



95. 208

12
8
11

15 XXV ²/₅₇

~~15, XXIII~~ ⁵/₄₈

3610.

XVII 3.468

~~XVII 3.507~~

Q.n

2010

147

R. 147. in v

COMPENDIUM FERCVLORVM,

ALBO
ZEBRANIE POTRAW,

Przez *Krodzonego*,
STANISŁAWA CZERNIECKIEGO
I. K. M. SEKRETARZA.

A laśnie Wielmożnego Jego Mości Pana
ALEXANDRA MICHAŁA
Hrabie na Wiśniczu y Jarosławiu
LVBOMIRSKIEGO,

Woiewody Krákowskiiego, Sandomirskiego, Zator,
skiego, Niepołomskiego, Lubaczewskiego,
Ryckiego &c. &c Stárosty:

KVCHMISTRZA.

Ad usum Publicum.

*Ex Bibl. H. Zatysh.
RR.*


NAPISANE.

W KRAKOWIE
W Drukárni IERZEGO y MIKOŁAJA SCHEDLOW I. K. M. Typ.
Roku Pánskiego, 1682,



Tako SRZENIAWA w Okrag przez Polski Swiat plynie,
Tak Slawa LUBOMIRSKICH przez wszytek Swiat slynie.
Plyniesz y Ty pospołu Przechacny TOPORZE,
Po SRZENIAWIE w swym wlasnym nad krzysztal Splendorze:
T poki trwac na Niebie bedzie Okrag Sloncá,
Poplyniesz w Twym kochanym Potomku bez konca.




IASNIE OSWIECONEY
NA OSSOLINIE XIĘZNIĘ,
ŻET MOSCI PANIET


HELENIE THEKLI,
LVBOMRISKIEY,

WOIEWODZINEY KRAKOWSKIEY,
Sańdomirskiej, Zátorskiej, Niepołom-
skiej, Lubączowskiej, Ryckiej, &c.

STAROSCINEY;

A
NA BOATORYNIE Y KONOTOPIE
PANIET LENNEY,

Pánicy y Dobrodzieyce swoiey Wielce Mćirwey.

 Z ieszcze dotąd naszym ięzykiem
Polskim, tak potrzebney rzeczy,
żaden przedemną niechćiał poká-
żać Światu, odważyłem się Ja, abym pod
Protekeyą W.X.M. Pánicy moiey y Do-
brodziey

brodźieyki Wielce Mćiwey przy nieudol-
ności moiey, uczyniwszy COMPENDIUM
FERCULORUM, àbo Zebranie Potraw,
Polskiemu prezentował Światu. Animuie
Impreże moię osobliwa przy millionach
Dobrodzieystw odebranych od W. X. M.
Panicy moiey y Dobrodźieyki Wielce
Mćiwey, łaska, większego bowiem nie-
potrzebuie tá licha moia praca, ani mieć
chce splendoru, iako kiedy od W. X. M.
Pánicy y Dobrodźieyki moiey Wielce
Mćiwey przyięta będzie, wiedząc dobrze
że się W. X. M. w tym naturaliter kochać
rączysz y z swoich S Pamięci Przodkow.

Swiežo pamiętna po dziś dzień w Nie-
mieckich y Włoskich Kraiách, nigdy nie-
porównana y wielkiego podziwienią go-
dna S. pamięci Xiążęcia I. M. IERZEGO

na Os-

ná OSSOLINIE, Wielkiego Kánclerza
Koronnego, á Naymilszego RODZICA
W.X.M. do Stolicy Apostolskiej y Namie-
stnika CHRYSTUSOWEGO VRBANA VIII.
Legácyá, która wśzytkiemu Záchodnie-
mu Państwu, wielkiem będąc podziwie-
niem, ogłosiła w rozum nieprzebráne-
go PANA, iako y Splendor Dworu, nie-
mniey y appárament Stołu I. M. że Xia-
żetá y Panowie Rzymscy wiedzieni cieka-
wością na same tylko obfitych Potraw dzi-
wowisko przychodzili; a widząc więcey niś
slyszeli, zdumiawszy się odchodzili. Szco-
drobliwości także nad wśzytkimi potrze-
bnemi do vkontentowania kaźdego napa-
trzyć się niemogli, takdalece, że ieden z
Xiaźat Rzymskich rzekł: Dżis RZYM
szczęśliwy, mając takiego PosŁA, który

swoią bytnością wszystko Państwo Rzym-
skie ozdobił. Nayduie się tenże Heroiczny
Animusz w W. X. M. Pániey moiey y Do-
brodziejki Wielce Mćiwey, ktorego nie
jest moie wyliczać intentum; To tylko ná-
mienię, że W. X. M. swoią Pánską szczo-
drobliwością, y dobrodzieystwy, opátro-
wać ráczył, wiele Świętych Kościołow,
potrzebnych oboiey płci Kłasztorow, ubo-
gich nie tylko po ulicách, ále prawie po
wszystkich ratuiąc Szpitalách, co lepiey zá-
milczec, niż wyliczac, bo to sámemu wiá-
domo Pánu BCGV: Dożor zaś y pilność
OEKONOMIKI, każdy przyznać musí, że
W. X. M. jest przeżorna y ostrożna. Więc
że y ta licha moia praca, ściąga się do OE-
KONOMIKI, ktorey w Domu W. X. M.
Pániey y Dobrodziejki moiey Wielce
Mćiwey

Móiwey, przez Lat trzydzieści y dwie
dośzedzsy experyencyey, one pod no-
gi W. X. M. Paniey y Dobrodziej-
ki moiey Wielce Móiwey oddawam,
Pána BOGA gorąco prosząc, żeby Ia-
śnie Oświeconego Xiążęcia I. M. P.
ALEXANDRA MICHAŁA
HRABIĘ na Wiśniczu y Jarosławiu
z W. X. M. z Xiążęciem I. Micią mło-
dym IOZEFEM KAROREM, długo-
letnie w dobrym zdrowiu przy fortun-
nych successach chować raczył, fiat,
fiat, Amen.

W. X. M. Paniey y Dobro-
dziejki moiey wielce Móiwey

Naykizszy sługa.

STANISŁAW CZERNIECKI.

Do Czytelniká.

Między wszystkiemi własnościami ludzkiemi, y tę, mają ludzie z natury atrybutá, że się w smakách różnych kochaia, nie tylko z apetytu, ale też z biegłości, vmiętności, y wiadomości: zktorych, cokolwiek bydz mogło na ten czas w pamięci, do wiadomości Tobie zacnemu Czytelnikowi compendiosè podaię.

MEMO.



MEMORYAŁ GENERALNY

A L B O

Ogolna pamięć przygotowania NA BANKIET.

Według ktorego y Naywiększych Monárcho
Bankiety bydź moga, y Nayuboższych
bydź może vkontentowanie.

Bawoly,
Woly,
Ialowice.
Łoy kruchy,
Rury ze spikiem
Cieletà, (czko,
Animelle, ábo mle-
Báránki mlode,
Bárány stáre,
Skopy,
Wieprze karmne
Kiscki Wieprzowe
rózne.
Kielbásy rózne.

Kaplony karmne,
Kaplony dworowe,
Kurczetà,
Kury stáre,
Golembie mlode,
Geśi stáre.
Gaski mlode,
Inayki stáre.
Indyczki mlode,
Kączki,
Kroliki

Zwierzyná.

Łośie

Lubry,
Ielenie,
Dámiele.
Wieprze dżikie.
Kozy dżikie.
Sárny,
Záiacie,

Ptaki rózne.

Dropie,
Iarzebie,
Kuropátwy,
Gluścze,
Cietrzewie,

A

Par:

Pardwy,
 Kwiczoly,
 Snieguly,
 Lemoluchy,
 Kleski,
 Przepiorki,
 Gesi dzikie,
 Cyranki,
 Kaczki dzikie,
 Kuligi,
 Ptascki drobne ro-
 żnego rodzaju

Potrzeby Do-
mowe.

Słonina.
 Mąsto.
 Mąka psenna
 Mąka żytna,
 Jąca Kokoße,
 Jąca Gesie,
 Cebulá,
 Sol,
 Groch Turecki,
 Wielo Groch,
 Groch prosty,
 Ser suchy,
 Ser mokry,
 Smietána,
 Mleko.

Miod,
 Sok wiśniowy,
 Powialá,
 Mirdownik
 Mák.
 Gorczyca czarna,
 Ocet piwny,
 Krupki perlowe,
 Krupki Grátowe,
 Krupki Tátarcza-
 ne drobne,
 Krupy Tátarcza-
 ne grube,
 Krupki leczmienne,
 Krupki Pšenne,
 Krupki láieczne,
 Krupki leczmienne,
 lágly:
 Mákarony Włoskie
 Mákarony proste,
 suche,
 Jábká świeże,
 Jábká suche,
 Gruski świeże,
 Gruski suche,
 Wiśnie świeże,
 Wiśnie suche,
 Sliwy świeże,
 Sliwy suche,
 Grzyby świeże.

Grzyby suche,
 Rydze świeże,
 Rydze słone,
 Pieczarki świeże,
 Pieczarki w mąsle,
 Smarże świeże,
 Oley,
 Kolace &c.

Potrzeby Ogro-
dne.

Kaulefiory,
 Kárczochy,
 Kardy,
 Szpáragi.
 Bulwy,
 Kaulerapá,
 Kápušta Włoska,
 Brochul,
 Wino w gronách,
 Agrest.
 Selery,
 Zálaty różne,
 Szpinak,
 Szczaw,
 Popie layká,
 Chmiel,
 Ogorki świeże,
 y słone,
 Kápušta bialá,
 Kapusta

G E N E R A L N Y

3

Kapusta kwaśna,
 Pasternak,
 Rzepa,
 Cwikła,
 Botwiná,
 Melony,
 Kwiaty różne,
 Rozmáryn,
 Máierson,
 Kofender,
 Ialowiec.
 Liście winne,
 Figowe &c. &c.

Szpiżarnie,
 Wiesáda,
 Stoły do kuchni,
 Stolice,
 Kloce, Topory,
 Rzeźnik.
 Szlachetuz
 Zarcbácz,
 Kuchárze,
 Pástrzernicy,
 Piekárze,
 Obłożny,
 Przyglówniki,
 Drwá, Węgla.
 Kádzi na wodę,
 Cebry,

Cobrzyki, albo Szá-
 fiki,
 Warzechy,
 Tarki,
 Wierćciochy,
 Donice,
 Gárncez,
 Rynki,
 Lichtarze, do Kn-
 chnie,
 Sićá,
 Przeráki,
 Siekácze,
 Tásaki,
 Korły,
 Brytwány,
 Kieleмки,
 Pácelle do smázenia:
 Szpikulce
 Mozdźierze,
 Rozny,
 Rożenki rybne,
 Rożty:
 Bractary,
 Sochy,
 Deki pod koláse,
 Pástrzernice naczynie
 różne,
 Formy do ciást
 Formy do Biánki,

Formy do gáláret,
 Piekárnie
 Stoły w piekárniach
 Pułki w piekárniach
 Ciośle. Szalarzo,
 Chłopi do posług,
 Przystáwá do chłop-
 pow.
 Niewiásty do my-
 ćcia cyny,
 Srebro stolowe,
 Miednice.
 Nalewki,
 Turwálnie,
 Cyná
 Misy,
 Pulmiski,
 Przystáwki,
 Tálerze,
 Lichtarze,
 Bláchy, do ścian,
 Lichtarze do ścian,
 Láterwiá do śieni.
 Stoły do Izby sto-
 lowey,
 Obicie,
 Krzeslá,
 Stolki,
 Láwy,
 Skło różne;

Wanny na sklo.
 Konwierzne,
 Lód,
 Piwnicá,
 Kewnarys;
 Pivo rozne,
 Wino rozne,
 Sukno do Tancá:

 Officiales.

Márßalkowie.
 Kormistrzowie.
 Kráyczowie,
 Orátorowie,
 Kuchmistrze,
 Kredencerze,
 Kredens,
 Kitayka na kredens.
 Pilnowac ze alanie
 z Bierania z stolu
 potraw.
 Dodawania z Pi-
 wnice winá.
 Dodawania z Flá-
 számi winá.
 Dodawania Kray-
 czym.
 Tálerze,
 Obrusy
 Serwety,

MEMORYAL

Chleb biały,
 Chleb rzány,
 Osoby do czytá-
 nia Gości z Re-
 gelstru.
 Regestr gości.
 Ganek dla Muzyki
 Muzycy,
 Trebácz, Szypósz.
 Szurmácz, Dobóß.
 Piechotá na Wárcy,
 y do noszenia Po-
 traw z Oficiera-
 mi.
 Zámátácz przed
 Táncem
 Miotly.
 Łopaty, Taki.

 Korzenie.
 Szkatuly korzenie,
 Száfran.
 Cukier Fáryná
 Pieprz,
 Imbier,
 Cynámon.
 Gozdjiki,
 Kwiat Muskátowy
 Gaiki Muskátowe,
 Kmin.

Migdaly, Ryż.
 Rożenki wielkie,
 Cybety,
 Rożenki drobne
 Pistácie
 Pinole.
 Dáchtel, Bronikle,
 Figi,
 Káštány,
 Kápary,
 Cytryny świeże,
 Limonie,
 Oliwki,
 Sok Cytrynowy,
 Pomoráncze,
 Serdelle,
 Makárony Włóskie,
 Oliwá.
 Ocet winny,
 Tartuffole.
 Ostřigi.
 Amidan,
 Dragant.
 Tornosel.
 Pizmo,
 Sukno biale,
 Szolary wedzone,
 Ozory wezone,
 Sálsefony,
 Morszátelle.

GENERALNY

Abucht,
 Oplaki Aptekárskie
 Kozána wodka,
 Złoto Malarckie:
 Plotno.
 Cukier robiony,
 Mustárda.
 Oleiek Migdałowy,

 Konfekty rozne,
 Skorupki pod kon-
 fektiy,
 Cytryny w Cukrze,
 Roża w Cukrze,
 Pigwy w Cukrze,
 Wiśnie w Cukrze
 Brzoskwinie w Cu-
 krze,
 Morele w Cukrze,
 Porzeżki w Cukrze,
 Agrest w cukrze,
 Wino w Gronách,
 w cukrze,
 Sliwy w cukrze,
 Gruski w cukrze,
 Jabłká w cukrze,
 Plotno,
 Swiece wialle,
 Swiece stolowe bia-
 le y żolte.

Swiece roschodnie,
 Swiece smolane,
 Pápiér szary,
 Pápiér biały,

 Rybne potrzeby,
 Ryby.
 Fosacie świeże y
 suche,
 Gdanskie y Dunáie.
 Czeczugi, (ckie
 lesiotry świeże, slo-
 ne y wedzone.
 Pstragi,
 Brzány,
 Sliż Kiełbie,
 Lipienie,
 Jerty świeże y suche
 Glowacze,
 Wegorze świeże, y
 such.
 Rzecz e ryby rozne,
 Stone ryby,
 Wyzina świeża,
 Wyzina slona.
 Wyzina wadzona;
 Sieżie,
 Káwiar Wenecki,
 Káwiar Turecki.

Sledzie Dunáyskie,
 Sledzie wedzone,
 Petki,
 Fladary.
 Platayki,
 Szuki Gl. wne,
 Szuki pod Gl. wne,
 Szuki lokierne,
 Szupaki pulmisko-
 Oblaczki (we
 Kárpie Dunáyskie
 Kárpie Cwik
 Kárpie pulmiskowe.
 Okonie,
 Kárásie,
 Lesze,
 Liny,
 Stokwíß,
 Porß.
 Pomuchle,
 Amernice.
 Osirygi,
 Zolwie,
 Slimaki,
 Ráki.

Wety cukrowe.

Pásty Genueńskie,
 Pásty Francuskie.
 Confe.


Confekty w soku
 Francuskim
 to iest:
 Pigwy w soku,
 Wiśnie w soku,
 Porzeczki w soku,
 Agrest w soku,
 Sliwy w soku,
 Morele w soku
 Erzoskinie w soku,
 Póziemki w soku,
 Skorupki cukrowe,
 pod te confekty,
 Cukier drobny fár-
 bowány pizmowa-
 ny, do potrząsa-
 nia confektow.
 Cukier biały pizmo-
 wány,
 Cukier lodowaty ná
 Migdalách.

Cukier lodowaty
 ná cynámonie,
 Cukier lodowaty
 ná Gozdziákách,
 Cukier lodowaty
 ná Anyżku,
 Cukier biały ná cy-
 námonie,
 Cukier biały ná Mi-
 gdalách,
 Cukier biały ná
 Gozdziákách,
 Cukier biały ná ko-
 lendrże,
 Cukier biały ná A-
 nyżku,
 Makarony Migda-
 lowe, (lowe
 Obárzanki Migda-
 Biskokt biały
 Biskokt żolty

Additáment
 Frnkty różnego gá-
 iusku, y Orzechy
 różne,

Domowe Mle-
 czne Wety,
 Arkás,
 Smietánki.
 Melonki,
 Sery różnego Gá-
 iusku,
 Gamoleczki, różne
 Madrzyeczki różne
 Kráionki,
 Y cokolwiek
 bydź może mle-
 cznych rzeczy
 &c. &c.





INSTRUKCYA O Kuchmistrzu.

KUCHMISTRZ w Polskim ięz yku brzmi kuchenny Nauczyciel. Aiego jest powinność ż rozumieć intencyę Pana swego, albo Autora. spráwce Bankietu, iáko wiele Gości ma mieć, y zrozumieć Stoł, a według Stołu, Bankie akkomodowac, zeby zbytku nie uczynić, (ktory iednak zbytek, mierny, potrzebny jest, bo jest ozdoba Autorow Bankietu) według stárey przypowieści. Lepiey mieć żá taler szkody, nizeli żá pułgrossá wstydu: ná to umieterny Kuchmistrz pámietać powinien, zeby glupim skępstwé Pánu swemu wstydu nieuczynił. Rozmieszenie tedy Stołow bárdzo jest prtrzebne, dla miernego roscbodu, kto boziem chce mieć osob dwánaście u Stołu, niech daná iedno zastáwienie stołu Misę potrawy y pułmiskow pojedynkowych dwánaście, kto chce mieć dwadzieścia y cztery Osob u Stołu. day Potráw ná dwie Misie, y dwánaście potraw, po dwa pułmiski, będzie

bedzie dwadzieścia y cztery, kto trzydzieści Osob y sześć day dwanaście potraw po trzy pulmiski jedney, y mis trzy. Kto czterdzieści y ośm osob chce mieć, dwanaście potraw po cztery pulmiski, y cztery misy. Akto pięćdziesiąt osob, day potraw dwadzieścia y pięć po dwa pulmiski, y pięć mis. A kto sto Osob chce mieć u Stołu, day dwadzieścia y pięć potraw po cztery pulmiski y dziesięć mis. Kto dwieście Osob chce mieć day dwadzieścia y pięć potraw po ośmi y dwadzieścia mis. Atak będzie mierny zbytek temperowany wczesnym dostárkiem.

Powinność Kuchmistrzowska.

I.

Kuchmistrzowi należy myśleć o wygodzie wśytkim Gościom y domowym, w potrawách, z ukontentowaniem, stárając sie o to żeby żaden, pod czas dobrej myśli Páná nie turbował, álbo po wesołej myśli, Cholerycznego nie dodał humoru.

II.

Temuś należy, potrawy wśytkie ákkomodować Ku. chárzom, y one ze Spiżárnie wydać do kuchnie, wiedzieć co który Kucharz gotować będzie, y co mu do Potraw wydać, y iáko wiele: vmieć záprawować: kosztować: á koto- rego kondymentu nie dostawa, dodać; álbo zbytny
temperos

O KUCHMISTRZ V.

temperować, miara, smakiem, a niezbytecznie zaprawić ko-
rzeniem: akkomodować się naprzód smakowi Pana swego, kto-
ry smak, Kuchmistrz ma rozumieć, znać, na gościach się też
znać, którym do smaku, zaprawy akkomodować. Miejsce ban-
kietu znać, y czas, jeżeli zimie, albo Lecie; na Wiosne, albo
Iesień, náprzykład: Posłow Francuskich, Francuskiemi, Nie-
mieckich, Niemieckimi, Włoskich, Włoskimi, Polskich Pol-
skimi nasycając Potrawami, a tam kedy Potayziow albo
Zup, nie znają, Polskimi, Száfrannemi, Pieprznemi cieszyć
Potrawami,

III.

Powinien też Kuchmistrz wiedzieć czas, o ktorey godzi-
nie ma być dawany Bankiet, y o to się bardzo pytać, bo na-
leży żeby Kucharze potraw dogotowali, albo nie rozwarzyli,
nie rozmaczyli, pieczystego nie wysuszyli, dla czego smak y
ozdoba ginie, bo to jest własność potraw, ktore nie tylko smá-
czno, ale y pięknie nagotowane być mają.

IV.

Ma też Kuchmistrz o całym rządzie kuchennym wiedzieć
o naczyniu kuchennym wśyckim, y liczbie onego wiedzieć, ku-
charczow w posłuszeństwie, poczciwości, trzeźwości trzymać, y
oobedostwie, całym, chroniac się tego, coby mogło abomina-
tionem człowiekowi uczynić. A sam ma być do tego powodem

B

oobedo:

ośchodźny, trzeźwy, czuyny, wierny, a nade wszystko Pana swemu zyczliwy, y precki.

O Kucharzu y iego powinnościach.

Kucharz ma bydz ośchodźny z Czupryna, albo głowa wyczisłana, zogolona głowa, rekami wmytemi, paznokciami oberzcionemi, opasany fartuchem białym: trzeźwy, nie swarliwy, pokorny, chrzły, smak dobrze rozumietacy, Condiementa albo potrzeby do potraw dobrze znaiacy, a nade wszystko wssytkim wsluguiacy,

Ozdoba Potraw.

DO ozdoby Potraw należa, nie tylko te rzeczy ktore z siebie smak, albo zapach wydawaja, ale też y te ktore w sobie substancyey żadney nie mając, na pozor tylko kładzione bywaja na potrawy; wolno iednak kazdemu ozdobić potrawe iako rozumie, wwarzajac to, iżeli z upodobaniem Authora Bankietu, albo Pana własnego: Wolno iednak wymyślić, iżka chcesz, albo rozumieś obsadzke, ale y Limonie, Oliwki, Kąpary, Cytryny, Pomorancze, Rożenki wielkie: y drobne, Kąpstany, Pinolle, Dąbtele, Pistacie, Brunelle, Slimaki, Ostrigi,

Szparagi, Pieczarki, Smarże, Pietruszka, Koper, Cebula, Porzeczka, Kuczmerka, Ogorki, Karczochy, Kardy, Brochul, Bulwy, Agrest, Wino. Jagody różne, Cukry różne, y Biskokty,, Migdalowe różne, obsączki z ciast y Serow różnych, y inne wszystkie generaliter do ozdoby rzeczy służące, tak ogrodne, jako y z drzew różnych, y Ogrodow Cudzoziemskich, wolno mówić, do ozdoby Potraw wymyślić z nich obsączkę: iednak tak akkomodować ozdobę potrawie, ktoraby we wszystkim smaku, w sobie akkomodowała.

O obsypowaniu Chlebem potraw.

Obsypowanie chlebem tartym potraw, żadnego smaku nie czyni, ale potrawę oczerniała. Dla tego obsypuia chlebem, żeby była wdzięczniejsza, bo oczy zachęcaia apetyk, ma tedy być chleb rumiany, suchy, jeżeli chcesz obsypować, lepiej iednak uczynisz, kiedy potrawisz, że sama przez się potrawa będzie piękna, nie brudna, smaczna, ktorey chlebem nie potrzeba obsypować.

Napomnienie.

nie trzeba się nic gorszyć, że napierwsza te moją Księgę zaczął Polskimi potrawami, która dziel się

lic sie będzie na trzy Rozdziały, w każdym Sto potraw y z Ad-
ditamentem, y jednym Sekretem Kuchmistrzowskim, tak mi
sie bowiem zdało, zebyś w przod skosztował Staropolskich Po-
traw, w których jeżeli swojemu nie znaydziesz appetytowi wkon-
tentowania, do dalszych y specjalniejszych cie odsyłam. A te-
raz pierwszy Rozdział w Imie Pańskie Zaczynam; przed kto-
nym niektóre Rosóły klade.

1. Sztuka Jelenią / albo Caper do Kosolu / Wolo-
wy / albo Danieli / rc.
2. Mieso Wolowe / albo Bawole z grochem / albo
Wielogrochem Tureckim do Kosolu.
3. Kosol z Grzankami tredowatemi w Materiey ob-
moczonemi z Janc.
4. Kosol z Grzankami suszonemi.
5. Kosol z figatellami albo pulpetami.
6. Kosol z Kielbasami Kaploniemi.
7. Kosol z Makaronami rozniemi Wloskimi y Polskimi
8. Kosol z Grochem tretowanym.
9. Kosol z Ryżem albo rozniemi Krupkami.
10. Kosol z Szczawiem.
11. Kosol z Winem zielonym albo Agrestem.
12. Kosol z Menestraz.
13. Kosol z Ciastem Chlebowym Tasałowym.
14. Kosol z Pierozkami Nerki Cielecey.
15. Kosol z Słoniną.
16. Kosol ze wszytkiemi ogrodniemi rzeczami.



ROZDZIAŁ I,

W którym się zamyka Sto Sposobow gotowania Potraw mięsnych, y z swoim Addi-
tamentem.

I. Rosół Polski.



Posob Polskiego Rosolu gotowania taki: weźmij Materya miészna / wołowa albo Cielaca / Jazabka / albo Kuropátwe / Solambiel / y co káwiek miészego iest / to bydz może do Rosolu gotowano / y zwierzyny wszystkie; wymocz / wysoluy pieknie / y wlož w garnku / ociagniey : ten zaś Rosol w Storemes ociagal / kiedy sie podstói przecedz przez sito / y wliy w te materya miészna / wlož pierruški / mástá / przysol / odsy muy / á gdy dawre / day goraco ná Stól.

Trzeba też wiedzieć / że ná każdy Rosol wložyc co potrzeba / że bywoda / albo wiatrem nie smierdział / to iest / Pierruški / albo Kopru / Cebule / albo Czesnu / Kwiatu / Muskatowego / albo Rozmárynu / albo cakiem Pieprzu / wedlug smáku albo wpodobania / Limonia też y Rozmáryn żadnego nie ofpeći rosolu.

Caber albo siuka Krzyszowa / Jelenia / albo Daniela / Bawo / lá / albo Wołowa / Sarnia / albo Stopowa / etc.

Cabru wyćiećia sposob iest taki / Żad zwierza cały nie rościety / albo Wołu / wlož ná płac / á z obudwu stron okray nożem

po sliwke, y kóści poprzecinay/ żeby sam krzyż z obu stron zaa-
rowno wciety został/ która do rozolu tak gotuy.

Weźmij Caber/ wymocz pięknie przez godzinę piec najmniey/
wstaw w naczyniu glinianym/ którego teżeli nie maś/ obwin w
plotno/ a wstaw w kotle/ zaśel dobrze/ a gdy odwarze odbierz
pięknie/ y włóż pierruski/ a gdy wrze/ day na misie potrzy-
śnawşy rozmaitemi kwiatkami: moześ to y na zimno dawać.
Moześ też y Chrzan z robić wwiniciawşy z Migdalanami/ albo
gesta smietana/ y octem winnym/ a przywarzymşy polty/ a day
na Stół.

Tenże Caber moześ inż wwarzony przypiec w piecu upalo-
nym potrzyśnawşy chlebem białym tartym/ zmieszany z Pie-
przem y Sezdzikami.

