

3000,-

[16...]



5-300

1766



MEMORIAL GENERALNY

A L B O

Ogólna pamięć przygotowania NA BANKIET.

edług ktorego y Naywiększych Monárchow
Bankiety bydź mogą, y Nayuboższych
bydź może vkontentowanie.

w sy,
sly,
owice.
y kruchy,
ry ze spikiem
letá, (czko,
melle, ába mle-
ránki mlode,
rány stare,
py,
ieprze karmne
ski Wieprzow
rózne.
elbasy rózne.

Káplony karmne,
Káplony dworowe,
Kurczeta,
Kurzy stare,
Golombie mlode,
Geśi stare.
Goski mlode,
Inayki stare.
inayczki mlode,
Kácki,
Krolis

Zwierzyna.

Kośie

Łubry,
Ielenie,
Dániele.
Wieprze dżikie,
Kozy dżikie.
Sárny,
Záiate,

Praki rózne,

Dropie,
Iarzenie,
Kuropátu y,
Głuszcze,
Cietrzewie,

Pardwy,
 Kwiczoly,
 Snieguly,
 Iemioluchy,
 Kleski,
 Przepiorki,
 Geśi dzikie,
 Cyranki.
 Kaczki dzikie,
 Kuligi,
 Ptajki drobne ro-
 żnego rodzaju

Potrzeby Do-
 mowe.

Slonina,
 Mąsło.
 Mąka psenn
 Mąka żytna,
 Jajca Kokosze,
 Jajca Geśie,
 Cebulá,
 Sol,
 Groch Turecki,
 Wielo Groch,
 Groch prosty,
 Ser suchy,
 Ser mokry,
 Smietána,
 Mleko.

Miod,
 Sok wiśniowy,
 Powislá,
 Mirdounik
 Mák.
 Gorczyca czarna,
 Ocet piwny,
 Krupki perlowe,
 Krupki Grátowe,
 Krupki Tátarcza-
 ne drobne,
 Krupy Tátarczá-
 ne grube,
 Krupki leczmienne,
 Krupki Psenne,
 Krupki láteczne,
 Krupki leczmienne,
 Iągły:
 Mákárony Włoskie
 Mákárony proste,
 suche,
 Iábka świeże,
 Iábka 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,
 Smarze świeże,
 olej,
 Kolace &c.

Potrzeby Ogro-
 dne.

Kaulefiory,
 Karczochy,
 Kardy,
 Szparagi.
 Bulwy,
 Kaulerapá,
 Kápušta Włoska,
 Brochul,
 Wino w gronách,
 Agrest.
 Selery,
 Sálaty różne,
 Szpinak,
 Szczaw,
 Popie Iayká,
 Chmiel,
 Ogorki świeże,
 y słone,
 Kápušta biala,

Kapusta

Kapusta kwaśna,
 Pasternak,
 Rzepa,
 Cwikła,
 Botwiná,
 Melony,
 Kwiecie różne,
 Rozynáryn,
 Maieron,
 Kolender,
 Ialowiec.
 Liście winne,
 Figowe &c. &c.

Szpiżarnie,
 Wieśńala,
 Stoły do kuchni,
 Stolce,
 Kloce, Topory,
 Rzeźnik.
 Szlachetiz
 Zarebacz,
 Kuchárze,
 Pasternicy,
 Piekárze,
 Obłożyny,
 Przyglówniki,
 Drwá, Węgle.
 Kádzi na wodę,
 Cebry,

Cebryki, albo Szá-
 fliki,
 Warzechy,
 Tarki,
 Wierćtochy,
 Donice,
 Gárnce;
 Rynki,
 Lichtarze, do Kn-
 szenie,
 Sica,
 Przetáki,
 Siekácze,
 Táfaki,
 Karty,
 Brygowány,
 Kielemki,
 Pácelle do smázenia:
 Szpikulce
 Mazdżierze,
 Rozny,
 Kożenki rybne,
 Rostry:
 Braytary,
 Soshy,
 Deki pod koláco,
 Pásternice naczyńie
 różne,
 Formy do ciast
 Formy do Biánki,

Formy do gálaret,
 Piekárnie
 Stoły w piekárniach
 Pułki w piekárniach
 Ciesle. Stalarze,
 Chłopi do posług,
 Przystáwá do chlo-
 pow.
 Niewiásty do my-
 cia cyny,
 Srebro stolowe,
 Misánice.
 Nalewki,
 Tuwálnie,
 Cyná
 Misy,
 Pulmiski,
 Przystáwki,
 Tálerze,
 Lichtarze,
 Bláchy, do ścian,
 Lichtarze do ścian,
 Láterniá do śieni.
 Stoły do lzby sto-
 lowey,
 Obicie,
 Krzeslá,
 Stolki,
 Ławy,
 Skło różne,

Wanny ná sklo:
Konwierożne,
Lod,
Piwnicá,
Kernáry:
Piuwo rożne,
Wino rożne,
Sukno do Tánca

Officiales
Máršalkowie
Rotmistrzowie,
Kráyczowie,
Orátorowie,
Kuchmistrze,
Kredencerze,
Kredensz,
Kitayká ná kredens
Pilnowác ze dlanie
zbieránia z stolu
potraw.
Dodawánia z Pi-
wnice winá
Dodawánia z Flá-
számi winá.
Dodawánia Kray-
czym.
Tálerze,
Obrusy
Serwery,

MEMORYAŁ

Chleb biały,
Chleb rzány,
Ofoby do czytá
nia Gości z Re-
gestru.
Regestr gości.
Ganek dla Muzyki
Muzycy,
Trebácie, Szypose.
Szurmácz, Dobos.
Piechotá ná Wártu,
y do nosenia Po-
traw z Oficiera-
mi.
Zámiatácz przed
Táncem
Miotły.
Łopáty, Taki.

Korzenie.
Szkatuły korzenie,
Száfran.
Cukier Fáyryná
Pieprz,
Imbier,
Cynámon.
Gozdziki,
Kwiác Muskátowy
Galki Muskátowe,
Kmin,

Migdaly, Ryż.
Rożenki wielkie,
Cybety,
Rożenki drobne
Pistácie
Pinole.
Dáchtele, Bronille,
Figi,
Káštány,
Kápary,
Cytryny świeże,
Limonie,
Oliwki,
Sok Cytrynowy,
Pomoráncze,
Serdelle,
Makárony Włoskie,
Oliwá.
Ocet winny,
Tarcuffole.
Ostrygi.
Amidam,
Dragawt.
Tornosel.
Pizmo,
Sukno białe,
Szoldry wedzone,
Ozory wedzone,
Sálsesony,
Mortátelle.

GENERALNY

Abucht,
 Oplątki Aptekarskie
 Rozana wodka,
 Złoto Malarzkie.
 Plotno.
 Cukier roziony,
 Mustarda.
 Oleiek Migdalowy,

 Konfekty różne,
 Skorupki pod kon-
 fektą,
 Cytryny w Cukrze,
 Roza w Cukrze,
 Pigwy w Cukrze,
 Wisnie w Cukrze
 Brzoskwinie w Cu-
 krze,
 Morele w Cukrze,
 Porzeczki w Cukrze,
 Agrest w cukrze,
 Wino w Gronach,
 w cukrze,
 Sliwy w cukrze,
 Gruski w cukrze,
 Jablka w cukrze,
 Plotno,
 Swiece bialle,
 Swiece stolowe bia-
 le y zolte.

Swiece roschodnie,
 Swiece smolane,
 Papier bary,
 Papier biały,

 Rybne potrzeby,
 Ryby.
 Łosiośie świeże y
 suche,
 Gdanskie y Dunaje-
 Czeczugi, (ckie
 lesiotry świeże, slo-
 ne y wedzone.
 Pstragi,
 Brzany,
 Sliż Kielbie,
 Lipienie,
 Certy świeże y suche
 Glowacze,
 Węgorze świeże, y
 such.
 Rzecz: ryby rozne,
 Slone ryby,
 Wyzina świeża,
 Wyzina slona.
 Wyzina wedzona;
 Sledzie,
 Kawiary Wenecki,
 Kawiary Turecki.

Sledzie Dunajskie,
 Sledzie wedzone,
 Perki,
 Fladry.
 Platayki,
 Szuki Glowne,
 Szuki pod Glowne,
 Szuki lokietne,
 Szupaki pulmisko-
 Oblaczki (we
 Karpie Dunajskie
 Karpie Cwiki
 Karpie pulmiskowe.
 Okonie,
 Karasie,
 Lesce,
 Liny,
 Stokwifz,
 Porz.
 Pomuchle,
 Amernice.
 Ostrygi,
 Zolwie,
 Slimaki,
 Rakie.

 Wety cukrowe.
 Pasty Genuenskie,
 Pasty Francuskie.
 Confe-

Confekty w soku
 Francuskim
 to jest:
 Pigwy w soku,
 Wiśnie w soku,
 Porzeczki w soku,
 Agrest w soku,
 Sliwy w soku,
 Morele w soku
 Brzosknie w soku,
 Poziemki w soku,
 Skorupki cukrowe,
 pod te confekty
 Cukier drobny farb-
 bowány pismowa-
 ny, do potrzosa-
 nia confektow.
 Cukier biały pismo-
 wány,
 Cukier lodowaty na
 Migdalach.

Cukier lodowaty
 na cynamonie,
 Cukier lodowaty
 na Goździkach,
 Cukier lodowaty
 na Anyżku,
 Cukier biały na cy-
 namonie,
 Cukier biały na Mi-
 gdalach,
 Cukier biały na
 Goździkach,
 Cukier biały na ko-
 lenarce,
 Cukier biały na A-
 nyżku,
 Makarony Migda-
 lowe, (łowe
 Obárzanki Migda-
 Biskokt biały
 Biskoko żółty

Additament
 Frakty różnego go-
 iusku, y Orzech
 różne,

Domowe Mle-
 czne Wety,
 Arkás,
 Smietánki.
 Melonki,
 Sery różnego Gá-
 tunku,
 Gamoleczki, różne
 Madrzyczki różne
 Krátonki,
 Y cokolwiek
 bydz może mle-
 cznych rzeczy
 &c. &c.



INSTRUKCYA O Kuchmistrzu.

KUCHMISTRZ w Polskim ięzyku brzmi kuchenny Nauczyciel. Aiego jest powinność z rozumieć intencyę Pana swego, albo Autora spráwcy Bankietu, iako wiele Gości ma mieć, y zrozumieć Stół, a według Stola, Bankie akkomodować, zeby zbytku nie uczynić (ktory iednak zbytek mierny, potrzebny jest, bo jest ozdoba Autorow Bankietu) według stárey przypowieści. Lepiej mieć żá taler szkody, nizeli żá pułgrossá wstydu: ná to umieiemy Kuchmistrz pamiętać powinien, zeby głupim skępstwem Panu swemu wstydu nieuczynił. Rozmieszczenie teay Stólow bardzo jest przyrzębne, dla miernego roscbodu, kto bowiem chce mieć osob dwanaście u Stolu, niech daná iedno zastáwienie stola Misę potrawy y pułmiskow pojedynkowych dwanaście, kto chce mieć awádzieścia y cztery Osob u Stolu. day Potraw ná dwie Misie, y dwanaście potraw, po dwa pułmiski, będzie

bedzie dwadzieścia y cztery, kto trzydzięści Osob y sześć a
 dwanaście potraw po trzy pulmiski iedney, y mis trzy. K
 czterdzięści y ośm osob chce mieć, dwanaście potraw po cz
 pulmiski, y cztery misy. A kto pięćdziesiąt osob, day potr
 dwadzieścia y pięć po dwa pulmiski, y pięć mis. A kto
 Osob chce mieć u Stołu, day dwadzieścia y pięć potraw
 cztery pulmiski y dziesięć mis. Kto dwieście Osob chce
 day dwadzieścia y pięć potraw po ośmi y dwadzieścia
 A tak będzie mierny zbytek temperowany wczesnym dostack

Powinność Kuchmistrzowska.

I.

Kuchmistrzowi należy myśleć o wygodzie wśytkim Go
 y domowym, w potrawach, z ukontentowaniem, sta
 sie o to żeby zaden, pod czas dobrej myśli Pána nie t
 wal, albo po wesolej myśli, Cholerycznego nie dodał hum.

II.

Temuß należy, potrawy wśytkie ákkomodowá
 chárzom, y one ze Spizárnie wydać do kuchni, w
 co który Kucharz gotowác będzie, y co mu do Potra
 dáć, y iáko wiele: vmiéc zapráwowác: kóstowác:
 rego honaymentu nie dostawa, áocái, albo

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
leśień, náprzykład: Posłow Francuskich, Francuskiemi, Nie-
mieckich, Niemieckiemí, Wlaskich, Wloskimi, Polskich Pol-
skimi nasycając Potrawami, a tam kedy Potayżiow albo
Zup, nie znają, Polskimi, Száfrannemi, Pieprznemi cieszyć
Potrawami,

III.

Powinien też Kuchmistrz wiedzieć czas, o ktorey godzi-
nie ma być dawaný Bankiet, y o to się bárdzo pytać, bo ná-
leży żeby Kucharze potraw dogotowali, albo nie rozwarzyli,
nie rozmaczyli, pieczystego nie wysużyli, 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 rzadzie kuchennym wiedzieć
o naczyniu kuchennym wsyrkim, y liczbie onego wiedzieć, ku-
chárzow w posluszeństwie, poczciwości, trzeźwości trzymać, y
ochedostwie, całym, chroniac się tego, coby mogło abomina-
tionem człowiekowi uczynić. A sam ma być do tego powodem

ochoedożny, trzeźwy, czuyny, wierny, a nadeuśytko Pánu swemu zyczliwy, y pretki.

O Kucharzu y iego powinnościach.

Kucharz ma bydz ochedożny z Czupryna, albo głowa wyczisána, zogolona głowa, rekami wmytemi, páznoktami oberzcionemi, opasány fártuchem białym; trzeźwy, nie swarłiwy, pokorny, chyży, smák dobrze rozumiejący; Condi-menta albo potrzeby do potraw dobrze znájący, a nadeuśytko wśytkim wśluguiący,

Ozdoba Potraw.

DO ozdoby Potraw należa, nie tylko te rzeczy ktore z siebie smák, albo zapách wydawáia, ale też y te ktore w sobie substancyey żadney nie máiac, na pozor tylko kláżione bywata na potrawy; wolno iednak każdemu ozdobić potrawe iáko rozumie, wvazaiac to, ieżeli z wpodobániem Auctora Bankietu, albo Pána ułasnego; Wolno iednak wymyślic, iáka chceś, albo rozumieś obsáczke, ale y Limonie, Oliwki, Káparý, Cytryny, Pomorancze, Roženki wielkie; y drobne, Kástrány, Pinolle, Dáchtele, Pistácie, Brunelle, Slimaki, Ostrigi,

Szparagi, Pieczarki, Smarże, Pietruszka, Koper, Cebula, Pociayka, Kuczmerka, Ogorki, Karczochy, Kardy, Brochul, Bulwy, Agrest, Wino. Jagody rozne, Cukry rozne, y Biskokty, Migdalowe rozne, obsaczki z ciast y Serow roznych, y inne wszystkie generaliter do ozdoby rzeczy sluzace, tak ogrodne, tako y z drew roznych, y Ogrodow Cudzoziemskich, wolno mozie, do ozdoby Potraw wymyslic z nich obsaczko: iednak tak akkomodowac ozdoba potrawie, ktoraby we wszystkim smakowi sie akkomodowala.

O obsypowaniu Chlebem potraw.

Obsypowanie chlebem tartym potraw, zadnego smaku nie czyni, ale potrawe oczerniala. Dla tego obsypuia chlebem, zeby byla wdacnieysza, bo oczy zashecacia apetyk, ma tedy byc chleb rumiany, suchy, jezeli chce obsypowac, lepiej iednak uczynisz, kiedy potrawisz, ze sama przez sie potrawa bedzie piekna, nie brudna, smaczna, ktorey chlebem nie potrzeba obsypowac.

Napomnienie.

Nie trzeba sie nic gorszye, ze nayspierwsza te moje Ksiege z acno Polskimi potrawami, ktora dzie-
lic sie

lic się będzie na trzy Rozdziały, w każdym Sto potraw y z Ad-
ditamentem, y iednym Sekretem Kuchmistrzowskim, tak mi
się bowiem zdało, żebyś w przod skoścował Staropolskich Po-
traw, w których jeżeli swojemu nie znaydziesz appetytowi wkon-
tentowania, do dalszych y specyálnieyszych cie odsylam. A te-
raz pierwszy Rozdział w Imię Pańskie Zaczynam; przed kto-
rym niektóre Rosoly klade.

1. Sztuka Jelenią / albo Caper do Rosolu / Wolo-
wy / albo Dánieli / zc.
2. Mieso Wolowe / albo Bawole z grochem / albo
Wielogrochem Tureckim do Rosolu.
3. Rosol z Grzonkami tredowatemi w Materiey ob-
moczonemi z Jaiet.
4. Rosol z Grzonkami suszonemi.
5. Rosol z Figatellami albo pulpetami.
6. Rosol z Kielbasami Kaploniami.
7. Rosol z Makaronami roznemi Wlostickimi y Polskimi
8. Rosol z Grochem tretowanym.
9. Rosol z Ryżem albo roznemi Krupkami.
10. Rosol z Szczawiem.
11. Rosol z Winem zielonym albo Agrestem.
12. Rosol z Menestraz.
13. Rosol z Ciastem Chlebowym Casakowym.
14. Rosol z Pierozkami Nerki Cielecey.
15. Rosol z Sloniną.
16. Rosol ze w sztytkami ogrodneni rzeczami.]

ROZDZIAŁ I,

W którym się zamyka Sto Sposobow gotowania Potraw mięsnych, y z swoim Additamentem.

I. Rosół Polski.

Sposob Polskiego Rosolu gotowania taki: weźmij *Materya* miésna / wołowa albo Cieleca / Jązobka / albo Kuropatwe / Gotambie / y całość wiek miésnego iest / to bydź moze do Rosolu gotowano / y zwierzyny wszystkie; wymocz / wysoluy pięknie / y wlož w garnku / ociągniey : ten zaś Rosół w Scorymes ociągal / kiedy się podstoi przecedz przez sito / y wliy w te materya miésna / wlož pietruski / masła / przysol / odşymuy / á gdy dowre / day goraco na Stół.

Trzeba też wiedzieć / że na każdy Rosół wložyc co potrzeba / że bywoda / albo wiatrem nie śmierdział / to iest / Pietruski / albo Kopru / Cebule / albo Czosnku / Rwiastu / Musztatowego / albo Rozmárynu / albo całkiem Pieprzu / według smáku albo w podo. Sánta / Limonia też y Rozmáryn sadnego nie ospeći rosolu.

Caber albo Gruka Rzyżowa / Jelenia / albo Dániela / Wáwo / lá / albo Wołowa / Sarnia / albo Skopowa / ic.

Cabru wyliciecia sposob iest taki / Sad zwierza cały nie rozściety / albo Wołu / wlož ná kłoc / á z obudwu stron okray nożem

po słiwce, y kęści poprzecinaj/ żeby sam trzyz z obudwu stron zdo-
rownie wciety został/ ktora do zosetu tak gotuy.

Węźmij Caber/ wymocz pięknie przez godzin pićc naymniey/
wstaw w naczyniu glinianym/ ktorego iężeli niemaż/ obwin w
pienoc/ a w staw w krole/ jaśel dobrze/ a gdy odwore odbierz
pięknie/ y wloż pierrużki/ a gdy wrare/ day na Miśe potzao.
śnarowy rozmaltremi kwiatkami: mozeż to y na zuwo dawac.
Mozeż też y Chrzan z robic wwierciaowy z Migdalami/ albo
gesta smietana/ y octem winnym/ a przywarzyowy peliy/ a day
na Scol.

Tenże Caber mozeż iuż wwarzony przypiec w piecu wpało-
nym potzaośnarowy chlebem białym tartem/ zmiożanym z Pie-
przem y Gozdżkami.

II. Caber z Miodownikiem.

Takowyż Caber wciawowy/ namocz w oćcie piernym y soli/
przez godzin šest/ a wedlug zwyczaju/ wwarzyowy go w oc-
cie z woda y sola. węźmij Miodownika tartego/ albo też przez
sito przebitego/ wliy Winá/ Octu/ słodkości/ Rożenkow wielkich
Migdalow prażonych/ Pieprzu/ Szafrańu/ Cynamonu/ Limo-
niy/ przywarz/ a day na Scol.

III. Caber száro gotowany, albo iaka insza potrawá,

Caber wedlug zwyczaju wciawowy/ namocz w oćcie dobrym przez
godzin šest, wysparowy w ten ocet soli/ wstaw w tymże oc-
cie/ przydawowy wody/ odwarz/ obierz/ a znou wstaw/ niech
dowre dobrze/ a zapraw: Sapor taki.

Węźmij Gażcu gestego, wliy Octu/ słodkości/ Rożenkow
ktorych chceż/ Limony/ Oliwek/ Pieprzu/ Imbieru/ Cynamo-
nu/ soli: przywarz a day na miśe/ mozeż też y obśacze dac na
to iężeli chceż. Tak gotuy Kapłona albo Ciolećina/ Jelenia ál-
bo Sarne/ Śalaca albo Skopowine/ Ges albo Kaczka/ y co
chceż wedlug woli swojej.

* O laniu Winá do Potraw.

Lubo Wino żadney potrawy nie zepsuie; y sa nie ktore takó-
we/ ktore w samym winie gotowane bywaja/ y maia swoy osobny
smak/

Stá Potraw Miešnych.

15

smak/ ktore ná swym mieyscu znaydzieš/ te iedná/ ktore potrze-
 buia Octu/ Wino tu nie wiele doda smaku/ á každá byds moze
 bez wina/ zwlaszcza ktore słodkości potrzebuia/ y moze byds každá
 porrawá dobrze bez wina nágotowana/ tylko wygodzić octem á
 słodościá. To y w Esájskich Ruchniách lubo tam sie Wina ro-
 dza/ á bez wina gorwia/ iedná/ to nie wsuwa Rucharzom/ tym
 ktorzy po wzoistyszym piwie/ rádži winem gardlo plocza.

IV. Potrawá žofra w dobrej iufze, álbo po
 Krolewsku.

Wziemy Jarczabká/ álbo Zuropáewa/ Práški álbo Solent-
 bie/ Káploná álbo Cielečine/ álbo co chceš/ wymocz/ spusć
 w garniec/ zasol/ odwarz/ odbierz/ nácedz znouu tym rostem/ y
 pierruski wloz/ á gdy dowiera/ wolej Gászczu/ Octu/ słodkości/
 Szafianu/ Pieprzu/ Cynamonu/ Rozentow oboygá/ Limony/
 przywarz á day ná misz.

O kládzeniu Roženkow do Potraw.

Roženki/ cák wielkie iáko y Drobne/ kládzone byds maia/ do
 tych tylko Potraw/ ktore słdzone byds maia/ á kto ináczey
 zyni/ ten bliđzi przeciw terminom Ruchmistrzowskim.

Sposob robieniá Gászczu.

Pospolita umietecność iest robieniá Gászczu/ iedná/ jebym
 w pisaníu sposobow gotowania potraw zego nie opuścić/ po-
 loze sposob taki:

Wzemy Roženkow wielkich álbo drobnych/ Cebule álbo Bul-
 wow/ Pierruski álbo Marchwie/ Jabłek kwasnych álbo Chle-
 bá białego/ á ná ostatek Pasternaku; ochedož/ wstaw przez 2.
 no w garcu/ warz/ á gdy dobrze wvre przeby przez sito/ á ie-
 želi gáścieyszego potrzeba/ nie liy tej polewki nic w ktorym ná
 mientona Materya warzona iest/ á ieželi rzedšego/ przylewáw ty-
 le/ ile potrzeba/ cák bežesz miał wedlug woli swoiey lubo
 rzedšy/ lubo gáścieyszy Gászcz.

Sposob

Sposob robienia Figatelli.

Dzisiaj sęsto wspominać będą Figatelli/ albo pulpety/ trzeba
 teży sposób robienia onych polozyć/ Ktory maś taki:

Weźmij Cieleciny/ albo Kapłona/ mięsa Wolowego/ albo
 Zwierzyny/ albo chudego świeżego Wieprzowego/ odbierz żyły y
 wsiękay drobno. Weźmij łoin kruchego wolowego/ albo Skopos-
 wego/ albo Jeleniego/ odbierz żyły y wsiękay drobno/ iako nayle-
 piey/ zerzeczy chleba drobno białego/ albo wsiękay/ z mięsąy to wsię-
 kło z'potem/ przydawşy Jatec kileś/ daş Pieprzu y Galiki/ rob ias-
 kielkolwiek chcesz Figatelle małe/ lub wielkie/ wazzone albo pie-
 czone/ a jeżeli też będziesz chciał/ a potrzeba będzie przydaş rożna-
 kow lubo małych lubo wielkich/ lubo też oboygą według potrzeby
 zrobivşy spusć na wrzaca wodę/ a jeżeli same będziesz chciał dać
 odwarzivşy one odbierz pieknie/ wloż pierruski; a kiedy też na
 inşe potrawę będziesz chciał zżyć/ według potrzeby iuz odwa-
 rzone wlożysz.

Do pieczenia zaś zteyże Materzyey robić będziesz/ wielkie iako
 bułki gęstowego chleba/ obwinięone w odzieżki/ a przydawşy
 rożankow obaygą/ wśadzić na Patelli w piec/ albo na Brytwana-
 nie/ a vpieczone kray na grzanki/ a daway lubo na potrawę/ lubo
 same z rdzeniem/ albo iakim chcesz Saperem.

V. Węgierski Rosol.

Weźmij Materya mięsna iako chcesz/ osobliwie iednak K-
 ploná albo Kura/ Sarna/ albo zaięcy wdziec/ ociagni/ od-
 bierz/ w loż w garnet/ nakray stoniny przeraştaley w talerki/ y pi-
 eruski wzdłuż/ wloż Męsta/ Soli/ Czosnku/ Pieprzu/ Imbiru/
 gdy dowre/ nakray z chleba białego grzanki/ day gotaco/ z al-
 wşy rosolem/ na Stoł.

