

M539: Das Buch von guter Speise (A)

- 156ra,1 Diz bûch fagt / von gûter spife
 156ra,2 Daz machet / die vn̄rihtigē kôche wîfe
 156ra,3 Ich wil v̄ch vnderwîfen.
 156ra,4 von den kochespiſen.
 156ra,5 der ſin niht verſten kan.
 156ra,6 der ſol diz bûch ſehen an.
 156ra,7 wie er grôz gerihte kûnne machen.
 156ra,8 von vil kleinen fachen.
 156ra,9 diſe lere merke er vil eben.
 156ra,10 die im diz bûch wil geben.
 156ra,11 wanne ez kan wol berihten.
 156ra,12 von manigerleie gerihten.
 156ra,13 von grôzzen v̄n von kleinen.
 156ra,14 wie ſie ſich v̄einen.
 156ra,15 v̄n wie ſie ſich beſachen.
 156ra,16 daz ſie klein gethrahte z̄v hoher ſpife machē.
 156ra,17 der ſol diz bûch v̄nemen.
 156ra,18 v̄n ſol ſich niht enſchemen.
 156ra,19 ob er fraget des er niht enkan.
 156ra,20 des beſcheit in ſchier ein wiſer mā
 156ra,21 wer denne kochen wôlle lerne.
 156ra,22 der ſol diz bûch merken gerne.
 156ra,23 [E]in konkavelite. Z̄v einer ſchûzzeln ze machē.
 156ra,24 man ſol nemen ein phunt
 156ra,25 mandelf v̄n ſol mit wîne die milich
 156ra,26 vz ſtôzzen. v̄n kirſen ein ph=unt.
 156ra,27 v̄n flahe die durch ein ſip.
 156ra,28 v̄n tû die kirſen in die milich.
 156ra,29 v̄n nîm einē vierdung riſel/ dē
 156ra,30 ſol man ſtôzzen z̄v mele. ūn tû
 156ra,31 daz in die milich. v̄n nîm denne
 156ra,32 ein reîn ſmaltz. oder ſpec vnde

 156rb,1 ſmeltze daz in einer phannen. v̄n
 156rb,2 tû dar z̄v ein halbe mark wîzzes
 156rb,3 zvckerf. v̄n v̄faltz niht/ v̄n gibz

156rb,4 hín von einer hîrz lebern .
 156rb,5 Eín hirzes lebern fol man bra=ten
 156rb,6 vf eíme rôfte die man lange
 156rb,7 behalten wil. vñ fol die dûnne
 156rb,8 fniden zŷ ſchiben. vñ ním einē
 156rb,9 reínen honícfaum den fûde. vñ
 156rb,10 ním denne ýngeber. vñ galgā
 156rb,11 vñ negelín. die ftôzze vnder éinander.
 156rb,12 vñ wirfe ſíe dar ín. vñ
 156rb,13 nim denne eín faz. oder eín ſchaf
 156rb,14 dor in du ez wilt tûn. vñ waſchez
 156rb,15 gar reín. vñ gûz ez dor ín eín ſchiht
 156rb,16 honiges vñ lege denne eín ſchiht
 156rb,17 lebern. vñ alfo fûrbaz. vñ legez
 156rb,18 vaſte vf eín ander vñ fetzze daz
 156rb,19 hín wilt du machen einē blamenfir
 156rb,20 Wie man fol machen einē blamenfer.
 156rb,21 Man fol nemen zigenín
 156rb,22 mîlich. vñ mache mandels eín
 156rb,23 halp phunt. eínen vierdunc rýſef
 156rb,24 fol man ftôzzen zŷ mele. vñ
 156rb,25 tû daz ín die mîlich kalt/. vñ ním
 156rb,26 eínes hûnes bruſt die fol man
 156rb,27 zeíſen. vñ fol die hacken dor ín.
 156rb,28 vñ eín reín ſmaltz fol man dor ín
 156rb,29 tûn. vñ fol ez dor ínne fíeden. vñ
 156rb,30 gibſ ím genûc. vñ níme ez denne
 156rb,31 wider. vñ ním geſtôzzen violn/ vñ
 156rb,32 wirfe den dor ín. vñ einē vierdûc zuckerf.

156va,1 tû man dor in vñ gebs hín.
 156va,2 Alfo mac man auch índer vaſten
 156va,3 machen eínen blamenfer von eíme
 156va,4 hechede. hûnre vō kriecken.
 156va,5 Diz heizzent/ hûnre von krýec=hen.
 156va,6 Man fol hûnre braten. vñ eín
 156va,7 fleiſch eínes ſwíneſ weich gefotē
 156va,8 vñ gehacket/ vnder eín ander. vñ
 156va,9 ním eínen vierdunc rôſen dor zŷ
 156va,10 vñ ním ýngeber vñ pfeffer. vñ
 156va,11 wín oder ezzig/ vñ zvcker oder
 156va,12 honíc. vñ fiede daz zŷ ſammene vñ
 156va,13 gibſ hin vñ vſaltzez níht/.
 156va,14 diz heizzet rís von kriecken.
 156va,15 Diz heizzet rís von kriecken
 156va,16 du ſolt rís nemen. vñ fûde ez in
 156va,17 eíme brunnen. zŷ halben wege ſo

156va,18 gūzze daz wazzer abe vñ fūde ez
 156va,19 denne ín eíme reínen fmaltze. vñ
 156va,20 gūz daz fmaltz denne h̄ abe. vñ eín
 156va,21 zvcker dor vf vñ gibz hín vnde
 156va,22 verfáltz niht/. **heideníſche kûchē** .
 156va,23 Diz heizzent heideniffē kûchen.
 156va,24 Man fol nemen eínen teýc vñ
 156va,25 fol dūne breiten. vñ ním eín gefoten
 156va,26 fleíſch. vñ ſpec gehacket/
 156va,27 vñ epfele vñ pfeffer vñ eýer dar
 156va,28 ín. vñ backe daz. vñ gibes hín vñ
 156va,29 vñirrez niht/. **eín klūge ſpíſe** .
 156va,30 Díz íſt eín klūge ſpíſe eín hín
 156va,31 fol man nemē vñ mel vñ epfele
 156va,32 vñ eýer vñ menge daz mit wúrtzen.

156vb,1 vñ ſtriche ez an eínen ſpíz vñ bra=t
 156vb,2 ezſchōne vñ gibz hín. daz heízzet
 156vb,3 hírne gebraten. Daz felbe tūt
 156vb,4 man eíner lungen die da gefoten
 156vb,5 íſt/. **diz fint haſelhûner** .
 156vb,6 Haſelhûnre von frieſental mache
 156vb,7 alſo. Man fol nemen reýnevan
 156vb,8 vñ peterlin. vñ falbei vnder einan=der
 156vb,9 vñ eín weníc brōtes geriben
 156vb,10 dar z̄ vñ wúrtze vñ eier. vñ ríbe
 156vb,11 daz mit wine. vñ fūde daz wol vn=der
 156vb,12 eínandevñ gibz hin.
 156vb,13 **eín gebraten gefúltez ferhelín** .
 156vb,14 Eín gebraten gefultez ferhelin
 156vb,15 mache alſo: Ním eín verkelín daz
 156vb,16 drier wúchen alt ſi. vñ brū daz
 156vb,17 kûle. vñ z̄vhe ím daz har allez abe
 156vb,18 daz man ez iht wunde. fo fol man
 156vb,19 im vímme den rans vñene die hut
 156vb,20 lazzen. vñ lōſe beide fleíſch. vñ gebeine
 156vb,21 abe. vñ allez daz ez in dem libe
 156vb,22 hat/. an die klawen díe ez nidēnen
 156vb,23 hat. vf den fūzzen. vñ nime
 156vb,24 des fleíſcheſ. daz dor vz gezogen íſt
 156vb,25 wol alſ zweí eier vñ fūde ez vilnach
 156vb,26 gar. vñ nimme danne daz. vñ ſpec
 156vb,27 vñ hackez. tū rowe eýer dor z̄ vñ
 156vb,28 eínen fníten brōtes vñ peterlín=krut.
 156vb,29 vñ fáltz z̄ mazze. vñ fülle
 156vb,30 da mít daz ferkelín niht alzv vol
 156vb,31 vñ forne den munt vñ legez ſanfte
 156vb,32 ín eínen kezzel laz ez erwallē

157ra,1 daz die hut iht zſ breche. ſo ním
 157ra,2 ez denne. vñ lege ez vf einē hſlzínen
 157ra,3 rôft vñ brate ez ſanfte Als ez
 157ra,4 denne wol gerôft ſi ſo ním ein bret
 157ra,5 vñ lege daz vf eine ſchúzzeln
 157ra,6 mache vf daz bret vier ſteckelín
 157ra,7 vn cleide daz bret mít eime blat
 157ra,8 von eyern. vñ fetze daz verkelín
 157ra,9 dar vf. cleide ez auch mít eime blate
 157ra,10 vñ laz ím die ôren dar vz gen
 157ra,11 vñ den munt vnde trage ez hin.
 157ra,12 **Eín klüge ſpiſe . von pflumen .**
 157ra,13 Man ſol nemen kriechen. alfo.
 157ra,14 ſo ſie zitig ſin vñ tů die in einē
 157ra,15 erinē hafen. vñ gůz dor vf win ođ
 157ra,16 wazzer. daz ſie wol zſkinen. vñ
 157ra,17 lazze ſie fieden vñ zſ ſtôzze ſie dēne
 157ra,18 daz die kern niht brechen. vñ ſlahe
 157ra,19 die durch ein ſip. vñ tů eine ſniten
 157ra,20 ſchōneſ brôtes dar zſ vñ honic
 157ra,21 vñ laz ez zſ gen. vñ tů daz dor zſ
 157ra,22 vñ wín oder wazzer. vñ gůzze ez
 157ra,23 zſ dem můſe mit truckem geſtôzzeme
 157ra,24 krute. alfo. maht du auch
 157ra,25 wol machen kýrſen můs oder ſpi=linge můf:
 157ra,26 **Ein ſpiſe von birn**
 157ra,27 Ním gebratene birn. vñ fure ep=fele
 157ra,28 vñ hacke ſie kleine. vñ tů dar
 157ra,29 zſ pfeffer. vñ eníſ. vñ rô éyer ſnít
 157ra,30 zſ dünne ſchiben von ſchōnem
 157ra,31 brôte fülle diz da zwifchen niht/
 157ra,32 vollen eines vingerſ dicke mache

