

и като го напълнишь съ ракъѣ да кысне една недѣля; а послѣ ѣ прѣвари и, като ѣ подсладишь, прѣцѣди ѣ прѣзь хартиѣ.

Сливеницы

Най-зрѣлы сливы на едно съ костылкытъ гы грухатъ добръ като имъ наливатъ толкозь водѣ, додѣто смѣшеніето стане жидка каша, изливатъ гы тогазь въ каче или бѣчевка, дѣто гы оставятъ додѣ прѣкыпятъ. Слѣдъ прѣкыпяваніето (което ся познава по това, че жидкостыта прѣстава да шюпне) напълватъ гы въ казантъ и гы изваряватъ. Тѣй изваренхтъ ракъѣ прѣваряватъ ѣ и веднѣжь и дважь споредъ каквхто ѣ искатъ по-силнѣ или по-слабѣ.

Широпъ на наливкы и ракъѣ за подслажданіе.

Три фунта шекеръ вари въ единъ щофъ водѣ, като му снемашъ пѣнхтъ додѣто вече стане да нѣма пѣнѣ, послѣ го изстуди и го остави да прѣстои двѣ недѣли. Съ този широпъ испослѣ подслаждай наливкытъ и ракъѣтъ, като туряшь отъ него около четвъртхтъ часть спрямо количеството на ракъѣтъ; т. е. на единъ окъ ракъѣ сто драмы широпъ.

Боядисваніе на ракъѣ

1) За аленъ и фіолетовъ цвѣтъ земи единъ золотникъ кжрижсъ дребно счуканъ и го вари въ