

лева каквото другыѣ наливкы, и може още за нѣколко врѣме, по колкото отпивашь отъ неѣж. да наливашь по толкозь пакъ изново чистѣ ракъѣж. Тя и подслажданіе толкозь не иска, но ако щѣшь можешь да си ѣж подслаждашь по колкото ти е на вкусъ-гѣ.

Дулевка

Земи дули които не само да сѣж узрѣли, но да сѣж вече и полежѣли и да сѣж зели вече да ся позачервяватъ вѣтрѣ, разрѣжи всякъ единъ отъ тѣхъ на четири части, но посуши ги първомъ на слънце, а послѣ ги досуши въ пещь, послѣ ги турять въ бѣчовкѣ позатоппенѣ малко. Бѣчовкѣтѣ, въ койѣто ся приготви тази наливка, затулятъ ѣж добрѣ и ѣж заравятъ за 6 недѣли въ земѣтѣ, а послѣ ѣж изваждатъ та ѣж турять въ зимникѣтѣ. Отъ бѣчовкѣтѣ прѣливатъ наливкѣтѣ въ бутылкы.

Дулевка и ябълановка

Земи хубавы дулы и ябълкы сладкы и кисели, но само горчивы да не сѣж, нарѣжи ги, остави ги на слънце да завяягътъ, послѣ ги натурай въ стькло, залей ги съ хубавѣ ракъѣж. Като прѣстоятъ два три мѣсеца, налей ракъѣжтѣ въ бутылкы, като туряшь въ всякъ по единъ лѣжичкѣ шекеръ. Послѣ ги затули добрѣ и тури ги въ зимникѣтѣ да постоятъ още малко.

Малиновка

Земи сокъ отъ малины три щофы, вышневь