

4198/61



4198/bn



222621/

D.K.

Antyk - Nauk.

Kraków Podmałe 4

13.4.61.

320,-ⁿⁱ

lutr. 7. 14 s. 566

COMPENDIUM FERCULORUM

ALBO

ZEBRANIE POTRAW

Przez Urodzonego

STANISŁAWA CZERNIECKIEGO

I. K. Mći.

SEKRETARZA.

A iasnie Wielmożnego I. Mći. Pána.

ALEXANDRA MICHAŁA

Hrabie ná Wiśniczu y Jarostawiu

LUBOMIRSKIEGO,

Woiewody Krákowskiego, Sándo-
mirskiego, Zátorskiego, Niepołom-
skiego, Lubaczewskiego, Ryc-
kiego, &c. &c. Stároty.

KUCHMISTRZA.

Ad Usum Publicum

N A P I S A N E.

w KRAKOWIE.

w Drukarni Sebaſtyana Hebanowskiego,
I. K. M. Typografa. y Bibliopola, 1753.



I.

Jako SRZENIAWA w Okrag przez Polski Swiat plyniesz,
Tak slawa *LYBOMIRSKICH* przez wlystek swiat slyniesz

II.

Plyniesz y Ty pospołu Przeczatny TOPORZE,
Po SRZENIAWIE w swym wlasnym nad krzyształ
splendorze.

III.

Y poki trwac na Niebie bedzie Okrag Slonca,
Poplyniesz w tym kochanym Potomku bez konca.



PASNIE OSWIECONY
NA OSSOLINIE XIEŻNIE.

Feymości Pániey

HELENIE THEKLI,
LUBOMIRSKIEY.

WOIEWODZINY KRAKOWSKIEY

Sándomirskiey, Zátorskiey, Niepołomskiey, Lubaczów
skiey, Ryckiey, &c.

STAROSCINEY.

NA BOATORYNIE, Y KONOTOPIE
PANIEY LENNEY.

Pániey y Dobrodzieyce swoiey wielce Mściwey:

Iz ieścze dotad nášym iezykiem Polskim,
ták potrzebney rzeczy, żaden przedemna
niechćiał pokazać Świátu, odwážylem sie
Ja, ábym pod Protekcyą W. X. M. Paniey
moiey y Dobrodzieyki Wielce Mściwey,
przy nieudolności moiey, uczyniwszy Com-
pendium Ferculorum, álbo Zebranie Po-
traw, Polskiemu prezentował Świátu. Anti-
muie impreze moie osobiwa przy millionách
Dobrodzieystw odebránych od W. X. M.
Pániey moiey y Dobrodzieyki Wielce mi-
łościwey, táská, więkşego bowiem niepo-

trzebaie tã licha moia pracã, ani miec chce
splendoru, iãko kiedy od W. X. M. Pãnicy
y Dobrodzicyki moley Wielce Miłosciwey
przyjeta bedzie, wiedzac dobrze że sie W.
X. M. w tym naturaliter kochać rãczyss y
z swoich Swietey Pãmieci Przodkow.

Swiezo pamietna po dzis dzien w Nie-
mieckich y Włoskich Krãiach, nigdy niepo-
rownana y wielkiego podziwienienia godna
Swietey pãmieci Xiążęcia I. M. JERZE-
GO nã Ossolinie, Wielkiego Kãnclerza
Koronnego, a Nãymilsszego Rodzica W. X.
M. do Stolicie Apostolskiej y Nãmiesznika
CHRYSTUSOWEGO URBANA VIII.
Leopãcy, która wssytkiemu Zachodniemu
Pãństwu, wielkim bado podziwieniem,
ogłosila w rozum nieprzebrãnego Pãnã, iãko
y Splendor Dworu, niemniet y appãrãment
Stołu I. M. że Xiążęta y Pãnowie Rzymscy
uwiedzeni ciekawosciã, nã same tylko ob-
fitych Potraw dziwowisko przychodzili; a
widzac wiecety niź stysseli, zdumiawssy sie
odchodzili, Szczodroblivosti takze nãd
wssytkimi potrzebnymi do ukontentowania
kãżdego nãpatrzyć sie niemogli, tak dãlece,
że ieden z Xiążãt Rzymskich rzekł: Dzis
Rzym szczesliwy, mãiac takiego Posta,
ktory swoiã bytnosciã, wssytko Pãństwo
Rzymskie ozdobił. Nayduie sie tenze be-
roiczny

roiczny animusz w W. X. M. Pániey moiey
y Dobrodźieyki Wielce Miłościwey, kta-
rego nie jest moje wyliczać intentum; To
tylko námiennie, że W. X. M. swola Pań-
ska szczodroblivością, y dobrodźieysłwy, o-
pátrować ráczył, wiele Swietych Kościołom
potrzebnych oboiey pléi Kłástorom, ubogich
nietylko po ulicách, ále práwie po wśytkich
rátuiac Szpitálách, co lepiey zámilczec,
niż wyliczać bo to samemu wiadomo Pánu
BOGU: Dozor zás y pilność Oekonomiki,
kázdy przyznać musí, że W. X. M. jest
przezorna y ostrożna. Wtéc że y ta licha
moja práca, ścioga się do Oekonomiki, ko-
rey w Domu W. X. M. Pániey y Do-
brodźieyki moiey Wielce Miłościwey
przez Lat trzydzieści y dwie doszedłszy
experyencyey, ona pod Nogi W. X. M. Pá-
niey y Dobrodźieyki moiey Wielce Miło-
ściwey oddawam, Páná BOGA goráco pro-
śac, żeby láśnie Oświeconego Xiążęcia
I. M. P. ALEXANDRA MICHAŁA
HRABIE na Wiśniczu y Jarosławiu z W.
X. M. z Xiążęciem IMcią młodym JOZE-
FEM KAROLEM, długoletnie w dobrym
zdrowiu przy Fortunnych sukcessach chować
ráczył, fiat, fiat, Amen.

W. X. M. Pániey y Dobrodźieyki moiey
wielce miłościwey.

Naymizszy sługa.
Stanisław Czerniecki.



Do Łaskawego Czytelnika.

Mędzy wszystkimi własno-
ściami ludzkimi, y tę, ma-
ia ludzie z natury átttrybuta, że
się w smakách rożnych kochá-
ia, nie tylko z áppetytu, ále też
z biegłości, umiętności, y wia-
domości: z ktorych, cokolwiek
bydź mogło ná ten czas w pá-
mięci, do wiadomości Tobie
zácnemu Czytelnikowi *com-
pendiosę* podaie.





MEMORYAŁ GENERALNY

ALBO

Ogólna pamięć przygotowania NA BANKIET.

*Według którego i Największych Monarchów Bankiet
być mogą, i Najubojszych być może ukontentowanie.*

Bawoły, ZWIERZYNA.

Wół, Łoś

Łąrowiec, Zubry,

Łoy kruchy, Ielenie,

Rury ze szpikiem, Dąniele,

Cielęta, Wieprze dzikie,

Animelle, albo mleczko. Kozy dzikie,

Báránki młode, Sarny,

Báránki stare, Zające,

Skopy, Ptaki różne.

Wieprze karmne, Dropie,

Kiszki Wieprzowe, Iarziebie,

rozne.

Kiełbasy różne, Kuropatwy,

Kąplony karmne, Głuszcze,

Kąplony dworowe, Cietrzewie,

Kurczęta, Pardwy,

Kury stare, Kwiczoły,

Gołębnie młode, Snieguły,

Gęsi stare, Iemiołuchy,

Gąski młode, Kleśki,

Indyki stare, Przepiórki,

Indyczki młode, Gęsi dzikie,

Kaczki, Cyranki,

Kroliki, Kaczki dzikie,

Kul

Kuligi

Fraszki drobne różne-
go rodzaju.*Potrzeby Domowe,*

Słonina

Mąsto

Maká pszenna

Maká żytná,

Jayca Kokosze.

Jayca Gęsie

Cebula.

Sol,

Groch Turecki.

Wielo Groch

Groch prosty.

Ser suchy

Ser mokry

Smietana,

Mleko,

Miod

Sok wśniowy,

Powidla,

Miodownik,

Mák

Gorczyca czarna,

Ocet piwny

Krupki perłowe,

Krupki Gródowe

Krupki Tatarszane
drobneKrupy Tatarszane
grube

Krupki Jęczmieńne.

Krupki Pizenne

Krupki Jaleczne.

Jagły

Mákarony Włokie,

Mákarony proste
suche

Jábká świeże

Jábká suche

Gruszki świeże,

Gruszki suche

Wiśnie świeże,

Wiśnie suche,

Sliwy świeże

Sliwy suche,

Grzyby świeże,

Grzyby suche,

Rydze świeże,

Rydze słone

Pieczałki świeże,

Pieczałki w masło,

Smårze świeże,

Oley

Kolące &c

Potrzeby Ogrodne,

Kaulefiory

Karczochy

Kárdy

Szparágf.

Bulwy.

Káulerápá

Ka.

Kápuſta Wioſka

Szláchsua.

Brochul

Zarębacz.

Wino w gronách.

Kucharze

Agreſt

Páztetnicy

Selery,

Piekárze.

Sáláty rożne.

Obłożyny.

Szpinak.

Przygłówniki

Szczaw.

Drwá, Węgle

Popie láyká.

Kádzi ná Wodę

Chmiel.

Cebry

Ogorki ſwieże y ſłone.

Cebrzyki, albo Száfiki

Kápuſta biáta,

Wárzechy

Kápuſta kwásna,

Tárki.

Páſternák,

Wierćiochy.

Rzepa,

Donice.

Cwikła,

Garnce.

Botwina,

Rynki,

Melony,

Lichtárze do Kuchnie

Kwiećie rożne.

Sita

Rozmaryn.

Przetáki,

Maieron

Siekácz.

Kolender.

Tálaki,

Járowiec

Kotły,

Liſćie winne

Brytwány,

Figowe &c &c

Kielemki,

SZPIZARNIE

Pátelle do ſmażenia

Wieſzádla

Szpikulce,

Stoły do kuchne.

Moździerze

Stolice

Rożny

Kloce, Topory

Rożenki Rybne,

Rącznik

Róſaty

Brya

Braytary,
 Sochy,
 Deki pod kołáce,
 Pásztetnicce naczynie,
 roźne
 Formy do ciast,
 Formy do Bianki,
 Formy do gálaret,
 Piekarnie,
 Stoły w piekárniach
 Pułki w piekárniach
 Cieśle Stólárze,
 Chłopi do posług,
 Przytáwá do chłopow.
 Niewiásty do myćia
 cyny.

Srebro stołowe,
 Miednice,
 Nalcwki,
 Tuwálnic,
 Cyná
 Misy,
 Pułmiski,
 Przytáwki,
 Tálerze,
 Lichtárze,
 Blachy, do ścián,
 Lichtárze do ścián,
 Láterniá do sieni.
 Stoły do Izby sto-
 łowcy

Obicie,
 Krześlá,
 Stołki,
 Łáwy,
 Skło roźne,
 Wánny ná skło,
 Konwie roźne,
 Lod,
 Piwnicá,
 Ketnáry,
 Piwo roźne,
 Wino roźne,
 Sukno do Tancá
 OFFICIALES.
 Márizáńkowie,
 Rotmistrzowie,
 Kráyczowie,
 Orátorowie,
 Kuchmistrzowie,
 Kredencerze,
 Kredensé,
 Kitayká ná kredens;
 Pilnowác że dla niezbie-
 raniá z stołu potraw.
 Dodawánie z Piwnice.
 winá,
 Dodawánie z Flá-
 számi Winá,
 Dodawánie Kray-
 czym

Talcj

Talerze,
 Obrusy
 Serwety,
 Chleb biały,
 Chleb rżany.
 Osoby do czytania
 Gości z Regestru
REGESTR GOSCI
 Gąnek dla Muzyki
 Muzycy,
 Trebacze. Szypesze.
 Surmącz, Dobosz.
 Piechotá ná Wárty.
 y do noszenia Potraw z
 Oficerámi
 Zamiatacz przed:
 Tánce
 Miotły.
 Łopáty, Taki.
 Korzenie.
 Szkátuły korzenie
 Száfran:
 Cukier Fáryná
 Pieprz.
 Imbier,
 Cynámon.
 Gozdżiki,
 Kwiat Muszkátowy.
 Gałki Muszkátowe,
 Kmin.
 Migdały Ryż
 Roženki wielkie,

Cybety,
 Roženki drobne
 Pistácie
 Pinole.
 Dáchtele, Bronelle
 Figi,
 Kázkstany,
 Kápáry,
 Cytryny świeże,
 Limonie,
 Oliwki,
 Sok Cytrynowy,
 Pomoráncze,
 Serdelle,
 Mákarony Włoski,
 Oliwá
 Ocet winny,
 Tartuffole.
 Ostrygi.
 Amidam,
 Dragant.
 Tornosel.
 Pizmo,
 Sukno białe,
 Szoldry wędzone,
 Ozory wędzone,
 Salsesony.
 Mortátelle.
 Abucht,
 Oplátki Aptekárskie,
 Rozána wódka,
 Złoto Málárskie, Płó

Płotno.

Cukier robiony,

Mулzcarda

Oleiek Migdałowy,

*Konsekry Różne*Skorupki pod kon-
fekty

Cytryny w Cukrze.

Róża w Cukrze.

Pigwy w Cukrze.

Wiśnie w Cukrze,

Brzoskwinie w Cukrze,

Morele w Cukrze

Porzeczki w Cukrze,

Agrest w Cukrze

Wino w Gronach,

w Cukrze.

Sliwy w Cukrze.

Gruszki w Cukrze,

łabłka w Cukrze.

Płotno.

Swiece białe.

Swiece stołowe białe.

y żółte

Swiece roschodnie

Swiece smolane,

Papier szary.

Papier biały.

RYBNE POTRZEBY

R Y B Y

Łososie świeże y suche,

Łososie y Dunaieckie.

Czczugi

Jesiorty świeże, stonę
y wędzone.

Pstrągi.

Brzany,

Ślize, Kiełbi,

Lipienie,

Certy świeże y suche,

Głowacze.

Węgorze świeże, y
suche

Rzeczne Ryby różne.

Stonę Ryby

Wyżina świeża.

Wyżina stonę.

Wyżina wędzona,

Śledzie

Kawiar Wenecki.

Kawiar Turecki.

Śledzie Dunayskie,

Śledzie wędzone,

Perki,

Fladry,

Plątąki.

Szczuki Głowne.

Szczuki pod Głowne.

Szczuki Łokietne

Szczupaki płuśnikowe.

Obrączki

Kárpie Dunayskie,

Kárpie Cwiki,

Kárpie płuśnikowe. O

Okonie Kárásie

Lelzche Liny

Stokwiz Porz

Pomuchle. Amernice

Ostrygi. Zołwie

Slimaki. Raki

W E T Y C U K R O W E

Paszty Genueskie

Pasztyety Francuskie

Confekty w soku Fran- Cukier biały na Cyná-
cuskim. *to jest:* menie

Pigwy w soku

Wiśnie w soku

Porzeczki w soku.

Agrest w soku

Sliwy w soku

Morele w soku

Brzoškwinie w soku.

Pożlemki w soku

Skorupki cukrowe

pod te confekty

Cukier drobny farbo,

wany pizmowany,

do potrażania con-
fektow

Cukier biały pizmo.

wany

Cukier Lodowaty ná

Migdałách

Cukier Lodowaty ná

Cynámonie

Cukier Lodowaty na

Goździkách

Cukier Lodowaty na

Anyżku.

Cukier biały na Cyná-

menie

Cukier biały ná Migda-
łáchCukier biały ná Goź-
dżikách

Cukier biały ná kolędrze

Cukier biały ná Anyżku

Mákarony Migdałowe,

Obárzanki Migdałowe.

Biskokt biały

Biskokt żółty

ADDYTAMENT

Frukty różnego gátunku

y Orzechy różne,

DOMOWE MLECZNE

W E T Y

Arkás

Smietánki.

Melonki,

Sery różnego gátunku

Gomołeczki różne.

Mądrzyczki różne.

Kráiánki

I cokolwiek bydi może mle-

cznych rzeczy &c &c.

INSTRUKCYA O KUCHMISTRZU.

KUCHMISTRZ w Polskim ięzyku brzmi Kuchenny Nâuczyciel. A iego jest powinność zrozumieć intencya Pana swego, albo Autora sprawce Bankietu, iako wiele Gości ma mieć, y zrozumieć Stoł, a według Stołu, Bânkiet akkomodować, żeby zbytku nie uczynić, (ktory iednak zbytek, mierny potrzebny jest, bo jest ozdobą Autorow Bânkietow) według stărey przypowieści. Lepiej mieć zâ Taler škody, nizeli zâ pułgrośa wstydu, nâ to umiety Kuchmistrz pâmiewać powinien żeby głupim skapstwem Panu swemu wstydu nieuczynił. Rozmierzenie tedy Stołow bârdo jest potrzebne, dla miernego roschodu, kto bowiem chce mieć osob dwânaście u stołu, niech da nâ iedno zâ stâwienie stołu Mise potrawy y pułmiskow poiedynkowych dwânaście, kto chce mieć dwâdziesięć y cztery Osob u stołu, day Potraw nâ dwie Mise, y dwânaście potraw, po dwâ pułmiski, bedzie dwâdziesięć y cztery, kto trzydziści Osob y sześć day dwânaście potraw po trzy pułmiski iedncy, y mis trzy. Kto czterdziści y osm Osob chce mieć, dwanaście

ścić potraw po cztery Pulmiski, y cztery Mi-
sy. A kto piedzie siat Osob, day Potraw dwa-
dzieścia y pięć po dwa Pulmiski, y pięć mis.
A kto sto Osob chce mieć u Stołu. day dwa-
dzieścia y pięć potraw po cztery pulmiski
y dziesięć mis. Kto dwieście Osob chce mieć
day dwadzieścia y pięć Potraw po ośmi y
dwadzieścia mis. A tak będzie mierny zby-
tek temperowany wczesnym dostatkim.

Powinność Kuchmistrzowska.

Kuchmistrzowi należy myśleć o wygo-
dzie wszystkim Gościom y domowym,
w Potrawách, z ukontentowaniem, starając
się o to żeby żaden, podczas dobrej myśli
Pana nie turbował, albo po wesołej myśli,
Cholerycznego nie dodał Humoru.

2.

Temuż należy, potrawy wszystkie akko-
modować Kucharzom, y one ze Spi-
żarnie wydać do kuchni, wiedzieć co który
Kucharz gotować będzie, y co mu do Potraw
wydać, y iako wiele: umieć Zaprąwować: ko-
stować: a którego kondymentu nie dostawa,
dodać, albo zbyt ny temperować, miara, sma-
kiem, a niezbytecznie Zaprąwiać korzeniem:
akkomodować się náprzód smakowi Pana swe-
go, który smak, Kuchmistrz má rozumieć,
znać.

znąć, na Gościach się też znąć. którym do smaku. Zaprząy akkomodować. Mieysce Bänkietu znąć, y czas. ieżeli Zimie, albo Lećie; na Wiosne, albo Teścień, náprzykład: Posłom Francuskich, Francuskiemi, Niemieckich, Niemieckiemii, Włoskich, Włoskimi, Polskich, Polskimi nasycać Potrawami, a tam kedy Potaszon albo Zup, nieznaia, Polskimi, Száfrannemi, Pieprznemi cieşyć Potrawami.

3.

Powinien też Kuchmistrz wiedzieć czas o ktorey godzinie ma być dawany Bänkiet, y oto się bårdzo pytać, bo należy zeby Kucharze Potraw dogotowali, albo nie rozwarzyli, nie rozmoczyli, pieczystego nie wysużyli, dla czego smak y ozdoba ginie, bo to jest własność Potraw, które nie tylko smaczno, ale y pięknie nágotowane być mają.

4

MA też Kuchmistrz o całym rzadzie kuchennym wiedzieć o naczyniu kuchennym wszytkim, y liczbie onego wiedzieć, Kucharzow w posłuszeństwie, poczciwości, trzeźwości trzymać, y ochodoſtwie całym, chroniac się tego, co by mogło abominationem Człowiekowi uczynić. A sam ma być do tego pow: dem ochodożny, trzeźwy, czuyny, wierny, a nadewşytko Pánu swemu zyczliwy, y pretki. ○

O Kucharzu y jego powinnościach.

Kucharz má byđz ochędožny z Czupry-
no, álbo głowa wyczesana, zogolona
głowa rekami umytemi, paznoktami ober-
zionemi, opasany, fartu hem białym trze-
źny, nie swarliwy, pokorny, chyży, smak
dobrze rozumieracy, Condimenta álbo po-
trzeby do potraw dobrze znaiacy, a náde
wszystko wśystkim usługuiacy.

Ozdoba Potraw.

Do ozdoby Potraw náleża, nie tylko te
rzeczy ktore z siebie smak, álbo zapach
wydawaia, ale też y te ktore w sobie sub-
stancycy zadney niemaiac, ná pozor tylko
kladzione bywaia ná potrawy; wolno ie-
dnak każdemu ozdobić potrawę iáko rozu-
mie, uważaiac to, ieżeli z upodobaniem Aa-
thora Bankietu, álbo Pana własnego: Wol-
no iednák wymyslić, iáka chceś, á bo rozu-
mieś obsaczkę, ale y Limonie, Oliwki. Ka-
pary, Cytryny, Pomorańcze, Rozenki wiel-
kie, y drobne, Káštany, Pinolle, Dáchtelé
Pistacie, Brunelle, Slimaki, Ostrygi, Szpa-
ragi, Pieczarki, Smarże, Pietruśka Koper
Cebula, Popieiajka, Kuczmerka, Oporki
Karczochy, Kárdy, Brochuł, Bulwy Agrest
Wino, Jagody rożne, Cukry rożne y Bisko-
kty, Migdałowe rożne, obsaczki z ciasty Se-

row różnych, y inne wszystkie generaliter do ozdoby rzeczy służące, tak ogrodne. jako y z dREW różnych, y Ogrodow Cudzoziemskich, wolno mówię, do ozdoby Potraw wymyślić z nich obfaczke: iednak tak ákkomodować ozdobę potrawie, ktoraby nie wszystkim smakowi się ákkomodowała.

O obypowaniu Chlebem Potraw.

Obsypowanie Chlebem tartym potraw, żadnego smaku nie czyni, ale potrawę oczernia. Dla tego obaspuią Chlebem, żeby była udatniejszy, do oczy zachęcaia ápetyt, ma tedy być Chleb rumiany, suchy, jeżeli chcesz obypować. lepiej iednak uczynisz, kiedy potrawisz, że sama przez się potrawa będzie piękna, nie brudna, smaczna, ktorey Chlebem niepotrzeba obypować.

Nápomnienie.

Nie trzeba się nic gorzyć, że náypierwsza te moje Księge zaczęła Polskimi Potrawami, która dzielić się będzie na trzy Rozdziały, w każdym Sto potraw, y z Addytamentem, y iednym Sekretem Kuchmistrzowskim, tak mi się bowiem zdało, żebyś w przód skośtował Staropolskich Potraw, w których jeżeli swojemu nie znajdziesz áppetytowi ukontentowania, do dalszych y specjalniejszyh cie odsyłam. A teraz pierwszy Rozdział w Imię Pańskie Zaczynam, przed którym niektóre Rosoly kładę,

1.

Sztuka Ielenia, álbo Caber do Rosolu,
Wolowy. álbo Dánieli, c. *albo Kozli.*

2.

Mięso Wolowe, álbo Báwole z grochem
álbo Wielogrochem Tureckim do
Rosolu.

3.

Rosol z Grzankami trędowátemi w Ma-
teryey obmoczonymi z laieci *Karmi.*

4.

Rosol z grzonkami suszonemi. *i pernefelam*

5.

Rosol z Figátellami állo pulpetami.

6.

Rosol z Kielbasami Káploniami.

7.

Rosol z Mákaronami roznemi Włoskie-
mi y Polskemi.

8.

Rosol z Grochem tretowánym. *i Kiełtami
Dyktami*

9.

Rosół z Ryżem, albo rożnemi Krupkami.

10.

Rosół z Szczawniem.

11.

Rosół z Winem Zielonym, albo Agrestem.

12.

Rosół z Menestra.

13.

Rosół z Ciałem Chlebowym Tasakowym.

14.

Rosół z Pierożkami Nerki Cielęcy.

15.

Rosół z Slonina.

16.

Rosół ze wśytkiemi ogrodnemi rzeczami.

ROZ.

ROZDZIAŁ PIERWSZY

W którym się zámyká Sto Sposobow gotowania Potraw Mięśnych, y swoim Adytamentem.

Pierwszy Rosół Po'ski.

Sposob Po'skiego Rosółu gotowania taki: weźmiy materią mięsną, Wołową albo Cielęcą, Jarząbka, albo Kuropatwę, Gotembie, y cokolwiek mięsnego iest, co bydź może do Rosółu gotowano, y Zwierzyny wszystkie; wymocz, wyfoluy pięknie y ułóż w garnku, ociągniey: tenż Rosół w ktorymeś ociągał, kiedy się podstoi przecedź przez sito, y wliy w tę materią mięsną, włóż Pietruszki, masła, przyfol, odszymuy, á gdy dowre, day gorąco ná Stoł.

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

Cąber, albo sztuka krzyżowa, Jelenia, albo Dániela, Bawoła, albo Wołowa, Sárnia, albo Skopowá, &c.

Cąbra

Cąbru wycięcia sposób jest taki, Zadzwierza cały nie rościęty, albo Wołu, włoż na kloc, a z obudwu stron okroy nożem po sliwkę, y kości poprzecinay, żeby sam krzyż z obudwu stron zárownoucięty zořtał, którą do rořotu tak gotuy.

Weźmij Cąber, wymocz pięknie przez godzin pięć naymniey, wřstaw w naczyniu glinianym, ktorego iezeli niemáš, obwiń w płotno, a wřstaw w kotle, zásol dobrze, a gdy odewre odbierz pięknie, y włoż pietruszki, a gdy uwre, dáy na misę potrzásnąwszy rozmaitymi kwiátkami: możesz to y na zimno dawać. Możesz też y Chrzan zrobić uwierciawszy z migdałami, albo gęstą śmietaną, y octem winnym, a przywarzywszy poley, a dáy na Stół.

Tenże Cąber możesz tuż uwarzony przypiec w piecu upálonym, potrzásnąwszy chlebem białym tártem, zmieszanym z pieprzem y gwoździkami.

Drugi Cąber z Miodownikiem.

TAkowyz Cąber uciawszy, námocz w otcie piwnym y soli, przez godzin sześć a według zwyczaju, uwarzywszy go w otcie z wodą y solą, weźmij miodownika taretogo, albo też przez řito przebitego, wley Winá, Octu, słodkości, Rozenkow wielkich,

kich, migdałow prażonych, pieprzu, Szafranu, Cynamonu, Limoniy, przywórz, á dáy ná Sól.

Trzeci Cáber szaro gotowany, albo iaka insha potrawa.

CAber według zwyczaju uciawszy, ná mocz w otcie dobrym przez godzinę, wycpawszy w ten ocet soli, wstaw w tymże otcie, przydawszy wody, odwarz, obierz, á znowu wstaw, niech do wre dobtze, á zápraw. Sapor taki.

Weźmiy gąszczu gęstego, wley Octu, słodkości, rozenkow ktorých chcesz, Limoniy, oliwek, Pieprzu, Imbieru, Cynamonu, Sól: przywórz á day na misę, możesz też y obfackę dać ná to ieżeli chcesz. Tak gotuy Káplóná, albo Cielęcinę, Jelenia albo Sarnę, Zająca albo Skopowinę, Gęś albo Káczkę, y co chcesz według woli swoiey.

