Въ Гдяхъ Бозрс!

Эдписки съ малыхъ переписокъ

Ценсора Долошицкой

Дозрусено 1/3 1907 г.

Задача I.

Лепешки!

I Лепешка знаменита:

Пять яиц взбитых ф. муки, 1 ф. свежего не топленого масла, масло края ся ложкою до муки на столько, коли тесто есть гладко поставлю, вбивая ся 4 желтка, одно цѣлое яйо, 6 ложек квасной сметаны, щипту соли, то все разомъ вымѣшай и валькуй, три рази складаючи, розвалковавши поставъ въ холодномъ мѣсцу, щобы випочало, потомъ выстачай на пѣцокъ, кладучи маткованій яблка, посипъ густо цукромъ и каюрій другімъ пѣлцкомъ, посмаруй зсолткомъ и посипъ цукромъ съ корицею, и дай въ пѣцъ або до грубки. Коли горѣлце буде край въ гладкій кавалки и дай на столъ.

2. Лепешка зъ яблок дикша:

20 яблок пече ся въ пѣцу, потомъ перетирая ся через сито, додая ся до них 3/4 ф. цукру толченого, трохи ваніліи, соку съ цитрыны, и тре ся въ мисцѣ ложкою або въ макутрѣ оставленой въ ледж, додаючи по трохи бѣлка, поки ся бѣла пѣна не зробить як сніг, потомъ выкладая ся на пакулесок и убирая ся конфитурою и тѣстечками.

3. Лепешка до квасной сметаны:

1/2 кварты квасной сметаны, 6 яи добре роскалотить, до 1/2 цитрини скорки стаканой, трооа цукру, 16 ложечок муки, уваряй, щобы було густэнше як на налисники, вилий до ринки не смазованой и выпякай, як ся зверху зрумянить, то вже готова.

4. Лепешка до ринжи:

Взяти ложку масла, утопи, потомъ вбий 8 яиц-токъ, розтопи добре, возьми ринжу на полощь двацятого, вистуды и вимяшай, додай трооа соку и скорки съ цитрины, цукру, трохи кокосу, убий яичу вимяшай съ тым добре и вилей.

5. Лепешка съ конфитюрами:

1/2 ф. конфитюрочъ якыхъ небудь, завари ихъ; убий яичу до 8 яи, вимяшай на горячо и на полумисочок виложи, цукрому до вкусу посыпъ и до вольного яица вседы тэс уваряй, щобы ся не пропалило, а як вирошне дай на столъ.

6. Лепешка на пари:

Молока кватирку, ложку масла и поставъ на огны, щобы ся варило, муки 1/2 кватирки и вимяшай щобы грудокъ не було, возь 4 яецтка-а бялка убий на яичу, потомъ вси яецтка въ тисто

вистудзене перебуреные, вимяшай и вбий цукру до смаку, потомъ вбий яичу и вимяшай знова добре, фондель вимазаваный масломъ и посыпаный булкого, вилий въ него тисто и вставъ въ другий больший въ которомъ вода кипитъ и такъ най варитъ ся годину, накрывши покришкою а на верхъ дай уляя ярабного, як ся дае на столъ обмий соколъ або масломъ прирумяненымъ съ булкою або шодою зъ вина.

7. Лепешка зъ яблокъ:

Обкраяни яблока и очищэни дваи на кавалокъ, зъ другихъ яблокъ зробы кашоляду, яблка наложэни консерктурами уложи на полумиску, обкий кашолядою, зробы яичу одъ яи, обкий то все, вимазы цукромъ, и цинамономъ добре посыпъ и вседы въ пецъ.

8. Лепешка зъ яблокъ:

Край яблока вимыти въ талярки, булки покрай на горанки и въ полощъ вимоти, потомъ въ фондель варстваны клады, посыпуючи цукромъ съ цинамономъ и вседы въ пецъ.

9. Легушка зъ булки:

Бере ся 4 булки трое ся на теркъ, до того дай 8 яй, трохи лушикатолового цвяту, цукру, цинамону, родзынковъ, мыгдаловъ, ¼ кварти сметаны квасной, то добре утерти въ макутрох и вложити въ ронделькъ висмаровваной и посыпаной булкою.

10. Легушка зъ сметаны:

Взяти ложку масла, ростопи-а якъ ся зачне варити вкинъ ложку муки, якъ ся заварятъ вжий квартирку сметаны, знова заварь потомъ остав и мешай аже вистыгне, втогды вбий по одному ся, або самыхъ жолтокъ 8 и мешай додай пшну, цукру, цинамону и мешай разомъ, въ конци вжий тисто въ висмаровваный ронделькъ масломъ и посыпаный буркою та всади въ вольный жаръ.

11. Легушка зъ повидломъ:

Ложку масла утри добре, до того дай 10 жолтокъ утри зъ масломъ, до того вложи повидломъ добрихъ 3 ложки и тертой булки пъсля потресы, пшну зъ 5 яйокъ убый, до того додай цукру або масу и цинамону, вымешай все добре разомъ и дай въ вольный жаръ.

12. Грибокъ:

Взяти 5 яй и молока, роздый трохи густшйше якъ на налесныки, додай цукру трохи до середоны масло викляруй и росталы мокно, въ тую масу вжати, накрый покрышкою а на верхъ положи уголя, най ся такъ на пательни выпекаѣ.

13. Легушки зъ молока:

Возь молока солодкого, колько ся подобаѣ, заварь добре, додай трохи соку съ цытрыны, а коли ся зотне галярея, то одцѣды, вложи на полумисокъ, посыпъ цукромъ и цинамономъ и дай горячо на столъ.

14. Яблка въ тисти смаженій:

Яблка обдерати покрай въ пластерки, зерняткa зъ ножъ повийнай, потомъ возьми 3 жолтка, цукру трохa, одну добру ложку муки, вина трохa, цинамону, убый то добре, а подстали бялка убый на пшну, вымешай добре, въ тотъ знечай тыи яблка и кидай на кипяче масло.

15. Грибокъ:

Розколоти 5 або 6 яй съ ¼ кватирки слодкой сметанки и пару ложкамы муки, ростопи масла на пательни и вжий на то ся, зарумяны зъ

одной стороны, виложи на полумысокъ, простопи
днов масло и вложи ги днов на пательню осторож-
но, коли ся гриботъ зарумяниться до другой стороны
виложи на полумысокъ и дай на столъ.

16. Рухти добрій:

Масла 2 лоскокъ добрихъ, утри на пѣнцъ, 4 жолтокъ,
і цѣлге ево, пекпай то добре, вжий теплого молока
½ кварти, 2 лоскокъ дрождужей, муки правж 2 кварти,
убивши то добре варєкою, най ся рушитъ,
добре рондель висмаровати и лоуского накла-
дай най ся троха рушитъ, а по тому до
фури пеки.

17. Рухти варенікі!

Всипъ до миски 2 ф. муки и дробі на середині
долокъ, вбий 2 лоуски густих дрождужей, трока
загрітого молока и то замішай, потімъ
роспусти въ тому молоцѣ масло, вбий до него яя,
посоли и вимѣси на тісто дуже густе, накрий серве-
тою и поставъ въ теплимъ пѣцу, щоби росло,
Готовъ роби съ тіста булочки и укладай на
столовицѣ най роснутъ, потімъ роспусти въ
фринцѣ масло, вилій до него солодкого молока и кінь
пару кавалковъ цукру. До того молока кладе ся дро-
жеві булочки, але не дуже тѣсно накрий рушкою,
коли ся спекутъ, дай на столъ до соса съ сметанковимъ

подбитимъ съ цукромъ и зрожевіткою яю и дрижаками
Ванілії.

18. Лемишина - паляниця:

Vaccinium angiocarpum:

Возь ½ ф. яго, ½ ф. родинковъ великихъ, ½ ф. дрод-
ких, ½ ф. цикати, ¼ кварти муки, скорки до
одної цитрини, 2 цѣлих яя, кватирку молока,
кватирку руму, до того рижного корня, яко:
цина яйцу, гвоздиковъ, то вимѣшавши разомъ
двивая ся въ серветі масломъ посмаровану и вари
через 4 год. потімъ кладе ся на тарель, робиъ
ся въ середині долокъ, всади въ него шклянечку
наповнену румомъ, щоби ся масло, якорна цѣлу
полити ище румомъ, щоби ся цѣла лемишина напила.

19. Лемишина мигдалова:

Бере ся ½ ф. свіжого масла, утри лоуского въ пѣнцѣ
на пуху, тогды докерва додая ся ½ ф. толченых
мигдалокъ, жолтковъ до 6 ей твердо варених
и через сито перетертих докпай добре въ
одну сторону, потімъ вбий 8 жолтокъ сирих
одно по другомъ, ½ ф. цукру, и то все три ¼ год.
въ одну сторону, бѣлка въ 8 ей убий на пуху и
при конци зкѣпай съ того масою, виложи въ
рондель и всади въ вогьовий пѣцъ.

20. Легушка пінкова:

Житрину зварі добрѣ, щобы солодкою пересьыти скорсна, утри ею въ макутрок, зерка вибивши, вибивши 1 фунтъ цукру, убый 6 яєолтокъ одно по другомъ и вибивай все въ одну сторону, убый пінку зъ 12 яблокъ и вибивай съ тою масою, вибий на полумисокъ маслонъ вимарованый и въ дуфсе вольный пічъ всади.

21. Легушка сметанкова:

Квартиру сирой солодкой сметанки, ще 4, єолтокъ 3, потроха перетираючи сметанкою, цукру товченого колько сл. подобая, муки вимъ только якъ на лане тисто, бялка убый на пінку, дабивши все разомъ, полумисокъ вимарый маслонъ, вилий то на полумисокъ и прикрый другимъ, щобы ся теплъ варило, поставивши надъ паромъ, якъ створдне вилюзи на стіл, покрайши на сторону лежкового пирога и складыти въ скалюцу.

22. Легушка зъ сливокъ свіжихъ:

Муки 4 лутї переєтой, 14 єолтокъ, кварту молока, разомъ добрѣ вибивай и розбый, ¼ ф. сухарковъ утовчи въ макдеру, то дай до молока, добрѣ разомъ вимари на густо, сметану тую вистудивши, ½ коп. сливокъ обери, на половинки порозкравуй, вибивай съ масою, бялка убый на пінку, ¼ ф цукру товченого

всимъ, коли все то добрѣ вибивши, вилюзи на полумисокъ и пеки на вольнакъ огни.

23. Легушка зъ яблокъ:

Яблокъ ½ коп. обери, стовчи 1½ ф. сухарковъ, ½ горнц. молока зъ вимокшихъ опътокъ (зварки) вибивай, 5 сирватку одлей, тойдре ¼ ф. масломъ въ макдеру утовчи, то висушивши въ деноцъ, ½ єолтковъ и цѣлихъ ай по одному бый, розбивай 3 четверти год. ½ ф. мигдалокъ горкихъ, ¼ ф. мигд. солодкихъ спарж утовчи въ макдеру, скороку цедр. утри на ½ ф. цукру, той стовчи якъ, кавалокъ цинамону 8 яблокъ на пінку убый, сухарки, мигдалки, цукръ, цинамонъ, на тереці ся вибивають и розсираютъ, наконецъ донсерова яблока и зъ яблокъ пінку, коли все добрѣ розтерте, на полумисокъ вилюзи и сухарки на пінки въ вольномъ пічу, въ которомъ другъ только нароснє. ? .

24. Легушка зъ яблокъ:

Возми кватирку солодкой сметанки, 10 єолтокъ, 3 аєъ більше булокъ покрай, и сметанка съ тими гілки, тѣ булки, которы мають буть керстви и яблокъ 10 колей, най трохи стоятъ, коли на пекцинкѣ пінку убый съ 5 яблокъ, цукру, цинамону додай, вибивай разомъ и дай въ пічъ.

25. Легушка на зимно:

До 1½ кварти молока солодкого, дай 15 цѣлих яй и 2 ложокъ доброй квасной сметаны, то ламай разомъ, отрывая ся зъ дасска при очи и выкладая въ (сервету) и кладе ся на сито, щобы добре стекло и выкладая ся на полумисокъ и обливая ся сметаною, тертою съ цукромъ, ваніліею або цитриною, а для лѣпшого смаку съ цѣрминою, додавше трока соли дуку добрего.

26. Лѣдвы зъ грушокъ:

Возь 36 грушокъ такъ звaныхъ парбанетокъ, уберы зъ скорки, розкрой на четверо, виберы серединтка и осердки, а додавши трока водн, дварн на жарокяду, котру перетри черезъ сито въ чисту кастрю, и витисны сокъ зъ 3 цитринъ, до той масы вламай ¼ ф. цукру, вилодды и тую масу поналивай въ пушки, до заморженя приготованой.

27. Лѣдвы зъ яблокъ:

Яблокъ 24 зъ лупинки обраныхъ, розкрой на двѣ части, повибера зерняткa, потомъ перестовни въ каженкови лоздри, перварн въ водн, щобы надесито зялезли, перетри черезъ сито, вламай тую масу зъ ¾ ф. цукру, а коли вистигне додай зъ двохъ цитринъ соку, заламай ище разъ и дай до пушки.

28. Легушка зъ кашки:

Взяй до мѣрковного ронделя молока и поставъ на огни, щобы ся варило, додай масла и шафранокъ засторобуй, ламай потомъ кашки и най ся дусить черезъ цѣлу годину, щобы ярастого колору набрало, або возь 3 кватирки зимного молока и только вемъ кашки, зоставъ черезъ ½ год. на огни, накрый рондель, щобы ся черезъ видушеня дробно крупасте тисто, до котрого треба вламати пару яй и пару ложокъ сметанки, все на пяну добре убий, ламай зъ кашкою, поставъ на огень на кѣлока якнутъ, щобы приросолько, потомъ дай на стокъ.

29. Легушка зъ булки:

Возь 3 булки, утри на терцѣ зъ ихъ скорки, решта булки покрай въ костки, и вложи до сметанки, щобы ся жею добре напоякли, потомъ возь ¼ ф. масла и утри добре, возь 5 ореховтокъ зъ блюдокъ убий пяну, потомъ возь добре поствканыхъ скорокъ цитриновыхъ и добре утовченыхъ мигдаловъ, дробныхъ роздякновъ, все вилтцай, и таку добре вламану масу, дай до рондля масломъ добре висмаровaного, той рондель дай до рынки зъ водою и вари добре год. однакъ щобы

буває рондель накритий а на верху, щоби було наложено угля, щоби ся легунка зрумяніла.

30. Легунка зь рижу:

Возь ½ ф. рижу і кварту сметанки въ котрій той рижъ має бути, потомъ возь 6 лутовъ масла, 4 луті товченыхъ імбирьковъ і то все добре утри, потомъ возь 8 ярайтокъ, зъ бялокъ зробы пяну, остуды трока, потомъ возь табличку чекалядy, утри добре, полей гарячою водою і замішай все то разомъ, а охолодженe, вложи до вискаровакой тинки масломъ або звари яко легунку зъ булки через 1½ год.

31 Легунка съ повидла

До ложки повидла, дайи троха соку або цукру и трока водy, щобы не було за густе; зъ 6 бялокъ убяти добру пяну, съ повидломъ легко вимішай и дай до сторанки вискарованой масломъ, тую сторону всадыс до рондля съ кипячою водою, и уважай щобы все кипіло, доливаючи кипячой водy, прикрыти покришкою а на верохъ дайи горячого угля, щобы зъ верха прискало. Зъ 6 ярайтокъ зробы піну, звикліи съ способомъ до солодкой сметанки и ванілії. Пробуя съ уротомъ чи готова; тую легунку треба робити, годину передъ виданьемъ на столъ.

32. Легунка круха:

Муки троха більше якъ ж ½ кварти, масла кверть ф., ростерти разомъ зъ цукромъ на сталь: ницъ, щобы масла не знати було, до того дай 3 ярайтка, и сметаны только за добре, запахъ съ ½ цитрини соку, тісто має бути не дуже густе, дзелитъ ся на 4 пляцки, тай ся тонко, бляху вилощи вискароваными папе: ровомъ, вложи одень пляцокъ, переложи яблками дробно шатковаными, другимъ наложи и печи.

33. Легунка зъ яблокъ:

Зъ 10 бялокъ пяну убий добре, до того дай 12 яблокъ уперченыхъ въ бриттанецъ, такъ щобы ся дали перестерти через друшлякъ. До того дай добрихъ 2 ложень булки, трока цукру, скорки цитриновой и цинамону, то все разомъ съ пяною вимішай добре, уложи легунку на папереску въ якій хочешь випекти, и зараз пеки въ рури хвилю, щобы присохла, подложи под спадъ душу — коли въ пецу, то щоб не було горячій, обдай наконецъ легунку соком а конфітурою добре.

34 Легкина до бульбы:

Варсніе бульбы утри на тєрцѣ, 2 ложки масла утри на сметану до 6 ярокъ и двожа ложкалы цукру, додай 1/4 ф. мигдалю дробно стяныхъ (однакъ не конечно). для запаху трока тертой цитриновой скорки и 1/2 ф утертихъ вкрадъ картоспоки, все тоя три добрє, въ конци долѣцай легко муку съ 6 бялокъ, висмаруй сорму и дай до горячой руры.
Увага: ложка додати яй больше, щобы только не ѣхнце.