II. Caber z Miodownikiem.

Takowż Caber wciawşy/ namocz w ocęcie piwnym y soli/
przez godzinę šest/ a według zwyczaju/ wwarzymşy go w oc-
ęcie z woda y sola. weźmij Miodowniku ciego/ albo też przez
sico przebitego/ wliy Winá/ Octu/ słodkości/ Rożentow wielkich
Migdalow prażonych/ Pieprzu/ Szafranu/ Cynamonu/ Limo-
niy/ przywarz/ a day na Stół.

III. Caber száro gotowany, albo iáka insza potrawá,

Caber według zwyczaju wciawşy/ namocz w ocęcie debrym przez
godzinę šest, wysypawşy w ten ocet soli/ wstaw w tymże oc-
ęcie/ przydawşy wody/ odwarz/ odbierz/ a znnow wstaw/ niech
dowre dobrze/ a zapraw: Sapor taki.

Weźmij Gaŕczu gęstego, wliy Octu/ słodkości/ Rożentow
ktorych chceś/ Limonii/ Olivek/ Pieprzu/ Imbiertu/ Cynamo-
nu/ soli: przywarz a day na misie/ moześ też y obsaczka dać ná
to teżeli chceś. Tak gotuy Kaptoná albo Cielecine/ Jelenia ál-
bo Sárne/ Jaiaca albo Skopowina/, Gas albo Kacze/ y co
chceś według woli swojej.

* O laniu Winá do Potraw.

Lwo Wino żadney potrawy nie zepsuje; y ja nie ktore tako-
we/ ktore w samym winie gotowane bywáta/ y mają swoy osobny
smak!

smak/ które ná swym miejscu znaydzieś/ te iednak/ które potrze-
 bują Ocru/ W no tam nie wiele doda smaku/ á każda byś może
 bez wina zwiastá które słodkości potrzebuja/ y może byś każda
 potrawa dobrze bez wina nagotowana/ tylko wygodzić octem á
 słodkościá. To y w Cesarstkich Kuchniach lubo tam sie Wina ros-
 dza/ á bez wina gotują/ iednak to nie wsmacá Kucharsom/ tym
 którzy pó wszedáyszym piwie/ rádsi winem gárdlo płaza.

IV. Potrawá żółta w dobrej iufce, albo po Krolewku.

Wźmij Jązabká/ albo Kuropatwz/ Práski albo Golens-
 bie/ Kaptóná albo Cielećine/ albo co chceś/ wymocz/ spusć
 w garniec/ zasól/ odwarz/ odbierz/ nácedz znówu tym rosółem/ y
 pietruszki włoż/ á gdy dowieira/ wlej Gószu/ Ocru/ słodkości/
 Szafianu/ Pieprzu/ Cynamonu/ Rozenkow oboygá/ Limony/
 przywarz á day na misie.

O kładzieniu Rozenkow do Potraw.

Rożenki/ ták wielkie iáko y Drobne/ kładzione byś máia/ do
 tych tylko Potraw/ które słodzone byś máia/ á kto inaczej
 czyni/ ten bliźzi przeciw terminom Kuchmistrzowskim.

Sposob robienia Gószu

Pospolita umiactność iest robienia Gószu/ iednak jebyś
 w pisanu sposobow gotowania potraw zego nie opuścił/ po-
 loże sposob taki:

Wźmij Rozenkow wielkich albo drobnych/ Cebule albo Bul-
 wow/ Pietruszki albo Marchwie/ Jablek kwasnych albo Chle-
 bá białego/ á ná ostátek Pasternaku; ochedój/ wstaw przez ko-
 no w garcu/ warz/ á gdy dobrze wore przeby przez sito/ á ie-
 żeli góścieyszego potrzeba/ nie ly tej palewki nic w którym ná
 mieniona Materya warzona iest/ á jeżeli rzędsego/ przylewáw cy-
 le/ ile potrzeba/ ták bedz eż miał wedlug woli swoiey lubo
 rzędsey/ lubo góścieyszy Gósz.

Sposob

Sposob robienia Figatelli.

Nie często wspominać beda Figatelli / albo pulpety / trzeba
 też sposob robienia onych polozyć / Procy maść tami :

Wźmij Cieleciny / albo Baptona / mięsa Wotowego / albo
 Zwierzyny / albo chudego świeżego Wieprzowego / odbierz żyły y
 wściekay drobno. Wźmij łoin kruchego wotowego / albo Skopow
 wogo / albo Jeleniego / odbierz żyły y wściekay drobno / iako nayle
 piey / zerzeczy chleba drobno białego / albo wściekay / z mięśkay to w sły
 tko z potem / przydawośy Jalec kilka / daś Pieprzu y Galii / rob ias
 kielwiek chcesz Figatelle małe / lub wielkie / wazzone albo pie
 czone / a jeżeli też będziesz chciał / a potrzeba będzie przydaś rożena
 kow lubo małych lubo wielkich / lubo też oboygą według potrzeby /
 zrobiośy spusć na wrzaca wodę / a jeżeli same będziesz chciał dać
 odwarzyciośy one odbierz pięknie / włoż pietruszki ; a kiedy też na
 inşe potrawy będziesz chciał sążyć / według potrzeby iuż odwa
 rzone wlozycś.

Do pieczenia sąs z tejże Materzyey robić będziesz / wielkie iako
 bułki gresowego chleba / obrotione w odzieczki / a przydawośy
 rożenkow oboygą / wsadzic na Patelli w piec / albo na Brytwani
 nie / a wpieczone kray na grzanki / a daway lubo na potrawę / lubo
 same z rosolem / albo iakim chcesz Saperem.

V. Węgierski Rosol.

Wźmij Materzya mięsna iako chcesz / osobliwie iednak Ka
 piona albo Kure / Sarne / albo ziatocy wdziec / oćlogni / od
 bierz / w loz w garnet / nakray stoniny przeraśkatey w calutki / y pie
 truszkę wzdłuż / wloz Mięś / Soli / Czesnku / Pieprzu / Imbieru / a
 gdy dawre / nakray z chleba białego grzankę / day garaco / z zala
 wiośy rosolem / na Stok.

VI. Potrawa czarno gotowana z Iuszyca

Głsta mloda / albo Ziatoczká / albo cokolwiek mlodego bieleś
 spusć iuszyca tak : Wźmiej Ocru / dobrego zgrzey / iuszyce al
 bo ias te co żywego wioś / spusć na ten Ocet a mięśkay / to
 zas ma

gás mątery rośnię porobawšy/ albo rozebrawšy domarz/ y odbierz/ w ley ze krew z octem/ która uszyca gowieš/ á warz/ usmaž Cebule w masle/ á przeby przez sito / chleba żytnego troche / przyday Ocru/ słodkości/ Pieprzu/ Imbieru/ Cynamonu / Gozdżitkow/ Soku Wiśniowego/ przywarz / Soli nieprzepominając / day lubo goraco / lubo na zimno.

VII. Potrawá czarno gotowana z Powidłami.

I Klemá/ lubo Dánielá/ Wieprzá dzikiego/ Sárne/ dzika Koze/ y cokółwiec domowego chceš gotować czarno/ tak gotuy: Weźmiej Jeleniá albo Łosiá/ porob w skute takie chceš: odwarz / wystaw nácedziwšy Rosolem y Octem/warz/ á gdy dowiera/ wniey powidla przebite/ rozpušzone Octem/ przyday Soku wiśniowego/ słodkości/ Pieprzu/ Imbieru/ Gozdżitkow/ Cynamonu; przywarz/ á day na Stól: á jeżeli chceš porzosińy Migdalami wzdłuf Kráianemi/ w przed epárzonemi/ y białym Cukrem/

VIII. Zubrowy Caber tak gotuy rumiáno.

W Edług zwyczaju wniey Caber Zubrowy / námacz w ocie y soli przez godzin dšiesiec/ wystaw w infym Ocie/ y zasól dobrze / warz/ á gdy dowie/ odbierz / wystaw znów w tym Ocie w którymś ociągá; Weźmiej cebule niemálo/ nákray w Calarky/ y Pietrušty w kostke y wzdłuf nie málo/ smaž w masle áz będzie rumiáno/ wylmij te skute w naczynie infse piekne/ wly te Cebule/ Limony w calarky/ Oliwek náwylupuy/ Ocru/ Wina/ słodkości/ Pieprzu/ Rojankow obyga / przywarz/ á day na misę z obfáczta iáka chceš.

Łosi Caber/ albo w skute robány ma byđz tak gotowany iáko Jeleni żolto albo šáro/ z Miodownikiem/ albo czarno albo rumiáno/ y wšytkie infse zwierzyny/ cokółwiec moze byé roznego rodzaju/ Zwierzyn/ tak máia byđz gotowane/ takze y Barwoły/ y Domowe rzezy/ Wieprze/ Skopy/ Gási / zc.

IX. Potrawá tretowana.

C

Weźmiej

Wźmij māreryey miesney iakieykol wiec/ięzeli ptaki/ odpiecz/ a ięzeli quadrupedum odwarz/ z ryb mārerya z mleka maki y iateci z adto/ iato na nożki cielece robia/ w kora mozeš przydać Szajranu ięzeli chceš/ a maczay puczki miesnie w tey māreryey/ a ipużay na masło gorace/ smaz/ aż sie przyzomieni/ wloż w naczynie/ wley rozolu/ Octu/ Soli słodkości/ Rozentow korych chceš/ Masła/ Pieprzu/ Cynamonu/ Szajranu/ Limony/ przywarz/ a day ciepło.

X. Káplon z kielbálami Sárniemi, álbo Káploniemi
oktorych masz ná swoim mieyscu.

Wźmij Káploná dobrego/ lubo całkiem lubo rozebzanego/ wloż w gorzku/ odebrawšy y oćiagnawšy/ wloż ná wierzch Kielbasy/ Masła/ Pierzusti/ Pieprzu troche/ y Kwiatu/ y Szajranu; a gdy dowrze/ day ná mise ciepło ná Stól.

Drugie Nápomnienie.

Cokolwiec sie mowi o Káplonách/ to rozumiey y o prałách/ a co o prałách/ to y o golebiách/ a co o golebiách/ to y o cielećinie; bo iato iedno/ tak y drugie gotować mozeš/ tymże sposobem/ y z tym kondymentem.

XI. Káplon z Sárdellámi.

Wźmij Káploná pieknie ochadożoacego/ rozbiierz w szlonki/ nte pierz/ wloż w piekne naczynie glinianc/ álbo żebne/ wley Wina/ Pierzusti/ y Cebule drobno/ Sárdelli płokánych wloż/ a ná trzywšy warz/ przydawšy Imbieru w kostka/ Kwiatu Muskatowego/ masła dobrego y soli/ a podsadzawšy day ná Stól goraco!

XII. Z Sárdellami Ożory tákoż gotuy.

In defectu. Sardelli, z Sledziem kraiànem surowym
ták gotuy :

XIII. Po-

XIII. Potrawá z Káosztanami,

Wźmij Káplona albo Cielećiny/ albo praki iákie maś/ ochadoź pieknie/ rozbiierz/ w łóź w naczynie piekne gliniáne albo szebne/ wley trochę wody/ pietruszki y cebule drobno/ soli / maśta dobrego niemáło z á gdy zewre pod nákrýciem dobrze/ wley Wina/ Cukru / Kwiatu/ Kášťány/ odwáżzone wylupione wlož/ calkiem / á przywárzywszy day ná Stol goraco.

XIV: Potrawá z Grzybowá Polewká.

Wźmij Káplona/ ochadoź pieknie/ rozbiierz w czlonki/ nie plocz/ wlož w piekne naczynie gliniáne/ albo iákie mieć bedzieś/ wstaw w garncu Grzybow/ w wodzie przestrono/ y zásol iáko zosol// warz/ gedzine ábo dwie/ á potym odley te polewkę wley w te máterye miésna/ wlož maśta dobrego/ soli z potrzeba/ galki/ á przywárzywszy to wšytko day goraco ná Stol.

XV, Potrawá Mięśna z Grzybámi.

Wźmij Grzybow/ oplocz pieknie/ wstaw w garncu/ warz zásol lwošy/ á iáko uwzeia grzyby wśiekay/ albo stray wšakki Węźmij Káplona albo Gęś/ ochadoźna odpiecz/ rozbiierz. wlož w naczynie iákie chceś/ wkray pietruszki/ cebule/ wley grzybowa polewka/ warz á gdy zewre/ wlož maśta dobrego/ Kwiatu albo galki/ pieprzu przywarz á day ciepło ná stol.

XVI. Potrawá z Stoniną,

Wźmij Káplona/ albo praki inšego nieplocz/ ochadoź/ rozbiierz w czlonki/ potlucz/ Stoniny nákray drobno w kosteczke / y cebule z pietruszka drobno nákray/ smaź toź spolem/ potym przyley zosolu/ warz/ á gdy sie podśadzi wyciśniey soku z Cytryny/ y Kwiatu wlož/ albo Octu winnego/ a przywárzywszy day goraco ná Stol.

XVII. Sztuffádá, abo Dufzoná Potráwá.

Wezmy Kaploná / albo Cielećiny rozbierz w drobne sztuczki / nie płoż / nakray pietruszki y Cebule drobno / wloż w na zynie / glintane / masła wloż dobrego y trochę rosolu / a nakrywszy warz / a gdy zwrze / day pieprzu y Kwiatu / octu winnego albo Cytryne / przywarz / przy day ciepło na Stół.

XVIII. Sztuffádá zábielána.

Zabielána Sztuffadeta tak że robić będzie / a na przywrażaniu weźmy Octu winnego / Jajecznych żółtek / tylko rozbiy / a wmaszay w Sztuffadę / przywarz / a day goraco na Stół.

XIX. Frykászá zábielána.

Wezmy Kaploná / albo kurgie / albo co chcesz / ochedoż pieknie / rozbierz w gionki / nie płoż / a potłoż / weźmy masła płoćanego / wloż w rynke / Cebule y Pietruszki / drobno wtray / a ociągnij to wszystko w Masło / w ley trochę Rosolu / warz / a gdy dowiera / weźmy żółtek Jajecznych / Octu winnego / rozbiy / wley w te potrawe / przyday py Pieprzu y Galiki / przywarz / day goraco na Stół.

XX. Frykászá nie zábielána.

Frykászá nie zábielána tak też ma bydż gotowana / tylko Jajecnielać / ale day Octu winnego / Rozmarynu / Pieprzu / Galiki / przywarz / nakrywszy / a day goraco na Stół.

XXI. Potráwá z Pistáciámi.

Wezmy Kaploná albo Golembi / ochedoż / a nie płoż / rozbierz / wloż w rynke / przyday masła dobrego / Cebule Pietruszki / drobno / rosolu trochę / warz / nakrywszy ; Weźmy iaderkę z Pistáci pięknych niemáto / wloż w te potrawe / przyday Pieprzu y Kwiatu / warz / nakrywszy / a gdy dowiera day goraco na Stół.

XXII.

XXII. Potrawá z Pinellámi.

Z Pinellámi tak též gotować będzieš / iáko z Pistáciámi. A te-
jeli odmiéuté będzieš chciał / weźmij Roženkow drobnych /
Ociu winnego / y s. drości / á przywárzywszy day goraco ná
Stól.

XXIII. Potrawá z Brunellámi.

Weźmij Kaplóná / albo Cieleciny / albo Solambi / ochedoš roz-
bić w sztonki / nakray Cebule y Pietruszki drobno / to wšytko
włóž w rynce / y wasta dobrego / Soli / warz ; á gdy dowiera :
włóž Brunelli y Cukru / przywarz / przydawšy Pieprzu / y Salki /
y trocha Ociu winnego / á day ná Stól.

XXIV. Potrawá z Dáchtellámi.

Z Dáchtellámi Potrawe takim též sposobem bardzo dobrze go-
tować moješ.

XXV. Potrawá z Poziomkámi.

Z Poziomkámi potrawe takim též sposobem gotować będzieš /
przydawšy Roženkow drobnych.

XXVI. Potrawá z Porzeczkámi.

Z Porzeczkámi potrawa tak též ma byđ gotowana.

XXVII. Potrawá z Wiśniámi.

Z Wiśniámi Potrawa takóž ma byđ gotowana.

XXVIII. Potrawá z Figátellámi drobnemi.

Weźmiej Kaplóna albo Cieleciny / albo co chceš, ochedoš / ro-
zbierz / lepiey sárwoš / ániželi očiagáiac / włóž w rynce / á oraz
drobno Cebule y Pietruszki wkray / zrob Figátelle drobno / wiać á
chceš forma / wstetay bardzo drobno toiu E. uchego / á wšyp ná spód /
y soli / w luy trocha roštu / á warz nakrywszy / á gdy dowiera day
Kwiatu y Pieprzu / á przywárzywszy day goraco ná Stól.

XXIX. Ináczey.

Możesz przydać Octu winnego/ Limony w talerki/ á przywarz
rzywšy day goraco ná Stol.

XXX. Ináczey.

Możesz przydać Rojentow Krozych chceš / albo iednych Kro-
zych chceš/ Octu/ słodkości/ Pieprzu/ Cynamonu/ Limony /
przywarzrywšy day ná Stol.

XXI. Ináczey.

Możesz te wszystkie Kondyménta przydać / y zábielić tak jako
Frytasse albo Sstruffade / á przywarzrywšy day goraco ná
Stol.

XXII. Potrąwá z Slimákami.

Wźmij Káploná albo Solambi / albo Cielećiny / rozbierz pie-
nie / nie mocz Slimatow / odwarz / ochedož / všetekay drobno /
wlož to wšytko w naczynie gliniáne / Pietruški y Celule drobno /
másta dobrego / rosolu troche / warz wšytko spolem / á z osobná mácy
takieš Slimati síekáne / y skorupki chedožone / á gdy dowieza / wlož
te Slimati w rynke / w ley rosolu troche / galki / warz á miešay / a
przywarzrywšy náleway te skorupki / dawáy te Potrąwe wšypawšy
Pieprzu y galki / á tymi nálewánemi Slimákami okładay.

XXXIII. Potrąwá z Suropieckámi śpikowánemi.

Wźmij Piezenia Wolowa lubo Cielca / pokrąy ná Suropie-
cki / náspikuy drobno / Weźmij Káploná / ochedož / rozbierz /
w ćwierći / náspikuy / wlož to wšytko w rynke wielka / wley Rosolu /
wlož suchego albo świezega Rozmárynu / soli / Pieprzu / Imbieru / przy-
warz á day goraco ná Stol. Możesz rez ná czas Cytryne wyćisnąć
albo Octu winnego / y kwiatu: przywarz á day ná Stol.

XXXIV. Suropiecki śpikowáne, y nie śpikowáne.
tymže sposobem gotuy.

XXXV

XXXV. Potrawá z Pirožkami.

Wźmij Káptoná/ albo Cielećiny/ albo co chcesz/ lubo calkiem/
lubo w szczelí rozbiierz/ lubo też w ćwierći, wymocz/ oćiągnij/
włóż w gárnec/ nácedz rozsolem/ włosz pierruski/ siekanego Szszawiu
albo Spinału/ másta/ ćwiartu/ warz.

Pierozki zreb tak: Weźmij Jajec/ Właki/ zárobivšy ciásto ro-
stocz/ Terte Cieleca zloiem vsiekay drobno/ przydawšy zielonosc:/
Soli/ Pieprzu/ y Galci/ nakladay Piecozki/ zawitay/ a wwarz w
wodzie/ a gdy bedziesz dawal Káptoná/ albo to co gotness do Pie-
rozkow włoszowšy w przod Materya Miesna/ oblož Pierozkami/
zaley rozsolem/ a day goraco ná stol.

XXXVI. Potrawá z Rákami z Sárdellámi.

Wźmij Káptoná albo Golembi/ albo Cielećiny/ oćiągnij/ od-
bierz/ rozbiierz w czlonki/ Weźmij Rákow/ odbierz na bigosek/
odwázrywšy, zlož to pospolu w naczynie gliniáne/ włosz másta do-
brego. wymocz Sárdelle/ wwierć albo drobno pokray/ w ley rozso-
lu/ y winá/ Kwiartu y Pieprzu: przywarz/ a day goraco ná stol. Pie-
ruski/ y Cebule drobno vsiekaney przydawšy.

Toż o samym Bigostu Rákowym rozamiey.

XXXVII. Potrawá z Rákami, albo Bigoskiem
Rákowym.

Wźmij Káptoná/ albo Cielećiny/ albo Golembi/ wymocz/ oćią-
gnij/ odbierz pieknie w czlonki rozebrawšy/ Raki odwarz/ od-
bierz same mieso ná bigosek/ włosz to pospolu/ pierruski y cebule dro-
bnusienko natray/ másta dobrego niemáto/ Szszawiu siekanego/
albo Agrestu albo Wina zielonego/ przywarz przydawšy pieprzu y
ćwiartu/ a day cieplo/ moze też bydź bez Szszawiu y Agrestu/ y
Wina.

Toż rozumiey o samym Bigostu Rákowym.

XXXVIII. Ráki z Sárdellámi.

Ráki

Raki przywarz w piwie w pul/ wymocz Sardelle/ albo Sledzie
 tratané/ w tray w Raki przewarzone nicmalo/ wloz masła do-
 brego s potrzeba/ Pieruski zieloney/ albo Kopru/ przywarz á day
 przydaroszy Pieprzu/ Kwiatu/ albo Salki/ Mozesz tak y z Oli-
 wo dac.

XXXIX. Potrawá z Rakami, z Botwina.

Wezmij Kaplona/ albo Solembi/ albo Cieleciny/ rozbiierz/ od-
 warz/ wloz w naczynie piekne/ z odwarzonym Rakow/ odbierz
 bigoset/ wloz pospeln y masła dobrego; Wezmij Botwiny/ co jest
 naci Cwitlancy/ w tray drobno/ wley troche Rosolu/ przewarz to
 wley potym smietaney gestey/ y masła przyday plockanego/ Kwiatu/
 pieprzu/ przywarz/ á day cieplo.

Toz rozumiej o samym Bigosku Rakowym.

XL. Raki z Botwina.

Wezmij Raki/ wstaw w piwie/ przewarz/ wcielancy Botwi-
 ny/ w toz smietaney gestey/ Masła plockanego/ Pieprzu/
 Kwiatu/ przywarz/ á wysadz dobrze/ á dasz na Stel.

Raki takze moga bydz same z smietana bez Botwiny.

XLI. Potrawá z Rakami tretowanemi z Suropie- ckami szpikowanemi.

Wezmij Kaplona/ albo Cieleciny/ albo Solembi/ ociagnij/ ro-
 zbierz w trozeci/ naspiluy drobno/ Wezmij przegonia ciec-
 leca albo wolowa/ potray Suropiecki/ naspiluy drobno/ ocia-
 gnij Rakow/ odbierz storka z byiet y nozet/ zrob macezys z Já-
 tec y maki/ ubij/ maczay Raki w tey macezey/ puszczay na go-
 race maslo/ y smos/ a gdy to w sytko zgotujesz/ wloz w naczy-
 nie piekne/ te trzy rzeczy/ wloz na sped Sadla swiezege/ albo
 masła/ albo kurdwego sietanego lotu drobno/ wley rosolu/ warz na
 trawosy drobno Cebule y Pieruski/ day Pieprzu/ Imbieru/
 Kwiatu/ mozesz y Cytryne wycijnac jezeli chcesz/ albo Octu win-
 nego

nego przyday/ á przywárzywšy day goraco ná Stol.

Možš tež Káploná z Kákami bez Surpieckow rák gotowác.

XLII. Bigofek z Spikiem.

Odwarz y odbierz Káki/ ná bigofek/ wlož w rynke/ wybierz sók wolowy/ wlož pospeli/ wley rosolu/ day pieprzu/ kwiatu/ mástá plokánego; przywarz á day ná stol: Možš y Cyczyné wyčísnác/ albo Octu winnego dobrego wlać/ á przywárzywšy dáć.

XLIII. Potráwá z Spikiem.

Wežmíy Golembi/ albo Káploná/ albo Kuczat/ albo Cielečiny/ rozbierz pieknie/ w Kráy Cebule y pieruškí drobno, á nie mocz/ wlož w naczynie gliniáne/ wlož Spiku/ soli/ Rosolu wley/ worz nákrýwšy; možš tež przydáć siekánego šzawiu/ albo Agrestu/ Pieprzu/ Kwiatu/ przywarz á day.

XLIV Potráwá z Limoniá

Wežmíy Káploná/ albo Golembi/ albo Cielečiny/ rozbierz pieknie surowo/ niemocz/ wlož w rynke wežmíy Limoniá/ w Kráy vzdluž/ wlož mástá dobrego rosolu wley/ Pieprzu/ Galki/ nákrýi/ warz/ soli nieprzepomináy/ day goraco ná Stol.

XLV. Potráwá z kárczochámi.

Wežmíy Káploná/ albo Cielečiny/ albo Golembi/ očíagni/ rozbierz/ wlož w gárku/ zásol/ Kárczochy odwarz/ odbierz/ potray/ á gdy dowiera/ wlož ná potráwe miesno/ wlož mástá plokánego niemálo/ y cártego chlebá bíalego troche/ przywarzoy/ á miešay/ w syp pieprzu/ y kwiatu/ á day goraco ná Stol.

XI.VI. Potráwá z Bulwámi tákže

XLVII. Potráwá z Kauleropá tákže.

XLVIII. Potrawá z Kárdami także,

XLIX. Potrawa z Kaulefiorami także.

L. Potrawá z Szpárágami także.

LI. Potrawá z Popimi laykami także.

LII. Potrawá z Kápuſtą Wioſką także,

N; inſemi wſytkiem i ogrodnem i zeczami tak maſz goto-
wac: z Ogorkami/ Kroych nie odwarzac / ale ochodzyc / ſortel
poprzekrawac na dwote/ y ſiekánina ponakladac/ tak iako Figar
telle/ z Salata także/ Proza toz materya mozeſz natozyc jezeli chceſz.

LIII. Potrawá z Szczawiem.

Weźmij Káploná albo Cielećiny/ albo Kurzat/ albo So-
lembie rozbiierz ſurowo; nakray Szczawiu/ wioz maſtá y troche
rozolu/ nakray/ waz/ day Pieprzu/ Kwiatu/ przywarzywſzy day
ná Scot.

LIV. Potrawá z Sáfatą kráiąną także.

LV. Potrawá z Piſtáciámi,

Weźmij Golembie / ochodzzone / albo Káploná Kurzat/ ál-
bo Cielećiny/ rozbiierz pieknie/ wioz w zynke/ maſtá dobrego spo-
tzebe/ piſtáci eluzonych/ rozolu/ Pieprzu/ Kwiatu/ ſoli/ nakray
á gdy dowiera/ day goraco/ ná Scot.

LVI. Potrawá z Agreſtem zábielánem.

Weźmij Káploná / albo Cielećiny/ albo Golembie / albo
Kurzat, wſtaw do rozolu/ á gdy maſz dawac / wſyp obiaz
nego

wego Agrestu/wley trochu rosolu / rozbiy želeťow iáiecznych rozpustě
rosolem. przywarz / day grzaneť z chlebá bialego / á przywarzuyšy
day goraco ná Stol.

