|  |  |
| --- | --- |
| Autor | Zadejte autora (v pořadí příjmení/přídomek, jméno); více autorů oddělujte střední pomlčkou |
| Titul | Zadejte název či ekvivalentní označení pramene; uzuální titul vložte do hranatých závorek [] |
| Alternativní titul | Zadejte další, obecně užívaný název díla |
| Datace pramene | Zadejte dataci pramene (nikoliv památky); používejte stanovené formulace |
| Tiskař | Zadejte jméno tiskaře (v pořadí příjmení/přídomek, jméno) |
| Místo tisku | Zadejte místo tisku, pokud možno v češtině (cizojazyčný název může být v závorce) |
| Předloha elektronické edice | |
| Typ | Vyberte typ předlohy |
| Uložení pramene | |
| Země | Vyberte nebo napište zemi, kde je předloha uložena |
| Město | Vyberte nebo napište město, kde se pramen nachází |
| Instituce | Vyberte nebo napište název instituce, která vlastní předlohu |
| Signatura | Zadejte signaturu pramene; u samostatných sbírek se uvádí i slovní či číselné označení sbírky |
| Rozsah | Zadejte rozsah přepsaných stran |
| Edice | |
| Titul | Zadejte titul knihy, pokud se edituje pramen z edice |
| Editoři | Zadejte jména editorů tištěné edice (příjmení, jméno), více editorů oddělujte střední pomlčkou |
| Nakladatelství / periodikum | Zadejte název vydavatele/nakladatelství, popř. bibliografický údaj o periodiku (bez použití zkratek typu LF) |
| Místo vydání | Zadejte město, popř. města, kde tištěná edice vyšla |
| Rok vydání | Zadejte rok, kdy tištěná edice vyšla |
| Strany | Zadejte počet stran celé knihy (360 s.), popř. rozsah editované části (s. 56–96) |
| Elektronická edice | |
| Editoři | Zadejte jména editorů elektronické edice (v pořadí příjmení, jméno); více editorů oddělujte střední pomlčkou |
| Zveřejnit transliteraci |  |
| Poznámky | |
|  | |

[Staročeské kuchařstvie], Praha, Knihovna Národního muzea, sign. I H 51, ff. 1r–23v, konec 15. století

celkový rozsah: 20 NS

1r Chceš li mieti červenú šalši, vezmiž šípky ruožené a ztluc v moždieři, rozpustě octem dobrým a naklada zázvoru a skořice, budeš mieti dobrú šalši. Ale proceď to skrze sítko nebo plátno, jádra vybeř, jediné kožky ztluc.

Počíná se spis o krmiech, kterak mají dělány býti, a najprvé o zadušenině

Najprvé odpéci a osoliti a jíchu z řeckého vína učiniti a z bielého chleba, usušiti čistě černě, pak ji tlúci s řeckým vínem neb třieti, v pánvi rozpustiti s vínem a procediti, skrze hartuch protáhna, přistaviti k ohni a vložiti ty ptáky tam, aby vřeli, i dajž kořenie – pepř, zázvor, skořice, květu nemnoho. Dajž do nich cukru nebo medu, aby sladko bylo, a zdá liť se, maličko přisol. A potom povaře, coť by se zdálo, do nového hrnce vlož, aby čistě vystydlo.

Zadušenina z vymena

Vezmi vymena, přistav je, ať vrú. A když uvrú, namiesto přebeř je a 1v zsekaj čistě koséříkoséř kosieř, dajž kořenie všecka. Potom zsadiž je s žlútky čistými, pak nařeže mandlov a řeckého vína zpera, dajž do toho, a zdá liť se, přisol. Peciž v másle neb v sádle. Potom udělati na ně jíchu z řeckého vína v moždieři a přidaj topénku z bielého chleba, pak rozpusť dobrým vínem aneb vlaským, protiehniž skrze hartuch. Potom tam daj čistého medu nebo cukru, pak ta vymena zřezaná vlož tam, ať vrú, a zdá liť se, přisoliti. A když všecka kořenie dáš, krom šafránu, schovajž.

Zadušenina z rakuov

Najprv přistav je, ať zevrú, přisol jeje gim, pak oceď je a oblup jim klepeta aneb samy kožky, sekaj to kosieřem, nařežiž k tomu mandlov, řeckého vína a zpec, směsiž to spolu, dajž pak kořenie všecka, dajž k tomu žlútkov surových, aby se mohlo držeti, a vespiž mandly a řecké víno, prosekajž to spolu, jest li v sobotu, pec v másle. Pakli jiného dne, tehdy 2r v sádle, vypeka zřežiž na kusy, udělajž na to jíchu z řeckého vína, učině, jakož prvé o tom dotčeno, a rozpusť vínem dobrým, povařiž a daj studené neb horké, zdá liť se, přisol.

Kto by chtěl dělati hlavy skládané, takto

Přistav, aby zevřely, a potom obeř s nich srsti a potom přistav zase, máš li jíchu hovězí, přisoliž, pak aby vařil dlúho, že by rozvieraly. Potom vyklada ven, odbeř všecko od kostí maso a mozk k tomu. A pak zsekaj na čistém štoku a, zsekaje čistě, vložiž medu do kotla čistého, vysmažiž, což najlépe muožeš, a zahřej med dobře, že by vřel. Pak vložiti ty zsekané hlavy tam do toho kotla a miešeti, aby nepřihořalo. Pak mandly, zlúpě čistě, zřež je dlúze a drobně. Pak řecké víno zpera, vlož je k mandlom, pak to vlož do těch hlav. Anézu, kmínu, cožť by se zdálo, pak kořenie – pepře, skořice, zázvor, hřebíčky a květu málo, vlo2vžiti to čistě do rúchy plátna nového. A potom vložiti do presu anebo pod prkno a přiložiti kamenem, že by tuho bylo. Pak nazajtřie krájeti jako topenice a dávati to na mísu a udělaj na to jíchu týmž obyčejem jako na zadušeninu, nařeže mandluov, též i z z s řeckým vínem udělati a tu jíchu vložiti do nového hrnce čistého, aby vystydla. Pak tu hlavu polej tú jíchú, aby vystydla, když by chtěl na mísu dáti.