157rb,1 ein dünnez blat von eyern. vñ kere
 157rb,2 daz éinez dor ínne vmm vñ backez
 157rb,3 mít butern ín einer pfannen bizdaz
 157rb,4 ez rôt werde vñ gíbz hín
 157rb,5 **eín gůt ſpiſe von hūnnern**
 157rb,6 Eyn gebraten hun zelide cleý=ne
 157rb,7 ním wizzez brôt mache einē
 157rb,8 dünnen éyer teíc ſaffran vñ pfe=ffer
 157rb,9 ſtôz vñ tů daz zſ ſammene
 157rb,10 vñ mengez wol ín einem vazze.
 157rb,11 vñ nim einen mórfer mit friſchem
 157rb,12 ſmaltze. vñ ſtôz diz alzſ male
 157rb,13 vñ ebenez oben mit einer

157rb,14 kellen. vñ deckez mît einer schûzzeln
 157rb,15 vñ kere den mörfer dicke
 157rb,16 vñme gen dem fûre daz er glich
 157rb,17 heiz habe. vñ weich blibe als er
 157rb,18 harte werde so feige denne abe
 157rb,19 das smaltz/ vñ schûte daz hûn in
 157rb,20 ein schûzzeln. vñ gibz hîn.
 157rb,21 **Eín gûte fülle .**
 157rb,22 Wiltu machen ein spise befnide biern
 157rb,23 schône vñ spalt/ in viere vñ lege
 157rb,24 sie in einen hafen. vñ bedecke dē
 157rb,25 hafen vñ becleibe ez mît teýge
 157rb,26 daz der bradem iht vz müge dēne
 157rb,27 bestürtze. den hafen mît einer witen
 157rb,28 stürtzen. vñ lege dar vñme
 157rb,29 glüende koln. vñ laz ez langsam
 157rb,30 backen. so ním denne die bîrn h̃
 157rb,31 vz vñ tû reines honiges dor zṽ also
 157rb,32 vil als der bîrn ist. vñ fûde ez mit/.

157va,1 eín ander. daz ez dicke werde. vñ
 157va,2 gibz hîn. also mahtu auch vō
 157va,3 epfeln vñ von kûten aber man
 157va,4 sol pfeffers genûc dar zṽ tûn.
 157va,5 **Eín gefûltē kûchen**
 157va,6 Zṽ gefûlten kûchín ním des do bríz
 157va,7 vñ zṽ flahe den mît eýern. vñ tû
 157va,8 dar zṽ eín weníc brôtes oder gefstôzzene
 157va,9 vische oder daz dicke von der
 157va,10 mandel milich. hie von mac man
 157va,11 machen mît gṽtem krute kûchín
 157va,12 oder waz man wil von müfe.
 157va,13 **wilt du gûten met machen .**
 157va,14 Der gûten mete machen wil der
 157va,15 werme reinen brunnen daz er die
 157va,16 hant dor inne liden künne. vñ neme
 157va,17 zwei maz wazzerf. vñ eíne honígef
 157va,18 daz rûre man mît eíme ftec=kē
 157va,19 vñ laz ez eín wile hangen vñ
 157va,20 sihe ez denne durch eín rein tûch
 157va,21 oder durch eín har sip in ein rein
 157va,22 vaz vñ fiede denne die selben wirtz
 157va,23 gein eíme acker lanc hîn vñ wiđ
 157va,24 vñ schûme die wirtz mît einer
 157va,25 vensterechten schûzzeln da der sch=ume
 157va,26 inne blibe vñ niht die wirtz
 157va,27 dor noch gṽz den mete in ein rein

157va,28 vaz. vñ bedecke ín daz der bradem
 157va,29 iht vz müge als lange daz man
 157va,30 die hant dor ínne geliden müge.
 157va,31 So ním denne eín halp mezzígen
 157va,32 hafē. vñ t̃v ín halp vol hopphen

157vb,1 vñ eín hantvol fálbeý vñ fiede daz
 157vb,2 mít der wirtz geín eíner halben
 157vb,3 míle. vñ gūz ez denne in die wirtz
 157vb,4 vñ ním frífcher heven eín halb
 157vb,5 nōzzelín vñ gūz ez dor ín. vñ gūz
 157vb,6 ez vnder eínander daz es geffchende
 157vb,7 werde fo decke z̃v daz der bradem
 157vb,8 iht vz müge eínen tac. vñ eín naht.
 157vb,9 So feige denne den mete durch
 157vb,10 ein reýn tũch eder durch ein har=ſip.
 157vb,11 vñ vazze ín ín eín reýn vaz
 157vb,12 vñ lazze ín iern dr̃i tac vñ dr̃i
 157vb,13 naht/ vñ fulle ín alle abende. Dar
 157vb,14 nach lazze man ín aber abe vnde
 157vb,15 hũte daz iht hefen dor ín kumme
 157vb,16 vñ laz ín aht tage lígen daz er valle.
 157vb,17 vñ fülle in alle abende. dar nach
 157vb,18 lōz ín abe ín eín gehertztez vaz
 157vb,19 vñ laz ín ligen aht tage vol. vñ
 157vb,20 trinke ín denne erſt fehs wũchē
 157vb,21 oder ehte fo iſt er aller beſte.
 157vb,22 von **paſteden** .
 157vb,23 Wilt du machen paſteden von
 157vb,24 viſchen fo ſchũpe die viſche vñ
 157vb,25 z̃vhe in abe die hut ſwenne ſie
 157vb,26 erwallen vñ hau ſie z̃v cleínen
 157vb,27 ſtũcken. hacke peterlín vñ fálbeý
 157vb,28 dor ín vñ tũ dar z̃v pfeffer vñ ýngeber
 157vb,29 zínemín vñ ſaffran. temper
 157vb,30 ez allez mít wíne vñ mache
 157vb,31 eínen dũnnen derben teýc vñ tũ
 157vb,32 die viſche dor ín vñ gūz den wín.

158ra,1 dor vf vñ decke ez mít eýme dũnnē
 158ra,2 teýge vñ mache daz ṽmme vñ ṽm.
 158ra,3 gantz vñ brich oben eín loch dor
 158ra,4 ín vñ lege da fũr eín clũſterlín
 158ra,5 von teýge vñ laz ez backen.
 158ra,6 Alfo mac man auch hũnir machē
 158ra,7 auch Fleiſch oder wiltprete oder/ ele
 158ra,8 oder vōgele. **vō eíme gerihte vō leñn** .

158ra,9 Man fol nemen ein lebern vñ
 158ra,10 herte eyer die fol man stößen in
 158ra,11 eine mörfer. vñ daz fol man mengen
 158ra,12 mit luterm tranke oder mit
 158ra,13 wine oder mit ezzige vñ fol ez malen
 158ra,14 in einer senfmölen. vñ nem
 158ra,15 zwiboln die folt du fyeden mit smaltze
 158ra,16 oder mit öle daz folman giez=zen
 158ra,17 vber vische oder vber wiltpret.
 158ra,18 Noch dirre wife mahtu vil anders
 158ra,19 dinges machen. von gefülten hechden.
 158ra,20 Gefülte hechede fol
 158ra,21 man also machen. man
 158ra,22 neme gefüge hechede vñ schüpe
 158ra,23 die vñ löse in abe den darm zů dē
 158ra,24 ören vz. nīm vische welher künne
 158ra,25 sie fin. vñ fude sie vñ lazze vz daz
 158ra,26 gerete/ stöße sie in eine mörfer
 158ra,27 hacke dar zů falbey pfeffer kümel
 158ra,28 vñ safran gestößen. faltz sie zů
 158ra,29 mazzen da mit fülle man die hec=hde.
 158ra,30 vñ besprenge sie vzen mit
 158ra,31 faltze backe in vf eine hülzinē
 158ra,32 röste vñ brat in gar schöne.

158rb,1 Also mahtu in auch machen mit
 158rb,2 eyern. **von frischen elen**.
 158rb,3 Nīm frische ele vñ wasche in
 158rb,4 abe den flīm mit kalter afchen löse
 158rb,5 in abe die hut bi dem haubte
 158rb,6 vñ zůch die nider biz an den zagel
 158rb,7 hacke falbey vñ peterfilien. vñ
 158rb,8 tů dar zů gestößen ingeber pfeff.
 158rb,9 enis vñ faltz zů mazzen wirf vf
 158rb,10 die ele. vñ zůhe die hut wider vñ.
 158rb,11 besprenge die ele/ vzzene mit faltze
 158rb,12 vñ brat sie gar vf eine hülzinē
 158rb,13 röste vñ gib sie hin.
 158rb,14 **diz ist ein gūt spise vō eine lahf**
 158rb,15 Nīm einen lahf schabe im abe
 158rb,16 die schüpen spalde in vñ fnit in
 158rb,17 an stücke hacke peterlin felbey
 158rb,18 Nīm gestößen ingeber pfeffer.
 158rb,19 enyf faltz zů mazzen. mache eynen
 158rb,20 derben teyk noch der grözze
 158rb,21 der stücke vñ wirf daz crut vf
 158rb,22 die stücke. vñ bewirke sie mit
 158rb,23 dem teyge. kanst du sie gestemphen

158rb,24 ín ein forme daz tũ. fo maht
 158rb,25 umachen hech^{de} fõrheln brafmē
 158rb,26 vñ backe ieglichez befunder ín
 158rb,27 fime teýge ift ez aber eins fleifch=tagel
 158rb,28 fo mahtu machen hũnre
 158rb,29 rephũnre tuben
 158rb,30 vñ vafande mahtu machē
 158rb,31 ab du haft die formen vñ backe

