

Купюсамъ ову
Квѣту Зовому
Подрумарь од Гол.
Рута за іон
іколе Таркаріе

Міхалъ Купю
Кайутиеръ воду
за од Кайутиеръ
Антіопа

У Годиі 1880

Зато Селеніи
Ово Лето дазнат
Класат Група

ИСКУСНЫЙ

ПОДРУМАРЬ.

ВѢРНО НАСТАВЛЯЮЩІЙ,

КАКЪ ПОДРУМЪ, БУРАТЪ, И
НОВАА И СТАРАА ВѢНА СОДЕРЖАВАТИ, РАЗ-
ЛИЧНАА ХУДОЖЕСТВЕННАА ДѢЛАТИ, ПОКВАРЕН-
НАА ПОПРАВЛЯТИ; РАЗЛИЧНАА Ш ТРАВЪ, КОРЕНІИ
И ПЛОДОВЪ КЪ ЗАРВІЮ СЛУЖАЩАА ВѢНА, И ДРУ-
ГАА ДЕЛИКАТНАА БОДЕНАА ПИТІА, И СЛАЖУНЕ РАДИ
ПРОХЛАЖДАЮЩИХЪ ПИТІАХЪ, И ПРИТОМА РАЗЛИЧНЕ
ХУДОЖЕСТВЕННЕ РАКІЕ, ШЕРСТЕ И ОЦЕТЪ
ПРАВИТИ.

НѢ ПЕРВѢ НА СЕРБСКОМЪ ЯЗЫКЪ СПИ-
САНЪ

ЗАХАГІЕМЪ ОФЕЛІНОМЪ

Цис. Краа. ВѢНСКАА АКАДЕМІА ХУДОЖЕСТВЪ
ЧЛНОМЪ.



Напечатанъ въ Царствѣ Юрелъ Градѣ ВѢННѢ,
При Иосифѣ блгородномъ ш Курцекъ, Іаури-
ческомъ восточномъ Дворномъ Типо-
графѣ, въ лѣто 1783.





ГЛАВА Ѧ.

Ѧ вънѣ воокѣ, ѡ первомъ наса-
дителѣ винограда; кто первѣ на-
чалъ вино съ водою растваравати;
какъ древній вино употребляли, и
комъ запрещено было пити оное,
и прочая.

Междѣ всеми земными плодами, ѡ ко-
ихъ можно питіе наинити, нѣма благород-
нѣйшаго и полезнѣйшаго, паче вина, когда
оное разумно и умѣренно употреблено бы-
ва, понеже производитъ здравіе и возбуж-
дае у сердца челоукакомъ веселіе, и точно



*Судя по Кн. Ев. Мат.
и по Библ. Евр.
и по Св. Писанию.*

за то Б҃га вино сотворио, и снабѣго съ та-
кими пріятными сокомъ, что бы увеселяло
сердце человека, какъ пророкъ и царь Давїдъ
у Ѳаломъ 104. подтверждава. И Сирахъ у
23 главы говоритъ: вино въ потрїктъ пїено,
вселятъ тѣло и душѣ. Свѣтъ Августинъ
(Том 4. лн. 760) говоритъ: Б҃га даровавъ
намъ вино за увеселеніе сердца. И на другомъ
мѣстѣ (слов. 1. въ нѣю 17. по сошествіи
с҃тарш Дх҃а, Том. 10. стр. 783) говоритъ:
Вино умѣреннш пїено, есть увеселеніе и зара-
віе души и тѣла. Азѣний филозофъ доказы-
вавъ каждому чистомъ ѡбѣктѣ при обѣдѣ три
напитка вина, 1) за заравіе, 2) за лю-
бовь, и 3) за спаваніе; а далѣ пїено про-
изводитъ неправдѣ, крїкѣ, похотѣ и нечис-
тотѣ, обличенію и опорожванію, кавѣ, гнѣвѣ,
бѣ, и друга несчастія. Сѣ послѣднихъ на-
питкѣвъ каждому разумномъ члвчѣ треба,
а више перѣхъ трохъ, за любовь и угож-
деніе чїе, противъ своего зарава, противъ
свое совѣсти и противъ Б҃га, не державати
пити.

Изысканіе Историки, кои ѡ сїрпномъ писа-
нію ничѣ не знали, представляютъ различне
вина

Вина изобрѣтатели; обаже Бжїи Историкъ
Моуѣсей, кои самый древнѣйшій писатель бывъ,
показѣтъ, (у главы 9. Бытіа) что Ное
бывъ первый Насадитель винограда; и зѣнга
заключае, что прежде потопа была пїена
токмъ вода, но коа, какъ нѣкіи гово-
рѣтъ, много лѣпшій и пріятнѣйшій вкѣсъ
имала тогда, нежели послѣ потопа, понеже
чрезъ сильное наращеніе и разлитіе рѣкъ, вода
естественный свой первый вкѣсъ погубила.
Правда что есть и таковыхъ, кой доказѣю-
тъ, что и прежде потопа вино пїено, у тверж-
дають то на словахъ Іиса Хр҃та, кои (у
Мат. 24. 37.) говоритъ: Икоже бытъ во
дни Ноевы, адахъ, пїахъ, жинахъса, по-
сагахъ, дондеже вниде Ное въ ковчѣгъ, такъ
бѣдѣтъ и пришествіе с҃на члвч҃ескаго; изъ
овыхъ рѣчѣй заключають, что при самомъ
водопитію, не можнъ много всїа имѣти:
обаже ово доказательство нїе доволно, поне-
же можетъ такожде быти, да члвч҃цы оно-
га времени какагогдѣ сокъ и питіе изъ разныхъ
плодовъ дѣлали, ѡчѣга могли ѡпити.

И такъ бѣзъ всякого сомнѣнїа Ное первый,
по изшествіи изъ Ковчѣга, днѣзю виногра-
дъ

нѣмъ лозѣ собственномъ рѣкомъ, за чини-
ти питомомъ, насадѣю, и изъ гроздѣхъ из-
нѣдѣвши сокъ пію и упою, какъ истый Про-
рокъ Моисей сказѣтъ. А какъ послѣ люди
силѣ и пріятный вкъсѣ вѣна еще лѣпше дозна-
ли. употреблавали они вѣно, како простое питіе
безъ растворяванѣ или смѣшаванѣ съ водомъ.
Плиніи сказѣтъ, что Стафіазъ бывъ первый,
кои вѣно съ водомъ мѣшати почу, но дрѣ-
вѣи у томъ не соглашѣются. Нѣкіи писали, что,
кадѣ Бахѣсъ вѣнограднѣ лозѣ шъ чермногъ
моря у Гречесѣхъ землю донеш и поладѣю, со-
бралися нѣколикіе кодъ моря и почели наладѣ-
ше вѣно пити, тогда печальнѣ дошло силѣмъ
дожда, и они оставивше тѣ Бокале свое,
разбѣгли, а по прѣстатіи дожда возвра-
тившисѣ, нашли Бокале полне, и видѣли то-
гда, что смѣшанѣ дождемъ водѣ съ вѣномъ,
кои у Бокалахъ было, сочинявало прѣзредное
умѣренное питіе, и такъ потѣмъ Греки прии-
мали у обычай мѣшати водѣ съ вѣномъ.
Древѣи приписѣютъ то не Бахѣсѣ, но Діо-
нісію, и говоритъ, что она томъ шъ Мелампа
Брача навѣiose, и Ахилесъ Пирминіи у своей
лѣтописи оваково вѣна съ водомъ растворя-
ванѣ приписѣтъ точнѣ Мелампѣ.

Но

Но нека бѣде то растворяванѣ почу, тко-
мѣ драго, однакъ есть истина, что онымъ
растворяванѣмъ многу здравіа и добра родѣ
человѣчekomъ придано. Платонъ философъ
у Макробіа говоритъ, что съ водомъ раство-
рнное вѣно шжеклава и поправа умѣ у жо-
вѣтка, умножава силѣ, придаѣтъ крѣпость,
возвѣклава сердце, прогонитъ печаль и нѣ-
селе мысли. Не иначе и Плиніи говоритъ,
что съ водомъ растворнное и умѣреннѣ пі-
ное вѣно умножава наипаче кровь и силѣ,
укрѣплава желѣдакъ, подаѣтъ живѣй цвѣтъ
лицѣ, ползѣтъ очима, даѣтъ охотѣ къ
ѣлѣ, производитъ сонъ, прогонитъ печаль,
развѣклава сердце, и дрѣгѣ подобнѣ ползѣ
творитъ. Платархъ, когѣ такожде Ма-
кробіи приводитъ, имашъ мнѣніе, что смѣ-
шанное съ водомъ вѣно есть междѣ свима
питіями полезнѣйше, междѣ лѣкарствами
пріятнѣйше, междѣ ѣлами любезнѣйше,
когѣ наипачѣ прѣстѣитисѣ можнѣ. Слѣ-
житъ къ полученію къ ѣлѣ охотѣ, коѣ при
тяжкой работѣ изгѣблена бѣде, укрѣплава
составѣ, возбѣждава силѣ животнѣ, произво-
дитъ свареніе, отвора запорѣ, раздѣлава

А 4

парѣ,



пари, укрѣпала Мозакъ, желѣдка, и все части тѣла человѣческаго. Аристотелъ у своихъ Проблематахъ научава, что вино такъ употребляемое прогонитъ страшивость, придаетъ смѣлость плашивымъ, очищава четыре влажности, поправла тяжкое дыханіе, производитъ уринъ, влажитъ сухю чернью жигерницъ, содержитъ естественнью мокроту, и превращава у общество тѣла нашего. Не можнъ за истиннито доказати, говоритъ Платархъ, да вино само у себя нѣе доброе и похвалное сотвореніе Бжїе, такъ по прїятномъ вкусу, какъ и по силѣ, кою оно тѣламъ удивителнъ Словцава, и жажда угашава паче прочихъ питїахъ, и притомъ утѣжденногъ работомъ чабѣка упокоава.

Да вино развѣсалава, и ѿ сваке скорби ѿсвобоава чловѣка, свакий по себи знати можѣтъ, а Примѣрный Соломонъ у притчахъ своихъ (гл. 31. ст. 6.) говоритъ: Дадите крѣпкаго питїа свѣщымъ въ печалехъ, и вино пити свѣщымъ въ болѣзняхъ: да забѣдѣтъ убожество, и болѣзней не воспоманѣтъ кто-мѣ. Ѿ тѣда то безъ сомнѣнїа пришло у обшїахъ, что на смерть осужденнымъ вино и

ракію

ракію пити дають. Главное и Изъучники мнѣніе имали, что бы печальныи и скорбныи вино пили. Цицеронъ усмотрѣвши некогда весьма печальнаго члвѣка, сказао: Подайте овому чашу вина, да ѿ плача престанѣтъ. Платонъ наричетъ вино и мѣзикъ развѣселенїемъ чловѣческе бѣдности, а вино весьма прекраснъ горбитъ: какъ вода умалава горкость хмеля, такъ сжилава вино захладитѣле жизненне силе. Овидїи у своей ѿ любви книжицы пишетъ: Дѣйствїе вина есть, полумертваа сердца оживлавати, невелие и печалье къ смѣху подвижати, и сморена чла гладкими чинити; за то Энофонтъ нехѣдо сказао, что вино свако невелиость, какъ стипса флѣкѣ, упраснава, а напротивъ того велиость, какъ елей ватрѣ, производитъ. Свѣтъ Павелъ совѣтѣтъ своимъ ученикѣ Тимодееу, что бы онъ не самъ водѣ, но по малу вина пію, ради слабости желѣдка, 1. Тит. 5. У многима лѣкарствами употребляють лѣкари вино, понеже смѣшанѣ вина противитсе свакой Меланхолической Мокротѣ и прогонитъ оню, укрѣпала и развѣсалава немощне и печальне жизненне силе. Платонъ приводитъ Сократовѣ похваля вина,

А 5

гово-

говоритъ: Какъ умѣренный дождь воздѣлываетъ была, и растѣти творитъ, а бѣдный и излишній дождь потоплява и запустѣва она, такъ растворенное и умѣренное пѣное вѣно бесѣлитъ сердце члвѣка, крѣпитъ силе жизни, и множитъ и излишнее употребленіе не растворенногъ вѣна квариетъ ихъ.

И хотя вѣно изъ толкими многими добрѣстами украшено, однакъ евакомъ оно пити не было допущавано. Древніи римляни запрещали дѣтемъ и женскомъ полѣ питіе вѣна, какъ Плиній сказуетъ, говоритъ: У време ромъла (основателя града Рима) случилое, что Вгнацій Меркврий женѣ своѣ, за то что она изъ одного бѣрета вѣна напиласе, и онъ заставъ, на томъ мѣстѣ батиномъ уѣю, ради чѣго ѿ сената бышъ процинъ. Фаннѣзъ женѣ своѣ за то, что она тайно лонацъ вѣна попила, даш до смрти шибати. Фабій Пикторъ у своихъ лѣтописяхъ сказуетъ, что какъ нѣка Римска Госпожа клячѣ ѿ вѣнскогъ подрѣма учрала, да евагда кадъ хоте, пити може, была ѿ своихъ гладомъ уморена; и ѿтуда то произошло, что Ватоншевъ обычай за законъ прииманъ, (какъ

кш

къ поменѣтѣй Фабій, Валерій Мажимъ и Платархъ показуютъ) сирѣчь, что Мѣжи и родницы, кадѣ къ домѣ приходили, лобизали женѣ и дѣвице во уста, что бы мирисомъ познати могли, ебди оне вѣно пили; и написано еше, что Домницій Римскій сдѣла лишю еанѣ женѣ нѣдина Браучногъ добра, за то что она безъ знана своихъ мѣжа вѣно пила више, неголи коликъ нѣой ради здравла допущено было. у Минтировой Козмографіи находитъ нѣколикіе примѣри, что женѣ ради вѣнопитія уѣиѣе было. Но ованъ уѣиѣства законъ послѣ смала по малѣ угаснѣо, и вмѣсто убиѣана была пѣанѣ женѣ или шибаніе, или изъ вилета протераніе. Нѣкогда допущавано было жинамъ на праздники, а дѣвицамъ при бракосочетанію ради удоѣнѣйшаго саженихомъ сонтіа, и обонмъ у болиети, по нахождѣню лѣкарскомъ, вѣно пити. Наконецъ допущено было женскомъ полѣ пити вѣно изъ водомъ растворенное.

Но къ чѣмъ служили таковыя уставы? къ чѣмъ ползовали таковыя жестокиѣ законы? Были они такъ жестоки за то, понеже законодавцы вѣровали, что пѣанство даетъ великіи

поводъ

поводѣ къ нечистотѣ, и Гимлаани говорили, да чистотѣ женскѣю при вѣнѣ случивати не можно. Валерій Маѣмизъ у книги 2. Достопамятныхъ рѣчѣй, главы 1. лѣ. 56 говоритъ: У древности Гимскимъ женамъ употребленіе вина было не извѣстно, что бы сирѣчь у нѣкое стѣдѣніе не впади. И занѣста, жѣна, ако бы она и какъ иначе чѣстнѣго житїа была, ако бы и какъ Бѣгобо азливѣ была, какъ скорѣю опїетсе, естѣ готова чистотѣ изгубити, за то и говорили Гимлаани: когдѣ жѣна нѣумѣреннѣ пїетъ, братѣ ѿ сѣаке добродѣтели затвора, а откѣра порокамъ, какъ предвѣщанный Валерій Маѣмизъ у книги 6. Достопамятныхъ рѣчѣй, гл. 3. лѣ. 272. пишеть. По той причинѣ Іеронїмъ писалъ къ женамъ: Не пїйті вина, да не кѣрватсе. Бесма изрѣкшъ Акѣрзїй говоритъ: Жѣна, коя радъ вино пїетъ, и прѣтомъ латински говоритъ, не можеть никадѣ чѣтнѣго намѣренїа имати. Пїана жѣна не можеть никакъ свое страсти тогда обѣзлати, нѣти свою срамотѣ сакрыти, но обѣлава, гнѣвитсе, любитъ, вичетъ, хинатитсе, штипатъ, намигѣтъ, ногама такъ, какъ и очима не мирѣтъ, и ещѣ далѣе - - - Пїанѣ женѣ говоритъ сѣе то, что нѣма токмо наѣста доѣ, и щѣгодѣ тайное знаѣтъ и

за

за сѣе и за дрѣгога, открывають; Хѣлетъ кадкадѣ свое мѣжѣе, дѣцѣ, сроднике, и комшїи: краткѣ сказати, нѣма горшѣга зла, нѣго пїана жѣна. Она тогда естѣ многѣ словодѣе, безсрамнѣе и више похотливѣа, нѣголи иначе. Ако тѣко токмѣ ѿ скверной любви нашлаитсе, то она готова къ нечистотѣ; но и сама возбѣждава млада людеко утолнїю похоти нѣзрнѣе; мало попеченїа ѿ домѣ своимъ има, пачѣе продаѣтъ домашнѣ вещи тайно, Бѣсѣ мѣжѣю ношїю и спразнава, Блѣчѣ ѿ сандѣка новчанѣго предаѣлавши тайно держитъ, что бы имати новаца за кѣпованѣ вина; а у когѣ мѣжа Подрѣмѣ вина има, то едвали коѣ бѣре вина добримъ остатнѣе може, понежѣ она нацѣвѣ изъ сѣакогѣ бѣрета пїетъ и водомъ долива, да бы мѣжѣ непознаш. Почему пїана жѣна естѣ безсрамный скотъ, полна лаже, прѣварѣ продрѣзѣсти и сѣаке нѣвѣрѣности.

Еще большѣа причина была бы запрѣтити пїтїе вина Долицамъ и дѣвѣнцѣамъ. Доличино малѣко происходѣтъ, какъ физики говоритъ, ѿ сквернѣе крѣви; кадѣ далѣе ещѣ къ томъ вино прїидѣтъ, толнѣкъ естѣ, какъ кадѣ бы тѣко

подъ

подъ вѣщій котао ватрѣ умножіо, ѿ чига
младенцы, кои сыають, бывають послѣ тѣхъ
побланы и Піаници. Таковъ бывъ ксаръ Тиверіи
за то, что нѣгова доилица весьма любила вѣ-
но, и нѣга вѣнкомъ чорбомъ питала, какъ
Діонъ ѹжитію Тиверіекомъ казѣтъ. Онъ-
мъ доилицамъ, конѣ слабога и хладнога
естества, можно по нѣколику вѣна, обаче съ
водомъ смѣшана допѣцати, болѣе ради сва-
рена тѣла ѹ желудка, нежели ради непристойно-
га ѹвѣлінія: однакъ гдѣ новыи младенцы
есть, не допѣцати вѣна никако, что бы жаръ
ѹ малѣ не ѹмножавлогѣ, и малко не поква-
рилобысе и прѣстало.

Что же до дѣвицъ; нѣма есть такожде
шкодно, да ещѣ и више, понеже колику
многе дѣвице претрпилѣ ѿ винопитія, ка-
къ ѿ волнъ морскихъ разбитіе корабля, ѹ
коемъ дѣвство нѣово пребыло? Орфій, сти-
хотворецъ Грецескій писао, да ради противогла-
сіа вѣна и дѣвице не надобно вѣнограда брати,
кадѣ лѣна быва ѹ знакъ дѣвице, Почему не
дивитисѣ, что вѣно дѣвицамъ запрещѣно, коѣ,
како Хераклидъ ѹ Алегѣа сказѣтъ, ѿтѣда
проишло, что многе ѹдѣе женѣ, навѣыши

ѹ дѣвичество, воздержавалѣсе ѿ вѣна, по при-
мѣрѣ Беренице, дщери Птолемеа Филаделфа
Царя Египетскога, кои давши ю Царю Анти-
охѣ за женѣ, пошила нѣой свагда водѣ за
питы изъ рѣке Нила.

Но и мѣжкомъ полѣ не свакомъ допѣцавано
было питіе вѣна. Мы нахѣдимѣ ѹ свѣщен-
номъ писанію, что вѣно Царемъ и правите-
ламъ земельнымъ было запрещавано, ѿ чѣмъ
ѹ 31 главѣ, стихѣ 4 и 5. овакъ по нашоѣ
Библии стоитъ: Съ совѣтомъ пій вѣно. Сил-
ній гнѣблѣви сѣтъ, вѣна да не пійтъ. Да
напивши не забѣдѣтъ мѣдрости, и правѣ
сѣдѣти не возмогѣтъ. А по дрѣгимъ Би-
бліямъ стоитъ: Не даждѣ Царемъ вѣна, ни-
жѣ княземъ крѣпкагѣ питіа; нѣо нѣсть тай-
ни, нѣдѣже піанство ѿбладѣтъ. Да напив-
шиа правѣдѣе позабѣдѣтъ, и прѣмѣнатѣ дѣла
бѣдѣныхъ сышѣва. Изъ овога видѣтѣсе, что
сѣйное писаніе возбранѣва землѣправителямъ
вѣно пити, иначеже правѣдѣ позабѣдѣтъ,
и бѣдѣ навѣдѣтъ подданникѣмъ. Платонъ фи-
лозофъ похвалаѣтъ Картагинскій законъ, коѣ
не допѣцаѣ сѣдѣамъ ѹпотребленіе вѣна. Чи-
тамо за великога царя Кѣра, что онъ по

древѣмъ Перскомъ обычаю воспитанъ бывши, нища дрѣгое развѣ водъ изъ рѣке Колсписа пію, какш и дрѣгіе согданыя цари то исто чиниаш. А ѿ Гвѣпетскихъ царѣхъ писалии сказуютъ, что нима давано было вѣно. Обаче растворенное съ водомъ, и нарочномъ мѣромъ. Читамо за Гомѣла, первога римскога цара, что онъ вѣднѣтъ на вѣрѣ позванъ, не хотѣш, развѣ маакш вѣна напитисе, съ обѣвленіемъ, что зѣвѣтра имаде нѣкое важное дѣло развѣдѣти.

А вѣица говоритъ: када дѣтѣмъ вѣно пити даеши, есть толикш, какш ватрѣ на ватрѣ мѣтати, за то Аристотилъ и возбранява дѣтѣмъ и донащамъ вѣно давати; но какш садашнѣгъ времена обо сѣое устанавлііе набаудавасе, есть ивакомъ извѣстнѣ: садашнѣгъ времена родители дѣцѣ еще у колебки вѣномъ запааваютъ, а кѣ изъ колебки изидѣтъ, то повѣднѣвш не токмш вѣно но и ракію пити даютъ, ѿчига многа живота лишаваютѣ, и многа до смерти сѣха и болишавѣ пребѣдѣтъ; понеже младый нѣовъ жѣлѣдокъ ѿ тога бѣхиланъ быва еарити фѣло; таковыя бѣзъмныя родителии мыслѣтъ, что они чрезъ то дѣцѣ свою

любѣтъ,

любѣтъ, а у самомъ дѣлѣ еѣ убійце дѣтѣи сѣонхъ.

Платонъ у сѣонхъ ѿ республикѣ книгахъ писаш раздѣчнѣ ѿ вѣнопитіи законѣ, и у дрѣгой книги говоритъ, что младымъ людма до 18 лѣтъ никакш вѣна пити не допѣщати; а ѿ 18 лѣтъ до 40. могѣтъ пити умѣреннш, то съ водомъ растворенное, а ако бы вѣше пили, да каштиговани бѣдѣтъ ѿ старшихъ. Послѣ 40 лѣтъ можнш нѣколикш повише пити, боеже печаль старости умалавати, и согрѣвати настоащѣю хладнѣсть; однакш приказѣтъ набаудавати умѣреннѣсть, понеже многое питіе причинява раздѣчнѣ болѣти.

Римскіе законы были сперѣа жесточае, ибо они младымъ людма до 30 и 35 лѣтъ вѣна не допѣщали, обаче послѣ соглашались платоновымъ законамъ, и осминадсатолѣтнмъ юношамъ похѣславали вѣно.

Вѣще приказѣо платонѣ (том. 2. Гвѣзиг. 4, кн. 2. ли. 674) что бы сѣбѣ и сѣлѣжанкѣ, какш и сѣдѣ вѣна не пили, дабауѣи причинѣ, что никомъ много питіе такш не приличнш,

В

какш

каких оныхъ, кои брѣме обще псаде на себѣ носятъ, или кои сѣдѣми есѣ, и приговоръ издавати имаѣтъ: понеже пѣанъ челоуѣкъ не зна, щѣ чини, щѣ говори, нити щѣ онъ естъ. Пѣанство естъ родитѣль свѣю порокуеъ. Вакимѣ Виликинъ у словъ 14, противъ Пѣаницъ, (Том. 1. лиѣ. 213) говоритъ: Пѣанство естъ отица зла, и неприѣтель добродѣтели. Августина у главы 1. ѡ трезвости (Том. 9 стран. 684.) говоритъ: Пѣанство естъ мати свакого безумїѣа, средство погрѣшнїѣа, корень злодѣанїѣа, источникъ всѣхъ порокуеъ, смѣшнїѣа главы, превращенїѣа члвчства, возмущенїѣа адыка, бѣнство тѣла, разбитїѣа чистоты, заравога ума слабость, худость нравствъ, орама живота, чѣсти ѡбесчещенїѣа, испорченїѣа дѣши. Пѣанство управданава любовь Бжїю, и кѣдѣши Бжїи сѣдѣ изъ сердца изгонитъ. Картагинане подтвердили предреченный Платоновъ законъ, и обѣдали сѣдѣ, что бы они вїна не пили. Овакий истый законъ набабавасѣ и данасѣ у Китайскомъ Царствѣ: понеже тамъ ни сѣдѣамъ ни царь допѣсасѣ вїно, кромѣ кажда изъ сѣдѣа воздержатсѣ.

Александръ Афродизей у своихъ проблематахъ говоритъ, что онїи, кои вїно съ водомъ растворенное умѣреннѣи пїютъ, содержатъ видъ и члвчства многѣ острѣе и живѣе, нежели тѣ, кои самое безъ воде пїютъ.

Ѡмѣри, колику треба вїно водити, есѣ разнѣчна мнѣнїѣа. Грекскїй стихотворецъ Хипода почитабѣа за справедливо, что бы на еднѣ четвѣрть вїна три четвѣрты воде взети; оное было обще правило. Аденїи пишетъ, что древнїи Греки у 4 оле вїна, 10. оле воде сипали, а чѣсто и 6 олеи воде у 2 оле вїна мѣшали, кое правило, какъ видѣтсѣ, согласѣтъ съ правиломъ Хиподовымъ. Наиманѣе было къ 3. части вїна 5. части воде, и ѡтѣда Платархова пословица проишала: Пи пїтъ и три, а не чѣтыри: три говоритъ за вїно, а 5. за водѣ. Оваково вїно, говоритъ онъ, естъ наимѣпше и полїзнѣйше, кое челоуѣка наиспокойнѣе успавати, трѣбѣ заборабити, и се печали отложити можѣтъ. Но и ово знати естъ, что Греки къ оваковомъ смѣшаваню, не водѣ у вїно, но вїно у водѣ сипали, и

Феофрастъ утверждала, что такимъ напиткомъ вино и вода многу лѣпше смѣшаются.

При семъ томъ древній не токмо вино съ водомъ растворяли, но и такъ растворенное мало, и то въ време потребе, и ради здравіа пили. Ово сведочитъ Греческій стихотворецъ Евбулъ, говореки: Разумнымъ допущено трибытъ токмо напитков, первый напитокъ ради здравіа, дрѣгій ради убѣленія, и третій за спаваніе, а что выше была, есть безуміе и Пьянство. Дрѣгій, кои разумѣе быти хотѣли, допущали три слѣдующаа напитка: первый за утоленіе жажды, дрѣгій за Висаіе, а третій за сластолюбіе. Говоритъ, что Висаръ Авгѣтъ ово тройное число прилѣжну хранію, и никогда не претѣпш. Взопа, Занта Философа, по тѣлѣ скардѣншій а по разумѣ изащѣншій слѣга допущавао такожде разумнымъ три напитка; первый ради здравіа, дрѣгій ради пріятельства, и третій за спаваніе, а четвертый была на тѣло, пятый слѣжитъ къ викаю, шестый къ обжирству, седмій къ Бюю, осмій къ сѣдѣ, девятый къ блубаню, а десятый къ бѣнству.

ГЛА-

ГЛАВА Б.

О разныхъ, ѿ немѣриннаго винопитія происходящихъ бѣдахъ и несчастійхъ.

Мы довольно разумѣли, что вино за многіе болѣсти есть полезно, и къ содержанію здравіа человѣческаго многу помощнствѣтъ; обаче находитъ въ немъ весьма многу и бѣда, ако не бѣдѣтъ умѣренну піено и употреблявано, да еще выше зла нежели добра причинити можетъ, почему кажется, что лѣчше было бы, ако бы человѣцы за нѣга не знали, а доволствовалисье водомъ, кою намъ съ почетка естество къ питію опредѣлило. Сѣакомъ прѣдъ очима есть, что многимъ винопитіемъ челоѣкъ самъ себѣ различный вѣдъ и несчастіе привлечитъ, а однако мало тко того уклонити хѣе, но еще и средства шетъ, кое бы немъ жаждѣ учинити могло, какъ на примѣрѣ бѣдѣтъ безъ иждѣ роткѣ, орахѣ, сламо печію мѣсо, и снмъ подобнаа, и паприкѣ у тѣлахъ

В 3

и

и изъ оцта у потребила, что бы олюти-
ти языка и гортань, да токмо више вина
пити можеть, а многіи и безъ того пють,
не имая ни мало жажды, или средства, кое
бы заживало похваина гортани и языка:
но какъ такое бы овай даръ Бжій, то есть
вино у сло употребляють, то и оно не
оставля ихъ безъ наказанія, понеже какъ
скоро жестока вина пара у главѣ уде,
узме нима ума такъ, что они не иначе,
развѣ какъ люди и немысленны представля-
ются, наипослѣ и убивъ ихъ, или урочко-
вѣ нима различне такое боли, конѣ гор-
ше неже ли смерть, какъ Подагрь, Хидагрь,
дерктанѣ рѣкъ и ногъ, червлене очи, тремѣ
главе, смрадлико дыханѣ, падѣкъ болей,
чернѣ жѣтицѣ, Грозницѣ, Врѣкичнѣ, вос-
паленіе жигерицѣ, Хектикѣ, водинѣ болей,
невѣстицѣ, каплю, отокъ или прицъ у горла,
и проч. Вроме еще что многіи у пѣанствѣ съ
кома вратъ сломитъ, съ высокихъ мѣтъ у
падѣтъ, у водѣ утонѣтъ, убіени или про-
бодени бѣдѣтъ, многіи у постели или на
улицѣ мртви найдѣтъ, или иначе бѣдныи и
безчестныи конца полѣчатъ. Златовѣстныи
сѣтъ у Бесѣди 10 на Бытіа (том. 1. столп.

61) говоритъ: шкъда подагра, шкъда бо-
лѣзни главе. шкъда множество похваренне
влажности, шкъда друге безчисленне боли?
не ш безмѣрнаго ли питія вина? И у Бесѣ-
ди 64. говоритъ: Пѣанныи кады многы пи-
етъ, никаква ш вина вреда не ость, окаяе
послѣ остьитъ колику велика есть вредъ.
И у Бесѣди Первой къ народѣ Антиохійскому
(Том. 5. столп. 14) говоритъ: вино дано
есть за укрѣпление нимоши тѣлесныа, а не
за истребленіе здравія.

Ижевѣтина у главѣ 1. ш трезвости (Том.
9. стран. 684.) говоритъ: вино чрезъ
мѣръ употребленное есть отровъ. Ради все-
ліа, а не ради упивана вино сотворено есть.
Чрезъ немѣренное вина употребленіе многіи
шѣтаги и благочестиваго намѣренія шѣтѣпи-
ли, и забыше себе оставили честь, и сконча-
ли животъ, гдѣ нѣга не пріимали. И у
Словѣ 1. въ нлю 17 по сошествіи (том.
10. стр. 713) говоритъ: человекъ напо-
ленный виномъ пада уразличне похоти и вѣ-
лае у калѣ беззаконія. Сѣтъ Василии ве-
ликій у словѣ 14 противъ Пѣаницъ гово-
ритъ: Какое вода противна огню, тако не-

Змѣренность вѣна угашава развѣмѣ. Бѣн-
ный жаръ у тѣло уливѣнѣ, производитъ по-
жаръ жестока нпріятнаскѣ стрѣлы; ибо вѣ-
но утѣснава умѣ и развѣмѣ, похоти и проче
страсти дѣха, какш множество пчѣлз поди-
жѣтѣ. Пѣанство естѣ самокоаный дѣмонѣ,
нападающій нзъ роскошества на дѣшѣ.
Сѣтый Климентѣ Алѣксандрійскій у книги 2.
педагог. главы 2. пишѣтѣ: надобнош у
вѣнѣ продрѣзостѣ такш бѣгати, какш ш кѣ-
кѣте: понеже оное кѣ смѣрти приводрѣтѣ.
Сѣтый Амвросій у книги 1. ш покааніи, гл.
14. говоритѣ: Бѣдѣ тѣло пѣано, умѣ
смѣшавѣ, дѣхѣ шслабѣтѣ и срѣце колеблетѣ.
И у главы 16. ш Нѣи и постѣ пишѣтѣ: Чѣ-
ловѣкъ пѣаный естѣ излишнаѣ тѣварѣ А у
главы 4. тамождѣ говоритѣ: Бѣна ищѣшь,
отровѣ наливашѣ: сѣе что вредитѣ, естѣ
отровѣ, упрѣзнава чѣвства. утробѣ сажѣ-
гавѣ, сонѣ приносѣтѣ, главѣ смѣшавѣ: а
вѣно ещѣ и большѣ силѣ имаде. отро-
вомѣ тѣло, а вѣномѣ умѣ нзѣвѣтѣ. Сѣтый
Григорій Нѣссенскій у Бѣсѣди 3. на Евклѣсѣ-
астѣ говоритѣ: Вѣно бѣзѣ мѣре пѣно про-
изводѣтѣ запалѣніе нвѣоздрѣжаніѣ, испорчѣ-
ніе кнѣости, стѣдѣ старѣости, бѣзчѣстіе же-
намѣ,

намѣ, бѣзсѣліе лѣкарѣства, отровѣ дѣши,
лишеніе ума, шчѣждѣніе добродѣтелѣй, запѣ-
лініе страстѣй. Сѣтый Евфрѣмѣ Сѣвранѣнѣ у
словѣ ш дѣвствѣ (Том. 1. стр. 128) го-
ворѣтѣ: Овагда ш вѣна бойѣе, понеже вѣно
никадѣ нпрѣраца тѣлаѣ, и огнѣ самѣхѣ стра-
стѣй у нѣмѣ зажѣгавѣ. И у словѣ ш повѣ-
чѣніи дѣхѣвномѣ (Том. 2. стр. 48) гово-
рѣтѣ: Бѣгай вѣна какш отрова, да не по-
бѣждѣнѣ бѣдѣши пѣанствомѣ и обнажѣнѣнѣ
добродѣтелѣй.

Вѣатѣ филѣофѣ говоритѣ: Пѣанство естѣ
сѣвокоанѣе бѣзвѣміе. Пѣлѣнѣи сказѣтѣ, что
пѣанство портѣтѣ умѣ, и причинѣва страшнѣ
сновѣ, понеже многѣи испѣютѣ у вѣнѣ памѣтѣ,
развѣмѣ и мыслѣ, почѣмѣ не нсправѣдѣливо
Пѣадогѣа говоритѣ: пѣанство естѣ развѣ-
ждѣніе бѣзвѣміѣ, или лишеніе ума, ибо кадѣѣ
умѣ вѣномѣ покварѣнѣ, то ово тогда, ка-
кш Сократѣа говоритѣ, естѣ подобно колаѣ,
коѣ коѣицѣ нзѣвѣнѣтѣ. Сѣніка у нѣкоѣмѣ
сѣоѣмѣ послѣніѣ кѣ дѣкѣлѣлѣ пишѣтѣ: Пѣан-
ство разслабѣлава рѣке и ногѣ, и творѣтѣ лѣ-
дѣ похотѣливѣмѣи и нчѣстѣмѣи. И тогѣш радѣ
нѣтіна естѣ, что дѣіонѣсій Арѣопѣтѣа при-
водѣтѣ

водитѣ изъ Платона: Вѣно есть скорый и
искъный борца, кон наиправѣишимъ ногамъ
показишѣтисѣ учинити можѣтъ, нбо оноѣ
знаѣе наиаѣише свакомъ ногъ подметнѣти,
и на зѣмлю жестоко бацити.

