

M539: Das Buch von guter Speise (A)

- 156ra,1 Diz būch sagt / von gūter spīse
 156ra,2 Daz machet / die vn̄vrihtigē kōche wife
 156ra,3 Ich wil v̄ch vnderwisen.
 156ra,4 von den kochespisen.
 156ra,5 der sin nīht verſten kan.
 156ra,6 der fol diz būch fehen an.
 156ra,7 wie er grōz gerihte kūnne machen.
 156ra,8 von vil kleínen fachen.
 156ra,9 dife lere merke er vil eben.
 156ra,10 die ím diz būch wil geben.
 156ra,11 wanne ez kan wol berichten.
 156ra,12 von manigerleie gerihten.
 156ra,13 von grōzzen vñ von kleínen.
 156ra,14 wie sie sich v̄einen.
 156ra,15 vñ wie sie sich befachen.
 156ra,16 daz sie klein gethrahte zv̄ hoher spīse machē.
 156ra,17 der fol diz būch v̄nemen.
 156ra,18 vñ sol sich nīht enschemen.
 156ra,19 ob er fraget des er niht enkan.
 156ra,20 des bescheit ín schier eín wiser mā
 156ra,21 wer denne kochen wölle lerne.
 156ra,22 der fol diz būch merken gerne.
 156ra,23 [E]ín konkavelíte. Zv̄ eíner schūzzeln ze machē.
 156ra,24 man sol nemen eín phunt
 156ra,25 mandelf vñ sol mít wíne die mílich
 156ra,26 vz ftōzzen. vñ kírsen eín ph=unt.
 156ra,27 vñ flahe die durch eín sfp.
 156ra,28 vñ tū die kirſen in die milich.
 156ra,29 vñ ním eínē vierdung rīſef/ dē
 156ra,30 fol man ftōzzen zv̄ mele. uñ tū
 156ra,31 daz ín die mílich. vñ ním denne
 156ra,32 eín reín fmaltz. oder spec vnde
- 156rb,1 smeltze daz ín eíner phannen. vñ
 156rb,2 tū dar zv̄ eín halbe mark wízzes
 156rb,3 zvckerf. vñ v̄faltz niht/ vñ gibz

156rb,4 hín von einer hírz lebern .
 156rb,5 Eín hirzes lebern fol man bra=ten
 156rb,6 vf eíme röfste die man lange
 156rb,7 behalten wil. vñ fol die dünne
 156rb,8 fníden zv schiben. vñ ním eínē
 156rb,9 reínen honícfaum den füde. vñ
 156rb,10 ním denne ýngeber. vñ galgā
 156rb,11 vñ negelín. die stózze vnder eínamer.
 156rb,12 vñ wirfe sie dar ín. vñ
 156rb,13 nim denne eín faz. oder eín schaf
 156rb,14 dor in du ez wilt tún. vñ waschez
 156rb,15 gar reín. vñ gúz ez dor ín eín schiht
 156rb,16 honíges vñ lege denne eín schiht
 156rb,17 lebern. vñ alfo fúrbaz. vñ legez
 156rb,18 vaste vf eín ander vñ setzze daz
 156rb,19 hín **wilt du machen eínē blamenſir**
 156rb,20 Wie man sol machen einē blamenser.
 156rb,21 Man sol nemen zígenín
 156rb,22 mílich. vñ mache mandels eín
 156rb,23 halp phunt. eínen vierdunc rýfef
 156rb,24 fol man stózzen zv mele. vñ
 156rb,25 tû daz ín die mílich kalt/. vñ ním
 156rb,26 eínes húnes brust die fol man
 156rb,27 zeísen. vñ fol die hacken dor ín.
 156rb,28 vñ eín reín smaltz fol man dor ín
 156rb,29 tún. vñ fol ez dor ínne fíeden. vñ
 156rb,30 gibs ím genúc. vñ níme ez denne
 156rb,31 wider. vñ ním gestózzen violn/ vñ
 156rb,32 wírfe den dor ín. vñ eínē vierdúc zuckerf.

156va,1 tû man dor in vñ gebs hín.
 156va,2 Also mac man auch índer vaften
 156va,3 machen eínen blamenſir von eíme
 156va,4 hechede. húnre vō kríechen.
 156va,5 Diz heízzent/ húnre von krýec=hen.
 156va,6 Man sol húnre braten. vñ eín
 156va,7 fleisch eínes swínes weich gesotē
 156va,8 vñ gehacket/ vnder eín ander. vñ
 156va,9 ním eínen vierdunc röfzen dor zv
 156va,10 vñ ním ýngeber vñ pfeffer. vñ
 156va,11 wín oder ezzig/ vñ zvcker oder
 156va,12 honíc. vñ fiede daz zv sammene vñ
 156va,13 gibs hin vñ vñ saltzez níht/.
 156va,14 diz heizzet rís von kríechen.
 156va,15 Diz heizzet rís von kríechen
 156va,16 du solt rís nemen. vñ füde ez in
 156va,17 eíme brunnen. zv halben wege fo

156va,18 gúzze daz wazzer abe vñ füde ez
 156va,19 denne ín eíme reínen smaltze. vñ
 156va,20 gúz daz smaltz denne h̄ abe. vñ eín
 156va,21 zvcker dor vf vñ gibz hín vnde
 156va,22 versfatz niht/. **heidenische kúchē**.
 156va,23 Diz heizzent heidenisse kúchen.
 156va,24 Man sol nemen eínen teýc vñ
 156va,25 fol düne breiten. vñ ním eín gesoten
 156va,26 fleísch. vñ spec gehacket/
 156va,27 vñ epfele vñ pfeffer vñ eýer dar
 156va,28 ín. vñ backe daz. vñ gipes hín vñ
 156va,29 vñfirrez niht/. **eín klúge spífe**.
 156va,30 Díz íst eín klúge spífe eín hírn
 156va,31 fol man nemē vñ mel vñ epfele
 156va,32 vñ eýer vñ menge daz mit wúrtzen.

156vb,1 vñ striche ez an eínen spíz vñ bra=t
 156vb,2 ezschöne vñ gibz hín. daz heízzet
 156vb,3 hírne gebraten. Daz felbe tüt
 156vb,4 man eíner lungen die da gesoten
 156vb,5 ist/. **diz fint hafelhúner**.
 156vb,6 Hafelhúnre von friefental mache
 156vb,7 also. Man sol nemen reýnevan
 156vb,8 vñ peterlin. vñ falbei vnder einan=der
 156vb,9 vñ eín weníc brótes geriben
 156vb,10 dar zv vñ wúrtze vñ eier. vñ ríbe
 156vb,11 daz mit wine. vñ füde daz wol vn=der
 156vb,12 eínandevñ gibz hin.
eín gebraten gefúltez ferhelín.
 156vb,14 Eín gebraten gefultez ferhelín
 156vb,15 mache also: Ním eín verkelín daz
 156vb,16 drier wúchen alt fí. vñ brú daz
 156vb,17 kúle. vñ zvhe ím daz har allez abe
 156vb,18 daz man ez iht wunde. so fol man
 156vb,19 im vímmen den rans vffene die hut
 156vb,20 lazzen. vñ löse beide fleisch. vñ gebeine
 156vb,21 abe. vñ allez daz ez in dem libe
 156vb,22 hat/. an die klawen díe ez nidénen
 156vb,23 hat. vf den fúzzen. vñ nime
 156vb,24 des fleisches. daz dor vz gezogen íst
 156vb,25 wol alf zweí eier vñ füde ez vilnach
 156vb,26 gar. vñ nimme danne daz. vñ spec
 156vb,27 vñ hackez. tū rowe eýer dor zv vñ
 156vb,28 eínen fníten brótes vñ peterlín=krut.
 156vb,29 vñ saltz zv mazze. vñ fülle
 156vb,30 da mít daz ferkelín niht alzv vol
 156vb,31 vñ forne den munt vñ legez fanfte
 156vb,32 ín eínen kezzel laz ez erwällē

- 157ra,1 daz die hut iht zv̄ breche. so ním
 157ra,2 ez denne. vñ lege ez vf eínē h̄lzinen
 157ra,3 rōft vñ brate ez fanfte Als ez
 157ra,4 denne wol gerōft fí so ním eín bret
 157ra,5 vñ lege daz vf eíne schūzzeln
 157ra,6 mache vf daz bret vier steckelín
 157ra,7 vn cleíde daz bret mít eime blat
 157ra,8 von eyern. vñ setze daz verkelín
 157ra,9 dar vf. cleide ez auch mít eíme blate
 157ra,10 vñ laz ím die ören dar vz gen
 157ra,11 vñ den munt vnde trage ez hin.
Eín klüge spíse . von pflumen .
 157ra,13 Man fol nemen kriechen. also.
 157ra,14 fo sie zitig fin vñ tū die in eine
 157ra,15 erinē hafen. vñ gūz dor vf win oð
 157ra,16 wazzer. daz sie wol zv̄kinen. vñ
 157ra,17 lazze sie fieden vñ zv̄ flōzze sie dēne
 157ra,18 daz die kern niht brechen. vñ flahe
 157ra,19 die durch ein sfp. vñ tū eíne sniten
 157ra,20 schōnef brōtes dar zv̄ vñ honic
 157ra,21 vñ laz ez zv̄ gen. vñ tū daz dor zv̄
 157ra,22 vñ wín oder wazzer. vñ gūzze ez
 157ra,23 zv̄ dem müse mit truckem gestōzzeme
 157ra,24 krute. also. maht du auch
 157ra,25 wol machen kýrfen müs oder spí=linge müf:
Ein spíse von birn
 157ra,27 Ním gebratene birn. vñ sure ep=fele
 157ra,28 vñ hacke sie kleine. vñ tū dar
 157ra,29 zv̄ pfeffer. vñ eníſ. vñ rō eyer snít
 157ra,30 zv̄ dúnne schiben von schōnem
 157ra,31 brōte fülle diz da zwischen niht/
 157ra,32 vollen eínes víngerf dicke mache
- 157rb,1 eín dünnez blat von eyern. vñ kere
 157rb,2 daz eínez dor ínne vmm vñ backez
 157rb,3 mít butern ín eíner pfannen bizdaz
 157rb,4 ez rōt werde vñ gíbz hín
eín güt spíse von hūnnern
 157rb,6 Eyn gebraten hun zelide cleý=ne
 157rb,7 ním wizzez brōt mache eínē
 157rb,8 dúnnen eyer teíc saffran vñ pfe=ffer
 157rb,9 flōz vñ tū daz zv̄ sammene
 157rb,10 vñ mengez wol ín eínen vazze.
 157rb,11 vñ nim einen mörser mit frischem
 157rb,12 smaltze. vñ flōz diz alzv̄ male
 157rb,13 vñ ebenez oben mit eíner

