

Rezeptregister zu Balthasar Staindl

und Abgleich mit Mathias Linarter 1689

Das Register wurde nach der Druckausgabe Augsburg: Frank 1569 aus dem Besitz der Universitätsbibliothek Graz erstellt (Signatur: I 20129-20132). Vorbesitzer war das steirische Benediktinerstift St. Lambrecht (Supralibros des Abtes Eugenio Graf Inzaghi). Das Exemplar ist am Beginn defekt, daher fehlen die ersten 14 Rezepte; sie wurden nach der Online-Transkription von Thomas Gloning ergänzt.

(<http://www.uni-giessen.de/gloning/tx/staind2.htm>).

Die originale Zählung des Druckes ist fehlerhaft (Dopplungen und Lücken) und wird hier laut Vorlage wiedergegeben. Mathias Linarter hat mehr als 50 Rezepte, zum Teil wörtlich, übernommen.

Hans Zotter

1	Von Mandel.	
2	Weinbeer zu Mandel.	
3	Mandelmu ^o ß.	
4	Gerendte Milch.	[75] Grendte Milch
5	Ein Jgel von Mandel.	
6	Mandelka ^e ß.	
7	Ein roten Krebsen von Mandel.	
8	Ein Reindel von Mandel.	
9	Gegossen Stern von Mandel.	
10	Pfifferling von Mandel.	
11	Gesultzt Mandel.	
12	Ayrenschmaltz von Mandel.	
13	Bachen Wu ^e rst in der Fasten.	[351] Pachen Würst in der fasten
14	Ein geweichts in der Fasten.	
15	Ein Mandelschotten zumachen.	
16	Marcipan.	
17	Ein fast gu ^o ts gemu ^e ß zumachen.	
18	Jtem gesultzte Mandel/ der farben hat wie vil du wilt.	
19	[Item braun farb] Rote farb zumachen.	
20	Ein Mandelzüger zumachen/ der farb hat wie vil du wilt.	
21	Gossen Blu ^o men.	
22	Gegossen Wappen.	
23	Item ayer in der Fasten	
24	Ein getheilt Mu ^o ß in ein Schüssel zumachen/ von vier oder sechß farben.	
25	Ein schwartzen Jgel von Weinbern.	
26	Ein roten Jgel.	

27	Ein Feygen Sultzen.	
28	Ein Reindel von Weinbeern.	
29	Mandel formm macht man also.	
30	Gebachen schnitten von gestossem Mandel.	
31	Ein Torten von Mandel.	
32	Weinbersuppen zumachen.	
33	Weinber mu ^e ßlin.	
34	Die Weinbersuppen magst vber ku ^e chlein vnd anders geben.	
35	Am ersten von Kütten Pasteten.	[4] Ein Khitten Pastötten
36	Aber Pasteten vom taig.	
37	Von Pirn mach in aller maß/ wie oben steht.	
38	Torten von Kütten vnd Birn.	
39	Torten von Weichseln vnd Amerellen.	
ohne Nummer	Schwartz Torten.	
40	Torten von o ^e pfeln.	
41	Reindel von o ^e pfeln.	
42	Schwartz koch von o ^e pfeln vnd Birn zumachen.	
43	Gefu ^e llt o ^e pfel zumachen.	
44	Pirn magst gleich also machen/ sihe das sie nicht steinig werden.	
45	Dinst Pirn mach also:	
46	Oepffel gescherb zumachen.	
ohne Nummer	Ein eingehackts.	
47	Bachen Kütten zumachen.	
48	Oepffel zubachen.	
49	Ein fast gu ^o ts mu ^o ß/ das schwartz ist.	
50	Von Ayrorten zumachen.	
51	Torten von Reiß.	[28] Dorten von Reiß
ohne Nummer	Zumachen die obgeschribnen Torten.	
52	Torten von gru ^e nem kraut.	
53	Gemu ^e ß Pasteten/ Dotter mu ^o ß.	
54	Torten von Ayer gemu ^e ß.	
55	Ayer Ku ^e chlein.	
56	Mehr ein Torten.	
57	Gebratne milch zumachen.	
57 (!)	Heydnische Ku ^o chen zumachen.	
58	Torten von gru ^e nem Kraut.	[26] Dorten von Grienen Khraut
59	Ein Torten von Vogelspeiß.	[30] Ein Dorten von Vögel speis
60	Pasteten von Ayren.	
61	Ein Ayrmu ^o ß (?) zumachen.	[302] Ayr Mueß oder

