

## ЧИСЛ. 9.

Біно ш дрыннаха.

Възми 5 фунти зрѣлѣха дрыннаха, бари у полажѣ, кѣда чѣи 3 сѣитанка нанкобе води, а прочи допи ирѣднѣма бінома, сѣтлѣи динданѣно етлати за 15 днѣи, и тогда прѣочи у дрѣвогѣ ебѣнѣи, и дѣрки за употрѣачѣи прѣтнѣи ерѣсолѣи, и елѣи ентри и ирѣднѣи етлати.

## ЧИСЛ. 10.

Біно ш тирѣннаха.

Нѣвѣи зрѣлѣха чѣтнѣха тирѣннаха. колѣнѣи хѣшѣи, етѣри (по нѣколѣнѣи у еланѣи урѣднѣнѣи) кѣвнѣи сѣ кошѣнѣи, и лѣтнѣи у ебѣнѣи? нѣпи лѣтнѣи етлати бінома, но нѣколѣнѣи нѣки ерѣна да прѣдано ебѣи; ебѣи кѣ томѣи у кѣнѣи кѣвнѣи етѣри еладѣи корѣи и кѣри рѣнѣа по нѣколѣнѣи, и тако етлати за 14 днѣи домаѣи прѣвѣнѣи, и тогда допи біно.

## ЧИСЛ. 11.

Еще иначе.

Етѣри, кѣкѣмо гѣрѣи рѣнѣи, тирѣнѣи кѣвнѣи сѣ кошѣнѣи, нѣтнѣи нѣтѣи нѣха малѣи лѣтнѣи, ебѣнѣи у ебѣнѣи, а потомѣи елѣи у ебѣнѣи, и нѣпи етлати бінома, кѣи полѣнѣи тогда лѣтѣи ирѣднѣи етлати кѣ доза и прѣтнѣи ебѣи.

## ЧИСЛ. 12.

Еще иначе етлати нѣрѣднѣи біно ш тирѣннаха.

Етѣри тирѣнѣи, кѣкѣмо рѣно, урѣнѣи елѣи кѣ томѣи кѣвнѣи ентѣнѣи и ерѣкѣнѣи нѣха, кѣи такожде етѣри, полѣнѣи сѣ ентѣи етлати тирѣнѣи, нѣтнѣи лѣтнѣи, лѣтнѣи на дѣкѣи, е ебѣнѣи у ебѣнѣи. Урѣнѣи ш ентѣи ебѣнѣи лѣтнѣи етлати за 3 фунти, кѣ томѣи ентѣи етлати шѣтѣи 2 фунти, еладѣи корѣи еланѣи доза, и еладѣи етлати 3 ентѣи етлати, ебѣи нѣкѣвнѣи етлати и у кѣнѣи ентѣи. Елѣи у полажѣи 4 ентѣи ентѣи етлати.

платиз водомъ и обшана нѣга ш цинко-  
евни, и на то прѣдъимен доптици и Штѣга,  
и тогда напн атѣимъ вѣномъ, и онѣ кичѣ  
са подвизанныма какикомъ сеѣим ѣнѣтра.

### ЧИСЛ. 13.

Вѣн янаѣ.

Отѣци, ѣчѣни ѣ доптици, и обшн ѣ фѣ-  
рѣни терьни, какомо рѣкан; потомъ ѣзми  
дѣлѣта толѣкш самѣхъ грозднѣхъ вѣде-  
нѣхъ зѣрнахъ, мѣтѣни и нѣхъ на дѣки, и на  
на тѣпѣхъ ѣ тѣпѣи фѣрѣни проглатѣти.  
Мѣждѣ тѣмъ ѣзми едѣнѣ ордѣнѣхъ, слѣ-  
ци са нѣга вѣрѣни кожнѣхъ, задѣни на  
жнѣхъ, заживѣга вошѣномъ вѣтомъ и об-  
ѣти ѣ полѣхъ да згорѣтѣ, но покѣри вѣ-  
нѣхъ нѣмъ кромоъ, что емъ дѣмъ на полѣ  
ни нѣшло; потомъ бѣни ѣнѣтра онѣ допти-  
ци и грозѣ смѣшано, и напн фѣрѣнѣма  
мѣтомъ, заживѣни добро, а одѣхѣхъ про-  
ѣвши, ѣ кою задѣни тѣрѣхъ, да рѣда вѣѣна  
возѣвѣхъ нѣлати можи, и кадѣ прѣнѣтѣ,  
тогда прѣѣши на дѣнѣ нѣмѣ, и ипѣтѣи  
едѣнѣ холѣѣ тога вѣна, коѣ онѣтѣ ѣни оз-  
гоѣ ѣ Бѣрѣнѣ, и обѣкш ѣни за 14 дѣнѣ,

шѣкоѣ дѣна по тѣри пѣта, а потомъ доѣро  
заживѣнѣши обѣтѣитѣ до Мѣлѣ мѣѣ, докѣтѣ  
тѣрѣнѣни по полѣмъ прѣдѣтѣнтѣ, и тогда  
напнѣни пѣти.

### ЧИСЛ. 14.

Бѣно ш ѣнѣфѣтѣкихъ тѣрѣшана.

Напѣри ѣ шѣи вѣрѣни ѣнѣфѣтѣкихъ тѣрѣшана,  
мѣтѣни ѣ жнѣри, и са подвизанныма какикомъ  
сеѣим ѣ Бѣрѣнѣ, напн фѣрѣнѣма мѣтомъ  
да прѣнѣтѣ, а полѣтѣ 14 дѣнѣ изѣвѣди жнѣнѣхъ.

### ЧИСЛ. 15.

Бѣно ш тѣрѣнѣхъ кѣпѣннѣхъ нѣгодахъ.

Ѵзми зѣрѣнѣхъ ѣнѣтѣхъ кѣпѣннѣхъ нѣго-  
дѣхъ 10 холѣи, и 2 холѣи ѣнѣта атѣпа мѣ-  
дѣ, смѣшѣи ошѣнѣнѣни, ѣ едѣномъ кадѣнѣ-  
нѣномъ котѣлѣ напѣ ордѣни, ѣни нѣто бѣ холѣ-  
енѣ вѣна, мѣтѣни на батѣхъ ѣзѣрѣтѣи, обѣ-  
наѣвѣи доѣро, и кадѣ мѣтѣнѣтѣ пѣни, обѣ-  
енѣ вѣрѣтѣ за полѣ саѣта, и тогда пѣни са  
батѣри, обѣтѣни гѣрѣадѣнѣни, потомъ прѣнѣдѣи  
крѣза ѣнѣтѣ вѣрѣхъ, и ѣни онѣтѣ ѣ котѣлѣ,  
мѣтѣни на батѣхъ ѣзѣрѣтѣи, и пѣнѣ онѣмѣи,

а послѣ кажда хладна вѣдѣ, ѱири у Бѣрицы.  
Ово вѣно прохлаждаеа, пино у жары дни.

## ЧИСЛ. 16.

## Вѣно ш дѣнаха.

Взми довоаное количество зрѣнаха дѣнаха, олици и изѣри на маленки кришке, но избери изъ нихъ сѣми съ кѣтицами, измѣри да бѣдита 12 фѣнти таковыха комадакшез, кои митни у хакоби, и напни еадикимъ мѣстомъ, да прѣригѣ, и послѣ 30 дни прѣочи вѣно у дрѣго хакоби, допи и сеѣи ѱѣтъа маако генцога.

## ЧИСЛ. 17.

## Вѣи инаѣ.

Взми дѣнаха, коланко хотѣшз, осриши крѣомъ лѣпо, изѣри по на 4 комада, избери сѣми съ кѣтицами. Потомъ оладни кѣрицы, коланко хотѣшз, митни оадола еадна табанз оныхъ изѣтинныхъ дѣнаха, и по ньмама леково неѣт, и опѣа дѣнѣ, и по ньмама неѣт, и таки до половини кѣри-

рицѣта, оаамъ еакой табанз надобно пошкропѣти ракомъз, а потомъ зади кѣрицы и напни старимъ лѣпимъ вѣномъз, заернымъ добро, и остави за 14 дни таки стаати

## ЧИСЛ. 18.

## Вѣи инаѣ.

Вѣи у Оранѣо еадназ чагазъ фрѣшка мѣста, стави мааза ватрѣ кѣватни, и пѣнѣ пиимай, маада такизъ узми 50, или бо чѣстиха зрѣнаха дѣнаха, разѣри еака дѣно на мѣри комада, извади сѣми и кѣтици напсалѣ, потомъ кажа пири на мѣстѣ нитанѣта, еаки ѱѣтъа сеи дѣнѣ, да кѣватни, докаѣ мѣкани еѣдѣта, и тогда извади ватрѣ изѣода оранѣи, и остави да мѣста охладѣти, изкога послѣ извади сеи дѣнѣ, митни по нькоанеи у чѣта дѣвѣзъ еѣдѣз, пѣнѣи съ дѣрѣтомъз, и пѣнѣ чинно мѣри у крѣи и цѣди съ тѣкомъз сока у онай кѣванѣи мѣста, и кажа сеи дѣнѣ таки пѣнѣшз и сока изъ нихъ у мѣста изѣфдишз, тогда подмѣтни ватрѣ подъ оранѣю, да вѣи два или три пѣта узаерѣта, а послѣ лѣкимъ съ ватрѣ, остави хладнѣ

ХЛАДНОЕ, и тако ХЛАДНОЕ СМЪИ Ч КАЛАНЦЪИ  
 ЗИМЛАНІ СОКЪИ, и ДОБРО ЗАТЕВРЪШИИ, ДЪРЖИ  
 Ч ПОДРЪЖМЪ, КОГЪ ЗА ЦЪЛАНІ ГОДЪ СТААТИ  
 МОЖИТА. И КАДЪ ХОЧЕШЪ ЗА ПИТЬЕ ЕІНО  
 НАЧИНИТИ, ТО ЧЪИ Ч ЕДНЪ ЧИВЪРЪТЪ ХАКО-  
 ЧИТА 8 ХОЛЕН ВОДЕ ЧИТЕ, 4 ХОЛКИ ОНОГА  
 ДГЪНЪСГОЪ МЪСТА, А ПРОЧИ ДОПИ ПРОСТИМЪ  
 ЕІНОМЪ, и БЪДЪТА ИЗДАНОЕ ПИТЬЕ. ИЛИ ОЦЪ  
 ДЪШЕ НАЧИНИТИ ТАКОЕО ПИТЬЕ Ч БРАИ БЪРКЪ,  
 ОУКЪ: ЧЪИ Ч ХАКОЧИ 30 ХОЛЕН ЧИТЕ ВОДЕ,  
 15 ХОЛЕН ФРИШКА МЪСТА, и 10 ХОЛЕН ОНОГА  
 ДГЪНЪСГОЪ МЪСТА, ОСТАВИ ПЪРЪВЪТИ, А ПО-  
 ТОМЪ ДОБРО ЗАБРАНЪШИИ, ДЪРЖИ ДО МАІА,  
 и ТОГДА ПЪТОИ, и ЧПОТЪРЪЖАВАТИ МОЖИША.

### ЧИСЛ. 19.

ДМКАТНОЕ ДГЪНЪСВО ПИТЬЕ НАЧИНИТИ.

САТРИ ЧИТЕ ЗЪРАЕ ДГЪНЪ НА ТРЪНИЦЪ ДО  
 СРЕДНИ, ПОНИЖЕ СЪБИ и КЪШЕИИ ИЗЛАЧИТИ НА-  
 ДОСНО, МЪТИИ САТРИНОИ Ч КРЪВЪ, и ШАНГО-  
 БОМЪ ИТНИИ СОКА, КОГДА ДА БЪДЪТА ДО  
 ДЪХЪ ХОЛЪ, ЧЪИ Ч ЧИТА КАЛАНЦАНЪ ЛОНАЦЪ,  
 САТРИ НА ТРЪНИЦЪ ЕДНЪ ЧИВЪРЪТЪ ФЪНТЕ ФИ-  
 НОГА ШЪІРА, БАРИ Ч ЛОНАЦЪ, и ПРИСТАВИ  
 КЪ САТРИ НЪКОЛНИИ ПРЪКЪБАТИ, ПОТОМЪ  
 ХЛАДНОЕ

ХЛАДНОЕ ЧЪИ Ч БЪТМАИ СЪ ДОЛГИИИ ГЛАМЪИ,  
 ЧЪИ НА БЪРХЪ Ч ПЕАКЪ БЪТМАКЪ ПО НЪКОЛ-  
 НИИ ЧИТА ЗИТИНА, ПОІАТЪ ЗАТЕВРИ БОИНОМЪ  
 и ДЪРЖИ Ч ПЕАКЪ Ч ПОДРЪЖМЪ. КАДЪ ХОЧЕШЪ  
 ЗА ПЕА, ИЛИ ЗА ГОТЪ ШЪ СВОГЪ ПИТЬА ИЗНИТИ,  
 ТО ЧЪИИ ЕДНЪ БЪТМАКЪ, ОТЕВРИ, ИЗБАДИ  
 ПЛАМЪКОМЪ ПЕАХЪ ЗИТИНА, ИЗАН ТРИ ЧАШЕ  
 ИЗЪ БЪТМАКИ ОНОГА СОКА, ЧЪИ Ч ФЛАШЪ ШЪ  
 ДЪХЪ ХОЛЪ, и ИЛИ ЧИВЪТЪ ЛЪПА ЕІНА, КОЕ  
 ШЪ ОНОГА СОКА ПОЛЪЖИТА ИЗРАДНИИ ЕКЪСЪ; А  
 НА ОСТАШКИИ Ч БЪТМАКИ ЧЪИ ОПИТА ЗИТИНА  
 НЪКОЛНИИ.

### ПОЛЬЗА.

ДГЪНЪСВО ЕІНО ЕСТЬ ЖИВЪДЪ ПОМЪНО, ПО-  
 НИЖЕ ЧУКЪТАВАГА, и НЪКОЛНИИ СТИЖИТА;  
 ЕСТЬ ДОБРО ПРОТИВЪ ИДЪСОЛЪ, и СЪБИ БИ-  
 СТРИ СТОЛНИ, КАКЪИ и ПРОТИВЪ ТУДАНЪ ПЪ-  
 ЦАНЪ ЧЪИИ.

### ЧИСЛ. 20.

ЕІНО ШЪ БИШАНА.

ЧЪИИ ЧИШЪХЪ ЗЪРАХЪ БИШАНА БИЗЪ ПИ-  
 ТИИ, ИЗБАДИ ИЗЪ ПЪХЪ КОШНИИ, КОЕ СКО-  
 КАНЕО

БЛНКО У ДЖМЪ СТЪЦН, А ЖКО НМОВО СНО-  
БАНОВО, И ОКОИ СМЪШАЙ ОВОКОПННУ; ПОТОМЪ  
ИЗБАДИ ИЗЪ БЪРТА БІНА, КОЕ ВШНЪВННЪ  
ХОТІШЪ НАЧННТИ, 4 ЯДН 6 ХОЛЕН; И ТОГДА  
НАЧНННННЮ Ш ДОБРА И ЖКА ПЛАТНА КІВЪ,  
СЪ ЕДИНГО АРАА ШИРОКЪ, А СЪ ДРУГОГО УЗКЪ,  
СЪБЪТН У ОВО БЪР, ДОЛЪ ШИРОКІЙ КРАЙ, А  
УЗКІЙ КРАЙ ЗАДЪЖИ ГОРЪ, И ТАКО ОНІ СЪ-  
ВННЪ ВШНЪ УТЪДЪ СЪ ДЪВНОМЪ КАШНКОМЪ  
У ОНЪ КІВЪ, И КАДЪ СЕ УНЪТРА БЪДЪ, ТОГДА  
КІВЪ ЗАВЪЖИ ОЗГОРЪ И СЪБЪТН ПОУРДИ БЪРТА  
ВНЪТН, И ОНО ИЗЪКЪ БІННОЕ БІНО УПН ОПІТА  
У БЪР, И ОБЪН У КНОЦН 2 ЛОТЪ СЛАДКІ КО-  
РНИ, 1 ЛОТЪ НАРИНФАЛКА, И ЕДИНЪ ЛОТЪ  
ОРАШЕНКОВА ЦЪТЪІА, СЕ НАКУБНО СЪВНО;  
ЗАВЪЖАНН БЪР, А ОДЪШКЪ ПРОБЪВШН, У КОМЪ  
ЗАДЪЖН ТИРКЪ, РАДИ ВОЗДЪХА ДА БІНО ОМЛОМ  
ВНШАНА БЪТН МОЖІТА, И ПОСЛЪ 14 ДНІ  
БЪДІТА ГОТОВО ЗА ПІТЬ.

### ЧНІА. 21.

ВШНІ ИНАЧЕ ВШНЪВНО БІНО НАЧННТИ.

НЦЪДН ИЗЪ ВШШАНА САМОГО ЮКА 8 ХО-  
ЕН, КЪ ТОМЪ УЗМН ТРН СЪТЛАНКА ЖКА  
МЕДА, РАТОПН НА ВАТРН У САНТАНН, ПО-

ТОМА

ТОМА СМЪШАЙ СЪ ОННМЪ ВШНЪВННЪ СЪ-  
КОМЪ, УПН У ПОСАКЪ, И ДОПН ЛЪПНМЪ  
СТАРНМЪ ВІНОМЪ, ОБЪН УНЪТРА У КНОЦН ПО  
МАЛО СЪВННІ СЛАДКІ КОРНИ, НАРИНФАЛКА, И  
ГАЛАНТА, И ПОСЛЪ СЛАМЪ ДНІ МОЖІШЪ ПІТЬ.

### ЧНІА. 22.

ВШНІ ИНАЧЕ.

УЗМН ЗРЪЛАНЪ ВШШАНА, КОАНКЪ ХОТІШЪ,  
МІТНН НА ДАВЪХА У ТИПЪ ФЪРЪНЪ ПРОСТА-  
ТИ, ДА НЪКОАНКЪ ТВОРНН БЪДЪТА, СЪВНН  
ННХА У ДЪВНОМЪ ЛЕАНЪ КЪПНН СЪ КОШНЦАМН,  
ПОМЪШАЙ УНЪТРА СЪВННІ СЛАДКІ КОРНИ, ОРАШ-  
ЕНКОВА ЦЪТЪІА, ГІАКОНХА ЗІРНЪ, Ш ПЛАКОГА  
ПО НЪКОАНКЪ, НАЧННН ЛОПНЦЪ СЪ МІЦА ВЕ-  
ЛАНЪ, КОЕ МІТНН НА ДАВЪН У ФЪРЪНН ТИПЪ  
СЪВШМТНН, А ПОСЛЪ МІТНН ННХА У КЪТН И  
ГОДЪЖН НА СЪХОВА МІТЪ. У ВРНМЪ БЪРІ  
РАКОМАДАЙ ОНІ ЛОПНЦЪ, КАДН У ВНОТЪ БЪ-  
РІ, И НАПН ФРНШНМЪ ЛЪПНМЪ МЪТОМЪ,  
ОСТАВН ДА ПРЕЖІТА, И ТАКЪ ГОДЪЖН ЗА-  
ЕРАНЪНО ДО ПРОЛЪТІА, И ТОГДА МОЖННЪ  
ПРТОЧНТИ, И УПОТЪРІАВАТИ. НО МОЖНО  
ТАКОВЕ БІНО И У СЛАКО ВРНМЪ НАЧННТИ, КАДЪ  
СЪВННТО МЪТА УПНШЪ СТАГО БІНО.

Аа

УНА.

## ЧИСЛ. 23.

ВІЩЕ ІНАЧЕ.

ВЗМИ 8 ХОМБИ ВІШНІВБА СОКА, МІТНИ У НІГА СЛАДКЕ КОРИЦІ 2 ЛОТА, БАДИФІАЛЬКА ПОЛЪ ЛОТА, ОРАШНИКА И ІЛІКНИХА ЗЕРНА ПО ЄДАНЪ КЕИНТАНКА, СІБІ У ПРАХА СТЪЧНО, ПОКРИ ЗА 2 САТА СТААТИ, А ПОСАДЪ УПИ У ЧИТЪ ЛОНЦА, ПРИСТАВИ ПОКАЛОПАНО КЪ БАТРИ ДА ТОКМО ЄДАНІВБА УЗАКРИТЬ, И ИЗМАКИНІВШИ СІСТАВИ ОПІТЬ ЗА 2 САТА СТААТИ, И ТОГДА ПРОЦІДИ КРОЗЪ ЧИТЪ КРАБЪ, И СМІШАЙ У ПРОЦІВІ КІННОСІ ДІВІ ФІВІТІ СТЪЧНО ШІТРА, И ПРИСТАВИ ОПІТЬ КЪ БАТРИ, ДА ТРИВІТЬ ДОБРО УЗАКРИТЬ, А ПОСАДЪ УПИ У ДРІВІЙ ЛОНЦА ОХЛАДИТИ, И ТОГДА УПИ У СТАКАЛ, И ДОБРО ЗАТЕОРЕШИ, СОДІЖИ У ПОДРЪВІВЪ: ІЗ СЕВИМ СОКОМЪ МОЖИШ ІВАГДА ВІШНІВБО ВІНО НАЧИНИТИ, КАДЪ ПО ЄДАНЪ ВІНОВЪ ЧАСЪ УПИШЪ ШІ НІГА У ЄДАНЪ ХОМБЪ ПРСТА ВІНО.

## ЧИСЛ. 24.

ВІЩЕ ІНАЧЕ.

СТЪЦІ ВІШНІВЪ КІЛНИ ІЗ КОШІЦАМИ, КАКОМО РІКА, СМІШАЙ УНІТРА НІКОЛКІМ ГІВР

ГЕНДІСЕА СТЪЧНОМЪ, БАЦИ У ХАКОПИ, НАПИ СТАРИМЪ ВІНОМЪ, И СІСТАВИ ПІВРІТИ И ИЗБІГІТИТИ; І АКО СЛАДКО ХОТІШЪ, ТО МОЖИШ ПОВІШАТИ У ФЛАШИ МАЛКІШ ШІТРОМЪ ВІНО, НАН МАЛКІШ.

## ЧИСЛ. 25.

ЛІГІТАЙШІЙ СПОГОРЪ ВІШНІВБО ВІНО НАЧИНИТИ.

НАПИ ДОБРОЛОСІ КОЛИКІТЕ ЗІТІАНХА ЧИТИХА ВІШАНА, ВІЗЪ ПІТАЯ, СЛАДНИ ХАКОСІ, НАМ КОЛІКОСІ БІВІ ХОТІШЪ, МІТНИ ЄДАНЪ ТАБАНЪ, СПІАНА И СІВІСІНА ВІПНОВА НЕВА, И ПО НІМЪ ТАБАНЪ ВІШАНА, И ОПІТЬ НЕВІТЪ, И ПО НІМЪ ВІШНІВЪ, И ТАКИШ ДО ВІРУХА, ГДІ ІА ШАКИ ПРАЗДНИШ ДА СІТАНИ, ПОТОМА ЗІДМІ ХАКОСІ, НАПИ ВІНОМЪ, И СІСТАВИ ЗА 14 ДНІШ СТААТИ, И ЄВІТЪ ВІЗДНОСІ ЖАРЪ УТОЛІМІШ ПІТІВЪ: КЪ СОВОМЪ МОЖИШ УПОТРИТИ И ХЪДОСІ ВІНО, КОІ ІНАЧЕ ПІТИ НЕ ВОЗМОЖНО, ІМО ХЪДОСІВ НІГОВА ВІШНАМИ ПОКРИТИ; МОЖИШ ТАКО ЄІРЪ ДОЛІВАТИ, КОЛКІШ УРІЗЪ ДІВІ ПОЛІТИ, КАКОІ ПРИ БІРІМІТАХА РІЧНО, ДОКАТЪ ВІШНІВБА ІВІМОСТЬ ТРАТИ.

## УЧІА. 26.

ВІЩЕ ИНАЧЕ ВІШНѢГО БІНО НАУЧИТИ.

МѢТНИ У КАЛЖИАНЪ КОТЛО ЕДНѢ ДОСРѢ МА-  
РАМѢ ВІШНА ЧИСТІХЪ ЗРѢАНІХЪ, УПИ БІНА У-  
НІТРА, СТАВИ НАДЪ ВАТРѢ КЪСАТНИ, ДОКАѢ  
ВІШНѢ ВІМА ОДМІКНѢТА, И ТОГДА ОНИИ СЪ  
ВАТРЕ, И КАДЪ ПРОХЛАДИТИ, УЗМИ ДРѢВНѢ  
КАШНИѢ, И ИЗМѢЛІАИ ОНИ ВІШНѢ, ДА КОШ-  
УЩИ ШЪ МѢЛА ШѢДІТИ, ПОТОМЪ ПРОЦѢДИ  
КРОЗЪ КОМАДНОИ ПЛАТНО У ЕДАНЪ ЧИТЪ ЛО-  
НАЦЪ И АКО РАДИ ЦРѢБІНА ВІМА ГЪСТО, ТО  
РАЗЖИТРИ СЪ БІНОМЪ, ПРИТОМЪ УЗМИ ДВѢ  
НАИ ТРИ ШАКИ ОНІХЪ ВІШНѢМЪХЪ КОШУЩІХЪ,  
СТѢРИ У АБАНѢ У ПРАХЪ, И КАЖИ У ОНАИ ПРО-  
ЦѢДІВНОИ СОЖЪ, ТАКОЖЕ СТѢРИ ДВѢ ФЪНТИ  
ШѢБРА, И СМѢШАЙ СЪ ИСТІМЪ СОКОМЪ, ПО-  
ТОМЪ УПИ У ЧИСТОЕ СЪРІЩЕ, И ДОПИ БІНОМЪ  
ПРОСТІМЪ, ОСТАВИ ЗА 14. ДНИ СТАТИ, А  
ПОСЛѢ УПОТРЕБАВАТИ МОЖІШЪ.

## УЧІА. 27.

ВІЩЕ ИНАЧЕ.

СТѢРИ ВІШНѢ, ИЩЕДИ СОЖЪ, МѢТНИ УНІТРА  
ТОЛКІШЪ СТѢРИМА ШѢБРА, ДА ОНАИ СОЖЪ ПРІА-  
ТНѢ

ТНѢ СЛАДОСТА ПРІКІНТА, УПИ У КАЛЖИАНЪ  
ЛОНАЦЪ, И ЗАТВОРИШИ ДОСРѢ, ДІРЖИ У ПО-  
ДЪБІМЪ. КАДЪ ХОТІШЪ ВІШНѢГО БІНО ПІТИ,  
УПИ ШЪ ТОГА СОЖЪ ДВѢ КАШИ У ДВОУКОЛЕНѢ ФЛА-  
ШѢ, УПИ НА ТО ПРОСТА БІНА, ЗАТВОРИ ФЛА-  
ШѢ, И ПРІВРАТИ НѢКОЛІКІШЪ КРАТЪ, ДА СОЖЪ СЪ  
БІНОМЪ ДОСРѢ СОДІНИТИ, И ТАКО СЪБЪДІТА  
ОДНА ИЗЪРАДИ О ПІТІЕ.

