

Ш у р у п ъ о т ъ я г о д ы .

Прѣсичать еднѣ окж шекерѣ въ еднѣ тенджерѣ изваждатъ пѣнѣтъ му и го снематъ отъ огънѣтъ. Тогазѣ тутакѣ си турятъ вѣтрѣ 150 драма ягоди безѣ опашкѣ, захлупватъ тенджерѣтъ и гы държатъ въ неѣхъ 2 часа. Слѣдѣ туй, първо прѣцѣждатъ ягодытъ прѣзѣ рѣшеткѣ и сетнѣ сокѣтъ имѣ прѣзѣ астарѣ и го наливатъ въ стѣклета. То-зи шербетѣ има еднѣ твърдѣ добрѣхъ миризмѣхъ.

Ш у р у п ъ о т ъ д е м у р ъ - х и н д ы .

Турятъ въ еднѣ тенджерѣ 50 драма демурѣхинди съ 300 драма водѣхъ и го варятъ до гдѣто водата му остане 200 драма и тогазѣ го прѣцѣждатъ. Послѣ възваряватъ сжщійтъ сокѣ съ еднѣ окж шекерѣ, както другытъ мурупы, снематъ го отъ огънѣтъ и като истине, прѣцѣждатъ го и го турятъ въ стѣклета.

С л а д к о о т ъ я г о р и д ы .

Прѣсичать еднѣ окж шекерѣ, прѣпѣнѣтъ го, възваряватъ го веднѣжѣ и тогазѣ му турятъ 100 зрънца *каба* ягоридѣхъ които по-напрѣдѣ расцѣпватъ отъ кѣмѣ опашкѣтъ и изваждатъ сѣмената имѣ а ягоридытъ оставятъ пакѣ вѣтрѣ. Тогазѣ като го възварятъ, изваждатъ го отъ огънѣтъ и го наливатъ въ корупчета (капаклиѣ кесета). За да не ся развали цвѣтътъ (ренкѣтъ) му изстудяватъ го тутакѣ-си въ студенѣтъхъ водѣхъ.