Kto chce dělati hlavu z srních hlav

Též obrané vařiti je dlúho v hovězí jíše a též obrati z nich maso a mozk a vložiti do moždieře a tlúci. A dáti k tomu švestek nebo povidl, aby bylo černo. Pak to rozpustiti vlaským nebo jiným dobrým vínem, tak nevelmi hustě ani také žídce, protáhniž skrze hartuch a přistav k vohni. Pak daj medu neb cukru tam, aby bylo sladko dobře, pak vlož tam sádla a daj kořenie – pepře, hřebíčkov a málo květu, a nabiti vajec, co by se 3r zdálo, a vrtěti a procediti, aby bylo husto. Pak mandluov nařezati dlúze a drobně a vložiti do té kaše. Ale když budeš vrtieci léti, miechajž dobře, aby se nesrazilo. Pak když se koli zsadí, odstav ji od ohně a daj ji na mísu.

Vořechová kaše

Vybera jádra, aby je třel čistě, a přičiň k tomu jalovce, rozpustiž to dobrým vínem tak, jako by mohla býti jícha velmi hustá, protiehniž to skrze hartuch. Pak rejži, jedná se o zápis skupiny –ej- jako –aj-, viz níže sejr zapsáno sayrzpera i prosušiti ji i ztlúci v moždieři, pak prosieti ji skrze sítko čisté, že bude jako mouka, i zavařiti je tou moukou. Do té kaše kmínu vsypati, dáti cukru aneb čistého medu, pak jader povařiti málo, že by se mohla s nich kuože doluov slúpati. Pak to oblúpě vlož do té kaše, a kořenie – pepř, hřebíčkov, zázvor, skořice a květu málo – a dřevěného oleje vlíti nemnoho, ať vře spolu, ažť bude husto. A potom daj na mísu.

Kaše vinná a černá

Vezmi čistého chleba bielého a jej usušiti černě, pak vařiti u víně a přiložiti švestek, jestliže by bylo v postný den, dajž tiem více chleba. I procediž skrze hartuch do čistého kotlíka, natluciž koliandru, anézu a kmínu loučnieho i vlaského, tluc to spolu v moždieři a prosej skrze sítko. Potom vsyp do té kaše „do té kaše“ zapsáno omylem dvakrát nemnoho, coť by se zdálo, a medu daj, ať jest sladko.

Jinak s máslem

Vezmi vína dobrého, dajž kořenie svrchu psaného a vlož másla tiem drahnějie a medu, aby bylo dosti, nalíž vajec, což by se mohlo ssaditi, přispiž trochu mouky a protiehni skrze hartuch. A vlož řeckého vína a vlíž tam vajce ta, a když bude vřieti, miešej chutně, aby se nesrazilo. A jakž se ssadí, daj na mísu.

Kaše z suchých hrušek

Vypera hrušky, přistav je u víně aneb v čisté vodě, nech jich, ať vrú dlúhú chvíli, scediž s nich 4r tu jíchu i ztluciž je v moždieři, a přidati topének z bielého chleba. Potom to rozpustiti dobrým vínem, pak protáhni skrze hartuch a daj medu i vař a daj čistého voleje nemnoho i vař a daj na mísu.

Jinak v den mastný

Udělaj hustčí a přidaj čistého másla, přidada vína a natepa vajec, protiehni ji skrze hartuch. A když bude vřieti, miechaj chutně, ať nepřihoří. Potom, když se ssadí, odstav od ohně a vlí vajce tam a daj na mísu.

Kaše mandlová studená

Vezmi mandlov, coť by se zdálo, a ztluc je čistě obvaře v čistém moždieři neb zetři v pánvi. Když dobře budú, rozpusť je čistú vodú, ať jsú málo hustčie než kravské mléko, pak protiehni skrze hartuch i vlíž je do čistého hrnce nebo kotlíka, nech, ať zevrú. Pak vezmi čisté rejže, přebera ji a zpera, protluciž ji v moždieři i prosej skrze sítko i zavař 4v tou mukou múka múka tu kaši a vař, aby hustá byla, vložiž do nie cukru, vlíž ji na cínovú mísu. Nechaj jie, ať čistě vystydne, potom ji krájej a klaď na jinú mísu, udělajž mandlové mléko, dajž do něho cukru a nechaj, ať zevře. Pak vystuď je čistě, potom tu kaši řezanú polí tiem mlékem a daj na stuol.

Kaše maková

Zpeř jej čistě a zetři. A když zetřeš, rozpusť jej teplú vodú, ať bude jako mléko, udělajž toho, coť by se zdálo, nebť jest nesporo. Protiehniž to skrze hartuch, vlíž do kotla a, přistavě k vohni, když bude zvierati, což se bude na něm srážeti, zbierajž to do sítka. Pak, když toho bude s mísu, nech, ať se vycedí, vondajž to do čistého kotlíka, dajž k tomu cukru anebo medu, dajž kořenie – pepř, hřebíčky, zázvor, skořice a květu málo. Chceš li mieti žlutú, přidaj šafránu, nechť potom povře. A zdá liť se, vosol ji a daj na mísu.

5r Mazanec

Učině všecko dřieve řečené, přilíž trochu malvazie nebo vína, nasuše čistého suchého chleba, omáčej v tom. A vezma čistý rendlík, nalí dřevěného oleje, zahřej jej dobře. I vezma řeckého vína, mandlov i zřež mandly čistě a zpeř u víně, směsiž to spolu, pokládaj vrstvu a druhú chleba sušeného. A když plnú nakladeš, zalíž vokolo krajiev volejem horkým, peciž to poznenáhlu na malém uhlí, aby toho nespálil, a přikryj horkú pokličkú na vohni rozpálenú. A když bude dobře, daj na mísu.

Kaše brunátná v mastný i v postný den

Vezmiž čistých jahod nebo višeň černých, vař v čistém víně. A zsuše čistých topeniček, vlíž tam, ať spolu vře. Pak protiehni to skrze hartuch, potom vondaj do čistého kotla a dajž do toho cukru nebo medu. Potom daj kořenie svrchupsané, dajž voleje dřevěného, anézu tlučeného, a když 5v uvře, daj na mísu.

Kaše z zvěřiny takto se má dělati

Vezmi jeleninu kýtníkýtní kýtní, vosole pec na rožníku, když se upeče, tluc v moždieři a rozpusť vlaským vínem anebo malvazím. Potom protiehni skrze hartuch. Vezmi cukru nebo medu, ať jest sladko, dajž tam vína řeckého, zpera čistě, a sádla čistého nalí, nalíž vajec, což by se dalo, že by husto bylo, a protiehni skrze hartuch, dajž kořenie všecka. Chceš li žlutú mieti, daj šafránu. Pakli chceš, nechajž, když bude vřieti, vlíž tam ta vajce a miechaj, ať se nesrazie. A když se koli zsadí, odstav od ohně a potom daj na mísu.

Kaše fíková

Přistav fíky u víně neb v malvazí, vařiž vařiž wawrziz je, ať vyvrú všecky. Potom vocedě ztluc v moždieři, nasuše topének z bielého chleba, rozmočiž v tom, v čem si fíky vařil, vytáhniž to skrze hartuch, vondajž do čistého kotla, dajž do toho medu a6rnebo cukru. Pak dajž kořenie k tomu – pepř, zázvor, skořici, hřebíčky, květu málo, anézu tlučeného, chceš li, omasť, daj na mísu a přisol, zdá liť se.

Kaše z játr volových

Vezmi játry a vař je v hovězí jíše, ztluc je v moždieři, naspi tam jalovce, což by se zdálo. A když to ztlučeš namiesto, nalíž vajec, coť se zdá, zhřeje víno … pravděpodobně vynecháno slovo nebo vlaské, rozpustíš a protiehni skrze hartuch, ať jest nehusto, ani velmi žídko, dajž pak kořenie – pepř, zázvor, skořice a květu nemnoho. Potom vezmi čistého chleba bielého, nastruž a prosej skrze čistý duršlákduršlák duršlák JgSlov cedník. Vezmi anézu a kmínu, ztluc to v moždieři, nasypiž do té kaše ten chléb, vařiž a miechaj, ať se nesrazí. Potom daj na mísu.

Kyselice z vepřových neb z telecích paznehtuov

Telecie přistaviti a vepřové vopáliti, potom povařiti, což by mohlo býti napoly, i vařiž je potom u víně tak dlúho, ažť otevrú všecky 6v kosti, když pak dobře rozevrú, mútví protiehni skrze duršlákduršlák duršlák, i co kostí zuostane, vymec ven. A co toho, ztluc to v moždieři. Pak čistých topeniček, spále na tichém uhlí, usuše, ať jest černé, vlož tam, ať jsú spolu stlučeny. Vezmiž švestek aneb povidl, protiehniž skrze duršlákduršlák duršlák, vlož k tomu, pak toto z moždieře vybera, ať s tiem zevře, a potom to protáhni skrze hartuch, vondaj do čistého kotla, vezma medu čistého, coť by se zdálo, ať by sladko bylo, i nechajž toho, ať vře, i dajž kořenie všecka k tomu, a vespi tam kmínu i jader, pomaže necky medem, vylí na necky, ať ustydne. A potom studené řež přes necky a pospi zázvorem nebo skořicí a daj na mísu.

Kyselice z líňov

Vezmi líňov, coť by se zdálo, s mísu neb se dvě, ty líně, vykuchaje čistě, vař v dobrém víně, natři tam řeckého vína, aby černo bylo, a zdálo li by se neklovato, přičiň 7r kaprových koží. Pakli by neměl, ale vyzích vyzí vyzí měchýřuov aneb bobrových nožiček, obváže to čistě, vlož k těm líňom, ať spolu vrú, i když by se zdálo, že by dobře bylo, protiehni skrze duršlák duršlák duršlák a potom skrze hartuch i vlíž do čistého kotla a vař a daj tam cukru neb medu, ať by sladko bylo. Dajž kořenie jako k prvnie, a květu nemnoho. A protluka jader višňových, vespiž tam, následuje text „a vstav do studena“, který je červeně přeškrtnut cožť by se zdálo, medem pomaže necek, i vlíž tam a vstav do studena, ať vystydne, krájej ji napřieč a klaď na mísu a pospi, čím chceš.

Sejr mandlový

Vezmi mandlov, coť by se zdálo, zvaře je zlupiž a zlúpě protluc je v moždieři, potom tři třieti třieti v pánvi, když bude suché, vytiskni z nich volej a, vezma měchýřuov vyzíchvyzí vyzí, uvař je v čisté vodě, že by mohly rozevřieti, a vlož je do pánvice, rozpustiž to teplú vodú, v kteréž kteréž kteres mě7vchýře vařil. Potom, zdálo liť by se, že jest velmi klovato, protiehni to skrze hartochhartoch hartoch, vlíž to do kotlíka, vařiž to, ať nenie žídká, co by mohla býti kaše dobře žídká. Pak vlož tam cukru, ať jest dobře sladko, prostudiž to v čisté vodě studené. Pak vezmi střiepek polévaný nebo což kolivěk, pomažiž olejem, vlíž ten sejr, postaviž to v studeněstudeno studeno, ať dobře vystydne, vložiž jej na čistú mísu. Potom učiniž čistého mléka mandlového. Vezmiž cukru čistého i zvařiž a potom vystuď i nalíž vokolo toho sejru mandlového a daj na mísu.

Lampreda takto má se dělati

Vezmi dobrého malvazie s pintu nebo se dvě, vlíž do kotlíka neb do pernice, vsadiž tu lampredu tam, ať nevyskočí, pak, když zemdlé, zakoliž zakláti zakláti ji v tu každú dierku a vytluc tu krev do toho malvazie, což muožeš najlépe. Potom vlož ji na rošt, když počne praště8rti dobře, semkniž s nie kuoru svrchní i prosole ji trochu, vlož ji zase na rošt a připec ji dobře. A propeka ji, zřež na kusy a vlož na mísu. I vezmi řeckého vína, zpera čistě, zetřiž v pernici i, zahřeje to malvazie, v kterémž lampreda byla, rozpustiž tiem a proceď skrze hartuch. Potom vlož do čistého kotlíka, vložiž i tu lampredu do něho, to ať vře dobrú chvíli, dajž pak skořice dosti, zázvoru, hřebíčkuov a nemnoho květu a cukru dosti a, zdá liť sese ſie, trochu přisoliti. A když by se zdálo, že jest dobře, vlož do čistého hrnce, ať vystydne, dajž pak na mísu a muožeš ji týden nebo dvě neděli chovati.

Nejnoky nejnok nejnok nebo najnok?, mihule říční takto dělaj

Vezma je, kdyžto vře voda, nalíž té vody na ně a miechati mútví, ať se spařie, i prosole odpec je na roště. A když se odpekú, uřež každé kus hlavy a ocasu, udělajž jíchu 8v z řeckého vína, rozpustiž ji pak vínem dobrým neb malvazím a protiehni skrze hartuch i vlíž to do kotlíka, vlož tam ty nejnokynejnok nejnok, ať vrú dobrú chvíli, dajž do nich cukru a skořice, pepře, zázvoru a hřebíčkov, ale květu nemnoho, zdá liť se, přisol, dajž na mísu teplé neb studené.

Štokviše štokviš štokfiš takto dělaj

Vezmi štokvišštokviš štokfiš, ztluc jej něčím dobře, nechaj ho moknúti přes noc. Pak ráno přistav jej k ohni, a když se najméň voda zahřeje, odbieraj jej čistě na kusy, ale ať v nich kostí nenie, kladiž jej do kotlíka do čisté vody. Potom nalup cibule, zpeřiž ji dobře i vložiž vrstvu cibule a vrstvu štokvišeštokviš štokfiš, i oblúpě mandlov, učiniž jíchu i vlož tam, i oleje daj dosti, osoliž ten škokvišštokviš štokfiš, vložiž v to mandlové mléko, ať vře spolu. A když jest dobře, odstav od ohně a daj na mísu.

Kapry sekané

9r Vezmi kapruov, coť by se zdálo, vostruž z nich lupinu doluov i odbeř maso s koží, což můžeš najlépe. A odřeže hlavy, vondajž do kotlíka a, nalije vody, osoliž nemnoho. A když povře, vybeř to ven a tu jíchu schovaj. A to, co si obvařil a s kostí sebral, zsekaj to spolu z surovými kapry a kosti v moždieři ztluc a ty kuože, otuže nejisté čtení je anebo obvaře, zsekaj to zvláště i směs to vše spolu, i dajž kořenie petruželného a nařeže mandlov a řeckého vína zpera, dajž do těch kaprov sekaných a, vezma kmínu čistého, dajž tam potom kořenie, zázvor, skořici, pepř, hřebíčky a květu. Ustaviž tu jíchu na voheň, v kteréž si vařil ty kosti, i osoliž ty kapry, coť se zdá, i lepiž je v hromadu, co by mohlo býti husté vajce. I vař to, coť se zdá, vybeřiž to na čisté necky a rozřež každé na čtvero. A kosti prvně ztluc v moždieři, přidada bielého chleba. Pak tu jíchu, v které si vařil ty kapry, 9v rozpustiž a přilí vína trochu, i vytiehni skrze hartuch, zvař je v čistém kotle, dajž kořenie – pepře, zázvoru, hřebíčkov, skořice, šafránu, nedaj květu, zdá liť se, přisol trochu, i vlož kapry tam, ať vrú spolu, a ta jícha ať jest hustá, jako by mohla býti na kuřencích. A potom daj na mísu.

Kto chce moždieř dělati

Vezmi vajec, coť by se zdálo, kopu nebo dvě, zbí vajce do kotlíka, daj k tomu šalvěje a petružele, nařeže drobně, vondajž chleba bielého do těch vajec a přisol, coť by se zdálo, dajž k tomu kořenie – pepř, zázvor, květu, skořice, šafránu, hřebíčkov a přidaj k tomu cukru nemnoho i zvařiž ty vajce se vším, vlož trochu másla na pánev a, zahřeje dobře, vlí tam ta vajce. A když bude máslo horko, miechaj, a když by docházela, že by mohla býti huštějie než kaše, zahřej dobře moždieř a vlož 10r tam vosku a másla nemnoho, ať jest dobře horko, i máslo, i moždieř. A když ta vajce do možieře vléš, potlačuj, aby se mohla zsaditi, a vlož na to horkú pokličku i pec to hodinu anebo cožť se zdá, a obratiž moždieř dnem k ohni. A když dáváš jiesti, vlož jej na štok, byl li by přihořalý, ostruž to doluov a přeřež to napoly, co by mohlo býti v taléře, kladiž pak na mísu a pospi cukrem nebo zázvorem.

Šišky zapařené

Vezmi moždieř čistý a rozpal jej u vohně a vlíž tam hovězí jíchu. A když bude vřieti, naspiž tam mouky a tluc štosem dlúho, přiraziž k tomu vajec, aby bylo húštějie hustě hustě než kaše. A naklada másla na pánev a naklaď těsta na mísu, udělajž sobě sluku, meciž to skrze tu slučku, aby byly šišky okrúhlé, a vypeka, daj na mísu, pospiž pak cukrem.

10v Kto by chtěl dělati šišky z bielého chleba

Nastruž bielého chleba a prosej, nabí tam vajec, coť se zdá, že by se mohlo v hromadě držeti, a vezmi řeckého vína, zpera čistě, daj tam v to těsto, a přidaj cukru nemnoho. A daj zázvoru, skořice, šafránu i zmiechaj dobře a, naklada másla na čistú pánev, kladiž ty šišky na čisté kosieře, mec do másla z těch kosieřuov při nožu ?, snad nářeční dat. sg.? a, vypeka dobře, daj na mísu a pospi cukrem neb zázvorem.

Kto chce dělati nounvice

Nabeř trochu vajec na mísu, přispi čisté múky, zvrtiž, protiehni skrze hartuch na mísu, vezmi čistú pánev, vložiž na ni másla a rozpustě slíž doluov. Potom rozhřej pánev dobře a vlí tam těch vajec nemnoho, učiniž svitek, ať jest tenký. Opepřiž jej maličko, vložiž jej na čistý štok a učině jich, coť se zdá. I vezmiž hrušek nebo ja11rblek i ztluciž, i řeckého vína k tomu, posmažiž toho v medu a přidaj mandlov tlučených, daj kořenie – zázvor, hřebíčky, pepř, skořice, květu nemnoho, vysmažiž to dobře, namazujž nounvice tiem mazem i svinuj pěkně v hromadu, a aby zpekl, udělajž těsto s vínem, pak omazuj ty nounvice v tom těstě a vypec v másle. A když vypečeš, zřež je pošikem a pospi cukrem.

Sekané kúry na kostech

Najprv rozvař slepice, což muožeš najlép, zbeřiž to maso z těch kostí a zsekaj kosieři a kosti ty schovaj aneb je ztluc v moždieři. A když je dobře ztlučeš, daj kořenie – pepř, zázvor, hřebíčky, šafránu, květu, skořice, řeckého vína, natluc tam vajec, aby se držalo, a což si naodjímal kostí z hnátuov a z křídel, lépajž pak na ty hnáty, ať by bylo jako hrušky. I 11v peciž to v čistém másle. Pak jiné kosti ztluc v moždieři, rozpustiž tou jíchou, v kteréž si vařil, přilíž k tomu trochu vína, protiehniž skrze hartuch. Pak daj všecka kořenie bez hřebíčkuov a vlož tam ty koury sekané a přisol, zdá liť se, a dávaj na místu, dobréť jsú.

Chceš li mieti čistý a kyprý mazanec velikonoční

Vezmi sladkú smetanu a vstav ji k uhlí, ať se zhřeje. Potom vezmi mouku bielú, vsypiž tam v tu smetanu, ať bude jako kaše. A potom vezmi vajce a vlí tam, coť se zdá, kvasnic, vrtiž lžící za dobrú chvíli. A potom vezmi šafránu, hřebíčkov, potom sejr vsyp strúhaný tam s těmi vajci a klaď hned v těsto a za tepla to vsaď do peci.

O uspeninách

Vezmi víno a octa spolu, zmejž maso, potom proceď skrze sítko, vař v tom uspeninu a ryby též dělaj.

12r Jinak

Vař maso najprv u vodě, potom v dobrém víně a přičiň málo povidl a okořeň. Rybí pak uspeninu máš sladkým vínem, vymyti ryby a procediti zřejmě zkomolený text i v tom vařiti uspeninu, přičině povidl.

Jiným obyčejem

Když kapr roztrhneš, nepeř omylem místo „vypeř“? ho u vodě a procedě vař hned.

Kapr v koření i jiné ryby

Roztrhna vycediž krev do vína a rozetra topeničku, vlož tam, procediž najprv a okořeň a vlíž na ty ryby.

Ryby v koření

Upec ryby a potom topeničku rozetři s vínem a cibule nasmaž v oleji a vlož vše na to.

Ryby v sladké jíše

Vezmi ryby a vař je u vodě, ne v slané, a s petruželí, a potom kus chleba bielého a petružel rozetra a té vody přilí a okořeň.

Jinak

12v Vezmi kapr, povař ho málo, ať lupiny sejdú, a potom zbeř maso doluov s kostí a to maso zsekaj dobře s petruželí. A potom učiň jako caltu mezi rukama a vlož v hrnek, ať se sevře, potom skrájej a učiň na to sladkú jíchu.

Štika v rosole

Učiň rosol, ať prvé vře. Potom vezmi štiku, vlož u víno nebo do vocta a potom v rosol. A když chceš, ať jsú tvrdé ryby, nalí na ně vocta, když vrou, a tak celé bude.

Kaše jablečná

Vezmi jablek, usmaž i s máslem. Potom přilí vína a proceď skrze rúchu a okořeň, chceš li, vraz několik vajec.

Jiná kaše

Vezmi bielý chléb, utopiž topénky a potom vlož u víno, ať se napijí, a rozetra protiehniž skrze hartuch, naspiž tam kmínu neb jalovce a oslaď medem.

O zajieci

Vezmi a oplákni jej v čisté vodě a potom jej vař, přileje vína. A 13r když povře, přebeř jej a tu jíchu a ty drobty, ješto odpadají, rozetři, proceď a okořeň a daj na to jablka smažená. Slepici opeka, učiniž dobrú jíchu, potom jablka skrájej, povařiž s tiem.

Raky „Raky“ dopsáno touž rukou až na konci nadpisu za původně zapsané a potom škrtlé „Ryby“ v koření

Oblup s rakuov škořepiny, ztluc a přilí vína, chceš li, také málo chleba bielého, procediž a okořeň, vlíž na ty raky.

Kaše jiná

Vezmi krupice a vraž v ní vajec několik a potom, ať se stvrdne, zsekajž drobně a naspi do mléka nebo do smetany.

Jiná kaše

Vezmi bělné čisté múky, stluciž s vajci a obarvi, ať bude zelená. A pakli chceš, ať jest bielá, vezmiž bielek zvláště a tluc s mukoumúka múka, kaž dělati tři teglíky spolu a vlož každé zvláště, ať nekyše. A také kvasnic nepřilévaj. Chceš li, ať jest zelená, rozetři petružel s vajci.

Kaše z povidl

Vezmi povidl a málo vína a bie13vlého chleba, povař spolu, protáhni skrze hartuch. Chceš li červenú mieti, přičiň malin. Pakli brunátnú, přičiň jahod brusničných.

Jiná kaše

Nalí voleje na rendlík, vespi krupice v ten volej, pražiž dobrú chvíli, a potom nalí vody, vespiž pepře a šafránu.

Jiná kaše

Vezmi smetany, naspi do nie krupice, když bude vřieti.

Jiná kaše

Vezmi bielý chléb, vlož u víno a potom vlož v hrnec a povař s máslem.

Jikry v koření

Vezmi jikry, vlož v hrnec, nalíž čisté vody a voleje, ať v tom uvře. A když uvře, vezmi kus chleba bielého, petružel a vína, zetřiž to a proceď. A potom, chceš li, s cibulí smaž a pretuj pretovati pretovati na rendlíku a daj potom na ty jikry.

Rozbieraná slepice

Vezmi slepici namiesto uvařenú a obeř s kostí následuje škrtnutý text (omylem opsaný z předchozího odstavce): „A když uvře, vezmi kus kleba bielého“ a zsekaj maso 14r a vlí několik vajec a řeckého vína opera, okořeň a potom obaluj zase na kosti a pec na másle anebo na sádle. A potom učiň čistú jíchu sladkú nebo ostrú, jakžť se zdá.

Opět kaše

Vezmi jáhly a smaž dobře v másle a potom nalí mléka na to.

Tuto se počíná připravovánie krmí Strnišťových, připsané, a najprvé o srní hlavě aneb o telecí

Srní hlavu neb telecí uvařiti namiesto a vybera kostí, maso zsekati, i jazyk čistě vostrúhati a vše zsekati spolu drobně. Potom nalije strdi i zvařiti dobře v tom. A daj kořenie – hřebíčkov, zázvoru, pepře, šafránu, aby to vše spolu zevřelo v koření. Potom tu hlavu smažiti, přičině vína řeckého a vlíti v to osm neb deset vajec. A toho opět spolu dobře posmažiti a potom to v čistú rúchu vložiti 14v a to presovati den a noc. Potom vyňma z presu, učiniž na to kořenie sladké nebo ostré, jakť se koli líbí, a skrájeti v topeničky, sádla k tomu nedati, a kto chce, muož to studené jiesti.

Srninu kto chce strojiti

Srnina má u vodě vařena býti. Pakli jest stará, přiliti vína a topenici bielého chleba dobře usušiti uštířalú uštířalý uščieralý a z toho jíchu učiniti a jablky zazrniti.

Veveřice

Vař u vodě a přičiň vína a topenici bielého chleba uštířalú uštířalý uščieralý a z toho učiniti jíchu.

Ptáčkové

Mají vařeni býti v hovědí jíše neb v skopové, v jíchu přičiň chleba a ptáček nebo dva.

Ptáčkové aby trvali neb kuřence

Uvař je napoly a vlož je v ocet za několiko dní. Potom vlož je do polévky a vař je do konce.

Knedlíky takto dělaj

Maso telecie vzieti a zsekati drob15rně a žlútkov vaječných přičiniti a kořenie, cožť se zdá, a petružele zelené. Též také o skopových a, obvále v bielú múku, smažiž to na pánvi v sádle nebo v másle, učiniž na to kořenie sladké nebo ostré.

Klobásy takto dělaj

Udělajž miešená vajce, ne tvrdá, ani také měká, zsekajž je drobně. Vezmi pak múky bielé, vína řeckého, petružele zelené, šalvěje a, v koření zaváleje, učiniž jako klobásy, a pec v sádle nebo v másle. Potom udělaj kořenie, jakéž koli chceš, na to.

Klobásy z masa kterého koli

Vezmi skopové jelito tučné, zsekajž maso s vepřovú bělí, což muožeš najlép, a okořeně, chceš li. Potom je vař a udělaj jíchu, jakúž chceš.

Klobásy z kterých koli ryb

Oblúpiti ryby, zřež z nich maso, zsekaj, což muožeš najdrobnějie, 15v přispa málo múky, vína řeckého, mějž pak deštku čistú a tu zmaž volejem, ať by se ta sekanina nemohla držeti té dcky. Učiniž sobě ruožek z dobrú dierú a tak širokú, jako by klobása proniknúti mohla. A omoče ten ruožek v oleji a ruku sobě také omaž. Vezmiž té sekaniny, dávajž skrze ten ruožek na tu dcku, jak chceš jmieti dlúze neb kotúčkem, mějž volej horký na uhlí, peciž v tom ty klobásy jako jiné ryby. A když jich napečeš, udělajž na ně jíchu takovú jako na bobrový ocas. Ale to pomni, aby ty klobásy do oleje umietal z té dcky, na kteréž klobásy děláš. A nebude li chtieti padati doluov, ale oblí dcku horkým volejem a čiň, jako nahoře psáno stojí.

Kaše kuřecie

Upec slepici v hrnci jako hus i, ztluka ji, protiehni skrze hartuch 16r s vínem a kořenie na to daj a vaječných žlútkuov, coť se zdáti bude.

Kaše semenečná

Zetři semenec surový, zvař to s vínem, a chceš li s krupicí bielého chleba a kmínu přičiniti a daj kořenie a přičiň vína řeckého. Makovú kaši též také máš dělati.

Kuřecie kaše

Vezmi dvě slepice, uvař je a odbeř od kostí a to zsekaj velmi dobře a zetři v pánvi. A vezma ty kosti, ztluc a proceď a ten tuk, jako vře li slepice, vezmi a vař u pánvi, přileje polévky.

Vaječná kaše

Vezmi vína dobrého a medu i vař to s kořením, ztluc pak vajec, cožť se zdá, a přičiň malú lžičku mouky, směsiž to s vajci, a proceď skrze hartuch a vař.

Jiná kaše

Vezmi víno, bielý chléb, ať se v 16v něm rozmočí, vraz vajec, coť se zdá, zmiešej to spolu a vař okořeně a omasť dobře.

Jiná

Kaše z topenic z bielého chleba dobře usušeného až do černosti, u víně pak rozmočiti a protáhnúti skrze hartuch, přičiň kmínu a jalovce i jiného, zdá liť se co, a daj kořenie.

Opět jiná kaše

Vezmi paznohty telecie nebo vepřové a vař je, ať jsú rozvařeny namiesto, odbeř od kostí maso a vař u vodě a vezmi vocta aneb vína a medu a kořenie, coť se zdá, a protiehni skrze hartuch. A chceš li mieti černo, vezmi k tomu režné múky neb višeň vařených a spal to na rendlíku nebo v hrnci. A to spolu proceď skrze hartuch.

Kaše z štokviše

Vezmi štokviš namočený a přistav, ať se rozvaří. Potom rozbera 17r od kostí, zsekaj to drobně a vezmi mandlové mléko a cibule k tomu. Pakliť jest mastný den, vezmiž smetany a bielého chleba a řeckého vína. A k tomu také, když dáš na mísu, pospi skořicí neb zázvorem.

Kaše jablečná

Vezmi jablka, skrájej a přilíž polovici vody a potom přilí vína a medu a okořeň a vař to spolu.

Kaše fíková

Vezmi fíky, rozvař je a přičiň bielého chleba a ztluc to v hromadu v moždieři a proceď skrze hartuch a uvaře i dajž na mísu.

Šípková kaše

Vezmi šípky, když sú na podzim měké, a vlož v hrnec a to zadělaj prútíčkem, ať šípky nevypadají, a vlož na druhý hrnec, ještoť úkrop v něm vře, a to štrajchuj samo, ať jsú husté, a přilí vína málo, ať se vařie. A také obmaž 17v těstem hrnec, ať pára nevynde.

Kaše z vepřových žaludkov

Vezmi žaludky, vlož do hrnce a vař, ať se rozvařie. I vyložiž potom na štok a zsekaj drobně i vlož to v hrnec, a k tomu cibule usmaže, vlož to, ať spolu vře, a nechceš li cibule, ale chleba, a to osol a přilí k tomu polévky.

Kaše jazyková

Vezmi jazyk, přistav, ať se rozvaří, zsekaj jej velmi dobře, přičiniž, máš li, játřičky, nemáš li, ale chleba bielého daj k tomu.

Kaše z masa

Vezmi běli vepřové a to vař v úkropě namiesto i s koží a, vylože na štok, zsekaj velmi drobně, a to bez koží, dajž k tomu bielého chleba rozmočeného u vodě a vajec k tomu, procediž a vař v koření.

Polévka mandlová

18r Oblup mandly, potom je ztluc v moždieři aneb rozetři dobře v pánvi, rozpustiž je vodú teplú. Pakli chceš lepší mieti, rozpusť malvazím a oslaď ji cukrem. Potom daj šafránu, skořici, zázvor, květ.

Polévka ježdíková

Oblúpě, vykuchaje zvař dobře, ztluc neb rozetři v pánvi, přičině petružele, procediž skrze sítko a okořeň.

Semenečná polévka

Semenec jarý rozetřieti dobře a potom rozpusť malvazím neb jiným pitím, kterým chceš, a okořeň.

Postnie polévka

Rozdělaj múku s malvazím tak, ať jest dobře žídko jako polévka semenečná. Potom proceď a zvař málo a okořeň.

Polévka hrachová

Slévaj tu vodu, v které hrách vaříš, a to čiň několikrát a okořeň.

Polévka syrná

18v Přistav sejr v horké vodě, a když uvře, protiskni tu jíchu skrze sítko, a budeš li chtieti, okořeň a omasť.

Jícha na bobrový ocas

Uvař prvé ocas namiesto a oblup s něho kuoži i potom skrájej jiej na kusy aneb nechati celého. I nasušiž topének z bielého chleba a ty omoč v dobrém víně. Potom to protiskni skrze hartuch a to okořeň – zázvor, skořice, hřebíčky a květ. Jest li víno kyselé, ale oslaď medem. Vařiž potom v té jíše ocas. A táž jícha muož býti na vajce nadievaná neb na klobásy kaprové, o těch hledaj napřed.

Jícha na kapúny

Rozetři mandlov s jich plíčkamiplíčky pľúčky, a rozpusť tou jíchú, v kteréž kapúni vřeli, potom proceď a okořeň zázvorem, květem, pepřem a omasť sádlem. Potom vlož v tu jíchu kapúna, nechť v ní vře.

19r Jícha na jeleninu

Nasuš topének z režného chleba, potom je vař v octě, u víně spolu smiešeném a protiehni skrze hartuch a okořeň – pepř, hřebíčky, květ, a omasť, nechajž, ať v tom vře, a bude li kyselo, přičiň medu.

Jícha na srnu

Rozetři bielého chleba s vínem a přilí k tomu vody, omasť a okořeň.

Jícha na zajiec

Zsekaj zajiec na kusy, nech, ať v soli poleží, potom pec na roště. A když opečeš, vezmi octa, což k tomu dosti jest, a máš li, krve přilí k tomu. I okořeně a omastě, vař v tom, a usmaž naň cibule. Pakli jej chceš mieti v sladké jíše, tehdy dělaj naň jíchu jako na srninu.

Jícha na veveřice

Uvař veveřice najprv u vodě, potom vař v jíše masové. Pak na ně jíchu, učině z řeckého vína 19v a z povidl, a játřičky rozetři a rozpusť sladkým vínem, protáhna okořeň a omasť, nechť v tom vrú.

Jícha na pečené ryby

Rozetři bielého chleba a řeckého vína, potom rozpusť vínem a octem, spolu smiešeje, okořeň a oslaď a v tom vař pečené ryby.

Kaše z rejže neb z rosy den postní

Zvař rosu v úkropě, potom v mandlovém mléce. A rejži ztluc v moždieři dobře neb zetři. Potom zvař s mandlovým mlékem a též muožeš vařiti v smetaně nebo v mléce omastě.

Kaše z vína

Namoč v sladkém víně bielého chleba, zetřiž v pánvi a potom vař. A když povře, vraž do něho několik žlútkov vaječných a oslaď to medem nebo cukrem.

Kaše z mandluov

Rozetři, což muožeš nejlép, nebo ztluc. Potom rozetři po druhé z 20r bielým chlebem a vař a oslaď a, chceš li, ožluť šafránem.

Kaše čtyř barev

Natři mandlov a rozpusť je jako kaši, vondajž do tří hrncov. Nechajž v jednom bielého, druhý ošafraň, třetí učiň brunátný. Naspi sandala, potom řeckého vína neb povidl s mandly, ať jest černo, a rozpusť jako kaši. Vondajž do čtvrtého hrnka, osladiž ty všecky kaše cukrem, nechajž, ať vrú, ažť budú dobře husty, učiniž kříž přes mísu z šindelu, ať všudy doléhá, a vlíž ty čtyři kaše do toho kříže, každú zvlášť, a potom vytiehni kříž, medem neslaď.

Kaše z žlútkuov vaječných

Vezmi vajec kopu aneb co chceš, vlíž žlútky zvláště, zstrúhaj do nich žemle tvrdé bez kuory, potom zklekci dobře a protiehni skrze rúchu na mísu, vlíž do kotlíka žejdlík dobrého vína a oslaď cukrem a oko20vřeň zázvorem, skořicí, květem, nech, ať uvře. Potom vlí tam ty žlútky a miešej. A když husto bude, daj na mísu.

