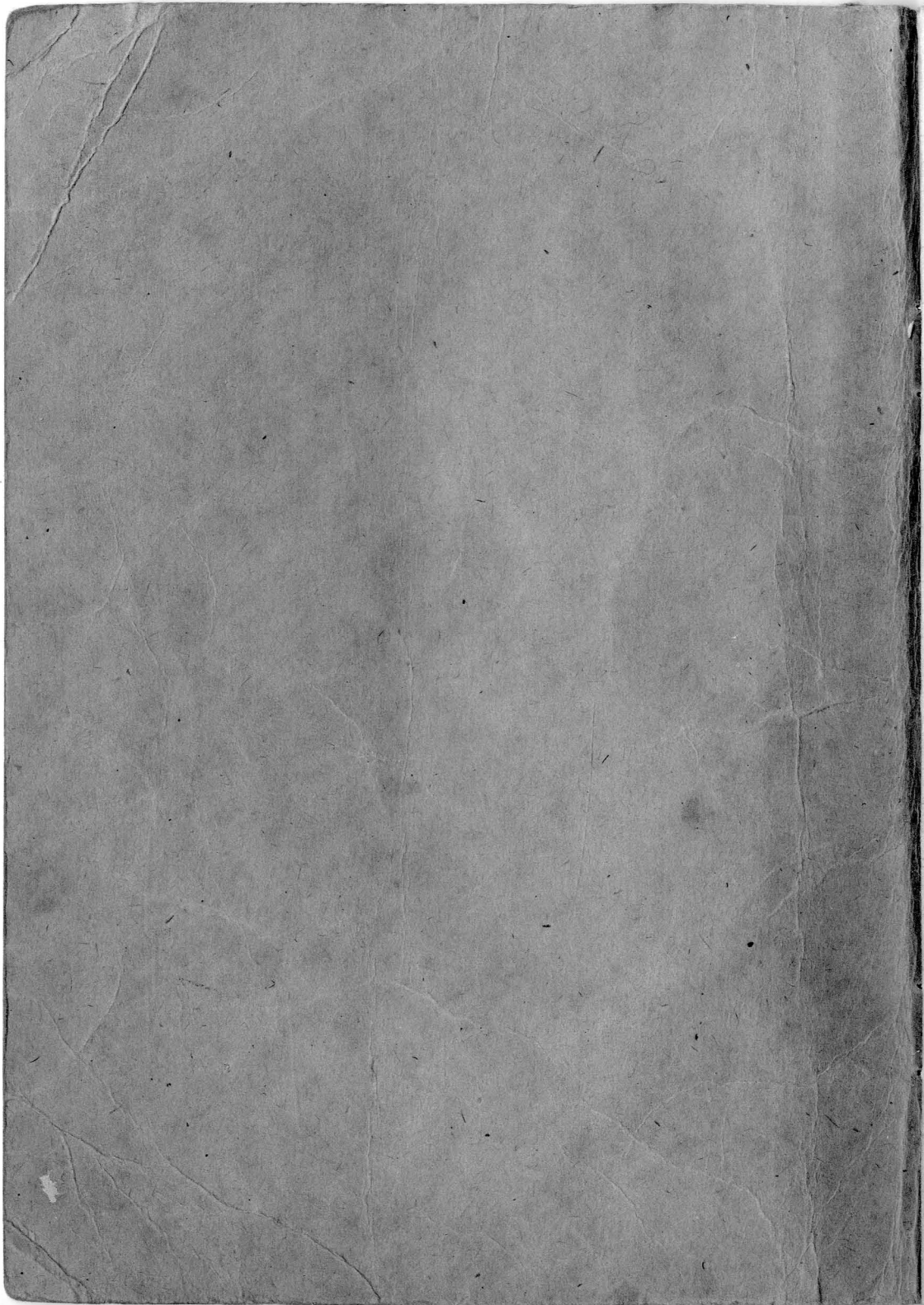


59  
170 jay

170  
226

Bo
170
226



Fragment of handwritten text on the right edge of the page, including characters such as 'C', 'M', 'S', 'M', 'P', 'M', 'M', 'H', '3', '1', 'M', 'S', 'M'.

Ciasto krouche klasyczne

60 dkg mąki 40 dkg cukru pudru

40 dkg masła 5 jaj

wykonanie masy przedać na stolnicy  
dołże cukier puder masło masło  
sukre nie rękawymy mierzami tak  
długo aż równie się klepić  
jaja ugotować na turvilo

ro'łtha przedzić przez sito i jone  
skwile psichre, gdy boki p'ozore  
wymieć na 30 min. na ch'ed  
z ciasta tego mierz na piec placki  
marurki ciastka biskoptow.

Chruści babeczki z bitą śmietaną i ciastem

30 dkg mąki, 10 dkg cukru pudru,

15 dkg masła, 4 ro'łtha

wykonanie ro'łtha utrzeć z cukrem  
stosie do przesiewnej mąki dodać  
masło wrytke ch'edniki sypke wrytke  
na 30 min. wymieć do ch'edzenia

200 J



następnie ciastem wykleić formę  
na foremki.

### Robota biszkoptowa

4 duże jajka ubić na pianę z 1 szklanką  
cukru na gęstą masę dodać 1 cukier  
mąki i 1 szklankę mąki razniecieranej  
1 łyżeczkę sody i 1 łyżeczkę  
sólki roztopionej i kostkę margaryny.  
gotować masę przez 40 min.  
wysypać do formy  
piec 40 min.

