

phunt. und slahe sie durch ein sip. und tu die kirschen in die milich. und nim eine vierdung rises, den sol man stozzen zu mele. und tu daz in die milich. und nim denne ein rein smaltz. oder spec. unde smeltze daz in einer phannen. und tu dar zu ein halbe mark wizzes zuckers. und versaltz niht, und gibz hin.

2. *Von einer hirtzelebern.*

Ain hirtzelebern sol man braten uf eime roste, die man lange behalten wil. und sol die dünne sniden zu schiben. und nim einen reinen honicsaum, den siude. und nim denne yngeber. und galgan¹⁾ und negelin. die stozze under einander. und wirfe sie dar in. und nim denne ein faz. oder ein schaf dor in du ez wilt tun. und wasch ez gar rein. und giuz ez dor in ein schiht honiges. und lege denne ein schiht lebern. und also fürbaz. und legez vaste uf ein ander. und setze daz hin.

3. *Wilt du machen einen blamensier.*²⁾

Wie man sol machen einen blamenser. Man sol nemen zigenin milich. und mache mandels ein halp phunt. einen virdunc ryses sol man stozzen zu mele. und tu daz in die milich kalt. und nim eines hunes Brust, die sol man zeisen.³⁾ und sol die hacken dor in. und ein rein smaltz sol man dor in tun. und sol ez dor inne sieden. und gibs im genuc. und nimme ez denne wider. und nim gestozzen violn, und wirfe den dor in. und einen vierdung zuckers. tu man dor in und gebs hin. Also mac man auch in der vasten machen einen blamenser von einem hechede.

4. *Hüenre von kriechen.*⁴⁾

Diz heizent hüenre von kryechen. Man sol hüenre braten. und ein fleisch eines swines, weich gesoten und gehacket, under

¹⁾ κυπεριος, cyperus comosus, Pflanze feuchter Wiesen, mit würzhafter Knollwurzel, noch jetzt Gegenstand des Handels. — ²⁾ blanc-manger; im hl. Georg des Reinbot von Durne 1913: swie doch ein fürste dâ wær gast, blâmenschier was dâ tiure; vil selten koches viure von lignâlôê dâ verbran. — ³⁾ rupfen. — ⁴⁾ Griechen.