		Gesultzte milch
62	Schüssel mu ^o ß zu machen.	[303] Schißl Mueß
63	Auffgangens Reindel.	
64	Ein gehacks [!] koch zumachen.	
65	Ha ^e smb's koch zumachen.	
66	Ein Tro ^e setzkoch zumachen.	
67	Scherbelkoch mach also.	
68	Zottenmu ^o ß zumachen.	
69	Bu ^o tter mu ^o ß mach also.	[304] Ain Putter Mueß
70	Ein durchtribne milch zu ^o machen.	
71	Ein gesottens koch zumachen.	
72	Ein Ayer gemu ^e ß zumachen.	
73	Ein gu ^o ts ha ^e rtel zumachen.	
73 (!)	Ein anders.	
74	Ein gu ^o ts ha ^e rtel mit wein.	[363] Ain Guetts Wein Härtl
75	Schnee milch.	[305] Schne Milch
76	Dockenmilch zumachen	[77] Dockhen Milch (= Rezept 362) [362] Dockhen Milch Zumachen (= Rezept 77)
77	Gesultzte milch	
78	Tauffte milch	[71] Dauf Milch
79	Geschnitten flecken von ayren	
80	Ein gu ^o ten Torten von ayren	
81	Ein gu ^o t ayetr gemu ^e s oder Torten	
82	Erstlich von einem bratnen Kapponen/ wie der in der Fasten zumachen sey. Von Vischen.	
83	Ein Ra ^e chbraten zu machen in der Fasten.	
84	Ein weisse Sultz von Vischen zumachen.	
85	Pasteten von Vischen.	
86	Von schwarzen Karpffen.	
87	Ein Pasteten von gebachnen Ho ^e chten.	
88	Wie man ein Ho ^e chten füllen soll.	
89	Von heiß gesotten Vischen.	
90	Die ho ^e chteln	
91	Mu ^e relen	
92	Karpfen	
93	Aschen	
94	Die Kappen.	
95	Pfrillen.	
96	Wer die Visch wol sieden will	
97	Pfrillen im butter.	
98	Grundel.	
99	Rutten/ ist ein Visch.	
100	Hu ^o chen.	
101	Salmbling/ Schlein.	
102	Prachssen	

103	Schwartz süpplin an die Karpffen zumachen.	[115] Kharpfen in einer Schwarzen brie ein zumachen
104	Schwartz vnd gelben su ^e pplein an die Visch	[307] Schwarz oder Gelb supen an Visch
105	Den grad von einem Hu ^o chen/ oder sonst ein grossen Visch einzumachen.	
106	Auff ein andere form Visch einzumachen/ wie die Ko ^e ch pflegen zuthu ^o n.	
107	Visch oder Pfrillen im Butter zu kochen.	
108	Pfrillen im Butter.	
109	Pollische su ^e pplin.	[308] Polnisch Suppen
110	Gesultzte Visch zumachen.	
111	Die Sultz mach also.	
112	Auff ein andere art vnd form <i>b</i> .	
113	Visch im Kaschanat.	
114	Kalt Ho ^e chten macht man also.	
115	Die Ho ^e chten mit dem Speck.	[310] Höchten in Spöckh
116	Kno ^e del/ auch Wu ^e rst von Vischen.	
117	Auff ein andere weiß Würst zumachen.	
118	Jtem ein gespickten Braten von Vischen mach also.	
119	Jtem der ein gefülten Visch machen will.	
120	Ein gemu ^e ß von Vischen.	
121	Ein Ra ^e chbraten in der Fasten zu ^o machen.	
122	Ein Pasteten zumachen von bachen Ho ^e chten Mandel.	
123	Ein bachens in der Fasten.	[311] Ain Gebachnes von Fischen und Rogen
124	Ein gestossens von Vischen.	
125	Hausen.	
126	Item gesaltzt Hausen	
127	Pasteten von Vischen.	
128	Stockfisch zukochen.	
129	Jn raum mach jn also.	
130	Gero ^e st Stockfisch.	
131	Auff ein andere form <i>m</i> .	
132	Braten Stockfisch.	[312] Stockh Visch Zupratten
133	Von Krepfen zu kochen.	
134	Krepfen eyterlen zumachen.	
135	Gefu ^e llt Krepfen.	
136	Gestossens von Krepfen.	
137	Ein suppen mit geschelten Vischen.	
138	Die Karpffen so mans Selchen will.	
139	Hu ^o chen Selch auch dermassen.	
140	Karpffen	

