

## СОКЪ ОТЪ ЯБЪЛКИ.

Земь най прости, кисела ябълка, оббли имъ кожѣтъ и надроби ги на дребно въ единъ чистѣ кацѣ. Послѣ земь надробенытъ тѣзи ябълка та ги натурѣй въ платнянѣ торбичкѣ и гуждай ги на тискъ (менгеме), какъвто има нарочно за такъвъ работѣ направенъ, или на такъвъ дѣто стискать воскътъ, или съ какъвто истискувать орѣхытъ за шарланъ, истискай и ищѣди всичкыйтъ имъ сокъ. Този сокъ ся вари съ медъ или съ дребенъ шекеръ до тогазы, додѣто хване да ся осѣда. Тогазы трѣба да ся изстуди, да ся процѣди, да ся налей въ бутилкы, да ся затъкне и засмоли добрѣ и да ся пази въ зимникътъ. Шекеръ или медъ турять кой колкото ще. Това само че този сокъ трѣба да ся уварява добрѣ.

## СОКЪ ОТЪ МАЛИНЫ ДА ТРАЕ НѢКОЛКО ГОДИНЫ.

Гърнета напълнены съсъ смачканы малины турять ги въ зимникътъ да стоять три или четири дена. При това, като начене да кыши, отдѣлятъ ся слизистытъ (лигавытъ) части и чрѣзъ истискуваніе получава ся едно голѣмо количество сокъ. Този сокъ го оставятъ на студено за 24 часа и слѣдъ това, като го процѣдятъ прѣзъ фланелѣ или шеякъ, наливатъ го въ бутилкы, и като ги позатулятъ слабо, турять ги въ голѣмъ и широкъ котель (казанъ) на дѣното на който турять по напрѣдъ единъ настель сламѣ. Наливатъ въ този