

НЮ-ГОРСКА МАИЖ

Земи еднаж шепж хмѣль и единъ щофъ водж приложи и пѣколко разрѣзаны ябѣлки и като възваришь всичко това на едно, процѣди го прѣзъ рѣдкѣ вълненѣ парцалъ. Слѣдъ това притури три или четири лѣжицы патоки отъ шекеръ и толкозъ брашно, щото отъ всичко това смѣшеніе да излѣзе жидка кашаца, която да ся тури въ готварницѣтъ или на друго топло мѣсто за нѣколко часа.

МАИЖ ОТЪ КАРТОФЫ

Земи единъ фунтъ сварены и смачканы картофы, притури имъ четири лота шекеръ или шесть лота медъ и еднаж лѣжицѣ хубавж маиж отъ бирж. Като размѣсишь това съ колкото трѣба топлж водж, тури го за единъ день на топло мѣсто за да кипне. Тая мая е много хубава да подквасять хлѣбъ съ неѣж.

СУХА ПОДКВАСА ЗА ХЛѢБЪ

Да варишь хмѣль въ хубавж бирж до тогазъ до дѣто стане гжсто варѣніе и съ него да попрѣскашь чисто прѣстѣяны трицы отъ пшеницѣ, тѣй щото да можешъ чрѣзъ поурѣскваніето да направишь отъ трицы тѣ питки малечки и тѣнички като грошчета и да ги изсушишь на слънце. Кога ти потрѣба да печешъ хлѣбъ раскысни нѣколко питки отъ тѣхъ въ водж, и врѣзъ тѣхъ си направи подквасѣтъ.