### Ciasto z jabłkami

3 duże jajka ubić z 1 szklanką  
cukru dodać 1 szklankę mąki z 1 łyżeczką  
sólki i 1 kg jabłek obrze pokroić w kostki  
masę wyłożyć do wysmarowanej  
i wysypanej tartą bułeczką formą  
zrobić wykonanym ciastem piec 75 min.



Pierśnik miodowy

1 kg mąki  $\frac{1}{2}$  cukru pudru  $\frac{1}{2}$  kg miodu  
6 jaj 2 szklanki sypkiej mąki  
1 szklanka hercynna 1 szklanka węgla  
2 szklanki mleka

wykonanie masy proszowej do miski  
wymieszać z proszkiem do pieczenia  
zółtka utrzeć z cukrem pudrem  
do białości dodać miód masło  
dalej ucierać następnie dodać  
łyżkę sztokowej mąki i pozostałe  
mleko ucierać powoli aż do uzyskania  
produktów przed kamicą nożem i  
dodać ubitą pianę z białek.

pościelić masę na dwie części  
wylażyć do blach wymierzonych  
form piec 40 min (lepiej piec w całości  
w blasce)

Polwa do pierśnika

1 szklanka cukru  $\frac{1}{2}$  szklanki śmietany

1 tyżka herbar, cukier rozmieszad  
ze smietana, i gotowac 1 min.  
po zdjeciu z ognia miesiac az rownie  
gęstnie, pod koniec dodac herbar  
gotowy masę polac pianik pokroci  
w lodne kawałki po wystygnięciu.

### Pianik litewski wyborowy

95 dkg miodu 20 dkg cukru szklanka  
smietany, 15 dkg masła 70 dkg maki  
4 jaja 3 herbatnie tyżeczki przypraw  
mielony, cytryna, goździki gałka muskatowa  
1 tyżka stolarza sedy do picia.

wykonanie mied cukier smietany i masło  
rozgotowac w garnku, do gorzkiej masy  
dodac makę, ciagle mieszajac gdy ciasto  
niec ostygnie wlijac po 1/2 lodym roztku  
stale mieszajac pod koniec dodac  
przyprawy sedy ubitą pianę z białek  
wytrzeć do wymiarownej i wysypać  
tostą buleczką, formę piec 40 min.

## Parnik

2 całe jaja 1 szklanka cukru 4 kostki  
margaryny 1 szalik drewna słodkowego  
1 szklanka mleka ciepłego 1 przyprawa  
herbowa 2 łyżeczki sody do pieczenia  
na pół szklanki wody ciepłej 4 kg mąki  
proszynnej.

## Poluda biskojtuwa

10 dkg mąki 80kg cukru pudru 1 sztalowa  
łyżka ziemnej przeciętej wody  
5 jaj szczypta proszku do pieczenia  
wykonanie żółtka utrzeć z cukrem <sup>(pudrem)</sup> do białosia  
dodać wody, białka ubić na sztywno  
piwną część białek wyłożyć na utarte  
żółtka wymieszać dokładnie wymieszać  
mąkę z proszkiem wymieszać pod koniec  
dodać pozostałą pianę z białek lekko  
potargując sztalową małą łyżką na  
wyłożony przeważnie w białych ciastkach  
półtora cm piec na złoty kolor



~~po~~ wystudzeniu po upieczeniu wyłożyć  
na czystej ściereczce ruwając w rękaw, po  
wystudzeniu masy kawałki  
i ruwając posypać pudrem i kawałki kasne  
kawałki gulaszi 1cm.

### Tort bischoptowy.

8 jaj 1 szklanka cukru pudru 1 wypiek mas.  
1 cytryna 1 cukier waniliowy 2 szklanki  
mąki pszennej.

### wykonanie:

Białka ubić z cukrem pudrem na  
sztywną masę do ubitej piany dodać  
żółtka, cytrynę, dodać resztę  
pudru kawałki wymieszanej mąki z proszkiem,  
po dokładnym potrojeniu masę wyłożyć  
do wymiarowanego i białego, wysypanego  
poodziar piec 35 min.

### Tort bischoptowy drugi.

16 białych jaj 2 szklanki cukru 1 cytryna  
waniliowy 1 proszek do pieczenia.

1 cytryna obra i skłanka ziemniaczanej  
i skłanka pszennej orze jaj  
z cukrem ubić na pianę na gęstą  
masę rdzając z garunka ubijając  
do lekkiego wystudzenia dodać  
ostatnią cytrynę masę ziemniaczaną  
masę pszenną i przesiek do pieczenia  
w okrągłym foremku masę wyłożyć  
do wysmarowanego i wysypanego  
tortem buterem podnieć piec 35 min.

### Tort makowy

2 skłanki maku 1 cukier pudrowy  
10 kg migdałów 6 jaj 1 cytryna  
1 przesiek do pieczenia 3 stek w tyko  
tortem przesianej łątki.  
wykminanie.

Maść sporzyć cytryną walekum  
przebrać do uproszenia po  
odparowaniu podać przez  
siti. smalec toż waz przez siti

dość cukru cukru waniliowego  
nieco do dość utartej cytryny  
powoli dostrawie różka utartej bułki  
nieco pod koniec do dość ubitej piany  
piec 40 min.