35 Налєсники съ кремомъ:

Уробыть дєлькатни налєсники и давати до тыхъ кремъ, который такъ робытъ ся:
Взять вєлику ложку масла, 3 ярокъ, 1/2 кватирки сметанки и цукру до смаку, тоя все розмищати добрє на огни, щобы грудокъ не було а якъ заче кипѣть одставыть и вистудыть, додавшы ванилію, накладати налєсники, звивати въ рурки, макати въ бурщѣ и складыть на смальцю.

36. Будень!

6 бялокъ, ложку масла, тре ся съ 1/2 ярокъ, 3 бул. ки покращи умочи въ мятанцѣ молоцѣ 1/2 кварти, а 3 другихъ утри; якъ утерти ярокъ съ масломъ, додай тыи мочени булки и три разомъ,

убый бялка позостали на пѣну, дай до того, вымищай разомъ, и додай булки тертой, цукру цимакону, цитр. скорки, мигдалю и родзынковъ, всего пєсля уподобы, разомъ тоѣ вымищай, дай до сервети и вари 1/2 годины.

37. Будень грецкый:

Масло ростерая съ съ 8 ярокъ, ярклюранка сметаны, только жолки, ложка цукру, скорокъ цитриновыхъ, съ бялокъ 8 бся пѣну, то разомъ вымищай, ронделькомъ висмаруй и упечи на уголяхъ.

38. Будень съ сметаны:

Кварту сметаны, яй 8, масла ложокъ 6, скорки цитриновой, цукру, ванилію, и такъ ся въ сторанъ пече.

39. Будень съ цитрыны:

Цитрыну вари поки ся не розпукне, потакъ его розтри, ярклюранку цукру всыпати, 6 ярокъ и 6 бялокъ на пѣну убыти, потомъ вложи на полумисокъ, въ пѣцъ всади и якъ ся зрумянить дай на столъ.

40. Будень зъ яблоки:

Зъ браных 15 яблок зробрай, водою налей и зъкъ ся варитъ то все якцнай а потомъ черезъ сито перстри, пяну зробы зъ 8 яй, цукру, цинамону вкорити пяну помалу замишати, посмаровати пасушесокъ масломъ, укорити купясто, вировити кожсомъ и въ волькомъ очы печи.

41. Будень зъ вишнямъ:

Лопску масла, утри добрс, убий 8 жолтокъ и вспъ цукру и всю то добрс убий, а 8 бълокъ пяну зробы, хлеба тертого або въ молоцк молочного, вложи до того, добрс всо вспяцнай, вложи до сторонки вискаровакой масломъ и обсыпаной хлебомъ, и въ пецъ вседи.

42. Будень зъ сметанки:

Взяти кварту сметанки, до того 8 жолтокъ, убий ложкою, цукру не солоной, цукру, скорокъ цитриновыхъ, то все розбий, добрс вискаруй рондель масломъ, вылей и постав на горячомъ огни а зверха накрый покришкою оселядною и усля посыпати, а зкъ только подросне и зрумяняцъ ся, посыпати цукромъ и зараз зъ сторонки на столъ.

43. Кашка чекоядова:

Возь 1/4 кварти молока, кватирку кашки, двъ таблички чеколяды, а колибы не було густе, то можесь додати трока тертой булки, то всо заварь, вдстав най вистыгне, потомъ утри 3 лутя масла на пяну, додай 6 жолтокъ а зъ бълокъ убий пяну, не много мицнай, вложи до рондля вискаруваного масломъ, дай угля на споду и на верохъ, най ся помалу пече, посыпъ цукромъ и дай на столъ.

44. Кашка сметанкова:

Убий въ макутрі 1/4 ф. свжого масла на пяну, вбий 5 цълыхъ яй и 4 жолтокъ, подроби до того, въ молоцк молочной и витисненой булки и остуди крохъ, потомъ дай 1/2 кварти сметанки, вкинь дробно покраяной скорки цитриновой, вложи до вискаруваного рондля и дай на верохъ и на споду угля щоби ся красно припекло.

45. Кашка зъ раковъ:

Возь осередки зъ 2 булокъ, налей сметанки або молока, зварь зъ того папку, най вистыгне и до того вложи 1/4 ф. масла свжого, товченого, убий 6 жолтокъ, додай 24 кипячій шийки зъ раковъ, покраяній и на масу збытъ, вертй всо черезъ

½ годины, осолоди цукроль, дай одну скóрку
зъ цитрины, потоль зробы на полумисокъ
обручку зъ тѣста, спечи ею, вискаруй тѣсто
и тако мисокъ, раковинкъ тѣстомъ, вложи
ягоды, дай до пѣца, най ся 3 чверти год. пече,
посипь цукролю и дай на стóлъ.

46. Кашка рижова:

Взяти рижу звыклу пропорцію, на полумисокъ
Каши, вибовкавши и очистивши, налей водою,
щоби ся варивъ, коли буде въ половинѣ зваренный,
одчей тую воду, налей свѣжою, вложи колька
кавалковъ масла малого и най ся доварить, коли
такъ буде зварене, най готовий сиропъ зъ цукру
и води зробленый, до котрого ся сама ягоды, если
той рижъ на 6 особъ, витиски сокъ зъ одной
цитрины, если на 12, то зъ двохъ, потоль завари
ропъ, вискаруй, щоби був и бѣлий и чистий,
вложи въ той сиропъ зъ соком цитр. кашу и
накинай добре, и дай на столъ въ густости
въ рижъ добре.

47. Сиропъ зъ яблокъ кавасныхъ:

Вземи кону яблокъ ладныхъ, несобораныхъ, покрай
въ кавалки, додай до того ½ коны добрыхъ гру-
мокъ и вазонъ то въ горщи поливанонъ вари

на марнуляду, наливши розумѣютъ ся водою,
котру потоль перестуди черезъ сито або друт-
лякъ, най той буде горня вложи цукру фунтъ,
цинамону лутъ, половину мушкат. галки, дробно
поствканой скóрки зъ одной цитр., все то зъ марма-
ладою змѣшай и скажъ пѣнаками, щоби ся не
пристамило, а якъ зусне и одъ рукы одстане,
поробы сторы зъ папиру, вискаруй олѣйкомъ лиц.
або доброю оливою, наложи мармаляды и въ
пѣчъ лютный вседы, коли зъ верха присохне,
вийми, переложи на другу сторону и знову въ пѣчъ
вседы, коли зусне, цукролъ сквасить по верху
посипь и на сонцѣ поставити, если нема
сонця, то въ пѣчъ лютный воды, но стережи,
щоби ся не пригамило, а блеску набрало
Такіи сырки давай до горлѣвки якъ конфекцію.

48. Маласники зъ яблокъ:

Яблка очистити и дати до гонделя, вскипавши
въ корцю яблоко цукру, полей окропомъ, посмар.
маласники конфектурою и перекладай яблока
на полумиску уложи, соком полей, спечи, коли ся
спече, пѣну убий съ цукру, по верху полей,
посипь цинамономъ, соком полей або вишняком
обложи и знову въ пѣчу пригумянь.

49. Струдель зъ яблокъ:

Обери яблока, покрай дрібно, взяти трохи масла, вина, цукру, и родзинокъ дрібныхъ, зробы тісто добре розварекой, потомъ висуды тісто, зробы якъ на макаранъ, ростачай, тонко посыпаруй какаотомъ, звинути якъ струдель, высарыти въ сервеку, обвинути цыпабатомъ, въ окромъ всады, щобы ся тісто зварило, покрай то тісто, уронделю высыпаруй масломъ и то укладай а якъ ся зрумяныть дай на столь.

50. Крем зъ яблокъ:

Яблка покрай, макки выкоть, и вывари, потомъ зробыть крохмалотки какаотинкою, перепусти черезъ сито, вимъ цукру, зрошток ½, зрезаны лупки, поставъ на огни, все мешаючи, поки не згусне, каву зъ блокъ най готову, вымешай разомъ и на огни трохи поставъ, щобы горовкость трохи выпарила, а не переставай мешати, потомъ выложи на полумисокъ, посыпъ цукромъ, цынаномъ, конфитурою наложи, тепло або зимно дай на столь.

51. Крем зъ молока.

Кварту сметанки завари, взяти 15 зрошковъ и кварту сметанки сырой, зрезаны лупки, цукру, то все розбыти якъ найгустше, потомъ взяти въ кипяне молоко, мешай добре, варячи поки не згусне, одставъ, убый пяну зъ 15 блокъ, мешай разомъ, поставъ на огни щобы сыровизна выпарила, потомъ обложи конфитурою и тепло або зимно дай на столь.

52 Кашка выпекана на сметаны.

До квасной сметаны, каши зрошталы зъ горячой щобы трохи згусла, зробай цукру и цынаномъ тертой, цынамону и родзинковъ, дрібныхъ дрипати, потомъ то въ рынку зложи, цукромъ посыпъ, пеки по хлиби аль згусне.

53. Ухатки:

Возь булку подовласту у вотри на терцъ, порозкровуй на жвъ и въ вынк червоному масли, якъ добре напекне обсыпъ лупкою и сложъ на масло, вынявши зъ масла посыпъ цукромъ товченымъ и розпаленою лопаткою притиски на два стороны, на видаю полей сокольчъ цукромъ Ванкловымъ по верху.

Додатокъ II

Консервитури.

1. Розга сквашена.

Листя зъ грона обрати чисто, гроно до горнятка и натиснути кілько съ соку, налляти листю водою кипячою, и най съ трока завариться; вибери потомъ сокомъ дрючкомъ, най вистигне, видуси добре, налляй соковъ цитриновымъ або квасканъ, и най такъ трока постоить. Кілько бере съ $\frac{1}{2}$ ф. грона а 1 ф. цукру, однакъ цукру можна дати більше, то буде смачна; 1 ф. бере съ 2 шклянокъ води отъ заваренои розги, и дай до ней цукру, дестилуючи, одставъ най вистигне и дай до того сиропу розги, и вуси того грона на вари. На другій день, розъ най закипить и одставъ, такъ зъ 4 разы завари, поки ся до слова зварить. Той способъ сквашеня есть дуже добрій, бо розга дуже смачонька буде.

2. Розга въ цукрю:

Обчисть розги добри чисто, щобы блого не було, и вари зъ кварто води поливаючи на очы, аже розга здвоїть и зачне устать въ очи, опісли воду черезъ серветку, и въ той води 1 ф. цукру уростопи на очы, и въ той сиропъ розгу вложи, на досвідченю 1 цидрину вистисны и достаточъ тя одставъ.

3. Аресть сварений:

Возьми аресть зелений твердий, видряглюй го, дай до 6 ранкового рондя не побильованого, посили го, горячою водою як / шпат / дачинай, спарь аресть, коли ся только трошка завариться здойни и вложи го кашкою до зимної води го ледом, и тим способом кереш 2 дни три рази, по остатнюм спарено выбери го горячой води и дай до зимної, так одмінюй часто зимну воду кереш пару день, щоби не був сасний, потім воду го него добре выцідж и зваріи го, як буде 6 ф., бери на кождий фунт аресту 4 ф. цукру, вари сасок цукор, аресть вложи до гущавого кашка галивного, уважай як сирок не буде дуже тонкий, выклады го, и поливай зимнюм сиропом 3 або 4 рази, наконець зваріи го сиропом, аресть треба щоби ся высох в день, потім вложи до слоїков. Тим способом уробят ся вси зелени овочи, только орехводы треба поколоти выскалом.

4. Аресть в цукри:

Взяти аресту ладного, не дуже дозрілого, роскрой го боком и концем ножа выбирай пестки, вынь аресть в горячу воду, а коли на верх выйде здойны го они, окрий сервецом и студи; фунт цукру до фунта аресту зваріи, и вложи в него аресть на ситку усушений, дуже на сонцу они вари, а як ся сирок задесенить, остав, остуди и схован.

5. Конфітури з аресту:

Возьми красний зелений аресть, очистивши го добре, проколи го в кількох местах шпилькою, потім наляй води до рондя, постав го на огни, а коли закипить вложи до него аресть, дістав один на верх вилиці, і тогди одстав огень на 2 дни, дай потім воду, в котрій ся варив и налий свіжою, так роби кереш 2 дни. Потім возьми 1 ф. того аресту и только цукру сасного, вари цукор в добрій кватирці води, а перевариви вложи до него аресть, щоби ся однак не варив а только дяк, а як вистигне дай до слоїв.

6. Щось з аресту!

Аресть ся трошка варить, а як буде мягонький, подобний кашкою, остави и ореаткам.

7. Дерень сварений!

Бери ся дерень, дрібнюй ся перош выкрукуючи пестки до него, так щоби не дуже го розривати, на фунт дерену, бери ся 1½ ф. цукру, робить ся сирок так густий, щоби ся тягнув, потім коли трошка прістигне вложи дерень до сиропу, най ся варит доти, доки не перестане ся пінювати, а пінявинки все до него добирай, а коли вистигне, накладай до слоїков. Коли кто любить солодкіе дуже конфітури, то ся бере 2 ф. цукру на 1 ф. дерену, (дерень най буде не дуже дозрілий, только середний).

8. Малини и подобни овоци сиропъ:

Малины и подобни овоци, которий суть дуже сълкій до сварения, повинні ся наливати, холодними сиропами, т.е. до сруита сълкинъ ½ ф. цукру воды и сиропъ дуже тинъ сълей, въ колька годинъ на дуже вольномъ огни, высварувати сторону гликану добре сълолъ, и вляти тісто до сторолы, щобы була четверта часть, и най такъ росне на три части сторолы, коли ся рушитъ всадь въ пецъ.

9. Вишни въ цукри:

До сруита вишень выдрилюваный, сруитъ цукру вари на сиропъ, въ гилькій вложи вишни, а на другій день на вольнакъ огни, сварячи до густой густоти.

10. Марилада до вишень:

Выпалковани гирій вишень вари въ водѣ, додавши трока вика, добре сълкій перцины черезъ друшлякъ, най выхолоднутъ, убий масла на пѣну, вляй колька цѣлыхъ яй и колька жолтокъ, додай тертой булки, цукру толченого, колько ся подобая, вымишай то добре, вложи потомъ вишни въ тую масу, въ фондель и пеки.

11. Марилада до вишень:

Вишни квасній обери до сростиковъ и пестокъ, до кождого сруита вишень дай ½ ф. цукру, вари на вольнакъ огни, поки не густне.

12. Конфитури съ помаранчъ:

Проколеніе въ кольконъ місцяхъ кадній помаранчы выжми до свіжой воды и вари, коли ся вода выварить, то зновъ дай свіжой воды и вари, так роби хотяй съ 5 разъ поки помаранчи не зякнутъ, а вода не набере ореля того а потомъ фелеского кольору. Второй возьми ½ ф. помаранчъ, 5 кварть сруита цукру, котрого половину зварши въ кварирцѣ воды, потомъ студивъ най выстине, выжми помаранчи до шкляного слоя, кадній изъ сокомъ дрібненько, най так стоятъ черезъ ночь, другого дня дай со, выжми другу половину цукру и зновъ вари, и тимъ самымъ способомъ черезъ 5 разы повторяй, доки помаранчи тимъ сокомъ добре ся не насятъ, а конфитури належитой густости не наберутъ.

13. Конфитури до броквинъ:

Броквини якъ найбольшій поки суть зелений, вари так долго аже ся на ноги скорка стягне, выжми изъ потомъ до свіжой воды, выжми до фонделя, накрий го добре, и обложи го мокрою шматкою, най ся легко на горячомъ огни варитъ, и дай до пивниці въ которой най 4 дны достане, тимъ часомъ вакруй цукерку, выжми потомъ ищезшій броквини до сего, най въ жилы трока досягнутъ, потомъ выступи и зложи до клоцковъ.

14. Конфитюри съ порічокъ:

Красныхъ порічокъ обери чисто, вимолоти, выжми потомъ цукру, най ся варятъ, потомъ одставъ, щобы сокъ пустили, знову скварь а цукоръ шумуй, коли только червоный колоръ стане, знакъ ясть що суть ускварскій, одставъ, вистудзи и скова; цукру бере ся только якъ порічокъ, х. п. по фунтѣ.

15. Желеета съ порічокъ:

Возь фунтъ дозрѣлыхъ порічокъ, добре вимолоти вимъ ихъ до рондля, налей цѣлою водою, поставъ на кухни додавшы ¼ ф. товченого цукру, вари ихъ поки не набератъ густости желеети, а коли вистигне дай до склонковъ.

16. Конфитюри зъ яблокъ:

Яблока обери и очисти, въ серединѣ вирѣзовы зерняка; дробно краяныхъ помаранчовыхъ скорокъ наложи въ тотъ самый часъ коли були зерняка и сварки въ ладу.

17. Конфитюри зъ сливокъ желеныхъ:

Фунтъ сливокъ желеныхъ поколи вилкамы, сварити до мяккости, потомъ лагай въ водѣ желѣной через одинъ день, ¼ ф. цукру сварыи, сливки отцѣды, вложи въ сиропъ, сварыи пару разы, одставъ

и на другій день знову на огонь поставъ сварыи знову, вистудзи и дай до качокъ.

