Купіосанъ обу
Кыіу, Зоботу
Подрумарь од Гочи
Кута. за 10л
Тіволе Гаркаціъ

Міхаіль Тирій
Кайгупітеровођа
за обе Кадобе
Антіохіи

У Годіни 1880
Зато Болестіи
ово лето дазнат
Кадсат Кући

ВИЗАНТ. БИБЛИОТЕКА
Инв. бр. 39.295

ИСКУСНЫЙ

ПОДРУМАРЪ,

ВѢРНО НАСТАВЛЯЮЩІЙ,

какω Подрумъ, Бурадъ, и

новаа и стараа вїна содержавати, различнаа художественнаа дѣлати, поквареннаа поправлати; различнаа ѿ травъ, кореній и плодовъ къ здравію служащаа вїна, и другаа деликатнаа боденаа питїа, и лажьне ради прохлаждающихъ питїахъ, и притомъ различне художественне ракіе, Шербете и оцетъ правити.

НЫНѢ первѣе на сербскомъ языкѹ списанъ

ЗАХАРІЄМЪ ѺРФЕЛІНОМЪ

Цес. Крал. Вїенскїа Академіи художествъ членомъ.

Напечатанъ въ Царствующемъ Градѣ Вїеннѣ, При Іωсифѣ Благородномъ ѿ Кѹрцбекъ, Іллѷрическомъ Восточномъ Дворномъ Тѷпографѣ, въ лѣто 1783.

ВИЗАНТ. БИБЛИОТЕКА



Глава 1.

О винѣ вообще, о первомъ насадителѣ винограда; кто первѣе началъ вино съ водою растворавати; какъ древнiй вино употребляли, и кому запрещено было пити оное, и прочая.

Между всими земными плодами, отъ коихъ можно питiе начинити, нейма благороднѣйшега и полезнѣйшега, паче вина, когда оное разумно и умѣренно употреблявано быва, понеже производитъ здравлѣ и возбуждава у сердцу человѣческомъ веселiе, и точно

За то Бгъ вїно сотворїо, и снабдѣно съ такимъ пріятнымъ сокомъ, что бы увеселявало сердце человѣка, какш пророкъ и царь Давїдъ у Псалмъ 104. подтверждава. И Сирахъ у 23 главы говоритъ: Вїно въ потрѣбѣ пїено, веселитъ тѣло и дшу. Стый Августинъ (Том 4. лї. 760) говоритъ: Бгъ даровашъ намъ вїно за увеселенїе сердца. И на другомъ мѣстѣ (слов. 1. въ нлю 17. по сошествїи стагш Дха, Том. 10. стр. 783) говоритъ: Вїно умѣренш пїено, есть увеселенїе и здравїе дши и тѣла. Аѳеней фылософъ допущаваш свакомъ честномъ чловѣку при обѣдѣ три напитка вїна, 1) за здравїе, 2) за любовь, и 3) за спаванѣ; а далѣ пїено производитъ неправдѣ, крикъ, похотъ и нечистотѣ, обличенїе и опорочаванѣ, кавгѣ, гнѣвъ, бой, и другa несчастїа. Сѡ послѣдныхъ напиткшвъ свакомъ разумномъ чуватисе треба, а више первыхъ троихъ, за любовь и угожденѣ чїе, противъ своега здравла, противъ свое совѣсти и противъ Бга, не дерзавати пити.

Ꙗзыческїе Историки, кои ѡ сщенномъ писанїю ничега не знали, представлаютъ различне вїна

вїна изобрѣтателе; обаче Бжїй Историкъ Мшїсей, кои самый древнѣйшїй писатель быш, показуетъ, (у главы 9. Бытїа) что Ное быш первый Насадитель вїнограда; изъ чега заключавасе, что прежде потопа была пїена токмш вода, но коя, какш нѣкїи говоретъ, многш лѣпшїй и пріятнѣйшїй вкусъ имала тогда, нежели послѣ потопа, понеже чрезъ силное наращенїе и разлитїе рѣкъ, вода естественный свой первый вкусъ погубила. Правда что есть и таковихъ, кой доказуютъ, что и прежде потопа вїно пїено, у тверждаваютъ то на словахъ Iйса Хрта, кои (у Мат. 24. 37.) говоритъ: Якоже бысть во дни Ноевы, ядахў, пїахў, женахусѧ, посагахў, дондеже вниде Ное въ ковчегъ, такш будетъ и пришествїе сна человѣческаго; изъ овыхъ рѣчей заключаваютъ, что при самомъ водопитїю, не можнш многш веселїа имѣти: обаче ово доказателство нїе доволно, понеже можетъ такожде быти, да человѣцы оного времена какавгодь сокъ и питїе изъ разныхъ плодшвъ дѣлали, шчега могли упитисе.

И такш безъ свакога сумнѣнїа Ное первый, по изшествїи изъ Ковчега, дивью вїноградну

нѫю лозѫ собственномъ рѫкомъ, за учинити питомомъ, насадїо, и изъ грозаїа изцѣдивши сокъ пїо и упїосе, какш истый Пророкъ Моїсей сказѫетъ. А какш послѣ Люди силѫ и пріятный вкѫсъ вїна еще лѣпше дознали. употреблавали они вїно, како простое питїе безъ растворавана или смѣшавана съ водомъ. Плинїи сказѫетъ, что Стафилъ быш первый, кои вїно съ водомъ мѣшати почеш, но дрѫгїи у томъ не согласѫютъ. Нѣкїи писали, что, кадѣ Бахѫсъ вїноградну лозѫ ѿ чермногъ мора у Греческѫ землю донеш и погадїо, собралисе нѣколикїе кодъ мора и почели наилѫчше вїно пити, тогда нечаанно дошао силный дождъ, и они оставивше тѫ Кокале свое, разбѣглисе, а по престатїи дожда возвратившисе; нашли Кокале полне, и видѣли тогда, что смѣшанѣ дождене воде съ вїномъ, кое ѫ Кокалахъ было, сочинавало преизредное умѣренное питїе, и такш потомъ Греки прїимили ѫ обычай мѣшати водѫ съ вїномъ. Дрѫгїи приписѫютъ то не Бахѫсѫ, но Дїонїсїю, и говоретъ, что онъ томѫ ѿ Мелампа Врача навчїосе, и Ахилесъ Пирминїи ѫ своей лѣтописы оваково вїна съ водомъ растворованѣ приписѫетъ точш Мелампѫ.

Но

Но нека бѫде то растворованѣ почеш, ткомѫ драго, однакш есть истина, что онымъ растворованѣмъ многш здравїа и добра родѫ человѣческомѫ придано. Платонъ философъ ѫ Макробїа говоритъ, что съ водомъ растворенное вїно ѡживлава и поправла умъ ѫ человѣка, умножава силѫ, придаетъ крѣпость, возвеселава сердце, прогонитъ печаль и невеселе мысли. Не иначе и Плинїи говоритъ, что съ водомъ растворенное и умѣренш пїено вїно ѫмножава наипаче кровь и снагѫ, ѫкрѣплава желѫдакъ, подаетъ живый цвѣтъ лицѫ, ползѫетъ очима, даетъ охотѫ къ ѣлѫ, производитъ сонъ, прогонитъ печаль, развеселава Сердце, и дрѫгѫ подобнѫ ползѫ творитъ. Плѫтархъ, коега такожде Макробїи приводитъ, имаш мнѣнїе, что смѣшанное съ водомъ вїно есть междѫ свима питїами полезнѣйшее, междѫ лѣкарствами пріятнѣйшее, междѫ ѣлами любезнѣйшее, коега наимантъ пресытитисе можнш. Слѫжитъ къ полученїю къ ѣлѫ охоте, коа при тежкой работы изгѫблена бѫде, ѫкрѣплава составе, возбѫждава силе животне, производитъ сварене, отвора запоре, раздѣлава

пари, укрѣплава Мозакъ, желѹдакъ, и все части тѣла человѣческога. Аристотелъ ѹ своихъ Проблематахъ наѹчава, что вїно такѡ ѹпотребляемое прогонитъ страшливость, придаетъ смѣлость плашливымъ, очищава четыре влажности, поправла тежкое дыханѣ, производитъ ѹринѹ, влажитъ сѹхѹю чернѹю жигерицѹ, содержава естественнѹю мокротѹ, и прѣвращавасе ѹ сѹщество тѣла нашега. Не можнѡ за истиннито доказати, говоритъ Плѹтархъ, да вїно само ѹ себи нїе доброе и похвалное сотворенїе Бжїе, такѡ по прїатномѹ вкѹсѹ, какѡ и по силѣ, кою оное тѣламъ удивителнѡ Сообщава, и жаждѹ ѹгашава паче прочихъ питїахъ, и притомъ ѹтрѹжденогъ работомъ человѣка ѹспокоява.

Да вїно развеселява, и ѿ сваке скорби ѡсвобождава человѣка, свакїй по себи знати можетъ, а Премѹдрый Соломонъ ѹ притчахъ своихъ (гл. 31. ст. 6.) говоритъ: Дадите крѣпкаго питїа сѹщымъ въ печалехъ, и вїно пити сѹщымъ въ болѣзнехъ: да забѹдѹтъ ѹбожство, и болѣзней не воспомандѹтъ ктомѹ. ѾтѹДа то безъ сѹмнѣнїа пришло ѹ обычай, что на смерть осѹжденнымъ вїно и

ракїю

ракїю пити даютъ. Гавное и Ѹзычники мнѣнїе имали, что бы печалные и скорбные вїно пили. Цицеронъ ѹсмотрѣвши нѣкогда весма печалногъ чловѣка, сказао: Подайте овомѹ чашѹ вїна, да ѿ плача престанетъ. Платонъ наричетъ вїно и мѹзикѹ развеселѣнїемъ человѣческе бѣдности, а Ксенофонъ весма прекраснѡ говоритъ: какѡ вода ѹмалава горкость хмела, такѡ оживлава вїно захладнѣле жизненне силе. Овидїй ѹ своей ѿ любви книжицы пишетъ: Дѣйствїе вїна есть, полѹмертвая сердца оживлавати, невеселе и печалне къ смѣхѹ подвизати, и сморчена чела гладкими чинити; за то Ксенофонъ нехѹдо сказао, что вїно свакѹ невеселость, какѡ стипса флекѹ, ѹпразднава, а напротивъ тога веселость, какѡ елей ватрѹ, производитъ. Сѣтый Павелъ совѣтѹетъ своемѹ ученикѹ Тїмодею, что бы онъ не самѹ водѹ, но по мало вїна пїо, ради слабости желѹдка, 1. Тїт. 5. . ѹ многима лѣкарствами ѹпотребляваютъ лѣкари вїно, понеже смѣшанѣ вїна противитсе свакой Меланхолической Мокроти и прогонитъ онѹю, ѹкрѣплява и развеселява немощне и печалне жизненне силе. Платонъ приводитьи Сократовѹ похвалѹ вїна,

говоритъ: Какш умѣренный дождъ возвеселява была, и растѣти творитъ, а бойный и излишній дождъ потоплава и запустѣва она, такш растворенное и умѣренно пїеное вїно веселитъ сердце чловѣка, крѣпитъ силе жизнение; а множество и излишнее употребленїе нерастворенного вїна квaритъ нихъ.

Нхота вїно съ толикими многими добротами украшено, однакш свакомъ оное пити не было допущавано. Древнїи римлани запрещавали дѣтемъ и женскомъ полу питїе вїна, какш Плинїи сказуетъ, говорећи: У време Ромула (основателя града Рима) случилосе, что Егнацїи Меркурїи жену свою, за то что она изъ едного бурета вїна напилась, и онъ застао, на томъ мѣсту батиномъ убїо, ради чега ѿ сената быш проценъ. Фанусъ жену свою за то, что она тайно лонацъ вїна попила, даш до смерти шибати. Фабїй Пикторъ у своихъ лѣтописахъ сказуетъ, что какш нѣка Римска Госпожа ключъ ѿ вїнского подрума украла, да свагда кадъ хоће, пити може, была ѿ своихъ гладомъ уморена; и ѿтуда то произышло, что Катоншвъ обычай за законъ прїимленъ, (какш

како поменутый Фабїй, Валерїи Мазимъ и Плутархъ показуютъ.) сирѣчь, что Мужи и сродницы, кадсу къ дому приходили, лобизали жене и дѣвице во уста, что бы мирисомъ познати могли, есули оне вїно пили; и написано еще, что Домициї Римскїй судїа лишїо едну жену нѣзина Брачного добра, за то что она безъ знана своегш мужа вїно пила више, неголи коликш нїой ради здравља допущено было. У Минтеровой Космографїи находетсе нѣколикїе примѣри, что жене ради вїнопитїа убїене быле. Но овай убїйства законъ послѣ смала по малу угасну, и вмѣсто убивана быле пїане жене или шибане, или изъ вилета протеране. Нѣкогда допущавано было женамъ на празднике, а дѣвицамъ при бракосочетанїю ради удобнѣйшега саженихомъ соитїа, и обоимъ у болести, по нахожденю лѣкарскому, вїно пити. Наконецъ допущено было женскому полу пити вїно съ водомъ растворенное.

Но къ чему служили таковые уставы? къ чему полозовали таковые жестокїе закони? Были они такш жестоки за то, понеже законодавцы вѣровали, что пїанство даетъ великїи

повода

поводъ къ нечистотѣ, и Римлани говорили, да чистоту женскую при вїну сачувати не можно. Валерїи Маѯимъ у книги 2. Достопаматныхъ рѣчей, главы 1. лї. 56 говоритъ: У древности Римскимъ женамъ употребленїе вїна было не извѣстно, что бы сирѣчъ у нѣкое студодѣанїе не впали. И заиста, жена, ако бы она и какш иначе честногъ житїа была, ако бы и какш Б҃гобоѯлива была, какш скоро опїется, есть готова чистоту изгубити, за то и говорили Римлани: колгодь жена неумѣренно пїетъ, врата ѿ сваке добродѣтели затвора, а откора пороками, какш предвеченный Валерїи Маѯимъ у книги 6. достопаматныхъ рѣчей, гл. 3. лї. 272. пишетъ. По той причинѣ Іеронїмъ писаш къ женамъ: Не пїйте вїна, да не кървате се. Весма изредно Аквризїй говоритъ: Жена, кою радш вино пїетъ, и притомъ латински говоритъ, не можетъ никадъ чт҃ногъ намѣренїа имати. Пїана жена не можетъ никакш свое страсти тогда обуздати, нити свою срамоту сакрыти, но обѣлава, гнѣвитсе, любитъ, вичетъ, хинатитсе, штиплѣ, намигуетъ, ногама такш, какш и очима не мируетъ, и еще далѣ ---- Пїане жене говоретъ све то, что нима токмо науста доѣе, и цогодь тайное знаду и за себе и за другога, откриваютъ; Худетъ кадкадъ свое мужеве, дѣцу, сроднике, и комшїе: кратко сказати, нейма горшега зла, него пїана жена. Она тогда есть многш слободнѣе, безсрамнѣе и више похотлива, неголи иначе. Ако тко токмо ѿ скверной любави нашалитсе, то она готова къ нечистоты; но и сама возбуждава младе люде ко утолењю похоти нѣзыне; мало попечења ѿ дому своемъ има, пачеже продаетъ домашнѣ вещи тайно, весу мужевлю ноцїю и спраздњава, ключъ ѿ сандука новчаного предѣлавши тайно держитъ, что бы имати новаца за купованѣ вїна; а у коега мужа подруму вїна има, то едвали кое буре вїна добрим остатисе може, понеже она нацѣвъ изъ сваког бурета пїетъ и водомъ долива, да бы мужъ непознаш. Почему пїана жена есть безсрамный скотъ, полна лаже, прѣваре продерзости и сваке невѣрности.

Еще больша причина была бы запретити питїе вїна Доилицамъ и дѣвицамъ. Доиличино млеко происходитъ, какш физики говоретъ, ѿ скуване крви; кадъ дакле еще къ тому вїно прїидетъ, толикш есть, какш кадъ бы тко

подъ врѣющій котао ватръ умножїо, ѿ чега младенцы, кои сысаютъ, бываютъ послѣ тупоумны и Пїаници. Таковъ быш кесаръ Тївєрїи за то, что нѣгова доилица весма любила вїно, и нѣга вїнскомъ чорбомъ питала, какш Дїонъ ужитїю Тївєрїевомъ сказуетъ. онымъ доилицамъ, коесъ слабога и хладнога естества, можно по нѣколикш вїна, обаче съ водомъ смѣшана допущати, болѣе ради сварена тѣла у желудкъ, нежели ради непристойнога увеселенїа: однакш гдѣ новый младенецъ есть, не допущати вїна никако, что бы жаръ у млекъ не умножавалосе, и млеко не поквариловыше и престало.

Что же до дѣвицъ; нѣма есть такожде шкодливо, да еще и више, понеже коликш многе дѣвице претърпиле ѿ винопитїа, какш ѿ волнъ морскихъ разбитїе корабла, у коемъ дѣвство нѣово пребывало? Орфей, стихотворецъ Греческїй писао, да ради противогласїа вїна и дѣвице не надобно вїнограда брати, кадъ лѹна быва у знакъ дѣвице, Почемъ не дивитисе, что вїно дѣвицамъ запрещено, кое, како Хераклидъ у Аѳенея сказуетъ, ѿтуда произышло, что многе удате жене, навыкши у дѣвичествѹ, воздержавалесе ѿ вїна, по примѣрѹ Беренице, дщери Птоломеа Филаделфа Цара Єгѵпетскога, кои давши ню Царю Антїохѹ за женѹ, пошилао нїой свагда водѹ за питье изъ рѣке Нила.

Но и мѹжескомѹ полѹ не свакомѹ допущавано было питїе вїна. Мы находимо у свящ-номъ писанїю, что вїно Царемъ и правителамъ земелнымъ было запрещавано, ѿ чемъ у 31 глави, стихѹ 4 и 5. овакш по нашой Библїи стоитъ: Съ совѣтомъ пїй вїно. Силнїи гнѣвливи сѹть, вїна да не пїютъ. Да напившеса не забѹдѹтъ мѹдрости, и правш сѹдити не возмогѹтъ. А по дрѹгимъ Библїамъ стоитъ: Не даждь Царемъ вїна, нижє кназемъ крѣпкагш питїа; ибо нѣсть тайни, идѣже пїанство ѡвладѣетъ. Да напившеса правосѹдїе позабѹдѹтъ, и премѣнатъ дѣла бѣдныхъ сынѡвъ. Изъ овога видитсе, что сщенное писанїе возбранава Землеправителамъ вїно пити, иначеже правдѹ позабѹдѹтъ, и бѣдѹ нанесѹтъ подданникшмъ. Платонъ философъ похваляетъ Картагинскїй законъ, кой не допущаш сѹдїамъ употребленїе вїна. Читамо за великога царя Кѵра, что онъ по

древ-

древнѣмъ Перскомъ обычаю воспитанъ бывши, нища другое разбѣ водѫ изъ рѣке Коасписа пїо, какш и другїе сосѣдные цари то исто чинили. А ѿ Єгѵпетскихъ царѣхъ писатели сказѫютъ, что нима давано было вїно, обаче растворенное съ водомъ, и нарочномъ мѣромъ. Читамо за Ромѵла, первога рїмскога цара, что онъ Сданпѵтъ на вечерѫ позванъ, не хотеш, разбѣ малкш вїна напитисе, съ обѣщанїемъ, что завтра имаде нѣкое важное дѣло развидѣти.

Авицѣна говоритъ: кадъ дѣтемъ вїно пити даетсе, есть толикш, какш ватрѫ на ватрѫ метати, за то Аристотелъ и возбранава дѣтемъ и доилицамъ вїно давати; но какш садашнѣгъ времена ово сѵое уставленїе наблюдавасе, есть свакомѫ извѣстно: садашнѣга времена родители дѣцѫ еще у колевки вїномъ запаѧваютъ, а ка изъ колевке изидѫтъ, то повседневнш не токмш вїно но и ракїю пити даютъ, ѿчига многа живота лишаваютсе, и многа до смерти сѫха и болешлива пребѫдѫтъ, понеже младый нѣовъ желѫдокъ ѿ тога безсиланъ быва варити хло; таковые безѫмные родители мыслетъ, что они урѣзъ то дѣцѫ свою любетъ,

любетъ, а у самомъ дѣлѫ есѫ ѵбїйце дѣтїй своихъ.

Платонъ у своихъ ѿ респѫбликѣ книгахъ писаш различне ѿ вїнопитїи Законе, и у другой книги говоритъ, что младымъ людма до 18 лѣтъ никакш вїна пити не допѫщати; а ѿ 18 лѣтъ до 40. могѫтъ пити ѵмѣренш, то съ водомъ растворенное, а ако бы кише пили, да каштиговани бѫдѫтъ ѿ старшихъ. Послѣ 40 лѣтъ можнш нѣколикш повише пити, воеже печаль старости ѵмалавати, и согрѣвати настоящѫю хладность; однакш приказѫетъ наблюдавати ѵмѣренность, понеже многое питїе причинава различне болести.

Римскїе Закони были спрва жесточае, ибо они младымъ людма до 30 и 35 лѣтъ вїна не допѫщали, обаче послѣ согласилисе платоновымъ Законамъ, и осминадесатолѣтнымъ юношамъ позволавали вїно.

Еще приказао платонъ (том. 2. Сѵзиг. 4, кн. 2. лиѳ. 674) что бы слѫге и служанке. какш и сѫдїе вїна не пили, давающи причинѫ, что никомѫ много питїе такш не приличнш,

какш онымъ, кои бреме обще псаде на себи носетъ, или кои сѹдїами есѹ, и приговорь издавати имадѹ: понеже пїанъ человѣкъ не зна, ща чини, ща говори, нити ща онъ есть. Пїанство есть родитель свыю порокшвъ. Василїи Великїи у словѹ 14, противъ Пїаницъ, (Том. 1. лит. 213) говоритъ: Пїанство есть отецъ зла, и непрїатель добродѣтели. Августинъ у главы 1. ѿ трезвости (Том. 9 стран. 684.) говоритъ: Пїанство есть мати свакога безчестїа, средство погрѣшенїа, корень злодѣанїа, источникъ всѣхъ порокшвъ, смѹщенїе главы, превращенїе чѹствъ, возмѹщенїе ѧзыка, бѹнтовство тѣла, разбитїе чистоты, Здравога ума слабость, хѹдость нравшвъ, срамъ живота, чести ѿбезчещенїе, испорченїе дѹши. Пїанство упразднява любовь Бжїю, и бѹдѹщїй бжїй сѹдъ изъ сердца изгонитъ Картагинане подтвердили предреченный Платоновъ законъ, и обвездали сѹдце, что бы они вїна не пили. Овай истый законъ наблюдавасе и данасъ у Китайскомъ Царствѹ: понеже тамш ни сѹдїамъ ни царѹ допѹцасе вїно, кромѣ када изъ сѹда возвратетсе.

Але-

Алеѯандръ Афродизей у своихъ проблематахъ говоритъ, что онїи, кои вїно съ водомъ растворенное умѣренш пїютъ, содержатъ видъ и чѹствса многш острѣе и живлѣ, нежели тѣ, кои самое безъ воде пїютъ.

Ѿмѣри, колику треба вїно воднити, есѹ различна мнѣнїа. Греческїй стихотворецъ Хесїодъ почитавао за справедливо, что бы на единѹ четверть вїна три четверты воде узети; овое было общее правило. Аѳеней пишетъ, что древнїи Греки у 4 олбе вїна, 10. олбе воде сипали, а често и 6 олби воде у 2 олбе вїна мѣшали, кое правило, каку видитсе, согласѹетъ съ правиломъ Хесїодовымъ. Наимань было къ 3. части вїна 5. части воде, и ѿтѹда Плѹтархова пословица произышла: Пи пить и три, а не четыри: три говоритъ за вїно, а 5. за водѹ. Оваково вїно, говоритъ онъ, есть наилѣпшее и полезнѣйшее, кое человѣка наиспокойнѣе успавати, трѹде заборавити, и све печали отложити можетъ. Но и ово знати есть, что Греки къ оваковомъ смѣшаваню, не водѹ у вїно, но вїно у водѹ сипали, и

Ѳеофрастъ утверждава, что такимъ начиномъ вїно и бода многш лѣпше смѣшаютсе.

При семъ томъ древнїи не токмо вїно съ водомъ растворавали, но и такш растворенное мало, и то у време потребе, и ради здравїа пили. Ово сведочитъ Греческїй стихотворецъ Еввулъ, говорећи: Разумнымъ допущено трипутъ токмш напитисе, первый напитакъ ради здравља, другїй ради увеселенїа, и третїй за спаванѣ, а что више быва, есть безчинїе и Пїанство. Другїи, кои разумнѣе быти хотѣли, допущали три слѣдующаа напитка: первый за утоленїе жажде, другїй за Веселїе, а третїи за столюбїе. Говоритсе, что Кесаръ Августъ ово тройное число прилѣжнш храніо, и никогда не преступїш. Езопъ, Занта философа, по тѣлу скареднѣйшїй а по разуму изацнѣйшїй слуга допущавао такожде разумнымъ три напитка; первый ради здравља, другїй ради пріатељства, и третїи за спаванѣ, а четвертый быва на тиготу, петый служитъ къ виканю, шестый къ обжирству, седмый къ Бою, осмый къ суду, деветый къ блуваню, а десетый къ бійству.

ГЛА-

Глава Б.

Со разныхъ, ш неумѣренагш вїнопитїа происходећихъ вредахъ и несчастїахъ.

Мы доволно разумѣли, что вїно за многе болести есть полезно, и къ содержаню здравља человѣческога многш спомоществуетъ; обаче находитсе у нѣму весма многш и вреда, ако не будетъ умѣренш пїено и употребљавано, да еще више зла нежели добра причинити можетъ, почему кажетсе, что лучше было бы, ако бы человѣцы за нѣга не знали, а довольствовалибысе водомъ, кою намъ съ почетка естество къ питїю опредѣлило. Свакому предъ очима есть, что многимъ вїнопитїемъ человѣкъ самъ себы различный вредъ и несчастїе привлачитъ, а однако мало тко тога уклонитисе хоће, но еще и средства ищетъ, кое бы нѣму жажду учинити могло, какш на примѣръ ѣдетъ безъ нужде роткву, орахе, слано печено месо, и симъ подобнаа, и паприку у ѣлахъ

и изъ оцта ѵ потреблава, что бы олютити єзыкъ и гортань, да токмо више вїна пити можетъ, а многїи и безъ тога пїютъ, не имаюѣи ни мало жажди, или средства, кое бы закгевало поквашена гортани и єзыка: но какш таковые овай даръ Бжїй, то есть вїно ѵ бло ѵпотребляваютъ, то и оное не оставла нихъ безъ наказанїа, понеже какш скорш жестокаа вїнска пара ѵ главѹ ѵѣде, ѵзме нима ѵмъ такш, что они не иначе, развѣ какш лѹди и несмысленны представлаютсе, наипослѣ и ѵбїетъ нихъ, или ѵзрокѹетъ нима различне такове болести, коесѹ горше неж ли смерть, какш Подагрѹ, Хирагрѹ, дерктанѣ рѹкъ и ногъ, червлене очи, тресенѣ главе, смрдливо дыханѣ, падѹѣю болесть, чернѹ жѹтицѹ, Грозницѹ, Врѹѣичинѹ, воспаленїе жигерицъ, Хектикѹ, воденѹ болестъ, несвестицѹ, каплю, ётокъ или прищъ ѵ горлѹ, и проч. Кромѣ еще что многїи ѵ пїанствѹ съ кона вратъ слометъ, съ высокихъ мѣстъ ѵ падѹтъ, ѵ водѹ ѵтонѹтъ, ѵбїени или проболени бѹдѹтъ, многїи ѵ постели или на ѵлицѣ мертви найдѹтсе, или иначе бѣдный и безчестный конацъ полѹчатъ. Златоѹстый стый ѵ Бесѣди 10 на Бытїа (том. 1. столп. 61)

61) говоритъ: ѿкѹда подагра, ѿкѹда болѣзни главе, ѿкѹда множество поквареннe влажности, ѿкѹда дрѹге безчисленне болести? не ѿ безмѣрнагш ли питїа вїна? И ѵ Бесѣди 64. говоритъ: Пїаный кадъ многш пїетъ, никаква ѿ вїна вреда не оѣѣа, обаче послѣ осѣтитъ коликш великъ есть вредъ. И ѵ Бесѣди Первой къ народѹ Антїохїйскомѹ (Том. 5. столп. 14) говоритъ: Вїно дано есть за ѵкрѣплнїе немощи тѣлесныа, а не за истребленїе здравїа.

Августинъ ѵ главы 1. ѿ трезвости (Том. 9. стран. 684.) говоритъ: Вїно чрезъ мѣрѹ ѵпотребленное есть отровъ. Ради веселїа, а не ради ѵпиванa вїно сотворено есть. Чрезъ неѹмѣренное вїна ѵпотребленїе многїи ѿстагш и благочестивагш намѣренїа ѿстѹпили, и забывше себе оставили честь, и скончали животъ, гдѣ нѣга не прїимили. И ѵ Словѹ 1. въ нлю 17 по сошествїи (том. 10. стр. 713) говоритъ: человѣкъ наполенный вїномъ пада ѵразличне похоти и валасе ѵ калѹ беззаконїа. Стый Василїй великїй ѵ словѹ 14 противъ Пїаницъ говоритъ: Какое вода противна огню, тако не-

умѣренность вїна угашава разумъ. Вїнный жаръ у тѣло уливенъ, производитъ пожаръ жестокїа непрїателскїа стрѣлы; ибо вїно утѣснява умъ и разумъ, похоти и прочи страсти духа, какш множество пчелъ подижетъ. Пїанство есть самоволный демонъ, нападающїй изъ роскошства на душу. Стый Климентъ Александрїйскїй у книги 2. педагог. главы 2. пишетъ: надобнш у вїну продерзости такш бѣгати, какш ѿ кукуте: понеже обое къ смрти приводетъ. Стый Амвросїи у книги 1. ѡ покаанїи, гл. 14. говоритъ: Кадъе тѣло пїано, умъ смущавасе, духъ шслабѣва и сѣрце колеблетсѧ. И у главы 16. ѡ Нлїи и постѣ пишетъ: Человѣкъ пїаный есть излишнаѧ тварь А у главы 4. таможде говоритъ: Вїна ищешь, отрове наливашь: све что вредитъ, есть отровъ, упразнява чювства; утробу сажигава, сонъ приноситъ, главу смущава: а вїно ещѐ и большу силу имаде. отровомъ тѣло, а вїномъ умъ избытсе. Стый Григорїи Нїсенскїи у Бесѣди 3. на Єкклисїаста говоритъ: Вїно безъ мѣре пїено производитъ запалнїе невоздержанїа, испорченїе кности, отудъ старости, безчестїе же-

намъ, безсилїе лѣкарства, отровъ души, лишенїе ума, ѿчуждїе добродѣтелей, запалнїе страстей. Стый Єфремъ Сѵранинъ у слову ѿ дѣвствѣ (Том. 1. стр. 128) говоратъ: Свагда ѿ вїна бойсе, понеже вїно никадъ непраца тѣлу, и огнь злыхъ страстей у нѣму зажигава. И у слову ѿ поученїи дх҃вномъ (Том. 2. стр. 48) говоритъ: Бѣгай вїна какш отрова, да не побѣжденъ будеши пїанством и обнажишисѧ добродѣтелей.

Катонъ философъ говоритъ: Пїанство есть своевольное безумїе. Плинїи сказуетъ, что пїанство портитъ умъ, и причинава страшне снове, понеже многїи испїютъ у вїну паметъ, разумъ и мысли, почему не несправедливо Пидагоръ говоритъ: пїанство есть разсужденїе безумїа, или лишенїе ума, ибо кадъе умъ вїномъ покваренъ, то ово тогда, какш Сократъ говоритъ, есть подобно колма, кои кочїанъ изгубитъ. Сенека у нѣкоимъ своимъ посланїю къ Лукулу пишетъ: Пїанство разслаблава руке и ноге, и творитъ людѣ похотливыми и нечистими. И тогш ради истина есть, что Дїонусїй Ареопагїтъ при-

водитъ изъ Платона: Вїно есть скорый и искусный борецъ, кои наиправѣишимъ ногамъ поклизнутисе учинити можетъ, ибо оное знаде наилѣпше свакому ногу подметнути, и на землю жестоко бацити.

Спаситель говоритъ: (лук. 21. 34) Внемлите себѣ, да не когда отягчаютъ сердца ваша объденїемъ и пїанствомъ и печалми житейскими, и найдетъ на васъ внезапу день той. Павелъ Аплъ у первомъ посланїю къ Коринтанщмъ, у главы 6 ст. 10 говоритъ, что пїаницы царствїа Бжїа не наслѣдатъ. А ко ефесемъ у главы 5. пишетъ: Не упивайтеса вїномъ, въ немже есть блудъ: но паче исполнайтеса дхомъ, глаголюще себѣ во псалмѣхъ и пѣнїихъ и пѣснехъ дховныхъ, воспѣвающе и поюще въ сердцахъ вашихъ Гдеви. Обаче исполнаватисе купнш и Бжїимъ и вїнскимъ дхомъ, есть не возможно, какш Іеронимъ говоритъ: понеже исполненный Бжїимъ дхомъ одаренъ есть премудростїю, любовїю, честностїю и чистотою; а наполненный вїномъ наполненъ есть безумїемъ, глупостїю и нечистотою. Ово подтверждава и Пророкъ Осїа у гл. 4. ст. 11. говорећи: Блудъ, и вїно,

вїно, и пїанство обимаютъ сердце. Сїрахъ у гл 19 ст. 1. и 2. говоритъ. Дѣлатель пїанивый не будетъ богатъ. Вїно и жены преврататъ разумивыхъ. И у главы 31. говоритъ: Въ вїнѣ не мужайса, миогихъ бо погуби вїно: Пещь искушаетъ желѣзо въ каленїи, такш вїно сердца гордыхъ въ пїанствѣ. Полезно вїно животу человѣчу, аще пїеши е въ мѣру егш: Кїй животъ по бѣждаемому вїному? сїе бо на веселїе человѣкшмъ создано есть: Радованїе Сердца и веселїе души вїно пїемо во врема прилично: Горесть души вїно пїемо много, въ распри и клеветѣ: Умножаетъ пїанство яроств безумнагш, на претыканїе умалаа крѣпость, и сотвораа струпїа. Бгъ у Исаїи пророка гл. 5. ст. 22. говоритъ: Горе крѣпкимъ вашымъ, вїно пїющымъ, и велможамъ растворающымъ крѣпкаа питїа. Соломонъ у притчахъ своихъ гл. 23. ст. 20. говоритъ: Не буди вїнопїйца, ниже прилагайса къ сложенїемъ и купованїемъ масъ. Всакъ бо пїаница и блудникъ обнищаетъ, и облечетса въ раздранаа, и въ рубица всакъ соливый. И ниже говоритъ Соломонъ: Кому горе? кому молва? кому судове? кому гнрести и свары?

кому

комѹ сокрѹшенїа вотце? комѹ сини очи? Не пребывающымъ ли во вїнѣ, и не назирающымъ ли, гдѣ пирове бываютъ? Не упивайтеся вїномъ, но бесѣдѹйте къ человѣкшмъ праведнымъ, и бесѣдѹйте въ проходѣхъ; аще бо на чашы и стклаицы вдаси очи твои, послѣди имаши ходити нижайшїй вѣлилагш древа.

Еще Соломонъ увѣщава не сказати тайнѹ Пїаницѣ, а общая пословица есть, что ѹ вїнѹ можно истинѹ найти, понеже какш зерцало показѹетъ лице, такш вїно показѹетъ мыслъ и волю человѣка. Многїи стараютсе и новце трошетъ дознати ѿ нѣкоига нѣкѹю тайнѹ, но пїаница безъ свакогъ награжденїа све, що знаде, самъ сказѹетъ, ѿ чемъ Сенека ѹ своихъ посланїахъ говоритъ, что какш скоро вїно человѣка шбѹзметъ, то начнетъ изъ нѣга кипити свака Тайна, и быва тогда подобанъ зерцалѹ, кое представла све вещи свакомѹ предъ очи. Что трезномѹ ѹ сердцѹ, то пїаномѹ ѹ Усти, говоритъ Плѹтархъ, или како мы кажемо, що трезанъ мыслитъ, то пїанъ говоритъ; и искѹсъ доказѹетъ, что вїно ничега не сакрыва, но

свакѹ

свакѹ тайнѹ, нраве и пороке человѣческе открыва. Примѣръ имамо ѹ Ною и Лотѹ. Первый упившисе вїномъ открыо то, что покрывено быти естество требѹетъ; а Лотъ пїанствомъ обезѹмїосе учинити кровосмѣшенїе. Коега Содомъ прелстити не могао, тога прелстило вїно. Онай горитъ женскимъ пламенемъ, коега жѹпельный пламень не згорѣш, говоритъ Оригенъ за Лота. Подобнѣ и Іеронѷмъ ѹ посланїю 41. къ океанѹ (Том. 2. стр. 324) пишетъ: Кто упиваетсе, есть и мертвъ и погребенъ. Ное въ единомъ часѣ пїанствомъ ѿкрылъ наготѹ свою, которѹю чрезъ шесть сотъ лѣтъ трезвостїю прикрывалъ. Лотъ чрезъ пїанство не знаа содѣалъ кровосмѣшенїе, и егоже содомъ непобѣдилъ, того вїно побѣдило.

Овосѹ то дѣла, кол вїно производитъ, за то пословица есть: Добре пїанице, велнке кѹрве. ѹ вїнѹ заключена есть кѹрварска љѹбовь. понеже ѹ кога вїно ѹдѣе, ѹ тога идетъ съ вїномъ кѹпно и слаа похотъ смотрѣти за тѹдѣьимъ женама. И гдѣ више быва кѹрварство, прелюбодѣйство, и кровосмѣшенїе, развѣ ѹ обжирствѹ и пїанствѹ?

Многїи

Многїи сотвореть у пїанствў нечистотў, а кадъ растрезнетсе, то сами себе гнўшаютсе и проклинаютъ. Пїаница творитъ многш, говоритъ Сенека упосланїю 84. а кадъ отрезнитсе, самъ стыдитсе. Стый Августинъ сказўетъ ужасный примѣръ за нѣкоега Кўрїлла Ипонскога Граждянина Сына, кои опившисе, матерь свою чрекатўю тако насиловати хотео, что она отймаюкисе, морала дѣте пометнўти; потомъ усўдїосе две свое кровне Сестре насиловати, и какш оне не далесе, то онъ єднў смертнш ранїо, и отца, кои то воспретити дошао, убїо на мѣстў. Заиста пїяный чловѣкъ нїе ни мало лўчшїй ѿ скота.

Читамо у Историяхъ, что нѣкїй монахъ имаш обычай къ нѣкоемў у градў мѣщанинў на конакъ приходити. онъ быш весма жестокогъ житїа и служїш Бгў постомъ и молитвами, ради чега многаа терпїш ѿ дїавола искўшенїа. Єданнўтъ говорїш Монахъ къ дїаволў: дўше нечистый, ца требўешъ ты ѿ мене, да весть покой ѿ тебе имати могў? дїаволъ ѿговорїо: Избери себы ѿ ове три вещи: учини блўдъ съ Госпожомъ, кодъ кое ты прихoдити обычай имадешъ, Монахъ сказао ы то учинити нѣкю. Дїаволъ говорїо: уби нѣка мўжа; монахъ сказаш, да Гдь сохранитъ мене ѿ тога. Дїаволъ говорїш: поне описе єданпўтъ вїномъ; Монахъ сказаш: то хотю учинити, и такш ѿишао уградъ и опїосе, отишао на предреченный свой конакъ, и учинїо блўдъ съ истомъ Госпожомъ. А какш мўжъ засташ, и нѣга псоваш и бити хотеш, онъ бранившисе убїо мўжа, и такш учинїш сва три порока у Єданпўтъ. Пацїанъ назваш по справедливости пїанство престолнымъ градомъ у провинцїи порокшъ. Августинъ у словў ѿ Трезвости, гл. I. (тѡ. 9. стр. 688) говоритъ: чрезъ вїно чистота погўблява, и многїи чрезъ то прелстилисе. И у словў 33. ко уединенным пишетъ: Пїанство есть мати всѣхъ зол, сестра всѣхъ похотей, и отецъ всакїа гордости. И паки у словў 64. якоже огнь у доцъ сўхое зажигаетъ хврастїе, такш пїанство портитъ тѣло, и дўшў кўпнш съ тѣломъ вергаетъ въ пожаръ тажкихъ грѣховъ. Стый Златоўстый у Бесѣды 17. (том. 5. столп. 740) говоритъ: Нїчтоже дїаволў такш прїятнш какш пїанство, понеже есть источникъ

ЧНИКЪ И РОДИТЕЛЬ ВСѢХЪ БЛЫХЪ. , И У Бес-
ды 58. на мат. дѣлъ не совершен (том.
2. столп. 490) говоритъ: Коль лучшій
есть оселъ, и коль издадѣйшій есть Пса
паче пїаницы? Августинъ и Касиліи великій:
пишутъ: Кїнопійцы ѿ даютъ себе всѣмъ без-
студствамъ, что и саме несмысленне скоте у
нечистоты превосходетъ; ибо скоты законъ
естества послѣдуютъ, а овїй ищутъ у мужес-
кихъ женскагѡ, и у женъ мужескагѡ.

Обжирство и пїанство есть мрежа, коїю-
омъ дїаволъ различне грѣхе сабира, равнѡ
какѡ у едной нечтой воды различно тъв-
бре мрежомъ привлачитсе; и Августинъ спра-
ведливо говоритъ: пїанство есть прїа^ный
дїаволъ, любезный Отровъ, сладкій грѣхъ,
тко то имаде, тай себе нейма, кои то чини,
тай не творитъ грѣха, но самъ есть са
свимъ грѣхъ. И Оригенъ говоритъ: Пїан-
ство творитъ Человѣка скотомъ, крѣпкога
немоцнымъ, и паметнога безумнымъ.

Анахарзисъ, какѡ ѿ нѣмъ Лерцїи пишетъ,
хотѣвши свое прїателѣ ѿ пїанства сачувати,
совѣтовашѡ нима смотрѣти прилѣжнѡ на без-
студне

студне нраве и безумїа пїаницъ. Лакедемо-
нани и Спартанцы хотѣвши дѣтемъ своимъ
пїанство у мерзость привести, представлали
предъ нихъ пїане слуге и рабе, кои аки безъ
ума викали, билисе, скакали, пѣвали, по-
сертали, падали, и све то невалалство чини-
ли, что пїанице чинетъ. Солонъ, єданъ
изъ седмыхъ Греческихъ Мудрецшвъ, между
прочими законами, дашѡ Адинаншмъ и такїй
законъ, что бы они умертвили Кнеза,
кои бы у пїанство дашсе. Питакусъ, тако-
жде єданъ изъ Седмыхъ Мудрецшвъ, дашѡ
законъ, ако бы кои Пїаница какво зло учи-
нїшѡ, да сугубо каштигованъ буде, за пїа-
нство сирѣчь и за злочинство; но еще жес-
точае за пїанство, нежели за злочинство
каштиговати надобнѡ, говоритъ Аристотелъ.

Были обаче нѣкїе Медики, наипаче Авицена
Хишпанецъ, и Газисъ Аравланинъ, кои до-
казывали, что къ здравлю служитъ, кад-
кадъ шпитисе. Іаковъ Сїлвїй говорїѡ, что
бы крѣпость желудка не ослабѣла, полезно
есть свакогъ м̃ца єдапнутъ опитисе: Но
ова мнѣнїа есу весма неоснователна и весма
нехр̃тїанска; можнѡ быти что самы оные

Медики любили кадкадъ поднапитисе, такш и дрꙋгимъ не возбранавали, или паче допꙋщали упиватисе, что бы сни не были самы пїаницы, какш и данасъ есть междꙋ Медиками таковыхъ, изъ коихъ нѣкїи люблѣти пити вїно, болестникшмъ оное пити не возбранюютъ; нѣкїи радш пїютъ Кафꙋ, и болестникшмъ онꙋю пити допꙋщаютъ; нѣкїи же вїна непїютъ, за то не токмш Колестникшмъ, но и здравымъ пити оное не послаблаваютъ. Но бꙋдалаштво есть, страсти нѣкоега, ако и мꙋдрога чловѣка слѣдовати. Были славнѣйшїе Медики, какш Ипократъ, Галенъ и Дїоскоридъ, кои ни мало ꙋ томъ не согласовали предреченнымъ сꙋмозбродамъ. Правда что Ипократъ ꙋ своихъ Афоризмахъ пишетъ, да вїно Кандїйское пїено слꙋжитъ противъ болести очїю, ако сирѣчь она болесть пришла ѿ нѣке хладне и дебеле матерїе; обаче не слѣдꙋетъ изъ тога, что бы опитисе требало, понеже тогда бы очима не исцѣлєнїе, но большее повреждєнїе слѣдовало.

За содержанѣ здравла нейма лꙋчшега средства, какш трезвенїе, коимъ наиопаснѣйшїя болѣзни исцѣлаваютсе. Сѣтый Амвросїи ѿ Ною

Ною и Ковчегѣ гл. 11 (Том. 4. столп. 953) говоритъ: Трезвѣнїе ꙋма есть лѣкарство тѣла. Авгꙋстинъ ѿ трезвенїи, гл. 1. (Том. 9. стр. 684) пишетъ: трезвенїе есть чистота ꙋма и чꙋвствъ, и покровитель всѣхъ ꙋдшвъ и цѣлагш тѣла.

Ипократъ говоритъ: Естествꙋ силнш вредитъ многш спавати, многш бдѣти, многш пити, и за то све, что естествꙋ насилїе творитъ, отметати надобнш. Пїанство естествꙋ насилїе творитъ, дакле оное отметати треба; ибо троимъ тѣла и ꙋма частемъ, то есть Сердцꙋ, жигерицамъ и мозгꙋ, пїанство вредитъ. Сверхъ тога, Тко запрещава то, что Бгъ допꙋстїо, и допꙋща, что Бгъ запретїо, тай противитсе Бгꙋ. Медики пїанство допꙋщаваютъ, допꙋщаваютъ что Бгъ запрещава, дакле таковїи медики противѣтсе Бгꙋ и нѣговой волы. И тко такш продерзъ и неразмыслен бꙋдетъ предпочитати человѣческе Уставе заповѣдемъ Бжїимъ? Лꙋчше Бгꙋ, нежели человѣкшмъ повиноватисе, говоритъ сщенное писанїе. дѣян. 4.

Есть истина, что величайшїе и славнѣйшїе люди ѿдавалисѧ на пїанство, но были бы они ещѐ славнѣи, ако бы были у трезвенїю пребывали. Пишутъ за Алеѯандра великогъ, что онъ вїнопитїемъ све дрѹге превосходїш, но чрезъ то самое онъ свѹ свою прежднюю славѹ помрачїо, а наконецъ и живота лишїосѧ. Онъ при ѥдномъ обѣдѹ имаюћи 20 лицъ, свакомѹ по ѥданъ Бокалъ напїш, и свакомѹ опетъ, кои нѣмѹ напили, ѿпїш, а потомъ спаваш два дна и две ноћи не разбудившисѧ. У оваковомъ своїмъ пїанствѹ убїо онъ наилѹчше свое прїателѣ, какш Калїфена, Филотѹ, Парменїона и дрѹгихъ, а убїенїе нѣгова вѣрнѣйшега сердечнога дрѹга Клїта у Видинїи есть доволнш извѣстно. Клїтъ обличїо Алеѯандра нѣколикими погрѣшками, кое Алеѯандръ пїанъ бѹдѹћи стерпѣти не магао, но дѹхомъ пїанства разарившисе пробол Клїта наскозъ, ѿчега онъ одма мертавъ паш. У сваково-то бѹйство и тѹранство приводитъ пїанство чловѣка. Сенека пишетъ: Алеѯандръ при ѥдномъ обѣдѹ упившисе убїш своега наилѹчшега дрѹга Клїта, и кадсе изспаваш, признаш свою погрѣшкѹ, и

и у таковѹ жалость и раскаанїе паш, что и самъ себе убити хотеш, и зато чрезъ нѣколикое време затворїосе, и ѿ жалости, стыда и срама никомѹ навитисе не хотеш. Многїи писатели вѣрѹютъ, что онъ ради тога найпослѣ отрованъ. Сто плодъ пїанства!

Не меншее убїйство быва ѿ пїанства и при Гозбахъ, кое ради нѣкоега особливога весела быва, какш славлећи домашнѣ праздникe, творећи женидбе и прочаа, гдѣ безѹмный обычай есть, что за здравлѣ не токмш свакога присѹтствѹюћега, но и сродникшвъ газдиныхъ или дрѹгихъ Лицъ, кои далеко живѹтъ, а кадкадъ за Цареве, за Сѿенике, за магистрате, за Воинство и за проче стоећи, по редѹ пїютъ. И кадъ чаша непїена бѹдетъ до капле, то есть на нокатъ, то одма наполнетъ, дадѹтъ ономѹ кои пїо, и овай даетъ ономѹ, коемѹ напїо, такш редомъ. У оваковыхъ случаахъ не разсѹждавасе, кои можетъ и кои не можетъ пити. Почитѹютъ за непрїателa онога, кои пити ѿричѐтъ, ради чега не рѣдко кавга и бой за отмащенїе слѣдѹетъ. Безчестнѣйшїй и Тѹранскїй обычай! Отый Амвросїи углавы 17.

ѡ Иліи и постѣ (том. 4. столп. 1132) говоритъ: Сколь великое безумїе! да піемо за здравлѣ царево, и тко непіетъ, повиненъ есть: ибо не любитъ царя, кой за здравлѣ негово не піетъ. Читамо у Исторіи, да Ахасферъ сынъ Дарієвъ учинїш Гражданшмъ Оуским законъ что бы при обѣдахъ никто не дерзнуш другога къ пиѣю принуждавати, но свакій по своемъ произволенію, кадъ хоѣе и коликш може, да піетъ. Преизредный законъ! Ови несмисленные скоты, говоритъ Златоустый, ѣдутъ и піютъ до довольства, а не више. Оселъ піетъ многш обаче не више, разве коликш по естеству требуетъ. Нити можетъ Чавѣкъ бола, Осла, или кравъ натерати више пити. Какш дакле ты хоѣешъ таковъ будала бити, да ты разумногъ чавѣка горшимъ осла учинити ищешь, кадъ негa натерувешь пити више, неголи естество негово можетъ.

Лакедемонани и Спартанцы тога обычая, что бы едан другога къ пиѣю принуждавали, нису никадъ прійимити хотѣли, какш Лакедомонскій Стихотворецъ Аденей пишетъ: Но и у Спарты есть похвалный овай обычай, да

да свакій по своей волѣ піетъ. Истый Аденей чювши некогда, что у некоихъ мѣстахъ люди принуждавалисе къ пиѣю, сказаш: Не принуждаваютъ ли и къ ѣлу? чрезъ что даваш разумѣти, да коликш будаласта и безумна вещь есть сытога принуждавати ѣсти, толикш будаласто и безумно есть принуждавати пити онога, кой жеданъ нїе. Ты зовешь некоега на обѣдъ, и говоришъ, что ты нега, какш Прїатель Прїатела зовешъ; акое такш, то зашо принуждавашъ нега пити, зашо ты какш Прїатель нему, какш Прїателю на волю не шставишъ, да онъ до естественне сытости ѣдетъ и піетъ? Каквое то прїателство, каквае любовь, что ты своега госта до толикш натеривањемъ пиѣа довести старашсе, да онъ опившисе изгубитъ чювства, у болесть падветъ, врать, или ногу, или руку посернувши сломїетъ, и наи послѣ живота лишитсе. Истинну ниси ты Прїатель, но непрїатель и конечнш убїйца твоега прїатела и Госта. Августинъ у Слову первомъ въ нлю 17 по сошествїи (то. 10 стр. 781.) говоритъ: Тко другога принуждава паче потребе пити, меньшее зло учинїш, ако бы тѣло негово мечемъ

ранїш, нежели что душу нѣгову пїанством сѣчет. О несчастїе рода чловѣческаго! коль многїи есу, кои пїане принуждавают паче потребе пити, а предъ врати просащему нити едну чашу дати хотею.

Гранвелланъ, Генералъ Цесара карола V. при едной Гозбы сказаш Газды: Акое праведно благодарити онима, кои призвавши Госте каш люде, шпустетъ них каш безумне скоте, то и на вамъ благодаримъ.

Горе обаче тому, чрезъ коега натеривань къ питю, буде нѣкоему каква несрећа, таковый заиста има Бгу швѣтъ давати; каш равнш и онай, кои самоволнш чрезъ мѣру пиетъ и упивасе, и слѣдователнш тѣло свое и душу купнш убива, и зато каш Самоубійца не будетъ безъ страшнога ш Бга наказанїа остатисе.

Глава г.

Со вїновой лозѣ, и ѡ естествѣ и свойствѣ плода ѣмъ.

Спаситель говорїш Ученикшмъ своимъ: Азъ есмь лоза, вы же рождїе. Iwan. 15. 5.

таш славенскїе преводчики превели; а мы Сербли именуемо ову лозу, за кою Спаситель говоритъ, чокотома, а рождїе лозами, и таш вїноградный чокотъ съ лозами есть свакому извѣстанъ, почему описанїа и не требуетъ. Лоза надлежащимъ образомъ поставлена у землю, быва смала помалу чокотомъ, изъ коега потомъ више лозахъ происходетъ, и плодъ, то есть гроздїе приносетъ. Лозе обаче есу различне, по различїю естества или положенїа странъ и мѣстъ, гдѣ оне растутъ. а разность ова оказуетсе у гроздїю, ш коихъ нѣкое есть бѣлое, нѣкое жуто, нѣкое червлено, нѣкое темнш червлено, а нѣкое зеленикасто. еще унѣкоега гроздїа зерна есу крупна округла, у нѣкоега крупна дугласта, а у нѣкоихъ ситна; нѣка слатка, нѣка кисловата, а нѣка слатка съ смирисомъ тамнановымъ, и ово именуемо ради тога тамнаникомъ.

Вїно не иное что есть, разве изъ Гроздїа изцѣженный Сокъ, кои у почетку именуетсе Мустъ, а кадъ превритъ, тогда вїномъ нѣга наричемо. Оное быва разнога колора по разности гроздїа, какосмо напредъ

 рекли,

рекли, сирѣчь бѣлое, жутое, зеленикастое, червленое, темнш червленое, и червленикастое; притомъ и вкусъ различанъ имаде, нѣкое вїно есть сладко, нѣкое каштро и кисловато; но и у естествѣ разность има, понеже нѣкое есть танко, сирѣчь что у стаклѣ на сквозѣ свѣтло провидитсе, и нѣкое дебело, что едва наскволъ провидѣти можно; Сверхъ тога есѣ и свойства разна, понеже нѣкаа вїна есѣ крѣпка, нѣка посредственна, а нѣка весма слаба и водна ѿ себе, и ова разность быва ѿчасти по положенїю предѣла, гдѣ оное родитсе, а ѿчасти по времени лѣта, кадъ каковое лѣто быва, или жаркое или мокрое, понеже излишнаа жаркость прежде времени, и излишнаа, наипаче у августѣ и септемврїю мокрота премѣнава естественное свойство вїна.

Наилучшее вїно есть оное, коее лѣпа чиста и свѣтла колода, прїатна мирриса, естества танка или прозрачна, свойства крѣпка, и ѿ едне године или малш више стадо; оваково вїно укрѣплява све естественне у чловѣку силе, развеселава жизненна чувства, укрѣплява и согрѣва слабый и хладный мозакъ; ползѵ-

ѣтъ желудкѵ производѣки у нѣмѵ свареніе хла, приноситъ охотѵ къ хлѵ, творитъ читѵю кровь, подаетъ лѣпъ цвѣтъ образѵ, разгонава дебелѵ и густѵ слюнѵ, тера урінѵ и зноитисе причинава. Ползѵетъ такожде онымъ, кои чрезъ долгѵю болестъ изнемоѣли; сверхъ тога веселитъ сердце, прогонитъ скорби и печали, и даетъ спокойный сонъ. Но ове добродѣтели бываютъ ѿ вїна, кадъ чловѣкъ оное умѣренш употреблава, а невмѣренш употреблаемое приноситъ чловѣкѵ сва она зла и души и тѣлѵ неблагополучїа, ѿ коихъ мы у главы второй говорили.

Бѣлое крѣпкое весма старое вїно есть вредително главы, и приводитъ чловѣка у слабость, причинава такожде деркданѣ и подобне болести, наипаче кадъ тко оное непрестанно и многш піетъ.

Стара сладка вїна есѵ полезна кѵбрегамъ и бешики. Такова вїна есѵ добра и за текуще вреде, и кои ѡколо себе раздаваютъ, кадъ съ ними паретсе и испираютъ. Дїоскорид пишетъ, что неопрана фришка овчїа кѵна у таково вїно умочена, и на фришке ране и жарке отоке поставлена, ползѵетъ.

Сладкое новое вїно, кое єще не сасвимъ преврило, творитъ дебелую игустую кровь, затвора мале жилице у черной жигерицы и слезины, надима тѣло, причинава многе вѣтрове у тѣлу, и творитъ тежке снове.

Мустъ не многш главы вредитъ, размѣкшава тѣлу и отвора столицу, обаче чрезъ уринъ не лакш исходитъ.

Кисловато вїно, кое сирѣчь нїе дозрѣло, стежетъ, обаче желудку єсть полезно, укрѣплава нѣга, и движетъ ѿ чреватыхъ женъ необычну охоту къ тѣлу; таковое вїно ползуетъ и у проносу, то єсть у излишней столицы, обаче причинава скорш запоръ черне жигерице, слезине и материце, и трудно чрезъ уринъ исходитъ, зато онїи, кои гонорею или кварску болестъ имаду, могутъ ово вїно употреблавати.

Червлено загаситое дебелое вїно тежко у желудку сваривасе, и споро къ бешики идетъ; отегоцава главу и скорш упива: затвора такожде жиле учерной жигерицы и слезины, стежетъ желудокъ; обаче больше напива нежели другое вїно, и умножава кровь.

Червле-

Червленикастое вїно, кое содержава сирѣчь средину бѣлости и червлености, єсть здраво, понеже не дастъ толико многш жара, нити отегоцава главу; и за то старые и немощные люди могутъ нѣга съ пользомъ у потреблавати.

Жутое вїно, кое созрѣло, єсть желудку полезно, раздѣлавасе скорш по тѣлу, главы нѣ многш вредитъ, и чрезъ уринъ скорш исходитъ.

Бѣлое слабое и танкое вїно, кое само ѿ себе нѣколикш водно, єсть главы и кубрѣгамъ полезно, ползуетъ такожде желудку, раздѣлавасе скорш по тѣлу, производитъ нѣколикш и сварнїе; пождава прѣсну вредителну мокроту, тера уринъ и зной, а можнш и у тридневной грозници онсе употреблавати. Кое на горахъ растетъ, єсть здравѣе, нежели съ равнице. Таковое горское вїно єсть наипаче старымъ людма, какш младенцемъ млеко, полезно; понеже расквашава оное нуово сухое свойствс, согрѣва нуову хладность, развеселава нихъ у печали, укрѣплава и напитава нуове ослабѣле жизненне силе, кадъ они нѣга умѣренш употреблаваютъ.

Чер-

Червленное, на подобіе рубина, віно напитава болѣ, нежели бѣлое, и лѣпшу кровь творитъ.

Онаа віна, коа нѣколику сладости у себы имаду, есу многу здравѣе ѿ другихъ, понеже водная и киселаа мокрота жаромъ солнечнымъ ѿ болшей части ѿ нихъ двигнута, а ѿ тога и происходитъ нѣкъ пріатный и сладкій вкусъ.

Свойство віна можну наилучше познати по вкусу; понеже каковымъ онсе на єзыку покажетсе, таку потому и доброту и крѣпость нѣгову почитати. И кадъе нѣкое віно єзыку пріатно, то оное и желудку не будетъ противно, и обаково віно имаде несравненную силу напитавати, и све внутренне составе крѣпити. Наипаче Иностраннаа віна имаду между нашима вінами преимущество.

Глава д.

Со иностранныхъ и венгерскихъ вінахъ.

Хишпанское віно есть между иностранными вінами израднѣйшее. Оное есть весма сладко и нѣколико густо, но притомъ весма жарко. Къ угашаванію жажде обо віно весма не годитсе, и за то у Германіи нѣга више за лѣкарство, нежели за простое питіе почитуютъ, понеже укрѣплава и согрѣва таку желудокъ, каку и главу: и за то обо віно, равну каку ракію, весма умѣренну употреблати, и съ пишкотами изжмакати треба. У Германіи тужетсе, что весма рѣдко тамо торговцы правое Хишпанское віно привозетъ; вмѣсто тога сочинавают изъ меда исцѣженныхъ ѕозиники и ѕакіе смѣшеніе, и таку варајући продајутъ за Хишпанское віно.

Канаріискій Сектъ есть малу что не равнъ Хишпанскому, кромѣ у крѣпости не таковъ. Однако овай Канаріискій Сектъ есть много пріатнѣе, каку и за желудакъ лучшій и годнѣишій, коіга онъ наилѣпше согрѣва, охоту къ ѣлу подаетъ, и свареніе производитъ. Но и съ овимъ сектомъ поступаютъ торговци лажливо, каку и съ Хишпанскимъ віномъ.

Францускa віна идутъ по справедливости за Хишпанскими, понеже онаа есу такожде весма

весма жарка, но притомъ сладка, и пріятна за питіе. Между обима есть наипаче познато вино **Бургундское**, **Шампаньское**, **Фронтинакъ**, и мушкатное.

Бургундское вино есть самое пріятнѣйшее и здравѣйшее, быка и бѣлое и загасито червленое. Ово послѣднее превосходитъ добротомъ бѣлое. Ово вино имаде пріятный вкусъ, у крѣплава и согрѣва главу, желудакъ, и сва внутренна; однакш за трапезу не весма годитсе, понеже есть весма жарко или жестоко, и сваренїе тѣла више воспещава, нежели производитъ. Обаче послѣ сваренїа около четвертога часа по полудни можно по єдну или двѣ чашице пити, и тогда быва за желудакъ изредное средство, кое у желудку остатакъ тѣла добро сваритъ.

Шампаньское вино есть лучшее Бургундскога понеже оное по вкусу есть сладше и пріятнѣе, и болѣ напитава. Почему и имаде силу желудакъ преизредну крѣпити и сваренїе производити; а при томъ чрезъ уринъ скорш исходитъ.

Фрон-

Фронтинакъ имаде пріятный вкусъ, и даетъ снагу желудку; напротивъ тога не многш главы пріятанъ; понеже многш піемо, отегоцава силнш, и причинава нїой велике болѣзни. Но кадъ піено буде какш лѣкарство, то укрѣплава и развеселава све жизненне силе, и творитъ чловѣка фришка и весела.

Мушкатное вино, понеже оное растетъ у истой провинцїи, гдѣ и Фронтинакъ, то они токмо у овомъ разликуютъ, что первое есть бѣлое, а другo червленое. Мушкатное вино есть преизредное, благовкусное и славное питіе, и многш полезует хладному и варити немогущему желудку.

Ова вина вообще есу весма жестока, и зато никадъ при трапези за угашенѣ жажде, но токмо послѣ тѣла ради укрѣпленїа желудка по єдну или две чаше попити.

Италїанска вина сва есу такожде весма жестока, обаче весма пріятногъ и сладкогъ вкуса, укрѣпляваютъ желудакъ, и подавающъ нѣгову безполезную мокроту. По колору есу вина Италїанска нѣка червлена, а нѣка бѣла:

но оба есу весма жестока, и безъ помѣшана воде седаних пити можно.

Флорентинское вїно упроносахъ и у Сердоболы весма служитъ, понеже имаде особливу силу стезати и затворати. Равнога свойства есу и онаа вїна, коа растутъ у Краливству Неаполитанскомъ, у Сицилїи Корсики и по другимъ мѣстамъ, до коихъ принадлежитъ и

Белтелїнское вїно, кое есть преизредное здравое и благовкусное питїе, имѣюще силу желудакъ крѣпити, и све жизненне силе развеселавати.

Между вїнами, коа на Архипелагских островахъ родетсе, есть преизредное вїно, именуемое по острову

Малвазїа. Ово вїно есть весма сладко и благовкусно, подобное Канарїйскому секту; оно укрѣплава желудакъ, и творитъ доброе сварењїе. Притомъ имаде силу весма согрѣвати и изсушавати, и потому весма полезетъ мокротнога и хладнога естества людемъ, а наипаче онымъ, кои водену болестъ имаду.

Вїно

Вїно кѵпрское, родитсе у острову кѵпру, и есть такожде между благороднѣйшими вїнами, кое весма изредно желудку полезуетъ, и своею проницателною силою распространавасе по всему тѣлу.

Нѣмецкаа вїна есу многоразлична. За наилучша почитуютсе Ренскаа, Мозелскаа и Майнскаа. Потомъ слѣдуютъ Некарскаа, Франконскаа, Австрїйскаа, Тѵролскаа и другаа вїна.

Къ вїнамъ Вѣрхнагш Рейнскагш крѵга принадлежитъ и Елзарское, такш червленное, какш и бѣлое. Ова вїна есу доста жестока и огневита, изреднога вкуса, и угодна желудку. Обаче не надобнш съ ними опитисе, понеже весма отегоцавают главу, и велике нїой болѣтице причинавают.

Нїже Ландави на планинахъ растущаа Вина превосходетъ еще Елзасское, понеже есу здравѣе.

Недалеко ѿ Отрасбурга у селу Дорлсхаймъ на планини Зовомой Алтенбергъ, родитсе особливо изредное, здравое и благовкусное вїно,

кое желудкъ служитъ, и имаде силу бубреге и бешику чистити, и камень и песакъ терати.

Между свима рейнскими вїнами имадъ преимущество Бахарахскаа и Рейнгаурскаа; понеже есть свагда многш пріятнѣе, и вкуснѣе, нежли прочаа. Есть весма свѣтла и бистра, и силу имадъ согрѣвати, утончавати, и раздѣлавати. И потому слабому желудку весма полезуютъ, ибо не само нѣга наилучше согрѣваютъ, но и хладную и густую у нѣм слюну поправлаютъ, растављаютъ и изводетъ; и притомъ свареніе производетъ, и сва внутреннаа изредиш у крѣплаваютъ. Но за простый напитакъ при трапези негодетсе, понеже есть весма жестока. Послѣ ѣла умѣренно у потребленa весма полезуютъ желудку.

Мозелскаа вїна есть такожде субтилна, чиста и бистра, имадъ пріятный вкусъ и полезуютъ желудку. Ради нюова у мѣренногъ свойства подаютъ велику помощь у болѣтицахъ Бубрегшвъ, бешике и чланкшвъ. Однакш стаати задуго немогутъ, и за то послѣ едне године имадъ попіена быти.