157rb,14 kellen. vñ deckez mit eíner schúzzeln
 157rb,15 vñ kere den mörfer dicke
 157rb,16 ƒmme gen dem füre daz er glich
 157rb,17 heiz habe. vñ weich blibe als er
 157rb,18 harte werde so seige denne abe
 157rb,19 das smaltz/ vñ schüte daz hün ín
 157rb,20 ein schúzzeln. vñ gibz hín.
Eín güte fülle .
 157rb,22 Wiltu machen ein spise besnide bíern
 157rb,23 schöne vñ spalt/ ín viere vñ lege
 157rb,24 sie ín eínen hafen. vñ bedecke dē
 157rb,25 hafen vñ becleibe ez mit teýge
 157rb,26 daz der bradem iht vz müge dēne
 157rb,27 bestürtze. den hafen mit eíner wíten
 157rb,28 ftürtzen. vñ lege dar ƒmme
 157rb,29 glüende koln. vñ laz ez langfam
 157rb,30 backen. so ním denne die bírn h̄
 157rb,31 vz vñ tū reínes honíges dor zv̄ alfo
 157rb,32 vil als der bírn ift. vñ füde ez mit/.

157va,1 eín ander. daz ez dicke werde. vñ
 157va,2 gibz hín. alfo mahtu auch vō
 157va,3 epfeln vñ von kúten aber man
 157va,4 fol pfeffers genúc dar zv̄ tún.
Eín gefültē kúchen
 157va,6 Zv̄ gefültten kúchín ním des do bríz
 157va,7 vñ zv̄ flahe den mit eyern. vñ tū
 157va,8 dar zv̄ eín weníc brótes oder gestózzene
 157va,9 vische oder daz dicke von der
 157va,10 mandel milich. hie von mac man
 157va,11 machen mit gýtem krute kúchín
 157va,12 oder waz man wil von müse.
wilt du güten met machen .
 157va,14 Der güten mete machen wíl der
 157va,15 werme reínen brunnen daz er die
 157va,16 hant dor ínne liden kúnne. vñ neme
 157va,17 zweí maz wazzerſ. vñ eíne honígef
 157va,18 daz rüre man mit eíme stec=kē
 157va,19 vñ laz ez eín wíle hangen vñ
 157va,20 fihe ez denne durch eín reín tóch
 157va,21 oder durch eín har sip ín ein reín
 157va,22 vaz vñ fiede denne die selben wirtz
 157va,23 gein eíme acker lanc hín vñ wið
 157va,24 vñ schüme die wírtz mit eíner
 157va,25 vensterehten schúzzeln da der sch=ume
 157va,26 ínne blibe vñ niht die wírtz
 157va,27 dor noch gýz den mete ín eín reín

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

 157vb,1 vñ eín hantvol falbeý vñ siede daz
 157vb,2 mít der wirtz geín eíner halben
 157vb,3 míle. vñ gúz ez denne in die wirtz
 157vb,4 vñ ním frischer heven eín halb
 157vb,5 nózzelín vñ gúz ez dor ín. vñ gúz
 157vb,6 ez vnder eínander daz es geßchende
 157vb,7 werde fo decke zv̄ daz der bradem
 157vb,8 iht vz müge eínen tac. vñ eín naht.
 157vb,9 So seige denne den mete durch
 157vb,10 ein reýn tûch eder durch ein har=ſip.
 157vb,11 vñ vazze ín ín eín reýn vaz
 157vb,12 vñ lazze ín iern dr̄ tac vñ dr̄
 157vb,13 naht/ vñ fulle ín alle abende. Dar
 157vb,14 nach lazze man ín aber abe vnde
 157vb,15 hûte daz iht hefen dor ín kumme
 157vb,16 vñ laz ín aht tage lîgen daz er valle.
 157vb,17 vñ fûlle ín alle abende. dar nach
 157vb,18 lôz ín abe ín eín gehertztez vaz
 157vb,19 vñ laz ín ligen aht tage vol. vñ
 157vb,20 trînke ín denne erst sehs wûchê
 157vb,21 oder ehte fo ist er aller beste.
 157vb,22 von paſteden .
 157vb,23 Wilt du machen paſteden von
 157vb,24 viſchen fo ſchuþe die viſche vñ
 157vb,25 zv̄he in abe díe hut ſwenne fie
 157vb,26 erwallen vñ hau fie zv̄ cleinen
 157vb,27 ftücken. hacke peterlín vñ falbeý
 157vb,28 dor ín vñ tû dar zv̄ pfeffer vñ ýngeber
 157vb,29 zínemín vñ ſaffran. temper
 157vb,30 ez allez mít wiñe vñ mache
 157vb,31 eínen dûnnen derben teýc vñ tû
 157vb,32 díe viſche dor ín vñ gûz den wiñ.

158ra,1 dor vf vñ decke ez mít eýme dûnnê
 158ra,2 teýge vñ mache daz ȳmme vñ ȳm.
 158ra,3 gantz vñ brich oben eín loch dor
 158ra,4 ín vñ lege da für eín clûſterlín
 158ra,5 von teýge vñ laz ez backen.
 158ra,6 Alſo mac man auch hûnir machê
 158ra,7 auch Fleiſch oder wiltprete oder/ ele
 158ra,8 oder vôgele. vō eýme gerihte vō leſn .

- 158ra,9 Man fol nemen eín lebern vñ
 158ra,10 herte eýer die fol man stózzen ín
 158ra,11 eíme mórfser. vñ daz fol man mengen
 158ra,12 mít luterm tranke oder mít
 158ra,13 wíne oder mít ezzige vñ fol ez malen
 158ra,14 ín eíner senfmúlen. vñ nem
 158ra,15 zwiboln die folt du fýeden mít smaltze
 158ra,16 oder mít óle daz solman giez=zen
 158ra,17 vber vische oder vber wiltpret.
 158ra,18 Noch dírrre wíse mahtu víl anders
 158ra,19 dínges machen. von gefültten hechden.
 158ra,20 Gefültte hechede fol
 158ra,21 man alfo machen. man
 158ra,22 neme gefüge hechede vñ schüpe
 158ra,23 die vñ lóse ín abe den darm zv dē
 158ra,24 ören vz. ním vische welher künne
 158ra,25 fie sín. vñ füde sie vñ lazze vz daz
 158ra,26 gerete/ stózze sie ín eíme mórfser
 158ra,27 hacke dar zv falbey pfeffer kúmel
 158ra,28 vñ safran gestózzen. saltz sie zv
 158ra,29 mazzen da mit fülle man die hec=hde.
 158ra,30 vñ besprenge sie vzzen mít
 158ra,31 saltze backe ín vf eíme húlziné
 158ra,32 röste vñ brat ín gar schöne.
- 158rb,1 Also mahtu ín auch machen mít
 158rb,2 eýern. **von frischen elen**.
 158rb,3 Ním frische ele vñ wasche ín
 158rb,4 abe den flím mít kalter aschen lóse
 158rb,5 ín abe die hut bi dem haubte
 158rb,6 vñ zvch die níder biz an den zagal
 158rb,7 hacke falbey vñ peterfilien. vñ
 158rb,8 tú dar zv gestózzen íngeber pfeff.
 158rb,9 enís vñ saltz zv mazzen wirf vf
 158rb,10 díe ele. vñ zvhe die hut wider vß.
 158rb,11 besprenge die ele/ vzzeníne mít saltze
 158rb,12 vñ brat sie gar vf eíme húlziné
 158rb,13 roste vñ gíb sie hín.
 158rb,14 **diz ist eín güt spife vō eíme lahf**
 158rb,15 Ním eínen lahf schabe ím abe
 158rb,16 die schüpen spalde in vñ snít ín
 158rb,17 an stücke hacke peterlin felbey
 158rb,18 Ním gestózzen ýngeber pfeffer.
 158rb,19 enýf saltz zv mazzen. mache eýnen
 158rb,20 derben teýk noch der grözze
 158rb,21 der stücke vñ wirf daz crut vf
 158rb,22 die stücke. vñ bewírke sie mít
 158rb,23 dem teýge. kanst du sie gestemphen

158rb,24 ín eín forme daz tū. so maht
 158rb,25 umachen hech^{de} förheln brasmē
 158rb,26 vñ backe ieglichez befunder ín
 158rb,27 síme teýge ist ez aber eíns fleisch=tagef
 158rb,28 fo mahtu machen húnre
 158rb,29 repħúnre tuben
 158rb,30 vñ vasande mahtu machē
 158rb,31 ab du haft die formen vñ backe

