

РАЗНЫ РАКЫЕНЫ НАЛИВКИ.

Отъ всичкытъ почти ягодны плодове, отъ които става сладко, ставатъ и вкусны ракыены наливки.

Земи какъвто щещь ягодиченъ плодъ, какъвто малинъ, къпинъ, рябинъ и др. и на единъ фунтъ отъ който и да е видъ тури единъ фунтъ ше-керъ и го вари по-малко отъ колкото сладкото варишь, за да остане и по-рѣдко отъ него. Като изстине, турятъ го въ единъ по-голямъ съедъ, само бакъренъ да не е, и тамъ го размывать съ хубавъ ракъкъ, като турятъ на 4 фунта шекеръ, сварены съ 4 фунта ягоденъ плодъ отъ 6 до 8 бутылкы ракъкъ. Като разбъркатъ сладкото и ракъкътъ съ лъжицъ, затулятъ го и го завръзватъ и го турятъ на странъ, но пакъ да е паръжы, защото трѣба всякой дѣнь да ся разбърква въ раз-стояніе на три недѣли или и мѣсець. Когато на-ливката ся отстой доволно, прѣставатъ отъ да ѝ разбъркватъ вече и оставятъ да ся осѣдне гъ-стото на дъното, а отгорнето прѣливатъ въ другъ съедъ, но вардятъ да не ся размъти и да не прѣмине отъ гъстото и въ него, гъстото дѣто о-става не става зилъ: то става да туришь да го прѣваришь за ракъкъ, или става отъ него много хубавъ оцетъ. Когато вече наливката ся отстой съ-вршено въ другыйтъ съедъ, процѣждатъ ѝ прѣзь дебелъ книгъ, наливатъ ѝ въ бутылкы, затулятъ ги добръ и ги държатъ въ зимникътъ въ пѣськъ.