** O laniu Wina do Potraw.*

Lubo Wino żadney potrawy nie zepsuic, y są niektóre takowe, które w naszym winie gotowane bywają, y mają swoy osobny smak, [które ná swym miejscu znajdziesz] te iednak, które potrzebuia Octu, Wino im nie wiele doda smaku, y każda bydz może bez wina, zwłaszcza kto

re słodkości potrzebuia, y może bydź każda potrawa dobrze bez wina nagotowana, tylko wygodzić octem á słodkością: To y w Cefarskich kuchniach lubo tam się winá rodzą, á bez wina gotuią, iednak to niewsmak kucharzom, tym ktorzy po wczorayszym piwie, radzi winem gardło płoczą.

*Czwarta Potrawa żółta w dobrej iusie,
álbo po Krolawsku.*

WEźmij Jąrząbka, álbo Kuropatwę, Ptászki álbo Gotembie, káptoná álbo Cielećinę, álbo co chcesz, wymocz, spuś w gárniec, ząsol, odwarz, od bierz, nácedz znouu tym rosółem, y pietruszki włoż á gły dowiera, wley Gąszczu, octu, Słodkości, Száfranu, pierzu, Cynámonu, Rozenkow oboygá, Limoniy, przywafz, á day ná misę.

O kładzeniu Rozenkow do Potraw.

ROzenki, ták wielkie iáko y drobne, kładzione bydź maią, do tych tylko Potráw ktore słodzone bydź maią, á kto ináczey czyni, ten błądzi przeciw terminom Kuchmistrzowskiem.

Sposób Robienia Gąszczu.

Pospolita umiejętność iest robienia Gąszazu, iednak żebym w pisaniu sposobow

bow gotowania potraw czego nie opuścisz
potożę sposob taki:

Weźmiy Rozenkow wielkich albo drobnych, Cebule albo Bulwow, Pietruszki albo Marchwie, Jabłek kwaśnych albo Chleba białego, a na ostatek pasternaku; ochędoż, wstaw przestrono w garcu, warz, a gdy dobrze uwre przebiy przez sito, a jeżeli gęścieyszego potrzeba, nie ley tey polewki nic w ktorym namieniona Materya warzona jest; a jeżeli rzedszego przyleway tyle, ile potrzeba; tak będziez miał według woli swoiey lubo rzedszy, lubo gęścieyszy gąszcz.

Sposob robienia Figatelli.

IZ się często wspominać będą Figatelle, albo pulpety, trzeba też y sposob robienia onych potożyć, który masz taki.

Weźmiy Cielęciny, albo Kąpłona, mięsa Wołowego, albo Zwierzyny, albo chudego świeżego Wieprzowego, odbierz żyły y usiekay drobno. Weźmiy łoiu kručzego wołowego, albo Skopowego, albo Jeleniego, odbierz żyły y usiekay drobno, iako naylepiey, zetrzyi chleba drobno białego, albo usiekay, zmieszay to wszystko z potem przyda wszy Jaięc kilka, dasz pieprzu y gątki, ro b iakiękolwiek chcesz Figatelle

gátelle małe, lubo więkšie, wárzone álbo pieczone, á ieżeli też będziesz chciał, á potrzeba będzie przydasz Rozenkow lubo małych, lubo wielkich, álbo też oboyga według potrzeby, zrobiwszy spusc ná wrzącą wodę, á ieżeli same będziesz chciał dać, odwarzywszy one odbierz pięknie, włoż Pietruszki; á kiedy też na in-sze potrawy będziesz chciał zażyć, według potrzeby iuż odwarzone włożysz.

Do pieczenia zaś z teyże Máteryey robić będziesz, wielkie iako bułki gro-szowego chleba, obwinione w odzieczki, á przydawsz Rozenkow oboyga, wsadzić ná patelli w piec, álbo ná Brytwannie, á pieczone kray ná grzanki, á daway lubo ná potrawę, lubo same z rosółem, álbo iákim chcesz Saporem.

Piaty Węgierski Rosół.

WEźmiy Máteryą miesną iáką chcesz, osobliwie iednak Káptoná álbo Kurę, Sárnę, álbo Zaięcy udziec, ociągni, odbierz, włoż w gárnek, nákray słoniny przeraftáley w tálerki, y pietruszki wzdłuż, włoż másta, soli, czosnku, pie-przu, imbieru, á gdy dowre, nákray z Chleba białego grzanek, dáy gorąco, zalawisz rosółem, ná Stoł.

Szosta Potrawa czarno gotowana z iuszyca.

GĄskę młodą, álbo Zaiączka, álbo cokolwiek młodego biiesz, spusć iuszycę tak: Weźmij Octu dobrego zgrzey, iuszycę álbo krew tę co żywego biiesz spusć ná ten Ocet á mieszay, te zaś materya mieśną porąbawizy, álbo rozebráwšzy odwarz, y odbierz, wliy tę krew z octem, ktorą iuszycę zowieš, á wraz, ułmaż Cebulę w masle, á przebiey przesito, chleba żytnego trochę, przyday Octu, słodkości, Pieprzu, Imbieru, Cynámonu, Goździkow, Soku Wiśniowego, przywarz, Soli nieprzepominając, day lubo gorąco, lubo ná zimno.

Siódma potrawa czarno gotowana z Powidłami.

Jelenia, lubo Dániela, Wieprza dzikiego, Sárnę, dziką Kozę, y cokolwiek domowego chcesz gotować czarno, tak gotuy: Weźmicy Jelenia álbo Łosia, porąb w sztuki iakie chcesz; odwárz, wstaw nácedziwšzy rosółem y Ccťem, warz, á gdy dowiera, miey powidła przebite, rospuszczone Octem, przyday Soku wiśniowego, słodkości, Pieprzu, Imbieru, Goździkow, Cynámonu; przywarz, a day ná Stoł, á ieżeli chcesz potrząśnij Migdałami wzdłuż kra-

kraianemi, wprzód opárzoneml, y białym Cukrem.

Osmý Zubrowy Caber ták gotuy rumiano.

W Edług zwyczaju utniey Caber Zubrowy, namocz w oócie y soli przez godzin dzieść, wstáw w inšzym Oócie, y zasol dobrze, warz, á gdy odewre, odbierz, wstáw znówu w tym Oócie w którymś ociagał; Weźmíy cebule niemało, nákray w tálérki, y Pietruszki w kóstkę y wzdłuż niemało, smaž w maśle až będzie rumiano, wyimíy tę sztukę w naczynie inšze piękne, wliy tę Cebulę, Limoniy w tálérki, Oliwek nawyřupuy, Ořtu, Winá, słodkořci, Pieprzu, Rozenkow oboygá; przywarz, á day ná miřę z obřaczká iáká chceřz.

Łoři Caber, álbo w řtuki řabány ma bydź ták gotowany iáko Jeleni żółto álbo řzaro, z Miodownikiem, álbo czárno, álbo rumiano, y wřzytkie inřze Zwierzyny, cokolwiek može być różnego rodzaju Zwierzyn, ták maíá bydź gotowane, ták-że y Bawoły, y domowe rzczy, Wieprze, Skopy, Geři, &c.

Dziwniáa Potrawa tretowána.

W Eźmíy mátereyey mięřney iakieykolwíck, ieźeli ptáki, odpiecz, á ieźeli
qua.

quadrupedum odwarz, zrob materyą z mleka mąki y iaiec rzadko, iáko ná noszki cielece robią, w którą możesz przydać Szafranu iezeli chcesz, á maczay sztuczki mięsne w tey materycy, á spuszczay ná masło gorące, smárz, aż się przyrumieni, ułóż w naczyniu, wley rosółu, Octu, Soli, słodkości, Rozenkow których chcesz, Masta, Pieprzu, Cynamonu, Szafranu, Limoniy; przywarz, á day ciepło.

Dziesiąty Kapłon z Kielbasami Sarniemi, álbo Kapłoniemi, o których maś ná swoim miejscu.

WEźmiy Káplona dobrego, lubo całkiem lubo rozebranego ułóż w garnku, odebrawszy y ociągnąwszy, włóż na wierzch Kielbasy, Masta, Pietruszki, pieprzu trochę, y kwiatu, y Szafranu; á gdy dowre, day ná misę ciepło ná Stoł.

Drugie Napomnienie.

Cokolwiek się mowi o Káplonach, to rozumiey y o ptakach, á co o ptakach, to y o gołębiach, á co o gołębiach to y o cielecinie; bo iáko iedno, tak y drugie gotować możesz, tymże sposobem, y z tym kondymentem.

Jedenasty Kapłon z Sardellami.

WEźmiy Kapłona pięknie ochędożonego, rozbierz w członki, nie płocz, u-

łóż w piękne naczynie gliniane, albo srebrne, wley Wina, Pietruszki, y Cebule drobno, Sardelli płokanych, á nakrywşy warz, przydawşy Imbieru w kółkę, kwiatu muszkatowego, maśła dobrego y soli, á podśadziwşy day na Stoł gorąco.

Dwunasty z Sardellami Ozory takóţ gotuy.

IN defektu Sardelli, z Sledziem kraianym surowym tak gotuy.

Trzynasta Potrawa z Kasztanami.

WEźmiy Káptona albo Cielećiny, albo Ptáki iakie masz, ochędoż pięknie, rozbierz, włóż w naczynie piękne gliniane albo srebrne, wley trochę wody, pietruszki y cebule drobno, soli, maśła dobrego niemało, á gdy zewre pod nakryciem dobrze, wley Winá, Cukru, kwiatu, Kasztany odwarzone wyłupione włóż całkiem, á przywarzywşy day ná Stoł gorąco.

Czternasta Potrawa z Grzybowa Polewka.

WEźmiy Káptona, ochędoż pięknie, rozbierz w członki, nie płocz, włóż w piękne naczynie gliniane, albo iakie mieć będziesz, wstaw w garncu Grzybow, w wodzie przestrono, y zasol iako rosół, warz godzinę, albo dwie, á potym odley tę polewkę wley w tę materiyá mięsną, włóż
maśła

masła dobrego, soli zpotrzebę, gałki, á przywarzywszy to wszystko day gorąco ná Stoł.

Pietnaśta Potrawa Mieśna z Grzybami.

WEźmiy Grzybow, opłocz pięknie, wstaw w garncu, warz zasoliwizy, á jako uwreią grzyby? usickay, álbo íkray w szátki; Weźmiy Kapłona álbo Gęs, ochędozoną odpiecz, rozbierz, włoż w naczynie iakie chcesz, wkray pietruszki, cebule, wley grzybową polowkę, warz á gdy zewre, włoż masła dobrego, kwiatu álbo gałki, pieprzu przywarz á day ciepło ná Stoł.

Szesnaśta Potrawa z Słonina.

WEźmiy Kapłona, álbo Ptáka inszego nieptocz, ochędoż, rozbierz w człónki, pot łucz, Słoniny nákray drobno wkoścckę, y cebule z pietruszką drobno nákray, smaź to z spótem, potym przyley rosółu, warz, á gdy się podsadzi wyciśniefoku z Cytryny, y Kwiatu włoż, álbo ośtu winnego, á przywarzywszy day gorąco ná Stoł.

Siedmnaśta Sztuffada, álbo duśona Potrawa.

WEźmiy Kápłona, álbo Cielęciny rozbierz w drobne sztuczki, nie ptocz, nákray pietruszki y Cebule drobno, włoż
w naczy-

w naczynie gliniane, masła włoż dobrego y trochę rosółu, a nakrywszy warz, a gdy zewre, day pieprzu y kwiatu, ośtu winnego albo Cytrynę, przywarzywszy day ciepło na Stoł.

Osminasta Sztuffada zabiellana.

ZAbielaną Sztuffadę także robić będziesz, a na przywarzaniu weźmij Ośtu winnego, Jaiecznych żółtkow kilka rozbiy a wmieszay w Sztuffadę, przywarz a day gorąco na Stoł.

Dziewiętnasta Frykassa zabiellana.

WEźmij Kąpłona, albo Kurczę, albo co chcesz, ochędoz pięknie, rozbierz, w członki, nie płocz, a potłucz; weźmij masła płokanego, włoż w rynkę, Cebule y Pietruszki drobno ukray, y ociągnij to wszystko w Mąsle, wley trochę Rosółu, warz, a gdy dowiera, weźmij żółtkow Jaiecznych Ośtu winnego, rozbiy, wley w tę potrawę, przydawszy Pieprzu y Gałki, przywarz, day gorąco na Stoł.

Dwudziesta Frykassa nie zabiellana.

FRykassa nie zabiellana tak też ma być gotowaną, tylko Jaiec nie lać, ale dać Ośtu winnego, Rozmarynu, Pieprzu, Gałki, przywarz nakrywszy, a day gorąco na Stoł.

Dwudziesta pierwsza Potrawa z Pistaciami.

WEźmiy Káptona álbo Gołębi, ochędofz, á nie płocz, rozbierz, włóż w rynkę, przyday másta dobrego, Cebule, Pietruszki drobno, rosółu trochę, warz nakrywşy; Weźmiy iáderék z Pistáci piękných niemáto, włóż w tę potrawę, przyday Pieprzu y Kwiátu, warz nakrywşy, á gdy dowiera dáy goráco ná Stoł.

Dwudziesta druga Potrawa z Pinellami.

Z Pinellami rák téż gotowác będziesz, iáko z Pistáciami; A ieżeli odmienić będziesz chciał, weźmiy Rozenkow drobnych, Ośtu winnego, y słodkości, á przywarzywszy day goráco ná Stoł.

Dwudziesta trzecia Potrawa z Brunellami.

WEźmiy Káptoná, álbo Cielećiny, álbo Gołębí, ochędofz rozbierz w członki nákray Cebule y Pietruszki drobno, to wfzytko włóż w rynkę, y Másta dobrego, Soli, warz; á gdy dowiera: włóż Brunelli y Cukru, przywarz, przydawszy pieprzu, y Gálki, y trochę Ośtu winnego, á day ná Stoł.

Dwudziesta czwarta Potrawa z Dachtellami

ZDáchtellami Potrawę takim téż sposobem bardzo dobrze gotowác możesz;

Dwudziesta piata Potrawa z Poziomkami.

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

Dwudziesta szesta Potrawa z Porzeczkami.

Z Porzeczkami potrawą takżeż ma być gotowana.

Dwudziesta siódma Potrawa z Wiśniami.

Z Wiśniami Potrawą takżeż ma być gotowana.

Dwudziesta osma Potrawa, z Figatellami drobnymi.

W Eźmij Kąplona albo Cieleciny, albo co chcesz, ochędosz, rozbierz, lepiej surowo, aniżeli ociągając, włoż w rynkę, a oraz drobno Cebule y pietruszki wkray, zrob Figatelle drobne, w jaką chcesz formę, usiekay bardzo drobno toiu kruchego, a wsyp ná spod, y soli, wley trochę rosołu, a warz nakrywszy, a gdy dowiera day Kwiatu y Pieprzu, a przywarzywszy day gorąco ná Stoł.

Dwudziesta dziewiąta Potrawa, Inaczej.

M Ożesz przydać Ośtu winnego, Limoniei wtálarki, a przywarzywszy day gorąco ná Stoł.

Trzydziesta Potrawa, Inaczej.

M Ożesz przydać Rozenkow, których chcesz, albo iednych których chcesz,

Octu, słodkości pieprzu, Cynámonu, Limoniy, przywarzywszy day ná Stół.

Trzydziesta piernyśa Potrawa, Inaczey.

MOżesz te wszystkie Kondymenta przydać, y zabielić tak iako Frykassę, albo Sztruffadę, a przywarzywszy dać gorąco ná Stół.

Trzydziesta druga Potrawa z Slimakami.

WEźmiy Káploná, albo Gotembi, albo Cielećiny, rozbierz pięknie niemocz Slimaków odwárz, ochędoż, ufiekay drobno, włóż to wszystko w naczynie gliniane, pietruszki y Cebule drobno, másta dobrego, rosółu trochę, wárz wszystko spotem, á z osobna miey takież Slimaki siekane, y skorupki chędożone, á gdy do wiera, włóż te Slimaki w rynkę, wley rosółu trochę, gałki, wárz á mieszay, á przywarzywszy náleway te skorupki, daway tę potrawę, w sypawśzy Pieprzu y Gałki, á tymi nalewanemi Slimakami okładay.

Trzydziesta trzecia Potrawa z Suropieckami spikowanemi.

WEźmiy pieczenia Wołowá lubo Cielecą, pokray ná Suropiecki, náspikuy drobno; Weźmiy Káploná, ochędoż, rozbierz, w ćwierci, náspikuy, włóż to

Cz

wszy-

wszystko w rynkę wielką, wley rosółu, włoż suchego albo świeżego Rozmarynu, soli, pieprzu, Imbieru, przywarz á day gorąco ná Stoł, Możesz też ná czas Cytrynę wycisnąć, albo Octu winnego y kwiatu, przywarz á day ná Stoł.

Trzydziesta czwarta,

SUropiecki śpikowane, y nie śpikowane tymże sposobem gotuy.

Trzydziesta piata Potrawa z Pirożkami.

WEźmiy Káploná, albo Cielećciny, albo co chcesz, lubo całkiem, lubo w stuczki rozbierz, lubo też w ćwierci, wymocz, ociągnij, ułóż w gárnku, nácedź rosółem, włoż pietruszki, śiekánego Szczawiu, albo Spináku, masła, kwiatu, warz.

Pierożki zrob tak.

WEźmiy Jáiec, Mąki zarobiwszy ciasto rostocz, Nęrkę Cielecą z łoiem usiekay drobno, przydawşy zieloności, Soli, pieprzu, y Gałki, náktaday Pietrożki, zawiłay, á uwárz w wodzie, á gdy będziesz dawał Káploná, albo to co gotujesz do pierożkow włożywşy wprzód Máteryą Mięsną, obłoz Pierożkami, zaley rosółem, á day gorąco ná Stoł.

*Trzydziesta szósta Potrawa z Rákami
z Sárdellami.*

Wej

WEźmiy Kapłona, álbo Gołębi, álbo Cielećiny, ociągnij, odbierz, rozbierz wczłonki, weźmiy Rákow, odbierz ná blgofek, odwarzywszy, ztoż to pospołu w naczynie gliniane, wtoż masła dobrego wymocz Sardelle, uwierć álbo drobno pokray, wley rosółu, y winá Kwiatu y Pieprzu; przywarz, á dáy gorąco na Stoł. Pietruszki, y Cebule drobno usiekaney przydawşy. Toż y o samym bigosku rozumiey.

Trzydziesta siódma Potrawa z Rakami, álbo Bigoskiem Rakowym.

WEźmiy Kapłona, álbo Cielećiny, álbo Gołębki, wymocz, ociągnij, odbierz pięknie wczłonki rozebrawşy, Raki odwarz, odbierz same mięso ná bigofek, wtoż to pospołu, pietruszki y cebule drobniusińko nakray, masła dobrego nie mało, Szczawiu siekanego, álbo Agrestu álbo Wina zielonego, przywarz przydawşy pieprzu y kwiatu, á day ciepło, może też byđz bez Szczawiu y Agrestu, y Wina. Toż rozumiey o samym Bigosku Rakowym.

Trzydziesta osma, Raki z Sardellami.

RAki przywarz w piwie w puł wymocz Sardelle, álbo Sledzie kraiane, w kráy
w Rá-

w Ráki przewarzone niemało, włoż masła dobrego z potrzebę, Pietruszki zieloney, albo kopru, przywarz á day przydawszy Pieprzu, Kwiatu, albo Gałki, moż sz tak y z Oliwą dać.

Trzydziesta dziewiąta Potrawa z Rakami, z Botwina.

WEźmiy Kapłona, albo Gołembi, albo Cielećiny, rozbierz, odwarz, włoż w naczynie piękne, z odwarzonych Rákow, odbierz bigosk, włoż pospótu y masła dobrego; weźmiy Botwiny, to jest naći Cwiklaney, w kráy drobno, wley trochę Rosótu, przewarz to wley potym śmietaney gęstey, y masła przyday płokanego, Kwiatu, Pieprzu, przywarz, á day ciepło. Toż rozumiey o samym Bigosku Rakowym.

Czterdziesta Potrawa, Ráki z Botwina.

WEźmiy Ráki, wstaw w piwie, przewarz, usiekaney Botwiny, włoż śmietaney gęstey, masła płokanego, Pieprzu, Kwiatu, przywarz, á wysładz dobrze, á daż ná Stoł. Ráki także mogą bydź same z śmietaną bez Botwiny.

Czterdziesta pierwsza Potrawa, z Rakami tretowánemi z Suropieckami śpikowa. nemi.

Weźmiy

WEźmiy Kąplona, albo Cielećiny, albo Gołębki, ociągnij, rozbierz w ćwierci, naskrzykuj drobno, Weźmiy pieczenia Cielecą albo wołową, pokray Suropiecki, naskrzykuj drobno, ociągnij Rakow, odbierz skorę zszerek y nożek, zrob materyą z Jaięc y maki, ubij maczay Raki wrey materyey, puszczay na gorące masło y smaż, a gdy to wszystko zgotuiesz. włoż w naczyne piękne, te trzy rzeczy włoż na spod Sadła świeżego, albo masła albo kruchego śiekanego łoiu drobno wley rosółu warz nakraiaj wzy drobno Cebule y Pietruszki day Pieprzu, Imbieru, Kwiatu, mozesz y Cytrynę wycisnąć jeżeli chcesz albo Ośtu winnego przyday, a przywarzywszy day gorąco na Stół.

Możesz też Kąplona z Rakami bez Suropieckow tak gotować.

Czterdziesta druga, Bigoszek z Spikiem.

ODwarz y odbierz Raki, na bigoszek włoż wrynkę, wybierz spik wołowy, włoż pospołu, wley rosółu, day pieprzu, kwiatu, masła płokanego, przywarz a day na stół: Możesz y Cytrynę wycisnąć, albo Ośtu winnego dobrego wlać, a przywarzywszy dać.

Czter-

Czterdziesta trzecia Potrawa, z Spikiem

WEźmij Gołębi, albo Kapłona, albo Kurcząt, albo Cielećiny, rozbierz, pięknie, wkray Cebule y pietruszki drobno, a niemocz, włoż w naczynie gliniane, włoż Spiku, Soli, Rosółu wley, warz, nakrywszy, możesz też przydać śiekane-go szczawiu, albo Agrestu, Pieprzu, kwiatu, przywarz a day.

Czterdziesta czwarta Potrawa z Limonią

WEźmij Kapłona, albo Gołęmbi, albo Cielećiny, rozbierz pięknie surowo, niemocz, włoż w rynkę weźmij Limonią wkray wzdłuż, włoż masła dobrego rosółu wley, Pieprzu, Gałki, nakryj, warz, soli nieprzepominay, day gorąco na Stoł.

Czterdziesta piąta Potrawa z karczochami

WEźmij Kapłona, albo Cielećiny, albo Gołęmbi, ociągni, rozbierz, ułoż w garku, zafol, Karczochy odwarz, odbierz pokray, a gdy dowiera, włoż na potrawę mięsną, włoż masła płokanego niemało, y tartego Chleba białego trochę, przywarzay, a mierzay, wsyp pieprzu, y kwiatu, a day gorąco na Stoł.

Czterdziesta Szosta.

Potrawa z Bulwami Także.

Czterdziesta siódma.

Potrawa z Kauleropą także.

Potrawa z Kardami także.

Czterdziesta Dziewiąta.

Potrawa z Kapulefiorami także.

Pięćdziesiąta.

Potrawa z Szparagami także.

Pięćdziesiąta Pierwsza.

Potrawa z Popimi Jaykami także.

Pięćdziesiąta Druga.

Potrawa z Karuśką Włoską także.

Pięćdziesiąta trzecia.

Iz infzemi wszyckimi ogrodniami rzeczami tak masz gotować? z Ogorkami, których nie odwarzać, ale ochędożyć, skorkę, poprzekrawać na dwoie, y śiekaniną ponakładać, tak iako Figatelle, z Sałatą także, którą tąż materiją możesz nałożyć jeżeli chcesz.

Pięćdziesiąta czwarta Potrawa, z Szczawiem.

WEźmiy Kapłona albo Cielećiny, albo Kurcząt, albo Gołębie rozbierz surowo: nakray Szczawiu, włoż masła, y trochę rosółu, nakray, warz, day Pieprzu, Kwiatu, przywarzywszy day na Stoł.

Pięćdziesiąta piąta

Potrawa z Sałatą kraianą także.

Pięćdziesiąta szósta z Pistaciami.

WEźmiy Gołębie, ochędożone, albo Kapłona Kurczę, albo Cielećiny, ro-

zbierz pięknie, włoż w rynkę, masła do
brego zpotrzebę, piśtaći tłuczonych, ro-
sołu, Pieprzu, kwiartu, Soli, nakryi a gdy
dowiera, day gorąco, na Stoł.

*Piedziesiąta siódma Potrawa z Agrestem
zabielanym.*

WEźmiy Kapłona, albo ćiełćiny, albo
Gołębie, albo Kurczat wstaw do ro-
żu a gdy masz dawać, wslup obci-ranego
Agrestu, uley troche rosołu. rozbiey żół-
tkow iáiecznych rospuść rosołem. przy-
warz, day grzonek z chleba, biatego, á
przywerzywszy day gorąco ná Stoł.

*Piedziesiąta osma Potrawa z Grzankami
opiekanemi.*

WEźmiy Kapłona, ábo co rozumiesz,
ochędoż wymocz, ociągnij, rozbierz,
włoż w garnek pietruszki y masła, naley
rosołem, warz nakrywwszy, zrob mięsną
materyą siekaną złoim, przydawwszy pie-
przu, gałki, Rozenkow oboygá, urob ia-
ko kukietkę, á upiec to w piecu, ábo ná
Brytwannie, do ktorey pamiętay przydać
Jaiec chleba tartego, soli, á gdy upieczesz,
wley w tę materyą która wre Ośtu winne-
go, Pieprzu, Imbieru, Cynámonu, słod-
kości, Limoniy, á gdy przywarzysz dá-
way, á te Figatelle kray na grzanki, á po-
wierzchu okładay, Picć.

Piećdziesiąta dziesiąta Potrawa z Ryżem.

W Eźmiy Baranka, albo Skopowiny, albo Kapłona, porąb, wymocz, ociągniy, odbierz, wkray cebule, y Pietruszki, wsyp Ryżu płokanego, a jeżeli chcesz z grochu trochę odłuzanego, masła płokanego, rosółu wleý, pieprzu, kwiatu, przywarz dobrze, a day gorąco ná Stoł.

Sześćdziesiąta Potrawa, osobliwie Baranek z młodym Sądłem.

W Eźmiy Baranka ćwierć zadnia, Sądła, albo tłusto ci wieprzowey świerzey, nie soloney y niemoczoney, włoż w rynkę smasz, soli przydawszy, a gdy się usmaży, przyday Czosnku, albo pieprzu y gałki, day gorąco ná Stoł, polawszy tym Sapporem, a Sądła nie daway.

Sześćdziesiąta pierwsza Potrawa, osobliwie Baranek z Czosnkiem.

W Eźmiy którąkolwiek część Baranka, albo Skopowiny, porąb, ociągniy na węglu włoż w Rynkę, przyday masła nie-mało, soli wedlag smaku, czosnku uwierć nie-mało, włoż, rospusc rosółem, a do-warzywszy day ná Stoł, możesz też Cytrynę wycisnąć jeżeli chcesz, albo Ociu wianego mocnego trochę przydać.

