

loch dor in. und lege da für ein clüsterlin¹⁾ von teyge. und laz ez backen. Also mac man auch hüenre machen. auch fleisch oder wilprete. oder ele.²⁾ oder vögele.

16. *Von einem gerichte von lebern.*

Man sol nemen ein lebern und herte eyer. die sol man stozzen in eime mörser. und daz sol man mengen mit luterm tranke.³⁾ oder mit wine oder mit ezzige. und sol ez malen in einer senfmülen. und nem zwiboln. die solt du syden mit smaltze oder mit öle. daz sol man giezen über vische oder über wiltpret. Noch dirre wise mahtu vil anders dinges machen.

17. *Von gefülten hechden.*

Gefülte hechde sol man also machen. man neme gefüege⁴⁾ hechede. und schupe die und löse in abe den darm zu den oren uz. nim vische welcher künne⁵⁾ sie sin. und siude sie und lazze uz daz gerete.⁶⁾ stozze sie in eime mörser. hacke dar zu salbey pfeffer kümel und safran gestozen. saltz sie zu mazzen. da mit fülle man die hechde. und besprenge sie uzzen mit saltze. backe in uf eime hülzinen roste und brat in gar schœne. Also mahtu in auch machen mit eyern.

18. *Von frischen elen.*

Nim frische ele und wasche in abe den slim mit kalter aschen. löse in abe die hut bi dem haubte. und ziuch die nider biz an den zagel.⁷⁾ hacke salbey und petersilien. und tu dar zu gestozen ingeber pfeffer enis. und saltz zu mazzen wirf uf die ele. und ziuhe die hut wider über. besprenge die ele uzzene mit saltze. und brat sie gar uf eime hülzinen roste und gib sie hin.

19. *Diz ist ein gut spise von eime lahs.*

Nim einen lahs. schabe im abe die schupen. spalde in und snit in an stücke. hacke peterlin selbey. Nim gestozen yngeber

¹⁾ Schliesser, Deckel, claustrum. — ²⁾ Aale. — ³⁾ lütertranc, mulsum, Claret. — ⁴⁾ schickliche, passende. — ⁵⁾ Geschlecht, Art. — ⁶⁾ Wol: „löse uz die grete“, wie in Nr. 36. — ⁷⁾ Schwanz.