158va,1 fie in fmaltze oder fũt fie ín den formen.
 158va,2 ním von den brũften der hũnre
 158va,3 vñ ander gũt fleifch fo wirt die kunft
 158va,4 defte bezzer vñ fersaltzez niht.
 158va,5 **diz lagt von eime ftoc vifche**
 158va,6 Ním einen ftoc vifch do niht garft
 158va,7 infí tũ im die hut abe weich ín i
 158va,8 kaltem wazzer eine naht/ vñ ním
 158va,9 denne hũz vñ drücke ín ín ezzig alfo
 158va,10 daz er blibe gantz binden vf zũ fchinen
 158va,11 vñ lege ín vf einen hũlzínē.
 158va,12 roft ftrich daz feur dar vnder allēthalben
 158va,13 daz er erwarme laze ín
 158va,14 wol belaufen mít butern dor noch
 158va,15 mache einē fchönen teyk mít
 158va,16 wizzem melwe. vñ mít eyern dor
 158va,17 zũ tũ geftozen pfeffer oder ingeb
 158va,18 vñ ein wenic faffranf faltz zũ mazze
 158va,19 fprengez vf den vifch als der vifch
 158va,20 gar heiz fi fo flahe den teyg dor vf
 158va,21 mít eime fwanke. riche vafte koln
 158va,22 dor vnder daz er rot werde alfo tũ
 158va,23 daz e du ín abe nemeft/ vñ betrauf
 158va,24 ín veizt mít butern. vñ gíb ín
 158va,25 hín. **Ein gut fpife .**
 158va,26 Ním gefotene fwíns darne vñ
 158va,27 den magen fnít die gefoten darm
 158va,28 ín viere die langē vñ die cleinen
 158va,29 dar nach fnides gefüge als die riemen
 158va,30 vñ den magen fnide auch fmal
 158va,31 vñ fnít denne beide magen vñ
 158va,32 darm den ietweders vber

158vb,1 fo du cleineft wilt/. ním peřfilien bolei
 158vb,2 vñ minzzen. falbey gefotene herte
 158vb,3 eýer vñ fchõne brot/ kũmels aller
 158vb,4 meift vñ ein wenic pfeffers vñ ein
 158vb,5 ey zũ der fchũzzeln Diz male mít ezzige

158vb,6 vñ mît gûteme fode alfo daz ez
 158vb,7 niht zefur werde vñ gûz ez vf die
 158vb,8 kaldimēt vñ tû fmaltz dor zʋ laz ez
 158vb,9 erwarmen untz ez dicke werde gibz
 158vb,10 hín vñ verfaltz níht/ **ein gût geríht** .
 158vb,11 Ním dri gefotene fmale fwínez
 158vb,12 darne ním dar zʋ fmaltzes vō flemē
 158vb,13 daz tû die wile ez ungefotē ift/ als lanc
 158vb,14 vñ groz alf die darm fínt bint daz
 158vb,15 zʋ fammene flahe zweí eyer dor zʋ
 158vb,16 vñ ním ein wenic fchōnes brotes
 158vb,17 vñ pfeffer vñ faltz zʋ mazze. In dem
 158vb,18 condímente erwelle die darne vñ
 158vb,19 fülle fie mît dem condímente vñ
 158vb,20 ftecke fie in einen grozzen darm
 158vb,21 fwaz des condimentef vber blibe daz
 158vb,22 gûz in den grozzen darm vñ verbīt
 158vb,23 beide die innern vñ den grozzen darm
 158vb,24 an beiden enden befunder. teil
 158vb,25 daz condíment glich in die darm fût
 158vb,26 fie gar vñ gib fie heyz hín. **Ein gût fpife**
 158vb,27 Ním von der bruft/ des
 158vb,28 hūnes vñ hacke ez cleíne vñ ftoz
 158vb,29 ez in eíme mórfer. vñ tû dar zʋ
 158vb,30 ein wenic melwes vñ grobes brotef
 158vb,31 pfeffer oder ingeber faltz zʋ
 158vb,32 mazze ein ey oder zwey noch der

159ra,1 menge rôfte daz wol zʋ fammene fnít
 159ra,2 zwei clüppelín eínes vingers lanc
 159ra,3 als ein eln fchaft fornen fleht/ finewel
 159ra,4 vñ ním des gefoten als groz
 159ra,5 als ein morche walkez finewel in
 159ra,6 der hant/ vñ füge ez vñme den fpiz
 159ra,7 als ein marach vñ zwengez vzzene
 159ra,8 daz ez krusp fi legez in ein phannē
 159ra,9 laz ez fieden mît dem ftecken die
 159ra,10 wile daz fiede fo bewirke den andēn
 159ra,11 ftecken als du den einen vz nemeft
 159ra,12 fo lege den andern in. Vñ mache ir
 159ra,13 als vil als du wilt wanne fie gar
 159ra,14 fín gefoten fo ním fie vz rûre ein gehacketz
 159ra,15 mûs mît butern daz fülle
 159ra,16 in die morchen vñ ftecke fie entwēhes
 159ra,17 an den fpiz mache fie heíz vnde
 159ra,18 betraufe fie mit butern vñ gib fie
 159ra,19 hín. Alfo mahtu auch machen morchen

159ra,20 von hecheden vñ vō lehfen vñ
 159ra,21 wo von du wilt/. **daz ift auch gūt** .
 159ra,22 Nim mandelkern mache daz in sie=deme
 159ra,23 wazzer ftoz sie vñ twinge sie
 159ra,24 durch ein tūch oder mal sie. nīm fchōn
 159ra,25 herte brot/ fnīt die oberften rinden
 159ra,26 abe fchone vñ dünne fnīt dar
 159ra,27 nach fchiben fo du dünneft mügeft
 159ra,28 daz beginne vnder der oberften rinden
 159ra,29 ieglich fchibe fol fin finewel vūge
 159ra,30 der fchiben viere zṽ fammene vñ
 159ra,31 fnīt sie fmal als einen riemen vñ
 159ra,32 fnīt sie den twerhef vber fo du kleines

159rb,1 maht halt die mandelmich vber
 159rb,2 daz fiūr laz sie warm wden wīrf
 159rb,3 daz brot dar in daz sie dicke wde halt
 159rb,4 sie vber daz viūr laz sie fieden
 159rb,5 vñ gibez in die fchūzzeln vnde
 159rb,6 ftrauwe ein zvcker dar vf daz heizzet
 159rb,7 caleus vñ gibz hīn
 159rb,8 Also mache auch ander milich
 159rb,9 ob du totern dor zṽ tūn wilt.
 159rb,10 **wilt du machen ein gebratē milch** .
 159rb,11 Wilt du machen ein gebraten
 159rb,12 milich So nīm die do niht veiztes
 159rb,13 zṽ fi kummen vñ die gelebt.
 159rb,14 fi den hafen zṽ flahe daz sie fanfte
 159rb,15 her vz glite vf ein bütel tūch
 159rb,16 dor in bewint sie vñ befwer sie
 159rb,17 fanfte von erft/ vñ dor noch baz
 159rb,18 laz sie ligen von dem morgen biz
 159rb,19 hīn zṽ abent fo fnīt sie dünne
 159rb,20 vñ fpizze sie befprenge sie mīt
 159rb,21 faltze. vñ lege sie vf einen hūltzinen
 159rb,22 roft/. vñ la sie wol rōfte. vñ
 159rb,23 wīrf ein wenic pheffers dor vf vñ
 159rb,24 betreyfe sie mīt butern. oder mīt
 159rb,25 fmaltze ob ez fleifch tac fi. vñ gīb
 159rb,26 sie hīn **diz ift ein gūt fulle**
 159rb,27 Stoz ein gans an einen fpiz vñ
 159rb,28 fūt daz gekrōfe nīm vier eyer
 159rb,29 gefoten herte. vñ nīm dor zṽ eine
 159rb,30 brofmen fchōnes brotes vñ kūmel
 159rb,31 dor zṽ vñ ein wenic pfeffers
 159rb,32 vñ faffranf vñ nīm drī gefoten

159va,1 hūnes lebern Mals z̄v fammene
 159va,2 mīt ezzige vñ mīt hūner fode
 159va,3 z̄v mazzen fur vñ fchele zwíboln
 159va,4 vñ fníde fie dūnne vñ tũ fie denne
 159va,5 ín einen hafēn tũ dor z̄v fmaltz
 159va,6 oder wazzer. vñ laz fie fieden daz
 159va,7 fie weich werden. vñ ním denne
 159va,8 fur epfele fnít die kern her vz
 159va,9 als die zwíbeln gar fín gefoten
 159va,10 wírf die epfele dar z̄v daz ez weich
 159va,11 belibe vñ tũ denne daz gemalne
 159va,12 vñ die epfele vñ die zwíboln alle
 159va,13 ín ein phannen vñ als die gans
 159va,14 gebraten ift/ fo z̄v lide fie lege
 159va,15 fie ín ein fchōn vaz vñ gūz daz.
 159va,16 condimente dar vber vñ gíb fie

156va,17 hín. **Ein gūt gethrahte** .