Некар-

Некарскаа вїна имадъ почти равное свойство, токмо не таку жестока, но многш мекша нежли мозелскаа. За пиѣе при трапези весма годетсе, понеже есть пріятногъ вкуса. Жаркимъ и сухую болесть имѣщымъ людма есть не безъ ползе, такожде имадъ силу, бубреге и бешику чистити, и песчану нечистоту изводити. Но ова вїна задуго стаати, и на страну ношена быти не могутъ.

Франконскаа вїна есть свагда благовкусна: Прве године бываютъ нѣколикш каштра, а потомъ мекша и пріятна.

Тїролскаа и Австрїйскаа вїна есть пріятна запиѣе; не отегошаваютъ желудка ни мало, но паче производетъ свареніе. Однакш, понеже жаркостію своею силнш изсушавлаютъ, надо нш них свагда у мѣренно пити; пачеже, ткое слабъ у персима, да нимало не пїетъ.

Венгерскаа или мажарскаа **вїна** есть добра и здрава вїна, однакш по положеню предѣлшвъ и мѣстъ, гдѣ онаа родетсе, бываютъ една ѿ другихъ лѣпша.

Токайское вїно есть благородѣйшее между свима, и сва друга превосходитъ. И

маде сладакъ и пріатанъ вкусъ, укрѣплава желудакъ, производитъ сваренїе, развеселава све жизнине силе, и творитъ цѣлога человѣка веселимъ. Ово вїно имаде по справедливости и предъ свима иностраннима вїнами преимущество, понеже главу, сердце и све составе животне преиздреднш укрѣплава, и сваке болешливе припадке лѣчитъ. Ову силу имаде оно ѿ высокога своега и теплога положенїа; понеже наилучшее Токайское вїно родитсе на єдной высокой планины, усредини коеа многе златне жиле находили, и зато на Кореню Чокотовъ често усмотрѣвана многа златна зрнца. И какш страна оне планине єсть весма жарка, то гроздїе весма укусасе и сокъ сладакъ буде, понеже посредством жаркихъ солнечныхъ лучъ болшаа часть водене мокроте изсушитсе.

Старымъ людма, и онымъ кои у высокихъ наукахъ и разсужденїахъ упражнаваютсе, по єдна чашица токайскогъ вїна весма полезетъ, понеже оное не токмо свакъ вредителну мокроту у желудку нову подава, но и све тѣла и ума силе наилучше у крѣплава и разфришава.

Почи-

Почитуютъ єще за добра и здрава вїна такожде Шопроньское, Великоварадское, Доброценское, Кудимское. А Кашавскаа и Мишколскаа, акосъ по вкусу и отмѣнна, обаче єсу весма крѣчна, и причинаваютъ различне болѣтице членкшвъ, зато ѿ употребленїа нихъ хранитисе.

Усрему, а наипаче у Карловци и по нѣкоимъ Мѣтырамъ єсу такожде добра и постоанна вїна, обаче загаситочервленаа єсу чрезъ мѣру крѣпка. Вїно, кое у Карловци и по нѣкоимъ мѣтырамъ ѿ Берби изъ чѣрвленога фришкога муста дѣлаютъ. и Шилеромъ наричутъ, єсть преиздредное здравое питїе. Оно получитъ колоръ червеникастъ, и кадъ престоитъ три или четыре года, то получитъ вкусъ преизрадитѣшїй, и не иначе развѣ послѣ тла по єдну или двѣ чаше, какш крѣпителное пити, понеже єсть весма силное.

ГЛАВА Ё.

Ѡ Подрѣмѣ и Бѹрадѣхъ.

ЧИСЛО I.

Како подрѣмъ содержавати.

Пенжери или окна подрѣмна имадѹ быти са Запада и Сѣвера, и ѹ зимѹ, кадъ нїе велика стѹжа, а ѿ Запада или ѿ Сѣвера танакъ и чистъ воздѹхъ идетъ, отворати нихъ, и за то надобнѡ и мати на нима капке. Акое нѣкои подрѣмъ весма влажанъ, и ѿ тога знонтсе, то ѹ пролѣтїе и ѹ есенъ, кадъ фришакъ и танакъ воздѹхъ быва, надобно подъ вечеръ пенжере отворати и ѹ ютрѹ ранѡ опетъ затворати, Но свакѣ Есени предъ Бербѹ добре сѹхе землѣ ѹ подрумъ посѹти; а старѹю землю изнести, да бы влага не ѹмножаваласе.

Надобнѡ свагда подрѣмъ чисто держати, и зато свакѣ сѹбботѣ нѣга и горѣ и долѹ, а наипаче измеждѹ и изподъ бѹради, и самѹю

мѹю бѹрадъ свѹдъ около чистити, да бы гдѣ плѣсанъ не ѹхватиласе. Но и свакога дне са свѣкомъ осматрати бѹрадъ, и плѣсанъ съ єднога или съ дрѹгога бѹрета, а наипаче около врана и чепа крпомъ чистити. Подвалки да бѹдѹтъ пѡвысоки, что бы влага оздолъ подъ бѹрадма не бывала. Ѵ лѣто треба врата и пенжере затворене держати, да бы солнце и жарькость солнечна не ѹходила ѹнѹтра, й тако бы хладность ѹ подрѣмѹ пребывала. Равнымъ начиномъ и ѹ зимѹ затворати, что бы стѹдень не ѹходила, и теплота да содержавасе ѹнѹтра. Притомъ и наипаче чѹвати Подрѣмъ ѿ свакога, а наипаче ѿ Восточногъ вѣтра, ѿ молнїе и гремлавине, кадгодъ то быва, подрѣма не отворати нити Пенжершвъ, какѡ и кадъе облачно весма и дождъ идетъ, да пребыва Подрѣмъ затворенъ.

Не носити ѹ подрѣмъ горѣтега ѹгла, понеже пара и дымъ ѿ ѹглѣвла есть вїнѹ шкодливо, и ѿ тога силѹ гѹбитъ; а треба чѹвати и ѿ свакога смрада, и ничега не носити, нити держати ѹ подрѣмѹ, что хѹдый мирисъ имаде, какѡ Сиръ, бѣлый лѹкъ, Зейтинъ,

коже, киселый купусъ и что другое таково, понеже вїно ничега другога, кромѣ єдногъ овощїа, терпѣти можетъ.

чисд. 2.

Како бурадъ намѣстити.

Бурадъ намѣстити на подвалке у подрумѣ такимъ поредкомъ, что бы между нима помалко мѣста праздна оставалосе, а равно и покрай стѣне, да бы лакше и способно моћи чистити бурадъ, и у време нужде, ако бы кои обручъ пукао, другїй намѣстити. И да бы вїна у бурадма не ветрили, ѿ чега лако доброту изгубити могутъ, надобно врань обвїнъ рогозомъ добро ударити, и озгоръ съ лѣпимъ чистимъ пескомъ покрыти, нити начинати бурета, ако време нїе чисто и лѣпо.

чисд. 3.

ѿ приуготовленю буради ради вїна.

Знати треба, что стара бурадъ, у коимае єданпутъ, или вишепути вїно было, єсу свагда лучша, неголи нова. Са свимъ тимъ надобно и єдна и друга испаравати и испирати, и за примленѣ вїна чисто приуготовивши имати.

Новое буре, у коемъ не было вїно, можно съ негашенымъ кречемъ и водомъ испарити, то єсть метнути у буре нѣколико негашена креча, и усути доволно воде, нека тако за данъ и ноћь парится, потомъ просувши ту кречану воду, усути послѣ другу воду чисту, и испрати са свимъ ѿ креча, а послѣ узварити другу воду, и кадъ буде врела бацити унутра соли и тогда усути у буре, завраньити добро и преметати сѣмо и тамо, и тако оставити за 24 часа, а потомъ просути, и чистомъ хладномъ водомъ испрати, метнути буре на два пана, нму вранѣву доле окренувши, да вода исцѣдитсе и буре добро осушитсе; послѣ подметнути подъ нму вранѣву у коей Левакъ держати, и подъ нимъ. Єданъ сосудъ съ катреним углѣмъ, и метнути нѣколико бѣлогъ Тамнана, нека димъ у буре идетъ, и одма завраньити, да димъ унутра останетъ, до насипана вїна.

чисд.

ЧИСЛ. 4.

Еще иначе новое Бурѣ испарити.

Начупай листа орахова у време кад орах цвета, осуши на безсолнечном мѣсту, и остави потом на такое мѣсто, гдѣ бы прах на оное не падао. И таки на нѣколико дней прежде сипана вина, узвари у котлу доволно воде, и кад почне вода струити, баци у ню онога листа, нека совокупно ври, потом исту таки врелу воду успи у Бурѣ, кое превалюй сѣмо и тамо, и остави таки за два дна добро затворено стаати, а мѣю тим почесто превалюй; послѣ просувши ту воду, испери съ другом чистом водом, и кладсе осушитъ, закади съ бѣлим тамнаном и измирном, каки горѣ речено.

ЧИСЛ. 5.

Еще иначе новое Бурѣ испарити.

Баци нѣколико просѣана пепела у Бурѣ и успи на то врело воде, завраньи добро и премѣти

мѣти сѣмо и тамо по обычаю, остави врезъ ноѣ стаати, потом проспи ту пепелну воду, и испирай Бурѣ съ другими чистими водами, доклѣ Бурѣ чисто буде. У време кад хоѣшь вино сипати, закади тамнаном и Мастикиом какое горѣ речено, и запуши крпом. Потом спали на Батри две шаке соли утиганю, да помодритъ, и баци у исто Бурѣ, послѣ успи унутра єдну литру (или више по величини Бурета) жестоке комове ракіе, скваси у ракіи єдну крпу, зажежи ню на свѣти и баци у Бурѣ, ѿ чега она у Буретъ ракіа одма зажѣтисе буде и учинитъ лѣпъ дим, но треба одма тога часа ливати унутра вино, кое ѿ тога пребудетъ постоано и добро.

ЧИСЛ. 6.

Еще иначе.

Узми смрековыхъ чистыхъ зернахъ, стуци у авану и баци у воду куватисе, и послѣ успи ту врелу воду у Бурѣ, затвори добро и премѣти, и остави врезъ ноѣ стаати, послѣ испери, осуши и закади Тамнаном.

ЧИСЛ. 7.

Ещѐ иначе Бѹре испарити.

Узми соли и ѿ лозе пепела равномъ мѣромъ, да свега бѹде една чинїа, успи у Бѹре; потомъ узми орахова лишћа и стучене смреке, кѹвай обое у великомъ котлѹ воде, кою потомъ успи у Бѹре и затвори добро, премећи бѹре сѣмо итамо и остави преконоћь стаати, потомъ проспи тѹ водѹ, и съ другима испирай докле чиста вода поће, а послѣ нексе бѹре осѹшитъ, и закади приправљенымъ сѹмпоромъ, или съ чимъ хоћешъ.

ЧИСЛ. 8.

Еще иначе.

Узми смрековинѹ съ коренћмъ и Хмела съ коренћмъ, изсѣци накрѹпно, баци у водѹ кѹватисе, и овѹ водѹ врелѹ успи у бѹре и чини далѣ какосе говоритъ, и кадсе бѹре осѹшитъ, закади приправљенымъ сѹмпоромъ или съ тамнаномъ и затвори добро.

ЧИСЛ. 9.

Отарѹю Бѹрадъ испарити.

Бѹре, у коемъе вїно бывало, надобно са сланомъ водомъ запарити, и съ чистомъ испарити, и кадсе осѹшитъ, закадити или бѣлимъ тамнаномъ и Мастикомъ, или приправљенымъ сѹмпоромъ.

Примѣчанїе.

Что бы сачѹвати Бѹрадъ ѿ покварена, кадъ кое бѹре бѹде ѿ вїна испразднено, надобно одма чистомъ водомъ и два и три кратъ испрати, метнѹти осѹшитисе, а потомъ тамнаномъ закадити и одма добро затворити, да дымъ ѹнѹтра шстане, и такѡ на сѹхое тако-во мѣсто метнѹти, гдѣ вѣтаръ, киша, снѣгъ и кокоши не приходетъ.

ЧИСЛ. 10.

Кадъ Бѹре на плѣсанъ удара.

Узми смрекова ивера и зернахъ, и къ томѹ зовина цвећа, метни у водѹ кѹватисе,

ѥ, итѵ водѵ успи ѵ бѵре, и промѣкавай премѣтаюѣки, и остави прекоѣь стаати, и послѣ сланомъ водомъ испери, и кадъ осѵшитсе зажежи ѵнѵтра нѣколикш ракїе и скоро затвори да дымъ ѵнѵтра останє, и провалаи бѵре, и такш остави нѣколико простаати, потомъ закади или съ приправљенным гвирцованнымъ Сѵмпоромъ или съ Тамнаномъ и Измирномъ.

ЧИСЛ. II.

Кадъе бѵре весма покварено.

Треба таково бѵре одаднити, исве дѵге и дана изнѵтра састрѵгати, и ватромъ опалити какое обычай, а потомъ задниѳши запарабати какш ново бѵре, и кадъ осѵшитсе, ѵлити две литре люте ракїе и валати, да све дѵге и дана ракїомъ намочетсе, а послѣ зажежен крпѵ пѵстити ѵнѵтра, да ракїа запалитсе, и такимъ начиномъ сипай безъ сѵмнѣнїа вїно ѵ то бѵре.

Михаил Тирић

ѵ Сурдук.

числ.

ЧИСЛ. 12.

Еще иначе злый мирисъ изъ бѵрета изваднти.

Кадъ бѵдетъ бѵре испарено, и осѵшено, ѵзми жалфїе, розмарина и мало каранфылька, изсѣци ситно, метни ѵ лютомъ оцтѵ сваритисе, и успи такш врело ѵ бѵре, затвори добро, и такш изгѵбитѣсе злый мирисъ. ѵ количествѵ таковыхъ вещей треба ѵ правлатисе свагда по величины бѵрета.

ЧИСЛ. 13.

Дознати, естьли бѵре чисто.

Зажежи едно воштано свѣкю и метни ѵ бѵре кроз врантвѵ ѥмѵ, и ако бѵре нїе чисто, то свека не бѵдетъ добро горѣти, и пламень идетъ напольѣ. Равнш и приправљенный Сѵмпоръ негоритъ добро, кадъ бѵре нїе чисто. Еще кадъ хоѣешь знати, имадели кое бѵре злый мирисъ, ѿ коега бы вїно покварылосе, то ѵзми бѵре, извади врань, и ѵдри шакомъ на врантвѵ ѥмѵ нѣколикш кратъ, и одма метни носъ на ѥмѵ, и познаѣешъ какавъ Мирисъ има.

ГЛАВА 5.

Со различномъ приправлéню Сумпора.

Главная вещь за свакïй, ради закаћивана Буради, приправленный Сумпоръ. есть самый истый Сумпоръ, кои ради свое Балсамическе силе, и ради своега теплога и сухога естества за многе ствари, и особливо за Груди, отвора, проницава, противитсе гнилости, ћду и ћдовитому угрызеню бћснога и ћдовитога скота, тера зной, и проч. За то ползует у вредителныхъ мокротахъ, у болћтицы бћле жигерице, у кашлю и сыпни, против куге и у кужныхъ грознцахъ, у терзанïо у тробе и у запор мћсечнога женскога: Сзпола разгонава твърде стоке, залћчава раздающе красте и сврабежъ. Дымъ сумпорный разбуждава оне, кои падућю болестъ получетъ и паднутъ. Хипократъ Сумпором и Сумпорными Напитками лћчïо кужне люде съ успћхомъ. Понеже какш Сумпоръ Вïна ѿ покварена чува, такш противитсе онъ и гнилости крове. Однакш понеже Сумпоръ, какш

кш Минералная вещь, есть нћколикш нечистъ, то ради Вïнахъ нћга ѿчищаваютъ, И съ различными силными и благоухающими вещми мћшаютъ и приправлаютъ слћдующимъ начиномъ.

ЧИСЛ. 1.

Ѿчищенïе сумпора простое.

Узми Сумпора, колико хоћешъ, стуци у Авану ситно, метни у калаисаной рантлики на ватри растопитисе, и потомъ успи у хладну воду, и ѿстави стаати за полъдна, послћ ѿцћди Воду ону, метни сумпоръ осушитисе на воздуху или у фурни, и кадсе ѿсуши, опетъ метни растопитисе какш и первће, и опетъ у спи у хладну воду, овакш твори трипутъ. Но лучше что бы вмћсто воде оцетъ употребити.

ЧИСЛ. 2.

Сще иначе ѿчистити сумпоръ.

Метни стученный сумпоръ у повеликъ лонацъ, наспи воде, и пристави къ ватри куватисе и врћти за добара сатъ и повише, но между

тимъ промѣшавай, потомъ отцѣди воду, и метни сумпоръ ôсушитисе, какосмо горѣ рекли. Послѣ метни нѣга суха у калаисану ѓантлику, метни надъ тиху углану батрь растопитисе, да лѣпъ и бистаръ течетъ.

Къ едному и другому очищенному сумпору узми чиста бѣла платна, изсѣци на комадке дугачке съ три четверты стопе, а широке съ два перста. И кадъ предреченнымъ начиномъ сумпоръ послѣдный путъ растопленъ будетъ, провлачи кроз нѣга такш у ѓантлики комадакъ по комадакъ платна, и меѣи на чисту даску сушитисе, а послѣ метни у чисту кутїю и затвори добро. Овое простѣйшїй начинъ чищенїа и приправљена сумпора. Нѣмцы наричутъ таковый ради токмш вїна уређенный сумпоръ айншлагъ, но мы нашимъ езыкомъ по тавламо овдѣ: Приправљенный ради вїна сумпоръ; прилажемо, ради вїна, понеже сумпоръ ѡчиціавасе и приправљаше и за друге ствари, ибо Апотекари ѡ сумпора дѣлаютъ Млеко, Спиртъ, Балсамъ и проч. Садъ дакле слѣдуютъ разна богатаа приготовленїа сумпора.

числ. 3.

Изредное сумпора приправљенїе.

Узми єдну фунту лѣпа жутога сумпора, стуци у авану наситно, метни у повеликъ лонацъ кубатисе за три сата, и често мѣшай, послѣ успи у какавъ широкъ сосудъ и пери сумпоръ дотлѣ, доклѣ чиста вода ѡ нѣга потѣче, потомъ метнига сушитисе какое напредъ речено. И кадъ добро осушитсе метни у калайсанъ лонацъ, наспи на нѣга люте комовице ѓакїе, поклопи добро и остави такш за три дна стаати, но между тимъ често промѣшавай и опетъ добро заклаплай, а потомъ успи све у заоцерластву кесу да ѓакїа кроз кесу исцѣдитїе, и тогда сумпоръ изъ кесе истреси и метни осушитисе, такимъ начиномъ будетъ сумпоръ ѡ свакога гнусного мириса и ѡ сваке вредителности очищенъ. Къ таковому очищенному Сумпору узми ѡ Матерїалистшвъ послѣдующыа вещи,

Камфора 1. лотъ.
Коріснова сѣмена 3. лота. Ово сѣме надобнш за шестъ дней у жестокомъ оцтѹ держати, и потомъ осѹшити.
Онайзова сѣмена, 4. лота.
Корена бѣле первнике, 4. лота.
Кибера дѹгачкогъ, Орашчика, по 1. лотъ.
Орашчикова цвѣтїа, 1. лотъ.
Слатке Корице, 1. лотъ.
Корена ѿ Жѹчáнице, 2. лота.
Бѣлогъ тамнана, 3. лота. Сетвáла, 1. лотъ.
Галганта 1½ лота.

Све ове вещи, свако по особъ стѹци у ситный прахъ, и смѣшай совокѹпно. И кадъ предописаннымъ начиномъ сѹмпоръ бѹде сѹхъ, метни у Ґантлики на углѣвлю растопитисе, и у растопленъ помѣшай предреченне вещи, и тогда комадке платна провлачи, какосмо напредъ рекли, и осѹшене держи у кѹтїи за ѹпотребленїе. С҃ѻ овога припрабленногъ Сѹмпора ѹпотребляваше єданъ лотъ у єднѹ десетачкѹ, а потомъ можнш и за дрѹгѹ вѣкѹ или манѹ бѹрадъ расположити.

ЧИСЛ. 4.

Єщє иначє припрабити Сѹмпоръ.

Ѵзми Сѹмпора 1. фѹнтѹ.
Ґайскихъ зернъ, Камфора, Мáстиґа,
Дѹгачкогъ Кибера, Орашчика, Нсїота,
Бѣлогъ Тамнана, Сетвáла,
Корена Жѹчáнице. по 1. лотъ.
Корена бѣле первнике, 1½ лота,
Голганта, 1½ лота. Онайза, 2. лота.

Сѹмпоръ стѹци у Ґванѹ, метни у калансанъ сосѹдъ растопитисе, и такш врела успи у хладнѹ водѹ; овакш чини три пѹта, какосмо у почетку рекли. Предположенне вещи нáситно стѹци, и све совокѹпно метни у чинїю пространѹ. И кадъ сѹмпоръ бѹде послѣдный пѹтъ растопленъ, провлачи Комадке платна кроз нѣга, и свакїй комадакъ, одма кадъ провлачешъ, доклее врѹћъ посни съ онымъ у чинїи ароматическимъ прахомъ съ єдне и съ дрѹге стране: или метни єднѹ странѹ комадка на прахъ, й бѹдетъ прахъ самъ прилѣпитисе, а дрѹгѹ странѹ посни рѹкомъ, и такш осѹшено затвори у кѹтїю и держи за ѹпотребленїе.

ЧИЛ. 5.

Еще другїй способъ припрaвити Умпоръ.

Узми Умпора, 2. фунте.
Корице слатке, Каранфилька,
Исiота, Сетвала, Гайскихъ зернъ
Орашчикова цветїа, Кибера дугачкогъ,
Корена беле перунике,
Камфора, Корена жучанице,
Мастикса, ѡ свакогъ по 1. лотъ.
Кiнскогъ среша, 3. лота.
Галганта, Измирне, по 1. лотъ.
Тамнана белога, 2. лота.
Онайзова семена, 2. лота.
Корена зубовка, 2. лота.
Корiонова припрaвленногъ семена, 2. лота.
Игирота, 1. лотъ.

Са умпоромъ учини какое речено, а предположенне Гвирцове свако по особъ стуци у авану, и смешай нихъ совокупно. Къ тому узми Гозмарина, Спиканарда,
Шебоа жутогъ,
Каранфила садовогъ, ѡ свакогъ по нтколику, изсеци ситно, и смешай у чинiи съ предре-

предреченными стучеными Гвирцови. И кадъ Умпоръ лепо растопленъ буде, провлачи кроз негa платнове комадке, ѡ коихъ свакога съ обе стране пости съ оныма вещма изъ чинiе, и будетъ преизредный припрaвленный Умпоръ, кой дастъ вину лепъ вкусъ, постоянный колоръ и пriатный мирисъ.

ЧИЛ. 6.

Еще иначе припрaвити Умпоръ.

Узми Слатке Корице, Орашчика,
Орашчикова цветїа, Гайскихъ зернъ.
Галганта, Каранфилька, Мастиха,
Семена онайзова, Сетвала,
Дугачкогъ Кибера, Камфора,
Корена беле перунике, по 2. лота.
Сухе жалфiе,
Гозмаринова цветїа,
Жаворонкова цветїа,
Невенова цветїа, Лавенде, по 3. лота.

Гвирцове стуки, а цветїа изсеки, и све совокупно смешати, и сотимъ свакiй кроз Умпоръ провученный платновый комадакъ са обе стране посути. Или баци све оне вещи

у растопленный сумпоръ и смѣшай добро, и тогда провлачи оне платнове комадке, кое потомъ съ обе стране поспи са стученымъ леденымъ Шекеромъ. Овай приправленный Сумпоръ содержитъ вїна у постоянствѹ за 6, до 10 лѣтъ слатка, пріятна и благовкѹсна.

числ. 7.

Еще другїй приправленный сумпоръ, кои добра и сладка вїна творитъ.

Узми Сумпора, 2. фунте
Орашчика, Райскихъ зрнъ,
Слатке Корице, Каранфилька,
Галганта, Измѹрне, бѣлогъ тамнана,
по 2. лота.
Камфора, 3. лота.
Стораксa, Кибера дѹгачкогъ, Игирота,
Червленногъ Сандала, Родискогъ древа,
Корена оманова, и бѣле Первнике, по 2. л.
Онайзова сѣмена, 4. лота.

Сумпоръ стѹци у Аванѹ, метни у каланисанъ лонацъ или Рантликѹ, да на тихой угланой катри растопитсе и бѹдетъ какш масло или зейтинъ, и такш растопленъ успи у дрѹгїй калан-

каланисанъ чистъ, съ добромъ гвирцованномъ ракїомъ наполненъ лонацъ, и одма покри добро, и кадъ совершенш хладанъ сумпоръ бѹдетъ, тогда исцѣди ракїю кроз платнш или кроз Сито, и Сумпоръ метни осѹшитисе, послѣ чега опетъ стѹци и метни, какш и найпре, на катри растопитисе, и кадъ лѣпо какш масло растопитсе, метни у нѹтра предреченне у прахъ стѹчене вещи, и измѣшай добро, и тогда провлачи комадке платна.

числ. 8.

Цвѣтный приправленный Сумпоръ.

Узми Сумпора лѣпа 3. фѹнте.
Онайзова сѣмена,
Корїонова сѣмена, ѿ свакогъ по 8. лота.
Цвѣтїа Каранфила 6, горстей, или шакахъ,
Шафрана, или Шафранике,
Цвѣтїа жаворонкова, жѹтогъ шебоа,
Червленногъ шебоа, Майкине дѹшице, и ѺѺ любичйце, по 2. горсти, то есть шаке
Червленне гѹже, 4. горсти.
Слатке Корице, 2. лота.
Каранфилька, Орашчика,

Ораш-

Орашчикова цвѣтїа, ѿ свакогъ по 1. лотъ.
Гайскихъ зернъ, Игирота, и
Корена бѣле перунике, ѿ свакогъ по 2. лота.

Сумпоръ растаплай какосмо говорили, Гвирцове, сѣмена, и корена, свако по особъ стуци у авану, а цвѣтїа ситно изсѣци, и потомъ смѣшавши све совокупно, простри по чистой даски; послѣ провлачи кроз растопленный сумпоръ комадке платна, и свакїй комадакъ такш врућъ метни съ едне стране на оне вещи на даски, а съ друге стране поспи онима вещма съ рукомъ; и такш будетъ призредный приправљеный ради вїна сумпоръ.

ЧИЛ. 9.

Богатый приправљенный сумпоръ, кои подаетъ вїну лѣпъ вкусъ, и доброе постоянство.

Узми Сумпора, 2. фунте.
Корена жућанице, 8. лота.
Кибера дугачкогъ, 1. лотъ.
Слатке Корице, 1. лотъ.
Кїнскогъ среша, Камфора,
Гайскихъ зернъ, Галганта, по 1. лотъ.
Сѣмена онайзова, 2. лота.

Корена

Корена зубовика, 2. лота.
Салмїака, сѣмена Коріонова й
Морачева, по 2. лота.
Исїота, и Сетвала, по 1. лотъ
Каранфилька, Орашчика, й
Орашчикова цвѣтїа, ѿ свакогъ по 1. лотъ.
Корена бѣле перунике, 2. лота.
Мастикса, Тамнана, по 1. лотъ.
Тамнана бѣлога, 2. лота.
Измурне, 1. лотъ. Корена Коприве, 1. лотъ,
Игирота, 1. лотъ. Корена Змїачкова, 1. лотъ.
Цвѣтїа лавендина, и Цвѣтїа зобина,
жутогъ шебоа,
Розмарина, ѿ свакога по едну горсть, или Шаку.

Цвѣтїа изсѣци наситно, а друге вещи стуци у авану, и такш све совокупш смѣшати, и чинити какосмо у предреченномъ числу показали.

числ.

ЧИСЛ. 10.

Изредный приправљенный Сумпоръ за свака Кїна.

Узми чистога сумпора, 2. фунте.
Сѣмена онайзова, 8. лота.
Корена бѣле перунике, 4. лота.
Орашчикова цвѣтїа,
Дугачкогъ Бибера, ѿ свакогъ по 2. лота.
Бѣлога Тамнана, Мастиза,
Гайскихъ Зернъ, ѿ свакогъ по 3. лота.

Сумпоръ приуготови такѡ, какосмо подъ вторимъ числомъ показали, а Кѣци стуци у аванъ, смѣшай све совокупно, метни на даскѹ, и провучене кроз растопленный сумпоръ комадке платна посли съ обадве стране.

ЧИСЛ. 11.

Мирисный приправљенный Сумпоръ.

Узми Корїонова приправљенногъ сѣмена, Гимскогъ Кима.

Сѣме-

Сѣмена Онайзова и Морачева, ѿ свакога по 2. горсти.
Сухa зовина цвѣтїа, 4. горсти.
Корена бѣле перунике, полъ фунте.
Чернога Бибера, 1. фунтѹ.
Корена оманова, Игирота, по 8. лота.
Цвѣтїа лавендина и спиканардова,
- - - Розмарина и жалфїйна, ѿ свакогъ по 4. лота. Камфора 4 лота.
Стóракса, и Белзúна, по 4. лота.
Комиде ладанове, 6. лота.
Мастикса, Бѣлогъ Тамнана, по 8. лота.
Бѣлога Кима, 2. лота.
Гайскихъ Зернъ, 3. лота.
Каранфилька, Златке Корице,
Орашчика, ѿ свакогъ по 2. лота.
Сумпора, коликѡ потребуетсе.
Ѝ чини какѡ съ преждними.

ЧИСЛ. 12.

Изрядньшїй приправљенный Сумпоръ, кои никомѹ не вредитъ.

Узми лѣпа жутогъ Сумпора коликѡ требѹешь, метни растопитисе на тихой ватри, усли потомъ у благомирисну водѹ, какѡ у Гужи-

ГУжичинУ, жалфїйнУ, Розмаринов, онайзов, или У другУ каквУ дестилиратУ водУ, или ако нейма таковЕ нѢкЕ водЕ, можно У мирисное вїно усУти, и кадЪ хладно бУдЕ метнУти сУмпорЪ осУшитисЕ, и опетЪ растопити, и У предреченУ водУ сипати, и овако три или четыре пУта чинити, и бУдетЪ сУмпорЪ своега слога мириса лишенЪ и очищенЪ. Притомъ узми Гвирцова каковыхЪ хоѢшь примѢшавши онайза, КорїОна, морача, мирисногЪ цвЕтїа и Тамнана бѢлога съ измЎрномъ, и приправи Комадке платна какое напредЪ довольно показано. Овако приправленный сУмпорЪ недопУща вїнУ поквАситисЕ, а пїющемУ не вредитЪ.

чисЛ. 13.

Єще иначЕ приправити сУмпорЪ.

Узми онайза и морача по єднУ добрУ шакУ, стУци У аванУ и метни У лонацЪ водЕ кУватисЕ, и кадЪ вода савЪ мирисЪ примитЪ, остави охладитисЕ, и послѢ процѢди крозЪ сито У другїй сосУдЪ, и У овУ водУ сипай растопленный сУмпорЪ какосмо напредЪ показывали. КЪ томУ узми стУчена и просѢ-

ана

ана КорЕна бѢле первУнике, и толикш У прахЪ стУчена бѢлогЪ Тамнана, смѢшай сбое совокУпно, и тогда узми танкш отрѢзана лесковогЪ ИвЕда, съ педла и полъ дУгачка, и съ два перста широка, и кадЪ сУмпорЪ послѢдный пУтЪ растопленъ бУдЕ, провлачи оное иверѢ комадЪ по комадЪ, и посипай онымЪ прахомЪ первУникинымЪ и тамнановымЪ, и осУшене держи У КУтїи за употребленїе.

чисЛ. 14.

Єще иначЕ приправити сУмпорЪ.

Узми Онайзова и приправлена КорїОнова сѢмена, Ѿ свакогЪ по полъ фУнте, цвѢтїа ВАранфилова 6 горстей, шафранике, жаворонкова цвѢтїа, по двѢ горсти, червлене ГУже 4. горсти, жУтогЪ шебоа цвѢтїа две горсти, сладке Корице, 2. лота, ВАранфилька и орашчика, по 1. лотЪ Гвирцове стУки, а цвѢтїа ситно изсѢки, све совокУпно смѢшати, и по даски разасУти, потомъ твори какш подЪ числомъ 8. речено.

ЧИЛ. 15.

Еще другїй лѣпъ приправленныи Сумпоръ.

Узми Златке Корице, Каранфилька,
Гайскихъ Зернъ, Орашчика,
Коріона, Онайза, Морача,
Кима, Корена бѣле первнике,
Дугачкогъ Бибера, ѿ свакогъ по 2. лота.
Цвѣтїа Каранфилова,
Корена оманова, Стораза,
Розмарина и Розмаринова цвѣтїа.
Лавендина цвѣтїа,
Жалфїе, Жаворонкова цвѣтїа, по 2. лота
Келзина, $1\frac{1}{2}$ лота
Кѣлогъ Тамнана и Мастикса по $1\frac{1}{2}$ лота.
Червленногъ Сандала, 4. лота.
Ситно изсѣчена иверя ѿ смрековине 3. лота.

Све ове вещи стући и смѣшати совокупно; и потомъ съ ними провученне кроз Растопленный сумпоръ комадке платна съ обе Стране посути.

ЧИЛ. 16.

Еще иначе приправити Сумпоръ.

Узми Сумпора 1. фунтъ,
Корена бѣле первнике, 6. лота.
Бибера дугачкогъ, 2. лота.
Златке корице, 4. лота.
Каранфилька, Кима, по 2 лота.
Онайза и Морача, по 4. лота.
Корена зубовка, Галганта, по 3. лота
Корена Клажинка, 2. лота.
Гайскихъ Зернъ, 2. лота.
Кѣлогъ Тамнана, 2. лота.
Мастикса, 4. лота.
Исiота, Орашчика, Камфора,
Орашчикова цвѣтїа, Сетвала, по 2. лота

Све ове вещи стући у прахъ, а сумпоръ растаплай и сипай у оцетъ, или у Ракїю Седамъ пути, Комадке ради провлачена кроз сумпоръ начини ѿ Хартїе, и свакїй провученный Камадакъ посни съ обе стране предреченнымъ гвирцовымъ прахомъ и Шекеромъ.

ЧИЛ. 17.

Єщє иначе.

Vзми Златіке Корицє, Каранфилька,
Гайскихъ Зернъ, Орашчика,
Орашчикова цвѣтїа, Дѹгачкогъ Кибера
Онайзова, и морачева сѣмена, по 2. лота.
Галганта, Сетвала, Игирота, Корена
Зѹбовка, по 3. лота.
Корена бѣле первнике, 2½ лота.
Салмїака, 4. лота.
Кѣлогъ Тамнана, Мастиґа, по 2. лота.

Све ове вещи, свакѹ по особъ стѹци у прахъ, и у єдной великой чинїи помѣшай совокѹпно. Тогда узми 2. фѹнте Сѹмпора, стѹци и растопи на тихой у ланой батри, но междѹ тимъ мѣшай съ єдным чистимъ дрветомъ, да лѣпо растопитсе; Притомъ узми Белзина 8 лота, стѹци ситно метни у чистъ лонацъ, успи єданъ Сайтликъ Кїнскога спирта, измѣшай, и воцаномъ свѣкомъ зажежи, и кадъ 2. или 3. пѹта запламтїо он й Спиртъ, то одма поклопи, и угаснетъ, и тогда успи унѹтра онай растопленный сѹмпоръ, и г

в

влачи одма комадке платна; но єще єдномѹ лицѹ треба тѹ быти, коиѣ свакїй комадакъ съ пред реченнымъ гвирцовымъ прахомъ съ обе стране посипати, и на дакѹ метати; ове исте комадке треба 3 или 4 пѹта провлачити кроз сѹмпоръ, и свакїй пѹтъ онимъ прахомъ посипати.

ЧИЛ. 18.

Припрабленный Сѹмпоръ за Кїно, кое прeточити надобно.

Vзми Сѹмпора, коликш хоѣшь, и трећїй талъ Пепела Вербина, растопи найпре Сѹмпоръ, и метни у нѣга Пепео, и измѣшай добро, и потомъ провлачи комадке платна, и свакїй комадакъ посни съ обе стране Зовинымъ у прахъ учиненымъ цвѣкемъ.

ЧИЛ. 19.

Припрабленный сѹмпоръ ради слабомоцныхъ вїнъ.

Vзми Галганта, Сетвала,
Орашчика, ѿ свакогъ по 3. лота.

Каранфилька, Тамнана,
Игирота, дѵгачкогъ Кибера, ѿ свакогъ
по 4 лота.
Мастикса, Гайскихъ зернъ,
Сладке Корице, ѿ свакогъ по 4. лота.
Онайза, 7. лота. Корїона,
Корена бѣле первнике, по 10. лота.
Сѵмпора. коликѡ потребно.

Приправи Сѵмпоръ по преждним.

числ. 20.

Приправљенный сѵмпоръ за свака повређенна вїна, а ѵ есенъ ѵпотребленъ творитъ вїна слатка.

Ѵзми Орашчика, Измѵрне,
Галганта, Каранфилька,
Дѵгачкогъ Кибера, ѿ свакогъ по ½ лота.
Тамнана, Камфора по 1. лѡтъ
Бѣлогъ Тамнана 3. лота. Ѡмана, 2.
лота.
Трагаита, 4. лота.
Сѵмпора, 2. фѵнте.

Сѵмпоръ стѵци и мѣтни ѵ каламсанъ лонацъ или ѓантлику, на ѵгламѵ тихѵ ватрѵ, да расто-

растопитсе, но мѣшай съ дрветомъ ѵто бы не загорео. Притомъ ѵспи ѵ дрѵгїи лонацъ жестоке ракїе, и ѵспи ѵнѵтра растопленный Сѵмпоръ такѡ, да ракїомъ покрытъ бѵде. Послѣ извади нѣга опетъ изъ ракїе, осѵши, стѵци ѵ прахъ, и мѣтни паки растопитисе съ непрестаннымъ мѣшанѣмъ, и кадъ лѣпо и бистро растопитсе метни ѵ нѣга предреченне ѵ прахъ стѵченне Ароматическе вещи, и смѣшай добро, и тогда провлачи комадке платна.

числ. 21.

Еще иначе припрабити Сѵмпоръ, кои не допѵца вїнѵ плѣснивити.

Растопи Сѵмпоръ ѵ земланой каламсаной ѓантлики на тихой ѵгланой ватри, и кадъ растопитсе, ѵспи ѵ Хладныи оцетъ, или ракїю, и овакѡ чини нѣколикѡ кратъ, какосмо напредъ сказывали. Къ томѵ ѵзми Корена бѣле первнике, и бѣлогъ Тамнана равномѣрно, и обое стѵци ѵ снтныи прахъ. Притомъ начини ѿ Корена Госпина была три танка Комадка съ педла и полъ дѵгачка, провѵци кроз растопленный Сѵмпоръ, и поспи съ обе стране предреченнымъ прахомъ.

ЧИСЛ. 22.

Какш употребляти приправленный Сумпоръ.

Узми гвозденъ жицъ, задени еданъ комадакъ сумпорованногъ платна на еданъ край жице, и тай край сави добро, что бы онай комадакъ не спаш, зажежи нѣга вощаномъ свѣкомъ, и спусти до ниже половине бурета, и около жице врантвъ нимъ керпомъ запуши, что бы дымъ напольѣ не изходїо, и кадъ онай комадъ изгоритъ, тогда жицъ извади, и одма врантмъ затвори добро буре, и Остави до сутра такш стаяти, и тогда сипай унутра Вїно.

ЧИСЛ. 23.

Буре закадити безъ сумпора.

Узми на едно буре два или три орашчика, набоди нихъ вїлюшкомъ, метни у единъ чашъ, и успи вїнскогъ спирта, или просте, но жестоки комове ракїе, и остави за 2. дна стаяти, потомъ задѣни по еданъ на жицъ, зажежи,

спусти

спусти у буре, и кадъ еданъ згоритъ, спусти другога, но между тимъ запушавай нимъ, да дымъ напольѣ не исходитъ, а напослѣ удри врань добро, и на другїй данъ сипай вїно. Оваково закаѣенѣ есть здравѣе паче прочихъ, содержава вїно у постоянномъ колору и доброти до послѣдне капльѣ.

ЧИСЛ. 24.

Ще иначе.

Узми единъ или 2. шаке (по величины бурета) соли, метни у гвозденъ тавицъ, постави на ватръ и кадъ помодритъ, баци у буре, и успи у нутра вїнскогъ спирта или просте жестоке ракїе, единъ литръ или више, по величины бурета, умочи у ракїю комадакъ чиста платна, зажежи и баци у буре, ѿ чега она у буретъ ракїа одма зажежетсе, и дадетъ преизредный дымъ, кои ползуетъ и буретъ и вїнъ, и содержава у постоанствъ

ГЛАВА З.

Кадъ, и какѡ трѣба вїно дробирати.

ЧИСЛО I.

Сѡ годишнѣмъ вїна крѣтаню и прѣмѣнаванѣ.

Кадъ у пролѣтїе чокотъ потера, кадъ лоза цвѣтетъ, и кадъ Гроздїе зарѹдѹе, и паки у време лѣтнѣга и зимнѣга сѣрата солнца вїно у бѹретѹ крѣсе и врить; и за то у та времена недирати нимало у вїно, но паче врань и чепъ залѣпити блатомъ или тестомъ, да не бы воздѹхъ до вїна дошаѡ, за что и пенжере и врата подрѹмна затворати треба; а не стоитъ вїно у мїрѹ и у време теплыхъ вѣтрова, многога дожда, Гремлавине и молнїахъ; и коа вїна у та времена уезъ перва годинѹ у доброти ѡдержетсе, та могѹтъ задѹго постоанна пребывати.

ЧИСЛ. 2.

У какво време добротѹ вїна пробырати.

Кадъ Южный вѣтаръ дѹшетъ, вїно немирѹетъ, и тогда можнѡ лакѡ познати, имали вїно у себи цогодь хѹдое. А кадъ Восточный вѣтаръ дѹшетъ, быва вїно наислабше, и потомѹ есть лакѡ дознати, какваѧ у нѣмѹ слабость: обаче вѣтаръ сѣверный при чистомъ и ведромъ небѹ дѹшетъ прїятанъ и фришакъ, то и вїно тогда у колорѹ и вкѹсѹ прїятно и лѣпо, и тогда есть самое лѹчшее време пробырати, кѹповати и продавати вїно.

ЧИСЛ. 3.

Шта требѹетсе ѡ доброгъ вїна.

Ко первыхъ лѣпъ Мирисъ, 2) прїятный вкѹсъ, 3) Колоръ илити цвѣтъ бѹде бѣлъ или червленъ, токмо да бѹде чистъ и свѣталъ, за показанѣ коига требѹетсе чиста и танка стаклена чаша. 4) Бистрота, что

бы

бы не было мутно. 5) Крѣпостъ, кою можно и по вкусу и по Мирису познати; 6) Старина. Вино ѿ едне, или наивише ѿ две године Старо, есть самое здравѣйшее ради питїа; а старѣйшее не иначе, разве какш лѣкарство употреблявати. Новое вино, кое скоро превръло упива прежде, нежели старое, често причинява излишню столицу и наступъ, или терзанѣ у утробы. Сирахъ говорит (гл. 9. ст. 15) Новое вино, и новый другъ, егда состарѣютъ, пріятны бываютъ. На конецъ 7) Зрѣлость вина требуется, кадае Грозде, изъ коега вино цѣлено, было совершенно зрѣлое, понеже ако нїе добро было Грозде зрѣло, то вино быва кисело, оштро, и заподливо, кое у трубу затвора, да человѣкъ тѣла своега испражнавати не може, разве ако буде съ водомъ растворавашъ. Мы овде говоримо ѿ естественныхъ винахъ, коа просто съ чокота приходетъ, а не ѿ винахъ, коа иначе, нежели по естеству есу, начинити можно, и коа ради тога художественными винами наричемо.

числ. 4.

ѺКоштованю Вина.

Почитуютъ оное вино за лучше и крѣпчее, кое изъ средине Бурета извадитсе. Када хоћешь дакле коштовати вино, испери найпре добро уста, и ѣди три или четыре залогайка хлѣба водомъ намочена, и тако познаћешь лакш качество вина, поньже када чловѣкъ весма натаце, или ручавши сытъ вино коштуетъ, то вкуса вина дознати не можетъ, а по ѣдню орахшевъ, сира, или другога сланога и гвирцованнога и папренога ѣла, имаду и киселя вина лѣпъ вкусъ.

2) Када вино у чашу поизвисока сипа, ако пѣна нагло начинитсе, и скорш исчезнетъ, таковое вино есть изредно, ако ли пѣна задуго стоитъ, то нїе постоано.

3) Када вино такш у чашу сипано искрѣтъ и шуштитъ, то оное есть добро, сипано отижетсе, нїе постоано.

Ѻгледаюћи вино узимай помало у задержавай на езыку, понеже такш на познати можно.

ЧИЛ. 5.

Еще иначе пробирати качество вїна.

Узми шуплю терку, запуши озгора съ палцемъ, и тисни дольный край у бурe кроз вїно до дна у киселицу, и потомъ извади наполе, и ѡмириши на дольнемъ краю извакїну киселицу, и ако лепо мириши, то знакъ есть, что оное вїно пребудетъ добро, ако ли худо мириши, то подлежитъ поквареню.

2) Можно качество вїна познати такожде, кадъ метнешь у нега едно чистое белое айце, за 24 сата простаати, и ако айце такш бело пребудетъ, то и вїно оное пребудетъ добрымъ; аколи айце изгубитъ свою белину, то оное вїно поквареню подлежитъ. Еще:

3) Извади са средине бурета вїна, и метни у маленкомъ лонцу при тихой ватри малко узаврети; и какавъ вкусъ пока кадъ ѡхладитсе, таковъ имати бу кадъ у бурету состарится.

ЧИЛ. 6.

Дознати, имали воде у вїну.

Узми чисту терску, или олуцену гладаку пруту, намажи са зейтиномъ, и опету зейтинъ отри, потомъ задени у вїно, и извадивши обеси, и ако водене капле на пруту или на терски покажутсе, то знакъ есть, что у вїну има воде.

ИЛИ: Овари зейтинъ у тави, да буде врешъ, и успи малко вїна у нега, и акое вода у вїну, то хоке одма перцати, ако ли нейма воде, неке.

ИЛИ: Метни у вїно айце, или крушку или бобице смрекове, и ако буде пливало по верху, то у томъ вїну воде нейма; ако ли паде на дно, то вода есть у вїну.

Глава 4.

Что надлежитъ чрезъ целый годъ ѡ вїну радети.

Домостроителю надобно своя вїна съ разумомъ содержавати, что бы онаа у своей добро-

доброты и снаги пребывати могла, понеже съ вїнами иначе у лѣто, а иначе у зимѹ постѹпати треба. При претаканю наипаче смотрѣти есть, что бы крѣпкаа вїна у лѣто, а слабаа у зимѹ претакати. Но мы хоѣмо овдѣ работѹ ѡколо вїна на свакїй мѣсецъ поставити, что коега мѣсеца са осторожностїю ѡ вїнѹ радѣти надлежитъ; понеже чрезъ осторожность и тщанїе многѡ добыти, а чрезъ пренебрежїе многѡ изгѹбити можно. И такѡ

Ā. Іаннѹарїа.

У Мѣсецахъ Іаннѹарїю и Феврѹарїю, трающей зимѣ и стѹжи, надобнѡ врата подрѹмска ѧсѹромъ застерта, а пенжире кѹбретомъ запѹшене держати; понеже вїнамъ такѡ велика стѹдень, какѡ и велика жаркость есть шкодлива. И кадъ идешь у подрѹмъ, то ради мрачности свѣтю носи, и акое возможно, свагда воцанѹ, обаче врата подрѹмска засобомъ-затворай; Угла горѣега ѹнѹтра не носи, нити гаси свѣтю у подрѹмѹ, понеже угланый дымъ и свѣтина вона весма вїнѹ шкодитъ.

Б. Феврѹарїа.

Овога мѣсеца есть време, вїна ѹпослѣдней четверты лѹне, кадъе ведро и чисто небо, претакати, что бы не премѣнила вкѹса и колора.

Г. Марта.

У сѣомъ мѣсецѹ можнѡ такожде не самѡ слабаа, но и крѣпкаа вїна, послѣ полнолѹнїа претакати; метни у бѹрадъ по єданъ комадъ смрекова дрвета, ѡ чѣга вїно содержитъ колоръ, и не бѹдетъ лакѡ теглющимсе.

Д. Априлїа.

Околѡ половине тога мѣсеца надобно сва вїна смотрѣти, и крѣпкаа ѡ слабыхъ по нѹмерамъ ѡдѣлити; послѣднаа за ѹпотребленїе, а перваа за дальшее держанѣ, или за проданѣ держати. И кадъ лоза почнетъ цвѣтати, треба позоретвовати на вїна, и прилѣжнѡ доливати.

Є. Маїа.

Овога мца, какш и послѣдующихъ Іунїа и Іулїа, кадш наиваџше врѣкине, надобнш наипаче на вїна позорствовати, чистити и доливати. Кол вїна тогда колора не примѣнетъ, та пребудутъ постоянна.

S. Іунїа.

У Іунїю и Іулїю надобнш старатисе хладность у подрумѣ содержавати, и за то врата подрумска затворена держати, а пенжере са зеленомъ фришкомъ травомъ, кою какадъ врезъ день хладномъ водомъ посипати, запушавати. Оне пенжере, конс на полуноцъ окренуты, можнш кадкадъ врезъ ноцъ отворати, а ранш ютръ паки травомъ запушити.

З. Іулїа.

Овога мѣсеца можнш пшеничныхъ класовъ начупати, ушушити, у китице повезати, и на чистомъ мѣстѣ обѣсити и держати ради вїна сладкога. Наипаче треба врата и пенжере

жере затворене держати и хранити ѿ гремлавине и молнїе; ибо овое вїнска смерть.

Й. Августа.

У почетку овога мѣсеца надобнш пударе у вїнограде поставити; вїнску бурадъ, а наипаче Каце поправлати, изнемогше на нима обруче, дана, и дуге измѣнити, водомъ насути да забрекнутъ, а потомъ испрати водъ испустити, и покрыти, да до бербе шкушетсе.

Ѳ. Септемврїа.

У почетку овога мѣсеца надобнш подрумъ очистити, старый песакъ изнести, а новимъ сухимъ посути; подвалке, конс изнемогли, измѣнити. Чаброве, чабренике, Кáде и Кисе за цѣѣнѣ вїна оправити, ѻпрати и у готовности держати. Кола за вожењ клюка съ бурадма уредити. Бурадъ, у кол имадсе цѣѣнный мустъ сипати, надобнш испарити, испрати, приправленнымъ сумпоромъ, или чимъ ткш хоће, закадити, и затворено держати до Бербе.

і. Октωврїа.

Ербa не посѣдa у єдно врeмe бывa, по нѣкоимъ предѣлaмъ починѣе у Октωврїю, но ѻвай мѣсецъ и єсть вїноградный; ибо тогда грозѣе бывa у совершенной зрѣлости; по коимъ обaче предѣлaмъ Солнце у Aвгѹстѹ и Септемврїю жaрче грѣетъ, тамѡ ѿ полοвине Септемврїa нaчинaютъ брaти.

аі. Ноємврїа.

Ѻвога Мѣсецa нaдобнѡ послѣ полнолѹнїa новaя цѣѣннaя вїнa у другѹ чистѹ бѹрaдъ съ дебеле дрождине или киселице прeточити.

бі. Декємврїа.

Понеже свога мѣсецa Зимa нaстaетъ и стѹдень ѿ днa до днa влaдa, то Пенжере подрѹмске хѹбрeтомъ зaпѹшити; можнѡ тaкожде слaбaя вїнa послѣ полнолѹнїa прeточити.

Глaвa д

Ѻ брaню Вїноградa, и что до того принaдлежитъ.

чин. I.

Ѻ точномъ врeмени Ербe.

Нaпредъ покaзaно, что брaнѣ Вїноградшвъ не посѣдa у єдно врeмe бывa, ибо по коимъ стрaнaмъ рaнѣе осень Отѹдень нaстaитъ, тaмѡ Ербa поздѣ бывa, a гдѣ поздѣе Отѹдень, тaмѡ рaнѣе бывa. Однaкѡ случaвaе нѣкогдa, что и по онымъ стрaнaмъ, гдѣ Отѹдень поздѡ нaстaетъ, бывa тaкѡвa Отѹдень и рaнѡ, или многїе дождьı, тaкѡ что Ербa у Октωврїю починѣе. Ѻa свимъ тимъ онaй, кои Вїнограде имa, дa смотритъ нa зрѣлость грозѣa, было то у Септемврїю или Октωврїю, то єсть, кaдъе грозѣе слaтко, зрнa скоро пѹцaютъ, и кaдъ сагнѣтешъ, лѣпитсе зa персте, и при томъ кaдъ зрнa починютъ мaлкѡ меньшими и сморщеными становитисе, тогдa-то єсть точное врeмe зa

Берьѵ, понеже изъ такогъ грозѣа быва вїно самое издадѣйшее, деликатное и постоянное. Аколи бѵде не дозрѣлое брано, то вїна бѵдѵтъ непостоанна, превратна и не здрава.

Примѣчаніе. Между Грозѣемъ быва и таковое, кое нїе дозрѣло, и катомѵ ѿ жара и послѣдѵющихъ дождивъ многѡ быва плѣснива грозѣа; зато зелно и плѣсниво грозѣе ѿкидати на странѵ, а никакѡ не мѣшати ѵ чабаръ са зрѣлимъ грозѣемъ, понеже иначе вїно ѿ таковогъ грозѣа пропасти, ѵскиснѵти, или превратитисе можетъ.

чинъ. 2.

ѺЦѢѢЕНЮ БѢЛОГА ВЇНА.

Зацѣѣенѣ треба избирати чистое, зрѣлое, и кое нїе плѣсниво грозѣе, и таково ѵ чабрѵ, или ѵ особливой кади краклатимъ на концѵ дрѣетомъ добро измѵлати. Къ томѵ надобнѡ имати єднѵ пространѵ кадѵ, и єднѵ малѵ. Великѵ кадѵ поставити на подвалке по́высоко, а долѵ из́ подънѣ спреди ископати камѵ, и подметнѵти онѵ малѵ кадѵ ѵ камѵ из́ подъ велике. Велика када има пробѵшена быти на данѵ надъ маломъ кадомъ, какѡ можетъ цѣѣенный сокъ или мѵстъ ѵ малѵ проходити. Къ обомѵ дѣлѵ требѵютсе наймани́ѣ два человѣка, єданъ конѣе кесѵ газити, а дрѵгїй, конѣе ѵ кесѵ сипати изъ дрѵге када или изъ бѵрета смѵланное грозѣе, и пакъ черпсти изцѣѣенный и умалѵ кадѵ протекшїй мѵстъ, и чистимъ калансанымъ котломъ, или дрѵвеномъ кантомъ сипати ѵ припрабленное бѵре. Дрѵгое бѵре има близѵ намѣѣено быти, и ѵ нѣга сипати изъ кесе онѵ коминѵ, изъ кое мѵстъ исцѣѣенъ. Человѣка, кои кесѵ газитъ има ноге наипре чисто опрати, какѡ и онай, кои черпетъ, 1ѵке да опретъ.

чинъ. 3.

ѺЦѢѢЕНЮ ЧЕРВЛЕННОГЪ ВЇНА.

Такове исто вещи требѵюте за цѣѣенѣ Червленногъ вїна, какове и за бѣлое, окромѣ что ѵ велик кадѵ треба намѣѣетити по половины єдно избѵшено дано толикое окрѵгло, коликае окрѵгла када посреди, или вмѣѣсто дана ѵтвердити на дрвеныхъ стѵпчикахъ гвоздинѵ ситнѵ рѣшѣтикѵ, и смѵланный клюкъ сипати токмѡ озгоръ, и коликѡ мѵста кроз рѣшѣтикѵ

шетку у велику, и изъ велике у малу кадъ протечетъ, толику черпети и сипати у приправленное буре, а остатакъ на рѣшетки сипати у прочїи червленный Клюкъ, кои за Каце мулясе. Нѣкїи цѣдетъ червленное како и бѣлое на кеу газетки ногама; но ово вїно не можетъ имати такове драгости и издрества, каку первое, кое токмо пропущасе, а не силомъ терасе. Оваково вїно наричутъ кодъ Насъ по Нѣмецкому Шилеръ, за то что получитъ колоръ средный, то есть между бѣлымъ и червленнымъ.

Примѣчанїе А. Оваким начином можно и бѣлое цѣдити, то есть пропущати мустъ кроз рѣшетку, и пропущенное черпети и сипати у буре: а остатакъ сипати у кеу и газити, и ово гаженѣмъ исцѣженное сипати у другое буре за домашнее употребленїе.

Примѣчанїе Б. Тко хоће да има совершенку добрый Шилеръ и бѣлое вїно, треба да цѣдитъ у вїноградъ одма, каку грозде брано и мулано буде; и бурадъ, коа такимъ фришкимъ мустомъ насута будутъ, носити одма домъ и у подрумъ намѣстити на подвлаке; обаче да свакш буре съ педа не допу-

пунѣно буде, что бы у врѣню на полѣ ничега не исходило, а такш и завраньити можш, что бы сила вїнна не исходила.

Примѣчанїе Г. Оные люди, кои цѣдетъ и сипаютъ мустъ, да храните какавъ буди лукъ, или цо другого вонаще при томъ ѣсти, или у подрумъ уносити; а ово наблюдавати треба, и кадъ изъ Кацахъ младаа вїна у бурадъ отачутсе.

Примѣчанїе Д. Кадъ предреченымъ начином исцѣженаа младаа вїна начнутъ врѣти, то другога или трећега дне свако буре долити онаковым младым вїномъ, или мустомъ, каково есть у буретъ; однако доливати не у едан путъ, но свакїй данъ по нѣколику, докле падне дебела дрождина на дно бурета, кое познаетсе ѿ туда, кадъ исто вїно врѣюћи не подижетсе више къ нами врањевой, но само у себи ври, и колику далѣ ври, толику крѣпче будетъ.

Примѣчанїе Е. И дабы чистће и крѣпче то вїно имати, можш послѣ 10 или 12 дней преточити у другу чисту бурадъ, и тогда дебелаа, на дно падшаа дрождина

останетіе таможде на дно, а танкіа, коа есть свагда полезнѣе за вїно, нежели она дебела, находитсе у вїно, и причинава вїно еще и у другомъ бъретъ нѣколикш врѣти, а потомъ на дно паднетъ, и содержава вїно у снаги и постоанствѣ; оставшюю дебелую дрождинъ надобнш изъ перваго бърета изасти у комину, ѿ чега потомъ ракїа издрество полъчава.

Примѣчанїе 5. Надобнш Бурадъ съ младыми вїнами добро завранѣнъ держати, что бы не вѣтрили, то есть, что бы сила изъ нихъ наполѣ не исходила; равнш кадъ силные вѣтры дъшютъ, и кадеѣ смутны и дождевитые дни, пенжере и врата подрѣмска затворати.

Примѣчанїе 3. Таковаа цѣженнаа, какш и другаа изъ кацахъ преточеннаа вїна крѣпчае или снажнѣе бываютъ, када на своей дрождины, или какш у насъ кажютъ, на киселицы лежетъ; обаче по нѣкоимъ предѣламъ бѣлаа вїна рѣдкш на своей киселицы чрезъ единъ годъ невредима пребыти могютъ, за то них у Мартъ мѣсецъ претачютъ, а киселицъ нъовъ употребляваютъ у печенѣ ракїе.

числ.

ЧИСЛ. 4.

Сѡ Клюкъ, кои у кáце спасе.

У многихъ земляхъ, а наипаче у Германїи, гдѣ вїногради находетсе, пресютъ, или истискютъ вїна изъ грозда шайтовомъ, и сво вїно наричютъ тогда мъстъ, сирѣчь младое слатко вїно, кое потомъ у Бурадма ври чрезъ нѣколико време. Но у насъ смълано у чабръ грозде, спаютъ у вїноградъ у Бурадъ на колма намѣщенъ, и такш смълано привозетъ домъ и спаютъ у каце, кое бываютъ различне величине, ѿ 60—до 120, и до 150 лакова: и такш онай Клюкъ чрезъ 15 или 20 дней ври у кади; Мъстъ самъ изъ грозда исцѣкюсе и идетъ долъ, а комина поднимасе къ верхъ, кою между тѣмъ почесто ногами газетъ, дабы гъсте была, и грозде стискивалобысе и издавало сокъ изъ себе. И када векъ престанетъ врѣти, и вїно изъ подъ комине бистримъ покажетсе, тогда пробъшетъ Кацъ выше долныхъ обрѣчахъ, поставетъ великъ славинъ, подъ кою подметнютъ кадъ, и пъщаютъ вїно изъ каце у кадъ, а изъ каде спаютъ

у

у Кѹрадъ. Коминѹ же, коа на вєрхѹ вїна у каци сама подигласе, и при штаканю вїна долѹ спѹщасе, употреблавают за печєнѣ ракїе, кою Комовицомъ наричемо, и коа весма изредна быти може, понеже Комина не бѹдѹћи шайтована, остаетъ нѣколикш сочна, ѿ чега колшшаа Газди файда быва, нежели ѿ вїна, кое бы єще могло изъ оне комине шайтовомъ истыскано быти, понеже таковѹ изреднѹ Комовицѹ ракїю продаютъ у Насъ по 8, по 10, и по 12 форинти єданъ Хаковъ.

Примѣчанїе Ā. Хѹдо обаче творетъ онїи, кои Кацѹ препѹнавают съ блюкомъ съ єдне стопе и выше на вєрхъ; понеже у врѣмю преходитъ вїннаа дрождина Кацѹ и просипасе по земли, а то знати надлежитъ, да у овой первой на вєрхъ поднимающейса на подобїе гѹсте пѣне дрождины находитсе свагда вїна; лѹчше тогш ради єсть, толикш праздна съ вєрха Кацѹ шставити, коликш препѹнавасе, дабы онаа вїновнаа дрождина оставаласе у Комины, понеже вїнный сокъ, кои у дрождины находитсе, падетъ ко днѹ, а дрождина сочитъ Комину, и дастъ лѣпѹ ракїю.

Примѣ-

Примѣчанїе Б. Надобнш смотрѣти, что бы вїна изъ Кацахъ отакати послѣ полнолѹнїа, при ведромъ и чистомъ Небѹ.

Примѣчанїе Г. У Болгарїи употреблавают вмѣсто таковыхъ Кацахъ, Анбаре, на подобїе Анбаршвъ житныхъ Таковє Анбаре дѣлают они на четыре рогла изъ растовыхъ дєбелыхъ дасакахъ, кое такш крѣпкш єднѹ у дрѹгѹ урѣжѹтъ, и єднѹ съ дрѹгомъ споетъ, что нити каплица вїна наскозь проћи може. Таковые Анбари, кои на повысокихъ, или добрыхъ дрвенихъ, или зиданныхъ подвалкахъ, у добрш-построенныхъ и покрытыхъ домахъ лежетъ, бывают различне величине, сирѣчь по 100, по 200, по 300, и више Хакова простране, и могѹтъ чрезъ многш годинъ безъ поправка быти: Кацє обаче свакє годинє требѹютъ за поправакъ по нѣколикш трошка.

ЧИСЛ. 5.

Ѻ ношеню мѹста далеко.

Мѹстъ на коли далеко носити, єсть весма опаснш, понеже трѹцканѣмъ, й сѣмо и тамш кретанѣмъ умножавасе теплота нѣгова,

и

и Пари распространаваюсе, такш что ѿ тога почнетъ одма врѣти и одышкъ искати, и ако не нагѣ, то съ великомъ силомъ избїетъ врань, а не рѣдко и самаа дана бурета, наипаче кои лѣпъ мустъ есть, кои у теплыхъ землахъ родитсе, и потомъ совершенно на чокотъ сазрѣш и скуласе, тай еще силнѣе кувасе у Бурету. и чрезъ свою естественную теплоту съ великомъ силомъ издаетъ изъ себе дрождину, или ако не истера више себе, то тера подъ себе на дно, понеже не можетъ ничега нечистога у себи терпѣти, и ово дѣйствуетъ съ такомъ великомъ силомъ, что Бурету дна избїетъ и провалитъ, или Буре сливимъ разломитъ, какш и у Ішва глави 32. ст. 19. читамо. Наипаче ово быва уношенію на коли, понеже тогда соединитсе внѣшнее и внутренне движенїе, едно другому пособствующе, и потому быва мустъ многш силнѣе, нежили када сама у покою ври. Еще опаснѣе есть такый мустъ носити у старомъ бурету, какш и Спаситель говоритъ: Никтоже вливаетъ вїна нова въ мѣхи ветхи: аще ли же ни, расторгнетъ новое вїно мѣхи, и само изліетсе, и мѣхи погибнутъ: но вїно новое въ мѣхи нови

бли-

вликати подобаетъ, и обоа соблюдутсе. Лук. 5. 37. Мат. 9. 17. Якое дакле нужда Фришакъ мустъ на коли далеко носити то улити у ново буре, завраньити добро, и на враню пробушити шму, у кою задѣти терску съ педла дугачку, да мустъ одысати може, а притомъ и наипаче, что бы буре не было до самогъ врана напунѣно, но съ педла ниже.

ЧИЛ. 6.

Старое поквареное, или изнемогше вїно ѿ Берби поправити.

Тко има у подрумъ старое поквареное вїно, кое или теглитсе, или цикне, или нацогодъ миришитъ, или снагу изгубило, и поправити не можетъ, да содержитъ до Бербе, и тогда да успе у исцѣѣну фришку комину, и за два или три дна такш да стоитъ, потомъ да исцѣдитъ у приправленное Буре, и будетъ вїно доброе, обаче не держати задуго.

Или: Источи изъ едногъ Бурета онога неугоднога вїна полакъ у другое празное Буре, и сва доспи фришкимъ мустомъ, и када прврита, будетъ вїно призрадное.

ЧИСЛ. 7.

Кадъ червленный, или бѣлый исцѣленный мустъ у бурету неке да ври.

Узми двѣ или три шаке (по величины бурета) землѣ изъ оногъ винограда, изъ коегае то младое вино, и баци у буре, и почекѣ одма врѣти.

или: Изсѣци три или 4. киселе шабуке на комадке, нанижи на конацъ, и спусти у буре, но привежи оздолъ камечакъ, коикѣ до дна привуки долный край конца, такш да шабуке посреди вина будутъ; и кадъ те шабуке вкусъ изгубе, то нихъ извади, и друге опетъ такш метни, и овакш твори, доклѣ превритъ.

