß sey vnd spreng es mit mell vnd das tuech begewß mit hayssem wein den das hindter tail das prat sich selber auf dem rost gib ein guette salsen dar czw*

**Ebenso willst du dreierlei Essen von einem Fisch machen**, der dabei ganz bleibt, so nimm einen Hecht und schlage um den mittleren Teil ein Tuch, das nass ist, und gib ihn dann auf einen Rost, salze ihn und lass ihn braten. Das Vorderteil begieß mit Schmalz, das heiß ist und sprenge es mit Mehl und das Tuch begieße mit heißem Wein und das Hinterteil, das brät sich selbst auf dem Rost. Gib eine gute Sauce dazu.

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Fish, prepared in three ways (gr1.37)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.1076 (GAMS. 562.10.1076) (Accessed 2022-09-19)

Dreierlei von einem Fisch (2. Hälfte 15. JH), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 25.) Gegrillter Fisch (1439-1443)

***gebrawtten visch*** *Nim ain aschen vnd schuepp in nit vnd schneyd im den buch uff vnd spalt den vnd spreng in innen vnd aussend mit salcz leg in uff ainen rosch vnd laus in wol bravtten des gleich tuo forchen awlen vnd praeschen*

**Gebratener Fisch:** Nimm eine Äsche und entschuppe sie nicht und schneid ihr den Bauch auf und spalte sie auf und besprenge sie innen und außen mit Salz. Leg sie auf einen Rost und lasse sie braten. Das Gleiche macht man mit Forellen, Aalen und Brassen.

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Grayling, roasted (er1.48)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.3132 (GAMS. 562.10.3132) (Accessed 2022-09-19)

Gegrillter Fisch (1439-1443) , in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 26.) Krapfenfülle aus Fischinnereien (2. Hälfte 15. JH)

***Item alle Ingerusch von vischen*** *als rogen darme vnd fischehouebt so man die bein vsz thuet gantz vnd gar vnd das alles stois mit eym eier dotter vnd fischbrue vor abgemacht vnd eym klein lebkuchen dar vnder geribbenn Ist ein gut fischful In die krepphen also schon gebackenn*

**Ebenso alle Eingeweide von Fischen**, wie Rogen, Därme und Fischköpfe: Wenn man die Gräten vollständig entfernt und alles mit einem Eidotter und vorbereiteter Fischbrühe zerstößt und einen kleinen Lebkuchen darunter reibt, ist es eine gute Fischfülle für schön gebackene Krapfen.

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Stuffing for fried dumplings, fish (k1.99)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.1974 (GAMS. 562.10.1974) (Accessed 2022-09-19)

Krapfenfülle aus Fischinnereien (2. Hälfte 15. JH), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 27.) Gekochte Krebse (2. Hälfte 15. JH)

***Creps zcu Sieten*** *Thu in einen hafen vnd verdeck sie wol Gusz win essig ader wasser dar ane vnd saltz sie Mache auch ein fueher steds dar vnder vnd wan sie roit werden so haben sie gnueg Die sal man heisz fuer tragen In verdecktenn schuszlin*

**Krebse zu kochen:** Gib sie in einen Topf und decke sie gut zu. Gieße Wein, Essig oder Wasser daran und salze sie. Mache stets Feuer darunter und wenn sie rot werden, sind sie fertig. Man soll sie heiß in abgedeckten Schüsseln servieren.

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Freshwater crayfish, how to boil (k1.7)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.1942 (GAMS. 562.10.1942) (Accessed 2022-09-19)

Gekochte Krebse (2. Hälfte 15. JH), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 28.) Krebse in Backteig (2. Hälfte 15. JH)

***Ein gebacks von Crebissen*** *Bereid die Crebis gar schon Mache ein gelbis teglin van eiernn abgewuertzet vnd gesaltzen nit zue dunne ader zcu dicke welger die Crebis dar Inn yedis stucklin besonderen vnd back sye Hastue nit eier So nym ein wenig saffran dar zcue Vnd trags gebacken als warmm fuer Thu zucker dar vf*

**Etwas Gebackenes von Krebsen**: Bereite die Krebse vor, mache ein gelbes Teiglein aus Eiern, gewürzt und gesalzen, nicht zu dünn und nicht zu dick. Wälze die Krebse darin, jedes Stück einzeln und backe sie. Hast du keine Eier, so gib ein wenig Safran dazu. Und trage sie warm auf und gib Zucker darauf.

