

Кисела сыроватка.

На двѣ бутылки млѣко налѣй половинѣ лъжицѣ лимонянѣ сокѣ (чорба) или виненѣ оцетѣ, свари и процѣди млѣкото. Ако сыроватката стане много кисела тури ѣ малко шекерѣ.

Овощна сыроватка.

На едѣж бутылкѣ сыроватка направенѣ съ лимоненѣ сокѣ, тури двѣ кисело-сладкѣ ябълкѣ, разрѣзаны на парчета и възвари ги единѣ четвъртъ отъ часѣ, истуди вареніето, процѣди го, и тогазѣ му тури малко шекерѣ, — Вмѣсто ябълкѣ можешѣ да туришѣ малко сушени караджейкѣ сливы или коринетко сушено гроздіе (жълты ѣдры стафиды).

Винена сыроватка.

Като възваришѣ двѣ бутылки млѣко, налѣй му полвинѣ стаканѣ или цѣлѣ бѣло вино, и като ся осѣдне млѣкото, прѣцѣди го.

Морсѣ отъ лобеницы

Земи 36 лобеницы (дыни, карпузи) отъ срѣднѣ голѣминѣ, и разрѣжи всякѣ на полвенѣ, изрѣжи тогазѣ червенѣтъ или жълтѣтъ имѣ вътрѣшность, и, като очистишѣ и исвѣрлишѣ сѣмената имѣ, исцѣди сокѣтъ отъ месото имѣ, тури го въ единѣ котелѣ, да ври три часа, и да ся бърка непрѣстанно, слѣдѣ това прѣцѣди вареніето прѣзѣ цѣдилкѣ. Процѣденныйтъ сокѣ излѣй