или: Метни у кесу стученногъ копривиногъ корена и винскогъ среша, и спусти у буре.

ЧИСЛ. 8.

Что бы мустъ у врѣню на врањеву имү не исходіш.

Метни на врањеву имү траве Полачка, Госпине Метвице и Враниловке.

или:

или: Намажи врањеву имү изнутра са сиромъ или съ кравліомъ балегомъ, или баци у буре єданъ комадакъ сира, и такш мустъ не на верху, но у себи унутра врѣти будетъ, понеже сиръ излишнюю жаркость муста унутра задержава, и умѣренно врѣти творитъ.

ЧИСЛ. 11.

Младое вино или мустъ бистримъ, лѣпимъ и благовкусным скорш учинити.

Узми на свакій Хаковъ по єдну фунту меда, смѣшай съ нѣколикш муста у єдномъ чистомъ сосуду, метни надъ ватру узаврѣти, но снимай пѣну, и потомъ успи у буре, и такш будетъ мустъ за мало дней лѣпъ бистаръ.

или: Успи у єданъ Хаковъ муста єдну чашу винскогъ оцта, и такш у три дна будетъ мустъ бистаръ.

или: На єдну десетачку муста узми єдну добру шаку соли, метни у чисту тавицу, стави надъ ватру, мѣшай добро, и такш

врѣло баци у бурe, ѿнега начнетъ врѣти, наспи буре пуно, да наполѣ привиде, и такѡ за 12 дней бистро будетъ.

или: Стуци Комоньикина сѣмена и метни у мустъ; оное очиститъ и лѣпимъ учинитъ, понеже тера дрождину на дно, и подаетъ вину добрый и крѣпкій вкусъ.

или: Метни у бурe Буковa иверa и успи мустa на нѣга, и такѡ за два или три дна очистиѣсе.

или: Спали у пепеш чокотъ съ лозомъ иѕ тога Винограда, изъ когае мустъ, и две или три шаке тога пепела баци у бурe, или у кеси спусти унутра.

чинъ. 12.

Мустъ наискорше избистрити ради питїа.

Успи мустъ у коситерный сосудъ, и метни у врѣлу воду стамти за време очатена Едногъ Оче наша, и извади изъ воде да охладитсе, и такѡ дрождина или мутлага сва паднетъ на дно, и мустъ одма лѣпъ и бистаръ будетъ запиѣье.

Глава Г.

Со художественныхъ винахъ, кои ѿ мusта и иначе дѣлаютсм.

чинъ. 1.

Мустъ начинити, да сладакъ пребудетъ.

Узми на двойку мusта єданъ лотъ бѣлога тамнана, и полъ лота Мастиѕа, стуци обое накрупно, намѣсти двоику на две столице, окрени врань или нему долу, метни горѣега угљевла у какавъ сосудъ, заденн левакъ лимовъ оздолъ у двойку, баци онай стученн Тамнанъ и Мастиѕъ на угљевлѣ и одма подметни подъ левакъ, такѡ что бы дымъ не изванъ левка, но кроѕъ левакъ у двойку ишао, и када ѕгорити, извади левакъ скорш и одма запуши нему съ крпомъ, и тогда сними двойку са столицахъ, а послѣ ливай мusта у ню, и када почне врѣти, успи унутра єдну олбу крављега чистога млека, кое синоѣь намузено, и

преконоѣь стаѧло, съ коега тога утра каймакъ снимити треба. Притомъ жалфїе и липова цвета, обое стучено, по єдну шаку метни у кесицу, и спусти у буре, но привежи оздолъ за кесицу камечакъ или комадакъ олова, коиѣе притегнути кесу до среде бурета, а горньй край кесе вежи канапомъ, и на край канапа озгоръ свежи комадакъ ѩвера или прута, коиѣе стати преко іаме врантве и не допустити да кесица падне съ свимъ на дно бурета; овакшо посвуда, гдѣ треба кесице спущати у Бурадъ у Вїна, чинити треба.

числ. 2.

Да мустъ многш не врить, но сладакъ да пребудетъ.

Узми смрековыхъ фришкихъ бобицахъ, или сѣмена чернобылѣва, такожде Хмеля и цвѣталыхъ класшвъ Пшеничныхъ или ш ражи, изѣци све ситнш, а сѣме и бобице стуци, обѣси у кесицахъ свако по особъ у буре у мустъ; ове вещи удержавают мустъ ш врѣна; аколи почне врѣти, то обѣси еще у нѣга Зелена Хрена, или стучена ш цвекле сѣмена,

сѣмена, и пребудетъ мустъ постоанъ, укрѣплава желудакъ и главу. Врань напоенъ кравлимъ млекомъ удержава такоѣеръ мустъ ш врѣна.

числ. 3.

Еще иначе начинити ш муста слатко е Вїно.

Успи у єдну калаисану оранїю фришка муста, метни кубатисе на ватри, докле третїй талъ савритъ, но между тимъ снимай пѣну съ великомъ рѣшетаномъ кашикомъ; потомъ Хладное успи у двойку, доспи фришкимъ мустомъ, и успи одма єданъ сайтликъ добре комовице ракїе, и такш пребудетъ то Вїно за цѣлый годъ и далѣ слатко и крѣпко.

числ. 4.

Вїно ш муста, посредствомъ Горушице слаткимъ начинити.

Узми у прахъ стучене и просѣване горушице, или какш у насъ именуютъ, слачице, баци

у мѹстъ у бѹре, и мѣшай съ дрѣтомъ за полъ сата, и такш пребѹдетъ вїно слатко.

ЧИСЛ. 5.

Еще иначе горѹшичное слатко вїно начинити.

Узми на 1. Хаковъ мѹста, 3. лота бѣле у прахъ стѹчене и просѣане горѹшице, помѣшай унѹтра полъ лота у прахъ стѹчена и просѣана коситернога Марказита, метни обое у дрвенъ сосѹдъ, успи толикш мѹста, да мѣшаюћи све совокѹпнш бѹдетъ какш гѹста чорба, међѹ тимъ треба усѹти у бѹре до половине фришка мѹста, и у то успи оное изъ дрвенога сосѹда, и промѣшай добро съ дрѣтомъ, и потомъ доспи бѹре съ фришкимъ мѹстомъ толикш, да съ две олѣе празно бѹде, кою празнинѹ доспи съ фришкомъ водомъ, у коей напредъ помѣшай єднѹ шакѹ соли, и тогда затвори бѹре добро, а на другїй день отвори опетъ и накапѣшь нѣколико празно, кое доспи паки чистомъ фришкомъ водомъ, и опетъ затвори, а можешь и незатворати, токмо покрыти. Послѣ 14 дней прѣточи у другое, лѣпимъ приправленнымъ сѹмпо-

сѹмпоромъ закаѣенное бѹре. Предъ ґ҃жтво Хртово ѹзми на 10. Хакова тога Горѹшичногъ вїна, два сайтлика у прахъ стѹчене Горѹшице, метни у кесицѹ и обѣси у бѹре у Априлїю, Маїю и Ївнїю вади онѹ кесицѹ. цѣди ню добро у єданъ сосѹдъ, и исцѣѣенное сипай у бѹре, и кесицѹ опетъ спѹщай унѹтра, и опетъ вади и цѣди, такш твори два или три пѹта, и напослѣ опетъ кесицѹ оставлай у бѹретѹ; ѿ свога сачѹваѣесе то вїно ѿ врѣна у она времена. Два хакова свога вїна можнш помѣшати у 10 хакова вїна хѹдога или кисловатога, кое потомъ бѹдетъ изредное за пиѣье.

ЧИСЛ. 6.

Еще иначе начинити горѹшичное вїно.

Узми ново, добро нашбрѹчаное бѹре, испари съ врелом водомъ, у коей смрека кѹвана, затвори врапѣмъ добро, и остави такш парити се за 24 часа, послѣ проспи тѹ водѹ, и хладномъ испери; кадсе бѹре осѹшитъ, закади приправленнымъ сѹмпоромъ, (на двойкѹ, єднѹ и полъ штангле таковогъ сѹмпора) и

кадъ изгоритъ, успи одма фришка цѣѣна мꙋ́ста до половине бꙋрета; а потóмъ одма успи стꙋчене и съ мꙋстомъ смѣшане слачице (на двойкꙋ полъ фꙋнте) и послѣ одма доспи мꙋ́стомъ бꙋре, и тогда метни врань, и залепи блатомъ или тестомъ, или растопленномъ смоломъ, и остави за 14 днéй мирно стаати; послѣ пробꙋши бꙋргицомъ, и гледай ели бистро; ако нїе, то нека єще тако стоитъ; аколїе бистро, то преточи ꙋ дрꙋгое чистое сꙋмпоровaнное (съ полъ штанглѣ) бꙋре, докльѣ бистро и́детъ, потомъ обвивши врань чистомъ крпомъ затвори добро и остави за ꙋпотребленїе. То за преточенѣ бꙋре има быти ѿ таковогъ истогъ вина, аколи тко нѣйма, то нека преточитъ изъ первога ꙋ Каде, и оное испередъ, и такѡ изъ кадахъ ꙋ нѣга да успетъ.

чисд. 7.

Содержати мꙋстъ ꙋ сладости.

Ꙋзми слатких ябꙋкъ, слюци, изсѣци на комаде, избаци срдце на полѣ, нанúжи на конацъ и обѣси ꙋ мꙋстъ, и послѣ два или три дна избади, и сбѣси опетъ дрꙋге фришке

ке комадке, и такѡ твори 3. или 4. пꙋта, и пребꙋдетъ вїно слатко.

чисд. 8.

Начинити ѿ мꙋста слатко вїно, нарицаемое нѣмакъ, то есть нѣмое вїно.

Намѣсти ꙋ подрꙋмꙋ на по́двалке закаѣнное съ гвирцами припрaвленнымъ сꙋмпóромъ бꙋре, метни на нѣга великїй дрвенъ левакъ, облѣпи спола трꙋбкꙋ левка ꙋ бꙋре ꙋшедшꙋю глиномъ, или дрꙋгомъ добромъ бѣломъ землїомъ, что бы воздꙋхъ ни ꙋнꙋтра ни напольѣ неишао, а ꙋ левкꙋ истꙋ трꙋбкꙋ запꙋши запꙋшачемъ дрвенымъ дꙋгачкимъ, коега долгота превосходитъ высинꙋ левка, что бы воздꙋхъ съ дымомъ сꙋмпорнымъ остававсе ꙋ бꙋретꙋ. Потомъ наслáжи лѣпо ꙋ левакъ гꙋнке метле гꙋсто, выше ѿ половине, и за то левакъ има быти велик наймањѣ ѿ полъ хакова. Послѣ тога ꙋзми ꙋ єданъ чистъ сосꙋдъ толикѡ мꙋста, коликѡ ꙋ левакъ ꙋ єданпꙋтъ усꙋти можнѡ, и ливай ꙋ левакъ на гꙋнкꙋ, и тогда не избади, но малкѡ подигни запꙋшачь ѿ трꙋбке левкове, да мꙋстъ полагањѡ може кроз гꙋнкꙋ

гънкъ пролазѣки у бъре теѣки, и кадъ мустъ савъ изъ левка у бъре уѣе, одма запъши опетъ трѣбкъ, и овакш твори, докльѣ бъре напънитсе, и тогда извади левакъ, и одма удри врань добрш, и залѣпи глиномъ дебело, и такш остави за 14 дней стаѧти; потомъ узми дрѣгое бъре, закади добро гвирцованнымъ съмпоромъ, намѣсти на нѣга предреченнымъ начинномъ левакъ съ гънкомъ фришкомъ, и прѣточи оное изъ перваго бърета вїно у ово дрѣгое, такимъ начиномъ чинѣки, какш и съ первымъ, и остави опетъ за 4. нлѣ стаѧти, и тогда опетъ такимъ начиномъ прѣточи у дрѣгое съ гвирцованнымъ съмпоромъ приправленное бъре; и послѣ два мца опетъ такш прѣточи. Ово вїно прѣ- бъдетъ до дрѣге бербе слатькш, чистш и быстро какш наилъчшее вїно.

числ. 9.

Еще иначе начинити ѿ мъста нѣмое вїно.

Узми бъре, у коемъже еданпътъ или двапътъ было вїно, испари врѣломъ сланомъ водомъ, какогмо у главы 5. показали, послѣ

лѣ наспи пъно воде да стоитъ за 2. или 3. дна, потомъ проспи водъ, и бъре нека осъшитсе, и тога дна, кадъ хоѣешь у нѣга мъстъ ливати, зажежи унътра лѣпъ припра- вленный съмпоръ, и кадъ згоритъ, успи одма 3. или 4. канте фришка, тога дна исцѣѣенногъ мъста, затвори добро, и пре- мѣки бъре съ ръке на рькъ, по обычаю ис- паривана; послѣ опетъ зажежи унътра при- правленный съмпоръ, и спетъ успи 3. или 4. канте мъста, и затворивши премѣки бъре какш найпре; овакш еднакш треба чинити, докле веѣь бъде не возможнш бърета теш- кости ради премѣтати; и тогда доспи мъ- стомъ и затвори кранѣмъ добро, залѣпивши озгоръ. Послѣ 8. дней прѣточи у дрѣгое бъре, обаче такимъ начиномъ, ка- кш и первое, то есть съ приправленнымъ съмпоромъ и премѣтанѣмъ. Послѣ 4. нлѣ прѣточи опетъ такш у дрѣгое бъре, и послѣ 2. мца такимъ истш начиномъ у дрѣгое бъре прѣточи, и такш имати бъдешъ доброе и постоанно сладкое вїно.

числ.

ЧИСЛ. IO.

Еще иначе нѣмое вїно ѿ мѹста начинити.

За осамъ или IO дней прежде бербе закадити бѹре съ лѣпымъ приправленнымъ сѹмпоромъ, и затворити, да дымъ распространитце и останетъ ѹ бѹретѹ; Трекега дне опетъ зажежи ѹнѹтра сѹмпоръ, и опетъ такѡ онога дне, кадъ мѹстъ ѹнѹтра ливати хоѣшь, и одма ливай сладакъ фришакъ мѹстъ; обаче трѹбкѹ левка спола обложи добро крпомъ, а такѡ и ѹнѹтра запѹшавай трѹбкѹ кадъ ливати престаешь, что бы сѹмпорный дымъ не исходїо наполѣ; и кадъ бѹре напѹнѣно бѹде, треба завраньити добро, и дебело залѣпити, что бы нимало воздѹха ѹнѹтра не ѹшло, понеже иначе наунетъ мѹстъ врѣти, и избити дана. Кѹпцы, кои съ вїнами торгѹютъ, содержавают оваково вїно ѿ године до године, что бы дрѹгаа старая вїна съ нимъ поправлали.

ЧИСЛ. II.

Еще иначе нѣмое вїно ѿ мѹста начинити.

Приѹготови бѹре съ приправљенным сѹмпоромъ, наспи фришка мѹста, затвори добро, шстави за две ноѣи и междѹ нима єданъ данъ стаати, и паднетъ дрождина на дно, тогда прѣточи ѹ дрѹгое, такоѣръ са сѹмпоромъ приѹготовленное бѹре, и ѡстави опетъ за толикѡ стаати, и паки прѣточи ѹ сѹмпороване бѹре, и опетъ дрождина паднетъ на дно, послѣ опетъ и трѣтїй пѹтъ прѣточи ѹ сѹмпороване бѹре, и затворивши добро остави ѹ подрѹмѹ стаати за 2 Мца, и послѣ можешь ѹпотреблавати; пребѹдетъ оное слатко какѡ за пиѣе, такѡ и за поправланѣ дрѹгих худыхъ вїнахъ.

Предположенна вїна наричѹтсе нѣмыми за то, что человѣка, кои нихъ безобзирке пїетъ, нѣмимъ, то єстъ говорити не могѹцимъ ѹчинитъ, какѡ Ирижкинѹ Шербетъ.

ЧИСЛ. 12.

Содержати вїно или мусть слатким за цѣлый годъ.

Узми чиста и зрѣла грозѣа, постави на сунце простаати за три дна, а четвертога дне успи у оранїю фришка муста, кои не на кесу, но самъ изъ смуланнога грозѣа кроз рѣшетку прошаш, и кувай на ватри, докле трећїй талъ савритъ, и кадъ хладно буде, тогда оно простаалое грозѣе смулай и исцѣди кроз кесу, и успи у буре, и на то успи оное куваное, затвори добро, и остави за 6. Нѣ стаати, и тогда прѣточи у другое буре, и обѣси унутра на єданъ хаковъ тога вїна, 8. лота ситно изсѣчена и стучена корена бѣле перунике, и такимъ начином ово вїно будетъ деликатно, слатко, постоано, и здраво за пиће.

ЧИСЛ. 13.

Єще другое средство къ содержанїю слаткога вїна.

Успи фришка, кроз рѣшетку пропущенога муста у двойку, или у хаковъ, затвори

ри добро, метни у воду съ єдногъ клафтера дубоко, и остави за 6. или за 7. Нѣ стаати, и потомъ извади и метни у подрумъ: оное пребудетъ бистро и слатко за свагда. Можно таково малое буде, гдѣ нейма друге толико дубоке воде, у бунаръ на ланцахъ спустити.

ЧИСЛ. 14.

Єще иначе слатко ѿ муста вїно начинити.

Тога дне, кадъ грозѣе за цѣѣнѣ берутъ, зажежи гвирцованный сумпоръ у буретъ, но буре запуши крпомъ, да дымъ неизиће на полѣ. Потомъ успи мустъ кроз левакъ, коега спола трубку обложи крпомъ, какосмо прежде говорили, и кадъ буре напуните, то затвори врантѣмъ добро и залѣпи Землїомъ дебело. Двванадесетога дне пробуши бургицомъ дано и испусти мало у чашу тога вїна, смотрѣти бистринъ, и ако єще нїе бистро, то затвори рупицу добро, и остави єще за нѣколико дней стаати да избистрите, потомъ узми другое буре, закади какш и первое съ гвирцованнымъ сумпоромъ, и прѣточи у нѣга оное вїно, и тогда узми

Корена бѣле первнике,
Галганта, слатке Корице,
Онайза, ѿ свакогъ по 1. квинтликъ.
Шекера 1. лотъ.

Све по особъ стучено смѣшай, метни у кесицъ, привежи оздолъ камечакъ, или комадакъ олова, и обѣси у бурe да на среди кесица буде, и нека такѡ за 15 дней виситъ, и будетъ вїно весма изредное. Надобнѡ обаче нѣга прѣ Рѫжтво Хрѡтово, и опетъ у почетку марта Мца у ѻмпороване бурe преточити. Ѿ овога вїна едан хаковъ усти у осамъ хакова другога вїна, и ово будетъ сладко и скуплѣ за продажъ.

числ. 15.

Еще иначе слатко вїно начинити.

Онога дне, кадъ грозѣ за мустъ братисе има, прибави на едну десетачку мушта, 4 олбе млека фришка и чиста, ктому едну четвертъ фунте крутога брашна (съ коимъ платна крутимъ творетъ), Успи нѣколикѡ млека у чистъ лонацъ и сипай помало тога брашна мѣшаюћи непрестаннѡ, докле све брашно успешь, и мешаюћи начинишъ, да буде какѡ пепа, послѣ усипай и оставшее млеко, мешаюћи. Потомъ успи то изъ лонца у еданъ чабаръ и наспи фришка мушта, промѣшай добро съ дрветомъ, да свелѣпо смѣшасе, и тогда успи све у бурe, и одма успи фришка мушта толикѡ, да съ едне олбе на верхъ праздно буде, кое доспи чистомъ водомъ; послѣ едногъ сата метни славину у бурe, и источи едну олбу мушта, и озгора доспи водомъ; овако твори тога дне три или четыре пута, и такимъ начином муштъ избистритсе. Другога дне приуготови съ гвирцованнымъ ѻмпором бурe, и чувай притомъ, да Ѻмпорный дымъ наполѣ не изиће; но ово бурe има быти нѣколико меншее ѿ первога, и такѡ преточи у нѣга оное бистрое вїно, а дрождина останетъ у первомъ, кою можно потомъ у комину бацити за ракїю; а ово другое бурe, колико буде праздно, допуни другимъ бистримъ вїномъ. Притомъ узми

Корена бѣле Первнике, Галганта,
Слатке Корице, Орашчика,
Онайза, ѿ свакогъ по ½ лота.
Шекера, 2. лота.

Све стучено обѣси у кесицы у Бурѣ до средине, и остави за 14 дней стаати унутра и потомъ извади. Ово Вино треба предъ Ржтво Хртово, и у почетку марта мца преточити у другo малко сумпорованное бурѣ. Но знати надобно, что споменутое млеко и брашно вино избистритъ и купно съ дрождиномъ на дно падутъ, а у вину нимало не останутце. Єданъ токмо такових овога вина уливенъ у 20 такова другога вина, учинитъ овому большую цѣну.

чинъ. 16.

Очистити мустъ ѿ дрождине, да сладакъ пребудетъ.

Успи фришка, на рѣшетку пропущена муста у повелико бурѣ, остави стаати да дебела дрождина на дно сѣдне, потомъ метни съ єднога педља высоко ѿ дна славину. Намѣсти великій левакъ у другое приправљенное бурѣ, метни у левакъ до половине и више чисте рунке метле, и тако преко тога пречоци онай мустъ у ово другое бурѣ. Такимъ начиномъ будетъ мустъ бистаръ безъ сваке дрождине, ком бы потомъ вину вредити, или

или киселимъ учинити могла. Надобно обаче нѣга у хладномъ подрумѹ держати, и пребудетъ сладко и крѣпко.

чинъ. 17.

Мустъ скоро разбистрити.

Успи муста до полака бурета, или мало више, а другое стави у великомъ котлу на ватру, метни унутра сухихъ жилахъ ѿ морине, или како у насъ кажутъ, свитака, и тако некасе кува, докле свитки раскуваютце, тако да нихъ болѣ видити не можно, ради чега треба на ситно нихъ изсѣкти, потомъ успи тако врѣло у бурѣ, у мустъ, и затвори добро; обаче да не будетъ бурѣ до верха напунѣно.

чинъ. 18.

Сахарное вино ѿ муста начинити.

Подай начинити єдно бурѣ ѿ петъ чертвертей такова, то есть ѿ 75. олби: дуге да будутъ дебеле, и дана дубоко и подебело у дуге урѣзана; свако дано, ако не може быти ѿ єднога, то найвише ѿ два комада; да буде наобручано крѣпкими обручи съ

обе стране ѿ краева до врана, обаче на самыхъ краевы, и до врана съ обе стране по єданъ добаръ гвозденъ обрѹчъ и такѡ 4. такова гвоздена обрѹча. Такимъ исто начиномъ устроити єще и єдно хаковче, и такѡ обоє запарити и испрати какое ѵ 5 главы речено, и кадъ бѹде оно первое бѹре сѹхо, ѹзми съ гвирцами приправленногъ сѹмпора 1 лотъ и 1. квинтликъ, и зажежи ѵ бѹретѹ такѡ, какосмо ѵ главы 6. подъ числомъ 22. показали, єдныимъ или дрѹгимъ начиномъ. Послѣ напѹни то бѹре съ фришкимъ мѹстомъ, кои тога часа кроз рѣшеткѹ пропѹщинъ, но трѹбкѹ левка спола обавити крпомъ, а ѹнѹтра запѹшити до ливана, и кадъ почнешъ ливати, отпѹши и ливай непрестанно, что бы сѹмпорный дымъ изъ бѹрета не исходїш, и кадъ напѹнитсе, извади левакъ скорш, и одма врапѣмъ съ крпомъ чистомъ увїенным наикрѣпше затвори. Потомъ намѣсти бѹре на такое мѣсто, гдѣ бы сверхѹ врана греда была; ѹзми тогда подебело крѣпко дрво, положи єданъ край правш на врань, а дрѹгїй край подбїй подъ гредѹ, и дотерай полагано такѡ, что бы то дрво на враню и подъ гредомъ правш,

но

но крѣпкѡ стаало. Єще дѹжина бѹрета да бы междѹ двѹма крѣпкѡ стоащими стѹпцы стаала, и намѣсти єдно пошироко и подебело парче растове даске на дано ѿ дѹгахъ до дѹгахъ прѣко; ѹзми поако дрво, намѣсти на онѹ даскѹ на данѹ єданъ тога дрвета, а дрѹгїй край упри ѵ стѹпацъ и зби до толикѡ долѹ, какоѣ исто дрво право ѿ дана до стѹпца стаати: а такѡ ѹчини и съ дрѹге стране; но можно ѣмѣсто стѹпаца ѵ стѣне упрети; и такимъ начиномъ утвердивши остави за 12 Нѣ стаати. Потомъ закади предреченное хаковче съ полъ лота приправленногъ сѹмпора какосмо рекли, послѣ пробѹши повысоко первое бѹре и метни славинѹ, и ако не бѹдетъ вїно хотѣло ићи кроз славинѹ, то пробѹши озгоръ кодъ врана маломъ бѹргицомъ, и прѣточи то вїно ѵ хаковче на левакъ такимъ начиномъ какѡ найпре, т. є. обавивши левакъ спола, и непрестанно ливаюћи, дабы дымъ сѹмпорный на полѣ не изышао, и послѣ єднога мца можешъ ѵ бѹтелке и ѵ ферталчадъ расточити, и ѵ єдномъ сандѹкѹ ѵ сѹхъ песакъ ѵ подрѹмѹ зарыти, и ѣмѣсто Шекера употребавати.

ЧИЛ. 19.

Деликатное капљевое вїно ѿ мѹста начинити.

Къ правленю Капљевогъ вїна надобно имати две дрвіне Козе, єданъ изъ две широке даске добро саставленъ и споенъ ѻлѹкъ и єдно толикш широкѹ и дѹгачкѹ лотрѹ, коликое широкъ и дѹгачакъ олѹкъ. У єдной чистой собы намѣстити оне Козе єдно ѿ друге толикш далекш, какш на нихъ олѹка можно поставити, и по бокамъ съ оба краа клинови стѣснити треба, да бы олѹкъ не могаш ни на єдно странѹ прекренѹтисе. Лотра има быти съ 12 пречагахъ; междѹ коима на побочныхъ дрветахъ треба добре дрвене клинове ударити, и такш ово лотрѹ по кирхѹ олѹка поставити, и утвердити, да бы не могла никѹда помакнѹтисе. Козе съ олѹкомъ имадѹ съ єдне стране быти выше, а съ друге ниже, и подъ ово нижню страну подметнѹти кадѹ, у кою вїно изъ олѹка има теки. Къ томѹ начинити ѿ дебела, висма гѹста платна Кесе, съ єдногъ краа заошерласте затворене, а съ другогъ

краа широке отворене, и на овой широкой страны начинити добре петљ, даде Кесе могѹтъ запинати за оне клинове на лотри. Ове Кесе имадѹ быти простране такш, да 15 или вишe олби мѹста станетъ ѹ єднѹ. Число Кесахъ има быти толикш, коликш Клинахъ на лотри, и коликш тога више, толикш выше и скорѣе ѹ єданпѹтъ вїна нацѣдитсе, токмо обѣшене и напѹнѣне на лотри кесе, да бы єдна друге неприкасавалась, окромѣ да свака висећи на страны олѹка леижитъ. Сверхъ тога намѣстити ѹ истой собы єдно бѹре, и на нѣга кадѹ, кол има по среди пробѹшена быти на нѣколикш мѣстъ; метнѹти ѹ истѹ кадѹ или чисте рѹнке метле, или тишлерскихъ стрѹготинъ, а на то бѹре треба выше долныхъ обрѹчахъ съ бока спрамъ врана задѣти славинѹ. Све то такш ѹ уготовности держати.

У вїноградѹ тога дне, кадъ треба домѹ носити, бранное, обаче зрѣлое и не плѣснивое грозѣе смѹлавати по сбычаю, й кроз рѣшеткѹ токмш пропѹштати. Притомъ имати на Коли єдно съ обе стране задньѣвено бѹре кое да има съ єдне стране на дан славинѹ,

и овѹ са славиномъ странѹ поставити сострагѹ ради лакшега кодъ дома истакана, а бѹре да бѹде толикш велико, колико оное ѹ собы; и такш ѹ исто на коли бѹре ливати онай пропѹщенный мѹстъ, и носити домѹ, гдѣ истакати ѹ чисте сосѹде, и ливати ѹ онѹ ѹ собы на бѹретѹ кадѹ. Гѹстаа дрождина оставатисе бѹдетъ ѹ кады на гѹнки, а мѹстъ съ танкомъ дрождиномъ проходитъ кроз гѹникѹ и избѹшенѹ кадѹ ѹ подлежащее бѹре, изъ коега потомъ на долню славинѹ мѹстъ точити ѹ канте, и сипати ѹ кесе поредѹ, и изъ нихъ цѣдитисе и капати ѹ олѹкъ, а изъ олѹка теѣки ѹ подметнѹтѹю на нижнѣмъ краю Кадѹ. Нѣкіи сипаютъ принешенный изъ Вїнограда мѹстъ просто ѹ оно ѹ собы бѹре, и ожидаваютъ докльѣ дрождина гѹстаа на Верхъ изыдетъ, кою снимаютъ, и опетъ ожидаваютъ, и снимаютъ, такш чине по три и четыре пѹта; и акое време студено, то собѹ тѹ малкш загрѣваютъ, да бы та дрождина скорше изъ мѹста исходила, и потомъ ливаютъ мѹстъ ѹ Кесе, какосмо рекли. И кадъ первый тай мѹстъ изъ кесахъ исцѣдитсе, тогда те Кесе съ лотре снимити, оправи нихъ добро и чисто съ хладномъ

дномъ водомъ и метнѹти осѹшитисе, а дрѹге чисте сѹхе кесе обѣсити, и опетъ мѹстомъ насѹти да цѣдитсе; послѣ опетъ те кесе снимивши оправи, и осѹшитисе метнѹти, а перве сѹхе употребити, и такш дотлѣ чинити, доклѣ мѹста бѹдетъ, или коликш тко такового Вїна имати радъ. Таковое каплюще Вїно вадити чистимъ сосѹдомъ изъ Каде, и ливати ѹ бѹрадъ, кожѹ са цвѣтнымъ приправленнымъ сѹмпромъ не многш закаѣена; и тогда обѣсити ѹ кесицахъ ѹ свако бѹре по малко ѹ прахъ стѹчена Галганта, слатке Корице, онайзова сѣмена, и єще ако тко хоѣе каква Гвирца, и те кесице да стоетъ за 14 днеи а посльѣ нихъ извадити. Тко хоѣе ово деликатное Вїно держати за годъ, за два или дальѣ, треба нѣга ѹ фегрварїю мцѹ расточити ѹ ферталчадъ или ѹ бѹтылке, залити съ перста высокш чистимъ зейтиномъ и добро затворити, а потомъ зарыти ѹ песакъ ѹ хладнѹ подрѹмѹ; иначе же лѣта ѹ своей деликатности прити не можетъ, но на жалость газдинѹ ускиснетъ, понеже цѣна нѣгова ѹ насъ стоитъ 8. 10. 12. до 15. и до 16. форинтшвъ єданъ хаковъ, почемѹ и праведно жалити кадъ ускиснетъ.

ѹ

У Карловцы дѣлаютъ таковогъ вїна, а именуютъ оное: Капльвое пеленово вїно (Tropfen Wermuthwein) потому что ставетъ у бурадъ при другихъ гвирцахъ, еще по едну Кесицу горскогъ ситно изсѣчена пелена, коега обаче у пїтю тога вїна едва познати можно, почему и всуе пеленъ метю, и тако именуютъ нѣга. Ради таковогъ многогъ правлена тога Вїна имадутъ два и три напредъ реченнаа строена, то есть Олукшвъ, лотрахъ и Бурадей, причемъ данъ и ноѣь два чавѣка быти имадутъ. Но

Тко рàдъ за свою домашню потребу таковогъ вїна имати, можетъ безъ олука и безъ лотре начинити, то есть: узми таковъ Кадъ, у каковой цѣдитсе бѣлое или червленное вїно, какосмо у главы 9. подъ числомъ 2. говорили, но дабы та Када по-высока была. Удри клинове или Ексере по нїой озгорѣ наоколо, и по нима обѣси Кесе, и подъ тъ кадъ подметни меншую, какое таможде речено; въ прочемъ такш чини, какосмо горѣ при олукъ говорили.

числ. 20.

Къ чему сладкаа вїна пользуютъ?

Съ предописанными слатькими вїнами можно сва худа, кисловатаа и невгоднаа вїна добрыми и благовкусными учинити, сирѣчь: У послѣдней четверты луне мца февруарїа преточити таковое худое вїно у другое приуготовленное буре, и усути на еданъ хаковъ тога вїна, 8, или 10 олби слатькога вїна, и будетъ доброе за питье и за продажу. Обаче притомъ и ово знати треба, да само толикш вїна са слатькимъ поправитсе, коликш можно ускорш или источити, или продати на источенѣ по корчмамъ. Аколи тко хоѣе чрезъ цѣлый годъ держати, то надобно нѣга нѣколикш кратъ у годины у добрш-приуготовленное буре претакати.

числ. 21.

Ꝺ муста начинити вїно крѣпкое.

Кадъ мустъ у бурету превритъ, обаче еще шуштитъ, то усипи у нѣга фришка муста

и нѣколикш стуженнога вїнскога среша, и бѫдетъ опетъ врѣти, и кадъ престанетъ а шѫштитъ, то опетъ успи фришка мѫста и среша, и овакш чини четыре пѫта, но смотри дабы на полѣ не избирало, и бѫдетъ сво вїно крѣпкое, а притомъ сладостно и постоано.

числ. 22.

Еще иначе крѣпкое вїно ѿ мѫста начинити.

Тога дне, кадъ мѫстъ цѣдитисе има, узми сѫхое бѫре, успи у нѣга єдно или двѣ холбе ракїе, по величины бѫрета, затвори бѫре и премѣти сѣмш и тамш; потомъ узми

Корена жѫчанице;
Каранфилка, по єданъ лотъ.
Сладке корице, полъ лота.
Сѣмена онайзова, и
Жѫтогъ шекера, по 2. лота.

Све у аванъ стѫти и бацити у исто бѫре, и ктомѫ еще єдно шако Бгородичине траве, и послѣ успи мѫстъ унѫтра, но толикш да съ верха съ єдне шаке праздно остане, и покри врапѣвѫ ѣмѫ каменомъ, и такш да

да стоитъ чрезъ єданъ мцъ, и тогда чистимъ, кое совершенно преврило, вїномъ доспи и затвори добро врапѣмъ; и такш бѫдетъ ово вїно чисто, бистро, благовкѫсно и крѣпко, нити кадъ поквaритисе бѫдетъ.

числ. 23.

Еще иначе начинити крѣпкое вїно ѿ мѫста.

Кадъ мѫстъ непрестанно дрождинѫ изъ себе избаца, то успи у нѣга жестоке комовице ракїе, по величины бѫрета, олбѫ єднѫ, или двѣ, или манѣ, и бѫдетъ то вїно у свое време крѣпко, и можешъ держатига, докле хотѣшъ.

числ. 24.

Еще иначе крѣпкое вїно начинити.

Узми єданъ лотъ Тамнана, и толикш Измѫрне, стѫци у прахъ, метни у кесицѫ и обѣси у мѫстъ кадъ почне врѣти, и бѫдетъ потомъ вїно доброе и крѣпкое.

ЧИСЛ. 25.

МУСТЪ У СИЛНОЕ ВЇНО ПРЕТВОРИТИ.

Кадъ мустъ начнетъ врѣти, баци унутра ситныхъ струготинахъ ѿ смрековине, или обѣси хмелѣва цвѣтїа у кесицы до средине бурета; или Наута, Измїрне, сѣмена чернобылѣва, спиканарда, или сухихъ цвѣталыхъ пшеничныхъ класовъ, ша тко изъ овыхъ вещей хоће, понеже свесу добре, и кадъ вїно превритъ, тогда извади те вещи наполѣ, и такимъ начиномъ пребудетъ вїно при своимъ колору и крѣпости до конца.

ЧИСЛ. 26.

ОЩЕ ИНАЧЕ ПРЕТВОРИТИ МУСТЪ У КРѢПКОЕ ВЇНО.

Узми Корена Галганта, 8. лота.
Каранфилыка, Гайскихъ зернъ,
Орашчикова цвѣтїа, Исїота,
Слатке Корице, по 4 лота.
Кресквиныхъ єзграхъ, 2. фунте.
Вишнѣвыхъ єзграхъ, 1. фунту.

Све

Све стучено и смѣшано метни у велико стакло, усипи наилучшега вїнскога спирта съ едне шаке выше овихъ вещей, затвори добро, и за 10 или 12 дней держи на сунцу грызтисе, и тогда усипи тога спирта по нѣколикш у свако буре, кадъ буде мустъ престао врѣти, разве еще шущитъ; и будетъ то вїно весма крѣпкое и благовкусное.

ЧИСЛ. 27.

КРѢПКОЕ ВЇНО ѿ МУСТА НАЧИНИТИ.

Усипи мустъ у буре толикш, да съ едногъ педла озгоръ праздно буде, потомъ узми единъ шуплю дугачкъ тръскъ, метни у буре, заденi у тръскъ озгоръ маленъ левчитъ, и кроз нѣга и тръскъ усипи полагано единъ олкъ или двѣ, по величины бурета, вїнскога спирта, или жестоке комовице ракїе; и такш хоће тай мустъ оздолъ, а не озгоръ врѣти, и останетъ вїно сладко, и ѿ оне ракїе получитъ много болю снагу, неголи другa вїна.

ЧИЛ. 28.

Еще иначе крѣпкое вїно начинити.

Между Успенїемъ и Рѫтвомъ Мтере Бжїе набери хмела, осуши на безсолнечномъ мѣстѹ; къ томѹ насѣци смрековине, олюци корѹ лѣпо, изсѣци дрво на танке люске, и метни осушитисе како и хмель. Со Берби кадъ успешъ мѹста ѹ закаѣнное приправленнымъ сумпором бѹре, и почне врѣти, тогда метни на единѹ десетачкѹ мѹста пол фѹнте хмела ѹ кесѹ, привежи оздолъ каменчакъ и обѣси ѹ бѹре до средине, и къ томѹ пол фѹнте ситно изсѣчена иверя или стрѹготинъ предреченне смрековине метни ѹ другѹ кесѹ, и обѣси такоѣръ ѹ бѹре до средине; потомъ узми двѣ олбе сладка млека, съ коега каймакъ лѣпш снимлѣнъ, успи ѹ млеко нѣколикш жестоке ракїе или вїнскогъ спирта, измѣшай добро, и такш успи ѹ бѹре, кадъ почне врѣти, и кадъ превритъ и са свимъ утишасе, тогда извади оне Кесе, и ѹ феврѹарїю мцѹ преточи истое вїно ѹ другое съ пол приправленногъ Сумпора закаѣнное бѹре, и ово вїно пребѹдетъ за 4. 5. до 6. годинъ добро и не превратимо.

ЧИЛ. 29.

Крѣпкое и постоянное вїно ѿ мѹста начинити.

Кадъ тко ѹ бѹре доброга мѹста єданъ сайтликъ доброга вїнскогъ спирта успе, то бѹдетъ послѣ изъ тога презредное, крѣпкое и постоянное вїно. А єще лѹчшее бѹдетъ, ако ѹ ономъ спиртѹ наипре различные гвирцови ѹгризѹсе.

ЧИЛ. 30.

Начинити вїно крѣпчае, нежели само собою есть.

Узми Корена Блаженка, 2. лота.
Сладке корице, Галганта, по ½ лота
Бѣлогъ Исїота, Гайскихъ зернъ,
Орашчика, и Орашчикова цвѣтїа, по 1. квинт.

Све ове вещи ситно изсѣци и обѣси ѹ Петачкѹ мѹста, нека совокѹпнш превритъ и бѹдетъ то вїно весма силно и добро, кое старымъ и слабомоцнымъ людма и коиѹ хладногъ ес-

тества, полъзѣтъ, но младыма и жаркима есть вредително.

Чинъ. 31.

Слабое старое вїно посредствомъ мѹста добрымъ начинити.

Источи изъ едне десетачке два хакова таковогъ слабогъ старогъ вїна у едно тройко, и усипи у десетачко едан хаковъ фришка сладка мѹста, и бѹдетъ све вїно врѣти, и кадъ нѣколико престане, то опетъ усипи пола хакова таковогъ мѹста, и бѹдетъ опетъ врѣти, и по престаню усипи опетъ мѹста толико, да съ едне шаке токмо празно бѹде останетъ; а овако чини и съ онымъ вїномъ у тройки, гдѣ найпре усипи три четверты мѹста, а по престаню врена, усипи прочее. Ово вїно бѹдетъ потомъ весма преизредное и крѣпко.

Чинъ. 32.

Доброе вїно у есени начинити.

Узми ледногъ шекера, 32. лота.
Корена ѿ Капарчика,
Орашчикова цвѣтїа, по 3. лота.

Све

Све стѹци и смѣшано метни у дѹгачко кесе, и сѣси у бѹре у мѹстъ, када превритъ, затвори бѹре добро, и нека тако стоитъ за 24 дна, послѣ можешъ кесе извадити, и вїно бѹдетъ преизредное. Та мѣра идетъ на 10 хакова.

Чинъ. 33.

Слабое вїно крѣпкимъ начинити.

Када нѣке есени бѹдетъ вїно слабо, или ако на коей земли родисе слабое вїно, и потомъ слаба надежда за добро продатъ, то узми на 20 хакова такова вїна
Галганта, 2. фѹнте.
Корена бѣле перѹнике, и
Клаженкова Корена, по полъ фѹнте.
Сѹхогъ Иссопа, 2. шаке.
Маїерана, и
Зо́вина цвѣтїа, по 1. шакѹ.

Коренѣ стѹци, а траве ситно изсѣци, све смѣшай и у кесице равномѣрно метни, и обѣси у мѹстъ у едно или у више бѹради, и усипи къ тому две олбе наилѣпшега вїнскога спирта, и тако остави врѣти, и имаѣшъ тако

изрѣдное и крѣпкое вїно, что многїи дивитисе бѹдѹтъ.

числ. 34.

Крѣпкое вїно начинити, кое скорш упоитъ.

Узми сѣмена ѿ рѹтѣ распричасте єданъ лотъ, стѹци у прахъ, къ томѹ 8. лота стѹчена шекера, метни свако по особъ у кесице, и обѣси у вїно, и бѹдетъ крѣпко.

числ. 35.

Новое вїно старымъ начинити.

Тко хоће новое вїно начинити, да бѹде подобно старомѹ, то узми

Горкихъ бадема, и траве смиљките, по 2 лота.

Госпина была, 6. лота.

Лавендина цвѣтїа, 6. лота.

Све те вещи стѹѣи, смѣшати, метнѹти у кесицѹ, и ѿбѣсити у вїно.

числ. 36.

Преизредное вїно ѿ Берби начинити.

Узми на єдно бѹре ѿ 5. хакова
Чиста и наизрѣлїега Грозѣа 1½ хаковъ.
Морскога грозѣа, и
Розиники, по 12 фѹнти.
Шекера 5. фѹнти.

Све то метнѹти у бѹре, и налити лѣпимъ фришкимъ мѹстомъ, да совокѹпнш превритъ, и бѹдетъ ово вїно таковымъ пріатнымъ напиткомъ, ѿ коемъ не можно доволнш напѹдитисе.

числ. 37.

Начинити ѿ мѹста вїно, да бѹдетъ подобное Италїанскомѹ.

Узми Сладке корице, 8. лота.
Орашчикова цвѣтїа, 1. лотъ.
Орашчика, 2. лота.
Каранфилка, и
Райскихъ зернъ, по 1½ лота.
Сетвала 1½ лота.

Кубебахъ ½ лота.
Дугачкогъ бибера, 2. квинтлика.
Корена блаженика 4. лота.
Жутогъ шекера 1. фунтъ.

Све то ситно изсѣкши и стуцкши, и смѣшавши метнути у дугачкъ кесъ ѿ негуста платна, привезавши оздолъ чистъ камичакъ, и обѣсити у бури у мустъ да совокупно превритъ, и кадъ бистро будетъ, можно то вино пити; кое есть здраво, и по вкусу сходствуетъ наилучшимъ Италіанскимъ винамъ.

числ. 38.

Ѿ мушта начинити вино како Италіанское.

Узми чиста зрѣла грозѣа, колико хоћешъ, разастри по слами стаати дотлѣ, докле увенутъ и будутъ како морское грозѣе, и къ тому полакъ толико Ґозиники, кое метни у теплу воду да набрекнутъ, и потомъ метни обое у бури, и налій добрымъ мустомъ, и остави тако стаати до Марта мца добро затворено, и тогда прелочи у другое бури, или у Бутылке кое у песку держати.

числ. 39.

Еще иначе начинити Италіанское вино.

Метни у хаковче лѣпихъ розиники 12 фунти, и 1. фунтъ жутогъ Шекера стучена, налій на то старога червленогъ вина повыше ѿ полакъ, а прочее долій червленымъ фришкимъ мустомъ, и будетъ сасвимъ подобное Италіанскому вину.

числ. 40.

Еще иначе начинити Италіанское вино.

Узми новое бури, испари и испери, какосмо у главы 5. учили, и кадъ осушитсе узми винскогъ спирта єдну или двѣ холбе по величину бурета, успи у Бури и зажежи какосмо у истой главы подъ числомъ 11 показали, потомъ налій бури сладкимъ фришкимъ мустомъ, но съ єдногъ педла да праздно остане, и тогда успи унутра, на 2. хакова єданъ сайтликъ винкогъ спирта, крозъ тирку тако полагано, что бы тай спиртъ не

ушаш у мѣстъ, но повьрхъ мѣста да останетъ, и воспетитъ врѣнѣ нѣгово, ѿчега бѫдетъ то вїно весма крѣпкое, доброе и сладко.

чинъ. 41.

Ещѣ иначѣ начинити вїно Италїанскомъ подобное.

Узми наизрѣлїега грозѣа, метни на сѫнцѣ или у фѫрѫни провенѫтисе, и потомъ колико можно по откидай зерна съ петељкахъ, одадни бѫре съ едне стране, и метни едан таван таковог грозѣа, и по нѣмъ едан таван йвера или Стрѫготина ѿ лескова дрвета, и по овомъ опетъ таван грозѣа, и опетъ иверѣ, и тако далѣ до половине бѫрета; и послѣ задневши наспи найлѣпшега мѣста, и обѣси у кеници по нѣколико стѫчене сладке корице, ѓайскихъ зерна, орашчикова цвѣтїа, и остави тако да превритъ, а у пролѣтїе можешъ преточити у бѫтылке и у песъ держати. Есть вїно весма деликатное.

чинъ. 42.

Ещѣ иначе начинити вїно Италїанскомъ подобное.

Узми сладке корице 4. лота.
Каранфилька ѓайскихъ зерна,
Орашчика, по 2. лота.
Сѣмена Корїона 1. лотъ.
Галганта 4. лота. Кѫбебахъ, и
Дѫгачкогъ бибера, по 2. лота.
Госпина была, и Корена бѣле первнике, по 2. лота.
Крескавиныхъ езграхъ, 8. лота.
Кышнѣвыхъ езграхъ 6. лота.

Овако поособъ у аванъ пѡнакрѫпно стѫчено, и совокѫпно смѣшано, метни у едно велико стакло, налїй доброга вїнскогъ спирта, затвори стакло добро, постави на сѫнцѣ за 8 или 14 дней стаати, и потомъ исцѣди тай спиртъ кроз чисто сѫкно у дрѫгое стакло и добро запѫши, а у первое стакло на оне вещи успи опетъ спирта и постави стаати на сѫнцѣ за 14 дней, и послѣ процѣдивши кроз сѫкно, соедини съ первымъ. Кадъ

дакле хощешъ нѣкое новое вїно силнымъ и крѣпкымъ начинити, то усипи у нѣга предреченнога спирта по произволенїю, и будетъ превзредное вїно, кое уравнавасе Италїанскомъ.

числ. 43.

Начинити изредное вїно, за попрак слабыхъ вїнъ.

Узми морскога грозѣа 8 фунти.
Гозинки 6. или 7. фунти.
Шеѣера 14 фунти.

Метни све то у добро приуготовленное хаковче, усипи на то 50 холби лѣпога старога вїна, и къ тому три сайтлика наилюѣега вїнскога оцта, промѣшай све то у хаковчету са штапомъ, и метни на теплое мѣсто да превритъ. и тако имаѣешъ такое благородное вїно, съ коимъ свака худаа и кисловатаа вїна тако поправити и лѣпими учинити можетъ, что дивитисе есть.

числ.

числ. 44.

Благовкусное вїно начинити.

Узми на єдну десетачку
Кѣлогъ Исїота, и дугачкогъ Бибера, по 2. лота.
Орашчика, Каранфилька, и Игирота, по 1. лотъ.

Изѣци найпре све ситно, потомъ стуци у авану, и метни у чисту кесицу, свежи канапомъ добро, намѣсти ню у єдну пространу чашу, усипи доброгъ вїнскогъ спирта толико, да цѣла кесица покрывена буде, повежи озгорѣ чашу добро, что бы сила изнутра не исходила, и остави такш за три дна и три ноѣи стаати, потомъ свежи дугачакъ канапъ на кесицу съ камечкомъ оздолъ привезанымъ, и обѣси у буре да са шаке выше дна виситъ, и тогда затвори буре добро, и послѣ 4 дна извади кесицу и стисни рукомъ надъ нимомъ бурета, да сва мокрота са силомъ оныхъ гвирцовъ у буре исцѣдитсе. И тогда можно то вїно огледати, ако нейма доволнш мириса, то спетъ обѣсити

кесицу

кесицѹ чрезъ нѣколикш днéй; аколиѣ добро, то метни кесицѹ опетъ ѵ спиртъ, и послѣ обѣси ѵ другое бѹре.

числ. 45.

Начинити Вїно, нарицаемоѣ Малвасїа.

Ѵзми Гайскихъ Зернъ,
Кѹбебахъ, по I. лотъ.
Гайскогъ древа, Галганта, Сетвáла,
Орашчика, и орашчикова цвѣтїа, по ½ лота.
Сладке корице, и Каранфилька, по ¼. лотъ.
Леденогъ шѣера, 8. лота.

Стѹци све и смѣшай совокѹпнш, метни ѵ єднѹ великѹ чашѹ, и наспи Вїнскогъ спирта, затвори добро, и остави за два дна стаати, и тогда исте вещи извадивши метни ѵ кесицѹ дугачкѹ привезавши оздолъ комадакъ коситера, и обѣси ѵ бѹре до средине вїна, и послѣ 5. или 6. днéй извади наполѣ кесѹ, и такимъ начиномъ имаѣешъ вїно, кое по вкѹсѹ истинной Малвасїи не многш ѹступа.

числ.

числ. 46.

Еще иначе Малвасїю начинити.

Ѵзми Галганта, Каранфилька,
Гайскихъ Зернъ, слáдке Корице, и
Нсїота, ѿ свакогъ по нѣколикш,

По величины бѹрета, стѹци накрѹпнш и метни ѵ вїнскомъ спирту грызтисе за 24 сата, потомъ метни те вещи ѵ кесицѹ, и обѣси ѵ бѹре до половине вїна, и послѣ три дна извади, и бѹдетъ то вїно такш крѣпко, какш истинная Малвасїа.

числ. 47.

Мѹшкатное вїно начинити.

Ѵзми цвѣталогъ босилька, и зóвина цвѣтїа, и къ томѹ приправљенногъ Корїонова сѣмена, метни све ѵ кесѹ и обѣси ѵ бѹре до средине, и остави такш стаати за I O днéй, и послѣ извади.

числ.

ЧИСЛ. 48.

Еще иначе мушкатное вино начинити.

Узми зовина цветія не сасвимъ расцветтала, осуши, метни у кесъ дугачкъ, обтси у буре у фришакъ мустъ, остави такш вретти; но свакога дне вади кесъ на полъ и стискви ню рукомъ добро, да мустъ изъ нъ идетъ у буре, и опетъ спуцай унутра, овакш чини докльгодь мустъ ври. Послъ извади кесъ, и вино имати будетъ вкусъ естественногъ мушкатногъ вина.

ЧИСЛ. 49.

Еще иначе начинити мушкатное вино, ѿ червленногъ муста.

Узми сува зовина цветка, I. фунтъ,
Косилька, 6. лота.
Скерлетикова цветка, 4 лота,
Онайза, 6. лота.
Госпина была, 4 лота.
Червлене руже, 4 шаке.

Све

Смъшай све совокупнш, метни у едну, или у двъ кесе, стави на ватръ у едномъ великомъ котлъ или у калансаной оранїи еданъ чаковъ фришка червленногъ муста, куватисе, съ коега обаче прилъжнш пъну снимай, и остави такш врътти, докльтрећій талъ и више савритъ, потомъ двигнувши съ ватре остави хладитисе, и послъ успи у двойку, и доспи съ другимъ фришкимъ червленымъ мустомъ, обтси до половине двойке у кесица предречение траве сѣме, и коренъ, и ктому I лотъ сладке корице, и потолику орашчика и орашчикова цветія, све наситно стучено; ове вещи да стоетъ у двойки, докльмустъ совершенно превритъ и избистритисе, и тогда извади, и вино у свое време преточи у другое буре.

ЧИСЛ. 50.

Еще иначе червленое мушкатное вино начинити.

Узми две фунте зовина цветка, едну фунтъ, Косилка, Орашчика, и орашчикова цветія по 5. лота, Коріонова сѣмена 12 лота; Косилакъ изсѣци ситно и смъ-

шай

шай са зовиным цветем; а проче вещи стуци у аван по накрупно. Начини кесе, како могут кроз вранев шим у буре уки, и таки наспи четворку фришким червленим мустом, и зовино цвеке са босилком метни у особливе кесе, а гвирцове смешавши совокупно метни у един кес, и све то обеси у муст, нека преврит, треба обаче буре вранем затворити, а токмо на врану провертети бургицом рупу; и када совршенно преврит и избистрице, тогда оне кесе извадити, и вино у последнй четверты луне фебруарове у ситну бурад преточити.

числ. 51.

Начинити мушкатное вино, ѿ старога вина.

Узми Госпина была, и онайза по ½ лота.
Оранчика, 3. квинтлика,
Игирота, 1. квинтлик.

Све стучено и смешано метни у кесиц и обеси у вино, да за 14. дней стоит.

числ.

числ. 52.

Ренское вино начинити.

Узми Госпина была 1. лот.
Онайза, оранчикова цветиа,
Гайских зерн, сладке корице, и
Каранфилыка, по 2 квинтлика,
Шекера 2 лота.

Стуци све по накрупно, и смешано метни у кесиц, и обеси у вино.

числ. 53.

Франконское вино начинити.

Узми сладке Корице 10. лота.
Гайских зерн 3. лота.
Оранчикова цветиа, 1½ лота.
Коріона, 1. лот.
Жутог шекера 1. фунт.
Струготине ѿ еленег рога, един четверть фунте.

Све стучено и смешано метни у кеце, привежи оздол комадак коситера, и обеси у вино у десетачк до половине бурета, и таки

ко до 10 дней имаћешъ силное, доброе, и здравое вїно.

чинъ. 54.

Келтринское вїно начинити.

Узми сладке корице, Исїота,
Гайскихъ зернъ, Каранфилка,
Орашчикова цвћтїа,
Галганта, ѿ свакогъ по 2. лота.

Све стучено и смћшано, метни у стакло, успи на то препечене ракїе съ четыре перста высоко, и стакло запушши добро, и остави за три или четыре дна на тепломъ мћсту стаати, и тогда процћди ракїю у другое стакло, и затвори добро. Кадъ дакле ѿ ове ракїе успешъ 10. или 12 лота у сданъ хаковъ мушта, то имаћешъ вїно, кое по вкусу не много разликуетъ ѿ Келтринскога.

чинъ. 55.

Иначе начинити Келтринское вїно.

На сдну двойку вїна узми
Каранфилька, 1½ лота.

Сет-

Сетвала, 2. лота. Бћлогъ Исїота,
Гайскихъ зернъ, орашчикова цвћтїа, и
Орашчика, по 2. лота.
Дугачкогъ Бибера, и Галганта, по 1. л.

Све стучено и смћшано метни у кесу. Успи у калансанъ казанъ 4. хакова мушта, метни на ватри куватисе, и кадъ послћ пћне почне врћти, баци ону кесу унутра, и кадъ до полакъ савритъ, и схладитсе, извади кесу, исцћди; извади изъ нћ оне вещи, осуши, и еще полакъ толикш прибави новыхъ, и све стуци; и смћшавши метни у кесу, привежи оздолъ камечакъ, варено вїно успи у двойку, и обћси унутра кесу дополовине двойке, и такш имаћешъ превзредное деликатное вїно, желудку весма полезное.

чинъ. 56.

Гамминское вїно начинити.

Набери у време Бербе наилћпшега Грозћа, метни у тепловату фурну свенути, одани чистое хаковче, наслажи тога грозћа дополакъ; задни опетъ хаковче, и наспи у нћга кувана сладка вїна, и обћси унутра у

кесицы стучене сладке корице, орашчикова цвѣтїа, онайза и госпина была, ѿ свакога помалкш; затвори буре добро, и остави такш за 14 днеи стаати, и послѣ можешъ начети пити, и пїено опетъ куваным вїном доливати.

числ. 57.

Аусшпрухское вїно начинити.

Узми лѣпихъ сочныхъ смокава, колико хоћешъ, и зрнахъ ѿ наислаћега грозћа, смѣшай обое у єдномъ великомъ чабру или у два, успи на то фришка некувана мушта, и толикш кувана, такш, да буде густо какш пѣпа, покри чабаръ и остави стаати за три дна и три ноћи, но между тимъ често промѣшавай съ єдным дрветомъ. Потомъ метни подъ шайтовъ и истисни сокъ; между тимъ испери бурење варенымъ мустомъ, и оное истиснутое шайтовомъ вїно успи у исто бурење.

числ. 58.

Густосинское вїно начинити.

Узми 4 лѣпа жута цитрона, и 6 неранжи, олющи съ нихъ танко жутую кору или люску; осуши между двѣ хартїе, и метни у кесицу. Къ тому узми сухога Матичњака, и Окерлетка, равномѣрнш, колико съ петъ перстїю узети можнш, изсѣци наситно, и смѣшавши метни у другу кесицу. Наспи у јаковъ фришка мушта, и обе кесице обѣси унутра, да совокупнш превритъ, и мца Ноемврїа прелочи то вїно у другое буре.

числ. 59.

Єще иначе начинити Густосинское вїно.

У време Кербе набери наилѣпшега сладка бѣлога грозћа; пошкидай зрна и метни просушитисе на сунцу, за єдан јаковъ треба єдна четверть Грозћа. Ово просушенное Грозће метни у јаковъ, и къ тому предреченне траве и люске ѿ цитронахъ и Неранжи безъ кесицъ, успи на то 12 олби фришка

сладка муста бѣлога, а прочее доспи старимъ бѣлимъ вїномъ

числ. 60.

Мозелское вїно начинити.

Узми новое јаковче, испари и испери врелом водомъ, у кое кувалисе траве Скерлетакъ и зовино цветке; испаравајући остави воду у буретъ стаати докле хладна буде, а такш и испирајући; потомъ метни у исто буре пол фунте зовина цветка, кое нїе свежимъ расцветталосе, и 6 лота Скерлетка, и наспи на то фришка муста. У Новембрїю мцу преточи у другое буре, кое такомъ водомъ испари и испери, какш и первое.

числ. 61.

Сламное вїно начинити.

Насѣци пшеничныхъ класшкъ када цветуту, повежи нихъ на китице и обѣси на безсолнечномъ месту осушитисе. У време бербе метни у едну десетачку еданъ мершъ тихъ сухихъ класшкъ, и на нихъ успи еданъ чабаръ смуланогъ грозта, а прочее доспи фриш-

фришкимъ мустомъ, и остави врети, и будетъ преизредное прозрачное вїно.

числ. 62.

Римское вїно начинити.

Узми Госпина была,
Сладке корице, по 1 лотъ.
Онайза, полъ лота.
Орашчикова цветїа, четвертъ лота.
Шекера 3. лота.

Стуци, и смешавши метни у кесицу и обеси у мустъ.

числ. 63.

Хишпанское вїно начинити.

Узми на едну двойку, 30 фунти морскогъ грозта, метни у двойку, кою найпре съ варенымъ мустомъ испрати треба; успи на оно грозде 8 олби жестоке комовице ракїе, 4. фунте стученa вїнскогъ среша, а прочее доспи съ чистомъ водомъ, метни за 14 дней на сунцу грызтисе, а потомъ преточи у другое буре.

числ. 64.

Иначе Хишпанское вїно начинити.

Узми Шекера 8. фунти, Морскога сочнога грозка 4. фунте, избади из грозка зрна, и такш ситно изсѣчено кувай са стученым шекером до густоте мажуна, и доклѣве тепло процѣди мокроту, и на остатак успи лѣпога вїна толикш, коликое полак оне мокроте, и метни сгрѣатисе, и потом стисни шайтовом, или иначе да вїнаа мокрота изидетъ, кою смѣшай съ первом мокротом, и послѣ успи у буренце и остави за цѣлый годъ стаати, а потом разаспи у бутылке и затворивши добро, держи у песку. Ако тко закгева, да сво вїно Ароматическїй вкусъ имаде, то узми на свакѫ фунтѫ тога вїна, єданъ гранъ тинктуре ѿ сладке корице, и 17 капле тинктуре ѿ Каранфилка, и успи у буренце.

числ. 65.

Еще иначе Шпанское вїно начинити.

Успи у єдну велику Оранїю єданъ хаковъ и полъ воде чисте, и метни унутра 4. фунте морскога, ситно изсѣченога грозка, постави на ватри куватисе, да грозке раскувасе, и вода буде сладка, какш шербетъ, и тогда дигни съ ватре да охладитсе, потомъ процѣди водѫ кроз чистѫ кесу, и успи у вїнское буре, и тогда баци унутра 4 фунте вїнскога, ситнш стученa среша, и успи на то четвертую, часть наилѣпшега вїна, и затвори добро, и послѣ 8 дней можешъ начети пити.

числ. 66.

Еще иначе начинити Шпанское вїно.

Узми морскога крупногъ грозка безъ петельки, 8. фунти, ситногa грозка 7. фунти, стученa шекера 8. фунти, метни све то у хаковъ, успи на то доброга старогъ вїна и три сайтлика наилюкега вїнскогъ оцта, измѣшай са штапомъ добро, и метни на топлое мѣсто врѣти, и послѣ 6 нѫ прелочи у другое буре.

ЧИСЛ. 67.

Еще иначе начинити деликатное Шпанское вїно.

Узми чистое буренце ѿ пол ҳакова, метни у оное 18 фунти морского ситного очищеного гроздка безъ петельки, успи на то 6 олби тепле воде, у коей растоплено 6 фунти найлепшега меда, и доспи добрымъ старимъ вїномъ, съ два перста ниже врлкве име, и тогда метни у теплу собу, коюнадобно у равномерной теплоты держати, и тако до 10, или до 15 дней начнетъ врети, кое видети можно кроз врлкву ламу, кадъ бобучки на врху покажутсе; и кадъ обо врене за 24 сата тралло буде, преточи то вїно у другое буре ѿ ҳакова, кое има намещено быти у подруму; а на оное у половачки грозде успи опетъ 6 олби тепле, са 6 фунти меда заслатене воде, и доспи старимъ вїномъ, како найпре, и будетъ до два или три дна паки врети, и после 24 сата преточи опетъ у предреченное у подруму ҳаковче, у кое тогда успи еданъ сайтликъ Ессенціе, коя начинъ у главы 25. числ. 30. показанъ, и

и остави незавранено, но токмо съ чимгодъ покрывено за 5. или 6. нлъ стлати, и будетъ обо вїно бистро, светло, и за пите весма деликатное.

ЧИСЛ. 68.

Еще иначе начинити Шпанское вїно.

Узми морского крупногъ грозда, колико хочешъ да вїна имашъ, метни у чистъ чабаръ, успи на то чисте врюке воде двапутъ толико, и остави покривено стлати, докле грозде или зерна напнутсе лепо, и тогда узми кракластое чистое дрво, и мулай дотле, докле све грозде сасвимъ смулано буде, и сав сокъ изъ себе изда, и тогда успи опетъ врюке воде, и будетъ сокъ танши, и люске или комина грозда на дно падне, потомъ отцеди тай сокъ лепо у другїи чистъ чабаръ, и изъ нега у буре, и успи унутра (на еданъ ҳаковъ тога сока) еду холбу найлюпега вїнскогъ оцта, и будетъ силно врети, и за то да будетъ буре съ верха са шаке праздно и не завранено, но токмо покрыто; и кадъ престанетъ врети, преточи у другое буре и успи унутра Ессенціе

ѿ

ѿ сладке корице, или Каранфилька, или ѿ Амбре и Бизама.

ЧИСЛ. 69.

Токайское вїно начинити.

Узми морскога крупногъ грозька 7 фунти, и ситногa 6 фунти, къ тому 13 фунти у прахъ стученa шекера, све то смешай соко-купно и баци у чисту ракїомъ закаченъ двойкъ, и успи на то доброга старогъ вїна стотинъ холби, промешай га цапомъ, и остави за три мца стаати, и тогда прелочи у Фертальчадъ или у Бутылке, и держи у песку.

ЧИСЛ. 70.

Популаское вїно начинити.

Ради таковогъ вїна треба узети

Старога наилепшега вїна, 2. холбе.

Шпанскога вїна, 2. холбе.

(ако ли правогъ Шпанскогъ вїна достати неможно, то узети правленога)

Шекера 3. фунте.

Чисте воде, 4 холбе.

Сладке

Сладке корице у комадахъ 1. лотъ.

Каранфилька 12 комадки.

Корена бѣле перунике, полъ лота.

Бизама Восточногъ 8. граншевъ.

Амбре Гризее, 4. грана.

Съ овимъ вещма овакш послуй:

Воду стави у едномъ каланелномъ котлу на ватру, метни у воду стученъ шекеръ, и сладку корицу не стученъ, но съ концемъ везанъ, дабы комадки съ пѣномъ на полѣ неизнешени были, понеже можетъ и еще послѣ употребленa быти; потомъ Каранфилакъ и перуникинъ корень обое стучено метни у кесицу и баци такожде у воду. Между тимъ разби 4 или 5 яйцахъ, изкади сама бѣланцета у едну чинїю и разбивши учини у пѣну, кою успи у ону врѣюцу воду, но чувай дабы не прекипила изъ котла на полѣ, и остави еще за полъ сата съ онымъ бѣланцетомъ врѣти, но пѣну непрестанно снимай съ кашикомъ решетаномъ. Послѣ узми съ ватре и остави хладитисе, а между тимъ она два вїна смешавши совокупно у двѣ велике флаше, и у свaку флашу пусти оне шекероване воде кроз чисто платно равномѣрно, затвори

твори флаше добро, и метни у хладанъ подрумъ, а послѣ нѣколикш сати филтрирай, или процѣди кроз пропускнуюю хартїю у єданъ сосудъ; оне флаше испери чисто, и успи обо процѣженное вїно опетъ у них; между тимъ Амбру и Бизамъ стуци съ финимъ шекеромъ у^ї авану, или на чистомъ мраморномъ камину (каковъ Молери употрѣбляваютъ), метни тай прашакъ у двѣ чисте ѿ платна танка кесице равномѣрно, и спусти на кончикю по єдну у свако флашу, затвори добро, и остави за 24 сата стаати и тогда извади кесице. И такш имаѣешъ благороднѣйшее деликатное вїно.

числ. 71.

Греческое вїно начинити.

Узми на єдну лѣпога вина Десетачку бѣлог Ишота, Галганта, и Сетвала, по 8. лота.

Райских зерна, сладке Корице Каранфилка, и

Орашчикова цвѣтїа, по 3 лота,

Све стучено и смѣшано метни у кесицу и обѣси у буре съ привезанным камечком да до

до половине бурета докле кесица, и нека такш стоитъ за 8 дней, а потомъ можно пити. Ово вїно получитъ вкуъ натурал-ног Грецкога вїна.

числ. 72.

Греческое вїно, нарицаемое Нектаръ, начинити.

Узми фришка и сладка, на рѣшетку пропущена мушта 30 холби, и 6 холби, или 4 оке лѣпа чиста меда; успи обое у єданъ велики калаисанъ коташ, и стави на ватри куватисе, и кадъ загрѣтетсе, то мѣшай съ єдным чистим дрветомъ, дабы медъ растаплаюћисе саединїосе съ муштомъ, послѣ тога кадъ пѣнитисе начнетъ, снимай пѣну непрестанно, а кадъ пѣне нестанетъ, остави куватисе, докле полакъ савритъ, и тогда сними съ ватре, успи у чистъ чабаръ, покри добро и остави у подрум за двапут 24 сата стаати, у коем времену, що буде еще ѿ мушта дрождине падньтъ на дно. Потомъ намѣсти на другїй чабаръ двѣ или три заоцерласте кесе, и кроз них пропушай онай кувани съ медомъ мушта, и то

поито-

повторавати, докль бистарь покажетсе, и потомь у буренце усути, а послѣ 6 или 8 нѣдь разасути у бутылыке и у песку держати.

числ. 73.

Греческое вїно, нарицаемое Мулзъ, или Муселезъ начинити.

Узми лѣпа старога вїна червленога двѣ части, и єдну частъ меда, напримѣръ 20 холби вїна, а 10 холби меда; успи обое у коташ, и кадъ млако буде, мѣшай да медъ соединитсе съ вїномъ, послѣ снимай пѣну непрестанно, а потомъ остави кватисе, да трекїй талъ савритъ, или и више, и тогда чини, какосамъ при Нектару сказао, и будетъ преизредное сладкое, и къ здравїю служащее питїе.

числ. 74.

Греческое вїно, нарицаемое Хипокрасъ начинити.

Узми лѣпа вїна 2. холбе,
Сладке корицѣ 2. лота
Нсїота

Нсїота 1. лотъ. Каранфилка 8. комади.
Єданъ Орашчикъ,
Корена бѣле первнике, 1. лотъ.
Дугачкога бибера, Орашчикова цвѣтїа, Райскихъ зернъ, ѿ свакога по малко, по произволенїю.
Шекера 8 лота.

Метни све совокупно на тихой ватри нѣколико прокрѣти, послѣ пропусти нѣколико кратъ кроз заоцерласту ѿ сукна кесу, и будетъ преизредное бистрое вїно.

числ. 75.

Єще иначе Хипокраса начинити.

Узми лѣпа бѣлога вїна 6 олви.

Сладке корице 2 лота, и малко у прахъ стучена Нсїота, и къ тому 1. фунту стучена шекера; ове вещи смѣшай у вїно, и остави за 7 или 8 дней у єдномъ чистомъ, добро затвореномъ сосуду кваситисе, потомъ 7 или 8 пути процѣди кроз сукнену заоцерласту кесу, и тога успи у флаше, добро затвори, и держи у подруму за у потребленїе.

ЧИСЛ. 76.

Еще иначе Иппокрасъ начинити.

Узми сладке Корице, 3. лота.
Корена бѣле первнике, 1. лотъ
Райскихъ Зернъ и Исїота, по 1. квинтликъ
Шекера 1. фунтъ и полъ.

Све у прахъ стучено, прибави 5 или 6. сладкихъ стученыхъ бадемахъ, и помѣшай у осамъ холби бѣлога вїна, и чини прочее такш, какш у преждѣмъ речено.

ЧИСЛ. 77.

Еще иначе преизредный Иппокрасъ начинити.

Узми сладке корице $1\frac{1}{2}$ лота.
бѣлогъ Исїота 1. лотъ.
шекера еднъ четверть фунте.
Галганта полъ лота.

Све у прахъ стукти, и метнути у флашъ, усути на то малкш вїна и оставити приконоѣ затворено стаати, а завтра успи къ томъ три сайтлика чѐрвленногъ вїна, и послѣ

4 дна процѣди кроз заоцерластъ вунень или ѿ сукна кесъ.

ЧИСЛ. 78.

Еще иначе Иппокрасъ начинити.

Узми сладке корице 4 лота.
Исїота 2 лота.
Райскихъ Зернъ, полъ лота.
Галганта, Каранфилка, Орашчика, и Кубебахъ, ѿ сваког по $1\frac{1}{2}$ квинтлика.

Све ове вещи стуци и смѣшай совокупнш, и такш ѿ овога Ароматическогъ смѣшенїа узми 1 лотъ и метни у двѣ холбе вїна, прибавивши 8. лота (или какш тко младко закѣева) стучена шекера, и послѣ два дна процѣди кроз за оцерластъ сукнинъ кесъ. Ово вїно есть пріатно, и пїютъ нѣга ютръ натаще за укрѣпленїе желудка, и за согрѣванїе захладнѣле главе и бубрегшвъ.

ЧИСЛ. 79.

Еще иначе начинити Иппокрасъ.

Узми бѣлогъ шекера 12. фунти. Исїота 16. лота. Райскихъ Зернъ 6. лота, лѣпа

старогъ шилѣра 12 олби, метни у каланса-номъ котлѹ на батри кѹватисе, потомъ съ бѣланцетомъ вечнымъ избистри.

числ. 80.

Еще иначе Иппокрасъ начинити.

Узми жѹтога шекера 8. фѹнти,
кѹваногъ меда 2. фѹнте,
Ицота 4 лота. Сладке корице 8. лота.
Червленогъ вїна 3. холбе,
бѣлогъ вїна 9. холби.

Кѹвай све совокѹпно, и потомъ процѣди нѣколикш кратъ кроз заоцерластѹ кесѹ ѿ сѹкна.

числ. 81.

Еще иначе Иппокрасъ начинити.

Узми Канарїйскогъ шекера 3. фѹнте.
Наилѣпше сладке корице 3. лота.
Дѹгачкогъ бибера 3. квинтлика.
Каранфилька 1½ квинтлика.
Бадемахъ ¾ фѹнте, т. е. 24. лота.
Орашчика, орашчикова цвѣтїа,

Гай-

Гайскихъ зернъ, ѿ сваког помалкш.
Танко слющене корице ѿ 2 лимѹна.

Дрѹге предположенне вещи изѣци ситно, стѹци и смѣшане метни у 16. или у 18 холби доброга вїна у едномъ сосѹдѹ, кога остави за 24 сата у хладномъ подрѹмѹ стаати, и свако два сата промѣшавай, а потомъ 3 или 4 пѹта пропѹцай кроз Иппокрасовъ рѹкавъ. то есть, кроз заоцерластѹ вѹнѹ, или сѹкнѹ кесѹ, и послѣ успы у фласе. Овако дѣлаютъ Иппокрасъ при разныхъ великихъ дворахъ.

числ. 82.

Греческое вїно, нарицаемое Кларетъ, начинити.

Кларетъ вїно прависе ѿ меда, вїна и Ароматическихъ вещей, и за то

Узми наилѣпшега старога шилера, колико хоѣшъ 16 или 20 холби, успи то вїно у чистъ каласанъ коташ, метни унѹтра толикоже чиста меда, измѣшай добро, да медъ съ вїномъ соединитсе, а потомъ снимай пѣнѹ прилѣжно, и кадъ нестанетъ пѣне,

и врѣти начнетъ, баци унутра 3. лота сладке корице, 2. лота Орашчика, свое у авану стученo, и такш некасе кува еще нѣколико, послѣ узми съ ватре коташ, и метни охладитисе, потомъ процѣди кроз сукнен кесъ, и успи у буренце, покри врлѣвъ нам добро, и до 14 дней имаѣешъ преизредный Кларетъ.

числ. 83.

Еще иначе начинити Кларетъ.

Узми сладке Корице 4. лота.
Галганта
Исиота, по 2. лота.
Каранфилька 2. квинтлика.
Гайскихъ Зрнъ
Дугачкогъ Бибера, по 1. квинтликъ:
Меда 3½ фунте.
Лѣпога вина 8. холби.

Вещи стуци у прахъ, а медъ метни у Вино, разби, да соединетсе, и тогда метни унутра предреченне у прахъ стучене Ароматическе вещи и измѣшай добро, остави за 4 сата покривене стлати, но свакога сата по 2. и по 3. пута промѣшавай, потомъ нѣколикш кратъ пропусти кроз злоцерластъ кесъ.

числ. 84.

Еще иначе Кларетъ начинити.

Узми сладке корице 1. фунтъ,
Исиота, Галганта, Гайскихъ зернъ.
Каранфилька, Кубебахъ, Орашчика,
Дугачкогъ бибера, по 1. лотъ.
Шафрана полъ квинтлика.
Лѣпа старога шилера 16 холби.
Чиста лѣпа меда 2. оке.

Ароматическе вещи стуци у прахъ и метни све совокупнш у едну велику заоцерластъ кесъ, а медъ разби и соедини съ виномъ, кое потомъ кроз ону кесъ толикш кратъ и дотлѣ пропущай, докле оное свъ сил изъ сныхъ вещей у себе узме и бистро буде, послѣ успи то вино у буренце, и ѿ истога Ароматическогъ праха метни у кесицъ и обѣси у буренце за два дна стлати, и такш имаѣешъ добрый Кларетъ.

Примѣчанie. Есть такихъ людей, а наипаче у гиздавыхъ Нѣмцовъ, коимъ лучше Шекеръ, нежели медъ годитсе, и за то ѣмѣсто меда у Кларетъ Шекеръ употребляваютъ. Напримѣръ:

ЧИСЛ. 85.

Бруншвигскїй Кларетъ.

Узми бѣлога лединогъ Шекера 12 фунти.
Бѣлогъ Исїота 1. фунтъ.
Гайскихъ Зернъ 12 лота.
Сладке корице единъ фунтъ.
Лѣпа бѣлога вїна 20 холби.

Ароматическе вещи стуци у прахъ, а шекеръ учинивши такокеръ у прахъ метни кувати на подобїе шекернога мажуна, ѡ коемъ мы инде говорити хоћемо, и избистривши бѣланцами гайцевъ, помѣшай съ вїномъ, куда и онай Ароматный прахъ успи, остави преконоћь стаати, а послѣ пропусти нѣколикш кратъ кроз кеч, и такш будетъ то вїно изредный Нѣмецкїй Кларетъ.

ЧИСЛ. 86.

Еще иначе Нѣмецкїй Кларетъ начинити.

Узми бѣлога шекера 12 фунти.
Исїота полъ фунте.

Гай-

Гайскихъ Зернъ 6. лота.
Бѣлога старога вїна 24 холбе.

Шекеръ стуци, помѣшай съ вїномъ, и стави на батри кувати се, сними пѣну, и кадъ почне врѣти, баци унутра Исїотъ и Гайска Зерна, обое стучено, и кадъ нѣколикш прокувасе, сними съ батре, и избистри бѣланцетами гайцевъ, и процѣдивши успи у флаше.

ЧИСЛ. 87.

Еще иначе начинити Нѣмецкїй Кларетъ.

Узми жутога шекера 10 фунти.
Меда 2. фунте.
Вїна 15. холби.
Исїота 3. лота.
Сладке Корице 4. лота.
Шафрана 3. драхме.

Съ овима вещма учини какое напредъ подъ числомъ 86 речено, сирѣчь шекеръ стуци, помѣшай съ медомъ, метни у вїно и кувай, и прочаа.

ЧИСЛ. 88.

Ещѣ иначе Нѣмецкїй Кларетъ начинити.

Узми сладке корице 4. лота.
Бѣлогъ Исїота, Гайскихъ Зернъ.
Каранфилыка, ѿ свакогъ по 1. лотъ.
Орашч ка 1. квинтликъ.
Бѣлогъ шекера, 2. фунте.
Вїна бѣлога 8. холби.

Начини Кларетъ по преждѣмъ.

ЧИСЛ. 89.

Стрaсбургскїй Кларетъ начинити.

Узми сладке Корице 1½ лота.
Исїота 3. квинтлика.
Каранфилька 2. квинтлика.
Гайскихъ Зернъ, и
Орашчикова цвѣтїа, по 2. лота.
Шекера 2. фунте.
Вїна 4. холбе.

Вецри све, какѡ и шекеръ стуци ситно, и метни у вїно, и остави преконоѣ стаати, потомъ

потомъ процѣди нѣколико кратъ кроз кесу.

ЧИСЛ. 90.

Аустрїйскїй Кларетъ начинити.

Узми сладке Корице 1 лотъ.
Гайскихъ Зернъ 2. драхме.
Два орашчика,
Орашчикова цвѣтїа, полъ драхме.
Бѣлогл Вїна, или шилера, 2. холбе.
Шекера 14 лота.

Вецри и шекеръ стуци, и смѣшавши у вїно оставити преконоѣ стаати, а по томъ нѣколикѡ кратъ процѣдити кроз кесу.

ЧИСЛ. 91.

Другїй начинъ Аустрїйскогъ Кларета.

Узми сладке Корице 2½ лота.
бѣлогъ Исїота 7. драхми.
Орашчика 2½ драхме.
Каранфилька 1. драхму.
Гайскихъ Зернъ 1 драхму.

Припра-

Приправленнога Кодїона,
Орашчикова цвѣтїа,
Дугачкога Бибера,
Галганта, по 15 грâнъ,
Кѣлога Шекера 1. фунтъ.
Старога доброга Вїна, 6 холби.

Начини Кларетъ по прежднѣмъ.

чил. 92.

Кларетъ начинити ѿ Воде.

Узми 30. Зернахъ сума.
Каранфилыка 10 комади.
Орашчика, и
Орашчикова цвѣтїа, по 1. квинтликъ.
Сладке корице 4 лота,
Шекера 6 лота.
Воде чисте 2. холбе.

Вещи стукки, и метнути у водъ, и такѡ на тихой ватри да нѣколикѡ провритъ, потомъ процѣдити кроз чистъ крпъ.

чила.

чил. 93.

Еще иначе воденый Кларетъ начинити.

Узми сладке Корице 2 драхме.
Цвѣтїа любичице 1 драхмъ.
Каранфилыка, 1. драхмъ.
Шекера 10 лота.
Кѹване чисте воде 4 фунте.

Метни све совокѹпнѡ за 3 сата гиздтисе, а потомъ процѣди.

чил. 94.

Деликатный шилеръ начинити.

Узми кѹре, коликое хоѣшъ, напримѣръ єднъ четворкъ, успи у нѭ єднъ холбъ жестоке комове ракїе, и тогда закади орашчикомъ, какосмо у главы 6 подъ числомъ 23 сказали, и затворивши провалай кѹре, да ракїа и орашчиковъ дымъ саединившисе, разитисе по свимъ дугамъ и данамъ. Междѹ тимъ метни у калансанъ Казанъ два хакова Фришка Мѹста червленога кѹватисе дотлѣ, докльѣ єданъ хаковъ савритъ, и остатакъ кѹван-

кѵ҃ванный успи ѵ чистъ чабаръ, и кадъ хладно бѵ҃де, намѣсти великїй дрѣвены левакъ ѵ бѵ҃ре, намѣки ѵ левакъ лесковыхъ или смрековыхъ стрѵ҃готинъ, или метле рѵ҃нке, и такѡ кроз то снпай онай кѵ҃ваный мѵ҃стъ, и доспи другимъ фришкимъ на рѣшеткѵ҃ пропѵ҃щенымъ мѵ҃стомъ, но съ едне шаке сверха праздно да остане; потомъ ѵзми

Сладке Корице 1. лотъ.
Орашчика, 2. лота.
Орашчикова цвѣтїа. 1 лотъ.
Каранфилька полъ лота.
Галганта, 1 лотъ.

Свѣ ове вещи стѵ҃ци ѵ авань, мѣтни ѵ кесицѵ҃, привежи оздолъ камѣчакъ, или комадакъ олова, и обѣси ѵ бѵ҃ре, и такѡ остави врѣти а потомъ затвори врантѣмъ добро, и ѵ послѣдной четвѣрти лѵ҃не Февруарїеве прѣточи ѵ другое, орашчикомъ закаѣнное бѵ҃ре.

чисд. 95.

Еще иначе начинити деликатный шилеръ.

Ѵзми на единѵ҃ десетачкѵ҃
Сладке корице, 3. лота.

Каран-

Каранфилька, 1 лотъ.
Орашчика, 3. лота.
Орашчикова цвѣтїа, 2 лота.
Гайскихъ зернъ, Сетвала, Галганта,
Бѣлогъ Нсїота, ѿ сваког по 1 лотъ.
Люски ѿ Неранжи и Цитрона, по 1 лотъ.

Вещи ове стѵ҃ци свако по особъ ѵ аванѵ҃, и мѣтни ѵ кесице; потомъ наспи десетачкѵ҃, орашчиками добро закаѣнѵ҃ю, фришкимъ сладкимъ мѵ҃стомъ кроз стрѵ҃готине или кроз рѵ҃нкѵ҃, какосмо напредъ рекли, и обѣси ѵнѵ҃тра оне кесице, и ктомѵ҃ успи двѣ холбе жестоке комове ракїе, и такѡ ѡстави врѣти, а потомъ доспи другимъ шилеромъ или бѣлимъ вїномъ, и затвори добро, ѵ пролѣтье извади кесице, исцѣди нихъ добро, и исцѣженное успи ѵ бѵ҃ре и доливши остави стаити до друге Бербе, и тогда успи ѵ два калаисана Казана 4 чакова фришка мѵ҃ста полакъ бѣлога а полакъ червленога, и нека кѵ҃васе, докль до полакъ савритъ, а потомъ изаспи ѵ два чабра хладитисе, но кадъ пѣна снимитсе и начнетъ врѣти мѣтни ѵнѵ҃тра ѵ кеси стѵ҃чене смреке 1 сайтликъ, и полъ сайтлика онайзова сѣмена. Между тимъ

при-

приѵготови двѣ шестачке, закадивши бѣлимъ tamnanомъ и измирномъ какосмо ѵ главы 6 подъ числомъ 25 сказали. Успи ѵ сваку шестачкѵ по єданъ чабаръ онога кѵваногъ мѵста, и на то успи изъ предреченне десетачке оное старое Ароматное вїно или Шилеръ ѵ єднѵ и ѵ другѵ шестачкѵ, и коликш бѵде празно доспи бѣлимъ вїномъ, и остави тако стаати за 2. мца добро затворено, потомъ можешъ преточити ѵ двойке, и ѵ хаковчадъ за пиѣе и за подарке.

Польза.

Ово вїно ѵмѣренно употребљавано укрѣплава сердце и све силе животне; вѣтрове ѵ тѣлѵ разрѣшава, сварење производитъ; ѵкрѣплава вїдъ; ѵ тончава кровь, согрѣва и укрѣплава желѵдакъ и мозакъ; додаетъ силѵ свымъ ѵдамъ тѣла, и очищава меланхолическѵю кровь; обаче люди, кои весма жаркѵ кровь имадѵ, ѿ употребленїа овога вїна да воздержаваютсе; напротивъ тога хладнымъ и старымъ людемъ есть полезно.

числ. 96.

Ещe иначе изредный Шилеръ начинити.

Закади єднѵ петачкѵ съ орашчиками, успи єднѵ холбѵ и полъ жестоке комове ракїе, и затворивши провалай бѵре, потомъ успи кроз стрѵготине или кроз рѵпкѵ фришка бѣлога мѵста три хакова, и два хакова, червленнога мѵста, къ томѵ ѵзми

Сладке корице, 2 лота.
Орашчика, 3 лота.
Галганта, 1 лотъ.
Каранфилька, полъ лота.
Сѣмена онайзова, полъ сайтлика.

Стѵци све ѵ аванѵ, метни ѵ кесице, и спѵсти ѵ бѵре и остави врѣти, а потомъ доспи бѵре пѵно, и остави стаати до пролѣта, и тогда ѵ послѣдней четверты февраріеке лѵне преточи ѵ другое бѵре, или ѵ хаковчадъ.

числ. 97.

Еще иначе деликатный Шилеръ начинити.

Узми сладке корице 1 лотъ.
Орашчика 2. лота.
Орашчикова цвѣтїа, 1 лотъ.
Галганта 1 лотъ.

Стуци у прахъ, метни у стакло и наспи на то препечене комове ракїе єданъ сайтликъ, остави на тепломъ мѣстѹ за нѣколико дней гризтисе; у време бербе успи у казанъ два ѳакова сладка червленогъ мѹста кѹватисе да дополакъ савритъ; междѹ тимъ успи онѹ гвирцованѹ ракїю у двойкѹ, и провалай, потомъ кадъ онай кѹванный мѹстъ ѳладанъ бѹде, успи у двойкѹ, и доспи прочее бѣлымъ фришкимъ мѹстомъ, и послѣ два мца можешъ преточити у дрѹгое, тамнаномъ и измирномъ закаѣнное бѹде; и затворенное держи до пролетка, и тогда расточи у меншѹю бѹрадъ.

У Дунї 220. Мейнїе Кирал
Купїо овѹ Кнїгѹ

числ. 98.

Весма деликатный шилеръ начинити

Узми у казанъ 4 ѳакова фришка, на рѣшеткѹ пропѹщена мѹста, остави кѹватисе, докльѣ до полакъ савритъ, и тогда изаспи у два ѳаковна чабра ѳладитисе. Двойкѹ закади солью и жестокомъ комовицомъ ракїомъ, какосмо у главы 6 подъ числомъ 24 сказали, и успи унѹтра онай кѹваный мѹстъ кроз рѹкѹ, къ чемѹ узми еще

Сладке Корице 1 лотъ,
Орашчика 2 лота
Орашчикова цвѣтїа 1 лотъ.
Смреке 1, сайтликъ.

Стуци све, метни у кесѹ и обѣси у Двойкѹ, и такш остави до пролѣка, и тогда извади кесе, а вїно преточи у фертальчадъ.

Примѣчанїе. Предреченными средствами можнш й бѣлаа вїна такш деликатными правити; понеже Орфелїнъ обое пробираш, й изъ искѹства овдѣ поставїш; Гвирцове же

ставлати по произволенїю; обаче коликш манѣ гвирцшвъ, толикш пріятнѣе вїно бѹдетъ.

ГЛАВА аї.

Со Претаканю вїна, и что притомъ наблюдавати треба.

Многіе люди предъ нѣколикими временами такш прилѣжнш ради вїнахъ наблюдавали планеты и созвѣздїа нб҃наа, что они не хотѣли нити за пиѣе, нити за пробиранѣ начинати бѹре съ вїномъ, кадъ сирѣчь солнце, или лѹна восходили, мыслѣи, что вїно тога времена кретесе; обаче садашнѣга времена нитко на то не смотритъ, но свакїй начинѣтъ бѹре съ вїномъ ѹ свако време кадѣ потреба.

Однако смотрити треба, кадъ хоѣешъ вїна изъ бѹрета извадити, что бы, колико могѹѣе, не допѹстити воздѹху ѹ бѹре ѹѣи, и притомъ что бы бѹре свагда напѹнѣно держати, то есть сваке нлѣ доливати, и чистимъ врантѣмъ добро затворати.

Дабы

Дабы имати лѣпое, чистое, бистрое и сѹбтилное вїно, надобнш какш скорш мѹстъ превритъ и врѣти престанетъ, одма преточити ѹ дрѹгое бѹре, понеже такимъ начиномъ дебела дрождина, ѿ кое вїно лѣтомъ кадкадъ поквaритисе можетъ, останетсе ѹ первомъ бѹретѹ, а ѹ преточенномъ ѹ дрѹгое бѹре вїнѹ останетсе сѹбтилнаа дрождина, коа потомъ на дно паднетъ, и коа вїно много болѣ ѹ снаги содержава, и подаетъ нѣмѹ лѣпшїй и чистѣйшїй колоръ.

Ще древнїй наблюдавали и време претакана, что они сирѣчь не ѹ дрѹгое време вїно претакали, развѣ кадѣ лѹна подъ землею, и сѣверный, то есть полѹночный вѣтаръ дѹваш, и притомъ по прецвѣтáню лозе и рѹже. Нѣкїи ещѐ при претаканю раздѣлавали изъ еднога бѹрета вїно, то есть ѿ верхнѣга подъ врантѣмъ, и ѿ нижнѣга на дрождины лежащега, средньѐ ѿ дѣлавали. Понеже свако вїно, кое подъ врантѣмъ есть, бѹдѹи близъ воздѹха, извѣтрава и потомѹ вкѹсъ и снагѹ гѹбитъ; а нижнѣе лежеѣи на дрождины (или какш ѹ насъ кажѹтъ, на киселицы) подлежитъ различномѹ поквареню, ѿ

чега и све у бурету вїно заразитисе, и слѣдователно ускиснути, или превратитисе, или усмердѣтисе можетъ; Средѣе же вїно неток-мо имаде найлѣпшїй вкусъ, но есть и постоянѣе и снажнѣе. Обаче ово отдѣлаванѣ садъ ненаблюдавасе, нити и нужда есть наблюдавати при добрыхъ вїнахъ и у добрыхъ и дубокихъ подрумахъ; аколи нѣка берба будетъ не дозрѣла, или плѣснива, а притомъ и подрумъ худъ, то у лѣто всячески боятисе треба покваренїю вїна, и за то таково вїно надобно у зимѣ еще преточити, у послѣдней четверты Декемврїеве луне.

За два узрока вїно претачѣтсе. Во первыхъ, понеже нѣкогда случавасе, что или грозѣе не све добро сазрѣло, или много плѣнево будетъ, ѿ чега дрождина лѣтомъ злый мирисъ получитъ, и вїну покваритисе узрокуетъ. Второе: Вїна, кожу уразъ мѣру крѣпка и каштра, преточенѣмъ мекша и прїатнѣе бываютъ.

Вїно, дабы скорѣе бистрилосе, найлучшее време есть претакати у Іанварїю, Февруарїю и до половине Марта; и паки у Октомврїю, Ноемврїю и Декемврїю,

Къ претаканю вїна требуетсе чиста погода, то есть лѣпое време, кадѣ небо ведро. Слаба вїна претакати у зимѣ а крѣпка у пролѣѣе. Сверхъ тогш

Не претакати вїна, кадѣе луна нова и растетъ, и потомъ пуна будетъ, но три или четыре дна послѣ полнолунїа и уразъ послѣдню четверть.

Вїна, коа при растуцей луны, и при вѣтрахъ Восточномъ и Южномъ претачутсе, лакш ускиснути, или иначе покваритисе могутъ; и за то при полуночномъ, или при западнѣмъ вѣтру и при умалающейсе луны, какш и при чистомъ ведромъ нѣу претаканѣ быти има, и то свагда у подрумѣ, а не на полю.

ГЛАВА БІ.

Какш содержавати вїна, что бы могла задугш добра пребывати.

числ. 1.

Якоси радъ содержавати вїно у постоянной доброты, то содержи подрумъ и бурадъ, якосмо у главы 5 подъ числами 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. и 9. показали, и добраа вїна, болѣга чювана нетребуютъ; а онаа вїна, коиси ѿ недозрѣлогъ, или плѣснивогъ грозѣа, нїе надеждш до жаркога лѣта, наипаче у плиткихъ подрумахъ держати, и за то надобно нихъ до лѣта изъ рюке дати, ако и за меньшу цѣну: аколи буде не возможнш продати, то треба употреблавати средства за сачувати нихъ ѿ покварена; и слабымъ снагу додавати.

числ. 2.

Что бы вїно на вкусу и колору добро и постоано пребыло.

Кадъ пречишъ вїно новое изъ Каце у Бурадъ, то у свако буре обѣси у кесицы по єдну или двѣ шаке (по величины бурета манѣ или више) Сѣмена Столистникова; а ради цѣѣногъ бѣлогъ вїна или Шилера каци то сѣме у буре у мустъ, да совокупнш превритъ. Оваково дѣйствїе имаде и цвѣтїе ѿ шпаргли, кое єще и лѣпъ вкусъ подаетъ.

числ. 3.

Єще иначе.

Кадъ цѣѣенное вїно начнетъ врѣти баци унутра єдну чинїю смрековыхъ зернахъ, или обѣси у кеси єдну, или двѣ шаке хмела, или Комоньикина сѣмена, или спиканарда, или сухa житногъ цвѣтїа, и кадъ престанетъ врѣти, извади кесу напольѣ.

НАУЧНА БИБЛИОТЕКА

ЧИСЛ. 4.

Єще иначе.

Усное бурe, у кое хоћешъ вїно новое изъ кацe преточити, успи жестоке комове ракїе, то єсть на свакїй ханковъ по полъ сайтлика; а у цвћенное бћлое или червленное вїно успи ракїю, кадъ почне мустъ врћти. Ракїа недопуща вїну премћнитисе.

ЧИСЛ. 5.

Что бы вїно непремћнило колора и доброты.

Узми у врѣме претакана вїна, на єдну Осмачку, полъ фунте комоньикина корена, изсћци, метни у новъ лонацъ, наспи на то 4 холбе лћпа вїна, стави къ ватри поклоплћно куватисе, докль єдна холба савритъ, и тогда успи унутра єдну холбу жестоке комове ракїе, поклопи добро и остави єще нћколику врћти, а послћ кадъ хладно буде, процћди кроз чисту крпу, и процћженное успи у Буре, а послћ сипай унутра вїно, кое будетъ потомъ за два года крћпко и постоано.

ЧИСЛ. 6.

Єще иначе.

Успи у єданъ чистъ лонацъ єданъ сайтликъ жестоке комове ракїе, метни унутра избранне чисте пшенице двћ или три шаке, затвори добро и остави за три дна стаати, да она зрна напоетсе ракїе и слѣдователнш ш ракїе нарастутъ, потомъ промћшай вїно у Бурету добро, и тогда баци ону пшеницу купнш съ ракїомъ унутра, и затворивши добрш остави за 14 дней стаати, потомъ можешъ или за пићe или за проданћ употребити.

ЧИСЛ. 7.

Єще иначе.

Узми ржe и хмела по єдну шаку, и єдну четверть фунте Меда; метни медъ у гантлику или у лонцу угрћатисе, баци унутра єданъ лотъ стучена Нѣота, а потомъ ржу и хмель, измћшай добро, послћ метни кашикомъ све то у кесу, и обћси у буре до половине.

ЧИСЛ. 8.

Єще иначе.

Узми Корена Блаженкова 6. лота (или више, по величины бурета) и 1. лотъ Каранфилька, обое у прахъ стучено метни у єдномъ Сайтлику ракіе жестоке у лончикю гиздтисе, потомъ ѿ цѣдивши ракію, прахъ онай метни у кесицу и обѣси у буре, куда и ону ракію усипи

ЧИСЛ. 9.

Что бы вїно содержати у крѣпости.

Нейма лучшега средства за содержанѣ вїна у снаги, какш усути у буре 1 лотъ сумпорнога Олеа, или сумпорнога спирта, кои притомъ и колоръ лѣпъ вїну придаетъ, какое пробирано.

ЧИСЛ. 10.

Єще иначе.

Узми на єдну десетачку
Сладке корице, дугачкога Бибера,
Каран-

Каранфилька, Райскихъ Зерна,
Орашчикова цвѣтїа,
Онайза, ѿ свакога по 2. лота.
Шекера 8 лота.
Корена Генцїана, 2 лота.
Корена Блажінка, 4 лота.

Стуци свако по особъ у Авану, и смѣшавши метни у кесу, и съ подвезаннымъ камечкомъ спусти у Буре до половине, потомъ усипи унутра вїно, и затвори добро врапѣмъ, и послѣ двѣ нѣдѣ можешъ начети употребљавати, извадивши кесу наполѣ, аколи то вїно за годъ или два держати хотѣшъ, то нека кеса стоитъ унутра за полъ года, и пребудетъ то вїно за свагда снажно, и ѿ покварена слободно.

ЧИСЛ. 11.

Єще иначе.

Буре, у кое хотѣшъ вїно преточити, испери сланомъ водомъ, какосмо инде показали, остави осушитисе, и тогда узми (на єдну десетачку) єданъ лотъ бѣлога тамнана, закади буре ѿ оздолъ, какое показано, а потомъ затворивши Остави за єданъ сатъ

такш

такш стаати, послѣ узми 2. фунте корена смрекова, изсѣци ситно и баци у бурe, и ктому метни у кесицу єдан лот Каранфилка стучена, и спусти такоѣр у бурe до половине, и тогда сипай вино унутра, и будетъ засвагда у доброты постоано, какое пробирато.

числ. 12.

Сачувати вино ѿ покварена.

Начини врань ѿ Брестова дрвета такш дугачакъ, да съ 4 перста више дна досегне, и съ овымъ врањемъ держи буре затворено, и вино не будетъ покваритисе.

числ. 13.

Еще иначе.

Узми ситно изсѣчена Корена смрекова, и цвѣтїа лознога, или Цвѣтїа хмелѣва, и обѣси у вино. Ове вещи не токмо содержавают вино у нѣговой доброты, но и поправлают, акосе буде почело квадити.

числ. 14.

Еще иначе.

Узми Розмаринова Листвїа и баци у Бурe у вино, или обѣси у кесицы; ово чува вино ѿ свакогъ вреда, и притомъ даетъ нѣму лѣпъ вкусъ.

числ. 15.

Сачувати ѿ покварена вино, кое задуго изъ бурета пити треба.

Узми фришка изъ земле корена хренова, изсѣци подужины съ прста дугачке комадке, наденi на дебео конацъ комадъ по комадъ порѣдкш, подвежи оздолъ камечакъ, и спусти у бурe такш низко, да съ єдне шаке више дна буде, и тогда затвори врањемъ добро; и кадъ хоѣшъ то вино начети пити и славину метнешъ у бурe, тогда не отворай врана, но пробушши маленкомъ бургїомъ озгоръ или врань, или близъ врана дуг, и ову пробушену рупицу держи свагда чепићемъ затворену, а кадъ хоѣшъ вино на славину точити, тогда извади онай чепићь,

и наточивши вїно, опетъ чепичемъ затвори добро рупицу, и такимъ начиномъ пребудетъ вїно до послѣдне капле фришко и добро.

числ. 16.

Еще иначе.

Извади изъ бурета толико вїна, да до съ обе стране данахъ сверха праздно буде, и тогда успи унутра полъ фунте, или више, по величины бурета, чиста зейтина и затвори врапемъ добро: а кадъ хоћешъ начети пити, пробуши рупицу кодъ врана, и чини какосмо горѣ рекли. Зейтинъ пребудетъ на вїну, и за то вїно сохранѣно будући ѿ воздуха, останетсе безъ свакога промѣненїа у вкусу и колору еднакш фришко и добро до конца. А кадъ буре изпразднитсе, тогда одадни и зейтинъ изъ нѣга изаспи, или съ памукомъ съ дрождине покупи и исцеди, и можешъ опетъ нѣга у другое буре употребити. Свака преточеннаа вїна могутъ овакш подъ зейтиномъ чрезъ нѣколикш лѣтъ невредима быти.

числ.

числ. 17.

Еще иначе.

Извади 10. или 15. холви вїна изъ бурета, и одма, докле нїе воздухъ ушао у буре, ужежи у нѣму приправленный сумпоръ, и затвори скорш врапемъ, да дымъ сумпорный останетсе на вїному подъ коимъ вїно пребудетъ такоћеръ фришко и добро; кадъ хоћешъ на славину точити, пробуши сверха рупицу, и чини какосмо горѣ рекли, и точећи невади чепића са свимъ, но токмш разслаби.

числ. 18.

Еще иначе.

Узми ракїе и Пепела, начини тѣсто, метни у крпу, и ѿ тога начини какш врань, и метни у врапѣву нему добрш, потомъ другимъ такимъ же тѣстомъ залѣпи цѣлый тай врань, да ѿкуда воздухъ неуће, и такш вїно пребудетъ до послѣдне капле фришко и добро.

ЧИСЛ. 19.

КАДЪ ВЇНО НАЧНЕТЪ КОЛОРЪ ПРЕМѢНАВАТИ.

Узми толико Сайтликшвъ фришка млека, и толикш лотшвъ крутогъ брашна, коликш хакова буре имаде, размѣшай брашно съ млекомъ, извади изъ бурета толикш вїна, колико млека, и успи ово съ брашномъ смѣшанное млеко у буре, и мѣшай съ дугачкимъ шапомъ, да млеко съ вїномъ добро смѣшасе, потомъ затвори врамѣмъ добро, и остави за 8. дней такш стаати.

ЧИСЛ. 20.

Ще иначе.

Стучени сладки Кадеми, или брашно ѿ бѣлога Грахора, или Пепеш ѿ растовине, у кесицы обѣшено у буре, содержава вїнъ колоръ и доброту.

ЧИСЛ. 21.

Ще иначе.

Узми на осмачку двѣ фунте крутога брашна, (Stärkmehl) и ѿ тога вїна 4. или 6. Хол-

Холви, разбы и размути у нѣму брашно, успи у буре, и промѣшай добро са шапомъ.

ЧИСЛ. 22.

Что бы вїно не премѣнило колора и вкуса, кадсе точити начнетъ.

Метни у дугачку кесу просѣана пепела ѿ вербовине, и обѣси у буре ѿ верха до дна, када начети хошешъ, и то вїно не будетъ премѣнитисе, докле буде точено.

ЧИСЛ. 23.

Предсачувати цѣженнаа вїна ѿ поквареna.

Када у Кербу исцѣженный мустъ начнетъ у буретъ врѣти, успи унутра на свакїй хаковъ по полъ Сайтлика жестоке вїнске ракїе, и такш то вїно будетъ сачувано ѿ свакога поквареna, и благовикусно.

ЧИСЛ. 24.

КАДЪ ВЇНО НАЧНЕТЪ ПРѢКРАТИТИСЕ, ИЛИ КИСНУТИ, ИЛИ ИНАЧЕ КВАРИТИСЕ.

УЗМИ ЕДНУ ШАКУ СТУЧЕНА БИБЕРА, И БАЦИ У БУРЕ У ВЇНО, КОЕ ПОТОМЪ СА ЦАПОМЪ ПРОМѢШАЙ И ЗАТВОРИ.

ЧИСЛ. 25.

ЄЩЕ ИНАЧЕ.

УЗМИ ДВѢ ШАКЕ СѢМЕНА ѠТЪ ПРАПРУТЦА, МЕТНИ У КЕСИЦУ И ОБѢСИ У БУРЕ ДО ПОЛОВИНЕ БУРЕТА, И ТАКШ ПРЕБУДЕТЪ ВЇНО У СВОЙ СНАГИ И ДОБРОТЫ ПОСТОЯНО.

ЧИСЛ. 26.

ЄЩЕ ИНАЧЕ.

СОЛѢНА СЛАНИНА НЕДОПУЩА ВЇНУ УСКИСНУТИ, КАДЪ НѢКОЛИКШ КОМАДКОВЪ ТАКОВЕ СЛАНИНЕ НА КОНАЦЪ ѠБѢСИШЪ У ВЇНО ДО ПОЛОВИНЕ БУРЕТА.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 27.

ЄЩЕ ИНАЧЕ САЧУВАТИ ВЇНО ѠТЪ КИСЛОСТИ.

УЗМИ 2. ФУНТЕ СЛАДКИХЪ БАДЕМАХЪ, НАЧИНИ ИЗЪ НИХЪ МЛЕКО, МЕТНИ УНУТРА 8. ЛОТА У ПРАХЪ СТУЧЕНА ЖУТОГЪ ШЕЋЕРА, УЗГРИ НА ВАТРИ, ДА ШЕЋЕРЪ РАСТОПИТСЕ, ПОТОМЪ УСПИ У ВЇНО, ПРОМѢШАЙ СА ЦАПОМЪ, ЗАТВОРИ ДОБРО БУРЕ, И ОСТАВИ ЗА ОСАМЪ ДНЕЙ СТАЯТИ.

ЧИСЛ. 28.

ЄЩЕ ИНАЧЕ.

УЗМИ ЛѢПА ЧИСТА ЗЕЙТИНА, УГРѢЙ У ТАВИ И ЗАЋЦИ ЄДНУ ДГУНЮ ИЛИ ЧАБУКУ, МЕТНИ УНУТРА, И КАДЪ БУДЕ НѢКОЛИКШ ПРОВРЪЛО, ИЗВАДИ ДГУНЮ ИЛИ ЧАБУКУ НАПОЛЋ, А ЗЕЙТИНЪ ТАКШ ВРЕШ УСПИ У ВЇНО, И НЕ БУДЕТЪ УКИСНУТИ ИЛИ УПЛѢСНИВИТИСЕ,

ЧИСЛ. 29

ЄЩЕ ИНАЧЕ.

ЛИСТЕ ОРАХОВО У ВЇНО ОБЋШЕНО, КАДЪ ЄДАНЪ САТЪ УНУТРА СТОИТЪ, И ПОСЛЋ ОПЕТЪ ИЗВАЋЕНО, НЕДОПУЩА ВЇНУ УСКИСНУТИ.

ЧИСЛ. 30.

Еще иначе.

Узми младое растово дрво, олющи корꙋ лѣпо, спали то дрво да бꙋде Угаль, и баци такш горекее ꙋ бꙋре ꙋ вїно.

ЧИСЛ. 31.

Еще иначе да вїно не ускиснетъ.

Узми єзграхъ брескиньихъ или Бадемовыхъ многш или мало, по величины бꙋрета, стꙋци ꙋ Аванꙋ, метни ꙋ кесицꙋ и обѣси ꙋ Бꙋре.

ЧИСЛ. 32.

Еще иначе.

Узми стрꙋготинъ ѿ Райскогъ древа и смрекобине, метни ꙋ кесꙋ и обѣси ꙋ бꙋре до половине.

ЧИСЛ. 33.

Еще иначе пробиранное средство, кадъ вїно начнетъ киснꙋти.

Начини ѿ лѣпа чиста воска Кесꙋ такш пространꙋ и дꙋгачкꙋ да може кроз врантвꙋ намꙋ до дна бꙋрета досегнꙋти, наспи пꙋнꙋ до вер-

хꙋ

хꙋ лѣпимъ медомъ, начини ѿ воска поклопацъ, и затвори сверха тꙋ вощанꙋ кесꙋ, спꙋсти ꙋ бꙋре до дна, обаче на верхꙋ кесе привежи парче канапа танка, кои има на полю стаати, да не бы кеса са свимъ ꙋ бꙋре пала, но да можешъ ꙋ свое време ню полагано изкадити; и такш остави ꙋ бꙋретꙋ стаати позадго; ѿ чега вїно не токмо ускиснꙋти не можетъ, но и акое прежде тога ускисло какш оцетъ, бꙋдетъ повратитисе и добро бити. Прочее ѿ лѣченю киселыхъ вїнахъ смотри средства ꙋ главы 14.

ЧИСЛ. 34.

Поправити вино болное.

Узми гладке корице,
Леденогъ бѣлогъ шекера,
Стрꙋготинъ ѿ еленѣгъ рога, ѿ свакогъ по 8. лота.

Метни стꙋчено и смѣшано ꙋ кесицꙋ, и обѣси ꙋ осмачкꙋ вїна.

ЧИСЛ. 35.

ХЪДОЕ ВЇНО ПОЛѢПШАТИ.

Узми на єдно осмачко таковогъ вїна Млека кравлѣга, шѣера, и стрѫготинъ ѿ єлинѣгъ рога, ѿ свакогъ по 8. лота.

Успи млеко у вїно и промѣшай са штапомъ, а потомъ шѣеръ и стрѫготине рожне метнѫвши свако по особъ у кесице, обѣси у нѫтра.

ЧИСЛ. 36.

ВАДЪ ВЇНО СНАГѪ ИЗГѪБИТЪ.

Узми на єдно осмачко таковогъ безнажногъ вїна

Нєїота 3. лота,

Госпина была 1. лотъ.

Стѫци обое у ситный прахъ, извади изъ бѫрета тога вїна 6. холби, смѣшай овай прахъ сотимъ вїномъ, успи све у бѫре, и промѣшай добро са штапомъ.

ЧИСЛ. 37.

Єще иначе.

Узми среша полъ фѫнте, или више или манѣ, по величины бѫрета, метни у новомъ лонцѫ или тигању на ватри усатисе, и такѡ врело баци у бѫре у вїно, и промѣшай са штапомъ.

ЧИСЛ. 38.

Єщѐ иначе покваренномѫ вїнѫ помоћи.

Узми єднѫ добро печенѫ циглю, стѫци у прахъ, просѣи кроз сито, къ томѫ узми изъ 12. найцетахъ жѫманца, разби добро, смѣшай съ ними 3. шаке чиста пшеничногъ брашна, и такѡ саспи у вїно, кѫда и онай прахъ ѿ циглѣ баци, и промѣшай добро са штапомъ.

ЧИСЛ. 39.

Єще иначе.

Изсѣци смрково дрво на танке комадке, съ дѣла дѫгачке, осѫши, свежи у три китице,

обѣси єдну китицу у бурe за данъ и за ноѣъ стаати, потомъ другу китицу за данъ и за ноѣъ, и послѣ трећу китицу за толикоеже време, и такш получитъ вино опетъ доброту и снагу свою.

числ. 40.

Єще иначе.

Узми Корена ѿ траве сажинице, изсѣци ситно, метни у рѣдку дугачку кесицу, и обѣси до дна бурета.

числ 41.

Єще иначе.

Узми горкихъ бадемахъ и корена зѣбовка; бадеме метни у млаку воду, олюци и стуци накрупно, а зѣбовакъ изсѣци наситно, метни обое у кесицу и обѣси у вїно до половине бурета.

числ. 42.

Єще иначе.

Узми гуже и руте равномѣрно, и полакъ толику зрнахъ изъ єловыхъ шишарки, кол сту-

стуци, метни све у кесицу и обѣси у вїно до половине бурета, остави за 7. дней стаати: можно такоѣеръ прибавити Комоньике и лѣпе пшенице, и будетъ вїно свою снагу паки получити, бистро, лѣпо и крѣпко быти за питїе.

числ. 43.

Єще иначе

Узми орашчика, Каранфилка и бѣлогъ Исїота по єданъ лотъ; 15. листюкъ жалфїе безъ стабалцахъ, и толику смрековыхъ зрнахъ, равно и Лорберовыхъ зрнахъ; метни све у кесицу и обѣси у вїно до половине бурета, и послѣ 5. дней извади кесицу, и успи у исто вїно єдну или двѣ холбе ракїе по величины бурета, и измѣшай са штапомъ.

числ. 44.

Єще иначе вїну покваритисе хотећем помоѣи.

Кадъ примѣтишъ, да вїно нѣкое покваритисе хоће, то метни у кесицу бѣлога тамна-

на

на и измирне, и обѣси ѵ исто вїно до половине бѹрета, и такш сачѹвано бѹдетъ ѿ покварена.

числ. 45.

Єще иначе.

Ѵзми сѣмена ѿ дебеле тыкве, стѹци, метни ѵ кесицѹ, и обѣси ѵ вїно до половине бѹрета, и такш исто вїно исправитисѧ, и добрый вкѹсъ паки полѹчити бѹдетъ.

числ. 46.

Слабое вїно крѣпкимъ ѵчинити.

Ѵзми Блажѣнкова и Смрѣкова корена по єднѹ фѹнтѹ, Кардафилка полъ лота, изсѣци нáситно, метни ѵ кесицѹ и обѣси ѵ вїно до половине бѹрета и бѹдетъ вїно крѣпкое.

числ. 47.

Что бы вїнѹ гремлавина не шкодила.

Метни на врáнѣве по єданъ комадъ желѣза, или дѧма, и посипи озгоръ солью, или метни ситна шлюнка.

чиса.

числ. 48.

Безвкѹсное вїно поправити.

Ѵзми блажѣнкова корена, и бѹладыранова корена, изсѣци и стѹци, метни ѵ кесицѹ, и спѹсти до половине бѹрета ѵ вїно, кое ѿ тога полѹчитъ вкѹсъ пріятный, слѹжитъ къ здравїю, укрѣплава главѹ, мозакъ и сердце.

числ. 49.

Єще иначе.

Ѵзми єднѹ шакѹ Жалфїе, и толикш Хмела, и єданъ комадъ Галганта, изсѣци све нáситно, метни ѵ кесицѹ и спѹсти ѵ вїно до половине бѹрета за три или четыре дна, и полѹчитъ вїно лѣпъ вкѹсъ.

числ. 50.

Дабы вїно послѣ премѣщана и калана скоро сѣло.

Ѵзми ситна, бѣла изъ воде шлюнка, метни за три дна ѵ хладной воды стаати, и

тогда

тогда баци у вїно, кое ѿ тога скоро сѣднетъ.

чинъ. 51.

Худую чѣрвленость вїна поправити.

Набери зрѣлихъ бобицахъ ѿ зобе, или Аптe, или Кармазанца; узми ктому фертале, или едну качицу, метни ѿ оныхъ бобицахъ (обаче саме бобице безъ Петлахъ) еданъ таванъ, и посни не многш солю, потомъ другїй таванъ, бобицахъ, и опетъ посоли, и такш до верха сосуда, коега тогда поклопивши метни у подрумъ, или на другое хладное мѣсто. Кадъ дакле червленное вїно нейма добре червленности, то узми ѿ оныхъ бобицахъ, и метни у вїно толикш, колико доволнш будетъ къ боядисаню истога вїна.

Нѣкїй мѣшаютъ цѣле гроздове зобїне, или аптине, или Кармазанчеве съ клюкомъ вїновымъ у кацу, да совокупно превритъ, ѿ чега правда что вїно весма червлено будетъ, обаче исто вїно у жарков време превратитсе, а наконецъ

конецъ и усмердитсе, понеже какш зерна, такш, и еще више петакъ нывове плѣсанъ произведутъ; но Соль таковой плѣсны родитисе недопущa;

чинъ. 52.

Еще инач.

Начупай цвѣтїа ѿ Турчинка, на безсолнечномъ мѣсту, и у време потребе сатри у прахъ и метни у вїно.

чинъ. 53.

Червленное вїно бѣлымъ учинити.

Ово художество происходитъ токмш ѿ еднога любопытства, а не ѿ потребе: Нѣкїи смѣшаютъ 2. лота просте соли съ приличнымъ количествомъ червленнога вїна, чрезъ что по краткомъ времени бѣлымъ становитсе. Другїи смѣшаютъ ѿ бѣле вїнове лозе пепела са сурутком, и ово смѣсъ смѣшаютъ съ червленымъ вїномъ, и оставятъ такш за 40. дней стаати, и вїно то становитсе бѣлымъ.

Чинъ.

ЧИЛ. 54.

БѢЛОЇ ВЇНО ЧЕРВЛЕННЫМЪ НАЧИНИТИ.

ОНЫМЪ средствомъ можно бѣлое вїно червленным начинити, коимъ червленникастое поправласе, смотри горѣ подъ числомъ 52. Нещѣкеннымъ ѿ Вармазанчевыхъ зернахъ Сокомъ можно преизредный колоръ бѣломъ вїну, какш и Ракїи, подати.

ЧИЛ. 55.

Єще иначе бѣломъ вїну изряднѣйшїй рубинный колоръ подати.

ВЗми велике Щевкле, коѥ чисто и наилѣпше червлена, метни у новомъ лонцу у воды сварится, да мекане будутъ, и тогда олющи горню кожицу. Потомъ изсѣци на танке котурке, метни у чистъ сосудъ, наспи бѣлымъ вїномъ и поклопивши остави, докле вїно сву червленность у себе пріймитъ, и тогда ѿцѣди то вїно, и успи у бурe, кое провалай нѣколико кратъ, и смотри єстли довольна червленность у вїну; и ако нїе, то опетъ учини съ Фришкомъ цвекломъ какш найпре, докле вїно у буретъ желаемую червленность получитъ. Тогда стуци по нѣколико (по величины бурета) сладке корице, орашчикова цвѣтїа и Австрїйскогъ шафрана, метни у кесицу, и обѣси у исто вїно до средине бурета, и остави докле вїно примитъ изъ тога Силу, и тогда извади, а метни унутра на єданъ лакотъ тога вїна єдну фунту жутогъ стученогъ шекера, и остави за три дна и три ноки стаати, а послѣ пити можешъ, какш питїе у лѣто жаръ умѣрающе.

ЧИЛ. 56.

Предсачувати вїно ѿ премѣне нїа

ВЗми смрекова дрвета и корена, олющи танке иверке или листке, свежи на китице, и обѣси съ подвезанным камечкомъ у буре новога вїна, остави такш за єданъ мѣсецъ стаати. А у цѣкенномъ бѣломъ, или червленномъ вїну держати, докле превритъ, и послѣ извадити, и то вїно не премѣнитсе, но пребудетъ постоанно.

ЧИСЛ. 57.

Еще иначе.

Узми Чокотъ изъ онога вїнограда, у коемъ то вїно кои ради сухвати ѿ поквадена, родилосе. изсѣци на танке Листкове, и повезавши обѣси у ново вїно до средине бъдрета, и завраньивши добро остави за два мѣца стаати, и пребудетъ вїно постоянно.

ЧИСЛ. 58.

Еще иначе.

Метни у кесице єдну шаку Розмарина, двѣ шаке Иссопа, єдну фунту накрупно стученa Галганта, и осамъ лота иверa смрекова, обѣси у вїно до половине бъдрета, и пребудетъ вїно постоано до послѣдне каплѣ.

ГЛАВА гї.

Сѿ Мутныхъ вїнахъ.

ЧИСЛ. I.

Мутное вїно избистрити.

Узми єдну шаку среша, сажежи на ватри, да будетъ бѣлъ какш брашно, потомъ стуци у авану, метни у кесицу ѿ платна танка, и спусти у бъдре съ педлм снизко, и такш будетъ вїно избистритисе.

ЧИСЛ. 2.

Еще иначе.

Узми єдну шаку туткала, спали на ватри, стуци у прахъ, просѣй кроз сито, извади изъ бъдрета нѣколико истога мутнога вїна, помѣшай снай прахъ съ нимъ, и успи у бъдре, промѣшай съ дрветомъ добро, или провалай бъдре, а потомъ остави лежати, добро заврануно, хоће туткалъ привуки сву мутлагу и къюбре на дно, и такш будетъ вїно бистро и лѣпо.

ЧИСЛ. 3.

Єще иначе.

Узми сухе, чрезъ єдинъ годъ простаале петлѣ ѿ грозѣа, баци изъ нихъ єдну шакъ у бурe, и трећегъ дна будетъ вїно чисто и бистро.

ЧИСЛ. 4.

Мутноє и на превратъ походаще вїно лѣпимъ учинити.

Узми на свакїй Хаковъ таковогъ вїна по двѣ холбе млека, кое малко простаало и плаветникастимъ сталосе, сипай у бурe по толико холби млека, и у свакїй кратъ мѣшай у буретъ вїно, и такѡ чини, докле све млеко успешъ; чрезъ таково промѣшаванѣ будетъ млеко лѣчше съ вїномъ помѣшатисе, и потомъ привучетъ са собомъ свъ мутлагъ и тѣжбе на дно, послѣ чега надобно истоє вїно преточити у другоє буре, и добро завраньи ти.

ЧИСЛ. 5.

Єще иначе мутноє вїно избистрити.

Узми житка, Теста ѿ ражаногъ брашна коликоє потребнѡ по величины бурета, и успи у вїно, промѣшай добро съ дрветомъ, остави заврањено стаати за нѣколикѡ дней по величины бурета.

ЧИСЛ. 6.

Єще иначе.

Узми єдну фунтъ бѣле стипсе стуци у прахъ и баци у вїно у буре, промѣшай добро, доспи буре и завраньи, остави за 3. или 4. дна, и тако будетъ вїно лѣпо и бистро.

ЧИСЛ. 7.

Мутному безъкусному вїну помоћи.

Узми кошчицахъ мушмуловыхъ, и нѣколикѡ коре ѿ тога древа, стуци све наситно, баци у буре, и промѣшай добро, и будетъ вїно бистро и благокусно.

ЧИСЛ. 8.

Еще иначе.

Узми едан и пол квинтлика финога шафрана, два квинтлика кувана меда, и едну шаку лепа просеяногъ пшеничногъ брашна, смешай све совокупно, баци у буре, промешай и завраньи добро, и остави за три дна стаати, и будетъ вино бистро.

ЧИСЛ. 9.

Белое мутное вино избистрити.

Узми на свакий хаковъ тога вина еданъ сайтликъ млека, и два лота Горске стипсе у праху стучене, кою помешай съ млекомъ потомъ промешаи вино у буретъ, и успи унутра млеко са стипсомъ, и паки промешай добро, изатворивши остави до другога дна, и тогда пробуши буре снизко и видишъ что исто са стипсомъ млеко исходи напольъ са свомъ у вину бывшомъ мутлагомъ и тьюбретомъ, а вино останетсе чисто и бистро. Пробирато.

ЧИСЛ. 10.

Изредное средство къ избистрению мутнога вина.

Узми на свакий хаковъ таковогъ вина по 8. или 9. яйцахъ, къ тому у прахъ стучена и просеяна стакла, и толико у прахъ стучена и просеяна камена мермера, и 8. лота лепе беле стипсе стучене такожде, све ове вещи смешай у чинии, да лепо совокупно смешаютсе, ради чега успи мало и воде, и такво успи све у буре, кое обаче съ едне шаке сверха празно да буде, промешай одма съ дветомъ добро, и завраньивши остави за некий данъ стаати, и после увидишъ са удивленiемъ, да сва мутлага съ предреченныма вещма на дно пала, а вино осталосе весма чисто и бистро. Пробирато.

ЧИСЛ. 11.

Еще иначе.

Наберн Бишана съ дveта, прeточи мутное покваренное вино у другое буре, баци у нутра оне Бишне, и вино начнетъ врети, и после

врѣна будитъ лѣпо, свѣтло и бистро; И послѣ опетъ прѣточи у другое чистое буре. Пробирато.

ЧИСЛ. 12.

Возмућенное вїно разлѣпшати.

Узми на єдно осмачко или десатачко таковогъ вїна, єдно фунтъ бѣле у прахъ стучене и просѣване стипсе, и къ тому бѣланцета ѿ 28. йайцахъ, разби ова бѣланцета найлѣпше съ єдномъ шакомъ Соли, процѣди кроз крпу, усипи у то нѣколико снога мутногъ вїна, и измѣшавши усипи у буре кое съ педла празно быти има, промѣшай съ дрветомъ, и послѣ 8 дней имаѣешъ вїно чистое и бистрое. Пробирато,

ЧИСЛ. 13

Мутное и худога колода вїно избистрити.

Узми на єдно осмачко таковогъ вїна, єдно фунтъ бадема, олюци изъ тепле воде, стуци у авано, усипи воде на то, и процѣди кроз крпу, и будетъ бадемское млеко. Потомъ

томъ узми єдно фунтъ среша, стуци у авано и просѣй кроз Сито помѣшаи съ онымъ бадемскимъ млекомъ, Промѣшай вїно у буретъ до дна, и усипи унутра оно са Срешомъ млеко, и опетъ промѣшай добро, и завраньивши остави стаати.

ЧИСЛ. 14.

Єще иначе.

Узми чиста рѣчногъ песка, опери лѣпо и метни осушитисе и тогда просѣй, на єданъ хаковъ таковогъ вїна, узми песка єдно холбу. Потомъ узми бѣланцета ѿ 24. йайцета (на єдно осмачко), разби добро, усипи у єданъ великїй лонацъ, или лучше у чистъ шафоль, и Пѣсакъ саспи унутра, и на то нѣколико холби вїна, измѣшай све и усипи у буре, промѣшай съ дрветомъ, и завраньивши остави за четыре дна стаати. Послѣ тога узми бѣлогъ Исїота, сладке корице, Каранфилка, ѿ свакога по єданъ лотъ, стуци накрупно, метни за четире дна у комовой ракїи грыстисе, и тогда ракїю усипи у буре у вїно, а веци мутни у кесицу и спусти у буре да стоитъ, докле вїно силу примитъ, по-

томъ извади, и будетъ вїно бистро и крѣпкое.

числ. 15.

Мутное дебелое вїно разбистрити.

На єдну осмачку таковогъ вїна узми полъ фунте Шекера, и толику стипсе, стуци обое у прахъ, успи на то нѣколику ѿ онога мутнога вїна, и смѣшавши успи у буре и промѣшай добро съ дрветомъ, потомъ завраньи и остави за 14. дней стаати, а послѣ прeточи у другое чистое буре.

числ. 16.

Єще иначе.

Узми на єдну осмачку таковогъ вїна, єдну четверть фунте чисте пшенице, стуци докле верхна люска спаднетъ, после опери чистомъ фришкомъ водомъ, кою отцѣди лѣпо, и успи на ону стучену пшеницу єдну холбу млека, и смѣшавши успи у буре, промѣшай добро, доспи буре, и завраньивши добро, остави за 15 дней стаати, и будетъ вїно бистрое и крѣпкое.

числ.

числ. 17.

Єще иначе мутному и дебелому вїну помóћи.

Узми брашна ѿ слачице, смѣшай у єдномъ сосуду съ покваренымъ вїномъ, успи у буре, и промѣшай съ лесковымъ дрветомъ до дна, остави за 12 дней, добро завранѣно стаати, и увидишъ что бистро будетъ

числ. 18.

Єще иначе.

Узми на єдну осмачку таковогъ вїна, єдну фунту среша, єдну фунту соли, сажежи у тигању на ватри, стуци наситно, баци у буре и промѣшай добро, обаче надлежитъ прежде то вїно у другое буре прeточити.

числ. 19.

Єще иначе мутное и худое вїно поправити.

Узми Чисте пшенице, 2. шаке на єданъ јаковъ, метни у чисту лонцу куватисе, докле

клѣ зерна начнутъ распукнутисе, послѣ опери хладномъ водомъ, метни у кесицу и спусти у вїно до половине бурета, и завраньивши остави такѡ за три нѣдѣ стаати, и будетъ вїно бистро и крѣпко.

числ. 20.

Еще иначе.

Пепела просѣана ѿ вербовине метни у єдну или двѣ кесице, и обѣси у буре, или баци пепео у вїно, и промѣшай га штапомъ добро, и завраньивши остави за 14. дней стаати.

Истимъ начином и Пепео ѿ чокота и лозе избистрава вїно.

Примѣчанїе.

Кое вїно нїе покварено, и за питье годитсе, токмо что мутное, таково вїно преточи преко Метле рунке у другое чистое буре, и завраньивши добро остави на миру стаати за єдан мѣц дней, такимъ начином получитъ оное свою бистрину.

Глава дѣ.

Ѻ Накислыхъ и киселыхъ вїнахъ.

числ. 1.

Киселое вїно у первую доброту возвратити.

Узми на єдну осмачку ускислогъ вїна две фунте корена ѿ зечїегъ терна, и єдну фунту корена ѿ Госпина была, изсѣци на ситно, осуши на безсолнечномъ мѣсту, у време потребе метни у три кесице, и обѣси єдну кесицу до киселице, другу до средине бурета, а трећу съ єдне шаке нїже врана потомъ удари врань добро и залѣпи сверха, остави такѡ за 6 дней стаати, послѣ пробуши на дану бургицомъ, и испустивши у чашу истога вїна смотри ели киселина двигнута, и ако нїе, то остави єще стаати, доклѣ сасвимъ киселина упразднитсе, тогда кесице извади, и будетъ вїно ѿ онога корена благовкусное и лѣпо.

ЧИЛ. 2.

Еще иначе киселое вїно возвратити.

Узми ситне Просе метни у лонцъ кѹвати-се до мекана, исцѣди водѹ и метни просѹ, (или Прою) осѹшитисе, метни у кесицѹ и обѣси у вїно.

ЧИЛ. 3.

Еще иначе.

Покваси комадъ сѹнгера у фришкой воды, положи на врантевѹ-ѣмѹ, онъ вѹчетъ кислотѹ наполѣ. Узми послѣ пола єдногъ сата тай сѹнгеръ, исцѣди изъ нѣга мокротѹ добро, и покваси опетъ у фришкой воды, и положи на ѣмѹ, и такѡ непремѣнно, доклѣ сва накислость упразднитсе.

ЧИЛ. 4.

Еще иначе.

Узми на єднѹ осмачкѹ вїна, две фѹнте онайза, метнѹ у кесицѹ и обѣси у вїно до сре-

средине бѹрета, и остави дотлѣ стаати, доклѣ сва кислота упразднитсе, и тогда извадити, и за то треба почесто огледати.

ЧИЛ. 5.

Еще иначе киселое вїно разсладити.

Узми єданъ подебео прѹтъ Кербовъ, дѹгачакъ, колико половина бѹрета, избуши тай прѹтъ колико више рѹпахъ можно, обаче не редомъ, но съ єдне стране и опетъ изребаръ, и такѡ ѿ верха до края, потомъ узми лѣпа меда и стѹчена шекера равномѣрно, и смѣшавши наполни оне рѹпе сотимъ, и обави съ чистомъ танкомъ крпомъ, привежи оздолъ на прѹтѹ камечакъ, и обѣси такѡ право досредине бѹрета, кое завраньи добро и остави за четыре дна стаати, и бѹдетъ вїно ослободитисе кислоти.

ЧИЛ 6.

Еще иначе.

Хлѣбъ ѿ єчмова брашна, врео изъ фѹрѹ-е изваѣнъ, положи на врантевѹ ѣмѹ, и так-

кш нѣколикш кратъ учинити упразднитъ киселинѹ.

числ. 7.

Кадъ вїно на киселинѹ удара.

Узми чисте пшенице и новогъ воска, ѿ сваког по двѣ фѹнте, изсѣци восакъ нáситно, помѣшай са пшеницомъ, метни ѹ кесице, обѣси ѹ вїно до половине бѹрета, и бѹдетъ сва киселина упразднитисе, и вїно бѹдетъ весма пріятно за питїе, какое много кратъ пробирато.

числ. 8.

Еще иначе.

