

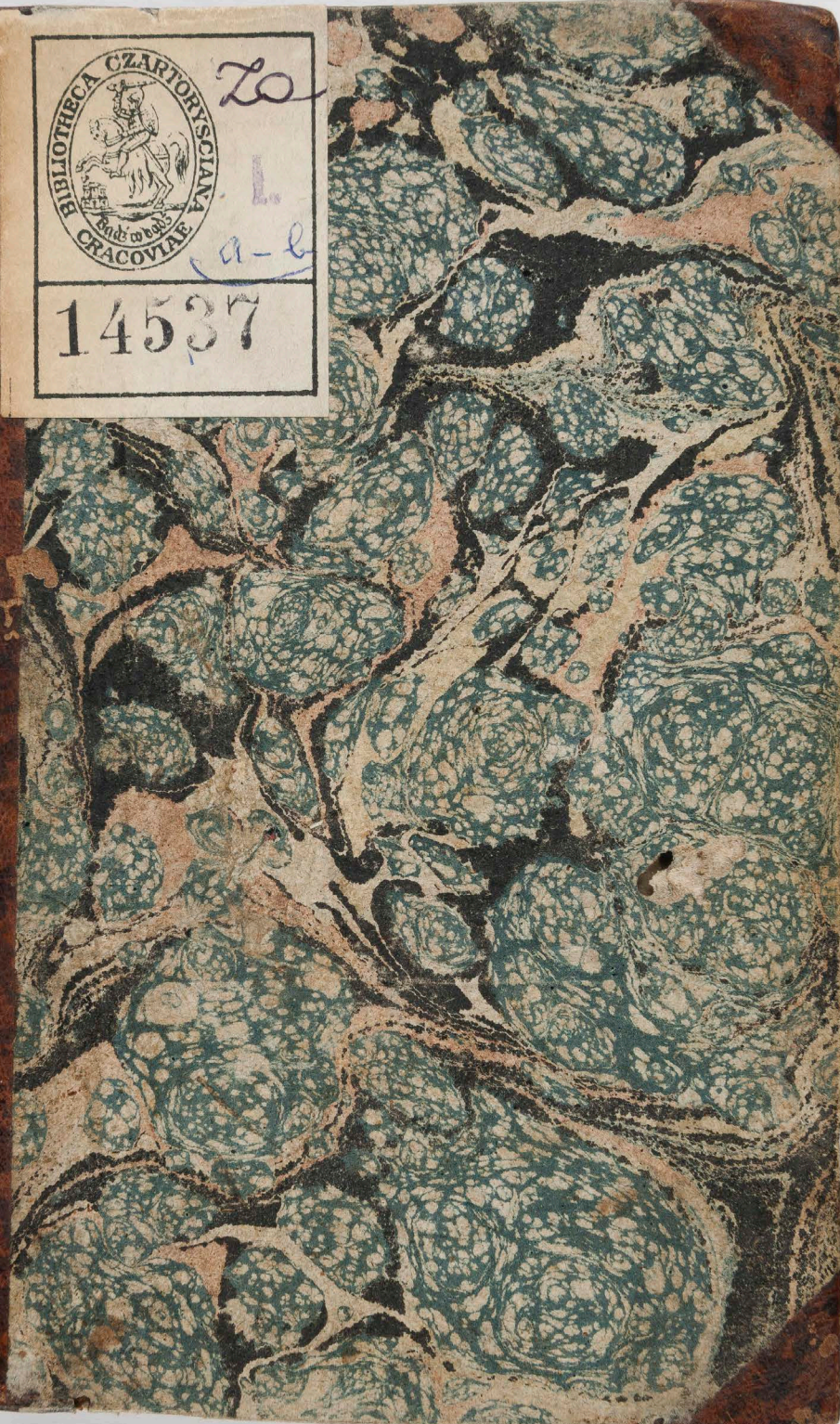


Lo

L.

a-b

14537



31049 - 31050

Tia



FASNIE OSWIECONET
NA O. SOLINIE XIEZNIÉ.

Feymości Pánicy

HELENIE THEKLI,
LUBOMIRSKIEY.

WOIEWODZINY KRAKOWSKIEY
Śándomirskiej, Zátorskiej, Niepómskiej, Lubaczó-
wskiej, Ryckiej, &c.

STAROSCINEY.



NA BOATORYNIE, Y KONOTOPIE
PANIEY LENNEY.

Pánicy y Dobrodziejcyce twoiey wielce Móweyd
IZ ieścze dotad nášym iezykiem Polskim,
tak potrzebney rzeczy, żaden przedem-
niechćiał pokazać Świátu, odwázylem sie
Ja, abym pod Protekcyą W. X. M. Pánicy
moiey y Dobrodziejki Wielce Mściwey,
przy nieudólności moiey, uczyniwszy Com-
pendium Ferculorum, álbo Zebranie Po-
traw, Polsktemu prezentował Świátu. Anti-
muje impreze moie osblima przy millionách
Dobrodziejstw odebranych od W. X. M.
Pánicy moiey y Dobrodziejki Wielce mi-
łosciwey, łáská, wiekšzego bowiem niepo-
irze

wyd. z r. 1761. Krakow
u P. Hebanowicza.

14537

rzeczenie tã licha moja pracã. ani miec chce
splendoru, iãko kiedy od W. X. M. Pãniey
y Dobrodziewki moiey Wielce MitoŃciwey
przyjeta bẽdzie, wiedzac dobrze że sie W.
X. M. w tym naturaliter kochaẽ rãczyŃ y
z swoich Swietey Pãmieci Przodkow.

Swiežo pamietna po dñis dñien w Nie-
mieckich y Włoskich Krãiach, nigdy niepo-
rownãna y wielkiego podziwienienia godna
Swietey pãmieci Xiãżcia I. M. JERZE-
GO nã Ossolinie, Wielkiego Kãncelrza
Koronnego, ã NymilŃego Rodzica W. X.
M. do Stolice Apostolskiej y Namiestnika
CHRZYSTUSOWEGO URBANA VIII.
Lecãcyã, ktora wŃsytkiemu Zãchodniemu
Pãnstwu, wielkim bẽdõs podziwieniem,
ogłosila w rozum niepi zebraãnego Pãnã, iãko
y Splendor Dworu, niemniej y apparatus
Stołu I. M. że Xiãżeta y Pãnowie RzymŃcy
uwiedzeni ciekawosciã, nã same tylko ob-
fitych Potraw dñinowisko przychodzili; ã
wiedzac niciey niŃ styŃbeli, zdumiawŃy sie
odchodzili, Szczodroblivosti tãkze nãd
wŃsytkiemu potrzebnemu do ukontentowania
kãżdego nãpãtrzyẽ sie niemogli, tãk dãlece,
że ieden z Xiãżat RzymŃskich rzekł: Dñis
Rzym Ńzczẽśliwy, mãiac takiego Posta,
ktory swoiã bytnosciã, wŃsytko Pãnstwo
RzymŃskie ozdobił. Nayduie sie tenŃe he-
roiczny

roiczny animus w W. X. M. Pãniey moiey
y Dobrodziewki Wielce MitoŃciwey, kto-
rego nie jest moie wylizac intentum; To
tylko nãmienie, że W. X. M. swoia Pañ-
ska Ńzczodroblivosti, y dobrodziewŃwy, o-
pãtrowãc rãczyŃ, wiele Swietych Kosztotow
potrzebnych oboiey pãci Klastorom, ubogich
nietylko po ulicãch, ãle prãwie po wŃsytkich
rãtutow Szpitalãch, co leptej zãmilzece,
niŃ wylizac bo to samemu wiadomo Pãnu
BOGU: Dozor zãs y pilnosẽ Oekonomiki,
kãżdy przyznaã musi, że W. X. M. jest
przezorna y ostroŃna. Wiedz że y ta licha
moia pracã, Ńciãga sie do Oekonomiki, kto-
rey w Domu W. X. M. Pãniey y Do-
brodziewki moiey Wielce MitoŃciwey
przez Lat trzydziesci y dwie doszedŃy
experyencyey, one pod Nogi W. X. M. Pã-
niey y Dobrodziewki moiey Wielce Mito-
Ńciwey oddawã, Pãnã BOGA gorãco pro-
Ńsac, żeby iãnie Oswieconego Xiãżcia
I. M. P. ALEXANDRA MICHA ĘA
HRABIE na Wisniczu y Jaroslãwiu z W.
X. M. z Xiãżciem IMciã młodym JOZE-
FEM KAROLEM, dũgoletnie w dobrym
zdrowiu przy Fortunnych sukcesach chowaã
rãczył, fiat, fiat, Amen.

W. X. M. Pãniey y Dobrodziewki moiey
wielce MitoŃciwey,

NaynizŃy Slugã.

Stanislaw Czernicki



Do Łaskawego Czytelnika.

Młędzy wszystkiemi własno-
ściami ludzkiemi, y tę, ma-
ia ludzie z natury átrybuta, że
się w smakách rożnych kochá-
ia, nie tylko z ápetytu, ále też
z biegłości, umiętności, y wiá-
domości: z ktorych, cokolwiek
bydź mogło ná ten czas w pá-
mięci, do wiadomości Tobie
zácnemu Czytelnikowi *com-
pendiosę* podaię.



ME-



MEMORYAŁ GENERALNY

ALBO

Ogólna pamięć przygotowania
NA BANKIET.

Według ktorego y Największych Monárchów Bankiet
bydź mogą, y Najuboższych bydź może ukontentowanie.

Bawoły, WIEWIARZYNIA.

Woły, Łośie

Iákowice, Zubry,

Łoy kruchy, Ielcnie,

Rury ze łzpikiem, Dániel,

Cielęta, Wieprze dzikie

Animelle, ábo mleczko, Kozy dzikie.

Báránki młode, Sány,

Báránki itare, Zaiące,

Skopy, Ptaki rożne,

Wieprze karmne

Kiszki Wieprzowe

rożne.

Kiełbasy rożne.

Káptony karmne,

Káptony dworowe,

Kurczęta,

Kury itare.

Gołęmbie młode,

Gęsi itare,

Gąski młode,

Indyki itare.

Indyczki młode,

Kaczki,

Kroliki

Łośie

Zubry,

Ielcnie,

Dániel,

Wieprze dzikie

Kozy dzikie.

Sány,

Zaiące,

Ptaki rożne,

Dropie,

Iarzebie,

Kuropawy,

Głufcze,

Cietrzewie,

Pardwy,

Kwiczoły,

Snieguły,

Iemiołuchy,

Klełki,

Przepiórki,

Gęsi dzikie,

Cyranki,

Kaczki dzikie,

Kult

M E M O R Y A L.

Kuligi
 Praszki drobne różnego rodzaju.
Potrzeby Domowe,
 Stonina
 Mąsto.
 Mąka pszenna
 Mąka zytaná,
 Jayca Kokosze.
 Jayca Gęsie
 Cebula.
 Sol,
 Groch Turecki,
 Wielo Groch
 Groch prosty.
 Ser suchy
 Ser mokry
 Smietana,
 Mleko,
 Miod
 Sok^o wśniowy,
 Powidła,
 Miodowniki,
 Mák
 Gorczyca czarna,
 Ocet piwny
 Krupki perłowe,
 Krupki Grądowe
 Krupki Tatarszane drobne
 Krupy Tatarszane grube

Krupki Jęczmienne,
 Krupki Pizenne
 Krupki Jęczmienne.
 Jagły
 Mákarony Włockie,
 Mákarony proste suche
 Jábka świeże
 Jábka suche
 Gruszki świeże.
 Gruszki suche
 Wiśnie świeże,
 Wiśnie suche,
 Sliwy świeże
 Sliwy suche,
 Grzyby świeże,
 Grzyby suche,
 Rydze świeże,
 Rydze słone
 Pieczarki świeże,
 Pieczarki w másle,
 Smárze świeże,
 Oley
 Kolące &
Potrzeby Ogrodne
 Kauliflory
 Karczochy
 Kardy
 Szparági.
 Bulwy.
 Káulerápá

Ka-

G E N E R A L N Y

Kápušta Włocka
 Brochul
 Wino w gronách.
 Agrest
 Selery,
 Sáráty różne.
 Szpinak.
 Szczaw.
 Popie láylká.
 Chmiel.
 Ogorki świeże y słone.
 Kápušta biáta,
 Kápušta kwásna,
 Pásterńák.
 Rzepa,
 Cwikla,
 Botwina,
 Melony,
 Kwiecie różne,
 Rozmaryn,
 Maieron
 Kolender,
 Játowiec
 Liście winne
 Figowe & &
 SZPIZARNIE
 Wieszádla
 Stoły do kuchnie
 Stolic
 Kloce, Topory
 Rzeźnik

Szláchtuz
 Zargbácz.
 Kucharze
 Pázternicy
 Piekárze.
 Obłożyny.
 Przygotowniki
 Drwá, Węgle
 Kádzi ná Wode,
 Gebry
 Gebrzyki, albo Száfiki
 Wárzechy
 Tárki.
 Wierciochy.
 Donice.
 Garace.
 Rynki,
 Lichtárze do Kuchnie
 Sita
 Przecáki,
 Siekácze,
 Táfaki,
 Korfy,
 Brytwány,
 Kielemki,
 Pátelle do smázenia
 Szpikulce,
 Mozdźierze
 Rożny
 Rożenki Rybne,
 Rożny

Brya.

MEMORIAE

Braytary,
Sochy,
Deki pod kořace,
Páztetnice naczynię,
rozne
Formy do ciáit
Formy do Biánki,
Formy do gálaret,
Piekarnie,
Stoly w piekárniach
Puřki w piekárniach
Ciesle Stołarze,
Chłopi do postug,
Przytáwá do chłopow.
Niewiásty do myćia
cyny.

Srebro stołowe,
Miednice,
Nalcwki,
Tuwálnię,
Cyná
Misy,
Puřmiski,
Przystawki,
Tálerze,
Lichárze,
Blachy do ścián,
Lichárze do ścián,
Lateriá do śieni.
Stoly do lzby sto-
łowcy

Obicie.
Kizeřtá,
Stořki,
Łáwy,
Skto rozne,
Wánny ná řtoř,
Konwie rozne,
Lod,
Piwnicá,
Ketnáry;
Piwo rozne,
Wino rozne.
Sukno do Táncá

OFFICIALES.

Mářižátkowie,
Rotmistrzowie,
Kráyczowie,
Orátorowie,
Kuchmistrze,
Kredencerze,
Kredense,
Kitayká ná kredens;
Pilnowáć ze dla niezbie-
raniá z stołu potraw.
Dodawánie z Piwnice.
winá,
Dodawánie z Flá-
számi Winá.
Dodawánie Kray
szym

Talc.

GENERALNT.

5

Tálerze,
Obrusy,
Serwezy,
Chleb biały,
Chleb rżány.
Osoby do czytaniá
Gořci z Regestru
REGESTR GOSCI
Gánek dla Muzyki
Muzycy,
Trebacze. Szypesze.
Surmácz, Dobolř.
Piechotá ná Wáty.
y do nořeniá Potraw z
Oficierámi
Zámiátać przed.
Táncem

Miotły.
Łopáty, Taki.
Korzenie.
Szkatuřy korzenie!
Száfran;
Cukier Fáryná
Pieprz.
Imbier,
Cynámon.
Gozdźiki,
Kwiát Muszkátowy;
Gáski Muszkátowe,
Kmin.
Migdały Ryż.
Roženki wielkie,

Cybety,
Roženki drobne
Piřtáćie
Pinole.
Dáchtele, Bronelle.
Fięi,
Kářiřtany,
Kapáry,
Cytryny świeże,
Limonie,
Oliwki,
Sok Cytrynowy,
Pomoráncze,
Serdelle,
Mákarony Włoski,
Oliwá
Ocet winny,
Tartuffole.
Ořtrygi.
Amidam,
Dragant.
Tornosel.
Pizmo,
Sukno białe;
Szořdry wędzone,
Ozory wędzone,
Salfelony.
Mortátelle.
Abucht,
Opłátki Aptekárskie,
Rořána wadká,
Złoto Málarřkie, Płoa

MEMORIAL.

Plotno.
 Czekugi
 Cukier robiony,
 Jeliotry świeże, stona
 Musztarda y wędzone.
 Oleciek Migdałowy,
 Piłtragi.
Konfekty Różne
 Skorupki pod kon-
 fekty
 Cytryny w Cukrze.
 Certy świeże y suche,
 Roża w Cukrze.
 Głowacze.
 Pigwy w Cukrze.
 Węgorsze świeże, y
 Wiśnie w Cukrze, suche
 Brzoskwinie w Cukrze,
 Rieczne Ryby różne.
 Morele w Cukrze
 Stone Ryby
 Porzeczeki w Cukrze,
 Wyżina świeża.
 Agrest w Cukrze
 Wyżina słona.
 Wino w Gronach,
 Wyżina wędzona,
 w Cukrze, Szedzie
 Sliwy w Cukrze.
 Kawiar Wenecki.
 Grulzki w Cukrze,
 Kawiar Turecki.
 Mółka w Cukrze.
 Sledzie Dunajskie,
 Plotno. Sledzie wędzone,
 Swiece białe. Perki,
 Swiece stołowe białe. Fladry,
 y żolte Plátáykty.
 Swiece roschodnie Szczuki Głowne.
 Swiece smolane, Szczuki pod Głowne.
 Papier szary. Szczuki łokietne
 Papier biały. Szczupaki pólmiłkowe,
RYBNE POTRZEBY Obiáczki
 R Y B Y Kárpie Dunajskie,
 Łososié świeże y suche, Kárpie Gwiki,
 Gdańskie y Dunajskie. Kárpie pólmiłkowe. O

GENERALNY

7

Okonie Kárašie Pomuchle. Amernice
 Lezczce Liny Ostrygl. Zotwie
 Stokwisz Porz Szlimaki. Ráki
 W E T Y C U K R O W E
 Paszty Genueskie Cukier biały na Cyn-
 Pásztety Francuskie monie
 Konfekty w foku Fran- Cukier biały na Migda-
 cuskim. *to jest:* łách
 Pigwy w foku Cukier biały na Goź-
 Wiśnie w foku dżikách
 Porzeczeki w foku. Cukier biały na kolédrze
 Agrest w foku Cukier biały na Anyżku
 Sliwy w foku Mákarony Migdałowe,
 Morele w foku Obárzanki Migdałowe.
 Brzoskwinie w foku. Biskokt biały
 Pożiemki w foku Biskokt żolty
 Skorupki cukrowe
 pod te konfekty
 ADDYTAMENT
 Cukier drobny farbo, Frakty różnego gátunku
 wány pizmowany, y Orzechy różne,
 do potrzáfania cen-
 fektow
 DOMOWE MLECZNE
 Cukier biały pizmo. W E T Y
 wány Arkás
 Cukier Lodowáty na Smietánki.
 Migdałách Melonki,
 Cukier Lodowaty na Sery różnego gátunku
 Cynámonie Gomofeczki różne.
 Cukier Lodowaty na Mądryczki różne.
 Goźdżikách Kráianki
 Cukier Lodowáty na Y cokolwiek bydź moie mle-
 Anyżku. cnych rzeczy &c &c.

INSTRUKCYA O KUCHMISTRZU.

KUCHMISTRZ w Polskim ięzyku brzmi Kuchenny Nączyciel. A iego jest powinność zrozumieć intencya Pana swego, albo Autora sprawce Bankietu, iako wiele Gości ma mieć, y zrozumieć Stoł, a według Stołu, Bankiet akkomodować, żeby zbytku nie uczynić, (ktory iednak zbytek, mierny potrzebny jest, bo jest ozdoba Autorow Bankietow) według starych przypowieści. Lepiej mieć za Taler škody, nizeli za pulgrośa wstydu, na to umiętelnym Kuchmistrz pamiętać powinien żeby głupim skapstwem Panu swemu wstydu nieuczynił. Rozmierzenie tedy Stołow bardzo jest potrzebne, dla miernego roschodu, kto bowiem chce mieć osob dwanaście u stołu, niech da na iedno zastawienie stołu Mise potrawy y półmiskow poiedynkowych dwanaście, kto chce mieć dwadzieścia y cztery Osob u stołu, day Potraw na dwie Mise, y dwanaście potraw, po dwa pulmiski, będzie dwadzieścia y cztery, kto trzydzieści Osob y sześć day dwanaście potraw po trzy pulmiski iedney, y mis trzy. Kto czterdzieści y ośm Osob chce mieć, dwana-

ćcie

ście potraw po cztery Pulmiski, y cztery Misy. A kto pędzieśiat Osob, day Potraw dwadzieścia y pieć po dwa Pulmiski, y pieć mis. A kto sto Osob chce mieć u Stołu, day dwadzieścia y pieć potraw po cztery pulmiski y dziesięć mis. Kto dwięć Osob chce mieć day dmadzieścia y pieć Potraw po ośmi y dwadzieścia mis. A tak będzie mierny zbytek temperowany wczesnym dostatkim.

Powinność Kuchmistrzowika.

Kuchmistrzowi należy myśleć o wygodzie wszystkim Gościom y domonym, w Potrawach, z ukontentowaniem, starać się o to żeby żaden, podczas dobrej myśli Pana nie turbował, albo po wesolej myśli, Cholerycznego nie dodał Humoru.

2.

Temuż należy, potrawy wszystkie akkomodować Kucharzom, y one ze Spizárnie wydać do kuchnie, wiedzieć co ktory Kucharz gotować będzie, y co mu do Potraw wydać, y iako wiele: umieć zaprawować: kośćować: a ktorego kondymentu nie dostawa, dodać, albo zbytny temperować, miara, smakiem, a niezbytecznie zaprawiać korzeniem: akkomodować się naprzod smakowi Pana swego, ktory smak, Kuchmistrz ma rozumieć, znać

znąc, za Gościach się też znąc, którym do smaku, zaprawy akkomodować. Mieysce Bänkietu znąc, y czas, iezeli Zimie, albo Leciez, na wiosne, albo Jesień, náprzykład: Postow Francuskich, Francuskimi, Niemieckich Niemieckimi, Włoskich, Włoskimi, Polskich Polskimi náyciąc Potrawami, a tam kedy Potażow albo Zup, nieznaia, Polskimi, Szaffrannemi, Pieprznemi ieięsyć Potrawami.

3.

Powinien też Kuchmistrz wiedzieć czas o ktorey godzinie ma bydź dawány Bänkiet, y oto się bårdzo pytać, bo náleży zeby Kucharze Potraw dogotowali, albo nie rozumǎrzyli, nie rozmoczyli, pieczystego nie wysuszyli, dla czego smák y ozdoba ginie, bo to iest własność Potraw, ktore nie tylko smaczno, ale y pięknie nágotowane bydź mają.

4.

MA też Kuchmistrz o całym rzadzie kuchennym wiedzieć o náczyniu kuchennym wśytkim, y liczbie onego wiedzieć, Kucharzow w posłuszeństwie, poczciwości, trzeźwości trzymać, y ochodoſtwie całym, chroniac się tego, coby mogło abominationem Człowiekowi uczynić. A sam ma bydź do tego powodem ochodożny, trzeźwy, czuyny, wierny, a naderwśytko Pánu swemu zyczliwy, y pretki.

OK ucharzu y iego powinnościach.

Kucharz má bydź ochodożny z Czupryna, albo głowa wyczefana, zogolona głowa rekami umytemi, paznoktami oberżanionemi, opasany fartuchem białym trzeźnowy nte swarłiny, pokorny, chyby, smák dobrze rozumiejący, Condamient albo potrzeby do potraw dobrze znaiący, a náde wśyſyko wśyſtkim usługujący.

Ozdoba Potraw.

DO ozdoby Potraw náleża, nie tylko te rzeczy ktore z siebie smák, albo zapach wydawia, ale też y te ktore w sobie substancyey zadney niemaiac, ná pozor tylko kładzione bywaią ná potrawy; wolno iednak každemu ozdobić potrawe iako rozumie, uważaiac to, iezeli z upodobaniem Authora Bänkietu, albo Pana własnego: Wólno iednak wymyslić, iaka chceſz, albo rozumieſz obsadzke, ale y Limonie, Oliwki, Kapary, Cytryny, Pomorańcze, Rozenki wielkie, y drobne, Kaſtany, Pinolle, Dáchtelé Pſtacie, Brunelle, Słimaki, Ostrygi, Szparagi, Pieczarki, Smarże, Pietruſzka Kaper Cebula, Popieiayka, Kuczmerka, Oporké Karczochy, Kardy, Brochuł, Bulwy Agrest Wno, Fagody rożne, Cukry rożne y Biskoky, Migdalowe rożne, obsadzki z ciast y Se;

B

10W

row rożnych, y inne nysytskie generalitey do ozdoby rzeczy służące, tak ogrodne, jako y z dREW rożnych, y Ogrodom Cudzoziemskich, wolno monie, do ozdoby P traw wymyślić z nich obsaczka: iednak tak akkomodować ozdobę potrawie, ktoraby we nysytskim smakowi sie akkomodowała.

O obfypowaniu Chlebem Potraw.

Obfypowanie Chlebem tartym potraw, iadnego smaku nie czyni, ale potrawę ozerniata Dla tego obfypnia Chlebem, żeby była udatniejsza, bo oczy zaszechcaia aperty, ma tedy bydź Chleb rumiany, suchy, jeżeli chceś obfypować lepiej iednak uczynisz, kiedy potrawisz, że sama przez sie potrawa będzie piękna, nie brzana, smaczna, ktorej Chlebem niepotrzeba obfypować.

Napomnienie.

Nie trzeba sie nic gorzyć, że nayspierwsza te moje Ksiege Zaczne Polskimi Potrawami, ktora dzieleć sie będzie na trzy Porządki, w każdym Sto potraw, y z Addytament m, y iednym Sekretem Kuchmistrzowskim, tak mi sie bowiem zdało, żeby w przod skośtował Staropolskich Potraw, w ktorych jeżeli swojemu nie znaydziesz śp tytowi ukontentowania, do dalszych y specjalniejszych być odsylam. A teraz pierwszy Rozdział w Imie Pańskie Zaczynam, przed ktorym niektore Rosoly klade,

1.

Szuka Ielenia, albo Caber do Rosolu, Woowiy. albo Dánieli, c.

2.

Mięso Wołowe, albo Bawole z grochem albo Wielogrochem Tureckim do Rosolu.

3.

Rosol z Grzankami twardościami w Materyy obmoszonemi z laiec.

4.

Rosol z grzonkami suszonemi.

5.

Rosol z Figatellami albo pulperami.

6.

Rosol z Kielbasami Káploniemi.

7.

Rosol z Makaronami rożnemi Włoskimi y Polskimi.

8.

Rosol z Grochem tretowanymym.

9.

Rosół z Ryzem, albo różnemi Krupkami.

10.

Rosół z Szczawiem.