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Freshwater crayfish, in a yellow crust (k1.13)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.1827 (GAMS. 562.10.1827) (Accessed 2022-09-19)

Krebse in Backteig (2. Hälfte 15. JH), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 29.) Gebackene Hufeisen (15. JH)

*Item nym geriben käß der gut sey vnd halb als vil mel vnd schlach ayer dar an daz ez sich laß wellen vnd puluer daz wol vnd wirch ez auff einem prett lang alz die würst vnd mach ez dün vnd krümpt ez alz die hüeff eysen vnd pachs also in schmaltz*

Ebenso nimm geriebenen Käse, der gut sei, und halb so viel Mehl und schlag genügend Eier dazu, sodass es sich ausrollen lässt. Und würze das gut und forme es auf einem Brett länglich wie Würste und mach die dünn und krümme es wie Hufeisen und backe sie so in Schmalz heraus.

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Transcription of M10 - "München, Bayerische Staatsbibliothek, Clm 15632". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.3715 (GAMS. 562.10.3715) (Accessed 2022-09-14)

Gebackene Hufeisen (15. JH), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 30.) Bohnen aus Teig (1460)

***Ain ponnen gemacht von taig*** *Item zertreyb ein ayr taig mit ainer wallczen das es werd eins vingers dick Schneid den wuerfflat als die ponnen vnd wuerff den taig In haiss schmalcz lass es schnell pachen geusz ab das schmalcz lasz es trucknen . vnd mach es vf saffran oder auf condiment vnd las es erwallen ee du die ponnen darein thuest Das haissen ponnen von taig Bewar es vor den mauessen So machtu es behalten lannge zeitt .*

**Eine Bohne aus Teig gemacht**: Ebenso rolle einen Eierteig mit einer Walze aus, sodass er einen Finger dick werde. Schneide ihn in Stücke wie die Bohnen und wirf den Teig in heißes Schmalz. Lass es rasch ausbacken und gieß das Schmalz ab. Lass es trocknen und tue es auf Safran- oder Gewürz[brühe] und lasse es aufkochen, ehe du die Bohnen hineintust, Das nennt sich Bohnen aus Teig. Bewahre es vor Mäusen, so kannst du es lange Zeit aufbehalten.

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Dough beans (bs1.97)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.872 (GAMS. 562.10.872) (Accessed 2022-09-14)

Bohnen aus Teig (1460), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 31.) Krapfenteig (2. Hälfte 15. JH)

***Ein krepphen teig*** *Sueed honyg vnd win als vil due wilt Nym ouech ein wiede schuesseln vnd zcwirre den win mit weissen mele als ein mueszlin Slach eynen eyernn dotternn der roit sie In eyn ander schusselnn vnd ein wenig saffraen Zutribs gar wol mit dem gemachten honnyg win vnd thu isz In den gezcwirten teigk Temperers ouch wol vnd wirff ye eyn steueblyn mels dar zu In die schusselnn als lange bisz tue ein liddigen teig gemachst So bereid ein suber tuech vff vnd zuch den teig dar vff mit eym welger hultz zue moissen Snyd Ine zu formen grois ader klein dar noch du die krepphenn haben wilt nach yder fulle gestalt da richt dich noch Ader was teig man mit hefe ader bier hopphen wasser macht die musz man alle loissen vff gehen vnd darnoch aber eins kneden mit lauewen wasser ader mit eym gesoden honnyg win Do wisse dich noch zurichten*

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Fried dumpling dough (k1.97)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.1972 (GAMS. 562.10.1972) (Accessed 2022-09-20)

**Ein Krapfenteig:** Siede Honig mit Wein, soviel du willst. Nimm auch eine weite Schüssel, schlag Eier hinein und verrühr den Wein mit weißem Mehl zu einem Brei. Schlag ein Eidotter, der rot sein soll, mit etwas Safran in einer anderen Schüssel auf. Das vermisch gut mit etwas von dem angemachten Honigwein und gib es (dann) in den gerührten Teig. Laß den Teig nicht zu fest und nicht zu flüssig werden. Gib ein wenig Mehl in die Schüssel, bis du einen festen Teig hast. Dann breite ein sauberes Tuch aus und roll den Teig darauf mit einem Wellholz [dünn] genug aus und schneide dann große oder kleine Formen, wie du die Krapfen haben willst, je nach Art der Füllung. Oder alle, die man mit Hefe oder Bier oder Hopfenwasser macht, die muß man aufgehen lassen und danach wieder einkneten mit lauwarmem Wasser oder mit Honigwein. Danach wisse dich zu richten.