### Fort chlebowy.

20 dkg migdałów olejek migdałowy pod  
20 dkg cukru 10 jaj ~~pat.~~ 1/2 łyżeczki  
sypkiego miodowego 1/2 łyżeczki  
mielonych skórki z cytryny i pomarańczy  
1 szklanka suszonej i mielonej chleba  
rozowego.

wykonanie

Migdały sparzyć obwieć ze skórki  
dobro posiekać utrzeć w dżurze z cukrem  
dość po jednym różku przeprosy  
pod koniec ubitej piany z białek  
piec 40 min.

Szuskolka

30 dkg mąki 3 jaj 10 dkg cukru pod



10. dekaj smaku 10 dekaj margaryny  
3 stolowce Tyrki gęstej smietany cukier  
waniljowy 1 kg jabłek 2 stolowce  
Tyrki krotkiej butki.  
wykonanie.

Wszystkie składniki szybko rozmieścić  
jabłka obrać ciasto wymieszać do schłodzenia  
na 30 min. następnie podzielić na  
stwierczonej jednej części wyłożyć na  
wymarszowany pergamin uformować  
ciastka placki nakłócić widelcem spieć  
na złoty kolor, jabłka obrać  
poszatkować na parzynowej tarce  
dodać dowolną ilość cukru dodać  
ukartą butkę wyłożyć na upieczony  
placki przykryć ciastem nakłócić  
widelcem po upieczeniu i wystudzeniu.  
ciasto posieć cukrem pudrem.

Analizy (wzrost)

1 kg ciasta 1 cukru 1 szklanka wody.

wszystko warem przygotować w garnku  
wlać do donicy ulewać watką  
dodać 3 orte jajek sok z cytryny  
lub kwasek cytrynowy masę powinna  
być gęsta i lekko mierzwięto smarować  
wafle po wysmarowaniu wafle przyłożyć  
deserką i obciążyć.

### Blok

4 kg. cukru 3 łyżki kakao 6 paczek  
ciastek po dwa orte 2 białymie rekuladom  
3 jajka 1 olejek rumowy 4 kg. cukru pudru  
wykonanie:

jajka utrzeć z cukrem pudrem dodać  
białymie olejek rumowy dodać kakao  
rozpuszczonego cukru ulewać wlać do  
przygotowanej masy ciastka potać  
w ortej części powtórzyć do masy  
mucha wymieszać w sztywnej formie wyłożyć  
pergaminem natrzeć gotową masę  
wystawić do wystudzenia.

Tort wodny.

40 dkg cukru pudru 8 Tyrek rimowej  
wody sok i skórka z jednej cytryny  
6 jaj 20 dkg mąki pszennej 20 dkg  
mąki ziemniaczanej 1 proszek do pieczenia  
marmolada lub krem  
wykonanie.

wodę z cukrem utrzeć na jednolitą  
masę, dodać utartą cytrynę i skórkę  
po Tyrek mąki ziemniaczanej i pszennej  
pod koniec ubić ją pianą z białek  
piec 35 min.

Sukry x Masa cytrynowa 3 żółtka  
 $\frac{1}{2}$  szklanki cukru pudru cytryna

masę utrzeć na śmietanie dodać  
żółtka cukier puder sok z cytryny  
utrzeć na gładką masę.

Masa śmietana  $\frac{1}{4}$  kg masła  
 $\frac{1}{4}$  kg cukru pudru 2 jajka



wykonanie

masto utrzeć na śmietanie następnie  
dodać cukier puder & żółtka orze.

3 łyżki piany z ubitych białek  
mieszać doś. słonego ar masła beżowa  
pięsto

przez 2 szklanki cukru 2 szklanki  
wody ugotować wystudzić dodać  
dop. lne aromaty, nasączyć plaćki  
tortowe.

Przem. 2 całe jaja dokładnie utrzeć  
z 1 łyżką maki ziemniaczanej i jedną  
łyżką maki pszennej rozprószyć  
dwoma szklankami mleka, w donicy  
utrzeć  $\frac{1}{2}$  kg masła z  $\frac{1}{2}$  kg cukru pudru  
następnie dodać powoli wystudzoną  
masę potężoną. masę podzielić na  
dwie części do jednej dodać kakao  
smarować plaćki tortowe potężać całą  
tort i dekorować.

Alana kawowa

35 dkg masta 3 różki 30 dkg cukru  
pudru do jednej trzeciej szklanki  
bardzo mocnej kawy szklanej,  
rozparzyć kawę naturalną, różki  
utrzeć z cukrem pudrem rozetrzeć  
kawę i ucierać na parze stopki  
cukier się nie rozpuści <sup>(cukier)</sup> różki z parą  
wystudzić i ogólnie nie rozparzyć, masta  
utrzeć na parze studzić masę  
różki w osłodzonej ucierać dalej  
dodawać po parę kropli kawy.

Balzerki biszkoptowe

35 dkg cukru pudru 6 różek 1/2 szklanki  
mleku 2 łyżeczki herbatnik proszku  
do pieczenia 1/2 łyżki proszku i magazyne  
wszystkie składniki ucierać razem  
wykornie balzerki do jednej porcji  
kawa 1 herbatnik 1 łyżeczka masta  
nie ma ototy kolon, z masta 190

można upiec duży babkę

### Lukier biały:

40 dek. cukru pudru 4 białka  
z jaj sok z jednej cytryny lub  
kwas cytrynowy wszystko warem  
mięci do białości.

