

**Zbiór rękopisów prac naukowych i literackich w zasobie Archiwum Państwowego
w Przemyślu, sygn. 24, s. 7**

Karp ryba

Wziąć kawalek masła lub oliwy, cukru, zmaczać w wodzie kawalek i rumienić go z tym masłem razem, jak się rumieni włoszczyznę różną wprzód z tym masłem dobrze obsypaną mąką, włożyć całego masła zrumianego, jak się podsmaży rozpuścić octem i wodą. [Dodać] korzeni różnych, liścia bobkowego, w ten sos włożyć karpia i gotować, potem na półmisku ułożyć go i wokół ubrać jabłkami, które na półmisku wydrążyć i nakłaść w nich rodzynków drobnych migdałów, bulki tartej, cukru, cynamonu denstować [dusić] ich, jak się upieką dać wokół półmiska do karpia.

**Zbiór rękopisów prac naukowych i literackich w zasobie Archiwum Państwowego
w Przemyślu, sygn. 24, s. 10**

Ryba pieczona

Wątróbka z ryby, bulka tarta, masło, pieprz, łyżka śmietany – kładzie się w szczupaka i zaszywa się, kładzie się w brytfannę po kawalku masła, śmietaną kwaśną polać, w piec wsadzić.

**Zbiór rękopisów prac naukowych i literackich w zasobie Archiwum Państwowego
w Przemyślu, sygn. 26, s. 44**

Karp sadzono

Weź karpia i spraw na dzwonka, pokraj i posól. Ugotować smaku [wywaru] z różnych włoszczyzn, można i z mięsa, nalać tym smakiem karpia, tak, aby dzwonka dolne były zanurzone, przylać do tego szklanę wina, do tego rozrumień mąkę z masłem i miodu łyżkę dobre dobrze zrumienić i wlać w ryby, wsypać pieprzu, prócz tego [pieprzu] angielskiego, imbiru, galki, rodzeńków, migdałów, octu podług smaku wlać. Wszystko to krótko gotować, a jeżeli by sos był rzadki wyjąć karpia, a sos niech się sadzi. Zamiast octu można dać cytryny skórek drobno posiekanych, choćby i ocet był cytryna potrzebna w plastyrki pokrajana.

Szczupak na żółto

Nalewa się takim samym smakiem [wywarem] jak i karp z wina półtorej kwaterki z mąki i masłem, aby się nie zrumieniła, zaprawkę do ryby wlać, włożyć pieprzu prostego, muszkatolowej galki, rodzynek dużych i małych, cukru albo miodu, cytryny albo octu podług smaku, szafran, aby był dobrze wysuszony i utarty, wlać sosu do moździerza, zalać tym ryby i nich się gotuje, a jeżeli sos rzadki, tak postąpić, jak z karpowym.

Zupa z ryb

Obrać z ryb wszystko mięso od kości surowo. Nastawić te kości z grzybami nalać ich smakiem [wywarem], gdy się ugotują przecedzić i zapalić masłem na rumiano, kapustę słodką szatkować i osmażyć w maśle, gdy się już ma dawać zupę do wazy. Mięso z ryb usiekać mocno, ubić do tego jaj podług proporcji, wsypać pieprzu, masła roztopionego i mąki to wszystko razem zmieszać rób wielkie kluski i gotować na wydanie pokrajać i do zupy włożyć.

Marynata z ryb

Ryby usmażyć, najlepi, aby było 3 gatunki: karp, szczupak i lin. Włożyć w faseczkę [naczynie], ugotować, z pieprzem angielskim prostym, nieutłuczonym z rozmarynem i bobkowym liściem. Gdy całkiem ostygnie ocet wlać w rybę, aby zamaczali się dobrze, niech tam postoi, a drugiego dnia przyłożyć krążkiem i kamieniem.