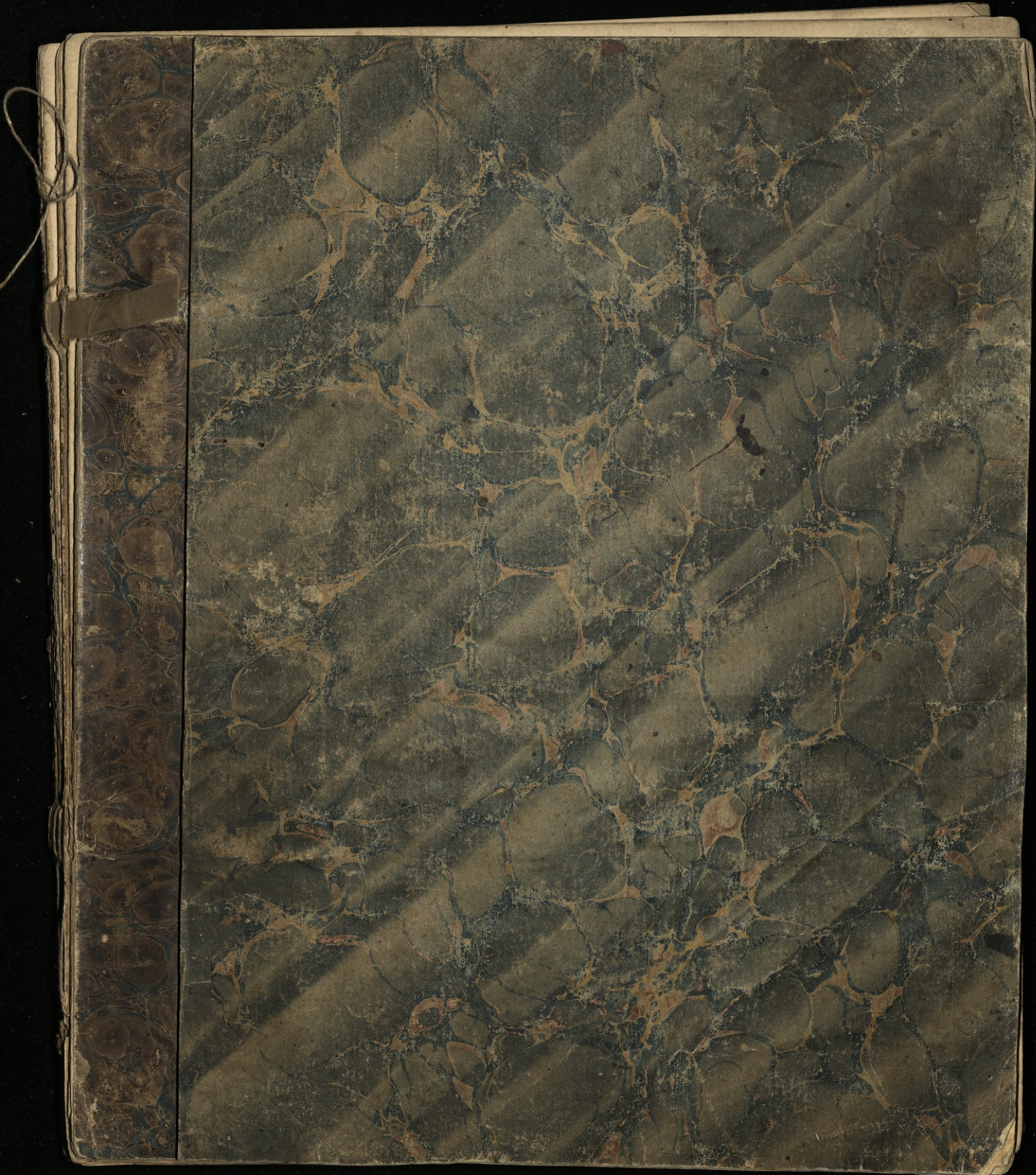


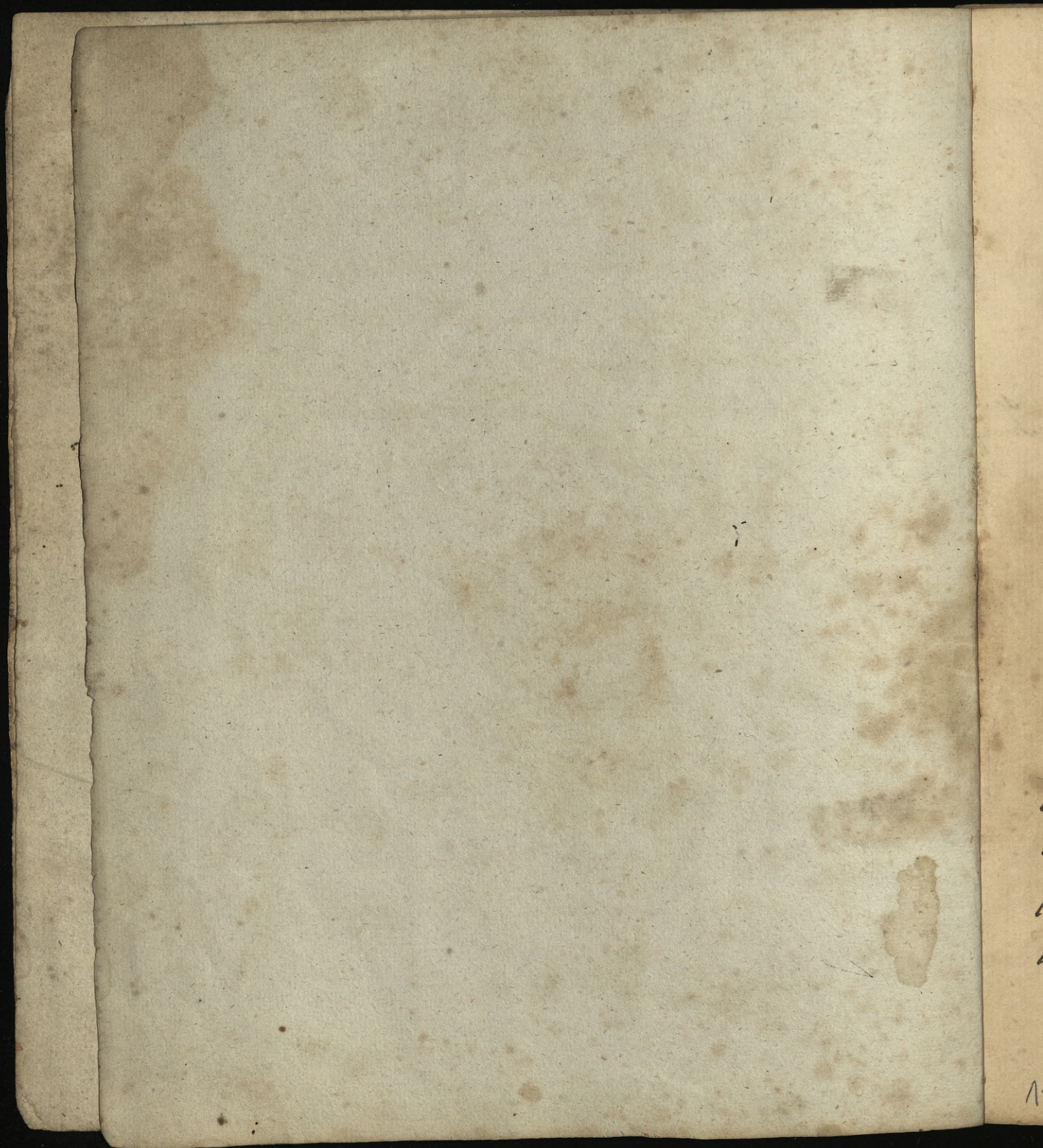


BK 11724

Lesny & propiscium

Michaels Niemi

2 XVIII v. (?)



Zupy mięsne i postne.

1. Zupa Cytrynowa
2. Zupa serawiowa z grankami.
3. Zupa Srebrniana z jarzynami.
4. Zupa Jarzynowa biała z grankami.
5. Zupa Krakowa.
6. Zupa Ogarkowa ze smietaną.
7. Zupa Srebrniana z mięsa.
8. Krapnik.
9. Zupa cielęca z kaszą.
10. Zupa z Padmubetka z ryżem.
11. Kapusznik.
12. Barszcz burakowy.
13. Barszcz postny z jajami i smietaną.
14. Piwo podprawne smietaną.
15. Zupa młotna z piąną.
16. Zupa grochowa i Kminikowa.
17. Kłik tarcerany.

Pasrteiki i inne dania po ruski.

1. Pasrteiki w francuskiem cieście.
2. Pasrteiki w naleśnikach.
3. Pasrteiki w muslach
4. Pydyki.
5. Pasrteiki z ziemniakami tartymi
6. Pironki maselnicie z mizsem obrypanie serem
swoj.
7. Margnaty tak z rybs i inne.
8. Medzi kawior. Sygnka
9. Kiełbasa smażona
10. Ocory wydrone lub swiere
11. Salason, Medzi margnowane

Legominy.

1. Makaron w taszce z serem swoj
2. Sego w smietanie
3. Makaron z powietami i sygnko
4. Pyzi z kwasnym smietanym.

5. Flauuski z serem lub kapusta.
6. Szorn na smalec i namas.
7. Obanancerki petyciowe.
8. Strydla z jabłkami mizem i serem.
9. Ligominy zimne w smietani z nonkami.
Ciasto do tych szorn Angielski
i migdatami. lub mi.
10. Kluski z makiem.
11. Kluski z serem.
12. Goranki smarone z sokiem i smietana.

Jaryny.

1. Kapusta stała pasurowana.
2. Kapusta kwasna.
3. Groch zielony. cukrowy.
4. Kalarepa pasurowana.
5. Szparagi. Szpinak.
6. Ogurki w smietana.
7. Groch z Białkami.
8. Marchew i Buraki.
9. Karpide. —

Sałaty i kapusty do piczynstego.

1. Sałata wyerajna
2. Andrywia
3. Kapusta czerwona z selerami fasalłymi
4. Komput z jabłkami diweli wionni i lio.
5. Sok lub galareta malinowa lub inne
6. Smietana do kurorzt.

Sztukamięsy rozne

1. Sztukamięsa biała
2. Sztukamięsa z Choranem z Pieca.
3. Sztukamięsa rumiana z choranem
z piorem z kawiozem sardelami

Potrawy.

1. Potrawa ciemna biała
2. Potrawa biała z kaplonow z ryżem
3. Potrawa z kaplonow rumiana.
4. Sontet z kawork lub dieryny.
5. Kottety z sosem lub cytryno.
6. z kurorzt z murgami.
7. Flaki. Ogon z patrawci.
8. Smoyle ciche. —

1. Pączki przedni.

Filizianki, cukru, 2 filizianki strodziej
smutanki, filizianki rostek, gonatki
kuciszek lub araku, filizianki drożdży
cytrynowej skórki, zarobie moka, i
ubie na Stolicy.

2. Jajecznik lub Butki.

Jaj skłanki mleka lub smutanki tro-
chę zleconij z mianem z pot skłanki
drożdży dobrych, a najpierw zarobie
z moka, potem wiązany zatkow roz-
bitych mocno motepka, skłanki, mle-
ka wluwać po stronie - sawny wiechu
strone Terka, mieszając - do mosta
nie tretowanego tylko utartego na mis-
ce na kantat moai, którego na to być
powinno Tylich Kapiatych & gdy się

gdy się te ciastka wypustkie wminają
i jone z mostem dobre utry wlać
te masę do ciasta - dodać skowity
lub araku maty kuliniek soli trochę
cukru ile się podoba kopru lub sa-
franu, wybić mocno walciką wyrobić
jak najlepiej, dodać na ostatku piąty
z jają i z nią umiennie postawić wci-
plę, jak się dobrze wyruszy porobić
jajeczniki, a gdy znów na stolnicy wy-
rasa się w sadzie w piec. —

3. Placunka. —

Bierze się kwarte mąki psianicznej
kwaterkę masła, 5 ciastek cukru
cwiereć fonta cynamonu trochę isko-
rek pomarańczowych trochę utartych,

zagnieć to ciasto rozwałkuj cienko
porob placuski - jajem posmaruj
i migdałami ubrajanymi a cukrem
posyp i wsadź w piec żeby się dobrze
przypieczono. —

4 Linzer Tort.

Weź funt masy 3 ćwierci funta ma-
sta, pół funta cukru przesianego, 1
ćwierć funta migdałów - wydras sok
z małej cytryny, i z pół cytryny skroby
dobre, usiekawny daj do tego i trzy żółtka,
wymieszać to ciasto dobrze na stolnicy -
tylko w chłodnym miejscu rozwałko-
wać, ułładać w formy i przelitować
konfiterami - można także i ciasto
orzechowe formować. —

S. Andruty dają się z 4 iottel
 lub S. wina kwaterek, cukru i maki
 tyle żeby było ruder jak nałane ciasto,
 to, dopiero smarują się formą jak
 się rozgrzeje woskiem i to się wlewa
 do formy — a jak kto chce można
 skrócić na małym waturku, można
 także dotego ciasta andrutowego i mig
 datow sześkanych, ale ciasto grubsze być
 musi.

6. Lody smietankowe puane.
 Wzmiąć się pół funta cukru 8 iottel
 wbić się do tego cukru wymieszać wprawd
 dobre, potem wlać smietanki tyle aby
 kwarta z tym wyciśniętym uorynito:
 wtorę wanili i zagotować rarem

prućie i mrozi następującem sposo-
 bem. — Łody. Puntki najlepiej
 cynowe, wiadertko wazne w spodu
 z drucika, w dole sta wypuszczenia
 wody. Łud posturony nie abył dro-
 bno ani grubo, zawsze ~~jeden~~ jeden kła-
 watek trzeba obracać równo, i tak du-
 żę jak dro wiadertko, to będzie wygo-
 dniej robić. Sol sturona nie abył
 miało bo prozko topniji, kiedy się
 mają łody robić wlaamy do punkti
 materja z jalkij byd, omdie na dnie
 wiadertka klawatek todzi i parę garści
 soli na niego wysypać, postawić na
 nim punktę, równo obrypać drobny
 łodem, ten łud obrypać garścią soli

i nowu wasitur lodu i soli, tak ar
 do gory, jak jui będziu, petno, obciunę
 do kota lud siby pusku dobru stata,
 zostawie i pot kwandransa siby ię,
 lud siat, potem racze obracaie kure
 cę w ty i nowę stronę, krusie tak
 kwandransa, otworę ostroinie
 siby do punktu co lodu niu w pae to, pue
 misraie kopycię od spodu rawu i sbo,
 ku goru abmaru, ratkac obypac tro
 chy soli do kota i nowu krusie tak
 corar puetabijac, jak raernie dobru
 gętnie do picro trulba do torę reki,
 bie dobru potu niu będziu gętnie jak
 masto, jak jui będziu dobru utorię
 w pusu rowno, przykryę obypac soli
 i przyppac lodem i na wierzch na.

nakłasić lodu roztawiać tak na $\frac{1}{2}$ godziny
 czyli po godzinie dopiero składać do
 filigranek i jeść. — Jeżeli kto chce
 całkiem wykwadane na putmishu
 to wyjąć punktę z lodu obetrzeć
 chustką w soli i potrząsnąć ją i po
 minucie w zimnej studzienniej wodzie
 poruszać punktę gładką samą
 wyjadać. Uwaga: kiedy się materia
 leje do punktki potrzeba putno lać,
 żeby ile byto wyrabiać gdyż tego
 w robocie przybywa. —

7. Lody cytrynowe.

Cytryn 8 obetrzeć na cukrze i uszkro-
 bać, cytryny wyścisnąć, przegnieść
 przez chustkę dodać po kwarty wody

i fant cukru i ten uszkrobany
cukier wyprać, jak się cukier roztapia
ci wlać do purki i robić. —

8. Blane mangel orli migdalo
Do migdatow suchkich dodaj trochę
gorzkich, przegnieć dolewając zamiast
wody rosatu orli sitance już wyprta,
rowanego, ale żeby nie było w nim
cytryny ani wina tylko cukier, jak
się przegnieć, przecedzić przez serwetę
nie całe wlać na saliterkę, posuszyć
na kielnie aby ratowało. —

9. Francuskie Ciasto

Dottery kwarty masta, 2 kwarty
dobrej presianej suchiej i pięknej
maki, 5 cate jaj, i dobre puszczone
ki.
.

wina, trochę wody ile potrzeba jest.

10. Piernierki.

Maki piekny 2 filizantki tyler au,
kru biateli w proporecy, migdatow
rozcietych na cwiartki trochę, i
gworodkow cynamonu, umiesza
dobrze porob piernierki na optat,
kaci i wsad do pieca.

11. Obarzanki.

Masta topionego 3 filizantki wody
zagotowanej 4 filizantki, to zagotowa
ny 5 filizantek maki wypai to
utroci i znnowu zagotac na ogniu
i wbie jaj 8 jedno po drugim.

12. Tacierki bez Drożdzy.

Młai kwaterki mleka past kwarty.

Kwartę masta, maki ile przyjmie
wymieszać dobrze zagotować, jakby
stygnić wygnąć cukru wbić jaj 7
i tyżką, wrzucić na smalec.

13. Baba Lwowska.

Dziesięć szklanek maki, 2 szklanki
ciasta, jedna szklanka mleka, pół
szklanki masta przetopionego i wy-
klarowanego, pół szklanki cukru,
2 tyżki dobrych drożdży, piec ma
być tyle ciepły aby się wrzuciła
maka przyruminila się, ciasto
pierwej trzeba być tak mocno ar-
biate & białe, a potem wysuszyć i
tak trzeba być tak mocno w nich
położyć ciasto niegustownie i od razu odstawić
i rzednych grudek nie będzie. —

14. Ciasteczka na Smalcu

Wody Tyreki 2 masta Tyzika 1. ra
gotowai wycpai maki zeby ciasto
wolne bylo, wyprazyc, jak ostygnie
wobci jaj 4. nakladai do sprzecz i wy-
ciszkai na gorocy smalcu.

15. Kneidle.

Wez butki poliraj w kostke i usma-
w stoninie, potem wez mleka troche
i aj calych kilka roztrupai dobru
potem wycp te butki i maki troche
porob kneidle i nucaj na war. —

16. Hreeruszki.

Smietany puthwarty, i aj roztloio
S. bic' moeno wycpai potrochu ma-
ki pucnij zeby niobyto zbyt gste-
smal a czto pucwacaj. —

17. Pirogi Chreerane pieroni.

Wzięj maki chreeranej rozrobij ją
z tłustą kwasną smietaną, tak rad
ko żeby się nie z tego niepotrafilo
zognieć i posolic. — przygotować do tego
ser zaprawny iajamy, i kłau to ciasto
na małych listkach napuszczanych
zrobić tak jak plauczki, potoryć na
tym serze i ztoryć przez puz i dopićca
jak się zrumienia dają się gorąca —
i dotego albo smietana albo masło
z orarunką. — Sur w przod te napus-
ciane listki maczają się w ciepłej wo-
dzie lub nad płomieniem się zagorze-
wają. —

18. Muzko.

Jaj 6. mleka kwarę ubić dobre
w putgarcowym garobku — cukru
włozę do tego podług upodobania —
potem to wstawiać w gorącą wodę
i gotować — jak będzie gotowe wychła-
dzić, i układać na putniskach prasy,
pując cukrem i cynamonem.

19. Ciasto Kruche.

Wci kwaterku masta wykłarować
i do wody włozę i zagotować, masę
w proporcji sparzyć na węglach,
jak przestygnie na blasce posma-
rowanej masłem rozciągnąć prasy,
puć migdałami i cukrem pokrojać
w kawalki i w sadzie w piec.

20. Piana w Holory.

Samych biatek 10. ubie to dobre,
2 tytki solku, cukru troche do tego,
sok dopiany zmieszać, natalsz do
tego blaszany wysoko ukladac do
ciptego pica.

21. Strudel.

Wzi kwarte maffi suchij i pruni,
potem wbij 2 jaja cato i wlej telnij
wody 12 put skorupkow z jaja, wy-
robic jalk najlupnij ciasto, ragnac ra-
del i przykryc aby sie wyrumylo
i wywiagac potem na obrusie.

22. Legomina pretha.

Wziac put kwarty kwasnij smietany
wsypac do niej put flizianki cukru

i ubijać po jednemu i aż 6. lub 7. raz
 karcem sypać po 2 Tyreorhi od kawy
 małej puciernej, jak się to ubija
 wlać do wysmarowania formy — a
 można lijąc kłać konfiter jakich
 do srołka — i wypieć w piecu lub
 na węglach dawny i na wiórach,
 potem się wyjmują na patmisach
 a można i z formą.

23. Limna legomina

Weź kwarę Dobryj siewiej stoć
 kiej smutentki daj do tego trochę
 tluconego cukru i bij na pianę,
~~która się~~ postawie krytą miszką
 pod sito, i tę pianę ~~która się~~ ubija
 zbierać i ~~ktasć~~ na sito, gdy już się

całkiem wybiera dać dotego 2
cięższych norich zimnego karku
dobry, kwaterki 3 ciocięci punta cu,
kru, trochę wanili i migdałów
i dać do zimna. —

24. Baba Doskonata

2 kottki kory, 5 flizantek mąki 2
flizantki cukru, flizantki drożdży
grzetych to wszystko 2 godziny robić
w masnicy, wlać w formę po
kci ar. Dobrze urosnąć, w piecu jak
na chleb wsadzić, i ona być gotowa
tę 2 godziny w piecu. —

25. Baba nieparzona.

Do garnca wygrzaną mąkę wlać
ciepłego mleka kwartę, drożdży

Dobrych kwaterek, tę mąkę z mle-
 kiem z drożdżami rozrobić dobre
 tyżką, żeby się ciasto wygotowało
 i wyrobiło z mąki, porostawić
 w cieple żeby rostało — Wziąć iaj
 kopę wybić same żółtka rozbić
 je mocno i postawić w cieple aby
 niebyły zimne. Jak się ciasto wyrzuci
 wlać te żółtka i bić pół godziny,
 potem potem wlać pół kwarty
 czystego topionego masła i znów bić,
 wsypać pół cukru cynamonu kwiatu
 tu muszkatołowego ile się podoba
 Dla smaku, to wszystko bić w cieple
 przez godzinę aż ciasto odstanie od
 reżki — jak się dobrze wybije postawić

w cieple żeby dobrze wyrosło, jak wy-
rosnie kłosać orwając, rzęć w formy
postawić na hominie żeby miało ci-
pło, jak się zrówna i formę wsadzić
w piec wolny w którym ma się dnieć
godzinę, z tego mogą być 2 baby
mierne.