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

WEźmiy Kapłona dobrego, wymoczonego, uwarz całkiem w rosół, zasołiwszy, masła y pietruszki przydasz, nakray z białego Chleba grzanek, Kapłona zozbierz wczłonki, pierśi usiekay drobno. Weźmiy bułmiská srebnego, układay Kapłona, á przekładay tymi grzankami. które macay w rosół tym, w którym wrzał Kapłon, á przykładay masłem płokanym, y Syrem Holenderskim jeżeli chcesz przetrząsáy, y Kapłoniemi siekanymi pierśiami, przydawwszy do tego pieprzu, y Gałki, ułóżywszy wsadź w piec gorący, á gdy się upieczce, day gorąco ná Stoł.

*Sześćdziesiąta trzecia Potrawa, z Ryżem
z pianą.*

WEźmiy Kapłona, upiec, álbo uwarz, rozbierz w członki, weźmiy Ryżu, wstaw w słodkiey śmietanie, álbo w mleku, przydawwszy Masła, Pieprzu, Cukru, Rozenkow oboýga, Cynamonu. á gdy uwreż weźmiy Jaiec dziesięć, osobno białki wypuść na misę, á żółtki rozbiwszy wley w ten Ryż, y umieszczay, układay Kapłona na misie, álbo pułmisku w grobelkę, Ryż ten ná wierzch włóž, y pięknie ugładź, wsadź w piec gorący, á gdy się pocznie rumienić, rozbiy białki patyczkami, tak długo aż się
piana

piana uczyni, ułóż to wieńcem w koło ná tey potrawie, wsadź znowu w piec, á gdy się upieczę, pocukruy, á day ciepło.

*Sześćdziesiąta czwarta Potrawa Kruska
z Grzankami tretowanymi,*

WEźmiy Kruska Cielęce, odwarz zafo-
liwszy, część iedne tych Kruszek od-
warzonych usiekay drobno, nakray grza-
nek z białego Chleba rubo, ktore w puł
przekrawaiąc, nakładay tymi Kruskami
siekanemi, do których przydasz żółtek
Jaiowy, pietruszki zieloney, pieprzu, y
gałki, zrob Materyą żółtek z Jaięc, ma-
czay grzanki, á puszozay na gorące ma-
sło, drugie też Kruska ociągnione, po-
trząsnąwszy mąką, w tymże masle usmarz,
y przyrumień, ułóż potym ná pułmisku
grzanki, a kruska na wierzch, y wiązkę
pietruszki warzoney rozłóż, naley roso-
łem dobrym, włóż masła płokanego, á ná-
kryi, warz ná pułmisku, á przywarzywszy
day gorąco ná Stoł.

Sześćdziesiąta piąta Potrawa Limoniata.

WEźmiy Cielęciny, álbo Kąplona, ocią-
gniy, odbierz, zafoł, włóż pietruszki,
naley rosołem, włóż masła, warz, á gdy
będziesz miał dawać, uley trochę rosołu,
wley Octu winnego, chleba trochę tarte-
go.

go, białego Limonią wkray Szafranu, pie-
przu, Cynamonu, słodkości, Gałki,
Miey też Figatelle, drobne, które ná
wierzch ułożysz, záley á day gorąco ná
Stół.

*Sześćdziesiąta Piąta Potrawa, z Mi-
gdałowem Saporem.*

WEźmij Kapłona, rozbierz w członki,
odbierz ikorkę osobno, tak: żeby się
kości trzymała, á mięso odkráy, od kości,
usiekay to mięso drobno, weźmij łoiu
kruchego, usiekay takze drobno, przyday
Chleba białego tartego, Jáic kilka, pie-
przu, Imbieru, Gałki, Rozenkow dro-
bnych mieczay to wszystko po połu, soli
nieprzepominając, nakładay tym mieysca
te z których mięso odebrałeś, á przykła-
day ikoreczkami, weźmij blachę, álbo dek
potrząśni trochę łoiem siekanym, ułoż
to ná Deku, á wsadź do pieca, y piecz, á
gdy się upiecze zbierz w rynkę, álbo ko-
ciotek, miey Migdały uwierzone, które
rospuść rosółem mięsnym iáko polewkę,
álbo winem, wlew w tę potrawę przyda-
wszy mástá płokanego, pi przu y kwiatu,
przywarz, á day gorąco ná Stół.

*Sześćdziesiąta Siódma Potrawa, Kapłony
całkiem nakładane.*

Kapło-

KApłona ochędoż pięknie, á wybierz z niego pierśi, y usiekay drobno? łołu także trochę kruchego usiekay drobno, zmieszay to pospołu, przydawszy Jaiec kilka, Chleba białego tartego, rozenkow drobnych, Pieprzu, Cynamonu, Soli Gałki, á zmieszawszy to społem, nálož pierśi Káplona tego, z ktoregoś wybrał mięśi, słoniny piękney nakray długo iáko paíce, á cienko iáko tylec nożá, á pokładay potym nákładaniu mieysce wedle mieysca, y migdałow oparzonych, nakray á náłchniy, álbo Pinęli, y takim sposobem upiecz, iáko y tánte w członki, á zrob iáki chcesz Sapor, záley, á day gorąco ná Stoł.

Sześdźiesiąta ósma Potrawa z Pieczarkami.

WEźmiy Gołębki, álbo Kurcząt, oćiągniy ná węglu, pokráy w ćwierci, wźmiy pieczarki, powtykay ná Szpilki, oćiągniy w maśle, wkráy drobno Cebule y pietruszki, wlož to społem w rynkę wlož másta płokanego, soli, pieprzu, gałki, resotu trochę, nákrzy, warz á gdy dowre, day gorąco ná Stoł.

Sześdźiesiąta dzieńniata Potrawa.

POTRAWÁ wáż z młodymi Grzybami świeżemi takáz,

Sześć-

Siedmdziesiąta.

Potrawa z Smarzami świeżemi takąż.

Siedmdziesiąta Pierwsza Potrawa, z Jabłkami tretowanemi.

WEźmij Kąploná albo Cielęciny, ocia-
gniy, rozbierz w członki zafoliwszy
włóż w rynkę, záley rosółem, mąsta pło-
kanego, warz, nakrywśy, Jąbłk rubo
w talarki nákray, zrob mąterya z mleká,
mąki, iaiec, maczay w niey Jąbłka, á pu-
szczay ná gorące masło, smaź rumiáno,
włóż w tę potrawę, przyley trochę octu
winnego, Cukru, Pieprzu, Cynámonu,
Száfrau, przywarz, y day gorąco na Stoł.

Siedmdziesiąta druga Potrawa.

z Gruszkami tretowanemi także.

Siedmdziesiąta trzecia Potrawa.

Zwieżyny w Sztuflacie, albo duszone.

*Náyosobliwśy to iest sposob gotowania Zwie-
rzyn rożnych, około których pilność za-
lecám wielka.*

WEźmij świeżego Zubrá, albo Łosia,
Jelenia, albo Daniela, albo Sarnę, ál-
bo dziką Kozę, albo co chcesz, z części
mięśistey poráb w sztuki, á nie mocz, y
nieptocz, włóż w naczynie gliniane, o-
ciągniy w masle, Cebule usmaź niemáto
y z Jąbłkami przeważonemi zmieszáy,
á zrob

á zrob z tego gąszcz, Pietruszki niemáto
w kosteczkę nákráy, soli według smáku,
náley rosółem, á warz nákrywšzy, á gdy
w puł przewre, wley Octu winnego, w
kráy Limonicy, Rozenkow oboyga pie-
przu, Cynámonu, Goźdzíkow, Gátki,
słodkości, podsadz dobrze, á dáy ná stoł,

Siedmdziesiątá druga, Ptáßki dußone.

WEźmiy ptáßki drobne, álbo iákiekol-
wiek chcesz, ochędożywšzy ociągniy
w Máśle, álbo odpiecz, włóż w rynkę, ná-
kráy drobno Cebule y pietruszki, wley
trochę rosółu, mástá, nákryi á warz, á
gdy przewre, usiekay Limoniá, dáy Octu
winnego, Rozenkow, słodkości, pieprzu,
Cynámonu, przywárz, á day ciepło ná stoł,

Siedmdziesiątá trzecią Potráwá,

po Węgiersku.

WEźmiy Káploná, álbo ćielećiny, ál-
bo co chcesz, wymocz, pięknie ocią-
gniy, rozbierz w sztuczki, włóż w gar-
nek, w kráy drobno Cebule, nácedź ro-
sółem, Słoniny w kostkę niemáto Pietru-
szki drobno, warz, á gdy dowiera, wley
rosółu, wley Octu winnego, pieprzu Szá-
fránu, Imbieru, słodkości, Rozenkow
drobnych, przywárz, á dáy ná stoł.

Siedmdziesiąta czwarta Potrawa z Perłowemi krupkami.

WEźmiy Káptoná, álbo Geś, oćiągniy rozbisrz wczłonki, włoż w gárnek, wkráy drobno cebule y pietruszki, záley rosółem, wsyp Krup perłowych, mástica dobrego, Pieprzu Száfranu, przywárz, á dáy gorąco ná Stoł.

Siedmdziesiąta piata Potrawa osobliwa.

WEźmiy Káptoná, álbo Cielećiny, álbo Wołowego mięsa, álbo Jelenia, álbo Sárnę, álbo Daniela, álbo Zaiácá &c. poráb, wymocz, oćiągniy, odbierz pięknie, wkráy Cebule w tálárki, y Pietruszki, wzdłuż Jábłek w szátki, mástica dobrego, soli, Limonii, Oliwek, Pieprzu, Octu winnego, słodkości, Rozenkow oboygá, Cynamonu, Gałki, przywárz, á dáy ná stoł.

Siedmdziesiąta szósta Potrawa z Náleśnikami.

WEźmiy Káptoná, álbo Cielećiny, álbo Báránká, poráb, wymocz, oćiągniy, odbierz, poley rosółem, włoż mástica, pietruszki, soli, wárz, á gdy dowiera, wley rosółu, wley Octu winnego, Cukru, pieprzu, Száfranu, Cynamonu, przywárz.

Zrob Náleśniki, w matérią wsyp troche Száfranu, y Cukru, uwárz Ryżu, álbo

álbo Jaieśnice usmaż, w syp Száfranu, Ro-
zenkow drobnych, zawiaj tę mäteryą, w
Náleśniki, w którą y Cukru przydasz,
zrob z Jaiec mäteryą, to iest: rozbiy Ja-
iec, mączay końce tych Náleśników w
Jáycách rozbitych, puszczay ná gorące
másto, á gdy odtretuiesz, dawáy tę potrá-
wę, á Náleśniki ná wierzch kładź, á zá-
lewaiąc day ciepło.

*Siedmdziesiąta siódma Potrawa, z Ka-
parami.*

WEźmiy Káptoná, álbo Cielećiny, ál-
bo Báránká, porąb, wymocz, ociągniy
włóż w gárnek odebráwszy, záley roso-
tem, przydawśzy soli, másta, warz, á gdy
dowiera, wley rosółu, wley trochę Ostu
winnego, Rozenkow drobnych, Cukru
Pieprzu, Cynámonu, Kápárow, przywarz,
á day ciepło,

*Siedmdziesiąta osma Potrawa, z Faycami
spikowanemi.*

WEźmiy Káptoná, álbo Cielećiny, wy-
niocz, rozbierz, wstáw ociągniy, á
obrawśzy pięknie, záley rosółem, włóż
másta, pietruszki, y Kwiatu zásol, wárz.

Weźmiy Jáiec uwarz twárdo, obtup,
ociągniy w maśle gorącym, náspikuy sło-
niną dobrą drobno, znówu spikowane w

másle przyrumień, á wybráwſzy z má-
sta porozkraway ná poły, żółtki uwierć,
rospuść te żółtki tym rosołem, w kto-
rym máterya mięśná wrzała, przywarz,
wyłóż potrawę ná pułmisek, do ktorey
dáy Pieprzu y Imbieru y Kwiátu, y Jáy-
cámi śpikowanemi obsadzay.

*Siedmdziesiąta dziennia, Ptaki różne,
Cietrzewie, Głuszcze, &c.*

WEźmiy Ptáká, ochędoż ieżeli świeży
nie płocz, ociągniy ná węglu, we-
źmiy grząnek z Chlebá biátego, ułóż
misę álbo pułmisek, ná wierzech Ptáká,
ieżeli chcesz cáłkiem, álbo rozbierz iáko
chcesz; Animelli ćielących, Figátelli dro-
bnych, náley mięśnym rosołem dobrym,
przydawſzy Pieprzu, Goździkow, y Kwiá-
tu, nákryi drugą misą, á uwarzywſzy
day gorąco.

Ośmdziesiąta, Bigoszek Kąploni.

KAploná upiecz, mięsiste drobno po-
kráy, á kośćiste tak wtoż z członka-
mi, Cebule drobno pietruszki, rosołu
wley, Másła płokanego Pieprzu, Kwiátu,
przywarz á dáy ciepło. Jeżeli chcesz
możesz Cytrynę wycisnąć, álbo octu do-
brego winnego wlać, álbo Agrestu w to-
żyć,

Ośmdziesiąta pierwsza, Brázelle Włowe.

W Eźmiy od gorney Pieczeni źiober kilka, porąb ćienko po iednemu źiebrze, potłucz, ná mocz w Cécie winnym przez dwie godzinie, przydávszy Soli, potym osusz, piecz ná roście, uśickay bárdzo drobno, łoiu kruchego włóż w rynkę, y te Brázelle włóż, wley rosółu, wárz, przyley potym Ośtu tego w którymś moczył, y pieprzu, Imbieru, Gálki, przywárz, á day ciepło ná Stoł.

Ośmdziesiąta druga, Brazelle Cielęce.

W Eźmiy Gornicę Cielęcą z Nerką, porąb ćienko, iáko tylec nożá, potłucz, ośiągniy ná węglu, włóż w rynkę, nákray Cebule drobno, pietruszki, włóż masła nie máło, wley rosółu, gálki, pieprzu, przywárz, á day ciepło: możesz Cytrynę wycisnąć iezeli chcesz.

Ośmdzi siata trzecia, Kápton smaczny.

W Eźmiy Káptoná, álbo Gęs, álbo co chcesz, odpiecz, rozbierz wkráy Cebule w kostkę y pietruszki, włóż w koćiótek, álbo rynkę, wley rosółu, masłá, przywárz, wley Ośtu dobrego, Limoniá, Oliwek, Pieprzu, Imbieru, przywárz, á day ná Stoł.

Ośmdziesiąta czwarta, Inaczey.

W Ley Cztu, Cukru, Rozenkow oboyga, Pieprzu, Imbieru, Cynamonu, przywárz, á dáy ná stoł.

Ośmdziesiąta piąta, Káplon z Chrzonem.

K Aplona weźmij, álbo Gęs, odpiecz, rozbierz Chrztan, nákráiwwszy dobrze uwierć, iáko másto, smietaná gęstą Ociem winnym rospuść, włoż mástá, Kwiátu przywarz á day goráco ná stoł.

Ośmdziesiąta szósta Potráwá, z Jabłkami.

K Aploná weźmij álbo Gęs, álbo Pieczenia, upiecz, rozbierz, Jábtek nákráy wstáw w gárcu społem, włoż mástá, rosółu, wárz przydáy Rozenkow drobnych, Cukru, y Cynamonu, dáy pocukrowáwwszy ná Stoł.

Ośmdziesiąta siódma, Káplon po Holendersku.

W Eźmij Káploná, upiecz, rozbierz w cztenki, włoż w rynkę mástá młodego niemáto, rosółu trochę Imbieru niemáto Kwiátu, przywárz micszáiąc, á dáy goráco, ná Stoł.

Ośmdziesiąta osma, Miskolancya.

K Aploná weźmij, Cielecą pieczenia, Ptászkow, y co rozumiesz poodpiekay ná węglu, włoż w rynkę, day Jábtek, Grzy-

Grzybowey polewki, Cebule, Pietruszki, mąsta dobrego, Pieprzu, Gątki, przywarz á dáy ná Stoł.

Ośmieszata dzieńmiata, Káplon z Perduta.

K Aptoná wárz rozebránego w rosole, Pietruszki y Mástá włoży wfzy, á gdy będzie gotowy, weźmiy Kećiotk, Wody wstáw, Jáycá świeże ná ukrop ze wfzytkim wpuszczay, á gdy stężeie, á żółtki iefzcze miękkie, włoż grzank ná pułmifek y Káptoná, ná wierzech Perdutę, porządnawfzy Pieprzem, day ná Stoł gorąco.

Dziewieszata Baránek z substancya.

B Aránka weźmiy część mięsistá, porób, cienko, ociągniy w mąle, weźmiy piczenia wołowá, nie fol, álbo máto co, y niemocz, przepiecz ná puł, wycisniy z nięy polewkę, wley w Baránka ociągnionego przydawfzy Mástá ptokanego kwiatu, y Pieprzu, przywarz á dáy gorąco, moiesz też ieżeli chcesz wycisnąć Cytrynę.

Dziewieszata pierwsza, Bigosek z Iarząbká.

U Wárz, álbo upiecz Járząbka, odbierz mięso ofobno, zkráy bándzo drobno, wley trochę rosołu, Mástá młodego, kminu

nu tártego, przywárz; á dáy ciepło: możesz też kwiátu przydać, y wyćisnąć Cytrynę.

Dziwniedźiesiąta druga, Kurcze z Wątroba.

WEźmiy Kurczę, oćiągniy w rosół, rozbierz, włóż w Gárnuszek, wkray Pietruszki drobno, nácedź rosółem, włóż Mástá, y wątrobek z kilku Kurcząt, á gdy dowierá, wyimiy wątrobki, uwierć w donicy, rospuść tym rosółem, wley w kurczę przywárz; przydávszy trochę Pieprzu y Kwiátu.

Dziwniedźiesiąta trzecia Potrawá z Animellami.

WEźmiy Kurczę, álbo Cielećiny, mostku drobno porábánego oćiągniy w rosół, odbierz, náley rosółem, w kráy pietruszki y mástá, Animelli włóż niemáto, ktore mleczkiem cílećym zowią, á gdy dowierá, weźmiy to mleczko, uwierć w donicy, włóż w rosół, włóż kwiátu, przywárz, á dáy goráco ná Stoł.

Możesz też Cytrynę wyćisnąć ieże-li chcesz.

Dziwniedźiesiąta czwarta Potrawá Włoska.

WEźmiy Cielećiny, álbo Kurczę, álbo Káplóná gotuy náksztást rosółu, lubo

bo całkiem, lubo rozbierany, iáko chcesz á odebráwšy náley rosołem, y Másta włoż, usiekay Szczawiu, álbo Szpináku, álbo Cwiklaney náci; y Pietruszki włoż, á warz, á gdy mász dáwać urob Ciásto zárobione Jáiem twárho, rostocz, usiekay drobno, álbo íkráy w kostkę, y nerkę Cielecą z tłustością také usiekáy drobno wárzoną; odwárz to Ciásto, w toż w rosoł to wszystko, przywárz, przydáwšy Pieprzu, y Kwiátu, á ieżeli chcesz y Száfránu, dáy goráco ná Stoł.

Dziwiedźziatá piatá, Wątrobká Cielecá

WĄtrobkę Cielecą; pokray surowo wzdłuż, cienko iáko tylec noża, włoż Másta płokanego w rynkę álbo pátelle, włoż też y wątrobkę, á nie płocz y nie mocz, przyley tyżkę rosołu, á smaź ná krywšy, á gdy podśmażasz, day Pieprzu y Kwiátu, dáy goráco ná Stoł.

Mozesz y Cytrynę wycisnąć, ieżeli chcesz.

Dziwiedźziatá šosta, Pryški Jelenie, álbo Wólwe.

WEźmiy gębc y uszy Jelenie, álbo Wólwe, y krztan; odwárz, ochędoż, á pokray w szatki, wstáw w wodzie z octem, włoż Másta, Octu winnego, słodkości,

Ro:

Rozenkow drobnych, Limonią uśiekay, Pieprzu, Cynámonu, przywárz, á dáy gorąco ná Stoł.

Dziwniedźiesiąta siódma, Pryśki na zimno.

WEźmiy uszy Jelenie y gębę, álbo Dániele, álbo wołowe odwarz pięknie, ochędoż; y uwarz w Ocćie záfoliwszy, pokráy potym w szátki drobno. Weźmiy Wina, Ocťu, Limonią, pośiekana, Oliwy, Pieprzu, Cynámonu, Rozenkow drobnych, zmieszáy to wszystko, zaley, á dáy ná Stoł.

Dziwniedźiesiąta ósma, Kápton Ocťem náłany żywcem.

WEźmiy Káptoná żywego, náley mu leykiem w gárdło Ocťu winnego, á zawiąż, y zawieś, przez godzin pięć, odkup pięknie, ochędoż, upiec zwyczajnie, álbo nágotuy iáko chcesz.

Dziwniedźiesiąta dziwniata; Kápton smażony z Słonina.

WEźmiy Káptona, pięknie ochędożonego kruchego, rozbierz w członki, nákráy drobno Słoniny tłustey w kóstkę, smáż pospoťu z Káptonem, á gdy się dobrze oćiągnie, wley rosółu, nákryi á wárz á wycisnąwszy Cytrynę, dáy Pieprzu y Kwiatu, przywárz á day, á kiedy niema sz Cytryny, wley Ocťu winnego,

UPiecz Kąplona dobrego, á gorąco ponákráway, weźmiy Káwiaru przepłókanego, á masła niestónego, zmieřzay, á nákładay Kąplona gorącego, przydawszy Pieprzu, á day gorąco ná Stoł.

*SKończywszy Sto Potraw wystáwiłem, do Twoiego Páńskiego Stołu, do których ie-
szcze Przystáwek máś dzieřcie w Addy-
tamenćie.*

ADDYTAMENT. ALBO PRZYSTAWKA.

ZEbyś się zacny Czytelniku nie gorszył, zem w przód polożył Polskich Potraw różne smaki, chćiałem w tym dogodzić Twoiemu Geniuřowi, żebyś w przód pokostowawszy Polskich Potraw, á w nich swaiego nieznalaższy ukontentowania, do Fráncuskich Potayziów, swoy obrocil áppetyt, których máś táka Deskrypcya.

WEźmiy Rurę Wołową, Cielećiny łopatkę, kurę, albo Kąploná ochędzonego, Skopowiny łopatkę, grzbietu Wieprzowego nie mocz tego wſzytkiego w ſław w garncu przeſtrono, włoż pietruſzki wiązkę, zaſol iako Kąploni roſoł: nákrzy a warz dobrze.

Materya na Miſe.

WEźmi Kuropátw, (álbo Jaſtrząbkow álbo Gołębki, álbo Kąploná, ieżeli chceſz oſkub, á nie pátrzy, ani máczay, bo tak lepiey, ále ná węglu ociągnij, á ieżeli chceſz w roſole, odbierz pięknie, y wſtaw w roſole; możeńſz też ponakładáć ieżeli chceſz, włoż pietruſzki wiązan-
 kę, warz powoli.

Weźmiy potym pieczenia Wołową, álbo Baránią, nákray, Suropieczkow, weźmiy Słoniny dobrej tłuſtey, nákray także Suropieczkow cienko á ſzeroko, álbo Sádła ſwieżego, á ná oſtátek maſta, wſtaw ná ogień poſpołu z Surropieckami, ſmaż áż ſię uſmaży, y przyrumieni, potrząśniew potym trochę mąką, y przyrumień, potym roſołem tym który maſz oſobno zleway, á wleway w garnek, tak wiele, iako potrzeba do zalania iedney miſy.

Ukła-

Układanie Potayżi ná misie.

WEźmij potym chleba białego, pokray rubo grzanki, włoż ná misę, ususzysz dobrze, układay ná to pięknie co masz Jarząbki, Kuropatwy, albo Gołembie, albo Káptoná, á ná wierzch włożysz mleczka Cielecc, y Figatelle drobne odtretowane, ptaszki, tak żeby ozdobnie misa, ułożona była, zaley tą rumianą polewką gorącą, á Cytrynę albo Limonią mley wykrawaną, którą pokraiawszy obładź pięknie, á day gorąco ná Stoł.

Druzi Potai zabielańy.

TAkimże sposobem, ná rosół powybiecraý, y wstaw, Materyą też ná misę także weźmij co chcesz, Gołębki, Kurcząt, Káptona, &c. y także wstaw zasoiliwszy, ná którą taką zrob polewkę.

Weźmij on rosół któryś wstawił, przecedź, weźmij Cytryn, wyciśnij tyle ile smak potrzebuie, á jeżeli Cytryn nie masz, ośtu winnego, rozbiy żółtkow Jaiecznych, ile potrzeba, rozpuść tym rosółem. á jeżeli chcesz náktadź szczeniów, y kwiātu, przywárzaj mieszaiać.

Materyą wzwyż mianowanym sposobem ułoż ná Misie, podłożywszy grzanki, Animelle y Figatelki, włoż ná wierzch, zaley, á day gorąco ná Stoł.

Drugi sposób zabielenego Saporu.

Wezmiy Jaico, uwarz żółtki, uwierć dobrze, rozpuść rosółem wzwyż mianowanym, przyday Pieprzu, Gozdżikow, Gałki, przywarz, a zaley gorąco.

Trzeci sposób zabielenego Saporu.

Wezmiy rosółu, Octu winnego, Cukru, masła ptokanego, Rozenkow oboyga, Pieprzu, Gozdżikow, Cynamonu Limoniy, Żółtkow Jaicznych rozbiy, zmieszay to społem, przywarz, zaley, a day gorąco na Stoł.

Trzeci Potas tretowany ze wszystkich najlepszych.

Materia na rosół; weźmiy Rurę wołową, łopatkę Baránią y Cielecą, Kapłona, grzbietu wieprzowego świeżego, nie płocz, ani mocz włóż w garniec, przydawszy Grzybow suchych pięknych, Pietruszki wiązkę, zasoł iako rosół Kapłoni, nakryj, a wárz, aż mięso od kości odpadnie.

Weźmi Bazanta, albo Jarząbka, Kuropátkę, albo Gołębki albo Kapłona, albo Kurczęta, albo Cielećcinę, lubo Ptaki iakie chcesz ochędoż, a nie płocz, y nie mocz, ieżeli chcesz rozbiierz, a ieżeli chcesz całkiem, weźmiy masła tretowa.

rowanego, a potrzasnawszy trochę mąką, ociągnij w masle, aż się trochę przyrumieni, Animelle Cielęce także, Figatelle, y drobne ptaszki.

Układanie Matervey na Miske.

NAkray Grzanek, ułóż tak grzankami misę, żeby próżnego miejsca nie było, ułóż pięknie w okrąg co masz, a na wierzch Animelle, Figatelle, Ptaszki, y Pietruszki, włóż wiązkę, która wrzała w rosół, zaley tym rosółem który masz osobno, nakryj drugą misą a warz.

A gdy już masz dawać, weźmiesz wcześniej pieczenią wołową, miękką, Baranią, Kąplonaa, a niemoczwszy y nie soliwszy, będziesz piekł, a gdy się dopiekać będzie, zdyjmiesz na misę, pokoleisz, a wyścisniesz tę polewkę, którą nadawaniu wleiesz w potrawę, a przywarczywszy dasz na Stół gorąco.

Czwarty Potas tłuczony.

