

## 24. *Daz ist auch gut.*

Nim mandelkern. mache daz in siedeme wazzer. stoz sie und twinge sie durch ein tuch oder mal sie. nim schœn herte brot. snit die obersten rinden abe schone und dünne. snit dar nach schiben. so du dünnest mügest. daz beginne under der obersten rinden. ieglich schibe sol sin sinewel. vüege der schiben viere zu sammene. und snit sie smal als einen riemen. und snit sie den- twerhes über. so du kleines maht. halt die mandelmilch über daz fiur. laz sie warm werden. wirf daz brot dar in daz sie dicke werde. halt sie über daz viur. laz sie sieden und gibez in die schüzzeln und strauwe ein zucker dar uf. daz heizzet caleus. und gibz hin. Also mache auch ander milich. ob du totern<sup>1)</sup> dorzu tun wilt.

## 25. *Wiltu machen ein gebraten milch.*

Wilt du machen ein gebraten milich. so nim die do niht veiz- tes zu si kummen und die gelebt<sup>2)</sup> si. den hafan zuslahe daz sie sanfte heruz glite uf ein biutel tuch. dor in bewint<sup>3)</sup> sie und be- swer sie sanfte von erst. und dor noch baz laz sie ligen von dem morgen biz hin zu abent. so snit sie dünne und spizze sie. be- sprengte sie mit saltze. und lege sie uf ein hültzinen rost. und la<sup>4)</sup> sie wol rœsten. und wirf ein wenic pfeffers dor uf und be- treyfe<sup>5)</sup> sie mit butern. oder mit smaltze. ob ez fleischtac si. und gib sie hin.

## 26. *Diz ist ein gut fülle.*

Stoz ein gans an einen spiz und siut daz gekrœse. nim vier eyer gesoten herte. und nim dor zu eine brosmen schœnes brotes und kümel dar zu und ein wenic pfeffers und saffrans. und nim dri gesoten hunes lebern. Mals zu sammene mit ezzige und mit hüener sode zu mazzen sur. und schele zwiboln und snide sie

<sup>1)</sup> Das ist: Eidotter. — <sup>2)</sup> Abgenommene Milch? Vgl. Lebsalz bei Schmeller B. W. 2, 414. — <sup>3)</sup> Winde, schlage sie ein. — <sup>4)</sup> Sonst: laz (lasz). — <sup>5)</sup> beträufe.

! Lebsalz = Jodsalz