18. Желеета зъ сливокъ:

Два фунты сливокъ, ¼ ф. цукру, шклянку винного оцту, води дистильованой якъ 4½ шклянки, зроби сиропъ и сварь сливки 2 рази, а третій разъ додай до сиропу ½ лута двоздрокового, а шклянку трохи больше, сварыи и спарь сливки, потомъ на мисочки качокъ вилѣй и сварыи разомъ, якъ вистыне вилѣй до склонковъ, або въ паперовы качокъ.

19. Консерва травна зъ розги:

Возьми розги цукровой, обери якъ до сварыи, сварыи коли з розги фунтъ, возь другого только цукру товченого, вложи розгу въ макутру, пересыпуй цукромъ, и три такъ долго аусъ ся лыса зробытъ якъ масло, втогды вложи въ склонкъ и ущывай до тѣсна и скасканъ. Тилько способомъ робытъ ся консерва зъ паперомъ: трэ ся паперы въ рѣвной скасности съ цукромъ, аусъ поки ся сокъ не одтягнитъ, такъ утрате вкладе ся на густе полотно, щобы сокъ стякавъ до срѣбшокъ, котрой есть трывалый и дурне добрый, до ледовъ и шкляровъ.

20. Сиропъ оцтовый къ мальнамъ:

Въ фдаликъ кальянный, взять 1/4 кварты добраго винного оцту, и насыпати мальнамъ обраковъ только, щобы оцетъ покадъ ихъ не пливавъ, такъ якои ихъ черезъ 8 день, потомъ перецидны не потовни мальнамъ, на 1/4 ф. товченого цукру, вложеного якъ вище до банъки мальнамъ 5 кварткій сирота оцту винного кларованого, вставити въ фдаликъ въ горячу воду, а коли ся цукоръ розпиде, остави. Расходженый вмѣй до сряники, обложи зелемъ и до сухай тквыницѣ вставъ; фдаликъ ставитъ ся въ воду зимну, котру ся варитъ, поки цукоръ не зростустить ся кларовно.

21. Сиропъ оранжадовый:

Три части мандаловъ солодкихъ, а одну горкій утри въ макутри доливаючи воды перевареной, которой повинно бути менше одну кварту, якъ сиротовъ мандаловъ, витиснути черезъ красу въ горочку и складити го додавше столько цукру, колько есть мандаловъ, мѣшаючи неустанно поки не зпустѣ.

22. Сиропъ сряковый:

Сряковъ пачучихъ назбирай сруть, и попарь трохи кварталы воды кипячой, або трохи менше воды, якъ бистрине вимѣдзи сервецюю, и зробывши въ сруть цукру густый сиропъ, вмѣй въ тый кипящий сокъ зъ сряковъ, завари и одстави.

23. Люверъ:

Взяти 1/4 ф. цукру пересѣяного и 1/2 бѣлка на тарель, дабѣцай тилы бѣлкалы, водны колька кропель оцту и то разомъ три ложкою древняною все въ одну сторону, щобы ся пяна зробила и зараз люкруй.

Року 1868 1/2.
Втисувано съ того року. Дз.

24. Явочи - въ зимѣ консервовати:

Явочи абресту або зъ порічокъ у сущи трока на сонци, вмѣй въ суху бутельку шкляну, 1/2 закорокуй и замкни зъ въ верху, вложи въ зимну воду варъ до шийки, щобы ся пару рази заварили, потомъ вымѣни и въ сухамъ мѣсци тримай.

Отдѣлъ III.

Зупи.

1. Зупа зъ рибъ:

Вывари росолъ зъ рибъ зъ корнѣвъ вполицизны, до него зробы спкая зъ рибъ, тилъ способомъ якъ зъ боковробою, росолъ запали зъ цибулею зъ масломъ, цукромъ пприпущанымъ; якщо на такожъ запалити зъ зупу цитриновку, а въ той часъ не запалювати, а только дати ѓранки, або кашку черезъ друшлякъ тертую.

2. Зупа мясна - бѣла:

Вывари кости зъ мясомъ и зъ перловою кашкою, дай вполицизны, корѣня, скорокъ цитриновыхъ, цидрику вистисны, мяса зъ цибулею вироби въ великости орѣха волоского и вложи до зупи, и кватирку квасной слистаны.

3. Зупа зъ огіркавъ:

Кость зъ осорквавъ перецпды до чиста, какій кольвъ мясо, вынурнуй ю и долівай водою, обери огіркавъ квашеныхъ зъ цибули, ростопи масла, цебулю вкрай и слазуй, якъ цебуля зяжне, душни разомъ зъ огіркалы подъ покривкою, а коли ся зрумянитъ и вдусить, вложи до росолу, подбѣли мастаною зъ зрантками и дай на столъ зъ ѓранкалы або зъ кашою.

4. Зупа зъ моркви:

Вывари моркву, удуси на поливку, возьми квасной мастаны, зрантокъ и цитринового соку, зробы поливку и дай на столъ зъ ѓранкалы.

5. Зупа на вечеру:

Возьми кварту пива, ½ кварти вина, до того додай 1 попараную выдушену, и ½ цитрины, цукру досить, хлѣба на терцѣ тертого, зварі все разомъ и дай на столъ.

6. Зупа цыгалова.

Зваріи 1 ф. цыгалова, обтерши и толчи въ ходжири, закропивши дѣлкою водою; зварити ½ ф. рижу, и 6 моркокъ вареного рижу дай до цыгалова и дальше товчи. Якъ бачишъ, що все добре потовчено, роспусти сосодкою молосвою, або на вѣтвъ зъ сметанкою, и перецѣды черезъ густе сито. До перецѣдженого всипь зрешту рижу и родзинковъ запаронихъ, осолоды цукромъ, цинамономъ, загрій добре на огни и одстав въ холодъ, если хочешь мати на дѣлко; а если хочешъ, то зараз скоро закипитъ, давай на столъ.

На святый вечеръ не роспускай масу молокомъ а цицъ водою.

7. Поливка до арешту.

Возьми арешту колько хочешь, котрый обери и горячою водою спарь, воду злей горяч, най ся остоить, а потомъ поставь на кужны и троха посоли, цыбулю вынь, половыну арешту въ макутри утри, и тую поливку арештову уроспусти, перецюды через сито выжми знов до горнятка, але другу половыну арешту цятого выскуби, дай цукру, трэ взяти булки тертой, а до масла гроби заскварку, щоби густшейша була, а якъ ей до ваги дая, посипь товченымы гвоздыкамы.

8. Зупа борова.

Зварити голэ на росоли, перетри го через сито и подбий сметаною, зроштканы и вынач до цукрэ звары и дай на столъ до горанканы.

9. Зупа зъ раковъ:

Возьмы въ пропорцыи муки зъ раковъ, потовчи ижъ и наставъ най ся варятъ, потомъ перецюды и знов вари, додавшы цыбулю якушкая, толченого перцю и масла, а якъ ся розовъ зварытъ додай зроштокъ все якшаючи зварь.

10. Зупа голова инша:

Вына бэдовэ бутелюка, одну або 2 ложокъ воды, гвоздыковъ, цыналону турку, то все розвари, особно голэ уварь въ вынъ, щоби ся дало через сито перетерти - поливаючи а зварену зупу далюки на столъ, заправ сметаною и ялы.

11 Зупа до молока:

Молоко заправ зроштканы и вистудзь, убый ижу до блюдка, додай до ней цыналону и муки, ставючи ту ижу въ ниц на блюдо щоби вышло трока, потомъ кладь въ зимну зупу.

Если хочешь давати молоко на вечэру, а хотячи го одъежыти, дай руки для смаку, цукру, и вже дай до горанканы.

12 Зупа зъ молока:

Въ молоцэ сосодкавъ звари рижу, додай въ окру цукру, шэнгдаловъ горкихъ утертыхъ на терку и руку трока.

Отдѣлъ IV.

Страви мучнѣ и такѣ инчѣ!

1. Пирожки добрѣ:

Два кварти муки, ½ кварти масла нетопленого, 8 яиц, сметанку, колько буде потреба, замѣси, розстагай, перекладай консервами, або яблоками и дай до печа, а потомъ на полумасокъ.

2. Пирожки добрѣ печеки.

До кварти муки, дай добру ложку масла, не кгарованого, розтопи муку зъ масломъ на сталюницѣ, потомъ убий 3 яц, 4 цибки зрошетка, кваской сметани, ложку добрихъ дрождей блюдокъ, вимѣси тисто най подросте, потомъ роби маленькѣ пироги и накладай повидломъ.

3. Пирожки:

Восмь муки, пару зрошетокъ и кавалокъ масла, и вароны то добре валкомъ, а потомъ роби пирожки зъ повидломъ и смажъ на сальцѣ або на маслу.

4. Пирожки зъ масломъ:

Кварту муки, ¾ кварти масла горѣлого, замѣсъ муку и въ макутри утри, додавши 4 зрошетка, 4 цибки зя, цукру, змѣшай добре, роби пироги завивайѣ съ конфитурами и на блахъ пеки.

5. Клюски пироговѣ:

Возьми ложку масла, котро треба розтерти, 3 цибки зя, трока сметанки солодкой, розбѣй добре, потомъ досыпуй ладной муки, тисто цобы такъ густе було, абы го на ложку вдять ложка, бити го потреба долго, потомъ ложкою на окропъ пускай, и такъ якъ пироги вари, потомъ зрумяненымъ масломъ зъ булкою, посыпь.

6. Клюски бѣли:

Ложкѣ масла свѣжого три на сметану, до того вбий 2 рошетокъ, кубокъ чекольды, трока муки, то все добре бити, позостали бѣлка на снѣгъ убитѣ, легко домѣшай, и тую масу ложкою бѣлманою клады на окропъ.

7. Щось на столъ - салата:

Червону капусту ушаткуй, наливая зя окропомъ, цобы только фафрала, завари 2 рази и зразъ отцѣди, добре выдушы, цобы не кляла; трока оцту, цукрскорки, трока цебули, то най зя варитъ добре, а якъ выстыне, дайѣ капусту, вилѣй оливу, трока тертого цукру, перцю, дайѣ на салятирку, убери салерами и дайѣ на столъ.

8. Салата срасавкова:

Яблока печенѣ, тертѣ зъ оливою, цебула терта на терку, и оцетъ до того, и то всьо розстерши, лѣпиая зя зъ

сасолькою и убираєся червоныкы картоспяныкы, зложены-
ны въ борщи.

9. Калярепа на бѣло душиска.

Покрай молоду обрану калярепу въ тонки пластерки, потомъ
дуси ю въ уелкою дробно покраяною петрушкою и розолією?
додаючи трока росолу, доки не зякне, однакъ щобы не
страчаць бѣлости. Потомъ удуси такуюсь въ позлотѣ
и абъ три каваѣки розтерыныкъ курятокъ, посипъ
скукою, щобы дусло, дай трока скуникаголовоцвѣту
и вари доки не зякнутъ, вложи до того каля-
репу, додай куску сметаны, каи ся все удушитъ,
вложи на полукесокъ, обложи въ коло курятаки и
дай на столъ.

10. Карасѣовыи смажениѣ:

Очистивши карасѣовы и одваривши въ осолѣной водѣ,
выскарюй полукесокъ масломъ и вылей на то 4 ложокъ
квасной сметаны, вложи на то ладжи рожки и
полѣй сметаною, въ которой въ передъ колька зрастокъ
рожкы, посипъ окрушканы зъ булки, и смажъ ке-
розь ½ год. въ печи або въ горячомъ окнѣ.

11. Капуста дабиана:

Возьми колька головокъ капусты, повырюуй зъ нихъ твер-
дыи осердокъ, и ихъ горячою водою попарь, щобы були мякшѣ,
до розложеной на полощъ булки, вбый 2 яи, посоли и выли-
шай добре, потомъ клады на спарѣни листкы и дави-

вай, вложи до рондля трока масла и молока або сметаны,
положи капусту одну коло другоѣ, додай трока росолу,
посипъ трошка мукою, най ся такъ на уголѣ дуси.

12. Ряпа бѣла надѣвана:

Остругуи бѣлу ряпу, зотны головку, а решту вилю-
лобы, оскробни зварю на мягко, вынѣми зъ води, додай
трока цыбулку и молочной булки въ молощи, поста-
ки ровно дробненько, до того зрошай молодавъ
толченыхъ и тою масою надѣй ряпу, потомъ
заложи одрѣзану головку, вложи до рондля,
налѣй росолемъ, поставъ на кужель, щобы ся
ряпа зварила; але до того зробы заслабку,
дай трока мушкатолового цвѣту, соли, масла
и сметаны; до тоѣ сметаны можесь такожъ
дати масла, а коли ся добре зварить дай на столъ.

13. Капустѣна голова:

Вось сѣкиру капусту звари, потомъ вытисны добре
зъ води, посѣчи дробненько, присмажъ на маслѣ, дай
трока перцю, выстуды, убѣй ся тертою булкою,
кто хоче, то втри масла а булка дѣ ся на пѣну,
ся й дай ся до одноѣ булки; то разомъ вымѣшай, полож
пару листковъ съ капусты на сервету, въ котору то
все вынъ, звложи и най ся варитъ горѣчу,
потомъ выложи на полукесокъ и полѣй смажоною буркою.

14. Кнюдли зъ булки!

Возь 2 булки, покрай въ костки; потомъ возь кавалокъ солонины, покрай такожъ въ костки, стопи и спарь ею тіи булки, дай до того 4 яя цибулі, 4 ложки солодкого масока добрего и троха скуки, щобы тісто було вольне, и роби кнюдли, а вари коло 1/4 годины.

15. Кнюдли / галушки / бульбяні съ повидломъ / добрі /.

Вчари 4 кварти бульбы въ лупахъ, якъ добре вареній обчисти ихъ и утри добре въ макутрі, потомъ дай ложку масла, 3 яєлятка, по одному бій и рости. рай въ одну сторону, посоли, дай пшеничныхъ крупокъ кватірку, а въ конци пяку зъ трохъ бликъ, вигорни то на столькницу, дай трошка скуки, скатуляй на долгій валокъ, покрай въ малі кусныки, поначладай въ середину по трошка повидла, окатуляй въ кулькі, кождо на круглі галушки и кидай на кипячую воду, якъ кілька разы закипятъ, выбирай на друшлякъ, щобы не розварили ся, на полумиску полій зрумяненою бурочкою зъ масломъ.

16. Корнишоны:

Огурки, мельоны, арбузы и фасолю - все то збирай малесенькі, кимъ до бутелькі, або въ що инше, дай вимитымъ осётомъ, добре перварынымъ зъ розмаліномъ корнялы и то потомъ консервуй въ пивномъ.

17. Вяжи. / рожепе /.

Цибулю чи 12, головыну оселётокъ, дрождужей ерлянку, масока два, масла одну, цукру, скуки до густости якъ на баду, выбий добре най росте, потомъ горобы, галки, и дай ихъ рости, приготуй масоко зъ масломъ и зъ цукромъ, поукладай въ рондлю, вилій масоко и въ пецъ сталъ, якъ ся спекутъ, одлий масоко заправ зрастанки и поляй на полумиску.

18. Сиръ до пляцковъ.

До сухого сира дай ся 30 дкг и 3 ложки масла, утри якъ найлутше, дай досить цукру, скорки цитрынкону, 2 ложки дрождужей, пяку зъ 15 дкг, и тымъ сиромъ при сланю всадзуй до пляца, пляцки осторожно скарпуй.

19. Тісто масляне до росолу.

Возь 1/4 ф. муки, масоко масла, 4 ярайтка, 4 ложки дрождужи, ложку сметанки, трошка сали, вымяси то добре, вывалкуй тісто так грубо, якъ грубость ножа, покрай якъ ся подобая и дай до росолу, все разомъ вари, въ конци дай на столъ.

20. Мустарду робить ся:

Возь кварту горищ, стовчи на муку, пересий через сито, возь оцту 1 1/2 кварти и завари, як ся заварить, всипь муку тую, вымишай добре, щоби грудок не було, а як бистинє, перепусти через сито, ґелибы було густе, то лийсись додай оцту, жолт сирого 1/2 кварти, лисду салоної паюки, хрону верти добрий кавалок, вытисни сок з него через сервету, гасельку 6 зубків, ужми дробно на сїдзу и розмаж дакшай корнєм, т. є. 1/2 скорки помаранчовой, 1/2 имбировой, перцю, ґалґанґу, цинамону, гвоздиков, анґлєского перцю, корнєм, бобкового листя, всего лая буть 1/2 лутя, вмішай камінок, трока соли, то всьо разом вымишай. —

21. На надванє.

Возьми 10 яй звари як на твердо, обери, роскрой и повыбирай зе ных зрантка, котри перестри через сито, дай ложку масла, 4 срантка сирів, три щоби грудок не було, возь 1/2 лопатки тертой, удусти, обкрай зе ней масо, скай дуже дробно, дай 3 срантка сирів, перестри знов, возь тіи бїлка тай надай масом, по верху урастертыма срантками посыпаруй, щоби масла не було видко и устроюй як на мїсї, возь 3 яй розбый и макай тіи яя, обсип буркою и кинь на кипячий смалець, най ся пяя

скварит, поки рум'яне не буде и кинь трока петрушки дженой, най ся скварит и убери тіи яя петрушкою.

22. Пєчарки консервуй и мнооры.

