

M539: Das Buch von guter Speise (A)

- 156ra,1 Diz buoch sagt / von guoter spise
 156ra,2 Daz machet / die vnv'rihtige- koeche wise
 156ra,3 Ich wil vech vnderwissen .
 156ra,4 von den kochespisen .
 156ra,5 der sin niht versten kan .
 156ra,6 der sol diz buoch sehen an .
 156ra,7 wie er groez gerihte kuenne machen .
 156ra,8 von vil kleinen sachen .
 156ra,9 dise lere merke er vil eben .
 156ra,10 die im diz buoch wil geben .
 156ra,11 wanne ez kan wol berihten .
 156ra,12 von maniger leie gerihten .
 156ra,13 von groezzen vn- von kleinen .
 156ra,14 wie sie sich v'einen .
 156ra,15 vn- wie sie sich besachen .
 156ra,16 daz sie klein gethrahte zvo hoher spise mache- .
 156ra,17 der sol diz buoch v'nemen .
 156ra,18 vn- sol sich niht en schemen .
 156ra,19 ob er fraget des er niht en kan .
 156ra,20 des bescheit in schier ein wiser ma
 156ra,21 wer denne kochen woelle lerne .
 156ra,22 der sol diz buoch merken gerne .
 156ra,23 Ein konkavelite . Zvo einer schuezzeln ze mache- .
 156ra,24 man sol nemen ein phunt
 156ra,25 mandels vn- sol mit wine die milich
 156ra,26 vz stoezzen . vn- kirschen ein phunt .
 156ra,27 vn- slahe die durch ein sip .
 156ra,28 vn- tuo die kirschen in die milich .
 156ra,29 vn- nim eine- vierdung rises / de-
 156ra,30 sol man stoezzen zvo mele . un- tuo
 156ra,31 daz in die milich . vn- nim denne
 156ra,32 ein rein smaltz . oder spec vnde

 156rb,1 smeltze daz in einer phannen . vn-
 156rb,2 tuo dar zvo ein halbe mark wizzes
 156rb,3 zvckers . vn- v'saltz niht / vn- gib z
 156rb,4 hin von einer hirtzelebern .

156rb,5 Ein hirzes lebern sol man braten
 156rb,6 vf eime roeste die man lange
 156rb,7 behalten wil . vn- sol die duenne
 156rb,8 sniden zvo schiben . vn- nim eine-
 156rb,9 reinen honicsaum den suede . vn-
 156rb,10 nim denne yngeber . vn- galga-
 156rb,11 vn- negelin . die stoezze vnder einander .
 156rb,12 vn- wirfe sie dar in . vn-
 156rb,13 nim denne ein faz . oder ein schaf
 156rb,14 dor in du ez wilt tuon . vn- wasch ez
 156rb,15 gar rein . vn- guoz ez dor in ein schiht
 156rb,16 honiges vn- lege denne ein schiht
 156rb,17 lebern . vn- also fuerbaz . vn- leg ez
 156rb,18 vaste vf einander vn- setzze daz
 156rb,19 hin wilt du machen eine- blamensier
 156rb,20 Wie man sol machen eine- blamenser .
 156rb,21 Man sol nemen zigenin
 156rb,22 milich . vn- mache mandels ein
 156rb,23 halp phunt . einen vierdunc ryses
 156rb,24 sol man stoezzen zvo mele . vn-
 156rb,25 tuo daz in die milich kalt /. vn- nim
 156rb,26 eines huones brust die sol man
 156rb,27 zeisen . vn- sol die hacken dor in .
 156rb,28 vn- ein rein smaltz sol man dor in
 156rb,29 tuon . vn- sol ez dor inne sieden . vn-
 156rb,30 gib s im genuoc . vn- nime ez denne
 156rb,31 wider . vn- nim gestoezzen violn / vn-
 156rb,32 wirfe den dor in . vn- eine- vierdu-c zuckers .

156va,1 tuo man dor in vn- geb s hin .
 156va,2 Also mac man auch in der vasten
 156va,3 machen einen blamenser von eime
 156va,4 hechede . huenre vo- kriechen .
 156va,5 Diz heizzent / huenre von kryechen .
 156va,6 Man sol huenre braten . vn- ein
 156va,7 fleisch eines swines weich gesote-
 156va,8 vn- gehacket / vnder einander . vn-
 156va,9 nim einen vierdunc roesen dor zvo
 156va,10 vn- nim yngeber vn- pfeffer . vn-
 156va,11 win oder ezzig / vn- zvcker oder
 156va,12 honic . vn- siede daz zvosammene vn-
 156va,13 gib s hin vn- v'saltz ez niht /.
 156va,14 diz heizzet ris von kriechen .
 156va,15 Diz heizzet ris von kriechen
 156va,16 du solt ris nemen . vn- suede ez in
 156va,17 eime brunnen . zvo halben wege so
 156va,18 guezze daz wazzer abe vn- suede ez

- 156va,19 denne in eime reinen smaltze . vn-
 156va,20 guez daz smaltz denne h' abe . vn- ein
 156va,21 zvcker dor vf vn- gib s hin vnde
 156va,22 versalt z niht /. heidenische kuoche- .
 156va,23 Diz heizzent heidenisse kuochen .
 156va,24 Man sol nemen einen teyc vn-
 156va,25 sol du-ne breiten . vn- nim ein gesoten
 156va,26 fleisch . vn- spec gehacket /
 156va,27 vn- epfele vn- pfeffer vn- eyer dar
 156va,28 in . vn- backe daz . vn- gib es hin vn-
 156va,29 v'sirr ez niht /. ein kluoge spise .
 156va,30 Diz ist ein kluoge spise ein hirn
 156va,31 sol man neme- vn- mel vn- epfele
 156va,32 vn- eyer vn- menge daz mit wuertzen .
- 156vb,1 vn- striche ez an einen spiz vn- brat
 156vb,2 ez schoene vn- gib z hin . daz heizzet
 156vb,3 hirne gebraten . Daz selbe tuot
 156vb,4 man einer lungen die da gesoten
 156vb,5 ist /. diz sint haselhuener .
 156vb,6 Haselhuenre von friesental mache
 156vb,7 also . Man sol nemen reynevan
 156vb,8 vn- peterlin . vn- salbei vnder einander
 156vb,9 vn- ein wenic broetes geriben
 156vb,10 dar zvo vn- wuertze vn- eier . vn- ribe
 156vb,11 daz mit wine . vn- suede daz wol vnder
 156vb,12 einand'e vn- gib z hin .
 156vb,13 ein gebraten gefueltez ferhelin .
 156vb,14 Ein gebraten gefuldez ferhelin
 156vb,15 mache also: Nim ein verkelin daz
 156vb,16 drier wuochen alt si . vn- brue daz
 156vb,17 kuele . vn- zvehe im daz har allez abe
 156vb,18 daz man ez iht wunde . so sol man
 156vb,19 im viemme den rans vssene die hut
 156vb,20 lazzen . vn- loese beide fleisch . vn- gebeine
 156vb,21 abe . vn- allez daz ez in dem libe
 156vb,22 hat /. an die klawen die ez nide-nen
 156vb,23 hat . vf den fuezzen . vn- nime
 156vb,24 des fleisches . daz dor vz gezogen ist
 156vb,25 wol als zwei eier vn- suede ez vil nach
 156vb,26 gar . vn- nimme danne daz . vn- spec
 156vb,27 vn- hack ez . tuo rowe eyer dor zvo vn-
 156vb,28 einen sniten broetes vn- peterlinkrut .
 156vb,29 vn- saltz zvo mazze . vn- fuelle
 156vb,30 da mit daz ferkelin niht alzv vol
 156vb,31 vn- forne den munt vn- leg ez sanfte
 156vb,32 in einen kezzel laz ez erwalle-

- 157ra,1 daz die hut iht zvo breche . so nim
 157ra,2 ez denne . vn- lege ez vf eine- hvelzinen
 157ra,3 roest vn- brate ez sanfte Als ez
 157ra,4 denne wol geroest si so nim ein bret
 157ra,5 vn- lege daz vf eine schuezzeln
 157ra,6 mache vf daz bret vier steckelin
 157ra,7 vn cleide daz bret mit eime blat
 157ra,8 von eyern . vn- setze daz verkelin
 157ra,9 dar vf . cleide ez auch mit eime blate
 157ra,10 vn- laz im die oeren dar vz gen
 157ra,11 vn- den munt vnde trage ez hin .
 157ra,12 Ein kluoge spise . von pflumen .
 157ra,13 Man sol nemen kriechen . also .
 157ra,14 so sie zitig sin vn- tuo die in eine-
 157ra,15 erine- hafen . vn- guez dor vf win od'
 157ra,16 wazzer . daz sie wol zvokinen . vn-
 157ra,17 lazze sie siedn vn- zvestoezze sie de-ne
 157ra,18 daz die kern niht brechen . vn- slahe
 157ra,19 die durch ein sip . vn- tuo eine sniten
 157ra,20 schoenes broetes dar zvo vn- honic
 157ra,21 vn- laz ez zvogen . vn- tuo daz dor zvo
 157ra,22 vn- win oder wazzer . vn- guezze ez
 157ra,23 zvo dem muose mit truckem gestoezzeme
 157ra,24 krute . also . maht du auch
 157ra,25 wol machen kyrsenmuos oder spilingemuos:
 157ra,26 Ein spise von birn
 157ra,27 Nim gebratene birn . vn- sure epfele
 157ra,28 vn- hacke sie kleine . vn- tuo dar
 157ra,29 zvo pfeffer . vn- enis . vn- roe eyer snit
 157ra,30 zwo duenne schiben von schoenem
 157ra,31 broete fuelle diz da zwischen niht /
 157ra,32 vollen eines vingers dicke mache