LVII. Potráwá z Grzankámi opickánemi.

Weźmij Káploná / ábo co rozumieš / ochedož wymocz / očí-
gnij / rozbiery / wlož w gárnáť pietrusťki y mástá / náley rosol
warz nákruyšy / žrob miešns máterya sieťana žloiem / przydawuyšy
pieprzu / galki / Rozentow oboygá / urob iáko kukielka / á upiec to
w piecu / ábo ná Dyrťwánnie / do korey pamietáy przydáť Jáiec
chlebá táztego / soli / á gdy upieczes / wley w te máterya ktera wre
Octu winnego / Pieprzu. Jambieru / Cynámonu / řodkości / Limony
á gdy przywarzuyš / daway / á te Sigátelle kray ná grzanki / á po
wierzchu okładay /

LVIII. Potráwá z Ryžem.

Weźmij Bázanká / ábo Skopowiny / ábo Káploná / porab /
wymocz / očíagnij / odbierz / w kray cebule / y Pietrusťki / wšyp Ryžu
plokánego / á ieželi chceš / grochu trochu odlužánego / mástá plokáne-
go / rosolu wley / pieprzu / krotátu / przywarz dobrze / á day goraco
ná Stol /

LIX. Potráwá. ofobliwie Báránek z młodem Sádlem.

Weźmij Báránká čwierť zádnia / Sádla / ábo čuřtości wie-
szowey šwiežey nie soloney y niemoczoney / wlož w rynka / smáž / so-
li przydawuyšy / á gdy sie usmáží / przyday Czofnku / ábo pieprzu y galki /
day goraco ná stol / polawuyšy tym Šaperew / á Sádla nie daway.

Potráwá ofobliwie Báránek z Czofnkiem.

Weźmij kcerakolwiek częśť Bázanká / ábo Skopowiny / porab /
očíagnij ná weglu / wlož w Rynka / przyday mástá niemáto /
soli wedlug smáku / Czofnku wwierť nie máto / wlož / rozpustě
roso

rosolem/ a dowarzywszy day na stol/ moześ też Cytryne wyćis-
 snac jezeli chcesz/ albo Ocruwinnego mocnego troche przydać.

LX. Káplon z Grzankámi chlebá białego.

Weźmij Káploná dobrego/ wzmoczonego/ uwarz całkiem
 w rosole/ zsoliwşy/ mástá y pierruſki przydaſ/ nákray z białe-
 go chlebá grzaneł/ Káploná rozbierz w czlonki/ pierśi wſiekay
 drobno; Weźmij pulniſtá ſtebrnego/ ukladáy Káploná/ á prze-
 kładay tymi grzankámi/ ktore mácay w rosole tym/ w ktorém
 wzał Káplon/ á przekładay mástem płókanym/ y Szram Ho-
 lendorſkim jezeli chcesz przetrzalać/ y Káploniami ſiekánymi pier-
 śiami/ przydawşy do tego Pieprzu/ y Galiki/ uſojwşy wſadz
 w piec grzacy/ á gdy ſie upieczę/ day goraco ná Stol.

LXI. Potrąwá z Ryżem z pianá.

Weźmij Káploná/ upiec/ albo uwarz/ rozbierz w czlonki/
 weźmij Ryżu/ wſtaw wſtódkiy ſmietanie/ albo w mleku/ przy-
 dawşy Maſta/ pieprzu cukru/ Rożentaw oboygá/ Cynamonu/ á
 gdy uwre: weźmij Jáiec óſieſieć / oſobno białki wypuſć ná
 miſe/ á żółtki rozbiwşy wley w ten Ryż/ y umieſhay/ ukladay
 Káploná ná miſie/ albo pulniſtu w grobelce/ Ryż ten ná wierzch
 wtoż/ y pieknie ugladz/ w ſadz w piec goracy/ á gdy ſie pocznie
 zamienić/ rozbij białki pátyczkami/ tak dlugo aż ſie pianá wzy-
 ni/ włóž to wiencem w kolo ná tey potrawie/ w ſadz znou w
 piec/ á gdy ſie upieczę/ pocukray/ á day ciepło.

LXII. Krufzká z Grzankámi tretowanými.

Weźmij Krufká Cielece/ odwarz zsoliwşy/ częſć ſedne
 tych Krufek odwarzonych wſiekay drobno/ nákray grzaneł z
 białego chlebá rubo/ ktore w pul przekrawáiac/ nákladay tymi
 Krufkami ſiekánemi/ do ktorých przydaſ żółtek Jáiowy/ pie-
 truſki zieloney/ pieprzu y galiki/ zrob Máterya żółtek z Jáiec/ má-
 szay grzanki/ á puſczay ná gorace maſto/ drugie też Krufká-
 ócia.

ociągnione/ potrasznowsz masła/ w tymże masle usmąż/ y przy-
rumien/ włoż potym ná pulawisz/ grzanek/ á kruszka ná wierzch/ y
wiozke pierzuszki warzoney rozioj/ náley rosółem dobrym/ wioz
masła płukanego/ á nástry/ warz ná pulawisku/ á przywarzywszy
day goraco ná Stół.

LXIII. Limoniátá.

Weźmij Cieleciny/ albo Káploná/ ociągnij/ odbierz/ z sól/ wlož pierzuszki/ náley rosółem/ wlož masła/ warz/ á gdy bedziesz
miał dawać/ wley troche rosolu/ wley Octu winnego/ chleba tro-
che czerwego/ białego Limonia w Kray Száfránu/ Pieprzu/ Cyná-
monu/ słodkości/ Galiki. Miez też Sigátelle drobne/ ktore ná
wierzch wiozysz/ zaley á day goraco ná Stół/

LXIV. Potrawá z Migdałowem Sáporém.

Weźmij Káploná/ rozbiierz w zionki/ odbierz skorke osobno/
tak: żeby sie kóści trzymała/ a mieso odkray od kóści/ wsiekay to mieso
drobno/ weźmij łou kruchego/ wsiekay także drobno/ przyday chle-
ba białego czerwego/ Jatec kłká/ pieprzu/ Imbieru/ Galiki/ Rojenków
drobnych zmieszay to wszystko pospolu/ soli nieprzepominajac/ náklá-
day tym miewsca te z kruch mieso odebratesz/ á przykláday skorze-
kami. weźmij blache/ albo Dół potraszni troche łouem siekányim/
wlož to ná Dół/ a wsadz do piecá/ y piecz/ á gdy sie upiecz zbiez w
rynke/ albo kociołek/ miez Migdaly uwiercione/ ktore rozpusc rosó-
lem miesnym iako polewke/ albo winem/ wley w te potrawe przy-
dawsz masła płukanego/ pieprzu y kwiátu/ przywarz/ á day go-
raco ná Stół.

LXV. Káplony całkiem nákládáne.

Káploná echedoż pieknie/ á wybierz z niego pierśi/ y wsiekay
drobno/ łou także troche kruchego usiekay drobno/ zmieszay to
pospolu/ przydawsz Jatec kłká/ chleba białego czerwego/ rojen-
ków drobnych/ Pieprzu/ Cynámonu/ Sól/ Galiki/ á z miesza-
wszy to spolem/ nálož pierśi Káploná tego/ z kruchego wybrat

mieso / stoniny piękney nątray długo iako pálec / á cienko iako
tylec nozá / á pokładay po tym nąkládaniu / mieysce wedle mioty-
sca / y migdalew opárzonych / nątray / á nątchniy / albo Pineli /
y takim sposobem upiecz / iako y tánte w członki / á z rob iaki chceš
Sápor / záley / á day goraco ná Stol.

LXVI. Potráwá z Pieczarkámi.

Weźmij Colembi / albo kuzgat / oćiągnij na węglu / pokrąy
w ćwierć / weźmij pieczarki / powytkaý ná Szpilki / oćiągniej w
máste / w tráy drobno Cebule y pierruski / wlož to spolem w rynke
wlož mástá plotanego / soli / pieprzu / galiki / rosolu troche, nątray /
warz / á gdy dowrze / dáy goraco ná stol .

LXVII. Potrá wáz młodymi grzybámi świeżemitákáż,

LXVIII. Potráwá z Smarżámi świeżemi tákáż,

LXIX. Potráwá z Iabkámi tretowánemi.

Weźmij Káptoná albo Cielećiny / oćiągnij / rozbiez w członki
zásoliwšy wlož w rynke / záley rosolem / mástá plotanego / warz / ná-
krywšy / Jabłek rubo w talazki nątray / zrob máterya z mleka / ma-
ti / tátec / maczay w niey iabká / á pušczay ná gorace másto / smáż
rumiano / wlož w te potráwe / przyley troche octu winnego / Cu-
ku / Pieprzu / Cynamonu / Száfzanu / przywarz / y day goraco ná
Stol.

LXX. Potráwá z Grufzkámi tretowánemi tákże.

LXXI. Zwierzyny w Sztuffácie, albo dufzone.

Nayosobliwšy to iest sposób gotowánia Zwierzyn roznych, okolo
ktorych pilnošć zálecam wielka.

Weźmij świeżego Zubrá / albo Łošiá / Jeleniá / albo Dánie-
lá / Sarne albo dšika Koze / albo co chceš / z częšći miesiſtey /
perab

przab w struzki/ a niemocz/ y nieploz/ wloz w naczynie gliniane/
ociagniy w masle/ Cebule vsnasz niemalo y z iabkami przewarzo-
nemi z mieśay/ á z tob z tego gasz/ Pietruszki niemalo w kosteczke ná
kray/ soli wedlug smaku/ naley rozsolem/ á warz nakrywosy/ á gdy
w pul przewre/ wley Octu/ winnego/ a/kray Limoniej/ Kozentow
oboygá pieprzu/ Cynamonu/ Gzdzicow/ Galci/ słodkości/ podjadz
dobrze/ á day ná stol.

LXXII. Prafzki dufzone.

Weźmij prafzki drobne/ albo iákiekolwiek chceš/ ochedzy-
wosy ociagniy w Masle/ albo odpiecz/ wloz w rynke/ nákray drobno
Cebule y pietruszki/ wley trocha rozsolu/ masła/ nákray á warz/ á gdy
przewr/ vsiekay Limonia/ day Octu winnego/ Kozentow/ słod-
kości/ pieprzu/ Cynamonu/ przywarz/ á day/ ciepło ná stol.

LXXIII. Potrawá po Węgiersku.

Weźmij Kaptoná/ albo Cielećiny/ albo co chceš/ wymocz/ pie-
knie ociagniy/ rozbierz w struzki/ wloz w garnet/ wkray drobno
Cebule/ nácedz rozsolem/ Stoniny w kostka niemalo Pietruszki dro-
bno/ warz/ á gdy dowiera/ wley rozsolu/ wley Octu winnego/ pieprzu
Szafranu/ Imbieru/ słodkości/ Kozentow drobnych/ przywarz/ á
day ná stol.

LXXIV. Potrawá z Perłowemi krupkami.

Weźmij Kaptoná/ albo Gęś/ ociagniy/ rozbierz w szlonki/
wloz w garnet/ wkray drobno cebule y pietruszki/ záley rozsolem/ w syp
krup perlowych/ masła dobrego/ Pieprzu Szafranu/ przywarz/ á day
goraco ná Stol.

LXXV. Potrawá Osobliwa.

Weźmij Kaptoná/ albo Cielećiny/ albo Wolowego miesá/ ál-
bo Jeleniá/ albo Sárna/ albo Daniela/ albo Zaiacá zc. porob/
wymocz

wymocz/ ościagniy/ odbierz pieknie/ wkray Cebule w tálérki/ y
Pietruszki/ wzdłuż Jablek wśátki/ mástá dobrego/ soli/ Límó-
niy/ Oliwek/ Pieprzu/ Octu winnego/ słodkości/ Rożentow
oboygá/ Cynámouu/ Galki/ przywarz/ á day ná Stel/

LXXVI. Potráwá z Naleśnikámi.

Weźmny Káploná albo Cielećiny/ albo Bárańká; porab/
wymocz/ ościagniy/ odbierz/ poley rozśtem/ wloż mástá/ pietru-
szki/ soli/ warz/ á gdy dowiera/ wley rozśolu/ wley Octu win-
nego/ Cukru/ pieprzu/ Szafránu/ Cynámouu/ przywarz.

Zrob Naleśniki/ w máterya wśyp troche Szafránu/ y Cu-
kru/ wwarz Ryzu/ albo Jáieśnice usmáś/ wśyp Szafránu/ Ro-
żentow drobnych/ záwiitoy te máterya/ w Naleśniki/ w ktorá y
Cukru przydás/ zrob z Jáieć máterya/ to iest: rozbiy Jáieć/
máczay konce tych Naleśnikow w Jáycách rozbitych/ puśczay
ná gorace mástó/ á gdy odretwieś/ daway te potráwa/ á Nale-
śniki ná wierzch kładź: á zalewáiac day ciepło.

LXXVII. Potráwá z Kápárámi.

Weźmny Káploná/ albo Cielećiny/ albo Bárańká/ porab/ wys-
mocz/ ościagniy/ wloż w garnet odebráwśy/ záley rozśtem/ przy-
dawśy soli/ mástá/ warz/ á gdy dowiera/ wley rozśolu/ wley troche
Octu winnego/ Rożentow drobnych/ Cukru Pieprzu/ Cynámouu/
Kápárow/ przywarz/ á day ciepło,

LXXVIII. Potráwá z Jáycámi śpikowánemi.

Weźmny Káploná/ albo Cielećiny/ wymocz/ rozbiertz/ wstaw
ościagniy/ á obráwśy pieknie/ záley rozśtem/ wloż mástá/ pie-
truszki/ y Kwiatu zásol/ warz/

Weźmny Jáieć uwarz twárdo/ oblup/ ościagniy w máśle
goracym/ náspikuy słonina dobra drobno/ znouu śpikowáne w
máśle przyrumień/ á wybráwśy z mástá/ porazkráway ná po-
ly/ żółtki wwierć/ rozpuść te żółtki tym rozśolem/ w ktorym má-
terya miésná wżáta/ przywarz/ wyloż potráwa ná pulmiské/
do tóg

do ktorey day Pieprzu y Imbieru y Zwiácu/ y Jáycami spikosa wánami obsadzay.

LXXIX. Ptaki różne, Cierzewie, Glufzcze, &c.

Weźmij ptaká/ ochedoj/ jeżeli świeży niepocz/ oćignij ná węgłu; weźmij grzaneł z chleba białego/ włoż masę albo pulmifek/ ná wierzch ptaká jeżeli chcesz całkiem/ albo rozbierz iáko chcesz; Anismelli cielacych/ Sigérelli drobnych/ náley miesnym rosolem dobrym/ przydawşy Pieprzu/ Goździkow/ y Zwiácu/ nátry drugo misa/ á wwarzywşy day goraco/

LXXX. Bigosek Káptoni.

Káploná wpiecz/ miesiste drobno pokrój/ á posćiste tak włoż s okonkami/ Cebule drobno pierruřki/ rosolu w ley/ Masá płokanego Pieprzu/ Zwiácu/ przywarz á day ciepło. Jeżeli chcesz mozesz Cytryne wyćisnąć/ albo octu dobrego winnego w lać/ albo Agrestu włożyć.

LXXXI. Brázelle Wołowe.

Weźmij od gornoy pieczeni śłobez kilka/ porab cienko po iednym siebrze/ porucz/ námoż w ocie winnym przez dwie godziny/ przydawşy soli/ potym osuř/ piecz ná roście/ uśteżay bardzo drobno/ łow kruchego w łój w rynke/ y te Brázelle w łój/ w ley rosolu/ warz/ przyley potym Octu tego w którymś możył/ y pieprzu/ Imbieru/ Galki/ przywarz/ á day ciepło ná stol/

LXXXII. Brázelle Cielece.

Weźmij Gornice Cielca z Tietka/ porab cienko/ iáko tylec nożá/ porucz/ oćignij ná węglu/ w łój w rynke/ nátray Cebule drobno/ pierruřki/ włoż masę nie máło/ w ley rosolu/ galki/ pieprzu przywarz/ á day ciepło: mozesz Cytryne wyćisnąć jeżeli chcesz.

LXXXIII. Kápton smáczny.

Weźmij Káploná/ albo Gaś/ albo co chcesz/ odpiecz/ rozbierz/ w łoy Cebule w kostke y pierruřki/ w łój w, kóćiolek/ al/

E

bo-ryn.

Rozdział Pierruszy.

W rynke/ wley rosolu/ / masła/ przywarz/ wley Octu dobrego/ Li-
monia/ Oliwe/ pieprzu/ Imbieru/ przywarz/ a day na stol.

LXXXIV. Ináczey.

Wley Octu / Cukru / Kozienkow obozga/ pieprzu Imbieru/
Cynamonu/ przywarz/ a day na Stol.

LXXXV. Káplon z Chrzanem.

Káplona weźmij/ albo Ges/ odpiecz/ rozbierz Chrzstan/ nákrz-
tawšy dobrze v. pierz/ iako masło/ smietáca gesto ocem winnem
rozpuść/ wloz masła/ Kwiatu przywarz a day goraco na Stol.

LXXXVI. Potrąwa z Jáblkami.

Káplona weźmij albo Ges/ albo pieczenia/ upiecz/ rozbierz/
Jáblek nákrzaw wstaw w garncu spólem/ wloz masła/ rosolu/ warz
przyday Kozienkow drobnych / Cukru/ y Cynamonu/ day pocukro-
wawšy na Stol.

LXXXVII. Káplon po Holendersku.

Weźmij Káplona/ upiecz/ rozbierz wozlonki/ w loz w rynke
masła mlodego niemalo/ rosolu troche Imbieru niemalo Kwia-
tu/ przywarz miešajac/ a day goraco/ na Stol.

LXXXVIII. Milkolancya.

Káplona weźmij/ cielega pieczenia/ Praškow/ y co rozsu-
mieš poodpiekay na weglu/ wloz w rynke/ day Jáblek/ G. zybo-
wey potawki/ Cebule/ Pietruszki/ masła dobrego/ pieprzu/ Galki
przywarz a day na stol.

LXXXIX. Káplon z Perduta.

Káplona warz rozbranego w rosolu/ pietruszki y masła wlo-
z wlozšy/ a gdy bedzie gorawy/ weźmij Łóciolok/ wody wstaw/
Jajca swieze na wšróp ze wšytkim w pušczay/ a gdy stzeje/
a solci ležze miešcie/ wloz gżanek na palnik y Káplona/
na

na wierzch perduc / porzosiwszy Pieprzem / day na Stół
goraco.

XC. Bářánek z substancya.

Bářánek weźmij sześć miesiska / porab / cienko / ościagniey
w másle / weźmij pieczenta wolowa / nie sol / albo málo co / y nie-
mocz / przepiec na pul / wycisniy z niey polewke / wley w Bářánek
ościagnionego przydawšy másta płożanego kwiatu / y pieprzu / przy-
warz á day goraco . mozeš teź jezeli chceš wycisnać cytryne,

XCI. Bigofek z lárzabká

Dwarz / albo vpiecz Jarczabká / odbierz mięso osobno // skray
bárdzo drobno, wley troche rosolu / másta mlodego / Kminu tat-
tego / przywarz / á day ciepło : mozeš teź kwiatu przydać / y wyci-
śnac Cytryne /

XCII. Kurczę z Watrobką.

Weźmij Kurczę / ościagniy w rosolu / rozbierz / wloż w Garnu-
šek / w kray pietruszki drobno / nácedz rosolem / w loż mástá / y wa-
trobek z kłku Kurczak / á gdy dowiera / wymiey watrobki / wwierć
w donicy / respnść tym rosolem / wley w kurczę przywarz / przydać
wšy troche Pieprzu y kwiatu.

XCIII. Potráwá z Animellami,

Weźmij Kurczę / albo Cielećiny / mostku drobno porabáne-
go ościagniy w rosolu / odbierz / naley rosolem / w kray pietruszki / y
másta / Animelli wloż niemálo / ktore mlezkem cielecym zowia / á
gdy dowiera / weźmij to mleczko / wwierć w donicy / wloz w rosol /
wloż kwiatu / przywarz / á day goraco na Stół.

Mozeš teź Cytryne wycisnać jezeli chceš /

XCIV. Potráwá Włoská.

Weźmij Cielećiny / albo Kurczę / albo Káploná gotuy ná
kštali rosolu / lubo cátkiem / lubo rozbierány / tako chceš : á odes-
krawšy naley rosolem / y másta wloż / usikay Szegawiu / albo
Szpinatu / albo Cwiklaney náci : y pietruszki wloż / á warz / á

á gdy maś dáwał wrob Ciasto zárobione Jáciem twárdá / ro-
stocz / wsieláy drobno / álbo stray w kostk / y nerke Cieleca z
slustoscía ratze vsieláy drobno wáżona / odwárz to Ciásto /
w toz w rosol to wšytko / przywarz / przydawšy Pieprzu / y kwia-
tu / á jezeli chceš y Száfránu / dáy goraco na Stól.

XCV. Wątrobká Cielecá

Wątrobke Cieleca pokráy surswo wzdłuż, čienko takó ey-
leckožá / wlož maślá plokánego w rynke álbo pátelie / wlož tež y
wątrobke / á nieplóz y niemocz / przyley tyžke rosolu / á smaz nakry-
wšy / á gdy podsmáżáš / dáy pieprzu y kwiatu / dáy goraco na Stól

Mozješ y Cytryne wyčisnać / jezeli chceš.

XCVI. Pryszki Ielenie álbo Wołowe:

Weźmij gebe y všy Jelenie / álbo Wołowe / y krzan / od-
wárz / ochedož / á pokráy w šarki / wstaw w wodzie z octem /
wlož maślá / octu winnego / škodkości / Roženkow drobných / Li-
monia usieláy / Pieprzu / Cynámonu / przywarz / á dáy goraco na
Stól.

XCVII. Pryszki ná žimno:

Weźmij všy Jelenie y gebe / álbo Dániela / álbo wołowe
odwárz pieknie / ochedož ; y uwarz w occie záfaltwšy / pokráy potym
w šarki drobno. Weźmij Winá / Octu / Limonia / posiekána /
Oliwy / Pieprzu / Cynámonu / Roženkow drobných / zmiešay to
wšytko / sáley / á dáy ná Stól

XCVIII. Káplon Octem nalany žywcem.

Weźmij Káplona žywego / naley mu leykiem w gárdlo octu
winnego / á zawiáž / y zawiés / przez godžin pié / ošup pieknie / och-
dož / wpiec zwyczajnie / álbo ná gotuy takó chceš.

XCIX. Káplon smážony z šonina.

Weźmij Káplona / pieknie ochedožonego Kruchego / rozbiéž
w šlonki / nakray drobno šoniny slustey w kostk / smáž polpo-
lu z ža-
tu z ža-

Wz Káplonem/ á gdy sie dobrze očíagnie/ wley rosolu/ nákrvi á
warz/ á wyčísnawšy Cytryne/ day pieprzu y kwiatu/ przywarz
á day/ á kiedy niemaš Cytryny/ wley Ocru winnego.

C. Káplon z Káwiarem.

Wpiez Káploná dobrego/ á goracego ponákráway/ wešmij Ka-
wiaru przeplokanego/ á mašlá ništonego/ zmiešay/ á nákladay Ká-
ploná goracego/ przydawšy pieprzu/ á day goraco ná Stol-

Skończonych Sto Potraw wystáwilem do twoiego Páńskiego
Stolu, do ktorych iešce Przystáwek maš 10. w Additámentie.

A D D I T A M E N T.

ALBO PRZYSTAWKA

Zebys sie zacny Czytelniku nie goršyl/ jem w przod polozył Pol-
ská potrawa rozne smáki/ chcialem w tym dogodzić twojemu
gentupowi, jebyš w przod pokosztowáwšy Polskich Potraw/ á
w nich swóiego nieznaláššy okontentowánia do Francuskich potraw
stow/ swoy obróci appetyt/ ktorych maš taká deštrypcya.

Potás Rumiány.

Wešmij Kure Wolowa/ Cielećiny lopatke/ Kure/ álibo Ká-
ploná ochodzonego/ Skopowiny lopatke/ grzbienu Wieprzowego
nie mocz tego wšytkego/ wstaw w garncu przestrono/ wloz pie-
truski wiazke/ zasol jako Káploni rosol: nákrvi á warz dobrze.

Máterya ná Mife.

Wešmij Kuropatwo/ álibo Jástrzabkow; álibo Golembi/ álibo
Káploná/ ieżeli chceš ostub/ á nie párz/ áni maczay/ bo tak le-
piecy/ ale ná warlu očíagnij/ á ieżeli chceš w rosolu/ odbierz pie-
trnie/ y wstaw w rosolu; mozeš teš ponákladać ieżeli chceš/ wloz
pietruski wiazanke/ warz powoli/

Wešmij potraw pieczenia Wolowa / álibo Baránia / nákray/

Europejskow/ weźmij Słoniny dobrej kłuskiej/ nakray także Su-
rpecełow cienio a seroto/ albo Sadła świeżego/ a na ostatek
masła/ wstaw ná ogień pospolu z Europejskami/ smaż aż sie u-
smarzy y przyrumieni/ potrzebnyey potym trochę masła/ y przyru-
mion/ potym rosolem tym który masz osobno zleway/ a wstawy w
w garnet/ tak wiele/ takó potrzeba do zalania ledney misy.

Vkladanie Potázyi ná mišie.

Weźmij potym chleba białego/ pokrój albo grzanek/ włoż
ná misę/ usufrywšy dobrze/ vkladaj ná to pieknie co masz Jarczab-
ki/ Europejski/ albo Golembi/ albo Kapłona/ a na wierzch wło-
żysz mleczka Cielece/ y Figatelle drobne edretowane/ praški/ tak
żeby ozdobnie misá/ włożona była/ zaley to imiama polewka go-
zaca/ a Cytryne albo Limonia mney wykrawana/ ktora pokratalwšy
objadz pieknie/ a day goraco ná Stól.

II. Potás zábielány.

Takimże sposobem/ ná rosol powyberay/ y wstaw/ Materę a
też ná misę także weźmij co chcesz/ Golembi/ Aurzar/ Kapłona /
z. y także wstaw zasoliwšy/ ná ktora taka prob polewka/

Weźmij on rosol ktoryś wstawik/ przecedz/ weźmij Cytryn/ wy-
ciśnij tyle ile smak potrzebuie/ a teželi cytryn nie masz/ ocru win-
nego/ rozbiy żółtekow Jaiecznych/ ile potrzeba/ rozpusć tym rosolem/
a teželi chcesz nakładz szawiu/ y kwiatu/ przywarzay mieszaioc.

Materęa wzywš mianowanym sposobem wlož ná Misie/
podložwšy grzanek/ Animelle y Figatelli/ wlož ná wierzch/ zá-
ley/ a day goraco ná Stól.

Drugi sposob zábielánego Sápuru.

Weźmij Jaięc/ wwarz żółtki/ wwiere dobrze/ rozpusć rosolem
wzywš mianowanym/ przyday Pieprzu/ Szodzikow, Galiki/ przy-
warz/ a zaley goraco.

Trzeci

Trzeci sposób zabielenego Saporu.

Weźmij rozsolu/ Octu wlnnego/ Cukru/ miasta płożanego/ Rosz
frntom chojga/ Firazu/ Gozdzirow/ Cynámonu/ Limony/ Zol
trow Jalczych rozbij/ zmuszay to społem/ przywarz/ zaley/ á
day goraco ná Stól.

III Potás tretowány ze wszystkich naylepszy.

Materia ná rozsol; weźmij Rura wolowa/ toparte Záranis
y Cieleca/ Záplona/ grzbietu wieprzowego świeżego/ nie plosz/ ani
moz wloz wogarniec/ przydawšy Gazybow suchych pieknych/
Pieruski wiastka/ zasl takó rozsol záploni/ natryt/ a warz/ áz
miejsz od kosti obpadnie.

Weźmij Bizantá/ albo Jazabéá/ Kurcót wa/ albo Gilembé
albo Záploná/ albo Kurzica/ albo Celecina/ lubo Praški také chceš
ochedoz/ á nieploz/ y niemoz/ jezeli chceš rozbiert/ á jezeli chceš
calcem/ weźmij mástá tretowánego/ lápotrasna wšy troche mo-
ta/ očígnij w máste/ áz sie troche przyrumieni/ Animelle Cielece
takze/ Sigatelle/ y drobne praški/

Vkládanie Máteryey ná Mišie.