## П О Л Ъ З А.

ВІШНѢГО БІНО У ЖАРИ ЛѢТНѢ ДНИ, НАПЛАТИ  
МІЦА ВЪЛА ПІНО, УТОАЕЛА КАЖДѢ, И РАЗ-  
ГЪЛАННИ ВІШТРОНИ ІОСТАИ ПРОХЛАЖДАЕА И  
РАЗФРИЖКАЕА. ОТВОРА ЧРЪВЪ ЖІГІРЦѢ, ТІРА  
УРІНѢ, И РАЗЖЕЛА КАМІНІ.

## П Р И М Ѣ Ч А Н І Е.

ИІ У ПРІПОЛОЖІВНІХЪ ПРОТІЖАХЪ ШЪ НАЧІНѢ  
ВІШНѢМЪХЪ БІНАХЪ СЛАДОСТА ИМІПРОМА  
ПОДЪБІВІШІМЪ, КОИ СТАВАТА ГІРЦОВИ У  
ОБА БІНА, КОИ ОБАИ ВѢТЬ ПРОТІВЪ НАМѢР-  
НІА И ПРИНИ ПРАВАБНА И ПІНА ВІШНѢЛА  
БІНА, ПОНИЖЕ ОНЦИ ПІТИ ЗА ПРОХЛАЖДІВІЕ,  
А НАПРОТІВЪ ТОГА ГІРЦОВИ СІВЪ ВІМА ЖАР-  
КОГА СІТІТЕА; И ЗА ТО НИХЪ У ОБА БІНА

Ученикъ г. Милославскаго университета

НИМАЛО НЕ СТАВАТИ; ЗА ПРИДАТКА ЖЕ БЫВА  
 ДОВОЛНО БЫВАЕТЪ. КАДА БЫШЕШИ КОШЕЦИ  
 СТЪИНИ ПОМЪШУЮТЪ, КОИ ПРИТОМЪ ОУДЪ ИМА-  
 ЮТЪ И КАМНИ У ЧЪТЪЮВЪ РАЗЪИВАТИ И УР-  
 НОМЪ ИСТЪИВАТИ, КАКШЪ АТЪКАИ ГОВОРИТЪ.

### ЧИСЛ. 28.

#### ВІНО ШЪ СЪХНУТЪ БИШАНА.

УЗНИ СЪХНУТЪ БИШАНА ТОЛКИО, КОЛИКШ  
 ЧЕТЫРТИ ТАЛЪ ХАКОВА ИЛИ ИТЪТО БЫШЕ НА-  
 ПОЛНИТИ МОЖНО, ОПЕРЪ АТЪО, ЛІТНИ ОБЪ-  
 ШИТИ, ПОТОМЪ ЛІТНИ У ХАКОВИ, НАПИ  
 ФРИШКИМА МЪТОМЪ, И ОСТАЕН ПЕРЪТИ.  
 ОКО ВІНО ДИТЪ ОХОТЪ КЪ СЪДЪ, И ЧУВАЛА  
 ИЗЪЛІШНО БИТЪО СТОЛЦЪ.

### ЧИСЛ. 29.

ИЗЪІДНОЕ ПРОХЛАЖДАЮЩЕ ШЪ БИША-  
 НА ПИТІЕ НАЧИНИТИ.

УЗНИ 12 ФЪНТИ БИШАНА, ЛІТНИ У ВО-  
 ДИ КЪБЕАТИ, ДОКАЪ ПЪА ВОДА ЧЕРИТЪ, И  
 ЗА ТО, ЧТИ ТОЛКИО ВОДЪ, ДА СЪ 4 ПЪТА  
 НАЪ БИШАНА СЪДЪ: ПОТОМЪ ПИТІЕИ, СЪ  
 АСІНОМЪ НАШКОМЪ, ЧТИ ЧЪСТЪА 15.

ХОЛБИ

ХОЛБИ ВОДЪ, ИЗМЪШАЙ ДОБРО И ПРОЦЪДИ,  
 КАКОМО ПОДА ЧКАЛОМЪ 26 ПОКАЗАЛИ; ПРО-  
 ЦЪДИМОЕ ЛІТНИ СПИТЪ У КОТЛО, СМЪШАЙ  
 ЧЪСТЪА 4 ФЪНТИ СЪДЪИМА ШЪІРА, ОСТАВИ  
 КЪБЕАТИ ДО ТАКЕ ГЪБОТИ, ДА ИЩЕ НА ВЪР-  
 ХЪ ПЛИВАТИ МОЖИТЪ; МІЖДЪ ТИМА СЪДЪИ  
 БІА ДЕТЪ ФЪНТИ ШЪІРА, ЛІТНИ У ТРИ ХО-  
 ЛБИ МАЛКЕ ВОДЪ, ДА РАСТОПИТИ, И ТАКИО ЧТИ  
 У КОТЛО, И ОСТАВИ КЪБЕАТИ ДО ДУЖАНА  
 НА ПЕН ИЩЕТА, КАКО МАЙПЪ. ТОГДА ОБАМИ  
 СЪ БАТЪ И ОСТАВИ ДА ГЪБТИМА НА ДНО ПАДЪ,  
 А ПОТОМЪ ШЪЦЪДИ ПОЛАГАНО БИТРИНЪ У ДРЪ-  
 ГИИ СОУДЪ; МІЖДЪ ТИМА СЪДЪИ У ПЪРАХЪ 8  
 ЛОТА БИШЕЦЪХЪ КОШЕЦЪХЪ И ПОМЪШАЙ ЧЪС-  
 ТЪА, ЗАТОРИ ДОБРО, И ОСТАВИ ЗА 4 НАДЪ  
 У ПОДРЪМЪ СТААТИ, И БЫДЕТЪ ДИМКАТНОЕ  
 ЗАРАВО ПРОХЛАЖДАЮЩЕ ПИТІЕ, СЪ КОМЪ РА-  
 КИО И ПЪЖАНАА БИШЕЦЪА ВІНА РАСТВОРАТИ  
 И РАССЛАЖДАВАТИ МОЖНО.

### ЧИСЛ. 30.

ДИМКАТНОЕ ВІНО ШЪ ГРОЗЪА НАЧИНИТИ.

ИЗЪРИ НАМАТЪШТА ВІНА И СЛАДКА ГРОЗЪА,  
 ИЗЪТИ НА КОМАДКЕ; ОДАДНИ ХАКОВИ, ИЛИ  
 КОЛИКОЕ БЪРЪ ХОТЪШЪ, ЛІТНИ ЕДАНА ТАВАНО

ЛЪ 4

ИЩЕ



нєра мѡкова, и по нєрѡ табанѡ грозѡа, и опѣта по грозѡа табанѡ нєра, и по нємѡ грозѡа, и такш вѣдомѡ до вѣха, гдѣ са шакѣ празданѣ сѣтатѣ нєа; поамѣ заднѣ вѣрѣ, и напѣ старнѣмѡ аѣпнѣмѡ вѣномѡ, и сѣтаѣн за 14 днѣи стаати, поамѣ можнѡ пѣти и допнєати, какоѣ при Бѣрмѣтахѡ Імѣно. Но ако мѣтнѣшѡ вѣдлѣвноѡ грозѡа, то напѣ вѣанѣмѡ вѣномѡ, акомѣ вѣлаѡ грозѡа, вѣдлѣннѣмѡ вѣномѡ, и вѣдѣтѣ нѣзданѣмѡ шнѣтѣмѡ колѡрѡ.

### ЧНІА. 31.

Бѣно ѡ Крѣшакѡ напннѣти.

Накрѣи чѣстѣхѡ и задлѣвѣхѡ сошѣхѡ гадѣнѣхѡ крѣшакѡ, коѣ нѣмѡ шѣдѣнѣи и пѣрѣнѣнѣи, нѣзѣкѣи на комѣдѣ, стѣнѣи, мѣтнѣи ѹ танѣи кѣи, и нѣрѣдѣи нѣзѣ нѣхѡ сожѣ шнѣтѡвома, ѹпѣи ѹ вѣтѡи, орашѣнѣкомѡмѡ закарѣнѣи вѣрѣнѣи, покѣрѣ вѣрѣтѣвѣ шнѣмѡ мѣлнѣннѣмѡ допнѣмѡ и оставѣи вѣрѣтѣи, но сѣнѣнѣнѣи крѣпомѡ гѡвѣтѡ вѣрѣнѣи, чѣмѡ ѡмѡ нѣходѣнѣца нѣзѣтѣмѡ вѣрѣтѣмѡ сѣрѣо сѣгда бѣло. И кадѣ вѣвѡтѣрѣшѡ, чѣмѡ нѣкѣрѣи нѣходѣтѣи прѣстѣло, и сожѣ напѣ мѣтѣтѣ вѣрѣ шнѣтѣтѣ, то ѹпѣи.

ѹпѣи ѹнѣтѣмѡ нѣколѣкѣмѡ дѣрѣгоѡ таковоѡ сожѣ, когѡ радѣи тогѡмѡ ѹ сѡбѣанѣвомѡмѡ вѣрѣнѣтѣмѡ надѡбѣнѣмѡ гѡвоѡа нѣмѡтѣи, чѣмѡ ѡмѡ сѣнѣи вѣрѣнѣи сѣданѣмѡ, докарѣгоѡмѡ шнѣтѣтѣ, по нѣколѣкѣмѡ допнѣати, а кадѣ са сѣнѣмѡ ѹтѣшѣи, допнѣнѣтѣи и добѣрѡ заѡвѣрѣнѣтѣи.

### Прѣмѣчанѣе.

Можнѡ таковоѡмѡ нѣцѣ вѣнѣмѡ сожѣ напѣ крѣшѣкомѡмѡ мѣтѣтѣ прѡцѣтѣтѣи, напѣ прѡцѣдѣтѣи напѣрѣ крѡза кѣи, прѣнѣмѡ дѣшѣлаѡ гѣстѣна оставѣтѣи ѹ кѣлѣхѡ, а прѡцѣтѣнѣомѡ ѹпѣи ѹ вѣрѣнѣи, какоѣ при кѣлѣвѣхѡ шнѣхѡ гѡворѣно.

### ЧНІА. 32.

Вѣнѣи нѣлѣнѣи напннѣтѣи крѣшѣковоѡ бѣно.

Нацѣдѣи ѡ крѣшѣакѡ прѣдѣрѣнѣнѣмѡмѡ напнѣномѡмѡ сожѣ 20 холѣнѣи, ѹпѣи ѹ чѣтѣ кѣлѣнѣкѣмѡмѡ нѡтѣшѡ, мѣтнѣи на вѣтрѣ кѣлатнѣи, сѣнѣмѡмѡмѡ прѣнѣмѡ прѣмѣтѣнѣшѡ, и кадѣ полѣкѣмѡмѡ сѣвѣртѣмѡ, пнѣннѣи сѣ вѣтрѣи, сѣтаѣнѣи хѣадѣнѣтѣи. и потѡмѡмѡ ѹпѣи ѹ полѣкѣмѡмѡ, и допнѣи дѣрѣгѣмѡмѡмѡ фрѣшѣннѣмѡмѡ, крѡзѣи кѣи прѡцѣтѣннѣмѡмѡ сожѡмѡмѡ, но са шѣкѣи нѣкѣи вѣрѣна, и вѣнѣи дѣлѣтѣ, какоѣ при прѣжѣдѣнѣмѡмѡ рѣнѣомѡ. Аа 5 При



## ПОЛЬЗА

Сз семиз винох можни вичнѣла, и дрѣгла вина разслаждати, каде у еднѣ холѣх полант чашѣ ѿ нѣга помѣшани. Но кромѣ того полантѣ оныхъ, у конухъ вестивниаа влжнѣнѣ и туплѣнѣ и достантѣ, или умалаванѣ, како у старухъ людѣ; равни и конъ узга доаговривниѣхъ болѣзнѣхъ свѣнѣтѣ тѣломъ, понежи вино сво творитѣ докрѣпо кровь, укрѣпляетѣ цѣлѣс тѣло, разфришклетѣ и оковываетѣ остаткѣ тѣла и оми живнѣннѣ.

## УПОТРЕБЛЕНІЕ.

Тко хотѣ ово штирноѣ вино употреблявати, ника узми ѿ нѣга полъ чашѣ, и еднѣ цѣлѣхъ чашѣ чистѣ воде, и смѣшавши да пѣтѣ на тѣли и предаванѣемъ, притомъ у нѣто врѣми да кадкадѣ умачитѣ по комадакѣ бѣла хлѣба, и да едитѣ, кои великѣ крѣпѣнѣ дѣтѣ. Но кѣмѣто прѣте воде можни по дѣтѣ кашинѣ воде ѿ сладнѣ корнѣхъ изватѣнѣ узмѣати, и мѣшати съ оныхъ винохъ, и по приждѣнѣмъ употреблявати, кои ещѣ оми нѣи укрѣпляетѣ оми живнѣннѣ.

## УНІА. 34.

Бодіноѣ вино.

Узми зрѣла ѣста чрѣвнѣногѣ грозѣа, мѣтнѣ на дѣлкахъ у фѣрѣнѣхъ полѣтѣ хлѣба, потомъ стѣпни зрѣна съ пѣтѣлахъ; сладнѣхъ ебѣхъ, колико хотѣшъ, мѣтнѣ озаолѣ тѣланѣхъ лѣкова нѣра, и по нѣмѣхъ гроздѣахъ зрѣна съ шани выномѣ, и по грозѣхъ оныхъ нѣрѣтѣ и по нѣмѣхъ грозѣахъ, и такѣ до ерѣха, гдѣ съ шани прѣздѣно остаткѣ нѣма; полѣтѣ заднѣхъ ебѣхъ, и нѣпн чѣтѣомъ, но кромѣхъ едомѣхъ, и остѣнѣхъ прѣвѣтнѣхъ како при дрѣвнѣхъ травнѣхъ вѣнѣхъ рѣчно; и даемъ ово вино ещѣ лѣпѣшъ было, мѣтнѣ прѣвѣтѣа мѣждѣхъ грозѣахъ и нѣрѣтѣхъ нѣрѣднѣ ебѣтѣа по еднѣ шанихъ зѣбнѣахъ цѣтѣа, Борнѣахъ и Отолитнѣахъ. У Фѣрѣварѣномъ поланѣнѣмъ прѣтѣнѣхъ у дрѣвнѣхъ ебѣхъ, и ебѣтѣахъ за лѣто вѣма изрѣднѣо и здравѣо пѣтнѣ.

## Г Л Я В Я КГ.

О РАЗЛИЧНЫХЪ ХУДОЖИТЕЛЬНЫХЪ  
ВОДАХЪ.

Вить люди, а по большій части женщины  
лица, которые вина не пьютъ, мзѣт жаждѣ  
свою водомъ утолавати; знати обачи  
Голпожи, какш у своихъ домахъ, такш и  
при гоздахъ наемки различна дилкатна во-  
дина употреблявати питья, ш конхъ имъ нѣ-  
коликла знатнаа свѣт, какои дѣлаютъ,  
поглаваемо.

## ЧИСЛ. I.

## Вода ш сладки Корнице

Взми на ванѣ холѣвѣ воды, 2 лота сладки  
Корниц, и 4 лота шѣтѣ; Корницъ стѣби на-  
питно. Упи холѣвѣ водѣ чистѣ у каламанѣ  
лѣнацѣ, приглѣи къ ватри, и кадѣ дождо  
узабрѣтѣ, баци унѣтра сладкѣ корницъ и шѣ-  
тѣ стѣбинѣ, и ника деа, ман три пѣта  
узабрѣтѣ; послѣ мѣтти унѣтра три кѣ тала

ТАНКО

ТАНКО стѣбинухъ изъ одного лимбна лимби,  
и ника спѣтѣ нѣколикш прокѣбѣлѣ, потомѣ  
измакни ш ватри; покосни лѣнацѣ дождо и  
остави сулдантѣ, а имѣлѣ процѣди крозѣ  
чѣтѣ гѣтѣвѣ крозѣ, и упи у стакло.

## ЧИСЛ. 2.

## Дрѣгва подобнаа вода.

Взми сладки корницъ 2 лота.

Оршинкова цѣтѣ, 1 лота.

Корина зѣленина 1 лота.

Винлака садовога 1 шакѣ.

Мѣтти шѣ стѣбину у еднѣ чѣтѣ лѣнацѣ  
и упи двѣ холѣи водѣ, поклопи и мѣтти къ  
ватри ватринѣ, докѣлѣ изъ два перѣта свѣрѣтѣ,  
и тогда измакни, остави хлдантѣ, и по-  
мѣлѣ процѣдениш крозѣ гѣтѣе платно, упи  
у стакло.

## ЧИСЛ. 3.

## Коріонова вода.

Мѣтти къ ватри у лѣнѣ двѣ холѣи водѣ,  
и кадѣ едѣ нѣколикш кратѣ провѣтѣлѣ,  
тогда измакниш шѣ ватри баци одна унѣ-

ТРА

тра стѣйна корона, и шита лота стѣйна штира, поклопи добро и остави хладити, а поскѣ процѣди крозѣ чистое платно, и упи у стакло.

## ЧИСЛ. 4.

Вода крѣшковая.

Пристави къ Батри двѣ холки воды, узми 6 крѣшакъ, кое мимѣтвѣи мизнѣ имадѣ, савици тѣлкъш, и разсѣчи на 4 чѣсти, и кладѣ вода узакрита, елици унѣтра совѣкѣ-пниш вѣрѣти, докѣт вода савѣ мизнѣ шѣ крѣшакъ у сѣк извѣнтѣ, потомѣ измочиши шѣ Батри, и елици одна унѣтра 10 лота стѣйна, штира растопити, поскѣ хладное процѣди, и упи у стакло.

## ЧИСЛ. 5.

Дѣликатная вода шѣ мгодахѣ зимлянничихѣ.

Узми на двѣ холки воды, еднѣ фѣнтѣ или едана сѣитанка фрѣшкихѣ и ветихѣ зимлянничихѣ мгодахѣ, гѣтѣи нухѣ у истой воды, митни унѣтра еднѣ фѣнтѣ остниш стѣ-

стѣйна штира, и къ томѣ ницѣди унѣтра сока шѣ еданаго Цитрона, или Лимѣна, мѣшай добро да штира растопити, и да пи сѣ подомѣ добро мизнити, остави за едана сѣта покренно стаати, потомѣ процѣди крозѣ чистѣ крѣшѣ у стакло.

## ЧИСЛ. 6.

Вода шѣ Гнезлаухѣ.

Узми двѣ холки воды, и еднѣ фѣнтѣ Гнезлаухѣ, гѣтѣи нухѣ, мѣшай сѣ подомѣ, у кой такожде растопи 8. лота у прахѣ стѣйна штира, и процѣдиши толкѣи крѣта, докѣт вода вѣтра едѣи, потомѣ упи у стакло.

## ЧИСЛ. 7.

Вода шѣ черклинныхѣ мгодахѣ.

Она вода правни, како и шѣ Гнезлаухѣ; токмо штира митни 10. лота.

## ЧИСЛ. 8.

Вода шъ възграхъ Благимовыхъ, пи-  
стаціахъ, и орѣхшеъ.

Възи възри, шъ чѣга хотѣшъ, и колику  
хотѣшъ, стѣщи салцино у лембъ. үпи вода,  
тѣри досро гъ водомъ, послѣ процѣди и за-  
слади, какш хотѣшъ, са шѣкромъ.

## ЧИСЛ. 9.

Вода шъ Вайсіахъ и Брескен.

Възи 6. или 7. фришпоха Брисака, или  
Вайсіахъ, по вѣлицину нмовой, мѣнтъ или више  
салцин танкш и изѣтци на комадки, мѣтци  
у еднѣ холкѣ воды, пристави у жѣтѣ лон-  
цѣ ка бѣтри үзавѣтти, что бы вода вѣтса  
и мириса иза нѣхъ ү сѣи извѣкла, потомъ  
измакни шъ бѣтри, и бѣри үнѣтра одма 8,  
или 10. лота стѣчина шѣкѣра рѣтпопитна, а  
послѣ процѣди нѣколику крѣта, доки во-  
да вѣтра вѣда, кон үпи ү стакало.

## ЧИСЛ. 10.

Питіе. Ордѣтаъ нарицаемоі научи-  
нити.

Възи два лота възри шъ гѣмина дмѣт, и  
ка томъ 4. горка, или саладка, како тѣо хо-  
те, салцина бадма, стѣщи собокѣши ү  
лембъ; потомъ мѣтци үнѣтра 6. лота шѣк-  
ѣра, и стѣщи, послѣ бѣри шѣ ү еднѣ холкѣ  
воды, и прибави еднѣ кашикѣ изѣлатни во-  
ды шъ нѣранжна цѣтѣ, имѣшай сѣи досро,  
и процѣди кроза чѣтѣ крѣтѣ.

## ЧИСЛ. 11.

Вода шъ Нѣранжи.

Възи чѣтири Нѣранжи, пѣими корѣ үзавѣжъ,  
гъ кон потомъ салцин танко жѣтѣ корнѣв, а  
мѣтѣо изѣтци питно, имѣшай сѣо са осамъ  
лота стѣчина шѣкѣра, и остави да шѣкѣра рѣ-  
тпопити, и бѣри шѣ ү еднѣ холкѣ воды,  
остави нѣколику простѣти, потомъ процѣди  
итѣнѣшин досро кроза гѣтѣ чѣтѣ крѣтѣ. О-  
бавомъ на үномъ можни и шъ дмѣтна на-  
учити.

## ЧНІА. 12.

Вода ш̄ цитронахъ.

МѢТНИ КЪ ВАТРИ ЧѢТОМЪ АОНЦѢ ТРИ  
ХОЛМЪ ВОДѢ ЧЪЗВРѢТИ, СЪМРИ ЧНѢТРА ЕДНѢ  
ФѢИТѢ СТѢИНА ЖѢТОГА ШѢІРА РАТОНИТИ,  
КЪ ТОМЪ СЪМЦИ СЪ ЧѢТРИ ЦИТРОНА, ОШТРИЛЪ  
НОЖИМЪ ГОРНИ ЖѢТѢ КОРНИѢ ТАИШИНЪ, И СЪ-  
ЩИ Ч ОНѢ ВРАДЪ ШѢІРИѢ ВОДѢ, ПОТОМЪ  
ИЗМАЛИИ АОНАЦѢ Ш̄ ВАТРИ, ПОКЛОПИ ДОСРО,  
И ОСТАИ ПРИКОНОТЪ Ч ПУДРЪМЪ СЪЛАТИ, ПО  
ЧТѢМЪ ИЩЕДИ ДОСРО ИЗЪ ОМЪЦИННУХЪ ЦИТРО-  
НАХЪ СОКА Ч НТѢ ВОДѢ, И ПОМЪЕ ПРОЦѢДИ  
ДЕАПѢТЪ КРОЗЪ ЧНѢТѢ КРѢВЪ, И ЧЛИ Ч СЪ-  
КЛО.

## ЧНІА. 13.

Вода ш̄ Бизама.

ВЪЗМИ ШѢТЪ ГРАНОЦЪ ВОСТОНОГА БИЗАМА,  
СТѢИЧІ Ч ОШТРИШІИ ПРАХЪ, МѢТНИ КЪ ТОМЪ  
Ч ПРАХЪ СТѢИНА, ЕДНАЪ КОМАДАЪ БѢЛОГА  
ЛІДИНОГА ШѢІРА; И ТОГДА ЧЛИ Ч СЪКЛО  
ДВѢ ХОЛМЪ ВОДѢ, СЪМРИ ЧНѢТРА ШѢІРА И БИ-  
ЗАМА, ЗАТѢОРИ ДОСРО, И ДІЖИ ЗА ЧЛОТЪ-

БЛѢ-

БЛАНЦѢ, ЧТО ЕМЪ НЕ СЪМЪ ПИТИ, НО СЪ АРЪГИ-  
МИ СОДѢ СПЕКІАРИМЪИ ПОДАМИ, ПО ПРОИЗВО-  
ДНІЮ ПО МАЛКУ МѢШАТИ.

## ЧНІА. 14.

ИЗЪИДНОЕ ПИТІЕ, НАИЦАЕМОЕ СОР-  
БІТЪ НАЧИНИТИ.

ВЪЗМИ ЕДНѢ ХОЛМЪ ВОДѢ, ИЩЕДИ Ч ИЩЕ  
СОКА Ш̄ 4 АМЪБНА, ИЛИ ЦИТРОНА, ПОТОМЪ  
ЧЛИ ЕДНѢ ЧАШѢ Ш̄ ПУДРЪИНИ БИЗАМОЕ ВО-  
ДѢ, И ПРОЦѢДИШИ КРОЗЪ ЧНѢТѢ КРѢВЪ, ЧЛИ  
Ч СЪКЛО.

## ЧНІА. 15.

ЕЩЕ ИНАЕ ИЗЪИДНІИ СОРБИТЪ НА-  
ЧИНИТИ.

ВЪЗМИ Ш̄ ДВА МІНУТА БѢЛАНЦА; Ш̄ ДВА АМЪБ-  
НА СОКА; ДВѢ ФѢИТЕ СТѢИНА ШѢІРА, ЕДНѢ  
ХОЛМЪ ЧНѢТѢ ВОДѢ, И 15. ГРАНИЦЪ СТѢИНА  
БИЗАМА. ПРИСТАВИ ВОДѢ КЪ ВАТРИ, БѢЛАНЦІ  
РАЗЪИ ДО ПѢИ ЧЛИ Ч ВОДѢ КАКЪ БѢЛАНЦІ,  
ТАКИ И АМЪБНІИ СОКА И ШѢІРА И БИЗАМА,  
ОСТАИ МАЛКУ ПРОКЪВАТИ, ДОСИ ЕЩЕ ТРИ

ХОЛБИ ВОДИ, И ПОСЛѢ ПРОЦѢДИ КРОЗЪ ЧИСТО ПЛАТНШ, И ЧИПН У СТАКАИ И ЗАТЕОРИ ДОБРО.

## ЧИСЛ. 16.

### ВОДА БИШНАТА.

**В**ЗМИ ПОЛЪ ФУНТЕ ЛѢПНУХА ЧИСТИХА БИЗЪ ПИТАИ БИШНАИ, ИЗВАДИ ИЗЪ НИХА КОШНИЦЪ, И КОЖА ЗА ЕДИНЪ ШАНЪ ВЪЗИМИ ПОЛЪПЪИИ И СТЪЩИ У АЕАНЪ У ПРАХА, ПОТОМА СМѢШАЙ СЪ БИШНАМИ, РАЗГНѢИ, ЧИПН НА НИХА ШИТА ХОЛБИ ВОДИ, СМѢШАЙ ДОБРО, ЧИПН У ЗАОШТИРАЛАСТЪ КИВЪ ПРОЦѢДИТИ, ПОТОМА ЗАЛАДИ КАКИ ХОТИША СЪ ШЕТИРОМА, НАИ СЪ ШЕТИРОМАЪ МАЖНОМА.