 157rb,1 ein duennez blat von eyern . vn- kere
 157rb,2 daz einez dor inne vemm vn- back ez
 157rb,3 mit butern in einer pfannen biz daz
 157rb,4 ez roet werde vn- gib z hin
 157rb,5 ein guot spise von huennern
 157rb,6 Eyn gebraten hun zelide cleyne
 157rb,7 nim wizzez broet mache eine-
 157rb,8 duennen eyerteic saffran vn- pfeffer
 157rb,9 stoez vn- tuo daz zvosammene
 157rb,10 vn- meng ez wol in einem vazze .
 157rb,11 vn- nim einen moerser mit frischem
 157rb,12 smaltze . vn- stoez diz alzvomale
 157rb,13 vn- eben ez oben mit einer
 157rb,14 kellen . vn- deck ez mit einer schuezzeln

157rb,15 vn- kere den moerser dicke
 157rb,16 vemme gen dem fuere daz er glich
 157rb,17 heiz habe . vn- weich blibe als er
 157rb,18 harte werde so seige denne abe
 157rb,19 das smaltz / vn- schuete daz huon in
 157rb,20 ein schuezzeln . vn- gib z hin .
 157rb,21 Ein guote fuelle .
 157rb,22 Wilt u machen ein spise besnide biern
 157rb,23 schoene vn- spalt / in viere vn- lege
 157rb,24 sie in einen hafen . vn- bedecke de-
 157rb,25 hafen vn- becleibe ez mit teyge
 157rb,26 daz der bradem iht vz muege de-ne
 157rb,27 bestuertze . den hafen mit einer witen
 157rb,28 stuertzen . vn- lege dar vemme
 157rb,29 glueende koln . vn- laz ez langsam
 157rb,30 backen . so nim denne die birn h'
 157rb,31 vz vn- tuo reines honiges dor zvo also
 157rb,32 vil als der birn ist . vn- sude ez mit /.

157va,1 einander . daz ez dicke werde . vn-
 157va,2 gib z hin . also maht u auch vo-
 157va,3 epfeln vn- von kueten aber man
 157va,4 sol pfeffers genuoc dar zvo tuon .
 157va,5 Ein gefuelte- kuochen
 157va,6 Zvo gefuelten kuochin nim des dobriz
 157va,7 vn- zvoslahe den mit eyern . vn- tuo
 157va,8 dar zvo ein wenic broetes oder gestoezzene
 157va,9 vische oder daz dicke von der
 157va,10 mandelmilich . hie von mac man
 157va,11 machen mit gvothem krute kuechin
 157va,12 oder waz man wil von muose .
 157va,13 wilt du guoten met machen .
 157va,14 Der guoten mete machen wil der
 157va,15 werme reinen brunnen daz er die
 157va,16 hant dor inne liden kuenne . vn- neme
 157va,17 zwei maz wazzers . vn- eine honiges
 157va,18 daz ruere man mit eime stecke-
 157va,19 vn- laz ez ein wile hangen vn-
 157va,20 sihe ez denne durch ein rein tuoch
 157va,21 oder durch ein harsip in ein rein
 157va,22 vaz vn- siede denne die selben wirtz
 157va,23 gein eime acker lanc hin vn- wid'
 157va,24 vn- schueme die wirtz mit einer
 157va,25 vensterechten schuezzeln da der schume
 157va,26 inne blibe vn- niht die wirtz
 157va,27 dor noch guez den mete in ein rein
 157va,28 vaz . vn- bedecke in daz der bradem

- 157va,29 iht vz muege als lange daz man
 157va,30 die hant dor inne geliden muege .
 157va,31 So nim denne ein halp mezzigen
 157va,32 hafen . vn- tvo in halp vol hopphen

 157vb,1 vn- ein hantvol salbey vn- siede daz
 157vb,2 mit der wirtz gein einer halben
 157vb,3 mile . vn- guez ez denne in die wirtz
 157vb,4 vn- nim frischer heven ein halb
 157vb,5 noezzelin vn- guez ez dor in . vn- guez
 157vb,6 ez vnder einander daz es gesschende
 157vb,7 werde so decke zvo daz der bradem
 157vb,8 iht vz muege einen tac . vn- ein naht .
 157vb,9 So seige denne den mete durch
 157vb,10 ein reyn tuoch eder durch ein harsip .
 157vb,11 vn- vazze in in ein reyn vaz
 157vb,12 vn- lazze in iern drie tac vn- drie
 157vb,13 naht / vn- fulle in alle abende . Dar
 157vb,14 nach lazze man in aber abe vnde
 157vb,15 huete daz iht hefen dor in kumme
 157vb,16 vn- laz in aht tage ligen daz er valle .
 157vb,17 vn- fuelle in alle abende . dar nach
 157vb,18 loez in abe in ein gehertztez vaz
 157vb,19 vn- laz in ligen aht tage vol . vn-
 157vb,20 trinke in denne erst sehs wuoche-
 157vb,21 oder ehte so ist er allerbeste .
 157vb,22 von pasteden .
 157vb,23 Wilt du machen pasteden von
 157vb,24 vischen so schuope die vische vn-
 157vb,25 zvehe in abe die hut swenne sie
 157vb,26 erwallen vn- hau sie zvo cleinen
 157vb,27 stuecken . hacke peterlin vn- salbey
 157vb,28 dor in vn- tuo dar zvo pfeffer vn- yngeber
 157vb,29 zinemin vn- saffran . temper
 157vb,30 ez allez mit wine vn- mache
 157vb,31 einen duennen derben teyc vn- tuo
 157vb,32 die vische dor in vn- guez den win .

 158ra,1 dor vf vn- decke ez mit eyne duenne'
 158ra,2 teyge vn- mache daz vemme vn- vem .
 158ra,3 gantz vn- brich oben ein loch dor
 158ra,4 in vn- lege da fuer ein cluesterlin
 158ra,5 von teyge vn- laz ez backen .
 158ra,6 Also mac man auch huenir mache-
 158ra,7 auch Fleisch oder wiltprete oder / ele
 158ra,8 oder voegele . vo- eime gerihte vo- leb'n .
 158ra,9 Man sol nemen ein lebern vn-

158ra,10 herte eyer die sol man stoezzen in
 158ra,11 eime moerser . vn- daz sol man mengen
 158ra,12 mit luterm tranke oder mit
 158ra,13 wine oder mit ezzige vn- sol ez malen
 158ra,14 in einer senfmuelen . vn- nem
 158ra,15 zwiboln die solt du syeden mit smaltze
 158ra,16 oder mit oele daz sol man giezen
 158ra,17 veber vische oder veber wiltpret .
 158ra,18 Noch dirre wise maht u vil anders
 158ra,19 dinges machen . von gefuelten hechden .
 158ra,20 Gefuelte hechede sol
 158ra,21 man also machen . man
 158ra,22 neme gefuege hechede vn- schuepe
 158ra,23 die vn- loese in abe den darm zvo de-
 158ra,24 oeren vz . nim vische welher kuenne
 158ra,25 sie sin . vn- suede sie vn- lazze vz daz
 158ra,26 gerete / stoezze sie in eime moerser
 158ra,27 hacke dar zvo salbey pfeffer kuemel
 158ra,28 vn- safran gestoezzen . saltz sie zvo
 158ra,29 mazzen da mit fuelle man die hechde .
 158ra,30 vn- besprenge sie vzzen mit
 158ra,31 saltze backe in vf eime huelzine-
 158ra,32 roeste vn- brat in gar schoene .

158rb,1 Also maht u in auch machen mit
 158rb,2 eyern . von frischen elen .
 158rb,3 Nim frische ele vn- wasche in
 158rb,4 abe den slim mit kalter aschen loese
 158rb,5 in abe die hut bi dem haubte
 158rb,6 vn- zvech die nider biz an den zagel
 158rb,7 hacke salbey- vn- petersilien . vn-
 158rb,8 tuo dar zvo gestoezzen ingeber pfeff' .
 158rb,9 enis vn- saltz zvo mazzen wirf vf
 158rb,10 die ele . vn- zvehe die hut wider veb' .
 158rb,11 besprenge die ele / vzzen mit saltze
 158rb,12 vn- brat sie gar vf eime huelzine-
 158rb,13 roste vn- gib sie hin .
 158rb,14 diz ist ein guot spise vo- eime lahs
 158rb,15 Nim einen lahs schabe im abe
 158rb,16 die schuopen spalde in vn- snit in
 158rb,17 an stuecke hacke peterlin selbey
 158rb,18 Nim gestoezzen yngeber pfeffer .
 158rb,19 enys saltz zvo mazzen . mache eynen
 158rb,20 derben teyk noch der groeZZe
 158rb,21 der stuecke vn- wirf daz crut vf
 158rb,22 die stuecke . vn- bewirke sie mit
 158rb,23 dem teyge . kanst du sie gestemphen
 158rb,24 in ein forme daz tuo . so maht

158rb,25 u machen hechde foerheln brasme-
 158rb,26 vn- backe ieglichez besunder in
 158rb,27 sime teyge ist ez aber eins fleischtages
 158rb,28 so maht u machen huenre
 158rb,29 rephuenre tuben
 158rb,30 vn- vasande maht u mache-
 158rb,31 ab du hast die formen vn- backe

