ცნობის ფურცელი

№ 2087 ოთხშაბათი, 5 მარტი 1896—1903 ორასედ-დღეული გამოცემა № 2087

ხელ-მოწერილი წერილები არ დაიბეჭდება.—დასაბეჭდად წერილები რედაქციის სახელობაზე უნდა გამოიგზავნოთ.—პირველის მოსაპასუხოდ მხოლოდ ერთ კვირაში შეიძლება ყოველ დღე, კვირა-უქმეების გარდა, ყოველის 11—12 საათებში.

ხელმოწერის ფასი: წელიწადში—6 მან., ექვსი თვით—3 მან., სამი თვით—1 მან. 50 კაპ. ცალკე ნომერი—3 კაპ., დასაბეჭდით—5 კაპ. ფასი განსაზღვრულია: ყველგანრთან პირველ ადგილზე—10 კ., ზოგიერთგან—5 კაპ. ხელის-მოწერა და დასაბეჭდი განცხადებანი მიიღებიან: „ზოგადოების“ კანტორის ფანჯარასთან დღეს დილ ჟამიდან, № 27 და № 2. ჯამაგირთა ამანაგებისა კოლეგიის განცხადებანი.

Типография Тифлисъ, въ редакціи „Иновѣсти-Пуровин“-Можжо. Телефонъ № 372.

ქრონიკი თეატრი

ოთხშაბათს, 5 მარტს,

ჭინთ მ. შაფოშინისა, ელ. ჩერქეზიშვილისა, ტასო ამაშმაისა, ანდრონიკაშვილისა, მ. ზუთელიანისა და ალი ვ. ამაშმაის. ხელის-მოწერა და დასაბეჭდი განცხადებანი მიიღებიან: „ზოგადოების“ კანტორის ფანჯარასთან დღეს დილ ჟამიდან, № 27 და № 2. ჯამაგირთა ამანაგებისა კოლეგიის განცხადებანი.

I

(პრემიერად)

გემრიელი ლუკმა

კომედია 3 მოქ. ფ. კრილოვისა.

II

(სიმშვიდით)

თაგვის ბრალია

კომ. 1 მოქმ.

III

(პრემიერად)

ცოლ-ქმრობის წინააღმდეგ

კომ. 1 მოქმ.

დღეს ორივე ეს ჩვენებითია, მხიარულ მოწვეულთათვის 50 კაპ., ჩვეულებრივ ფასები დაკლებულია.

დასაწყისი საღამოს 8 საათზე.

გამგე წარმოდგენისა მ. ალავიძე.

(3—3)

წარმოდგება 40 ტელეგრამი 617

იაც ხასიანი ჯარმენელა ←

ქართული თეატრი

ხუთშაბათს, 6 მარტს, 1903 წ.

დღესასწაული ფასიანით

ქართული დრამატიკული დასის მიერ წარმოდგენილი იქნება

მტაცნეული

დრამა 5 მოქ. ი. დოსთოიევსკისა.

მთანაწილეობას მიიღებენ: ქ-ნნი: გაბუნია-ცაგარელისა, ალ. ყარაგეთელი, ოლ. ლილეევა, ნიონდელი და გალუსტოვისა. ბ-ბ. გ. გედეონიანოვი, ვ. გუნია, ი. იაბლინე, ს. სეიმონიძე, კ. მაისარაშვილი, ჩოხანაშვილი და სხვა.

ადგილების ფასები: ლოჟებში 4 მან. 8 მანეთიანები, პარტერი 50 კ.-დან 2.-მდე, ამფითეატრი 60 კ.-დან 1 მან. გალერეია 20 კ.-დან 30 კ.-მდე. შეიარებისთვის ადგილი 20 კაპ.

დასწყება საღამოს 8 საათზე.

შენიშვნა წარმოდგენებზე „მეორედ-ფიშა“, „ოტელო“, „ქეთევან წამებული“, „ფედორა“, რეპერტიარი ვ. ბუნიაძე.