Ukraj Grzanek/ wloz tak grzanekámi miše/ żeby prošnego
miejsca niebylo/ wloz pieknie w ožrag co máš/ á nawierzch Ani-
melle/ Sigatelle/ Praški/ y Pieruski/ wloz wiastka/ ktora rozá-
lá w rozsole/ zaley tym rozsolem ktory máš osobno/ natryt druga
misa á warz.

A gdy już máš dátoác/ weźmieš wczesnie pieczenia wolo-
wa/ miestka/ Záranis/ Záplona/ á nie rozrywšy y nie solowšy/
bedšeš piekt/ á gdy sie dopiekaté bedšeš/ zdymanieš ná miše/ po-
toleš/ á wyčísmieš se polewke/ ktora nádawaniu w leteš w potras
wa/ á przywarzowšy dáš ná stól goraco/

IV, Potás tluczony.

Uprzod šrob rozsol wedlug sposobu wzwyš opisánego/ We-
šmij Zárantow / albo Jazabkow / albo Kurcótow / albo
Zaploš

Rąplonow/ wpiecz pieknie/ poleway maśm/ z deymn z rozná ná mte
 je/ żeby polewka była ná mšie, gdy to przeſtygnie/ powybieteray
 miešite miarſcá/ á košciſte rozbierz w zlonki pieknie/ ulucz to
 miešite dobre w Mozdzierzu iáko maśm/ przeby przez ſito/ zá-
 lec kotoſych warz/ zolki wybierz/ przeby przez ſito/ w przyob
 w Mozdzierzu wluſy/ Weźmny piezenia wolowa miešite/ y Bá-
 rania/ piecz bez ſolí/ á gdy ſie dopieka zdymny ná miſe/ do oney pieza
 wſy co z Rąplonow polewki/ poſol/ wyróſniy polewke/ zlož to tlu-
 czone miešo y iáycá ſpolem / zmiešay / rozpušć roſolem/ Ktory
 maš w gárcu/ wlož ná miſe Grzonek suchych z chleba białego/
 wley w te máteryá tlużona ná miſe/ polož powierzchu ona zlon-
 ki/ z kuzopátwy: ábo Bázántá / ábo Rąploná/ á gdy poźnie wrzéc
 á maš dáwać/ wley one ſubſtáncyá z pieczyſtych rzeczy/ á przywa-
 rzywſy day goraco ná Stól. koſtuy iednák ſmáku/ dla ſolí/ bardzo
 jeſt rzecz poſilátiaca chorym/ ale niemniej zdrowym.

V. Potas očiagána w Maśle.

Weźmny Rąploná/ Cieleciny piekney/ praſkow iákich chceš
 jezeli chceš/ całkiem/ á jezeli chceš rozbierz w ſtuczke nie mocz/
 wlož to wſytko w rynke / ábo w piekna Panew / ábo Miſe ſre-
 brná/ maśm dobrego nietretowanego / plókanego / ſmaž to áž ſie
 troche očiagnie / iednák żeby biało było pieknie/ wlož to potym w
 gárcu przeſtronym / wtray Piecruſki w koſtkę y wzdłuż / wlož
 Kure Wolowa / y Bázániny y Cieleciny / y Grzbietu/ Wieprzo-
 wego/ warz to wſytko záſoliwſy/ według ſmáku/ á nákryt.

Weźmny Chleba białego pokráy Grzanki grube / wlož w
 Rynke / ábo ná Miſe ſrebrná / przeciw ogniewi ſuſ / á pole-
 way potroſe/ tym roſolem z rey Potrawy / á gdy maš dáwać
 wlož te Grzanki ná miſe ná ſpod / y te polewke / Storáš chleb
 polewat wley.

Wlož te Máteryá ktora maš w gárcu / pieknie/ tylko nie
 kładž Kury/ Bázániny / y Grzbietu Wieprzowego / polož piecrna
 ſko / obładž Cytryna wykrwana / ábo Limonia / day goraco
 ná Stól.

Szofly Additament, Potrawy ná zimno.

Zebym twey/ Appetyt w Oboże albo dzodze wkontentował:
opisalem niektore potrawy bardzo dobre/ Mięśnio ná zimno! pass-
tecy zes zimne/ Mięśne y Rybne/ ná swym miejscu osobnym znay-
dziesz/ y Rybne potrawy y MARYNÁTY.

VI. Caber Ieleni.

Weźmy Caber Jeleni/ Danieli/ Bawoli/ Wołowy/ Sárni/
Wieprzá dzikiego/ teory według Descriptiony wzwyż mianowaney
masz wciac / a ochadożywszy namięcz w oćcie dobrym/ wysypawşy
w ten Ocet Sol/ Materonu/ Rolendry/ a moć to godzin sztery/ al-
bo pięć: Weźmy porym Sloniny nákray dlugo/ y przez mieśiste a
chudşe miyćca przespikuy/ uwrń w plotno/ waz w tym Oćcie/ w
teorymes moćyli/ zaseliwszy dobrze/ a gdy uwrę wylož ná Miśe
potrześnarwşy reżnym kwićciem/ day ná zimno.

VII. Geśi álbo káczi dzikie ná zimno.

Geśi albo káczi dzikie náspikuy przez szodek gruba Slo-
nino/ a namięcz w Oćcie winnym/ przez godzin dwie/ zawrń w
serwete wleż Materonu/ albo Rozmárynu/ albo Rolendry/ zasol w
staw w tym Oćcie/ a wwarzawşy day ná zimno potrześnarwşy
kwićciem/ albo żelonościa.

Tak Geśi domowe/ káczi/ Judyki/ Vdżce Sárniel zel

VIII. Geśi álbo Káczi dzikie w winie ná zimno.

Weźmy Geś dzika/ albo co chceş/ ochadoż pieknie/ nie spik-
kuy/ wleż Rozmárynu/ Materonu/ Rolendry/ zawrń w Serwete/ zas-
sol dobrze/ waz w winie/ a gdy uwrę/ day ná zimno/ potrześnar-
wşy żelonościa.

IX. MARYNÁTÁ Mięśna.

Bázantow weźmy/ albo Jázabkow/ albo Kuropátw/ ál-
bo przepiórek/ kácze dzikich/ albo Geśi dzikich/ albo Czias

neś ochodź/ upiecz dobrze/ nąsel według smaku.

Wesmiy Czosięu niemalo/ wwierć jako masło rosouse O-
ctem winnym / w ley Olwy y soli y Rozmarynu/ przywarz/ a
wychłodźszy/ włożona mārerya w Jaszcu pieczona zaley/ choway
nā zimno.

X. Potrąwa nā zimno.

Kąplonā wesmiy/ luba ćieleca pieczenia / luby Wólawa /
nā opikny raba stonina przyś siodok/ a nāwocz w Oćcie win-
nym/ przydawşy do niego Pieprzu/ Imbieru/ Māteronu sucha-
go y soli/ racz pręś godzin rzy/ piecz/ a poleway tym Octem
a wpiekşy day nā zimno.

CONDIMENTA

Do Pieczyłtego.

PO bżleściaci Additamentach/ klade dżiesieć Condimentow do
Pieczyłtych rzy/ Ecorych według upodobania pājwać be-
dżies do czego bedżies chćiat y rozumiat/

Pierwszy Condiment.

Kąplonā wes/ wpiecz go/ wesmiy sardall/ wymocz/ wwierć
māstā mlodego z mieşay z sardallami/ ale nie cepionego/ y niesło-
nego/ ponātraway goracego Kąplonā/ przydawşy Imbieru y
Galki/ kladz w nātrawāne / day goraco. Tak Szasany/ Jaszab-
tu/ Turapatwy/ Dropic/ Cieleca pieczenia/ y cezalwieć chceş.

Drugi Condiment.

Cebule sarowey wsieć ay/ racz drobno jako māł/ zmieşay z
mlodym Māstem/ Pieprzem/ kladz w nātrawāne gorace pieczy-
łte/ a day goraco.

Trzeci Condiment.

Czosięu wwierć nie malo jako masło/ zmieşay z mlodem/
māstem/ w nātrawānego Kąplonā albo co inşego/ kladz/ a day
nā stł.

Czwart.

Czwarty Condiment.

Gorezycę czarney wwierć/ przywarz z octem winnym/ zmieszaj z maślem dobrym/ w nakrawane gorące pieczyście kładź/ a daj goraco na Stół.

Piąty Condiment.

Limonia dobra wsiekaj drobno iako mąk/ zmieszaj z maślem dobrym nie słonym/ w nakrawane gorące pieczyście kładź/ a daj goraco na Stół.

Szósty Condiment.

Ostrygi stonę wymocz/ przewarz w Winie/ wwierć w donicy zmieszaj z maślem dobrym niesłonym z zimnem/ w nakładane gorące pieczyście kładź/ przydawaj pieprzu/ y Galiki/ a daj goraco na Stół.

Siódmy Condiment.

Grzybow suchych dobrze wplotanych w garnusku/ nąpoly z pietruszka wstaw/ a warz nakrywaj/ ciek długo aż się polewka wyładzi/ a mało co zostanie/ która weźmierz/ a z maślem słonym zmieszawaj/ y pieprzu przydawaj/ gorące pieczyście polej/ a daj goraco na Stół.

Ósmy Condiment.

Jalowcu wlicz/ przesiej/ octem winnym rozpusć/ maśla dobrego niemato włoż/ przywarz dobrze miopiac/ polej goraco pieczyście/ a daj goraco na Stół.

Dziewiąty Condiment.

Kaulistorow wstaw w garnusku/ rozwarz/ wwierć/ przebij przez sito/ zmieszaj z maślem dobrym/ pieprzem/ galiki/ w nakrawane pieczyście kładź/ a daj goraco na Stół.

CONDIMENTA

Dziesiąty Condiment

Kápław przepłakanych/ wystaw w Dócie winnym/ warsz/ do-
bze/ wwierć/ przeby przez Sico/ zmieszaj z masłem dobrym/ w
należwáne pieczyfste gorace kładź/ a day goraco na stol.

So tej rozne Sápory do pieczyfste go/ kroze ja sie tuż przyda-
wały y w potrawy prawie w fytkie/ nie chce ich specyfifkować/ y on-
mi zatrudnić:

Zem tedy trzemá Sty potraw Sto obiecał wystáwić/ ale iá-
kom záwfe w wielkíey m. al. obferwáncíey *abundantiám*/ ktoromem
nigdy żadnego nie wáził/ tak y teraz rozumíem/ lubom tu ná-
Sto przyczynil dżiasieć potraw/ y tyle Condimentow do pieczyfste-
go/ nikomu nie uszgerbie Szpizárníe/ záwfe bowiem *melius abund-
dare quám deficere.*

Sekret Pierwszy Kuchmistrzowski.

Káplon całkiem w Fláście.

Wéźmíy Káploná dworowego/ ochadoź pieknie/ zdeymíy sto-
ze z niego całkiem/ tak ostroźnie żebys dżurzy najmniey fsey nie us-
czynil/ a glanki/ z ktorých sie stara sdiac niemoze poprzerzynay/ i
żeby przystarze zostaly/ wloź te stare w fláste tak/ ukrozej bedzie
dżinza w szobie żeby trzy pálce wlozył/ rzymayze te przcznieta sto-
ze w dżurze. Wéźmíy zolekow fefnascie/ rozbiy/ przyday troche mle-
ka/ zápraw takó chceš/ wley leiem w te stare z Káploná trzymáiac/ a
záfzy/ y pusć w fláste/ wody wley pełna fláste/ zásol/ a zázobuy/ ál-
bo mecherzyna záwiaz/ wloź w kóciel wody a warsz/ a gdy sie ocia-
gnie/ te Jacy z mlekiem/ rozedma Káploná/ tak: ze sie bedzie każdy
dżiwował/ takó tamtego wlozono Káploná/ gdy go daš z flásta ná
stol/ a Pro tego/ nie wie/ nie bedzie przez podśiwienia wielkiego:



ROZ

ROZDZIAŁ II.

Gotowania Sta Potraw RYBNYCH.

Akomoduiac sie zwyczajom Cesarza Jego M. Chrześcijańskiego / y całej Rzeszy Niemiec Kiew / na zmiekanie Potraw Mięsnych / dla smaczniejszego Bankietu / żebym Noprytom wygodził ludzkiem / przydałem Sto potraw Rybnych / do niektórych jednak Wina potrzebą / których maść całowa deskrypecy niżej opisana. *Anapzod:*

Sposoby Polskie robienia Gaszczow do Ryb.

Weźmij Rożenkow wielkich / wstaw w Winie przestro-
no / warz / przebij przez Sito. wstawiwszy w Donicy / bądź sie
miał gasz dobry.

Drugi sposob robienia Gaszczu.

Weźmij sig suchych / wstaw w Winie / warz / wwierć / prze-
bij / albo wtłucz w Mozdzierzul / y to bądź sie nie sły.

Trzeci sposob robienia Gaszczu.

Weźmij Cebule / nakup / poprzedkrawaw / wstaw przestro-
no w garnca / warz / przebij przez Sito / bądź sie gasz podlejszy.

Czwarty sposob robienia Gaszczu.

Weźmij Balmow / ochadoż / wstaw w wodzie w garnca /
i wwarzwszy dobrze / przebij przez Sito.

Piąty sposób,

Wzmiemy *Marcowe świeżey* / a tak wczyn takó y *Zulwami*
 A gdy iuż *Gaszcz* będziez miał gotowy: Do sporządzenia też, y gotowania *Ryb* różnych przystepujemy:

A naprzod *Losos*:

Ktory w naszey Polsce jest naysubtelniejszyego smaku.

I. *Losos* żółto po *Krolewsku*, albo dobrej *Iufze*.

Wzmiemy *Lososia* / *O czes* / *zrysuy* / *guzbiet* wymiły / *dzwoná* ná *spilki* wloz / *pietruski* w kostki y *wzdłuż* nakráy / *wstaw* w *potle* *zasoliwszy* dobrze. a gdy *dowiera* / *gdeymiy* z *ognia* / *te pole* / *wks* *odley* osobno co *losos* wrzał / *przeley* *woda* / *zebyś* *sol* *splo* / *tal* / a gdy *mas* *dawac* / *wley* *gaszcz* *tak* *mas* / *wley* *Wina* / *octu* *winnego* *troche* / *Cukru* *według* *smaku* / *Pieprzu* / *Szafranu* / *Cy* / *namonu* / *Rozentow* *wielkich* / *Limoniy* w *talarci* / *przywarzay* a *koftuy* / a *iezeli* *rzeba* *przydac* *solu* / *tedy* *oney* *polewli* / *w* *tro* / *rey* *wgal* *Losos* / *przylewaw* *według* *smaku*.

Tak gotuy *Szczukę* *głowna* / *Czczugę* / *Jesiotrá* / *Wyżá* *świeżego* / y co chcesz.

O *prázeniu* *Ryb* *głownych* osobliwie *Szczuk*.

Gdy *mas* *Szczukę* *tak* *Głowna* / albo *Podgłowna* / *o czes* *as* / *wfsy* *one* *zrysuy* / *wloz* *na* *misę* *sebrna* / albo w *kościel* / *rospal* *solu* *bardzo* *goraco* / *potrzasy* *Szczukę* *Rysowaną* / a w *piecu* *goracym* / albo *przed* *ogniem* *troche* *przypiec*.

II: *Lo*:

II. Łosoś z Iuszyca czarno.

Gdy rysnieś Łososiá/ wybierz s niego krew/ ktora tezełi s pietrastki/ rozsiebay a octem winnym rozpuśc/ w szmicy Cebule/ y pietrastki/ vsiekay bardzo drobno/ a vsmaz w Oliwie albo masle/ przetrzyj przez sito/ zmieszay s octem y s Juszyca/ weźmij kilka dymon Łososiá/ pokrój w kuzki malé/ wlož wto wшыtob/ day Soli/ Wina/ Rodkości/ Pieprzu/ Cynamonu/ przywarz/ a day na Stol. Tak tez Jesiotra y Cezuga gotuy.

III. Jesiotr.

Weźmij kilka dymon Jesiotra/ ociagnij w Oliwie/ albo w masle/ vsmaz Cebule y Pietrastki drobno kráianey/ w masle/ albo Oliwie/ słoż to społem/ day Wina/ Octu/ Rozenkow oboyr/ gá/ Rodkości/ Pieprzu/ Imbieru/ Cynamonu/ Masła albo Oliwy/ Száfrána/ przywarz a day na Stol.

IV. Szczuká żolto w swoiey iusze

Weźmij Szczukę/ ogześ/ rysuy/ przywarz/ nákrój/ pietrastki w kostki/ y w dól sástaw sásoliway/ a gdy odwarzyś odley w garnet polewki w ktorey wrzala/ wley gásgu/ ktory rozpuśc tym smakiem co Cebula wrzala/ day Száfrána/ pieprzu/ Imbieru/ Sólki/ Limonicy/ tezełi chceś/ przywarz/ a tezełi trzeba przyz sá solic/ wley tey polewki w ktorey Rybs odwarzyłes. Takim sposobem wшыtkie Ryby odwarzay/ oproz Wigorzá.

V. Ryby száro po Krolewsku, albo w dobrej iusze.

Szczuka ogześ/ rysuy/ tezełi potrzeba praż/ y pomienionym sposobem tak iako y żolto odwarz/ day Szágu taki mas/ pieprzu/ Imbieru/ Cynamonu/ Wina/ Octu/ Cakru/ Limonicy/ Oliweł namylupay/ Rozenkow wielkich/ przywarz/ a day na Stole. Wtożes rez osobno w garnku miec Pietrastki kráiana w kostki y w dól/ a do ktorych Ryb potrzeba/ po odwarzeniu przykladac.

Tak Olonie/ Karásie/ Cezugi/ y co chceś gotuy.

Száro

VI. Száro w swey Iufze.

Podobnym sposobem Ryba zryrowawszy odwarz, day gasz, gzu/ octu dobrego/ Oliwy troche/ Limonia vsiekay drobno/ y wkray w talarcki/ Oliwet/ Pieprzu/ Imbieru/ przywarz/ a day/ a jezeli chcesz, zeby była Ryba smaka wdziysznego/ wloz Cukru kawalek.

VII. Rybá szaro w Máckowey Iufze.

Z rysu/ ogzednego Szczupaká/ albo co chcesz/ nakray Cebule drobno w kostki/ y pietruszki w kostki y wzdruz/ a sol wedlug smaku/ wstaw/ a warz/ a gdy odwarzyysz/ wley Octu piwnego/ przyday winnego/ Limonicy vsiekay y wkray/ oliwet/ oliwy/ pieprzu/ Imbieru/ przywarz/ a day z polewka.

O nakładaniu Głowy, Ogoná, y Xieńcá

Wolno każdemu nálozyć Głowa/ Ogon/ Xieniec/ wedlug swótego w podobania/ ktora siekánina masz tak zrobic/ wešmiy dzmono Szczupaká vsiekay drobno/ cebule w piec/ vsiekay/ chleba białego troche wtrzyi/ pieprzu/ jezeli chcesz Kozentow drobnych smieszay to wšytko/ a nakładay.

VIII. Szczupaká po Węgiersku.

Wešmiy Szuka/ zrysu/ stuszka/ wloz w kociel/ wkray Pietruszki niemalo/ wstaw w Ocie piwnym/ przylawšy troche wody/ odwarz/ zasoliwšy dobrze/ a gdy masz zaprawowac/ przelley woda przed zaprawianiem/ wley gaszcu tyfka/ octu dobrego/ Wina/ Oliwy/ Limonicy/ Oliwet/ Kozentow drobnych/ Pieprzu/ Imbieru/ Cynamonu/ Cukru/ miew chleb smazony w kostki w Masle/ albo Oliwie/ ktory naprzywarzeniu wšyp w Ryba a przywarzywšy day ná misie/

Wagrowie chleb smaza z Stonina w kostki pokraiana/ co ty mozesz tak wczynic/ jezeli chcesz.

IX. Po Węgiersku żulto tak zápráwisz.

Odwázone ryby w rosóle iákiekolwiek/ ożesáne/ ták zápráw;
wley Gászczu niewiele/ Octu/ Limonia/ Kczenkow drobnych/
Oliwy/ Pieprzu/ Imbieru/ Cynamonu/ Száfránu/ przywárz;
á day ná Stol.

X. Ryby sádzone, álbo po Czelku.

Zrysuw Ryba/ iáka máš/ álbo chceš/ s luščka/ w loz; w kociel/
Cebule niemálo wtráarki nátray. y pietruščki w kostkú y
wzdúz/ wley píwa/ zásol/ á warz/ á gdy sie Rybá wysádzáć
bádzie/ wley Octu dobrego/ Oliwy/ álbo máš/ Pieprzu/ Imbieru/
Kminu/ iezeli chceš y kwiatu/ przywárz dobrze/ wysádz
á day ná Stol.

XI. Rybá czarno.

Wešmiy Karpia. ožeš/ zrysuw/ wstaw w wodzie/ zásol/
warz/ á odwárzywšy/ zley woda/ wley powidl przebitých przez
sítu/ rozspászczonych octem/ przyday Soku wišniowego/ sladkošci/
pieprzu/ Imbieru/ Gozdiškow/ przywárz/ á day ná stol/

XII. Z Mášlem tak gotuy Ryby.

Wešmiy Ryba iáka chceš/ álbo máš/ ožeš. zrysuw/ wtray
Cebule drobno/ y Pietruščki w kostkú y wzdúz/ wloz w kociel/
wley wody/ zásol wedlug potrzeby/ odwárz/ á ná wysádszeniu
wley Smietany/ Mášá dobrego nieštonego/ pieprzu cátkiem/
Kwiatu/ przywárz/ á day.

XIII. Ryby z mášlem po Holendersku.

Ożesána y zryšwana Ryba wloz w kociel/ (pospolicie Holendrowie/
cátkiem y nie ogolone gotuia) pietruščki w kostkú y drobno wtray/
odwárz/ zásoliwšy wedlug smaku/ á gdy došwiera miey mášto plocáne/
ktorego niežaluiac doday/ Imbieru w kostkú trádneho álbo tlučzonego
kwiatu/ á iezeli chceš y Octu winnego/ przywárz/ á day.

XIV. Ryby z Grzybami suchymi.

Oczesina Szyska zrysu; y we dzwona pokrąy w łóz w kociel
Cebule drobno; y Pietruski w kostki y wzdłuż nakrąy; zasol we-
dlug smaku; a gdy dowiera/ mley grzyby odwarzone/ które dro-
bno siekawszy wlož w Kynki/ wley smietany; masa płołanego
s potrzeby/ Pieprzu/ Imbieru Kwiatu przywarz; a day na stol.

XV. Limoniata żółta.

Jaka kolwiec chceš Ryba/ ogolawszy zrysu/ Sigatelle do mley
zrob (ktore masz zrobic tako nakładanie Ziencá) Cebule pie-
truski drobno na krąy wlož w kociel zasol/ odwarz wley troche
Gaszcu/ Wina octu; skodkości; Limonia w krąy/ ol wy Pie-
przu; Imbieru/ przywarz; a day na stol/

XVI. Limoniata Szara

Ogolona Ryba zrysu/ do ktorey Sigatelle zrob; wlož w kociel
y pietruski; y cebule drobno na krąy; zasol; według smaku
warz; wley troche gaszczu/ Limonia w krąy; day Wina; Octu do-
brego; skodkości; Pieprzu; Cynamonu; Oliwy; przywarz; a day
na Stol.

XVII. Ryby biało z Migdalami.

Włonie; albo Szczupaka oczesawszy w kociel; Cebule w ko-
stki; Pietruski w kostki y wzdłuż zasol według smaku; odwarz
Migdalow oparzawszy w wierec; rozpusc; wley w ryba; day kwiatu/
Oliwy; przywarz; a day na stol.

XVIII. Tak Plątyazy y Stokwiz gotuy, lubo niżej bę-
dziesz miał inzy sposob opilany, gotowania stokwizu.

XIX. Ryby biało, słodko bez Migdalow.

Ogolona Ryba zrysu; Cebule y Pietruski niemalo drobno
a krąy; wlož w kociel; zasol; a odwarz. a gdy podsadzasz; wley
nliwy; potrzeby; pieprzu kwiatu; przywarz; a day na stol.

XX. Ry

XX. Ryby z Limoniá.

Wzrostona zrysuý Ryba, we dzwóná pokráy/wlož w łóciół/ cebule drobno Dietruski w łóciół nákray/ y Limoniá wzdłuż wley trocha wody/ soli/ Pieprzu/ Kwiatu/ wysadz á day nastól.

XXI. Ryby z Kasztánámi.

Kasztány odwarz/ ochodez/ oczesána Ryba zrysuý/ we dzwóná pokráy/wlož w łóciółek albo rynki cebule y pietruski drobno sásol/ odwarz/ á gdy odewre/wlož Kasztány/ wley Wina/ Oliwy albo Mastá/ Cukru/ Pieprzu/ Cynamonu/ Gálki / przywarz/ á day ná Stól.

XXII. Ryby z Figámi suchemi także gotuy.

XXIII. Z Dáchtelámi Ryby także gotuy, ktore w pul poprzekráwáy á Octu do Wina troche przyday.

XXIV, Ryby z Bronellámi także gotuy.

XV. Ryby z Kapárami także gotuy, tylko Rożen-
kow drobných przyday.

XXVI. Ryby z Pinellámi.

Oczesáne Ryby zrysuý/ á ná dzwóná pokráy/ cebule/pietruski drobno nákray/wlož w łóciółek albo Rynki/sásol według smaku/ w syp ochodozonych pinelli / wlož mastá/ albo Oliwy/ pieprzu/ Gálki/ warz/ á podsádsiwşy day ná stól

XXVII. Ryby z Pistáciámi.

Potluz Pistácie/ á łóderká powybieray/ á jezeli chceş prze-
tluż w Młodşierzu/ oczesána Ryba zrysuý/ y zkray we dzwóná

na/ wloz w Kocietek albo rynta/ wley wody/ zasol wedlug
smaku/ Oliwy albo Maska dobrego/ pieprzu/ y Kwiatu/ wys
sadz/ a day na Stol.

XXVIII. Ryby z Salaria,

Oczesana Ryba zrysu/ Cebule drobno z kray/ Salate w kate
kru/ wloz/ wley wody/ soli/ Maska albo Oliwy/ Pieprzu/ Kwiatu
tu/ podsadz/ a day na Stole.

XXIX. Ryby z Szczawiem także.

Oczesana Ryba zrysu/ Cebule drobno wkray/ wloz w Kocietek
albo rynta/ w kray Szczawia/ wley wody/ soli/ pieprzu/
kwiatu/ przywarz/ a day na Stole/ przydawwszy maska albo Oliwy/

XXX. Ryby z Agrestem.

Oczesana Ryba zrysu/ Cebule drobno wkray/ wley wody/
Maska/ albo Oliwy/ Kozenkow drobnych/ Agrestu/ Cynamo-
nu/ Wina/ pieprzu/ krodkości/ przywarz a day.

XXXI. Z Rákami z Borwiną Ryby

Oczesane Ryby zrysu/ wloz w Kocietek/ nakray Borwiny/ to
jest/ liscia Cwitlanego w kate/ wloz w Rybe/ zasol/ warz/ a gdy
odwarzys/ miey bigosek z rakow/ w syp/ wley smietany gresty/
maska plotanego/ pieprzu/ galki/ przywarz/ a day podsadzwszy.