Пєчарки /гриби/ чисти як до варенє, потім в горнє клярованє масло вкладай, и най ся пару ради заскварят, дюжди ихь ся тількь маслом в сломкь. — До розмнорєня пєчарокь обери кавєц гнойне и тількь масломь водою дакшаною зь сальтрою поливай. —

23. Сварушки до кави

Ладной сухої муки кварту, масла кл. рованого не повну кватирку, все то разом добре вымишай, поставь щоби ся тісто добре рушило, як вырасте выробій в руцї округлій сварушки, и в сторцї натуральной округлій формі, и окладай на денко в отвяноць судацко, щоби ся не зли пили, сваруй масломь, по верху срантками розбитимь, а як на денку подростуть, всадзай в пєц лекко горячий, бо то тісто дуже скоро палит ся. —

24. Баніцъ до дичини!

Квашорку очищу, жилу хорошку перцю простого и англійскаго, колька гвоздиковъ, і листокъ бобковый, 2 цебулькі крайніе и пястерки, кавалокъ цитр. скірки, то все завари и попарь, по одинъ разъ и двѣ вари, попарь мясо на другой сторонѣ, все накривши.

25. Сосъ до копу до мяса!

Робитъ съ запражки на маслѣ, не дуже густа, най съ трока прирумянитъ, такъ щобы була зросота, потомъ покрай дробно копу, вложи до запражки, и най съ трока присмажитъ, потомъ вилі сметаны квасной або солодкой и най съ трока вариться, только солитъ не треба. —

26. Пашотешки!

Возьми мозговъ воловыхъ, вари въ водѣ въ оцтокъ и цебулькою, зварившы цебульку посѣкай и смажъ въ маслѣ, трока луки вложай, въ булькомъ зажшай, подлей або квасною сметаною, мозги покрай въ кастки вложи въ той сосъ, зрумянивши зелено, цитрыкомъ вотисны до смаку, клади въ калишки, як звыкло звыны, пашотешки качай въ ню розды-тонъ, булкою обкитъ и смажъ въ маслѣ.

27. Макаронъ до каши сладкой!

Ростопи въ рондлю кавалокъ масла, вложъ до него квашорку каши дробной и смажъ ю, потомъ вилі квашорку молока сладкого, вари, акъ густе выйди но до макутри и розлѣтри, щобы грудокъ не було, вбий 4 жовтка и 3 сполітка, замѣшай то стою кашкою, додай цукру и 3 лоржокъ дрождржи, зароби на тѣсто, подивши ни цукру досить, ростагни на грубость пальця, дробы макаронъ, который положи на листокъ столу, але посыпаный цукромъ, най съ рушитъ, але не дуже потомъ Вирумненый макаронъ, дѣлка смажъ на маслѣ, дай на полумисокъ посыпъ цукромъ і на столъ.

28. Макаронъ до каши!

Вложъ до кипячого молока, зъ листой кашки, най съ варитъ въ рондлю, уставъ потомъ одъ огня, най выстыне, убый ½ ф. вытопленого масла до 3 жилы, въ макутрѣ мягко посаги, дробы звыкый макаронъ, грубости пальця, вложи то въ подвойну верству до молока кипячого до масла, дай на верхъ и на споду огня, тримай ½ год. и дай скоро на столъ щобы не стуорѣлъ.

29. Каша гилка.

Зварити кашу зъ крупокъ дробныхъ, на молокоцъ зъ вантляю густо, виложи на салятерку, убий сластаны зъ цукромъ на пяну и полей.

30. Масива и риби:

1. Шницли зъ волового або телячого мяса.

Напередъ посеки мясо, потомъ добре вибийлий, вбий уперед до котерыхъ шницлевъ, валяцлай добре, посоли, поробы пласкаци трока подовласти шестери, тертою булкою або хлибомъ обсипъ зъ обу сторонъ, клады на розпущене масло на пательни и услади на два боки; на шницли треба брати мясо якъ на печено.

2. Ураз телячий дущени.

Возь печиню телячу, выкрой тонки зразы, убий ихъ посипъ солею и коренями, вконци скроси вымаль, положи на купецъ зъ гилячой масцъ, най трока палеркаетъ, потимъ посклади зразы на тацлю масломъ, обсипъ зразы цибулею и положи ихъ въ той рондель, вилий сосъ зъ гилячой масци, додай ложку бика, 2 ложки росолу, вложи покрайну скорку цитр. и постав на кужни най ся так дущитъ.

3. Котлети телячи зъ шпарагами.

Костки 1 ф. телятены и ½ ф. соломины або шинки, убий и ряз, въ молоцъ макеными булками замочи, тую стаканину посоли, дай цибулю тоненько цвикту, уфорцуй тую масу на кильканъ телячихъ грубероцъ, а замисть костки, корениця петрушки повсадзуй, потомъ тими котлетами дай до кипячой води, най ся варятъ, позжимай качай въ розтопленомъ маслю, посипъ тертою булкою и на конецъ приспадзъ ихъ. Тимчасомъ звари въ води шпарагы, вложи на полумисокъ полей масленымъ сосомъ а котлети положи на ихъ.

4. Печеня гузарска.

Возь kawałokъ мяса безъ кости, добре выкисцуй, потомъ убий и посоли, вложи до уринки най ся вываритъ зъ соли, дай мяса най ся выстудзе, потомъ ещъ вилий колька ложокъ росолу, а як ся зъ обу сторонъ прирумянитъ, то то понадкравуй и зробы до ней масу таку: возь булки, масла, цибули и перцю, то все вымишай, и полеруй тій подкрошеной полюри, потомъ налей колька ложокъ росолу або гилячой води, трошка посипъ тертого хлиба, и най ся печеня вусе добре пече, щобы сира не була и дай на столъ.

5. Голядвыця!

Кладе ся голядвыцѣ въ рондель, масла, перцю, най ся такъ дусить, аж ся мягка буде, робыть ся скакая дъ масового масла, печеной цебулѣ, гарделѣ, булки, перцю, гонадкроной голядвыцю, налоѣи и вседы въ рондель, щобы ся дъ надтягъ дагрѣла а на голуѣску полѣй сосолъ дъ дырѣ.

6. Телятена:

Возь котлеты покрай въ градаки, посоли и утовчи добре, обмѣ тертою булкою, вложи въ рынку, най ся такъ дусить въ пѣцу и прируманы троха, наполнѣ халѣ росолу, най ся такъ варитъ, потомъ сметаны, канаровъ, скѣроки цитриновыхъ, додай до гразовъ а гдыѣ ся дусить дай на столъ.

7. Серна маринована!

Мариновану серну нашпикуй, и пеки, масломъ и цѣтомъ поливаючи, отогды коли ся печеня пече, кось ся робить руманый дъ цѣтомъ, котрымъ ся печеня поливай.

8. Заецъ або инша дзверина.

Розбери заеца на части, котрѣ вложи до газдыра, Кавалокъ свѣжой свинины, и головки дочасныку, гвоздыковъ, стовчи то добре, вложи до ...

9. Вонтрубка теляча.

Теляту вонтрубку покрай тонко, въ плястероки и масла, най такъ дъ гверетъ гудыны постожитъ, роспусти въ великимъ рондли лоѣку масла, и на тымъ масло вонтрубку вклады, щобы всѣ плястероки заѣлили, добре вверстай, а гдыѣ въ плятки дбалюють, въ зады квапирку доброй сластаки, гдыѣ най дъ нею пару лоѣокъ доброго меду до смаку, и тою сметаною галѣй вонтрубку, только великимъ кавалковъ дъ хлеба и трохи гвоздыковъ всѣмъ на тымъ и накрый най ся дусить, поки сосъ не зробить ся гдыѣ тлустостъ.

10. Гдыѣ вдоски!

До 15 ф. мяса вепрового, додай 5 ф. дробно сѣканой свѣжой въ кавалку, возь потомъ сруитъ соли пареной, 6 лутовъ салетры, 6 лутовъ перцю, гвоздыковъ ½ лута, 1½ квапирки доброго гервоного вина, добре выпшавшы надгвай въ гдыѣ найгрубшій кѣшекъ галовѣй, напередъ мусъ перезъ 24 годыны вымочи въ водѣ солоной, часто одмѣняючи, вашляваній и сухою сткрокою выгерти буди повинный. Надгваючи мясо, кольку тлустости позбирай, а дсебы ся повѣтрѣ достало, шпилькою проколи; потомъ вывѣси на стрыху, а по 4 мѣсяцахъ, тлустощъ ужыти, коли скора дгдяя. Кевнъ оградной роспознать въ ныхъ не

знайдешь отъ волоскихъ – должны быти робленій въ листопадъ, а горохъ цѣлій 4 мѣсяцъ на горищи кіѳбы высѣвши, потомъ завязувше въ папиръ, въ сухомъ мѣсцѣ переховай, и буковицяхъ помелочи посипъ.

11. Потравка въ куры въ уяркахъ.

Возь куроку и такъ дѣю поступи: Вистивши до чиста куроку настави, коли ся обтягне, налеи гилкою водою, такъ щобы добре задрала, най ся на сольномъ окни варитъ, уважаючи щобы ся не перварила, потомъ вынѣй куру зъ росолу, вложи куру на полумисокъ, одну варству уяцу а другу куры, масла ложку, росолу подѣй, щобы мясо ся въ гомъ вісадыти, и въ пецъ вседи.

12. Потравка куратъ въ раках.

Куратка ся обскубаютъ потомъ ся дусятъ въ мясѣ, трока росолу и петрушки зелѣной, якъ доходятъ, бери кольоръ въ раковъ, розбий въ лупою и клады на сосъ, до того бруютъ ся шпараби, обладутъ ся въ сосъ, разомъ ся дусятъ, додай трока перцю.

13. Щупакъ садженый.

Напередъ постви ѣдубля, колька салярокъ до того перцю, коренья розкаятого, хлѣба бѣлого, масла 2 ложокъ, вылѣпивши разомъ, то всю уложи въ ринцю додавше 2 ложокъ масла и воды.

14. Щупакъ дунѣенный.

Скоро ся той самъ щупакъ знаходитъ на столи очищеной, покрай го и уложи въ ронглю, налеи на него цѣлянку вина и одну цѣдрину покрай, щупакатолового лѣжу, масла, хлѣба крушеного налѣи, покришкого прикрий и такъ дуси.

Здавки IV.

Баби. і баба парена!

Кварту муки заварити кварто молока, як вистигне влити 4 жовтки, добре убити, й білок на піну, уваряй, до рожиків додай кусок дрождєвої, - а на заяєць дія ся 3 кварти муки, і срібняк. клярованого масла и лисить ся цілу годину, по вимішню най кисне, потомь так як до булки дати трохи цукру, солі, родзинок и мигдалов тонко краяних а в кінци кілр. скіроки.

2. Баба парена.

Кварту муки заварити і кварто молока кипячого, то має бути як тягучка, и то мішай добре варесь щоби вистигло, як буде лежне и мука добре виробена, взяти добрих дрождєвої і срібль и в тілы добре виробити и най кисне, потомь взяти жовтків Забо 4 кварток убитих и як тісто скисне влий тіи жовтка и мішай, та бий, масла ½ срібл. цукру, цикаєку, то радом знов бий, муки всипь ½ кварти и вибий лекко з муков; білок на піну убий и дай, вимішай и половику сторолы родзинками накладай и як скорше поставь жовтковий покривши.

тісто буде добре робити року 1909

3. Баба.

Взь 6 кватирок муки, молоком кипячим заварь, дай кватирку дрождєвої, як буде тісто літке, и коли жовтків убий в масни кець, лий потроха до тіста и розтирай, всипь 4 кварти муки, и тоє тісто розтирай цілу годину, мішай ½ год. всипь ложку соли и мішай чверть год. 4 срібл. цукру и мішай ½ год., галку мушкатулову и ваніліи и знов мішай чверть год. / коли тісто рідке по цукри, тоді дай цинамону або трохи муки и мішай знов ½ год. сторону вимаровати добре маслом и в четверту часть сторолы дай тіста, як повна сторона вырасте, дай до печі напалєного як на пляцки, на годину.

4 Баба мигдалова.

Жовтків 4, 1 срібл. цукру, 3 горіхів дрождєвої, бити то розом в одну сторону годину, утерти масу з мигдалов, 1 срібл. солодких и только горкіх, 3 срібл. цукру, 3 муки, дараз сипь одну по другой, и бий цілу годину без перерви, до сторолы готовой коловри и най росте, поки повна не буде, потомь вкади в не дуже горячій пічь, и най сидить годину, та маса має ся в горшку бити, а сторону має ся булкою обсипати.

5. Перепис баб дуже добрих.

Масла добрих 2 кварти, муки запарь 2-ма кварталы молока, так щоби далеко був густий, простирай варехою, щоби грудок не було, як вистигне дай 1½ кварти густих добрих дрождже й най ся сруши, потім дай добре утертих 3 коти яєц: тока через сито перецідженых, муку ½ 20 фунтів, дай 7½ кватирки доброй солодкой сметанки, мяси и додавай муки, щоби тісто не було воляне, морсочку соли и цукру колько ся подобає, мяси тісто цілу годину, потім дай розтопленого масла, муси. галки и мяси другу год., по вимішенью 2 годин най добре вирасте, потім накладай тіста до сторони, так щоби трету часть сторони далеко а коли гарно повик вирастуть, дай до горячого пеца однак гора моя буть так вольна, щоби ся наперть не запалила, в пецу тримати не довше як годину.

6. Баба доскона.

Взяти кварту молока сладкого не горячого, крошечки дріжджі рідко, давши кватирку дрождже добрих, як ся сруши; до галки устіних добре кварту ярелтоків по трохи вливати, потім кватирку масла, жовтків добре утовченых ½ ф. а цукру дай 1 ф.

7. Баби тилові!

Взяти 2 кварти ярелтоків, цукру 3 срель., муки 4 ф., скорки зъ одної цитрины, все то вимішати разомъ до масности и роби без перерви 3 год. потім вісі до сторони, так щоби було 3 части сторони, а як буде до верху доходити, то в пець 2 сади, котрий так буть вилежаний, при садженю уважай щоби баби ся не стрясли, бо за найменшим взрушеньем баба упаде.

*) після славного Бухара; *)

8. Баба бляжалова:

1 срель. жовтків пареных, 1 ф. цукру то разомъ утри, до того дай 12 яєц цілих и то три через ½ год. сторону маслом вимаровати дрождже окипати и в пець вади, щоби ся дорошкла.

9. Баба терта 1. зъ року 1884.

Возьми 1½ срель. масла топленого и добре утри, дай до того 25 ярелтоків и утри разомъ, дай 1 7/8 срель. густой сметанки, 1 срель. цукру, трохи цитриновой скорки и мушкат. галки, возьми 18 морсочків сладкой муки и срельбус. дрождже, посмаруй сторону маслом и булкою обсип и налий третю часть сторони, сядь и вади до горячого пеца.

10. Баба отъ бабыть Грушкевичовой.

Возь кварту муки и запарь кварто молока, розтри щобы грудокъ не було, потимъ возь 3 кварти молока розроби тисто додаючи по трохи муки, щобы було рядке рошкимъ, перецѣды и дай 10 лутовъ дрождѣй, такъ най ся рушитъ, тимъ часомъ вбий до масочки 3 жолтокъ и зъ трохи цукру бий до пѣнности, вмѣй то до рошкину и тисти, муки вийде якъ на звычайни баби, до запаху кто що любитъ, а на конецъ вмѣй ½ кварти масла клярованого. Тисто най буде таке, щобы вилаважочи до формы зъ руки вдлиптало, але не мило ся.

Задокъ VI.

Булки:

1. Булки доскональнѣй!

Возь кварти муки, 2 лоски дрождѣвей бровар-ныхъ, 4 жолтокъ, 2 цѣлыи яя, сполокрайка цукру, сполокрайка масла топленого, щипту соли; робитъ ся рошцину зъ тепло молока, щобы тисто було якъ на кладорскѣи клюсочки.

2. Булки парскѣи.

Возь гарнецъ муки, съ той муки вось кватирку и запарь кипячимъ молокомъ, розтри добре, якъ бѣлстичне возь 1 стрѣм. добрихъ дрождѣвей, поставъ най викисне, потимъ вбий 8 цѣлыихъ яи, дай сполъфунт. чистого перетопленого масла, соли, цукру колько ся подобая, цитр. скорки, и масока колько прийде, вимѣши добре, щобы тисто було сладки, поставъ най ся добре рушитъ, потимъ уробы булки а якъ выростутъ вадь до пѣца!

Отдѣлъ VII.
Торты.

1. Тортъ дактилевый. / пробованый Мелицею /.

3 бѣлокъ, цукру 3 срѣль, трє ся на люкеръ, ½ ф. мыгдаловъ не обираныхъ, шаткованыхъ, ½ ф. дактилевъ, края ся вздовжъ, кажда ся розомъ, обороблуя ся тортъ округлий на оплаткахъ, и вставляє ся въ плитки пецъ.

2. Тортъ дактилевый.

Бере ся 8 бѣлокъ, до того всипъ ½ ф. цукру толченого и розпѣтри на люкеръ, потомъ додай ½ ф. мыгдаловъ парєнихъ и высушеныхъ дробно шаткованыхъ и такъ дробленыхъ ½ ф. дактилевъ, то розомъ выкажай, всады въ пецъ по хлѣбѣ, щобы могъ сидѣти и год. только въ дужє вольнонъ пецу. Люкеръ можешь зробити до того бильшъ такъ ся ½ ф. цукру зробиу выскаруй бѣлкомъ и оплатками обложи.

