

по-лесно, по-скоро и по-добрѣ ся опича. Туй мѣсяніе спечелва 10 на 100 отъ простото мѣсяніе само съ водж, а при това и трицѣтъ можеш пакъ да гы дадеш на кокошкытѣ или на конь и говедо размѣсены съ овесъ или ячмыкъ.

Хлѣбъ отъ ябълкы.

Свари добрѣ еднж окж ябълкы очистены и гы смѣси съ двѣ омы брашно, като туришь квасъ колкото трѣба за три омы, послѣ умѣси тѣстото добрѣ или ако е много сухо налеи и малко водж; послѣ го завый и го остави 10-12 часа додѣ шупне и втаса, накжсай го тогазъ, сплещи го, опечи го и ѣжъ хлѣбъ, като гжбж.

Какъ да направишь новъ квасъ.

Земи 150 драма хубаво брашно, 40 др. захаръ и малко соль и гы вари въ 300 др. или въ еднж окж водж за единъ часъ. Като изстине, затули го въ едно стѣкло и слѣдъ 24 часа можеш да подквасишь съ него хлѣбъ.

Економическа гозба.

Нарѣжи на дребно единъ кжсъ сланинж и ѣжъ опрѣжи добрѣ въ тигантъ, послѣ ѣжъ тури край огньтъ да не изстива, а ты земи та строи нѣколко картофы, разбъркай гы съ зеліе или съ другъ нѣкой зеленчукъ, тури гы въ тигантъ та гы прѣкарай прѣзъ единъ огнь, па изсипвай и ѣжъ.