XXXII. Z Rákami z Agrestem Ryby

Ryby oczesane zrysu/ z kray we dzwoná/ wloz w Kocietek al-
bo rynta/ odwarz zasoliwszy/ obierany Agrest w syp/ maska pto-
tanego z potrzeba/ kwiatu przywarz/ a day na stol.

XXXIII. Z Rákami tretowanymi Ryby.

Maska sposob na inszym miejscu tretowania Rakow/ cal-
kiem/ ktorych do tej potrawy/ odtretowawszy/ wesmiy Siga-
pata

pańá oczesł / zryśy / we dzwona pokrąy / obwałay w mace á o.
ciągniy w maśle / grzaneł / z Chleba białego zrob / wlož na miśie /
á ná te dzwona tretowane / ná wierzech Rákw tretowanych zá-
ley polewka grzybowa / ktora miey ná to / maśka wlož płońane-
go / pieprzu / Kwiatu / nákyi druga miśa / warz / á day ná stol.

XXXIV. Z Rákwym bigolkiem Ryby bez botwiny

Bigoseł / z Rákw wylupánych miey / Szupaká oczesáne-
go zryśy / y we dzwona skrąy / wlož w rynks / Cebule y pie-
truski drobno / z sól / wody wley á warz / á gdy odwarzyś wšp
bigoseł / day maśka / pieprzu / Kwiatu / á przywarzywšy day ná
stol: moześ Cytryna wycisnąć / albo Octu winnego kieliszeł wlać

XXXV. Z Sárdellami, z Rákami Ryby.

Bigoseł wylupowany / z Rákw miey / Szupaká oczesáne-
go zryśy / y we dzwona pokrąy / wlož w rynks wkrąy Cebule dro-
bno / pietruski w kostke / odwarz / wymoczonych Sárdelli / z krąy /
wlož / wley winá / maśka płońanego / Pieprzu / Imbieru / Kwiatu /
przywarz / á day ná stol.

XXXVI. Z Sárdellami Sámemi Ryby

Oczesánego Szupaká zryśy / y we dzwona skrąy / sárdel-
li moczonych / z krąy / abo Siedzia surowego / Cebule y Pietruski
drobno / wlož to wšytke w rynks / wley winá / maśka albo
Oliwy / Pieprzu / Imbieru / Kwiatu / przywarz / day ná stol

XXXVII. Z Tertufolami Ryby.

Tertufole tezeli chceś. moześ w przod wárzyć / albo w piec
całkiem / albo teź surowo / ochodożywšy pokrąy / w talarci / Szu-
paká oczesánego zryśy / á we dzwona z krąy / wlož w rynks y
Tertufole wlož / wley winá / Oliwy / albo maśka / Pieprzu / Kwia-
tu / przywarz / á day ná Stol.

XXXVIII. Z Pieczarkami Ryby,

Pieczarki trochę odwarz/ osusz/ włoż na spilki posol/ potraw
śnity mała/ a ociągnij w maśle: Toż uczynisz Szczupakowi
ogolonemu/ we dzwoná i rysowanemu; także go ociągniesz w
maśle; włoż to w rynki/ Cebule drobno wkray/ wlewy wody/ soli/
masta dobrego/ Pieprzu/ gałki przywarz; a day na Stół.

XXXIX. Z Grzybami świeżemi młodemu

• także uczynisz

XL. Záviiánki po Fráncuſku.

Weźmij Szczupakow małych nieczesz/ zrob oblażki/ Cea
tule w ralarci niemato/ y pietruſki wiżdinż nakray/ wlož w ko
ciel/ wlewy wody y soli/ odwarz; day wina/ Octu dobrego/ pie
przu/ Imbieru Cynamonu. Rozenkow oboygá/ słodkości/ Lis
moniey Oliwek/ przywarz/ a day na Stół.

XLI Kárpie. álbo Liny. álbo inſze Ryby także gotuy
jedná ná dźwoná pòrab, a nie czesz, a iezeli
chcesz mozesz oczeszác.

Náſtępia teraz nowe ni-*poſpolite* Potrawy Rybne cztery.

I. Potás Rybny.

II. Karp z polewką Spinakową.

III Karp z luſycą.

IV. Karp bez kości.

XLI. Potás Rybny.

Weźmij Grzybow suchych/ plocz pieknie/ wstaw w prze
ſronym garncu/ wlož Pietruſki wiazánki/ zasol tak iako Ká
ploni rosol; warz/ a nakryj dobrze/ bédziesz miał polewkę ná
ſalántę ryb ná Potás.

Weźmij Szczupaká oczesz zryſuy/ pokrasy na małe dźwoná
wlož

wlož w naczynie srebrne / albo gliniáne / albo drzewiáne / záley Octem winným dobrým / y soli dostatek / niech moźnie přes godšina.

Wzimy potym / osuž / weźmy maľi pšenney potřasňly; a smaž w masle albo Oliwie a gdy sie očiagnie / wybieray.

Przybierz do tego z inšich Ryb Xiencow y watrobeľ / poná kláday y po očiagay w przod w wodzie / a potym w Oliwie albo masle.

Weźmy potym chleba bialego nakřay grzaneľ čienko a vlož ymi grzaneľmi Mís srebro aho Cynowa / kláď ná grzaneľi Szupata očiagnienegczna wierzch Xiencie y watrobeľ / weźmy pietrušľ / ktora wrzala w Grzybach rozlož powi r:chu / a ta polewka w ktorey Grzyby wrzay záley y nakřy misa druřga warz; a gdy dowieta / day z polewka ná stol /

XLIII. Kárb z Spinakiem.

Weźmy Makaronow Wlošich w wezly odwarz / Weźmy Spinaku vwarz w wodzie; vsiekay / vsmaz w Oliwie abo masle / przeby přes Sito.

Weźmy Karpia dobrego / očes; porab we dźwona / očiagny w oliwie / albo w masle. Wlož tego Karpia ná misu srebrna; albo cynkú niemála; Makarony wlož ná wierzch Spinaľ ršpusć Winem / do ktorego przyday Cukru z potreba / pieprzu Cynamonu / przywarz a day ná stol.

XLIV. Kárp bez košci.

Weźmy Karpia dobrego; deymy šort; niegd / tš ostroźne řebys dźiury nie vczyniľ gřowš vsmaž a to mješo; Karpia odiař wřy y od řošć vsiekay drobno řarovoz; drugieř Karpia do tego przylož y wřy; vsmaž ta šiekánina w masle albo Oliwie; przydawřy dotego Cbulę; bardřo drobno šiekáney; piezořey albo smažoney; day Kozenřow drobnych Cukru pieprzu; Šol; Cynamonu y trochs tářtego Chleba zmješawřy to wřetko / nálož ta šort Kárpowa / mšey brřtwanna gliniána; wley Oliwy albo mřřa; řeby samoti ten Kárp; wlož w Brřtwanně

twanne Kárpia náložonego y głowa przylož/ y Sigatellami ;
teyże materyy robionemi oblož/ ociągay wywracając/ a gdy się
ociągnie/ wley winá. Octu winnego/ Limonia/ Cukru/ Cynamo-
nu/ Pieprzu/ przywarz/ a day całkiem ná wifs.

XLV. Kárp z Iufzyca,

Wypusc z kilku Kárpizywychna Ocet winny Iufzyca/ al-
bo krew/ oczesánego Kárpia we dżwóná porab ; Cebule/ y Pie-
trtżki drobno pokrajaney w masle lubo Oliwie vsmaz/ a prze-
biy przez sito/ wlož Kárpia w rynke ociąganego trochs w oliwie
albo masle / wley ts Cebule/ Iufzyca/ Wina/ Cukru/ Pieprzu/
Gozdżikow/ Cynamonu/ przywarz/ a day/ soli nie przepominając.

XLVI. Bigosek Kárpiony.

Zdeymy stors z Kárpia surowego/ miso odbierz/ vsiekay/
Cebule piezoney vsiekay/ z miesay to społem/ wlož w rynke/
wley Oliwy/ albo masła nieskonego / smaz; a gdy przesmażył/
wley winá/ Octu winnego/ Pieprzu/ Cynamona/ Rożenkow
drobnych/ Cukru/ Limonia vsiekay/ przywarz/ a day; głowe z te-
go Kárpia vsmaz/ y mleczu káwałki odtrętny / a zmiesay z
Bigosem/ y day ná Stól.

XLVII. Bigosek Holenderki.

Szczupaká z práwi nego z łuszcza vwarz w Dócie dobrym
zsoliwsky/ vwarzywsky zdeymy łuszcze/ podrob/ piezoney Ce-
bule vsiekay/ wlož w rynke/ wley trochs wody/ masła płoká-
nego/ Imbieru/ Kwiatu/ Octu winnego/ przywarz/ a day ná stól.

XLVIII. Szczupak z Musztárdá.

Zresay Szczupaká/ a z łuszcza odwarz w rosóle z Octu y wo-
dy/ odwarzywsky/ zdeymy łuszcze/ weźmy gorczyce czarney rta-
cioney / albo Musztardy/ wley w rynke Octu winnego/ Masła/
albo Oliwy/ przywarz osoliwsky/ a poley Szczupaká.

XLIX. Dorfz y Pomuchle ták gotuy.

Mozesz y z Máslem po Holendersku iáko wyžey.

I. Kárp. z Grzankámi z máslem.

Weźmij Karpia/ oczeš/ skors; zdeymij/ vsiełay drobno/ ce-
hule vpiec/ vsiełay/ zmiešay to społem/ głows od tego Karpia
odwarz w rosole/ wioz bigoseł w rybk/ wley maślá/ albo Oliwy
osolwšy smaž/ nákray grzaneł z chleba białego/ rozpuse maślá
á nie przetrutuy/ wsyp w bigoseł pieprzu/ y gałki tartey/ micy o-
sobno jezeli chceš Ser Holenderski tartey/ albo Parmázyne/ má-
šay grzaneł w másle/ bigostiem y Parmázynem przetrasay/ á
vkladay na srebnym palmissu/ głows wesrodek wloz/ y vpiec
w piecu/ á day ná stol.

LI. Ryby tretowáne.

Oczesána Rybe pokrój we dzwoná/ potraszay maślá/ á smaž
w czym chceš/ vsmažywšy wloz w kocioteł albo rybk/ wley wi-
ná/ octu/ chleba trzcha tartego/ Limonia/ oliwy/ skodkości/ Ro-
ženkow ktorých chceš/ Pieprzu/ Imbieru/ y jezeli chceš Szafrá-
nu; przywarz/ á day ná stol.

LII. Náynogi czarno swięze.

Pokrátáne Náynogi odwarz w wodzie zasolwšy/ wley So-
sa Wisniowego; pieprzu/ Gozdziškow/ Cynámonu; skodkości/
przywarz/ á day ná stol.

LIII. Węgorz z Miodownikiem,

Z Węgorzá swięzego zdeymij skors/ ktorego pokrátawšy we
dzwoná vpiec/ wioz w rybk/ wsyp tartego Miodownika Octu
Wina/ Pieprzu/ Imbieru/ Cynámonu/ Szafránu/ Roženkow dro-
bnych; przywarz/ á day ná stol.

Náynogi z miodownikiem tákže gotuy/ ále nie trzeba skors
ti zdeymowac

LIV. Węgorz do rosolu.

Węgorza świeżego / sprząwiofszy; pokrąy we dzwona / wys
ploz / wlož w garnet / wley Octu dobrego y wody / soli / Pietru-
fki zieloney / albo Kopru warz a gdy dowre day s rosolem na
putmieft.

LV. Ryby z Grzybowa Polewka.

Wstaw Grzybowa tak iako na Potas / zrob rosol / oczesana Ry-
ba zysuy / y na dzwona pokrąy / wlož w naczyne pietne / wtray
Cebule y pietruszki drobno / wley ten rosol / wlož Mast / poka-
nego albo Oliwy / day pieprzu / Kwiatu / przywarz / a day na stol

LVI. Ryby z Jabkami tretowanemi.

Ochodzone Jabka poprzetraway na dwote / zrob materya
s ma ki / Jalec y mleka / a w post / s ma ki / a wody miazay Jab-
ka / a odsmaz w Oliwie / albo masle /

Oczesana Ryba zysuy / na dzwona ztray Cebule y pietruszki
drobno / wlož w kocielek albo rznka / zasol wedlug smaku / warz
a gdy odwre / wlož Jabka / Wina / słodkości / oliwy / albo mast
pieprzu / Cynamonu / a jezeli chceš Rozenkow drobnych przywarz
a day na stol.

LVII. Grufzkami tretowanemi także vczyniż, przy-
dawszy do maki Száfranu jezeli chceš.

LVIII. Ryby z Selerami.

Ochodzone Selery wstaw / zasol / odwarz / pokrąy w talerki
Ryba oczesana pokrąy we dzwona / Cebule drobno / naktray y
Pietruszki w kostki / wlož w kocielek wšytko. wley trocha wody
mast albo oliwy / Pieprzu / przywarz / a day na stol.

LIX. Z Kápušta Wloska Ryby.

Odwarz Kápušta Wloska / calkiem / a odwarzywšy na gwó-
ro poprzetraway / Ryba oczesana pokrąy we dzwona / wlož
w kocie

w łócieleł/ ząsol/ odwarz/ wlož potym Kąpuſtę/ maſtą albo oliwy/ Pieprzu/ Kwiatu/ przywarz/ á day ná Stol.

LX. Z Káuleſtorámi Ryby,

Ochodzone Káuleſtory odwarz ząsoliwſzy ryba oczęſána zryſuy we dzwona/ odwarz ząsoliwſzy/ wlož Káuleſtory/ maſta oliwy pieprzu/ Kwiatu przywarz/ á day; tezełi chceſ/ mozeſ Szarem albo Pármazyneſm potrzyſnać.

LXI. Z Kárczochámi Ryby.

Z ſarowego Kárczochá wybierz Spód /cał wiele ile potrzeba/ pieknie ochodoz/ pokrąy/ á odwarz/ Ryba oczęſána zryſuy we dzwona/ wlož w łócieleł albo ryntę/ Cebule y Pietruſki drobno wtrąy/ ząsoliwſzy odwarz/ wlož Kárczochy Maſtą albo Oliwy/ pieprzu/ gałki/ przywarz á day ná Stol.

LXII. Z Bulwámi Ryby tákże zrobisz.

LXIII. Z Kaulerępa tákże zrobisz.

Ktora oſobno odwarzimyſy/ pokrąieſ iáko badzieſ rozumiá/ lubo w calarku lubo w koſtku.

LXIV. Z Popiemi Iaykámi tákże zrobisz.

LXV. Z Spárágámi tákże zrobisz.

Z Kárdámi zrobisz/ Ktore ochodzone w przod odwarz zryſ pokrąiane w ztonki.

LXVI. Szczupák z kwáſną kápuſtą.

Kápuſtę kwáſną dobra wſtekaſ drobno/ Szczupaká zryſowánego; luſzka pokrąy we dzwona / odwarz w roſole/ y Kápuſtę oſobno odwarz/ odley roſol ten w ktorým szczupak wżal/ wlož kápuſtę/ wley winá/ Ocet/ Kozenkow drobnych/ Oliwy/ albo Maſtą/ pieprzu/ Cynamonu/ ſłodkoſci / przywarz/ á day ná stol. Cał mozeſ y Piſtorze gotowac/

LXVII. Lefzcze pieczone z kápuſta kwáſna.

Weźmij Lefczá wielkiego/ oczęſ ſpraw/ nie bárdzo roz-
 r: 11y dla nakładania. Weźmij chuchro z niego/ vſteřay dro-
 Kápuſtę kwáſna dobra vſteřay drobno/ odwarz/ smie-
 ay to chuchro/ wley oliwy/ octu winnego/ Kozentow drob-
 nych/ ſłodkoſci; pieprzu/ cynámonu/ ſoli/ wsad; ná octu do pie-
 ca/ abo ná roſni/ oſtrożnie ptecz tego nałożonego Lefczá; Ktoz-
 go chlebem tarrym białym potrzeſnawſzy/ day ſucho ná ſtol.

LXVIII. Piłkorze z iągłami.

Odwarz wſy Piłkorze w ſoli/ wſyp nieplókaných iągłel;
 y warz ſpolem/ wley Octu; Oliwy; Kozentow drobnych; pie-
 przu/ ſłodkoſci/ przywarz/ a day ná ſtol.

LXIX. Ná zimno Ryby.

Oczęſané Ryby w ſoli y w wodzie odwarz/ wylož ná pu-
 miſel/ cebule w koſteczk; nařay drobno/ potrzeſnij/ poley
 Octem dobrym/ y Oliwa a day ná zimno.

LXX. Ná zimno Ryby z Pietruſzká zieloná,
 álbo Koprem

Spráwiona Ryba z luſzczka odwarz; w ocie y ſoli; wylož ná
 pułmiſel; zdeymij koſteczk; poley Octem/ y Oliwa; y pieprzem;
 zielona pietruſka abo kopre potrzeſnij; a day ná zimno ná ſtol.

LXXI. Rybá ná zimno z Sálata.

Spráwiona Ryba z luſzczka w ocie y ſoli odwarz; wylož
 ná pułmiſel; zdeymij luſzczk; Sálata z ápraw; oblož Sálata
 a day ná ſtol.

LXXII. Z Chrzanem Ryby.

Spráwiona Ryba z luſzczka w roſole odwarz; wylož ná mi-
 ſel; zdeymij luſzczk; uwierc chrzanu y Migdalow smieřay ſpo-
 lem

LXXVIII. Bobrowe Ogony.

Odwarzywſzy Ogony Bobrowy / ktory tezeſt chceſ / mozeſt
w ſtaci porabac / ktory w ocie y ſoli odwarzyſt / w wiere Czojntu
iaco maſto / Octu winnego / oliwy albo maſta / przywarz / poley
a day na ſtol.

LXXIX. Inaczey.

Octu / Maſta albo Oliwy / Pieprzu / Kwiatu / przywarz
a day na Stol.

Inaczey *Vide* Szczupak po Holendersku.

LXXX. Inaczey,

Octu wina / Limonia / wſiekay drobno / Oliwy K'zenc
kow drobnych / ſłodkoſci / Pieprzu / Cynamonu / Soli / przywarz
poley a day na Stol.

Mozeſt tezy z Grochem dac / tak iako Wyżina.

LXXXI. Ryby Stone z Miodownikiem.

Weźmij Szczupaka Stonego / wyplocz / we dzwoná porab
odwarz / zdeymij tuſzczá / pieknie poſarbuy / vlož w kotle / wſyp
Miodowniku tartego / Wina / Octu / Rozenkow oboyd / a tezeſt
chceſ y Migdałow parzonych / ſłodkoſci / Pieprzu / Imbieru
Cynamonu / Szafranu / przywarz a day na ſtol

LXXXII. Tak Wyżinę gotuy z Miodownikiem.

LXXXIII. Kizki z Ryb Stonych.

Weźmij Szczupaka Stonego / wyplocz / odbierz od ſtory y
od koſci / wſiekay drobno / vtrzyſt chleba bialego drobno wſyp
day Oliwy / Pieprzu / Cynamonu / Cukru / Rozenkow drobnych /
a tezeſt chceſ y Szafranu / zmieſzay to wſytko ſpolem / We
źmij Rzy Rowny gładki / obleb ta materya vmieſzawſzy do
brze / piecz v ognia / obracay / a zynguy Oliwa albo oleiem
a gdy

á gdy sá przyrumieni / pokrây ná lítu ná štáti / á zdevmí; miey
Kříz warzony / který tak zápraw / Cukru / Olivy / Cynámonu /
Pieprzu / roženkow drobných y wielkích / á zmiešawšy to nálož
tístu y przypie w piecu / day pocukrowawšy ná Stól / Jezeli
chceš mozeš w Olivie albo Oleiu smażyć.

LXXXIV. Kuropatwy z Ryb słonych. y

Ptaki róż ne.

Szczupaká słonego / ochsdoz pieknie / Mieso od skóry / y od
kości odbierz vsiekay / wley oliwy / chleba rartego / Cebule pie-
czona vsiekay / day Pieprzu / cynámonu / Roženkow drobných / cu-
kru zmiešay to wšytko spolem / á formay w rěbu ptaki / takie chceš
albo vmieš / Spuščay w łociel wody goracey / á potym ná tny
Mádalami / w;óluz krájanemi albo pinellami / potrzasay máta
á paščay ná gorace másto / albo Olivu / albo oley á nárykay
šrýdelkami Kuropatwiami / albo takimi / takie s formawales
Ptaki / jezeli chceš sucho day / albo sapor taki chceš zápraw.

LXXXV. Grzánki z Ryb słonych.

Szczupaká słonego ochsdoz pieknie mieso od kości odbierz / y
od skóry vsiekay drobno / wšyp chleba rartego bíalego / Olivy
Pieprzu / Imbieru / Cynámonu / cukru / Roženkow oboygá / y jezeli
chceš Szafšanu / zmiešay to wšytko spolem / y zrob kúls wiel-
ka / á w pušć w łociel wody wrzacey / á gdy wvre / tray takie chceš
grzánki / które máta potrzasawšy ná gorace másto albo oliwu
albo oley / paščay / á gdy sá przyrumieni / day pocukrowawšy
á jezeli chceš / day Sapor taki rozumieš.

LXXXVI. Z takieyže máterey rob Obwarzánki, Figá-
telle, y takim sposobem odwarz, smaž, á daway.

LXXXVII. Ryby mácerowane pieczone.

Weimíy Szczupaká šwieżego / ochs / pokrây / ná d;wóná /
włoz w naczynie gliniane / albo Sebrne / albo drzewiáne /
wšyp

wsyp soli dostatek/ y octu winnego / tak wiele / żeby zamokł szu-
pał/ y łminu tługzonego y Oliwy / a moź to godzić/ Weźmy
spileł drewnianych cienkich/ powtyłay na Rożeńki dzwoná pze-
tyłay jeżeli chceś Salwia piez na roście/ a zynqny tym chceś
y chlebem białym tartym potrzasić; a gdy dopiezesz swar-
ten Ocet w którym es moźyć/ przyday Oliwy/ day z spilkami
palmiseł/ poley tym saporem.

LXXXVII. Ryby macerowane wárzone,

Takim kształtem zmacerujesz w Occe soli Szupaká/ al-
b karpia/ ale nie ley Oliwy/ włoż potym w Rynks/ y ten Ocet
wley/ masła płokanego s potrzeba wlož albo Oliwy; gdy wwe-
day na stol/ przyday sły łminu tługzonego.

LXXXIX. Szczupaki świeże śpikowane pieczone,

Ogol Szupaká/ weźmy Wyżiny od brzucha stoney/ por-
tray drobno/ tak iako Stonins/ naspiłay iako chceś wpiecz pie-
knie; zynqny masłem/ albo oliwa/ albo oliem wpiecz; day
sucho na stol: a mozesz y Sapor zaprawić jeżeli chceś; albo
z Salata zaprawioną.

XC. Szczupaki śpikowane świeże wárzone.

Takimże sposobem Szupaki naspiłay/ wlož całkiem w
kociołek albo rynks/ wsyp soli oliwy/ albo masła/ ociagniy
w oliwie albo masle; wley potym octu troche Limonia sie-
kana; w talarci/ Dięprzu/ Galiki Rożeńkow drobnych/ Rod-
kości/ przywarz a day na Stol.

XCI. Szczupaki świeże śpikowane z łáycami śpikowanemi.

Tymże sposobem Szupaki świeże naspiłujesz/ weźmy
łáiec/ wwarzwardo/ ociagniy w goracym masle stray drobno
Wy

Wesiny/ nospilay Jajca/ wlož pospolu s Szypakami w rynek
albo kocietel/ wlož masła s potreba/ očiagniy w masle/ wprzod
mizeli Jajca wložysz/ wley trocha wody/ Octu winnego/ Jajca
wlož/ pieprzu/ Kwiatu/ Rozmárynu/ przywarz/ á day na Stol.

XCII. Bigolek z Ryb iákich chceš.

Ryba weźmij iáka chceš/ ozeš/ vplecz piekne/ podrap/
kości wyrzuciwšy/ Limonia drobniásienko vstela/ y w talerki
wtray/ Oliwek nawylupuy/ wley Oliwy/ Wina/ Octu/ Cukra/
Pieprzu/ Cynamonu/ przywarz/ á day: á mozeš y ná šimno dáč
nie przywarzáiac.

XCIII. Bigolek z Ryb pieczonych šiekány, álbo
kráiany drobno.

Takimže sposobem Ryba vplecz/ štray iáko navedrobniy no-
zem/ kości wyrzuciwšy/ zrob Sapor taki/ Weźmij Octu/ Oli-
wy/ pieprzu/ Cynamonu/ Limonia w talerki/ Oliwek/ y Agre-
štu teželi chceš/ soli/ Roženkow drobnych/ šodkości/ przywarz/
á bigolek ná palmisku poleway.

XCIV. Smázone Ryby z Sardellami z Sálatu.

Ozešana Ryba iáka chceš rysuy/ y we dzwona porab/ sola
y mača potrasniey/ smaž w czym chceš; weźmij Salaty obie-
ráney y plotáney/ weźmij Sardelli plotánych/ zmišay s Sala-
tu/ wley Octu winnego/ Oliwy/ soli/ poley Sálatu/ á polož
ta Ryba smažona day ná Stol.

XCV. Ryby smažone z Chrzanem.

W smažiwšy Ryby/ mley Chrzon wtercány/ do ktorego vs-
wterc Migdalow/ y zmišay s Chrzanem/ wley Octu winnego/
soli y Kwiatu/ przywarz/ y poley ryba/ á day ná stol; mozeš tež
nie przywarzáiac dáč.

XCVI. Smażone Ryby z Cebulą.

Ryby vsmaż z wyżej aynie w czym chcesz/ Mąśle/ Oliwie/ Oleju/ cebule nakray drobno/ vsmaż w Oliwie albo mąśle/ wley Wina/ Octu winnego/ Szafranu/ Pieprzu/ Cynamonu/ Rożenkow drobnych/ jeżeli chcesz y wielkich/ y słodkości/ przywarz a poley smażone Ryby.

XCVII. Stokfisz.

Wtluczony na kłocu Stokfisz/ namoczysz w lugu/ z podpiotu a wody zrobionym/ a potym w wodzie zimney aż do drugiego dnia/ który wymoczywszy/ wstaw w wodzie zimney/ a gdy odewre/ odbierz pieknie/ wkray Cebule w kostki/ y pietruszki z potrzebą/ włoż w Rynek albo łociotek/ warz/ a gdy domiera/ włoż mąsła płołanego/ albo Oleju lnianego/ Oliwa do Stokfiszu nie dobra/ pieprzu/ y kwiatu przywarz/ a day na Stół.

Inaczej.

Mogony Stokfisz cal em ostrob gładzki/ a włoż z kora w łociel albo garniec/ który odwarzysz/ wkray Cebule/ y pietruszki drobno/ przywarz/ a gdy domiera/ wley smietanej gęstej Mąsła/ Pieprzu/ kwiatu/ przywarz/ a day/ albo lnianego oleju.

Inaczej.

Odwarzony Stokfisz pieknie odbierz/ Cebule y pietruszki drobno nakray/ a na wysadzeniu wley oleju lnianego/ przywarz dobrze/ dawsz kwiatu y pieprzu/

XCVIII. Cynadry albo wnętrzości Rybie.

Kieńce z Szupakow jeżeli wielkie ponakładay/ a jeżeli małe pokrąy w karkli/ w przod odwarzysz/ y ociągnąwszy w wodzie y watrobki także ociągnij/ włoż w rynek/ wstekay Cebule pieczony/ y Limonia drobno/ wley Wina/ Octu dobrego Oliwy albo Mąsła/ Soli/ Rożenkow drobnych/ słodkości/ Pieprzu/ Cynamonu/ przywarz/ a day na Stół.

