

котелъ толкозь водж, колкото да ся не дигать бутылкытъ на горѣ, и подкладать воджтж да ври. Но трѣба и бутылкытъ да ся обвивать съсь сламж, или да ся напълни испомежду имь празното мѣсто съсь сламж, щото при движеніето, което ще става като ври водата, да ся не блѣскать бутылкытъ и да ся печупять. Водата ѣж карать да ври додѣто начене сокътъ въ бутылкытъ да кыпи, което ся показва оть пѣнжтж, която ще земе да искача исподъ не добрѣ затуленытъ затулкы на бутылкытъ. По тозь начинъ варять сокътъ единъ четверть оть часъ, подиръ което вадять бутылкытъ, затулвать ги добрѣ, обврѣзвать затулкытъ и ги засмолявать. Сокъ приготвенъ по тозь начинъ може да трае нѣколко години, и когато щешъ, като го подваришь съ шекеръ, дава сиропъ оть таквось качество, като да е полученъ оть прѣсны малины.

По тозь способъ можть да ся приготвятъ за траяніе на много врѣме и други сокове оть разны ягодичны и зърнисты плодове, каквото оть вишны и други. . . .

Грозденица .

Възвари три ведра водж и, като ѣж изстудишь до топлинж-тж на парно млѣко, излѣй ѣж въ бѣчовкж, въ коѣшто насили десеть фунта гроздіе. Послѣ това земи 6 лимона, сръжи цедрѣтж, очисти месото на лимонытъ оть бѣлжтж кожж и ту-