

НАЛИВКА ОТЪ ЗАРЗАЛЫ.

Нарѣзватъ зарзалытъ на парченца, изваждатъ костилкытъ, начупватъ ги и тѣхъ на едно съ нарѣзаното месо на зарзалытъ натурватъ ги въ едно голѣмо стъкло и ги заливатъ съ хубавѣ ракыѣ, като турятъ вътрѣ и малко карамфилъ и дарчинъ. Като затулятъ стъклото, турятъ го на слѣнце за двѣ три недѣли, и всякой день го разбѣлникватъ. Когато наливката ся отстои, отливатъ быстрото, подслаждатъ го колкото искатъ съ шекеръ, наливатъ го въ бутылкы, и ги зариватъ въ песѣкъ.

Така сѣщо става и *прасковена наливка*.

ВИШНЕВКА.

Земи зрѣлы вишни та ги измый и ги натурай въ едно стъкло, залей ги съ хубавѣ ракыѣ тѣй щото ракыята да покрыва вишнытъ и остави ги тѣй да стоятъ три мѣсеца. Излей послѣ ракыѣтъ въ стъклото, което тури на странѣ да ся отстои съвършено. Прѣлей послѣ быстрото въ бутылкы, подслади го на бутылкѣ съ половинѣ фунтъ шекеръ, затули и скѣтай ѣхъ за употребленіе.

СЛИВАНКА

Избери най-зрѣлы и здравы сливы, измый ги тури ги въ стъкло, залей ги съ хубавѣ ракыѣ остави ги така да стоятъ два три мѣсеца; слѣдъ което можешъ да ѣхъ пиешъ, защото тя ся непрѣ-