158va,1 sie in smaltze oder suet sie in den formen .
 158va,2 nim von den bruesten der huenre
 158va,3 vn- ander guot fleisch' so wirt die kunst
 158va,4 deste bezzer vn- fersaltz ez niht .
 158va,5 diz sagt von eime stocvische
 158va,6 Nim einen stocvisch do niht garst
 158va,7 in si tuo im die hut abe weich in i-
 158va,8 kaltem wazzer eine naht / vn- nim
 158va,9 denne h' vz vn- druecke in in ezzig also
 158va,10 daz er blibe gantz bind en vf zwo schinen
 158va,11 vn- lege in vf einen huelzine- .
 158va,12 rost strich daz feuer dar vnder alle-thalben
 158va,13 daz er erwarme laze in
 158va,14 wol belaufen mit butern dor noch
 158va,15 mache eine- schoenen teyk mit
 158va,16 wizzem melwe . vn- mit eyern dor
 158va,17 zvo tuo gestozzen pfeffer oder ingeb'
 158va,18 vn- ein wenic saffrans saltz zvo mazze
 158va,19 spreng ez vf den visch als der visch
 158va,20 gar heiz si so slahe den teyg dor vf
 158va,21 mit eime swanke . riche vaste koln
 158va,22 dor vnder daz er rot werde also tuo
 158va,23 daz e du in abe nemest / vn- betrauf
 158va,24 in veizt mit butern . vn- gib in
 158va,25 hin . Ein gut spise .
 158va,26 Nim gesotene swins darne vn-
 158va,27 den magen snit die gesoten darm
 158va,28 in viere die lange- vn- die cleinen
 158va,29 dar nach snid es gefuege als die riemen
 158va,30 vn- den magen snide auch smal
 158va,31 vn- snit denne beide magen vn-
 158va,32 darm den ietweders veber

158vb,1 so du cleinest wilt /. nim pet'silien bolei
 158vb,2 vn- minzzen . salbey gesotene herte
 158vb,3 eyer vn- schoene brot / kuemels aller
 158vb,4 meist vn- ein wenic pfeffers vn- ein
 158vb,5 ey zvo der schuezzeln Diz male mit ezzige
 158vb,6 vn- mit guoteme sode also daz ez

158vb,7 niht ze sur werde vn- guez ez vf die
 158vb,8 kaldime-t vn- tuo smaltz dor zvo laz ez
 158vb,9 erwarmen untz ez dicke werde gib z
 158vb,10 hin vn- versalt z niht / ein guot geriht .
 158vb,11 Nim dri gesotene smale swinez
 158vb,12 darne nim dar zvo smaltzes vo- fleme-
 158vb,13 daz tuo die wile ez ungesote- ist / als lanc
 158vb,14 vn- groz als die darm sint bint daz
 158vb,15 zvosammene slahe zwei eyer dor zvo
 158vb,16 vn- nim ein wenic schoenes brotes
 158vb,17 vn- pfeffer vn- saltz zvo mazze . In dem
 158vb,18 condimente erwelle die darne vn-
 158vb,19 fuelle sie mit dem condimente vn-
 158vb,20 stecke sie in einen grozzen darm
 158vb,21 swaz des condimentes veber blibe daz
 158vb,22 guez in den grozzen darm vn- verbi-t
 158vb,23 beide die innern vn- den grozzen darm
 158vb,24 an beiden enden besunder . teil
 158vb,25 daz condiment glich in die darm suet
 158vb,26 sie gar vn- gib sie heyz hin . Ein guot spise
 158vb,27 Nim von der brust / des
 158vb,28 huones vn- hacke ez cleine vn- stoz
 158vb,29 ez in eime moerser . vn- tuo dar zvo
 158vb,30 ein wenic melwes vn- grobes brotes
 158vb,31 pfeffer oder ingeber saltz zvo
 158vb,32 mazze ein ey oder zwey noch der

159ra,1 menge roeste daz wol zvosammene snit
 159ra,2 zwei clueppelin eines vingers lanc
 159ra,3 als ein elnschaft fornen sleht / sinewel
 159ra,4 vn- nim des gesoten als groz
 159ra,5 als ein morche walk ez sinewel in
 159ra,6 der hant / vn- fuege ez vemme den spiz
 159ra,7 als ein marach vn- zweng ez vzzene
 159ra,8 daz ez krusp si leg ez in ein phanne-
 159ra,9 laz ez sieden mit dem stecken die
 159ra,10 wile daz siede so bewirke den ande'n
 159ra,11 stecken als du den einen vz nemest
 159ra,12 so lege den andern in . Vn- mache ir
 159ra,13 als vil als du wilt wanne sie gar
 159ra,14 sin gesoten so nim sie vz ruere ein gehacketz
 159ra,15 muos mit butern daz fuelle
 159ra,16 in die morchen vn- stecke sie entw'hes
 159ra,17 an den spiz mache sie heiz vnde
 159ra,18 betraufe sie mit butern vn- gib sie
 159ra,19 hin . Also maht u auch machen morchen
 159ra,20 von hecheden vn- vo- lehsen vn-

159ra,21 wo von du wilt /. daz ist auch guot .
 159ra,22 Nim mandelkern mache daz in siedeme
 159ra,23 wazzer stoz sie vn- twinge sie
 159ra,24 durch ein tuoch oder mal sie . nim schoen
 159ra,25 herte brot / snit die obersten rinden
 159ra,26 abe schone vn- duenne snit dar
 159ra,27 nach schiben so du duennest muegest
 159ra,28 daz beginne vnder der oebersten rinden
 159ra,29 ieglich schibe sol sin sinewel vuege
 159ra,30 der schiben viere zvosammene vn-
 159ra,31 snit sie smal als einen riemen vn-
 159ra,32 snit sie den twerhes veber so du kleines

159rb,1 maht halt die mandelmich veber
 159rb,2 daz fuer laz sie warm w'den wirf
 159rb,3 daz brot dar in daz sie dicke w'de halt
 159rb,4 sie veber daz viuer laz sie siedem
 159rb,5 vn- gib ez in die schuezzeln vnde
 159rb,6 strauwe ein zvcker dar vf daz heizzet
 159rb,7 caleus vn- gib z hin
 159rb,8 Also mache auch ander milich
 159rb,9 ob du totern dor zvo tuon wilt .
 159rb,10 wilt du machen ein gebrate- milch .
 159rb,11 Wilt du machen ein gebraten
 159rb,12 milich So nim die do niht veiztes
 159rb,13 zvo si kummen vn- die gelebt .
 159rb,14 si den hafen zvo slahe daz sie sanfte
 159rb,15 her vz glite vf ein bueteltuoch
 159rb,16 dor in bewint sie vn- beswer sie
 159rb,17 sanfte von erst / vn- dor noch baz
 159rb,18 laz sie ligen von dem morgen biz
 159rb,19 hin zvo abent so snit sie duenne
 159rb,20 vn- spizze sie besprenghe sie mit
 159rb,21 saltze . vn- lege sie vf einen hveltzinen
 159rb,22 rost /. vn- la sie wol roeste . vn-
 159rb,23 wirf ein wenic pheffers dor vf vn-
 159rb,24 betreyfe sie mit butern . oder mit
 159rb,25 smaltze ob ez fleischtac si . vn- gib
 159rb,26 sie hin diz ist ein guot fulle
 159rb,27 Stoz ein gans an einen spiz vn-
 159rb,28 suet daz gekroese nim vier eyer
 159rb,29 gesoten herte . vn- nim dor zvo eine
 159rb,30 brosmen schoenes brotes vn- kuemel
 159rb,31 dor zvo vn- ein wenic pfeffers
 159rb,32 vn- saffrans vn- nim dri gesoten

159va,1 huones lebern Mal s zvosammene

159va,2 mit ezzige vn- mit huenersode
 159va,3 zvo mazzen sur vn- schele zwiboln
 159va,4 vn- snide sie duenne vn- tuo sie denne
 159va,5 in einen hafen tuo dor zvo smaltz
 159va,6 oder wazzer . vn- laz sie sieden daz
 159va,7 sie weich werden . vn- nim denne
 159va,8 sur epfele snit die kern her vz
 159va,9 als die zwibeln gar sin gesoten
 159va,10 wirf die epfele dar zvo daz ez weich
 159va,11 belibe vn- tuo denne daz gemalne
 159va,12 vn- die epfele vn- die zwiboln alle
 159va,13 in ein phannen vn- als die gans
 159va,14 gebraten ist / so zvolide sie lege
 159va,15 sie in ein schoen vaz vn- guez daz .
 159va,16 condimente dar veber vn- gib sie

156va,17 hin . Ein guot gethrahte .