Узми ѿ истога вїна 8. холби, еднѹ холбѹ меда, метни совокѹпно кѹватисе до толикш, какш шосе шербетъ кѹва; послѣ метни ѹнѹтра женног тѹткала или ѹ прахъ стученне цигљ нѣколико, успи ѹ вїно ѹ бѹре и промѣшай добро съ дрветомъ нѣколикш кратъ.

числ.

числ. 9.

Еще иначе.

Узми ѹ таково вїно нѣколикш сапѹнског щѣка, и промѣшай добро, и такш нестаке кислоти.

числ. 10.

Кадѣ вїно кисело, или хоће да ускисне.

Узми на еданъ хаковъ таковогъ вїна еданъ лотъ сѣмена изъ жира бѹкова, стѹци, метни ѹ кесицѹ, обѣси ѹ вїно до половине бѹрета, и остави за три дни и три ноћи стаати, потомъ извади, и вїно промѣшай и такш полѹчитъ оное опетъ свой вкѹсъ

числ. 11.

Еще иначе.

Узми хмела, и смрековыхъ стѹченныхъ кобицахъ, метни ѹ кесицѹ, и обѣси ѹ вїно, ѿ чега за три нѣ бѹдетъ вїно опетъ добро.

ЧИСЛ. 12.

Єще иначе киселоє вїно повратити.

Узми Прапрутца траве съ кореномъ у Априлію мцу набравши и на безсолнечномъ мѣсту осушивши, изсѣци нашитно, метни у кесицу, и обѣси у вїно до средине бурета; и притомъ у другой кесици обѣси хмела, и такш обое остави чрезъ нѣколико дней стаати, и изгубиѣеће кислота.

ЧИСЛ. 13.

Єще иначе.

Узми омана корена, изсѣци на колца, и къ тому нѣколикш листова жалфїе, обое нанижи на конацъ, и привѣзавши оздолъ камечакъ обѣси у вїно, и остави за шестъ или осамъ дней стаати.

ЧИСЛ. 14.

Єще иначе кислоту изъ вїна дебигнути.

Узми Корена ѿ Капла́чка траве. (Polypodium querc. Engelsiüß) кое по растовымъ дребомъ

дребомъ растетъ, опери чисто, изсѣци, метни у рѣдку кесицу и обѣси у вїно до половине бурета: овай корень имаде силу не токмо саубати вїно ѿ кислоте, но и са свимъ ню упразднити, и вїно преизрядным учинити; можно съ кореномъ и листе метнути. Пробирато.

ЧИСЛ. 15.

Єще иначе.

Метни у кесицу сѣмена ѿ бѣлогъ лука, и у другу кесицу листа съ петлами ѿ лозе вїнове, и обѣси у вїно до средине бурета.

ЧИСЛ. 16.

Кадѣ вїно весма кисело на подобїе Оцта.

Узми на єдну осмачку таковогъ киселогъ вїна, две фунте корена Госпиногъ была, изсѣци, нанижи на конацъ, или метни у кесице ѿ рѣдкогъ платна, привежи камечакъ оздолъ, и обѣси у вїно до поливине бурета, и остави за осамъ дней стаати, и такш сва кислота упразднитсе.

ЧИСЛ. 17.

Еще иначе.

Узми на осмачкѹ или десетачкѹ таковогъ вїна три фѹнте предреченногъ корена. Госпина была, изсѣци ситно, осѹши на безсолнечномъ мѣстѹ, потомъ стѹци у авань у прахъ, просѣй кроз сито; извади нѣколико холби истога вїна, и онай прахъ смѣшай со тимъ вїномъ, и потомъ успи у бѹре, и промѣшай добро съ дрѣтомъ. Такимъ средствомъ полѹчитъ вїно опетъ свою первѹ добротѹ и вкѹсъ.

ЧИСЛ. 18.

Еще иначе.

Нскопай у Маїю мцѹ корена пеленова, осѹши на безсолнечномъ мѣстѹ, изсѣци ситно, метни у рѣдкѹ кесицѹ, и обѣси у вїно, и ѹпразднитсе киселость.

ЧИСЛ. 19.

Еще иначе.

Узми соли и среша, многѡ или мало, по величины бѹрета, смѣшай у тиганю и спржи на

на катри, докльѣ соль помодрита а среша побѣлитъ, и успи у вїно, и не бѹдетъ кисело.

ЧИСЛ. 20.

Поправити вїно, кое на Оцетъ удара.

Узми на єднѹ осмачкѹ или десетачкѹ таковогъ вїна, єднѹ фѹнтѹ чиста воска, изсѣци наситно, и метни у новой ѓантлики на маленкой углавной жеравицы топитисе дотльѣ, докльѣ начнетъ дымитисе, междѹ тимъ извади изъ истогъ бѹрета двѣ холбе вїна, и потомъ успи онай врѹкъ восакъ у бѹре; послѣ узми два лота лорберовыхъ бобицахъ, такожѣръ два лота онайза, єданъ лотъ Галганта, стѹци све, и ктомѹ три лота ситно изсѣчене жалфїе, и све то совокѹпно смѣшай, метни у рѣдкѹ кесицѹ, и обѣси у вїно, до средине бѹрета. Бѹде ли вїно весма покварено, то деветога дна прелочи у дрѹгое бѹре, и обѣси єще полъ лота Гавезова корена, полъ лота Галганта, єданъ лотъ сладке корице и два лота шекера, све стѹчено, и бѹдетъ вїно такѡ лѣпо, какѡ и найпре.

ЧИСЛ. 21.

Еще иначе на кислому вину помоћи.

Узми једну или двѣ шаке ситно изсѣчена иврѣа ѿ смрековине, и ктому двѣ шаке сѣмена, ѿ бѣлог лука, метни у рѣдку кесицу и обѣси у вино до половине бурета.

ЧИСЛ. 22.

Еще иначе.

Узми изабране пшенице, на осмачку таковог вина, једну хлебу, метни у воды куватисе, докле зрна распукнутсе, ѿцѣди воду и остави прохладитисе, потом метни у двѣ рѣдке кесице, привезавши на сваку по један комадак олова или коситера, и таку спусти у вино, забрањи добро, и остави за 14 дней стајати.

ЧИСЛ. 23.

Ако бы нѣкое, ѿ муста сладким начињенное вино кисити почело.

Узми двѣ фунте морског грозћа, метни у нѣколику вина стајати, докле зрна напрегнутсе, потом баци у буре и забрањи добро.

ЧИСЛ. 24.

Еще иначе.

Преточи таково вино у другое чистое буре свакима образом: Намѣсти дрвеный великій левак у то буре, постави рѣдку крпу изнутра у левак на тулац, чрез коју вино проходитъ, метни унутра са шаке дебело чиста из текуће рѣке Песка, и таку претачи оное вино кроз песак у буре, и будетъ ослобођено ѿ кислоте.

ЧИСЛ. 25.

Еще иначе.

Јако таково вино не далеко пред Ђурђу начнетъ кисити, или ниси сигуранъ, да далѣ у начињенной сласти остатисе будетъ, то у време Ђурђе скувай два чабра фришка муста таку, да једанъ хаковъ кувана вина изиђе; међу тимъ оное старое изнемогающее у сласти вино преточи у другое буре, кое обаче съ једногъ Хакова веће быти има, и таку успи на то оно кувано, и будетъ весма деликатное сладкое, и можешъ притомъ обѣсити

у кесицы нѣколико стучене сладке корице и орашчикова цвѣтїа и сѣмена онайзова, чрезъ нѣколико дней.

чиѕл. 26.

Вїну ускиснути хотащему помоћи.

Начини едно съ педла и полъ дугачко дрво округло и лѣпо углаћено, дебело толико, какш може на врањеву њиму лако ући, то есть что бы съ полъ ногта на округъ уже было ѿ њиме; таково дрво намажи бадемскїм олеомъ, а между тимъ растопи у рантлики чиста воска, и кадъ буде хладанъ, но притомъ меканъ, тогда лѣпи нѣга около онога дрвета ѿ краа до краа, и на едномъ краю залѣпи са свима, и будетъ какш дугачка кутїа, потомъ извуци дрво наполћ, а ту воцану кутїю метни на хладно мѣсто; оваковыхъ кутїахъ начини 3 или четыри по дублины бурета, какоће една кутїа выше другe ѿ дна до верха бурета висћти; послѣ тога наспч сваку кутїю чистимъ лѣпимъ медомъ, и на сваку начини ѿ истога воска поклопацъ, и затвори лѣпо, привежи на сваку озгоръ по комадъ канапа танка, и такш спусти у

вїно

вїно едну до дна бурета, а друге выше нѣ, какосмо на прѣдъ рекли, и ѿ свыю верхови канапа наполю да будутъ утврћени, что бы ни една кутїа непала у буре, но да може у свое време извучена быти, и такш остави стаати за доволное време, ѿ чега вїно погубитъ кислоту, и будетъ сладко и добро, ово средство есть пробирато.

ГЛАВА єї.

Ѻ теглющихсе вїнахъ.

чиѕл. I.

Вїно, кое тѣглитсе, поправити.

Извади изъ бурета тога вїна 16 холби, и промћшай вїно у буретъ колико већма можно съ дрветомъ, и узми среша 1 фунтъ, Исїота 2 лота, сладке корице 1 лотъ, и едну шаку соли, стуци све у прахъ, помћшай съ оным извашћенымъ вїномъ и успи у буре, кое обаче има съ педла озгоръ праздно быти, промћшай опетъ коликш већма можно, доспи пуно, завраньи, и остави за

три дна и три ноки стаати, и бѫдетъ то вїно опетъ фришко и добро. Пробирато.

числ. 2.

Помоки вїнѫ, кое теглитисе хоке

Узми две шаке негашена креча, извади ѿ онога двѣ или три холбе, метни креч у то вїно, усай четыре шлюнка съ величине како могѫтъ у Бѫреуки, загаси нихъ у ономъ кречномъ вїнѫ, и опетъ усай; вїно оно кречное успи у Бѫре, промѣшай добро съ дрветомъ, куда послѣ баци и оне шлюнке, и потомъ завраньи бѫре, и бѫдетъ вїно исправитисе.

числ. 3.

Още иначе.

Узми траве Иссопа са цвекїмъ сѫха, сатри, помѣшай съ двѣ холбе онога вїна, успи у бѫре, и промѣшай добро. Или свежи Иссопа у китице и обѣси у бѫре до половине съ подвезанным камешкомъ, и бѫдетъ вїно паки добро, каковш и наипре было.

числ. 4.

Още иначе теглющемѫсе вїнѫ помоки.

Преточи то вїно у чистое бѫре, потомъ узми єднѫ фѫнтѫ среша, и 8. лота Исїота, стѫци обое у прахъ, извади ѿ онога вїна три холбе у єданъ чистъ лонацъ, баци онай прахъ у то вїно и измѣшай добро, и успи у бѫре, и промѣшай съ дрветомъ, и завраньивши остави за три дна и ноки стаати, и бѫдетъ вїно добро.

числ. 5.

Предсаѫвати вїно ѿ тегленa.

Кадъ усмотришъ, да вїно у нѣкоемъ бѫретѫ, колоръ починѣ премѣнавати, нѣколико гѫстѣти и къ теглењю клонисе, одма узми разцѣпленo начетворо ѿ оздолъ дрво, и промѣшай нѣколикш кратъ то вїно до дна, кадѣ наивека студень и зима, и такш свето начатое квареѣ упразднѣсе, и за 14. дней завранѣно стоеки бѫдетъ чистои постоанно, какое пробирато.

ЧИСЛ. 6.

Еще иначе теглющемусе вїну помоћи.

Узми на єдну осмачку таковога вїна єдну холбу грашка бѣлога, метни у водику ватисе, докле начнутъ зрна люску сбацати и нѣколико мекана быти, и тогда отцѣди добро воду, и баци нихъ таку вруће у бурe, међу тимъ узми три фунте среша, спали у ћантлики на ватри докльћ побѣлитъ, стуци у прахъ а таку и соли єдну шаку упржи, и обое угрѣвши на ватри, таку врѣло баци у бурe, и промѣшавай съ дрветомъ за цѣлый Сатъ; потомъ узми єдну шаку траве зими зелени, метни у кесицу и обѣси у исто бурe; такожде єданъ комадъ дрвета ѿ калине съ аршина дугачакъ, и обѣси у бурe, и таку то вїно полутитъ єпетъ свою доброту.

ЧИСЛ. 7.

Еще иначе.

Узми избрачне чисте пшенице двѣ холбе метни у новомъ лонцу у води кватисе за цѣлый

данъ,

данъ, и тогда исцѣди воду, и успи пшеницу у другїй сосудъ, успи на ню хладну воду, и кадъ Пшеница са свимъ хладна буде, метни у аванъ (ако не можно сву у єданпутъ, то у нѣколико путъ) стуци колику ситнѣе можну таку мокру, и цѣди стиснувши силно кроз крпу, у другїй сосудъ, успи на ту истиснуту бѣлину опетъ хладну воду, и остави чрезъ тай данъ стаити, а у вечеръ процѣди опетъ кроз крпу, и метни процѣђенную бѣлую густину сасушитисе, и таку узми ѿ те пшеничне осушене густине єдну фунту, и сверхъ тога єдну фунту Ђаде-махъ, кое изъ тепле воде олюци, стуци у аванъ, помѣшай съ реченномъ пшеницомъ, извади изъ бурета 6. холби онога вїна и смѣшай све совокупно да будетъ каку млеко, у кое помѣшай такодѣръ єдну холбу пепела лозе вїнове; потомъ узмѣшай вїно у буретъ, и успи у нутра онъ смѣсъ, Завраньи добро, и до осамъ дней будетъ вїно чисто и лѣпо,

числ.

ЧИСЛ. 8.

Еще иначе мѫтномѫ и теглющемѫсѧ вїнѹ помо́ѣи.

Узми єднѹ шакѹ или и више по величинѣ бѹрета, пепела ѿ вїнове лозе, метни у кесицѹ, и обѣси у вїно до средине бѹрета, и бѹдетъ вїно опетъ лѣпо.

ЧИСЛ. 9.

Еще иначе.

Извади изъ бѹрета 15. холби тога поквареногъ вїна, а оставшееса у бѹретѹ разѣи съ дрѣветомъ добро, и узми єднѹ фѹнтѹ среша и полъ фѹнте коре ѿ Прапрѹтца сѹхе, стѹци обое у ситнѣйшїй прахъ, просѣй кроз сито, узми ѿ изваѣеногъ вїна три холбе, смѣшай у то онай прахъ, и успи у бѹре, и опетъ промѣшай съ дрѣветомъ, и доспи изваѣеным вїномъ, и завраньивши остави за три дна и ноѣи стаати, и бѹдетъ вїно опетъ добро.

ЧИСЛ. 10.

Еще иначе.

Узми єднѹ фѹнтѹ стипсе бѣле, и толикѡ жежене соли, стѹци обое у прахъ, успи у бѹре, промѣшай добро съ дрѣветомъ, доп҃ни бѹре и затвори добро, и бѹдетъ вїно за єданъ данъ лѣпо.

ЧИСЛ. 11.

Еще иначе.

Узми на єднѹ осмачкѹ таковогъ вїна, єданъ лонацъ пепела ѿ Чокоѣа и лозе виноградне, и толикѡ пепела ѿ растове коре, просѣй кроз сито оба пепела совокѹпнѡ; ктомѹ узми єданъ сайтликъ у прахъ стученa среша, и вїна коликое потребно, смѣшай све совокѹпно, и у три кратъ сипай у бѹре, и за свакїй кратъ мѣшай дрѣветомъ вїно у бѹретѹ, докле пѣнитисе почне на вѣмѹ врантѣвѹ, и овѹ пѣнѹ хватай, и опетъ сипай назадъ у бѹре; и такѡ бѹдетъ вїно опетъ фришко и добро.

ЧИСЛ. 12.

Еще иначе.

Узми на єдну шестачку или петачку такового вїна, осамъ лота Каранфилка, и єдну фунту бибера, стуци обоє накрупно, кувай съ вїномъ, и кадъ до полакъ савритъ, тогда успи то вїно такш врело кроз чисту крпу у бурe у вїно, а каранфилакъ и биберъ метни у кесицу, и обеси унутра до средине бурета; и тогда затвори добро и остави за четирe дна стаити, и будетъ вїно испавитисе.

ЧИСЛ. 13.

Еще иначе.

Преточи таковое покваренное вїно у другое буре, но у левакъ метни струготинъ или иверa, да преко тога вїно у буре идетъ. На осмачку таковогъ вїна узми єдну фунту стученогъ среша, двѣ холбе жестоке комовице ракїе, и єдну холбу истога покваренногъ вїна, смѣшай све совокупнш, и успи у буре, про-

промѣшай добро съ дрветомъ, и завраньивши остави за три дна такш стаити.

ЧИСЛ. 14.

Еще иначе.

Узми у прахъ стученa сремша, пепела ѿ лозе вїнове и соли, ѿ свакогъ по єдну полну шаку; извади изъ бурета 15. холби вїна, и ѿ овога узми 4 или 6. холби, метни у нѣга сришъ, пепео и соль, измѣшай, и успи све у буре, промѣшай добро съ дрветомъ, и завраньивши остави стаити, докле вїно сѣднетъ, и такш будетъ добро.

ЧИСЛ. 15.

Еще иначе покваренному и теглищемусе вїну помоћи.

Преточи таково вїно преко траве Рунке у другое съ добрымъ приправленнымъ сумпоромъ закаћенное буре, и узми на осмачку такогъ вїна 4. фунте стуцина у прахъ среша, и успи на то двѣ холбе лѣпа вїна, и осамъ холби ѿ онога покваренногъ, измѣшай све до-

бро, успи у бурѣ, мѣшай унутра съ расцѣпленымъ дрветомъ, докльѣ запѣнитсе, и потомъ забранивши остави чрезъ нѣколико дней стаати; то вино получитъ опитъ свою доброту и снагу.

Числ. 16.

Узми зебрице траве по величины бурета, много или мало, обѣси на канапу у вино, до средине бурета, и будетъ вино безъ сумнѣня у свою доброту за шестъ дней повратитке.

Числ. 17.

Еще иначе.

Извади изъ бурета покваренногъ вина нѣколико холби у єданъ новъ повеликъ лонацъ поклопи и стави къ ватри врѣти, но често снимай пѣну, и кадъ нестанетъ пѣне, надниси надъ нѣга главницу горящую съ пламеномъ, да вино зажежетсе, и кадъ буде таку пламеномъ нѣколику горѣло, дуни или поклопи и угаснетъ, но между тимъ докльѣ то вино варитсе и горитъ, нека другій тко

съ ѣкомъ батиномъ расцѣпленномъ вино у бурету до самога дна добро разбива, и тако одма оное изъ лонца вино, како загасишъ, успи у буре, и купно добре комове ракіе двѣ или три холбе, по величины бурета, затвори врамѣмъ добро, и остави за 14. дней стаати, и будетъ вино добро.

Числ. 18.

Еще иначе.

Узми двѣ холбе покваренногъ вина и єдну литру соли, свари обое совокупно у лонцу, опѣнавай, а потомъ успи таку врело у буре, и мѣшай унутра съ дрветомъ, докльѣ покажетсе, аки бы врѣти хотѣло; послѣ обѣси до половине бурета єданъ комадъ олова, и будетъ вино лѣпо.

Числ. 19.

Еще иначе.

Узми бѣле глине, метни осушитисе на сунцу, стуци у прахъ, извади покваренногъ вина нѣколику, размѣшай у нѣму ону стучену глину, послѣ успи у буре, и промѣшай

съ дрветомъ, и будетъ вино за осамъ дней добро.

чинъ. 20.

Надежное средство къ исправленю тегляшагосе вина.

Терньине, кадъ токмо начнутъ заплавет-навати, наберн, стуци у авану, баци у ви-но, промешай съ дрветомъ добро, и за-враньи, и такш до осамъ дней будетъ безъ сумнѣнїа вино добро. Можно такове сту-чене Терньине на сунцу, или у фурни после хлеба, метнувши на даску осушити, и ра-ди поправлана вина, за цѣлу годину дер-жати.

чинъ. 21.

Дебелое, мутное, и тегляшееся ви-но поправити.

Узми на едну осмачку таковогъ вина, е-дну фунту среша; ктому ѿ яйцахъ бѣлан-цета толикш, да онай срешъ густо замѣ-ситисе може. Срешъ стуци у прахъ, замѣси съ разбїенными бѣланцами сомунчике, метни испе-

испекисе твердо, и извадивши опетъ стуци у прахъ; потомъ извади онога вина 24. холбе, смѣшай съ нимъ онай прахъ, и оста-ви за два сата стаити, докле сав прахъ расплинетсе, потомъ успи све у буре у вино, промешай добро, и завраньивши остави, и такш вино оное избистритисе, и лепо бу-детъ.

чинъ. 22.

Еще иначе.

Свежи едну чисту крпу на дрво, и проме-шай вино у буретъ до дна, а между тимъ узвади истога вина у лонцу, уливши и нѣколико комове ракїе унутра, и успи та-кш врело у буре, и будетъ вино опетъ до-бро.

чинъ. 23.

Еще иначе.

Узми двѣ или три шаке пепела ѿ насенова дрве-та, метни у кесу, и обѣси у вино до средине буpета, и ктому успи полъ лота олеа сре-шова коега узми изъ Апатеке Weinstein Oehl.

ЧИСЛ. 24.

Еще иначе теглющемуся вїну помоћи.

Узми Корена Гавеза, и средню кору ѿ липова дрвета, изсћци обое ситно, осуши у фурни послћ хлћба, метни у кесиц, кою потомъ метни у гвозденъ Тавъ и угрћй добро на ватри, и такш врело обћси у вїно до половине бурета, завраньи и остави за єданъ данъ и ноћъ стаати, и будетъ вїно добро.

ЧИСЛ. 25.

Еще иначе.

Узми повеликъ новъ лонацъ, усипи у нћга (за єдну осмачку таковогъ вїна) двћ хољбе жестоке комове ракїе, прочеже доспи истимъ вїномъ, метни унутра накрупно стучена Каранфилка єданъ лотъ, и єдну шаку ситне соли; пристави къ ватри узаврћти, но чувай ѿ пламена, и за то поклопленъ да буде лонацъ; между тимъ промћшай вїно у бурету.

ЧИСЛ. 26.

Еще иначе.

Згули маїа мћа съ младога Бора кору до самогъ дрвета, олюци и баци горню рапаву кору, изсћци съ аршина дугачке комаде, а широке, како можно у буре на врањеву ћму пустити; и метни нихъ у фурни послћ хлћба, или на жаркомъ сунцу осушитисе, Кадъ будешъ имао таково покварено вїно, или усмотришъ, да теглитисе хоће, узми онихъ 20, или 30. комади, угрћй кодъ ватре, и такш врућћ спусти на канапу у буре, кое потомъ завраньи добро, и остави за 8. дней стаати. Треба такове коре у маїю мћу нагулити, понеже тогда єсу сочне, и осушивши держати за цћлый годъ. И понеже у свакой Земли ненаходитсе Борова, то можно чрезъ торговце, или чрезъ оне, кои дрвомъ и дунавомъ даске приносетъ, препоручити донести таковихъ боровыхъ кораховъ изъ Краньске и штаерске Землћ.

ЧИСЛ. 27.

Еще иначе.

Осуши средню Борову кору, стуци, смѣшай са изсѣченным каранфилкомъ, метни у кесицу, обѣси у буре, и за 5. дней, свакій данъ по єданпутъ вади ову кесицу, и исцѣѣй у буре, и опетъ спуцай унутра, и такш будетъ вїно опетъ добро и благовкусно.

ЧИСЛ. 28.

Мутное тегляющееся вїно поправити.

Узми єдну фунту бадема, олюци и стуци, начини изъ ниχъ млеко по обычаю, метни то мле́ко у новъ лонацъ, пристави къ ватри, да добро согрѣетсе, обаче да не узаврить, и такш успи у буре, промѣшай тогда вїно у буретъ добро, метни на нѣму врану́ву сомунчикъ врућа тогъ часа изъ фурне извађена хлѣба, но ѿсѣци долню кору, и такш ту страну постави на нѣму ника стоитъ за два дна.

ЧИСЛ. 29

Еще иначе.

Узми Петрожилѣва листа зелена три или четыри шаке, и ктому полъ сайтлика Петрожилѣва сѣмена, приправи праздно чисто буре, и баци у нѣга оно листе, а потомъ прелочи у исто буре вїно оное, коесе теглитъ, и послѣ сѣме метни у кесицу, и обѣси у нутра до средине бурета, и завраньивши остави за нѣколико дней стаати, и видишъ, что исто вїно будетъ чисто и благовкусно.

ЧИСЛ. 30.

Еще иначе.

Узми на єданъ хаковъ таковогъ вїна єданъ лотъ корена ѿ Бедринца, кувай нѣга у вїну и успи у буре, промѣшай добро, потомъ узми на єданъ хаковъ єдну холбу кравлѣгъ млека, пресипай то млеко изъ лонца у лонацъ, доклѣсе добро запѣнитъ, и такш съ пѣномъ успи у буре, и опетъ промѣшай, и завраньивши остави за 6. дней стаати, и будетъ вїно чисто и добро.

ЧИСЛ. 31.

Еще иначе.

Извади изъ едне осмачке таковогъ вїна осамъ холби успи у чистъ новъ лонацъ, метни унутра три шаке корена копривина, поклопи лонацъ, пристави къ ватри, и кадъ почне пѣнитисе, ѿклопи и снимай пѣну, и кадъ четвертый талъ савритъ, ѿцѣди вїно съ корена, и успи у буре тако вруће, и промѣшавши забраньи. Послѣ осамъ дней смотри ели вїно избистрилосе, и ако са свимъ нїе, то узми полъ фунте бѣле стипсе, стуци у авану, метни тай прахъ у новъ лончићъ, и метни на углану жеравицу, гдѣ она стипса будетъ водомъ, остави такоще на ватри, и будитъ бѣла какш креда; тогда узми бѣле галице, и учини съ нїомъ такш, какш и са стипсомъ, и послѣ обое у прахъ баци у буре, и промѣшавай съ дрветомъ; что бы обе те вещи съ вїномъ свуда добро соединилесе, и такш послѣ нѣколикш дней имаћешъ вїно опетъ чисто и добро. Пробирато.

ЧИСЛ. 32.

Еще иначе мутному теглющемусе вїну помоћи.

Узми наилѣпшега пшеничногъ брашна, фришка млека, и бѣланцета ѿ ыйцахъ, ѿ свакогъ многш или мало, по величины бурета; разбри бѣланцета, смѣшай съ млекомъ, соедини добро, и успи унутра брашно, и разбивай дотлѣ, доклѣ пѣна будетъ, и тогда успи у буре, промѣшавай съ избушеннымъ дрветомъ, доклѣ начнетъ унутра пѣнитисе, потомъ забраньи добро и остави на миру, и будетъ за четыре дна вїно чисто и добро, кое петога дна надобно преточити у другое чистое буре, и забраньивши добро, оставити за 14 дней миробати.

ГЛАВА ѕї.

Со Плѣснивыхъ вїнахъ

ЧИСЛ. 1.

Кадѣ вїно плѣсниво, како помо́ки можно.

Узми єдну шаку, или више, по величины бурета, соли, метни у тави на ватри весма угрѣатисе, и тако врукѣ успи у вїно у буре, затвори добро, и послѣ осамъ дней прѣточи истое вїно у другое чистое буре, и не будетъ више плѣсниво.

ЧИСЛ. 2.

Єще иначе

Узми на єдну осмачку таковогъ плѣсниводъ вїна шестъ фунти струганa коситера, метни у кесицу, обѣси у вїно, затвори добро, и послѣ осамъ дней прѣточи у другое буре, а коситеръ исправши чистомъ водомъ, остави за далѣе у потребленїе, и вїно будетъ лишитисе плѣсни.

ЧИСЛ. 3.

Єще иначе.

Узми ѓазличка траве, свежи канапомъ и спусти у буре, и ова трава привучетъ на себе плѣсанъ, потомъ извади и опери у чистой води, и опетъ метни у буре, и чини тако дотлѣ, доклѣ сва плѣсанъ изватена буде изъ вїна.

ЧИСЛ. 4.

Єще иначе.

Узми зелене растове коре, изсѣци на комадке, метни у буре, и затвори добро: ове коре привучи будутъ плѣсанъ на дно, и тогда прѣточи вїно у другое буре.

ЧИСЛ. 5.

Єще иначе.

Узми врашна ѿ граора, смѣшай съ вїномъ, и послѣ нѣколико дней, кадъ то врашно на дно падне, куда и плѣсанъ пойдетъ, прѣточи вїно у другое буре, и будетъ лѣпо и чисто.

ЧИСЛ. 6.

Еще иначе.

Узми многш или мало, по величины бурета, сурочиче траве, осуши, изсѣци на ситно, и баци у вино.

ЧИСЛ. 7.

Еще иначе.

Успи у вино едну или двѣ холбе, по величины бурета, воде изъ траве полачка изкапене: ова вода тера плѣсанъ на дно.

ЧИСЛ. 8.

Еще иначе плѣснивому вину помоћи.

Преточи вино у другое, приправљеным гвирцованным сумпором закапѣнное буре, и обѣси унутра у кесици 36 ситно изсѣченных лорберовых листковъ, и толикш стученных бобицахъ.

ЧИСЛ. 9.

Еще иначе.

Узми едну шаку Жалфіе, и толикш хмела, метни у кесицу, и обѣси у вино до половине бурета, и такш за шестъ дней поправитсе, и послѣ извади кесицу, а вино можешъ у другое чистое буре преточити.

ЧИСЛ. 10.

Еще иначе.

Преточи вино у чистое буре, разбига докле буде пѣнитисе, и обѣси унутра у рѣдкой кесицы наситно изсѣчене сухе жалфіе и рути распричасте съ хмелѣмъ.

ЧИСЛ. 11.

Еще иначе.

Узми блаженкова корена и сетвала равномѣрно, изсѣци, метни у кесицу, и обѣси у вино до средине бурета, и будетъ за осамъ дней вино лѣпогъ мириса, а потомъ кесицу опетъ извади.

ЧИСЛ. 12.

Еще иначе.

Метни у кесицу садовогъ спиканарда, обѣси у вїно, и за шестъ дней получитъ опетъ лѣпъ мирисъ и колоръ, и будетъ лѣпо.

ЧИСЛ. 13

Еще иначе.

Узми младое, те године изникшее растово дрвце, двое или трое, испржи на ватри, и метни у вїно.

ЧИСЛ. 14.

Еще иначе.

Узми за єдну осмачку или десетачку таковогъ плѣснивогъ вїна, єдну фунту сухе жалфїе, и єдну фунту избранныхъ чистихъ смрековыхъ бобицахъ: жалфїю изсѣци наситно, а бобице стуци, кое потомъ смѣшано у кесицу єдну или двѣ, метни у єданъ чистъ лонацъ, и успи на то жестоке комовице ракїе двѣ холбе, и затворивши добро, остави за 24 сата гристисе; послѣ ракїю успи, а кесице обѣси у вїно до средине будета, и завраньивши остави за 14 дней стаати, и будетъ вїно призредное. Пробирато.

ЧИСЛ. 15.

Еще иначе.

Узми полъ сайтлика лорберовыхъ бобицахъ стуци и скувай съ вїномъ, а потомъ успи све у буре, и промѣшавши съ дрветомъ, завраньи добро, и послѣ нѣколико дней будетъ вїно изредное.

ЧИСЛ. 16.

Еще иначе.

Узми смолнаста чамова, и къ тому ѿ смрековине, ситна, то есть танко срѣзана ивера, повежи у китице, и съ подвезанными камечками обѣси у вїно до средине будета, и завраньивши остави, за 14 дней стаати и будетъ вїно лѣпо.

ЧИСЛ. 17.

Еще иначе.

Прeточи вїно у другое бурe, и тогда стуци на крупно сладке корице, орашчика и орашчикова цвѣтїа, ѿ сваког по єдан лотъ, и къ тому два лота стученыхъ смрековыхъ бобицахъ, смѣшай све совокупно, метни у двѣ ѿ чиста танка платна кесице, и обѣси у вїно до половине бурета, и завраньивши добро, остави за три недѣле такѡ стаати, а потомъ извади оне кесице, и будетъ вїно преизредное, какое пробирато.

ЧИСЛ. 18.

Упразднити плѣсанъ изъ вїна.

Узми ѻпрана корена ѿ петрожила, извади изъ нихъ срдце напольѣ, вежи коренѣ на китице, и съ подвезанными шлюнками обѣси у вїно до дна бурета.

ЧИСЛ. 19.

Еще иначе.

Узми шестъ или више, по величины бурета, комади, корахъ ѿ јеховине, слюци горню коже

жицу, а коре осуши, изсуши и обѣси у вїно, и тако ове коре привукутъ на себе плѣсанъ; держи те коре у вїну по три сата, и извади, опери у води, и опетъ обѣси у вїно, и такѡ чини, докльѣ сва плѣсанъ упразднитсе.

ЧИСЛ. 20.

Еще иначе.

Узми кар-копривe, обѣси у вїно, и она привучетъ плѣсанъ на себе, кою послѣ два сата извади, опери, и опетъ обѣси у вїно, и овако чини, докльѣ сва плѣсанъ извадитсе, потомъ истое вїно прeточи у другое чистое бурe; сатри у прахъ сухе кар-копривe, начини тесто съ водомъ, осуши у фурни или на сунцу, и баци у вїно, и завраньивши добро, остави за осамъ дней стаати, и када такимъ начиномъ уезъ коприву двигнетсе плѣсанъ изъ вїна, тогда прeточи у другое чистое бурe, и метни у гвоздену таву двѣ шаке, или више, по величины бурета, соли, усмй на ватри и такѡ врело баци у бурe, завраньи добро, и остави за осамъ дней стаати, и будетъ вїно опетъ чисто и добро.

ЧИСЛ. 21.

Еще иначе.

Узми листа ѿ лесковине, шипковине, Месковине и Брескoвине, ѿ сваког по єдну шаку, вежи свако по особ на китице, обеси на верх вина, завраньи добро, и вино не будет плесниво.

ЧИСЛ. 22.

Еще иначе двигнути плесан из вина.

Узми єдан комад чиста сунгера, опери чистом водом и исцеди; потом доспи буре пуно, да плесан под саме горње дуге и на врањеву јаму доле, и тогда метни на јаму онај сунђер, и остави тако за єдан дан стаати, и он привлачити буде плесан у себе; увечер узми сунгер и три или четыре пута испери добро у воды, и исцедивши положи опет на јаму, и ујутру опет испери, и положи на јаму, и тако чини, докле сва плесан изиде; а потом узми по єдну шаку вирхова ѿ чернобыла и руже, исецки ситно, метни у кесиц, и обеси у ви-

но до средине бурета, и завраньивши добро остави за 14. дней стаати, и будет вино лепо и благовкусное, и тогда преточи у другое буре.

ЧИСЛ. 23.

Када вино почне на плесан ударати.

Узми сладких шибуках толико, колико је такова буре, исецки сваку шибуку на четыри кришке, олюпи танко, и средину са зерни избаци, нанижи кришке на конац, и са подвезанным камечком обеси у вино до дна бурета, завраньи буре добро и остави за шест дней стаати, и тако упразднеће плесниви мирис.

ГЛАВА 21.

ѾѾ Смердећих винах.

ЧИСЛ. 1.

Зловонаще, и смердаще вино поправити.

Узми две шаке чисте избранне пшенице, метни у лонац, успи на то три холбе же-

токе комове ракїе, пристави къ ватри кувати-се, но чувай да неби пламенъ ракїе докоснуосе, за то поклопи лонацъ, и остави кватисе докльтъ єданъ сайтликъ ракїе савритъ: между тимъ одвади оногъ словонацега вїна изъ бурета толикш, да буре съ єногъ хакова праздно буде, и такш онъ врѣлъ ракїю са житомъ успи у буре, и завраньи коликш болѣ можно, и будетъ вїно чнѣмъ такш комешатисе силно, аки бы хотѣло разбити буре, кое того ради има быти снабдѣно съ крѣпкима обручма, анаипаче оглавникама; и кадъ начнетъ утишаватисе, доспи изваѣнным онымъ вїномъ

числ. 2.

Єще иначе.

Узми люски ѿ Щитронахъ и неранжи по єдну шаку, сладке корице, и Каранфилка по два лота, стуци накрупно, метни у кесицу и обѣси у вїно до половине бурета, затвори добро, и остави такш за четыри недѣли стаати, и будетъ вїно опетъ у свою доброту.

числ. 3.

Єще иначе словонацему вїну помо́ћи.

Узми осамъ лота каранфилка, стуци у авану накрупно, метни у кесицу, кою постави у єданъ чистъ лонацъ, и успи на то жестоке комове препечене ракїе єдну холбу, затвори добро и остави на теплома мѣсту за два дна грызтисе; потома преточи оно вїно у другое чистое буре, успи онъ ракїю унутра, а кесицу обѣси до средине бурета стаати за шестъ дней, и будетъ вїно имати благопрїатный мирисъ и вкусъ.

числ. 4.

Єще иначе.

Узми єданъ сайтликъ сѣмена ѿ лука праса, метни у кесицу, и обѣси у вїно до половине бурета, и такш вїно получитъ опетъ свою доброту. Пробирато.

ЧИСЛ. 5.

Зловонящее вїно благовонящымъ учинити.

Узми нѣколикѡ гнилыхъ оскорушахъ изсѣци сваку на четыри кришке, метни у рѣдку крпу и спусти у вїно до средине бурета, и остави такѡ за четыри недѣле стаати, но сваке нѣдѣ доливай вїно по два пута пуно, и такѡ вїно получитъ опетъ лѣпъ мирисъ

ЧИСЛ 6.

Еще иначе.

Узми двѣ шаке жалфїе, и толикѡ хмела, и кѣому накрупно стученa Корена Галганта, метни све у кесицу, и обѣси у вїно, и такѡ исцѣлитсе вїно ѿ слога мириса.

ЧИСЛ. 7.

Еще иначе.

Узми еданъ изъ фурне тога часа извађенъ еумовъ хлѣбъ, разломи на двое, метни

ни едну часть на врањеву њиву, а другу часть метни у фурну да врела буде, и кадсе прва часть хлѣба охладитъ, то ню узми, а другу метни, и овай хлѣбъ извучетъ сву злую воню изъ вїна.

ЧИСЛ. 8.

Еще иначе.

Узми врѣлу земичку какѡ изъ фурне изнесетсе раздроби, метни у кесицу и спусти у вїно до средине, и овако чини шестъ или више кратъ; доклѣ сва злаа вона упразднитсе.

ЧИСЛ. 9.

Еще иначе.

Узми четыри шаке босилка, и 4. лота блаженкова корена, и кѣому два лота сѣмена Корїона, метни у кесицу, и обѣси у вїно до средине.

ЧИСЛ. 10.

Еще иначе.

Узми еданъ санглик смрековыхъ бобицахъ, стуци у авану, метни за два дна у до-

бромъ вїнѹ грызтисе, метни потомъ ѹ кесицѹ, обѣси ѹ бѹре до средине, кѹда и оно вїно успи.

чисд. II.

Еще иначе.

Пристави къ Катри ѹ єдномъ чистомъ лонцѹ добра вїна каритисе, метни ѹнѹтра ситно изсѣченныхъ свйтака, или жилахъ ѿ морѹне, мѣромъ на єданъ хаковъ по два лота, и кадсе расплинѹтъ свитки ѹ ономъ вїнѹ, тогда процѣди кроз крпѹ, и успи то вїно такѡ тепло ѹ бѹре, промѣшай и затвори добро.

чисд. 12.

Еще иначе.

Vзми двѣ или три дгѹнѣ, изсѣци на комаде, нанйжи на танакъ канапъ, и съ подвезаннымъ камечкомъ обѣси ѹ вїно до дна бѹрета.

чисд. 13.

Еще иначе.

Vзми бибера Полъ фѹнте, и Исїота осамъ лота, стѹци обое ѹ авандѹ, мѣтни ѹ єданъ

єданъ лонацъ, успи на то двѣ холбе вїна, и єднѹ холбѹ фришка кравїегъ млека, измѣшай добро и успи ѹ бѹре.

Примѣчанїе.

Можнѡ еще къ излѣченю словонащыхъ вїнъ и она средства употребити, коасѹ назначена ѹ главы єї ѿ теглющихсе вїнахъ, и ако никоимъ образомъ излѣчити неможнѡ, то вїно просѹти, а бѹре дати изнѹтра састѹгати, ожѣти, и задниѣши испарити какосмо ѹ главы 5. подъ Числами 10. 11. 12. показали.

ГЛАВА. III

ѺБ превращенныхъ и подобныхъ вїнахъ.

чисд. I.

Превращеннѹ, или иначе премѣнившемѹсе вїнѹ помѡки.

Vзми на єданъ хаковъ таковогъ вїна фришка, тога дне намѹженногъ млека єднѹ холбѹ

бъ и крътога брашна єданъ лотъ, смѣшай добро обое, и успи у бъре, промѣшай съ дъгачкимъ дрветомъ, и завраньивши крѣпко остави за осамъ дней стаати.

чил. 2.

Єще иначе.

Узми на єдно осмачко таковогъ вїна, єдно холбо кравїегъ млека, осамъ лота шекера, и толико стрготинъ ѿ єленѣгъ рога; шекеръ стученъ помѣшай съ млекомъ, успи у бъре и промѣшай съ дрветомъ, а стр: готине метни у кесиц и сѣеси у вїно до средине бърета, и бъдетъ вїно опетъ добро и снажно.

чил. 3.

Єще иначе.

Узми фришке копривє съ коренѣмъ, и єдно холбо брашна ѿ слачице; Копривъ съ коренѣмъ опраным вежи и спусти до дна бърета право, а брашно метни у кесиц и осѣеси до половине бърета.

чиса.

чил. 4.

Єще иначе.

Узми на єдно осмачко таковогъ вїна двѣ холбе крътога брашна, и осамъ холби глатка млека, съ коега каймакъ снимѣнъ, разби брашно съ малко воде чисте, и ѿцѣдивши водо, успи у брашно четыри холбе реченогъ млека, разби и измѣшай єдно съ дрътимъ; потомъ узми четыри лота у прахъ стучена среша, метни у чистъ сухъ сосудъ, успи на то єдно добро чашо ракїе, измѣшай и зажежи, и кадъ два или три пъта пламенъ буде, успи унутра четыри холбе ѿ истога покваренногъ, вїна и промѣшавши успи у бъре и промѣшай добро съ дрветомъ, и тогда равно и перво съ млекомъ и брашномъ смѣсъ промѣшавши, и заоставше четыри холбе млека, и еще єдно литро ракїе, и ктомъ єдно холбо чисте воде успи, и опетъ промѣшай съ дрветомъ. Послѣ єдногъ сата пробуши бъре съ бъргицомъ на дно, и испусти єдно холбо вїна, и ѣмѣсто тога успи озгоръ єдно холбо чисте воде; и послѣ сата опетъ тако испусти холбо вїна, и усли

хол-

холбу воде; овакш чини три или четыре пу-та, и напослѣ завраньивши остави за о-самъ дней стаати, и тогда узми чисто бу-ре, закади приправленнымъ сумпоромъ, и о-ное вїно преточи, и будетъ опетъ чисто и лѣпо, какое пробирато.

числ. 5.

Еще иначе.

Узми десетъ холби млека, съ коега каймакъ снимнѣнъ, и къ тому двѣ холбе просѣана брашна Грашкова, смѣшай совокупно и успи у вїно, и будетъ опетъ добро.

числ. 6.

Еще иначе.

Узми, зеленнога сочнога Чернобила, стуци у авану, и исцѣди сока за еданъ сай-таикъ, и овай сокъ успи у вїно, и промѣ-шай съ дрветомъ, и тогда обѣси унутра исте траве, и такш получитъ вїно прву свою доброту.

числ. 7.

Када вїно премѣнитъ и превра-титъ, и безвкусно будетъ.

Узми траве блаженнога чкала, и свезав-ши обѣси у вїно, и къ тому 6. лота бла-женкова корена, изсѣци наситно, метни у кесицу и обѣси у вїно до средине будета, и такш прїидетъ вїно у прву свою доброту, и будетъ благовкусно.

числ. 8.

Еще иначе.

Узми на едну осмачку таковога вїна бѣ-ланцета ѿ 24 яйцета, и осамъ холби Ко-зїега млека, смѣшай добро едно съ другимъ, да бѣланцета добро разбїются, потомъ успи у буре у вїно, и промѣшай съ дрветомъ, и будетъ добро.

числ. 9.

Еще иначе.

Узми Полъ фунте бѣле креде, стуци у прахъ, смѣшай съ осамъ холби млека, и съ

осамъ холби воде, и успи одма у вїно у бъре и мѣшай съ дрветомъ за полъ сата, и такш завраньивши остави. Но еще лучше, да еданъ тъ смѣсъ полако улива, а другїй непрестано да промѣшава такимъ начиномъ лѣпше саединитсе она смѣсъ съ вїномъ.

числ. 10.

Еще иначе.

Узми еднъ фънтъ стипсе, бѣланцетахъ ѿ тридесетъ ѣйцахъ, среша полъ фънте. Стипсъ и срешъ стъци у ситнѣйшїй прахъ, а бѣланцета разби колико бистрѣе можно до пѣне, метни све совокъпнш у еданъ великїй чистъ шафоль, успи нато осамъ холби онога покваренногъ вїна и двѣ холбе чисте воде, мѣшай съ дрветомъ да све лѣпо соединитсе, потомъ успи у бъре, промѣшай добро съ дрветомъ, и остави за нѣколикш дней завранѣно стаати, а потомъ прелочи у друго бъре, и бъдетъ вїно спетъ чисто и лѣпо.

числ. 11.

Еще иначе.

Узми двѣ холбе кравлѣгъ млека, съ коега каймакъ снимнѣнъ, къ тому двѣ холбе брашна, ѿ коега земичке пекътъ, такождебѣланцетахъ ѿ 12. ѣйцахъ, и еднъ добръ шакъ соли, бѣланце разби допѣне, и такш. све то смѣшай совокъпно и успи у бъре, и послѣ четыре дана - бъдетъ вїно лѣпо и чисто:

числ. 12.

Еще иначе.

Яко превращенное вїно не смердитъ, то узми чистое бъре, закади приправленнымъ гвирцованнымъ сумпоромъ, и прелочи оно вїно преко рънке; потомъ узми на еднъ осмачкъ таковогъ вїна четыри фънте у прахъ стъчена среша, и осамъ холби истога вїна, и ктому двѣ холбе вїна лѣпа, смѣшай све совокъпно, успи у бъре, и съ разцѣпленнымъ дрветомъ промѣшаи добро, да пѣнитсе, послѣ завраньивши остави за 14 дней мирнш стаати, и бъдетъ вїно опетъ чисто и у своей снаги.

ЧИСЛ. 13.

Еще иначе.

Преточи вїно таковое у закатенное бъре преко гънке; потомъ узми доволно шлюнака, изразбиай, да могътъ но врантвъ камъ у бъре проти, опери ихъ чисто, метни у гвоздинъ тиганъ съ двѣ шаке соли ситне, стави на углянъ ватръ усатисе и такш жарке успи у бъре у вїно, завраньи добро и остави три нѫ̀ти мирно стаати, и вїно полъчитъ первый свой видъ, вкусъ и доброту, какое много пътъ пробирато.

ЧИСЛ. 14.

Еще иначе.

Извади и успи тога вїна изъ бърета два хакова у другое закатенное бъре, послѣ узми 6. холби млека и толикш грашкове чорбе, и четыри лота сѣмена селе нова стъчена; млеко и чорбу онъ метни у калансаномъ котлу надъ ватръ, и кадъ почне врѣти, смѣшай унутра прахъ ѿ сѣмена, и такш врѣло успи у оно бъре, и промѣшавши, доспи съ онымъ

онымъ оставшимсе у првомъ бъретъ вїномъ, и опетъ промѣшай крѣпко съ дрветомъ расцѣпленнымъ, и завраньивши добро, остави за 14. дней стаати, и тогда преточи опетъ у другое бъре.

ЧИСЛ. 15.

Еще иначе превратенному вїну помоти.

Узми на едну осмачку таковогъ вїна, двѣ фунте олова, изсѣци и метни у тиганю на ватри топитисе, докльпочернитъ, и тогда успи такш врѣло у бъре, завраньи добро, и превалюй бъре свакїй данъ, а послѣ осмога дна отвори, и доспи фришкомъ бъчарскомъ водомъ, и бъдетъ вїно чисто и лѣпо. По источеню вїна, можешъ олово изъ бърета узети и за далшее употребленїе держати.

Примѣчанїе.

Средства, съ коима мътнаа и теглющаасе вїна поправлати поставлена, можно нѣкаа и при превратенныхъ вїнахъ употребити; а у не-

возможномъ случаю дѣлати изъ таковыхъ вїнахъ оцетъ.

Глава дї.

Со чудовныхъ и чумпорныхъ вїнахъ.

Числ. 1.

Кадъ вїно на бурe удара.

Узми нѣколикш дгунахъ, изсѣци на кришке, нанижи на увоценъ конацъ и обѣси у бурe; ове дгунѣ узмутъ таковый мирисъ на себе. То исто творетъ и мушмуле гниле, кадъ 10. или 12. нанизани будутъ на таковъ конацъ, и у бурe обѣшены за єданъ мцъ дней.

Числ. 2.

Още иначе.

Прeточи вїно у другое закаѣнное бурe, и метнуви у кесицъ двѣ шаке жалфїе и толикш хмела обѣси у вїно, за три дна изгубитсе чудовный мирисъ.

числ.

Числ. 3.

Още иначе.

Узми Галганта и каранфилка по єданъ лотъ, стуци, метни у кесицъ, стави у єданъ новъ лонацъ, усипи на то истога чудовнога вїна, пристави къ ватри кувати се, опѣнавай, потомъ такш врућe усипи у бурe, а кесицъ обѣси до средине бурета, и вїно получитъ лѣпъ вкусъ и мирисъ.

Примѣчанїе.

Средствами оными, коими смердящаа и словонящаа вїна поправлати речено, можнш и чудовнаа лѣчити.

Числ. 4.

Кадъ вїно на чумпоръ удара.

Узми сладке корице, и орашчика, по єданъ лотъ, стуци накрупно, метни у кесицъ и обѣси у вїно до средине бурета, и завраньивши остави за три нѣдѣ стаати:

ЧИСЛ. 5.

Еще иначе.

Узми новъ некалаисанъ лонацъ, метни на углѣвлѣ усатисе, и тогда вземши нѣга ватреныма клещами, положи шѹплиномъ на нѣмѹ бѹрета, и извѹчетъ сумпоръ.

ЧИСЛ. 6.

Еще иначе.

Узми врѹкъ хлѣбъ одма какш изъ фѹрѹне извадисе, разломи на двое, метни єдно половинѹ спетъ у фѹрѹнѹ, а другѹ стави на врантѣвѹ нѣмѹ, и кадъ ова хладна бѹде, то ню узми, а метни онѹ изъ фѹрѹне; и акое бѹде велико то можнш и више кратъ такш чинити, понеже таковый врѹкъ хлѣбъ извѹчетъ савъ сумпорный, какш и другїй неугодный, мирисъ изъ вїна.

ГЛАВА к.

Ѡ различномъ поквáреню, попрáвлѣню, и ѿ поквареня предсачѹванію вїнахъ.

ЧИСЛ. 1.

Поправити слабое и худое вїно.

Узми осамъ лота кѹповногъ каранфилка, или више, по величини бѹрета, стѹци нáкрѹпно, метни у чистѹ ѿ бѣла платна кесицѹ, метни у комовѹ ракїю за два дна стаати, послѣ успи тѹ ракїю у вїно, а кесицѹ обѣси до средине бѹрета, и завраньивши остави за осамъ дней стаати, а послѣ извади кесицѹ, и бѹдетъ вїно лѣпо и крѣпкое.

ЧИСЛ. 2.

Еще иначе.

Узми два лота сѣмена ѿ распричасте рѹте, и полъ фѹнте шекера, стѹци сбое, метни свако по особъ у кесице, и обѣси у вїно

до средине бурета, и будетъ вїно лѣпо и крѣпкое.

ЧИЛ. 3.

Еще иначе.

Узми самлевене слачице, и стученога сѣмена ѿ гуте, или ѿ рѣпе, ѿ свакога по осамъ лота, метни у кесицу, и обѣси у вїно за 5. или 7. дней, и будетъ лѣпо и крѣпкое.

ЧИЛ. 4.

Еще иначе.

Узми на єдну шестачку слабога вїна
Генцїана корена,
Леденогъ шекера,
Сладке корице,
Орашчикова цвѣтїа, ѿ свакогъ по 1. лотъ.
Каранфилка,
Гайскихъ зернъ, по полъ лота.

Стуци све накрупно, метни у єданъ чистъ лонацъ, усипи на то четыри холбе истога вїна, и пристави къ ватри поклопљено за полъ сата куватисе, потомъ кадъ хладно буде, метни лимовъ левакъ у буре, и простри по нѣму чистъ крпу, и процѣди кроз ню оно кувано вїно у буре, и забраньивши крѣпко, остави за четыри недѣле мирно лежати.

ЧИЛ. 5.

Еще иначе.

Узми єдну фунту, накрупно стучена Галганта, двѣ шаке Исопа и єдну шаку Маїерана, метни у кесицу, и обѣси у вїно до половине бурета, и къ тому усипи унутра двѣ холбе комовице ракїе, и забраньивши добро, остави за єданъ мцъ дней стаати, и будетъ вїно изредное и постоянное.

ЧИЛ. 6.

Еще иначе слабое вїно крѣпким начинити.

Узми на єдну шестачку таковогъ вїна,
Сладке корице, Гайскихъ зернъ,
Каранфилка, орашчика, жутогъ шекера, и
Струготинъ еленѣгъ рога, по 1. лотъ

Стуци све нáкрупно, метни у кесиц, и обеси у вино до половине бурета, и завраньивши добро, остави за 14 дней стаати, и тогда извади кесиц, и будет вино постоанно крепкое. Вещи оне можеш из кесице извадити, осушити; у прах стукти и у ел употребляавати.

числ. 7.

Еще иначе.

Узми на еден шестачк слабога вина, блаженкова и смрекова корéна, по еден фунт, Каранфилка еданъ лотъ: Корен изсеци нáситно, а каранфилакъ стуци, метни у дв дугачке кесице, обеси у вино, и завраньивши остави за мцъ дней стаати, и будетъ вино крепкое.

числ. 8.

Еще иначе.

Узми белогъ Тамнана, червлене измирне, и Гайскихъ зернъ, по 1. лотъ стуци накрупно, метни у чист кесиц и обеси у вино до половине бурета, и будетъ вино крепкое и благовкусное

Примечаніе.

Ова предположенна средства употреблена быти имад тогда, кадъ вино изъ Каце у бурадъ преточитсе, понеже еще тогда можно слабость вина познати: А у бела и червлена она вина, комсу цветена, треба одма ставлати, и держати или докле превртъ, или до самогъ абциговане

числ. 9.

Белому, или червленому цветенному вину подати леп мирисъ и вкусъ

Наберi у свое време цветiа ѿ Шпаргле, осуши на безсолнечномъ мест, и у време цветенна муста, узми на ден двойк, четири шаке добре онога цветiа, метни у кесиц, и обеси до средине бурета съ подвезаннымъ камечкомъ или оловомъ, и тако сипай муст унутра, и остави совокупно врети, и вино получитъ сладостный вкусъ и пріатный мирисъ.

числ.

ЧИСЛ. 10.

Еще иначе.

Узми ради цѣѣнногъ мѹста траве рѹнике са цвѣтомъ или бобицами, коѧ има ѹ свое време набрана, и на безсолнечномъ мѣстѣ осѹшенна, и ѿ праха сачѹвана быти, повежи на китѝце, какѡ може на врантѣвѹ ѣмѹ ѹ бѹре проѣи, и съ подвезанными комадки олова обѣси ѹ бѹре ѹ мѹстъ, да совокѹпно превритъ. Послѣ два мѣца ѹзми другое бѹре чистое, и испари съ водомъ, ѹ коей трава рѹника кѹвана, и тако ѹ ово бѹре преточи оное вїно, и доспи пѹно съ другимъ чистимъ вїномъ, и бѹдетъ преизредное, аки иностранное вїно.

ЧИСЛ. 11.

Лѣпъ колоръ и вкѹсъ бѣлому вїну подати.

Узми цвѣталыхъ, ѹ свое време набранныхъ, и на безсолнечномъ мѣстѣ осѹшенныхъ ечмовыхъ класовъ, повежи ѹ маленке кѝтице, и съ подвезанными камѐчки обѣси ѹ бѹре, ѹ мѹстъ, и остави совокѹпнѡ превѣѣти, и послѣ два мѣца преточи то вїно ѹ другое бѹре, и бѹдетъ златоцвѣтное и благовкѹсное, а притомъ и за здравлѣ служаще вїно. И ако ове Класе ѹ цѣѣнный шилеръ обѣсишъ, то онъ полѹчитъ колоръ старинный и вкѹса иностраннога вїна сладостный.

ЧИСЛ. 12.

Загѹшенномѹ вїнѹ помѡѣи.

Кадъ нѣкое цѣѣнное вїно неѣеда ври, но єднако пребива, то подигни таково бѹре нѣколикѡ выше ѿ подвалака, метни ѹ гвоздене дѹбоке тиганѣ распалѣнногъ ѹгля, подметни єданъ тигань подъ бѹре, а другеизребарь, и спреда и састрагъ, нека бѹре добро загрѣетсе, и тогда мѣшай вїно ѹ бѹрѣѹ са дрѣетомъ, и такѡ бѹдетъ дрождина наполѣ исходити, и вїно очиститисе и сѣсти. Пробирато.

ЧИСЛ. 13.

Кадъ вїно кренетсе и шѹштитъ акибы врѣти хоттѣло.

Узми траве Материчнака, метни ѹ рѣдкѹ кесицѹ дѹгачкѹ полнѹ ѿ верха до дна бѹрети, и обѣси ѹ вїно, и такѡ ѹмириѣсе.

ЧИСЛ 14.

Еще иначе.

Узми едну холбу, или више по величины бурета, воде извадене изъ траве цитронке или Матичнака, и такш оно шушити престанетъ и очиститце.

ЧИСЛ. 15.

Еще иначе.

Расцепи у дугуль два или три корена Госпина была, съ подвезанными комадки олова обеси у вино до половине бурета,

ЧИСЛ. 16.

Еще иначе.

Растопи на еданъ хаковъ таковъ вина едну фунту олова, или коситера, и усли такш растоплено жарко у вино, и очиститсе, а олово можешъ по отворенію бурета опетъ извадити, и держати за употребленіе.

ЧИСЛ. 17.

Еще иначе.

Узми едну четверть фишека барута, баци у вино, и будетъ, утоливши се ѿ шуштена, чисто и добро.

ГЛАВА кѣ.

Сѻ различныхъ травныхъ винахъ.

ЧИСЛ. I.

Предобавленіе ѿ травныхъ винахъ, ихъ употребленіи, и ѿ времени собранія травъ и кореній.

Упредположенныхъ главахъ довольнш показано, каквимъ начиномъ естиственными винами управлати, художественная дѣлати, и покварення исправлати надобнш; а садъ показати гѣдуетъ, какш ѿ различныхъ травъ, и кореніи травныхъ простыхъ и ароматическихъ, какш и ѿ разныхъ плодовъ дѣлати

изрѣднаа и за здравлѣ, противъ разныхъ болѣзней служащаа вїна, и прочїа къ тому служащїа ессенцїи и ѥ҃стракти. Ѡ҃ такових правленныхъ вїнахъ находимо спомена и у ветхомъ завѣтѣ, гдѣ у Пѣснахъ пѣсней главы 8. стихѣ 2. овакш стоитъ: Напоїю Тя ѿ вїна съ вонами строенагш, и ѿ вода ябълокъ моихъ. По инымъ же Библїямъ: Напою Тя ѿ вїна строенагш, и ѿ мѣста ябълкъ моихъ грановитыхъ. И понеже овакова вїна не токмш за увеселенїе, но и наипаче противъ разныхъ внѣтренныхъ и внѣшныхъ болѣзней, и слѣдователнш за предохраненїе, и за повращенїе здравла служатъ, то по справедливости надлежалобы свакомѣ, собственне вїнограде имѣщемѣ домовнике ѿ таковыхъ вїнъ, ако не по многш, поне по нѣколикш у маленкима бѣдки начинити и имати, да возможетъ, какш до машными лѣкарствами, и себы и добрымъ прїателѣмъ, или свакомѣ требующемѣ послужити: Но притомъ напоминѣмъ, что бы вїна онаа, комсѣ противъ нѣкоихъ болѣзней назначена, не была ѿ неискусныхъ, безъ вопрошенїа найпре искусныхъ лѣкаровъ, употреблавана, понеже вмѣсто чаемой ползы, вредъ до-

достати могѣтъ, наипаче немощные и жаркѣю болѣзанъ у кровы имѣщые люди. Что-же до травъ, оне имадѣ сабиране быти, кадѣ у цвѣтѣ, и то рано по утрѣ, докѣ роса на нѣима, и такове траве на самомъ воздѣхѣ, гдѣ солнце не приходитъ, осѣшити, и у кѣтїе метнѣти, или у хартїе добро завити, что бы слободне биле ѿ праха, и такш держати до потребногъ времена за употребленїе. Кореначе надобнш ископати у пролѣтїе, кадъ листе изъ нихъ на верхѣ земѣ покажетсе. и познати бѣдетъ возможнш; треба нихъ ископавши опрати водомъ, ситне побочне жилице ѿсѣкти, и корѣ на ситне кратке комадке, или, колѣ округла, на колца изсѣки, на безсолнечномъ мѣстѣ осѣшити, у хартїе добро завити, и надписати именнш, у коей хартїи какавъ корѣнь есть; а такш и траве свакѣ по особъ завивши надписати.

ЧИЛ. 2.

Ѡ҃ горкихъ вїнахъ.

Народы, у коихъ вїнограды есѣ, дѣлаютъ горкаа, то есть съ горкими травами и кореньми, и съ другими къ здравїю служащи-

ми былїами и ароматическими прозабенїами вїна различнымъ начиномъ, подъ именемъ Нѣмецкимъ, Wermuth-Wein, Кермутваинъ, а наши говоретъ, Кермутъ, то есть, Пеленово вїно, и быва ово вїно, едно ѿ другога лучшее и благовкуснѣе. И докле изъ такихъ различныхъ начинковъ нѣколике овдѣ поставламъ, оставлаю ти скаком на произволенїе, какш тко хоће правити. Пеленъ сбаче, какш главнюю таковогъ вїна траву, надобнш избрати, кои имаде ситно листе и стабла кратка, и брати нѣга мца Iунїа и Iулїа, кадъ цвѣтные пупольки на нѣму жутитисе начнутъ, и то не до землѣ, но токмш она стабалца чупати, на коима таковые пупольки есу, и осушити, какое подъ числомъ первымъ показано. Нѣкїе, да бы превеликую горкость нѣколикш умалили, провукутъ ову траву кроз врѣлу воду, и тогда ѿставетъ осушитисе.

числ. 3.

Пеленово вїно съ грозѣмъ.

Одадни съ едне стране хаковъ, или колике величине буре хоћешъ, то есть коликш чрезъ зиму потребуешъ, (понеже овакш начинен-

ненныи Кермет рѣдкш можетъ Маїа у своей доброты дочекати, развѣ ѿ нѣга нимало не пити, но держати добро завранѣно и свакѣ нѣдѣ доливати,) метни едан таванъ, на комадике изсѣчена, бѣлога, или червленогъ, каква хоћешъ, Грозѣ, и по нѣму метни таванъ пелена потомъ паки грозѣ, и по нѣму пленъ, и такш далѣ до верха, гдѣ обаче наи манѣ са шаке праздно да останетсе, послѣ задни опетъ буре, и наспи фришкимъ мустомъ, или старимъ вїномъ. Но трба къ таковому Кермету избрати грозѣ коее добро сазрѣло, чисто и не плѣсниво. Нѣкїи, кои мустомъ налити хоћею, посипаютъ таване Грозѣ са слачицомъ, что и нїе погрѣшка, понеже слачица задержава мустъ ѿ многогъ врена, и слѣдователнш содержава у сласти; но многш лучше есть налити старимъ вїномъ. Завраньи буре добро, а токмш кодъ врана, или врань пробуши бургицомъ дебеломъ съ малогъ перста, и такш послѣ 12 дней можешъ славину метнути, и употребљавати.

ЧИСЛ. 4.

Еще иначе пеленово вїно съ грозѣемъ начинити.

Избери набрати наизрѣлѣйшега червленногъ' или бѣлогъ, каква хощешъ, Грозѣа, сва плѣснива, или иначе нарушена зерна пошкидай и баци, повежи Гроздове, свакїй гроздъ по особъ, кóнцами, и обѣси на чистомъ мѣстѹ за єданъ мцъ дней висѣти, да свенѹтсе; потомъ одадни якобче, метни єданъ тавань таковогъ, но на комадке изпрсѣцана Грозѣа высоко съ єдне шаке, и по нѣмѹ пелина са цвѣтїами накрѹпно изсѣчина, съ два перста высоко, и єдно шакѹ, такоѣіръ какрѹпно изсѣчене траве стозлатника малога, и опетъ по томѹ грозѣе, како найпре, и како далѣ до верха, гдѣ са шаке празно оставити, бѹре задрити, и налити лѣпимъ старимъ вїномъ, послѣ добро забранѣити, а пробѹшити кодъ врана одушкѹ, кою токмо съ єдномъ чистшмъ крпомъ єдноструко покрыти, и остатшмъ крпомъ єдноструко покрыти, и Остатвити како за 12 дней стаати, потомъ и овѹ одушкѹ чепомъ затворити, и кадъ хощешъ почети пити, метни славинѹ, и точѣи ка-

вади токмо чепъ, но не са свимъ нáполѣ, токмо разслаби, да можетъ вїно на славинѹ слободнѣе исходити, а врань єднако да стоитъ, и наточивши колико потребѹешъ утврди опетъ чепъ, и такимъ начиномъ пребѹдетъ овай Берметъ весма деликатанъ. Ако тко хощѣе, можетъ овай Берметъ до воскресенїа у совершенной деликатности содержати, обаче что бы до тога времена нимало изънѣга за пиѣе невадити, но паче свакѣ нѣѣ на онѹ одушкѹ чрезъ малый лимовъ левакъ доливати, и держати добро затворено.

Примѣчанїе.

Сѳ̃ оба предреченна Бермета, колико чрезъ день извадишъ, толико у вечеръ успи унѹтра на чепъ лѣпа вїна, а послѣ кадъ 30. до 40 холби (то есть, изъ якобчета, а изъ двойке двапѹтъ толико) бѹде изваѣено и доливано, доливати по полакъ, сирѣчъ, ако чрезъ день извадишъ двѣ холбе, то у вечеръ успи єдно холбѹ; понеже и грозѣе и траве гѹбетъ свою снагѹ, и слѣдователно уливанномѹ вїнѹ више ничега ѿ своега свойства и силе саобщити не могѹтъ.

