

Лимонена ракия

Земи 50 прѣсни лимоны, обѣли жьлтѣтъ ко-
жицѣ тѣй тѣнко щото да не остане на пейъ ни-
колко бѣло месо, и тогазь тѣзи кожицѣ иѣ на-
доби на дребно и тури гы въ едно ведро ра-
кыиѣ да кысне единъ мѣсець. Слѣдъ това притури
шекеръ 10 фунта, и като иѣ оставишь да постои
двѣ недѣли, процѣди иѣ.

Може да ся прави лимонена ракия и отъ су-
хы лимонены коры. На едно ведро ракыиѣ тури
два фунта сухы лимонены коры, и 5 золотника
тригья да кыснѣтъ 20 дена и слѣдъ това, като
иѣ подсладишь съ 10 фунта шекеръ, прѣцѣди иѣ
прѣзь хартииѣ.

Нерандзена ракия

1) Земи корыѣ на четири нерандзы (порто-
калы) и като гы залѣшь съ 4 бутылкы ракыиѣ,
да иѣ оставишь да кысне двѣ недѣли и тогазь
да иѣ прѣваришь, като и притуришь 2 фунта ше-
керъ и да иѣ прѣцѣдишь.

2) На едно ведро ракыиѣ тури единъ фунтъ и
половинѣ сухы портокаловы коры да кыснѣтъ двѣ
недѣли, а слѣдъ това подслади иѣ съ 6 фунта ше-
керъ и иѣ прѣцѣди прѣзь фланелѣ.

3) Въ едно казанче отъ едно ведро тури е-
динъ фунтъ портокаловы коры, полвинѣ фунтъ
бадянь, карамфилъ, кардамонъ (какуле?), дарчинъ
и укроцены (копарены) сѣмена по 10 золотника