

лять и единъ половинъ драмъ стритж стипцж, която е държана 1 часъ въ топлж водж, и ѝзъ варѣтъ догдѣто начне да ся точи като конецъ, объркватъ ѝзъ съ кепчѣтъ, изваждатъ ѝзъ отъ огъньтъ, прѣцѣждатъ ѝзъ, и ѝзъ турятъ въ стьклата. Опытано е че отъ това по-вкусно не може да бжде и освѣнь това свѣти като елмазъ.

Д р у г ъ в и д ъ .

Обѣлватъ корытъ на единж окж дюли, раздѣлятъ ги на 4 части и ги сваряватъ добръ въ единж тенджерж съ 3 оки водж. Тогазъ прѣцѣждатъ ги прѣзъ астаръ, прѣпѣнятъ ги и варятъ до колкото ся изискува сѣщата жидкость съ единж окж шекеръ. Послѣ като истине спорѣдъ горнійтъ начинъ прѣцѣждатъ ѝзъ пакъ и ѝзъ турятъ въ стьклетата.

Р а х а т ъ Л у к у м ъ .

Направятъ шербетъ отъ единж окж добръ шекеръ и 3 оки водж, който щомъ турятъ на огъньтъ въ единж калайдисанж тенджерж объркватъ го по-малко по-малко съ 75 драма добръ стритж мермеръ нишестж и за да не стане на топчета и да не ся залѣпятъ отъ долу, бъркатъ го непрѣстанно. Слѣдъ като го варятъ доста, турятъ на единж бучкж *тозъ* шекеръ отъ него 1-2 капкы, които ако ся попиѣтъ отъ шекерьтъ, трѣбва още да ври, ако напротивъ останжтъ на бучкѣтъ. Тогазъ стриватъ 1 чекердекъ *мискъ*, заедно съ 25 драма гюлсую, разбъркватъ го иъколко пѣтя и го