VI. Potrawá czárno gotowana z Iuszyca.

Guste mloda/ albo Zaięcka/ albo cokolwiek mlodego bit-
 spusć iuszyca tak: Weźmiej Ocet/ dobrzygo zerzeczy/ iuszyce a
 bo praw te co żywego bitesz/ spusć na ten Ocet a mięsąy/
 zas ma-

gás máterya miásna porabawšy/ albo rozebrawšy domarz/ y od-
bierz/ w olej te krew z octem/ kóra wšyca zowieš/ á warz/ usmaž
Cebula w másle/ á przebij przez sito / chleba żywego troche /
przyday Octu/ słodkości/ Pieprzu/ Imbieru/ Cynamonu / Goz-
dżikow/ Soku Wiśniowego/ przywarz/ Soli nieprzepomináac /
day lubo goraco / lubo ná zimno.

VII. Potrąwá czarno gotowána z Powidłámi.

I Jeleniá/ lubo Dánielá/ Wieprzá dżikiego/ Sárne/ dżika Koze /
y cokolwiek domowego chceš gotowác czarno/ tak gotuy: We-
źmiej Jeleniá albo Łosiá/ porab w skute takie chceš: odwarz /
wstaw náedziwšy Rosolem y Octem/ warz/ á gdy dowiera/ miej po-
widlá przebite/ rozpušzone Octem/ przyday Soku wiśniowego/
słodkości/ Pieprzu/ Imbieru/ Gozdżikow/ Cynamonu; przywarz/
á day ná Stol: á jezeli chceš porzastny Migdalámi wzdłuż
Krajanemi/ w przod opárzonemi/ y białym Cukrem/

VIII. Zubrowy Caber tak gotuy rumiáno.

W Edług zwyczajú wniey Caber Zubrowy / námcz w oćcie y
soli przez godzin dżiesięc/ wstaw w infym Oćcie/ y zásol do-
brze/ warz/ á gdy dowre/ odbierz/ wstaw znou w tym Oćcie
w którym es oćiagał; Weźmij cebule niemáto/ nákráj w Talerki/
y Pietruszki w kostke y wzdłuż nie máto/ smaž w másle áz będzie
rumiáno/ wymy te skute w naczynie infse piękne/ w l y ce Cebu-
le/ Limony w talerki/ Oliwek nawylupuy/ Octu/ Winá/ słodko-
ści/ Pieprzu/ Rozentow oboygá/ przywarz/ á day ná mise z ob-
sázká taka chceš.

Łosi Caber/ albo w skute robány ma bydž tak gotowány iá-
ko Jeleni żolto albo sáto/ z Miodownikem/ albo czarno albo ru-
miano/ y wšykie infse zwierzyny/ cokolwiek moze byc roznego ro-
dżaiú/ Zwierzyn/ tak máia bydž gotowáne/ takje y Bawoly/ y Do-
mowe tjezy/ Wieprze/ Skopy/ Gási/ zc.

IX. Potrąwá tretowána.

C

W. śmij

Wźmij mätereyey mięsney iakieykolwiek/ iezeli prażi/ odpiecz/ a iezeli *quadrupedum* odwarz/ zrob mäteryja z młkta malki y iatec/ z adło/ iako na nożki čielece robia/ w tiera możeß przydać Szazranu iezeli chceß/ a maczay fruzki mięsne w tey mätereyey/ a spuszczay na masło gorace/ smaż/ aż sie przyzomieni/ wlož w naczyniu/ wley rozolu/ Ocru/ Soli srodkości/ Rozentow tterych chceß/ Miasta/ Pieprzu/ Cynamonu/ Szazranu/ Limoniy/ przywcz/ a day ciepło.

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

Wźmij Káploná dobrego/ lubo caiktém lubo rozembranego: wlož w garnku/ odebrawşy y očiagnawşy/ wlož ná wierzch Kielbasy/ Miasta/ Pierzyski/ Pieprzu rozcha/ y kwiatu/ y Szazranu; ágdy dowrze/ day ná misę ciepło ná Stół.

Drugie Nápomnienie.

Cokolwiek sie mówi o Káplonách/ to rozumtey y o prażách/ a co o prażách/ to y o golebách/ a co o golebiách/ to y o čielecnie: bo iako iedno/ tak y drugie gotować możeß/ tymże sposobem/ y z tym kondymentem.

XI. Káplon z Sárdellami.

Wźmij Káploná pieknie ochadożoaego/ rozbiertz w szlonki/ nie ptacz/ wlož w piekne naczynie gliniáne/ albo srebrne/ wley Wt ná/ Pierzyski/ y Cebule drobno/ Sárdelli plokanych wlož/ a názywşy warz/ przydawşy Imbieru w kostke/ Kwiatu Muszkátowego/ miasta dobrego y soli/ a podsadziwşy day ná Stół goracoy

XII. Z Sárdellami Ożory tákoż gotuy.

In defectu. Sárdelli, z Sledziem kraianem surowym tak gotuy:

XIII. Po-

XIII. Potrawá z Kásztanami,

Wźmij Káplona albo Cielećiny/ albo praki iákie maś/ ochedoź
pieknie/ rozbiierz/ w loź w naczynie piekne gliniáne albo sebzne/
wley troche wody/ pierzuskí y cebule drobno/ soli / maślá dobrego
niemálo 2 á gdy zewze pod nákrzyciem dobre/ wley Wina/ Cukru /
Kwiátu/ Kástrány/ odwárzone wylupione wloź/ calkiem/ á przy-
wárzywszy day ná Stól goraco.

XIV: Potrawá z Grzybowa Polewka.

Wźmij Káploná/ ochedoź pieknie/ rozbiierz w czlonki/ nie płocz/
wloź w piekne naczynie gliniáne/ albo iákie mieć bedźieś/ wstaw
w gáncu Grzybow/ w wodzie przestrono/ y zásol iáko 20 sol/ waz/
godzina ábo dwie/ á potym odley te polewke wley w ta máterya
mięśna/ wloź maślá dobrego/ soli z potrzeba/ galki/ á przywárzy-
wszy to wšytko day goraco ná Stól.

XV, Potrawá Mięśna z Grzybami.

Wźmij Grzybow/ opłocz pieknie/ wstaw w gáncu/ waz zásol
wšy/ á iáko urzeis grzyby všiekay/ albo stray wšakki Wes-
źmij Káploná albo Gęś/ ochedoź ona odpiecz/ rozbiierz. wloź w na-
czynie iákie chceś/ wšray pierzuskí/ cebule/ wley grzybowa pólewo-
ke/ waz á gdy zewze/ wloź maślá dobrego/ Kwiátu albo galki/ pie-
pzu przywaz á day ciepó ná stól.

XVI. Potrawá z Sloniną,

Wźmij Káploná/ albo praká inšego niepłocz/ ochedoź/ roz-
biierz w czlonki/ połącz/ Sloniny nákray drobno w kosteczke/ y
cebule zpierzuská drobno nákray/ smaź toź społem/ potym przyley
20 solu/ waz/ á gdy sie podsáđsi wycisniey sólu z Cyryny/ y Kwiá-
tu wloź/ albo Octu winnego/ a przywárzywszy day goraco ná Stól.

XVII. Sztuffádo, abo Dufzoná Potráwá.

W **W**ezmij Káploná / albo Cieleciny rozbiierz w drobne sztuczki / nie plocz / nakray pierruski y Cebule drobno / wloz w naczynie gliniáne / mástá wloz dobrego y troche rosolu / á nakraywszy warz / á gdy zewze / day pieprzu y Kwiatu / octu winnego albo Cytryne / przywarzywszy day ciepło ná Stol.

XVIII. Sztuffádá zábielána.

Z **Z**abielána Sztuffáde tákże robić bedziesz / á ná przywarzaniu wezmij Octu winnego / Játecznych zoletkow Kilká rozbiy á wmiastáy w Sztuffáde / przywarz á day goraco ná Stol,

XIX. Frykászá zábielána.

W **W**ezmij Káploná / albo kuzge / albo co chcesz / ochedoż pieknie / rozbiierz w szlonki / nie plocz / á potlocz ; wezmij mástá plokánego / wloz w rynke / Cebule y Pierruski / drobno uszay / á ociągnij to w szyto w Masle / w ley troche Rosolu / warz / á gdy dowiera / wezmij zoletkow Játecznych Octu winnego / rozbiy / wley w te potráwe / przydawшы Pieprzu y Galki / przywarz / day goraco ná Stol /

XX. Frykászá nie zábielána.

F **F**rykászá nie zábielána ták też ma bydż gotowana / tylko Játecznielac / ale day Octu winnego / Rozmárynu / Pieprzu / Galki / przywarz nakraywszy / á day goraco ná Stol.

XXI. Potráwá z Pistáciámi.

W **W**ezmij Káploná albo Golembi / ochedoż / á nie plocz / rozbiierz / wloz w rynke / przyday mástá dobrego / Cebule Pierruski / drobno, rosolu troche / warz nakraywszy ; Wezmij iaderek z Pistáci pięknych niemálo / wloz w te potráwe / przyday Pieprzu y Kwiatu / warz nakraywszy / á gdy dowiera day goraco ná Stol.

XXII. Potrawá z Pinellámi.

Z Pinellámi tak też gotować / będzieś / iáko z Pistáciámi. A ie-
zeli odmienić będzieś chciał / weźmij Rożenkow drobnych /
Ociu winnego / y słodkości / á przywárzywszy day gotaco ná
Stol.

XXIII. Potrawá z Brunellámi.

W Ęmiej Ráploná / albo Cielećiny / albo Golembi / ochedoż roz-
bierz w gionki / nákray Cebule y Pietruski drobno / co wszystko
włoz w rynke / y mástá dobrego / Soli / warz; á gdy dowiera:
włoz Brunelli y Cukiu / przywarz / przydawşy Pieprzu / y Salki /
y troche Ociu winnego / á day ná Stol.

XXIV. Potrawá z Dáchtellámi.

Z Dáchtellámi Potrawa takim też sposobem bárdzo dobrze go-
tować mozesz.

XXV: Potrawá z Pożiomkámi.

Z Pożiomkámi potrawe takim też sposobem gotować będzieś /
przydawşy Rożenkow drobnych.

XXVI. Potrawá z Porzeczkámi.

Z Porzeczkámi potrawá tak też ma bydź gotowana.

XXVII. Potrawá z Wiśniámi.

Z Wiśniámi Potrawá takóž ma bydź gotowana.

XXVIII. Potrawá z Figátellámi drobnemi.

W Ęmiej Ráploná albo Cielećiny / albo co chcesz, ochedoż / ro-
zbierz / lepiey surowo / ániżeli oćiągáac / wloz w rynke / á oraz
drobno Cebule y Pietruski w kráy / zrob Figátelle drobno / w iáka
chcesz formz / wśleakay bárdzo drobno loim truchego / á wşyp ná spod /
y soli / w ley troche rosolu / á warz nákrayşy / á gdy dowiera day
Rwiátu y Pieprzu / á przywárzywszy day gotaco ná Stol.

XXIX. Ináczey.

Możesz przydać Octu winnego/ Limoniy w talerki/ á przywarz
rzywoſy day goraco ná Stol.

XXX. Ináczey.

Możesz przydać Rojenkow Krozych chceſ / albo iednych Kro-
zych chceſ / Octu / Rodkoſci / Pieprzu / Cynámonu / Limoniy /
przywarzzywoſy day ná Stol.

XXI. Ináczey.

Możesz te woſytkie Kondymenta przydać / y zabielić tak iako
Strykaffe albo Szuffade / á przywarzzywoſy day goraco ná
Stol.

XXII. Potrawá z Slimákámi.

Weźmij Káploná albo Golembi / albo Cielaciny / rozbierz pie-
nie / nie moſz Slimakow / odwarz / ochedoſ / wſiekay drobno /
wlož to woſytko w naczynie glináne / Pietruſtki y Celule drobno /
maſtá dobrego / roſolu troche / warz woſytko ſpolem / á z oſobná miey
cákieſ Slimaki ſiekáne / y ſkorupki chedoſone / á gdy dowieza / wlož
te Slimaki w rynke / w ley roſolu troche / galki / warz á mieſay / a
przywarzzywoſy náleway te ſkorupki / dawáy te Potrawe woſypáwoſy
Pieprzu y galki / á tymi nálewánemi Slimákámi okładay.

XXXIII. Potrawá z Suropieckámi ſpikowánemi.

Weźmij Pieczenia Wolowa lubo Cielaca / pokráy ná Suropie-
cki / náſpikuy drobno / Weźmij Káploná / ochedoſ / rozbierz /
w ćwierci / náſpikuy / wlož to woſytko w rynke wielkú / wley Roſolu /
wlož suchego albo ſwieżego Rozmárynu / ſoli / Pieprzu / Imbieru / przy
warz á day goraco ná Stol. Możesz teſz ná czas Cytryna wyćisnąć
albo Octu winnego / y kwiatu przywarz á day ná Stol.

XXXIV. Suropiecki ſpikowáne, y nie ſpikowáne.
tymże ſpoſobem gotuy.

XXXV. Potrawá z Pirożkami.

Wźmij Káploná/ albo Cieleciny/ albo co chceš/ lubo całkiem/ lubo w skutek rozbiertz/ lubo też w ćwierci, wymocz/ oćiągnij/ wlož w garncu/nácedz rosolem/wlož pietruszki/ siekanego Szczawiu albo Spinałku/ másta/ kwiatu/ warz.

Pierozki zrob tak: Weźmij Jálec/ Maki/ zárobivšy ciásto rostoz/ Nerte cieleca zloiem vsiekáy drobno/ przydawšy želoności/ Soli/ Pieprzu/ y Gaiki/ nákladay Pierozki/ zawiaj/ á wwarz w wodzie/ á gdy bedšes dawal Káploná/ albo to co gotueš do Pierozkow wložywšy w przod Materya Miesna/ oblož Pierozkami/ zaley rosolem/ á day goraco ná stół.

XXXVI. Potrawá z Rákami-z Sárdellámi.

Wźmij Káploná albo Golembi/ albo Cieleciny/ oćiągnij/ odbierz/ rozbiertz w szlonki/ Weźmij Rákow/ odbierz na bigoset/ odwarzywšy, zlož to pospolu w naczynie gliniáne/ wlož másta dobrego. wymocz Sárdelle/ wwierć albo drobno pokraj/ w ley rosolu/ y winá/ Kwiatu y Pieprzu; przywarz/ á day goraco ná stół. Pietruszki/ y Cebule drobno vsiekaney przydawšy.

Tož o sámych Bigosku Rákowym rozumiey.

XXXVII. Potrawá z Rákami, albo Bigoskiem Rákowym.

Wźmij Káploná/ albo Cieleciny/ albo Golembi/ wymocz/ oćiągnij/ odbierz/ pieknie w szlonki rozebrawšy/ Raki odwarz/ odbierz same mięso ná bigoset/ wlož to pospolu/ pietruszki y cebule drobniusienko nátraj/ másta dobrego niemálo/ Szczawiu siekanego/ albo Agrestu albo Wina želonego/ przywarz przydawšy pieprzu y kwiatu/ á day ciepło/ moze też bydž bez Szczawiu y Agrestu/ y Wina.

Tož rozumiey o sámych Bigosku Rákowym.

XXXVIII. Ráki z Sárdellámi.

Ráki

Raki przywarz w piwie w pul/wymocz Sárdelle/ albo Sledzte
 Tráiane/ w kray w Raki przewarzone niemato/ wloz masła do-
 brego s potrzebe/ Pierruski zieloney/ albo Kopru/ przywarz á day
 przydawšy Pieprzu/ Kwiatu/ albo Salki/ Mozeš tak y z Oli-
 wa dáć.

XXXIX. Potráwá z Rakámi, z Botwina.

Wźmij Ráploná/ albo Golembi/ albo Cielećiny/ rozbierz/ od-
 warz/ wloz w naczynie piekne/ z odwarzonych Rakow/ odbierz
 bigoset/ wloz pospely y masła dobrego; Weźmij Botwiny/ to jest
 náci Cwikłáney/ w kray drobno/ wley troche Rosolu/ przwarz to
 wley potym smietáney gestey/ y masła przyday plockánego/ Kwiatu/
 preprzu/ przywarz/ á day ciepło;

Toz rozumiey o samym Bigosku Rakowym.

XL. Ráki z Botwina.

Wźmij Ráki/ wstaw w piwie/ przwarz/ wśiekáney Botwis-
 ny/ w lez Smietáney gestey/ Masła plockánego/ Pieprzu/
 Kwiatu/ przywarz/ á wysadz dobze/ á daz ná Secl.

Raki takze moga bydž same z smietána bez Botwiny.

XLI. Potráwá z Rakámi tretowánemi z Suropie- ckámi szpikowánemi.

Wźmij Ráploná/ albo Cielećiny/ albo Golembi/ oćiągnij/ ro-
 zbierz w cwozéci/ nášpiłuy drobno/ Weźmij prezenta ćies-
 leca albo wolowa/ pokráy Suropiecki/ nášpiłuy drobno/ oćią-
 gnij Rakow/ odbierz storka z šyiek y nozeł/ zrob máterya z Já-
 tec y maš/ ubij/ maczay Raki w tey máterey/ puszczay ná go-
 race masło / y smaš / a gdy to wšytko zgotuieš / wloz w nacz-
 nie piekne/ te trzy rzeczy / wloz ná sped Sádla świežego / lbo
 masła / albo krukého siekánego loju drobno / wley rosolu / warz ná
 krayšy drobno Cebule y Pierruski / day Pieprzu / Imbi ru /
 Kwiatu / mozeš y Cytryna wyćisnac jezeli chceš / albo Octu win-
 nego

nego przyday/ á przywarzywszy day goraco ná Stol.

Mojesz też Káploná z Kaktami bez Suropieckow tak gotować.

XLII. Bigosek z Spikiem.

Odwarz y odbierz Kakti/ ná bigosek/ wlož w rynka/ wy-
bierz spik wolowy/ wlož pospolu/ wley rosolu/ day pieprzu/ Kwiatu
tu/ mástá plockanego; przywarz á day ná stol: Mojesz y Cytryna
wyćisnąć/ albo Octu winnego dobrego wlać/ á przywarzywszy
dáć.

XLIII. Potráwá z Spikiem.

Weźmij Golembi/ albo Káploná/ albo Karczaty/ albo Ciel-
eciny/ rozbierz/ pieknie/ w kray Cebule y pierruski drobno, á
nte moz/ wlož w naczynie gliniane/ wlož Spiku/ soli/ Roso-
lu wley/ worz nakrywszy; mojesz też przydáć siekaneho szawiu
albo Agrestu/ Pieprzu/ Kwiatu/ przywarz á day.

XLIV Potráwá z Limoniá

Weźmij Káploná/ albo Golembi/ albo Cielciny/ rozbierz
pieknie surowo/ niemocz/ wlož w rynka weźmij Limonia/ w
kraj wzdłuż/ wlož mástá dobrego rosolu wley/ Pieprzu/
Galki/ nakry/ warz/ soli nieprzepomináy/ day goraco ná Stol.

XLV. Potráwá z karczochámi.

Weźmij Káploná/ albo Cielciny/ albo Golembi/ oćiagni/
rozbierz/ wlož w galku/ zásol/ Karczochy odwarz/ odbierz/ po-
kraj/ á gdy dowiera/ wlož ná potráwe miesno/ wlož mástá
plockanego niemálo/ y tarczego chleba bialego troche/ przywa-
rzyy/ á miesay/ w syp pieprzu/ y kwiatu/ á day goraco ná Stol.

XLVI. Potráwá z Bulwámi także

XLVII. Potráwá z Kauleropá także.

XLVIII. Potrawá z Kárdámi tákże,

XLIX. Potrawá z Kaulcfiorámi tákże.

L. Potrawá z Szpárágámi tákże.

LI. Potrawá z Popimi Iaykámi tákże.

LII. Potrawá z Kápuftą Wiołką tákże,

Wz insemi wŝytkiemí ogrodnemí rzeczámí tak maŝ gotowác: z Ogorkámi/ Krozych nie odwarzac / ale ochedozyc / ŝroze / pöprzekrawac na dwore / y siekanina ponakładac / tak jako Figa-
telle / z Salata takze / Krois tak matczya mozeŝ natozyc jezeli chceŝ.

LIII. Potrawá z Szczawiem.

Wzmiy Káploná albo Celeciny / albo Kuzgot / albo Golembie rozbierez surowo; nakray Szczawiu / wloz masla y roche-
rosolu / nakray / warz / day Pieprzu / Kwiatu / przywarzypŝy / day
na Stot.

LIV. Potrawá z Sáfatą kráiáną tákże.

LV. Potrawá z Pistáciámi,

Wzmiy Golembie / ochedozone / albo Káploná Kuzget / al-
bo Celeciny / rozbierez pieknie / wloz w roche / masla dobrego spo-
trzebe / pistáci tuczonych / rosolu / Pieprzu / Kwiatu / soli / nakray
a gdy dowiera / day goraco / na Stot.

LVI. Potrawá z Agrestem zábielánem.

Wzmiy Káploná / albo Celeciny / albo Golembie / albo
Kuzgot wstaw do rosolu / a gdy maŝ dawac / wŝpp obierz
nego

nego Agrestu/uley troche rosolu / rozbiy żółtkow jajecznych rozpusc
rosolem. przywarz / Day grzanek z chleba białego / a przywarz w syp
Day goraco na Stół.

LVII. Potrawá z Grzankami opiekánemi.

Weźmij Záploná / ábo co rozumieš / ochedož wymocz / ošia /
gniy / rozbiertz / wlož w garnek pieczuskiy mástá / máley rololem /
warz nákrwšy / zrób miešna máterya siekana zloiem / przydawšy
pieprzu / galki / Roženkow oboygá / urób iáko kukielke / á upiec to
w piecu / ábo ná Bzytwannie / do ktorey pamietáy przydać Játec
chleba tázego / soji / á gdy upieczesz / wloy w te máterya ktora wro
Octu winnego Pieprzu. Tymberu / Cynamonu / Rodkości / Limoniy
á gdy przywarzysz / daway / á te Figatelle tray ná grzanki / á po
wurzchu okładay /

LVIII. Potrawá z Ryżem.

Weźmij Báránká / áko Skopowiny / ábo Káploná / porab /
wymocz / ociogniy / odbierz / wkray cebule / y Pieczuski / w syp Ryzu
płokanego / á rešeli chceš / grochu troche odluzánego / mástá płokane
go / rosolu wloy / pieprzu / kwiatu / przywarz dobrze / á day goraco
ná Stół /

LIX. Potrawá. ofobliwie Báránek z młodem Sádlem.

Weźmij Báránká ćwierć zádnia / Sádla / ábo tluškości wie
przowey świezey nie soloney y niemoczoney / w lož w rynke / smaz / so
li przydawšy / á gdy sie usmaży / przyday Czofnku / ábo pieprzu y galki
k / day goraco ná stół / polawšy tym Sáporem / á Sádla nie daway.

Potrawá ofobliwie Báránek z Czofnkiem.

Weźmij ktora kolwiek część Báránká / ábo Skopowiny / po
rab / ociagniy ná weglu / wlož w Rynke / przyday mástá niemáto /
soli wedlug smaku / Czofnku w wierzć nie máto / wlož / rozpusc

rosolem/ a dowarzywszy day ná stol/ mozesz też Cytryne wyćci
śniac jezeli chcesz/ albo Ocru winnego mocnego troche przydać.

LX. Káplon z Grzankámi chlebá białego.

Weźmij Káploná dobrego/ wzmoczonego / uwarz całkiem
w rosale/ ząsoliwosy/ mástá y pietruszki przydaś/ nakray z białe-
go chlebá grzanek/ Káploná rozbiierz w ziółtki/ pierśi wśiekay
drobno; Weźmij pulmiska srebrnego/ ukladay Káploná/ á prze-
kladay tymi grzankámi/ ktore macay w rosale tym / w ktorym
wzjal Káplon/ á przekladay mástem płokánym/ y Serem Ho-
lenderstkim jezeli chcesz przetrzasay/ y Káploniami siekánymi pier-
śiami/ przydawosy do tego Pieprzu/ y Gálki/ ułozyrosy w sadz
w piec goracy/ á gdy sie upieczę/ day goraco ná Stól.

LXI. Potráwá z Ryżem z piáná.

Weźmij Káploná/ upiec/ albo uwarz/ rozbiierz w ziółtki/
weźmij Ryżu/ wstaw wstodkicy smietanie/ albo w mleku/ przy-
dawosy Mastá/ pieprzu cukru/ Rożentow oboygá / Cynamonu/ á
gdy uwre: weźmij Jáiec dziesięć / osobno białki wypusc ná
miska/ á żółtki rozbiwosy wley w ten Ryż/ y umieśay/ ukladay
Káploná ná misie/ albo pulmisku w grobelke/ Ryż ten náwierzch
włoz/ y pieknie vgladz/ w sadz w piec goracy/ á gdy sie pocznie
zmienić/ rozbiy białki pátyżkami/ tak dlugo áż sie piáná vzy-
ni/ wloż to wtencem w kolo ná tey potráwie / w sadz znou w
piec/ á gdy sie upieczę/ pocukruy / á day ciepó.

LXII. Krufzká z Grzankámi tretowánymi.

Weźmij Krufzká Cielece/ odwarz ząsoliwosy / część iedne
tych Krufzek odwarzonych wśiekay drobno / nakray grzanek z
białego chlebá rubs/ ktore w pul przekrawájac / nakladay tymi
Krufzkami siekánymi/ do ktorych przydaś sóltek Jáicowy/ pie-
truszkę zielonay/ pieprzu y gálki/ zrob Masterya żółtek z Jáiec/ ma-
czay grzanki/ á puszcay ná gorace másto/, drugie też Krufzká-
oćia.

ociagnione/ potraszawszy mała / w tymże másle usmáží / y przyrumień / wlož potym ná pulmisku grzanki / á kruszka ná wierzch / y wložke pierzuskí wárzoney rozlož / naley rosółem dobrym / wlož másła płokanego / á nádny / warz ná pulmisku / á przywárzyszy day goraco ná Stół.

