

inne umm. und backez mit butern in einer phannen. biz daz ez rot werde. und gibz hin.

11. *Ein gut spise von hüenern.*

Ayn gebraten hun zelide ¹⁾ cleyne. nim wizzez brot. mache einen dünnen eyerteic. saffran und pfeffer. stoz und tu daz zu sammene. und mengez wol in einem vazze. und nim einen mörser mit frischem smaltze. und stoz diz al zu male. und ebenez oben mit einer kellen. und deckez mit einer schüzzeln. und kere den mörser dicke umme gen dem fiur. daz er gelich heiz habe. und weich blibe. als er harte werde. so seige denne abe daz smaltz. und schüte daz hun in ein schüzzeln. und gibz hin.

12. *Ein gute fülle.*

Wiltu machen ein spise. besnide biern schœne. und spalt in viere. und lege sie in einen hafem. und bedecke den hafem. und becleibe ez mit teyge. daz der bradem ²⁾ iht uz müge. denne bestürtze ³⁾ den hafem mit einer witen stürtzen. und lege dar umme glüende koln. und laz ez lang sam backen. so nim denne die birn her uz. und tu reines honiges dor zu. also vil als der birn ist. und siude ez mit ein ander. daz ez dicke werde. und gibz hin. Also mahtu auch von epfeln und von küten. ⁴⁾ aber man sol pfeffers genuec dar zu tun.

13. *Ein gefülten kuchen.*

Zu gefülten kuchen nim dez dob (?) riz und zuslahe den mit eyern. und tu dar zu ein wenic brotes oder gestozzene vische. oder daz dicke von der mandel milich. hie von mac man machen mit gutem krute kuchin oder waz man wil von mus.

14. *Wilt du guten met machen.*

Der guten mete machen wil. der werme reinen brunnen. daz er die hant dor inne liden künne. und neme zwei maz wazzers.

¹⁾ zerliden = zergliedern, die Glieder aus einander trennen. — ²⁾ Dampf, Dunst. — ³⁾ bedecke; sturz, der Deckel eines Kochgeschirrs. — ⁴⁾ Quitten.