NAprzód zrob rosół według sposobu wzwyż opisanego, Weźmij Baranow, albo Járząbkow, albo Kuropatw, albo Kąplonow, upiecz pięknie, polej way masłem, zdeymi z rożna na Misę, żeby polewka była na misie, gdy to przestygnie, powywieray mięsiste miejsca,

á kośćiste rozbierz w członki pięknie, utłucz to mięsiste dobrze w Mozdżierzu iáko másto, przebiy przez síto, Jáieć kokoszych uwarz, żółtki wybierz, przebiy przez síto, wprzód w Mozdżierzu utłukşy, Weźmiy pieczenia wołową mięsistą, y Báranią, piecz bez soli, á gdy się dopieka zdyimiy ná misę, do oney pierwszey co z Káptonow polewki, pokol, wyciśniy polewkę, złoż to tłuczone mięso y iayca spotem, zmieszáy, rozpuść rosółem, ktory masz w gárcu, włóż ná misę Grzanek suchych z chleba białego, wley w tę materiyą tłuczoną ná misę, połóż po wierzechu one członki, z kuropatwy? álbó Bázanta, álbó Káptoná, á gdy pocznie wrzeć á masz dawać, wley one substancyą z pieczystych rzeczy, á przywarzywszy day gorąco ná Stoł. kosztuy iednąk smaku, dla soli, bardzo iest rzecz pośilaiąca chorym, ále nie-mniej zdrowym.

Paty Potaś ośiagany w Maśle.

WEźmiy Káptona, Cielęciny piękney, Praşzkow iákich chcesz ieżeli chcesz, cátkiem, á ieżeli chcesz rozbierz w sztućki, niemocz, włóż to wszystko w rynkę, álbó w piękną Pánew, álbó Misę srebrną,

brną, mąsta dobrego nie tretowanego, płokanego, smaż to aż się trochę ociągnie, iednak żeby biało było pięknie, ułóż to potym w garncu przestronym, w kráy Pietruszki w kostkę y wzdłuż, włóż Rurę Wołową, y Bărániny y Cielęciny, y Grzbietu, Wieprzowego, warz to wszystko zasoliwszy, według smaku, á nákryj.

Weźmij Chleba białego pokráy Grzanki grube, włóż w Rynkę, álbo ná Miskę srebrną, przeciw ogniowi susz, á poleway potroszę, tym rosółem z tey potrawy, á gdy mąsz dawać włóż te Grzanki ná miskę ná spod, y tę polewkę, ktorąś chleb polewał wley.

Ułóż tę Máterią ktorą masz w garncu, pięknie, tylko nie kładź Rury, Bărániny y Grzbietu Wieprzowego, połóż pietruszką, obsadz Cytryną wykrawaną, álbo Limonią, day gorąco ná Stoł.

Szosty Addytament, Potrawy ná zimno.

ZEbym twoy, Appetyt w Cbożie álbo drodze ukontentował: opisałem niektóre Potrawy bardzo dobre, Mięsne ná zimno! Pásztety zaś z mne Mięsne y Rybne, ná swym mieyscu osobnym znaydziesz y Rybne potrawy y Márynáty.

Szoſty Cąber Jeleni.

Wezmiy Cąber Jeleni, danieli, Bawoli, wołowy, Sárni, wieprza dzikiego, który według deſerypeyi wzwyż mianowanej maſz uciąć, á ochędożywſzy ná moczt w oćcie dobrym, wſypawſzy w ten Ocer Soli, Máierunu, Kolendry, á moczt to go- czin cztery, álbo pięć: Weźmiy potym Stoniny nákráy długo, y przez mięſiſte á chudſze mieyſca przeſpikuy, uwiń w pło- tao, warz w tym Oćcie w którymżeś mo- czył, zaſoliwſzy dobrze, á gdy uwre wy- łoż ná miſę potrząſnąwſzy rożnym kwie- ćciem, day ná zimno.

Siodmy, Gęsi álbo Kączki dzikie ná zimno.

Gęsi álbo kączki dzikie náſpikuy przez ſrzodek grubą Stoniną, á ná moczt w Oćcie winnym, przez godzin dwie, za- wiń w ſerwetę włoż Máieronu, álbo Ro- zmarynu, álbo Kolendry, zaſol wſtaw w tym Oćcie, á uwarzywſzy day ná zimno potrząſnąwſzy kwiećciem, álbo zielono- ſcią. Tak Gęsi domowe, kączki, Indy- ki, Udze Sárnie, &c.

Uſma Gęsi álbo Kączki dzikie w winie ná zimno.

Wezmiy Gęs dziką, álbo co chceſz, o- chędoż pięknie, nie ſpikuy, włoż Ro- zma-

zmarynu, Maieronu, Kolendry, zawiń w Serwetę, zasoł dobrze, wárz w winie, á gdy uwre, dáy ná zimno, potrząsnąwizy zielonością.

Dzielnata, Marynata Mieśna.

BAzántow weźmij, álbo Járzabkow, álbo Kuropatw, álbo Przepiorek, káczek dzikich, álbo Gęsi dzikich, álbo Cyránck ochędóz, upiecz dobrze, náłól według smaku.

Weźmij Czosnku niemało, uwierć iáko másto rozpuć Oćtem winnym, wley Oliwy y soli y Rozmarynu, przywárz, á wychłodziwizy, ułożoną matérią w Jászczu, pieczoną záley, chowáy ná zimno.

Dzielnata Potrawá na zimno.

KAptóná weźmij, lubo ćielecą pieczenią, lubo Wołową, náspikuy rubą słoniną przez frzodek, á namocz w Oćcie winnym, przydawizy do niego Pieprzu Imbieru, Máieronu suchego y soli, mocz przez godzin trzy, piecz, á polewáy tym Oćtem á uplekwizy dáy ná zimno.

C O N D I M E N T A.

Do Pieczystego.

PO dziełiáci Addytamentach, kładę dziełięć Condymmentow do Pieczystych rzeczy, ktorých według upodobania zaży-

wać będziesz do czego będziesz chciał
y rozumiał.

Pierny Condymment.

K Aptona wes, upiecz go, weźmiy sardelli, wymocz, uwierć masła młodego zmieszay z sardellami, ale nie topionego, y nie słonego, panakraway gorącego Kaptona, przydawłzy Imbieru y Gałki, kładź w nakrawane, daj gorąco. Tak Bázanty, Járzabki, Kuropatwy, Dropie, Cielece piczenie, y cokolwiek chcesz.

Druży Condymment.

C Ebule surowey usiekay, tak drobno iako maki, zmieszay z młodym Masłem, Pieprzem, kładź w nakrawanego gorące pieczyście, a daj gorąco.

Trzeci Condymment.

C Zofuku uwierć nie ma to iako masło, zmieszay z miodem, masłem, w nakrawanego Kaptona albo co innego, kładź, a daj na Stoł.

Czwarty Condymment.

G Orczyce czarney uwierć, przywarz z octem winnym, zmieszay z masłem dobrym, w nakrawane gorące pieczyście kładź, a daj gorąco na Stoł.

Piąty Condymment.

L imonią dobrą usiekay drobno iako maki

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

Szóſty Condymenť.

Ostrygi słone wymocz, przewarz w wleńie, uwierć w donicy zmieszay z masłem dobrym niesłonym z żimnem, w nakładane gorące pieczyſte kładź, przydawſzy pieprzu, y Gałki, á day gorąco ná Stoł.

Siodmy Condymenť.

Grybow fuchych dobrze upłokánych w garnuszku, nápoły z pietruszką wstáw, á wárz nákrywizy, tak długo aż się polewka wyſadzi, á mało co zoſtanie, którą weźmiesz, á z masłem młodym zmieſzawſzy, y pieprzu przydawſzy, gorąco pieczyſte poley, á day gorąco ná Stoł.

Oſmy Condymenť.

Jatowcu utłucz, przeſiecy, oſtem Winiym roſpuść, maſta dobrego nie mało wlož, przywarz dobrze mieſzaiąc, poley gorąco pieczyſte, á day gorąco ná Stoł.

Dziewięty Condymenť.

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

Dzie-

Dziesiąty Condymen^{to}

K Aparow przepłokanych, wstaw w O^{bi}ćie winnym, warz, dobrze, uwierć, przebiy przez Sito, zmieszay z masłem dobrym, w nakrawane pieczyſte gorące kładź. a day gorąco na Stoł.

Są też różne Sapory do pieczyſtego, które ie się iuż przydawały, y w potrawy prawie wſzytkie, niechcę ich ſpecyfikować, y onemi zatrudniać.

Zem tedy trzema Sty potraw Sto obiecał wystawić, ale iakom zawsze w wielkicy miał obſerwancyi *abundantiam* ktorameſm nigdy żadnego nie uraził, tak y teraz rozumiem, lubom tu nad Sto przyczytnił dziesięć potraw, y tyle Condymen^{to}w do pieczyſtego, nikomu nie uszczerebie Szpizarnie, zawsze bowiem *melius abundare quam deficere*.

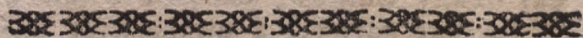
S E K R E T

Kuchmiſtrzewski Pierwſzy.

Kapłon całkiem w Flaſie.

W Eźmiy Kapłona dworowego, ochędoż pięknie; zdeymiy ſkorę z niego całkiem, tak oſtrożnie żebyś dziury naymnicyſzey nie uczynił, a członki, z ktorych ſię ſkora zdiać nie może poprzeży,
nay

nay, żeby przy skorze zostały, włoż tę skorę w Flaszę taką, u ktorey będzie dziurą w szrobie żeby trzypalce włożył, trzymajże tę przerzną skórę w dziurze. Weźmij żółtkow szefnaście, rozbiy, przyday trochę mleka, zapraw iako chcesz wley leiem wtę skorę z kaptona trzymając, a zaszyi, y puść w flaszę, wody wley, pełną Flaszę zasol, a zaśrobuy, albo męcherzyną zawiąż, włoż w kocioł wody a wärz, a gdy się ociągnie, te Jaycá z mlekiem, rozedną Káptona, tak że się będzie każdy dziwował, iako tamtego włożono Káptona, gdy go dasz z Flaszą ná stoł, a kto tego nie wle, nie będzie przez podziwienią wielkiego.



ROZDZIAŁ DRUGI.

Gotowania Sta Potraw Rybnych.

AKkomoduiąc się zwyczajom Cesarza Jegomości Chrześciańskiego, y całej Rzeczy Niemieckiej, ná zmieszanie Potraw Mięsnych, dla smaczniejszego Bankietu, żebym Appetytom wygodził ludzkim, przydałem Sto Potraw Rybnych, do niektórych jednak Winá potrzeba, ktorých masz takąową deskrypcyą niżej opisaną. *A naprzód.* *Spo-*

Sposoby Polskie robienia Gąszczow do Ryb.

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

Drugi sposób robienia Gąszczu.

WEźmiy Fig suchych, wstaw w Winie, warz, uwierć, przebiy, albo utłucz w Moździerzu, y to będzie nie zły.

Trzeci sposób robienia Gąszczu.

WEźmiy Cebule, natup, poprzekraway wstaw przestrono w gąrnec, warz, przebiy przez Sito, będzie gąszcz podleyfzy.

Czwarty sposób robienia Gąszczu.

WEźmiy Bulwow, ochędoż wstaw w wodzie gąrnec, a uwarzywszy dobrze, przebiy przez Sito.

Piaty sposób.

WEźmiy Márchwie świeżey, a tak uczyn iako y z Bulwami.

A gdy iuż Gąszcz będzieś miał gotowy: Do sporządzenia też, y gotowania Ryb różnych przystępuymy.

A NAPRZOD ŁOSOS.

Ktory w naszey Polſzcze ieſt nayſubtelniejszygo smaku.

1. **L**Osoś żółto po Krolewſku, albo do brey Iuſze. We-

WEźmiy Łosofia, oczesz, zryfuy, grzbiet wyimiy, dzwoná ná szpilki włoż, pietruszki w kostkę y wzdłuż ná kray, wstáw w kotle zasoliwszy dobrze á gdy dowiera, zdecymiy z ognia, tę polewkę odley osobno co łosoś wrzał, przeley wodą, żebyś sol spłokał, á gdy mász dawać, wley gąszcz iáki mász, wley Winá, octu winnego troche, Cukru według smaku, Pieprzu, Szafranu, Cynámonu, Rozenkow wielkich, Limoniy w tálarki, przywarzay á kosztuy, á ieżeli trzeba przydać soli, tedy oney polewki, w ktorey wrzał Łosoś: przyleway według smaku. Ták gotuy Szczukę główną Czeczugę, Jesiotra, Wyża świeżego y co chcesz. *Oprażeniu Ryb głównych osobliwie Szczuk.*

GDy mász Szczukę iáką Główną, álbo Podgłówną, oczeszawszy onę zryfuy, włoż ná misę srebrną, álbo w koćiet, rospal soli bardzo gorąco, potrząsáy Szczukę Ryfowaną, á w piecu gorącym álbo przed ogniem troche przypiecz.

Drugi Łosoś z Iuśycá czarno.

GDy ryfujesz Łosofia, wybierz, z niego krew, ktorą ieżeli się zpiekła rozsiekay á octem Winnym rozpuść, weźmiy Cebule, y pietruszki, usiekay bardzo drobno

бно, á usmaż w Oliwie álbo máśle, prze-
rzyj przez sito, zmieszay z ostem y z lu-
szycą, weźmij kilka dzwon Łosofia, po-
kray w sztuczki máte, włóż wto wszy-
tko, day Soli, Wina, słodkości, Pieprzu,
Cynamonu, przywarz, á day na Stoł.
Ták też Jesiotra y Czczugę gotuy.

Trzeci Jesiotr.

WEźmij kilka dzwon Jesiotra, ociągnij
w Oliwie, álbo w maśle, usmaż Ce-
bule y Pietruszki drobno kráiancy, w má-
śle, álbo Oliwie, zlož to spotem, day
Winá, Ostu, Rozenkow oboygá, słod-
kości, Pieprzu, Imbieru, Cynamonu,
Mástá álbo Oliwy, Szafranu, przywarz
á day ná Stoł.

Czwarta Szczuka żółta w swoiëy iusce.

WEźmij Szczukę, oczyszcz, zryfuy przy-
warz, nakray, Pietruszki w kostkę,
y wzdłuż zaław zasoliwszy, á gdy od-
warzysz odley w garnek polewkę w kto-
rey wrzała, wley gąszczu, który rospuść
tym smakiem co Cebula wrzała, day Sza-
franu, pieprzu, Imbieru, Gátki Limo-
nicy, ieżeli chcesz przywarz, á ieżeli trze-
ba przysolić, wley tcy polewki w ktorey
Rybe odwarzyłeś. Tákim sposobem
wszystkie Ryby odwarzay, oprócz Węgo-
rza.

Piate Ryby ſaró po Krolewſku, albo w dobrej Iuſſe.

Szczukę oczęsz, zryſuy, ieżeli potrzeba praż, y pomienionym ſpoſobem tak iako y żółto odwarz day Gaſzczu iaki maſz, pieprzu, Imbieru, Cynamonu, Wina, Octu, Cukru Limoniy, Oliwek nawyſupuy, Rozenkow wielkich, przywarz, á day ná Miſę. Możesz też oſobno wgarnku mieć Pietruſzkę kraianą w koſtkę y wzdłuż, á do których Ryb potrzeba, po odwarzeniu przykładać. Tak Okonie, Káraſie, Czeczugi, y co chcesz gotuy.

Szosta ſaró wſwey Iuſſe.

Podobnym ſpoſobem rybę zryſowawſzy odwarz day gaſzczu, octu dobrego, Oliwy trochę, Limonią uſiekay drobno, y wkray w talárki, Oliwek, Pieprzu, Imbieru, przywarz, á day á ieżeli chcesz, żeby była Ryba ſmaku wdzięcznego, włóż Cukru kawałek,

Siodma, Ryba ſaró w Mackowey Iuſſe.

Zryſuy oczęsanego Szczupaka, albo co chcesz, nákray Cebule drobno w koſtkę, y pietruſzki w koſtkę y wzdłuż, zaſol wedlug ſmaku, wſtaw, á warz, á gdy odwarzyſz, wley Octu piwnego, przyday winnego, Limonicy uſiekay, y ukray, o

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

O nakładaniu głowy, ogona, y Xieńca.

W Olnokazdemu náłożyć Głowę, Ogon Xieniec, według swiego upodobania, którą śiekanię masz tak zrobić, weźmiy dzwono Szczupaka uśiakay drobno, cebule upiec, uśiekay, Chleba białego trochę utrzyi, pieprzu, ieżeli chcesz Rozenkow drobnych zmieszay to wszystko, á nakładay.

Osma. Szczupaka po Węgiersku.

W Eźmiy Szczukę, zryśuy złuszcza, włoz wkoćist, wkray Pietruszki nie mało, włstaw w Oćcie piwnym, przylawszy trochę wody, odwarz, zaśoliwszy dobrze, á gdy masz zaprawować, przeley wodą przed zaprawianiem, wley gąszczu tyśzkę, ośtu dobrego, Wina, Oliwy, Limoniy Oliwek, Rozenkow drobnych, Pieprzu. Imbieru, Cynámonu, Cukru, miey chleb smazony w kostkę w Mąśle, ábo Oliwie, który ná przywarzeniu wsyp w Rybę á przywarzywszy day na misę.

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

Dzielnata. po Węgiersku żuito tak zaprawisz.

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

Dzielnata Ryby sadzone albo po Czesku.

ZRysuy Rybę iáką mász, álbo chcesz, z łuszczką, włoż w koćiet, Cebule niemało w talarki nákray y pietruszki w kostke y wzdiuż, wley Piwá zásol, á warz, á gdy się Rybá wysadzać będzie wley Oštu dobrego, Oliwy. álbo Másta, Pieprzu, Imbieru, Kminu, ieżeli chcesz y Kwiatu, przywarz dobrze, wysadz á day ná Stoł.

Iedenasta. Ryba ezarno.

WEźmiy Kárpia, oczesz, zrysuy, wstaw w wodżic, zásol, warz, á odwarzwszy, zley wodą, wley powidł przebitych przez sito, rospuszczonych ostem, przyday Soku wiśniowego, słodkości, pieprzu, Imbieru, Gwoźdżikow, przywarz, á day ná Stoł.

Dwunasta, z mastem tak gotuy Ryby.

WEźmiy Rybę iáką chcesz, álbo mász, oczesz, zrysuy, wkray Cebule drobno,

bro, y Pietruszki w kostkę y wzdłuż, włoż
w koćci, wley wody, zasoł według po-
trzeby, odwarz, á ná wyśadzeniu wley
Śmietany, Mąsta dobrego młóstonego,
Pieprzu, całkiem, kwiatu, przywarz á day
Trzynasta. Ryby z mąstem po Hollendersku.

OCzesańá y zryśowaną Rybę włoż w ko-
ćci, (pospolicie Holendrowie, cał-
kiem y nie ogolone gotują) pietruszki
w kostkę, y drobno wkray, odwarz, zaso-
liwszy według smaku, á gdy dowiera miew
mąsto płokane, ktorego nie zátuiąc do-
day, Imbieru w kostkę króćianego álbo tłu-
czonego Kwiatu, á ieżeli chcesz y Osm
winnego, przywarz, á day.

Czternasta. Ryby z Grzybami suchymi.

OCzesańá Szczukę zryśuy, y we dzwo-
ná pokray włoż w koćci Cebule dro-
bno, y Pietruszki w kostkę y wzdłuż ná-
kray, zasoł według smaku; á gdy dowie-
ra, miew grzyby odwarzone ktore drobno
uśiekawszy włoż w rynkę, wley śmieto-
ny; mąsta płokanego z potrzebą, Pieprzu,
Imbieru. Kwiatu przywarz; á day ná Stoł.

Pietnasta. Limoniata żółta.

JAkákolwiek chcesz Rybę, ogoliwszy
zryśuy, Figatellę do niej zrob (ktore
masz zrobić iáko nakładanie Xieńca) Ce-
bule

bulę Pietruszki drobno nákray, włóż w koćiet zasol, odwarz wley trochę Gąszczu Wina Octu; słodkości; Limonią w kray, Oliwy Pieprzu; Imbieru, przywarz; á day ná Stół.

Szesnasta. Limoniata Szara.

O Goloną Rybę zryfuy, do ktorey Figacelle zrob; włóż w koćiet y pietruszki y cebule drobno nákray; zasol; według smaku warz; wley trochę gąszczu; Limonią w kray; day Wina; Octu dobrego; słodkości; Pieprzu; Cynámonu; Oliwy; przywarz; á day ná Stół.

Siedmnasta. Ryby białe z Migdałami.

O Konie; álbo Szezupáka oczesawszy w koćiet; Cebule w kostkę; Pietruszki w kostkę, y wzdłuż zasol według smaku; odwarz; Migdałów opárzwszy uwierć; rospuść, wley w Rybę, day Kwiatu, Oliwy, przywarz á day ná Stół.

Osminasta.

T Ak Playtázy y Stokwisz gotuy, lubo niżej będziesz miał inszy sposób opisyany, gotowania Stokwizmu.

Dziemietnasta. Ryby białe, słodko bez Migdałów.

O Goloną Rybę; zryfuy, Cebule y Pietruszki niemáło drobno nákray włóż w koćiet.

w kostkę, ząsol, á odwarz, á gdy pód-
dzasz, wley Oliwy z potrzebę bez Pieprzu
Kwiatu; przywarz á day ná Stoł.

Dwudziesta. Ryby z Limonią.

O Goloną zryśuy Rybę, we dzwoná po-
kráy, włoż w koćiet, cebule drobno
Pietruszki, w kostkę nakráy, y Limonią
wzdłuż wley trochę wody, soli Pieprzu,
Kwiatu, wysadz á day ná Stoł.

Dwudziesta pierwsza. Ryby z Kaśtanami.

K Aśztány odwarz, ochędoż oczesaną
Rybę zryśuy we dzwoná pokray, włoż
w koćiołek álbo rynkę cebule y Pietrusz-
ki drobno ząsol, odwarz, á gdy odewre-
włoż Kaśztány, wley Winá; Oliwy álbo
Mástá, Cukru, Pieprzu, Cynámonu, cátki,
przywarz; á day ná Stoł.

Dwudziesta Druga.

R Yby z Figami suchemi także gotuy.

Dwudziesta Trzecia.

Z Dáchtelámi Ryby także gotuy, które
w puł poprzekraway a Ośtu 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 Szesta. Ryby z Pinellami.

OCzesane Ryby zryfuy, á na dzwona pokray, cebule, pi truszkki drobno nákray, wlož w ko iótek álbo Rynkę, záfol według smaku, wšyp ochędożonych pinelli, wlož másta, álbo Oliwy, pieprzu, Gálki, wárz, podśadźiwšy day ná Stoł.

Dwudziesta siódma. Ryby z Piśtaćiami.

Poślucz Piśtaćie á iáderka powybiéray, á ieżeli chceš przetłucz w Moździeczu, oczesaną Rybę zryfuy, y zkráy we dzwona, wlož w ko iótek álbo rynkę, wley wody, záfol według smaku, Oliwy álbo Másta dobrego, Pieprzu, y Kwiatu, wysadź, á day ná Stoł.

Dwudziesta osma. Ryby z Sałata.

OCzesaną Rybę zryfuy, Cebule drobno zkray. Sáłatę uszatkuy, ułóż wley wody, soli, Másta álbo Oliwy, Pieprzu, Kwiatu, podśadź á dáy ná Stoł.

Dwudziesta dziewiąta. Ryby z Szczawiem także.

OCzesaną Rybę zryfuy, Cebule drobno ukray, wlož w ko iótek álbo rynkę, wkray Szczawiu, wley wody, soli, Pieprzu Kwiatu, przywarz, á day ná Stoł, przyśdawšy másta álbo Oliwy.

Trzydziesta. Ryby z Agrestem.

OCzesaną Rybę zryśuy, Cebule drobno wkray, wley wody, Mąsta, albo Oliwy Rozenkow drobnych, Agrestu, Cynámonu, Winá, Pieprzu, słodkości, przywarz á day.

Trzydziesta Piernuska. Ryby z Rakami z Botwina.

OCzesane Ryby zryśuy, włoż w koćiótek, nákray Botwiny, to iest, liścia Cwiklanego wízatkí, włoż w Rybę, zasol, wárz, á gdy odwarzysz, micy bigosek z Rákow, wśyp. wley śmietany gęstej, mąsta płokanego, Pieprzu, Gałki; przywarz, á day podśadziwizy.

Trzydziesta druga. Ryby z Rakami y Agrestem.

RYby oczesane zryśuy, zkray we dzwoná, włoż w koćiótek albo rynkę, odwarz zasolwśzy, obierany Agrest wśyp, Mąsta płokanego z potrzebę, Kwiátu przywarz, á day na Stoł.

Trzydziesta trzecia. Ryby z Rakami tretowanemi.

MAż sposób ná inszym micyścu tretowania Rákow, całkiem, ktorých do tcy potrawy, odtretowawśzy, weźmíy Szczupáká oczesz zryśuy, we dzwoná po: kray

kray, obwalay w mące á ociągniy w ma-
śle, grzanek z chleba białego zrob, ułoż
ná misie, á ná te dzwona tretowane ná
wierzch Rakow tretowanych zaley pole-
wką grzybową, którą micy ná to, masta
włóż płokanego, Pieprzu Kwiatu, nakryi
drugą misą, warz, á day ná Stoł.

*Trzydziesta czwarta, Ryby z Rakowym
bigoskiem bez botwiny.*

Bigosek z Rakow wytupanych micy,
Szczupaká oczefanego zryfuy, y we
dzwonká skray, włóż w rynkę, Cebule y
pietruszki drobno, zafol, wody wley á
warz, á gdy odwarzysz wlyp bigosek, day
Masta, Pieprzu, Kwiatu, á przywarzwszy
day ná stoł. możesz Cytryne wycisnąć,
álbo Ostu winnego kieliszek wlać.

*Trzydziesta piata Ryby z Sardellami
z Rakami*

Oczefanego Szczupaka zryfuy, y we
dzwona skray, sardelli moczonych
zkray, álbo Sledžia surowego, Cebule y
pietruszki drobno, włóż to wszystko w
rynkę, wley Winá, masta, álbo Oliwy,
Pieprzu, Imbieru, Kwiatu, przywarz,
day ná Stoł.

Trzydziesta szósta. Z Tetrufolami Ryby.

Tetrufole jeżeli chcesz, możesz wprzód uwarzyć, albo upiec całkiem, albo też surowo, ochędożywszy pokray w talarki, Szczupaka oczefanego zryśuy, a we dzwoną zkray, włoż w rynkę y Tetrufole włoż wley winą, Oliwy, albo mąsta, Pieprzu, Kwiatu, przywarz, a day ná Stoł.

Trzydziesta siódma. Ryby z Pieczarkami.

Pieczarki trochę odwarz, osusz włoż ná spilki posol potrząśniy mąką, a ociągniy w mąście: Toż uczynisz Szczupakowi ogolonemu, we dzwoną zryfowanemu; także go ociągniesz w mąście; włoż to w rynkę, Cebule drobno wkray, wley wody soli mąsta dobrego, Pieprzu gałki przywarz; a day ná Stoł.

Trzydziesta osma.

Z Grzybami świeżemi młodem, także uczynisz.

Trzydziesta dziewiąta, Zaw'ianki po Francusku.

Weźmij Szczupakow małych nieczesz, zrob obłaczki Cebule w talarki niemáto, y pietruszki wzdłuż ná kay, włoż wkoćieł wley wody y soli, odwarz day Wina, Octu dobrego, pieprzu, Imbieru Cynamonu, Rozenkow oboyga, słodko-

ści,

ści. Limonicy Oliwek, przywarz, á day
ná Stoł.