LXIII. Limoniáta.

Weźmíy Cieleciny / albo Káploná / ociagniy / odbierz / zásol / wlož pierzuskí / naley rosółem / wlož másła / warz / á gdy będziesz miał dáwać / wley troche rosółu / wley Octu winnego / chleba troche cártego / biatego Limonia wkray Száfianu / Pieprzu / Cynamonu / słodkości / Galki. Míey też Sigatelle drobne / które ná wierzch wložyszy / zaley á day goraco ná Stół /

LXIV. Potráwá z Migdałowem Sáporem.

Weźmíy Káploná / rozbierz w zlonki / odbierz skórke osobno / tak : żeby sie kóści trzymála / á mięso odbray od kóści / wsielkay to mięso drobno / weźmíy łoiu kručnego / wsielkay także drobno / przyday chleba biatego cártego / Jáiec kílka / pieprzu / Imbieru / Galki / Rożenkow drobnych zmieszay to wšytko pospolu / soli nieprzepomináiac / nákláday tym miészácá te z kroczych mięso odebrales / á przykláday skoreczkami / weźmíy bláche / albo Dek potraszni troche łoiem siekánym / wlož to ná Deku / á wsádz do piecá / y piecz / á gdy sie wpiecze zbierz w rynke / albo kottole / miész Migdaly uwiercione / które rozpusc rosółem miesnym iáko polewká / albo winem / wley w te potrawe przydawšy másła płokanego / pieprzu y kwiatu / przywárz / á day goraco ná Stół.

LXV. Káplony całkiem nákládáne.

Káploná ochedoż pieknie / á wybierz z niego pierśi / y wsielkay drobno / łoiu także troche kručnego wsielkay drobno / zmieszay to pospolu / przydawšy Jáiec kílka / chleba biatego cártego / rożenkow drobnych / pieprzu / Cynamonu / Soli / Galki / á z miészawszy to spolem / nálož pierśi Káploná tego / z kroczoš wybrat

miesz / stoniny piekney nakray dlugo iako palec / a cienko takto
 tylec noza / a potladay po tym nakładaniu / miejsce wedle naley-
 sca / y nigdalew oparzonych / nakray / a narchny / albo Pineli /
 y takim sposobem upiecz / iako y tamte w czlonki / a zrob iaki chceś
 Sapor / zaley / a day goraco na Stol.

LXVI. Potrawá z Pieczarkámi.

Weźmij Gotembi / albo kuzgat / ociągnij na węglu / pokrój
 w ćwierci / weźmij pieczarki / powyskay na Szpilki / ociągniej w
 masle / w kraj drobno Cebule y pietruski / wlož to spolem w rynka
 wlož masła płoanego / soli / pieprzu / galki / rosolu trocha, nakryj /
 waz / a gdy dojrze / day goraco na stol .

LXVII. Potrawá z młodymi grzybámi świeżemi takáż,

LXVIII. Potrawá z Smarżámi świeżemi takáż,

LXIX. Potrawá z labkámi tretowanemi.

Weźmij Káptoná albo Cielećiny / ociągnij / rozbięz w czlonki
 gąsoliwşy wlož w rynka / zaley rosolem / masła płoanego / waz / ná-
 krywşy / Jabłek rubo w talarki nakray / zrob mäterya z mleka / ma-
 ki / iáiec / mazay w niej iablka / a puşay na gorace maslo / smaż
 rumiano / wlož w te potrawe / przyley trocha / octu winnego / Cu-
 ki / Pieprzu / Cynamonu / Szafzanu / przywarz / y day goraco na
 Stol.

LXX. Potrawá z Grufzkámi tretowanemi także.

LXXI. Zwierzyny w Sztuffácie, albo dufzone.

*Nayosobliwşy to iest sposob gotowania Zwierzyn roznych, okolo
 ktorych pilnośc zalecam wielka.*

Weźmij świeżego Zubrá / albo Losiá / Jeleniá / albo Dánielá /
 Sárná albo dżika Koze / albo co chceś / z części miesistej /
 potab

przab w fruzki/ a niemaz/ y naploch/ wloz w naczynie gliniane/
ociagniy w masle/ Cebule osnash niemato y z tablicami przewarzo-
nemi smiesza/ a zrob z tego gasz/ Pietruszki niemato w kosteczce na
kray/ soli wedlug smaku/ naley rozsolom/ a warz narzyni/ a gdy
w pul przewre/ wley Octu winnego/ a kray Limony/ Kozentow
oboyga pieprzu/ Cynamonu/ Gozdzikow/ Galci/ srodosci/ podjadz
dobrze / a day na stot.

LXXII. Ptaszki duszone.

Weźmij praški drobne/ albo iakiekolwieś chceś/ ochedozy-
wszy ociagniy w Masle/ albo odpiecz/ wloz w rynke/ naley drobno
Cebule y pietruszki/ wley rozsolu/ masla/ naleiy a warz/ a gdy
przewre/ wsiekay Limonia/ day Octu winnego/ Kozentow/ srod-
sci/ pieprzu/ Cynamonu/ przywarz/ a day ciepło na stot.

LXXIII. Potrawá po Węgiersku.

Weźmij Kaptoná/ albo cielęciny/ albo co chceś/ wymocz/ pie-
kie ociagniy/ rozbiere w fruzki/ wloz w garnet/ w kray drobno
Cebule/ nacedz rozsolom/ Sloniny w kostce niemato Pietruszki dro-
bno/ warz/ a gdy dowiera / wley rozsolu/ wley Octu winnego/ pieprzu
Szafianu/ Imbieru/ srodosci/ Kozentow drobnych/ przywarz/ a
day na stot.

LXXIV. Potrawá z Perłowemi krupkami.

Weźmij Kaptoná/ albo Gás/ ociagniy/ rozbiere w szonki/
wloz w garnet/ w kray drobno cebule y pietruszki/ saley rozsolom/ wlyp
krup perlowych/ masla dobrego/ Pieprzu Szafianu/ przywarz/ a day
goraco na stot.

LXXV. Potrawá Ofobliwa.

Weźmij Kaptoná/ albo Cielęciny/ albo Wólowego miesá/ ál-
bo Jeleniá/ albo Szarna/ albo Daniela/ albo Zajaca 20. porob/
wymocz

wymocz/ ościagniy/ odbierz pięknie/ wkray Cebule w tálertki/ y Pietruszki/ rozdłuż Jabłek wśáctki/ másta dobrego/ soli/ Limoniy/ Oliwek/ Pieprzu/ Octu winnego/ Rodkości/ Rozenkow obozga/ Cynamonu/ Galiki/ przywarz/ á day ná Stól/

LXXVI. Potráwá z Naleśnikami.

Weźmij Káploná albo Cieleciny/ albo Baránká; porob/ wymocz/ ościagniy/ odbierz/ poley rosółem/ wlož másta/ pietruszki/ soli/ warz/ á gdy dowiera/ wley rosółu/ wley Octu winnego/ Cukru/ pieprzu/ Szafránu/ Cynamonu/ przywarz.

Zrob Naleśniki/ w máterya wšyp troche Szafránu/ y Cukru/ wwarz Ryju/ albo Jácieńce usmaś/ wšyp Szafránu/ Rozenkow drobnych/ záwiłay te máterya/ w Naleśniki/ w ktora y Cukru przydaś/ zrob z Jáciec máterya/ to iest: rozbiy Jáciec/ mączay konce tych Naleśnikow w Jáycách rozbitych/ puśczay ná goróce másto/ á gdy odretnieś/ daway te potráwe/ á Naleśniki ná wierzch kładź: á zálewáiac day ciepło.

LXXVII. Potráwá z Kápárami.

Weźmij Káploná/ albo Cieleciny/ albo Baránká/ porob/wymocz/ ościagniy/ wlož w garnék odebráwšy/ záley rosółem/ przydawšy soli/ másta/ warz/ á gdy dowiera/ wley rosółu/ wley troche Octu winnego/ Rozenkow drobnych/ Cukru/ Pieprzu/ Cynamonu/ Kápárow/ przywarz/ á day ciepło.

LXXVIII. Potráwá z Jáycami śpikowanemi.

Weźmij Káploná/ albo Cieleciny/ wymocz/ rozbiertz/ wstaw ościagniy/ á obráwšy pięknie/ záley rosółem/ wlož másta/ pietruszki/ y Kwiatu zásol/ warz/

Weźmij Jáciec uwarz twárdó/ oblup/ ościagniy w máśle gorócy/ náspikuy slonina dobra drobno/ znówu śpikowane w máśle przyrumień/ á wybráwšy z másta/ porazkraway ná posy/ żółtki wwierć/ rozpusc te żółtki tym rosółem/ w ktorym máterya miéśna wżálá/ przywarz/ wlož potráwe ná pulnisek/ do kó.

do ktorey day Pieprzu y Jambiernu y Kwiatu/ y Jajcami spikowanemi obsadzay.

LXXIX. Ptaki różne, Cietrzewie, Gluszcze, &c.

Weźmij praśa/ ochadoz/ jezeli swiazj nieplecz/ ociagnij na węglu; weźmij grzanek z chleba białego/ wloz misę albo pulmiskę/ na wierzch praśa jezeli chcesz calkiem/ albo rozbierz takz chcesz; Anis melli cielecych/ Sigarelli drobnych/ naley miesonym rosolem do-
brym/ przydawşy Pieprzu/ Gozdziłow/ y Kwiatu/ nakry drugą misą/ a wwarzywşy day goraco!

LXXX. Bigosek Káploni.

Káploná wpiecz/ miesište drobno pokrąj/ a kosciste tak wloz z słonkami/ Cebule drobno pierzaski/ rosolu w ley/ Mástá słonanego Pieprzu/ Kwiatu/ przywarz a day ciepło. Jezeli chcesz mozesz Cytryne wyćisnac/ albo octu dobrego winnego w lac/ albo Agrestu w lozyc.

LXXXI. Brázelle Wołowe.

Weźmij od gorney pieczeni štoper kílka/ porab cienko po jednemu štebrze/ potucz/ namocz w ocie winnym przez dwie godziny/ przydawşy soli/ potym osuś/ piecz na roście/ usiekay bardzo drobno/ łow kruchego w loz w rynke/ y te Brazelle w loz/ w ley rosolu/ warz/ przyley potym Octu tego w którymś mozył/ y pieprzu/ Jambiernu/ Galki/ przywarz/ a day ciepło na stol!

LXXXII. Brázelle Cielece.

Weźmij Gornice Cielca z Nerka/ porab cienko/ takz tylec noz/ potucz/ ociagnij na węglu/ w loz w rynke/ nakray Cebule drobno/ pierzaski/ wloz másta nie málo/ w ley rosolu/ galki/ pieprzu przywarz/ a day ciepło: mozesz Cytryne wyćisnac jezeli chcesz.

LXXXIII. Káplon smáczny.

Weźmij Káploná/ albo Beś/ albo co chcesz/ odpiecz/ rozbierz w kray Cebule w kosciste y pierzaski/ w loz w kociolek/ albo
 2
 w ryn-

bo rynke/ wley rozolu/ i maśta/ przywarz/ wley Octu dobrego/ Li-
monia/ Oliwet/ pieprzu/ Imbieru/ przywarz/ a day na stol.

LXXXIV. Ináczey.

Wley Octu / Cukru Rojenkow oboygá/ pieprzu Imbieru/
Cynámonu/ przywarz/ a day na Stol.

LXXXV. Káplon z Chrzánem:

Káploná weźmij/ albo Gęś/ odpiecz/ rozbiierz Chrzán/ nákrá-
iáwšy dobrze wyciś/ iáko maśto/ smietáca gęsta octem winnem
rojpusc/ wloz maśta/ kwiatu przywarz a day goraco na Stol.

LXXXVI. Potrąwa z Iábikámi.

Káploná weźmij albo Gęś/ albo pieczenia/ upiecz/ rozbiierz/
Jábłek nákray wstaw w gáncu spolem/ wloz maśta/ rozolu/ warz
przyday Rojenkow drobnych / Cukru/ y Cynámonu/ day pocutro-
wáwšy na Stol.

LXXXVII. Káplon po Holendersku.

Weźmij Káploná/ upiecz/ rozbiierz w zlonki/ w loz w rynke
maśta mlodego niemáto/ rozolu troche Imbieru niemáto Kwia-
tu/ przywarz mieśáiac/ a day goraco/ na Stol.

LXXXVIII. Miskolancya.

Káploná weźmij/ cíeleca piezema/ Praškow/ y co rozus-
mieś podpiekay na weglu/ wloz w rynke/ day Jábłek/ Grzybo-
wey potewki/ Cebule/ Pietruszki/ maśta dobrego/ pieprzu/ Gal-
ki/ przywarz a day na stol.

LXXXIX. Káplon z Perduťz.

Káploná warz rozebnanego w rosolu/ pietruszki y maśta/ wloz
żywšy/ a gdy bedzie gotowy/ weźmij kócielek/ wody wstaw/
Jayca świeze ná wórop ze wšytkim w puszcay/ a gdy steżie/
a zolci lepszá mieśáiac/ wloz chrzanek na pulwisek y Káploná/
na

na wierzch' perdute / ; potrasznowy Pieprzem / day na Stół
goraco.

XC. Báránek z substáncya.

Báránka weźmij część miesista / porob / cienko / ociągniey
w masle / weźmij pieczenia wotowa / nie sol / albo mało co / y nie-
mocz / przepiec na puł / wyćisnij z niey polawke / wley w Báránka
ociągnionego przydawoy masła płokanego kwiatu / y pieprzu / przy-
warz á day goraco. mozesz też jezeli chcesz wyćisnać cytryne,

XCII. Bigosek z lárzabká

Dwarz / albo wpiecz / Járzabká / odbierz mieso osobno // skray
bardzo drobno, wley troche rosolu / masła miodogo / Aminu car-
tego / przywarz; á day ciepło / mozesz też kwiatu przydać / y wy-
śnac Cytryne /

XCII. Kurczę z Wątrobká.

Weźmij Kurczę / ociągnij w rosolu / rozbiierz / wloz w Garnus
szel / w kray pietruszki drobno / nacedz rosolem / wloz masła / y wa-
trobek z kisku Kurczot / á gdy dowiera / wyimiey wotrobki / wwiec
w donicy / rozpsńc tym rosolem / wley w kurczę przywarz / przyda-
wşy troche Pieprzu y kwiatu.

XCIII. Potrawá z Animellámi.

Weźmij Kurczę / albo Cieleciny / mostku drobno porabáne-
go ociągnij w rosolu / odbierz / naley rosolem / w kray pietruszki y
masła / Animelli wloz niemalo / ktore mleczkiem cielecym zowia / á
gdy dowiera / weźmij to mleczko / wwiec w donicy / wloz w rosol /
wloz kwiatu / przywarz / á day goraco na Stół.

Możesz też Cytryne wyćisnać jezeli chcesz /

XCIV. Potrawá Włoská.

Weźmij Cieleciny / albo Kurczę / albo Káplóns gotny na
Kstale rosolu / lubo calkiem / lubo rozbieryany / iako chcesz / á odea-
brawşy naley rosolem / y masła wloz / usiekay Szszawiu / albo
Szpinaku / albo Cwiklaney náci; y pietruszki wloz / á waz / á

á gdy maś dáwać vrob Ciásto zárobione Játem twórdó / rý.
stóz / vsiekay drobno / albo skray w kostke / y narké Cieleca z
ciustósćia także vsiekay drobno warzona / odwárz to Ciásto /
wlož w rosól to wšytkó / przywarz / przydawšy Pieprzu / y twiá-
tu / á jezeli chceš y Szafranu / dáy goraco na Stól.

XCV. Watrobká Cielecá

Watrobka Cieleca pokrąy surowo wzdłuż, éienko iáko ty-
leenožá / wlož maślá plokánego w rýnke albo pátelie / wlož tež y
watrobke / á nieplóž y niemocz / przyley lyžke rosolu / á smaz nátry-
wšy / á gdy podsmážáš / dáy pieprzu y twiáru / dáy goraco ná Stól /

Možeš y Cytryne wyčísnáć / jezeli chceš.

XCVI. Pryszki Jelenie álbo Wołowe.

Weźmíy gebe y všy Jelenie / albo Wołowe / y Krzan / ob-
warz / ochedož / á pokrąy w šarki / wstaw w wodšie z octem /
wlož maślá / octu winného / šodkósći / Roženkow drobnych / Li-
monia usiekay / Pieprzu / Cynámonu / przywarz / á dáy goraco ná
Stól.

XCVII. Pryszki ná žimno.

Weźmíy všy Jelenie y gebe / albo Dániela álbo wołowe
odwarz pieknie / ochedož ; y uwarz w occie zásoliwšy / pokrąy potym
w šarki drobno. Weźmíy Winá / Octu / Limonia / posiekána /
Oliwy / Pieprzu / Cynámonu / Roženkow drobnych / zmiešay to
wšytkó / zálay / á dáy ná Stól /

XCVIII. Káplon Octem nalany žywcem.

Weźmíy Káploná žywego / náley mu leyčiem w gardlo octu
winného / á zámiaž / y zámies / przez godšín pieć / ostup pieknie / och-
dož / vpiec zvyžáynie / álbo ná gotuy iáko chceš.

XCIX. Káplon smážony z šonina.

Weźmíy Káploná / pieknie ochedožónego Bručega / rozbíež
w zlonku / nátray drobno šoniny tustey w kóštké / smaz pospo-
lu z Ká-

lu z Káplonem/ á gdy sie dobrze ociagnie/ wley rosolu/ nákrvi á
warz/ á wyćisnawşy Cytryne/ day pieprzu y kwiatu/ przywarz
á day/ á kiedy niemaş Cytryny/ wley Ocru winnego.

C. Káplon z Káwiarem.

Wziez Káploná dobrego/ á gorzcego ponákráway/ weźmij Ka-
wiatu przepłókanego/ á másti nieśtonego/ zmieşay/ á nákladay Ká-
ploná goracego/ przydawşy pieprzu/ á day goraco ná Stol-

Skonczonych Sto Potraw wystáwilem do twoiego Pańskiego
Stolu, do ktorych ieşce Przystávek maş 10. w Additámentie.

A D D I T A M E N T.

ALBO PRZYSTÁWKA

Zebys sie zacny Czytelniku nie gorşyl/ jam w przed polozył Pol :
którow potrawo rozne smaęi/ chcialem w tym dogodzie tworemu
gentupowi, zebys w przed psocęstawşy Polskich Potraw/ á
w ni.w swiego nieznałşy wkoncentrowania do Francuskich potaw
ziow/ swoy obrotu appetyt/ ktorych maş taka deşkrypcya.

Potás Rumiány.

Weźmij Kure Wolowa/ Cieleciny lopatke/ Kure/ albo Ká-
ploná ochedozonego/ Skopowiny lopatke/ grzbietu Wieprzowego
nie moz tego wşytkiego/ w stáw w gárcu przestrońo/ wloz pie-
truski wiazke/ zásol takó Káploni rosol: nákrvi á warz dobrze.

Máterya ná Mile.

Weźmij Kuropatw/ albo Jászabkow; albo Golembi/ albo
Káploná/ ieżeli chceš ostub/ á nie párz/ ani máczay/ bo tak le-
piev/ ale ná meglu ociagniy/ á ieżeli chceš w rosóle/ odbierz pie-
enie/ v rostaw w rosóle; mozeš tez ponákládać ieżeli chceš/ wloz
pietruski wiazánke/ warz powoli/

Weźmij potym pieczenia Wolowa / albo Bárańia/ nákray/

Suropieczkow/ weźmij Słoniny dobrej tłustey/ nakray także Su-
ropieczkow cienko a seroko/ albo Sądla świeżego/ a na ostat z
mąką/ wstaw na ogień pospolu z Suropieczkami/ smaż aż nie u-
smazy y przyrzmieni/ porzadniey potym trochę mąka/ y przyr-
mieni/ potym rosółem tym trochę mąś osobno zlewaj/ a wlewaj w
w garnek/ tak wiele/ iako potrzeba do zalania ledney misy.

Vkladanie Potázyi ná mišie.

Weźmij potym chleba białego/ pokrój albo grzanki/ włoż
ná misę/ ususzysz dobre/ wkladaj ná to pieknie co mąś Jarczab-
ki/ Burczaki/ albo Golembi/ albo Kaplona/ a ná wierzch wlo-
żysz mleczka Cielace/ y Figatelle drobne odzietowane/ ptasiki/ tak
zeby ozdobnie misa/ wlozona była/ záley ta rumiana polewka go-
raca/ a Cytryne albo Limonia miewykrawana/ ktora pokraiwysz
obsadz pieknie/ a day goraco ná Stół.

II. Potás zábielány.

Takimże sposobem/ ná rosół powybiezaj/ y wstaw/ Matero a
też ná misę także weźmij co chcesz/ Golembi/ Burczaki/ Kaplona/
z. y także wstaw záslizysz/ ná ktora taka grub polewka/

Weźmij on rosół ktoryś wstaw/ przecedz/ weźmij Cytryn/ wy-
śisnij tyle ile smaż potrzebuie/ a jeżeli cytryn nie mąś/ octu win-
nego/ rozbiy żółtkow Jarcznych/ ile potrzeba/ rozpusć tym rosółem/
a jeżeli chcesz nakładz szawiu/ y Kwiatu/ przywarzaj mieśiac.

Materia wzwyż mianowaným sposobem wioz ná Misę/
podložysz grzanki/ Animelle y Figatelli/ wlož ná wierzch/ zá-
ley/ a day goraco ná Stół.

Drugi sposob zábielánego Sápuru.

Weźmij Játec/ wwarz żółtki/ wsterc dobre/ rozpusć rosółem
wzwyż mianowaným/ przyday Pieprzu/ Gozdziłow, Galiki/ przy-
warz/ a záley goraco.

Trzeci sposób zabielenego Saporu.

Weźmij rozsolu / Octu wlnnego / Cukru / mąsta płołanego / Rozynkow obywat / Pieprzu / Goździkow / Cynamonu / Limony / Sól trow Jalecznych rozbij / zmieszay to spolem / przywarz / záley / á day goraco ná Stól.

III Potás tretowány ze wšzytkich naylepszy.

Máterya ná rozsol: weźmij Ruz wólowa / lopátka Bazánto y Cielaca / Kapłona / grzbietu wi przowego świeżego / nie plocz / ani moz wlož w gániec / przydawšy Grzybów suchych pięknych / Pierzyski wiozke / zasól takó rozsol kapłoni / nákrzy / á warz / aż mleso od kóści odpadnie.

Weźmij Bazánta / albo Jazabłá / Kuropátwe / albo Golembi / albo Kapłona / albo Ruzzetá / albo Celecine / lubo Praki takie chceš ochedoż / á nieptocz / y niemocz / jezeli chceš rozbiertz / á jezeli chceš calkiem / weźmij mąsta tretowánego / á potrzásnawšy troche moka / oćiągnij w mąsle / aż sie troche przyrumieni / Animelle Cielaca takze / Sigátelle / y drobne praški /

Vkládanie Máteryey ná Mišie.

Nakray Grzanek / wlož tak grzankami miše / żeby próžnego miysca niebyto / wlož pięknie w okrag co maš / á náwierzch Animelle / Sigátelle / Praški / y Pierzyski / wlož wiozke / kóra wrzála w rozole / záley tym rozolem kózy maš osobno / nákrzy druga miša á warz.

A gdy już maš dáwać / weźmieš wczesnie pieczenia wólwa / mietra / Bazánta / Kapłona / á nie mocz / y nie sól / wšy / bedzieš pieki / á gdy sie dopiekać bedzie / zdyimieš ná miše / pó koleš / á wycisnieš ce polewke / kóra nadawaniu w leteš w potraswe / á przywarzyšy daš ná stól goraco /

IV, Potás tłuczony

Naprzód srob rozsol wedlug sposobu wzwoyš opisánego / Weźmij Bazántow / albo Jazabrow / albo Kuropátwe / albo Kaplo

Raplanow/ wpiecz pieknie/ poleway maślem/ z deymiz rozná ná Míse/ żeby polewka była ná miśie, gdy to przestygnie/ pawybieczay mieśiſte mteyſcá/ á poſciſta rozbiierz w szlonki pieknie/ mteyſc to mieśiſte dobrze w Mozdzierzu takó maślo/ przeby przez sito/ Játec łokofych warz/ jeżeli wybierz/ przeby przez sito/ w przod w Mozdzierzu wleuſzy/ Weźmij pieczenia wolowa mieśiſto/ y Bárańia/ piecz bez soli/ á gdy ſie dopieka zdiymiz ná miſe/ do oney pierz wſzey co z Raplanow polewki/ pokol/ wyciśnij polewkę/ zlož to tuczone mięso y iaycá ſpołem / zmieſzay / rozpuſć roſolem/ Ktory maś w gárcu/ wlož ná miſe. Grzaneł suchych z chleba białego/ wley w te mäterya tuczona ná miſe/ poloż powierzechu one szlonki/ z kuzpátwy: albo Bázántá / albo Raplaná / á gdy pocznie wrzeć á maś dáwać/ wley one ſubſtancya z pieczyſtych rzeczy/ á przywarzywſzy day goraco ná Stól. Koſtruy iednak ſmaku/ dla ſoli bardzo ieſt rzecz poſiláca chorym/ ale niemniej zdrowym.

V. Potas ociągána w Maśle.

Weźmij Raplaná/ Cieleciny piekney/ praſzkow iákich chceſ jeżeli chceſ/ calkiem/ á jeżeli chceſ rozbiierz w ſtuczki/ nie moży wlož to wſzytko w rynke / albo w piekna Panew / albo Miſe ſrebrna/ maślá dobrego nietretowanego / piekánego / ſmaj to áś ſie troche ociągnie / iednak żeby bialo było pieknie/ wlož to potym w gárcu przestroym / wkray Pietruſki w koſtkę y wzdłuż / wlož Kure Wolowa / y Bárańiny y Cieleciny / y Grzbienu / Wieprzowego / warz to wſzytko zaſoliwſzy / wedlug ſmaku / á nákryi.

Weźmij Chleba białego pokrąy Grzanki grube / wlož w Rynke / albo ná Miſe ſrebrna / przeciw ogniewi ſuſ / á poleway potroſe / tym roſolem z tey Potrawy / á gdy maś dáwać wlož te Grzanki ná miſe ná ſpod / y te polewkę / Ktoráś chleb polewał wley.