11.

Rosół z Winem zielonym, albo Agrestem.

12.

Rosół z Monestra.

13.

Rosół z Ciastem Chlebowym Tasakowym.

14.

Rosół z Pierożkami Nerki Cielęcy.

15.

Rosół z Slonina.

16.

Rosół ze wszystkimi ogrodniemi rzeczami.

ROZ-

W którym się zamykają Sto Sposobów gotowania Potraw Mięśnych, y swom Adytamentem.

Pierwszy Rosół Połski.

Sposob Połkiego Rosółu gotowania taki: weźmij materiją mięsną, Wołową albo Cielęcą, Jarząbka, albo Kuropatwę; Gotembie, y cokolwiek mięsnego jest, co bydź może do Rosółu gotowano, y Zwierzyny wż; stkie; wymocz, wyfoluy pęk ię y ułóż w garnku, ociągaj: tenż Rosół w którymś ociągaj, kiedy się podstoi przecedź przez sito, y wliij w tę materiją mięsną, włoż Pietruszki, masła, przyśól, odzymuy, a gdy dowre, day gorąco na Stoł.

Trzeba też wiedzieć, że na każdy Rosół włożyć co potrzeba, żeby wodą, albo wiatrem nie śmierdział, to jest, Pietruszki, albo Kopru, Cebule, albo Czosnku, Kwiatu Muszkatowego, albo Rozmarynu, albo cątkiem Pieprzu, według smaku albo upodobania, Limonia też y Rozmaryn, żadnego nie oszpeci Rosółu.

Cąber, albo szruka krzyżowa, Jelenia, albo Dániela, Bawola, albo Wołowa, Sárnia, albo Skopowa, &c.

Cąbru

Cąbru wycięcia sposób jest taki, Zadzwierza cały nie rościęty, albo Wotę, włoż na kłoc, a z obudwu stron okroy nozem po sliwkę, y kości poprzecinay, żeby sam krzyż z obudwu stron zarówno ucięty został, którą do rosotu tak gotuy.

Weźmij Cąber, wymocz pięknie przez godzin pięć naymniey, wstaw w naczyniu glinianym, którego iezeli niemasz, obwiń w płotno, a wstaw w kotle, z asol do brze, a gdy odewre odbierz pięknie, y włoż pietruszki, a gdy uwre, day na misę potrząsnąwszy rozmaitymi kwiatkami: możesz to y na zimno dawać. Możesz też y Chrzan zrobić uwierciawszy z migdałami, albo gęstą smietaną, y ostem winnym, a przywarzywszy poley, a day na Stół.

Tenże Cąber możesz tuż uwarzony przypiec w piecu upalonym, potrząsnąwszy chlebem białym tărtem, zmieszanym z pieprzem y gwoździkami.

Drugi Cąber z Miodownikiem.

TAkowyż Cąber uciąwszy, namocz w ortcie piwnym y soli, przez godzin szesc a według zwyczaju, uwarzywszy go w ortcie z wodą y solą, weźmij miodowniku tărtego, albo też przez sito przebitego, wley Winą, Ostu, słodkości, rozenkow wielkich,

kich, migdałow prażonych, pieprzu, Szafrau, Cynamonu, Limony, przywarz, a day na Stół.

Trzeci Cąber Baro gotowany, albo taka insha potrawa.

CAber według zwyczaju uciąwszy, namocz w ortcie dobrym przez godzin szesc, wlypawizy w ten ortt soli, wstaw w tymże ortcie, przydawszy wody, odwarz, obierz, a znou wstaw, niech odwre dobtze, a zapraw. Sapor taki.

Weźmij gęstą gęstego, wley Ostu, słodkości, rozenkow których chcesz, Limony, oliwek, Pieprzu, Imbieru, Cynamonu, Soli: przywarz a day na misę, możesz też y obsączkę dać na to iezeli chcesz. Tak gotuy Kąptoną, albo Cielęcinę, Jelenia albo Sarnę, Zająca albo Skopowinę, Gęś albo Kączkę, y co chcesz według woli swoicy.

** O Ianu Wina do Potraw.*

Lubo Wino za tney potrawy nie zepsu lic, y są niektore takowe, ktore w samym winie gotowane bywają, y mają swoy osobay smak, [ktore na swym miejscu znaydziesz] te iednak, ktore potrzebuja Ostu, Wino im nie wiele doda smaku, y każda bydz może bez wina, zwiaszcza kto-

re słodkości potrzebują, y może bydź każda potrawa dobrze bez wina nagotowana, tylko wygodzić octem a słodkością: To y w Cefarskich kuchniach lubo tam się winą rodzą, a bez wina gotują, iednak to niewsmak kucharzom, tym ktorzy po wczorajszym piwie, rádzi winem gardło płoczą.

*Czwarta Potrawa żółta w dobrej iusie,
albo po Krolensku.*

Wezmij Jarczabka, albo Kuropatwę, Prąszki albo Gotembie, káptoná albo Cielęciny, albo co chcesz, wymocz, spusć w gárniec, zásol, odwarz, odbierz, nácedz znowu tym rosółem, y pietruszki wtoz a gdy dowiera, wley Gąszczu, octu, Słodkości, Száfranu, pierzu, Cynamonu, Rozenkow oboygá, Limoniy, przywazf, a day ná misę.

Okladzeniu Rozenkow do Potraw.

Rozenki, tak wielkie iáko y drobne, kładzione bydź mają, do tych tylko Potraw ktore słodzone bydź mają, a kto ináčey czyni, ten bładzi przeciw terminom Kuchmistrzowkim.

Sposob Robienia Gąszczu.

Pospolita umiętność iest robienia Gąszczu, iednak zebym w pisaniu sposobow

bow gotowania potraw czego nie opuścisz potozę sposob taki:

Wezmij Rozenkow wielkich albo drobnych, Cebule albo Bulwow, Pietruszki albo Márchwic, Jabłek kwasnych albo Chleba białego, a na ostátek palternak; ochędoz, wstaw przestrono w carcu, warz, a gdy dobrze uwre przebiy przez sito, a iezeli gęsciejszego potrzeba, nie ley tey polewki nic w ktorym námiensioná Máterya warzona iest; a iezeli rzedszego przyleway tyle, ile potrzebás tak będziesz miał wedtug woli swoiey lubo rzedszy, lubo gęsciejszy gąszcz.

Sposob robienia Figatelli.

IZ się często wspominać będą Figatelle, albo pulpety, trzeba też y sposob robienia onych potozyc, ktory mász taki.

Wezmij Cielęciny, albo Káptoná, mięsa Wołowego, albo Zwierzyny, albo chudego świezého Wieprzowego, odbierz żyły y usiekay drobno. Wezmij toiu kručwego wołowego, albo Skopowego, albo Jeleniego, odbierz żyły y usiekay drobno, iáko naylepicy, zetrzyi chleba drobno białego, albo usiekay, zmieszay to wszystko z potem przyd awfzy Jáiec kilka, dász pierzu y oátki, r ob iákikolwiek chcesz Figatelle

gát. Ile małe, lubo więkzize, wárzone álbo pieczone, á jeżeli też będziesz chciał, á potrzeba będzie przydasz rozenkow lubo małych, lubo wielkich, albo też obovga według potrzeby, zrobiwszy spusć ná wrzącą wodę, á jeżeli same będziesz chciał dać, odwarzywizy one odbierz piernie, wtoż Pierruszki; á kiedy też ná in-sze potrawy będziesz chciał zażyć, we-dług potrzeby już odwarzone wtozisz.

Do pieczenia zas z teyże Máterey robić będziesz, wielkie iako butki gro-szowego chleba, obwinione w odzieczki, á przydawszy rozenkow obovga, wsadzić ná patelli w piec, albo ná Brytwannie, á pieczone kray ná grzanki, á daway lubo ná potrawę, lubo same z rosotem, albo iákim chcesz Saporem.

Piaty Wepierski Rosol.

WEźmiv matérią miésną iáką chcesz, ofobliwie jednak Kaptoná albo Kurę, Sárnę, álbo Zai cy udziec, ociągni, od-bierz, wtoż w gárnek, nakray stoniny prz-rastatey w talerki, y pierruszki wzdłuż, wtoż másta, soli, czosńku, pie-przu, imbieru, á gdy dowre, nakray z Chleba biatego grzank, day gorąco, za-lawisz rosotem, ná Stól.

Szosta Potrawa czarno gotowana z iusycy.

GAkę młodą, álbo Zaiączka, álbo co-kolwiek młodego biefisz, spusć iuszycę tak: Weźmiv Ostu dobrego zgrzey, iuszycę álbo krew tę co zywego biefisz spusć ná ten Ocet á mieszay, te zas ma-teryą miésną porąbawisz, álbo rozebra-wisz odwarz, y odbierz, wliy tę krew z ostem, ktorą iuszycę zowieisz, á wraz, u-smaż Cebulę w masle, á przebiey przez sito, chleba zycznego troche, przyday O-stu, stódkosci, Pieprzu, Imbieru, Cynámo-nu, Goździkow, Soku Wisniowego, przy-warz, Soli nieprzepominając, day lubo gorąco, lubo ná zimno.

Siodma potrawa czarno gotowana z Powidłami.

Jelenia, lubo Dániela, Wieprza dzikie-go, Sárnę, dziką Kozę, y cokolwiek do-mowego chcesz gotować czarno, tak go-tuy: Weźmiv Jelenia álbo Łosia, porąb w szuki iakie chcesz; odwartz, wstaw ná-cedziwszy rosotem y Ostem, warz, a gdy dowiera, miey powidła przebite, rozpusz-czone Ostem, przyday Soku wisniowego, stódkosci, Pieprzu, Imbieru, Goździkow, Cynámonu; przywarz, a day ná Stól, á jeżeli chcesz potraszniy migdatami wzdłuż kra-

kraianemi, wprzod oparzonemi, y białym Cukrem.

Osmy Zubrony Caber tak gotuy rumiano.

W Edług zwyczaju utnij Caber Zubrony, namocz w oście y soli przez godzin dzieścięć, wstaw w inszym Oście, y zasol dobrze, warz, a gdy odewre, odbierz, wstaw znowu w tym Oście w którymś ościągaj; Weźmij cebule niemato, nakray wtalerki, y Pietruszki w kostkę y wzdłuż niemato, smaź w maśle aż będzie rumiano, wymij tę sztukę w naczynie insze piękne, wlij tę Cebulę, Limoniy w talerki, Oliwek nawytopuy, Ostu, Winá, słodkości, Pieprzu, Rozenkow oboygá; przywarz, a day ná misę z obsączką iaką chcecz.

Łosi Caber, albo w sztukę rąbány ma bydz tak gotowany iako Jeleni żółto albo szaro, z miodownikiem, albo czarńo, albo rumiano, y wszystkie insze Zwierzyny, cokolwiek może być różnego rodzaju Zwierzyn, tak mają bydz gotowane, także y Bawoty, y domowe rzeczy, Wieprze, Skopy, Gęsi, &c.

Dzienniana Potrawa tretowana.

W Eźmij materzey mięsney iakieykolwiek, ieżeli praki, odpiecz, a ieżeli

qua.

quadrupedum odwarz, zrobc materyą z mleka mąki y iaicc rzadko, iako ná noszki cielece robią, w którą mozeecz przydać Szafranu ieżeli chcecz, a maczay sztuczki mięsne w tey materzey, a spuszczay ná masło gorące, smarz, aż się przyrumieni, ułoż w naczyniu, wley rosółu, Ostu, Soli, słodkości, rozenkow ktorých chcecz, Mastá, Pieprzu, Cynamonu, Szafranu, Limoniy, przywarz, a day ciepło.

Dziestaty Kaptón z Kiełbasami Sarniemi, albo Kaptóniemi, o ktorých maś ná swoim miejscu.

W Eźmij Káptóna dobrego, lubo cátkiem lubo rozebranego ułoż w garnku, odebrawszy y ociagnawszy, wlož ná wierzch Kiełbasy, Mastá, Pietruszki, pieprzu trochę, y kwiatu, y Szafranu; a gdy dowre, day ná misę ciepło ná Stól.

Drugie Napiemnienie.

Cokolwiek się mowi o Káptónach, to rozumiey y o ptakach, a co o ptakach, to y o gołębiach, a co o gołębiach to y o cielecinie; bo iako jedno, tak y drugie gotować mozeecz, tymże sposobem, y z tym kondymentem.

Fedenasty Kaptón z Sardellami.

W Eźmij Kaptóna pięknie ochędożonego, rozbierz w członki, nie płocz, u

łoż w piękne naczynie gliniane; albo srebrne, wley Wina, Pietruszki, y Cebule drobno, Sardelli płokanych, a nakrywşy warz, przydawşy Imbieru wkořtkę, kwiatu muskatowego, mařta dobrego y soli; a podřadziwşy day na Stoł gorąco.

Dwunasty z Sardellami Ozory takõż gotuy.

IN defektu Sardelli, z Sledziem kraianym i surowym tak gotuy.

Trzynasty Potrawa z Kaptanami.

WEźmuy Kaptõna albo Cielećiny, albo Ptaki iakie mařz, ochędoź pięknie; rozbiierz, włoż w naczynie piękne gliniane albo srebrne, wley trochę wody, pietruszki y cebule drobno, soli; mařta dobrego niemało, a gdy zewre pod nakryciem dobrze, wley Winą, Cukru, kwiatu, Kasztany odwarzone wyłupione włoż całkiem; a przywarzywşy day na Stoł gorąco.

Czternasty Potrawa z Grzybowia Polewka.

WEźmuy Kaptõna, ochędoź pięknie, rozbiierz w członki, nie płocz, włoż w piękne naczynie gliniane, albo iakie mieć będziesz, wstaw w garncu Grzybow, w wodzie przestrono; y zafol iako rosół; warz godzinę, albo dwie, a potym odley tę polewkę wley w tę materyą mięsną, włoż

mařta

mařta dobrego, soli zpotrzebę, gałki, a przywarzywşy to wşyřtko day gorąco na Stoł.

Pietnasty Potrawa Mięina z Grzybami.

WEźmuy Grzybow, optocz pięknie; wstaw w garncu, warz zafoliwşy, a iako uwreia grzyby? usickay, albo skray w řzátki; Weźmuy Kaptõna albo Gę, ochędozoną odpiecz; rozbiierz, włoż w naczynie iakie chcesz, wkray pietruszki, cebule, wley grzybową polewkę, warz a gdy zewre, włoż mařta dobrego, kwiatu albo gałki, pieprzu przywarz a day ciepło na Stoł.

Sześnasty Potrawa z Stoniną.

WEźmuy Kaptõna, albo Ptaka inřzego nieptocz, ochędoź; rozbiierz w członki, potłucz, Stoniny nakray drobno wkořteczkę, y cebule z pietruszką drobno nakray, smaź to z spotem; potym przyley rosółu, warz, a gdy się podřadzi wycisnij soku z Cytryny, y Kwiatu włoż, albo Osu winnego, a przywarzywşy day gorąco na Stoł.

Siedmasty Sotuffada, albo duřona Potrawa.

WEźmuy Kaptõna, albo Cielećiny rozbiierz w drobne řtuczki, nie płocz, nakray pietruszki y Cebule drobno, włoż

w naczy-

wnączynie gliniane, masła włoż dobrego y trochę rosotu, á nakrywszy warz, á gdy zewre, day pieprzu y kwiatu, ośtu winnego albo Cytrynę, przywarzywszy day ciepło na Stoł.

Osmnasta Szuffada zabielaná.

ZAbielaná Szuffadę także robić będziecz, á na przywarzaniu weźmij Ośtu winnego, Jaiecznych żółtkow kilka rozbiy á wmieszay w Szuffadę, przywarz á day gorąco ná Stoł.

Dziemietnasta Frykása zabielaná.

WEźmij Káptoná, albo Kurczę, albo co chcesz, ochędoż pięknie, rozbierz, w członki, nie płocz, á potłucz; weźmij masła płokanego, włoż w rynkę, Cebule y Pietruszki drobno ukray, y ociągnij to wśfysikow w Másle, wley trochę Rosotu, warz, á gdy dowiera, weźmij żółtkow Jaiecznych Ośtu winnego, rozbiy, wley w tę potrawę, przydawszy Pieprzu y Gatki, przywarz, day gorąco ná Stoł.

Dwudziesta Frykása nie zabielaná.

FRykása nie zabielaná tak też ma być gotowaná, tylko Jaiec nie lać, ale dać Ośtu winnego, Rozmarynu, Pieprzu, Gatki, przywarz nakrywszy, á day gorąco ná Stoł.

Stá Potraw Mielnych.

Dwudziesta pierwsza Potrawa z Pistaciami.

WEźmij Káptoná albo Gotębi, ochędoż, á nie płoca, rozbierz, włoż w rynkę, przydas masła dobrego, Cebule, Pietruszki drobno, rosotu trochę, warz nakrywszy; Weźmij iądereck z Pistaci pięknych niemáto, włoż w tę potrawę, przyday Pieprzu y Kwiatu, warz nakrywszy, á gdy dowiera day gorąco ná Stoł.

Dwudziesta druga Potrawa z Pinellami.

ZPinellami tak też gotować będziecz, iáko z Pistaciami; A iezli odmienić będziecz chciał, weźmij Rozenkow drobnych, Ośtu winnego, y słodkości, á przywarzywszy day gorąco ná Stoł.

Dwudziesta trzecia Potrawa z Brunellami.

WEźmij Káptoná, albo Cielęciny, albo Gotęmbi, ochędoż rozbierz w członki nákray Cebule y Pietruszki drobno, to wśfytko włoż w rynkę, y Másła dobrego, Soli, warz; á gdy dowiera, włoż Brunell y Cukru, przywarz, przydawszy pieprzu, y Gatki, y trochę Ośtu winnego, á day ná Stoł.

Dwudziesta czwarta Potrawa z Dáchtellami.

ZDáchtellami Potrawę takim też sposobem bardzo dobrze gotować moieszá.

Dwudziesta piąta Potrawa z Poziomkami.

Z Poziomkami potrawę takim też sposobem gotować będziecz, przydawszy Rozenkow drobnych.

Dwudziesta szósta Potrawa z Porzeczkami.

Z Porzeczkami potrawą tak też má bydź gotowana.

Dwudziesta siódma Potrawa z Wiśniami.

Z Wiśniami Potrawą także ma bydź gotowana.

Dwudziesta osma Potrawa, z Figatellami drobnemi.

WÉźmij Káptona albo Cielęciny, albo co chcecz, ochędoz, rozbierz lepicy surowo, aniżeli ociągając, włoż w rynkę, á oraz drobno Cebule y pietruszki wkray, zrob Figatelle drobne, w jaką chcecz formę, usiekay bárdzo drobno toiu kruchego, á wšyp ná spod, y soli, wley trochę rosółu, á warz nákrywšy, á gdy dowiera day Kwiatu y Pieprzu, á przywarzywšy day gorąco ná Stoł.

Dwudziesta dzioniąta Potrawa, Inaczey.

MOżesz przydać Oštu winnego, Limoniy w tálarki, á przywarzywšy day gorąco ná Stoł.

Trzydziesta Potrawa, Inaczey.

MOżesz przydać Rozenkow, ktorých chcecz, albo jednych ktorých chcecz,

Oštu, słodkości pieprzu, Cynamonu, Limoniy, przywarzywšy day ná Stoł.

Trzydziesta pierwsza Potrawa, Inaczey.

MOżesz te wšytkie Kondymenta przydać, y zabielić tak iako Frykassę, albo Sztuffadę, a przywarzywšy dáć gorąco ná Stoł.

Trzydziesta druga Potrawa z Slimakami.

WÉźmij Kaptoná, albo Gotembi, albo Cielęciny, rozbierz pięknie, niemoż Slimaków odwárz, ochędoz, usiekay drobno, wlož to wšytko w náczynie gliniane, pietruszki y Cebule drobno, másta dobrego, rosółu trochę, wárz wšytko spotem, á z osobna micy takież Slimaki siekane, y skorupki chędozonc, á gdy dowiera, wlož te Slimaki w rynkę, wley rosółu trochę, gatki, warz á mieczay, á przywarzywšy náleway te skorupki, daway tę potrawę, w sypawšy Pieprzu y Gatki, á tymi nalewanemi Slimakami okładay.

Trzydziesta trzecia Potrawa z Suropieckami spikowanemi.

WÉźmij pieczeniá Wołowá lubo Cielęcá, pokray ná Suropiecki, náspikuy drobno; Wéźmij Káptona, ochędoz, rozbierz, w ćwierci, náspikuy, wlož to

wszystko w rynkę wielką, wley rosotu, wtoż suchego albo swięzkiego Rozmarynu, soli, pieprzu, Imbiernu, przywarz á day gorąco ná Stot, Moezłz też ná czas Cytrynę wycisnąć, albo Ostu winnego y kwiatu, przywarz á day ná Stot.

Trzydziesta czwarta,

Suropiecki śpikowane, y nie śpikowane tymie sposobem gotuy.

Trzydziesta piata Potrawa z Pirożkami.

Wezmij Káptoná, albo Cielęciny, albo co chcesz, lubo catkiem, lubo w stuczki rozbierz, lubo też w ćwierci, wymocz, ociągnij, ułoż w gárencu, nácedź rosotem, wtoż pietruszki, siekanego Szczawiu, albo spináku, masła, kwiatu, warz.

Pierożki zrob tak.

Wezmij Jáiec, Męki zarobiwszy ciało roztocz, Nerkę Cielęcą z łoiem usiekaay drobno, przydawfzy zielonosci, Soli, pieprzu, y Gátki, náktaday Pletrożki, záwliay, á uwárz w wodzie, á gdy będącisz dáwał Káptoná, albo to co gotuiesz do pierożkow wtożywify wprzod láteryá Mięsną, obłoz Pierożkami, zaley rosotem, á day gorąco ná Stot.

Trzydziesta szósta Potrawa z Rákami z Sardellami.

Wezmij Káptoná, albo Gotębi, albo Cielęciny, ociągnij, odbierz, rozbierz wezłonki, wezmij Rákow, odbierz ná bigosfk, odwarzywşy, ztoż to pospołu w náczynie gliniáne, wtoż masła dobrego wymocz Sardelle, uwierć albo drobno pokray, wley rosotu, y winá Kwiatu y Pieprzu, przywarz, á dáy gorąco ná Stot. Pietruszki, y Cebule drobno usiekancy przydawşy. Toż y o samym bigosku rozumicy.

Trzydziesta siódma Potrawa z Rákami, albo Bigoskiem Rákowym.

Wezmij Káptoná, albo Cielęciny, albo Gotęmbi, wymocz, ociągnij, odbierz pięknice wezłonki rozebrawify, Raki odwarz, odbierz same mięso ná bigosfk, wtoż to pospołu, pietruszki y cebule drobnuśienko nakray, masła dobrego niemáto, Szczawiu siekanego, albo Agrestu albo Wina zielonego, przywarz przydawşy pieprzu y kwiatu, á day ćieplo, może też byđ bez Szczawiu y Agrestu, y Wina. Toż rozumicy o samym Bigosku Rákowym.

Trzydziesta osma, Ráki z Sardellami.

Ráki przywarz w piwie w puł, wymocz Sardelle, albo Sledźcie kraiane, w kráy

W Rąki przewarzone niemato, włoż ma-
sta dobrego z potrzebę, Pietruszki zie-
loney, albo kopru, przywarz á day przy-
dawszy Pieprzu, Kwiatu, albo Gafki,
możesz tak y z Oliwą dać.

*Trzydziesta dziewiąta Potrawa z Rakami,
z Botwina.*

WEźmij Kaptona, albo Gotembi, al-
bo Cielęciny, rozbierz, odwarz, włoż
w naczynie piękne, z odwarzonych Rá-
kow, odbierz bigosek, włoż pospołu y
masła dobrego; weźmij Botwiny, to jest
naci Cwiklancy, wkráy drobno, wley
trochę Rosołu, przewarz to wley potym
śmietancy gęstey, y masła przyday pło-
kanego, Kwiatu, Pieprzu, przywarz, á
day ciepło. Toż rozumicy o samym Bi-
gosku Rakowym.

Czterdziesta Potrawa, Rąki z Botwina.

WEźmij Rąki, wstaw w piwie, prze-
warz, usiekancy Botwiny, włoż śmie-
tancy gęstey, masła płokanego, Pieprzu,
Kwiatu, przywarz, á wysładz dobrze, á
daż ná Stoł. Rąki także mogą być sa-
mo z śmietaną bez Botwiny.

*Czterdziesta pierwsza Potrawa, z Rakami
wetowanemi z Suropieckami spikoma.*

ncmi.

Weźmij

WEźmij Kaptona, albo Cielęciny, albo
Gotembi, ociągnij, rozbierz w
ćwierci, naszpikey drobno, Weźmij pie-
czeniu Cielęcą albo wołową, pokray Su-
ropiecki, naszpikey drobno, ociągnij Ra-
kow, odbierz skorkę zfytek y nożek,
zrob materyą z Jáiec y mąki, ubiy ma-
czay Raki wrey materyey, puszczać na
gorące masło y smaż, á gdy to wszytko
zgotuiesz, włoż w naczynie piękne, te
trzy rzeczy włoż na spod Sadła świeżo-
go, albo masła albo kruchego śiekanego
toiu drobno wley rosolu warz nakraja-
wły drobno, Cebule y Pietruszki day
Pieprzu, Imbieru, Kwiatu, możesz y Cy-
trynę wycisnąć jeżeli chcesz albo Ostu
winnego przyday, a przywarzywszy day
gorąco na Stoł.

Możesz też Kaptona z Rakami bez Su-
ropieckow tak gotować.

Czterdziesta druga, Bigosek z Spikiem.

ODwarz y odbierz Raki, na bigosek
włoż wrynkę, wybierz spik wołowy,
włoż pospołu, wley rosolu, day pieprzu,
kwiatu, masła płokanego, przywarz á day
na stoł: Możesz y Cytrynę wycisnąć, albo
Ostu winnego dobrego wlać, a przywa-
rzywszy dać.

Czter-

Czterdziesta trzecia Potrawa, z Spikiem

Wezmij Gotębi, albo Kapłona, albo Kurcząt, albo Cielęciny, rozbierz, pięknie, wkraj Cebule y pietruszki drobno, a niemocz, włoż w naczynie gliniane, włoż Spiku Soli, Rosofu wley, warz nakrywszy, możesz też przydać sickanego szczawiu, albo agrestu, Pieprzu, kwiatu, przywarz a day.

Czterdziesta czwarta Potrawa z Limonią.

Wezmij Kapłona, albo Gotęmbi, albo Cielęciny, rozbierz pięknie surowo, niemocz, włoż w rynek weźmij Limonią wkraj wzdłuż, włoż masta dobrego rosotu wley, Pieprzu, Gałki, nakryj, warz, soli nieprzepominaj, day gorąco na Stół.