ტფილისის კერძო სამკურნალო

ადგილობრივ ექიმებს ეცნობებათ, რომ ამ სამკურნალოში ყოველ დღე,

ს ა ა თ ე ბ ი:

ბ. ბ. ბოგომოლოვი—ყოველ სამშაბათსა 8—10 საათამდე.

ბ. ბ. ვულით.—ყოველ ხუთშაბათსა 9—10.

ბ. ბ. ლაბაუზიე—შინაურ-ობსტეტრიულ-მთ, თბილისს, და შესაძლოა 10—11 ს.-მდე.

ბ. ბ. ბოგომოლოვი—შინაურ-ობსტეტრიულ, სიფილისიანებით, ხუთშაბათობით.

ბ. ბ. ახალთანელოვი—ყოველ სამშაბათსა 10—11 საათამდე.

ბ. ბ. ბაბადიანი—ხელოვნურ (ხარისტიანი) ავადმყოფნი: სამშაბათობით და ხუთშაბათობით 10 საათიდან 11-მდის.

ბ. ბუხბინდერი—თვალის ავადმყოფობანი: ორშაბათს და პარასკევს 11½—12½-ზე.

ბ. ბ. ბიდერმანი, შინაური, ნერვული ბანი და ჩვენების ავადმყოფობანი 12—1 ს.

ბ. ბ. ბაბანდერიანი, შინაური, ნერვული ბანების: ორშაბათობით 10—12.

ბ. ბ. აბაბკინიანი—სიფილისისა, კანის და ტანტკბილა 1—2 საათამდე.

ბბ. ბ. ბოგომოლოვი—ხარისტიანი და თრატებანი: ორშაბათობით, პარასკევობით და შესაძლოა 1—2 საათ.

ს ა ა თ ე ბ ი:

ბ. ბ. ბაბადიანიდი—შინაური, ხელოვნური ავადმყოფობანი ორშ. 5—6 საათამდე. (შეიძლება ამ საქმეებზე ბ-ბ. ბაკურაძეთან ეკითხებოდეს).

ბუღალტერ ქალს ესწავლება ოთხი.

ფასი ჩვეულებრივ 50 კაპ.; ოჯახ. ხელეწიფება და დროებით ნაკლებ. კრთატები—სამ მანეთიან ბეთამდე.

ხელის ქვეშ, ნაზალოვის ქუჩა, სახლი ს. ს. ტატიანეფსის, № 21. (ფშავის ქუჩის ფიქრ. ქარხნის).

ტელეფონი № 274 (ვ.

ძ ვ ი ლ ი ს ძ ვ ი რ ი

ოვანე შაფაზ ძე

ახალშენი შვილი

იდების ყოველ-დღე კბილის სწორებით ავადმყოფობის დილის 8—10 საათ. და 11—2-მდის, საღამოს საღამოობით 5—7-დის. ეკატერინეგორდების 9—2-დის და საღამოთი 5—7-დის.

ტელიანების ქუჩა, 38. (ვო-

მ ე ი ე რ ი

ვ. ყ ლ ა ბ ა შ ი ძ ე

იდების შინაგან და სახავიო სწორებით ავადმყოფობის საღამოს 6—7 საათამდე.

შენიშ: პირორის ქუჩა, № 22, დიდი ეზლის ქოშის კოლიხისან. ტელეფონი 642

ხუთშაბათს, 6 მარტს, საღამოს 8 საათზე, კიკასიის საზოგერო ოლეის შეგაბის სადგომში, სამეფონო საბჭოს დარბაზში, მოხდება **ოსეთის საზოგადოების საკეთილდღეო საზოგადოების გეგმაზის განხეთქილების წევრთა საზოგადოების** ერების საშაო კრების. რომელზედაც განეთავლების ნაბეჭდი წევრი სამაო ინტერესო მ. ბ. ზანსკაგა წაიკითხავს მოხსენებას თავის მოგზაურობის შესახებ ავსტრალია და სპონიაში. ცრურაზე გაბრეშილ შეულითად დასწრებაზე: შესვლა უფასოა.