3. Тортъ дактилевый.

¼ ф. цукру и 5 бѣлокъ утри добре, такъ вопе добре утерпѣ, дай ¼ ф. мыгдаловъ тонко шаткованыхъ и только дактилевъ а до запаху трока ваніліи, то всю добре выкажай, до сторолы вилойсконой оплатками, вилей и дай до вольного пеца.

4. Тортъ калижный. ф. Рахова.

Цукру 4 срѣль. 4 срѣль. мыгдаловъ, 2 ф. лукавы а 2 безъ лукъ сваныхъ дробно, кусокъ ваніліи, ф. одной цитрыны сокъ и скорку, 3 цилѣ яя. то розомъ зкажай, сторолу вилойси оплатками и дай до вольного пеца, пеки такъ долго доки пецъ не выстыне, при томъ уважай, щобы тортъ не пересохъ.

5. Тортъ переложаный.

¼ ф. лукы розтопри съ ½ ф. масла, додай 4 ложки столовыхъ масла сметаны, 2 кваной а 2 солодкой, 4 ложокъ толченого цукру, тисто мае бути такъ на тортъ лежанъ. вилойси то досе зробы 4 плацки, посмаруй ихъ бѣлкомъ и дай до вольного пеца, а коли бы ся плацки до гори подкосили, то зверха чистою ложкою притискай, тии плацки повинни бути трока грубшій, такъ ся укажутъ переложени конкретурою, або повидломъ а зверха полукруи, плацки мусятъ бути на ½ пальца грубы.

6. Тортъ перекладаный.

Возь 10 яи, зрожтка утри съ сфилїжанкою цукру, ф. Рбльокъ убой пѣну и додай ½ срѣль. лукы, фундель масловъ, выскаруй и вовни до него тую масу, вставъ до вольного пеца, потомъ порозкравуй на три части, перелоени конкретурою и зложи радомъ, полукруй такъ Ти ся подоба.

7. Тортъ хлѣбовый.

Возьми ½ ф. мыгдалювъ и столько цукру, утовчи въ ложджри мыгдали, возьми 24 ясолѣтокъ и 3 цѣлыи яи, 4 лутри разового хлѣба дробно утертого, зъ 1 цитр. и помаранчи, скорку дробненькану, трохи цынамону, и 3 лождки та малу мушкат. галку; падычку ясколядзи, то все зятмай 1 год. и вады въ вольной пецъ.

8. Тортъ хлѣбовый.

Возьми 8 яи, 8 ясолѣтокъ, ½ ф. цукру и три до бѣлости, потомъ ½ ф. мыгдалювъ дробно утовченыхъ жобыранокъ и знову три чверть год. потомъ додай 1 ясенки добового хлѣба тертого, трохи мушк. галки, и зъ одны цитрины дробно стаканой скорки, трохи гвоздыковъ и цынамону, то все разомъ вымѣшай и дай добольного пеца и най сидитъ цѣлу год.

9. Тортъ дрозди.

Выробы на стольницъ тѣсто зъ ¼ ф. масла и ¾ ф. муки, потомъ дай ½ ф. толченыхъ мыгдалювъ и ½ ф. цукру, стаканой скорки зъ одной цитр., трохи цынамону, гвоздыковъ, соку зъ одной цитр. и одно ятле яво, вымѣшай то все разомъ, уложи зъ того тѣсто на палецъ грубости въ тортовницы, зверха породы кратки, посыпай бѣлкомъ и посыпь грубо толченымъ цукромъ, всади въ теплыи пецъ, спеченый убери кратки конфектурамы,

10 Тортъ мыгдаловый.

½ ф. мыгдаловъ, столькожде цукру, 15 ясолѣтокъ, три то въ макутри, потомъ дай цитр. скорки утертой; цукоръ зъ ясолѣтками треба терти ½ год. а потомъ зъ мыгдалами, як пецъ готовъ всади тѣсто скоро до сторжки - и до пеца.

11 Тортъ мыгдаловый.

Возьми 1 ф. мыгдаловъ, утовчи въ ложджри на масу и выложи въ макутру, дай 1 ф. сѣного цукру, скорки цитр., трохи ванилии, въ дый въ то 20 ясолѣтокъ, все мѣшаючи, щобы густо и гладко, потомъ дай до того малу ложку муки пшеницной або картофлянои, вымѣшай добре, удый зъ ½ бѣлокъ пяну, въ которою добре вымѣшай, сторжку посмаруй маслемъ сплярованымъ, посып булкою або цукромъ, вложи масу и дай до пеца на 1½ годыны. —

Вага: наперед трэс ся ясолѣтка съ цукромъ.

12. Тортъ марципаковый.

1 ф. мыгдаловъ толченыхъ обираныхъ (въ товченю скрапляется водою рожаною) и одно ф. цукру замачаный добре водою рожаною, топитъ ся на сиропъ, до сиропу всыпуя ся толчены мыгдалы, слезетъ такъ долго, доки мыгдалы не зачнутъ ся розсыповати якъ крупы, якъ выстыгнутъ бя ся 10 бѣлокъ на пяну пяну и всыпуя ся все мѣшай, дай ся помаранчовой скорки въ цукрт слязсной - въ паски Краяной, наконецъ тортовницу смарую ся воскомъ и оплатками обкладаю ся, зарозъ масу вложи, бѣльше сухи а якъ печи. —

13. Торть англійскій кружій.

5/4 ф. масла, 1 ф. пересѣяного цукру, 1 1/2 ф. муки, щипка соли, кільк. яєць цѣлихъ, цитр. скірки дрібно сѣчной, 2 ложечки, вимѣси разомъ на сталькицѣ, досить густе тѣсто, на 1/4 пальцъ угубости розвалькуй и дрібы 2 або 3 пласцки, котрій всади на вимащеваный папиръ на блясѣ до вольного пича. Найлутшъ зараз по елюбѣ, якъ ся зрумянитъ то вийми и скарупй гаперетою - або ножемъ хочешъ, складай одинъ на другій полькругій и всади въ пицъ; щобы подхло, потомъ убери конкрементураль. Увага: той торть служитъ можсе якъ споднъ подъ рожній пражинды до убиранья стопу.

дня 1/9-1905

14. Торть Кружій звичайній.

Вари 2 яйцій на твердо, утри щобы була маса, вложь до того 1/2 ф. масла, утри то масло на пѣну съ жилы ложечкою, вимѣсь до того 1/2 ф. цукру и три разомъ, додай скірки зъ одной цитрины, тертого цинамону, яєць, дай кварту муки, вимѣси и пеки въ вольной пѣчи.

15. Торть Кружій переложаный отъ Р. Ценовъ.

Вложь на сталькицу 1 ф. муки, 1/2 ф. масла свѣжого же солоного, 4 ложки цукру, 4 ложки сметаны (я солодкій а ей кваснюй) и вимѣси то добре, запакъ хто що любитъ, дрібы 4 пляшки уложи и переложи конкрементуралы - полюкругій.

Увага: Пляшки можна спечи колька день наперед, але перекладая ся ихъ въ дны въ которомъ маютъ ся гурити

1/2 ф. = 25 dk.

16. Торть яблъковый.

До 1 ф. цукру додай 1 1/2 стиль. води и дрібы сирочъ; яблокъ покраяныхъ тонко якъ на струдель 2 ф. вимѣсти до того сиропу и вари мѣцно, якъ ся на масу розварятъ, додай съ цѣлой цитр. сокъ а скірку въ пасци дрібно пошаткуй, 3 яєць, 1/4 цинамону такожъ ушаткованой и 1/2 ф. мигдалювъ не дуже тонко шаткованыхъ (покраяныхъ). Бо ся лопнятъ, то все кинувши мѣцно вари и все мѣшай, щобы ся не препалило, варить ся то на густе повисло, потомъ пошукладай оплатки на тортовницю и масу виложи, дрібы торть и горячій полюкруй, можна дрібнити такъ що не сушитъ ся въ пицу, лишь дрібы наперед и най сами отъ себе висохнѣ.

17. Торть яблъковый - мигдаловый.

2 ф. яблокъ покраяныхъ дуже тонко, 1 ф. цукру, 1/2 ф. мигдаловъ толченыхъ або въ пасци краяныхъ, 1/4 ф. цинамону, яблока съ цукромъ уклади и удусти добре, съ тою масою решту вымѣшай добре, виложи на оплатокъ и засуши.

18. Торть кремовый.

1/4 кутовъ масла, 4 лутй цукру пилкого тре ся на пѣну и до того додая ся 1/4 лутовъ муки и скірки зъ цитр. и тую масу утри въ тортовницѣ, якъ выходне пляцокъ, перелюжи конкрементурою и сладкою масою посмаруй. Пѣну зъ 10 бялокъ, 28 лутовъ цукру, 4 жолтокъ, муки и трохи ванилій, то рездолъ вимѣшай и тя маса най зверха вистыгне.

19. Тортъ ореховый.

1/2 ф. масла свѣжаго, утри на пѣну, потомъ додай къ 1/4 ф. 1/4 лутовъ обранныхъ и толченыхъ миндалевъ, 1/2 ф. цукру толченого, 4 соленка, трошка ванилии до цѣлой цитрины скорку скажу а до 1/2 соку, а на конецъ 1/2 ф. муки, добре то все разомъ вимѣшай, и вилопки тую масу въ сторку добре высмаровану та вадры въ вольный пецъ.

20. Тортъ мишеный.

Возь кварту муки, кватирку масла нетопленого и не солоного и утри добре до муки, дай до того 1/4 ф. миндалевъ обраныхъ и толченыхъ на масу 1 1/2 ф. цукру, соку зъ цѣлой цитрины и скорку дробно посѣкану и 1 1/2 яц, вимѣши то добре и вистуди на дворѣ, роспачай якъ тѣсто ся подоба, пробы съ того тѣста краяки / вложи на блячу и дай до вольного пеца, потомъ покрой и обери конфектураны.

21. Тортъ каховый.

Возь 11 ярослокъ, утри додавше до того 1/2 ф. цукру, вес три разомъ добре зотри, потомъ додай квертъ ф. миндалевъ зъ муки утертыхъ на терцѣ, або дробно сѣкаными, и жмуни обраныхъ и дробно посѣканыхъ орѣховъ 3/4 шклянки горкой кавы меленой, и пѣну зъ тисъ 11 бѣлокъ, вимѣшай и вадры до вольного пеца.

22. Тортъ каховый. отъ Р. Зелоской.

6 ярослокъ утри зъ 1/2 ф. толченого цукру, дуже добре, а до трехъ бѣлокъ убый кѣпцку пѣну и 1/2 лутовъ найлутшой муки по трошка додавай до утертой маси; тортовницю высмаруй свѣжимъ масломъ и посып булкою, масу тую подѣли на три рувнѣ части и спеки три плацки, кольору блядо жолтого, а якъ выстигнутъ перекрои кождую масою. 1/2 ф. муки. 1/2 лутовъ свѣжого масла, утри зъ 6 лутами толченого цукру, на пѣну, додаючи по одному 4 соленка, а въ конци розкришай съ 1/2 кубковъ кави горкой дрѣбной / кубокъ то стклянка отъ горкой кавы / масу подѣли на 2 рувнѣ части, а плацки скропи горкою Kal von, такъ щобы були вкологтнѣй, скраяйся только въ тую сторону, котра притѣкая до маси, середнѣй плацокъ скраяйся съ зъ обохъ сторонъ. Любкеръ якъ звыкло полядковый, додаючи только до готового любкеру 1/2 або 3 ложки горкой кавы, колись буде за рѣдкій, додай трошка мелкого цукру, якъ буде тортъ зовсѣмъ готовый, ставляй его въ холодне мѣсце. 1 Kut = 2 dk.

23. Тортъ ванильовый.

Квертъ ф. цукру и квертъ ф. масла, разомъ добре утри; квертъ ф. дробно сѣканыхъ мыгдалевъ, по ложцѣ додавай и мѣшай, зъ 4 бѣлокъ додай пѣну, квертъ ф. муки легко вмѣшай, ванильи до смаку, вылей тую масу въ сторку тортовку масломъ высмаровану посыпаруй стклонкъ, цукромъ посып и пеки.

24. Тортъ орѣховый.

3/4 ф. цукру, 7 яи цѣлихъ, кальку Лоздыкову добре потолченыхъ, три добре въ макутрѣ, дай до того 1/2 ф. орѣховъ волоскихъ дробно сткаными и 1/2 ф. мигдалювъ на теркѣ тертыхъ, вимѣшай то разомъ, додавши кисъ зъ позосталыхъ бѣлокъ пѣну, дай до сгорѣвъ и спеки.

25. Тортъ орѣховый. (крубованый кальцемъ)

1/2 ф. толченого цукру розтри зъ 10 жолтками, аръ поки не збѣлѣе, 1/2 ф. орѣховъ волоскихъ, толченыхъ въ ложцѣ добре утирая ся зъ тилькы жолтками, а на конецъ дай пѣну зъ позосталыхъ бѣлокъ, однакъ добре убиту, трохи скорки цитр. все то разомъ добре вимѣшай подимъ на кровный плѣшки, вмѣй до тортовницѣ и дай до вольного пеца, тортовницю посмаруй масломъ и булкою посипь. Маса до переложенѣ: Взерть ф. толченыхъ орѣховъ, 1/4 ф. сѣяного цукру, 1/2 квартирки солодкой сметанки, кнацко утерати и збирати все пѣну, додай також трохи ванилиї - люкеру и орѣхами обери.

26. Тортъ орѣховый

3/4 ф. цукру утри зъ 13 жолтками на бѣло, додай 28 dcka орѣховъ волоскихъ зеленыхъ, 18 зерекъ мелеской кавы и 1/2 таблички тертой чекаляды, до того дай кисъ одну ложку перестаковъ тертой булки и пѣну зъ тихъ 13 бѣлокъ, то подѣли на три части та спечи въ 3 тортовницяхъ як спече ся перелогши сметанною масою: 3/4 ф. масла дессертового утри въ макутрѣ на пѣну зъ 2 жолтками и за 10 kp. ванилиї, всего розвари въ синей поливаной ринчицѣ зъ 4 1/2 таблички чекаляды и зъ 18 dk. цукру и 3 ложечки сметанки все мѣшай щобы ся не припалило, потомъ одставъ а як вистыгне, дай до того масла и три 1/2 годины, если за мало солодке, можеш додати цукру до смаку; до переложенѣ дода: 8 dk. орѣховъ зеленыхъ добре розтертыхъ и переложи пляцки и гради, потомъ люкруй.

27. Тортъ орѣховый отъ П. Жѣнницкой.

1/2 ф. толченого цукру, утри въ макутрѣ зъ 4 жолтками, потомъ додай сторку зъ одной цитр. и ложечку цинамону, все три валкомъ доки не збѣлѣе, до того додай 1/2 ф. орѣховъ волоскихъ и сорѣ зъ одной цитр., все добре вимѣшай, а на конецъ убиту пѣну зъ 4 бѣлокъ, вимѣшай, дай до 2 тортовницѣ, вислароваными масломъ, и вайды до не дуже горячого пеца, най кутнце по хлѣбѣ, коли вистыгне переложи масою: Взерть кіля орѣховъ турецкихъ зъ мелеи, додай взерть кіля цукру, три въ мисцѣ додаючи по трохи квасной сметаны уважай щобы маса до урѣзку не була вилиз, трохи ванилиї, а як маса добре утерта переложи пляцки. Люкрь: Взерть кіля цукру залюи въ водѣ и завари на густий сиропъ, потомъ горячий утри добре въ мисцѣ, як зачне полѣй по тортѣ и обери орѣхами волоскими.

28. Тортъ ореховый.

1 ф. миндалевъ толченыхъ, 1 ф. сахару, 2 горсти орѣховъ краюныхъ какъ миндали и 3 яйца, то все вымѣшай и дробы пальцевъ высокости стороны торта, всади до низа по краямъ и спечи.

29. Тортъ изъ волоскихъ орѣховъ.

Квашорка ѣсду варить ся, збираючи мукловини такъ долго, що достане (столько) 1/2 квашорки, вливая ся до макутрочки огрѣтой, щобы ѣдь не стыгъ, вмѣшъ до того 1 ф. сахару толченого поки ѣдь теплый, дай 12 цѣлой цитр, скорку и сокъ, три валкомъ сильно черезъ годину, додавши до того 1/2 5 яицекъ добру пѣну, на конци 1 ф. орѣховъ грубо стаканыхъ всипъ, вимѣшай и дай до сторны, посмаровавшы и оплатками вылорсеной, пеки вольно, щобы ся не препалило; по вынятю изъ пеца не добре есть зараз любрувати, длятого будше дати лукеръ поладковый.

30. Тортъ маковый.

20 лутовъ (або 24 dk.) маку, спаръ на сито высушы и розетри, въ макутрочку, сахару 24 лутовъ, миндалевъ толченыхъ 12 лут. и то добре на масу розетри, 18 жолтокъ отде ся 4 1/2 wg. изъ 12 яицъ, бѣ ся пѣну, дай ся сокъ и скорки изъ 2 цытрынокъ, мирныхъ, ажелевского з пля ложечку отъ кавы, 1/2 ложечки гвоздыковъ и цынамонu ложечку, сторону тонко высмаро-

вати и булкою обсыпати, зараз дай до пеца, пекадай ся на сякомъ конци, пецъ мая бути такъ горячий якъ на инши тортѣ.