158va,1 sie in smaltze oder sūt sie ín den formen.
 158va,2 ním von den brūsten der húnre
 158va,3 vñ ander güt fleisch^h so wirt die kunst
 158va,4 destē bezzer vñ fersaltze niht.
diz sagt von eíme stoc vische
 158va,5 Ním eínen stoc visch do níht garst
 158va,6 ínfí tū ím die hut abe weich ín i
 158va,7 kaltem wazzer eíne naht/ vñ ním
 158va,8 denne h̄vz vñ drücke ín ín ezzig also
 158va,9 daz er blibe gantz bínden vf zwō schínen
 158va,10 vñ lege ín vf eínen húlzíne.
 158va,11 rost strich daz feür dar vnder alléthalben
 158va,12 daz er erwarme laze ín
 158va,13 wol belaufen mít butern dor noch
 158va,14 mache eíne schönen teyk mít
 158va,15 wizzem melwe. vñ mít eyern dor
 158va,16 zv tū gestozzen pfeffer oder íngeb^h
 158va,17 vñ eín wenic saffrans saltz zv mazze
 158va,18 sprengez vf den visch als der visch
 158va,19 gar heiz si fo flahe den teyg dor vf
 158va,20 mít eíme swanke. riche vaste koln
 158va,21 dor vnder daz er rot werde also tū
 158va,22 daz e du ín abe nemest/ vñ betrauf
 158va,23 ín veitz mít butern. vñ gíb ín
158va,24 hín. Eín gut spife .
 158va,25 Ním gefotene fwíns darmē vñ
 158va,26 den magen fnít die gesotene darm
 158va,27 ín viere die langē vñ die cleínen
 158va,28 dar nach fnídes gefüge als die riemen
 158va,29 vñ den magen fníde auch smal
 158va,30 vñ fnít denne beide magen vñ
 158va,31 darm den ietweders ȳber

158vb,1 fo du cleínest wilt/. ním petzfilien bolei
 158vb,2 vñ minzzen. falbey gesotene herte
 158vb,3 eýer vñ schöne brot/ kūmels aller
 158vb,4 meist vñ eín wenic pfeffers vñ eín
 158vb,5 ey zv der schúzzeln Diz male mít ezzige

158vb,6 vñ mít güteme sode alfo daz ez
 158vb,7 niht zefur werde vñ gúz ez vf die
 158vb,8 kaldimēt vñ tû smaltz dor zv laz ez
 158vb,9 erwarmen untz ez dicke werde gibz
 158vb,10 hín vñ versfaltz níht/ **eín gút geríht**.
 158vb,11 Ním drí gesotene smale swínez
 158vb,12 darmē ním dar zv smaltzes vō flemē
 158vb,13 daz tû die wile ez ungefotē ist/ als lanc
 158vb,14 vñ groz alf die darm fínt bínt daz
 158vb,15 zv sammene flahe zweí eyer dor zv
 158vb,16 vñ ním eín wenic schónes brotes
 158vb,17 vñ pfeffer vñ faltz zv mazze. In dem
 158vb,18 condímente erwelle die darmē vñ
 158vb,19 fülle sie mít dem condímente vñ
 158vb,20 stecke sie ín eínen grozzen darm
 158vb,21 fwaz des condímentef vber blibe daz
 158vb,22 gúz ín den grozzen darm vñ verbít
 158vb,23 beíde die ínnern vñ den grozzen darm
 158vb,24 an beiden enden befunder. teil
 158vb,25 daz condíment glich ín die darm fü
 158vb,26 fie gar vñ gib sie heyz hín. **Eín gút fpife**
 158vb,27 Ním von der brust/ des
 158vb,28 hunes vñ hacke ez cleíne vñ stoz
 158vb,29 ez ín eíme mórfser. vñ tû dar zv
 158vb,30 eín wenic melwes vñ grobes brotef
 158vb,31 pfeffer oder ingeber faltz zv
 158vb,32 mazze eín ey oder zwey noch der

159ra,1 menge röste daz wol zv sammene fnít
 159ra,2 zwei clüppelín eínes víngers lanc
 159ra,3 als eín eln schaft fornen fleht/ finewel
 159ra,4 vñ ním des gesoten als groz
 159ra,5 als eín morche walkez finewel ín
 159ra,6 der hant/ vñ füge ez vmmme den spiz
 159ra,7 als eín marach vñ zwengenz vzzene
 159ra,8 daz ez krusp si legez ín eín phannē
 159ra,9 laz ez fieden mít dem stecken die
 159ra,10 wile daz fiede so bewirke den andén
 159ra,11 stecken als du den eínen vz nemest
 159ra,12 so lege den andern ín. Vñ mache ir
 159ra,13 als vil als du wilt wanne sie gar
 159ra,14 fin gesoten so ním sie vz rüre eín gehacketz
 159ra,15 müs mít butern daz fülle
 159ra,16 ín die morchen vñ stecke sie entwhes
 159ra,17 an den spiz mache sie heíz vnde
 159ra,18 betraufe sie mit butern vñ gib sie
 159ra,19 hín. Also mahtu auch machen morchen

- 159ra,20 von hecheden vñ vō lehsen vñ
 159ra,21 wo von du wilt/. **daz ist auch güt.**
 159ra,22 Nim mandelkern mache daz in sie=deme
 159ra,23 wazzer stoz sie vñ twíngie sie
 159ra,24 durch eín tûch oder mal sie. ním schön
 159ra,25 herte brot/ fnít die obersten rínden
 159ra,26 abe schone vñ dünne fnít dar
 159ra,27 nach schiben so du dünnest mügeſt
 159ra,28 daz beginne vnder der öbersten rínden
 159ra,29 ieglich schibe fol fín fínewel vüge
 159ra,30 der schiben viere zv sammene vñ
 159ra,31 fnít sie fmal als einen riemen vñ
 159ra,32 fnít sie den twerhef vber so du kleínes
- 159rb,1 maht halt die mandelmich vber
 159rb,2 daz frür laz sie warm vden wirf
 159rb,3 daz brot dar ín daz sie dicke wde halt
 159rb,4 sie vber daz víür laz sie fieden
 159rb,5 vñ gibez ín die schúzzeln vnde
 159rb,6 strauwe eín zvcker dar vf daz heízzet
 159rb,7 caleus vñ gibz hín
 159rb,8 Also mache auch ander mílich
 159rb,9 ob du totern dor zv tún wilt.
159rb,10 *wilt du machen eín gebratē milch .*
 159rb,11 Wilt du machen eín gebraten
 159rb,12 mílich So ním die do niht veiztes
 159rb,13 zv si kummen vñ die gelebt.
 159rb,14 si den hafen zv flahe daz sie fanfte
 159rb,15 her vz glite vf eín bütel tûch
 159rb,16 dor ín bewínt sie vñ beswer sie
 159rb,17 fanfte von erft/ vñ dor noch baz
 159rb,18 laz sie ligen von dem morgen biz
 159rb,19 hín zv abent so fnít sie dünne
 159rb,20 vñ spizze sie besprenge sie mit
 159rb,21 faltze. vñ lege sie vf einen hvtzinen
 159rb,22 roſt/. vñ la sie wol roſte. vñ
 159rb,23 wirf eín wenic pheffers dor vf vñ
 159rb,24 betreýfe sie mit butern. oder mit
 159rb,25 smaltze ob ez fleisch tac si. vñ gíb
159rb,26 *sie hín diz ist eín güt fulle*
 159rb,27 Stoz ein gans an einen spiz vñ
 159rb,28 füt daz gekröſe ním vier eyer
 159rb,29 gesoten herte. vñ ním dor zv eíne
 159rb,30 broſmen schönes brotes vñ kūmel
 159rb,31 dor zv vñ eín wenic pfeffers
 159rb,32 vñ saffranſ vñ ním drí gesoten

159va,1 hūnes lebern Mals zv̄ sammene
 159va,2 mít ezzige vñ mít hūner sode
 159va,3 zv̄ mazzen fur vñ schele zwíboln
 159va,4 vñ fníde sie dünne vñ tū sie denne
 159va,5 ín eínen hafen tū dor zv̄ smaltz
 159va,6 oder wazzer. vñ laz sie fieden daz
 159va,7 sie weich werden. vñ ním denne
 159va,8 fur epfele fnít die kern her vz
 159va,9 als die zwíbeln gar fín gesoten
 159va,10 wírf die epfele dar zv̄ daz ez weich
 159va,11 belibe vñ tū denne daz gemalne
 159va,12 vñ die epfele vñ die zwiboln alle
 159va,13 ín eínn phannen vñ als die gans
 159va,14 gebraten ist/ so zv̄ lide sie lege
 159va,15 sie ín eínn schón vaz vñ gúz daz.
 159va,16 condímente dar vber vñ gíb sie

156va,17 hín. **Ein güt gethrahte .**

159va,18 Ním gebratene byern vñ to
 159va,19 fur epfele vñ ním vnder wahsen
 159va,20 fleisch gesoten vñ ním pfeffer
 159va,21 vñ saffran daz stoz zv̄ sammene
 159va,22 vñ mache ez weich. mít roen eyern.
 159va,23 so mache eínn blat von eyern
 159va,24 vñ zv̄ teyle daz fülle dar vf die
 159va,25 matien daz glich werde. so wínt
 159va,26 daz blat zv̄ sammene vñ machez
 159va,27 naz von eyer teyge vñ legez ín
 159va,28 fiedenz smaltz vñ backez harte
 159va,29 so stecke do durch eínen spiz vñ
 159va,30 legez zv̄ dem víüre vñ beflahez
 159va,31 eíns mít eyern vñ eíns mít smaltze
 159va,32 mit zweín fwāmē alfo lange