## ЧИСЛ. 17.

### ИЗРИДНИЙ АНАМЪНАДЪ НАУНИТИ.

**В**ЗМИ ДВА ЦИТРОНА, ОДИНЪ КОРЪ ДО МНА, КОИ ИЗГІЦИ ОКИО, МІТНИ У СІЯТАНКЪ ВІНА, И ТАКИ СЪ ВІНОМА ИТНОНИ ДОБРО СОКА, ПОТОМА ЧИПН ЧИСТЪА ВІЦА ЕДАНА СІЯТАНКЪ ВОДИ, И АКО ХОТИША МАЖИШ ШИТА МІТНИТИ А ПОСЛѢ ПРОЦѢДИ КРОЗЪ КРІВЪ.

## ЧИСЛ. 18.

### ВІЦЕ ИНАЧЕ.

**В**ЗМИ 4. ЦИТРОНА НАИ АНАМЪНА, СЛИЦИ СЪ НИХА ЖЪТЪ КОРЪ ТАМЪШИНЪ, ИЗГІЦИ ОКИО И СЛИЦИ У ДВѢ ХОЛБИ ВОДИ, ОСТАВИ ЗА ДВА САТА ПОКРИНО СТААТИ, ПОСЛѢ ИЩЕДИ СОКА И ЗА АНАМЪНАХА У НИТЪ ВОДЪ, И ОСТАВИ ОПІТА ЗА ПОЛЪ САТА ПОКРИНО СТААТИ; ПОТОМА ПРОЦѢДИ КРОЗЪ КРІВЪ СОЛЪЗ, НАИ ВИШИ ПЪТИ, ДОКАТЪ БИСТРО ВЪДИ, ЗАЛАДИ ТОГДА СЪ ШЕТИРОМА ПО ПРОИЗВОЛНІЮ, И ОПІТА ПРОЦѢДИ ДЕВАЛЪТА КРОЗЪ КРІВЪ, И ПОМѢШАШИ МАЖИ БИЗАМОИ ВОДИ, ЧИПН У СТАКАО.

## ЧИСЛ. 19.

### ЦИТРОНОВА ВОДА, ВІНЪ ПОДОБНАА.

**В**ЗМИ ТАНКО САКИРИНУХА АЖИКИШ ШИТА ЦИТРОНАХА; ПРИСТАВИ КЪ БАТРИ У ЧИСТЪ ЛОЦИДЪ ЧИПНИ ХОЛБИ ВОДИ, МІТНИ ЧИСТЪА 10. АСТА СТЪЩИНА ШИТА, И КАДА ВЪДАТА КРѢТН, СЛИЦИ ЧИСТЪА АМОИ, ИЗМАКИШ БАТРИ, ПОКАСНИ ДОБРО, И ОСТАВИ ЗА ЕДИНЪ НОЦА У ПОДЪРЪМЪ ПРСТААТИ: АКО ТКО ХОТИ МАЖИЛО, МОЖИША У



ѢТЬ ЧУВЪТРА НѢКОЛИКОУ КАПЛИ СПИРТА КНИЛОУЪ  
БНТРОЛА.

### ЧИСЛ. 20.

#### ВОДА ЧЕЪТНАА.

**В**зми миррина цѣла, каква хощеша дѣлѣ  
шати, прѣстави дѣлѣ хомѣ води къ ватри,  
да ѱзаврѣтъ, и тогда измакнѣвши ѿ ватри,  
баци ѱвѣтра цѣлѣ, покри досро и остави  
за три сата глаати; потомъ процѣди онѣ  
водѣ кроза кѣрничко Онто, мѣтнѣ къ ва-  
три ѱзаврѣтъ, и измакнѣвши баци ѱвѣтра  
спѣта фришкоу цѣла, и танѣ нѢКОЛИКОУ  
КРАТЪ ИЗМѢНИКЪ ЦЕЛѣ ѱ НЕТОУ ВОДУ, НАПО-  
САТЪ ПРОЦѣДИ ВОДѣ И ЧУПЪ ѱ НѢКОЛИКОУ БН-  
ЗАМОВЕ ВОДЕ ИЛИ ЧУПЪДИ ГОКА ИЗЪ ДВА АНЪВ-  
НА, ЗАМЛАДИ СА ШЕЪТИРОМЪ ПО ПРОИЗВОЛЕНЮ.

### ЧИСЛ. 21.

#### Гришова вода.

**В**зми еднѣ фѣнтѣ ѱТА АЪЛА Грѣша сама  
Зерна, стѣщи ѱ АВАНѢ ПОЛНО, ДАБЪ СЪЛЪ И  
РАЗЪВЛОСИ, ПОСАТЪ МѢТНѢ ѱ Дѣлѣ ХОМѢ ВОДЕ,  
ГЛѢДИ СЪ ЧУТИМА РЪКАМА, ПОТОМУЪ ПРОЦѣДИ  
• кроза.

КРОЗА КРѢВЪ ѱ ЧИТА ГОБЪАЪ, СТИКНЕЛОУЪ ДО-  
БРО, МѢТНѢ ѱ ТО СЪЪИНА ШЕЪТА ГО. ЛОТА,  
И КАДЪ ШЕЪТЪ РАСТОПИТА, ПРОЦѣДИ КРОЗА  
ГЪЕТО ПАЛТНО НѢКОЛИКОУ КРАТЪ, ДА ЧИТО И  
БНТРО БЪДИ.

### ЧИСЛ. 22.

#### Драгоценнаа вода.

**В**спи дѣлѣ хомѣ води ѱ еднѣзъ аомѣвъ, прѣ-  
стави къ ватри нѢКОЛИКОУ ПРОЦѣТИ, ИЗМА-  
КНИ ѿ ватри, и кадѣ хладна бѣди. ѱПИ ЧУВЪ-  
ТРА ПОЛЪ КИНТАНКА ОЧАЙЗОУЪ ВЕЩИЦЪ, И ДВА  
КИНТАНКА БѢИКОУ СПИРТА, И ТОМУЪ КЪВАННОУЪ  
ШЕЪТА еднѣзъ САЙТАНКА, ИЛИ КАКИУ ТКИУ САД-  
НО ХОТЕ, МАМЪ ИЛИ ВНИШЕ.

### ЧИСЛ. 23.

#### Ипокрасѣ воденый.

**В**зми ЛѢЩИ ѿ 6. ЦИТРОНАУЪ,  
МѢСА ѿ еднѣ ИРАКИ И ѿ ДВА ДИТРОМА,  
ШЕЪТА СЪЪИНА еднѣ фѣнтѣ,  
ОСАДКИ КОРНИ ПОЛЪ КИНТАНКА,  
ВАРАНФИНАКА ТРИ КОМЪДА  
В б 5

ДВА

Два листка сушеникова цвѣтіа,  
 Коріона, колики са три прста ұзмиша,  
 Бѣлого стѣпина Бигла 4. грама  
 Оладиха, Бадимаха 8. лота.  
 Води двѣ холки,  
 Вѣна бѣлого еданѣ холкѣ.

Бадими олици изъ теплѣ води, и у алимѣ  
 стѣпин, како и другѣ ароматическі вещи: во-  
 дѣ и пѣно ұпи іовонѣниш у еданѣ чигла со-  
 наца, и каца ұнѣтра ели прѣдрѣнені вещи, ѿ  
 стапи за 24 сата, докро покреніно грызти-  
 н, и кадкадѣ промѣшавай, а потомѣ про-  
 цѣди проза засушуватѣ ѣмѣ и ұпи у ста-  
 нао.

## ЧНІА. 24.

Висілаа вода за жажаѣ.

Възи 5. алимѣнаха, олици, разгѣти на  
 чтеоро, олици ел кораха танко жѣтѣ корн-  
 цѣ, литни ели у двѣ холки води, и кѣ то-  
 мѣ 8. лота стѣпина шѣгера, притѣи кѣ ел-  
 тин, за еданѣ итѣутѣ сата ертти, потомѣ  
 литни покреніно у подрѣмѣз, и можішѣ пити  
 кадѣ хо іѣшѣ.

ЧНІА.

## ЧНІА. 25.

Вода кѣ за рабѣи полізмѣа.

Възи 10. фѣнти зѣтамѣха чѣтиха зѣриха  
 ѿ фришка, водомѣз пѣана и оѣвшина Гроз ка;  
 кѣ томѣ Венцианкога ерѣла еданѣ фѣнтѣ,  
 кога опери аѣло, и межаѣ двѣма крпалаи о-  
 ѣвшин, и стѣпин у праха; притомѣз ұзми смри-  
 ковыха бѣнѣнаха 36. лотаха, кои спѣри ерт-  
 ломѣ водомѣз, и водѣ отцѣди. Литни ели  
 то у чигто хаковѣи, и напѣи фришкомѣз во-  
 домѣз са шаки нѣки ерана, литни кодѣ теплѣ  
 фѣрѣни за 8. днѣи стаати, да ұзѣертти  
 можітѣ, и тогда ісакога ама доамканіа мѣ-  
 комѣз водомѣз, и кадѣ прѣертѣ, тогда до-  
 ели пѣно, и закружливши литни у подрѣмѣз,  
 и послѣ огамѣ днѣи можішѣ пити, прѣѣдѣтѣ  
 до полѣдѣни калаѣ добро, еданѣ нѣдомѣшѣ-  
 ти вѣше.

## ЧНІА. 26.

Нзріданаа пѣнобаа вода.

Възи моркога крѣпкога грозѣа 5. фѣнти.  
 Стѣпин бѣлѣ еланица 3. лота  
 ѿ днѣѣ жалѣи лѣста 4. лота,

Гроз-

Грозѣ извѣстнѣе, мѣтнѣ же у рѣдкѣ  
киши, скѣенѣ у подлѣвѣ, наспѣи чѣтомѣ во-  
домѣ, и мѣтнѣ кодѣ теплѣ фѣрѣнѣ, намѣ у лѣ-  
то на жаркѣ скѣнѣ и скѣленѣ за скѣмѣ днѣи  
стѣлѣнѣ, потомѣ извѣдѣ киши, а водѣ прѣ-  
тои у дѣрѣгои бѣднѣи; киши скѣдѣнѣ стѣкомѣ  
крѣпнѣмѣ у скѣнѣ скѣдѣнѣ, и нарѣскѣнѣи чѣпнѣ  
у нѣто бѣднѣи и мѣтнѣи у подлѣвѣмѣ, и тогдѣ  
узмѣи шѣтѣ кашнѣкѣхѣ кнѣвѣнѣи шѣ онѣго бѣна,  
когдѣ скѣвѣнѣ и доскѣрѣтѣи скѣвои кодѣ подлѣнѣи хо-  
тѣнѣи, чѣпнѣи у бѣднѣи и скѣленѣи прѣкрѣтнѣи, а  
послѣ прѣтои кѣко дѣрѣгои новѣи бѣно. Но да  
кѣмѣ такѣмѣ кнѣвѣнѣи бѣнѣкѣмѣ лѣкѣмѣ имѣтнѣи мо-  
гло, прѣскѣвѣнѣи скѣнѣ бѣднѣиномѣи бѣмѣ нѣзко,  
гдѣ кнѣвѣнѣи на днѣи извѣ подлѣ бѣна стѣнтѣи,  
а послѣ заглѣнѣи дѣрѣнѣмѣи чѣпомѣи.

## ЧІІА. 27.

## Омѣрѣковѣа водѣ.

Узмѣи бѣнѣи, колѣкѣи хотѣнѣи, заглѣнѣи прѣ-  
ломѣи, іа скѣрѣковѣмѣи бѣскѣнѣамѣи кѣбѣломѣи ко-  
домѣи, потомѣ мѣтнѣи чѣтнѣхѣ фѣрѣнѣхѣ  
скѣрѣковѣхѣ бѣскѣнѣхѣ до половѣи бѣднѣи, и  
тогдѣ чѣпнѣи фѣрѣнѣи водѣи гѣ пѣдѣа нѣжѣи вѣнѣа,  
зѣтворѣи доскѣи, дѣрѣжѣи напоѣи за скѣмѣ днѣи.

и скѣкогдѣ днѣи по нѣскѣнѣи кѣтѣ прѣскѣла-  
вѣи, а послѣ тогдѣ стѣворѣи, и гѣ фѣрѣнѣкомѣи  
водомѣи доскѣи пѣно, и мѣтнѣи чѣи у подлѣвѣи  
мѣжнѣи послѣ скѣмѣ днѣи стѣнѣи.

## ЧІІА. 28.

## Очѣи и нѣтѣи

Заглѣнѣи чѣскѣнѣи водомѣи, іа скѣрѣковѣмѣи бѣ-  
скѣнѣамѣи кѣбѣломѣи, потомѣ узмѣи днѣи  
фѣрѣнѣи зѣрѣнѣхѣ чѣтнѣхѣ бѣскѣнѣхѣи еднѣи фѣрѣнѣ-  
тѣи скѣнѣи, стѣворѣи скѣвои у скѣнѣи и скѣнѣи у чѣ-  
скѣнѣи, чѣпнѣи чѣтѣи водѣи мѣтнѣи на скѣнѣи бѣтнѣи,  
а потомѣ чѣпнѣи у подлѣвѣи, и имѣтнѣи скѣднѣи  
зѣрѣнѣи и прѣднѣи скѣрѣковѣи прѣтнѣи, кѣи бѣи  
лѣпнѣи скѣднѣи, кодѣи скѣнѣнѣи чѣнѣтѣи у кнѣ-  
нѣи скѣнѣи лѣтѣи скѣднѣи корѣи, и по поѣи лѣ-  
тѣи скѣрѣнѣи и скѣнѣи, іаи стѣно извѣстнѣи,  
и прѣскѣнѣи.

Вѣнѣнѣи и дѣрѣнѣи скѣрѣковѣи можнѣи водѣи  
нѣвнѣнѣи и шѣи лѣпнѣи, нѣскѣнѣи прѣскѣднѣи  
зѣрѣнѣнѣи и Гѣогнѣнѣи, а такождѣи шѣи прѣ-  
скѣднѣи скѣрѣнѣи и лѣпнѣи лѣпнѣи. Бѣдѣи скѣ-  
нѣи, кѣи кѣкѣи у нѣтѣи и нѣнѣнѣи, бѣднѣи кѣи  
днѣнѣи скѣрѣнѣи бѣтѣи прѣднѣи Пѣрѣнѣи,  
пѣнѣи нѣнѣи зѣлѣнѣи, прѣнѣнѣи бѣтнѣи у  
тѣлѣи.

## ГЛАВА КД.

## О РАЗЛИЧНЫХЪ СОКАХЪ,

Оз които можеш различна прохладящаща  
питія наинити.

## ЧИСЛ. I.

Шестирная вода, съ коюмоъ спака  
питія разгладити можеш.

Взми финога стъиннога шѣра 3 фѣнти,  
Фришки воды, 2. холы,  
Бѣланца шѣ 5. вищаха.

Мити бѣланца, у едикъ дѣбокъ чиню, или  
у пространъ лонацъ. разен нѣтъ до пѣне, ч-  
лнсай шѣ они води по нѣколкош и еднакш  
разнелай, доклатъ шѣ водѣ упишъ и шѣ о-  
динно у пѣнѣ вѣдѣтъ; послѣ помѣшай шѣ-  
фѣра ю томо водомѣ у лантанки, мити  
надъ еатрѣ кѣватки, пѣнѣ, коа шѣ шѣра  
на верѣхъ нѣходѣтъ, онмай прилѣжеш, и  
кадкадѣ уоплай унѣтра по едикъ шѣшъ дѣбге  
съ бѣланцами зѣтѣнни води, кои ещѣ дѣтѣ  
холы наини, и шѣкакай рѣштанномѣ ка-

шн-

шнкомѣ; и кадѣ пѣне нѣтанга, ника ери  
нѣколикш провѣртѣ, я дигни шѣ еатрѣ, про-  
цѣди кроза гѣстои кѣхннкои шѣто, или кроза  
мокро платно, упи у стекло, и затворнши  
дѣржи за употребишъ съ ономѣ шѣтѣромѣ  
водомѣ можешъ спако питѣ разгладявати.

## ЧИСЛ. 2.

Шестирный шѣра, или мажѣна, съ коюмоъ  
ни токишъ рѣкш, но и спака питія зѣла-  
жѣвати можеш.

Взми финога стѣйна шѣра 5. фѣнти.  
Води чѣте 10. холы.  
Бѣланца шѣ 5. вищаха.

Разен бѣланца съ ономѣ водомѣ до пѣне,  
кѣломо горѣ при шѣтѣрои водѣ рѣкан, упи  
ушѣтра шѣтѣра, поитай на еатрѣ кѣватки,  
онмай пѣнѣ нѣрѣстанеш, и таковъ никаи кѣла  
до гѣстоте мажѣна, а зѣ дознати таковѣ  
мажѣнобѣ гѣстоуѣ, узми шѣтомѣ кашиномѣ  
макш тога сока, мити на контерной хѣла-  
данъ таньверѣ, и кадѣ вѣчѣти, или тѣгантѣ  
какш шѣдѣ, тогда ешѣ дошѣра, съ еатрѣ дѣ-  
гни, и хѣлднѣ упи у стекло, и затворнши  
дѣржи за употребишъ. Оз ономѣ шѣтѣ-  
ромѣ-

нмалъ мажѣномъ можѣтъ свѣка вѣна, рѣкѣ  
и дѣрга прѣла разимаждавати.

### ЧИСЛА 3.

Оснѣ, или мажѣнѣ изъ мааннмѣхъ, то есть  
изъ чѣваннмѣхъ вгодлахъ начинити.

**В**зми чѣваннмѣхъ зѣламѣхъ вгодлахъ, коли-  
кшъ хотѣшъ, шѣнитѣ аѣно шъ кала, мѣтинѣ у  
дѣбокѣ зимааннмѣхъ оснѣдѣ, оснѣтинѣ съ кашинкомѣхъ,  
сѣтаенѣ приконотѣ издѣлати а потомѣ оснѣдинѣ  
сѣтникомѣхъ оснѣхъ кроза крѣпѣ, кога оснѣтѣ про-  
цѣдинѣ кроза двострѣбкѣхъ крѣпѣ. На оснѣтинѣ сѣт-  
таикѣ овога оснѣхъ чѣваннѣ по полахъ фѣнтѣхъ сѣт-  
чинѣ шѣтѣдѣ, и такшъ никашъ кѣва до гѣтотѣ  
мажѣна, какошмо подѣ чѣломѣ 2. показанъ; и тогда  
оснѣнѣшнѣ съ ватрѣ мѣтинѣ у кѣга оснѣтѣ вго-  
даннѣ оснѣхъ, и смѣшай доврѣ, а потомѣ чѣпнѣ у  
стакла, и доврѣ затвори.

### ЧИСЛА 4.

Ошѣ инѣтѣ.

**О**снѣтинѣ вгоди у оснѣцѣхъ съ кашинкомѣхъ, мѣтинѣ  
у подѣркѣхъ стаати за три или чѣтри дна по-  
томѣ

тотѣ оснѣдинѣ кроза крѣпѣ сѣтникомѣхъ оснѣхъ, ко-  
га оснѣтинѣ оснѣтѣ приконотѣ у подѣркѣхъ ста-  
ти, и оснѣтѣ процѣдинѣ кроза двострѣбкѣхъ крѣпѣ,  
а потомѣ прикѣпенѣ къ ватрѣ кѣватнѣхъ, ешѣнѣ  
чѣпѣтѣдѣ на дѣтѣ холѣи оснѣхъ еднѣхъ фѣнтѣхъ сѣт-  
чинѣ шѣтѣдѣ, и такшъ никашъ кѣва до гѣтотѣ  
мажѣна.

### Примѣчаніе

**П**ри свѣаномѣхъ съ шѣтѣромѣхъ, или съ мѣдомѣхъ  
кѣваннѣ мажѣна, надобношъ пѣнѣхъ прилѣжнѣ  
оснѣмѣтѣ, помѣжѣ чѣзѣ то оснѣнѣваннѣ шѣтѣдѣ  
или мѣдѣ шъ свѣаномѣхъ кѣватѣ.

### ЧИСЛА 5.

Мажѣнѣ шъ чѣвалнѣ гѣжѣ начинити.

**В**зми дѣтѣ фѣнтѣ гѣжѣ, пошѣкѣдинѣ шѣтѣ-  
нѣ оснѣтѣ, сѣтѣнѣхъ у мѣрмѣромѣхъ Ала-  
нѣхъ, и оснѣдинѣ оснѣхъ, а оснѣтѣ такѣ мѣтинѣ у  
калинѣнѣ оснѣдѣ, и чѣпнѣ на то еднѣхъ холѣи  
сѣтѣнѣхъ воде, и да оснѣтѣ докѣтѣ вода чѣвалнѣ  
на бѣдѣ, ако ли ешѣнѣ такѣ ешѣнѣ нѣможѣ,  
то мѣтинѣ чѣпѣтѣдѣ ешѣнѣ толѣжко сѣтѣнѣхъ гѣжѣ,  
да вода чѣвалнѣ бѣдѣ, и тогда процѣдинѣ  
C c кроза

крозъ крѣв. Притома ибѣлань еднѣ фѣнтѣ шибрнѣ мажѣна, какои пода инмомѣ 2 показано, и ѣмѣто прѣте водѣ, употреи прѣдринѣ ш рѣжѣ ицѣтѣнѣ чрединѣ водѣ, и кадѣ тѣи мажѣнѣ прѣне гѣбѣвати, у-пи тогда ѣнѣтра онѣи кѣпѣи ицѣтѣнѣи сокѣ, и сѣтаи кѣватѣи тѣш до гѣботѣ мажѣна.

## ЧНІА. 6.

Мажѣна ш еѣаі гѣжѣ.

Узми фрѣшкѣш ѣ еѣаі рѣжѣцѣтѣнѣш ант-кѣвѣ, стѣци и ицѣтѣи сокѣ, и кадѣ еѣдѣ такоѣ сока сѣамѣ лѣтѣ, тогда ѣпи на ицѣтѣнѣи цѣтѣи еданѣ сѣнтѣнкѣ водѣ еѣтѣи, сѣтаи прѣкомѣѣ стаатѣ покрѣвѣно, и тогда сѣтѣ цѣтѣи изѣ нѣш сокѣ такѣ гѣ водѣмѣ кѣвѣш, и помѣшѣи гѣ перѣмѣш; потома ѣпи у сѣнтѣнкѣ кѣватѣи, помѣшѣи ѣнѣтра стѣци шѣтѣ еднѣ фѣнтѣ, и никаи кѣвѣ до епомѣнѣи мажѣноѣ гѣботѣ.

## ЧНІА. 7.

Мажѣна ш бѣшана.

Узми зрѣлѣш чѣтѣш бѣшана, стѣци гѣ кошѣицими, и ицѣтѣи сокѣ, какомо при бѣшѣнѣшѣ еѣнаш говорѣи, наѣномѣ; номѣш хотѣш и какои лакшѣ. Упи иѣтѣи сокѣ у сѣнтѣнкѣ за дѣа сѣтѣ кѣватѣи; на дѣѣ холѣ сѣогѣ сокѣ узми еднѣ и полѣ фѣнтѣ шѣтѣ стѣци, и ѣтомѣ стѣцине сѣд-кѣ корѣи еданѣ лѣтѣ, и вѣзанѣшѣлѣ еданѣ лѣтѣ, сѣмѣшѣи ѣи у онѣи сокѣ, сѣта-вѣи малѣш да шѣтѣш рѣсѣпѣи и помѣшѣи да сѣ сокѣмѣ сѣдѣнѣи, а потома узми гѣ батѣи, и хѣлдѣноѣ ѣпи у стакѣло, и затѣо-рѣвшѣи дѣрѣи за ѣпотрѣбанѣи. Упи ш сѣогѣ сока нан мажѣна у водѣ по прѣзѣволѣиѣ, и еѣдѣтѣ прѣзѣдѣноѣ прохѣлдѣюѣи пѣтѣ.

## ЧНІА. 8.

Мажѣна ш гѣбѣнѣлашѣ нѣкѣбѣанѣ.

Узми зрѣлѣш лѣпѣш гѣбѣнѣлашѣ, сѣтѣи дѣсѣш, иѣтѣи у крѣвѣ и иѣтѣи изѣ нѣшѣ сокѣ, ѣпи у стакѣло и сѣтѣи за дѣа дѣа

У подрѣмѣмъ стаати, и процѣди потома  
 кроза гѣсто крѣпѣ, и остави пакъ за два  
 дна стаати, и спитъ процѣди, и стаати  
 остави, и сѣкашъ чинити, докаѣ сока ѡстава  
 ебде. И тогда на еднанъ сѣнтакъ тако-  
 вога сока узми полъ фѣнти, у отнѣишѣи  
 праха стѣнна и кроза што просѣла шѣра,  
 мѣтнѣи у сока, и мѣшай, докаѣ шѣра  
 растопити; тогда остави за два дна стаа-  
 ти, и ако ебде мѣтнѣи, то спитъ процѣ-  
 ди, упи у стакло и докоро затвориши дѣрки  
 за употребанѣи.

### ЧИСЛ. 9.

Мажѣна ѡ Гибизалаха кѣванный.

Ицѣди сока иза Гибизалаха, какогъ рѣино,  
 упи у бантанѣи, помѣшай унѣтра стѣнна  
 шѣра колѣкшъ хокишъ, и остави кѣватнѣи  
 до гѣстотѣ мажѣны.

### ЧИСЛ. 10.

Мажѣна ѡ гриша.

Узми чѣта, зѣмна тежда грозѣа намъ  
 гриша, стѣци и ицѣди сока, и у три сѣн-  
 танка

танка таковога сока смѣшай двѣ фѣнти  
 стѣнна шѣра, мѣтнѣи надъ ватрѣи кѣватнѣи,  
 и када почне гѣстѣвати, мѣтнѣи унѣтра тон-  
 чаншѣи съ лимѣнна смѣцини сѣха, у праха стѣ-  
 цнѣи жѣте коринца, и ника еци малѣкшъ про-  
 ертѣ, а потома дѣгни ѡ ватрѣи. и остави  
 хладитнѣи, и полаѣ упи у стакло. Оваѣи  
 сока намъ мажѣна еста полѣзана у шакоѣи  
 жаркоѣи волѣти, угашала жакаѣи и прохлад-  
 лаба, кадагъ съ водомъ помѣша и пѣтѣ.

### ЧИСЛ. II.

Мажѣна ѡ цитронахѣ.