26. Kapusniaki.

Jaj 6 catych, 6 rątek i 3 kwaterki
mleka, masła szcrupta kwarta trochę
cukru to razem rozbiwszy wlewać
na listki kapusiane dopiekać przy
chlebie waderić.

27. Strudel.

Orkaneł 2 rątek z biathanami - 3
orkaneł samych rątek jak najmo-
niej ubić -

I sblanbi mleha put sblanbi
 droidry to wysytho raeryni się z maki,
 jak się wyrusza zamiesić trzeba mą-
 ka, pottory plicianki cukru wypa-
 dobre bić — potem sblanbi masta-
 anów z masteń dobre bić, to ciasto
 dzieli się na 5 orzei, plita się 2 warsto-
 re w piecu otada się, jeden na dru-
 giem, 2 we orworo jeden rzymski i 2
 shretthi. —

28. Obarraneorhi Wlosku.

Maki funt I Masta funt I, malka
 zarabia się, smietana kwasna i 1
 jajem / wybie ciasto putozyc masteń
 rozwałkować i znowu putozyc masteń —
 a tak 4 razy robić, preliki sadzić do

wolnego piwa i na woskowaniu blasze.

29. Marurki.

Wziąć masta tyrkę rozetrzeć dobrze
na misce, ugotować ją 30 wyjęć i utłuk
i rozcierać poiednemu z tym mastem
wbić 2 lub 3 cete i ją dodać malki
w miarę cukru migdatow siłhanyh
i rozwałkować ciasto.

30. Placuszki z maku.

Bierz się 2 kwarty malki pruniernij
i utłuk 8. Tyrkę masta, kwaterki
mleka stodhiego pułkwarty maku
posolić trochę ragniciu dobrze ciasto
rozwałkować ciutko wykręcić pla-
cuszki wsadzić do piwa, i truba ich
politui nosem aby się nirdymaty.

31. Obarranki.

Masta topionego 3 fliranki wody
 zagotowanij 4 fliranki; to zagotowa-
 sy 5 fliranki malki wysypać to utrzeć,
 i znowu zagotować na ogniu i wbić
 jaj 8 jedno po drugim.

32. Cytrynowy Tort.

Kiebre się 18 röttel, od 12 jaj biatka
 bije się na pianę, 3 ciocierki fanta
 cukru i miska się z temi röttelami
 i biatkami; doprochki dobrze miksować
 orzli zgusnąć, 4 taty pruniornij
 moki; z 5-4 cytryn skrochki dobrze
 się sieka; migdałow tt: drobno utłoczo-
 nych to się wrytko miska i do
 formy leje.

33. Mandeln bögen.

Białek z jednego jajka ubić na mro-
zną pianę, 10 łutów miętcho utłu-
ć orowego cukru i 10 łutów miętcho
na masę utłuszczonych migdałów dać
do tego — dobre rarem wymieszać i
na opłatkach smarować i w bardzo
wielkim piecu piec. —

34. Sody smietankowe purne

Wermi się put funta cukru 8
łuttek wbić się do tego cukru wymie-
szać wprzód dobre, potem wlać smie-
tanki tyle aby sławała a tym wyrzuci-
ć nim uorynita: wstawić wanilię i
zagotować rarem precedać i mrozić
powyższemu sposobem.

35. Papz matij ilasii.

Do sklanke majacij dobra kwater^{ca}
 kę biene sie put cytryny 6 tysieck
 od Hawy kopicatych culura fluoronego,
 put kwaterek naputny arabka a
 rentę wody.

36. Matthias dabna i Sibir

Do 3 kwart obrowity oryli opiny
 tuca wlaic narar 2 1/2 kwart wody
 w ktorij wporad byto naputni ror,
 punorone 3 cwierci pontu culura,
 to przelto i dabna iz mienai, i coztawie
 w spolhajnosi, a na drugi dzien co
 orytorlai, a rentę pwr biubute
 lub planule proucedie. — Tak sie robi
 i Sibir, tyllko sie daje culura gęsto raz

rozgrzewany najmniej 2 fanty na
kwarte wady, i mierzę czy put na put
na spirytusum, to jest kwarte wady,
na kwarte spirytusu, do syropu
dodać morina sibi malinowego lub
innego, lub ranoerę wanię węgry,
tusie daim lub durię, a potem je
wypić do innego wigtu.

37. Zaprawa do Woskowania probachii

Wosku 3. fanty

Orleanu za 3. fanty.

Orexochony farby za 6. fanty

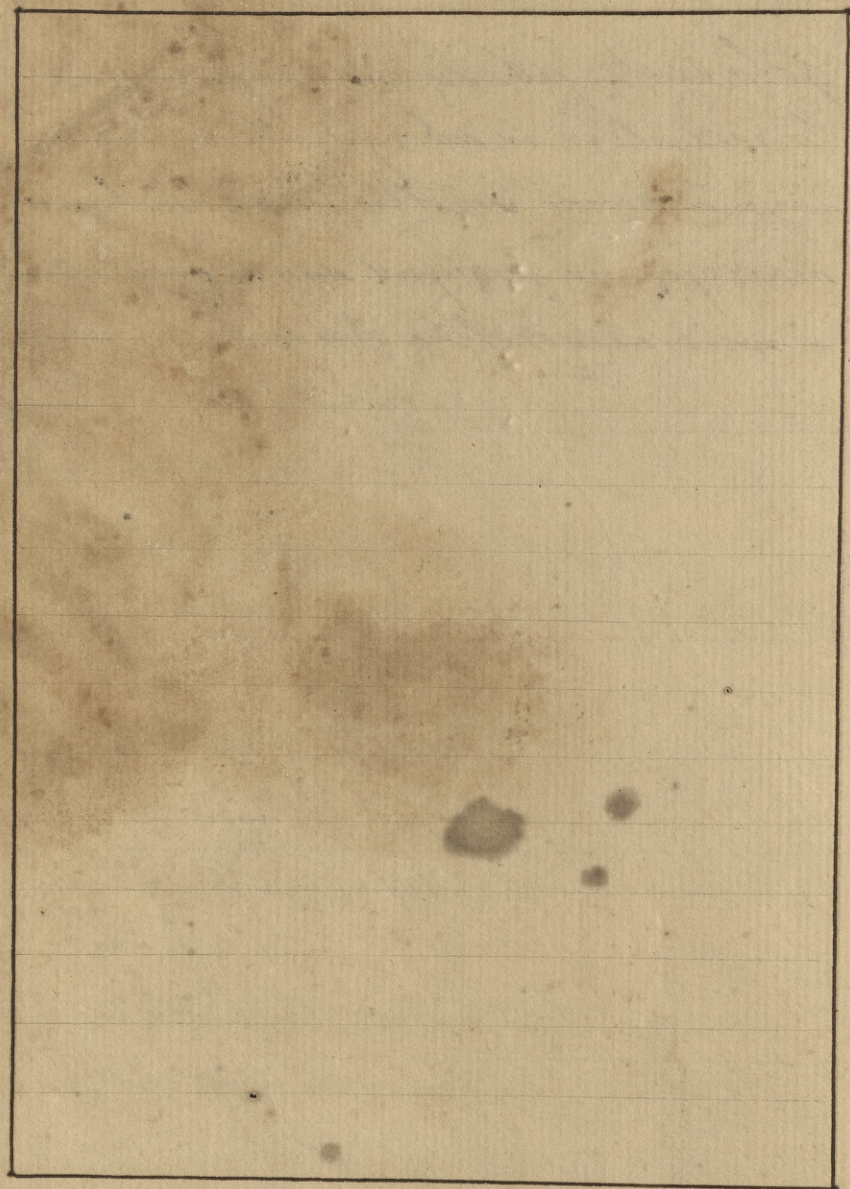
Zółty farby za 6. fanty.

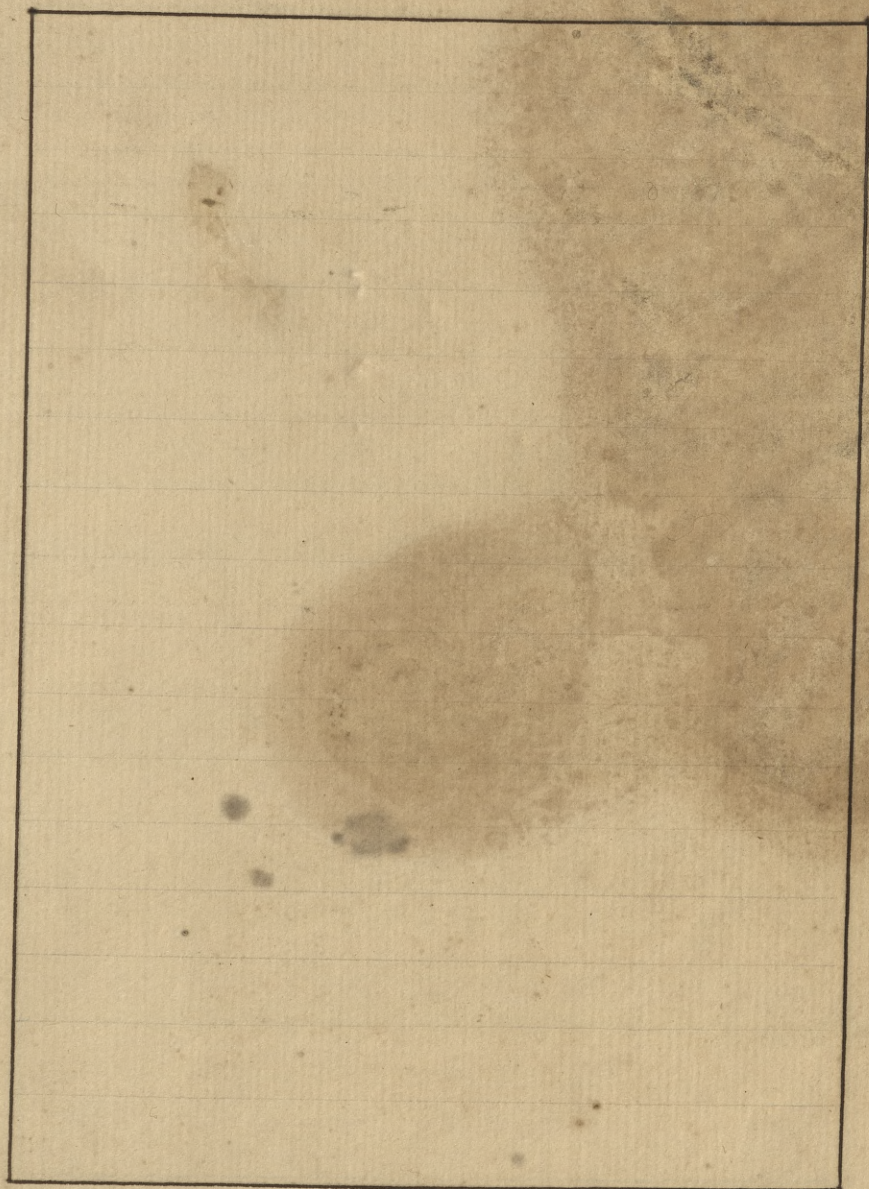
Włosek za 15. fanty.

Protaxin za 12. fanty.

Angus H. Honowitz, Waide a bych
ręce osobnych garnuszków w tęgę

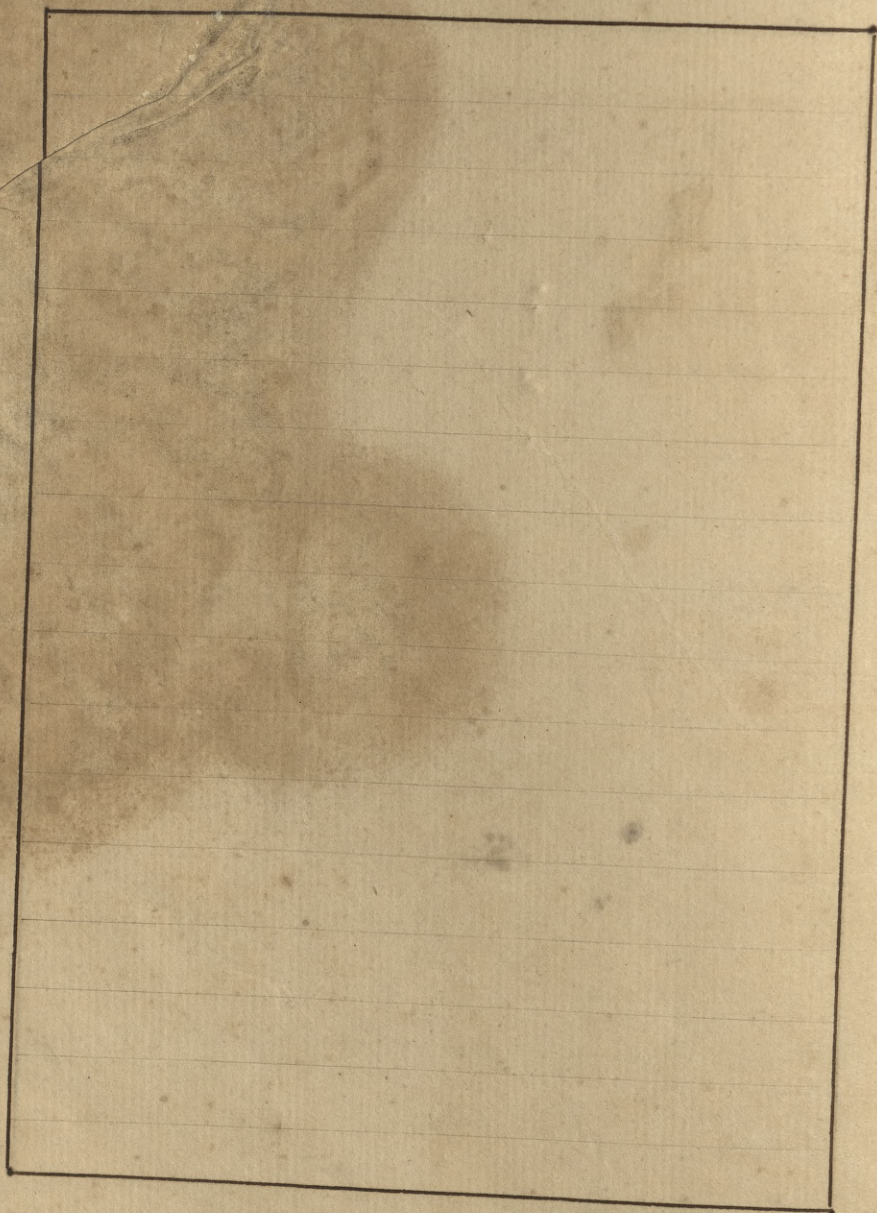
gotowal — jak si mas zapracowac
to wozystko w abryxulch wotaci
wymicowaci wozystko od xamitancie
mactajac w gorgum amaronu podac
i weirac wozystko abryxul —