(2—3—3)

თ ა ვ ა ზ ჯ ო ლ ი ა ნ ი

ქუთაისის მიზეელის სათავად-აზნაურო ბანკისა

ამით ვატყობენ, რომ ვისაც მსურს დაიგირაოს **ქუთაისის** ბანკის ტელეფონის ბეჭდის სოფლისა და ქალაქების ტუმბოები ნაწილები, შეიძლიან მიმართოს ბანკის მმართველობისაგან გაწერილ ბეჭდის დანიშნულის ნ. ს. ნ. ზ. ზ. ზ

საზღვარ-გარედ

ბაღდადი. ბოლოგორის ეხლადწასული სამინისტრო მეტად ცრუტკულ მდგომარეობაშია. მის მოსპრენთა შორისაც კი დიდი უკმაყოფილებაა.

მრავალრაკეტ მაკედონიაში კი ისევ სისხლის ღვრაა: მაკედონელი ებრძვის თავის მტერებს. ჟელპუტის ცეცხლში ისევ იფეთქა, რადგან რეეორმის იმედი ხალხს გადუცრუდა.

„მიუხედავად იმისა, რომ ოსმალეთის ჯარი მაკედონიაში გაძლიერებულია (სამხრეთის სახღვრებიდან წამოიყვანეს), რეეოლუციონერების რაზმები ერთიანად გაძნელებენ, თითქოს შიგნიდან ამოძგერნენ. დიაწყო სასტიკი უღმობელი ბრძოლა; გამარჯვებული ჯერ რეეოლუციონერები არიან, რაც უფრო და უფრო ამხეევებს თავ-დადებულ მამულიშვილებს.

არ სმინავი ფანატიკოსებსაც, რომელნიც შემთხვევით საღებლობებენ და მოცარა აელებენ ქრისტიანებს.

მამმადიანების ჯარი დამშეულ კალიასავით მოეცო სოფლებს და არბეულ. ხალხს სახლებიდან ადებენ ამ სიცივეში და თვითონ კი არხეინად მათ სწორედ ისვენებენ; ხალხი დაიმშა, რადგან ყველფერი წართვეს. სადაც ჯარის კაცი არის, იქ აღებ-ბრები მძვინვარებენ. არ ცმაუოფილდებიან ძარცვა-ბრებით, ქალებისა და ბავშვების გაუპატივრებით, სახლებსაც ცეცხლს უკიდებენ და სწვავენ. სამართლის გამჩენი არაფერ არის“.

როგორც ვხედავთ, ეეოდათ დაწყო ავსტრია-რუსეთის რეეორმების განხორციელება.

◄ სერბიის ერთ გაზეთში მოყვანილია ოსმალეთის აზრი მაკედონის რეეორმების გამო:

„რას ითხოვი ჩვენგან? უკითხეს ოსმალელს: თქვენ ითხოვი, რომ მოგეცესთ თავისუფლება და ის უფლებანი, რომლითაც ევნაილებენ ქვეყნის შვილები სარეეორმებენ? ჩვენ, ოსმალებმა, ხომ ეს ვითხოვეთ ავისრულოთ, ხომ ჩვენსავე ხელით გამოვკრით ეეულს? განათლებით და განვითარებით სრსი თუ ბოლგარელი თავის დღეში არ გაგხდება ოსმალეთი პატრიოტი; იგი მუდამ იმის ცდაში იქნება შეეურთდეს თავის განთავისუფლებელ თანამემამეი... რაღა მოუვა ოსმალეთს, თუ ეხლა გამამხდანებელ ერთ ერთ ნაწილსაც დაკარგავს? ამ ბოლოგორელ ეეოდას ხომ ეეულიც არ ეკუთვნის, ხომ ეეულის ნაყოფიც არ მოსვლია, ხომ ეეულის ნაყოფი ჯერ ისევ მომავალში ჰეეარნახობს. ამ

მიანდო ახალ მორჩის ხარჯთ-აღრიცხვის შედგენა.