159vb,1 bizdaz ez fínge vñ rot wde vñ gibz
 159vb,2 hín. **Eín güt fülle .**
 159vb,3 Ním lampríden vñ fnít sie an
 159vb,4 fehs stücke daz mittelst stücke
 159vb,5 daz mache mínnner danne die andern
 159vb,6 stücke besprenge ez mít saltze
 159vb,7 vñ legez vf eínen hultzínen rost/
 159vb,8 brat sie gar. ním daz mittelste
 159vb,9 stücke. als ez gar fí geröft stoz ez
 159vb,10 ín eíme mórfser. vñ tū dar zv̄ eíne
 159vb,11 fwartzen rínden brotef die weiche

159vb,12 ín ezzige. vñ tñ dar zv gestozzen
 159vb,13 galgan vñ pfeffer vñ íngeber
 159vb,14 vñ kñmel vñ muschat blñmen
 159vb,15 vñ negelín wilt duz aber lange
 159vb,16 behalden so mach ez scharfp mít
 159vb,17 ezzige vñ ein wenic honiges vñ
 159vb,18 füdez vñ legez kalt dor in. noch
 159vb,19 dirre wife maht du machen. gebratene
 159vb,20 nñnaugen oder waz du
 159vb,21 wilt/. **wilt du machen ein spise vñ hñnern**
 159vb,22 Diz heizzent kñníges hñnre
 159vb,23 Ním junge gebratene hñnre hau
 159vb,24 die an cleíne mursel. ním frische
 159vb,25 eyer vñ zv flahe die menge dar zv
 159vb,26 gestozzen íngeber. vñ ein wenic
 159vb,27 enýf gûz daz in einê vesten mörser
 159vb,28 der heiz si mít dem selben crute
 159vb,29 daz tñ du zv den eýern da mít
 159vb,30 bewirf die hñnre. vñ tñ die hñnre
 159vb,31 ín den mörser vñ tñ dar zv saffran
 159vb,32 vñ saltz zv mazzë. vñ tñ sie zv dë viür

160ra,1 vñ lazze sie backen glich heiz mít
 160ra,2 ein wenic smalzef gib sie gantz
 160ra,3 hín daz heizzent kñníges hñnre
 160ra,4 **wilt du machen ein güt lebern .**
 160ra,5 Nim ein ríndes lebern die niht
 160ra,6 steíneht si vñ snít sie an fñnf stücke
 160ra,7 vñ lege sie vf einê rost/ vñ
 160ra,8 brat sie also sie sich hat gefübert
 160ra,9 fo wasche sie in warmen wazzer
 160ra,10 oder in fode also veizt fude daz vñ
 160ra,11 laz sie braten gar vñ ním sie dëne
 160ra,12 abe vñ lazze sie kalden vñ besnit
 160ra,13 fie schone vñ ním denne ein halb
 160ra,14 stücke vñ stoz ez in eynem mörser
 160ra,15 vñ stoz dar zv ein rinden gerößtes
 160ra,16 brotes tñ pfeffer dar zv vñ íngeber
 160ra,17 daz ez scharfp werde vñ ním ein wenig
 160ra,18 anis vñ mal daz mít ezzige vñ
 160ra,19 mít honícsaume vñ erwelle ez biz
 160ra,20 ez dicke werde vñ laz ez kalt blibë
 160ra,21 vñ lege dor in der lebern als vil
 160ra,22 du wilt vñ zv der hochzit gibz vür
 160ra,23 hirz lebern vñ des wilden swínes
 160ra,24 lebern mache auch also Vñ nach
 160ra,25 dirre manunge erdenke auch ander

- 160ra,26 spife. **Eín gút spife .**
 160ra,27 Ním hūnre die brat níht volle
 160ra,28 gar ent lide sie zv̄ morseln vñ laz
 160ra,29 sie fieden nür ín smaltze vñ wazzere
 160ra,30 vñ ním eíne rínden brotes
 160ra,31 vñ íngeber vñ eín weníc pfeffers
 160ra,32 vñ aníf daz mal mit ezzige. vñ
- 160rb,1 mit dem selben sõdichin vñ ním
 160rb,2 vier gebratē kúten vñ daz cõdímēt
 160rb,3 tú zv̄ den hūnrē laz ez wol da
 160rb,4 mít fieden daz ez werde eben dicke.
 160rb,5 haftu niht kúten so ním gebraten
 160rb,6 bieren vñ mach ez da míte vñ gibz
 160rb,7 hin vñ versaltz ez níht **eín spife vō bonē .**
 160rb,8 Sûde grûne bonen. bizdaz sie
 160rb,9 weich werden so ním denne schõn
 160rb,10 brot/ vñ ein weníc pfeffers driftüt
 160rb,11 als vil kûmelf mít ezzige vñ mít
 160rb,12 biere. mal daz zv̄ sammē vñ tú dar
 160rb,13 zv̄ saffran vñ seige abe daz fode vñ
 160rb,14 gûz dar vf daz gemalne vñ saltz ez
 160rb,15 zv̄ mazzen vñ laz ez er wallen ín
 160rb,16 dem cõdímēnt vñ gibz hín. **Eín geriht .**
 160rb,17 Rib knobelauch mít saltze die
 160rb,18 haubt/ schele schone vñ menge fehs
 160rb,19 eyer dar zv̄ on daz wisse vñ ním
 160rb,20 ezzig vñ ein weníg/ wazzers dar zv̄
 160rb,21 níht zv̄ sur vñ la daz erwallen daz
 160rb,22 ez dicke blibe da mít mac man
 160rb,23 machen gebratene hûnner mörchē.
 160rb,24 oder swemme oder waz du wilt.
 160rb,25 **wilt du machen eínen agraz .**
 160rb,26 Ním wîntrûbele. vñ stoz fur ephele.
 160rb,27 diz tú zv̄ sammene. menge
 160rb,28 ez mít wine. vñ drückes vz. dife
 160rb,29 false ist gût zv̄ scheffinem bratē.
 160rb,30 vñ zv̄ hûnre. vñ zv̄ vischen/. vñ heízet
 160rb,31 agraz/. **aß eín cõdímēt .**
 160rb,32 Ním aschlauch vñ scheln ribín.
- 160va,1 mít saltze mengín mit wine eder
 160va,2 mít ezzige vñ drückez vz dife false
 160va,3 ist gût zv̄ rínderínen braten
 160va,4 Ein false. Ním sure wînber.
 160va,5 vñ tú dar zv̄ falbey vñ zweí knobelauches
 160va,6 haubt/ vñ spec vñ stoz

- 160va,7 daz zvō sammene drückez vz vñ gib
 160va,8 zfür eíne gûten falsē. **Eín agraz**
 160va,9 Ním holtzepfele vñ peterlin vñ
 160va,10 bezzín vñ stoz daz zvō sammene vñ
 160va,11 drückez vz daz die pë̄silie ein wenic
 160va,12 zvō var daz heizzet auch agraz
 160va,13 **Eín geriht von eíme hechde.**
 160va,14 Ním eínen frischen hechede vñ
 160va,15 lôse abe die hut als gantz vñ fûde
 160va,16 ín gar vñ lôse vz die grete ním
 160va,17 krut vñ stoz daz mit dem vische.

 160vb,18 tû dar zvō ro eýer vñ saffran vñ

 160va,19 fülle die hut des hechdef vñ rôste
 160va,20 ín eín wenic vñ gabin hín
 160va,21 **Ein geriht von vrischē elen.**
 160va,22 Ním frische ele zúch ín abe die
 160va,23 hut/ vñ fnít abe daz haubt/ laz sie
 160va,24 gar fieden vñ tû her vz die grete
 160va,25 stoz krut eýer vñ schône brot/ vñ
 160va,26 mit dem ale hacke falbei. dar zvō
 160va,27 fülle díe hut/ vñ brat in vñ wûge
 160va,28 daz haubt/ zvō dem ale cleide in
 160va,29 mit eínê dûnnen teige vñ eín blat
 160va,30 von eyern vñ machín druf.
 160va,31 rôstín vñ gib in hín.
 160va,32 **Eín geriht von eíme stoc vische.**

 160vb,1 Ním eínen stoc visch der niht dûrre
 160vb,2 fí vñ tu ím die hut abe weich
 160vb,3 ín kaldem wazzere eín naht. drücke
 160vb,4 ín in ezzig daz er gantz blibe bín
 160vb,5 ín langes vñ zwô schínen dar  ber
 160vb,6 vñ lege ín vf eínen hûltzinen rost/
 160vb,7 mache ín warm vñ besprenge ín
 160vb,8 mit butern mache eínen
 160vb,9 teyc von mele vñ von eyern dar
 160vb,10 zvō tû gestozzen pfeffer vñ saffran
 160vb,11 vñ saltz zvō mazzen als der visch
 160vb,12 gar heiz fi. fo flahe den teyc dor vf
 160vb,13 mit eime swanke riche vaſte vi r
 160vb,14 dor vnder vñ laz ín werden rot/ fo
 160vb,15 tû daz e du ín abe nemest betraufe
 160vb,16 ín mit butern vaſte vñ gib ín hín.
 160vb,17 **Eín g t f lle.**
 160vb,18 Nim mandelkern mache ín schône
 160vb,19 ín fiedem wazzer vñ wirf sie

160vb,20 ín kalt wazzer lōſe die garſten vz
 160vb,21 vñ ſtoz die beſten ín eīnem mōrfer
 160vb,22 alſe fie veiſte beginnē fo ſprenge
 160vb,23 dor vf eīn kalt wazzer vñ ſtoz fie
 160vb,24 vaſte vñ menge fie mit kalmem
 160vb,25 wazzere eben dicke vñ rínk fie
 160vb,26 durch eīn ſchōn tūch vñ tū die kafen
 160vb,27 wider ín den mōrfer ſtoz fie vñ
 160vb,28 rínc fie vz. ſchūtez allez ín eīn phannen
 160vb,29 vñ halt fie vber daz fiür vñ
 160vb,30 tū darzū eīn eyer ſchaln vol wínes
 160vb,31 vñ rürez wol vnzdaz ez geſiede ním.
 160vb,32 eīn ſchún būteltūch vñ lege ez vf

