

## 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 vnderwisen .  
 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 wannen ez kan wol berichten .  
 156ra,12 von maniger leie gerichten .  
 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 smalz . 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 hirzlebern .

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 smalz 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- gehackt / 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 gefultez 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 sieden vn- zvostoezze 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 smalz / 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- suede 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- zvoslade 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 gyotem 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- tuo 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 eyme 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 vzzzen 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 enys vn- saltz zvo mazzen wirf vf  
 158rb,10 die ele . vn- zvehe die hut wider veb' .  
 158rb,11 besprenge die ele / vzzene 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 stucke 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 smalze 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 two 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 belauen 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 veitz mit butern . vn- gib in  
 158va,25 hin . Ein gut spise .  
 158va,26 Nim gesotene swins darmes vn-  
 158va,27 den magen snit die gesotene 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 ietweters 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 darmes nim dar zvo smaltzes vo- flemes-  
 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 darmes 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 zweи 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 f 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 sieden  
 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 besprenge 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 zwibeln 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 besprenge 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- zvoslade 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 veitz 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 hirzlebern 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 huennen 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- suede  
 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- two schinen dar veber  
 160vb,6 vn- lege in vf einen huelzienen 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 gestozzen 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 wazzer vn- wirf sie  
 160vb,20 in kalt wazzer loese die garsten vz

160vb,21 vn- stoz die besten in einem moerser  
 160vb,22 also sie veiste beginne- so sprenge  
 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 eyerschahn 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 pfeſ'  
 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 veizten 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 wazzer vf daz sie betueche  
 161rb,8 setze sie vf einen drifuoze 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 krepelin vn-  
 161va,7 backe sie in butern oder in smaltze  
 161va,8 noch der zit vn- gib sie warm hin .  
 161va,9 Ein guot gerichtlin .  
 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- feitz 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'sielien 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 gestozzen 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 bissen .  
 161vb,25 als zvo einem brotmouse 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 fliuer 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 fuerze 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 biggeriht  
 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 stigelitzes 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 dicke 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 gewuertz 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 nuezzen 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 gemaht  
 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 risme . 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 smalz 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 kuchen 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 smalz 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 dorinne  
 163rb,13 clein . vn- slahe sie durch ein tuoch .  
 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 smalze . 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 mandelmilich  
 163va,4 erwelle . vn- schuete sie vf  
 163va,5 ein schoen tuoch . 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 zvcker .  
 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 tuoch . 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 gestoezzen zvo einer milich .  
 163va,23 vn- suet die vn- schuet die vf ein tuoch .  
 163va,24 vn- laz erkueln vn- mach in als ein  
 163va,25 butterwecke . vn- leg in vf ein schuezzeln  
 163va,26 vn- guez ein mandelmilch  
 163va,27 dr uemme vn- strauwe ein zvcker  
 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 tuoch . 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 rismeile .  
 163vb,20 vn- sied ez wol vn- nim einen apfel  
 163vb,21 vn- snit den wuerfeleht /. vn- roest den  
 163vb,22 in eime smalze 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 rismeile . vn- smalz 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 huener an der bruest /. vn-

164ra,1 mache eine guote mandelmilich .  
 164ra,2 abe geruert huener dinne in der ma-delmilich  
 164ra,3 mit rismeile getzworn  
 164ra,4 fialbluomen . vn- smalz gib gnuoc dar  
 164ra,5 zvo / vn- sued ez gar . vn- zuckers genuoc  
 164ra,6 dar zvo daz heitzt 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 rysmeile / vn-  
 164ra,12 mit eyertotern . vn- smalz gibn  
 164ra,13 genuoc /. vn- strauwe dor vf zuckers  
 164ra,14 genuoc Daz heitzt 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 rysmeile . vn- tuo  
 164ra,19 dor in smalzes 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 / cleine  
 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 zvo 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 cleine .  
 164rb,3 vn- slahe sie durch ein tuoch mit eyner  
 164rb,4 suezzen zamen milich . vn- mit  
 164rb,5 einer broesmen semelnbroetes wol  
 164rb,6 gesoten in eyme 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 eyme  
 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%oselmuos .  
 164rb,17 Der denne woelle machen ein kirsenumus .  
 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 Conkauelit macht man von kirsen  
 164rb,27 von den suren kirsen 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 kirsens 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 eyme hafen / vn-  
 164va,3 dor zvo wol geruert mit rismele . 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-t  
 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-e  
 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 kirsen  
 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 wuerfeleht /  
 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- wuertz 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 cleine 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 cleine 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 cleine 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 gesetzt ler dor  
 165va,7 vf gesetzzet 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 vingersgroeze 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 .