Czterdziestapята Potrawa z karzochami.

Wezmij Kapłona, albo Cielęciny, albo Gotęmbi, ociągni, rozbierz, włoż w garnek, zafol, Karzochy odwarz, odbierz pokraj, a gdy dowiera, włoż na potrawę mięsną, włoż masta ptokanego niemaste, y tartego Chleba białego trochę, przywarzaj, a mierzaj, wśyp pieprzu, y kwiatu, a day gorąco na Stół.

Czterdziesta Szosta.

Potrawa z Bulwami Także.

Czterdziesta siódma.

Potrawa z Kapleropą także.

Stę potraw Misinych.

Czterdziesta Osma.

Potrawa z Kardami także.

Czterdziesta Dziewiąta.

Potrawa z Kauliflorami także.

Piedziesiąta.

Potrawa z Szparagami także.

Piedziesiąta Pierwsza.

Potrawa z Popimi Jaykami także.

Piedziesiąta Druga.

Potrawa z Karuflą Włoską także.

Piedziesiąta trzecia.

Iz infzemi wſzykkimi ogrodziami rzeczami tak masz gotować z Ogorkami, których nie odwarzac, ale ochędożyć, skorkę, poprzekrawac na dwie, y siekaniną ponaktadać, tak iako figacelle, z Sałatą także, którą tak macerą możesz nadażyć jeżeli chcesz.

Piedziesiąta czwarta Potrawa, z Sreżawiem.

Wezmij Kapłona albo Cielęciny, albo Kurcząt, albo Gotębie rozbierz surowo: nakraj Szczawiu, włoż masta, y trochę rosotu, nakraj, warz, day Pieprzu, Kwiatu, przywarzysz day na Stół.

Piedziesiąta piąta.

Potrawa z Sałatą kraianą także.

Piedziesiąta szosta z Pistaciami.

Wezmij Gotęmbie, ochędożone, albo Kapłona Kurczę, albo Cielęciny, ro-

zbiierz pięknie, włoż w rynkę, masła dobrego zpotrzebę, pistaci tłuczonych, rosołu, Pieprzu, kwiartu, Soli, nakryj a gdy dowiera, day gorąco, na Stoł.

Piedziesiąta siódma Potrawa z Agrestem Zabielanym.

WEźmij Kapłona, albo ćielęciny, albo Gotębie, albo Kurcząc wstaw do rosołu a gdy masz dawać, wśyp obobiranego, Agrestu, wley trochę rosołu, rozbiej żółtków jajecznych rospuść rosołem. przywarz, day grzonek z chleba, białego, a przywierzysz day gorąco na Stoł.

Piedziesiąta osma Potrawa z Grzankami opiekanemi.

WEźmij Kapłona, albo co rozumiesz, ochędoż wymocz, ociągnij, rozbiej, włoż w garnek pietruszki y masła, nalej rosołem, warz nakrywszy, zrob mięsną materją siekaną ztoiem, przydawszy pieprzu, gątki, Rozenkow oboygá, urob iako kukiełkę, a upiec to w piecu, albo na Bryewannie, do ktorey pamiętay przydać Jajec chleba tartego, soli, a gdy upieczesz, wley w tę materją która wre Ośtu winnego, Pieprzu, Imbieru, Cynamonu, słodkości, Limoniy, a gdy przywarzysz daway, a te Bigatelle kray na grzanki, a powierzchu okładay, Piec.

Pięćdziesiąta dziewiąta Potrawa z Ryżem.

WEźmij Baranka, albo Skopowiny, albo Kapłona, porąb, wymocz, ociągnij, odbierz, wkray cebule, y Pietruszki, wśyp Ryżu płokanego, a jeżeli chcesz grochu trochę odłużanego, masła płokanego, rosołu wley, pieprzu, kwiatu, przywarz dobrze, a day gorąco na Stoł.

Sześćdziesiąta Potrawa, osobliwie Baránek z młodym Sądtem.

WEźmij Baranka ćwierć zadnia, Sądta, albo tłustości wieprzowey świerczy, nie soloney y niemoczoney, włoż w rynkę smasz, soli przydawszy, a gdy się usmaży, przyday Czosnku, albo pieprzu y gątki, day gorąco na stoł, polawszy tym Sapporem, a Sądta nie daway.

Sześćdziesiąta piernusza Potrawa, osobliwie Baránek z Czosnkiem.

WEźmij którąkolwiek część Baranka, albo Skopowiny, porąb, ociągnij na węglu włoż w Rynkę, przyday masła niemato, soli według smaku, czosnku uwierć niemato, włoż, rospuść rosołem, a dowarzysz day na Stoł, możesz też Cytrynę wycisnąć jeżeli chcesz, albo Ośtu winnego mocnego trochę przydać.

Sześćdziesiąta druga Potrawa, Kapłon z Grzankami chleba białego. We-

Wezmij Kaptona dobrego, wymoczonego, uwarzaj patkiem w rosole, zasilwizy, masta y pietruszki przydasz, nakray z białego Chleba grzanek, Kaptona zobierz w czonki, pierśi usiekaj drobno; Wezmij butmiská srebrnego, układaj Káptoná, á przykładaj tymi grzankami. które macay w rosolic tym, w którym wrzał Kápton, á przykładaj mastem płokanym, y Syrem Holenderskim jeżeli chcesz przetrząsaj, y Káptonicmi siekanymi pierśiami, przydawizy do tego pieprzu, y Gatki, nfozyszy wśadz w piec gorący, á gdy się upieczc, day gorąco ná Stół.

Sześćdziesiąta trzecia Potrawa, z Ryżem z piano.

Wezmij Káptona, upiec, álbo uwarz, zobierz w czonki, wezmij Ryżu, wstaw w stodkicy smietanie, álbo w mleku, przydawizy Masta, Pieprzu, Cukru, Rozenkow obeyga, Cynamonu. á gdy uwróc wezmij Jaicc dziesięć, osobno białki wypusc na misę, á żółtki rozbiwizy wley w ten Ryż; y umieszaj, układaj Káptona na misic, álbo pułmisku w grobelkę, Ryż ten ná wierzch włoż, y pięknie ugładz, wśadz w piec gorący, á gdy się pocznie rumienić, rozbiy białki patyczkami, tak długo aż się

piano

piana uczyni, ufoz to wieńcem w koło ná tey potrawie, wśadz znova w piec, á gdy się upieczc, pocukruy, á day ciepło.

Sześćdziesiąta czwarta Potrawa Kruśka z Grzankami tretowanymi,

Wezmij Kruśka Cielęcce, odwarz zasilwizy, zeszć iedne tych Kruśczek odwarzonych usiekaj drobno, nakray grzanek z białego Chleba rubo, które w puł przekrawajc, nakładaj tymi Kruśkami siekanymi, do których przydasz żółtek Jaiowy, pietruszki zieloney, pieprza, y gatki, zrob Materyą żółtek z Jaicc, maczaj grzanki, á pufczaj na gorące masto, drugie tei Kruśka ociągnione, potrząsnawizy mąką, w tymże masle usmarz, y przyrumien, ufoz potym ná pułmisku grzanki, á kruśka na wierzch, y wiazkę pietruszki warzoney roztoz, naley rosolicem dobrym, wfoz masta płokanego, á nakryi, warz ná pułmisku, á przywarzywizy day gorąco ná Stół.

Sześćdziesiąta piata Potrawa Limoniata.

Wezmij Cielęciny, álbo Káptona, ociągniy, odbierz, zafol, wfoz pietruszki, naley rosolicem, wfoz masta, warz, á gdy będziez miał dawać, wley troche rosolicu. wley Octu winnego, chleba troche sarte-

80

go, białego Limonią wkray Szafranu, pieprzu, Cynamonu, stodkości, Gatki. Miec też Figatelle, drobne, które na wierzch ułozysz, záley á day gorąco na Stoł.

Sześćdziesiąta ósta Potrawa, z Migdałowem Saperem.

WEźmij Kapłona, rozbiierz w członki, odbierz skorkę osobno, tak: żeby się kości trzymała, á mięso odkráy, od kości, usiekay to mięso drobno, weźmij toiu kruchego, usiekay także drobno, przyday Chleba białego tartego. Jáiec kilka, pieprzu, Imbieru, Gatki, Rozenkow drobnych mieszay to wszystko pospołu, soli nieprzepominając, nakładay tym miejscate z których mięso odebrates, á przykladay ikoreczkami, weźmij blachę, albo dek potrząśnij trochę toiem siekanym, ułoz to ná Deku, á wśádz do pieca, y piecz, á gdy się upiecze zbierz w rynkę, albo kociotek, miec Migdały uwierzone, które rozpusć rosółem mięsnyim iáko polewkę, albo winem, wlew w tę potrawę przydawszy másťá ptokanego, pieprzu y kwiatu, przywarz, á day gorąco ná Stoł.

Sześćdziesiąta ódma Potrawa, Kapłony cátkiem nakładane.

Kápł-

KApłona ochędoż pięknie, á wyblerz z niego pierśi, y usiekay drobno? toiu także trochę kruchego usiekay drobno, zmieszay to pospołu, przydawszy Jáiec kilka, Chleba białego tartego, rozenkow drobnych, Pieprzu, Cynamonu, Soli Gatki, á zmieszawszy to społem, nátoż pierśi Kápłona tego, z któregoś wybrať mięso, stoniny piękney nakray długo iáko páłce, á cienko iáko tylec nożá, á pokładay potym náktadaniu mieysce wedle mieysca, y migdałow oparzonych, nakray á náctchniy, albo Pingli, y takim sposobem upiecz, iáko y támté w członki, á zrob iáki chceśz Sapor, záley, á day gorąco ná Stoł.

Sześćdziesiąta ósma Potrawa z Pieczarkami.

WEźmij Gotęmbi, albo Kurcząt, ociągniy ná węglu, pokráy wawierci, weźmij pieczarki, powtykay ná Szpilki, ociągniy w másle, wkráy drobno Cebule y pietruszki, wlož to społem w rynkę wlož másťá ptokanego, soli, pieprzu, gatki, rosółu trochę, nákryj, warz á gdy dowre, day gorąco ná Stoł.

Sześćdziesiąta dziewięćta Potrawa.

POtrawá waz z młodymi Grzybami świeżemi takáz.

Sześć-

Rozdział Pierwszy.
Siedmżiesiąta.

Potrawa z Smaragdami świeżemi takżę
Siedmżiesiąta: Pierwsza Potrawa, z Jabłkami, trzec. wanemi.

WEźmij Kąptoná albo Cięłęciny, ociągnij, rozbierz w sztonki zafoliwszy włoż w rynkę, záley rosotem, másta płokanego, warz, nakrywży, Jabtek rubo w talarki nákray, zrob máterią z mleka, mąki, iaięc, maczay w nicy Jabtka, á puszczay ná gorące masto, smaż rumiáno, włoż w tę potrawę, prz.ley trochę octu winnego, Cukru, Pieprzu, Cynámonu, Száfránu, przywarz, y day goráco ná stół.

Siedmżiesiąta druga Potrawa,
z Gruszkami trzecowanemi takżę.

Siedmżiesiąta trzecia Potrawa.
Zwicziny w Szruflácie, albo duszone.

Náyooblizny to jest sposob gotowaniá zwiezryzn rożnych, okoto ktorych pilnast zálecám wielko.

WEźmij świeżego Zubra, albo Łosia, Jelenia, albo Daniela, albo Sarnę, albo dziká Kożę, albo co chcesz, z części mięsistej porąb w sztuki, á nie mocz, y nieptocz, włoż w naczynie gliniáne, ociągnij w mádle, Cebule usmasz niemátó y s Jabtkami przewaionemi zmieszáy, á zrob

á zrob z tego gászcz, Pietruszki niemátó w kosteczkę nákráy, soli wedlug smáku, náley rosotem, á warz nákrzywży, á gdy w puł przewre, wley Octu winnego, w kráy Limonicy, Rozenkow oboygá pieprzu, Cynámonu, Goździkow, Gátki, stódkości, podszadz dobrze, á dáy ná stół.
Siedmżiesiąta druga, Ptáski duszone.

WEźmij ptászki drobne, albo iákiekolwiek chcesz, ochędożywszy ociągnij w Mádle, albo odpiecz, włoż w rynkę, nákráy drobno Cebule y pietruszki, wley trochę rosotu, másta, nákray á warz, á gdy przewre, usiekay Limoniá, dáy Octu winnego, Rozenkow, stódkości, pieprzu, Cynámonu, przywárz, á day ciepło ná stół.

Siedmżiesiąta trzecia Potráwá,
po Węgiersku.

WEźmij Kąptoná, albo cięłęciny, albo co chcesz, wymocz, piąknie ociągnij, rozbierz w sztuczki, włoż w gárnek, w kráy drobno Cebule, nácedz rosotem, Stóniny w kostkę niemátó Pietruszki drobno, warz, á gdy dowiera, wley rosotu, wley Octu winnego, pieprzu Száfránu, Imbieru, stódkości, Rozenkow drobnych, przywárz, á dáy ná stół.

Siedmndziesiąta czwarta Potrawa z Perłowemi krupkami.

WEźmij Kąptoną, albo Geś, ościagnij rozbiierz wczłonki, wtoż w garnek, wkray drobno cebule y pietruszki, záley rosotem, wšyp Krup perłowych, mástá dobrego, Pieprzu Száfranu, przywárz, á dáy goráco ná Stoł.

Siedmndziesiąta piąta Potrawa osoblina.

WEźmij Kąptoná, albo Cielećiny, albo Wotowego mięta, albo selenia, albo Sárnę, albo Daniela, albo Záiacá &c. porąb, wymocz, ościagnij, odbierz pięknie, wkray Cebule w tálárki, y Pietruszki, wzdłuż Jábtek w szácki, mástá dobrego, soli, Limonii, Oliwek, Pieprzu, oštu winnego, stodkości, Rozenkow oboygá, Cynámonu, Gałki, przywárz, á dáy ná stoł.

Siedmndziesiąta szósta Potrawa z Nálesnikami.

WEźmij Kąptoná, albo Cielećiny, albo Báránká, porąb, wymocz, ościagnij, odbierz, poley rosotem, wtoż mástá, pietruszki, soli, wárz, á gdy dowiera, wley rosotu, wley Oštu winnego, Cukru, pieprzu, Száfranu, Cynámonu, przywárz.

Zrob Nálesniki, w máteryą wšyp trochę Száfranu, y Cukru, uwárz Ryżu, albo

álbo Jáiesnice usmaż, wšyp Száfranu, Rozenkow drobných, zawliay tę máteryą, w Nálesniki, w ktorą y Cukru przydašz, zrob z Jáiec máteryą, to iest: rozbiy Jáiec, máczay końce tych Nálesników w Jáycách rozbitých, puszczay ná gorące másto, á gdy odretniešz, dawáy tę potrawę, á Nálesniki ná wierzch kładź, á zálewaiąc day ciepło.

Siedmndziesiąta siódma Potrawa, z Karamami.

WEźmij Kąptoná, albo Cielećiny, albo Báránká, porąb, wymocz, ościagnij wtoż w garnek odebráwšy, záley rosotem, przydawšy soli, mástá, wárz, á gdy dowiera, wley rosotu, wley trochę Oštu winnego, Rozenkow drobných, Cukru Pieprzu, Cynámonu, Kápárow, przywárz, á day ciepło.

Siedmndziesiąta osma Potrawa, z Faycami spikowanemi.

WEźmij Kąptoná, albo Cielećiny, wymocz, rozbiierz, wšaw ościagnij, á obráwšy pięknie, záley rosotem, wtoż mástá, pietruszki, y Kwiatu zásol, wárz. Weźmij Jáiec uwárz twardo, obšup, ościagnij w máśle gorącym, náspikuy stoniną dobrą drobno, znowu spikowane w

másle przyrumiech, á wybráwfy z másta porozkraway ná poty, zótki uwierc, rospusc te zótki tym rosótem, w ktorym máterya mięsná wrzása, przywarz, wylož potráwę ná pułmifek, do ktorcy dáy Pieprzu y Imbieru y Kwiátu, y Jáycami śpikowanemi obsadzay.

Siedmđziesiata dzi-miata, Ptaki rożne, Cietrzenie, Głuszcze, &c.

WEźmij Ptáká, ochędoż iezeli świeży nie plocz, ościagniy ná węglu, weźmij grzaneek z Chlebá biátego, ułoż misę álbo pułmifek, ná wierzoh Ptáká, iezeli chceřz cátkiem, álbo rozbierz iáko chceřz; Animelli ciełęcych, Figát eli drobnych, náley mięsnym rosótem dobrym, przydawszy Pieprzu, Goźdźikow, y Kwiátu, nákrzy drugá misá, á uwarzywřzy day goráco.

Ośmđziesiata, Bigosek Káptoni.

KAptoná upiecz, mięsiste drobno pokráy, á kościste tak wlož z członkami, Cebule drobno pietruszki, rosótu wley, Másta ptokanego Pieprzu, Kwiátu, przywarz á dáy ciepó. Jezeli chceřz mozeřz Cytrynę wycisnąć, álbo ořtu dobrego winnego wlić, álbo Agrestu w tożyć.

Ośmđziesiata piernusa, Brázelle Wólowe.

WEźmij od goracy Pieczeni zioberkilka, poráb cienko pojednemu ziebrze, potłucz, námozc w Cécie winnym przez dwie godzinie, przydawszy Soli, potym osusz, piecz ná roscie, usieksay bárdzo drobno, toiu kruchego wlož w rynkę, y te Brázelle wlož, wley rosótu, warz, przyley potym Ořtu tego w ktorymś moczył, y pieprzu, Imbieru, Gátki, przywarz, á dáy ciepó ná Stól.

Ośmđziesiata druga, Brazelle Cielęce.

WEźmij Gornicę Cielęcá z Nerká, poráb cienko, iáko tylec nożá, potłucz, ościagniy ná węglu, wlož w rynkę, nákray Cebule drobno, pietruszki, wlož másta nie máto, wley rosótu, gátki, pieprzu, przywarz, á day ciepó. mozeřz Cytrynę wycisnąć iezeli chceřz.

Ośmđzi siata trzecia, Kápton smaczny.

WEźmij Káptoná, álbo Gęs, álbo co chceřz, odpiecz, rozbierz wkráy Cebule w kostkę y pietruszki, wlož w koścótek, álbo rynkę, wley rosótu, mástá, przywarz, wley Ořtu dobrego, Limoniá, Oliwek, Pieprzu, Imbieru, przywarz, á day ná Stól.

Ośmdziesiąta czwarta, Inaczej.

WLey Cztu, Cukru, Rozenkow oboyg, Pieprzu, Imbieru, Cynamonu, przywárz, á dáy ná stoł.

Ośmdziesiątá piata, Kápton z Chrzanem.

KAptoná weźmij, álbo Gęś, odpiecz, rozbierz Chrztan, nákráiwwszy do-brze uwierć, jáko másto, smictaná gęstą Ostem winnym rospuć, wlož mástá, Kwíátu przywárz á dáy gorąco ná stoł.

Ośmdziesiątá szósta Potráwá, z Jabłkami.

KAptoná weźmij álbo Gęś, álbo Pie-czenia, upiecz, rozbierz, Jábtek ná-kráy wstáw w gárcu spotem, wlož mástá, rosotu, wárz przydáy Rozenkow dro-bnych, Cukru, y Cynamonu, dáy pocu-krowáwszy ná stoł.

*Ośmdziesiątá siódma, Kápton po Ho-
lendersku.*

WEźmij Káptoná, upiecz, rozbierz w cztenki, wlož w rynkę mástá młodego niemáto, rosotu trochę Imbieru niemáto Kwíátu, przywárz micszájac, á dáy gorąco, ná stoł.

Ośmdziesiątá osma, Miskolancya.

KAptoná weźmij, Ciclecą pieczenia, Ptászkow, y có rozumiesz poodpiekay ná węglu, wlož w rynkę, dáy Jábtek,
Grzy-

Grzybowey polewki, Cebule, Pietrufzki, másta dobrego, Pieprzu, Gátki, przywárz á dáy ná stoł.

Ośmdziesiątá dzieniatá, Kápton z Perduta.

KAptoná wárz rozebránego w rosóle, Pietrufzki y Mástá wlož wstáw, á gdy będzie gotowy, weźmij Koćotk, Wody wstáw, Jáycá świeże ná ukrop ze wstátkim wpuszczay, á gdy sężeie, á żółtki ieszcze miękkie, wlož grzanek ná pułmifek y Káptoná, ná wierzch Perdute, potrzáśnávwszy Pieprzem, dáy ná stoł gorąco.

Dziewiędziesiątá Baranek z substancya.

BAránka weźmij część mięsistá, poráb, cienko, ociągnij w mále, weźmij pieczenia wotowá, nie sol, álbo máto co, y niemocz, przepiecz ná puł, wyciśnij z niej polewkę, wley w BAránka ociągnionego przydáwszy Mástá ptokanego kwíatu, y Pieprzu, przywárz á dáy gorąco, możesz też iczeli chcesz wyciśnąć Cyszynę.

*Dziewiędziesiątá pierwsza, Bigosek
z Jarzabką.*

UWárz, álbo upiecz Jarzábka, odbierz mięso osobno, zkráy bárdzo drobno, wley trochę rosotu, Mástá młodego, kmi-
nu

nu tártego, przywárz; á dáy ciepło: mo-
żesz też kwiátu przydać, y wycisnąć Cy-
trynę.

*Dziwniedziestá druga, Kurcze z Wa-
troba.*

WEźmij Kurczę, ociągny w rosół,
rozbiierz, włoż w Gárnuszek, wkray
Pietruszki drobno, nácedź rosółem, włoż
Mástá, y wątrobek z kilku Kurcząt, á gdy
dowierá, wymij wątrobki, uwierć w do-
nicy, rospusć tym rosółem, wley w kur-
czę przywárz, przydávszy trochę Pie-
przu y Kwiátu.

*Dziwniedziestá trzecia Potrawá z A-
nimellami.*

WEźmij Kurczę, álbo Cielęciny, most-
ku drobno porábánego ociągny w ro-
sół, odbierz, náley rosółem, w kráy pie-
truszki y mástá, Animelli włoż niemáto,
które mleczkiem cielęcym zowią, á gdy
dowierá, weźmij to mleczko, uwierć w
donicy, włoż w rosół, włoż kwiátu, przy-
wárz, á dáy gorąco ná Stoł.

Możesz też Cytrynę wycisnąć icze-
li chcesz.

Dziwniedziestá czwarta Potrawá Włocká.

WEźmij Cielęciny, álbo Kurczę, álbo
Káptoná gotuy nákstatá rosółu, lu-
bo

bo cátkiem, lubo rozbiierany, iáko chcesz
á odebrávszy náley rosółem, y Mástá
włoż, usickay Szczawiu, álbo Szpináku,
álbo Cwiklaney náci; y Pietruszki włoż,
á warz, á gdy máż dáwać urob Ciásto
záróbione Jáiem wárdo, rosłocz, usickay
drobno: álbo skráy w kostkę, y nerkę Ciel-
ęcą z tłustością także usickay drobno
wárzoną, odwárz to Ciásto, włoż w ro-
sół to wszystko, przywárz, przydávszy
Pieprzu y Kwiátu, á iczeleli chcesz y Szá-
fránu, dáy gorąco ná Stoł.

Dziwniedziestá piata, Wątrobká Cieleca.

WĄtrobkę Cielęcą; pokray surowo
wzdłuż, cienko iáko tylec noża, włoż
Mástá płokanego w rynkę álbo páttelle,
włoż też y wątrobkę, á nie płocz y nie
moez, przyley tyżkę rosółu, á smaź ná
krywşy, á gdy podśmażasz, dáy Pieprzu
y Kwiátu, dáy gorąco ná Stoł.

Możesz y Cytrynę wycisnąć, iczeleli
chcesz.

*Dziwniedziestá szosta, Pryşki Jelenie,
álbo Wólowe.*

WEźmij gębe y uszy Jelenie, álbo Wo-
łowe, y krztał; odwárz, ochędoż, á
pokray w szatki, wstaw w wodzie z octem,
włoż Mástá, Octu winnego, słodkości,

Ro;

Rozenkow drobnych, Limonią usiekay, Pieprzu, Cynamonu, przywárz, á dáy goráco ná Stoł.

Dziemiedziestata siódma, Pryski na zimno.

WEźmij ufzy Jelenie y gębę, álbo Danniele, álbo wołowe odwarz pięknie, ochędoż y uwarz w Ocćie záfoliwfszy, pokráy potym w szátki drobno. Weźmij Wina, Ostu, Limonią, posiekaną, Oliwy, Pieprzu, Cynamonu, Rozenkow drobnych, zmieszáy to wszystko, záley, á dáy ná Stoł.

Dziemiedziestata osma, Kápton Ostem ná lany zyncem.

WEźmij Káptoná żywego, náley mu leykiem w gárdło Ostu winnego, á zawiáz, y zawiesz, przez godzin piéc, otkup pięknie, ochędoż, upiec zwyczajnie, álbo nágotuy láko chcefsz.

Dziemiedziestata dziewiata; Kápton smáżony z Stonina.

WEźmij Káptona, pięknie ochędożonego kruch-go, rozbierz w cztenki, nákráy drobno Stoniny tustey w kostkę, smáz pospotu z Káptonem, á gdy się dobrze oćiągnie, wley rosółu, nákrयी á wárz á wćisnáfwszy Cytrynę, dáy Pieprzu y Kwiátu, przywárz á day, á kiedy niemáfz Cytryny, wley Ostu winnego,

Sto. Kápton z Káwiarem.

UPiecz Káptona dobrego, á goráco pónákráway, weźmij Káwiaru przepłokanego, á masła niestonego, zmieszáy, á náktáday Káptona gorącego, przydáfwszy Pieprzu, á day goráco ná Stoł.

*Skóńczymy Sto Potraw wysłaniem, do Twoiego Pańskiego Stolu, do których ie-
szeze Przysławek máś dzieśieć w Addy-
tameńcie.*

ADDYTAMENT. ALBO PRZYSŁAWKA.

ZEbyś się zacny Czytelniku nie gor-
szył, zem w przod polozył Polskich
Potraw rózne smaki, chéiałem w tym
dogodzić Twoiemu Geniusowi, zébyś w
przod pokostlowáfszy Polskich Potraw,
á w nich swojego nieznaláfszy ukon-
tentowania, do Fráncuskich Potawizów,
swoy obroćił appetyt, ktorých máś ta-
ka Deskrypcya.

Addytament.
Potas Rumiany.