Узми 50 или више лѣтиха цитронахѣ,  
 лѣцимъ вѣрѣно жѣтѣи коринѣи нѣйтѣи,  
 изѣци мѣтнѣи, мѣтнѣи у широко стакло  
 и затвориши остави у подрѣмѣмъ. Оли-  
 цинѣи цитромѣи изѣци на комадѣи, ицѣди  
 крѣпѣи сока иза нѣха, и остави у едномѣи  
 унѣтомъ сѣбаѣи покренѣно стаати за два дна  
 и ладнѣтѣ гѣстѣнна на дно, и такшѣи ицѣди  
 полѣкшъ сока, процѣди спѣтѣи нѣколикшъ кратѣи  
 кроза гѣсто ото намъ кроза крѣпѣ, и тогда  
 упи на снѣи у стаклаѣи жѣте коринѣи, и за-  
 твориши остави за три дна стаати на тѣ-

пиомъ мѣтѣ, и процѣди крова крѣпъ, стиснувши крѣпко оне коринишъ, послѣ чга оцѣта два или три пѣта процѣди, и тогда на еднѣхъ сайтанкѣхъ того сока узми еднѣхъ фѣнтѣхъ стѣшина фѣнога шѣтера, мѣтѣшай оне у сайтанки, мѣтѣни на углахъ батуѣ, и кагда пони загрѣвати, мѣтѣшай съ дѣрнѣомъ кашинкомъ, докаѣ шѣтера растопити, и тогда узми изъ батуѣ, да ни мало нѣвѣтѣ, и процѣди оцѣта, и такоу еѣдѣта плинзидный прохладящій сокъ. Кѣмѣсто цитроннаго можни лимѣни употребити.

## ЧИСЛ. 12.

## Мажѣна шъ дѣснахъ.

Узми зѣлѣнхъ стѣвнхъ дѣснахъ, котри на тринеѣхъ до сѣла, ищѣди сока крѣпко, (за еднѣхъ холѣхъ мажѣна надобно нацѣдити сока б холѣи,) ушн у сайтанкѣхъ и помѣшай унѣтра стѣшина шѣтера на еднѣхъ холѣхъ, еднѣхъ фѣнтѣхъ, мѣтѣни кѣватни до гѣстѣти мажѣна.

Узми зѣлѣнхъ стѣвнхъ дѣснахъ, котри на тринеѣхъ до сѣла, ищѣди сока крѣпко, (за еднѣхъ холѣхъ мажѣна надобно нацѣдити сока б холѣи,) ушн у сайтанкѣхъ и помѣшай унѣтра стѣшина шѣтера на еднѣхъ холѣхъ, еднѣхъ фѣнтѣхъ, мѣтѣни кѣватни до гѣстѣти мажѣна.

## ЧИСЛ. 13.

## Мажѣна шъ дѣдовахъ.

Накѣри чѣстихъ зѣлѣнхъ дѣдовахъ, мѣтѣни у чѣтѣхъ лонацѣхъ, цѣтѣни съ кашинкомъ, ищѣди потома крова крѣпъ сока, ушн у сайтанкѣхъ, мѣтѣни кѣватни до гѣстѣти мажѣна. Нѣкѣи ставѣтѣ и шѣтера унѣтра, обачи ни нѣжда, понѣмъ дѣдови еѣтѣ шѣхъ еднѣхъ.

## ЧИСЛ. 14.

## Сокъ шъ вѣшьякагъ тѣмѣнхъ.

Узми зѣлѣнхъ стѣвнхъ вѣшьякагъ тѣмѣнхъ, ищѣди на комадинъ, стѣвнѣхъ и ищѣди сока крѣпко, мѣтѣни у сайтанкѣхъ кѣватни, помѣшай пѣноѣ, и кагда еѣдѣ гѣсто какѣшъ мѣда, ошнѣи съ батуѣ.

## ЧИСЛ. 15.

## Мажѣна шъ стѣкахъ.

Накѣри чѣстихъ и зѣлѣнхъ стѣвнхъ, колянкѣхъ холѣшъ, стѣвнѣхъ, ищѣди сока, мѣтѣни у



СОБДЪ ЗАТВОРЕННОМЪ СТААТИ У ПОДЪЕМЪ,  
ДОКАТЪ САЗЪ МЪТААГА НА ДНО ПАДИ, И СОКЪ  
УЧИТЪ И БИТАЖЪ БЪДИ, И ТОГДА ОТИФАНШИ  
ДИТНИ КА СТЪВНОМЪ ШЕФРОМЪ КЪВАТИ, КА  
КОГДЪ ПРИ СОКЪ ЧИДАННУХА ИГОДАХЪ РИНО.  
БЛАННМЪ ОБРАЗОМЪ МОЖИШЪ И ШЪ ГЛОСНАХА  
МАЖЪНА НАИНИТИ.

### ЧИСЛ. 16.

#### МАЖЪНА ШЪ ОРАХШЕЪ.

УЗМИ ЗЛИНУХА ОРАХОВУХА ЛЕВОН, СТЪЦЪ У  
АБАНЪ И ИЩЕДИ ИЗЪ НИЪ СОКЪ. У ВДАНЪ  
КАНТАНКА ТАКОВОГЪ СОКА ДИТНИ ПОЛЪ ФЪИТИ  
СТЪЦИНА ШЕФРА, И СТАВИ НА БАТРИ КЪВАТИ  
ДО ГЪБОТИ МАЖЪНА.

### ПРИМЪЧАНІЕ.

СЪ ПРИДЛОЖИНУХА СОКАХЪ, НАМЪ КАКОШЪ У  
НАГЪ ПО ТЪВРИКОМЪ КАЖЪТА, МАЖЪНАХЪ МОЖИ  
ШЪ ЮАМЪ, НАМЪ РАСТВОРЕНАА ПРОХЛАЖДА  
ПРАА СЛАДКАА ПИТІА ДЪЛАТИ, КАДЪ ШЪ ВДНОГА  
СОКА ПО НЪКОЛНИКУ УПИШЪ У ВОДЪ, И ПРОМЪ КЪ  
КАЕШИ САДНИШЪ.

### ЧИСЛ. 17.

#### ЮАИЪ ШЪ ІЪЖІ.

СЪ ОВИ ЦВЪТИ АНТКИ ШЪ РЪЖІ, СТЪЦЪ У  
АБАНЪ, ДИТНИ У КОИТРОМЪ СОБДЪ СТАА  
ТИ У ПОДЪЕМЪ ЗА ДВА ДНИ, ПОТОМЪ УЗИ  
МАЙ ПО НЪКОЛНИКУ У АБАНЪ МЪМОРИМЪ, СТЪЦЪ  
ОПЛАКИ ПО НЪКОЛНИКУ ІЪЖИНИ ВОДИ НАИ  
КМА, ДИТНИ СТЪЦИНОЕ У КРЪДЪ, ИЩЕДИ  
СТНИКОМЪ КРЪЛНИМЪ СОКЪ, И ТАКИ ЧИНИ,  
ДОКАТЪ ІЪДЪ СТЪЦИНЪ РЪЖЪ ИЩЕДИШЪ, КОГДЪ УПИ  
У СТИКЛО, И ОСТАЕИ ЗАТВОРИНО СТААТИ, ДА  
ДИТНИНА НА ДНО ПАДИ, ПОТОМЪ ИЩЕДИ У  
КАНТАНКА, И НА ВДАНЪ КАИТАНКА ТАКОВОГЪ  
СОКА УЗМИ ТРИ ЧЕТВЕРТИ ФЪИТИ СТЪЦИНА ШЕ  
ФРА, И ДИТНИ КЪВАТИ ДО ГЪБОТИ МАЖЪНА;  
А КАДЪ АНТИШЪ ШЪ БАТРИ, МОЖИШЪ З НАМ  
4 КАПАТЪ ВЪТРОСОВА СПИРТА УНЪТРА КАНЪТИ,  
И ОДМА ПРОМЪФИТИ, И ТАКИ БЪДИТА СКА  
ИЗДАНО И ПРОХЛАЖДАШИ ПИТІА, КАДЪ НЪ  
КОЛНИКУ СЪ ВОДОМЪ ПОМЪШИШЪ.

## ЧИСЛА. 18.

ЮЛИЯ И КАЧЕ.

ВЗМИ ГЪЖИНИ ВОДѢ МАНЪ ФЛАМА ТРИ САНТАНКА, ШИТЕРИ (ПОДЪ ЧИЛОМЪ І.) ВОДѢ ОДНѢ ХОЛѢВЪ, И СМѢШАВШИ КЪ СЕБѢИ, ДА СЪДѢАТЪ НАПЪ.

## ЧИСЛА. 19.

ЮЛИЯ ШИТЕРНОГО ВІНА.

ВЗМИ ШИТЕРНОГО ВІНА ІО ЛОТА, УПИ У ДѢТЪ ХОЛѢ ВОДѢ, ПРИИМАЙ ИЗЪ СОБДА У ГОСЪДЪ, ДА ОБОЕ ЛѢЛО САНДИНТИ, И СЪДѢАТЪ ПРИЗРЕДНОЕ ПИТИЕ.

## ЧИСЛА. 20.

ЮЛИЯ ЛОДОВИЙ.

ВЗМИ ШИТЕРНОГО ВІНА ПОЛА САНТАНКА, ГЪЖИНИНОГО ФЛАМА ПОЛА САНТАНКА, ЧИТИ ВОДѢ ДѢТЪ ХОЛѢ, СМѢШАЙ КАКШ ПЕРВОЕ, И СЪДѢАТЪ ПИТИЕ, КОЕ УТОЛАБА ЖАЖДЪ У ЖАРКОГО ГРОЗНИЧАХА.

## ЧИСЛА. 21.

ЮЛИЯ ШЪ РАЗНЫХЪ СОКАХЪ.

ВЗМИ ДЪДОВА СОКА ІО ЛОТА.

МАЛИНИНА СОКА,

ШИТЕРИ ВОДѢ, ПО 24 ЛОТА.

ШИТЕРНОГО ВІНА, 6 ЛОТА.

УПИ СЕИ У САНТАНКА, МЯТИ НА ТИХОЙ УГЛАННОЙ БАТРИ КЪ СЪТОТИ МАЖИНА.

## ГЛАВА №.

ШЪ РАЗЛИЧНЫХЪ ХУДОЖИТБЕННЫХЪ РАКІАХЪ.

## ЧИСЛА. І.

ШЪ ПОИМАМА СЪЖАДЪ ПОДАВАТИ СЕДѢ НАСТАВАНІА, КАКШ ТРЕКА ШЪ КОМИИ, ШЪ ШАНБАХЪ, И ШЪ ДРЪВГІХЪ ЗИМНЫХЪ И ДРИВНЫХЪ ПЛОДОВЪЗЪ РАКІИ ЛЕКИ, И У ВРЕМѢ ПОТРЕБИ ПО ДРЪВГІИ И ПО ТРЪКІИ И ВНЕШЪ КРАТЪ ПРИИЧАТИ: ПОНЕЖИ РАБОТА ОБА ОНЫМЪ, КОНЪ У ТОМЪ У ПРАЖНАВАТИ, НАИ ПАМЪ, КОНЪ ТАКОВИ ПЛОДИ



сдма на дно паднѣтъ, и тамшъ привѣдѣтъ, ако емъ какшгоды мѣшани, на вѣхѣ не ста-  
нетъ, но единакъ на дно паднѣтъ, то спуртъ  
есть доварѣ, съ коннаи еваномнѣи вѣннѣи пра-  
внѣи можнѣ.

### ЧНІА. 3.

#### ФИАТРИРАТИ.

Селѣкъ Гакію, у кои сталлаати нѣки вѣрнѣ,  
надобно послѣ процѣкавати, даемъ вѣсма  
вѣтра бѣла, и ово наричѣтѣ, фиатрирати,  
кои себѣкъ дѣлаи: Узми комадѣ гѣста пла-  
тна, какъ финога Вонофога, процѣри по нѣ-  
мѣ танцини пропѣвнѣи хартіи; или какшъ у  
нагѣ по нѣмшикомѣ говорѣтъ, факлапиза,  
приши за платно, и по хартіи оиѣтъ дѣлѣи  
такомѣи комадѣ платна, и начини прочѣ  
заощѣрактѣ кѣкъ на подобіи лимовога мѣна:  
кадѣ дакъ кроза сѣкъ кѣкъ Гакію или цо  
дѣлѣо процѣдѣти треба, то какѣтъ фиа-  
трирати. Но кромѣ оиѣ съ хартіомѣи кѣ,  
надобно ещи дѣлѣ имати, то еиѣтъ, еднѣ  
шѣ двострѣнка конофога вѣза хартіи, а дѣлѣ  
шѣ пѣмина сѣкна. Ови себѣдѣ наричѣтъ  
Нпокрѣсомѣи рѣказомѣ. Гакію, кою фиа-  
три-

трирати треба, надобно мѣлѣи кроза сѣкно,  
потомѣ кроза двострѣннѣи конофога, а нап-  
ослѣ кроза хартіи пропѣвнѣи; вѣна бѣлаи  
мѣлѣи кроза сѣкно, а потомѣ кроза коно-  
фога, и доволнѣи бѣдѣтъ. Ови сеи послѣ-  
днѣ кѣи надобно послѣ цѣтина извѣдѣти,  
испрати водомѣи дѣсѣро и себѣшнѣи, а снѣкъ съ  
хартіомѣи оспрати мѣкнѣи тѣснѣи сѣкнѣи  
ромѣи и себѣшнѣи.

### ЧНІА. 4.

Вѣсенція Амерова, съ коіомѣи себѣко  
пнѣти призрѣднѣиѣи учинѣти можнѣ.

Узми Амѣри Грѣзи I кѣнѣнтѣнкѣ.

Вѣзѣма вѣсѣночнѣога 10 грамѣ.

Оспурѣта Гѣжнѣвнѣа 4 лѣта.

Оспурѣта вѣнѣкога тѣртѣра Зирѣтога, 8  
лѣта.

Мѣтнѣи сеи совѣкѣвнѣи у стакао, затвори нап-  
лѣвши, и себѣи у зѣмѣи ванѣза сѣкнѣи, а  
у лѣто на сѣнѣи, докѣ спурѣта полѣвнѣтъ  
златнѣи колѣрѣи и тогда фиатрирати, то  
еиѣтъ процѣдѣи кроза оиѣи напурѣдѣи спнѣи  
нѣи съ хартіомѣи мѣлѣи, цѣи у стакао, за-  
твори



и еднѣ шакѣ соян, остави за 24 сата у казанѣ грезтнѣ, и потомѣ дистилрай.

## УНІА. 10.

Спирта Розмаринова.

На 24 холѣи ракѣ, узми еднѣ фѣнти Розмарина нѣстнѣи изебѣина, и еднѣ шакѣ соян, остави за 24 сата у казанѣ грезтнѣ, и тогда дистилрай.

## УНІА. 11.

Равномѣ мѣрозмѣ и ванниномѣ прѣмѣи Спирта шѣ Митерѣи, Желѣи, Ливандѣ, Матрикала, и шѣ дѣвѣнѣи мѣриновѣи трава.

## УНІА. 12.

Спирта Гѣжичинна.

На 24 холѣи ракѣ, узми 3 фѣнти Гѣжи, то есть цѣтнѣи дѣтнѣишѣ, ка томѣ еднѣ чѣтерѣ фѣнти, еднѣ 8 лота Годиозкога, нѣстнѣи изебѣина дѣна, и еднѣ шакѣ соян, остави за дѣа дана грезтнѣ, и потомѣ дистилрай.

## УНІА. 13.

Спирта шѣ Кнѣма.

На 24 холѣи ракѣ, узми 3 фѣнти Кнѣма и еднѣ шакѣ соян, остави у казанѣ грезтнѣ за дѣа дана, и тогда дистилрай.

## УНІА. 14.

Спирта шѣ сладкога Вольфа.

На 24 холѣи ракѣ, узми 2 фѣнти сѣмена шѣ сладкога Вольфа, и еднѣ шакѣ соян остави грезтнѣи и послѣ дистилрай.

## УНІА. 15.

Спирта смѣрковѣи.

Узми на 24 холѣи ракѣ, чѣтихѣ зѣтанѣи смѣрковѣи Босвѣлдѣи стѣчѣнѣи 4 фѣнти, и еднѣ шакѣ соян, остави за дѣа дана грезтнѣ, и потомѣ дистилрай.

## ЧИСЛ. 16.

Олиртз Омайзобъ.

Взми на 24 холмъ Ракіи, 3 Фінти стѣшва  
Омайзова стѣшна и одну шакѣ соли, оста-  
ви прикомотѣ грезтнн, потомъ дистилуй.

## ЧИСЛ. 17.

Вссенція ш сладке Борнице.

Взми сладке, накрѣши стѣши Борнице 12  
лота, смѣшай у 6 холмъ ректификатора  
вѣскога спирта, остави за два или три дня  
на тепломъ мѣстѣ грезтнн, а потомъ са  
тиромъ батромъ дистилуй до 4 холмъ,  
уши у стекло и затвори досро.

## ЧИСЛ. 18.

Вссенція смркова.

Взми одну Фінтѣ штиухъ зѣланухъ смр-  
ковухъ Болнцахъ штишннхъ досро, мртин  
у 8 холмъ вѣскога спирта, остави затво-  
рено грезтнн за 3 или 4 дня, потомъ  
дистилуй.

## ЧИСЛ. 19.

Вссенція Каранфилаккока.

Взми полѣ Фінтѣ, накрѣши стѣшного  
Каранфилакка, уши на мѣга 8 холмъ вѣско-  
га спирта, остави урѣзѣ мѣсколкоу дней грез-  
тнн, потомъ дистилуй.

## ЧИСЛ. 20.

Изреднаа смрковала Бодка.

Взми финикову зѣланухъ смрковухъ Бо-  
нцахъ одну Фінтѣ.

Июта, 2 лота.

Соли полѣ шакѣ.

Комовенъ ракѣ 6 холмъ.

Чинѣ Бодѣ 1 сайтанка.

Омрѣхъ и Июта стѣши, митни у Базан-  
чикъ, кази солѣ унѣтра, и уши на то Га-  
кю, покалошн и остави за 24 сата грез-  
тнн, потомъ уши унѣтра Бодѣ, и таки  
дистилуй до двѣ холмъ.

## ЧИСЛ. 21.

ВЩЕ АРЪГЛАА ИЗЪИДНАА БОДКА.

ВЗМИ СТЪБИНА СЕМІНА ОМАЙЗОВА 2 ЛОТА.

НГИРОТА, 8 ЛОТА.

БѢЛОГА НІОТА, 6 ЛОТА.

АНГІАНКА, 4 ЛОТА.

ГОРЬКА БНАА 6 ЛОТА.

БОРИЦА СЛАДКА 2 ЛОТА.

ЛЮКОИ Ш НІДАНКИ И ЦИТРОНАУЗЪ, ПО 4 ЛОТА,  
СВѢ СІТНИО ИЗЪСЪИНО И Ч АВАНО  
СЪСЪИНО.

ОТЪБИНЫУХЪ ГІЙКИУХЪ ЗІРНЪ, 2 ЛОТА.

МІТНИ СІЕ Ч ВЪЗАНІНКА, ЧІПИ НА ТО БДАНА  
ХАКОВЪ ДОБЪ КОМОВЪ РАКІЕ, И ОСТАВИ ЗА 8  
ДНЕЙ ГРИЗТИ, ПОТОМЪ ДІТНАУДАЙ.

## ЧИСЛ. 22.

ВЩЕ ИНАА БОДКА.

ВЗМИ СТЪБИНА ОМАЙЗОВА СЕМІНА 1 ФІНТЪ.  
ЧІПИ НА ТО 8 ХОЛБИ РАКІЕ, ОСТАВИ ЗА 4 ДНА  
ГРИЗТИ, И ТОГДА ДІТНАУДАЙ; ПОСЛѢ ЧЗМИ  
ЛЮКОИ Ш НІДАНКИ 1½ ЛОТА.

СГЪ.

СТЪБИНА СЪМАНИКА 2 ЛОТА.

ОТЪБИНОГА ВЪЗАНІНКА ПОЛЪ ЛОТА.

ШІ ГІРА СТЪБИНА БАНЪ ФІНТЪ.

ОСТАВИ СІЕ ТО Ч ОМЪ ДІТНАУДАТЪ РАКІЕ,  
ОСТАВИ ЗА 6 ДНЕЙ ГРИЗТИ, ПОТОМЪ ФІА  
ТРИАЙ, И БѢДИТА ПРИЗІДНАА ЗА ЖІВДАКА  
БОДКА.

## ЧИСЛ. 23.

ВЩЕ ИНАА БОДКА.

ВЗМИ ТАКОИ СЛОЩІВНЫУХЪ Ш НІДАНКІИ  
ЛЮКОИ 1 ЛОТА.

ХРАМЦІ МІТЕНЦІ, 1 ШАКЪ.

ЦЕТІА Ш ГОМАНЫИ, 2 ШАКІ.

Ш ВОИ, 6 ЛОТА.

ОМАЙЗА, МОРАТА И БІМА, ПО 3 КІНТА.

СЛАДКА БОРИЦА, 1½ ЛОТА.

ОРАШІНКА, 3 КІНТАНКА.

ИЗЪБИ И СТЪБИ СІЕ СІЕ ІПІИ, И ІМ ШІШІШІМ  
МІТНИ Ч ДОБЪОИ СТАРОИ ВІНО И Ч КОМОВІЦЪ  
РАКІЕ, ПО 6 ХОЛБИ ОСТАВИ ЗА НѢКОЛКОИ ДНЕЙ  
ГРИЗТИ, ПОТОМЪ ДІТНАУДАЙ.

Dd 4



## УНІА. 24.

## БРАНАА ВОДА.

ВЪЗМИ ЖІСТОКІ КОМОВЕЦІ РАКІ 12 ХОЛБИ, ДІСТАНДАНІ НАН ПУПІНІНІМЪ ТОЛКІВЪ КРАТЪ, ДА МОЖІТЬ СЪДАНЪ СЪ ДВА ПРСТА ШИРОКА КОМАДАКА ПЛАТНА, УМОЧЕНЪ И ЗАКІЖЕНЪ ЗГОРЪТНІ У ПІПІШ, НАН ДА ЕДНО ПАРОВОГО ПІРО НА ДНО ПАДІТЬ. НА ДВѢ ХОЛБИ ТАКОВІ РІКТИФИЦІЯНЕ РАКІИ НАН СПІРТА, ВЪЗМИ 4 ФУНТИ АТЛА МОРЖКОГО КРУПНОГО ГРОЗІТА, РІЗГІТИ ПЕЛКО ЗІРНО НА ДВОІ, И ИЗВІЛІНІ КОШІНЦІ. ОНЪ РІКТИФИЦІЯТЬ РАКІИ УПІИ У ЕДНО БІЛАНКОІ СТАКЛО, И ЗАТВОРН ДОБРО, ДАКІ НИ МАЛО ОНА ИЗВІНІ НІ НІХОДНАА. МОРЖКОІ ГРОЗІТІ МІТНІ У КАЛАНІАНЪ ЛОНАЦЪ, Ш 6 ХОЛБИ ШАНКА, УПІИ УПІИ-ВОДІ, И ПІРІСТАВІ КЪ БАТРН БУТНІ, ДОКАКІ ПІДА ВОДА, КАКІШ ВІНО, ШІРІЛНА; ПОТОМА ШІРІТІН ТЪ ВОДІ 2 ХОЛБИ КРОЗА ПІСТЪ БІЛАЪ КРІВЪ У ДУРІИ ПІСТА ЛОНАЦЪ И ДОБРО ЗАТВОРН, А ОНАІ ПІРІСТА ЛОНАЦЪ ДОПН ОПІТА ВОДОМЪ, И ДА ІМІЖІТЬ ТРІІН ПЛАЪ, ПОСЛѢ ПІРІСТАВІН КРОЗА КРІВЪ И ТОГАА ГРОЗІТІ ІТНІКІНІ У КРІН, КОЛІКІШ КРІПНІ МОЖНІШ, ДА СІА ОНА ІЗЪ НІГА У ОНЪ

ОНЪ ВОДЪ ИЗВІНІ; И ОНЪ ВОДЪ УПІИ ОПІТА У МІТНІ ЛОНАЦЪ, КОГА ІТАВНІ У КОТАО, У КОІМЪ ДІСТАНДАНІ ІЗЪ ВОДІ, И ОСТАВНІ КЪБАТНІ ДО ІВІТОТІ МАЖЪНА. ПОТОМА НА 4 ХОЛБИ ПІРІСТАВІН РІКТИФИЦІЯТЕ РАКІИ ВЪЗМИ  
 СЛАДКІ КОРІЦІ 5 ЛОТА,  
 ОРАШНІКА,  
 ГАЛАНТА,  
 ВАРИФІНАКА, ПО 1 ЛОТА.

ОТЪІН ОНІ У ПІРІСТАВІН КРОЗА ІКТО, МІТНІ У ІТАКОВІ ВІЗАНІНКА, У КОІМЪ ОНА РІКТИФИЦІЯТА РАКІА, ЗАТВОРН ДОБРО, ЗА АТІПІВІШНІ СЪ ТІТОМА ІЗЪМІНІВІНІМЪ ІЗЪ ПІВІНІКІНА БІЛАННА СЪ ПІБЛАНІЯНІ МІНІМІНІ; МІТНІ У КОТАШ У ВОДЪ ЗА 24 ІСТА, ОНАІ ВОДА У КОТАШ ДА НІ БІРІТА, НО ДА ЕДНАКЪ ЖІКЪ ТІПЛОТЪ ІМА, ПОСЛѢ ОСТАВНІ ОНОІ ОХЛАДІТНІ, И ТОГАА ПІРІСТАВІН РАКІИ КРОЗА ДВОІ СТІРІВЪ КОНОФОНІИ КІВЪ У ДУРІОІ БІЛАНКОІ СТАКЛО. НА ДВѢ ХОЛБИ ТАКОВІ АРОМАТНІМІ РАКІИ ВЪЗМИ Ш ОНІ ПІРІ СЪ ГРОЗІТА ШІРІТІНІ ШІРІЛАНІ ВОДІ 2 ХОЛБИ, И ТОЛКІШ Ш ОНОІ МАЖЪНА. ІМІШІШІ СЪ ОНОІМЪ РАБОМЪ, ЗАТВОРН ДОБРО, СЕДІТАІ СТАКЛО, ДА ІСІ ДОБРО ІМІШІШІ, И МІТНІ ЗА ТРН ДНА НА ТІПЛОІ ФУРІНІ ІТАВТНІ, И ГІТНІШІ ПІДНІТЬ НА ДНО,

А РАКІА БИСТА БЪДАТЪ; ОСТАВЪ ФУРНА ДА  
 ПОБЪДАТЪ ВЪСМА ЖАРКА. И РАДА ДЪЛО ИЗЛИ-  
 СТЯТИ, ТО ПРОПЪСТИ КРОЗЪ ВОНОФОРЪ, КО-  
 ЛИШЪ ВОЗМОЖИТЪ ВЪТРИНА СЪМА ПРОТЪЦАТИ,  
 А ПРОЦЪ МЪТНИ ОПЪТЪ НА ФУРЪНЪ БИСТЯТИ,  
 И ПРОПЪСТИ КАКО ЛЪВОУ, И ТАКИ ЗАТОРИ  
 СТАЛО, И ДЪЖИ ЗА УПОТРЕБИТИ.