### Lukier różowy

wykonać jak wyżej z tym że dodać  
4 szklanki soku różowego malinowy  
lub z porzeczek czerwonych  
Lukier cokoladowy.

4 dek. czekolady rozpuścić w trochę tłuszczu  
można zagotować lecz nie gotować  
bo zmieni się, zmieszać z lukrem białym  
palcować krosty lub marurki.

Lukier kawy. do przygotowanego białego  
luku dodać 3 łyżeczki młotonej kawy

### Serniki lukrowe

1 kg mąki pszennej sernik 40 dek. cukru pudru  
40 dek. masła 6-8 jaj 1 łyżeczka salku



waniljowy 10 dkg migdałow. i orzechów  
lub orzechów włoskich upieczonych  
i kieliszek spirytusu 10 dkg rodzynek  
skórka pomarańczowa i cytrynowa  
 $\frac{1}{2}$  szklanki kawy młynowej

Ser przekroić przez maszynkę  
dwa razy wyłożyć do danicy  
dodać cukier puder uciarać, dodać  
maśło kawałkami, przesieć do pierzeń  
spowolnioną drobno posiekane migdały  
lub orzechy utarte, skórki z pomarańczy  
i z cytryny jeszcze uciarać  
pod koniec uciarać dodając ułtę  
białka wstrząsnąć i piec  
piec 40 min.

Porzeczki upieczone

3 kg mąki 30 dkg cukru pudru  
30 dkg masła 30 dkg drożdży 25 jajek  
wanilja skórka z cytryny i pomarańczy

10 g. spirytusu  $\frac{1}{2}$  l. słodkiej śmietanki  
1 l. mleka.  
wykonanie.

Słodkiy przesiac do suchego miazgu  
dodać drożdże starte zółtko z cukrem  
wyrobić pozwoli dodać śladka  
śmietankę i mleko gdy raznie  
odstawiać od ręk dodać skórki  
& cytryny i pomarańczy pod koniec  
wyrobienia dodać masło wyrobić  
tak długo aż ciasto stanie patyk  
masła ciasto przestawić do wyruszenia.

Faworki.

20 dług mąki

dodać trzy żółtka, szczyptę  
soli, cukru waniliowego, szczyptę  
proszku do pieczenia, kulisek  
spirytusu.

Ciasto sypko wagniesić ubijać  
wałkiem około 15 minut

porostanie do schłodzenia  
na 30 minut następnie  
rozwałkować bardzo cienko  
kwaś 20 cm długości  
strusień mały  
1 kg mąki

1 margaryna

30 dkg cukru pudru

10 dkg drożdży

5 żółtek

1 litra mleka

ciasto do naleśniczek

1 kg mąki

30 dkg cukru

1 margaryna

10 dkg drożdży

8 żółtek

Ciasto wykonać jak na  
pączki, gęby wyrosnąć  
rozwałkować płacki grubo



ści dwóch 2 cm

Maso mechanicznie

można sparzyć gorącym mlekiem  
i porostawic na kuchni  
odcedzić na sicie sicie  
przebrać przez maszynkę  
masę wyłożyć na  
podgrzaną patelnię  
dodać dwie łyki masła  
dwie łyki miodu 2 całe jaja  
szybko wymieszać wyłożyć  
na misce dodać rodzynki  
2. 2 dno rozkłada się  
drożdży cukier połowę  
gdy masa dokładnie patrzy  
oraz wyłożyć na  
rozgrzanej patelni  
w przedkroju pasmarowany  
bielkiem jaj jajka  
mać w zimnej w studen

porostanie do wyrosnięcia

- piec 1 godzinę

ciasto ucierniane

3 5 dkg mąki

1 margaryna

30 dkg cukru

8 jaj ciate

1 herbatnik - Tyreński prasaku

do pieczenia

Wykonanie

Do prasownicy mąki dodać

tę samą ilość cukru 8 jaj

uciernamy aż do wyrobienia

stampa produktom

Ciasto drożdżowe rogali i prourotłomi  
½ kg maki 15 dkg cukru pudru 10 dkg  
masła 5 dkg drożdży 1 icołtka  
mąkę proszirkę dodać utarte  
icołtka drożdże ciasto wyrabiać  
pod koniec wyrabiania dodać masło  
juzere wyrabiać porostawic do  
wyrśnięcia po wyrśnięciu rozwałkować  
ciasto na placki grubości 1 cm  
pociąć ciasto na małe trojkaty  
na swobodnej stronie materije  
marmolady ruznać rogali.

### Pyrie

25 dkg maki pszennej butelka  
srebrdowna wody 10 dkg tłuszczu  
8 jaj srebrta soli

wodę wlać do garnka dodać  
sól tłuszcz wszystko dobrze rozsteć  
Do garnka wycisnąć odrazu wszystkie



może gdy masa zostanie  
odstawiać do tyżki i gwałtownie  
zostawieć w kuchni, włożyć  
spo tjażku do wykorzystania.  
produktów do produkcji wypracowa-  
-nego i wysypianego tasta, lutej,  
wskładać masę tyżki  
w duży odstępach piec na  
stoly kolon po wyskudzeniu  
parowat w rólki wstaję  
masę w brulek i porać  
ukrom.