159va,18 Nim gebratene byern vn- to
 159va,19 sur epfele vn- nim vnderwahsen
 159va,20 fleisch gesoten vn- nim pfeffer
 159va,21 vn- saffran daz stoz zvosammene
 159va,22 vn- mache ez weich . mit roen eyern .
 159va,23 so mache ein blat von eyern
 159va,24 vn- zvoteyle daz fuelle dar vf die
 159va,25 mat'ien daz glich werde . so wint
 159va,26 daz blat zvosammene vn- mach ez
 159va,27 naz von eyerteyge vn- leg ez in
 159va,28 siedenz smaltz vn- back ez harte
 159va,29 so stecke do durch einen spiz vn-
 159va,30 leg ez zvo dem viuere vn- beslah ez
 159va,31 eins mit eyern vn- eins mit smaltze
 159va,32 mit zwein swa-me- also lange

159vb,1 biz daz ez singe vn- rot w'de vn- gib z
 159vb,2 hin . Ein guot fuelle .
 159vb,3 Nim lampriden vn- snit sie an
 159vb,4 sehs stuecke daz mittelst stuecke
 159vb,5 daz mache minner danne die andern
 159vb,6 stuecke bespreng ez mit saltze
 159vb,7 vn- leg ez vf einen hultzinen rost /
 159vb,8 brat sie gar . nim daz mittelste
 159vb,9 stuecke . als ez gar si geroest stoz ez
 159vb,10 in eime moerser . vn- tuo dar zvo eine
 159vb,11 swartzen rinden brotes die weiche
 159vb,12 in ezzige . vn- tuo dar zvo gestozzen

159vb,13 galgan vn- pfeffer vn- ingeber
 159vb,14 vn- kuemel vn- muschatbluomen
 159vb,15 vn- negelin wilt du z aber lange
 159vb,16 behalden so mach ez scharfp mit
 159vb,17 ezzige vn- ein wenic honiges vn-
 159vb,18 sued ez vn- leg ez kalt dor in . noch
 159vb,19 dirre wise maht du machen . gebratene
 159vb,20 nuenaugen oder waz du
 159vb,21 wilt /. wilt du machen ein spise vo- huenern
 159vb,22 Diz heizzent kueniges huenre
 159vb,23 Nim junge gebratene huenre hau
 159vb,24 die an cleine mursel . nim frische
 159vb,25 eyer vn- zvoslahe die menge dar zvo
 159vb,26 gestozzen ingeber . vn- ein wenic
 159vb,27 enys guez daz in eine- vesten moerser
 159vb,28 der heiz si mit dem selben crute
 159vb,29 daz tuo du zvo den eyern da mit
 159vb,30 bewirf die huenre . vn- tuo die huenre
 159vb,31 in den moerser vn- tuo dar zvo saffran
 159vb,32 vn- saltz zvo mazze- . vn- tuo sie zvo de- viuer

160ra,1 vn- lazze sie backen glich heiz mit
 160ra,2 ein wenic smaltzes gib sie gantz
 160ra,3 hin daz heizzent kueniges huenre
 160ra,4 wilt du machen ein guot lebern .
 160ra,5 Nim ein rindes lebern die niht
 160ra,6 steineht si vn- snit sie an fuenf stuecke
 160ra,7 vn- lege sie vf eine- rost / vn-
 160ra,8 brat sie also sie sich hat gesuebert
 160ra,9 so wasche sie in warmen wazzer
 160ra,10 oder in sode also veizt sude daz vn-
 160ra,11 laz sie braten gar vn- nim sie de-ne
 160ra,12 abe vn- lazze sie kalden vn- besnit
 160ra,13 sie schone vn- nim denne ein halb
 160ra,14 stuecke vn- stoz ez in eynem moerser
 160ra,15 vn- stoz dar zvo ein rinden geroestes
 160ra,16 brotes tuo pfeffer dar zvo vn- ingeber
 160ra,17 daz ez scharfp werde vn- nim ein wenig
 160ra,18 anis vn- mal daz mit ezzige vn-
 160ra,19 mit honicsaume vn- erwelle ez biz
 160ra,20 ez dicke werde vn- laz ez kalt blibe-
 160ra,21 vn- lege dor in der lebern als vil
 160ra,22 du wilt vn- zvo der hochzit gib z vuer
 160ra,23 hirtlebern vn- des wilden swines
 160ra,24 lebern mache auch also Vn- nach
 160ra,25 dirre manunge erdenke auch ander
 160ra,26 spise . Ein guot spise .

- 160ra,27 Nim huenre die brat niht volle
 160ra,28 gar entlide sie zvo morseln vn- laz
 160ra,29 sie sieden nuer in smaltze vn- wazzere
 160ra,30 vn- nim eine rinden brotes
 160ra,31 vn- ingeber vn- ein wenic pfeffers
 160ra,32 vn- anis daz mal mit ezzige . vn-

 160rb,1 mit dem selben soedichin vn- nim
 160rb,2 vier gebrate- kueten vn- daz co-dime-t
 160rb,3 tuo zvo den huenre- laz ez wol da
 160rb,4 mit sieden daz ez werde eben dicke .
 160rb,5 hast u niht kueten so nim gebraten
 160rb,6 bieren vn- mach ez da mite vn- gib z
 160rb,7 hin vn- versaltz ez niht ein spise vo- bone- .
 160rb,8 Suede gruene bonen . biz daz sie
 160rb,9 weich werden so nim denne schoen
 160rb,10 brot / vn- ein wenic pfeffers dri stu-t
 160rb,11 als vil kuemels mit ezzige vn- mit
 160rb,12 biere . mal daz zvosamme- vn- tuo dar
 160rb,13 zvo saffran vn- seige abe daz sode vn-
 160rb,14 guez dar vf daz gemalne vn- saltz ez
 160rb,15 zvo mazzen vn- laz ez erwallen in
 160rb,16 dem co-diment vn- gib z hin . Ein geriht .
 160rb,17 Rib knobelauch mit saltze die
 160rb,18 haubt / schele schone vn- menge sehs
 160rb,19 eyer dar zvo on daz wisse vn- nim
 160rb,20 ezzig vn- ein wenig / wazzers dar zvo
 160rb,21 niht zvo sur vn- la daz erwallen daz
 160rb,22 ez dicke blibe da mit mac man
 160rb,23 machen gebratene huenner morche- .
 160rb,24 oder swemme oder waz du wilt .
 160rb,25 wilt du machen einen agraz .
 160rb,26 Nim wintruebele . vn- stoz sur ephele .
 160rb,27 diz tuo zvosammene . menge
 160rb,28 ez mit wine . vn- drueck es vz . dise
 160rb,29 salse ist guot zvo scheffinem brate- .
 160rb,30 vn- zvo huenre- . vn- zvo vischen /. vn- heizet
 160rb,31 agraz /. ab' ein co-dime-t .
 160rb,32 Nim aschlauch vn- schel n rib in .

 160va,1 mit saltze meng in mit wine eder
 160va,2 mit ezzige vn- drueck ez vz dise salse
 160va,3 ist guot zvo rinderinen braten
 160va,4 Ein salse . Nim sure winber .
 160va,5 vn- tuo dar zvo salbey vn- zwei knobelauches
 160va,6 haubt / vn- spec vn- stoz
 160va,7 daz zvosammene drueck ez vz vn- gib

160va,8 z fuer eine guoten salse . Ein agraz
 160va,9 Nim holtzepfele vn- peterlin vn-
 160va,10 bezzin vn- stoz daz zvosammene vn-
 160va,11 drueck ez vz daz die pet'silie ein wenic
 160va,12 zvo var daz heizzet auch agraz
 160va,13 Ein geriht von eime hechde .
 160va,14 Nim einen frischen hechede vn-
 160va,15 loese abe die hut als gantz vn- sude
 160va,16 in gar vn- loese vz die grete nim
 160va,17 krut vn- stoz daz mit dem vische .

160vb,18 tuo dar zvo ro eyer vn- saffran vn-

160va,19 fuelle die hut des hechdes vn- roeste
 160va,20 in ein wenic vn- gib in hin
 160va,21 Ein geriht von vrische- elen .
 160va,22 Nim frische ele zuech in abe die
 160va,23 hut / vn- snit abe daz haubt / laz sie
 160va,24 gar sieden vn- tuo her vz die grete
 160va,25 stoz krut eyer vn- schoene brot / vn-
 160va,26 mit dem ale hacke salbei . dar zvo
 160va,27 fuelle die hut / vn- brat in vn- wuege
 160va,28 daz haubt / zvo dem ale cleide in
 160va,29 mit eine- duennen teige vn- ein blat
 160va,30 von eyern vn- mach in dr uf .
 160va,31 roest in vn- gib in hin .
 160va,32 Ein geriht von eime stocvische .

160vb,1 Nim einen stocvisch der niht duerre
 160vb,2 si vn- tu im die hut abe weich
 160vb,3 in kaldem wazzere ein naht . druecke
 160vb,4 in in ezzig daz er gantz blibe bin
 160vb,5 in langes vn- zwo schinen dar veber
 160vb,6 vn- lege in vf einen huiltzienen rost /
 160vb,7 mache in warm vn- besprenge in
 160vb,8 mit butern mache einen
 160vb,9 teyc von mele vn- von eyern dar
 160vb,10 zvo tuo gestozen pfeffer vn- saffran
 160vb,11 vn- saltz zvo mazzen als der visch
 160vb,12 gar heiz si . so slahe den teyc dor vf
 160vb,13 mit eime swanke riche vaste viuer
 160vb,14 dor vnder vn- laz in werden rot / so
 160vb,15 tuo daz e du in abe nemest betraufe
 160vb,16 in mit butern vaste vn- gib in hin .
 160vb,17 Ein guot fuelle .
 160vb,18 Nim mandelkern mache in schoene
 160vb,19 in siedem wazzere vn- wirf sie
 160vb,20 in kalt wazzere loese die garsten vz

160vb,21 vn- stoz die besten in einem moerser
 160vb,22 alse sie veiste beginne- so spreng
 160vb,23 dor vf ein kalt wazzer vn- stoz sie
 160vb,24 vaste vn- menge sie mit kaldem
 160vb,25 wazzere eben dicke vn- rink sie
 160vb,26 durch ein schoen tuoch vn- tuo die kafen
 160vb,27 wider in den moerser stoz sie vn-
 160vb,28 rinc sie vz . schuet ez allez in ein phannen
 160vb,29 vn- halt sie veber daz fuer vn-
 160vb,30 tuo dar zuo ein eyerschaln vol wines
 160vb,31 vn- ruer ez wol vnz daz ez gesiede nim .
 160vb,32 ein schuen buetel tuoch vn- lege ez vf