159va,18 Ním gebratene byern vñ to
 159va,19 fur epfele vñ ním vnder wahfen
 159va,20 fleifch gefoten vñ ním pfeffer
 159va,21 vñ faffran daz ftoz z̄v fammene
 159va,22 vñ mache ez weich. mīt roen eyern.
 159va,23 fo mache ein blat von eyern
 159va,24 vñ z̄v teyle daz fülle dar vf die
 159va,25 matien daz glich werde. fo wínt
 159va,26 daz blat z̄v fammene vñ machez
 159va,27 naz von eyer teyge vñ legez ín
 159va,28 fiedenz fmaltz vñ backez harte
 159va,29 fo ftecke do durch einen fpiz vñ
 159va,30 legez z̄v dem víüre vñ beflahez
 159va,31 eins mīt eyern vñ eins mīt fmaltze
 159va,32 mit zweín fwāmē alfo lange

159vb,1 bizdaz ez finge vñ rot wde vñ gibz
 159vb,2 hín. **Ein gūt fülle** .
 159vb,3 Ním lampriden vñ fnít fie an
 159vb,4 fehs ftücke daz mittelft ftücke
 159vb,5 daz mache minner danne die andern
 159vb,6 ftücke befprenge ez mīt faltze
 159vb,7 vñ legez vf einen hultzinen roft/
 159vb,8 brat fie gar. ním daz mittelfte
 159vb,9 ftücke. als ez gar fi gerōft ftoz ez
 159vb,10 ín eime mörfer. vñ tũ dar z̄v eine
 159vb,11 fwartzen rinden brotef die weiche

159vb,12 ín ezzíge. vñ tũ dar zʋ gestozzen
 159vb,13 galgan vñ pfeffer vñ ingeber
 159vb,14 vñ kũmel vñ muſchat blũmen
 159vb,15 vñ negelín wilt duz aber lange
 159vb,16 behalden fo mach ez ſcharfp mıt
 159vb,17 ezzige vñ ein weníc honíges vñ
 159vb,18 fũdez vñ legez kalt dor ín. noch
 159vb,19 dirre wiſe maht du machen. gebratene
 159vb,20 nũnaugen oder waz du
 159vb,21 wilt/. **wilt du machen ein ſpiſe vō hũnern**
 159vb,22 Diz heizzent kũniges hũnre
 159vb,23 Ním junge gebratene hũnre hau
 159vb,24 die an cleíne murfel. ním friſche
 159vb,25 eyer vñ zʋ flahe die menge dar zʋ
 159vb,26 geſtozzen ingeber. vñ ein weníc
 159vb,27 enýf gũz daz ín einē veſten mōrfer
 159vb,28 der heiz ſi mıt dem felben crute
 159vb,29 daz tũ du zʋ den eyern da mıt
 159vb,30 bewirf díe hũnre. vñ tũ díe hũnre
 159vb,31 ín den mōrfer vñ tũ dar zʋ faffran
 159vb,32 vñ faltz zʋ mazzē. vñ tũ ſie zʋ dē viſſr

160ra,1 vñ lazze ſie backen glich heiz mıt
 160ra,2 ein weníc ſmaltzeſ gib ſie gantz
 160ra,3 hín daz heizzent kũniges hũnre
 160ra,4 **wilt du machen ein gũt lebern .**
 160ra,5 Ním ein ríndes lebern die niht
 160ra,6 ſteíneht ſi vñ fnít ſie an fũnf ſtũcke
 160ra,7 vñ lege ſie vf einē roſt/ vñ
 160ra,8 brat ſie alfo ſie ſich hat geſũbert
 160ra,9 fo waſche ſie ín warmen wazzer
 160ra,10 oder ín fode alfo veizt fude daz vñ
 160ra,11 laz ſie braten gar vñ ním ſie dēne
 160ra,12 abe vñ lazze ſie kalden vñ befnit
 160ra,13 ſie ſchone vñ ním denne ein halb
 160ra,14 ſtũcke vñ ſtoz ez ín eynem mōrfer
 160ra,15 vñ ſtoz dar zʋ ein rinden gerōſteſ
 160ra,16 broteſ tũ pfeffer dar zʋ vñ ingeber
 160ra,17 daz ez ſcharfp werde vñ ním ein wenig
 160ra,18 anís vñ mal daz mıt ezzige vñ
 160ra,19 mıt honícfaume vñ erwelle ez biz
 160ra,20 ez dicke werde vñ laz ez kalt blibē
 160ra,21 vñ lege dor ín der lebern als vil
 160ra,22 du wilt vñ zʋ der hochzit gibz vſſr
 160ra,23 hirz lebern vñ des wilden ſwínes
 160ra,24 lebern mache auch alfo Vñ nach
 160ra,25 dirre manunge erdenke auch ander

- 160ra,26 spife. **Eín gû̃t spife** .
 160ra,27 Ním hû̃nre die brat níht volle
 160ra,28 gar ent lide sie z̃v morfeln ṽn laz
 160ra,29 sie fieden nû̃r ín smaltze ṽn wazzere
 160ra,30 ṽn ním eíne rínden brotes
 160ra,31 ṽn íngeber ṽn eín weníc pfeffers
 160ra,32 ṽn aní̃f daz mal mit ezzige. ṽn

 160rb,1 mit dem felben f̃d̃ichin ṽn ním
 160rb,2 vier gebratē kû̃ten ṽn daz cōdímēt
 160rb,3 tû̃ z̃v den hû̃nrē laz ez wol da
 160rb,4 mît fieden daz ez werde eben dicke.
 160rb,5 haftu niht kû̃ten fō ním gebraten
 160rb,6 bieren ṽn mach ez da míte ṽn gibz
 160rb,7 hin ṽn verfaltz ez níht **eín spife vō bonē** .
 160rb,8 Sû̃de grû̃ne bonen. bizdaz sie
 160rb,9 weich werden fō ním denne fchôn
 160rb,10 brot/ ṽn eín weníc pfefferf̃ driftût
 160rb,11 als vil kû̃melf mît ezzige ṽn mît
 160rb,12 biere. mal daz z̃v fammē ṽn tû̃ dar
 160rb,13 z̃v faffran ṽn feige abe daz fode ṽn
 160rb,14 gû̃z dar vf daz gemalne ṽn faltz ez
 160rb,15 z̃v mazzen ṽn laz ez er wallen ín
 160rb,16 dem cōdímēt ṽn gibz hín. **Eín geriht** .
 160rb,17 Rib knobelauch mît faltze die
 160rb,18 haubt/ fchele fchone ṽn menge fehs
 160rb,19 eyer dar z̃v on daz wiffē ṽn ním
 160rb,20 ezzig ṽn eín weníg/ wazzers dar z̃v
 160rb,21 níht z̃v fur ṽn la daz erwallen daz
 160rb,22 ez dicke blibe da mît mac man
 160rb,23 machen gebratene hû̃nner morchē.
 160rb,24 oder fwemme oder waz du wilt.
 160rb,25 **wilt du machen eínen agraz** .
 160rb,26 Ním wínrû̃bele. ṽn ftoz fur ephēle.
 160rb,27 diz tû̃ z̃v fammene. menge
 160rb,28 ez mît wíne. ṽn drû̃ckes vz. dife
 160rb,29 falfe íft gû̃t z̃v fcheffínem bratē.
 160rb,30 ṽn z̃v hû̃nrē. ṽn z̃v vífchen/. ṽn heízet
 160rb,31 agraz/. **ab̃ eín cōdímēt** .
 160rb,32 Ním afchlauch ṽn fcheln ribín.

 160va,1 mît faltze mengín mit wine eder
 160va,2 mît ezzige ṽn drû̃ckez vz dife falfe
 160va,3 íft gû̃t z̃v rínderínen braten
 160va,4 Eín falfe. Ním fure wíber.
 160va,5 ṽn tû̃ dar z̃v falbey ṽn zweí knobelauches
 160va,6 haubt/ ṽn fpec ṽn ftoz

160va,7 daz z^o fammene drücke^z vz vñ gib
 160va,8 zfür eine gūten falfe. **Eín agraz**
 160va,9 Ním holtzepfele vñ peterlin vñ
 160va,10 bezzín vñ ftoz daz z^o fammene vñ
 160va,11 drücke^z vz daz die petfilie ein wenic
 160va,12 z^o var daz heizzet auch agraz
 160va,13 **Eín geriht von eime hechde .**
 160va,14 Ním einen frifchen hechede vñ
 160va,15 lôfe abe die hut als gantz vñ fūde
 160va,16 ín gar vñ lôfe vz die grete ním
 160va,17 krut vñ ftoz daz mít dem vífche.

160vb,18 tũ dar z^o ro eýer vñ faffran vñ

160va,19 fülle die hut des hechdef vñ rôfte
 160va,20 ín ein wenic vñ givin hín
 160va,21 **Ein geriht von vřifchē elen .**
 160va,22 Ním frifche ele zũch ín abe die
 160va,23 hut/ vñ fnit abe daz haubt/ laz fie
 160va,24 gar fieden vñ tũ her vz die grete
 160va,25 ftoz krut eýer vñ fchōne brot/ vñ
 160va,26 mít dem ale hacke falbei. dar z^o
 160va,27 fülle die hut/ vñ brat ín vñ wũge
 160va,28 daz haubt/ z^o dem ale cleide ín
 160va,29 mít einē dūnnen teige vñ ein blat
 160va,30 von eyern vñ machín druf.
 160va,31 rôftín vñ gib ín hín.
 160va,32 **Eín geriht von eime ftoc vífche .**

160vb,1 Ním einen ftoc vífch der niht durre
 160vb,2 fí vñ tu ím die hut abe weich
 160vb,3 ín kaldem wazzere ein naht. drücke
 160vb,4 ín in ezzig daz er gantz blibe bín
 160vb,5 ín langes vñ z^o fchínen dar vber
 160vb,6 vñ lege ín vf einen hũltzínen roft/
 160vb,7 mache ín warm vñ befprenge ín
 160vb,8 mít butern mache einen
 160vb,9 teyc von mele vñ von eyern dar
 160vb,10 z^o tũ geftozzen pfeffer vñ faffran
 160vb,11 vñ faltz z^o mazzen als der vífch
 160vb,12 gar heiz fí. fo flahe den teyc dor vf
 160vb,13 mít eime fwanke ríche vaſte viür
 160vb,14 dor vnder vñ laz ín werden rot/ fo
 160vb,15 tũ daz e du ín abe nemeſt betraufe
 160vb,16 ín mít butern vaſte vñ gib ín hín.
 160vb,17 **Eín gũt fülle .**
 160vb,18 Ním mandelkern mache ín fchōne
 160vb,19 ín fiedem wazzere vñ wírf fie

160vb,20 in kalt wazzer löse die garften vz
 160vb,21 vñ ftoz die besten in einem mörfer
 160vb,22 alfe sie veifte beginnē fo sprenge
 160vb,23 dor vf ein kalt wazzer vñ ftoz sie
 160vb,24 vafte vñ menge sie mit kaldem
 160vb,25 wazzere eben dicke vñ rínc sie
 160vb,26 durch ein fchôn tûch vñ tû die kafen
 160vb,27 wider in den mörfer ftoz sie vñ
 160vb,28 rínc sie vz. fchûtez allez in ein phannen
 160vb,29 vñ halt sie vber daz fiur vñ
 160vb,30 tû darzû ein eyer fchaln vol wínes
 160vb,31 vñ rûrez wol vnzdzaz ez gefiede ním.
 160vb,32 ein fchûn büteltûch vñ lege ez vf

