

държатъ ги тъй 12-15 часа. Послѣ ги прѣцѣждатъ прѣзь астаръ и зематъ водѣтъ имъ, коѣкто турятъ въ единъ тенджерѣ съ единъ окъ надробенъ чистъ келле шекеръ и като го разбъркатъ турятъ ъ на огънятъ. Щомъ начне да възвира и да въскыпва около тенджерѣтъ, безъ да го варятъ повече, снематъ го отъ огънятъ. Като начне да истива прѣцѣждатъ го прѣзь астаръ и го турятъ въ стъкмета. Трѣбва да ся внимава обаче защото ако кыпне много миризмата му липсува.

Шербетъ отъ менекше.

Счукватъ 2 оки келле шекеръ, прѣсѣватъ го прѣзь сито и го исипватъ въ единъ тепсіѣ или на еднѣ голѣмѣ книгѣ. Отгорѣ му турятъ 100 драми менекшени листове, които объркатъ съ шекерѣтъ до тогазъ до гдѣто стане съвсѣмъ синъ. Тогазъ тозъ шекеръ го турятъ въ капакли стъкмета, и го държатъ. Когато потрѣбва стриватъ отъ него малко нѣщо и правятъ шербетъ който става много вкусенъ.

Шурубъ отъ оцетъ.

Приготвятъ 100 драма хубавъ бѣлъ оцетъ, или простъ приточенъ, или европейскы който дохожда въ шишета. Турятъ въ единъ тенджерѣ запѣнянъ бѣлтѣкъ на едно яйце, единъ окъ шекеръ и приготвянъ оцетъ изведнѣждѣ който като объркатъ 1 пѣтъ, турятъ ги на огънятъ. Щомъ възври и въскыпне, снематъ го отъ огънятъ, прѣпѣ-