WEźmiy Rurę Wołową, Cielećiny łopatkę, kurę, albo Kąptoną ochłodzonego, Skopowiny łopatkę, grzbietu Wieprzowego nie mocz tego wſzytkiego w ſław w garncu przestrono, włoż pietruſzki wiązkę, zaſoł iako Kąptoni roſoł: nákryi a warz dobrze.

Materia na Miſe.

WEźmi Kuropatw (albo Jaſtrząbkow albo Gołębci, albo Kąptoną, ieżeli chceſz oſkub, á nie pátrż, ani máczay, bo tak lepicy, ále ná węglu oſiągniy, á ieżeli chceſz w roſole, odbierz pięknic, y wſtaw w roſole; możeńz teź ponakładáć ieżeli chceſz, włoż pietruſzki wiązanekę, warz powoli.

Weźmiy potym pieczeniá Wołową, á: bo Barániá, nákray, Suropieczkow, weźmiy Słoniny dobrej tuſtey, nákray także Suropieczkow cienko á ſzeroko, albo Sádta ſwieżego, á ná oſtátek maſta, wſtaw ná ogień peſpołu z Surropieckami, ſmaż áż ſię uſmaży, y przyrumieni, potrząśniy potym trocheń mák, y przyrumień, potym roſołem tym który maſz oſobno zleway, á wleway w garnck, tak wiele, iako potrzeba do zalania jedney miſy.

układ-

Układanie Potayzi ná miſie.

WEźmiy potym chleba białego, pokray rubo grzanki, włoż ná miſe, uſuſzywſzy dobrze, układay ná to pięknic co maſz Jarzábki, Kuropatwy, albo Gołębci, albo Kąptoną, á ná wierzech włożysz mleczka Cielećce, y Figatelle drobne odtretowane, ptaſzki, tak żeby ozdobnie miſa, ułożona była, zaley tą rumianą polewką gorącą, á Cytrynę albo Limonią mięcy wykrawaną, którą pokraiawſzy obſadz pięknic, á day gorąco ná Stoł.

Druzi Potas Zabielańy.

TAkimże ſpofobem, ná roſoł powybiecraý, y wſtaw, Materią teź ná miſe także weźmiy co chceſz, Gołębci, Kurcząt, Kąptoną, &c. y także wſtaw zaſoiliwſzy, ná którą taką zroć polewkę.

Weźmiy on roſoł któryś wſtawił; precedz, weźmiy Cytryn, wyciſniy tyle ile ſmak potrzebuie, á ieżeli Cytryn nie maſz, oſtu winnego, rozbiy żółtkow Jaiecznych, ile potrzeba, roſpuſć tym roſołem, á ieżeli chceſz náktadz ſzczawiu, y kwiátu, przywárzay mieſzaiąc.

Materią wzwyż mianowaným ſpofobem ułoż ná Miſie, podłożywſzy grzank, Animelle y Figatelki, włoż ná wierzech, zaley, á day gorąco ná Stoł,

Drugi sposób zabielenego Saporu.

Wezmiy Jaieo, uwarz żółtki, uwierć dobrze, rospuść rosółem wzwyż mianowanym, przyday Pieprzu, Gozdźikow, Gatki, przywarz, á zaley gorąco.

Trzeci sposób zabielenego Saporu.

Wezmiy rosółu, Ostu winnego, Cukru, masta ptokanego, Rozenkow oboyg, Pieprzu, Gozdźikow, Cynamonu Limoniy, Żółtkow Jaiecznych rozbiy, zmieszay to spółem, przywarz, zaley, á day gorąco ná Stół.

Trzeci Potas tretowany ze wszystkich najlepszy.

Materya na rosół; weźmiy Rurę wołową, topátkę Báranią y Cielęcą, Káptoná, grzbietu wieprzowego świeżego, nie ptocz, ani mocz włoż w garniec, przydawszy Grzybow suchych pięknych, Pietruszki wiązkę, zászól iáko rosół Káptononi, nákryi, á wárz, áż mięso od kóści odpadnie.

Weźmi Bazanta, albo Jarząbka, Kuropátwę, álbo Gotębmi álbo Káptoná, álbo Kurczęta, álbo Cielęcinę, lubo Ptáki iákie chcesz ochędoż, á nie ptocz, y nie mocz, ieżeli chcesz rozbiertz, á ieżeli chcesz całkiem, weźmiy masta tretowa.

townanego; á potrzásnawszy trochę mąką, ociągniy w másle, áz się trochę przyrumieni, Animelle Cielęcę także, Figatelle, y drobne ptáfzki.

Układanie Materjey na Misie.

NAkray Grzanek, ułoż tak grzankámi misę, żeby próżnego mieysca niebyło, ułoż pięknie w okrag co masz, á na wierzech Animelle, Figatelle, Ptáfzki, y Pietruszki, włoż wiązkę, ktora wżala w rosół, zaley tym rosółem ktory masz osobno, nákryi drugą misą á wárz.

A gdy iuz masz dawać, weźmiesz wczesnie pieczenią wołową, miekką, Báranią, Káptoná, á niemoczywszy y nie foliwszy, będziesz piekć, á gdy się dopiekać będzie, zdyimiesz ná misę, pokoleisz, á wyćisniesz tę polewkę, ktora ná dawaniu wleiesz w potawę, á przywárzywszy dász ná Stół gorąco.

Czwarty Potas tłuczony.

NAprzed zrob rosół według sposobu wzwyz opisanego, Weźmiy Bazantow, álbo Jarząbkow, álbo Kuropatw, álbo Káptonow, upiecz pięknie, poleway mąstem, zdeymi z rożna ná Misę, żeby polewka była na misie, gdy to przestygnie, powybiaray mięsiste mieysca,

á kościſte rozbierz w członki pięknie, utucz to mięſiſte dobrze w Mozdźcierzu iáko máſto, przeby przez ſito, Jáies kokofznych uwarz, żółtki wybierz, przeby przez ſito, wprzod w Mozdźcierzu utuczſzy, Weźmiy pieczeniá wołowá mięſiſtá, y Bárańiá, piecz bez ſoli, á gdy ſię dopieka zdyimiy ná miſę, dooney pierwfzey co z Káptonow polewki, pokol, wyciſniy polewkę, ztoż to tłuczone mięſo y iayca ſpotem, zmieſzáy, roſpuć roſoſem, który máſz w gárcu, wtoż ná miſę Grzanek fuchych z chleba biatego, wley w tę máteryá tłuczóná ná miſę, pozoż po wierzchu one członki, z kuropatwy? álbo Bázanta, álbo Káptoná, á gdy pocznie wrzeć á máſz dawać, wley one ſubſtancyá z pieczyſtych rzeczy, á przywarzywſzy day goráco ná Stoł koſztuy iednak ſnaku, dla ſoli, bardzo ieſt rzecz poſiláiąca chorym, ále niemniy zdrowym.

Piaty Potáſ otiagany w Maſle.

WEźmiy Káptona, Cielećiny piękney, Praſzkow iákich chceſz ieżeli chceſz, cátkiem, á ieżeli chceſz rozbierz w ſzczeczki, niemocz, wtoż to wſzytko w rynkę, álbo w piękná Páncw, álbo Miſę ſrebrną,

brną, máſta dobrego nie tretowanego, ptokanego, ſmaz to áż ſię trocheć ociągnie, iednak żeby biáto było pięknie, utoż to potym w gárcu przeſtronym, w kráy Pietruſzki w koſtkę y wzdłuż, wtoż Rurę Wołowá, y Bárańiny y Cielećiny, y Grzbietu, Wieprzowego, warz to wſzytko zaſoliwſzy, wedtug ſnaku, á nákryi.

Weźmiy Chl ba biatego pokráy Grzanki grube, wtoż w Rynkę, álbo ná Miſę ſrebrną, przeciw ogniewi ſuſz, á poleway potroſzę, tym roſoſem z tey potrawy, á gdy máſz dawać wtoż te Grzanki ná miſę ná ſpod, y tę polewkę, ktoráſ chleb polewał wley.

Utoż tę Máteryá ktorá máſz w gárcu, pięknie, tylko nie kładź Rury, Bárańiny y Grzbietu Wieprzowego, pozoż pietruſzká, obſadz Cytryná wykrawaná, álbo Limoniá, day goráco ná Stoł.

Szoſty Addytament, Potrawy ná zimno.

ZEbym twoy, Appetyt w Choźie álbo drodze ukontentował: opiſatem niektore Potrawy bardzo dobre, Mięſne ná zimno! Páſztety záſ zimne Mięſne y Rybne, ná ſwym mieyſcu oſobnym z naydźieſz y Rybne potrawy y Márynáty.

Addytament.
Szofly Caber Jeleni.

Wezmij Caber Jeleni, danieli, Bawoli, wołowy, Sárni, wieprza dzikiego, który według descrypcyi wzwylsz mianowanaey maż uciąć, á ochędożywłszy námocz w oćcie dobrym, wlypawłszy w ten Ocet Soli, Máierunu, Kolendry, á mocz to goćzin cztery, albo pięć: Wezmij ~~potym~~ Stoniny nákráy długo, y przez mięsiste á chudfze mieysca przepikuy, uwiń w płoćno, warz w tym Oćcie w ktorymś moczyl, zasoliwłszy dobrze, á gáy uwre wytoż ná miśę porząsnąwłszy rożnym kwiećciem, day ná zimno.

Siodny, Geśi albo Kączki dzikie ná zimno.

Geśi albo kączki dzikie náspikuy przez szrodek grubą Stoniną, á námocz w Oćcie winnym, przez godzin dwie, záwiń w serwetę wtoż Máieronu, albo Rozmarynu, albo Kolendry, zasol wstaw w tym Oćcie, á uwarzywłszy dáy ná zimno porząsnąwłszy kwiećciem, albo zielonością. Tak Geśi domowe, kączki, Indyki, Udzee Sárnic, &c.

Uśma Geśi albo Kączki dzikie w winie ná zimno.

Wezmij Geś dziką, albo co chcesz, ochędoż pięknie, nie spikuy, wtoż Rozmarynu,

zma;

zmarynu, Maieronu, Kolendry, záwiń w Serwetę, záfol dobrze, wárz w winie, á gdy uwre, dáy ná zimno, porząsnąwłszy zielonością.

Dzielnata, Merynata Mieśna.

BAzántow wezmij, albo Járząbkow, albo Kuropatw, albo Przepiorek, kączek dzikich, albo Geśi dzikich, albo Cyránek ochędoż, upiecz dobrze, náfol według smaku.

Wezmij Czofoku niemało, uwierć áako másto rozpućć Oćtem winnym, wley Oliwy y foli y Rozmarynu, przywárz, á wychłodziwłszy, utożoną máterią w Jászczu pieczoną záley, chowáy ná zimno.

Dzielnata Potrawá ná zimno.

KAptóná wezmij, lubo ćiełęcą pieczónią, lubo Wołową, náspikuy rubą stoniną przez szrodek, á námocz w Oćcie winnym, przydawłszy do niego Pieprzu Imbieru, Máieronu suchego y foli, mocz przez godzin trzy, piecz, á polewáy tym Oćtem á upiekszy dáy ná zimno.

C O N D I M E N T A.

Do Pieczyśtego.

Po dzielnici Addytamentach, kładę dzieśięć Condymentow do Pieczyśtych rzeczy, ktorych według upodobania záżywać

Ez

wać

wać będziesz do czego będziesz chciał y rozumiał.

Pierwszy Condymet.

KApłona wes, upiecz go, weźmij fardelli, wymocz, uwierć masła młodego zmieszay z fardellami, ale niestopionego, y niestonęgo, ponakraway gorącego Kąplona, przydawszy Imbieru y Gałki, kładź w nakrawane, day gorąco. Tak Bázanty, Járzabki, Kuropatwy, Dropie, Cielęce pieczenie, y cokolwiek chcesz.

Drugi Condymet.

CEbule surowey usiekay, tak drobno iako mak, zmieszay z młodym Masłem, Pieprzem, kładź w nakrawanego gorące pieczyfte á day gorąco.

Třzeci Condymet.

CZosłku uwierć niemato iako masło, zmieszay z miodem, masłem, w nakrawanego Kąploná albo co inšzego, kładź, á day ná Stoł.

Czwarty Condymet.

Gorczycę czarney uwierć, przywarz z ostem winnym, zmieszay z masłem dobrym, w nakrawane gorące pieczyfte kładź, á day gorąco ná Stoł.

Piaty Condymet.

Limonią dobrą usiekay drobno iako mak

mák, zmieszay z masłem dobrym nie stopnym, w nakrawane gorące pieczyfte kładź á day gorąco ná Stoł.

Szósty Condymet.

OStrygi stónę wymocz, przewarz w wlnie, uwierć w łonicy zmieszay z masłem dobrym niestonym z zimnem, w nakładane gorące pieczyfte kładź, przydawszy pieprzu, y Gałki, á day gorąco ná Stoł.

Siódmy Condymet.

GRzybow suchych dobrze upłokánych wgárnuszku, nápoły z pictrufzką wstáw, á wárz nakrywly, tak długo aż się polewka wysadzi, á mało co zostanie, którą weźmiesz, á z masłem młodym zmieszawszy, y pieprzu przydawszy, gorąco pieczyfte poley, á day gorąco ná Stoł.

Ósmy Condymet.

JAtowcu utłucz, prześiecy, ostem winnym rospusc, masła dobrego niemato wlož, przywarz dobrze mieczaiąc, poley gorąco pieczyfte, á day gorąco ná Stoł.

Dzięciaty Condymet.

KAulefierow wstáw w gárnuszku, rozwárz, uwierć, przebiy przez sito, zmieszay z masłem dobrym, pieprzem, gałką, w nakrawane pieczyfte kładź, á day gorąco ná Stoł.

Dzię-

Sposoby Polskie robienia Gąszczow do Ryb.

Wezmij Rozenkow wielkich, wstaw w Winie przestrono, warz, przebiy przez Sito. Ukręciwszy w Donicy, bądźciez miał gąszcz dobry.

Drugi Sposob robienia Gąszczu.

Wezmij Fig suchych, wstaw w Winie, warz, uwierc, przebiy, albo utucz w Moździerzu, y to bądźcie nie zły.

Trzeci Sposob robienia Gąszczu.

Wezmij Cebule, natup, poprzekraway wstaw przestrono w gąrnцу, warz, przebiy przez Sito, bądźcie gąszcz podleyfzy.

Czwarty Sposob robienia Gąszczu.

Wezmij Bulwow, ochędoż wstaw w wodzie gąrnцу, á uwarzywszy do brze, przebiy przez Sito.

Piaty Sposob.

Wezmij Mąrchwie świeżey, á tak uczyni iako y z Bulwami.

A gdy iuz gąszcz bądźciez miał gotowy: Do sporządzenia też, y gotowania Ryb rożnych przystępujemy.

A NAPRZOD ŁOSOS.

Ktory w naszey Polsce jest naysubtelniejszyego smaku.

Losó żółto po Krolewsku, albo de-brey Iuzze. We-

Wezmij Łosofia, oczecz, zryfuy, grzbiect wyimiy, dzwoná ná szpilki włoż, pietruszki w kostkę y wzdłuż ná kray, wstaw w kotle zafoliwszy dobrze á gdy dowiera, zdycmiy z ognia, tę polewkę odley osobno co łosó wrzát, przelley wodą, żebyś sol sptokát, á gdy máśa dawać, wley gąszcz iaki masz, wley Winá, octu winnego troche, Cukru według smaku, Pieprzu, Szafranu, Cynamonu, Rozenkow wielkich, Limoniy w tálarki, przywarzay á kofztuy, á jeżeli trzeba przydać soli, tedy oney polewki, w ktorcy wrzát Łosó: przyleway według smaku. Ták gotuy Szczukę główną Czczuzę, Jestotra, Wyza świeżego y co chceśz. *Oprażeniu Ryb głównych osobliwie Szczuk.*

GDy máś Szczukę iaką Główną, albo Podgłówną, oczeczawszy onę zryfuy, włoż ná misę srebrną, albo w kociet, rospal soli bardzo gorąco, potrząśay Szczukę Ryfowaną, á w piecu gorącym albo przed ogniem troche przypi cz.

Drugi Łosó z Iuzycy czarno.

GDy ryfuiet Łosofia, wybierz, z niego krew, ktorą jeżeli się zpiekta rozsiekay á ostem Winnym rospuść, weźmij Cebule, y pietruszki, usiekay bardzo drobno

hno, á usmaż w Oliwie álbo máśle, prze-
trzy przez sito, zmieszay z octem y z lu-
fzycą, weźmij kilka dzwon Łosofia, po-
kray w szuczki máte, wtoż wto wśzy-
tko, day Soli, Wina, słodkości, Pieprzu,
Cynamonu, przywarz, á day na Stoł.
Ták też Jesiotra y Czeczuga gotuy.

Trzeci Jesiotr.

W Eźmij kilka dzwon Jesiotra, ociągnij
w Oliwie, álbo w maśle, usmaż Ce-
bule y Pietruszki drobno kraianey, w má-
śle, álbo Oliwie, ztoż to społem, day
Winá, Octu, Rozenkow oboygá, słod-
kości, Pieprzu, Imbieru, Cynamonu,
Mástá álbo Oliwy, Szafranu, przywarz
á day ná Stoł.

Czwarta Szczuka żółto w swojej iusce.

W Eźmij Szczukę, oczesz, zryfuy przy-
warz, nakray, Pietruszki w kostkę,
y wzdłuż zastaw zasoliwszy, á gdy od-
warzyz odley w garnek polewkę w kto-
rey wrzała, wley gąszczu, który rozpuść
tym smakiem co Cebula wrzała, day Sza-
franu, pieprzu, Imbieru, Gátki Limo-
nicy, iezeli chcesz przywarz, á iezeli trze-
ba przysolić, wley tey polewki w ktorey
Rybe odwarzytes. Tákim sposobem
wszytkie Ryby odwarzay, oprócz Wego-
rza.

*Piate Ryby śaró po Krolemsku, álbo w do-
brey iusce.*

Szrukę oczesz, zryfuy, iezeli potrzeba
próż, y pomienionym sposobem ták
iáko y żółto odwarz day Gąszczu iáki
máś, pieprzu, Imbieru, Cynamonu, Wi-
ná, Octu, Cukru Limoniy, Oliwek nawy-
łupuy, Rozenkow wielkich, przywarz, á
day ná Miśe. Możesz też osobno w garn-
ku mieć Pietruszkę kraianą w kostkę y
wzdłuż, á do ktorych Ryb potrzeba, po-
odwarzeniu przykładać. Ták Ckonie,
Karáśie, Czeczugi, y co chcesz gotuy.

Szosta śaró mśwey iusce.

Podobnym sposobem rybę zryfowawszy
odwarz day gąszczu, octu dobrego, O-
liwy trochę, Limonią usiekay drobno, y
wkray w talárki, Oliwek, Pieprzu, Imbie-
ru, przywarz, á day á iezeli chcesz, żeby
była Ryba smaku wdzięcznego, wtoż
Cukru kawałek,

Siodma, Ryba śaró w Mackowey iusce.

Zryfuy ocz sanego Szczupaka, álbo co
chcesz, nakray Cebule drobno w ko-
stkę, y pietruszki w kostkę y wzdłuż, za-
sol według smaku, wstaw, á warz, á gdy
odwarzyz, wley Octu piwnego, przyday
winnego, Limonicy usiekay, y ukray, o-
liwek

liwek oliwy, pieprzu, Imbieru, przywarz, á day z polewką.

O nakładaniu głowy. ogona, y Xieńca.

Wolno každemu nátożyć Głowę, Ogon Xieniec, według swoiego upodobania, którą śiekaninę masz tak zrobić, weźmij dzwono Szczupaka uśiakay drobno, cebule upiec, usiekay, Chleba białego trochę utrzyj, pieprzu, jeżeli chcesz Rozenkow drobnych zmieszay to wszystko, á nakładay.

Osma. Szczupaka po Węgiersku.

Weźmij Szczukę, zryśuy żółtą, włoż wkość, wkraj Pietruszki niemato, wstaw w Ocie piwnym, przylawszy trochę wody, odwarz, zafoliwszy dobrze, á gdy masz zaprawować, przelę wodą przed zaprawianiem, wley gąszczu żółtą, octu dobrego, Wina, Oliwy, Limoniy Oliwek, Rozenkow drobnych, Pieprzu, Imbieru, Cynamonu, Cukru, miej chleb smażony w kostkę w Mąśle, ábo Oliwie, który ná przywarzeniu wysyp w Rybę á przywarzwszy day na misę.

Węgrowie Chleb smażą z Słoniną w kostkę pokraianą, co y ty możesz tak uczynić, jeżeli chcesz.

Dzie-

Dziwniata. po Węgiersku żutto tak zaprawisz.

Odwarzone Ryby w rosole iákiekolwiek, oczefane, tak zapraw: wley Gąszczu niewiele, Octu, Limonią, Rozenkow drobnych, Oliwy Pieprzu, Imbieru, Cynamonu, Szafranu, przywarz á day ná Stoł.

Dziestata Ryby sadzone albo po Czesku.

Zryśuy Rybę iáką masz, ábo chcesz, z żółtą, włoż wkość, Cebule niemato w talarki nákray y pietruszki w kostkę y wzdłuż, wley Piwa zafol, á warz, á gdy się Rybá wysadzać będzie, wley Octu dobrego, Oliwy, ábo Mąsta, Pieprzu, Imbieru, Kminu, jeżeli chcesz y Kwiatu, przywarz dobrze, wysadz á day ná Stoł.

Jedenasta. Ryba czarno.

Weźmij Kárpia, oczefz, zryśuy, wstaw w wodzie, zafol, warz, á odwarzwszy, zley wodą, wley powidł przebitych przez sito, rozpuszczonych octem, przyday Soku wiśniowego, słodkości, pieprzu, Imbieru, Gwoźdźkow, przywarz, á day ná Stoł.

Dwunasta, z mąstem tak gotuy Ryby.

Weźmij Rybę iáką chcesz, ábo masz, oczefz, zryśuy, wkraj Cebule drobno,

bro, y Pietruszki w kostkę y wzdłuż, włoż w koćci, wley wody, zafol według potrzeby, odwarz, a. na wysładzeniu wley Smietany, Mąsta dobrego niestonego, pieprzu, całkiem, kwiatu, przywarz á day *Trzynasta, Ryby z mąstem po Hollendersku.*

O Czefaną y zryfowaną Rybę włoż wkoćci, (pospolicie Holendrowie, całkiem y nie ogolone gotują) pietruszki w kostkę, y drobno wkray, odwarz, zafoliwszy według smaku, á gdy dowiera miey mąsto płokane, ktorego nie zátuiąc doday, Imbieru w kostkę kráianego albo tuczzonego Kwiatu, á ieżeli chcesz y Ostu winnego, przywárz, á day.

Czternasta. Ryby z Grzybami suchymi.

O Czefaną Szczukę zryfuy, y we dzwóná pokray włoż w koćci y Cebule drobno, y Pietruszki w kostkę y wzdłuż nákray, zafol według smaku; á gdy dowiera, miey grzyby odwarzone ktore drobno usiekawszy włoż w rynkę, wley smietany: mąsta płokanego z potrzebę, Pieprzu, Imbieru. Kwiatu przywarz; á day ná Stoł.

Pietnasta. Limoniata żółta.

Jakąkolwiek chcesz Rybę, ogoliwszy zryfuy, Figatellę do niey zrob (ktore masz zrobić iako nakładanie Xieńca) Cebule

bulę Pietruszki drobno nákray, włoż w koćci zafol, odwarz wley trochę Gąszczu Winá Ostu; słodkości; Limonią wkray, Oliwy Pieprzu; Imbieru, przywarz; á day ná Stoł.

Szesnasta. Limoniata Szara.

O Goloną Rybę zryfuy, do ktorey Figatelle zrob; włoż w koćci y pietruszki y cebule drobno nákray; zafol; według smaku warz; wley trochę gąszczu; Limonią wkray; day Winá; Ostu dobrego; słodkości; Pieprzu; Cynamonu; Oliwy; przywarz; á day ná Stoł.

Siedmnasta. Ryby białe z Migdałami.

O Konie; albo Szczupáka oczefawszy w koćci; Cebule w kostkę; Pietruszki w kostkę, y wzdłuż zafol według smaku; odwarz; Migdałow opárzyszy uwierć; rozpuść, wley w Rybę, day Kwiatu, Oliwy, przywárz á day ná Stoł.

Osinnasta.

Tak Playtázy y Stokwifz gotuy, lubo nizey będziesz miał inšzy sposob opisany, gotowania Stokwifzu.

Dziewiętnasta. Ryby białe, stodko bez Migdałow.

O Goloną Rybę; zryfuy, Cebule y Pietruszki niemáto drobno nákray włoż w koćci,

w kostkę, zafol, á odwarz, á gdy podfał dzafsz, wley Oliwy z potrzebę bez Pieprzu Kwiatu; przywarz á day ná Stół.

Dwudziesta. Ryby z Limonią.

O Goloną zryfuy Rybę, we dzwoná pokrąy, wtoż w kocioł, cebule drobno Pietruszki, w kostkę nakrąy, y Limonią wzdłuż wley trochę wody, soli Pieprzu, Kwiatu, wyładź á day ná Stół.

Dwudziesta pierwsza. Ryby z Kasztanami.

K Asztány odwarz, ochędoż oczesaną Rybę zryfuy we dzwoná pokrąy, wtoż w kociołek áłbo rynkę cebule y Pietruszki drobno zafol, odwarz, á gdy odewres wtoż Kasztány, wley Winá; Oliwy áłbo Mástá, Cukru, Pieprzu, Cynamonu, ciatki, przywarz; á day ná Stół.

Dwudziesta Druza.

R Yby z Figami suchemi także gotay.

Dwudziesta Trzecia.

Z Dáchtelámi Ryby także gotuy, które w pał poprzekraway a Ostu do Wina trochę przyday.

Dwudziesta Czwarta.

R Yby z Bronellami także gotuy.

Dwudziesta Piata.

R Yby z Kápárami także gotuy, tylko Rozenkow drobnych przyday.

Dwu-

Dwudziesta Sz. sta. Ryby z Pinellami.

O Czesane Ryby zryfuy, á na dzwona pokrąy, cebule, pietruszki drobno nakrąy, wtoż w kociołek áłbo Rynkę, zafol według smaku, wlyp ochędożonych pinelli, wtoż másta, áłbo Oliwy, pieprzu, Gátki, wárz, podfádźiwizy day ná Stół.

Dwudziesta szodma. Ryby z Pistáciami.

P ostucz Pistácie á taderka powywieray, á jeżeli chcesz przetucz w Możdżierzu, oczesaną Rybę zryfuy, y zkrąy we dzwona, wtoż w kociołek áłbo rynkę, wley wody, zafol według smaku, Oliwy áłbo Mástá dobrego, Pieprzu, y Kwiatu, wysadź, á day ná Stół.