## ЧИСЛ. 25.

ВЪСЕНЦІА АРОМАТИЧЕСКАА, РАДИ ПО-  
 ЛНО ЖЕЛЪНЪ УЛЪЩАКАНА БЪЛАХА.

ВЪЗМИ СЛАДКИ КОРНИ 4 ЛОТА,  
 ГІЛКІХЪ ЗЪРНА 6 ЛОТА,  
 БАРАНФИАЛКА 2 ЛОТА,  
 БЪЛОГО НІСТА,  
 ГАДАНТА, ПО 2 КИРИТАНКА.

ОТЪБИЯ ВЪТРИШЪ, МЪТНИ У СТАКЛО, УПИ НА ТО  
 РЕКТИФИКАТИ РАКИ, И ЗАТОРИШИ ДОБРО  
 ОСТАВИ НА ТЪПЛОМЪ МЪТЪ ЗА 8 ДНИ ГЪЗЪТЪ  
 ТИ, А ПОСЛЪ ПРОЦЪДИ, И ЗАТОРИНО ДЪЖИ  
 ЗА УПОТРЕБИТИ.

## ЧИСЛ. 26.

ВЪШЕ ДРУГАА ВЪСЕНЦІА.

ВЪЗМИ СЛАДКИ КОРНИ 6 ЛОТА,  
 ГІЛКІХЪ ЗЪРНА 3 ЛОТА,  
 ОРАШНИКОВА ЦЪТІА,  
 БАРАНФИАЛКА,  
 КОРНА БІЛЪ ПЪРЪНИКЪ,  
 НІСТА, ПО 1 КИРИТАНКА.

МЪТНИ СЪИ СТЪБИНО У СТАКЛО СЪ ШИРОКИМЪ  
 ГЪЛОМЪ, УПИ ВІНКОГО СПИРТА, ЗАТОРИ  
 ДОБРО, И ОСТАВИ НА ТЪПЛОМЪ МЪТЪ ЗА 8  
 ДНИ ГЪЗЪТЪ, ПОТОМЪ ПРОЦЪДИ, И ПОДЪЖИ  
 ЗА УПОТРЕБИТИ.

## ЧИСЛ. 27.

ВЪСЕНЦІА АРОМАТИЧЕСКАА, СЪ КОТО-  
 РОМЪ ИЗРАДНИЙ ИПОКРАСЪ НАЧИНТИ МОЖИШЪ

ВЪЗМИ СЛАДКИ КОРНИ 4 ЛОТА,  
 НІСТА,  
 БАРАНФИАЛКА,  
 ГІЛКІХЪ ЗЪРНА,  
 ДЪГЛИКОГО БИСТА, ПО 2 ЛОТА,  
 ОРАШНИКОВА ЦЪТІА ПОЛЪ ЛОТА.

27. ВЪЗМИ 8 ЛОТЪ МЪТНИ СЪИ

Амбра гризъ 3 грама.

Бизамма восточного 2 грама.

Отъиши шъи смѣшавъ совокупивши и мѣтши въ  
стакло, чѣмъ на то дистиллированого винного  
спирта, съ 4 пѣста емши елѣи, затвори  
стакло наплѣвши, мѣтши за 8 днѣи, на те-  
пломѣ мѣтѣ, промѣшававъ кадкадѣ; и  
такшъ вѣдѣтъ призрадна вѣнция. Гактопи  
въ 2 холки вѣнцаного вина, ползъ фѣнтъ  
интѣиши стѣиши шѣвѣра, и потомѣ шъи  
вѣнция 20° или еиши капли чѣмъ чѣмъ,  
затвори флашѣ докѣи и окуати нѣколко  
кратѣ, и такшъ вѣдѣтъ израдѣиши, на  
заравѣи сабжащѣи Нюкрага.

ЧИСЛ. 28.

Вѣнция проткѣи на стѣпа, и за  
хладанѣи жѣлѣдѣи.

Възи сладки Кориче 3 лота,  
Ворона, и Омайза, по 4 лота.  
Гайкичѣи зѣи, и Оршѣнка, по 2 лота.  
Стебала, Оршѣнкова цѣтѣи, и  
Ворна шѣнкова, по 1 лота.

Отъиши

Отъиши шъи, мѣтши въ стакло и наплѣвшивши  
спиртомѣ, постави на тепломѣ мѣтѣ за 14.  
днѣи призти, потомѣ филтрирай кроза ко-  
нофогѣ шъи вѣнция можши пяти чѣромѣи  
и вѣнромѣ по еднѣи кашикѣ.

ЧИСЛ. 29.

Подобная Вѣнция.

Възи танѣишѣи мѣлѣишѣи анѣи 8 лота.  
Вина, Ворона, и Омайза, по 4 лота.  
Сладки Кориче 3 лота.  
Оршѣнка, и Гайкичѣи зѣи, по 2 лота.  
Баранѣнка, оршѣнкова цѣтѣи,  
Стебала Нѣрота, и Ворна шѣнкова,  
по 1 лота.

Изъиши и стѣиши шъи, мѣтши въ стакло, чѣмъ  
3. холки винного спирта, и затворивши по-  
стави за 14 днѣи на тепломѣ мѣтѣ приз-  
ти по промѣшававъ днѣи по нѣкѣи пѣта,  
а потомѣ плуцѣи.

ЧИСЛ. 30.

Вѣнция горка.

Възи Тѣи Пѣина, 10 лота.  
Блакѣнного ушла,

Отъиши

Отозлатника малага,

Трилитника розниного, по 6. лота.

Корна; Нигрота,

Гвицана,

Отвала, по 2. лота.

Оршника,

Сладки Корни, по 1/2 лота.

Лоски ш. Ниданки, 8. лота.

Избери се наитно, мити у широкое стакло, ути 6 долек пиута винного, и стави за 8. дни на тепломъ мѣстѣ густни, и помѣ ищѣднши додро, джки у затворинномъ стаклѣ.

### ЧНІА. 31.

Вши дубгаа горкаа эссенція.

Взми Трави Пилна, 4. шаки.

Отозлатника малага,

Бланка, и Жалфи, по 2. шаки

цѣтїа Порюова,

Болзюкова, по 1/2 4. прта.

Оршникова, 1. кентанга.

Корна Нигрота,

Омана, по 1. лота.

Лоски ш. Ниданки,

ш. Ниданки, по 1/2 лота.

Корна 1. лота

Сладки Корни 2. Контанга.

Трави и корна избери онтно, а гвицано стбци накрѣпно, мити шѣ совокѣпно у стакло, ути винного пиута 3. долек, затвори додро, мити на тепломъ мѣстѣ ути нѣколикш дни густни, потомъ процѣди, и джки за употребаніе.

### ЧНІА. 32.

Вши дубгаа горкаа эссенція.

Взми Пилна, Малага отозлатника, и Благолюбинного чкала, по 4. шаки.

Мрдка, амманат, Тетидана и

Братна, по 3. шаки.

Учини какш із предположннми.

### ЧНІА. 33.

Вши дубгаа горкаа эссенція.

Взми Пилна 4. шаки,

Благолюбинного чкала,

Отозлатника малага

Халлаки митниці, по 2. шакі.  
 Нюпа, 18ти рапрнасти, и  
 Жалфіе, по еднѣ шакѣ.

Ворна омапа,

Генціана, по 2. лота.

Сѣмина сладкога Вольда, и

Смидза, по 1. лота.

Лики ш ниданжи, и

Ш Дитронаха, по 2. лота.

Омарковуха возицаха, 1 шакѣ.

Уинни како га предположимыи.

## Примѣчаніе

Что ем ракіа у предположимыхъ горюхъ  
 Вениціахъ шѣ пром оилѣ и жистотѣ погвемл,  
 а примла ем са семл вкхл ш вщиц, на-  
 доенш по дрѣгн, и по трѣкн кратѣ измѣ-  
 навати вщиц у нтот ракн, и у елакн кратѣ  
 цѣднш стнкомл вщиц, а найсолѣ фматри-  
 рати. Овакимл начиномл Вениціа нити мнри-  
 са нити вкѣла ракнкога млади, но емла то-  
 кмлш горка. Оз овакомл Вениціа можешъ  
 у елакш времѣ години Бермита начинити и пи-  
 ти; упи вѣтѣ еднѣ ни елакѣ чашкѣ ш  
 ови Вениціи у стакло ш дѣѣ хосае, упи на

то

то вѣна, и вѣдѣга одла призрамый Бер-  
 мита кон Жилдѣкѣ вѣна поазѣтѣ, понже  
 урѣплакага, производитѣ еланин, дѣтѣ  
 охотѣ кѣ сал; приложданакѣ ш елмхъ гро-  
 зниаха; салжитѣ протнѣз елѣи болѣзни,  
 коа у вѣнш и у Пролѣтѣ ш салѣ воз-  
 дѣха и магл раждаван; ради нѣга ни салш  
 таковм Бермита пнти, но и самл Вениціи  
 возрѣтншмл андла 20. до 30. а мла-  
 днш 8. до 12. каплн у вѣнѣ узматн пол-  
 зѣтѣ.

## УНІА. 34.

### Неграбнннаа Гозбѣла.

Вѣми сладки Ворнѣ 2. лота.

Баранфналка 1½ лота.

Гайкохъ зиркѣ 1. лота.

Орашнкога цѣтѣа 3. лота.

Питронове лнкі 2. лота.

Ови нѣдѣтнш изѣчнно и стѣчнно смѣшай,  
 митни у стакло, и упи на то 4. хосае прѣ-  
 житокн Комоскен ракн, затворн стакло до-  
 еро, и митни на тѣломл мѣтѣчъ узнѣтѣко-  
 лнкш днѣ штавн, да ракіа изѣ смѣхъ вѣ-

Е с

цѣй

щій сиб' над извѣста, и сѣдѣть изрядна  
ароматнаа вощица. **Въ томъ.**

**Възми** 3. фунти ситни стѣйна шѣра,  
ростопи у б. холви Гѣжичини води или жѣла,  
и ситни у шестой Гантанки наугланой ватри  
кѣватни до гѣботи мажѣна. **Вѣн**

**Възми** зирѣха Вармизачивѣхъ 16. лотахъ,  
зирѣчи у едномъ калананомъ сѣдѣв', упи  
на то гршова (изъ алатки взимши) Сила 1.  
квинтляка измѣшай добро, ситни у виан-  
кои стакло и упи на то бѣнкого пирѣта, за-  
твори стакло добро, и постави на тиломъ мѣ-  
сто за три или 4. дна, и кѣдѣта призи-  
длаа, на подобѣ рѣкина, черелинаа Тинктѣ-  
ра, кои потомъ процѣди крозъ гѣбото део-  
стрѣкои платно у дрѣгастакла. **Овѣха** тога

**Възми** Амри Гриси 6. грана.  
**Бизала** 4. грана.

Отѣщи оеи съ лднимъ шѣромъ ситни,  
ситни у фѣдѣв', упи на то Гѣжичина пирѣ-  
та, 4. лота и ситни на тиломъ мѣтѣв'  
уриза нѣколкои дни стаати.

**На-**

### НАУНИЗ ПРІДРѢЧІННІ РОЗОЛІИ

**Възми** Мажѣна ѿ Цитронахъ,  
- - - ѿ Неранжи, по 4. лота.

Смѣшай оеа съ предѣловинѣтмыа мажѣномъ,  
упи на то сиб' ароматнѣю вощицо, и Вар-  
мазанѣв' Тинктѣрѣв', какои и амбровѣв' вощи-  
ци; се то у едномъ вианкомъ стаклѣ смѣ-  
шано, и добро смѣтѣкано ситлѣи за 2. дна  
на тиломъ мѣтѣв' стаати, потомъ фла-  
трирай у розолинѣка, стакла, и кѣдѣта пре-  
изряднаа и нѣкравинѣнаа, сеи силѣ живѣнни  
укуфѣмажѣаа розолиа.

### ЧІІА. 35.

#### Крѣпкаа Розолиа

**Възми** чѣта Снайзѣова гѣмина,  
Оладжѣга копѣа гѣмина,  
Возина Госпина бѣлаа, по 3. фунте

Ситни сеи совѣкѣвши у вазинѣ, упи на то  
житѣи комовниѣ Гакѣи 15. холви, и покло-  
пивши калкомъ добро, ситлѣи за 24. сата  
гривтѣи, потомъ дѣтѣнрай по оецимъ, но  
съ тихомъ ватромъ; и такои поабѣити бѣ-  
**Е с з** **длѣш**







на іхъ онахъ шкёрныхъ мажънахъ сдѣла како съ  
 бати вымнишъ еро, и затвори добро соудъ,  
 остави такоу за 4 дна стаати. потомъ  
 филтрирай, и придай колоръ жрѣлнѣ Барилъ-  
 занувомъ тинктурума, нан инаи.

### ЧИСЛ. 38.

#### Виттинбергская Гозоля.

**В**зми сладки Ворщи 4. лота.  
 Карамфиалька, Гайохуръ зирнъ,  
 Гаганта, Орашничкоба цѣстѣя, и  
 Вѣвѣлаха, по 2. квинтанка.  
 Стрѣготина шъ Годишкога дѣла 2. кв.  
 Жѣтогоу сандала дѣла 1. квинтанка  
 Чрѣлннгоу Сандала дѣла 1. лотъ.  
 Орашничка 2. квинтанка.

Отвѣци іхъ нѣкрѣпнѣ, мѣтнн у нѣанкоу ста-  
 кло, нан у калаиканъ соудѣ, уѣти на то 2.  
 холѣи бѣнкога спирта, шжи у кинѣи 10 гранъ  
 Бизама, мѣтнн фѣтра, затвори добро и  
 сѣтаи за 24 сѣта грѣзтнн, потомъ уѣти  
 ещи жѣтои Вомовннѣ раки 4 холѣи, и за-  
 творѣши добро остави за 8. днѣи такѣи  
 стаати на тепломъ мѣстѣ, полатъ филтрирай и  
 залади шѣтѣробмаз мажъномъ какоу хоѣишъ.

чнл.

### ЧИСЛ. 39.

#### Попѣлкаа Гозоля.

**В**зми чистѣ води 4. холѣи.  
 Бѣнкога спирта, 2. холѣи.  
 Шѣтѣри води еданѣ шѣтанкѣ.  
 Шнѣциі онайзоеи 6 лота.  
 Шнѣциі шъ сладки корѣи 6. лота.  
 Бизама полъ грама  
 Амори 1. гранъ.

Бизама и аморъ сѣтри уѣраха, мѣтнн уѣни-  
 кома спирта за 24 сѣта, добро затворѣно  
 прѣстаати; потомъ уѣти прѣдѣрѣннѣишѣи  
 водѣ у лонацѣ, прѣтаи кѣ бати. нѣколи-  
 ку прѣсѣтн, полатъ уѣти у еданѣ послѣнкѣ  
 лонацѣ, и кадѣ едѣи малѣи уѣти фѣтра онѣи  
 бѣнкоу съ Бизамаомъ и аморомъ спирта, ка-  
 кѣи шѣтѣри водѣи и сѣи шнѣциі, и добро за-  
 творѣши остави за 24 сѣта прѣстаати,  
 потомъ филтрирай.

### ЧИСЛ. 40.

#### Израианая Гозоля.

**В**зми онайзоеи раки 6. холѣи.  
 Івжнннгоу інаѣи 2. холѣи.  
 Ес5

жѣ-

Жѣтого шѣтера 3. фѣнты.

Коріона 1. фѣнтѣ.

Дѣблякогѣ Бикіра 1. лота.

Сладкі Коріи 3. лота.

Варанфиалка 15. комѣдкшез.

Бизама 20. граншез.

Амѣри 10. граншез.

Генццовѣ стѣри накрѣпно, а Бизама и Амѣри сѣри у плаха и такоше мѣти у еданѣ холми спирта бѣнкого за 8 днѣ густинѣ на тепломѣ мѣстѣ. Шѣтера стѣри, мѣти у рѣжинной водѣ надѣ ватромѣ рѣтоптинѣ; гасію онайзовѣ упи у еданѣ чѣтѣ калананѣ соудѣ, и кака она рѣжинна шѣтерна вода бѣде ерѣла, упи но одма у рѣжю, рѣжю и снай спирта кѣши со генццовѣ, и затворнѣши остави за 24. сѣта стаати, потомѣ придай колора чѣрвнѣ со Вармазанѣвома тинктѣромѣ, и филтрирай.

#### ЧИСЛ. 41.

#### Францѣскаа Розолѣа

Вѣзи бѣнкого спирта 8. холми.

Сладкі Коріи 4. лота.

Варанфиалка 2. лота.

Финога шѣтера 3. фѣнты

Чѣте водѣ 2. холми

Амѣри 4. грана

Бизама 2. грана.

Бѣнкій спирта упи у еданѣ калананѣ соудѣ; сладкѣ Коріи и Варанфиалка стѣри и сѣри соеи у спирта, и затворнѣши остави за 24. сѣта густинѣ: Мѣждѣ тѣма Амѣри и Бизама стѣри со маакио мѣного шѣтера, мѣти у стаклаѣ. упи на то полѣ лота рѣжинного спирта, и остави такожде за 24. сѣта стаати, а потомѣ помѣшай со прѣрѣчинномѣ бѣнкимѣ спиртомѣ. Кѣ томѣ стѣри у мѣнѣ полѣ лота Кориннахѣ, маи Вармазанѣхѣ зирнахѣ, насапай на нихѣ 15. каплай рѣшова Ола, мѣти у стакла, упи нѣсколико рѣктифицѣятаго спирта, и остави такожде за 24. сѣта стаати, и бѣдите нѣрѣднаа чѣрвнѣна тинктѣра, ѣ коѣ толкио у прѣрѣчиннѣ бѣнкій спирта упи, да она лѣпѣ чѣрвнѣна колора полѣ нѣта; положиннѣ мѣрѣ шѣтера стѣри у плаха, мѣти у водѣ рѣтоптинѣ надѣ ватромѣ, и соѣ шѣтерѣ водѣ упи такожде у спирта, и сѣи промѣшавши, остави за 6. сѣти затворнѣ стаати, потомѣ филтрирай.

## ЧИСЛ. 42.

## ГОЗОЛІА ГЪЖИУИНА

**В**ЗМИ ПРОВЪШИЕ МИРНИИ РЪЖЕ 1. ФЪНТЪ.

СЛАДКИ ВОРИЦЕ 3. ЛОТА.

ГАЙКИХЪ ЗИРНА 1. ЛОТА.

НІЮТА 3. КЕННТАНКА.

СЪЛІНА ОНАИДА 2. ЛОТА.

ГЕВРЦОВЕ СТЪЩЕ, ПОМЪШАЙ СЯ ГЪЖОМЪ МІТНИ  
У СТАКАНИ ВЪЗДАНІКЪ, УПИ 5. ХОЛБИ ЖИТО-  
КЕ КОМОВИЦЕ РАНИ, И ЗАТВОРИШИ, СІТАБИ  
ЧРЕЗЪ НЕКОЛИКИ ДНИ ГРИЗТИ, ПОТОМЪ ДИ-  
ТНАРАЙ ИЗЪ ВОДЪ. ПРИТОМЪ ЗАТОПИ У ГАН-  
ТАНИ НАДЪ ВАТРОМЪ ФЪНТЪ И ПОЛЪ ШЪКІДА У  
САНАТНИХЪ РЪЖИУИНА ФІЛА, И СЯ ОВОМЪ ШЪКІ-  
НОМЪ БОЛОМЪ ЗАЛАДИ СМІЯ ДИТНАРАТЪИ  
ПИРТА, КОГА ПОТОМЪ ФНАТРАЙ, И БЪДІТЪ  
ВИНА ПРІАТНАА ГОЗОЛІА.

## ЧИСЛ. 43.

## ВШЕ ДРЪГАА ГОЗОЛІА.

**В**ЗМИ СЛАДКИ ВОРИЦЕ 4 ЛОТА.

ВАРАНФІАКА, ГАЛАНТА, НІЮТА, И

ОНТЛАА, ПО 2. ЛОТА.

Орш-

Оршечка 1. ЛОТА.

Оршечка ЦВЪТІА 1½ ЛОТА.

ЧІБЛВИ ГЪЖЕ, И ГОЗМАРИНА ПО 1. ШАКЪ.

ГАЙКИХЪ ЗИРНА, ВЪЫНАХЪ, И

КОРИНА БЪЛ ПІРЪНИКИ, ПО ½ ЛОТА.

АКИКИ ШЪ ЦИТРОНАХЪ, И

- - - ШЪ ПІРАКИ, ПО 1. ЛОТА.

ОВЕ ИЗЪБІЯ СІТНО И СТЪЩЕ, МІТНИ У КАЛАНТА  
СОБЪДЪ, ПРИБЛИЖИ 4 ФЪНТИ СТЪЩА ШЪКІДА,  
И УПИ НА ПЕ 16 ХОЛБИ ЖИТОКЕ КОМОВЕ ГАКІЕ,  
ЗОТВОРИ ДОБРО. СІТАБИ ЗА 14 ДНИ НА ТИ-  
ПЛОМЪ МЪТЪТЪ ГРИЗТИ, ПОТОМЪ ФНАТРАЙ,  
И РАЗАПИ У ГОЗОЛІИКА СТАКА.

## ЧИСЛ. 44.

## ВІАІНАА ГОЗОЛІА.

**В**ЗМИ СЛАДКИ ВОРИЦЕ 3. ЛОТА.

НІЮТА 2. ЛОТА

НІГРОТА 1½ ЛОТА.

ГАЛАНТА, ВАРАНФІАКА, ОРАШЧКА И

ОРАШЧКОВА ЦВЪТІА, ПО 1. КЕННТАНКА.

КОРИНА БЪЛ ПІРЪНИКИ, 2. КЕННТАНКА,

СТЪЩЕ ПЕ, МІТНИ У ВЪЗДАНІКЪ, УПИ НА ТО  
30. ХОЛБИ ЖИТОКЕ ГАКІЕ, И СІТАБИ ЗА 24

САТА ГРЪЗТИИ, И ТОГДА ДИТНАРЪИ, И У ДИТНАРЪИ РАКІИ МІТНИ ИЗБѢИ ГЪТИ, ХЛАПЕИ МЕТНИЦИ И МАТИНАКА, И ОСТАИ ЗАТВОРИНО СТААТИ, ДОКАБЪ РАКІА ДОВОЛНИ ЗЕМНА ЕКА, И ТОГДА ФИАТРИАИ И ЗАЛАДИ ШІ БІРОВОМЪ ВОДОМЪ ИЛИ МАЖЪНОМЪ ПО ПРОИЗВОДНИИ.

## ЧІІА. 45.

## ВЛАТНАА ГОЗОЛІА.

ВЗМИ СЛАДКИ ВОРИЦ 4. ЛОТА  
Гайкиха зирна, Орашника, Орашникова  
Дѣтїа, Валанфилька, и  
Ніюта, по 3. лота.  
Гозмарниова цѣтїа 4. лота,  
Матинака, и Жалфїи, по 4. шаки.  
Омайза, и моданяа сѣмина, по 1. лотъ.  
Жѣтого сандала. 3. лота.

ОБИ ИЗБѢИ, СТЪИИ И МІТНИ СОВОКЪИНИ У ВІАНТИИ, УПИ ВІИКОГА ШІУТА, КОЛИКО ДОВОЛНИ, ЗАТВОРИ И ОСТАИ ЗА НѢКОЛИКО ДНИ ГРЪЗТИИ, ПОТОМЪ ДИТНАРЪИ, ПРАДАИ ЖЪТА КОЛОРА, ЗАЛАДИ ПО ПРОИЗВОДНИИ, ИЗБѢИ 12. ЗАЛТИХЪ АНТКОВЪ ОННО И МІТНИ УНЪТЪ, И ТАКШ РАЗАПИ У РОЗОЛІИКА СТАКА.

## ЧІІА. 46.

## ВІИ ИНАТЪ.

ВЗМИ СЛАДКИ ВОРИЦ ПОЛЪ ФІИТИ.  
Морикова кубїиного грозѣа 1. фѣитѣ.  
Ворина Говина Бмла полъ фѣитѣ.  
Гайкиха зирна 2. Квинтанка,  
Ворина сѣм Перѣмни, и  
Орашникова цѣтїа, по 2. лота.

ОБИ ИЗБѢИ, СТЪИИ И МІТНИ СОВОКЪИНИ У ВІАНТИИ СТАКАНИИ, ИЛИ ДРЪГІИ КАЛІИКАНЪ ГОБЪДЪ, УПИ 20. ХОЛЪИ ЖІТОКИ ОМАЙЗОВИ РАКІИ, БАЦИ УНЪТЪ 1. КВИНТАНКА ШАФРАНА, ЗАТВОРИ ДОБРО, И ОСТАИ ЗА 12 ДНИ ГРЪЗТИИ, ПОТОМЪ ФИАТРИАИ, И ЗАЛАДИ ПО ПРОИЗВОДНИИ.

## ЧІІА. 47.

## БѢЛАА ГОЗОЛІА.

ВЗМИ СЛАДКИ ВОРИЦ 6. ЛОТА  
Валанфилька,  
Ніюта,  
Гайкиха зирна,  
Ніюта, по 2. лота.

Отімена сміаза,

- - - Морача,

Галганта, по 1. лоту.

Корина к'їаі Первінкі,

- - - Готина Бѣла, по 6. лота.

Извѣща, стѣща міентно, мітні у казанчикѣ, ұпи 8. долям вѣскога іспіта, остали ұруз нѣколикш днѣи гризтиа, потомз дѣти-лириа, растопи у диттиаратомз 2. фѣнти финого бѣлого шкѣра, послѣ филтридай, и помѣшай ұбѣтра ситно извѣчинимъз златимъх 6. лютковз, и разлѣти у розсоліока. стакаа.

## ЧІІА. 48.

Подати колорз ракїамъ.

Чувелнѣ ракїю начинити можнш сз черланнимъ сандлакѣмъз дрѣкомъ сз Зерманн Бармазанца и Бокеринлланн нам Боронлланн; сз цѣтїали Биродичини трѣа, и Твѣрка.

Жѣтѣ ракїю начинити можнш сз шафраномъ, сз кориномъ Вѣрѣвѣ или жѣтнакомъ; тлѣождї сз вѣвтринномъ ликома тѣрѣ, и вѣвкова дрѣа.

Пл-

Плѣвнѣ ракїю начинити можнш сз цѣтїимъ ш Газантка, и дрѣкомъ Нѣфриткомъ.

Зланиѣ ракїю начинити можнш сз трѣлами Матинакомъ, Салтиномъ, Хрѣлвомъ Митенцомъ, Гѣтомъ рѣпичномъ, Бѣдринцимъ и проч.

## ЧІІА. 49.

За вода ради шкѣра.

За кувѣнѣ шкѣри води или шкѣрога мажѣна можнш ѣмѣти прѣти води ұпотребляти извѣанн води или тїал ш Перинци, Читокалѣки, Подѣтѣл, Чѣри Бокенѣа, и ш дрѣгѣх по произволїю трѣлахъ, клѣш и ш Гѣжи; и ѣмѣти прѣтого шкѣра ұпотребляти лїаннѣ шкѣра.

