

сокъ половинъ бутылкж, спиртъ хубавъ 6 штофа, и 6 фунта шекеръ. Растопи шекерътъ въ малиновыйтъ и вишневыйтъ сокъ и, като го смѣсишь съсъ спиртътъ, остави го да си отстой. Послѣ прѣцѣди го, и налей го въ бутылкы.

### МАЛОРУССКЫ НАЛИВКЫ

Отъ похвалнытъ малорусскы наливкы най хубавы сж *вишневатата* и *слизенката* които ся и неподслаждатъ.

*Вишневатка.* Когато простытъ вишны озрѣѣтъ хубаво държатъ ги на вишнятъ додѣ зематъ да чернѣѣтъ, и като видятъ че сж станжли каквыто трѣба, сутринъ чакъ, когато росата улѣти, набиратъ ги въ кошницж безъ опашкытъ имъ и ги разстилатъ на лѣсж все въ единъ редъ, да не идятъ еднаж връзь другж, и турятъ лѣсжтъ на таквозь мѣсто дѣто да ги пече слънце отъ сутринъ до вечеръ. Ако слънцето е было горещо, при вечеръ вишнытъ наченватъ да ся покрыватъ като съ медъ, лепятъ като ги пипашь и една друга ся слепнуватъ, а на вкусъ ставатъ твърдѣ сладкы \*) когато подиръ залѣзваніе то на слън-

---

\*) Лепкавостьта на вишнытъ е мѣрата, до кога трѣба да ся държатъ тѣ на слънце. Ако слънцето не е было силно и тѣ при вечеръ не лепятъ, трѣба вечеръ да ся прибержтъ подъ сухо, да не пада роса на тѣхъ и на другыйтъ день да ся простиратъ пакъ на слънце, додѣ зематъ да лепятъ: тогазь да ся истудятъ на слън-