Спаситель говоритъ: (Лк. 21. 34) Вни-
манте себѣ, да не когда штагчаютъ сердца
ваша шѣдѣнѣмъ и пѣанствомъ и пѣалми
житѣйскими, и наидѣтъ на васъ внезапъ день
той. Павла Апла у первомъ посланію къ
Коринѣаномъ, у главы 6. ст. 10. гово-
ритъ, что пѣаницы царствѣа Бжѣа не наиаѣ-
даѣтъ. А ко ефѣимъ у главы 5. пишѣтъ:
Не упивайтѣся вѣномъ, въ немже есть блѣдъ:
но паче исполняйтѣся дхѣомъ, глаголюще себѣ
во шѣалмѣхъ и пѣнѣихъ и пѣсѣнхъ дхѣовныхъ,
воспѣвающе и поюще въ сердцахъ вашихъ Гдѣ-
ви. Обаѣ исполнаватисѣ кѣпш и Бжѣимъ и
вѣнскимъ дхѣомъ, еѣтъ не возможно, какш
Іеронѣмъ говоритъ: понеже исполненный Бжѣ-
имъ дхѣомъ одарѣнъ еѣтъ премѣдрѣстію, лю-
бовію, чѣстностію и чѣстотою; а наполненный
вѣномъ наполненъ еѣтъ безвѣміемъ, глѣпостію
и нечѣстотою. Ово подтверждаетъ и Пророкъ
Осѣа у гл. 4. ст. 11. говоритъ: Блѣдъ, и
вѣно,

вѣно, и пѣанство обѣмаетъ сердца. Сѣрахъ
у гл. 19. ст. 1. и 2. говоритъ. Дѣлатѣль
пѣанивый не бѣдетъ богатъ. Вѣно и женѣ
превратѣтъ развѣмивхъ. И у главы 31.
говоритъ: Въ вѣнѣ не мѣжайся, многѣхъ
бо погубѣи вѣно: Пѣрь искѣшаетъ желѣзо въ
каленѣи, такш вѣно сердца гордыхъ въ пѣан-
ствѣ. Полезно вѣно животъ чѣловѣчъ, аѣи
пѣиши ѣ въ мѣрѣ еѣш: Вѣн животъ по бѣж-
даѣмомъ вѣномъ? ѣе бо на всѣаѣ чѣловѣ-
комъ создано еѣтъ: Радованіе сердца и ве-
сѣліе дѣши вѣно пѣемо во время прилично:
Горѣтъ дѣши вѣно пѣемо много, въ распри и
кѣветѣ: Умножатъ пѣанство ѣроѣтъ без-
вѣмнѣгш, на прѣтыканіе умалаа крѣпость, и
сѣторѣа стрѣпіа. Бжѣ у Исѣи пророка гл.
5. ст. 22. говоритъ: Горѣ крѣпкимъ вашимъ,
вѣно пѣющимъ, и вѣлможамъ растворяющимъ
крѣпкаа пѣтіа. Соломонъ у прѣтѣхъ
своихъ гл. 23. ст. 20. говоритъ: Не бѣди
вѣнопѣйца, ниже прилагѣа къ сложеніемъ и
кѣпованіемъ масѣ. Вѣакъ бо пѣаница и
Блѣдникъ шѣениѣетъ, и шѣбѣ-ѣтѣа въ раз-
дѣаннаа, и въ рѣвища вѣакъ сонливѣи. И
ниже говоритъ Соломонъ: Комъ горѣ? комъ
молѣа? комъ сѣдове? комъ гшрѣти и свѣрѣ?
комъ

комѹ сокровища вѣстце? комѹ ини очи? Не пребывающимъ ли во вѣнѣ, и не назирющимъ ли, гдѣ пророки бывають? Не упивайтиса виномъ, но бѣдѣйте къ чловекумъ правдымъ, и бѣдѣйте въ проходахъ; аще бо на уаши и стеклаицы вѣдѣи очи твои, послѣди имаши ходити нижайшій бѣдѣи нагшѹ дѣла.

Вѣще Соломонъ увѣщава не сказати тайнѹ Пѣаницѣ, а свѣща поговорица есть, что у вѣнѣ можно истинѹ найти, понеже какшъ зеркало показѣтъ лице, такшъ вѣно показѣтъ мыслъ и болю чловека. Многѣ стараются и новѣе трошѣтъ дознати шъ нѣкогда нѣкъю тайнѹ, но пѣаница бѣзъ свакогѹ награжденїа свѣ, що знаде, сама казѣтъ, шъ чѣмъ Сїнека у своихъ посланїяхъ говоритъ, что какшъ скоро вѣно чловека шѣвѣмѣтъ, то научѣтъ изъ нѣга кипити свака Тайна, и быба тогда подобанъ зеркалѹ, кое представѣла свѣвѣи свакомѹ предъ очи. Что трезномѹ у ардѣ, то пѣаномѹ у вѣсти, говоритъ Платархъ, или како мы кажемъ, що трезанъ мыслѣтъ, то пѣанъ говоритъ; и искѣсѣ доказѣтъ, что вѣно ничѣга не скрѣва, но
свакѹ

свакѹ тайнѹ, нравѣ и пороке чловека чѣске откѣва. Примѣръ имамо у Ною и Лотѹ. Первый упившисѣ вѣномъ откѣро то, что покрѣвѣно быти естество требѣтъ; а Лотъ пѣанствомъ обѣзѣмѣосѣ учинити кровосмѣшнїе. Кога Содомъ прѣстѣити не могао, тога прѣстѣило вѣно. Оная горѣтъ женскимъ пламенѣмъ, кога жѣпѣльный пламень не згорѣш, говоритъ Оригенъ за Лота. Подобнѣ и Иеронимъ у посланїю 41. къ океанѹ (Том. 2. стр. 324) пишѣтъ: Кто упиваетсѣ, есть и мѣртѣвъ и погребѣнъ. Ноѣ въ единомъ часѣ пѣанствомъ шѣкрылъ наготѹ свою, которѹю чѣзъ шѣтъ сотъ лѣтъ трезвостїю прѣкрыбалъ. Лотъ чѣзъ пѣанство не знаа содѣлалъ кровосмѣшнїе, и егѹже содомъ непобѣдилъ, того вѣно побѣдило.

Овоѹ то дѣла, коа вѣно производитъ, за то поговорица есть: Дobre пѣанице, велике кѣрѣе. У вѣнѣ заключѣна есть кѣрѣварска лѣвовѣ. понеже у кога вѣно чѣзе, у тога идѣтъ сѣ вѣномъ кѣпно и сала похѣтъ смѣтрѣти за тѣбѣмъ женама. И гдѣ виши быба кѣрѣварство, прѣководѣнство, и кровосмѣшнїе, развѣчъ уобжирѣствѣ и пѣанствѣ?

Многѣи

Многіи сотворитъ у піанствѣ нечистотѣ, а кажда отрѣзнется, то сами себе гнѣшаются и проклинаютъ. Піаница творитъ много, говоритъ Сеника упомянута 84. а кажда отрѣзнется, сама стыдитъ. Свѣтъ Августинъ кажетъ ужасный примѣръ за нѣкогда Квіріала Испанскаго Гражданина Сына, кои опиавши, мать свою уредатѣю тако насилувати хотѣо, что она отймаючися, морала дѣте помѣтнѣти; потомъ убѣдоуе две свое крове Оутре насилувати, и какш оне не даде, то она едина смѣртнш раню, и отца, кои то вопити дошао, убѣо на мѣстѣ. Заиста піаный члвкъ нѣ ни мало лѣчшій ш скота.

Читаю у Исторіахъ, что нѣкій монахъ имавъ обычай къ нѣкому въ градѣ мѣщанинѣ на конакъ приходити. онъ бывъ бѣма жестокогѣ житіа и служію бѣгъ потомъ и молитвами, ради чѣа многоа терпѣш ш діавола искѣшеніа. Еданнытъ говоріш Монахъ къ діаволѣ: дѣше нечистый, ца требѣшъ ты ш мнѣ, да веѣ покой ш тебе имати могѣ? діаволъ шговоріо: Избери себѣ шове три вещи: учини блѣдъ съ Господомъ, кождъ кое ты приходишь бычай

ИМА-

имадшъ, Монахъ казао ѣа то учинити неѣю. діаволъ говоріо: учи нѣна мѣжа; монахъ казау, да Гдѣ сохранитъ мнѣ ш того. діаволъ говоріш: поне опиѣ еданнытъ въномъ; Монахъ казау: то хоѣю учинити, и такш шшло угада и опиѣ, отишао на предѣнный свой конакъ, и учиніо блѣдъ съ истомъ Господомъ. А какш мѣжа застау, и нѣга побаш и бити хотш, она бранившия убѣо мѣжа, и такш учиніш ѣа три порока у еданнытъ. Пацианъ назвау по справедливости піанство престолнымъ градомъ у провинціи порокшъ. Августинъ у словѣ ш Трезвѣсти, гл. I. (тѣ. 9. стр. 688) говоритъ: чрезъ віно чистота погѣбала, и многіи чрезъ то прѣстали. И у словѣ 33. ко уединеннымъ пиштъ: Піанство естъ мати всѣхъ солъ, сѣтра всѣхъ похотѣи, и отца всакиа гордости. И паки у словѣ 64. икоже огнь у догъ съхоѣ зажигаетъ херстіе, такш піанство портитъ тѣло, и дѣшъ кѣпш съ тѣломъ бергетъ въ пожаръ тажкихъ грѣховъ. Свѣтъ Златобитый у Бѣдѣ 17. (том. 5. столп. 740) говоритъ: Ничтоже діаволъ такш прѣатш какш піанство, понеже естъ исто-

УЧИКА ?

чникъ и родитѣль всѣхъ свѣхъ. Н у Бѣ-
ды 58. на мат. дѣла не соверши (том.
2. столп. 490) говоритъ: Коль лѣвѣйшій
есть ослъ, и коль израдѣйшій есть Пса
паче пѣаницы? Августина и Басиліи великій:
пишутъ: Винопійцы шъ дають себѣ всѣмъ без-
стѣдствамъ, что и самѣ немощныи скоте у
нечистоты превосходятъ; ибо скоты законъ
естества посягають, а овій ищутъ у мѣжи-
скихъ женскаго, и у жінъ мѣжскаго.

Обжирство и пѣанство есть мрежа, ко-
юмъ діаволъ разнучне грѣхъ сабира, равенъ
какъ у одной нечтой воды разнучно ка-
бре мрежомъ прибавитсе; и Августина пра-
ведливо говоритъ: пѣанство есть прѣаный
діаволъ, лѣзвѣный Островъ, сладкій грѣхъ,
тко то имаде, тай себѣ нѣма, кон то чини,
тай не творитъ грѣха, но самъ есть са-
виный грѣхъ. Н Оригенъ говоритъ: Пѣан-
ство творитъ Человѣка скотомъ, крѣпкого
немощнымъ, и памятного безумнымъ.

Анахарзисъ, какъ шъ нѣмъ Лирцій пишетъ,
хотѣвши свое прѣанство шъ пѣанства саубвати,
совѣтовавъ нима смотрѣти прилѣжнъ на без-
стѣднѣ

стѣднѣ нравѣ и безуміа пѣаницы. Лакѣдемо-
нани и Спартицы хотѣвши дѣтѣмъ своимъ
пѣанство у мирзотѣ привести, представали
прѣдъ нихъ пѣанѣ слѣге и рабѣ, кон аки безъ
ума бѣкали, бѣлисе, скакали, пѣбали, по-
сѣртали, падали, и себѣ то нѣбаластво чини-
ли, что пѣаницы чинятъ. Солонъ, еданъ
изъ седмьхъ Грецкихъ Мѣдрѣшесъ, междѣ
прочими законами, давъ Афинаншмъ и такий
законъ, что бы они умертвили Вназа,
кон бы у пѣанство даше. Пятакъсѣ, тако-
же еданъ изъ седмьхъ Мѣдрѣшесъ, давъ
законъ, ако бы кон Пѣаница како блъ чини-
шъ, да слѣго каштигованъ бѣде, за пѣ-
анство грѣхъ и за блочинство; но ещѣ же-
точае за пѣанство, нежели за блочинство
каштиговати надобѣшъ, говоритъ Аристотелъ.

Были обаче нѣкіе Мѣдники, наипачѣ Авицена
Хишпанецъ, и Газисъ Арабанинъ, кон до-
казывали, что къ заравлю слѣжитъ, кад-
кадъ шпитисѣ. Іаковъ Сѣлвій говоритъ, что
бы крѣпость жѣлѣдка не ослабѣла, полезно
есть сакого мѣца еданнѣ опитисѣ: Но
оба мнѣнія всѣ бѣма неосновательна и бѣма
нехрѣтіанска; можнъ быти что самы оны

Медики любилъ каждаго поднапити, такъ и дрѣвнѣе не возбранявали, или паче допѣщали упивати, что бы они не были самыя пѣаницы, какъ и данася есть между Медики такъовыхъ, изъ коихъ нѣкои любящи пити вино, болѣстниковъ оное пити не возбраняютъ; нѣкои радъ пѣютъ Вафъ, и болѣстниковъ оное пити допѣщаютъ; нѣкои же вина не пѣютъ, за то не токмо болѣстниковъ, но и здоровыхъ пити оное не поглабляютъ. Но бѣдальство есть, страсти нѣкогда, ако и мудрога члвѣка слѣдовать. Были славнѣйшіе Медики, какъ Ипократъ, Галинъ и Діоскоридъ, кои ни мало у томъ не соглашались предиченнымъ смозбродамъ. Правда что Ипократъ у своихъ Афоризмахъ пишетъ, да вино кандайское пѣно служить противъ боли оуи, ако сирѣчь она болю пришла ѿ нѣке хладне и дебле матеріе; обаче не слѣдуетъ изъ того, что бы опитися требало, понеже тогда бы очима не исцѣленіе, но больше поврежденіе слѣдовало.

За содержаніе здоровья нѣма лучшаго средства, какъ трезвеніе, коимъ наипаснѣйшія болѣзни исцѣлаются. Свѣтъ Амбросій ѿ

Ном

Номъ и Кочинъ гл. 11 (Том. 4. столп. 953) говоритъ: Трезвеніе ума есть лекарство тѣла. Августинъ ѿ трезвеніи, гл. 1. (Том. 9. стр. 684) пишетъ: трезвеніе есть чистота ума и члвкъ, и покровитель всѣхъ члвкъ и цѣлаго тѣла.

Ипократъ говоритъ: Блгоу силно вредитъ много спавати, много бдѣти, много пити, и за то же, что блгоу насиліе творитъ, отметати надобно. Пѣанство блгоу насиліе творитъ, дакле оное отметати треба; ибо троимъ тѣла и ума частямъ, то есть Сердцу, жигрицамъ и мозгу, пѣанство вредитъ. Сверхъ того, Тко запрещаетъ то, что блгоу допѣстію, и допѣща, что блгоу запретию, тай противитъ блгу. Медики пѣанство допѣщаютъ, допѣщаютъ что блгоу запрещаетъ, дакле такъои медики противитъ блгу и нѣговой воли. И тко такъ продерзъ и немилосердъ бѣдетъ предпочитати члвческе Уставу заповѣдемъ Бжїимъ? Азѣ блгу, нежели члвчскимъ повиноватися, говоритъ цѣнное писаніе дѣян. 4.

С 2

Вѣтъ

Есть истина, что величайшіе и славнѣйшіе люди ѿдавались на пѣанство, но были бы они еще славнѣе, ако бы были у трезвенію пребывали. Пишѹтъ за Александра великогѹ, что онѹ кѣнопитіемъ себе дръбѣ приосходѹш, но чрезу то самоѹ онѹ свѹ свою прежнюю славу помрачѹю, а наконецъ и живота лишѹюся. Онѹ при едномѹ обѣдѹ имаячи 20 лицъ, свакомѹ по еданѹ бокалѹ напѹш, и свакомѹ спѹтъ, кон нѣмѹ напили, ѿпѹш, а потомѹ спавш два дна и две ноки не разбѣдившисѹ. У овакокомѹ своѹмѹ пѣанствѹ убѹю онѹ напавшисѹ свое прѣателѣ, какш Валѣфина, Филотѹ, Парменіона и дрѹгихѹ, а убѣеніе нѣгова вѣрнѣйшигѹ сердечного дръбга Кавта у Византіи есть доволно извѣстно. Кавтѹ обличѹю Александра нѣколикими погрѣшками, кое Александрѹ пѣанѹ бѣдѹки стѣрпѣти не магао, но дѹхомѹ пѣанства разарившисѹ пробола Кавтѹ насквозѹ, ѿчѹга онѹ одма мертавѹ паш. У оваково - то бѣиство и тѹранство приводитѹ пѣанство члѣтка. Сѣника пишѹтъ: Александрѹ при едномѹ обѣдѹ упившисѹ убѹш своѹга напавшѹгѹ дръбга Кавтѹ, и кади испаваш, признаш своѹ погрѣшкѹ,

и

и у таковоѹ жалость и раскаяніе паш, что и сама себе убѹти хотѹш, и зато чрезу нѣколикое време затворѹюся, и ѿ жалости, стыда и срама никомѹ навѹтисѹ не хотѹш. Многи писатели вѣрѹютѹ, что онѹ ради того наипослѣ отравленѹ. Это плодѹ пѣанства!

Не менше убѣиство бываѹ ѿ пѣанства и при Гозбахѹ, кое ради нѣкогѹ особливѹгѹ весела быва, какш славяки домашнѣ празднике, творѣки женидѣ и прочаа, гдѣ бѣзѹмный обычай есть, что за зараваѣ не токш свакогѹ присутствѹющѹгѹ, но и сроднишѹ газдинѹхѹ или дрѹгихѹ лицѹ, кон далеко живѹтъ, а кадкадѹ за Дареве, за Сѣенике, за магистратѣ, за воинство и за прочѣ стогѹки, по рѣдѹ пѹтѹ. И кадѹ чаша испѣна бѹдетѹ до капле, то вѣтъ на покатѹ, то одма наполнетѹ, дадѹтъ оноѹмѹ кон пѹю, и обѹй дартѹ оноѹмѹ, коѹмѹ напѹю, такш редомѹ. У оваковѹхѹ слѹчаѹхѹ не разсѣдабасѹ, кон можетѹ и кон не можетѹ пити. Почитѹютѹ за неприѣтѣла оногѹ, кон пити ѿричѹтъ, ради чѹга не рѣдко кавга и кой за отмаченіе слѣдѹетѹ. Бѣзчѣстнѣйшѹй и Тѹранскѹй обычай! Сѹтѹй Амвросіи углавы 17.

и Или и постѣ (том. 4. столп. 1132) говоритъ: Околько великое беззвмѣ! да пѣмо за зараваѣ царско, и тко непѣтъ, повинна естъ: нбо не любѣтъ цара, кой за зараваѣ нѣгово не пѣтъ. Читамо у Исторіи, да Ахасфера сына Даріевъ учинѣ Гражданшмъ Евскимъ законъ что бы при обѣдахъ никто не дрзну дрвога къ пѣю принѣждавати, но свакій по своему произволію, кадъ хоѣе и колику може, да пѣтъ. Принзрѣдннй законъ! Ови несмысленныя скоты, говоритъ златобѣстнй, ѣдѣтъ и пѣютъ до доволѣства, а не више. Оса пѣтъ многу обаче не више, разѣт колику по вѣстѣтвѣ трѣбѣтъ. Нити можѣтъ Чавѣкъ бола, Оса, или краѣв натѣрати више пити. Какш дакле ты хоѣшъ такова бѣдала быти, да ты развмнога чѣтка горшнмъ Оса учинити нишѣ, кадъ нѣга натѣрѣшь пити више, неголи вѣстѣтвѣ нѣгово можѣтъ.

Лакедимоняни и Спартацы тога обучалъ, что бы еданъ дрвога къ пѣю принѣждавали, ниѣ никадъ прѣимити хотѣли, какш Лакедимонскій Стихотворица Аденій пишѣтъ: Но и у Спарты естъ похвалннй овай обычай,

да свакій по своей боѣ пѣтъ. Истинъ Аденій чѣвши нѣкогда, что у нѣкоихъ мѣстахъ люди принѣждавали кѣ пѣю, сказашъ: Не принѣждаваѣтъ ли и кѣ тѣлѣ? урѣзъ что даваш развмѣтти, да колику бѣдала и беззвмна вещь естъ итога принѣждавати вѣсти, толику бѣдала и беззвмно естъ принѣждавати пити онога, кой жеданъ ниѣ. Ты зовѣшь нѣкога на обѣдъ, и говоришъ, что ты нѣга, какш Пріатѣль Пріатѣла зовѣшъ; акое такш, то защо принѣждавашъ нѣга пити, защо ты какш Пріатѣль нѣмѣ, какш Пріатѣлю на волю не оставишъ, да онъ до вѣстѣтвенне вѣстѣтѣи ѣдѣтъ и пѣтъ? Какое то пріатѣлство, какеа любовь, что ты своего госта до толику натѣрѣванѣмъ пѣка довести старашѣ, да онъ опившнѣ изгвѣнтъ чѣства, у болей паднѣтъ, вратъ, или ногѣ, или рѣкъ покрѣвѣши сломѣтъ, и на послѣ живота лишнѣ. Константинъ ниѣ ты Пріатѣль, но непріатѣль и конѣнш чѣйца твоега пріатѣла и Госта. Августина у словѣ первема въ нѣмъ 17 по сошествіи (тѣ. 10 стр. 781.) говоритъ: Тко дрвога принѣждава паѣ потребе пити, меньше бы бо учинѣшъ, ако бы тѣло нѣгово мѣчѣмъ

раніш, нежели что дѣшѣ нѣговѣ піанствомъ сѣчета. О несчастіе рода члвчческаго! колы многіи есѣ, кои піане принѣждають паче потребе пити, а предѣ брати просящимъ нити еднѣ чашѣ дати хощѣ.

Гранвелланъ, Генералъ Цесаря карола V. при едной Гозѣмъ сказахъ Газды: Акое праведно благодарити оныма, кои призвавши Госте какшъ люде, шпѣтѣтъ ихѣ какшъ безѣмне скоте, то и я вамѣ благодаримѣ.

Горе обаче томѣ, чрезѣ когѣ натериванѣ къ пикѣ, бѣде нѣкоемѣ какѣ нескѣ, таковшъ заиста има Бѣшѣ давати; какшъ равеншъ и онаѣ, кои самоволншъ чрезѣ мѣрѣ піетѣ и упивае, и слѣдователншъ тѣло свое и дѣшѣ кѣпншъ убивѣ, и зато какшъ самовѣйца не бѣдетѣ безѣ страшнаго шѣ Бѣа наказаніа остатисѣ.

ГЛАВА Г.

О вѣновѣ лозѣ, и ѡ сѣтитѣхѣ и койтѣхѣ плодѣ еѣ.

Спаситель говорѣшъ ученикомѣ своимѣ: Азѣ емѣ лозѣ, вы же рождѣе. Іѣан. 15. 5.

ТАКШ

такшъ славенскіе преводники превѣли; а мы Серѣбли именѣмо оѣ лозѣ, за кою Спаситель говоритѣ, чокотомѣ, а рождѣе лозами, и такшъ вѣноградншъ чокотѣ сѣ лозами естѣ свакомѣ изѣѣетѣнѣ, почемѣ описаніа и не требѣтъ. Лозѣ надлежащимѣ образомѣ поставлена ѣ земѣю, бывѣ смала помалѣ чокотомѣ, изѣ когѣ потомѣ више лозѣхѣ проиходѣтъ, и плодѣ, то естѣ грозѣе приносѣтъ. Лозѣ обаче есѣ различнѣ, по различію сѣтѣтѣвѣ или положеніа странѣ и мѣстѣ, гдѣ оне растѣтъ. а разность оѣа оказѣтѣсѣ ѣ грозѣю, шѣ конхѣ нѣкое естѣ еѣлоѣ, нѣкое жѣтоѣ, нѣкое черѣлено, нѣкое темншъ черѣлено, а нѣкое зеленикасто. еѣе ѣнѣкогѣ грозѣа зернѣ есѣ крѣпна окрѣгла, ѣ нѣкогѣ крѣпна дѣѣласта, а ѣ нѣконхѣ ситна; нѣка слатка, нѣка кислобѣта, а нѣка слатка сѣ смирисомѣ тамнѣновымѣ, и ово именѣмо ради тогѣ тамнѣникомѣ.

Вѣно не иное что естѣ, разѣѣ изѣ Грозѣа изѣѣѣнншъ сокѣ, кои ѣ почетѣхѣ именѣтѣсѣ Мѣтѣ, а кадѣ преврѣтъ, тогда вѣномѣ нѣга наричѣмо. Оноѣ бывѣ разнѣгѣ коѣора по разности грозѣа, какѣсѣмо напредѣ

Михаилъ С. 5. рекли,

рекан, сирѣчь бѣлое, жѣтое, зеленѣкастое, червѣное, тѣмнѣе червѣное, и червѣникастое; прѣтомъ и въсѣхъ разнѣанъ имаетъ, нѣкое бѣ-но есть сладко, нѣкое каштро и кисловато; но и у естествовъ разность има, понеже нѣкое есть танко, сирѣчь что у стакавъ на сквозѣ свѣтло провидѣти, и нѣкое дебѣло, что едва насквозѣ провидѣти можно; Скврха того есѣ и свойства разна, понеже нѣкаа бѣна есѣ крѣпка, нѣка посредственна, а нѣка вѣсма слаба и водна ѿ себе, и ова разность быва ѿчасти по положенію сѣдѣла, гдѣ оно ро-дитсе, а ѿчасти по временѣ лѣта, кадѣ ка-кое лѣто быва, или жаркое или мокрое, понеже излишняя жаркость прежде времени, и излишняя, наипаче у августѣ и септемврѣю мокрота прѣмѣнава естествомъ своеѣмъ бѣна.

Намѣдущее бѣно есть оное, кое лѣпа чѣста и свѣтла колора, прѣятна мѣрса, естество танка или прозрачна, свойства крѣпка, и ѿ едне годѣне или малѣе више старо; оваково бѣно укрѣплава се естествомъ у члвчкѣ силѣ, развѣселава жизненна чѣства, укрѣплава и согрѣва слабѣи и хладнѣи мозакъ; ползѣ-

ета

ета жѣлѣдкѣ производити у нѣмѣ свѣрненіе тѣла, приносѣтъ охотѣ къ тѣлѣ, творѣтъ чѣтѣю кровь, подаѣтъ лѣпѣ чѣтѣтъ образѣ, разгонѣва дебѣлѣ и гѣстѣ сѣмѣнѣ, тѣра чрѣнѣ и знѣнтсе причѣнава. Ползѣтъ такожде онымъ, кои чрѣзѣ долгѣю болѣтъ изнемоѣ-али; свѣрха того всѣлѣтъ сѣраце, прогонѣтъ скорби и печали, и даѣтъ спокойнѣи сонѣ. Но ове добродѣтели бываѣтъ ѿ бѣна, кадѣ члвчкѣ оно укрѣпленѣи употребѣлава, а нѣмѣкренѣи употребѣлаемое приносѣтъ члвчкѣ сва она и дѣши и тѣлѣ неблагополѣчѣа, ѿ коихъ мы у главы второй говорѣли.

Бѣлое крѣпкое вѣсма старо бѣно есть вред-нѣно главы, и привѣдѣтъ члвчкѣ у слабость, причѣнава такожде дерктанѣ и подобне болѣ-ти, наипаче кадѣ тѣко оно неперѣстанѣи и многѣи пѣтъ.

Стара сладка бѣна есѣ полезна въберегамъ и бѣшики. Такова бѣна есѣ добра и за те-кѣще вѣде, и кои ѿколо себе разѣдаваѣтъ, кадѣ съ ними парѣтсе и испѣраѣтъ. Дѣоско-рѣдѣ пишетѣ, что неопрана фрѣшка овѣчѣа кѣна у таково бѣно чмочѣна, и на фрѣшке ранѣ и жаркѣ ѣтоке поставѣна, ползѣтъ.

Сладкое нокое вѣно, кое еще не свѣмѣлѣ приврѣло, творитѣ дѣбѣлю и гѣбѣлю кровь, затвора малѣ жилице у черной жигерицы и слезины, надима тѣло, причинава многе вѣтровѣ у тѣлѣ, и творитѣ тяжке спове.

Мѣста не многу главы вредитѣ, размѣкшава тѣлѣ и отвора столицѣ, обаче чрезъ уринѣ не лакш исходитѣ.

Кисловато вѣно, кое сирѣчь нѣе дозрѣло, стѣжитѣ, обаче желѣдокѣ есть полѣзно, укрѣплава нѣга, и движитѣ шчрѣватыхѣ жѣнѣ не обѣчнѣ охотѣ кѣ тѣлѣ; таковое вѣно ползѣетѣ и у проносѣ, то есть у излишней столицѣ, обаче причинава скорш запорѣ чернѣ жигерице, слезине и матѣрице, и трѣднш чрезъ уринѣ исходитѣ, зато онѣи, кои гонорю или кѣрбарѣкѣ боикѣтѣ имаѣтѣ, могѣтѣ ово вѣно у потреблавати.

Червѣное загаситое дѣбѣлое вѣно тяжело у желѣдокѣ сваривае, и споро кѣ бѣшики идѣтѣ; отѣгощава главѣ и скорш упива: затвора такожде жилѣ у черной жигерицы и слезины, стѣжитѣ желѣдокѣ; обаче больше напива нежели дрѣго вѣно, и умножава кровь.

Червѣ-

Червѣлиникастое вѣно, кое содѣржава сирѣчь срединѣ бѣлости и червѣлости, есть зараво, понеже не даѣтѣ толико многу жара, нити отѣгощава главѣ; и за то старѣе и немощнѣе люди могѣтѣ нѣга сѣ ползѣомѣ у потреблавати.

Жѣтое вѣно, кое созрѣло, есть желѣдокѣ полѣзно, раздѣлавае скорш по тѣлѣ, главы не многу вредитѣ, и чрезъ уринѣ скорш исходитѣ.

Бѣлое слабое и танкое вѣно, кое само шч себѣ нѣколику водно, есть главы и кѣберѣгамѣ полѣзно, ползѣитѣ такожде желѣдокѣ, раздѣлавае скорш по тѣлѣ, производитѣ нѣколику и сварѣнѣ; подава прѣкнѣю вредѣтелнѣю мокротѣ, тѣра уринѣ и зной, а можнш и у трѣднѣной грознѣици онѣе употреблавати. Все на горахѣ растѣтѣ, есть заравѣе, нежели сѣ равнѣице. Таковое горѣкое вѣно есть наипаче старѣмѣ людѣм, какш младѣнѣмѣмѣ малѣко, полѣзно; понеже раскѣваша онѣе нѣново сѣхоѣ свѣйтѣс, согрѣва нѣновѣ хладнѣсѣтѣ, развѣлава нѣхѣ у пѣчадѣ, укрѣплава и напѣтава нѣовѣ ослабѣлѣе жѣзнѣннѣе силѣ, каѣз онѣи нѣга у мѣтрѣннш употреблаваѣтѣ.

Чер-

Червѣнное, на подобіе рѣвина, вѣно напитавѣ болѣе, нежели бѣлое, и лѣпшѣ кровь творитѣ.

Онаа вѣна, коа нѣколикѣ сладости у себѣ имаѣѣ, есѣ многу зарѣѣѣ ѿ дрѣвнѣхъ, понеже воднаа и кислаа мокрота жаромѣ солениымѣ ѿ большѣи части ѿ нихъ двигнѣта, а ѿ тога и происходитѣ нѣмѣ прѣятнѣи и сладкѣи вкѣсѣ.

Свойство вѣна можнѣ напѣвѣше познати по вкѣсѣ; понеже каковымѣ онѣ на языкѣ покажетѣ, такѣ потомѣ и добротѣ и крѣпостѣ нѣговѣ почитати. И каде нѣкое вѣно языкѣ прѣятно, то онѣ и желѣдкѣ не бѣдетѣ противно, и оваково вѣно имаѣ неравнѣннѣю силѣ напитавати, и сеи внѣтренне составѣ крѣпити. Наипачѣ Иностраннаа вѣна имаѣѣ междѣ нашимѣ вѣнами преимѣщество.

ГЛАВА Д.

О ИНОСТРАННЫХЪ И ВЕНГЕРСКИХЪ ВѢНАХЪ.

Хишпанское вѣно естѣ междѣ иностранными вѣнами изряднѣйше. Оно естѣ весьма

сладко

сладко и нѣколько гѣсто, но притомѣ весьма жарко. Вѣ угащаванѣ жаждѣ ово вѣно весьма не годитѣ, и за то у Германѣи нѣга више за лѣкарство, нежели за простое питѣ почитѣютѣ, понеже укрѣпѣлаа и согрѣва такѣ желѣдокѣ, какѣ и глаѣѣ: и за то ово вѣно, равнѣ какѣ ракѣю, весьма умѣрнѣи употребѣати, и сѣ пишкотами изѣмакати треба. У Германѣи тѣжетѣ, что весьма рѣдко тамо торговцы правое Хишпанское вѣно привозѣтѣ; вмѣсто тога сочиняютѣ изѣ меда исуѣщеннѣхъ розинки и лакѣ смѣшенѣе, и такѣ варяѣи продаютѣ за Хишпанское вѣно.

Канарійскій Сектѣ естѣ малѣ что не равнѣ Хишпанскомѣ, кромѣ у крѣпости не такѣ. Однако оваи Канарійскій Сектѣ естѣ много прѣятнѣе, какѣ и за желѣдка лѣвѣи и годнѣишѣи, кога онѣ напѣвѣше согрѣва, охотѣ ка ѣлѣ подаѣтѣ, и сварѣнѣ производѣтѣ. Но и сѣ овимѣ сектомѣ постѣпаютѣ торговцы лажнѣво, какѣ и сѣ Хишпанскимѣ вѣномѣ.

Французска вѣна идѣтѣ по справедливости за Хишпанскими, понеже онаа есѣ такожде

всѣма

всма жарка, но притомъ сладка, и прїятна за питїе. Междѹ обима есть наипаче познато вїно Бургѹндское, Шампаньское, Фронтинакъ, и мѹшкатное.

Бургѹндское вїно есть самое прїятнѣйшее и здравѣйшее, была бѣлое и загарито червленое. Ово послѣднее превосходитъ добротомъ бѣлое. Ово вїно имаетъ прїятный вкѹсъ, укрѣпляетъ и согрѣваетъ желудокъ, и свѣдѣннѣе; однакъ за трапезѹ не весьма годится, понеже есть весьма жарко или жестоко, и сваренїе еѣла више еопещива, нежели производитъ. Обаче послѣ сваренїа около четвертого часа по полѹдни можно по еднѹ или двѣ чашнице пити, и тогда была за желудакъ изредное средство, кое у желудка остатакъ еѣла добро сваритъ.

Шампаньское вїно есть лучшее Бургѹндского понеже оно по вкѹсу есть сладше и прїятнѣе, и болѣе напитаетъ. Почему и имаетъ силѹ желудакъ призрѣвш укрѣпити и сваренїе производити; а при томъ чрезъ уринѹ скорѹ выходитъ.

Фрон-

Фронтинакъ имаетъ прїятный вкѹсъ, и даетъ силѹ желудкѹ; напротивъ того не много глабы прїятна; понеже много пиемо, отїощава силѹ, и причиняетъ нїей велике болѣзни. Но када пиемо бѹдетъ какъ лекарство, то укрѣпляетъ и развѣсляетъ все живннне силе, и творитъ члѣвѣка фришка и весела.

Мѹшкатное вїно, понеже оно растетъ у истой провинціи, гдѣ и фронтинакъ, то они токмо у ономъ разникѹютъ, что первое есть бѣлое, а дрѹго червленое. Мѹшкатное вїно есть призрѣное, благовѹное и славное питїе, и много ползѣетъ хладномѹ и варити немогѹщимѹ желудкѹ.

Ова вїна вообще сѣбѣ весьма жестока, и зато никада при трапези за угашенїе жаждѣ, но токмо послѣ еѣла ради укрѣпленїа желудка по еднѹ или двѣ чаше попити.

Италянскіа вїна сѣбѣ также весьма жестока, обаче весьма прїятнога и сладкога вкѹса, укрѣпляютъ желудакъ, и помагаютъ нѣговѹ безполѣзнью мокротѹ. По колорѹ сѣбѣ вїна Италянскіа нѣка червена, а нѣка бѣла:

D

НО

НО ОБА ЕСЬ ВІСМА ЖИТОКА, И БІЗЪ ПОМІШАНА ВОДѢ СЪБАВИХЪ ПИТИ МОЖНО.

ФЛОРИНТИНСКОЕ ВІНО ұпроносахъ и ұ Сердоболы вѣсма слѣжитъ, понеже имаде особливѣю силъ стизати и затворати. Главного бо-йства єсѣ и онаа вѣна, коа растѣтъ ұ Краієствѣ Неаполитанскомъ, ұ Сициліи Коринки и по дрѣгимъ мѣстамъ, до коихъ прина-дежитъ и

ВЕЛІТАІНСКОЕ ВІНО, кое єсть призредное здравое и благовѣсноє питіє, имѣюще силъ же-ладакъ крѣпити, и све жизненне силе развѣс-лабати.

Междѣ вѣнами, коа на Архипелагскихъ о-стровахъ родитѣ, єсть призредное вѣно, и менѣеое по островахъ

МАЛАВІЯ. Око вѣно єсть вѣсма сладко и благовѣсно, подобное Ванарійскому сѣкѣ; оно ұкрѣплава желдакъ, и творитъ доброе скариніє. Притомъ имаде силъ вѣсма согрѣба-ти и изѣшавати, и потомъ вѣсма ползѣтъ мокротного и хладного єстества людемъ, а напаче онѣмъ, кои водниѣ болиѣтъ имада.

ВІНО

ВІНО КЎРКОЕ, родитѣ ұ островахъ кѣпрѣ, и єсть такожде междѣ благороднѣйшими вѣ-нами, кое вѣсма изредно желдакъ ползѣтъ, и своєю проницателною силою распространяє по вѣсмы тѣлѣ.

НѢМЕЦКАА ВІНА єсѣ многоразлична. За-намаѣша почитѣтѣ Ієнискаа, Мозельскаа и Майнскаа. Потомъ слѣдѣютъ Нисарскаа, Франконскаа, Австрійскаа, Тѣролскаа и дрѣ-гаа вѣна.