161ra,1 reine stro vn- guez dar vf die milich
 161ra,2 biz daz sie wol veber sige swaz denne
 161ra,3 vf dem tuoche belibe do von mache
 161ra,4 eine- kese wilt du butern dor vz
 161ra,5 machen so laz ein wenic saffrans
 161ra,6 do mit erwallen vn- gib z hin als
 161ra,7 butern oder kese Ein guot trahte
 161ra,8 Nim huenre magen vn- lebern
 161ra,9 snit abe daz herte daz guote snit
 161ra,10 duenne mach ez gar in smaltze
 161ra,11 zeslahe eyer vn- tuo dar zvo pfef'
 161ra,12 vn- kuemel saltz zvo mazzen mache
 161ra,13 ein pfannen heiz vn- veitz
 161ra,14 als ma-
 161ra,15 ein kuochin woelle bache- .
 161ra,16 wirf dor in eyer vn- lebern ruere
 161ra,17 daz zvosammene daz ez blibe weich
 161ra,18 so nim abe die pfannen mach in
 161ra,19 schoene mit ein' schinen hald ez wid'
 161ra,20 veber daz fuer vn- mach ez veist vn-
 161ra,21 tuo daz muos gantz in die pfanne-
 161ra,22 druecke ez wol daz ez gantz blibe
 161ra,23 an eime stuecke vn- laz ez backen
 161ra,24 als ez gar si gebacken so gib z hin
 161ra,25 vn- daz heizzet laxis Also maht
 161ra,26 du machen iunge huenre von la-pfleische
 161ra,27 so man z klein snit /.
 161ra,28 Ein condimentelin .
 161ra,29 Nim rintfleisch als ez erst zvo
 161ra,30 kumt sued ez mot / saltz ez wol nim
 161ra,31 aschlauch vn- minzen dar zvo des krutes nim genuoc laz ez wol sieden
 161ra,32 in eime veziten sode vn- reiz

 161rb,1 swie du wilt / vn- gib z hin .

161rb,2 Ein geriht von einer gense .
 161rb,3 Nim ein gans die niht alt si
 161rb,4 nim vz daz gekroese snit abe die
 161rb,5 fluegele vn- die diech stecke sie
 161rb,6 in einen irdinen hafen der enge
 161rb,7 si guez daz wazzet vf daz sie betueche
 161rb,8 setze sie vf einen drifuoz der vnde-
 161rb,9 offen si bedecke den hafen . daz der
 161rb,10 bradem iht vz ge suet daz gekroese
 161rb,11 sunder vn- saltz die gans . vn- suede
 161rb,12 die gans in dem sode biz sie vil
 161rb,13 nach trucken si vn- gar si gesoten vn-
 161rb,14 nim denne suezze milich vn- sehs
 161rb,15 totern . vn- zwei haubt knobelauches
 161rb,16 die groz sint vn- schele die schone
 161rb,17 vn- stoz sie mit ein wenic saltzes
 161rb,18 vn- menge daz mit der milich
 161rb,19 vn- mit den totern vn- saffran tuo
 161rb,20 dar zvo . vn- guez daz co-diment vf die
 161rb,21 gans . laz sie erwallen vn- gibe sie
 161rb,22 hin Ein cluoge spise .
 161rb,23 Wilt du ein kluege spise machen
 161rb,24 Slahe einnen duennen teic vo- eyern
 161rb,25 vn- von schoenem melwe mache
 161rb,26 daz dicke mit schoenem brote vn-
 161rb,27 ribe daz schele sur epfele scharbe
 161rb,28 sie groeber denne spec vf huenre die
 161rb,29 menge dar zvo nim einen leufel vn-
 161rb,30 fuelle den teyc vn- teil ez vn- brat de-
 161rb,31 in smaltze oder in butern ab ez
 161rb,32 niht fleischtac ist / vn- gib z hin .

161va,1 Ein guot gebackenz .
 161va,2 Rib kese menge den mit eyern
 161va,3 vn- scharbe gesoten spec dar zvo
 161va,4 mache ein schoenen derben teyc
 161va,5 vn- fuelle den kese vn- die eyer
 161va,6 dor in vn- mache krepfelin vn-
 161va,7 backe sie in butern oder in smaltze
 161va,8 noch der zit vn- gib sie warm hin .
 161va,9 Ein guot gerihtlin .
 161va,10 Nim gesoten erbeiz vn- slahe die
 161va,11 durch ein sip slahe als vil eyer dor
 161va,12 zvo als der erwis si vn- sued ez in butern
 161va,13 niht alzvo feizt . laz sie kuln
 161va,14 snit sie an mursal vn- stecke sie
 161va,15 an einen spiz brat sie wol vn- beslahe

- 161va,16 sie mit eyern vn- mit krute
 161va,17 gib sie hin . Ein geriht vo- vische- .
 161va,18 Nim einen frischen hechde loese
 161va,19 im abe die hut vo- dem hechde suede
 161va,20 in gar schone vn- lise vz die grete
 161va,21 vn- nim krut vn- stoz ez mit dem
 161va,22 vische tuo dar zvo ro eyer vn- saffra- .
 161va,23 vn- fuelle die hut des hechdes wider
 161va,24 vn- daz haubt daz roest ein wenic
 161va,25 vn- gib z hin . Ein geriht
 161va,26 Nim frische mandelkern vn- weiche
 161va,27 die vn- hirsegruetzze vn- gesotene
 161va,28 eyer vn- ein wenig schoenes
 161va,29 brotes vn- krut diz mal zvosammene
 161va,30 so du dickes muegest / vn- guez
 161va,31 ez in ein pfannen vn- laz ez siede-
 161va,32 vntz daz ez dicke werde vn- mach ez .
- 161vb,1 gel mit saffran . vn- feizt mit butern
 161vb,2 vn- laz ez denne kueln vn- snide es zvo
 161vb,3 murseln vn- stec ez an einen spiz vn-
 161vb,4 laz ez braten vn- beslahe ez denne mit
 161vb,5 eyern vn- mit guotem krute vn- gib s
 161vb,6 hin fuer gebratene milich . Ein condime-tlin
 161vb,7 Mal kuemel vn- enis mit pfeffer vn-
 161vb,8 mit ezzige vn- mit honige vn- mach
 161vb,9 ez gel mit saffran vn- tuo dar zvo senf /
 161vb,10 in disem co-dimente maht u suelze
 161vb,11 pet'sielen bern . vn- clein cumpost
 161vb,12 oder rueben waz du wilt / Ein guot salse .
 161vb,13 Nim win vn- honigsaum setzze
 161vb,14 daz vf daz fuer vn- laß es sieden . vn-
 161vb,15 tuo dar zvo gestozen ingeber me de-ne
 161vb,16 pfeffers stoz knobelauch doch niht
 161vb,17 alzvo vil vn- mach es starck vn- ruer ez
 161vb,18 mit eyner schinen laz ez sieden biz
 161vb,19 daz ez brinne- beginne Diz sal ma-
 161vb,20 ezzen in kaldem wetere vn- heizzet
 161vb,21 Swallenberges salse . von gebratem
 161vb,22 Man sol ein huon braten vn- roeste
 161vb,23 ein vemme snite- von semeln vn- backe
 161vb,24 diz rot in smaltze vn- snit bizzen .
 161vb,25 als zvo einem brotmuose zvolide
 161vb,26 daz huon clein vn- brat sehs birn
 161vb,27 mache ein condimoente von wine vn-
 161vb,28 von honige do rip denne wuertze
 161vb,29 in pfeffer vn- anis . vn- mache ein
 161vb,30 blat von fuenf eyern slach sie in die

- 161vb,31 pfannen vn- lege denne ienz dor in
 161vb,32 suenderlichen vn- lege denne daz blat /
- 162ra,1 zvosa-mene vn- decke ein schuezzeln dor
 162ra,2 vf vn- kere denne die pfannen vemme
 162ra,3 snit oben durch daz blat vn- guez
 162ra,4 daz co-diment dor in vn- beguez daz blat
 162ra,5 niht . diz heizzent huenre von rinkauwe
 162ra,6 vn- gib z hin . Ein guot spise .
 162ra,7 Man sol ein huon braten mit spec
 162ra,8 gewuelt / vn- snit denne aht sniten arme
 162ra,9 ritt'e vn- backe die in smaltze niht
 162ra,10 zvo truege vn- schele sur epfele snit
 162ra,11 die breit an schiben . daz die kern vz
 162ra,12 vallen backe sie ein wenig in smaltze
 162ra,13 So mache ein groz blat von eiern daz
 162ra,14 die pfannen alle begrife vn- tuo dar
 162ra,15 zvo wuertze so lege die ersten schiht
 162ra,16 von epfeln dor nach die armen ritt'
 162ra,17 dor noch daz huon daz sol cleine gelidet
 162ra,18 sin tuo vf ieglich schiht ein wenig
 162ra,19 wuertze vn- mache ein condime-t
 162ra,20 von wine vn- von honige vn- wuertze
 162ra,21 niht alzvo heiz so lege daz blat zvosammene
 162ra,22 vn- sturze ein schuezzeln
 162ra,23 dor vf vn- kere die pfanne- vemme
 162ra,24 snit obene ein venst' dar in vn- guez
 162ra,25 daz condiment dor in vn- gib z hin diz
 162ra,26 heizzent huenre von kriechen
 162ra,27 Ein guot fuelle .
 162ra,28 Der ein guote koecherye machen
 162ra,29 wil der hacke petersylien vn- salbey
 162ra,30 glich vil vn- brate sie in butern vn-
 162ra,31 tueftele eyer weich vn- menge daz zvosammene
 162ra,32 vn- ribe kese vn- brot dor in .
- 162rb,1 vn- mache ein blat von eyern vn-
 162rb,2 guez butern dor vnder vn- schuete diz
 162rb,3 dar vf gib im fuer oben vf vn- laz
 162rb,4 backen diz sint ruzzige kuechin .
 162rb,5 Ein guot lecker koestelin .
 162rb,6 So mache zvo m iuengesten ein klein
 162rb,7 lecker koestelin von stichelinges
 162rb,8 magin vn- mucken fuezze vn- lovinken
 162rb,9 zvngen meysen beyn vn- froesche
 162rb,10 an der keln . so maht u lange
 162rb,11 on sorgen leben .