Krapfenteig (2. Hälfte 15. JH), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 32.) Fleischkrapfen (1460)

***Die fleisch krappfen mach also*** *Item Nym kalbfleisch oder Rindfleisch oder huener wilpraet vnd lass es sieden welcherlaj das sej vnd hack es mit waelischen weinperrn oder mit faistem flaisch vnd ayr vnd gewuercz vnd fuell es In den gemachten taig .*

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Fried meat dumplings (bs1.142)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.634 (GAMS. 562.10.634) (Accessed 2022-09-20)

**Die Fleischkrapfen mache so**: Ebenso nimm Kalbfleisch oder Rindfleisch oder Hühner, Wildbret und lasse es kochen, welches es auch sei, und hacke es mit welschen Weintrauben [Rosinen] oder mit fettem Fleisch und Eiern und Gewürzen und fülle es in den vorbereiteten Teig.

Fleischkrapfen (1460), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 33.) Krapfen mit Käse, Speck und Ei (15. JH)

***Ein voll zu kraphen*** *MAch ein vvll mit geribem kes vnd mit ayrem vnd mit gehakchten spekch vnd claib das auf das ain plat des taigs das andern tail slach daran vnd wint also fladen vnd pach es in smalcz gar du macht dy selbem chrephel fullen mit ayren vnd mit ephel ob du wild etc. etc.*

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Cheese, egg, and bacon fried dumpling stuffing (w1.224)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.1499 (GAMS. 562.10.1499) (Accessed 2022-09-20)

**Eine Fülle für Krapfen**: Mach eine Fülle mit geriebenem Käse und mit Eiern und mit gehacktem Speck und gib das auf ein Blatt aus Teig, ein anderes [Teigblatt] schlag darüber und forme so runde Teigtaschen und backe sie in Schmalz durch. Du kannst diesen Krapfen auch mit Eiern oder Äpfeln füllen, wenn du willst etc. etc.

Krapfen mit Käse, Speck und Ei (15. JH), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 34.) Fastenkrapfen (15. JH)

***Krappfen*** */ Wiltu aber einen vasten krappfen machen von nüssen mit ganczen kern / vnd nym als vil oppfel darunter / vnd snyd die würffellecht / als der kern ist / vnd roste sie wol mit ein wenig honigs / vnd menges mit würczen / vnd thu es uff die bleter / die do gemacht syn zcu krappfen / vnd laß sie backen / vnd versalczs nicht /*

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Nuts, whole, and apple fried dumpling (ds1.58)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.3073 (GAMS. 562.10.3073) (Accessed 2023-03-15)

**Krapfen:** Willst du aber einen Fastenkrapfen machen aus ganzen Nüssen, so nimm genauso viele Äpfel dazu und schneide die in Würfel so groß, wie die Nusskerne sind, und röste sie gut mit ein wenig Honig und vermenge das mit Gewürzen und tue es auf die Teigblätter, die für Krapfen vorbereitet wurden und lasse sie backen und versalze es nicht.

Fastenkrapfen (15. JH), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 35.) Brotküchlein (16. JH)

**Brod Kuechel zu machen** So Nim gar hart Semel stueckel das Stoß gar Clein vnd Nim derselben Semeln Als vil du wilt schlag Ayer darahn salltz thue etzliche weinbeerlein auch drein So es ein weil steht so ziehen die Semel die Ayr trucken an sich so schlag darnach mehr Ayer zu das ehr die recht dickh gewin so schlag in dann fein Kuechl weiß ein in daz schmaltz muß nit zu heiß sein rueere Die pfann so gehent sie Auf vber ein solche kuechle gib ein gelbs pfefferlein oder ein mandelgescherb oder ein gescherbel von oepfeln vnd gwuertz daz Suepl

Denicolò, B. (2021): Cooking Recipe for "Bread cake, pan fried (wo7a.205)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.5149 (GAMS. 562.10.5149) (Accessed 2023-03-15)

**Brotküchlein zu machen**: So nimm gar harte Semmeln, zerstückle und zerstoße sie sehr klein. Und nimm von diesen Semmeln so viele du willst, schlag Eier daran, salze es, gib einige Weintrauben dazu. Wenn es eine Weile steht, so saugen die Semmeln die Eier auf, schlag darnach mehr Eier dazu, bis es die richtige Konsistenz hat. Schlag es dann portionsweise in Schmalz, das nicht zu heiß sein soll, bewege die Pfanne, so gehen sie auf. Über solche Küchlein gib eine gelbe Pfefferbrühe oder Geriebenes aus Mandeln oder Geriebenes aus Äpfeln und würze die Brühe.

Brotküchlein (16. JH), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 36.) Heidnische Kuchen (1345-1354)

**heidenische kuochen** . Diz heizzent heidenisse kuochen . Man sol nemen einen teyc vnd sol dunne breiten . vnd nim ein gesoten fleisch . vnd spec gehacket . vnd epfele . vnd pfeffer . vnd eyer dar in . vnd backe daz . vnd gibes hin vnd versirtez niht .

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Pagan pastry (m11.6)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.1311 (GAMS. 562.10.1311) (Accessed 2022-09-19)

**Heidnische Kuchen:** Diese heißen heidnische Kuchen. Man soll einen Teig nehmen und dünn ausrollen. Und nimm gekochtes Fleisch und gehackten Speck und Äpfel und Pfeffer und Eier [fülle] hinein und backe das und gib es hin und versalze es nicht.

Heidnische Kuchen (1345-1354), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 37.) Semmelkren (15. JH)

**Wildu machen ein salsen aus chren** So nim chren vnd schab In schon an der wurcz vnd sneid In alz di wurfel vnd stoz sy vnd semel dar vnder vnd treib ez durich mit fleisch pruee etc.

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Horse radish sauce (w4.120)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.1654 (GAMS. 562.10.1654) (Accessed 2022-09-14)

**Willst du eine Sauce aus Kren machen:** So nimm Kren und schab ihn von der Wurzel, schneide ihn in Würfel und zerstoße sie und [misch] Semmel darunter und vermenge es mit Fleischbrühe etc.

Semmelkren (15. JH), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 38.) Lebkuchensauce (15. JH)

**Wildu ein suss salsen machen** So nym geriben lezelten vnd sewd In In wein vnd honig mit zimet Imber vnd daz mach dann duenn so ist sy guet etc.

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Gingerbread sauce (w4.115)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.1648 (GAMS. 562.10.1648) (Accessed 2022-09-14)

**Willst du eine süße Sauce machen:** So nimm geriebene Lebkuchen und koche sie in Wein und Honig mit Zimt [und] Ingwer und mache [die Sauce] dünn, so ist sie gut etc.

Lebkuchensauce (15. JH), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 39.) Weintraubensauce (Ende 15. JH)

**Wiltu machen ein gut salsen von weinperen** So nym weinper vnd salcz vnd knoblauch haubt vnd pettersilien vnd stosz daz vnder ein ander vnd druck dasz safft dar ausz

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Grape, garlic, and parsley sauce (bs2.3)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.2919 (GAMS. 562.10.2919) (Accessed 2022-09-14)

**Willst du eine gute Sauce aus Weintrauben machen:** So nimm Weintrauben und Salz und Knoblauchknolle und Petersilie und zerstoß das miteinander und drücke den Saft daraus.

Weintraubensauce (Ende 15. JH), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 40.) Schwallenbergsauce (1345-1354)

***Ein guot salse*** . Nim win vnd honigsaum setzze daz vf daz fiuer vnd laz ez sieden . vnd tuo dar zvo gestozzen ingeber me denne pfeffers stoz knobelauch doch niht alzvo vil vnd mach es starck vnd ruer ez mit eyner schinen laz ez sieden biz daz ez brinnen beginne Diz sal man ezzen in kaldem wetere vnd heizzet swallenberges salse

**Eine gute Sauce:** Nimm Wein und Honigseim, setze das aufs Feuer und lass es kochen und gib gestoßenen Ingwer, mehr als Pfeffer, dazu, stoß Knoblauch, aber nicht allzu viel, und mach es stark und rühre es mit einem Stab. Lass es kochen, bis es anzubrennen beginnt. Dies soll man bei kaltem Wetter essen und es nennt sich Schwallenbergsauce.