XCIX.

XCIX. Ozorki Kárpjowe.

Domybierawšy Ozořki Kárpjom/ wlož w Rynke/ másta do
brego/ Cebule siekanej piezoney/ oćiańney to w máste/ wley
trocha wody/ soli/ Limonia vsiekay drobno/ pieprzu/ y galki;
przywat/ á day ná Stol.

C.

Głowá ; Szukli wárzoney/ zoltey/ ábo šarey/ z ktorey kol,
wiel Ryby wárzoney zoltey/ ábo šarey/ z polewka/ gdy šteze-
le/ podrapieš drobno/ kósci drobne wyrzucik/ wielkie zostawik/
y to poliwka wleieš/ wley Octu winnego/ Oliwy; pieprzu/ Cu-
bru/ według smaku/ zmisšay á day ná žimno.

P R Z E S T R O G A.

Wystáwilem do tweš Pánškieš Stolu/ drugie sto potraw
Rybných/ do ktorych w Additámencie máš/ Marynaty/ y on zas-
cny terminem Staro-Polskim nazwany Káššanat/ teraz w rosol
obrocony; Máš y rozne sposoby Slinaškow gotowánia/ y Ostrog
gotowánia/ sposoby/ a Concluduac ten Rozdział/ dáteć w wpo-
mínku Kuchmistrzowski drugi Sekret. Jedna Ryba cála/ nierozdziela-
na/ ná troje gotowana; Wárzony šzodek do Káššanatu/ smazos-
na Głowá/ á Ogon piezony/ ten odemnie przytawšy ná dokoń-
czeniu tej Kšięgi Rozdziału trzećieš/ spodzieway šis wiššego
Sekretu.

Sekret drugi Kuchmistrzowski.

Szczuká jedná calkiem nierozdzielna, nie rozkráiana; smázona
Głowá, wárzony šzodek do rosolu, ábo Káššanatu,
piezony Ogon, ktora tak zrobiš.

Wezmiy Szukli/ iáko wielka chceš/ ogol trocha od glowy/
w šzodeku zostaw lušzka/ od ogona teš trocha ogol/ spraw ná-
tkniey ná rožen miššny/ ten šzodek z lušzka/ obwiń chusta/
á obwiáz šnurkami/ zmačawšy te chusta w Ocće winnym
osolonym/ potřasniy teš Sola Glows y Ogon/ á przyteš

do wolnego ognia/ piecz á obracay / mley Ocet winny / Soli
lony wrynce przy ogniu/ storryby wrzal/ á poleway nim/ gysto
ti chustki/ storaś obwinat Szczuka/ glowa t. z wczesnie pozyna
gny oliwa/ albo oleiem/ albo masłem/ á potraszmy trocha ma
ta psenna/ y drugi raz/ y trzeci raz to czyn/ to sis smażyc badzie/
á ogon ná ostátku/ gdy sis rumienie pocznie/ pozynqay takze
wym chceś ale mała nie potrasay/ á gdy rozamiesi ze luz go
raco/ zdeymí z rozná/ chustki odwin/ badzieś miał Szczuka/ smá
zona warzona y piezona.

ADDITAMENT, do Potraw Rybnych.

I. Mąrynatá z Czofnkem.

Illiego kolwiek Rodzaju maś Ryby/ Losos/ pstragi/ Sigu
paki/ Cezugi/ Jesiotry/ albo *cujuscunque generis* Ryby byoś
moga/ tak gotowac ná Mąrynatá badzieś.

Wczesne Ryby to wiekše Rysuy/ á co mnieysze caikiem/
sprawiwşy posoli/ á smaż w czym chceś/ potraszawşy mała/ á
kiedy osmazysz/ wloz w naczynie takie maś.

Weźmy Czofnka niemálo/ wwierc w donicy/ zeby byl takó
maśta/ rozpusc Octem winnym/ tak zeby bylo gysto takó *Ullis*
gdalowa polewka/ wley oliwy/ y Rozmarynu/ Soli/ przywarz/
zaley Ryby/ á choway ná zimno.

II. Drugi sposob Mąrynaty robienia.

Takimże sposobem Ryby odsmaż/ wloz/ w Jafczu/ albo iá
kim inszym naczyniu/ ochłodiwşy weźmy Wina Octu winnes
go/ Rozmarynu/ Roienkow oboygá/ Skodkości/ Limontey w ta
lerki/ Oliwek/ Szafrau/ pieprsu/ Cynamonu/ przywarz/ á os
chłodiwşy zaley Ryby/ zeby zamokla.

A jezeli chceś miec šara Mąrynatá/ zápraw to wşytko/
á Szafrau nie daway/ badzie dobre.

III. Kaf.

III. Kaszanat albo Rosol Polski.

Ryba żywa taka maś/ Łosoś/ pstragi/ Szczuła/ Karpie/ Jesiotra/ czeczuga/ *Omne genus piscium*; i uszka żywo zresu/ opłocz pieknie/ zley Octem winnym/ wstaw w Potle Octu piwnego/ ną pol; woda/ tak żeby Ryba pływać mogła/ włoż Ryba. soli niem; to, wazja gdy waze wyłoż na misie/ a porzajniy siełona pietruszka

IV. Długie chowanie Pstragow Rosolowych.

Tak nagotowawszy Pstragi do rosolu/ jeżeli chcesz długo chować/ najypiec/ chleb tak wielki/ żeby się włożyć mogły te wazzone pstragi/ który ięszce ciepły wsiać/ a wybroić zwierzechu/ y oszodek wstyk/ wybrać/ a ięszce w ciepły chleb wkładay pstragi/ a ochłodziwszy nakryj/ przechowaj długo.

V. Slimaki.

Maś rozumieć o Slimakach/ że tak całkiem iako y siełane mogą być w ieden sposób gotowane.

Slimaki wstaw/ odwarz/ wybierz; Korupel/ Korupki same ochłodz woda y sola/ przewarz potym odebrane Slimaki w garnusku/ pietruszki drobno/ y Cebule przydawaj/ włoż w sliaki lubo siełane/ lubo całkiem przewarz/ przyley Kaplontego rosolu/ maśa płokanego/ Pieprzu/ Kwiatu; przywarz/ a nałozymy w Korupki day.

VI. Inaczey Slimaki.

Slimaki odwarzone/ siełane albo całkiem/ włoż w rynko/ day pietruszki drobno krajanej/ cebule piezoney/ rosolu/ maśa płokanego albo Oliwy/ waz; to społem/ day Octu/ Wina/ pieprzu/ Cynamonu/ Rozenkow drobnych/ Cakra/ Limonia/ siełana; przywarz/ a nałozymy Korupki day.

VII. Inaczey Slimaki.

Odwarzone Slimaki lubo siełane lubo całkiem włoż w rynko/ day pietruszki drobno y piezoney Cebule vsiekaj/ wley troche-

rosolu masła dobrego/ albo Oliwy Cytryny wędzienie/ pieprzu
galki; przywarzywšy/ w skorupki naleway a daway na Stół.

Inaczey.

Odwarzone Slimaki/ siekane albo całkiem/ wlož w rynke/
wley Oliwy/ pieprzu/ soli/ galki/ przysmaz/ a kładac w skorupki
daway.

Inaczey.

Odwarzone Slimaki/ siekane albo całkiem/ wlož w rynke
naskraw Czesnku drobno/ wley Oliwy/ albo Masła/ soli; przys-
mazywšy/ kładź w skorupki/ a daway.

VIII. Zolwie.

Takiemi sposobami Zolwia gotować będziesz / Proreanu
w przod żywego porcinay nogi y głowę/ odwarzywšy/ pieknie
odbierz / Skorupa wierzchna pieknie sola ochodoż/ na ktora Zol-
wia daš na pulmisku; Možeš teź biatko gotować/ jako kury/ y
z Sardellami/ jako Szczupaká.

IX. Ostrygi.

Ostrygi świeże porozłupowawšy/ na wierzchney skorupce
piecz będziesz/ przydawšy potrosze oliwy/ albo dobrego masła/
soli/ y chleba troche białego tarteego/ pieprzu y galki/ a gdy się
pocznie rumienic daway ciepło: možeš y Cytryny świeża wy-
cisnać/ jezeli takiego smaku potrzebować będą/ y surowo zolis-
wa y pieprzem možeš dać.

X. Tertofelle.

Tertofelle vpiecz w popiele zaminawšy w pałopie/ a možeš y
wwarzyc/ (ale lepsze pieczone) a ochodożywšy pieknie (Perz z de-
mieš y pokrąś w talerki/ y w rynke wložysz/ jezeli na kotle cho-
wanie/ wlož masła dobrego/ y soli/ smaż/ a vsmażywšy/ daway.
Jezeli zos na dluzie chowanie/ oliwy wley smaż/ a vsmażywšy
ochodoż/ y wley w płane naczynie/ a choway dlugo; Možeš teź
Cytryny świeża wycisnać na talerz/ jezeli chceš.

ROZ.



ROZDZIAŁ III.

Gotowania Stá Potraw Mlecznych, Paszтетow, Tortow, y Ciast.

W Tym Rozdziale wystawimé do twego Páńskiego
Stolu/ Trzecié Sto Potraw w ktorym masz polewki
rozne/ Jaleznice/ Paszтety/ Ciasta/ z rozniemi nazwi-
skami/ Blamáni/ Gólarcey/ Białki Mleka rozne/ y w Udział-
mencie dżiesięć Sposobow robienia Ripek/ Kiebas roznych sá-
lisonow/ y Przejacny Sekret.

I. A naprzód Barszcz Krolewski.

Barszczu weźmij z żytnych otrab prostego/ rzadkiego/ włoż
Ryby suche/ to jest/ śgupała albo cetera/ lososia suchego/ Karpiá
Dunajskiego/ wysiny wedzoney/ ábo świeżey/ Jesiotra such-
go/ cebule całkiem/ która dawaiac wyrzuciś/ sledzi moczony/ y ch-
tal/ Danialecki/ iáko y morskie/ grzybow suchych/ krupel tatar-
czanych drobnych/ Kminu/ warz to społem/ á kostuy/ soli we-
dług smaku dodawşy/ day ná misę/ bądźcie dobrze.

II. Drugi sposób prostego Barszczu.

Wstaw Barszczu prostego/ Jalecznych zółtów rozbiy z ma-
stem/ zabił ten Barszcz/ Jalec wwarz twaróg/ porożraway ná
dwóh/ wstieká y zółtli/ przyday Jáie świeże/ pieprzu/ soli poná-
kładay wstiekawşy te białki/ puşczay ná masło gorace/ á wmas-
zuyşy daway z barszczem.

Barszcz

III. Barzcz z Sledziem.

Barzczu wstaw/ Sledzia mozzonego wloz/ Pmian/ przywarz/ a day. Mozesz Migdalow oparzonych wwierciec/ a zabielić/ zeby byl bielsty.

IV. Barzcz Cytrynowy.

Weźmij wody przewarzoney ; Diettraska y Mastem/ albo rosolu/ ; Kaploná rozbiy iatecznych zoltkow ; Mastem/ Cytryns wycisniey/ według smaku rozpusc rosolem/ przywarz/ a day na Stół.

V. Polewka Migdalowa.

Oparszone Migdaly pokrasy/ y wwierc w Donicy dobrze rozpusc woda wloz Cukru/ Rozentow drobnych/ przywarz/ Mlecy Ryż osobno warzony/ kładz na pulmiski/ a zaleway Polewka.

VI. Polewka Migdalowa ná zimno.

Oparszone Migdaly pokrasy/ wwierc w Donicy dobrze/ Winem rozpusc wloz Cukru/ Cynamonu/ Rozentow drobnych/ Szanek z chleba białego vsus, daway ná zimno z grzankami.

VII. Polewka Winna.

Wino z zoltkami iatecznymi/ z mastem rozbitemi zabielić day Cukru Cynamonu/ Szafranu/ przywarz/ a day.

VIII. Winna Polewka ná post.

Wina weźmij/ a jezeli chceš zmieszay ; Pivem/ rozbiy trocha maki pszenney Winem/ a zmieszay z winem/ przyday Cukru Cynamonu/ Szafranu/ mieszay przywarz/ a day z białym chlebem.

IX. Polewka Kapárowa.

Kapáry pieknte obrane/ y z plokane wstaw w Winte/ wloz Cukru/ Rozentow drobnych/ Oliwy/ Cynamonu; warz/ vs

Mlecznych Tortow, y Ciast.

73

vsmaż chleba białego w kostce krainego w Oliwie/ wsyp na palnisek/ a saley ta polewka/ a day na Stol.

X. Polewka Mleczna.

Wstaw srodniego Mleka/ a gdy zwierac badzie sabel
zolekami Jeleznymi/ rozbitymi z masłem/ przydawşy Cynas
mona/ Cukru/ vsuż grzanek z chleba białego/ a daway z grzan
kami na Stol.

XI. Polewka z Cebule.

Cebule w talerki nakray/ vsmaż w masle/ wley wody cie
pley// wycisniy Cytryns/ albo Octu winnego tyßka wley/ vs
suż z chleba białego grzanek/ daway na palnisek potraszna
wşy Pieprzem.

XII. Polewka z Mleczow Karpionych.

Weźmy Mleczow Karpionych/ odwarz/ a druga czść od
smaż w kostce/ mała potraszna wşy/ rozwierc ten mlecz wazro
ny/ rospusc woda/ wley Oliwy/ abo masla/ grzanek z chleba bia
lego vsuż/ day z grzankami na Stol/ potraszna wşy Pieprzem.

XIII. Polewka Grzybowa.

Suche Grzyby/ vplodawşy pielnie wstaw w przestronny
Garnca/ przydawşy wiazankę Pietruski/ zasol według smaku/
vsuż grzanek z chleba białego/ odley polewka/ day oliwy pieprzu/
Grzybow też kilka vsmażyß w mace obwalawşy/ w oliwie albo
masle/ y te grzyby z grzankami pospolu wlozyß.

XIV. Polewka z Soczowicze.

Soczowicze pielnie wstaw a garnca przestrono/ wloz pietrus
ski niemalo/ y Cebule caikiem/ Pieprzu/ Kwiatu/ Oliwy/
daway z Grzankami lubo białego chleba/ lubo rzanego.

K

XV. Pole-

XV. Polewka Grochowa.

Grzech odłużany wwarz dobrze/ przeby przez sito/ wospusc woda z Pietruszka przewazona/ zeby bylo rzadko/ day Oliwy/ Pieprzu/ a wsmazywszy chleba w losku/ day na Stol tymze chlebem potraszawszy.

XVI. Arum Smalc.

Miey dwie Kielemce male zelazne/ przetrzety maslo/ a wley w ledne maslo tretowanego/ wypusc calliem z bialkami Jatec sztery albo pieci w naczynie osobne y posol trocha/ a pieprzu day/ wley to na gorace maslo/ a gdy sie od spodu podsmaży/ odley maslo/ w druga Kielemka/ y te Jajca wywroc na to maslo/ a znova smaży/ a podsmażywszy day na Stol/ ciepło a pieprzem potraszay.

XVII. Frytata.

Miey Kielemka zelazna/ w ktora wloz masla takto Orzech lastowy/ rozbiy to maslo po Kielemce nad ogniem rozbiy parę Jatec wley na Kielemka/ piecz na woglu/ a przewroc/ a przyru mieniwszy pocukruy/ a day przedko na talerzu.

XVIII. Iaiecznicza z Winem.

Maska w ryncel rospusc/ Jatec rozbiy z Winem y Cukrem/ y Cynamonem/ vbiy to spolem/ a wley na gorace maslo/ w smazywszy day z Rynka/ a nie miesay.

XIX. Iaiecznicza z Smietana sladka.

Rozbiy Jatec z Smietana sladka/ wley na gorace maslo/ smaży/ a miesay/ a day z ynka na Stol/ dodawszy soli z potrzeba.

XX. Iaiecznicza prosta.

Rozbiy Jatec/ wley na maslo w Rynka/ a wsmazywszy day z Rynka na Stol/ mozeß tez Cebulki mlodey szeloney/ albo pietruszki drobno vkratac.

XXI.

XXI. Grzybek.

Rozbij Jáiec z Mlekiem / á tezeľi chceš mozeš przydać maľi trocha / jednáť lepiey bez maľi / przyday Rozentow drobnych Cynamonu / wley w rynks ná másto goraceľ á smaží y přejvroć / vsmázýwšy pocukruy / á day ná Stol.

XXII. Naleśnik.

Rozbij Jáiec z Mlekiem y trocha Maľi / synguy mástem rynks albo tielemks / wleway potroše á piecz / cienko / á polawšy mástem / day ná Stol.

XXIII. Naleśniki nákládáne.

Tálmže sposobem rozbij Jáiec z Maľa y Mlekiem / á rob naleśniki / do ktorých miey Rozentki drobne y wielkie plókánel potrasáiny naleśniki Rozentkami / y Cynamonem / á zwitay / y pocukrowawšy á mástem polawšy day ná Stol.

XXIV. Páštet Fránculki goracy mieśny.

Zárobíš Ciásto ná Páštet Fránculski táľ; Weźmiy Maľi / Maľta / y Wody goracey / Jáiec / Soli przyday / á wyrob do brze Ciásto swárdo roztoz / á wlož w Pávelle ná to zgotowána; Weźmiy Solembi / Cieláćiny praškow / Animelli / pišknie ochudoz / surowo nálož páštet / á ná spod tolu kruchego wołowego drobno vsielawšy wšyp / przyday pieprzu / Goźdiškow / Galci Soli / Karczochow / albo Kaulistorow / albo Pieczárek / á oćiagnawšy wlož w Páštet / y zašlep tymže ciástem / zformowawšy iáko náyštalniey Plepienie / ciástem Fránculskim otoczone / wšad; á piecz / á gdy si podpieła Páštet / Weźmiy piezenia Wołowa miáľka / piecz bez soli á gdy dopieľáš / wypusć zniey polewks / y rosolu dobrego přymiešay / zabiľ zolčkámi Jáiecznemi / przywar; miešájac / žeby si nie zewrzálo / á gdy maš dávať Páštet / vzyň w Plepieniu dšurka mála / y wley leykiem ten Sapor / á day goraco ná Stol.

XXV. Pásztet Fráncuski ná zimno.

Weźmij Jeleniá albo Dánielá/ Sárna albo dšiliego Wies
przá/ táł wiele ile chceš/ caliém/ albo w štuki/ nákráy stoni
ny grubo y dlugo/ pospiłny bez szodeł/ przez mieysca miesiste/
włoz w naczynie/ wley Octu winnego/ Mátierona sáwego/ Ko
lendry/ Pieprzu/ Imbieru/ Gozdšilow/ Galbi/ moź to godzin
kiesć/ przydawšy soli.

Patym wymiesz żeby oschło.

Weźmij małi piśkney/ Mástá/ Jáiec/ sárob ciásto/ táł/ że
by másta bylo wiecey nizeli Jáiec/ sárob nie szbytnie twárdo/ roz
toź/ włoz máterya miešna/ zawiń/ zformuy Pásztet iáko umieš
nappiśkney/ wsadź do piecá/ á vpielšy/ ná zimno szoway.
Możesz y goracy dáć jezeli chceš.

XXVI. Pásztet Niemiecki ná zimno.

Cymże sposobem/ Máterya miešna iáko chceš máterowác
bzdziej/ y táłże náspicáteš. W ciásto dasz táłte.

Weźmij małi pšenney piśkney/ Jáiec/ Mástá málo/ zá
rob cym Ciásto táł/ żeby wiecey Jáiec bylo/ nizeli Mástá/ roz
toź to Ciásto/ á twárdo sárobíš/ zawiłay máterya miešna/
szformuy Pásztet/ iáko nappiśkney umieš/ á vpielšy szoway
ná zimno. Trwiłšy ten w dáleka drogę.

XXVII. Pásztet Alláputrynowy.

Weźmij małi Pšenney/ á przyday trochš Żytney/ ktora
goraca woda zaparz/ sárob twárdo Ciásto/ á Pásztet iáki
chceš wybiy.

Máterya tego Pásztetu.

Weźmij Cielšciny/ Karopatw/ Járzobłow/ Ptáškow dro
bnych/ Káplonow/ Kuzac/ Gólsmbi/ Kisiel y Kielbas do
brych/ Salsessonow/ wódšonych Ošorow/ y cošolwieł chceš á
rozumiesz bydš drogiego/ á godnego do Pásztetu/ pólia tay y
porab

porab iáko rozumieš. Pości poprzetlużuy/ odbierz piśnie/ wes
smiy Kaulestow/ Karczochow/ y to ociagniy/ figatelli do
brych zrob/ toiu kruchęg vsiekay drobno/ á potrzasnuy ná spod/
vlladay te materya á przesypuy toiem/ przydawšy Soli/ Pie
przu/ Imbieru/ Galiki/ Cynamonu/ Limony/ Oliwek/ Rożena
Pow oboygá/ á gdy vložyš/ záštep sformowawšy wierzch iáko
vmieš/ á wsadz w piec goracy ná wierzchu Páštetu vczyn Ložy
nožem/ żeby sá Páštet nie rospadł.

Wešmuy potym rosolu dobrego/ Wina/ Octu winneğ/ Já
tecznych žoltkow rozbiy kílka/ zabiel ten Sapor/ á przywarz
miešalac/ y Páštet záley ná ten čas kiedy dáwac budšies.

XXVIII. Optipate álbo drobne Páštetki.

Wešmuy Polewica wolowa/ odbierz od niey žyly/ álbo Cie
lca pieczenia z dychu/ vsiekay drobno/ toiu wolowęg kruchego
wžyłowawšy vsiekay drobno/ żeby bylo tylko/ álbo wiscey nie
želi misá/ smiešay to spoiem/ przydawšy Soli/ Pieprzu/ Galiki/
Gozdiškow/ (sa niektorzy/ co miešala Roženki drobne/ Pinelle/
Agrest; Já ná wola dáis) Zrob táie Ciasto/ wešmuy mati Pšes
ney dietney/ Játec málo/ Mást/ wiscey/ a wyrob y roztoz cieni
te; formuy Páštetiki álbo w raku/ álbo w kopečekach/ náklá
day/ záštep/ vpiecz á day goraco ná Stol.

XXIX. Páštet Angielski.

Wešmuy Bizántow álbo Kuropatw/ Jázablow álbo Ká
plonow/ álbo co chceš/ á ochodožywšy rš. knie rozbiertz w psu
ki/ vsiekay drobno toiu wolowęgo kruchego.

Zrob Ciasto z Másti Játec/ Mástá y troche Mléká/ nie báw
džo twirdo/ á roztoz y w y/ vlladay materya misšna/ á to
iem przetržasay/ przydawšy Soli/ pieprzu/ Imbieru/ Gozdiš
kow/ Limony/ zavin w páštet/ y sformuy piśnie/ á vpiekšy
day/ goraco ná Stol.

XXX. Páztet Rybny ná zimno y goraco.

Weźmy Wyżiny świeżey / albo Lososiá / albo Jesiotrá / albo Kárpia / wlož w naczynie / náley Octu winnego / Pieprzu / Imbieru / Soli / Bózdżikow / Salki / a moź to godźin šest / przydawšy Limonia / Oliweł. Weźmy Małi Pšenney / Oliwy / wody / a żarob Ciásto nie hárdzo twárdzo / roztoz / wlož Rybe / Oliwa poley / zawńi ciástem / ; formuy Pástet taki chceś / albo vmieš / a vpiekšy day ná siol goraco / albo ná zimno schoway.

XXXI. Sposob robienia Ciástá Fránculkiego.

Weźmy Małi napisknieyšey Pšeniczney / przešy / weźmy wody zimney / żarob nie twárdzo / tak / zeby się Ciásto ciágnelo żarska / białkow ; Jálec do tego przydawšy kílka / a gdy to porzannie wyrobíš / tak zeby namnieyšey obrušyny małi znać nie bylo ; weźmy máślá dobrego przepłókanego / tak wiele ile y ciástá / wypłoz dobrze / y wodę dobrze wyciśnij / rostoczmyšy Ciásto tak grubo iáko pálec / pokładay też mástem tak grubo / po wšytkim Cieście / a żawńi we troje Ciásto ; Mástem / y rostocz / a tak rostoczmyšy coraż zkładay do piatego rázu / ná zimnie / mała iáko naymniey potrząsájac / y przydlem z Ciástá zmiátájac / potym rostoczmyšy / tray iáko chceś / a pozynguy / Játecznych żółtkow rozbiwšy / a sadzay do pieca.

XXXII. Z tego Ciástá robić będzieš Szuki
stojace y lezace.

XXXIII. Z tego Ciástá robić będzieš Tárarskie, okragle
niewielkie przydawšy Roženkow drobnych, a
pozynguieš.

XXXIV. Z tego Ciástá robić będzieš kręczone, roz-
toczy.

toczywszy pokráy w paski, á potrzásniy rożenkámi drobnemi, y Cynamonem, z kręczay á sádzay do piecá.

XXXV. Z tego Ciástá robić będziesz Smálcáty, pokráiawszy w kwádrat, ná członek wzdłuż y w szerz, á rozki w frzodek pozáwiiać, pozyngowác y vpiecz.

XXXVI. Z takiegoż Ciástá robić będziesz Pieroszkí, iákikolwiek Confekt záwiiaj w Ciásto, á formuy piroszki iákie chcesz, ábo vmiesz, pozynguy żółtkámi, vpiecz á day pocukrowawszy ná stoł.

XXXVII. Sposob robienia Ciástá Angielskiego.

Weźmíy Maki piśney psenney / prześiy / Mástá y Játec zárowno / zárob Ciásto táf / żebyś go snadno rozstoczyć mogli / srob s niego co chcesz / Pástrety / Corty / plácki ic.

XXXVIII. Sposob robienia Ciástá Włoskiego.

Maki psenney piśney prześiy / zárob sámemi Jácy / teó sze lepiey sámemi żółtkámi / twárdo / żebyś s praca rozstoczył / rozstocz cienio iáko noż / kray iáko chcesz / á puśczay ná gorące másto / y Corty rob.

XXXIX. Sposob robienia Ciástá Rákuskiego.

Weźmíy Maki psenney piśney / prześiy / zárob Jácy táf / że y Mlekiem / żebyś si sá tyżka ciagnelo / a wyrob dobrze / wley mástá tretowanego w Patelle / wlož to Ciásto / á wsadz s Pástella do piecá / á gdy vpieczesz / pokráy wzdłuż / puśczay ná gorące másto / á vsmáżymy pocukruy / á day.

XL. Sposob robienia Ciástá Pufzkowego.

Weźmíy

Weźmij Małi piśney Pſenney przeſicney/ swarz mleko/
 a zaparz maś/ a mocno vbiy/ przyday Jatec wilká/ a znown vbiy
 mocno/ nakładay w puſtkę na to zgotowaną/ a puſzczay na go-
 racę maśto.

XLII. Spofob robienia Ciásta Bielskiego.

Na Ciásto Bielskie rób tak jako y na Puſtkowe zárobisz/ ktore
 oblaczkem nie wielkim jako vcho v kuzá/ na maśto gorace pu-
 ſzac bédziesz/ zeby okragle jako tabuſka bylo Ciásto.

XLII. Spofob robienia Ciásta Formiánego roznego.

Weźmij Małi Pſenney piśney/ rozrob mlekem a przy-
 day Jatec/ a tak vbiy zeby namnieyſzey okuſzyny małi nie bylo/
 tak rzadko jako na oplátki/ zárabiaia/ a rozpalwſzy w maśle go-
 racy/ piśnie ochudożona forma/ mágay w Cieście/ a kładź w roz-
 palone maśto; a jezeli chceſ przyday Száfranu/ bédzie odmiennie.

