

dar zu gestozen ingeber. und ein wenic enys. giuz daz in einen vesten <sup>1)</sup> mörser. der heiz si. mit dem selben crute. daz tu zu den eyern. damit bewirf die hüenre. und tu die hüenre in den mörser. und tu dar zu saffran und saltz zu mazzen. und tu sie zu dem viur. und lazze sie backen glich heiz mit ein wenic smaltzes. gib sie gantz hin. daz heizzent küniges hüenre.

### 29. *Wilt du machen ein gut lebern.*

Nim ein rindes lebern. die niht steineht si. und snit si an fünf stücke. und lege sie uf einen rost und brat sie. also sie sich hat gesiubert. so wasche sie in warmem wazzer oder in sode also veizt. siude daz und laz sie braten gar. und nim sie denne abe und lazze sie kalden. und besnit si schones und nim denne ein halb stücke und stoz ez in eynem mörser. und stoz dar zu ein rinden gerösten brotes. tu pfeffer dar zu und ingeber. daz ez scharpf werde. und nim ein wenic anis. und mal daz mit ezzige und mit honic saume. und erwelle ez. biz es dicke werde. und laz ez kalt bliben. und lege dar in der lebern als vil du wilt. und zu der hochzit gibz vür hirtlebern. und dez wilden swines lebern mache auch also. Und nach dirre manunge erdenke auch ander spise.

### 30. *Ein gut spise.*

Nim hüenre. die brat niht volle gar. entlide die zu morseln. und laz sie sieden nur in smaltze und wazzers. und nim eine rinden brotes und ingeber und ein wenic pfeffers und anis. daz mal mit ezzige. und mit dem selben sodich <sup>1)</sup> in. und nim vier gebraten küten. <sup>2)</sup> und daz condiment dar zu. der hüenren. laz ez wol da mit sieden. daz ez werde eben dicke. hastu niht küten so nim gebraten bieren. und mach ez da mite. und gibz hin und versaltz ez niht.

### 31. *Ein spise von bonen.*

Siude grüne bonen. biz daz sie weich werden. so nim denne schœn brot. und ein wenic pfeffers. dristunt <sup>3)</sup> als vil kümels mit

<sup>1)</sup> starken. — <sup>2)</sup> Sud, eingesottenem. — <sup>3)</sup> Sieh oben S. 5, Anm. 4. —  
<sup>4)</sup> dristunt = dreimal.