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Schwallenberg's sauce (m11.52)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.1303 (GAMS. 562.10.1303) (Accessed 2022-09-14)

Schwallenbergsauce (1345-1354), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 41.) Maisauce (2. Hälfte 15. JH)

***Ein andre salsenn*** Wiltu machen ein gut maysch salszenn So nym Peterlein vnd pfefferkraut Vnd salbey Vnd bisempleterr als vil du wilt Vnd hack das kleyn durch ein anderr vnd vahe den Tawe des morgens frue In ein Tuch Vnd leg das kraut dor ein Vnd setz es denn an die sunnen so verleust es denn Taw Vnd laß es denne Truckenn werden als ein stupp vnd mach es danne In ein plater Vnd wenne du wilt In dem Iar so Netz es mit weyn ader mit essig als ein ander salsen etc.

**Eine andere Sauce:** Willst du eine gute Maisauce machen, so nimm Petersilie und Bohnenkraut und Salbei und Mangoldblätter, soviel du möchtest, und hacke das miteinander klein und fange den Tau morgens mit einem Tuch auf und lege die Kräuter dahinein. Und lege es dann an die Sonne, so verliert es den Tau und lass es dann zu Pulver trocknen und gib es in einen Beutel. Und wenn du während des Jahres möchtest, benetze es mit Wein oder mit Essig wie eine andere Sauce etc.

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Insant sauce, May (h2a.8)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.1212 (GAMS. 562.10.1212) (Accessed 2022-09-14)

Maisauce (2. Hälfte 15. JH), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 42.) Weichselsauce (2. Hälfte 15. JH)

***Zum Ein salsenn von weichselnn zu machen*** Item Wiltu machen ein gutte salsenn von weichselnn So thue die weichsell in einen hafen vnd setz die auff ein glut vnd laß sie siedenn vnd laß dann wider erkaltenn vnd streich sie durch ein tuch vnd thue sie dann wider in den hafenn vnd setz sie auff ein glut vnd laß sie wol sieden vnd rurr sie piß sie dick wirt vnd thue dann honig dar an vnd geribens prot vnd negellein vnd gut gestuep vnd thue sie in ein feßlein sie pleibt dir gut drew oder vier iarr

**Über das Machen einer Sauce aus Weichseln:** Ebenso, willst du eine gute Sauce aus Weichseln machen, so tue die Weichseln in einen Topf und setze sie auf die Glut und lasse sie kochen und dann wieder abkühlen. Und passiere sie durch ein Tuch und gib sie dann wieder in den Topf und setze sie auf die Glut und lasse sie gut kochen und rühre sie, bis sie dickflüssig wird und gib dann Honig dazu und geriebenes Brot und Nelken und gute Gewürze und tu sie in ein Fässlein, sie bleibt drei oder vier Jahre haltbar.

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Sour cherry sauce (a1b.1)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.2010 (GAMS. 562.10.2010) (Accessed 2022-09-14)

Weichselsauce (2. Hälfte 15. JH), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 43.) Weintraubenlatwerge (Ende 15. JH)

***wiltu machen ein lattwergen von weinperen*** so prich dy per von dem pawmen vnd thu sie in ein kessel vnd secz auff einen tryfusz vnd thu ein gut glut dor vntter vnd geusz nichtz dar an vnd wen es sieden wirt so losz es kalt werden vnd streich es durch ein tuch vnd losz es kalt werdenn vnd thu es wider in den kessel vnd secz es wider auff dy glut vnd la es wol sieden vnd stuep es wider wol mit guttem gewurtz vnd geusz sie den auff ein prett vnd losz sie kalten sechs tag so sneydestu sie wy du wilt

**Willst du eine Latwerge aus Weintrauben machen:** So brich sie von den Reben und gib sie in einen Kessel und setze den auf einen Dreifuß und mache eine gute Glut darunter und gieße nichts daran und wenn es aufgekocht ist, so lass es kalt werden und passiere es durch ein Tuch und lass es kalt werden und tu es wieder in den Kessel und setz es wieder auf die Glut und lass es gut kochen und würze es ordentlich mit gutem Gewürz und gieße [die Masse] auf ein Brett und lass sie sechs Tage lang auskühlen, danach schneidest du sie, wie du willst.