Kaše z svitkov vaječných

Učiň několik svitkov, což muožeš najtenších, potom je zsekaj drobně. Naspiž tam řeckého vína, vař s malvazím neb s jiným dobrým vínem a oslaď medem a okořeň zázvorem, skořicí, šafránem.

Kaše z kuroptví neb z jiných ptákov

Uvaře namiesto, zsekaj drobně, odbera maso od kostí krom kuože, naspi v to řeckého vína, vař s malvazím neb s jiným vínem a oslaď medem a okořeň.

Jinak

Vezmi žemli, omoč v tu jíchu, v kteréž jest vařeno, ztluc dobře v moždieři, ať jest husté. Potom protiehni skrze rúchu, nalíž té jisté jíchy na rendlík, naspiž do nie toho masa sekaného, omasť sádlem a okořeň.

21r Kaše z masa kteréhož koli

Uvaře namiesto, zsekaj drobně a rozetra kus masa z bielým chlebem, vař též, jako nahoře psáno stojí.

Kaše z mléka dobrá a studená

Vař u pánvi, v to pak vraž pět neb šest vajec, vlíž do mléka, když bude vřieti, a miechaj. Potom vlí do něho málo octa, ať by se držalo, pak, když se srazí, vlíž to na sítko, přičiniž k tomu másla nepřepuštěného, protiehniž skrze rúchu, vondajž do pánve a tři jako chřen, budeť bielá. Potom naspi do nie cukru a řeckého vína. A když dáš na stuol, pospi ji.

Kaše z smetany

Rozklekci několik vajec v hrnci a nalíž na to smetany, naspiž krupice a másla, vař a miechaj.

Hažmuka hažmuka hažmuka jehenčie, zaječie anebo telecie

Vpusť krev do vína, potom vespi tam krupice málo, necht, ať vře, 21v a omasť sádlem.

Zelé kyselé

Zřež dlúze krom košťálov, což najténě muožeš, potom je vař u vodě. A když obevře, vlíž na sítko, a když prostydne, vyždmi je dobře. Potom vklaď zase do hrnce, protřesa ruozno, učiniž na nie mandlové mléko, nechajžť v tom vře. A zelené zelé muožeš též vařiti.

Kyselice

Nalí vína sladkého v moždieř, naspiž do něho múky čisté, nechť v tom vře. Potom učiň břečku medovú a okořeň ji, vlíž na tu kyselici, nechajžť s tiem málo povře.

O srní hlavě

Uvař hlavu namiesto, potom vybeř z nie kostí a oblúpě i jazyk, zsekaj maso i mozk, přičině jablek i vína řeckého. A což najlépe muožeš, okořeň – zázvor, skořici, hřebíčky. Smažiž potom v medu, přičině málo sádla. A týmž obyčejem 22r muožeš telecí hlavu učiniti.

Presovanú hlavu takto udělaj

Udělajž též, jakož nahoře psáno stojí, jedno jablek nesekaj do nie, ale miesto jablek vraž vajec deset v tu dobu, když smažiti budeš. A také netřeba mastiti. A když vysmažíš, vykydni na rúchu čistú a potom zaváže presuj, nech tak v presu státi dva dni, dvě noci. Potom vyndáš ven a zkrájieš na topenice a uděláš na ně kořenie, jaké chceš, ostré, neb sladké. A toho povař málo aneb jez studené.

O zadušenině, což koli chceš zadusiti

To najprvé odpec viec než do polu. Potom rozetři chleba, s vínem procedě, vařiž v tom zadušeninu a přičiň povidl a okořeň a oslaď medem.

Těsto k koblihomraději zrušit dlouhé ó, zvláště v gen., dat. pl. - zrušeno

Učiň mandlové mléko s malvazím neb s dobrým vínem a zahřeje, 22v ať jest dobře teplé, ale ať nevře. Zadělajž tiem těsto, ošafráně prvé, a zhnětiž dobře rukama. Potom rozvaluj to těsto tak zšíří, jako jest forma, pospa formy mukúmúka múka, vložiž na to těsto rozválené. Nakladiž na to špíže k tomu připravené a přilože na to těsto, vydav druhú stranu formy a vyondaje vyondati? pec v másle.

Špíži takto uděláš

Vezmi fíkuov a mandlov oblúpených, zsekajž dobře, potom zetři v pánvi a naleje strdi na rendlík, smažiž to dobře a okořeň dobrým kořením, ať pak ustydne.

Jiná špíže

Vezmi řeckého vína, rozetři to v pánvi, potom usmaž dobře v medu a okořeň. A v tom těstě muožeš péci nadívané hrušky, prvé uvařené neb upečené, rozkroje hrušku až do špičky, vyřežiž z nie 23r jádra. Potom tam nacpaj špíže té prvnie a zastrč špičku i pak omoč tu hrušku v to těsto, peciž v másle aneb, nastrkaje fíkuov a jablek na rožník, omočiž v to těsto a pec, neb oblúpě břeskve i vyvrha pecku, potom nacpati špíže a špičku zavřieti i péci, též omáčeje v těsto, nebo u višně surové. Anebo každé ovoce surové muož v tom těstě péci.

Kyselice z kaprových lupin

Vezmi trochu lupin a namoč je u víně, nechť moknú, na týden. Potom ty lupiny vař dobře a potom protiehni skrze hartuch. A nadělajž topeniček z bielého chleba, ať jsú červené. Potom ty lupiny a ty topenice ztluc v moždieři a protáhni ty lupiny netlučené s těmi topeničkami tou jíchou, kterúž si protáhl. A dajž do hrnce, dajž kořenie – pepře, zázvoru, hřebíč23vkuov, anézu, medu, coť se zdá, ať jest sladko, zvař to dobře. Potom vezmi mísu nebo malé necky, pomažiž jich maličko medem a vlíž na ty necky neb na tu mísu. Potom, když ustydne, krájejž tu kyselici pošikem, dávajž na mísu. A pospi, čímť se zdá najlépe.