Dwudziesta osma. Ryby z Salata.

O Czesaną Rybę zryfuy, Cebule drobno zkrąy. Sálátę uszatkuy, wtoż wley wody, soli. Mástá áłbo Oliwy, Pieprzu, Kwiatu, podfádź á day ná Stół.

Dwudziesta dziewiąta. Ryby z Szczawiem także.

O Czesaną Rybę zryfuy. Cebule drobno ukrąy, wtoż w kociołek áłbo rynkę, wkrąy Szczawiu, wley wody, soli, Pieprzu Kwiatu, przywarz, á day ná Stół, przydawszy másta áłbo Oliwy.

F

Trzy-

Trzydziesta. Ryby z Agrestem.

OCzesaną Rybę zryfuy, Cebule drobno wkray, wley wody, Mąsta, albo Oliwy Rozenkow drobných, Agrestu, Cynamonu, Winá, Pieprzu, słodkości, przywarz á day.

Trzydziesta Pierwsza. Ryby z Rakami z Botwina.

OCzesane Ryby zryfuy, włoż w koćciołek, nákray Botwiny, to jest, liścia Cwiklanego wízatki, wlož w Rybę, zafol, warz, á gdy odwarzysz, micy bigosek z Rákow, wšyp, wley śmietany gęstey, mąsta płokanego, Pieprzu, Gatki; przywarz, á day podśadźiwšy.

Trzydziesta druga. Ryby z Rakami y Agrestem.

RYby oczesane zryfuy, zkray we dzwoná, wlož w koćciołek albo rynkę, odwarz zafol wšy, obierany Agrest wšyp, Mąsta płokanego z potrzebę, Kwiatu przywarz, á day ná Stoł.

Trzydziesta trzecia. Ryby z Rakami tretowanami.

MAż sposob ná inszym mieyscu tretowania Rákow, catkiem, ktorých do tey potrawy, odtretowawszy, weźmij Szczupaká oczesz zryfuy, we dzwona poz
kray

kray, obwalay w mące á ociągnij w mąśle, grzanek z chleba białego zrob, utoż ná miśie, á ná te dzwona tretowane ná wierach Rakow tretowanych zaley polewką grzybową, którą micy ná to, mąsta wlož płokanego, Pieprzu Kwiatu, nákray drugą misą, warz, á day ná Stoł.

Trzydziesta czwarta, Ryby z Rakowym bigosem bez botwiny.

Bigosek z Rakow wytupanych micy, Szczupaká oczesanego zryfuy, y we dzwónká skray, wlož w rynkę, Cebule y pietruszki drobno, zafol, wody wley á warz, á gdy odwarzysz wšyp bigosek, day Mąsta, Pieprzu, Kwiatu, á przywarzywšy day ná stoł. możesz Cyryne wyćisnąć, albo Oštu winnego kieliszek wlać.

Trzydziesta piata Ryby z Sardellami z Rakami

OCzesanego Szczupaka zryfuy, y we dzwona skray, sardelli moczonych zkray, albo Sledzia surowego, Cebule y pietruszki drobno, wlož to wšytko w rynkę, wley Winá, mąsta, albo Oliwy, Pieprzu, Imbieru, Kwiatu, przywarz, day ná Stoł.

Trzydziesta szósta. Z Terrufolemi Ryby.

Terrufole jeżeli chcesz, możesz wprzód uwarzyć, albo upiec całkiem, albo też surowo, ochędożywszy pokray w talarki, Szczupaka oczefanego zryfuy, a we dzwona zkray włoż w rynkę y Terrufole włoż wley winá, Oliwy, albo másta, Pieprzu, Kwiatu, przywárz, a day ná Stół.

Trzydziesta siódma. Ryby z Pieczarkami.

Pieczarki trochę odwarz, osusz włoż ná spilkę posól potrząsnij mąką, a ociągnij w masle: Toż uczynisz Szczupakowi ogolonemu, we dzwona zryfowanemu; także go ociągniesz w masle; włoż to w rynkę, Cebule drobno wkray, wley wody soli másta dobrego, Pieprzu gałki przywarz; a day ná Stół.

Trzydziesta osma.

ZGrzybami świeżemi metodemi, także uczynisz.

Trzydziesta dziewięta, Zawiatanki po Francusku.

Weźmij Szczupaków małych nieczesz, zrob obłączki Cebule w talarki niemáto, y pietruszki wzdłuż nakay, włoż wkoćiet wley wody y soli, odwarz day Wina, Odu dobrego, pieprzu, Imbieru Cynamonu, Rozenkow obojga, stódko-
ści,

ści. Limonicy Oliwck, przywárz, a day ná Stół.

Czterdziesta.

Karpie albo Liny albo infze Ryby także gotuy iednak na dzwona porąb, a nie czesz, a jeżeli chcesz możesz oczefać.

Następia teraz nowe niepospolite Potrawy Rybne cztery.

Pierwszy. Potás Rybny.

Drugi. Kárp z polewką Spinákową.

Trzeci. Kárp z Iufzycą.

Czwarty. Kárp bez kości.

Czterdziesta pierwsza. Potás Rybny.

Weźmij Grzybow suchych, zptocz pięknie, wstaw w przestronym garnku, włoż Pietruszki wiązanke, zafól tak iako Káploni rofól; warz, a nakryj dobrze będziesz miał polewkę ná zalenie Ryb ná Potás.

Weźmij Szczupaka oczesz zryfuy, pokray ná małe dzwona włoż w naczynie frabrne, albo gliniane albo drzewiane, zaley Ostem winnym dobrym, y soli dośátek, niech moknie przez godzinę.

Wyimij potym, osusz, weźmij mąki przenney przetrząsnij; a smaź w masle albo Oliwie a gdy się ociągnie, wybieray.
Przy-

Przebierz do tego z innych ryb Xieńcow y wątrobek, ponakładay y poodciągay w przod w wodzie, a potym w Oliwie albo masle.

Weźmij potym chleba białego nakray grzanek cienko a utoż tymi grzankami Miśę srebrną abo cynową, kładź na grzanki Szczupaka ociągnionego: na wierzech Xienie y wątrocki, weźmij pietruszkę która wrzała w Grzybach roztoż powierzechu, a tą polewką w ktorey Grzyby wrzały zaley y nakryj miśą drugą wierz, a gdy dowiera, daj z polewką na Stoł.

Czterdziesta druga. Karp z Spinakiem.

WEźmij Makaronow Włofkich w węzły odwarz, Weźmij Spinaku, uwarz w wodzie; usiekay, usmaż w Oliwie albo masle, przebij przez Sito.

Weźmij Kárpia dobrego, oczesz porąb we dzwona ociągnij w oliwie, albo masle. Włóż tego Kárpia na miśę srebrną albo rynkę nie mąłą; Makarony włóż na wierzech Spinak rozpuść Winem do ktorego przyday Cukru z potrzebę, Pieprzu, Cynamonu, przywarz a day na Stoł.

Czterdziesta trzecia Kárp bez kości.

WEźmij Kárpia dobrego zdeymij skórę z niego tak ostrożnie żebyś dziu-

ry nie uczynił głowę usmaż, a to mięso z Kárpia odiańszy y od kości usiekay drobno surowo; drugiego kárpia do tego przytożywizy usmaż tę siekaninę w masle albo Oliwie; przydawizy do tego Cebule, bárdzo drobno siekancy; pieczony albo smażony; day Rozenkow drobnych Cukru, Pieprzu, Soli, Cynamonu y troche tartego chleba, zmieszawizy to wszystko, nátoż tę skórę tartego chleba, Karpową, micy brytwanne gińbiarą; wley Oliwy albo Masta, żeby zamokł ten Kárp, włóż w Brytwannę Kárpia nátożonego y głowę przytoż, y Figatellami z teyże matercyey robionemi obtoż, ociągay wywracajac, a gdy się ociągnie, wley wina. Octu winnego, Limonią, Cukru, Cynamonu, Pieprzu, przywarz, a daj cátkiem na Miśę.

Czterdziesta czwarta. Karp z Jusycy.

WYpuszcz kilku Kárpia żywych na Ocet winny Jusycę, albo krew; oczeszanego Kárpia we dzwona porąb; Cebulę, y Pietruszki drobno pokraiancy w masle lubo Oliwie usmarz, a przebij przez sito, włóż Kárpia w rynkę ociąganego troche w oliwie albo masle, wley tę Cebulę, Jusy-

fycę, wina, cukru, pieprzu, gwóźdźkow, Cynamonu, przywarz, á day soli nie przepominając.

Czterdziesta piata. Bigoszek Karpiony.

Zdeymiy skórę z Kárpia surowego, mięso odbierz usiekáy, Cebule pieczoney usiekáy, zmieszay to spotem, włoż w rynkę, wley Oliwy, álbo másta niestonego: smaź, á gdy przesmażyysz, wley Winá, Odu winnego, Pieprzu, Cynamonu, Rozenkow drobnych, Cukru, Limoniá usiekáy, przywarz, á day głowę z tego Kárpia usmaź, y mleczu kawátki odretuy, á zmieszay z Bigoskiem, á day ná Stoł.

Czterdziesta szosta. Bigoszek Holenderski.

Szczupaka zpráwionego z tufzczką uwarz w Ociele dobrym zafoliwszy, uwarzywszy zdeymiy tufzczkę, podrob, pieczoney Cebule usiekáy, włoż w rynkę, wley trochę wody, másta ptokanego, Imbieru, Kwiatu, Odu winnego, przywarz, á day ná Stoł.

Czterdziesta siedma. Szczupak z Mustarda.

ZRyfuy Szczupáká, á z tufzczką odwarz w ró ole z Odu y wody, odwarzywszy zdeymiy tufzczkę, weźmiy gorczycc czarney tłuczoney, álbo Musztárdy, wley w ryna

w rynkę Odu winnego, Másta, álbo Oliwy, przywarz ofoliwizy, á poley Szczupáká,

Czterdziesta osma.

Dorsz y Pomuchle tak gotuy, Możesz y z Mástem po Holenderiku, iáko máłz wyżej.

Czterdziesta dziewięta. Karp z Grzankami z masłem.

Weźmiy Kárpia oczesz, skórę zdeymiy, usiekáy drobno, cebule upiecz, usiekáy, zmieszay to spotem, głowę od tego Kárpia odwarz w ró ole, włoż bigoszek w rynkę, wley másta, álbo Oliwy ofoliwizy smáź, nakray grzanek z chleba biatego, rozpusć másta á nie przetretuy, wsyp w bigoszek Pieprzu y Gátki tártey, miey osobno iczeli chcesz Ser Holenderiki tárty, álbo Pármázyń, máczay grzanki w masle, bigoskiem y Pármázyńnem przetrząsáy, á uktaday ná srebrnym pulmisku, głowę wes rzodek włoż, y upiec w piecu, á day ná Stoł.

Piedziesiąta. Ryby tretowane.

Oczesną Rybę pokray we dzwona, potrzásay mąką, á smaź w czym chcesz, usmażywszy włoż w kociołek álbo rynkę, wley-

wley Winá, ořtu, chleba trochę tártego Limoniá, ohwy, stodkořci, rozenkow ktorých chceřz Pieprzu, Imbieru y ieźeli chceřz Száfranu; przywárz á day ná Stoř.

Piedźiesiata pierwsza. Najnogi czarno świeże.

Pokraiane Najnogi odwarz w wodzie záfoliwřzy, wley Soku Wiřniowego; Pieprzu Gwoździkow, Cynámonu; stodkořci, przywárz, á day ná Stoř.

Piedźiesiata druga, Węgorz z Miodownikiem

Z Węgorza świeźego zdeymiy skorę, ktorego pokraiawřzy we dzwona upiecz włoż w rynkę, wřyp tártego Miodownika, Ořtu, Winá, Pieprzu, Imbieru, Cynámonu, Száfranu, Rozenkow drobnych przywárz, á day ná Stoř.

Náynogi z miodownikiem tákże goeuy, ále nie trzeba skorki zdeymować.

Piedźiesiata trzeciá, Węgorz do Rosolu.

Węgorza świeźego, sprawiwřszy; pokray we dzwoná, wyptocz, włoż w garnek, wley Ořtu dobrego y wody, soli Pietruszki zieloney, álbó Kopru warz á gdy dowre day z rosoltem ná puřmisk.

Piedźiesiata czwarta. Ryby z Grzybowa Polewka

Wstáw Grzybow ták iáko ná Potář, urob rosol, oczefaná Rybę zryřuy, y

ná dzwona pokray, włoż w náczynie piekne, w kray Cebule y pietruszki drobno, wley ten rosol, włoż Másta ptokanego, álbó Oliwy, day Pieprzu, Kwiatu, przywárz, á day ná Stoř.

Piedźiesiata piata, Ryby z Iabtkami tretowanemi.

Ochędoźone Iabtká poprzekraway ná dwoie, zrob máteriyá z máki, Jaić y Mleká, á w post, z máki, á wody máczay Jábtká, á odsmaź w Oliwie, álbó máśle.

Oczefaná Rybę zryřuy, ná dzwona zkray Cebule y Pietruszki drobno, włoż w koćiotek albo rynkę, záfol wedřug smáku, warz á gdy odewre, włoż Jábtká, Winá, stodkořci, Oliwy, álbó másta Pieprzu Cynámonu, á ieźeli chceřz Rozenkow drobnych przywárz á day ná Stoř.

Piedźiesiata řosta.

Gruřzkami tretowanemi tákże uczynisz, przydawřszy do máki Szafranu ieźeli chceřz.

Piedźiesiata řodma Ryby z Selerymi.

Ochędoźone Selery wřtáw, záfol odwarz, pokray w tálarki Rybę oczefaná pokray we dzwona, Cebule drobno, nákráy y Pietruszki w koćkę, włoż w koćiotek wřzytko wley trochę wody Másta

sta albo Oliwy, Pieprzu, przywarz á day ná Stoł.

Piedziesiąta osma; Ryby z Kąpusta Włoska.

ODwórz Kąpuste Włótką, cátkiem, á odwarzywszy ná czworo poprzkraway, Rybę oczesaną pokray we dzwona, włoż w kociołek, záfol, odwarz, wlož potym Kąpustę, Másła albo Oliwy, Pieprzu, Kwiatu, przywarz, á day ná Stoł.

Piedziesiąta dzieniąta, z Kaul. forami Ryby

OChędozone Káulefiory odwarz záfoliwży Rybę oczesaną zryfsuy we dzwona, odwarz záfoliwży, wlož Káulefiory Másła, Oliwy, Pieprzu, Kwiatu, przywarz, á day jeżeli chcesz, możesz Serem albo Parmazynem potrzásnąć.

Sześćdziesiąta, z karczochami Ryby.

ZSurowego Karczocha wybierz spod, tak wiele ile potrzeba, pięknie ochędoz, pokray, á odwarz, Rybę oczesaną zryfsuy we dzwona, wlož w kociołek albo rynkę, Cebule y Pietruszki drobno wkray záfoliwży odwarz, wlož Karczochy Másła albo Oliwy, Pieprzu, Gátki, przywarz á day ná Stoł.

Sześćdziesiąta pierwsza.

ZBulwami Ryby także zrobisz.

Sze-

Sześćdziesiąta druga.

ZKáulerepą także zrobisz. Ktorą osobno odwarzywszy, pokrąieś, iáko będziesz rozumiał, lubo w tálarki lubo w kostkę.

Sześćdziesiąta trzecia.

ZPopiemi Jáykami także zrobisz!

Sześćdziesiąta czwarta.

ZSpáragami także zrobisz; Y z Kárdami zrobisz, ktore ochędozone wprzódo odwarzysz pokrąiane w członki.

Sześćdziesiąta piata. Szczupak z kwaśną Kapusta.

KApuście kwaśno dobrą usiekasz drobno Szczupaká zryfowanego; z tufczką pokray we dzwona, odwarz w rosóle, y Kąpuste osobno odwarz, odley rofól ten w ktorym szczupak wrzát, wlož kápuście, wley Winá, Odtu, Rozenkow drobnych, Oliwy, albo Másła, Pieprzu, Cynamonu, stodkości, przywarz, á day ná Stoł. Tak możesz y Piskorze gotować.

Sześćdziesiąta szosta, Leścze pieczone z Kapusta kwaśna.

WEźmiy Leścza wielkiego, oczesz spraw, nie bárdzo rozrznay dla nákladania Weźmiy chuchro z niego usiekay drobno Kápuście kwaśną dobrą á siekay

kay drobno, odwarz, zmieszay to chuchro wley oliwy, ośtu winnego, Rozenkow drobnych słodkości, Pieprzu, Cynamonu soli władz ná deku do pieca, ábo ná rożnic ostrożnie piecz, tego náłożonego Lefzcza ktorego chlebem tarcym białym potrząsnąwszy, day sucho ná Stół.

Sześćdziesiąta siódma. Piskorze ziąglami.

Odwarzywszy Piskorze w foli, wlyp nieptokanych iągiet, y warz spotem wley Ośtu, Oliwy, Rozenkow drobnych, pieprzu, słodkości, przywarz á day ná Stół.

Sześćdziesiąta ósma. Ná zimno Ryby.

Oczesane Ryby w foli y w wodzie odwarz, wytuz ná putnisek, cebule w kosteczkę nákray drobno, potrząsnij, poley ośtem dobrym, i oliwą á day ná zimno.

Sześćdziesiąta dziewiąta, ná zimno Ryby z pietruszką zieloną, á'bo Koprem.

Sprawioną Rybę z tufzczką odwarz; w oćcie y foli, wyłoz ná putnisek zdeymiy tufzczkę poley Ośtem, y Oliwą, y Pieprzem, zieloną pietruszką á'bo koprem potrząsnij, á day ná zimno ná Stół

Siedmdziesiąta. Rybá na zimno z Salata.

Sprawioną Rybę z tufzczką w oćcie y soli odwarz, wyłoz ná putnisek, zdeymiy tufzczkę, Sólátę zápraw; obtoż Sálatę á day ná Stół.

Siedm-

Siedmdziesiąta pierwsza. Ryby z chrzanem,

Sprawioną Rybę z tufzczką w rosóle odwarz; wytuz ná misę zdeymiy tufzczkę uwierć chrzanu i migdałow zmieszay spotem rosół Ośtem dobrym, jeżeli chcesz przywarz, á możesz y nieprzywarzáć, poley á day ná stół, może byđz y bez Migdałow.

Siedmdziesiąta druga. Czeczuga żółto po Węgiewsku.

Czeczugę zryłuy, y we dzwona porąb, wstáw w Oćcie y foli, a odwarzywszy wley Gąszczu Winá Ośtu Oliwy Pieprzu, Imbieru, Cynamonu, Száfranu, Rozenkow oboygá Limonią słodkości przywarz á day ná stół.

Siedmdziesiąta trzecia, Fesiotr.

Swieżego Fesiotra weźmij sztukę, porąb ná máte káwátki Cebule y Pietruszki drobno wkraw; wtoż wrykę, á'bo koćiotek; wley Oliwy; á'bo masła, y trochę wody, warz to spotem nákrayśw, y osobliwszy; á gdy przewrę; day Pieprzu y Gátki, przywarz; Możesz też Cytrynę wycisnąć, á'bo Ośtu kieliszek winnego wlać jeżeli chcesz.

Siedmdziesiąta czwarta. Ináčzey zápraw.

Day Winá, Ośtu Winnego Limonię síekaną, Rozenkow drobnych, stoda

kości, Pieprzu, Cynamonu Oliwy albo Mąsta przywarz á day. Bigoszek z Jesiotra kiedy zrobisz tak zápraw.

Siedm dziesiata piata. Karpie Morawskie.

OCzesz Kárpia; zryluy; porąb we dzwona, wšyp Miodownika tártego, Soku troché wiśniowego, Octu piwnego, stodkości, Pieprzu, Imbieru, Cynamonu, Gwoździków; przywarz; á day ná Stoł.

Siedm dziesiata szósta, Xieńce smażone.

WEźmij Xieńce z Szczupaków ponakładay, odwarz, pokray w talarki Szczupaczka oczesanego małego z kray; we dzwonka; ztoz to społem, wšey Oliwy Mąsta Cebule drobno y Pietruszki drobno; smaż przylawšy, troché rosołu, day Pieprzu y Gałki, przywarz, á day ná Stoł.

Siedm dziesiata osma. Bobrowe ogony.

ODwarzywšy Ogon Bobrowy, który ieżeli chcesz, możesz wštuki porąbać, który woście y soli, odwarzysz, uwierć Czofnku iáko maśto, Octu Winnego, Oliwy albo mąsta, przywarz, poley á day ná Stoł.

Siedm dziesiata dziewiata. Inaczey.

OCtu, Mąsta albo Oliwy, Pieprzu, kwiatu, przywarz, á day ná Stoł.

Osm-

Inaczey *Vide* Szczupaka po Holendersku.

Osm dziesiata, Inaczey.

OCtu Winá, Limoniá, usiekay drobno, Oliwy Rozenkow drobnych, stodkości, Pieprzu, Cynamonu, Soli, przywarz poley á day ná Stoł. Możesz też y z Grochem dáć, tak iáko Wyżinę.

Osm dziesiata pierwsza. Ryby stone z miodownikiem.

WEźmij Szczupiká stonego, wypłocz, we dzwoná porąb odwarz zdeymiy łufczkę, pięknie pokarbuy, ułoz wkołtle, wšyp miodownika tártego, Winá, Octu, Rozenkow oboygá, á ieżeli chcesz y Migdałow, párzonych, stodkości, Pieprzu, Imbieru, Cynamonu, Szafranu, przywarz á day ná Stoł.

Osm dziesiata druga.

TAk Wyżinę gotuy z Miodownikiem.

Osm dziesiata trzećia. Kiski z Ryb stonych.

WEźmij Szczupáká Stonego, wypłocz, odbierz od škory y od kości, usiekay drobno, utrzyi chleba biáłego drobno, wšyp day Oliwy, Pieprzu, Cynamonu, Cukru, Rozenkow drobnych, á ieżeli chcesz y Szafranu, zmieszay to wšytko społem, Weźmij kiy rownygładki, obleb

G

ią

ią materią umi szawfzy dobrze, piecz u ognia, obracay, á zynگوی Oliwą álbo Oleiem, á gdy się przyrumieni, pokray na kłwa, ná szuki, á zdeymy, micy Ryż warzony, który tak zápraw, Cukru, Oliwy, Cynamonu, Pieprzu, Rozenkow, drobnych y wielkich, á zmieszawfzy, to nátoż kizki, y przypiec w piecu, day pocukrowawfzy ná Stół, Jeżeli chcesz możesz w Oliwie álbo Oleiu smazyć.

Ośmndziesiąta czwarta. Kuropatny z Ryb stonych y Ptaki różne.

Szczupaka stonego, ochędoż pięknie, Mięso od skory, y od kości oabierz usickay, wley oliwy, chleba tartego, Cebule pieczoną usickay, day Pieprzu, Cynamonu, Rozenkow drobnych Cukru zmieszay to wsfzytko spotem, á formuy w ręku ptaki, iákie chcesz álbo umiesz? Spuszczay w kościel wody gorącey, á potym nátknij Migdałami wzdłuż kraianemi, álbo pinellami, potrząsaw mąką á puszczay ná gorące masło álbo Oliwę, álbo oley á natykay łkrzydłkami Kuropatwiemi, álbo tákimi, iákie z formowateś Ptaki, jeżeli chcesz sucho day, álbo sapor iáki chcesz zápraw,

Ośm

Ośmndziesiąta piąta. Grzanki z Ryb stonych.

Szczupaka stonego ochędoż pięknie, Mięso od kości oabierz, y od skory usickay drobno, wsfp chleba tartego białego, Oliwy, Pieprzu, Imbieru, Cynamonu, Cukru Rozenkow obo ga, y jeżeli chcesz Szafranu, zmieszay to wsfzytko spotem, y zrób kukle wielką, á w pusć w kościel wody wrzącey, á gdy uwre kraj iákie chcesz grzanki, które mąką potrzebny ná gorące masło álbo Oliwę, álbo oley puszczay, á gdy się przyrumieni, day pocukrowawfzy, á jeżeli chcesz, day Sapor iáki rozumiesz.

Ośmndziesiąta szósta.

Z Takieży materrey rob Obwarzanki, Figatelle, y takim spotobem odwarz, smaż, á daway.

Ośmndziesiąta siódma Ryby macerowane pieczone.

Wezmy Szczupaka swiężego, oczęsz pokray, ná dzwona, wtoż w náczynię gliniane, álbo Srebrne, álbo drzewiane, wsfp soli dostatek, y odu winnego, tak wiele, ż by zámokł Szczupák, y kminutnie czzonego y Oliwy, á mocz to godzinę, weźmy szpilek drewnianych cienkich po-

G2

wty,

wtykay ná Roženki dzwona przetykay iezeli chcesz Sałwią piecz ná roście, á zyn-guy czym chcesz i chlebem białym tartym potrzásniy; ágdy dopieczesz zwarz ten ocet wktorymeś moczył, przyday Oliwy, day z szpilkami pułmisk, poley tym sa-porem

Osmdziesiąta osma. Ryby macerowane warzone.

TAkim kształtem zmacerujesz w Oc-ćie, foli Szczupaka albo Karpia ale nie ley Oliwy, włoż potym w Rynkę, y ten Ocet wley masła płokanego z potrze-bę włoż albo Oliwy; gdy uwre day ná stoł, przydawszy kminu tłuczonego.

Osmdziesiąta dziewiąta Szczupaki świeże śpikowane pieczone.

OCol Szczupaka, weźmiy Wyżiny od brzucha stoney, pokray drobno, tak iáko Stoninę, náspikuy iáko chcesz upiecz pięknie, zynگوی mastem, albo oliwą, albo oleiem upiecz; day sucho ná stoł: á mo-żesz y Sapor zaprawić iezeli chcesz, albo z Sałatą zaprawioną.

Dziewiędziesiąta. Szczupaki świeże śpikowane warzone.

TAkimże sposobem Szczupaki náspikuy, włoż całkiem w kociołek albo rynkę wšyp

wšyp foli oliwy, albo masła ociągniy w oliwie albo masle; wley potym octu tro-chę, Limonią siekaną; w talarki, Pieprzu, Gałki Rozenkow drobnych, stodkości, przywarz á day ná stoł.

Dziewiędziesiąta, piernśa Szczupaki świe-że śpikowane, z Iajcami śpikowanemi.

TYMże sposobem Szczupaki świeże náspikuiesz, weźmiy iaięc, uwarz twar-do, ociągniy w gorącym ma-le, zkray drobno Wyżiny, náspikuy Jajca, włoż pospołu z Szczupakami w rynkę, albo kociołek, włoż masła z potrzebę, ociągniy w masle, wprzod nizeli Jajca włożysz, wley trochę wody, Octu winnego, Jajca ułoż, pierzu, Kwiatu, Rozmarynu, przywarz, á day ná stoł.