162rb,12 Ein guot gerihte der ez gern izzet
 162rb,13 Wilt du machen ein guot bigerih
 162rb,14 so nim sydeln sweyz . daz macht den
 162rb,15 magen gar heiz . vn- . nim kiselinges
 162rb,16 smaltz . daz ist den meiden guot die do
 162rb,17 sin hueffehaltz: vn- nim bromber vn-
 162rb,18 bresteling . daz ist daz allerbeste ding .
 162rb,19 bist du niht an sinnen taup . so nim
 162rb,20 gruen wingartlaup . du solt neme-
 162rb,21 binzen . luebstikel vn- minzzen . daz sint
 162rb,22 guote wuertze . fuer die grozze- furtze
 162rb,23 nim stigelitzen versen . vn- mucken
 162rb,24 fuozze daz macht das koestlin allez suezze
 162rb,25 daz ist guot vn- mag wol sin ein guot
 162rb,26 lecker spigerihtelin . Ach vn- versalt z
 162rb,27 nuer niht /. wanne ez ist ein guot geriht /.
 162rb,28 Diz ist ein guot lere vo- guoter spise .

162va,1 Wilt du machen ein guot muos .
 162va,2 Ein gebacken muos von vischen .
 162va,3 Dar zvo solt du nemen einen bersich
 162va,4 gebeizt in ezzig . vn- wirf in de-ne
 162va,5 in milich die do si von mandel
 162va,6 gemachet /. mit rismele wol gemenget /.
 162va,7 vn- ein wenic smaltzes dor i-
 162va,8 geton . vn- mit / erwellet / daz ist gar
 162va,9 guot vn- v'salt z niht / Ein fladen .
 162va,10 Einen fladen von fischen gemachet
 162va,11 wisze welher leie sie sint . hechede
 162va,12 oder bersige geworfen in eine
 162va,13 dicken mandelmilch wol gemenget
 162va,14 mit rysmele . vn- ein apfel dor in
 162va,15 wuerfeleht gesniten . vn- ein wenic
 162va,16 smaltzes dor in geton . vn- ein wenic
 162va,17 gewuertzt gebreit vf ein blat von
 162va,18 teyge gemaht / vn- schuezz ez in eine-
 162va,19 ofen vn- laz in backen . Eine- flade- .
 162va,20 Wilt du machen einen fladen
 162va,21 von vasten gerete . so nim vische
 162va,22 vn- back es in smaltze vn- guez dor
 162va,23 veber ein dicke mandelmilch wol
 162va,24 gemenget mit rismele . vn- tuo
 162va,25 eyn wenig smaltzes dr an . vn- meng
 162va,26 ez wol mit wuertzen . vn- lege daz
 162va,27 vf ein blat von teyge vn- laz ez
 162va,28 backen . vn- v'salt z niht /. Eine- krapfen .
 162va,29 Wilt du einen vastenkrapfen

162va,30 machen von hechde darmen . nim
 162va,31 eine guoten mandelmilich . vn- tuo
 162va,32 also vil epfele als der vische ist

 162vb,1 vn- snide sie dor vnder . vn- meng ez
 162vb,2 mit ein wenic rismeles . daz ist guot
 162vb,3 zvo gefuelten krapfen . Eine- krapfe- .
 162vb,4 So du wilt einen vastenkrapfen
 162vb,5 machen . so nim nuezze . vn- stoez sie
 162vb,6 in einem moerser . vn- nim epfele
 162vb,7 als vil vn- snide sie dr in wuerfeleht .
 162vb,8 vn- menge sie mit wuertzen welher ley
 162vb,9 sie sin vn- fuelle daz in die krapfen .
 162vb,10 vn- lege sie in ein pfanne- . vn-
 162vb,11 la sie backen . von krapfen .
 162vb,12 So du denne wilt einen vastenkrapfen
 162vb,13 machen so nim welische winber .
 162vb,14 vn- nim als vil epfele dor under .
 162vb,15 vn- stoz sie cleine . vn- tuo wuertze dor
 162vb,16 zvo vn- fuell ez in die krapfen . vn- laz
 162vb,17 ez backen . daz ist aber ein guot fuelle
 162vb,18 vn- versalt z niht /. Eine- krapfen .
 162vb,19 So du aber wilt einen vastenkrapfen
 162vb,20 machen von nuezzzen mit ganzen
 162vb,21 kern . vn- nim als vil epfele dor
 162vb,22 under vn- snide sie wuerfeleht / als d'
 162vb,23 kern ist vn- roest sie wol mit ein wenig
 162vb,24 honiges . vn- meng ez mit wuertze-
 162vb,25 vn- tuo ez vf die bleter die do gemahet
 162vb,26 sin zvo krapfen . vn- loz ez backe-
 162vb,27 vn- versalt z niht /. Ein muos .
 162vb,28 So du wilt machen ein guot vastenmuos
 162vb,29 so nim bersige vn- dicke mandelmilich
 162vb,30 dr under . vn- sued ez wol in
 162vb,31 mandelmilich . vn- tuo denne zvcker
 162vb,32 dor vf Daz muos sol heizzen von Jerusalem .

163ra,1 vn- daz izzet / man kalt /. oder warm
 163ra,2 heidenische erweiz .
 163ra,3 Wilt du machen behemmische
 163ra,4 erweiz so nim mandelkern . vn- stoez
 163ra,5 die gar cleine . vn- meng ez mit dritteil
 163ra,6 als vil honiges . vn- mit guoten
 163ra,7 wuertzen wol gemenget / so er allerbeste
 163ra,8 hat /. die koste git man kalt .
 163ra,9 oder warm . Ein mus mit lauche
 163ra,10 Ein muos mit lauche . nim wizze-

- 163ra,11 lauch vn- hacke in cleine . vn- meng
 163ra,12 ez wol mit guoter mandelmilich .
 163ra,13 vn- mit risemele . vn- wol gesoten
 163ra,14 aber ein vastenmuos gemachet wol
 163ra,15 mit mandelmilich . vn- wol gemenget
 163ra,16 mit risemele . vn- daz suede wol
 163ra,17 vn- versalt z niht . Ein colris
 163ra,18 Ein colris ris gebacken . vn-
 163ra,19 mache von eyern duenne bleter
 163ra,20 vn- snit die cleine . vn- wirf die in
 163ra,21 ein suezze milich . vn- nim semelbroet .
 163ra,22 vn- snit daz wuerfeleht dor in . vnde
 163ra,23 meng ez mit eyertotern . vn- sued ez
 163ra,24 wol . vn- tuo ein smaltz dor vf vnde
 163ra,25 versalt z niht /. Ein colris .
 163ra,26 Aber ein colris nim eyger . vn-
 163ra,27 zeslahe die mit semelmele . vn- zeslahe
 163ra,28 daz . duenne kuochen geworfen
 163ra,29 in ein milich . vn- wol geruert biz ez
 163ra,30 gesiede . vn- meng ez aber mit eygertotern .
 163ra,31 vn- tuo ein smaltz dr in . vn-
 163ra,32 gib z hin ab' ein colrys .
- 163rb,1 Aber ein colris . nim duenne kuoche-
 163rb,2 gebacken von eyern . vn- snit die
 163rb,3 wuerfeleht /. vn- snit als vil semelbroetes
 163rb,4 dor zvo wuerfeleht /. vn- tuo ez in ein
 163rb,5 milich . vn- nim einen apfel . vn- snit
 163rb,6 den wuerfeleht / dr in . vn- ruer ez wol
 163rb,7 mit eyertotern . vn- laz ez sieden wol
 163rb,8 vn- gib z hin . Ein kuetenmuos .
 163rb,9 Wilt du machen ein kuetenmuos .
 163rb,10 so nim kueten wie vil du wilt vn-
 163rb,11 suede sie gar schoen . vn- nim denne
 163rb,12 einen moerser . vn- stoezze sie dor inne
 163rb,13 klein . vn- slahe sie durch ein tuoeh .
 163rb,14 vn- nim eyertotern dor zvo / vn- sued ez
 163rb,15 do mit . vn- tuo ein zvcker dr uf vn-
 163rb,16 versalt z niht /. Ein apfelmuos .
 163rb,17 Wilt du machen ein apfelmuos . so
 163rb,18 nim schoen epfele / vn- schele die / vn-
 163rb,19 snide sie in ein kalt wazzer . vn- suede
 163rb,20 sie in einem hafen . vn- menge sie
 163rb,21 mit wine . vn- mit smaltze . vn- zeslahe
 163rb,22 eyer mit wiz vn- mit al . vn-
 163rb,23 tuo daz dor zvo . vn- daz ist gar ein guot
 163rb,24 fuelle / vn- versalt z niht /. Ein mandelmuos .
 163rb,25 So du wilt machen ein mandelmuos .