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Grape electuary (bs2.7)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.2958 (GAMS. 562.10.2958) (Accessed 2022-09-14)

Weintraubenlatwerge (Ende 15. JH), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 44.) Birnenlatwerge (2. Hälfte 15. JH)

***Ein Latwergen von regell pirn*** *So schell die pirn schun vnd schneid sy In vier teill vnd die kern dar ausz vnd thu dan die pirn In einen haffen vnd secz sy auf ein glut vnd geusz dar ein ein fiertell wassers vnd vermach den haffen das der thunst nicht dar auß kun gen wen sy sein genung haben so stoß sy klein vnd thu sy In einen kessell vnd secz sy auf einen dryfusz vnd thu ein glut dar vnter vnd rur sy fur sich vnd Ie pey einem weillem so geuß ein wenig wassers dar ein honiges vnd wurcz sy ab mit einem guten gewurcz etc.*

**Eine Latwerge aus Regelbirnen:** So schäle die Birnen sorgfältig und schneide sie in vier Teile und entferne die Kerne und gib dann die Birnen in einen Topf und setze sie auf die Glut und gieße ein Viertel Wasser daran und verschließe den Topf, sodass der Dampf nicht herausgehen kann. Wenn sie genug gekocht haben, so stoße sie klein und gib sie in einen Kessel und setze sie auf einen Dreifuß und mache eine Glut darunter und verrühre sie und gieß nach einer Weile ein wenig Wasser und Honig dazu und würze sie mit gutem Gewürz.

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Pear electuary (k1.150)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.1850 (GAMS. 562.10.1850) (Accessed 2022-09-14)

Birnenlatwerge (2. Hälfte 15. JH), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 45.) Quittenlatwerge (15. JH)

***Wildu chueten latwergen machen*** *So nym chuetten vnd leg di In ein kessel vnd geues wasserr dar an vnd laz si gar woll sieden dar nach nym sy heraus vnd sneid die kutten von dem kern stal vnd di cherstal wirf hin di chutten treib durich ein enge reittern mit einem starkhen loffel darnach so tue wider In den kessel vnd tue honig dar vnder vnd lo si sieden vnd lo si nit an pruenen vnd wenn si noch dem sieden prawn werden vnd lossen si auff zehen an dem loffel so haben sy ge nug gesoten darnach macht due si dann wurczen wie tue wild Mandel chern macht du auch dar zu nemen wenn due ez sewdest vnd geues ez dar noch auff ein pret daz ez trukhen werd so sneid ez zu chlainen stuklein vnd tue si In wew du wild etc.*

**Willst du Quittenlatwerge machen**: So nimm Quitten und lege sie in einen Kessel und gieße Wasser daran und lass sie gut kochen. Darnach nimm sie heraus und schneide die Quitten vom Kerngehäuse und wird das Kerngehäuse weg und passiere sie durch ein feines Sieb mit einem starken Löffel. Darnach gib sie wieder in den Kessel und tu Honig dazu und lasse sie kochen und lass sie nicht anbrennen. Und wenn sie vom Kochen braun werden und sich am Löffel hochziehen lassen, so haben sie genug gekocht. Darnach kannst du sie würzen, wie du möchtest. Mandelkerne kannst du auch dazugeben, wenn du sie kochst. Und gieße sie darnach auf ein Brett. Wenn sie getrocknet ist, so schneide sie in kleine Stücke und tu sie hinein, wo du willst etc.

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Quince electuary (w4.159)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.1696 (GAMS. 562.10.1696) (Accessed 2022-09-14)

Quittenlatwerge (15. JH), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 46.) Eichhörnchen (2. Hälfte 15. JH)

***Eichhornn fleysch*** *ist gesund Wiß auch daz yetzlich fleysch souil daz iunger ist alsouil ist es auch gesunderr es soll auch weder zu feist noch zu mager sein.*

**Eichhörnchenfleisch** ist gesund. Wisse auch, dass jegliches Fleisch umso jünger es ist, umso gesünder ist. Es soll auch weder zu fett noch zu mager sein.