Ore

20 l wody przegotowanej 2 kg cukru  
2 cytryny pokrojonej w plasterki  
 $\frac{1}{2}$  pierzki sedy do picia 40 kg drożdży  
w sianie prądzić 3 porcje kwasu  
cytrynowego lub octu aromat.  
leżać z mleka

2 li sivego ciepłego mleka  
2 kg cukru 2  $\frac{1}{2}$  l spirytusu  
1 herbata tyńska naturalnej  
zmielonej kawy do sześciolitrowego  
garzwa wsypać 2 kg cukru  
zmielonej kawy wlać 2 litry  
ciepłego mleka, powoli wlać  
w spirytus, skrócić watę, umiarkować  
kroć lekko osmażyć, rątkie  
porostawieć 6 tygodni, w czasie  
tygodniach przelubie przez  
ortokrotne utarona, gwałt ręką  
do czystych butelek

Likiar jorjenny.

4 iettker 2 wate jaja 1 sekłanka  
mleka 4 kheriaku.

2 l. dky cukru

W

iettker 2 wate jaja i cukier utoreci  
na masę rozprawdnie stopniowo  
mlekiem, następnie podgrzac  
stopniowo na parze woglym

ubranyjore ai masę lekko ngustniye  
rodzore z gorkor powoli dodawac  
kremark. Porecednie pizer siltos  
plac do butelek nakorkowac

Spinytus z winem

2 l. spinytus 7 butelek wino  
majtanisze 1 kg cukru 1 l. wredy  
gordeiki cynarim galka murkostatam  
udosta

wredy cukier i przyprawny  
morgolowre aditawre z ognia



włoci wino i spinytus porzecznic  
zrobi do butelek

Lowly wariljowu.

5 szklanek mleka przygotować  
do objętości 4 szklanek dodać  
wariljowu odstawić na ogień na  
20 min. 8 szklanek 30% cukru  
utrzeć na mase, dodać jogurt,  
syrzeżki mażki rumiancowej  
masa powinna spływać z łyżki  
wstępczką przeprowadzić masę,  
dlaścia mleka rozpuścić w masie,  
masę włożyć na ogień w mleko  
masę włożyć na ogień w mleko  
i wlewo przeprowadzić masę,  
ciężko mieszać gdy masa zgęstnieje

Godalekka z mleka niedźwiedziego.  
Parada, liksusowy Godalekka  
11 niedźwiedziego mleka 10 dkg cukru  
pudru cukier waniliowy roztopić  
dozwierka na jednolitą masę  
jedząc z skłanki mleka niedźwiedziego  
milkowego lub porzeczkowego  
masę nie pozwoli dozwierka  
rozciernioną i przegotowaną  
i chłodzić 1/2 dkg jadalnej  
roztopić i wrzucić do salatek.

1 kg ciocienicy 1 kg podgorolla  
1 kg wrotki 1 kg 1/2 kg miodu  
30 dkg pieprzu 20 dkg cukru  
9 dkg cebuli 5 ziarenek pieprzu  
niedźwiedziego wysuszone mleko  
dusić w rosolu do miękkości,  
po ugotowaniu wyjąć obrac  
z koci z wrotki zdjąć  
błonę, naczyć kilka 1/2 rolnic.

parzyć w gotującej wodzie  
a i straci krew i nie gotować  
wreszcie mięsa kawałek  
i kotostronny opiór murek  
zemli 5 łany rosół porządnie  
do porządniejszego i gotującego  
nie rosółu wyspać 2 kg murek  
murny cięgi mieszaj  
i dobrać do mury.

do dać 6 jaj sól papry cukier  
gotka murek talowa wreszcie  
wreszcie dobrze wytrzeć  
piec 1 1/2 godka

Woszek mądrowy cięgi  
dwa dni i doć murek  
wreszcie kawałek wyspać koci  
mądrowy murek jak na parolat  
z djabłkiem dwoj. i doć pędzisk  
niekoni i polskiny murek  
wreszcie murek murek





10 grom i pie 1 grom

### Jablonki

za Spichren - jakston  
no. ko szelach - bekrast.

6 jaj 12 szklanki <sup>babka</sup> cukru szklanka masla  
pserennej i szklanka rumniczanej  
prerka margaryny 6 tyrek oliju  
2 tyzki octu 1 proszek do pieczenia  
i rozpadny piama 10 brulek rozpadny

### Babka wilkamsena

1 kg. masla wygrzanej 5 dluj. drozdzow  
rozpuszcie

### piernik

3 jaska szklanka cukru szklanka  
smietany, szklanka marmelady  
tyzka miodu tyzka masla tyzeczka  
sody masla ile sie wgniecie.

urolocha 44<sup>st</sup>

szklanka cukru szklanka marmu  
szklanka miodu tyżerka proszku  
do pieczenia 4 kostki margaryny

44 8200

44 8209

para margaryny i tyle tuzemu upekanego  
szklanka cukru-pudru  
szklanka

Miodu ile si wpienie.

ciasto sietai robie ekugle kulki i klasi  
do pieczenia (uiecowanego)  
cukier i kakao amieszai, pozycie kulki optaenie.

ogorki konserwowe

4 szklanki wody, szklanka  
octu 10% 10 dkg cukru 4 dkg soli  
wzypowuz

## Biszkopt z truskawkami

4 duże jajka 1 szklanka mąki  
przebitej  $\frac{1}{2}$  szklanki siemienia  
nieważnego proszku do pieczenia  
szklanka cukru pudru  $\frac{1}{2}$  szklanki oleju  
stonaczniakowego, 10 dekag masła, 2 porce  
cukru waniliowego lub skórka  
z cytryny. jajka z cukrem zmiksować  
wsypać obydwa rodzaje mąki z proszkiem  
na czym wlać gorący tłuszcz jeszcze chwilę  
miksować i piec