Къ вѣнамъ Вѣрнагш Гейнскагш крѣга прина-дежитъ и вѣзарское, такъ чревденное, какъ и бѣлое. Ова вѣна єсѣ доста житока и ог-невита, изредного вѣдса, и ұгодна желдакъ. Обає не надобно съ ними опитисе, понеже вѣсма отгощаваѣтъ главу, и велике нїю бо-лѣтиѣ приинаваѣтъ.

Ніже Ландави на планинахъ растѣщаа вѣна привоходитъ єще вѣзарское, понеже єсѣ здра-вѣє.

Недалеко ш Острабѣрга ұ алъ Дорлсхайма на планини зовомой Алтінбергъ, родитѣ око-бливо изредное, здравое и благовѣсноє вѣно.

Д 2

КОЕ ЖЕЛѢДКѢ СЛѢЖИТЪ, И ИМАДЕ СИЛѢ БѢБРЕГЕ И БѢШИКѢ ЧИСТИТИ, И КАМЕНЬ И ПСАКА ТЕРАТИ.

МЕЖДѢ СВИМА ГИЙНСКИМИ БІНАМИ ИМАДѢ ПРИМѢЩЕНІЕ БАХАРАХСКАА И ГИЙГАВРСКАА; ПОНЕЖЕ СЕБѢ СВАГДА МНОГѢ ПРИАТНІКІ, И ВКѢСНІЕ, НЕЖЛИ ПРОЧАА. СЕБѢ ВІСМА СВѢТЛАА И БИСТРА, И СИЛѢ ИМАДѢ СОГРѢВАТИ, УТОЧАВАТИ, И РАЗДѢЛАВАТИ. И ПОТОМѢ СЛАБОМѢ ЖЕЛѢДКѢ ВІСМА ПОЛЗѢЮТЪ, ИБО НЕ САМО НѢГѢ НАИЛѢУШЕ СОГРѢВАЮТЪ, НО И ХЛАДНѢЮ И ГѢСТѢЮ У НѢМѢ СЛОНѢ ПОПРАВЛЯЮТЪ, РАСТАВЛЯЮТЪ И ИЗВОДЯТЪ; И ПРИТОМѢ СВАРЕНІЕ ПРОИЗВОДИТЪ, И СВА БИВѢТРИНАА ИЗРЕДИШ У КРѢПЛАВАЮТЪ. НО ЗА ПРОСТЫЙ НАПИТАКЪ ПРИ ТРАПЕЗИ НИГОДИТЕСЬ, ПОНЕЖЕ СЕБѢ ВІСМА ЖЕТОКА. ПОСЛѢ ЧЛА УМѢРЕННШ У ПОТРЕБЛЕНА ВІСМА ПОЛЗѢЮТЪ ЖЕЛѢДКѢ.

МОЗЕЛКАА БІНА СЕБѢ ТАКОЖДЕ СВѢТЛИНА, ЧИСТА И БИСТРА, ИМАДѢ ПРИАТНЫИ ВКѢСЪ И ПОЛЗѢЮТЪ ЖЕЛѢДКѢ. ГДИ НЫОВА У МѢРЕННОГѢ СВОЙСТВА ПОДАЮТЪ ВЛИКѢ ПОМОЩІЮ У БОЛѢТИЦАХЪ БѢБРЕГШЕЪ, БѢШИКЕ И ЧАЛАНКШЕЪ. ОДНАКШ СТААТИ ЗАДѢГО НЕМОГѢТЪ, ИЗЪАТО ПОСЛѢ ЕДИНѢ ГОДИНЕ ИМАДѢ ПОПІЕНА БЫТИ.

Некар-

НЕКАРКАА БІНА ИМАДѢ ПОУТИ РАВНОЕ СВОЙСТВО, ТОКМО НЕ ТАКШ ЖЕТОКА, НО МНОГШ МІКША НЕЖЛИ МОЗЕЛКАА. ЗА ПИКЕ ПРИ ТРАПЕЗИ ВІСМА ГОДИТЕСЬ, ПОНЕЖЕ СЕБѢ ПРИАТНОГѢ ВКѢСА. ЖАРКИМЪ И СѢХѢЮ БОЛЕСТЬ ИМѢЩЫМЪ ЛЮДѢМА СЕБѢ НЕ БЕЗЪ ПОЛЗЕ, ТАКОЖДЕ ИМАДѢ СИЛѢ, БѢБРЕГЕ И БѢШИКѢ ЧИСТИТИ, И ПЕЧАНОѢ НЕЧИСТОТѢ ИЗВОДИТИ. НО ИОВА БІНА ЗАДѢГО СТААТИ, И НА СТРАНѢ НОШЕНА БЫТИ НЕ МОГѢТЪ.

ФРАНКОВКАА БІНА СЕБѢ СВАГДА БЛАГОВКѢСНА: ПЕРВЕ ГОДИНЕ БЫВАЮТЪ НѢКОЛИКШ КАШТРА, А ПОТОМЪ МІКША И ПРИАТНА.

ТҮРОКАА И ДВ҄СТРІКАА БІНА СЕБѢ ПРИАТНА ЗАПИКЕ; НЕ ОТИГОШАВАЮТЪ ЖЕЛѢДКА НИ МАЛО, НО ПАЧЕ ПРОИЗВОДИТЪ СВАРЕНІЕ. ОДНАКШ, ПОНЕЖЕ ЖАРКОСТІЮ СВОЮ СИЛШ ИЗВѢШАВЛЯЮТЪ, НАДО НШ НИХѢ СВАГДА У МѢРЕННШ ПИТИ; ПАЧЕЖЕ, ТКОЕ СЛАБѢ У ПЕРЕНМА, ДА НИМАЛО НЕ ПІЕТЪ.

ВЕНГЕРКАА ИЛИ МАЖАРСКАА БІНА СЕБѢ ДОБРА И ЗАРАВА БІНА, ОДНАКШ ПО ПОЛОЖЕНІЮ ПРЕДѢЛШЕЪ И МѢСТА, ГДѢ ОНАА РОДИТЕСЬ, БЫВАЮТЪ ЕДИНА Ш ДРѢВИХѢ АЛѢША.

ТОКАЙСКОЕ БІНО ЕСТЬ БЛАГОРОДѢЙШЕЕ МЕЖДѢ СВИМА, И СВА ДРѢВГА ПРЕВОСХОДИТЪ. И

Д 3

МАДЕ

маде сладакъ и прїатана вкѣсъ, укѣплава
жаѣдакъ, производитъ сваренїе, развесава
све жизнїне силе, и творитъ цѣлога чело-
вѣка бѣслимъ. Ово вїно имаде по справедли-
вости и предъ свима иностранныма вїнами пре-
имѣщество, понеже главо, сердце и све составе
животне призредно укѣплава, и сваке боле-
шливе припадке лѣчитъ. Ово силъ имаде о-
но ш високого свога и теплога положенїа;
понеже наивѣще Токайское вїно родитѣ на
едной высокой планины, уредины кога многе
златне жале находили, и зато на Кориню
Чокотова чсто усмотрѣана многа златна
зернца. И какш страна оне планине есть ве-
сма жарка, то гроздїе вима укѣвае и сока
сладакъ бѣде, понеже посредствомъ жаркихъ
солнечныхъ лучъ болаша часть водне мокротѣ
избѣжити.

Старымъ людемъ, и онымъ кон у высокихъ
набѣгахъ и разсѣдїнїяхъ упражняются, по
една чашница токайского вїна вима ползѣтъ,
понеже оно не токмо свакѣ вредителнѣ мокро-
тѣ у жаѣдакъ нмѣѣ подава, но и све тѣла
и ума силе наивѣще у кѣплава и разфришка-
ва.

Почн-

Почитѣютъ еще за добра и здрава вїна та-
кожде Шопронское, Беликоварадское, До-
броценское, Бѣдинское. А Вашавская и Ми-
школская, акѣ по вкѣсъ и отлѣнна,
обаѣ свѣ вима крепна, и причиняютъ
различне болѣсти челоука, зато ш упо-
требленїа ихъ хранитисе.

Успемъ, а наипаче у Карловци и по нѣкимъ
Мѣтырамъ свѣ такожде добра и постоянна
вїна, обаѣ загасночеревица свѣ чрезъ мѣ-
ръ кѣпка. Вїно, кое у Карловци и по нѣ-
кимъ мѣтырамъ ш Берки изъ червенога фри-
шкога мѣта дѣлаютъ. и Шилеромъ нари-
чѣтъ, есть призредное здоровое питїе. Оно
ползѣтъ колоръ червеникастъ, и када пре-
стоитъ три или четыре года, то ползѣтъ
вкѣсъ предъзрадѣвшїй, и не иначе разкѣ послѣ
тѣла по еднѣ или двѣ чаше, какш кѣпителное
пити, понеже свѣ вима сильное.

В

ГЛАВА Ё.

О Подрѣмѣ и Бѣрадѣхъ.

ЧИСЛО I.

КАКО ПОДРѢМЪ СОДЕРЖАВАТИ.

Пенжирь или окна подрѣмна имадѣ быти са запада и сѣвера, и у зимѣ, кадѣ нѣ велика стѣжа, а шѣ запада или шѣ сѣвера танака и чистѣ коздрѣхъ идѣтъ, отворати ихъ, и за то надобно и мати на нима капке. Акое нѣ-кон подрѣмъ вѣма влажанъ, и шѣ того знон-те, то у пролетіи и у веснѣ, кадѣ фришакъ и танака коздрѣхъ быва, надобно подѣ вѣчѣрѣ пенжирѣ отворати и у ютрѣ ранш опѣтъ затво-рати, Но сваке весни придѣ Бѣрѣ добре сѣхе землѣ у подрѣмѣ посѣти; а старѣю землю изнѣсти, да бѣ влага не умножалася.

Надобно свагда подрѣмъ чисто держати, и за то сваке сѣботѣ нѣга и горѣ и долѣ, а наипаче измѣждѣ и изподѣ бѣради, и са-мѣю

мѣю Бѣрадѣ свѣдѣ около чистити, да бѣ гдѣ плѣсанъ не ухвятилася. Но и свакога дне са свѣтомъ осматрати бѣрадѣ, и плѣ-санъ са єднога или са дрѣгога бѣрѣта, а наипаче около врана и чѣпа крпомъ чисти-ти. Подваалки да бѣдѣтъ повѣсоки, что бѣ влага оздолѣ подѣ бѣрада не бывала. У лѣто треба брата и пенжирѣ затворѣне дѣр-жати, да бѣ солнце и жаркость солнѣчна не ухѣдила унѣтра, и тако бѣ хладность у по-дрѣмѣ пребыла. Главнымъ начиномъ и у зимѣ затворати, что бѣ стѣдѣнь не ухѣ-дила, и теплота да содержавася унѣтра. Притомъ и наипаче ухвѣати Подрѣмъ шѣ сва-кога, а наипаче шѣ Восточнога вѣтра, шѣ молніи и грѣмлабине, кадѣгодѣ то быва, по-дрѣма не отворати нити Пенжирѣшѣ, ка-кш и кадѣ облачно вѣма и дождѣ идѣтъ, да пребыва Подрѣмъ затворѣнъ.

Не носити у подрѣмѣ горѣкигъ угла, понеже пара и дымъ шѣ углѣваа єсть вѣнѣ шкодливо, и шѣ того снѣгъ гѣбѣтъ; а треба ухвѣати и шѣ свакога смрада, и ничѣга не носити, нити держати у подрѣмѣ, что хѣдѣый мирисъ и-маде, какш Сирѣз, бѣлый лѣкѣ, зѣйтинѣ,

коже, кислый кѣпсѣз и что дрѹгое таково, понеже вѣно нинѣ дрѹгогѣ, кромѣ единагѣ овоціа, тѣпѣти можѣтѣ.

ЧИСЛ. 2.

Какш Бѹрадѣ намѣстити.

Бѹрадѣ намѣстити на подваалѣ у подрѹмѣ тѣкимѣ порядкомѣ, что бы мѣждѣ нима помалко мѣста праздна оставалое, а равнш и покраи стѣне, да бы лакше и способно можи чистити бѹрадѣ, и у време нѹжде, ако бы кои обрѹчѣ пѣкао, дрѹгій намѣстити. И да бы вѣна у Бѹрадѣ не вѣтрили, ш чѣга лако добротѣ избѣжити могѣтѣ, надобнш вранѣ обвѣинѣ рогозомѣ добро ударити, и озгорѣ сѣ лѣпимѣ чистимѣ пѣкомѣ покрыти, нити начинати бѹрѣта, ако време нѣе чисто и лѣпо.

ЧИСЛ. 3.

Ѡ пригѣотовленію бѹради ради вѣна.

Знати треба, что стара бѹрадѣ, у коимѣ бѣанпѣтѣ, или вишепѣти вѣно было,

сѣ

сѣвѣ свагда лѹша, нѣголи нова. Ѡа сѣимѣ тимѣ надобнш и едина и дрѹга испаравати и испирати, и за примленіе вѣна чисто пригѣотовивши имати.

Новое Бѹрѣ, у коимѣ не было вѣно, можнш сѣ негашенымѣ крѣимѣ и водомѣ испарити, то сѣтъ метнѣти у Бѹрѣ нѣколикш негашена крѣя, и вѣсти доволнш водѣ, ника такш за данѣ и ноѣ паритѣ, потомѣ просѣвши тѣ крѣянѣ водѣ, вѣсти послѣ дрѹгѣ водѣ чистѣ, и испрати сѣ сѣимѣ ш крѣя, а послѣ вѣзварити дрѹгѣ водѣ, и кадѣ бѣде вѣла бацити вѣнѣтра соли и тогда вѣсти у Бѹрѣ, забранѣити добро и прѣметати сѣмо и тамш, и такш оставити за 24 часа, а потомѣ просѣти, и чистомѣ хладномѣ водомѣ испрати, метнѣти бѹрѣ на два пана, имѣ вранѣвѣ доле окрѣивши, да вода ищѣдитѣе и бѹрѣ добро осѣшитѣе; послѣ подметнѣти подѣ имѣ вранѣвѣ у кой Лѣвакѣ держати, и подѣ нимѣ. Бѣанѣ собѣдѣ сѣ ватренимѣ углѣмѣ, и метнѣти нѣколько бѣлогѣ Тамнана, ника димѣ у Бѹрѣ идѣтѣ, и одна забранѣити, да димѣ вѣнѣтра останѣтѣ, до насипана вѣна.

числ.

ЧИСЛ. 4.

ЕЩЕ ИНАЧЕ НОВОЕ БЪРЕ ИСПАРИТИ.

Наудбай листа орахова у време кадѣ орахъ цвѣта, осѣвши на безсолнечномъ мѣстѣ, и остави потомъ на такое мѣсто, гдѣ бы прахъ на оное не падало. И такъ на нѣко-лико дней прежде испана бѣна, увари у котлѣ доволно воде, и кадѣ почне вода стрѣбяти, бащи у ню онога листа, нѣка сокоспнш ври, потомъ истѣ такъ врѣлѣ водѣ успи у Бѣре, кое прекалюй сѣмо и тамо, и остави такъ за два дня добро затворено стаати, а мѣкю тимъ почне прекалюй; послѣ просѣвши тѣ водѣ, испери сѣ дрѣгомъ чистомъ водомъ, и кадѣ осѣшитъ, закади сѣ бѣлимъ тамнаномъ и измирномъ, какъ горѣ речено.

ЧИСЛ. 5.

ЕЩЕ ИНАЧЕ НОВОЕ БЪРЕ ИСПАРИТИ.

Бащи нѣколико просѣана пепѣла у Бѣре и успи на то врѣме воде, завранъи добро и пре-
мети

мѣки сѣмо и тамо по обычаю, остави урѣзъ ноѣ стаати, потомъ проспи тѣ пылѣмъ водѣ, и испирай Бѣре сѣ дрѣгими чистыми водами, доклѣ Бѣре чисто бѣде. У време кадѣ хочѣшь бѣно испати, закади тамнаномъ и Мاستикомъ какое горѣ речено, и запѣши крпомъ. Потомъ спали на Батри две шаке соли утиганю, да помодритъ, и бащи у исто Бѣре, послѣ успи унѣтра еднѣ литрѣ (или више по величинѣ Бѣрита) жѣтске комове Гакіе, скваси у ракіи еднѣ крпѣ, зажежи ню на свѣти и бащи у Бѣре, шѣ уга она у Бѣритѣ ракіа одма зажежѣсе бѣде и учинитъ лѣпѣ димъ, но треба одма тога часа ливати унѣтра бѣно, кое шѣ тога превѣдетъ постоано и добро.

ЧИСЛ. 6.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

Взми смрковѣхъ чистѣхъ зернахъ, стѣщи у бѣанѣ и бащи у водѣ кѣватѣсе, и послѣ успи тѣ врѣлѣ водѣ у Бѣре, затвори добро и премѣтѣ, и остави урѣзъ ноѣ стаати, послѣ испери, осѣвши закади Тамнаномъ.

ЧИСЛ. 7.

ЕЩЕ ИНАЧЕ БЪРЕ испарити.

ВЗМИ соли и ѿ Лозе пипала равномъ мѣромъ, да свѣга бѣде една чинѣа, үпи ү БЪре; потомъ үзми орахова лишѣа и стѣчине смрѣке, кѣвай обое ү великомъ котлѣ водѣ, кою потомъ үпи ү БЪре и затвори добро, премѣки бѣре сѣмо и тамъ и остави приконоу стаати, потомъ проспи тѣ водѣ, и сѣ дръгима испариди докѣ чиста вода поѣ, а послѣ нѣкѣ бѣре ошѣтитѣ, и закади приправленымъ сѣмпоромъ, или сѣ чинѣа хѣкшѣ.

ЧИСЛ. 8.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ смрѣковинѣ сѣ коренѣмъ и Хмѣла сѣ коренѣмъ, изѣтци накрѣпно, баци ү водѣ кѣватисѣ, и овѣ водѣ врѣлѣ үпи ү БЪре и чини далѣ какое говоритѣ, и кадѣ бѣре ошѣтитѣ, закади приправленнымъ сѣмпоромъ или сѣ тамнаномъ и затвори добро.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 9.

О старѣ БЪрадъ испарити.

БЪре, ү коимъ бѣно бывало, надобно сѣ сламомъ водомъ запарити, и сѣ чистомъ испарити, и кадѣ ошѣтитѣ, закадити или бѣлимъ тамнаномъ и Мاستикомъ, или приправленнымъ сѣмпоромъ.

Примѣчаніе.

Что бы сѣубави БЪрадъ ѿ поварѣна, кадѣ кое бѣре бѣде ѿ вѣна испарѣнено, надобно одма чистомъ водомъ и два и три кратъ испарити, метнѣти ошѣтитисѣ, а потомъ тамнаномъ закадити и одма добро затворити, да дымъ үнѣтра шѣтанѣ, и такъ на сѣхѣе таково мѣсто метнѣти, гдѣ вѣтаръ, киша, вѣтѣз и кокоши не приходѣтъ.

ЧИСЛ. 10.

Кадѣ БЪре на плѣсанъ үдара.

ВЗМИ смрѣкова ижеа и зѣрнахъ, и кѣ томъ зовина цвѣта, метни ү водѣ кѣвати-

се,

и, итѣ водѣ ѱпи ѱ Бѣре, и промѣкавай
премѣтаю ки, и остави приконоу стаати, и
послѣ сланомѣ водомѣ испери, и кадѣ осѣ-
шитсе **зажежи** ѱнѣтра нѣколикѣ ракіе и скоро
затвори да дымѣ ѱнѣтра остане, и проваляи
Бѣре, и такѣ остави нѣколикѣ простаати,
потомѣ закади или съ приправленнымѣ гвирцо-
ваннымѣ Сѣмפורомѣ или съ Тамнаномѣ и
Измирномѣ.

ЧИСЛ. II.

Кады Бѣре весьма поковрено.

Треба таково Бѣре одаднити, и сеѣ дѣге и
дана изнѣтра састрѣгати, и ватромѣ опали-
ти какоѣ обѣчай, а потомѣ заднѣвши зап-
рабати какѣ ново Бѣре, и кадѣ осѣшитсе, ѱ-
лити дѣе литре люте ракіе и вѣлати, да сеѣ
дѣге и дана ракіомѣ намочитсе, а послѣ за-
жеженѣ крѣпѣ пѣстити ѱнѣтра, да ракіѣ зап-
алитсе, и такимѣ начиномѣ сипай бѣзѣ сѣмѣ-
нѣ вѣно ѱ то Бѣре.

числ.

ЧИСЛ. 12.

еще иначе зальи мирисѣ изѣ Бѣре-
та извадити.

Кады бѣдетѣ Бѣре испарено, и осѣшено,
ѱзми жалѣе, Розмарина и мало каранфѣль-
ка, изѣбѣи ситно, метни ѱ лютомѣ оцѣ
сваритисе, и ѱпи такѣ вреѣло ѱ Бѣре, затво-
ри добро, и такѣ изѣбѣитсе зальи мирисѣ.
ѱ количествѣ таковыхѣ вѣщѣй треба ѱ правля-
тисе всегда по величинѣ бѣрѣта.

ЧИСЛ. 13.

Дознати, естѣли Бѣре чисто.

Зажежи еднѣ воцѣнѣ свѣтѣю и метни ѱ бѣре
крозѣ вранѣвѣ ѣмѣ, и ако бѣре нѣе чисто,
то свѣтѣ не бѣдетѣ добро горѣти, и пламенѣ
идетѣ на полѣ. Гавѣиш и приправленный Сѣм-
порѣ нѣгоритѣ добро, кады Бѣре нѣе чисто.
Ѵще кады хѣтѣшѣ знати, имадели коѣ Бѣре
зальи мирисѣ, ѣ кога бѣ вѣно поковрылось,
то ѱзми Бѣре, извади вранѣ, и ѱдри ша-
комѣ на вранѣвѣ ѣмѣ нѣколикѣ кратѣ, и од-
на метни ногѣ на ѣмѣ, и познаѣшѣ ка-
кавѣ Мирисѣ има.

Е

ГЛА-

ГЛАВА 5.

О различномъ приправленіи Сѣм-
пора.

Главная вещь за сѣакій, ради закаривана Бѣради, приправленный Сѣмпора. есть самый истый Сѣмпора, кои ради свое Бальзамическе силе, и ради своего теплога и сухого естества за многие ствари, и особливо за Грѣди, оттора, проницава, противите гнилости, фѣдѣ и фѣдовитомѣ, угрызению бѣснаго и фѣдовитого скота, тѣра зной, и проч. за то ползѣта у бѣдитѣльных мокротахъ, у болѣтицы бѣле жигериче, у кашлю и сыпни, противѣ кѣге и у кѣжныхъ грозницахъ, у тирзанию у тробе и у запорѣ мѣсечного женского: Сѣмпора разгонава тѣвѣрѣ стоке, залѣчава разѣдающе красте и вѣрабѣжѣ. Дымъ сѣмпорный разѣждава оне, кои падѣтѣ боленѣта ползѣчѣта и падѣнѣтѣ. Хипократѣ Сѣмпоромъ и Сѣмпорными Напитками лѣчѣю кѣжне людѣ сѣ у спѣхомъ. Понеже какъ Сѣмпора вѣна шѣ покаривана уѣва, такъ противите онѣ и гнилости крове. Однакожъ понеже Сѣмпора, ка-

кш

кш Минеральная вещь, есть нѣколикъ нечистѣ, то ради вѣнахъ нѣга шѣничаваютѣ, и сѣ различными силами и благоухающими вещами мѣшаютѣ и приправляютѣ слѣдѣющимъ способомъ.

ЧИСЛ. 1.

Шѣниченіе сѣмпора простое.

Възми Сѣмпора, колѣкш хѣтѣшѣ, стѣщи у лѣванѣ сѣтно, мѣтни у каласаной рѣнтѣнки на вѣтри растопитѣ, и потомъ успи у хладнѣ водѣ, и шѣстави стаати за полѣ дѣна, послѣ шѣтѣдѣ водѣ свѣ, мѣтни сѣмпора оѣвшитѣ на воздухѣ или у фѣрѣни, и кадѣ шѣвшитѣ, опѣтѣ мѣтни растопитѣ какъ и пѣрѣтѣ, и опѣтѣ у спи у хладнѣ водѣ, овакш твори три пѣтѣ. Но лѣвшѣ что бѣ вѣмѣсто водѣ оцѣтѣ употрѣбити.

ЧИСЛ. 2.

Шѣе иначе шѣчѣститѣ сѣмпора.

Мѣтни стѣчинный сѣмпора у пѣвеликѣ лѣнацѣ, наспи водѣ, и пристави кѣ вѣтри кѣватѣ и вѣтѣти за добѣра сѣтѣ и пѣвише, но междѣ

Е 2

тѣмѣ

тимъ промѣшавай, потомъ отцѣди воду, и метни сѣмпора сѣшити, какою горѣ ржан. Послѣ метни нѣга сѣха у калайснѣ лантаникѣ, метни надъ тихѣ угланѣ ватрѣ растопити, да лѣпѣ и бистарѣ тичѣ.

Ка едномѣ и дрѣгомѣ очищенномѣ сѣмпорѣ үзми чиста бѣла платна, изсѣци на комадкѣ двѣаки съ три четверты стопе, а широке съ два перста. И када предреченнымъ начиномъ сѣмпора послѣданный пѣтъ растопленъ бѣдетъ, провлачи кроза нѣга такъ у лантаники комадакъ по комадакъ платна, и межи на чистѣ дакъ сѣшити, а послѣ метни у чистѣ кѣтѣю и затвори добро. Овое простѣйшій начинъ чищенія и приправленія сѣмпора. Нѣмцы наричѣтъ таковой ради токмо вѣна үрежденный сѣмпоръ лантаникѣ, но мы нашимъ языкомъ по табеламъ оудѣ. Приправленный ради вѣна сѣмпоръ; прилажемо, ради вѣна, понеже сѣмпоръ ѡчищаеа и приправлае и за дрѣге ствари, ибо Апладкари ѡ сѣмпора дѣлаютъ Млеко, Спиртъ, Балсамъ и проч. Садъ дакле сѣбаютъ разнаа богатаа приготавленія сѣмпора.

ЧИСЛ. 3.

Изредное сѣмпора приправленіе.

Узми еднѣ фѣнтѣ лѣпа жѣтого сѣмпора, стѣци у дванѣ наситно, метни у повелика лонацѣ кѣбатие за три сѣта, и чѣсто мѣшай, послѣ үспѣи у какава широка сѣбѣдѣ и перѣ сѣмпора дотѣ, доклѣ чиста вода ѡ нѣга по кѣ, потомъ метнига сѣшити какою напредѣ речено. И када добро сѣшити метни у калайснѣ лонацѣ, наспѣи на нѣга люте комовице лѣкѣ, поклопи добро и остави такъ за три дна стаати, но междѣ тимъ чѣсто промѣшавай и опѣтъ добро заклапай, а потомъ үспѣи ѡе у заощерластѣ кеѣ да лѣкѣа кроза кеѣ исцѣдити, и тогда сѣмпоръ изъ кеѣ истрѣи и метни сѣшити, такимъ начиномъ бѣдетъ сѣмпоръ ѡ евакого гнѣснога мириса и ѡ еваке вредитѣльности очищенъ. Въ таковомъ очищенномъ сѣмпорѣ үзми ѡ Матѣриалнѣстѣ послѣдѣющаа вѣщи,

Камфора 1. лотъ.

Коріснова сѣмена 3. лота. Ово сѣме
надобно за шість дній у житокомъ
оцѣ держати, и потомъ осышити.

Онайзова сѣмена, 4. лота.

Корена Бѣле перѣники, 4. лота.

Бибера дѣгачкога, Орашника, по 1. лотъ.

Орашникова цвѣтѣа, 1. лотъ.

Слатке Корице, 1. лотъ.

Корена ѿ Жѣчанице, 2. лота.

Бѣлогоу тамнана, 3. лота. Ситеѣла,
1. лотъ.

Галганта 1½ лота.

Све ове вещи, свако по оубѣ стѣци у ситный
прахъ, и смѣшай совокупно. И каѣа пре-
дописаннымъ начиномъ сѣмпора бѣде сѣхъ,
метни у лантани на углѣблю растопитисе,
и у растопленъ помѣшай предреченне вещи,
и тогда комадѣ платна провлачи, какомо
напредъ рѣкли, и осышено держи у кѣтѣи за
употребленіе. ѿ овога приправленнога
сѣмпора употреблавае еданъ лотъ у еанѣ
дентачкѣ, а потомъ можнъ и за дрѣвѣ бѣю
или маню бѣрадъ расположити.

числ.

числ. 4.

Еще иначе приправити сѣмпора.

Узми сѣмпора 1. фѣнтѣ.

Лайскихъ зернъ, Камфора, Мѣстиѣа,
дѣгачкога Бибера, Орашника, Иѣота,
Бѣлогоу Тамнана, Ситеѣла,
Корена Жѣчанице. по 1. лотъ.

Корена бѣле перѣники, 1½ лота,

Голганта, 1½ лота. Онайза, 2. лота.

сѣмпора стѣци у лѣванѣ, метни у калансанъ
сѣбѣа растопитисе, и такъ вѣла ѣпи у хла-
днѣ водѣ; овакш чини три пѣта, какомо
у почеткѣ рѣкли. Предположенне вещи на-
ситно стѣци, и све совокупно метни у чи-
нѣю пространѣ. И каѣа сѣмпора бѣде по-
слѣдний пѣта растопленъ, провлачи комад-
ке платна крозъ нѣга, и свакой комадакъ,
одма каѣа провѣчншъ, докле вѣрѣтъ поспи
сѣ онымъ у чинѣи ароматическимъ прахомъ
сѣ едне и сѣ дрѣге стране: или метни еанѣ
странѣ комадка на прахъ, и бѣдетъ прахъ
самъ прилѣпитисе, а дрѣвѣ странѣ поспи рѣ-
комъ, и такъ осышено затвори у кѣтѣю и
держи за употребленіе.

Е 4

числ.

ЧИСЛ. 5.

Еще другій способъ приправити
Сѣмпортъ.

Възми Сѣмпортъ, 2. фунты.
Корице слатке, Варанфилька,
Иїота, Сетвала, Гайскихъ зернъ
Орашчикова цвѣтїа, Бибера дѣгачкога,
Ворена бѣле перѣннике,
Камфора, Ворена жѣланице,
Мастикса, ѿ какаго по 1. лотъ.
Вѣнскога сѣша, 3. лота.
Галганта, Измѣрне, по 1. лотъ.
Тамнада бѣлога, 2. лота.
Онаїзова сѣмена, 2. лота.
Корина зѣбевка, 2. лота.
Ворѣнова приправленнога сѣмена, 2. лота.
Игирота, 1. лотъ.

Са сѣмпортъ учини какое речено, а предпо-
ложенье Гвицовъ како по оубоу стѣци у аба-
нѣ, и смѣшай нѣхъ совокѣпно. Въ томѣ
възми Розмаринова, Спиканарда,
Шевоа жѣтого,

Варанфила садового, ѿ какаго по нѣ-
коликѣ, изсѣчи ситно, и смѣшай у чинїи съ
предре-

предреѣнными стѣчными Гвицови. И кагда
Сѣмпортъ лѣпо растопленъ бѣде, провлучи
крозъ нѣга платнове комадкѣ, ѿ коихъ
какаго съ обе стране попи съ оными вещ-
ми изъ чинїе, и бѣдетъ призреанный припра-
вленный Сѣмпортъ, кой дасть вѣнѣс лѣпъ
жѣдѣ, постоанный колора и прїятный ми-
риѣ.

ЧИСЛ. 6.

Еще иначе приправити Сѣмпортъ.

Възми Слатке Корице, Орашчика,
Орашчикова цвѣтїа, Гайскихъ зернъ.
Галганта, Варанфилька, Мастикса,
Сѣмена онаїзова, Сетвала,
дѣгачкога Бибера, Камфора,
Ворена бѣле перѣннике, по 2. лота.
Сѣхе жалфїе,
Розмаринова цвѣтїа,
Жаворонкова цвѣтїа,
Нѣвинова цвѣтїа, Лавенде, по 3. лота.

Гвицовъ стѣти, а цвѣтїа изсѣти, и све
совокѣпно смѣшати, и ситимъ какаї крозда
Сѣмпортъ провлученный платновѣй комадакъ
съ обе стране поѣти. Или баци све оне вещи

у растопленный сѣмпортъ и смѣшай добро, и тогда провлачи оне платноке комадке, кое потомъ съ обе стране поспи са стѣченными леденыма Шѣкеромъ. Обай приправленный сѣмпортъ содержитъ вѣна у постояствѣ за б, до 10 лѣтъ слатка, пріятна и благоухана.

ЧИСЛ. 7.

Еще дрѹгій приправленный сѣмпортъ, кои добра и сладка вѣна творитъ.

Възми сѣмпортъ, 2. фѣнте
Орашника, Гайскихъ зернъ,
Слаткѣ Корице, Варанфилька,
Галганта, Измѹрне, бѣлогоз тамнана,
по 2. лота.
Вамфора, 3. лота.
Сторакія, Бисера дѹгачкога, Нигирота,
Червленнога Сандаля, Родискога дреба,
Корена оманова, и бѣле Перѹнике, по 2. л.
Онайзова сѣмена, 4. лота.

сѣмпортъ стѣщи у Аванѣ, метни у калансанъ лонацъ или сантаникѹ, да на тихой угланой ватри растопитсе и бѣдетъ какш масло или зѣйтинъ, и такш растопленъ успи у дрѹгій

КАЛАН-

калансанъ чистъ, съ докромъ гвирцованномъ ракіомъ наполненъ лонацъ, и одма покри добро, и кадъ совершенш хладанъ сѣмпортъ бѣдетъ, тогда ищѣди ракію крозъ платнш или крозъ Сито, и сѣмпортъ метни охѣтитсе, послѣ чѣга опетъ стѣщи и метни, какш и найпре, на ватри растопитсе, и кадъ лѣпо какш масло растопитсе, метни у нѣтра прѣреченне у прахъ стѣчене вѣщи, и измѣшай добро, и тогда провлачи комадке платна.

ЧИСЛ. 8.

Цвѣтнй приправленный сѣмпортъ.

Възми сѣмпортъ лѣпа 3. фѣнте.
Онайзова сѣмена,
Коріонова сѣмена, ѿ свакога по 8. лота.
Цвѣтїа Варанфила 6. горстїи, или шакахъ,
Шафрана, или Шафранике,
Цвѣтїа жаворонкова, жѹтого шѣбоа,
Червленнога шѣбоа, Мѣйкине дѹщице, и ѿ любичїице, по 2. горсти, то вѣсть шаке
Червленне Іѹже, 4. горсти.
Слаткѣ Корице, 2. лота.
Варанфилька, Орашника,

Ораш-

Орашчикова цвѣтіа, ш̄ свакогѣ по 1. лотѣ.

Гайскихъ зернѣ, Игирота, и

Корена бѣле перѣнике, ш̄ свакогѣ по 2. лота.

Оѡмпорѣ растаплай какогмо говорили, Гви-
цове, сѣмена, и корена, свако по особѣ стѣ-
ци у лѣванѣ, а цвѣтіа ситно изсѣки, и по-
томѣ смѣшавши сѣ совокѣпно, простри по
чистой даки; послѣ провлачи крозѣ расто-
пленный оѡмпорѣ комадкѣ платна, и свакій
комадкѣ такшъ врѣтъ метни сѣ едне стране
на оне вѣщи на даки, а сѣ дрѣге стране поспи
онима вѣща сѣ рѣкомѣ; и такшъ бѣдетѣ
призрѣднѣй приправленнѣй ради вѣна оѡмпорѣ.

ЧИСЛ. 9.

Богатѣй приправленный оѡмпорѣ,
кон подаѣтѣ вѣнѣ лѣпѣ вѣсѣз, и доброе
постоянство.

Узми Оѡмпора, 2. фунте.

Корена жѣчаницѣ, 8. лота.

Бибера дѣгачкогѣ, 1. лотѣ.

Слаткѣ Корице, 1. лотѣ.

Вѣнскогѣ ерша, Камфора,

Гайскихъ зернѣ, Галганта, по 1. лотѣ.

Сѣмена онайзова, 2. лота.

Корена

Корена зѣбовка, 2. лота.

Галмѣяка, сѣмена Коріонова и

Морачѣа, по 2. лота.

Нѣота, и Сѣтвала, по 1. лотѣ

Каранфиалька, Орашчика, и

Орашчикова цвѣтіа, ш̄ свакогѣ по 1.
лотѣ.

Корена бѣле перѣнике, 2. лота.

Мастика, Тамнана, по 1. лотѣ.

Тамнана бѣлого, 2. лота.

Измѣрѣе, 1. лотѣ. Корена Коприѣе, 1.
лотѣ,

Игирота, 1. лотѣ. Корена змѣлачкова,
1. лотѣ.

Цвѣтіа лавѣдина, и Цвѣтіа зѣбина,

жѣтогѣ шѣбоа,

Гозмарина, ш̄ свакогѣ по еднѣ горѣтѣ;
или Шѣкѣ.

Цвѣтіа изсѣки наситно, а дрѣге вѣщи стѣки
у лѣванѣ, и такшъ сѣ совокѣпно смѣшати, и
чинити какогмо у предѣченномѣ числѣ пока-
зали.

числ.

ЧИСЛ. ІО.

Израднѣй приправленнѣй СѸмпорз
за свака Бѣна.