Czterdziesta.

K Arpie álbo Liny álbo infze Ryby tak-
że gotuy iednąk ná dzwoná porąb,
á nie czesz, á ieżeli chcesz możesz o-
czesać.

*Następua teraz nowe niepospolite Potraw
wy Rybne cztery.*

Pierwszy. Potás Rybny.

Drugi. Kárp z polewką Spinákową.

Trzeci. Karp z Iuszycą.

Czwarty. Kárp bez kości.

Czterdziesta pierwsza. Potás Rybny.

W Eźmiy Grzybow suchych, zptocz
pięknie, wstáw w przestronym gárn-
cu, wlož Pietruszki wiązankę, zásol tak
iáko Káploni rosół; warz, á nakryi dobrze
będziesz miał polewkę ná zálennie Ryb ná
Potás.

Weźmiy Szczupaka oczesz zrysuý,
pokray ná małe dzwona wlož w náczynie
fr. brne, álbo gliniane álbo drzewiane,
zaley Ośtem winnym dobrym, y soli do-
státek, niech moknie przez godzine.

Wyimiy potym, osusz, weźmiy máki
przenney przetrząśniy; á smaž w maśle
álbo Oliwie á gdy się ociągnie, wybieray.
Przy-

Przybierz do tego z inszych ryb Xien-
cow y wątrobek, ponakładay y poociągav
w przod w wodzie, á potym w Oliwie ál-
bo másle.

Weźmiy potym chleba białego nákray
grzanek cienko á ułóż tymi grzankami
Misę srebrną abo cynową, kładź ná grzan-
ki Szczupaka ociągionego: ná wierzech
Xienie y wątrobianki, weźmiy pietruszkę
ktora wrzała w Grzybach rozłóż powierz-
chu, á tą polewką w ktorey Grzyby wrza-
ły zaley y nákray misą drugą warz, á gdy
dowiera, dáy z polewką ná Stoł.

Czterdziesta druga. Karp z Spinakiem.

WEźmiy Makaronow Włoskich w wę-
zły odwarz, Weźmiy Spinaku, uwarz
w wodzie; usickay, usmaż w Oliwie álbo
másle, przebiv przez Sito.

Weźmiy Kárpia dobrego, oczysz po-
rób we dzwona ociągnij w oliwie, álbo
másle. Włóż tego Kárpia na misę sre-
brną álbo rynkę nie mącą; Makarony
włóż ná wierzech Spinák rospuść Winem
do ktorego przyday Cukru z potrz bę,
Pieprzu, Cynámonu, przywarz á day
ná Stoł.

Czterdziesta trzecia Kárp bez kości.

WEźmiy Kárpia dobrego zdeymiy sko-
rę z niego tak ostrożnie żebyś dziu-

ry nie uczynił głowę usmaż, á to mięso z Kárpia odiawszy y od kości usiekay drobno surowo; drugiego kárpia do tego przyłożywszy; usmaż tę siekaninę w maśle albo Oliwie; przydawşy do tego Cebule, bárdzo drobno siekaney; pieczoney albo smażoney; day Rozenkow drobnych Cukru, Pieprzu, Soli, Cynamonu y trochę tártego chleba, zmieszawszy to wszystko, nálož tę skórę tártego chleba, Karpową, micy brytwanne glinianą; wley Oliwy albo Másla, żeby zámokł ten Kárp, wlož w Brytwannę Kárpia náłożonego y głowę przylož, y Figatellami z teyże máterey robionemi oblož, ociągáy wywracając, á gdy się ociągnie, wley wina. Ostu winnego, Limonią, Cukru, Cynamonu, Pieprzu, przywarz, á dáy cátkiem na Misę.

Czterdziesta czwarta. Karp z Juszcą.

Wypuść z kilku Kárpí żywych ná Ocet winny Juszcę, albo krew oczesane-go Kárpia we dzwona porań; Cebulę, y Pietruszki drobno pokrajaney w maśle lubo Oliwie usmarz, á przebiy przez sito, wlož Kárpia w rynkę ociąganego trochę w oliwie albo máśle, wley tę Cebulę,
Juszy-

szyc, wina cukru, pieprzu, gwoździków,
Cynamonu, przywarz, á day soli nie
przepominając.

Czterdziesta piata. Bigoszek Karpiowy.

Z Deymiy skórę z Kárpia surowego,
mięso odbierz usiekay, Cebule pie-
czoney usiekay, zmieszay to społem,
włóż w rynkę, wley Chwy, albo masła
nieśtonego smaź, á gdy przesmażysz,
wley Winá, Ośu winnego, Pieprzu, Cy-
namonu, Rozenkow drobnych, Cukru,
Limonią usiekay, przywarz, á day głowę
z tego Kárpia usmaź, y mleczu kawałki
odtretuy, á zmieszay z Bigoskiem, á day
ná Stoł.

Czterdziesta szesta, Bigoszek Holenderski.

Szczupaka zpráwionego z łuszczką u-
warz w Oćcie dobrym zafoliwszy, u-
warzywszy zdeymiy łuszczkę, podrob,
pieczoney Cebule usiekay, włóż w ryn-
kę, wley trochę wody, masła płokanego,
Imbieru, Kwiatu, Ośu winnego, przy-
warz, á day ná Stoł.

Czterdziesta siódma Szczupak z Mustarda.

Z Ryfuy Szczupaka, á z łuszczką odwarz
w rosole z Ośu y wody, odwarzywszy
zdeymiy łuszczkę, weźmiy gorczyce
czarney tłuczoney, albo Musztárdy, wley
w ryna

w rynkę Oliu winnego, Mąsta, albo Oliwy, przywarz osoliwszy, á poley Szczupáká,

Czterdziesta osma.

DOrsz y Pomuchle tak gotuy, Możesz y z Mąstem po Holenderiku, iáko mąsz wyzey.

Czterdziesta dzieniąta, Karp z Grzankami z mąstem.

WEźmiy Kárpia, oczesz, skorę zdeymiy, ufiekay drobno, c bule upiecz, ufiekay, zmieszay to spótem, głowę od tego Kárpia odwárz w rosole, włóż bigosfk w rynkę, wley mąsta, albo Oliwy osoliwszy smaż, nákray grzanek z chleba białego, rospuść mąsta á nie przetrutuy, wšyp w bigosfk Pieprzu y Gałki tártey, micy osobno ieżeli chcesz Ser Holenderfki tárty, albo Pármázyń, mączay grzanki w masle, bigoskiem y Pármázyńem przetrząśáy, á układay ná srebrnym pułmisku, głowę weśrzodek włóż, y upiec w piecu, á day ná Stoł.

Piedziesiąta. Ryby tretowane.

OCzefaná Rybę pokray we dzwona, potrząśáy mąką, á smaż w czym chcesz, usmażywszy włóż w kociołek albo rynkę, wley-

wley Winá, ořtu, chlebá troche tártego Limoniá, oliwy, słodkości, rozenkow ktorych chcesz Pieprzu, Imbieru y ieżeli chcesz Száfranu; przywárz á day ná Stoł.

Piedźiesiata pierwsza. Naynogi czarno świeże.

Pokraiáne Naynogi odwarz w wodzie zásoliwszy, wley Soku Wiśniowego; Pieprzu Gwoźdźikow, Cynámonu; słodkości, przywárz, á day ná Stoł.

Piedźiesiata druga, Węgorz z Miodownikiem

Z Węgorza świeżego zdeymiy skorę, ktorego pokraiawszy we dzwona upiecz włoż w rynkę, wsyp tártego Miodownika, Ořtu, Winá, Pieprzu, Imbieru, Cynámonu, Száfranu, Rozenkow drobnych przywárz, á day ná Stoł.

Naynogi z miodownikiem także gotuy, ále nie trzeba skorki zdeymować.

Piedźiesiata trzecia, Węgorz do Rosółu.

Węgorza świeżego, sprawiwszy pokray we dzwoná, wypłocz, włoż w garnek, wley Ořtu dobrego y wody, soli, Pietruszki zieloney, álbo Kopru warz á gdy dowre day z rosółem ná pułmisek.

Piedźiesiata czwarta. Ryby z Grzybowa Polenká

Wstáw Grzybow ták iáko ná Potaś, urob rosół, oczesana Rybę zryfuy, y

ná dzwona pokray, włoż w naczynie piękne, w kray Cebule y pietruszki drobno, wley ten rosół, włoż Mąsta płokanego, albo Oliwy, day Pieprzu, Kwiātu, przywárz, á day ná Stół.

Piedźiesiąta piąta, Ryby z Iabłkami tretowanemi.

O Chędożone Iabłka poprzekraway ná dwoie, zrob máterya z mąki, Jaicc y Mleká, á w post, z mąki, á wody mączay Jábłka, á odsmaż w Oliwie, albo másle.

Oczesaną Rybę zrysuy, ná dzwora z kray Cebule y Pietruszki drobno, włoż w kościółek albo rynkę, zafol według smáku, warz á gdy odewre, włoż Jábłka, Wina, słodkości, Oliwy, albo mąsta Pieprzu Cynámonu, á ieżeli chcesz Rozenkow drobnych przywarz á day ná Stół.

Piedźiesiąta szósta.

G Ruszkami tretowanemi także uczynisz, przydawszy do mąki Szafranu ieżeli chcesz.

Piedźiesiąta siódma Ryby z Selerami.

O Chędożone Selery wstáw, zafol odwarz, pokray w tálarki Rybę oczesaną pokray we dzwona, Cebule drobno, nákráy y Pietruszki w kostkę, włoż w kościółek wszystko wley trochę wody Mąsta

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

Piedźiesięta osma: Ryby z Kápuſta Włoſka.

Odwárz Kápuſte Włoſką, cátkiem á odwarzywſzy ná czworo poprzekraway, Rybę oczefaną pokray we dzwoná, włoż w koćiótek, záſol, odwarz, włoż potym Kápuſtę, Máſta albo Oliwy, Pieprzu, Kwiatu, przywarz, á day ná Stoł.

Piedźiesięta dzięwiata, z Káuleſiorami Ryby

OChędozone Káuleſiory odwarz zaſoliwſzy Rybę oczefaną zryſuy we dzwoná, odwárz zaſoliwſzy, włoż Káuleſiory Máſta, Oliwy, Pieprzu, Kwiatu, przywarz, á day ieżeli chćeſz, możeńſz Serem albo Pármazynem potrząſnąć.

Szeſćdziesięta, Z karczochami Ryby.

ZSurowego Karczocha wybierz ſpod, tak wiele ile potrzeba, pięknie ochędoz, pokray, á odwarz, Rybę czefaną zryſuy we dzwoná, włoż w koćiótek albo rynkę, C-bule y Pietruſzki drobno wkray záſoliwſzy odwarz, włoż Kárczochy máſta albo Oliwy, Pieprzu, Gátki, przywarz á day ná Stoł.

Szeſćdziesięta pierwsza.

ZBulwami Ryby także zrobisz.

Sze-

Sześdźiesiąta druga.

Z Káulerepą także zrobisz. Ktorą osobno odwarzywszy, pokraieś iáko będziesz rozumiał, lubo w tálarki lubo w kostkę.

Sześdźiesiąta trzecia.

Z Popiemi Jávkami także zrobisz.

Sześdźiesiąta czwarta.

Z Spáragámi także zrobisz; **Y** z Kárda^{mi} zrobisz, które ochędożone wprzód odwarzysz pokraiane w członki.

Sześdźiesiąta piąta. Szczupak z kwaśną Kapustą.

K Apuste kwaśno dobrą uśiekasz drobno Szczupaká zryfowanego; z tłuszczką pokray we dzwona, odwarz w rosole, y Kápuście osobno odwórz, odley rosoł ten w którym szczupak wrzał, włóž kápuście, wley Winá, Octu, Rozenkow drobnych, Oliwy, álbo Másła, Pieprzu, Cynamonu, słodkości, przywarz, á day ná Stoł. Tak możesz y Piskorze gotować.

Sześdźiesiąta szósta, Lęszcze pieczone z Kapustą kwaśną.

W Eźmiy Lęszcza wielkiego, oczysz spraw, nie bárdzo rozrzynay dla nakładania Weźmiy chuchro z niego uśiekay drobno Kápuście kwaśną dobrą á fiekay

kay drobno, odwarz, zmieszay to chuchrowley oliwy, ośtu winnego, Rozenkow drobnych słodkości, Pieprzu, Cynamonu soli wśladź ná deku do pieca, ábo ná rożnic ostrożnie piecz, tego náłożonego Lesczaka ktorego chlebem tártym białym potrzásnąwszy, day sucho ná Stoł.

Sześdźiesiąta siódma Piskorze z iaglami.

Odwarzywszy Piskorze w soli, wsyp nieptokanych iagiet, y warz spotem wley Ośtu, Oliwy, Rozenkow drobnych, pieprzu, słodkości, przywarz á day ná Stoł.

Sześdźiesiąta osma. Ná zimno Ryby.

OCześcane Ryby w soli y w wodzie odwarz, wyłóż ná pułmisek, cebule w kosteczkę nákray drobno, potrzásniy, poley ośtem dobrym, i oliwą á day ná zimno.

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

Sprawioną Rybę z łuszczką odwarz; w oćcie y soli, wyłóż ná pułmisek zdeymiy łuszczkę poley Ośtem, y Oliwą, y Pieprzem, zieloną pietruszką álbo koprem potrzásniy, á day ná zimno ná Stoł.

Siedmądziesiąta. Rybá na zimno z Sałatą.

Sprawioną Rybę z łuszczką w oćcie y soli odwarz, wyłóż ná pułmisek, zdeymiy łuszczkę, Sałatę zápraw; obłóż Sałatą á day ná Stoł.

Siedm-

Siedmdziesiąta pierwsza. Ryby z chrzanem,

SPrawioną Rybę z łuszczką w rosole odwarz; wytuz ná misę zdecymiy łuszczkę uwierć chrzanu i migdałow zmieszay społem rospuść Ociem dobrym, ieżeli chcesz przywarz, á możesz y nieprzywarzać, poley á day ná ślot, może bydz y bez Migdałow.

Siedmdziesiąta druga. Czczuga żółto po Węgiersku.

CZczugę zryśuy, y we dzwona porąb, wstów w Oćcie y soli, a odwarzywśy wley Gąszczu Winá Octu Oliwy Pieprzu, Imbieru, Cynamonu, Száfranu, Rozenkow oboygá Limonią słodkości przywarz á day ná ślot.

Siedmdziesiąta trzecia, Fesiotr.

SWieżego Jesiotra weźmiy sztukę, porąb ná máte káwátki Cebule y Pietrużki drobno wkray; włoż w rynkę, álbo kociołek; wley Oliwy; álbo masła, y trochę wody, warz to społem nákrzywśy, y osobliwśy; á gdy przewre; day Pieprzu y Gałki, przwarz; Możesz też Cytrynę wycisnąć, álbo Octu kieliszek winnego wlać ieżeli chcesz.

Siedmdziesiąta czwarta. Ináczey Záprawa.

Day Winá, Octu Winnego Limonią siekaną, Rozenkow drobnych, słodz

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

Siedmdziesiąta piąta. Karpie Morawskie.

OCzesz Kárpia; zryliuy; porąb we dzwo-
na, wšyp Miodowniku tártego, Soku
trochę wiśniowego, Octu piwnego, słod-
kości, Pieprzu, Inbjerá, Cynamonu,
Gwoździków; przywarz; á day ná Stoł.

Siedmdziesiąta szósta, Xieńce smażone.

WEźmiy Xieńce z Szczupaków pona-
nakładay, odwarz, pokray w talarki
Szczupaczka oczesanego małego z kray;
we dzwonka; zlož to społem, wlew Oliwy
Mąsta Cebule drobno y Pietruszki dro-
bno; smaż przylawšy, trochę rosołu,
day Pieprzu y Gałki, przywarz, á day ná
Stoł.

Siedmdziesiąta osma. Bobrowe ogony.

ODwarzywšy Ogon Bobrowy, który
jeżeli chceš, możesz wštuki porą-
bać, który wońcie y łoli, odwarzysz, u-
wierć Czołnku iáko masło, Octu Winne-
go, Oliwy albo mąsta, przywarz, poley
á day ná Stoł.

Siedmdziesiąta dziewiąta. Ináczey.

OCtu, Mąsta albo Oliwy, Pieprzu, kwia-
tu, przywarz, á day ná Stoł.

Qsim.

Inaczey Vide Szczupaka po Holendersku.

Ośmiesiąta, Inaczey.

Octu Winą, Limonią, usiekay drobno, Oliwy Rozenkow drobnych, słodkości, Pieprzu, Cynamonu, Soli, przywarz poley á day ná Stoł. Możesz też y z Grochem dać, tak iako Wyżinę.

Ośmiesiąta pierwsza. Ryby słone z miodownikiem.

WEźmiy Szczupaká słonego, wypłocz, we dzwoná porąb odwarz zdeymiy tufce-kę, pięknie pokarbuy, ułóż w kotle, wsyp miodowniku tártego, Winą, Octu, Rozenkow oboyga, á iezeli chcesz y Migdałow, párzonych, słodkości, Pieprzu, Imbieru, Cynamonu, Szafranu, przywarz á day ná Stoł.

Ośmiesiąta druga.

TAk Wyżinę gotuy z Miodownikiem.

Ośmiesiąta trzecia. Kiszki z Ryb słonych.

WEźmiy Szczupaká Słonego. wypłocz, odbierz od skóry y od kości, usiekay drobno, utrzył chleba białego drobno, wsyp day Oliwy, Pieprzu, Cynamonu, Cukru, Rozenkow drobnych, á iezeli chcesz y Szafran, zmieszay to wszystko łątem, Weźmiy kiy rowny gładki, obleb

ią materiją umi szawszy dobrze, piecz u ognia, obracay, á zyinguy Oliwą albo Oleiem, á gdy się przyrumieni, pokray na kiiu, ná sztuki, á zdeymiy, miey Ryż warzony, ktory tak zápraw, Cukru, Oliwy, Cynámonu, Pieprzu, Rozenkow, drobnych y wielkich, á zmieszawszy, to náłoż kiżki, y przypiec w piecu day pocukrowawszy ná Stoł, Jeżeli chcesz możesz w Oliwie albo Oleiu smażyć.

Ośmdziesiąta czwarta. Kuropatwy z Ryb słonych y Ptaki różne.

SZczupaka słonego, ochędoż pięknie, Mięso od skory, y od kości odbierz usiekay, wley oliwy, chleba tartego, Cebule pieczoną usiekay, day Pieprzu, Cynámonu, Rozenkow drobnych Cukru zmieszay to wszystko społem, á formuy w ręku ptaki, iákie chcesz albo umiesz? Spuuszczay w kościeł wody gorącej, á potym nátkniy Migdałami wzdłuż kraianemi, albo pinellami, potrząsáy mąką á puszczay ná gorące masło, albo Oliwę, albo olej á natykay skrzydełkami Kuropátwiemi, albo takiemi, iákie z formowałeś Ptaki, jeżeli chcesz sucho day, albo sapor iáki chcesz zápraw.

Osim,

*Osmdziesiąta piąta. Grzanki z Ryb
stonych.*

Szczupaka słonego ochędoż pięknie, mięso od kości odbierz, y od skóry u-
sickay drobno, wśyp chleba tartego białe-
go, Oliwy, Pieprzu, Imbieru, Cynámo-
nu, Cukru Rozenkow obo ga, y jeżeli
chcesz Szafranu, zmieszay to wszystko
społem, y zrob kukle wielką, á w puć w
koćień wody wrzącej, á gdy uwre kray
iákíe chcesz grzanki, ktore mąką potrzá-
snąwszy ná gorące masło álbo Oliwę, ál-
bo olej puszczay, á gdy się przyrumieni,
day pocukrowawszy, á jeżeli chcesz, day
Sápor iákí rozumiesz.

Osmdziesiąta szósta.

Z Tákicyż materyy rob Obwarzanki,
Figatelle, y takim sposobem odwarz,
smáz, á daway.

*Osmdziesiąta siódma Ryby macerowane
pieczone*

WEźmiy Szczupaka świeżego, oczesz,
pokray, ná dzwona, włoż w naczynie
gliniane, álbo Srebrne, álbo drzewiane,
wśyp soli dostatek, y octu winnego, ták
wiele, ieby zámokł Szczupák, y kminutuo-
czonego y Oliwy, á mocz to godzinę, we-
źmiy szpilek drewnianych cienkich po-

wtykay ná Rożenki dzwona przerykay ie-
żeli chcesz Sałwią piecz ná roście, á zyn-
guy czym chcesz i chlebem białym tartym
potrzásniy; á gdy dopieczesz zwarz ten o-
cet w ktorymś moczył, przyday Oliwy,
day z szpilkami pułmisk, poley tym sa-
porem

*Osmdziesiąta osma. Ryby macerowane
warzone.*

T Akim kształtem zmacerujesz w Oc-
cie, soli Szczupaka albo Karpia ále
nie ley Oliwy, włoż potym w Rynkę, y
ten Ocet wley masła płukanego z potrze-
bę włoż albo Oliwy; gdy uwre day ná stoł,
przydawszy kminu tłuczonego.

*Osmdziesiąta dziewiąta Szczupaki świeże
śpiżone pieczone.*

O Col Szczupaka, weźmij Wyżiny od
brzucha stoney, pokray drobno, tak
iako Stoninę, naspikey iako chcesz upiecz
pięknie, zyngray masłem, albo oliwą, albo
oleiem upiecz; day sucho ná stoł: á mo-
żesz y Sapor zaprawić ieżeli chcesz, albo
z Sałatą zaprawioną.

*Dziewiędziesiąta. Szczupaki świeże
śpiżone warzone.*

T Akimże sposobem Szczupaki naspikey,
włoż całkiem w koćciółek albo rynkę
wsyp

wśyp soli oliwy, albo mąsta ociągnij w oliwie albo masle; wley potym octu trochę, Limonią siekaną; w talarki, Pieprzu, Gałki Rozenkow drobnych, słodkości, przywarz á day ná Stół.

Dziwiedziefiata, pierwsza Szczupaki świeże spikowane, z Jaycami spikowanemi.

Tymże sposobem Szczupaki świeże naspikuiesz, weźmij ialec, uwarz twar- do, ociągnij w gorącym maśle, zkray drobno Wyżiny, naspikuj Jayca, włoż pospołu z Szczupakami w rynkę, á bo koćciotek, włoż mąsta z potrzebę, ociągnij w masle, wprzód niżeli Jayca włożysz, wley trochę wody, Octu winnego, Jayca włoż, pierzu, Kwiatu, Rozmarynu, przywarz, á day ná Stół.

Dziwiedziefiata druga. Bigosek z Ryb iákich chcesz

Rybę weźmij iáką chcesz, oczesz, upiecz pieknie, podrap, kości wyrzucić Limonią drobniusieńko uickay, y wta- larki wkraý, Oliwk náwytopuy, wley Oliwy, Winá Octu, Cukru, Pieprzu, Cynámonu, przywarz, á day: á możesz y ná zimno dáć nie przywarzájąc.

Dzie-

Dziwnieść siata trzecia Bigosek z Ryb pieczonych siekány, álbo krátány drobno

Tákimże sposobem Rybę upiecz, zkrayıáko náydrobniey nozem, kóści wyrzućiwszy, zrob Sapor táki, Weźmiy Octu, Oliwy, Pieprzu, Cynámonu, Limonią w talerki, Oliwek, y Agrestu ieżeli chcesz, soli, Rozenkow drobnych, słodkości, przywarz, á bigosek ná pułmisku poleway.

Dziwnieść siata czwarta. Smáżone Ryby z Sárdellami z Sálata.

OCzesną Rybę iáką chcesz zryfuy y we dzwoná porąb, iolą y mąką potrząśniey, smáż w czym chcesz; weźmiy Sálaty obieráney y płokáney, weźmiy Serdelli, płokáney, zmieszay z Sálatą, wley Octu Winnego, Oliwy, soli, poley Sálatę, á polož tę Rybę smáżoną day ná Stoł.

Dziwnieść siata piata. Ryby Smáżone z Chrzanem

USmáżywszy Ryby, micy Chrzonwierciány, do ktorego uwierć Migdałow, y zmieszay z Chrzanem, wley Octu Winnego, soli y Kwiátu, przywarz, y poley Rybę á dáy ná Stoł; możesz też nie przywarzając dáć.

*Dziwiedzi siata szsta. Smázone Ryby
z Cebula.*

RYby usmaz zwyczajnie w czym chcesz
Máse Oliwie, Oleiu, cebule nakráy,
drobno, usmaz w Oliwie álbo máse, wley
Winá, Cetu winnego, Száfranu, Pieprzu
Cynámonu Rozenkow drobnych, iczeli
chcesz y wielkich y słodkości, przywarz
á poley smázone Ryby.

Dziwiedzi siata siodma. Stokwisz.

Ułuczony ná klocu stokwisz, námo-
czyisz w ługu, z popiołu á wody zrobio-
nym, á potym w wodzie zimney áż do dru-
giego dnia, który wymoczywszy, wstaw
w wodzie zimney, á gdy odewre, odbierz
pieknie, ukráy Cebule wkoštke, y Pietru-
szki z potrzebę, włoż w Rynkę álbo kocio-
łek, warz, a gdy dowiera, włoż Másta
ptokánego, álbo Oleiu lniánego, Oliwá
do Stokwiszu nie dobra) Pieprzu, y
Kwiátu przywarz, á dáy ná Stoł.

Dziwiedzi siata osma. Ináczey.

Moczony stokwisz całkiem oskrob złuszc-
czki, á włoż z skorą w kocioł álbo gar-
niec, który odwárzywszy, wkráy cebule, y
Pietruszki drobno przywarz á gdy do-
wiera, wley śmietaney gęstey Másta, Pie-
przu, Kwiátu, przywarz, á dáy álbo
lniánego oleiu.

Due-

Dziwiedzi siata dziwiedziata. Inaczej.

Odwarzony Stokfisz pięknie odbierz.
Cebule y Pi truszki drobno nakrąy, a
na wyśadzeniu wley oleiu lnianego, przy-
warz dobrze, dawszy Kwiatu y Pieprzu.
Dziwiedzi siata dziwiedziata, Cynadry albo
Wetrznosci Rybie.

Xieńce z szczupaków jeżeli wielkie po-
nakładay, a jeżeli małe pokrąy wśza-
tki, wprzód odwarczywszy, y ociągnąwszy
w wodzie y wątrobkę także ociągnij,
włóż w rynkę, usiekay Cebule Pieczoney,
y Limonią drobno, wley Winą, Odu do-
brego Oliwy albo Mástą, Soli, Rozenkow
drobnych, stokkości, pieprzu, Cynamo-
nu, przywarz, a day na Stół.

Sto. Ozorki Kárpionc.

Powybierawszy Ozorki Kárpion, włóż
w rynkę, mástą dobrego, cebule sieka-
ney pieczoney ociągnij to w mąśle, wley
troche wody, soli, Limonią usiekay dro-
bno, Pieprzu, y gałki przywarz, a day na
Stół.

Sto iedna

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

te poliwkę wleiesz, wley Ostu Winnego,
Oliwy; Pieprzu, Cukru, według smaku,
zmieszay á day ná zimno.

P R Z E S T R O G A.