Wlož te Mäterya Ktora maś w gárcu / pieknie / tylko nie Kładź Kury / Bárańiny / y Grzbienu Wieprzowego / poloż pietruſka / objadź Cytryna wykrawána / albo Limonia / day goraco ná Stól.

Izofly Additament, Potráwy ná žimno.

Zebym twey/ Appetyt w Obozie albo dzodze wkontentowak: epifalem niektore potráwy bardzo dobre/ Mięśnie ná žimno! pařtery zaś žimne/ Mięśnie y Rybne/ ná swym miejscu osobnym znay: dzieř/ y Rybne potráwy y Miazynaty.

VI. Cabez Jeleni.

Weźmij Cabez Jeleni/ Dánieli/ Bawoli/ Wołowy/ Sázní/ Wieprza dźikiego/ ktory według descriptey wżwoyř mianowaney mař vćiac / a ochadož wřy namocz w oćcie dobrym/ wysypawřy w ten Ocet Sol/ Materonu/ Kolendry/ a wocz to godzin cztery/ al. bo pieć: Weźmij potym Stoniny nákray dlugo/ y przez mieřiste a chudoře mieyřca přespiřuy/ uwiř w plotno/ warz w tym Oćcie/ w ktorymeř meřyl/ zasaliwřy dobrze/ a gdy uwee wytož ná Miře potrasznařy rožnym kwiećiem/ day ná žimno.

VII. Geři albo káčzki dźikie ná žimno.

Geři albo káčzki dźikie náspiřuy przez szodek gruba Slonina/ a namocz w Oćcie winnym/ przez godzin dwie/ zawriř w serwete wlož Materonu/ albo Rozmazyru/ albo Kolendry/ zaśol w staw w tym Oćcie/ a wwarz wřy day ná žimno potrasznařy kwiećiem/ albo žielonořcia.

Tak Geři domowe/ káčzki/ Indyki/ Vdžce Sázní/ zel

VIII. Geři albo Káčzki dźikie w winie ná žimno.

Weźmij Geři dźika/ albo co chceř/ ochadož pieknie/ nie spiřuy/ wlož Rozmazyru/ Materonu/ Kolendry/ zawriř w Serwete/ zaśol dobrze/ warz w winie/ a gdy uwee/ day ná žimno/ potrasznařy žielonořcia.

IX. Márynátá Mięřna.

Bázantow weźmij/ albo Jazabkow/ albo Europátw/ albo przepięřek/ káček dźikich/ albo Geři dźikich/ albo Czřa
ř

neź ochodzi/ upiecz dobrze/ nąsol według smaku.

Weźmy Czosnku niemalo/ wzięc iako masło rospusc O-
ctem winnym / w ley Oliwy y soli y Rozmarynu/ przywarz/ a
wychłodź wosy/ włożona materya w Jaszcu pieczona zaley/ ho way
na zimno.

X. Potrawa na zimno.

Rąplona weźmy/ lubo Cieleca pieczenta / lubo Wołowa/
nąopituy zuba słonina przez szedeł/ a namocz w Ocie win-
nym/ przydawoy do niego Pieprzu/ Jambieru/ Materonu suches-
go y soli/ mocz przez godzin trzy/ piacz/ a poleway tym Octem
a vpiekły day na zimno.

CONDIMENTA

Do Pieczystego.

PO dśięści Additamentach/ klade dśięcie Condimentow do
Pieczystych rzeczy / ktorych według upodobania zajywać be-
dśię do czego bedśię chciał y rozumiał/

Pierwszy Condiment.

Rąplona wes/ vpiecz go/ weźmy sardelli/ wymocz/ wwiez
masła mlodego z mieszay z sardellami/ ale nie topionego/ y niefto-
nego/ ponakraway goracego Rąplona/ przydawoy Jambieru y
Salki/ kladz w nakrawane/ day goraco. Tak Bazany/ Jaszab-
li/ Kropat. vj/ Dropie/ Cielece pieczenie/ y cokolwiek chceś.

Drugi Condiment.

Cebule surowey vsiekay / tak drobno iako mak/ zmieszay z
mlodym Mastem/ Pieprzem/ kladz w nakrawane gorace pieczy-
ste/ a day goraco.

Trzeci Condiment.

Czosnku wzięc nie malo iako masło/ zmieszay z miodem/
mastem/ w nakrawanego Rąplona albo co innego/ kladz/ a day
na stół.

Czwart.

Czwarty Condiment.

Gorczyce czarney wwierć/ przywarz z octem winnym/ zmieszaj z maśtem dobrym/ w nakrawane gorace pieczyſte kładź/ a day goraco na Stół.

Piąty Condiment.

Limonia dobra wśiekaj. drobno takżo maź/ zmieszaj z maśtem dobrym nie słonym/ w nakrawane gorace pieczyſte kładź/ a day goraco na Stół.

Szósty Condiment.

Ostrygi ſtone wymocz/ przewarz w Winie/ wwierć w donicy zwióſaj z maśtem dobrym nie słonym z zimnem/ w nakładane gorace pieczyſte kładź/ przydawſzy pieprzu/ y Gałki/ a day goraco na Stół

Siódmy Condiment.

Grzybow ſuchych dobrze wplotánych w garnuſtku/ nápoly z pietruſka wſtaw/ a warz nakrywſzy/ tak długo aż ſie polewka wyładzi/ a mało co zoſtanie/ ktora weźmierz/ a z maśtem młodym zmieszawſzy/ y pieprzu przydawſzy/ gorace pieczyſte poley/ a day goraco na Stół.

Ósmy Condiment.

Jalowcu wſlucz/ przeſiey/ octem winnym roſpuść/ maśta dobrego niemalo wloź/ przywarz dobrze mieſzaiac/ poley goraco pieczyſte/ a day goraco na ſtół,

Dziewiąty Condiment.

Kaulęſtorow wſtaw w garnuſtku/ rozwarz/ wwierć/ przebiy przez ſiwo/ z mieſzaj z maśtem dobrym/ pieprzem/ gałka/ w nakrawane pieczyſte kładź/ a day goraco na ſtół.

Dziesiąty Condiment

Rapazow przeplokanych/ wystaw w Dócie winnym/ warz/ do-
brze/ wwierć/ przeby przez Siro/ zamieszay z masłem dobrzym/ w
natrzawane pieczyfke gorace kładź/ a daj goraco na stol.

So też rozne Sapory do pieczyfkego/ Etoż że sie już przyda-
wały y w porzawy prawie wsfyrtkie/ niechca ich spcyfikowac/ y on-
wi zarzudniac:

Dem tedy trzemá Stry potraw Sro obiecal wystawic/ ale tá-
Pom záwse w wielkicy m al obferwanciye abundantiam/ Etożmans
nigdy żadnego nie wázit/ tak y teraz rozumiem/ lubom tu ná-
Sro przyczynil dziesięć porzaw/ y tyle Condimentow do pieczyfke-
go/ nikomu nie uszgarbie Szpizarnie/ záwse bowiem melius abun-
dare quám deficere.

Sekret Pierwszy Kuchmistrzowski.

Kápton całkiem w Flášie.

Wesmy Káploná dworowego/ ochedoź pieknie/ zdeymy sko-
re zniego całkiem/ tak ostraznie zebyś dzinry najmnieysey nie u-
czynil/ a sztonki z ktorzych sie skorá zdiac niemoze poprzyrzynay
zeby przyskorze zostaly/ wloz te skorę w fláše táta/ utrorey bedzie
dzinra w szobie zeby trzy palca wlozyl/ przymayze te przerzieta sko-
re w dzinrze. Wazmy zolekwo szesnásćie/ rozbiy/ przyday troche mle-
ka/ zápraw iáko chceš/ wley leiem w te skorę z Káploná trzymáiac/ a
zásyi/ y puśc w fláše/ wody wley pełna fláše/ zásol/ a zárobuy/ ál-
bo mechrzyno záwiaź/ wloz w kociek wody a warz/ a gdy sie ocia-
gnie/ te Jacyá z mlekiem/ rozjedna Káploná/ tak: ze sie bedzie každý
dzinrowal/ iáko támtęgo wlozono Káploná/ gdy go dáš z fláša ná
stol/ a Eto tego nie wie/ nie bedzie przez podziwienia wielkiego:



ROZDZIAŁ II.

Gotowania Sta Potraw RYBNYCH.

Aktomediuać sie zwyczajom Cesarza Jęgo III. Chreścianstwu / y całej Kzesy Niemiec kley / na zmiesanie Potraw Mięsnych / dla smaczneyshęgo Bankietu / zębym Kopetytom wygodził ludzkim / przydałem Sto potraw Rybnych / do niektorych jednak Wina potrzeba / ktorych maś tałowa deskrępcya niżej opisana. *Anaprzod:*

Sposoby Polskie robienia Gaszczow do Ryb.

Weśmity Kozęnkow wielkich / wstaw w Winie przęstro / no / warz / przeby przez Sito. vtręciwshy w Donicy / badśieś miał gasz dobry.

Drugi sposob robienia Gaszczu.

Weśmity Sig suchych / wstaw w Winie / warz / wwierć / prze / by / albo vtręcz w Mozdżierzu / y to badśie nie zly.

Trzeci sposob robienia Gaszczu.

Weśmity Cebule / nękup / poprękręway / wstaw przęstrono w garncu / warz / przeby przez Sito / badśie gasz podleysz.

Czwarty sposob robienia Gaszczu.

Weśmity Bulwow / ochędoz / wstaw w wodśie w garncu / a wwarz wshy dobrzel / przeby przez Sito.

Piąty sposób,

Weźmij Mąrchwie świeżey / a takż wczyn iako y s Bulwami

A gdy iuż Gańcz będziesz miał gotowy: Do sporządzenia też, y gotowania Ryb różnych przystępujemy:

A naprzod Łosoś:

*Ktory w naszey Polſce iest nayjsubtelniejszyego
smaku.*

I. Łosoś żółto po Krolewsku, albo dobrej Iufze.

Weźmij Łososiá / Oczę / zryſay / gzi blet wyimiy / dzwona ná
spilki wlož / pietruſki w koſtce y wzdłuż nakłay / wſtaw w
kotle zaſoliwſzy dobrze. a gdy dowiera / zdeymiy z ognia / te polew
wká odley oſobno co Łosoś wrzał / przeley wodá / zebyś ſol ſplo
bał / a gdy maſz dáwać / wley gańcz iaki maſ / wley Winá / octu
winnego troch / Cukru według ſmaku / Pieprzu / Szafrańu / Cy
namonu / Roſenkow wielkich / Limoniy w talarci / przywarzay a
koſtuy / a ieżeli trzeba przydáć ſoli / tedy oney polewki / w kro
rey wrzał Łosoś / przyleway według ſmaku.

Tak gotuy Szczuká główná / Czczuga / Jeſiotrá / Wyjá
ſwieżego / y co chceſ.

Oprażeniu Ryb głównych oſobliwie Szczuk.

Gdy maſz Szczuká iako Główná / albo Podgłówná / oczekas
wſzy one zryſuy / wlož ná miſe srebrná / albo w kociel rozpal
ſoli bardzo goráco / potrzebay Szczuká Ryſowána / a w piecu
goracym albo przed ogniem troch przypiecz.

II: Ło:

II. Łosoś z Iuszyca czarno.

Gdy rysujesz Łososa/ wybierz; z niego krew/ ktora jezeli sie z piekła/ rozsięka/ a octem winnym rozpusć/ weźmij Cebule/ y Pietruszki/ wstęka/ bardzo drobno/ a wsmaz w Oliwie albo masle/ przetrzyj przez sito/ zmieszkaj z octem y z Juszyca/ weźmij kilka dzwon Łososa/ pokrój wstęzki małe/ włoż wto wszystko/ day Soli/ Wina/ Skodłości/ Pieprzu/ Cynamonu/ przywarz/ á day na Stół. Tak też Jesiotra y Cieczuga gotuy.

III. Ieśiotr.

Weźmij kilka dzwon Ieśiotra/ oćiągnij w Oliwie/ albo w masle/ wsmaz Cebule y Pietruszki drobno krójaney/ w masle/ albo Oliwie/ słoń to spolem/ day Wina/ Octu/ Rożentow oboj/ gá/ Skodłości/ Pieprzu/ Imbieru/ Cynamonu/ Maska albo Oliwy/ Szasfianu/ przywarz; á day na Stół.

IV. Szczuká żółto w swoiey iusze

Weźmij Szczukę/ ogześ/ zrysur/ przywarz/ nakrój/ pietruszki w kostki/ y wzdłuż ząstaw ząsoliwszy/ á gdy odwarzysz odley w garnet polewkę w ktorej wżalá/ wley gąszczu/ ktory rozpusć tym smakiem co Cebulá wżalá/ day Szasfianu/ pieprzu/ Imbieru/ Sólki Limoniej/ jezeli chceš/ przywarz/ á jezeli trzeba przyzolic/ wley tey polewki w ktorej Ryba odwarzyleś. Takim sposobem wszystkie Ryby odwarzaj/ oproz Wigorzã.

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

Szczukę ogześ/ zrysur/ jezeli potrzeba praż/ y pomienionym sposobem tak iako y żółto odwarz/ day Gąszczu ioli masł/ pieprzu/ Imbieru/ Cynamonu/ Wina/ Octu/ Cukru/ Limonij/ Oliwy/ wól nawykapuy/ Rożent w wielkich/ przywarz/ á day na Misi. Możesz też osobno w garnku mieć Pietruszki krójaną w kostki y wzdłuż/ á do ktorych Ryb potrzeba/ po odwarzeniu przykładać.

Tak Okonie/ Karásie/ Cieczugi/ y to chceš gotuy.

Száro

VI. Szaro w swey Iusze.

Podobnym sposobem Ryba rysowawszy odwarz day gassu/ octu dobrego/ Oliwy troche/ Limonia vsiekay drobno/ y w kray w talarcki/ Oliwek/ Pieprzu/ Jambieru/ przywarz/ a day/ a jezeli chcesz zeby byla Ryba smaku wdziaczego/ wloz Cukru kawalek.

VII. Ryba szaro w Maczowey Iusze. M

Z rysu ogzesanego Szczupaka/ albo co chcesz/ nakray Cebule drobno w kostki/ y pietruszki w kostki y wzdłuż/ a sol według smaku/ wstaw/ a warz/ a gdy odwarzyš/ wley Octu piwnego/ przyday winnego/ Limonicy vsiekay y wkray/ oliwek/ oliwy/ pieprzu/ Jambieru/ przywarz/ a day z polewką.

O nakładaniu Głowy, Ogoná, y Xieńcá

Wolno każdemu nałożyć Głowa/ Ogon/ Xieniec/ według swolego upodobania/ ktora siekanińca masz tak zrobić/ weźmij dzwono Szczupaka vsiekay drobno/ cebule w pie/ vsiekay/ chleba białego troche wtrzyi/ pieprzu/ jezeli chcesz Rozentow drobnych smieszay to w sztytko/ a nakładay.

VIII. Szczupaká po Węgiersku. M

Weźmij Szczuka/ zrysuy zlaszka/ wloz w kociel/ wkray Pietruszki niemalo/ wstaw w Ocie piwnym/ przylawszy troche wody/ odwarz/ a soliwšy dobrze/ a gdy masz zaprowowác/ przesley woda przed zaprawianiem/ wley gassu tytko/ octu dobrego/ Wina/ Oliwy/ Limonicy/ Oliwek/ Rozentow drobnych/ Pieprzu/ Jambieru/ Cynamonu/ Cukru/ miew chleb smazony w kostki w Masle/ abo Oliwie/ ktory naprzywarzenia wšyp w Ryba a przywarzywszy day na misie/

Węgrowie chleb smaza z Stonina w kostki pokraiana/ co y ty mozesz tak uczynić/ jezeli chcesz.

IX. Po Węgiersku žultra tak zápráwifz.

Odwátz one ryby w rosole iáziékolwieł/ ożesáne/ táł zá
práw; wley Gáſzzu niewiele/ Octu/ Limonia/ Kozentow dro
bnych/ Oliwy/ Pieprzu/ Imbieru/ Cynamonu/ Szafánu/ przy
warz; a day ná Stol.

X. Ryby fádzone, álbo po Czesku. MS

Zryſuy Ryby/ iáza maſi/ álbo chceſi/ z luſzka/ w loz w kó
ciel/ Cebule niemálo wśálarſki nátray. y pietruſki w koſtké y
wzduz/ wley piwá/ záſol/ á warz/ á gdy ſie Rybá wyſadzác
hadſie/ wley Octu dobrego/ Oliwy/ álbo maſi/ Pieprzu/ Im
bieru/ Kminu/ iezeli chceſ y kwiatu/ przywarz; dobrze/ wyſadz
á day ná Stol.

XI. Rybá czarno.

Weſmuy Karpia. ozeſi/ zryſuy/ wſtaw w wodſie/ záſol/
warz; a odwarzuyſy/ ſley woda/ wley powidł przebitých przez
ſito/ rozpaſezonych octem/ przyday Solu wiſniowego. Rodko
ſci/ pieprzu/ Imbieru/ Gozdiſkow/ przywarz; á day ná ſtol/

XII. Z Máſlem tak gotuy Ryby.

Weſmuy Ryby iáza chceſi/ álbo maſi/ ozeſi. zryſuy/ wſtray
Cebule drobno/ y Pietruſki w koſtké y wzduz/ w loz w kóciel/
wley wody/ záſol wedlug potrzeby/ odwarz/ á ná wyſadzeniu
wley Smietany/ Máſi dobrego nieſtónego/ pieprzu cáłkiem/
Kwiatu/ przywarz/ á day.

XIII. Ryby z maſlem po Holendersku.

Ozeſána y zryſowána Ryba w loz w kóciel/ (poſpolicie Zo
lendrowie/ cáłkiem y nie ogolone gotuá) pietruſki w koſtké y
drobno wſtray/ odwarz/ záſoliwſy wedlug ſmaku/ á gdy do
wiera mley máſto ptofáne/ ktorego niezáłaiac doday/ Imbie
ru w koſtké tráianego álbo tlużonego kwiatu/ á iezeli chceſ
y Octu winnego/ przywarz/ á day.

XIV. Ryby z Grzybami suchymi.

Oczesano Szynki zrysu; w dwoną pokray w toż w Łociel
Cebule drobno; y Pietruski w kostki y wzdłuż nakray; zasoł we-
dług smaku; a gdy dowiera/ miey grzyby odwarzone które dro-
bno siekawszy włoż w Kynki/ wley smietany; masła płołanego
s potrzeby/ Pieprzu/ Jmbieru Kwiatu przywarz; a day na stol.

XV. Limoniata żółta.

Jakażkolwiek chce Ryba ogoliwszy zrysu/ Sigatelle do nley
zrob (które masz zrobic takto nakładanie Fienca) Cebule pie-
truski drobno na kray włoż w Łociel zasoł/ odwarz. wley trochę
Gaszcu/ Wina/ octu; słodkości; Limonia w kray/ oliwy Pie-
przu; Jmbieru/ przywarz; a day na stol/

XVI. Limoniata Szara.

Ogolona Ryba zrysu/ do ktorey Sigatelle zrob; włoż w Ło-
ciel y pietruski; y cebule drobno na kray; zasoł; według smaku
warz; wley trochę gaszcu/ Limonia w kray; day Wina; Octu do-
brego; słodkości; Pieprzu; Cynamonu; Oliwy; przywarz; a day
na Stol.

XVII. Ryby białe z Migdałami.

Okonie; albo Szupaká oczesawszy w Łociel; Cebule w ko-
stki; Pietruski w kostki y wzdłuż zasoł według smaku; odwarz
Migdałow oparz; wśy wwierc; rozpuść; wley w rybe; day kwia-
tu/ Oliwy; przywarz; a day na stol.

XVIII. Tak Plątyazy y Stokwiz gotny, lubo niżej be-
dziesz miał inży sposób opifany, gotowania stokwizy.

XIX. Ryby białe, słodko; bez Migdałow.

Ogolona Ryba; zrysu; Cebule y Pietruski niemalo drobno
a kray; włoż w Łociel; zasoł; a odwarz. a gdy podsadzasz; wley
nliwy; s potrzeby; pieprzu kwiatu; przywarz; a day na stol.

XX. Ry-

XX. Ryby z Limoniá.

Oczosana zryśny Rybs/ we dymoná pokrã/ wloz w łociel/
cebule drobno Dietruski w łostkã nãkrã/ y Limoniã wzdnuz
wley trochs wody/ soli/ Pieprzu/ Kwiatu/ wysad; á day nãstol.

XXI. Ryby z Kasztánami.

Kasztány odwarz/ ochsdez/ oczesana Rybs zryśny/ we dymon
nã pokrã/ wloz w łociel albo rynkã cebule y pietruski dro
bno zãsol/ odwarz/ á gdy odewre/ wloz Kasztány/ wley Winã/
Oliwy albo Mastã/ Cukru/ Pieprzu/ Cynamonu/ Galki / przye
warz/ á day nã Stol.

XXII. Ryby z Figami suchemi tãkze gotuy.

XXIII. Z Dãchtelami Ryby tãkze gotuy, ktore w puł
poprzekrãwã y á Octu do Winã trochã przyday.

XXIV, Ryby z Bronellami tãkze gotuy.

XV. Ryby z Kapãrami tãkze gotuy, tylko Rozen
kow drobnych przyday.

XXVI. Ryby z Pinellami.

Oczesane Ryby zryśny/ á nã dymonã pokrã/ cebule/ pie
ruski drobno nãkrã/ wloz w łociel albo Rynkã/ zãsol wedlug
smaku/ wsp ochsdozonych pinelli/ wloz mastã/ albo Oliwy/
pieprzu/ Galki/ warz/ á podsãdzywşy day nã stol

XXVII. Ryby z Pistãciami.

Potlug Pistãcie/ á tãderkã powybieřay/ á lezeli chceř prze
tlug w Alodziersu/ oczesana Rybs zryśny/ y strã we dymonã

na/ wloz w Pocieteł albo rynk/ wley wody/ zaszol według
smaku/ Oliwy albo Maska dobrego/ pieprzu/ y Kwiatu/ wy-
sadz/ a day na Stole.

XXVIII. Ryby z Sálata,

Oczesána Ryba zrysu/ Cebule drobno z kráy/ Sálata vsáta
Euy/ vloz/ wley wody/ soli/ Maska albo Oliwy/ Pieprzu/ Kwia-
tu/ podsadz a day na Stole

XXIX. Ryby z Szczawiem także.

Oczesána Ryba zrysu/ Cebule drobno vkráy/ wloz w Po-
cieteł albo rynk/ w kráy Szczawiu/ wley wody/ soli/ pieprzu/
kwiatu/ przywarz/ a day na Stole/ przydawşy maski albo Oliwy/

XXX. Ryby z Agrestem.

Oczesána Ryba zrysu/ Cebule drobno wkráy/ wley wody/
Maski/ albo Oliwy/ Rosenkow drobnych/ Agrestu/ Cynamo-
nu/ Wina/ pieprzu/ słodkości/ przywarz a day.

XXXI. Z Rákami z Botwiną Ryby

Oczesáne Ryby zrysu/ wloz w Pocieteł/ nákray Botwiny/ to
jest/ liscia Cwiklanego wsátti/ wloz w Ryba/ zaszol/ warz/ a gdy
odwarzşy/ miej bigosel z rakow/ w syp/ wley smietany gasty/
maski plockanę/ pieprzu/ galki; przywarz/ a day podsadzşy.

XXXII. Z Rákami z Agrestem Ryby

Ryby oczesáne zrysu/ z kray we dzwona/ wloz w Pocieteł al-
bo rynk/ odwarz zaszolişy/ obietány Agrest w syp/ maski plo-
ckanę z potrzebs/ kwiatu przywarz/ a day na stole.

XXXIII. Z Rákami tretowanými Ryby.

Maski sposob ná inszym miejscu tretowania Rakow/ cal-
kiem/ ktorých do tey potrawy/ oocretowasz/ wezmij Sza-
pata

pašá ozeš/ štyššy/ we dzwona pokráy/ obwalay w mace á e.
ciagniy w maśle/ grzaneš z chleba białego zrob/ wlož na misie/
á ná te dzwona tretowane/ ná wierch Rakow tretowanych zá
ley polewka grzybowa/ kora miey ná to/ maška wlož pofane/
go/ pieprzu y kwiatu/ ná kry druga misa/ waz/ á day ná stol.

XXXIV. Z Rákowym bigolkiem Ryby bez botwiny

Bigoseš z Rákow wšlupán včš miey/ Szupaká ozešaneš
go zryšuy/ y we dzwona škray/ wlož w ryšk/ Cebule y pie
truški drobno/ zá sol/ wody wley á waz/ á gdy odwarzyš wšep
bigoseš/ day maška/ pieprzu/ kwiatu/ á przywarzywšy day ná
stol: možeš Cytryns wycišnač/ albo Octu winnego kelišeš wlač

XXXV. Z Sárdellami, z Rákami Ryby.

Bigoseš wšlupowány z Rákow miey/ Szupaká ozešaneš
go zryšuy/ y we dzwona škray/ wlož w ryšk w škray Cebule dro
bno/ pietruški w šoške/ odwarz/ wymoczonych Sárdelli z škray/
wlož/ wley winá/ maška pofanego/ Pieprzu/ Imbieru/ kwiatu/
przywarz/ á day ná stol.

XXXVI. Z Sárdellami Sámemi Ryby

Ozešaneš Szupaká zryšuy/ y we dzwona škray/ sárdeli
li mozonych škray/ abo Sledžia surowego/ Cebule y Pietruška
ki drobno/ wlož to wšytko w ryšk/ wley winá/ maška albo
Oliwy/ Pieprzu/ Imbieru/ Kwiatu/ przywarz/ day ná stol

XXXVII. Z Tertufolami Ryby.

Tertufole jezeli chceš. možeš w przod wárzyč/ albo wplec
caškiem/ albo tež surowo/ ochš dožywšy pokráy/ w talartí/ Szup
paká ozešaneš zryšuy/ á we dzwona škray/ wlož w ryšk y
Tertufole wlož/ wley winá/ Oliwy/ albo maška/ Pieprzu/ kwia
tu/ przywarz/ á day ná Stol.