Dziewiędziesiąta druga. Bigosek z Ryb takich chcesz.

RYbę weźmiy iáką chcesz, oczesz, upiecz pięknie, podrap, kości wyrzuć Limonią drobniusięńko uieckay, y wta-larki wkráy, Oliwk náwyłupuy, wley Oliwy, Winá Octu, Cukru, Pieprzu, Cynamonu, przywarz, á day: á możesz y ná zimno dáć nie przywarzając.

*Dziwiedzieściana trzecia Bigoszek z Ryb pi-
czonych siekany, albo krąjany drobno.*

Takimże sposobem Rybę upiecz, zkray iako najdrobniej nożem, kości wy-
szuciwszy, zrob Sapor taki, Weźmij O-
ctu, Oliwy, Pieprzu, Cynamonu, Limo-
nią w talerki, Oliwek, y Agrestu iezeli
chcesz, soli, Rozenkow drobnych, stod-
kości, przywarz, a bigoszek na pułmisku
poleway.

*Dziwiedzieściana czwarta. Smażone Ryby
z Sárdellami z Sątata.*

Oczesana Rybę iaką chcesz zrysuoy
we dzwoną porąb. solą y mąką potrzy-
śniej, smaż w czym chcesz; weźmij Sątaty
obieraney y ptokaney, weźmij Sárdelli,
ptokanych, zmieszay z Sątata, wley Octu
Winnego, Oliwy, soli, poley Sątata, a po-
łoż tę Rybę smażoną day na Stoł.

*Dziwiedzieściana piata. Ryby Smażone
z Chrzanem*

Usmaż wśy Ryby, mley Chrzonwier-
ciány, do ktorogo uwierć Migdałow, y
zmieszay z Chrzanem, wley Octu Win-
nego, soli y Kwiatu, przywarz, y poley
Rybę, a day na Stoł; możesz też nic przy-
warzaiąc dáć.

Dzie-

*Dziwiedzieściana szsta. Smażone Ryby
z Cebula.*

RYby usmaż zwyczajnie w czym chcesz
Másle Oliwie, Oleiu, cebule nakray,
drobno, usmaż w Oliwie albo masle, wley
Winá, Octu winnego, Szafranu, Pieprzu
Cynamonu Rozenkow drobnych, iezeli
chcesz y wielkich y stodkości, przywarz
a poley smażone Ryby.

Dziwiedziściana siódma. Stokwisł.

Uttuczony na kłocu stokwisł, namo-
czyłz w tugu, z popiołu á wody zrobio-
nym, a potym w wodzie zimney aż do dru-
giego dnia, ktorzy wymoczyłz, wstaw
w wodzie zimney, a gdy odewre, odbierz
pieknie, ukráj Cebule wkostkę, y Pietru-
żki z potrzebę, wtoż w Rynkę albo kocio-
łek, warz, a gdy dowiera, wtoż Másła
ptokanego, albo Oleiu lniánego, Oliwá
do Stokwisłu nie dobra) Pieprzu, y
Kwiatu przywarz, a day na Stoł.

Dziwiedziściana osma Ináczey.

Moczony stokwisłz całkiem okrob ztusł
czki, a wtoż z skorą kociet albo gar-
niec, ktorzy odwarzłz, wkráj cebule, y
Pietrużki drobno przywarz a gdy do-
wiera, wley smietaney gęstey Másła, Pie-
przu, Kwiatu, przywarz, a day albo
lniánego oleiu.

Dzie-

Dziewięćdziesiąta dziewiąta. Inaczej.

ODwierzony Stokfisz pięknie odbierz, Cebule y Pieprzki drobno nakrąj, a na wyśadzeniu wley oleiu lnianego, przywarz dobrze, dawszy Kwiatu y Pieprzu. *Dziewięćdziesiąta dziewiąta, Cynadry albo Wietrzności Rybie.*

Xieńce z szcupakow iezeli wielkie ponakładay, a iezeli małe pokrąj wszakki, wprzod odwarzywszy, y ociągnąwszy w wodzie y wątrobkę także ociągnij, włoż w rynkę, usiekay Cebule Pieczoney, y Limonią drobno, wley Winą, Ołtu dobrego Oliwy albo Mąstą, Soli, Rozenkow drobnych, stotkości, pieprzu, Cynamonu, przywarz, a day na Stoł.

Sto. Ozorki Kárpione.

PCwybierawszy Ozorki Kárpion, włoż w rynkę, mąstą dobrego, cebule śickaney pieczoney, ociągnij to w mąśle, wley troche wody, soli, Limonią usiekay drobno, Pieprzu, y gatki; przywarz, a day na, Stoł.

Sto jedna.

Głowá z Szczuki warzoney, żółtey, albo szarey, z ktoreykolwiek Ryby warzoney żółtey, albo szarey, z polewką, gdy stężie, podrapiesz drobno, kości drobne wyrzucisz, wielkie zostawisz, y

te

te poliwkę wleiesz, wley Ołtu Winnego, Oliwy; Pieprzu, Cukru, według smaku, zmieszay a day na zimno.

P R Z E S T R O G A.

Wystawiłem do twego Páńskiego Stołu, drugie sto potraw Rybnych, do ktorych w Addytamencie masz, Mąrynaty, y on zachy terminem Staro-Polskim nazwany Kassanat, teraz w rosół obrocony; masz i różne sposoby ślimakow gotowania y Ostryg gotowania sposob, a konkludując ten Rozdział, daję w upominku, Kuchmistrzowski drugi Sekret. Jedne rybę całą, nierozdzielną, na troje gotowaną; Wąrzony frzodek do Kassanatu, smażona Głowa, a Ogon pieczony, ten od mnie przyjąwszy na dokończeniu tey Księgi Rozdziału trzeciego, spodzieway się większego Sekretu.

SEKRET Drugi KUCHMISTRZOWSKI.
Szczuka iedna całkiem nierozdzielna, nierozkraiana, smażona Głowa, wárzony frzodek do rosółu, albo Kassanatu, pieczony Ogon, ktora tak zrobisz.

WEźmij Szczukę, iako wielką chcesz, ogol troche od głowy, w frzodku zostaw łuszczkę, od ogona też troche ogol, spraw, náknij na rozen mięsny, ten

frzo-

frzodek z tuszczką, obwin chustą, a obwiąż sznurkami, zmaczawizy te chustę w Ocie Winnym osolonym, potrząśnij też Solą Głową y Ogon, a przyłoż do wolnego ognia, piecz a obracay, miec Ocet Winny, solony w rynce przy ogniu któryby wrzał, a poleway nim często tę chustę, którą obwinął Szczukę, głowę też wcześniej pozynguy Oliwą, albo Ciem, albo Mastem, a potrząśnij trochę mąką przenną, y drugi raz, y trzeci raz to czyn, to się smażyć będzie, a ogon na ostátku, gdy się rumienić pocnie, pozynguy także czym chcesz ale mąką nie potrząsaj, a gdy rozumiesz że już gorąco, zdeymi z różną, chustę odwin, będzieś miał Szczukę, smażoną wárzoną y piezoną.

A D D Y T A M E N T,

Do Potraw RYBNYCH.

Pierwszy. Marynata z Czosnkiem.

Jakiegokolwiek Rodzaju masz Ryb, Łos, Pstrągi, Szczupaki, Czeczugi, Jesiotry, albo *cuiuscunque generis* Ryby bydz mogą, tak gotować ná Marynatę będzieś.

Oczesane Ryby co większe Rysuy, a co mnieysze całkiem sprawiwszy posol, a smaź w czym chcesz, potrząsnawizy mąką

ką, a kiedy usmażyłz, włóż w naczynie jakie masz.

Weźmij Czosnku niemato, owieré w donicy zeby był iako Másto, rozpuść Ocet Winnym tak zeby było gęsto iako Migdatowá polewka, wley Oliwy, y Rozmarynu, Soli przywarz, zaley Ryby, a ehoway na zimno.

Drugi Sposob Marynaty robienia.

Takimże sposobem ryby odsmaż utól, w Jaszczu, albo w jakim inszym naczyniu, ochłodziwszy weźmij Wina, Octu Winnego, Rozmarynu Rozenkow, oboyga, stokosci, Limonicy w talarkis Oliwek, Szafranu, Pieprzu, Cynamonu, przywarz; a ochłodziwszy zaley Rybę, zeby zamokła.

A iez li chcesz mieć szarą Marynatę, zapraw to wżysztko, a Szafranu nie daway, będzie dobrze.

Trzeci. Kaszanat albo Rosol Polski.

RYbę żywą iaką masz, Łosofia, Pstrągi, Szczukę, Kárpie, Jesiotra, Czeczugi, *Et omne genus piscium*, z tuszczką żywo zrysuy optocz pięknie, zley Ocetm Winnym, wstaw w kotle Octu piwnego ná pot z wodą tak zeby Ryba ptywac mogła, włóż Rybę soli niemato warz, a gdy uwre

wre wyłoż na miśę, a potrząśnij żieloną pietruszką.

Czwarty. Długie chowanie Pstrągow Rosolowych.

TAK nagotowaśszy Pstrągi do rosolu, jeżeli chcesz długo chować kasz upiec Chleb tak wielki, żeby się włożyć mogły te warzone pstrągi który jeszcze ciepły wziąć a wykroić zwierzchu y oszrodkę wizerkę wybrać, a jeszcze w ciepły chleb wkładay Pstrągi, a ochłodziwszy nakryi, przechowasz długo.

Piąty. Slimaki.

Masz rozumieć o Slimakach, że tak całkiem iako y siekane mogą być w jeden sposób gotowane.

Slimaki wstaw, odwarz, wybierz z skoruppek, skorupki same ochędoż wodą y solą, przewarz potom odebrane Slimaki w garnuszku, Pietruszki drobno, y Cebule przydawczy, włoż w slimaki lubo siekane, lubo całkiem przewarz, przyley Kąptoniego rosolu, Masta płokanego, Pieprzu, Kwiatu; przywarz, a natożywszy w skorupki day.

Szesty. Inaczej Slimaki.

Slimaki odwarzone, siekane albo całkiem, włoż w rynkę, day Pietruszki dro-

drobno kraiány Cebule pieczoney, Posztu, Masta płokanego albo Oliwy, warz to spotem, day Ostu Winá, Pi przu, Cynamonu, Rozenkow drobnych, Cukru, Limonią, siekaną; przywarz a natożywszy skorupki day.

Siodmy. Inaczej Slimaki.

Odwarzone Slimaki lubo siekane lubo całkiem włoż w rynkę, Pietruszki drobno y pieczoney Cebule usietay, wley trochę rosolu, masta dobrego, albo Oliwy, Cytrynę wyciśniy, Pieprzu Gałki: przywarzywszy, skorubki naleway a daway na Stoł.

Ośmy. Inaczej.

Odwarzone Slimaki, siekane albo całkiem, włoż w rynkę, wley Oliwy, Pieprzu, soli, Gałki, przysmąsz, a kładz w skorupki daway.

Dziewiąty. Inaczej.

Odwarzone Slimaki, siekane albo całkiem, włoż w rynkę nakray Czosnku drobno, wley Oliwy, albo Masta, soli, przysmążywszy, kładz w skorupki a daway.

Dziesiąty. Żolwie.

Takiemi sposobami Żolwia gotować będziesz; ktoremu w przed żywemu poucináy nogi y głowę, odwarzywszy pięknie

pięknie odbierz, skorupę wierzchnią
pięknie solą ochędoż, na którą Zoltwia
daż na putnikku; Możesz też biało go-
tować, iako kurczę, y z Sardellami, iá-
ko Szczupaka.

Iedenasty. Ostrygi.

Ostrygi świeże porozfupowawszy, na
wierzchnicy ikorupce piecz bądźiesz,
przydawwszy potrosze Oliwy, álbo dobre-
go Mastá, soli, y Chleba trochę białego
tártego, Pieprzu y Gatki, á gdy się po-
eznie rumienić dáway ciepło: możesz y
Cytrynę świeżą wyćisnąć, iczeli takiego
smaku potrzebować będą, y surowo z oli-
wą y Pieprzem możesz dać.

Drunasty Tertusolle.

Tertusolle upiecz w popiele zawina-
wszy w pakopie, á możesz y uwarzyć,
[ále lepsze pieczone] á ochędożywszy
pięknie, ikorę zdeymiesz y pokroisz w
tálarki, y w rynkę włożyż, iczeli na kro-
tkie chowanie, włoż masta dobrego, y
soli, smaż, á usmażywszy, dáway. Jeżeli
zas ná długie chowanie, Oliwy wley, smaż
á usmarzywszy ochłodź, y wley w sklane
naczynie, á choway długo; Możesz też
Cytrynę świeżą wyćisnąć ná tálarz, ic-
zeli chcesz.

ROZDZIAŁ TRZECI.

Gotowania Sra Potraw Mlecznych,
PASZTETOW TORTOW, y CIAST.

W Tym Rozdziale wystawie do twego
Pańskiego Stolu, trzecie Sto Potraw
w którym maś polewki różne, Jaiecznicze,
Paštety, Ciasta, z różnemi nazwskami,
Blamani, Galerety, Bianki. Mleka różne,
y w Addytamentie dziesięć Spośobow robie-
nia Kóek, kriebas roznych Salsesonow,
y Przechacny Sekret.

P I E R W S Z Y.

A naprzod Barfczu Krolenski.

Barfczu weźmy z żywnych otrąb pro-
stego rzádkiego, włoż Rybę suchą, to
jest, Szczupaka, álbo Certę, Łosolia su-
chego, Karpia Dunajskiego, Wyżiay wę-
dzoney, álbo świezey, Jesiotra suchego,
cebule cátkiem, którą dáwaiąc wrzuciż
słedzi moczonych, ták Dunajckich, iá-
ko y mórkich, grzybow suchych, kru-
pek tatarczanych drobnych, Kminu, warz
to spótem, á kofczuy, soli według smáku
dodawży, day ná misę bądźie dobrze.

Druzgi spůsob prostego Barfczu.

Wstaw Barfczu prostego, Jaiecznych
zótkow rozbiy z mastem, zábiel ten
Barfcz,

Barzcz, Jaiec uwarz twardo, porozkrąway ná dwoie, usiekay żółtki, przyday Jaie świeże; Pieprzu, soli ponaktaday usiekawszy te biaćki, puszczay ná másto gorące, á usmaż wśzy daway z barzczem.

Trzecia. Barzcz z Sledziem.

Barzczu wstaw, Sledzia moczonego włoż, kminu przywarz á day. Możesz Migdałow oparzonych uwiercić, á zabielić, żeby był bielszy.

Czwarta. Barzcz Cytrynowy.

Wźmij wody przewarzoney z Piętruszką y Mástem, albo rosółu, z Kąplona, rozbiy Jáiecznych żółtkow z Mástem, Cytrynę wyćsniy, według smaku rozpuść rosółem, przywarz, á day ná Stoł.

Piąta. Polewka Migdałowa.

Oparzone Migdały pokray, y uwierć w Donicy dobrze, rozpuść wodą włoż Cukru, Rozenkow drobnych, przywarz, Miec Ryż osobno wárzony, kładź ná pućmiki, á zálezay Polewką.

Szosta. Polewka Migdałowa na zimno.

Oparzone Migdały pokray, uwierć w Donicy dobrze, winem rozpuść, włoż Cukru, Cynámonu, Rozenkow drobnych Grzańek z Chlebá biatego ususz, daway ná zimno z grzankami,

Siodma.

Siodma. Polewka Winna.

Wino z żółtkami Jáiecznymi z mástem rozbitemi zabieli day Cukru, Cynámonu, Szafranu, przywarz, á day.

Osma. Winna Polewka na Post.

Winą wźmij, á jeżeli chcesz zmieszay z Piwem, rozbiy trochę mąki przennay Winem, á zmiśzay z Winem, przyday Cukru Cynámonu, Szafranu, mieszay przywarzając day z biatym chlebem.

Dziwiata. Polewka Kaparowa.

Kapary pięknie obrane, y zptokáne, wstaw w Winie, włoż Cukru, Rozenkow drobnych, Oliwy, Cynámonu, wárz, usmaż chleba biatego w kostkę kraianego w Oliwie, wśyp ná pućmifek, á zálezay tę polewką, á day ná Stoł.

Dziesiata. Polewka Mleczna.

Wstaw stodkiego Mleka, á gdy zwierać będzie zabieli żółtkami Jáiecznymi, rozbitymi z mástem, przydawśzy Cynámonu, Cukru, ususz grzańek z chleba biatego. á daway z grzankami ná Stoł.

Jedenasta. Polewka z Cebule.

Cebule wtálarki nákray, usmaż w mástle wley wody ciepłey, wyćsniy Cytrynę, albo Ośtu Winnego tyżkę wley, u-

H

usz

Isufz z chleba białego grzanek, daway ná putnisek potrząsnąwszy Pieprzem.

Dwunasta. Polewka z Mleczow Karpionych.

Wezmy Mleczow Karpionych, odwarz, á drugą część odsmaż w kostkę, mąką potrząsnąwszy, rozwierć ten mlecz warzony; rozpuść wodą, wley Oliwy, ábo masta, grzanek z chleba białego ufusz, day z grzankami ná Stół, potrząsnąwszy Pieprzem.

Trzynasta. Polewka Grzybowa.

Suche Grzyby, upłokawszy pięknie, wstaw w przestronym Garncu, przydawszy wiązanek pietruszki, zafol według smaku, ufusz grzanek z chleba białego, odley polewkę, day oliwy, pieprzu, Grzybow też kilka usmażysz w mące obwałowwszy, w oliwie ábo masle, y te grzyby z grzonkami pospotu wtozysz,

Czternasta. Polewka z Soczowice.

Soczowicę piękną wstaw, w garncu przestrono, włoż pietruszki niemato, y Cebule cátkiem, Pieprzu, Kwiatu, Oliwy, daway z Grzankami lubo białego ohleba lubo rzanego.

Pietnasta. Polewka Grochowa.

Groch odduzany uwarz dobrze, przećbiy przez sito, rozpuść wodą z Pietruszką

trufzką przewarzoną, żeby było rzadko, day Oliwy, Pieprzu, á usmaż wszy chleba w kostkę, day ná Stół tymże chlebem przetrząsnąwszy.

Szesnasta. Arum Smale.

MIey dwie kielcemce małe z lazne, przetretuy masto, á wley wiednę masta tretowanego, wypuść cátkiem z biatkami Jajec cztery, ábo pięć, w naczynie osobne y posol trochę, á Pieprzu day wley to ná gorące masto, á gdy się odspodu podsmaży, odley masto, w drugą kielcemkę, y te Jajca wywroć ná to masto, á znowu smaż á podsmażysz day ná Stół, ciepto á Pieprzem potrzásniy.

Siedymnasta. Fytata.

MIey kielcemkę z lazną, w którą włoż masta iáko Orzech laskowy, rozbiy to masto po kielcemce nád ogniem rozbiy parę Jajec wley ná kielcemkę, piecz ná węglu, a przewroć, á przyrumieniwszy posukruy, á day prędko ná talerzu.

Osmnasta. Iatecznica z Winem.

MAsta wrynce rozpuść, Jajec rozbiy z Winem y Cukrem, y Cynamonem, ubiy to spotem, á wley ná gorące masto, usmażysz day z Rynką, á nie mierzay,

Dzie-

*Dziewiętnasta. Faiecznica z Smietana
słodka.*

ROzbiy Jaiec z Smietaną słodką, wley ná gorące masto, smaź, á mieszay, á day z rynką ná Stoł, dodawszy foli z potrzebę.

Dwudziesta. Faiecznica prosta.

ROzbiy Jaiec, wley ná másto w Rynkę, á usmázywšy day z Rynką ná Stoł, możesz też Cebulki młodey zieloney, álbo Pietruszki drobno ukraiać.

Dwudziesta Piernśa. Grzybek.

ROzbiy Jaiec z Mlekiem, á iezeli chcešz możesz przydać máki trochę, iednąk lepiej bez máki, przyday Rozenkow drobnych, Cynámonu, wley w rynkę ná Másto gorące, á smaź, y przewróć, usmázywšy pocukruy, á day ná Stoł.

Dwudziesta druga. Náleśnik.

ROzbiy Jaiec z Mlekiem y trochę Máki, zyinguy mastem rynkę, álbo kielemkę, wleway potroszę á piecz, cienko, á polawšy mastem, day ná Stoł.

Dwudziesta trzecia. Náleśniki nakładane.

TAkimże sposobem rozbiy Jaiec z Máką y Mlekiem, á rob náleśniki, doktorych miey Rozenki drobne y wielkie płokane, potrażniy náleśniki Rozenkami, y

Cyna -

Cynamonem, á zwiaay, y pocukrowawšy á mastem polawšy day ná Stoł.

Dwudziesta czwarta. Pasztet Francuski gorący miésny.

ZAróbisz Ciaŝto ná Pásztet Francuski tak; Weźmiy Máki, Mástá, y Wody gorącey, Jai c, Soli przyday, á wyrob dobrze Ciaŝto twardo roztoecz, á włoż w Pátelle ná to zgotowaną; Weźmiy Gołębci, Cielećiny, Ptaszkow, Animelli, pięknie ochędoż, surowo nátoż pasztet, á na spód toiu kruchego wołowego drobnó usiekawšy wsyp, przyday Pieprzu, Gwoźdźikow, Gałki, Soli, Kárczochow, álbo Kaulefiorow, álbo Pieczarek, á ościągawšy włoż w Pásztet, y zatklep tymże ciaŝtem, zformowawšy iako naykŝtańtniey sklepienie, ciaŝtem Francuskim otoczony, wŝadź á piecz, á gdy się podpicka Pasztet, Weźmiy pieczeniá Wołową mięką, piecz bez foli, á gdy dopiekasz, wypusc z niey polewkę, y rosotu dobrego przymieszay, zabieli żółtkami Jaiecznymi, przywarz mieszajac, żeby się nie zwrzało, á gdy masz dawać Pasztet, uczyn w sklepieniu dziurkę małą, y wley leykiem ten Sapor, á day goraco ná Stoł.

Dwu -

Dwudziesta piąta. Paſtet Francuſki na zimno.

WEźmij Jelenia albo Dániela, Sárnę albo dzikiego Wieprza, ták wiele ile chceſz, catkiem albo w ſztuki, nákray ſtoniny grubo y dłuſgo, poſpikuy przez ſrzodek, przcz mieyććá mieſiſcie, włoż w náczynię, wley Cżu winnego, Maicronu ſuchego, Kolentry, Pieprzu, Imbicru, Gwoździów, Gałki, mocz to godzin ſzcć, przydawſzy ſoli,

Porzym wymieſz żeby oſchło.

WEźmij mąki pićkney, Maſta, Jaiec, zárob ćiaſto, ták żeby maſta było więccy niżeli Jaiec, zárob nie zbytnie twardo, roztocz, włoż máterya mięſną, zawiń, zformuy Paſtet iáko umieſz nápićkney, wſadź do pieca, á upieckſzy, ná zimno ſchoway. Możesz y gorący dać ieli chceſz

Dwudziesta ſoſta. Paſtet Niemiecki ná zimno.

Tymże ſpoſobem, Máterya mięſną iáko chceſz mac, rować będzieſz, y tákże náſpikujeſz. A ćiaſto daſz tákie.

Weźmij mąki pſzenney pićkney, Jaiec, Maſta máto, zárob tym Cíaſto ták żeby więccy Jaiec było, niżeli Maſta, roztocz

to Cíaſto, á twardo zárobieſz, zawiay máterya mięſną, z formuy Paſtet, iáko nápićkney umieſz, á upieckſzy ſchoway ná zimno. Trwałſzy ten w daleką drogę.

Dwudziesta ſiodma. Paſtet Allaputrynowy.

WEźmij mąki Pſzenney, á przyday trochę Zytney, ktorą gorącą wodą záparz, zárob twardo Cíaſto, á Paſtet iáki chceſz wybiy.

Dwudziesta oſma. Materya tego Paſtetu.

WEźmij Cielećiny, Kuropátw, Járzáb, kow, Praſzkow drobnych, Káptonow, Kurczát, Gołębci, Kiſzek y Kiełbas dobrych, Salfestonow, wędzonych Ozorow, y cokolwiek chceſz, á rozumieſz bydź drogiego, á godnego do Paſtetu, poćiągay, y poráb iáko rozumieſz. koſci poprzetłukuy, odbierz pićknie, weźmij Kaulęfiow, Kárczochow, y to oćiągnij, Figatelli dobrych zrob, toiu kruchego uſiekay drobno, á potrzáſnij ná ſpod, uktaday tę máterya á przczyſpuy toiem, przydawſzy ſoli, Pieprzu, Imbicru Gałki, Cynámonu, Limoniy, Cłwék, rozenkow, oboygá, á dgy uťożyſz, zaſklep z formowawſzy wierzech iáko unieſz, á wſadź w piec gorący ná wierzeu Paſtetu uczyn Loch nożem, żeby ſię Paſtet nie roſpadł.

Weźmij

Wezmij potym rosółu dobrego Wina Octu winnego, Iaiecznych zołtkow rozbiy kilka, zabił ten Sapor, á przywarz mieszájác, y Pásztet zaley ná ten čáskie- dy dáwać będźiesz.

*Drudziesią osma. Optipáte álbo drobne pá-
stetki.*

Wezmij Polędwicę wołową odbierz od niey żyty, álbo Cielecą pieczenia z dy- chu, u iekáy drobno, łoiu wołowego kru- chego wyż, łowafzy usiekáy drobno, że- by byto tylko, álbo więcey nizeli mięsá zmieszay to spótem, przydawfzy soli, Pie- przu, gátki, gwoździkow są niektorzy, co mieszájác Rozenki drobne, Pinelle, Agrest Ia ná wołá daię) Zrob tákie Ciásto, weź- miy máki Pszenney piękney, Iaięc máto Másta więcey á wyrob y roztozcz cienko; formuy Pásztećiki álbo w ręku, álbo w koperteczkach náktaday, zálklep, upiecz á day goráco ná Stoł.

Trzydziesią Pászet Angielski.

Wezmij Bázántow álbo kuropátw Iázá- bkow álbo Káptonow, álbo co chceš á ochędożywfzy pięknie rozbiierz w sztuki usiekáy drobno łoiu wołowego kručiego Zárób Ciásto z máki Iaięc, Másta y tro- che Mleka, nie bárdzo twárdo, á roztoczy- wfzy,

wfzy, układay Máceryą Mięsną, á łoiem przetrzáfay przydawfzy Soli, Pie- przu, Imbieru, gwoździkow Limoniy, zá- win w pásztet, y zformuy pięknie á upie- kszy day, goráco ná Stoł.