WYstawiłem do twego Pańskiego Stołu,
drugie sto potraw Rybnych, do któ-
rych w Addytamencie masz, Marynaty,
y on zacny terminem Staro-Polskim ná-
zwany Kassanat, teraz w rosół obrocony;
masz i różne sposoby ślimaków gotowania
y Ostryg gotowania sposob, á konkludu-
jąc ten Rozdział, dać w upominku, Ku-
chmistrzowski drugi Sekret. Jedną rybę
całą, nierozdzieloną ná troje gotowaną;
Wärzony szrodek do Kassanatu, smażona
Głowa, á Ogon pieczony, ten odemnie
przyjąwszy ná dokończeniu tey Księgi
Rozdziału trzeciego, spodzieway się wię-
kszego Sekretu.

SEKRET Drugi KUCHMISTRZOWSKI.

*Szczuka iedna całkiem nierozdzielna, nie
rozkraina, smażona Głowa, wärzony szro-
dek do rosółu, áłbo Kassanatu. pieczony
Ogon, które tak zrobisz.*

WEźmij Szczukę, iáko wielką chcesz.
ogol trochę od głowy, w szrodku zo-
staw łuszczkę, od ogona też trochę ogol,
spraw, nátknicy ná rożen mięsny, ten
szro-

szrodek z łuszczką, obwin chustą, á obwiąż sznurkami, zmaczawizy te chustę w Oćcie Winnym osolonym, potrząsniy też Solą Głową y Ogon, á przytoż do wolnego ognia, piecz á obracay, miey Ocet Winny, solony w rynce przy ogniu, ktoryby wrzał, á poleway nim często tę chustę, którą obwinął Szczukę, głowę też wczesnie pozynگوی Oliwą, albo Oleiem, albo Masłem, á potrząsniy trochę mąką przenną, y drugi raz, y trzeci raz to czyn, to się smażyć będzie, á ogon ná ostátku, gdy się rumienić pocznie, pozynگوی także czym chcesz ále mąką nie potrząsáy, á gdy rozumiesz że iusz gorąco, zdeymi z różną, chustę odwin, będzieś miał Szczukę, smażoną wárzoną y pieczoną.

A D D Y T A M E N T,

Do Potraw RYBNYCH.

Pierwszy. Marynata z Czosakiem.

I Akiegokolwiek Rodzaiu masz Ryby, Łosoś, Pstrągi, Szczupaki, Czeczugi, Jesiotry, albo *cuiuscunque generis* Ryby bydz mogą, tak gotować ná Marynatę będzieś.

Oczesane Ryby co większe Rysuy, á co mnieysze całkiem, sprawiwszy posol, á smaź w czym chcesz, potrząsnąwszy mąką

ką, a kiedy usmażysz, włoż w naczynie iakie masz.

Weźmiy Czosnku niemało, uwierć w donicę zeby był iako Mąsto, rozpuść Ocetem Winnym tak zeby było gęsto iako Migdałową polewką, wley Oliwy, y Rozmarynu, Soli przywarz, zaley Ryby, a choway na zimno.

Drugi Sposob Marynaty robienia.

TAkimże sposobem ryby odsmaż ułoż, w Jajczu, albo w iakim inszym naczyniu, ochłodziwszy weźmiy Wina, Octu Winnego, Rozmarynu Rozenkow, oboyga, słodkości, Limonicy w talarki; Oliwek, Szafranu, Pieprzu, Cynamonu, przywarz; a ochłodziwszy zaley Rybę, zeby zamokła.

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

Trzeci. Kaszanat albo Rosół Polski.

RYbę żywą iaką masz, Łososa, Pstrągi, Szczukę, Karpie, Jesiotra, Czeczugi, *Omne genus piscium*, z łuszczką żywo zryśuy opłocz pięknie, zley Octem Winnym, wstaw w kotle Octu piwnego na pół z wodą tak zeby Ryba pływać mogła, włoż Rybę soli niemało warz, a gdy u-
wre

wre wyłoż ná misę, á potřąśniy zieloną pietruszką.

Czwarty. Długie chowanie Pstrągów Rosółowych.

TAk nagotowawszy Pstrągi do rosółu, jeżeli chcesz długo chować kasz upiec Chleb tak wielki, żeby się włożyć mogły te warzone pstrągi który jeszcze ciepły wziąć á wykroić zwierzchu y ofrzodkę wżyrkę wybrać, a jeszcze w ciepły chleb wkładay Pstrągi, á ochłodziwszy nakryi, przechowasz długo.

Piąty. Slimaki.

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

Slimaki wstaw, odwarz, wybierz z skoruppek, skorupki same ochłodzi wodą y solą, przewarz potym odebrane Slimaki w garnuszku, Pietruszki drobno, y Cebule przydawizy, włoż w slimaki lubo siekane, lubo całkiem przewarz, przyley Kąplonego rosółu, Maśła płokanego, Pieprzu, Kwiatu; przywarz, á nałożywszy w skorupki day.

Szesty. Inaczej Slimaki.

SLimaki odwårzone, siekane álbo całkiem, włoż w rynkę, day Pietruszki dro-

drobno krajańey Cebule pieczoney, Rosolu, Masta płokanego albo Oliwy, warz to łośtem, day Ośtu Winá, Pieprzu, Cynamonu, Rozenkow drobnych, Cukru, Limonią, siekaną; przywarz á náłóżywszy skorupki day.

Siodmy. Ináczey Slimaki.

ODwarzone Slimaki lubo siekane lubo całkiem włoż w rynkę, Pietruszki drobno y pieczoney Cebule usiekay, wley trochę rosolu, masta dobrego, albo Oliwy, Cytrynę wycisniy, Pieprzu Gałki: przywarzywszy, skorupki náłóway á daway ná Stół.

Ośmy. Ináczey.

ODwarzone Slimaki, siekane albo całkiem, włoż w rynkę, wley Oliwy, Pieprzu, soli, Gałki, przyśmáśz, á kładąc w skorupki dáway.

Dziewiaty. Ináczey.

ODwarzone Slimaki, siekane albo całkiem, włoż w rynkę nakray Czosnku drobno, wley Oliwy, albo Masta, soli, przyśmáżywszy, kładź w skorupki á daway.

Dziesiąty. Zołwie.

TAkiemi sposobami Zołwia gotować będzieysz; ktoremu w przód żywemá poućináy nogi y głowę, odwarzywszy, pięknie

pięknie odbierz, fkorupę wierzchnią
pięknie solą ochędoż, ná którą Zołwia
dasz ná pułmisku; Możesz też biało go-
tować, iako kurczę, y z Sardellami, iá-
ko Szczupaka.

Jedenasty Ostrygi.

OStrygi świeze porozłupowawszy, ná
wierzchney fkorupce piecz będziesz,
przydawszy potrosze Oliwy, álbo dobre-
go Mastá, soli, y Chleba trochę białego
tártego, Pieprzu y Gałki, á gdy się po-
cznie rumienić daway ciepło; możesz y
Cytrynę świeżą wycisnąć, ieżeli takiego
smaku potrzebować będą, y surowo zoli-
wą y Pieprzem możesz dać.

Dwunasty Tertufolle.

Tertufolle upiecz w popiele zawiną-
wszy w pakopie, á możesz y uwarzyć,
[ále lepsze pieczone] á ochędożwszy
pięknie, fkorę zdeymiesz y pokraiesz w
talarki, y w rynkę włożysz, ieżeli ná kro-
tkie chowanie, włoż másta dobrego. y
soli, smaż. á usmażwszy, daway. Jeżeli
zaś ná długie chowanie, Ol wy wlej, smaż
á usmarzywszy ochłodź, y wlew w klan-
naczynie, á choway długo; Możesz też
Cytrynę świeżą wycisnąć ná talerz, ie-
żeli chcesz,

ROZDZIAŁ TRZECI.

Gotowania Sta Potraw Mlecznych,
PASZTETOW TORTOW, y CIAST.

W Tym Rozdziale wystawie do twego
Pańskiego Stołu, trzecie Sto Potraw
w którym maś polewki różne, Jaiecznice,
Paštety, Ciasta, z różnemi nazwiskami,
Blamani, Galerety, Bianki. Mleka różne,
y w Addytamencie dziesięć Sposobow robie-
nia Kłęk, kielbas roznych Salsessonow,
y Przechacny Sekret.

P I E R W S Z Y.

A naprzod Barszcz Krolewski.

Barszczu wźmij z żytnych otrąb pro-
stego rzadkiego, włoż Rybę suchą. to
jest, Szczupaka, albo Certe, Łososa su-
chego, Karpia Dunajskiego, Wyżiny wę-
dzoney, albo świeżey, Jesiotra suchego,
cebule całkiem, którą dawaiać wyrzucisz
śledzi moczonych, tak Dunajskich, ia-
ko y morskich, grzybow suchych, kru-
pek tatarczanych drobnych, Kminu, warz
to społem, a kosztuy, soli według smaku
dodawszy, day ná misę będzie dobrze.

Drugi sposób prostego Barszczu.

Wstaw Barszczu prostego, Jaiecznych
żółtkow rozbiy z masłem, zabieli cen
Barszcz,

Barszcz, Jaiec uwarz twardo, porozkraway ná dwoie, usiekay żółtki, przyday Jaie świeże; Pieprzu, soli ponakładay usiekawszy te białki, puszczay ná másto gorące, á usmaż wízy daway z barszczem.

Trzecia. Barszcz z Sledziem.

Barszczu wstaw, Sledzia moczónego włoż, kminu przywarz á day. Można Migdałow oparzonych uwiercić, á zabielić, żeby był bielszy.

Czwarta. Barszcz Cytrynowy.

Wezmíy wody przewarzoney z Pietruszką y Mástem, álbo rosółu, z Káplóna, rozbiy Jáiecznych żółtkow z Mástem, Cytrynę wycisnij, według smaku rospuść rosółem, przywarz, á day ná Stoł.

Piąta. Polewka Migdałowa.

Oparzone Migdały pokray, y uwierć w Donicy dobrze, rospuść wodą włoż Cukru, Rozenkow drobnych, przywarz, Miey Ryż osobno wárzon, kładź ná pulmiski, á zaleway Polewką.

Szosta. Polewka Migdałowa na zimno.

Oparzone Migdały pokray, uwierć w Donicy dobrze, winem rospuść, włoż Cukru, Cynámonu, Rozenkow drobnych Grzánek z Chlebá białego ususz, daway ná zimno z grzankami.

Siodma.

Siodma. Polewka Winna.

WIno z żółtkami Jaiecznymi z ma-
stem rozbitymi zabieli day Cukru,
Cynámonu, Szafranu, przywárz, á day.

Osmá. Winna Polewka na Pośt.

WIná weźmiy, á ieżeli chcesz zmie-
szay z Piwem, rozbiy trochę mąki
przenney Winem, á zmieszay z Winem,
przyday Cukru Cynámonu, Szafranu,
mieszay przywarzając day z białym chle-
bem.

Dziewiata. Polewka Kaparowa.

KApary pięknie obrane, y zptokáne,
wstáw w Winie, włóż Cukru, Rozen-
kow drobnych, Oliwy, Cynámonu, wárz,
usmaż chleba białego w kostkę kraian-
go w Oliwie, wsyp ná pułmisek, á zaley
tą polewką, á day ná Stoł.

Dziesiąta. Polewka Mleczna.

Wstaw słodkiego Mleka, á gdy zwie-
rać będzie zabieli żółtkami Jaieczne-
mi, rozbitymi z mastem, przydawszy Cy-
námonu, Cukru, ususz grzanek z chle-
ba białego, á daway z grzankami ná Stoł.

Jedenasta. Polewka z Cebule.

CEbule wtálarki nákray, usmaż w ma-
śle wley wody ciepłey, wyćisniy Cy-
trynę, álbo Ośtu Winnego łyszkę wley, u-

H

susz

usufz z chleba białego grzanek, daway ná pułmisk potrzásnąwszy Pieprzem.

Dwunasta. Polewka z Mleczow Karpionych.

WEźmiy Mleczow Kárpionych, odwarz, á drugą część odsmaż w koftkę, mąką potrzásnąwszy, rozwierć ten mlecz warzony, rospuść wodą, wley Oliwy, ábo masła, grzanek z chleba białego usufz, day z grzankami ná Stoł, potrzásnąwszy Pieprzem.

Trzynasta, Polewka Grzybowa.

SUche Grzyby, upłokawszy pięknie, wstaw w przestronym Garncu, przydawszy wiązanke pietruszki, zasol według smaku, usufz grzanek z chleba białego, odley polewkę, day oliwy, pieprzu, Grzybow też kilka usmażysz w mące obwalawszy, w oliwie ábo maśle, y te grzyby z grzonkami pospołu włożysz,

Czternasta. Polewka z Soczowice.

SZoczowicę piękną wstaw, w garncu przestrono, włoż pietruszki niemało, y Cebule cátkiem, Pieprzu, Kwiatu, Oliwy, daway z Grzankami lubo białego chleba lubo rzanego.

Pietnasta. Polewka Grochowa.

GRoch odłużany uwarz dobrze, przeźbiy przez sito, rospuść wodą z Pietruszką

truszkã przewarzonã, żeby było rzadko, day Oliwy, Pieprzu, á usmażywszy chleba w kostkã, day ná Stoł tymże chlebem przetrząsnãwszy.

Szesnasta. Arum Smalc.

MIey dwie kielcemce masã z lazne, przetretuy masło, á wley wiedenę masła tretowanego, wypuść całkiem z białkami Jaięc cztery, álbo pięć, w naczynie osobne y posól trochę, á Pieprzu day- wley to ná gorące masło, á gdy się od spo- du podsmąży, odley masło, w drugã kielcemkę, y te Jayca w wroc ná to masło, á znowu smaź á podsmążywszy day ná Stoł, ciepło á Pieprzem potrząśniy.

Siedymnasta. Fytata.

MIey kielcemkę żelazną, w ktorã włoż masła iáko Orzech láskowy, rozbiy to masło po kielcemce nád ogniem rozbiy parę Jaięc wley ná kielcemkę, piecz ná węglu, a przewroc, á przyrumieniwszy poscukruy, á day prędko ná talerzu.

Osminasta. Jaiecznicã z Winem.

MAsła w rynce rospuść, Jaięc rozbiy z Winem y Cukrem, y Cynámonem, ubiy to spotem, á wley ná gorące masło, usmażywszy day z Rynką, á nie mieszay.

Dzie-

*Dziewiętnasta. Jaiecznica z Smietaną
słodką.*

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

Dwudziesta. Jaiecznica prosta.

ROzbiy Jaiec, wley ná masło w Rynkę,
á usmażywszy day z Rynką ná Stoł,
możesz też Cebulki młodey zieloney, ál-
bo Pietruszki drobno ukrajać.

Dwudziesta Pierwsza. Grzybek.

ROzbiy Jaiec z Mlekiem, á iezeli chcesz
możesz przydać mąki trochę, iednąk
lepiey bez mąki, przyday Rozenkow dro-
bnych, Cynámonu, wley w rynkę ná Má-
sło gorące, á smaź, y przewróć, usmaży-
wszy pocukruy, á day ná Stoł.

Dwudziesta druga. Náleśnik.

ROzbiy Jaiec z Mlekiem y trochę Mąki,
zynguy masłem rynkę, álbo kielemkę,
wleway potroszę á piecz, cienko, á pola-
wszy masłem, day ná Stoł.

Dwudziesta trzecia. Náleśniki nakładane.

TAkimże sposobem rozbiy Jaiec z Mą-
ką y Mlekiem, á rob náleśniki, do kto-
rych miey Rozenki drobne y wielkie pło-
kane, potrząśniy náleśniki Rozenkami, y

Cyna -

Cynamonem, á zwiaay, y pocukrowawszy á masłem polawszy day ná Stół.

Dwudziesta czwarta. Pasztet Francuski gorący miśny.

Zarobisz Ciasto ná Pásztet Francuski tak; Weźmiy Mąki, Mástá, y Wody gorący, Jaie, Soli przyday, á wyrob dobrze Ciasto twardo roztocz, á włoż w Pátelle ná to zgotowaną; Weźmiy Gótembi, Cielęciny, Ptaszkow, Animelli, pięknie ochędoż, surowo nałoż pasztet, á na spod tego kruchego wołowego drożbno uśiekawszy wsyp, przyday Picprzu, Gwoździkow, Gałki, Soli, Kárczochow, álbo Kaulefiorow, álbo Pieczarek, á ociągnawszy włoż w Pásztet, y zatklep tymże ciastem, zformowawszy iako naykńształtniey sklepienie, ciastem Francuskim otoczone, wsadź á piecz, á gdy się podpieka Pasztet, Weźmiy piczenia Wołową miękką, piecz bez soli, á gdy dopiekasz, wypuść z niey polewkę, y rosółu dobrego przymieszay, zabieli żółtkami Jaiecznymi, przywarz mieszaiać, żeby się nie zewrzało, á gdy masz dawać Pasztet, uczyn w sklepieniu dziurkę małą, y wley leykiem ten Sapor, á day gorąco ná Stół.

Dwa.

Dwudziesta piąta. Pasztet Francuski na zimno.

WEźmiy Jelenia albo Dániela, Sárnę albo dzikiego Wieprza, tak wiele ile chcesz, całkiem albo w sztuki, nakray słoniny grubo y długo, pospikuy przez frzodek, przez mieyscá mięsiste, włoż w naczynie, wley Ociu winnego, Maieronu suchego, Kolendry, Pieprzu, Imbieru, Gwoździków, Gałki, mocz to godzin szesć, przydawszy soli,

Potym wyimiesz żeby oschło.

WEźmiy mąki piękney, Mąsta, Jaiec, zarob ciasto, tak żeby mąsta było więcej niżeli Jaiec, zarob nie zbyt twardo, roztoocz, włoż mąterią mięsną, zawiń, zformuy Pasztet iako umiesz najpiękniey, władź do pieca, a upiekszy, na zimno schoway: Możesz y gorący dać ieli chcesz.

Dwudziesta szosta. Pasztet Niemiecki na zimno.

Tymże sposobem, Mąterią mięsną iako chcesz mac rować będziesz, y także naspikuiesz. A ciasto dasz takie.

Weźmiy mąki pszenney piękney, Jaiec, Mąsta mało, zarob tym Ciasto tak żeby więcej Jaiec było, niżeli Mąsta, roztoocz

to

to Ciaſto, á twardo zarobiſz, zawiaay má-
teryą mięsną, z formuy Páſztet, iáko nay-
pięknięy umieſz, á upiekszy choway ná
zimno. Trwaſzy ten w daleką drogę.

Dwudzieſta ſiodma. Paſtet Allaputrynowy.

WEźmiy máki Pſzenney, á przyday
trochę Zytney, ktorą gorącą wodą za-
parz, zarob twardo Ciaſto, á Páſztet iá-
ki chceſz wybiy.

Dwudzieſta oſma. Materya tego Paſtetu.

WEźmiy Cielećiny, Kuropátw, Járzáb-
kow, Ptaſzkow drobnych, Kápłó-
now, Kurozát, Gołębki, Kiſzek y Kieł-
bas dobrych, Saſſeſſonow, wędzonych O-
zorow, y cokolwiek chceſz, á rozumieſz
bydź drogiego, á godnego do Páſztetu,
poćiągay, y poráb iáko rozumieſz. koſci
poprzettukuy, odbierz pieknie, weźmiy
Kauleſiorow, Kárczochow, y to oćiągniy,
Figatelli dobrych zrób, łoiu kruchego
uſiekay drobno, á potrząſniy ná ſpod, u-
kładaay tę máteryą á przeſypuy łoiem,
przydawszy Soli, Pieprzu, Imbieru Gałki,
Cynámonu, Limoniy, Oliwk, Rozenkow,
oboygá, á dgy ułóżyſz, zaſklep z formo-
wawſzy wierzech iáko umieſz, á wſádz w
piec gorący ná wierzeu Páſztetu uczyń
Loch nozem, żeby ſię Páſzet nie roſpadł.

Weźmiy

WEźmij potym rosołu dobrego Wina Octu winnego, Iáiecznych żółtkow rozbiy kilka, zabieli ten Sapor, á przywarz mieszáiąc, y Pásztet zaley ná ten čáskie-
dy dáwać będźiesz.

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

Weźmij Połędwicę wołową odbierz od niey żyły, álbo Cielęcą pieczenia z dy-
chu, usiekáy drobno, łoiu wołowego kru-
chego wyżyłowałszy u iekay drobno, że-
by było tylko, álbo więcey nizeli mięsá
zmieszay to łpotem, przydawwszy soli, Pie-
przu, gałki, gwoździków są niektorzy, co
mieszaią Rozenki drobne, Pinelle, Agrest
Ia ná wolą daię) Zrob tákie Ciásto, weź-
mij mąki Pszenney piękney, Iáiec máto
Másta więcey á wyrob y roztocz cienko;
formuy Pásztećiki álbo w ręku, albo w
koperteczkach nákładay, zasklep, upiecz
á day gorąco ná Stoł.

Trzydziesta Pástet Angielski.

WEźmij Bázántow álbo kuropátw Iáżá-
bkow álbo Káptonow, álbo co chcesz
á ochędożywszy pieknie rozbierz w sztuki
usiekay drobno łoiu wołowego kruchego
Zárob Ciásto z mąki Iáiec, Másta y tro-
chę Mleká, nie bárdzo twárdo, á roztoczy-
wszy,

wszy, układay Máteryą Mięsną, á
łoiem przetrząsáy przydawszy Soli, Pie-
przu, Imbieru, gwoździkow limoniy, zá-
win w pásztet, y zformuy pięknie á upie-
kşzy day, gorąco ná Stół.

*Trzydziesiąta piernyśa Pásztet Rybny ná zim-
no y gorąco.*

WEźmiy Wyżiny świeżey, álbo Ieśiotra
álbo Kárpiá włoż w naczynie, náley
Octu winnego, Pieprzu, Imbieru, Soli,
gwoździkow, gátki, á mocz to godzin szesc
przydawszy Limonią, Oliwek, Weźmiy,
Mąki Pszenney oliwy wody, á zárob Ciásto
nie bárdzo twárdo roztocz, włoż Rybę,
Oliwą poley, záwiń ciástem, zformuy Pá-
sztetiáki chcesz álbo umieşz, á upiekşzy dáy
to ná stół gorąco, álbo ná zimno schoway.
*Trzydziesta druga. Sposob robieniá Ciástá
Fráncuskiego.*

WEźmiy Mąki naypięknieyszey Pszeni-
czney, prześiy, weźmiy wody zimney,
zárob nie twárdo, tak, zeby się Ciásto cią-
gneło zá ręką biátkow z Iáiec do tego przy-
dawszy kilká, á gdy to porzánnie wyrobisz,
tak zeby naymnieyszey okruszyny mąki
znác nie było; weźmiy mástá dobrego prze-
płokánego, tak wiele ile y ciástá. wypłocz
dobrze, y wodę dobrze wycisniy, roztoczy-
wszy

wszy Ciasto tak grubo takó pálec, pokładáy
też mástem tak grubo, po wszytkim Cie-
ście, á z áwin we troie Ciasto z Mástem, y
roftocz, á tak roftoczywszy coráz zktá-
dáy do piátého rázu, ná zimnie. mąką iáko
naymniey porzáfaiąc, y fkrzydłem z Ciá-
stá zmiátaiąc, potym roftoczywszy, kráy
iáko chcesz, á pozynguy, laiecznych żół-
tkow rozbiwszy, á sadzay dopiećá.

Trzydziesta trzecia.

Z Tego ciasta robić będziesz Sztuki sto-
jące leżące.

Trzydziesta czwarta.

Z Tego Ciastá robić będziesz Tátárskie
okrągłe niewielkie przydawşy Ro-
zenkow drobnych, á pozynguiesz,

Trzydziesta piata.

Z Tego Ciasta robić będziesz kręcone
roftoczywszy pokráy w páłki, á po-
trząśniy rożenkámi drobnemi, y Cyná-
monem z kręczay á sadzay do piecá.

Trzydziesta szósta.

Z tego Ciastá robić będziesz Smálcaty,
pokráiawşy w kwádrat, ná członek,
wzdłuż y wşerz á rozki w frzodek pozáwi-
iác, pozyngowác y upiecz.

Sterdziesta siesta.

Z takiegoż Ciasta robić będziesz Pierofz-
ki, iák kolwiek Konf kt zawiłay w Ciá-
sto, formuy piroszki iákie chcesz, ábo u-

miesz, a pozynguy żółtkami, upiecz á dáy pocukrowáwszy ná stoł.

Trzydziesta osma. Sposob robieniá Ciasta Angielskiego.

Weźmij Mąki piękney pszenney, prześiy Mástá y Iáiec zárowro, zárob Ciásto tak, żebyś go snadno roztoczyc mogł, zrob z niego co chcesz, Pásziety Torty, plácki &c.

Trzydziesta dziewiata. Sposob robienia Ciasta Włoskiego.

Mąki Pszenney piękney prześiy, zárob samemi Jaycy, ieszcze lepiey samemi żółtkami, twárdo, żebyś z pracą roztoczył, roztocz cienko iáko noż, kráy iáko chcesz, á pulzczáy ná gorące másto, y Torty rob.

Czterdziesta. Sposob robienia Ciasta Rakuskiego.

WEźmij Mąki pszenney piękney, prześiy, zárob Jaycy także y mlekiem, żeby się zá tyszka ciągnęło, á wyrob dobrze, wley másta tretowánego w Pátelle, włóž to Ciásto, á wśadź z Pátellą do piecá, á gdy upieczesz, pokráy wzdłuż, puszczáy ná gorące másto, á usmażywszy pocukruy, á dáy.

*Czterdźiesią pierwsza Sposob robienia Ciasta
Puszkowego.*

WEźmij Mąki piękney Pszenney prze-
sianey, zwarz mleko, á zaparz mąkę,
á mocno ubiy, przyday Jáiec kilká, á zno-
wu ubiy mocno, náktáday w puszkę ná to
zgotowaną, á puszczay ná gorące másto.
*Czterdźiesią druga, Sposob robienia Cia-
sta Bielskiego.*

NA Ciasto Bielskie tak iáko y ná Pusza-
kowe zarobisz, ktore obłóczkiem nie-
wielkim iáko ucho u klucza, ná másto go-
rące puszczáć bédziész, żeby okragłe iáko
iábluszká było Ciasto.

*Czterdźiesią trzecia. Sposob robienia Ciasta
Formianego różnego.*

WEźmij Mąki Pszenney piękney, ro-
zrob Mlekiem á przyday Jáiec, á tak
ubiy żeby náymnieyszey okruszyny mąki
niebyło, tak rzádko iáko ná optátki, zá-
rábiaią. á rozpaliwszy w máśle gorącym,
pięknie ochędożoną formę, mączay w cie-
ście, á kładź w rozpalone másto, á iczeli
chcesz przyday Száfranu, bédzie odmien-
no,

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

TAkimże sposobem ná Leykowe Ciasto
zarobisz, á wlicik láć bédziész ná ro-

spalone masło, a jeżeli Leyka nie masz garnuszek przewierćisz, a ley przez garnuszek, dziurką przewierćianą na masło gorące.

Czterdziesta piąta. Groch z Ciasta.

TAkimże sposobem zarobisz na Groch z Ciasta, a przez Zufan. to jest, tyżkę żelazną, na to umyślnie zgotowaną, dziurawą, na masło gorące ląc będziesz.

Czterdziesta szósta. Sposób robienia ulipkow.

WEźmiy mąki piękney Pszenney, przesi, rozrob mlekiem, tak iako na opłatki zarabiaią, przydawszy do tego Cukru według potrzeby, ley tyżką na żelaza na to zgotowane, a piecz iako opłatki, a gdy się dopieka zwiiay na okrągłe drewnienka, albo wateczki, a pocukrowawszy dasz, albo z pianą.

