

турять на огъня. Като възврѣтъ и закъпятъ снемать гы отъ огъня, прѣлѣнять гы и гы прѣцѣждать прѣзъ астаръ.

Ш у р у п ъ о т ъ в и ш н ы .

Прѣцѣждать вишни колкото трѣбва прѣзъ астаръ и гы оставять да стоить 24 часа. Подиръ гы прѣцѣждать въ другъ ссѣдъ и исвѣрлять отъ дѣното останѣлыйтъ гюбюръ (талогъ). Тогазъ турять сѣщыйтъ сокъ на вишнытъ въ еднѣ тенджерѣ съ два пѣти толкозъ шекеръ, и като гы разбѣркатъ добръ, турять гы на огъньтъ. Щомъ възври и въскипне, прѣцѣждать го пакъ прѣзъ астаръ и го задържать. Като истине, захлупвать го добръ и когато искатъ правять си шербетъ отъ него. Тѣй сѣщо ся правять и шурупитъ отъ френскогроздіе, нарове, и портокалы.

Другъ видъ шурупъ отъ вишны.

Прѣсичать еднѣ окъ шекеръ въ еднѣ тенджерѣ, прѣлѣнять го и вѣрлять вѣтрѣ 100 драма очистены вишны, които като възврѣтъ нѣколко пѣти, снемать гы отъ огъньтъ, като начинѣтъ да истивать, земать вишнытъ въ рѣшеткѣ, а шурупътъ имъ прѣцѣждать прѣзъ астаръ и го турять въ стѣклета, тѣй сѣщо правять и съ френскогроздіе-

Ш у р у п ъ о т ъ М е н е к ш е .

Попарвать съ 300 драма вѣлѣж водѣ 100 драмы менекшены листы, и като гы захлупать добръ,