*Trzydziesią pierwsza Pászet Rybny ná zim-
no y goráco.*

Wezmij Wyżiny świeżey, álbo Iešiotra álbo Kárpiá wlož w naczyr ie, náley Octu winnego, Pieprzu, Imbieru, Soli, gwoździkow, gátki, á mocz to godzin sześć przydawfzy Limonią, Oliwek, Weźmij, Máki Pszenney oliwy wody, á zárob Ciásto nie bárdzo twárdo roztozcz, wlož Rybę, Oliwą poley, záwin ciástem, zformuy Pá- szteti Iáki chceš álbo umieš, á upieksz day to ná stoł goráco, álbo ná zimno schoway. *Trzydziesią druga. Sposob robieniá Ciásta
Fráncuskiego.*

Wezmij Máki naypięknieyszey Pszeni- czney, przesiy, weźmij wody zimney, zárob nie twárdo, tak, zeby się Ciásto cią- gneto zá ręką biátkow z Iaięc do tego przy- dawfzy kílka, á gdy to porzánnie wyrobisz, tak zeby naymnieyszey okruszyny máki znác nie byto; weźmij mástá dobrego prze- płokánego, tak wiele ile y ciásta, wypłocz dobrze, y wodę dobrze wyciśnij, roztoczy- wfzy

wszy Ciasto tak grubo tako pálec, pokładáy też mástem tak grubo, po wšytkim Cięćie, á záwin we troie Ciásto z Mástem, y rostocz, á tak rostoczywszy coráz zktádáy do piątego rázu, ná zimnie, mąką iáko naymniey potrzásiając, y skrzydtem z Ciástá zmiátájąc, potym rostoczywszy, kráy iáko chceš, á pozynguy, latecznych żółtkow rozbiwszy, á sadzay dopiećá.

Trzydziesta trzecia.

Z Tego Ciásta robić będziesz Sztuki stojące leżące.

Trzydziesta czwarta.

Z Tego Ciásta robić będziesz Tátárskie okrągłe niewielkie przydawšy Rozenkow drobných, á pozynguieš,

Trzydziesta piata.

Z Tego Ciásta robić będziesz kręcóné rostoczywszy pokráy w páłki, á potrzásniy rozeńkami drobnemi, y Cynámonem z kręcay á sadzay do piecá.

Trzydziesta szesta.

Z tego Ciásta robić będziesz Smáleaty, pokráiawšy w kwádrat, ná członek, wzdłuży wšerz á rozki w szrodek pozáwiáć, pozyngowáć y upieć.

Sterdziesta siesta.

Z ákiegoż Ciásta robić będziesz Pierofški, iáko kolwiek Konfekt záwiáay w Ciásto, formuy pirofški iákie chceš, á bou-

miesz, a pozynguy żółtkami, upieć á dáy pocukrowáwšy ná stół.

Trzydziesta osma. Sposob robieniá Ciásta Angielskiego.

W eźmíy Mąki piękney pszenney, przešiy Másta y láiec zárowno, zárob Ciásto tak, żebyš go snadno rostoczyc mogł, zrob z niego co chceš, Pálziety Torty, plácki &c.

Trzydziesta dziewiata. Sposob robieniá Ciásta Włoskiego.

M ąki Pszenney piękney przešiy, zárob samemi jajcy, iešcze lepiey samemi żółtkami, twárdo, żebyš z prácą rostoczył, rostocz cienko iáko noż, kráy iáko chceš, á pušczáy ná gorące másto, y Torty robi.

Czterdziesta. Sposob robieniá Ciásta Rakuskiego.

W eźmíy Mąki pszenney piękney, przešiy, zárob jajcy także y mlekiem, żeby się zá tyšká ciągnęto, á wyrob dobre, wley másta tretowánego w Pátelle, wlož to Ciásto, á wšadź z Pátellą do piecá, á gdy upiećesz, pokráy wzdłuży, pušczáy ná gorące másto, á usmażywszy pocukruy á dáy.

*Czterdziesta pierwsza Sposob robienia Ciasta
Pufskowego.*

WÉźmij Mąki piękney Pfenney prze-
siancy, zwarz mleko, á zaparz mąkę,
á mocno ubiy, przyday Jáiec kilká, á zno-
wu ubiy mocno, náktáday wpufzkę ná to
zgotowaná, á pufzczay ná gorące mąsto.
*Czterdziesta druga, Sposob robienia Cia-
sta Bielskiego.*

NA Ciasto Bielskie tak iáko y ná Pufz-
kowe zárobisz, ktore obtáčkiem nie-
wielkim iáko ucho u klucza, ná mąsto go-
rące pufzczáć bédziesz, żeby okrągte iáko
iábtufzka byto Ciásto.

*Czterdziesta trzecia. Sposob robienia Ciasta
Formianego roznego.*

WÉźmij Mąki Pfenney piękney, ro-
zrob Mlekiem á przyday Jáiec, á tak
ubiy żeby náymnieyszey okruszyny mąki
niebyto, cák rzádko iáko ná opłátki, zá-
rábiaią. á rozpaliwszy w másle gorącym,
pięknie ochédozoná formę, máczay w cie-
ście, á ktádż w rozpalone mąsto, á iezeli
chcesz przyday Száfranu, bédzie odmien-
no,

*Czterdziesta czwarta. Sposob robienia Cia-
sta Leykowego.*

TAkimże sposobem ná Leykowe Ciasto
zarobisz, á wleick lác bédziesz ná ro-

spalone mąsto, á iezeli Leyka nie masz
gárnufzek przewiercilz, á ley przez gar-
nufzek, dziurką przewiercianá ná mąsto
gorące.

Czterdziesta piata. Groch z Ciasta.

TAkimże sposobem zárobisz ná Groch
z Ciásta, á przez Zufan. to iest, tyż-
kę zelazną, ná to umyślnie zgotowaná,
dziurawá, ná mąsto gorące lác bédziesz.
Czterdziesta szosta. Sposob robienia ulipkow.

WÉźmij mąki piękney Pfenney, prze-
sij, rozrob mlekiem, tak iáko ná o-
plátki zárábiaią, przydawszy do tego Cu-
kru według potrzeby, ley tyżką ná zeláza
ná to zgotowane, á piecz iáko opłátki, á
gdy się dopieka zwiíay ná okrągte dre-
wienka, álbo wáteczki, á pocukrowawszy
dasz, álbo z piarą.

Czterdziesta siódma. Tort Hispański.

OPárzonych Migdałow nártucz w Mo-
zdźzierzy iáko náylepiecy, przyday Cu-
kru, zmieszay spotem, utucz znowu,
zrob z tey mátereyey spod ná opłatkách,
á náktáday Tort roznymi Konfektami,
iákie masz, á z teyże Masy zrob Koper-
tę iáko najpięknieyszá umiesz, wsadz do
piecá. A iezeli chcesz zrob Piramidę y
z Płotami cukrowemi,

Czterdziesta osma. Tort Spikowy.

NA Tort Spikowy zrobisz Ciasto Angielskie, według opisanego sposobu, weźmiy śpiku wołowego surowego, usiekay drobno, w krąg Cytryny w Cukrze smażoney w kostkę, y Rozenkow oboygá, rozbiy Jaięc y Smietány, Pieprzu, Gałki Cynamonu, Cukru, zmieszay to spotem, á náley Tort w Pátelli, záklep, pozyngray Jaięc, álbo pocukruy, włádz do piecá, á upiek zy dáy goráco ná Stoł.

Czterdziesta dziewieta. Tort Konfektowy jakiegokolwiek Konfektu.

NA Konfektowy Tort, Ciasto zrobisz Angielskie, według opisanía, y nátożyysz jakim chceysz Konfektem, zrob Kopertę iáko náypięknieyszã umieysz, pocukruy á włádz do pieca.

Sześćdziesiąta. Tort Migdałowy.

ZGotuy ná Tort Migdałowy Spod, z máki przenney, Jáieć y másto, twárdo, migdałow opárzonych uttucz w Moździerzku, y rospuś Jáycy y Mlekiem, przydáwszy Cukru z potrzebę, ták gęsto iáko Ciasto formiáne, nálewáy, ná to zgotowane Torty, piecz, á day pocukrowáwszy ná Stoł.

Sześćdziesiąta pierwsza. Tort Spinakowy.

ZCiasta Francuskiego zrobisz Tort spinakowy, ná który ták Spinák nágorujesz, uwárz Spinák, usiekáy bárdzo drobno, wtoż w rynkę mástá, y Spinák, Rozenkow drobných, Cukru, Cynamonu, przysináź, á nátoż Tort, day piękná Kopertę, z tegoz Ciasta, pozyngray, á piecz.

Sześćdziesiąta druga. Tort Fabczany w Cielisku Francuskim.

Ciasto Francuskie zrob, według opisanego sposobu, Jábtek ochędożywszy pięknie nákráy, wtoż w rynkę przydáwszy Mástá, Cukru, Rozenkow oboygá, Cynamonu, a przysmáżywszy to spotem náktáday Tort, y Kopertę dáy piękná, upiecz, á dáy pocukrowáwszy ná Stoł.

Sześćdziesiąta trzecia.

Tort z Gruszkámi tákże.

Sześćdziesiąta czwarta.

Tort z Poziomkámi tákże.

Sześćdziesiąta piąta.

Tort z Wiśniámi tákże.

Sześćdziesiąta szósta.

Tort z Figámi tákże.

Sześćdziesiąta siódma.

Tort z Bronellámi tákac.

Sześcześnieściata osma.

Tort z Dáchtellámi także.

Sześcześnieściata dzieńniata.

Tort Agrestowy także.

Siedmześnieściata,

Tort Brzołkwiniowy także.

Siedmześnieściata: pierwsza.

Zliw świeżych także.

Siedmześnieściata druga.

Tort Porzeczkowy także.

Siedmześnieściata trzecia.

Tort Pignowy także.

Siedmześnieściata czwarta. Tort z Pistáci.

Wezmij Pistáci, potłucz, Jąderka o chędoż, utłucz w Moździerz, zmieszaj z Cukrem y Rozenkami drobnymi, Cynámonu, másta niestonego, y Jáiec parę, nátoż tym Tort z Ciasta Francuskiego, álbo Włoskiego, álbo Angielskiego.

Siedmześnieściata piata. Tort z Mleczow Cielecych.

Wezmij Animelli niemáto, to jest mleczká z Cieląt, ociągnij trochę, usiekáy, przydáy Cytryny w Cukrze w kostkę, Rozenkow drobnych, Cukru, Cynámonu, másta płokánego, nátoż Tort, z iakiegokolwiek Ciasta, á day piękną kopertę, á pocukrowawszy, upiecz y day ná Stoł,

Siedm-

Siedmześnieściata siódma. Tort z Cielećiny.

Wezmij mięsistej Cielećiny, odwarz, usiekáy drobno, Cytryny w Cukrze nákray w kostkę, Rozenkow obojga, Cukru, Cynámonu, Pinelli Pieprzu, zmieszaj to wszystko społem, á nátoż Tort, iakiego chęsz Ciasta, á pocukrowawszy, wfadź do pieca, á day ciepło ná Stoł.

Siedmześnieściata osma, Tort Mleczny.

Zrob spod ná Tort, z twardego prasnego Ciasta y odluszy, wezmij mleka, Jáiec, Cukru, Cynámonu, ubij to społem, wley ná ten Tort, day kopertę w kratkę z Francuskiego Ciasta, ále y przez koperty możesz dáć. Pásztet takisz możesz zrobić.

Siedmześnieściata dzieńniata. Tort Masowy.

Jáiec wezmij parę, rozbij z trochą májki, wstaw mleka w patelli álbo w rynce, włożywszy w niy trochę másta y Cukru, y Cynámonu, á gdy pocznie zwierać, ley Jayka z máką rozbitą, cienko puszczając bárdzo; warz á mieszaj, á gdy uwre, ochłodzisz rozbij żótkow Jáiecznych kilka, zrob Tort w patelli z Ciasta Włoskiego, nátoż tę materiyą, á dawszy ná to kopertę piękną, pocukruy, á upiecz.

Siedm-

Osmdziesiąta. Tort Jaieczny.

USmaż Jaiecznicę mięko, a usickay drobno, nakray Cytryny w Cukrze wkoftkę, Rozenkow obojga Cukru, Cynámonu, zmieszay to wšytko, nálož Tort, z iákiego kolwiek Ciasta chceš, a dawšy náń koperte, pocukruy a piecz, a day ná Stoł.

Osmdziesiąta pierwsza. Tort Jaieczny z Winem.

ZRob ná Tort z Winem Spod z Ciasta prasnego, weźmij Jáiec, Winá Másta, Cukru, Cynámonu, ubiy to spotem, a náley Tort, mozeš nie sklepić, a dać upiekszy, pocukrowawšy ná Stoł.

Osmdziesiąta druga. Kása pieczona.

UWarz Ryżu w Mleku, albo stodkicy Smietanic, wlož w Rynkę, day Másta dobrego, Jáiec kilká rozbiy, wley, Rozenkow płokanych obojga, Cynámonu, wšadz do pieca, a gdy upieczesz, day z Rynką ná Stoł.

Osmdziesiąta trzeca. Mleko Hispańskie.

WEźmij mleka stodkiego kwart dwańaście, albo szesnaste, wley w pigkny koćiel, postaw ná węglu, a gdy pocznie zwierać rozbiy żółtkow Jáiecznych kilka, wley, a mieszay, a gdy zewre zdeymiy

miy ná chłod, a gdy się ścinac będzie, zbieray z wieczu ten kozuch, tak dtuogo, poki się ścinac będzie, a potrzásnawšy Cynámonem, pocukruy a day.

Osmdziesiąta trzecia Mleko Gdańskie.

WEźmij Migdátow opárzonych, ušwierc bárdzo dobrze, przydawšy Cukru ctuczonego biátego, weźmij smictány gęstey, ubiy to wšytko spotem do brze, day ná Stoł.

Osmdziesiąta czwarta, Mleko z żółtkami jaiecznymi.

UWárz Jáiec twardo, wybierz żółtki, przeciśniew ná mišę przez sito, albo Serwetę; weźmij żółtkow páre, rozbiy z mastem, y Cukru wlož, a wley do mleka, y mieszay, a gdy przywre, wley ná te przegniećione żółtki, Cynámonem potrzásniy, a day ná Stoł.

Osmdziesiąta piata. Melchmus.

WEźmij stodkiego mleka, przyštaw do ognia, w kielemcie albo rync, wlož mastá trochę y Cukru, rozbiy żółtkow páre z trochą mąki, a gdy mleko zwiera, ley te żółtki rozbite ná mleko cienko pufzczajac, y mieszay, a gdy pocznie gęstniec, day ná putmišek potrzásnawšy Cynámonem, y Cukrem.

Osmdziesiąta szósta, Mleko kraiane.

Wźmij Mleka słodkiego, żółtkow Ją-
iecznych dziecięć, rozbiy, zmieszay
z mlekiem, włoż na piękną pátelle masłá
tretowanego, wley tę máteryá, wśadź do
pieca, á gdy upieczesz, kráy wzdłuż no-
zem, á kładź ná pułmisek, á potrzásną-
wizy Cynamonem, y pocukrowawszy day.

Osmdziesiąta siódma. Rosjata.

Wźmij mleka słodkiego kwartę, Já-
iec osm. rozbiy, á zmieszay z mle-
kiem przydawszy Cukru, Szafranu, wstaw
to w kociet wody, tak, żeby garnuszek po
kraie woda zalata, nákrvi á warz tak dłu-
go, aż uwre, wybieray tyłzká ná talerze,
potrzásniy Cynamonem y Cukrem, á day
ná Stoł.

*Osmdziesiąta osma. Ciasto na post opłata-
czane.*

Wźmij Opłátkow, pokrav wkwadrat
iák wielkie chcesz Sztuczki, rozrob
máki wodá, y drożdżami, á poczekay, aż
pocznie robić, przyday Szafranu; weźmij
konfektu iakiego chcesz, zktádáy po dwa
opłatki; á wśr zadek kładź konfekt, á kra-
ie maczay w tym Ciéście zarobionym,
puszczay ná gorącą Oliwę álbo Oley, smaź
á pocukrowawszy dáś ná Stoł.

Osim-

*Osmdziesiąta dziewiąta Ciasto Rozenko-
we ná post.*

Rozczyń Mąkę Pszenną wodá y drożdża-
mi, tak iáko y pierwsza, á gdy się po-
cznie dobrze wyruszac, przyday Szafra-
nu iezeli chcesz Rozenkow wielkich ná
szpilki náwtykay drewniane, á obwiiay
tym Ciastem, puszczay ná gorącą Oliwę
álbo Oley, álbo másto, á usmażywszy roz-
zkray ná czworo, y pookrawawszy day ná
Stoł.

Dziewiędziesiąta. Ciasto Figowe.

Takimże sposobem mąkę zarobiwszy
wodá y drożdżami, á gdy się wyruszy,
Figi suche obwiiac bédziesz, á puszczać
ná gorącą Oliwę, álbo Oley, á usmażywszy
ná dwoie rozkroisz, y pocukrowawszy dáś
ná Stoł.

*Dziewiędziesiąta pierwsza. Ciasto na post
fabiczane.*

Takimże sposobem rozrob Ciasto, á o-
chędzone Jábtká, ná troie pokray, á
obwiiay tym Ciastem, y puszczay ná go-
rącą Oliwę álbo Oley, á usmażywszy po-
cukruy á day.

Dziewiędziesiąta druga.

Ciasto Gruszkowe ná Post, takimże
kkształtem usmażyś.

Dzie-

Dziwniejsza trzecia.

Pirożki smażone z Konfektem Rożanym.

Dziwniejsza czwarta.

Takiegoż Ciasta, zarobionego wodą y drożdżami weźmiesz ktore mąką wyrobisz dobrze, roztoczysz, y konfektem nakładać będziesz, y zawiać, á puficzay ná gorącą Oliwę, albo Olej; możesz też upiec iżeeli chcesz, á pocukrowawszy dać ná Stoł.

Dziwniejsza piata.

Z Takiegoż Ciasta Pirożki z konfektu bżowego robić będziesz, y inne wszystkie, tak pieczone, iako y smażone, z czymkolwiek będziesz rozumiał, á miał Powidła, Jabłka, Gruski, Maki, &c.

Dziwniejsza szsta Ciasto ná Post z Oliwą, albo Oletem, ná kształt Francuskiego.

Wezmij maki piękney Pżenney, zarob wodą y drożdżami, á gdy się wyrufzy, przyday więcey mąki, á wyrob nie bardzo gęsto, á roztoczyszy, zynguy Oliwą, albo Oleciem á przekładay tak iako z masłem, á roztoczyszy kray ná szuki, á zynguy miodem rozpuszczonym, y wsadz do piecca.

Dziwniejsza siódma.

Z Tegoż Ciasta robić będziesz Tatarskie przydawszy Rozenkow drobnych, y kręcone, przydawszy także Rozenkow drobnych.

Dziwniejsza ósma.

Z Takiegoż Ciasta krajać będziesz Paski á pozyngowawszy miodem do piecca wsadzisz. Mogą też te wszystkie Ciasta bydź bez miodu, Oliwą albo Oleciem zyngowane, ale blade będą, nie tak rumiane isk z miodem.

Dziwniejsza dziewiąta. Bianka ná post

Wezmij Ryżu suchego, obierz, zptocz pięknie, wytrzyj serwetami, á susz, wtucz w moździerzú ná małe przefiy, wstaw wody w pięknym kotle, á gdy zwierać będzie, wley Wodki rożaney co chcesz y Cukru włoż z potrzebę, wsyp tę mąkę a mieszay pilno ná węglu, á gdy uwre, miej formy ná to zgotowane, w Wodzie namoczone, ktore obleway Wodką rożaną, á wleway tey materzey, ná zimne postaw, á gdy się zięcie, przetoż z formy ná pułmífek. talerz połozyszy, pocukruy, á day zaraz, bo się Cukier roztopi, y Białka ostabicie.

Sto. Bianka z Mlekiem.

MLeko wstawisz w pięknym kotle, w wodką rozaną, y Cukrem, y takimże sposobem, mąkę ryżową zgotowawszy, sprawisz się we wszystkim, iako y z pierwszą.

Sto y jedna. Galareta Migda.

Wźmi Kąplona dworowego, Cielećciny kościstej, nie tłustej, wymocz to pięknie, y nozki Cielećce ochędożone, wstaw to wszystko wgarncu pięknym, warz nakrywwszy, a odszymuy piorem niech wre przez godzin trzy, albo cztery, bardzo mało zafoliwszy, a gdy odstawiś od ognia, doley rosół w piękny garniec osobno, niech stoi godzinę, a gdy się podstoi, przecedź przez piękną serwetę, wley winą klarownego, y Cytryn według smaku wyćisniy, Cukru także według potrzeby, Cynamonu całkiem, Gwoździków, pizma, warz to godzinę społem nakrywwszy; weźmiy potem Jaiecznych białkow kilka, wley w ten podszadzony rosół przecedź to wszystko przez Serwetę, a ley w worek fukienny biały na to zgotowany; a cedź na misę, a gdy klarowną odbieźesz, przydaway w tę polewkę, Tornefelu, iakiego chcesz koloru, co raz inżego, który w
teyż

teyż polewce namoczyć, a przez worek przepawiś, każdy kolor osobno odbierając, a gdy stężeie; okładać będziesz to farbowaną klarowną.

Sto trzy. Blamas.

GDy Blamas będziesz chciał mieć; takimże sposobem zrobisz: polewkę weźmiy Migdałow ochędożonych, które bardzo dobrze utłuczysz w Moździerz y uwierćisz w domcy, y rozpuszcz tę polewkę, którą wprzód przepawiś przez gęstą Serwetę, a potem przez worek ład będziesz na misę, wprzód iednak tę polewkę zaprawisz według smaku, Cytryn świeżych, Winą, Cynamonu całkiem, Gwoździków, Pizmą, y z tym przywarzwszy rozpuszcz Migdały.

Sto cztery. Blamas na Post.

Wźmiy Szczupaka pułmiskowego, y Lina, ochędoż pięknie, wymocz, wstaw w garncu pięknym, wwodźie warz dobrze nakrywwszy, aż do kości odpadnie, trochę zafoliwszy, gdy uwre, odley polewkę osobno w piękne naczynie, żeby się podstała, którą przecedź przez gęstą Serwetę, przyley Winą, Cytryn wyćisniy według smaku, Cukru według potrzeby, Cynamonu całkiem, Gwoździków, Pizma,

má, warz to społem, á przywarzywſzy dobrze, weźmij Migdały utłuczone y u-wiercione dobrze, roſpuść tą wſzytką pol-wką, á precedź przez gęſtą Serwetę, wley znowu bárdzo w piękny koćiótek, warz ná węglach przez ćwierć godziny, wyley ná miſę, á wynieś ná zimno, Mo-żesz ná ten czas Pizmo włożyć, gdy bę-dzieſz podſadzał, lepicy będzie, bo nie wywiotrzere.

Sto cztery. Galereta ná Poſt.

WEźmij Szczupaka dobrego, ktoremu głowę y ogon utnieſz, á w Kaſłanaćie uwarzyſz, ſamego zaś Szczupaka ochędo-żonego porąb w ſztuki, y Linow parę tak-że wymocz, wſtaw w pięknym garncu w wodzie, trochę poſoliwſzy, nakryj, włoż pietruſzki wiązkę nie małą, warz, aż do kości odpadnie, á odfzymuy pięknie, od-ſtaw, odley w inſze naczynie piękne ten roſoł, á gdy ſię podſtoi, precedź przez Serwetę, wyćiſnij Cytryn według ſmáku Wina, Cukru, Cynamonu całkiem, Gwo-ździów, wley to wſzytko w piękne ná-czynię, y warz długo, przyday potym Pi-zma, á ley przez worek ná miſę, włoży-wſzy onę głowę y ogon w ſzodek, á iże-li będzieſz chciał, day kolorow rożnych.

Sto pięć

Sto pięć. Galáreta dla Chorych.

WEźmij Káptoná, Cielećiny, Nożek ćielećych, wymocz to wſzytko pięknie á porozbierawſzy warz, trochę záſoliwſzy nakryj, á odfzymuy, przydawſzy do tego pietruſzki wiązkę, á gdy od kości odpadnie odſtaw, niech ſię podſtoi, odley, w inſze naczynie, niech znowu ſię podſtoi, á zbie-rzeſz piorem wſzytkę tłuſtość, przepraw przez gęſtą Serwetę, day Cukru z potrze-be, á jeżeli chceſz y Cytrynę wyćiſnij, warz długo, potym przez worek ley w ſkłane naczynie, albo iákie chceſz, á gdy ſię ziele, choremu po dwie, albo po trzy łyżki daway, ieſt rzecz bárdzo poſilájąca, y ochłodząca.

Sto ſieść. Piana.

WEźmij Smetany gęſtey ſłodkiey ták wiele ile potrzeba przyday Cukru tłuczonego, rob puſaką, ktorey do ciáſta używawſz, ták długo, aż ſię Piana wedźmie, którą ná miſę wyłożywſzy, Ullipkami o-błóź, á pocukrowawſzy day.

Sto ſiedm.

MOżeſz teź ná miſę Krzak Rozmary-nowy poſtawić, á ná niego Pianę lać, który ták poſtawiſz, chleba rzanego roz-kroy Bochen ná dwoic płasko, z iedney części

części ofrzodkę wybierz, a Mástem ná to micyse podlep, y przyciśniy do misy, żeby to Másto trzymało chleb mocno, a w ten Chleb wsadz Krzak Rozmarynu, a będzieś lał Pianę, a obfادیwšy Ulipkami, y pocukrowawšy dafz ná misę.

Sto oím. Kontuza dla chorych.

Kurczę weźmiy dobre, ochędoż, ociągniy, wstaw do rosotu, y Pietruszki nie ma to wkray, warz aż od kości odpadnie wybierz potym, a uwierć w piękney donicy, y przebiy przez Sito, tak mięso iako y pietruszkę, rospuść tym rosotem, wktorymeś warzył, a przywarzywšy day ná Stoł.

Sto dzieńieś. Arkas.

Mleka weźmiy stodkiego, ile chcesz wstaw w pięknym naczyniu, włoż cukru a gdy zwierać będzie, wyciśniy Cytrynę albo Winnego Ośtu tyżkę wley, a gdy się zewre, ley w koszyczki ná to zgotowane, żeby Materya grubsza zostawała, a subtelna wyćiekła, a polawšy talerz Wodką Rożaną, wytoż z koszyczka ná talerz, a pocukrowawšy day. Możesz też y Szafranu do mleka przydać iczełi chcesz.

Sto dzieńie-

Sto dzieńieś. Makarony Migdałowe.