- 163rb,26 so nim mandelmilch . vn- semelin
 163rb,27 broet . vn- snide daz wuerfeleht / vn-
 163rb,28 tuo daz in die mandelmilch / vn- erwelle
 163rb,29 daz . vn- nim einen apfel vn-
 163rb,30 snit den wuerfeleht . vn- roest de-
 163rb,31 in eime smaltze . vn- tuo daz vf
 163rb,32 daz mandelmuos . vn- gib z hin .
- 163va,1 Ein cygern vo- mandel . Wilt du machen ein cyger von
 163va,2 mandeln . so nim mandelkern . vn- stoez
 163va,3 die in eine- moerser . vn- die mandelmilch
 163va,4 erwelle . vn- schuete sie vf
 163va,5 ein schoen tuocho . vn- einen schaub
 163va,6 dr under . vn- laz in erkueln . vn- slahe
 163va,7 in vf ein schuezzeln . vn- stoez dor vf
 163va,8 mandelkern . vn- strauw dor vf zucker .
 163va,9 vn- gib z hin . Eine- kese von mandel
 163va,10 Wilt du machen aber einen kese
 163va,11 von mandeln . so nim mandelkern
 163va,12 vn- stoez die . vn- nim die milich / vn-
 163va,13 guez einer guoten
 163va,14 milich dor zvo . vn- erwelle daz abe vn-
 163va,15 schuet ez vf ein tuocho . laz in erkalde-
 163va,16 vn- lege in in einen kesenapf / vn-
 163va,17 mache in . vn- lege in denne vf ein
 163va,18 teler bestrauwe in mit eime zuckere .
 163va,19 daz heizzet ein mandelkese .
 163va,20 Eine- mandelwerke . So du denne wilt machen einen
 163va,21 mandelwecke . so nim aber mandelkern
 163va,22 gestoezzeln zvo einer milich .
 163va,23 vn- suet die vn- schuet die vf ein tuocho .
 163va,24 vn- laz erkueln vn- mach in als ein
 163va,25 buterwecke . vn- leg in vf ein schuezzeln
 163va,26 vn- guez ein mandelmilch
 163va,27 dr uemme vn- strauwe ein zucker
 163va,28 dor vf vn- gib in hin . ein kuochen .
 163va,29 So du wilt mandelkuochin
 163va,30 machen . so mache von mandelkerne
 163va,31 guote milch vn- suet die
 163va,32 vn- ruere die abe mit eime zuckere
- 163vb,1 vn- schuet daz vf ein tuocho . vn- ein schaub
 163vb,2 dr under . vn- mache ein teyc vo-
 163vb,3 semelmelwe . vn- wille daz mit
 163vb,4 eyner wellen / vn- leg des gesoten
 163vb,5 mandels dor vf / vn- snit daz abe vn-
 163vb,6 back ez in eyner pfannen i m smaltze

163vb,7 daz heizzet ein mandelkuochin .
 163vb,8 Der woelle machen ein guot gesote-
 163vb,9 ris . der erlese ez schoene / vn- wasche
 163vb,10 ez schoene vn- leg ez in einen hafen vn- saltz
 163vb,11 es niht ze vil . vn- sied ez biz ez trucken
 163vb,12 werde . vn- menge ez mit ein'
 163vb,13 mandelmilich . vn- ruer z ein wenic
 163vb,14 biz daz ez aber siede vntz im sine dicke
 163vb,15 kumme . vn- geb z mit eime zucker
 163vb,16 dar . daz ist auch guot . ein muos vo- rise .
 163vb,17 Der woelle machen ein rysmuos
 163vb,18 der nem aber gestoezzen mandelmilich .
 163vb,19 vn- menge ez mit rismele .
 163vb,20 vn- sied ez wol vn- nim einen apfel
 163vb,21 vn- snit den wuerfeleht /. vn- roest den
 163vb,22 in eime smaltze vn- strauwe daz vf
 163vb,23 daz muos . vn- gib z hin . Eine- blame-sir
 163vb,24 Der woelle machen einen blame-ser .
 163vb,25 der neme dicke mandelmilch .
 163vb,26 vn- huener brueste geceyset . vn- tuo
 163vb,27 daz in die mandelmilch . vn- ruere daz
 163vb,28 mit rismele . vn- smaltz genuoc . vn-
 163vb,29 zuckers tuo genuoc dar zvo . daz ist ein
 163vb,30 blamenser Eine- blamensir .
 163vb,31 Ein blamenser gemaht von geceysten
 163vb,32 huenern an der bruest /. vn-

164ra,1 mache eine guote mandelmilich .
 164ra,2 abe geruert huener dinne in der ma-delmilich
 164ra,3 mit rismele getzwn
 164ra,4 fialbluomen . vn- smaltz gib gnuoc dar
 164ra,5 zvo / vn- sued ez gar . vn- zuckers genuoc
 164ra,6 dar zvo daz heizt auch ein blamenser .
 164ra,7 Einen gestocketen blamenser
 164ra,8 gemaht mit eyner dicken zame-
 164ra,9 milich gezeiset / huener brueste / vn-
 164ra,10 wirf die in die milich . vn- der welle
 164ra,11 sie / vn- ruer sie mit rysmele / vn-
 164ra,12 mit eyertotern . vn- smaltz gibn
 164ra,13 genuoc /. vn- strauwe dor vf zuckers
 164ra,14 genuoc Daz heizt ein gestockter
 164ra,15 blamenser . Ein fialmuos .
 164ra,16 Der woelle machen ein vialmuos .
 164ra,17 der neme ein dicke mandelmilich
 164ra,18 wol gerueret /. mit rysmele . vn- tuo
 164ra,19 dor in smaltzes genuoc . vn- ferw ez
 164ra,20 wol mit fialbluomen . daz ist ein fialmuos /

164ra,21 gantz . Ein mus .
 164ra,22 Der woelle machen ein morchenmuos
 164ra,23 der nem moerchen vn- erwelle daz vz
 164ra,24 einem brunne- . vn- geballen vz eime
 164ra,25 kaldem wazzer . vn- gehacket / kleine
 164ra,26 vn- tuo ez denne in ein dicke mandelmilich .
 164ra,27 vn- mit wine wol gemacht /
 164ra,28 die mandelmilich . vn- die morche
 164ra,29 dor inne erwellet /. vn- tuo dor zwo wuertze
 164ra,30 genuoc . vn- ferwe ez mit fialbluomen
 164ra,31 vn- gib z hin .
 164ra,32 Wilt du machen ein nuezzemuos .

164rb,1 Wilt du machen ein nuezzemuos .
 164rb,2 so nim nuezzekern . vn- stoez die kleine .
 164rb,3 vn- slahe sie durch ein tuoch mit eyner
 164rb,4 suezzzen zamen milich . vn- mit
 164rb,5 einer broesmen semelnbroetes wol
 164rb,6 gesoten in eyne hafen vn- gibe smaltz
 164rb,7 genuoc dr an . vn- mit eyertotern .
 164rb,8 wol abe geruert /. vn- wol geverwet
 164rb,9 mit saffran . Ein birnmuos .
 164rb,10 Wilt du machen ein birnmuos .
 164rb,11 so nim birn vn- besnit die schoene
 164rb,12 vn- suede sie in einem hafen mit eyne
 164rb,13 wine . vn- mit smaltze vn- durch
 164rb,14 geslagen durch ein tuoch vn- derwelle
 164rb,15 sie denne mit eyerstotern
 164rb,16 daz ist gar gantz . do . Ein wis%selmuos .
 164rb,17 Der denne woelle machen ein kirschenmus .
 164rb,18 der breche die stile abe .
 164rb,19 vn- siede sie mit ein wenic wins . vn-
 164rb,20 slahe sie denne durch ein tuoch mit
 164rb,21 einer semel broesmen . wol der wellet
 164rb,22 in eime hafen . vn- tuo smaltzes genuoc
 164rb,23 dr an . vn- ruer ez denne mit eyerstotern .
 164rb,24 vn- strauwe wuertze dor vf so
 164rb,25 man z an rihten wil . Ein guot fuelle
 164rb,26 Conkaueleit macht man von kirschen
 164rb,27 von den suren kirschen daz sint
 164rb,28 wiseln . die sol man nemen . vn- von
 164rb,29 mandelkern eine guoten mandelmilich
 164rb,30 machen . vn- mit eine- wine die
 164rb,31 kirschen wol gesoten . vn- mit ir eygin
 164rb,32 brue . vn- geslagen durch ein tuoch . vn- .

164va,1 denne gegozzen in die mandelmilch .

- 164va,2 vn- gar gesoten in eyne hafen / vn-
 164va,3 dor zvo wol geruert mit risemele . vn-
 164va,4 smaltz genuoc dor an geton . vn- auch
 164va,5 wuertze genuoc vn- zvcker dor vf
 164va,6 vn- versalt z niht / Ein cu-post vo- wisseln
 164va,7 Der woelle machen einen kumpost
 164va,8 fon suren wiseln . der neme sur wiseln
 164va,9 vn- brech in die stile abe . vn- siede
 164va,10 sie in eynem hafen mit ir eigin
 164va,11 brue . vn- swenne sie gesieden so schuet
 164va,12 sie vz / vn- laz sie kuoln . vn- slahe sie
 164va,13 durch ein tuoch . vn- schuete sie denne
 164va,14 in einen hafen der gebichet / si vn-
 164va,15 schuet die kyrsen dr in . vn- menge sie
 164va,16 mit honige . vn- tuo galgan wuertze
 164va,17 dor under gestrauwet /. der ez ze ha-
 164va,18 ezzen wil der laz ane wuertze .
 164va,19 Eine- fladen von wisseln .
 164va,20 Der einen fladen woelle mache-
 164va,21 von wiseln . der nem sie vn- breche
 164va,22 in die stile abe . vn- siede sie in eine-
 164va,23 hafen biz sie trucken werden mit
 164va,24 sines selbes brue . vn- schuete sie den-
 164va,25 vz / vn- laz sie derkueln . vn- slahe sie
 164va,26 durch ein tuoch vn- smir ein taueln
 164va,27 wol mit honige . vn- schuete die kirschen
 164va,28 dor vf . vn- setzze die taueln vf
 164va,29 holtze an den luft biz daz ez trucke-
 164va,30 si . hoet der des luftz / niht so setze in eine-
 164va,31 kueln hof . vn- mache daz wuerfeht /
 164va,32 vn- snid ez vn- bestrauw ez mit wuertzen .