31. Тортъ поладковый.

1 ф. миндалевъ спарити и потолочи на масу, сахару 1 1/2 ф., дробити сторонъ изъ цыклянки воды и все вымѣшаючи сякрь, щобы ся не препалило, маса повинна бути средня, якъ все готова три въ макутрки есть густя и пушыста, подѣли на три части, до одной дати ескольды, до другой алькермесу и ванильи, до третой дати скорки изъ цытрынокъ дробно постаканой и соку. Тортовницю обложи оплатками и клады масу одну по другой, обтасуй за кождымъ разомъ, щобы було ровне, и поставъ такъ на кольки дней въ сухомъ мѣсци, накинецъ полюкруй.

Дертовъ 5/10 1892. Фунько Ю.

32. Тортъ поладковый.

1 ф. миндалевъ спаросныхъ обрати и утри на терцѣ, 8 сутель. сахару, изъ того одлячи 1/2 ф. а решта, изъ 1 1/2, 4 кварти воды уробить ся густый сиропъ (якъ краплю на блюдцу стане въ тогды добрый, а миндали изъ позостатымъ сахаромъ перетовкай ся въ ступцы; бере ся троха сахару и миндалевъ, мурпляя ся розсаною водою, щобы не вытовчи олей изъ миндалевъ, - а миндали товче ся на масу, якъ буде сиропъ готовый додай тій миндали и ѣдень, все

яичныхъ, бѣлокъ легко можно снять, такъ долго повинно стоять можно добре взбить, найлучше стоять въ каменной ступкѣ, якъ маса буде густа, бросать и тре стоять валкомъ, такъ долго аже зъ дна и вистынуть потомъ дѣлить ся на три рѣвни части, до одной додае ся зъ одной цидрины соку, до другой только кокосовой тертой, щобы маса була досить тѣлна и вапили за 15 кр. толченой, а до третой части додай алькермесу и рожаного запаху, выложи тортницю оплатками, на споди положи масу тѣлну, потомъ рожеву, а наконецъ биту, и дай до досить горячого пеца.

33. Тортъ прованшкій.

отъ К. Вельтеровой.

½ ф. мыгдалювъ по обранью въ литкомъ яицу висушити до зрушенья, ½ ф. толченого цукру, зъ 10 бѣлокъ убити яицну пѣну и зъ цукромъ толченымъ мыгдалками, 2 рѣвни тортницю выложи оплатками и по рѣвной масы масы наложи, въ вольномъ яицу печи до бѣлого зрушенья, по спеченю вынѣми, пообирай оплатки и переложи кремомъ: ½ ф. масла зъ солодкой сметанки збѣлити, дней кило до накрути, и валкомъ утирай на густу биту пѣну, потомъ дай ½ ф. цукру толченого и 6 лутовъ мыгдалювъ сушеныхъ и мелеными, ванилію цѣлу толчену ложку и перестяку черезъ сито, всю то разомъ три добре перелопати кремомъ и люкрун

поладковымъ люкрунъ. — пишемо торотъ.

34. Тортъ рожаный.

1 ф. цукру толченого и перестяного, 1 ф. мыгдалювъ парженыхъ и на теркѣ тертыхъ дати до накрути, до того за 10 кр. ado и бильше воды рожаной, и три разомъ аже зрушне, потомъ зъ раз рубий алькермесомъ и рожаную торотъ на кружку, 1½ ф. цукру дай до ринки, малей малою цилянкою воды и вари аже зрушне, малей на 2 тарелки и три на поладку, якъ суть добре утерты, до одной вилъ рекомендуй, а до другой цидр., рекомендовий дай на споди а бильший на верхъ. Можна зробити лишь зъ 1 ф. цукру и ¼ цилянки воды сиропъ и зробити лише цидрикову поладку на торотъ.

35. Тортъ картоплянный.

Картофель повинный буди середно варенiй. До одного фунта на теркѣ утертыхъ, потреба ½ ф. цукру, 8 цѣлыхъ яи, 8 ореховъ и зъ одной цидр. кѣрки, потомъ той фунтъ картофель дай ся до миски и вразъ зъ ними цѣлыми 8, и ореховъ 8 тре ся рверть годины, потомъ сипнить ся 20 лутовъ цукру, посѣканой скорки цидр. и три знову въ одну сторону черезъ годину, края буди пѣнъ такъ якъ на коржи инши торотъ, потомъ ся люкрун.

36. Торт парижский.

½ фунта убей на яйцу, до того всыпь ½ ф. сахару и утри на порошок, ½ ф. миндалю утертых ½ пар. яиц а ½ ж., всыпь и три ½ ф. доброй ванили, как все утрется всыпь до тортницы, масло выскаровакой и булкою обсыпаной и дай в вольный жар, как сядут в духовку.

37. Торт парижский.

Масла свежего ½ фунтов утри в макутрке на яйцу, 5 желтков на твердо вареных, через сито перетри и дай до масла и ¼ ф. толченых миндалю толькорс сахару, то все на столь вилоуси, до ½ ф. муки дай ½ ф. изюмков и толькорс цинамону, скорки дробно посекой, то добре перетьси, дробы в яичнки, а як ся спекут, переложи конфектурою, полокруй и трока глазурь приусыпти, да той масе дробы малій пальцы.

38. Торт сирийский.

Возь ½ ф. муки, ½ фунтов масла, утри то руками на столь, додай 10 желтков толченого сахару, 4 фунтов поставаных миндалю, трока скорки цитриковой, изюмков, ванили, зятьцай то все, додавши 2 фунтка и ½ белка, дайси на столь и дробы ся того з пальцы, уростачай тонко и дожси назадь переложивши конфектурою, потачь всади до печа, а як ся спече дробы полокрь як на карамелови, обій торт и до печа не давай вже.

39. Торт рясноградовий.

Названия не знаю

7 ф. миндалю в солодких, усушивши необираний мають дробе порошком и запахом масли, ½ ф. толченого сахару и ¼ ф. муки, масном в яйцу, 4 фунти рясноградо, цинамону, изюмков, скорки цитриковой и померанцовой, зятьцай то все и поступай як при 16 ложки миндалевых тортов.

40. Торт з булки.

Взьми 4 цвилій яиц и 4 ложечка до горшка, ½ ф. сахару, 4 фунти булки тертой и пересяной, трока цинамону, скорки цитриковой, зятьцай то все з тилки яицы, и бий лятечкою через ½ год., потомь вилій в сторону масломь выскаровану и маслом обсыпану и в печь всади.

41. Торт макаронковий.

½ ф. миндалю и ½ ф. сахару утри разом на масу, дай до того белка, и розтяни тую масу на три часть до одной дай тарелку рясноградо тертой, до другой трока апокрясу и трока дрозного цукату, до третой части як в цвилой цитрины, скорку з 2 цитрин на тертце терту, сторону выскарую маслом, обилво и виложи оплатками.

Задля VIII.

Пляшки.

1. Мазурок кружій.

Два кубки муки, 2 мигдалів, 2 кубки цукру толченого, масла 1/2 лоски, 2 цьоміх яй, сок з цитрини, скірки трохи цитринової, все добре вимішай, а поробивши мазурки, вадуси до пеца, досить тепло, горячійшого як по хлібі

2. Мазурки Віденскій.

1 ф. цукру 1 ф. муки ріжи 10 яй, все то зятовай и бий корбкою цілу годину в одну сторону, потім вискарпі бляху воском, вилій тісто масу грубшими и вадь в вольний печ.

3. Мазурки добрій.

Баранок муки, 1 кварту макла вимолоканого, до того кватирку сметанки солодкої, 4 яй, до тих 6 жовтків а 6 цьолих, кватирку дрожджей, трохи цукру, то разом на столовиці добре виробити на тісто, и одразу роби пляшки, щоби зробленій рости приймали 1/2 год. (або дасць) то добре спечи, а вимівши з пеца мокрою и теплій хустю.

4. Мазурки мигдалові.

18 орехів, 1 ф. цукру, три то цілу год. в одну сторону, 1 ф. мигдалів вигорти добре в 1/4 горнятку, 1 ф. родзинків уполоскаць, сок и скірку з одної цитр. позтирай білка на пяну убий, зятирай то все разом и в вольний печ вадь; як з утруть жовтка, сиць по кождім одень ф. муки.

5. Мазурок добрій.

3 стол. цукру, 6 жовтків, утри добре в макутрі, вимішай 3 стол. муки, 3 мигдалів покраяних в паски, 3 стол. родзинків без пестків и три дрібних, убитий з подсмаженим білком вимішай разом з масою и дай до пеца.

6. Мазурок марципанові.

1 ф. мигдалів уполови на масу, дай до макутри, и три, додаючи 4 білка по одному, 1/2 ф. цукру и три ложки, скірку цитринову вось до рондля и скарпь на вольнім огні аж зблідне, 1/2 аркуша папіру посип цукром, вилофи тую масу и най вистигне, як вистигне розвалкуй на великість того папіру, а при рівнію, в кавалків кратки ложка дробити, удери конкретурами и дай в вольний печ, як порожнє вийти; з того ложка и торт зробити.

7. Шишки.

Возьми 4 яйця, на вагу толоко цукру и только муки пшеничной та родзынкоў, як цвілі зъ цукроем убый въ горщи аже зъпінятъ, а тогды замешь въ тесто всадженати то муку вышшай, родзынки и могдали не выбираніе выбей на высмаровану бляху и дай въ мокроны печь.

8. Крепли.

Кварту муки, Зогалтка и 3 яйця цвілі, додай до того доложі сластаны кубокъ, вина кильшокъ або рому, трока цикалону, трока цукру, то все трока посоли и все добре вымѣшавши, выробы тѣсто яко на струдель, потомъ тонко розвалскуй и смажъ тѣсто на горячимъ сомальцы, а яко ся усмажатъ выкладай на блюду.

9. Пончки дуже добрі.

½ кварти мягкого масла, три шоби було биле, 12 зогалтокъ бий по одному и за кождымъ три, ½ кварти муки и 3 кватирки теплого молока зъ родзынками кватирку дрожджей, потомъ муки досыпъ, выйми кельшокъ муки и мѣси добре убитка бий на пяну, яко ся надуетъ дрожджи, най ся добре зрушитъ, яко выростѣ роби пончки, дай до серединки конфитюры и най добре выростутъ, потомъ смажъ на сомальцы.

10. Пончки другій.

Кубокъ топленого масла, 4 кубокъ цукру, 4 зогалтокъ, тую масу три аже зъбѣлѣе, 3 кварти муки, трока цынамоновой скорки, досыпъ дрожджей, то тѣсто постав въ теплы мѣсци и най ся рушитъ, потомъ бери на стальницу выкравуй, накладай конфитюры и смажъ.

11. Пончки без дрожджи.

Лоуску масла утри въ масцѣ, 8 зогалтокъ, кидай по одному и три, вмѣй кватирку молока, цвілі муки и дрожджей 4 лутри, вымѣшай добре поставъ мѣсы ся рушило и роби пончки.

12. Пончки добрі.

Муки 3 кварти и 3 кватирки молока, зъ того одложыть ½ кварта муки и ½ кварти молока и рошпкяя ся додавши ½ кубка добрих дрожджей, а яко ся добре рушитъ дай 4 зогалтокъ добре убитих и 6 жолоков добре убитих, дай решту муки и молока а яко ся вымѣшая вмѣй 6 лоусокъ гарячого розтопленого масла, 2 лошки рому, трока посткаюй цынам. скорки, яко добре выробишъ постав мѣсы трока выросло, потомъ зъперва роби пончки, котрих знову най трока постоятъ аже ся добре рушатъ, смажъ на сомальцы, але все трока додай масла, то будутъ лутшіе.

13. Пляцокъ кручій зъ Ґахова

8 лутовъ масла утри въ макутрѣ въ одну сторону, усолтокъ 5 и одно яйцо цѣле, по одному бий и три, цукру 8 лутовъ, скорки цитриновой, луски добрихъ 2 ложки, и знова три, потомъ вилюжи на столяницю, зъ лукою виробы, уробы 2 пляцки, перелюжи конфектурою (або масою лигдаловою) по краѣхъ посмаруй бѣлкомъ, щобы ся добре купи тримали, вкадь въ кедужце горячій пицъ, — хвилинъ полоквровати або 1½.

14. Пляцокъ кручій.

½ ф. масла утри на піну, ½ усолтокъ на твердо варенихъ и через сито перетертихъ, зъ тимъ масломъ розбий, 2 кубки цукру, 2 стлъ. лигдаловъ дрібно стовченихъ обраних, до запаху дай що хочешь, 2 цѣлихъ яецъ, луски 1 стлъ. ще все розробы и до вилюжого пица вкадь.

15. Пляцокъ кручій перекладаный.

Возь на столяницю ½ ф. ладкой муки, 12 лутовъ масла свѣжого и скай разомъ добре, потомъ возь до горнятка 2 цѣлихъ яецъ 3 усолтка, лопку добрихъ дрождужей, 1 стлъ. солодкой смитаны, лопку цукру и скорку зъ цѣлой цитр., добре уколоти и вимѣси зъ тимъ добре тѣсто все скачи, потомъ наложи тѣсто на вимаслену бляху накладаючи конфектурами и крикри, по верху посипь цукромъ зъ лигдалами, поставъ най вирости, покроли вигелюцкомъ, покропи зимною водою, прикрий папером и дай до пица.

"Від родини родичевої"

16. Пляцокъ кручій.

1 кварту муки зъ кватирковою масла возь на столяницю и скай коржакъ, додай 2 яя, ½ стлюж. цукру, соку и скорки зъ цѣлой цитр., уробы пляцокъ, посмаруй его на бляси бѣлкомъ и вкадь въ вилюжий пицъ.

17. Пляцокъ кручутенькій.

Возь 1 ф. масла, ½ ф. муки и тристо родолъ въ лопцѣ, утри розутлюючи ся впередъ масло на смитану, додай кватирку солодкой смитаны, 2 усолтокъ, скорку зъ цитр., вилюси то добре и уробы пляцки, покроли и возь до вилюжого пица.

Хробачками въ тексту здѣ дорисовано, були въ таблиці.

18. Тѣстока кручій. зъ Колодрось.

Кварту муки, масла ¼ кварти, розтопи то разомъ, трохи цукру залюсити то кватирковою смитаны, и одною ярайткою, простачай на столяницѣ, и вытихай обварсанки а бо край тѣста смаруй бѣлкомъ и обсипуй цукромъ зъ лигдалами, вкадь на бляху вилюжену папером а не смаровану. Тѣсто най буде досить горячій.

19. Тѣста кручій.

Возь масла 1½ стлъ., 8 усолтокъ варенихъ, через сито перетертихъ, дай до того кварту муки, стлъ. цукру и стол. лигдал. стаканъ. 1 сире яйо, скорку цитр. Вилюси добре на столяницю, розвалуй не дуже тонко, викрайуй тѣста, смаруй бѣлкомъ, посипуй цукромъ зъ лигдалами и дай въ вилюжий пицъ.

20. Тістечка крихонькі. від Ф. Кенсь.

½ фунтівранки масла на сасковій, 4 фунт. муки, 4 яєчка, 4 ложечки, разом розмішай, витягай тонко і викравуй тістечка. Дай в піч і ½ ф. цукру, за 10 хв. вийми, тим дай до тіста і ½ до люку, зроби добрий жовтень і змаруй тістечка. На спосіб смарує галярєтою або лимонадою, і по два складай.

21. Крихке тісто.

Візьми ¼ ф. муки, 1 ложечку, 2 цілих яєць, жмут ф. цукру, то все на стільниці вимісь, як тісто на пазанки, потім най ½ год. лежить, потім витягай то так грубо як тісто на хрусти, покрай со як Ти ся подобає і на сальцю спасуй.

22. Тістечка.

Візьми 30 лутів муки, 20 лутів масла, 8 лутів цукру, 6 яєчок варених 4 яєчка добре розтерти масло буде, потім все разом змішай, вимісь, розтачай на ½ пальця грубости і викравуй сторінками,

23. Тістечка мигдалові.

Мигдалів пекаких ½ ф. і тільки мигдалів та цукру, 2 цілих муки, ½ яєчок варених і перетертих, ложку руму або вина; трохи цвітків, вимісь разом і зроби тістечка як попередні.

24. Тістечка зі повидлом.

Візьми 6 яєчок, 2 цілих зі, 4 ложечки квасної сметани і ложку добрих дрождів, то все добре калотунською роздобий і до тої муки зі маслом вийми, добре вимішай додай цитр. скірки і трохи соку, вироблене тісто дай на ніч до півниці, рано розтачай і тістечка, поклади удесь на блясі посмаруй повидлом і другим тістечком прикрий, посмаруй водою і посип цукром зі цинамоном.

25. Тістечка москалі.

Вези ся 6 яєчок, 3 кусти цукру пилкого, 3 кусти муки, то разом добре убити, 3 кусти мигдалів вздовж крайових, 3 кусти родзинків вимішаних, зі позостатими 6 лотів вимішай додавши скірки цитринової, то все добре вимішай, виложи на блясі посмаровану маслом і вагу до пуда не вільного, уварай, щоби був утечений не уварай на грубість потім покрий.

