

allez abe. daz man ez iht wunde. so sol man im umme den rans<sup>1)</sup> ussene die hut lazzen. und löese beide fleisch und gebeine abe. und allez daz ez in dem libe hat. an die klawen, die ez nidennen hat an den füezzen. und nime des fleisches daz dor uz gezogen ist wol als zwai eier. und siude ez vil nach gar. und nime danne daz. und spec und hackez. tu rowe eyer dor zu. und einen sniten brotes. und peterlin krut. und saltz zu mazze. und fülle da mit daz ferkelin niht alzu vol. und forne den munt. und legez sanfte in einen kezzel. laz ez erwallen daz die hut iht zubreche. so nim ez denne. und lege ez uf einen hülzinen rost. und brate ez sanfte, alz ez denne wol geræst si. so nim ein bret. und lege daz uf eine schüzzeln. mache uf daz bret vier steckelin. und cleide daz bret mit eime blat von eyern. und setze daz verkelin dar uf. cleide ez auch mit eime blate. und laz im die oren dar uz gen und den munt. und trage ez hin.

### 9. *Eine kluge spise von pflumen.*

Man sol nemen kriechen.<sup>2)</sup> also so sie zitig sin. und tu die in einen erinen hafen. und giuz dor uf win oder wazzer. daz si wol zukinen.<sup>3)</sup> und lazze si sieden. und zustozze sie denne. daz die kern iht brechen. und slahe die durch ein sip. und einen sniten schœnes brotes dar zu. und honic. und laz ez zugên. und tu daz dor zu. und win oder wazzer. und giuzze ez zu dem muse mit truckem gestozzeme krute. also maht du auch wöl machen kyrsenmus oder spinlinge<sup>4)</sup> mus.

### 10. *Ein spise von birn.*

Nim gebratene birn. und sure epfele. und hacke sie kleine. und tu dar zu pfeffer. und enis. und ro eyer. snit zwo dünne schiben von dünnem brote. fülle diz da zwischen niht vollen eines vingers dicke. mache ein dünnez blat von eyern. und kere daz einez dor

---

<sup>1)</sup> Bauch. — <sup>2)</sup> Eine Art runder kleiner Pflaumen. — <sup>3)</sup> = quinen, languere, tabescere? vgl. Frisch 2, 79. — <sup>4)</sup> Spenling, prunum oblongum coloris ceræ. Petz Script. Austr. col. 1022.

*Directly from the original*