

# Von birn und mandelkern

Kochen nach  
mittelalterlichen  
Rezepten

# Serviceteil

## Rezeptverzeichnis und Quellen

- Apfel-Nuss-Krapfen «Einen krapfen» ..... S. 141  
Buoch von guoter Spise, um 1350, dt.
- Apfelmus mit Mandelmilch ..... S. 144  
Maitre Chiquart, Du Fait de Cuisine, 1420, franz.
- Birnen in Wein ..... S. 146  
Forme of Cury, um 1390, engl.
- Böhmische Erbsen ..... S. 86  
Philippine Welser, um 1550, dt.
- Fisch süss-sauer ..... S. 116  
Il libro della Cucina, 14. Jh., ital.
- Fischpastete ..... S. 118  
Basler Rezeptsammlung, 15. Jh. dt.
- Fleischpastete «Heidenischer Kuoehen» ..... S. 134  
Buoch von guoter Spise, um 1350, dt.
- Gebackene Zwiebeln ..... S. 88  
Tegernseer Kochbuch, um 1534, dt.
- Hammeltopf ..... S. 122  
Le Ménagier de Paris, anonym, Ende 14. Jh., franz.
- Hasenöhrli ..... S. 143  
Tegernseer Kochbuch, um 1534, dt. / Ein sehr künstlichs und  
nützlichs Kochbuch von Balthasar Staindl, 1569, dt.
- Huhn an Zitrone ..... S. 128  
Liber de coquina, Anfang 14. Jh., verm. franz. und ital.
- Huhn mit Trockenfrüchten ..... S. 126  
Frammento di un libro di cucina del sec. XIV von  
Olindo Guerrini, 14. Jh., ital.
- Hypokras ..... S. 78  
Le Ménagier de Paris, Ende 14. Jh., franz.

Kaiserkrapfen .....	S. 84
Libro di cucina del sec. XIV von Ludovico Frati, 14. Jh., ital.	
Käsegnocchi .....	S. 108
Frammento di un libro di cucina del sec. XIV von Olindo Guerrini, 14. Jh., ital.	
Käsekuchen, süß «Auter Tartus» .....	S. 138
Two fifteenth-century cookery-books, Mitte 15. Jh., engl.	
Käsekuchen oder -krapfen «Tarts owte of lente» .....	S. 110
MS Pepys 1047, spätes 15. Jh., engl.	
Knoblauchsauce rosa .....	S. 114
Libro de Arte Coquinaria von Maestro Martino, um 1450 bis 1460, ital.	
Kohleintopf .....	S. 92
Forme of Cury, um 1390, engl.	
Krapfen-, Wähen- und Pastetenteig .....	S. 132
Sabine Welserin, Mitte 16. Jh., dt.	
Kürbissuppe mit gedünsteten Pilzen .....	S. 104
Suppe: Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent, Anfang 14. Jh., franz. Pilze: Il libro della Cucina, 14. Jh., ital.	
Lasagne .....	S. 96
Forme of Cury, um 1390, engl.	
Lauch mit Safran .....	S. 90
Il libro della Cucina, 14. Jh., ital.	
Mandelmilch .....	S. 105
Mischrezept (Mandelmilch wird in vielen Quellen genannt, taucht aber nicht als alleinstehendes Rezept auf), u. a. basierend auf Frammento di un libro di cucina del sec. XIV von Olindo Guerrini, 14. Jh., ital.	
Mangold, gehackt, mit Spinat .....	S. 91
Il libro della Cucina, 14. Jh., ital.	

Mirabellencreme .....	S. 148
Forme of Cury, um 1390, engl.	
Omelette mit Kräutern .....	S. 106
Le Ménagier de Paris, anonym, Ende 14. Jh., franz.	
Omelette mit Orangen .....	S. 107
Le Registre de Cuisine de Jean de Bockenheim, cuisinier du Pape Martin V, um 1430, franz.	
Peterlistrauben .....	S. 79
Kuchemaistrey, 1490, Nürnberg, dt.	
Reisküchlein, süß .....	S. 136
Basler Handschrift, 15. Jh., dt.	
Safranreis .....	S. 94
Il libro della Cucina, 14. Jh., ital. / Le Ménagier du Paris, anonym, Ende 14. Jh., franz.	
Spargeln an Safran .....	S. 95
Il libro della Cucina, 14. Jh., ital.	
Spinat, frittiert .....	S. 82
Forme of Cury, um 1390, engl.	
Suppe mit frischen Kräutern .....	S. 99
Libro de Arte Coquinaria von Maestro Martino, um 1450–1460, ital.	
Wildpfeffer .....	S. 130
Il libro della Cucina, 14. Jh., ital.	
Zanzarelli-Suppe .....	S. 100
Libro de Arte Coquinaria von Maestro Martino, um 1450–1460, ital.	