XXXVIII. Z Pieczarkami Ryby,

Pieczarki trochę odwarz/ osuś/ włoż na spilkę posol potraw-
sny mała/ a ociągnij w maśle: Coż uczynisz Szczupakowi
ogolonemu/ we dzwoná i rysowanemu; także go ociągniesz w
maśle; włoż to w rynkę/ Cebule drobno wkray/ wlej wody/ soli/
masła dobrego/ Pieprzu/ gałki przywarz; a day na Stoł.

XXXIX. Z Grzybami świeżemi młodem
także uczynisz.

XL. Záviiánki po Fráncusku.

Weźmij Szczupakow małych nieczesz/ zrob obložki/ Ceb-
hule w ralarce niemato/ y pietruszki wzdłuż nakray/ włoż w to-
cieł/ wlej wody y soli/ odwarz/ day winá/ Octu dobrego/ pie-
przu/ Imbieru Cynamonu. Rozentow oboygá/ słodkości/ Lis-
moniey Oliwek/ przywarz/ a day na Stoł.

XLI Kárpie. álbo Liny. álbo insze Ryby także gotuy
jedná ná dzwoná pòrab, a nie czesz, a jezeli
chcesz możesz oczeszác.

Nástepuia teraz nowe ni pospolite Potrawy Rybne cztery.

I. Potás Rybny.

II. Karp z polewką Spinakową.

III Karp z łusycą.

IV. Karp bez kości.

XLII. Potás Rybny.

Weźmij Grzybow suchych/ spłocz pięknie/ wstaw w prze-
kronym gárcu/ wlož Pietruszki wiazanki/ zasol tak iako Ká-
ploni rosol; warz/ a nakryj dobrze/ bódziesz miał polewkę ná
galánt ryb ná Potás.

Weźmij Szczupaka oczesz zrysu/ pokrój na małe dżwona
wlož

wlož w naczynie srebrne / albo gliniane / albo drzewiane / záley
Ocem winnym dobrým / y soli dostatek / niech moźnie przez
godšins.

Weźmíy potým / osuś / weźmíy maśi pšenney potřasníy;
á smaź w maśle albo Oliwie á gdy ſie oćiagnie / wybieray.

Przybierz do tego; inšých Ryb Rieńcow y watrobeł / poná
kladay y po oćiazay w przod w wodzie / á potým w Oliwie
albo maśle.

Weźmíy potým chleba białego nákray grzaneł cienko á w
lož tymi grzankami Miśi srebrna / abo Cynowa / kładz na grzank
ti Szczupaká oćiagnionego; na wierzech Rieńie y watrobli / we
źmíy pietrafká křota wrzala w Grzybach rozlož powi rch / á
ta polewka w křetey Grzyby wrzaly záley. y nákray miśa dru
ga waz; á gdy diewiera / day z polewka na stol /

XLIII. Kárb z Spinakím.

Weźmíy Makaronow Wlořich w weźly odwarz / Weźmíy
Spinaku / wwarz w wodzie; vsiekay / vsmaz w Oliwie abo maś
le / przebly przez Sito.

Weźmíy Karpia dobrego / oćes; potab we dzwona / oćia
gniy w oliwie / albo w maśle. Wlož tego Karpia ná miśa sre
brna; albo cynka niemala; Makarony wlož ná wierzech Spinař
rořpneć Winem do křetey przyday Cukru z potřeba; pieprzu
Cynamonu / przywarz á day ná stol.

XLIV. Kárp bez kořci.

Weźmíy Kárpia dobrego; dervmíy Pora; niegdiť ſt ostroźnie
řebys dšary nie vřevit glows vsmaz; á to mjeřo; Karpia odia
wřy y od kořci vsiekay drobno ſurowe; drugieř Karpia do tego
przylozywřy; vsmaz ta ſiekánine w maśle albo Oliwi; przy
dawřy do tego C. bu; á bardo drobno ſiekáney; pieřoney al
bo smaźeney; day Rořekow drobnych. Cukru pieprzu; Zoř;
Cynamonu y trořs křetey chleba ſmieřawřy to wřetbo
nálož ta ſtore Kieřtowa; mley břetowa ma gliniana; wley
Oliwy albo mařay řeby ſamodř ten Karp; wlož w Břy
twanná

twanne Kárpia náložonego y głowa przylož/ y Sigatellámi s
teyże materyy z obionemi oblož/ ociągay wywracaiac a g y si
ociągnie/ wley winá, Octu winnego/ Limonia Culru/ Cynamo-
nu/ Pieprzu/ przywarz/ a day całkiem na wiss.

XLV. Kárp z Iuszyca,

Wypusc z kilku Kárpizy wychna Octu winny Jafycy/ al-
bo krew/ oczesanego Karpia we dzwona porab; Cebule/ y Pie-
tręsti drobno pokraianey w masle lubo Oliwie vsmaz/ a prze-
bny przez sito/ wlož Kárpia w rynke ociaganego trochs w oliwie
albo masle/ wley ts Cebula/ Jafycy/ Wina/ Culru/ Pieprzu/
Gozdżilow/ Cynamonu/ przywarz/ a day/ soli nie przepoimaiac.

XLVI. Bigosek Kárpiony.

Zdeymiy Sora z Kárpia sarowego/ miso odbierz/ vstekay/
Cebule peczoney vstetay/ z miesay to społem/ wlož w rynke/
wley Oliwy/ albo masła niesłonego/ smaz; a gdy przesmażył/
wley winá/ Octu winnego/ Pieprzu/ Cynamona/ Rozenkow
drobnych/ Culru/ Limonia vstetay/ przywarz/ a day; głowa z te-
go Kárpia vsmaz/ y mleczu kawalki odtręty / a zmiesay z
Bigosekiem/ y day na Stól.

XLVII. Bigosek Holenderki.

Szczupaká z práwinnego z luszka vwarz w Ocie dobrem
z soliwsky/ vwarzywsky zdeymiy luszka/ podrob/ piezoney Ce-
bule vstetay/ wlož w rynke/ wley trochs wody/ masła plotá-
nego/ Jmbieru/ Kwiatu/ Octu winnego/ przywarz/ a day na stól.

XLVIII. Szczupak z Musztárdá.

Zreśay Szczupaká/ a z luszka odwarz w rosole z Octu y wo-
dy/ odwarzywsky/ zdeymiy luszka/ weśmiy gotzce Garnerz-
cionev/ albo Musztárdy/ wley w rynke Octu winnego/ Masła/
albo Oliwy/ przywarz/ osoliwsky/ a poley Szczupaká.

XLIX. Dorfz y Pomuchle ták gotuy.

Mozeß y z Máslem po Holcndersku iáko wyzey.

I. Kárp. z Grzankámi z máslem.

Weśmty Kárpia/ ogzeß/ (Kora zdeymiy/ vsiełay drobno/ cebule vpiecz/ vsiełay/ smieśay to społem/ głowę od tego Kárpia odwarz w rosóle/ wlož bigosek w rynki/ wley mástá/ albo Oliwy osólwşy siaz/ nákray arzacek; Chleba białego/ rozpusc mástá á nieprzetray/ wsyp w bigosek pieprzu y galki tartey. miey osobno ieżeli chceß Ser Holcnderski tartty/ albo Parmázyne/ máczay grzanki w másle/ bigoskiem y Parmázyne przetrasay/ á vkladay na scebny pułmisku/ głowę wśrodek wlož/ y vpiec w pieca/ á day ná stol.

LI. Ryby tretowáne. LB

Ogześana Ryba pokráy we dzwoná/ potraszay mała/ á smaż w czym chceß/ vsmażwşy wlož w kociołek albo rynki/ wley winá/ octu/ chleba trefe tartego/ Limonia/ oliwy/ skodkości/ Rożenkow ktorých chceß/ Pieprzu/ Imbieru/ y ieżeli chceß Szafrańnu; przywarz/ á day ná stol.

LII. Náynogi czarno swięze.

Pokrátáne Náynogi odwarz w wodzie zasólwşy/ wley Sorpu Wisntowego; pieprzu/ Gozółkow/ Cynamonu; skodkości/ przywarz/ á day ná stol.

LIII. Wegorz z Miodownikiem,

Z Wegorzá swięzego zdeymiy Kora/ ktorę pokrátawşy we dzwoná vpiecz/ wlož w rynki/ wsyp tartęgo Miodownika Octu Wina/ Pieprzu/ Imbieru/ Cynamonu/ Szafrańnu/ Rożenkow drobnych; przywarz/ á day ná stol.

Náynogi z miodownikiem tákże gotuy/ ále nie trzeba Kora zdeymowac

LIV. Węgorz do rosolu.

Węgorza świeżego/ sprawniwszy; pokrąj we dzwoná/ wys
płóć/ włoż w garnel/ wleć Octu dobrego y wody/ soli/ Pietru-
sli zieloney/ albo Koptu warz á gdy dowre dáj s rosolem ná
palnisk.

LV. Ryby z Grzybowa Polewka.

Wstaw Grzybow tak tako ná Potás/ zrob rosol/ oczesána Ry-
ba zysay/ y ná dzwona pokrąj/ włoż w aczynie pietne/ wkray
Cebule y pietrusli drobno/ wleć ten rosol/ włoż Masła plocká-
nego albo Oliwy/ dáj pieprza/ Kwiatu / przywarz/ á dáj ná stol

LVI. Ryby z Jabkami tretowanemi.

Ochodzone Jabka poprzekraway ná dwoje/ zrob matura
s maki/ Jalec y mleka/ á w post/ s maki/ á wody maczay Jab-
ka/ á odjmaż w Oliwie/ albo masle/

Oczesana Ryba zysay/ ná dzwoná zkray Cebule y pietrusli
drobno/ włoż w kocielek albo ręká/ z sól weolag smaku/ warz
á gdy odwre/ włoż Jabka/ Wina/ skodkości/ oliwy/ albo masła
pieprzu Cóná nonu á jeżeli chcesz Rożentow drobnych przywarz
á dáj ná stol.

LVII. Grufzkami tretowanemi także vczynisz, przy-
dávszy do maki Száfránu jeżeli chcesz.

LVIII. Ryby z Selerami.

Ochodzone Seler y wstaw z sól/ odwarz/ pokrąj w talerki
Ryba oczesána pokrąj we dzwoná/ Cebule drobno/ nakray y
Pietrusli w kostki/ włoż w kocielek wšytko. wleć troch wody
masła albo oliwy/ Pieprza/ przywarz/ á dáj ná stol.

LIX. Z Kápuſta Włoska Ryby.

Odwarz Kápuſt: Włoska calkiem/ á odwarzymy ná gwo-
zo poprzekraway/ Ryba oczesána pokrąj we dzwoná/ włoż
w kocie

w Łócieleł/ ząsol/ odwarz/ wlož potrem Kąpułel/ mąstá albo oliwy/ Pieprzu/ Kwiatu/ przywarz/ á day ná Stol.

LX. Z Káulefio rámi Ryby,

Ochodożone Káulefioz odwarz ząsoliwšy rybá oczesána zryšny we dzwoná/ odwarz ząsoliwšy/ wlož Káulefioz/ mąstá oliwy pieprzu/ Kwiatu/ przywarz/ á day; uezeli chceš/ mozeš Serwem albo Pármázynem potraszána é.

LXI. Z Kárczochámi Ryby.

Z serowego Kárczochá wybierz Spod /cał wiele ile potrzebá/ pieknie ochodoż/ pokrąy/ á odwarz/ Rybá oczesána zryšny we dzwoná/ wlož w łócieleł albo zynks/ Cebule y Pietruszki drobno wkráy/ ząsoliwšy odwarz/ wlož Kárczochy Mąstá albo Oliwy/ pieprzu/ gálki/ przywarz á day ná Stol.

LXII. Z Bulwámi Ryby także zrobisz.

LXIII. Z Kaulerępa także zrobisz.

Ktora osobno odwarziwšy/ pokrąiesz iako badšieš uozumiał/ iabo w talarzi lubo w kostki.

LXIV. Z Popiemi Iaykámi także zrobisz.

LXV. Z Spárágámi także zrobisz.

Z Kárdámi zrobisz/ Ktoré ochodożone w przod odwarzysz pokrąsáne w szlonki.

LXVI. Szczupák z kwásną kápułta.

Kápułta kwásná dobra všiekąš drobno/ Szczupáká zryšowánego; iufęzła pokrąy we dzwoná / odwarz w rosoli/ y Kápułta osobno odwarz/ odley rosol ten w ktorým szczupák wrzál/ wlož kápułta/ wley winá/ Octa/ Kozenłow drobnych/ Oliwy/ albo Mąstá/ pieprzu/ Cynámonu/ słodkości / przywarz/ á day ná stol. Cał mozeš y Púřtorze gotowaci

LXVII. Leszcze pieczone z kápuſta kwáśna.

Wezmy Leszcá wielkiego/ oczeſ ſpraw/ nie bárdzo roz-
 czynay dla nákladania/ Wezmy chuchro z niego vsiekay dro-
 bno Kápuſta kwáśna dobra vsiekay drobno/ odwarz/ smies-
 ſay to chuchro/ wley oliwy/ octu winnego/ Rozenkow dro-
 bnych ſłodkoſć; pieprzu/ cynamonu ſoli/ wsadz ná oekú do pie-
 cá/ abo ná roſi/ ſ ostroźnie piecz/ tego náložonego Leszcá; ktore-
 go chlebem tartym białym potřásnawszy/ day ſucho ná ſtol.

LXVIII. Piſkorze z iągłami.

Odwarzysz Piſkorze w ſoli/ wsyp niepłokánych iągłel;
 y warz ſpołem/ wley Octu; Oliwy; Rozenkow drobnych; pie-
 przu/ ſłodkoſci/ przywarz/ á day ná ſtol.

LXIX. Ná zimno Ryby.

Oczesáne Ryby w ſoli y w wodzie odwarz/ wylož ná pul-
 miſel/ cebule w koſteczk nátray drobno/ potřásniy/ poley
 Octem dobrym/ y Oliwa a day ná zimno.

LXX. Ná zimno Ryby z Pietruſzka zieloną,
 álbo Koprem

Správiona Ryba z luſzczka odwarz; w ocie y ſoli; wylož ná
 pulmiſel; zdeymiy luſzczk/ poley Octem/ y Oliwa; y pieprzem;
 zielona pietruſzka abo kopre potřásniy; á day ná zimno ná ſtol.

LXXI. Rybá ná zimno z Salata.

Správiona Ryba z luſzczka w ocie y ſoli odwarz; wylož
 ná pulmiſel; zdeymiy luſzczk; Salata zpraw; oblož Salata
 á day ná ſtol.

LXXII. Z Chrzanem Ryby.

Správiona Ryba z luſzczka w roſole odwarz; wylož ná mi-
 ſel; zdeymiy luſzczk; uwierc chrzanu y Aligdalow smiesſay ſpo-
 ſtem

tem rozpuść Octem dobrym/ jeżeli chcesz przywarz/ a mo-
żesz y nieprzywarzać/ poley a day ná stol/ może bydś y bez
Migdałow.

LXXIII. Czeczuga żółta po Węgierku.

Czeczuga zrysuy/ y we dzwoná porab/ w staw w Ociele y
solí a odwarzywşy wley Gaseza Wina Octu Oliwy pieprzu
Imbieru Cynamonu Szafranu Rozenkow oboygá Limonia
Kodłosci przywarz a day ná stol.

LXXIX. Ješiotr.

Swieżego Ješiotra weźmij stuks/ porab ná malé kawał-
ki Cebule y Pietruski drobno w kráy; wloz w rynks/ albo ko-
ścielek; wley Oliwy; albo maśta/ y trochs wody/ warz to spo-
tem nakrywşy; y osolwşy; a gdy przewre; day pieprzu y
galki przywarz; Możesz też Cytryna wycisnąć/ albo Octu
Kielisek winnego wlać jeżeli chcesz.

LXXV. Ináczey zápraw.

Day winá/ octu winnego Limonia siekána/ Rozenkow
drobnych/ Kodłosci/ Pieprzu/ Cynamonu oliwy albo maśta
przywarz a day. Bigosek z Ješiotra kiedy zrobisz tak zápraw.

LXXVI. Karpie Moráwskie.

Chcesz Karpia; zrysuy; porab we dzwoná/ wşyp Miod-
downiku tarteego Soku trochs wiśniowego/ octu piwnego;
Kodłosci; Pieprzu; Imbieru; Cynamonu; Gozdziłow; przy-
warz; a day ná stol.

LXXVII. Xieńce Imázone.

Weźmij Xieńce z Szupakow ponakładay/ odwarz; po-
kráy w talarci Szupakta oczesanege málego s kráy; we
dzwonka; zloz to spolem wley oliwy/ maśta/ Cebule drobno
y Pietruski drobno; smaz przylawşy/ trochs rosolu/ day Pie-
przu y Galki; przywarz; a day ná Stol.

LXXVIII. Bóbrwe Ogony.

Odmierzwszy Ogony Bobrowy / Ktory jezeli chcesz / mozesz
w stali porabac / Ktory w qecie y soli odwarzys / wsierec Czornu
iaco maslo / Octu winnego / oliwy albo masla / przywarz / poley
a day na stol.

LXXIX. Inaczezy.

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

Inaczezy *Vide* Szczupak po Holendersku.

LXXX. Inaczezy.

Octu wina / Limonia / vsiekay drobno / Oliwy Rozem-
kow drobnych / Rodkosci / Pieprzu / Cynamonu / Soli przywarz
poley a day na Stol.

Mozesz tezy z Grochem dac tak iako Wyżina.

LXXXI. Ryby Stone z Miodownikiem.

Weźmij Szczupaka Stonego / wyploz / we dzwona porab
odwarz z deymij uszyska / pieknie pokarbuy / wloz w butle / wsep
Miodowniku tartego / Wina / Octu / Rozentow cboyga / a jezeli
chcesz y Migdalow parzonych / Rodkosci / Pieprzu / Imbieru
Cynamonu / Szafianu / przywarz a day na stol

LXXXII. Tak Wyżinę gotuy z Miodownikiem.

LXXXIII. Kiszki z Ryb Stonych.

Weźmij Szczupaka Stonego / wyploz / odbierz od stary y
od posci vsiekay drobno / wtrzy chleba bialego drobno wsep
day Oliwy / Pieprzu / Cynamonu / Culru / Rozentow drobnych /
a jezeli chcesz y Szafianu / zmieszay to wszystko spolem / We-
zmy ty Rowny gladki / obleb ia maceraya w miesawsy do-
brze / piecz v ognia / obracay / a synguy Olwa albo oleiem
a gdy

á gdy się przyrumieni / pokrây ná kúu ná štúpl / á zdeymly; mley
Roz warzony / Ktory tak zápraw / Cakru / Oliwy / Cynamonu /
Pieprzu / rozenkow drobnych y wielkych / á zmiesawšy to nálož
listu y przypiec w piecu / day pocukrowawšy ná Stol / Jezeli
chceš m. ješ w Oliwie albo Oleiu smažyc.

LXXXIV. Kuropatwy z Ryb slonych. y

Praki rozne.

Szczupała / Konego / ochadož pieknie / Mieso od skóry / y od
Pości odbierz vsiekay / wley oliwy / chleba rartego / Cebule pie-
czona vsiekay / day Pieprzu / cynamonu / Rozenkow drobnych / cu-
ku / zmiesay to wšytko spolem / á formuy w raku praki / takie chceš
albo vnieš / Spuščay w kociel wody goracey / á potym natłny
M. dáłami w. o. sz. k. r. i. an. emi / albo pinellami / potřasay mała
á puščay ná gorace másto / albo Oliwe / albo oley á nátyday
Przydełkami Kuropatwiami / albo takimi / takie s formawales
Praki / jezeli chceš sucho day / albo sapor taki chceš zápraw.

LXXXV. Grzánki z Ryb slonych.

Szczupała / Konego / ochadož pieknie mieso od Pości odbierz / y
od skóry vsiekay. drobno / wšy chleba r. r. t. ego białego / Oliwy
Pieprzu / Imbieru / Cynamonu / cakru / Rozenkow obyrgá / y jezeli
chceš Sz. f. an. u. zmiesay to wšytko spolem / y zrob kulis wiel-
ka / á w pušč w kociel wody wrzacey / á gdy wtre / tray takie chceš
grzánki / ktore mała potřasawšy ná gorace másto albo oliwe
albo oley / puščay / á gdy się przyrumieni / day pocukrowawšy
á jezeli chceš / day Sapor taki rozumieš.

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

LXXXVII. Ryby mácerowane pieczone.

Weimly Szczupała / świeżego / ozeš / pokrây / ná d. w. on. á /
w. loz w. n. a. z. y. i. e. g. l. i. a. n. e. / albo Siebne. / albo drzewi. i. e. l
wšy p

wsypp soli dostatek/ y octu winnego / tak wiele / żeby zamokł szupa-
pał/ y kminu tuczzonego y Oliwy / a moź to godźina/ Weźmy
spilek drewnianych cienkich/ powtyłay na Roźenki dźwona/ prze-
tyłay jeżeli chcesz Salwia piecz na roście/ a zynqwy czym chcesz
y chlebem białym tartym potrzasiń; a gdy dopieczesz / warz
ten Ocet wktorymasz moźył/ przyday Oliwy/ day z spilkami
palmiseł/ poley tym s-porem.

LXXXVII. Ryby mącerowane wårzone,

Takim t̄statem zmącerujesz w Occe soli Szczupaká/ al-
bo Karpia/ ale nie ley Oliwy/ wloź potym w Ryńki/ y ten Ocet
wley/ mąsta płołanego z potrzeba wloź albo Oliwy; gdy wvre
day na stol/ przydayшы kminu tuczzonego.

LXXXIX. Szczupaki świeże śpikowane pieczone,

Ogól Szczupaká/ weźmy Wyżiny od bezucha stoney/ pos-
tray drobno/ tak iako Slonins/ nąspikuy iako chcesz vpiecz pie-
knie; zynqwy mąstem/ albo oliwa/ albo oliem vpiecz; day
sucho na stol: a moźes y Sapor ząprawic jeżeli chcesz; albo
z Salata ząprawiona.

XC. Szczupaki śpikowane świeże wårzone.

Takimże sposobem Szczupaki nąspikuy/ wloź całkiem w
Kocioł albo ryńki/ wsyp soli oliwy/ albo mąsta/ ociągniy
w oliwie albo mąste; wley potym octu troche Limonia sie-
kana; w talarki/ Pieprzu/ Gałki Roźenkow drobnych/ Koda-
koci/ przywarz; a day na Stol.

XCI. Szczupaki świeże śpikowane z Iáycami śpikowanemi.

Tymże sposobem Szczupaki świeże nąspikujesz/ weźmy
Iálec/ wwarzwardo/ ociągniy w goracym mąste stray drobno
Wy

Wesliny/ nasypilny Jajca/ wloz pospolu ; Szczupakami wrynks
albo łecielek wloz masła ; potrzeba/ ociągnij w masle/ wprzod
niżeli Jajca wlozisz/ wley troche wody/ Octu winnego/ Jajca
vloz/ pieprzu/ Kwiartu/ Rozmarynu/ przywarz/ a day na Stół.

XCII. Bigoszek z Ryb iákich chcecz.

Ryba weźmij iáka chcecz/ ogesz/ vpiecz piaskie/ podrap/
Łości wyrzuc/ Limonia drobnusieńko vsiekaj/ y w talerki
wkraj/ Oliwek namylupuy/ wley Oliwy/ Wina/ Octu/ Cukru/
Pieprzu/ Cynamonu/ przywarz/ a day : a mozesz y na zimno dáć
nie przywarzając.

XCIII. Bigoszek z Ryb pieczonych śiekány, álbo
kráiany drobno.

Takimże sposobem Ryba vpiecz/ zkray iáko naydrobniezy nos/
żem/ Łości wyrzuciwszy/ zrob Sapor soli/ Weźmij Octu/ Oli-
wy/ pieprzu/ Cynamonu/ Limonia w talerki/ Oliwek/ y Agre-
stu teželi chcecz/ soli/ Rożendow drobnych/ Łodkości/ przywarz/
a bigoszek na palnisku poleway.

XCIV. Smázone Ryby z Sardellámi z Sálata.

Oczesána Ryba iáka chcecz zrysu/ y we dywona porab/ sola
y mała potraszniey/ smáz w gzym chcecz ; weźmij Salaty obie-
ráney y płokány/ weźmij Sardelli płokánych/ zmieszay ; Sála-
ta/ wley Octu winnego/ Oliwy/ soli/ poley Salaty/ a polož/
te Ryba smázona day na Stół.

XCV. Ryby smázone z Chrzanem.

Vsmázijwszy Ryby/ wley Chrzon wterciány/ do korego v/
wterc Mandalow/ y zmieszay ; Chrzanem/ wley Octu winnego/
soli y kwiartu/ przywarz/ y poley ryby/ a day na Stół ; mozesz też
nie przywarzając dáć.

XCVI. Smażone Ryby z Cebulą.

Ryby vsmaż gwyczajnie w czym chcesz/ Masle/ Oliwie/ Oleju/ cebule nakray drobno/ vsmaż w Oliwie albo masle/ wley Wina/ Octu winnego/ Szafranu/ Pieprzu/ Cynamonu/ Rożenkow drobnych/ teźeli chcesz y wielkich/ y słodkości/ przywarz a poley smażone Ryby.

XCVII. Stokfiż.

Wkluczony nakłocu Stokwiś/ namoczysz w ługu/ ; popiołu a wody zrobionym/ a potym w wodzie zimney aż do drugiego dnia/ ktory wymoczysz/ wstaw w wodzie zimney a gdy edes wre/ odbierz pieknie/ wkray Cebule w kostki/ y pietruszki; potrzeba włoż w Rynek albo kociołek/ warz/ a gdy dowiera/ włoż masła płukanego/ albo Oleju lnianego/ Oliwa do Stokwiśu nie dobra) pieprzu/ y kwiatu przywarz/ a day na Stół.

Inaczey.