XLIII. Spofob robienia Ciásta Leykowego.

Takimze ſpofobem na Leykowe Ciásto zárobisz/ a w lecieb-
 lac bédziesz na rospalone maśto/ a jezeli Leyka nie máſz garnu-
 ſek przewierćisz/ a ley przez garnuſek/ dſiurka przewierćiana
 na maśto gorace.

XLIV. Groch z Ciásta.

Takimze ſpofobem zárobisz na Groch z Ciásta/ a przez Zus-
 fan/ to ieſt/ lyżka zelazna/ na to vmyſlnie zgotowaną/ dſiur-
 ráwa/ na maśto gorace lac bédziesz.

XLV. Spofob robienia Vlipkow.

Weźmij Małi piśney Pſenney/ przeſiy/ rozrob mlekem/
 tak jako na oplátki zárabiaia/ przydawſzy do tego Cukru we-
 dług

dlug potrzeby/ ley lyzka ná želáza ná to zgotowane/ á piecz iá-
to oplátki/ á gdy sá dopieka wliay ná okragle dřewientá/ ál-
bo walezki/ á pocukrowawšy daš/ albo z piána.

XLVI. Tort Hiszpánki.

Opárzonych Migdalow nátlucz w Mozdzierzú iáto nayle-
pley/ przyday Cukru/ smiešay społem/ utlucz znouu/ zrob z tey
máterey spod ná oplátkách/ á nákláday Tort roznyimi Con-
fektámi/ iákie maš/ á z teyže Masy zrob Koperts iáto naye
piaknieyša vmieš/ wsadz do pieca. A jezeli chceš zrob Pirá-
mids y s Plotámi cukrowemi.

XLVII. Tort Spikowy.

Ná Tort Spikowy zrobíš Ciásto Angielskie/ według opisá-
nego sposobu/ wešmiy spiku wolowego surowego/ vsiekay drob-
no/ wkray Cypryny w Cukrze smázoney w kostki/ y Roženkow
oboyga/ rozbiy Játec y Smietány/ Pieprzu/ Galiki/ Cynamonu/
Cukru/ smiešay to społem/ á náley Tort w Párelli/ zástlep/ po-
synguy Jáncy/ albo pocukruy/ wsadz do pieca/ á vpietšy day go-
raco ná Stoł.

XLVIII. Tort Konfektowy iákiegokolwiek
Konfektu.

Ná Konfektowy Tort/ Ciásto zrobíš Angielskie/ według
opisania/ y nálozyš iákim chceš Konfektém/ zrob Koperts
iáto naypieknieyša vmieš/ pocukruy á wsadz do pieca.

XLIX. Tort Migdalowy.

Zgotuy ná Tort Migdalowy Spod / z Máki psenney /
Játec y masto/ twárido/ Migdalow opárzonych utlucz w Mo-
zdzierzú/ y rospuš Jáncy y Mlekiem/ przydawšy Cukru z po-
trzebs/ taš gęsto iáto Ciásto formiáne/ náleway/ ná to zgo-
towane Torty/ piecz/ á day pocukrowawšy ná Stoł.

L. Tort Spinakowi.

Z Ciasta Francuskiego zrobisz Tort spinakowy / na który
tak Spinak nagotujesz / wwarz Spinak / wleciay bardzo dro-
bno / wloz w rynek masła / y Spinak / Rozenkow drobnych / Cu-
ku / Cynamonu / przyśmaż / a nałoz Tort / day piśna Koper-
ta / z tegoż Ciasta / posynguy / a pież.

LI. Tort ląbiczány w Cieście Francuskim.

Ciasto Francuskie zrob / według opisánego sposobu / Já-
blek obdożywszy piśnie nákray / wloz w rynek / przydawşy
Masła / Cuku / Rozenkow oboygá / Cynamonu / a przesmaży-
wszy to społem / nákladay Tort / y Koperę day piśna / w piecz-
ni day pocukrowawşy na Stól.

LII. Tort z Gruszkami także.

LIII. Tort z Poziomkami także.

LIV. Tort z Wiśniami także.

LV. Tort z Figami także.

LVI. Tort z Bronellami także.

LVII. Tort z Dáchtellami także.

LVIII. Tort Agrestowy także.

LIX. Tort Brzoskwiniowy także.

LX Tort

LX. Tort z Sliw świezych także

LXI. Tort Porzeczkowy także.

LXII. Tort Pignowy także.

LXIII. Tort z Pistáci.

Weźmij Pistáci/ potłucz/ Jaderkã ochodź/ vtłucz w Miodzdzierzę/ zmieszay z Cukrem y Rozenkami drobnemi/ Cynamonem/ masã nieskonego/ y Jalec parę/ nałoz tym Tort z Ciastã Francuskiego albo Wloskiego/ albo Angielskiego.

LXIV. Tort z Mleczow Cielęcych.

Weźmij Animelli niemãlo/ to jest mleczã z Cielat/ oćiać gniy trocha/ vsiekay/ przyday Cytryny w Cukrze w kostkã/ Rozenkow drobnych/ Cukru/ Cynamonu/ masã plotanego/ nałoz Tort/ z takiegokolwiek Ciastã/ a day pielnã kopertã/ a pocukrowawşy/ vpięz y day na Stol.

LXV. Tort z Cielęciny.

Weźmij miśisłey Cielęciny/ odwarz/ vsiekay drobno/ y loz tu trocha kruchego vsiekay drobno/ Cytryny w Cukrze nakray w kostkã/ Rozenkow oboygã/ Cukru/ Cynamonu/ Pinelli/ Piesprzu/ zmieszay to wszystko społem/ a nałoz Tort/ takieg chces Ciastã/ a pocukrowawşy/ wsadź do piecã/ a day ciepło na Stol.

LXVI. Tort Mleczny.

Zrob spod na Tort/ z twãrdego prásnego Ciastã y odsuś/ weźmij mleka/ Jalec/ Cukru/ Cynamonu/ vbiy to społem/ wley na ten Tort/ day kopertã w kratkã z Francuskiego Ciastã/ ale y przez kopertã mozesz dać.

Pastet takiz mozesz zrobic.

LXVII. Tort Masowy.

Jáiec weźmij pare/ rozbiy z trocha mási/ wstaw mleka w pá-
telli albo ryncel/ wlozywszy w niy troche mási y Cukru/ y Cyná-
monu/ á gdy pocznie zwierác/ ley Jáyka z mása rozbita/ cienko
púszczájac hárdzo; waz á mieszay/ á gdy wozz/ ochłodzisz ro-
zbiy żółtkow Jáiecznych kilka/ zrob Tort w pátelli z Ciástá Wlo-
skiego/ nálož to máteya/ á dawşy ná to koperte piękna/ po-
cukruy/ á vpiecz.

LXVIII. Tort Jáieczny.

Wsmáż Jáiecznice miękko/ á vsiekay drobna/ nákráy Cytry-
ny w Cukrze w kostke/ Rozentow oboygá Cukru/ Cynámonu/ zmies-
szay to wşytko/ nálož Tort/ ziąkiego kolwiek Ciástá chceş/ á da-
wşy náń koperte/ pocukruy á piecz/ á day ná Stól.

LXIX. Tort Jáieczny z Winem.

Zrob ná Tort z Winem Spod z Ciástá przásnego/ weźmij
Jáiec/ Winá/ Mási/ Cukru/ Cynámonu/ vbiy to spolem/ á
náley Tort/ mozeş nieşlepic/ á dáć vpiekşy/ pocukrowawşy
ná Stól.

LXX. Kálfá pieczona.

Wwaz Ryżu w Mleku/ albo Rodkiew Smietanie/ wloż w
Ryntke/ day Mási dobrego/ Jáiec kilka rozbiy/ wley/ Rozen-
tow plókánych oboygá/ Cynámonu/ wśadş do piecá/ á gdy v-
pieczesz/ day z Ryntka ná Stól.

LXXI. Mleko Hiszpáńskie.

Weźmij mleka słodkiego kwart dwánaście/ albo šestnaście/
wley w piekny toćiel/ postaw ná wozlu/ á gdy pocznie zwierác
rozbiy żółtkow Jáiecznych kilka/ wley/ á mieszay/ á gdy zewozz
zdwymy ná chłod/ á gdy się ścinác bedzie/ zbieray z wierzchu
ten rozuch/ tak dlugo/ póki się ścinác bedzie/ á porzyszaw-
wşy Cynámonem/ pocukruy/ á day.

LXXII.

LXXII. Mleko Gdanskie.

Weźmij Migdałów opárzonych/ wwiérć hárdzo dobrze/ przy-
dawšy Cukru tłuczonego białego/ weźmij Smierány gestey/ w-
biy to wšytko spolem dobrze/ day ná Scot.

LXXIII. Mleko z zółtkámi láiecznymi.

Dwarz Jáec twárdo/ wybierz zółtki/ przecisńey ná misę
przez Sito/ albo Szewce; weźmij zółtkow pare/ rozbiy zmię-
stem/ y Cukru wlož/ á wley do mleka/ y miešay/ á gdy przy-
wre/ wley ná te przegnicióné zółtki/ Cynamonem potrzásńey/
á day ná Scot.

LXXIV. Melchmus.

Weźmij słodkiego mleka/ przystaw do ognia/ w Kieleńce
ábo ryncel/ wlož mástá troche y Cukru/ rozbiy zółtkow pare s
trocha mást/ á gdy mleko zwiera/ ley te zółtki rozbite ná mle-
ko cienko pušćájac/ y miešay/ á gdy pocznie gestnieć/ day ná
palmisét potrzásńawšy Cynamonem/ y Cukrem.

LXXV. Mleko kráiáne.

Weźmij Mleka słodkiego/ zółtkow Jáecznych dšiesięć/ ro-
zbiy/ zmiešay z mlekiem/ wlož ná piekno patelle mástá cudo-
wánego/ wley te máterya/ wsadz do piecá/ á gdy vpieczesz/ kšay
wzdłuż nožem/ á kładž ná palmisét/ á potrzásńawšy Cynamo-
nem/ y pocukrowawšy day.

LXXVI. Rošiátá.

Weźmij mleka słodkiego kwarte/ Jáec osm/ rozbiy/ á zmie-
šay z mlekiem przydawšy Cukru/ Siacanu/ wstaw to włóćiel
wody/ ták/ żeby garnušet p. kráie wodá zálalá/ nákryj á wars-
táť dlugo/ áž wvire/ wybierz tyšca ná talerze/ potrzásńiy Cy-
monem y Cukrem/ á day ná Scot.

LXXVII. Ciąsta ná post oplátczáne.

Weźmij Oplátkow/ pokrąy w kwádrat tak wielkie chceš/ tu
głi/ rozrob maśi woda/ y drożdżami/ á poželay/ áz pocznie
robić/ przyday Szafranu; weźm y Konfektu takiego chceš/ zblá-
day po dwa oplátki/ á wszyodeł Kládź Konfekt/ á trász maczay
w tym Ciesćie zárobionym/ pušczay ná goraca Oliw albo
Oley/ smaź/ á pocutrowašy daš ná Stól.

LXXVIII. Ciásto Rozenkowe ná post.

Kozeyń Maśe Pšenna woda y drożdżami/ tak iáko y pier-
wsá/ á gdy się pocznie dobrze wyruszać/ przyday Szafranu teze-
li chceš/ Rozenkow wielkich ná spilki nawytykay drewniane/ á
obwítay tym Ciástem/ pušczay ná goraca Oliw albo o-
ley/ albo maśto/ á vsmáżywšy rozkray ná gworo/ y pos-
cutrowašy day ná Stól.

LXXIX. Ciásto Figowe.

Takimże sposobem maśe zárobivšy woda y drożdżami
á gdy się wyruszy/ Sigi suche obwítac będzieš/ á pušczac ná
goraca Oliw albo Oley/ á vsmáżywšy/ ná dwie rozkrošl
y pocutrowašy daš ná Stól.

LXXX. Ciásto ná Post Iábliczáne.

Takimże sposobem rozrob Ciásto/ á ochudożone Tablka/ ná
troje pokrąy/ á obwítay tym Ciástem/ y pušczay ná goraca
Oliw albo Oley/ á vsmáżywšy pocutruy á day.

LXXXI. Ciásto Grufzkowe ná Post, takimże
kštałtem vsmáżyšz.LXXXII. Pirošzki smáżone z Konfektm
Rozánym.

Takiegoz Ciástá / zárobionego woda y drożdžami wezmieš /
ktore mała wyrobiš dobrej roztozys / y konfektem nařladá /
bádíš / y závlád / á pařzay ná goráca Oliwa / albo Olej /
možeš tež vpieč ležel chřes / á pocubrowawšy dáč ná Stól.

LXXXIII. Z takiegoz Ciástá Pieroški konfektu bžowego
robic bádíš / y inne wšettie / tak piešone / iáto y smázone /
řymbolwieš bádíš rozumial / á miał Powidla / Jablká /
Grúřki / Mář / řc.

LXXXIV. Ciásto ná Post z Oliwa, albo Oleiem, ná křztař
Fráncuřkiego.

Weřmny mář piřnev řřenney / zárob woda y droždžá
mi / á gdy řis wyruř / przyđay wiecey mář / á wyrob nie
hářzo gęsto / á roztozawšy / řynguy Oliwa / albo Oleiem
á překláđay tak iáto smástem / á roztozawšy řray ná řtuř
ři / á řynguy miodem rozpařezonym / y wřadř do piecá.

LXXXV. Z tegoz Ciástá robic bádíš Čatářřie / przy-
đawšy Roženřow drobnyř / y řeřcone / przyđawšy takře
Roženřow drobnyř.

LXXXVI. Z takiegoz Ciástá bádíš bádíš Páři / á po
řyngowawšy miodem do piecá wřidřiš. Moga tež te wřyř
řtie Ciástá byđř přez miodu / Oliwa albo Oleiem řyngowář
ne / ále bláde bádá / nie tak rumiáne iář ř miodem.

LXXXVII. Bánká ná Post.

Weřmny Ryzu řuřego / obřer / řploř piřnie / wyřřřly řerř
wetámi / á řuř / vřluz w Mřžřierřu ná mář / přerřř / wřřaw
wody w piřnym řotie / á gdy řwieráć bádíš / wřey Wodři Ro-
žáney co chřeř / y Čářřu wřoř řpotřeba / wřyp ře mář á mieř
řay pilno ná wřřlu / á gdy wřre / mieř formy ná to řřoř
řowáne / w Wodři námořone / ktore obřeway Wodři
řožánař.

Rozána/ á wleway tey máteryey/ ná zimnie postaw/ á gdy
staje/ przeloż s formy ná pulmiskę/ talerz polożywszy/ powu-
truy/ á day zaraz/ bo się Cukier roztopi/ y Biánka ostabieie.

LXXXVIII. Biánka z Mlekiem.

Mleko wstawisz w pieknym Kotle/ z wodka rozána/ y Cu-
krem/ y takimże sposobem/ maś ryżowa zgotowawszy/ sprá-
wisz się we wšytkim/ takó y s pierwsza.

LXXXIX. Gáláretá Mięśna.

Weźmij Kapłóná dworowegó/ Cielęciny Kościſtey/ nietlu-
stey/ wymocz to piaskiem/ y nożki Cielace ochadozone/ wstaw to
wšytko w garncu pieknym/ warz nakrywšy/ á odšymuy piorem
niech wre przez godzin trzy/ albo cztery/ bárdzo máło zasoliwszy/
á gdy odstawiš od ognia/ odley rosól w piaskny garniec osobno/
niech stoi godziná/ á gdy się podstói/ przecedš przez piaska ser-
wetę/ wley Wina klarownego/ y Cytryn według smaku wyć-
śni/ Cukru także według potrzeby Cynamonu całkiem/ Go-
śdšikow/ pizma/ warz to godziná społem nakrywšy; weźmij po-
tym Játecznych białkow kilka/ wley w ten podsádzony rosól/
przecedš to wšytko przez Serwetę/ á ley w worek sábienny bia-
ły/ ná to zgotowany; á cedš ná misę/ á gdy klarowna odbierzeš
przydaway w te polewkę/ Corneselu/ iakiego chceš koloru/ co-
raz inšego/ ktory w teyże polewce namoczyš/ á przez woteł
przeprawiš/ każdy kolor osobno odbieraiac/ á gdy staje; os-
ładać będzieš ta farbowana klarowna.

XC. Blámás.

Gdy Blámás będzieš chciał mieć; takimże sposobem zro-
biš; polewkę weźmij Migdałow ochadozonych/ ktore bárdzo
dobrze utłuczeš w Mozdzierzu/ y wierzíš w donicę/ y rozpá-
ściš ta polewkę/ ktora w przód przeprawiš przez gista Ser-
wetę/

es/ á potym przez worek iac będziesz ná misę/ wprzód lednab
re polewkę zaprawíš według smaku/ Cytryn świeżych/ Wina/
Cynamonu całkiem/ Goździków/ Pisma/ y z tym przywarzye
wby rospuścisz Migdały.

XCI. Blámás ná post.

Weźmij Szczupaká palmistowego/ y Liná/ ochodóz piś-
nie/ wymocz/ wstaw w garncu piśnym/ w wodzie/ warz do-
brze nakrywszy/ aż do kóści odpadnie/ trochę zasoliwszy / gdy
wre/ odley polewkę osobno w piśne naczynie / żeby się pod-
stała/ ktora przecedź przez gęsta Serwetę/ przyley Wina/ Cy-
tryn wyciśnij według smaku/ Cukru według potrzeby/ Cyna-
monu całkiem/ Goździków/ Pisma; warz to spolem/ á przywás-
rzywszy dobrze/ weźmij Migdały utłuczone y wwiercione do-
brze/ rospuść ta wszystka polewka/ á przecedź przez gęsta Ser-
wetę/ wley znowu bardzo w piękny kocietek/ warz ná węgłach
przez ćwierć godziny/ wley ná misę/ á wynies ná zimno; Mo-
żesz ná ten czas Pismo włożyć/ gdy będziesz podsadzał/ lepiej
będzie / bo nie wywierzeje.

XCII. Gáláretá ná post.

Weźmij Szczupaká dobrego/ ktoremu głowa y ogon wtnieś/
á w Kassanacie wwarzyś/ samego zaś Szczupaká ochodzoneg
porab w strużi/ y Linow para także wymocz/ wstaw w piśnym
garncu w wodzie/ trochę posoliwszy/ nakryj/ wlož pietrużki wia-
sła niemála/ warz/ aż do kóści odpadnie/ á odśymuy piśnie/
odstaw/ odley winke naczynie piśne ten rosol/ á gdy się pod-
stoi/ przecedź przez Serwetę; wyciśnij Cytryn według smaku/
Wina/ Cukru/ Cynamonu całkiem/ Goździków/ wley to wśya-
tko w piśne naczynie / y warz długo/ przyday potym Pisma/
á ley przez worek ná misę/ włożywszy one głowa y ogon wśro-
dek/ á jeżeli będziesz chciał/ day kolorow roznych.

XCIII Gáláretá dla Chorych.

Weźmij Káploná/ Cielećiny/ Nożek ćielcycch/ wymocz to
wšytko piśknie/ á porozbirawšy warz/ troch: ząsoliwšy/ n.á.
Fryi/ á odšymuy/ przydawšy do teŝ pietruŝki wiazki/ á gdy oo
kości odpádnie/ odstaw/ niech ŝis podŝtołi odley w inŝe naczynie/
niech znown ŝis podŝtołi/ á zbierzeŝ piorem wšytki tłuŝtość/ przez
praw bez gęŝta Serweta/ day Cukru zpotrzeba/ á jezeli chceŝ y
Cytryns wyciŝniy/ warz dlugo/ potym przez worek ley w pláne
naczynie/ albo iákie chceŝ/ á gdy ŝszete/ choremu po dwie/ albo
po trzy łyżki daway/ teŝ rzecz bąrdzo poŝiláiacá/ y chłódźacá.

XCIV. Piáná.

Weźmij Smietány gęŝtey ŝodkiey ták wiele ile potrzebás
przyday Cukru tłuźzonego/ rob puŝka/ ktorey do ciáŝtá vzy
waŝ/ ták dlugo/ áź ŝis Piáná wedźmie/ ktora ná miŝ wyłóży
wšy/ Vliplámi obłóź/ á pocukrowawšy day.

Możeŝ teŝ ná miŝ Krzák Rozmárynowy poŝtáwić/ á ná
niego Piáná lać/ ktory ták poŝtáwiŝ/ Chlebá rzáneŝ rozkroy
Bochen ná dwie pláŝko/ z jedney częŝci oŝzodka wybierz/ á Ná
ŝem ná to mięysce podlep/ y przyćiŝniy do miŝy/ żeby to Náŝto
trzymało chleb mocno/ á w ten Chleb wŝadź Krzák Rozmárynu
á bądźteŝ lać Piáná/ á obŝadźiwšy Vliplámi/ y pocukro
wawšy daŝ ná miŝ.

XCV. Kontuzá dla chorych.

Kurz: weźmij dobre/ ochędoź/ oćiágniy/ wŝtaw do roŝo
tu/ y Pietruŝki niemáto wkráy/ warz áź od kości odpádnie/ wy
bierz potym/ á wwiertć w piekney Donicy/ y przebiy przez Sito/
ták miŝo iáko y pietruŝki/ roŝpuŝć tym roŝolem/ w ktorymeŝ
warzyli/ á przywarzywšy day ná Stol.

XCVI.

XCVI. Arkás.

Mleka weźmij Rodkiego/ ile chceš/ wstaw w pieknym na
 Gyniu/ wlož Cukru/ a gdy swierac będzie/ wycisnij Cytryns
 albo winnego Octu tyżk wley/ a gdy sie zewre/ ley w ksy
 zli na to zgotowane/ zeby meterya grubša zostawała/ a sub-
 telna wyciekła/ a polawšy talers Wodka Rozana/ wylož s to-
 sęzka na talers/ a pocukrowawšy day.

Mozesz też y Szafrana do mleka przydać ieżeli chceš.

XCVII. Mákárony Migdałowe.

Opárzonych Migdałow vtucz w Mozdziersu sunt ieden/
 Cukru palfunta/ białkow Jalecznych cztery/ vbiy to wšytko w
 Mozdziersu dobrze społem; weźmij Oplátkow/ kładz te mater-
 rya na oplátki grubo iako palec/ a długo iako ezonet/ wsadz
 do wolnego pieca/ a gdy sie przyrumieni/ wybieray/poobraway
 oplátki/ a ochłodšiwšy daš na Wety; a ieżeli chceš mieć wice-
 cej/ to też wicej materzey przyczyniš według proporcyey.

XCVIII. Obárzánki Migdałowe.

Całaz Materya zrobisz/ z ktorey Obárzánki robic będzieš/
 iak wielkie będzieš chciał/ a na Oplátkach vpieczesz iako y
 Mákárony.

XCIX. Biskokt biały.

Weźmij Jalecznych białkow świezých pletnaście/ vbiy pro-
 ciem w gárncu bárdzo dobrze/ Maki piškney pšenney vncya
 iedne/ Cukru tluzonego śianego vncyi dwie/ vbiy to dobrze
 społem/ wley w forme blašana/ albo z pápiernu zrobiona/ wsadz
 do pieca/ a gdy sie vpiecze/ pokráy grzanke cienko/ a znomu
 do wolnego pieca wsadz/ a gdy dobrze vsušyš/ daway na stół
 albo schoway.

Biskokt zolty.

Takimże sposobem Biskokt zolty robic będziesz/ do ktorego nie białkow/ ale zoltkow sączyesz/ przydawşy Anysu piśnego troche/ jeżeli chcesz/ ktory/ także vpielşy/ pokrąy/ y znowu wsadz do wolnego pieca/ a vsuszywszy day na Stol abo schoway.

C. Obermus.

Weźmij ochudożonych Migdałow vtlucz dobrze w Moździeczku/ y Cakru z potrzeba/ to dobrze zmieszawşy/ rospuść Winem/ gęsto iako kasha wyley na pulmiskę/ a potraszawsy Cynamonem wsadz do pieca wolnego/ a gdy vpieczesz/ pokrąy a day na Stol.

N A P O M N I E N I E.

Proszę przeżaćny Czytelniku! nie rącz byś tego rozumienia/ że w trzecim Rozdziale/ kiedy wystawia trzecie sto potraw/ włożyłem też Galarety/ Kontuzę/ Blamaşie/ Urkas/ Obarzane Pi migdałowe/ Makarony ić. żebym to dla niedostatku potraw albo sposobow uczynić miał/ a tymi liczbę konczył. Jest bowiem tysiąc sposobow ieşsze gotowania roznych potraw/ a ieden z drugieę roście/ co sam vznaş/ jeżeli sis sam temu Kunstowi dobrze przypatrzysz/ a iako z iedneę sposobu dziesięć może vformować dobry/ a pilny Kuchmistrz alem to dla tego polozył/ te wzwyż mianowane sposoby/ pokazując to/ że Kuchmistrz bardzo siła v mieć powinien/ a zgoła we wşytkich rzeczach/ ktorekolwiek do życia ludzkiego należa/ powinien mieć experyencya/ a przynajmniej wiadomość/ tak zdrowy iako v chorym wygadziac/ v mieć też sążyć czasu Weselnemu Uktowi służacemu/ y Pogrzebowemu/ y to roztropnie albo modować; Co odemnie wdzięcznie przyimiy/ a w Addytamencie dziesięć roznych sposobow gotowania/ Kiseł/ Kietbas/ Salsesonow/ y Mostards odbierz.

A D D I

A D D I T A M E N T,

I. Kizki z Kruszek Cielęcych.

Weźmij Kiseł Wieprzowych grubszych/ ochadoż pieknie/
wźmij Kruska Cielace całkiem ściagnij y pokrąj tak długo
iako długa Kiska/ weźmij też łoin Nerkowego wołowego/ krąj
cienko iako tylec noża/ a długo iako kruska/ przyday trochę
kwiatu/ pieprzu/ y soli/ miewy drot na to zgotowany tak długi
iako kiska/ smieszay to wszystko/ a nawloz kiski/ a zawieszuy/
y ociagnij wwarz w dobrym rosole/ day z rosolem na Stół.

II. Kizki Kąplonie.

Weźmij Kąplonę odbierz miso wszystko od kości/ a odrzuć
ciwoży (Kors/ vsiekay drobno/ weźmij także łoin wołowego kru-
chego vsiekay drobno; smieszay to spolem/ przydawşy do tego
pieprzu trochę y kwiatu; weźmij Kielbasnice/ nałoz/ a przewieszuy/
a wstaw w rosole dobrym/ a wwarzyszysz/ day na Stół.

III. Kizki Ielenie, albo Dániele.

Weźmij świeżego Jelenia/ albo Dánieła kiska od Cebra/
najgrubşa/ weźmij Kysu plokaneę/ Mleka/ Cebra/ Rożentow
oboyga/ a smieszay to spolem gęsto/ soli przydawşy/ nałoz kiska
ki/ pozawieszuy/ odwarz; a gdy dobrze wwarzysz/ przypiecz ru-
miáno na Roście/ a day na Stół.

IV. Inaczey.

Mleka weźmij trochę/ Jieć więcej wbiy z Mlekiem/ przy-
day Cebra/ Cynamonu/ Pieprzu Rożentow drobnych/ smieszay
to wszystko/ naley tym kiska/ zawiaz/ odwarz dobrze/ a odwar-
zyszysz przypiecz pieknie na roście.