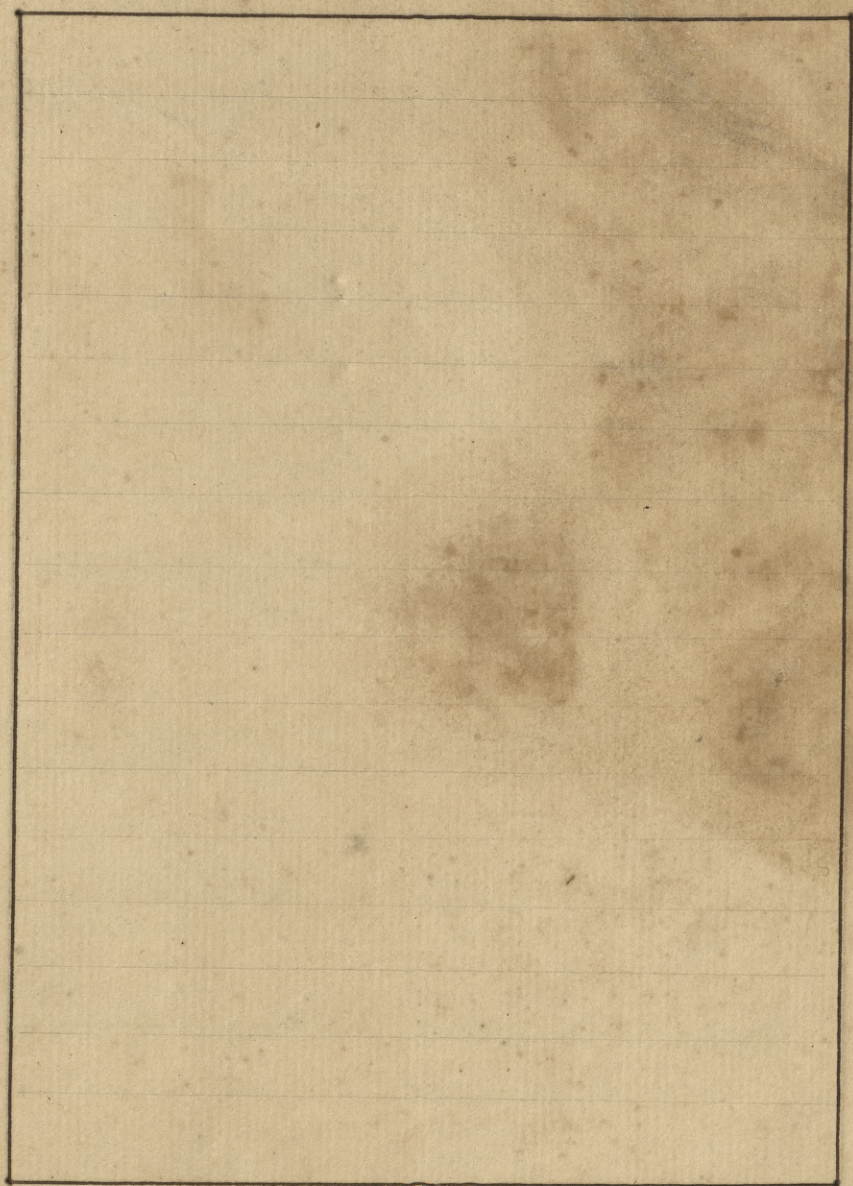


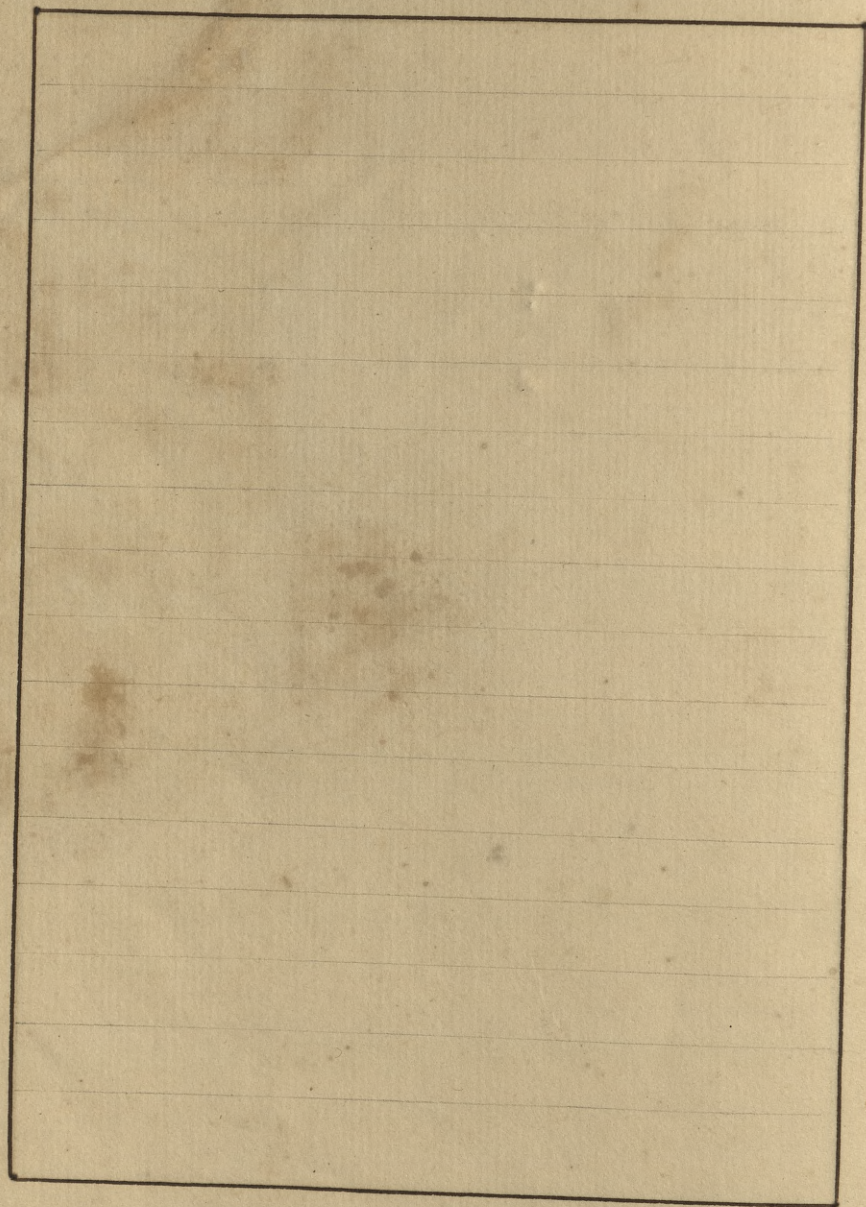


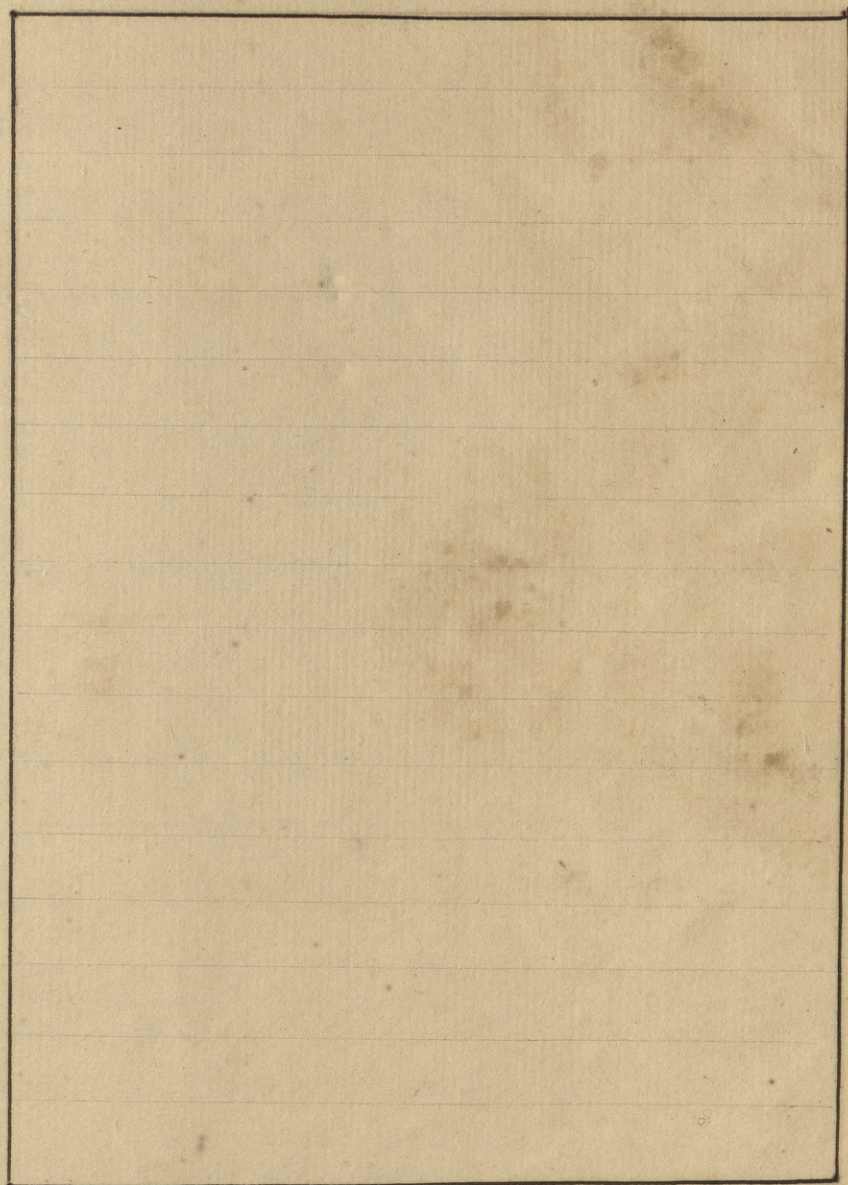


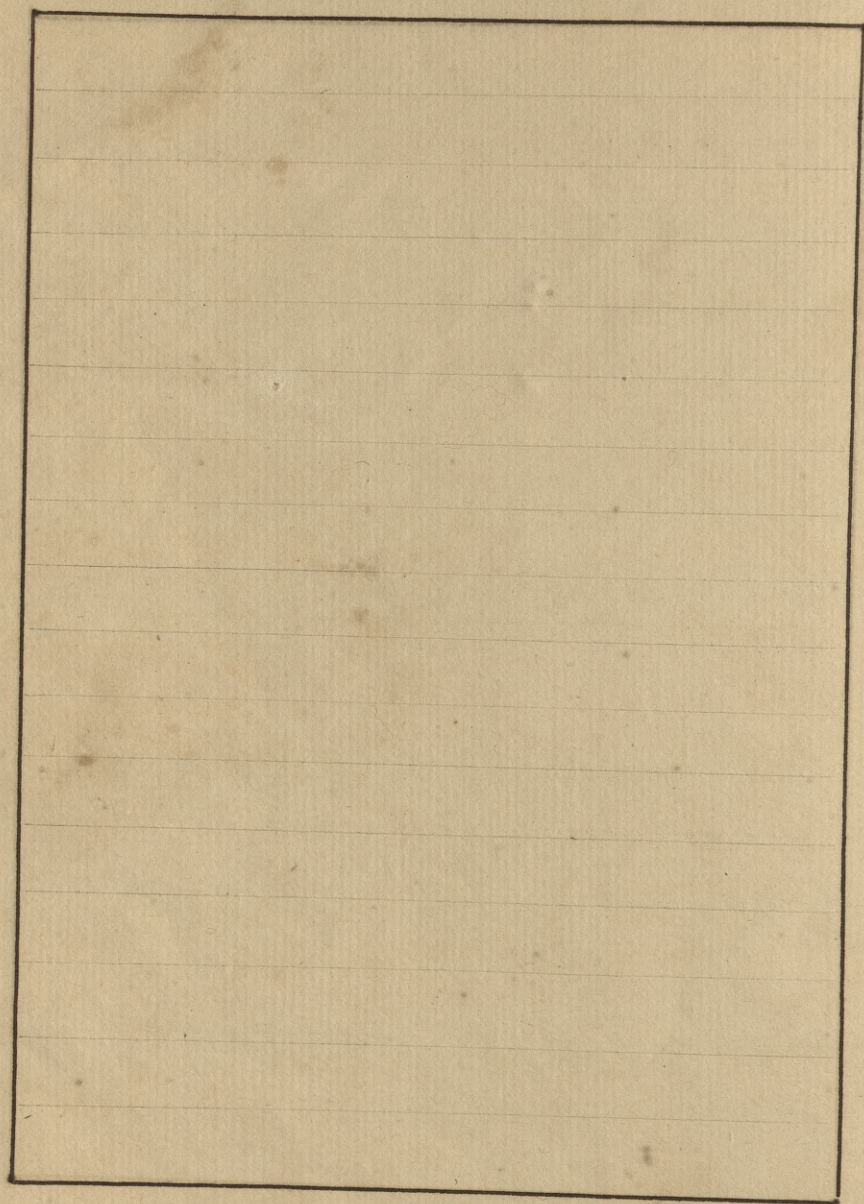


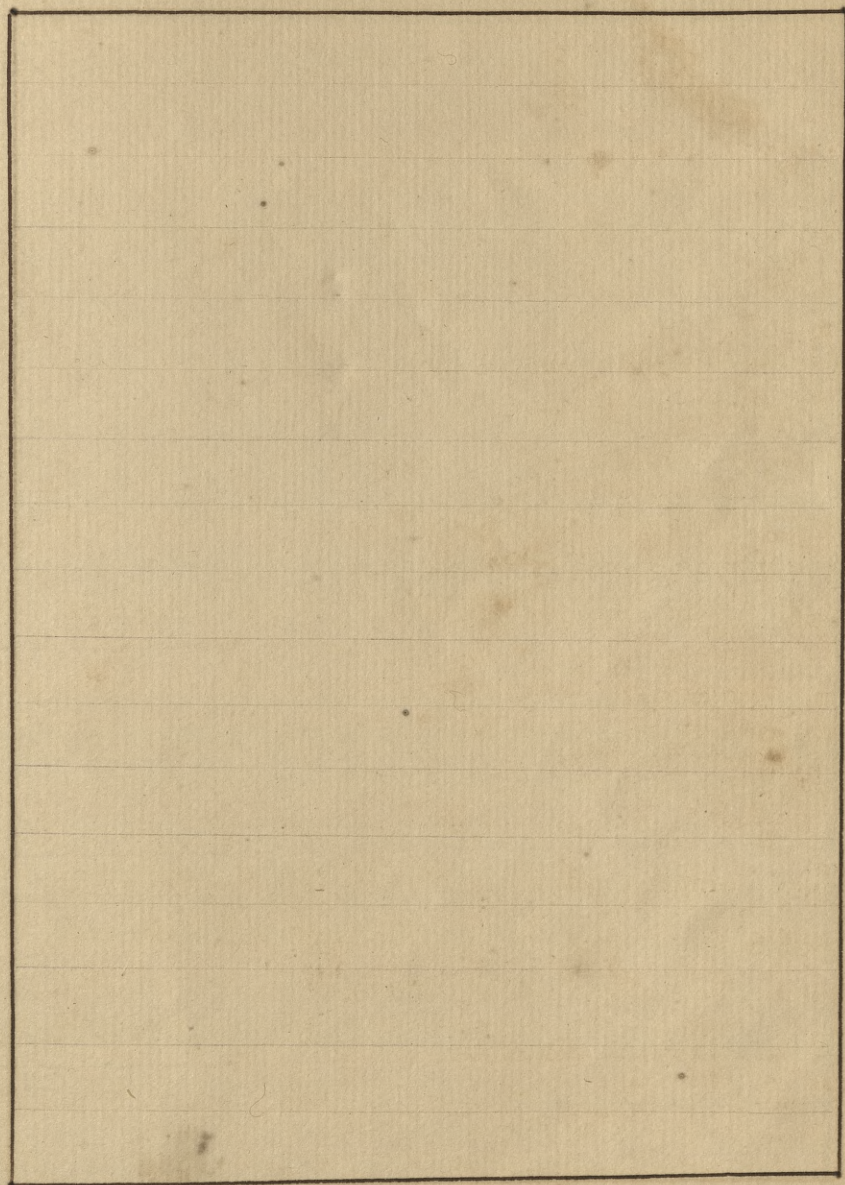


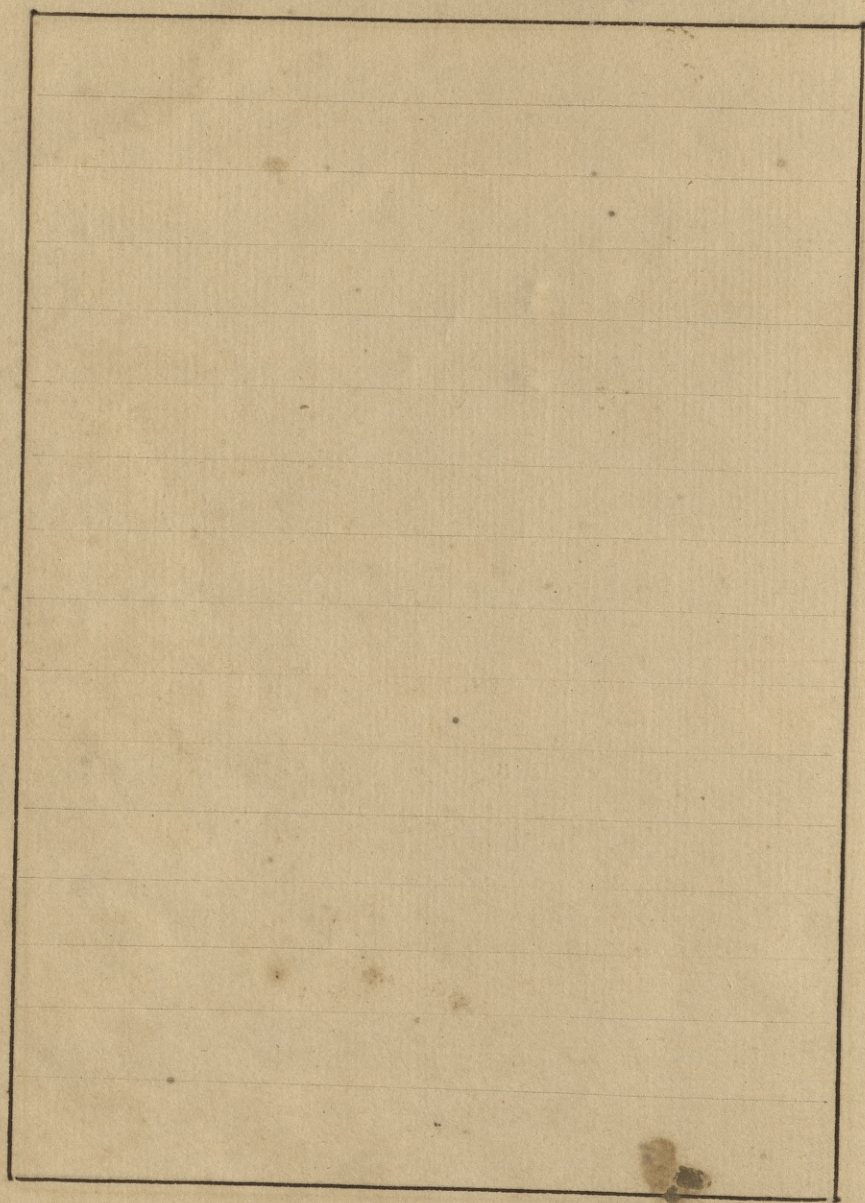




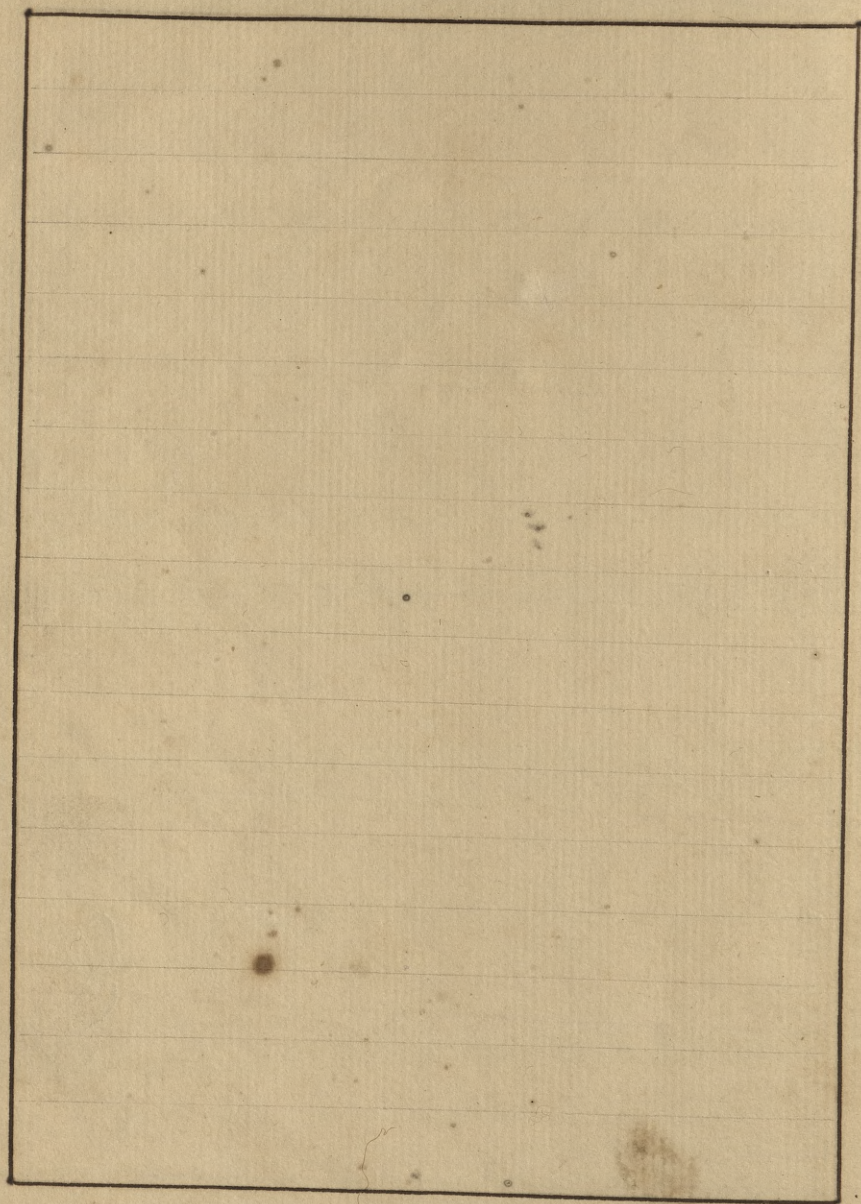


