

П Р И Т У Р К А

З а р а з н ы р а б о т ы .

Д о б њ р њ и е ѣ т е н њ х л ѣ б њ .

Подвари излека едик окж оризъ съ триста драма водж до като изври водата или додѣ ѣк попіе оризѣтъ и остане той пакъ сухъ, сними го да поохладиѣе, но не да истине, и го умѣси добрѣ съ четири оки брашно, посоли го малко и му тури около едик кривачъ квасъ, послѣ го умѣси много добрѣ, понеже всичкото искусство въ туй ся състои, послѣ го остави край огньтъ за да ся надигне и шупне, накъсай тогазъ тѣстото, направи го на питы, метни го въ пещьтъ да ся испече добрѣ. Такъвъ хлѣбъ е много добъръ и излѣзва много еѣтенъ.

Економическый и питателенъ хлѣбъ.

Свари 5-6 фунта трицы въ 4-5 галонж водж до като ся уварятъ добрѣ, и като видишь че остане вареното на полвенж или три четвърти, сними и го прѣцѣди, па го остави да истине. Като истине, разбира ся, долнята оцѣдка, смѣси ѣк съ петъ шесть фунта брашно, и като го посолишь и подквасишь колкото трѣба за другъ хлѣбъ, умѣси тѣстото добрѣ и го остави да втаса; послѣ го накъсай на дребны питы, защото така