161ra,1 reíne ſtro vñ gúz dar vf die milích
 161ra,2 bierzaz fie wol vber ſige ſwaz denne
 161ra,3 vf dem tūche belibe do von mache
 161ra,4 eīnē keſe wilt du butern dor vz
 161ra,5 machen fo laz eīn wenic ſaffrans
 161ra,6 do mit erwallen vñ gibz hín als
 161ra,7 butern oder keſe **Ein güt trahte**
 161ra,8 Ním húnre magen vñ lebern
 161ra,9 fnít abe daz herte daz gûte fnít
 161ra,10 dúnne machez gar in fmaltze
 161ra,11 ze flahe eyer vñ tū dar zv pfef
 161ra,12 vñ kümel ſaltz zv mazzen mache
 161ra,13 eīn pfannen heiz vñ veitz
 161ra,14 als mā
 161ra,15 eīn kühín wölle bachē.
 161ra,16 wírf dor ín eyer vñ lebern rüre
 161ra,17 daz zv ſammene daz ez blibe weich
 161ra,18 fo ním abe die pfannen machin
 161ra,19 ſchöne mit eiñ ſchinien haldez wiñ
 161ra,20 vber daz fiür vñ machez veift vñ
 161ra,21 tū daz müs gantz in die pfannē
 161ra,22 drücke ez wol daz ez gantz blibe
 161ra,23 an eīme ſtücke vñ laz ez backen
 161ra,24 als ez gar ſi gebacken fo gibz hín
 161ra,25 vñ daz heizzet laxif Alſo maht
 161ra,26 du machen iunge húnre von läpfleische
 161ra,27 fo manz kleín fnít/.
 161ra,28 **Eín 9dimentelín .**
 161ra,29 Ním rintfleisch als ez erſt zv
 161ra,30 kumt füdez mot/ ſaltzez wol ním
 161ra,31 afchlauch vñ mínzen dar zv des krutes ním genüc laz ez wol fieden
 161ra,32 ín eīme veizten ſode vñ reíz

161rb,1 fwie du wilt/ vñ gibz hín.
 161rb,2 **Eín geriht von eíner gense .**
 161rb,3 Nim ein ganſ die niht alt si
 161rb,4 nim vz daz gekröſe fnít abe die
 161rb,5 flügele vñ die diech stecke sie
 161rb,6 ín eínen irdinen hafen der enge
 161rb,7 si gúz daz wazzer vf daz sie betüche
 161rb,8 setze sie vf eínen drifúz der vndē
 161rb,9 offen si bedecke den hafen. daz der
 161rb,10 bradem iht vz ge füt daz gekröſe
 161rb,11 funder vñ saltz die ganſ. vñ füde
 161rb,12 die gans in dem sode biz sie vil
 161rb,13 nachtrucken si vñ gar si gesoten vñ
 161rb,14 nim denne füzze milich vñ sehs
 161rb,15 totern. vñ zweí haubt knobelauchef
 161rb,16 die groz fint vñ schele die schone
 161rb,17 vñ stoz sie mit eín wenic saltzes
 161rb,18 vñ menge daz mit der milich
 161rb,19 vñ mit den totern vñ saffran tū
 161rb,20 dar zv. vñ gúz daz cōdiment vf díe
 161rb,21 ganſ. laz sie erwallen vñ gibe sie
 161rb,22 hin **Eín clüge spífe .**
 161rb,23 Wilt du ein klüge spífe machen
 161rb,24 Slahe einnen dünnen teíc vō eyern
 161rb,25 vñ von schönem melwe mache
 161rb,26 daz dicke mit schönem brote vñ
 161rb,27 ribe daz schele sur epfele scharbe
 161rb,28 sie grōber denne spec vf hūnre díe
 161rb,29 menge dar zv ním eínen leufel vñ
 161rb,30 fülle den teyc vñ teilez vñ brat dē
 161rb,31 ín smaltze oder ín butern ab ez
 161rb,32 niht fleisch tac ift/ vñ gibz hín.

161va,1 **Eín güt gebackenz .**
 161va,2 Rib keſe menge den mít eyern
 161va,3 vñ scharbe gesoten spec dar zv
 161va,4 mache eín schönen derben teýc
 161va,5 vñ fülle den keſe vñ die eýer
 161va,6 dor in vñ mache krepelin vñ
 161va,7 backe sie ín butern oder ín smaltze
 161va,8 noch der zít vñ gib sie warm hín.
 161va,9 **Eín güt gerihtlín .**
 161va,10 Ním gesoten erbeiz vñ flahe die
 161va,11 durch ein ſip flahe als víl eyer dor
 161va,12 zv als der erwis si vñ füdez in butern
 161va,13 níht alzv feizt. laz sie kuln
 161va,14 fnít sie an mursal vñ stecke sie

161va,15 an eínen fpiz brat sie wol vñ beslahe
 161va,16 sie mít eyern vñ mit krute
 161va,17 gib sie hin. **Eín geriht vō vischē .**
 161va,18 Ním einen frischen hechde lófe
 161va,19 ím abe die hut vō dem hechde füde
 161va,20 ín gar schone vñ life vz die grete
 161va,21 vñ ním krut vñ stoz ez mit dem
 161va,22 vische tū dar zv̄ ro eyer vñ saffrā.
 161va,23 vñ fülle die hut des hechdes wider
 161va,24 vñ daz haubt daz röft ein wenic
 161va,25 vñ gibz hín. **Eín geriht**
 161va,26 Nim frische mandelkern vñ weiche
 161va,27 die vñ hirse grützze vñ gefotene
 161va,28 eyer vñ eín wenig schōnes
 161va,29 brotes vñ krut diz mal zv̄ fammene
 161va,30 fo du dickes mügeft/ vñ gúz
 161va,31 ez ín eín pfannen vñ laz ez fiedē
 161va,32 vntzdaz ez dicke werde vñ machez.

161vb,1 gel mít saffran. vñ feitz mít butern
 161vb,2 vñ laz ez denne kùln vñ snide es zv̄
 161vb,3 murseln vñ stec ez an eínen fpiz vñ
 161vb,4 laz ez braten vñ beslahe ez denne mít
 161vb,5 eyern vñ mit gùtem krute vñ gibs
 161vb,6 hin für gebratene milich. **Eín 9dímētlín**
 161vb,7 Mal kùmel vñ enís mit pfeffer vñ
 161vb,8 mit ezzige vñ mit honíge vñ mach
 161vb,9 ez gel mít saffran vñ tū dar zv̄ senf/
 161vb,10 in disem códimente mahtu füle
 161vb,11 peťfielen bern. vñ clein cumpost
 161vb,12 oder rüben waz du wilt/ **Eín gút falſe .**
 161vb,13 Nim win vñ honigsaum setzze
 161vb,14 daz vf daz fiür vñ laß es fieden. vñ
 161vb,15 tū dar zv̄ gestozzen ingeber me dēne
 161vb,16 pfefferf stoz knobelauch doch niht
 161vb,17 alzv̄ vil vñ mach es starck vñ rürez
 161vb,18 mit eyner schinen laz ez fieden biz
 161vb,19 daz ez brinnē beginne Diz fal mā
 161vb,20 ezzen in kaldem wetere vñ heizzet
 161vb,21 Swallenberges falſe. **von gebratem**
 161vb,22 Man fol ein hùn braten vñ röfte
 161vb,23 eín ȳmme snitē von semeln vñ backe
 161vb,24 diz rot in smaltze vñ snít bízzen.
 161vb,25 als zv̄ einem brot müſe zv̄ lide
 161vb,26 daz hùn cleín vñ brat sehs bírn
 161vb,27 mache ein condímōnte von wíne vñ
 161vb,28 von honíge do ríp denne wúrtze
 161vb,29 in pfeffer vñ aniſ. vñ mache eín

161vb,30 blat von fünf eyern flach sie ín die
 161vb,31 pfannen vñ lege denne íenz dor ín
 161vb,32 fünderlichen vñ lege denne daz blat/

162ra,1 zv fämene vñ decke ein schüzzeln dor
 162ra,2 vf vñ kere denne die pfannen ȳmme
 162ra,3 fnit oben durch daz blat vñ gúz
 162ra,4 daz cōdiment dor in vñ begúz daz blat
 162ra,5 níht. diz heizzent húnre von rinkauwe
 162ra,6 vñ gibz hin. **Ein güt spise .**
 162ra,7 Man sol ein hún braten mit spec
 162ra,8 gewült/ vñ fnit denne aht sniten arme
 162ra,9 rittevñ backe die ín smaltze niht
 162ra,10 zv trüge vñ schele fur epfele fnit
 162ra,11 die breit an schiben. daz die kern vz
 162ra,12 vallen backe sie ein wenig insmaltze
 162ra,13 So mache ein groz blat von eiern daz
 162ra,14 die pfannen alle begrife vñ tū dar
 162ra,15 zv würtze so lege die ersten schiht
 162ra,16 von epfeln dor nach die armen rit
 162ra,17 dor noch daz hún daz sol cleine gelidet
 162ra,18 fin tū vf ieglich schiht ein wenig
 162ra,19 würtze vñ mache ein ȳdimēt
 162ra,20 von wine vñ von honige vñ würtze
 162ra,21 niht alzv heiz so lege daz blat zv sammene
 162ra,22 vñ sturze ein schüzzeln
 162ra,23 dor vf vñ kere die pfannē ȳmme
 162ra,24 fnit obene eín venſt̄ dar in vñ gúz
 162ra,25 daz ȳdiment dor in vñ gibz hin diz
 162ra,26 heizzent húnre von kriechen
 162ra,27 **Ein güt fulle .**
 162ra,28 Der ein gütē kōcherye machen
 162ra,29 wil der hacke petersylien vñ fallbey
 162ra,30 glich vil vñ brate sie in butern vñ
 162ra,31 tūftele eyer weich vñ menge daz zv sammene
 162ra,32 vñ ribe keſe vñ brot dor ín.