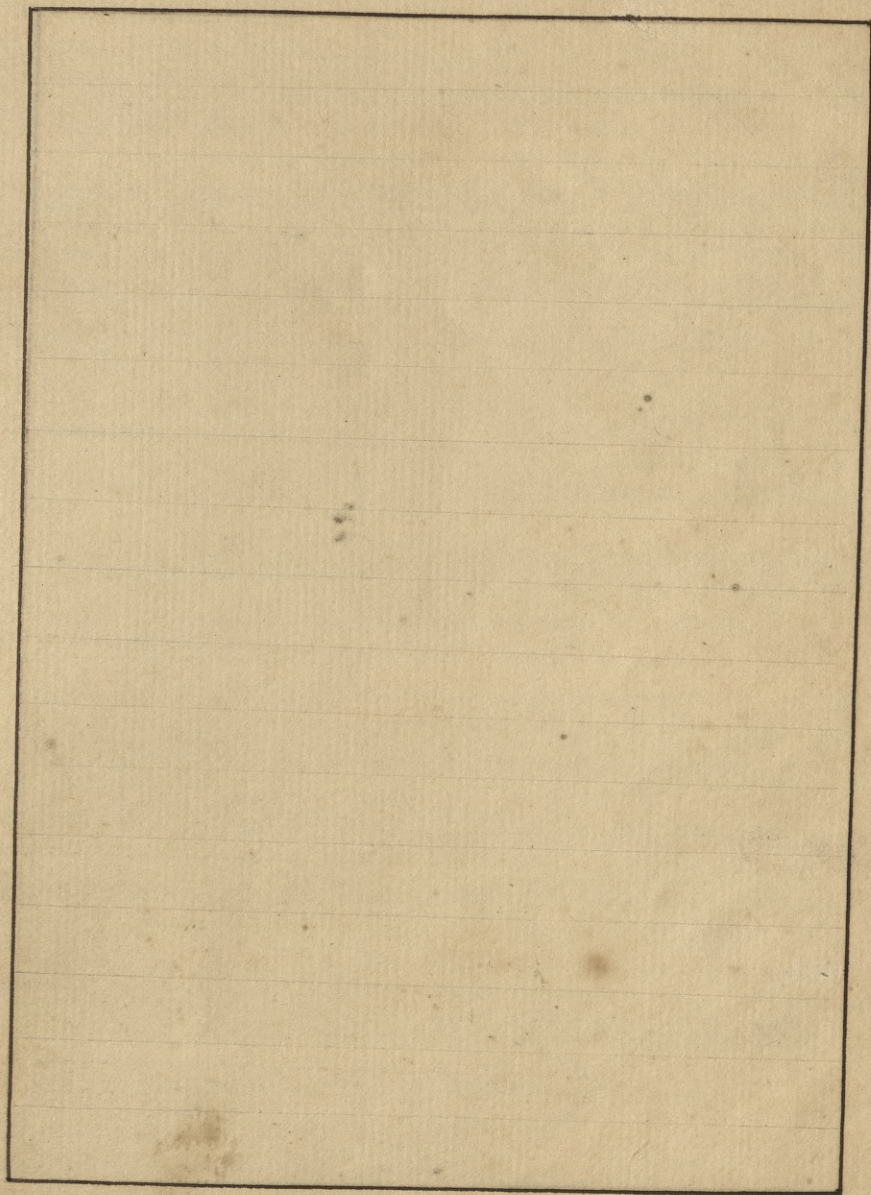


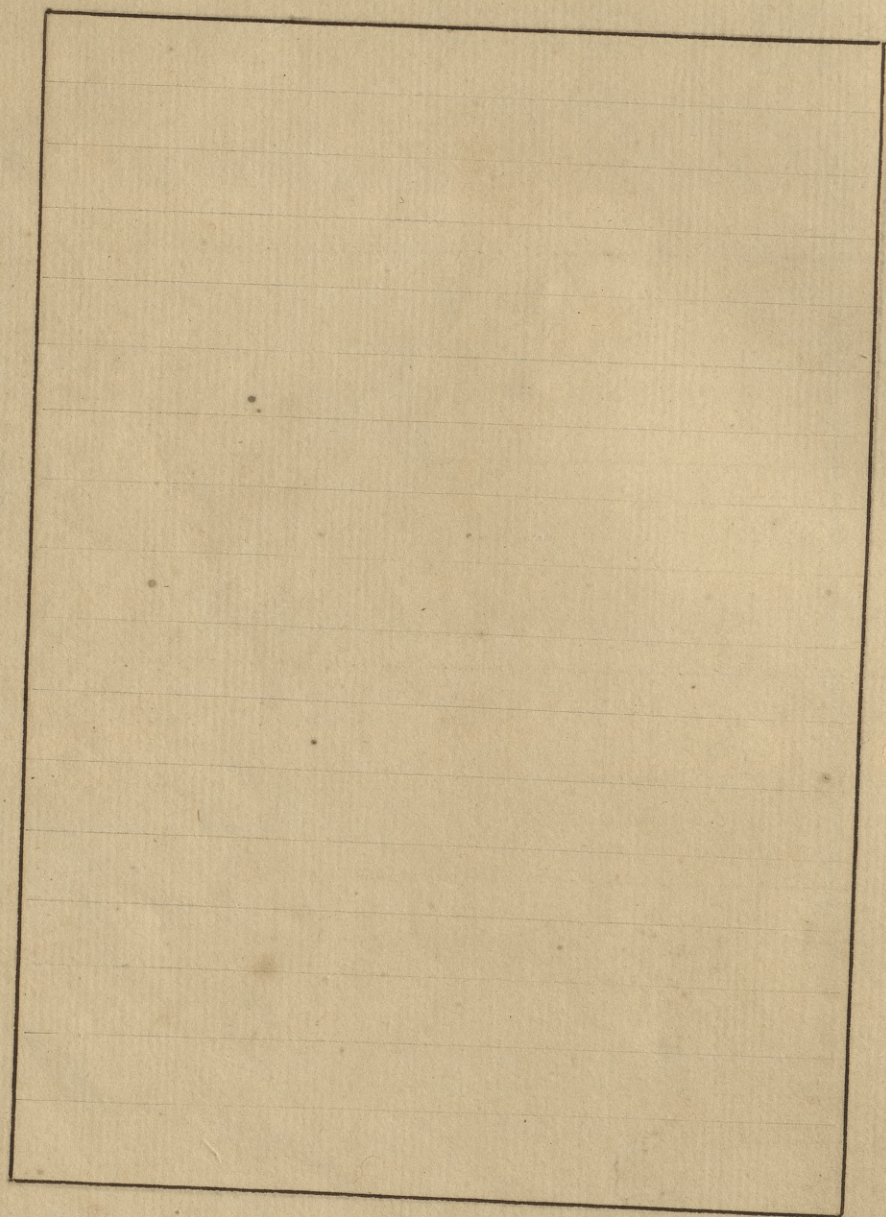


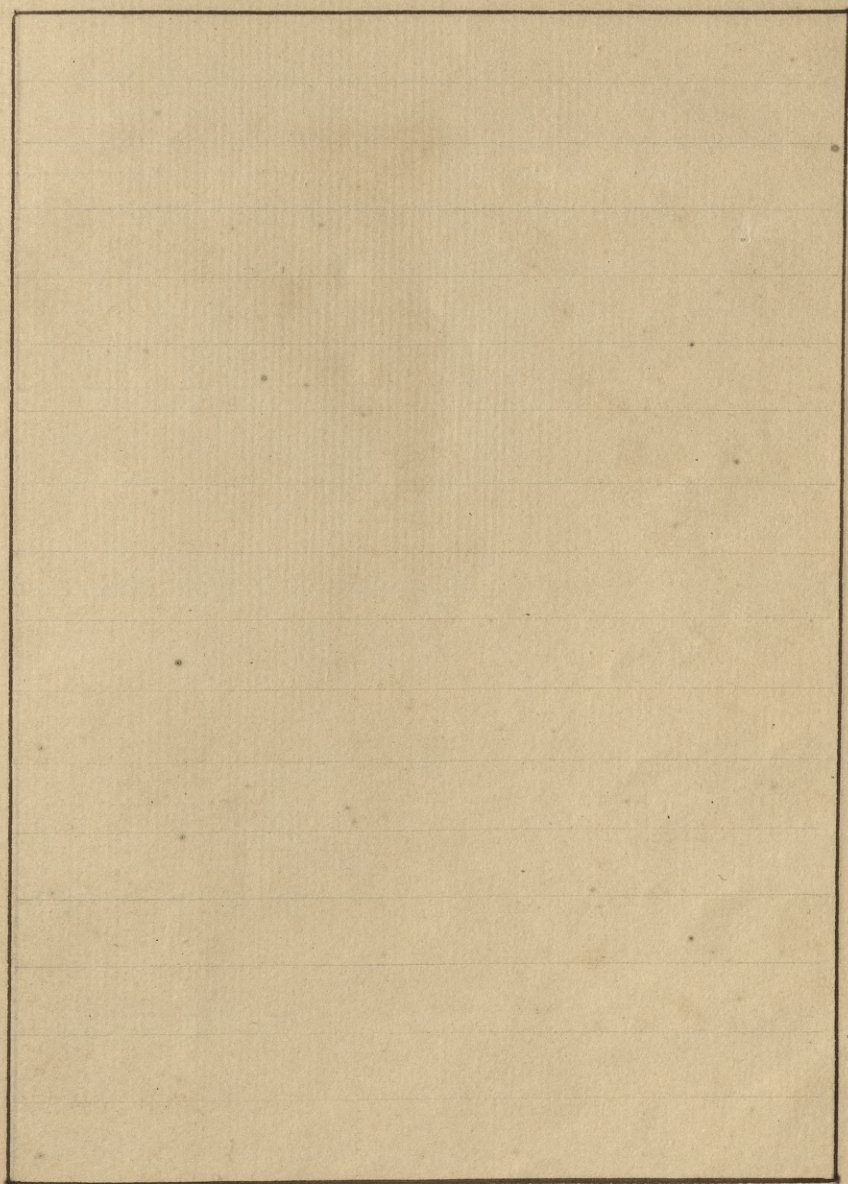


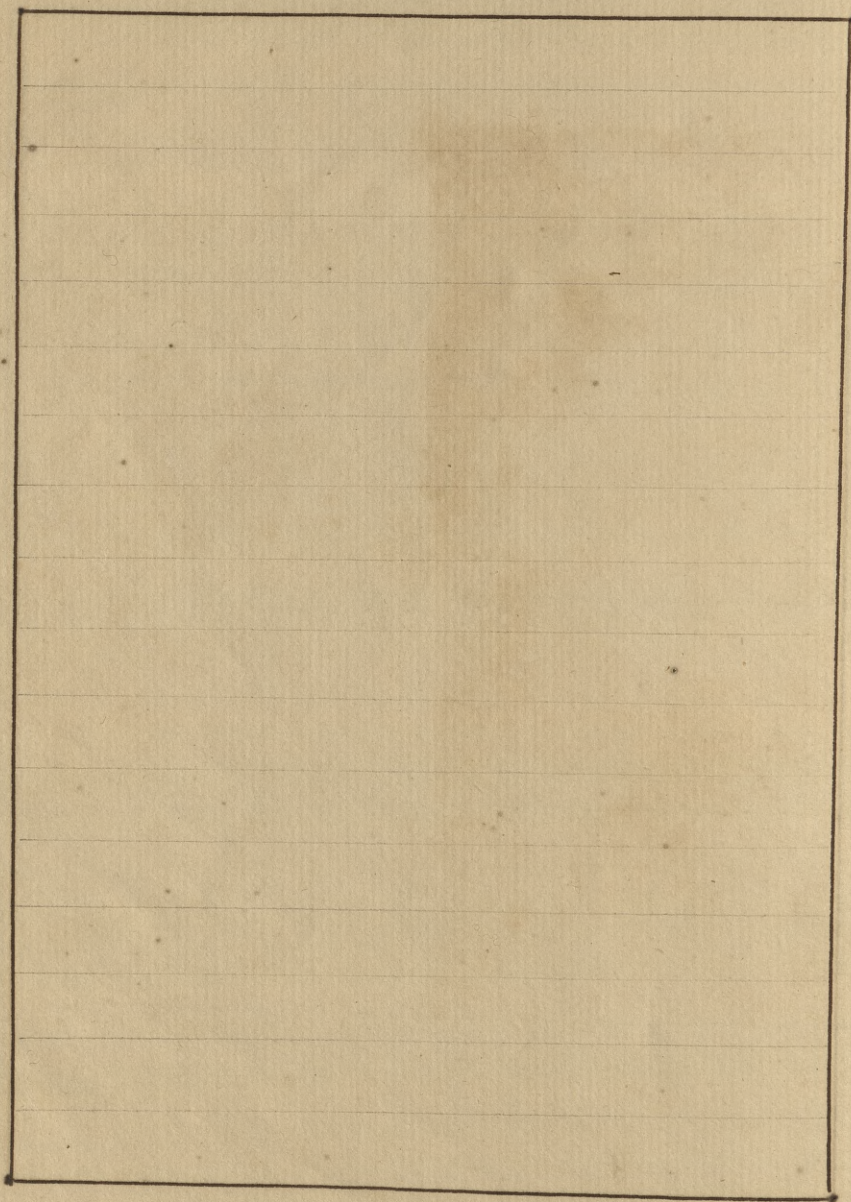
503,1

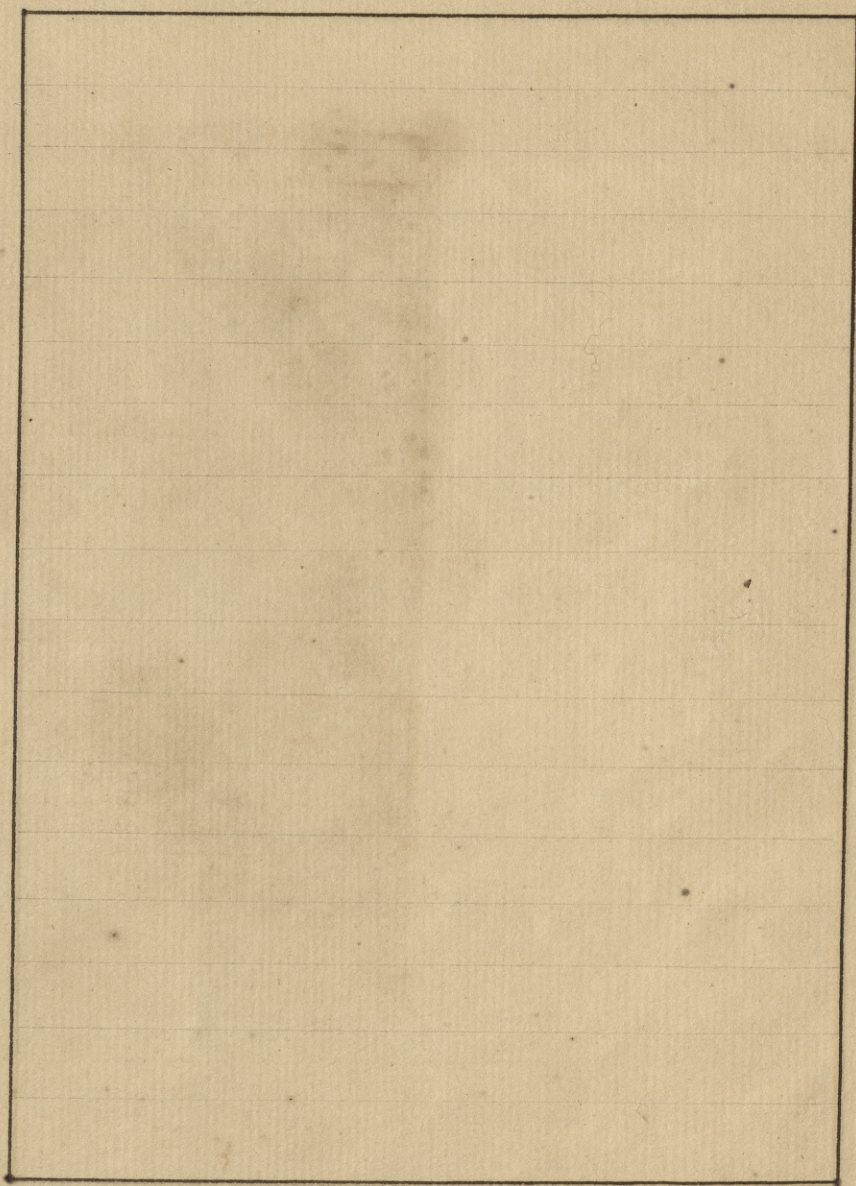


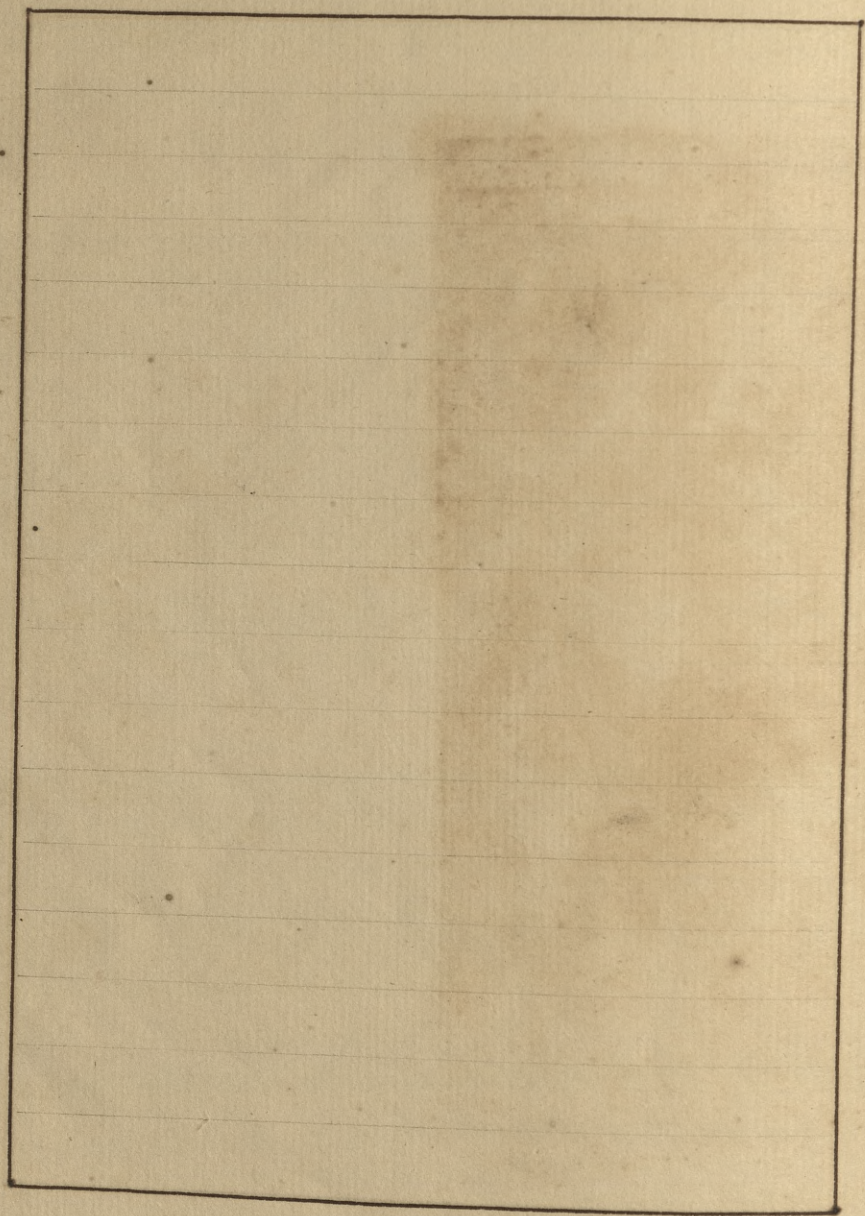


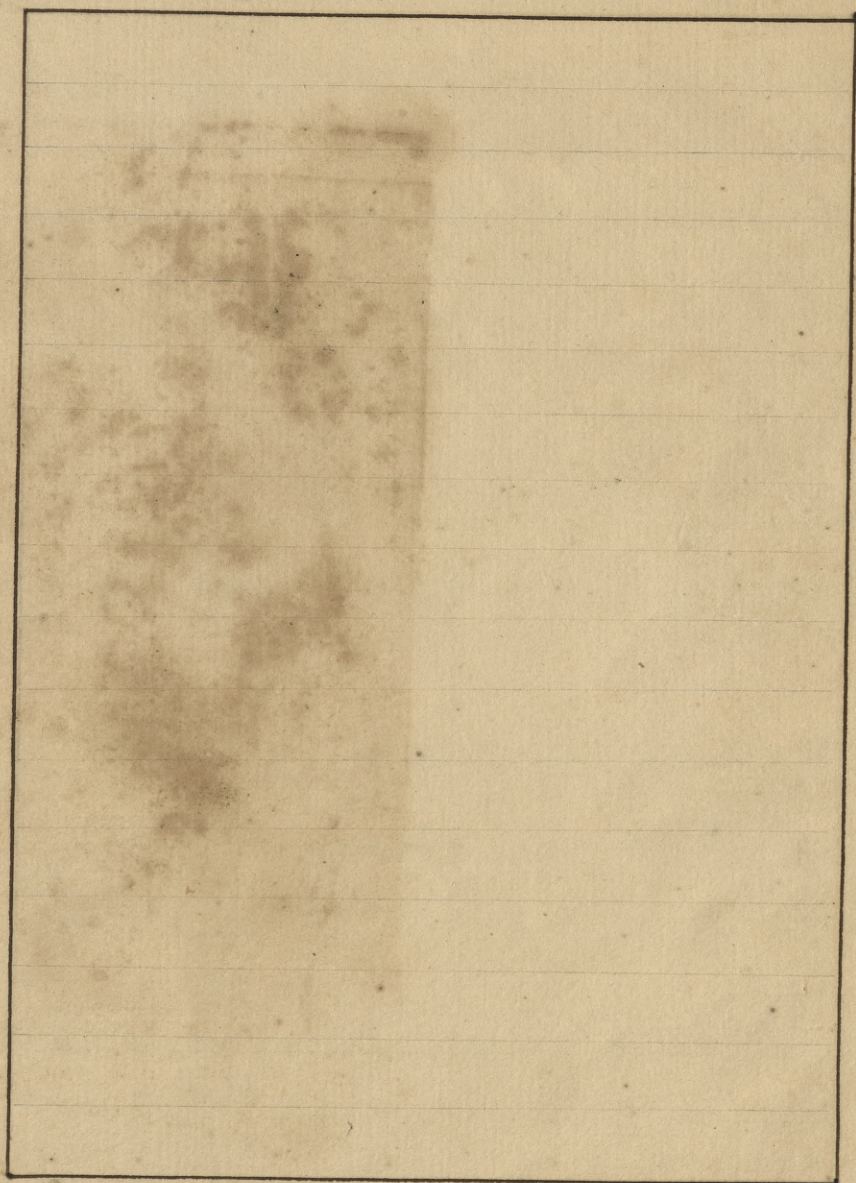