161ra,1 reíne ftro vñ gûz dar vf die milích
 161ra,2 bizdzaz sie wol vber fige fwaz denne
 161ra,3 vf dem tûche belibe do von mache
 161ra,4 einē kefe wilt du butern dor vz
 161ra,5 machen fo laz ein wenic faffrans
 161ra,6 do mit erwallen vñ gibz hín als
 161ra,7 butern oder kefe **Ein gû trahte**
 161ra,8 Ním hûnre magen vñ lebern
 161ra,9 fnít abe daz herte daz gûte fnít
 161ra,10 dünne machez gar in fmaltze
 161ra,11 ze flahe eyer vñ tû dar zû pfēf
 161ra,12 vñ kûmel faltz zû mazzen mache
 161ra,13 ein pfannen heiz vñ veitz
 161ra,14 als mā
 161ra,15 ein kûchín wolle bachē.
 161ra,16 wírf dor in eyer vñ lebern rûre
 161ra,17 daz zû fammene daz ez blibe weich
 161ra,18 fo ním abe die pfannen machin
 161ra,19 fchône mit ein fchinen haldez wið
 161ra,20 vber daz fiur vñ machez veift vñ
 161ra,21 tû daz mûs gantz in die pfannē
 161ra,22 drücke ez wol daz ez gantz blibe
 161ra,23 an eime ftücke vñ laz ez backen
 161ra,24 als ez gar si gebacken fo gibz hín
 161ra,25 vñ daz heizzet laxif Alfo maht
 161ra,26 du machen iunge hûnre von lāpfleifche
 161ra,27 fo manz kleín fnít/.
 161ra,28 **Ein 9dimentelín .**
 161ra,29 Ním rintfleisch als ez erft zû
 161ra,30 kumt fûdez mot/ falttez wol ním
 161ra,31 afchlauch vñ mínzen dar zû des krutes ním genûc laz ez wol fieden
 161ra,32 in eime vezten fode vñ reíz

161rb,1 fwie du wilt/ vñ gibz hín.
 161rb,2 **Eín geriht von einer genfe .**
 161rb,3 Nim ein ganf die niht alt fi
 161rb,4 nim vz daz gekrófe fnít abe die
 161rb,5 flúgele vñ die diech ftecke fie
 161rb,6 ín einen irdinen hafē der enge
 161rb,7 fi gûz daz wazzer vf daz fie betûche
 161rb,8 fetze fie vf einen drifûz der vndē
 161rb,9 ofen fi bedecke den hafē. daz der
 161rb,10 bradem iht vz ge fût daz gekrófe
 161rb,11 funder vñ faltz die ganf. vñ fûde
 161rb,12 die gans in dem fode biz fie vil
 161rb,13 nachtruckē fi vñ gar fi gefōten vñ
 161rb,14 nim denne fûzze milich vñ fehē
 161rb,15 totern. vñ zwei haubt knobelauchē
 161rb,16 die groz fint vñ fchele die fchone
 161rb,17 vñ ftoz fie mit ein weníc faltzes
 161rb,18 vñ menge daz mit der milich
 161rb,19 vñ mit den totern vñ faffran tû
 161rb,20 dar zû. vñ gûz daz cōdiment vf die
 161rb,21 ganf. laz fie erwallen vñ gibe fie
 161rb,22 hín **Eín clûge fpife .**
 161rb,23 Wilt du ein klûge fpife machen
 161rb,24 Slahe einnen dūnnen teíc vō eyern
 161rb,25 vñ von fchōnem melwe mache
 161rb,26 daz dicke mit fchōnem brote vñ
 161rb,27 ribe daz fchele fur epfele fcharbe
 161rb,28 fie grōber denne spec vf hūnre díe
 161rb,29 menge dar zû ním einen leufel vñ
 161rb,30 fülle den teyc vñ teilez vñ brat dē
 161rb,31 ín smaltze oder ín butern ab ez
 161rb,32 niht fleifch tac ift/ vñ gibz hín.

161va,1 **Eín gût gebackenz .**
 161va,2 Ríb kefe menge den mít eyern
 161va,3 vñ fcharbe gefōten spec dar zû
 161va,4 mache ein fchōnen derben teýc
 161va,5 vñ fülle den kefe vñ die éyer
 161va,6 dor in vñ mache krepfelín vñ
 161va,7 backe fie ín butern oder ín smaltze
 161va,8 noch der zít vñ gib fie warm hín.
 161va,9 **Eín gût gerihtlín .**
 161va,10 Nim gefōten erbeiz vñ flahe die
 161va,11 durch ein fip flahe als vil eyer dor
 161va,12 zû als der erwis fi vñ fûdez ín butern
 161va,13 niht alzû feizt. laz fie kuln
 161va,14 fnít fie an murfal vñ ftecke fie

- 161va,15 an einen spiz brat sie wol vñ beslahe
 161va,16 sie mît eyern vñ mit krute
 161va,17 gib sie hin. **Eín geriht vō viſchē** .
 161va,18 Nim einen frischen hechde löſe
 161va,19 im abe die hut vō dem hechde fūde
 161va,20 in gar ſchone vñ liſe vñ die grete
 161va,21 vñ ním krut vñ ſtoz ez mit dem
 161va,22 viſche tū dar zſ ro eyer vñ ſaffrā.
 161va,23 vñ fülle die hut des hechdes wider
 161va,24 vñ daz haubt daz rôſt ein wenic
 161va,25 vñ gibz hín. **Eín geriht**
 161va,26 Nim friſche mandelkern vñ weiche
 161va,27 die vñ hirſe grūtze vñ gefotene
 161va,28 eyer vñ eín wenig ſchōnes
 161va,29 brotes vñ krut diz mal zſ ſammene
 161va,30 ſo du dickes mügeſt/ vñ gūz
 161va,31 ez in eín pfannen vñ laz ez ſiedē
 161va,32 vntzdaz ez dicke werde vñ machez.

 161vb,1 gel mît ſaffran. vñ feizt mît butern
 161vb,2 vñ laz ez denne kůln vñ ſnide es zſ
 161vb,3 murſeln vñ ſtec ez an eínem ſpiz vñ
 161vb,4 laz ez braten vñ beſlahe ez denne mît
 161vb,5 eyern vñ mit gūtem krute vñ gibz
 161vb,6 hin für gebratene milich. **Eín 9dímētlín**
 161vb,7 Mal kůmel vñ enís mit pfeffer vñ
 161vb,8 mit ezzige vñ mit honíge vñ mach
 161vb,9 ez gel mît ſaffran vñ tū dar zſ ſenf/
 161vb,10 in diſem cōdimente mahtu fülle
 161vb,11 peſſelien bern. vñ clein cumpoſt
 161vb,12 oder rúben waz du wilt/ **Eín gūt falſe** .
 161vb,13 Nim win vñ honigſaum fetzze
 161vb,14 daz vñ daz fūr vñ laß es ſieden. vñ
 161vb,15 tū dar zſ geſtozen ingeber me dēne
 161vb,16 pfeffer ſtoz knobelauch doch niht
 161vb,17 alz vil vñ mach es ſtarck vñ rúrez
 161vb,18 mit eyner ſchinen laz ez ſieden biz
 161vb,19 daz ez brinnē beginne Diz ſal mā
 161vb,20 ezzen in kaldem wetere vñ heizzet
 161vb,21 Swallenberges falſe. **von gebratem**
 161vb,22 Man ſol ein hūn braten vñ rôſte
 161vb,23 eín vñme ſnitē von ſemeln vñ backe
 161vb,24 diz rot in ſmaltze vñ ſnit bízen.
 161vb,25 als zſ einem brot müſe zſ lide
 161vb,26 daz hūn clein vñ brat ſehs bīrn
 161vb,27 mache ein condímōnte von wíne vñ
 161vb,28 von honíge do ríp denne würtze
 161vb,29 in pfeffer vñ aníſ. vñ mache eín

- 161vb,30 blat von fünf eyern flach sie in die
 161vb,31 pfannen vñ lege denne ienz dor in
 161vb,32 funderlichen vñ lege denne daz blat/
- 162ra,1 zů fāmene vñ decke ein schūzzeln dor
 162ra,2 vf vñ kere denne die pfannen vñme
 162ra,3 fnit oben durch daz blat vñ gūz
 162ra,4 daz cōdiment dor in vñ begūz daz blat
 162ra,5 niht. diz heizzent hūnre von rinkauwe
 162ra,6 vñ gibz hin. **Ein gūt spise .**
 162ra,7 Man fol ein hūn braten mit spec
 162ra,8 gewūlt/ vñ fnit denne aht fniten arme
 162ra,9 rittevñ backe die in fmaltze niht
 162ra,10 zů trūge vñ schele fur epfele fnit
 162ra,11 die breit an schiben. daz die kern vz
 162ra,12 vallen backe sie ein wenig infmaltze
 162ra,13 So mache ein groz blat von eiern daz
 162ra,14 die pfannen alle begrife vñ tů dar
 162ra,15 zů wūrtze fo lege die erften schiht
 162ra,16 von epfeln dor nach die armen ritt
 162ra,17 dor noch daz hūn daz fol cleine gelidet
 162ra,18 fin tů vf ieglich schiht ein wenig
 162ra,19 wūrtze vñ mache ein 9dimēt
 162ra,20 von wine vñ von honige vñ wūrtze
 162ra,21 niht alzů heiz fo lege daz blat zů fāmene
 162ra,22 vñ sturze ein schūzzeln
 162ra,23 dor vf vñ kere die pfannē vñme
 162ra,24 fnit obene ein venft dar in vñ gūz
 162ra,25 daz 9diment dor in vñ gibz hin diz
 162ra,26 heizzent hūnre von kriechen
 162ra,27 **Ein gūt fülle .**
 162ra,28 Der ein gūte kōcherye machen
 162ra,29 wil der hacke peterfylien vñ falbey
 162ra,30 glich vil vñ brate sie in butern vñ
 162ra,31 tūftele eyer weich vñ menge daz zů fāmene
 162ra,32 vñ ribe kefe vñ brot dor in.
- 162rb,1 vñ mache ein blat von eyern vñ
 162rb,2 gūz butern dor vnder vñ schūte dīz
 162rb,3 dar vf gib im fiūr oben vf vñ laz
 162rb,4 backen dīz fint ruzzige kūchīn.
 162rb,5 **Ein gūt lecker kōstelin .**
 162rb,6 So mache zům iūngesten ein kleīn
 162rb,7 lecker kōstelin von ftichelingef
 162rb,8 magin vñ mucken fūzze vñ lovinken
 162rb,9 zvngen meyfen beyn vñ frōf=che
 162rb,10 an der keln. fo mahtu lange