26. Тістечка „цилах"

Візьми мигдалів упарених поштаких і в ліздрі потолчених 3 ярнця. 3 ярнці рискольди утертої на терите, 3 ярнці. тонченого цукру, 3 ярнці. яєчок на твердо варених і через сито перетертих, 2 цілих яйця сурових, то все разом вимішай так добре в макутрі, сторону вимаровай маслом і бурсаю посипати, вложи в тістечка на цаль грубости і упеки в вольнім пічу, а на конець поскропи.

27. Пляцки.

Возь 6 ґралюк и 2 цѣлѣи яи, 4 ложокъ квасной сметаны, ложку добрых дрожджей, всю то добре колотушкою розбий и до тої муки зъ масломъ всей, добре вымѣшай, додай цитриковой скóрки и трóха соку дай, выробленє тѣсто на ночь дай до пѣвныцъ, рано розвалкуй тонко, пляцокъ дай на бляху и скаруй повилакъ и такімъ другимъ пляцкомъ прикрый, посмаруй водою и посипь цукромъ зъ цинамономъ.

28. Тѣстóчка цинамонова.

1/2 кварти муки и тóлькоколвек масла, 3 яи цѣлѣи а 3 сокольтка, 4 ложка вина, 3 ложки сметаны, трóха цукру та ваздыкъ; поробы балюски як 1/2 пальца, лишь на розтопленє масло, только осторожно, щобы ся не наломали, най ся трóха прирумянятъ, выбирай на полукéсокъ посипь цукромъ и цинамономъ тай ґдерзъ.

29. Тѣстóчка такъ звани „Лукы".

Шклянку цукру, шклянку гладкой муки, 4 цѣлѣи яя, трéть ся всьо разомъ въ бынцю черезъ годыну аперъ ґбтлєня не ґрядке, потомъ скарує ся бѣлку восколъ, вилива ся тую масу, тонко розкарóвавши, посипь горныкы ґрóдзенкалы и вадзи въ бакéнькій пецъ. Як ся ґрумянятъ зараз горячім краєм, бо пынкти не дадутъ ся вынятн, горячі кавалкы на валокъ повладь

и вадзь въ пецъ, най ся засущатъ, выймаючи треба добре уважатн, щобы сирій не були, або щобы занадто не присохли, бо въ тонъ разъ дуже ся покрушатъ, все то отъ хеца залежитъ, лутше щобы ся вóлгомъ пекли, кварть годзины або болше.

30. Тѣста ґранцúскія.

1/4 муки замѣсити кавалкомъ масла величины волоского орѣха (лутшого зъ 1/4 масла) и одным яйцемъ, половиною ложки оцту и зимною водою тóлько прийсе. Розталє масло, на пляцокъ выробы, добре воду зъ него выциснувшы, выкорыти назадъ въ зимну воду для стверднєня, як тѣсто вшце готове, розвалкуй на пляцокъ, такъ великій, щобы був три рази бóльшій отъ пляцка зъ масла; потомъ видобудь масло на серветку зъ воды, опорошы мукою и выкорыти на тѣсто розвалковане, прикриваючи, тѣстомъ масло, такъ щобы тѣста було на горѣ 2 верствы, а на споды одна верства тѣста и валкуй, бóльшє вздовжъ якъ въ ширыну. Розвалковавшы дай выпочати 10 минут, потомъ зложы въ трое валкуй и лыпы знову на 10 минутъ, потомъ зложы въ четверо, валкуй и знову дай выпочати кóлька минутъ, знову зложы въ четверо розвалкуй наклады конфектурамы, або кремомъ, для лутшого злѣпленя скаруй беручи водою, кождый пляцокъ при тачаю добре мукою посыпуй.

31. Тістечка з горіхів мигдалових.

Кілько завариться 6 яєць, тілько вод мигдалів не голених, цукру и муки (розуміється кождого особно) наперед три масло в макітрі поки не зробиться, потім додай по одному ожалітку и досипуй по трохи цукру, до того дати 1½ ф. толчених мигдалів (для запаху трохи опарених и обібраних горіхів) и цілой цитр. скірку и сок, наконець то добре утри, всипати муку, и пяну от позостałих білок, вилятши тое на папер полівковий на блясі и висмарованій маслом и дай в ходячое горячий пєць, по упеченю край в сторонь отбивши пирожковь а тоє трохи пристирне полюбуй дурне добрій виробовавши.

32. Тістечка сметанкові.

8 кубків муки 3 кубки масла нетопленого 1½ кубка цукру, 9 яєц, скірки цитр. и соку трохи, вимісти на столь нищь, потім поставь на дижи, щоби стурсало, потом розвалкуй и вытинай тістечка посмаруй білком, посип цукром и мигдалами и дай в волоний пєць.

33. мигдалові купки. (пітіск.)

8 білка, 1 оріхок, 3 кубки цукру, то ся тре на макерці, 8 кубки мигдалів, трохи булки тертой, трохи муки, ванілії и скірки цитр. трохи фрондорсі, то все на густо вимісти, щоби дало ся класти в окрулі купки на опатки, бізку висмарувати воском, когда тісто висмарувати білком, вилятши суп они ще цукром зверху, однак потім стверднуть, кто хоче трохи додати горілки або соку цитр.

34. Пірник добрій.

3 миски муки бізованої, перетвари и вистудзи, 4 жорки соди, 7/4 ф. цукру, 4 цітки ма, 3 кварти муки пшеничної, замісити то на хоч, зразу по хлібі всади до пєца, скоро на дати до середньої мигдалів 7/4 ф. все то не конє.

35. Пірник або медовник.

3/4 ф. цукру тертого дати до макітри и 9 оріхів утерти аж до білости, 1 1/2 кватирки меду чисто прирумянити и добре вимішувати и дати до утертих оріхів, до того дай ся 4 жорстє цинамону, жорстка гвоздиків, на 1 кремар зимного поташу от аптики, в кождє води нальяти го, 1 ф. мигдалів дрібно крайаних, трохи цикати, на конець пяну от 9 білок, то все лишай и муки пересипуй, котрой має бути добра кварта, бізку висмарувати добре воском, потім скорінь топленого масла и всади до волоного пєца; спечи "покрам" и з журом.

36. Пірник торуньскій.

Від бізованого меду, теплого 1/2 кріца, муки орнітної пшеничної только, коржня до уподоби, а найбільше скірок поскарапкових 6 кутів, меду з варом и влей меду в муку, дай як найгустшого от ожеретуску 1/2 миски и 5 білок убитих на пяну, зразу три добре валкові аж тісто цілкам вистане и додай дрондорскій добрий 1/2 кватирки и уводь ся поки тісто не зробиться и от валка не одстане, наконець накладайсь в сорочки висмаровані маслом и всади в вогнистий пєць.

37. Пірожки.

Кварту муки треба одинуюй, потім всих до того дрібно стакана скорок полапанових и дождьових, зъ тим добре завари и на кипяке всих 2 ложок потасу топленого, добре вимишай, потім кварту муки житной и тілокорс (пшенной) пшеничной упрацси и на горячий лисдъ всих, все мишаючи рас ложсе вся мука не вийде, як треба вистигне вбий 5 зрсолтокъ и 1/2 килишка руку дай — потім бий поки тісто не зділять, потім вилий на дску кладай мигдалокъ и вадзе по хлібъ.

38. Рогалики дуже добрій.

Кварту муки сухой, ложску масла 1/2 ф., масло розтопи зъ тою мукою на дилиці, вбий до горшатка 5 зсалтка, 1 стилис. густой сметанки, 1/2 стилис. дрождсусей, тіс всю разомъ бий, щоби тако було вальне як на дуски, потім ростачай и скоро вирабій, щоби въ руках не кисло, як вироблиць поставъ въ жаркомъ тепли, а як вирасте посмарун зсалткомъ посип цукромъ зъ мигдалками и до вального пеца вадзе. 1/2 блюдъ лисдсем пшу вбитой

39. Рогалики добрій.

Возь кварту муки, ложку масла то разомъ розтопи, 1 кварту молока, 1/2 кватирки дрождсусей густих, въ рощину біся 10 зрсолтокъ а зъ білокъ уробіть ся пну и дайпси не дуже вально, як вирастуть розвалкуй на стільниці и

двивай рогалики, як вирасдуть скарун ізолью и вадзе до пеца, як ся спекуть покропи масломъ и посип цукромъ зъ мигдалами.

Рогалики дуже добрі
Дорогіе буде
въ тайгросе

40. Рогалики безъ дрождсорси.

Въ 4 цитлих и 4 зрсолтокъ, лижого масла не топленого кавалокъ, 1 стилис. квасной сметаны, добре утри то всо въ макутрки, всих муки до того и три, щоби тісто було добре утерте; тогобы рогалики и вадзе до пеца.

41 Рогалики дрождсорсовіе. зъ добрій.

1/2 кварти молока литного, 2 куски дрождсорсей зробы рощинъ досить густий, хехай кисне, як вирасте цукру 1/4 ф., ай 4, скорки щир. и то добре розбий, муки колько прійме, масла 1/4 ф. топленого, зробы зъ того замісь вальний, як вирасте роби рогалики, давши до середини конфітюръ, поставъ най вирастуть, посмарун яйцем, вадзе въ вальной пеци, но уважай щоби ся не припалили, бо коротко они стоять ся пеци.

42. Рогалики.

Муки 3 кварти, и 1/2 кварти квасной сметаны, 2 ложокъ масла, яй цитлих 6, 1/2 стилис. дрождсусей и сами до смаку, то всо вироби як на струдель, ростачай вальками на муки, покрай на лазанки и роби рогалики, въ середину наложи конфітюръ и най ростуть 2 год а потім до пеца.

43. Тесто мыгдалове.

¼ ф. шукру таљскоѓо, дай бѣлокъ въ пропорціи до шук. ру, ¼ ф. мыгдалокъ крайныхъ рѣжай и клады на оп. латокъ, якъ обарожки на блякъ.

44. Тесто сфранцыске.

Возь 2 ф. сыкы вбыи 3 яѓ., квасной сметаны, трока водки трока сами и такъ вымѣшай, але же на дуже твердо, потомъ начинкъ тепломъ прикрый, щобы тесто ся выгрѣло, возь ¼ ф. масла розтопаны го въ водѣ и добре вымѣшы, въ серветѣ розтачай тесто и намасуи тимъ масломъ, завинько дновъ и викаси на дѣсно, щобы застыло, потомъ тачай и дновъ на той способъ зобери 4 рази, возь розтачай, край якъ косець и сфаруй блякомъ.

45. Тесто сфранцыске.

Кварту сыки, 1 ф. масла не солѣного, къ того масла возь половину и къ сыкомъ добре розтѣри, потомъ возь 2 яѓ. и только квасной сметаны, щобы замѣсити якъ на струдель, якъ тесто буде добре выробѣне розтачай тонко, а друге ½ ф. масла покрай, звины то тесто, щобы масло было въ середынѣ, валькуй такъ долго, щобы то масло зробыло ся къ тимъ тѣстомъ, такъ щобы кѣлька разы, потомъ край коржомъ горѣчнымъ и на блясѣ не сфаровакый дай до пеца, въ пецу най добре высохне, потомъ по. шукруй сверху.

46. Тесто пѣскове.

Бере ся ¼ сольнерк. масла, 3 ложкы воды, дае ся на огонь, такъ сыкы кѣлько масла и воды, якъ ся масло буде варити, вимъ сыку до него, дае ся гапарити, и сыцко выробѣется на бѣсто на сыкы; вбыи 6 яѓ одно по дрогомъ - все роби, потомъ 4 ерсолѣтка, додай трока шукру, выкорци тое на стѣсконцю и роби обарожки, посимъ сыкомъ, вымаровавши деку; пецъ май дуже якъ на буски.

47. Макаранкы.

Возь 4 яѓ, 3 ерсолѣтка, то въ горнѣтку убый, возь ½ ф. шукру и мѣшай разомъ цѣлу год. бакъ перерывы бый, дай до того кругъ мыгдалокъ, цѣлы скѣрки дробно сѣканой, кругъ тертой дулки вымѣшай то же убитыны ялкы на оплатки клады и въ вал. кый пецъ вадь.

48. Макаранкы добрѣе.

Возь ¼ ф. мыгдалокъ, напередъ вычисти и на блясѣ на папер поклады, щобы персохли, потомъ посѣкай дробно, а въ мѣтакъ розтѣри д. добре въ макутрѣ, дай ¼ ф. шукру а на конецъ убый пѣнѣ ф. 5 бѣлокъ и вымѣшай, роби невелькы округ. гласки и клады на блясѣ на оплатки, здалека одну отъ другой, до дуже вольного пеца вадь.

49. Сыръ до пѣнкокъ

Дае ся 30 яѓ, 3 ложкы масла утѣри, сѣрки цѣлы, цѣкалоць, 2 ложкы дрожджей - дае ся до пѣца.

50. Обаранки парені.

½ ф. масла в води дай до ґонду, щоби се заварило, і тіст до того з кватірок муки вимішай то добре и достав, щоби густіско, потім лъобий по кухлу то аре до ½ або меньше, все мішаючи, тілько уважай щоби твоїто було (садиаре) потім вилотри на столяницю, поробі обаранки и вади до пеца, аке ся опекуть посмаруй яйом посипь мигдалами и дай зновь вискущити.

51. Обаранки.

2 шклянки муки, ½ шклянка масла не салоного, шклянка молока, ½ яйо то разом зкопи и най стоїть цілу год. на тилли, потім розвалькуй досить тонко, поробі обаранки, посмаруй яйом, посипь цукром з мигдалами и вади до пеца.

52. ~~Обаранки~~ Обаранки пшеничні.

½ шклянка масла, шклянка води, 5 шкляноктів муки, аке ся масло зі водою заварить тогди сипь муку) и най ся так довго скаруить аре ся роспливати буде, потім вилий тілько ей аре тісто буде ся за лопеско тягло, потім, щоб вистигло и вирабій обаранки, при вирабаню дай ся муки ся цукром.

53. Обаранки цукрові.

Воль 2 яйі, цукру ½ ф. муки тілько кілько треба, або тісто тверде було аке на скакаранц, поробі обаранки кинь на окрон, аке оплихтить вложи в гилиу воду, зі

вади вибравши положи на рошсто и вишеси до опекарки, най перуть хоць стоять, як вздвіра на пакери, в пец так на дуже випаленый вложи, пеца не треба дасколи ти, най так долго будуть аре вискнуть, потоскі в сухой злопи и так их конзервуй.

54. Обаранки.

Фолітк варених ½ ф. и тілько цукру, муки 3 ф. масла не топленого ½ ф. то все виробі в масці, поробі обаранки и дай в вапеный пец.

55. Обаранки цукрові.

½ ф. свіжого масла, розтопи добре, так щоби се занижило, вбий до того ½ цілий яй, додай ½ ф. топленого цукру, трошка цикакону а на конец вимі ½ ф. персеної муки и вироби то все на тісто, з котрого роби обаранки, посмаруй білком и вади в вапеный пец.

56. Обаранки.

Кварту муки, лоуску масла разом васколи утри, потім убий 4 яйі, лоуску добрих дрождоусі, ½ ф. молока, спастани, цукру до уподоби, сіпорки цитриковой, треба добре вибити и масло накрити и лишни най ся роснеть.

{ 8 хуть = 12 dk.
  4 " = 6 dk.

1 ф. = 50 dk.
½ ф. = 25 " . }

57. Bułeczki. /Bialuszki/.

¼ ℔. masła, ¼ ℔. mąki, 6 łyżek tłuczonego cukru, 4 żółtka, pokarować bułeczki i posypać migdałami,

58. Bułeczki migdałowe.

¼ ℔. migdałów pokrajć, ¾ ℔. cukru, 4 białka ubić, wsypć cukier i utrzyj go z tymi migdałami, na blatku posmarowanym bułeczki kopyckiem otoczywszy, i nogi poki się nie zgrubieją, będą ku podtrzymaniu okrągłości kopyckiem konturę nakreślą.

59. /Krajce do kawy./

3 kwaterki mąki, ¾ ℔. masła, kwaterkę mleka ciepłego, drożdży ½ łyżki, ½ szklanki cukru, to wszystko dosyć długo, potem niech się rusza, a ciasto wyrobiwszy się w misce niech wyrośnie, a potem w kształt podłużny rozwałkuj, masłem posmaruj i zwiń, niech wyrośnie, a potem w piecu upiecz.

60. Suchary.

½ kwarty mleka, kwaterkę drożdży, rozetrzyj aż dobrze wyrośnie, 6 jaj bez 2 białek, ale dobrze ubitych, cukru, trochę masła stopionego nie drożdży, i zaraz po wyżej opisanym kładź na blachę a ciasto wyrośnie wsadź w piec, jak się zrobi, przekrój i cukrem z cynamonem posyp ciasto w potrzebie używaj.

61. Precle/ki doskonałe.

½ funtowych, 2 łyżki ciepłego cukru, 2 łyżki ciepłego masła, ½ łyżki ciepłego cukru, 2 łyżki masła, ½ łyżki drożdży; ciasto jak na bułki zrób i wyrośnie, a potem z niego precle zrób.