Oparzonych Migdałow utłucz w Moździerzcu funt jeden, Cukru pułfunta, białkow Jaiecznych cztery, ubiy to wszystko w Moździerzcu dobrze spotem; weźmiy Opatkow, kładź tę Materyą ná opatki grubo iako palec, a długo iako członek, wsadz do wolnego pieca, a gdy się przyrumieni, wybieray, pocukraway opatki, a ochłodźiwy dafz ná wtey, a iczełi chcesz mieć więcej, to też więcej materycy przyczynisz według proporcycy.

Sto jedenaste. Obarzanki Migdałowe.

Taką Materyą zrobisz, z ktorey Obarzanki robić będzieś, iak wielkie będzieś chćiał, a ná Opatkach upieczesz iako y Makarony.

Sto dwanaście. Biskokt biały.

Weźmiy Jaiecznych białkow swięzych pietnaście, ubiy pręciem w garncu bardo dobrze, Mąki piękney Pszenney uncyą jednę, Cukru tłuczonego śianego uncyi dwie, ubiy to dobrze spotem, wley w formę blaszaną, albo z papieru zrobioną, wsadz do pieca, a gdy się upieczę, pokrąy grzanki cienko, a znowu do wolnego pieca wsadz, a gdy dobrze ususzysz, daway ná stoł, albo schoway.

Sto

Sto trzynastcie. Biskot żółty.

TAkimże sposobem Biskokt żółty robić będziez, do ktorego nie biatkow, ale żółtkow użyjesz, przydawszy Anyżu pigknego trochę, jeżeli chcesz, który także upiekiesz, pokray, y znowu władz do wolnego pieca, a ufuszysz day na Stoł albo schoway.

Sto czternaście. Obermus.

WEźmiy ochędzonych Migdałow, utucz dobrze w Moździerz, y Cukru z potrzebę, to dobrze zmieszawszy, rozpusć Winem, gęsto iako kásza, wyley na putnisek, a potrzebując Cynamonem władz do pieca wolnego, a gdy upieczesz, pocukruy a day na Stoł.

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

Proba przeczytaj Czytelniku, nie racz byci tego rozumienia, że w trzecim Rozdziale, kiedy wystawu ie trzecie sto potraw, wlozytem tej, Gálarety, Kontuze, Blamatie, Arkas, Obarzanki, migdalowc. Makarony &c. zebym to dla niedostatku potraw albo sposobow uczynic miał, a tymi liczbę kończył. Jest baniewm tyllic sposobow iésze gotowania różnych potraw, a ieden z drugiego roztie, co sam uznasz, jeżeli sie sam temu Kunstowi dobrze przyparysz, a iako z iednego sposobu dzieścić moze usformowac dobry, a pilny Kuchmistrz alem to dla tego polozył te wznyw mianowane sposoby, pokazując to, że Kuchmistrz bardzo sítá umiec powi-

powiniem, a zgola we wszystkich rzeczach, którekolwiek do życia ludzkiego należa, powinien mieć experyencya, a przynajmniey wiadomości, tak zdrowym iako y chorym wygadziac, umiec tej zaiść czasu Wesołnemu Aktronowi stiacemu, y pogrzebownemu, y to roztrośnie ák-kommodowaci Co odemnie radzisznie przynimiy, a w Addyamentie dzieścić różnych sposobow gotowania, Kiszek, Kriebas, Salsissonow, y Mieszarde odbierz.

A D D Y T A M E N T.

Pierwszy. Kiszki z Kruszek Cielcycch.

WEźmiy Kiszek Wieprzowych grubszych, ochędóż pięknie, weźmiy Kruśzka Cielęce całkiem ościagniy y pokray tak dtugo iako dtuga Kiszka, weźmiy też toiu Nerkowego, wołowego, kray cienko iako tylc noża, a dtugo iako kruśzka, przyday trochę Kwiatu, Pieprzu, y soli, micy dror na to zgotowany tak dtugi iako kiszka, zmieszay to wszystko, a nawłocz kiszki, a zawięzuy, y ościagniy uwarz w dobrym rosole, day z rosotem na Stoł.

Drugi. Kiszki Kapłonic.

WEźmiy Kapłona odbierz mięsowszystko od kości, a odrzućwwszy skore, usiekay drobno, weźmiy także toiu wołowego kruchego usiekay drobno, zmieszay to spotem, przydawszy do tego Pieprzu

przu trochę y Kwiatu; weźmij kietbaśnice, nátoż, á przewięzuy, á w staw w rośóle dobrym, á uwarzywszy day ná stoł.

Trzeci. Kiszkę Jelenie, albo Daniele.

WEźmij świeżego Jelenia, álbo Dánie-la kiskę od Cąbru, náygrubszą, weźmij Ryżu ptokanego, Mleka, Cukru, Rozenkw oboygá, á zmieszay to społem gęsto, Soli przydawszy, nátoż Kiszkę, pozawięzuy, odwarz, á gdy dobrze uwarzyysz przypiecz rumiano ná Roście, á day ná Stoł.

Czwarty. Inaczey

MLeka weźmij trochę, Jáiec więcey ubiy z Młkiem, przydaj Cukru, cynamonu, Pieprzu, Rozenkw drobných, zmieszay to wszystko, náley tym Kiszkę, zawiąż, odwárz dobrze, á odwarzywszy przypiecz pięknie ná roście.

Paty. Kietbasy Sarnie.

WEźmij Połudwicę Sarnią, usiekay drobno, day Rozenkw drobných, Pieprzu, Cynamonu, Cukru soli, á zmieszawszy to wszystko, nátoż kietbaśnice wieprzową, wárz w Winie, y soli, á day ná Stoł; iezeli chcesz piecz, wtoż w rynkę masła, álbo rtuściości, świeżego wieprza, smaż, á usmażywszy day gorąco.

Szo-

przez sito przepraw; weźmij Rozenkw drbných ochędoż wstaw w Winie, wárz, uwarzywszy wierć w Donicy, przez Sito przepraw, wtoż to wszystko w ieden garniec, y to Wino wley Ostem winnym rospuść, żeby byto gęsto iako Káfza, nakryi dobrze, á postaw w miyscu ciepłym przez trzy dni, potym umieszay, á daway ná talerz, kiedykolwiek potrzeba, á iezeli gęsta, możesz Ostem Winnym według potrzeby rospuścić, ná ten czas kiedy dawać będziesz, możesz trochę pocukrować ná talerzu.

SEKRET TRZEGI.

Sekret ten bardzo dobry, y doświadczony dla chorych zle się mających, y iuż o zdrowiu desperujących, ktory tak zrobisz.

Weźmij Barana ćwierć poslednią; Kąpłona skubionego nieptokanego; Kuropatw cztery skab onych nieptokanych; Jelenią pieczeńią, świeżą, mięsistą; nieptokaną; Wołową pieczeńią srednią, świeżą, nieptokaną nie sol tego wżytkiego nic, pozatykay ná rożny u wolnego ognia piecz powoli nie polewając á gdy się iuż dobrze dopieka, pozdeymuy ná misy; pokol nożem, ábo poprzekraway prędko, á

K2

pole-

polewkę wypuść, y wyćisniy; wley w kładne naczynie, które bez sroby bydź ma, włoż peret sznurek, y Czerwony złoty włoż, zawiąż bardzo dobrze Macherzynę w kilkoro złożywszy, y obwin w płotno, włoż w wodę zimną w kocioł, a wstaw na ogień, warz mocno przez godzin cztery a po czterech godzinach, weźmy to z tym naczyniem, odwinawszy płotno, idź do chorego, który, żeby był w t n, czas nączo, a tam odwiąż Mecherzynę, należy też k pułtory choremu, a day mu ciepło wypić, nakryć go żeby się pościł, Czerwony złoty, y perły schowasz, nie trzeba więcej tego Sekretu zażywać, w iedney chorobie, tylko raz, za łaską Bożą, uzna chory melicracyą, jeżeli się pości będzie.

Skonczywszy trzysta potraw, y trzydzieści Addytamentow, y trzy Sekrety Kuchmistrzowskie, których się wśytkim Zmierzam, W ty Znajdziesz do tegoż Bankietu w Generalnym Memoryale, fol 5. których zażyweś, jako będzie twoia wola, a jeżeli w czym najdziesz nie ukontentowanie, wolno poprawić mnie co mogło przysię na pamięć, dla Informacyey nowym Kucharzom, chętnie y szczerze podavam.

K O N I E C,

ZE-



ZEBRANIE

ROZDZIAŁOW.

- Rozdział Pierwszy Zamyka w sobie Sto sposobow gotowania Potraw Mięśnych, dzieścięć Addytamentow, Condymentow do piczykiego dzieścięć, y Sekret pierwszy Kuchmistrzowski, 15.
- Rozdział Drugi. Podaje Sto sposobow gotowania Potraw Rybnym dzieścięć Addytamentow, y Sekret wtory Kuchmistrzowski, 65.
- Rozdział Trzeci, Ma Sto sposobow gotowania Potraw Mlecznych Pasztecow, Tortow, Ciał, Galaret, Kontuż, Blamaśi, Arkalu, Makaronow, Maklardy, &c. Dzieścięć przytym Addytamentow, y Sekret trzeci Kuchmistrzowski, 115.

ROZDZIAŁ PIERWSZY.

- Rosół Polski, 17.
- Caber z Miodownikiem, 16.
- Caber szaro gotowany, albo iaka insza Potrawa, 17.
- O laniu Winá do Potraw. Na tey samey karcie.
- Potrava żółta w dobrej iego albo po Krolewsku, 18.
- O kładzeniu Rozenkow do Potraw, Na tey samey karcie.
- Sposob robienia Gafaczu, na tey samey karcie.
- Sposob robienia Figatelli, 19.
- Węgierski Rosół; 20.
- Potrava czarno gotowana z Luszyca, 21.
- Potrava czarno gotowaua z Powidłami, tamże.
- Zobrowy Caber, 22.
- Potrava tretowana, tamże.
- Kąplon z Kielbasami Sarniemi albo Kąploniemi, 23.
- Kąplon z Sardellami, tamże.
- z Sardellami Ozory, 24.
- Potrava z Kasztanami, tamże.
- Potrava

ZEBRANI E,

Potrawa z Grzybowa Polewka,	tamże.
Potrawa Mięsa z Grzybami,	25.
Potrawa z Słonina,	tamże.
Szuffada, albo duszona Potrawa,	tamże.
Szuffada zabieleną,	26.
Frykassa zabieleną,	tamże.
Frykassa niezabieleną,	tamże.
Potrawa z Piściągami,	27.
Potrawa z Pinellami,	tamże.
Potrawa z Brunellami,	tamże.
Potrawa z Dachtellami,	tamże.
Potrawa z Pożiemkami,	28.
Potrawa z Porzeczkami y z Wiśniami,	tamże.
Potrawa z Figatellami drobniemi,	tamże.
Potrawa inaczey,	tamże.
Potrawa,	tamże.
Potrawa z Slimakami, z Suropieckami śpikowanemi,	29.
Potrawa z Pierózkami,	30.
Pierózki iak robić,	tamże.
Potrawa z Rákami z Sardellami,	31.
Potrawa z Rákami, albo Bigoskiem Rakowym,	tamże.
Ráki z Sardellami,	tamże.
Potrawa z Rákami z Botwina,	32.
Ráki z Botwina,	tamże.
Potrawa z Rákami tretowanemi z Suropieckami śpikowanemi,	33a.
Bigoszek z Szpikiem,	34.
Potrawa z Szpikiem,	tamże.
Potrawa z Limonia,	tamże.
Potrawa z Karczochami,	tamże.
Potrawa z Bulwami,	tamże.
Potrawa z Kaulerepą,	tamże.
Potrawa z Kardami,	35.
Potrawa z Kaulerorami,	tamże.
Potrawa z Sparaagami,	tamże.
Potrawa z popicmi Jaykami,	tamże.
Potrawa z Kápuśa włoska,	tamże.

Potra:

ROZDZIAŁOW,

Potrawa z Ogrodniemi rzeczami y Szczawiem,	tamże.
Potrawa z Sałata kraiasa,	tamże.
Potrawa z Piściągami,	tamże.
Potrawa z Agrestem zabieleną,	36.
Potrawa z Grzankami opsypanemi,	tamże.
Potrawa z Ryżem,	37.
Baranek z młodym Sadsem,	tamże.
Ofobliwie Batánek z Czoszukiem,	tamże.
Kapłon z Grzankami Chłba białego,	38.
z Ryżem z piawa,	tamże.
Krużka z grzankami tretowanemi,	39.
Potrawa Limoniata,	tamże.
Potrawa z Migdałowem Saporem,	40.
Kapłony całkiem nakładane,	41.
z Pieczarkami,	tamże.
z Grzybami,	tamże.
Smardzami świeżemi,	42.
z Jabłkami tretowanemi,	tamże.
z Gruszkami tretowanemi,	tamże.
Zwierzyny w sztuflacie, albo duszone, nayofobli-	
wlzy sposob gotowania Zwierzyn różnych,	tamże.
Praszkki duszone,	43.
Potrawa po Węgiersku,	tamże.
Potrawa z Perłowemi Krupkami,	44.
Potrawa ofobliwa,	tamże.
Potrawa z naleślikami,	tamże.
Potrawe z Kaparami,	45.
z Jaycami śpikowanemi,	tamże.
Práki różne Cietrzewic, Głuszcze,	46.
Bigoszek Kapłoni,	tamże.
Brazelle Wołowe,	47.
Brazelle Cielęce,	tamże.
Kapłon smazony,	tamże.
Inaczey Kapłou z Chrzonem,	48.
Potrawa z Jabłkami,	tamże.
Kapłon po Hollendersku,	tamże.
Miskolancya,	tamże.

Kapłoa

ZBRANIE.

Kapłon z perduta,	49.
Baranek z substancya,	tamże.
Bigoszek z Jarzabka,	tamże.
Knucze z Watroba,	50.
Potrawa z Animellami,	tamże.
Potrawa Wiska,	tamże.
Watroba Cielęca,	51.
Pryski Jelenie, albo Wolowe.	tamże.
Pryski na zimno,	52.
Kapłon octem nalany żywcem,	tamże.
Kapłon smażony z słonina,	tamże.
Kapłon z kawiarem,	53.
Addyament albo przystawka,	tamże.
Potas Rumiany,	54.
Materya na mięse,	tamże.
Układanie Potayze na mięse,	55.
Potas zabielały,	tamże.
Sposob zabielałego Saporu,	56.
Trzeci Sposob zabielałego saporu,	tamże.
Potas tretowany ze wszystkich najlepzy,	tamże.
Układanie materyi na mięse,	57.
Potas tłuczony,	tamże.
Potas odigniony w másle,	58.
Addyament potrawy na zimno,	59.
Caber Jeleni,	60.
Gęsi albo Kaczki dzięki na zimno,	tamże.
Gęsi albo Kaczki dzięki w winie na zimno,	tamże.
Marynata mięsna,	61.
Potrawa na zimno,	tamże.
Condymenta do pieczywego,	tamże.
Pierwszy Condyment,	62.
Drugi Condyment,	tamże.
Trzeci Condyment,	tamże.
Czwarty Condyment,	tamże.
Piasty Condyment,	tamże.
Szofty Condyment,	63.
Siodmy Condyment.	tamże.

©Imy

ROZDZIAŁ W.

Osmy Condyment,	tamże.
Dziewiąty Condyment,	tamże.
Dziesiąty Condyment,	64.
Sekret Kuchmistrzowski, Kapłon całkiem w Flasce,	tamże.
Sposoby Polskie robienia Gasczow do Ryb,	66.
Drugi sposob robienia Gasczu,	tamże.
Trzeci sposob robienia Gasczu,	tamże.
Czwarty sposob robienia Gasczu,	tamże.
Piasty sposob robienia Gasczu,	tamże.
Złotos który w naucej Polfacze jest naysubtelniejszy go smaku,	tamże.
O prazeniu Ryb głównych obobliwie Szczuk,	67.
Złotos z Iuszyca czarno.	tamże.
Jesiort,	68.
Szczuka żółto w swoicy iusze,	tamże.
Ryby szaro po Krolewsku, albo w dobrej iusze,	69.
Szaro w swey iusze,	tamże.
Ryba szaro w Mackowey iusze,	tamże.
Onakładaniu głowy ogona, y Xięncu,	70.
Szczupaka po Węgiersku,	tamże.
Po Węgiersku żółto tak zaprawisz.	71.
Ryby ładzone albo po Czesku,	tamże.
Ryba czarno.	tamże.
Ryby z máslem tak gotuy,	tamże.
Ryby z máslem po Hollendersku,	72.
Ryby z Grzybami suchymi,	tamże.
Limonjata żółta,	tamże.
Limonjata Szará,	73.
Ryby biało z Migdałami,	tamże.
Ryby biało sfodko bez Migdałow,	tamże.
Ryby z Limonia,	74.
Ryby z Káftánami,	tamże.
Ryby z Pinellami,	75.
Ryby z Pistáciami,	tamże.
Ryby z Sáfata,	tamże.
Ryby z Szczawiem,	tamże.

Ryby

ZEBRANIE

Ryby z Agrestem.	76.
Ryby z Rákami z Botwina,	támże.
Ryby z Rákami y Agrestem,	támże.
Ryby z Rákami tretowanemi,	támże.
Ryby z Rákowym bigoskiem bez botwiny,	77.
Ryby z Sardellami z Rákami,	támże.
Ryby z Tertufolami,	78 ^a
Ryby z pieczarkami,	támże.
Zawilanki po Francusku,	támże.
Nowe niepopolite Potrawy Rybne cztery,	79.
Poták Rybny,	támże.
Kárp z Spinakiem,	80.
Kárp bez kości,	támże.
Kárp z Infyca:	81.
Bigofek Kárpiony,	82.
Bigofek Holenderski,	támże.
Szczupak z Musztarda,	támże.
Kárp z Grzankami z máslem,	83.
Ryby tretowane,	támże.
Náynogi czárno świeże,	84 ^a
Węgorz z miodownikiem,	támże.
Węgorz do Rosofu,	támże.
Ryby z Grzybowa polewka,	támże.
Ryby z Iábkami tretowanemi,	85.
Ryby z Selerami,	támże.
Ryby z kápufta Włoska,	86.
z Káulestórami Ryby,	támże.
Z kárczochami Ryby,	támże.
Szczupák z kwásna Kápufta,	87.
Lezczce pieczone z Kápufta kwásna,	támże.
Piskorze z Iábkami,	88.
Ná zimno Ryby,	támże.
Ná zimno Ryby z pietruszka zielona albo Ko- prem,	támże.
Rybá ná zimno z Sáfata,	támże.
Ryby z Chrzanem.	99 ^a
Czeczogá żółto po Węgiersku,	támże.

Jestote,

ROZDZIAŁOW.

Jestote	támże.
Inaczey zápraw,	támże.
Kárpie Moráwskie	90.
Kienc smázone,	támże.
Bobrowe ogony,	támże.
Inaczey,	91.
Inaczey,	támże.
Ryby sone z miodownikiem.	támże.
Kiszi z Ryb słonych	támże.
Kuropatwy z Ryb słonych y Ptaki rożne,	92.
Grzanki z Ryb słonych,	93.
Ryby mácerowane pieczone.	támże.
Ryby mácerowane wárzone.	94.
Szczupáki świeże śpikowane pieczone,	támże.
Szczupáki świeże śpikowane wárzone,	támże.
Szczupáki świeże śpikowane, z Jáycami śpiko- kowanemi,	95.
Bigofek z Ryb iákich chceż,	támże.
Bigofek z Ryb pieczonych śiekany albo kráiany drobno,	96.
Smázone Ryby z Sárdellami z Sáfata,	támże.
Ryby smázone z Chrzanem,	támże.
Smázone Ryby z Cebula,	97.
Stokwila,	támże.
Inaczey,	támże.
Inaczey,	98 ^a
Cynádry albo Wnętrzuści Rybic,	támże.
Ozerki Kárpiony,	támże.
Głowá z Szczuki wárzoney, żółtey abo szarey,	támże.
Frzechogá,	99 ^a
Sekret drugi Kuchmistrzowski, Szcuká jedná cał- kiem nierozdzieliná, nie rozkráiana, smázo- ná Głowá, wárzony środek do rososfu, albo Kárganatu, pieczony Ogon,	támże.
Addyament do potraw Rybnych, Márynatá z Czofnkem.	100.
Sposob Márynaty robienia,	101.

Kálanaa-

Z E B R A N I E.

Káźánát álbo Rosof Polski,	támže.
Chowanie Pstragow Rosofowych,	102.
Slimáki.	támže.
Ináczey Slimáki,	támže.
Ináczey Slimáki,	103.
Ináczey,	támže.
Inaczey.	támže.
Zofwie,	támže.
Ostrygi,	104.
Tertusolle,	támže.
Pierwízy Bářficz Krolewskí,	105.
Spofob prořego Bářfczu, Bářfcz z Sledziem,	támže.
Bářfcz Cytrynowy, Polewka Migdałowa,	támže.
Polewká Winná,	107.
Winná polewka ná pořt	támže.
Polewká Kapárowá,	támže.
Polewká Mleczná,	támže.
Polewka z Cebule,	támže.
Polewká z Mleczow Karpiowych,	108.
Polewka Grzybowá,	támže.
Polewka z Szoczowice,	támže.
Polewka Grochowa,	támže.
Arum Smalc,	109.
Frytátá,	támže.
Jáicznicá z Winem.	támže.
Jáicznicá z śmietána słodka,	110.
Jáicznicá prořa,	támže.
Grzybek,	támže.
Nálećnik,	támže.
Nálećniki nákladane.	támže.
Pařtet Fráncuski goracy mięśny,	111.
Pařtet Francuski ná zimno,	112.
Porym wymiesz zęby oschło,	támže.
Pařtet Niemiecki ná zimno,	támže.
Pařtet Allapatrynowy,	113.
Máterya tego Pařtetu.	támže.
Opipate álbo drobne pařtetekí,	114.
Pařtet Angielski,	támže.

R O Z D Z I A Ł O W,

Pařtet Rybny ná zimno y goraco,	115.
Spofob robienia ciásta Fráncuskiego.	támže.
Sztuki ciásta řtoiacego, lezacego,	116.
Ciásta Tatarskie okragle,	támže.
Ciásta kręcone,	támže.
Ciásta Smálcáty,	támže.
z Ciásta robić bedáiefz Picrofski,	támže.
Spofob robienia Ciásta Angielskiego,	117.
Spofob robienia Ciásta Włoskiego,	támže.
Spofob robienia Ciásta Rákuskiego,	támže.
Spofob robienia ciásta Pufzkowego,	118.
Spofob robienia Ciásta Biełskiego,	támže.
Spofob robienia ciásta Formianego roźnego,	támže.
Spofob robienia Ciásta Leykowego,	támže.
Groch z Ciásta,	119.
Spofob robienia ulipkow.	támže.
Tort Hifzpánski,	támže.
Tort Szpikowy,	120.
Tort konfektowy iákiagokolwisk konfektu,	támže.
Tort Migdałowy.	támže.
Tort Spinakowy,	121.
Tort Jábleczany w Cieřcie Fráncuskim,	támže.
Tort z Gruzkámí,	támže.
Tort z Poźiomkámí,	támže.
Tort z Wiřniámí,	támže.
Tort z Figámí,	támže.
Tort z Bronellámí,	támže.
Tort z Dáchtellámí.	122.
Tort Agreřtowy,	támže.
Tort Brzozkwiniowy,	támže.
Tort z Sliw řwieźyeh,	támže.
Tort Porzeczkowy,	támže.
Tort Pignoowy,	támže.
Tort z Piřáci,	támže.
Tort z Mleczow Cielęcyeh,	támže.
Tort z Cielęćiny,	123.
Tort Mleczny,	támže.
Tort	

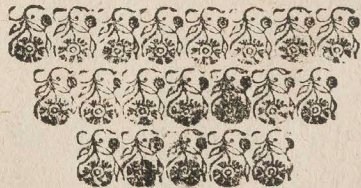
ZEBRANIE:

Tort Masowy,	támże,
Tort Jáiecsny,	124
Tort Jáiecsny z Winem	támže,
Kássa pieczona,	támže,
Mleko Hiszpańskie,	támže,
Mleko Gdanskie,	125,
Mleko z żółtkami jáiecsnymi,	támže,
Melchus,	támže,
Mleko kraianc,	126,
Kofata,	támže,
Ciáta ná pošt Oplaczone,	támže,
Ciáto Roztńkowe ná pošt,	127
Ciáto Figowe,	támže,
Ciáto ná pošt Jábieczane,	támže,
Ciáto Gruszkowe,	támže,
Pizolski smazone,	128,
Takiezt Ciáto zárobione woda,	támže,
Ztakiegozt Ciáta Pierszki, z Konfektu Bzo- wego,	támže.
Ciáto ná Pošt z Oliwa, álbo Oleicm, náksztáts Fráncuskiego,	támže.
Ciáta Tatarskie,	129.
Ciáto bez miodu,	támže.
Bianki ná pošt,	támže.
Bianka z Mlekiem,	130.
Galareta Mięsna,	támže.
Blamas,	131.
Blamas ná Pošt,	támže.
Galareta ná Pošt,	132.
Galareta dla Chorych,	133.
Piana,	támže.
Ná mię krzak Rozmárynowy postawic, á ná niego Pisanę lác,	támže
Kontuza dla Chorych,	134.
Arkas,	támže.
Makárony Migdalowe,	135.
Obárszanki Migdalowe,	támže.
Dukasz biały,	támže.

ROZDZIAŁOW.

Biskokt zółty,	136.
Obermus,	támže.
Nápomnienie,	támže.
Addytáment Kiszki z Krufzek Cielęcych.	137.
Kiszki Káplonie,	támže.
Kiszki Jelenie, álbo Dánielc,	138.
Ináczey,	támže.
Kielbasy Sarnie,	támže.
Kielbasy z Pármázynem, álbo Serem Holender- skim, álbo Serem prostym,	139.
Kielbasy, Widenkie,	támže.
Salselsonow robie sposob,	támže.
Wędzenie Jelenia y Dzikiego Wicprza,	140.
Sposob wędzenia Jelenia y świeżego Wyża.	támže.
Moszarda,	támže.
Sekret trzeći dla Chorych źle się maiacych,	141.
Zálecenie Sekretow.	142.

KONIEC.





174537 b, J

POSTNY OBIAD,

ALBO

ZABAWECZKA.

Nim Poście w Kuchni gotowo
będzie o iedenastej godzinie
ná Pułzegarzu

*Dla młodych, y starych á niecier-
pliwych żoładkow, podczas Mo-
rowego Powietrza, wypędzając
z głowy melancholia.*

WYMYSLONA.

Przez

P. H. P. W.

Semissu Superiorum.



Roku Pańskiego 1674. Day Boże Szczęśliwie.