ЧИЛ. 5.

Еще иначе начинити весма деликатное пеленово вїно.

Избери наизрѣлѣйшега грозѣа пошкидай зерна чиста и зрѣла съ пе́тлаҳъ; послѣ узми негашена креча двѣ шаке, метни у єданъ повеликъ шафоль, на спи воде, мѣшай, да кречъ расплинетсе, потомъ процѣди тѹ водѹ кроз двострѹкѹ крпѹ у єданъ котао, метни унѹтра двѣ шаке просѣана пепела, стави на ватрѹ узаврѣти како щосе цѣкъ правитъ, и кадъ бѹде доволно тай цѣкъ ва́ренъ, сними съ ватре, и процѣди кроз тострѹкѹ крпѹ, или кроз сѹкно у шафоль, а потомъ паки уливши у котао метни на ватри узаврѣти. Междѹ тимъ, понеже предреченныхъ грозданыхъ зернахъ надобно имати за полъ хакова, тако метни нихъ у двѣ по́велике гѹсто плетене Котарице, и тогда поспи ономъ врѣломъ водомъ зерна у котарицахъ, обѣси нихъ да вода лѣпо отцѣдитсе, а послѣ простри по даски єдной или двѣ и метни у теплобатѹ, послѣ извалѣенногъ хлѣба, фѹрѹнѹ, и остави докле бѹдѹтъ нѣколико смор-

сморщена; междѹ тимъ изсѣци на́ситно пелена, стозлатника малога, и блаженногъ чкала. И тогда узми чисто хаковче, одадни съ єдне стране, поспи оздолъ стрѹготине ѿ смрекова дрвета, и по нима метни ѿ оныхъ гроздныхъ зернахъ до четверты хаковчета, то есть до половине междѹ дномъ и врамъ, и по овомѹ простри ѿ предреченныхъ травахъ 12. шака, и єднѹ шакѹ лѹски ѿ неранжи и цитрона; потомъ метни опетъ гроздная зерна до врана, и поспи паки смрековыми стрѹготинами, и тогда завраньи хаковче, успи у нѣга 15. холбикѹ ванногъ мѹста, и єднѹ вїнскѹ чашѹ горке єссенцїе, коє у главы кѣ. подъ числомъ 32 поставлена, а прочее доспи са старимъ лѣпимъ вїномъ, и завраньивши добро пробѹши одѹшкѹ кодъ врана, и покри крпомъ за осамъ дней, а послѣ удри чепъ, и остави за шестъ мл̃ь стаати; аколи до воскресенїа держати хоѣшъ, то междѹ тимъ доливай, какосмо напредъ рекли, и бѹдетъ весма прeизредный берметъ, коемѹ еще и изрядный колоръ подати можно, кадъ сирѣчъ метнешъ червленное грозѣе и бѹдешъ налити и доли-

вати бѣлимъ вїномъ; и напротивъ тога бѣлог грозѣе съ червленнымъ вїномъ.

числ. 6.

Пеленово вїно безъ грозѣа.

Изсѣци на танке люске стабла ѿ шипковине, опери добро, и метни осушитисе, и у време бербе одадни ѯаковче, метни єдан таванъ оныхъ люски или иверя шипкова, и по овому иверю єдан таванъ пелена, и по нѣму иверѣ, и по овому опетъ пелена, и овако намѣсти до половине ѯаковчета, потомъ задни, и успи на то фришка бѣлога, или червленога, каква хоѣшъ мушта, метни на врануѣву нѣму двострúку крпу, и остави тако за шестъ дней стаати, и тогда завраньи, а пробуши одушку, кою съ крпомъ покри, и остави опетъ за шестъ дней стаати, и послѣ можешъ употребљавати, и свакога вечера доливати, какосмо у примѣчанїю подъ числомъ 4. говорили, докльегодъ сила пелина траетъ.

числ. 7.

Єще иначѐ пеленово вїно безъ грозѣа начинити.

Орѣжи танко иверя ѿ лѣсковине, метни преконоѣъ у воды стаати, и сутрадан осушити; потомъ метни тога иверя у ѯаковче съ четыре перста высоко, наспи сладкимъ фришкимъ мустомъ, и метни у кесицу двѣ шаке ситно изсѣчена пелѐна, и єдну шаку малога стозлатника, обѣси съ подвязанным камечкомъ у ѯаковче и остави превратити, и прочаа какосмо на предъ подъ числомъ 6. рекли.

числ. 8.

Єщѐ иначе.

Метни у двойку пелена съ педља высоко, баци унутра двѣ или три чиніе чистыхъ грозданыхъ зернахъ, наспи фришкимъ мустомъ, завраньи добро, а пробуши кодъ врана одушку, кою

покри съ крпомъ, и остави такш за 14 дней стаяти, и послѣ одушкѹ зачепи и остави, ако хоѣшъ, до пролѣтїа стаяти, и ѹ Мартѹ мцѹ послѣ полнолѹнїа Февруарїева преточи ѹ другое яковче, и можешъ съ тога времена ѹ потреблявати.

чисд. 9.

Еще иначе.

Метни ѹ едномъ великомъ калаисанномъ Котлѹ фришка мѹста кѹватисе, и кадъ трећїи талъ савритъ, тогда свезавши еданъ довадъ китишъ пелена канапомъ, баци ѹ истый врѣющїй мѹстъ, да еще за еднѹ четвртъ сата врит, и тогда снимивши съ ватре, остави преконоѣ хладитисе, а ѹютрѹ процѣди кроз сѹкненѹ кесѹ, но метни найпре ѹ яковче иверя лескова, или шипкова съ педя высоко, и тогда ѹспи онай кѹванный мѹстъ ѹнѹтра, и къ томѹ еднѹ чашѹ горке Есенцїе ѹ главы кѳ. подъ числомъ 38. назначене, а потомъ доспи съ Фришкимъ мѹстомъ са шаке нижe врана, покрывши съ крпомъ остави превртети, а потóмъ затвори

ди и держи за ѹпотребленїе кагодъ хоѣешъ и чрезъ лѣто.

Польза.

Со предреченныхъ пеленовыхъ вїнахъ, по еднѹ, или двѣ чаше при обѣдѹ прежде другога питїа попити, служитъ къ ѹкрѣпленїю желѹдка, подавая свакѹ слюю ѹ нѣмѹ слюнѹ, и къ сварењю ело пособствѹетъ.

чисд. 10.

Горкое вїно безъ грозда съ стравами начинити.

Узми пелена 4. шаке.
Малога стозлатника 2. шаке.
Рутаве метвице 1. шакѹ.
Блаженногъ чкала 2. шаке.
Сладке корице 2. квинтлика,
Каранфилька 15. комадковъ.
Галганта 3. квинтлика.

Изсѣци све нáситно, метни ѹ кесице; наспи яковче съ наи лѣпшимъ старимъ вїномъ, и оне кесице; съ подвѣзанными камечками обѣ-

бѣси ѹнѹтра и добро завраньивши остави дотлѣ стаѧти, докле вїно ѿ травахъ и Гвирцовъ силѹ, коликѡ ты хоѣшъ, прїимитъ, и тогда можешъ кесице извадити, и вїно ѹпотрѣблавати; аколи кесицѹ ѹ вїнѹ оставишъто коликѡ наданъ попїешъ; толикѡ ѹ вечеръ доспи, какое на дрѹгомъ мѣстѹ речено.

ЧИЛ. II.

Еще иначе горкое съ травами вїно начинити.

Метни ѹ ѯаковче съ педла высоко опрана и осѹшена смеркова ивера, и на то Пелена,
Отозлатника малога
Листвїа и корена ѿ подрожника
Нитреке звѣздате,

Крестѹшка жѹтога, ѿ сваког по 3. шаке наспи фришкимъ мѹстомъ, и учини далѣ какосмо при прежднихъ берметахъ сказали.

Польза.

Ово вїно предреченнымъ временомъ и мѣромъ ѹпотребљавано, отвора запоръ черне жи-

жигерице и слезыне, придаетъ охотѹ къ ѥлѹ, и ѹкрѣпљава желѹдакъ, и све внѹтренне составе.

ЧИЛ. 12.

Преизредное горкое, съ травами, кореньми, и гвирцови вїно начинити.

Ѹзми Траве Пелина,
Блаженног чкала, по 4. шаке.
Кашичка, Отозлатника малога.
Жалфїе, Розмарина, ѥленика, по 2 шаке.
Корена, Игирота, омана
Первнике бѣле, по 2 лота.
Госпина была,
Зеленице дѹбове, по 1 лотъ.
Люске ѿ нераньже и цитрона, по 2 лота.
Смрековыхъ бобицахъ 8 лота.
Орашчикова цвѣтїа 2 квинтлика,
Сладке корице 2 квинтлика,
Сѣмена онайза, и
Сладкогъ копра, по 1 квинтликъ.

Траве, корена и ароматическе вещи изсѣци нáситно и смѣшай све ѹ ѥдно; одадни двойкѹ, метни ѥданъ таванъ Шипкова Иверa,

и

и по нѣмъ поспи двѣ шаке ѿ овога смѣса, и паки ивера, и по нѣмъ опетъ овога смѣса, и такш редомъ, докле овога травнога смѣса трастъ, потомъ задневши двойкъ успи єданъ хаковъ кѹвана (трећій талъ увреда) мѹста, а прочее доспи лѣпимъ старимъ вїномъ, забраньи добро, но кодъ врана пробѹши одѹшкѹ, и покрывши крпомъ, оставы за 14 дней стаяти, а потомъ метни у одѹшкѹ чепъ, и послѣ шестъ нѣ можешъ начети употребляваты, и употребляваюћи доливаты какое напредъ речено.

ЧИСЛ. 13.

Ещѐ иначе таковое вїно начинити.

Узми за єднѹ двойкѹ
Траве: Пелена, Маїерана, и
Матичњака, по 4 шаке.
Блаженногъ чкала, Розмарина,
Жалфїе, лавенде, по 2 шаке.
Рѹте распричасте, и
Бѣлогъ Тетерлана, по 3 шаке.
Корена: Омана, и
Бѣле первнике, по 4 лота.
Лорберовыхъ бобицахъ 8 лота.
Смрековыхъ бобицахъ 1 сайтликъ.

Све ове вещи баци у двойкѹ, и успи на то єданъ хаковъ кѹвана тепловата, или нѣколикш млáка мѹста, затвори добро, и остави за данъ и ноћь стаяти, потомъ доспи съ фришкимъ мѹстомъ, и остави провреѣти, какое при другихъ берметахъ речено, и кадсе лѣпо избистритъ, тогда узми послѣдующе ароматическе вещи:

Сетвáлла, игирота, Исїота,
Орашчикова цвѣтїа, Каранфилька, и
Сладке корице, ѿ свакогъ по 1. лотъ.
Галганта 2. лота,
Шафрана финога полъ квинтлика,
Корена Бедринца и
Ангелике, по 2 лота.

Све, изсѣци нáситно, смѣшай, метни у єднѹ дѹгачкѹ кесѹ, и съ подвезаннымъ камечкомъ овѣси у бѹре, кое потóмъ забраньи, а одѹшкѹ пробѹши и съ крпомъ покрывши, остави за 12 дней стаяти, и послѣ можешъ ову кесѹ извадити, акое вїно доволнѹ силѹ ѿ овыхъ гвирцовъ прїимило.

Польза.

Польза.

Ово горкое и ароматическое вїно утромъ натаще и вечеремъ по єдну чашу пїено, служитъ противъ нездравогъ воздуха и магле; угрѣплава срце, желудакъ, бѣлую и черную жигерицу, и слезыну, кровь у жилахъ и у мигу подъ кожомъ очищава, и есть за све здраво: обаче люди, кои жаркую кровь имаду, да ѿ овогъ и подобногъ ароматическогъ вїна воздержаваютсе.

числ. 14.

Горкое, къ здравїю полезное вїно начинити.

Саши четыри подугачке кесе, метни у дветситно изсѣчена пелена, у єдну малогъ Стозлатника, и у єдну стученыхъ смрековыхъ бобицахъ полъ саитлика, сладке корице 1. лотъ, онайза 2 квинтлика, накрупно стучено; подвежи на сваку кесу шлюнакъ, или комадакъ олова, спусти у ракове, наспи старимъ лепимъ вїномъ, и добро завраньивши остави за 14 днеи стаяти, и после употреблавати можешъ.

числ.

числ. 15.

Еще иначе трапезное горкое вїно начинити.

Узми Траве пелена 4 шаке.
Блаженногъ чкала,
Бѣлогъ тетерлана, по 2 шаке.
Розмарина, жалфїе, честославке, и
Червленне рузе, по 1 шакѹ.
Корена: Жутенице, и омана, по 2 лота.
Люски ѿ цитрона и Неранжи по 2 лота:
Каранфилька, и сладке корице по 2 квинтл.
Орашчикова цвѣтїа, 1 квинтликъ.

Све ове вещи изсѣци и стуци накрупно, метни у кесице, и обеси у ракове, наспи сладким фришким мустомъ, и остави преврети, и после шестъ нѣдь можешъ употреблавати.

числ. 16.

Еще иначе начинити горкое деликатное вїно.

Узми Пелена 6 шакъ.
Блаженногъ чкала, и

Малогъ Отозлатника, по 4 шаке.
Єленка, Честославке, Жалфїе,
Розмарина, и Метвице рутаве, по 2 шаке.
Корена: Бѣле перунике, омана, Зеленице дубове, Игирота, и блаженика, ѿ сваког по 8 лота.
Госпина биља, 4 лота.
Сладке корице, 2 лота.
Каранфилька, 2 квинтлика.
Орашчикова цветїа, три квинтлика,
Люски ѿ Нераже и Лимуна по 2 лота.
Жутогъ шекера єдну фунту.

Ове вещи надобно изсѣкти и стукти накрупно, метнути у кесице, обѣсити у буре, и налити лѣпимъ старымъ бѣлымъ вїномъ, и добро завраньивши остави за 14 дней стаити, а потомъ начни пити, и колико уразъ день попїешъ, толико у вечеръ олетъ съ другимъ вїномъ доспи, и тако чини, докле сила вещей у вїну осѣлтисе будетъ.

ЧИСЛ. 17.

Єще иначе начинити горкое вїно, каково у Германїи при великихъ дворахъ дѣлаютъ.

Узми самога пелинова, у свое време, (то есть, прежде нежели цветати начнетъ) набрана и осушена листа, 6 шáкъ.
Блаженногъ чкала, 8 шáкъ.
Честославке, Сажинице, и
Кѣлогъ тетерлана, по 5 шáкъ
Малогъ Отозлатника 2 шаке.
Розмарина 2 шаке.
Корена ѿ Жутенице 4 лота.
Люски ѿ лимуна 4 лота.

Ове ове вещи метни у ћаковче, куда и 10 шакъ кисенова иверa бацити, наспи съ фришкимъ мустомъ, остави да превритъ, и твори прочее какое при другихъ Берметахъ речено.

ЧИСЛ. 18.

Єще иначе издредное горкое вїно начинити.

Узми Пелена 12 шáкъ.
Блаженногъ чкала, 8 шáкъ.

Стозлатника малога, 6 шакъ.
Жалфїе, Розмарина, Еленика, и
Честославке, по 3 шаке.

Корена: Омана, бѣле первунике,
Госпина была, Зеленице дубове, и
Блаженика, по 10 лота.

Люски ѿ нераже и цитрона по 5 лота.
Сладке корице, 2 лота.
Каранфилька, Орашчикова цвѣтїа, и
Гайскихъ Зернъ по $1\frac{1}{2}$ лота.
Жутогъ шеѣера 2 фунтѣ.

Све изсѣчено, и стучено накрупно смѣшай, метни у кесице, и съ подвезанными камечками обѣси у двойкѹ, наспи бѣлимъ вїномъ и остави завранѣно за 14 дней стаати, и тогда можешъ начети пити, и сваког вечера доливати, докле сила вещей у вїнѹ тратти будетъ.

ЧИЛ. 19.

Горкое начинити вїно.

Узми горскогъ ситногъ пелена 1 фунтѹ.
Траве и корена Владыславке, 6 лота,
Корена Подрожника польскога, 8 лота
по 4 лота.

Еленика,

Еленика, 6 лота.
Блаженногъ чкала, 3 лота.
Корена ѿ каранфила садовогъ,
- - - ѿ Подбѣла,
- - - ѿ Порча, по 2 лота.
- - - Блаженика,
- - - Стежника,
- - - Ластавичака,
- - - Иѣенка, по 1 лотъ.

Люски ѿ нераже и цитрона, по 2 лота.
Отмена ѿ цитрона,
Цвѣтїа ѿ Колизыка,
- - - ѿ Каранфила садовогъ, по 1 лотъ.

Све ове вещи ситно изсѣки, и смѣшати, а потомъ метнѹти у двойкѹ еданъ таванъ ысенова ивера, и по нѣмѹ посѹти онога травногъ смѣса, какое подъ числомъ 12 показано, и такѡ задневши бурe наспи фришкимъ лѣпимъ мѹстомъ, и содержи показаннымъ подъ числомъ 16 начиномъ.

Употребленїе.

Надобно рано по утрѹ натаще, прежде изхожденїа изъ дома, малко хлѣба съ пѹтеромъ ести, и на то едно чашѹ овога вїна

попити, а потомъ за дѣломъ исходити. Такожде при обѣдѣ и при вечери по єднѣ чашѣ прежде другога питїа попити. Но ѿ Юнїа до Септемврїа, кадѣ дни жарки, надобно мѣшати ово вїно съ прохлаждающомъ, ѿ киселака, или ѿ польскогъ подрожника, или ѿ антивїе изваѣнномъ водомъ, и такимъ начиномъ можетъ чрезъ цѣлый годъ употребляванo быти.

ЧИСЛ 20.

Горкое вїно.

Узми на єднѣ четворкѣ
Траве: Пелена горскога,
Блаженногъ чкала,
Малогъ стозлатника,
Чеснáчка, ѿ сваке по 10 ш.
Матичнака, Розмарина, иссопа,
Жалфїе, Маїердана, Исéнка
Рúте распричасте, и
Вратича, ѿ сваке по 3 шаке.
Цвѣтїа: Липова, и Зобина, по 2 шаке.
Корена: Сетвáлла, 3 лота,
Омана, и бѣле первúнике, по 4 лота.
Госпина была, 6 лота.

Зеле-

Зеленице дúбове, 12 лота.
Ангелике, Крáлѣвца, Геѫха,
Генцїáна, и Кедрúнца, по 16 лота
Люски ѿ цитронахъ 12 лота.
Морскога крѫпногъ и ситногъ грозѣа по єднѫ фѫнтѫ.
Ивера Исенова єднѫ фѫнтѫ.

Коренѣ све изсѣци нáситно, бацы све предименованe вещи у четворкѫ, узми на то єднѫ холбѫ противотровне Ессенцїе, и потомъ наспи старымъ наилѣпшимъ бѣлымъ вїномъ, и добро завраньивши остави дотлѣ стаати, докль вїно силѫ изъ травахъ и коренахъ у себе примитъ, и тогда можешъ утромъ на таще, какѡ и при обѣдѫ и при вечери по єднѫ добрѫ чашѫ пити.

ЧИСЛ. 21.

Горкое вїно, служáщее за слезинѫ и чернѫю жигерицѫ.

Узми Траве: Пелена 2 шаке.
Блаженногъ чкала,
Златногъ Трилистника,
Малогъ стозлатника, Елéнка,

Слезынице, Желѣзенке, и Подрожника Польскога по 1 шакъ.

Корена: Блаженика, Зеленице дѫбове, и Омана, по 2 лота.

Изсѣци све нáситно, метни у кесице, обѣси у полъ хаковчета, напи бѣлымъ старымъ вїномъ, и добро завраньивши, остави за 14 дней стаати, и послѣ можешъ употреблавати, какѡ за преждная вїна речено, и доливай, доклѣ сила травахъ у вїнѫ траетъ.

ЧИЛ. 22.

Сѫ внѫтренѣй пользѣ горкагѡ вїна.

Умѣренное пелинова вїна или бермета употребленїе слѫжитъ къ содержанїю здравла, а наипаче полезно есть противо свакѣ болѣтице желѫдка; утолава нѣгово надыманѣ, кое ѿ хладности происходитъ, творитъ нѣга веселимъ и охотливимъ къ елѫ, производитъ сваренїе; есть весма полезно хладнымъ проносным людма, то есть онымъ, кои ѿ захладнѣнїа многѫ бистрѫ столицѫ имадѫ; засѫшава у желѫдкѫ паре, и недопѫща у главѫ восходити. Укрѣплава такожде свѣ внѫ-

внѫтренне и внѣшне составе цѣлога тѣла. Есть полезно и онымъ, у коихъ пречная кожица Дїафрагма чрезъ нѣкое време затегнѫта была. Слѫжитъ захладнѣлой и твердой черной жигерицы и слезыны, отвора запоръ нѣговъ, то есть, разгонава далакъ, прогонитъ жѫтицѫ и болѣтицѫ кѫкшва; тера уринѫ, отвораюѣи запоръ бѫбрегшвъ и бешике. Сохранава ѿ каплѣ и падана, и возвращава изгѫбленное говорен. Обаснава и укрѣплава потемнѣлый видъ. Укрѣпава сва внѫтренная; поздава и изводитъ свакѫ вредителнѫ слѫю и хладнѫю изъ цревахъ мокротѫ. Раздѣлава и изгонава надыманѣ и вѣтрове цѣлога тѣла; истерѫетъ наполѣ изъ чрева глисте, и производитъ мѣсечное женское. Слѫжитъ такожде противъ отровногъ задысана живогъ сребра, и за то среброковачи, и дрѫгїе майстори, кои са живымъ сребромъ дѣлаютъ, да Бермета пїютъ. Полѫетъ и онымъ, кои едовите гльиве ели, какѡ рабнѡ и онымъ, кои дынѣ, тыкве, краставце, брескве и дрѫгое хладнога естества овощїе едѫтъ. Сохранава кровь и мокротѫ ѿ гнилости, и ѿ едовитогъ кѫжногъ и дрѫгога подобногъ воздѫха и Ма-

главцине, и за то онай, кои къ нѣкоимъ, у подобной болѣтицы или у врѣдьичины лежащемъ болестникъ идетъ, да найпре єданъ залогай хлѣба єдетъ, и єднъ добръ чашъ бермета попїетъ. Ово горкое вїно упразднява такоѣръ дерктанѣ удшвъ и укоченѣ жилахъ. Олъжитъ у болѣтицы боковъ и ртеначе; у меланхолїи, тежкихъ снахъ и страшеню у снъ Упразднява подригиванѣ желъдка, изводитъ жъчъ, и не допъща урезъ мѣръ умножаватисе.

Напротивъ того здравїи, и жаркога естества люди, да воздержаваютсе ѿ употребленїа бермета, или да ѿ єдне чаше више не пїютъ, понеже таковыма, наипаче кои ничега противногъ на себы не чювствуютъ, а притома у єлъ и питю умѣренность наблюдаваютъ, єсть вредителанъ, ибо сва вїна, кожаръ производетъ, приносетъ здравомъ, и жаркога естества человѣкъ различне болѣзни. Но онымъ, коимъ случавасе тврда и несварителна єла, и многш овощїа єсти, полъзуетъ и содержава них у здравлю.

чикл.

ЧИКЛ. 23.

ѿ внѣшнѣй пользѣ Бермета.

Кадъ глава съ пеленовымъ вїномъ почесто смывасе, засъшавасе слаа мокрота, и залѣчаваютсе бѣле по главы красте. Полъзуетъ разслабленнымъ и немощнымъ паралитическимъ удамъ, и укоченнымъ на пригибкахъ жиламъ, кадъ често съ теплымъ Берметомъ паретсе и трътсе. Гнилые и старые вреды съ пеленовымъ вїномъ прани очишавають се, понеже истое вїно изсъшава зле мокроте, полдава гнилое месо, воспешава фистъле и дръге зле припадке, и залѣчава. Берметомъ теплымъ почесто испирати грло и уста, полъзуетъ отеченномъ єзыкъ, прогонытъ смрадливость и злый запахъ устъ. Лѣчитъ такожде шъгъ и красте, кое ѿ ошгре и слане мокроте происходетъ, кадъ често съ нимъ пръвтсе.

ЧИКЛ. 24.

Вїно ѿ бѣлога тетерлана начинити.

Набери бѣлога тетерлана, прежде нежели цвѣтати начнетъ, осъши на безсолнечномъ мѣстъ,

мѣстѹ, и ѹ времe бербе бацн ѿ тога 10 фѹнти ѹ хаковче, наспи фришкимъ мѹстомъ, и остави такѡ превртѣти, а послѣ шестъ нлѣ прeточи ѹ дрѹгое хаковче, и держи за ѹпотребленїе.

чинъ. 25.

Полѣзное вїно ѿ подрожника польскога.

Ѵзми сѹха, на дѹгачко изсѣчена подрожникова корена єднѹ фѹнтѹ, морскога изсѣченнога грозѣа три фѹнте, сажинице десетъ шакахъ, метни све ѹ хаковъ съ нѣколикѡ иверa ысенова, наспи фришкимъ бѣлымъ мѹстомъ, завраньй добро, а пробѹши одѹшкѹ какое при дрѹгихъ берметахъ речено.

чинъ. 26.

Вїно Ангеликино начинити.

Ѵзми ѹ времe бербе сѹха, ситно изсѣчена, и нѣколикѡ стѹчена, или сгнѣчена Ангеликина корена полъ фѹнте, метни ѹ кесицѹ; баци ѹ полъ хаковчета нѣколикѡ лѣскова иверa, наспи фришка мѹста, и обѣси ѹнѹтра онѹ кесицѹ, и остави такѡ превртѣти, а послѣ пет

петъ мцeй источи то вїно ѹ чистъ чабаръ, а онѹ полачкѹ одадни, и иверъ съ кесицомъ избацивши, опери лѣпо, задни, и успи опетъ ѹнѹтра оное вїно, затвори добро, и держи за ѹпотребленїе.

чинъ. 27.

Еще иначе начинити Ангеликино вїно.

Ѵзми сѹха, ситно изсѣченна Ангеликина. Корена єднѹ фѹнтѹ, или колике силе вїно имати радн, више или манѣ, метни ѹ фришкомъ мѹстѹ (коега има быти 20. холби) кѹватисе, докѣ трeтїй талъ мѹста савритъ, остави такѡ прeконоѣъ стаати покрывено, и ѹютрѹ процѣди кроз сѹкно, успи ѹ хаковче, и доспи дрѹгимъ фришкимъ мѹстомъ, а потомъ завраньи, пробѹши одѹшкѹ и прочаа какое при дрѹгихъ травныхъ вїнахъ речено.

чинъ. 28.

Вїно докѹсдофлїйно начинити.

Ѵзми цѣлѹю травѹ, то есть, коренъ, листвїе и цвѣтїа докѹсдофлїе, много или мали

лш, коликш хощешъ, осуши на безсолнечномъ мѣстѣ, изсѣци ситнш, одадни буренце, коликое хощешъ, метни єданъ таванъ ситна лѣскова иверя, и по нѣмъ реченную траву, и опетъ иверѣ, и по нѣмъ траву, и такш до треће части бурецета, или жаковчета, потомъ задни и наспи фришкимъ мустомъ, и остави преврѣти, а послѣ 5. мцей преточи, какосмо горѣ показали.

числ. 29

Вїно ѿ сажинице начинити.

Ово вїно прависе, какш и предреченное доксдофлїйно.

числ. 30.

Еще иное сажиничино вїно.

Узми сухе сажинице 12. лота.
Рабарбаде 5. лота.
Горкихъ бадемахъ 3. лота.
Червлене роже 2. лота.

Отме-

Отмена онайза 1. лотъ
Претрожилѣва
Корена Копитнякова,
- Червленца, по полъ лота.

Траве и корена ситно изсѣци, бадеме стуци, и све смѣшавши учини, какш подъ числомъ 33. показано, и наспи фришкимъ мустомъ, да превритъ.

числ. 31.

Еще иное сажиничино вїно.

Узми сухе сажинице 1. фунтъ.
Спикенарда,
Еленика, по 8. лота.

Изсѣци све, и смѣшавши съ маслиновымъ иверѣмъ, учини какое прежде показано.

Польза.

Вїно око полъзуетъ у запору слезыне, у протискахъ лѣвога бока, и у отечнной слезыны или далку.

числ.

ЧИСЛ. 32.

Вїно Аптино начинити.

Узми зрѣлыхъ аптиныхъ бобицахъ, многш или малш, коликш вїна имати хотѣшъ, кувай нихъ у фришкў мустў, докльтрѣтій талъ савритъ, и остави прекоиокъ хладитисе; а ютрў процѣди кроз сукно, и смѣшавши съ бѣлымъ фришкимъ мустомъ успи потомъ у буренце превртѣти, и послѣ разбикколикш ѣчныхъ бѣланцетахъ съ малш солью, и успи унутра, шчега оно вїно скорш избистритисе будетъ, и послѣ два мца преточити можешъ.

ЧИСЛ. 33.

Очаничино вїно начинити.

Узми Траве очанице коликш хотѣшъ,
Траве сладкогъ копра полакъ толикш,
Сѣмена тогшжде копра єданъ сайтликъ.

Одадни бурe, метни єданъ таванъ очанице, и по нїой сладкїй копарь, и тогда поспи сѣменомъ; и таки метни таванъ очанице, и по нїой Копарь и поспи сѣменомъ, и такш до половине или са шаке ниже половине бурѣта; потомъ задни бурe, наспи фришкимъ бѣлымъ мустомъ и остави превртѣти, какое при другихъ травныхъ вїнахъ речено.

ЧИСЛ. 34.

Ощe иначе очаничино вїно начинити.

Узми траве очанице, многш или мало, коликш вїна хотѣшъ, изсѣци ситнш, метни у кесице, и съ подвезанымъ камечки обтеси у бурe, наспи фришкимъ бѣлымъ мустомъ, и остави превртѣти.

ЧИСЛ. 35.

Ощe иначе.

Узми очанице и Бетонике равномѣрнш, цвѣтїа зовина полакъ толикш, сѣмена онайза и сладкогъ копра по полъ сайтлика, метни све у буренце, и наспи сладкимъ бѣлымъ мустомъ да привритъ.

Польза.

Вїно ово чрезъ цѣлый годъ пїено, служитъ противъ свакога вреда очесъ, остритъ видъ, и прогонитъ ѿ нихъ свакѹ темнотѹ. Говоритсе, что многїе люди, кои сѣ давна наочаре употреблавали, пїюћи за еданъ годъ ово вїно, полѹчили паки первый чистый видъ и наочаре оставили. Ако бы комѹ ово вїно за пићье крѣпкимъ казалосе, можетъ сѣ чимгодь разслаждавати; обаче кои жарѣ ѹочима имадѹ, да овога вїна не пїютъ.

Примѣчанїе.

Можнш ово очаничино вїно начинити и такш, какш Берметъ подъ числомъ, то есть еданъ таванъ Гроздныхъ зернахъ и по ньима таванъ очанице, посѹвши по грозћю сѣменомъ гладкога копра, и обакш до половине бурета, потомъ заднивши бурe, налити сладкимъ бѣлымъ мѹстомъ да прекритъ, а послѣ пѣтъ мїеи преточити ѹ дрѹгое бурe.

числ. 36.

Вїно Бетоникино начинити.

Наберн Бетонике мїца Маїа, осѹши на безсолнечномъ мѣстѹ, и ѹ време Бербе начини сѣ нїомъ вїно такш, какш при счаницы показано, коимъ начиномъ хоћешъ.

числ. 37

Еще иначе начинити полезное сѣ Бетоникомъ вїно.

Ѵзми двѣ фѹнте Бетонике, баци ѹ двойкѹ, наспи фришкимъ мѹстомъ, и остави превртети, потомъ одма преточи ѹ дрѹгое бурe, и послѣ осамъ дней паки преточи, и овако претачи седамъ кратъ, свагда послѣ осамъ дней.

числ. 38.

Вїно чернобылѣво начинити.

Вїно ово прависе, како и очаничино подъ числомъ 34. а можнш и такш начинити какш пеленово вїно подъ числомъ. 3.

ЧИСЛ. 39.

Єщє иное чернобылѣво вїно.

Узми чернобыльа 8. лота,
Кокорнакова цвѣтїа,
Сѣмена онайзова, по 4. лота.
Иверя ѿ шипковине, 2. шаке.

Изсѣци траву и иверѣ ситно и смѣшавши све, метни у єдну четвертъ ѯаковчета, наспи сладкимъ мустомъ, остави преврѣти, и послѣ три мѣца прeточи у другое буренцє, и держи за употребленїе.

ЧИСЛ. 40.

Єщє иное чернобылѣво вїно.

Узми траве чернобыльа 8. лота,
- - - Матиричнака 3. лота,
Траве: метвице горске,
Индѣйскогъ Опиканарда,
Розмарина, жалфїе, и Полѧчка. по 1. лотъ.
Цвѣтїа: Порѣчова,
Колезыкова,

Кокорнакова,
Матичнакова, по 1. лотъ.
Орашчикова 3. квинтлика.
Корена: Материчнакова 2½ лота.
Качункова,
Первнике жуте, по 1. лотъ.
Сѣмена Птичнакова, 1½ лота,
Орашчика 3. квинтлика.
Сладке корице,
Онаизова 3. лота,
Канéле,
Галганта, по полъ лота,

Све ове вещи накрупно изсѣкти, и съ лескови̇мъ иверѣмъ метнути и полачку, и налити сладкимъ мустомъ да превритъ.

ЧИСЛ. 41.

Вїно Босильково начинити.

Узми суха Босилька, колико хоѣшъ, изсѣци ситно, метни у кесицу, обѣси у буренце, и наспи сладкимъ мустомъ да превритъ. Можно такождѣ начинити, како и Бермет подъ числомъ. 3. или подъ числомъ 4.

ЧИСЛ. 42.

Розмариново вїно начинити.

Узми розмарина 6. шакъ, метни у кесицъ, и съ подвезанным камечкомъ обѣси у полачкъ, и наспи сладкимъ бѣлымъ мустомъ, да превритъ.

ЧИСЛ. 43.

Още иначе розмариново вїно начинити.

Узми розмарина съ листвїами 1. фунтъ.
Цвѣтїа розмаринова,
Жалфїйна,
Поречова, по 2. шаке.

Смѣшавши све, метни у кесице и учини какъ горѣ речено.

Примѣчанїе.

Кадъ тко оваково розмариново вїно принуждѣнъ у скорости имати, нека токми метне роз-

розмарина и Елѐника у вїно, да престоитъ прико ноѣъ, и тогда употреблавати можетъ.

ЧИСЛ. 44.

Лавендино вїно.

Узми лавенде са цвѣтїемъ, изсѣци нáситно, метни у рѣдкъ кесицъ, и съ подвезанным камечкомъ обѣси у буренце, кое наспи мустомъ, или старимъ вїномъ.

ЧИСЛ. 45.

Маїераново вїно

Вїно ово прависе, какъ и предреченное Лавендино, или другое травное.

ЧИСЛ. 46.

Вїно ѿ матичнака.

Узми траве матичнака са цвѣтїемъ двѣ фунте, стави у 30. холби фришка бѣлогъ муста, метни кватисе на катри по обычаю, и кадъ хладнш буде, процѣди кроз сукненъ кесъ, а потомъ успи у буренце.

ЧИСЛ. 47.

Иссопово вїно.

Узми доволнш сухa Иссопа, и у време бербе одадни буренце, коликое хоћешъ, метни єданъ таванъ избранна, на комадке изсѣчена грозћа, и по нѣмъ метни Иссопа, потомъ опетъ грозће, и по нѣмъ Иссопъ, и такш далѣ до верха, гдѣ са шаке праздно остатисе има; задни буренце, и наспи фришкимъ бѣлымъ мустомъ, завраньи добро, а одушкъ пробуши, и покри крпомъ какосмо при другихъ Берметахъ говорили

ЧИСЛ. 48.

Вїно ѿ добричавице начинити.

Узми сухе добричавице, коликш хоћешъ, баци у буренце, кое наспи бѣлымъ фришкимъ мустомъ, да превритъ, какое при другихъ травныхъ вїнахъ речено.

ЧИСЛ. 49.

Вїно ружичино начинити.

Набери руже, кадъ наилѣпше цвѣтетъ, пошкидай цвѣтне листове, простри на платнъ осушитисе на тепломъ мѣстъ, потомъ метни у кутїе или у велика стакла стаати затворено до бербе, и тогда наспи буренце сладкимъ фришкимъ мустомъ, и ружъ метнувши у кесицъ обѣси у буре съ подвезаннымъ камечкомъ, завраньи добро, а одушкъ пробуши, и кадъ превритъ, тогда доспи съ лѣпимъ вїномъ, и держи за употребленїе. И ако хоћешъ, можешъ єданъ лотъ стучене сладке кодице у кесици унутра обѣсити тогда, кадъ будешъ долнавати, и будетъ еще пријатнѣе.

ЧИСЛ. 50.

Еще иначе ружичино вїно начинити.

Набери полноцвѣтне руже, очупай цвѣтне листке, изсѣци наситно и малкш у аванъ стуци, метни у рѣдкъ кесицъ, и съ подвезаннымъ камечкомъ обѣси у буренце, кое

наспи старымъ лѣпимъ вїномъ, и остави за 14 дней завранѣно стаати, и полꙋчитъ вїно пренздредный вкꙋсъ.

числ. 51.

Вїно ѿ дивље рꙋже.

Наверн дивље мирисне рꙋже, кадъ починѣ цвѣтати, то єсть кадъ пꙋполыки начнꙋтъ развїатисе, двѣ или три марами полне, разви пꙋполыке, и по откидай цвѣтне листке, кое осꙋши на безсолнечномъ мѣстꙋ, и содржи до бербе ꙋ кꙋтїахъ или ꙋ стаклахъ какосмо горѣ рекли. Ꙋ време бербе успи Фришка, на рѣшеткꙋ процѣѣна мꙋста ꙋ хаковче, и кадъ дебела дрождина изкипитъ наполѣ, тогда извади изъ хаковчета нѣколикш мꙋста, и баци ꙋ хаковче онꙋ рꙋжꙋ, завраньи, а одꙋшкꙋ пробꙋши, и такш остави врѣти, а кадъ превритъ, тогда доспи пꙋно съ другимъ превръшимъ мꙋстомъ, и завраньивши держи за лѣтнее ꙋпотребленїе.

числ. 52.

Ще иначе.

Набранꙋю и осꙋшенꙋю предреченнымъ начиномъ дивљю рꙋжꙋ, метни одма ꙋ чистое хаковче, завраньи добро и остави такш до бербе стаати и тогда наспи фришкимъ, на рѣшеткꙋ пропꙋщеннымъ мꙋстомъ, да совокꙋпнш превритъ, и посѣ доспи какш прежднее.

Примѣчанїе.

За червленное вїно ꙋзми червлене, а за бѣлое бѣле рꙋже; или да бы вїно было червленникастогъ колора, метни червленнꙋю рꙋжꙋ ꙋ бѣлое, а бѣлꙋю ꙋ червленное вїно. Обаче червленнаа рꙋжа за вїно почитꙋетсе за лꙋче.

Польза.

Оваково издредное и благовкꙋсное вїно прохлаждава и укрѣплава све внꙋтренне составе, ꙋпразднява ꙋ ньима жаръ и прогонитъ свакꙋ жаркꙋю болѣзанъ.

ЧИСЛ. 53.

ВЇНО ѿ КАРАНФИЛА НАЧИНИТИ.

НАЧУПАЙ ЦВѢТЇА ѿ МИРИСНОГА ЧЕРВЛЕННОГА КАРАНФИЛА, ОСУШИ КАКОСМО ЗА РУЖУ РЕКЛИ, И У ВРЕМЕ БЕРБЕ ОДАДНИ БУРЕНЦЕ, И МЕТНИ ЄДАН ТАВАН ЉСЕНОВА ИВЕРА И ПО НѢМУ КАРАНФИЛ, И ТАКѠ ДАЛѢ, КАКѠ ПРИ ДРУГИХ ТРАВНЫХ ВЇНАХ РЕЧЕНО, И НАСПИ ФРИШКИМ МУСТОМ ДА ПРЕВРИТ.

ПОЛЬЗА.

ВЇНО КАРАНФИЛОВО УКРѢПЛАВА ГЛАВУ И МОЗАК, ПОЛЗУЄТ ЛЮДМА, КОИ ѿ ДОЛГЕ БОЛѢЗНИ ИЗНЕМОГАЛИ, СЛУЖИТ ЗАХЛАДНѢЛОМУ ЖЕЛУДКУ И МАТЕРИЦЫ, КАДА УТРОМ НАТАЩ ПО ЄДНУ ЧАШУ ПЇЕНО БУДЕ.

ЧИСЛ. 54.

ВЇНО ѿ ВРАНИЛОВКЕ НАЧИНИТИ.

НАДОБНѠ СОБРАТИ ТРАВУ ВРАНИЛОВКУ, КАДА ЦВѢТЕТ, И ОСУШИТИ НА БЕЗСОЛНЕЧНОМ МѢСТУ, И У ВРЕМЕ БЕРБЕ МЕТНУТИ СА ГРОЗДЕМ,

КАКѠ

КАКѠ БЕРМЕТ ПОДЪ ЧИСЛОМЪ 3 ИЛИ КАКѠ КАРАНФИЛОВО ВЇНО ПОДЪ ЧИСЛОМЪ 53.

ПОЛЬЗА.

ВЇНО ВРАНИЛОВКИНО ЄСТЬ ДОБРО ЗА СТАРЕ ЛЮДЕ, КОИ СТРАДАЮТ ѿ БЛЕ ГЛАВНЕ МОКРОТЕ, КОЈ НИМА НА ГРУДЫ И БѢЛУЮ ЖИГЕРИЦУ СПАДА, ѿ ЧЕГА ОНИ НЕПРЕСТАННѠ КАШЛЮТ, И У ПЕРСИМА ЗАГУШЛИВИ БЫВАЮТ, ПОМОГАВА КО НЕКАШЛѢНЮ;

ЧИСЛ. 55.

ЖАЛФЇЙНО ВЇНО НАЧИННИТИ.

У ВРЕМЕ БЕРБЕ ОДАДНИ БУРЕ, КОЛИКОЕ ХОЋЕШЪ, МЕТНИ ЄДАНЪ ТАВАНЪ ЉСЕНОВА ИВЕРА, И ПО НѢМУ ТАВАНЪ ЖАЛФЇЄ, И ПАКИ ЉСЕНОВА ИВЕРА, И ПО ОВОМУ ЖАЛФЇЮ, И ТАКѠ ДО ВЕРХА, ГДѢ СА ШАКЕ ПРАЗДНО ОСТАТИСЕ ИМА; ПОТОМЪ ЗАДНИ БУРЕ, НАСПИ ФРИШКИМЪ МУСТОМЪ ДА ПРЕВРИТЪ, И ПОСЛѢ ПІЮЋИ, МОЖЕШЪ ДОЛИВАТИ, КАКОСМО ПРИ БЕРМЕТАХЪ ПОКАЗАЛИ.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 56.

Еще иначе Жалфїино вїно.

Избери найлѣпшега бѣлога грозка испресѣцай на комадке, метни у одадньевъ ѣаковъ спѣдла высоко, потомъ метни по грозѣю 6 горстей жалфїе, и на ню опетъ грозѣе, и по грозѣю паки жалфїю, и такш до верха, гдѣ са шаке праздно остатисе има, послѣ задни ѣаковче, и наспи лѣпимъ старимъ вїномъ, завраньи добро, а одушкў пробуши, кою покри съ крпомъ, и остави такш за 14 дней стаати, и потомъ можешъ употреблавати, и коликш чрезъ день попїешъ, толикш у вечеръ другимъ вїномъ доспи. И дабы ово вїно червленикастъ колоръ имало, можешъ червленное грозѣе метнути, или бѣлое метнутое грозѣе червленнымъ вїномъ налити.

ЧИСЛ. 57.

Еще иначе.

Баци у ѣаковче жалфїе, коликш хоѣешъ, наспи фришкимъ мустомъ, и остави преврѣти,

врѣти, какое при другихъ травныхъ вїнахъ речено.

ЧИСЛ. 58.

Еще иначе.

Начупай жалфїе прежде цвѣтана, осуши на безсолнечномъ мѣсту, или послѣ хлѣба у фурни, потомъ стуци у прахъ, метни у кесицу, и у време бербе наспи ѣаковче сладкимъ мустомъ, и кадъ дебела дрождина изиѣе, тогда обѣси ону са жалфїомъ кесицу у буре, завраньи и остави за 6 нѣ такш стаати.

ЧИСЛ. 59.

Еще иначе.

Метни 30 холби фришка, на рѣшетку пропущена муста, у калаисаномъ котлу кувати се докль полакъ савритъ, и кадъ хладно буде, успи у ѣаковче, и доспи другимъ фришкимъ мустомъ, между тимъ метни у двѣ кесице фришке ситно изсѣчене жалфїе, и съ подвезанными камечки обѣси унутра.

ЧИСЛ. 60.

ВЇНО ѿ ЗО́ВЕ НАЧИНИТИ.

ЗО́ВИНО то ѥсть, ѿ зо́вина цвѣтїа вїно прависе, какш и ГЂжичино, или жалфїйно, коимъ начиномъ тко хоѣе, съ прибавленїемъ ѥднога лота сладке корице, обѣсивши у кесицы.

ЧИСЛ. 61.

ВЇНО ОМАНОВО НАЧИНИТИ.

НСкопай Корена омановa у мцѵ Априлїю, опери лѣпо водомъ, откини побочне жилице, расцѣпи свакїй корень, и избаци изъ нѣга дрвенастое сердце, потомъ изсѣци и метни сѵшитисе на безсолнечномъ мѣстѵ, и послѣ метни у кѵтїю и содержи до бербе; а предреченное дрвенастое срдце изсѣци ситно, осѵши, и противъ комараца употребити можешъ. У време бербе узми фришка, на рѣшеткѵ пропѵщена бѣлога мѵста два хаковна чабра, метни у калаисаной оранїи кѵбатисе, снимай прилѣжнш пѣнѵ, и кадъ пѣне нестанетъ, и почне мѵста врѣти, баци унѵтра ѥднѵ фѵнтѵ омана, некасе кѵва докль полакъ савритъ, потомъ

потомъ изаспи у чистъ чабаръ и добро покри, и остави такш за два дна стаати, а послѣ успи у хаковче бистрое вїно, да мѵтлага на днѵ чабра останетъ, завраньи хаковче, кое сбаче са шаке нїже врана праздно быти има, и послѣ 12 дней доспи старымъ бѣлымъ вїномъ пѵно.

ЧИСЛ. 62.

ОМАНОВО ВЇНО СЪ ТРАВАМИ.

Vзми Корена Омановa полъ фѵнте,
Корена бѣле перѵнике, 8 лота.
Траве: Сажи́нице, Мравка, Переи́нице,
Черне бѵквице, Сле́нка, и блаженногъ
чкала, по 3 шаке.
Подбѣла, стозлатника малога,
Честославке, и Пелена, по 2 шаке.
Тамаришкове коре, 6 лота.

Тамаришковѵ корѵ и све траве изсѣци на́ситно, смѣшай и метни у кесице ѿ рѣдка платна, обѣси у хаковче, и успи унѵтра фришка, на рѣшеткѵ изсѣчена бѣлога мѵста три тала, завраньи добро и остави такш за 4 дна на топлѵ мѣстѵ, а не

у подрумѹ стаати; между тимъ коренѣ оманово и первникино изсѣчено метни у 20 холби сладка бѣлога мѹста кѹватисе, доклѣ трекїй талъ савритъ, и кадъ хладно буде, успи у исто яковче, завраньи добро, и остави за два мца стаати, а потомъ употреблавати можешъ.

числ. 63.

Еще иначе Оманово, къ здравїю служащее вїно начинити.

Узми Корена омановa 12 лота,
Корена госпина била, 8 лота.
Смокви єдно фѹнтѹ,
Сѣмена онайза 8 лота.

Коренѣ оманово, и Госпина была метни по особъ у кесице. Метни єданъ чабаръ мѹста бѣлога у великомъ котлѹ или орањи надъ ватрѹ, и кадъ послѣ пѣне начнетъ мѹстъ врѣти, метни у нѣга обе кесице, но привежи камечке, да небы по верхѹ мѹста пливале, и некасе такш кѹва за єданъ сатъ, потомъ метни изсѣчене наситно смокве у єдно кесѹ, а у другѹ сѣме онайзо-

во, и обе метни такожде у мѹстъ, и остави кѹватисе, доклѣ трекїй талъ савритъ, и тогда изаспи у чистъ чабаръ све, купно съ кесами, и покрывши остави хладитисе, а потомъ успи у буренце, и держи за употребленїе.

ГЛАВА кв.

Вїна ѿ разныхъ плодовъ.

числ. 1.

Вїно Онайзово начинити.

Узми избранна чиста сѣмена онаизова 18 лота, стѹци у прахъ, просѣй кроз сито, метни у кесицѹ, обѣси съ подвезаннымъ камечкомъ у полачкѹ, и наспи фришкимъ сладкимъ мѹтомъ; но прежде баци у полачкѹ нѣколико пасенова, или лѣскова иверя, и такш остави превртети, и послѣ два или три мца преточи, какое при другихъ напредъ травныхъ вїнахъ речено.

ЧИСЛ. 2.

Еще иное онайзово вїно.

Узми сѣмена онайзова 6 лота.
- - - сладкога Копра, 2 лота.
Сладке корице, 4 лота.
Польскогъ кима, 2 лота,
Гайскихъ зернъ,
Кубебахъ,
Индѣйскогъ спиканарда,
Галганта,
Кибира дугачкога,
- - - простога, по 1 лотъ.
Траве полачка,
- - - Тамнанке, по 2 лота.
Дѣвическогъ меда 2 фунте,
Шећера финога, 1 фунтъ.

Све предположенне ароматическе вещи стуци наситно, а траве ситно изсѣци, и помѣшай све съ медомъ и са стученнымъ шећеромъ, баци у ћаковче нѣколикш иверя смрекова, и тогда успи унутра онъ смѣсъ, и наспи фришкимъ мустомъ, остави преврѣти, и послѣ два или три мѣца преточи какое речено.

ЧИСЛ. 3.

Еще иное онайзово вїно.

Узми єднъ фунтъ сѣмена онайза, вежи у рѣдкъ крпъ, наспи у єданъ каланєанъ великїй котао фришка муста, метни надъ ватръ куватисе, и кадъ пѣне нестанетъ, метни унутра онъ съ онайзомъ везанъ крпъ, и остави куватисе, доклѣ трећїй талъ савритъ, потомъ хладное успи у буренце, и чини какое при другихъ куванныхъ вїнахъ говорено.

ЧИСЛ. 4.

Вїно ѿ сладкогъ копра начинити.

Узми сѣмена ѿ сладкогъ копра 18 лота, и учини са свимъ такш, какосмо подъ числомъ первымъ за онайзово вїно показали.

ЧИСЛ. 5.

Еще иное сладкога копра вїно.

Узми ѿ сладкогъ копра Корена, и сѣмена по 8 лота.

Корена госпина была 6 лота.
Червлене Ружe,
Сѣмена онайзова, по 3½ лота.
Канéлле,
Мастикса, по 1½ лота.
Коре Кассíйне,
Корена Копитнака,
Корена ѿ Подрожника,
Траве сажинице,
- - - Пелена, по 3 лота.

Све ове вещи стуцкати, и метнути у кесиц, бацити у ракову чене иверак 4 шаке, потом он кесиц съ подвезанным каменчком обѣсити унутра, и налити фришким мустом; а послѣ 5 мцéй преточити то вíно, какосмо у главы 21 подъ числомъ 23 показали, избацивши кесиц и иверѣ изъ ракове-та наполѣ.

числ. 6.

Вíно петрожилѣво начинити.

Узми у време Бербе фришка мушта у полачк, метни у кесиц фришка зрѣла петрожилѣва сѣмена 18 лота, и обѣси у мушта съ подвѣзанным камечком.

числ.

числ. 7.

Вíно смрековo начинити.

Узми на єдан ракова, смрековых избранных зрѣлых бобицах, єдн фунт, стуци у авањ, и метни у кесиц. Наспи раковче фришким мустом, и кадъ дебела дрождина ѿ врѣна изиѣе, тогда обѣси съ подвезанным камечком он кесиц унутра, и затворивши остави за 14 дней стаати.

числ. 8.

Вíно ѿ морскогъ грозѣа.

Узми 6 фунти крупнога лѣпа морскогъ грозѣа, ѿкини зерна ѿ петлаха, и петлѣ баци, прибави къ тому стученe сладке коре єданъ лотъ, метни обое у 30 холби фришка мушта кувати се за 2 сата, потом успи у раковче, и доспи другим фришким мустом, и остави докле прекрит и избистрит се и тогда пити можеш.

ЧИСЛ. 9.

ВЇНО ѿ ДРЕНЬИНАХЪ.

Узми 5 фунти зрѣлыхъ дренъинахъ, баци у полачку, куда успи 3 сайтлика челикове воде, а прочее доспи червленымъ вїномъ, остави завранѣно стаяти за 15 дней, и тогда прѣточи у другое буренце, и держи за употребленїе противъ сердоболѣ, и свакe бистре и излишнѣ столице.

ЧИСЛ. 10.

ВЇНО ѿ ТЕРНЬИНАХЪ.

Наберн зрѣлыхъ чистихъ терньинахъ, коликш хоћешъ, стъци (по нѣколикш у аванъ узимаюћи) кунпш съ кошчицами, и метни у буренце, наспи лѣпимъ бѣлымъ вїномъ, но нѣколикш ниже врана да праздно буде; обѣси къ тому у кесицы крупнш стучене сладке корице и каранфилыка по нѣколикш, и тако остави за 14 дней докль превритъ, и тогда доспи пуно.

ЧИСЛ. 11.

ЄЩЕ ИНАЧЕ.

Стъци, какосмо горѣ рекли, терньине купнш съ кошчицами, начини изъ нихъ маленке лоптице, осъши у фурни, а потомъ баци у буренце, и наспи бѣлымъ вїномъ, кое получитъ тогда лѣпъ червеникастъ колоръ и пріятный вкусъ.

ЧИСЛ. 12.

ЄЩЕ ИНАЧЕ НАЧИНИТИ ИЗРЕДНОЕ ВЇНО ѿ ТЕРНЬИНАХЪ.

Стъци терньине, какое речено, узми єщe къ тому кошчицахъ вишнѣвыхъ и брескви-ныхъ, кое такожде стъци, помѣшай съ онымa терньинама, начини лоптице, метни на даскъ, и осъши у фурни. Узми ѿ овыхъ осъшенныхъ лоптицахъ 2 фунте, къ тому финога стученa шећера 2 фунте, сладке корице єданъ лотъ, и Каранфилыка 3 квинтанка, обое накрупно стучено и у кесицъ метнуто. Баци у полачкъ 4 шаке оправа те-

пломъ водомъ и осушена иверя ѿ шипковине, и на то прѣдреченне лоптице и Шећеръ, и тогда наспи ачпимъ вїномъ, и онѫ кесицѫ съ подвезаннымъ камечкомъ обѣси унѫтра.

числ. 13.

Еще иначе.

Отъци, учини у лоптице, и осѫши у фѫрѫни терньине, какосмо рекли; потомъ узми двапѫтъ толикѡ самыхъ грозданыхъ червленыхъ зернахъ, метни и нихъ на даски, или на тепсїахъ у теплой фѫрѫни простаати. Междѫ тимъ узми єданъ орашчикъ, слюци съ нѣга врхнюю кожицѫ, заденi на жицѫ, зажежига воцаномъ свѣћомъ и спѫсти у полачкѫ да згоритъ, но покри врањѣвѫ имѫ крпомъ, что бы дымъ на полѣ не изишао; потомъ баци унѫтра оне лоптице и грозѣе смѣшано, и наспи фришкимъ мѫстомъ, завраньи добро, а одѫшкѫ пробѫши, у кою заденi терскѫ, да ради врѣна воздѫха имати може, и кадъ прекритъ, тогда пробѫши на данѫ имѫ, и испѫсти єднѫ холбѫ тога вїна, кое опетъ успи озгора у Бѫренце, и овакѡ чини за 14 дней, свакога дна по три пѫта, а потомъ добро завраньивши оставити до Маїа мца, докле терньине по поламъ прецвѣтаютъ, и тогда начети пити.

числ. 14.

Вїно ѿ чифѫтскихъ трешана.

Набери у свое време чифѫтскихъ трешана, метни у кесице, и съ подвезаннымi камечки обѣси у Бѫренце, наспи фришкимъ мѫстомъ да превритъ, а послѣ 14 дней извади кесицѫ.

числ. 15.

Вїно ѿ черныхъ кѫпинныхъ ягодахъ.

Узми зрѣлыхъ чистыхъ кѫпинныхъ ягодахъ 10 холби, и 2 холбе чиста лѣпа меда, смѣшай совокѫпнѡ, у єдномъ калайсаномъ котлѫ или оранїи, успи нато 60 холби вїна, метни на ватрѫ узаврѣти, опѣнавай добро, и кадъ нестанетъ пѣне, остави врѣти за полъ сата, и тогда сними съ ватре, остави прохладитисе, потомъ процѣди кроз чистѫ крпѫ, и успи опетъ у котао, метни на ватрѫ узаврѣти, и пѣнѫ снимай,

а послѣ кадъ хладно буде, успи у буренце. Ово вїно прохлаждава, пїено у жарке дне.

числ. 16.

Вїно ѿ дгунахъ.

Узми доволное количество зрѣлыхъ дгунахъ, олюци и изсѣци на маленке кришке, но избаци изъ нихъ сѣме съ кѣтицами, измѣри да будетъ 12 фунти таковыхъ комадкшвъ, кое метни у ћаковче, и наспи сладкимъ мустомъ, да превритъ, и послѣ 30 дней прточи вїно у другое ћаковче, доспи и обѣси унутра малко гвирцовъ.

числ. 17.

Еще иначе.

Узми дгунахъ, коликш хоћешъ, обриши крпомъ лѣпо, изсѣци по на 4 комада, избаци сѣме съ кѣтицами. Потомъ одадни буренце, коликое хоћешъ, метни оздолъ еданъ таванъ оныхъ изсѣченныхъ дгунахъ, и по њима лесково иверъ, и опетъ дгунѣ, и по њима иверъ, и такш до половине бурен-

ренцета, обаче свакїй таванъ надобно пошкропити ракїомъ, а потомъ задни буренце и наспи старимъ лѣпимъ вїномъ, забрањи добро, и остави за 14 дней такш стаати.

числ. 18.

Еще иначе.

Успи у Оранїю еданъ чабаръ фришка мушта, стави надъ ватру куватисе, и пѣну снимай, между тимъ узми 50, или 60 чистихъ зрѣлихъ дгунахъ, разсѣци свакъ дгуню на четыре комада, извади сѣме и кѣтице напољѣ, потомъ када пѣне на мустъ нестанетъ, баци унутра све дгунѣ, да кваютсе, докльѣ мекане будутъ, и тогда извади ватру изпода оранїе, и остави да мустъ охладитсе, изкоега послѣ извади све дгунѣ, метни по нѣколикш у чистъ дрвенъ сосудъ, сгнѣчи съ дрветомъ, и сгнѣченное меки у крпу и цѣди съ тискомъ сокъ у онай кованный мустъ, и када све дгунѣ такш сгнѣчишъ и сокъ изъ нихъ у мустъ изцѣдишъ, тогда подметни ватру подъ Оранїю, да еще два или три пута узаврите, а послѣ сними съ ватре, остави

хладитисе, и тако хладное саспи у калаисане землане сосуде, и добро затворивши, держи у подрумы, кое за цѣлый годъ стаати можетъ. И кадъ хоћешъ за пићье вїно начинити, то успи у єдну четвертъ хаковчета 8 холби воде чисте, 4 холбе онога дгунћевогъ муста, а прочее доспи простимъ вїномъ, и будетъ изредное питїе. Или єще лучше начинити таково питїе у време бербе, сирћчь: Успи у хаковче 30 холби чисте воде, 15 холби фришка муста, и 10 холби онога дгунћевогъ муста, остави превршти, а потомъ добро забранивши, держи до маїа, и тогда преточи, и употреблавати можешъ.

чинл. 19.

Деликатное дгунћво питїе начинити.

Сатри чисте зрћле дгунћ на трениц у до средине, понеже сѣме и кутице избацити надобно, метни сатрвенное у крпу, и шайтовомъ истисни сокъ, коега да будетъ до двћ холбе, успи у чистъ калаисанъ лонацъ, сатри на трениц у єдну четвертъ фунте финога шећера, баци у лонацъ, и приставикъ ватри нћколико да прокуватисе, потомъ

хладное

хладное успи у бутылке съ долгими грлами, успи на верхъ у сваку бутылку по нћколико чиста зейтина, послћ затвори воскомъ и держи у песку у подрумы. Кадъ хоћешъ за себе, или за Госте ѿ овогъ питїа изнети, то узми єдну бутылку, отвори, извади памукомъ сверха зейтинъ, изли три чаше изъ бутылке онога сока, успи у флашу ѿ две холбе, и наспи унутра лѣпа вїна, кое ѿ онога сока получитъ изредный вкусъ; а на оставшеесе у бутылки успи опетъ зейтина нћколико.

Польза.

Дгунћвое вїно есть желудку полезно, понеже укрћплавага, и нћколико стежетъ; есть добро противъ сердоболћ, и сваке бистре столице, како и противъ трудногъ пушанъ урине.

чинл. 20.

Вїно ѿ Вишана.

Узми чистыхъ зрћлихъ вишана безъ петли, извади изъ нихъ кошчице, кое особливо

бливо у аванъ стуци, а месо нъово особливо, и обое смѣшай совокупно; потомъ извади изъ бурета вїна, кое вишнѣвимъ хотѣшъ начинити, 4 или 6 холби; и тогда начиненную ѿ добра и чиста платна кесу, съ еднога краа широку, а съ другога узку, спусти у ово буре, долу широкїй край, а узкїй край задержи горѣ, и тако оне стучене вишнѣ утурай съ дрвеномъ кашикомъ у ону кесу, и када све унутра буде, тогда кесу завежи озгоръ и спусти посреди бурета висѣти, и оно извадѣнное вїно успи опетъ у буре, и обѣси у кесици 2 лота сладке корице, 1 лотъ Каранфилька, и еданъ лотъ орашчикова цвѣтїа, све накрупно стучено; завраньи буре, а одушку пробуши, у кою задени терску, ради воздуха да вїно силою вишана брѣти можетъ, и послѣ 14 дней будетъ готово за пиѣье.

числ. 21.

Еще иначе вишнѣво вїно начинити.

Исцѣди изъ вишана самога сока 8 холби, къ тому узми три сайтлика чиста меда, растопи на ватри у Лантлики, потомъ

томъ смѣшай съ онимъ вишнѣвимъ соком, успи у полачку, и доспи лѣпимъ старимъ вїномъ, обѣси унутра у кесици по малко стучене сладке корице, каранфилька, и Галганта, и послѣ осамъ дней можешъ пити.

числ. 22.

Еще иначе.

Узми зрѣлихъ вишана, колико хотѣшъ, метни на даскахъ у теплу фурну простаати, да нѣколико смрчене будутъ, стуци нихъ у дрвеномъ авану купно съ кошчицами, помѣшай унутра стучене сладке корице, орашчикова цвѣтїа, Лайскихъ зернъ, ѿ сваког по нѣколико, начини лоптице съ ваица велике, кое метни на даски у фурни теплой осушитисе, а послѣ метни нихъ у кутїе и содержи на сухомъ мѣсту. У време бербе раскомадай оне лоптице, каци у чистое буре, и наспи фришкимъ лѣпимъ мустомъ, остави да превритъ, и тако содержи заврѣно до пролѣтїа, и тогда можешъ преточити, и употребльавати. Но можно таковое вїно и у свако време начинити, када ѣмѣсто муста успешъ старое вїно.

ЧИСЛ. 23.

Еще иначе.

Узми 8 холби вишнѣва сока, метни у нѣга сладке корице 2 лота, Каранфилька пол лота, орашчика и Гайскихъ зернъ по єданъ квинтликъ, све у прахъ стучено, покри за 2 сата стаати, а послѣ успи у чистъ лонацъ, пристави поклопљено къ ватри да токмо єданпутъ узаврить, и измакнувши остави опетъ за 2 сата стаати, и тогда процѣди кроз чистъ крпу, и смѣшай у процѣђенное двѣ фунтѣ стучена шекера, и пристави опетъ къ ватри, да трипутъ добро узаврить, а послѣ успи у другїй лонацъ охладитисе, и тогда успи у стакла, и добро затворивши, содержи у подрумъ: съ овимъ сокомъ можешъ свагда вишнѣво вїно начинити, кадъ по єдну вїнску чашу успешъ ѿ нѣга у єдну холбу проста вїна.

ЧИСЛ. 24.

Еще иначе.

Стуци вишнѣ купно съ кошчицами, какосмо рекли, смѣшай унутра нѣколики Гвир-

Гвирцова стученыхъ, баци у ћаковче, наспи старимъ вїномъ, и остави преврѣти и избистритисе; и ако сладко хоћешъ, то можешъ помѣшати у флаши малко шекерногъ вїна, или мажуна.

ЧИСЛ. 25.

Легчайшїй способъ вишнѣво вїно начинити.

Набери доволное количество зрѣлихъ чистихъ вишана, безъ петли, одадни ћаковче, или коликое буде хоћешъ, метни єданъ таванъ, опрана и осушена ласенова иверя, и по нѣму таванъ вишана, и опетъ иверѣ, и по нѣму вишнѣ, и такш до верха, гдѣ са шаке празднш да остане, потомъ задни ћаковче, наспи вїномъ, и остави за 14 дней стаати, и будетъ изредное жаръ утолающее питїе: Къ овому можнш употребити и худое вїно, кое иначе пити не возможно, иво худость нѣгова вишнами покрыетсе; можнш такоѣръ доливати, коликш чрезъ день полїетсе, какое при Ерметахъ речено, докле вишнѣва киселость траетъ.

ЧИСЛ. 26.

Еще иначе вишнѣво вїно начинити.