Mz

V. Kiel-

V. Kielbásy Sárnic.

Weźmij Polsowice Sárnic/ vsiekaj drobno/ kótu trudej
troche vsiekaj drobno/ day Rozentow drobnych/ pieprzu/ Cy-
namonu/ Cukru/ Soli/ á zmieszawšy to wszytko/ nálož kielbá-
šnicę wieprzową/ warz w Winie/ y soli/ á day ná Stol; jezeli
chceš piecz/ wlož wrynke mástá/ albo tustości/ świezego wie-
przá/ smaż/ á vsmážíwšy day goraco.

VI. Kielbásy z Pármázynem, álbo Serem Holender-
skim, álbo Serem prostym.

Miása Wieprzowego vsiekaj drobno iáko Jągły/ Pármá-
synu/ albo Sera Holenderškiego/ lubo prostego vtrzyi/ przy-
day soli/ Pieprzu/ Kwiatu/ nálož cienkie kielbášnicę/ albo Bá-
ráníe kistki á ochodóżywšy warz w winie/ á day ná Stol.

VII. Kielbásy Wiedenskie.

Miása Wieprzowego bardzo drobno iáko máł vsiekaj/ day
Pieprzu/ Kwiatu/ Soli/ albo Czosnku/ nálož cienkie kielbášni-
ce/ albo kistki Baranie/ piecz/ albo warz/ w czym chceš/ y
day ná Stol.

VIII. Sálfešsonow robienia sposob.

Weźmij Miássa świezég Wieprzowég nie tustég/ porob pie-
zenie wieprzowe bez kości/ potlucz dobrze ná klocu/ y w naczy-
niu nasol/ á przylož dobrym ciżarem/ miéy tak przez trzy dni.

Weźmij kistki wołowa nie cienka/ wyslamuy piéknie wywroc-
ciwšy/ pokrój to miéso solone w kóstki nie bardzo drobno/ przy-
day tustég z wieprzowég gźbietu czáść trzecia/ przesłotny pie-
przu á wsyp/ zmieszaj to społem/ nákladaj tá kistka/ á stéplem mo-
cno vbitaj/ y przgwišzuyž zawies w dymie/ w takim žeby było
mierne ciepło/ á wprowadźwšy dobrze/ schowaj.

IX. Wę-

IX. Wędzenie Ieleniá y Dżikiego Wieprzá.

Ieleniá ofsyndowawşy / á Wieprzá opalwşy / porab w stroy / posol / wloz w beczka / przycisniy ciazarem / á w kilka dni / obmywşy w wodzie piasney / wieşay w dymie ciepłym / á wadź według potrzeby.

X. Spofob wędzenia Ieşiotrá, y świeżego Wyzá.

Zrysuy w pasy Ieşiotrá świeżego / albo Wyzá wzdłuż / tak seroko jak pultora palca / wloz w naczynie / nasol dobrze przycisniy ciazarem / á w kilka dni / obmyj piwem / á w dymie gęstym ciepłym wadź badźiesz / á w wadźiwşy / zazyiesz takó badźiesz chciał.

Mosztárdá.

Niepospolity Condiment Mosztárdá / do ktorychkolwiek potraw badźiesz chciał zazyć / Misşnych y Rybnych / warzonych y piezonych / ktorey lubo sa kilka spofobow / Ja nayprzednieyşy spofob poloze taki.

Weşmuy czarney Gorzyce / wtłucz ná mała / á przeşy / weşmuy graşek świeżych w piecz / w wierc w donicy / á przez sito przepraw ; Weşmuy Rozenkow drobnych ; chdoz / wstaw w Winiel warz / w wárzwyşy wierc w Donicy / przez Sito przepraw / wloz to wşyako w jeden gárniec / y to Wino wley / Octem winnym rospusc / zeby bylo gęsto takó káśá / nakryj dobrze / á postaw w miejscu ciepłym przez trzy dni / potym umieşay / á daway ná talerz / kiedykolwiek potrzebá / á tezeli gęsta / mozeş Octem winnym według potrzeby rospuscic / na ten czas kiedy dawac badźiesz / mozeş trocha pocukrowac ná talerza.

Sekret Trzeci

Sekret ten bardjo dobry / y doşwiádczony dla chorých zleśis mańacych / y inż o zdrowiu desperuiacych / ktory tak zrobisz.

Weşmuy

Wzmiemy Barana ćwierć poslednia; Kaptóna Kubionego niepiołanego; Kuropatw cztery Kubiony ch niepiołanych; Jeslenta piezenia/ świeża/ mięsista/ niepiołana; Wołowa piezenia srednia/ świeża/ niepiołana; niesol tego wszytkiego nie/ poszatyłay na różny v wolnego Ognia/ piecz powoli nie polewając/ a gdy się inż dobrze dopieka/ pozdeymuy na misy; połol nożem/ abo poprzeskraway przedko/ a polewkę wypusc/ y wycisniy; wley wstlane naczynie/ ktore bez sroby bydsz ma/ wloz perel sznurek/ y Czerwonyzłoty wloz/ zawiąż hardzo dobrze Macherzyna w kufkoro szozwshy obwin w plotno/ wloz w woda zimna w kociel/ a wstaw na ogień/ warz mocho przez godzin cztery/ a po czterech godzinach/ weźmiy to z tym naczyniem/ odwina wshy ploano/ idź do chorego/ ktory/ żeby był w tenc czas na szko/ a tam odwiaz Macherzyna/ naley tyżet pultery choremu/ a day mu ciepło wypic/ nakryc go żeby się poćil/ Czerwonyzłoty/ y perly schowasz/ nie trzeba wiscey tego Sekretu szazywac/ w ledney chorobie/ tylko raz/ za łaska Boza/ vzna chory melicracya/ jezeli się poćic badzie.

Skończymy trzy sta potraw/ y trzydzieści Additamentow/ y trzy Sekrety Kuchmistrzowskie/ ktorych się wszytkim zwierzom/ Wety znaydziecie do tegoż Bankietu w Generalnym Memoryale/ fol. 5. ktorych szazyte/ iako badzie twoia wola/ a jezeli w czym naydziecie nie vkontentowanie/ wolno poprawic; Ante co moglo przyisc na pamisci dla Informacyey nowym Kuchmistrzom/ chatnie y szersze podawam.

K O N I E C.

[Z E.



ZEBRANIE ROZDZIAŁOW.

- I. ROZDZIAŁ. Zamykà w sobie Sto sposobow gotowania Potraw Mięsnych, Dzieście Additamentow, Condimentow do Pieczystego dzieście, y Sekret pierwszy Kuchmistrzowski. Folio 13.
- II. ROZDZIAŁ. Podàie Sto sposobow gotowania Potraw Rybnych, Dzieście Additamentow, y Sekret wtory Kuchmistrzowski. folio 45.
- III. ROZDZIAŁ. Ma Sto sposobow gotowania Potraw Mlecznych, Pàstetow, Tortow, Ciast, Gálàret, Kontuz, Blàmàsi, Arkàju, Makàronow, Mostardy &c. &c. Dzieście przytym Additamentow, y Sekret trzeci Kuchmistrzowski. folio 71.

R E G E S T R

A L F A B E T Y C Z N Y:

Dla snàdnieyszego znàlczienia Rzeczy, y Potraw Mięsnych, Rybnych; Mlecznych.

A.		Additamentow dzieście do Potraw Mięsnych. folio 37.	
Miešne potrawy.		Rybne Potrawy.	
Agrest zàbielàny z potrawà.	26.	Additamentow dzieście do potraw Rybnych.	68.
Animelle z potrawà.	35.		Mle-
	N		

R E G E S T R.

Mleczne Potrawy.

<i>Alum smalc,</i>	74.
<i>Alláputrydowy Pástet,</i>	76.
<i>Angielski Pástet,</i>	77.
<i>Angielskie Ciásto,</i>	79.
<i>Agrestowy Tort,</i>	82.
<i>Arkás,</i>	91.
<i>Additamentow Dzięsię przy po- trawách Mlecznych,</i>	93.

B.

Mięsne Potrawy.

<i>Brunelle z Potrawą,</i>	81.
<i>Botwiná z Rákami,</i>	24.
<i>Bulwy z potrawą,</i>	25.
<i>Báranek z młodym sádkem,</i>	27.
<i>Baránek z Coskiem,</i>	támże.
<i>Baránek z Substáncją,</i>	35.
<i>Bigoszek Káptoni,</i>	33.
<i>Bigoszek z ląrzabką,</i>	35.
<i>Brázelle Wolowe,</i>	53.
<i>Brázelle Cielęce,</i>	támże.

Rybne Potrawy.

<i>Bobrowe ogony,</i>	62.
<i>Bigoszek z Ryb iákicbkolwiek,</i>	65.
<i>Bigoszek z Ryb pieczonych,</i>	támże.

Mleczne Potrawy.

<i>Barszcz Krolewski,</i>	71.
<i>Barszcz prosty,</i>	támże.
<i>Barszcz z Sledziem,</i>	72.
<i>Barszcz Cytrynowy,</i>	támże.
<i>Bielskiego Ciasta robienia sposob,</i>	80.
<i>z Branellami Tort,</i>	82.
<i>Brzoskwiniowy Tort,</i>	támże.
<i>Biánka ná Post.</i>	87.
<i>Biánka z Mlekiem,</i>	88.

<i>Blámas,</i>	támże.
<i>Biskot biały,</i>	91.
<i>Biskot zóty,</i>	92.

C.

Mięsne Potrawy.

<i>Cáber,</i>	13.
<i>Cábru wycięcie,</i>	támże.
<i>Cáber z Miodownikem,</i>	14.
<i>Száro gotowany.</i>	támże.
<i>Zubrowy rumiáno,</i>	17.
<i>l. leni,</i>	41.
<i>Czarno potrawá z Iusycá,</i>	16.
<i>Czarno potrawá z powidkami,</i>	17.
<i>Condimentá X. do Pieczystego,</i>	42.

Rybne Potrawy.

<i>Czczugá zóto po Węgiersku,</i>	61.
<i>Cynádry ábo wnetrzności rybie,</i>	66.

Mleczne Potrawy.

<i>Cebulána Polewka,</i>	73.
<i>Ciaστ roznych Maslnych robienia sposob,</i>	78. 79. 80.
<i>Ciaστ roznych Postnych robienia sposob,</i>	86. 87.
<i>z Cielęcych Mleczow Tort,</i>	83.
<i>z Cielęciny tort,</i>	támże.

D.

<i>Domowych potrzeb memoryát,</i>	2.
<i>Dusóná Potrawá,</i>	20.
<i>Dáchtele z potrawą,</i>	21.
<i>Dusóne Ptáski,</i>	31.
<i>Dorß y Pomucle,</i>	57.
<i>z mástem po Holendersku,</i>	támże.
<i>z Dáchtellami Tort,</i>	82.
	Mięs

A L F A B E T Y C Z N Y

F.

Mięsne Potrawy.	
<i>Figatelli robienia sposob,</i>	16.
<i>Figatelle drobne z Potrawa,</i>	21.
<i>Frykassa zabiłana,</i>	20.
<i>Frykassa nie zabiłana,</i>	tamże.
Mleczne Potrawy.	
<i>Frytata,</i>	34.
<i>Francuski Pastet gorący,</i>	75.
<i>Francuski Pastet na zimno,</i>	76.
<i>Francuskiego Ciasta robienia sposob,</i>	
<i>także co za stuki inne z niego</i>	
<i>bydź mogą,</i>	78.
<i>Formianego Ciasta robienia sposob,</i>	80.
<i>z Figami Tort,</i>	82.
<i>Figowe Ciasto na Post,</i>	86.

G.

Mięsne Potrawy:	
<i>Gaszcu robienia sposob,</i>	15.
<i>Grzyby z potrawa,</i>	19.
<i>Grzanki odpiékane z potrawa,</i>	27.
<i>Grzyby młode z Potrawa,</i>	30.
<i>Gruski tretowane z potrawa,</i>	tamże.
<i>Geśi albo Kaczki na zimno,</i>	41.
<i>Geśi w Winie na zimno,</i>	tamże.
Rybne Potrawy.	
<i>Gaszcz robiony z rożenkow,</i>	45.
<i>Gaszcz z Fig,</i>	tamże.
<i>Gaszcz z Cebule,</i>	tamże.
<i>Gaszcz z Bulwow,</i>	46.
<i>Gaszcz z Marchwie,</i>	tamże.
<i>Grzanki z Ryb stonych,</i>	63.
Mleczne Potrawy.	
<i>Grzybowa Polewka,</i>	73.

<i>Grochowa Polewka,</i>	74.
<i>Grzybek,</i>	75.
<i>Groch z Ciastą,</i>	80.
<i>z Gruskami Tort,</i>	82.
<i>Gruskowe Ciasto na post,</i>	86.
<i>Gdańskie Mleko,</i>	85.
<i>Gálaretá Mięsna,</i>	88.
<i>Gálaretá na Post,</i>	89.
<i>Gálaretá dla Chorych,</i>	90.

H.

<i>Holenderska potrawa mięsna,</i>	34.
<i>Holenderski Rybny bigosek,</i>	56.
<i>Hiszpański Tort,</i>	81.
<i>Hiszpańskie Mleko,</i>	84.

I.

<i>Instrukcyja o Kuchmistrzu,</i>	7.
Mięsne Potrawy.	
<i>Jablka tretowane z Potrawa,</i>	30.
<i>Jablka po prostu z potrawa,</i>	34.
<i>Jacya spikowane z Potrawa,</i>	32.
<i>Jarzabkowy bigosek.</i>	35.
Rybne Potrawy.	
<i>Iesiotr,</i>	47. 61.
Mleczne Potrawy.	
<i>Jaiecznicá z Winem,</i>	74.
<i>z smietana srodka,</i>	tamże.
<i>Prosta,</i>	tamże.
Jablczány w Ciescie Francuskim	
<i>Tort,</i>	82.
<i>Jablczáne Ciasto na Post,</i>	86.
<i>Jaieczny Tort,</i>	84.
<i>Jaieczny z Winem Tort,</i>	tamże.

R E G E S T R

K.

Korzenia Memoryał,	4.
Konfektow różnych memoryał.	5.
Kuchmistrzowskie 4. powinności,	8.
Kuchárze powin. y przymioty,	10.
Mięsne Potrawy.	
Kápton z kietbásami,	18.
z Sárdellami,	támże.
z Grzankami cbleba białego,	28.
z Ryżem, z Piana,	támże.
Całkiem nakładany,	29.
Smázoney,	33.
Smázoney z słoniną.	36.
Ołtem zálany,	támże.
z Chrzánem.	34.
po Holendersku,	támże.
z Perduta,	támże.
z Kawiárem,	37.
Káptoni bigosek,	33.
Kurczę z wątrobką,	35.
Karczochy z Potrawą.	25.
Kaulorepá z Potrawą,	támże.
Kárdy z Potrawą,	26.
Kaulęfiory z potrawą,	támże.
Kápušta Włoska z potrawą,	támże.
Kruská z Grzankami tretowá- nymi.	28.
Kápáry z Potrawą,	32.
Kiśki z kruszek Cielęcycb,	43.
Kaptonie,	támże.
Ielenie albo Dániel.	támże.
Kietbásy Sárnie,	64.
Kietbásy z Parmázyнем albo z Se- rem Holenderskim, albo prostym.	
Ketbásy Widenckie,	támże.

Rybne Potrawy.

Kárp czarno,	49.
Kárp po Fráncusku,	54.
z Spikiem,	55.
bez kości,	támże.
z lufycą,	56.
z Grzankami z mástem,	57.
Kárpie po Moráwsku,	61.
Kárpiony bigosek.	56.
Kápiowe Ozorki,	67.
Kiśki z Ryb stonych,	62.
Kuropátwy z Ryb stonych,	63.
Káśánat albo Rosół Polski;	69.
Mleczne Potrawy.	
Kápárová Polewka,	72.
z Kárpionych mleczow polewka,	73.
Konfektowy Tort.	81.
Káśá pieczona,	84.
Kręczone Ciásto ná post,	87.
Kontuzá dla Chorych,	90.

L.

Mięsne Potrawy.

Limonia z Potrawą,	25.
Limoniátá,	29.
Rybne Potrawy.	
Losó zotto po Krolewsku,	46.
Losos z lufycą czarno,	47.
Limoniátá zotta,	50.
Limoniátá kára,	támże.
Liny po Fráncusku,	54.
Leścze pieczone z Kapuštą kwá- sna,	60.
Leykowego Ciásta robienia sposob.	fozio. 80.
Memó-	

ALFABETYCZNY.

M.

Memoryał Generálny Przygotowa-
nia Bankiet. 1.

Mięsne Potrawy.

Migdałowy (aport z Potrawą, 29.

Miscolancya, 34.

Marynatá Mięsna, 41.

Mięsne Potrawy.

Macerowane Ryby, 63. 64.

Marynatá z Cofnkiem, 68.

Marynatá inaczey, *támże*.

Mleczne Potrawy.

Migdałowa Polewka, 73.

Migdał: na zimno Polewka, *támże*.

Migdałowy Tort, 81.

Migdałowe Obarzánki, 91.

Mleczna polewka, 73.

Mleko Hispánskie, 84.

Mleko Gdańskie, 85.

Mleko z Zótkámi láieczn: *támże*.

Mleko kráiane, *támże*.

Mleczny Tort, 83.

Musowy Tort, 84.

Melchmus, 85.

Makárony Migdałowe, 91.

Mostárdá, 95.

N.

Nápomnienie względem Potraw
Miesnych, 18.

Nápomnienie względem Potraw
Mlecznych, 92.

Nalesniki z Mięsná Potrawá, 32.

Najnogi czarno świeże, 57.

Nalesniki, 75.

Nalesniki nakładane, *támże*.
Niemiecki Pásctet, 76.

O.

Ogrodných Potrzeb Memoryał, 21.

Officiálistow Memoryał, 4.

Mięsne Potrawy.

Ozdobá Potraw, 10.

Obsypowanie Chlebem Potraw, 11.

Ozory z Sárdelámi, 18.

Rybne Potrawy.

Ozorki Karpiove, 67.

Ostrygi, 70.

Mleczne Potrawy.

Optipate álbo Páscteki drobne, 77.

Optáczáne Ciásto ná post, 86.

Obarzánki Migdałowe, 91.

Obermus, 92.

P.

Ptákov rožnych Memoryał, 1.

Przeszrogá, 67.

Mięsne Potrawy.

Potrává zotto pó Krolewsku, 15.

Potrává czarno z Iusycá, 16.

Potrává czarno z Powidámi, 17.

Potrává Tretowána, *támże*.

Potrává z Kástánámi, 19.

z Grzybowá polewka, *támże*.

Mięsna z Grzybámi, *támże*.

z Stoniná, *támże*.

Dufoná, 20.

z Pistáciámi, *támże*.

z Pinellámi, 21.

z Brunellámi, *támże*.

N 3 z Dach:

R E G E S T R.

<p>z Dächtellami, támże. Potrawa z Poziomkami, támże. z Porzeckami z Wisniami, táże. z Figatellami, támże. z Slimakami, 22. z Suropieczkami spikowanemi, támże. z Pirozkami, 23. z Rákami, z Serdellami, támże. z Bigoskiem Rákowym, támże. z Botwinia z Rákami, 24. z tretowanemi Rákami, y z suropieczkami spikowan: támże. Potrawa z Spikiem, 25. Potrawa z Limonią, támże. Potrawa z karczochami, támże. z Bulwami, z kaulorepą, támże. z Kárdami, 26. z Kauleforami, támże. z Szparągami, támże. z Popiem iaykami, támże. z Kąpustą Włoską, támże. z Szczawiem, támże. z Siatką kráianą, támże. z Pistáciami, támże. z Agrestem zabielanym, támże. z Grzankami odpiekanemi, 27. z Ryzem, támże. z Migdałowym Saporem, 39. z Pieczarkami, 30. z Grzybami świeżemi, támże. z Smarzami świeżemi, támże. z Iabtkami tretowanemi, támże. z Iabtkami po prostu, 34. z Gruszkami tretowanemi, 30. po Węgiersku, 31.</p>	<p>z Perłowemi Krupkami, támże. Osobliwa, támże. z Naleśnikami, 32. Potrawa z Káparami, 32. z Iącami spikowanemi, támże. z Perdutą, 34. z Animellami, 35. Włoska, támże. na zimno, 41. 42. Ptascki duszone, 31. Ptascki rozne, 33. Pryske Ielenie albo Wołowe, 36. Na zimno, támże. Potas rumiany, 37. Potas zabielaný, 38. tretowaný, 39. tłuczony, támże. ociągany w masle, 40. Rybne Potrawy. Prázenie Ryb Głównych, 46. Potas Rybny, 54. Pomueble, 57. Piskorze z Iągłami, 60. Ptaki rozne z Ryb słonych, 63. Pstragow rosółowych przechowaw. Mleczne Potrawy. (nie 69) Polawki rozne 72. 73. 74. Pastet Fráncuski gorący, 75. Pastet Fráncuski na zimno: 76. Pastet Nicmiecki na zimno, támże. Pastet Allaputrydowy, támże. Pastetki drobne, 77. Pastet Angielski, támże. Pastet Rybny na zimno, 78. Ruskowe Ciaślo, 79. z Poziomkami Fore, 82. Porzeckony Tort, 83.</p>
--	---

A L F A B E T Y C Z N Y.

Pignowy Tort, z Pistáci Tort,	támže.
Pieczona Kása,	84.
Pirozki smázone z Konsektem Rozáým,	86.
Pirozki z konsektem Bzonym,	87.
Paski z Ciástá ná post,	támže.
Piána.	90.

R.

Mięsne Potrawy

Rofotow Besnacie roznych.	12.
Rofot Polski,	13.
Rofot Węgierski.	16.
Rosenkom kładzenie do Potraw,	15.
Ráki z Sárdellámi,	23.
Ráki z Botwiniá,	24.
Rákony Bigosk z Spikiem,	25.
Ryz z potrawá,	27.
Rybne Potrawy.	
Ryb roznych Memoryat,	5.
Ryby sáro po Kroléwsku,	47.
Ryby sáro w swej Iusze	48.
Száro w Maczkowej Iusze,	támže.
Zolto po Węgiersku,	49.
Sádzone albo po Czesku,	támže.
Ryby czarno, Ryby z mástem,	támže.
z Mástem po Holendersku,	támže.
z Grzybámi suchymí,	50.
Bialo z Migdatámi,	támže.
Bialo sladko beż Migdatow,	támže.
Ryby zlimonia, Ryby z Káseánámi,	51.
z Figámi suchemi z Dáchtellámi,	támže.
z Bronellámi, z Kspárami.	támže.
z Piuellámi, z Pistáciámi,	támže.
Ryby z Sáfata. Ryby z Szczawiem.	51.
Ryby z Agrestem,	támže.
z Rákámi, z Botwiniá,	támže.
z Rákámi, z Agrestem.	támže.
z Rákámi Tretowánemí,	támže.
z Rakowym Bigoskiem,	53.
Ryby z Sárdellámi, z Rákámi.	támže.

z Sárdellámi, z Figámí,	támže.
z Sardelami sámemi,	támže.
Ryby z Tertusolámi,	támže.
Ryby z Pieczarkámi,	54.
z Grzybami świeżemí,	támže.
Rybny Tretowáne,	57.
z Grzybowá Polewka,	58.
z Lábkámi tretowánemí.	támže.
z Gruskámi tretowánemí.	támže.
z Selcrámi z Kapusta Włoska.	támže.
z Kaulosiorámi,	59.
z Karczochámi, z Bulwámi,	támže.
z Kaulorepa, z Popie: kájkámi.	támže.
Ryby z Szpárágami.	támže.
z Kwátna Kapusta.	támže.
Ryby ná zimno.	60.
ná zimno z pietruszka abo kóprem,	támže.
ná zimno z Sáfata,	támže.
Ryby z Chrzanem,	támže.
Ryby stone z Miodownikiem,	62.
Ryby mácerowáne pieczone.	63.
Ryby mácerowáne wárzone,	64.
Ryby smázone z Sárdellámi, z Sáfata,	65.
Ryby smázone z Chrzanem,	támže.
Ryby smázone z Cebulá,	66.
Rybny Potát.	54.
Rybny Bigosk.	56. 65.

Mleczne Potrawy.

Rybny Pástet ná zimno.	78.
Rákuskie Ciasto,	79.
Rosiáta.	85.
Rozenkowe Ciasto ná post.	86.

S.

Spizárnie Memoryat.	83.
Mięsne Potrawy:	
Sárdelle z Káptonem. Sárdelle z Osorem,	18.
Sztufado niezabielány, z abielány,	20.
Slimáki z Potrawá,	22.
Suroziécki Spikowane z Potrawá,	támže.

Spik

REGESTR ALFABETYCZNY.

Spik z Potrawą,	15.
Szparagi z Potrawą Szczaw z Potr:	26.
Szata kraiana z Koryną,	tamże.
Smarze świeże z Potrawą,	30.
Sekret. K. pton w Flasz.	40.
Salsesonor robienia sposob.	91.
Rybne Potrawy.	
Szczuká zotto po Krolensku.	46.
Szczuká prażona,	tamże.
Szczuká zotto w sroicy iuse.	47.
Szaro po Krolensku.	tamże
Szaro w mackowcy iuse,	48.
po Węgiersku.	tamże.
z Grzybami suchymi.	50.
Szczupakowcy Głowy, Ogoná, y Xiencá	
nakładanie,	48.
Szczupaki zawiśiane,	54.
Szczupakowcy Bigosek,	56.
Szczupak z Móstarda,	tamże.
z kwasna Kápuśta.	59.
Szczupakowe Xiencé nakładane smázone	61.
Szczupaki świeże spikowane przeczone	64.
Szczupaki świeże spikowane wáżzone.	64.
Szczupaki świeże spikowane z łyczami	
spikowanemi,	tamże.
Smázone Ryby, Stokwiś,	65. 66.
Sekret drugi Kuchmistrzowski,	67.
Ślimakow gotowania s sposob.	69. 70.
Mleczne Potrawy.	
Z Szocowice Polewká.	73.
Spikowany Tort, 81. Spikowany Tort.	82.
z sliw świeżych Tort,	83.
Sekret trzeci Kuchmistrzowski,	95.

T.

Tretowana Potrawá Mieśna,	57.
Tretowane Ryby,	57.
Tertusole,	70.
Tortow robienia rozmaite sposoby.	82.
Tatarskie Ciást ná post.	87.

K O N I E C.

V.

Vkładanie Potraw na mise,	38. 39.
Vlipkorw robienia sposob,	89.

W.

Wety Cukrowe, Mleczne, &c. albo ich	
Memoryał.	5. 6.
Mięsne Potrawy.	
Winá lanie do Potraw.	24.
Wisnie z Potrawą,	21.
Węgierski Rosol,	16.
Węgierska potrawá,	31.
Włoska Potrawá,	35.
Watrobka Cieleca,	36.
Wędzenie Ielenia, dzikiego wieprza,	95.
Rybne Potrawy.	
Wegorz z Miodownikiem,	57.
Wegorz do Rosolu.	58.
Wysina z Miodownikiem,	62.
Wyza y Iesioera świeżego wędzenie.	95.
Mleczne Potrawy.	
Wina Polewká,	72.
Wina Polewká ná post,	tamże.
Włoskiego Ciasta robienia sposob.	79.
z Wisniami Tort.	82.

X.

Xiencá nakładanie.	48.
Xiencé nakładane smázone,	62.

Z.

Mięsne Potrawy.	
Zwierzyny Memoryał,	1.
Zotto Potrawá po Krolensku,	15.
Zubrony Caber rumiano.	17.
Zwierzyny w Szufadzie, albo duszone.	30.
Rybne Potrawy.	
Zotto po Węgiersku Potrawá.	46.
Zawianki po Francusku,	14.
Zolwie jako gotować,	70.

mf. B2313

Karv och

Karv

Karvafingur

Cyngur