## Примѣчанїе.

Кратчайше средство начинити ракїю или вѣнцїи смѣзѣвѣ, или дрѣгѣх ароматичнѣохъ вѣщїи; стѣщн смѣза у аланѣ, мітнн у стакаа, ұпи на то житоки комѣеннѣ ракїи, затворн добро и постанн у змїѣ на фѣрнѣ,

Ff

A

а у лѣто на снѣгъ за 8. днѣи густѣи, и  
бѣдѣи призрачнаа снѣгизова рѣка, кои по-  
тому филтрирай; а такои и съ другими впр-  
ми наивити можни.

## Г Л Я Б Я КС.

### ⊗ МЕДОБОМУЪ ПИТІИ

ТО БІТЬ.

### ⊗ ШЕРКЕТАХЪ.

ЧИСЛ. I.

Медовой питіи дѣлаи се меда и воды, по-  
средствомъ квѣлана на ватри; и ово питіи  
бѣть у насъ извѣстно подъ имениемъ, какш  
у Турка кажѣтъ, Шеркѣтъ. У древнаа вре-  
мена, когда еще не было толь великога са-  
жания Бѣноградоевъ, дѣлаио и употребляла-  
но медовой питіи. Великий стихотворецъ сточи-  
нотъ и ѣконобонхъ Богшеи сладкой питіи, кое съ  
великими похваляии произноситъ, и Никтаромъ  
називѣтъ, Обан Никтаръ дѣлаио оны, кизъ съ-  
лѣнѣна, се меда и воды какш у насъ ширѣтъ. У по-  
лѣнощныхъ странахъ, какш у Гокіи, Польши,

ди-

Литваніи, Швеціи; Норвегій, Даніи, и по дрѣ-  
гимъ замаламъ, гдѣ вино производѣ, дѣ-  
лаютъ, и емѣсто вина употребляютъ Шер-  
кѣтъ, кои и бѣть за зарекае вина помзана,  
и потомъ много лѣши, нежели сѣмпорнои,  
кряпотои и дрѣгои хѣдои вино; а оны, икѣ-  
дотѣ у сѣиѣ триацѣи народи знаеъ Шер-  
кѣтъ такои крѣпости наивити, что оны,  
какш наивѣшнѣе вино, опости можитъ. Н  
Закѣта ово, ирѣмъ вина, прѣстои питіи бѣтъ  
у многыхъ приключѣнахъ члѣвѣкъ много по-  
лизнѣе нежели наивѣшнѣе вино. Оны ползѣиъ  
флегматикомъ, меланхоликшмъ, хладнымъ  
и мокротнымъ, наипаче старымъ адамъ, у  
конхъ тѣлота и крѣпости естествоннаа умал-  
лѣна; нео налитѣла, одержѣла, возеъ-  
ждѣла и умножѣла у нѣмъ естествоннѣи оныѣ.  
Снѣхѣтога досро у дѣланнѣи ширѣтъ ушнѣи  
жаждѣ, разѣшѣла, ошнѣла и тѣя столицѣ и  
уринѣ; ползѣиъ у сѣнкой хладной болѣзѣи  
глази, мозга, ебѣргшѣи и члѣнокѣи; отво-  
ра и ошнѣла загѣшнѣи пари, производѣтъ  
изелѣнѣи, и урѣзанѣла кашаль: ошнѣла  
ебѣрги и вѣшнѣи и вознѣла рѣтѣнѣи каміна  
изводѣтъ сѣъ бабѣи мокротѣ, разнѣшѣла  
утрѣвъ и ошнѣла црѣва и прѣи бѣтъ пом-

Г Г 2

Зана

ЗНАНА НАПЛАЧ АРДМА КОНЬ ГАЛОВОМАН, ГРИ-  
НО, ПАДАНО, ИВЕНТИМ, КАЛАН, ХУАГРИ, И  
ПОДОБНЫМЪ СТРАШНЫМЪ БОЛЪЗНЫМЪ ПОДЪИМАН.  
НА ПРОТНЪЗ ТОГА ИЗАНШЕН ШИРЪТА УПОТРЕКА-  
НИ ПРИНОСИТЪ ВРАД АРДМА ПУДАННЫМЪ, КОИ  
ЖАРЪ КРОВЪ ИМААДЪ: НСО КОДЪ ТАКОВУХЪ  
ШИРЪТА ВЪШЕ У ЖЪТЪ, НИКАН У ДОБРЪ КРОВЪ  
ПРИБОРАВАИ, И ЗА ТО ИСАКЪИ СНОГА ВЪТНУВА  
КОСТОАНЪ ДА ИВЕНТУВА, И ШИРЪТА НАМ ДА  
ПЪТЪ НАН ДА НЕ ПЪТЪ. ОВУХЪ ТОГА И ОДО  
ЗНАТИ НАДОБИШУ, ЧТО СКАКЪИ НОВЫИ ШИРЪТА,  
АКО НИ ДОБРО КЪВАНА, И НИ У БЪРЪТЪ ПР-  
ВРО, ПРИИМАВА НАДЪИМАНЪ И ТУЗАНЪ У У-  
ТРОБИ.

## УНІА. 2.

## О ПРАВАНИИ ШИРЪТА.

ШИРЪТА ДЪЛАИТЪ РАЗНЫМЪ ОБРАЗОВА  
НЪКЪИ КРЪПКИМЪ, НЪКЪИ СЛАБЫМЪ, И ОВО ПРО-  
ХОДИТЪ ТАКИ ОУ РАЗНОСТИ МІДА, КАКИ И ОУ  
РАЗНОСТИ ПРАВАНИИ, КАКИ ОУРЪТА ТКО УМЪТИ  
ПОСТИГАЮ. НАИДЪВШІИ ШИРЪТА ДЪЛАИТЪ У  
АНТЕЛАНІИ ИЗЪ БЪЛОГА СЪ АНПОВУХЪ ЦЪТОВОЪ  
ПЛАДАН ІОЧНИННОГО МІДА, КОГА ПО ТОЙ ПР-  
ЧИИ АНПЦЪ ИВЕНЪИТЪ. ОКЪИ ШИРЪТА ВЪШ-  
СОМА

СОМЪ И СНОГОМЪ ПОХОДИТЪ НА ТОКАНКОЕ ВІ-  
НО, А ЕЩЕ БЪШЕ, КАДЪ УВЪТЪ БЪДЪ У БЪРЪ,  
У КОИМЪ ИВАНЦЪ СНОГА ВІНА НАХОДИТЪ, И  
СЪ ТОМЪ ИВАНЦОВА ПРИИТЪ. НО И У АН-  
ТЕЛАНІИ НЕ ІСАГДИ ТАКОВА БЪТИ МОЖЕТА, НСО  
КЛАНИКЪ ШИРЪТА У АНТЕЛАНІИ, А ІПІСІОБЪР-  
СКИ У ГЕРМАНИИ ИМААДЪ ПРИБЪЧИТЕКО ПРАД  
СЕННА ДРЪВНА. КЪ ПРОИМЪ РАДИ КЪВАНА ШИ-  
РЪТА НЪКЪИ УЗНИМАЮТЪ НА ЕДИНЪ СЪТЪ МІДА,  
ОСАМЪ ЧАСТИН А НЪКЪИ ШИТЪ ЧАСТИН ВОДЪ. ОМЪ-  
ШАЮТЪ СВОИ У ПРОСТРАННОМЪ КАЛАМАННОМЪ КО-  
ТАДЪ, НАН У ОРАНИИ, НАН У ВЪЗАНЪ, СТАИТЪ  
КЪВАТИ И НА ІВЪТЛОИ БАТРИ, ДА БИ ДИМА  
НЕ БЫЛО, ПОНЕЖЕ ИНАИ УДАРО БИ ШИРЪТА,  
НА ДИМЪ; ПЪИТОМЪ ТРЕБА НЕПЪИТАНИШ ПЪНЪ  
СЪ РЪШТАНОМЪ КАШНКОМЪ СНИМАТИ, ПОНЕЖЕ ПЪ-  
НА СЪТЪ ІКЪРЪ, КОИ У МІДЪ НАХОДИТЪ, И ОУ  
КОГА ТАКИМЪ ПОСОБОМЪ ОЧИСТИТИ И ВЪТРИМЪ  
БЪДИТЪ. МІТРА КЪВАНА ПРОСЪВЪИ ФРИШКИМЪ  
ИИРТОМЪ, ОУТЪ, НАДЪ ПРКО ЕДНОГО ІСТА  
БЪДИТЪ ОНА МІДАМЪ ВОДА КЪВАЛАН, ЕЩЕ УНЪ-  
ТРА ФРИШКОЕ ИИРЪ, И АКО ПАНКАКЪИ ПОТОНИТЪ,  
ТРЕБА ДАКЕ СЪТАИТИ ЕЩЕ КЪВАТИИ; АКО ЛИ  
НЕ ПОТОНИТЪ, НО ПО ВЪХЪ ПАСЕНТА, ТО ДОКОЛ-  
НИШ СЪТЪ КЪВАНО. ОДНАКЪИ ШИРЪТА, КОГА ТКО  
УРЪЗЪ ГОДЪ ДВА НАН ТУН ДЪЖАТИ НАМЪТЪНЪ,  
F 13  
тп

ТРЕБА ЗІДВЖИ КЪБАТИ. НІ ХОБИ СЕДІ НІ КОЛКІШ НАВІСНІШ ШІРІТА, КАКІШ НІГА У ГЕРМАНИН И ПО ДРІВНІХА ВІЗВ БІННІХА СТРАНАХА ДІЛАЮТІ, ПОСТАВІТИ, А ТРІВДАЮЩІКІ У ТОМІ, МОГІТЬ ІЗВ ОНІХА НАВІСНІШ ДОМАГАНТІКІ И ЛІВІШ НАВІСНІТИ; ПО ПРИТОМІ И ОВО ЧІКА ЗНАТИ, ДА ЕКАМІ МІДІ ГОДНІШ КИЛІВІШ ЗА ЛІПІ ШІРІТІ, ХОТА И ШІ ХІТОГО ДОБАРА БУТИ МОЖІТЬ.

### ЧІКА. 3.

ПРОСТІЙ НАІНІШ ШІРІТА.

УПИ У ЕДАНІШ ВІСНІШ КАЛАНІШ КОТАО ЕДАНІ ЧАСТІ ЛІПІ ФРИШКА МІДА, И ОКАМІЗ ЧАСТІШ СТІРІ КІВІРІКІ ИЛИ РІЧІШ ВОДІ, ІЗМІШІВАІ ДА МІДІ РАПАНІТИ И ІЗ ВОДОМІ ІОДІНІТИ, И ТОГДА ОСТАВІ НА БАТРІ КЪБАТИ, ВІЖІ У КРІШ НІКОЛКІШ ХІМАА И БАЦІ УНІТРА; ПІНАМІ ПІНІШ НІПРЕТАНІШ, И КАДІШ ВІЖІ УНІТРА ДІТНІТОІ ЕКАІ ПО ВІРХІ ПЛОВІАО, ТОГДА УТІВІШ БАТРІШ И ОСТАВІ ОХЛАДІТИ, ИЛИ РАДІ ТОГА ІЗАСПІ У ВІТА ЧАСАРА, И КАДІШ ХЛАДІШ ЕКАІ, УПИ У ЕКАІ, И ПІКАВІ УНІТРА НІКОЛКІШ ЕКАІ ВІСНІШ ІНІКАНІШ, ИЛИ ПІКАРІКОГО КІСАІ, ШІ МІГА ШІРІТІ, КАКІШ ВІСНІШ МІТІШ ВІРІТИ

ЕКАІТІ, И ЗА ТО ІМОТІ, ЧТО БІШ ЕКАІ ІЗ ПІДАА НІКІ ЕКАІ ПІАДІМО БІАО, И ТАКІШ ПОСТАВІ ТО ЕКАІ НА СІВІШ, ИЛИ У ІОБІ КОДІ ТІЛІ ФІВІШІ ЗА Б. ІЛІШ, ИЛИ ДОКАІ ПІКІРІТІ ІТААТІ, МІЖДІ ТІМІШ ВІСНІШІШ НІ ЗАВІРІШІ, ИО ТОКІШ КРІМОІШ ПОКІРІ, А ПОІМІ ПІКІРІТІ ЗАВІРІШІ И НАВІСНІТИ У ПОДРІВІШ.

### ЧІКА. 4.

КРІПКІШ ШІРІТІ НАВІСНІТИ.

УПИ НАНАБІШІГА МІДА 40. ФІНТІШ, И ВІСІ ВОДІ 125. ХОМІШ, УПИ СЕБІ У КАЛАНІШ ВІЗАНІШ ІЗМІШІВАІ ДА МІДІ РАПАНІТИ И ІЗ ВОДОМІ ІОДІНІТИ, И ТАКІШ ОСТАВІ КЪБАТИ, ІМІТІШ УНІТРА НІКОЛКІШ ХІМАА КАКОМІШ ПІКІРІ РІКАІ, ПІНАМІ ПІВІШ ПІКІРІКІШ, И КАДІШ ДО ПОЛОСІНІ, ИЛИ НІКІТО НІКІШ УКІРІТІ, УТІВІШ БАТРІШ, И ОСТАВІ ХЛАДІТИ ДО МАКА, И ТАКІШ МАКАІ УПИ У ВІСНІШ ЕКАІ, И КІ ТОМІ РАДІ ОКОРІНІГА И ЛІВІШІГА ВІРІМА И ВІТІРІМА УПИ УНІТРА ЕДАНІШ ВІСНІШ ІМІТАНІКА ВІКАІ ІЗ ДІКІШ ІМІШІ ЦІКІТІШ ЗІВІНІШ И ПРИТОМІШ УЗІМІ ІМАКІ КОРІШ 2. ЛОТА.

КАРІНФІЛЬКА 1/2 ЛОТА.

ІНОТІ,



Гайкига Зирга,

Дѣгажомъ Бисра, по 2. квинтанка.

Отъѣи сеи накрѣпнио, митни у кронѣ, съ подезданнмаъ-кашникомъ отъѣи у ебра, кои митни какъ у теплоси ебси, нан у лѣтѣ на сѣнцѣ за 6. нѣд., не забравѣно, но токмо кромѣ покрьмено стаати, и кадѣ прирнуъ, забравѣи добро, на мѣсти у подрѣмѣ, и отъѣи такъ за три мѣа стаати, потому можешъ употребавати, извадивши кенцѣ съ генцови.

УНІА. 5.

Вѣи и наѣи.

Узми мѣа 4 холѣи, и 24. холѣи води смѣшай у котѣлѣ, стави на бизамниои батри кѣватки, и кадѣ трѣти тѣаъ свѣрѣта, потѣши батрѣ, и вади у котѣо

Оладки Корни,

Нюта,

Каринфила

Орашника

Отъѣино сеи накрѣпнио и свѣа 2. лота, и по-касиешн котѣо, отъѣи хладитни, потомуа

про-

процѣди кроза двостѣбкѣ сѣионоъ мѣс у еб-рини, кои стави на тепломъ мѣстѣ прирѣти, и послѣ употребавати можешъ.

УНІА. 6.

Вѣи и наѣи.

Узми 2. холѣи мѣа и 12. холѣи води, смѣшай и митни кѣватки, снимай пѣмѣ, послѣ кои вади унѣтра нѣколикш хмѣла, и кадѣ до полѣкѣ вѣрѣта, днѣи шѣ батри и отъѣи хладитни; межѣ тѣмъ митни у еднѣ дѣбонѣ сантанкѣ еднѣа сантанкѣ мѣа. стави на малениѣ угламѣ батрѣ вѣрѣти, мѣшай съ дѣвитомъ нан съ дѣгажомъ кашникомъ не-прѣтанш доклѣ за шѣмъ порѣмѣнитѣ, и тогда узмиай по нѣколикш шѣ оного кѣван-нога шѣрѣта и ѣи у оной мѣа, и измѣшай добро, и такъ ини доклѣ сантанкѣ напса-нишѣ, и тогда ѣи изѣ сантанкѣ у нѣтѣи кѣваннш Шѣрѣта, и промѣшай добро. По-слѣ процѣди трѣтѣа кроза двостѣбкѣ сѣ-ионоъ мѣс, ѣи у ебрини, отъѣи унѣтра у кенцага нѣколикш хмѣла и генцова, и отъѣи такъ на тепломъ мѣстѣ прирѣти, и свѣаъ призданнш Шѣрѣта.

F 15

чел.

Уже у Ордини или у Казани, а если не будет  
 ШЕРИТА. 7.

ШЕРИТА, КІНЬ ПОДОСННІЙ НАУНИТИ.

Узми Миду, поанкоу мѣрною хотиша, и  
 склади пѣти тоанкоу шити водѣ, смѣшавъ о-  
 боу у Ордини или у Казани, остави кѣсати-  
 е докладъ третій тлазъ шерита; или поскрѣди  
 широтомъ какосмо напридѣ чукан, покладъ ч-  
 тѣши батрѣ да Шерита охладити, между  
 тимазъ намаѣти двѣска дѣрвной мѣлка на вѣ-  
 ри, у коишѣ ни даиши намаѣтиши вѣно бы-  
 коу протри по тлазѣ гѣтѣ платно, и када  
 шерита маака вѣди, илии кроза платно у  
 вѣри, и чѣвшиши, себѣи чѣтѣра у вѣрци  
 нѣкоанкоу славиши; потомъ шити вѣри на  
 жаркомъ вѣнѣ, или у тилоу юбѣи вѣрци,  
 и када пританитѣ, тогда извади оубъ кѣска  
 славишомъ, а вѣри шити у подрумѣ; поубѣ  
 чѣга чѣши чѣтѣра на едана чукана тога  
 Шерита; двѣ чокѣи хѣтѣтѣ оубъ, шѣ чѣга  
 навитѣ Шерита пакъ вѣрци, и за то тѣра  
 между тимазъ вѣрцима по маанѣ дѣрвнѣ  
 Шеритомъ доанвати, и када вѣрци прита-  
 нитѣ, тогда заераннѣ, и вѣдѣтѣ приури-  
 дини, кѣнѣ подосннѣи шерита, кога полѣ

три мѣса съ позомѣи употреивавати можши,  
 но чѣтѣрнш.

ШЕРИТА. 8.

Мидола тинктѣра, съ коимъ у сеако ер-  
 ми изряднѣи Шерита наунити можши.

Уши у Казани шити кѣсари или рѣти во-  
 де 120. чокѣи, подложн батрѣ, и када во-  
 да загрѣти, чѣши у ни 24. чокѣи чѣтѣтѣ-  
 па вѣлога миды, мѣшавъ съ рашаѣтнѣи дѣр-  
 томъ, да мидѣ разпннѣти и съ водомъ до  
 еро сладинити; потомъ чѣши нѣкоанкоу  
 батрѣ, да вода съ мидомъ смѣшаннаа поти-  
 хо и еднанш ерм, и стѣнаѣи напристаннш,  
 докладъ пѣни вѣши ни вѣдѣтѣ, и таку мѣка на  
 не вѣнкой батри еднанш ерм, докладъ тре-  
 тѣи тлазъ шерита, или докладъ вѣщи на вѣрѣ  
 платнѣи можитѣ, и тогда чѣши батрѣ,  
 остави хладити, между тимазъ намаѣти  
 дѣрвнѣ мѣлка на двѣоубѣ, у кой намаѣтѣши  
 вѣно на даиши емао шити поубѣ чѣтѣра  
 платно, и када Шерита ни хладана, но маака  
 вѣди, илии нѣга кроза платно у двѣоубѣ,  
 и када ши чѣвшиши скѣи чѣтѣра одма у  
 вѣрци славиши, и кѣтомъ чѣши еднѣ чокѣи оубъ

Хмилѣва, едана сѣтанка добра пшенога кѣла, и б. лота ершови тинктѣри, кои ако сама научити знаеша, кѣли изъ Алдани, и едѣта Шерита одма пошти у двоичи ерѣти какии на патри, дѣрки двоичѣ у лѣто на ерѣцѣ, а у зимѣ у теплѣи юки за б. нѣ, или докѣ прѣтанѣтѣ крѣти, но мѣждѣ тимѣ што по малку дѣрѣнѣ Шерито мѣ доленѣи и кадѣ прѣрѣтѣ, изѣдан кинѣ са Славѣнома и двоичѣ завѣрѣнѣ добро и на мѣсти у подрѣмѣ, и едѣта овай Шеритѣ покатѣ два или три мѣдѣ крѣпостѣ есвои прѣвсходити евоко малѣвоинѣи вино. Кадѣ дакле хотѣша више дозрѣга Шерита имати, то едѣвай водѣ и мѣдѣ по обѣмѣи Шерита, усти у ерѣ, и на 30 холки тога шерита усти унѣтра три холки шѣ ови мѣдѣи тинктѣри да осокѣнѣи на тепломѣ мѣтѣ прѣрѣтѣ, и имѣнѣшѣ у краткѣи ерѣи принѣрѣнѣи Шеритѣ, кога са дозрѣнѣи прѣнѣтѣкома продаѣти можѣшѣ.

### Примѣчаніе.

Кадѣ хотѣша овай мѣдѣоѣи тинктѣри ерѣи више силѣ и крѣпостѣ придаѣти, то усти оштѣ

У

у двоичѣ едѣнѣ холѣѣ сока Хмилѣва, едана сѣтанка добраго пшенога кѣла и б. лота ершови тинктѣри, и едѣта ерѣти какии и наипри, шѣ кои потомѣ дѣтѣ холки на 30 холки Шерита доволѣи едѣтѣ Унишѣли ли третѣи пѣтѣ такѣ, то 2 холки тинктѣри на 60 холки Шерита употребити можѣи. Тѣо хотѣи, можѣтѣ по нѣколкошѣ шѣ генѣрѣшѣ, или шѣ траѣи и поизнѣнѣхѣ корѣни у кинѣи са подѣвѣнѣнѣмѣ камѣкомѣи у такоѣи шеритѣ етѣшати, кои ерѣи евошѣи ерѣга и енаѣѣ прѣдѣтѣ.

### УСТА 9.

#### Енѣтрѣи Шеритѣ.

Намѣтити едѣнѣ двѣкоѣѣ едѣнѣ на евоки, подѣкалѣи; оѣа едѣа тѣка озаоѣи имати илѣ, излоѣз кога подѣмити дѣрѣѣ мѣно едѣнѣ, какоѣи у главѣи 9. подѣи нѣломѣи 2. еказѣи. По ерѣѣ едѣи рѣзѣнѣи, утолѣнѣѣши на ерѣи еѣстои платѣи, и изѣзѣ оѣо ерѣи еѣлѣнѣи Шеритѣ, да у кадѣ прѣходѣнтѣ, изѣ кои пѣцѣи ерѣзѣ Чѣлѣ утолѣнѣнѣѣѣи кадѣ, изѣ оѣи ерѣи оштѣи крѣзѣ платѣи, и такѣи чинѣ, докѣѣ шеритѣ доволѣишѣ шѣ еѣстѣи оштѣити и енѣтаѣѣ едѣи, нѣ

Мѣ

МЕЖДЪ ТИМЪ КАДЪ ПАЧНО НАПОЛНИТИ ГЪСТО-  
ТЕ, ДА ШИРКА ПРОБЪРАТИ НЕ МОЖИТЕ, ПРИ-  
МАЙ СЪ ВАДИ, ИСПРАВИ И СВЪЩИ, И ОПИТЕ МЪТ-  
НИ ПО ВАДИ КАКШ НАЙРА.

### УНІА. ІО.

ВШЕ ИНАЧЕ ШИРКАТА ОЧИТИТИ.

ВАДИ КАКШОВЕ ОКОЛО ПО ВЪРХЪ ВАДИ, ПОСТЪ-  
ШАЙ КИ ШЪ СВЪЩА, И ОПИШ ШИРКАТА У КИ,  
ДА У ВАДЪ ПРОХОДИТЕ, КАКШОВО У ГЛАВЪ  
ІО. ПОДЪ УЧЛОМЪ І9. НА КОНЦЪ ПОКАЗАЛИ.  
ОБАКОВЪХЪ ИНАЧЕ ТОЛКШ И ТАКОВЕ ВЪЛЧИНЕ  
НАДОБИШЪ НАМЪСТИТИ, ДА СЪВЪЗЪ СВЪЩАНІЙ ШИ-  
РКАТА У ВЪДАНЪТА У НИХЪ ЧЪТНИ МОЖИТЕ, И  
ТАКШ СЪТЪВЪРЪ ИЪДАНТИ, И КАДЪ СЪВЪ ШИРКАТА  
ПРОИДЕТЕ, ТОГДА УЗМИ КИ ИЗЪПЪ НАПОЛЪ  
МЪСТАЛЪ, ИЗЪРАТИ НИХЪ, СПЪРА АПЪ И СВЪ-  
ЩИ, А ПОТОМА НАДЪТИ ОПИТЕ НА КАКШОВЕ, И  
ПРОБЪРАТИ И У ВЪЛЧОЙ ВАДИ ШИРКАТА ИСПЪ-  
СТИ ЧЪЗЪ ДОЛНЪЙ ЧЪПЪ У ПОДМЪТНЪТЪВЪ ВА-  
ДЪ, ИЗЪ КОЙ ЧЪПЪ ОПИТЕ У КИ, ДА ПАКЪ ИЪ-  
ДАНТИ, ОБАКШ ЧЪНИТИ ТРИ ПЪТА, А ИЪДАНТИ  
ПЪТА НАМЪСТИ ДЪВЪ ШЪ КОНОФОНА КИ, И ЧЪЗЪ  
НИХЪ ПРОИДЕТИ, И ПОСЛЪ ТОГА ЧЪПЪ ИЗЪСТЪРЪ-  
НИЙ ШИРКАТА У БЪРА.

### УНІА. ІІ.

ВШЕ ИНАЧЕ.

