dünne und tu si denne in einen hafen. tu dor zu smaltz oder wazzer. und laz sie sieden daz sie weich werden. und nim denne sur epfele. snit die kern heruz. als die zwiboln gar sin. wirf die epfele dar zu daz ez weich belibe. und tu denne daz gemalne und die epfele und die zwiboln alle in ein phannen. und als die gans gebraten ist so zulide [1]) sie. lege sie in ein schœn vaz. und giuz daz condimente dar über und gib sie hin.

27. *Ein gut getrahte.*

Nim gebratene eyern und ro sur epfele und nim under wahsen [2]) fleisch gesoten. und nim pfeffer und saffran. daz stoz zu sammene. und mache ez weich mit roen eyern. so mache ein blat von eyern und zu teile daz. fülle dar uf die matiern. daz glich werde. so wint daz blat zu sammene und machez naz von eyer teyge und legez in siedenz smaltz und bach ez harte. so stecke dodurch einen spiz. und legez zu dem viure. und beslahez eins mit eyern und eins mit smaltze. mit zwein swammen also lange biz daz ez singe und rot werde und gibz hin.

(27 [a]) *Ein gut fülle.*

Nim lampriden [3]) und snit sie an sehs stücke. daz mittelst stücke daz mache minner danne die andern stücke. besprenge ez mit saltze. und legez uf einen hultzinen rost. brat sie gar. nim daz mittelste stücke. als ez gar sie geræst. stoz ez in eime mörser. und tu dor zu eine swartze rinden brotes. die weiche in ezzige und tu dar zu gestozzen galgan und pfeffer. und ingeber und kümel und muschat blumen und negelin. wilt duz aber lange behalden. so mach ez scharpf mit ezzige und ein wenic honiges. und siudez und leg ez kalt dor in. noch dirre wise mahtu machen gebratene niunaugen. oder waz du wilt.

28. *Wilt du machen ein spise von hüenern.*

Diz heizzent küneges hüenre. Nim junge gebratene hüenre. hau die an kleine mursel. [4]) nim frische eyer und zu slahe die. menge

---

[1]) S. oben S. 5, Anm. 1. — [2]) Lies: unerwahsen, von noch ganz jungen Thieren? — [3]) lamproie, Neunauge. — [4]) morceaux.

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden