

цето тѣ истинѣтъ, насипи ги прѣзъ дупкѣтъ въ
бъчовкѣ, който и порасклащай съ припазваніе
за да ся настанѣтъ вътрѣ вишныѣ добръ. Тогазы
залей ги съ хубавѣ ракыѣ, толкозы колкото е-
двамъ да покрые вишныѣ, тури бъчовкѣтъ въ зи-
мникѣтъ на подложки, да не допира до земѣтъ;
на другийтъ день долей ги да дойдѣтъ пакъ на
онѣзы мѣрѣ, и продължавай това два три дена на
редъ, додѣто виждашь че вишанѣтъ попиватъ въ
себе си ракыѣ. Подиръ 10 дена пробій ниско е-
динъ грездей (по добръ е ако да си го има отъ
понапрѣдъ) и источи прѣзъ него въ другъ ссѣдъ
всичкѣтъ жидкость и послѣ пакъ ѣхъ налей въ
бъчовкѣтъ, сирѣчь прѣточи ѣхъ. Подиръ двѣ не-
дѣли отъ това ще имашъ най-хубавѣ вишневокѣ.
А като ѣхъ точишь за употребеніе можешъ, кол-
кото вишневокѣ источишь отдолу, толкозы ракы-
ѣ да налѣешь отгоръ додѣто остищашъ наливка-
та че има още вишневъ вкусъ.

2) *Сливенката* бива два рода, една която
не трае, и тя непременно трѣба да ся пспіе за
полвинтъ годинѣ, а друга която може да простои
нѣколко години. По-добрата става като вишневоката.

и да ся турятъ въ бъчовкѣтъ. Но не трѣба вишни-
тъ да стоятъ на слѣнце повече отъ колкото трѣба, и-
то да ся берѣтъ измокрены отъ дѣждъ.