## Ciasto z truskawkami

25 dekag 4 jajka 20 dekag masła lub margaryny  
20 dekag cukru pudru  $\frac{1}{2}$  szklanki mleka  
proszek do pieczenia 50 dekag truskawek  
jajka uderzyć na parze z cukrem  
pudrem i masłem. Odstrawić orzechy  
dodać stopniowo mąkę, mleko  
i proszek do pieczenia. Truskawki  
wrzucić do ciasta, włożyć ciasto do piekarnika  
i piec 35 minut



Wormcyk Jodan  
datu my 6. 40. 100 + 100  
9 00

~~Godlewski Karimierz~~  
2 dni odrobna za drogiem  
odrobini

~~Trzaskowski~~  
3 dni za drogiem  
odrobni

Pomi Tyminiska 14 XI 1940  
 dlużina 680 rt

2 XII 1940 r

2000 rt

środa	1	<del>środa 40 kg</del>	500	"
czwartek	1	<del>czwartek</del>	300	"
piątek	1		100	"
sobota	1		600	"
środa	1		200	rt
czwartek	1		500	rt
piątek	1		200	rt
sobota	1		200	rt
			142	smuta

5422

4775

= 647

poniedziałek 1

wtorek 1

środa 1

czwartek 1

piątek 1

sobota 1

poniedziałek 1

wtorek 1

środa 1

28 XII 1940 r

3550

71

142

czwartek 1

poniedziałek 1

wtorek 1

czwartek 1

piątek 1

sobota 1

poniedziałek 1

wtorek 1

środa ~~1~~

czwartek 1

piątek 1

sobota 1

środa 1

czwartek 1

piątek 1

sobota 1

poniedziałek 1

wtorek 1

środa 1

piątek 1

sobota 1

4 stycznia 1971

20 I

30 I 1971



1971  
środa 1

3 II 1941

czwartek 1

piątek 1

sobota 1

środa 1

10 II 1941

czwartek 1

piątek 1

sobota 1

19 II

środa 1

17 II

czwartek 1

piątek 1

sobota 1

20 II

poniedziałek 1

wtorek 1

środa 1

czwartek 1

piątek 1

sobota 1

piątek 1

5 III 1941

sobota 1

środa 1

12 III 41

czwartek 1

piątek 1

sobota 1

161 1/2

środa 1

21 IV 1971.

czwartek 1

piątek 1

sobota 1

61 · 5.

poniedziałek 1

3050 + 25 = 3075

wtorek 1

środa 1

80 · 20

czwartek 1

środa 1

1600

czwartek 1

piątek 1

3075

sobota 1

1600

wtorek 1

4675

środa 1

4775

czwartek 1

poniedziałek 1

wtorek 1  
 środa 1  
 piątek 1  
 sobota 1 20 dni

da dnia 22 maja 81.

P. Tywirów powiat  
 6.47.  
 pulawie

środa 1  
 czwartek 1  
 piątek 1  
 sobota 1  
 wtorek 1  
 środa 1  
 czwartek 1  
 piątek 1  
 sobota 1

wypisane 22 maja  
 + 303.  
 6.22.1981.

wtorek 1  
 środa 1  
 piątek 1  
 sobota 1  
 wtorek 1

12.05.1981

wypisane



środa 1

czwartek 1

piątek 1

sobota 1

poniedziałek 1

wtorek 1

środa 1

czwartek 1

piątek 1

sobota 1

14 1400

200

280

280

1680

Wyprawa

pozostało u P. Tyuryński

poniedziałek 1 dzień

wtorek 1 "

środa 1 "

czwartek 1 "

piątek 1 "

sobota 1 "

19 restwar

200

170

20

27 wreszcie

170

200

200

12

570

1800

570

12



1. 1973r.

- poniedziałek 1
- wtorek 1
- środa 1
- czwartek 1
- piątek 1
- sobota 1
- wtorek 1
- środa 1
- czwartek 1
- piątek 1
- sobota 1

dni

8 styknie

2 II 1973

+ 3 1/2 dzień razem 7 dni  
3 1/2

11 + 8 = 18 dni + 19 dni

razem 37 dni do 30 I kwie  
1973

$$37 \cdot 80 = 2960 \text{ zł}$$

$$2000 - 2200 = 200$$

$$2960 - 2200 = 760$$

Wyjście do 1 kwietnia 1973

$$= 760$$



~~Paci Tyminiska i uadon 240 m 30 maja 1973~~  
~~polieren.~~

Paci Ralkowska porzeczka ~~1000 m~~

u - Paseterucka ciuomir 25 m ~~1700 m~~

Pami Farkowska roboty 5 1/2 d. tj. 825 procento 175

poniedzialek 1 P. Farkowska 2. V 1973

wtorek 1/2 dx 175 roboty 3 dni.