Mazony Stokfiż coll'em cęprob z łuszczi/ a wlož; skora w kocioł albo garniec/ ktory odwarzysz/ wkray Cebule/ y pietruszki drobno/ przywarz/ a gdy dowiera/ wley smietanej gęstey Masła/ Pieprzu/ kwiatu/ przywarz/ a day/ albo lnianego oleju.

Inaczey.

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

XCVIII. Cynadry albo wnętrzości Rybie.

Kieńce; Szypakow teźeli wielkie ponakładaw/ a teźeli małe pokrąy w kielki/ wpzod odwarzysz/ y ociagniesz w wodzie y watrobki także ociagniesz/ wlož w rynek/ vsiękay Cebule pieczony/ y Limonia drobno/ wley Wina/ Octu dobrego Oliwy albo Masła/ Soli/ Rożenk w drobnych/ słodkości/ Pieprzu/ Cynamonu/ przywarz/ a day na Stół.

XCIX.

XCIX. Ozorki Kárpíowe.

Domybierawšy Ozorki Kárpíom/ wlož w Rynko/ mástá do
brego/ Cebule siekanej piezoney/ očiagniey to w masle/ wley
troche wody/ soli/ Limonia vsiekay drobno/ pieprzu/ y galki;
przywarz/ á day ná Sol.

C.

Głowá; Szczuká wárzoney/ zoltey/ ábo šárey/ z ktoreykol/
wiel Ryby wárzoney zoltey/ ábo šárey/ z polewka/ gdy šže-
te/ podrapiš drobno/ kóšci drobne wyrzučíš/ wielkie zostawiš/
y te poliwke wleješ/ wley Octu winnego/ Oliwy; pieprzu/ Cu-
tru/ wedlug smaku/ zmiššay á day ná šimno.

P R Z E S T R O G A.

Wyftáwilem do tweš Pánstieš Stolu/ drugie što potraw
Rybných/ do ktorych w Additámencie máš Marynaty/ y on zas
cny terminem Štáro-Polskim názwaný Kášanat/ teraz w rosol
obrocony; Máš y rozne sposoby Šlimálow gosowánia/ y Ostryg
gotowánia spósob/ á Concludniás ten Rozdžiał/ dášć w ypomín-
ku/ Kuchmistrzowski drugi Sekret. Jedne Ryby cála/ nierzodžitel-
na/ ná troje gotowána; Wárzony šzodek do Kášanatu/ smázo-
na Głowá/ á Ogon piezoney/ ten odemnie przylawšy ná dołón-
ženiu tey Kštiegi Rozdžiału trzećteš/ spodžieway šis wielšego
Sekretu.

Sekret drugi Kuchmistrzowski.

*Szczuká jedná calkiem merožožielna, nie rozkráiana; smázona
Głowá, wárzony šzodek do rosolu, ábo Kášanátu,
piezoney Ogon, ktora tak zrobiš.*

Wezmíy Szczuká/ iáko wielka chceš/ ogol troche od glowy/
w šzodku zostaw lušzka/ od ogona tež troche ogol/ spraw/ ná-
tńiey ná rožen miššny/ ten šzodek; lušzka/ obwiš chusta/
á obwiš šnurkami/ zmagawšy te chusta w Očće winnym
šolonym/ potrasni tež Sola Glowa y Ogon/ á przylož

do wolnego ognia/ piecz á obracay/ mley Ocet winny / so-
lony w rynce przy ogniu/ ktorzyby wozal/ á polewaj nim- gęsto
t: chustę/ ktorą obwinal Szczuka/ głowa też w ręcznie pozyn-
guy oliwa/ albo oleiem/ albo m. flom/ á potrasny trocha ma-
ła psenna/ y drugi raz/ y trzeci raz to czyn/ to się smażyć będzie/
á ogon na ostátku/ gdy się rumienić pocznie/ pozyngay także
Gym chcesz ale mała nie potrasay/ á gdy rozumiesz że już go-
raco/ zdejmij z ognia/ chustę odwin/ będzie miał Szczuka smá-
zona waczona y piezona.

ADDITAMENT, do Potraw Rybnych.

I. Márynátá z Czosnkiem.

Wzięj gołowiel Rodzaju maś Ryby/ Losoś/ pstragi/ Szczu-
paki/ Ciesugi/ Jasztery/ albo *cujuscunq; e generis* Ryby by oś
moga/ tak gotować na Márynátá będzie.

Oczyszczone Ryby co większe Ryby/ á co mniejsze całkiem/
sprawiony posól/ á smażyć w czym chcesz/ potrasay w psie mata/ á
kiedy osmażył/ wlož w naczynie takie maś.

W żm: Czosnka niemálo/ wwiereć w donicy/ żeby był iádo
maś / rozpusc Ocetem winnym/ tak żeby było gęsto iáko Mlé-
gdalowa polewá/ wley oliwy/ y Rozmarynu/ Soli/ przywarz/
zaley Ryby/ á choway na zimno.

II. Drugi sposob Márynáty robienia.

Takimże sposobem Rybe osmaż wlož/ w Jaszcu/ albo iá-
kim innym naczyniu/ ochłodziwszy wełmiz Winá Ocu winnes-
go Rozmarynu/ Różeńkow oboygá/ Rodkości/ Limontey w ta-
lerki/ Oliwek/ Szafrań/ niepru/ Cynamonu/ przywarz/ á os-
chłodziwszy zaley Rybe/ żeby zamokła.

U jezeli chcesz mieć kárá Márynátá/ zápraw to wšytko/
á Sz: stánu nie daway/ będzie dobrze.

III. Kaszanat albo Rosol Polski.

Ryby żywa taka maś Łosośia/ pstrągi/ Siczka/ Karpie Jesiotta/ szczuga/ *Omne genus piscium* i uszyla żywo zrysu opłocz pieńcie. zley O tem winnym wstaw w kotle Octu piwnego napół: woda tak żeby Ryba pływać mogła/ włoż Rybe soliniem do wody; a gdy wresz wyłoż na misie/ a porządku sielona pietruszka

IV. Długie chowanie Pstrągów Rosolowych.

Tak przygotować Pstrągi do rosolu/ jeżeli chcesz długo chować. Raz piec chleb tak wielki/ żeby się włożyć mogły te wszystkie pstrągi które jeszcze ciepły włożyć a wytkroć z wierzchu y ostygnąć w rękę wybrać/ a jeszcze w ciepły chleb włożyć pstrągi/ a ochłodziwszy nakryć/ przechować długo.

V. Slimaki.

Ma rozumieć o Slimakach/ że tak całkiem tak y siekane mogą być w ieden sposób gotowane.

Slimaki wstaw/ odwarz/ wybierz; Porupki/ Porupki same oddaj woda y sola/ przeważ; potym odebrane Slimaki w garz nakła/ pietruszki drobno/ y Cebule przydawaj/ włoż w slimaki lubo siekane/ lubo całkiem przeważ/ przyley Kaploniego rosolu/ zasmaż płożanego/ Pieprzu/ Kwiatu; przywarz/ a nalożywszy w Porupki day.

VI. Inaczej Slimaki.

Slimaki odwarzone/ siekane albo całkiem/ włoż w rękę/ day pietruszki drobno krainey/ cebule piezoney/ roso w m. sła płożanego albo Oliwy/ warz to spolem/ day Octu Wina/ pieprzu/ Cynamonu/ Rożenkow drobnych/ Cukru/ Limona/ siekana; przywarz/ a nalożywszy Porupki day.

VII. Inaczej Slimaki.

Odwarzone Slimaki lubo siekane lubo całkiem włoż w rękę/ pietruszki drobno y piezoney/ Cebule siekanej/ wley trochę

rosolu masł i dobrego albo Oliwy Cytryny wyciśnięy / pieprzu
galki; przywarzywŝy w skorupci anieway a daway na Stól.

Inaczey.

Odwarzone Slimaki / siekane albo całkiem / wloz w rynke
wley Oliwy / pieprzu / soli / galki / przysmaz / a kładac w skorup
pli daway.

Inaczey.

Odwarzone Slimaki / siek ne albo całkiem / wloz w rynke
nakłay Czosnku drobno / wley Oliwy / albo Masła / soli; przy
smazzywŝy / kładz w skorupci / a daway.

VIII. Zolwie.

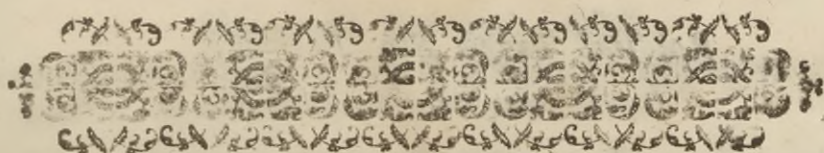
Takiemi sposobami Zolwia gotować będziesz / koremu
wprzod z wemu poucinay nogi y głows / odwarzywŝy / pieknie
odbierz / skorupę wierzchna pieknie sola ochodoz / na ktora Zol
wia dasz na pulmisku; Mozesz tez bialo gotować / iako karcz /
y z Sárdellami / iako Szczupaka.

IX. Ostrygi.

Ostrygi świeże porozłupowawŝy / na wierzchney skorupce
piecz będziesz / przydawŝy potroşe oliwy / albo dobrego masła /
soli / y chleba troche białego tartego / pieprzu y galki / a gdy sie
pocznie rumienic daway ciepło : mozesz y Cytryny świeża wy
cisnąć / jezeli takiego smaku potrzebowac bada / y surowo z oli
wa y pieprzem mozesz dac.

X. Tertofelle.

Tertofelle w piecz w popiele zawinawŝy w palopie / a mozesz y
wiazyc / (ale lepsze piezone) a ochodoz wŝy pieknie / kore z deys
miesz y pokrój w talezki / y w rynke wloz y jezeli na kratkie cho
wanie / wloz masła dobrego / y soli / smaz / a wsmazzywŝy / daway.
Jezeli z nas na dlugie chowanie / oliwy wley smaz / a wsmazzywŝy
ochodoz / y wley w stlane naczynie / a choway dlugo; Mozesz tez
Cytryny swięża wycisnąć na talerz / jezeli chcesz.



ROZDZIAŁ III.

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

W Tym Rozdziale wystá wuis do twego Páńskiego
Stolu/ Trzecie Sto Potraw w ktorym masz polewki
rozne/ J iecznice Paszтety/ Ciasta/ z rozniemi nazwis
Kámi/ Biamáni/ G ilarety/ Białki Wielká rozne/ y w U dítás
menście dziesięć Sposobow robienia Kiepel Kielbas roznych sal
fessionow/ y Przechacny Sekret.

I. A naprzyj Barzcz Krolewski.

Barzczu weźmiv z żytnych otrab prostego gorzadkiego/ wloz
Rybs sachal to jest/ Szupaká albo cetta/ lososia suchego/ Barpiá
Dunavskiego/ yżiny wadzoney/ ábo świeżey/ Jesiotra suche-
go/ cebule calkiem/ ktora dawaiac wyrzuciš/ ślezi mozo ych/
tak Danieckich/ iako y morskich/ grzybow suchych krapel tatar
ganych drobnych/ Kminu/ wari to spolem/ á kostuy/ soli wes
dlug smaku dodawšy/ day ná misę/ będzie dobrze.

II. Drugi sposob prostego Barzczu.

Wstaw Barzczu prostego/ J iecznych zoltkow rozbiy z má-
stem/ z biel ten Barzcz/ J iec wwarz twardo/ porostraway ná
dwoi/ vsiekay zoltki/ przyday J iec świeże/ pieprzu/ soli ponás
kladay vsiekawšy te białki/ pušczay ná masę goracej/ avmas
szwšy daway z barzczem.

Barzcz

III. Barszcz z Sledzien.

Barszczu wstaw/ Sledziá mozzonego wloz/ kminu przywarz
á day. Mózé Migdałow oparzonych wwierciec/ á zabienic/
zeby byl bielšy.

IV. Barszcz Cytrynowy.

Weźmij wody przewarzoney z Pietrušká y Massem albo
rosolu/ z Kaptóná/ rozbiy iatecznych zoltkow z Massem/ Cy-
tryny wycisnij/ według smaku rozpusc rosolem/ przywarz/ á
day na Stoł.

V. Polewka Migdalowa.

Opázone Migdaly pokrój/ y wwierc w Donicy dobrze/ ro-
spusc woda wloz Cukru/ Roženkow drobnych/ przywarz/ Mlecy
Ryz osobno warzony/ kładz na palmistú/ á zaleway Polewka.

VI. Polewka Migdalowa ná zimno.

Opázone Migdaly pokrój/ wwierc w Donicy dobrze/ Winem
rospusc/ wloz Cukru/ Cynamonu/ Roženkow drobnych/ Szasneš
z chleba białego vsuš/ dáway ná zimno z grzankami.

VII. Polewka Winna.

Wino z zoltkami iatecznymi/ z massem rozbitými/ gábiel day
Cukru Cynamonu/ Szasranu przywarz/ á day.

VIII. Winna Polewka ná post.

Wina weźmij/ á teželi chceš zmišaj z Pivem/ rozbiy trocha
maki pšenney Winem/ á zmišaj z winem/ przyday Cukru/ Cy-
namonu Szasranu/ mišaj przywarz/ á day z białym chlebem.

IX. Polewka Kapárowa.

Kápóru pieknie obráne/ y z plekáne wstaw w Winie/ wloz
Cukru/ Roženkow drobnych/ Oliwy/ Cynamonu; warz/ vs
[maž

vsmaż chleba białego w kostk^{ach} brązanego w Oliwie/ wsyp na
pułmisek/ a zaley ta polewka/ a day na Stoł.

X. Polewka Mleczna.

Wstaw słodkiego Mleka/ a gdy zwierac białe sabel
zoltkami Jeleczeniemi/ rozbitymi z masłem/ przydawşy Cynko
mona/ Cukru/ vsuż grzaneł z chleba białego/ a daway z grzane
kami na Stoł.

XI. Polewka z Cebule.

Cebule w talerki nakray/ vsmaż w masle/ wley wody cie
pley// wycisniy Cytryny/ albo Octu winnego tyżk^{ie} wley/ vs
suż z chleba białego grzaneł/ daway na pułmisek potrzasnaw
şy Pieprzem.

XII. Polewka z Mleczow Kárpionych.

Weźmiy Mleczow Kárpionych/ odwarz/ a druga czść od
smaż w kostk^{ach}/ mała potrzasnawşy/ rozwierc ten mlecz warzo
ny/ rospuść woda/ wley Oliwy/ abo masła/ grzaneł z chleba bia
łego vsuż/ day z grzankami na Stoł/ potrzasnawşy Pieprzem.

XIII. Polewka Grzybowa.

Sudbe Grzyby/ vplodawşy piśnie wstaw w przestronny
Gárencu/ przydawşy wiazank^{ie} Pietruski/ zasol według smaku/
vsuż grzaneł z chleba białego/ odley polewka/ day oliwy pieprzu/
Grzybow też kilka vsmażysz w mace obwalawşy/ w oliwie albo
masle/ y te grzyby z grzankami pospołu wlozyş.

XIV. Polewka z Soczowicze.

Soczowicę piśna wstaw w gárencu przestrono/ wloz pietrus
ski niemalo/ y Cebule całkiem/ Pieprzu/ Kwiatu/ Oliwy/
daway z Grzankami lubo białego chleba/ lubo rzanego.

XV. Polewka Grochowa.

Groch odlużany wwarz dobrze/ przebij przez sito/ rospuść woda z Pietruszka przewarzona/ żeby było rzadko/ day Oliwy/ Pieprzu/ a wsmążywszy chleba w kostki/ day na Stoł tymże chlebem potraszawszy.

XVI. Arum Smalc.

Miey dwie Kielemce małe żelazne/ przetręty masło/ a wley w jedne masła tretowanego/ wypuść całkiem z białkami Jątec cztery albo pięć w naczynie osobne y posol trochu/ a pieprzu day/ wley to na gorace masło/ a gdy się od spodu podsmąży/ odley masło/ w druga Kielemce/ y te Jątca wywroc na to masło/ a znowu smaż/ a podsmążywszy day na Stoł/ ciepło a pieprzem potraszamy.

XVII. Frytata.

Miey Kielemce żelazna/ w ktora włoż masła iako Orzech laskowy/ rozbij to masło po Kielemce nad ogniem rozbij pars Jątec wley na Kielemce/ piecz na węgłu/ a przewroc/ a przyru mieniwszy pocukruy/ a day pradko na talerzu.

XVIII. Iáieczniczá z Winem.

Masła w ryncel/ rospuść/ Jątec rozbij z Winem y Cukrem/ y Cynamonem/ vbiy to społem/ a wley na gorace masło/ wsmążywszy day z Rynka/ a nie mieşay.

XIX. Iáieczniczá z Smietána słodka.

Rozbij Jątec z Smietána słodka/ wley na gorace masło/ smaż/ a mieşay/ a day z ynka na Stoł/ dodawşy soli z potrzeba.

XX. Iáiecznicá prosta.

Rozbij Jątec/ wley na masło w Rynka/ a wsmążywszy day z Rynka na Stoł/ moţesz teţ Cebulki mlodey żeloney/ albo pietruszki drobno vkráćć.

XXI.

XXI. Grzybek.

Rozbij Jáiec z Mlekiem/ a jezeli chceš możesz przydać
mali trocha/ jednat' lepiej bez mali/ przyday Rozencow dro-
bnych Cynamonu/ wley w rynks ná másto goracej a. smazi y
pzewroc/ vjmázywšy pocukruy/ a day ná Stol. X

XXII. Naleśnik.

Rozbij Jáiec z Mlekiem y trocha Maki/ synguy mástem
rynks albo tielemks/ wleway potrose a piecz/ cienio/ a
polawšy mástem/ day ná Stol. X

XXIII. Naleśniki nákládáne.

Takimze sposobem rozbij Jáiec z Maki y Mlekiem/ a rob
naleśniki/ do ktorych mley Rozenki drobne y wielkie plókane/
potrzásiny naleśniki Rozenkami/ y Cynamonem/ a swiay/ y
pocukrowawšy a mástem polawšy day ná Stol. X

XXIV. Páštet Fráncuski goracy miésny.

Zarobis Ciásto ná Páštet Fráncuski tak; Weźmij Maki/
Másta/ y Wody goracey/ Jáiec/ Soli przyday/ a wyrob dos-
brze Ciásto twárdo rostocz/ a wlož w Páttelle ná to zgotowá-
na; Weźmij Solembi/ Clelećiny praškow/ Animelli/ pišknte
ochudoz/ surowo nálož páštet/ a ná spod toiu brachego wolo-
wego drobno vsiekawšy wsyp/ przyday pieprzu/ Goździkow/
Galki Soli/ Karczochow/ albo Kanlesorow albo Pieczárek/
a ociagnawšy wlož w Páštet/ y zaslep tymze ciástem/ sformo-
wawšy takó ná ykštalniey Klepienie/ ciástem Fráncuskim oto-
gone/ wsadz a piecz/ a gdy sis podpieka Páštet/ Weźmij pieze-
nia Wolowa miškta/ piecz bez soli a gdy dopiekaš/ wypusé
z niey polewšy/ y rosolu dobrego przymiešay/ zabel zolckami
Jáiecznemi/ przywarz miešájac/ zeby sis nie zewrzálo/ a gdy
maš dáwać Páštet/ vczyn w Klepieniu diurks mala/ y wley
leykiem ten Sapor/ a day goraco ná Stol.

XXV. Páztet Fráncuski ná zimno.

Weźmij Jelenią albo Dántalá/ Sárná albo dšikięgo Wies
przá/ tak wiele ile chceš/ całkiem/ albo w kształt/ nákráj ston-
ny grabo y dłu to/ póspibay bez szodeł/ przez mięyscá mięyscá/
włoz w naczynie/ wley Octu winnego/ Mádieronu suchęgo/ Ros-
lędry/ Pieprzu/ Jmbiera/ Gozdšikow/ Galli/ moź to godzin
šesć/ przydawšy solt.

Dotym wyimieš zeby oschło.

Weźmij małi piškney/ Mástá/ Jáiec/ zárob ciásto/ tak/ że-
by mástá bylo wišcey nizeli Jáiec/ zárob nie zbytnie twárdo/ roz-
toż/ włoz máterya mięsna/ záwin/ zformuy Páztet iáko umieš
nayıpiškney/ wsadź do piecá/ á vpiekšy/ ná zimno šchoway.
Možesz y goracy dáć iezeli chceš.

XXVI. Páztet Niemiecki ná zimno.

Cymje sposobem/ Máterya mięsna iáko chceš máterowac
bódzieš/ y także náspikacieš. W ciásto daš takie.

Weźmij małi pšenney piškney/ Jáiec/ Mástá málo/ zá-
rob tym Ciásto tak/ žeby wišcey Jáiec bylo/ nizeli Mástá/ roz-
stęz to Ciásto/ á twárdo zárobieš/ záwinay máterya mięsna/
zformuy Páztet/ iáko nayıpiškney umieš/ á vpiekšy šchoway
ná zimno. Trwáłšy ten w dáleka drogę.

XXVII. Páztet Alláputrynowy.

Weźmij małi Pšenney/ á przyday trochš Zytney/ ktora
góraca woda záparz/ zárob twárdo Ciásto/ á Páztet iáki
chceš wybiy.

Máterya tego Páztetu.

Weźmij Cielsćiny/ Karopatw/ Jirzabłow/ Ptáškow dro-
bnych/ Káptonow/ Kurzat/ Golembi/ Kiešel y Kielbas do-
brych/ Šalsessnow/ wáđzonych Wšorow/ y cošolwieł chceš á
rozumieš bydź drogiego/ á godnego do Páztetu/ póciatay y
porab

porab iáko rozumieš. Kości poprzetkuj/ odbierz piśknie/ we
 smiły Kaule florow/ Karzochow/ y to ociągnij/ Sigatelli do
 beych/ zrob/ toiu kruchęg vsiekay drobno/ á potrzasnij ná spód/
 vkladay te materya á przesypany loiem/ przydawšy Solt/ Pie
 przu/ Imbieru/ Galiki/ Cynamonu/ Limoniy/ Oliwek/ Rożen
 Pow oboygá/ á gdy vlożyš/ zášklep sformowawšy wierzch iáko
 umieš/ á wsadz w piec goracy ná wierzchu Paštetu vczyn Lochs
 nozem/ zeby się Paštet nie rospadł.

Weźmij potym rosolu dobrego/ Winá/ Octu winneg/ Já
 tecznych zółtkow rozbiy kłká/ zabiel ten Sapor/ á przywarz
 miešajac/ y Paštet zaley ná ten czas kiedy dáwać będieš.

XXVIII. Optipate álbo drobne Paštetki.

Weźmij Poledwics wolowa/ odbierz od nley żyty/ álbo Cie
 lca piezenia z dychu/ vsiekay drobno/ toiu woloweg kruchego
 wyżyłowawšy vsiekay drobno/ zeby bylo tylko/ álbo wiscey ni
 żeli miśa/ zmiešay to spolem/ przydawšy soli/ Pieprzu/ Galiki/
 Gózdikow/ (saniektorzy/ co miešaja Rożenki drobne/ Pinelle/
 Agrest; Janá wola dáis) Zrob tákie Ciásto/ weźmij mały Pše
 ney piśkney/ Játec málo/ Mléka wiscey/ á wyrob y roztoz ciens
 to; formuy Pašteciłki/ álbo w reku/ álbo w koperteczłach/ ná kłá
 day/ zášklep/ vpiecz/ á day goraco ná Stoł.

XXIX. Paštet Angielski.

Weźmij Bazantow álbo Karopatw/ Jársabłow álbo Ká
 plonow/ álbo co chceš/ á ochłodożywšy piśknie rozbiertz w stu
 ki/ vsiekay drobno toiu wolowego kruchego.

Zrob Ciásto z Mléki Játeci/ Mléka y troch Mléka/ nie bára
 dzo twárdy/ á roztozow y/ vkladay materya miśna/ á to
 iem przetrzasay/ przydawšy Solt/ pieprzu/ Imbieru/ Gózdik
 Pow/ Limoniy/ záwin w paštet/ y sformuy piśknie/ á vpiekšy
 day/ goraco ná Stoł.

XXX. Páztet Rybny ná zimno y goráco.

Weźmij Wyżiny świeżey/ albo Lososiá/ albo Jesiotrá/ albo Kárpia/ wlož w naczynie/ náley Octu winnego/ Pieprzu/ Imbieru/ Sól/ Goździkow/ Gałki/ á mogz to godzin šest/ przydawşy Limonia/ Oliweł. Weźmij Małi Pšenney/ Oliwy/ wody/ á zárob Ciásto nie bárdzo twárdó/ roztoz/ wlož Ryba/ Oliwa poley/ záwin ciástem/ ; formuy Páztet iáki chceś/ albo vmieş/ á vpielşy day ná sól goráco/ albo ná zimno schoway.

XXXI. Sposob robienia Ciástá Fránculkiego.

Weźmij Małi napisłnieyşey Pšeneczney/ preseşy/ weźmij wody zimney/ zárob nie twárdó/ táł/ żeby şs Ciásto ciasgnelo zá ręká/ biátkow ; Jálec do tego przydawşy Bilká/ á gdy to porzannie wyrobisz/ táł/ żeby namnieyşey obruşyny małi znać nie bylo; weźmij mástá dobrego przepłókanego/ táł wiele ile y ciástá/ wypłoz dobrez/ y woda dobrez wycisniy/ roztoz ywşy Ciásto táł grubo iáko pálec/ pokłáday tez mástem táł genbo/ po wşytkim Cieście/ á záwin we troie Ciásto ; Mástem/ y roztoz/ á táł roztoz ywşy coráz zkláday do piatego rázu/ ná zimnie/ mała iáko naymniey potrzásáiac/ y przydlem ; Ciástá smiatázac/ potym roztoz ywşy/ kras iáko chceś/ á pozynguy/ Játecznych zóttkow rozbiwşy/ á sadzay do piecá.

XXXII. Z tego Ciástá robić będzieş Sztuki stojace y leżace.

XXXIII. Z tego Ciástá robić będzieş Tátárskie, okragle niewielkie przydawşy Rożenkow drobnych, á pozynguieş.

XXXIV. Z tego Ciástá robić będzieş kręczone, roztoczy.

toczywszy pokrąy w paski, á potrzaśniy rożenkámi drobnemi, y Cynamonem, z kręczay á sádzay do piecá.