Czterdziesta siódma. Tort Hiszpański.

OPárzonych Migdałow natłucz w Moździerzku iako náylepiey, przyday Cukru, zmieszay społem, utłucz znouu, zrob z tey mátereyey spod na opłatkách, a náktaday Tort różnymi Konfektami, iakie masz, a z teyże Massy zrob Koperkę iako naypięknieyszą umiesz, wsadź do piecá. A jeżeli chcesz zrob Piramidę y z Płotami cukrowemi.

Czter

Czterdziesta osma. Tort Spikowy.

NA Tort Spikowy zrobisz Ciasto Angielskie, według opisanego sposobu, weźmij śpiku wołowego surowego, usiekay drobno, w kráy Cytryny w Cukrze smażoney w kostkę, y Rozenkow oboygá, rozbiy Jaię y Smietány, Pieprzu, Gałki Cynamonu, Cukru, zmieszay to spotem, á náley Tort w Pátelli, ząklep, pozynguy Jaycy, álbo pocukruy, wśadź do piecá, á upiekźy dáy gorąco ná Stoł.

Czterdziesta dziewiąta. Tort Konfektowy iakiegokolwiek Konfektu.

NA Konfektowy Tort, Ciasto zrobisz Angielskie, według opisanía, y náłóżyysz iakim chcesz Konfektem, zrob Kópertę iáko náypięknieyszą umiesz, pocukruy á wśadź do pieca.

Sześćdziiesiąta. Tort Migdałowy.

ZGotuy ná Tort Migdałowy Spod, z mąki przenney, Jáięc y mąśło, twárdo, migdałow opárzonych utłucz w Moździerz, y rospuść Jáicy y Mlekiem, przydávśzy Cukru z potrzebę, ták gęsto iáko Ciasto formiáne, nálewáy, ná to zgotowane Torty, piecz, á dáy pocukrowávśzy ná Stoł.

Sześćdziesiąta pierwsza. Tort Spinakowy.

Z Ciasta Francuskiego zrobisz Tort spinakowy, na który tak Spinak nagotujesz, uwarż Spinak, usiekąy bardzo drobno, włoż w rynkę mąstą, y Spinak, Rozenkow drobnych, Cukru, Cynamonu, przysmąż, á nálož Tort, dáy piękną Kopertę, z tegoż Ciasta, pozynگوی, á piecz.

Sześćdziesiąta druga. Tort Jabłczany w Ciecście Francuskim.

Ciasto Francuskie zrob, według opisanego sposobu, Jabłek ochędożywszy pięknie nákráy, włoż w rynkę przydawszy Mąstą, Cukru, Rozenkow oboygá, Cynamonu, a przysmażywszy to społem náktáday Tort, y Kopertę dáy piękną, upiecz, á dáy pocukrowáwszy ná Stoł.

Sześćdziesiąta trzecia.

Tort z Gruszkámi także.

Sześćdziesiąta czwarta.

Tort z Poziomkámi także.

Sześćdziesiąta piąta.

Tort z Wiśniámi także.

Sześćdziesiąta szósta.

Tort z Figámi także.

Sześćdziesiąta siódma.

Tort z Bronellami także.

*Sześćdziesiąta osma.***T**ort z Dáchtellámi także.*Sześćdziesiąta dziewiąta.***T**ort Agrestowy także.*Siedmdziesiąta,***T**ort Brzołkwiniowy także.*Siedmdziesiąta pierwsza.***Z** Sliw świeżych także.*Siedmdziesiąta druga.***T**ort Porzeczkowy także,*Siedmdziesiąta trzecia.***T**ort Pignowy także.*Siedmdziesiąta czwarta. Tort z Pistáci.*

WEźmiy Pistáci, potłucz, Jąderka o-
chędoż, utłucz w Moździerz, zmie-
szay z Cukrem y Rozenkami drobnemi,
Cynámonu, másta niestónego, y Jáiec pa-
rę, nálož tym Tort z Ciasta Francuskie-
go, álbo Włoskiego, álbo Angielskiego.

*Siedmdziesiąta piąta. Tort z Mleczow
Cielecych.*

WEźmiy Animelli niemáło, to iest
mleczká z Cieląt, ociągniy trochę,
usiekáy, przydáy Cytryny w Cukrze w
kostkę, Rozenkow drobnych, Cukru, Cy-
námonu, másta płokánego, nálož Tort,
z iakiegokolwiek Ciastá, á day piękną ko-
pertę, á posukrowawszy, upiecz y day ná
Stół.

Siedm-

Siedmądziesiąta siódma. Tort z Cielęciny.

Wezmiy mięsistej Cielęciny, odwarz, usiekay drobno, Cytryny w Cukrze nakray w kostkę, Rozenkow oboyga, Cukru, Cynámonu, Pinelli Pieprzu, zmieszay to wszystko społem, á nálož Tort, iákiego chcesz Ciásta, á pocukrowawszy, władź do pieca, á day ciepło ná Stoł.

Siedmądziesiąta osma, Tort Mleczny.

ZRob spod ná Tort, z twardego praśnego Ciásta y odsusz, weźmiy mleka, Jáiec, Cukru, Cynámonu, ubiy to społem, wley ná ten Tort, day kopertę w kratkę z Francuskiego Ciásta, ále y przez koperty możesz dać. Pásztet takisz możesz zrobić.

Siedmądziesiąta dziewiąta. Tort Masowy.

JAiec weźmiy parę, rozbiy z trochę mąki, wstaw mleka w patelli albo w rynce, włożywszy w niy trochę másta y Cukru, y Cynámonu, á gdy pocznie zwierać, ley Jayka z mąką rozbitą, cienko puszczaiąc bárdzo; warz á mieszay, á gdy uwre, ochłodzisz rozbiy żółtkow Jáiecznych kilka, zrob Tort w pátelli z Ciásta Włoskiego, nálož tę materiyą, á dawszy ná to kopertę piękną, pocukruy, á upiecz.

Siedm-

Osmdziesiąta. Tort Jaieczny.

USmaż Jaiecznice mięko, a usiekay drobno, nakray Cytryny w Cukrze w kostkę, Rozenkow oboyga Cukru, Cynámonu, zmieszay to wszystko, nálož Tort, z iákiegokolwiek Ciała chcesz, á dawszy náń koperte, pocukruy á piecz, á day ná Stoł.

Osmdziesiąta pierwsza. Tort Jaieczny z Winem.

ZRob ná Tort z Winem Spod z Ciała praśnego, weźmiy Jáiec, Winá Mąsta, Cukru, Cynámonu, ubiy to społem, á náley Tort, możesz nie sklepić, á dać upiekwszy, pocukrowawszy ná Stoł.

Osmdziesiąta druga. Kąsa pieczona.

UWarz Ryżu w Mleku, álbo słodkiey Smietanie, włóż w Rynkę, day Mąsta dobrego, Jáiec kilką rozbiy, wley, Rozenkow płokanych oboyga, Cynámonu, wsadź do pieca, á gdy upieczesz, day z Rynką ná Stoł.

Osmdziesiąta druga. Mleko Hiszpańskie.

WEźmiy mleka słodkiego kwart dwańście, álbo szesnastie, wley w piękny kociet, postaw ná węglu, á gdy pocznie zwierać rozbiy żółtkow Jáiecznych kilka, wley, á mieszay, á gdy zewre zdeymy

miy ná chłód, á gdy się ścinać będzie, zbieray z wieczku ten kożuch, tak dłu-
go, poki się ścinać będzie, á potrzásną-
wszy Cynamonem, pocukruy á day.

Osmdziesiąta trzecia. Mleko Gdańskie.

WEźmiy Migdałow opárzonych, u-
wierć bárdzo dobrze, przydawszy
Cukru tłuczonego białego, weźmiy śmie-
tany gęstej, ubiy to wszystko społem do-
brze, day ná Stoł.

Osmdziesiąta czwarta, Mleko z żółtkami iaiiecznymi.

UWárz Jaiec twardo, wybierz żółtki,
przećisniey ná misę przez sito, albo
Serwetę; weźmiy żółtkow páre, rozbiy
z masłem, y Cukru włóż, á wley do
mleka, y mieszay, á gdy przywre, wley na
te przegniećione żółtki, Cynamonem po-
trząśniy, á day ná Stoł.

Osmdziesiąta piata. Melchmus.

WEźmiy słodkiego mleka, przystáw
do ognia, w kielcemce álbo rynce,
włóż masła trochę y Cukru, rozbiy żół-
tkow páre z trochę mąki, á gdy mleko
zwiera, ley te żółtki rozbite ná mleko
ćienko púszezaiąc, y mieszay, á gdy po-
cznie gęstnieć, day ná pułmisek potrzá-
snąwszy Cynamonem, y Cukrem.

Osmdziesiąta Piąta, Mleko kraiane.

WEźmiy Mleka słodkiego, żółtkow Jajecznych dziesięć, rozbiy, zmieszay z mlekiem, włoż ná piękną pátelle masłá tretowanego, wley tę máteryą, wśadź do pieca, á gdy upieczesz, kráy wzdłuż nozem, á kładź ná pułmisek, á potrząśnąwizy Cynamonem, y pocukrowawszy day.

Osmdziesiąta Siódma. Rosjata.

WEźmiy mleka słodkiego kwartę, Jajec osm, rozbiy, á zmieszay z mlekiem przydawszy Cukru, Szafranu, wstaw to w kocioł wody, ták, żeby garnuszek po kraie woda zalała, nákrý á warz ták długo, áż uwre, wybieray tyłką ná talerze, potrząśniy Cynamonem y Cukrem, á day ná Stoł.

Osmdziesiąta Osma. Ciasta na post opłateczane.

WEźmiy Opłátkow, pokray w kwadrat iák wielkie chcesz Sztuczki, rozrob mąki wodą, y drożdżami, á poczekay, áż pocznie robić, przyday Szafranu; weźmiy konfektu iakiego chcesz, zktaday po dwa opłatki; á wśr zadek kładź konfekt, á kraie maczay w tym Cieście zarobionym, puszczay ná gorącą Oliwę álbo Oley, smaź á pocukrowawszy dász ná Stoł.

Osma.

*Osmdziesiąta dziewiąta Ciasto Rozenko-
we ná post.*

Rozczyń Mąkę Pszeną wodą y drożdza-
mi, tak iako y pierwsza, á gdy się po-
cznie dobrze wyruszać, przyday Szafra-
nu ieżeli chcesz Rozenkow wielkich na
szpilki nawtykay drewniane, á obwiay
tym Ciastem, puszczay ná gorącą Oliwę,
álbo Oley, álbo másto, á usmażywszy ro-
zkray ná czworo, y pookrawawszy day na
Stół.

Dziewiędziesiąta. Ciasto Figowe.

Takimże sposobem mąkę zarobiwszy
wodą y drożdżami, á gdy się wyruszy,
Figi suche obwiac będziesz, á puszczac
ná gorącą Oliwę, álbo Oley, á usmażywszy
ná dwoie rozkroisz, y pocukrowawszy dasz
ná Stół.

*Dziewiędziesiąta pierwsza. Ciasto na post
Fabczane.*

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

Dziewiędziesiąta druga.

Ciasto Gruszkowe ná Post, takimże
kształtem usmażysz.

Dzie-

Dziwniejsza trzecia.

Pierofzki smażone z Konfektem Rozá-
nym.

Dziwniejsza czwarta.

Takiegoż Ciasta, zarobionego wodą y drożdżami weźmiesz ktore mąką wyrobisz dobrze, roztoczysz, y konfektem nakładać będziesz, y zawiać, á puszczay ná gorącą Oliwę, álbo Cley; możesz też upiec jeżeli chcesz, á pocukrowawszy dać ná Stoł.

Dziwniejsza piata.

Z Takiegoż Ciasta Pierofzkiz konfektu bżowego robić będziesz, y inne wszystkie; tak pieczone, iáko y smażone, z czymkolwiek będziesz rozumiał, á miał Powidła, Jábłka, Gruszki, Mák, &c.

Dziwniejsza szesta Ciasto ná Post z Oliwa, álbo Oleiem, ná kształt Francuskiego.

Weźmij mąki piękney Pszenney, zarob wodą y drożdżami, á gdy się wyrufzy, przyday więcey mąki, á wyrob. nie bardzo gęsto, á roztoczywszy, zynگوی Oliwą, álbo Oleiem á przekładay tak iáko z masłem, á roztoczywszy kray ná szuki, á zynگوی miodem rozpuszczonym, y wsadź do pieca.

Dziewiętnastolat siedma

ZTegoż Ciasta robić będzieisz Tatarskie przydawszy Rozenkow drobnych, y kręcone, przydawszy także Rozenkow drobnych.

Dziewiętnastolat osma.

ZTakiegoż Ciasta kraiać będzieisz Paski a pozyngowawszy miodem do pieca wsadzisz. Mogą też te wszystkie Ciasta bydź bez miodu, Oliwą albo Olejem zyingowane, ale blade będą, nie tak rumiane jak z miodem.

Dziewiętnastolat dziewięta. Bianka na post

WEźmiy Ryżu suchego, obierz, zptocz pięknie, wytrzyj serwetami, a susz, utłucz w miedzierzcu na małe przesi, wstaw wody w pięknym kotle, a gdy zwićrać będzie, wley Wodki różaney co chcesz y Cukru włoż z potrzebę, wsyp tę mąkę a mierzay pilno na węglu, a gdy uwre, mierz formy na to zgotowane, w Wodzie namoczone, ktore obleway Wodką różaną, a wleway tey materzey, na zimnie postaw, a gdy stężnie, przetoż z formy na pułmisk, talerz położywszy, pocukruy, a day zaraz, bo się Cukier roztopi, y Biánka ostabicie.

Sto. Bianka z Mlekiem.

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

Sto y jedna. Galareta Migina.

WEźmi Kąpłona dworowego, Cielęciny kościstej, nie tłustej, wymocz to pięknie, y nozki Cielęce ochędożone, wstaw to wszystko w garncu pięknym, warz nakrywwszy, á odszymuy piorem niech wre przez godzin trzy, ábo cztery, bardzo mało zafoliwszy, á gdy odstawiśz od ognia, doley rosoł w piękny garniec osobno, niech stoi godzinę, á gdy się podstoi, przecedź przez piękną serwetę, wley winą klarownego, y Cytryn według smaku wyśisnij. Cukru także według potrzeby, Cynamonu całkiem, Gwoździków, pizma, warz to godzinie społem nakrywwszy; weźmiy potym Jaiecznych białkow kilka, wley w ten podfadzony rosoł przecedź to wszystko przez Serwetę, á ley w worek fukienny biały ná to zgotowany; á cedź ná nise, á gdy klarowną odbieżesz, przydaway wtę polawkę, Torneselu, iakiego chcesz koloru, oo raz inszego, który w

teyże

teyże polewce namoczyć, a przez worek przeprawić, każdy kolor osobno odbierając, a gdy stężeje; okładać będzieisz to farbowaną klarowną.

Sto trzy. Blamas.

GDy Blamas będzieisz chciał mieć; takimże sposobem zrobisz: polewkę weźmij Migdałow ochędożonych, które bardzo dobrze utłuczysz w Moździerzuy uwierćisz w donicy, y rozpućisz tą polewką, którą wprzód przeprawisz przez gęstą Serwetę, a potym przez worek lać będzieisz na misę, wprzód jednak tę polewkę zaprawisz według smaku, Cytryn świeżych, Winá, Cynamonu całkiem, Gwoździków, Pizmá, y z tym przywarzywszy rozpućisz Migdały.

Sto cztery. Blamás na Post.

Weźmij Szczupaka pułmilkowego, y Lina, ochędoż pięknie, wymocz, wstáw w garncu pięknym, w wodzie wárz dobrze nakrywwszy, aż do kości odpadnie, trochę ząsoliwszy, gdy uwre, odley polewkę osobno w piękne naczynie, żeby się podstała, którą przecedź przez gęstą Serwetę, przyley Winá, Cytryn wyciśnij według smaku, Cukru według potrzeby, Cynamonu całkiem, Gwoździków, Pizma,

má, warz to społem, á przywarzywszy dobrze, weźmij Migdały utłuczone y uwierćione dobrze, rospuść tą wšzytką polawką, á przecedź przez gęstą Serwetę, wley znowu bárdzo w piękny kociołek, warz ná węglach przez ćwierć godziny, wyley ná misę, á wynieś ná zimno, Możesz ná ten czas Pizmo włożyć, gdy będziesz podsadzał, lepiey będzie, bo nie wywiotrzeie.

Sto cztery. Galereta ná Post.

WEźmij Szczupaka dobrego, ktoremu głowę y ogon utniesz, á w Káflanacie uwarzysz, samego zaś Szczupaka ochłodzonego poráb w sztuki, y Linow parę także wymocz, wstaw w pięknym garnce w wodzie, trochę posoliwszy, nakryi, włoż pietruszki wiązkę nie małą, warz, aż do kości odpadnie, á odszymuy pięknie, odstaw, odley w inſze naczynie piękne ten rosół, á gdy się podstói, przecedź przez Serwetę, wyciśnij Cytryn według smáku Wina, Cukru, Cynamonu całkiem, Gwoździków, wley to wšzytko w piękne naczynie, y warz długo, przyday potym Pizma, á ley przez worek ná misę, włożywszy one głowę y ogon w szodek, á jeżeli będziesz chciał, day kolorow rożnych.

Sto pięć

Sto pieć. Galáreta dla Chorych.

WEźmiy Káptona, Cielećiny, Nożek
ćielećych, wymocz to wżytko pięknie
á porozbierawşy warz, trochę záfoliwşy
nákryi, á odşzymuy, przydawşy do tego
pietruşki wiązke, á gdy od kości odpadnie
odstaw, niech się podstoi, odley, w inşe
náczynie, niech znówu się podstoi, á zbie-
rzeşz piorem wşytkę tłuştość, przepraw
przez gęştą Serwetę, day Cukru z potrze-
bę. á ieżeli chceşz y Cytrynę wyćişniy,
warz dłuęo, potym przez worek ley w
fkláne náczynie, álbo iákie chceşz, á gdy
şteżeie, choremu po dwie, álbo po trzy
łyżki daway, ieşt rzecz bárdzo poşilajáca,
y ochłódzajúca.

Sto Rećć. Piana.

WEźmiy Smietany gęştey ştodkiey ták
wiele ile potrzeba przyday Cukru
tłuczoneęo, rob puşzką, ktorey do ćiaşta
używáşz, ták dłuęo, áż się Piana wedzmic,
ktorą na mişe wyłóżywşy, Ulipkami o-
błóiz, á pocukrowawşy day.

Sto şiedm.

MOżeşz też ná mişę Krzak Rozmary-
nowy poştawić, á ná niego Pianę láć,
ktory ták poştawíşz, chleba rzanego roz-
kroy Bochen ná dwoie płásko, z iedney
części

części oszrookę wybierz, a Mąstem ná to micyfc podlep, y przyćisniy do misy, żeby to Mąsto trzymało chleb mocno, a w ten Chleb wsadź Krzak Rozmarynu, a będziesz lat Pianę, a obsadziwszy Ulipkami, y pocukrowawszy daj ná misę.

Sto odm. Kontuza dla chorych.

Kurczę weźmiy dobre, ochędoż, ociągniy, wstaw do rosotu, y Pietruszki niemato wkray, warż aż od kości odpadnie wybierz potym, a uwierć w piękney donicy, y przebiy przez Sito, tak mięso iako y pietruszkę, rospuść tym rosotem, w którymś warzył, a przywarzywszy day ná Stoł.

Sto dziewięć. Arkas.

MLeka weźmiy słodkiego, ile chcesz wstaw w pięknym naczyniu, włożcu kru, a gdy zwierać będzie, wyćisniy Cytrynę albo Winnego Ośtu tyżkę wley, a gdy się zewre, ley w koszyczki ná to zgotowane, żeby Materya grubsza zostawała, a subtelna wyćiekła, a polawszy talerz Wodką Rożaną, wyłoż z koszyczka ná talerz, a pocukrowawszy day.

Możesz też y Szafranu do mleka przydać jeżeli chcesz.

Sto dzie-

Sto dzieśieć. Makarony Migdałowe.

O Párzony h Migdałow utłucz w Moździerzu funt ieden, Cukru pułfunta, białkow Jaiecznych cztery, ubiy to wszystko w Moździerzu dobrze społem; weźm iy Opłatkow, kładź tę Materią ná opłatki grubo iako palec, á długo iako członek, wsadź do wolnego pieca, á gdy się przyrumieni, wybieray, pookraway opłatki, á ochłodziwszy dasz ná wtey, á jeżeli chcesz mieć więcej, to też więcej materzey przyczynisz według proporcey.

Sto iedenaste. Obarzanki Migdałowe.

T Akąż Materią zrobisz, z ktorey Obarzanki robić będziesz, iák wielkie będziesz chciał, á ná Opłatkach upieczesz iako y Makarony.

Sto dwanaście. Biskokt biały.

W Eźm iy Jaiecznych białkow świeżych pietnaście, ubiy przeciem w garncu bárdzo dobrze, Mąki piękney Pszenney uncya iedną, Cukru tłuczonego śianego uncyi dwie, ubiy to dobrze społem, wley w formę blaszaną, álbo z papieru zrobioną, wsadź do pieca, á gdy się upieczę, pokrąy grzanki cienko, á znówu do wolnego pieca wsadź, á gdy dobrze ususzysz, daway ná stoł, álbo schoway.

Sto trzynaście. Biskot żółty.

TAKIMŻE sposobem Biskokt żółty robić będziesz, do którego nie białkow, ale żółtkow zażyjesz, przydawszy Anyżu pięknego trochę, jeżeli chcesz, który także upiekszy, pokray, y znowu wsadź do wolnego pieca, a ususzysz day na Stoł albo schoway.

Sto czternaście. Obermus.

WEźmiy ochędożonych Migdałow, utłucz dobrze w Moździerz, y Cukru z potrzebę, to dobrze zmieszawszy, rospuść Winem, gęsto iako kásza, wyley na pułmisk, a potrząsnawszy Cynámonem wsadź do pieca wolnego, a gdy upieczesz, pocukruy a day na Stoł.

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

PROŚBĄ przeznacny Czytelniku, nie racz bydź tego rozumienia, że w trzecim Rozdziale, kiedy wystawu. je trzecie sto potraw, włożyłem tej, Gálarecy, Kontuże, Blamatie, Arkas, Obarzanki, migdałowe, Makarony &c. żeby to dla niedostatku potraw albo sposobow uczynić miał, a tymi liczbę kończył. Jest bowiem tyśiac sposobow ieście gotowania różnych potraw, a ieden z drugiego rościć, co sam uznasz, jeżeli się sam temu Kunstowi dobrze przypatrzysz, a iako z iednego sposobu dzieścić może usformować dobry, a pilny Kuchmistrz álem to dla tego potożył, że wzwyż mianowane sposoby, pokazując to, że Kuchmistrz bárdzo siła umieć

poni-

powinien, a zgotą we wszystkich rzeczach, którekolwiek do życia ludzkiego należą, powinien mieć *experyencya*, a przynajmniey wiadomość, tak zdrowym iako y chorym wygadzać, umieć też zażyć czasu Weselnemu Aktowi służącemu, y pogrzebowemu, y to roztropnie akkommodować; Co oddzielnie oddzielnie przyjmij, a w Addytamencie dześięć różnych sposobów gotowania, Kiełbas, Kiełbas, Salsessonów, y Mostarda odbierz.

A D D Y T A M E N T.

Pierwszy. Kiełski z Kruszek Cielecych.

WEźmij Kiełszek Wieprzowych grubszych, ochędoż pięknie, weźmij Kruszkę Cielecą całkiem ociągnij y pokray tak długo iako długa Kiełszka, weźmij też łoiu Nerkowego, wołowego, kray cienko iako tylec noża, a długo iako kruszka, przyday trochę Kwiatu, Pieprzu, y soli, miey droc na to zgotowany tak dług iako kiełszka, zmieszay to wszystko, a nawłocz kiełszki, a zawięzuy, y ociągnij uwarz w dobrym rosole, day z rosółem na Stoł.

Drugi. Kiełski Kapłonie.

WEźmij Kapłona odbierz mięsowszystko od kości, a odrzućiwszy skorę, uśiekay drobno, weźmij także łoiu wołowego kruchego uśiekay drobno, zmieszay to spółem, przydawszay do tego Pieprzu

przu trochę y Kwiatu; weźmiy kiełba-
śnice, nálož, á przewięzuy, á w staw w
rosole dobrym, á uwarzywszy day ná stoł.

Trzeci. Kiełki. Ielenie, albo Daniele.

WEźmiy świeżego Jelenia, álbo Dánie-
la kizkę od Cąbru, náygrubszą, we-
źmiy Ryzu płokanego, Mleka, Cukru,
Rozenkow obozga, á zmieszay to społem
gęsto, Soli przydawszy, nálož Kizki, po-
zawięzuy, odwarz, á gdy dobrze uwarzysz
przypecz rumiano ná Roście, á day ná
Stoł.

Czwarty. Inaczy.

MLeka weźmiy trochę, Jáiec więcey u-
biy z Mlekiem, przy day Cukru, cy-
namonu, Pieprzu, Rozenkow drobnych,
zmieszay to wszystko, náley tym Kizkę,
zawiąz, odwárz dobrze, á odwarzywszy
przypecz pięknie ná roście.

Piaty. Kiełbasy Sarnie.

WEźmiy Poledwicę Sarnią, usiekay dro-
bno, day Rozenkow drobnych, Pie-
przu, Cynámonu, Cukru soli, á zmiesza-
wszy to wszystko, nálož kiełbaśnice wie-
przową, wárz w Winie, y soli, á day ná
Stoł; ieżeli chcesz piecz, włóż w rynkę
masła, álbo tłustości, świeżego wieprza,
smaż, á usmażywszy day gorąco.

Szo-

Szoſty Kielbaſy z Parmazyne, albo Serem Holenderskim, albo Serem proſtym.

Mięsa Wieprzowego uſiekay drobno iako Jągty, Pármazynu, albo Sera Holenderskiego, lubo proſtego utrzyi, przyday ſoli, Pieprzu, Kwiatu, nátoz cienkie kielbaſnice, albo Baránie kiſzki, á ochędożywſzy warz w Winie, á day ná Stoł.

Siódmy. Kielbaſy Wiedeńskie.

Mięsa Wieprzowego bardzo drobno iako mák uſiekay, day Pieprzu, Kwiatu, Soli, albo Czoſnku, nátoz cienkie kielbaſnice, albo kiſzki Baránie, piecz, albo warz, w czym chceſz, y day ná Stoł.

Oſmy. Salseſſonow robienia ſpoſob.

Wezmiy Mięsa ſwieżego Wieprzowego nie tłuteſtego, poráb pieczenie wieprzowe bez koſci, poſtucz dobrze ná kłocu, y w náczyniu náſol, á przytoż dobrym ciężarem, micy tak przez trzy dni.

Weźmiy kiſzkę wołową nie cienką, wyſlamuy pięknie wywrociwſzy, pokray to mięſo ſolone w koſtkę nie bárdzo drobno przyday tłuteſtego z wieprzowego grzbień część trzecią, przeſzrotuy pieprzu á wtyp, zmieſzay to ſpołem, nákláday tę kiſzkę, á ſtępem mocno ubiáay, y przewięzuy zawieć w dymie, w takim żeby

było mierne ciepło, á uwędziwszy dobrze, schoway.