140	Pasteten von Kapponen	
141	Heiß Wildbra ^e t Pasteten	
142	Ein hinder Schultern	
143	Jung Hu ^e ner Pasteten	
144	Von Tauben	
145	Von Raygern	
146	Von Kramatvo ^e geln	
147	Die Antvo ^e gel	
148	Ka ^e lbern Pasteten	
149	Kastraun	
150	Kalt Wildbra ^e t Pasteten	
151	Kastraune Pasteten	
152	Jung Ga ^e nß Pasteten	
152 (!)	Ga ^e nß eingemacht	
154	Ein Zung eingemacht in Pasteten	
155	Hirschen lebern	[314] Hirschen Löbern
156	Schweinko ^e ppf	
157	Welsch Hammen zumachen	
158	Schwainen flaisch frisch vnd new zubehalten	
159	Sa ^e wkopff vnd Hammen	
160	Wie man die Ra ^e chschlegel bereyten soll	
161	Gru ^e ns Wildbra ^e t Pasteten	
162	Von Wu ^e rsten. Gu ^o t Würst von La ^e mmern Lungen flaisch	
164	Wu ^e rst von Ka ^e lberm flaisch	
164	Von Ka ^e lbern vnd Rindern Wu ^e rst/ auch von Lungen vnd Lebern	
165	Ein Lungel von Rindflaisch zumachen	
166	Ka ^e lbern flaisch einzumachen	
167	Presoln zu machen	[315] Persöln Zumachen
168	Einbaißt Zungen zumachen	[323] Zungen ein Zumachen
169	Ein Holbraten	
170	Scha ^e ffen schultern in eim gu ^o ten su ^e pplin	
171	Ein angelegt Hu ^e n zumachen	[316] Ain Angelögte Henen
172	Junge Hu ^e ner einzudempffen	
173	Gru ^e ns su ^e pplein macht man auch zu zeyten an die Hu ^e ner	[318] Aine Griene Suppen an die Hiener
174	Gefu ^e llte Hu ^e ner	[319] Geuilte Hiener
ohne Nummer	Hirschen Lungen	
174	Ra ^e chmu ^e ß macht man also	
175	Ku ^e chlein von Wildbra ^e t/ oder von anderm Flaisch	[320] Khiechl von Wiltprät oder Fleisch
176	Kno ^e dlein von Hennenflaisch/ oder von Vogelbra ^e t	
177	Ein gu ^o ts essen von Kapponen	
178	Ein Hu ^e nerbru ^e von Mandel zumachen	