XXXV. Z tego Ciástá robić będziesz Smálcáty, pokrąia-
wszy w kwádrat, ná członek wzdluż y wszierz, á rozki
w frzodek pozáwiiác, pozyngowác y vpiecz.

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

XXXVII. Sposob robienia Ciástá Angielskiego.

Weźmíy Maki piśkney psenney/ prześiy/ Mástá y Játec zá-
rownó/ zárob Ciásto ták/ żebyś go snadno roztozyc mogli/
zrob z niego co chcesz/ Pástety/ Torty/ plácki ic.

XXXVIII. Sposob robienia Ciástá Włoskiego.

Maki psenney piśkney prześiy/ zárob sámemi Jáncy/ te-
że lepiey sámemi żółtkámi/ twárdo/ żebyś z praca roztozyl/
roztoz cienko iáko noz/ Bray iáko chcesz/ á puśczay ná gorá-
ce másto/ y Torty rob.

XXXIX. Sposob robienia Ciástá Rákuskiego.

Weźmíy Maki psenney piśkney/ prześiy/ zárob Jáncy ták/
że y Mlekiem/ žeby sie zá tyzka ciagnelo/ a wyrob dobrze/ wley
mástá tretowanego w Pátelle/ wlož to Ciásto/ á wsadz z Pá-
tella do piecá/ á gdy vpieczesz/ pokrąy wszódniz/ puśczay ná gorá-
tace másto/ á vsmázywşy pocukruy/ á day.

XL. Sposob robienia Ciástá Pufzkowego.

Weźmíy

Weźmij Maki piśkney Pſenney przeſtaney/ zwarz mleko/
 a zaparz maś/ a mocno vbiy/ przyday Jatec kłk/ a znown vbiy
 mocno/ nakładay w puſtkę na to zgotowana/ a puſzczay na go-
 race maśto.

XLl. Sposob robienia Ciąſtá Bielskiego.

Na Ciąſto Bielskie tak iako y na Puſtkowe zarábiſ/ ktore
 oblaczktem nie wiel tim iako vcho v klucza/ na maśto gorace pu-
 ſzac bądźieſ/ żeby okragle iako iabluſka było Ciąſto.

XLII. Sposob robienia Ciąſtá Formiánego różnego.

Weźmij Maki Pſenney piśkney/ rozrob Mlekiem a przy-
 day Jatec/ a tak vbiy żeby namnieyſzey okruſzyny maki nie było/
 tak rzadko iako na oplátki/ zarábiaia/ a rozpalivſy w maśle go-
 rac y/ piśknie ochłodzona forma/ mázay w Cieście/ a kładź w roz-
 palone maśto; a ieżeli chceſ przyday Safranu/ bądźie odmienneo.

XLIII. Sposob robienia Ciąſtá Leykowego.

Takimże ſposobem na Leykowe Ciąſto zarábiſ/ a w leleſ
 lać bądźieſ na rospalone maśto/ a ieżeli Leyka nie máſ garnu-
 ſeł przewierciſ/ a ley przez garnuſeł/ dziurka przewierciana
 na maśto gorace.

XLIV. Groch z Ciąſtá.

Takimże ſposobem zarábiſ na Groch z Ciąſtá/ a przez Zu-
 fan/ to ieſt/ żytkę zelazna/ na to vmyſlnie zgotowana/ dziu-
 rawa/ na maśto gorace lać bądźieſ.

XLV. Sposob robienia Vlipkow.

Weźmij Maki piśkney Pſenney/ przeſiy/ rozrob mlekiem/
 tak iako na oplátki zarábiaia/ przydawſy do tego Cukru we-
 dług

dług potrzebny/ lew łyżka ná želaza ná to zgotowane/ á piecz tak
to opłatki/ á gdy się dopieka wliay ná okrągłe drewniak/ al-
bo waleczki/ á pocukrowawşy daş/ albo z piána.

XLVI. Tort Hiszpánski.

Opárzonych Migdałow náklucz w Mozdzierzcu takó náyle
pley/ przyday Cukru/ zmieszay społem/ utucz znówu/ zrob z tey
mátereyey spod ná opłatki/ á nákladay Tort różnymi Con-
sektami/ takie maş/ á zreyze Mássy zrob Koperes takó náyle
piaknieyşá vmieş/ wsadz do pieca. Y jeżeli chceş zrob Pirá-
mids y z Plotami cukrowemi.

XLVII. Tort Spikowy.

Ná Tort Spikowy zrobíš Ciásto Angielskie/ według opisá
nego sposobu/ weźmiy spiku wolowego surowego/ vsiekay drob-
bno/ wkray Cytryny w Cukrze smáżoney w kostki/ y Rożenkow
oboygá/ rozbiy Jásec y Smietány/ Pieprzu/ Galiki/ Cynamonu/
Cukru/ zmieszay to społem/ á náley Tort w Patelli/ zaslep/ po-
synguy Jácy albo pocukruy/ wsadz do pieca/ á vptelşy day go
raco ná Stol.

XLVIII. Tort Konfektowy iákiego kolwiek
Konfektu.

Ná Konfektowy Tort/ Ciásto zrobíš Angielskie/ według
opisania/ y nálozyş takim chceş Konfektem/ zrob Koperes
takó náyleknieyşá vmieş/ pocukruy á wsadz do pieca.

XLIX. Tort Migdałowy.

Zgotuy ná Tort Migdałowy Spod/ z Maki psenney/
Jásec y masso/ twárdó/ Migdałow opárzonych vtlucz w Mo-
zdierzcu/ y rospusc Jácy y Mlekiem/ przydawşy Cukru z po-
trzebs/ tak gęsto takó Ciásto formiane/ náleway/ ná to zgo-
owane Torty/ piecz/ á day pocukrowawşy ná Stol.

L. Tort Spinakowi.

Z Ciasta Francuskiego zrobisz Tort spinakowy / na który
tak Spinak przygotujesz / wares Spinak / wszelkay bardzo dro-
bno / włoż w rynta masła / y Spinak / Rosenlow drobnych / Cu-
kru / Cynamonu / przysmaż / a nałoż Tort / day piekna Koper-
ta / z tegoż Ciasta / posynguy / a piecz.

Ll. Tort ląbczány w Cieście Francuskim.

Ciasto Francuskie zrob / według opisanego sposobu / Ja-
blek ochodziwszy pieknie nakrąy / włoż w rynta / przydawşy
Masła / Cukru / Rosenlow oboygá / Cynamonu / a przesmaży-
wszy to społem / nakładay Tort / y Koperę day piekna / upiecz /
a day pocukrowawşy ná Stół.

Lll. Tort z Gruszkami także.

Llll. Tort z Poziomkami także.

LlV. Tort z Wiśniami także.

LlV. Tort z Figami także.

LlVl. Tort z Bronellami także.

LlVll. Tort z Dáchtellami także.

LlVlll. Tort Agrestowy także.

LlX. Tort Brzoskwiniowy także.

LX Tort

LXXII. Mleko Gdanskie.

Weźmij Migdałow opárzonych/ wwierć bárdzo dobrze/ przy-
dawoſy Cukru tłuczonego białego/ weźmij Smietány gęstej/ w-
biy to wſzytko ſpotem dobrze/ day ná Stół.

LXXIII. Mleko z zółtkami láiecznymi.

Uwarz Jaięc twárdo/ wybierz zółtki/ przecisńiey ná miſe
przez Sito/ albo Szwarcę; weźmij zółtkow parę/ rozbiy zmię-
ſtam/ y Cukru włoſz/ á wley do mleka/ y mieſzay/ á gdy przy-
wre/ wley ná te przęgnięione zółtki/ Cynamonem porzósńiey/
á day ná Stół.

LXXIV. Melchmus.

Weźmij ſłodkiego mleka/ przyſtaw do ognia/ w Kielemce
albo ryncel/ włoſz máſtá troche y Cukru/ rozbiy zółtkow parę
troche máli/ á gdy mleko zwiera/ ley te zółtki rozbite ná mle-
ko cienko puſzczajac/ y mieſzay/ á gdy pocznie gęſnieć/ day ná
palmiſek porzósńawſzy Cynamonem/ y Cukrem.

LXXV. Mleko kráiane.

Weźmij Mleka ſłodkiego/ zółtkow Jaięcznych dzieſięć/ ro-
zbiy/ zmięſzay z mlekiem/ włoſz ná piekno párelle máſtá tredo-
wanego/ wley te máteryá/ wſadz do pieca/ á gdy wpieczęſ/ kráy
wzdłuż nożem/ á kládź ná palmiſek/ á porzósńawſzy Cynamo-
nem/ y poutrowawſzy day.

LXXVI. Roſiátá.

Weźmij mleka ſłodkiego kwarę/ Jaięc oſm/ rozbiy/ á zmię-
ſzay z mlekiem przydawoſy Cukru/ Szafrańtu/ wſtaw to w kocioł
wody/ ták/ żeby garnuſzek po kráie woda zálałá/ nákryj á waz
táć długo/ aż wore/ wybierzay tyſka ná tálerze/ porzósńij Cy-
monem y Cukrem/ á day ná Stół.

LXXVII. Ciąsta ná post oplátczáne.

Weimiy Oplátkow/ pokráy w kwadrat iákwielkie chceš/ Situ
 zti. rozrob maší woda/ y drożdżami/ á pozeklay/ áz poznie
 sobic/ przyday Szafranu; weám y konfektu iákiego chceš/ zláda
 day/ po dwa oplátki/ á wszodek bladz konfekt/ á kráie maczay
 w tym Cieście zárobionym/ puščzay ná goraca Oliwz albo
 Oley/ smaž/ á pocukrowašy daš ná Stól.

LXXVIII. Ciásto Rozenkowe ná post.

Rozczyń Maše pšenna woda y drożdżami/ tak iáko y pierš
 wšol/ á gdy šis poznie dobrze wyrášác/ przyday Szafranu iezę-
 li chceš/ Rozenkow wielkich ná špilki námtylay drewniáne/ á
 obwiłay tym Ciástem/ puščzay ná goraca Oliwz albo o-
 ley/ albo mašto/ á vsmážywešy rozkray ná gworo/ y pos-
 cukrowašy day ná Stól.

LXXIX. Ciásto Figowe.

Tákimže sposobem maše zárobivšy woda y drożdżami/
 á gdy šis wyrušy/ šigi suche obwiłac badžieš/ á puščzac ná
 goraca Oliwz albo Oley/ á vsmážywešy/ ná dwie roštroiš/
 y pocukrowašy daš ná Stól.

LXXX. Ciásto ná Post Iábiczáne.

Tákimže sposobem rozrob Ciásto/ á ochudožone Jábiká/ ná
 troie pokráy/ á obwiłay tym Ciástem/ y puščzay ná goraca
 Oliwz albo Oley/ á vsmážywešy pocukruy á day.

LXXXI. Ciásto Grufzkowe ná Post, takimže
 kšztałtem vsmážysz.LXXXII. Pirošzki smážone z Konfektom
 Rožánym.

Tákieš

Takiegoż Ciasta / zárobionego woda y drożdżami wezmiesz
które mała wyrobisz dobrze / roztoczyš / y konfektem nakładac
bądźiesz / y záwiad / a puščaj ná goraca Oliwa / albo Oley /
možesz tež vpiecz izeli chceš / a pocutrowarošy dać ná Stol.

LXXXIII. Z takiegoż Ciasta Pierošli Konfektu bżowego
robic bądźiesz / y inne wšytkie / tak piezone / tako y smažone /
szymkolwieš bądźiesz rozumial / a miał Powidla / Jablika /
Gruski / Mát / zc.

LXXXIV. Ciásto ná Post z Oliwa, albo Oleiem, ná kšztafc
Fráncuškého.

Wešmij maš piškney Pšenny / zárob woda y drożdžá
mi / a gdy šis wyrušy / przyday wišcey maš / a wyrob nie
bárdzo gęsto / a roztoczywšy / synguy Oliwa / albo Oleiem
a přeškáday tak jako smaškem / a roztoczywšy Bray ná štuš
ki / a synguy miodem rozpušżonym / y wšadš do pieca.

LXXXV. Z tegoż Ciasta robic bądźiesz Citárškie / przy-
dawšy Roženkw drobnych / y kšcone / przydawšy také
Roženkw diobnych.

LXXXVI. Z takiegoż Ciasta kštic bądźiesz Pášk / a po-
syngowawšy miodem do pieca wšadšiš. Moga tež te wšy-
tkie Ciasta byđš přež miodu / Oliwa / albo Oleiem syngowa-
ne / ale bláde buda / nie tak rumiáne tak / miodem.

LXXXVII. Blánká ná Post.

Wešmij Ryzu suchého / oblerz / sploz piškne / wytržy šerš
wetámi / a suš / vcluz w Mózđšterzu ná maš / přešiy / wštaw
wody w piškny m Kotle / a gdy swierac bázš / wley Wodki Ro-
žáney co chceš / y Cukru wloz špotrzebs / wšp ta maš / a mieš
šay pilno ná wáglu / a gdy wtre / mieš formy ná to šgo-
towáne / w Wodšie námožone / ktore obleway Wodka
rožána /

Różana/ a wleway tey materyy/ na zimnie postaw/ a gdy
staje/ przeloż s formy na pulmisk/ talem; polozywşy/ powu-
truy/ a day zaraz/ bo się Cukier roztopi/ y Biánká cstałe.

LXXXVIII. Biánká z Mlekiem.

Mleko wstawisz w pieknym kotle/ z miedka różana/ y Cuk-
rem y takimże sposobem; maś ryżowa zgotowawşy/ sprá-
wisz się we wszystkim; tako y z pierwsza.

LXXXIX. Gálaretá Mięśna.

Węźmy Kapłona dworeweg/ Cielciny Kościſtey/ nietlu-
stey/ wymocz to piśknie/ y nożki Cielace ochadożone/ wstaw to
wszystko w garncu pieknym/ warz nakrywşy/ a odşymny piorem
niech wre przez godzin trzy/ albo cztery/ bardo mało zasoliwşy/
a gdy odstawiş od ognia/ odley rosol w piśkny garniec osobno/
niech stoi godziná/ a gdy się podstói/ przecedź przez piśkna ser-
wetę/ wley Wina klarownego/ y Cytryn według smaku wyci-
śni/ Cukru także według potrzeby Cynamonu całkiem/ Go-
żdżikow/ piżma/ warz to godziná społem nakrywşy; węźmy po-
tym Játecznych białkow kilka/ wley w ten podsadzony rosol/
przecedź to wszystko przez Serwetę/ a ley w worek sukienny bia-
ły/ ná to zgotowany; a cedź ná misę/ a gdy klarowna odbierzeş
przydaway w ta polewkę/ Corneselu/ takiego chceş koloru/ co-
raz inşego/ ktory w teyże polewce namoczyş/ a przez wotek
przeprawiş/ każdy kolor osobno odbierając/ a gdy staje; o-
stadać bądzieş ta farbowana klarowna.

XC. Blámás.

Gdy Blámás bądzieş chciał mieć; takimże sposobem zro-
biş: polewkę węźmy Migdałow ochadożonych/ ktore bardo
dobrze wtłaczęş w Młotdzierz/ y wwierciş w doncey/ y rospu-
ściş ta polewkę/ ktora w przód przeprawiş przez gista Ser-
wetę/

ta/ a potym przez worek loc' bódziesz na misa/ wprzód lednają
te polewkę zaprawisz według smaku/ Cytryn świeżych/ Wina/
Cynamonu całkiem/ Goździkow/ Pizma/ y z tym przywarzy
wszy rozpustisz Migdały.

XCI. Blámás ná post.

Weźmij Szczupaká pulmistowego/ y Lina/ ochadoz piś
nie/ wymocz/ wstaw w garncu piśnym/ w wodzie/ warz do
brze nakrywšy/ aż do kóści odpadnie/ trochę zasoliwšy / gdy
wre/ odley polewkę osobno w piśne naczynie / żeby się pod
stała/ ktora przecedź przez gęsta Serwetę/ przyley Wina/ Cy
tryn wyciśnij według smaku/ Cukra według potrzeby/ Cyna
monu całkiem/ Goździkow/ Pizma; warz to spolem/ a przywars
zrywšy dobrze/ weźmij Migdały vtłuzone y wwiercione do
brze/ rozpust' ta wšytká polewká/ a przecedź przez gęsta Ser
wetę/ wley znowu bázdzo w piśny kociołek/ warz ná węgłach
przez ćwierć godziny/ wley ná misa/ a wynies ná zimno; Mo
żesz ná ten czas Pizmo włożyć/ gdy bódziesz podsadzał/ lepiej
bódzie/ bo nie wywietrzeie.

XCII. Gáláretá ná post.

Weźmij Szczupaká dobrego/ ktoremu głowa y ogon vtnešy
a w Kassanacie wwarzyš/ samego zaś Szczupaká ochadozoneg
porab w frukt/ y Linow parę także wymocz/ wstaw w piśnym
garncu w wodzie/ trochę posoliwšy/ nakryj/ wlož pietruszki wia
szki niemála/ warz/ aż do kóści odpadnie/ a odšymny piśnie/
odstaw/ odley winę naczynie piśne ten rozol/ a gdy się pod
stoi/ przecedź przez Serwetę; wyciśnij Cytryn według smaku/
Wina/ Cukra/ Cynamonu całkiem/ Goździkow/ wley to wšy
tko w piśne naczynie/ y warz dlugo/ przyday potym Pizma/
a ley przez worek ná misa/ wložwšy one głowa y ogon wšro
dek/ a jezeli bódziesz chciał/ day kolorow roznych.

XCIII Gáláretá dla Chorych.

Weźmij Káploná/ Cielaciny/ Uożel cielacych/ wymocz to
wšytko pieknie/ á porozbirawšy warz/ trocha zasoliwšy/ n. z.
kryi/ á odšymuy/ przydawšy do teg pietruški wiazka/ á gdy oo
kości odpádnie/ odstaw/ niech sís podstoi odley w inše naczynie/
niech znown sís podstoi/ á zbierzesh piorem wšytká tluścóć/ przes
praw bez gęsta Serweta/ day Cukru potrzeba/ á jezeli chceš y
Cytryns wyciśnij/ warz dlugo/ potym przez worek ley w (bláne
naczynie/ albo takie chceš/ á gdy szezete/ choremu po dwie/ albo
po trzy lyżki daway/ jest rzecz bárdzo pośiláca/ y chłodzáca.

XCIV. Piána.

Weźmij Smetány gęste y skodkley tak wiele ile potrzebáz
przyday Cukru tluzonego/ rob puška/ ktorey do ciástá vzy
waš/ tak dlugo/ áz sís Piána wedzmie/ ktora ná misę wyložys
wšy/ Vliplámi oblož/ á pocukrowawšy day.

Możesh też ná misę Krzák Rozmárynowy postáwić/ á ná
niego Piána lać/ ktory tak postáwiš/ chleba rzáneš rozkroy
Bochen ná dwoie plásto/ z jedney czáści oszodka wybierz/ á Ná
šem ná to miejsce podlep/ y przyciśnij do misy/ żeby to Nasto
trzymało chleb mocno/ á w ten Chleb wsadź Krzák Rozmárynu
á bódziesz lać Piána/ á obsádziwšy Vliplámi/ y pocukro
wawšy daš ná misę.

XCV. Kontuzá dla chorych.

Kurczá weźmij dobre/ ochadoż/ ociagniy/ wstaw do rosol
u/ y Pietruški niemáło wkráy/ warz áz od kości odpádnie/ wy
bierz potym/ á wietć w piekney Donicy/ y przešy przez Sito/
tak miso takó y pietruška/ rospuść tym rosolem/ w ktorymes
warzył/ á przywarzymšy day ná Stól.

XCVI.

XCVI. Arkás.

Mleka weźmij śłodkiego/ ile chcesz/ wstaw w piśknym na
 Gyniu/ włoż Cukru/ a gdy zwierać będzie/ wycisnij Cytryns
 albo winnego Octu tyle wley/ a gdy się zewre/ ley wkośy
 zli na to zgotowane/ żeby meterya grubszą zosłała/ a sub-
 telna wyciekła/ a polawszy talerz/ Wodką Rozaną/ wyłoż s fo-
 syszka na talerz/ a pocukrowawszy day.

Mozesz też y Szafrańu do mleka przydać jeżeli chcesz.

XCVII. Makárony Migdałowe.

Opárzonych Migdałow wtłucz w Mozdzierzu funt jeden/
 Cukru półfuntá/ białkow Játecznych cztery/ vbiy to wszytko w
 Mozdzierzu dobrze spolem; weźmij Oplátkow/ kładź te mater-
 ryá na oplátki grubo iako pálec/ a długo iako zlonet/ wsadź
 do wolnego piecá/ a gdy się przyrumieni/ wybieray/pookraway
 oplátki/ a ochłodziwszy daś na Woty; a jeżeli chcesz mieć wis-
 cey/ to też wiscey materyy przyczyniś według proporcyey.

XCVIII. Obárzánki Migdałowe.

Takáż Materya zrobisz/ z ktorey Obárzánki robic będziesz/
 iak wielkie będziesz chciał/ a ra Oplátkach vpieczesz iako y
 Makárony.

XCIX. Biskokt biały.

Weźmij Játecznych białkow świeżych piętnaście/ vbiy pra-
 ciem w garncu bardzo dobrze/ Maki piśkney psenney vncya
 jedne/ Cukru tłuczonego śianego vncyi dwie/ vbiy to dobrze
 spolem/ wley w forms blaszana/ albo z pápiernu zrobiona/ wsadź
 do piecá/ a gdy się vpiecze/ pokrąy grzánki cienko/ a znowu
 do wolnego piecá wsadź/ a gdy dobrze vsuszysz/ daway na stol/
 albo schoway.

Biskokt zolty.

Takimże sposobem Biskokt zolty robić będziesz/ do ktorego nie białkow/ ale zoltkow sączyesz/ przydamyś Wnysu pisknego trochę/ teźeli chceś/ ktory także vpleśy/ pokrąy/ y znowu wsadź do wolnego pieca/ a vsuszywszy day na Stół abo schoway.

C. Obermus.

Wetnij ochłodzonych Migdałow vtlucz dobrze w Młotkiesztu/ y Cakru z potrzeba/ to dobrze zmieszawszy/ rozpusc Winem/ gęsto iako kasa/ wyley na palniskę/ a potryszawszy Cynamonem wsadź do pieca wolnego/ a gdy vpieczesz/ pocutruy a day na Stół.

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

PROSZE przeżacny Czytelniku/ nie rącz byś tego rozumienia/ że w trzecim Rozdziale/ kiedy wystawia trzecie sto potraw/ włożyłem też Galarety/ Kontuzę/ Blamaśię/ Kiebas/ Obarzane Migdałowe/ Makarony tć. że bym to dla niedostatku potraw albo sposobow wczynić miał/ a tymi liczbę konczył. Jest bowiem tysiąc sposobow ięszce gotowania różnych potraw/ a jeden z drugiego roście/ co sam vznaś/ teźeli się sam temu Kunstowi dobrze przypatrzysz/ a iako z jednego sposobu dziesięć może vformować dobry/ a pilny Kuchmistrz alem to dla tego položyl/ że wż wyż mianowane sposoby/ pokazuiac to/ że Kuchmistrz bardzo się vsmieć powinien/ a zgoła we wszystkich rzeczach/ ktorekolwiek do życia ludzkiego należa/ powinien mieć experyencya/ a przynajmniej wiadomość/ tak zdrowy iako v chorym wygadziac/ vsmieć też sążyć czasu Wesołnemu Kuchmistrzowi/ y Pogrzebowemu/ y to rozstropnie akomodowac; Co odemnie wdziacznie przysięm/ a w Naddytamencie dziesięć różnych sposobow gotowania/ Kieba/ Kielbas/ Salsosonow/ y Mostards odbierz.

A D D I

A D D I T A M E N T,

I. Kizki z Kruszek Cielęcych.

Weźmij Kisiel Wieprzowych grubszych/ oddoż pielnie/
w-ż nuy Kruska Cielace całkiem ociągnij y pokrąj tak długo
iako długa Kiska/ weźmij też loiu Nerłowego wołowego/ krąj
cienko iako tylec noża/ a długo iako kruska/ przyday trocha
kwiatu/ pieprzu/ y soli/ mtey drot na to zgotowany tak długo
iako Kiska/ zmieszay to wszystko/ a nawloz Kiski/ a gawiazuy/
y ociągnij wwarz w dobrym rosole/ day z rosolem na Stol.

II. Kizki Káplonie.

Weźmij Káplona odbierz mięso wszystko od Kóści/ a odrzu-
ćiwszy Kora/ vsiekay drobno/ weźmij także loiu wołowego krus-
czego vsiekay drobno; zmieszay to spolem/ przydawшы do tego
pieprzu trocha y kwiatu; weźmij Kielbasnice/ nálož a przewiaz-
suy/ a wstaw w rosole dobrym/ a wárzyszysz/ day na stol.

III. Kizki Ielenie, álbo Dániele.

Weźmij świeżego Jelenia/ álbo Dániela Kiska od Cebra/
nawgrubša/ weźmij Kusa plobanego/ Mleka/ Cebra/ Rozenkow
oboyga/ a zmieszay to spolem gęsto/ soli przydawшы/ nálož Kiska
i pozawiazuy/ odwarz; a gdy dobrze wárzysz/ przypiecz tu-
miáno na Kóście/ a day na Stol.

IV. Ináczey.

Mleka weźmij trocha/ Jalec wiecey vbiy z Mlekiem/ przy-
day Cebra/ Cynamonu/ Pieprzu Rozenkow drobnych/ zmieszay
to wszystko/ náley tym Kiska/ z wiazl odwarz dobrze/ a odwar-
ziszysz przypiecz pielnie na rosocie.

V. Kielbásy Sárnie.

Weźmly Poladwica Sárnia/ wstekay drobno/ toiu frucheg
trucha wstekay drobno/ day Rozentew drobnych/ pieprzu/ Cys
namonu/ Cukru/ Soli/ a zmieszawsy to wszytko/ nałoz kielbas
snice wieprzawa/ warz w Winie/ y soli/ a day na Stol; jezeli
chcesz piecz/ wloz wrynke m. sta/ albo tustosci/ swiezege wies
prza/ smaz/ a wsmazysy day goraco.