7 მარტს მოხდება შეერთებული კრება გამგეობისა, კომისიისა და ტუნრეგისთვა სჭეფილისა საგურების გამოთვის თათბაზე მოსათათბირებლად.

8 თებერვალს მაკონში წყვიდა გზათა სამინისტროს სასწავლებლების სათლეთა ინსპექტორის ბ-ნი დერმენდონელი. დერმენდონელმა დათვალიერება რკინის გზის სატვირთო სასწავლებელი და სპეციალი ცნო იმის გადარჩომება და გადაკეთება. მუშაობას ამ გზაზედაც შეუდგებიან.

9 შინაგან საქმეთა სამინისტროს დაამტკიცა ტფილისში განსახახული მაღაზიების სახელთაბის თავშესაფრის წესდება.

10 იმ კომისიამ, რომელსაც მინდობილი აქვს ზემოხსენების სახელობის შეუქცია. თა სახლის ადგილზედ შეუმთხვა მუშაობის შეუდგეს და სახლის სამოკლეო ჩაშენის სუფეზნი ქუჩაზე. კომისიის აზრად აქვს სამუშაო იუკართ გასკეს.

11 ტფილისში, როგორც ცნობილია, ა-ს გაფეგრინა, ინტერნაციონალი ერთ წერტ განუზრახავს საქვეკრეთო სახოგადოების დაარსება. წესდების პროექტი უკვე შეუმუშავებიათ. წვეთად ნაწერა, თ პროექტიო, ახა ბედნიერად შეუძლიათ.

12 წელს კავკასიის სახოგადო-სამეურნეო სახოგადოება ყოფილობის გამო ილინან შეიწროებული. სამწუხაროდ ის არის, რომ სახოგადოება ამ მიზეზით მაგდენად ვერ მოახერხებს ვინის სამეურნეოლოგ საჭირო იარაღის და წიწილების მიწოდებას მსურველთათვის. სახოგადოების აზრად პრონდა სხეთ-დაახლოვ ადგილს თიეს საწყობს დანუოფილებანი გაგხსნა, მაგრამ ეხლა, ვინ იცის, უფულობისა გამო შესძლებს თუ არა ამ საქმის განხორციელებას!

13 გუშინ-წინ ტფილისზე გზად გაიარა ბაქოში მიმავალმა ხუთმა ინჟინერმუშებმა. ამ ინჟინერებუთის ბრიგადა ვაგონით მიემგზავრება ბაქოში, სადაც საქმე ჰქონდა ორ-სამ დღეს. ამ ინჟინერებს ბაქოში მიაქვთ ნაწილები ახალი ხიდისა, რომელიც ბაქოში ნობელების ნავთის ქარხნებთან უნდა გადაიდოს.

14 ამ დღეებში ქალაქის საქმეთა გამგეობის ინჟინერ-ტექნიკოსებმა ნ. ნ. ბელგაკოვმა, როგორც ცნობილია, ბინა იქირავა ერთ-ერთ ქარხანაში და ოთახებს ათვისებს. ბინა ორ ოთახისაგან შესდგება. ბინის ქირა თვეში 30 მან. ბინა ელექტრონით განათდება.

15 ამ დღეებში ტფილისში ჩამოვიდა ინჟინერ-ტექნიკოსი ალ. ალ. ბელოვი, რომელიც ქალაქის გამგეობის ინჟინერ-ტექნიკოსად არის დანიშნული.

16 ფანდის ტექნიკუმის ლარიბ სტუდენტთა დამხმარებელი საზოგადოება მიწათმოქმედების სამინისტროს ადგილს სთხოვს უფის გუბერნიაში. საზოგადოების აზრად აქვს დაიარსოს სანარკოზი ყველი უმალლეს სასწავლებლის მოსწავლეთათვის.

17 ამ წლის 18 ამრილიდან რკინის გზებზე მგზავრთათვის ახალი ტარიფი იქნება შემოღებული. როგორც სტატიო ქალაქს გაგზეთები გადმოგვეცემენ, ბეგრ გზაზე ხაგზო ტარიფი გადიდებული იქნება თორემ.