179	Ein gestossens	
180	Lungen Ku ^e chlein	
181	Von einer Kalbslebern	
182	Ein Lungel zumachen/ gibts für ein Wildbra ^e t	
183	Ein eingemachte Lungel von Lungel	
184	Hirschen lebern zuberyten	
184	Die Lungen vom Hirschen zu braten	
185	Junge Hu ^e ner eingedempfft	
186	Gesottne Hu ^e ner	
187	Plutzte Hu ^e ner	[322] Bluzte Hiener
188	Zungen einzumachen	
189	Ein Kapponen suppen mit Ka ^e s	
190	Wilt du grieß an eim spiß braten	
191	Gebraten Erbes	
192	Ein ho ^e flich essen/ heist der raiff	
193	Gefüllt Oblat/ oder auffgestrichen	
ohne Nummer	Gefüllte Oblat	
194	Von Holhippen am ersten	[324] Holhippen Zubachen
195	Butter zu braten a, spiß	
196	Die grossen Mo ^e rser ku ^e chlein zumachen	[325] Mößer Khiechl
197	Die gro ^e sser Mo ^e rser ku ^e chlein	
198	Bratne Ku ^e chlein zu machen	[326] Gebratnen Khiechl
199	Die kleinen Schwa ^e bischen ku ^e chlein	
200	Gold hendle zu bachen	[327] Golt Handl
201	Eingeru ^e rte ku ^e chlein zumachen	[328] Ein Gerierte Khiechl
202	Ku ^e chlen von o ^e pfeln zumachen	[329] Öpfl Khiechl
203	Brat Ku ^e chlen zumachen	
204	Gefüllte ayer zumachen	[330] Geuilte Ayr
205	Gebachen ku ^e chlen im Mo ^e rser zumachen	
206	Eingeru ^e rt Ku ^e chlein zumachen	
207	Bachen Milch zumachen	[331] Gebachne Milch
208	Ochssen augen zumachen	[332] Oxen augen
209	Gestürzt ayer	[333] Gestrite Ayr
210	Kroßayer brat man am spiß	[334] Bratne Ayr an Spiß
211	Strick zu bachen	
212	Vopn Pfanzelten	
213	Haseno ^e rlein zubachen	
214	Zogne Schnitlen	
215	Germben Krapffen	
216	Kra ^e utlach zumachen	
217	Eingeschnitten Nudel	
218	Torten von Piessen	
219	Kreütel krapffen	
220	Gru ^e ns Kraut zu kochen	
221	Ein gefüllts kraut	
222	Wie man die Preßmetzen zu Ostern ba ^e cht	[335] Oster Praittling

223	Praitling von Flecken	[335] Oster Praittling
224	Item Lupp zumachen	[336] Lup Zu machen
225	Krafftzeltlin zumachen	[337] Khrafft Zeltl
226	Pomerantzen schelen zumachen	[338] Pämeränzen Ein Zumachen
227	Paysselbeer einzumachen	
228	Rosensafft zumachen	[339] Roßen Safft Zu machen
229	Küttensafft zumachen	
230	Kütten einzumachen	[340] Eingemachte Khitten
231	Ingber einzumachen	[341] Immer ein Zumachen
232	Zucker zu leüttern	[342] Zuger Zuleitern
233	Weichsel salssen zumachen	[343] Weixl Salßen Zumachen
234	Latwergen von Weinberen	
235	Berthram salssen zumachen	[344] Peteram Salßen
236	Salsser vnd Holderbeer	
237	Paysselbeer Salssen	
238	Beerlen Salssen	
239	Griendling Latwergen	
240	Byren macht man auch ein.	
241	Hagenbutzen die wachsen an Rosenba ^e wmen	
242	Schlehen macht man auch also ein	
243	Eingemacht Nussen	
244	Salssen von gru ^e nen kra ^e utern	
244	Auff ein ander weiß	
245	Petersill kraut	
246	Ein Species zumachen	
247	Trieget zumachen	[345] Driett Zumachen
248	Guldin wasser	
249	Rosenhonig zumachen	[346] Rosen Henig
250	Geele Lezelten zubachen	[347] Gelbe Lezelten Zubachen
251	Zwibachen Letelten	
252	Krapffen von Mandel bachen	
253	Weinbeer Salssen zu machen	[348] Schwarz weinpierl Salsen
254	Wie man vmberdumb soll machen	
255	Vmmerdumb mu ^e ßlin	
256	Von Erbes suppen	
ohne Nummer	Auff ein ander weiß	
ohne Nummer	Ein andere suppen von Zisserel	
257	Linsen suppen	
ohne Nummer	Weinsuppen	

258	Ayersuppen zumachen	
259	Hadersuppen	
260	Ein andere Erbesuppen den Kindbetterin zumachen	
261	Ein dünstel suppen	
262	Gewürflet suppen mach also	
263	Weinsuppen mit raum	
264	Schmaltz suppen	
265	Saur suppen	
265	Ho ^e cht suppen	
267	Staubsuppen	
268	Wie man den staub am ersten anmacht	
269	Geißlitz zumachen	
270	Habermu ^o ß	
271	Pfann brey zumachen	
272	Reyßkoch	
273	Brein Milch kocht	
274	Grieß koch	
275	Prenn koch	
276	Vmmerdumb koch	
277	Erbes zumachen	
278	Ein einbrennts Erbesmu ^o ß/ macht man also	
278	Gru ^e n Erbes in scha ^e lfen	