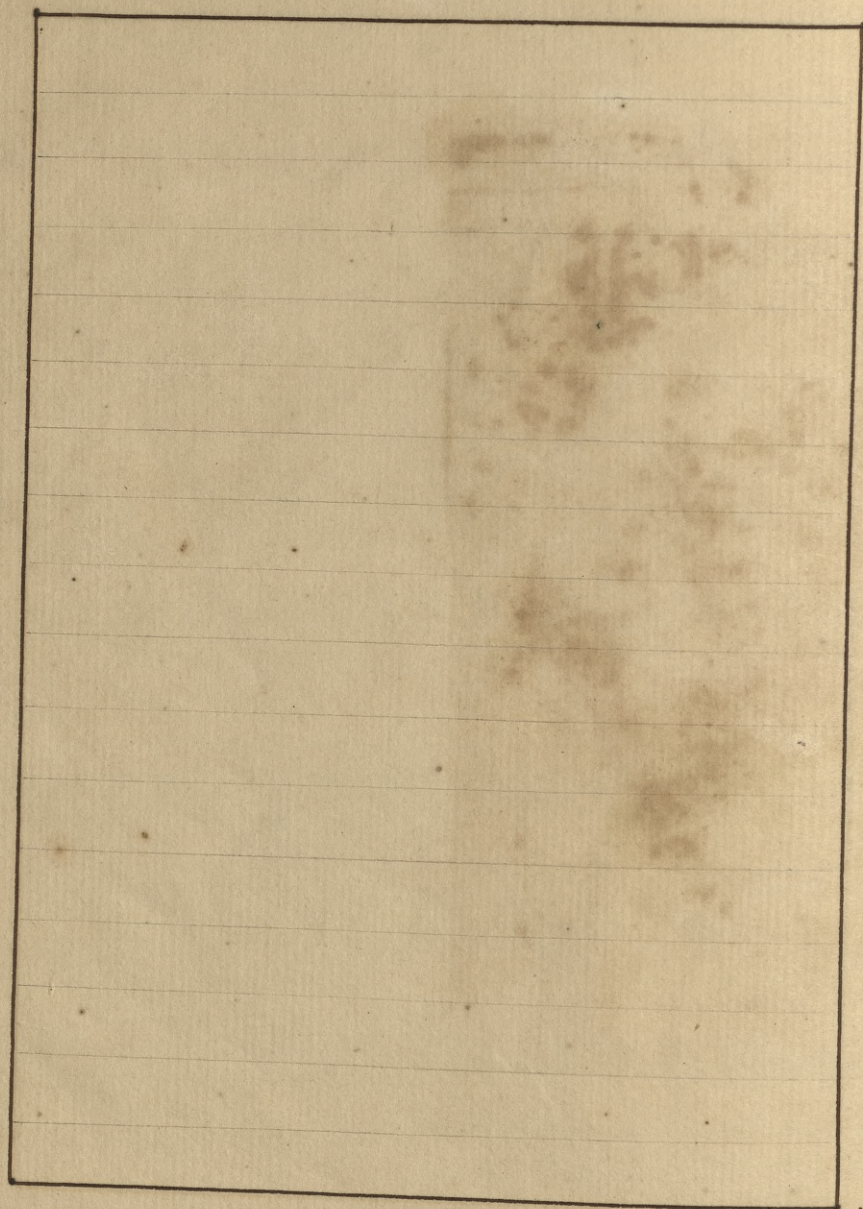


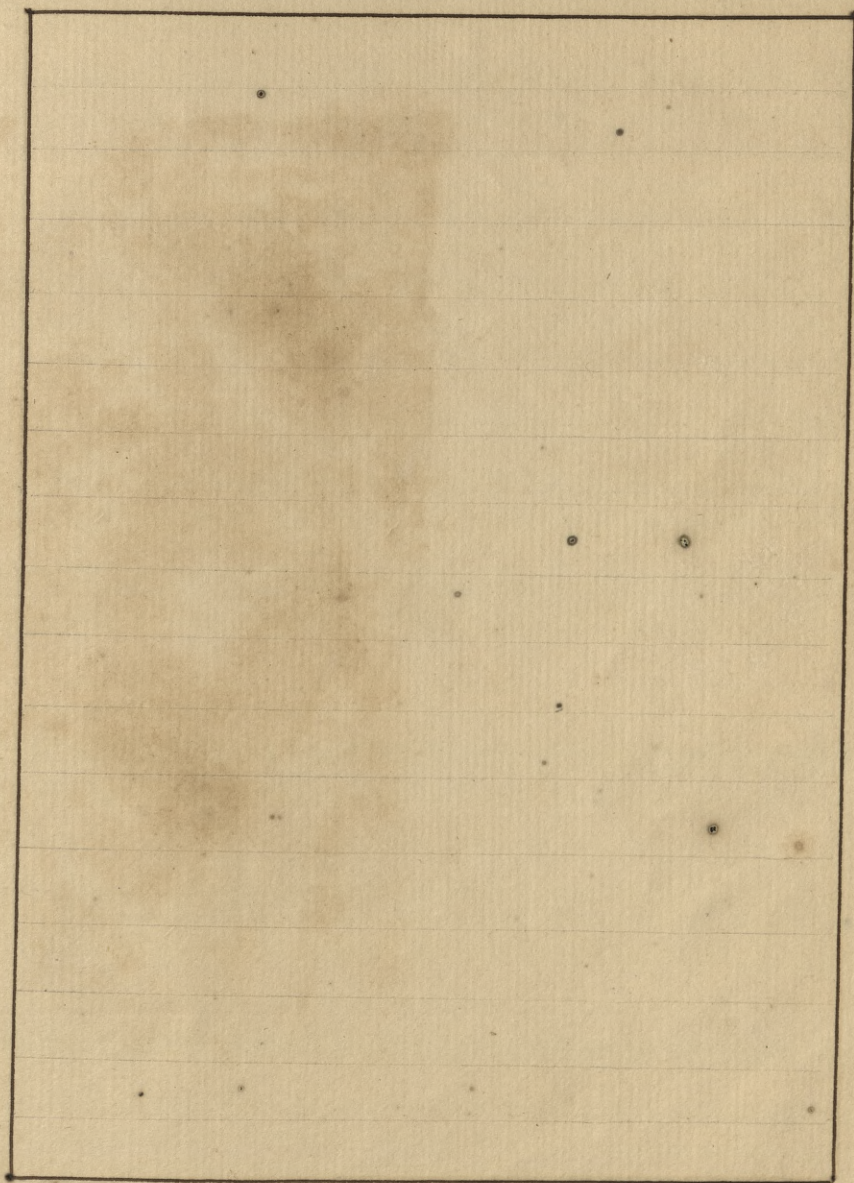


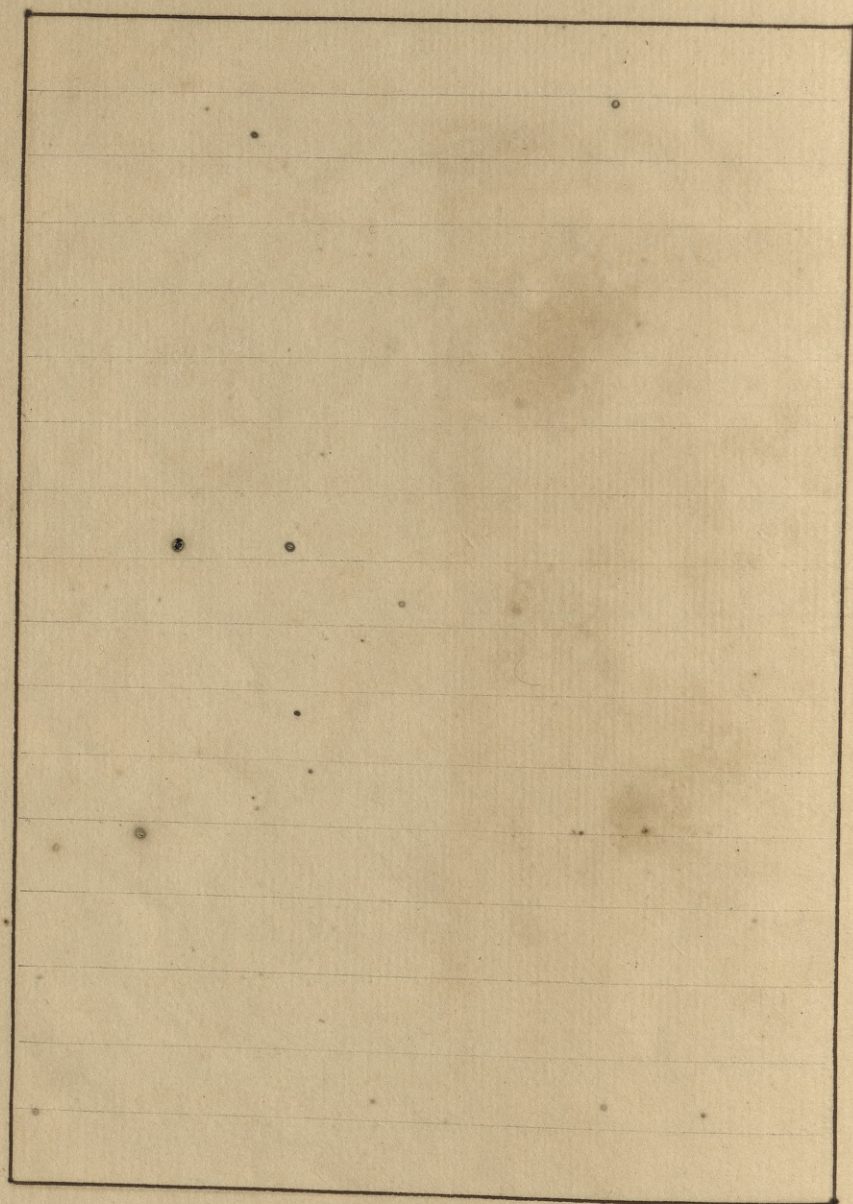


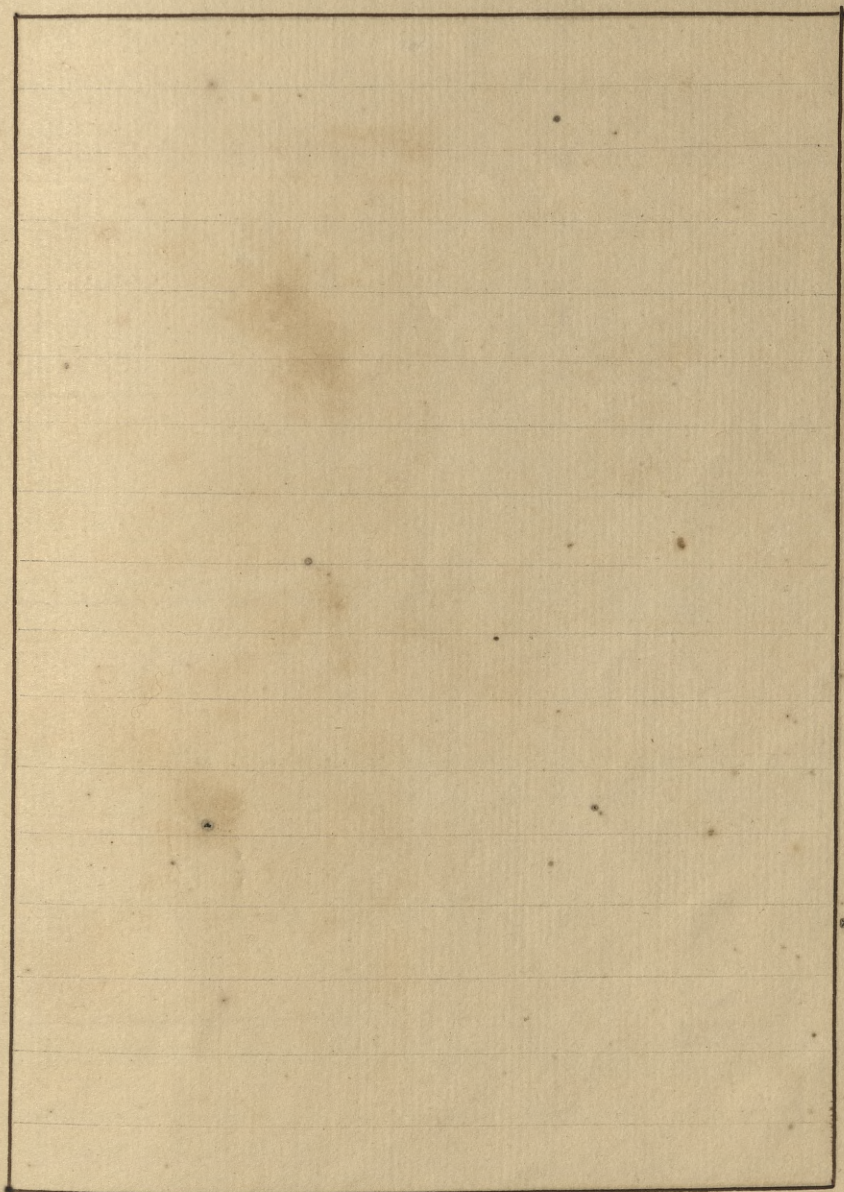


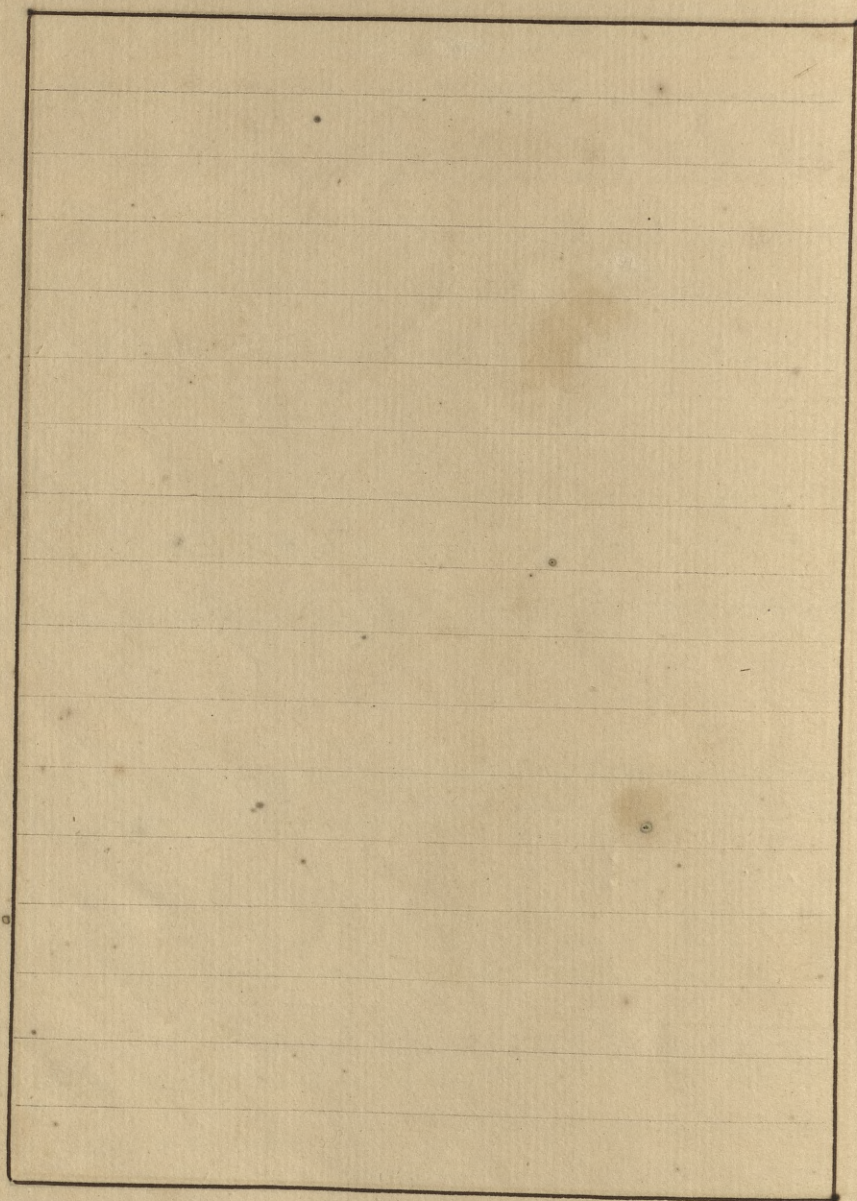


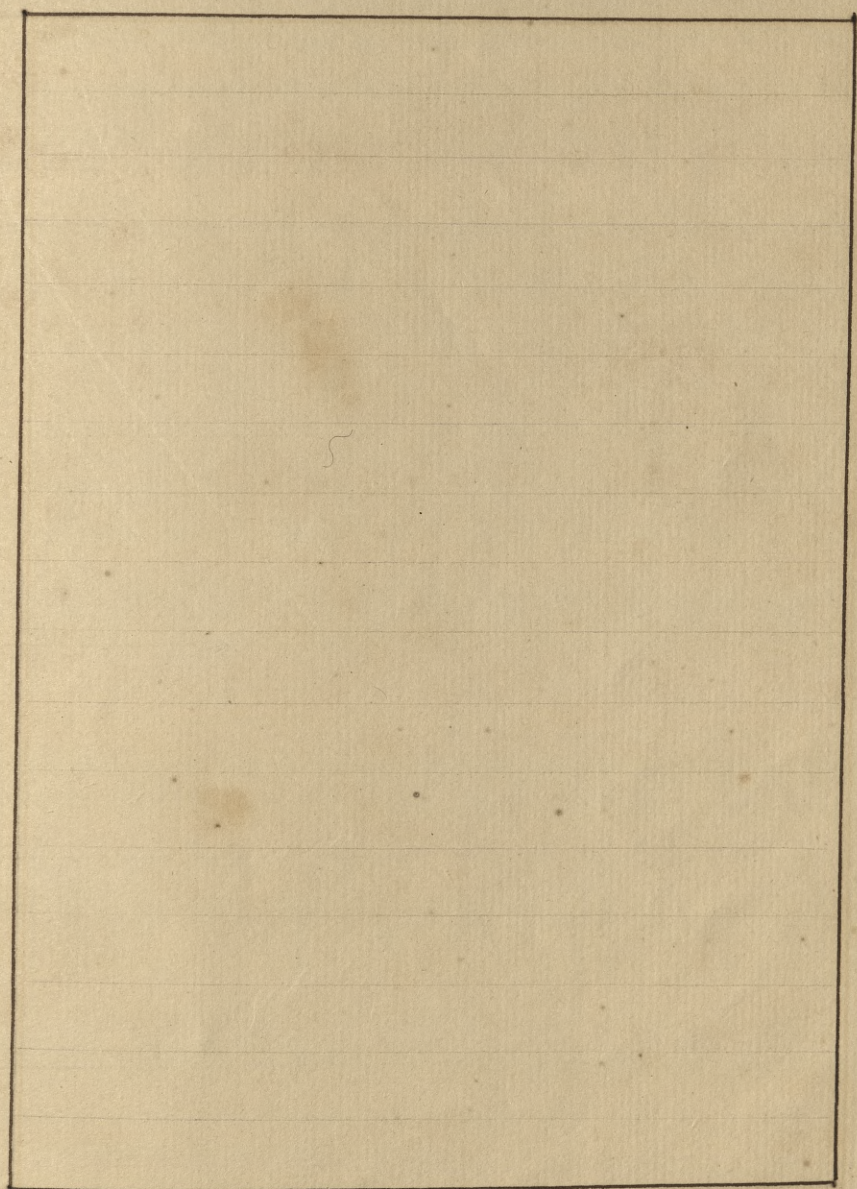


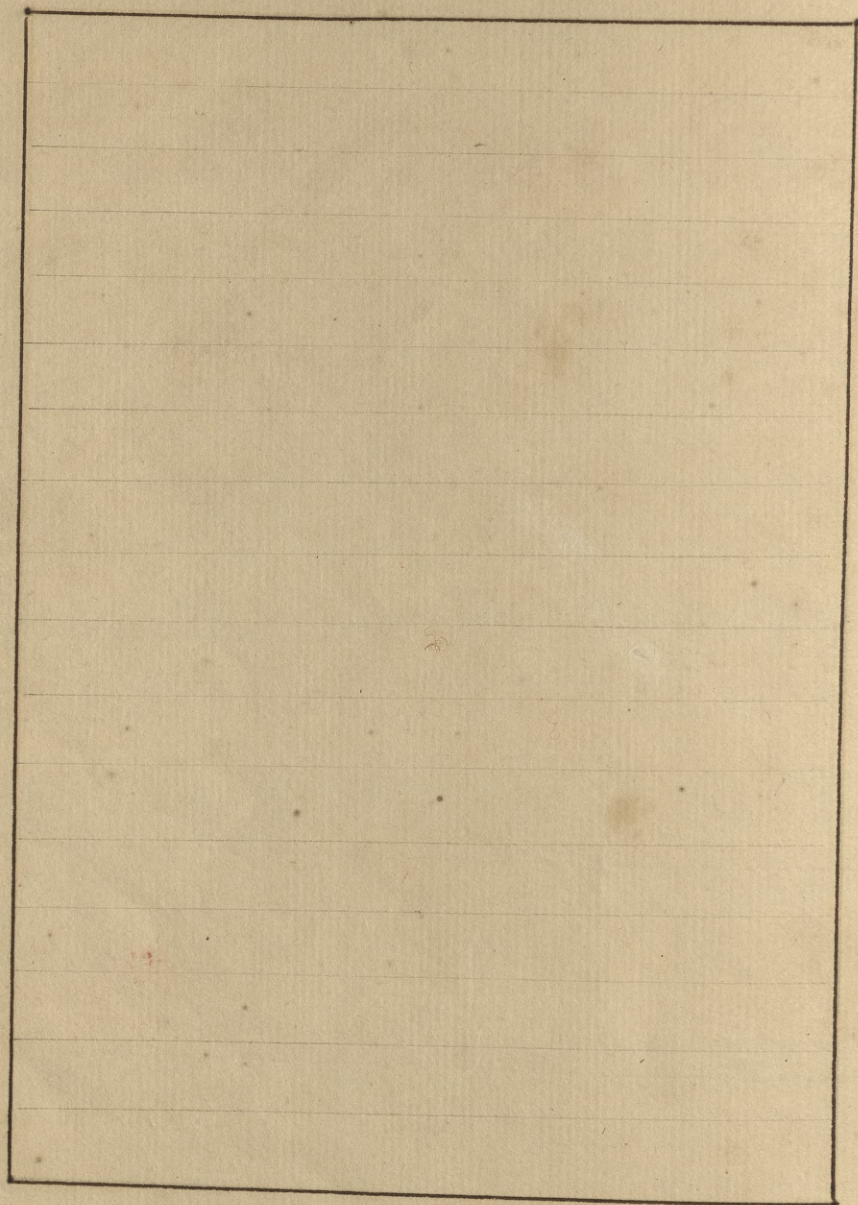