162rb,1 vñ mache ein blat von eyern vñ
 162rb,2 gúz butern dor vnder vñ schüte díz
 162rb,3 dar vf gib ím fiür oben vf vñ laz
 162rb,4 backen diz fint ruzzige kuchín.
 162rb,5 **Eín güt lecker kostelín .**
 162rb,6 So mache zv'm iüngeſten ein kleín
 162rb,7 lecker kostelin von flichelingef
 162rb,8 magin vñ mucken füzze vñ lovinken
 162rb,9 zvngen meyſen beyn vñ frōſ=che
 162rb,10 an der keln. fo mahtu lange

162rb,11 on forgen leben.
 162rb,12 **Eín güt gerihte der ez gern izzet**
 162rb,13 Wilt du machen ein güt bigeriht
 162rb,14 so nim sydeln sweýz. daz macht den
 162rb,15 magen gar heiz. vñ. nim kiselínges
 162rb,16 smaltz. daz ist den meiden güt die do
 162rb,17 fin húffehaltz: vñ nim bromber vñ
 162rb,18 bresteling. daz ist daz aller beste díng.
 162rb,19 bist du niht an sinnen taup. so ním
 162rb,20 grün wingart laup. du solt nemē
 162rb,21 binzen. lübstikel vñ mínnzen. daz fint
 162rb,22 gûte wûrtze. für die grozzê furtze
 162rb,23 ním ftigelitzes verfen. vñ mucken
 162rb,24 fûzze daz macht das kôftlin allez fûzze
 162rb,25 daz ist güt vñ mag wol fin ein güt
 162rb,26 lecker spigerihtelin. Ach vñ verfaltz
 162rb,27 nûr niht/. wannen ez ist eín güt geriht/.
 162rb,28 **Diz ist ein güt lere vō güter spise .**

162va,1 **Wilt du machen ein güt müs.**
 162va,2 Eín gebacken müs von vischen.
 162va,3 Dar zvô solt du nemen eínen berfich
 162va,4 gebeízt ín ezzig. vñ wirf ín dene
 162va,5 ín mílich die do si von mandel
 162va,6 gemachet/. mit rís mele wol gemenget/.
 162va,7 vñ eín wenic smaltzes dor i
 162va,8 geton. vñ mít/ erwellet/ daz ist gar
 162va,9 güt vñ vîfaltz niht/ **Eín fladen .**
 162va,10 Eínen fladen von fischen gemachet
 162va,11 wifze welherleie sie fint. hechede
 162va,12 oder berfige geworfen in eine
 162va,13 dicke mandelmilch wol gemenget
 162va,14 mit rýs mele. vñ ein apfel dor in
 162va,15 wûrfeleht gesniten. vñ ein wenic
 162va,16 smaltzes dor ín geton. vñ ein wenic
 162va,17 gewûrtz gebreit vf ein blat von
 162va,18 teýge gemaht/ vñ schûzzez in einé
 162va,19 ofen vñ laz in backen. **Eínē fladē .**
 162va,20 Wilt du machen einen fladen
 162va,21 von vasten gerete. so nim vische
 162va,22 vñ backes ín smaltze vñ gûz dor
 162va,23 vber ein dicke mandelmilch wol
 162va,24 gemenget mít ris mele. vñ tu
 162va,25 eýn wenig smaltzes dran. vñ meng
 162va,26 ezwol mít wûrtzen. vñ lege daz
 162va,27 vf eín blat von teýge vñ laz ez
 162va,28 backen. vñ vîfaltz niht/. **Eínē krapfen .**

- 162va,29 Wilt du eínen vaften krapfen
 162va,30 machen von hechde darmen. nim
 162va,31 eíne gütten mandelmilich. vñ tñ
 162va,32 also vil epfele als der vische ist
- 162vb,1 vñ fnide sie dor vnder. vñ mengez
 162vb,2 mít ein wenic ris melef. daz ist güt
 162vb,3 zv gefültten krapfen. **Eínē krapfē**.
 162vb,4 So du wilt einen vaften krapfen
 162vb,5 machen. so ním nüzze. vñ stōz sie
 162vb,6 in eíinem mórfser. vñ ním epfele
 162vb,7 als vil vñ fnide sie drin würfleht.
 162vb,8 vñ menge sie mít würtzen welherley
 162vb,9 sie sin vñ fülle daz in die krapfen.
 162vb,10 vñ lege sie in eíin pfannē. vñ
 162vb,11 la sie backen. **von krapfen**.
 162vb,12 So du denne wilt eínen vaften krapfen
 162vb,13 machen so nim welische wínber.
 162vb,14 vñ nim als vil epfele dorunder.
 162vb,15 vñ stoz sie cleine. vñ tñ würtze dor
 162vb,16 zv vñ füllez in die krapfen. vñ laz
 162vb,17 ez backen. daz ist aber eíin güt fülle
 162vb,18 vñ versaltz niht/. **Eínē krapfen**.
 162vb,19 So du aber wilt einen vaften krapfen
 162vb,20 machen von nüzzen mít ganzen
 162vb,21 kern. vñ nim als vil epfele dor
 162vb,22 under vñ fnide sie würfleht/ als ðl
 162vb,23 kern ist vñ röft sie wol mít eíin wenig
 162vb,24 honigef. vñ mengez mít würtzē
 162vb,25 vñ tñ ez vf die bleter die do gem=aht
 162vb,26 sin zv krapfen. vñ loz ez backē
 162vb,27 vñ versaltz niht/. **Eín müs**.
 162vb,28 So du wilt machen eíin güt vaftenmūf
 162vb,29 fo ním berfige vñ dicke mandelmilich
 162vb,30 drunder. vñ füdez wol ín
 162vb,31 mandelmilich. vñ tñ denne zvcker
 162vb,32 dor vf Daz müs fol heizzen von Jerusalem.
- 163ra,1 vñ daz ízzet/ man kalt/. oder warm
 163ra,2 **heidenische erweiz**.
 163ra,3 Wilt du machen behemmísche
 163ra,4 erweiz fo ním mandelkern. vñ stōz
 163ra,5 die gar cleíne. vñ mengez mit dritteil
 163ra,6 als vil honigef. vñ mit gütten
 163ra,7 würtzen wol gemenget/ fo er allerbeste
 163ra,8 hat/. die koste git man kalt.
 163ra,9 oder warm. **Eín mus mít lauche**

- 163ra,10 Eín mûs mít lauche. nim wizze
 163ra,11 lauch vñ hacke in cleine. vñ meng
 163ra,12 ezwol mít gûter mandelmilich.
 163ra,13 vñ mit rife mele. vñ wol gesoten
 163ra,14 aber ein vaften mûs gemachet wol
 163ra,15 mít mandel milich. vñ wol gemenget
 163ra,16 mit ris mele. vñ daz fûde wol
 163ra,17 vñ versfaltz niht. **Eín col ris**
 163ra,18 Ein colris rís gebacken. vñ
 163ra,19 mache von eyern dûnne bleter
 163ra,20 vñ snit die cleine. vñ wirf die in
 163ra,21 ein fûzze milich. vñ nim semel bröt.
 163ra,22 vñ snit daz wûrfeleht dor in. vnde
 163ra,23 mengez mit eyertotern. vñ fûdez
 163ra,24 wol. vñ tû eín smalz dor vf vnde
 163ra,25 versfaltz niht/. **Eín col ríf.**
 163ra,26 Aber eín colrif nim eyger. vñ
 163ra,27 zeslahe die mít semel mele. vñ zeslahe
 163ra,28 daz. dûnne kûchen geworfen
 163ra,29 ín eín milich. vñ wol gerûrt biz ez
 163ra,30 gesiede. vñ mengez aber mít eyger=totern.
 163ra,31 vñ tû eín smalz drin. vñ
 163ra,32 gibz hín **aß** eín col ryf.
- 163rb,1 Aber eín colrif. ním dûnne kûchë
 163rb,2 gebacken von eyern. vñ snít die
 163rb,3 wûrfeleht/. vñ snit als vil semelbrô=tes
 163rb,4 dor zv wûrfeleht/. vñ tû ez ín eín
 163rb,5 milich. vñ nim einen apfel. vñ snít
 163rb,6 den wûrfeleht/ drin. vñ rûrez wol
 163rb,7 mit eyer totern. vñ laz ez sieden wol
 163rb,8 vñ gibz hin. **Eín kûtenmûf.**
 163rb,9 Wilt du machen eín kûtenmûf.
 163rb,10 so nim kûten wie vil du wilt vñ
 163rb,11 fûde sie gar schôn. vñ nim denne
 163rb,12 einen mörser. vñ stôzze sie dor ínne
 163rb,13 clein. vñ flahe sie durch eín tûch.
 163rb,14 vñ nim eyer totern dor zv/ vñ fûdez
 163rb,15 do mit. vñ tû ein zucker druf vñ
 163rb,16 versfaltz niht/. **Eín apfelmûf.**
 163rb,17 Wilt du machen eín apfelmûf. so
 163rb,18 nim schôn epfele/ vñ schele die/ vñ
 163rb,19 fnide sie in ein kalt wazzer. vñ fûde
 163rb,20 sie in einem hafen. vñ menge sie
 163rb,21 mit wine. vñ mit smalze. vñ ze=flahe
 163rb,22 eyer mit wiz vñ mit al. vñ
 163rb,23 tû daz dor zv. vñ daz ist gar ein gût
 163rb,24 fûlle/ vñ versfaltz niht/. **Eín mandelmûf.**

163rb,25 So du wilt machen eín mandel=müs.
 163rb,26 so ním mandelmilch. vñ semelín
 163rb,27 bröt. vñ fnide daz wûrfeleht/ vñ
 163rb,28 tú daz ín die mandelmilch/ vñ erwelle
 163rb,29 daz. vñ ním eínen apfel vñ
 163rb,30 fnít den wûrfeleht. vñ rôst dê
 163rb,31 ín eime smaltze. vñ tú daz vf
 163rb,32 daz mandelmüs. vñ gibz hín.