swroda 1 500

czwartek 1 675

piątek 1 - 450

sobota 1 225

swroda 1

czwartek 1 4

swroda 1

czwartek 1

Stawina rapier

8 1/2 dawki 160 m

zrytko do 10. maja

Pami Tyminiska 22. V 1973

wtorek 1

swroda 1

piątek 1

sobota 1

swroda 1

czwartek 1/2

w Kraszewskich

stwierzenie 2000 m

Pani Tyminska

piątek X 1

wtorek 1

środa 1

czwartek 1

konieczna

piątek 1

sobota 1

piątek 1

sobota 1

konieczna 23 VI

poniedziałek 1

wtorek 1

środa 1

poniedziałek 1

wtorek  $\frac{1}{2}$

piątek 1

sobota 1

poniedziałek  $\frac{1}{2}$

pięta swoje kartofle

wtorek 1

22

poniedziałek 1

brutka 10 wresion

wtorek 1

środa 1

Formi Tyminiska (22) 48, 88

czwartek	1	9 1/2 kg stoniny
piątek	1	2 kguty
<u>sobota</u>	1	<del>500 zł</del>
środa	1	
czwartek	1	
piątek	1	2 tw. IX
poniedziałek	1	23 "
wtorek	1	
środa	1	
czwartek	1	
piątek	1	
<u>sobota</u>	1	
poniedziałek	1	
środa	1	
poniedziałek	1	
wtorek	1	

$4 \frac{1}{2} \cdot 5$   
 $4 \cdot 36 \cdot 4$   
 $\frac{144}{18}$   
 $\frac{162}{260} = +100$   
 $260 - 100 = 160$   
 $\frac{3650}{3400}$

$19$   
 $32$   
 $41$   
 $6150 - 200 = 4150 - 500$   
 $= 3650 / 3400 \text{ zł}$

$414100$   
 $2050$   
 $6150$





Pomni Janiszewskiej  
240 mordobit

<del>środa</del>	<del>1</del>
<del>poniedziałek</del>	<del>1</del>
<del>wtorek</del>	<del>1</del>
<del>środa</del>	<del>1</del>
<del>czwartek</del>	<del>1</del>
<del>piątek</del>	<del>1</del>
<del>sobota</del>	<del>1</del>

Zaplanuj do 28 lipca  
1720 w asystę i dawa

Pomni Tymoniska 1 czerwca

ponie	1	ol	16. 9. 1974.
wr	1	"	
s	1	"	
czw.	1	"	

poniedzi	1	"	23. 9.
piątek	1	"	27
sobota	1	"	28.

czwartek	1
piątek	1
sobota	1
piątek	1
sobota	1

dano 1000 zł

21 X 1974.

poniedziałek	1
wtorek	1
środa	1
czwartek	1
piątek	1
<u>sobota</u>	1
poniedziałek	1
wtorek	1
środa	1

2 tygodnie

30. X 1974

~~powstał dzień~~  
2 tyg. m

---



m

кардеем lub лозеюшек  
равных муртем  
до и подмечать  
на горюче

Zapiska 1971

~~Alberty Keumore alyshia - Modesta Staurison Staur~~

dukras le l'eam haca

Alasnoe Eromi ogy. 4 listop 1971. St. list 27 p. pr. 250

degye a fhu zakone aydoye aiaziny do  
sporas atlayeh orpoh Freyayam Per. Rad Nov.  
a a sporasach am fhu Ponoratova. Kouraya  
do sporas uahororavaria

Mus cytrynowy z kaszą mianą  
wody. 3 łyżki cukru, 2 pełne łyżki  
mianu, sok z jednej cytryny  
z skórki cytrynowej, wóce  
wpota do przylwania,  
gotowane z cukrem i kwaszkiem  
z cytryny. W 1 szlance wody  
dać kaszę i wlać do wrzącego  
w. Gotować około 12 min.

Jeżeli się ognia dodać sok z cytryny  
z skórki, ubijać w masę całkowicie  
nie, stawać się przysyta i biała  
do kompotów i przysyca owocami

### Mleczka karmelowa

1 łyżka mleka łyżka karmelu  
1 łyżka cukru 2 jajka. Do przygotowa-  
nia tego mleka dodać cukier karmel  
z jajkami wymieszać widelcem lub łyżką  
do kubeczków posmarowanych masłem  
do maczynia z wodą i podrażnienie  
sa się roślin, podrażnienie na gorąco  
w zimno podlane sokiem.



Revisi 1971

Keputusan Menteri Kesehatan

Surabaya 1971

Surabaya, 14 Agustus 1971. Di. 14/8/71 p. 150

dan sebagainya

dan sebagainya

dan sebagainya

dan sebagainya

### Masa cytrynowa z kaszą mianą

3/4 l. wody, 3 łyżki cukru, 2 pełne łyżki kaszy mianą, sok z jednej cytryny  
kawałek skórki cytrynowej, owoc  
z kumpotu do przybrania,  
wodę zagotować z cukrem i kawałkiem  
skórki z cytryny. W szklance wody  
wymieszać kaszę i wlać do wrzącego  
wywaru. Gotować około 12 min.

Wstawić z ognia dodać sok z cytryny  
i kawałek skórki, ubijać aż masa całkowicie  
wystygnie, stawać się puszystą i białą  
rozłożyć do kompotierek i przybrać owocami

### Mleczka karmelowe

2 szklanki mleka łyżka karmeli  
4 łyżeczki cukru 2 jajka. Do przygotowania  
z ostudzonego mleka dodać cukier karmel  
całe jajka wymieszać widelcem lub łyżeczką  
rozłożyć do kubeczków posmarowanych masłem  
wstawić do marynowania z wodą i podgrzewać  
aż masa się zetnie, podgrzewać na gorąco  
lub na zimno pełnym sokiem.