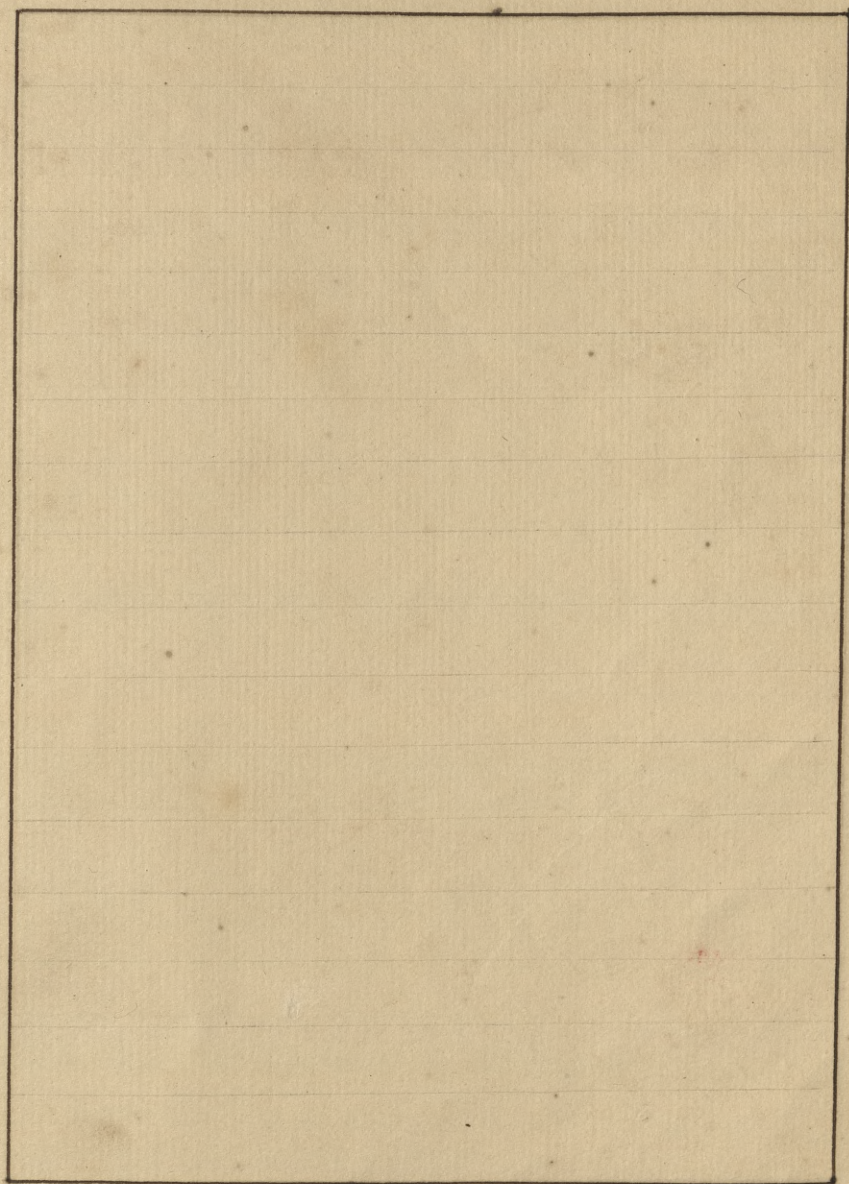


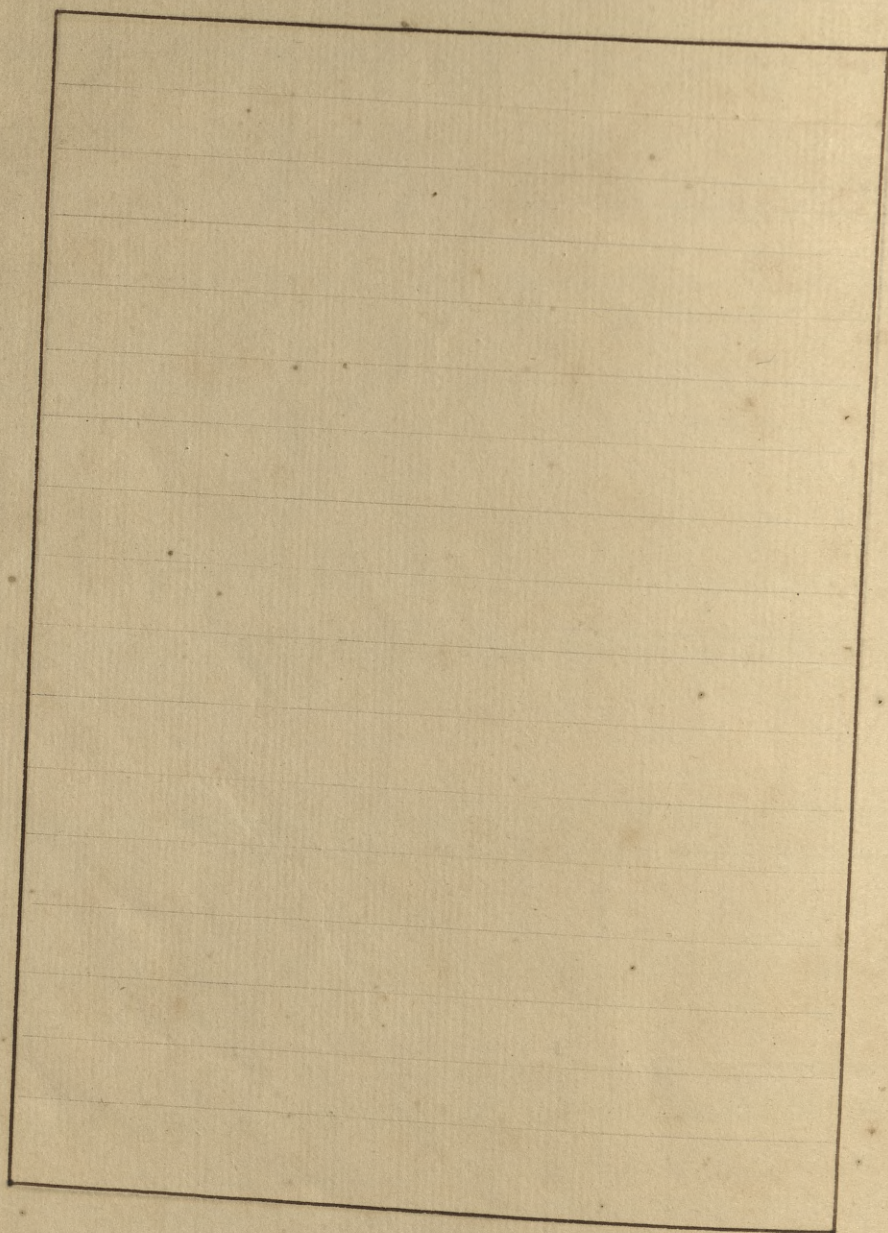


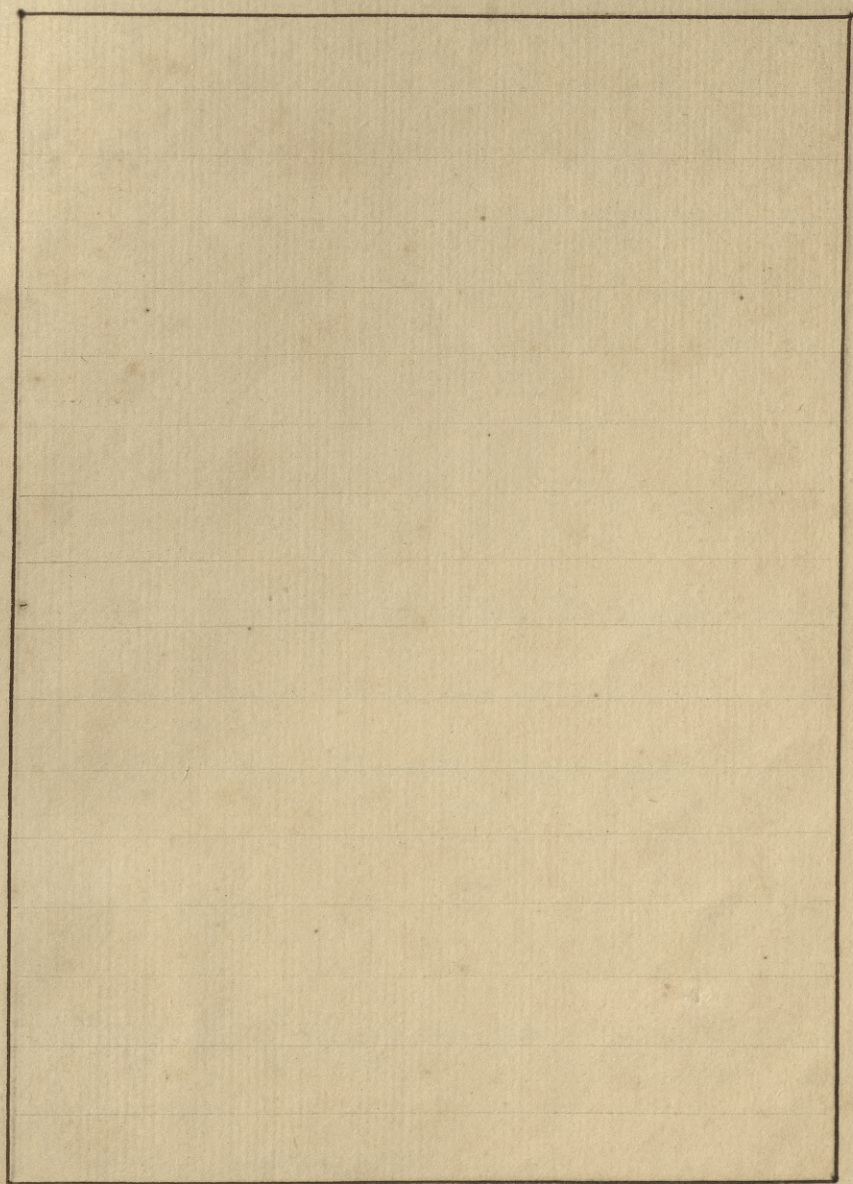


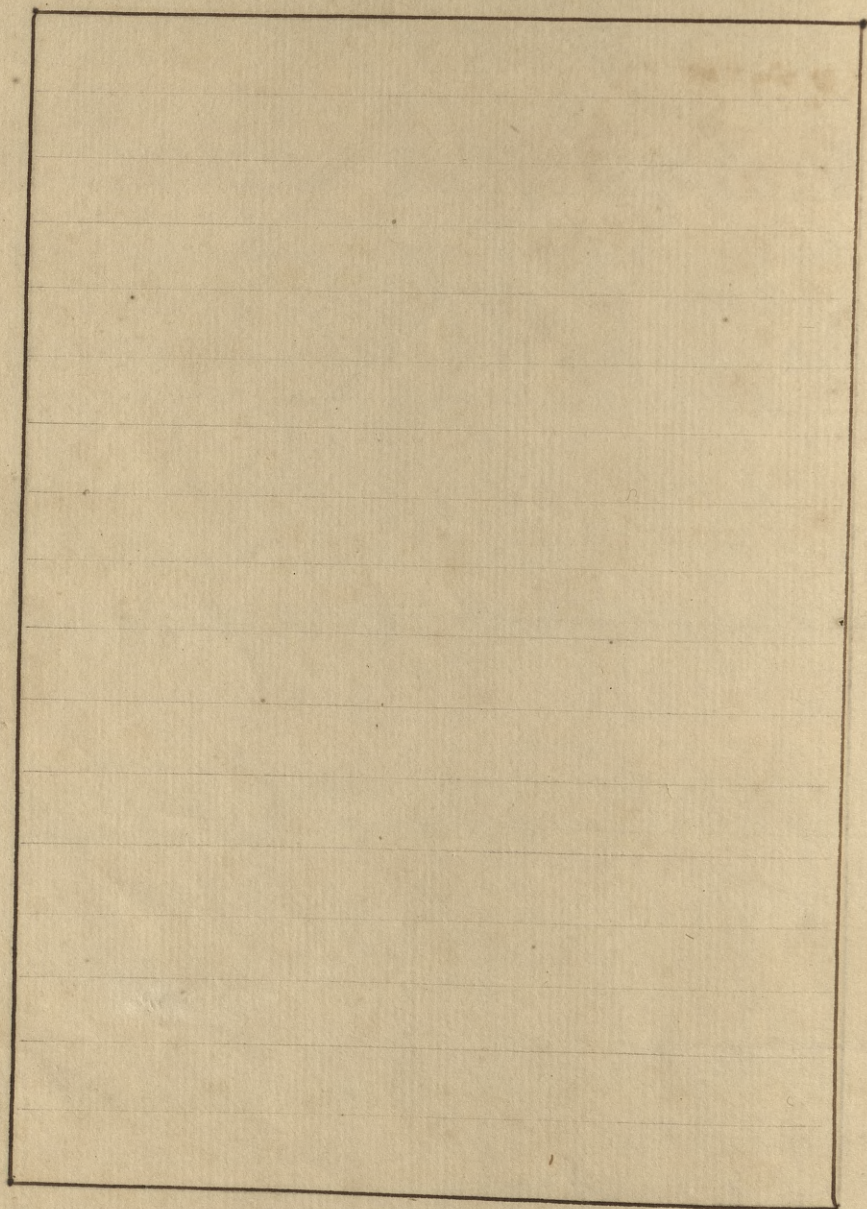


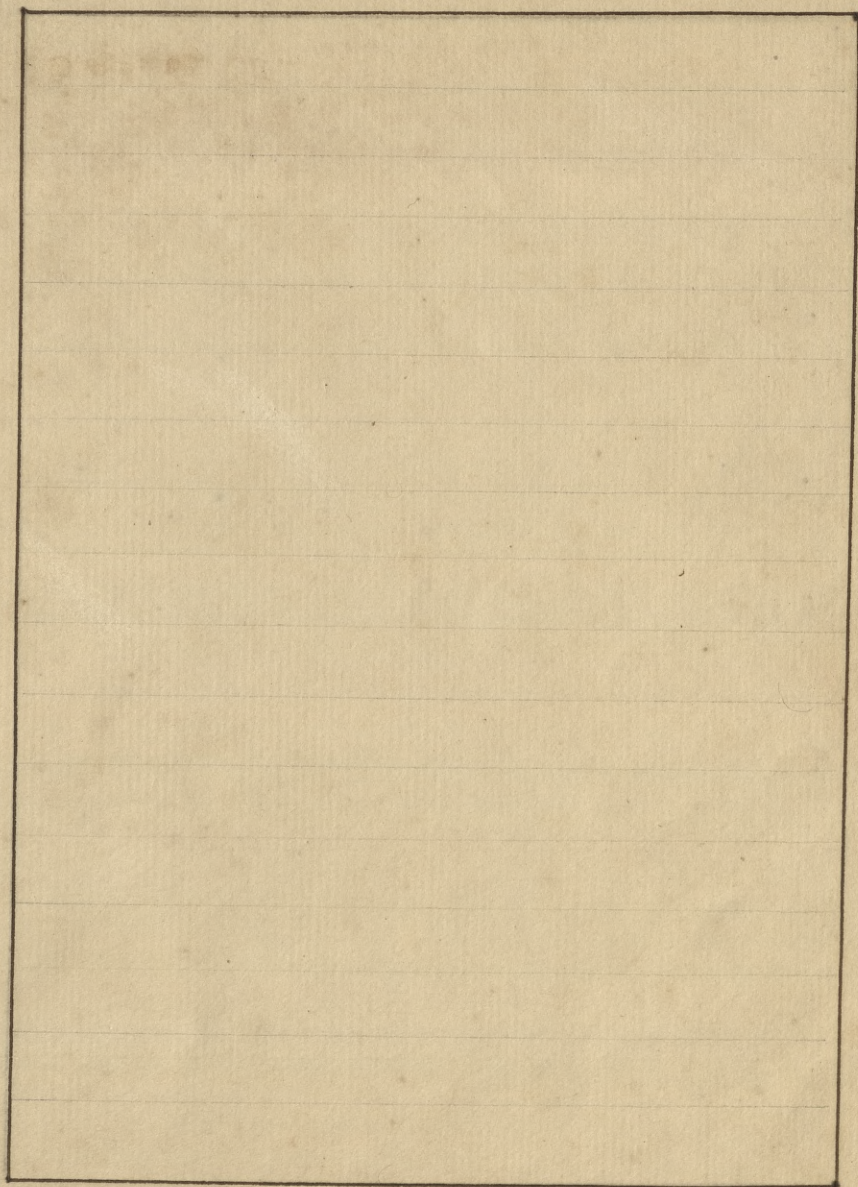


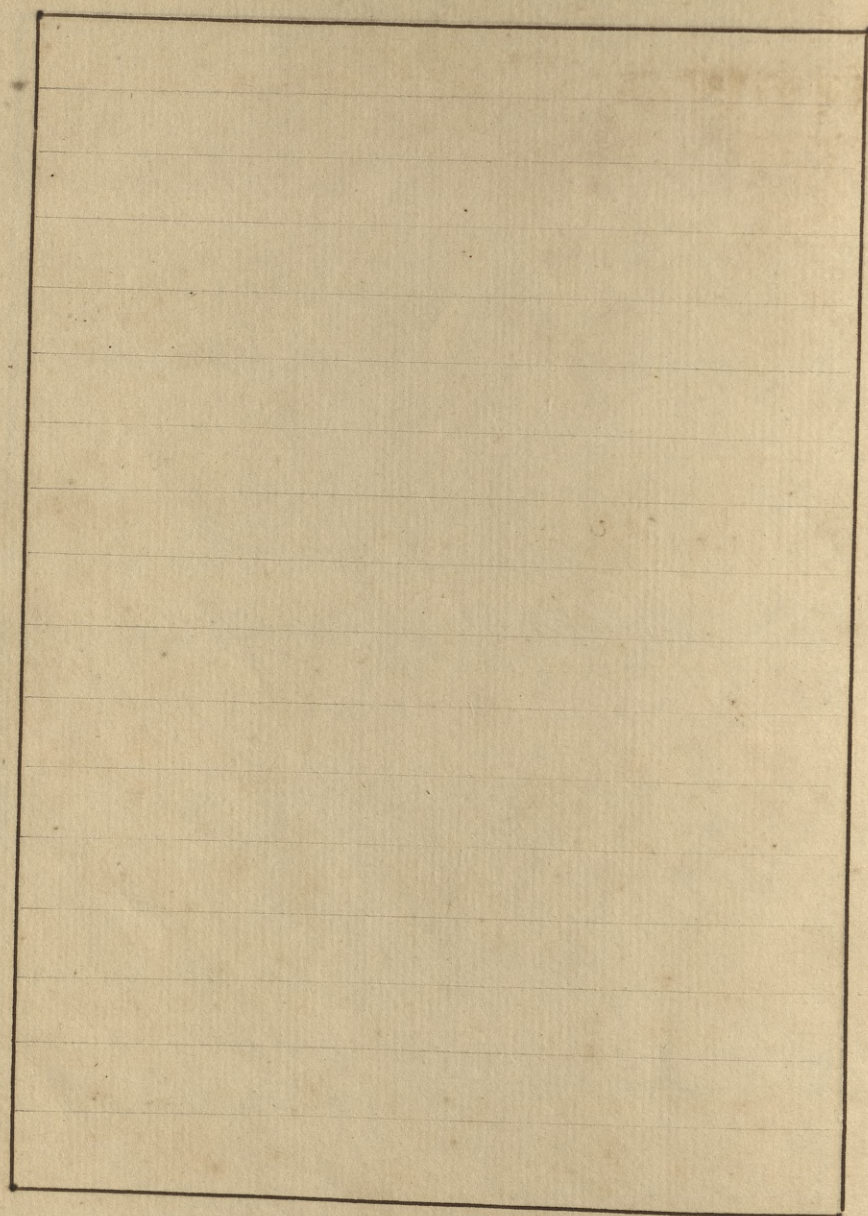


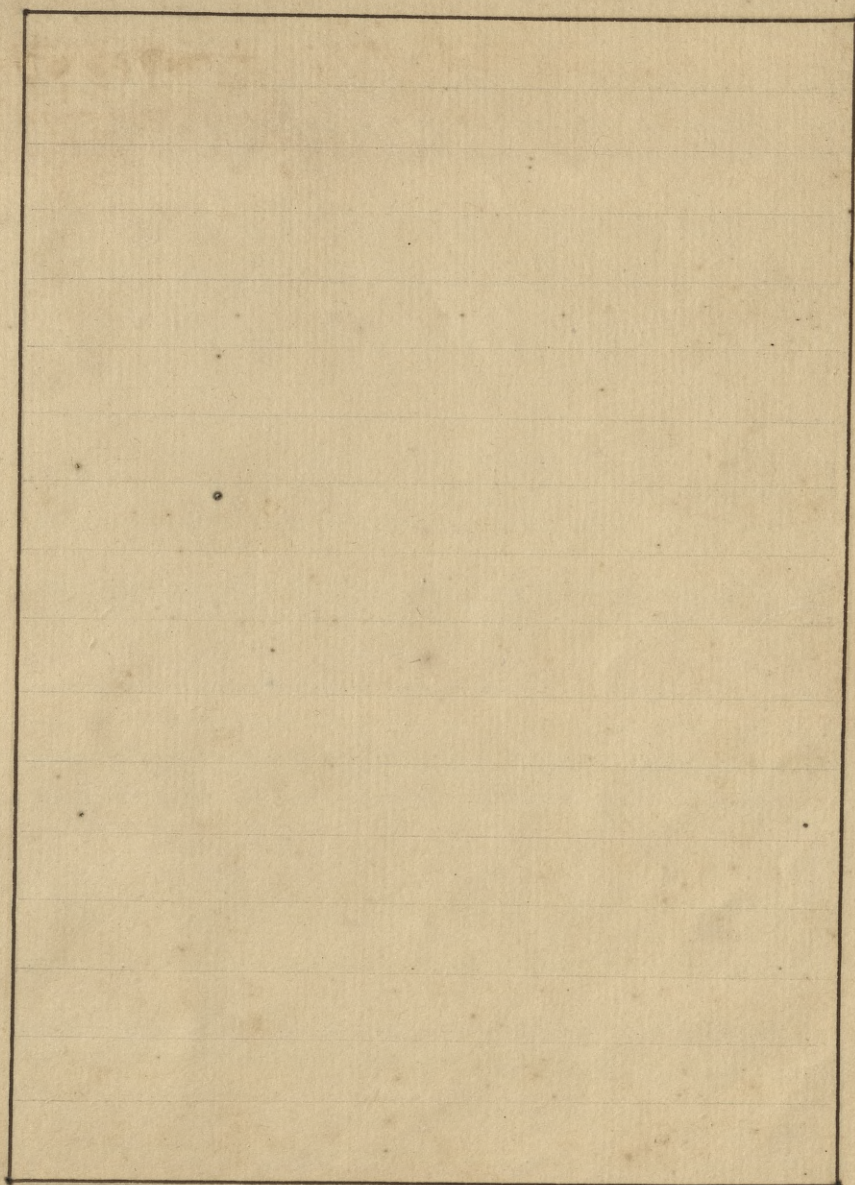