 164vb,1 vn- iz als ein latwergen . Eine- fladen .
 164vb,2 Der eyne- fladen woelle machen
 164vb,3 von fleische . der nem fleisch daz do
 164vb,4 ge von dem lumbel oder von dem
 164vb,5 wenste . vn- nim knucken vn- daz daz
 164vb,6 wol gesoten werde vn- hack ez cleyne .
 164vb,7 vn- ribe halb als vil keses dr u-der .
 164vb,8 vn- meng ez mit eyern daz ez
 164vb,9 dicke werde . vn- wuertze ez mit pfeffer .
 164vb,10 vn- slahe ez vf ein blat von
 164vb,11 teyge gemaht . vn- schuez ez in eine-
 164vb,12 ofen vn- laz ez backen . vn- gib in
 164vb,13 dar also heiz . Eine- fladen .
 164vb,14 Aber einen fladen von wensten
 164vb,15 vn- von knucken wol gesoten vn-
 164vb,16 rip aber als vil keses dr under . als

- 164vb,17 vil des fleisches ist /. vn- rurr ez wol .
 164vb,18 vn- meng ez mit eyern des viertels
 164vb,19 als vil huener dr under gestrauwet /
 164vb,20 sie sint gesoten oder gebraten . daz
 164vb,21 mache allez vf ein blat von teyge .
 164vb,22 vn- schuez in eynen ofen . vn- laz
 164vb,23 backen . vn- gib in also heiz hin
 164vb,24 fuer die herren . vn- versalt z niht
 164vb,25 daz ist auch guot /. Eine- fladen
 164vb,26 Aber ein fladen von fleische vn- lumbel
 164vb,27 gemaht /. vn- ribe des vierdig teil
 164vb,28 als vil keses dr under . vn- menge
 164vb,29 daz wol mit eyern . vn- tuo wuertze
 164vb,30 genuoc dr in . vn- mach ez vf ein blat
 164vb,31 von teyge wol gemaht . vol loecher
 164vb,32 gemaht vil in den fladen vn- slahe
- 165ra,1 eyer als gantz dr in vn- trage in
 165ra,2 als heiz hin von fleische eine- flade- .
 165ra,3 Ein fladen gemaht von fleische
 165ra,4 von lumbel . vn- ribe dr in gein eim
 165ra,5 vierteil kes vn- tuo eyer genuoc dr in
 165ra,6 vn- mach z veitz genuoc mit specke
 165ra,7 vn- slah ez vf ein blat gemaht vo-
 165ra,8 teyge vn- swinin clawen oder kalbz
 165ra,9 fuezze dr under geworren . vn-
 165ra,10 die fuelle mitten dr uf gesetz . vn-
 165ra,11 daz heizt ein bastede von guoten
 165ra,12 huenren wol gemaht /.
 165ra,13 Eine- fladen von kalbslebern .
 165ra,14 Wilt du einen guoten fladen machen
 165ra,15 von kalbslebern . so nim kalbslebern .
 165ra,16 vn- hacke die clein als
 165ra,17 gruene / speckes gesniten genuoc
 165ra,18 dr under vn- tuo wuertze auch genuoc
 165ra,19 dr under eynen hol broeten wol gemaht
 165ra,20 wol zweier vinger breit
 165ra,21 gesniten . vn- gefuellet wol mit eyner
 165ra,22 guoten fuelle gesetz in den fladen
 165ra,23 vn- backe in wol vn- trage in
 165ra,24 als heiz hin . aber eine- fladen
 165ra,25 Der einen fladen woelle machen
 165ra,26 von fleische von den wensten so
 165ra,27 nim des vierteil kes dor zuo vn- sla
 165ra,28 eyer genuoc dr under . vn- snide swertelech
 165ra,29 von gruenen swarte- dr und'
 165ra,30 vn- tuo auch dor zvo huenerlebern

165ra,31 vn- megelech vn- snit ein birn lengeleht .
 165ra,32 vn- strauwe sie dr under

165rb,1 vn- mach ez vf sin blat /. vn- laz ez
 165rb,2 backen vn- trag ez hin . Eine- flade- .
 165rb,3 Der einen fladen woelle machen
 165rb,4 von fleische von lumbeln gemaht
 165rb,5 der sied ez wol vn- hack ez kleine vn-
 165rb,6 ribe keses genuoc dr in vn- slahe eyer
 165rb,7 auch genuoc dr in vn- wuertz ez
 165rb,8 wol . vn- mache ein blat / von teyge
 165rb,9 gesetz dri ecken von basteln als ein
 165rb,10 schilt in den fladen vn- mit huenre-
 165rb,11 gefuelt vn- versalt z niht vn- gib z hin
 165rb,12 Einen fladen von fleische .
 165rb,13 Wilt du ein fladen machen von
 165rb,14 fleische von wensten so sude in wol
 165rb,15 vn- hacke in kleine vn- welische
 165rb,16 nuezze gevierteilt / dor vnder . vn-
 165rb,17 wuertze genuoc . vn- speckes tuo dor
 165rb,18 in vn- eyer vn- leg ez vf ein wit
 165rb,19 blat von teyge gemaht / schoene
 165rb,20 bastel fuenfe von huenre- einz mitten
 165rb,21 in den fladen gesetz die viere
 165rb,22 an daz ende reht als ein zinke vf
 165rb,23 eine- wuerfele vn- backe in . vn- gib
 165rb,24 in als heiz hin . Ein guot fuelle .
 165rb,25 Den reigel vf der schiben gemaht
 165rb,26 einen fladen von guotem lumbel
 165rb,27 wol kleine gehacket / for dr under
 165rb,28 geriben eins viertel keses . vn-
 165rb,29 wol gemenget mit wuertzen . vn-
 165rb,30 auch gemenget mit eyern vn- veitz
 165rb,31 genuoc von specke . vn- vierteil huener
 165rb,32 dr in gestrauwet / vn- back ez wol .

165va,1 in einem ofen . vn- leg ez denne vf ein
 165va,2 schiben . vn- setze vier spizze mitte-
 165va,3 dr in eines vingers groez . vn- einer
 165va,4 eln lanc . vn- einen guoten halben
 165va,5 braten gestoezzen dr an . vn- ein schoene-
 165va,6 bastelkopf dr uf gesetzet ler dor
 165va,7 vf gesetzet zwelf halbe broeten vf
 165va,8 ieglichen spitz ein kuechelin . vn- de-ne
 165va,9 ein gesoten milich mit eyern vn-
 165va,10 mit saffran wol geferwet /. vn- schuet
 165va,11 ez in ein tuoch . vn- beswer ez mit steinen

- 165va,12 vntz ez trucken wirt /. vn- snid ez
 165va,13 vingersgroez vn- einer spannen lanc . vn-
 165va,14 gestoezzen an cleine spizze gestoezze-
 165va,15 alvemme den fladen sinewel als ein
 165va,16 tuelle mit cleinen kuochen gebacken
 165va,17 einen krantz al dr uemme gestoezzen
 165va,18 mit laubern . vn- gebacken vogel dr uf
 165va,19 gesetzet / vn- tragen fuer sinen h'ren .
 165va,20 Wilt du heidenische haubt
 165va,21 Die heidenische- haubt / gemaht
 165va,22 einen schoenen fladen von
 165va,23 fleische von vierteil huenre- wol gestrauwet /
 165va,24 wuerfeleht / epfele dr in gesniten .
 165va,25 vn- wuertz ez genuoc wol vn- me-g
 165va,26 ez mit eyern . vn- schuez ez in eyne-
 165va,27 ofen vn- daz ez werde gebacken vn-
 165va,28 leg ez vf ein schiben zwene starke
 165va,29 spizze dr in als einen vinger mitten
 165va,30 dr in gestecket / ein bastelkopf dr uf
 165va,31 gesetzet mit huenre- wol gefuellet /
 165va,32 kalbes haubt / drue gesoten geleit gantz

 165vb,1 vf eine- roest / wol beslage- mit eiern .
 165vb,2 Daz ez schoene werde von saffrane gesetzet
 165vb,3 vf eine- fladen vn- eyerstotern hertes
 165vb,4 dr in gestoezzen in sin munt bluomen
 165vb,5 gesnite- von wizzen eiern wol gestrauwet
 165vb,6 in die haubt / cleine gebacken kuochen
 165vb,7 an spizze gestoezzen vemme den flade-
 165vb,8 wol besetzt /. ein guot geriht
 165vb,9 Einen ohsen spec gemaht von eime
 165vb,10 kalbe gebroeten vn- wol gesoten geslagen
 165vb,11 daz gebrete an einander vn- die
 165vb,12 swarten vz gekeret / vn- gewunden in
 165vb,13 ein tuoch wol abe gewuertz vn- loez ez
 165vb,14 wol erkalden vn- duenne schineht / gesniten
 165vb,15 vingersbreit / gemaht in einer
 165vb,16 fliezzende sultze . vn- versalt z niht /. vn-
 165vb,17 gib z hin .
 165vb,18 Hie get vz die lere vo- der kocherie .