

ein ey zu der schüzzeln. diz male mit ezzige und mit guteme sode.¹⁾ also daz ez niht ze sur werde. und giuz ez uf die kaldiment. und tu smaltz dor zu. laz ez erwarmen. untz ez dicke werde. gibz hin und versaltz niht.

22. *Ein gut geriht.*

Nim dri gesotene smale swines darne. nim dar zu smaltzes von flemen. (?) daz tu die wile ez ungesoten ist, als lanc und groz als die darm sint. snit daz zu sammene. slahe zwei eyer dor zu. und nim ein wenic schœnes brotes und pfeffer und saltz zu mazze. In dem condimente erwelle die darne. und fülle sie mit dem condimente. und stecke sie in einen grozzen darm. swaz des condimentes über blibe. daz giuz in den grozzen darm. und verbint beide die innern und den grozzen darm an beiden enden besunder. teil daz condiment glich in die darm. siut sie gar. und gib sie heyz hin.

23. *Ein gut spise.*

Nim von der brust des hunes. und hacke ez cleine. und stoz ez in eime mörser. und tu dar zu ein wenic melwes und grobes brotes. pfeffer oder ingeber. saltz zu mazze. ein ey oder zwey noch der menge. rœste daz wol zu sammene. snit zwei klüppelin eines vingers lanc. als ein elnschaft²⁾ fornen sleht sinewel.³⁾ und nim des gesoten als groz als ein morche. walkez sinewel in der hant und füege ez umme den spiz als ein marach.⁴⁾ und zwengez uzzene. daz ez krusp⁵⁾ si. legez in ein phannen. latz ez sieden mit dem stecken. die wile daz siede so bewirke den andern stecken. als du den einen uznemest. so lege den andern in. und mache si als vil als du wilt. wanne sie gar sin gesoten so nim sie uz. rüere ein gehacketz mus mit butern. daz fülle in die morchen und stecke sie entwerhes⁶⁾ an den spiz. mache sie heiz und betraufe sie mit butern. und gib sie hin. Also mahtu auch machen morchen von hecheden und von lehsen und wo von du wilt.

¹⁾ Brühe, Absud. — ²⁾ Elle. — ³⁾ rund. — ⁴⁾ morchelförmig. — ⁵⁾ durch die Flamme hart geröstet. — ⁶⁾ Sieh oben S. 8, Anm. 7.