Възми чистого СѸмпора, 2. фѸнте.
СѸмена Онайзова, 8. лота.
Корена Бѣле перѸнике, 4. лота.
Орашчикова цвѣтїа,
ДѸгачкогѸ Бибера, ѿ свакогѸ по 2. лота.
Бѣлого Тамнана, МатиѸа,
ГайскихѸ зернѸ, ѿ свакогѸ по 3. лота.

СѸмпорз приѸготови такѸ, како смо подѸ
вторимѸ числомѸ показали, а Бѣци стѸ-
ци у аванѸ, смѣшай све совокѸпно, метни
на даскѸ, и провѸче крозѸ растопленнѣй
СѸмпорз комадкѸ платна поспи съ обаѸѸ
странѸ.

ЧИСЛ. ІІ.

Мирисный приправленнѣй СѸмпорз.

Възми ВорѸонова приправленногѸ сѸмена,
ГимскогѸ Кима.

СѸме-

СѸмена Онайзова и Морачѣва, ѿ свакогѸ
по 2. горсти.

СѸха зовина цвѣтїа, 4. горсти.

Корена Бѣле перѸнике, полѸ фѸнте.

ЧерногѸ Бибера, 1. фѸнтѸ.

Корена Оманова, Игирота, по 8. лота.

Цвѣтїа лавѸндины и спиканардова,

- - - РозмѸрина и жалфїйна, ѿ свакогѸ
по 4. лота. Камфора 4 лота.

СтѸрака, и БѸзїна, по 4. лота.

КомиѸ ладановѸ, 6. лота.

Мастика, БѣлогѸ Тамнана, по 8. лота.

Бѣлого Кима, 2. лота.

ГайскихѸ зернѸ, 3. лота.

Каранфилька, СлаткѸ КорицѸ,

Орашчика, ѿ свакогѸ по 2. лота.

СѸмпора, колику потребѸтѸе.

И чини какѸ тѸ преѸднимѸ.

ЧИСЛ. І2.

Израднѣйшїй приправленнѣй СѸм-
порз, кои никомѸ не вѸдитѸ.

Възми лѣпа жѸтого СѸмпора колику тре-
бѸеши, метни растопити на тихой ватри,
Ѹпи потомѸ у благомириный водѸ, какѸ у
лѸжи-

ГѸжичинѸ, жалфійнѸ, розмариновѸ, онай-
зовѸ, или у дрѸгѸ какое дистилятѸ водѸ,
или ако нѣма такое нѣке водѣ, можно у
мириное вѣно уѣсти, и кадѸ хладно бѸде
метнѸти ѡмпортѸ ѡѣштитѣ, и опѣта рас-
топити, и у предѣннѸ водѸ испати, и ова-
ко три или четыре пѸта чинити, и бѸдетѸ
ѡмпортѸ своѣа слаба мириса лишнѸ и очи-
щнѸ. ПритомѸ уѣми Гвицова, каковѸхѸ
хѸбѣшѸ примѣшавши онайза, Коріона, мора-
ча, мирисногѸ цвѣтѣа и Тамнана бѣлога съ
измѣрнома, и приправи комадѣ платна ка-
кое напредѸ доволнѸ показано. ОвакѸ при-
правленнѸ ѡмпортѸ недопѣца вѣнѸ поква-
ритѣ, а пѣщемѸ не вѣдитѸ.

ЧИСЛ. 13.

Еще иначе приправити ѡмпортѸ.

Уѣми онайза и морача по еднѸ добрѸ ша-
кѸ, стѸци у лавнѸ и мѣтнѸ у лонацѸ водѣ
кѸватѣ, и кадѸ вода савѸ мирисѸ приметѸ,
остави охладитѣ, и послѣ процѣди крозѸ
ситѸ у дрѸгѣй сосѸдѸ, и у овѸ водѸ испай
растопленнѸ ѡмпортѸ какомо напредѸ по-
казывали. ВѸ томѸ уѣми стѸчина и процѣ-

ана

ана Коріона бѣли первѣнке, и толику у прахѸ
стѸчина бѣлогѸ Тамнана, смѣшай свое со-
бокупно, и тогда уѣми танку отртѣзана
ликовогогѸ Ивѣа, съ пѣдла и полѸ дѸгачѣа,
и съ два перѣта широка, и кадѸ ѡмпортѸ
последнѸй пѸтѸ растопленѸ бѸде, провлачи
оное иверѣ комадѸ по комадѸ, и поспай
онымѸ прахомѸ первѣнѣкѣнымѸ и тамнано-
вымѸ, и ѡѣшнѣ держи у вѣтѣи за употреб-
ленѣ.

ЧИСЛ. 14.

Еще иначе приправити ѡмпортѸ.

Уѣми онайзова и приправлена Коріонова
сѣмена, Ѹ евакогѸ по полѸ фѸнте, цвѣтѣа
Варанфилова 6 горѣтѣи, шафранѣке, жаво-
ронкова цвѣтѣа, по двѣ горѣти, уѣвалѣне
ГѸже 4. горѣти, жѸтого шѣса цвѣтѣа двѣ
горѣти, сладѣе Коріце, 2. лѸта, Варанфиль-
ка и орашѣика, по 1. лѸтѸ ГвицѸве стѸки,
а цвѣтѣа ситѸно изѣтѣки, сѣе собокупно смѣ-
шати, и по даки разѸтѣти, потомѸ теорѸ
какѸ подѸ числомѸ 8. рѣчено.

Е

УКА.

ЧИСЛ. 15.

Еще дрѹгій лѣпъ приправленныи
Сѹмпоръ.

Възми Слаткѣ Ворице, Баранфилька,
Гайскихъ зернъ, Орашника,
Воріона, Онайза, Морача,
Вѣма, Корена бѣле перѣнне,
Дѹгачкога Бибера, ѿ сакагоъ по 2. лота.
Цвѣтїа Баранфилова,
Корена оманова, Стоража,
Гозмаринова и Гозмаринова цвѣтїа.
Лавиндина цвѣтїа,
Жалфїе, Жакоронкова цвѣтїа, по 2. лота
Белзїна, 1½ лота
Бѣлогъ Тамнана и Мастика по 1½ лота.
Червѣнногъ Сандаала, 4. лота.
Ситно изсѣчена ибера ѿ смрїковине 3.
лота.

Ове ове вѣщи стѣти и смѣшати совокупнѣ;
и потомъ съ ними провѣнне кроъзъ растоплен-
ный Сѹмпоръ комадкѣ платна съ ове стране
погѣти.

ЧИСЛ. 16.

Еще иначе приправити Сѹмпоръ.

Възми Сѹмпора 1. фунтѹ,
Корена бѣле перѣнне, 6. лота.
Бибера дѹгачкога, 2. лота.
Слаткѣ корице, 4. лота.
Баранфилька, Вѣма, по 2. лота.
Онайза и Морача, по 4. лота.
Корена зѣбовка, Галганта, по 3. лота
Корена Блаженка, 2. лота.
Гайскихъ зернъ, 2. лота.
Бѣлогъ Тамнана, 2. лота.
Мастика, 4. лота.
Исїота, Орашника, Камфора,
Орашниковъ цвѣтїа, Сетѣала, по 2. лота

Ове ове вѣщи стѣти ѹ прахъ, а Сѹмпоръ
растаплай и сипай ѹ оцѣтъ, или ѹ гакїю
Сѣдамъ пѣти, Комадкѣ ради провѣнне
кроъзъ Сѹмпоръ наущини ѿ Хартїе, и сакаїй
провѣннѣ Каммадкѣ поспїи съ ове стране
предрѣченнѣмъ геврїцовѣмъ прахомъ и Шеке-
ромъ.

ЧИСЛ. 17.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

Взми Олатіє Корице, Варанфилька,
Гайскихъ зернъ, Орашника,
Орашничкова цвѣтїа, Дѣгачькога Бибера
Онайзова, и морачика сѣмена, по 2. лота.
Галганта, Сетѣала, Игирота, Корина
Зѣбовка, по 3. лота.
Корина кѣле перѣвнике, 2½ лота.
Салмїака, 4. лота.
Бѣлога Таммана, Мастиза, по 2. лота.

Обе обе вѣщи, свакѣ по осокѣ стѣщи у прахѣ,
и у одной великой чинїи помѣшай совокѣпно.
Тогда **в**зми 2. фунте Сѣмпора, стѣщи и
растопи на тихой у ланой ватри, но мѣждѣ
тимѣ мѣшай са однимѣ чинимѣ дѣрѣтомѣ,
да лѣпо растопити; Притомѣ **в**зми Вѣзина
8 лота, стѣщи ситно метни у чистѣ лонацѣ,
уѣпи едана Слитника Кїнскога спирта, измѣ-
шай, и воцаномѣ свѣкомѣ зажежи, и кадѣ
2. или 3. пѣта запламити он ѣ Спиртѣ, то
одма поклопи, и угаиетѣ, и тогда уѣпи
унѣтра онаѣ растопленный сѣмпорѣ, и р

блаци одма комадѣ платна; но ещѣ едно-
мѣ лицѣ треба тѣ быти, конѣе свакїѣ кома-
дакѣ са пред реченымѣ гвирцовымѣ прахомѣ
са обе стране посипати, и на дакѣ мѣтати;
Обе исте комадѣ треба 3 или 4 пѣта провла-
чити крозѣ сѣмпорѣ, и свакїѣ пѣтѣ онимѣ
прахомѣ посипати.

ЧИСЛ. 18.

Приправленный Сѣмпорѣ за вїно,
кое прѣточити надобно.

Взми Сѣмпора, колику хѣшь, и тре-
хїѣ талѣ Пепѣла Вѣркина, растопи наипре
Сѣмпорѣ, и метни у мѣга Пепѣо, и измѣ-
шай добро, и потомѣ провлачи комадѣ
платна, и свакїѣ комадакѣ попи са обе
странѣ зовинымѣ у прахѣ чининнымѣ цвѣтамѣ.

ЧИСЛ. 19.

Приправленный сѣмпорѣ ради сла-
бомоцныхъ вїнъ.

Взми Галганта, Сетѣала,
Орашника, и свакѣ по 3. лота.

F 3

Каран-

Баранфиалка, Тамнана,
Игирота, дѣгачкога Бибера, ѿ свакога
по 4 лота.

Мастикса, Гайскихъ зернъ,
Сладке Кориче, ѿ свакога по 4. лота.
Онайза, 7. лота. Коріона,
Корена бѣле перѣники, по 10. лота.
Сѣмпора, коликухъ потребно.

Приправи Сѣмпора по прежднимъ.

ЧИСЛ. 20.

Припракленнй сѣмпора за свака
поврежденна бѣна, а у сѣнъ употребленъ
творитъ бѣна слатка.

Узми Орашчика, Измѣрне,
Галганта, Баранфиалка,
дѣгачкога Бибера, ѿ свакога по $\frac{1}{2}$ лота.
Тамнана, Камфора по 1. лотъ.
Бѣлого Тамнана 3. лота. Омана, 2.
лота.
Траганта, 4. лота.
Сѣмпора, 2. фѣнте.

Сѣмпора стѣщи и мѣтни у каласанъ лонацъ
или Гантлику, на углахъ тихъ ватрѣ, да
расто-

растопите, но мѣшай съ дѣветомъ что бы
не загорю. Притомъ упи у дѣвѣи лонацъ
жестоке ракѣ, и упи унѣтра растопленнй
Сѣмпора такъ, да ракѣомъ покрытъ бѣде.
Помѣ извади нѣга опѣта изъ ракѣ, оѣвши,
стѣщи у прахъ, и мѣтни паки растопитисе съ
нпританнмъ мѣшанѣмъ, и кажда лѣпо и
быстро растопите мѣтни у нѣга предреченне у
прахъ стѣщенье Ароматическе вещи, и смѣшай
добро, и тогда провлачи комадкѣ платна.

ЧИСЛ. 21.

Еще иначе приправити Сѣмпора,
кои не допѣща бѣнѣ лѣтинивити.

Растопи Сѣмпора у земланой каласаной
Гантлики на тихой угланой ватри, и кажда
растопите, упи у Хладныхъ оцѣтъ, или Гакѣю,
и обакъ чини нѣколикухъ кратъ, како смѣ
напрѣдъ сказывали. Въ томъ узми Корена
бѣле перѣники, и бѣлого Тамнана равномѣр-
но, и обое стѣщи у мѣтны прахъ. При-
томъ начини ѿ Корена Госпина была три
танка Комадка съ пѣдала и полъ дѣгачка,
провѣщи кроза растопленнй Сѣмпора, и по-
пи съ обе стране предреченнымъ прахомъ.

ЧИСЛ. 22.

Вакш употреблати приправлений
Сѣмпортъ.

Взми гвоздѣнъ жицѣ, задѣни еднанъ ко-
мадакъ сѣмпортванногъ платна на еднанъ
край жице, и тай край сѣви добро, что бы
онѣй комадакъ не спашъ, зажежи нѣга во-
щаномъ сѣтѣомъ, и спѣсти до ниже половине
бѣрета, и около жице вранѣвъ ѡмѣ кипомъ
запѣши, что бы дымъ наполю не изходѣю,
и када онѣй комада изгоритъ, тогда жицѣ
извади, и одна вранѣмъ затвори добро бѣ-
ре, и остави до сѣтра такъ стаати, и то-
гда спай ѡнѣтра вѣно.

ЧИСЛ. 23.

Бѣре закадити бѣза сѣмпортъ.

Взми на едно бѣре два или три орашника,
набоди ихъ вѣлюшкомъ, метни ѹ еднѣ ѹашѣ,
и ѹспѣи вѣнскогъ спирта, или простѣ, но жѣсто-
кѣ кѣмове лакіе, и остави за 2. дна стаати,
потомъ задѣни по еднанъ на жицѣ, зажежи,
спѣсти

спѣсти ѹ бѣре, и када еднанъ згоритъ, спѣ-
сти дрѣгого, по междѣ тимъ запѣшавѣй
ѡмѣ, да дымъ наполю не изходѣтъ, а напѣ-
послѣтъ ѹдѣи вранѣ добро, и на дрѣгѣй данъ
спай вѣно. Овакобо закатѣинѣ естѣ зарѣ-
вѣе пачѣ прочѣхъ, содрѣжава вѣно ѹ постолѣн-
номъ колорѣ и добротѣ до послѣднѣ каплѣ.

ЧИСЛ. 24.

Вѣще иначе.

Взми еднѣ или 2. шаке (по величинѣ бѣ-
рета) соли, метни ѹ гвоздѣнѣ табицѣ, по-
стави на вѣтрѣ и када помодѣритъ, баци ѹ
бѣре, и ѹспѣи ѹ нѣтра вѣнскогъ спирта или
простѣ жѣстоке лакіе, еднѣ литрѣ или више,
по величинѣ бѣрета, ѹмочи ѹ лакію кома-
дакъ чѣста платна, зажежи и баци ѹ бѣре,
ѡнѣ уѣга она ѹ бѣрѣтѣ лакіа одна зажежетѣ,
и дадетъ призадѣннѣй дымъ, кои ползѣветъ
и бѣрѣтѣ и вѣнѣ, и содрѣжава ѹ постолѣн-
ствѣ

ГЛАВА 3.

Кадъ, и какъ треба вѣно проки-
рати.

ЧИСЛО I.

Ѣ годишнѣмъ вѣна крѣтаню и прѣ-
мѣнаваню.

Кадъ у пролѣтѣ чокотъ потѣра, кадъ лоза
цвѣтетъ, и кадъ Гроздіе зарѣѣе, и паки
у време лѣтнѣга и зимнѣга сѣрата солнца
вѣно у вѣтрѣхъ крѣтѣе и вѣтитъ; и за то у
та времена недирати нимало у вѣно, но паче
бранѣ и чепъ залѣпити блатомъ или тѣстомъ,
да не бы козадохъ до вѣна дошавъ, за что
и пенжере и брата подрѣзана затворати треба;
а не стонтъ вѣно у мѣрѣ и у време теплыхъ
вѣтровъ, многога дожда, Гремлявине и
молніяхъ; и коа вѣна у та времена урѣза
первѣ годинѣ у добротѣ шдѣржетѣе, та мо-
гѣтъ задѣго постоянна пребывати.

ЧИСЛО.

ЧИСЛО 2.

У какко време добротѣ вѣна про-
бырати.

Кадъ Южный вѣтаръ дѣшетъ, вѣно немѣ-
рѣтѣ, и тогда можнѣ лакшѣ познати, и
малѣ вѣно у себи щогодѣ хѣдоѣ. А кадъ
Восточный вѣтаръ дѣшетъ, бѣе вѣно на-
слабше, и потомѣ естѣ лакшѣ дознати, как-
ваѣ у нѣмѣ слабость: обаче вѣтаръ сѣвер-
ный при чистомѣ и бѣдромѣ нѣбѣ дѣшетъ
прѣатанѣ и фришакѣ, то и вѣно тогда у ко-
лорѣ и вкѣсѣ прѣатно и лѣпо, и тогда естѣ
самое лѣпше време пробирати, кѣповати и
продавати вѣно.

ЧИСЛО 3.

Ща требѣтѣи шѣ доброгѣ вѣна.

По первыхъ лѣпѣ Мирисѣ, 2) прѣатный
вѣсѣ, 3) Володѣ илии цвѣтѣ бѣде бѣлаѣ
или червлѣнѣ, токмо да бѣде чистѣ и бѣ-
талѣ, за показанѣ кога требѣтѣе чистѣ
и танка стакална чаша. 4) Бистрота, что

бы

бы не было мѣтно. 5) Крѣпость, кою можнѣ и по вѣку и по Мириѣ познати; 6) Старина. Вино ѡ едне, или наивнше ѡ две години Старо, есть самое здравѣйше ради питіа; а старѣйше не иначе, развѣ какш лѣкарство употреблявати. Новое вино, коє скоро преврѣло ѡпива прежде, нежели старое, често причинава изаншю столицѣ и настьпѣ, или тизантѣ у ѹтробы. Сирахѣ говоритѣ (гл. 9. ст. 15) Новое вино, и новый дръгѣ, егда состарѣютѣ, пріятны бывають. На конецѣ 7) Зрѣлость вина требете, каде Грозѣ, изѣ когѣ вино цѣкѣно, было совершенно зрѣлое, понеже ако нѣе добро было Грозѣ зрѣло, то вино бѣва кисло, оштро, и запорливо, коє у трѣбѣ затора, да человекѣ тѣла когѣ испражнявати не може, развѣ ако бѣде съ водомѣ растворявш. Мы овѣдѣ говоримо ѡ естествонныхъ винахъ, коѣ просто съ чокотѣ приходѣтѣ, а не ѡ винахъ, коѣ иначе, нежели по естествѣ еѣ, научити можнѣ, и коѣ ради того хѣдожитвенными винами научимо.

ЧИСЛ. 4.

О коштованіи вина.

Почитѣютѣ оноє вино за лучше и крѣпче, коє изѣ средине Бѣрита избавитѣ. Када хѣишь даке коштовати вино, испери наипре добро цѣта, и еди три или четыре залогайка хлѣба водомѣ намочина, и тако познакѣш аакш качество вина, понеже када ѹбѣкѣ всѣма нѣтаце, или ѹбавши цѣта вино коштівѣтѣ, то еѣла вина дознати не можѣтѣ, а по еднѣю орахѣвѣ, сира, или дръгогѣ сланогѣ и геирцованногѣ и папренногѣ тѣла, имаѣѣ и кисла вина лѣпѣ еѣтѣ.

2) Каде вино у чашѣ понзвысока сипа, ако пѣна нагло научитѣ, и скорш исчѣзнѣтѣ, таковое вино есть изрѣдно, ако ли пѣна задѣго стоитѣ, то нѣе постоано.

3) Када вино такш у чашѣ сипано искрѣтѣ и шѣштѣтѣ, то оноє есть добро, сипано отѣжетѣ, нѣе постоано.

Сѣгледѣи вино ѹзимай помало у задржаваѣ на бзыкѣ, понеже такш на познати можнѣ.

ЧИСЛ. 5.

еще иначе пробирати качество вина.

Взми шѣплю терекѣ, запѣши озгорѣ съ плацемѣ, и тиши дольнѣй край у бѣри крозѣ вино до дна у киселицѣ, и потомѣ извади напоѣт, и ѡмириши на дольнѣмѣ краю извакинѣ киселицѣ, и ако лѣпо миришитѣ, то знакѣ есть, что оноѣ вино пребдетѣ докро, ако ли хѣдо миришитѣ, то подлежитѣ покевареню.

2) Можно качество вина познати такожде, кадѣ метнѣшь у нѣга едно чистое бѣлое айце, за 24 сѣта простаати, и ако айце такѣ бѣло пребдетѣ, то и вино оноѣ пребдетѣ добрымѣ; аколи айце изгвѣнтѣ своѣ бѣлинѣ, то оноѣ вино покевареню подлжитѣ. еще:

3) Извади сѣ срединѣ бѣрѣта вина, и метни у малѣнкомѣ лонцѣ при тихой вѣтри малко узаверѣти; и какавѣ ексѣ пока кадѣ охладитѣ, таковѣ имати бѣ кадѣ у бѣрѣтѣ юстарити.

ЧИСЛ. 6.

Дознати, имали воде у винѣ.

Взми чистѣ терекѣ, или оащѣнѣ гладакѣ прѣтѣ, нѣмажи сѣ зѣйтиномѣ, и опѣтѣ зѣйтинѣ отрѣ, потомѣ задѣни у вино, и извадивѣши обѣи, и ако водене капле на прѣтѣ или на терекѣ покажѣтѣ, то знакѣ есть, что у винѣ има воде.

или: Овари зѣйтинѣ у таби, да бѣде крѣш, и успи малкѣ вина у нѣга, и акоѣ вода у винѣ, то хѣе олма перѣрати, ако ли нѣйма воде, нѣе.

или: Метни у вино айце, или крѣшкѣ или бѣбице смрѣковѣ, и ако бѣде пивало по берѣхѣ, то у томѣ винѣ воде нѣйма; ако ли падне на дно, то вода есть у винѣ.

ГЛАВА II.

Что надлежитѣ чрезѣ цѣлый годѣ ѡ винѣ радѣти.

Домостроителю надобенѣ своѣ вина сѣ разномѣ содержать, что бы онаѣ у своѣй

добро-

ДОБРОТЫ И СНАГИ ПРИБЫВАТИ МОГЛА, ПОНЕЖЕ СЯ
БІНАМИ ИНАЧЕ Ч ЛѢТО, А ИНАЧЕ Ч ЗИМѢ ПОСТѢ-
ПАТИ ТРЕБА. При притаканіи наипаче смотрѣ-
ти есть, что бы крѣпкая бѣна ч лѢТО, а
слабая ч ЗИМѢ притакати. Но мы хощемо
обѣ работѣ школо бѣна на іакій мѣсцѣ
поставити, что кога мѣсца са осторожнос-
тію ш бѣнѣ радѣти надлежитъ; понеже чрезъ
осторожность и тщаніе многу добыти, а
чрезъ пренебреженіе многу изгубити можно.
И ТАКУ

А. ІАННУАРІА.

У Мѣсцахъ Іаннуарію и Феврварію, тран-
щій зимѣ и стѣжи, надобно врата подрѣм-
ка лѣзломъ застѣрѣти, а пинжирѣ кберитомъ
запѣшніе держати; понеже бѣнамъ такъ ве-
лика стѣдѣнь, какъ и велика жаркость есть
шкоданлива. И кагда идешь ч подрѣмъ, то
ради мрачности свѣію носи, и акоє возможно,
свагда воцанѣ, обає врата подрѣмъ за-
скомомъ затворай; Угла горѣтѣга унѣтра не
носи, мити гаси свѣію ч подрѣмѣ, понеже
углаиный дымъ и свѣіина вѣна вѣма бѣнѣ
шкодитъ.

Б. ФЕВРВАРІА.

Обога мѣсца есть време, бѣна чпослѣ-
дней четвѣрты лѣне, кагда вѣдро и чисто
небо, притакати, что бы не прѣмѣнила вѣдѣ
и колора.

Г. МАРТА.

У скомъ мѣсцѣ можнъ такожде не самъ
слабая, но и крѣпкая бѣна, послѣ полнолѣ-
ніа притакати; мѣтн ч Бѣрадъ по вѣданъ
комадъ смрекова дѣвѣта, ш чѣга бѣно содер-
житъ колоръ, и не бѣдѣтъ лакъ тѣлающиме.

Д. АПРІА.

Околъ половине тога мѣсца надобно сва
бѣна смотрѣти, и крѣпкая ш слабую по
нѣмѣрамъ шдѣлѣти; послѣдѣнаа за чпотре-
бленіе, а первая за дальшее держанѣ, или
за проданѣ держати. И кагда лѣза почнѣтъ
цѣтѣтати, треба позорѣтовати на бѣна, и
прилѣжнъ доливати.

Е. МАІА.

Обога мѣа, какш и погѣдѣющихъ Іѹніа и Іѹліа, кадѣ нанѣацше брѣкше, надобенш нанпаче на вѣна позорѣтовати, чистити и доливати. Коа вѣна тогда колора не примѣнетъ, та привѣдѣтъ постоанна.

З. ІѸНІА.

У ІѸнію и ІѸлію надобенш старатисе хладность у подрѣмѣ содержать, и за то врата подрѣмѣка затворѣна держати, а пенжире са зѣлномъ фрншкомъ травомъ, кою кѣакадъ урѣзъ дѣнь хладномъ водомъ посплати, запѣшавати. Оне пенжире, конѣ на полѣнощѣ окренѣтъ, можнш кѣакадъ урѣзъ нощѣ отворати, а ранш ѹтрѣ пакш травомъ запѣшати.

З. ІѸЛІА.

Обога мѣнца можнш пшеничныхъ клѣшѣвѣ научѣпати, шѣшити, ѹ китице повѣзати, и на чистомъ мѣстѣ обѣсити и держати ради вѣна сладкога. Нанпаче треба врата и пен-

жире

жире затворѣне держати и хранити шѣ грѣмла-вине и молніе; ибо оное вѣнска смѣртъ.

ІІ. АУГѸСТА.

У почеткѣ обога мѣнца надобенш пѣдари у вѣноградѣ поставити; вѣнскѣ бѣрадъ, а нанпаче кѣце поправлати, изнемогше на нима обрѣче, дѣна, и дѣге измѣннити, водомъ налѣти да забренѣтъ, а потомъ испрати водѣ испѣтити, и покрыти, да до бѣрѣе шѣшѣтсе.

ІІ. СЕПТЕМБРІА.

У почеткѣ обога мѣнца надобенш подрѣмъ очистити, старшй пѣакъ изнѣсти, а новимъ сѣхнмъ посѣти; подѣалке, конѣ изнемогли, измѣннити. Чѣброзе, чѣбриники, кѣде и кѣсе за цѣтѣнѣ вѣна оправити, опрати и у готовности держати. Коа за вѣжинѣ кѣюка сѣ бѣрадма ѹредити. Бѣрадъ, у коа имѣдсе цѣтѣнный мѣстъ спѣати, надобенш испарити, испрати, приправленнмъ сѣмплоромъ, или чимъ ткш хоѣе, закадити, и затворѣно держати до бѣрѣе.

І. О К Т Ъ В Р І Я.

Берба не посѣда у едно време бѣва, по нѣ-
комѣхъ предѣламъ починѣе у Октоврію, по
ѡбай мѣсцѣхъ и есть вѣноградный; ибо тогда
грозѣ бѣва у совершенной зрѣлости; по
комѣхъ обаче предѣламъ Гоанце у Августѣ
и Септемврію жарче грѣтъ, тамъ шѣ поло-
бине Септемврія начинаютъ брати.

ІІ. Н О І М Б Р І Я.

Ѳкога Мѣсца надокнш послѣ полнолѣ-
нїа новѣа цѣтѣннаѣ вѣна у дрѣвѣхъ чистѣ
Бѣрадѣ съ дѣбѣлѣ дрождинѣ или кислицѣхъ прѣ-
точити.

ІІІ. Д Е К Е М Б Р І Я.

Понѣже свога мѣсца зима настѣтъ и стѣ-
дѣнь шѣ дна до дна вѣлѣша, то Пенжѣре по-
дрѣмѣкѣхъ кѣбитомѣхъ запѣшити; можнѣхъ та-
кожде слабѣа вѣна послѣ полнолѣнїа прѣто-
чити.

Г Л А В Л Я

Ѳ бранію вѣнограда, и что до то-
го принадлежитъ.

Ч И С Л О І.

Ѳ тоуномъ времени Бербе.

Напредѣ показано, что бранѣ вѣноградѣхъ
не посѣда у едно време бѣва, ибо по комѣхъ
странамъ ранѣе вѣна стѣдѣнь настѣтъ, та-
мѣхъ Берба позанѣе бѣва, а гдѣ позанѣе стѣ-
дѣнь, тамъхъ ранѣе бѣва. Однакѣхъ случѣвае
нѣкогда, что и по онымъ странамъ, гдѣ
стѣдѣнь позанѣхъ настѣтъ, бѣва такѣхъ стѣ-
дѣнь и ранѣхъ, или многіе дождѣхъ, такѣхъ что
Берба у Октоврію починѣе. Ѳа свѣмъхъ тѣмъхъ
онѣхъ, кои вѣноградѣ имѣа, да смотритѣ на
зрѣлость грозѣхъ, было то у Септемврію
или Октоврію, то есть, кажде грозѣхъ слѣтко,
зѣрна скоро пѣцаютѣхъ, и каждѣхъ сѣнѣтѣшѣхъ,
лѣпитѣхъ за пѣрѣтѣ, и при томъхъ каждѣхъ зѣрна по-
чинютѣхъ малѣхъ минѣшимъ и сморѣнѣнымъ ста-
новитѣхъ, тогда-то есть тоуное время



БирьѸ, понеже изъ такогѸ грозѸа быва вѣно самое израбѣйшее, деликатное и постоѸанное. А коли бѣде не дозрѣлое брано, то вѣна бѣдѣтѸ непостоѸанна; превратна и не зарѣва.

Примѣчаніе. Между грозѸима быва и таковоѸе, кое нѣ дозрѣло, и катомѸ ѿ жара и послѣдѸищихъ дождей многѸ быва плѣснѣва грозѸа; зато зѣлно и плѣснѣво грозѸе ѿбирати на странѸ, а никакѸ не мѣшати у ЧабарѸ са зрѣлима грозѸима, понеже иначе вѣно ѿ таковогѸ грозѸа пропасти, уки-
нѸти, или превратитѸе можѣтѸ.

ЧІІІ. 2.

Ѡ цѣѣнѸ бѣлога вѣна.

Зацѣѣнѣ треба избирати чистое, зрѣлое, и кое нѣ плѣснѣво грозѣ, и таково у чабрѸ, или у особливой кади кракѸатима на концѸ дрѣвѸтомѸ добро измѣлати. Въ томѸ надобно имати еднѸ пространѸ кадѸ, и еднѸ малѸ. ВеликѸ кадѸ поставити на подвалѣе по-высоко, а долѸ изъ подзѣнѣ спѣди ископати ямѸ, и подмѣтнѸти онѸ малѸ кадѸ у ямѸ изъ подѸ великѣ. Велика када има пробѸшна
БЫТИ

БЫТИ НА ДАНѸ НАДѸ МАЛОМѸ КАДОМѸ, КАКѸ МОЖѣТѸ ЦѣѣЕННЫИ СОКѸ ИЛИ МѢСТѸ У МАЛѸ ПРОХОДИТИ. Въ обомѸ дѣлѸ требѸютѸе на иманѣ два чѸловѣка, еднѸ конѣ кѣсѸ газити, а дрѸгій, конѣ у кѣсѸ сипати изъ дрѸгѣ вѣде или изъ БѸрѣта смѣланное грозѣ, и пакѸ чѸрпѣти изцѣѣенный и умалѸ кадѸ протѣкшій мѢстѸ, и чѸстѣмаз калѸканымѸ котломѸ, или дрѸвѸномѸ кантомѸ сипати у приправленное БѸрѣ. ДрѸгое БѸрѣ има близѸ намѣшѣно быти, и у нѣгѸ сипати изъ кѣсѸ онѸ комѣнѸ, изъ кое мѢстѸ исцѣѣенѸ. ЧѸловѣка, кон кѣсѸ газитѸ има ногѣ наипрѣ чѸсто опѣрати, какѸ и онѣи, кон чѸрпѣтѸ, іѸке да оперѣтѸ.

ЧІІІ. 3.

Ѡ цѣѣнѸ чѸрѸеленногѸ вѣна.

ТакоѸе исто вѣщи требѸютѸе за цѣѣнѣ ЧѸрѸеленногѸ вѣна, какоѸе и за бѣлое, окромѣ что у великѸ кадѸ треба намѣстити по доловѣны еднѸ изѸбѸшно дѸно толикоѸе окрѸгло, коликаѸе окрѸгла када посреди, или вѣмѣсто дѸна утѸврѣдити на дрѸвинныхъ стѸпчѣкахъ гвоzdѸнѸ сѣтнѸ рѣшитѣ, исмѣланнѸи клѸкѸ сипати токѸмѸ озгорѸ, и колѸмѸ мѢста кроза рѣ-
ШѣТѸ

шеткѣ у великѣ, и изъ велике у малѣ кадѣ протечетъ, толику черпсти и сипати у приправленное бѣре, а остатка на рѣшетки сипати у прочіи червленныи Ваюкѣ, кои за Ваце мѣлае. Нѣкіи цѣдетъ червленное како и бѣлое на кѣѣ газѣки ногама; но ово вѣно не можетъ имати таково драгости и изрѣдства, какъ первое, кое токмо пропѣщася, а не силома терася. Оваково вѣно наричѣтъ кодъ Насъ по Нѣмцикомѣ Шилерѣ, за то что полѣчитъ колоръ средній, то есть междѣ бѣлымъ и червленнымъ.

Примѣчаніе А. Овакимъ начиномъ можно и бѣлое цѣдити, то есть пропѣщати мѣстѣ кроза рѣшеткѣ, и пропѣщинное черпсти и сипати у Бѣре: а остатка сипати у Кѣѣ и газити, и ово гажѣтѣмъ ищѣтѣнное сипати у дрѣго Бѣре за домашнее употребленіе.

Примѣчаніе Б. Тко хѣе да има совершеннѣш добрый Шилерѣ и бѣлое вѣно, треба да цѣдитъ у Вѣноградѣ одма, какъ грозѣе брано и мѣлае бѣде; и Бѣрадъ, коа такиѣ Фришкимъ мѣстомъ насѣта бѣдѣтъ, носити одма домѣ и у подѣмѣ намѣстити на подѣлаке; обаче да евакѣ Бѣре съ пѣлаа не до-

пѣнѣ-

пѣнѣно бѣде, что бы у вѣтѣню на полѣ ничего не исходило, а такъ и забранѣити можнѣ, что бы сила вѣннаа не исходила.

Примѣчаніе Г. Оныи люди, кои цѣдетъ и сипаѣтъ мѣстѣ, да хранетсе какаѣ бѣди лѣкѣ, или цѣо дрѣго вѣнаше при томѣ вѣсти, или у подѣмѣ уносити; а ово наблюдавати треба, и кадѣ изъ Вацаха малаа вѣна у Бѣрадѣ отаѣтѣ.

Примѣчаніе Д. Кадѣ придрѣчѣннымъ начиномъ ищѣтѣннаа малаа вѣна начнѣтъ вѣтѣти, то дрѣгога или третѣга дне евако бѣре долити онаковымъ младамъ вѣномъ, или мѣстомъ, каково есть у Бѣритѣ; однако доливати не у еданпѣтъ, но евакѣи данѣ по нѣколику, докѣ паднѣтъ дѣбѣла дрождина на дно Бѣрита, кое познати ѿ тѣда, кадѣ истое вѣно вѣтѣтѣ не подиѣтѣе выше кѣ ѣмѣи вранѣвой, но само у сѣмъ ври, и колику далѣ ври, толику крѣпѣе бѣдетъ.

Примѣчаніе Е. И дабы чистѣе и крѣпѣе то вѣно имати, можнѣ послѣ 10 или 12 днѣй прѣточити у дрѣгѣ чистѣ Бѣрадѣ, и тогда дѣбѣлаа, на дно падшаа дрождина

ОСТАНЕТСЯ ТАМОЖДЕ НА ДНѢ, А ТАНКА, КОЯ
ЕСТЬ СВАГДА ПОЛЕЗНѢЕ ЗА ВІНО, НЕЖЕЛИ ОНА
ДЕБЕЛА, НАХОДИТСЯ У ВІНѢ, И ПРИЧИНАЯ ВІНѢ
ЕЩЕ И У ДРУГОМЪ БѢРЕТЪ НѢКОЛИКУ ВРѢТИ,
А ПОТОМЪ НА ДНО ПАДНЕТЪ, И СОДЕРЖАВА ВІНО
У СИЛЫ И ПОСТОЯНСТВѢ; ОСТАВШЮ ДЕБЕЛЮ
ДРОЖДИНѢ НАДОБНО ИЗЪ ПЕРВОГО БѢРТА ИЗ-
ВЪСТИ У КОМИНѢ, ШЕ ЧІГА ПОТОМЪ РАКІА ИЗРЕД-
СТВО ПОЛУЧАБА.

Примѣчаніе 5. Надобно БѢРАДЪ ИЗЪ МАЛ-
ДЫМИ ВІНАМИ ДОБРО ЗАВРАТНѢ ДЕРЖАТИ, ЧТО
БЫ НЕ КЪТРИЛИ, ТО ЕСТЬ, ЧТО БЫ СЛАА ИЗЪ
НИХЪ НАПОЛѢ НЕ ИСХОДИЛА; РАВНО КАДЪ СИЛНЫЕ
КЪТРЫ ДѢШУТЪ, И КАДѢ СМѢТНЫ И ДОЖДЕ-
ВІТЫЕ ДНИ, ПІНЖІЕ И ВРАТА ПОДРЪМСКА ЗАТ-
ВОРАТИ.

