

нять го тутакси, ввѣрлятъ вѣтрѣ единѣ трѣвѣ на-
реченѣ *мерджанѣ* и като го захлупатъ, държатъ
го да истине. Послѣ, както казахмы по горѣ, прѣ-
цѣждатъ го и го турятъ въ шишета. Шербетътъ
на тойзи шурубъ е твърдѣ расхладителенъ за лѣтъ.

Шурупъ отъ бадемы или сомада.

Попарватъ 100 драма сладкы бадемы и три
драма горчивы, обѣлатъ вѣтрѣшнѣтъ имъ корѣ,
счукватъ ги добрѣ въ единѣ мрѣморенѣ хаванѣ
и турятъ 100 драма водѣ, който, като разбър-
катъ добрѣ, прѣцѣждатъ ихъ. Сетивъ пакъ чукатъ со-
кѣтъ съ още 100 драма водѣ, която пакъ раз-
бъркватъ и прѣцѣждатъ до гдѣто най-послѣ ос-
тане малко нѣщо отъ сокѣтъ на бадемытъ. То-
газъ турятъ единѣ окѣ шекеръ заедно съ *субіе-*
тѣтъ, разбъркватъ го и като възври веднѣжъ, из-
важдатъ го отъ огнѣтъ и го прѣцѣждатъ, поди-
рѣ го турятъ въ бокалытъ и го захлупватъ добрѣ.

Шурупъ отъ лимони.

Прѣсичатъ единѣ окѣ шекеръ въ единѣ тенджерѣ
съ водѣ и прѣпнѣятъ го съ бѣлтѣкѣтъ на едно яй-
це, споредѣ обычайтъ, и като го възварятъ нѣ-
колко пѣтя, турятъ му 100 драма изстисканѣ ли-
моновѣ чорбѣ съ който го възваряватъ веднѣжъ
и го снематъ отъ огнѣтъ. Като начне да исти-
ва прѣцѣждатъ го и го турятъ въ шишета на ко-
ито завързватъ добрѣ устата.