ფეიერის „მამათა" დარბაზიდან

წეიერის ეკ ფეიერ მოისმინეს სამჭის ყურსასმენ ორი კრების ყურადღებით. ბერე ხმისმიმ 5. ი. ხუდადიმ მოიწოდა ქალის ზოგიერთ საქმეებზე კამეთის შეკითხვებით, მაგრამ თავმჯდომარემ, მოწვეის მოსაკითხად შეიტყობა კიეშორი: თუ ისეთ საქმეზე შეკითხვით, რომელიც დღეისთვის საქმის ხათვის საკრებს შეეხება, მოკეთი ხათვის ხათვისდეს საკრებს ეკისრება ამ ხათვის ხათვის ხათვის

Digitized by Google

и сладкіе ягоды, а также и дикорастущіе. Изъ ягодъ приготовляются варенье, желе, сиропъ, компотъ, мармеладъ, пастила, повидло, фруктовая пудра, ягодный уксусъ, ягодное вино и ликеры. Ягоды сушатся, мочатся, замораживаются, консервируются въ спиртѣ, сахарѣ, уксусѣ, солятся, маринуются, квасятся, мумифицируются, сохраняются въ сахарномъ сиропѣ, въ желе, въ видѣ пастилы, повидла, пудры, въ видѣ ягодныхъ конфетъ, въ видѣ ягодной пастилы, ягодныхъ лепешекъ, ягодныхъ пирожныхъ, ягодныхъ тортовъ, ягодныхъ пирожковъ, ягодныхъ пироговъ, ягодныхъ булокъ, ягодныхъ сухарей, ягодныхъ сухариковъ, ягодныхъ сухарныхъ крошекъ, ягодныхъ сухарныхъ сладкихъ крошекъ, ягодныхъ сухарныхъ сладкихъ крошекъ съ ванилью, ягодныхъ сухарныхъ сладкихъ крошекъ съ ванилью и корицей, ягодныхъ сухарныхъ сладкихъ крошекъ съ ванилью, корицей и гвоздикой, ягодныхъ сухарныхъ сладкихъ крошекъ съ ванилью, корицей, гвоздикой и мускатнымъ орѣхомъ, ягодныхъ сухарныхъ сладкихъ крошекъ съ ванилью, корицей, гвоздикой, мускатнымъ орѣхомъ и имбирёмъ, ягодныхъ сухарныхъ сладкихъ крошекъ съ ванилью, корицей, гвоздикой, мускатнымъ орѣхомъ, имбирёмъ и кардамономъ, ягодныхъ сухарныхъ сладкихъ крошекъ съ ванилью, корицей, гвоздикой, мускатнымъ орѣхомъ, имбирёмъ, кардамономъ и шафраномъ, ягодныхъ сухарныхъ сладкихъ крошекъ съ ванилью, корицей, гвоздикой, мускатнымъ орѣхомъ, имбирёмъ, кардамономъ, шафраномъ и перцемъ, ягодныхъ сухарныхъ сладкихъ крошекъ съ ванилью, корицей, гвоздикой, мускатнымъ орѣхомъ, имбирёмъ, кардамономъ, шафраномъ, перцемъ и солью, ягодныхъ сухарныхъ сладкихъ крошекъ съ ванилью, корицей, гвоздикой, мускатнымъ орѣхомъ, имбирёмъ, кардамономъ, шафраномъ, перцемъ, солью и сахаромъ, ягодныхъ сухарныхъ сладкихъ крошекъ съ ванилью, корицей, гвоздикой, мускатнымъ орѣхомъ, имбирёмъ, кардамономъ, шафраномъ, перцемъ, солью, сахаромъ и медомъ, ягодныхъ сухарныхъ сладкихъ крошекъ съ ванилью, корицей, гвоздикой, мускатнымъ орѣхомъ, имбирёмъ, кардамономъ, шафраномъ, перцемъ, солью, сахаромъ, медомъ и масломъ, ягодныхъ сухарныхъ сладкихъ крошекъ съ ванилью, корицей, гвоздикой, мускатнымъ орѣхомъ, имбирёмъ, кардамономъ, шафраномъ, перцемъ, солью, сахаромъ, медомъ, масломъ и яйцами, ягодныхъ сухарныхъ сладкихъ крошекъ съ ванилью, корицей, гвоздикой, мускатнымъ орѣхомъ, имбирёмъ, кардамономъ, шафраномъ, перцемъ, солью, сахаромъ, медомъ, масломъ, яйцами и молокомъ, ягодныхъ сухарныхъ сладкихъ крошекъ съ ванилью, корицей, гвоздикой, мускатнымъ орѣхомъ, имбирёмъ, кардамономъ, шафраномъ, перцемъ, солью, сахаромъ, медомъ, масломъ, яйцами, молокомъ и сливками, ягодныхъ сухарныхъ сладкихъ крошекъ съ ванилью, корицей, гвоздикой, мускатнымъ орѣхомъ, имбирёмъ, кардамономъ, шафраномъ, перцемъ, солью, сахаромъ, медомъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками и сметаной, ягодныхъ сухарныхъ сладкихъ крошекъ съ ванилью, корицей, гвоздикой, мускатнымъ орѣхомъ, имбирёмъ, кардамономъ, шафраномъ, перцемъ, солью, сахаромъ, медомъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками, сметаной и творогомъ, ягодныхъ сухарныхъ сладкихъ крошекъ съ ванилью, корицей, гвоздикой, мускатнымъ орѣхомъ, имбирёмъ, кардамономъ, шафраномъ, перцемъ, солью, сахаромъ, медомъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками, сметаной, творогомъ и сыромъ, ягодныхъ сухарныхъ сладкихъ крошекъ съ ванилью, корицей, гвоздикой, мускатнымъ орѣхомъ, имбирёмъ, кардамономъ, шафраномъ, перцемъ, солью, сахаромъ, медомъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками, сметаной, творогомъ, сыромъ и масломъ, ягодныхъ сухарныхъ сладкихъ крошекъ съ ванилью, корицей, гвоздикой, мускатнымъ орѣхомъ, имбирёмъ, кардамономъ, шафраномъ, перцемъ, солью, сахаромъ, медомъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками, сметаной, творогомъ, сыромъ, масломъ и яйцами, ягодныхъ сухарныхъ сладкихъ крошекъ съ ванилью, корицей, гвоздикой, мускатнымъ орѣхомъ, имбирёмъ, кардамономъ, шафраномъ, перцемъ, солью, сахаромъ, медомъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками, сметаной, творогомъ, сыромъ, масломъ, яйцами и молокомъ, ягодныхъ сухарныхъ сладкихъ крошекъ съ ванилью, корицей, гвоздикой, мускатнымъ орѣхомъ, имбирёмъ, кардамономъ, шафраномъ, перцемъ, солью, сахаромъ, медомъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками, сметаной, творогомъ, сыромъ, масломъ, яйцами, молокомъ и сливками, ягодныхъ сухарныхъ сладкихъ крошекъ съ ванилью, корицей, гвоздикой, мускатнымъ орѣхомъ, имбирёмъ, кардамономъ, шафраномъ, перцемъ, солью, сахаромъ, медомъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками, сметаной, творогомъ, сыромъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками и сметаной, ягодныхъ сухарныхъ сладкихъ крошекъ съ ванилью, корицей, гвоздикой, мускатнымъ орѣхомъ, имбирёмъ, кардамономъ, шафраномъ, перцемъ, солью, сахаромъ, медомъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками, сметаной, творогомъ, сыромъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками, сметаной и творогомъ, ягодныхъ сухарныхъ сладкихъ крошекъ съ ванилью, корицей, гвоздикой, мускатнымъ орѣхомъ, имбирёмъ, кардамономъ, шафраномъ, перцемъ, солью, сахаромъ, медомъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками, сметаной, творогомъ, сыромъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками, сметаной, творогомъ и сыромъ, ягодныхъ сухарныхъ сладкихъ крошекъ съ ванилью, корицей, гвоздикой, мускатнымъ орѣхомъ, имбирёмъ, кардамономъ, шафраномъ, перцемъ, солью, сахаромъ, медомъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками, сметаной, творогомъ, сыромъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками, сметаной, творогомъ, сыромъ и масломъ, ягодныхъ сухарныхъ сладкихъ крошекъ съ ванилью, корицей, гвоздикой, мускатнымъ орѣхомъ, имбирёмъ, кардамономъ, шафраномъ, перцемъ, солью, сахаромъ, медомъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками, сметаной, творогомъ, сыромъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками, сметаной, творогомъ, сыромъ, масломъ и яйцами, ягодныхъ сухарныхъ сладкихъ крошекъ съ ванилью, корицей, гвоздикой, мускатнымъ орѣхомъ, имбирёмъ, кардамономъ, шафраномъ, перцемъ, солью, сахаромъ, медомъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками, сметаной, творогомъ, сыромъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками, сметаной, творогомъ, сыромъ, масломъ, яйцами и молокомъ, ягодныхъ сухарныхъ сладкихъ крошекъ съ ванилью, корицей, гвоздикой, мускатнымъ орѣхомъ, имбирёмъ, кардамономъ, шафраномъ, перцемъ, солью, сахаромъ, медомъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками, сметаной, творогомъ, сыромъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками, сметаной, творогомъ, сыромъ, масломъ, яйцами, молокомъ и сливками, ягодныхъ сухарныхъ сладкихъ крошекъ съ ванилью, корицей, гвоздикой, мускатнымъ орѣхомъ, имбирёмъ, кардамономъ, шафраномъ, перцемъ, солью, сахаромъ, медомъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками, сметаной, творогомъ, сыромъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками, сметаной, творогомъ, сыромъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками и сметаной, ягодныхъ сухарныхъ сладкихъ крошекъ съ ванилью, корицей, гвоздикой, мускатнымъ орѣхомъ, имбирёмъ, кардамономъ, шафраномъ, перцемъ, солью, сахаромъ, медомъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками, сметаной, творогомъ, сыромъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками, сметаной, творогомъ, сыромъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками, сметаной и творогомъ, ягодныхъ сухарныхъ сладкихъ крошекъ съ ванилью, корицей, гвоздикой, мускатнымъ орѣхомъ, имбирёмъ, кардамономъ, шафраномъ, перцемъ, солью, сахаромъ, медомъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками, сметаной, творогомъ, сыромъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками, сметаной, творогомъ, сыромъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками, сметаной, творогомъ и сыромъ, ягодныхъ сухарныхъ сладкихъ крошекъ съ ванилью, корицей, гвоздикой, мускатнымъ орѣхомъ, имбирёмъ, кардамономъ, шафраномъ, перцемъ, солью, сахаромъ, медомъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками, сметаной, творогомъ, сыромъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками, сметаной, творогомъ, сыромъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками, сметаной, творогомъ, сыромъ, масломъ и яйцами, ягодныхъ сухарныхъ сладкихъ крошекъ съ ванилью, корицей, гвоздикой, мускатнымъ орѣхомъ, имбирёмъ, кардамономъ, шафраномъ, перцемъ, солью, сахаромъ, медомъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками, сметаной, творогомъ, сыромъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками, сметаной, творогомъ, сыромъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками, сметаной, творогомъ, сыромъ, масломъ, яйцами и молокомъ, ягодныхъ сухарныхъ сладкихъ крошекъ съ ванилью, корицей, гвоздикой, мускатнымъ орѣхомъ, имбирёмъ, кардамономъ, шафраномъ, перцемъ, солью, сахаромъ, медомъ, масломъ, яйцами, молокомъ, сливками, сметаной, творогомъ, сыром