VI. Kielbásy z Parmázyнем, álbo Serem Holender-
lkim, álbo Serem prostym.

Miesá Wieprzowego wstekay drobno iako Jagly/ Parmá-
zynu/ albo Sera Holenderskiego/ lubo prostego wtrzyi/ przys
day soli/ Pieprzu/ Kwiatu/ nałoz cienkie kielbasnice/ albo Bar-
ranie listki a ochadozysy warz w winie/ a day na Stol.

VII. Kielbásy Wiedenskie.

Miesá Wieprzowego bardzo drobno iako mał wstekay/ day
Pieprzu/ Kwiatu/ Soli/ albo Czosnku/ nałoz cienkie kielbasni-
ce/ albo listki Baranie/ piecz/ albo warz/ w tym chcesz y
day na Stol.

VIII. Salsessonow robienia sposob.

Weźmly Miesá swiezege Wieprzowege nie tusteg/ porob pies-
zenie wieprzowe bez kosci/ potlucz dobrze na klocu/ y w nazy-
niu nasol/ a przyloz dobrym ciżarem miey tak przez trzy dni.

Weźmly listki wolowa nie cienka/ wyslamay pisknie wywro-
ciwysy/ pokrta to mieso solene w kostki nie bardzo drobno/ przys
day tusteg swieprzowege grubietu czasc trzecia/ przeszotny pies-
przu a wysp/ zmieszay to społem/ nakładay te listki/ a sklepm mo-
chno wbitay/ y przgwizysy zawiés w dymie/ w takim zeby bylo
mierne cieplo/ a wwdzysy dobrze/ schway.

IX. Wę-

IX. Wędzenie Ieleniá y Dżikiego Wieprzá.

Ieleniá ofyndowawşy / á Wieprzá opaliwşy / porab
w stoty / posol / wloż w beczkę / przyciśnij ciżbarem / á w kil-
ka dni / obmywşy w wodzie piśkney / wleśay w dymie cie-
plym / á wsdź według potrzeby.

X. Spofob wędzenia Ieśiotrá, y świeżego Wyzá.

Zryşuy w paşy Ieśiotrá świeżego / albo Wyzá wzdłuż /
tak seroko tak paktorá palcá / wloż w naczynie / násol dobrze
przyciśnij ciżbarem / á w kilka dni / obmyj piwem / á w dymie
gęstym ciepłym wsdźć bsdźieş / á wsdźiwşy / sázyieş takó
bsdzieş chiał.

Mofztárdá.

Niepospolity Condiment Mofztárdá / do ktorychkolwieć
potraw bsdzieş chiał sázyć / Miśnych y Rybnych / warzo-
nych y pieczonych / ktorey lubo sa kilka spofobow / Ja naye
przednieyşy spofob polożs takí.

Weźmíy czarney Gorczyce / vtlacž ná maş / á przeşy / we-
źmíy graşek świeżych vpiecz / w wierć w donicy / á przez sito prze-
praw ; Weźmíy Rożenkow drobnych zchidoz / wstaw w Winieł
warz / wwarzywşy wierć w Donicy / przez Sito przepraw / wloż
to wşyżko w jeden gárniec / y to Wino wley / Octem winnym ro-
spuść / zeby było gęsto takó kaşá / nákrýł dobrze / á postaw w miey-
scu ciepłym przez trzy dni / potym vmieşay / á daway ná talers /
kiedykolwieć potrzeba / á tezeł gęsta / możeş Octem winnym
według potrzeby rozpucić / na ten czas kiedy dáwać bsdzieş /
możeş troch pocukrować ná talersu.

Sekret Trzeci

Sekret ten bardjo dobry / y doświadczony dla Chorých gle-
sá máiacých / y inżo zdrowiu desperniacych / ktory tak zrobíš.
Weźmíy

Wesmity Barana ćwierć posłednia; Kąplona Stubienego niepłokanego; Karopatw cztery Stubionych niepłokanych; Jeslenia pieczenia/ świeża/ młósta/ niepłokana; Wołowa pieczenia przednia/ świeża/ niepłokana; niesol tego wyszłego nic/ posztykay na rozny v wolnego Ognia/ piecz powoli nie polewając/ a gdy się już dobrze dopieka/ poszeymuy na misy; pokol nożem/ albo poposekraway przedko/ a polewkę wypuść/ y wycisnity; wley wstlane naczynie/ ktore bez sroby bydź ma/ wlož pserę siurek/ y Czerwonyszłoty wlož/ zawiąż bardzo dobrze Nacheszyna w si tego szczywsiy obwin w płotno/ wleż w wodę zimną w lociel/ a wstaw na ogień/ warz mocno przez godzin cztery/ a po czterech godzinach/ wesmity to z tym naczyniem/ odwina wty płoano/ idź do chorego/ ktory/ żeby był w tenc czas na czzo/ a tam odwiaz Medszyna/ naley tyżek pułtory choremu/ a day mu ciepło wypić/ nakryć go żeby się pocił/ Czerwonyszłoty/ y perły schowaj/ nie trzeba wiscey tego Sekretu sązywać/ w ledney chorobie/ tylko raz/ za kassa Boża/ vjna chory melioracya/ jezeli się poćić badźie.

Skończymy trzy sta potraw/ y trzydzieści Additamentow/ y trzy Sekrety Kuchmistrzowskie/ ktorych się wysztkim zwierzom/ Wery znaydzieś do tegoż Banpletu w Generalnym Memoryału fol. 5. ktorych sązywieś/ iako badźie twola wola/ a jezeli w czym naydzieś nie vkontenrowanie/ wolno poprawić; Mnie co mogło przyść na pamięci dla Informacyey nowym Kuchmistrzom/ chętnie y szczerze podawam.

K O N I E C.



ZEBRANIE ROZDZIAŁOW.

- I. ROZDZIAŁ. Zamykã w sobie Sto sposobow gotowania Potraw Mięśnych, Dzieście Additamentow, Condimentow do Pieczystego dzieście, y Sekret pierwszy Kuchmistrzowski. Folio 13.
- II. ROZDZIAŁ. Podãie Sto sposobow gotowania Potraw Rybnych, Dzieście Additamentow, y Sekret wtory Kuchmistrzowski. folio 45.
- III. ROZDZIAŁ. Ma Sto sposobow gotowania Potraw Mlecznych, Pãstetow, Tortow, Ciast, Gálaret, Kontuż, Blámãsi, Arkãju, Makáronow, Mostardy &c. &c. Dzieście prytym 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 snãdnieyszego znãleżenia Rzeczy, y Potraw Mięśnych, Rybnych; Mlecznych.

A.		Additamentow dzieście do Potraw Mięśnych. folio 37.	
Mięsne potrawy.		Rybne Potrawy.	
Agrest zabielańy z potrawã.	26.	Additamentow dzieście do potraw Rybnych.	68.
Animelle z potrawã.	35.		Mle.

R E G E S T R.

Mieczne 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 Dzięsięć przy po- trawách Mlecznych,</i>	93.

B.

Mieszne Potrawy.

<i>Brunelle z Potrawą,</i>	81.
<i>Botwiná z Rákami,</i>	24.
<i>Bulwy z potrawą,</i>	25.
<i>Báránek z młodym sádkem,</i>	27.
<i>Baránek z Cosnkiem,</i>	támże.
<i>Báránek z Substancyą,</i>	35.
<i>Bigoszek Káptoni,</i>	33.
<i>Bigoszek z lárzobką,</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>Baršcz Krolewski,</i>	71.
<i>Baršcz prosty,</i>	támże.
<i>Baršcz z Sledźzem,</i>	72.
<i>Baršcz Cytrynowy,</i>	támże.
<i>Bielskiego Ciasta robienia sposob,</i>	80.
<i>z Brunellami Tort,</i>	82.
<i>Brzostkwinowy Tort,</i>	támże.
<i>Biánká ná Post.</i>	87.
<i>Biánká z Mlekiem,</i>	88.

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

C.

Mięsne Potrawy.

<i>Caber,</i>	13.
<i>Cábru wycięcie,</i>	támże.
<i>Caber z Miodownikiem,</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>Czarná potrawá z powiátami,</i>	17.
<i>Condimentá X. do Pieczystego,</i>	42.

Rybne Potrawy.

<i>Czczugá zółta po Węgiersku.</i>	61.
<i>Cynádry ábo wnętrzności rybie,</i>	66.

Mleczne Potrawy.

<i>Cebulána Polęwká,</i>	73.
<i>Ciaśt roznych Mleśnych robienia sposob,</i>	78. 79. 80.
<i>Ciaśt 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>Dufsoná Potrawá,</i>	20.
<i>Dácbtele z potrawą,</i>	21.
<i>Dufkone Ptáski,</i>	31.
<i>Dorš y Pomucle,</i>	57.
<i>z máśtem po Holendersku,</i>	támże.
<i>z Dácbtellami 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 zabielená,</i>	20.
<i>Frykassa nie zabielená,</i>	támże.
Mleczne Potrawy.	
<i>Frytata,</i>	34.
<i>Francuski Pászet goracy,</i>	75.
<i>Francuski Pászet na zimnu.</i>	76.
<i>Francuskiego Ciasta robienia sposob,</i>	
<i>takze 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>Gaszczu robienia sposob,</i>	15.
<i>Grzyby z potrawa,</i>	19.
<i>Grzanki odpiekane z potrawa,</i>	27.
<i>Grzyby mlode z Potrawa,</i>	30.
<i>Gruski tretowane z potrawa, táże.</i>	
<i>Gęsi albo Kaczki na zimno,</i>	41.
<i>Gęsi w Winia na zimno,</i>	támże.
Rybne Potrawy.	
<i>Gaszcz robiony z rozenkow,</i>	45.
<i>Gaszcz z Fig,</i>	támże.
<i>Gaszcz z Cebule,</i>	támże.
<i>Gaszcz z Bulwow,</i>	46.
<i>Gaszcz z MARCHWIE,</i>	támże.
<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 Ciasta,</i>	80.
<i>z Gruskami Tort,</i>	82.
<i>Gruszkowe Ciasto na post,</i>	86.
<i>Gdanskie Mleko,</i>	85.
<i>Galaretá Mięsna,</i>	88.
<i>Galaretá na Post,</i>	89.
<i>Galaretá 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>Jabłka po prostu z potrawa,</i>	34.
<i>Jajca spikowane z Potrawa,</i>	32.
<i>Jarzabkowy bigosek.</i>	35.
Rybne Potrawy.	
<i>Iesiotr,</i>	47. 61.
Mleczne Potrawy.	
<i>Jalecznica z Winem,</i>	74.
<i>z smietana srodka,</i>	támże.
<i>Prosta,</i>	támże.
<i>Jablczany w Ciestie Francuskim</i>	
<i>Tort,</i>	82.
<i>Jablczane Ciasto na Post,</i>	86.
<i>Jaleczny Tort,</i>	84.
<i>Jaleczny z Winem Tort,</i>	támże.

R E G E S T R

K.

Korzenia Memoryat,	4.
Konfektow rożnych menoryat.	5.
Kuchmistrzowskie 4. powinności,	8.
Kuchárze powin: y przymioty,	10.
Mięśne Potrawy.	
Kápton z kielbásami,	18.
z Sárdellami,	támże.
z Grzankami cbleba białego,	28.
z Ryzem, z Piána,	támże.
Całkiem náktádany,	29.
Smáżony,	33.
Smáżony z słoniną.	36.
Ołtem zálany,	támże.
z Chrzánem.	34.
po Holendersku,	támże.
z Perdutą,	támże.
z Kawiárcem,	37.
Káptoni bigosek,	33.
Kurczę z watrobką,	35.
Kárczochy z Potrawą.	25.
Kaulorepá z Potrawą,	támże.
Kárdy z Potrawą,	26.
Kau'efory z potrawą,	támże.
Kápuśtá Włoska z potrawą,	támże.
Kruská z Grzankami tretowá- nymi.	28.
Kápary z Potrawą,	32.
Kisłki z kruszek Cielęcych,	63.
Káptonie,	támże.
Ielenie álbo Dániel.	támże.
Kielbásy Sárnie.	64.
Kielbásy z Pármázyнем álbo z Se- rem Holenderskim, álbo prostym.	
Kelbásy Widenkie,	támże.

Rybne Potrawy.

Kárp czarno,	49.
Kárp po Fráncusku,	54.
z Spikiem,	55.
bez kości,	támże.
z Iusycą,	56.
z Grzankami z mástem,	57.
Kárpie po Moráwsku,	61.
Kárpiony bigosek.	56.
Kápiove Ozorki,	67.
Kisłki z Ryb stonych,	62.
Kuropátwy z Ryb stonych,	63.
Káśśanat álbo Rosół Polski;	69.

Mleczne Potrawy.

Kápárová Polewka,	72.
z Kárpionych mleczow polewka,	73.
Konfektowy Tort.	81.
Káśśa pieczona,	84.
Kręczone Ciásto ná post,	87.
Kontuzá dla Cborych,	90.

L.

Mięśne Potrawy.

Limonia z Potrawą,	25.
Limoniátá,	29.

Rybne Potrawy.

Losó zolto po Krolewsku,	46.
Losó z Iusycą czarno,	47.
Limoniátá zolta,	50.
Limoniátá Kára,	támże.
Liny po Fráncusku,	54.
Leszcze pieczone z Kapuśtá kwá- sna,	60.
Leykowego Ciástá robienia sposob. folio: 80.	
Memo-	

ALFABETYCZNY.

M.

Memoryał Generálny Przygotowania Bankiet. 1.

Mięsne Potrawy.

Migdałowy sapor z Potrawą, 29.

Miscolancya, 34.

Marynatá Mięsna, 41.

Mięsne Potrawy.

Macerowane Ryby, 63. 64.

Marynatá z Cosnkien, 68.

Marynatá inaczey, tamże.

Mleczne Potrawy.

Migdałowa Polewka, 73.

Migdał: na zimno Polewka, tamże.

Migdałowy Tort, 81.

Migdałowe Obárzánki, 91.

Mleczna polewka, 73.

Mleko Hiszpánskie, 84.

Mleko Gdanskie, 85.

Mleko z Zótkámi láieczn: tamże.

Mleko kráiane, tamże.

Mleczny Tort, 83.

Musowy Tort, 84.

Melchmus, 85.

Makarony Migdałowe, 91.

Mosstárdá, 95.

N.

Nápomnienie względem Potraw

Mięsnych, 18.

Nápomnienie względem Potraw

Mlecznych, 92.

Nalesniki z Mięsna Potrawo, 32.

Naynogi czarno świeze, 57.

Nalesniki, 75.

Nalesniki nákladant; tamże.

Niemiecki Pászet, 76.

O.

Ogrodnycb Potrzeb Memoryał, 21.

Officialistów Memoryał, 41.

Mięsne Potrawy.

Ozdoba Potraw, 16.

Obsypowanie Chlebem Potraw, 11.

Ozory z Sárdelámi, 18.

Rybne Potrawy.

Ozorki Karpiove, 67.

Ostrygi, 70.

Mleczne Potrawy.

Optipate álbo Pászteki drobne, 77.

Opláczáne Ciásto ná post, 86.

Obarzánki Migdałowe, 91.

Obermus, 92.

P.

Ptakow roznycb Memoryał, 11.

Przestrogá, 67.

Mięsne Potrawy.

Potrąwá zóto po Krolewsku, 15.

Potrąwá czarno z lufycá, 16.

Potrąwá czarno z Powidłámi, 17.

Potrąwá Tretowána, tamże.

Potrąwá z Kástánámi, 19.

z Grzybowá polewka, tamże.

Mięsna z Grzybámi, tamże.

z stonino, tamże.

Dufono, 20.

z Pistáciámi, tamże.

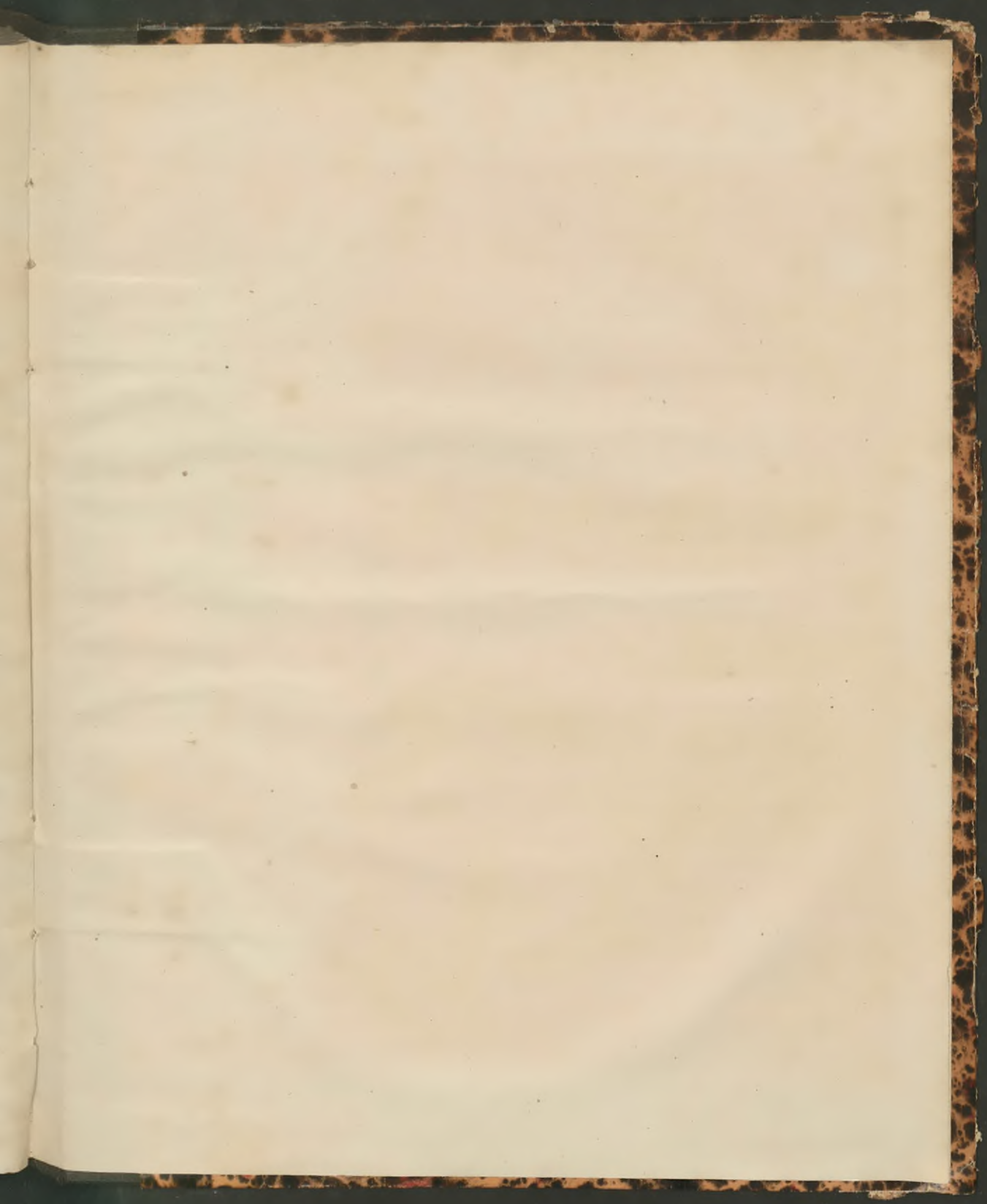
z Pinellámi, 21.

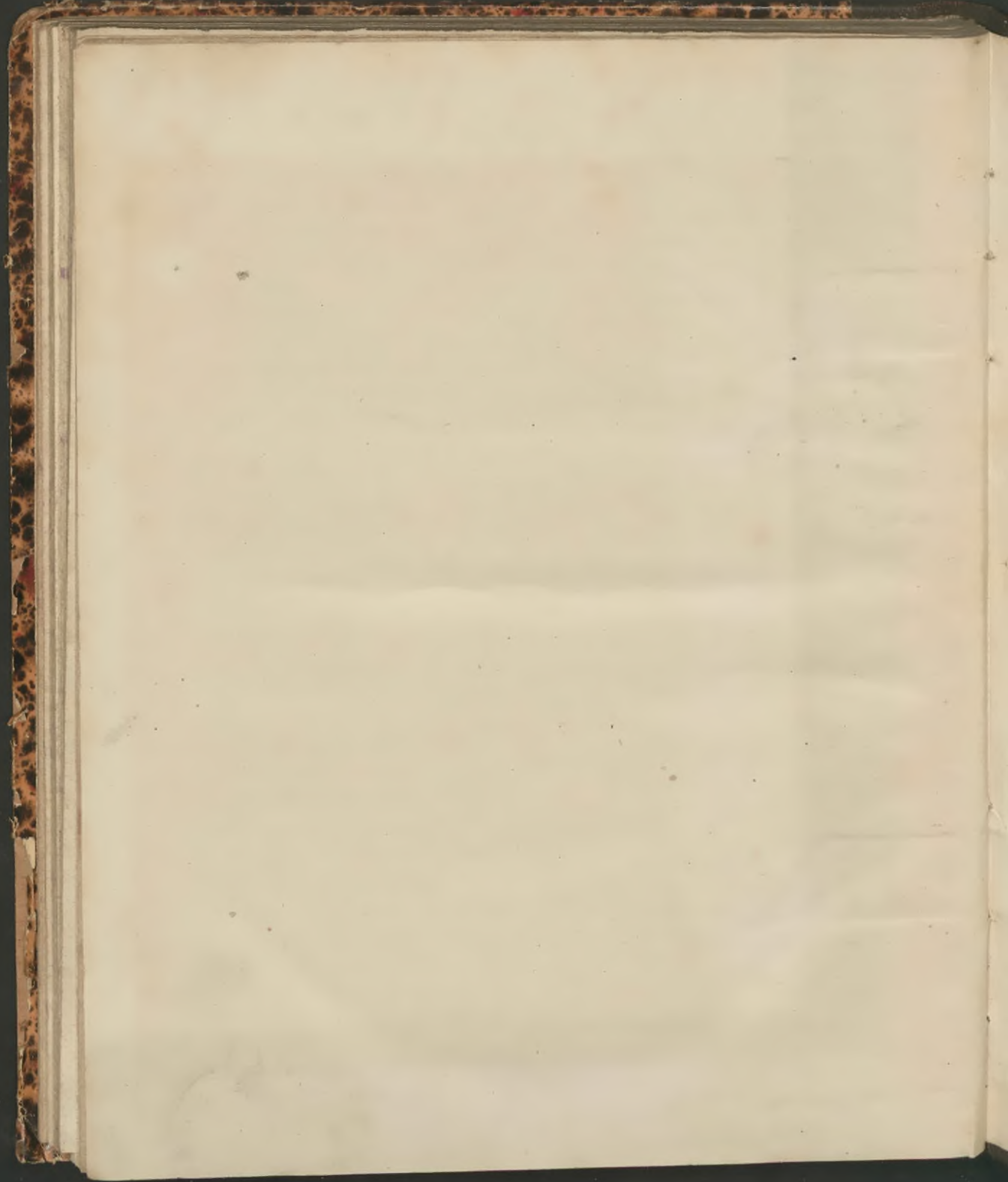
z Bronnellámi, tamże.

N 3 z Dach-

R E G E S T R.

z Dáchtellámi,	támže.	z Perłowemi Krupkami,	támže.
Potrąwá z Poziomkami,	támže.	Osobliwa,	támže.
z Porzeckámi z Wisniámi,	táze.	z Naleśnikámi,	32.
z Figátellámi,	támže.	Potrąwá z Kápárámi,	32.
z Slimakámi,	22.	z ląycámi śpikowánemi,	támže.
z Suropieczkámi spikowánemi,	támže.	z Perdutá,	34.
z Pirozkámi,	23.	z Animellámi,	35.
z Rákámi, z Serdellámi,	támže.	Włofka,	támže.
z Bigoskiem Rákowym.	támže.	ná zimno.	41. 42.
z Botwinia z Rákámi,	24.	Ptaśki dušone,	31.
z tretowánemi Rákámi, y z suropieczkámi śpikowanymi,	támže.	Ptaśki rozne,	33.
Potrąwá z Spikiem,	25.	Pryski lelenie álbo Wofowe,	36.
Potrąwá z Limoniá,	támže.	Ná zimno,	támže.
Potrąwá z kárczobámi,	támže.	Potás rumiány,	37.
z Bulwámi, z kaulorepá,	támže.	Potás zabiélány,	38.
z Kárdámi,	26.	tretowány,	39.
z Kaulesforámi,	táraže.	stuczony,	támže.
z Szpárágámi,	támže.	očiágány w másle,	40.
z Popiem iaykami,	támže.	Rybne Potrąwy.	
z Kápuś z Włofka,	támže.	Prázenie Ryb Głownych,	46.
z Szczawiem,	támže.	Potás Rybny,	54.
z Sáfata kráiana,	támže.	Pomueble,	57.
z Pistácrámi,	támže.	Piskorze z lągłámi,	60.
z Agrestem zabiélány,	támže.	Ptáki rozne z Ryb stonych.	63.
z Grzánkámi odpiekánemi,	27.	Pstrągów rosółowych przechowá- Mleczne Potrąwy. Cnie 69.	
z Ryzem,	támže.	Polewki rozne	72. 73. 74.
z Migdałowym Saporem,	39.	Pástet Fráncuski gorący,	75.
z Pieczárkámi.	30.	Pástet Fráncuski ná zimno:	76.
is Grzybámi świeżemi.	támže.	Pástet Niemiecki ná zimno,	támže.
z Smarzámi świeżemi,	támže.	Pástet Alláputrydowy,	támže.
z Iábtkami tretowánemi,	támže.	Pástetki drobne,	77.
z Iábtkami po prośtu,	34.	Pástet Angielski,	támže.
z Gruszkámi tretowánemi,	30.	Pástet Rybny ná zimno,	78.
po Węgiersku,	31.	Puszkowe Ciasto.	79.
		z Poziomkami Tort,	82.
		Porzeckomy Tort	83.





F * 502413
3000,-