Dzielnicy. Wędzenie Felenia y Dzikiego Wieprza.

Felenia oszyndowawszy, á Wieprza opaliwszy, porąb w sroty, posól, włóż w beczkę, przyćśnij ciężarem, á w kilka dni obmywszy w wodzie piękney, wieszay w dymie ciepłym, á wędź według potrzeby.

Dzielnicy. Sposob Wędzenia Jesiotra, y świeżego Wyza.

ZRysuy w pasy Jesiotra świeżego, álbo Wyza wzdłuż, tak szeroko iak pułtora pálca, włóż w naczynie, násol dobrze przyćśnij ciężarem, á w kilka dni, obmyj piwem, w dymie gęstym ciepłym wędzić będziesz, á uwędziwszy, zażyiesz iáko będziesz chciał.

Iedenasty. Mosztárda.

Nlepospolity Condyment Mosztárda, do którychkolwiek potraw będziesz chciał zażyć, Mięśnych y Rybnych, warzonych y pieczonych, ktorey lubo są kilka sposobow, Ja nayprzedniejszy sposob położę taki.

Wźmij czarney Gorczyce, utłucz ná mąkę, á prześiy, weźmij gruszek świeżych upiecz, uwierć w donicy, á
przez

przez sito przepraw; Weźmiy Rozenkow
drrbnych ochędow wistaw w Winie, warz,
uwarzywizy wierć w Donicy, przez sito
przepraw, włoz to wżytko w ieden gar-
niec, y to Wino wley Ostem winnym ro-
spuść, zeby było gęsto iako Kásza, nakryi
dobrze, á postaw w miyscu ciepłym przez
trzy dni, potym unieszay, á daway ná ta-
lerz, kiedykolwiek potrzeba, á iezeli gę-
sta, możesz Ostem Winnym według po-
trzeby rozpuścić, ná ten czas kiedy dawać
będziesz, możesz trochę pocukrować ná
talerzu.

SEKRET TRZEG I.

Sekret ten bárdzo dobry, y doświadczo-
ny dla chorych zle się mających, y iuż
o zdrowiu desperuiących, który tak zro-
bisz.

Weźmiy Barana ćwierć posłednią ;
Káptona skubionego nieptokanego; Kuro-
patw cztery skub onych nieptokanych; Jo-
lenią pieczenia, świeżą, mięsistą; nieptoka-
ną; Wołową pieczenia srzednią, świe-
żą, nieptokaną nie sol tego wżytkiego
nie, pozatykay ná rożny u wolnego ognia
piecz powoli nie polewając á gdy się iuż
dobrze dopieka, pozdeymuy ná misy; po-
kol nożem, ábo poprzekraway prędko, á

polewkę wypuść, y wyćisniy; wlew w kłó-
ne naczynie, które bez sroby bydź ma,
włóż peret sznurek, y Czerwony złoty
włóż, zawiąż bardzo dobrze Macherzynę
w kilkoro złożywszy, y obwin w płotno,
włóż w wodę zimną w kocioł, a wstaw na
ogień, warz mocno przez godzin cztery
a po czterech godzinach, weźmij to z
tym naczyniem, odwinąwszy płotno, idź
do chorego, który, żeby był wt n, czas
nączczo, a tam odwiąż Mecherzynę, należy
łyżek pułtory choremu, a day mu ćiepto
wypić, nakryć go żeby się pocił, Czerwo-
ny złoty, y perły schowasz, nie trzeba
więcey tego Sekretu zażywać, w jedney
chorobie, tylko raz, za łaską Bożą, uzna
chory melieracyą, jeżeli się poćić będzie.

SKończynszy trzysta potraw, y trzydzie-
ści Addytamentow, y trzy Sekrety Ku-
chmistrzowskie, których się wśytkim Zwie-
rzám, W ty Znajdziesz do t goż Bankietu
w Generalnym Memoryale, fol 5. których
zażyjeś, iako będzie twoja wola, a jeżeli
w czym najdziesz nie ukontentowanie, wol-
no poprawić mnie co mogło przysię na pã-
mieć, dla Informacyey nowym Kucharzom,
chetnie y szczerze podawam.

K O N I E C,

ZE-

ZEBRANIE

ROZDZIAŁOW.

Rozdział Pierwszy Zamyka w sobie Sto sposobow gotowania Potraw Mięśnych, dzieścię Addytamentow, Condymmentow do pieczyńego dzieścię, y Sekret pierwszy Kuchmistrzowski, 15.

Rozdział Drugi. Podaje Sto Sposobow gotowania Potraw Rybnym dzieścię Addytamentow, y Sekret wtory Kuchmistrzowski, 65.

Rozdział Trzeci, Má Sto Sposobow gotowania Potraw Mlecznych Paszтетow, Tortow, Ciast, Galaret, Kontuż, Blamaśi, Arkaśu, Makaronow, Ma-lardy, 13c. Dzieścię przytym Addytamentow, y Sekret trzeci Kuchmistrzowski, 115.

ROZDZIAŁ PIERWSZY.

Rosół Polski, 15.

Caber z Miedownikiem, 16.

Caber szaro gotowany, albo iaka infza Potrawa, 17.

O laniu Winá do Potraw. Ná tey samey karcie.

Potrawa żółta w dobrej iego albo po Krolewsku, 18.

O kładzeniu Rozenkow do Potraw, Ná tey samey karcie.

Sposob robienia Gęszczy, na ty samey Karcie.

Sposob robienia Figatelli, 19.

Węgierski Rosół; 20.

Potrawa czarno gotowana z Iuszyca, 21.

Potrawa czarno gotowana z Powidłami, tamże.

Zobrowy Caber, 22.

Potrawa tretowana, tamże.

Kąplon z Kielbasami Sarniemi albo Kąploniami, 23.

Kąplon z Sardellami, tamże.

z Sardellami Oxory, 24.

Potrawa z Kasztanami, tamże.

Potsa

Z E B R A N I E,

Potrawa z Grzybowa Polawka,	-	-	tamże.
Potrawa Mięsa z Grzybami,	-	-	27.
Potrawa z Słonina,	-	-	tamże.
Sztuffada, albo duszona Potrawa,	-	-	tamże.
Sztuffada zabielała,	-	-	26.
Frykassa zabielała,	-	-	tamże.
Frykassa niezabielała,	-	-	tamże.
Potrawa z Fistaściami,	-	-	27.
Potrawa z Pinellami,	-	-	tamże.
Potrawa z Brunellami,	-	-	tamże.
Potrawa z Dachtellami,	-	-	tamże.
Potrawa z Poziemkami,	-	-	28.
Potrawa z Porzeczkami y z Wiśniami,	-	-	tamże.
Potrawa z Figatellami drobnymi,	-	-	tamże.
Potrawa inaczey,	-	-	tamże.
Potrawa,	-	-	tamże.
Potrawa z Slimakami, z Suropieckami Szpikowanymi,	-	-	29.
Potrawa z Pierózkami,	-	-	30.
Pierózki jak 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 trawowanymi z Suropieckami Szpikowanymi,	-	-	33a.
Bigosiek z Szpikiem,	-	-	34.
Potrawa z Szpikiem,	-	-	tamże.
Potrawa z Limonią,	-	-	tamże.
Potrawa z Karczochami,	-	-	tamże.
Potrawa z Bulwami,	-	-	tamże.
Potrawa z Kaulerepa,	-	-	tamże.
Potrawa z Kardami,	-	-	35.
Potrawa z Kaulerorami,	-	-	tamże.
Potrawa z Szparagami,	-	-	tamże.
Potrawa z popiołami Jaykami,	-	-	tamże.
Potrawa z Kapuściami włoską,	-	-	tamże.

Potra.

ROZDZIAŁOW,

Potrawa z Ogrodniami rzeczami y Szczawiem,	tamże.
Potrawa z Sałatą krajaną,	tamże.
Potrawa z Piśtaćkami,	tamże.
Potrawa z Agrestem zabielań,	36.
Potrawa z Grzankami opsypanemi,	tamże.
Potrawa z Ryżem,	37.
Baranek z młodym Sadłem,	tamże.
Osobliwie Baranek z Czosunkiem,	tamże.
Kapłon z Grzankami Chleba białego,	38.
z Ryżem z pianą,	tamże.
Kruszka 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 (zruśnięcie, albo duszone, nayosobli-	
wszy sposób gotowania Zwierzyn różnych,	tamże.
Prażki duszone,	43.
Potrawa po Węgiersku,	tamże.
Potrawa z Perłowem i Krupkami,	44.
Potrawa osobliwa,	tamże.
Potrawa z naleśnikami,	tamże.
Potrawa z Kaparami,	45.
z Jaycami śpikowanemi,	tamże.
Prażki różne Cietrzewie, Głuszcze,	46.
Bigoszek Kapłoni,	tamże.
Brazelle Wołowa,	47.
Brazelle Cielęca,	tamże.
Kapłon smazony,	tamże.
Inaczej Kapłon z Chrzonem,	48.
Potrawa z Jabłkami,	tamże.
Kapłon po Hollendersku,	tamże.
Miskolancya,	tamże.

Kapłon

Z B R A N I E.

Kapłon z perduta,	49.
Baranek z substancya,	tamże.
Bigoszek z Jarząbka,	tamże.
Kurcze z Warroba,	50.
Potrawa z Animellami,	tamże.
Potrawa Włoska,	tamże.
Watroba Cieleca,	51.
Pryski Jelenie, albo Wołowe,	tamże.
Pryski na zimno,	52.
Kapłon ostem nalany żywcem,	tamże.
Kapłon smażony z słoniną,	tamże.
Kapłon z kawiaem,	53.
Addytament albo przyprawka,	tamże.
Potas Rumiany,	54.
Materia na misę,	tamże.
Układanie Potasze na misie,	55.
Potas zabielaony,	tamże.
Sposób zabielaonego sáporu,	56.
Trzeci Sposób zabielaonego sáporu,	tamże.
Potas tretowany ze wszystkich najlepszy,	tamże.
Układanie mątcryi na misie,	57.
Potas tłuczony,	tamże.
Potas ościagniony w mąsle,	58.
Addytament potrawy na zimno,	59.
Caber Jeleni,	60.
Gęsi albo Kaczki dzikie na zimno,	tamże.
Gęsi albo Kaczki dzikie w winie na zimno,	tamże.
Marynatá mięsna,	61.
Potrawa na zimno,	tamże.
Condymenta do pieczyńsiego,	tamże.
Pierwszy Condyment,	62.
Drugi Condyment,	tamże.
Trzeci Condyment,	tamże.
Czwarty Condyment,	tamże.
Piąty Condyment,	tamże.
Szesty Condyment,	63.
Siedmy Condyment,	tamże.

R O Z D Z I A Ł O W.

Osmy Condyment,	-	-	-	támże.
Dziewiąty Condyment,	-	-	-	támże.
Dziesiąty Condyment,	-	-	-	64.
Sekret Kuchmistrzowski, Kapłon całkiem w				
Flasce,	-	-	-	támże.
Sposoby Polskie robienia Gasczow do Ryb,	-	-	-	66.
Drugi sposób robienia Gasczu,	-	-	-	támże.
Trzeci sposób robienia Gasczu,	-	-	-	támże.
Czwarty sposób robienia Gasczu,	-	-	-	támże.
Piąty sposób robienia Gasczu,	-	-	-	támże.
Łosoś który w naszym Polszcze jest najsubtelniejszy				
go smaku,	-	-	-	támże.
O prażeniu Ryb głównych osobliwie Szczuk,	-	-	-	67.
Łosoś z łuszcza czarno.	-	-	-	támże.
Jesiotr,	-	-	-	68.
Szczuka żółto w swoicy iusze,	-	-	-	támże.
Ryby szaro po Krolewsku, albo w dobrej iusze,	-	-	-	69.
Szaro wśwasy iusze,	-	-	-	támże.
Ryba szaro w Mackowej iusze,	-	-	-	támże.
O nakładaniu głowy ogona, y Xięncu,	-	-	-	70.
Szczupaka po Węgiersku,	-	-	-	támże.
Po Węgiersku żółto tak zaprawisz,	-	-	-	71.
Ryby sadzone albo po Czesku,	-	-	-	támże.
Ryba czarno.	-	-	-	támże.
Ryby z masłem tak gotuje,	-	-	-	támże.
Ryby z masłem po Hollendersku,	-	-	-	72.
Ryby z Grzybami suchymi,	-	-	-	támże.
Limoniata żółta,	-	-	-	támże.
Limoniata szara,	-	-	-	73.
Ryby białe z Migdałami,	-	-	-	támże.
Ryby białe sfodko bez Migdałow,	-	-	-	támże.
Ryby z Limonią,	-	-	-	74.
Ryby z Kąsztanami,	-	-	-	támże.
Ryby z Pinellami,	-	-	-	75.
Ryby z Pittacjami,	-	-	-	támże.
Ryby z Salsą,	-	-	-	támże.
Ryby z Sączawiem,	-	-	-	támże.

Ryby

Z E B R A N I E

Ryby z Agrestem,	-	-	76.
Ryby z Rákami z Botwina,	-	-	támže.
Ryby z Rákami y Agrestem,	:	-	támže.
Ryby z Rákami tretowanemi,	-	-	támže.
Ryby z Rákowym bigoskiem bez botwiny,	-	-	77.
Ryby z Sardellami z Rákami,	-	-	támže.
Ryby z Tetrusolami,	-	-	78.
Ryby z pieczarkami,	-	-	támže.
Záwiianki po Francusku,	-	-	támže.
Nowe niepospolite Potrawy Rybne extery,	-	-	79.
Patás Rybny,	-	-	támže.
Kárp z špinakiem,	-	-	80.
Kárp bez kości,	-	-	támže.
Kárp z lusayca,	-	-	81.
Bigosiek Kárpiowy,	-	-	82.
Bigosiek Holenderski,	-	-	támže.
Szczupak z Musztárda,	-	-	támže.
Kárp z Grankami z máslem,	-	-	83.
Ryby tretowane,	-	-	támže.
Náynogi czérno świeže,	-	-	84.
Węgorz z miodownikiem,	-	-	támže.
Węgorz de Rosolu,	-	-	támže.
Ryby z Grzybowa polewka,	-	-	támže.
Ryby z Iábkami tretowanemi,	-	-	85.
Ryby z Selerami,	-	-	támže.
Ryby z kápušta Włoska,	-	-	86.
z Káulestórmi Ryby,	-	-	támže.
Z kárczochami Ryby,	-	-	támže.
Szczupák z kwátna Kápušta,	-	-	87.
Łeszcze pieczone z Kápušta kwátna,	-	-	támže.
Piskorze z Iábkami,	-	-	88.
Ná šimno Ryby,	-	-	támže.
Ná šimno Ryby z píetruska žielona álbo Ko-	-	-	támže.
prem,	-	-	támže.
Rybá ná šimno z Salata,	-	-	támže.
Ryby z Chrzancem,	-	-	99.
Śniadanga żółto po Węgiersku,	-	-	támže.

Jestoz,

R O Z D Z I A Ł O W.

Jednota,	támže
Inaczey zápráv,	támže
Kárpie Moráwakici,	90.
Xience smázone.	támže.
Bobrowe ogony,	támže.
Ináčzey,	támže.
Ináčzey,	91.
Ryby sfone z miodownikem.	támže.
Kiszi z Ryb sfonych,	támže.
Kuropatwy z Ryb sfonych y Ptaki rožne,	92.
Grzanki z Ryb sfonych,	93.
Ryby mácerowane pieczone,	támže.
Ryby mácerowane wárzone.	94.
Szczupáki świeže špikowane pieczone,	támže.
Szczupáki świeže špikowane wárzone,	támže.
Szczupaki świeže špikowane, z jáycami špi- kowanemi,	95.
Bigoszek z Ryb iákich chceš,	támže.
Bigoszek z Ryb pieczonych šiekany álbo kráiany drobno,	96.
Smázone Ryby z Sárdellámi z Šáfata,	támže.
Ryby smázone z Chrzánem,	támže.
Smázone Ryby z Cebulá,	97.
Stokwiš,	támže.
Ináčzey,	támže.
Ináčzey,	98.
Cynádry álbo Wnętrznosci Rybi,	támže.
Ozerki Kárpíowe,	támže.
Głowá z Sazuki wárzoney, žoltey ábo šzarey,	támže.
Przeštroga.	99.
Sekret drugi Kuchmistrzowski, Szczuká iedná caš- kiem nierozdzielná, nie rozkraiana, smázo- ná Głowá, wárzony šrodek do refosu, álbo Kášzanatu, pieczony Ogon,	támže.
Addytáment do potráw Rybných, Márynatá z Czofákiem.	100.
Spóšob Márynaty rebienia,	101.
Kášzana-	

Z E B R A N I E.

Kaszánát álbo Rosol Polski,	támže.
Chowanie Pstragow Rosolowych,	102.
Slimaki,	támže.
Inaczey Slimaki,	támže.
Inaczey Slimaki,	103.
Inaczey,	támže.
Inaczey,	támže.
Zofwie,	támže.
Ostrygi,	104.
Teriusolle,	támže.
Pierwszy Bárszcz Krolewski,	105.
Spósob prostego Bárszczu, Bárszcz z Sledziem,	
Bárszcz Cytrynowy, Polewka Migdałowa,	támže.
Polewka Winná,	107.
Winná polewka ná pošť,	támže.
Polewka Káparowá,	támže.
Polewka Mleczná,	támže.
Polewka z Cebule,	támže.
Polewka z Mleczow Karpiowych,	108.
Polewka Grzybowá,	támže.
Polewka z Szoczowice,	támže.
Polewka Grochowa,	támže.
Arum Smalc,	109.
Frytazá,	támže.
Jáiecznicá z Winem,	támže.
Jáiecznicá z smietána sladka,	110.
Jáiecznicá prosta,	támže.
Grzybek,	támže.
Náleśnik,	támže.
Náleśniki nákladane,	támže.
Pásztet Fráncuski goracy mięsny,	111.
Pásztet Fráncuski ná zimno,	112.
Potym wymiesz zeby oschlo,	támže.
Pásztet Niemiecki ná zimno,	támže.
Pásztet Allapuzarynowy,	113.
Máterya tego Pásztetu,	támže.
Opisane álbo drobne pásztetki,	114.
Pásztet Angialski,	támže.

R O Z D Z I A Ł O W.

Różnorodny Rybny na zimno y goraco,	115.
Sposób robienia ciasta Francuskiego.	tamże.
Sztuki ciasta stojącego, leżącego,	116.
Ciasta Tatarskie okragłe,	tamże.
Ciasta kręcone,	tamże.
Ciasta Smalcącey,	tamże.
z Ciasta robić będąciesz Pierszki,	tamże.
Sposób robienia Ciasta Angielskiego,	117.
Sposób robienia Ciasta Włoskiego,	tamże.
Sposób robienia Ciasta Rakuskiego,	tamże.
Sposób robienia ciasta Pufkowego,	118.
Sposób robienia Ciasta Bielskiego,	tamże.
Sposób robienia ciasta Formianego różnego,	tamże.
Sposób robienia Ciasta Leykowego.	tamże.
Groch z Ciasta,	119.
Sposób robienia ulpkow.	tamże.
Tort Hiszpanski,	tamże.
Tort Szpikowy,	120.
Tort konfektowy iakiogokolwiek konfektu,	tamże.
Tort Migdłowy.	tamże.
Tort Spinakowy,	121.
Tort Jableczany w Ciecście Francuskim,	tamże.
Tort z Gruszkami,	tamże.
Tort z Pożiomkami,	tamże.
Tort z Wiśniami,	tamże.
Tort z Figami,	tamże.
Tort z Bronellami,	tamże.
Tort z Dachtrellami,	122.
Tort Agrestowy,	tamże.
Tort Brzoskwiniowy,	tamże.
Tort z Sliw świeżych,	tamże.
Tort Porzeczkowy,	tamże.
Tort Pignowy,	tamże.
Tort z Piłłaci,	tamże.
Tort z Mleczow Cielęcych,	tamże.
Tort z Cielęciny,	123.
Tort Mleczny,	tamże.

Tort

ZEBRANIE.

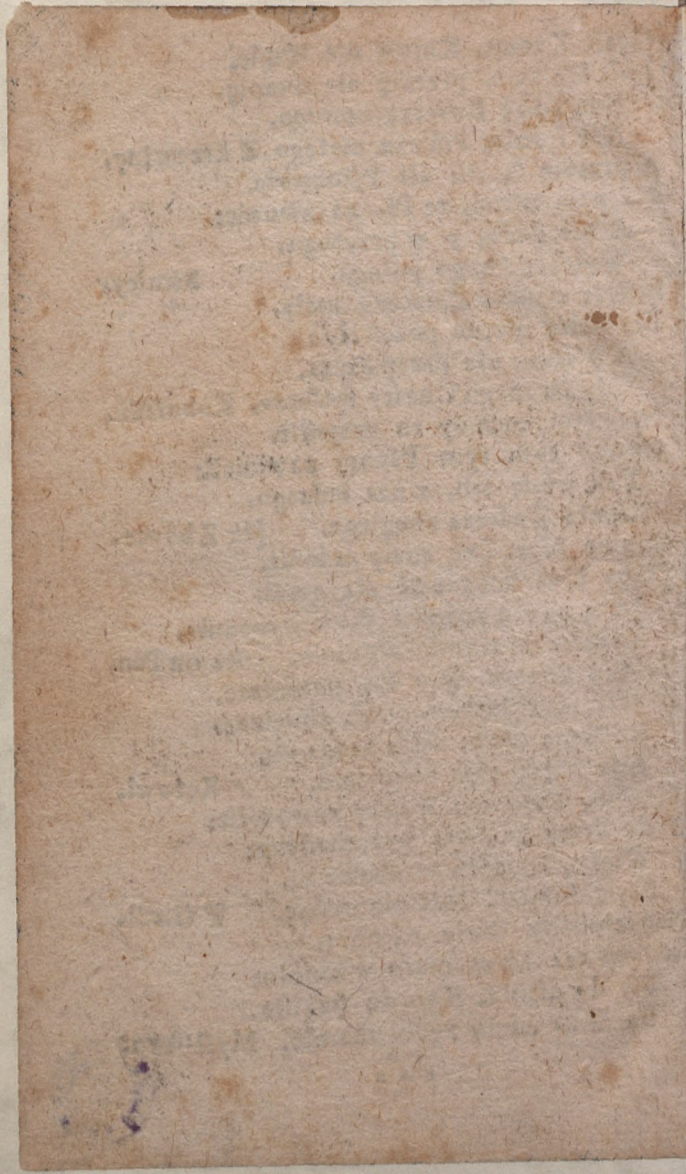
Tort Masowy,	támże,
Tort Jajeczny,	124.
Tort Jajeczny z Winem,	támże.
Kafka pieczona,	támże.
Mleko Hiszpańskie,	támże.
Mleko Gdańskie,	127.
Mleko z żółtkami jajecznymi,	támże.
Melichus,	támże.
Mleko kraianc.	126.
Robata,	támże.
Ciasto na post Oplaczane,	támże.
Ciasto Rozenkowe na post,	127.
Ciasto Figowe,	támże.
Ciasto na post Jabczane,	támże.
Ciasto Gruszkowe,	támże.
Pierozki smażone,	128.
Takież Ciasto zarobione woda,	támże.
Z takiegoż Ciasta Pierozki, z Konfektu Bro-	
wego,	támże.
Ciasto na Post z Oliwa, albo Olejem, nakładzając	
Francuskiego,	támże.
Ciasta Tatarskie,	129.
Ciasto bez miodu,	támże.
Bianki na post.	támże.
Bianka z Mlekiem,	130.
Galarcta Mięśna,	támże.
Blamas.	131.
Blamas na Post,	támże.
Galarcta na Post,	132.
Galarcta dla Chorych,	133.
Piana,	támże.
Ná mię krzak Rozmarynowy postawić, a ná	
niego Pisanę láć,	támże.
Kontuza dla Chorych,	134.
Arkas,	támże.
Makarony Migdałowe,	135.
Obárzanki Migdałowe,	támże.
Bokoki białe,	támże.

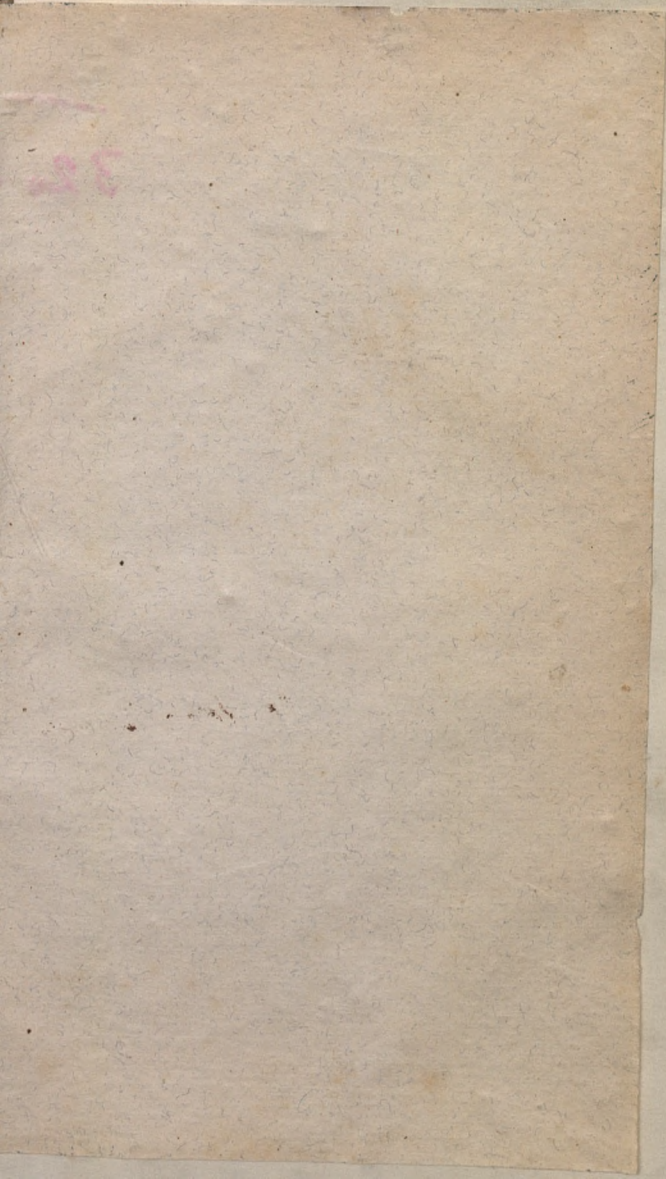
ROZDZIAŁOW.

Biskokt żółty,	136.
Obermus,	támże.
Nápomnienie,	támże.
Addytáment Kiszki z Kruszek Cielących.	137.
Kiszki Kápfonie,	támże.
Kiszki Jelenie, álbo Dániele,	138.
lnáczey,	támże.
Kielbasy Sarnie,	támże.
Kielbasy z Pármázysem, álbo Serem Holenderskim, álbo Serem prośłym,	139.
Kielbasy, Widenskie,	támże.
Salsessionow robie sposob,	támże.
Wędzenie Jelenia y Dzikiego Wieprza,	140.
Sposob wędzenia Jelenia y świeżego Wyża,	támże.
Mosztarda,	támże.
Sekret trzeći, dla Chorych źle się maiących,	141.
Zálecenie Sekretow.	142.

K O N I E C.







62.554

16 247 1/2

12.50

~~200~~

320

OPAC
062 02150

Biblioteka Śląska

222621

222622

I

Mil. Osw. 307