162rb,11 on forgen leben.
 162rb,12 **Eín gû̃t gerihte der ez gern izzet**
 162rb,13 Wilt du machen ein gû̃t bigeriht
 162rb,14 fo nim fydeln fweýz. daz macht den
 162rb,15 magen gar heiz. vñ. nim kifelinges
 162rb,16 smaltz. daz ift den meiden gû̃t die do
 162rb,17 fin hû̃ffehaltz: vñ nim bromber vñ
 162rb,18 brefteling. daz ift daz aller beſte dīng.
 162rb,19 biſt du niht an finnen taup. fo nīm
 162rb,20 grūn wingart laup. du ſolt nemē
 162rb,21 binzen. lū̃bſtikel vñ mīnzzē. daz ſint
 162rb,22 gū̃te wū̃rtze. fūr die grozzē furtze
 162rb,23 nīm ftigelitzes verſen. vñ mucken
 162rb,24 fū̃zze daz mach^t das kō̃ſtlin allez fū̃zze
 162rb,25 daz ift gū̃t vñ mag wol fin ein gū̃t
 162rb,26 lecker ſpigerihtelin. Ach vñ verſaltz
 162rb,27 nūr niht/. wanne ez ift eín gū̃t geriht/.
 162rb,28 **Diz ift ein gū̃t lere vō gū̃ter ſpiſe .**

162va,1 **Wilt du machen ein gū̃t mū̃f .**
 162va,2 Eín gebacken mūs von viſchen.
 162va,3 Da^r zū̃ ſolt du nemen eínē berſich
 162va,4 gebeíz̃t in ezzig. vñ wirf in dēne
 162va,5 in mīlīch die do ſi von mandel
 162va,6 gemachet/. mit rīs mele wol gemenget/.
 162va,7 vñ eín wenīc ſmaltzes dor ī
 162va,8 geton. vñ mīt/ erwellet/ daz ift gar
 162va,9 gū̃t vñ ṽfaltz niht/ **Eín fladen .**
 162va,10 Eínē fladen von fiſchen gemachet
 162va,11 wiſze welherleie ſie ſint. hechede
 162va,12 oder berſige geworfen in eine
 162va,13 dicken mandelmilch wol gemenget
 162va,14 mit rīs mele. vñ ein apfel dor in
 162va,15 wū̃rfeleht gefniten. vñ ein wenīc
 162va,16 ſmaltzes dor in geton. vñ ein wenīc
 162va,17 gewū̃rtz gebreit ṽf ein blat von
 162va,18 teýge gemaht/ vñ ſchū̃zze in einē
 162va,19 ofen vñ laz in backen. **Eínē fladē .**
 162va,20 Wilt du machen einen fladen
 162va,21 von vaſten gerete. fo nim viſche
 162va,22 vñ backes in ſmaltze vñ gū̃z dor
 162va,23 ṽber ein dicke mandelmilch wol
 162va,24 gemenget mīt ris mele. vñ tū̃
 162va,25 eýn wenīc ſmaltzes dran. vñ meng
 162va,26 ezwol mīt wū̃rtzen. vñ lege daz
 162va,27 ṽf eín blat von teýge vñ laz ez
 162va,28 backen. vñ ṽfaltz niht/. **Eínē krapfen .**

162va,29 Wilt du einen vaften krapfen
 162va,30 machen von hechde darmen. nim
 162va,31 eine gûten mandelmilich. vñ tû
 162va,32 alfo vil epfele als der viſche iſt

 162vb,1 vñ fnide ſie dor vnder. vñ mengez
 162vb,2 mît ein wenic ris melef. daz iſt gû
 162vb,3 zÿ gefûlten krapfen. **Einē krapfē** .
 162vb,4 So du wilt einen vaften krapfen
 162vb,5 machen. ſo nim nûzze. vñ ſtôz ſie
 162vb,6 in einem mórfer. vñ nim epfele
 162vb,7 als vil vñ fnide ſie drin wûrfeleht.
 162vb,8 vñ menge ſie mît wûrtzen welherley
 162vb,9 ſie ſin vñ fülle daz in die krapfen.
 162vb,10 vñ lege ſie in ein pfannē. vñ
 162vb,11 la ſie backen. **von krapfen** .
 162vb,12 So du denne wilt einen vaften krapfen
 162vb,13 machen ſo nim welſche wíber.
 162vb,14 vñ nim als vil epfele dorunder.
 162vb,15 vñ ſtoz ſie cleine. vñ tû wûrtze dor
 162vb,16 zÿ vñ fülle in die krapfen. vñ laz
 162vb,17 ez backen. daz iſt aber ein gû fülle
 162vb,18 vñ verfaltz niht/. **Einē krapfen** .
 162vb,19 So du aber wilt einen vaften krapfen
 162vb,20 machen von nûzzen mît ganzen
 162vb,21 kern. vñ nim als vil epfele dor
 162vb,22 under vñ fnide ſie wûrfeleht/ als ð
 162vb,23 kern iſt vñ rôſt ſie wol mît ein wenig
 162vb,24 honġef. vñ mengez mît wûrtzē
 162vb,25 vñ tû ez vf die bleter die do gem=aht
 162vb,26 ſin zÿ krapfen. vñ loz ez backē
 162vb,27 vñ verfaltz niht/. **Ein mûs** .
 162vb,28 So du wilt machen ein gû vaftenmûf
 162vb,29 ſo nim berſige vñ dicke mandelmilich
 162vb,30 drunder. vñ fûdez wol ín
 162vb,31 mandelmilich. vñ tû denne zvcker
 162vb,32 dor vf Daz mûs ſol heizen von Jeruſalem.

163ra,1 vñ daz ízzet/ man kalt/. oder warm
 163ra,2 **heideniſche erweíz** .
 163ra,3 Wilt du machen behemmíſche
 163ra,4 erweiz ſo nim mandelkern. vñ ſtôz
 163ra,5 die gar cleine. vñ mengez mit dritteil
 163ra,6 als vil honígef. vñ mit gûten
 163ra,7 wûrtzen wol gemenget/ ſo er allerbeſte
 163ra,8 hat/. die koſte git man kalt.
 163ra,9 oder warm. **Ein mus mît lauche**

163ra,10 Eín mûs mít lauche. nim wizzē
 163ra,11 lauch vñ hacke in cleine. vñ meng
 163ra,12 ezwol mít gûter mandelmilich.
 163ra,13 vñ mit rife mele. vñ wol gefoten
 163ra,14 aber ein vaften mûs gemachet wol
 163ra,15 mít mandel milich. vñ wol gemenget
 163ra,16 mit ris mele. vñ daz fûde wol
 163ra,17 vñ verfaltz niht. **Eín col ris**
 163ra,18 Ein colrís rís gebacken. vñ
 163ra,19 mache von eyern dúnne bleter
 163ra,20 vñ fnit die cleine. vñ wirf die in
 163ra,21 ein fûzze milich. vñ nim femel brôt.
 163ra,22 vñ fnit daz wûrfeleht dor in. vnde
 163ra,23 mengez mit eyertotern. vñ fûdez
 163ra,24 wol. vñ tû eín smaltz dor vf vnde
 163ra,25 verfaltz niht/. **Eín col ríf**.
 163ra,26 Aber eín colrif nim eýger. vñ
 163ra,27 zeflahe die mít femel mele. vñ zeflahe
 163ra,28 daz. dúnne kûchen geworfen
 163ra,29 in eín milich. vñ wol gerûrt biz ez
 163ra,30 gefiede. vñ mengez aber mít eyger=totern.
 163ra,31 vñ tû eín smaltz drín. vñ
 163ra,32 gibz hín **aß eín col ryf**.

163rb,1 Aber eín colrif. ním dúnne kûchē
 163rb,2 gebacken von eyern. vñ fnit die
 163rb,3 wûrfeleht/. vñ fnit als vil femelbrô=tes
 163rb,4 dor zû wûrfeleht/. vñ tû ez in eín
 163rb,5 milich. vñ nim einen apfel. vñ fnit
 163rb,6 den wûrfeleht/ drin. vñ rûrez wol
 163rb,7 mit eýer totern. vñ laz ez fieden wol
 163rb,8 vñ gibz hín. **Eín kûtenmûf**.
 163rb,9 Wilt du machen ein kûtenmûf.
 163rb,10 fo nim kûten wie vil du wilt vñ
 163rb,11 fûde sie gar fchôn. vñ nim denne
 163rb,12 einen mórfer. vñ stôzze sie dor inne
 163rb,13 klein. vñ flahe sie durch eín tûch.
 163rb,14 vñ nim eýer totern dor zû/ vñ fûdez
 163rb,15 do mit. vñ tû ein zvcker druf vñ
 163rb,16 verfaltz niht/. **Eín apfelmûf**.
 163rb,17 Wilt du machen eín apfelmûf. fo
 163rb,18 nim fchôn epfele/ vñ fchele die/ vñ
 163rb,19 fnide sie in ein kalt wazzer. vñ fûde
 163rb,20 sie in einem hafē. vñ menge sie
 163rb,21 mit wine. vñ mit smaltze. vñ ze=flahe
 163rb,22 eýer mit wiz vñ mit al. vñ
 163rb,23 tû daz dor zû. vñ daz ift gar ein gût
 163rb,24 fülle/ vñ verfaltz niht/. **Ein mandelmûf**.