Примѣчаніе 3. ТАКОВАА ЦѢКІННАА, КА-
КШ И ДРУГАА ИЗЪ ВАЦАХЪ ПРИТОЧЕННАА ВІНА
КРѢПЧЕЕ ИЛИ СИЛНѢЕ БЫВАЮТЪ, КАДЪ НА СВОЕЙ
ДРОЖДИНѢ, ИЛИ КАКШ У НАСЪ КАЖУТЪ, НА
КИСЕЛИЦѢ ЛЕЖУТЪ; ОБАЧЕ ПО НѢКОИМЪ ПРЕД-
ЛАМЪ БѢЛАА ВІНА РѢДКШ НА СВОЕЙ КИСЕЛИЦѢ
УРЕЗЪ ОДИНЪ ГОДЪ НЕКРѢДИМА ПРЕВЫТИ МОГУТЪ,
ЗА ТО НИХЪ У МАРТѢ МѢСЦѢ ПРЕТАЧУТЪ, А
КИСЕЛИЦѢ НЫНѢШНЮ ПОТРЕБАВАЮТЪ У ПЕЧЕНІ РАКІЕ.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 4.

О ВЛЮКѢ, КОИ У КАЦЕ СИПАСЕ.

У МНОГИХЪ ЗЕМЛЯХЪ, А НАИПАСЕ У ГЕРМАНИИ,
ГДѢ ВІНОГРАДИ НАХОДЯТСЯ, ПРЕВЪЮТЪ, ИЛИ ИЗ-
ТИКВЮТЪ ВІНА ИЗЪ ГРОЗКА ШАЙТОВОМЪ, И
СВО ВІНО НАРИЧУТЪ ТОГДА МѢТЪ, СРѢЧѢ
МАЛОЕ СЛАТКОЕ ВІНО, КОЕ ПОТОМЪ У БѢРАД-
МА ВРИ ЧРЕЗЪ НѢКОЛИКОЕ ВРЕМЯ. НО У НАСЪ
СМѢЛАНО У ЧАБРѢ ГРОЗКѢ, СИПАЮТЪ У ВІНОГРАДѢ
У БѢРАДЪ НА КОЛМА НАМѢЩЕНѢ, И ТАКШ СМѢ-
ЛАНО ПРИВОЗЕТЪ ДОМЪ И СИПАЮТЪ У ВАЦЕ,
КОЕ БЫВАЮТЪ РАЗЛИЧНЕ ВЕЛИЧИНЕ, ШЕ БО — ДО
120, И ДО 150 ХАКОВА: И ТАКШ ОНАЙ ВЛЮКЪ
ЧРЕЗЪ 15 ИЛИ 20 ДНІЙ ВРИ У ВАЦИ; МѢТЪ
САМЪ ИЗЪ ГРОЗКА ИЩЕ КЮСИ И ИДЕТЪ ДОМЪ, А
КОМИНА ПОДНИМАЕ КЪ ВЕРХЪ, КОЮ МІЖДѢ
ТѢМЪ ПОЧЕТО НОГАМИ ГАЗЕТЪ, ДАБЫ ГДЕКѢ
БЫЛА, И ГРОЗКѢ СТИКИВАЛОБЫСИ И ИЗДАВАЛО
СОКЪ ИЗЪ СЕБЕ. И КАДЪ ВЕКЪ ПРЕТАНЕТЪ
ВРѢТИ, И ВІНО ИЗЪ ПОДЪ КОМИНЕ БЫСТРИМЪ
ПОКАЖЕТСЯ, ТОГДА ПРОБѢШЕТЪ КАЦѢ ВЫШЕ ДОЛ-
НЫХЪ ОБРѢУХЪ, ПОСТАВЕТЪ ВЕЛИКѢ СЛАВИНѢ,
ПОДЪ КОЮ ПОДМЕТНУТЪ КАДѢ, И ПЪЩАЮТЪ
ВІНО ИЗЪ КАЦЕ У КАДѢ, А ИЗЪ КАДѢ СИПАЮТЪ

У

У Квѣрда. КоминѸ же, коѸ на верхѸ вѣна
У кацѸ сама подигласе, и при штаканѸ вѣ-
на долѸ спѸсѸсѸе, употребѸлабѸютѸ за пе-
ченѸ ГакіѸ, коѸ КомовицомѸ наричемо, и коѸ
вѸма изрѸдѸна быти може, понеже Комина
не бѸдѸтъ шайтована, ОстаетѸ нѣколикѸ соу-
на, ѿ чеѸа кольшаа Газди Файда бѸва, не-
желѸи ѿ вѣна, кое бѸ еще могло изѸ оне
комине шайтовомѸ истѸскано быти, понеже
таковѸ изрѸдѸнѸ КомовицѸ ГакіѸ продаютѸ У
НасѸ по 8, по 10, и по 12 ФортиѸи вѸданѸ
ХаковѸ.

ПримѣчаніѸ А. ХѸдо обѸче творѸтъ онѸи,
коѸ КацѸ припѸнабѸютѸ съ БлюкомѸ съ вѸдне
стоѸе и вѸше на верхѸ; понеже У вѸрѸню пре-
ходѸтъ вѸнѸнаа дрожина КацѸ и просѸпѸсѸе
по земѸли, а то знѸти надѸлежитѸ, да У оѸой
перѸой на верхѸ поднимѸющѸйѸ на подобіѸе
гѸсте пѸне дрожинѸ нахѸодѸтѸе свѸгда вѣна;
АѸчѸше тоѸш ради вѸтъ, толикѸ празѸдѸнѸ
съ верхѸ ВацѸ шѸтавити, коликѸ припѸнабѸсѸе,
дабѸ онаа вѸновѸнаа дрожина оставѸлаѸе У
КоминѸ, понеже вѸнѸнѸй соѸа, коѸ У дрож-
инѸ нахѸодѸтѸе, падѸтъ ко дѸнѸ, а дрожина
сочѸтъ КоминѸ, и даѸтъ лѸпѸ ГакіѸ.

Примѣ-

ПримѣчаніѸ Б. НадѸбѸнѸ смѸтрѸѸти, что
бѸ вѣна изѸ КацѸхѸ отѸкѸти послѸѸ полнолѸ-
нѸа, при вѸдрѸмѸа и чѸстомѸ НѸвѸ.

ПримѣчаніѸ Г. У БолгаріѸ употребѸлабѸ-
ютѸ вѸмѸсто таковѸхѸ КацѸхѸ, АнѸбѸри, на
подобіѸе АнѸбаршѸвѸ житѸнѸхѸ. ТаковѸ АнѸбѸре
дѸлаютѸ они на чѸтыре рогаа изѸ растѸовѸхѸ
дѸбѸлѸхѸ дѸсаѸахѸ, кое такѸ крѸпѸкѸ вѸдѸнѸ У
дрѸгѸхѸ урѸжѸютѸ, и вѸдѸнѸ съ дрѸгомѸа спѸртѸ,
что нѸти капѸлица вѣна наскѸвозѸ проѸтъ може.
ТаковѸе АнѸбарѸи, коѸ на полѸсоѸикѸхѸ, или до-
брыхѸ дрѸбѸнѸхѸ, или зѸданнѸхѸ подѸбалѸахѸ,
У добры-построѸннѸхѸ и покѸрытыхѸ домахѸ
лѸжетѸ, бѸваютѸ разѸнѸчѸе бѸанѸчинѸи, сѸртѸѸѸ
по 100, по 200, по 300, и вѸше ХаковѸа
простѸране, и могѸтъ чѸрезѸ многѸ годѸнѸз
бѸзѸ попраѸвка быти: ВацѸе обѸче свѸаѸе годѸнѸе
тѸрѸбѸютѸ за попраѸкаѸ по нѣколикѸ трошѸка.

ЧѸСЛ. 5.

Ѿ ношеніѸ мѸста далеко.

МѸстѸ на коли далеко носѸти, вѸтъ вѸма
оѸпасѸнѸ, понеже тѸрѸцѸканѸѸмѸ, Ѹ сѸѸмо и тамѸш
крѸтанѸѸмѸ умножаѸе тѸпѸлѸа нѸѸгоѸа,

и

ЧИСЛ. 7.

Вадъ червленный, или бѣлый исцѣ-
лительный мѣста у Бѣри не да ври.

Взми двѣ или три шаке (по величинѣ
бѣри) зѣмлетъ изъ оногѣ Вѣнограда, изъ
когдае то младое вѣно, и баци у Бѣре, и
почеке одма вѣрѣти.

Или: Изѣти три или 4. киселе ѣвѣке на
комадѣ, нанѣжи на конацѣ, и спѣсти у
Бѣре, но привѣжи оздолѣ камѣуакѣ, коикѣ
до дна привѣжи долный край конца, такш
да ѣвѣке погреди вѣна бѣдѣтъ; и кадѣ те
ѣвѣке вѣсѣ изгѣе, то нѣхѣ извади, и
дрѣге опѣтъ такш мѣтни, и овакш твори,
докаѣ преврѣти.

Или: Мѣтни у кеѣ стѣенногѣ копривиногѣ
корена и вѣнкогѣ сренѣ, и спѣсти у Бѣре.

ЧИСЛ. 8.

Что бы мѣста у вѣтѣню на вранѣ-
вѣ ѣмѣ не нѣходѣш.

Мѣтни на вранѣвѣ ѣмѣ травѣ Полаука,
Госпине Мѣтѣнице и Вранидовке.

или:

Или: Намажи вранѣвѣ ѣмѣ изнѣтра сѣ
сиромѣ или сѣ кравлѣомѣ балагомѣ, или ба-
ци у Бѣре еданѣ комадакѣ сира, и такш
мѣста не на вѣрѣхѣ, но у себи унѣтра вѣрѣ-
ти бѣдѣтъ, понеже сирѣ излишнюю жаркость
мѣста унѣтра задерживаѣ, и умирѣннѣ вѣрѣ-
ти творитѣ.

ЧИСЛ. II.

Младое вѣно или мѣста бистримѣ,
лѣпимѣ и благовѣсѣнымѣ скорѣи учинити.

Взми на свакѣй Хаковѣ по еданѣ фѣнтѣ
меда, смѣшай сѣ нѣколикш мѣста у едномѣ
чистомѣ соудѣ, мѣтни наѣз ватрѣ узаверѣ-
ти, но снимай пѣнѣ, и потомѣ успи у
Бѣре, и такш бѣдѣтъ мѣста за мало днѣи
лѣпѣ бистарѣ.

Или: Успи у еданѣ Хаковѣ мѣста еданѣ
часѣ вѣнкогѣ оцѣ, и такш у три дна
бѣдѣтъ мѣста бистарѣ.

Или: На еданѣ акѣтачѣ мѣста узми еданѣ
добрѣ шакѣ соли, мѣтни у чѣтѣ табѣнцѣ,
стави наѣз ватрѣ, мѣшай добро, и такш
Н вѣрѣло

връхло баци у бѣре, шѣга начнѣтъ вѣсти,
наспи бѣре пѣно, да наполаѣ прицире, и такш
за 12 дний бистро бѣдѣтъ.

ИЛИ: Стѣци Комонькина стѣмина и метни
у мѣстѣ; Оное очиститѣ и лѣпимѣ учи-
нитѣ, понеже тѣра дрожанѣ на дно, и по-
дѣтъ вѣнѣ добрый и крѣпкій екѣсѣ.

ИЛИ: Метни у бѣре Бѣкова ивѣра и ўспи
мѣста на нѣга, и такш за два или три
дѣна очистиѣсе.

ИЛИ: Спали у пѣпѣш чокотѣ сѣ лозомѣ
изъ того вѣнограда, изъ конга мѣстѣ, и дѣе
или три шаке того пѣпѣла баци у бѣре, или у
кѣи спѣсти ўнѣтра.

ЧИСЛ. 12.

Мѣстѣ наискорше избистрити
ради питѣла.

Успи мѣстѣ у конитѣрнѣй собѣдѣ, и мет-
ни у вѣрѣлѣ водѣ стаати за време очѣтина
ѣдногѣ оѣе наша, и извади изъ водѣ да
охладитѣсе, и такш дрожѣнна или мѣтѣлага
ѣва паднѣтъ на дно, и мѣстѣ одма лѣпа
и бистарѣ бѣдѣтъ запѣкѣе.

ГЛАВА І.

О художитѣвннѣхъ вѣнахъ, кон
ш мѣста и иначе дѣлаютѣла.

ЧИСЛ. І.

Мѣстѣ научинити, да сладакѣ прѣ-
бѣдѣтъ.

Узми на двойкѣ мѣста ѣдѣнѣ лѣта бѣло-
га тампѣна, и полѣ лѣта Мастизѣ, стѣци
обоѣ накрѣпно, на мѣсти двойкѣ на дѣе
столицѣ, окрѣни вѣранѣ или ѣмѣ долѣ, мет-
ни горѣкѣгѣ углѣвала у какавѣ собѣдѣ, за-
дѣни лѣвакѣ лимовѣ оздолѣ у двойкѣ, баци
онѣи стѣчени Тампѣна и Мастизѣ на углѣ-
валѣ и одма подметни подѣ лѣвакѣ, такш
что бѣ дѣмѣ не извадѣ лѣвакѣ, но крозѣ
лѣвакѣ у двойкѣ ишаѣ, и кадѣ згоритѣ, из-
вади лѣвакѣ скорш и одма запѣши ѣмѣ сѣ
крѣпомѣ, и тогда сними двойкѣ сѣ столицахѣ,
а послѣ лѣвай мѣстѣ у нѣю, и кадѣ почнѣ
вѣсти, ўспи ўнѣтра ѣднѣ ольѣ кравлѣгѣ
чѣстогѣ мѣнка, кон сѣноѣѣ на мѣзѣно, и

у мѣста у Бѣре, и мѣшай съ дѣвѣтомъ за полъ сата, и такъ привѣдетъ вѣно слатко.

ЧИСЛ. 5.

Еще иначе горѣшничное слаткое вѣно
начинити.

Взми на 1. Хаковъ Мѣста, 3. лота бѣле у прахъ стѣчѣне и просѣане горѣшнице, помѣшай унѣтра полъ лота у прахъ стѣчѣна и просѣана коситерного Марказита, метни обое у дѣвѣнъ соудъ, упи толикъ мѣста, да мѣшайки све совокѣннъ бѣдетъ какъ гѣста чорба, междѣ тимъ треба уѣсти у Бѣре до половинѣ фришка мѣста, и у то упи оное изъ дѣвѣного соудъ, и промѣшай добро съ дѣвѣтомъ, и потомъ доспи бѣре съ фришкимъ мѣстомъ толикъ, да съ двѣ олицѣ празано бѣде, кою празанинѣ доспи съ фришкомъ водомъ, у кой напридъ помѣшай еднѣ шакѣ соли, и тогда затвори бѣре добро, а на дѣвѣгій дѣнь отвори опетъ и нахѣтѣшь нѣколко празано, кое доспи пакы чистомъ фришкомъ водомъ, и опетъ затвори, а можѣшь и не затворати, токмо покрыти. Послѣ 14 днѣй прѣточн у дѣвѣго, а ѣдимъ приправленнымъ

сѣмпоро-

сѣмпоромъ закаченное бѣре. Прѣдъ ѣжтво Хрѣтово узми на 10. Хакова тога Горѣшничного вѣна, два сайтанка у прахъ стѣчѣне Горѣшнице, метни у вѣнцѣ и обѣси у Бѣре у Априлѣю, Майю и Юнѣю вади онѣ кѣнцѣ, цѣди нѣ добро у саанъ соудъ, и исцѣ кѣнное сипай у бѣре, и кѣнцѣ опетъ спѣшай унѣтра, и опетъ вади и цѣди, такъ твори два или три пѣта, и наипослѣ опетъ кѣнцѣ оставай у бѣрѣ; ѡ свога сачѣвѣкѣ то вѣно ѡ вѣрна у она времена. Два хакова свога вѣна можнъ помѣшати у 10 хакова вѣна хѣдога или кисловатога, кое потомъ бѣдетъ изредное за пиѣе.

ЧИСЛ. 6.

Еще иначе начинити горѣшничное
вѣно.

Взми ново, добро нахѣрѣчаное бѣре, испари съ вѣломъ водомъ, у кой смѣрка кѣвана, затвори вранѣмъ добро, и остави такъ парити за 24 часа, послѣ проспи тѣ водѣ, и хладномъ испери; кадѣ бѣре осѣшитъ, закади приправленнымъ сѣмпоромъ, (на двѣойкѣ, еднѣ и полъ штангле таковога сѣмпора) и

Н 4

кадѣ

када изгоритъ, успи одма фришка цѣна мѣста до половинѣ бѣрета; а потомъ одма успи стѣни и съ мѣстомъ смѣшанѣ слянице (на двойкѣ полъ фѣнте) и послѣ одма допи мѣстомъ бѣре, и тогда метни брань, и залепи вѣломъ или тетомъ, или растопленомъ смоломъ, и остави за 14 дней мирно стаати; послѣ пробѣвши бѣргцомъ, и глѣдай ели быстро; ако нѣе, то нека ещѣ тако итѣ; аколиѣ быстро, то преточи у дрѣво чистое сѣмпорованное (съ полъ штангалѣ) бѣре, докѣ быстро идѣтъ, потомъ обвѣвши врань чистомъ крпомъ затвори добро и остави за употребленіе. То за преточенѣ бѣре има быти шѣ таковогъ истогъ кина, аколи то нѣма, то нека преточитъ изъ первогъ у вѣде, и оноѣ исперѣтъ, и такъ изъ каахъ у нѣга да успѣтъ.

ЧИСЛ. 7.

Содержати мѣстъ у сладости.

Възми слаткихъ мѣбѣкъ, сляуци, изѣтци на комадѣ, избаци сраце на полѣ, нанѣжи на конацѣ и обѣси у мѣстѣ, и послѣ два или три дна извади, и себѣси опѣтъ дрѣвѣ фриш-

ке комадѣ, и такъ твори 3. или 4. пѣта, и пребѣдѣтъ кѣно слатко.

ЧИСЛ. 8.

Начинити шѣ мѣста слаткое кѣно, нарицаемое нѣмакъ, то естъ нѣмоѣ кѣно.

Намѣсти у подрѣмѣ на подвалѣе закарѣнное съ гвирцами припрѣбленнымъ сѣмпоромъ бѣре, метни на нѣга великій дрѣвѣнъ лѣвакъ, облаѣпи сполъ трѣбѣкъ лѣвака у бѣре ушѣдшѣю глиномъ, или дрѣвомъ добромъ бѣломъ земліомъ, что бы воздѣхъ ни унѣтра ни на полѣ нишавъ, а у лѣвѣкѣ итѣ трѣбѣкъ запѣвши запѣшачемъ дрѣвнымъ дѣгачикимъ, конга долгота прѣвоходитъ высинѣ лѣвака, что бы воздѣхъ съ дымомъ сѣмпорнымъ оставашѣ у бѣрѣтѣ. Потомъ наслѣжи лѣпо у лѣвака гѣнке метѣе гѣсто, выше шѣ половинѣ, и за то лѣвакъ има быти великъ нанманѣ шѣ полъ хакова. Послѣ того узми у еданъ чистѣ соудъ толику мѣста, колику у лѣвакѣ у еданпѣтъ уѣдти можнѣ, и лѣваѣ у лѣвакѣ на гѣнкѣ, и тогда не избеади, но малку подигни запѣшачѣ шѣ трѣбѣке лѣвоке, да мѣстѣ полаганъ може кроза

ЧИСЛ. IO.

ВЩЕ ИНАЧЕ НѢМОЕ ВІНО Ш МѢСТА НА-
УНИТИ.

За осамъ или IO дней прежде бѣре за-
кадити бѣре съ лѣпымъ приправленнымъ сѣм-
поромъ, и затворити, да дымъ распро-
странитъ и останеъ у бѣрѣтъ; Трекѣга
дне опетъ зажежи унѣтра сѣмпора, и опетъ
такш онога дне, кадъ мѣста унѣтра ливати
хокешъ, и одна ливай сладакъ фришакъ
мѣста; ОБАЧЕ трѣбкѣ ливка сполъ обдожи
добро крпомъ, а такш и унѣтра запѣшавай
трѣбкѣ кадъ ливати прѣтаешъ, что бы сѣм-
порный дымъ не исходіо напола; и кадъ
бѣре напѣнѣно бѣде, трѣба закрѣпити до-
бро, и дѣло залѣпити, что бы нимало
воздуха унѣтра не ушло, понеже иначе на-
чнетъ мѣста бѣѣти, и избити дана. Кѣп-
цы, кои съ вѣнами торгѣютъ, содержатъ
оваково вѣно ш годинѣ до годинѣ, что бы
дрѣгаа старая вѣна съ нимъ поправалн.

ЧИСЛ. II.

ВЩЕ ИНАЧЕ НѢМОЕ ВІНО Ш МѢСТА НА-
УНИТИ.

Приготови бѣре съ приправленнымъ сѣм-
поромъ, наспи фришка мѣста, затвори до-
бро, штави за две ноки и междъ нима
еданъ данъ стаати, и паднетъ дрожина
на дно, тогда прѣточи у дрѣгое, тако кѣрз
съ сѣмпоромъ приправленное бѣре, и остави
опетъ за толикш стаати, и паки прѣточи у
сѣмпорованное бѣре, и опетъ дрожина па-
детъ на дно, послѣ опетъ и трѣкій пѣтъ
прѣточи у сѣмпорованное бѣре, и затворивши
добро остави у подрѣмѣ стаати за 2 Мѣа,
и послѣ можешъ употреблявати; прѣбѣтъ
оное слатко какш за пѣѣ, такш и за по-
правланѣ дрѣгихъ хѣдѣхъ вѣнахъ.

Предположенна вѣна наричѣтсе нѣммыи за
то, что чловѣка, кои ни хъ бѣзобзирке
пѣтъ, нѣмимъ, то есть говорити не мо-
гѣщимъ учинитъ, какш Прижкнию Шербѣта.

ЧИСЛ. 12.

Содержати вино или мѣста слаткимъ за цѣлый годъ.

Взми чиста и зрѣла грозѣа, постави на солнцѣ простаати за три дна, а четвертого днѣ успи у оранію фришка мѣста, кон не на кесѣ, но сама изъ смѣланного грозѣа крозѣ рѣшеткѣ прошаи, и кѣдай на ватри, докле трѣтій талъ саврита, и кадѣ хладо бѣде, тогда оно простаало грозѣе смѣлай и ищѣди крозѣ кесѣ, и успи у бѣре, и на то успи оно кѣваное, затвори добро, и остави за 6. Нѣль стаати, и тогда прѣточи у дрѣвое бѣре, и обѣси унѣтра на еданѣ хакова тога вина, 8. лота ситно изсѣчена и сѣчена корина бѣле перѣнике, и такимъ начиномъ ово вино бѣдетъ деликатно, слатко, постоано, и зарако за пиѣе.

ЧИСЛ. 13.

Еще дрѣвое средство къ содержанію слаткога вина.

Успи фришка, крозѣ рѣшеткѣ пропѣшного мѣста у двойкѣ, или у хаковѣ, затвори

ри добро, метни у водѣ съ едного клафтира дѣбоко, и остави за 6. или за 7. Нѣль стаати, и потомъ извади и метни у подрѣмъ: оно прѣбѣдетъ бистро и слатко за свегда. Можно таково малое бѣре, гдѣ нѣйма дрѣе толико дѣбоке воде, у бѣнарѣ на ланцахъ испѣтити.

ЧИСЛ. 14.

Еще иначе слаткое ѿ мѣста вина начинити.

Тога днѣ, кадѣ грозѣе за цѣткѣ бѣрѣтѣ, зажежи гвирцованный смпорѣ у бѣрѣтѣ, но бѣре запѣши крѣомъ, да дымъ низитѣ на полѣ. Потомъ успи мѣста крозѣ лѣвакѣ, конга спода трѣбкѣ обложи крѣомъ, какомо прѣжде говорили, и кадѣ бѣре напѣнитѣ, то затвори вранѣма добро и залѣпи земліомъ дѣло. Девянадесятого днѣ провѣши бѣргіцомъ дано и испѣсти мало у чашѣ тога вина, смотрѣти бистринѣ, и ако ещѣ нѣе бистро, то затвори рѣпицѣ добро, и остави ещѣ за нѣколикѣ днѣ стаати да избистритѣ, потомъ взми дрѣвое бѣре, закади какѣмъ и первое съ гвирцованнымъ смпоромъ, и прѣточи у нѣга оно вино, и тогда взми

Корена б'ѣле перѣннике,
Галганта, слатке Корице,
Онайза, ѿ свакогъ по 1. квинтанка.
Шекера 1. лота.

Све по особѣ стѣчено смѣшай, метни у кесичѣ, привѣжи оздолѣ камечакъ, или комадакъ олова, и себѣси у бѣре да на средин кесича бѣде, и ника такъ за 15 дней виситъ, и бѣдетъ вѣно весьма изрядное. Надобенъ обаче нѣга прѣ гѣтво Хрѣтово, и опитъ у почеткѣ марта Мѣца у ѡмпованное бѣре преточити. ѿ овога вѣна еданъ хаковъ үсѣти у осамъ хакова дрѣгога вѣна, и ово бѣдетъ сладко и скѣплѣ за продажѣ.

ЧИСЛ. 15.

Вще иначе слаткое вѣно начинити.

Онога дне, кадѣ грозѣ за мѣстѣ братице има, прибави на еднѣ днѣтажѣ мѣста, 4 оубе млека фришка и чиста, ктомѣ еднѣ четвертѣ фѣнте крѣтого брашна (сѣ коимѣ платна крѣтимѣ творѣтъ), үспи нѣколикѣ млека у чистѣ лонацѣ и силѣй помало того брашна мѣшайки непрестанно, докле све брашно үспешѣ, и мѣшайки начинишѣ, да бѣде

бѣде какъ пѣпа, послѣ үспѣй и оставше млеко, мѣшайки. Потомъ үспи то изъ лонца у еданъ чабаръ и наспѣ фришка мѣста, промѣшай добро сѣ дрѣвомѣ, да све лѣпо смѣшашѣ, и тогда үспи све у бѣре, и одама үспи фришка мѣста толѣкѣ, да сѣ едне оубе на верхѣ празно бѣде, коѣ доспи чистомѣ водомѣ; послѣ едного сѣта метни славѣнѣ у бѣре, и источи еднѣ оубѣ мѣста, и озгорѣ доспи водомѣ; свако творѣ того дне три или чѣмре пѣта, и такимѣ начиномѣ мѣстѣ избѣтрѣти. Дрѣгога дне при҃готовѣ сѣ гвѣрцованномѣ ѡмповомѣ бѣре, и чѣвай прѣтомѣ, да ѡмповный дымѣ на полѣ не изѣтѣ; но ово бѣре има быти нѣколикѣ менше ѿ первого, и такъ прѣточи у нѣга оноѣ бѣстрое вѣно, а дрѣждна оставѣтъ у первомѣ, кою можно потомѣ у коминѣ бѣцити за ракѣю; а ово дрѣгое бѣре, коликѣ бѣде празно, доспѣи дрѣгимѣ бѣтрѣмѣ вѣномѣ. Прѣтомѣ үзми

Корена б'ѣле Перѣннике, Галганта,
Слатке Корице, Орашника,
Онайза, ѿ свакогъ по $\frac{1}{2}$ лота.
Шекера, 2. лота.

Овѣ стѣчено овѣси у кесицы у Бѣре до срединѣ, и остави за 14 днѣи стаати унѣтра и потомѣ извади. Ово вѣно треба предѣ лжѣво Хрѣтово, и у почѣткѣ марта мѣа приточити у дрѣго малко смпорованное бѣре. Но знати надобно, что споминѣтое маeko и брашно вѣно избистритѣ и кѣпнш съ дрождиномѣ на дно паднѣтъ, а у вѣнѣ нимало не останѣти. Бданѣ токмѣ хакока овога вѣна уливнѣ у 20 хакова дрѣгога вѣна, учинитѣ овомѣ большѣ цѣнѣ.

ЧИСЛ. 16.

Очистити мѣстѣ ш дрождинѣ, да сладака прибѣтъ.

Успи фришка, на рѣшеткѣ пропѣщина мѣста у повелико бѣре, остави стаати да дѣбѣла дрождина на дно сѣдѣне, потомѣ метни съ єдногѣ пѣдала высоко ш дна славинѣ. Намѣсти великѣи лѣвака у дрѣгое приправленное бѣре, метни у лѣвака до половинѣ и выше чистѣ рѣнке метѣ, и такш преко тога приточи онѣи мѣстѣ у ово дрѣгое бѣре. Такимѣ начиномѣ бѣдѣтъ мѣстѣ бистарѣ безѣ сваке дрождинѣ, коѣ бы потомѣ вѣнѣ вредити,

или

или киселица учинити могла. Надобнош себѣе нѣга у хладномѣ подрѣмѣ держати, и прибѣдѣтъ сладко и крѣпко.

ЧИСЛ. 17.

Мѣстѣ скорш разбистрити.

Успи мѣста до полака бѣрѣта, или мало выше, а дрѣгое стави у великомѣ котлѣ на батрѣ, метни унѣтра сѣхнѣх жилахѣ ш мѣрѣне, или какш у насѣ кажѣтъ, свѣтака, и такш некасе кѣва, докѣ свѣтки раскѣва-ютѣ, такш да нѣхѣ болѣ видити не можнш, ради чѣга треба на ситно нѣхѣ изсѣти, потомѣ успи такш вѣтело у бѣре, у мѣстѣ, и затвори добро; себѣе да не бѣдѣтъ бѣре до вѣрха напѣнѣно.

ЧИСЛ. 18.

Сахарное вѣно ш мѣста начинити.

Подай начинити єдно бѣре ш пѣтъ четвѣртѣи хакова, то єсть ш 75. оли: дѣге да бѣдѣтъ дѣбѣле, и дана дѣвоко и подѣбѣло у дѣге урѣзана; сеако дано, ако не може быти ш єднога, то найвѣше ш два кома-да; да бѣде наобрѣчано крѣпкими обрѣчи съ

ОБЕ СТРАНЕ Ш КРАБА ДО ВРАНА, ОБАЧЕ НА СЛ-
МЫХЪ КРАБЫ, И ДО ВРАНА СЪ ОБЕ СТРАНЕ ПО
ЕДАНЪ ДОБАРА ГВОЗДЕНЪ ОБРЪЧЪ И ТАКШ 4.
ТАКОВА ГВОЗДЕНА ОБРЪЧЪ. ТАКИМЪ ИСТО НА-
ЧИНОМЪ УСТРОИТИ ЕЩЕ И ЕДНО ХАКОВЧЕ, И
ТАКШ ОБОИ ЗАПАРИТИ И ИСПРАТИ КАКОЕ У 5
ГЛАВЫ РЪЧНО, И КАДЪ БЪДЕ ОНО ПЕРВОЕ БЪРЕ
СЪХЪ, УЗМИ СЪ ГВИЗДАМИ ПРИПРАВЛЕННОГЪ СЪМ-
ПОРА 1 ЛОТЪ И 1. КВИНТАНКА, И ЗАЖЕЖИ У
БЪРТЕ ТАКШ, КАКОМО У ГЛАВЫ 6. ПОДЪ
УЧИСЛОМЪ 22. ПОКАЗАЛИ, ЕДНЫМЪ ИЛИ ДРЪ-
ГИМЪ НАЧИНОМЪ. ПОСЛѢ НАПЪНИ ТО БЪРЕ СЪ
ФРИШКИМЪ МѢСТОМЪ, КОИ ТОГА ЧАСА КРОЗЪ
РѢШЕТКЪ ПРОПЪЩИНА, НО ТРѢБЕВЪ ЛЕВКА СПЛА
ОБАВИТИ КРПОМЪ, А УНЪТРА ЗАПЪЩИТИ ДО
ЛИБАНА, И КАДЪ ПОУЧЕШЪ ЛИБАТИ, ОТПЪЩИ И
ЛИБАЙ НЕПРЪСТАНИШ, ЧТО БЫ СЪМПОРНЫЙ ДЫМЪ
ИЗЪ БЪРЕТА НЕ ИСХОДИШ, И КАДЪ НАПЪЩИТЕ,
ИЗЪВЪДИ ЛЕВАКЪ СКОРШ, И ОДНА ВРАНѢМЪ СЪ
КРПОМЪ ЧИСТОМЪ УВѢННЫМЪ НАИКРѢПШЕ ЗА-
ТВОРИ. ПОТОМЪ НАМѢСТИ БЪРЕ НА ТАКОЕ МѢ-
СТО, ГДѢ БЫ СВЕРХЪ ВРАНА ГРЕДА БЫЛА; УЗМИ
ТОГДА ПОДѢБЛО КРѢПКО ДРВО, ПОЛОЖИ ЕДАНЪ
КРАЙ ПРАВШ НА ВРАНѢ, А ДРЪГІЙ КРАЙ ПОДѢЙ
ПОДЪ ГРЕДЪ, И ДОТѢРАЙ ПОЛАГАНО ТАКШ, ЧТО
БЫ ТО ДРВО НА ВРАНЮ И ПОДЪ ГРЕДОМЪ ПРАВШ,

НО

НО КРѢПКШ СТААЛО. ЕЩЕ ДЪЖИНА БЪРЕТА
ДА БЫ МЕЖДЪ ДВѢМА КРѢПКШ СТОЯЩИМИ
СТЪПЦЫ СТААЛА, И НАМѢСТИ ЕДНО ПОШИРОКОЕ
И ПОДѢБЛО ПАРЧЕ РАСТОВЕ ДАКЕ НА ДАНО Ш
ДЪГАХЪ ДО ДЪГАХЪ ПРѢКО; УЗМИ ПОАКО ДРВО,
НАМѢСТИ НА ОНЪ ДАКЪ НА ДАНЪ ЕДАНЪ ТОГА
ДРВЕТА, А ДРЪГІЙ КРАЙ УПРИ У СЪПЦЪ И
ЗБИ ДО ТОЛИКШ ДОЛЪ, КАКОКЕ ИСТО ДРВО
ПРАВО Ш ДАНА ДО СЪПЦА СТААТИ: А ТАКШ
УЧИНИ И СЪ ДРЪГЕ СТРАНЕ; НО МОЖНО БМѢСТО
СЪПЦА У СЪКНЕ УПРЕТИ; И ТАКИМЪ НАЧИНОМЪ
УТВЕРДИВШИ ОСТАВИ ЗА 12 НѢШ СТААТИ. ПО-
ТОМЪ ЗАКАДИ ПРЕДРЕЧЕННОЕ ХАКОВЧЕ СЪ ПОЛЪ
ЛОТА ПРИПРАВЛЕННОГЪ СЪМПОРА КАКОМО РЕКЛИ,
ПОСЛѢ ПРОВЪШИ ПОКЪСКО ПЕРВОЕ БЪРЕ И МЕТНИ
СЛАВИНЪ, И АКО НЕ БЪДЕТЪ ВѢНО ХОТѢЛО ИЛИ
КРОЗЪ СЛАВИНЪ, ТО ПРОВЪШИ ОЗГОРЪ КОДЪ
ВРАНА МАЛОМЪ БЪРГИЦОМЪ, И ПРИТОЧИ ТО ВѢ-
НО У ХАКОВЧЕ НА ЛЕВАКЪ ТАКИМЪ НАЧИНОМЪ КА-
КШ НАЙПРЕ, Т. Е. ОБАВИВШИ ЛЕВАКЪ СПЛА, И
НЕПРЪСТАНИШ ЛИБАЮТИ, ДАБЫ ДЫМЪ СЪМПОРНЫЙ
НА ПОЛѢ НЕ ИЗЫШАО, И ПОСЛѢ ЕДНОГЪ МѢЦА
МОЖИШЪ У БЪТІАКЕ И У ФІЯТАЛЧАДЪ РАСТОЧИ-
ТИ, И У ЕДНОМЪ САНДЪКЪ У СЪХЪ ПЕКАКЪ У
ПОДРЪМЪ ЗАРЫТИ, И БМѢСТО ШЕ КЕРА УПОТРЕ-
БЛАВАТИ.

13

УЧИСЛ.

ЧИСЛ. 19.

ДЕЛИКАТНОЕ КАПАТВОЕ ВІНО Ш МѢ-
СТА НАЧИННИТИ.

