

Wybbrna

Pražská Eucharistická kniha

pro paní, děvčata, a slu-

žebné dívky w městě y wenu,

genž

Denně naslytagich se jídla na dobrý,

čutný, též lacný způsob strogiti

čtější.

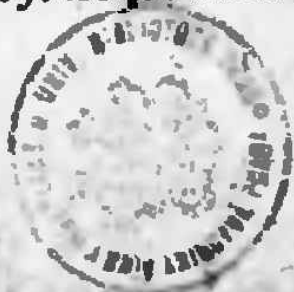
Složena

od gistého knížetcyho vstního Euz
čáře.



W Praze, 1805.

W dostání v Martina Klementa kniž-
kupce w Jezowitské ulici č. 491.



1414854

NÁRODNÍ KNIHOVNA



1000305925

6407/43

lul K. 55-+15%

5475 15123.

První oddělení.

O rozličných postních poljovkách, wa-
gečných, krupičných, maučných, mličných, a
rozžomých krmích neb giblách, jakož y o
obhřežném pečivu z droždí (trusnic)
a z přepuštěného másla.

První Rozměr.

Wšelké postní poljovky.

Dro. 1. První poljovka.

Wleg do hrnce půl másla bledého
píwa, k tomu wezmi cukru dle libosti
též koření a šlupek cytrnowých, a nech
se swařit. Wem zvlášť půl zegdljka,
dobré smetany, zwař gi na pánwiece
a wrať 6 žloutků do hrnce; přideg k
tomu tu wařicý smetanu, dobře w bro-
madu zpeněnou, pak to wařicý píwo;
pak

pať wsecko dobře w hromadu zamys
cheg a deg mezy to na kostky zkráges
ných žemliček dle uznání.

Ure. 2. Oleo, poljwla.

Wem stíku neb lyna, trhni, ge
wyndeg, wnitřnost, a wymeg gi, pať
přepust máslo, wlož w něj na drobno
zkrágené cibulky, a deg sam tu rozře-
zanau rybu, nech gi trochu wypect, nebo
gi zduš, a přileg hrachowé wody k ní
geli málo, tehdy můžeš, k posledku
trochu páleného cukru k ní přidat, pať
přilož gednu mrkev a řasek cibule k
ní, připeč k ní tež gedno weyce, až bar-
wu dostane, pať k tomu wseemu mu-
šťároweho křetu a několik petrůželi
přičin, wleg tu poljwfu na ty ryby,
nech to dokonale se swařit, proced ge, a
zawat w to co chceš.

Ure. 3. Zapražená chuťná poljwla.

Deg na rendlík máslo samé neb
přepaustěné a rozpust ho na vhlj. Pať
přisyp k tomu tolik mauky, co zapotřebj.
To nech znenáhla pěkně wypect, přideg
droz

drobet smynu, a naplní rendljk čistau
brachowau gschau nebo wodau, wleg gi
do hrnce, přislaw k ohni a nech to dobře
swarit. Přičin mezy to koření, tež cetau
weltau cybuli, a nech ge alzpohn pñl
hodiny warit, by se mauka dobře zwaz
řila; dopaussřili tomu čas, že se ges
ře dyl wariti můž, tehdy ge řjm lépe,
Co se zpět wywarí, zpěň, pa na sol, a
přideg trochu pepře a mussřátowě kulky,
tež zemličku na drobne kostky zřrágeg.
Pro lepši této poliwky přípravu, můž
že tento chleb w másle do žluta osmaz
žen, a do poliwčné misy wendán byti,
přes něž poliwka řřez w lářně řřře
se procedj.

Reo. 4. Z chléba poliwka.

Připraw dobran čistau brachowau
gichu do poliwčného hrnce, nakřágeg
do něho drobných petrželowých řřřinků,
a nech to warit. Wem na drobno zřřá
geného černého chleba, poleg ho wřez
lým, řřmolcem t g. přepausřěným má
řlem poliwku dobře okořen, a osol; po
řřřěž čas gest, wleg gi na chleb, a
nech ho zewřřit, přisřřog, a nandeg na
to řřřřěných wagec.

Uro. 5. Ze žlautek poljwka.

Žlautekowa poljwka se dělá na způsob winné poljwky Uro. 26. wšak ne bere se tolik wjna, tež se cukr a štořice se wynichává. S ce se we wšem s tau, to gednostegně dělá.

Uro. 6. Obvyčgná hrachowá poljwka.

Přistaw hrách k obn. Zkrágeg potom wšselike kořinky na tenko, co tlusté nůdle zdýli. Deg ty kořinky na rendljk, s faustem másla; postaw ge na drobět vhlj, a nech ge opotit. Když hrach změkne, tehdy geg proced, přileg k těm kořinkům, a nech poljwku wařit, až kořinky změknu. Zasol ge, přideg trochu pepře; vsus strogečky žemlowé, přistrog ge na misu, nastraubeg drobět mussřátowé kulky, a naleg na ně tu poljwku.

Uro. 7. Hrachowá poljwka k wšem posnjm gjdlám.

Kandeg do hrnce hrachu, celý záwar, 4 celé bobky i kořen petrželo;

lowý, 3 strogky w smolcy vsmaže-
ných zemlj; cety musskátowý kwět, a
saffrán. Naleg na to wody, a nech
to dobruu hodinu warit. Dať zced swau
poljwku, a zas ginau wřelau wodu na
to naleg, a tať s tym zacházeg, pro
swau potřebu až budeš dost mjt.

Uro. 8. Zwagec gečná poljwka (Gerffel)
s žampiony.

Wem do welkého hrnce 3a 2 freg-
cary čisté drobené zemličky, 8 celých wa-
gec, kus másla, posol to, dohromady
smicheg. Dať na to dobré wřelé hrá-
chowě poljwky naleg, zwať to, deg ale
pozor, by se nepřepálila. Zkrágeg
6 wičistřených žampionů s zelenau pe-
truželj, zduo ge w másle, w hrň ge
do toho hrnce, wem k tomu ztlučeného
musskátowého kwětu, a zwať to drobet.

Uro. 9. Zaleššua hovězí poljwka.

Wezmi linowau neb štičj hlavu,
deg gi do hrntu, gatož y trochu hrácha
do ní. Dať naleg wody na to, a nech
to as hodinu warit, přilož na to pe-
truž

truzele, celeru. a mrtwe, tež trochu
mussátowý o kwětu, hřebicku, a tro-
šku sástránu a nech to opět zwařit, až
co ti toho zapotřebí. Můžeš do toho
zwařit, co ti libo.

Uro. 10. Z rybího baysslu poliwka.

Prv obmaž bayssel w polowicy
octa a w polowicy wody, pak wem ho-
dný kousek másla na rendlík, rozpust
ho, pak wem 2 měchačky másky k tomu
nech gi pěkně zažloutnout. Potom ně-
co málo na drobno zkrájené cibule,
wloď gi taky tam, pak wleg w to do-
bré, hráchové vody, trochu octa, tro-
chu mussátowého kwětu a pepře. Po-
sol na dobro, nech to dobře se prowa-
řit, wlož w to ten bayssel, ať se as-
půl hodiny waří.

**Uro. 11. Poliwka z ledwinkového hrá-
chu.**

Přistaw na 3 žegdlíky vody dvě
dobře přehrástý ledwinkového hráchu.
Wař ge na měko, přiklop ge pokličkou,
aby se laupal. Může také celý w po-
liw-

9
Swoce nechť aňeb procedit podle libosti.
Musy gsanc zažloutly s cibuli zapra-
žen, pať s woctem, a drobce opepřen,
zwláště ale dobře zasolen býť.

Utro. 12. Gečná poliwka t. g. z gečných
krup s hřibů neb žampionů.

Přístaw eelě gečné kraupy, wšak
geště newymyté, a nech ge na měko
wařit. Škrageg pať hřiby neb žam-
piony tence, a nech ge w másle s žele-
nau petruželj speychnauti, ty zwařeně
gáhly okořen, osol, a kausť másle z nimi
přideg.

Utro. 13. Ztlučená poliwka ze štiřů
neb šapra.

Přístrog smaženého šapra nech
štiřů, ztluč ho na drobno w lames-
ným mořdijč s vsmaženými chlebowými
kurfami. Připraw ho na šastrol neb
rendlį s krágeným celerem. Káleg
naň dobrau hrachowan omáčku, nech to
dobře dohromady se swařit, pať proced,
a do obyčegného poliwaneho hrnce přis-
praw. Pať s máslowau zaprážlan w
fluz

slusně tlaustce zapraž, okořch, a přileg smetany, dobře zasol, a na vsusšené zemlové stročky (topinky.) přistrog na mýsu.

Uro. 14. Zleřaná (Hasser poljwla.)

Odluč kauset smažené sstčky, neb kapra od kosti, wyčist potom pěkně smez, neb žampiony, a wsecko sčezáčkem na drobno zkrágeg, wtemfug ge se zeles nau petruželi w másle, přistyp dvě warčky mauky k njm, temfug to, naleg dobré hrachové wody na ně, totiž tolik, co poljwky potrebuges, wendeg to do hrnce, wem musskátowého kwtu, zwač ho dobře, a přileg pak poljwka na smažené zemlové strogečky, též může se to poljwka se žlantky a se smetanau sliti.

M. 15. Sstičj poljwla.

Wem sstičj hlavu, wyper gi pěkně, pak dvě vsmažené topinky, ze dwan wagec žlantky a přehrsstili manzdlu, wsecko do bromady sluč, a do hrnce wprap. Naleg na to wody pertrnje.

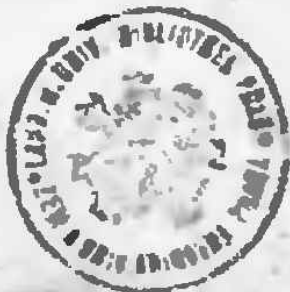
truželowě, a nech to hodně se wařit, prozced, přihod kousek másla a dobet koreň a se smaženau žemličkau přistrog na misku.

Pro. 16. Kaprowá mljčná poljwla,

Vsmaž zčerstwa mljčj, ztluč tež celer, který w hráchowě gissce se přewařil, nech ho opět w té hrawowě gissce se wařit. Proceď a sleg to se žlaurkem, smetanau, a čerstwym máslem, pať okořen, osol, a wyleg na misku.

M. 17. Z bylin poljwla (kragtsuppen.)

Wem třebuli pěkně pročistěnanu a wymyrau, na drobno zescikanau na renzdijk, w negž se dřjw máslo dalo, pať nech gi přiflopenau temfowat, zamjcheg as lžjcy mauky do toho. Když se giž dosti temfowalo, wleg do hrnce más hráchowě gichy, pať hod tam tu temfowanau bylinu, nech to hodně wařit, a přisol to. Dřjw nežli gi na misku wyflopis, dvě lžjce smetany, 5 žlaurků, 1 kus másla dobře smjchaného, s poljwka sleg, trochu v woňi tym mcheg,



a na vsmažený topničky vyflop. Může
se na ni dati sražene ztrágené zkapra,
nebo štičky garlicka.

Dro. 18. Čočková poljovka.

Wym. g dobře řezbranau čocku, zwař
gi a nasol, pak vdeleg zapražka. Wem
smaženau štičky i nowau neb kaprowau
hlawu. Sedno neb druhé zluč melmi
na drobnau s žemličkau w soli vsmažez
nau, přideg k tomu něco másla, z toho
vdeleg černau poljovku. Pak vdeleg a
máslém zapražku, deg čocku, a to zluč
č ne s tan poljovkau nato, a nech to do
bře se zawarit. Tež gi trochu zwoč,
pak g štrůzsko přeced, osol, a ošoren.
Můžeš gi tačky štičkým sáčem a smažez
nau žemličkau vtrogit.

Dro. 19. Slepá mandlová poljovka.

Rozmicheg w hrnce s dvě malé
lžice mauky s studeným mlékem, a
ocutřug ge dle libosti, pak wezmess z
žegdlíky mlíka, nech ho wařit, a wleg
ho wčelě do té zamichané mauky. Pak
wař gi 45 čtvrt hodiny, wšak pořád
po.

dobře gi mýcheg, aby se nepřipalila.
 Porom wem 6 žloutků, a trochu másla
 do hrnce, wlg to wřele mlyko do něho,
 a wyklop na misku a vsmaženau neb na
 kostky zkrágenau žemličkau.

Uro. 20. Smetanová poljwka.

Wem půl žegdljka smetany, a
 lžice mauky, trochu octa, pepře a soly,
 dobře to w hromadu zamýcheg do hrnce,
 na to půl másu wřelé wody naleg, a
 nech to zpownolna se wařit, a dřiw nežli
 to na stul dáse, tedy k tomu gessť půl
 žegdljka smetany dobré přideg, a w
 gednom waru fľokotu na misku wyklop,
 kdeztoš prw na kostky zkrágené žemle
 dle uznánj na to nakladl.

Uro. 21. Nyderlandská poljwka.

Prw nech 3 žegdljky wody několika pe-
 truzelowými kořinky a drobet octem was
 řit, na swrchu prawenau wodu 3 sar-
 dele, 3 fausty česneku deg. Š gednoho
 cytrona šlupiny tence wykřehgeg, něco
 petruzelowych kořinků, sardele od kusteľ
 očistť, wsecko co neydröbně gi zkrágeg,

a tu připravenou vodu zlehká zapraží. Pak tu sekatinu neb rubaninu s půl žegdlíkem smetany hodně zamijcheg a do ty zapražené poljovky wendeg. Zasol co zapotřebí gest, wylož na smažené žemlowé drobky když se ořenij.

Mro. 22. Ž gířer poljovka.

Vlafrágeg do poljwečného hrnce petružele, nech. gi se wařit. Pak vdeč leg malau zaprážku, a vpraží gednu cybuli do ni, wem k tomu půl žegdlíka smetany, drobet octa, bobkowého listí a nenech to přjliš zhuštinaut, nebo gířer také wje hustegij, zfrágeg gířer na kausky, a zasol. Wyflop ge do zapražené poljovky, nech. ge dobře zwařit. Pak hodně zasol, a ořenij.

Mro. 23. Ž lina poljovka.

Smaží 2 liny w smolcy do žluta, pak 2 cybulowé hlávky, pročistěné petruželowé kořinky, rožtrog ge w polowicy na 4 částky. Dwa kausky cukru, 2 mrěwe na listky zfrágené, a 2 pečené wegce wsecko w smolcy též wmaží.

vsmaž. Vlož to do hrnce, naleg hrachové poljovky, nech ge hodinu zposwolna se zwjrat, nasol ge, přideg trochu muskátového květu, pať wyflop na smažené žemlowé topinky, nebo vdeleg horké těsto. Wraž naky do smolce, a nech ge smažit. Když se vsmažily, wlož ge do hrnce, a wyleg na ně poljovku.

Uro. 24. Z hub poljovka.

Žwať drobné hubky w dobré hrachové gisse, prw pět neb šestkrát w horké wodě ge wymeg, proced ge strz poljovku, a wem potom k té druhé ty hubky. Potom ge w másle a wzelené petrželi temfug, gafož y strauhané žemlowé drobečky, přileg dobré hrachové gichy k té druhé a s dobráw máslozwau zaprážkau w prawě hustosti zapraždeg tam ty smažené hubky, nech ge zawrjt pať ořořen, osol.

Uro. 25. Z hub a gečných trup poljovka.

Žwať i žegdljč gečných trup měčce, přileg trochu octa na ně, aby pěkně zbe.

zbělely. Zkrágeg do bromady tence zez
tenau petružel, sussené neb čerstwé břj-
by, utensug ge hodně w másle. Když
se krupky vwarily, tehdy wysp ty tem-
fowané do nich hubky. Přilož k nim
něco málo mussátowého fwétu a wys-
lož na mjsu.

Uro. 26. Z pjwa poljwla.

Prw wleg do hrnce weliky zgydljř
wjna, púl zgydljřa wody, cukru podle
ljhosti mussátowého fwétu, a fauseř
řtořice. Nech to dobře do bromady se
warit, pař zamjcheg zwláště do hrnce
6 zlausků a naleg ž g. ř wřclé smetaz
ny w to, a pař swrchu zawařenau mas-
su, a dobře to zamjcheg.

Uro. 27. Cukrowá poljwla.

Wem 5 neb 6 fausků celerů, wy-
čist geg dobře, přideg trochu zeleného
ř němu, zkrágeg ho na drobno. zced
poljwku do hrnka, celer do ni, nech ho
dobře se warit, zapraž wše pěně,
okoreň, řdyž gi wyflopiti chceš, tehdy
wem do hrnku fausycěf másla, několiř
lžj=

lžíček smetany, 5 neb 6 žloutků, dobře
je zamíchej, sleg polívku, a pak vy-
šlop ji na rozpinky.



Druhý Rozměr.

Wšelké věci do postních polívek.

Uro. 28. Kaprowé knedlíčky do postní
polívky.

Wem šapra, rozmočenou žemličku,
a něco zelené petržele, to sfrágej pře-
tne na drobno, pak kausel másla setři,
wraž celé weyce a geden neb dwa žlout-
ky do toho, to wšelčo w hromadu smí-
chej, pak wem trochu drobne žemli-
čky, aby lépe držely, přidej koření a
soli k tomu, a nadelej z toho knedlíčky,
zawar je do ty polívky, a dej na stůl.

Uro. 29. Račj wemýnko do postní
polívky.

Setři i čtvrtku račjho másla, pak
5 celých wagač, každé dobře zamíchej
B ně,

ně, za 1 Freycar w mlece namočeně
žemlowé střidy, a na drobno zkrájených
račích ocastů. Wšecko dobře rozmijcheg,
zasol to, namaž šat máslem zavaž to
w něm dobře, a vlož do více vody.
Nech takové $\frac{3}{4}$ hodiny vařit, pak to
na místo chleba poljwotvého na misku
vylož. Když se poljwota vyflopj, oz-
dob gi se šťejmi garrickami, a smaže-
nými šilkrotami. Můžeš tuto poljwotu
též s topynkami vpravit.

Uro. 30. Smetanový Fancel do posní
poljwoty.

Wem do hrnce s lžicý bělu, roz-
mijcheg ho se smetanau, wrať do něho
3 žlaurky, a 4 celé wegce, naleg na ro-
žegdljř smetany, rozmijcheg to dobře,
pomaž rendljř máslem, deg to tam, pod
to polož gen málo vhlj, nech to poma-
lu spechnat, deg to na misku, a poleg
gafaulolw poljaťau.

Uro. 31. Žemlowé knedličky do posní
poljwoty.

Setři pěkně 5 lorů šmolce, zamj-
cheg

theg za 1 geden fregcar w mlěce smoz-
čené střídě žemlowé, 4 celě wegce, kaž-
dé dobře rozmjchané a drobené žemlič-
ky mezy to, aby těsto přiliš nestuhlo.
Zasol ho, naděleg drobných knedličků,
vsmaz ge z toho smolce. Půl čtvrt
hodiny před dáwáním gidla, nech ge w
poljwce zwafit, poleg ge poljwka z
ljna neb z hrádu.



Třetj Rozmrh:

Wsselická wagečná gidla:

Dro. 32. Wagečný amulet. (swjtek))

Žwař kus stify a žesstibeg gi,
nech gi se smrži, žampiony a račimi-
ocástky w másle spechnaut, zasol a ofo-
řen ho, pak wděleg do 2 fastrolů, do
každěho gednu srydatu, wssak po
gedné straně do čerwena, wypěč, pak
polož tu Rágu na tu měkau stranu
raťowého fleku, a to druhé s tau mě-
kau stranau naň, aby to do čerwena
wypeklé na horu přisslo, pak to nech ge-
stře drobet pěcy. B 2

Uro. 33. Mjchané wegce

Žwať šparglowé hlavíčky w slazné wodě, pať ge nech s žkrágenýma hlavami a smržemi w másle speychnaut. Deg musštátowého kwiťu a soli. **A n e b:** Wezmi několik wagec, wrať ge do hrnku, k tomu kořenj, soli, žkrágené petružcle a sardelů, tež wem na renzdljť trochu smetaný a másła, wleg ty wegce do toho, postav na rhlj, mjcheg ge pořád, a nech ge gen trochu stwardnaut; naposledy přideg k njm ty storchu utemfowané wěcy.

Uro. 34. Ž wagec slijčty.

Wem do hrnku as wařčěku mauřy, a dobře gi s mljškem rozmjcheg, pať wezmi 12 celých wagec do toho, opět ge rozmjcheg, a deg 6 rozsekaných sardelů k tomu. Rozhřeg šmolc na swjtkowé pánwičce, naleg na ro, a nech smažit. Když se to po gedné straně vsmaží, tedý obrať a nech to tež po druhé straně dobře wypect.

Uro.

Uro. 35. Smažené wegce.

Vděleg frydatu, (wagečný swjstč) wem žampiony, zelenau petružel, a cibuli, zluč to dofonale w mozdjři. Wezmi sladkau smetanu, zwař na drobno nakrágených žemliččč do ni, nech ge dofonale zawarít, wem řauseř másla, řetři ho, wem do toho ty wystydle žemličky, a opět ge hodně drobně s tím máslem řetři, wraž w to polowic žlauteř, a polowic celých wagec. Wezmi to řlučeně ř tomu, posyp s drobena žemličičkau, zasol, a ořeř to, a wděleg z toho wegce, rozluč wegce, obrať to w njch, a smaž ge w horkém řmolcy.

Uro. 36. Wegce nadjwané.

Žwař wegce na twrdo, olaupč ge, rozřágeg ge, wyber žlauteř, řeseřeg na drobno, řetři řerstwé máslo, rozmjcheg hodně ty řeseřané žlauteř, wem ř tomu smetanu, ořeř a nasol, řěž zelenau petružel, wraž w to geden žlauteř, a hodně to zamjcheg. Nadi to zase, wlož to na něgařkau mjsu, po-
maž



maž smotkem a smetanau, poleg máslem, a posyb drobenau žemličkau. Wem smetany sladké, pošlad nahoru y dolu vhlj, a peč ge w pecy.

Uro. 37. Gajené wegce.

Wymeg hubky w teplé wodě, deg ge na rendljk, též kus másla, na drobno zfrágenau petružel, nech ge, popraš ge maukau, nech opět wytemšowat, deg na ně poljwfužljna, a nech ge zewřit. Pak wylož ge na misu, wraž na ně wegce a postav na vhlj a nech zrojtat: aneb wem misu, naleg do ni smetany, nadrob též másla na ni, wraž wagec tolik co chceš w to, postav na vhlj, nech se to zwařit, a nasol.

Uro. 38. Wegce mýchané.

Wem drobet mauky, rozmícheg gigak náležj dobře s púl žegdljkem mléka, a zamícheg 5 celých wagec do toho, strog z citronu šlupiny tence, a deg ge mezy to; též trochu skořice a cukru, aby toho právě dost bylo; pak po=

pomaž misku neb rendljb mäslem, wleg
to tam. Požad na hoře y dolc vhlj,
wšak gen něco málo, coby se rozpusti-
lo, a pak hned s njma na stul.

**Uro 39. Wegce, tak nazvané wolotvé
cči.**

Wem wegce gedno, roztluč ho,
nasol, popras maufau, rozhrteg smok,
deg na malau pánwřku, wleg tam to
wegce, aby se tuze nerozplynulo, vpeč
ho a tak ge hotowo. Můžeš tolik
wagec wzýt, co chceš, wšak gedno po
druhém.

Uro. 40. Wegce to černé omáče.

Když gsy fapra na cerno vwarřt,
tehdy vleg od této samé faprowé omá-
čky něco do mšsy. Postaw gi na vhlj,
a wraž, když omáčka horká gest, tolik
wagec do ni, co zapotřebj máš; pak
deg trochu soli a pepře na ně, a ne nech
ge tak gafo ztracené wegce ztwardnaut.
Můžeš přede také horkau lopatky nad
njma držet.

Uro.

Uro. 41. Ciblo z wágec.

Předné vsmaž fličky z wágec, pať zetřj kausť másla s 1 neb s 2 na žlantky, zamich g do toho wařeně a vychladlé g křa, fatě z ryby a smočeně žemlé, soli a pepře dle libosti, a trochu smetany. Z toho zamichaného deg na ty fličky, pať zas geden fleť nad to a tak dále z na wrch deg smetany, a peť ge w mise s obraučkau, oblož na hoře y dole vhljm.

Uro. 42. Stracené wegce w křowé omáče.

Připraw hodně začernalau za-
prážku, nandeg do ni zseřané cybule,
nech gi naběhnaut, pať na to petružer-
lowé wody naleg, též zasol, čwrt cy-
bulowych bláweť s 3 neb 4 hřebjčky
prořekanych deg taky do ni, zwocť to
n leg trochu octa do křwe, pať tu
křew také tam wleg. Potom ztrať
wegce, gaťo při ztracených wegycých
s vtemfowanými žampiony a šparřiz-
lem, řdyž wegce giž hotowé gsau, teh-
dy to na missu wylóž, a proced omáč-
ku.

Ku širze cedisko na ty wegce, postaw na
vhlj, aby teple zůstaly.

Dro. 43. Stracené wegce s štowiškem.

Nech na panwj wody s wagecz
nau nádobau plnau wody wařit, a poz
sol; wraź wegce do žuffanu, každé
zwláště do wařjcy wody, a nechro z se
fundy wařit. Potom wyber toľs ma
lau opěnowačkau, nech at se to procedj,
wylóž na mjsu, omáčku vpraw na ten
to způsob: Nech gaľo wegce weliký
kus masla na rendljkú rozpustit, wem
5 přehrštlj štowišku čisté přebzaného; a
wymytého, wymačekg ho dobře, nech
ho trochu w másle temfowat, pať posyp
ho s troštku mauřau, nech gešťe drobě
temfowat; pať naleg malý žufánek
brachowé wody, a plný z lžjce smetaz
ny, nech wšěcko dobře wařit, až žhus
siné, pať poleg s ním ty wegce. Brz
ce wšěak muselj měkě zůstat.

Ejrtz Rozwch.

Rozličné gidla z mauky, z mlika, z
krüpcy, nymje w posnj dni.

4) R n e d l e.)

Pro. 44. Krüpičné knedlky.

Wem i žegdyt krüpcy, za 2 kr,
na kofky zkrágené žemlicy, i čwrtku
přepaněné slaniny (speku) rozkráges
nau zelenaj petruž. l, směs wsecko do
hromady, naleg na to žuffan wařicy se
howězy poljwky, dobře zamjcheg, a
poklop, aby to protuhlo. — Pak
nasol. wraž celych pět žlausků w to, a
naděleg knedljků; nech ge w howězy
poljwce půl hodiny wařit, pak daweg
na mjsu, poleg howězy poljwkau, oblož
wzenym neb čerstwym woprorym ma
sem, a potrus šnatkinkem (šlauptem).

Pro. 45. Knedlky z raků.

Gesraubeg z kregcarowé žemlicy
ky kůru, a zkrágeg na kofky, tu nac
wlež smetanau, pak zwař 20 neb 30
raků

raťu, wylaupeg a zkrágeg ocásty tež na
 kostky. Z těch slupin vděleg raťi má-
 slo, zetři ho dobře, a zamjcheg s celé
 wegce a 4 žlauteky geden podrubým do
 toho, tu žemličku s raťi ocásty přideg
 k tomu, mjcheg to w hromadu, posyp
 maukau, a naděleg malých knedličků, a
 wlož ge do wařicýho mléka, přideg
 kauseť raťiho másla, oblož swrchu y
 wespod vhljm, nech ge pěkně do čerwe-
 na wytemfowat; při wyloženi na mjsu
 musjegj mjt trochu mléka.

6) M u l y.

Pro. 46. Raťi nuty.

Swat raťy a wylaupeg ge, zse-
 řeg několiť ocástů, a několiť nech w
 celosti, ty zkrágeg na kostky, a smáceg
 žemlowau střidu w mljce nebo we wo-
 dě, setři mášlo, zamjcheg w něm ty zse-
 řané raťy, přjraž k tomu geden celý
 žlautek, a ty žemle dobře wymačkej,
 tež to do toho zamjcheg, a swaž to
 do státku, wař we wodě, wssak zasole-
 ně, a řdyž se to wywařj, tehdy polož
 to na mjsu, a naděleg z toho malých
 nut



nuťu, pať wem račjho másla, a smetany, wrať to gedno celé wegce, a žlauteť, spolu s těmi podlauhlé žtrágenými račjmi ocásky, naleg na ty nuťy, a nasklad swrchu y dole vhlj.

Uro. 47. Mlučny je smetany.

K gednomu žegdljku smetany wem 3 loty rozpustřeného másla a 3 žlauteky, ty dobře w hromadu ztluč, pať wezmi do záměrky trochu mauky, rozděleg do bré těsto, wem na palec zwegssi smetany na rendlj, a když se to wařj, tehdy ty nuťy tam wlož, a oblož po wrchu y wespod vhljm.

c) N u d l e.

Uro. 48. Sawlněné nudle.

Wem 3 čwrtky mauky, a půl žegdljka smetany do hrnce, 7 žlauteků, a 3 lžice kwasnic, wleg mezy tu mauku. Pať rozděleg těsto, až se bublenj, polož na přynko. Vděleg z nich na palec tlusté nudle, nech ge fynout. Na tři rendlj, wleg do něho 1 žegdlj smet.

smet ny, polož ty nůle do něho, a pěkně hladně je peč.

Uro. 49. Máslové nudle.

Postav půl druhé libry bělu do teplého místa, vem 3 loty rozpustěného másla, 1 vejce a 2 žloutky, 2 lžice dobrých kvasnic, vlažné mlíko, to v hromadu zamíchej těsto rozděl, nasol, a vdeleg je gafo ty předešlé. Pak naleg, když zřynuly, rozpustěné máslo na ně, a nech je v peci pecti v vdeřaném hrnku.

Uro. 50. Kvasnicové nudle.

Vem do záměrky 1 libru másky, rozděl kvasnice s půl žegdlíkem teplého mlíka, nech to dobře zřynaut. Pak vezmi do hrnku 7 lotu rozpustěného ssinolce, 2 celé vejce, 2 žloutky, půl žegdlíka teplého mlíka, rež soli k tomu; zamíchej to, a naleg do té másky, wyrluč to těsto, až ze lžice spadá, přideg winých zrn, wywáleg takové na prst zřausstj, vykruž ho s fruzátkem, a wlož na ssat, ať dobře řyne. Vezmi
na

na rendljk mljka co weyce weljky fati-
seš smolce, nech wařit, wlož ty nudle
do toho, nech ge dusyt řdyž gíž dobre
gsau, deg na ně tluceného, přepodsy-
waného cukru.

Uro. 51. Žlaufkové nudle.

Wem 1 libru mauřy do záměřky i
nařol, wem půl žydljka mljka, wra-
ž to 10 žlaufků, wezmi tež 4 plně lž-
ce kwasnic k tomu, dobře to rozmichg,
rozděleg s tjm těsto, dobře ho wyluč,
nadeleg z něho nudli, vpraw ge gafo
obycegně nudle, nech ge zřynaut. Wem
na rendljk as na nehet zwořři mlěka,
wlož w něj kausč másla, poklad sw-
chu y zespod vhljm, wřřak wespod něco
welmi málo, řdyž se wpeřau, tehdy ge
wyřruž řružárkem, wyřlop na in su,
přileg drobět teplého mljka obzwlářně.

Uro. 52. Na přst dlawě nudle.

Wem pěřnau mauřu, řřmaž dro-
benau žemličku w másle neb w smol-
cy, deg gi mezy tu mauřu, tež přileg
dobře řařké smetany, a 2 neb 3 wey-
ce,

ce, wytluč to wsecko w hromádě, a
zadeleg těsto. Vděleg na talíř nůdli
na prst ztlaustej a zdýli, wlož ge do
flaně wírele wody, nech ge se warit,
nandeg na ně drobené žemličky a másla,
a wylóž na mýsu.

Nro. 53. Nudle wyremfowane z droždj

Wem 2 neb 3 přehřeslji mauky na
pekýnko, zaslol, wraž 4 žloutky do ní,
tolič lžic droždj, a půl žegdljka sladké
smetany, nech gi odwlažit, zadeleg tjm
těsto. aby dostalo měkosti, gačo t smez
tanowému strudlu, wychněť ho dlanj.
Zwáleg geden flet, rozpuffě máslo a po-
maž gsm dobře to těsto, opěť ho sraž, a wy-
kruž tyto nudle z droždj s kruzárkem.
Nech fynaut, pač postav půl másu smez-
tany w rendljku na vhlj, a řdž se wa-
řj, řehdy ty nudle tam wlož, deg swr-
chu y zespod vhlj, a nech na ten způsob
wyremfowat.

Nro. 54. Zkrágené třené nudle.

Vděleg ze sprostného, obyčejného
nudlowého těsta s 3 wegcy zkrágené
nu-

nudle, zwať ge w mljce hodně tlustě,
nech dobře vychladnout, zetři i čtvrti-
ku smolce gať náležj dobře, zamjcheg
w to h celých wagec gedno kažďe do-
brě rozmjcheg. Pať vlož tam ty stu-
dené nudle, a deg cukru, škorice neb na
drobno zkrágených cytronowych slupin
k tomu, pomaž plechowau mjsu neb
obručku máslem, deg ge do ni, a při-
klop gi w pecy.

Dro. 56. Ruské nudle.

Žadělgtěsto s wegcy, vlož smolc
do mljka, nech wařit, a přigmi ho těž-
mezy ro, pětkě zruha ho rozděleg, co
na hřbet od nože zlaustřj ho setři.
Zkrágeg nudle zkrat wětšj nežli dru-
hě zkrágené nudle býwagj, wať ge w
mljce, wyhlad ge, wrať do nich wagec,
vsmať w smolcy, gať kragené nudle.

Dro. 56. Krupičné nudle w mljce.

Wem na rendljk mljká, nech ho
wařit, namjcheg do něj krupice, nech
gi znenáhla temfowat, gať mnoho k do-
chce nadělat. Potom nech to docela
wy-

wychladnaut, přichysteg 1 půl libry
šmolce, setři w záměrce, zamjcheg w
ni 6 wagec, a zasol. Nadeleg na prst
welkých nudli, připraw ge na rendli
neb pekáč s mlékem a šmolcem, w
tom ge nech zewřst. Skládeg nudle
dwognásobně na sebe, zespod y swrchu
nandeg vhlí, a půl hodiny peč. Mus
šyš ge také w pecy pect, a hned na
stůl dát, sycby ztuhnaut mohly.

Uro. 57. Makové nudle.

Šadeleg těsto makové s wegecmi,
zkrágeg gaš obyčeg býwá, nudle, zwař
ge we slané wodě, vyplakni ge čerst-
wau wodau, rozhrí na rendliku kus
šmolce, deg do něg ty nudle, nasyp
máku na ně, a zmjcheg ge.

Uro. 58. Nudle w šmolcy.

Wem co wegce welíky kus šmolce,
wymeg ho dobře w čerstwé wodě, pař
wem 2 žlantky a 2 lžice smetany k tomu
dobře to wšecťo mezy sebau rozmjcheg,
a rozdeleg s bílým těstko, které člověk
můž rukama zhněsti, pař nadeleg na
prst

prst ztlaufftj a zdyj fflgssst a chladně
ge ze fflmolce nasmaž.

Pro. 59. Šupinové nudličky.

Žaděleg těsto, tať gafo ke fflsťatým nuz
dljm wssat drobetrůžšj, nad malých nuz
dljček, zwať ge se smetanau, temfug
ge w másle, narřes drobené žemličky,
rež naleg trochu smetany.

Pro. 60. Řené nudle.

Wem 8 lotů másla, dobře ho se-
tři, wrať 3 celé wegce, a 4 žlaufky
do něg, rozmjcheg. Wem 4 lžjce drož-
dj půl druhé libry mauky a 12 wags-
čných nadobeť mljka, dobře ho wytlač,
naděleg 3 roho podlaublých nudlj, wem
na rendljť půl nehtu zwoyssh mljka, a
trochu fflmolce řdyž se waťj, rehdý ge
tam wlož, řdyž došti zřynuly, oblož
wespod, y swrchu vhljm a pěkně ge
wypeč.

Pro. 61. Smažené nudle.

Neyprw wem libru mauky do ža-
měřky 4 loty fflmolce, ne celýho půl žeg-
dlj-

dlíka mlíka, nech to ohřeje a sleg w
hromadu. Tri lžíce plné droždí (kwas-
snic), a celé vejce, a 2 žloutky, to
wssecto wssudy do hrnka, a zamíchat,
pať na to nalejeť, wssať ne wssecto naz-
gednau, gedno po druhem, až wwidíse,
že gest dosti měkě, tehdy dobře wyluč.
Potom nádeleg z toho podlaubých nu-
dlí, w prostředku nástroj, nech ge scház-
zet dohře, a chladně ge w smolcy
smaž.

d) Regže gídlá.

Uro. 62. Regže naložená.

Žwať čtverťku regže w mlíce, nech
ho vychladnaut, setři čtverťku másla,
wem a cele vejce a 4 žloutky, godno
kázde dobře rozmišeg, pomaž máslem
nádomu fuflhupowen, porrus di obečka-
mi, vdeleg wrstwu seřaných hub, ze
seřaných račích ocásků, nacpeg tať reg-
ži, vdeleg raču ze zadělanych kuřátek
wrstwu regže, a vpeč gi do žluta.

Uro. 63. Regžowí merydon.

Wezmi 1 půl libry regže, žwať gi



w mljce pěkně tlustě, když bude zwa-
řená, wyndeg gi na mjsu, nech gi
wychladnaut, vdeleg rafu z wemýnek,
prsyček a z wolowých podnebj dobrý
kus másla setři. Pak tu regži w to
dobře zamjcheg, wem 2 celé žlaufky a
dwé celé wegce, každé dobře rozmj-
cheg. Pak wozmi mjsu, wylož to rá-
žgu na ni, a wetři tu regži, na to rafu,
aby prostřed pěkně vysoká zustala, pak
setři máslo s maufau, naleg na to tro-
chu smetany, a nech hodně tlustě zwa-
řit, swrchu pomaz, a pěkně wypeč.

e) Krapličky.

Nro. 64. Špenátové Krapie.

Těsto se s wegcy as polowic wo-
dy zadělá, pěkně tence wyžené, nádwo-
řa se vdělá tak gafo při kořených štru-
dlích, wšak drobci tlustší, též se tak
omastěgi.

f) Šmorn.

N. 65. Šmorn z regje.

Mlžko nech na širokém rendliku
wa-

vařit, vložit w něj smolec, neb máslo, possastraň drobect, řdyž se mléko vaří, zamijcheg do něho tu regží, pomalu ať se temfuge, má se dobrau hodinu co temfowat, až nažloutne. Aneb wem za tronjě studeněho mljka, wleg 3 žegě dljky regže do něho, nech 2 hodiny stát, nasol a temfug dobře přikrytau na rendljkú, aby štralaup dostala. Dřjwe nežli tento smorn na tabuly dáse, tehdy přjmijcheg 3 wegce, 3 lžice smetany kromu, a nech ho několiě okamženj temfowat.

Pro. 66. Kačj smorn s mljkem.

Kozmijcheg w hrncey částku bělu s půl máslem studeněho mljka tať pěkně gafo (Kindesfod) posol, wem 48 čwrtků rozpustřeněho račjho másla, 10 celých wagec. Od 30 račů na drobno zfrágeně ocásty, wsecko do toho zamijcheg, rozpustě na rendljkú čwrtčku račjho másla, deg toto těsto mezy to, nařlad šworchu wjc vhlj než wespod, aby se nezpřipálilo, řdyž šworchu se žloutne, roztrus ho, nech ho wytemfowat, deg pozor ať se tuze nesluhne.

Pro.

Uro. 67. Zmau'y švédén.

Wem bel, zaděleg těšio ani přis-
liš měkce, ani tence s studeným mlé-
kem, přístrog pro gádnú osobu, pakli
se za doměv gádló dáwá, 2 wegce do
něho zamicheg, zasol, a w horkém
šmolcy pěkně vtemfug.

Uro. 68. Žemlowh šmorn.

Wem za 4 fr. staropečenských žem-
li, zkrágeg ge tence do žéměrky, k roz-
mu přiseg půl másu mlíka, 4 wegce,
trochu zasol. dobře ge wšromadu roz-
michg, a naleg ge do horkého šmolce,
ať dostane štralaup.

g) S t r u d l e.

Uro. 69. Krupičný štrudel.

Takowý štrudel děleg gačo smeta-
nowý štrudel, genom Krupice se w mlí-
ce clustě zwaří, studené s šmolcem a
s wegcemi setře, něco málo cytrono-
wých neb pomorančowých šlupek na
drobno na ně zkrágg, na těšio namaže,

a nech potom w něco welmi málo smez-
taně wysemfowat.

Uro. 70. Mandlowý štrudel.

Wem půl libry maufy, 4 loty má-
sla, 2 wegce, rozděleg těsto wodau, ga-
fo smetanový štrudl, nech ho stát ně-
gakau chwjli, wem 4 loty tlučených na
drobno mandlí, 4 loty cukru, 2 celé
wegce a 3 žlantky, bílky co snjž, ztluč,
wezmi trochu cytronových šlupin, a
mijcheg to půl hodiny. Pať to těsto
tence wytáhni, odtrhni okoleť, natři
na to nádivku, swiň w hromadu, na-
maž rendljk mäslem, wlož gi tam, na-
leg horkého mljka, a swrchu mäslem
potři, a pěkně vpeč.

Uro. 71. Smetanový štrudel, neb smez-
tanorulec.

Těsto se tak gafo předešlé dělá,
nech ho stát, pať wem 4 loty šmolce,
a w zámiérce ho dobře setři, rozmjcheg
mezy to 3 žlantky a gedno celé wegce
w tom šmolcy gedn žgdljk smetany.

Wy-

Wyráhní těsto tence, to tlusté ztrhni z toho těsta, a nádivku natři, též na místo drobné žemličky nasyp w to 4 loty winnych žen. pať ge w hromadu swiň, a wlož ge do welikého žegdljka wariz cyho se mlijka, po wřchu s máslem pomaz a pěkně vpeč.

Dro. 72. Žemlowj štrudel.

Vděleg těsto, gaťož giž powědomo, wem za 2 kregcary žemlicěk, smoc ge w mljce, wem 4 loty šmolce, do kře hť ztrti, žemle hodně wymačkej, zamijcheg to šmolce, pať wezmi 4 wregce gedno po druhém, též drobet musskatow-ho frětu. Těsto tence wywáleg, tu zamijchanau nádivku naň natři (namaz) zawiň ho, s watečkau na 3 prsty zšiti ho vštřipni, zwať w slané wozdě, wylož na mjsu, s máslem a s drobenau žemlicčkau omašť.

Dro. 73. Špenátowj štrudel.

Mať špenát gať gest obyčeg, bez zapraženj, pať ho wymačť g, na drobno zkrágeg, rozhrti fauseť šmolce, de
tam

tam drobenan žemličku vpraž do žluta; pať wezmi kromu ten špenát, wraž do něg weyce, nandeg soli, a musštátowého kwětu, nech geg vychladnaut, těsto wytráhni, natři naň ten špenát, přideg winnych zrnýček, swiň ho, zwař ge wodě, pať wlož do misy, posyp s vsinaženau drobenau žemličkau, peleg gi máslem, a wnes na stůl.

Nro. 74. Giný dobrý štrudel.

Vděleg křehaunkě aneb wytažené těsto, tať gať čas dopausstj, nádiwťá se takto dělá: Wem máslo neb šmolc, zetři to, wraž do toho celé weyce, gať mnoho wdělati chceš, wem smáčený žemlowý chléb, smetanu sůl, winné zrnka, a tať přístrog gaťo smetanowý štrudle.

N. 75. Tyrolský štrudel.

Wem 1 libru mauky půl libry šmolce, dobře to rozdrob, zasol, wraž 5 žlantků a 3 celé weyce do toho, 3 neb 5 lžic droždj, (kwasnic) a 6 lžic mljka swáleg to těsto w hromadu, někož
li.

likrát ho tak gafo máslowé wytluč, aby
 ro d hře smjylo, nech ho stát, zarij
 děleg nádivku, wem 1 čtvertku man-
 dlů, 1 čtvertku přepáleného cukru, za-
 micheg 4 žloutky, 4 celé wce, gedno
 podruhem do toho, dobře wšsecko roz-
 micheg, těsto nožowý hřbet ztlaussi
 wywaleg, rozkrog ho podle dylky
 vprostřed, natři naň tu nádivku, co-
 ruku zssři ho zawin, polož na potřený
 papir, vdeleg ho okraňle, gafo sme-
 ranowý štrudl, wlož dřw na listek s
 obrančau, nežli geg do dortowý pán-
 we dáš, wem horké maslo, zamicheg
 do něho gedn žloutek, pomaz ním ty
 štrudle, a posyp ge cukrem. Můžes
 ge taky rosolem neb rybizlem naplnit.

b) W a n d l e.

Uro. 76. Wandle z hráchu.

Wem 1 půl libry potři štrz drslák
 a na měko zwařeného hráchu, nech ho
 vychladnout, zarij 10 lotů smolce neb
 másla pěkně, 3 2 cytronů šlupky droc-
 bně ztrágeg, 8 žloutků, 2 cele wegce,
 gedno po druhém tam deg, 10 lotů
 cu

cuřru, tež ten protčeny hrach mezy to
zamijcheg, pař micheg to wosceřo půl
hodiny, a do iěch namažianych wandli
wleg, trochu wic, nežli půl dylu zauz
plna, a pěkně zpowařna peč. Aneb:
Siluč wařený hrach, a protři štrz deřs
lař, mořy wšsař co mauřa suchý beyt;
pař 12 lotů ilučneho cuřru, 12 žlauc
ků, a tu hrachowau mauřu 3 čwrtě
hodiny dobře rozmijcheg, přideg k tomu
cytronowých ššupin, pomaž wandle,
naplň a zdlauba ge pěkně peč.

Dro. 77. Kwasnicowé wandle.

Wezmi do hrnce půl čwrtky mauř
ky, 2 celé wegce, a 4 žlaucy, půl žeg
dliřa wlažně smetany, 1 čwrtku rozpu
štěného mářla, opěň ho, a lžice kwas
nic, zasol ge, těřto s nimi pěkně a čis
tě rozmijcheg, pomaž wandle mářlem,
do polowice naplň, a vpeč ge.

Dro. 78. Mořlowé wandle.

Dwař celý mořeček w šlaně wor
dě, wywleč z čisě mazdry, smoč za a
kregcary žemlowé štrjdy w čerřtwé wor
dě,



dě, zkrágeg gi se zelenau petruželi me-
zy ten mozeček, zetrži tence w záměrce
půl čtvrtky másla, rozmicheg do toho
2 celé wegce, a 2 žloutky velmi do-
bré a syce gedno fazdé. Pak s tym
zelenym do toho, deg na to soli, trochu
pepře, muskatového květu, a nového
koření, porři wandle máslem, do polo-
wice ge naděg, wem půl rendlíku s
wřelau wodau, wlož ty wandle do ně-
ho, a nech warit.

Nro. 79. 3 haustky wandle.

Wem čtvrt libry přepáleného
cukru, wraž 4 wegce a 4 žloutky w
to, micheg celau hodinu, 4 loty ze su-
šené wagečné haustky z tlučených dro-
bečků, kastlowatě citronowé šulpky,
půl druhého lotu podlauble zkrágených
pistacy, zamicheg to do bromady, po-
maž wandle, do polowice gich naplň,
pěkně ge vpeč.

Nro. 80. Cipané wandle.

Wytluč ze 3 wagec bilky pěkně
gafky se rozseppaly, potom wezmi 4
žlout-

žloutky, i půl čtvrtky podsývaného
cukru, deg tam zaroven žloutky y cukr,
tak dlaho to w hrncy tluč, až to zhu-
sine, ztluč též půl čtvrtky pěkných man-
dlj s těmi šlupkami, zprošweg ge, pať
wem škorice, hřebčku, citronových
šlupek, tolik cobys myslel, wšecťo w
záměnce směs, wšaf pomaž wandle s
máslém, nadi ge, pěkně ge vpeč.

Uro. 81. Smetanové wandle.

Čtvrtku másla pěkně zetři, ažby
se rozseppalo, zamicheg 12 žloutků, ge-
den podruhém, za 4 kregcary smetaný,
pať 3 plné lžice kwasnic, a 20 lorů
mauky, vdeleg z toho těsto, gaťo nů-
řowé, pomaž wandle, do polowice na-
di, nech ge fynaur, aby naběhly, peč
ge na dortowé panwi.

Uro. 82. Nudlowé wandle

Vdeleg ze 2 wágeg tence zfráge-
ných nudlj, wať ge pěkně na tlušio w
mljce, a nech ge vychladnat; potom
zetři 6 lorů másla, neb šmolce, wrať
w to 2 celé wegce a 6 žloutků, a pocuťrüg
dle

dle libosti; deg do toho zeričelého; mje
 weg w hromadu, wycpeg wandle s
 massowým těstem, nadi ge nim a peč
 ge na dortsowě panwi, pať posyp pálc-
 ným cukrem.

Nro. 83. Žemlowé wandle.

Wem do hrnku půl libry cukru, 8
 wagec a 8 žloutků, micheg to 3 čtvrtě
 hodiny, 8 lotů naběhlých drobečků ze
 žemličkové strjdy, ferē gsau pálené, z
 gednoho cytronu slupky nadrobno zkrá-
 geg, z lory podlaublé zkrágeny pi-
 stacyj, tať dlaubo micheg, až se to w
 hromadu segde, pať wosyp do pomaz-
 ných wandlů, a zpowna peč.

Nro. 84. Giné dobré wandle.

Wem do hrnce weliký žegdljř mlí-
 ka, 5 celých wagec, deg na vhlj, pať
 dobře proced, w záměrce půl čtvrtku
 másla pěkně setřj, zámicheg 2 celé weg-
 ce a 2 žloutky a na drobno zkrágený
 cytronat do toho, wtrj gedn cytron neb
 pomoranč s cukrem, deg tam ten cukr
 tež částku wšeho korenj, wycpeg wanz-
 dle

dle máslovým těstem, naděg, a vpeč
ge.



Pátý Rozvrh.

Obyčegně pečivo z kvasnic a mauky.

a) B o d ý n.

Mro. Bodýn s Šfato.

Zkrágeg za 2 kregcary žemlowé
střjdy nadrobné kostky do záměrky;
wraž do 1 másu smetany 6 celých wa-
gce, dobře ge zamjcheg, pať setři 1
čworťku welkých, drobné a čisté zrluce-
ných mandlj, nasyp na ty žemle, zwáz-
leg 12 lotů másla w mauce, w masyté
dni musysa morť, na místo másla wzyt;
a 4 loty pistacyj, 3 loty cytronatu,
wšsečo na drobné kostky zkrággjsa, a
cukru dáss, aby dosti sladké byly, wšse-
čo s žemličkau rozmjcheg, pomaz ser-
wit dobře máslem, zawaz w něg wšse-
čo pewně, nech půl druhé hodiny w
hrncy se wait. Šfato k tomu takto
vdě.

vdelafs: Wem do hrnce 10 žloutků 12
wagečných nádobek plných wina, a cu-
fru, aby dosti sladké bylo, i půl čtvrt
hodiny před dáwáním jídla postav na
vhlj, a pořád micheg, až dořonale
zhuřtne, pař wyřlop bodýn na mřsu,
a řřato naň naleg. W dni pořřni na
mřřto morku 12 lorů mářřla w mauce
zwáleg, a řřorchek podřřrog.

Nro. 86. Bodýn ř gahel.

Wem libru gahel, řy wař řtuha
ř mlřkem nech ge wyřřydnařt, a přř-
micheg ř tomu ořřum wagec a řus mář-
řla, cuřřu a řlučené řřorice, to wřřřřřo
wendeg na gřnař mřřu, hodně promřř-
cheg, a w dortowé panwi do řřluta wyř-
peř. Pař wděleg na to ř mauřřy gřchu
na řento řpřřřob. Wem půl řegđlřřa
mlřřa, řřloutřřy řc 4 wagec, řus cuřřu,
řus celé řřorice a řus celé cyřřonowé
řřupřřy: to querlug, đeg na řřudené
vhlj, a řař đlařřho to micheg, až řačně
ře wařřř: pař wleg řu gřchu na řen
bodýn, a pořřyp řo cuřřřm, a řřoricý.

Nro.

Uro. 37. Bodhn z morku.

Wem za 3 kressle žemliček, strog
turn a namoť w mljce. Potom wem
za půl druhého kregcaru slučeného su-
chárku t. g. cwjbofů, sedm wagec, půl
libry slučených mandli, cukru a skořice,
zkrájených pomerančů a půl libry bo-
wězého morku, a zamijcheg to do hroz-
mady, též přimijcheg něco rozyněk, a
winných zrnýchek k tomu. Vděleg os-
braučku z dortowoho těsta na misu,
nadi bodýnu, a vpeč na dortowě pan-
wi. **U.B.** Wsfecty bodýny gsau lepšši,
když ge dáse do wymazané nádoby a
do wřele wody postawise, gen ge
swařit necháse, a powrchu trochu vhlj
nafladeše.

b) K u ě l u b.

Uro. 38. Setřený Kuřlub.

Stři půl libry másla welmi pěkně,
wraž 20 žlautek dobře rozmijchaných do
něho, zamijcheg půl žegdljka wlažné
smetany pemalu do másla a do wagec,
deg 3 dobré wařečky zamočeného drož-
d

d]

di a soli w hodné mýře kromu, pař za-
micheg ne celý 3 čtvrtky bělu dobře
mízy to, těsto dobře vytluč, aby bylo
tenaučké, nēgařau nádobu dobře smol-
cem pomaž, posyp drobnau žemličkau,
s polowicý gich to těsto naplň, nech
ho w teplém místě sejit, pař ho zpo-
wolna w dortowé panwi peč, pař po-
cukřug.

Nro. 89. Ručlub bez mljka.

Setři dobře 1 půl libry smolce,
wraz 8 celých wagec w nēg, ať gest
každě to wegce dořonale zamichany,
pořud řteré wegce se tam nacházy, řch-
dy wem 1 s řžicy mauřy, naposřed 3
řžice drořdi, a gednu plnau řžicy cukřu,
a 3 gednobo cytronu na drobno řřrágeř
nē řřlupřy, pomaž nádobu, naplň gi
řjm, nech řřhářet, a řař pěřně vpeč.

c) R o l á č .

Nro. 90. Roláče.

Wem na přřno ř2 lotů mauřy,
řřrágeř 6 lotů mářla na řauřřy do nj
3ař

zamicheg, to wem 1 plnau lžjey močes-
ných kwasnic; 3 žlaufky, obrů těsto s
nožem, fdyž ge schruté, tehdy ho
dwafráte slož, gačo maslowé těsto,
wáleg ho drobne na prst ztlauffci, a
wykruž ho sklenicí, nech fynaut, (scház-
zet) fdyž zřynulo, tehdy ho s wytlu-
čeným bjlkem pěkně pomaž, 4 loty cu-
fru 4 loty na drobno zkrágených man-
dlj a 2 bjlfy dobře setři, a wděleg z
toho wěncečk na ty koláče, do prostřed-
ku deg wissně neb rybízel, a pěkně ge
peč.

d) H a u s t i č k y . . .

Pro. 91. Hausličky kwasnicowé.

Wem 8 lotů másla, dobře ho se-
tři, wraž 2 celé wegce a 2 žlaufky do
něho, dokonale rozmicheg, wem 2 plně
lžjce kwasnic, zasol, wem tolik řěžmau-
fy do toho, abys mohl těsto zwálet,
ale ne přjls, a drobet málo mljka,
wem těsto na nudlowé přjnkó, wy-
wáleg ho, nech ho gen na pů. maljka
ztlauffci, wykruž s fruzárkem sřihraňe
sličky, nandeg do nich zawařeného ry-

bízlu, zwáleg ge w bromadu; nech ge scházet, a wypeč ge pěkně do čerwena.

Uro. 92. Ztragené haustičky.

Wem na pršynko 1 půl libry mauky a tolik tež másla, 5 žlautek, 2 plzných lžic kwasnic, drobet soli, wsecko dobře rozmijcheg, popras gíně pršynko maukau, polož ge naň, wywáleg těsto, děleg haustičky, napln ge zwařeným, pomaž žlautek, posyp cukrem, a pěkně vpeč.

Uro. 93. Kdaulowé haustičky.

Zralá kdaule se olaupá a na měřce wwaří gádro se wyndá, a na drobno rozkrájí; pať rozmijcheg kausek másla welmi dobře, deg 1 wegce a 1 žlautek 1 čtvrtku drobně zlučeného cukru, tu kdauki, něco cytronowych šlupin, mauky a drobené žemličky na pršno, naděleg z toho těsta haustiček a napeč z toho šmolce; nech ge s trochu wjnem, cukrem, a s štořicýzewějs.

Uro.

Nro. 94. Smetanové haustičky.

Setři 4 weyce welky kus másla
nebo smolce, wrať w něj 3 žloutky a
jedno celé vejce, přileg 2 plné lžice
kwasnic a dvě plné lžice smetany, za-
sol co potřeba, namíchej tolik též mau-
ky k tomu, abys těsto wywálet mohl,
wykruž čtyřhrané sličky, nadi něčím
zadělávaným, nebo taky rozynkami a
winými zrnkami, wsať zkrágeri se pro-
takowe musgij, pomaž je žloutkem,
posyp cukrem, nech zpowolna scházet,
pak je pěkně vpeč.

e) K o b l i h y.

Nro. 95. Sedlsté koblighy.

Wyfyp libru mauky na tabuli,
wem do hrnce 3 weyce a 3 žloutky,
půl žegdljka smetany, 2 lžice močených
kwasnic, rozmíchej to, zasol a zadělej
těsto, ne velmi ztuhá, wem půl libry
wypraného másla, setři to těsto, wlož
to setřené máslo na polowic těch sličku;
gako gine sedlsté těsto, tči nebo čtyry-
krát wlož ztlauffi bez přestání, pak to
těsto na půl prstu setři, přichysteg we-
likau sklenicy, wykrog to těsto, naplň
ho



ho s temfowanými winými zrnkami,
nadrobno z frágennými mandlemi s cu-
krem a škoricí smíchanými, vděleg po-
fličku z vykrouženého těsta na prst ztlauz-
stij, obkľad ho, gafo ssnefa, aby na-
diwfa přikrytá zustala, pomaz wegce-
mi, postav koblihy do tepla, nech ge
fynaut, (scházet) a peč na ploštým (ro-
wným) plechu.

Dro. 96. Koblihy wellé.

Wem do zaměrky půl libry mau-
fy, čtvrt žegdlíka wlažné smerany, a
tolič droždí, též 4 loty přepuštěného
másla, 2 celé wegce, a 2 žlaufky, na-
sol co zapotřebi wyluč pěfně rence s
lícý, nech ho dobře fynaut, řdyž fy-
nul o, wywáleg ho na mal f ztlaustij
wykruž dwa vrstvy ztlaustij kauftky, po-
maz ssino'cem, nech se ge rozhrát, wpleť
ty kauftky na ně tak gať dlauhau ko-
blihu miti chceš, příklad ge dobře s
rukau, aby dolu nepadaly, maž ge při
pečení, peč zpomolna a do žluta; řdyž
gsau vpečené, wem ge, posyp cukrem,
a deg na stůl.

Dro.



Stro. 97. Koblihy z droždj.

Wem libru maufy do záměrky, i 2 žlaurků, zplně lžice droždí i žegdl. dobré smetany 4 loty rozpúštěného másla, nasol, ale ne mnoho, těsto zaděleg a wytluč, až na lžicy wíset nezůstane, pať těsto na pomaučcný šat polož, wywáleg ho maljť, wyfrog plechem, pomaž smolcem, nech fynaut, a peť ge. Chcessli tyro Koblihy padje, tehdy musť spodnj djl tenčj býť nežli poklička.

Uněb :

Wem i gednu libru maufy, nech gi wobřat, pať wem půl žegdljka teplého mljka a 3 loty másla, a nalg na ni, pať wem droždj, toliť co mysljśs, že ge dost, 5 žlaurků a celé wegce, pať wezmi 2 loty smolce, wleg do těsta, a dobře ho wytluč. Wyndeg Koblihy, nech ge segje, a peť ge na rendjfu.

Stro. 98. Kačj Koblihy.

Wem raťy, zwať ge, odwundeg oťáťy, a flepeta, až gich ge 8 lotu, pať



pať ge w moždři sluč, wem 6 lotů mandli, wrať ge mezy to, tež f posled-
ku 2 žlaufky, a 2 bílky, tež cukru, ze
šlupce vděleg rači máslo, tež ho trochu
mezy ně wrať. Pať wem kulate oplat-
ky, natři to máslo na ně, posyp trochu
cukru a pistecy, a pěkně peč.

Ure. 99. Smetanové kraple.

Wem žegdljť smetany na rendljiť,
wlož co ořech welký kausce šmolce do
ni, nech to se rozegit, pať wem 5 pl-
ných měchaček štrobu, a 11 lžic mauz-
ky, zamichge ge do toho, a wstaw na
vhlj, dobře omiffené, aby bylo těsto tať-
né, namichge w to polowicy celých wa-
gec, a tolik žlaufků zasolených. Wem
to těsto na pomazaný taljř, vděleg co
ořech weliké kraple do toho rozpaleně-
ho šmolce, a peč pěkně zwolna.

Ure. 100. Ledwinšowé kraple.

Wem telecy pečenau ledwinu, a
drobauće gj z se šádlem zesekeg a s
zelenau petruželi mezy to, tež nandeg
mezy to kořenj a za gedcn widenský
žein;

žemličky, kufkú tence pryč vtrog, vraz
na ledwínu gedno wegce, gen aby dos
bře mořná byla, nařágeg strogečkú z
ty žemličky ale ne tlustě, na tři ledwí-
nu a co spolu sy zeseřal, po obogi straz
ně, posyp drobnau žemličkau a wypec je
šmolce pěkně žažlauté.

Mro. 101. Obnčegně krapličky.

Wem do zámětky libru manky, z
lžice droždj, i celé wegce, i žlautek
za i fregcar rozesslého masla, i žeg-
dijf wlažného mljka, a to zasol. Roz-
děleg těsto, wytluč ho, as se lžice odchliž
puge, naděleg z něho koblích, gař po-
wědomo, musęgi wssať též pomazaně
byti.

Mro. 102. Rybizlowé kraple.

Wem bělu, nasol; wem šmolce
do pánwičky, a wody k tomu: nech to
se wařit, těsto s tym zaděleg, ale zwol-
na. Zwáleg tať tence, co můžes, naz-
plň ho s zwařeným rybizlem, a peč ge
w šmolcy. Když se vpečau, tedy swr-
chu pocuřug.

Mro.

Uro. 103. Klíčové kraple.

Prv wem 14 lotů mauky na rendlík, pak wem na pánvičku půl žegdlíka vody, a za půl wegcece wolky kausek smolce, nech to se dobře prwarit, pak to na tu mauku za horka wleg, těsto dobře hladce zamicheg, aby bylo pěkně tenké, pak gedno celé wegce na to wraž, a 4 žlantky, pak zasol též to těsto, rozpál smolc, wlož ty kraple do něho, zpomolna ge peč, a nimi začasté w té panwi, aby naběhlý, hegbeg a posyp ge cukrem.

Uro. 104. Stríkané kraple. (Spritzkrapsen.)

Wem 5 lotů smolce a 1 žegdlík vody na rendlík, nech to se warit, a zamicheg w to 1 libru mauky, těsto dobře wytluč. Wem 6 wagec wlažných gedno podruhém na to wraž, vždy dobře zamicheg, a těsto gať náležj čisté rozmicheg. Wem stríkačku, namoč paličku od té stríkačky w smolcy, wssat nesmj přjliš horký býti. Wystříkeg ge dobře, a hegbeg nim w panwi, chladně vpeč, a naposled s cukrem posyp.

Nro. 105. Zbrogné koblíky.
(Wassentrapsen.)

Vem 8 lotů smolce, a 8 lotů másla do hrnce, nech to drobet odwla-
žit, vraž w to celé 3 wegce, 8 žlaurků,
wšak zpowna pěkně rozmijcheg z plně
lžice kwasnic, a neplný i welký žeg-
dlík mlika, a 3 čwrtky manky, dobře
to zamijcheg, a w teplém místě nech
scházet. Pak kausstjček smolce do té
železné nadoby deg, a rozpal, deg pak
potom s wařčkau kus těsta do toho,
železa zamění, a pěkně žlutě wpeč.

f) K o l á č e.

Nro. 106. Waworště koláče.

Setři dobře libru másla, vraž 8
celých wagec a s 8mi žlaurky do toho,
to též hodně tři, pak přimijcheg čwrtka
cukru, libru bělu, půl žegdlíka dobře
močených kwasnic a něco mussátowého
kwětu k tomu, napln ty máslem wyma-
zané formy dopolau, posyp ge s roztrá-
genými mandlemi, řdyž zcela segdau,
tehdy ge w horkých kamnech vpeč.

Nro.



Nro. 107. Maslné koláče.

Wem dobranu sladkavu smetanu
wleg gi na rendljk, nech gi na vhlj tros-
chu odwlažit, namjcheg trochu mauky,
nech na vhlj stát; hleď, aby těsto pěkně
stuhlo, musys nim ale začaste mjchat,
wráž wro nápotom cele wegce, které
w teplě wodě ležely, tolik, až giž těsto
prawau clausstku nabyde wloží do smol-
ce w kulatosti na způsob knedljků a peč.

Nro. 108. S wissněma koláče.

Wem půl libry smolce, dobře ho
setti, tež wezmi od 12 wagec 8 žlout-
ků, a 4 cele a 1 čtvrtku tluceného cu-
kru, dobře to tři z gedného cytrona
ssupky nadrobno zkrágené tež přideg.
Potom wem 14 lotů mauky, olaupané
wissně tolik, co zapotřebi, pomaz ge-
den listek, a obraučku smolcem, deg
ge tam, a zwolna peč. Aneb : wem
do hrnce 1 čtvrtku tluceného cukru, 8
wagec, bjlký co snjh ztluč, mjcheg ho-
dinu, pať w to půl libry rozkrágeně
žemličky deg, zamjcheg gi mezy to s
drobet na drobno zkrágených cytrono-
wých

wšch šlupek, wem wiššni, tolik co za-
 potrebi gest, listek geden,, a obraučku
 šmolcem pomaž, a vpeč. Když ge v-
 pečený, tehdy ho opěr s cukrem posyp
 a hlad neb ělasyrůg geg s rozpálenau
 lopastau.

g) Š a n e l é.

Šro. 109. Šancel z kaprowých giter.

Wem od kapra payšl, přepal ho
 w slané wodě, pať sedři střewa, wraž
 5 wagec do hrnka, zkrágeg do toho
 trochu cibule a zeleně petružele, smoč
 žemlowau střidu w mljce, opěr gt wy-
 tlač, a taťy gt tam nadrob, nasol, a
 okořen; wtlač w to ty gitera, rozmj-
 čeg to, wleg do rozpáleného šmolce,
 deg na wrch y wespod vhlj, a když ge
 giž do čerwena wypeklý, tehdy ,wylóž
 na mšsu.

Šro. 110. Š gater šancel.

Rozsečeg gátra na drobno, wššak
 ale masegi býť telecý gátra, moč žemle
 we wodě neb w mljce, wššak aby celá
 30-

zůstala, dobře je vymačkej, rozmij-
chej máslo, též z wegce gedno po dru-
hém, a ty gátta a tu žemlička w to
zamijchej, wem gessťe wjc wagec, tro-
chu smetany, zfrágej morť na kostky
mezy to, weť to w panwi w horkém
ssmolcy pěkně zlehaučka, a deg buď su-
chý neb w poljwce na stůl.

Pro. 111. Žemlowý sauc.

Wem půl čtvrtky ssmolce neb má-
sla, pěkně ať se rozpadá, ho setři, za-
mijchej do něho celé wegce a dwa žlau-
tky, zasol, a deg lžjcy mljka, též kostko-
wané žemličky k tomu, deg drobet
ssmolce na rendljk, ať se rozpálj, whod
do toho to swrchnj dotčené, wypeť po
obogi straně, wať potom buď w ma-
sytě neb w postnj polwicc, a dáweg na
tabuli s gednau neb s drubcu, také
ho můžeš w mljce zwařit a na stůl
dáwat.

Pro. 112. Wissnowý sauc

Setři půl čtvrtky másla gať ná-
ležj, zamijchej z žlauťky, a gedno celé
wegc.

wegce, cytronowé slupky, skořice a
 wišněch tolik co bys myslil, do toho,
 smoč za tronjě drobně žemličky se sladz
 řau smetanau, zamicheg žemličku do ní,
 pomaž rendljk máslem, deg fancel na
 něg, a pěkně vpeč.

b) Sněhowé míče neb kaulē.

(Schneebalen.

Uro. 113. Sněhowé míče.

Wem na prěno 2 dobré přehřřa
 bělu, w prostřed gi rozhrň, zasol co
 potřeba gest; wraž 6 žlautek, a wleg
 pomalu šleničy wina do toho, přideg
 ř omu taky, co ořech weliký řas másła
 as lžey smetany těsto newelmi zřůba
 zaděleg, dobře wypracůg, až nabobrnj
 rozrábni ho dlanj a nakrágeg 15 špa-
 lichů, a zwáleg ge pěkně kulatě, nes
 přjlis tence, wykruž ge na maljk w
 prostředku, wšak w tom místě ne na
 westřz, řydeg ge z wařečky do wřeleho
 šmolce, peč ge nepřjlis horce, řdyž
 řsau hotowě, posyp ge cukrem. Ř
 vpečens, wem malau pánew, řyaby by-
 la řaule tuze weliká.

Uro.

i) Teplé báby.

Uro. 114. Pražená bába.

Přichysteg dobrý běl do hrnků,
postav ho do tepla, wem wine a smolce
do pánve, nech to se vařit, wleg do
té manky, zádeleg těsto, a zasol. Do-
brě ho vytluč, aby pěkně hladké bylo,
přichysteg k gedné bábě i wegce, a i
půl žloutku, vděleg těsto w gedné
tlaustice, aby strze lžicý k bábě přina-
ležicý prošlo, wysmaž pěkně ze smolce,
a pocukřug.

Uro. 115. Smetanová bába.

Rozmicheg i žegdljř teple smet-
tany, přideg k nj dvě celé wegce a 6
žloutků, a s plné lžice močených kwas-
nic, wsecko dobře dohromady zamicheg,
wem do záměrky, gednu libru bělu na-
drob, 36 3 lř. másla do toho; wleg to
setřeně, nasol, a vděleg těsto w ty tlaust-
ce, aby strze lžicý proběhlo, wysmaž
zdlauba z toho smolce, nacukřug, a deg
to replé na tabuli,

Uro.

Bro. 116. Z wodu bábq.

Wem do záměrky 8 welkých pl-
ných mýcháček bělu, zwať mljko nebo
wodu w panwi, wlož co węg-
ce hruby kus smolce w to, zapraž tim
tu mauku, rozmjcheg to wařečkau pět-
ně drobaněce, těsto musy být, gačo pra-
žené těsto, polož 10 wágec do wlažné
wody, wraž gedno za druhým do nj,
dobře ge rozmjcheg, aby těsto hodně
zrenčelo, zasol ho, rozbřeg na panwi
smolc, namoč w něm mýcháčku, ber gi
polowic, paussteg gi pěkně zwolna a
kulatě do smolce, peč zdlauba, gsauli
po gedné straně wypekle, obrať, když
se vpekla, tehdy wylož gi na mjsu a
pocukrüg.

A) Obvyčegné těsta.

Bro. 117. Máslowé těsto z kwasnic.

Wem na wál 1 čtvertku mauky,
4 žlaufky 1 lžjcy plnau kwasnic, 1 pl-
nau lžjcy smetany a trochu soli, wsecko
s řezákem na drobno zkrágeg, pomauč
stat, wywáleg těsto na nožowy hřbec
zlauff.

66
— 00 —
ztlaussir, wáleg čtyřhrané fljčky, pať-
nadi do nich něco zadělawaněho zawin-
ge, polož ge na plech, nech scházet,
maž ge s bílkem, a pěkně peč.

Dro. 118. Smetanové těsto.

Wem 5 čtvrtěk pěkněho bělu na
prkno, wem půl másu smetany, a ge-
den žlautek, zaděleg těsto takto, nasol
ho, a gestli to těsto nepřiprawis do
hromady, tehdy wem trochu vody k to-
mu vdeleg z něho gafo bochniček a nech
ho scházet, pať to těsto wywáleg, po-
lož na tu polowicy těsta libru sladkého
neb wypraněho nasoleněho másla, a
dwaťrat ho přehod, nech ho opět w
zymnjm místě kynaut, pať ho gestě tři
krát přehod, nech ho wssať opět, zatjm
kynaut, čím wic stydne, a čím dyl ky-
ne, čím pěknějsi býwá. Můžeš ho
y takě den předtjm vdělat, w letě wssať
deg ho do sklepa. Vdeleg z něho tor-
ty nebo passitky koblihy, nebo wandle,
ke wssemu se hodj, a pěkně nabjha.

1) Hnizda jwosnj.

Dro.

Recept 119. Dnizda wosnj.

Setři čtvrtku smolce w záměrce
gať náležij, wrž tam celých pět wagec
a 3 žloutky, každé dobře rozmicheg,
micheg 3 lžice močeného droždij, 3 lžice
ce vlažného mljka znenáhla, nasol ho,
wem necelau lžbru bělu, těsto dobře
wytluč, polož na pomaučené prtno,
wáleg ho tak tence co možna gen gest,
pomaž ho smolcem, pať wykruž na 2
prsty tlustý štkwarťy, vprostřed ge zase
wykruž, posyp ge s rozynkami a žrn-
kami wlnými, swiř ge, pomaž něgaty
rendlij smolcem, postav ge tam, nech
ať schazegij, nařlad swrchu wje nežli
wespod, peč pěkně zpomolna a posyp
cukrem.



Druhé oddělení.

O wsseligatých rybed, a gi-
ných, krmjch rybnjch, gakož y owoc-
ných gjdlech.

První Rozměr.

R y b y.

Stro. 120. Pečená, pražená.

Trhni rybu, wyber wnitrností,
nandeg tam soli, nech gi w soli ležet,
a osuše gi. Potom namoč gi w pře-
paustřeném smolcy, polož gi na roště,
pomaž wssať dřiw roště smolcem, a
nech ať se vpeče.

St. 121. Vzené ryby, gať se připrav-
wugj.

Wezmi vzené ryby gakehokoli dru-
hů deg ge do záměrky, opať ge wře-
lau wodau, přikreg ge, nech ge mě-
fnaut, pať wděleg z másla poljwfu,
wem

wem zelenau frágenau petružel, tež trochu smetany mezy to, ztáhni (swlec) z té vzené ryby kůži, wleg na ni tu poliwku, přilož k tomu kauset másla a musškatorowého kwětu, nech to zewřit, a deg na tabuli.

Uro. 122. Pstruhy z horla wařené:

Trhni ryby, čistě wymeg, wlož do čerstwé wody, pať wděleg narenz dljě aukrop z octa, z wody, cybule, česneku, bobkowého listj, cytronowých šlupek, a ze soli, nech se to wařit, wem rybu na taljě, a naleg na ni octa, když aukrop wře, deg rybu y spolu s octem do toho, nech ho se pěkně wařit, a přistrog ho s zelenau petruželí.

Uro. 123. Zadělawané žábny.

Nech žábny něgaťau chwjli we wodě ležet. Špucůg tu nečistau kožnatost v noh dolu, wřjzni gi pazaurky pryč, pať wezmi wen, a postřjžeg šmolcem. Rozpal máslo na rendljkú, deg k němu drobět mauky, a wchod tam ty žábny, nech ge něgaťau chwjly se smažit, při-

přičiň zeskane zelené petruželové ko-
řinky, a koření, nech to tehdy temfo-
wat (dušyt). Gať brzy se zwaří, dá-
weg na misku, a wyced z gedného cy-
tronu šťawu na ně.

Uro. 124. Žerstwa wařené mřenky.

Vděleg vřop s octem, s wodau,
solj, bobkowým listim na rendliř neb
na řastrol, obwař ty mřenky, deg na
nádobu, poleg ge trochu s winem neb
octem, tomu říkame zamořit. Když se
vřop waří, wšyp tam ty mřenky, po-
řlop, a tať dlauho wař eo paar wa-
gec vleg něco z aukropu, s čerstwau wo-
dau ochlad, přikřeg, tehdy budau pěkně
gadrné.

Uro. 125. Nadjwané mřenky.

Obwař mřenky sleg wodu, wraž
na ni wegce, přileg mezy ně drobce
mljka, a deg w to ty mřenky, aby na-
běh!i, wař ge nebo smaž. Mohau se
taťe podle ljbosti y w poljwce dělat.

Uro.

Uro. 126. Pečená wizyna.

Wizyna se rozdělí a zasolí, nech
gi asy hodinu w soli ležet, osus gi či-
stě, pomaz wizynu, též rošť s rozpu-
štěným smolcem neb máslem, peč zwol-
na, a když gest vpečená, posyp gi dro-
benau žemličkau, poleg dobrau poliw-
čičkau, a tať gest hotová. Můžeš
gi také w pecy pýcy, gať ti času posta-
čuje, wšak nesmysš gi děle nechat pect,
nežli 3 čtvrtě hodiny, sye by změkla.

Uro. 127. Wizyna w křenu.

Mať wizynu w polowic octu, a
w polowicy wodě se solí; pať wem
sladký křen, smetanu, močnau žemlič-
kowanu střidu, rozmicheg to w hroma-
du, w leg w to drobet poliwky, w njž
se wizyna byla wařila, a nech gi se wa-
řit, wlož wizynu na misku, wleg na nj
ten křen, a nech ho zewřít.

Uro. 128. Sstika čerstwě wařená.

Připraw aukrop do kastrolu so-
lený, rozděl sstiku na kusy, pať čistě
wy-



wymeg, fdyž aukrop wše, wlož w nэг
sřiku, ať se wařj, pjchni do ni widli-
kau, fdyž ona wen wynisne, tehdy ge
sřika wařená. Ta gest we wšech při-
padnostech k pozorowanj, wem gi od
ohně, odleg trochu toho wřopu a o-
chlad.

Uro. 129. Sřika pečená.

Wem sřikau, ostrauheg čisté, vřj-
zni hlawn, zasol gi, deg na pekáč cy-
buli na listky zřagenau, wem tu sřiku,
nařezeg děr do ni, přičiň do toho po-
dlauble zřágených sardeliů. Wlož ry-
bu na tu cybuli. Wezmi opit nadro-
bno zřágených sardeliů, wřlač másla
mezy ně, deg rybu do dortowě panwe,
nech gi zdlauba se wařje, pať gi na
misu wyřlop.

Uro. 130. Duffená (temfomaná) sřika.

Ostrauheg sřiku, rozřágeg gi
na kusy, wymeg gi, a nasol gi drob-
pať wezmi sardele, wděleg z nich másto
na 3 libernj sřiku, půl libry, mésla
deg

deg to na rendžjě, ze dwaub cytronů
šlupky a masťárowého křetu k tomu
přideg, nech gí dusyt, až bude dobrá,
a deg gí na mjsu řidkau omáčkau.

Nr. 131. Štika s mandlovým křenem.

Když se štika w slané wodě s 2
bobkowýma listy wařila, tehdy wem i
půl žegdljka dobré smetany, zquerlůg
gí s 2 žlautek a s trochu na drobno
tlučenými mandlemi postav gí na vhlj,
pořad ale dobře micheg, aby se nedro-
bila, když gest dosti husta, deg kausek
křenu do ni, rybu wylož na mjsu, a
křenem poleg.

Nr. 132. Štika w hubné poliwce.

Štika se ostraubá, a na kausky
zeseká, začerstwa obwařj, wem hubky
neb smrže w hráchu přewařené, gichu
wem potom na poliwku. Hubky z té
wřelé wody několikrát wymeg, aby pj-
šek z nich pryč byl, zesekeg ge pěkně
drobauče, wem mezy ně též předbrané
sardce, kaprle, cytronové šlupky, a
zelenau petružel, smaž to w másle,
wem

wem dobrau hrachowau gichu, tu druzhan p liwku tež k tomu, okořen, a wleg smetany na rybu.

Uro. Za čerstwa wařená štika.

Přistrog aukrop na kastrol a tať pokrácug, gako při lipanu, rozkrágeg rybu na kusy, když se aukrop waří, wlož w něj tu šťuku, nech gi pomalu se wařit, když se vwařila, vleg trochu toho aukropu, ochlad wodau a octem, nech stát, a přikreg.

Uro. 134. Kapr na židowský způsob.

Kapr se řádně ostraubá a trhne, na 3 díly rozřeza, na misku wloží, octem poleje, a pepřem posypá tež trochu hřebíčku se na něj dá, wšak wíce hřebíčku nežli pepře. Pak naleg na pánew půl másu octa, přideg k tomu kousek másla, nech ho zbelet a deg kapra s geho swrchu řecenau omáčkau do toho, wař ho půl hodiny, až omáčka drobet zhuštne, přičin ale dřív rozyneť a citronowych slupek gessť k tomu.

Uro.

Uro 135. Namodro wařený kapr.

Kapr se otevře, trochu vymeže,
na kusy rozřeže, octa na něj se wlege
aby pěkně zmodral, vdeleg auctrop s
dylinowym octem a s wodau, aby byl
dosti chutný a kysely, několik hřebíčků,
z celého citronu slupiny, petruželowy
kořen, wlož rybu do wraucyho auctro-
pu, přikreg ho, ať se zdlauha waří,
když se wařila, přikreg řezným papírem,
a nech ho drobet stát, wlož ho na mjs-
su, zelenau šťubanau petržel, na ry-
bu, neb okolo ryby. Espigl gest k to-
mu neglepšší, proto že málo slupin má.

Uro. 136. Smažený kapr w poljwce.

Kapr se ostraubá, rozdělí a nasoz-
lí, nech ho hodjnu w soli ležet, osuše
ho, posyp maukau, a pěkně ho wysmaž.
Vstrog ho na rendlík neb na pánwi,
wem dobrau hrachowau omáčku, nezac-
praž to tuze hustě, nakrateg malých
bobkowých listků, rozmarýny, cytrono-
vých slupek, malo česneku a kaprlí,
nech to w poljwce zewřít, deg kořen
a smetany, wleg poljwku na tu smažer-
nau

nau rybu, a nech gi zwolna se zwoj-
rat.

Uro. 137. Pečený kapr.

Kapr se na hřbetě otevře, žluč
wyndá, a zasolj, nech ho 2 hodiny w
soli ležet, zestrnž ho, a čistě osuše.
Poleg geg stromowym olegem neb máz-
stem, posypeg mýchaným kořenjm a dro-
benau žemličkau a opět ho poleg, po-
maž rostl, gačož y kapra, peč ho na
ohnistj, neb w pecy ale hoření párnj-
ty, (capauchy) musgij zastat otevřeny,
syc by změkl, vdeleg dobrau poliwku,
a wleg gi naň. Můžes ho také dle
libosti bez poljwky ku kolacy dáwat.

Uro. 138. Uzený kapr.

Wem pěkného welkého kapra,
rozděl ho weypulky, předce wšak, aby
w ocase pohromadě zastal, zasol ho,
nech ho 3 neb 4 hodiny w soli ležet,
powěs kapra do kauce. Pak ho w ku-
sy rozsek, obwař ho wě wodě, a
přideg drobet kmjnu. Můžes ho dát
smaštěného, aneb we smetanowé poljw-
ce.

Žičce gest také dobrý w bylině pňoljw-
ce, strze proměnu, řdyž často se wy-
nacházy.

Uro. 139. Kapr žhorla wařený.

Wem kapra, otewř ho, zkrágeg
na kusky, wymeg ho posyp trochu so-
li, wleg trochu octa naň, polož ho na
sflupky, a wleg na pánew octa a wody,
deg soli, gedem bobřowy listek, rozmaz
rynu k tomu. Drž to nad ohni, řdyž
se to začne wařit, wlož rybu do páne-
we, polož na ni težný papír, přiklop
pokljčkan, nech gi wařit až gest dobrá.

Uro. 140. Kapr w cytronové poliwce.

Kapr se ostranhá, rozdělí, a za-
čerstwa obwaří, wssak aby pěkně gáz-
drny zůstal wem dobran hrachowau gi-
chu, zapraž s cybulowau zaprážkan,
aby ptawau hustost dostala. Naleg
wjna na to, přideg kořenj, a cytrono-
wých flupek soli, a zelené petruzele w
máse smazené; zced rybu, naleg tu
poliwku z toho naň, a nech ho gednau
zewřjt.

Uro.

Uro. 141. Kapr w poljovce s musij.

Ten kapr se vstrogi, gafo předeš
šlý, wař ho s winem, a brachowau
gichau, aby se swíral, v děleg zatím
dobrau zaprážku, s olegem a s máslem,
mautku pěkně do žlutá vpraž, wem
drobenau žemličku, na drobno zkrágez
naa tybuli a petružel, zced tu z rybího
vštopu do hrnce, nech to seřwít, naleg
na tu rybu, deg na to řořenj, a na
drobno zkragené cytronowé šlupky,
nech to gednau se zewít.

Uro. 142. Kapr w černé omáčce.

Wem kapra, pjchni ho v ocašu,
puř tu řrew do octa, ostruž rybu, za-
sol gi pař wděleg na rendliř začernalau
zaprážku, deg w to na drobnau zkragez
nau tybulku a řesneku, nech trochu to
naběhnaut, přideg černého štrauhaného
čleba na to přileg trochu wody, pař
rybu do toho wlož, wem bobřowých
lišti rožmaryny a cytronowých šlupek
čářtku, nech se to dobře zwařit, wřřař
pořád řím potřáseg, aby se nersadil,
whod řařé řauseř cukru do toho, řdyž
se

se to již dobře bylo vařilo, wleg w to
tu krew, a hodně ho (šapra) w tom w
hromadu pať ho dáweg na misku.

Uro. 143 Losos na Holandský způsob.

Wem pěkný kus lososa; obvať ho
zborťa, nech ho hodinu w aukropu lež
žet, šlupiny zpovolna ober, přistav
w ceynowé misce kus másla, přideg k
tomu maufy, nech to naběhnaut, přiz
čiň smetany, na drobno zkrágené sardel
le, zelenau petružel, a štawu cytronos
wau, nech se to sewřít wlož na to to
ho lososa, nech ho wytemfowat, a
dáweg na tabuli.

Uro. 144. Losos we smetaně.

Wem močeného lososa, rozřezeg,
na tenké špaljčky, naleg smetany na
misku, tež deg mezy to kauseť másla,
drobet musskatowého kwětu, cytronos
wých šlupek, wlož w to toho lososa,
nech ho se zewřít, deg pozor, ať ho
nerozmjcháse, wšyp naň zseťany petru
želowý kořineť, a tať gest vprawený.

Uro.

Nro. 145. Laprdon s mäslem.

Kaleg na fůzi laprdonowau, wřez lé wody, pať ho ostrauheg, a nech ho se we wodě obwařit. Dolož ho potom na misu, deg naň drobně zkrágenau petrůžel, gaťož y drobet pepře a mussťas towé kulky, rozpustě na vhlj čerstwé mäslo, opěň to mäslo, a čisté ho na laprdon wleg, tať gest hotowý.

Nro. 146. Laprdon w sardelowě omáček.

Laprdona čisté wymeg, wát ho w slané wodě, nech ho stát we wodě tať dlaubo, až ho budeš potřebowat. Pať wezmi na rendljk mäslo, sardele a petrůžel nech zewřjt, potom wem wařeně brambory, olaupeg ge, rozkrágeg tenké špalíčky, polož na rybu, wleg sardele na wrch, tať bude vhotowený.

Nro. 147. Parma za čerstwa wařená.

Ta se vwařj gaťo za čerstwa zwařená šstjka, s čerstwau wodau a ocetm ochlazená.

Nro.

**Uro. 148. Wokaun s zelenau petržej
a mäslem.**

Prw zwař wokauny w polowic
octa, a w polowic wodě, nasol co za-
potřebj, wem cegnowau mjsu, deg na
ni kausek mäsła, nech ho rozpustit, pak
půl kassnj lžičky mauky, trochu zeleně
petružele, wlož do toho ty wokauny,
trochu musškátowěho kwětu, a nech to
se zewřit.

Uro. 149. Reynocy smaženj.

Otwěř reynoky a zasol ge, pa
špeylüg, aby pěkně kulatí zustali, nech
ge drobet w soli ležet, osuss, posyp
maukau, a pěkně vsmaž, wylož na mjs-
su, wyced citronowáu šťáwu na ně
nasyp, w mäsle smaženau drobenau
žemličku, přideg smetanu, citronowau
kuru, musškátowý kwět, nech to wy-
temfowat, a dáweg na tabuli.

Uro. 150. Reynoky na rožni pečeny.

Škrágeg reynoky na kausky, tak
gako auhoře, zasol ge, peč na rožni
s neb

neb na rošti, poleg ge máslem, když
gšau vpečeni, posyp drobenau žemlič-
kau, vylož na misku, wem k tomu cy-
tronowau šťawu a furu, drobci smeta-
ny inusťatowěho křetu, nech ge drob-
ci wytemfowat a dáweg na tabuli.

Dro. 151. Reynoky w poliwce.

Reynocy se zařerstwa zwařegs,
aby ale pěkně gádrni zůstali, wem doz-
brau hrachowau gichu, zapraž gi s doz-
brau másnowau zaprážkau aby slusně
hustost dostali, tež k tomu deg, koření,
cytronowau furu, smetanu, zelenau
petružel, w másle smaženau. Šced ty
reynoky, wleg na ně tu poliwku, nech
ge se zewřít a vylož ge na misku. Ti
reynocy, když gšau otewřjny, mají být
špeylowáni, tak zůstanau pěkně křiví.

Dro. 152. Losos malý smažený.

Losos malý tak gačo pečený se
přistrogí, nasolí, drobenau žemličkau
a maukau obw-ly (obwine) a nepřiliš
znáhla se vsmažs, g-li dobře giž wy-
smažen, tehdy nalog naň poliwku, a
tak gest dobrý.

Uro. 153. Losos malý pečený.

Rozděl Lososa malého na kusy, zasol ho, ale ne vymeg ho, nech ho as půl hodiny v soli ležet, čistě ho osuše, pomaz lososa gafož y roště smolcem, nebo máslem, pak ho peč a poleg smolcem, když gest vpečený, posyp ho drobenau žemličkau, a naleg naň dobrau poljwku. Můžeš ho taky w pecy pect, ale na ohništi pečený gest lepši, nebo ty tak nezměne.

Uro. 154. Losos malý w poljwce.

Obwař losusta začerstwa, ale ne přjls tuze onť se rád rozpadá, když ge na misu wylozen, naleg naň dobrau šaperlowau neb cytronowau poljwku, a daweg na stůl.

Uro. 155. Lín sryšahrowaný.

Lína zwař pěkně namodro we wodě, pak vdeleg másłowau omačku, naleg hráchowé wody na něj, a nech lina se w ni wařit; pak zamicheg, dwa neb tři žlauteky, šausek másla, a trochu mli.

fa do bromady, a přistaw to trochu k
ohni; lina deg na misu, a frykasy naň:
kdo chce, může též tartofle a zampiony
k tomu přiwzýr.

Uro. 156. Ljn šcerstwa wařený.

Žwať lina zcela w slané wodě,
pať swołč z něho kuži, obmaž misu
máslém, wlož ho na ni, gelí ljn wel-
ký, tehdy rozpust čtvertku másla na rend-
liřku, a štipec zelené petruže-
le, wem k tomu dvě neb tři wybra-
né a drobně rozkrágené sardele k tomu,
nech to drobet temfowát, pať naleg
na rybu.

Uro. 157. Ljn temfowaný.

Polož kus másla na rendliř; a
lžicy mauky do toho, zamjcheg to do
bromady, whod w to též kausč petru-
že-
le zelené, rozkrágeg rybu na kausky,
a čistě gi wymeg, a zasol. Wlož gi na
rendliř, a nech gi temfowat, když gest
vtemfowana tehdy wleg hrachowan wor-
du na ni, ale ne tuze mnoho, aby z to-
ho byla řjďká omáčka, nech lina wařit,
až

až bude dost ořočen ho a tak gest hotový.

Uro. 158. Ujn w cytronowé omáče.

Ostranbeg lina, otewř ho, zkra-
geg na kusy, zwař ho w slané wodě,
nech ho potom trochu we wodě stát, až
řdyž ho máse zapotřebj. Pař vděleg
bjlau zaprážku, naleg na to ljinowau
poljwku deg do ni musstatowého kwe-
tu, wyced cytronowau šťawu na ni,
swleč z ryby kuži, deg na mjsu a omá-
řau poleg, pař bude hotový.

Uro. 159. Ujn žhorřa wařenj.

Otwř lina, wyndeg z něho zluč,
zasol ho, wem polowic octa, polowic
wjna, cybuly, rozmarýnu, bobřowé li-
stj, nech to se wařit, wlož lina do toho,
řdyž gest giž dosti zwařenj, odstaw ho
od ohně, něgařau chwjli státi, potom
wem na mjsu trochu sinetany a mářla,
ořočen to, pař několiř lžjc z aukropu,
wlož tam lina, nasyp zelené petružele
na to, zpraž to s rozpaleným mářlem
a nech ho gessře gednau zewřjt. Na
raz

taľový způsob negwjee druh ryb, to-
řiz: parmy, wofauny, regnofy a ta-
ľových wje zahorka býwá zwařen.

Dro. 160. Ljn w omáče.

Otwř lina, wšlecko z něho wy-
ber, deg lina do hrnce, naleg naň wře-
lau wodu, a nech ho nĕgafau chwili
stat; paľ ho wyndeg wen, wysšlemüg
ho, nasol, deg ho s polowicý octa, a
s polowicý wody na pánetw, přideg
bobľowého listj cybule, a trochu hřebjč-
ku, nech ho wařit; paľ wem drobet z
té omáčky, zapraž gi trochu, deg k
tomu trochu šaffrānu, fauseľ másla,
šmetany, a kořenj, nech to wařit, wlož
lina nu misu, omáčkau poleg, a nech
ho s cytronowau kuraň gessťe gednau
se zewřit.

Dro. 161. Ššlytle w sardelowé omáče.

Šwař tyto ryby, nech ge w aufroz-
pu stat, zatim vdeleg omáčku, deg na-
rendljť másla, šmetany a seľaných sar-
delů částku, nech zewřit, řdyž se to wa-
řj, tehdy opět kus másla w mauce oba-
le

leneho do toho, vhod trochu vlažné
hrachové vody, aby to pravě hustota
nabylo, přileg, a nech opět vařit. Po
tom polož rybu na misu, sardelowau
omáčkau poleg, tak budou hotové.

Uro. 162. Hřup neb sstokfiss w hra-
chové poliwce.

Wem procezenau hrachowau po-
liwku, sstokfiss, dobře sulcowany na
rendljk, a tu zcezenau poliwku na to
naleg, deg do toho koření, a másla,
nech to vařit. Pak wem několik pl-
ných lžic smetany, a tak tehdy ho na
misu a na stůl dáweg.

Uro. 163. Estokfiss na rossij pečení.

Ostraubeg sstokfiss rozděl ho na
kusy, zasol geg, nech ho půl hodiny w
soli ležet, osuš ho polož ho na roště a
peč ho, aby ta smradlawá woda pryč
přissla. Potom přichysteg rendljk s
máslom wpraw sstokfiss na něj, wez-
mi trochu smetany, a dobrého koření k
tomu, nech ho temfowat, až gest třech-
ty, zatim tři máslo, zamjcheg do něho
sme-

smetany gafož y přebrané na drobno
zkrágené sardele, a cytronové kurfy.
Když se sstokfiss pěkně měkce vtemfo-
wal, zamichg to setčené máslo mezy to
nech ho gestře trochu se wytemfowat, a
deg ho na stіл.

Uro. 164. Sstokfiss na sstičj způsob.

Wař šest welkých kusů sstičy w
stané wodě, kusky wyber, aby sspalich-
ky sstičj w celosti zustali, pať nech dobrý
kus másla na rendljků s maukau nabě-
hnaut. Deg na drobno zkrágenau per-
cružel, a šest žampionů w listkách me-
zy to, naleg hráchowé wody na to deg
těž k tomu soli, a musskátowého kwětu;
pať nech tu sstiču s tym se zewřit,
wssak ne přjliš dlaho, aby přjliš nez-
rozměkla.

Uro. 165. Sstokfiss w rači poljwce.

Strog tento sstokfiss gafo ten přes-
dessly, wezmi přepálené raťy, očasty
wyluč, sstokfipky a vsmažcný chléb stluč
w hromadu, proced, aby to pěkně zhuz-
stlo wem račj očasty, a smažené sstičj
gaž

gattička, wyklop na misu y s tym oda-
laučeným sstokfisse, poljwku okoren,
wleg na sstokfise, a nech ho gednau se
zewřit.

Uro. 166. Sstokfiss w křenu.

Přewař sstokfise, wylaupg ho
pěkně po listku, faustky a kůži odhod,
wem na drobno straubany křen, dro-
benau zemličku, smetanu, a muskato-
wý kwět, wlož sstokfise na rendljk,
wždy gednu wrstwu sstokfisse, s tym kře-
nem, s drobenau zemličkau, s smeta-
nau, máslem, a kořenjm posypanau
přikreg, nech ho hodně se zewřit, a dás
weg na stůl.

Uro. 167. Sstokfiss we smetaně duffený
(temfowaný.)

Rozděl sstokfise na kusy, zwař ho
we wodě, nenech ho gen tuze swařit,
když ge wařený, ochlad ho s čerstwau
wodau, a zasol čistě ho wylaupg, aby
kusky a kůže pryč přissly, praž na ren-
dljku drobně zkrágenau cybulku, a
drobenau zemličku, klad na rendljk ten
sstokf-



šťokfiss na d'auho. Potom wem smez
tanu, musskatowý fwět, zelenau petruz
žel, a tak dále, poklop ho, nech ho zpoz
wolna se zwojrat, a dáweg na mjsu, y
na stul.

Nro. 168. Šťokfiss w másłowě poz
ljwce.

Přewař šťokfiss, wyber ho čistě,
vděleg dobrau zapr. žku s maukau, smaž
pělně do žluta, w to wmešs drobně
zfrágený češneč, též sardele, wleg do
toho trochu wina, a dobré hrachowe po
ljwky, přideg též cytronowých kůrek, a
koření, wlož tam ten šťokfiss, a nech
ho se zewjrat.



Druhý Rozwih.

G i d l a ž r b y.

Nro. 169. Potápky w načerné omáčce.

Ošklup porápký, a opař ge, wy
ber wnitrnost, wýmeg, a zasol ge gako
E

ě pečenj, vděleg pať následowným způ-
sobem: wem polowic octa, a polowic
wody na rendljk, nasol, deg cybule
bobkowěho listj, cytronowěch kůřek, a
hřebjčku mezy to. Pať ty potápky tam
polož, nech wařit až trochu změňau,
pať vděleg začernalau zaprážku, wchod
w ni na drobno zkragenau cybuli, nech
gi drobet naběhnaut, wleg gi do za-
prážky, musýs wssať zaprážku proce-
dit. Potom ty potápky do té wařené
omáčky wlož, nech ge dobře se zewřit,
když čas gest, ge na stůl dáwat, tehdy
ge wylož na misku, špeyle wyndeg, pře-
ced omačku šrže segtko zase na ně, tak
budau hotowý,

Uro. 170. Zábny karbanátky.

Wem welké pěkné záby, pazaur-
ky vřezeg, kuskky gim wyndeg, šlepeg
ge co karbanátke, zasol ge, nech ge as
čtwrt hodiny ležet, osus ge ššatem, na-
moť ge do ššmolee, posyp drobenau žem-
ličkau, rozpál na rendljsce ššmole, wlož
tam ty karbanátky, wpeť ge hodně po
obogj straně, wyřlop ge na misku s má-
šem, s cytronowau ššrawau, a zelenau
petruželj.



Uro. 171. Wyžynowý žaludek w omáče.
ce.

Wem wyžynowý žaludek, wydrz-
hni ho a wyčisti pěkně, přewař ho dro-
bet, pročist, a wysšlemůg ho w wčelě
wodě se solj, a zkrágeg co dršťky, wem
hrachowau wodu, nech zkrógenau pe-
tržel s máslem naběhnaut, připraž tro-
chu mauky na to, přideg drobet kořenj,
a saffránu. Wlož ten zkrágený wyžy-
nowý žaludek do toho, deg gessěe k to-
mu, a nech ho wařit, řdyž se byl giž
dosti wařil, tehdy ho na misu deg a krag
petrželj oblož.

Uro. Wyžynowá gjsra, w másłowě
omáče.

Wem wyžynowý gjsra, wymeg
ge čistě, pať wezmi polowic wjna, po-
lowic octa a soli, nech to wařit, deg
do toho ty gjsra, a zwař ge; potom v-
deleg omáčku takto: rozpál máslo, na-
praš trochu mauky na něj, deg trochu
hrachowé vody, wlož ty gjsra tam, ko-
řenj a trochu másla k tomu, a nech to
zewřje.

Uro.

Nro 173. Pečeně ze sstičjch plicek.

Wezmi sstičj pečenj, zsešek gi na drobno a zsešek též 3 neb 4 procistěné sardele do ní, kuskty ale odchod, se- rti máslo, zamjcheg w něj tu pečenj, nasol a okořen gi, vděleg z toho dlan- hau haustu, gačo pljcnj pečenj, namaž sšátek máslem, wlož tu haustu do něho, neb na neg, waleg, přelož, wař we wo- dě s petruželj a kořenjm, zasol, a když gest vwařena, tehdy wlož na něgaľau misu, wem 3 sardele, wyndeg z nich kostky, zsešek, wem smaženau topinku, zsešek do hromady, wleg na to drob- winného octa a wody, nech to wařit, nemusy mjt tuze moc poljwky, a když se vwařj, tehdy kořen drob, přideg smetany a másla, naleg na tu pečenj zessstičjch pljček, nech na vhlj wařit, pro- srček bobkowým listjm, pač bude do- bře.

Nro. 174. Račj račů.

Racy se dřjw we winém octě s bj- lým pepřem a s solj přewařegj, pač od- wundeg ocásky a klepeta a deg ges na-
drož



drobenau sešekaným kořením vpraženau
maufau a kořením do kastrolu, máslem
namazaného, a praž ge nad povolným
vhlavým ohněm, pať naleg na to gichu
ze žampionů, nech to dobře se zvařit a
obklad frag misky s vsmaženými žam-
pionmi.

Uro. 175. Lysky w načerné omáčce.

Lyskam swleč řůži, rozřezg
na kusy, dobře vymeg, vdeleg
k tomu pác na způsob následugjey: wem
na rendljk polowicy octa a polowicy
wody, bobkové listi, cytronowau kůru,
a sůl, řdyž pác wře, tehdy ty lysky do
neho wlož, postav na vhlj, a wař na
měko. Pať vdeleg na černau omáčku,
k tomu wem máslo, vdeleg na rendljk
zapražku, deg na wrch trochu drobně
zkrágené cibule, nech ať naběhne, pať
naleg poliwky l nowé na to, nech se to
zvařit, proced omáčku sřrže sřtro, a
wylóž ge potomně na misku.

Uro. 176. Rombo s omáčkau.

Wem kussek másla, wlož naň
rom,

rombo, pomauč to drobet, swaž zelenau petružel, a cybuli do pačljčku, a přilož k tomu: též sůl, koření, a několič žampionů; nech to temfowat, tak aby sam ze sebe omáčku wydal, rybu wyklop, a omáčkau poleg.

Nro. 177. Střepnaté žábry, (želwy) to: tiž sildkroty, se zeleným hráskem.

Wem želwy, vřež jim hlavu y s pazoury a s ocasem, čistě ge vmeg, přistaw ge we wodě y s těmi pazoury, též hrstj suchého hráchu k ohni, když, se zwařili, tehdy ge ze škořepin wylup, rozděl každau na čtyry díly, pekně očist, odděl žluč od gater, abys ge nj nezhořčil. Potom vděleg na rendliž zažloutlau zaprážku, zšefeg zelenau petružel nech gi extra na rendlice w másle naběhnaut, wsyp také podle libosti zeleného hrásku k tomu. Do zaprážky ale naleg teplé wody, ten temfowaný hrásek do toho, gačož y želwy, zasol ge a nech ge se dobře wařit.

Nro.

Nro. 178. Želw (ssildkrot) w cytronowé omáče.

Wem wyčistěné trhačky zé zelwů neb ssildkrot, wagička y garička na rendljk wem trochu ty omáčky, w kterě se to miscecko wařilo, zapraž to drobet, deg něco ssafránu kořenj, a cytronowé sstáwy k tomu, nech se to wařit; Když se to dobře vwařj, daweg ge s omáčkau na misu, kausek másla k nim, pať nakrágeg tež podlaublých cytronowých kůrců na ně.

Nro. 179. Nadjwané ssneky (plze.)

Wař ssneky we wodě, wylup ge z domečků neb z sstotápek, a wyřež nos žičky a ocásky, wendeg ge na prfýnko, wezmi sardele w másle rozmačkaně, drobet musskátowého kwětu, zeleně petrůžle, a cytronu, nakrágeg do toho tež másla, domečky čistě wymeg, solj ssausteg, a čistě osus, nadjwěkau nadi, polož na rostě, a peč, nádivku powždy nožem siláčing, pať budau dobré.

Nro.

Uro. 180. Ssneky w omáček.

Ssneky se zwařegj a wýčistj, gať
giž swrchu prawno. Potom zkrageg
cybuli na drobno do něgaté nádoby, s
faussem čerstwého másla, nech gi se dus
syt (temfowat) přideg pak k tomu ty
ssneky s nakrágenau petruželj, též bob-
kowého listj, soli a pepře přičiň, nech to
wssečko do hromady wtemfowat, popraš
to drobet maukau. Přileg hrachowau
gichu a nech ge w krátce se zawařit.
K posledku zkrageg několik sardelů dro-
bauće s drobet čerstwého másla zamiz-
chaných, deg ge do ty omáčky, wyced
cytronowau šťáwu na ně, wssečko do-
bře w hromadu směs, a dáweg ssneky
na stůl.

Třetí Rozwih.

Kochy w dnj postnj a masyté.

Uro. 181. Wyběhlj koch l telech pečenj.

Tri čwrtku másla w záměrcě gať
G nár

náleží, zamícheg 1 čtwerťku welikých,
na drobno slučěných mandli, 2 celé
wagece, a 8 žloutků mezy to, prw wstať
gedno každe dobře rozmícheg, tu telecý
pečení s řezákem drobne zfrágeg, roz-
hmožd gi s celau w mljce močenau zem-
ličkowau střidau w moždję dofonale,
pať gi přiměs mezy to swrchu řeceně,
wem za 2 fr. pěkně pročistěného na
řostky zfrágeného morku, posleť 1 čtwerť-
ku čistě podsýwaného cukru, a 3 polo-
wice cytronu na drobno zfrágených kus-
rech mezy to, když to wsecko tam bu-
de, tedy to gessť čtwer hodiny mícheg,
pomaž misku a obraučku s máslem, wlož
ten koch w nj peť zpowolna na doro-
wě pánwi, pať posyp s cukrem, a
postav na stůl.

Dro. 182. Chlébowý koch.

Vtři dofonale $\frac{1}{2}$ liber másla, wrať
k tomu 7 wagec, a 7 žloutků, gedno
po druhém, 1 libru na drobno slučě-
ných mandli, spolu y se slupkami,
drobauće zfrágené cytronowé kůry, řo-
řenj, cukru, a půl libry straubané čer-
né chlebowé střidy, mícheg to celau ho-
diť.

šinu, pomaž mjsu, y obraučku, máslem,
deg to do toho, a peč to na dortowé
pánwi.

Dro. 183. Z másla Koch wyběhlý.

Wezmi do záměrky 4 loty másla,
vtři ho dofonale, wraž w to 4 žlaut-
ky, geden za druhým a z celého weyce-
te půl bjlků, micheg to tak dlouho, až
w tom lžice ostane stát, otři geden cy-
tron s faustem cukru, a též ho tam
whod, pomaž rendljk s máslem, deg
na něj ten Koch, naklad swrchu y we-
spod vhlj, nech to zwolna se pect, a když
se to vpeče, přetrog ho křížem, pocuz
früg a deg na tabuli.

Dro. 184. Koch ze žlautek.

Přichysteg čtverku na drobno
stlučených mandljk, ze 6 na twrdo was-
řených wagec žlautek, wetři ge w mož-
dji mezy ty mandle, wtři i čtverku
čerstvého másla w záměrce pěkně bě-
lauče, deg do něho ty mandle a twrdé
žlautek, micheg zpowna, 4 wagec a
4 žlautek; i čtverku podsýwaného cu-
tru



Fru, půl hodiny micheg, vprav to na obmazanau pastifowau mjsu, vděleg folem obraučku, a peč. Ty twrdě žlautky musęgi zwołassť býť tluceny.

Nro. 185. Zpěněný roch.

Wem 8 lotů malinowěho neb amarylowěho rosolu, 8 lotů drobně tlučené-
ho cukru a bjlký 3 1/2 wagec, co wse-
welmi drobně co snjch roztlučeno býti
musý. Pať wleg ten amarylowý rosol
do záměrky, a dobře ge na čisto roz-
micheg. Když se to stalo, pať zmicheg
reprw ten tlučěný cukr, wssať tež poz-
malu s amarylowým rosolem, gať ten
snjch s cukrem a s rosolem zarowen, a
to celau hodinu, až wsecko welmi čisté
w hromadě rozmichano bude. Potom
wleg to na plechowau mjsu, nech zpo-
wolna pecy, a když to nastočí, tedy
gest dobře.

Nro. 186. Krupičný roch.

Nech mléko se wařit, zaqnerlůg
do něho krupicy, nech se to zewřít,
přeleg do gině nádoby, aby docela wy-
chla-

chladlo, vtři smolc, deg do něho wagec, gedno po druhém, když Koch giž vychladl, zamichg do něho, posol, a peč, tak gafo wagečný Koch.

Nro. 187. Sahelný Koch.

Žwač Fassl s dobrým mljkem pěkně hustě, proced gi, a nech gi na veliké mýse vychladnout, wem as čwrtku čerstvého másla do záměrky, to pěkně w ni vtři, zamichg čtyry wegce, a 6 žlautek w to, gednu hodinu, a pač pocuťug. Klapšed šťáwu z gednoho cytronu do toho wyced, připraw wšše do hromady na obmazanau passitkowau mýsu, a tak upeč.

Nro. 188. Kassianowský Koch.

Prw wač gednú libru Kassianů tak dlaubo, až budau se laupat, straubegge na malém struhátku, rozetři gednu půl libry čerstvého másla w záměrce, do toho zamichg, 4 celé wegce. a 6 žlautek, gednu čwrtku stlučených mandli, půldruhé čwrtky podsýwaného cukru, též ty třené Kassiany. Tři to celau

lau hodinu, naposled vezmi drches pod-
sývané skořice, a na drobno krájených
citrónových kůrkách připrav to do ob-
mazané misky s obračkou a zvolna
peč, a tak to pěkně naběhne.

Uro. 189. Kindsloch z wacec.

Ten se dělá jako wacečný loch,
wem několik wacec a 2 díly žloutků
cukru dle libosti. Osol, rošp na přes
mazaný rendlík, 3 čtvrtě hodiny peč,
a pocukrowaný na stůl vylož. Mů-
žes ho také ve velkých měděných miz-
kách na tabuli vyložit.

Uro. 197. Hauskown loch.

Wem za 2 kr. wacečných hausek,
rozkrájej na kostky, namoč w mlíce,
wem 4 loty másla, vtři ho, vraž w
to celé dvě wacec, a 4 žloutky, pať
deg tam též ty smočené hausty, cukru,
skořice, winných zrněk, rozyněk také w
to zamíchej, pomaž rendlík máslém,
rošp to do něho, nandeg swrchu y ze-
spod vñj, a pěkně vpeč.

Uro

Uro. 191. Koch z twrdých wagec.

Wem 6 wagec, zwař ge na twor-
do, zluč 1 čtwrt libry mandlů na dro-
bno, pař wem od těch 6 twrdých wa-
gec žlautky, wrař ge k těm mändlím,
těž přideg k tomu 1 čtwrt libry slad-
kého másla. Potom to deg do záměr-
ky, pocuřug, gař sém chceš. Přiz-
weźmi tež cytronových kůreř k tomu,
wrař 4 celé wegce, a 4 žlautky, na to
micheg hodinu, wleg to do zalepeně
obraučky, a peč na dortowě pánwi, ne-
bo w pecy. Obračkawoffař muřř pro
šmolcem býť pomazána.

Uro. 192. Račj koch.

Žfrog z frepcanowě žemličky fůru,
a wař gi w gednom másu smetany, ne-
bo mljka, tař gařo findskoch, pař to
nech wychladnaut. Vděleg 1 půl libry
račjho másla, nech ho vychladnaut;
žfrágeg na drobno 1 čtwrtkũ mandlj,
6 žlautků, 25 račjch ocástũ, pař zluč
ge a wšsecko to do toho kochu wendeg,
dobře půl druhé hodiny rozmicheg, to
na cuřtu z gedneho cytronu otřeně do



roho, a dle libosti ocukřug. Vděleg
na cegnowan mjsu z těsta cbračku, v
peč, obmaz mjsu, y těsto s. račm má:
stem, to rozmjchané do toho wleg, peč
z čtweré hodiny w ohřité dortowé pán:
wi, a deg pocukrowané na stůl.

Nr. 193. Koch z okružj.

Mať telecy okružj, hodně na mě:
řo, bulky odřež, okružj čisté wymeg,
zesekeg na drobno spolu se za fregcar
žemlowau střjda, w mléce smáčenau,
vtři čtvertku másla, pať wendeg w to
tu sekaninu, dobře to rozmjcheg, wrať
2 žloutky a 2 celé wegce na to; wem
také drobet musskátowého křvetu, a půl
žegdljka smetany k tomu, pomať swr:
chu trochu se smetanau, posyp drob:
nau žemlickau, a swrchu y wespod do
čerwena vpeč.

Nr. 194. Gaternj koch.

Vtři w zaměrce i čtvertku másla
pať naleži dobře, wem čtvertku na dro:
bno ztlučench mandlj, za z fregcary
w mléce smáčené a wytlačené střjdy ze
žem:

žemstčky, gednu půl libry drobně zkrá-
gených telecých gartjček, 5 celých wagec,
a 3 žlaurky, gedno každé dobře rozmj-
cheg, 2 loty drobauče zkrágených cy-
tronových kárek, cukru, aby to dosti
sladké bylo, drobet drobně ztlučeného
musskatowého květů, mjcheg wsecko
půl hodiny, pomaž plechomau mjsu s
másllem, vděleg z třechkého těsta kolem
okolo obraučku, vpeč na ty mise, pak
také pomaž, deg do toho ren foch, peč
s čtvertě hodiny, pak to pocukring.

Dro. 195. Mandlewý loch.

Wem čtvert libry cukru do hrnce,
ze 3 wagec bjlký na pěnu wytluč, mj-
cheg to hodinu, wem čtvert libry dro-
bně tlačných mandlj, a z gednoho cy-
tronu furky, deg to tam, pomaž ge-
den listek másllem, deg to těsto tam a
pěkně chladně peč, tak to bude dobrý.

Dro. 496. Morlowý loch.

Wem za 2 fregcary morfu, došo-
nale viii, wraž gedno celé wegce a 2
žlaurky do půl žegdljka studeného mljč-
né

něho kochu, zamijcheg to, pocuťrűg, a
peč ho gafo druhé kochy, před tijn
wmijcheg mezy to na listky zkrágené pi-
stace a cytronat.

Nr. 197. Ledwijnowy koch.

Přípraw 1 neb dvě telecy ledwi-
ny, zeseťeg ge y s tukem pěťně na dro-
bno, wem za kregcar w mljce smočes-
nan a drobně zeseťanan žemli k gedně
ledwině, wtři za 2 kregcary čerstwěho
másla, 2 wegce a 2 žlautky pomalu do
toho zamijcheg, pať wem tu rubaninu
(seťaninu) w to, dvě dobré plně lžjce
smetany, trochu tlučeněho musťkatowě-
ho kwětu, wssat zasol to. Mijcheg to
gestě čtwrt hodiny, wylož na obma-
zanu misu, rozděleg swrchu y zespod
vhlj, a pěťně křhaunce vpeč.

Nr. 198: Koch že smolce.

Když smolec neb másto wyssťwa-
ťűges, wezmi před tijn do hrnku do-
brěho běla, wtři to s sladkým mlěkem,
gafo z mauky smorn. Wem celé weg-
ce, dťjw dobře rozmijcheg, a w to wlegj

zasol, a těsto tež rozmischeg, aby bylo pěkně hladké, když smolc neb máslo se wati, tehdy nech ho co steblo zlaustji w to těcy, a micheg; nech pak gedno zewřit, pak proceť, aby smolc přissel pryč, sleg do rendlika, aby dostal štralaupěk, a wespod vhlj rozděleg.

Uro. 199. Smolcowý loch z krupice.

Dřiw rozhrěg smolc, pak vpraž krupicy, až pěkně sežloutne, naleg na to wčeleho mljka by pěkně zhuřl; wem několik žloutků zasol, a trochu smetany, třený šafrán, wytluč to w bromaďe, wleg na to, nařlad zespod y swrchu vhlj, aby pěkně štralaupky dostal, wylž na mjsu, a nacuřug.

Uro. 200. Mjsowý loch.

Wraž do hrnku čerstwé wegce, podle welikosti mjsy, zamicheg do něho tol k sladkého mljka, gať wegce gsau, pocuřug, na drobno zkrágeně cytronowé kurky, a palenau štořicy dobře mjezy sebau rozquerlug. Omaž mjsu smolcem neb máslem, wpraw to roz-
m!

míchané na ní, rozděleť po vrchu y ze-
spod vhlí, zvolna peč a na tabuli vylož.

Nro. 201. Žemlový loch.

Veźmi 1 půl libry pěkně podsy-
waného cukru, 16 wagec polowic ce-
lých, polowic žloutků, deg ge do zá-
směrky, a mícheť ge celau hodinu, aby
se pěkně zpenily; strauheť žemličku pě-
kně na drobno, též z gednoho cytronu
šťrku, od te strauhané žemličky 6 lotů,
deg ge mezy ten cukr, mícheť ge ge-
tať tuze, aby wšicko do hromady pří-
šlo, a nech to w gedne obrauce pěkně
se pect, wšak nesmíse to nechat dlaugo
stát.

Nro. 202. Špenatový loch.

Wem do hrnku za trogně máče-
né žemličky, deg faušet rozpustěného
másla co ořech weliký k tomu, gedn
lot zražených zlučených mandlí, a tro-
chu špenátu, drobně to ztří, wrať dvě
celé wegce, 2 žloutky do toho, pocu-
früg, deg plnau opěnowačku studeného
mí-

mljka do toho, dobře zamjcheg, pomaž
rendljf máslem, wlož to naň, a vpeč.

Pro. 203. Wissnowy loch.

Wem sussené wissně, čisté wymytej
wař ge na měko we wodě, a přileg troz-
chu wijna, proced šrže dršťlák, a nech
ge vychladnaut, ztrí pěkně máslo, za-
mjcheg několič celých wagec a žlautků
do toho, a ty dořonale rozmjcheg, wez-
mi štrauhanau žemljčku, neb drobně
ztlučené pišťkotowé drobty, třený cukr
dle ljbořti, připrav ty vychladlé wiss-
ně, zamjcheg to do nich, a pěkně zpo-
wolna peč.

Pro. 204. Winný loch.

Wezmi na šširoký rendljf debrého
šmolce, nenech ho přjlis se rozpálit,
připraw na drobno štrauhané a podšý-
wané žemlowé drobečky, smaž ge
pěkně do žluta. Nech zatjm 2 djly wj-
na, a geden djl wody dohromady wař-
řit, wleg gi do těch vmažených žemlo-
wých drobečků, s tau ge rozmjcheg, ga-
fo Bindsloch, nech dobře ge zewřit, a
doz



Dořonale pocukřug, pař nech ge wy-
chladnaut. Žetřj pěkně mářlo, zamij-
cheg do něho 5 wagec s toliř žlauteř,
gedno po druhým; řdyž řoch wysřydł,
zamijcheg to w něg, wem winný zřnřa;
a podsřwanau řřořicř, tři to wřře řpolu
přil řodiny, wloř na řendliř, aneb na
obmařanau mřřu, a pěkně žwolna
peř.

Řřo. 205. Šřwestřlowř řoch.

Wem vzřalě řřwestřřy, řy olaupeg,
a peřřy wyber, řemřřug ge we wině, a
w cukřu, řěž w trořu řřene řřořicř,
proced řřřže dřřřláš, nech ge:wy-
chladnaut, přichřřeg dřobet mářla, vtřj
řo pěkně, wrijcheg do něho žlauteř,
geden po druhým, gař řo mnoho v-
řřogiti řřeřř, řdyž řoch wysřydł, za-
mijcheg do něho, řdyž ge přiljř řřđřř,
přičiř inezy to dřobně žemliřřy, wprawe
do obmařané mřřy, a žpowolna peř.



Čtvrtý Rozvrh.

Wsseliká owocná gíbla.

Otro 206. Pečená gáblka s nabitwanými
wíssněmi.

Prw wem pěkných missenstých
gablek, olaupeg ge, pať sworču gedn
listeť wřog, wyhlaubeg tyto gablka,
nacpeg do nich wíssni, a přitřeg opěr
tjm wščkem, obmaž gablka dobře bjz
řem, posyp ge drobnými žemličkowý-
mi drobčky, wypeč ge pěkně do žluta,
ze smolce, pať ge wyřlop na mjsu
posyp cukrem, tať gsau hōrowě.

Otro. 207. Gablečné knedlíky.

Žesekeg gablka zcela na drobno,
wem drobet stráňhané žemličky, a swlaž
gi trochu wodau, wměs pať tyto drob-
čky mezy ty gablka, gaťož y cukr a
skořicy, zaděleg to potom se žloutkem,





a naděleg malých knedlíků z toho, wy-
peč ze smolce, a wlož do misky, neb
do rendlíků, a naleg na ně wody neb
wjna, nech na vhlí se wařit, přideg
gesstě wjc cukru, neb skořice, a dáweg
na stůl.

Uro. 208. Gablečné lupínky.

Praž běl we smolcy, tak co těsta
zapotřebj mása, wssak neber mnoho
smolce, wměs polowicy nepražného
bělu mezy to, zaděleg těsto se stude-
ným wjnem, a s /wytlučeným bílkem,
cukrem, a trochu osol, aby prawau
hustost dostal. Odřog z velikých ga-
blek lupení, pecky w prostředku wyreg-
peg, zobracuj ge w tom těstě, a peč
pěkně přehaunce, když naběhnau, po-
cukruj.

Uro. 209. Gablečné šišky.

Wem mýssenšá gablka neb giná
dobrá gablka, olaupog, a zkrageg ge
na kofky, rozděleg z bělu, a z cukru
těsto, ne řidké, a také ne husté, a wlož
do něho ty gablka: potom naber gich
na

na širokém měchátku, roztáhni je, a
deg je do toho horkého smolce. Když
se pěkně vsmažil, podeg je cukrem po-
sypané na tabuli.

Dro. 210. Temfované hrussky

Vem dobrých hrussků, olaupěj,
přistaw červeného wina, w které se
dřív kausěk cukru, a trochu cytronové.
kúry whodj k ohní, deg ty olaupané
hrussky do něho, a nech je temfowat,
pať je wyklop, whod do omáčky kaus-
sek cukru, nech je gessně nēgalkau chwoj-
li se wařit, a když vychladly, wyleg
je na taljě, nech je docela wystydnaut,
pať nakrágeg cytronových lupjnků na
ně; můžeš také do omáčky celau stož-
řicy přidat.

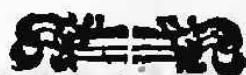
Dro. 211. Sliwy wtemfované.

Sliwy se podle dylky rozkrōgj,
pecky wyberau, pať s kauskem másla,
a s drobtem stořice přistawěgj, a tak
se nechagj temfowat. Omáčku wydagj
sliwy samy ze sebe, tomu by wssak pros-
tíw.

zroná byla, pro toho může se ná ně dro-
bet wjna přilegt.

Stro. 212. Wissnowé hausty.

Wem žemličku, odkrag kúru, pak
nafrágeg ze střidy elstěgi, nežli prst
gest, zřizkú z nj, a vsmaž ge we smol-
cy pěkně do žluta, pak wem čerstwých
neb suchých wissnj, a we wedě ge při-
staw, nech ge wařit, a proced ge, při-
cťň k njm stořicy, a nech ge opět wa-
řit, a pak ty hausty na misu wylož,
wleg na ně poljwku, a nech ge na v-
hlj se wařit, a swrchu dobře pocukrúg.



Třetí Rozdělení.

O rozličných masných polí-
vkách, o hovězím mase, v gichách, o
máčkách, o vařeních, a přílohách jejich,
gakož y o mjmogidlách v masy-
ce dny.

První Rozvrh.

Masné polívky.

Uro. 213. Odličá polívka.

Wyciště mrkev, pastinák, celer, pet-
ruželový kořen, kapusta, zelená petrus-
žel, a gednu celou cibuli gah náležj do
bře, wlož to všecko do vařicých opě-
něného hovězého masa, nech to s tím
masem se vařit, ažby všecko změklo,
když bude čas k dávání na stůl, tehdy
sleg tu čistou polívku do hrnků, nech
vařit, rozmixeg na gednu inu polívku

ky, 4 žloutky do malého hrnčku, sleg
s tím vrclau poljwku, a wyleg gi na
smažené topinky.

Uro. 214. Začernalá poljwka.
(Braunsuppen.)

Mať několik liber hovězího masa,
pať wem též několik liber jiné hověz
ziny z legty, zkrágeť z ni špaličky, co
ruka weliké, zklepeť ge s hřbetem od
nože hodně. Přistaw máslo w rendlji
ku k ohni, přideť k tomu ty špaličky
masa, a nech ge dofonale wypedt. Když
gsau dofonale wypeklé; tehdy přileg po-
ljwky z té wařené hověziny k nim, deg
kořinky a koření do ni, nech to wařit,
sleg to, sadlo čistě seber, a nech se vstát.
Můžeš buďto tenkých nudliček, žm-
ličkových zřízků, neb zelených věcy do
ni nandat.

Uro. 215. Možečková poljwka.

Wem mozečky, přewať ge w
wodě, temfug ge w másle, pať ge po-
lož do hrnce, deg do něho dvě smaže-
né topinky, s hrst mandlji, wleg na ně
hož

howězy poljwku, nech to dobře se wa-
řit, proced šrže syro, přideg fausek má-
sla, a drobet kořenj, naděleg šlegštrické
a wyklop tu poljwku na ně.

Šro 216. Wyšlivočj poljwka.

Wem od pečeného šapauna nebo
indyána prsa, zesekeg ge na drobno, a
nech ge w másle naběhnaut, pak wem
černy chléb, nakrágeg tenauččých šty-
wek, wezmi též tenké žemličkové štro-
geččy, tyto oboge zřizky pěkně w šmol-
cy všmaž; potom wezmi černý chléb,
polož ho na misu, porrus naň drobne
zsekané petruželové kořinky, wlož opět
na ně chleba, a na ten chléb smaženau
žemličku, a tak pořád dál pokračug, až
gedná misha plná bude. Wleg na to do-
brau masětau poljwku, okořen, nech
zewřjt, a w puš do ni stracend wegce.

Šro. 217. Šaulj poljwka.

Wať šauli w howězy poliwce,
wšsať ne přilise twrdě, pak wděleg má-
šlowau omáčku, wleg tu howězy po-
ljwku z šauli nani, deg šauli, a fausek
má-



másla w to, ořořen a osol ge, deg do
toho žemličkowě knedličky a wyklop ge
na topynky y želmičky.

Nro. 218. Bylinná poljwka.

Wyper byliny, kterě k poljwce pa-
stěgi, čisté, a zkrágeg ge na drobno,
pať rozhřeg kus másla, a ty byliny nim
napuť, popras trochu maukau, naleg
na to poljwku, a nech se to wařit. —
Pať zaquerlůg 6 neb 8 žlaufů, drobet
smerany, a dobrý kauseť másla, wsecko
dohromady, to deg do poljwky, a nech
při ohni stát, a pořad querlůg, až se
začne wařit, a wice zhustne, pať gi o-
sol, a ořořen, deg s žemličkowými to-
pynkami. Můžes dát také gednoho
kacuna, kuřecy neb gehněčj prsyčka do
tyto poljwky.

Nro. 219. Gaternj poljwka.

Gátra pěkně na listky rozkrágeg;
zapras trochu maukau, peť ge w smol-
cy, pať wem wegce! a několiť žemlič-
kowých strogků, wsecko w bromadu
mluť, deg do hrntu, poleg to howězý
po-

poljwau, nech dobře zewřjt, proced
cezákem, okořen a zasol ge; můžes ge
také strze několik žlauků flegti, pak ge
wyflop na topynky z žemličky, natrá-
geg gater na kostky, peč ge, a deg ge
do nich.

Uro. 220. Panabl wyběhlý.

Zkrágeg rwordé žemličky na drob-
no do hrnků, přilož k nim kusel más-
la, okořen drobet, poleg ho hodně wře-
lau hovězý poljwau, hnedky ge při-
flop, nech trochu stát, až ty žemličky
změknu, rozquerlīg wařečkau, těž
přideg 3 neb 4 wegce mezy to, roz-
hřeg na rendlíku smolc, wleg ho w to,
swrchu y zespod vhlj natlad, a vdeleg
to pěkně sštralaupkem. Pro gednu o-
sobu wezmi 1 wegce.

Uro. 221. Kořenna poljwla s regži.

Wem mrkw, passinač, celer, pe-
truželowy kořen, kapustu, wycišť tyto
kořinky čistě, zkrágeg ge nadlauho, nech
ge we wřelé wodě zewřjt, wymeg reg-
ži wřelau wodau, wač potom regži y

s zkragenými fořínky w howěz poljwce
 ce zpownolna, přepal zelenau petružel
 wčelau wodau, a wymeg gi w čerstwé
 wodě, řdyž gest čas k dávání gidla,
 tehdy wlož tu zelenau petružel do té
 regžowé poljwky, osol gi, okořen s mu-
 sšátowým řwětem a wlož na stůl.

Druhý Rozwrh.

Wšfeliké wěcy do masýte poljwky.

Pro. 222. Zelech masýté k nedljký do
 masýté poljwky.

Wezmi telecý maso, oplanzjruč,
 řožku pryč odwundeg, a na drobno ze-
 seřeg, přichysteg laupané, močené žem-
 ličkyi zeseřeg zelenau petružel' dobrau
 slaninu, rozkrágeg to wšse, wraž do
 toho wegce, děleg ty řnedljký w dobré
 howězý poljwce, a nech ge půl hodiny
 přikryté se wařit.

Pro.

Uro. 223. Z gater knechlky.

Předně vezmi gehněčj gattjčka, na drobno ge zkrágeg, pěkně oplanžj rüg, pať wem za 2 fr. morfu, půl hláwky cybule, dobrý djl petružele, to wissečo drobně rozkrágeg, a wlož pod ty gattjčka, pať asy za geden fr. bělu we wodě rozmoč, dobře wytlač, též ge mezy to zkrágeg, pať deg ten fáč do gáměrky, potrus něco mağronů swrču; pepře a soli co slusj, zestraucheg půl wstnj žemle, deg taky tam, wraž w to gedno wegce, dobře w bromadu rozmjcheg, pať nech howězy poljwu býť wřelau, wlož do nj ty knechlky; nech ge as čtvert hodiny se wařit, tať budau hotowé.

Uro. 224. Nučly w howěj poliwce.

Wezmi kausýček másla neb do-
brého sádla, dobře ho rozmjcheg, a
dwaumi žlautky a gednjm celým weg-
cetem, přideg k tomu hrst bělu, soli, a
trochu musskátowé pulky. Když se to
dobře rozmjchá, tehdy wmaž těsto na
dno taljře, nech masýtau poljwu w
hcně

hrncy od zdaleka zpowolna se 'wařit, wždycky ty nučky s nožem do toho posřkug, nech ge z wolna zewřit, mastnotu seber, a wyleg poljwku na mjsu a pař s nj na šůl.

Pro. 225. Žemlowé knedlčky do masyté poljwky.

Wezmi munzeml (vřtnj žemlt) zřágeg řřjdu tař drobně gařo hrách, třři malý kauseř mářla, wrař gedn žlauteř, a gedno celé wegce do toho, wendeg téř ty řřtubaně žemle w to, nasol, a rozmjčeg ge dořonale, naděř leg malých knedlřků, a zawař ge do ty howěřy poljwky.

Pro. 226. Slaninné knedlřky (řpěřtně: dle) do masyté poljwky.

Žřágeg čtwř libry řlaniny na řostky, přepuř gi pěřně do řluta, přeř ced tu přepauřřřenau řlaninu do záměřřky, aby wychladla, wřři gi pěřně, wrař 3 řlauteřy a 2 celé bjřky gedno podruz hēm do toho, za 2 řř. na drobnu cō řostky zřágeně žemle, řmetana u troř
chu

Chu nawlažená býti musý, tam do toho
vtřeného též wpraw, ne welmi zamý-
cheg, aby žemle celá zustala, tu w kost-
kách přepausstěnanu slaninu wem mezy
to, zasol, popraž maukau, wlož do wře-
lé poljwky, neb wody, a nech wařit.
Můžeš též vzene maso k tomu přidat.



Třetí Rozměh.

Howěžň maso.

Pro. 227. Howěžň maso a lamode.

Wem howěžňny ná 7 liber, pať
půl libry vzeminy (ssunký) a půl libry
slaniny, naděleg na prst zděljazelaussťj
žřizťu, gať ze ssunký tať ze slaniny, pos-
tom wezmi na talť nowě kořenj, pepř
a hřebjček, dobrau částku soli, zamjcheg
to dofonale, pať zwáleg tu ssunka a sla-
ninu s tjm, pať wem tu howěžňnu, a
toztěhni gi na dlouho s tau slaminu
a ssunkau, pať wem trochu pepře, nowě-
ho kořenj, mussátowého kwětu, hře-
bjčku, a dobrý djl soli, rozmjcheg do-
bře

bře gedno s druhým, tu howězynu tīm dofonale natři, potom wem fastrol, pozklad ho s tau ostatnj slaninau, nafrážeg gednu libru špaňhelstě cybule mezzy to, a deg tež ty ostatnj šunky w to, pak dvě mrkwe, 2 petruželowé kořinky, jeden fausek celeru, 1 fausek pury, 10 zrnek celého pepře, kůru z gednoho citronu, 5 hřebíčků, 10 suchých švestek, 4 šrogtů chleba dobře vsušených, 1 celá muskatový květ, pak wlož to maso na to, naleg dwa žegdljky ordynárního Budinského wina na to, malý žegdljč dobrého octa, pak přiklop pozkličkau, aby žádná para newypáchla.

Postaw den před tīm na vhlj, a znenáhla wař, hodinu před dáwáním gidla, otewř fastrol, wlož to maso do giného rendljků, mastnotu z omáčky seber, přeleg omáčku na maso, postaw na vhlj, nech se to gessře as celau hodinu wařit, a když bude čas na stůl dáwat, tehdy wyndeg maso z mjsy, posleg gessře gednau omáčkau, a deg na tabuli.

Šro.

Uro. 228. Howězj maso oplangiro-
waně.

Mafrágeg slaniny (speku) na prst
zlauffej, wáleg gi w soli, a w tluče-
nem kořenj, maso osol; poklad rendlij
spekem, maso deg na wrch, též bob,
kowěho listj přideg, cibulj, 2 česneky,
celer, mrkwe, petruželowě kořinky, ně-
keli hřebčků, pepře a zázworu do to-
ho; naleg stegně djly octa, wody a
wjna na to, wssať aby to nessler přes
maso, přikreg, wať mětce, pať wylož
na misku, omáčku wděleg začernalau po-
prase trochu maukau, wssať aby neby-
la tuze řdká, zamicheg, řdyž se dobře
wařila, proced řrže cedidlo na maso,
nařlad cytronowých podlaubých kůrek,
na to, a nech gessťe gednau zewřje.

Uro. 229. Howězj maso s brambory.

Wem kus howězjho masa hodinu
před dáwánjm gidla, polož na rendlij,
deg něco speku, wrst falsťe slunký, pe-
tružele, mrkwe, telecýho masa něko-
lik zrneť pepře, musskatowěho křetu, a
soli na to, deg 2 plně opěnowačky ho-
wě.

wězy poljwky, postaw na vhlj, a nech
 temfowat, deg wssať pozor, aby se má-
 so nevsadilo; fdyž se w tom utemfowa-
 lo, tehdy deg opět lžicy howězy poljw-
 ky na to, aby w sřawě (w zofstu) zu-
 stalo, brambory zwať, a pěkně wy-
 čisť pať wlož kauset másla na rendljk,
 rozpust ho, přideg wařečku mquky w
 to, vpraž gi, potom brambory mezy
 to deg, a nech ge trochu temfowat, deg
 též trochu masýté poljwky a presu, do
 toho, nech wařit, pať wyflop brambor-
 y na misu, a na ně howězy maso, poz-
 lož, a omáčkau z presu poleg.

Čjrtwrtj Rozwrh.

Gjchy a omáčky k howězýmu masu a k
 pečenj.

Drc. 23a. Čžetná obecnj gjcha.

Zfrágeg cybuli drobauče, neb ra-
 děgi na tenaučké listky, a deg gi na
 rendljk, s troštku máslem, neb sádlem.
 Rendljk postaw na vhlj, a tu cybuli
 droz

drobet osmaž, Bdyž drobet se osmaží-
la, tehdy lžicy mauky přisyp, a nech gi
pěkně sežlounaut. Potom gi doplň
s masytou poljovkou, a tolož drobet pa-
sylikum a pil bobkového listu k tomu,
nech tu gichu dobře se zavařit, a opěť
gi. Bdyž se zavařila, že giž maukau
nezavánj, tedy gi sřez cedjtko přeced.

Mr. 231. Suchá přenotná omáčka.

Wem křen, řdyž ge neylepši, čistě
opucůg, polož ho w sucho, a řdyž do ce-
la such gest, tehdy ho na prach stluč, a
choweg ho w krabicy (šťatuli) s jin
prachem led s octem setř, polož má-
slo na to, neth se to wařit, a wleg na
hověz maso.

Pro. 232. Mrtvová omáčka.

Ustřve se musegi pročistit, a kus
latě stráget, pať ge deg do hrnků, a
po leg ge do brau howězý poliwkan; na-
frágeg taťe mnoho petruže le zele nē
nīm, nech to se zawařit, ořořen a za-
prať ge maukau, přiloť másla, a deg k
howězýmu masu.

2/neb:

Aneb :

Připraw mrkev, tu ostrauheg, a na dlanho zfrágeg, wať gi w dobrě howězy poljwce, zapraž dobře cybulos wau zaprážkau, a nandeg do ni černěho chleba w slasne tlauffice, dobře o-
pečení. Wyflop howězy maso na misku, a poljwku k němu přileg.

Uro. 233. Hečepečomý pepř na hřbetný pečení ze srnce neb z cernu.

Wem na rendliť trochu smolce, toliť gať mnoho vdělati chceš, rozhrí, nandeg do něho strauhané žemličky, a nech naběhnaut, pať přileg trochu wijna, do toho, nech se to zewřít, drobět zadělaněho rosola mezy to, rozmijcheg to, tať aby w hustosti bylo, to co wissňowý pepř, nakrágeg na to cytronowé kůry na dlanho, též skořice, tať bude dobře. Můžeš ho tať pocukrowat podle twě ljbosti, a když se ty hřbetný pečení v-
pekly a vtemfowaly, tehdy ge wlož na misku, posyp ge pepřem, a nech ge ges-
stě gednau se zewřít,

Uro.

Uro. 234. Kaprlowá omáčka.

Vděleg požlautlau zaprážku, wleg
na ni poljwku, deg do ni kaprlů, zky-
sel a osol gi, též přileg několič lžje
smetany k ni, nech to se zewějt.

Aneb:

Kozmjcheg půl lžje smetany, a
žlautek zwegcete; s dobrým kusem dos-
bře wypraného másla, gač náležj ge-
dno s druhým, tač aby omáčka z toho
trochu zhustla, přideg muskatowého
kwětu, geden bobkový list, nadlauho
zkrágené cytronové kůry k tomu, a též
to mezj to zmjcheg, pač přjgde gessčé
cukr, dobrá částka kaprlů k tomu. To
wssedko postaw na vhlj, a při stálým s
tjm m. chánjm nech to zhustnaut. Ta-
to omáčka může so brát gač k pečenjm
tač tač k rybám.

Uro. 235. Česneková gječa.

Vděleg dobrý panadl z žemličky
a howězý poljwky, zsečeg zeleny česnek
y se zeleným a se wssjm na drobno,

zamijdeg to mezy něg, osol, deg w to
 kausel másla, a trochu sľastranowé gje
 sľty, nech se to zawarit.

Uneb:

Wezmi dobrý djł česneku, zesekeg
 ho drobně, smaž ho we smolcy, ale
 gen tak aby naběhl, ale nezčernal, po-
 lož ho s drobnau a másle smaženau
 žemličkau na rendliř, naleg masné ho-
 wězy poljwořy, a drobet octa naň, ale
 aby nebyl tuze řyselý, okoreň to a nech
 dvě hodiny zpowolna se warit; dřiw
 nežli to k howězýmu masu dáse, při-
 hod kausel másla na to, ale nenedeg
 poljwořu přilise zhusnaut.

Uro. 236. Řřen s mashtau gjeřau.

Řřen čisté ostrauheg, totiž struž
 ho na struhadle. Když sy tolik co za-
 potřebj máse, nastrauhal, tehdy taky
 potom twrdý bílý chléb na tom ryž
 struhadle strauheg: aby štrze to strau-
 hanj spolu y to se odlaučilo, co od řře-
 nu w struhadle gessťe gessťwizlo. Deg
 ho y s tjm strauhaným chlebem do hrn-
 ce

ze s masytau poljwřau, mäslem, a mu-
šťátowau kulkan, mnoho neb málo
gařž od řřenu mnoho neb málo odňal.
Nech ho čtwt hodiny se wařit.

Pro. 237. Řřen s mljsem.

Strauheg ho tařy tař, gařo ten
řwřchu popřaný, a něco bjleho chuba
přideg. Toto nastrauhané se zneyprw-
řa w hrncy neb w pánwi se stude-
ným mlěkem s lžjcy plnau mauřy, a s
hrřřkan drobauće tlučených mandlj
rozmjchá, pař wřelého mljřa toliř na-
leg, až tař zhuřne, gař řdo ho mjt
řce, cukru se dle ljbosti naň nandá, a
nech ho při řtálém mjchánj čtwt hodiny
se zwjrat, při dawánj na tabuli drob-
řřořice neb tlučeného muřřřářowého řwě-
tu se naň nasypá.

**Pro. 238. Omářla na řwjřkowau
pečenj.**

Wem řwjřkowau pečení, rozřrá-
geg na řořřky, deg se zbřranau mařřno-
řu na rendljř, rozřřň gi, wlo, do něřa
řu řwjřkowau pečení, wřjžni řauřř č-
ř



šnečku drobně též na ten rendlík, nech to
temfowat, až se pěkně wypeče. Pak
nasyp mauku naň, nech temfowat, pak
přetrus drobenau žemličkau na wrch,
nech opět wytemfowat, naleg na to
poljwoťy z regže, osol a zřysel gi, nech
gi dobře se wařit, pak bude hotowá.
Můžes gi také kořeniti a cytronowé říz-
ry do ní nandat.

Uro. 239. Ordy árni lčená

Prw struž weliký kořen přenu, deg
ho do půl žegdlíkowého hrnku, naleg
naň půl opénowacy lžice gať nalcžj do-
bré howězý poljwoťy, 4 lžice opéněné
mastnoty, osol co slusno, přistaw ho k
teplému popeli, až gest čas k dáwánj
gjdla.

Uro. 240. Petruželowá omáčka

Wem petruželowé kořinky, wy-
čist ge pěkně, a na tenké lupinky
ge štrageg, smaž ge w másle, vsmaž
též drobenau žemličku, zřágeg též ze-
lenau petružel na drobno, deg gi po-
hromadě na rendlík, přileg dobré ho-
wěz

wězy poljwky k nim, nech se to wařit, ořech, a dřív, nežli to k hovězímu masu dáš, tehdy přideš másla, též tak k smetaně.

Uneb :

Veźmi plnau hrst petrůžele, benrřámu, a půl bje cybule olaupě, a wšecťo na drobno zescěk, deš to na ššáleš, naleš na to octa, a Prowanzoswého olege, osol a opepř, a deš hned k masu.

Uro. 241. Sardelowá omáčka.

Wem máslo, wděleg začernalau zaprážku, zkrágeg cybuli drobně, nech gi naběhnaut, nakrágeg petrůželowých kořínků na dlaub, a sardele drobně zescěk, nech wšecťo w zaprážce se smažit, a potrus to drobnau žemli, potom naleš hovězy poljwky na to, do bje rozmjcheg, žysel a osol.

Uro. 242. Šťowjlowá omáčka.

Wděleg černalau zaprážku, wem
što=

šťowjě; offlup ho z paličky, deg ho do zapražky, nech ho naběhnaut, naleg ho wěz poliwku naň, zocť gi, zasol, přileg několič lžjcy smetany, a nech zewřjt.

Uro. 243. Omáčka na telech kytu.

Když se kytá vpeče, tehdy wem na pekáč octa, poliwky, másla, a smetany, poleg tim kytu, když se na polowic vpekla, tehdy wem čerstwé a zadělawané wofurky, zkrágeg ge na listy, když ale čerstwé gsau, tehdy se musjgj olaupat, na pekáč dát, a tak wait, a pak se kytá na mjsu wyložj tehdy poleg gj poliwkau, můžes gi také procedit, gať se ti libj.

U. 244. Wofurková omáčka.

Wem asy 7 wofurek, olup a zkrágeg ge, dobře ge zasol, a nech ge něgaťau chwjli w soli ležet, deg na renz dljř sádlo, rozhrěg ho, deg dvě plné lžjce mauky do něho, nech ho trochu probělet, dobrau částku Špaňhelské cymbule drobně zkrágené, zelené petružele
též

ičž na drobno, deg do zaprážky, a nech trochu naběhnaut, deg plně lžice smetany na to, a nech gessť trochu naběhnaut, pať ty wořurky dobře wymačfeg, a taťe ge do ty zaprážky wlož, též přideg pepře, muskatového kwětu, nového koření, od každého drobet, a ty wořurky dobran chwilti se wytemfowat, aby pozbyly chutě, pať přileg plnau opěnowacy lžicey howězy poliwky, trošku octa, a nech to dobře se wařit a pěkně zhrubnau.

Dro. 245. Pácowaná zvěřina.

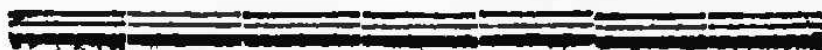
Wem půl žegdljka dobrého octa, a půl žegdljka wody na pánew, nakrágeg 4 hláwky cibule do toho bobkového listi, cytronových kůrek, bettrámu, rozmarýny, několik gadýtek pepře, 4 hřebjčky, několik gerábich zrn, to wsecko na pánew, nech dobře se zwařit, poleg tym zvěřinu, přiklop, pať gessť hotowo.

Dro. 246. Cibulowá omáčka.

Wem 8 neb 9 hláwek cibule, wy,
čijť



čist a zkrágeg gi na listky, pať wezmě
z plnau lžicy sádla na rendliť, a roz-
hři ho; wlož do toho kausetku, a
nech ho pěkně z žluta naběhnout, potom
wchod tam tu cybuli, a nech gi se tem-
fowat, až pěkně sežloutne, wsyp as wa-
řečku maufy na ni, nech gestě trochu
se temfowat, pať přileg trochu howě-
zý poliwky na to, gednu plnau lžicy oc-
ta, a nech to dobře mezy sebau wse-
čto se zewřít.



Pátý Rozwrb.

Wařenj neb přjkrmy.

Nro. 246. Andymiwý temfowaný
salát

Prw rozkrög salat z oplanzjruč ho;
obwať porom wezmi dobrý kauset má-
sla na rendliť, rozpustě ho, přideg lžicy
maufy, wpraž pěkně do čerwena, po-
tom naleg plnau welkau dčrawau lžicy
dobře černé poliwky, pať trochu pepře
muskatowé kulky, soli co zapotřebj,
pať

gi na máslo aneb gi vsmaž, deg gimes-
zy ten hrách, zasol ho, deg trochu pe-
pře, mustkatowě kulky, a fausýček cu-
tru na něj, a nech ho gessťe drobět tem-
fowat, potom naleg brachowě poljwky
neb petruželné wody do něj, a nech ho
gessťe gednau se zwjrat.

Nro. 250. Brambory neb žemčata
(Erdäpfel.)

Brambory se vmegj, w slané wodě
dě wodě zwařegj, čistě olaupagj, a na
spaljčky rozkrágegj, pať rozhrěg na ren-
dljku máslo, osmaž do něj zkrágenau
cybuli, potom ty brambory do toho
wlož, zasol, opeř, a temfug ge tať
dlaňho, až sežlaurau, poprass ge dro-
bět mařau, a zamjcheg ge, a přileg k
nim gessťe dobré howězy poljwky, a
nech ge s nj wařit.

Aneb :

Wyčít a wymeg dořonale bram-
bory, zwař ge w slané wodě, olup ge,
a deg ge w mjsě na tabuli, wssak přideg
k njm fausť čerstwého rozhrátého mäs-
ta neb hořčice.

Nro. 251, Wařeni Guřumů.

Dobře ge wyčistě, zkrágeg na řau-
stý, čistě ge wymeg, wem na rendlě
polowic smolce, polowic olge, smaž
w tom zelenau cybuli, zelenau petrůžel,
a drobet maufy, wleg na to, potom po-
lowic wijna, a polowic wodý, ořořen,
nech wdělat geden zwar, wlož tam ty
hauby, a nech de wařit,

Nro. 252. Modré zelj s řassany.
(Blauföhl.)

Prw wem pěkně modré zelj, řo-
řinky wyřez, wpolau ge přerězni, dobře
ho wyper, pať ho dwaťrát wřelau wo-
řau obwař, whod ho na páncw, nech
ho se wařit, co mēke wegce, potom ho
zced, dobře ho s čerstwau wodau pro-
plátni, a wymačķeg, wem asy půl lib-
ry masla na rendlě, rozpustě ho, zkrá-
geg hláwku Špaňhelstě cybule na dro-
bno deg gi do toho másla, nech gi tro-
chu naběhnaut, pať to zelj tam deg, za-
sol a opeř, co potřeba, wem wařěčku,
a to zelj s nj dobře rozmijķeg, nech ho
as půl hodyny hodně se vtemřowat, po-
prařs

prase ho maukau, přideg k němu 2 do-
bré plné lžice husýho sádla, pečených
kastanů mnoholi chces, a nech ho ge-
stě nogaťau chwili se tomfowat.

Uro. 253. Zelj zelené předflopené.

Wezmi drobné zelené zelj wyper,
a wyčistě ho pěkně, rozřizni ho na dwa
dily a obwař (oplanžring) ho, pať wez-
mi kastrol, obklad ho špekem a šunkau,
a deg soli a musštátowé kulký na to,
potom wezmi 2 neb 3 orýpky zelj, a
kaušet vzeniny a tak ge pořad klad, až
kastrol plný bude, deg wšak do pro-
střed špeku, a žuffan plný černé po-
lijwky, pať deg po wrchu y zespod vhlj,
aneb postaw do kamen, kdýž bude čas
k dawání na stůl, tehdy to zelj přeflop,
špek a masťnotu čistě zced, a přideg k
tomu zelj drobet Golly.

Uro. 254. Zelené prafule.

Čistě ge wypucig, postaw ge a
wodau, nech ge s nj se wařit, wodu
sleg, wleg howězý poljwku na ně, přiz-
eň k nim másla, drobené žemličky, a
mus

musšťatowě kulky, a nech se s tím se
wařit. Můžeš omáčku se žloutkem
zaquerlowat, (zatřepat) též raťowě
omáčky k tomu přidělat.

Dro. 255. Kapusta w lupínkách.

Zfrágeg gi pěkně tenauice na lup-
pinky, zwať gi w slané wodě zcela na
měko, wem do misky másla a smetany,
wlož w též něco od té zfrágené kapu-
sty do ni, pať fátě, pať zas lupinky, zas
fátě, a tať dal, obmaž swrchu fátcem,
a ten fátě potří smetanau, přileg tro-
chu poljwky, by se nepřipálila, na wr-
chu a wespod nařlad lwhlj, aby pěkně se
žloutla, pať wyflop na misku, a to syce s
máslowau omáčkau.

Dro. 156. Zelj temfowané.

Wem na rendljkě dobruu částku
zbjrané masťnory, neb smolce, a fau-
sek tlučeného cukru, pěkně to nech se
přibarwit (přičerwenat) deg to zelj do
toho, pěkně do čerwena wytemfug,
wprase w to 2 wařečky mauky, nech
se to gessťe droběť temfowat, potom
deg

deg plnau dĕravan lžjey howžy poljw-
ky k tomu, by nebylo tuze husté ani tjd-
ké, nech gessťe drobet se wařit, pať
daweg na misu, polož swrchu bažanta,
neb flobásu, neb vženě maso, neb co
se ti libj.

Uro. 257. Nadjwané zelj w den postnj.

Wezmi pěfnau hláwku zelj, kter-
rá není přjliś twardá, polowic gi wy-
hlaubeg, to vyhlaubané zelj přewař,
wem 2 wegce na twrdo, 3 faustu ry-
by maso, wem 15 wylaupanyh raků,
zesekeg na drobno, za půl kregcaru žem-
ličky, moč gi w mljce, též w to gi zes-
sekeg, nech se gi ssmolce napit, pať nech
wychladnaut. Ofořen podle twé libow-
sti, wraž několiť wagec do toho, do-
brě rozmjcheg, potom nadjweg, pečně
měkce 3 wař, wem rozssťwařeně máslo,
a wděleg poljwku.

Uro. 258. Zelj sspetekem.

Wezmi zelnau hláwku, ober list-
ky, ořezeg a nasol, pať dobrý kus ssp-
ku rozpust, a zced ho, wħod w něj
kau-

Kaufeš cukru, aby pěkně přizlout, to solené zelj tam wlož a temfug, co myslis že ma šťáwy, (zofru) zapotřebj, tak postříkej dobrým octem, wšak aby nebylo příliš kyselé a swau prawau chuť podržj, když dosti změkne, a nawestrz přičerwená, tehdy wsyp asy wařčičku mauky naň, dobře rozmíchej, aby se nespéklo, když se mauka ztemfuge, tehdy naleg drobet černé poljwoky na ni, a oblož vzeným bučkowým masem, neb a flobásami.

Nro. 359. Zelj kyselé s štikau.

Wař zelj, zwař též štikau, strauheg gi, a kausičky čisté z ni wyber, pomaz misu máslem; deg kořenj a smetany w ni, a několik tenauččych štrogtů žemličky, pať worstwu zelj a ryby, a tak pokračug mezy každau worstwu zelj a ryby ať se dá máslo, smetana a kořenj. Šličj garička wlož do prostředka, postav na vhlj, nenech wšak příliš zawarit, obkladej ho čím kořlin chces.

Uro. 260. Zelj kyselé s gíframi.

Žwať gífra z kapra w octě, wdě-
leg česneřowau poljwřu na něho. Poz-
tom temřug zelj s māslem, posřp dro-
bet mauřau, deg gířu z gířer, gařož
y gífra mezy to, nech se to gessře tem-
řowat, pař dāweg na mřsu, řdyž čas gessř
deg peřeně gífra na to.

Uro. 261. Wodnice temřowauā.

Wezmi wodnicy, olaupeg gi, žřrá-
geg gi dle libosti, wloř na rendlř dro-
bet řādla, whodř na to řauseř cūřu,
neř gi se přičerwenat, poloř tu žřrá-
genau wodnicy potom do toho řādla,
temřug gi w něm, wřřp něřolř plnýř
lřiř mauřy na to, temřug to tař dlaho,
ař se mauřa dobře wtemřuge a se nespe-
ře, zasol, naleg na ni trochu poljwřy,
ořořen, obloř čjm se ti lřbj.

Uro. 262. Syrowitř nadřwaně.

Žřrágeg syrowitř řosřálř řoluř
a rozřrágeg ge gař náleřř drobně, wem
ř tomu zelenau perruřel, a temřug to
rozř

rozkrájené w másle, a w trochu smetany, nadi tím ty hauby, wlož na rendlík, kde w něm kausek másla gest, naleg trochu trochu smetany, drobené žemličky, opět kausek másla, temfug dobře trochu opat.

Uro. 263. Profoly w kamnech.

Wycišt profoly, zwař ge w slané wodě pěkně měkce, a zced ge, pař obmaž mýsu máslem, deg dvě plne lžice smetany, a profoly nawrch, pař deg do hrnečku za 3 fr. smetany, wrař tam 3 žloutky, trochu muskatowé kůlky, a dobře to zatřepeg (zaquerlůg) to wleg na profoly, deg na to! trochu másla, a nech to tak piistrogené w kamnech zwjraci.

Uro. 264. Mřes temfowaná.

Zkrágeg mřes na drobno galkoli chces, rozkrágeg potom cybuli a petrůželi tenaučce, deg gi do nádoby s máslem, neb s dobrým sádlem, nech gi na ohni se trochu temfowat, přideg k tomu tu zkrágenau mřes, gaťož y



foli, pepře a bobu, a nech to se vtemfo-
wat. Můžeš taky ovčjho masa na
polowic wařeného, neb vzeného masa
w malch kauscvch k tomu přidat, a nez-
dat spolu temfowat. Naposledy wraš
drobet mauky, přileg masyté poljwky, a
nech gi se warit.

Uro. 265. Řjpa kyselá.

Wezmi zseknanu kyselau řjpu, přiz-
staw gi, nech tak se gi warit, zapraž gi
potom, aby wšla ale dosti wrody mla,
s frupicý. Musy ale dwafrát tolik
frupice být, co gindy mauky beres,
nech potom něgaký čas se warit, aby se
frupice wywátla, můžeš k posledu
smetany k tomu přiwzýt, býwá wšla
bez smetany také dobrá.

Uro. 266. Wjlá řjpa temfowaná.

Když se řjpa čisté olaupá, tedy
gi na foliky do nádoby natrágeg. Deg
do giné nádoby kausek cukru máslem,
nebo dobrým sádlem, nechť cukr trochu
přerwená, a řjpu deg k tomu syrowau,
gsauli dobré wstwy, pakli že negsau,
tehž

tehdy museti se trochu ve vodě vařit,
nasol ge, deg též masa k nim dle libo-
sti, nech řipu zdlauba temfowat, až pět-
ně sežlaune, pak naprase drobet mauky
na ni, přileg ma, yte poljwky, a nech gi
se zawatit.

Dro. 267. Žampiony.

Wem 18 pěkných žampionů, kř-
šťálky orež a wyciř ge, pak deg fauz
seť másla na rendlě, a nech žampiony
zpomolna bile s trojku cytronowau
šťáwau renfowat, pak wraž do púl
žegdljka studené černé poljwky 4 žlaute-
ky, prid-g soli, a musšťátowé kulky,
dobře to zaquerlig, zced na misu, deg
na ni ty žampiony, a wstaw na wře-
lau wodu: geli zewnitř co huspenina,
tehdy gest to dobré.

Dro. 268. Kolník.

Temfug Kolník w polowicy má-
sla a w polowicy swinského sádla, při-
čin k tomu hrstku žemlowé mauky (bě-
lu) a nal-g naň, když začíná být při-
čermenalý, plnau picy stlenicy masyté



poljwky spolu s kyselau smetanau a ať
se to docela zawařj.

Aneb:

Ty docela malé kohnjky mohou w
celosti zůstat, ty wětšj ale se rozčtwr-
tj, rozšřtwař potom na rendl f máz-
lo, zamjcheg do něho tlučeného cukru,
wchod tam ty kohnjky, a ať se často
zamjchagj a tať přičerwenagj, potom
naleg howězj poljwky na ně, a zestrus-
beg z černé chlebowé kury drobečky,
téma ge posyp, nech pěkně temfowaně
wepřowě maso neb pečeně wepřowě
farbanátky s nima se wytemfowat;
aneb nech pod nima špiřowaného a pe-
čeného kapauna se temfowat, a tať wys-
lož na tabuli.

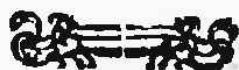
Dro. 269. Špargl s omáčkau neb dro-
benau žemličkau.

Šwař špargl do otřpky, dle ho
trochu rovně podřezeg, zwař ho we
wodě, a polož ho potom řádně na ceg-
nowau misu, wleg naň dobré masytě
poljwky, přideg k němu másla, zázwor-
ru

ru a pepře, y musskátové fulky, a nech
to wссе na vhlj dohromadъ se zewřít.
Potom wezmi žlautek z gednoho weg-
cete, naleg trochu poljwky naň, a wleg
na ten sspargl. Můžes ho gessitě na
následugicý způsob wstrogiti: deg wссе-
cto na ten sspargl, gck giž dotčeno gest,
nasyp tčs str. u anau žemličku naň, nech
ať se máslo přicwřená, a naleg ho horz-
fě na něj, tak býwa také dobrý.

Uro. 270. Sspenát na obyčegný
způsob.

Když se sspenat w mnohé wodě
byl zwařil, tehdy ho na drobno zkrá-
geg, mimo gedné cybulowé hláwky,
deg fausek čerstwého másla do nádoby,
wpraž plnan lžicý mauky pěkně do žlu-
ta, přideg k ni tu cibuli, nech gi tro-
chu na ohni přicwřnaut, a potom ten
sspenát taky k tomu přideg, gakož y so-
li, pepře a drobet musskátové fulky,
nech se ho trochu temfowat, naleg naň
z masa poljwky, a nech ho se wařit.





Šiestý Rozvrh.

Všiligaľá přikladánj na wařenj.

Dro. 171. Selita z sáče.

Veźmi kus telecťho masa, 4 neb. 5 lotů morķu, něco zelene petrůžele, něco šřrlotu zřrageg to dohromady, pak vděleg z mřchanř wegce, deg ge ř tomu, řdyž to řarřu praweně tence zřrageno geř, ztluč to w možditi, deg 2 neb 3 žlautfy a 2 celé wegce ř tomu, řěž to s nima dobre otluč, pak w pláťky s wegce ma obinaž, nadř ge řwiň ge, wegce namoć, s drobenau žemlićkau posřp, a ze řmolce wyprěć.

Dro. 172. Smažené husř nožićky.

Temřug husř nožićky we wině, řpeř a řřunku na moć; pak vděleg řáč ze smařeneho telecťho masa a řadla, trochu žemlićky a žlautfů, wem ty měř řě husř nožićky, namaž, řdyž wystřdnau; řáč wnitř noby na prřt zřlaussřř, zobra

gobracüg ge we wegcyh, posyp droz
benau žemličku, a smaž ge we smolcy.

Uro. 273. Smažené mozečky bosejy.

Když se mozeček obvaří, zkrágeg
několik šarlotů, gafož y petružele na
drobno, deg šarlory do pánvičky, a
trošku maslem a nech ge drobet na vzh
lj se semfowat. Pak deg ten moze-
ček, gafož y petružel, sál, p. pi, a
trochu muskátové kůlky k tomu, zmij-
cheg to dohromady a nech to gessťe na
ohni trochu přibarvit, deg mezy to
několik žloutků, a dobře ge rozmijcheg,
a pak to odwundeg od ohně. Zatím
nakrágeg topyneč z žemličky, vždy dvě
sterné, kularé, a čtyrhranné, namaž
na tu gednu od toho mozečku co hřbet
nože ztlaussť, a pořlop ge s tím dru-
hým dílem gednau po druhé na tentýž
způsob. Ty topynky neb střogky na-
moč drobet w mljce, a opět ge suché
na misu wlož, zamijcheg několik w agec
dobře, a když geť čas k dáwani jídla,
tehdy staw smolc na oheň, posyp bo-
sesy s trochu drobné žemličky, prw
ge ale we wegcyh namoč, a pěkně gi
wy-

wysmaž, wssať ne zborťa. **Wůžes**
ge taky gen kolem okolo do wagec smoz-
čit, a wysmažit.

Uro. 274. Telech gelita.

Wem půl libry kytky, zkrágeg
ge na listy, a mačeg ge we mlíce,
potom wem za kregcary dobreho sáz-
bla, zkrágeg ho na kofky, a tež ho
omoč w mlíce, za 2 fr. morku, a tež
spcku, wyndeg to wsecko z toho mlí-
ka, siluč neb zkrágeg to na drobno,
když gest to zkrageno, tehdy to dobře
opepř, a okorň, deg také majorány a
čejneků mezy to, dobře to osol; wem
telecy mázdrů, deg do ni sáč, swiň to,
a zawař to, peč na rendliku.

Uro. 275. Karbánátky telech smažené.

Ty zkrágeg pěkně kulatě, kofť nech
zcela krátkau, a masyioť po obogi straz-
ně, s nožem nepřiliš ostrým to zle-
peg, neb scfeg do toho, deg wssať po-
zor, abys neprořekal. Pať to štop na
obogi straně smolcem, a drobět s pe-
piem, a když nřgafau chwjli tak stáli,
tedy

tedy se w gúdnom rozmíchaným wegcy
obrat, posyp ge maukau, a zvolna ge
ze smolce wysmaž.

Nro. 276. Mljčové bofezy.

Převař w slané wodě z kapra
mljčj, rozmíchej, a zesekej ho mezy něg,
deg křágenau zelenau petružel, pepř, a
múšťatowau kůřku k tomu, a wezmi k
tomu také zamíchané žlautej. Žkrog z
žemliček kůřky, nakřágeg topynce, po-
maž ge nimi, a smaž we smolcy. Mů-
žes ge dát suché' neb 'na mýsu poklást, a
másla a mljka na ně dát, nechaj ge zca-
wřit, a wespod y na wřch vhlj naklást;
aneb we wegcych obrátit, a ze smolce
wysmažit.

Nro. 277. Gjútrujce w den postnj,

Žesekej stjku a gatička rybji na
drobno w hromadu, wem za gedentř.
w mljce močenau stjdu ze žemličky,
drobně zkrágené cytronowé slupky, a
zelenau petružel, wšecťo na drobno w
hromadu zrubaj, polož' na rendljk kau-
scť masla, wtemřuj na něg tu rubaniz
nu,



nu, ořořen, naděleg s tím s vřsta flička
řů, pomaz ty fličky s tím řácem, řwiň
g, namoř ge w rozřlučených wegcech,
posyp řrobenau řemličkau, a wysřmaz ge
ze řřmolce.

Řro. 278. Řlični řelita.

Řřewař řličky, řřrágeř ge na řro
řno, wem řřewařený ředwinořů řuř, a
moreř ř tomu, vřěleg 4 neb ř mřcha
ných wegce ředen řauř ř mářla ř ro
mu, nech wysřydnař, vřřř ho řěřně,
řmoř řemli w řladřě řmřtaně, rozřrá
geř ři na řrořno, ře řelenau řerřřželj,
a řřanře, řoli, a řořen, řeg wřřeřo
do řromady, nařeg do řřřew, řřewař
ge, a řeř ge w papřřu řawinutě, aneb
na řendřřřu.

Řro. 279. Řoseřř w masřřě řni.

Wem řřřřřř telečř řečeně, řeřeř
řeg na řrořno, ořořen, vřěleg mřcha
ně wegce, řěř to do rořo řřřeřeřeg, wem
potom ropynřř ř řemlička, gařo ře řřř
dy ř řoseřřm řřrágeřř; namař ř ře řuř
řaniny na ně, vřěleg ge s řřřřřřřau
řeř

pěkně vyšoké, namoť we wegceťch, a
posyp drobenau žemličkau. Potom ge
smaž we šmelecy, posad zpowolna na
pánaw, syc se rozpadnau, potom nesmj
žádná žemlowá ropynka na nádjarku
přigit, když gsau přičerwenalé, tedy
wyndeg wen a deg na přjrm.

Nro. 280. Špenátowa geljka.

Wezmi špenát, zwať ho deg hā
do studene wody, wymačkej ho, a ze-
sekej ho na drobno, deg na rendliček
kauskej másla, deg pár plných lžic dro-
bené žemličky, nech ge nabobnět, pak
wciň, špenát na ně, a nech ho se tem-
sowat, wrať do něg 2 wegce, a wleg
2 lžice smetany, deg soli, nech to wy-
chladnaut, a smaž wagečné fličky, na-
dweg ge, a swiň ge whromadu, wem
rendliť, naleg do něho smetany, a wlož
w něg ty geljka, deg srchu též smet-
tany na wrch. Šaquerlůg žlautek a
trochu smetany a přeleg, posyp s drobs-
tem drobené žemličky, deg něfolik dro-
becku na wrch, a peč ge.



Čtvrtý Oddíl.

Rozličná mimogidla z vařeného, tem-
fovaného, zadělaného, pečené-
ho masa a drubeče, gafož y
ze zvěřiny.



První Rozměr.

Rozličné mimogidla ve dni
masyté.

Nro. 281. Jácě wffelichým wicem :

Wem libru pečeného telecýho ma-
sa, čtwrt libry ledwinowého, olege, ge-
dnu čtwrt libry čerstwého sspěku, zkrá-
geg drobně, deg do kastrolu neb ren-
dliku, sšwař to, zamicheg 6 neb osm
wagec, nech to wystydnanť, z půl žem-
ličky moč střidu we mljce, též zelenau
pea

pětružel, cibuli a citronové slupky, wsecko na drobno rozkrágeg, zasol, wsecko do hromady sluč, aby to bylo pěkně drobné, můžeš k tomu také drob-
bet smetany přiwzýti, a fassrüg s
tjm cokoli chceš.

Dro. 282. Nádivka z kapaunů.

Nech 4 w zofu pečené kapauny
wychladnout, wyřez prsa, ztáhni kůži,
nadeleg z nich welkých zřizků, roz-
sskwať kus másla, praž plnau lžicy
mauky w ni drob, naleg tolik dobré
howězy poliwky na to, zasol a deg tro-
chu muskatowé kulky, nalož ty kapaun-
nowé zřizky na rendljk, zced na to tu
poliwku, wytlač z gedneho cytronu šťá-
wu, rozsskwať kus másla na rendljk-
ku, osmaž w něm drob 25 wylaupa-
ných austrýj, a deg ge do nádivky;
když gest čas k dáwání jídla, nech
zewřít, a připraw na mjsu.

Nádivka ale z Frocana (z morá-
ka) sedělá tak gafo z kapaunů, gen wem
na mjsu austrýj tartofle.

Dro.



Uro. 283. Z masa morydon.

Pe: Forotwé, nafrágeg libru tez
lecych z: jstú, ztahni či: ě fužičku, wem
za gedén fregeaě w mljce močnau
žemlowau střidu, za gfregecarv morfu,
rači ocáštý vděleg, 4 mjchané wegce,
wssecto drobauče zkrágeg, přideg joli,
a mussfárowé kulky, rtii fáč s púl žegz
dljkem smetany, pomaž melaun (dyni)
s máslem, posyp ho, s drobenau žem-
ličkau, obklad ho sipekem, wmaž rami
polowicy fáče, polož naň ry pečené ko-
totwičky, wmaž ostatni fáč pěkně row-
ně na ně, peť ge w dorirowé panwi as
3 čwrtě hodiny.

Uro 284. Grykase z telecýho masa.]

Wezmi pěkně telecý prsa, rozkrá-
geg ge na kusky, deg ge na rendlík,
naleg na ně, tolik wody, aby s fáčem
w gedré rownosti stalo; zasol; a čjstě
opěť, potom nandeg na to nowého ko-
řani a bob'owého listi. Kdž se to rúl
hodiny wařilo wyndeg to w n, polož
do studené studničné wody, nech púl
hodiny w ni ležet, wymeg maufau, a
pě-

pěkně vyčist. Potom to opět do hrnce deg, a přileg k tomu tu masytan poljwu strz cezák, wkydni na to fausek másla, též supky cytronowé k tomu přičiň, nech to s njma na westrz se proswarit, pak roljwu s několika žloutky mi zaquerling. Na takowý způsob můžješ také holubj frykase wdělat.

Uro. 285. Hasse z plíčné kasse.

Wem zwařeně telecý plíčky a srdce grubeg to na drobno, deg na to zkrágenau petruzel, sstwar kus másla s drobenu jemličkau, ty plíčky do něho deg, ofořen a osol, a nech to w trochu poljwky temfowat.

Uro. 286. Kamp maso temfowaný.

Wem dobrý kus kamo masa, wstať nesmi do žádné wody přigit, to pěkně tence se zkrági gafo rostni pečené, wssik menssi fausky. Zlepeg ho dobře a osol, oblož rendlík se spekem, který pěkně tence rozkrágný gest, drobet foření, deg worstwu z toho masa, pak opět ze speku, fořjntu a foření. Potom to
ma;

maso a tak dále, až všechno tam vpraš-
weno bude, nasyp trochu masla na to,
zdula až k poslednímu wem cibulowau
hlávk: s křeněním hřebíčkem obstr-
fanau, wino, howězy poliwku a wodu,
rozdeleg swrchu y zespod vhlj. Nech
to dvě aneb 3 hodiny temfowat, aby
pěkně křuhlě bylo, geli wssak poliwky
málo, tedy opět doleg, aby w pravě
hustostj zustalo.

Mro. 287. Račj merydon:

Prw zwař 30 raků, vdeleg ze
škorapek půl libry račjho másla, wrči
ho. Když bude wrčené, wraž w něj
4 celé wegce a 6 žlantků wem za dwa
kregcary žemličky, ostraubeg ge, moč
w mljce, když gest dosti měká, tedy o-
bracug w másle, zkrágeg ty wybrané
ocástky, a zscgeg na drobno, deg ge též
do másla, dobře rozmijcheg, pomaž me-
launowau formu s račim máslem, wlož
tam těsto, vdeleg dulek do prostřed,
nacpeg do ní račou, opět pomaž, na-
máž po wrchu s račim máslem:

Mro.

Nro. 288. Dršťky.

Wem dvě libry dršťek, zkrágeg
ge tak drobně, gafo fragené nudle, čisté
ge wyper, deg do hrnceku, zasol, nech
de 2 hodiny wařit, pak ge zced, a nech
ge stát, dobrý fausek másla na rendlík,
rozšťwař ho, gednu plnan wařečku mau-
řy mezy to, nech gi pěkně přičerwenat,
wem hodnau částku zkrágené zelené pe-
tružele, deg gi do rendlíka, ty fleky tam
wysyp, a zamijcheg, dofonale naleg dvě
plné dobré žufany neb dërawé lžice
černé poljwořy na to, za 4 fregcary smet-
žj, na drobno to zkrágeg, deg to také do
držtek, trochu mustkarowého kwětu, tro-
chu pepře, přikreg ge, nech se to wa-
řit, až gest omáčka zcela řjdká, a když
bude k dawánj gidla, tehdy wem půl
žegdlíka dobré smetany, wraž 3 žlaurky
do toho, dobře rozmijcheg, a wleg na
fleky, zamijcheg dobře, a deg na ta-
buli.

Nro. 289. Gátra w sardelové omáče.

Moč gátra w mlíče, swleč fužič-
ku, a zkrágeg na listky, zšefeg sardele
na

na drobno; deg do nich kauset másla,
zelenau petružel, drobně cytronowě
sflupky, a kořenj; namaž to na misku,
wysmaž gátra ze smolce, nech ge
krossku octem a cytronowau šťáwau na
míse se wařit.

Uro. 290. Pečeně z ledwí.

Pečenj z ledwí čistě vmeg, a zkrás
geg na listky, wem na rendlík trochu
sádla rozstwat ho; wšyp 2 lžice mau-
ky, vpraž gi nepřilise, wezmi trochu
zelené petržele, 2 štipce česneku, to
drobně rozkrágeg, w zaprážce trochu
smaž, pak přileg málo poliwky, málo
octa, aby to chutnau kyselost mělo, cy-
tronowých sflupek, bobkového listj,
trochu soli, trochu hřebjčku, ať poliw-
ka se dobře zawaří, pak deg k tomu
tu z ledwí pečenj, a nech gen geden
zwar vdělat.

Uro. 291. Swjčková pečeně bušená.

Prw ztrhni ze swjčkové pečeně
kožku, pak wezmi na taljě drobet soli,
trochu stlučeného hřebjčku, trochu pe-
pře,

pře, zámischeg to, zasol tjm tū pečení/
wein rendljk, oblož ho ssepekem, s cy-
buli, několik zřizku sšunky též trochu
cytronových sšlupek, 6 zrnek celého per-
pře, 4 hřebjčky, hodnan částka mrkwe
a kausek celeru, pár petrželowých ko-
řinků; polož na to tu swjčowan pe-
čení, postav na vhlj, nech gi zpowola
na se zawařit, pak naleg na ni půl
žegdljka octa, nech opět drobět zawa-
řit, aby pečeně byla fřehaučká, potom
wprase půl druhé lžjce na to máuky,
nech zase drobět temfowat, potom wleg
z plné lžjce černé poljwky, pečení nech
opět drobět temfowat, až pěkně zřech-
né, potom gi wlož na giny rendljk, po-
leg omáčkau, a geli málo kyselé, wy-
tlač něco cytronové sšrawy na to, dvě
plné lžjce smetany, a nech to gessstē dro-
bět se zewřjt.

Dro. 292. Bařená z pljček kasse.

Klegprw wem půl telecýho paga-
sšu, pěkně ho na měko zwař, pak dro-
bančce zkrágeg, wem kausek másla na
rendljk, rozššwař ho, pak wsyp půl
lžjčky máuky na něg, nech to naběhant,



pať nandeg na to trochu drobně zfrá-
gených šarlotů, wpraw tam tu tuba-
ninku, wleg na to trochu howězý po-
lívky, zasol co potřebj, málo mussfá-
towého šwětu, nech gessťe gednau to
se zewřjt, pať připrawüg, a obstrěg s
smaženau žemljčau, tať bude ho-
towo.

Uro. 293. Mağrony s šunkau.

Deg mağrony do wřelě wody, a
nech ge zpowolna pořad se wařit, až
změknau, wymeg ge w studené wodě a
proced wodu šrže segtko, pať wem
šunku neb| vzený gazyť, zwať a zfrágeg
ho na drobno, potom deg máslo na ka-
štol, rozhrěg ho, a deg w něg tu zfrá-
genau šunku neb gazyť, ať se to dro-
bet wařj, mağronů, a dobré smetany
přideg k tomu, pať nech se to zwjrat, a
gať náleži, a wystydnaut; potom při-
deg gednu čtvrtku štraubaného parma-
zánu, a trochu mussfátowého šwětu k
tomu, wděleg obraufu, a deg to do ni-
wstaw do pece, a peť, můžeš to taťe do
kaštolowě passtery wprawit.

Uro.

Uro. 294, Minutové maso.

Veźmi z telecý kęgry co gęst dlauz
hę, a tluště co hřbet od nože zřizků, do-
bře ge nožem sřlepeg, zasol ge a oko-
řeň, sřrop ge trochu wjnem, polož ge
na hliněné mise, geden na druhý, a
nech to něgafau chwili tať ležet, potom
potři ceynowau misu s máslem, maso
w mauce několikrát obrať, wlož ho na
na tu ceynowau misu, a přideg k to-
mu omáčku z tě hliněné misy, plnau
lžjcy wjna, toliť poljwky, a podlauhlě
zřágených cytronowých sřlupek, přiz-
řeg to, postav na vhlj, a nech polech-
tu temfowa'.

Uro. 295. Ledwina wěpřewa na rostij.

Kozřágeg ledwinu podle dylky
na dwa dily, připraw gi se solj, pepřem
a několika bobkowými listy do nádoby,
a poleg gi s drobem máslem neb sádlem.
Zřágeg několik sřarlorů a petružele na
drobno, wendeg ge na malý pekáček s
drobem solj, pepřem s trochu poljwkau
masowau a s octem, a nech zawařit.
Keli brzo čas dawánj gjdla, tehdy po-
lož



lož ledwínu na rošť, a nech gi po obo-
gi straně opekati, až bude hotová
Kaleg potom ten drobet omáčky n-
míjí, wlož ledwínu na ni, a wytlač n-
ni zoft z gedného cytronu.

**Re. 296. Wolový swrček tlamy
fajfirowany.**

Wař 4 neb 5 swrčků tlam wor-
lowých na měto a ocistě pěkně, pak v-
děleg fáč z telecýho masa, morfu, a
močeně žemličky, z dwau žloutků, z ko-
řenj, ze soli, z něco bazylikum, z cybu-
le, a česneku, to wšecťo zkrágeg na
dobrý fáč, wděleg ražu se smržemi, s
6 račmi ocásky s 3 brzličky něco we-
mýnkami, zkrágeg na kostky, vpraw,
toho řidkau omáčku, gen ač gest wolch-
fá, pak wezmi ty gány, natri půl pr-
stu žloutků fáč na ně, w každém tro-
chu ražu, swiň ge w hromadu, gafo g-
lito, deg na kastrol, přilož trochu slan-
ný, ssunký, dvě cybulowé hláwky koře-
nj, trochu wjna, mrřew, a nech ge s-
wárit; když budau dobře wděleg z goli
omáčku s cytronowau šťáwau, se sardel-
má-

másiem a wjnem, priprav na swrchky
tlam wolowých.

Stro. 297. Wolowý ocas.

Rozsekeg wolowý ocas na kusy, či-
stě ho wyper, vděleg pác následowným
způsobem: wezmi na rendljk polowic
ocsa, a polowic wody, soli, přideg bob-
kowého listu, cybulowé hláwky, cytro-
nowých slupek, hřebíčků, postav pác
na vhlj. Když se začne wařit, tehdy
wlož ten wolstý ocas do něho, neh ho
wařit, až hodně změkne, nápotom vdě-
leg barewnau zaprážku, poleg howězý
poliwřau, zocť to, polož ten ocas do
toho, musys prw mastnotu s tohoto
pácu sezbírat, pať proced cybult, a co
gestě od pácu zbeywá, strze segto na ten
ocas, nech ho gestě dál se wařit, až ho
i otřebowati budeš. Potřebugessli ho
do kasirolowe passtery, tehdy ho do pa-
stijkowých štátků zaobal, a nech ho pect.
Když gest pečený, tehdy dýnko strog,
ocas tam wlož, pakliho do postaweně
passyty potřebuges, tehdy ho hned za-
obal, a nech ho pospolu zarowen se pec-
ti.

Stro.



Uro. 298. Průt maso dobré.

Prw wezmi rendliř, wlož 2 libry průtmasa drobně na fausty zkrágeného na něj, spolu y s hrwj, pař pokrágeg do toho 2 hléwky Špaňhelřké cibule, 1 mrřew, 1 fauseř celcu, gedem petruželny řořineř, pař trochu zelj, (Kudelfraut) a cytronowych šlupeř, neb řureř, 4 pepřowé zrnřa, a 4 zrnřa řřebičku, pař naleg řegdljř octa, půl řegdljřa wody, pař to na vhlj postav, a nech to pěkně zpomolna řemřowat, aby to pěkně řřechřě bylo, pař řsuse řlchowan řurku do řerwena, řěž ři tam wlož, a nech dobře zawařit, pař to průt maso do řiněho rendliřa přendeg, zced nař omáčku, osol, co se patřj, nandeg drobect nowěho řořenj na to, a nech na vhlj malý war přeběhnaut.

K a ř o u.

Uro. 299. Rařou je řagice.

Wem vpečeněho řagice, a rozřez ho w fausty na prřř dlaubě, zkrágeg málo cibule nadrobno, a wem ř tomu
troř

trochu manky, wendeg tam toho zagi-
ce a tu cybuli spolu dohromady. Při-
deg hřebíčku, mustátowého květů,
soli, (Buchkraut) šťávy citronové a
půl citronu kurek, wleg na to dobrau
mastnau poliwku, a nech to dohroma-
dy se wařit. Můžeš taky swjctowau
pečent, gelenj a stněj maso na taký způ-
sob vstrogit.

Reco. 300. Ragou s gechnějším masem.

Wem spěkné gechněj maso, oplaz-
žrug, neb obwař ho drobět, a při-
praw geg gafo k zadělávání, potom
wezmi brzlj a vssj, gafož y kchautj
hiebny, a připrav to gafo k ginému
ragu, wezmi žampiony a očist ge pē-
kně, pať deg kausek másla do kastro-
lu, též y ty žampiony, a nech ge troz-
ču přitáhnaut, řdyž trochu přitáhli,
tchdy ge nakausky zfrágeg, a wsecko
k tomu ragou přilož, wděleg řjdfau
omáčku gafo na kufátko, proced štrze
wlásené cedjtko, a nech hodně wařit,
přideg korenj a solj, co potřeba, při-
praw na mjsu, wyced z gednoho cytro-
nu



nu sšćwu na to, a nech gesscē geden
war přeběhnaut.

Recept. 301. Rossijn pečenka' nadjwanā.
(Rossibratel.)

Wem 5 zřizku rossijn pečenky,
wem ten geden zřizek, 3 nich, wywlec
kožku, zřágeg na drobno, wem 2
straužky česneku, 4 wymyté sardcle, ze-
lenau petržel, cytronowé šlupky, za-
sol, wděleg fáč se smetanau, abys ho
natřati mohl, natři geden zřizek, s
tím druhým přitřeg, špegilng na 4 dí-
ly, wlož na geden rendlík mřew, pe-
tržel, celer, bobkové listy, wšcliké ko-
ření, polož na to tu pečenku, polowic
ocet, a polowic wody na to, nech to,
kdys žmětne, rozmocet, pak to wlož
na mřsu, wděleg barewnau zaprážku,
nech wait, pak přeced přes tu rossijn
pečenku tu omáčku.

Recept. 302. Rossijn pečinka samáčlau.

Wezmi obyčegnan rossijn pečen-
ku, porřiš na ni solj, wpraw gi na
ren=

rendliř, poleg howezý poljwřau, a oc-
tem, nech gi pěkně měkce se wařt.
Vprař gi s dobrau zaprářau w pra-
wé tlauffice, přideg fořenj, a na dra-
bno zřágeného česneku, galoz y cytro-
nowých kůřek, nech slupni, a šťáwy,
z nich, aby zářřlá byla.

Dro. 303. Řřřř to čerweu uťemfo-
waně.

Vlexprw uťem rendliř, obřlad ho
řlaninau, totiz řřřřem, pař cybulj,
deg ř tomu několik řřřřř řřřřř, mř-
řwe, trochu řřřř řřř řččeného řudel-
řraut, cytronowých řřřřř, pař řřřřř
zařol, poloř do rendliřa, přiklop, a
wřřaw na uřřj, nech ařř řodinku řřř-
wolna řemřowat, aby pěkně přibartwili,
pař wřřřni měřařřu, plnau mřuřř
a wřřyp gi na ně, nech řęřřř řrober
řemřowat, potom naleg řodřř řřřřř
černe poljwřř na to, wloř řřřřř do
řřřřř rendliřa, a řččřřřřřř na ně,
řřřřřř to řřřřřř cytronowan, nech řę-
řřřř řrochu řęwřřřř, řřř řudę řorowo.

Dro. 304. Šunkové sličky.

Předně rozděleť těsto z wagec, neber wssak žádné wody, wywáleg sličky, gafo k nudlim, rozkrágeg ge po gedně částce, obwať ge we wodě pať ge polož. na šáteť, ať oschnau (osák-nau). Wem půl libry masa z šunky, zrubeg ho drobne, wem půl žeydlíka smetany, wrať w něg weyce, dobře ge rozmicheg, pať potř rendliť máslem, deg w něg gednu wrstwu sličků, také něco smetany a wagec na ně wyleg, opět wrstwu sličků, a tak pořád až bude dobře. Potom nařad powrchu y wespod vhlj, wssak wespod malančo, pať ge pěkně peť.

Dro. 305. Sličky špekové.

Wem čisté runcované sličky, genť po druhé straně šaderené gřau, zwať ge na měko, wyper ge, a dobře ge wystluť, a nech ge wystydnaut, zkrágeg potom 1 půl libry ginych na měko warěných fleků, 1 půl libry špeků, a roliť máčených žemlicěk, vdeleg 4 neb 6 mjschaných wagec, přideg kauseť másla,

a nech to wysydnaut, na snjch to vrři,
špeř a fleky ř tomu nadrobno přikra-
geg, ř tomu zelěné pet uřele, cibule,
soli, a řořenj a do řažděho listku ry na-
dj, zawař do řátěčku, nech dobře wa-
řit, zřageg na listky, a poleg mářo-
wau omáčkau.

Reo. 306. Prášátko (řelátko) na bjlo
vwařeno.

Wem prasátko, zřágeg ho as na
8 neb 10 řaustů, čistě ho vmieg, a při-
řaw ř ohni, nech ho dobře řc wařit,
deg na něg soli, řelý řřebjček, pepř, a
cibuly; řdyž gest dořli, dáweg na mje-
řu a obloř petruřelj, pař gest dobré.

Reo. 307. Gazyl na Polřřh zpřřřob.

Wař gazyl na měřo, olup řřži,
rozřrog weypulřy, wloř ho na řořř,
potrus naň drobenau řemličku, nech
ho přičerwenat, wděleg na řendkjř řře-
bičkowau zapřářřku, wleg na to řowěřř
poliwku, a drobět octa, přiloř dwa loty
cuřřu, půl libry řořřn, půl libry řřneč
winnýř, řřochu mandlj, a wřřřeho řořř-
nj,

ni, riech zewŕiŕ, deg w to ten gazyŕ, a
nech ho geŕŕe trochu zawaŕit.

Pre. 308. Gazyŕ na roŕŕi peŕenŕ.

Wezni ŕerŕ vŕ woloWy gazyŕ, do-
hŕe ho ŕluŕ, ŕiŕtŕ ho wyper, zwaŕ ho
w dobre horezŕ poljwce zcela ŕŕechce,
paŕ ho olaupeg; rozŕŕágeg ho podle dŕl-
ty, pomáz máŕlem; wloz na roŕŕ, wy-
ŕlaŕ zoŕt z cytronu naŕ, wem cukru, a
drobenau žemliŕku, dobre ho tŕm po-
ŕp, poleg dobre s cytronowau ŕŕáz-
wau a máŕlem, a když ŕe pŕtne zpŕnj,
polož na mŕŕu potuŕs naŕ na ŕerŕwo
ŕrágenŕ cytronowŕ ŕlupky.



Druhŕ Rozwŕh.

Rozliŕná maŕyta gjdla z telece.

Pre. 309. Telech hlawa ŕmažená.

Wem telech hlauu, zwaŕ gi w
ŕlanŕ wode, paŕ zber z ni kufky na ŕrá-
geg pŕknyŕ kufkŕ z ni, potom wem
kau.

Kausť másla w mauce osusť a porťi
 njm fastrol; pať dvě hláwky cybule,
 cytronové slupky, popeť, mustatorů
 řwět, 3 řáusky slunky, jeden řauseť
 řaderawého zelj (Budelkraut) do toho
 a ná wrch tu solenau telecý hláwu,
 nech se gi přismažit, wyřed na ni cys
 tron, naleg 3 lžce howězý poljwky, a
 nech to zpowna temfowat; pať poť
 loť tu telecý hláwu na mjsu, řeg troť
 řu 3 té omáčky naň, pať wem řa 3
 řegtrary, smetany, wrať do ní 3 řlaute-
 ky, wleg to na tu telecý hláwu, poslať
 do pece, nech gi se řewřit. Řdo řceť
 může řať řarmazanřým řegrem gi poť
 řypat.

Řro. 310. Řleť maso přibarweně:

Wem pěťný řas telecýho masas
 narezeť 3 něho řenřý řřřřř, řwřř ře
 řobřomady, řozpřřř na řastřřř řetřř-
 wě māslo, pať wem to řwřřř, nareť
 řakowě wřřř 4 a 4 na dřewěň řpřřř
 neb řaubřřř, poprať to s řělem, wloť
 do řoho řozpřřřřěňho māslo, wřřřř nareť
 řřřřřřř, nareť řozřělaněho řhřřř neb
 řhň wespod, aby se pěťně řřřř řřřřřřř
 Řřřř



Užješ také s černau omáčkau trochu zofru přidat, fdyž zřízky přičerwenagj, deg drobet golly na ně, a nech ge dobře se wařit, pak wyndeg wen, raubjky wywundeg, wpraw do giněho kastrolu, zced omáčku do tenkého włáseného seytka, a přideg soli, a košenj k tomu.

Dro. 411. Telecý mozeček.

Wem telecý mozeček, nech ho dobře wymočit, oplanzjrug w slané wodě, a wyper ho opět we studené wodě, rozfrágeg na listky, a wpraw ho s fázčem do kapsyček. Přideg k mozečkuz trochu pepře, mussfátowého kwětu smetany, žlaufky a soli, dobře otluč, a deg na to, deg na plech, a nech w pecy zdlanha se pect.

Dro. 312. Telecý vřši.

Kleypraw wem 4 telecý vřši, a zwař ge w slané wodě, a fdyž pěkně změkna, wypucug ge čisté, a bělost pěkně wyfrog, potom deg ty telecy vřši, na rendljf, naleg na ně dobré howězy
po-

poljwty, osol, a postaw na vhljčo, aby zůstaly teplé, potom vděleg omáč-
ku; wem dobrý kausel másla, na ren-
dlj, dobře ho vtři, pať wařečku mauz-
ky k tomu; pať wem na prfynko za 3
fr. sardelů; cytronowých slupek 5
straufků šarlorů, 2 straužky (Kofen-
bühl) dobrnau částku petrujele, wšecko
na drobno zkrágeg, potom též do to-
ho vtřeného másla žeydlj smetany wleg,
dobře to rozmijtheg, pať postaw na vhe-
lj nech zewřjt, wlož na to kus Rudele
frant, 3 půl cytronů šťáwu wyced,
pať priprav ty telecy vřj na mjsu,
wleg na ně omáčku, tať gsau horomé.

Nro. 313: Telecy gatička s máslem.

Když gsy 3 gatiček kóžku stáh,
tehdy ge zkrágeg na žřizky, ne tuze
tlustě, a taťe ne tuze tenče, naleg na
ně mljka, a nech ge w teplé stát, při-
deg k njm též drobet pepře, osuse gá-
tra w šťátku. Potom rozpust na širo-
kém pekáči kus čerstvého másla. Do-
bratug ty gatička po žřizku w dro-
bené žemličce, fteré dřjw gsy osolil,
ted ge wlož do másla, a nech ge po o-

baui stranách pěkně do žlutá wypect. Něktelé osoby milují na nich wycezený citronový zoft, wšak lépe gest, gátra samotné na mjsu dáwat.

Uro. 314. Zelech okružj w hšle omáče.

Když se okružj z frámu přinese, tehdy ho we wodě čisté wyper, a polož ho potom na čistý stůl; posyp trochu mauky a soli na něj, s rukau ho dobře wydrbeg, aby šem z něho odešel, a potom ho opět někó'krát we wodě čisté wyper. Připraw ho potom do nějakého hrnce, přideg k němu bobkový list, cibuli, a něco koření, a wleg naň wody; přistaw k ohni, a nech zpowolna wařit až změkne. Gissku, neb omáčku vjtrog takto, deg do rendliku kauset čerstvého másla, rozštwar ho na vhlj, a přideg k němu plnau lžicy čisté mauky, přicraž, naplň potom rendlík s masnau poljwkau, přideg trochu dobré ho octa, a nech gichu dobře se wařit, aby ta mauka wíce neměla chuť. Když okružj změklo, tehdy ho wloži na mjsu, a zfrágeg ho na drobné kausky, ale zláze mu odegmj. Wlož poslež do gichy,

zasol, gař patřj, drobet pepře, musřřaz
rowé řulky, a majorany ř tomu, nech
to drobně řjřičko trochu se zwařit, a dář
weg na řřl.

Řro. 315. Řeleř řlezyny nadřwand.

Řropřchnř do řlezyny, po řluffřř
řřaně řeho, nořem řřru, a wytlač po-
řom se řřbetem noře řřřředeř řlezyny
na řřřě řřřno. Řř tomu zřřářeg něřo-
řř řřarlorů, trochu řetruřele, řazyřřřum,
řřymřřanu, aneb něřo řobřěho řřřřu,
neř ředwřnowěho řřřu drobně, řřřdeg
trochu řrobeně řemřřřky, trochu řoli, ře-
pře a musřřářowé řulky, a wrař do řo-
řo ředno wegce. Řotom to wřřřřo
do řlezyny nadř, zassř to a nech to zřo-
wolna wařit. Řoloř řotom řlezyny
do trochu mářřa, řosyp řolř a řepřem,
wloř na řossř, a po obogř řřaně nech
to řřřřřřřřřřř.

**Řro. 316. Řeleř nořřřřř ř řřřř
řmářřřř.**

Řlech nořřřřř mēřce se wařit, a
řoloř ře w malých řausřřř do nādoby



s trochu máslem. Zkrágeg potom ně-
kolik šarlotů s petruželj drobně k tomu,
přideg na to soli, trochu pepře, a půl
bobkového listu, a nech to na ohni se
smažit, když malau plnou lžičku mas-
ty na to natrausys, přileg na to pro-
stau masnau poljovku, a drobět kyselého
octa; nech nožičky tak se vařit, a leži-
tug ge s několika žloutky, které tam
vmicháse a na ohni trochu osmažise,
vssak předce tak, aby se nescvrkly. Pos-
ledně vyrlac citronowau šťáwu k ro-
mu a daweg namysu.

Pro. 317. Telech zabeláwané.

Toto maso se přewařj we wodě a
osoli, aby pěkně bílé zustalo. Wpravo
ho pak na rendljk, přideg k němu kaus-
sek másla, nech temfowat s mrkwy,
wsyp na něj drobět masoty, přileg k
němu dobré hovězí poljovky, též wina,
petruželných kořinek, podlauble zkráge-
ných, drobně zkrágených citronových
slupek přideg, nech se vařit, dobře o-
koreň a deg na stůl.

Pro.

**Mre. 318. Telecí maso s citronowau
šťáwau.**

Vem na rendlík kousek másla, rozpál ho, vsať ne do červena, deg do něho to maso, nech ho sylně temfowat, pať wsyp 2 lžice mauky naň, nech vtemfowat, pať řdyž se s maukau dobře temfowat, naleg na něj poliwku, přideg mustkatowědo kwüru, šafránu, drobet podlaublých cytronowých šlupek; trochu wina, a cytronowé šťáwy, řdyž maso změkne, tedy také ho zasol.

Mre. 319. Telecí maso pozustale.

Škrágeg to pozustalé maso drobancce, vpraž drobet mauky w masle do žluta, temfůg s ním petružel a šarloty, přileg tu pozustalau pečeňowau omáčku, okořeň s pepřem, hřebíčkem šolj, s kostkowaným cytronowým šlapkami, vceď té z cytronu šťáwu na něj přičiň zsekané sardele rosmarýnu, bobkový list, trochu octa, a hovězy poliwky a nech to do hromady se wařit.



Telecý farbanátky.

Nro. 320. Telecý farbauátky se smetanau.

Barbanátky se osolegi, trochu octem škropěgi, osussegi a maukau posypagi, wypec ge ze sádla neb we smolcey, wleg na ně dobré howězy poliwky, wijna a trochu octa, nech se wařit; řdyž změkne, zapraž. Vděleg dobrau smetanowau poliwčičku s kaprlami a cytronowými šlupkami, dobře okořen a dáweg na tabuli.

Nro. 321. Telecý farbanátky špilované.

Wem telecý farbanátky, wyšpižug ge po gedné straně, a zasol ge, wlož na rendlík, a naleg na ně barewnau poliwku, nech wařit. Wezmi rendlík, wlož tam kousek másla, a několik plných lžic mauky, nech gi přizlautnaut. Wem tu poliwku z těch farbanátků, a wleg do toho, pať řdyž chceš na misku wykládat, wraž do hrnku 4 žloutky, a wyced do nich z gednoho cytronu šťáwu, dobře to gedno s

dr 1.

Druhým zaquerlůg, a přideg ty farba-
nůky na mýsu, a wleg na ně tu omáč-
ku.

Uro. 322. Telech zřistý zlučené a roz-
klepané.

Wem telecy zřizky, nadeleg z nich
tenkých sličků gafo na rolet, zklepeg
ge s nožovým hřbetem na tenko, wem
na rendlį na drobno zseřaný špeř, a
dwě celé hláwky cibule, hřebíčkem ob-
strčané, wlož na to ty zřizky, nech oz-
pět drobet temfomat, přileg howizy
poliwky k tomu, osol a z kysel ge, přilož
též cytronové šlupky, nech dobře se
warit.

Uro. 323. Telech zřistý w cytronové pos-
lijmce.

Mařč tenkých zřizků z telecy kag-
ty, osol, a tenauče špiřůg, posyp ge
s drobenau žemličkau a maukau, peč
ge pěkně do žluta we šmolcy, obmaž
mýsu s máslem, wklád ty zřizky pěkně
pořádně do ni, zaced cytronowau šťá-
wau, též ty cytronové šlupky drobně
zřrá-



zkrágeg, přideg musskátowého i kwětn,
wylaupanych sardelů, smetany, nech to
wytemfowat.

Nro. 324. Zelech zřizky temfowané.

Wem zřizky, mnoholi chceš, wy-
spikůg ge s spekem, gačož y cybuli,
wlož ge na ně, postaw ge na vhlí, a
nech ge pěkně do čerwená wytemfowat,
když gsau temfowané, tedy vďeleg na
rendljk barwnau zaprážku. Wendeg
tam sardele, nech ge drobět se všmažit,
wšak ale musýs, když zřizky dosti přiz-
barwené budau, poliwku na ně nalit,
gačož y nasolit, a zkselit, potom wy-
leg z této poliwky do zaprážky, pěkně
čistě zamjcheg, a na ně wyleg, a dobře
warit necheg.

Nlech:

Wem ty zřizky, ne posol přjliše,
naber na rendljk z lžice smetany, na tu
smetanu deg ze 4 lotů polowicy speku,
na drobné kostky zkrágeného, wlož naň
ty zřizky, na wrch opět smetanu, a o-
sta-

starnj špeč, nandeg po wrchu y zespod
vhlš, a nech temfomat.

R e v : v.

Nro. 325. Telecý feyta w širce na mjsu
wležená,

Když gest feyta dosti zwařena, nafrá-
geg na ni sádlá, seber dolu to powrchnj
maso přes polowic, přichysteg přewa-
řený špeč, tež maso, morč z wola, te-
lecy wemýnko, Španělské Rudektrout,
močené žemle, dvě wegce, 2 žlaufky,
dobře okoren, wšsecko drobně zesečeg a
slluč, drobnau žemličku mezy to zamj-
cheg, aby fáč přitáhl. Wpraw feytu
na mjsu, neb na fastrol, přistrog ho s
tjm fáčem, poleg ho máslem a s dro-
bnau žemličkau porrus, přelež ho špe-
čem, a w pecy ho wypeč, deg wespod
trochu poliwky, aby se nepřipálila, a
vdeleg na ni wiunau omáčku.

Nro. 326. Telecý feyta s ražou.

Wčist a wyslaň (wyspikůg) telecy
feytu, as na prst želauffej z toho wy-
sla-



staněného odřízní, pať vdeleg fáč, gaž
fo při telecých rolatů, a rağou (misse-
ninu) ze sšorepnuc (austrij) mussli,
tartořlů, smrži, z hubel, zračich ocás
šťů, brzličků, a wymineť, s tjmto ma-
sem, a rağou oblož tu feytu, deg to
wyslaněné opěť wšicko w to, a pokli-
kau přiklop, potři gi wegcemi, obroč
špagátem, a nech gi znenáhla na ro-
žni pect, deg na mjsu s vlastnj omáč-
kau.

Dro. 328. Telecy feyta staněná neb špi-
kovaná.

Wezmi prostředni feytu, wypra-
žau a osolenau. Přistrog wařeně v-
zené gazyky, ty olup, nakrāgeg půl pr-
stu zdyle malé drobné fausky, zlaupa-
né sarděle, čistě zmyté, wem k tomu též
moreť wolowý, napicheg do feyty děr,
a wyslaň gi pořádně. Když se to sta-
lo, přiclož rendliť mástem, přideg tro-
chu musslatowého kweťu, cybulowých
hláweť hřebíčkem posřkaných, z gednoho
cytronu šupky, a ššatru, dvě šelence
wina, a drobet howězě poliwky přileg,
přiklop gi, nech gi dvě hodiny temfo-
wat,

mat, rozděleg po wuchu y wespod vhlí,
někdy ho poobrať. Kd;ž gest pífne
říchaunká, wem hrst kaprlí, zeseleg ge
na drobno, zamjcheg ge do toho, nech
geste drobet přemfowat, a přileg na ni
poljwku.

Četj Rozwrh.

Rozličná masytá gjdla z ges
hňat.

Uro. 329. Gehněčj hrudj nadimané.

Wem 2 sardele a kaprle, trochu
zelené petružel, cytronowých šlupek.
fausek w mljce močené žemličky, zseleg
na drobno, wlož gi do záměcky, wraž
z wegce do ni, zasol, wem tež drobet
musskatowého kwětu, nadi njm hrudj.

Urob:

Přednj hrudj se nasolj a na rožen
nastře; fdyž gest čas f dáwánj gjdla,
polož to hrudj na mjsu, hedro přes poz
lo:



lowicy odluč, pod to deg drobci čerstvého másla, tluceného pepře, drobne zfrágené petrúžele, starlotů, mladé cibule, cytronové šťávy a soli, to wšestco mezy prsa a bedra wendeg, a bedro opět na to přikreg, wespod naleg trochu černé poljwky.

Uro. 330. Gehněci maso přicermew naké.

Mať to maso pěkně na měko, wpraw ho na roště, poleg masnotau neb máslem, posyp drobenau žemličkau, pěkně da žluta wypeč a poleg, dáweg ho s sussenými ropynkami, neb s ginau dobran poljwkau dle ljbošti.

Uro. 331. Gehněci maso w cytronové poljwce.

To se dělá gafo předešlé, wdělá se wždy čerstwé dobré zaprážky, gať se řřkává, býwá dobrá poljwka, prwgi okořcň, přileg drobci smetany, přideg drobne zfrágené šlupky, potom na missu dáweg.

Uro.

Uro. 332. Gehněčj máso w petruželne poljwoce.

Oper maso čisté, aby chlupy pryč přišly, wprato na forliček, neb rendlį, wleg na to dobruu howězų poljwo, wjno, deg petruželowých forjns řu podlaubě zfrágených, nech wařit, potom také čisté opěň (zessumųg) zapraž w prawě hustosti, ořořen, a přismaž kromu zelenau petružel.

Uro. 333. Gehněčj nožičky zabelawaně.

Opár dobře nožičky nad ohněm, ostranbeg ge (ohol ge) a očist ge pěřně, pař ge ořágeg a oplanzstųg, řdyž gsau dobře obrany, wař ge totįž nožičky s špekem, wjnem a cybule co na bjlo wařené řučárko, pař ge wyndeg z waru, rozpustįž mářso, přilož trochu zfrágených řarlotů, potrus trochu soli, a nech ge oporit, wlož w řo nožičky, lįjcy poljwořy přileg, a nech to gestě něgafau řwojli wařit.

Uro.

Uro. 334. Gebněčj farbanatle nasac
ženě.

Kačž ze 2 pěkných gebněčjch far-
banátek, zasol ge, olup z kožky 1 li-
bru gebněčjch zizků čisté, rozkrágeg
ge tenauče, wem k tomu za trogny,
we wodě máčene žemličkové strjdy,
vděleg z mýchane wegce, wem k tomu
zelenau petržel, wsečko drobne zkrá-
geg, osol, deg na to něfoli žlautek,
a tři wšpod y swrchu z sáče na farba-
naty, oblož rendliť spekem, mřwe-
m, petruželnými kořinky zkrágeg wse-
čko na listky, polož na to ty farbaná-
ty, přiklop ge, nech ge do žluta vtem-
fowat, vděleg na rendliť máslowan oz-
máčka, zkysel gi winem, připrav far-
banátky na mýsu, poleg ge tau omáč-
kau, nech gestě gednau zewřit.

Gebněčj Feytka.

Uro. 335. Gebněčj Feytka glazjrowaná.

Vtemšug gebněčj Feytku nepřjše
do čerwena, vděleg gať obyceg gest,
barcwau omáčku k tomu, řdyž gest
omáč

omáčka hotová tedy proced štrů seytko, feytka tam wendeg, deg wssať pozor, aby swrchu se nepomohčila, glaseru k ni takto vdeleg: wem do 3 másů fwas= nje neb droždj dobrau howězy poliwku, 1 libru teleeyho masa, hláwku cymbule, perzelowý křmef, mrkew, nech zne= náhla se wařit, aby se nezaťalela, poliwka se musy ale tak dlouho wařit, až se wsecko dobře wywaří, pať odstaw od ohně, řdyž se vsadila, tedy proced gi štrů seytko (řessero) ra fastrol, postaw ra whlj, nech až na půl žegdljka zawa= řit, deg 2 lžice černé poliwky do roho, řech zawařit, až se potáhne, řdyž zač= ne pupinky dostáwat, řhdy wyhrabeg ohně, syce se spálj, feytka musy zůstat řzdy horká, potom wpraw glaseru na= wřch na feytku.

Uro. 335. Gehněčj kenta w ražu.

Wem gehněčj kentu, oper gi řisť, a zasol gi, pať deg na rendljk trochu sádla, wlož do něho ru kentu, přbatz wi gi folem okolo, řdyž se rozpjka, wem hrnek, wleg w něj asy žegdljk poliw= ky a octa přičiň k tomu bobkowé listj,
cy=



cytronové slupky, hlávků cibule, zelenau getružel a hřebíček, nech voseček dobře se vařit, též 2 straužky celého česneku, řady se feyta vpekla, zřed na ní polivku, a nech feytu změkne se vařit. pak zapraž, polož na něj kus cukru co chceš veliký, nech gessťe drobět se vařit. Můžeš také telecý feytu na tento způsob přistrogit.

Uro: 337. Geheintinla s kaprlami.

Zsekeg gehněčj maso na kusy, dobře ho wyper, rozpust na rendlji máslo, wlož do něho to maso, mimo celého musskátového květu, několik hřebíčků, několik hlávek celé cibule, a několik bobkovýh listů, a trochu bazyliskum, přikreg to, a nech to na nendáhlým vhlj zpomolna vařit. Dohljdi aby se nevjadilo. Pakliby gichy bylo málo, tedy přileg trochu wřelé vody. řady gest giž skoro dobře, přideg kaprlů, cytronových kůláčků, z nichž gádra wybraná gsau, několik máčených a velmi na drobno zsekaných sardelů, trochu wina, nech to dobře vařit, a nensli gicha dost hustá, wendeg tam drobět strau.

štrauhané žemličky a soli, tolik co zas
potřebj gcsť.

Skopowé kenty.

Nro. 338. Skopowá kenta na vlastný
způsob.

Wem skopowau kentu, tu musýš
dořonale zklepat, aby pěkně zkrchla.
Zičkeg na drobno špek, sardale, cytro-
nowé šluky, česnek. Špaňhelšty,
(Kudelfraut) wyššpiřug kentu, a dobře
napácug. Křech gi 1 neb 2 dnj ležet,
řdyž gi potřebuges, wpraw gi na přis-
náležegjcy ř tomu peřác, před tjm nař-
leg na ni pác, temřug gi w pecy, aneb
gař řeti ljbí, a naleg řěž na ni dobrau
poljwu.

Nro. 339. Skopowa kenta na vlasty
způsob.

Štráhní ze skopowé kenty řuži, ciř-
řě wper, zasol, zřluč něřoliř řřebjřřů,
zeseřeg wřřeligaké řořenj, gařo bazyliř-
řum, řřalwěg, Korbelfraut, Kudelfraut,
a bobřkowé řisty, potřusa řjm tu kentu.



a ožspikŕg gi ſpĕkem, a vdĕleg na ni
pác, a poſtaſſo gi přes noc do ſlepa;
druhý den nech gi s pácem as hodinu
temſowat, paſſ gi přĕ na rožni, a pos
lijweg gi tautýs ommáčkau, tĕmýž máš
ſletn, ſmetanan, paſſ geſt hotowá.



C ě t w r t ě R o ž n ě

D r u b e ě.

Šrŕd. 340. Dobrá drubeč s regží
ſaſſirowaná.

Wezmi čĕſtĕ opucowanĕ kačny,
na hřbetech ge rožĕžni, a poſti wynĕ
deg, paſſ wezmi půl libry regže do ka-
ſtolu, čĕſtĕ gi oper, a naleg na ni pl-
nan dĕrawau lžicy maſtĕně polijwky, deg
gednu cybulku s hřebjčkami oſſpikowa-
nau, ſauſeſ ſunkſy, půl libry wybras
něho morſku, a nech to wařit, až bude
doſt, řdyž geſt regže hotowá a dobře
oſolená, wem ſunkſu, a cybuli, zamjz
cheg pár žlautků, ſaſſrug njmi ty ka-
čny, a ſeſſi ge opĕt ſpažátem, ſpořáz
deg

deg ge pěkně, a polož ge do presu,
po wrchu y wespod vhlj nandeg a nech
temfowat; když chres na stůl dáwāt,
špačāt wytáhni, a deg drobēt štáwý
(zostu) neb černě poljwky mezy to.

Ure. 341. Husa nadjwaná.

Wem husu nebo řachnu, rozřizni
gi řízi na hřebetě, a wyndeg kosti; pač
wem řapustu, bjlaui řipu, a mrřew,
rozřágeg to na řausty na prst želau-
šti, wšsečto to oplanzjřug, nech to wšse-
čto w gedně mastnotě dohromady se o-
potit; a řsol to; můžes řaký vženě
maso a gelita ř tomu přiwžyt, popraš
to řtochu manřau, a deg gen něčo má-
lo omáčky na to, nech to dohře řemfo-
wat, řdyž to změkne, leğirug to dwau-
mi žlautky; to wšsečto se do řy wybra-
ně husy wendá, řěž se opět dohromady
špořádá a pač w špekui a w mastnotě
řtemfuge; aby na prřech pěknau barwu
dostala, wem něčo celého řořenj a cybu-
le ř tomu, ale nic řyselého, proto že
wnitř želeně řwěcy řřau, připraw na
mjsu, a deg na to barewnau omáčku.

K u ř á t a

Dro. 342. Kuřátka se zeleným hráš-
kem.

Příprav ta kuřata tak jako ku-
řata s brzlky a šparčlem, zapraž ge
s dobrau máslowau zaprážkau w pra-
wé hustosti, remfug zelený hrách w mäs-
le tak, aby pěkně zelená zůstala. Bdyž
měká gsau, wezmi odofořeněné šepičj
poliwky na to, nech gedem war přegit,
kuřata wyklop a hrášek na wch wysyp.

Dro. 343. Kuřata zhorla obwařená.

Prw wezmi do hrnku 1 půl žeg-
dljku wina, 1 půl žegdljku octa a ne
docela půl žegdljku wody, pak 1 hláw-
ku Španělské cybule, 3 straužky (Kor-
chenbohl) trochu (Buddlfrane) cytrono-
wých kurek, několik faustů mrkwe, ge-
den petruželowý kořinek, drobet celého
muskátowého kweru, přistaw tento
war, a nech ho warit, potom reztrá-
geg ty kuřata na 4 díly, vlož ge na
rendljf, deg na ně ten war, poslaw na
pohlj, nech asy dobré čtvrt hodiny wa-
řit,

řte, pať kuřata na misu wyndaweg,
warem poleg, tať budau hotowá.

Nro. 344. Smažená kuřátka.

Přichysteg dobrá kuřata, rozděl
ge na 6 dílu, z: sol ge, připraw do-
brý šmolc, wein manku a žemličku
stranhanau, zamicheg to, kuřata w
tom zobracúg, wysmaž ge pěkně do
žluta a též zelenau smaženau petruželj
potrus.

Nro. 345. Kuřata bílé vtemfovaná.

Wezmi wypucovaná kuřata, od-
luč prsnj kost, osspeglüg a osol ge. Ob-
lož rendliť dobře špekem, petruželnými
kořínky, celctem, mrkwemi a faustem
musskatowého kwětu, polož na to taťu-
řata, přikreg ge po wrchu špekem,
wleť na flaub zwegšj howězy poljw-
ty na ně, wlož na řendliť bílý papir,
přikreg ge, nech na měko temfowat.
Potom ge wykfop, a pokrog ge se wšim
tím špekem, genž w rendliku gest, aby
zůstalj bílé, posyp ge troštku mankau,
weim howězy poljwfu, nech gi dobře
ze-



zewřje, pať nařlad tartoflů neb olřw d.
omáčky, okysel omáčku se řřřřřřwau cy
tronowau, neb nandeg řampionů n
to, pať ale omáčku nesmřřř wice okyse-
lit. Wozmi ten řřřřřř z řřř řuřat, po-
lož ge na něgafau mřřř, řřřř na ně o-
máčku, a nech geřřř řednau zewřjt.

Mr. 346. Řuřata w polřwce ř gater.

Připraw tato řuřata gařo předeř
řřř, totřř řřřřřřř, a w řowěřř polřw-
ce řwař, řěř wřnem poleg. Ğářř řu-
řecy řřmař, řěř přřdeř řřřmařřřň řřřř,
něřřřř řřmařřřň wagec a petruřřřňň
řřřřřřř. To nadřobno ať se řřřřř, a
s řau wřřřř řuřecy polřwřřau proceřř,
aby řo prawau řřřřř řřřřř, přřřřř
řřřřř a řřřřř cyřřřřř, nech řobřř
zewřř, a řáweg na mřřř. W řěto po-
řřřř řěř řăř řěřřřř řăř řobřř řăř
řăř y řěřřř.

Mr. 247. Řuřatá nadřřřřř řěřřř.

Řdyř řuřata přřřřř řřřřřřř řřřř,
řěřřř ge pođřřřřř na řřřřř a na př-
řřř, řřřř ge, namořř 2 řřřřř řřřřř-
řř,

ky, sylvně vyelač, deg do henfu, gas
tříčka hodně drobně zesekeg, wpraw
na tu namočenau žemličku, vsskwař na
na ni horký šmolc neb maslo, dobře
rozmijdeg, přideg drobet pepře, soli,
šaffránu, muskátového květu, pak
wrať 2 neb 3 wegce w to, zacpeg bla-
wu petruželj, aby nadjwka newyčkla,
nadjwku nadi, zawať nitj, wstrč na ro-
žeň, a poleg máslem.

Dro. 348. Kuřata w cytronové omáče.

Když kuřata čistě opucowaná gsau,
rozdeľ ge, wpraw na rendliť, wleg doš
brau hovězý poljwku a wino na ně,
nech to warit, a čistě opěť. Uprať to
s dobrau máslowau zaprážkau w pra-
wé hustosti, vsinať zelenau petružel,
drobně zkrágenau w másle, dobře oko-
řeň přideg na drobno zkrágené cytro-
nowé šlupky, tu sináženau petružel na
to, trochu smetany, nech geden war
přebehnaut.

Dro. 349. Kuřata s šampiony.

Očistě kuřata, osspeylüg, oblož
rens



rendliß spekem, Sspanhelskau cybulj
cytronowymi slupky, fučata na to
přibarwi ge pěkně do žluta, pač wen
zelenau petružel, šarloty, Kocfenbohl,
nech wssčko drobně zkrágené w másle
ššwarit, poprase maukau, wem f tomu
očistěné a zkrágené šampiony, wleg
dobrau howězý poljmků a ššáwu z těch
v temfowaných fučat, nech dobře tem-
fowat, a dáweg s mjsau na stůl.

Uro. 350. Indjhan (Morák) pečený.

Když indjhan dořonale f vpečení
připrawen gest, tehdy wděleg ze dwauch
žloutků nádjwku, gačo pri fučatech
děláwáse, zamjcheg něco winných zr-
njček, z gader wybraných rozrnek, přez-
braných pignolj, drobet pokrágeneho
cytronátu, cytronowých slupek (fůrek)
a cukru mezy to, nádjwka nemusý být
přjlsis měká. Wnitř dobře s žemličkan
zaděleg prsnj djru, wpraw do ni ze zas-
du nádjwku, zassj ho, pěkně ho peč, a
dřjw než ho na tabuli dáse, nit z ně-
ho wyndeg.

Uro.

Kapauni.

Uro. 351. Nabitwani Kapauni.

Wem dobrého Kapauna, neb in-
dyána, když gest čistě opucowaný a
wybraný, zasol. Pak wezmi telecý
plece, zesekeg na drobno, též w mléce
močenau žemličku; wytlač, a také me-
zy to zesekeg. Wem wybrané sardele,
austrie a temfowané tartosle, též drobet
Esparihelského Budelkraut, a wolowého
morku, to wssacko dohromady rozmj-
cheg, w nicheg do toho též z wegce, a
dobře ge ofořen. Kapauna nadi, za-
speglüg ho, a pěkně zpomolna peč.
Vděleg dobrau sstáwnau poliwku, a
wleg gi w to, pak bude dobrý.

Uro. 352. Kapauni bjlé temfowaný.

Wem pěkné Kapauny, polož ge do
rendliķu, speglüg a osol ge. Deg ge-
den djl wijna, trochu octa, poliwky, cy-
tronowé slupky, cibuli, mrkew a něco
fořenj mezy to, polož swrchu wrstwu
speķu na to. Postaw ge na vhlj, do-
brě ge přikreg, a nech ge temfowat, až
gsau

gsau dosti měký, pak ge z omáčky wyn-
deg, nech to naběhnaut, deg na to po-
lijwku, vtemfug žampiony w mäfte, deg
ge také do toho, - gačož y cytronowau
šťáwu, a něco kořenj, aby to bjle zu-
stalo, wlož též kapanny celé nech roze-
brané do toho.

H o l u b y.

Nro. 353. Zemsowané holuby.

Ti se tak strogegi, gačo holuby w
pastikowé pokwce; wssak ale wemkau-
šťček špeku, cytronowé šlupky, kaprie,
rozmarýnu, několič bobkowých listů, ze-
lenau perružel, to wssacko drobauče
zfrágeg. W praw to do rendliřu, neb
korličku, holuby na to wedle sebe, po-
syp ge s tím rozfrágeným, přines
mezy to kořenj ztlučený hřebíček, nech
ge zpowna temfowat, řdyž wjc žádné
poljwky nemagi, řhdy deg drobet na
ně, aby se nepřipálili, řdyž gsau dosti
měký, pak se dáwagi s mjsau na štůl.

Nro.

Mr̃o. 354. Holuby s čočkau neb socol-
wicy.

Zasol očistěné holuby, a speyług
ge, rozštěmař na rendliķu sádlo, přiz-
deg kauset cukru, nech ge přičerwenat,
přičiň též k tomu kauset mrkwe, a cys-
bule, polož ty holuby do toho, nech ge
temfomat; když gsau barewne, přileg
na ně octa, a howězy poliwky, též bob-
kowé listj, Kudelkrant. z straužky če-
sneku, nech ge wařit, až zmiětnau, pak
vdeleg barewnau zaprážku, deg poliw-
ku s těmi mrkwemi do ni, nech to se
wařit, wlož holuby na rendliķ, zced
omáčku na ně, zwař čočku we wodě
pěkně na měko, deg gi na ty holuby.
Wem také drobně zkrágené cytronowé
slupky, drobect zslučěného hřebjčku, v-
deleg to zakyśle s cytronowau šťáwau,
nech to dobře se zewřj, a dáweg na
stůl. Můžes též křopotwě tymto způs-
sobem wstrogit.



Pátý Rozměr.

Z w ě ř t n a.

Uro. 355. Bažant na Engličtý způsob.

Vem pěkného bažanta, ober ho, wyndeg kůstky, deg tam fát, a zpořád deg ho zas, obvaž ho špekem, s šunkau a citronowými šluky do papiru, polož ho na pomazanau fastrolowau posličku neb střidelku, wstaw ho do pece. K vdělání omáčky deg něco másla do rendlíka, též šunku, hřebíček, bobkový list, Ruckenbohl a žampiony, wšefo dobře zfrágené nech to pasýrowat, popraska to drobci maukau, a vdeleg to s citronowau šťawau trochu zákyšlé, prw musys černau poljwku na to nalit. Potom wšsem nech to warit, mastnotu seber a tauto omačkau bažanta poleg.

Uro.

Pro. 356. Zagjce neb zvěřinu přistrogit.

Kozřezcg zvěřinu neb zagjce na fausty, a polož gi do nádoby. Deg fauseť dobrého špeku do mořdjte, pár malých hláweť česneku, málo bazylikum a thymjánu, ztluč drobně, a přindeg potom k tomu zagjcy, mjmo gedné cybule, gednoho bobkového listu, několiť galowcowých zrn, soli, pepře, něco mušštatového krměti a gednu sklenicy červeného wjna. Vlech teď wšsetko dobře remfowat, až tať rjžage žádné omáčky wjce nemá.

Upraž potom plnau lžicy maufy, přideg trochu cukru, naplň nádobu s barewnau a bílau howězý poljwau, a nech maso se wařit, až zmeřne. Wynzdeg posleť zvěřinu neb zagjce pěťně pokausťu do čisté nádoby, zbet z roho mastnotu, zced omáčku strze wlašenně segťo na zvěřinu, a wleg dobrého oceta neb cytronového zofu na to, též několiť cytronových šlupek přičiň, tať to tedy bude horowé k dáwanj na stůl. Taro omáčka může též s krmj se přistrogit, zwlaště když gest zagjc. Wleg
tam



tam totiž naposledy krm, a nech gi za-
wařit, wssak gi napotád ly, aby se ne-
srazyla.

Gelenina.

Nro. 357. Gelenina w pastikowě
omáček.

Wem gelenj zwěřinu, když gest
pátovaná, připraw gedna wrstwu na
rendljk, neb na kastrol, zfrágeg to na
probno: Kaptle, cytronowé slapy,
rozmarynu, Špaňhelstý Rudelkrant,
dortus to na zwěřinu, deg opět wrst-
wu masa a tak dále, rozděleg swtchu y
dole vhlj, pěkně do čerwna temfůg,
posyp trochu maukan, dořonale protřes,
a nech to gessťe gednan drobet přitem-
fowat, wleg na to dobran howězý po-
lhwfu, a přideg mauky, nech to pěkně z
řehka se wařit, okořen a muskatowat
falkau, s hřebčkem, a šafránem.

Nro. 358. Gelenina s rosolem.

Žwať geleninu pěkně měkce w řy-
selem pácu, wem hecepečowý rosol, to-
lit

liť co myslíš, že zapotřebí gest. Vem cukr, dobré vino, a wodu, nech to dobře zawařit, rozmíchej to na ten rosol pěkně z hladka, aby to prawan hustost dostalo. Bdyž gelenina gest zwařená, dáweg gi do toho. Posyp gi také tak gafo předešlau, s mandlemi, pistacemi, cytronomými šlupkami, a cytronatem podle libosti.

Uro. 359. Gelenina w Polště omáče.

Gelenina se zwaří gafo zvěřina w sardelowé poliwce. Zapraž dobran hovězý poliwku s cybulowau zapražejau w prawé hustosti, wleg do toho wjna, gafož y drobet octa. Vem rozsynek, wymytych zrnek winných, nech ge w té poliwce dobře se wařit, počuť ku co lbo gest, wšak tak aby poliwka byla zákyšla, dobře ořořen, a naleg gi na to maso. Wtrus cytronové šlupky, zkrágený cytronat, a zkrágené mandle na to. Na tento způsob ma se též wepřowá zvěřina w této poliwce dáwat.

Uro. 360. Geleni cembr pečeny.

Vem gelenj cembr, vtni chlupavý ocas, a oper ho. Vlož ho do něgafé nádoby, naleg vody, octa, wijna na něg, gednoho tolik, co druhého, nech ho pěkně zřechka se wařit. Potom vezmi mnoho straubaného černého chleba, hřebíček, mustátový květ, a pepř k tomu, posyp tím ten cembr, peč ho na roští při sylném ohni, aby všudy pěkně přibarvil, poleg ho několikrát mástem, vsyp zase kořený chléb pěkně z hruba naň a opět poleg; připrav ho na misku, deg z té omáčky, w které se wařil, něco mezy to, a přilož cytronové slupky.

Uro. 361. Gelenj cembr dussch, neb temfovaný.

Vem hřbet od gelena, gafož y od řegty, čistě z kůže vybrany a spikovaný, wpraw ho na rendlš neb pečác, vem k tomu cibuli, rozmarýnu, Špaňhelský Kudelfraut, tlustě zfrážený ledwinový tuk, slaninu (špek) wleg z toho pácu naň, peč w pecy, neb dusa

w rendlsku, wděleg swrchu y dole vhlj,
aby pěkně fruhlý byl, wpraw kaplo-
wau poljwčičku neb sardelowau polw-
ku, co se ti ljbj, wleg na to w prawém
dávánj na stůl.

Koroptwé.

Nro. 362. Koroptwé s čočkau

Wezmi dobré Koroptwé, odrjzň
jim hlavu, křidla a nohy, zastrč ge
gafo při passitách, pěkně zwolna peč,
wem hrubšj čočku, pěkně měkce zwař,
aby wssak w celosti zůstala. Zapraž to
s kapounowým tukem, s trochu cibul-
kau a cytronowau šťáwau, Edyž gsam
Koroptwé vpečené, wpraw ge na misu,
a čočku na ně wyšklop. Mech ge geden
war přeběhnaut, můžes také tartoffle
k njm přtwzýr.

Nro. 363. Koroptwé na Wlasťj způ- sob.

Peč Koroptwé na rožni šťáwo-
witě z gátřiček a pupků, wděleg omáč-
ku, nech gi w čistém horkem olegi se
přis.

přisřwařit, deg drobet octa a wjna k tomu, a nech to s černau poliwkau se zewřit, pak přideg k tomu drobet Ko-
cšenbohl, kořenj, cytronowých šlupek,
a listička, a proced omáčku strzeseytko,
pak rozřež ty foroptwé, neb ge nech w
celosti se wařit, až změknan, přičiň k
nim sardelů a másla, a wyced při dá-
wánj na stůl, štáwu z kyselého pom-
rančena ně.

**Reco. 364. Srnčí kenta na cizozemský
způsob.**

Wezmi srnčí kentu, ztáhni z ní
kožku, pak vdeleg páč z wjna, octa,
a z wody, každého stegný díl, šul, cy-
tronowých šlupek, hřebíčku, skořice,
zázworu, musškátowého kwětu, a pe-
pře, bobkového listj, Rudelkrautu, a
rozmarýnu, poleg gi tjm několikrát
zhorka, a nech gi pácowat; pak gi
špikug, a smaž gi pěkně zpomolna w
zostě, když se dobře osmažila, a často
s pácem polege, dáweg na misku, a
deg k ni buďto vlastní omáčku, nebo
vdeleg sladkau omáčku z rybžla neb z
wíšňowé šťáwy, a oblož gi cytronem.

Reco.

S l u k y.

Dro. 365. Sluky w panádlu.

Wem sluky, ossklub ge, čisté ge oper, střewa wyndeg, zasol ge, a na stř ge, opeč ge drob-ť, řdyž se opeč-ly, rozřež ge; deg na rendljk, vsmaz několik strogků žemliček; deg ge do moždjre, též legno neb borwno. Wem trochu cybule, wsecko ztluč, pať wlož řauseť másia do rendljk, přideg lžjcy mauky, nech zcela přižlawnaut, pať též to ztlucené tam wleg, nech to sať naběhnaut, a wleg w to barewnau poljwku, a okysel gi s cytronowau šťá- wau. Wleg tuto omáčku na ty to sluz-ky, nech to dobře se wařit. Můžeso tať tartofle mezy to wmjsyt.

Dro. 366. Sluky s řácem.

Wem pěkné sluky, opal ge drob-ť, legna wyndeg, rozeber ge na řau-řky, deg másto na rendljk, nech mau-ku pěkně přicermwenat, a na to černau poljwku, čerstwé tartofle, cytronowau šťáwu, něco řorenj, sluky w to wlož.

②

Lcy-



Lerno temfug w mäsle, s drobet strauhanau zemličkau, deg na vsmaženau zemličku a obklad okolo mjsy.

Pro. 367. Ptácy gať se pečau.

Ošklub ptácy, a čisté ge opucüg, nastrč ge na rožeň; když stuhnau, osob a poleg ge s mäslem; když pěkně zpěněgi, potrus ge cukrem, a poleg sladkau smetanau, když se skoro do pečau, posyp ge straubanau zemličkau a cukrem, opět ge se smetanau a s mäslem poleg, vsmaž dvě žemlowé strogečky we smolcy, wlož ge do mjsy; wleg horké mäslo na ně, ptáky naň wlož, poleg ro přes sebe se sladkau smetanau.

Pro. 368. Křepelky pečené.

Čist a zasol křepelky, vděleg ge prw we winnem listů, a pať w slanině, a peč ge na rozni, deg ge tať gať samy w sobě gsau, aneb sylhau ssunkowau gichau, s koryandrem a cytronovým zoftem.

Uneb:

Aneb.

Když se křepelky dobře osflubau,
tedy ge dobře wymeg, a zasol, nech ge
chvilu w soli ležet, wleg na ně půl má-
su wijna a půl másu octa, wlož do to-
ho celan skořice a hřebček, nech to w
pácu přes noc ležet, wpeč to potom
pěkně w zofře, a mužes z pácu poliw-
čičku na ně vstrogit.

Dro. 369. Wepřowina w omáčce.

Když se maso wymočilo, tedy ho
we wodě wař, a zasol. Když se mē-
ce žwař, tedy ho deg na kastrol, wleg
naň trochu omáčky, w které se maso
bylo wařilo, wssať bez mastnoty, přis-
deg k tomu dobrý díl wijna, másla, ce-
lý pepř, hřebček, muskátový květ,
cytronové slupky, několik bobkových
listů, a nech to dohromady řidče za-
wařit.

Dro. 370. Wepřowá hlawa gať se strogj.

Wyndeg ze swinj hlavy gazyť a kosti,
tež ztáhni kůži z rypáku, wssať ale gi-
nes



neodřížni, čisté gi vymeg, pať wezn
díl wjna octa, a wody přideg, soli
kořinků, bobkových listů, cibule, česni
ku, mrkwe, celeru, petržele, cytrono
vých šlupek, gerabich a řořenj, nech
gi w tom se wařit, až změkne, pať gi
zaobal do serwitu, s kwtjm a pomez
xancowými listy ozdobenau, též poleg
na ni, teplau omáčku z gerabich zrn,
aneb winnau omáčku s páleným cukrem
a s cytronem, neb rosol, neb něco
zawařeného.



Pátý Rozvrh.

Passify w dni postnj y masyté.

Uro. 371. Máslová passifa na den
masytj.

Wem 1 libru mauky, odmaž gi
na dwa díly wezmi též 1 libru másla,
whnět ho mezy tu půl libry mauky,
wywáleg z toho gednu placu, wlož gi
na ceynowau misu, nech gi přikrytu
řynaut. Potom wem tu druhau půl
li.

libry mauky, wem od té libry másla
 drobneť co ořech weliký, zasol ho, roz-
 šť. b ho drob. učce mezy tu mauku, pať
 wem 2 celé wegce a 2 žlaufky, a 2
 kofliky plně koř. lky. Wem toliť slad-
 kého mlka, aby těsto pěkně změklo,
 tať dla ho ho na nudlowým prkyn u s
 nožem zděláweg, až dofonale ztuhne,
 pať ho w hromadu slož, a tať dlauho
 geg na dlauho, y na kulato mezy rukaz
 ma wáleg, až tať čistý bude, že wice se
 nebude lepit, mauka wssať nesmj žádná
 načerno se wysypat.

Pať ho drobect wywáleg, wlož ho
 na ceynowau misu, přiflop ho, a nech
 ho fynaut, wem ho opět na prkno,
 wywáleg ho, pať to wyhnětené máslo
 na ni polož, a tať ho naň zwáleg, a-
 by máslo y těsto stegně gedno na druhé
 přisslo, pať ho třikrát přelož, pať ho
 opět wywáleg, a přelož ho čtyrykrát.

Když we wssem čtyrykrát přelože-
 no gest, tchdy nech trochu fynaut, wy-
 wáleg ho co hřbet nože zlaussť, wy-
 lož na passřikowau misu, trochu ho no-
 žem sřřegi wřrog, nežli misa gest, po-
 tří

tři těsto tak daleko, co frag misy dosaz-
 huge, s rozlučeným wegcelem, pak
 polož na potřený frag tak široce, co
 frag gest, zase těsto kolem okolo misy,
 porři frag opět s weycema, pak ob-
 wal okolo ruky serwit, polož ho pěkně
 stegně, a prostřed da misy, to odkroge-
 né těsto w hromadu slož, do fularosti
 ho wymál.g, wlož ho přes to druhé
 těsto, stegni na ten serwit, odkrog to-
 týž těsto s horkým nožem kolem okolo,
 porři celau pastiku zase s weycemi, mu-
 sys ale dát pozor, abys to krogenj ne-
 porřel, sychy pastika se neotwřala, na-
 kruč z ostatního těsta na prst ztlausstj
 sstiček, poklad ge syřsať kolem okolo
 pastiky, a wytlač s náprstkem malé
 stupiny, a wklad ge mezy to syřsať,
 wykruž fulary fliček w způsobu různé,
 polož ho swrchu v prostřed na pasti-
 ku, na dýnku na wrchu kolem okolo steg-
 ně vděleg, náfrogky 4 prsty zssjře od
 sebe, porři pastiku opět s wegcemi, peč
 gi w rozpálené dortowě pánw; potom
 odkrog swrchu ten fularý listek, wyn-
 deg zwolna serwit, potom nadi gi to-
 riž tu pastiku s mýchanau krmj neb s
 rağu, tjm odkrogem gi opět přiklop a
 deg

deg na tabuli v gídlu. Tu mýchanau
krmí přístrog takto:

Wem 2 kuřata neb dwa gehněčj
brzljčky neb cokoli čeesa; wem ty kuřa-
ta, rozčjzni ge na 4 díly, ty brzljčky
ale na kausťy zkrágeg, pať ge dua w
máfle, řdyž se duř l, tehdy wprase 3
plně lžice mauky na ně, a nech gessťe
gednau drobet se temfowat, přideg půl
druhé děrawé lžice howězy poljwoťy;
přičiň drobet mussťátowého kwětu a
ssafránu a wať to, ř posledu temfűg w
máfle a w zelené petruželi, deg žam-
piony, zwařený řarfiol neb řpargł, neb
temfowaný zelený hrách, gať čas to
dává, w slané zwařené a wylaupané
raťy, wsečko w to wlož, nech gessťe
několik zwarů přeběhnaut, můžes to
také, čcessli, s wegćema leğitowat, pať
deg to do pařťiky.

Uro. 372. Mářlowá pařťjla w den
pořťnj.

Tu wděleg rať gaťo prw mářlo-
wau pařťiku w den masťyř, ale na mį-
řto masa wem řřiků neb řelwa, řřilřo-
tu



tu w slané wodě zmařenau, ty zaděleg
w másłowě omáče, a naleg to teď
gimenowaně wslecko do ni.

Nro. 373. Masowá passijka.

Wezmi wolowý ocas, swjčkowau
pečenj, očistěné holuby, neb kuřata,
cofoli chceš, polož na rendljk, přideg
telecý maso, cibuli, česnek, bobkové
listj a Rudišfraut, pať octa na to, a
nech to temfowat, až to změkne: po-
tom strážeg drobne to telecý maso s
troštku cibulj, straužkem česneku, Fau-
stem špeků, s drobet morkem, se šar-
delmi, kaprlemi, cytronowými šlupka-
mi, přideg smetany, soli, zlučeného
hřebjčku, a nowého kořenj, vdeleg pa-
ssiku gať powědomo, připrav to co
tam wrazyri chceš, do ni, stráženy
fáč dole y nawrchu přes to, a peč,
vdeleg omáčku z toho pozůstalého pácu,
a deg gi přes ni totiž přes passiku.

Nro. 374. Štjčj passika.

Oštraubeg štiků, vřež hlavu,
neb gi na kusy rozřezeg, zasol gi, a
nech

nech gi nĕgaŕau chvĕli w soli ležet,
 pať gi s horŕym mástem s cybulkau,
 perruželjs fořinky, cytrononŕym slup-
 kami, s winem, cytronowym lističkem,
 s fořenjm, tež tartoflami a s žampi-
 ony přismaž, pať vdĕleg dobrý fáč z
 kusů kapra, ze štiřy, ze sardelů, z cy-
 tronowých slupeť, z cybule, z fořinků,
 pať wraž tu remfowanau štiřu, pořau-
 scých do kichkého těsta, šwrchu y dole
 fáč, zpořádek ho podle ljbosti, šwrchu
 přikřeg, pěkně peč, a dobrau omáčku
 wleg do ni; můžeš taky austryc t. g.
 šřkorepnice, mussle, tartofle a žampi-
 ony k tomu přiwzýt; k posledku wyced
 cytronowý zoft do ni.

Nro. 375. Kuřecy passika.

Buřata se pěkně očistj a wyšpikuj
 gj, může se na dwogj způsob vdĕlat,
 tať gaťo gest holubj passika předsa-
 na. Wšak zwasště gest toto k pozor-
 wánj, že passikowé těsto, ke kuřecý pa-
 ssice musy tenčegi rozwaleno býti, ne-
 ni též potřebj, by se tať dlaugo pekla,
 gaťo holubj passiká. Formu můžeš
 vdĕlat, gať se ti ljbj.

Nro.

Uro. 376. Kaprowá passitka.

Wem pěkného welského kapra, ten se ostrauhá, a na hřbetě otevře, zluč se wyndá, a kapr dobře zasolj, nech ho hodinu w soli ležet. Forma se může na tento způsob vdělat: vděleg za tím dobrý fáč, wem mljčj, zeskleg ho drobauce gačož y močený chléb, kaprle, cytronový kůrky, sardele, vřii máslo, rozmichleg omáčku z pacovaného kapra, aby byla zákyšla, gačož y drobet smetany. Natři z toho na to rozválené těsto, wlož toho připraveného kapra na to, to ostatnj natři nawrch na kapra, a zřid gi, tak gač kapr gest, pěkně ozdobně, a peč gi 3 hodiny w pecy. Můžes kapra též na fausty zřezat, wssať aby kůž pohromadě zůstala, gest lechče, gi ho předkládat.

Uro. 377. Kažu passitka.

Vděleg passitku z máslového těsta, pať vděleg z fáče malau nádivku, osol gi, a potom w smolcy gi pěkně do žluzka wypeč, wssať ale gen polowic, druhau polowicý zwať w slané wodě. Deg
ná:

nádtrofu do kastrolu s kaprowými mlí-
čím, s sstičnými gatrčkami, s drobet ruz-
roslými, buďto čerstvými neb sušenými
a též se smrženými, a když máse y žams-
piony, přideg goly k tomu, jako již
dotčeno bylo, nech několi warů přebě-
hnout. Přideg drobet drobně nakrá-
gené petrúžele k tomu, sstárou z cytro-
nu, ořus to, máli to dobrau chuť, pať
wpraw to do ty passitky.

Stro. 378. Z liseť passitka.

Wezmi lysty, očist je, pácuť, a
temfug w másle, wssak ne welmi ba-
rewně, aneb je nech s horkým máslem,
na drobno zkrágenau cibulj, s petrúž-
lj s kořínkami, s sardelmi, s drobet
wjnem a octem a cytronowými slup-
kami přismažit, pať wystydnout, a v-
děleg dobry fáč z kapra ze sstiky ze sar-
delů, kaprlů, z cibule, z kořínků a z
kořenj, vděleg dobré passitowé těsto,
wrať w něj ty lysty, na wrchu y we-
spod fáč, pěkně peč, omáčku můžeš
také z krwe wdělat, gestli že ti ljo-
gest.

Stro

Uro. 379. Passika z kyselého zelj.

Zwař bažanta, lesnj sluku, klobasu, zřezeg wsecko na 4 djly, wezmi mezy to zwařenau vzeninu, a na rendljt trochu wařeného kyselého zelj, vpraž na to máslo, posyp maukau, nech to trochu remfowat, ale gať náležj suse, deg 2 loty tartoslu, a 25 austrygj k tomu, pať wděleg z křechkého těsta passiku, nazdi gi tjm, a vpeč gi.

Uro. 380. Hňupowá neb sstokfissowá passika.

Wem křechkého a bělaunkého hňupa, neb sstokfisa, ztrhni z něho kůži, zřez ho na kusy a zasol, polož na rostě, a peč, aby ta smradlewá woda wysšla. Potom vdeleg dobré křechké těsto, gať passika weliká gest, wem libru mauky, dvě wegč. a dwa žlaufky, plnau lžjcy smetany, wojno a wodu. Těsto zaděleg, wezmi půl libry másla, čisté oper, wraž do těsta, tať co másłowé těsto častio wyhnět a opět do těsta wraž. Wem půl čtvertky másla, to wrči, dvě plné lžjce smetany, čtyry na drobno zeseťané
sar:

sardele, z půl cytronu sflupky, drobně zkrágenau zelenau petružel, a musskátový květ; ty kausky w másle rozničeg, těsto vyhnět, a swrchu z toho vyhněteho na to wlož. Pak wem ten strok fiso, a to vyhnětlé, natři swrchu na něj, přistrog passiku na misku nebo na plech, pokudž že se ti libí, peč gi w peci, poljwku bez toho ti samá dá.

Pro. 381. Zvěřinová passika.

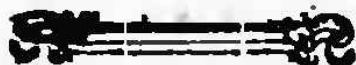
Wem z gelena zadnj feytu, ta se ztáhne a čistě wysspižuge, slučeným kminem, a wrannjmi očima dotrausý, zasolj, a octem sftropj, nech gi den nebo dwa ležet, pak w pácu dobře zwař. Vděleg dobré těsto horké, to vyhnět, gať obyčeg gest, poklad dno s drobně zkrágenými cytronowymi sflupkami, s máslem, s kaprlemi, s rosmarýnan, s bobkowým listjm, a kořenjm, a tu zadnj feytu na to připrav, oblož gi též swrchu gaťo zespodu. Vděleg formu gaťo Latinský S. Vděleg ty dwa praužky pěkně s laubjm, zpraw pec w naležitém horku, a 3 hodiny peč, vstrog doz
brau

brau kaprlowan poljwóćku, a wprawe
feytu do nj.



Pátý Oddíl.

O rozličných dortech, čistěmu pečiwu,
sladkých y kyselých salátích, ro-
solích, huspeninách, zawa-
řených, gafož y o
šťáwath.



Nro. 382. Kořenňý dort.

Vem 1 libru tlučených mandlí,
3 čtvrtky podsýwaného cukru, 3 ge-
dného cytronu šťáwu, a slupky, 2 lo-
ty na kostky z křágeného cytronatu pře-
pískácý 3 gdného pomeranče kůrky,
hřebíček, a skořjcy podle libosti, wše-
cko deg do hromady. 3 10ti wágec
žloutky, geden po druhým dobře za-
mícheg a bjšky na penu stluč a iěž mezy
to

to wendeg, a púl hodiny mýcheg. Por
maž list, wlož naň oplatky, deg w ně
těsto, zpomolna ho pec, a vdeleg naň
led,

Nro. 383. Seplawý dort.

Wem libru mandli, pěkně čistě
ge otři, pať ge nepřilís na drobno
sluč, zpodšyweg ge strze nudlowé ře-
stko, zamýcheg z čwrtě libry podsý-
waného cukru na ty mandle, 14 žlaute-
ků, gedem po druhém tam zamýcheg
mýcheg to celau hodinu po gedné stra-
ně. NB. žlauteky pěkně na pěnu otluč,
a tež tym zamýcheg, pať přideg 1 lot
šťořice, 1 qwintlí hřebčku, 1 qwint-
lí mustátowé kufky, z gednoho cytro-
nu kufky, to wsecko mezy mandle za-
mýcheg; potom wezmi list, wstaw naň
obračeku, zaděleg gi těstem, obmaž
drobet, a wleg do ni ten dort, pec gi
znenáhla, tak bude hotový.

Nro. 384. Pincerdort třený.

Otři libru sladkého másla s librou
tlučených mandli na pěnu, deg do to-

P

he

ho 12 žlautekú geden po druhým, tež
1 libru podsýwaného cukru, cytronowé,
a pomerančowé šlupky (kůrky) neb co
k potřebě mjeti chceš, půl libry mauky
pomalu w to zamijcheg, namaž na po-
mazaný dortowý list, naplň rybízlem,
naděleť naň hulčiček a znenahla peč,
bude chutný.

Nro. 385. Eincerdort drobený.

Wem na prkynko půl libry mau-
ky, půl libry másla, čtvrt libry na-
drobno stlučených mandlí čtvrt libry
stlučeného cukru, z celého cytronu šlup-
ky nadrobno zkrájené, to wsecko toze-
tří, 3 žlautek, 2 celé wegce, 3 půl cy-
tronu šťáwu, a těsto tak rozděleť, 2
díly od něho odwundeg, podrž trochu
wíc nežli 1 díl na listek, oblož na prst
3 žlautek hulčičku kolem okolo, to za-
mařeně w to, naděleť z ostatního tě-
sta hulek, a koleček, potří wddau, a
pocukrüg, a pěkně v peč.

Uro. 386. Eincerdort kolečkotvaný.

Na veliký dort wem 3 čtvrtky másla do záměrky, to as půl hodiny pěkně co snjh vtí. Zamicheg mezy to půl libry na drobno tlučených mandlí, opět to půl hodiny mšcheg, wem půl libry podsýwaného cukru, a půl hodiny tjm mšcheg: K posledku připrav tři čtvrtky podsýwaného bělu z gednoho cytronu kůrky na drobno zkrágeg, tak tůze to mšcheg, až se to dokonale do hromady dostane, trochu zasol, připrav strocený dortový listek, potří ho spolu y s obraučkau s smolcem; dno natři, naplní zaděláwaným, z druhého těsta nastřikeg pěkných koleček, peč w mírném horku, vděleg, bílý a čerwený led, nakrágeg pířtacy podlaubhlých, a nakrut ná wrch.

Uro. 387. Mandlowý dort mýchaný.

Wem půl libry mandlí, nawlaš ge wodau, olaupeg. ztluč půl libry cukru, deg do záměrky dohromady, dobře to mezy sebau rozmicheg. Potom wem 8 wagec, a 3 žlautek, gedno po

druhém pěkně zamíchej, z jednoho citronu kůrky na drobno zkrágej též mez
zy to, a gať náležj dobře zamíchej, pať
wem gedcn k tomu přiležjící list s o-
braučkau, zaděleg ho dobře s hrubým
těstem, těsto tam vykydeg, peč pěkně
zdlauba, pať můžeš snjh na to v-
dělat.

Dro. 388. Mandlový dort giný.

Wem 1 libru cukru do hrnce, 6
celých wagec; a 6 žloutků, míchej ge
z čtvrtě hodiny. Wem půl libry
štrobu, zpodšwec gi, a wem čtvrt
libry mandlů, ztáhni z nich šozku, a
půl čtvrtky pistácy. Ty mandle a pi-
stace zkrágej, též z loty citronátu me-
zy to nakrágej a z jednoho citronu
kůrky. Wšecť do hromady zamíchej,
porom obmaž listec, a zpowolna peč.
Vděleg na to snjh, a potrus pistace-
ma, tak bude dobrý.

Dro. 389. Šřechlý dort.

Wem na prkýnko mauky, nadě-
leg znj s půl librau mauky drobečku,
wem

wem podšřwaný cukr, toliť co chceš,
trochu zřágených cytronových šlupek,
a 3 žloutky k tomu, těsto w bromadu
připraw, wzwaľeg ho co hiber nožo-
wý ztlauffť, deg naň odwárťu, nadě-
ľeg šřangľiček naň, nawlaž ge trochu
wodau, posyp ge cukrem, a pěťně ge
peč.

Šřro. 390. Morlowý dort.

Žtluč půľ libry morku čisté opus-
cowaného a wybraného gať náľeží na
drobno, a s čřwrtkau másla ho dobře
vtří, wraž 3 celé wegce a 3 žloutky
do toho, zamicheg 1 půľ libry pišťkotů,
s drobet wjnem nawlažených, ale ne
tůze wľhce, pať čřwrtku tľučeného cu-
řru, čřwrtku zřágených mandľi, a
drobet cytronových šlupek, wšřectě to
micheg celau hodinu, pomaž obrau-
ťu, wendeg tam, posyp cukrem, a pě-
ťně peč.

Šřro. 391. Řámoný dort.

Žaděľeg gednu libru cukru, libru
maľky, ze dwauch wagec; těsto ne přija-
ľiše .



namaž na wrch, polož na ty oplatky, a
peč ge.

Stro. 395. Máslové oblauky.

Wem na prkynko 6 lorů cukru,
8 lorů mauky, 8 lorů podsýwaného cu-
kru: wsscho s wálkem zwáleg, zadě-
leg těsto s 2ma žloutky tak gačo nu-
dlowé těsto, wywaleg ho co nožowý
hiber ztlaustej, nakrageg 2 na prst ši-
roké a geden prst dlaubé flicky, porři
ge wegcemi, wšyp cukr a zsekaný
mandlj na ně, oblož winem pěkně dor-
towý listec, peč ge, a polož ge čerstwé
nad wálek, syce se rozláman.

Stro. 396. Čokoládové hubičky.

Wem 1 půl libry mandlj, a ge-
dnu půl libry cukru, ztluč to na dro-
bno, deg do něgake záměrky, nastrau-
heg geden celtjč cukolády mezy to, též
několik cytronowých šlupček k tomu,
wraž 2 bjlký w to, dobře to mezy se-
bau rozmjcheg, vděleg bacle na oplat-
ky co sedmič weliké, a peč ge w dorto-
wé pánwi.

Stro.

Uro. 396. Bedové hubičky.

Rozděleg led, wyndeg na oplatek
bacle, napln se zavařenými vyšně-
mi, neb s čim koli chceš, naši dro-
bet ledu nad to, peč ge zcela bjle, tak
gsau hotové.

Uro. 397. (Fingerholehippen.)

Wem co wegee těžký kus másla,
ztluč ho, deg do hrnku, wem z wege-
cete bjleť k tomu, dobře to mýcheg,
wyced trochu citronu do toho, až pěkně
to zhuštne, pak wezmi geden žlautek k
tomu, a půl wegcete též bromádku mau-
ry, dobře to w bromadu zamýcheg, po-
maž listek woškem, nech ho kus co to-
lar weliký na ten listek secat, wšak aby
se nescazyly, nastranbeg na ně cukru,
nasyp anýzu, a peč ge zcela bjle, swun-
deg ge nožem z toho listku, a ohni ge
okolo prstu.

Uro. 398. (Nobelschaiten.)

Wem 1 čtvrtku na drobno ztluč-
tených mandlí a gednu čtvrtku na drob-
no



bno zkrágených, wpraw ge do záměrky,
wem gednu čtwtřku podsýwaného cuk-
ru mezy to, ze dwauch wágec bílký, z
gednoho cytronu šlupky drobne zkráge-
né mezy to, též štáwu w to wyced, na-
krágeg dlaubě kausky z oplatků dwa
prsty širší, natři těsto co nožový hřebek
ztlausty, nasyp anýž na to, a w čer-
stwém horku vpeč, pať wděleg wodný
led, porři to njm, a nech opět oschnout.

Pro. 399. (Holchippen) obyčejné.

Prw wezmi do záměrky 6 lotů
pěkneho bělu, genž se zpodšýwal, 4 loty
rozpuštěného šmolce, 4 loty zprepocý-
waného cukru, z gednoho půl cytronu
šlupky na drobno zkrágené, podsýwa-
nau štařicy, ztlučený hřebíček, drobne
strauhanau musštátowau kufku. To
wespoleť rozmijeg, pať wtaž z celé
wegce do roho, gednu čtwtř hodiny tři,
wem to k tomu přináležegjcy železo, a
začni pect, nawiň to zčerstwa na malý
wáleček, a tak dále, až žádného wjce
těsta nebude.

Pro.

Nro. 400. Marcypanky ze skořice a z mandlí.

Na čtvrt libru ztlučených mandlí wem čtvrt libry podsýwaného cukru, plnou lžici podsýwaného škrobu, skořice tolik, aby to hned barewnau barwu dostalo, dva bílký a jeden žloutek, něco málo růžové vody, musysa wssat dobrý pozor dát, syc hned gest požazený, rozděleg tuhé těsto, nepřilise ztenka ho rozváleg, a wslat ho do tvojídka, pak dortový plátek wostem omaž, a opět vtři, marcypanky naň wlož, a dobře ge wpeč.

Nro. 401. (Pimonienščalen.)

Wem cukr, a wyced tolik citronové šťáwy naň, aby to bylo jako B o ch, dobře to rozmíchej, polowic oz čerweň s šťáwau Zlčmrsowau, nafrágeg na prst široké oplatky, natřina ně toho ledu, otoc ge okolo huličky, a suso ge při rozděleném vhlj.

Nro.

Mro. 402. Pineový chléb.

Wem 12 celých wagec, wrať ge do hnce, a micheg ge čtwt hodiny, pať odwať 5 čtwtceť cukru, deg ho do těch wagec, a micheg to hodinu po gedne straně, gednu libru bělu, a gednu čtwt na dlaubo zkrágených, a w dortowé panwi přibarwených mandli, kreť wsať pěkně žluté gsau, a cytronowé šlupky k tomu, wsecko gedno s druhým rozmicheg, naplň to do karcánků papírowých, a peč gaťo sucháreť nebo swibať.

Mro. 403. Mandelbacht.

Wem 1 libru posýwaného cukru, a 3 5 wagec bílky, wluč to na pěnu, deg do toho cukru, micheg to půl hodiny, wem gednu libru na drobno ztlučených mandli, ze dwauch cytronů šlupky a šťáwu, wsecko dohromady rozmicheg, nakrágeť oplatků, nadeťeg z nich co cheese, peč ge w dortowé pánwi welmi zpowna.

Mro.

**Uro. 404. Mandlowé oblauky s batz
wami.**

Wem 8 lotů mandlů, nawlaž was
dau, ztáhni z nich fožku, zfrágeg na
lístky, wem osm lotů cukru, mýcheg to
s 3 bjlkami a se sřáwau s polowice cy-
tronu hodně zhuřta, poslež w mýcheg
mezy to, geden djl z toho ledem rozděl-
leg, geden djl s Alkemis sřáwau, aby
zčerwenali, geden djl špinárem, aby ze-
zelenali, pač zfrágeg oplatky, wděleg na
ně na půl prstu zřřřř bjle, wem půl
prstu zřřřř čerwené, tež toliř zelené, aby
byli pěkně šatyrowané, a rač pořračug,
připraw ge na ty oblauky a vpeč ge.

Uro. 405. Mandlowé koláče.

Wem ze 2 neb ze třech wágeg
bjlků, a půl libry slučeného cukru, mýcheg to
hodinu, potom wezmi gednu
libru na drobno zřlučených mandlů, z
gednoho cytronu šlupky na drobno zřřřř
gené mezy to, mýcheg ge opět půl ho-
diny, pač namaž na oplatky a zčerstwa
peč.

Uro.



Uro. 406. Mandle smažené.

Wezmi gednu libru cukru do mosazné nádoby, naleg žegdljě wody naň ať se wařj, až se přjstí bude, pať wem libru mandlj, zestrauheg ge do šatku čistě, deg ge do toho cukru, suss ge na vhlj, až ztwardnau, deg ge na něgafy plátek, a nech ge wystydnaut.

Uro. 407. Mustle.

Vděleg z mandlowého těsta muš šlčky, wytlač ge dofonalé, suss ge drobět w šamnech, posyp ge zewnitř s šandlucem, neb se škoric, wnitř ge poswleč s bjlym cukrowým ledem.

Uro. 408. Oplatkové kraplex

Wezmi i půl libry drobně ztlučěných mandlj do mosazné nádoby, půl druhé čtvrtky podsýwaného cukru, deg ze 4 wagec rozmjchaných bjlků mezy to, z gednoho cytronu šlupky na drobno štrágené, smaž to na vhlj, až to drobět ztuhne. Pať naděleg kulatých kraplicěk na oplátky, peč ge pěkně do žluta

ta co žemličky, může se též led na ně
vdělat.

U. 409. Pistáčové precljčky.

Wem na prťynko 8 lotů pěkného
bĕlu, 5 lotů másla, 3 loty přepodsý-
waného cukru, 4 loty tlučených pistá-
čů, wsecko dobře wywáleg, wčistě to
dohromady s tukau, rozděleg těsto hez-
ky brzy s 2mi žloutkami, naděleg maz-
lých precljků, pomaž ge bjlkami, posyp
cukrem, a wpeč ge w dortowý pán-
wi pěkně žlutě, aby led podržely.

Uro. 410. Kulaté kraple.

Wem 1 libru cukru do hrnce pře-
podsýweg ho hodně drobauče, wem
2 celé wegce a 6 žloutků, mĕheg to
wsecko hodinu. Potom wem 1 libru
šťroba, zpodsýweg ho čistě, wezmi 3
1 citronu fůrky, šťořity, a wděleg to
dle své libosti. Potom rozpal dřewo,
a naleg geg naň do šťřky, wždy wpeč
dobře, až zas geden nalegti můžeš,
potom wděleg led na něj.

Uro.

Recept. 410. Kulaté kraple.

Wem 1 čtvrt libry drobně ztluč
černých mandlí, 4 loty cukru, 1 čtvrt
libry máuky, 4 tvrdé žloutky čtvrt
libry másla, ztluč to máslo, a ty žlout-
ky v moždýři. Wem způl cytronu
šlupky, a šťávy polovic, wem to ztluč
ná máku, rozděleš těsto, a zhotov
do tortolety do naležitých plechových mis.
Můžeš také dortu z toho těsta nas
dělat,

Recept. 412. Španělské větrky.

Wem tolik cukru, to 2 wagec vá-
ží, tak ztluč, smiches s dvěma bíl-
ky, pak vdeleg s gednou lžicí patle ná
oplatky, peč ge zdlauba: aby na we-
štrz prochlý, nemusíš ge ale dřív v-
dělat, než až ona dortová pánev
horká bude, a nikdy více zadělat, nežli
ze 2 wagec, syc se druhé štragegi.

Recept. 413. Cukrové křídačky.

Wem 5 celých wagec a 1 půl li-
bry tlčeného cukru, k tomu, smiches
ge,

ge hodinu, naposled deg i půl libry
mauky a kořenj do toho, naděleg tržjas
leť z toho, peť ge pěkně.

Četj Rozwrh.

Sladké a kyselé saláty.

Mro. 414. Bobobý salát.

Wem bob, zráhni z něho po obě-
gí straně slupků, zkrágeg ho šikau a
drobně, wezmi slanau wodu, deg da-
ni, a wař měkce, pať nech ho wysty-
dnaut, a zaděleg ho s octem, stromoz-
wym olegem, a pepře.

Mro. 415. Karfiolowý salát.

Připraw pěkně bílý karfiol, celé
ruže se w slané wodě přewař, když se
zwaří, odleg wodu, a wleg čerstwau
wodu na ně, posol, aby pěkně bílé zu-
staly, zaděleg ho potom s octem a s
stromowým olegem, wpraw ho na mja-
su, a dáweg na tabuli.

Q

Mro.

Uro. 416. Zelený salát.

Wezmi k tomu salatu ctitě gař červeně rař y bílé hláwky zelné, wyřezeg z nich ty sylné žily, swiň ge perwně w hromadu, zřezeg ge rař drobně, pořudž gen možná gest. Na to můžes něfoliř hodin před gjdlem octa na ně nalegt, tento salar opeř, a přideg podle uznánj olege.

Uro. 417. Ředkewý salát.

Glaupeg ředkew, zkrágeg gi na spaljčky, poleg gi octem a stromowým olegem, přideg pepře, a soli k tomu. Můžes také ty ředkewowé spaljčky neyprw zasolit, wody scedit, a potom na swrchu řečený způsob wstrogit.

Uro. 418. Wokurkowý salát.

Glaupeg wokurky, zkrágeg ge gař náležj tenauće, směs ge se solj, a přizklop ge misau, nech ge as hedinu stát, a sleg z nich tu wokurkowau wodu, pař smjcheg okurkowý salát s winným octem,

sem, a brabancowým olegem, a posyp
ho pepřem.

C čtverh Rozvrh.

Rosolowé.

Šro. 419. Gabodowh rosol.

Wem zralé gabody, rozmnožd ge
w kameném moždři a proced ge, pať
kolik slučeného cukru co takowé waží,
přideg k njm, nech to do hromady se
wařit, až se to .vstogj, a deg ge k pečítěz
mu na stіл.

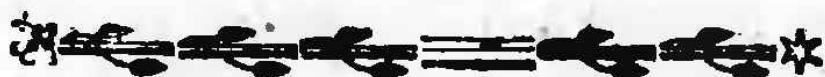
Šro. 420. Wiffnowh rosol.

Wem kyselé třessné, neb zralé wi-
šně mjmo gader, zluč a protlač gena
westřz, zwať ge s cukrem tať husté co
húspeninu, dřiw než cukr k tomu wez-
meš, přideg trochu wjna do toho.