62. Cynamonowe kroki /Kitki/.

Do 4 białek ubitych cukru, dodaj ½ łyżki tłuczonego cukru, ½ łyżki migdałów tłuczonych, ½ funta cynamonu, z ½ łyżki drożdży a ciasto do ½ to wszystko dobrze ubitych, posmaruj blachę masłem a jak się ciasto pokraje w kawałki,

63. Makaronikowe kroki.

Ubitych do 4 białek cukru, wsyp w to ½ ℔. tłuczonego cukru, ½ ℔. tłuczonych migdałów, rozetrzyj to na blasze, wysmarowanej woskiem, obsyp tłuczonym cukrem i nogi w bułkach cukru, potem krój w kawałki i upiecz na blasze.

64. Kreska bankietowa.

8 dk. cukru, 4 dk. mąki, 1 jajko i jedno białe jajo, ¼ litra mleka ciepłego i kawałek tłuczonej bankietu - to razem rozmieszawszy, warzyć i ciągle dobrze na ogniu, żeby się nie przypaliło / poki nie gruba; jak wystygnie skarmelizować tłuczonego francuskiego ciasta.

65. Suchary.

Kwarta mleka, ½ kwaterki drożdży, 3 jaja i łyżkę masła,

66. Бишкоти доскональні.

Возь 30 яй, вбий рядокъ въ бѣлкалы дуже сильно не перерѣвачи, вилиж потомъ ½ ф. цукру и знов добре вбий, вилиж ½ ф. цукру и кидай легко, вилий въ сторожу папирову и вкарь въ середній пецъ, якъ ся спекуть вишки, покрай уложуй и знов въ пецъ вкарь.

67. Бишкоти.

Возь ½ яй, одкли бѣлка на пѣнушкокъ а жовтка дай до купки, вбивай изъ дуже зуспутъ и добре ся спивають, додай до нихъ ½ лопсокъ цукру, а якъ ся злюб въ пѣну вбийже, убий пѣну въ бѣлокъ кидай по трохи и цукру потрясай, а якъ все пѣну и ½ лопсокъ цукру вспинаешь накладай до папировихъ сторожокъ по добрій лопсѣ и вкадуй скоро до пеца.

68. Анарути до гербати (хаю).

Вспинай рядокъ добре ½ кварти цукру, ½ лутовъ цукру, трохи сѣлюка и 3 жовтка, на утро, коли не дуже устро въ сторожку, потомъ звивай, лопсень изъ цвій на окруло давати, складаючи въ масло мигдалеве и на дескъ, потомъ прилепи на двилку въ жовтки и злопи подъ карпивку одинъ на другій, щоби ся не крівили, а якъ хочешь то сверху кождого малодинъ коларованого масломъ и посипъ цукромъ въ мигдалемъ и дай знов въ сторожку сторожкій край изъ, добре кожушкомъ постилаючи.

69. Анарути англійскіе въ бѣлкахъ.

Возь ½ кварти цукру, ½ лутовъ цукру, 3 жовтка, трохи сѣлюка и родзинокъ въ того въ горнятку тѣсто, спивай добре якъ на густій пасѣсняки, потомъ печи въ сторожкахъ, сторожки масломъ воскомъ, щоби тѣсто ся не палило, а вибираючи изъ сторожка, гвивай зарадъ на васоку въ трубку — а скажешь готовій, лопсока изъ давати въ битою пѣною, або въ битою сметаною съ цукромъ, за лопсоку.

70. Хрусти. отъ г. Дуркотъ.

Лопску масла розтопи въ муку на сподку, 2 жовтка розбивати въ ½ шклянки кваснои сметаны, скалий кешокъ муку, лопска цукру, то все замѣси на вальке тѣсто (толенько) ½ и часть скалки а одну часть коларованого масла, роби хрусти и скажешь.

закончила отписувати
дня 7/4 1907.
въ недѣлю вечеръ
9 ½ часа.

Евгенія Зимовіе

Дальші перепис.

1. Торт мореловий. (дуже добрий гр-Турники)

дня 16/8 1908.

(а все достала отъ Ц. Мѣщ. въ Сумахъ.)

24 дека масла, 28 дека муки 7 дека цукру, трохи ванілії, жовтки разомъ, подѣлити на 4 части, розкачує просто на тортовницѣ и пекти въ вольномъ жару. — Перелоги (крем): 1 ложка морелевой мармоляды 2 ложки цукру, 2 бѣлка убити на пѣну; мармоляду розотерти въ макутрѣ, потомъ додай цукру а въ кінцѣ пѣну, и перелоги тіи 2 пласки, однакъ треба пласки мати на папері и тако остороженько зсувати, бо суть дуже крухкі.

2.) Рогалики до кави.

Розотерти на столовницѣ ½ ф. масла ¾ 1 ф. муки, 1 бѣлий до того 6 ярокістокъ, дай ложку фроендерсей, добре збивай тѣсто и роби рогалики въ склянці або консервітурою, посмаруй бляхи и посип мигдалом. ними съ цукромъ, вложи на бляху и най трохи підростуть потомъ вкади въ пец. (такоже отъ Ц. Мѣщ.)

Добрусинъ дня 16/8 1908

Пундати отъ кухарки

Тенице 1 ½ ф. муки, 1 ½ ф. цукру, муки треба добре зарѣзати щобысь розпущеникъ вимѣшати въ цукромъ додатій потомъ въ 6 бѣлокъ пѣну, вимѣшати на бѣло, а тогди додати ½ ф. орѣхівъ дробно стертыхъ, вимѣшати все, коли вже готове вертавити въ зимну воду, щобъ дуже не стѣкло — відтакъ вимастити на олеватій и пекрити другимъ. — Кунинъ дня 23/IV 1910.

Пернички (отъ Вудки)

Изрѣти ф. меду зрумянити, дати 2 ложки води изрѣти ф. цукру, 2 ложки соди, 1 ложку цинамону, изрѣти ложки гвоздиковъ тертыхъ, 1 цѣле яйо и тертої муки щоби тѣсто було тверде. Зоставити до другого дня. На другій день розвалькувати тонесенько и вирѣзувати якіи пляцунки; висларовати блашу маслом, по уперто посмарувати: мокрым: 2 бѣлка и цукру, щоби був густий мокрь розтерти и по упертю посмарувати по тій сторонѣ отъ блашы.

Торт каковый (трудовалась и удався)

½ ф. цукру зробити сиропъ або мокрь, до того дати сокъ зъ 1 цитрыны, ½ ф. мигдалів опарених висушеных и на тонку зтертых и най ся тертої зъ мокрым зъ часом вобтяк одій яйцем зъ очей а тогди вистудзе додати 2 ложки муки и вимѣшати зъ тѣстом ½ 2 бѣлок и стерти зъ тым 3 пляцки. Упекши скраяти кождого и перекласти сметанковою масою: ½ ф. масла сметанкового утерти добре на пѣну, додати до того ½ ф. цукру, ½ ф. мигдалів, опарених висушеных и зтертых. До того дати 1 ложку ванілії и ½ а стилижанки корной мочной кави (кава зъ 3 ложок). То перелогши обляти каковым мокрым. Мокрь: 1 стилижанка силной кави, 20 dk цукру

~~яйцатти на окно хорт дусне, водтакъ здойнятти до~~
~~окна и тертти тако долго хорт достане конфору~~
~~блюдо якъ за пятти тертти.~~

Перепёлка пробованый!

Лоуску масла утертти на пвну, по одному доданатти 5 скалянок и цукру и тертти хорт обвей; потакъ додатти одну скалянку муки, утертти добре, потроха додаватти 5 скалянок муки, а вкинци четну уголак 5 ей – створеного корень и повну лоуску соды – всадитти до горячой доброй форми а водтакъ пекучой окно. Гадяку масломъ высмаровати.

Въ Городенцъ дня 24/5 н. с. 1911.

Легумина зъ повидломъ! (отъ бурлаки)

Сруктъ муки ¼ ф. цукру пяткого ½ ф. масла зъ 5 кр. дрождей пропиковыхъ, скорки зъ і цитрины для запаху и кватирку сметаны квасной и 2 пятки яецъ, вимятити якъ на тесто на пироги тертого вольнейше, ½ ф. повидла 2 лоуски цукру, лоусочку цинамону и скорки тертого

Галобыны дня 9/IV 913 Ев.

Легумина зъ повидломъ якъ и рово: 25 dk муки 6 dk цукру пятого 6 ½ dk масла за 2½ кр. дрождей пропиковыхъ скорки цитриновой до запаху 2 хохелки сметаны квасной и 1 книдзе вимятивши вольнейше якъ тесто

на пироги і печи Тлумача 13/II 1914 р.

Кресь до написникових

То то остане до написникових дай до того
4 уголкова, кілька ружок масла и
ятай въ рятицъ на огни, водтакъ вбий пвну
розтвцай добре и накладай на написник
и смаруй и печи; до кресу дай тертого
цукру ище. Тлм 26/II 912 р.

Сиродо написникових: ½ ф. сыра
тертого 1 лоуска масла розтертого ½ ф
усовткати, 2 лоуски квасной сметаны
тертки цукру и дяг за пеку. Сватати
а потомъ додати пвну убитну дивнати
фразами и перекладати написником.

Лябушна будень з яблками!

5 ей шклянка цукру 2 шклянки
яблок, шклянка булки тертой і фоха
конфетюр. жовтка і цукор дай до ма-
куторы і тры ось здійся, до того
яблока і тры і конфетюры і пяну
убий і дай, форму вимаровати і обси-
пати булкою і дай до гарт горячой.

Торт медовий – від Какойки

1 чашка цукру, 1 чашку меду, ложку масла, 3 яйця, 1 фт. муки, до запаху ванілія. Все разом замісити на вільне тісто і на ніч поставити на зимне. На другий день зробити 3 тістяки і тістечи. Маса: 1 л. солодкого молока варити з 1 фт. цукру, мішати аж гарне густіше, дати до макітри і тертн аж запусне, дати 1 ложку масла і тертн доволі 75 dk. мелених оріхів.

Тістечка. Кайів-французькі

1 фт. муки, 1 чашку масла, 3 яйця, тіш вбити до спарювання поверхо і мачати в цукор. Тісто замісити і дати через ніч на холодне. На другий день вирабляти. До середини трохи цукру дати.

Полчук Параска

Бісквіт медовий (перегорт)
100 гр. цукру
100 гр. меду

1 г. лопа соди – перемішати
+ 100 гр. муки – перемішати.
3 ч. корж – 4 корж.
В холодильну дошку
Пекти на другий день.

Сирошка
I корж – смородиновий
II – и горіховий

Зміст.

Відділ I.

Покупки.

	стор.
1 сечника з ключем.	1.
2. 12 гребінок.	
3. 2 мисочки, 4. 2 ринки	2.
5. 2 кокетури, 6. 12 пар.	
7. 6 гребінок.	3.
8. 6 гребінок.	
9. 2 буски.	4.
10. 2 сапожки.	
11. 2 пояса.	
12. 2 пояса.	5.
13. 6 буклів.	
14. 6 буклів.	6.
15. 6 буклів.	
16. 12 пасмів.	
17. 6 буклів.	
18. пасмів.	
19. 6 шпильок.	7.
20. 6 шпильок.	
21. 6 шпильок.	8.
22. 6 шпильок.	
23. 2 гребінки.	9.
24. 2 гребінки.	
25. 12 дюжин	10.
26. 2 гребінки.	
27. 2 гребінки.	
28. 2 гребінки.	11.
29. 2 буски.	
30. 2 гребеня.	12.
31. 2 пояса.	
32. 6 гребінок.	13.
33. 6 гребінок.	
34. 12 гальм.	14.
35. 12 гребінок.	
36. 12 буденних.	15.
37. 12 буденних.	
38. 12 буденних.	
39. 12 буденних.	16.
40. 12 буденних.	
41. 12 буденних.	
42. 12 буденних.	17.
43. 12 буденних.	
44. 12 буденних.	
45. 12 буденних.	
46. 12 буденних.	18.
47. 12 буденних.	
48. 12 буденних.	
49. 12 буденних.	19.
50. 12 буденних.	
51. 12 буденних.	
52. 12 буденних.	20.
53. 12 буденних.	
54. 12 буденних.	21.
55. 12 буденних.	
56. 12 буденних.	22.
57. 12 буденних.	
58. 12 буденних.	
Відділ II. Конструкції.	22.
1 форма для сліфовки.	23.
2. 1 форма для сліфовки.	
3. 1 форма для сліфовки.	24.
4. 1 форма для сліфовки.	
5. 1 форма для сліфовки.	25.
6. 1 форма для сліфовки.	
7. 1 форма для сліфовки.	
8. 1 форма для сліфовки.	26.
9. 1 форма для сліфовки.	
10. 1 форма для сліфовки.	
11. 1 форма для сліфовки.	27.
12. 1 форма для сліфовки.	
13. 1 форма для сліфовки.	
14. 1 форма для сліфовки.	28.
15. 1 форма для сліфовки.	
16. 1 форма для сліфовки.	
17. 1 форма для сліфовки.	29.
18. 1 форма для сліфовки.	
19. 1 форма для сліфовки.	
20. 1 форма для сліфовки.	30.
21. 1 форма для сліфовки.	
22. 1 форма для сліфовки.	
23. 1 форма для сліфовки.	31.
24. 1 форма для сліфовки.	
25. 1 форма для сліфовки.	
26. 1 форма для сліфовки.	32.
27. 1 форма для сліфовки.	
28. 1 форма для сліфовки.	
29. 1 форма для сліфовки.	33.
30. 1 форма для сліфовки.	
31. 1 форма для сліфовки.	
32. 1 форма для сліфовки.	34.
33. 1 форма для сліфовки.	
34. 1 форма для сліфовки.	
35. 1 форма для сліфовки.	35.
36. 1 форма для сліфовки.	
37. 1 форма для сліфовки.	
38. 1 форма для сліфовки.	36.
39. 1 форма для сліфовки.	
40. 1 форма для сліфовки.	
41. 1 форма для сліфовки.	37.
42. 1 форма для сліфовки.	
43. 1 форма для сліфовки.	
44. 1 форма для сліфовки.	38.
45. 1 форма для сліфовки.	
46. 1 форма для сліфовки.	
47. 1 форма для сліфовки.	39.
48. 1 форма для сліфовки.	
49. 1 форма для сліфовки.	
50. 1 форма для сліфовки.	40.
51. 1 форма для сліфовки.	
52. 1 форма для сліфовки.	
53. 1 форма для сліфовки.	41.
54. 1 форма для сліфовки.	
55. 1 форма для сліфовки.	
56. 1 форма для сліфовки.	42.
57. 1 форма для сліфовки.	
58. 1 форма для сліфовки.	
59. 1 форма для сліфовки.	43.
60. 1 форма для сліфовки.	
61. 1 форма для сліфовки.	
62. 1 форма для сліфовки.	44.
63. 1 форма для сліфовки.	
64. 1 форма для сліфовки.	
65. 1 форма для сліфовки.	45.
66. 1 форма для сліфовки.	
67. 1 форма для сліфовки.	
68. 1 форма для сліфовки.	46.
69. 1 форма для сліфовки.	
70. 1 форма для сліфовки.	
71. 1 форма для сліфовки.	47.
72. 1 форма для сліфовки.	
73. 1 форма для сліфовки.	
74. 1 форма для сліфовки.	48.
75. 1 форма для сліфовки.	
76. 1 форма для сліфовки.	
77. 1 форма для сліфовки.	49.
78. 1 форма для сліфовки.	
79. 1 форма для сліфовки.	
80. 1 форма для сліфовки.	

Zeszyt.

Spis VIII blaszki.

strona	
74	1. migdałowe kruche, 2. migdałowe cukrowe, 3. migdałowe dobre.
75.	4. " migdałowe, 5. " dobre, 6. " marcepanowe,
76.	7. cukrowe, 8. kropki, 9. kropki z. dobre.
77.	10. kropki dobre, 11. kropki bez kropki, 12 kropki dobre,
78.	13 kropki kruche, 14. " kruche, 15. " kruche przekładane.
79.	16 " kruche, 17 " kruchutkie, 18. tłoste kruche. 19. " kruche.
80.	20. tłościoka kruchutkie, 21 kruche tłoste, 22. tłościoka z 3 białek ze cukr.
81.	24 kremy ze powideł, 25. " koskowe, 26. " cytrone.
82.	27. kremy, 28. tłoste. cytrynowe, 29 tłoste „cukrowe".
83.	30. tłoste. francuskie,
84.	31 " z gorkich migdałów, 32. " cytrynowe, 33. migdałowe kuleczki.
85.	34. pierniki dobre, 35. pierniki, 36. pierniki toruńskie,
86.	37. pierniki, 38. rogaliki z. dobre. 39. rogaliki dobre.
87.	40. rogaliki. 41. " z orzechowe, 42. "
88	43. tłoste migdałowe, 44. " francuskie, 45. " francuskie.
89.	46 " tłuste. 47. cukrowe, 48. makar. 49. sery do kremu.
90.	50. obwarzanki parzone, 51. " 52. " tłuste, 53. " cukrowe.
91.	54. ", 55 " cukrowe. 56. "
92.	57. babeczki, 58. " migdałowe, 59. Francuz do kawy. 60. cukrowe.
93.	61. precelki doskonałe, 62. cukrowe. kleczki. 63. makaron. kleczki. 64. kruche.
94.	65. bliskowate doskonałe, 66. ", 67. andrutki do kawy. 65 cukrowe.
95.	69 andrutki angielskie. 70. chrust.

Koniec.

Ewelina