Въ правленію Капатвѣвѣ вѣна надобно има-
ти двѣ дѣвѣ Розѣ, едана изъ двѣ широке
даскѣ добро саставленѣ и спонѣ олькѣ и еднѣ
толику широку и двугачку олькѣ, коликое
широку и двугачку олькѣ. У еднѣ чистѣ
гобы намѣстити оне Розѣ еднѣ ш дѣвѣ то-
лику далекѣ, какѣ на нѣхъ олькѣ можнѣ
поставити, и по бокамѣ сѣ оба краѣ кли-
новѣ стѣснитѣ треба, да бы олькѣ не мо-
гаш ни на еднѣ странѣ прекренѣтисѣ. Ло-
тра има быти сѣ 12 прѣгахѣ; междѣ
коима на побочнѣхъ дѣвѣтахѣ треба добре
дѣвѣ клиновѣ ударити, и такѣ олькѣ лотрѣ
по вѣрхѣ олькѣ поставити, и утвердити,
да бы не могла никѣда помакнѣтисѣ. Розѣ
сѣ олькомѣ имаѣѣ сѣ еднѣ странѣ быти вы-
ше, а сѣ дѣвѣ ниже, и подѣ олькѣ нижню
странѣ подмѣтитѣ кадѣ, у кою вѣно изъ
олькѣ има текѣ. Въ томѣ начинити ш
дѣвѣла, висѣла гѣста платна Рѣсѣ, сѣ еднѣ
краѣ заощерласте затворѣне, а сѣ дѣвѣ
краѣ

краѣ широке отворѣне, и на оной широкой
странѣ начинити добре петлѣ, да сѣ Рѣсѣ мо-
гѣтъ запинати за оне клиновѣ на лотри. Оне
Рѣсѣ имаѣѣ быти пространѣ такѣ, да 15
или више олькѣ мѣста станѣтъ у еднѣ. Чи-
сло Рѣсѣхѣ има быти толику, колику Вли-
нахѣ на лотри, и колику тога више, то-
лику више и скорѣе у еднѣхѣ вѣна нацѣ-
дитѣ, токмо оуѣшенѣ и напѣнѣне на лотри
кѣсѣ, да бы еднѣ дѣвѣ непрѣкасавалаѣ, окро-
мѣ да свака висѣти на странѣ олькѣ лежитѣ.
Сверхѣ тога намѣстити у истѣй гобы еднѣ
бѣре, и на нѣга кадѣ, коѣ има по еднѣ
прѣвѣшена быти на нѣколику мѣстѣ; мѣт-
нѣти у истѣ кадѣ или чистѣ рѣнке мѣтлѣ, на-
тишлерскихѣ стрѣготина, а на то бѣре треба
више долнѣхъ обрѣзѣхѣ сѣ бока спрямѣ вѣна
задѣти славинѣ. Оне то такѣ у уготов-
ности дѣржати.

У вѣноградѣ тога днѣ, кадѣ треба домѣ
носити, бранное, обачѣ зрѣлое и не плѣснѣное
грозѣ смѣлавати по сѣмѣю, и крозѣ рѣ-
шеткѣ токѣш пропѣсѣати. Притомѣ имати
на Воли еднѣ сѣ обе странѣ задѣвѣно бѣре
коѣ да има сѣ еднѣ странѣ на дѣнѣ славинѣ.

и овѣ са славиномъ странѣ поставити сострѣ-
гѣ ради лакшаго коды дома истакана, а
Бѣре да бѣде толѣкш велико, колико оноѣ
у собы; и такш у исто на коли бѣре ливати
онѣй пропѣщеннѣй мѣстѣ, и носити домѣ,
гдѣ истакати у чистѣ соудѣ, и ливати у
онѣ у собы на Бѣретѣ кадѣ. Гѣстаа дрож-
дина оставатѣсе бѣдетѣ у кады на гѣнки, а
мѣстѣ съ танкомъ дрождиномъ проходитѣ
крозѣ гѣнкѣ и избѣшенѣ кадѣ у подлежаще
бѣре, изѣ конѣ потѣмъ на долнѣ славинѣ
мѣстѣ точити у кантѣ, и сипати у Кѣе по-
редѣ, и изѣ нихѣ цѣдитѣсе и капати у
олѣкѣ, а изѣ олѣкѣ теки у подметнѣтѣю
на нижнѣмъ краю кадѣ. Нѣкѣи сипають
принешеннѣй изѣ Вѣнограда мѣстѣ просто
у оно у собы бѣре, и ожидавають доклѣ
дрождина гѣстаа на Вѣрхѣ изѣдетѣ, кою
снимають, и опѣтѣ ожидавають, и снима-
ють, такш чинѣ по три и чѣтыре пѣта; и акоѣ
време стѣдино, то собѣ тѣ малѣкш загрѣва-
ють, да бы та дрождина скорше изѣ мѣста
исходила, и потѣмъ ливають мѣстѣ у Кѣе,
какомо рѣкан. И кадѣ первѣй тай мѣстѣ
изѣ кѣсахѣ ищѣдитѣсе, тогда те Кѣе съ лотре
снимити, опрати нихѣ добро и чисто съ хла-
домъ

аномъ водомъ и метнѣти оѣшитѣсе, а
дрѣге чистѣ сѣхѣ кѣе оѣкѣсити, и опѣтѣ мѣ-
стомъ насѣти да цѣдитѣсе; послѣ опѣтѣ те
кѣе снимивши опрати, и оѣшитѣсе метнѣти,
а первѣ сѣхѣ употребити, и такш долѣе чи-
нитѣ, доклѣ мѣста бѣдетѣ, или коликош
тко таковогѣ Вѣна имати радѣ. Таковоѣ
капающе Вѣно вадитѣ чистѣмъ соудомъ
изѣ кадѣ, и ливати у Бѣрадѣ, колы са
цѣтнѣмъ приправленнѣмъ сѣмפורомъ не мно-
гш закатѣна; и тогда оѣкѣсити у Кѣицахѣ
у како бѣре по малѣкш у прахѣ стѣнна Гал-
ганта, слатке Вѣрице, онѣйзѣова стѣнна, и
ещѣ ако тѣко хѣе каковѣ Гѣица, и те кѣице
да стоѣтъ за 14 днѣй а послѣ нихѣ изѣва-
дитѣ. Тѣко хѣе ово деликатноѣ Вѣно дрѣ-
жати за годѣ, за два или далѣе, треба
нѣга у фѣурѣарѣю мѣсѣ расточити у фѣртал-
чадѣ или у Бѣтылкѣ, залити съ перѣта вы-
сокш чистѣмъ зѣитиномъ и добро затѣорѣ-
титѣ, а потѣмъ зарѣтити у пѣсѣкѣ у хладнѣ
подрѣмѣ; иначе же лѣта у своѣй деликатно-
сти принѣти не можѣтъ, но на жалѣсть гѣз-
динѣ ускинѣтъ, понѣже цѣна нѣгѣсѣа у насѣ
стоѣтъ 8. 10. 12. до 15. и до 16. фѣ-
ринтшѣа еданѣ хѣаковѣ, почѣмъ и правѣдно
жалитѣ кадѣ ускинѣтъ.

У Карловцы дѣлають такового вѣна, а именуютъ оное: Вапльовое пеленовое вѣно (Tropfen Weinwurstwein) потому что ставитъ у бѣрада при дѣржихъ гвирцахъ, еще по еднѣ Кисцѣ горького ситно изсѣчена пелена, когдѣ обаче у пѣтѣю тогѣ вѣна едава познати можнѣ, почемѣ и всѣ пеленѣ мѣтѣю, и тако именуютъ нѣга. Гадѣ такового многогѣ правленѣ тогѣ вѣна имадѣ два и три напредѣ реченнаѣ строена, то есть Олѣкшеѣ, лотраха и Бѣрадинѣ, причемѣ данѣ и ноѣ два чѣвѣка быти имадѣ. Но

Тко радѣ за свою домашню потребу такового вѣна имати, можетѣ безѣ олѣка и безѣ лотре начинити, то есть: узми таковоѣ кадѣ, у каковой цѣдѣтѣе бѣлое или червленное вѣно, какому у главы 9. подѣ числомѣ 2. говорили, но дабы та када по-высока была. Удри кинѣе или Бѣкерѣ по нѣой озгорѣ наоколо, и по нима обѣси Кисѣ, и подѣ тѣ кадѣ подметни меншѣю, какое таможде речено; въ прочимѣ такѣ чини, какому горѣ при олѣкѣ говорили.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 20.

Въ чемѣ сладкаѣ вѣна пользѣютѣ?

Съ предѣписанными слаткими вѣнами можнѣ сва хѣда, кисловатѣа и негоднаѣ вѣна добрымѣ и благовѣснымѣ учинити, и рѣчь: У послѣднѣй четвѣрты лѣне мѣца Феврѣарѣа преточити таковоѣ хѣдое вѣно у дрѣгоѣ пригѣотованное бѣре, и уѣдѣти на еданѣ хѣковѣ тогѣ вѣна, 8, или 10 олѣи слаткогѣ вѣна, и бѣдетѣ доброе за пѣтѣ и за продажѣ. Обаче прѣтомѣ и ово знати треба, да само толикѣ вѣна съ слаткимѣ поправѣтѣе, коликѣ можнѣ ускорѣ или источити, или продати на источинѣ по корчмамѣ. Аколи тко хѣтѣе чрѣзѣ цѣлый годѣ держати, то надобнѣ нѣга нѣколикѣ кратѣ у годинѣ у добрѣ - пригѣотованное бѣре прѣтакати.

ЧИСЛ. 21.

Ѡ мѣста начинити вѣно крѣпкое.

Кадѣ мѣстѣ у бѣретѣ привѣртѣ, обаче еще шѣштѣтѣ, то упи у нѣга Фришка мѣста

и

и нѣколикъ стѣченнога вѣскога сраша, и
бѣдетъ опѣта вѣрѣти, и када престанетъ а
шѣтитѣ, то опѣта ўспѣи фришка мѣста и
сраша, и овакш чини чѣтыре пѣта, но смо-
три дабы на полѣ не избирало, и бѣдетъ
сво вѣно крѣпкое, а притомъ сладостно и
постоано.

ЧИСЛ. 22.

Еще иначе крѣпкое вѣно ѿ мѣста
начинити.

Тогда дне, када мѣста цѣдитисѣ има,
ўзми свѣхоє бѣре, ўспѣи ѿ нѣга еднѣ или двѣ
холоде ракіе, по величинѣ бѣрѣта, затвори
бѣре и премѣти сѣмш и тамш; потомъ ўзми

Корена Жѣчанице;

Баранфиака, по еданъ лота.

Сладке корице, полъ лота.

Сѣмена онайзова, и

Жѣтого шѣкера, по 2. лота.

Све ѿ лѣванѣ стѣки и бацити ѿ исто бѣре,
и ктомѣ еще еднѣ шакѣ Бѣгородичинѣ травѣ,
и полѣ ўспѣи мѣста ѿнѣтра, но толикш
да сѣ верха сѣ едне шаке празанш остане,
и покри вранѣвѣ ѣмѣ каменомъ, и такш

да

да стоитъ ѿрѣза еданъ мѣдѣ, и тогда чи-
стимъ, конѣ совершеншъ привило, вѣномъ до-
спѣи и затвори добро вранѣмъ; и такш бѣ-
детъ ово вѣно чѣсто, бѣстро, благовѣсно
и крѣпко, нити када покваритисѣ бѣдетъ.

ЧИСЛ. 23.

Еще иначе начинити крѣпкое вѣно
ѿ мѣста.

Када мѣста непрестаншъ дрожаниѣ изъ-
нѣе избаца, то ўспѣи ѿ нѣга жѣстоке комо-
бице ракіе, по величинѣ бѣрѣта, олеѣ еднѣ,
или двѣ, или манѣ, и бѣдетъ то вѣно ѿ
свое време крѣпко, и можшъ держатига,
докле хѣкшъ.

ЧИСЛ. 24.

Еще иначе крѣпкое вѣно начинити.

Ўзми еданъ лота Тамнана, и толикш
Измѣрне, стѣци ѿ прахъ, метни ѿ кешиѣ
и обѣи ѿ мѣста када поучѣ вѣрѣти, и бѣ-
детъ потомъ вѣно доброе и крѣпкое.

числ.

УНІА. 25.

Мѣста у снаноє вѣно прѣтворити.

Када мѣста научетъ вѣѣти, баци унѣтра ситныхъ стрѣготинахъ ш смрковине, или овѣси хмѣѣва цвѣтѣа у кицы до средине бѣрита; или Наѣта, Измѣрне, сѣмена чернобыльѣва, спиканарда, или сѣхихъ цвѣтальхъ пшеничныхъ класхѣвъ, ца тко изъ овыхъ вѣщѣй хоѣе, понеже свѣѣѣ добре, и када вѣно прѣвритъ, тогда извади те вѣщи на полѣ, и такимъ начиномъ прѣвѣдетъ вѣно при своимъ колорѣ и крѣпости до конца.

УНІА. 26.

Вѣще иначе прѣтворити мѣста у крѣпкое вѣно.

Узми Корѣна Галганта, 8. лота.
 Каранфилька, Гайскихъ зернъ,
 Орашниковъ цвѣтѣа, Иїота,
 Олатке Корице, по 4 лота.
 Бресквинныхъ езграхъ, 2. фѣнтѣ.
 Бишнѣвхъ езграхъ, 1. фѣнтѣ.

Оѣ

Оѣе стѣчено и смѣшано мѣтѣи у велико ста-
 кло, успи наидѣшега вѣнскогъ спирта съ еанѣ
 шаке выше овихъ вѣщѣй, затвори добро, и
 за 10 или 12 днѣй держи на сѣнцѣ грызтисѣ,
 и тогда успи тога спирта по нѣколикш у сва-
 ко бѣре, када бѣде мѣста прѣтао вѣѣти,
 развѣ еще шѣщита; и бѣдетъ то вѣно вѣсма
 крѣпкое и благовѣсноє.

УНІА. 27.

Крѣпкое вѣно ш мѣста начинити.

Успи мѣста у бѣре толикш, да съ еаногъ
 пѣдала озгоръ празано бѣде, потомъ узми
 еанѣ шѣплю дѣгачкѣ тирѣкѣ, мѣтѣи у бѣре,
 задѣни у тирѣкѣ озгоръ малѣнъ лѣвѣнѣѣ, и
 кроза нѣга и тирѣкѣ успи полагаѣно еанѣ
 оѣѣѣ или дѣѣѣ, по величины бѣрита, вѣн-
 скогъ спирта, или жѣстоке комовице ракіѣ,
 и такш хоѣе тай мѣста оздолъ, а не
 озгоръ вѣѣти, и останѣтъ вѣно сладко, и
 ш оѣе ракіѣ полѣвѣнтъ много болю снагѣ, не-
 голи дрѣга вѣна.

УНІА.

ЧИСЛ. 28.

Еще иначе крепкое вино начинити.

Междѹ успѣиѹмъ и жѣтѹмъ Мѣре Бжѣе набери хмѣля, осѣши на безсолнечномъ мѣстѣ; къ томѹ налѣви смрковине, олющи корѹ лѣпо, избѣжи дѣво на танке люске, и мѣтѣи осѣшитѣе какш и хмѣль. ѿ Берби кадѹ успѣшѹ мѣста ѹ закаѣнное приправиннымъ сѹмпоромъ бѹре, и почне вѣѣти, тогда метѣи на еднѹ дѣстачкѹ мѣста полѹ фѹнте хмѣля ѹ кеѹ, привежи оздолѹ камѣчакъ и обѣси ѹ бѹре до средине, и къ томѹ полѹ фѹнте ситно избѣчена нѣва или стрѣготинѹ предѣченне смрковине метѣи ѹ дрѹгѹ кеѹ, и обѣси тако керѹ ѹ бѹре до средине; потомѹ ѹзми двѣ олеѣ сладка мѣлка, съ коѣга кѣмакъ лѣпш сниммѣнѹ, успѣи ѹ мѣлко нѣколкош житѹке ракѣе или вѣнскогѹ спирта, измѣшай добро, и такш успѣи ѹ бѹре, кадѹ почне вѣѣти, и кадѹ прекрѣтѹ и съ свѣмъ ѹтишѣе, тогда извади оне вѣе, и ѹ феврѹарѣю мѹѹ прѣточѣи истѹе вѣно ѹ дрѹгое съ полѹ приправинногѹ сѹмпора закаѣнное бѹре, и ово вѣно прѣбѣдетѹ за 4. 5. до 6. годинѹ добро и не прѣвратимо.

ЧИСЛ. 29.

Брѣпкое и постоѣнное вѣно ѿ мѣста начинити.

Када тѹ ѹ бѹре доброга мѣста еданѹ сайтанкѹ доброга вѣнскогѹ спирта успѣ, то бѣдетѹ послѣ изѹ тога прѣнзредноѹ, крѣпкое и постоѣнное вѣно. А еще лѹчше бѣдетѹ, ако ѹ ономѹ спиртѹ наипрѣ разлѹчные гвирцовѣи ѹгрѣзѣе.

ЧИСЛ. 30.

Начинити вѣно крѣпчѣе, нежели само собою естъ.

Ѹзми Корѣна Блаженка, 2. лѹта.

Сладке корице, Галганта, по $\frac{1}{2}$ лѹта

Бѣлогѹ Нѣюта, Гайскихѹ зѣрнѹ,

Орашника, и Орашникова цвѣтѣи, по 1. кѣнт.

Оѹе оѹе вѣщи ситно избѣѣи и обѣси ѹ Петачкѹ мѣста, нѣка собокѹпш прѣвритѹ и бѣдетѹ то вѣно вѣсѣма инѣно и добро, коѣ старымъ и слабѹмошнымъ лѹдѣма и конѣмъ хладногѹ ес-

К

тѣ-

тѣтъа, ползѣтъ, но младама и жаркими
есть вѣдити.

ЧИСЛ. 31.

Слабое старое вѣно посредствомъ
мѣста добрыма начинити.

Источити изъ еднѣ десѣтѣхъ два хакова та-
ковогого слабого старого вѣна у еднѣ тройкѣ,
и успи у десѣтѣхъ еднѣ хакова фришка
сладка мѣста, и бѣдѣтъ все вѣно вѣѣти, и
кадѣ нѣколико прѣстане, то опѣтъ успи полз
хакова таковогого мѣста, и бѣдѣтъ опѣтъ
вѣѣти, и по прѣстаню успи опѣтъ мѣста то-
лику, да съ еднѣ шаке токмо празданш бѣре
останѣтъ; а овакш чини и съ онымъ вѣномъ
у тройки, гдѣ найпре успи три четвѣрты мѣ-
ста, а по прѣстаню вѣна, успи прочѣе. Ово
вѣно бѣдѣтъ потомъ вѣна призрѣное и
крѣпко.

ЧИСЛ. 32.

Доброе вѣно у еднѣ начинити.

Узми лѣдного шѣкера, 32. лота.

Корѣна шѣ Вапалака,

Орашниковѣ цвѣтѣа, по 3. лота.

Све

Све стѣки и смѣшано метни у десѣтѣхъ кѣсѣ,
и свѣси у бѣре у мѣста, кадѣ прѣвѣрѣтъ,
затвори бѣре добро, и нека такш стонѣтъ
за 24 дна, послѣ можѣшъ кѣсѣ извѣдѣти,
и вѣно бѣдѣтъ призрѣное. Та мѣра идѣтъ
на 10 хакова.

ЧИСЛ. 33.

Слабое вѣно крѣпкимъ начинити.

Кадѣ нѣке еднѣ бѣдѣтъ вѣно слабо, или
ако на коей землѣ родѣе слабое вѣно, и
потомъ слаба надежда за добро продѣтъ,
то узми на 20 хакова таково вѣна

Галганта, 2. фѣнтѣ.

Корѣна бѣлѣ перѣвѣники, и

Блажѣнкова Корѣна, по полз фѣнтѣ.

Сѣхога Нисопа, 2. шаке.

Майѣрана, и

Вѣвина цвѣтѣа, по 1. шаку.

Ворѣнтѣ стѣци, а травѣ ситно изѣѣци, все
смѣшай и у кѣсице равномѣрнш метни. и свѣ-
си у мѣста у еднѣ или у више бѣради, и успи
къ томъ дѣе олаѣ наилѣпшега вѣнковаго спир-
та, и такш остави вѣѣти, и имѣѣшъ такш

К 2

изрѣдѣ-

изредное и крепкое вино, что многіи дивитисе бѣдѣтъ.

числ. 34.

Врѣпкое вино научинити, кое скорш
упонѣтъ.

Взми сѣмена ѿ рѣтѣ распричасте еданъ
лота, стѣци у прахѣ, кѣ томѣ 8. лота
стѣчина шекеѣ, метни свако по оговѣ у
кѣснице, и обѣси у вино, и бѣдѣтъ крепко.

числ. 35.

Новое вино старымъ научинити.

Тко хоѣе новое вино научинити, да бѣде
подобно старомѣ, то узми

Горкихъ бадѣма, и травѣ смѣлькитѣ, по
2 лота.

Госпина была, 6. лота.

Лавендина цвѣтѣа, 6. лота.

Све те вѣщи стѣти, смѣшати, метнѣти у
кѣсницѣ, и ѿбѣсити у вино.

числ. 36.

Призредное вино ѿ Берби научинити.

Взми на едно бѣре ѿ 5. хакова
Чиста и наизрѣліа Грозѣа 1½ хакова.
Морскогоз грозѣа, и
Грозинки, по 12 фѣнти.
Шекѣра 5. фѣнти.

Све то метнѣти у бѣре, и налити лѣпимъ
фришкимъ мѣстомъ, да совоковнш преврѣтъ,
и бѣдѣтъ ово вино таковымъ прѣлтымъ на-
питкомъ, ѿ коемъ не можно доволнш на-
удитисе.

числ. 37.

Научинити ѿ мѣста вино, да бѣдѣтъ
подобное Италіанскомѣ.

Взми Сладки корице, 8. лота.
Орашукѣа цвѣтѣа, 1. лотѣ.
Орашунка, 2. лота.
Баранфилка, и
Гайскихъ зернѣ, по 1½ лота.
Сѣтѣала 1½ лота.

Рубеахъ $\frac{1}{2}$ лота.

ДѸГачкогѸ БИБЕРА, 2. КВИНТАЛКА.

Ворона блаженка 4. лота.

ЖѢТОГѢ ШЕКІРА І, ФДЪНТЪ.

Оже то ситно извѣки и стѣки, и имѣшавши
метнѣти у дѣгачѣхъ кѣхъ ѿ нѣгѣхъ платна,
привѣзавши оздолѣ чистѣ камечакѣ, и обѣ-
сити у бѣре у мѣстѣ да собоковѣши преврѣтъ,
и кадѣ бѣстро бѣдетѣ, можѣшъ то бѣно пи-
ти; кое естъ здорово, и по вѣсѣхъ сродствѣ-
етѣ наилѣушимѣ Италѣанскимѣ вѣнамѣ.

ЧИСЛ. 38.

Ѣ мѣста научити вѣно какъ Ита-
ліанское.

Възми чиста зръкала грозѣа, колику хощишъ,
разстри по слави стаати дотѣ, докѣ
увенѣтъ и бѣдѣтъ какш морское грозѣе, и
къ томѣ полакѣ толику розинки, кое мет-
ни у теплѣ водѣ да набрикнѣтъ, и потомѣ
метни обое у бѣре, и напѣй добрымъ мѣ-
стомѣ, и остави такѣ стаати до Марта
мѣца добро затворено, и тогда прѣточн у
другое бѣре, или у бѣтылке кое у пекѣ дѣ-
жати.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 39.

ВЩЕ ИНАЧЕ НАЧИНИТИ ИТАЛІАНСКОЕ
ВІНО.

Метни у хаковчє лѣпихъ розинки 12 фѣн-
ти, и 1, фѣнтѣ жѣтого Шекѣра стѣчена,
наліи на то старогѣ червленногѣ вѣна помыше
ѡ полѣкѣ, а прочѣ долій червленнымѣ фриш-
кимѣ мѣстомѣ, и бѣдетѣ сѣскимѣ подобно
Италянскомѣ вѣнѣ.

ЧИСЛ. 40.

ВЩЕ ИНАЧЕ НАЧИНИТИ ИТАЛІАНСКОЕ
ВІНО.

УЗМИ НОВОЕ БУРЕ, испари и испери, какосмо
У главы 5. учили, и када осбштите узми
вінкогз спирта еднѣ или двѣ холбѣ по вели-
чины бурета, успи у БУРЕ и зажежи какосмо
У истой главы подз числомъ 11 показали,
потомъ налій БУРЕ сладкимъ фришкимъ мѣ-
стомъ, но съ еднѣмъ пѣдла да праздно ос-
танѣ, и тогда успи унѣтра, на 2. хакова
еданъ сайтанкз вінкогз спирта, крозз тѣ-
кѣ такш полагаю, что бы тай спиртъ не

K 4

УША

УШАШ У МЪСТА, НО ПОВІРХЪ МЪСТА ДА ОСТА-
НІТЪ, И ВОСПІТИТЪ ВРЪНТЪ НЪГОВО, ШЧІГА
БЪДЕТЪ ТО БІНО ВІМА КРЪПКОЕ, ДОБРОЕ И
СЛАДКО.

УНІА. 41.

ВЩІ ИНАЧІ НАЧИНІТИ БІНО ИТАЛІАН-
СКОМЪ ПОДОБНОЕ.

ВЗМИ НАИЗРЪЛІЕГА ГРОЗКА, МІТНИ НА СЪН-
ЦЪ ИЛИ У ФЪРЪНИ ПРОВІНДІСІЕ, И ПОТОМЪ
КОЛИКШ МОЖИШ ПО ОТКИДАЙ ЗЕРНА СЪ ПЕТИЛЬ-
КАХЪ, ОДАДНИ БЪРЕ СЪ ЕДНЕ СТРАНЕ, И МІТНИ
ЕДАНЪ ТАВАНЪ ТАКОВОГЪ ГРОЗКА, И ПО НЕМЪ
ЕДАНЪ ТАВАНЪ ИВІРА ИЛИ СТРЪГОТИНЪ Ш ДІС-
КОВА ДРЪВІТА, И ПО ОВОМЪ ОПЕТА ТАВАНЪ
ГРОЗКА, И ОПЕТА ИВІРЪ, И ТАКШ ДАЛЪ ДО
ПОЛОВИНЕ БЪРИТА; И ПОСЛЪ ЗАДНИЕШИ НАСПИ
НАЙЛЪПШІГА МЪСТА, И ОБЪЕМІ У КНИЦИ ПО НЪ-
КОЛИКШ СЪДЪЧІНЕ СЛАДКЕ КОРИЦЕ, ГАЙСКИХЪ ЗІРНЪ,
ОРАШНИКОВА ЦВѢТІА, И ОСТАВИ ТАКШ ДА ПРЕ-
ВРИТЪ, А У ПРОЛѢТІЕ МОЖИШ ПРИТОЧИТИ У
БЪТЪЛКЕ И У ПЕСКЪ ДІРЖАТИ. ВІТЬ БІНО ВІ-
МА ДІАКІСІТНОЕ.

УНІА. 42.

ВЩІ ИНАЧЕ НАЧИНІТИ БІНО ИТАЛІАН-
СКОМЪ ПОДОБНОЕ.

ВЗМИ СЛАДКЕ КОРИЦЕ 4. ЛОТА.

КАРАНФИЛЬКА ГАЙСКИХЪ ЗІРНЪ,

ОРАШНИКА, ПО 2. ЛОТА.

СЕМЕНА КОРИОНА 1. ЛОТА.

ГАЛГАНТА 4. ЛОТА. ВЪВІБАХЪ, И

ДЪГАЧКОГЪ БИБЕРА, ПО 2. ЛОТА.

ГОСПИНА БЫЛА, И КОРИНА БЪЛЕ ПЕРВНИКЕ, ПО
2. ЛОТА.

БРЕСКВИНУХЪ ЕЗГРАХЪ, 8. ЛОТА.

КЫШНѢВУХЪ ЕЗГРАХЪ 6. ЛОТА.

ОБАКО ПОСОБЪ У АБАНЪ ПОНАКРЪПНО СЪДЪЧІНО,
И СОВОКУПНО СМѢШАНО, МІТНИ У ЕДНО ВІАИКО
СТАКЛО, НАЛІЙ ДОБРОГА БІНСКОГЪ СПИРТА, ЗА-
ТВОРИ СТАКЛО ДОБРО, ПОСТАВИ НА СЪНЦЪ ЗА 8
ИЛИ 14 ДНІЙ СТААТИ, И ПОТОМЪ ИЩЕДИ ТАЙ
СПИРТА КРОЗЪ ЧІСТО СЪКНО У ДРЪГОЕ СТАКЛО И
ДОБРО ЗАПЪШИ, А У ПЕРВОЕ СТАКЛО НА ОНЕ
ВІЩІ УСПИ ОПЕТА СПИРТА И ПОСТАВИ СТААТИ НА
СЪНЦЪ ЗА 14 ДНІЙ, И ПОСЛЪ ПРОЦѢДИЕШИ
КРОЗЪ СЪКНО, СОЕДИНИ СЪ ПЕРВЫМЪ. ВІАДЪ

дакае хоѣшъ нѣкое новое вѣно силнымъ и
крѣпкимъ начинити, то үпи ү нѣга пред-
реченногъ спирта по произволнїю, и бѣдитъ
презрѣнное вѣно, кое уравнавае Итальян-
скомъ.

числ. 43.

Начинити изредное вѣно, за попра-
вака слабыхъ вѣнъ.

Взми морскогъ грозѣа 8 фунти.
Розинки 6. или 7. фунти.
Шеѣра 14 фунти.

Метни сѣе то ү добро пригготовленное ха-
ковъи, үпи на то 50 холви лѣпога ста-
рогъ вѣна, и кѣ томъ три сайтаика наи-
люкѣга вѣнскогъ оцта, промѣшай сѣе то ү
хаковчетъ са штапомъ, и метни на теплое
мѣсто да превритъ. и тако имѣшъ тако-
вое благородное вѣно, сѣ коимъ свака хѣдаа
и кидоватаа вѣна тако поправити и лѣпими
үчинити можѣтъ, что дивитисе есть.

числ.

числ. 44.

Благовѣсное вѣно начинити.

Взми на еднѣ джетахъ

Бѣлогъ Исоѣта, и дѣгачкогъ Бибера, по
2. лота.

Орашчика, Баранфилька, и Игирота, по
1. лотъ.

Изѣщи найпре сѣе ситно, потомъ стѣщи ү
лебанъ, и метни ү чистѣ кеснѣ, свежи кана-
помъ добро, намѣсти ню ү еднѣ простра-
нѣ чашѣ, үпи доброгъ вѣнскогъ спирта то-
лько, да цѣла кеснѣа покрывѣна бѣде, пови-
жи озгоръ чашѣ добро, что бы сила изнѣ-
тра не исходила, и остави такоу за три дна
и три ноѣи стаати, потомъ свежи дѣгачакъ
канапъ на кеснѣ сѣ камечкомъ озола прибе-
заннымъ, и обѣи ү бѣре да са шаке выше
дна виситъ, и тогда затвори бѣре добро,
и послѣ 4 дна извади кеснѣ и стисни рѣ-
комъ надъ имомъ бѣрита, да сѣа мокрота
са силомъ оныхъ геврцовъ ү бѣре исцѣдитсе.
И тогда можно то вѣно огледати, ако нѣй-
ма доволно мириса, то спѣтъ обѣити
кеснѣ

киснѣчѣ чрезъ нѣколикоу днѣй; аколине добро,
то метни киснѣчѣ опѣта у спирта, и поспѣ
обѣси у дрѣвѣе бѣре.

числ. 45.

Начинити вѣно, нарицаемоу Мал-
басѣа.

Взми Гайскихѣ зернѣ,
вѣвѣбахѣ, по 1. лотѣ.
Гайскоу древа, Галганта, Сетвѣла,
Орашника, и Орашниковѣ цвѣтѣа, по 1
лотѣ.
Сладке корице, и Каранфилька, по 1
лотѣ.

Леденоу шекѣра, 8. лота.

Отѣщи се и смѣшай совоклѣпш, метни у
еднѣ великѣ чашѣ, и наспи вѣнскоу спирта,
затвори добро. и остави за два дна стаа-
ти, и тогда исте вещи извадиши метни у
киснѣчѣ дѣгачѣкѣ привѣзавши оздолѣ комадакѣ
коинтера, и обѣси у бѣре до срединѣ вѣна, и
поспѣ 5. или 6. днѣй извади наполоѣ кѣсѣ,
и такимѣз начиномѣ имѣтѣшѣ вѣно, кое по
вѣсѣ истинноу Малбасѣи не многу устѣпа.

числ.

числ. 46.

Еще иначе Малбасѣю начинити.

Взми Галганта, Каранфилька,
Гайскихѣ зернѣ, сладке Корице, и
Исѣота, шѣ свакоу по нѣколикоу,

По величинѣ бѣрѣта, стѣщи накрѣпш и мет-
ни у вѣнскомѣ спиртѣ грѣзтѣсе за 24 сѣта,
потомѣ метни те вещи у киснѣчѣ, и обѣси у
бѣре до половинѣ вѣна, и поспѣ три дна из-
вади, и бѣдетѣ то вѣно такѣ крѣпко, какѣ
истинноу Малбасѣа.

числ. 47.

Мѣшкатное вѣно начинити.

Взми цвѣталоу босилька, и зѣвина цвѣ-
тѣа, и кѣ томѣ приправленноу Корѣоновѣ
сѣмена, метни се у кѣсѣ и обѣси у бѣре до
средины, и остави такѣ стаати за 10 днѣй,
и поспѣ извади.

числ.

ЧИСЛ. 48.

ЕЩЕ ИНАЧЕ МЪШКАТНОЕ ВІНО НАЧИНИТИ.

ВЗМИ ЗОВИНА ЦВѢТІА НЕ САСВИМЪ РАЩЕВЪ-
ТАЛА, ОСЫШИ, МЕТНИ У КЕВЪ ДЪГАЧКЪ, ОБѢ-
СИ У БЪРЕ У ФРИШАКЪ МЪСТЪ, ОСТАВИ ТАКШ
ВРѢТИ; ПО СВАКОГА ДНЕ ВАДИ КЕВЪ НА ПОЛѢ И
СТЫКЪИ НЮ РЪКОМЪ ДОБРО, ДА МЪСТЪ ИЗЪ НѢ
ИДЕТЪ У БЪРЕ, И ОПЕТЪ СПЪЩАЙ УНѢТРА, ОВА-
КШ ЧИНИ ДОКАЛѢГОДЪ МЪСТЪ ВЪИ. ПОСЛѢ ИЗ-
ВАДИ КЕВЪ, И ВІНО ИМАТИ БѢДІТЪ ВКЪСЪ СЕ-
ТИВЪИИНОГЪ МЪШКАТНОГЪ ВІНА.

ЧИСЛ. 49.

ЕЩЕ ИНАЧЕ НАЧИНИТИ МЪШКАТНОЕ
ВІНО, ШЪ ЧЕРВЛЕННОГЪ МЪСТА.

ВЗМИ СЪХЪ ЗОВИНА ЦВѢТЪА, І. ФЪНТЪ,
БОСИЛКА, 6. ЛОТА.
СКЕРЛѢТКОВА ЦВѢТЪА, 4 ЛОТА,
ОПАЙЗА, 6. ЛОТА.
ГОСПИНА БЫЛА, 4 ЛОТА.
ЧЕРВЛЕНЕ ГЪЖЕ, 4 ШАКЕ.

СВЕ

СМѢШАЙ СЕБѢ СОВОКЪПНШ, МЕТНИ У ЕДНЪ,
ИЛИ У ДВѢ КЕВЪ, СТАВИ НА ВАТРЪ У ЕДНОМЪ
ВЕЛИКОМЪ КОТЛѢ ИЛИ У КАЛАНСАННОЙ ОРАНИИ
ЕДАНЪ ХАКОВЪ ФРИШКА ЧЕРВЛЕННОГЪ МЪСТА,
КЪВАТИСЕ, СЪ КОГА ОБАЧѢ ПРИЛѢЖНШ ПѢНЪ
СНИМАЙ, И ОСТАВИ ТАКШ ВРѢТИ, ДОКАЛѢ ТРЕ-
ТІЙ ТАЛЪ И ВШЕ СЪВРИТЪ, ПОТОМЪ ДЕВИГНѢ-
ШИ СЪ ВАТРЕ ОСТАВИ ХЛАДНТИСЕ, И ПОСЛѢ УПИ
У ДВОЙКЪ, И ДОПИ СЪ ДРЪГИМЪ ФРИШКИМЪ
ЧЕРВЛЕННЫМЪ МЪСТОМЪ, ОБѢСИ ДО ПОЛОВИНЕ
ДВОЙКЕ У КИЩА ПРЕДРЕЧІИИ ТРАВЕ СЪАМЕ, ІИ КО-
РИНѢ, И КЪОМЪ І ЛОТЪ СЛАДКЕ КОРИЦЕ, И ПО
ТОЛКШ ОРАШНИКА И ОРАШНИКОВА ЦВѢТІА, СЕБѢ
ИЗЪИТНО СЪДЪЧЕНО; ОБЕ ВЕЩИ ДА СТОИТЪ У ДВОЙ-
КИ, ДОКАЛѢ МЪСТЪ СОВЕРШЕННШ ПРИВРИТЪ И ИЗ-
БИСТРИТЕ, И ТОГДА ИЗВАДИ, И ВІНО У СВОЕ
ВРЕМѢ ПРЕТОЧИ У ДРЪГОЕ БЪРЕ.

ЧИСЛ. 50.

ЕЩЕ ИНАЧЕ ЧЕРВЛЕННОЕ МЪШКАТНОЕ
ВІНО НАЧИНИТИ.