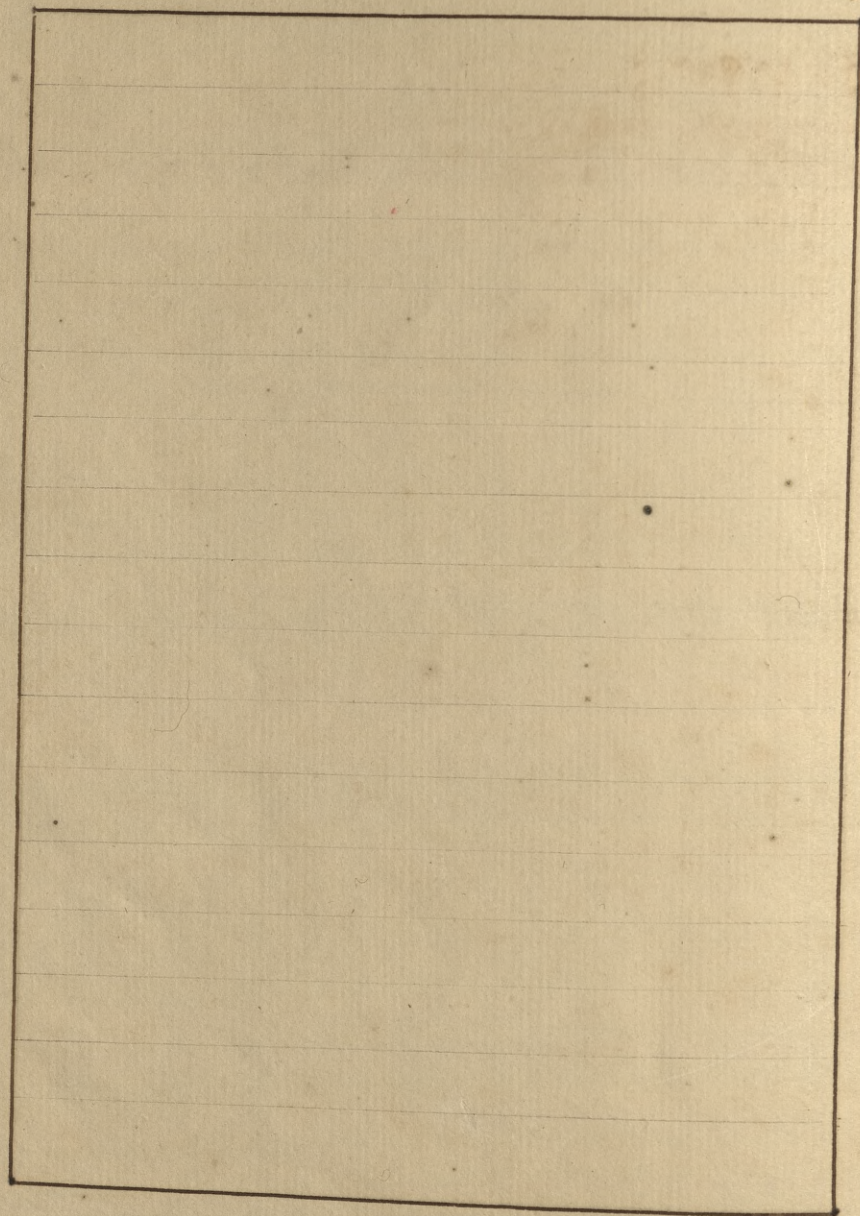


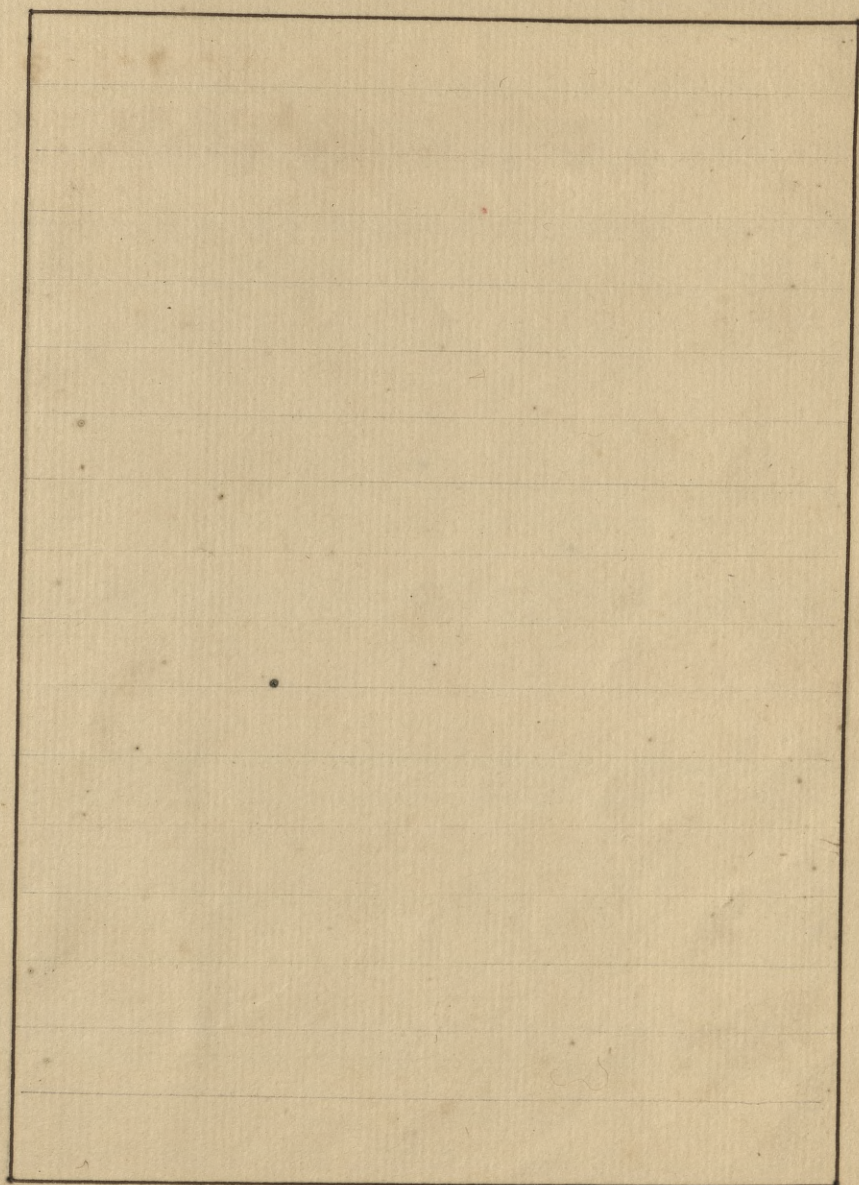


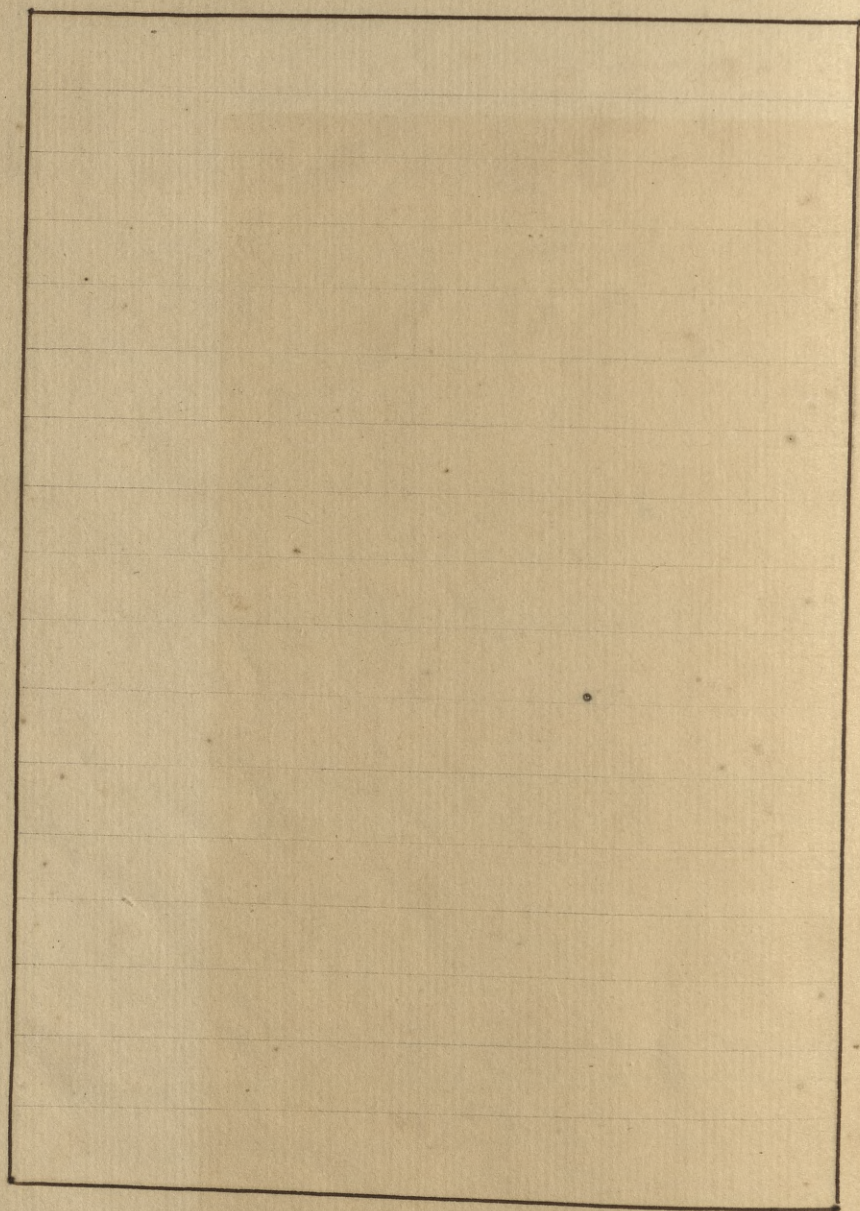


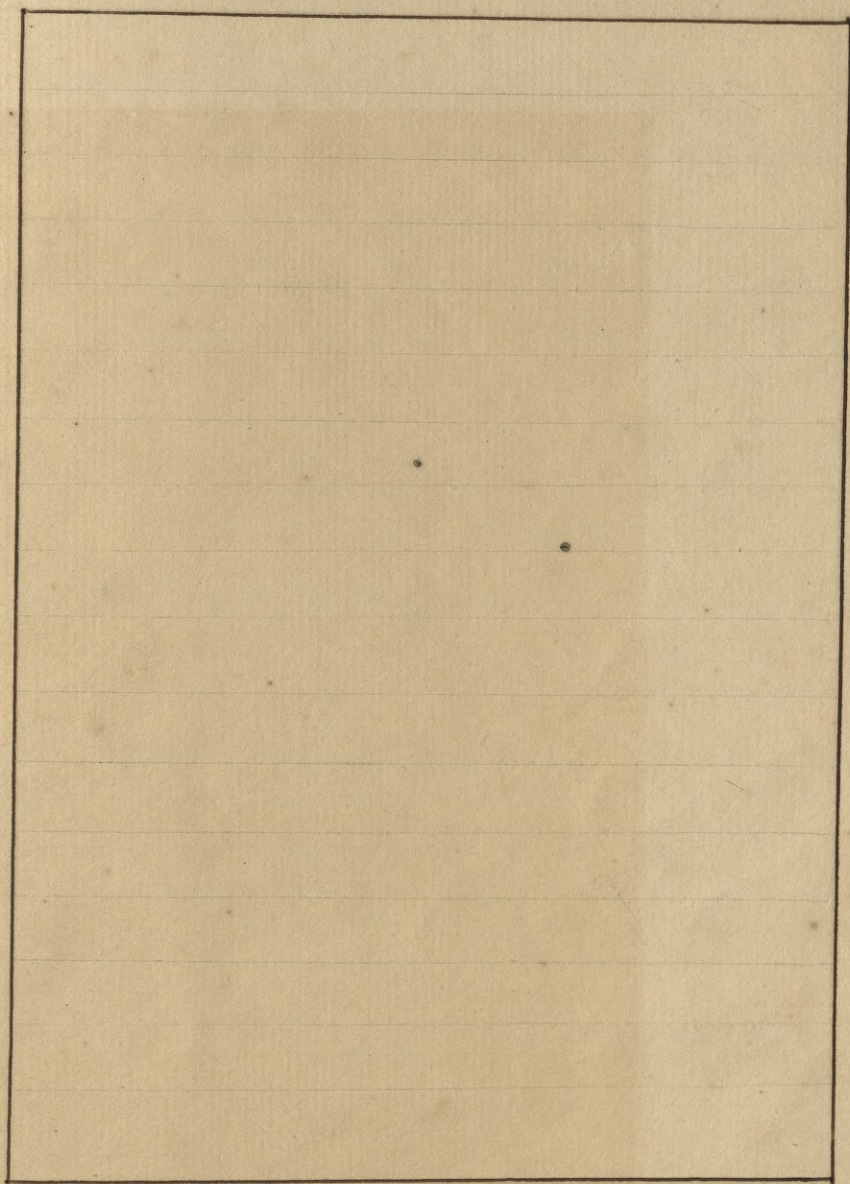


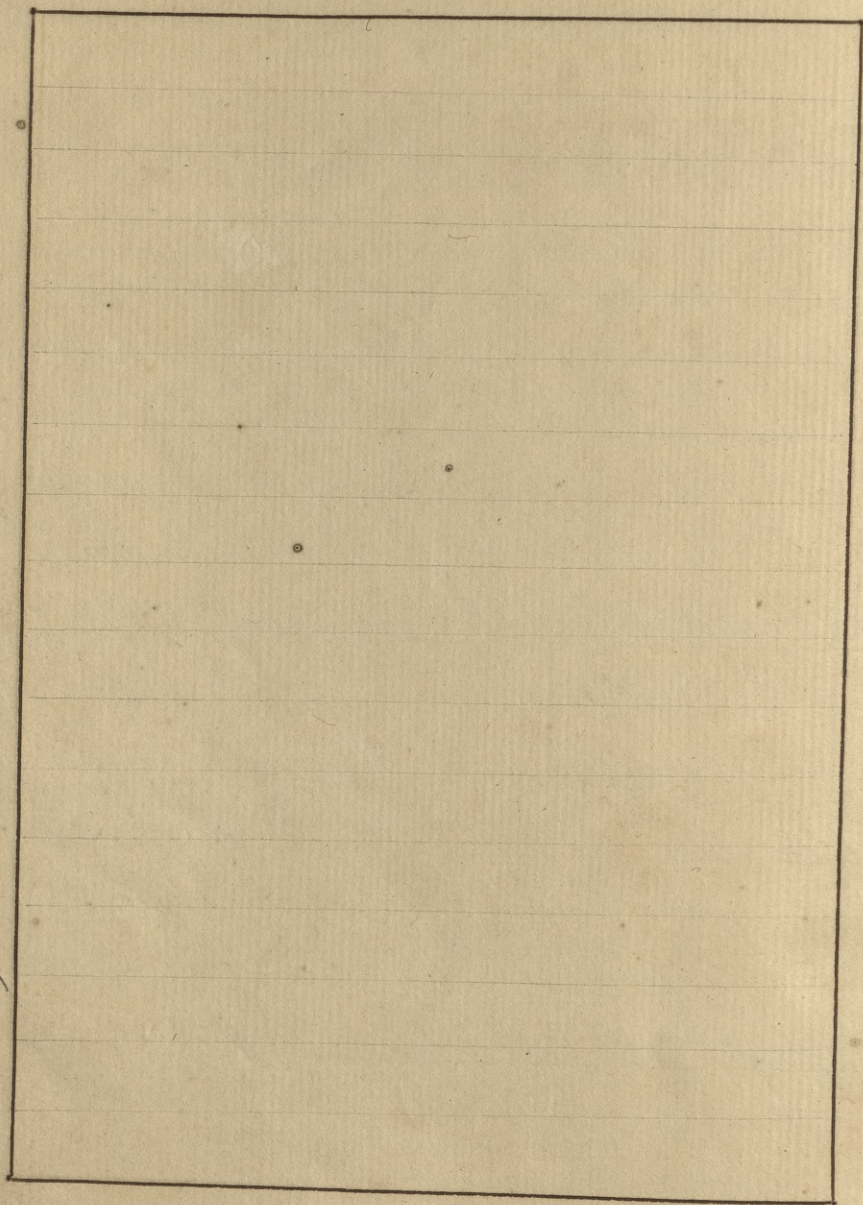


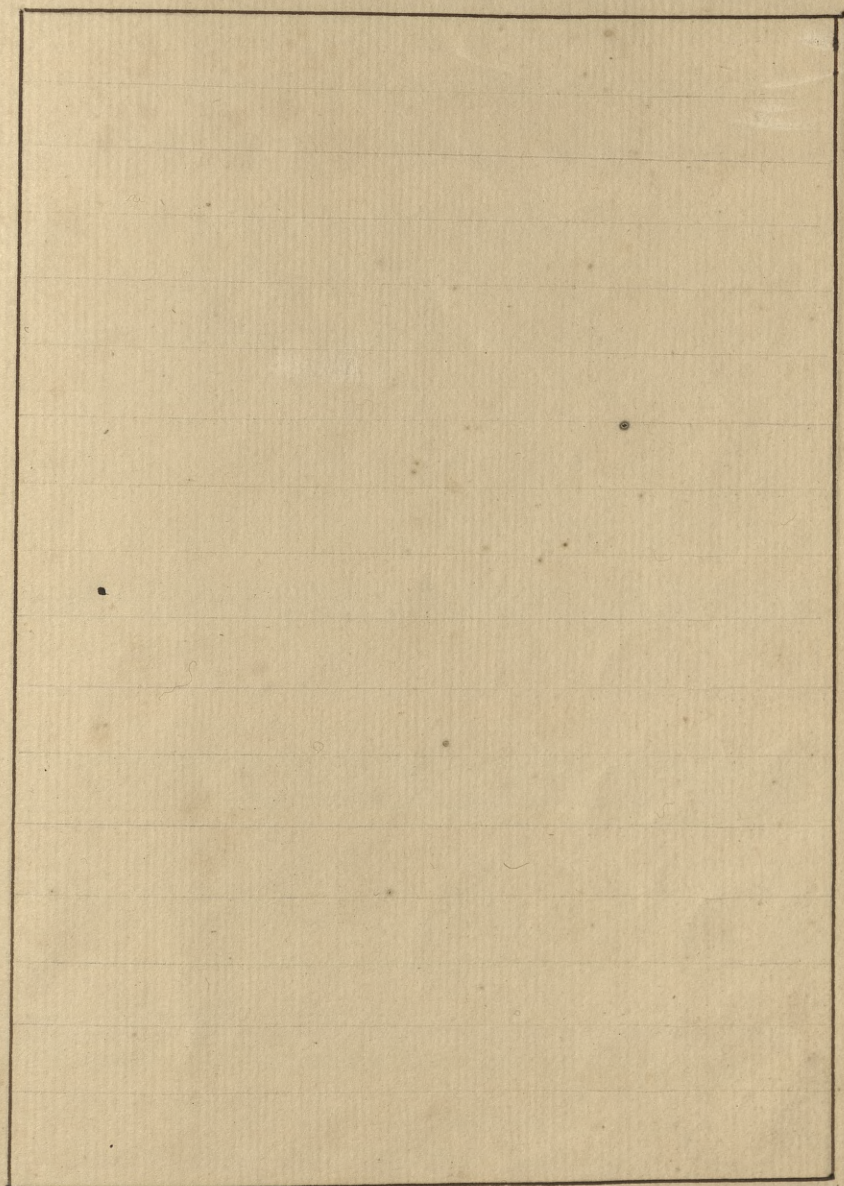