*Faint mirrored handwriting at the top of the page, likely bleed-through from the reverse side.*

Sauki aride pebrte. 19 listerara  
offusmy 18-  
Sawia Nr. 93 (stora) 26 listerara  
Nr. 113

Maeiora 113  
Maeiora  
113/35

~~Sauki aride  
Nr. 93/68.~~

1971.9  
Nr. 114  
Sawia Stora Nr. 93 pebrte  
6 listerara

~~Amurica  
Amurica  
Amurica  
Amurica  
Amurica~~



kro wa ma ka pro blyta 8 II. 1941  
~~pro blyta~~  
 kro wa ma ka pro blyta 11 III  
 kro wa ma ka pro blyta 10 IX  
 kro wa ma ka pro blyta 10 IX

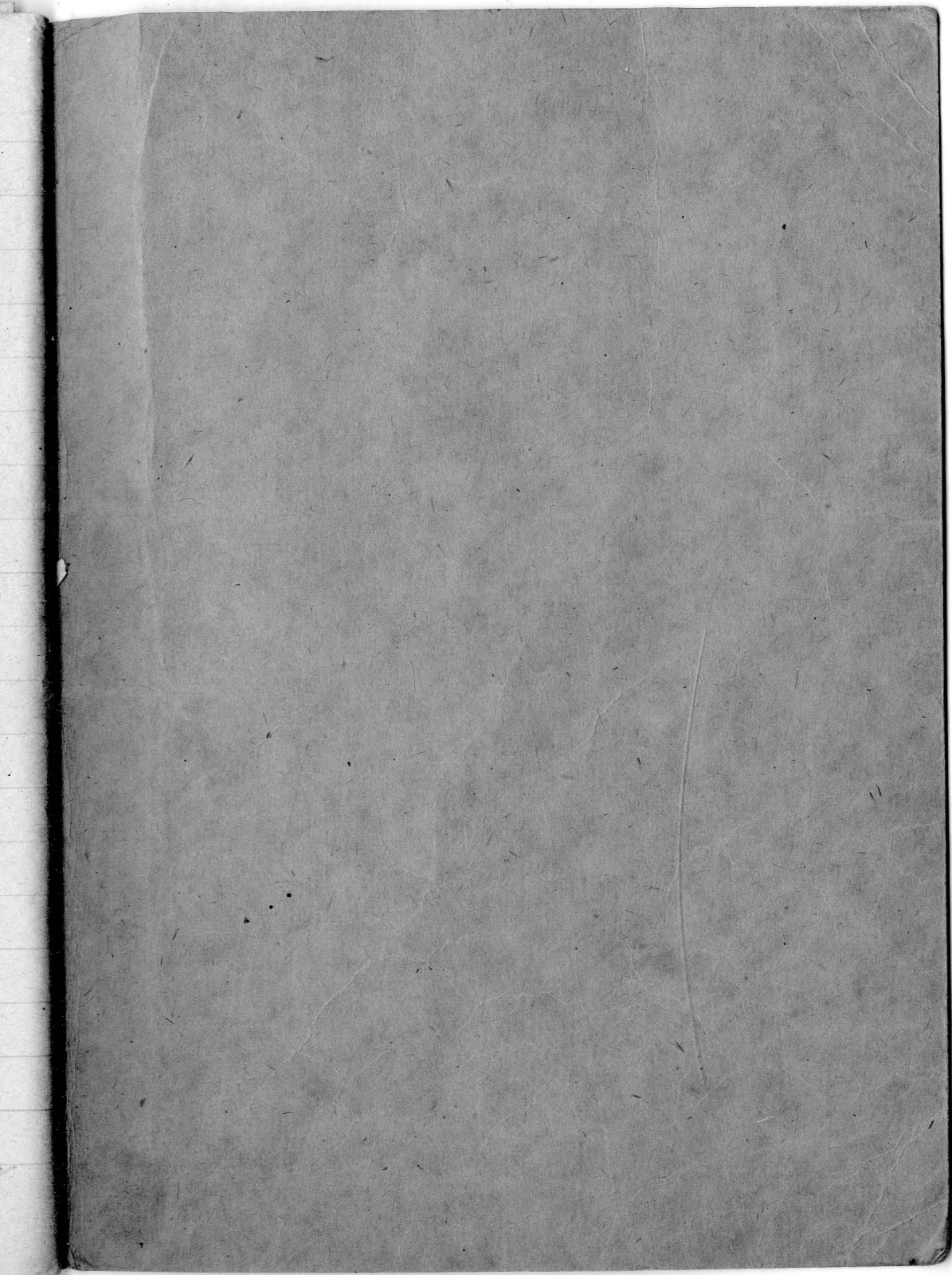
855

4 150,4

Zracy.

- 1) Jonatan (na duri)
- 2) Bauknoff (zracy mozi)
- 3) Wierowiana.
- 4) Koksia pomiarowa

Wierowiana 201 10/15





p. = 124

JW 1277<sub>aut</sub>  
regne pomorskie  
p. Rosnowo  
pow. Koszalin

adres p. Rosnowo

JW 1277<sub>aut</sub>  
p. to Konata  
pow. Miastko  
wof. Koszaliński

2

266  
1.80  
272  
266  
478



WROCLAWSKIE ZAKŁADY WYROBÓW PAPIEROWYCH

Brulion 1821/2208 BN-65/7383-07

80 kart. linia z papieru kl. V.

Cena detaliczna zł. 3,80