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Squirrel, dietetics (a1b.104)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.2016 (GAMS. 562.10.2016) (Accessed 2022-09-20)

Eichhörnchen (2. Hälfte 15. JH), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 47.) Eichhörnchen mit Zwiebel (2. Hälfte 15. JH)

***Item wil dw aichoren geraitten*** *So nym vnd sewd die aichoren vnd faysß fleysch dar an gehackts vnd stupp sy dar nach prayt dy aichoren vnd czw glider sy vnd nym czwiffal vnd rost in einem smalcz vnd leg dy aichoren dar ein vnd laß ein wenig dar in sieden so werden sy guett*

**Ebenso willst du Eichhörnchen zubereiten**: So nimm und koche das Eichhörnchen und [gib] fettes gehacktes Fleisch daran und würze es. Danach breite das Eichhörnchen auf und zergliedere es und nimm Zwiebel und röste sie in Schmalz und leg die Eichhörnchen hinein und lass es ein wenig darin sieden, so werden sie gut.

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Squirrel with onions (gr1.121)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.904 (GAMS. 562.10.904) (Accessed 2022-09-20)

Eichhörnchen mit Zwiebel (2. Hälfte 15. JH), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 48.) Igelfleisch (2. Hälfte 15. JH)

*Item **Eins ygels fleysch** ist gut aussetzigenn menschenn Wer seine dermm derret vnd zu puluer macht vnd sein ein wenig isset den macht es pruntzen ob er sust nit mag*

Ebenso **eines Igels Fleisch**: [Das] ist gut für aussätzige Menschen. Wer seine Därme trocknet und zu Pulver macht und davon ein wenig isst, der kann Harn lassen, wenn er das sonst nicht kann.

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Hedgehog, dietetics (a1b.103)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.2015 (GAMS. 562.10.2015) (Accessed 2022-09-20)

Igelfleisch (2. Hälfte 15. JH), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 49.) Biberschwanz (1460)

***Aber von einem piberswancz** Item pruee ainen piber schwanncz vnd zeuch Im die haut ab vnd roest den schwanncz das er sand trucken werde dornach saee In mit gewuercz wiltu ain gepfeffercz muosz haben So thue Als oben geschriben stet Du macht es wol machen .*

**Abermals von einem Biberschwanz**: Ebenso überbrühe einen Biberschwanz und zieh ihm die Haut ab und röste den Schwanz, bis er trocken wie Sand werde. Darnach bestreue ihn mit Gewürzen. Willst du ein gepfeffertes Mus haben, so mach, was weiter oben geschrieben steht. Du kannst es gut machen.

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Beaver tail (bs1.268)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.773 (GAMS. 562.10.773) (Accessed 2022-09-20)

Biberschwanz (1460), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 50.) Delfin (15. JH)

***Von einem merswein** machtu guete essen machen do werden guet praten von recht als von einem anderm swein vnd macht auch wol wurst dovon vnd macht auch guet willpret douon von dem pluet vnd von dem gepreat vnd macht auch wol ain pheffer douon vnd andre guete gmues*

**Von einem Delfin** kannst du ein gutes Essen machen. Daraus werden gute Braten, so wie von einem anderen Schwein, und auch gute Würste und man macht auch gutes Wildbret daraus. Und aus dem Blut und dem Bret kann man auch ein gutes Pfeffermus oder andere gute Muse machen.

Böhm, A., & Klug, H. W. (2021): Cooking Recipe for "Dolphin, how to cook (w1.186)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.1456 (GAMS. 562.10.1456) (Accessed 2022-09-20)

Delfin (15. JH), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at

## 51.) Kleine Vögel (16. JH)

***Wie man klain vogel beraiten sol** Nim klain vogel vnd tuo sy jn ainen haffen vnd gwesz smalcz dar an vnd lasz sy dar jnn praten vnd nim welsch weinber vnd reib sy mit wein oder mit essich vnd gews es dar an etc.*

**Wie man kleine Vögel zubereiten soll**: Nimm kleine Vögel und gib sie in einen Topf und gieß Schmalz dazu und lass sie darin braten und nimm Rosinen und zerreib sie in Wein oder Essig und gieße das dazu etc.

Denicolò, B. (2021): Cooking Recipe for "Birds, small (wo1a.45)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. http://hdl.handle.net/11471/562.10.4714 (GAMS. 562.10.4714) (Accessed 2022-09-20)

Kleine Vögel (16. JH), in: Rezeptsammlung. 51 historische Kochrezepte aus 4 Jahrhunderten (14. bis 17.) für den Unterricht an Schule und Universität. Zusammengestellt, übersetzt und mit einem Glossar versehen von Ylva Schwinghammer im Rahmen des Wissenschaftsvermittlungsprojektes Science Ink. Graz 2021. Online unter: https://science-ink.uni-graz.at