Uro. 421. Sliwowy rosol

Wem na 4 ry libry we wodě sblaz
žených sliw neb sšwestek, proced ge str-
že tenké nudlowé cedjko, wezmi libru
cukru, do nádoby wrstwu sšwestek a
wrstwu cukru; kdo chce, může spolu
škoricové a cytronové kůrky zwařit,
nech to gať náležj hustě se zawařit, pře-
chladnaut, a napln ge do sklenic, wssak
musy se stále s njmi mýchat, wezmi ho
k nadawánj pečitého, neb zvěřiny.



Wáň Rozwch.

huspeniny.

Uro. 422. Čukoládowá huspenina.

Wezmi 5 celků (tafliček) čuko-
lady, a geden más smetany neb mléka,
wař w tom tu čukoladu, a rozmíchej
gi, když zstuhne, tehdy rozpustě geden
lot wyzynowého měchýřku we wodě, a
wyceď ho na ní, nech drobet spolu se
wařit, pocukřug gi, aby byla co w hod
slad.

sladká, pať gi strže šar procěť, postav
do sklepa, neb k ledu, aby z ní huspenina
na byla.

Uro. 423. Gabodová huspenina.

Připrav pěkně zralé gabody, proz
žeň ge strz cezák, pať wem tolik cukru,
přečist ho, a zwať ho wodau zhruba,
přičiň potom ty procezené gabody k to
mu, přideg limonowé šťáwy, i lot
wizýho měchěře na 3 žegdlíky gabodo
wé šťáwy, wať gi a podáweg w šal
fach.

Uro. 424. Naplněný citron.

Rozkroť citrony w půli, doby z
nich čistě wodu, pať namoť ty wydo
byté šlupky, až to horké pryč se dosta
ne, pať vtluč mandle, a trochu rozmo
čené drobené žemličky, též citronowé
kůrky, a na drobno zsekaného citroná
ru mezy to, wšlecko ocukřug, a zadě
leg to s citronowau šťáwau a winným
zrním, nadi tjm ty wydobyté máčené
šlupky, a děleg na ně huspeninu z cu
kru, postav na vhlj, a ať se to waří.

Uro.

Uro. 425. Mlečná huspenina ozdobená.

Wem ze 6 neb 8 wagec bilky, gaffoliw mnoho wzyti chces, potom wem dobre mleko na pul masu mleka 5 wagec bilku, dobre to dohromady ozflektg, proced to potom strze cednik, a potom pocukrug; chcessli, tedy muzes take ružowau wodu k tomu přizwzyt, a wař to, waře to wždy to oflepeg, pař to hned do misy wyleg, nech siat, nasyp na to trochu winnych zrn, a ozdob pomerančowým listim, gafo gindy bobkové wence dělawašs.

Uro. 426. Rybizlowá huspenina.

Wem 1 žegdljř rybzlů, roztlač ge, a naleg pul žegdljřa wody na ně, nech ge přes noc siat, proced sřřawu strze serwit, na geden žegdljř sřřawy pul lotů wizych mchyrů, a 2 otlčeně bilky, wděleg ge gafo wissnowau huspeninu.

Uro.

Uro. 426. Suchá wissňowá huspeniná.

Žper 1 libru wissňj dwaťrát we
wlažně a 1 litrát tež w čerstwé wodě,
potom s dobrým wjnem do mosazně
nádoby deg, gednu libru čistého cukru
s cytronowými šlupky zetři, a šťáwu
z toho tam wšced, přideg také drobet
štorice k tomu; zwať to, proced to, a
sulcug s wizým měchýřem. Když se
wstáli, nastrč něco suchého zaděláwaně-
ho, neb cytronát na listky zkrágený
na to.



Šestý Oddíl.

O zadělávaných, zawařených owocích
a šťávách, též nápojích, gafož y o
schopování všelikých ke ku-
chářství a hospodářství
potřebných věcech.



První Rozvrh.

Zadělávané a zawařené ovoce.

Pro. 428. O zawaření dýnělů.

Wem dýněle, gesto ne měké, wšak
předce pěkně červené gsau, čistě ge wy-
meg, wem na gednu libru dýnělu ge-
dnu libru cukru, a zwař ho, aby hodně
krupěge házel. Wsyp ty dýněle tam,
nech zpowna se wařit, až se trochu v-
sulcugj, seber g° s lžicj od cukru do
teplých stlenic. Nech šťáwu gestě hu-
stěgi se wařit, až se skoro vsulcuge,
wleg

wleg gi wlažnau na wrch, zaważ paz
pjrem, w němž djry gsau.

Uro. 429. Hamarelle zawařit.

Wezmi hodně zralé Hamarelle;
wytáhni je, řdyž gsau wtaženě na
řjčisty, tehdy wendeg je do mosazné
medenice, wem na libru rosola 3 čtvere
libry slučeného cukru de té medenice,
postav na vhlj, nech wařit, až se to
sulcuge, ale pořád tím hybeg, aby se
nepřipálilo, a řdyž se to dokonale sul-
cuge, tehdy odstaw s vhlj, nech proz
chladnout, a nadjweg.

Uro. 430. Marusse zawařit.

Wem 2 djly marussi a geden djl
cukru dle wáhy, cukr se bude wařit,
až se něhá přjsti, potom marusse se tam
wendagi a wřau, až zhnstne, pakli-
by cukr gessťe nezhusil, a marusseby se
chtěly rozwařit, tedy je deg do zadě-
láwaných stlenic a nech cukr gessťe se
wařit, až dosti hustý bude, pakli po
několika dnech opět zředne, tedy ho ge-
ssťe gednau zwař, a přjci čerstwy
fau.



kaufet cukru. To musys při každém
zadělávaným pozorowat, též musys
šlenice cukrowné nad parou dužet aby
zreplely.

Nro. 431. Rybizle zawařit.

Wezmi na gednu libru rybizlů z
čtwerlibry cukru zhruba tlučeného, ry-
bizle otrheg, oper čistě w čerstwé wo-
dē, deg ge do mosazné pánwe tym cu-
krem posyp, postav na vhlj, nech ho-
dně dlaho se ge wařit, až zcela zbu-
speněgi a pěkně nabobněgi, pať ge nech
prochladnout, a naplň ge do šlenice.



Druhý Rozwrh.

Zawařené šťáwy.

Nro. 432. Gableková šťáva.

Wem Missenstých gablek, frau-
beg ge na siruhadle, wytlač z nich šťá-
wu, nech gi přes noc se vstát, zced z
ní

ni čistau voláhu, na geden más šťáwy
wezmi 2 čtvrt libry cukru, zvař takos
wý w wprawe hustosti, wced trochu
cytronowé šťáwy w ně, a nech gessrě
několik warů přeběhuant. Chcessli můz
žes také tuto šťáwu bez cukru wařit,
cotěž dobré bude.

No. 433. Drusslowá šťáwa.

Ta se může rovně jako gablkawé
připrawit, wssak ober sy neylepsši a
neysšťawowitěgši hrussky, ztluč ge na
fassi, wyced z nich šťáwu, nech takos
wau 7 hodin se wařit, a dobře gi opěs
nůg. Bdyž tato šťáwa tak zhusne co
med, a nábrunatně wyhlíží, tehdyge,
gať býti má.

No. 434. Rozelčjho rohu šťáwa.

Wezmi 15 bílých welikých mařoz
wic, z se semenem, flundry a štopy
čistě wyřež, a zřež ge nadrobno, též z
čerstwé rozelčj rohy, a 4 lory sladkého
dřewa, které gest ostrauhané a obřezá
né, též wcm k tomu, to wař w mede:
nicy s dwauma půl másy wody a s půl
hoz



hodiny, pať to proced' strze šat. Wem
2 libry cukru do medenice, wundeg naň
tu šťáwu, wmet dwa otlučené bjšky w
to, postav na vhlí a wať zpowolna, až
to co šťáwa nĕgaťá zhusťne, a proced'
strze wlnĕný šat bez flanelu,

Uro. 435. Gabodowá šťáwa.

Gahody musĕgi býť gať náležji zra-
lé a syce z rĕch malých polních, tato
šťáwa se může takĕ gaťo malinowá
strogit, a na takowý způsob dostaneš
docela zdrawau šťáwu.

Uro. 436. Mrkwowá šťáwa.

Seruž očistĕnau mrkw, a wyčĕd
šťáwu strze šat, potom deg tuto šťá-
wu do ělasyrwanýho rendlíku, a open'
gi častu, řdyž práwĕ wĕ, nech gi tak
dlauho wĕit, až wĕce se nepĕnj a tak
zhusťne, že přĕdcey strze šťáťeť progde.

Uro. 437. Malinowá šťáwa.

Wezmĕdobrých zralých malin, wčĕiň
ge do hrnk, rozmaťĕg ge mĕchač'
kau,

Fau, postav ge přes noc do šlepa, druhý den ge prorlať šrže šar, aby šťáwa z nich vyšla. Na geden más šťaz wy patřj gedna libra cukru, a ze dwauch limonů šťáwu, pať cukr dobře na ty žluté limono: é fůřky zetřj, wleg šťáwu y s cukrem do medenice, postav na vohly, a nech to půl hodiny se wařit, doskonale zamijcheg, nech šťáwu drobet prochladnaut, a naplň gi do šlenic, druhý den naleg trochu mandlowého olege na to.

Uro. 438. Šhrpowá šťáwa.

Wleg na 8 lotů ššklubanyh šhrp, dobrý žegdljť wělé wody, ru nech přikrytu 10 neb 12 hodin stát, pať ge prorlať; na 1 žegdljť z této šťáwy wem 1 libru cukru, a nech to dohromady w mosazné medenicy něfoliť warů přeběhnaut, pať proced šrže šar, a naplň nůg do šlenic.

Uro. 439. Limonadowá šťáwa.

Wytlať z wjce cytronů šťáwu, aby gi bylo as žegdljť, wtri prp fůřky

ky z něho na řezu cukru z 3 čtvrtlíber
 pozůstávajícího, deg to vtřené, ten
 ostatní cukr a tu vytlačenau šťávu
 dohromady, nech jen gediny war pře-
 git, proced ho štrže šar, nech ať pro-
 chladne, a napln ho studenou do suché
 sklenice, vezmi s dobrau lžycy na ge-
 dnu sklenicy vody k odlitj.

Uro. 440. Z mandlového mléka šťáva.

Vlamoč půl libry mandlů, a 8
 hořkých mandlů k tomu, ztluč je ho-
 dně drobkě, a vdeleg se žegdlíkem wo-
 dy husté mandlové mléko, povždy jen
 trochu vody k tomu přilegweg a opět
 dobře vtluč, a vytlač. Potom vezmi
 1 libru přetlučeného cukru, wleg to
 procezené mandlové mléko naň, a nech
 ho několik warů přeběhnout, přeced ho
 štrže šar, a nech ho vychladnout, deg
 gi wuní pomerančowau gichowau wo-
 dau, a napln gi do cukrownj sklenice,
 a napjčeg do papjru děr.

Uro. 441. Marussowá šťáva.

Wem zralých marussj, roztláč je
 do

do čisté nádoby strže šat, na půl masu
tého vytlačené šťávy vem 1 libru pře-
sně přepocýwaného cukru. wendeg ho
do mosazné medenice neb do w nowě
glazyrowaného rendlíku, a nech ho, až
dosti zhuštině, se wařit, a když ho od o-
hně odwundari chceš, tedy wyced z ge-
dného limonu šťáwu do něho, a nech
ho s nj prochladnat, prw ale zkrá-
geg několik cytronových kůrek do ně-
ho, nabyde od nich pochotné chuti. Když
vstydí, wyndeg ty kůrky, a naplň do za-
dělávacných sklenic.

Třetí Rozměř.

Gať se rozličné stromové y polnj owo-
ce čerstvé na dlouhý čas zachowati, též
rozličných pokrmů dobrota poznati,
a kterak takové pokrmy a
spíše nápodobně se schrá-
niti mohou.

Pro. 441. Gať se gablka suslegi.

Ta se obyčegně takto neolaupaná
na

na 4 částky a gsauli malá, gen w pos-
lau rozkrágegi, wendeg ge budro do
pece, neb do seyt a řeset wysyp, a po-
staw na kamna, a súš ge při povol-
ném horku, nesmí se wssať ale wssedro
na gednu hromadu zhruba nasypat, ný-
brž ssetně se rozdelit a rozhrnout, aby
teple wssudy prorazyt mohlo, a owoce
gedno na druhém ležíc nezmeřlo, nez-
žyselo, a nehnjlo. Magjli ale některá
pěkna, welchá, sladká gablka se súšit,
tedy muségi se takowá olaupat, rozpu-
lit neb na čtvertky zkráget, kossčálky a
ohrýžky wyndat, gablka wssať w cukru
zwařit, pak při zcela powolném teplu
súšit, cukrem posypat, a schowat.

Nro. 443 Gal se máslo obnowuge
a očerstwuge.

Ono máslo se musí očerstwít, kte-
ré již staženo gest, to se stává šrže
často opěťowané pranj s čistau wodau,
aby se k waření opěť potřebowati mohlo.
Stává se napodobným způsobem: má-
slo se do čisté nádoby položj, čistau wo-
dau polege, pak se zhněte, a pak se wo-
da

da 6 hodin w chladu kde se stěti nechá;
to se 10 neb 13krát tak opáčj.

§ Viro. 444. Zemčata (Erdäpfel) gať
zachowat.

Kleylepe se w písčitych gámach a
syce na vysokých místech zachowávají;
kde neylepsši chutě nabývají. Scház-
yli w některém místě píseť, tedy mu-
sys tam gámu wykopat, kde strže do-
statečnou weysšku žádná dolnj woda
wstaupit, a se wedrat, a zrofilinu k
ohnilosti přivesti nemůž. Zemčata bý-
vají krmě zdravj škodlivá, gesli to-
liko we wlkém sklepe se chowají; ona
z nich pocházegjící zlá wunně ge w brz-
ce w podezřelost wwedla. Tomu zlému
překazys, gesli že zemčata gať mile
ze země posla, do zburu postawanych
beček wšypes, nenechávají ge dřivo
něgaké komoře oschnout. Klenj potře-
ba, aby se ta od wyndawání na nich
gesstě přilepená země neb píseť odděla-
ly, toliko nanicowatá a kázowitá zem-
čata musgij pro se vybrat.

Pró 445. Kterak se ocet dobře vchová,
a sesylj.

Winny ocet gest wždy neypřed-
něgssj, poněwadž má přigemnanu a či-
stau chuť. Wsleak, zacházylj se s ním
nessetně, neopatně, tedy může lechce
seslabnaut, a giž to mnohého mnoho
práce, snáženosti a času stálo, dostati o-
pět dobrý ocet. Kleysnadněgssj a ney-
lacyněgssj prostředek k sesylnění seslab-
lého octa a k přidání mu wětši pyselo-
sti, gest, abys z několič nezralých bro-
žnjků wjna, když právě mělnauri po-
čjnagi, zrna odtřhal, drobet rozmáčkal,
a do nádoby, kde se ocet chová, whá-
zel. W brzkém času se oslábtý ocet zas
se njm posylj.

Kleyblawněgssj umělost, Kterak se
ocet wždy dobře zachowáwá, pozůstá-
wá w toh, abys octowati stleničku,
neb octowý děbán někdy přjlis newy-
prázdnil, nýbrž powždy, když se něco z
njho dobywalo neb nabjralo, toto do-
býwané neb naljwané pokud možna zas
se, dobrým wjnem dosadil a doplnil.
Čjm lepssj gest to wjno, s kterým se
ocet

ocet nasazuje a plní, čím lepší, a sylnější bývá též y ocet.

Mro. 446. Wegce dlanuho zachowat.

Některýje hladau do wotrub neb do plew, některý do řezanky neb sena, neb gen na slámu w sklepích na dřevěný fantnýř, aby gedno s druhým se nedotýkalo, co wšse gedno gest.

Nylepší ale způsob, wegce dlanuho a dobře zachowat gest tento: Když totižto takowá wegce, gestto mezy těmi třemi Maryánskými dnými, gaťož na nawššiwěnj, na nebe wzetí, neb na narozenj Panny Marye od zheho měsíce Čerwence až k gmému Žáří připadají, shromážduges, saudeček pohotowě máse, na dně geg ruku zwegší s hodně suchými drtinami naplníš, wegce s špicí tam wstrkáse, tak že gedno s druhým se nestýká, iakowě zase as dobran ruku s wegší suchými drtinami pokruges, opět giných wagec špicí tam nastrkáse, a tak wždy děl pokračuges, tedy se budau mocy dlanuho čerstwá a dobrá zachowat, zwláště



ta, genž na konec měsíce Srpna neb při začátku Zářj se zbjrąj, wydržęj skoro celý druhý ostatek roku, gačož tomu stussenj dostatečně naučilo.

Uro. 447. Kwasnice gať se olaussegj, gjauli dobré.

Wem trochu kwasnic do teplé wody, nech torchu stát, řdyž kysau, tedy gsau dobré, pakli ne, tedy gsau nanic. Dřjw musys kwasnice wždy s čerstwau wodau zcedit, a opět čerstwau na ně nalę.

Uro. 448. Kterak se med čistj.

Med se wendá do mosazné nádoby, nad vhlj postavj, a opěnj; pak wrž do ni celé wegce, řdyž ke dnu padne, tedy ge dosti wařený, a pročistěnj. Musys njm wssak wstawičně mjchat, aby se nepřipálil.

Uro. 449. Kterak se syrečkj zachowawagj.

K zachowánj syrečků žádného přelise

lifs wlfkého aby nepohnili tež žádného
 přilifs suchého místa není zapotřebi,
 nemagili býť suché kypře a vschlé. Pro-
 cež dobře učinis, gestli ge w sklepich
 vkregeš, gsauli ale načaté a na kroge-
 né tedy se neglepě do papiru obalugi,
 neb gestli drobet seschli, můžes ten
 náfrogeť bílým zeleným listím přikrýt.
 Aťaleg také dobrého bílého wina na sa-
 nýtr, kterýs dřiw nechal powypáchnout,
 nech obogi zewřst, a tak dlanho doleg-
 weg, až ten zwar konec wzal. Pak
 obal ty syrečky do ssatů, genž tekutým
 hodně promocné gsau, a polož ge do
 negakého sklepa. Po 24ti hodinách
 opět ty ssaty nawlaš, seyrky zobracůg,
 a tak s tjm dle powahy seyrků tak dlan-
 ho pokračůg, co k zlepssenj gich zapo-
 třebj gest. Zcela suché, a zlážené seyr-
 ky mohau tjm opět se negenom napraz-
 wit, a chuti nabýt.

Uro. 450. Udaule gať se zachowáwagi.

Udaule se mohau w sstěpnických
 zachowat; gen gest přitom to gedině k
 pozorowánj, abys ge tam nekladl, kde
 snad gablka neb hrusšky ležegj, proto
 že

že gjm s swau sylnau chuti na sřodu
gsau; též nesměgi w žádné komoře,
kde hrozničky s winem wisegi, neb gin-
de kdesy ležegi, se chowat, poněwádž
gdaule od té wenpáchnaučy vůně, kte-
rá gjm zcela protivná gest, před časem
hnutí začínagi. Meylepe býwagi (prý)
vchráněné, když se do gabel, do plew,
neb řezanek pokládagi.

Otro. 451. Kapusta a zelj kterať se
vchowá.

Želená kapusta neb tať řečené bj-
lé zelj, které k tomu v nás giž známé-
mu kyselému zelj přikračuge, neb též
w zymě za salát heřky hebce a podlau-
hle zkrágené gida, můžeš obogi sřz
celau zymu čerstwé a dobré zachowat,
když pať kapustowé tať y bílé zelené
hláwky, dřive nežli na ně studené ginj,
neb mraz připadne, s kořínkem ze ze-
mě wytahnaut, a buďto do gámy pj-
stem naplněné, dobře přikryté, nebo
ližto podobným způsobem do sklepa
wstawit; pakli ale gen některé listj od
sylvné zymy, neb mrazu bylo drobet v-
ra-

Pořez se zeli s čistým lněným šatem a přiknem, které se k té nádobě hodí, přikryje, kamením po vrchu naklade, každý měsíc svrchu pilně ohledá, očistí lněný šat čistě wypere, opět čerstvé naň se vloží, a rovně tak co přede se na vrch, kamení naklade, tak se může strze celý rok uchovávat.

Však geden fortel musí být zde vdělen, an přitom k pozorování gest, a strze který chuťnější kyselé zeli zachováno býti může. Geli zeli to, co má zkysleno být, dle pořádku náležitě osoleno, a vřlapano, tedy se buďto se štraubem, neb přese k bečce přidělaným neb s těžkými kameny stisni a sprežuge. V tom můžeš teď lechce přilisi mnoho učinit, zvláště kdyby se slynějším přefováním vždy dál pokračovati mělo.

Ty gesto příslušného přefování vzwagi, obyčejně tento ohled přitom mizwagi, totiž aby hodně mnoho vody z toho wyprawili, a takowj se gestě mnohem větší chyby přitom dopaustj, že totiž y tehdaž, když zeli samo mnoho
woz

wody netáhne, čerstvé, neb solj promištěné wody k tomu přilivagj.

Kyselě zelj musyt owšem wodu táhnout, a do sebe mit, gestli se zachowati a dobře zůstati chce. Wšak přiliffné močení zemdluge geho syla a chuť, přilifs ho bělj, a vjirá mu geho přináležegjcy potřebnan žlutau barwu. Š počátku, a brzy po zadělávání mäs ho dofonale máčet, a protož musy také počátečně sylněgi se presowat, aby dosti wody táhlo.

Ta musy od času k času zbírána, pomalu ale k vmenšeni hogného mučeni, řdyby mělo déle trwat, též kladej nameni vleweno a oblečeno byti. Řdyby zelj málo mohlalo, gaž se w některých letech stává, tedy mu owšem trochu wody, w njž sül byla rozpustěna, se přiljt musy, sychy alespoň w swrchnj wrstvě nabobtnělo, hnulo, a se řazylo. Musy ale geden o to pečliw byti, aby woda ne tuze wysoko nad zeljm stála.

Pro.

Uro. 453. Kterak se mauka schrániti může.

Mauka má několi let dobrá zůstat, když w měsícy Březnu a Listopádu, a syce ty nejbližší dny po plném měsícy se mele. Schráněni se stává co neylepe w dřevěných truhlách, aneb gestě lepši, w sudech napěchovaná, a pevně w bromadu natlačena; však museti nejen tyto, nybrž y ony w suchém místě se chovat, kde se mauka nesmi lipat, a čerwy w ní se plemenit a rust. Aby mauka před čerwy se zachránila, gest neylepši a nejgistiši prostředek, často a pilně dohlížet, a pak brzy čerwy čugas, mauku šrže seyto musyso podsývat, a znova zase do sudu natlačise,

Uro. 454. Aby mléko nevyškypelo.

Když kausek fanarového cukru do mléka vhodise, tedy nevyškypj, nechť ho nad ohněm držise, gať dlaubó chceš. Když kausek fanarového cukru do más slowého haussiku neb omáčky wrhneš,

tež

tedy krag se nesevře, kdybyš y 4 dni po
sobě máslo tlaňl.

Uro. 455. Řípa gať se zadělává.

Ta se vvaťj, aneb w pecy osussj,
když na takový způsob změní, tedy
ztráhni kůžku, zkrágeť na kolečka, obo-
gi se dá do nádob, vsyp kminu mezy
to, a naleť octa prw zvařeného a opět
wychladlého na to. Kta některých miz-
stech také červenau a bílau řipu do hroz-
mady zadělávagi. Bílá řipa se olau-
pá, a vvaťj, a přesussj na prkne přes
noc, dáleťj se též červeně řipy vařegj
a laupagi, obogi se musy prw na koleč-
ka zkráget. Smicheg obogi gessťe s
křenem na kůžky zkrágeným, se solj, a
nýzem a kminem, wendeg do nádoby,
naleť odvařeného octa na to, w kie-
rýžto ocet se gessťe trochu od gichy z té
bílé řipy přímjchá, přiklop a pořádně
čjm těžkým.

Uro. 456. Gať se smolč přepausťj.

Wezmi měděný, wnitř dobře
pocynovaný hrpec, deg do něho má-
sla,

sta, a nech ho při tichem ohni se rozpuz-
stit, pak zpovolna wař, a tať dlouho,
až se přičistí, co oleg, potom pění swr-
chu seber, čistost wciň do čistého hli-
něného neb kámenného hrnce, do dřez-
wené bečky, sřez čistý sřaz proced, ale
při opatrně, aby w slegwánj to mleč-
naté a nečisté, genž se ke dnu vsadilo,
se w máslo neměnilo, aneb mezy to
wylité se nedostalo, často pěkně tjm
mijcheg, až se znenahla vsadj a vstydne,
schoweg potom ten řečený smolec w
chladném místě řdesy.

Uro. 457. Hořčice kterať se dějá.

Wem 8 másu mostu do nowého
hrnce, nech třetinu z toho se zawařit.
pak wczmi čistau záměrku, wendeg
půl třetjho másu řožnaté hořčičné mau-
ky a půl másu sladkého do záměrky to
dobře w hromadu smněse, potom wleg
ten wařicý se most po malu na tu mau-
ku, hořčicý čistě zamijcheg, by žádných
drobečků w ni nezůstalo, pak nech hoř-
čicý přes noc w záměrce stát, druhý
den seber to žluté, co se na hořčicý vs-
sadilo, se střjbrnau lžjcy dolů, pak
horz

hořčicý napln do bílých misticěk, zavaž
papírem festebni papír geblau, by měl
průduhů.

Uro. 458. Mazaný seyr gal se dělá.

Když se seyr dějwe na kausky roz-
lámal, aneb zworda nastranhal, tedy
můžes w hrncy swau vlastní polič-
kau zaopatřeným dobrá částku čerst-
vého mléka a čerstvého másla mezy to
wmířyt, gestliže seyr rád mastný neb
wjce mastný mjtí chceš, pak také strau-
hanau musštátowau kuku, mjmo z hr-
ba zemleného zázworu, podle proporcý
seyra k tomu přičiniti můžes, wsecko
dobře w hromadu smířyt, zaopatřit, do
studena postawit, až se to wsecko spolu
ztencilo, potom někdy na to dohlýdnout
a dále tjm mýchat.

Uro. Dluky w slané wodě zabeláwat.

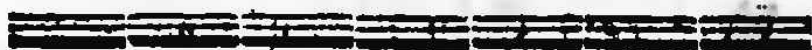
Žmeg na polowjc zmyté wofurky
čisté, oblož sandek na dnu s málo li-
stím broznowým, třesňowým a bobko-
wým, hrubě mnohým zeleným bérém
wrch soli, s celým pepřem, s zá-
zwor

zwotem a s dosti soli, pať polož na to
 worstwu wokurek, pokreg ge s worstwau
 toho předešlého listj a korenj, a takowým
 způsobem dále pokračuj až saudek
 pln bude, naleg na to tolik vody, až
 w nj budau wokurky zplywat ten saudek
 s přikrewnadlem hodně zatluč, a
 dobře zaopatř, ať w tom sklepe, w
 kterém se vložit musí, začasté sem y
 tam se njm wáletj může, dolegweg ně-
 kdý slanau wodau, k čemuž na geden
 más wody hrst soli se wezme. Wšes-
 cto wšfudy zvláště na to přigde, aby
 se to wálenj o hybání tím saudem ne-
 zameškalo, syce lák bude slemowitý, a
 wokurky se stazegj.

Uro. 460. Enbulegal se chrániti má.

Křetěťj cybuli na nitky vjmagj,
 a tak w powěťj zawěšugj aby takowě
 schly a se suffily, co se též tak dobře
 stává, řdyž ge genom do swobodného
 powěťj položjs a vřágjs, aby ne rů-
 ge pobromadě ležely, potom někdy ge
 obrátjs, potom ge můžeš na takowém
 místě vložit, kde totižto nezmrznaui,
 neb strze přjlissnau wlkost hnjti, neb
 pře-

přetruští nemohau, strže tož swau neg-
lepšši sylu a moc stratěj.



Čtvrtý Rozměr.

Kterak se rozličné maso, drubeč, a ry-
by margšnyrugi, vdi, soli, a
zachowávají.

Pro. 461. Dělaní gelit.

Wezmi několi liber wepřdweho
masa, které to od ssusu neglepšši býwá.
Asy čtyřem libram masa potřebugesz 3
čtvrtky čerstwých slanin, zkrágesz se
drobně na kostky, tu sekaninu wlož do
misky, a spolu s dobrým půl mässem wo-
dy, rukau to dobře gedno s druhým
zhnět: tak to nech přes noc stát. Dru-
hý den přičti k tomu podle uznání so-
li, pepře, zázworu, a maiorany a ko-
ryandru, a wyhnět to, s toličež wody
bez mála do hromady, aby sekanina př-
tne typrá byla. Napotom se tato seka-
nina do gelit galychřotiwět nadjwá.

Ků:

Můžes: gelita pect, wssať ale přec na před do kauce postawit.

Uro. 462. Rybu smaženau margíný-
rowat.

Wem malé stičky, ostruž ge, za-
sol, a osslemüg zase, wem polowic
ssmolec, a polowic stromowého olege,
rozpal to na pánwi, ty ryby w té mau-
ce obalüg, wysmaž ge do žluta, wklad
ge do něgať nádoby, pať wezmi ocet,
a z toho olege a ssmolce, kde se ryby
smažily, sausto ssmolce, a drobet čerstwě-
ho olege, a cytronowého, též bobkowě-
ho listi, rozmarýny, celého musskatowě-
ho kweru a pepře, hřebíčků, nech to
mezy sebou wřít, a deg to na ty ryby;
zustanau ti půl leta, můžes to s dru-
hými rybami podobně wdělat.

Uro. 463- Wdit ryby.

Ryby, které wdět chceš, musgi se
čistě zorwjrat, wymeg ge něfolikrát čer-
stwu woda, aby nezustaly křawé, pať
wlož ge na w nowě wypraný šat, do-
dře osuse, wnitrě podně zasol, wlož do
saude

saudků, pořad swrchu kamenjm, pak
wen wyndeg, a po 3 dni samým sbriz
lým dřwjim podkůřug, tak budau doz
bré.

Uro. 464. Kterak se telecý pečeně čerstvá zachowá.

Zachowat telecý pečenj čerstwan
gest wěc w lctě za častě potřebná, po
něwadž předce wždy wsecko wypotře
bowati nemůžes, tedy wezmi potom,
nemášli wetrně chrány serwit, neb
podbradnjě, a hodně ho obwiň okolo té
studené telecý pečeně, by žádného wě
trjčku k nj wnifnauti nemohlo a wstaw
gi do chladného mjsa, tak se dobře
vdrží.

Uro. 465. Bjenj howěžjho, a mepřowě
ho masa.

Maso, které se vdití má, mližes před
tjm solj natřít, solit, a 3 neb 4 dni
ležeti nachat, pak do řauče powěsyt,
pohodlně vdit, a aby přjliš nezčerná
lo, papjrem neb starými wetessmi (ba
dry) zawázat, tak wiser nechat, až dos
sti



sti bude. Takové maso se w vdičné
do kauta powěšý, kam žádný kaur
(deym) nepřicházý, až asy w měsýcy
březnu w gasný a suchý den, pať gi
dolu swundeg, w čisté wodě dofonale
wyparráčüg, powěs, aby vschla, řdyž
wssať pama nastanou; do obaleť mezy
dobré seno wklad. Ty tenké žebřko-
wé kausky wssať musys o 6 neděl čas
sněgi s kaurě swundat.

S gazyky wolowými a hovězými
podobně se stává, wssať ale nezsmis-
ge rozkráget, a ge předewssim, gaťož
y maso nepřslis s nízka nad ohni po-
wěšý, aby nebylo horké. Od wěpro-
wého masa se toliko ssunký, slaniny, ge-
lita, pať hlavy, též weliké zadnice a
žebra rdiwagi. To tenké ale nesmi dě-
le nežli 7 dnj, wssať tlusté 14 dnj w soli
ponecháno, pať w powolném kauri za-
wěšeno býti; kaur nesmi wssať býti přj-
lissný, aby slaniny a gelita od toho zre-
plely nebo gať brzy se takové stane, wsse-
cka gelita se pokazý, též ssunký a ostatnj
maso znechutnj.

Páté Rozvrh.

Žterak wffeligaťé, neywjce w kuchyni
připrawugjcy se nápoje, a giné k hospo-
dářstwj užitečné r.ěcy strogiti
se magj.

Uro. 466. Dělanj kafe.

Wezmi kafnj zrna prw do želez-
něho podlauhlé kulatě nádoby, neb na,
pánew, a drž ge nad řetawým vhlým
wždy s njmi obracuge a mchage tať
dlauba ge praž, až se hrubě opotj, a
kassranowau barwu dostanan. Potom
se takowé w obzwláštňjch k této potřebě
žhorowených mlegnýčých na drobno
semelau. Z tohoto prássku wezmi oby-
čegně 2 loty k gedně konwi wčelě wo-
dy, kteráž buďto na kafnj prássek se na-
lege, aneb wpraw ho, řdyž woda wčelá
gest, do kafnjho kotljčku a řonwice, nech
gi gestě gednau nad vhljm vwrjt, a
čceli žtypět, tedy tu nádobu od vhlj od-
staw, naleg hned, by se kafe brzy vsadilo
a wčistilo, trossku čerstwě wodý do toho,
aneb wchod do něg kausstjček tlučeného
cukru, a pitoto kafe, řdyž gest giž čisté,
ze ssálků s drobet cukrem, buď černé neb
teplým mljkém smjssené.

Uro. 467. Malý wagačný chléb gať se peče.

Wezmi 1 osmý díl bělu přístaw ho ke farnům, aby zwlažněl, wezmi půl žegdljka pírwnjho droždj, a trochu wlažněho mljka, wděleg těsto, a nech ho fynaure, pať wem mlěka, nech ho zwlažnant, wrať w to 20 waggc, zklekreg to dobre dohromady, rozděleg tjm těsto, nech půl libry slaného másla rozpustit, a vhněť ho také mezy to, nech ho v teplech kamen dobre sfynaur, naděleg potom bochánků z něho, pomať máslem, aby nedostal tuhé kůry, a wstrč do pece.

Uro. 468. Malinowj neb pelstránowj ocet gať se dělá.

Maliny dobře přeber, by žádných suchých mezy nimi nebylo, a wendeg ge do hrubé nádoby, wleg dobrého octa na ně a wstaw na slunce, aby se dystylowal, řdyž maliny zbělegj, můžes ge wyndat, a giné na místo tam zase wendat, tjm bude sylněgšj, neinusšs ho wssať tak dlaugo co na sluncy stogj, nez přjlis pewně vwázat, řdyž ho wssať ze slunce pryč odwundášs, pať musgj ty maliny wen, syce se stá 39.

**Recept. 469. Kleenbrod tak řečený gal se
peče.**

vezmi 1 libru švestek neb šliw čer-
šwých, gednu libru rozynek, půl druhé
libry winných zrn, půl druhé libry wo-
řechových gader, půl druhé libry man-
dlů, půl libry piñnoli, za dwa fr. přes-
bjeků, za geden fregcar anýzu, ze 2
cytronů šlupky na šlupky na kostky
zfrágené, za šest grossů polowicy bílé-
ho těsta, wem toho tolik, co na bochník
f. p. potřebujeteš.

Tyto bořegši kusy, řdyž obyčegně
přistrogeny gsau, rořayrem neb giným
dobrým wjnem trochu zawlaž a mezy
těsto wmycheg, to pozůstaté těsto wy-
wáleg, wjnem drobet zmoř, wpraw
na bochníček, nech fynaut, a peka ho doz-
bře w peč.

Připrawu wděláš takto: rozyn-
ky rozfrágeg w holi gadýrka z nich wy-
ber. Ořechy se musigi po gádrách
bráti. Ze šliw wyndeg pecky a na 4
djly rozfrágeg. Mandle, řdyž zraže-
né gsau, se též rozpulegi.

Recept.

Uro. 470. Mléčný chléb, gal se peče

Wezmi osmý díl pěkného bělu, postav před kamna, aby na westřez ztrávil, vem půl žydlíku dobře močeného droždí, a 2 másy za čerstva dogerého mléka, vem do toho mléka trošičku, nech ho zvlažnaut, vleg ho do toho droždí, a rozmicheg to spolu, zaděleg s tím zaprážku, nech to kynaut, když zaprážka drobet kynula, tedy to ostatnj těsto tím druhým mlékem zaděleg, kterěz to mléko také vlašně býti musí, zhnět těsto dokonale, wssat ne tak tuže, gačo giny chléb, wezmi potom půl libry čerstvého másla, které ne kyselé a niž slizlé stane gest, též ho naposledy mezy to zhnět, wpraw těsto dohromady, nech opět kynaut, a když dosti kynulo, naděleg bochánku welikých dle své libosti, nech ge zase před kamni drobet kynaut, porťi čerstvou modau, a wstržeg do pece.

Uro. 471. Belikonačnj flešy gal se pešau.

Wezmi do zámerky 2 libry mauzky,

Fy, přistaw gi fe kamnūm, ať drobet zteplj; pať deg do hrnfu 4 žlaufky, ne celého půl másu wlažně smetany i čtwer libry přepaustřeného másla, i půl žeydljku mačeného droždj, zaflektog to w hromadu, ōsol mauku a to zflektané w ni wleg, těsto hodně otluč; pať ho 4 prsty zlaussij wywáleg flad ho na placynky, a nech ho fynaut, a řdyž fynaulo, pomazng ho wegcemi a pěkně ho peč.

Nro. 472. Štato gal se dělá.

Qtři z gednoho welikého pomeranče a polowice cytronu fůrfu i dnu čtwerku cukru, čistě zestrauhog ho do hrnfu, wyced na to šťáwu z obogj, deg 6 žlaufků, 4 šlenky wina, a 3 šlenky wody, aneb gessťe z gednoho pomeranče šťáwu do toho, wšsecťo dobře rozflektog, wrať ten ostatnj cukr mezy to, wstaw hrneť na vhlj, pořad to flegteg, až to hodně zhusťne a pěkně naběhne, pať wlegť do čufoládowych čisseť neb řosljčků, a nasuťe topyz neť ř tomu.

K O N E C.