ВЗМИ ДВЕ ФЪНТЕ ЗОВИНА ЦВѢТЪА, ЕДНЪ
ФЪНТЪ, БОСИЛКА, ОРАШНИКА, И ОРАШНИКО-
ВА ЦВѢТІА ПО 5. ЛОТА, КОРИКОБА СЪАДИНА
12 ЛОТА; БОСИЛКА ИЗЪЕЩИ ИТНО И СМѢ-
ШАЙ

ШАЙ

шай са зовиныма цвѣтѣма; а проче вещи
стѣщи у абанѣ по накрѣпно. Начини кеѣ, ка-
кш могѣтъ крозѣ вранѣвѣ имѣ у Бѣре у ки,
и такш наспи четворкѣ фришкимѣ червленнымѣ
мѣстомѣ, и зовино цвѣтѣ са восилкомѣ
метни у огибаниѣ кеѣ, а гвирице смѣшавши
совокупш метни у еднѣ кнѣ, и сѣ то обѣ-
си у мѣстѣ, нека превритѣ, треба обаче бѣре
вранѣмѣ затворити, а токмо на враню про-
вертѣти Бѣргичомѣ рѣшѣ; и кадѣ совиршенш
превритѣ и избистритѣ, тогда оне кеѣ из-
вадити, и вѣно у послѣдній четвѣрти лѣне
фигурѣароке у ситнѣ бѣрада прѣточити.

числ. 51.

Начинити мѣшкатное вѣно, шѣ ста-
рога вѣна.

Взми Госпина была, и онайза по $\frac{1}{2}$ лота.
Орашчыка, 3. квинтлика,
Игирота, 1. квинтликѣ.

Оне стѣчено и смѣшано метни у кнѣцѣ и
обѣси у вѣно, да за 14. днѣи стоитѣ.

числ.

числ. 52.

Генское вѣно начинити.

Взми Госпина была 1. лотѣ.

Онайза, Орашчыкова цвѣтѣа,

Гайскихѣ зернѣ, сладке корице, и

Варанфилька, по 2 квинтлика,

Шекѣра 2 лота.

Стѣщи сѣ понакрѣпно, и смѣшано метни у
кнѣцѣ, и обѣси у вѣно.

числ. 53.

Франконское вѣно начинити.

Взми сладке Корѣце 10. лота.

Гайскихѣ зернѣ 3. лота.

Орашчыкова цвѣтѣа, $1\frac{1}{2}$ лота.

Корѣона, 1. лотѣ.

Жѣтогоз шекѣра 1. фѣнтѣ.

Стѣготинѣ шѣ еланѣкѣ рога, еднѣ чет-
вѣртѣ фѣнтѣ.

Оне стѣчено и смѣшано метни у кеѣ, приве-
жи оздолѣ комадакѣ коситѣра, и обѣси у
вѣно у дѣстакѣ до половинѣ бѣрѣта, и та-

L

КМ

КШ ДО 10 ДНЕЙ ИМАЮЩА СНАНОЕ, ДОБРОЕ,
И ЗАРАБОЕ ВІНО.

ЧИСЛ. 54.

БЕЛТРИНСКОЕ ВІНО НАЧИНИТИ.

ВЗМИ СЛАДКЕ КОРИЦЕ, НІЮТА,
ГАЙСКИХЪ ЗЕРНЪ, ВАРАНФИКА,
ОРАШНИКОВА ЦВѢТІА,
ГАЛГАНТА, Ш КАКОГО ПО 2. ЛОТА.

ОВЕ СТЪЧИНО И СМѢШАНО, МЕТНИ У СТАКЛО,
УПИ НА ТО ПРИПЕЧИТЕ РАКІЕ СЪ ЧЕТЫРЕ ПЕРСТА ВЫ-
СОКО, И СТАКЛО ЗАПЪШИ ДОБРО, И ОСТАВИ
ЗА ТРИ ИЛИ ЧЕТЫРЕ ДНА НА ТѢЛОМЪ МѢСТѢ
СТААТИ, И ТОГДА ПРОЦѢДИ РАКІЮ У ДРУГОЕ
СТАКЛО, И ЗАТВОРИ ДОБРО. ЕЩЕ ДАКЕ Ш
ОВЕ РАКІЕ УПИШЪ 10. ИЛИ 12 ЛОТА У ЕДАНЪ
ХАКОВА МѢСТА, ТО ИМАЮЩА ВІНО, КОЕ ПО
ВКУСѢ НЕ МНОГЪ РАЗЛИКОВА Ш БЕЛТРИНСКОГО.

ЧИСЛ. 55.

ИНАЧЕ НАЧИНИТИ БЕЛТРИНСКОЕ ВІНО.

НА ЕДАНЪ ДВОЙКѢ ВІНА УЗМИ
ВАРАНФИЛКА, 1½ ЛОТА.

Сит-

ОТВЕЛА, 2. ЛОТА. БЕЛОГОЗ НІЮТА,
ГАЙСКИХЪ ЗЕРНЪ, ОРАШНИКОВА ЦВѢТІА, И
ОРАШНИКА, ПО 2. ЛОТА.
ДОБРАЧКОГО БИБЕРА, И ГАЛГАНТА, ПО 1. Л.

ОВЕ СТЪЧИНО И СМѢШАНО МЕТНИ У КЕШ. УПИ
У КАЛАНСАНЪ КАЗАНЪ 4. ХАКОВА МѢСТА, МЕТНИ
НА ВАТРИ КЪВАТИСЯ, И КАДЪ ПОСЛАЕ ПѢНЕ ПОЧИ-
ВРѢТИ, БАЦИ ОНЪ КЕШ УНѢТРА, И КАДЪ ДО
ПОЛАКА СЕВРИТЪ, И СУХЛАДИТСЯ, ИЗВАДИ КЕШ,
ИЩЕДИ; ИЗВАДИ ИЗЪ НѢ ОНЕ ВІЩИ, СЪДШИ,
И ЕЩЕ ПОЛАКА ТОЛИКО ПРИБАВИ НОВЫХЪ, И СЕ
СТЪЦИ; И СМѢШАВШИ МЕТНИ У КЕШ, ПРИВЕЖИ
ОЗДОЛЪ КАМЕЧАКЪ, ВАРИНОЕ ВІНО УПИ У ДВОЙ-
КѢ, И ОБЪСИ УНѢТРА КЕШ ДОПОЛОВИНЕ ДВОЙКЕ,
И ТАКО ИМАЮЩА ПРИЗРЕДНОЕ ДІАНАКАТНОЕ ВІНО,
ЖЕЛѢДКѢ ВІСМА ПОЛЕЗНОЕ.

ЧИСЛ. 56.

ГАММИНСКОЕ ВІНО НАЧИНИТИ.

НАБЕРИ У ВРЕМЕ БЕРБЕ НАИЛѢПШЕГО ГРОЗѢ,
МЕТНИ У ТЕПЛОВАТѢ ФЪРЪНѢ СЕВІТИ, ОДА-
НИ ЧИСТОЕ ХАКОВЕ, НАСЛАЖИ ТОГА ГРОЗѢ
ДОПОЛАКА; ЗАДНИ ОПЕТЪ ХАКОВЕ, И НАПИ У
НѢГА КЪВАНА СЛАДКА ВІНА, И ОБЪСИ УНѢТРА У

L 2

КЕШЕШ.

КЕСИЦЫ СЪЧЕНЕ СЛАДКЕ КОРИЦЕ, ОРАШНИКОВА ЦЕФ-
ТІА, ОНАЙЗА И ГОСПИНА БЫЛА, ШЕ СЕАКОГЪ
ПОМААКШ; ЗАТВОРИ БЪРЕ ДОБРО, И ОСТАВИ
ТАКШ ЗА 14 ДНИ СТААТИ, И ПОСЛѢ МОЖЕШЪ
НАЧЕТИ ПИТИ, И ПІНОЕ ОПЕТА КЪВАНЫМЪ ВІНОМЪ
ДОЛИВАТИ.

ЧИСЛ. 57.

АВШПРЪХСКОЕ ВІНО НАЧИНТИ.

ВЪЗМИ ЛѢПИХЪ СОЧНЫХЪ СМОКАВА, КОЛИКШ
ХОЧЕШЪ, И ЗЕРНАХЪ ШЕ НАИСЛАДѢГА ГРОЗѢ,
СМѢШАЙ ОБОЕ У ЕДНОМЪ ВІАНИКОМЪ ЧАБРЪ ИЛИ
У ДВА, УПИ НА ТО ФРИШКА НЕКЪВАНА МЪСТА,
И ТОЛИКШ КЪВАНА, ТАКШ, ДА БЪДЕ ГЪСТО КА-
КШ ПѢПА, ПОКРИ ЧАБАРЪ И ОСТАВИ СТААТИ ЗА
ТРИ ДНА И ТРИ НОЧІ, ПО МЕЖДЪ ТИМЪ ЧЕСТО
ПРОМѢШАВАЙ СЪ ЕДНЫМЪ ДРЪВТОМЪ. ПОТОМА
МІТНИ ПОДЪ ШАЙТОВЪ И ИСТИСНИ СОКЪ; МЕЖДЪ
ТИМЪ ИСПИРИ БЪРІНЦЕ ВАРІНЫМЪ МЪСТОМЪ, И
ОНОЕ ИСТИСНЪТОЕ ШАЙТОВОМЪ ВІНО УПИ У ИСТО
БЪРІНЦЕ.

ЧИСЛ. 58.

ГЪСТОСИНСКОЕ ВІНО НАЧИНТИ.

ВЪЗМИ 4 ЛѢПА ЖЪТА ЦИТРОНА, И 6 НІРАНЖИ,
ОЛЮЩИ СЪ НИХЪ ТАМКО ЖЪТЪЮ КОРЪ ИЛИ ЛЮКЪ;
ОСЪШИ МЕЖДЪ ДВѢ ХАРТІЕ, И МІТНИ У КЕСИЦЪ.
КА ТОМЪ ВЪЗМИ СЪХОГА МАТИЧНАКА, И СЪКЕР-
ЛЕТКА, РАВНОМѢРНШ, КОЛИКШ СЪ ПЕТА ПЕРСТІЮ
ВЪЗЕТИ МОЖЕШЪ, ИЗЪЕЩИ НАСІТНО, И СМѢШАВ-
ШИ МІТНИ У ДРЪВЪ КЕСИЦЪ. НАПИ У ХАКОВЪ
ФРИШКА МЪСТА, И ОБЕ КЕСИЦЕ ОБЪСНИ УНДРА,
ДА СОВОКЪПНШ ПРЕВРІТЪ, И МІЦА НОЕМВРІА ПРЕ-
ТОЧИ ТО ВІНО У ДРЪВОЕ БЪРЕ.

ЧИСЛ. 59.

ВЩЕ ИНАЧЕ НАЧИНТИ ГЪСТОСИНСКОЕ
ВІНО.

ВЪ ВРЕМЕ БЪРБЕ НАБЕРИ НАИЛѢПШЕГА СЛАДКА
БЪКЛОГЪ ГРОЗѢ; ПОШКИДАЙ ЗЕРНА И МІТНИ
ПРОСЪШИТИСЯ НА СЪНЦЪ, ЗА ЕДАНЪ ХАКОВЪ ТРІА
ЕДНА ЧЕТВЕРТЬ ГРОЗѢ. ОВО ПРОСЪШЕННОЕ
ГРОЗѢ МІТНИ У ХАКОВЪ, И КА ТОМЪ ПРЕДРІ-
ЧЕННЕ ТРАВЕ И ЛЮКЕ ШЕ ЦИТРОНАХЪ И НІРАНЖИ
БЕЗЪ КЕСИЦЪ, УПИ НА ТО 12 ОЛБИ ФРИШКА

сладка мѣста бѣлаго, а прочее доспи старинамъ бѣлымъ вѣномъ

ЧИСЛ. 60.

Мозельское вѣно начинити.

Взми нокое хуковче, испари и испери бѣломъ водомъ, у кое кбалае трабе Ожерлѣ-такъ и зовино цѣтѣ; испараваяки остави вода у бѣрѣтѣ стаати докѣ хладна бѣде, а такъ и испираюки; потомъ метни у исто бѣре полъ фѣнте зовина цѣтѣ, кое нѣе са-свимъ расцѣталося, и б лота Ожерлетка, и наспи на то фришка мѣста. У Ноемврию мѣцъ преточи у дрѣгое бѣре, кое такомъ водомъ испари и испери, какъ и первое.

ЧИСЛ. 61.

Слаамное вѣно начинити.

Насѣци пшеничныхъ класовъ кадъ цѣтѣтѣ, повежи ихъ на китице и обѣси на вѣсоломъ мѣстѣ обшитице. У време бербе метни у еднѣ асетакѣ едана мѣрѣ тихъ сѣхихъ класовъ, и на нихъ успи едана чѣ-баръ смѣланогъ грозѣ, а прочее доспи фриш-

фришкимъ мѣтомъ, и остави бѣтѣ, и бѣдетъ презрѣдное прозрѣное вѣно.

ЧИСЛ. 62.

Гимское вѣно начинити.

Взми Госпина была,
Сладке корице, по 1 лотъ;
Онайза, полъ лота.
Орашниковъ цѣтѣ, четвѣръ лота.
Шкѣра 3. лота.

Стѣци, и смѣшавши метни у кициѣ и обѣси у мѣстѣ.

ЧИСЛ. 63.

Хишпанское вѣно начинити.

Взми на еднѣ двойкѣ, 30 фѣнти морского грозѣ, метни у двойкѣ, кою най-пре съ вариннымъ мѣтомъ испрати трека; успи на оно грозѣ 8 оливи жестоке комо-вице ракѣе, 4. фѣнте стѣчина вѣнскогъ сѣша, а прочее доспи съ чистомъ водомъ, метни за 14 дней на сѣнѣхъ грызтѣи, а потомъ преточи у дрѣгое бѣре.

ЧИСЛ. 64.

Иначе Хишпанское вино начинити.

Взми Шефера 8. фунти, Морского сочного грозка 4. фунте, извади из грозка зерна, и такш ситно изсѣчено кѣдай са стѣчиннымъ шеферомъ до гѣстоте мажѣна, и докатѣ тепло процѣди мокротѣ, и на остаткѣ успи лѣпога вина толкш, коликое полагѣ оне мокротѣ, и мѣтни сгребатисѣ, и потомъ стисни шайтовомъ, или иначе да вина мокрота изидетѣ, кою смѣшай са перкомъ мокротомъ, и послѣ успи у бѣренце и остави за цѣлый годъ стаати, а потомъ разаспи у бѣтмаке и затвориши добро, держи у пекѣ. Ако тѣко закѣва, да сео вино Ароматическій екѣз имаде, то взми на свѣжѣ фунтѣ того вина, еданѣ гранѣ тинктѣре ш сладке корице, и 17 каплей тинктѣре ш Каланфиака, и успи у бѣренце.

ЧИСЛ. 65.

Еще иначе Шпанское вино начинити.

Успи у еднѣ великѣ Оранію еданѣ хаковѣ и полѣ воде чистѣ, и мѣтни унѣтра 4. фунте

мор-

морского, ситно изсѣченного грозка, постави на ватри кѣватисѣ, да грозкѣ раскѣвасѣ, и вода бѣде сладка, какш шербѣтѣ, и тогда дигни са ватре да охладитѣ, потомъ процѣди водѣ крозѣ чистѣ кѣдѣ, и успи у винское бѣре, и тогда баци унѣтра 4 фунте винского, ситнѣ стѣчина сѣша, и успи на то четвертѣю, часть наипѣшга вина, и затвори добро, и послѣ 8 дней можешѣ начѣти пити.

ЧИСЛ. 66.

Еще иначе начинити Шпанское вино.

Взми морского крѣпкого грозка безѣ пѣтальки, 8. фунти, ситного грозка 7. фунти, стѣчина шефера 8. фунти, мѣтни се то у хаковѣ, успи на то добраго старогѣ вина и три сайтлика наипѣшга винского оцѣта, измѣшай са штапомъ добро, и мѣтни на теплое мѣсто вѣктѣ, и послѣ 6 нѣ прѣточи у дрѣгое бѣре.

ЧИСЛ. 67.

ЕЩЕ ИНАЧЕ НАЧИНИТИ ДЕЛИКАТНОЕ
ШПАНСКОЕ ВІНО.

ВЗМИ ЧИСТОЕ БЪРІНЦЕ Ш ПОЛЪ ХАКОВА, МЕТНИ
У ОНОЕ 18 ФЪНТИ МОРЕКОГА СІТНОГЪ ОЧИСТЕ-
НОГЪ ГРОЗКА ВЪЗЪ ПЕТЬЛКИ, УСПИ НА ТО Б
ОЛБИ ТІПЛЕ ВОДЕ, У КОІЙ РАСТОПЛЕНО Б ФЪНТИ
НАИЛЪПШЕГО МЕДА, И ДОСПИ ДОБРЫМЪ СТАРЫМЪ
ВІНОМЪ, СЪ ДВА ПІСТА НИЖЕ ВРАНЪВЪ ІМЕ, И
ТОГДА МЕТНИ У ТІПЛЪ СОБЪ, КОЮ НАДОБНШ У
РАВНОМЪРНОЙ ТІПЛОТЫ ДЕРЖАТИ, И ТАКШ ДО
10, ИЛИ ДО 15 ДНІЙ НАЧНЕТЪ ВРЪТИ, КОЕ
ВИДѢТИ МОЖНШ КРОЗЪ ВРАНЪВЪ ІМЪ, КАДЪ
БОВЪУКИ НА ВІРХЪ ПОКАЖУТСЯ; И КАДЪ ОВО
ВРЪНІЕ ЗА 24 СІТА ТРАМО БЪДЕ, ПРИТОЧИ ТО
ВІНО У ДРЪГОЕ БЪРЕ Ш ХАКОВА, КОЕ ІМА НАМЪ-
ЩЕНО БЫТИ У ПОДРЪМЪ; А НА ОНОЕ У ПОЛОВЕЧ-
КИ ГРОЗКЕ УСПИ ОПІТЪ Б ОЛБИ ТІПЛЕ, СЪ Б
ФЪНТИ МІДА ЗАСЛАКІНЕ ВОДЕ, И ДОСПИ СТАРЫМЪ
ВІНОМЪ, КАКШ НАЙПРЕ, И БЪДЕТЪ ДО ДВА ИЛИ
ТРИ ДНА ПАКИ ВРЪТИ, И ПОСЛѢ 24 СІТА ПРЕТО-
ЧИ ОПІТЪ У ПРЕДЪУЧЕННОЕ У ПОДРЪМЪ ХАКОВЕ,
У КОЕ ТОГДА УСПИ ЕДАНЪ СІЯТЛИКЪ ЕСЕНЦІЕ,
КОЕА НАЧІНЪ У ГЛАВЫ 25. ЧИСЛ. 30. ПОКАЗАНЪ,

и

И ОСТАБИ НЕЗАВРАНѢНО, НО ТОКМО СЪ ЧИМГОДЪ
ПОКРЫВЕНО ЗА 5. ИЛИ 6. НЛЪ СТААТИ, И БЪ-
ДЕТЪ ОВО ВІНО БІСТРО, СВѢТЛО, И ЗА ПІКЕ
ВІСМА ДЕЛИКАТНОЕ.

ЧИСЛ. 68.

ЕЩЕ ИНАЧЕ НАЧИНИТИ ШПАНСКОЕ ВІНО.

ВЗМИ МОРЕКОГА КРЪПНОГЪ ГРОЗКА, КОЛИКУ
ХОЧЕШЪ ДА ВІНА ІМАШЪ, МЕТНИ У ЧИСТЪ ЧА-
БАРЪ, УСПИ НА ТО ЧИСТЕ ВРЪКЕ ВОДЕ ДВАПЪТЪ
ТОЛИКО, И ОСТАБИ ПОКРЫВЕНО СТААТИ, ДОКАТЪ
ГРОЗКЕ ИЛИ ЗЕРНА НАПНУТСЯ ЛѢПО, И ТОГДА
УЗМИ КРАКАЛСТОЕ ЧИСТОЕ ДРВО, И МЪЛАЙ ДО-
ТАТЪ, ДОКАТЪ СЕБЕ ГРОЗКЕ САСЫМЪ СМЪЛАНО БЪДЕ,
И СЪВЪ СОКЪ ИЗЪ СЕБЕ ИЗДА, И ТОГДА УСПИ
ОПІТЪ ВРЪКЕ ВОДЕ, И БЪДЕТЪ СОКЪ ТАНШІЙ,
И ЛЕГКЕ ИЛИ КОМИНА ГРОЗКА НА ДНО ПАДНЕТЪ,
ПОТОМЪ ОТСЪДИ ТАЙ СОКЪ ЛѢПО У ДРЪГІЙ
ЧИСТЪ ЧАБАРЪ, И ИЗЪ НѢГЪ У БЪРЕ, И УСПИ УНЪ-
ТРА (НА ЕДАНЪ ХАКОВЪ ТОГА СОКА) ЕДАНЪ
ХОЛБЪ НАИЛУКЪШЕГО ВІНСКОГА ОЦТА, И БЪДЕТЪ
СИЛНШ ВРЪТИ, И ЗА ТО ДА БЪДЕТЪ БЪРЕ СЪ
ВЕРХА СЪ ШАКЕ ПРАЗАНШ И НЕ ЗАВРАНѢНО, НО
ТОКМО ПОКРЫТО; И КАДЪ ПРЕСТАНЕТЪ ВРЪТИ,
ПРЕТОЧИ У ДРЪГОЕ БЪРЕ И УСПИ УНЪТРА ЕСЕНЦІЕ

ш

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

ЧИСЛ. 69.

Токайское вѣно начинити.

Взми морскогого крѣпногого грозка 7 фѣнти,
и ситного 6 фѣнти, кз томѣ 13 фѣнти
у прахѣ стѣчина шекера, све то смѣшай сово-
кѣвши и баци у чистѣ ракіомѣ закатѣнѣ
двойкѣ, и үпи на то доброга старогѣ вѣна
стотинѣ холби, промѣшай са цапомѣ, и
остави за три мѣца стаати, и тогда прѣочи
у фертальвадѣ или у Бѣтылке, и держи у пекѣ.

ЧИСЛ. 70.

Попѣлское вѣно начинити.

Гди таковогѣ вѣна треба үзѣти

Старогѣ напѣлшигѣ вѣна, 2. холбе.

Шпанскогѣ вѣна, 2. холбе.

(ако ли правогѣ Шпанскогѣ вѣна до-
стати неможно, то үзѣти правлен-
ного)

Шекера 3. фѣнте.

Чисте воде, 4 холбе.

Сладке

Сладке корице у комадахѣ 1. лотѣ.

Каранфилька 12 комадки.

Корина бѣле перѣники, полѣ лота.

Бизама восточногогѣ 8. граншѣ.

Амбре Гризее, 4. грана.

Оз обимѣ бѣцма овакш послѣи:

Водѣ стави у едномѣ кааласномѣ ко-
телѣ на ватрѣ, мѣтни у водѣ стѣчина шекера,
и сладкѣ корицѣ не стѣчинѣ, но сѣ концимѣ
визанѣ, дабы комадки сѣ пѣномѣ на полѣ
нижнешини были, понеже можѣти и ещѣ послѣ
употреблена быти; потомѣ Каранфилакѣ и
перѣникинѣ коринѣ обое стѣчено мѣтни у кесницѣ
и баци такожде у водѣ. Междѣ тимѣ раз-
би 4 или 5 мѣщахѣ, извади сама бѣланцѣта
у еднѣ чинію и разбивши үчини у пѣнѣ, кою
үпи у онѣ врѣщѣ водѣ, но үбѣвай дабы
не прѣкипила изѣ котла на полѣ, и остави
ещѣ за полѣ сѣта сѣ онимѣ бѣланцѣтомѣ
врѣти, но пѣнѣ нѣпристаннѣ смѣшай сѣ ка-
шикомѣ решѣтаномѣ. Погѣ үзми сѣ ватре
и остави хладитисѣ, а междѣ тимѣ она два
вѣна смѣшавши совокѣвши у двѣ велике фла-
шѣ, и у екакѣ флашѣ пѣсти оне шекерованне
воде крозѣ чистое платно равномѣрно, за-
твори

твори флаше добро, и метни у хладанъ подрѣмъ, а послѣ нѣколику сати филтрирай, или процѣди крозъ пропѣснѣю хартію у еданъ сосѣдъ; оне флаше испери чисто, и успи ово процѣтѣнное віно опетъ у нихъ; междѣ тимъ Амбръ и Бизамъ стѣщи съ финимъ шекеромъ у еданъ, или на чистомъ мраморномъ каминѣ (каковъ Молери употребляютъ), метни тай прашакъ у двѣ чистѣ ш платна танка ксице равномерно, и спѣсти на кончикѣю по еданъ у свакѣ флашѣ, затвори добро, и остави за 24 сата стаати и тогда извади ксице. И такъ имакѣшъ благороднѣйше деликатное віно.

ЧИСЛ. 71.

Греческое віно начинити.

Възми на еданъ лѣпога віна Деятаукъ
Бѣлогъ Ніюта, Галганта, и Ситвала,
по 8. лота.

Гайскихъ зернъ, сладке Корице Варанфил-
ка, и

Орашчикова цвѣтіа, по 3 лота,

Ове стѣчено и смѣшано метни у ксицѣ и
обѣщи у бѣре съ привезаннымъ камечкомъ да

до

до половине бѣрита докѣ ксица, и нека та-
кш стоитъ за 8 дний, а потомъ можно
пити. Ово віно полѣнитъ екѣз натѣрал-
нога Гречикого віна.

ЧИСЛ. 72.

Греческое віно, нарицаемое Нектаръ,
начинити.

Възми Фришка и сладка, на рѣшеткѣ про-
пѣсина мѣста 30 холби, и 6 холби, или
4 оки лѣпа чиста меда; успи обое у еданъ
бѣлкій каламанъ коташ, и стави на ватри
кѣватисѣ, и кадъ загрѣтѣ, то мѣшай съ
еданнымъ чистимъ дрѣвомъ, дабы медъ ра-
стаплавѣисѣ соединѣосѣ съ мѣетомъ, послѣ то-
га кадъ пѣнитисѣ начнѣтъ, снимай пѣнѣ не-
пристаннш, а кадъ пѣне нѣстанѣтъ, остави
кѣватисѣ, докѣ полакъ савритъ, и тогда
сними съ ватре, успи у чистѣ чабаръ, покри
добро и остави у подрѣмѣ за двалѣтъ 24
сата стаати, у коимъ времѣнѣ, що бѣде ещѣ
ш мѣста дрождинѣ паднѣтъ на дно. По-
томъ намѣсти на дрѣвѣй чабаръ двѣ или
три заощерласте кѣе, и крозъ нихъ пропѣшай
онѣй кѣваннш съ медомъ мѣетъ, и то
побито-

повторавати, докѣ бистаръ покажетѣ, и
потомъ у бѣринце уѣсти, а послѣ 6 или 8
нѣдъ разасѣти у бѣтыльке и у пискѣ держати.

ЧИСЛ. 73.

Греческое вѣно, нарицаемое Мѣлзъ,
или Мѣселзъ начинити.

Възми лѣпа старога вѣна червленога двѣ ча-
сти, и еднѣ частъ мѣда, наприкладъ 20
холоби вѣна, а 10 холоби мѣда; упи обое у
коташ, и кадъ малако бѣде, мѣшай да мѣдъ
соединитѣ съ вѣномъ, послѣ снимиай пѣнѣ не-
пристаннш, а потомъ остави кѣватисѣ, да
три кѣи талъ савритъ, или и више, и тогда
чини, какосамъ при Нектарѣ сказао, и бѣ-
детъ призреданое сладкое, и кѣ зарабѣю сла-
жаще питіе.

ЧИСЛ. 74.

Греческое вѣно, нарицаемое Хипо-
красъ начинити.

Възми лѣпа вѣна 2. холоби,
Сладке корице 2. лота

Нѣота

Нѣота 1. лотъ. Баранфила 8. комѣди.
Еданъ Орашникъ,
Корина бѣла перѣнникѣ, 1. лотъ.
Дѣгачкога бибера, Орашникова цвѣтѣа,
Лайскихъ зернъ, ѿ сабога по малко, по
произволѣнію.
Шекѣра 8 лота.

Метни сеі совокупнш на тихой ватри нѣко-
лику проквѣти, послѣ пропѣсти нѣколику
кратъ крозъ зооцерластѣ ѿ сѣкна кѣѣ, и
бѣдетъ призреданое бистрое вѣно.

ЧИСЛ. 75.

Еще иначе хипокраса начинити.

Възми лѣпа бѣлого вѣна 6. холоби.

Сладке корице 2. лота, и малко у прахѣ
стѣчина Нѣота, и кѣ томъ 1. фунтѣ стѣ-
чина шекѣра; обѣ вещи смѣшай у вѣно, и се-
таби за 7 или 8 дней у едномъ чистомъ,
добро затворенномъ соедѣл кѣасити, по-
томъ 7 или 8 пѣти процѣкѣи крозъ сѣкне-
нѣ зооцерластѣ кѣѣ, и тога упи у флаше,
добро затвори, и держи у подрѣмѣ за у
потребленіе.

М

числ.

ЧИСЛ. 76.

Еще иначе Иппокрасъ начинити.

Взми сладке Корице, 3. лота.
 Корена бѣле пирѣники, 1. лота
 Гайскихъ зернъ и Иіота, по 1. квинтанкѣ
 Шеѣра 1. фунта и полъ.

Все у прахъ стѣчено, прибави 5 или 6. сладкихъ стѣченыхъ бѣдимахъ, и помѣшай у осамъ холби бѣлога вѣна, и чини проче такъ, какъ у прижадѣмъ речено.

ЧИСЛ. 77.

Еще иначе презредный Иппокрасъ начинити.

Взми сладке корице $1\frac{1}{2}$ лота.
 бѣлога Иіота 1. лотъ.
 шеѣра еднъ четверть фунта.
 Галганта полъ лота.

Все у прахъ стѣти, и митнѣти у флашѣ, устѣти на то малкъ вѣна и оставити приконѣ затворено стаати, а заѣтра успи къ томѣ три сѣнтлика урвѣленногъ вѣна, и поплѣ

4 дна процѣди крозъ заощерласть вѣненъ или шѣсѣна кесѣ.

ЧИСЛ. 78.

Еще иначе Иппокрасъ начинити.

Взми сладке корице 4 лота.
 Иіота 2 лота.

Гайскихъ зернъ, полъ лота.

Галганта, Каранфилка, Орашника, и
 вѣнебахъ, шѣсѣкаго по $1\frac{1}{2}$ квинтанка.

Все все вещи стѣти и смѣшай совокѣпшъ, и такъ шѣсѣкаго Ароматическогъ смѣшеніа
 узми 1 лотъ и метни у двѣ холби вѣна, прибавивши 8. лота (или какъ тко мадко закѣва) стѣчина шеѣра, и поплѣ два дна процѣди крозъ заощерласть вѣненъ кесѣ.
 Ово вѣно естъ пріятно, и пійтѣ нѣга у-
 ютрѣ натаѣе за укрѣплѣніе желудка, и за
 согрѣваніе захладнѣле главы и вѣбренѣвъ.

ЧИСЛ. 79.

Еще иначе начинити Иппокрасъ.

Взми бѣлогъ шеѣра 12. фунта. Иіота
 16. лота. Гайскихъ зернъ 6. лота, лѣпа
 М 2 старогъ

старога шилѣра 12 олен, метни у калаиса-
номѣ котлѣ на ватри кѣватисѣ, потомѣ съ
бѣланцѣтомѣ мѣчнымѣ избистри.

ЧИСЛ. 80.

Еще иначе Иппокрасъ начинити.

Възми жѣтого шилѣра 8. фѣнти,
кѣваногѣ меда 2. фѣнте,
Нѣота 4 лота. Сладке корице 8. лота.
Червѣнногѣ вѣна 3. холби,
бѣлогѣ вѣна 9. холби.

Всѣмъ все совокѣпно, и потомѣ процѣди
нѣколикѣхъ кратѣхъ крозѣ заощерлѣстѣхъ кѣхъ шъ
сѣкна.

ЧИСЛ. 81.

Еще иначе Иппокрасъ начинити.

Възми Ванарійскогѣ шилѣра 3. фѣнте.
Намѣтѣше сладке корице 3. лота.
Дѣгачкогѣ бибѣра 3. квинтанка.
Варанфилька 1½ квинтанка.
Бадѣмахѣ ½ фѣнте, т. е. 24. лота.
Орашника, орашничова цѣтѣта,

Гай-

Гайскихѣхъ зернѣхъ, шъ свакогѣ помалѣкш.

Танко смѣшенѣ корице шъ 2 лимѣна.

Другѣ предположенне вещи избѣщи ситно, стѣ-
щи и смѣшанѣ метни у 16. или у 18 холби
доброгѣ вѣна у едномѣхъ соудѣхъ, когѣ остави
за 24 сѣта у хладномѣхъ подрѣмѣхъ стаати,
и свако два сѣта промѣшавай, а потомѣ
3 или 4 пѣта пропѣщай крозѣ Иппокрасовѣхъ
рѣкавѣхъ. то естъ, крозѣ заощерлѣстѣхъ вѣ-
нинѣхъ, или сѣкнинѣхъ кѣхъ, и послѣхъ успи у фла-
ше. Овако дѣлаютѣ Иппокрасѣхъ при ра-
зныхѣхъ великихѣхъ дворахѣхъ.

ЧИСЛ. 82.

Греческое вѣно, нарицаемое Вларетѣхъ,
начинити.

Вларетѣхъ вѣно прависѣ шъ меда, вѣна и Арома-
тическихѣхъ вещей, и за то

Възми намѣтѣшега старога шилѣра, коликохъ
хотѣшѣхъ 16 или 20 холби, успи то вѣно у
чистѣхъ калаисанѣхъ котлѣхъ, метни унѣтра то-
ликоже чистѣхъ меда, измѣшай добро, да
медѣхъ съ вѣномѣхъ соединитѣхъ, а потомѣхъ снимай
пѣнѣхъ прилѣжно, и кадѣхъ истѣнетѣхъ пѣнѣхъ,

М 3

и

и вѣсти начнетъ, баци унѣтра 3. лота сладке
корице, 2. лота Орашника, свое у лѣвнѣ
стѣчено, и такш некасе кѣба еще нѣколко,
послѣ узми съ ватре коташ, и метни охладитисе,
потомъ процѣди крозъ сѣкненѣ кѣсѣ,
и успи у бѣренце, покри вранѣвѣ еамѣ добро,
и до 14 дней имашешъ презрѣднѣи Вларетъ.

ЧИСЛ. 83.

Вще иначе начинити Вларетъ.

Узми сладке Корице 4. лота.

Галганта

Нѣота, по 2. лота.

Варанфилька 2. квинтлика.

Гайскихъ зернъ

Дѣгачкогъ Бибера, по 1. квинтлику:

Мѣда 3½ фѣнте.

Лѣпога вѣна 8. холби.

Вещи стѣци у прахѣ, а мѣдѣ метни у вѣно,
разби, да соединитсе, и тогда метни унѣтра
предреченне у прахѣ стѣчене Ароматическе вещи
и измѣшай добро, остави за 4 сата покри-
вѣне стаати, но сакаго сата по 2. и по 3.
пѣта промѣшавай, потомъ нѣколкохъ кратъ
пропѣсти крозъ злѣщѣластѣ кѣсѣ.

ЧИСЛ

ЧИСЛ. 84.

Вще иначе Вларетъ начинити.

Узми сладке корице 1. фѣнтѣ,
Нѣота, Галганта, Гайскихъ зернъ.
Варанфилька, Кѣбѣахѣ, Орашника,
Дѣгачкогъ Бибера, по 1. лотѣ.

Шафрана полѣ квинтлика.

Лѣпа старога шилѣра 16 холби.

Чиста лѣпа мѣда 2. оке.

Ароматическе вещи стѣци у прахѣ и метни
све совокѣпнш у еднѣ великѣ злѣщѣластѣ
кѣсѣ, а мѣдѣ разби и соедини съ вѣномъ, кое
потомъ крозъ онѣ кѣсѣ толикохъ кратъ и
долѣ пропѣшай, докѣлѣ оноѣ свѣ еамѣ изъ-
снхѣ вещей у себе узме и бистро бѣде, по-
слѣ успи то вѣно у бѣренце, и шѣ истога Аро-
матическогъ праха метни у кѣнѣ и обѣси у
бѣренце за два дна стаати, и такш имашешъ
добрыи Вларетъ.

Примѣчаніе. Вѣтъ такнхѣ людѣи, а
наипаче у гиздавыхѣ Нѣмцѣвѣ, коимъ лѣ-
ше Шекеръ, нежели мѣдѣ годитсе, и за то
вѣмѣсто мѣда у Вларетъ Шекеръ употребѣ-
ваютъ. Напримѣръ:

М 4

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 85.

Брѣншви҃гскій Кларетъ.

Взми бѣлаго лѣдного Шекера 12 фѣнти.
Бѣлаго Нѣюта 1. фѣнтѣ.

Гайскихъ зерна 12 лота.

Сладке корице едина фѣнтѣ.

Лѣпа бѣлого вѣна 20 холби.

Ароматическіе вещи стѣщи у праху, а шекера
учиниши тако кѣра у праху мѣтти кѣвати на
подобіе шекерного мажѣна, ѿ коєма мы
индѣ говорити хоѣмо, и избистривши бѣ-
ланцами айцевъ, помѣшай съ вѣномъ, кѣда
и онай Ароматный праху үпи, остави пре-
коночь стаати, а послѣ пропѣсти нѣколикъ
кратъ крозь киш, и такъ бѣдетъ то вѣно
изрядный Нѣмецкій Кларетъ.

ЧИСЛ. 86.

Еще иначе Нѣмецкій Кларетъ на-
чинити.

Взми бѣлого шекера 12 фѣнти.
Нѣюта полъ фѣнте.

Гай-

Гайскихъ зерна 6. лота.

Бѣлого старогъ вѣна 24 холби.