163rb,25 So du wilt machen ein mandel=mûf.
 163rb,26 fo ním mandelmílch. vñ femelín
 163rb,27 brôt. vñ fníde daz wûrfeleht/ vñ
 163rb,28 tû daz ín die mandelmilch/ vñ erwelle
 163rb,29 daz. vñ ním einen apfel vñ
 163rb,30 fnít den wûrfeleht. vñ rôst dē
 163rb,31 ín eime smaltze. vñ tû daz vf
 163rb,32 daz mandelmûf. vñ gibz hín.

163va,1 **Ein cýgern vō mandel** . Wilt du machen ein cýger von
 163va,2 mandeln. fo ním mandelkern. vñ ftôz
 163va,3 die ín einē mórfer. vñ die mandel=milich
 163va,4 erwelle. vñ fchûte sie vf
 163va,5 ein fchôn tûch. vñ einen fchaub
 163va,6 drunder. vñ laz ín erkûln. vñ flahe
 163va,7 in vf ein fchûzzeln. vñ ftôz dor vf
 163va,8 mandelkern. vñ ftrauw dor vf zucker.
 163va,9 vñ gibz hín. **Einē kefe von mandel**
 163va,10 Wilt du machen aber einen kefe
 163va,11 von mandeln. fo ním mandelkern
 163va,12 vñ ftôz die. vñ ním die milich/ vñ
 163va,13 gûz einer gûten
 163va,14 mílch dor zv. vñ erwelle daz abe vñ
 163va,15 fchûtez vf ein tûch. laz ín erkaldē
 163va,16 vñ lege in in einen kefe napf/ vñ
 163va,17 mache in. vñ lege in denne vf ein
 163va,18 teler beftrouwe in mit eime zuckere.
 163va,19 daz heizzet ein mandelkefe.
 163va,20 **Einē mandelwerke** . So du denne wilt machen einen
 163va,21 mandelwecke. fo ním aber mandelkern
 163va,22 geftôzzen zv einer milich.
 163va,23 vñ fût die vñ fchût die vf ein tûch.
 163va,24 vñ laz erkûln vñ mach in als ein
 163va,25 buter wecke. vñ leg in vf ein fchûzzeln
 163va,26 vñ gûz ein mandelmilch
 163va,27 drümme vñ ftrauwe ein zucker
 163va,28 dor vf vñ gib in hín. **ein kûchen** .
 163va,29 So du wilt mandelkûchin
 163va,30 machen. fo mache von mandelkerne
 163va,31 gûte milch vñ fût die
 163va,32 vñ rûre die abe mit eime zuckere

163vb,1 vñ fchût daz vf ein tûch. vñ ein fchaub
 163vb,2 drunder. vñ mache ein teýc vō
 163vb,3 femel melwe. vñ wille daz mít
 163vb,4 eýner wellen/ vñ leg des gefoten
 163vb,5 mandels dor vf/ vñ fnít daz abe vñ

163vb,6 backez ín eýner pfannen ím fmaltze
 163vb,7 daz heizzet eín mandelkûchín.
 163vb,8 Der wólle machen eín gût gefotē
 163vb,9 rîf. der erlefe ez fchône/ vñ wafche
 163vb,10 ez fchône vñ legez in eínen hafē vñ faltz
 163vb,11 es niht ze vil. vñ fiedez biz ez trucken
 163vb,12 werde. vñ menge ez mít eín
 163vb,13 mandelmilich. vñ rûrz eín weníc
 163vb,14 biz daz ez aber fiede vntz imfíne dicke
 163vb,15 kumme. vñ gebz mít eíme zucker
 163vb,16 dar. daz íft auch gût. **eín mûs vō rife** .
 163vb,17 Der wólle machen ein rys mûf
 163vb,18 der nem aber geftōzzen mandelmilich.
 163vb,19 vñ menge ez mít ris mele.
 163vb,20 vñ fiedez wol vñ ním eínen apfel
 163vb,21 vñ fnit den wûrfeleht/. vñ rôft den
 163vb,22 in eime fmaltze vñ ftrauwe daz vf
 163vb,23 daz mûf. vñ gibz hin. **Eínē blamēfir**
 163vb,24 Der wólle machen einen blamē=fer.
 163vb,25 der neme dicke mandelmilch.
 163vb,26 vñ hūner brūfte geceýfet. vñ tû
 163vb,27 daz in die mandelmilch. vñ rûre daz
 163vb,28 mit ris mele. vñ fmaltz genûc. vñ
 163vb,29 zuckers tû genûc dar zv̄. daz íft eín
 163vb,30 blamenfer **Eínē blamenfir** .
 163vb,31 Eín blamenfer gemaht von geceýften
 163vb,32 hūnern an der brūft/. vñ

164ra,1 mache eíne gûte mandelmilich.
 164ra,2 abe gerûrt hūner dínne ín der mädelmilich
 164ra,3 mit ris mele getzworn
 164ra,4 fial blūmen. vñ fmaltz gib gnûc dar
 164ra,5 zv̄/ vñ fūdez gar. vñ zuckers genûc
 164ra,6 dar zv̄ daz heizt auch eín blamenfer.
 164ra,7 Eínen gestocketen blamenfer
 164ra,8 gemaht mít eýner dicken zamē
 164ra,9 milich gezeifet/ hūner brūfte/ vñ
 164ra,10 wirf díe ín die milich. vñ der welle
 164ra,11 fie/ vñ rûr fie mít rýs mele/ vñ
 164ra,12 mít eyer totern. vñ fmaltz gibn
 164ra,13 genûc/. vñ ftrauwe dor vf zuckers
 164ra,14 genûc Daz heizt eín gestockter
 164ra,15 blamenfer. **Eín fialmûs** .
 164ra,16 Der wólle machen ein vial mûf.
 164ra,17 der neme ein dicke mandel milich
 164ra,18 wol gerûret/. mít rýf mele. vñ tû
 164ra,19 dor ín fmaltzes genûc. vñ ferwez

164ra,20 wol mit fial blûmen. daz ift ein fialmûf/
 164ra,21 gantz. **Eín mus** .
 164ra,22 Der wólle machen ein morchen mûs
 164ra,23 der nem mörchen vñ erwelle daz vz
 164ra,24 eínem brunnē. vñ geballen vz eime
 164ra,25 kaldem wazzer. vñ gehacket/ cleine
 164ra,26 vñ tû ez denne ín ein dicke mandelmilich.
 164ra,27 vñ mít wine wol gemacht/
 164ra,28 die mandel mílích. vñ die morche
 164ra,29 dor ínne erwellet/. vñ tû dor zû würtze
 164ra,30 genûc. vñ ferwe ez mít fial blûmen
 164ra,31 vñ gibz hín.
 164ra,32 **Wilt du machen eín nûzzemûs** .

164rb,1 Wilt du machen ein nûzzemûf.
 164rb,2 fo ním nûzze kern. vñ ftôz die cleine.
 164rb,3 vñ flahe fie durch eín tûch mít eýner
 164rb,4 fûzzen zamen mílích. vñ mít
 164rb,5 einer brôfmen femeln brôtes wol
 164rb,6 gefoten in eýme hafē vñ gibe smaltz
 164rb,7 genûc dran. vñ mít eyer=totern.
 164rb,8 wol abe gerûrt/. vñ wol geverwet
 164rb,9 mit faffran. **Eín birnmûs** .
 164rb,10 Wilt du machen ein bîrn mûf.
 164rb,11 fo nim birn vñ befñit die fchône
 164rb,12 vñ fûde fie ín einem hafē mít eyme
 164rb,13 wine. vñ mít smaltze vñ durch
 164rb,14 geflagen durch ein tûch vñ der welle
 164rb,15 fie denne mít eyerf totērn
 164rb,16 daz ift gar gantz. do. **Eín wif%fel mûs** .
 164rb,17 Der denne wólle machen ein kirfen mus.
 164rb,18 der breche die ftile abe.
 164rb,19 vñ fiede fie mít eín wenic wíns. vñ
 164rb,20 flahe fie denne durch eín tûch mít
 164rb,21 einer femelbrôfmen. wol der wellet
 164rb,22 in eime hafē. vñ tû smaltzes gen=ûc
 164rb,23 dran. vñ rûr ez denne mít eýerf=totern.
 164rb,24 vñ ftrauwe würtze dor vf fo
 164rb,25 manz an rihten wil. **Eín gût fülle**
 164rb,26 Conkauelit maht man von kirfen
 164rb,27 von den furen kirfen daz fint
 164rb,28 wifeln. die fol man nemen. vñ von
 164rb,29 mandelkern eíne gûten mandelmilich
 164rb,30 machen. vñ mít eínē wine die
 164rb,31 kirfen wol gefoten. vñ mít ír eygín
 164rb,32 brû. vñ geflagen durch eín tûch. vñ.

