

отъ лукъ. Перата отъ лукътъ трѣба да ги омы-
ешь, да ги туришь въ горещъ водъ, да ги въз-
варишь два пѣтя, послѣ да ги извадишь и да
ги туришь въ студена водъ, и като исцѣдишь
отъ тѣхъ прѣзь парцалъ сокътъ, да го варишь въ
разлато цѣщо додѣ искипи половината; и което
остане е зелена боя съ коѣшто боядисватъ ра-
кыѣ и желе.

5) *За синкавъ цвѣтъ* има такожде нѣколко
способа, но за насъ по-лесно и по-хубаво е да
пушамы доволно цвѣтъ отъ босилякъ.

Рашафія отъ дюли

Като изберешъ хубавы, зрѣлы, жълты дюли
двѣ или три, да ги отрыешъ съ платно, а слѣдъ
това да ги настържешъ на стъргало като рѣпѣ
до самытъ сѣменца, като пазишь щото въ настър-
гавыйтъ мекышь да не паднѣтъ сѣменца. Този
мекышь, т. е. настърганыйтъ дюли да ги туришь
въ единъ сѣдъ да сѣдятъ единъ день въ зи-
мникътъ, за да ся отдѣли сокътъ, а послѣ да ся
исцѣди прѣзь платно, като ся изетиска добръ и
най-послѣ да ся прѣцѣди сокътъ прѣзь сито.
Въ този сокъ ся разстопява нужното количе-
ство шекеръ, споредъ вкусътъ, и всичкото ся
излива въ петерно количество (петъ ката) чистъ
ракыѣ; като му ся тури малко карамфилъ и
цвѣтъ мушкатень. Това смѣшеніе го наливатъ въ
бутилки и го държатъ цѣлъ мѣсець на слънце,
като го разбѣлнкватъ отъ врѣме на врѣме.