



Wylejans 3 oprawy Med. 1696
(Friben 1549)



913

CIMELIA

196

Cinn. O. 913

Wodowycy nog a wie przowycy opal i
wosstruz dobre wymcy w wodzie letnicy a pom
ich w czysto wodzie sielawssy na kesh zastaw
w wodzie aby w rzasly iakoby na wiec;ssy pota
wiec a wezmi wir a zmiessay z piwem wleze do
kotta kladzisz wt nogi a warzie tak dlugo az
wssotko mieso ot kosci odewre/miessay potym
mztwia. Gdyz tedy obewre wybierz kosci zusa
nem wssytli precz na durzslak/a gdy ta zucha
z nich scieze wloz to mieso do mozdzeria dayze
te tluc godzine albo dwie/a gdy sie juz vetucze
wpbierz a za sie kladz do tep uchy niechay wre
dobra chwile/potym wezmi grzanek z białego ehle
ba vsusz czarno a frwie kaptunicy zachoway/
dan tez do tego przecadz ze to przez chust/potim
wsyp tych prochow zloriandru z hanzu kminu
tuczonego z dr wisniowycy a czystego byu w
kaw zasie na ogien
wre
chwile/a gdyby ro
ap tam miodu i top en
atowym kmiatem a na
iecki/pomia ...odem c
pdywssy te kisielice klad
cienko p dlug

a y inſſe nie bda ee w obyczaju Polſkley
no w cudzych ſtronach.
Tak na nie luche wyborny dylatay. Wezmi roz
zynkow fig/ a wſuſz grzankę z białego chleba/
wtoz wſſytko ſpotem do moſz zerza a day tuę a
gdy tuſ wtuczysz iako ma byt za grzawſſy winę
wlecy wto y przecedz przez chyſz/ a na dylatawſſy
ſztuk ſted z wierzony wlecy na nie te luche wtoz do
kotta albo do garnca a okorzeń/ pieprzem imbie
rem/ ſafranem/ gozdylki/ a oſlodz maſo cukrem
albo miodem/ a wſmaj na nie iabtel rozynkow
mających y wielkich/ migdalon/ albo iako ſto chce
mieć według ſwego goſpodarſtwa.

Wotowa pieczenia po Wegierſku

Wezmi pieczenia wotowa czuſta/ w ymocz iſ
czuſta wodye potym nazajutrz wezmi iſ
napoty. Gdy tedy tak wezmiſ
/ kminu/ iatowcu/ iſe iatow
19 h: 10 de: rno
tem