- 164va,1 denne gegozen in die mandelmilch.
 164va,2 vñ gar gefoten in eyme hafen/ vñ
 164va,3 dor z^v wol gerürt mit ris mele. vñ
 164va,4 fmaltz genûc dor an geton. vñ auch
 164va,5 würtze genûc vñ zvcker dor vf
 164va,6 vñ verfaltz niht/ **Eín cūpoft vō wiffeln**
 164va,7 Der wölle machen einen kumpoſt
 164va,8 fon furen wifeln. der neme fur wifeln
 164va,9 vñ brech in die ftile abe. vñ fiede
 164va,10 fie in eynem hafen mit ir eigin
 164va,11 brū. vñ ſwenne fie gefieden ſo ſchūt
 164va,12 fie vz/ vñ laz fie küln. vñ flahe fie
 164va,13 durch ein tuch. vñ ſchüte fie denne
 164va,14 in einen hafen der gebichet/ ſi vñ
 164va,15 ſchūt die kyrſen drin. vñ menge fie
 164va,16 mit honige. vñ tū galgan würtze
 164va,17 dorunder geſtrauwet/. der ez zehāt
 164va,18 ezzen wil der laz ane würtze.
 164va,19 **Einē fladen von wiffeln .**
 164va,20 Der einen fladen wölle machē
 164va,21 von wifeln. der nem fie vñ breche
 164va,22 in die ftile abe. vñ fiede fie in einē
 164va,23 hafen biz fie trucken werden mit
 164va,24 ſines ſelbes brū. vñ ſchüte fie deñe
 164va,25 vz/ vñ laz fie der küln. vñ flahe fie
 164va,26 durch ein tuch vñ ſmír ein taueln
 164va,27 wol mit honige. vñ ſchüte die kírſen
 164va,28 dor vf. vñ fetzze die taueln vf
 164va,29 holtze an den luft biz daz ez truckē
 164va,30 ſí. hót der des luftz/ niht ſo fetze in einē
 164va,31 küln hof. vñ mache daz wúrfeleht/
 164va,32 vñ fnidez vñ beſtrauwez mit würtzen.

 164vb,1 vñ iz als ein latwergen. **Einē fladen .**
 164vb,2 Der eynē fladen wölle machen
 164vb,3 von fleifche. der nem fleifch daz do
 164vb,4 ge von dem lumbel oder von dem
 164vb,5 wenſte. vñ ním knucke[n] vñ daz daz
 164vb,6 wol gefoten werde vñ hackez cleý=ne.
 164vb,7 vñ ribe halb als vil keſes drū=der.
 164vb,8 vñ mengez mit eyern daz ez
 164vb,9 dicke werde. vñ würtzez mit pfeffer.
 164vb,10 vñ flahe ez vf ein blat von
 164vb,11 teýge gemaht. vñ ſchüz ez in einē
 164vb,12 ofen vñ laz ez backen. vñ gib in
 164vb,13 dar alfo heíz. **Einē fladen .**
 164vb,14 Aber einen fladen von wenſten
 164vb,15 vñ von knucken wol gefoten vñ

164vb,16 rip aber als vil kefes drunder. als
 164vb,17 vil des fleifches ift/. vñ rurrez wol.
 164vb,18 vñ mengez mît eyern des viertels
 164vb,19 als vil hûner drunder geftrauwet/
 164vb,20 fie fint gefoten oder gebraten. daz
 164vb,21 mache allez vf ein blat von teý=ge.
 164vb,22 vñ fchûz in eynen ofen. vñ laz
 164vb,23 backen. vñ gib in also heiz hín
 164vb,24 für die herren. vñ verfaltz níht
 164vb,25 daz ift auch gût/. **Einē fladen**
 164vb,26 Aber ein fladen von fleifche vñ lumbel
 164vb,27 gemaht/. vñ ribe des vierdigteil
 164vb,28 als vil kefes drunder. vñ menge
 164vb,29 daz wol mît eyern. vñ tû würtze
 164vb,30 genûc drín. vñ machez vf ein blat
 164vb,31 von teýge wol gemaht. vol lôcher
 164vb,32 gemaht vil in den fladen vñ flahe

165ra,1 eyer als gantz drín vñ trage in
 165ra,2 als heiz hín **von fleifche einē fladē** .
 165ra,3 Ein fladen gemaht von fleifche
 165ra,4 von lumbel. vñ ribe drín gein eim
 165ra,5 vierteil kes vñ tû eyer genûc drín
 165ra,6 vñ machz veitz genûc mît specke
 165ra,7 vñ flahez vf ein blat gemaht vō
 165ra,8 teýge vñ fwínin clawen oder kalbz
 165ra,9 fûzze drunder geworren. vñ
 165ra,10 die fülle mitten druf gefetz. vñ
 165ra,11 daz heizt ein bastede von gûten
 165ra,12 hûnren wol gemaht/.
 165ra,13 **Einē fladen von kalbflebern** .
 165ra,14 Wilt du einen gûten fladen machen
 165ra,15 von kalbflebern. fo ním kalbflebern.
 165ra,16 vñ hacke die clein als
 165ra,17 grüne/ speckes gefniten genûc
 165ra,18 drunder vñ tû würtze auch genûc
 165ra,19 drunder eynen holbróten wol gemaht
 165ra,20 wol zweier vinger breit
 165ra,21 gefniten. vñ gefüllet wol mît eýner
 165ra,22 gûten fülle gefetz in den fladen
 165ra,23 vñ backe in wol vñ trage in
 165ra,24 als heiz hín. **aber einē fladen**
 165ra,25 Der einen fladen wölle machen
 165ra,26 von fleifche von den wenften fo
 165ra,27 ním des viertheil kes dor zû vñ fla
 165ra,28 eyer genûc drunder. vñ fnide fwertelech
 165ra,29 von grünen fwartē drund

165ra,30 vñ tũ auch dor zv hũner=lebern
 165ra,31 vñ megelech vñ fnit ein birn lengeleht.
 165ra,32 vñ ftrauwe fie drunder

165rb,1 vñ machez vf fin blat/. vñ laz ez
 165rb,2 backen vñ tragez hín. **Eínē fladē** .
 165rb,3 Der einen fladen wölle machen
 165rb,4 von fleifche von lumbeln gemaht
 165rb,5 der fiedez wol vñ hackez cleine vñ
 165rb,6 ribe kefes genũc drin vñ flahe eyer
 165rb,7 auch genũc drin vñ würtz ez
 165rb,8 wol. vñ mache ein blat/ von teyge
 165rb,9 gefetz dri ecken von bafteln als ein
 165rb,10 fchilt in den fladen vñ mit hũnrē
 165rb,11 gefũlt vñ verfaltz niht vñ gibz hín
 165rb,12 **Einen fladen von fleifche** .
 165rb,13 Wilt du ein fladen machen von
 165rb,14 fleifche von wenften fo fudein wol
 165rb,15 vñ hacke in cleine vñ welifche
 165rb,16 nũzze gevierteilt/ dor vnder. vñ
 165rb,17 würtze genũc. vñ speckes tũ dor
 165rb,18 in vñ eyer vñ leg ez vf ein wít
 165rb,19 blat von teyge gemaht/ fchõne
 165rb,20 baftel fünfe von hũnrē einz mitten
 165rb,21 in den fladen gefetz die viere
 165rb,22 an daz ende reht alf ein zinke vf
 165rb,23 einē wũrfele vñ backe in. vñ gib
 165rb,24 in als heiz hín. **Ein gũt fülle** .
 165rb,25 Den reigel vf der fchiben gemaht
 165rb,26 einen fladen von gũtem lumbel
 165rb,27 wol cleine gehacket/ for drunder
 165rb,28 geriben eins viertel kefes. vñ
 165rb,29 wol gemenget mit wũrtzen. vñ
 165rb,30 auch gemenget mit eyern vñ veitz
 165rb,31 genũc von ſpecke. vñ vierteil hũner
 165rb,32 drin geftrauwet/ vñ backez wol.

165va,1 in einem ofen. vñ legez denne vf ein
 165va,2 fchiben. vñ fetze vier ſpizze mittē
 165va,3 drin eines vingers grōz. vñ einer
 165va,4 eln lanc. vñ einen gũten halben
 165va,5 braten geſtōzzen dran. vñ ein fchõnē
 165va,6 baftel kopf druf gefetzet ler dor
 165va,7 vf gefetzzet zwelf halbebrōten vf
 165va,8 ieglichen ſpitz ein kũchelín. vñ dēne
 165va,9 ein gefoten milich mit eyern vñ
 165va,10 mit ſaffran wol geferwet/. vñ ſchũt

165va,11 ez in ein tuch. vñ befwer ez mit fleinen
 165va,12 vntz ez trucken wirt/. vñ fnidez
 165va,13 vingers grôz vñ einer spannen lanc. vñ
 165va,14 gestôzzen an cleine spizze gestôzzē
 165va,15 alvme den fladen sinewel als ein
 165va,16 tülle mit cleinen kuchen gebacken
 165va,17 einen krantz al drümme gestôzzen
 165va,18 mit laubern. vñ gebacken vogel druf
 165va,19 gefetzet/ vñ tragen für finen hren.
 165va,20 **Wilt du heidenische haubt**
 165va,21 Die heidenischē haubt/ gemahet
 165va,22 einen schönen fladen von
 165va,23 fleische von vierteil hūnrē wol gestrauwet/
 165va,24 würfelet/ epfele drin gefniten.
 165va,25 vñ würtzez genūc wol vñ mēg
 165va,26 ezmīt eyern. vñ schūz ez in eynē
 165va,27 ofen vñ daz ez werde gebacken vñ
 165va,28 legez vf ein schiben zwene starke
 165va,29 spizze drin als einen vinger mitten
 165va,30 drin gesteket/ ein baftel kopf druf
 165va,31 gefetzet mit hūnrē wol gefüllet/
 165va,32 kalbes haubt/ drū gefoten geleit gantz

165vb,1 vf einē rôst/ wol beflagē mit eiern.
 165vb,2 Daz ez schöne werde von saffrane gefetzet
 165vb,3 vf einē fladen vñ eyers totern hertef
 165vb,4 drin gestôzzen in fin munt blumen
 165vb,5 gefnitē von wizen eiern wol gestrau-wet
 165vb,6 in die haubt/ cleine gebacken kuchen
 165vb,7 an spizze gestôzzen vme den fladē
 165vb,8 wol besetzet/. **ein gūt geriht**
 165vb,9 Einen ohsen spec gemahet von eime
 165vb,10 kalbe gebrôten vñ wol gefoten geflagen
 165vb,11 daz gebrete an ein ander vñ die
 165vb,12 fwarten vz gekeret/ vñ gewunden in
 165vb,13 ein tuch wol abe gewürtz vñ lōz ez
 165vb,14 wol erkalden vñ dünne schineht/ gefniten
 165vb,15 vingers breit/ gemahet in einer
 165vb,16 fliezzende fultze. vñ verfaltz niht/. vñ
 165vb,17 gibz hín.
 165vb,18 **Hie get vz die lere vō der kocherie .**