НАМЪСТИ ЕДНО, КАКШОВЕ РАДИ ТОГДА НАЧЕ-  
НИННОЕ ЗЪМОКЪ, ПО ШИРОКО ТОКМО КАКШ ДВОЙ-  
КА, ЕЪРЪ НА ПОДЕЛАКЪ, КАКШОВО ПЪРЖА ЗА БА-  
ДЪ ГОВОРИАН; СЪЩИ ШЪ СВЪЩА ТРИ ДЪВЪКА, НА  
КОНЦЪ ЗАСЪЩЪРАЛЪТА, А ОЗГОЗЪ ТОЛКШ ШИ-  
РОКА ЛЪКА, КАКШ МОГУТЕ НА ОТВОРИНЪМЪ  
СЪВЪРАТА ВЪРХЪ ЧЪТЪДАНТИ; НАЧИНЪ НА НИМА  
ДЪВЪКА КЪРЪКЪ ПЪТАТЪ ОКОЛО НА ИЪКОЛНИКЪ МЪ-  
СТАХЪ, И У РАВНОМЪ РАСТОАНІЙ ЧЪДИ У  
ЕЪРЪ ПО ВЪРХЪ ОКОЛО ЖЪЛЪЗЪНИ КАКШОВЕ  
И ТАКШ ОБЪЩИ ОНИ ЛЪКОВЕ ВЪАНОГА У  
ДЪВЪГОГА ЧЪПЪТА; ЕЪРЪ ДА НИМА НА ДНЪ ЧЪПЪ,  
И ПОДМЪТНЪТЪВЪ ВАДЪ, И ТАКШ ОПИШ ШИРКАТА,  
У ОПИШ ТРОСТЪВЪКІЙ ЛЪКАТА, И ЧИНИ ПО ШЪЛЪ  
ТАКШ, КАКШОВО ПОДЪ УЧЛОМЪ 9. РАКАН; И  
КАДЪ ВЪРХЪ ЛЪКАТА НАПОЛНИТИ МЪСТАЛЪ,  
ДА ШИРКАТА ПРОХОДИТИ НИ МОЖИТЕ, УЗМИ ИЪ-  
ГА, ИСПРАВИ АПЪ, ИСПЪДИ, ОБЪЩИ И ОПИТЕ  
МЪТНИ НА ИЪГОВО, МЪБИТО, И ПРОЧ.

## УНІА. 12.

МОСКОВСКИЙ ШЕРБИТЪ НАУНИТИ.

Уши у Вазана 180 холем чисти кбнарски води, подложи ватрѣ, и кадѣ вода загубити. Уши чистѣра 30. холем нанашпаса Мидѣ, мѣшай съ рашластнѣмъ дѣртомѣ, да мидѣ рашпанити и юдинити съ водомѣ, полатѣ чиножи ватрѣ, никаи кбѣа, пинамъ пѣнѣ прѣтѣжнѣ, докатѣ прѣтанитѣ пѣнитнѣ. Ватрѣ содржи рѣкономѣрнѣ, да сна мидова вода едѣнѣмъ ерѣ докатѣ трѣтѣи талѣ сѣрнѣтѣ. Но прѣтомѣ кадѣ та мидова вода начинѣтѣ кбѣатнѣ, мѣтнѣ у едѣнѣ по вѣлѣкнѣ Востѣмъ еднѣ фѣнѣ хмѣа, ушѣ водѣ толѣжнѣ, да сна хмѣа водомѣ покрѣтѣ кбѣа стѣмъ на дѣнѣ ватрѣ кбѣатнѣ, докатѣ сна вода чѣрнѣтѣ, и тогда, изѣданѣ оне мидовѣ водѣ изѣ Вазанѣ, и ушѣ на хмѣа сѣрнѣтѣ толѣжнѣ, колѣжнѣ емѣа водѣ, и сѣтѣмъ ерѣтнѣ дотѣтѣ, докатѣ на еднѣи ушѣннѣи салѣкнѣ, ковѣ у снаѣ хмѣа задѣтнѣ трѣа, и коѣ тогда у трѣголѣннѣи мѣнтнѣ долѣжна, чѣмѣотрѣнѣмъ какнѣ сѣмѣдалѣ, и тогда узѣмѣ Востѣмъ съ ватрѣ и изѣспнѣ оне изѣ нѣга. Вазанѣ тог-

да

да, кадѣ подѣ Вазаномѣ ватрѣ утѣшнѣтѣ, и ника такнѣ, но покрѣмнѣннѣи стонтѣ, докатѣ мѣлѣжнѣ токнѣмъ, а не хладнѣмъ, едѣа. И тогда узѣмѣ бѣ или 8 комѣдѣжнѣ едѣа хѣтѣа, намажнѣ едѣннѣи комѣдѣжнѣ съ пѣннѣмъ нѣаромѣмъ тѣкнѣ, какнѣ цѣо пѣтрѣомѣ раднѣ едѣнѣа мѣлѣтнѣ, мѣтнѣ сна намазанѣ комѣдѣнѣ у Вазанѣ, и покрѣ снѣтѣ, и такнѣ начинѣтѣ шѣрбитѣ ерѣтнѣ, и кадѣ не сѣ едѣмѣ, но токнѣмъ нѣколѣкнѣ начинѣтѣ оне ерѣнѣ утѣшѣатнѣ, тогда прѣдѣтнѣ нѣколѣкнѣ кратѣ кроза едѣннѣи лѣкѣе, какнѣ подѣ чнломѣ 11. рѣнѣо, полатѣ тога ушѣ у трѣнѣкѣ, заѣрнѣнѣи докѣо и мѣтнѣ на хладнѣомѣ мѣтѣ за снамѣ днѣи стѣатнѣ, и тогда прѣтѣчнѣ тѣмъ шѣрбитѣ у полѣжнѣ, и на едѣнѣ полѣжнѣ узѣмѣ

Оладѣ Корѣрѣ 2. лѣта.

Вазанѣмѣлѣа 2. лѣта.

Лѣнѣоуѣа зѣрнѣ 2. лѣта.

Ворѣна едѣа прѣнѣжнѣ 2. лѣта.

Отѣнѣ сна мѣсѣрѣнѣо, мѣтнѣ у кнѣцѣ и съ подѣвѣзаннѣмъ камѣчѣомъ сѣтѣнѣ у шѣрбитѣ чнзѣ нѣколѣкнѣ днѣи, докатѣ снѣтѣ Шѣрбитѣ прѣмнѣтѣ у оне аромѣтнѣчнѣи едѣа, и тогда изѣданѣ кнѣнѣ, и едѣтѣ изѣрдѣнѣннѣи днѣнѣкѣтнѣи шѣрбитѣ.

Gg

УНІА.

## УЧІА. 13.

## Гігієніспѣрскій Шеркетъ.

Мітнн у еданаѣ чистѣ чабара 20 холки меда, упи үмѣтѣ дванаѣтъ толкиш вѣмь вода, мѣшай съ разслащиваѣмъ дѣтѣмъ дотѣ, докѣѣ съѣзъ мѣдѣ разплавити и съ водомѣ лѣпо соидинити, потомѣ пропѣти кроза платно по Чинаѣ 9. еданаѣтѣ, и үпи у Базана дообѣши өиѣ водѣ, какоѣи 120 холки быти, и кади та мѣдѣ вода загрѣтѣ и стѣбити напѣтѣ, мітнн үмѣтѣ два или три фрѣшка мѣшѣтѣ, и ако по шухѣ кѣдѣтѣ повѣнн, то надобно өиѣ водѣ үмѣти, ако ли на дно паднѣтѣ, надобно мѣдѣ еншпрѣдати: но даѣмъ точнѣю мѣрѣ и водѣ и мѣдѣ трѣтити, мѣдѣѣ өиѣѣ такѣи на оной мѣдѣвой водѣ плавѣти, да вѣрѣн нѣсови надѣ водомѣ, какоѣи грѣшнѣкѣ өидѣти, и ованнѣмъ начинномѣ показѣтѣи точнѣя мѣрѣ водѣ и мѣдѣ и такѣи остѣви кѣватѣи, и өиѣмѣй пѣнѣ приѣжнѣ. Мѣдѣѣ чинаѣ үзѣи.

Покакоѣа Кыла 1. өѣнтѣ.

Стѣмина сладкоѣа Кора,

- - - снѣйзѣ, по 12. лѣта.

Шлѣ

Шлафи,

Гозмарина,

Цѣтѣя Лавицѣова, по 3 шака

Бранласѣкѣ, 1 шакаѣ.

Хмѣла, 3 шака.

Корѣна бѣла пѣрѣнѣкѣ, 4 лѣта.

- - - зѣлѣнѣ дѣбѣси, 2 лѣта.

Стѣмина стѣщи у аманѣ, а тѣѣѣи и корѣнѣ изгѣѣи өнто, өиѣѣи өиѣ ү чистѣ кѣпѣ, и кадѣ мѣдѣова у Базанѣ вода пѣнѣтѣи приѣнѣтѣ, мітнн съ подвѣзѣннѣмѣ камѣномѣ (да нѣмъ по вѣрѣѣ панѣлаѣ) у Базанѣ, и өиѣтѣи өиѣ за еданаѣ лѣтѣ вѣтѣи, и тогда зѣнѣи изѣ Базана өиѣ мѣдѣой водѣ за еднѣ тѣнѣрѣнѣѣ, или повѣннѣкѣ лѣнѣцѣ, өиѣтѣи малѣко прѣстѣати, и прѣвѣнѣй съ мѣшѣтѣомѣ кѣлатѣ какоѣи подѣ чинаѣмѣ и показѣмѣ, и кадѣ бѣдѣ доводнѣ кѣлатѣ, то вѣтѣѣ үтѣши, намѣѣтѣи банѣзѣ Базана еданаѣ повѣннѣкѣ чабара, кон нѣмѣ быти долѣ ширѣкѣ, а на вѣрѣѣ үзѣкѣ, намѣѣтѣи на нѣга гѣтѣи өнто толѣнѣ рѣннѣи өиѣннѣи, колѣкѣи вѣрѣѣ чаѣзѣ үзѣкѣ. и такѣи вѣрѣи оной ширѣтѣ изѣ Базана, и өиѣпѣй кроза өнто ү чабара, и покрѣши добѣри өиѣтѣи прѣхладѣтѣи, и кадѣ малѣко бѣдѣ, үзѣи пѣнѣноѣа лѣѣла кѣла еднѣѣ холѣѣ, мітнн

G g 2

ү

У дрѣтій чаша, чѣмъ чѣмътра и вѣсколку  
 холки шъ онога кѣбаного ширѣта, мѣшай  
 съ еднома чѣтомъ мѣтаномъ дотѣ, док-  
 лѣ кѣмъ съ водомъ нѣмѣшнъ соидинити, и  
 полатъ чѣмъ у прѣрѣннѣи вѣшкѣи чаша, по-  
 кри довро, и остави вѣрѣти, коѣ вѣрѣтѣ тра-  
 нѣ за 3 4 а нѣкогда и за 8 днѣи, какш  
 кѣмъ доварѣ вѣдѣ. Пробирѣи доволнои вѣр-  
 нѣ оидко: чѣмъи край вѣки озгорѣ и прѣ-  
 вѣнн шъ крѣа до крѣа, и ако пѣна, коѣ шъ  
 вѣрѣма емѣа, не соидинити, но по странамъ  
 останѣа, то ширѣтѣ етъ доварѣ, аколи  
 оидла соидинити, то надобно оставити ещѣ  
 вѣрѣти дотѣ, докѣ рѣннѣа проѣа довол-  
 стѣо покажетѣ, и тогда изѣнитѣи ширѣтѣ  
 по чѣмъ 9 а полатъ чѣмъ у вѣрѣи, завѣрѣннѣ  
 довро и держи у подрѣмѣ.

#### ЧѢЛ. 14.

##### Мѣтѣскѣи Ширѣтѣа.

Мѣтѣа Мѣа у крѣи дождѣ мѣтѣи подѣ  
 стѣю мѣи подѣ слабѣа едѣнѣ чѣтѣ Шафолѣ,  
 мѣи дѣа, за прѣатѣи дождѣи водѣ, и кѣдѣ  
 доволнои вѣдѣ, чѣмъ у вѣшкѣи Ботѣо 8 хол-  
 ки лѣпа мѣдѣ, и кѣтомъ 8 холки дождѣи  
 водѣ,

водѣ, стави на вѣтрѣи кѣбатѣи, прѣтомѣ чѣмъ  
 у дрѣтѣи котѣш изѣ шафолѣ дождѣи водѣ  
 ономо 25 холки, стави такождѣ на вѣтрѣи  
 вѣрѣтѣи. Кѣдѣ у прѣомѣ Ботѣш водѣ и  
 кѣдѣ загрѣтѣи, прѣмѣшнѣи, да довро со-  
 идинити, и такш у кѣбанѣо оиднѣи прѣмѣшнѣи  
 пѣнѣ, и кѣдѣ прѣстанѣа пѣнѣтѣи, то да  
 чѣмъ чѣмътра изѣ онога дрѣгога котѣа тѣлѣ  
 водѣ оидѣа 8 холки, остави вѣрѣти и пѣнѣ  
 оиднѣи, полатъ пѣмъ чѣмъ оидѣа 8 холки  
 водѣ изѣ котѣа, и полатъ пѣмъ чѣмъ пѣмѣ  
 8 холки шъ нѣтѣ изѣ дрѣгога котѣа водѣ,  
 и такш оиднѣиши полатѣнѣ остави нѣкѣ кѣ-  
 вѣа, докѣи возмѣожѣи мѣѣ по вѣрѣшъ пѣнѣ  
 батѣи, какѣи показѣно, и тогда оиднѣи Бот-  
 тѣш съ вѣтрѣи, и остави покрѣивно чѣаднѣтѣи,  
 а потомѣ прѣпѣтѣи крѣозъ вѣшнѣи мѣковѣ, ка-  
 комо подѣ чѣломъ 11 показѣн, и полатъ  
 чѣмъ у вѣрѣи, и стави у лѣтѣо на вѣнѣ, а у  
 чѣмъ за вѣрѣнѣи, 40 днѣи ставити не за-  
 вѣрѣнѣно, но токомо крѣпомъ покрѣивно, и да  
 вѣдѣ вѣрѣи прѣздѣно съ шѣкѣи нѣкѣи крѣна, и  
 такш нѣкѣ прѣкрѣтѣ какш вѣшнѣи мѣтѣа, и  
 полатъ нѣмѣтѣи у подрѣмѣ заврѣнѣно. И  
 ако чѣѣнѣа оидѣи ширѣтѣа зѣдѣго держитѣи,  
 то полатъ три мѣа чѣмъи чѣтѣо вѣрѣнѣи. За-

жики у нѣмѣ едана сайтанка житоки ко-  
мови раки, какомо у главы 6 подз чилома  
24 показани, и тогда притоци унѣтра онай  
шеркѣтѣ и заврѣни добро, и таковыя нѣмѣ  
нома можитѣ за многош лѣта стаати, и  
коликш задрѣжи стонтѣ, толникш лѣпшій быба.

### ЧНІА. 15.

Добрий Шеркѣтѣ у скорости на-  
чинити.

Успн у котло чети води 4 холки, еднѣ  
унѣтра едана стѣвнѣ оршчнкѣ и полз лота  
ситнѣ изѣчнѣ сладкѣ корнѣи, мѣтнѣ кѣва-  
тнѣ, и ползѣ еднѣ чѣтерты сѣта успн унѣ-  
тра едана сайтанка мѣда, оставнѣ вѣтнѣ,  
пнчмѣй пѣнѣ, и никаш кѣва докѣт хѣтнѣш,  
или докѣт трѣтій тѣлѣ шеркѣтѣ, и тогда  
узмнѣ гѣ вѣтрѣ и процѣднѣ крозѣ сѣвнѣнѣ ле-  
бѣкѣ, а ползѣ крозѣ платно, и ебѣдѣтѣ из-  
реднѣй за пнѣтѣ шеркѣтѣ.

## ГЛАВА КЪ.

### О ОЦѢ.

#### ЧНІА. 1.

Хѣданѣ оцѣтѣ добрымѣ начинити.

Успн у четоу сѣхѣи хѣковѣи двѣ холки добри  
кѣсовнѣи раки, затворнѣ хѣковѣи, ставнѣ на  
сѣнѣ, и за 2 или 3 дна прѣвѣлѣи снѣи сѣмо  
и тамшѣ, что бы данѣ и догѣ ракомѣи мѣломѣ,  
потомѣи успн унѣтра три холки нанѣи-  
нѣга оцѣтѣ, и оцѣтѣ такшѣ примѣтанѣи дѣжи  
на сѣнѣи за толнокѣи вѣрѣи, но екакогѣ днѣ  
пѣнѣи примѣтнѣи; ползѣтѣ успн у котло хѣдова  
оцѣтѣ 30 холки, мѣтнѣи надѣ вѣтрѣи кѣвати-  
нѣ, оцѣмѣй пѣнѣи прѣвѣжнѣи, и кадѣ трѣтій  
тѣлѣ, или 10 холки уѣрнѣтѣ, тогда узмнѣ  
гѣ вѣтрѣ, и успн такшѣ вѣрѣи у хѣковѣи, мѣт-  
нѣи на вѣрѣнѣи сѣмѣи кѣмѣнѣи, и оставнѣ такшѣ  
за три дна стаати; ползѣтѣ оцѣтѣ 30 холки  
шѣ хѣдова оцѣтѣ успн у котло, и чнѣи какшѣ  
гѣ вѣрѣнѣи, и кадѣи успнѣшѣ у хѣковѣи, тогда  
стѣвнѣи наитнѣш или стѣвнѣи у лѣванѣи 4 лота



Корина Вѣсовая, мѣтнѣ у Вѣснѣ ш танка  
рѣдка платна, и съ подвѣзаннымъ камнекомъ  
сѣтѣи ѳѣтѣра до срединѣ сѣрта, и такѣи о-  
стави чрѣзъ нѣколѣ време на типомѣ мѣстѣ  
стаати, не закрѣнено, но только камнекомъ  
покрыено; мѣшину, кое бѣдѣтъ около вѣрна  
находити, сѣвъ зинка доброга сѣта.

## УНІА. 2.

Многѣи сѣта у еданиѣтѣ начинти.

Възми ш рѣтѣа дѣрѣта начиннѣ двойнѣ,  
ѳѣтѣи ѳѣтѣра полѣ хакова наманѣга бѣикѣга  
сѣта, затѣори вранѣмъ добро, мѣтнѣ на  
сѣтѣи за три нѣтѣ стаати, и мѣждѣ тимѣ  
сѣакога дни починѣи правѣи вѣи гѣмо и та-  
мо, что бѣи еѣа еѣнѣтринѣнѣ сѣрта закови-  
аками, и такѣи да стѣнтѣ наѣвнѣтѣ, огаи  
ѳѣ крѣи дожда покрѣвати. Послѣ три нѣтѣ  
изѣади вранѣ, и покѣри камнекомѣ, ѳѣтѣи ѳѣ  
котѣо толѣкѣи вѣна, колѣнкѣи сѣтѣи ѳѣ двойнѣ  
сѣтѣи примѣити можѣи, то сѣтѣи да сѣвои кѣн-  
линѣи вѣи мѣади, сѣа ако вѣнаи ѳѣтѣи, из-  
гѣвѣитѣи кѣнѣина и сѣта дожда не бѣдѣтѣ, и  
такѣи проѣвѣаи оно вѣно, сѣтѣи пѣнѣтѣ, и  
пѣнаѣ каѣѣи бѣдѣи мѣакиѣи, ѳѣтѣи ѳѣ двойнѣ и  
пѣнѣ

покрѣи сѣтѣи камнекомѣ, что бѣи мѣщаи нѣчто  
ѳѣтѣра не ѳѣлао. Прѣвѣнѣга еѣди стѣри на  
данѣи сѣртѣомѣ мѣмѣ, и задѣии ѳѣтѣи, и пос-  
лѣ нѣколѣкѣи дни огаѣади кѣнѣинѣи сѣтѣи,  
а мѣждѣ тимѣ сѣакога дни по три наи ѳѣ-  
тѣи пѣтѣи мѣтѣи гѣ дѣрѣнѣмъ штѣломѣ  
крѣзѣи вранѣтѣи мѣмѣ сѣтѣи ѳѣ сѣртѣи до дни,  
и сѣтѣи покрѣвай. И каѣѣи огаѣади еѣи ѳѣн-  
динѣи довоанѣи добрѣи кѣнѣинѣи, то сѣтѣи  
сѣари вѣна и ѳѣтѣи ѳѣтѣра, и ѳѣнѣи сѣтѣи ка-  
кѣи рѣно, и сѣакиѣи поѣтѣи докѣѣи двойнѣи  
напѣаитѣи, и сѣтѣи по жѣаиѣи бѣдѣтѣи.  
Пѣнаѣи наѣтѣитѣи коѣѣи нѣтѣи двойнѣи дѣрѣтѣи ѳѣтѣи  
двойнѣи, ѳѣтѣи ѳѣи изѣи прѣи дѣвѣи полаѣи  
сѣта, и примѣитѣи гѣмо и тамѣи, какѣи гѣ  
перѣомѣи ѳѣно, а потомѣи прѣдѣрѣнѣнѣмъ на-  
чинѣомѣ допѣнаѣаѣи огаѣади, и проѣтѣиѣаѣи  
гѣ штѣломѣи какѣи рѣно. За ѳѣкорѣитѣи аѣтѣи  
шѣи кѣнѣинѣи, можѣи кѣаѣи гѣи пѣнѣиѣи мно-  
гѣи, и гѣтѣиѣи кѣнѣиѣи мѣтѣшати и ѳѣ сѣтѣи  
сѣитѣи, и кѣи томѣи по еѣднѣи кашѣиѣи мѣади,  
а еѣрѣомѣи сѣагда прѣдѣрѣнѣнѣмъ начинѣомѣ  
допѣнаѣаѣитѣи ѳѣтѣрѣнѣи, понежѣи ако приѣоно  
бѣдѣи, нѣможѣитѣи прѣвѣитѣи, ако ли не бѣдѣтѣи  
допѣнаѣаѣитѣи, то нѣвѣзѣаи мѣмо ѳѣи нѣи и  
покрѣитѣи; довоанѣи сѣтѣи, да еѣи гѣ дѣа

НАН СЪ ТРИ ПЪТА ОЗГОРЪ ПРАЗНО СТОИТА ;  
А МОЖЕШЪ КАДКАДЪ И КИШНОМЪ, ОБАИ НИ  
ХЛАДНОМЪ, НО НѢКОЛИКУ ТИЛОМЪ БОДОМЪ  
ДОБИТИ.

## ЧИСЛ. 3.

ОЦѢТА СЪ КИШНОМЪ БОДОМЪ НАЧИНИТИ.

**В**ЪСНЪ У ЧИСТОИ СЪХЪ ХАКОВИ 15 ХРАБИ НАМ-  
АНЪГА ОЦТА, И ЧИНИ КАКОМО ПРИ ГОРЪЕМА  
ОКВАДИ; МЕЖДЪ ТИМЪ УПИ У КОТЛО КИШИ  
БОДИ ДЕА ТАЛА И ЕДАНЪ ТАЛЪ БІНКИ ЮКЛИ-  
ЦЪ, СМѢШАЙ ОБОИ ДА СОДЖИТИ, И ТАКУ МЪТ-  
НИ НАДЪ БАТУХЪ НѢКОЛИКУ ПРОКЪБАТИ, А  
ПОСЛѢ ОСТАВИ ИЗЕНТРИТИ, И БИТРИНЪ ОТ-  
ЦѢДИ И ИПАЙ У ХАКОВИ, И ТАКИМЪ НАЧИНОМЪ  
ПОУДОБИ ДОВАТЪ, ДОКАТЪ ПОЛНО БЪДЕ ТОЛ-  
КИ, КАКОИ РИНО, И ПРОМѢШАЙ У ПЕКИИ  
ПЪТА СЪ ШТАПОМЪ, КАКОИ ПРИ ГОРЪЕМА ОЦТЪ  
ПОКАЗАНО, ДО ПОЛУЧИМА ЖИЛАМИ ЮКЛИЦИ.

## ЧИСЛ. 4.

ОЦѢТА ШЪ ГРЕША НАЧИНИТИ.

**Н**ЕЦѢДИ СЪКЪ ШЪ ГРЕША, КОЛИКУ ХОТѢШЪ,  
ПРОЦѢДИ КРОЗЪ ПЛАТНО, ПОМѢШАЙ ЧУБЪТРА  
МАЛО

МАЛО БІНКОГЪ ДОБРОГЪ ОЦТА, И КАДЪ ЗА  
ТРИ ДНА БЪДИ СТААЛО, ОЦѢДИ БИТРИНЪ СЪ  
МЪТЛАМЪ, И ОБАИ ЧИНИ НѢКОЛИКУ КРАТЪ,  
И НИМАЕШЪ ДОБРОИ ОЦТА.

## ЧИСЛ. 5.

ОЦѢТА ШЪ ПОЛУПОКЕАРИННОГЪ БІНА  
НАЧИНИТИ.

**В**АДЪ БІНО СЪ БІНМЪ ПОКЕАРИНО, ТАКУ ЧТО  
НИКАКИ ЕНАГЕ НЕМА, ТО ЗА ОЦѢТА НЕ ГО-  
ДИТИ. АКОЛИ ЕДИНЪ ПОКЕАРИНО И ГОРАЧЕ,  
НИ ИМА ХЪДЪ ЕКЪДЪ, ДА ПИТИ НѢГА НИ МО-  
ЖНО, ПУКНИ ШЪ НѢГА ОЦѢТА ОБАКИ: УЗМИ  
ДЕА, РАВНИ ВІДЧИНИ БЪРИТА, ОДАДНИ И МЪТИИ  
У СЕДКО ТРИКЪ ТАЛЪ ФРИШКИ БІНКИ КОМИИ,  
СІДМА-КАДЪ БІНО ИЗЪ КАИ ОТОЧИТА, ПОКРИ  
ДАМАИ, И ОСТАВИ ТАКУ ЗА 4 НАН 5 ДНИ  
СТААТИ НА СЪНЦЪ, НАН КОДЪ ТИПИ ФЪРЪНИ, ЧТО  
ЕМЪ ЧУБЪТРА КОМИИ ЗАГРЕБАЛИ И САМА ШЪ ПЕИ  
ЗАГОУТАИ, И ТОГДА УПИ ШЪ ОНОГЪ ПОКЕА-  
РИННОГЪ БІНА У ЕДНО БЪРИ ТОЛКИ, ЧТО ЕМЪ  
БМАЛО БІНО БИИ КОМИИ СЪ ЕДИИ СТОПЪ, ПОКРИ  
ОЦѢТА, И ОСТАВИ ТАКУ ЗА ТРИ ДНА СТААТИ  
БЪРИТИ, ПОТОМУ МЪТИИ ДОЛЪ СЛАВНИЪ, И ПРИ-  
ТОИ ТО БІНО У ОНО ДЪРЪГО СЪ КОМИНОМЪ  
БЪРИ,

вѣдѣ, и остави и то за толково ерми стати, и послѣ притои снѣга у перою, и снѣга послѣ три дни притои у другою, и тако притои нѣзъ единаго у другою, докаѣ еіно примѣнитѣ дѣлши цѣлѣ, и послѣ нѣга снѣга вънутри, послѣ постѣнай се о елмах еінома, какомо подѣ челома зъ показати.

### ЧИСЛ. 6.

Вѣдѣ инаѣ шъ показанного еіна оцѣта начинити.

Уши того еіна у великій котло, или у Базанѣ, мѣтнѣ кѣватнѣ, и пѣлмай пѣнѣ примѣжити, баши унѣтра нѣсколико соли и стѣнна бѣра, и каде третій тала гасрита, остави хладитнѣ, и иши далѣ како гору еіно.

### ЧИСЛ. 7.

Оцѣта шъ пѣла начинити.

