

съ доста шекеръ, и като истинно турятъ и варягы стафиды.

ОТДѢЛЪ XII.

За сладка и Шурупи.

които ся употребляватъ прѣди кавето.

Четвъртиты дюли.

Приготовятъ 5 оки дюли, като обѣлятъ коритѣ имъ и извадятъ вжтрѣшностьтѣ имъ, чалкади-сватъ бѣлтъкътъ на едно яйце съ рѣжжъ въ една халваційскѣ тенцерѣ, въ коѣто турятъ една о-кѣ шекеръ и 2 оки водѣ, които като захванѣтъ да възвиратъ прѣпѣнятъ гы. Тогазъ турятъ вжтрѣ приготвенитѣ дюли, които като уврѣтъ добрѣ, изваждатъ гы отъ огньтъ, прѣцѣждатъ гы прѣзъ астаръ и пакъ гы прѣпѣнятъ. Послѣ турятъ пакъ на огньтъ приготвянѣтъ жидкость, вврѣлятъ ѿ малко стипцѣ и, като ѿ възварятъ нѣколко пѣтя, исврѣлятъ пѣнѣтъ, снематъ ѿ отъ огньтъ и ѿ прѣцѣждатъ пакъ прѣзъ чистъ астаръ. Подирѣ това турятъ ѿ на огньтъ както по-прѣди, вврѣ-