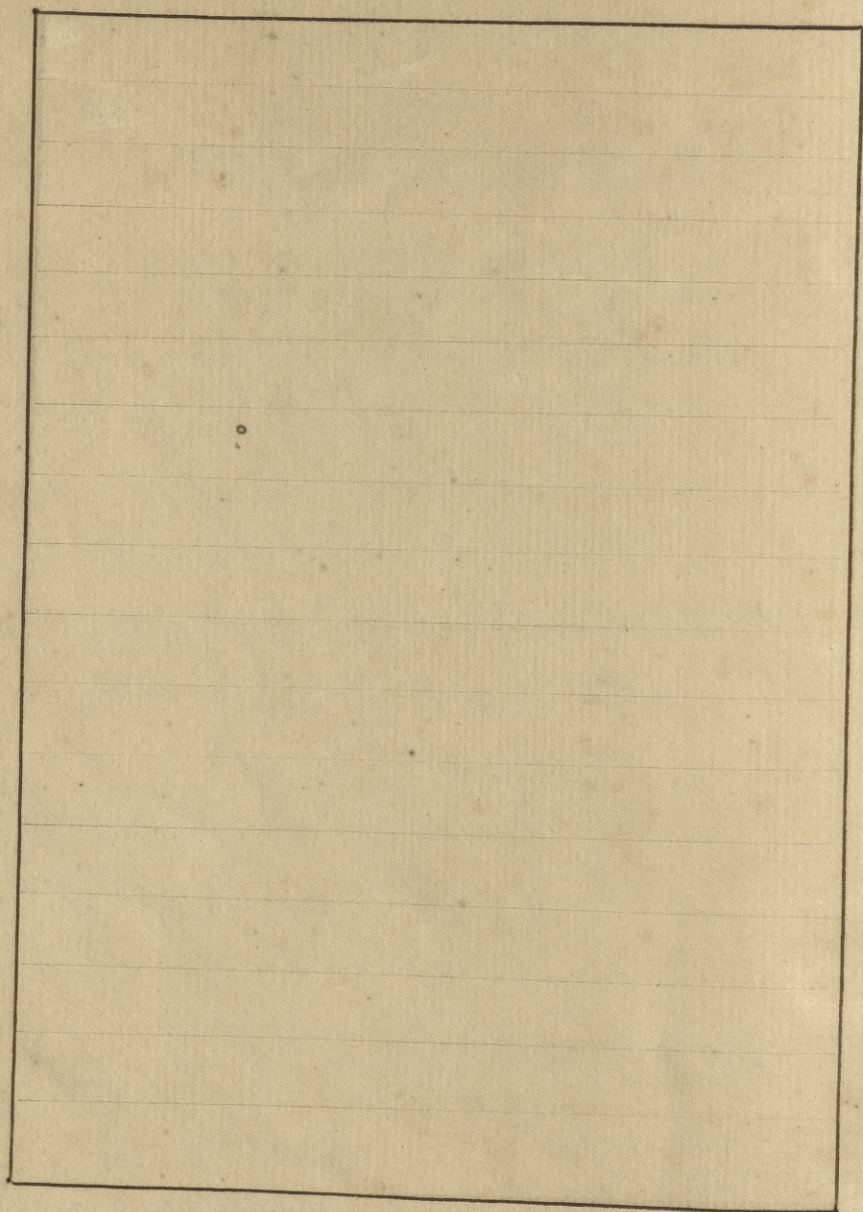


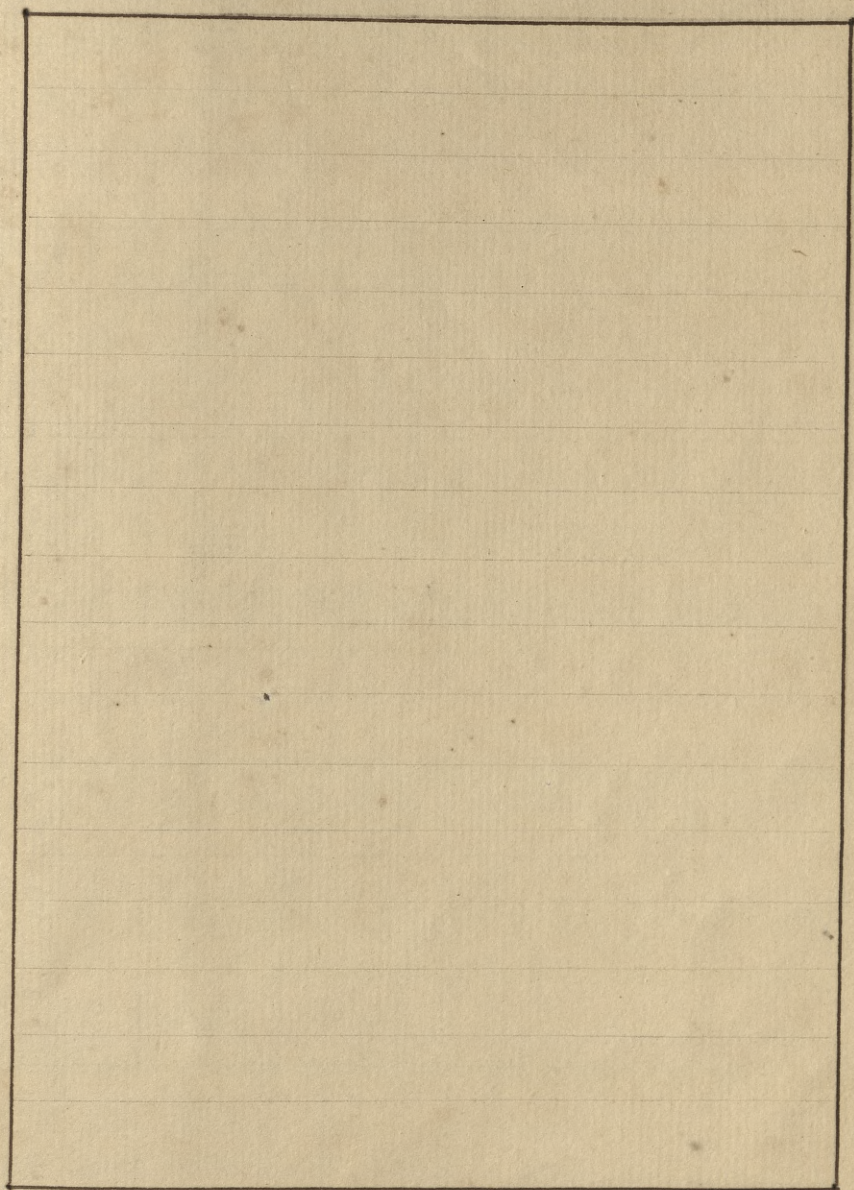


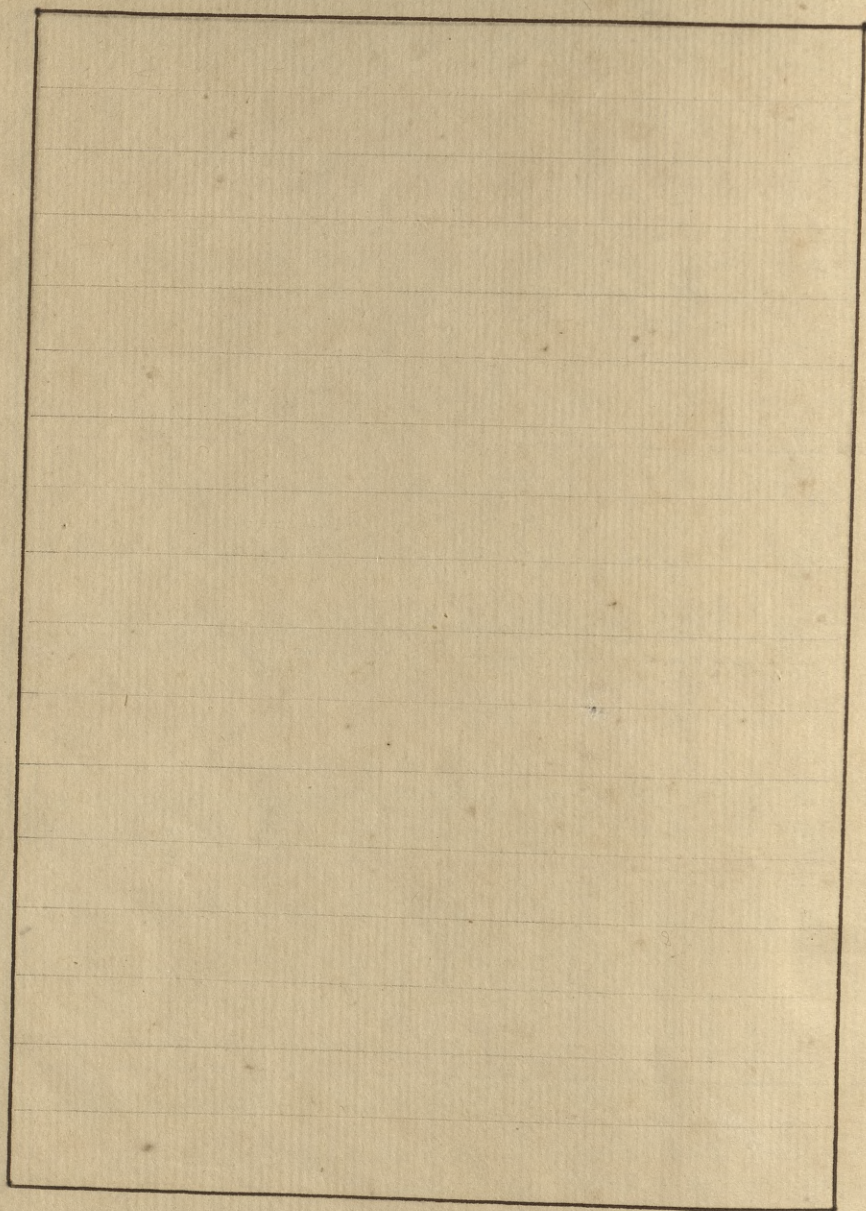


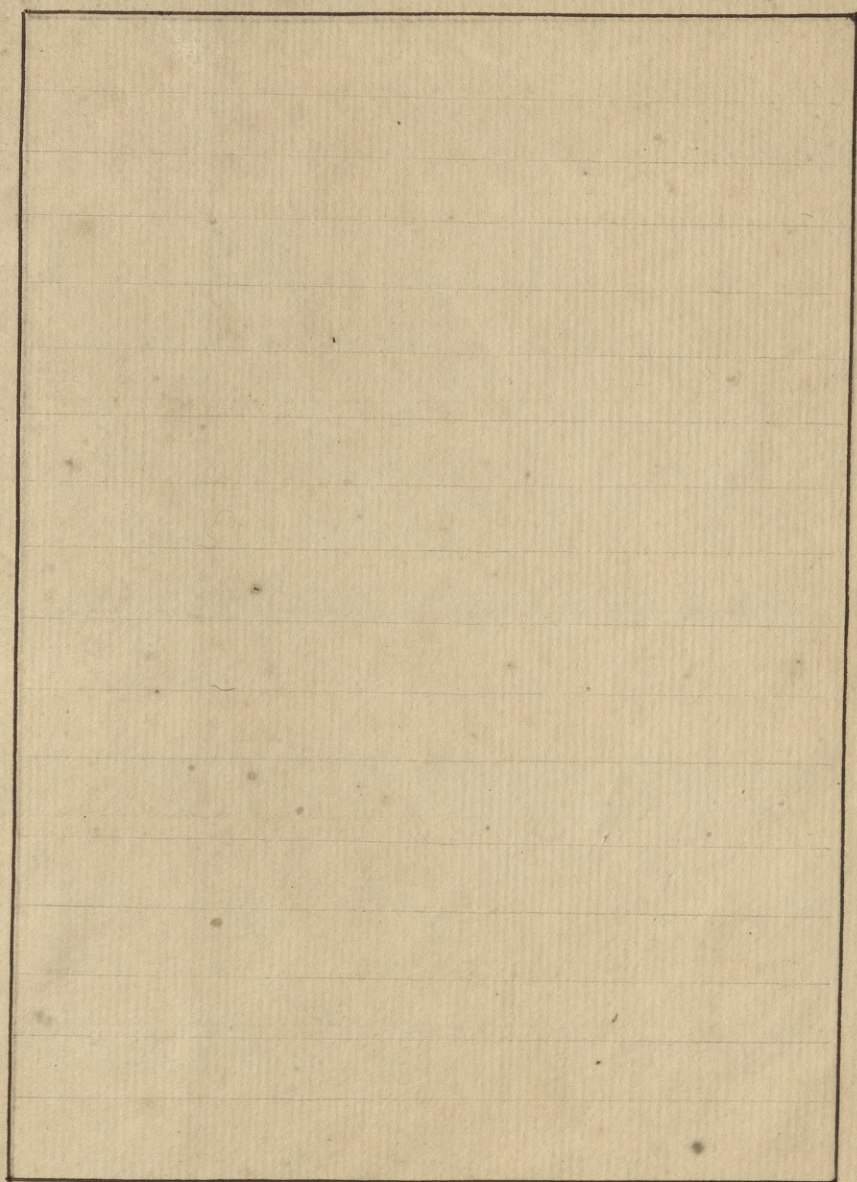


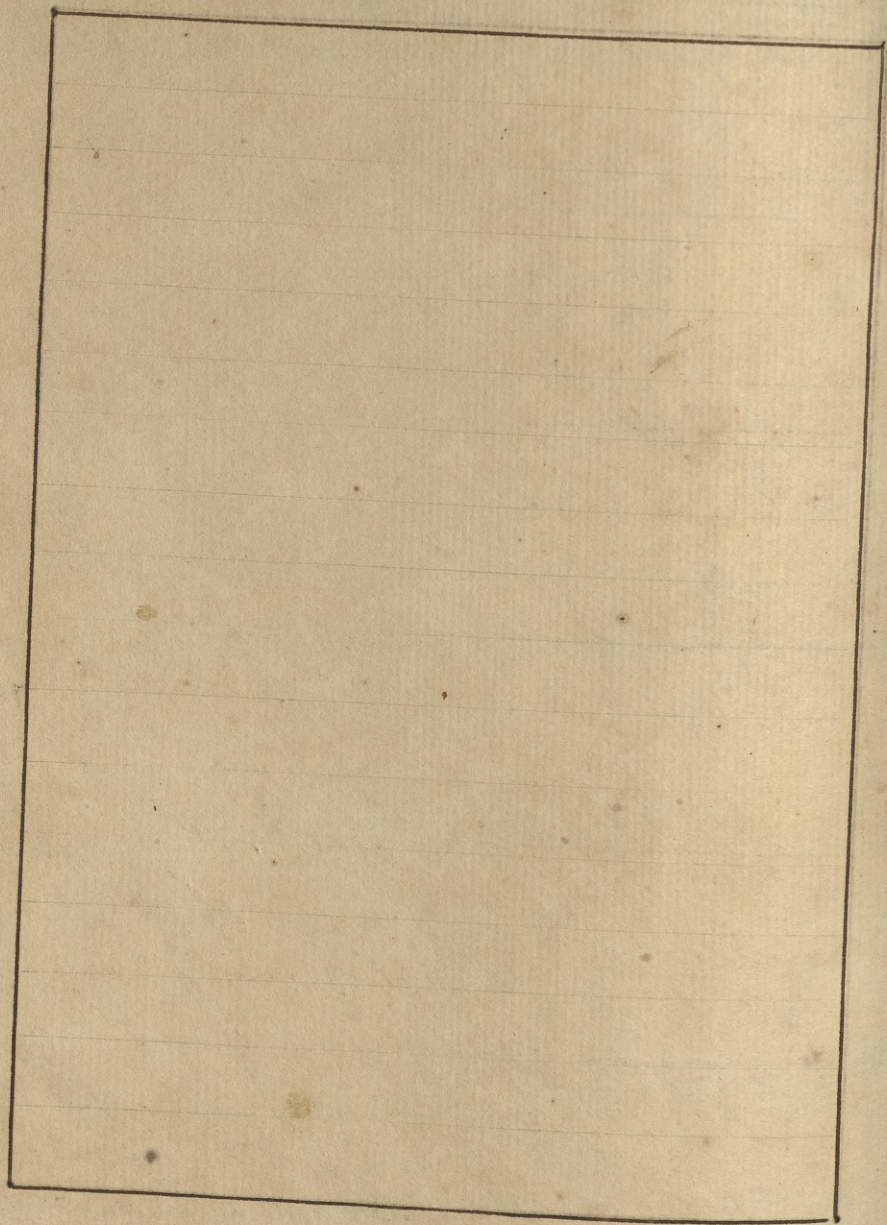


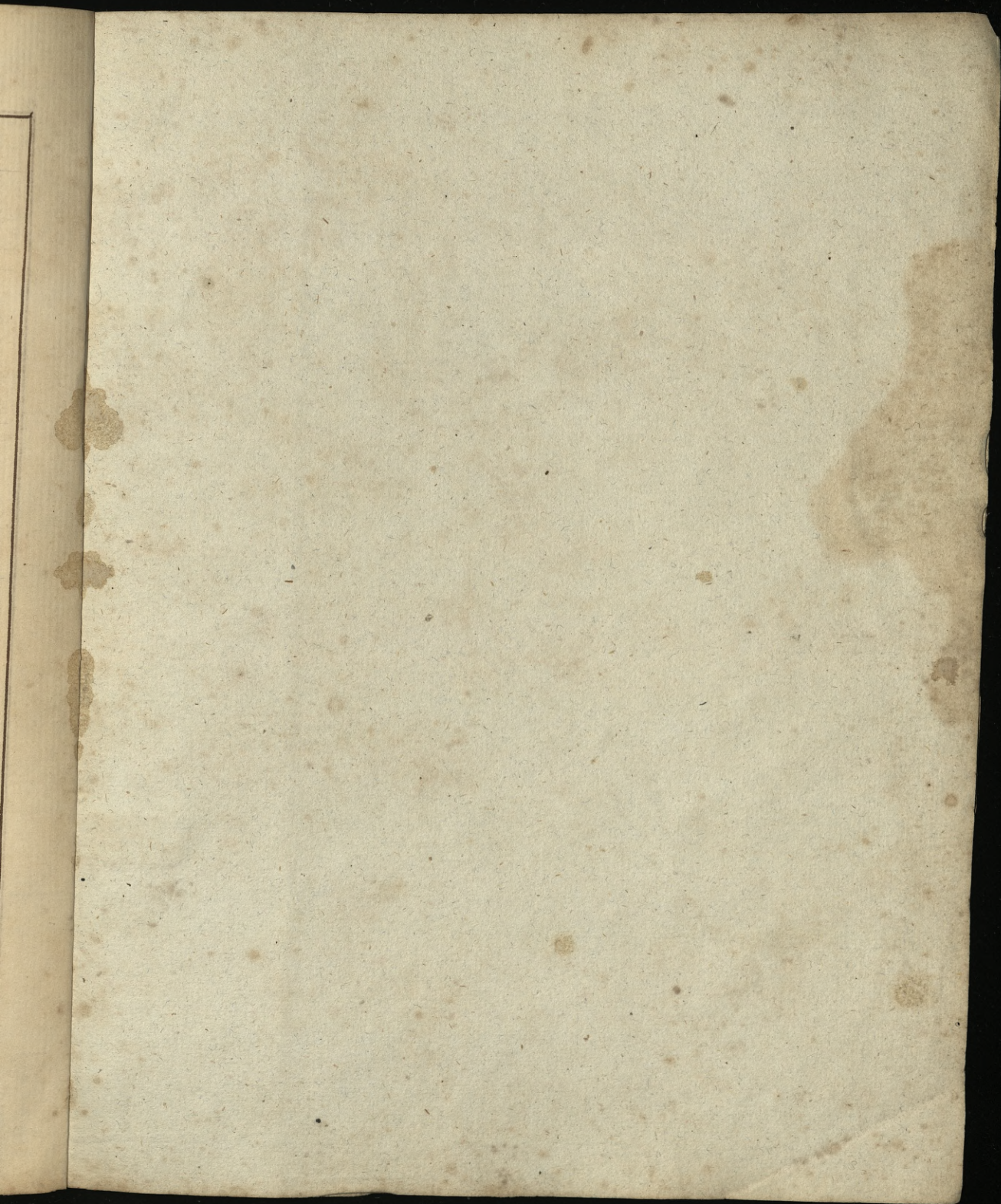


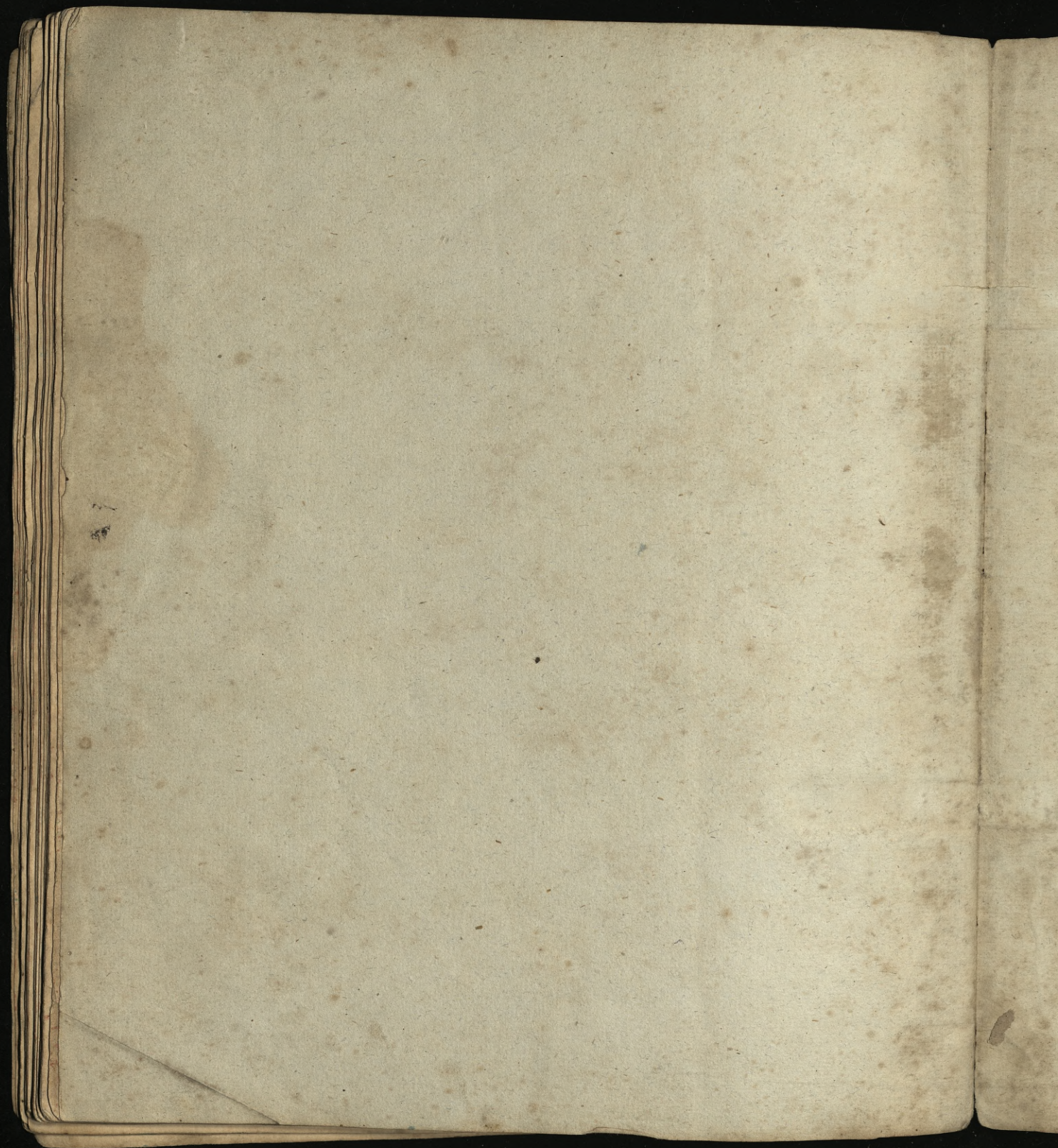












250