Узми пѣла, колико хотѣши, пѣла на баши, потомѣ каде мѣлшѣ вѣдѣ, уши у Бѣдѣ, мѣтнѣ унѣтра нѣсколико кѣлаца и по прѣна ютѣла, или

Пшеницѣ і шмаѣ  
Ери брѣзовѣ і шмаѣ  
Тѣла нѣла хлѣба комаѣ,  
Измѣри і лота.  
Отѣнна бѣра і лота.

и тако вѣдѣ шъ пѣла у краткой ерми нѣрѣлмай оцѣта.

### ЧИСЛ. 8.

Вѣдѣ другою начинѣ еіноскога оцѣта.

Узми жѣтои сѣхои вѣрнѣ шъ пола хѣво, но старѣ, а не новѣ; ако ли уѣдѣши новѣ, то надѣно испарити додро нѣсколико пѣта и испратѣ, какомо на другома мѣстѣ ради еіна говорити; мѣтнѣ у котло зъ хлѣма манѣтѣга оцѣта уѣдѣтити, и тако вѣло уши у сѣхои вѣрнѣ, завѣрши додро, и примѣти гѣмо и тамѣ, докаѣ снѣга у вѣртѣ хладанѣ вѣдѣ, шъ нѣга цѣла въстрѣнитѣ вѣрта выполнитѣ кипити, и тогда отѣорнѣ и проспѣ тѣи снѣга на послѣ. намѣтити вѣрнѣ у лѣто на бѣлѣ, а у зимѣ за фѣрѣнѣ, и тогда уши унѣтра 4 хлѣма жѣтока еіноскога оцѣта, и послѣ 8 дни уши унѣтра

2 ХОЛМ АБЛОГА БІНА, И ОСТАЕН ЗА 8 ДНІЙ  
СТААТИ, И ТОГДА ОЦІТЬ УПИ 2 ХОЛМ БІНА,  
И ОБАКШ УПИ, ДОКАѢ ДОПОЛАКЪ БѢДИ, И  
ТОГДА ДОПІЛІИ ПО ТОЛКІШ БІНА НА ЧЕТВЕРТЫЙ  
ДАКЪ, ДОКАѢ НАПОЛНИТЕ КАКОЕ РІНО, И  
БѢДИТЬ ИЗРАДІКІШІЙ ОЦІТЬ.

## ЧИСЛ. 9.

БІСМА ЖІСТОКІЙ ОЦІТЬ НАЧИНИТИ.

ИЗВАДИ ИЗ БѢДИТА ОЦТА ЧЕТВЕРТЫЙ НАИ ПІ-  
ТМЫ ТЛАЗ, УПИ У КОТАО, СТАЕН НАДЪ ЗА-  
ТРОМЪ БАРИТІИ, ДОКАѢ ТРІ КІЙ ТЛАЗ СЕРИТЬ,  
УПИ ОЦІТЬ У БѢДИ, И ОСТАЕН НА ОБІЦЪ ЗА 8  
ДНІЙ СТААТИ, И БѢДИТЬ ЛЮТІКІШІЙ, ПО ПІ-  
АТНІЙ ОЦІТЬ СЪ КОМІШ МОЖНО ПО ЧИСЛЪ ВТО-  
РОМЪ ДНОШЪ АБЛА ОЦТА НАЧИНИТИ.

## ЧИСЛ. 10.

ЖІСТОКІЙ ОЦІТЬ Ш МѢСТА НАЧИНИТИ.

УЗНИ НѢКОЛКІШ КОМІШ ФРИШІ БІНОК ОИ,  
КОА ОСТАТЕ, КАДІ БѢЛО БІНО НАИ ШИМЪ  
НА КІИ ГАЗІКІИ ЦІДІТЬ, ПРОСТРИ ПО МѢДИ  
ДА НА ОБІЦЪ ОБІШТЕ, МІЖДЪ ТІМЪ ПІКІШ  
нѣко-

НѢКОЛКІШ ГРОЗЛОКА ГІША, УПИ, УЩО ХО-  
ТІШЪ МѢСТА, БАШІ ФІБІТА ОИЪ ІХЪ КО-  
МІШЪ И ПІКІШІШІЙ ГІШЪ, И ЗА 7 ДНІЙ БѢ-  
ДИТЬ ПРИЗРАДІШІЙ ОЦІТЬ.

## ЧИСЛ. 11.

ОЦІТЬ Ш КОМІШ НАЧИНИТИ.

МІТІИ У БІДІНЪ ЧАСАЪ ИЩІ КІШІ КОМІШ,  
УПИ БОДІ У МО, И ОСТАЕН ЗА НѢКОЛКІШ ДНІЙ  
НА ОБІЦЪ СТААТИ, И БѢДИТЬ ДОБРІЙ ОЦІТЬ.

## ЧИСЛ. 12.

ВІШІ ДРЪГІЙ НАУНИЪ БІНОКОГА ОЦТА.

УЗНИ БІНОКОГА ГІША ТРИ ЧЕТВЕРТЫ ФІБІТИ,  
СТІЦІИ У ПРАХЪ, ІМІШІ СЪ ЖІТОКОМЪ ОЦТОМЪ,  
МІТІИ ТІРІДО ОБІШІТІИ, ПОТОМЪ ОЦІТЬ У-  
УПИ У ПРАХЪ; КЪ ТОМЪ ПОЛЪ ФІБІТЕ У  
ПРАХЪ СТІЦІИНА ВОРНА ЗВЪСОКА, ОЦІ ПРОСТО-  
ГА БІШІРА 12 ЛОТА, И ДЪГАЧКОГЪ БІШІРА  
БІДІНЪ ЛОТЪ, ОБІ У ПРАХЪ СТІЦІНО; БО-  
КОБА БРАШІНА ПОЛЪ ЛОТА, ГІДІНІШ Ш ОДІИ  
ПОБАКІИ ЗМІКІИ МІТІИ У ЖІТОКОМЪ ОЦІТЬ  
ЗА 2 ДНА СТААТИ, И ОБІШІ ТІРІДО У ТІЛОШ  
ФІБІТИ, И ПОЛЪ УПИИ У ПРАХЪ, ІМІШІШ

еи то совсѣдливо у одной дѣловой винной  
чини, ищѣди по томъ сокъ изъ банга  
либѣна, и прилеви едина квинтанкѣ (взим-  
ши изъ дладки) оланого жинлого оцѣта,  
и тогда промѣшай еи, помѣ уьми досѣ  
и вила кнла кѣлци, равлави нѣга съ жито-  
кнма оцѣтомъ, и помѣшай съ оными прахуви  
у чини, и такш упи еи у оцѣтовѣ ебѣ, у  
комѣ бѣти должнѣ такожде нѣколикш ж-  
стока оцѣта. Потомѣ уьзари у котѣлѣ про-  
стога, кѣлѣ хотѣшѣ, вина, и такш вѣло  
упи у оно ебѣ, залданы досѣ и оцѣли  
за 24 сѣта стаати мирнѣ, а послѣ уьзари  
оцѣтѣ вѣно, и упи уьвѣра, и не залднѣ,  
но покри камѣвомѣ или дѣшнѣомѣ, и та-  
кш чини досѣ напоанити по примѣрѣ, ка-  
космо подѣ чинѣомѣ з показали. Оцѣли  
ебѣ такш уьзѣ цѣло лѣто на бѣнѣ дѣр-  
нѣ лжати, и ебѣтѣ призданнѣ житокѣи  
сѣтѣ.

### ЧНІА. 13.

Еѣи инатѣ добрѣи оцѣтѣ начинити.

Сварн доброго крѣпкаго вѣна, оцѣли нѣнѣ  
по омыли, и помѣ упи у чѣлѣга, покри  
досѣ

досѣ съ чѣлѣгаи и чѣртомѣ, да нѣмъ воз-  
дѣхѣ уьвѣра ушѣлѣ, оцѣли за 14 днѣи  
такш покрѣино стаати, и тогда галдѣи, и  
внѣдѣшѣ на вѣнѣ кожнѣ, и ако ова кож-  
на, кадеи чѣкнш, ни тонѣтѣ ко днѣ, то  
покри оцѣтѣ, и галдѣи пакш на дѣснѣи данѣ,  
хотѣли кожнѣ, кадеи чѣкншѣ, на дно то-  
нѣтѣ, и кадеи уьмотнѣшѣ да тонѣтѣ, тогда  
съ еднѣмѣ рѣшлатѣмѣ дѣбитомѣ тѣдѣи нѣтѣ  
кожнѣ еѣшѣи и тѣмѣи до самога дна по  
вѣнѣ, кога оцѣтѣ съ кѣваннѣмѣ вѣномѣ на-  
спѣи, но ово вѣно нѣла мѣло бѣти, и оцѣтѣ  
покри, и оцѣли за нѣколикш днѣи стаати,  
и промѣшавши упи у ебѣи, и ебѣтѣ добрѣи  
и постоаннѣи оцѣтѣ.

### ЧНІА. 14.

Вѣшѣ, съ конѣи чѣкоравѣи и под-  
крѣплава юнѣлѣма оцѣта.

1. Нѣнѣи прѣтѣ оцѣли нѣколикш, еѣ-  
кѣтѣ у прахѣ и смѣшавши съ кѣлѣнѣмѣ на-  
чинѣтѣ аспѣтѣи и мѣтнѣтѣ у оцѣтѣ, кон  
нѣтѣ да ооро уоинѣи.

2. Дръгин сипають пшениый квасъ и мѣшантъ ѳвѣтра у концю нѣсколкихъ стѣшина Бибра.

3. Щи по дръгина узми мало Брызозе коря, пржина хлѣба и мало Измирнѣ, и бащи у вѣно квасно.

4. Щи: Упи у котло 8 холемъ воды, еданъ лотъ меда, и 2 холемъ вѣна, мѣтнн сбаритнн и упи у вѣрѣ.

5. Упи вѣна у котло, мѣтнн ѳвѣтра еданъ кнѣтъ трави Майкинн дѣшнцѣ, или Подожникъ са цѣтѣма, стави проквѣатнн, и упи у вѣрѣ.

6. Щи: попружи нѣсколкихъ бѣла чиста у тиганѣ на угланой багри, докѣт порѣмѣнитъ, и бащи такжѣ вѣло у вѣрѣ.

7. Овѣхъ шъ хрѣна корень у прахѣ стѣчка, и у вѣрѣ мѣтнѣтъ, производнѣтъ кваснѣ.

8. Нѣкѣн вѣжѣтъ на кнѣтнцѣ травѣ салмѣнатнцѣ и вѣшанъ са подѣзѣаннымъ камѣчкомъ у вѣрѣ, шъ чѣга у нѣсколкихъ днии оцѣтъ до бѣла бѣдѣтъ.

## ЧИСА. 15.

ПРОСЪРАННОЕ СРЕДСТВО НАЧИННТИ ДОСЪРМЪ ОЦТА.

Упи у овѣхъ полагнѣ 5 холемъ жѣтока стѣлога оцѣта, Забранн досеро, прѣмѣтн стѣма и тамш нѣсколкихъ кратъ за три дни, нас мѣтнн у лѣто на полнѣ, скѣбѣн вѣна бѣлаго лѣпа 24 холемъ, упи ѳвѣтра и попруж камѣчкомъ, и такжѣ остави чрѣзъ цѣлое лѣто; но еварога мѣца квѣаннымъ вѣномъ долнѣнъ, и бѣдѣтъ прѣзрѣантнѣшнн оцѣта.

## ЧИСА. 16.

ПРАВАЛА ШЪ СОДЪРЖАВАНЮ И ЧѣВАНЮ ОЦТА.

1. Квѣанѣт вѣна за оцѣта рѣма бѣтн послѣт полнѣднѣнѣ, и кадѣт вѣдро и чѣсто нѣо; нѣкѣн ово теорѣтъ у вѣторннцѣ токнш и у Пѣтнцѣ.

2. Спокобѣнѣшнн и самѣи лѣчшнн врѣмѣ садн правѣла оцѣта, бѣтъ нѣщѣ.

3. Нанпач смотрѣти надобноу, да оный кон платинои смѣшаніи сотворен, или кѣр-елюти, изъ оцѣ не прикалываютъ, а нанпач жила, кажда свое мѣрило или, нити ка оцѣ да прикалываю, нити у бѣры оцѣею да заглада; дааннымъ образомъ и шъ краѣнка ѣзати: понеже еси то можѣтъ покарити мамѣшій оцѣта.

4. Бѣры съ оцѣомъ держати у лѣто на поляхъ, но надкрыти, даемъ юшка не падала на нѣга, а у зимѣ, акои маліко, да фрѣрномъ, икоани еманко, то у подрѣмѣ.

5. Бѣры не крѣпяти съ мѣста на мѣсто чѣто, понеже то спокойнѣи мжѣтъ, то лѣшій оцѣта еста.

6. Ни зараннѣеати вѣла, но сктавлати да жокѣта во зѣвѣхъ ѣнѣтъ уходити.

7. У контерномъ соудѣхъ никаки оцѣта не держати, понеже покарити.

8. Овагда у питакѣ долнеи вариннмъ бѣномъ оцѣта толкѣи, колкѣи шъ питакѣ до петка у домѣ потрошити.

## ЧИСЛ. 17.

### ОЦѢТА КОРОМЪ НАЧИНИТИ.

УЗМИ ЧИТА БРАШНА ШЪ ГАЖИ, ЗАМѢИ СЪ ЖИТОКОМЪ ОЦѢОМЪ МАМИНЪ СОМѢИЕНЪ ИЛИ ЛОПТИЦЪ, МѢТИ У ФѢРѢНЪ НА ДАРОИ КОИКИ ТѢРДО, ОБЪИИ ТАМОУ ВѢИ ТѢРДИИ, РАЗДРО-КИ И СТѢИИ У ПРАХЪ, КОГДА ОЦѢТА СЪ ОЦѢОМЪ ЗАМѢИИ У ЛОПТИЦЪ, ИЛИЦЪ, ОБЪИИ, СТѢИИ У ПРАХЪ, И ПАКИ ЗАМѢИИ, ИЛИЦЪ, И У ПРАХЪ НАЧОИ, И КОПОСАѢ ЗАМѢИЕНЪИ ВАЦЪ У ДВО-МѢВЪ КІНА, И БѢДИТА ОДМА ПОНТИ КИНОТИ.

## ЧИСЛ. 18.

### ВѢИ ИНАЦЪ.

УЗМИ КОМАДА ХѢЛА СЪ КОРОМЪ, МѢТИИ У ЖИТОКОМЪ ОЦѢВЪ ЗА 24 СЪТА СТААТИ, ИЗ-ЕДИИ И ОБЪИИ. ОВАН ХѢЛА МОЖЕШЪ И НА ПѢТА ПОНТИ, И ГДѢ ОЦѢТА ИЛАТИ НЕ МОЖИИ, МѢТИИ НѢКОАНКЪ ТОГА ХѢЛА У ВѢНО ИЛИ У ВОДѢ, И БѢДИТА ОДМА ДОБРОЙ ОЦѢТА.

## УНІА. 19.

ВѢЩИ ДРЪВІЙ ЗА ПЪТЪ ОЦТЪ.

ВЗМИ СТЪБИНА У ПРАХЪ СРІША, КОЛІКШ ХО-  
ТІШЪ, МІТНИ У ЖИТОКОМЪ ОЦТЪ ЗА 10  
ДНИ КИЛАНТИ, ПОТОМЪ ОЦУКДИ ОЦТЪ, А  
СРІШЪ МІТНИ ОБШІТНИ ТВАДО, ПОСЛѢ СТЪБИ  
СПІТЪ У ПРАХЪ И МІТНИ У ФРНШКОМЪ ОЦТЪ  
ПАКИ ЗА ТОЛКШ ДНИ КИЛАНТИ, И ОПІТЪ  
СВЪШИ И САТРИ У ПРАХЪ, Ш КОІГА МІТНИ  
МАЛКШ У ЧАШЪ ВІНА, И БЪДІТЪ ОДМА ДО-  
БРІЙ ОЦТЪ.

## УНІА. 20.

ВѢЩИ НАУА.

ВЗМИ СРІША, И СІАТЪ Ш ЖИТОКОГА ВІНЕКОГА  
ОЦТЪ; СЕБЪ СІАМ УПИ НА ЗЕМЛЯНОЙ ТА-  
НЕЦЪ, МІТНИ НА ТИМОЙ ФЪВЪРИ ОБШІТНИ,  
ПОТОМЪ СТЪБИ ОВОУ У ПРАХЪ, МІТНИ У ШОЛЪ,  
УПИ НАМАІТЪГА ОЦТЪ ТОЛКШ, ДА ТОКМО  
ПРАХЪ МОКАРЪ БЪДЪ, И ОСТАВЪ ТАКИ У ШОЛЪ  
ОБШІТНИ, ПОТОМЪ САТРИ У ПРАХЪ И ОПІТЪ  
УПИ ОЦТЪ, И ОБАКШ ЧИНИ НЪКОЛКШ КРАТЪ.

И

И МАЙПОСЛѢ УПИНИ УРНІТІВІШІЙ ПРАХЪ. Ш  
ОВОГА ПРАХЪ МІТНИ У ЧАШЪ, У КОІЙ ПОЛАКЪ  
ВІНА И ПОЛАКЪ ВОДИ БЫТИ ИМА, ПРОМѢШАЙ  
ДОБРО, И БЪДІТЪ ОДМА ДОБРІЙ ОЦТЪ. А  
МОЖІШЪ БМЪТИТО ПРОТОГО СРІША УЗІТИ ИЗЪ  
АЛАНКИ ВІТРІОЛІАТОГА СРІША, И БЪДІТЪ  
ВѢЩИ ДРЪВІЙ ОЦТЪ.





## ТРАВЪ.

## ТРАВЪ, ВОСНІЙ, И ДРУГИХЪ АРОМАТИЧЕСКИХЪ РАСТЕНІЙ.

Растенія многы травы, и Корни, коя у оной книги сѣбъ ради бѣнаха, Гакіаха и Шибитаха Сербскихъ наименованіемъ, по козюмъ прекомъ у бланкомъ Травицкѣхъ поутделана, нѣбъ такома въ ендѣ позната, а нѣка у оныхъ зимаха и неродити, и потомъ нѣха, у едрѣхъ потрѣхъ, надобенъ изъ Аладжаха, подъ Латинскимъ именемъ үзимати: Тогшъ ради нѣ оудѣ изъ негога Травицка, (кой у Бисаповскѣ Карло-бачки Сѣо-Николаевскѣ цркви находити) предъ-положеніемъ по Алфавитѣ Сербскимъ именамъ предлагаемъ имена Латинская.

Ласъ свѣтла.  
Ласовое древо,  
Амбра,  
Ангелика,  
Арта,  
Бадриана,  
Бонига дѣланий,  
Бонига Восточный.

Aloe hepatica,  
Lignum Aloes,  
Ambræ griseæ,  
Angelica,  
Ebulus,  
Pimpinella,  
Piper longum,  
Moischus orientalis,

Бн

Бонига.	Lithospermum.
Бадриана.	Caryophyllata.
Бгородинна трава.	Hypericum.
Божуръ.	Rosonia.
Бонига Летома.	Plantago quinquefolia.
Бонига.	Basilicon.
Бршино крѣто.	Странецъ, Странецъ.
Бонига чина.	Betonica.
Бонига, зрѣ Одома.	
Бонига.	Marcalis.
Бонига.	Carlina. Cardopacia.
Бонига златна.	Alchimilla.
Бонига.	Paralytic.
Бонига.	Gentiana cruciata.
Бонига.	Buglossum.
Бонига.	
Бонига.	Origanum.
Бонига.	Tanacetum.
Бонига.	Consolida major.
Бонига.	Galanga.
Бонига древо.	Guaiacum.
Бонига.	Gentiana.
Бонига.	Lilium convallium.
Бонига.	Dulcamora.
Бонига.	Prunella.
Бонига, зрѣ Одома.	
Бонига.	Liquiricium.
Бонига.	Capil. Veneris. Adiantum.
Бонига.	Scutellaria.
Бонига.	Pulmonaria Gallica.

Лисица тучка.	Bryonia.
Лоскрявница.	Hedera terrestris.
Лимонца.	Fumaria.
Вайнакъ.	Lingua cervina.
Жакофонакъ.	Consolida regalis.
Жалфія.	Salvia.
Жилъзонка.	Verbena.
Жутиакъ.	Curcuma.
Зеленица дубова.	Polypodium quercinum.
Зеленица шгола.	Fragaria.
Звѣй тиръ.	Ononis.
Зинидалакъ оладит.	Vinca pervinca.
Златна вѣрвѣта.	Alchimilla.
Златница.	Virga aurea.
Златный Тринетникъ.	Hepatica nobilis.
Змакъ.	Scorzonera.
Змакъ Платинскій.	Serpentaria virginiana.
Зова.	Sambucus.
Зубовакъ.	Pyretrum.
Зиротъ.	Calamus aromaticus.
Зима.	Viscum. Viscus.
Зиота.	Zinziber.
Зисопъ.	Hysopus.
Камыря стѣла.	Saxifraga alba.
Камфоръ.	Camphora.
Каніа.	Canella.
Калачакъ.	Polypodium.
Каринфилакъ.	Caryophyllus.
Кармизинакъ.	Phytolaca.
Качѣлакъ.	Satyrium. Satyrium.
Кашникакъ.	Cochlearia.
Кима.	Cuminum.

Емля

Кима волни.	Carvi.
Кислякъ.	Acetosf.
Козла вѣта.	Galega.
Кокорнякъ.	Chasmomilla.
Кокориница.	Coccinella.
Колотиръ.	Eryngium.
Комма Ладанова.	Gummi ladani.
Комоника, дву Чирочина.	
Копызъ сладкій.	Foeniculum.
Контнакъ.	Asarum.
Корѣя сѣма.	Coriandrum.
Кохнѣя.	Coccinella.
Крѣтсанъ.	Ostrutum.
Крѣтланъ мамн.	Bellis sylvestris minor.
Крѣтѣлакъ.	Polygal.
Кросовница.	Sanguiforba.
Кубен.	Cubeba.
Кубина шгола.	Rubus.
Курѣла.	Curcuma.
Лавнда.	Lavendula.
Лаврѣйна трава.	Consolida medis.
Литавиннакъ.	Vincetoxicum.
Лорозъ.	Laurus.
Лосинца.	Viola martia.
Маника дѣшца.	Serpillum.
Майранъ.	Majorana.
Малавникъ.	Teraxum.
Мачѣкъ.	Mastiche.
Матрѣякъ.	Matricaria.
Мѣтиннакъ.	Melissa.
Мѣшница.	Pulmonaria maculosa.

Мл-

Мотенца горька.	Calamentha montana.
- - - дитна.	Calamentha.
- - - хрипала.	Mentha crispa.
Мишень Тирна.	Ruscus. Bruscus.
Молочакъ.	Stoechas citrina.
Морачъ, зри Копраъ ладкий.	
Мощъ дубовый.	Pulmonaria arbores.
Мрважъ.	Chamaedrys.
Нивенъ.	Calendula.
Нифритикъ дрово.	Lignum Nephriticum.
Олоаниъ.	Valeriana.
Омланъ.	Enula. Helenium.
Оманъ стамъ.	Anisum.
Орванчикъ.	Nux moschata.
Орванчого цвѣтъ.	Masic.
Орванча.	Euphrasia.
Павричакъ.	Hydropiper.
Планъ.	Absynthium.
Пеншанца.	Chamaepitye.
Пнадакъ.	Namularia.
Перишца.	Scabiosa.
Перишка стала.	Iris florentina.
- - - лѣтаа.	
Поаклаъ.	Tussilago. Farfara.
Податеникъ.	Sanicula disperua.
Подожникъ.	Cichoreum.
Полчакъ.	Pulegium.
Порча.	Borrago.
Правштанъ.	Filix.
Проткоморакъ.	Contraeyerva.
Питинакъ.	Daucus.

Рабарбара.	Rhabarberum.
Радарникъ.	Cyanus.
Ранскъ зрна.	Cardamomum.
Ранков дрово.	Lignum Aloes.
Ригиъ, зри Рабарбара.	
Ришъ.	Petasites.
Родников дрово.	Lignum Rhodi.
Розмаринъ.	Rosmarinus.
Романика.	Chamaemelum rom- nam.
Роговаъ.	Chelidonium majus.
Рѣжа.	Rosa.
Рѣта жаровникъ.	Ruta.
- - - Коря.	Galega.
Сажанца.	Agrimonia.
Саламикъ.	Sal armoniacum.
Сладка дрово чужа.	Santalum rubrum.
- - - жѣто.	- - - citrinum.
Салафракъ.	Sassafras.
Сланъ.	Levisticum.
Синцова антей.	Folia Senae.
Сириникъ.	Satureja.
Сичвалъ.	Zedoaria.
Сириникъ.	Horminum. Sclares.
Сладка Корча.	Cinnamonum.
Сладкъ Копраъ.	Foeniculum.
Сланца.	Sinapi.
Смзница.	Cotyrach.
Слѣга.	Althea.
Смзаникъ.	Lotus urbana.
Смрика.	Juniperus.
Смзанагаъ Индйскій.	Spica india.
- - - садский.	- - - nostra.

Стелникъ.	Tormentilla.
Стика Горка.	Alumen montan.
Стодалтникъ мамнй.	Centaurium minus.
Столицтникъ.	Millefolium.
Стораба.	Styrax.
Оршница.	Filipendula.
Сутка, подохъ арба съ- тисовини.	Berberis.
Тамарикова кора.	Cortex Tamatifici.
Тамнаникъ.	Thymus.
Тетраданъ вѣтви.	Marrubium album.
Торизола.	Torna solis.
Трагантъ.	Tragacantha.
Триша шифтскя.	Alkekengi.
Трилистникъ гроздинный.	Trifolium fibrinum.
- - - Златный.	Hepatica nobilis.
Туринникъ.	Papaver erraticum.
Цвѣла.	Beta rubra.
Чернышца.	Rubia tinctorum.
Черномыль.	Artemisia.
Чиначакъ.	Scordium.
Читобалаица.	Veronica.
Чѣль блаженныя.	Carduus benedictus.
Чѣсаръ.	Satureja durior.
Шехонъ жутый вѣл.	Cheyri.
- - - Черланный.	Leucosjum.
Ш-корина.	Urtica ureus minor.
Шимакъ.	Dictamnus. Fraxinella.
Штрника дѣтланта.	Hepatica stellata.
- - - Каминица.	Lichen terrestris.

Мату да Нова

Прми да дупево рече  
Свинеко Мату, и иви  
пије са Бурхуком Дугос  
рачути 2. Јови 2. Јови  
Тена Соока гого  
Мату Мату иак е  
дупево обидупе,  
Мату да Конуни го  
раи Мано аг руде  
оиме да гобор  
еуки 2. и рачи  
е Мату Јови

Најјмарево

Богуза за Ови  
Нај јоу годимево  
Мату Шалнеки, Прми  
Јови. Рудеку Рудеку  
на Мату на Мату Мату  
Саме габкоја Мату  
Јови Конупеку  
Мату Мату Мату  
Богузам