Метни у калансанъ котао єднѹ добрѹ мадрамѹ вишања чистихъ зрѣлихъ, усипи вїна унѹтра, стави надъ ватрѹ кѹватисе, докльѣ вишнѣ весма одмекнѹтъ, и тогда сними съ ватре, и кадъ прохладитсе, узми дрвенѹ кашикѹ, и измѣлай оне вишнѣ, да кошчице ѿ мѣса ѿдѣлетсе, потомъ процѣди крозъ комадное платно у єданъ чистъ лонацъ и акое ради цѣлења весма гѹсто, то разбистри съ вїномъ, притомъ узми двѣ или три шаке оних вишнѣвых кошчицах, стѹци у авань у прахъ, и баци у онай процѣженный сокъ, такожде стѹци двѣ фѹнте шекѣра, и смѣшай съ истимъ сокомъ, потомъ усипи у чистое бѹренце, и доспи вїномъ простимъ, остави за 14. дней стаати, а послѣ употреблявати можешъ.

ЧИСЛ. 27.

Еще иначе.

Стѹци вишнѣ, исцѣди сокъ, метни унѹтра толикѡ стѹчења шекѣра, да онай сокъ пріѧтнѹ

тнѹ сладостъ пріимитъ, усипи у калансанъ лонацъ, и затвориви добро, держи у подрѹмѹ. Кадъ хоћешъ вишнѣво вїно пити, усипи ѿ тога сока двѣ чаше у двохолбнѹ флашѹ, усипи на то проста вїна, затвори флашѹ, и преврати нѣколикѡ кратъ, да сокъ съ вїномъ добро соединитсе, и такѡ бѹдетъ одма изредное питїе.

Польза.

Вишнѣво вїно у жарке лѣтнѣ дне, наипаче мца Ювлїа пїено, утолава жаждѹ, и разгрѣване внѹтренне составе прохлаждава и разфришкава. Отвора чернѹ жигерицѹ, тера урінѹ, и разбива камень.

Примѣчанїе.

Ѝ у преположенных прописах ѿ начинѹ вишнѣвых вїнах слѣдоваш нѣмецким Подрѹмаршмъ, кои ставлятъ Гвирцове у ова вїна, кое обаче есть против намѣренїа и причине правлѣна и пїена вишнѣва вїна, понеже оное пїетсе за прохлажденїе, а напротивъ тога гвирцови есѹ весма жаркога естества; и за то них у ова вїна

нимало не ставлати; За придатакъ же вкуса доволно будетъ, када вишнѣве кошчице стучене помѣшаютсе, кое притомъ силу имаду и камінь у чловѣку разбивати и уриномъ истеривати, како лѣкари говоретъ.

чинъ. 28.

Вїно ѿ сухихъ вишана.

Узми сухихъ вишана толико, колико четвртый талъ хакова или нѣчто више наполнити можно, опери лѣпо, метни осушитисе, потомъ метни у хаковче, наспи фришкимъ мустомъ, и остави преврѣти. Ово вїно даетъ охоту къ єлу, и убавља излишню бистру столицу.

чинъ. 29.

Изредное прохлаждающее ѿ вишана питїе начинити.

Узми 12 фунти вишана, метни у води куватисе, докле сва вода увритъ, и за то, усипи толико боде, да съ 4 прста надъ вишнама буде: потомъ сгнѣчи, съ дрвеномъ кашикомъ, усипи унутра 15. холби воде, измѣшай добро и процѣди, какосмо подъ числомъ 26 показали; процѣженное метни опетъ у котао, смѣшай унутра 4 фунте стученa шекера, остави кувативсе до таке густоте, да шайце на верху пливати можетъ; между тимъ стуци єще двѣ фунте Шекера, метни у три холбе млаке воде, да растопитсе, и тако усипи у коташ, и остави кувативсе до держана на себи шайцета, како найпре. Тогда сними съ батре и остави да густина на дно падне, а потомъ ѿцѣди полагано бистрину у другїй сосудъ; между тимъ стуци у прахъ 8. лота вишнѣвыхъ кошчицахъ и помѣшай унутра, затвори добро, и остави за 4 нѣдѣ у подруму стаати, и будетъ деликатное здравое прохлаждающее питїе, съ коимъ равно и преждная вишнѣва вїна растворавати и разслаждавати можно.

чинъ. 30.

Деликатное вїно ѿ грозда начинити.

Изберн наилѣпшега чиста и сладка грозда, изѣци на комадке; одадни хаковче, или коликое буре хоѣшъ, метни єданъ таванъ

иверя лескова, и по иверю таванъ грозѣя, и опетъ по грозѣю таванъ иверя, и по нѣмъ грозѣе, и такш редомъ до верха, гдѣ са шаке праздно остатисе има; послѣ задни бъре, и наспи старимъ лѣпимъ вїномъ, и остави за 14 дней стаяти, послѣ можешъ пити и доливати, какое при Бермета хъ речено. Но ако метнешъ червленное грозѣе, то наспи бѣлимъ вїномъ, акоди бѣлое грозѣе, червленымъ вїномъ, и бъдетъ изредный шилѣрастый колоръ.

чинъ. 31.

Вїно ѿ Кръшака начинити.

Набери чистихъ и здравыхъ сочныхъ сладкихъ кръшака, кое нисъ черливе и плѣсниве, изсѣци на комаде, стъци, метни у танке кесе, и исцѣди изъ нихъ сокъ шайтовомъ, усли у чистое, орашчикомъ закаженное бъренце, покри врантвъ нмъ малинкимъ лонцемъ и остави врѣти, но очищавай крпомъ почисто бъренце, что бы ѿ исходящега изнутра къюбрета сухо свагда было. И кадъ усмотришъ, что кюбре исходити престало, и сокъ или мъстъ еще шъштитъ, то усли

усли унутра нѣколикш дрънога таковога сока, коега ради тогш у особливомъ бъренцетъ надобнш готова имати, что бы оное бъренце еднакш, докльгодь шъштитъ, по нѣколикш доливати, а кадъ са свимъ утишасе, дополнити и добро завраньити.

Примѣчанїе.

Можнш таковый исцѣженный сокъ или кръшковый мъстъ пропъстити, или процѣдити наипре кроз кесе, причемъ дебелаа гъстина останетсе у кесахъ, а процѣженное усли у бъренце, какое при каплевыхъ вїнахъ говорено.

чинъ. 32.

Еще иначе начинити кръшково вїно.

Нацѣди ѿ кръшака предреченымъ начиномъ сока 20 холби, усли у чистъ каланцанъ коташ, метни на ватри къватисе, снимай пѣнъ прилѣжнш, и кадъ полакъ савритъ, сними съ ватре, остави хладитисе, и потомъ усли у полачкъ, и доспи дрънгимъ фришкимъ, кроз кесе процѣженымъ сокомъ, но са шаке ниже врана, и чини далѣ, какое при прежднѣмъ речено.

Примѣчанїе, 1.

Ѵ кога имадисе множество крѹшака, можетъ нацѣдити, и кроз кесе пропѹстити цѣлый Жаковъ сока, метнѹти ѹ оранїи кѹватисе, докле полакъ гавритъ, и усѹти хладное ѹ полачкѹ, и чинити далѣ, какое горѣ речено; можетъ такоѣръ обѣсити ѹ кесицы стѹчене сладке коринце два квинтлика.

Примѣчанїе, 2.

Что бы ова вїна Крѹшкова (а можнш истимъ образомъ и ѿ сладкихъ набѹкахъ вїно начинити) крѣпчае и постоанньѣ была, успи ѹ онѹ коминѹ, коае послѣ цѣѣена остала, нѣколикш воде, да ускисне, и послѣ ѹ казанѹ не великомъ испеци ѿ нѣ нѣколикш добре дакїе, ѿ кое успи полъ сайтлика ѹ полачкѹ, да совокѹпнш превритъ, ѿ чега вїно оное пребѹдетъ чрезъ цѣлый годъ и далѣ ѹ своей доброти постоано, и шпанскомѹ вїнѹ подобно.

При-

Примѣчанїе, 3.

Вїна ова можнш мца Іанньарїа послѣ полнолѹнїа прѣточити ѹ бѹтылке, налити съ верха чистимъ Зейтиномъ и ѹ пескѹ ѹ подрѹмѹ держати, добро затворено, какое напредъ подъ числомъ 19 речено.

ЧИСЛ. 33.

Шекерное вїно.

Ѵзми финога канарїйскогъ шекера четыри фѹнте, и наилѣпшега старога вїна десетъ холби, стѹци шекеръ ситно, помѣшай съ вїномъ, и стави на ѹгланой ватри кѹватисе ѹ чистомъ калаисаномъ сосѹдѹ, пѣнѹ, коа наивише ѿ шекера бѹдетъ, снимай съ чистомъ рѣшетаномъ кашикомъ, и послѣ пѣне некасе кѹва до приличне гѹстоте, на подобїе мажѹна, и тогда ѹзми ѿ ватре, и кадъ хладнш бѹде, успи ѹ широка стакла, или ѹ земланый калаисанъ лонацъ и затвори добро. Тко хоѣе, можетъ вмѣсто Шекера медъ употребити.

Польза.

Польза.

Съ овымъ вїномъ можно вишнѣвая, и другая вїна разслаждавати, када у едну холбу полакъ чаше ѿ нѣга помѣшасе. Но кромѣ тога ползветъ онымъ, у коихъ естественная влажность и теплота не достаетъ, или умалавасе, како у старыхъ людий; давно и кои чрезъ долговременную болѣзанъ сушетсе тѣломъ, понеже вїно ово творитъ добрую кровь, укрѣплава цѣлое тѣло, разфришкава и ободрава составе тѣла и силе жизненне.

Употребленїе.

Тко хоће ово шекерное вїно употреблавати, нека узме ѿ нѣга полъ чаше, и едну цѣлу чашу чисте воде, и смѣшавши да пїетъ на таще и предспаванѣмъ, притомъ у исто време да кадкадъ умачетъ по комадакъ бѣла хлѣба, и да едетъ, кое велику крѣпость даетъ. Но ѣмѣсто просте воде можно по двѣ кашике воде ѿ сладке корице извадене узимати, и мѣшати съ онимъ вїномъ, и по преждѣмъ употреблавати, кое еще силнѣе укрѣплава силе жизненне.

Чил. 34.

Водéное вїно.

Узми зрѣла чиста червленога грозѣа, метни на даскахъ у фебруу послѣ хлѣба, потомъ стикини зѣрна съ петлахъ; сдадни бубе, колико хоћешъ, метни оздолъ таванъ лескова ивера, и по нѣму гроздная зѣрна са шаке высоко, и по грозѣю опетъ иверѣ и по нѣму грозѣе, и такш до верха, гдѣ са шаке праздно остатисе има; послѣ задни бубе, и наспи чистомъ, но врломъ водомъ, и остави превртѣти какое при другихъ травныхъ вїнахъ речино; и дабы ово вїно еще лѣпше было, метни унутра между грозѣе и иверѣ насреди бубрета по едну шаку зобина цвѣѣа, Босилька и Столистника. У Февруарїевомъ полнолунїю претачи у другое бубе, и будетъ за лѣто весма издраво и здраво питїе.

Гла-

ГЛАВА КГ.

Ѡ различныхъ художественныхъ водахъ.

Есть людей, а по большей части женскихъ лицъ, которые вїна не пїютъ, развѣ жаждѹ свою водомъ утоляваютъ; знатне обаче Госпоже, какш ѹ своихъ домахъ, такш и при гозбахъ навыкле различна деликатна водена употреблавати питїа, ѿ коихъ мы нѣколикаа знатнаа овдѣ, какосе дѣлаютъ, поставламо.

числ. 1.

Вода ѿ сладке Корице.

Ѹзми на еднѹ холѣѹ воде, 2 лота сладке Корице, и 4 лота шекера; Корицѹ стѹци наситно. Успи холѣѹ воде чисте ѹ каламсанъ лонацъ, пристави къ ватри, и кадъ добро ѹзаврить, баци ѹнѹтра сладкѹ корицѹ и шекеръ стѹченъ, и нека два, или три пѹта ѹзаврить; послѣ метни ѹнѹтра трекїй талъ танко

танко срѣзанныхъ съ еднога лимѹна люски, и нека опетъ нѣколикш прокѹвасе, потомъ измакни ѿ ватре, поклопи лонацъ добро и остави охладитисе, а послѣ процѣди кроз чистѹ гѹстѹ крпѹ, и успи ѹ стакло.

числ. 2.

Другаа подобнаа вода.

Ѹзми сладке корице 2 лота.
Орашчикова цвѣтїа, ½ лота.
Корена зеленчина 1 лотъ.
Киселака садовога 1 шакѹ.

Метни све стѹчено ѹ еданъ чистъ лонацъ и успи двѣ холѣе воде, поклопи и метни къ ватри варитисе, докльѣ съ два перста саврить, и тогда измакни, остави хладитисе, и послѣ процѣдивши кроз гѹстое платно, успи ѹ стакло.

числ. 3.

Корїонова вода.

Метни къ ватри ѹ лонцѹ двѣ холѣе Воде, и кадъ бѹде нѣколикш кратъ провртѣла, тогда измакнѹвши ѿ ватре баци одма ѹнѹтра

тра стучина коріона, и шестъ лота стучена шекера, поклопи добро и остави хладитисе, а послѣ процѣди кроз чистое платно, и успи у стакло.

чинъ. 4.

Вода крушкована.

Пристави къ ватри двѣ холбе воде, узми 6 крушака, кое наилѣпшій мирисъ имаду, олюци танко, и разсѣци на 4 части, и када вода узаврить, баци унутра совокупно варѣти, докле вода сав мирисъ ѿ крушака у себе извучетъ, потомъ измакни ѿ ватре, и баци одма унутра 10 лота стучена, шекера растопитисе, послѣ хладное процѣди, и успи у стакло.

чинъ. 5.

Деликатная вода ѿ ягодахъ земланичныхъ.

Узми на двѣ холбе воде, єдну фунту или єданъ сайтликъ фришкихъ и чистихъ земланичныхъ ягодахъ, сгнѣчи нихъ у истой воды, метни унутра єдну фунту ситно стучена шекера, и къ тому исцѣди унутра сокъ ѿ єдного Цитрона, или Лимуна, мѣшай добро да шекеръ растопитсе, и да све съ водомъ добро саединитсе, остави за єданъ сатъ покривено стаати, потомъ процѣди кроз чисту крпу у стакло.

чинъ. 6.

Вода ѿ рибизлахъ.

Узми двѣ холбе воде, и єдну фунту рибизлахъ, сгнѣчи нихъ, смѣшай съ водомъ, у коей такожде растопи 8. лота у прахъ стучена шекера, и процѣѣди толико кратъ, докле вода бистра буде, потомъ успи у стакло.

чинъ. 7.

Вода ѿ червленныхъ ягодахъ.

Ова вода прависе, како и ѿ рабизлахъ; токмо шекера метни 10. лота.

ЧИСЛ. 8.

Вода ѿ єзграхъ Бадємовыхъ, пистацїахъ, и орѣхшвъ.

Узми єзгри, ѿ чега хоћешъ, и колико хоћешъ, стуци олюпено у авану, успи воде, тàри добро съ водомъ, послѣ процѣди и заслади, како хоћешъ, са шећеромъ.

ЧИСЛ. 9.

Вода ѿ Кайсїахъ и Брескви.

Узми 6. или 7. Фришкихъ Бресака, или Кайсїахъ, по величины нывовой, манѣ или више олюци танко и изсѣци на комадке, метни у єдну холбу воде, пристави у чисту лонцу къ ватри узаврѣти, что бы вода вкусъ и мирисъ изъ нихъ у себе извукла, потомъ измакни ѿ ватре, и баци унутра одма 8, или 10. лота стученa шећера растопитисе, а послѣ процѣђуй нѣколико кратъ, докле вода бистра буде, кою успи у стакло.

ЧИСЛ 10.

Питїе, Орзатъ нарицаемое начинити.

Узми два лота єзгры ѿ сѣмена дынѣ, и къ тому 4. горка, или сладка, како тко хоће, олюпена бадема, стуци совокупно у авану; потомъ метни унутра 6. лота шећера, и стуци, послѣ баци све у єдну холбу воде, и прибави єдну кашику изваћене воде ѿ нерањина цвећа, смѣшай све добро, и процѣди кроз чисту крпу.

ЧИСЛ. 11.

Вода ѿ Нераже.

Узми четыри Нераже, сними кору узужъ, съ кое потомъ олюци танко жуту кориц, а мѣсо изсѣци ситно, смѣшай обое са осамъ лота стученa шећера, и остави да шећеръ растопитсе, и баци све у єдну холбу воде, остави нѣколико простаати, потомъ процѣди стиснувши добро кроз густу чисту крпу. Овакимъ начиномъ можно и ѿ лимуна начинити.

ЧИЛ. 12.

Кода ѿ цитронахъ.

Метни къ батри у чистомъ лонцѹ три холбе воде ѹзаврѣти, баци ѹнѹтра єдно фѹнтѹ стѹчена жѹтога шекера растопитисе, къ томѹ слюци съ четыри цитрона, оштримъ ножемъ горню жѹтѹ кориць танѹшню, и баци у онѹ врелѹ шекерно водѹ, потомъ измакни лонацъ ѿ батре, поклопи добро, и остави преконоѣ у подрѹмѹ стаати, по ѹтрѹ исцѣди добро изъ олюценныхъ цитронахъ сокъ у исто водѹ, и послѣ процѣди двапѹтъ кроз чистѹ крпѹ, и успи у стакло.

ЧИЛ. 13.

Кода ѿ Бизама.

Ѵзми шестъ грановъ Восточногъ Бизама, стѹци у ситнѣйшїй прахъ, метни къ томѹ у прахъ стѹчена, єданъ комадакъ бѣлога леденогъ шекера; и тогда успи у стакло двѣ холбе воде, баци ѹнѹтра шекеръ и бизамъ, затвори добро, и держи за ѹпотребленїе, что бы не самѹ пити, но съ другими овдѣ описанными водами, по произволенїю по малко мѣшати.

ЧИЛ. 14.

Изредное питїе, наричаемое сорбетъ начинити.

Ѵзми єднѹ холбѹ воде, исцѣди ѹ ню сокъ ѿ 4. лимѹна, или цитрона, потомъ успи єднѹ чашѹ ѿ предреченне Бизамове воде, и процѣдивши кроз чистѹ крпѹ, успи у стакло

ЧИЛ. 15.

Еще иначе изредный сорбетъ начинити.

Ѵзми ѿ два яйцета бѣланца; ѿ два лимѹна сокъ; двѣ фѹнте стѹчена шекера, єднѹ холбѹ чисте воде, и 15. грановъ стѹчена Бизама. Пристави водѹ къ батри, бѣланце разби до пѣне успи у водѹ какш бѣланце, такш и лимѹнный сокъ и шекеръ и Бизамъ, остави малко прокѹватисе, доспи еще три

холбе воде, и послѣ процѣди кроз чисто платно, и успи у стакла и затвори добро.

числ. 16.

Вода вишнѣвал.

Узми полъ фунте лѣпихъ чистихъ безъ петли вишана, извади изъ нихъ кошчице, ѿ коихъ за єдну шаку вземши полупай и стуци у авану у прахъ, потомъ смѣшай съ вишнами, разгнѣчи, успи на нихъ шестъ холби воде, смѣшай добро, успи у заоштерласту кеву процѣдитисе, потомъ заслади какю хоћешъ са шећеромъ, или са шећеровимъ мажуномъ.

числ. 17.

Изредный лимунадъ начинити.

Узми два цитрона, олюци кору до меса, кое изсѣци ситно, метни у гайтликъ вїна, и такю съ вїномъ истисни добро сокъ, потомъ успи унутра єще єданъ гайтликъ воде, и ако хоћешъ малку шећера метнути а послѣ процѣди кроз крпу.

числ. 18.

Єще иначе.

Узми 4. цитрона или лимуна, слюци съ нихъ жуту кору танушню, изсѣци ситно и баци у двѣ холбе воде, остави за два сата покривено стаати, послѣ исцѣди сокъ изъ лимунахъ у исту воду, и остави опетъ за полъ сата покривено стаати; потомъ процѣди кроз крпу осамъ, или више пути, докле бистро буде, заслади тогда са шећеромъ по произволенїю, и опетъ процѣди двапутъ кроз крпу, и помѣшавши малю Бизамове воде, успи у стакло.

числ. 19.

Цитронова вода, вїну подобнал.

Узми танко слюценныхъ люски ѿ шестъ Цитронахъ; пристави къ ватри у чисту лонцу четыри холбе воде, метни унутра 10. лота стучена шећера, и кадъ будетъ врѣти, баци унутра люске, измакни ѿ ватре, поклопи добро, и остави за єдну ноћъ у подрумъ престаати: ако тко хоће накисело, можетъ у-

сѵти ѵнѵтра нѣколикѡ капли спирта киселогъ Витрїола.

ЧИСЛ. 20.

Вода цвѣтная.

Взми мирисна цвѣћа, каква хоћешъ двѣ шаке, пристави двѣ холбе воде къ ватри, да ѵзаврить, и тогда измакнѵвши ѿ ватре, баци ѵнѵтра цвѣћѣ, покри добро и остави за три сата стаити; потомъ процѣди онѵ водѵ кроз кѵхинско сито, метни къ ватри ѵзаврѣти, и измакнѵвши баци ѵнѵтра опетъ фришкогъ цвѣћа, и такѡ нѣколикѡ кратъ измѣнюй цвѣћѣ ѵ истой воды, наипослѣ процѣди водѵ и усипи ѵ ню нѣколикѡ Бизамове воде или ѵцѣди сокъ изъ два лимѵна, заслади са шећеромъ по произволенїю.

ЧИСЛ. 21.

Грешовая Вода.

Взми еднѵ фѵнтѵ чиста лѣпа Греша сама зрна, стѵци ѵ аванѵ полако, дабы сѣме не разбивалосе, послѣ метни ѵ двѣ холбе воде, гнѣчи съ чистима рѵкама, потомъ процѣди кроз,

кроз крпѵ ѵ чистъ сосѵдъ, стискиваюћи добро, метни ѵ то стѵчена шећера Іо. лота, и кадсе шећеръ растопитъ, процѣћѵй кроз гѵсто платно нѣколикѡ кратъ, да чисто и бистро бѵде.

ЧИСЛ. 22.

Драгоцѣнная Вода.

Вспи двѣ холбе воде ѵ єданъ лонацъ, пристави къ ватри нѣколикѡ проврѣти, измакни ѿ ватре, и кадъ хладна бѵде, усипи ѵнѵтра полъ квинтлика онайзове єссенцїе, и два квинтлика вїнскогъ спирта, и ѣстомѵ кѵванногъ шећера єданъ сайтлика, или какѡ ткѡ сладко хоће, манѣ или више.

ЧИСЛ. 23.

Ипокрасъ воденый.

Взми Люски ѿ 6. цитронахъ,
Меса ѿ едне нераньже и ѿ два Цитрона,
Шећера стѵчена еднѵ фѵнтѵ,
Сладке корице полъ квинтлика,
Каранфилька три комада

Два листка орлшчикова цвѣтїа,
Коріона, колико съ три пръста узмешъ,
Бѣлога стучена Бибера 4. грана.
Сладкихъ Бадемахъ 8. лота.
Воде двѣ холбе,
Вїна бѣлога єдну холбу.

Бадеме олюци изъ тепле воде, и у авану стуци, како и друге ароматическе вещи: воду и вїно успи совокупно у єданъ чистъ лонацъ, и баци унутра све предѣреченне вещи, остави за 24. сата, добро покривено грызтисе, и кадкадъ промѣшавай, а потомъ процѣди кроз заоцрластву кесу и успи у стакло.

числ. 24.

Киселаа вода за жажду.

Узми 5. лимунахъ, олюци, разсѣци на четворо, слюци съ кораху танко жуту корицу, метни све у двѣ холбе воде, и къ тому 8. лота стучена шекера, пристави къ ватри, за єдну четвертъ сата врѣти, потомъ метни покривено у подрумъ, и можешъ пити кадъ хоћешъ.

числ. 25.

Вода къ здравїю полезна.

Узми 10. фунти зрѣлыхъ чистыхъ зернахъ ѿ фришка, водомъ спрана и осушена Грозћа; къ тому Венецїанскога среша єдну фунту, коега опери лѣпо, и между двума крпами осуши, и стуци у прахъ; притомъ узми смрековыхъ бобицахъ 36. лотахъ, кое опари врѣломъ водомъ, и воду отцѣди. Метни све то у чисто хаковче, и наспи фришкомъ водомъ са шаке нїже врана, метни кодъ тепле фурне за 8. дней стаати, да узаврѣти можетъ, и тогда свакога дна доливай млакомъ водомъ, и кадъ превритъ, тогда доспи пуно, и завраньивши метни у подрумъ, и послѣ осамъ дней можешъ пити, пребудетъ до послѣдне каплѣ добро, обаче недоливати више.

числ. 26.

Изредная вїнова вода.

Узми морскога крупногъ грозћа 5. фунти.
Стучене бѣле слачице 3. лота
ѿ дивѣ жалфїе листа 4. лота,

Гроз-

Грозѣ изсѣци нáситно, метни све у рѣдке кесице, обѣси у полачкѹ, наспи чистомъ водомъ, и метни кодъ тепле фѹрѹне, или у лѣто на жаркое сѹнце и остави за осамъ дней стаати, потомъ извади кесице, а водѹ преточи у другое бѹренце; кесице оцѣди стискомъ крѣпкимъ у єданъ сосѹдъ, и исцѣѣнное успи у исто бѹренце и метни у подрѹмъ, и тогда узми шестъ кашикахъ киселице ѿ онога вїна, коега вкѹсъ и добротѹ овой воды подати хотѣшъ, успи у бѹренце и остави превртѣти, а послѣ преточи како другое новое вїно. Но да бы таковѹ киселицѹ вїнскѹ лакш имати могао, пробѹши бѹре бѹргицомъ весма низко, гдѣ киселица на днѹ изъ подъ вína стоитъ, а послѣ заглави дрвенымъ чепомъ.

ЧИЛ. 27.

Смрековаа Вода.

Узми бѹре, колико хотѣшъ, запари вреломъ, са смрековыми Бобицами кѹваномъ водомъ, потомъ метни чистихъ фришкихъ смрековыхъ бóбицахъ до половине бѹрета, и тогда успи Фришке воде съ педла нижe врана, затвори добро, держи наполю за осамъ дней,

и

и свакога дна по нѣколикш кратъ провалавай, а послѣ тога отвори, и съ Фришкомъ водомъ доспи пѹно, и метнѹвши у подрѹмъ можешъ послѣ осамъ дней пити.

ЧИЛ. 28.

Єще иначе.

Запари хаковче водомъ, са смрековыми бóбицами кѹваномъ, потомъ узми десетъ фѹнти зрѣлыхъ чистихъ бобицахъ и єднѹ фѹнтѹ среша, стѹци обое у авањ и баци у хаковче, успи чисте воде и метни на сѹнце врѣти, а потомъ унеси у подрѹмъ, и имати бѹдешъ здравое и пріятное смрековo питїе, кое єще лѣпше бѹдетъ, кадъ обѣсишъ унѹтра у кесицы єданъ лотъ сладке корице, и по полъ лота орашчика и омана, све ситно изсѣчено, и сгнѣчено.

Єдным и другимъ образомъ можнш водѹ начинити и ѿ лѣпихъ, нѣколикш просѹхлихъ терньинахъ и Глогинахъ, а такожде и ѿ гнилыхъ оскорѹшахъ и мѹшмѹлахъ. Вода обаче, или какш у насъ именѹютъ, Водньика ѿ дивьихъ ябѹкахъ есть вредителна Персима, понеже чинећи запоръ, причинава вѣтрове у тѣлѹ.

ГЛАВА КД.

Со различныхъ сокахъ,

Съ коими можно различна прохлаждающая питїа начинити.

ЧИСЛ. I.

Шекьерная вода, съ коїомъ свака питїа разсладити можно.

Узми финога стученогъ шекера 3 фунте,
Фришке воде, 2. холбе,
Бѣланца ѿ 5. яйцахъ.

Метни бѣланца, у єдну дубоку чинїю, или у пространъ лонацъ. разби нихъ до пѣне, уливай ѿ оне воде по нѣколико и єднако разбивай, докле сву воду успешъ и све соединено у пѣну будетъ; после помѣшай шекеръ со томъ водомъ у ґантлики, метни надъ ватру куватисе, пѣну, кое ѿ шекера на верхъ исходитъ, снимай прилѣжно, и кадкадъ усипай унутра по єдну чашу друге съ бѣланцами запѣнене воде, кое єще двѣ холбе начини, и спѣнавай рѣшетанномъ каши-

шикомъ, и кадъ пѣне нестанетъ, нека єще нѣколико прокрит, и дигни ѿ ватре, процѣди кроз густое кухинское сито, или кроз мокро платно, усипу стакло, и затворивши держи за употребленїе съ овомъ шекерномъ водомъ можешъ свако питїе разслаждавати.

ЧИСЛ. 2.

Шекерный сируп, или мажун, съ коимъ не токмо ракїю, но и свака питїа заслаждавати можно.

Узми финога стучена шекера 5. фунти.
Воде чисте 10. холби.
Бѣланца ѿ 5. яйцахъ.

Разби бѣланца съ оном водомъ до пѣне, какосмо горѣ при шекерной воды рекли, усипи унутра шекеръ, постави на ватру кувативсе, снимай пѣну непрестанно, и тако некасе кува до густоте мажуна, а за дознати такову мажунову густоту, узми чистомъ кашикомъ малко тога сока, метни на коситерный хладанъ таньиръ, и кадъ вучетсе, или теглитсе како медъ, тогда есть добаръ, съ ватре дигни, и хладное усипи у стакло, и затворивши держи за употребленїе. Съ овимъ шекер-

нымъ-

нымъ мажуномъ можно свака вїна, такїе и друга питїа разслаждавати.

чинъ. 3.

Сокъ, или мажунъ изъ малиныхъ, то есть изъ червленныхъ ягодахъ начинити.

Узми червленыхъ зрѣлыхъ ягодахъ, колико хоћешъ, ѡчисти лѣпо ѿ кала, метни у дубокъ земланый сосудъ, сгнѣчи съ кашикомъ, остави приконоћъ стаяти а потомъ исцѣди стискомъ сокъ кроз крпу, коега опетъ процѣди кроз двострук кесу. На свакїй сайтликъ овога сока узми по полъ фунте стученa шећера, коега кувай такимъ начиномъ, какомо подъ числомъ 2. показали; и тогда снимивши съ ватре метни у нѣга онай ягодный сокъ, и смѣшай добро, а послѣ успи у стакло, и добро затвори.

чинъ. 4.

Еще иначе.

Сгнѣчи ягоде у лонцу съ кашикомъ, метни у подрумъ стаяти за три или четыре дна потомъ

томъ исцѣди кроз крпу стиском сокъ, коега остави опетъ приконоћъ у подрумъ стаяти, и опетъ процѣди кроз двострук крпу, а послѣ пристави къ ватри кувативсе, баци унутра на двѣ холбе сока єдну фунту стученa шећера, и такш некасе кува до густоте мажуна.

Примѣчанїе.

При свакомъ са шећеромъ, или съ медомъ куваню мажуна, надобно пѣну прилѣжно снимати, понеже чрезъ то очищавасе шећеръ или медъ ѿ свакогъ ћубрета.

чинъ. 5.

Мажунъ ѿ червлене руже начинити.

Узми двѣ фунте руже, пошкидай цвѣтне листке, стуци нихъ у мермерномъ авану, и исцѣди сокъ, а остатакъ метни у калансанъ сосудъ, и успи на то єдну холбу врѣле воде, и да стоитъ докле вода червлена буде, ако ли єще такова быти неможе, то метни унутра єще толико стучене руже, да вода червлена буде, и тогда процѣди

кроз крпу. Притомъ скувай єдну фунту шекерногъ мажуна, какое подъ числомъ 2 показано, и вмѣсто просте воде, употреби предреченну ѿ руже исцѣкенну червлену воду, и кадъ тай мажунъ почне сгустѣвати, успи тогда унутра онай найпре исцѣкенный сокъ, и остави кувативсе тихо до густоте мажуна.

числ. 6.

Мажунъ ѿ бѣле руже.

Узми фришкихъ ѿ бѣле руже цвѣтныхъ листкувъ, стуци и исцѣди сокъ, и кадъ буде такова сока осамъ лота, тогда успи на исцѣкенное цвѣтїе єданъ сайтликъ воде врѣле, остави преконоѣь стаати покривено, и тогда опетъ цѣди изъ нихъ сокъ тако съ водомъ купно, и помѣшай съ первымъ; потомъ успи у ѕантликъ кувативсе, помѣшай унутра стучена шекера єдну фунту, и некасе кува до споминаеме мажунове густоте.

числ. 7.

Мажунъ ѿ Вишана.

Узми зрѣлыхъ чистихъ Вишана, стуци съ кошчицами, и исцѣди сокъ, какосмо при Вишнѣвыхъ вїнахъ говорили, начиномъ, коимъ хоѣешъ и какое лакше. Успи истый сокъ у ѕантликъ за два сата кувативсе; на двѣ холке овогъ сока узми єдну и полъ фунте шекера стучена, и ктому стучене сладке корице єданъ лотъ, и Варанфилька єданъ лотъ, смѣшай све у онай сокъ, остави малко да шекеръ растопитсе и промѣшай да са сокомъ соединитсе, а потомъ узми съ ватре, и хладное успи у стакло, и затворивши держи за употребленїе. Успи ѿ овога сока или мажуна у воду по произволенїю, и будетъ преизредное прохлаждающее питїе.

числ. 8.

Мажунъ ѿ ѕибизлахъ некуванъ.

Узми зрѣлыхъ лѣпихъ ѕибизлахъ, сгнѣчи добро, метни у крпу и истисни изъ нихъ сокъ, успи у стакло и остави за два дна

у подрумъ стаати, и процѣди потомъ кроз густу крпу, и остави паки за два дна стаати; и опетъ процѣди, и стаати остави, и овакш чинити, доклѣ сокъ бистаръ буде. И тогда на єданъ сайтликъ таковогъ сока узми полъ фунте, у ситнѣйшій прахъ стученa и кроз сито просѣана шекера, метни у сокъ, и мѣшай, доклѣ шекеръ растопитсе; тогда остави за два дна стаати, и ако буде мутнш, то опетъ процѣди, успи у стакло и добро затворивши держи за употребленїе.

числ. 9.

Мажунъ ш рибизлахъ кувaнный.

Исцѣди сокъ изъ рибизлахъ, какое речено, успи у рантликъ, помѣшай унутра стучена шекера коликш хочешъ, и остави куватисе до густоте мажуна.

числ. 10.

Мажунъ ш греша.

Узми чиста, зелена тверда грозѣа или греша, стуци и исцѣди сокъ, и у три сайтлика таковогъ сока смѣшай двѣ фунте стученa шекера, метни надъ ватру куватисе, и кадъ почне сгустѣвати, метни унутра тончаише съ лимуна слющене сухе, у прахъ стучене жуте коричице, и нека єще малкш провритъ, а потомъ дигни ш ватре, и остави хладитисе, и послѣ успи у стакло. Овай сокъ или мажунъ есть полезанъ у свакой жаркой болести, угашава жажду и прохлаждава, кадсе съ водомъ помѣша и пиетъ.

числ. II.

Мажунъ ш цитронахъ.

Узми 50 или више лѣпихъ цитронахъ, слющи верхнюю жуту кориц у найтанше, изсѣци наситнш, метни у широко стакло и затворивши остави у подрум у. Олющенне цитроне изсѣци на комадке, исцѣди крѣпкш сокъ изъ нихъ, и остави у єдномъ чистомъ сосуду покривено стаати за два дна, и паднетъ густина на дно, и такш шцѣди полакш сокъ, процѣди опетъ нѣколикш кратъ кроз густо сито или кроз крпу, и тогда успи на оне у стакл у жуте корицице, и затворивши остави за три дна стаати на ті-

тлика таковогъ сока смѣшай двѣ фунте стученa шекера, метни надъ ватру куватисе, и кадъ почне сгустѣвати, метни унутра тончаише съ лимуна слющене сухе, у прахъ стучене жуте корицице, и нека єще малкш провритъ, а потомъ дигни ш ватре, и остави хладитисе, и послѣ успи у стакло. Овай сокъ или мажунъ есть полезанъ у свакой жаркой болести, угашава жажду и прохлаждава, кадсе съ водомъ помѣша и пиетъ.

пломъ мѣстѹ, и процѣди кроз̑ъ крпѹ, стиснѹвши крѣпкш̑ оне коричице, послѣ чега опетъ два или три пѹта процѣди, и тогда на єданъ сайтликъ тога гока ѹзми єдно фѹнтѹ стѹчена финога шећера, смѣшай све ѹ ґантлики, метни на ѹглањѹ ватрѹ, и кадъ почне загрѣватисе, мѣшай съ дрвеномъ кашикомъ, докле шећеръ растопитсе, и тогда ѹзми съ ватре, да ни мало неврить, и процѣди опетъ, и такш̑ бѹдетъ преизреданый прохлаждающїй сокъ. Вмѣсто цитронахъ можнш̑ лимѹне употребити.

числ. 12.

Мажѹнъ ѿ дгѹнахъ.

Ѵзми зрѣлыхъ лѣпихъ дгѹнахъ, сотри на трениц̑ѹ до сдца, исцѣди сокъ крѣпкш̑, (за єднѹ холбѹ мажѹна надобнш̑ нацѣдити сока 6 холби,) ѹспи ѹ ґантликѹ и помѣшай ѹнѹтра стѹчена шећера на єднѹ холбѹ, єднѹ фѹнтѹ, метни кѹватисе до гѹстоте мажѹна.

числ.

числ. 13.

Мажѹнъ ѿ дѹдовахъ.

Набери чистихъ зрѣлихъ дѹдшвахъ, метни ѹ чистъ лонацъ, сгнѣчи съ кашикомъ, исцѣди потомъ кроз̑ъ крпѹ сока, ѹспи ѹ ґантликѹ, метни кѹватисе до гѹстоте мажѹна. Нѣкїи ставетъ и шећеръ ѹнѹтра, обаче нїе нѹжда, понеже дѹдови єсѹ ѿ себе сладки.

числ. 14.

Сокъ ѿ Крѹшака.

Ѵзми зрѣлыхъ сочныхъ Крѹшака, изсѣци на комадке, стѹци и исцѣди сокъ крѣпкш̑, метни ѹ ґантликѹ кѹватисе, снимай пѣнѹ, и кадъ бѹде гѹсто какш̑ медъ, сними съ ватре.

числ. 15.

Мажѹнъ ѿ сѹтекахъ.

Набери чистихъ и зрѣлихъ сѹтекахъ, колико хошешъ, стѹци, исцѣди сокъ, метни ѹ

сосѹдѹ затвореномъ стаати ѵ подрѹмѹ, доклѐ сав̀ мѹтлагъ на дно падне, и сокъ чистъ и бистаръ бѹде, и тогда отцѣдивши метни га стѹченымъ шеќером кѹватисе, какое при сокѹ червленых̀ ягодах̀ речено. Главным образомъ можеш и ѿ Глогынах̀ мажѹнъ наѵинити.

чисд. 16.

Мажѹнъ ѿ Орахов̀.

Ѵзми зеленых̀ ораховых̀ люски, стѹци ѵ аванѹ и исцѣди изъ них̀ сокъ. ѵ єданъ сайтлик̀ таковогъ сока метни пол̀ фѹнте стѹчена шеќера, и стави на ватри кѹватисе до гѹстоте мажѹна.

Примѣчаніе.

ѾѾ предположенных̀ сокахъ, или, какш ѵ нас̀ по тѹрецкомѹ кажѹтъ, мажѹнах̀ можеш Юлепе, или растворенная прохлаждающая сладкая питїа дѣлати, кадъ ѿ єдногa сока по нѣколикш успиш̀ ѵ водѹ, и промѹѣкабши сединиш̀.

чисд. 17.

Юлепъ ѿ ґѹже.

ѾѾкини цвѣтне листке ѿ ґѹже, стѹци ѵ аванѹ, метни ѵ коситерномъ сосѹдѹ стаати ѵ подрѹмѹ за два дна, потом̀ ѹзимай по нѣколикш ѵ аванъ мраморный, стѹци сипаюћи по нѣколикш ґѹжичине воде или ћюлса, метни стѹченое ѵ крпѹ, исцѣди стискомъ крѣпкимъ сокъ, и такш чини, доклѐ сѹ стѹченѹ ґѹжѹ исцѣдиш̀, кое успи ѵ стакло, и Остави затворено стаати, да гѹстина на дно падне, потом̀ ѿцѣди ѵ ґантликѹ, и на єданъ сайтликъ таковогъ сока ѹзми три четверты фѹнте стѹчена шеќера, и метни кѹватисе до гѹстоте мажѹна; а кадъ дигнеш̀ ѿ ватре, можеш̀ 3 или 4 капл̀ѣ Витрїолова спирта ѵнѹтра канѹти, и одма промѣшати, и такш бѹдетъ весма изредное и прохлаждающее питїе, кадъ нѣколикш съ водомъ помѣшаш̀.

ЧИСЛ. 18.

Еще иначе.

Узми ружичине воде или тюлса три сайтлика, шекерне (подъ числомъ 1.) воде едну холбу, и смешавши кувай, да будетъ юлепъ.

ЧИСЛ. 19.

Юлепъ ѿ шекернога вина.

Узми шекернога вина 12 лота, успи у двѣ холбе воде, пресипай изъ сосуда у сосудъ, да обое лепо саединетсе, и будетъ преизредное питїе.

ЧИСЛ. 20.

Юлепъ подобный.

Узми шекернога вина пол сайтлика, ружичиногъ тюлса пол сайтлика, чисте воде двѣ холбе, смешай какш первое, и будетъ питїе, кое утолава жаждъ у жаркихъ грознцахъ.

числ.

ЧИСЛ. 21.

Юлепъ ѿ разныхъ сокахъ.

Узми дудова сока 12 лота.
Малинина сока,
Шекерне воде, по 24 лота.
Шекернога вина, 6 лота.

Успи све у ганталикъ, метни на тихой углавной ватри кувати се до густоте мажуна.

ГЛАВА КЄ.

Ѻ различныхъ художественныхъ ракїяхъ.

ЧИСЛ. 1.

Ни неймамъ нужду подавати овде наставленїа, какш треба ѿ комине, ѿ шлибахъ, и ѿ другихъ земныхъ и древесныхъ плодшвъ ракїю пеки, и у време потребе по другїй и по трекїй и више кратъ препицати: понеже работа ова онымъ, кои у томъ упражнавают се, или паче, кои такове плоде има-

имадѵ, и казане ради тога держетъ, єсть извѣстна. Мое намѣреніе єсть, что бы токмѡ показати, какѡ можнѡ простой ракіи большую силѵ, мирисъ, вкѵсъ и добродѣтель съ разными вещми подати, подъ наименованіемъ Спиртъ, или Спиритѵсъ, Ессенціа, Розоліа и проч. Печѣ ракіе, коа за художественне ракіе употребляваєе, наричетсе ѿ медикѡвъ и Апдекарѡвъ, Дестиларѣ, а овѵ рѣчъ употребляваютъ они и при ваѣню Воде изъ травахъ, цвѣтіахъ, кореняхъ и сѣменахъ. Ректифицирата (какѡ Медицы и Апдекари кажѵтъ) ракіа єсть она, коа ватромъ такѡ дестилирасе, что самое сѵщество ракіе изитѣ, а водена мокрота сва останетсе ѵ казанѵ; и ово быва ѵ двократномъ и трократномъ препиціаню ракіе, коа тогда наричетсе Спиртъ, или Спиритѵсъ.

Ессенціа именѵетсе она препеченнаа ракіа, коа изъ положенныхъ ѵ ню травъ, кореній и сѣминъ свойство и силѵ ѵ себе извѵчетъ, и она прависе двоякѡ: єдна съ таковыми травами, кореними, и сѣменами препичетсе на

на ново; а дрѵгаа не препичетсе, но токмо держитсе чрезъ нѣколикѡ дней на теплом мѣстѵ.

Розолія прависе равнымъ образомъ, какѡ и Ессенціа, токмо что разслаждаваєе шѣромъ, или шѣровимъ мажѵномъ, и придаетсе колоръ червленъ, жѵтъ, зеленъ, и проч. каковъ тко хоѣ.

ЧИСЛ. 2.

Пробирати добротѵ спирта.

Яко и можетъ спиртъ начинитисе ѿ ракіахъ печенныхъ ѿ дрѵгихъ плодѡвъ; обаче ракіа, коа ѿ вінске комине, а єще лѵчше ѿ самога наилѵчшега и крѣпчайшега віна испечетсе, єсть самаа лѵчшаа за спиртъ, коега оваквѡ пробирати надобнѡ: 1) Метни малкѡ сѵха барѵта ѵ сребренѵ кашикѵ, успи на то спирта, и съ воцаномъ свѣкомъ зажежи, и акѡ одмаа кѵпнѡ съ барѵтомъ згоритъ, такѡ да нималкѡ слѣда мокроте не видитсе ѵ кашики, то спиртъ тай єсть изредант. 2) Успи спирта ѵ чашицѵ, капни ѵ нѣгя єднѵ каплю зейтина чиста, и ако она капла

одма

одма на дно паднетъ, и тамш пребудетъ, ако бы какшгодь мѣшаш, на верхъ не станетъ, но еднакш на дно падаетъ, то спиртъ есть добаръ, съ коимъ свакоаке Ессенціе правити можнш.

числ. 3.

Филтрирати.

Свакъ ракію, у кое стављаютсе нѣке вещи, надобнш послѣ процѣђавати, дабы весма бистра была, и ово наричетсе, филтрирати, кое овакш дѣласе: Узми комадъ густа платна, или финога Конофоса, простри по нѣмъ танчаише пропускне хартіе, или какш у насъ по нѣмецкомъ говоретъ, Флиспапира, приши за платно, и по хартіи опетъ другій таковый комадъ платна, и начини прочее заоцерластъ кесъ на подобіе лимовогъ левка: кадъ дакле кроз овъ кесъ ракію или шо друго процѣдити треба, то кажутъ филтрирати. Но кромѣ ове съ Хартіомъ кесе, надобнш еще двѣ имати, то есть, еднъ ѿ двострука конофоса безъ хартіе, а другъ ѿ вунена сукна. Ове обадве наричутъ Ипокрасовымъ рукавомъ. Ракію, кою филтрирати треба, надобнш найпре кроз сукно, потомъ кроз двострукій конофосъ, а напослѣ кроз хартію пропустити; Віна обаче наипре кроз сукно, а потомъ кроз конофосъ, и доволнш будетъ. Обе обе послѣдне кесе надобнш послѣ цѣђена извратити, испрати водомъ добро и осушити, а онъ съ хартіомъ опрати мокримъ токмш сунтеромъ и осушити.

числ. 4.

Ессенція Амброва, съ коіомъ свако питіе преизредным учинити можнш.

Узми Амбре Гризе 1 квинтликъ.
Бизама восточногъ 10 гранъ.
Спирта ружичина 4 лота.
Спирта вінскога тартара зиратога, 8 лота.

Мѣтни све совокупнш у стакло, затвори найлучше, и обѣси у зимъ близъ фурне, а у лѣто на сунце, доклѣ спиртъ получитъ златный колоръ и тогда филтрирай, то есть процѣди кроз онай напредъ списанный съ хартіомъ левакъ, успи у стакло, затвори

твори добро, и чувай како златo. Кадсе ѿ ове драгоцѣнне ѳссенцїе нѣколико капли помѣша съ нѣколико паки капли ѿ ѳссенцїахъ сладке Корице и Каранфилька, и послѣ у лѣпое червленное, са шекерным мажуномъ разслаѣнное вино успе, то будетъ весма пріятное, главу и срце, и све силе жизненне укрѣплающее, и женатым слабомоцным мужемъ особливо полезное питїе, наричаемое Вларетъ.

чинъ. 5.

Спиртъ ѿ сладке Корице.

Успи у малый Казанчикъ 24 холбе жестоке комове ракїе,ваци унутра три четверты фунте, накрупно стучене сладке корице и єдну шаку ситне соли, постави капакъ, и остави за нѣколико дней грызтисе, потомъ дестилирай съ тихомъ ватромъ.

чинъ. 6.

Спиртъ Каранфилькова.

На 24 холбе жестоке комове ракїе, узми 10 или 12 лота накрупно стучена Каранфиль-

филька, и єдну шаку соли, остави у казанчику поклопленномъ грызтисе, потомъ дестилирай.

чинъ. 7.

Спиртъ ѿ Игирота.

На 24 холбе ракїе, узми 3 фунте наситно изсѣчена игирота, и єдну шаку соли, остави за 24 сата у поклопленномъ казану грызтисе, потомъ дестилирай.

чинъ. 8.

Спиртъ Омановъ.

На 24 холбе ракїе, узми 3 фунте наситно изсѣчена омана, 8 лота Корена ситне изсѣчена бѣле перунике, и єдну шаку соли, остави у казану за 24 сата грызтисе, и потомъ дестилирай.

чинъ. 9.

Спиртъ Ангеликинъ.

Узми на 24 холбе ракїе, три четверты фунте, наситно изсѣчена Корена Ангелике,

и єдну шаку соли, остави за 24 сата у казану грызтисе, и потомъ дестилирай.

числ. 10.

Спиртъ розмариновъ.

На 24 холбе ракїе узми єдну фунту розмарина наситнш изсѣчена, и єдну шаку соли, остави за 24 сата у казану грызтисе, и тогда дестилирай.

числ. 11.

Равномъ мѣромъ и начином прависе Спиртъ ѿ Метвице, Жалфїе, Лавенде, Матичнака, и ѿ другихъ мирисныхъ травъ.

числ. 12.

Спиртъ ружичинъ.

На 24 холбе ракїе, узми 3 фунте сухе руже, то есть цвѣтныхъ листкшвъ, къ тому єдну четверть фунте, или 8 лота родизкогъ, наситнш излющена древа, и єдну шаку соли, остави за два дана грызтисе, и потомъ дестилирай.

числ.

числ. 13.

Спиртъ ѿ Кима.

На 24 холбе ракїе, узми 3 фунте Кима и єдну шаку соли, остави у казану грызтисе за два дна, и тогда дестилирай.

числ. 14.

Спиртъ ѿ сладкогъ Копра.

На 24 холбе ракїе, узми 2 фунте сѣмена ѿ сладкогъ Копра, и єдну шаку соли остави грызтисе и послѣ дестилирай.

числ. 15.

Спиртъ смрековъ.

Узми на 24 холбе ракїе, чистихъ зрѣлихъ смрековыхъ Бобицахъ стученихъ 4 фунте, и єдну шаку соли, остави за два дна грызтисе, и потомъ дестилирай.

числ. 16.

Спиртъ онайзовъ.

Узми на 24 холбе ракїе, 3 фунте стучена онайзова сѣмена и єдну шаку соли, остави преконоћь грызтисе, потомъ дестилирай.

числ. 17.

Єссенцїа ѿ сладке Корице.

Узми сладке, накрупно стучене Корице 12 лота, смѣшай у 6 холби ректифицираторга вїнскога спирта, остави за два или три дна на теплом мѣсту грызтисе, а потомъ съ тихомъ ватромъ дестилирай до 4 холбе, успи у стакло и затвори добро.

числ. 18.

Єссенцїа смрекова.

Узми єдну фунту чистыхъ зрѣлихъ смрековыхъ бобицахъ сгнѣчи нихъ добро, метни у 8 холби вїнскогъ спирта, остави затворено грызтисе за 3 или 4 дна, потомъ дестилирай.

числ. 19.

Єссенцїа Каранфилькова.

Узми полъ фунте, накрупно стученногъ Каранфилька, успи на нѣга 8 холби вїнскогъ спирта, остави чрезъ нѣколико дней грызтисе, потомъ дестилирай.

числ. 20.

Изреднаа смрековаа Водка.

Узми фришкихъ зрѣлыхъ смрековыхъ бобицахъ єдну фунту.

Нсїота, 2 лота.

Соли полъ шаке.

Комовице ракїе 6 холби.

Чисте Воде 1 сайтликъ.

Смреку и Нсїотъ стуци, метни у Казанчикъ, баци солъ унутра, и успи на то ракїю, поклопи и остави за 24 сата грызтисе, потомъ успи унутра воду, и такѡ дестилирай до дѣт холбе.

ЧИСЛ. 21.

Еще другаа изредная Водка.

Узми стучена сѣмена онайзова 2 лота.
Игирота, 8 лота.
Бѣлогъ исйота, 6 лота.
Ангелике, 4 лота
Госпина била 6 лота.
Корице сладке 2 лота.
Люски ѿ Неранжи и цитронахъ, по 4 лота, све ситно изсѣчено и у авану сгнѣчено.
Отученныхъ райскихъ зернъ, 2 лота.

Метни све у Казанчикъ, успи на то еданъ хаковъ добре комове ракїе, и остави за 8 дней грызтисе, потомъ дестилирай.

ЧИСЛ. 22.

Еще инаа Водка.

Узми стученa онайзова сѣмена 1 фунтъ. успи на то 8 холби ракїе, остави за 4 дна грызтисе, и тогда дестилирай; послѣ узми люски ѿ Неранжи 1½ лота.

Отъ-

Стученa орашчика 2 лота.
Стученогъ Каранфилька полъ лота.
Шекера стученa еданъ фунтъ.

Смѣшай све то у онъ дестилиратъ ракїю, остави за 6 дней грызтисе, потомъ филтрирай, и будетъ преизреднаа за желудакъ Водка.

ЧИСЛ. 23.

Еще инаа Водка.

Узми танкш слюценныхъ ѿ Неранжей
Люски 1 лотъ.
Храпаве Метвице, 1 шакъ.
Цвѣтїа ѿ Романьике, 2 шаке.
- - - - ѿ зове, 6 лота.
Онайза, Морача и Кима, по 3 квинтл.
Сладке Корице, 1½ лота.
Орашчика, 3 квинтлика

Изсѣци и стъци све ове вещи, и смѣшавши метни у доброе старое вїно и у комовицъ ракїю, по 6 холби остави за нѣколикш дней грызтисе, потомъ дестилирай.

ЧИСЛ. 24.

Красная Водка.

Узми жестоке комовице ракїе 12 холби, дестилирай или препичи ню толикш кратъ, да можетъ єданъ съ два пръста широкъ комадакъ платна, умоченъ и зажеженъ згорѣти у пепеш, или да єдно пауново перо на дно падетъ. На двѣ холбе такове ректифициране ракїе или спирта узми 4 фунте лѣпа морскога крупногъ Грозка, разсѣци свако зерно на двое, и избаци кошчице. Онъ ректифицират ракїю усипи у єдно велико стакло, и затвори добро, дабы нималло сила изънѣ не исходила. Морское грозѣе метни у каланъ лонацъ, ѿ 6 холби великъ, усипи чисте воде, и пристави къ ватри врѣти, доклѣ буде вода, какш вино, червлена; потомъ ѿцѣди те воде 2 холбе кроз чистъ бѣлъ крпъ у другій чистъ лонацъ и добро затвори, а онай первый лонацъ доспи опетъ водомъ, и да савритъ трећій талъ, послѣ процѣди кроз крпъ и тогда грозѣе стисни у крпи, колико крѣпче можно, да сва сила изъ нѣга у

онъ

онъ воду изиѣе; и ову воду усипи опетъ у истый лонацъ, коега стави у Котао, у коемъ дестилираше изъ воде, и остави куватисе до густоте мажуна. Потомъ на 4 холбе предреченне ректифицирате ракїе узми

Сладке Корице 5 лота,
Орашчика,
Галганта,
Каранфиљка, по 1 лотъ.

Отуци све у прахъ и просѣй кроз сито, метни у стаклени Казанчикъ, у коемъ она ректифицирата ракїа, затвори добро, залѣпивши съ тестомъ сочиненымъ изъ пшенична брашна съ бѣланцами яѣчными; метни у коташ у воду за 24 сата, обаче вода у котлу да не вритъ, но да єднаку жежку теплоту има; послѣ остави обое охладитисе, и тогда процѣди ракїю кроз двострук конофосну кесу у другое велико стакло. На двѣ холбе такове ароматическе ракїе узми ѿ оне прве съ грозѣа ѿцѣѣене червлене воде 2 холбе, и толикш ѿ онога мажуна, смѣшай съ оном ракїом, затвори добро, обраѣай стакло, да све добро смѣшасе, и метни за три дна на типлой фурни стаати, и густишъ падне на дно,

а ракїа бистра будетъ; обаче фурўна да небудетъ весма жарка. Икадъ лѣпо избистритсе, то пропўсти кроз Конофосъ, коликсш возможетъ бистрина сама протицати, а прочее метни опетъ на фурўни бистритисе, и пропўсти како первое, и такш затвори стакло, и держи за употребленїе.

числ. 25.

Есенцїа ароматическаа ради полѣпшаванa вїнахъ.

Узми сладке Корице 4 лота.
Гайскихъ зернъ 6 лота.
Каранфилька 2 лота.
Бѣлогъ Исїота,
Галганта, по 2 квинтлика.

Стўци ситнш, метни у стакло, успи на то дектифицирате ракїе, и затворивши добро остави на тепломъ мѣстў за 8 дней грызтисе, а послѣ процѣди, и затворено держы за употребленїе.

числ. 26.

Еще другаа Есенцїа.

Узми сладке Корице 6 лота.
Гайскихъ зернъ 3 лота.
Орашчикова цвѣтїа,
Каранфилька,
Корена бѣле первнике,
Исїота, по 1 квинтликъ.

Метни све стўчено у стакло са широкимъ гломъ, успи вїнского Спирта, затвори добро, и остави на тепломъ мѣстў за 8 дней грызтисе, потомъ процѣди, и содержи за употребленїе.

числ. 27.

Есенцїа ароматическаа, съ которомъ изредный Инокрасъ начинити можнш

Узми сладке Корице 4 лота.
Исїота,
Каранфилька,
Гайскихъ зернъ,
Дўгачкогъ бибера, по 2 лота.
Орашчикова цвѣтїа полъ лота.

Амбре

Амбре гризе 3 грана.
Кизама восточногъ 2 грана.

Стѫци све, смѣшай совокѫпнѡ и метни ѵ стакло, успи на то дестификатога вїнскога Спирта, съ 4 перста выше вещей, затвори стакло наилѫчше, метни за 8 дней, на топломъ мѣстѫ, промѫкавай кадкадъ; и такѡ бѫдетъ преизредна Ессенцїа. Растопи ѵ 2 холбе червленога вїна, полъ фѫнте ситнѣйше стѫчена шекера, и потомъ ѿ ове Ессенцїе 20 или више капли успи ѵнѫтра, затвори флашѫ добро и обрати нѣколикѡ кратъ, и такѡ бѫдетъ изрядньйший, къ здравїю служащїй Ипокрасъ.

чинъ. 28.

Ессенцїа противъ настѫпа, и за хладанъ желѫдакъ.

Ѵзми сладке Корице 3 лота.
Коріона, и Онайза, по 4 лота.
Райскихъ Зернъ, и Орашчика, по 2 лота.
Сетвала, Орашчикова цвѣтїа, и
Корена насѣнкова, по ½ лота.

Стѫци

Стѫци све, метни ѵ стакло и наспи вїнскимъ спиртомъ, постави на топломъ мѣстѫ за 14. дней гризтисе, потомъ филтрирай кроз конофосъ. ѿ ове Ессенцїе можнѡ пити ѵтромъ и вечеромъ по єдно кашикѫ.

чинъ. 29.

Подобна Ессенцїа.

Ѵзми танкихъ нерандженыхъ люски 8. лота.
Кима, Коріона, и Онайза, по 4. лота.
Сладке Корице 3. лота.
Орашчика, и Райскихъ Зернъ, по 2. лота.
Каранфилька, орашчикова цвѣтїа
Сетвала Игирота, и Корена насенкова,
по ½ лота

Изѣци и стѫци све, метни ѵ стакло, успи 3. холбе вїнскога спирта, и затворивши постави за 14 дней на топломъ мѣстѫ гризтисе по промѫкавай днемъ по нѣкїй пѫтъ, а послѣ процѣди.

чинъ. 30.

Ессенцїа горка.

Ѵзми Траве Пелина, 10. лота.
Блажиногъ чкала,

Сто-

Стозлатника малога,
Трилистника грозничног, по 6. лота.
Корена; Игирота,
Генцїана,
Сетвала, по 2. лота.
Орашчика,
Сладке Корице, по ½ лота.
люски ѿ Неранжи, 8. лота.

Изсѣци све наситно, метни у широко стакло, усипи 6 холби спирта винског, и стави за 8. дней на топломъ мѣстѹ грызтисе, и послѣ исцѣдивши добро, держи у затворенномъ стаклѹ.

чинъ. 31.

Ещѐ дрѹгаа горкаа ессенцїа.

Узми Траве Пелена, 4. шаке.
Стозлатника малога,
Еленка, и Жалфїе, по 2. шаке
цвѣтїа Поречова,
Колезыкова, по съ 4. пръста.
Орашчикова, 1. квинтликъ.
Корена Игирота,
Омана, по 1. лотъ,

Люски ѿ цитронахъ,
ℭ Неранжи, по 1½ лота.
Корїона ½ лота.
Сладке Корице 2. Квинтлика.

Траве и корена изсѣци ситно, а гвирцове стѹци накрѹпно, метни све совокѹпно у стакло, усипи винског спирта 3. холбе, затвори добро, метни на топломъ мѣстѹ чрезъ нѣколикѡ дней грызтисе, потомъ процѣди, и держи за употребленїе.

чинъ. 32.

Ещѐ дрѹгаа горкаа Ессенцїа.

Узми Пелена, Малогъ стозлатника, и Благословенногъ чкала, по 4, шаке.
Мравка, дымначе, Тетерлана и Кратича, по 3. шаке.
Учини какѡ съ предположенными.

чинъ. 33.

Ещѐ дрѹгаа горкаа Ессенцїа.

Узми Пелена 4. шаке,
Благословенногъ чкала,
Стозлатника малога

Хра-

Храпаве метвице, по 2. шаке.
Исопа, Рѹте распричасте, и
Жалфїе, по єдно шако.
Корена омана,
Генцїана, по 2. лота.
Сѣмена сладкогъ Копра, и
Онайза, по 1. лотъ
Люски ѿ нерандже, и
ѺѺ Цитронахъ, по 2. лота.
Омрековыхъ бобицахъ, 1 шако.
Учини како съ предположенными.

Примѣчанїе.

Что бы ракїа у предположенныхъ горкихъ єссенцїахъ сво свою сило и жестото погубила, а примила бы са своимъ вкосъ ѿ вещей, надобно по другїй, и по трећїй кратъ измѣнавати вещи у истой ракїи, и у свакій кратъ цѣдити стискомъ вещи, а найпослѣ филтрирати. Овакимъ начиномъ Єссенцїа нити мириса нити вкоса ракїйскогъ имаде, но быва токмо горка. Съ овакомъ Єссенцїомъ можешъ у свако време године Берметъ начинити и пити; усипи сирѣчъ єдно не велико чашко ѿ ове Єссенцїе у стакло ѿ двѣ холбе, усипи на то-

то вїна, и бодетъ одма преизредный Берметъ кои желодко весма полезитъ, понеже укрѣплавага, производитъ сварење, даетъ охото къ єло; предохранава ѿ злыхъ грозницахъ; служитъ противъ сваке болѣзни, кои у Єсень и у Пролѣтїе ѿ злогъ воздуха и магле раждавасе: ради чега не самш таковый Берметъ пити, но и саме Єссенцїе возрастшимъ людма 20. до 30, а младымъ 8. до 12. капли у вїно узимати полезетъ.

ЧИЛ. 34.

Неправенная Розолїа.

Узми сладке Корице 2. лота.
Каранфилька 1½ лота.
Райскихъ Зернъ 1. лотъ.
Орашчикова цвѣтїа 3. лота.
Шитронове люске 2. лота.

Све наситно изсѣчено и стучено смѣшай, метни у стакло, и усипи на то 4. холбе прежестоке Комовице ракїе, затвори стакло добро, и метни на теплом мѣсто чрезъ нѣколико дней стаати, да ракїа изъ оныхъ ве-

 щей

цей свѫ силѫ извѫчетъ, и бѫдетъ изредная ароматная Ессенція. Къ томѫ

Узми 3. фѫнте ситно стѫчена шекера, растопи ѵ 6. холби ѓѫжичине воде или тюлса, и метни ѵ чистой ѓантлики на ѵгланой ватри кѫватисе до гѫстоте мажѫна. Еще

Узми зернах Кармазанчевыхъ 16. лотахъ, згнечи ѵ еднома калансаномъ сосѫдѫ, усипи на то срешова (изъ апатеке вземши) Олеа I. квинтликъ измешай добро, метни ѵ вилиное стакло и усипи на то вінскога спирта, затвори стакло добро, и постави на теплое мѣсто за три или 4. дна, и бѫдетъ преизредная, на подобіе рѫбина, червленная Тинкѫра, кою потома процеди кроз гѫстое дворѫкое платно ѵ дрѫга стакла. Сверхъ тога

Узми Амбре Гризе 6. гранъ.
Бизама 4. грана.

Стѫци обое съ леденымъ шекеромъ ситно, метни ѵ фіолѫ, усипи на то ѓѫжичина спирта, 4. лота и метни на теплома мѣстѫ чрезъ нѣколико дней стаати.

На-

Начинъ предѣреченне розолія.

Узми Мажѫна ѿ Цитронахъ,
- - - ѾѾ Неранжи, по 4. лота.

Смѣшай оба съ предѫпоменѫтымъ мажѫномъ, усипи на то онѫ ароматнѫю Ессенцію, и Кармазанчевѫ Тинктѫрѫ, како и амбровѫ Ессенцію; све то ѵ еднома великома стакла смѣшано, и добро смѫткано остави за 2. дна на теплома мѣстѫ стаати, потомъ филтрирай ѵ розолійска, стакла, и бѫдетъ преизредная и несравненная, све силе жизненне укрѣпляюцая розолія.

ЧИСЛ. 35.

Крѣпкая розолія.

Узми чиста онайзова сѣмена,
Сладкога копра сѣмена,
Корена Госпина была, по 3. фѫнте

Метни све совокѫпно ѵ Казанъ, усипи на то жестоке комовице ракіе 15. холби, и поклопивши капкомъ добро, остави за 24. сата грызтисе, потомъ дестилирай по обычаю, но съ тихомъ ватромъ; и тако полѫчити бѫ-

дешъ ѿ оне ракїе полувину крѣпкога спирта, когда успи у єдно великое стакло, или у другїй каковъ калансанъ сосудъ, у когда обаче метни найпре

Сладке Корице 6. лота.
Орашчика полъ лота.
Каранфилька 2. лота.
Исїота 1. лотъ.
Дугачкогъ Бибера 3. квинтлика.
Корена бѣле Первнике 1. лотъ.
Сетвала 1. квинтликъ.
Галганта,
Гайскихъ Зернъ,
Кубебахъ,
Игирота, по
Финога Шафрана 1. квинтликъ.