163va,1 **Ein cýgern vō mandel**. Wilt du machen eín cýger von
 163va,2 mandeln. so nim mandelkern. vñ stôz
 163va,3 die ín eínê mörser. vñ die mandel=milich
 163va,4 erwelle. vñ schûte sie vf
 163va,5 eín schôn tûch. vñ eínen schaub
 163va,6 drunder. vñ laz ín erkûln. vñ flahe
 163va,7 in vf eín schûzzeln. vñ stôz dor vf
 163va,8 mandelkern. vñ strauw dor vf zvcker.
 163va,9 vñ gibz hin. **Eínê kefe von mandel**
 163va,10 Wilt du machen aber einen kefe
 163va,11 von mandeln. so ním mandelkern
 163va,12 vñ stôz die. vñ ním die milich/ vñ
 163va,13 gûz einer gûten
 163va,14 milich dor zv. vñ erwelle daz abe vñ
 163va,15 schûtez vf ein tûch. laz in erkaldê
 163va,16 vñ lege in in einen kefe napf/ vñ
 163va,17 mache in. vñ lege in denne vf ein
 163va,18 teler bestrauwe in mit eime zuckere.
 163va,19 daz heizzet ein mandelkefe.
 163va,20 **Einê mandelwerke**. So du denne wilt machen einen
 163va,21 mandelwecke. so nim aber mandelkern
 163va,22 gestôzzen zv einer milich.
 163va,23 vñ sût díe vñ schût die vf ein tûch.
 163va,24 vñ laz erkûln vñ mach in als ein
 163va,25 buter wecke. vñ leg in vf ein schûzzeln
 163va,26 vñ gûz ein mandelmilch
 163va,27 drûmme vñ strauwe ein zvcker
 163va,28 dor vf vñ gib in hín. **eín kûchen** .
 163va,29 So du wilt mandelkûchin
 163va,30 machen. so mache von mandelkerne
 163va,31 gûte milch vñ sût die
 163va,32 vñ rûre die abe mit eíme zuckere

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

163vb,6 backez ín eýner pfannen ím smaltze
 163vb,7 daz heizzet eín mandelkúchín.
 163vb,8 Der wölle machen eín gút gesotē
 163vb,9 rif. der erlese ez schóne/ vñ wasche
 163vb,10 ez schóne vñ legez in eínen hafen vñ saltz
 163vb,11 es niht ze vil. vñ fiedez biz ez trucken
 163vb,12 werde. vñ menge ez mit eiñ
 163vb,13 mandelmilich. vñ rúrz eín wenic
 163vb,14 biz daz ez aber fiede vntz imfíne dicke
 163vb,15 kumme. vñ gebz mit eíme zucker
 163vb,16 dar. daz ist auch gút. **eín mûs vō rife**.
 163vb,17 Der wölle machen ein rys mûf
 163vb,18 der nem aber gestôzzen mandelmilich.
 163vb,19 vñ menge ez mit ris mele.
 163vb,20 vñ fiedez wol vñ ním eínen apfel
 163vb,21 vñ snit den wûrfeleht/. vñ röft den
 163vb,22 in eime smaltze vñ strauwe daz vf
 163vb,23 daz mûf. vñ gibz hin. **Eínē blamēfir**
 163vb,24 Der wölle machen einen blamē=fer.
 163vb,25 der neme dicke mandelmilch.
 163vb,26 vñ húner brûste geceýset. vñ tû
 163vb,27 daz in die mandelmílch. vñ rûre daz
 163vb,28 mit ris mele. vñ smaltz genûc. vñ
 163vb,29 zuckers tû genûc dar zv. daz ist eín
 163vb,30 blamenfer **Eínē blamenfir**.
 163vb,31 Eín blamenfer gemaht von geceýsten
 163vb,32 húnern an der brûst/. vñ

164ra,1 mache eíne gûte mandelmílch.
 164ra,2 abe gerûrt húner díinne ín der mädelmilich
 164ra,3 mit ris mele getzworn
 164ra,4 fial blümen. vñ smaltz gib gnûc dar
 164ra,5 zv/ vñ fûdez gar. vñ zuckers genûc
 164ra,6 dar zv daz heizt auch eín blamenfer.
 164ra,7 Eínen gestocketen blamenfer
 164ra,8 gemaht mit eýner dicken zamê
 164ra,9 mílích gezeifet/ húner brûste/ vñ
 164ra,10 wirf díe ín die mílích. vñ der welle
 164ra,11 sie/ vñ rûr sie mit rýs mele/ vñ
 164ra,12 mit eyer totern. vñ smaltz gibn
 164ra,13 genûc/. vñ strauwe dor vf zuckers
 164ra,14 genûc Daz heizt eín gestockter
 164ra,15 blamenfer. **Eín fiamûs**.
 164ra,16 Der wölle machen ein vial mûf.
 164ra,17 der neme ein dicke mandel milich
 164ra,18 wol gerûret/. mit rýf mele. vñ tû
 164ra,19 dor ín smaltzes genûc. vñ ferwez

- 164ra,20 wol mit fial blümen. daz ist ein fialmūſ/
 164ra,21 gantz. **Eín mus** .
 164ra,22 Der wölle machen ein morchen mūſ
 164ra,23 der nem mórcchen vñ erwelle daz vz
 164ra,24 eínen brunnē. vñ geballen vz eime
 164ra,25 kaldem wazzer. vñ gehacket/ cleine
 164ra,26 vñ tū ez denne ín ein dicke mandelmilich.
 164ra,27 vñ mít wine wol gemacht/
 164ra,28 die mandel mílich. vñ die morche
 164ra,29 dor ínne erwellet/. vñ tū dor zv̄ würtze
 164ra,30 genūc. vñ ferwe ez mít fial blümen
 164ra,31 vñ gibz hín.
 164ra,32 **Wilt du machen eín nüzzemūſ** .
- 164rb,1 Wilt du machen ein nüzzemūſ.
 164rb,2 fo ním nüzze kern. vñ flōz die cleine.
 164rb,3 vñ flahe sie durch eín tūch mít eyner
 164rb,4 füzzzen zamen mílich. vñ mit
 164rb,5 einer brōſmen femeln brōteſ wol
 164rb,6 gesfoten in eyme hafen vñ gibe smalz
 164rb,7 genūc dran. vñ mít eyer=totern.
 164rb,8 wol abe gerürt/. vñ wol geverwet
 164rb,9 mit saffran. **Eín birnmūſ** .
 164rb,10 Wilt du machen ein bírn mūſ.
 164rb,11 fo nim birn vñ besnit die schöne
 164rb,12 vñ füde sie ín einem hafen mít eyme
 164rb,13 wine. vñ mit smaltze vñ durch
 164rb,14 geflagen durch ein tūch vñ der welle
 164rb,15 sie denne mít eyerſ totern
 164rb,16 daz ist gar gantz. do. **Eín wif%ſel mūſ** .
 164rb,17 Der denne wölle machen ein kirſen mus.
 164rb,18 der breche die ſtile abe.
 164rb,19 vñ fiede sie mit eín wenic wíns. vñ
 164rb,20 flahe sie denne durch eín tūch mít
 164rb,21 einer femelbrōſmen. wol der wellet
 164rb,22 in eime hafen. vñ tū smaltzes gen=ūc
 164rb,23 dran. vñ rür ez denne mit eyerſ=totern.
 164rb,24 vñ ſtraue würtze dor vf fo
 164rb,25 manz an rihten wil. **Eín güt fülle**
 164rb,26 Conkauelit maht man von kirſen
 164rb,27 von den ſuren kirſen daz fínt
 164rb,28 wiſeln. die ſol man nemen. vñ von
 164rb,29 mandelkern eíne güten mandelmílich
 164rb,30 machen. vñ mít eíne wíne die
 164rb,31 kirſen wol gefoten. vñ mít ír eygín
 164rb,32 brü. vñ geſlagen durch eín tūch. vñ.

164va,1 denne gegozzen ín díe mandelmílch.
 164va,2 vñ gar gesoten ín eýme hafen/ vñ
 164va,3 dor zv wol gerürt mít ris mele. vñ
 164va,4 smaltz genúc dor an geton. vñ auch
 164va,5 würtze genúc vñ zvcker dor vf
 164va,6 vñ versfaltz níht/ **Eín cūpoft vō wiffeln**
 164va,7 Der wölle machen eínen kumpost
 164va,8 fon furen wifeln. der neme fur wifeln
 164va,9 vñ brech ín die stile abe. vñ siede
 164va,10 sie ín eýnem hafen mít ir eigin
 164va,11 brú. vñ swenne sie gesieden so schüt
 164va,12 sie vz/ vñ laz sie kúln. vñ flahe sie
 164va,13 durch eín tóch. vñ schüte sie denne
 164va,14 ín eínen hafen der gebichet/ sí vñ
 164va,15 schüt die kyrßen drín. vñ menge sie
 164va,16 mít honíge. vñ tó galgan würtze
 164va,17 dorunder gefstrauwet/. der ez zehät
 164va,18 ezzen wil der laz ane würtze.
Eínē fladen von wiffeln .
 164va,19 Der eínen fladen wölle machē
 164va,20 von wífeln. der nem sie vñ breche
 164va,21 ín die stile abe. vñ siede sie ín einē
 164va,22 hafen biz sie trucken werden mit
 164va,23 fínes selbes brú. vñ schüte sie deñe
 164va,24 vz/ vñ laz sie der kúln. vñ flahe sie
 164va,25 durch eín tóch vñ smír eín taueln
 164va,26 wol mít honíge. vñ schüte die kírsen
 164va,27 dor vf. vñ setzze die taueln vf
 164va,28 holtze an den luft biz daz ez truckē
 164va,29 fí. hót der des luftz/ níht so setze ín eínen
 164va,30 kúln hof. vñ mache daz würfeleht/
 164va,31 vñ snidez vñ bestrauwez mit würtzen.

