

Сладко отъ Френско гроздіе.

Прѣсичать шекерѣть както казахмы вече по-горѣ, ввѣрлятъ вѣтрѣ 100 драма френско гроздіе, като извадятъ сѣмената му варятъ го съ половинѣ окѣ прѣцѣденъ сокъ отъ сѣщото френско гроздіе. Единѣ пѣтъ като го възварятъ снематъ го и го раздѣлятъ въ стѣклетата.

Сладко отъ Тріандафилъ.

Приготвятъ половинѣ окѣ добры чисти тріандафилowy листы. Турятъ половинѣ окѣ водѣ въ единѣ тенджерѣ на огнѣнѣтъ, коѣто, като захване да ври, ввѣрлятъ въ неѣ тріандафилowy листове. Щомъ възври веднѣжъ снѣматъ ѣхъ отъ огнѣнѣтъ, отхлупватъ ѣхъ и ѣхъ оставятъ да истине. Тогазѣ прѣцѣждатъ водѣтъ, прѣпѣнятъ ѣхъ, останѣлѣтъ водѣ наедно съ единѣ окѣ добѣръ шекерѣ и съ запѣненѣ бѣлтѣкъ на едно яйце, като ѣхъ възварятъ още веднѣжъ, снѣматъ ѣхъ отъ огнѣнѣтъ прѣпѣнятъ ѣхъ пакъ и ѣхъ турятъ въ стѣклета на които устата трѣбва да ся много малкы. Вардѣтъ обаче да не земе отъ вѣнѣ въздухъ зашто ся разваля.

Сладко отъ вишны.

Очистятъ опашкытъ на 100 драма добры вишны и изваждатъ костилкытъ имѣ отъ кѣмъ опашкытъ съ единѣ иглѣ. Послѣ прѣсичатъ единѣ окѣ шекерѣ, ввѣрлятъ въ него приготвенытъ вишны, които, като сварятъ умѣренао, изваждатъ гы отъ огнѣа, като истинѣтъ турятъ гы въ стѣклетата.