

въ бутилки, които затулять добрѣ и ги турять на хладно мѣсто.

Този тыквенъ сиропъ трае много врѣме безъ да ся развали и за сладко ястие може да замѣни не само медътъ но даже и шекерътъ. Ако ся прави отъ този сиропъ много пѣщо, остаткытъ отъ тыквытъ могатъ да ся даватъ на свиніетъ, които ги и ядѣтъ охотно.

### Крушеница.

Въ тѣзи мѣста дѣто има горскы (дивѣчки) крушы, собирають ги по това врѣме, когато хванѣтъ да зрѣѣтъ (но да ся не земають никакъ дежелытъ). Събранытъ крушы ги насипватъ въ бѣчовкѣ или въ каче до половинѣтъ, наливатъ водѣ, въ коѣто на всяко ведро турять по единъ бутылкѣ спиртъ и тѣй ги оставяють да стоять до дѣто водата получи дѣхътъ и вкусътъ на крушытъ. Тогазь употрѣбаватъ тѣзи водѣ за піеніе, катѣ доливатъ на крушытъ толкозь прѣснѣ водѣ, колкото е источено, което продѣлжаватъ да правяють до тогазь, до дѣто ся извлече всячкыйтъ сокъ отъ крушытъ.

По насъ нѣкои турять въ крушеницѣтъ глечъ по то не е до толкозь добро за здравіето. Не е злѣ обаче да ѣ ся тура по малко синапъ или хрѣнь.

### Ябълченица

Натурватъ зрѣлы ябълкы както крушытъ въ бѣчовкѣ или въ кацѣ, заливатъ ѣ съ чистѣ сту-