Све ситно стучено. Повежи добро озгорѣ сосудъ свињскомъ бешикомъ, метни на топломъ мѣсту, у зиму на фуруни, а у лѣто на сунцу за 4. дна стаати и грызтисе, потомъ узми морскогъ крупногъ избранна Грозѣа, ѿкини Зерна съ пѣтлахъ, опери водомъ, и тогда метни у врућу воду набунути, стуци у авану и метни у предречинный вирцови спиртъ, кои получитъ ѿ тога прї-

пріятный сладостный вкусъ. Остави за 2 мца такш стаати, а послѣ узми другїй сосудъ или калансанъ лонацъ, повежи озгорѣ двострукъ, нѣколикш у лонацъ угнутъ крпъ, сипай кроз ню онай спиртъ, а остатакъ у сосудъ содержи; у пропущенныйже у лонцу спиртъ метни струготинъ червленогъ сандала 2. или 3. лота, какво тко червленило хоѣе свѣтло или загасито, затвори сосудъ бешикомъ и остави за два дна простаати, а послѣ филтрирай, успи у розолїйска стакла, и затворивши добро держи за употребленїе. Нако єще сладше хоѣешъ, то можешъ двѣ фунте жутога накрупнш стучена шеѣера метнути растопитисе у лонцу, и тогда филтрирати и у стакло разасути. На онай у первомъ сосудъ Гвирцовый и Грозѣа остатакъ успи комове добре ракїе, затвори добро, и метни чрезъ нѣколикш днеи на топломъ мѣсту стаати, и будетъ угодная Ессенцїа, кою са шеѣерным мажуномъ заладити и употреблавати можешъ.

ЧИСЛ. 36.

Драгоцѣнная розолїа.

Узми Амбре Гризе 1½ квинтлика
Бизама 20. гранѡвъ,
Конфекцїона Алкермеза, 2. лота.
Леденогъ шекера 12 лота.

Амбрѹ и Бизамъ сотри на мрамормомъ камєнѹ, и кадъ бѹде сатриватисе, сипай на то помалкѡ ректифицираторга рѹжичина спирта, и єднакѡ три, докльтъ бѹде какѡ житкое тѣсто; послѣ вземши съ камена метни у шолю, помѣшай ѹнѹтра Конфекцїонъ Алкермеза, и добро смѣшавши успи у великое стакло, сперн шолю съ рѹжичинымъ спиртомъ и успи такожде ѹнѹтра. Междѹ тимъ успи у чистѹ ѓантликѹ єднѹ холбѹ воде, и баци ѹнѹтра, леденый шекеръ стѹчень, сотави кѹватисе до гѹстоте мажѹна, и хладное успи такожде у оно стакло, гдѣ тогда успи и 8. холби жестоке комовице, или шливовице ракїе, затвори стакло съ бешикомъ крѣпко, и превращавай оное ѹзмѹкыкаваюки, да бы све наилѹчше смѣшалосе, и за то да бѹдетъ стакло

кло съ верха нѣколикѡ праздно, и такѡ оставн чрезъ нѣколикѡ дней на топломъ мѣстѹ стаати, а послѣ филтрирай, разасни ѹ розолїйска стакла, и затворивши добро, держи за ѹпотрѣбленїе. Ова розолїа ползѹетъ сердцу и главы, и укрѣплава све силе жизненне.

ЧИСЛ. 37.

Кингенхаймска розолїа.

Узми добре Шливовице ракїе 8. холби.
Финога шекера 4. фѹнте.
Рѹжичина тюлса 1. холбѹ
Стѹчена Корїѡна 20. лота.
Сладке Корице 4. лота.
Амбре Гризе 10 гранахъ.
Бизама 15 гранахъ.

Рѹжичинѹ водѹ успи у ѓантликѹ метни ѹнѹтра стѹчень шекеръ да растопитсе, и стави на ватри кѹватисе до гѹстоте мажѹна, Амбрѹ и Бизамъ сатри съ нѣколикѡ шекера метни у кесицѹ и свежи. Сладкѹ Корицѹ такожде стѹци, и кѹпнѡ съ Корїономъ вежи у кесицѹ. ѓакїю успи у єданъ калаисанъ сосѹдъ, обѣси ѹнѹтра обадве кесице, и успи

на све онай шећерный мажунъ одма какш съ батре снимишъ врео, и затвори добро сосудъ, остави такш за 4 дна стаати, потомъ филтрирай, и придай колоръ червленъ Кармазанчевомъ тинктуромъ, или иначе.

числ. 38.

Виттенбергская розолїа.

Узми сладке Корице 4. лота.
Каранфилька, райскыхъ зернъ,
Галганта, Орашчикова цвећтїа, и
Кубебахъ, по 2. квинтлика.
Струготинъ ѿ родизкогъ древа 2. кв.
Жутогъ сандала древа 1. квинтликъ
Червленогъ Сандала древа 1. лотъ.
Орашчика 2. квинтлика.

Стуци све накрупнш, метни у велико стакло, или у калайсанъ сосудъ, усипи на то 2. холбе виńскогъ спирта, свежи у кесици 10 гранъ Бизама, метни унутра, затвори добро и остави за 24 сата гризтисе, потомъ усипи еще жестоке Комовице ракїе 4. холбе, и затворивши добро остави за 8. дней такш стаати на тепломъ мећту, послећ филтрирай и засладн шећеровымъ мажуномъ какш хоћешъ.

числ.

числ. 39.

Популская розолїа

Узми чисте воде 4. холбе.
Виńскогъ спирта, 2. холбе.
Шећерне воде еданъ сайтликъ.
Ессенцїе онайзове 6 лота.
Ессенцїе ѿ сладки корице 6. лота.
Бизама полъ грана
Амбре 1. гранъ.

Бизамъ и амбру сатри упрахъ, метни увинскомъ спиту за 24 сата, добро затворено простаати; потомъ усипи предреченную чисту воду у лонацъ, пристави къ ватри, нећколикш пробрети, послећ усипи у еданъ повеликъ лонацъ, и кадъ буде млака усипи унутра онай виńскїй съ Бизамомъ и амбромъ спиртъ, какш шећерну воду и обе Ессенцїе, и добро затворивши остави за 24 сата простаати, потомъ филтрирай.

числ. 40.

Изредная розолїа.

Узми Онайзове ракїе 6. холби.
Жучиногъ ћюлса 2. холбе.

Жутогъ шекера 3. фунте.
Корїона 1. фунтъ.
Дугачкогъ Бибера 1. лотъ.
Сладке Корице 3. лота.
Каранфилька 15. комадкшвъ.
Бизама 20 граншвъ.
Амбре 10. граншвъ.

Гвирцове стуци накрупно, а Бизамъ и амбръ сатри у прахъ, и такше све метни у едной холби спирта вїнскога за 8. дней грызтисе на тепломъ мѣстъ. Шекеръ стуци, метни у ружичиной воды надъ ватромъ растопитисе; ракїю онайзовъ успи у еданъ чистъ калаисанъ сосудъ, и кадъ она ружичина шекерна вода будетъ врѣла, успи ню одма у ракїю, равнш и онай спиртъ купнш съ гвирцови, и затворивши остави за 24. сата стаати, потомъ придай колоръ червленъ съ Кармазанчевомъ тинктуромъ, и филтрирай.

числ. 41.

Француска Розолїа.

Узми вїнскогъ спирта 8. холби.
Сладке Корице 4. лота.
Каранфилька 2. лота.

фи-

Финога шекера 3. фунте.
Чисте Воде 2. холбе.
Амбре 4, грана.
Бизама 2. грана.

Вїнскїй спиртъ успи у єданъ калаисанъ сосудъ; сладкъ Корицъ и Каранфилакъ стуци и баци обое у спиртъ, и затворивши остави за 24. сата грызтисе: Междъ тимъ амбръ и Бизамъ стуци съ малкш леденогъ шекера, метни у стакалце, успи на то полъ лота ружичиногъ спирта, и остави такожде за 24. сата стаати, а потомъ помѣшай съ предреченнымъ вїнскимъ спиртомъ. Къ томъ стуци у авань полъ лота Кохенилахъ, или Кермезовыхъ зернахъ, накапли на нихъ 15. каплій срешова Олеа, метни у стакло, успи нѣколикш ректифицираторога спирта, и остави такожде за 24 сата стаати, и будетъ изреднаа червленнаа тинктура, ѿ кое толикш у предреченный вїнскїй спиртъ успи, да онъ лѣпъ червленъ колоръ полуцитъ; положенную мѣръ шекера стуци у прахъ, метни у воды растопитисе надъ ватромъ, и ову шекерну воду успи такожде у спиртъ, и све промѣшавши, остави за 6. сати затворено стаати, потомъ филтрирай.

числ.

ЧИСЛ. 42.

Розолїа Ружичина

Узми просушене мирисне руже I. фунтъ.
Сладке Корице 3. лота.
Гайскихъ Зернъ I. лотъ.
Исїота 3. квинтлика.
Сѣмена Онайза 2. лота.

Гвирцове стуци, помѣшай съ ружомъ метни у стаклени Казанчикъ, успи 5. холби жестоке комовице ракїе, и затворивши, ôстави чрезъ нѣколико дней грызтисе, потомъ дестилирай изъ воде. Притомъ растопи у ганглики надъ батромъ фунтъ и полъ шекера у санглику ружичина ѣюлса, и съ овомъ шекернома водомъ заслади онай дистилиратый спиртъ, кога потомъ филтрирай, и будетъ весма пріятнаа Розолїа.

ЧИСЛ. 43.

Еще другаа Розолїа.

Узми сладке Корице 4 лота.
Каранфилька, Галганта, Исíота, и
Ситкала, по 2, лота.

Орашчика I. лотъ.
Орашчикова цвѣтїа I½ лота.
Черлене ружe, и Розмарина по I. шакъ.
Гайскихъ Зернъ; Кубебахъ, и
Корена бѣле Первнике, по ½ лота.
Люски ѿ цитронахъ, и
- - - ѾѾ Неранжи, по I. лотъ.

Све изѣци ситно и стуци, метни у калаиганъ сосудъ, прибавивши 4 фунте стучена шекера, и успи на све 16 холби жестоке комове ракїе, затвори добро, ôстави за 14 дней на тепломъ мѣстъ грызтисе, потомъ филтрирай, и разаспи у Розолїйска стакла.

ЧИСЛ. 44.

Зеленаа Розолїа.

Узми сладке Корице 3. лота.
Исїота 2. лота
Игирота I½ лота.
Галганта, Каранфилка; Орашчика и
Орашчикова цвѣтїа, по I. квинтликъ.
Корена бѣле Первнике, 2. квинтлика,

Стуци све, метни у Казанчикъ, успи на то 30. холби жестоке ракїе, и остави за 24

са-

сата грызтисе, и тогда дестилирай, и у дестилиратую ракїю метни изсѣчене ѓуте, храпаве метвице и матичнака, и остави затворено стаати, докле ракїа доволнш зелена буде, и тогда филтрирай и заслади шекеровомъ водомъ или мажуномъ по произволенїю.

числ. 45.

Златнаа розолїа.

Узми сладке Корице 4. лота
Гайскихъ зернъ, Орашчика, Орашчикова
Цвѣтїа, Каранфилька, и
Исїота, по 3. лота.
Розмаринова цвѣтїа 4. лота,
Матичнака, и Жалфїе, по 4. шаке.
Онайза, и морачева сѣмена, по 1. лотъ.
Жутога сандала, 3. лота.

Све изсѣци, стуци и метни совокупнш у Казанчикъ, успи винскога спирта, колико доволнш, затвори и остави за нѣколикш дней грызтисе, потомъ дестилирай, придай жутъ колоръ, заслади по произволенїю, изсѣци 12. златнихъ листковъ ситно и метни унутра, и такш разаспи у розолїйска стакла.

числ. 46.

Еще инач.

Узми сладке Корице полъ фунте.
Морскогъ крупногъ грозѣа 1. фунтъ.
Корена Госпина Была полъ фунте.
Гайскихъ зернъ 2. Квинтлика,
Корена бѣле Перунике, и
Орашчикова цвѣтїа, по 2. лота.

Све изсѣци, стуци и метни совокупнш у великїй стаклены, или другїй калансанъ сосудъ, успи 20. холби жестоке Онайзове ракїе, баци унутра 1. квинтликъ шафрана, затвори добро, и остави за 12 дней грыстисе, потомъ филтрирай, и заслади по произволенїю.

числ. 47.

Бѣлаа розолїа.

Узми сладке Корице 6. лота.
Каранфилька,
Исїота,
Гайскихъ зернъ,
Игирота, по 2. лота.

Отмена онайза,
- - - Морача,
Галганта, по 1. лотъ.
Корена бѣле Первнике,
- - - Госпина Была, по 6. лота.

Изсѣци, стуци нáситно, метни у казанчикъ, усипи 8. холби вїнскога спирта, остави чрезъ нѣколико дней гиздтисе, потомъдестилирай, растопи у дестилиратомъ 2. фунте финога бѣлога шекера, послѣ филтрирай, и помѣшай унутра ситно изсѣченныхъ златныхъ 6. листковъ, и разаспи у розолїйска. стакла.

чинъ. 48.

Подати колоръ ракїамъ.

Червленъ ракїю начинити можно съ червленымъ сандаловымъ древомъ са Зернами Кармазанца и Кончинелами или Кохинеллами; са цвѣтїами Бюродичине траве, и Турчинка.

Жутъ ракїю начинити можно са шафраномъ, съ кореномъ Куркуве или жутнакомъ; такожде съ внутреномъ люскомъ терна, и бабукова древа.

Пла-

Плаветнъ ракїю начинити можно съ цвѣтїемъ ѿ Различка, и древомъ Нефритикомъ.

Зеленъ ракїю начинити можно съ травами Матичнакомъ, Слатицомъ, храпавомъ Метвицомъ, Рутомъ распричастомъ, Бедринцемъ и проч.

чинъ. 49.

За Водъ ради шекера.

За кванѣ шекерне воде или шекернога мажуна можно ѣмѣсто просте воде употребавати изваѣене воде или ѣюлсе ѿ Персенице, Честославке, Подбѣла, Чрне Боквице, и ѿ другихъ по произволенїю травахъ, како и ѿ руже; и ѣмѣсто простога шекера употребавати леденый шекеръ.

Примѣчанїе.

Кратчайшее средство начинити Ракїю или Ессенцїю снайзовъ, или другихъ ароматическихъ вещей; стуци онайзъ у аванъ, метни у стакло, усипи на то жестоке комовице Ракїе, затвори добро и постави у зимъ на фурунъ,

а у лѣто на сѫнцѫ за 8. дней грызтисе, и бѫдетъ преизреднаа онайзова ракїа, кою потомъ филтрирай; а такѡ и съ дрѫгима вещми начинити можнѡ.

Глава кѕ.

Сѡ медовомъ питїи

то есть.

Сѡ Шербетахъ.

числ. I.

Медовое питїе дѣласе ѿ меда и воде, посредствомъ кѫвана на ватри; и ово питїе есть у насъ извѣстно подъ именемъ, какѡ у Тѫрака кажѫтъ, Шербетъ. У древнаа времена, когда еще не было толь великогъ сажденїа Їноградовъ, дѣлано и употреблавано медовое питїе. Еллинскїи стихотворцы спомиюютъ нѣкое своихъ Богшвъ сладкое питїе, кое съ великими похвалами превозносетъ, и Нектаромъ наричѫтъ. Овай Нѐктаръ дѣлали они, безъ сѫмнѣнїа, ѿ меда и воде какѡ у насъ шербетъ. У полѫночныхъ странахъ, какѡ у Россїи, Польши, Литванїй, Швецїи; Норвегїи, Данїи, и по дрѫгимъ земламъ, гдѣ Вїно нередитсе, дѣлаютъ, и вмѣсто вїна употреблавают Шербетъ, кои и есть за здравлѣ весма полезанъ, и потомѫ многѡ лѫчше, нежели сѫмпорное, кречастое и дрѫгое худое вїно; а оные, кѫдость у вїнѫ терпащые народы знадѫ Шербетъ такѡ крѣпкимъ начинити, что онъ, какѡ найлѫчшее вїно, опоити можетъ. И заиста ово, спрамъ вїна, простое питїе есть у многихъ приключенїахъ человѣкѫ многѡ полезнѣе, нежели найлѫчшее вїно. Оное полѕѫетъ Флегматикомъ, меланхоликѡмъ, хладнымъ и мокротнымъ, наипаче старымъ людемъ, у коихъ теплота и крѣпость естественнаа умалавасе; ибо напитава, содержава, возбѫждава и умножава у нима естественнѫю снагѫ. Сверхътога добро ѫдѣланный шербетъ угашава жаждѫ, разрѣшава, очищава и тера столицѫ и ѵринѫ; полѕѫетъ у свакой хладной болѣзни главе, мозга, бѫбрегшвъ и чланковъ; отвора и очищава загѫшене перси, производитъ избацанѣ, и упразднява кашаль: очищава бѫбреге и бешикѫ и воспецава растѣнїе камена изводитъ свѫ слѫю мокротѫ, размекшава ѫтробѫ и очищава црева и проч. есть полезанъ

занъ напаче людма конєвъ Главобольи, Грчню, паданю, невестицы, капли, хирагри, и подобнымъ страшнымъ болѣзнямъ подчиненъ. На противъ тога излишнее шербета употребленїе приноситъ вредъ людма сердливымъ, кои жарку кровъ имадъ: ибо кодъ таковыхъ Шербетъ више у жучъ, нежели у добру кровъ претвораваєе, и за то свакїй своега естества состоанѣ да испытава, и Шербетъ или да пїетъ или да не пїетъ. Сверхъ тога и ово знати надобно, что свакїй новый шербетъ, дакo нїе добро кувань, и нїе у бурету пребрео, причинява надыманѣ и терзанѣ у утробы.

чиѣл. 2.

Сѡ Правленю Шербета.

Шербетъ дѣлаютъ различнымъ образомъ нѣкїи крѣпкимъ, нѣкїи слабимъ, и ово происходитъ такѡ ѿ разности меда, какѡ и ѿ разности правлена, какѡ сирѣчь тко умѣти постигаѡ. Наилучшїй шербетъ дѣлаютъ у Литванїи изъ бѣлога съ липовыхъ цвѣтовъ пчелами сочиненнога мїда, коега по той причины Липецъ именуютъ. Овай Шербетъ вкусомъ

сомъ и снагомъ походитъ на токайское вїно, а єще више, кадъ усѹтъ буде у бурe, у коемъ киселица снога вїна находитсе, и съ томъ киселицомъ превритъ. Но и у Литванїи не свагди таковъ быти можетъ, ибо Каанскїй Шербетъ у Литванїй, а Регенспургєїки у Германїи имадъ преимущество предъ свима другима. Къ прочемъ ради кувана Шербета нѣкїи узимаютъ на єднѹ часть меда, осамъ частей а нѣкїи шестъ частей воде. Смѣшаютъ обое у пространномъ калансанномъ Котлѹ, или у Оранїи, или у Казанѹ, ставетъ кватисе на свѣтлой ватри, да бы дыма не было, понеже иначе ударао бы Шербетъ, на димъ; притомъ треба непрестанно пѣнѹ съ рѣшетаномъ кашикомъ снимати, понеже пѣна есть тюбре, кое у медѹ находитсе, и ѿ коега такимъ способомъ очиститсе и бистримъ будетъ. Мѣра кувана пробирасе фришкимъ ѥайцетомъ, сирѣчь, кадъ преко єднога сата будетъ она медная вода кувалась, баци унѹтра Фришкое ѥайце, и ако пливаюћи потонетъ, треба дакле оставити єще кватисе; ако ли не потонетъ, но по верхѹ пловитъ, то доволно есть кувано Однакѡ Шербетъ, коега тко чрезъ годъ два или три держати намѣренъ,

треба задуже кувати. И хотю овдѣ нѣколикш начинювъ Шербета, какш нѣга у Германїи и по другихъ безъ вїнныхъ странахъ дѣлаютъ, поставити, а трождающїйсе у томъ, могутъ изъ оныхъ начинювъ домыслитисе и лучше начинити; но притомъ и ово треба знати, да бѣлый медъ годитсе наилучше за лѣпъ шербетъ, хотя и ѿ жутога добаръ быти можетъ.

ЧИСЛ. 3.

Простый начинъ Шербета.

Успи у єданъ великїй калансанъ Котао єдну часть лѣпа фришка меда, и осамъ частей бистре бунарске или рѣчне воде, измѣшай да медъ расплинетсе и съ водомъ соединитсе, и тогда остави на батри кувати се, вежи у крпи нѣколикш хмела и баци унутра; снимай пѣну непрестанно, и кадъ шайце унутра метнутое буде по верху пловило, тогда утуши ватру и остави охладитисе, или ради тога изаспи у чистъ чабаръ, и кадъ хладно буде, успи у буре, и прибави унутра нѣколикш бѣле вїнске киселице, или пиварскогъ кваса, ѿ чега Шербетъ, какш вїнскїй мустъ врѣти бу-

будетъ, и за то смотри, что бы буре съ педа ниже врана праздно было, и такш поставп то буре на сунце, или у собу кодъ тепле фурне за 6. нлъ, или докле превритъ стаати, между тимъ временомъ не завранюй, но токмш крпомъ покри, а послѣ превренa завраньи и намѣсти у подрумъ.

ЧИСЛ. 4.

Крѣпкїй Шербетъ начинити.

Успи наилѣпшега меда 40. фунти, и чисте воде 125. холби, успи обое у калансанъ Казанъ измѣшай да медъ расплинетсе и съ водомъ соединитсе, и такш остави кватисе, метни унутра нѣколикш хмела какосмш прежде рекли, снимай пѣну прилѣжно, и кадъ до половине, или нѣчто ниже увритъ, утуши ватру, и остави хладитисе до млака, и такш млако успи у вїнске буре, и къ тому ради скоршега и лучшега врѣна и бистрена успи унутра єданъ великїй сайтликъ Кваса съ двѣ шаке цвѣтїа зовина и притомъ узми сладке корице 2. лота.

Каранфилька ½ лота.

Исiота,

Гайскихъ Зернъ,
Дугачкогъ Бибера, по 2. квинтлика.

Отуци све накрупно, метни у кесицу, съ подвезаннымъ камечкомъ обеси у буре, кое метни или у теплой собы, или у лету на сунцу за 6. нед, не завранено, но токмо крпомъ покривено стаати, и кадъ превритъ, завраньи добро, намести у подрумъ, и остави такъ за три мца стаати, потомъ можешъ употреблавати, извадивши кесицу съ гвирцови.

числ. 5.

Още иначе.

Узми меда 4 холбе, и 24. холбе воде смешай у котлу, стави на бездымной ватри кувати се, и кадъ трећій талъ савритъ, потуши ватру, и баци у котао

Сладке Корице,
Исиота,
Каранфилка
Орашчика

Отучено све накрупно и свега 2. лота, и поклопивши котао, остави хладити се, потомъ процеди кроз двострук сукнен кесу у буренце, кое стави на теплом мсту преврети, и послѣ употреблавати можешъ.

числ. 6.

Още иначе.

Узми 2. холбе меда и 12. холби воде, смешай и метни кувати се, снимай пену, послѣ кое баци унутра нѣколикш хмела, и кадъ до полакъ увритъ, дигни ѿ ватре и остави хладити се; между тимъ метни у едну дубоку рантлику едан сантликъ меда, стави на маленку углану ватру врети, мешай съ дрветомъ или съ дугачкомъ кашикомъ непрестанно докле са свимъ порумени, и тогда узимай по нѣколикш ѿ оногъ кованогъ шербета и успи у овай медъ, и измешай добро, и такш чини докле рантлику наполнишъ, и тогда успи изъ рантлике у истый кованный Шербетъ, и промешай добро. Послѣ процеди трипутъ кроз двострук сукнен кесу, успи у буренце, обеси унутра у кесицахъ нѣколикш хмела и гвирцова, и остави такш на теплом мсту преврети, и будетъ преизредный Шербетъ.

ЧИСЛ. 7.

Шербетъ, вїнъ подобный начинити.

Узми Меда, колико мѣромъ хоћешъ, и осамъ пути толико чисте воде, смѣшай обое у Оранїи или у Казанъ, остави кватисе докле трећїй талъ увритъ, или пробирай шајцетомъ какосмо напредъ рекли, послѣ утуши ватръ да Шербетъ охладитсе, междутимъ намѣсти дубокъ дрвенный левакъ на бубре, у коемъже не давно найлѣпшее вїно было; простри по левку густое платно, и кадъ шербетъ млакъ буде, сипай кроз платно у бубре, и усувши све, обѣси унутра у кесици нѣколико слачице, потомъ метни бубре на жаркомъ сунцу, или у теплой собы врѣти, и кадъ престанетъ, тогда извади онъ кесу са слачицомъ, а бубре метни у подрумъ; послѣ чега успи унутра на єданъ хаковъ тога Шербета, двѣ холбе хмѣлѣва сока, ѿ чега начнетъ Шербетъ паки врѣти, и за то треба међу тимъ врѣнѣмъ по малко другимъ Шербетомъ доливати, и кадъ врѣти престанетъ, тогда завраньи, и будетъ призреданый, вїнъ подобный шербетъ, коега послѣ три

три мѣца съ ползомъ употреблавати можешъ, но умѣренно.

ЧИСЛ. 8.

Медовая тинктура, съ коїомъ у свако време изредный Шербетъ начинити можно.

Успи у Казанъ чисте бунарске или рѣчне воде 120. холби, подложи ватръ, и кадъ вода загрѣетсе, успи у ню 24. холбе чисталѣпа бѣлога меда, мѣшай съ рашлатымъ дрветомъ, да медъ расплинетсе и съ водомъ добро саединитсе; потомъ умножи нѣколико ватръ, да вода съ медомъ смѣшанная потихо и єднако ври, и спѣнавай непрестанно, докле пѣне више не будетъ, и тако нека на не великой ватри єднако ври, докле трећїй талъ савритъ, или докле шајце на верху пловити можетъ, и тогда угаси ватръ, остави хладитисе, междутимъ намѣсти дрвенъ левакъ на двойку, у коей найлучшее вїно недавно было, метни полевку густое платно, и кадъ Шербетъ не хладанъ, но млакъ буде, сипай нѣга кроз платно у двойку, и кадъ све успешъ обѣси унутра одма у кесици слачице, и ктому успи єдну холбу сока

хме-

хмелѣва, єданъ сайтликъ добра пивнога кваса, и 6. лота срешове тинктуре, кою ако самъ начинити незнашъ, купи изъ Аптеке, и будетъ Шербетъ одма почети у двойки врѣти како на ватри, держи двойкү у лѣто на сунцү, а у зимү у теплой соби за 6, нѣд. или докле престанетъ врѣти, но между тимъ често по малко другимъ Шербетомъ доливай и кадъ превритъ, извади кесицү са Слачицомъ и двойкү завраньи добро и намѣсти у подрумү, и будетъ овай Шербетъ послѣ два или три м̃ца крѣпостїю своею превосходити свако малвасїйское вїно. Кадъ даклe хоћешъ више доброга Шербета имати, то скувай водү и медъ по обычаю Шербета, успи у буре, и на 30 холби тога шербета успи унутра три холбе ѿ ове медове тинктуре да совокупно на теплом мѣстү превритъ, и имаћешъ у краткое време преизредный Шербетъ, коега съ добрымъ прибыткомъ продати можешъ.

Примѣчанїе.

Кадъ хоћешъ овой медовой тинктури еще више силү и крѣпость придати, то успи опетъ у двойкү єдно холбү сока хмелѣва, єданъ сайтликъ доброга пивнога кваса и 6. лота срешове Тинктуре, и будетъ врѣти како и напре, ѿ кое потомъ дѣ холбе на 30. холби Шербета доволно будетъ. Учинишъ ли трећїй пүтъ тако, то 2 холбе тинктуре на 60 холби Шербета употребити можно. Тко хоће, можетъ по нѣколико ѿ гвирцова, или ѿ трава и полезныхъ кореній у кесици съ подвезанымъ камечкомъ у таковъ шербетъ вѣшати, кое еще болшїй вкусъ и снагү придаетъ.

ЧИСЛ. 9.

Бистрити Шербетъ.

Намѣсти єдно дүбоко Кадү на высоке, подкалке; ова Када треба оздолъ имати чѣпъ, изподъ коега подметни дүгү манү Кадү, какосмо у главы 9. подъ числомъ 2. сказали. По верхү Каде разапни, утолигнувши на среди гүсто платно, и кроз ово сипай кувани Шербетъ, да у кадү проходитъ, изъ кое пүщай чрезъ Чѣпъ уподметнүтүю кадү, изъ ове сипай опетъ кроз платно, и тако чини, докле шербетъ доволно ѿ Гүстоте очистити и бистаръ буде, но ме-

между тимъ кадъ платно наполнитсе гъстоте, да Шербета пропъщати не можетъ, снимай съ Каде, испирай и съши, и опетъ метни по Кади какш найпре.

ЧИСЛ. IO.

Єщє иначе Шербетъ очистити.

Удри клинове околш по верхъ Каде, повѣшай кесе ѿ съкна, и сипай Шербетъ у кесе, да у Кадъ проходитъ, какосмо у главы 10. подъ числомъ 19. на концъ показали. Оваковыхъ кесахъ толикш и такове величине надобнш намѣстити, да савъ кѹванный Шербетъ у єданпѹтъ у нихъ усѹтисе можетъ, и такш остави цѣдитисе, и кадъ савъ шербетъ пройдетъ, тогда ѹзми кесе изаспи наполѣ мѹтлагъ, изврати нихъ, опери лѣпо и осѹши, а потомъ надѣни опетъ на клинове, и пропѹщенный у великой Кады Шербетъ испѹсти чрезъ долный чепъ у подметнѹтѹю Кадъ, изъ кое успи опетъ у кесе, да паки цѣдитсе, овакш чинити три пѹта, а четвертый пѹтъ намѣсти друге ѿ Конофоса кесе, и крозъ нихъ пропѹсти, и послѣ тога успи избистренный шербетъ у Бѹре.

ЧИСЛ. II.

Єщє иначе.

Намѣсти єдно, нарочнш ради тогда начиненное высокое, но широко токмо какш двойка, бѹре на подвалке, какосмо прежде за Кадѹ говорили; саши ѿ съкна три дѹбока, на концъ заощерласта, а озгоръ толикш широка левка, какш могѹтъ на отворенномъ бѹрета верхъ утвердитисе; начини на нима дебеле крепке петлѣ около на нѣколикш мѣстахъ, и ѹ равномъ разстоанію удри ѹ бѹре по верхъ около жилѣзне клинове и такш обѣси оне Левкове єдногa ѹ дрѹгогъ ѹнѹтра; бѹре да има на днѹ чепъ, и подметнѹтѹю Кадъ, и такш сипай шербетъ, ѹ онай трострѹкїй левакъ, и чини по свемъ такш, какосмо подъ числомъ 9. рекли; и кадъ верхный Левакъ наполнитсе мѹтлаге, да шербетъ проходити не можетъ, ѹзми нѣга, испери лѣпо, исцѣди, осѹши и опетъ метни на нѣгово, мѣсто, и проч.

ЧИСЛ. 12.

Московскїй Шербетъ начинити.

Успи у Казанъ 180 холбы чисте бѹнарске воде, подложи ватрѹ, и кадъ вода загрѣетсе, успи ѹнѹтра 30. холбы наилѣпшега Меда, мѣшай съ рашластимъ дрветомъ, да медъ расплинетсе и соединитсе съ водомъ, послѣ умножи ватрѹ, некасе кѹва, снимай пѣнѹ прилѣжно, доклѣ престанетъ пѣнитисе. Ватрѹ содержи равномѣрно, да она медовая вода еднако ври доклѣ трећїй талъ савритъ. Но притомъ кадъ та медовая вода начнетъ кѹватисе, метни у еданъ по великїй Коташ еднѹ фѹнтѹ хмела, успи воде толико, да сав хмель водомъ покрытъ бѹде стави на другѹ ватрѹ кѹватисе, доклѣ сва вода увритъ, и тогда, извади оне медове воде изъ Казана, и успи на хмель опетъ толико, колико было воде, и остави врѣти дотлѣ, доклѣ на еднои увїенной сламки, кою у снай хмель задѣти треба, и кога тогда у тревголникъ савитисе должна, усмотришъ како огледало, и тогда узми Коташ съ ватре и изаспи све изъ нѣга. Казанъ тогда

да, кадъ подъ Казаномъ ватрѹ утѹшишъ, и нека такѡ, но покрывенно стоитъ, доклѣ млако токмѡ, а не хладнѡ, бѹде. И тогда узми 6 или 8 комадкѡвъ бѣла хлѣба, намажи свакїй комадакъ съ пивнымъ квасомъ такѡ, какѡ що пѹтеромъ ради еднa мажетсе, метни све намазане комадке у Казанъ, и покри опетъ, и такѡ начнетъ шербетъ врѣти, и кадъ не са свымъ, но токмѡ нѣколикѡ начнетъ оно врѣнѣ утишаватисе, тогда пропѹсти нѣколикѡ кратъ кроз сѹкнене левкове, какое подъ числомъ 11. речено, послѣ тога успи у тройкѹ, завраньи добро и метни на хладномъ мѣстѹ за осамъ днеи стаати, и тогда преточи тай шербетъ у полачке, и на свакѹ полачкѹ узми

Сладке Корице 2. лота.
Каранфилыка ½ лота.
Гайскихъ зернъ 2. лота.
Корена бѣле перѹнике 2. лота

Стѹци све накрѹпно, метни у кесицѹ и съ подвезаннымъ камечкомъ обѣси у шербетъ чрезъ нѣколикѡ днеи, доклѣ сирѣчь Шербетъ примитъ у себе ароматическїй вкѹсъ, и тогда извади кесице, и бѹдетъ изврадньишїй деликатный шербетъ.

ЧИСЛ. 13.

Регенспургскій Шербетъ.

Метни у єданъ чистъ чабаръ 20 холби меда, успи унутра двапутъ толикоу врѣле воде, мѣшай съ рашлатимъ дрветомъ дотлѣ, докле сава медъ расплинетсе и съ водомъ лѣпо соединитсе, потомъ пропусти кроз платно по Числу 9. єдапутъ, и успи у Казанъ досувши єще водѣ, какоће 120 холби быти, и кадсе та медна вода загрѣетъ и струити начнетъ, метни унутра два или три фришка ћајцета, и ако по верху будутъ пловили, то надобноу єще воде усути, ако ли на дно падутъ, надобноу меда више придати: но дабы точную мѣру и воде и меда трефити, имадъ ћајца такоу на оной медовой воды пливати, да врхи нџови надъ водомъ, какоу грошићь видетсе, и овакимъ начиномъ показуетсе точная мѣра воде и меда и такоу остави кувативсе, и снимай пѣну прилѣжноу, Между тимъ узми.

Полскога Кима 1. фунту.
Сѣмена сладкогъ Копра,
- - - онайза, по 12. лота.
Жалфіе,
Розмарина,
Цвѣтіа Лавендова, по 3 шаке
Краниловке, 1 шаку.
Хмела, 3 шаке.
Корена бѣле первунике, 4 лота.
- - - Зеленице дубове, 2 лота.

Сѣмена стуци у авану, а траве и коренѣ изсѣци ситно, вежи све у чисту крпу, и када медовая у Казану вода пѣнитисе престанетъ, метни съ подвезанымъ камечкомъ (да небы по верху пливало) у Казанъ, и остави єще за єданъ сатъ врѣти, и тогда зàити изъ Казана оне медове воде за єдну тенжиріцу, или повеликъ лонацъ, остави мало простаити, и пробирай съ ћајцетомъ кувањѣ какосмо подъ числомъ 2 показали, и када буде доволноу кувану, то ватру утуши, намѣсти близъ Казана єданъ повеликъ чабаръ, кои има быти дол широкъ, а на верху узакъ, намѣсти на нѣга густое сито толике равноу величине, коликое верху чабра узакъ. и такоу черпи онай шербетъ изъ Казана, и сипай кроз сито у чабаръ, и покрывши добрш остави прохладитисе, и када млако буде, узми пивнога лѣпа кваса єдну холбу, метни

у другїй чабарь, успи унутра нѣколико хлѣби ѿ онога кувано̀га шербета, мѣшай съ єдномъ чистомъ метлицомъ дотлѣ, доклѣ квасъ съ водомъ наилучше соединитсе, и послѣ успи у предреченный великїй чабарь, покри добро, и остави врѣти, кое врѣмѧ траетъ за 3 4 а нѣкогда и за 8 дней, како квасъ добаръ буде. Пробирай доволное врѣмѧ овако: умочи край рукє озгорь и превуци ѿ краѧ до краѧ, и ако пѣна, коѧ ѿ врѣмѧ быва, не соединитсе, но по странамъ останетъ, то шербетъ єсть добаръ, аколи одма соединитсе, то надобно̀ оставити єще врѣти дотлѣ, доклѣ реченнаѧ проба доволство покажетъ, и тогда избистри шербетъ по числу 9 а послѣ успи у бурє, забраньи добро и держи у подрумѣ.

ЧИЛ. 14.

Маїевскїй Шербетъ.

Мѣсеца Маїа у време дожда метни подъ стрею или подъ олукъ єданъ чистъ Шафоль, или два, за прїатїе дождиве воде, и кадъ доволно̀ буде, успи у великъ Котао 8 хлѣби лѣпа меда, и ктому 8 хлѣби дождиве воде,

воде, стави на ватри куватисе, притомъ успи у другїй коташ изъ шафоля дождеве воде около 25 хлѣби, стави такожде на ватри варитисе. Кадъ у првомъ Котлу вода и медъ загрѣютсе, промѣшай, да добро соединетсе, и тако̀ у кувању снимай прилѣжно̀ пѣну, и кадъ престанетъ пѣнитисе, тогда успи унутра изъ онога другога котла тепле воде опетъ 8 хлѣби, остави врѣти и пѣну снимай, послѣ пѣне успи опетъ 8 хлѣби воде изъ котла, и послѣ пѣне успи паки 8 хлѣби ѿ исте изъ другогъ котла воде, и тако̀ спѣнивши послѣдньѣ остави нека квасе, доклѣ возможетъ ѥйце по верху пливати, какое показано, и тогда сними Коташ съ ватре, и остави покривено хладитисе, а потомъ пропусти кроз сукнене левкове, какосмо подъ числомъ 11 показали, и послѣ успи у бурє, и стави у лѣто на сунце, а у зиму за фурну, 40 дней стаѧти не заврањено, но токмо крпомъ покривено, и да буде бурє празно са шаке ниже врана, и тако̀ нека превритъ како̀ вински мустъ, и послѣ намѣсти у подрумъ заврањено. И ако хоћешъ овай шербетъ за́дуго держати, то послѣ три мца узми чистое буренце, за-

жежи у нѣмъ єданъ сайтликъ жестоке комове ракїе, какосмо у главы 6 подъ числомъ 24 показали, и тогда преточи унутра онай шербетъ и завраньи добро, и такимъ начином можетъ за многш лѣтъ стаяти, и коликш задуже стоитъ, толикш лѣпшїй быва.

чисд. 15.

Добрый Шербетъ у скодости начинити.

Успи у котао чисте воде 4 холбе, баци унутра єданъ стученъ орашчикъ и полъ лота ситнш изсѣчене сладке корице, метни кувитисе, и послѣ єдне четверты сата успи унутра єданъ сайтликъ меда, остави врѣти, снимай пѣну, и некасе кува докльѣ хоћешъ, или докльѣ трећїй талъ савритъ, и тогда узми съ ватре и процѣди кроз сукненъ левакъ, а послѣ кроз платно, и будетъ издредный за пиће шербетъ.

ГЛАВА кз.
Ѡ Оцтѣ.

чисд. 1.

Худый оцетъ добрымъ начинити.

Успи у чистое сухое хаковче двѣ холбе добре комовице ракїе, затвори хаковче, стави на сунце, и за 2 или 3 дна превалюй оное сѣмо и тамш, что бы дана и дуге ракїомъ напоилесе, потомъ успи унутра три холбе наилюћега оцта, и опетъ такш преметаюћи держи на сунцу за толикое време, но свакога дне почесто преметћи; послѣ успи у котао худога оцта 30 холби, метни надъ ватру куватисе, снимай пѣну прилѣжнш, и кадъ трећїй талъ, или 10 холби увритъ, тогда узми съ ватре, и успи такш врућe у хаковче, метни на врањеву йамъ камичакъ, и остави такш за три дна стаяти; послѣ опетъ 30 холби ѿ худога оцта успи у котао, и чини какш съ первымъ, и кадъ успешъ у хаковче, тогда стуци наситнш или сгнѣчи у авану 4 лота

Корена Зѹбовка, метни ѹ Кесиць ѿ танка рѣдка платна, и съ подвезанным камечкомъ обѣси ѹнѹтра до средине бѹрета, и такѡ остави чрезъ нѣкое време на топломъ мѣстѹ стаати, не завранѣно, но токмо камечкомъ покрывено; мѹшице, кое бѹдѹтъ около врана находитисе, есѹ знакъ доброга оцта.

ЧИНЪ. 2.

Многѡ оцта ѹ єдан пѹтъ начинити.

Взми ѿ растова дрвета начинень двойкѹ, ѹспи ѹнѹтра пол хаковa наилюѣега вїнскога оцта, затвори вранѣмъ добро, метни на сѹнцѹ за три нѣ стаати, и междѹ тимъ свакога дне почесто премѣшаи бѹре сѣмо и тамо, что бы сва внѹтренность бѹрета закиселиласе, и такѡ да стоитъ насѹнцѹ, обаче ѹ време дожда покривати. Послѣ три нѣ извади врань, и покри камечкомъ, ѹспи ѹ котао толикѡ вїна, коликѡ онай ѹ двойки оцетъ примити може, то єсть да свою киселинѹ єще имаде, єръ ако више ѹспешъ, изгѹбитсе киселина и оцта добра не бѹдетъ, и такѡ прокѹвай оно вїно, снимай пѣнѹ, и послѣ кадъ бѹде млакѡ, ѹспи ѹ двойкѹ и покри опетъ камечкомъ, что бы ница нечисто ѹнѹтра не ѹпало. Пробѹшисъ єдне стране на данѹ бѹргїомъ ѭмѹ, и задени чепъ, и послѣ нѣколикѡ дней огледай киселинѹ оцта, а междѹ тимъ свакога дне по три или четыре пѹта мѣшай съ дрвенымъ штапомъ кроз вранѣвѹ ѭмѹ оцетъ ѹ бѹретѹ до дна, и опетъ покривай. И кадъ огледаюѣи увидишъ доволнѹ добрѹ киселинѹ, то опетъ свари вїна и ѹспи ѹнѹтра, и чини опетъ какое речено, и оваквѡ постѹпай докльѣ двойка наполнитсе, и оцетъ по желанїю бѹдетъ. Послѣ намѣстити кодъ исте двойке другѹ чистѹ двойкѹ, ѹспи ѹ ню изъ прве двойке полакъ оцта, и премѣшаи сѣмо и тамо, какоси съ первомъ чинїо, а потомъ предреченным начином дополнавай обадве, и промѣшавай са штапомъ какое речено. За ѹскорити алѣпшѹ киселинѹ, можнѡ квасца съ песнице многѡ, и стѹчена бибера смѣшати и ѹ оцетъ бацити, и къ томѹ по єднѹ кашикѹ меда, а впрочемъ свагда предреченным начином дополнавати ѹмѣренно, понеже ако преполно бѹде, неможетъ правитисе, ако ли не бѹдетъ дополнавати, то исчезава само ѹ себы и поквaритсе; доволнѡ єсть, да бѹре съ два

или съ три пръста озгоръ праздно стоитъ; а можешъ кадкадъ и кишномъ, обаче не хладномъ, но нѣколикш теплом водомъ доливати.

ЧИСЛ. 3.

Оцетъ съ кишномъ водомъ начинити.

Успи у чистое сухое хаковче 15 холби найлюћега оцта, и чини какосмо при горњемъ сказали; между тимъ успи у котао кишне воде два тала и єданъ талъ вїнске киселице, смѣшай обое да соединетсе, и такш метни надъ ватру нѣколикш прокуватисе, а послѣ остави избистритисе, и бистрину отцѣди и сипай у хаковче, и такимъ начином поступай дотлѣ, доклѣ полно буде толикш, какое речено, и промѣшавай у свакїи путъ са штапомъ, какш при горњемъ оцту показано, до получена желаеме киселине.

ЧИСЛ. 4.

Оцетъ ѿ греша начинити.

Нацѣди сокъ ѿ грѣша, колико хоћешъ, процѣди кроз платно, помѣшай унутра мало

мало вїнског доброг оцта, и кадъ за три дна буде стало, сцѣди бистрину съ мутлаге, и овакш чини нѣколикш кратъ, и имаћешъ добрый оцетъ.

ЧИСЛ. 5.

Оцетъ ѿ полупокваренног вїна начинити.

Кадѣ вїно са свимъ покварено, такш что никакве снаге нейма, то за оцетъ не годитсе. Аколи средњѣ покварено и горачне, или има худъ вкусъ, да пити нѣга не можно, прависе ѿ нѣга оцетъ овакш: Узми два, равне величине бурета, одадни и метни у свако трећїй талъ фришке вїнске комине, одма кадсе вїно из каце оточитъ, покри данами, и остави такш за 4 или 5 дней стаити на сунцу, или кодъ тепле фурне, что бы унутра комина загрѣласе и сама ѿ себе загорѣласе, и тогда успи ѿ онога покваренног вїна у єдно буре толикш, что бы было вїно више комине съ єдне стопе, покри опетъ, и остави такш за три дна стаити врѣти, потомъ метни долу славину, и прелочи то вїно у оно другое съ комином

бури,

бурѣ, и остави и то за толикое время стати, и послѣ преточи опетъ у первое, и опетъ послѣ три дна преточи у другое, и такѡ претачи изъ єднога у другое, докле вїно премѣнитъ дебелый цвѣтъ, и полученитъ свѣтлую вистрину, послѣ поступай съ овымъ вїномъ, какосмо подъ числомъ 2 показали.

ЧИСЛ. 6.

Єще иначе ѿ покваренногъ вїна оцетъ начинити.

Узми тога вїна у великїй котао, или у Казанъ, метни кѹватисе, и снимай пѣну прилѣжнѡ, баци унѹтра нѣколикѡ соли и стучена бибера, и кадъ трећїй талъ савритъ, остави хладитисе, и чини далѣ какое горѣ речено.

ЧИСЛ. 7.

Оцетъ ѿ пива начинити.

Узми пива, коликѡ хоћешъ, свари на ватри, потомъ кадъ млакѡ бѹде, усипи у бѹре, метни унѹтра нѣколикѡ квасца и попржена сочива, или

Пшенице 1 шакѹ
Коре брезове 1 шакѹ
Тепла кисела хлѣба комадъ,
Измирне ½ лота.
Стучена бибера 1 лотъ,

и такѡ бѹдетъ ѿ пива у кратко време изредный оцетъ.

ЧИСЛ. 8.

Єще другїй начинъ вїнскога оцта.

Узми чистое сухое буренце ѿ полъ хаковa, но старое, а не новое; ако ли узмешъ новое, то надобно испарити добро нѣколикѡ пѹтъ и испрати, какосмо на другомъ мѣстѹ ради вїна говорили; метни у котлѹ 2 холбе наилюћега оцта узаврѣти, и такѡ врѣло усипи у сухое буренце, завраньи добро, и премѣти семо и тамѡ, докле оцетъ у бурету хладанъ бѹде, ѿ чега цѣлая внѹтренность бурета наполнитсе киселине, и тогда отвори и проспи тай оцетъ на полѣ, намѣсти бурениде у лѣто на сунце, а у зимѹ за фурнѹ, и тогда усипи унѹтра 4 холбе жестока вїнскогъ оцта, и послѣ 8 дней усипи унѹтра

2 холбе лѣпога вїна, и остави за 8 дней стаати, и тогда опетъ усипи 2 холбе вїна, и овакш чини, докльѣ дополакъ бѫде, и тогда досипай по толикш вїна на четвертый данъ, докльѣ наполнитсе какое речено, и бѫдетъ изреднѣйшїй оцетъ.

числ. 9.

Весма Жестокїй оцетъ начинити.

Извади изъ бѫрета оцта четвертый или петый талъ, усипи у котао, стави надъ ватромъ варитисе, докльѣ трекїй талъ савритъ, усипи опетъ у бѫре, и остави на сѫнцѫ за 8 дней стаати, и бѫдетъ лютѣйшїй, но прїатный оцетъ съ коимъ можнш по числѫ второмѫ многш лѣпа оцта начинити.

числ 10.

Жестокїй оцетъ ѿ мѫста начинити.

Узми нѣколикш комине фришке вїнске оне, коя остаетсе, кадсе бѣлое вїно или шилеръ на кесе газѣки цѣдитъ, простри по дѫски да на сѫнцѫ осѫшитсе, междѫ тимъ сгнѣчи нѣколикш гроздова греша, усипи, у що хошешъ мѫста, баци унѫтра онѫ сѫхѫ коминѫ и сгнѣченный грешъ, и за 7 дней бѫдетъ преизредный оцетъ.

числ. 11.

Оцетъ ѿ комине начинити.

Метни у єданъ чабаръ нецѣтенне комине, усипи воде у ню, и остави за нѣколикш дней на сѫнцѫ стаати, и бѫдетъ добрый оцетъ.

числ. 12.

Єще дрѫгїй начинъ вїнскога оцта.

Узми вїнскога среша три четверты фѫнте, стѫци у прахъ, смѣси са жестокимъ оцтомъ, метни твердо осѫшитисе, потомъ опетъ учини у прахъ; къ томѫ полъ фѫнте у прахъ стучена Корена Зѫбовка, єще простога бибера 12 лота, и дѫгачкогъ бибера єданъ лотъ, обое у прахъ стучено; Кобова брашна полъ лота, срединѫ ѿ єдне повелике Земичке метни у жестокомъ оцтѫ за 2 дна стаати, и осѫши твердо у теплой фѫрѫни, и послѣ учини у прахъ, смѣшай

све

све то совокѹпнш ѹ єдной дѹбокой великой чинїи, исцѣди по томѹ сокъ изъ єдногa лимѹна, и прибави єданъ квинтликъ (вземши изъ Аптаке) соланога киселога спирта, и тогда промѣшай све, послѣ ѹзми добра и весма кисела кваца, раскваси нѣга са жестокимъ оцтомъ, и помѣшай съ оними прахови ѹ чинїи, и такш ѹ пи све ѹ оцтовое бѹре, ѹ коемъ быти должнш такожде нѣколикш жестока оцта. Потомъ ѹзвади ѹ котлѹ простога, каква хощешъ, вїна, и такш врѣло ѹспи ѹ оно бѹре, Завраньи добро и остави за 24 сата стаати мирнш, а послѣ ѹзвади опетъ вїно, и ѹспи ѹнѹтра, и не завраюй, но покри камечкомъ или дашчицомъ, и такш чини докльѣ наполнитсе по примѣрѹ, какосмо подъ числомъ 2 показали Остави бѹре такш чрезъ цѣлое лѣто на сѹнцѹ мирнш лежати, и бѹдетъ преизредный жестокїй оцетъ.

ЧИЛ. 13.

Еще иначе добрый оцетъ начинити.

Сваpи доброга крѣпкога вїна, сними пѣнѹ по обычаю, и послѣ ѹспи ѹ чабаръ, покри добро

добро съ чаршави и ѣветомъ, да небы воздѹхъ ѹнѹтра ѹшаш, Остави за 14 дней такш покрывено стаати, и тогда гледай, и видиѣшъ на вїнѹ кожицѹ, и ако ова кожица, кадси ѿкрыш, не тонетъ ко днѹ, то покри опетъ, и гледай паки на дрѹгїй данъ, хощели кожица, кадъ ѿкрышъ, на дно тонѹти, и кадъ ѹсмотришъ да тонетъ, тогда съ єдным рашлатым дрѣветомъ тирай истъ кожицѹ сѣмш и тамш до самога дна по вїнѹ, когa опетъ съ кѹваным вїномъ наспи, но ово вїно има млако быти, и опетъ покри, и остави за нѣколикш дней стаати, и промѣшавши ѹспи ѹ бѹре, и бѹдетъ добрый и постоянный оцетъ.

ЧИЛ. 14.

Вещи, съ коима ѹскоравасе и подкрѣплава киселина оцта.

1. Нѣкїи пржетъ сочива нѣколикш, стѹкѹтъ ѹ прахъ и смѣшавши съ квасцемъ начинетъ лоптице и метнѹтъ ѹ оцетъ, кои неке да скоро ѹскисне.

2. Другїи сипаютъ пивный квасъ и мѣшаютъ унутра у кесицы нѣколикш стучена Бибера.

3. Еще по другима узми мало Брезове коре, пржена хлѣба и мало Измирне, и баци у вїно кувано.

4. Еще: Успи у котао 8 холби воде, еданъ лотъ меда, и 2 холбе вїна, мѣтни сваритисе и успи у бури.

5. Успи вїна у котао, метни унутра еднў китў траве Майкине душице, или Подрожника са цвѣтїемъ, стави прокватисе, и успи у бури.

6. Еще: попржи нѣколикш сума чиста у тигању на угланой ватри, докль поруменитъ, и баци такш врѣло у бури.

7. Сухъ ѿ хрена корень у прахъ стученъ, и у бури метнутъ, производитъ киселинў.

8. Нѣкїи вежутъ на китице травў сламначицў и вѣшаю съ подвезанным камечкомъ у бури, ѿ чега у нѣколикш дней оцетъ добаръ будетъ.

ЧИСЛ. 15.

Пробиранное средство начинити добрый оцетъ.

Успи у сухў полачкў 5 холби жестока бѣлога оцта, забраньи добро, премѣти сѣмш и тамш нѣколикш кратъ за три дна, намѣсти у лѣто на полю, скувай вїна бѣлога лѣпа 24 холбе, успи унутра и покри камечкомъ, и такш остави чрезъ цѣлое лѣто; но свакога мца кованым вїномъ долизай, и будетъ преизредньйшїй оцетъ.

ЧИСЛ. 16.

Правила ѿ содержаваню и чуваню оцта.

1. Кованѣ вїна за оцетъ има быти послѣ полнолунїа, и кадь ведро и чисто нбо; нѣкїи ово творетъ у Вторникъ токмш и у Петакъ.

2. Способньйшее и самое лучшее време ради правлена оцта, есть ноць.

3. Наипаче смотрѣти надобнѡ, да онїй кои плотское смѣшенїе сотворили, или кѹрваютсе, къ оцтѹ не прикасаваютсе, а наипаче жена, кадъ свое мѣсечное има, нити къ оцтѹ да прикасавасе, нити ѹ бѹре оцтовое да загледа; равнымъ образомъ и ѿ крадежа чѹвати: понеже све то можетъ покварити наилѣпшїй оцетъ.

4. Бѹре съ оцтомъ держати ѹ лѣто на полю, но надкрыти, дабы киша не падала на нѣга, а ѹ зимѹ, акое мало, за фѹрѹномъ, аколие велико, то ѹ подрѹмѹ.

5. Бѹре не кретати съ мѣста на мѣсто често, понеже что спокойнѣе лежитъ, то лѣпшій оцетъ есть.

6. Не завраньивати весма, но оставлати да жожетъ воздѹхъ ѹнѹтра ѹходити.

7. ѹ коситернома сосѹдѹ никакѡ оцта не держати, понеже покварится.

8. Свагда ѹ петакъ доливай варенымъ вїномъ оцетъ толикѡ, коликѡ ѿ петка до петка ѹ домѹ потрошитсе.

числ. 17.

Оцетъ скорѡ начинити.

Ѵзми чиста брашна ѿ ѣажи, замѣси са жестокимъ оцтомъ маленъ сомѹнчикъ или лоптице, метни ѹ фѹрѹнѹ на даски испѣкисе твердо, осѹши тамѡ еще твердше, раздроби и стѹци ѹ прахъ, коега опетъ съ оцтомъ замѣси ѹ лоптице, испеци, осѹши, стѹци ѹ прахъ, и паки замѣси, испеци, и ѹ прахъ начини, и наипослѣ замѣсивши баци ѹ двойкѹ вїна, и бѹдетъ одма почети киснѹти.

числ. 18.

Еще иначе.

Ѵзми комадъ хлѣба съ кором, метни ѹ жестокомъ оцтѹ за 24 сата стаати, извади и осѹши. Овай хлѣбъ можешъ и на пѹтъ носити, и гдѣ оцта имати не можнѡ, метни нѣколикѡ тога хлѣба ѹ вїно или ѹ водѹ, и бѹдетъ одма добрый оцетъ.

ЧИСЛ. 19.

Еще другїй за пути Оцетъ.

Узми стучена у прахъ среша, колико хочешъ, метни у жестокомъ оцту за 10 дней киселитисе, потомъ отцеди оцетъ, а среша метни осушитисе тердо, после стуци опетъ у прахъ и метни у фришкомъ оцту паки за толико дней киселитисе, и опетъ осуши и сатри у прахъ, ѿ коега метни малко у чашу вїна, и будетъ одма добрый оцетъ.

ЧИСЛ. 20.

Еще иначе.

Узми среша, и стелѣ ѿ жестокога вїнскога оцта; ово стелю успи на земланный таньиръ, метни на теплой фурни осушитисе, потомъ стуци обое у прахъ, метни у шолю, успи наилюбега оцта толико, да токмо прахъ мокаръ буде, и остави такo у шоан осушитисе, потомъ сатри у прахъ и опетъ успи оцта, и овако чини нѣколико кратъ,

и

и найпослѣ учини уситнѣйшїй прахъ. Сѳ овога праха метни у чашу, у коей полакъ вїна и полакъ воде быти има, промѣшай добро, и будетъ одма добрый оцетъ. А можешъ вмѣсто простогъ среша узети изъ Аптеке Витрїолиратогъ среша, и будетъ еще лѣпшїй оцетъ.



РЕЕСТЕРЪ.

Травъ, Коренїй, и другихъ ароматическихъ вещен.

Понеже многе траве, и Корена, кои у овой книги есу ради Їнахъ, Ракїахъ и Шербитахъ Сербскимъ наименованїемъ, по новому сербскому великому Травнику поставлена, нису свакому у виду позната, а нѣкаи у овыхъ землахъ и неродетсе, и потому нихъ, у време потребе, надобно изъ Апдекахъ, подъ Латинскими именами узимати: Тогш ради ћу овдѣ изъ истога Травника, (кой у Библїотеки Карловачке Сто-Нїколаевске цркве находитсе) предположенным по Алфавїту Сербскимъ именамъ прилажемъ имена латинскаа.

Алой епатика.	Aloe hepatica.
Алойское древо.	Lignum Aloës.
Амбра.	Ambra grisea.
Ангелика.	Angelica.
Апта.	Ebulus.
Бедринацъ.	Pimpinella.
Биберъ двгачкїй.	Piper longum.
Бизамъ восточный.	Moschus orientalis.

Би-

Бисерка.	Lithospermum.
Блаженакъ.	Caryophyllata.
Бгородичина трава.	Hypericum.
Божуръ.	Poeonia.
Боквица Петожил:	Plantago quinquenervia
Босилакъ.	Basilicon.
Брашно крутое.	Stärckmehl, Kraftmehl.
Буквица черная.	Betonica.
Владиранъ, зри Одоленъ.	
Вязинъ.	Marcasit.
Вепровацъ.	Carlina. Cardopacia.
Веркута златнаа.	Alchimilla.
Весначакъ.	Paralysis.
Владыславка.	Gentiana cruciata.
Волезыкъ.	Buglossum.
Врабчїе сѣме, зри Бисерка.	
Враниловка.	Origanum.
Вратичъ.	Tanacetum.
Гавезъ.	Consolida major.
Галгантъ.	Galanga.
Гваякъ древо.	Guaiacum.
Генцїанъ.	Gentiana.
Георгицъ.	Lilium convalium.
Горкослад.	Dulcamora.
Гортанка.	Prunella.
Горушица, зри Слачица.	
Госпино былье.	Liquiricium.
Госпины власы.	Capil. Veneris. Adianthum.
Грозничница.	Scutellaria.
Грудянка.	Pulmonaria Gallica.

Дѣвела тыква.	Bryonia.
Добричавица.	Hedera terreſtris.
Дымнача.	Fumaria.
Еле́накъ.	Lingua cervina.
Жаворо́накъ.	Conſolida regalis.
Жалфїа.	Salvia.
Желѣзенка.	Verbena.
Жу́тнакъ.	Curcuma.
Зеленица дубовая.	Polypodium quercinu:
Земланица ягода.	Fragaria.
Зечїй терн.	Ononis.
Зимизеленъ плавет.	Vinca pervinca.
Златна Вергута.	Alchimilla.
Златница.	Virga aurea.
Златный Трилистникъ.	Hepatica nobilis.
Змїакъ.	Scorzonera.
Змїакъ Индѣйскїй.	Serpentaria virginiana.
Зо́ва.	Sambucus.
Зу́бовакъ.	Pyretrum.
Игиротъ.	Calamus aromaticus.
Имела.	Viſcum. Viſcus.
Исїотъ.	Zinziber.
Иссопъ.	Hyſſopus.
Каменька бѣлая.	Saxifraga alba.
Камфоръ.	Camphora.
Кане́ла.	Canella.
Капла́чакъ.	Polypodium.
Кара́нфилакъ.	Caryophyllus.
Кармаза́нацъ.	Phytolaca.
Качу́накъ.	Satyrium. Satyrion.
Кашичакъ.	Cochlearia.
Кимъ.	Cyminum.

Кимъ полскїй.	Carvi.
Киселакъ.	Acetoſa.
Козья рута.	Galega.
Кокорнакъ.	Chamomilla.
Кокцинелла.	Coccinella.
Колотеркъ.	Eryngium.
Комида Ладанова.	Gummi ladani.
Комонъика, зри Чернобыль.	
Копаръ сладкїй.	Foeniculum.
Копитнакъ.	Aſarum.
Корїонъ сѣме.	Coriandrum.
Кохине́ли.	Coccinella.
Кралѣвацъ.	Oſtrutium.
Красулакъ малый.	Bellis ſylveſtris minor.
Крестушакъ.	Polygala.
Кровошница.	Sanguiſorba.
Кубеби.	Cubebæ.
Купина Ягода.	Rubus.
Курку́ма.	Curcuma.
Лавенда.	Lavendula.
Лаврентїева трава.	Conſolida media.
Ластавичнакъ.	Vincetoxicum.
Лорберъ.	Laurus.
Любичи́ца.	Viola martia.
Майкина душица.	Serpillum.
Маїеранъ.	Majorana.
Масла́чикъ.	Taraxum.
Мастиѯъ.	Maſtiche.
Материчнакъ.	Matricaria.
Матичнакъ.	Meliſſa.
Медуница.	Pulmonaria maculoſa.

Метвица горска.	Calamentha montana.
- - - ситна.	Calamentha.
- - - храпава.	Mentha crispa.
Мишьи Тернъ.	Ruscus. Bruscus.
Моля́чакъ.	Stoechas citrina.
Морачъ, зри Копаръ сладкій.	
Мохъ дѹбовыи.	Pulmonaria arborea.
Мравакъ.	Chamædrys.
Невенъ.	Calendula.
Нефритикъ древо.	Lignum Nephriticum.
Одоленъ.	Valeriana.
Оманъ.	Enula. Helenium.
Онайзъ сѣме.	Anisum.
Орашчикъ.	Nux moschata.
Орачиково цвѣтїе.	Macis.
Очаница.	Euphrasia.
Папричнакъ.	Hydropiper.
Пелинъ.	Absynthium.
Пенѹшица.	Chamæpitys.
Пенязакъ.	Numularia.
Персеница.	Scabiosa.
Перѹника бѣлаа.	Iris florentina.
- - - жѹтаа.	
Подбѣлъ.	Tussilago. Farfara.
Подлѣсникъ.	Sanicula diapensia.
Подрожникъ.	Cichoreum.
Полячакъ.	Pulegium.
Поречъ.	Borrago.
Праперѹтацъ.	Filix.
Противоморакъ.	Contrayerva.
Птичнакъ.	Daucus.

Рабар-

Рабарбара.	Rhabarbarum.
Различакъ.	Cyanus.
Райска зерна.	Cardamomum.
Райское древо.	Lignum Aloës.
Ревенъ, зри Рабарбара.	
Репѹхъ.	Petasites.
Родїйское древо.	Lignum Rhodi.
Розмаринъ.	Rosmarinus.
Романьика.	Chamæmelum romanum.
Росопасъ.	Chelidonium majus.
Рѹжа.	Rosa.
Рѹта распричиста.	Ruta.
- - - Козья.	Galega.
Сажи́ница.	Agrimonia.
Салмїакъ.	Sal armoniacum.
Сандалъ древо черв.	Santalum rubrum.
- - - жѹтое.	- - - citrinum.
Сасафрасъ.	Sassafras.
Селенъ.	Levisticum.
Сенетово листїе.	Folia Senæ.
Сержéнакъ.	Satureja.
Сетвалъ.	Zedoaria.
Скерлéтакъ.	Horminum. Sclarea.
Сладка Корица.	Cinnamomum.
Сладкій копаръ.	Foeniculum.
Слачица.	Sinapi.
Слезиница.	Ceterach.
Слѣзъ.	Althea.
Смилькита.	Lotus urbana.
Смрека.	Juniperus.
Спиканардъ Индѣйскій.	Spica india.
- - - садовый.	- - - nostra.

Стежникъ.	Tormentilla.
Стипса Горска.	Alumen montan.
Стозлатникъ малый.	Centaurium minus.
Столистникъ.	Millefolium.
Стораѯъ.	Styrax.
Стрѹчица.	Filipendula.
Сѣтека, плодъ древа сѣтековине.	Berberis.
Тамарискова кора.	Cortex Tamariſci.
Тамнаника.	Thymus.
Тетерлянъ бѣлый.	Marrubium album.
Торнизолъ.	Torna ſolis.
Трагантъ.	Tragacantha.
Трешна чифѹтска.	Alkekengi.
Трилистникъ грозничный.	Trifolium fibrinum.
- - - златный.	Hepatica nobilis.
Тѹрчи́накъ.	Papaver erraticum.
Цвекла.	Beta rubra.
Червле́нацъ.	Rubia tinctorum.
Чернобыль.	Artemiſia.
Чесна́чакъ.	Scordium.
Честосла́вица.	Veronica.
Чкаль блаженный.	Carduus benedictus.
Чѹбарь.	Satureja durior.
Шебой жѹтый бел.	Cheyri.
- - - червленный.	Leucojum.
Ѧ-коприва.	Urtica ureus minor.
Ясе́накъ.	Dictamnus. Fraxinella.
Ятренка звѣздата.	Hepatica ſtellata.
- - - камениста.	Lichen terreſtris.

Мати до Тоні

Тоні не дуже хочеться
спати, але мати, і вона
робить вигляд, ніби
засинає. Мати й Тоня
бачать одна
одну крізь
вії. Тоня
ворушить
ніжкою
і
Мати
Тоня
Тоня
Мати
Тоня
Мати
Тоня
Мати