164vb,1 vñ iz als eín latwergen. **Eínē fladen .**
 164vb,2 Der eyne fladen wölle machen
 164vb,3 von fleische. der nem fleisch daz do
 164vb,4 ge von dem lumbel oder von dem
 164vb,5 wenste. vñ ním knucke[n] vñ daz daz
 164vb,6 wol gesoten werde vñ hackez cleý=ne.
 164vb,7 vñ ribe halb als vil kefes drú=der.
 164vb,8 vñ mengez mít eyern daz ez
 164vb,9 dicke werde. vñ würtzez mit pfeffer.
 164vb,10 vñ flahe ez vf eín blat von
 164vb,11 teýge gemaht. vñ schüz ez ín eínen
 164vb,12 ofen vñ laz ez backen. vñ gib ín
 164vb,13 dar alfo heíz. **Eínē fladen .**
 164vb,14 Aber einen fladen von wensten
 164vb,15 vñ von knucken wol gesoten vñ

164vb,16 rip aber als vil kefes drunder. als
 164vb,17 vil des fleisches ift/. vñ rurrez wol.
 164vb,18 vñ mengez mit eyern des viertels
 164vb,19 als vil hñner drunder geftrauwet/
 164vb,20 sie fint gesoten oder gebraten. daz
 164vb,21 mache allez vf ein blat von teý=ge.
 164vb,22 vñ schúz ín eynen ofen. vñ laz
 164vb,23 backen. vñ gib ín also heíz hín
 164vb,24 für die herren. vñ versfaltz níht
 164vb,25 daz ift auch güt/. **Eínē fladen**
 164vb,26 Aber ein fladen von fleische vñ lumbel
 164vb,27 gemaht/. vñ ribe des vierdigteil
 164vb,28 als vil kefes drunder. vñ menge
 164vb,29 daz wol mit eyern. vñ tû würtze
 164vb,30 genüc drín. vñ machez vf ein blat
 164vb,31 von teýge wol gemaht. vol lócher
 164vb,32 gemaht vil ín den fladen vñ flahe

165ra,1 eyer als gantz drín vñ trage ín
 165ra,2 als heiz hín **von fleische einē fladē**.
 165ra,3 Eín fladen gemaht von fleische
 165ra,4 von lumbel. vñ ribe drín gein eim
 165ra,5 vierteil kes vñ tû eyer genüc drín
 165ra,6 vñ machz veitz genüc mit specke
 165ra,7 vñ flahez vf ein blat gemaht vō
 165ra,8 teýge vñ fwínín clawen oder kalbz
 165ra,9 füsse drunder geworren. vñ
 165ra,10 die fülle mittten druf gesetz. vñ
 165ra,11 daz heizt ein bastede von gütten
 165ra,12 hñnen wol gemaht/.
Einē fladen von kalbslebern.
 165ra,13 Wilt du einen gütten fladen machen
 165ra,14 von kalbslebern. so ním kalbslebern.
 165ra,15 vñ hacke die cleín als
 165ra,16 grüne/ speckes gesniten genüc
 165ra,17 drunder vñ tû würtze auch genüc
 165ra,18 drunder eynen holbröten wol gemaht
 165ra,19 wol zweier vínger breit
 165ra,20 gesniten. vñ gefüllt wol mit eyner
 165ra,21 gütten fülle gesetz ín den fladen
 165ra,22 vñ backe ín wol vñ trage ín
 165ra,23 als heiz hín. **aber einē fladen**
 165ra,24 Der einen fladen wölle machen
 165ra,25 von fleische von den wensten so
 165ra,26 ním des vierteil kes dor zü vñ fla
 165ra,27 eyer genüc drunder. vñ fnide fwertelech
 165ra,28 von grünen fwartē drund

165ra,30 vñ tñ auch dor zv hñner=lebern
 165ra,31 vñ megelech vñ fnit ein birn lengeleht.
 165ra,32 vñ strauwe sie drunder

165rb,1 vñ machez vf sín blat/. vñ laz ez
 165rb,2 backen vñ tragez hín. **Eínē fladē**.
 165rb,3 Der eínen fladen wölle machen
 165rb,4 von fleische von lumbeln gemaht
 165rb,5 der fiedez wol vñ hackez cleíne vñ
 165rb,6 ribe keses genüc drín vñ flahe eyer
 165rb,7 auch genüc drín vñ wúrtz ez
 165rb,8 wol. vñ mache ein blat/ von teyge
 165rb,9 gesetz dri ecken von basteln als eína
 165rb,10 schilt ín den fladen vñ mit hñnré
 165rb,11 gefült vñ versfaltz niht vñ gibz hín
Eínen fladen von fleische.
 165rb,12 Wilt du ein fladen machen von
 165rb,13 fleische von wensten so sudeín wol
 165rb,14 vñ hacke ín cleíne vñ welische
 165rb,15 nuzze geviererteilt/ dor vnder. vñ
 165rb,16 wúrtze genüc. vñ speckes tñ dor
 165rb,17 ín vñ eyer vñ leg ez vf eína wit
 165rb,18 blat von teyge gemaht/ schöne
 165rb,19 bastel fünf von hñnré eínz mittén
 165rb,20 ín den fladen gesetz die viere
 165rb,21 an daz ende reht als ein zínke vf
 165rb,22 eína wúrfele vñ backe in. vñ gib
 165rb,23 ín als heiz hín. **Eín gút fulle**.
 165rb,24 Den reigel vf der schiben gemaht
 165rb,25 eínen fladen von gütem lumbel
 165rb,26 wol cleine gehacket/ for drunder
 165rb,27 geriben eíns viertel keses. vñ
 165rb,28 wol gemenget mit wúrtzen. vñ
 165rb,29 auch gemenget mit eyern vñ veitz
 165rb,30 genüc von specke. vñ vierteil hñner
 165rb,31 drín gestrauwet/ vñ backez wol.

165va,1 ín eínam ofen. vñ legez denne vf eína
 165va,2 schiben. vñ setze vier spizze mitté
 165va,3 drín eínes víngers gróz. vñ eíner
 165va,4 eln lanc. vñ eínen güten halben
 165va,5 braten gestózzen dran. vñ eína schónre
 165va,6 bastel kopf druf gesetzet ler dor
 165va,7 vf gesetzzet zwelf halbebróten vf
 165va,8 ieglichen spitz eína kúchelín. vñ dene
 165va,9 eína gesoten milich mit eyern vñ
 165va,10 mit saffran wol geferwet/. vñ schüt

- 165va,11 ez ín eín tūch. vñ beswer ez mít steinen
 165va,12 vntz ez trucken wirt/. vñ fnidez
 165va,13 vingers grōz vñ einer spannen lanc. vñ
 165va,14 gestōzzen an cleine spizze gestōzzē
 165va,15 alvīmme den fladen finewel als ein
 165va,16 tūlle mit cleinen kūchen gebacken
 165va,17 eínen krantz al drūmme gestōzzen
 165va,18 mít laubern. vñ gebacken vogel druf
 165va,19 gesetzet/ vñ tragen für sínen h̄ren.
165va,20 Wilt du heidenische haubt
 165va,21 Die heidenischē haubt/ gemaht
 165va,22 eínen schōnen fladen von
 165va,23 fleische von vierteil hūnrē wol gestrauwet/
 165va,24 wūrfeleht/ epfele drín gesniten.
 165va,25 vñ wūrtzez genūc wol vñ mēg
 165va,26 ezmít eyern. vñ schūz ez ín eýnē
 165va,27 ofen vñ daz ez werde gebacken vñ
 165va,28 legez vf eín schiben zwene starke
 165va,29 spizze drín als eínen vínger mítt
 165va,30 drin gestecket/ eín bastel kopf druf
 165va,31 gesetzet mít hūnrē wol gefülllet/
 165va,32 kalbes haubt/ drū gesotan geleit gantz
- 165vb,1 vf eínē rōft/ wol beslagē mít eiern.
 165vb,2 Daz ez schōne werde von saffrane gesetzet
 165vb,3 vf eínē fladen vñ eyers totern hertel
 165vb,4 drin gestōzzen ín sín munt blūmen
 165vb,5 gesnítē von wizzen eiern wol gestrau-wet
 165vb,6 ín die haubt/ cleíne gebacken kūchen
 165vb,7 an spizze gestōzzen v̄mme den fladē
 165vb,8 wol besetzet/. **eín güt geriht**
 165vb,9 Einen ohsen spec gemaht von eime
 165vb,10 kalbe gebrōten vñ wol gesotan geslagen
 165vb,11 daz gebrete an eín ander vñ die
 165vb,12 fwarten vz gekeret/ vñ gewunden ín
 165vb,13 ein tūch wol abe gewürtz vñ lōz ez
 165vb,14 wol erkalden vñ dünne schineht/ gesniten
 165vb,15 vingers breit/ gemaht ín eíner
 165vb,16 fliezzende fultze. vñ versfaltz niht/. vñ
 165vb,17 gibz hín.
165vb,18 Hie get vz die lere vō der kocherie .