

пакъ въ котелтъ, и като натрошишь на кжсове червеното или жълтото месо, извадено отъ други 10 лобеницы, вари ги още петъ часа, като ги бъркашь непрѣстанно, за да не пригорятъ, и когато сокътъ начене да ся сгжстѣва, отмахни огъньтъ а сгжстенныйтъ сокъ остави да ся отстои. Когато гжстото ся осѣдне на дъното, бьстрыйтъ отгорѣ сокъ налей го въ ботилкы. Този сокъ трае за много врѣме.

Сиропъ отъ лимонц.

Исцѣди сокътъ на 100 лимоны, и сокътъ на 1 пуртакаль, тури 10 фунта дребень шекеръ, разбъркай шекерътъ добръ съ сокътъ и го излѣй въ бутилкы, които затули добръ и дръжъ на хладно мѣсто. — Можешъ да направишь това по съразмѣрность и въ по-малко количество.

Сиропъ отъ тыквы.

Зрѣлы тыквы разрѣжи ги на полвентъ и, като извадишь вжтрѣшностьтъ, очисти ги отъ сѣмето и жилкытъ имъ; надроби ги послѣ на парченца като лѣшници и ги вари безъ водж, на лекъ огънь, при непрѣстанно разбъркваніе, за да не пригори. Когато вареніето стане съвершенно жидко, прѣцѣждатъ го прѣзь чисто платно, и, като го налѣжтъ въ другъ котелъ, варятъ го пакъ, и го прѣпѣневать. Слѣдъ нѣколко врѣме тази жидкость става гжста като медъ, тогажъ като ѣхъ простудять, наливать ѣхъ въ гърнета или