Шекера стѣщи, помѣшай съ вѣномъ, и стави
на ватри кѣватисе, сними пѣнѣ, и кѣда почне
вѣрѣти, баци үнѣтра Нѣюта и Гайска зерна,
овое стѣчено, и кѣда нѣколикъ прокѣвасе,
сними съ ватри, и избистри бѣланцетами ай-
цевъ, и процѣдиши үпи у флаше.

ЧИСЛ. 87.

Еще иначе начинити Нѣмецкій
Кларетъ.

Взми жѣтого шекера 10 фѣнти.

Меда 2. фѣнте.

Вѣна 15. холби.

Нѣюта 3. лота.

Сладке Корице 4. лота.

Шафрана 3. драхмѣ.

Съ овима вещима учини какоє напредъ подъ
числомъ 86 речено, сирѣчь шекера стѣщи,
помѣшай съ медомъ, мѣтти у вѣно и кѣвай,
и проча.

М 5

числ.

ЧИСЛ. 88.

Вщї иначе Нѣмецкїй Кларетъ начинити.

Взми сладке корице 4. лота.
Бѣлога Нїота, Гайскихъ зернъ.
Варанфилька, ш̄ свакогъ по 1. лота.
Орашч ка 1. квинтанкъ.
Бѣлога шефера, 2. фунте.
Бїна бѣлога 8. холбе.

Начини Кларетъ по прежднѣмъ.

ЧИСЛ. 89.

Страсбургскїй Кларетъ начинити.

Взми сладке Корице $1\frac{1}{2}$ лота.
Нїота 3 квинтаика.
Варанфилька 2. квинтаика.
Гайскихъ зернъ, и
Орашчкова цвѣтїа, по 2. лота.
Шефера 2. фунте.
Бїна 4. холбе.

Вещи се, какш и шеферъ стѣщи ситно, и
мѣтнїи у вїно, и остави приконокъ стаати,
потомъ

потомъ процѣди нѣколико кратъ крозъ
кїсѣ.

ЧИСЛ. 90.

Австрїйскїй Кларетъ начинити.

Взми сладке Корице 1 лотъ.
Гайскихъ зернъ 2. драхме.
Два орашчика,
Орашчкова цвѣтїа, полъ драхме.
Бѣлога Бїна, или шилера, 2. холбе.
Шефера 14 лота.

Вещи и шеферъ стѣщи, и смѣшавши у вїно
оставити приконокъ стаати, а по томъ нѣ-
коликш кратъ процѣдити крозъ кїсѣ.

ЧИСЛ. 91.

Дрѣгїй начинъ Австрїйскогъ Кларета.

Взми сладке Корице $2\frac{1}{2}$ лота.
Бѣлогъ Нїота 7. драхми.
Орашчика $2\frac{1}{2}$ драхме.
Варанфилька 1. драхмъ.
Гайскихъ зернъ 1 драхмъ.

Припра-

Приправленногъ Коріона,
Орашчикова цвѣтіа,
Дѣгачкогъ Бибера,
Галганта, по 15 гранъ,
Бѣлога Шекера 1. фунтѣ.
Старога доброга Вина, 6 холби.

Начини Кларетъ по преждѣмѣ.

ЧИСЛ. 92.

Кларетъ начинити ѿ воды.

Възми 30. зернахъ бѣла.
Варанфилька 10 комади.
Орашника, и
Орашчикова цвѣтіа, по 1. квинтликѣ.
Сладке корице 4 лота,
Шекера 6 лота.
Водѣ чистѣ 2. холби.

Вари стѣки, и метнѣти ѹ водѣ, и такѣ на
тихой ватри да нѣколикѣхъ проваритѣ, по-
томъ процѣдити крозъ чистѣ крѣпѣ.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 93.

Еще иначе воденый Кларетъ на-
чинити.

Възми сладке Корице 2 драхмѣ.
Цвѣтіа любимице 1 драхмѣ.
Варанфилька, 1. драхмѣ.
Шекера 10 лота.
Въбанѣ чистѣ водѣ 4 фунтѣ.

Метни все совокупивъ за 3 сата гризтиѣ, а
потомъ процѣди.

ЧИСЛ. 94.

Деликатный шилеръ начинити.

Възми бѣре, колкое хощешъ, наприимѣръ
Еднѣ чѣворкѣ, успи ѹ ню еднѣ холбѣ жи-
стоке комове ракѣе, и тогда закади орашчи-
комъ, какоѣмо ѹ главы 6 подѣ числомъ
23 сказали, и затворивши провалѣи бѣре,
да гакѣа и орашчиковѣ дымѣа соединившиѣ,
разикѣе по ебимѣа дѣгамъ и данѣамъ. Междѣ
тимѣа метни ѹ каласанѣа Базанѣа два хакова
Фришка Мѣста червѣлнога кѣватѣе дотѣѣ,
докѣѣ еданѣа хаковѣа савритѣ, и остатѣакъ

кѣбан-

кѢВАННЫЙ ўПИ ў ЧИСТЪ ЧАБАРЪ, и КАДЪ ХЛАДНО БѢДЕ, НАМѢСТИ БЛИКІЙ ДРѢВНЫ ЛЕБАКЪ ў БѢРЕ, НАМѢТИ ў ЛЕБАКЪ ЛЕСКОВУХЪ или СМРЕКОВУХЪ СТРѢГОТИНЪ, или МЕТАГЕ РѢНКЕ, и ТАКШ КРОЗЪ ТО СПАЙ ОНАЙ КѢВАННЫЙ МѢСТЪ, и ДОСПИ ДРѢГИМЪ ФРИШКИМЪ НА РѢШЕТКѢ ПРОПЩЕННЫМЪ МѢСТОМЪ, но сѢ ЕДНЕ ШАКЕ СВѢРХА ПРАЗДНО ДА ОСТАНЕ; ПОТОМЪ ўЗМИ

СЛАДКЕ КОРИЦЕ 1. ЛОТЪ.

ОРАШНИКА, 2. ЛОТА.

ОРАШНИКОВА ЦѢТІА. 1 ЛОТЪ.

ВАРАНФИЛЬКА ПОЛЪ ЛОТА.

ГАЛГАНТА, 1 ЛОТЪ.

СВѢ ОВѢ ВѢЩИ СТѢЩИ ў АБАНѢ, МѢТНИ ў КЕШИЦѢ, ПРИВѢЖИ ОЗДОЛЪ КАМѢЧАКЪ, или КОМАДАКЪ ОЛОВА, и СВѢЖИ ў БѢРЕ, и ТАКШ ОСТАВИ ВРѢТИ а ПОТОМЪ ЗАТВОРИ ВРАНѢМЪ ДОБРО, и ў ПОСЛѢДНОЙ ЧЕТВѢРТИ ЛѢНЕ ФЕВРВАРІСКЕ ПРЕТОЧИ ў ДРѢГОГ, ОРАШНИКОМЪ ЗАКАТЕННОЕ БѢРЕ.

ЧИСЛ. 95.

ВЩЕ ИНАЧЕ НАЧИННИТИ ДЕЛИКАТНЫЙ ШИЛЕРЪ.

ўЗМИ НА ЕДНѢ ДЕСЯТАКѢ
СЛАДКЕ КОРИЦЕ, 3. ЛОТА.

ВАРАН-

ВАРАНФИЛЬКА, 1 ЛОТЪ.

ОРАШНИКА, 3. ЛОТА.

ОРАШНИКОВА ЦѢТІА, 2 ЛОТА.

ГАЙСКИХЪ ЗЕРНЪ, СЕТЕЛАА, ГАЛГАНТА,

БѢЛОГЪ НИЮТА, ѿ СВАКОГЪ ПО 1 ЛОТЪ.

ЛЮКИ ѿ НІРАНЖИ и ЦИТРОНА, ПО 1 ЛОТЪ.

ВѢЩИ ОВѢ СТѢЩИ СВАКО ПО ОГОБЪ ў АБАНѢ, и МѢТНИ ў КЕШИЦЕ; ПОТОМЪ НАСПИ ДЕСЯТАКѢ, ОРАШНИКАМИ ДОБРО ЗАКАТЕНЮ, ФРИШКИМЪ СЛАДКИМЪ МѢСТОМЪ КРОЗЪ СТРѢГОТИНЕ или КРОЗЪ РѢНКѢ, КАКОМО НАПРЕДЪ РЕКЛИ, и ОБѢСИ ўНѢТРА ОНѢ КЕШИЦЕ, и КТОМЪ ўПИ ДВѢ ХОЛБЕ ЖИСТОКЕ КОМОВЕ РАКІЕ, и ТАКШ ѿСТАВИ ВРѢТИ, а ПОТОМЪ ДОСПИ ДРѢГИМЪ ШИЛЕРОМЪ или БѢЛИМЪ ВІНОМЪ, и ЗАТВОРИ ДОБРО, ў ПРОЛѢТЬЕ ИЗВАДИ КЕШИЦЕ, ИЩѢДИ НИХЪ ДОБРО, и ИЩѢТЕННОЕ ўПИ ў БѢРЕ и ДОЛИВШИ ОСТАВИ СТААТИ ДО ДРѢГЕ БѢРЕ, и ТОГДА ўПИ ў ДВА КАЛАНСАНА ВАЗАНА 4 ХАКОВА ФРИШКА МѢСТА ПОЛАКЪ БѢЛОГА а ПОЛАКЪ ЧЕРВАНОГА, и НЕКА КѢВАЕ, ДОКАТѢ ДО ПОЛАКЪ САВРИТЪ, а ПОТОМЪ ИЗАСПИ ў ДВА ЧАБРА ХЛАДИТИЕ, но КАДЪ ПѢНА СНИЛИТСЕ и НАЧНІТЪ ВРѢТИ МЕТНИ ўНѢТРА ў КЕШИ СТѢЩЕ СМРЕКЕ 1 САЙТЛИКЪ, и ПОЛЪ САЙТЛИКА СПАЙЗОВА СѢМЕНА. МЕЖДЪ ТИМЪ

при-

приготови двѣ шестачкѣ, закадивши бѣлымъ тамнаномъ и измирномъ какому у главы 6 подъ числомъ 25 сказали. Успи у свакъ шестачкѣ по еданъ чабаръ онога кѣваногъ мѣста, и на то успи изъ предреченне дѣстачкѣ оногъ старогъ Ароматное вѣно или Шилеръ у еданъ и у дрѣгъ шестачкѣ, и колику бѣде праздо доспи бѣлымъ вѣномъ, и остави тако стаати за 2. мѣца добро затворно, потомъ можешъ преточити у двѣице, и у хаковчадъ за пикѣ и за подаркѣ.

П о л ь з а.

Ово вѣно умѣреннш употреблявано укрѣпляетъ сердце и все силѣ животне; вѣтрово у тѣлѣ разрѣшаетъ, свареніе производитъ; укрѣпляетъ вѣдъ; у тончаетъ кровь, согрѣваетъ и укрѣпляетъ жѣлѣзѣ и мозакъ; добавляетъ силѣ своимъ удамъ тѣла, и очищаетъ мланхолическѣю кровь; обаче люди, кои кима жаркѣ кровь имадъ, шѣ употребленіа овога вѣна да воздерживаются; напротивъ того хладнымъ и старымъ людямъ есть полезно.

числ. 96.

Еще иначе изреченный Шилеръ начинити.

Закади еданъ питачкѣ съ орашниками, успи еданъ холѣ и полъ жѣстоке комове ракѣ, и затворивши пробалай бѣре, потомъ успи крозъ стрѣготинѣ или крозъ гѣнкѣ фришка бѣлого мѣста три хакова, и два хакова, червленного мѣста, къ томъ узми

Гладке корице, 2 лота.

Орашника, 3 лота.

Галганта, 1 лотъ.

Варанфилька, полъ лота.

Сѣмена онайзова, полъ сайтанка.

Стѣци все у аванъ, мѣтни у кесце, и спѣсти у бѣре и остави вѣтти, а потомъ доспи бѣре пѣно, и остави стаати до пролѣтѣ, и тогда у послѣдній четвѣрты февваріе лѣне преточи у дрѣгѣ бѣре, или у хаковчадъ.

ЧИСЛ. 97.

Еще иначе деликатный Шилеръ на-
чинити.

Взми сладке корице 1 лотъ.

Орашника 2. лота.

Орашникова цвѣтѣа, 1 лотъ.

Галганта 1 лотъ.

Отъци у прахъ, метни у стакло и наспи на
то припечине комоче какіе еданъ сайтликъ,
остави на тепломъ мѣстѣ за нѣсколько
дней гризтисе; у време бербе ўспи у казанъ
два хакова сладка черванногъ мѣста кѣва-
тиса да дополакъ савритъ; междѣ тимъ ўспи
онѣ гвицованѣ какію у двойкѣ, и проваляй,
потомъ кадъ онай кѣванный мѣстѣ хладанъ
бѣде, ўспи у двойкѣ, и доспи прочіе бѣлымъ
фришкимъ мѣстомъ, и послѣ два мѣа мо-
жешъ преточити у дрѣво, тамнаномъ и
измирномъ закарѣнное бѣре; и затворенное
держи до пролѣка, и тогда расточи у мен-
шю бѣрадъ.

У Дни 280. Мѣсяца Купа
Купа ову Купу числ.

ЧИСЛ. 98.

Ещема деликатный шилеръ начинити

Взми у казанъ 4 хакова фришка, на рѣ-
шеткѣ пропущена мѣста, остави кѣватисе,
докаѣ до полакъ савритъ, и тогда изаспи
у два хаковна чабра хладитисе. Двойкѣ за-
кади солю и житокомъ комовицомъ какі-
омъ, какомо у главы 6 подъ числомъ 24
сказали, и ўспи унѣтра онай кѣванный мѣстѣ
крозъ рѣнкѣ, кѣ чмѣ ўзми еще

Сладке Корице 1 лотъ,

Орашника 2 лота

Орашникова цвѣтѣа 1 лотъ.

Смресе 1, сайтликъ.

Отъци сѣе, метни у кѣш и обѣси у Двойкѣ,
и такъ остави до пролѣка, и тогда извади
кѣсе, а бѣно преточи у Фирталъадъ.

Примѣчаніе. Предреченными средствами
можешъ и бѣлаа вѣна такъ деликатными
правити; понеже Орфелінъ оное пробираш, и
изъ искуства оудѣ поставиш; Гвицове же

СТАВЛЯТИ ПО ПРОИЗВОЛІЮ; ОБАЧЕ КОЛИКУ
МАНѢ ГВИРЦУВЪ, ТОЛИКУ ПРІАТНѢ ВІНО
БЪДЕТЬ.

ГЛАВА АІ.

О Претаканіи вѣна, и что притомъ наблюдавати треба.

Многіе люди предъ нѣколичими врѣмѣнами
такш прилѣжнш ради вѣнахъ наблюдавали
планеты и созвѣздіа нѣнаа, что они не
хотѣли нити за пиѣе, нити за пробыранѣ
начинати бѣре съ вѣномъ, кадъ сирѣчь солн-
це. или лѣна восходили, мыслѣли, что вѣно
тогоа врѣмѣна крѣкш; ОБАЧЕ СЕДАШНѢГА ВРЕ-
МѢНА НИТКО НА ТО НЕ СМОТРИТЪ, НО СВАКІЙ
НАЧИНАЕТЪ Бѣре съ вѣномъ у свако врѣме кадѣ
потреба.

Однако смотрити треба, кадъ хотѣшъ
вѣна изъ бѣрита извадити, что бы, колико
могѣе, не допѣстити воздѣхъ у бѣре уѣи,
и притомъ что бы бѣре свагда напѣнѣно дер-
жати, то есть сваке нѣлѣ доллѣвати, и чи-
стимъ вранѣмъ добро затворати.

ДАБЫ

ДАБЫ ИМАТИ ЛѢПОЕ, ЧИСТОЕ, БЫСТРОЕ И СЪБѢ-
ТИАНОЕ ВІНО, НАДОБНШ КАКУ СКОРШ МѢСТЪ
ПРІВРИТЪ И ВРѢТИ ПРЕСТАНИТЪ, ОДНА ПРІТО-
ЧИТИ У ДРѢГОЕ Бѣре, ПОНЕЖЕ ТАКИМЪ НАЧИНОМЪ
ДЕБЕЛА ДРОЖДИНА, Ш КОЕ ВІНО ЛѢТОМЪ КАДЪ
КАДЪ ПОКВАРИТИСЯ МОЖЕТЪ, ОСТАНИТСЯ У ПЕР-
ВОМЪ БѣРЕТЪ, А У ПРІТОЧЕННОМЪ У ДРѢГОЕ
Бѣре ВІНО ОСТАНИТСЯ СЪБѢТИАНАА ДРОЖДИНА, КОА
ПОТОМЪ НА ДНО ПАДНЕТЪ, И КОА ВІНО МНОГО
БОЛѢ У ІНАГИ СОДЕРЖАВА, И ПОДАЕТЪ НѢМЪ
ЛѢПШІЙ И ЧИСТѢЙШІЙ КОЛОРАЗ.

Еще ДРѢВНІЙ НАБЛЮДАВАЛИ И ВРЕМЕ ПРЕТАКАНА,
ЧТО ОНИ СИРѣЧЬ НЕ У ДРѢГОЕ ВРЕМЕ ВІНО ПРЕ-
ТАКАЛИ, РАЗВѢ КАДѢ ЛѢНА ПОДЪ ЗЕМЛЮ, И
СЪВЕРНШЙ, ТО ЕСТЬ ПОЛДНОЦНШЙ ВѢТАРЪ ДѢ-
КАШ, И ПРИТОМЪ ПО ПРЕЦѢТАНЮ ЛОЗЕ И РѢЖЕ.
НѢКІИ ЕЩЕ ПРИ ПРЕТАКАНЮ РАЗДѢЛАВАЛИ ИЗЪ
ЕДНОГА БѣРИТА ВІНО, ТО ЕСТЬ Ш ВЕРХНѢГА
ПОДЪ ВРАНѢМЪ, И Ш НИЖНѢГА НА ДРОЖДИНН
ЛЕЖАЩЕГА, СРЯНѢЕ Ш ДѢЛАВАЛИ. ПОНЕЖЕ
СВАКО ВІНО, КОЕ ПОДЪ ВРАНѢМЪ ЕСТЬ, БѢДЪТИ
БЛИЗЪ ВОЗДѢХА, ИЗВѢТРАКА И ПОТОМЪ БКѢГЪ
И СНАГЪ ГѢБИТЪ; А НИЖНѢЕ ЛЕЖЕТИ НА ДРОЖ-
ДИНН (ИЛИ КАКУ У НАСЪ КАЖѢТЪ, НА КИСЕЛ-
ЦЫ) ПОДЛЕЖИТЪ РАЗЛИЧНОМЪ ПОКВАРЕНЮ, Ш

чѣга и сѣе у бѣдетъ вѣно заразитисѣ, и слѣ-
дОВАТЕЛНУ ѡКІСНѢТИ, или ПРЕВРАТИТИСѣ, или
ѡСМЕРѢТИСѣ МОЖЕТЪ; СРЕДНѢ ЖЕ ВѢНО НЕТОК-
МУ ИМАДЕ НАНАЛѢПШІЙ ВѢДЪЗ, но ЕСТЬ и ПОС-
ТОЯННѢЕ и СНАЖНѢЕ. ОБАЧЕ ОВО ОТДѢЛАВА-
НѢ САДЪ НАБАЮДАВАСѣ, НИТИ и НѢЖДА ЕСТЬ
НАБАЮДАВАТИ ПРИ ДОБРУХЪ ВѢНАХЪ и У ДОБРУХЪ
и ДѢБОКИХЪ ПОДРѢМАХЪ; АКОЛИ НѢКА БЕРБА
БѢДЕТА НЕ ДОЗРѢЛА, или ПЛѢСНИВА, а ПРИ-
ТОМУ и ПОДРѢМУ ХѢДЪ, то У ЛѢТО ВСАЧЕКИ
БѢАТИСѣ ТРѢБА ПОКВАРЕНІЮ ВѢНА, и ЗА ТО ТАКОВО
ВѢНО НАДОБНУ У ЗИМУ ЕЩЕ ПРИТОЧИТИ, У ПО-
СЛѢДНІЙ ЧЕТВЕРТЫ ДЕКАМВРІЕВѢ ЛѢНѢ.

ЗА ДВА ѲЗРОКА ВѢНО ПРЕТАЧІТСѣ. ВО ПЕРВУХЪ,
ПОНЕЖЕ НѢКОГДА СЛУЧАВАСѣ, ЧТО или ГРОЗКѢ
НЕ СѢЕ ДОБРО САЗРѢЛО, или МНОГУ ПЛѢСНИВО
БѢДЕТА, шѢ ЧѢГА ДРОЖДИНА ЛѢТОМУ СЛЫШ
МИРИСЪ ПОЛУЧИТА, и ВѢНО ПОКВАРИТИСѣ ѲЗРО-
КѢДЕТА. ВТОРОЕ: ВѢНА, КОМУ УРЕЗЪ МѢРѢ
КРѢПКА и КАШТРА, ПРИТОЧЕНѢМУ МѢКША и ПРИ-
АТНѢЕ БЫВАЮТЪ.

ВѢНО, ДАБЫ СКОРѢЕ БІСТРИЛОСѢ, НАИЛУЧШЕ
ВРЕМѢ ЕСТЬ ПРЕТАКАТИ У ІАННУАРІЮ, ФЕВРУАРІЮ
и ДО ПОЛОВИНѢ МАРТА; и ПАКИ У ОКТУБРІЮ,
НОЕМВРІЮ и ДЕКАМВРІЮ.

КА ПРИТАКАНІЮ ВѢНА ТРЕБѢТСѣ ЧИСТАА ПОГОДА,
ТО ЕСТЬ ЛѢПОЕ ВРЕМѢ, КАДѢ НЕБО ВЕДРО. СЛА-
БАА ВѢНА ПРЕТАКАТИ У ЗИМУ А КРѢПКАА У
ПРОЛѢТѢ. СВЕРХЪ ТОГШ

НЕ ПРЕТАКАТИ ВѢНА, КАДѢ ЛѢНА НОВА и РА-
СТЕТА, и ПОТОМУ ПѢНА БѢДЕТА, но ТРИ или
ЧЕТЫРЕ ДНА ПОСЛѢ ПОЛНОЛѢНІА и УРЕЗЪ ПОСЛѢ-
ДНЮ ЧЕТВЕРТЬ.

ВѢНА, КОА ПРИ РАСТѢЩІЙ ЛѢНѢ, и ПРИ ВѢ-
ТРАХЪ ВОСТОЧНОМУ и ЮЖНОМУ ПРЕТАЧѢТСѣ,
ЛАКШ ѡКІСНѢТИ, или ИНАЧЕ ПОКВАРИТИСѣ МО-
ГѢТА; и ЗА ТО ПРИ ПОЛНОЦНОМУ, или
ПРИ ЗАПАДНѢМУ ВѢТРѢ и ПРИ ѡМАЛАЮЩІЙСѢ
ЛѢНѢ, КАКШ и ПРИ ЧИСТОМУ ВЕДРОМУ НЕВЪ
ПРЕТАКАНѢ БЫТИ ИМА, и ТО СВАГДА У ПОДРѢ-
МУ, А НЕ НА ПОЛУ.

ГЛАВА БІ.

КАКЪ СОДЕРЖАВАТИ ВІНА, ЧТО БЫ
МОГЛА ЗАДЪЛГЪ ДОБРА ПРЕКЫВАТИ.

ЧИСЛ. І.

ЯКОСИ РАДЪ СОДЕРЖАВАТИ ВІНО У ПОСТОЯННОЙ
ДОБРОТЫ, ТО СОДЕРЖИ ПОДРЪМЪЗЪ И БЪРАДЪ,
АКОСМО У ГЛАВЫ 5 ПОДЪ ЧИСЛАМИ І. 2. 3.
4. 5. 6. 7. 8. И 9. ПОКАЗАЛИ, И ДОБРАА
ВІНА БОЛѢЕ ЧУВАНЪ НЕ ТРЕБУЕТЪ; А ОНАА
ВІНА, КОАКЪ ШЕ НЕДОЗРѢЛОГЪ, ИЛИ ПЛѢСНИОВОГЪ
ГРОЗѢА, НІЕ НАДѢЖАНШ ДО ЖАРКОГО ЛѢТА,
НАИПАЧЕ У ПЛИТКИХЪ ПОДРЪМАХЪ ДЕРЖАТИ, И
ЗА ТО НАДОБНО НИХЪ ДО ЛѢТА ИЗЪ РЪКЕ ДАТИ,
АКО И ЗА МЕНЬШЕ ЦѢНѢ: АКОЛИ БУДЕ НЕ ВОЗ-
МОЖНО ПРОДАТИ, ТО ТРЕБА УПОТРЕБЛАВАТИ
СРЕДСТВА ЗА САНОВАТИ НИХЪ, ШЕ ПОКВАРИНА; И
СЛАБЫМЪ СНАГЪ ДОДАВАТИ.

ЧИСЛ. 2.

ЧТО БЫ ВІНО НА ВКЪСѢ И КОЛОРЕ
ДОБРО И ПОСТОЯНО ПРЕБЫЛО.

КАДЪ ПРИТОЧИШЪ ВІНО НОВОЕ ИЗЪ КАЦЕ У
БЪРАДЪ, ТО У КАКО БЪРЕ ОБЪЕСИ У КИСИЦЫ
ПО ЕДНѢ ИЛИ ДВѢ ШАКЕ (ПО ВЕЛИЧИНЫ БЪРЕТА
МАЛѢ ИЛИ БОЛЕ) СѢМЕНА СТОЛИСТНИКОВА;
А РАДИ ЦѢТЕНОВОГЪ БѢЛОГЪ ВІНА ИЛИ ШИЛЛА
БАЦИ ТО СѢМЕ У БЪРЕ У МЪСТА, ДА СОВОКУП-
НО ПРИБИРАЕТЪ. ОВАКОВО ДѢЙСТВІЕ ИМАЕТЪ И
ЦВѢТІЕ ШЕ ШПАРГАН, КОЕ ЕЩЕ И ЛѢПЪ ВКЪСѢ
ПОДАЕТЪ.

ЧИСЛ. 3.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

КАДЪ ЦѢТЕНОВОЕ ВІНО НАЧНЕТЪ ВРѢТИ БАЦИ УНѢ-
ТРА ЕДНѢ ЧИНІЮ СМРКОВЫХЪ ЗЕРНАХЪ, ИЛИ
ОБЪЕСИ У КИСИ ЕДНѢ, ИЛИ ДВѢ ШАКЕ ХМЕЛА,
ИЛИ КОМОНЬКИНА СѢМЕНА, ИЛИ СПИКАНАРДА,
ИЛИ СЪХА ЖИТНОГЪ ЦВѢТІА, И КАДЪ ПРЕСТА-
НЕТЪ ВРѢТИ, ИЗВАДИ КИСЬ НАПОЛНѢ.



ЧИСЛ. 4.

ЕЩЕ ИНАЧЕ

В СНОЕ БЪРЕ, У КОЕ ХОЧЕШЪ ВІНО НОВОЕ ИЗ-
КАЦЕ ПРЕТОЧИТИ, УПИ ЖИСТОКЕ КОМОВЕ РАКІЕ,
ТО ЕСТЬ НА СВАКІЙ ХАКОВЪ ПО ПОЛЪ САЙТА-
КА; А У ЦѢТЕННОЕ БѢЛОЕ ИЛИ ЧЕРВЕННОЕ ВІНО
УПИ РАКІЮ, КАДЪ ПОЧНЕ МѢСТА ВРѢТИ. РА-
КІА НЕДОПЪЩА ВІНО ПРЕМѢНИТИСЯ.

ЧИСЛ. 5.

ЧТО БЫ ВІНО НЕПРЕМѢНИЛО КОЛОРА
И ДОБРОТЫ.

ВЗМИ У ВРЕМЯ ПРЕТАКАНА ВІНА, НА ЕДНЪ
ОСМАЧКЪ, ПОЛЪ ФЪНТЕ КОМОНЬКИНА КОРЕНА,
ИЗЪБЦИ, МЕТНИ У НОВАЪ ЛОНАЦЪ, НАСПИ НА
ТО 4 ХОЛБЕ ЛѢПА ВІНА, СТАВИ КЪ БАТРИ ПО-
КЛОПѢНО КЪВАТИСЯ, ДОКАѢ ЕДНА ХОЛБА СА-
ВРЪИТЪ, И ТОГДА УПИ УНЪТРА ЕДНЪ ХОЛБЪ
ЖИСТОКЕ КОМОВЕ РАКІЕ, ПОКЛОПИ ДОБРО И ОСТАВИ
ЕЩЕ НѢКОЛИКШ ВРѢТИ, А ПОСЛѢ КАДЪ ХЛАДНО
БЪДЕ, ПРОЦѢДИ КРОЗЪ ЧИСТЪ КРПЪ, И ПРОЦѢ-
ТЕННОЕ УПИ У БЪРЕ, А ПОСЛѢ СИПАЙ УНЪТРА
ВІНО, КОЕ БЪДЕТЪ ПОТОМЪ ЗА ДВА ГОДА
КРѢПКО И ПОСТОЯНО.

ЧИСЛ. 6.

ЕЩЕ ИНАЧЕ

УПИ У ЕДАНЪ ЧИСТЪ ЛОНАЦЪ ЕДАНЪ САЙ-
ТАНИКЪ ЖИСТОКЕ КОМОВЕ РАКІЕ, МЕТНИ УНЪТРА
ИЗЪБРАННЕ ЧИСТЕ ПШЕНИЦЕ ДВѢ ИЛИ ТРИ ШАКЕ,
ЗАТВОРИ ДОБРО И ОСТАВИ ЗА ТРИ ДНА СТААТИ,
ДА ОНА ЗЕРНА НАПОИТСЯ РАКІЕ И СЛѢДОВАТЕЛНШ
Ш РАКІЕ НАРАСТЪТЪ, ПОТОМЪ ПРОМѢШАЙ ВІНО
У БЪРЕТЪ ДОБРО, И ТОГДА БАЦИ ОНЪ ПШЕНИЦЪ
КЪПИШЪ СЪ РАКІОМЪ УНЪТРА, И ЗАТВОРИШИ
ДОБРО ОСТАВИ ЗА 14 ДНЕЙ СТААТИ, ПОТОМЪ
МОЖЕШЪ ИЛИ ЗА ПИѢ ИЛИ ЗА ПРОДАНѢ УПО-
ТРЕБИТИ.

ЧИСЛ. 7.

ЕЩЕ ИНАЧЕ

ВЗМИ РЪЖЕ И ХМЕЛА ПО ЕДНЪ ШАКЪ, И ЕДНЪ
ЧЕТВЕРТЬ ФЪНТЕ МЕДА; МЕТНИ МЕДЪ У САЙ-
ТАНИКЪ ИЛИ У ЛОНЦЪ УГРѢАТИСЯ, БАЦИ УНЪТРА
ЕДАНЪ ЛОТЪ СТЪЧЕНА НІЮТА, А ПОТОМЪ РЪ-
ЖЪ И ХМЕЛЬ, ИЗМѢШАЙ ДОБРО, ПОСЛѢ МЕТНИ
КАШИКОМЪ СЕБЕ ТО У КИЪ, И ОБЪСН У БЪРЕ ДО
ПОЛОВИНЕ.

ЧИСЛ. 8.

Еще иначе.

Взми Корна Блаженкова 6. лота (или
више, по величине Буре) и 1. лотъ Ва-
ранфилька, обое у праху стучено метни у
едномъ Сайтанкѣ ракіе житоке у лончикю
гризтисе, потомъ шѣбавши ракію, праху
онѣй метни у кициѣ и обѣи у Буре, кѣда
и онѣ ракію упи

ЧИСЛ. 9.

Что бы вино содержать у крепости.

Нйма лучшаго средства за сохраненіе вина
у снаги, какшъ убои у Буре 1 лотъ сѣмпорт-
ногъ Олел, или сѣмпортногъ спирта, кон
притомъ и колоръ лѣпшъ виноу придаетъ, ка-
кое пробирано.

ЧИСЛ. 10.

Еще иначе.

Взми на еднѣ десетачкѣ
Сладке корице, дубачкогъ Бисера,

Варан-

Варанфилька, Сайкихъ Зерна,
Орашикова цвѣтѣа,
Онайза, шѣбакогъ по 2. лота.
Шекера 8 лота.
Корна Гинціана, 2 лота.
Корна Блаженка, 4 лота.

Стѣщи евако по оубѣзѣ у Леанѣ, и смѣшав-
ши метни у кицѣ, и сѣ подвѣзаннымъ камеч-
комъ спѣсти у Буре до половине, потомъ
успи унѣтра вино, и затвори добро вранѣмъ,
и послѣ двѣ нѣдѣ можешъ начети употре-
блявати, извадивши кицѣ наполаѣ, аколи
то вино за годъ или два держати хоѣшъ,
то ника кѣа стоитъ унѣтра за полъ года,
и пребѣдитъ то вино за ебагда снажно, и шѣ
покарина свободно.

ЧИСЛ. II.

Еще иначе.

Буре, у кое хоѣшъ вино приточити, ипери
сламомъ водомъ, какомо инѣ показали,
остави осѣшитисе, и тогда узми (на еднѣ
десетачкѣ) еданъ лотъ бѣлога тамнана,
закади Буре шѣ ордолъ, какое показано, а
потомъ затворивши остави за еданъ лѣтъ

такшъ

такш стаати, послѣ ўзми 2. фѣнте корена смркова. изсѣчи наситно и баци ў бѣре, и кѣтомъ метни ў кесицѣ едана лотъ Баран-фиака стѣчена, и спѣсти такоѣра ў бѣре до половинѣ, и тогда спай вѣно ўнѣтра, и бѣдѣтъ завагда ў доброты постоянно, какое пробирато.

ЧИСЛ. 12.

Сачѣвати вѣно ѿ покеварена.

Начини Вранѣ ѿ Брѣстова дѣвета такш дѣ-гачакъ, да съ 4 перста выше дна досѣгне, и съ овимъ вранѣмъ держи бѣре затворено, и вѣно не бѣдѣтъ покеваритисѣ.

ЧИСЛ. 13.

Еще иначе.

Взми ситно изсѣчена Корена смркова, и цвѣтѣа лознога, или Цвѣтѣа хмѣлѣва, и обѣи ў вѣно. Овѣ вѣи не токмо содѣ-жаваютъ вѣно ў нѣгокой доброты, но и по-правляютъ, акое бѣде почало кеарити.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 14.

Еще иначе.

Взми Розмаринова Листѣа и баци ў бѣре ў вѣно, или обѣи ў кесицѣ; ово чѣва вѣно ѿ сѣакога вреда, и притомъ даѣтъ нѣмъ лѣпа вѣдѣ.

ЧИСЛ. 15.

Сачѣвати ѿ покеварена вѣно, коѣ задѣго изъ бѣрѣа пити тѣба.

Взми фришка изъ земаѣ корена хренова, изсѣчи подѣжины съ прѣта дѣгачке комадке, наденн на дѣбо конацъ комадъ по комадъ порядкш, подѣжи оздолъ камѣчакъ, и спѣсти ў бѣре такш низко, да съ едне шаке выше дна вѣде, и тогда затвори вранѣмъ добро; и кадъ хоѣшъ то вѣно начѣти пити и главинѣ метнешъ ў бѣре, тогда не отво-рай врана, но пробѣши малѣнкомъ бѣргѣомъ озгоръ или вранѣ, или близъ врана дѣгѣ, и овѣ пробѣшинѣ рѣпицѣ держи сѣагда чѣпи-темъ затворѣнѣ, а кадъ хоѣшъ вѣно на главинѣ точити, тогда извади онаѣ чѣпѣкъ,

и

и натоуиши вѣно, опѣта чепикѣмъ затвори
добро рѣпицѣ, и такимъ начинѣмъ прибѣдетъ
вѣно до поимѣне капли фришко и добро.

ЧИСЛ. 16.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

Извади изъ бѣрета толико вѣна, да до сѣ
обе стране дѣнахъ свѣрха празано бѣде, и
тогда да чѣпи чѣмъ тра полъ фѣнте, или више,
по величинѣ бѣрета, чѣста зѣитина и затвори
бранѣмъ добро: а кагда хѣишъ начѣти пи-
ти, пробѣвши рѣпицѣ когда брана, и чѣни
како смѣ горѣ рѣкли. Зѣитинъ прибѣдетъ на
вѣнѣ, и за то вѣно сохрѣнѣно бѣдетъ ѿ
воздѣха, останѣтѣ безъ свакога прѣмѣненѣа
у вѣнѣ и колорѣ еднакъ фришко и
добро до конца. А кагда бѣре изпразнитѣ,
тогда одадѣни и зѣитинъ изъ нѣга изапи,
или сѣ памѣкомъ сѣ дрождинѣ покѣпи и ис-
цѣди, и можѣшъ опѣта нѣга у дрѣгое бѣре
употребити. Свака прѣточиннаа вѣна могаѣтъ
свакъ подѣ зѣитиномъ чрѣзъ нѣколику
лѣтъ невредѣма быти.

ЧИСЛ. 17.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

Извади 10. или 15. хѣли вѣна изъ бѣре-
та, и одма, докѣлѣ нѣе воздѣхъ ушаѣ у бѣ-
ре, чѣежи у нѣмѣ приправленнѣй свѣмпортъ,
и затвори скорѣ бранѣмъ, да дѣмъ свѣмпортъ
останѣтѣ на вѣномъ подѣ коимъ вѣно при-
бѣдетъ тако кѣрѣ фришко и добро; кагда хѣишъ
на славицѣ точити, пробѣвши свѣрха рѣпицѣ,
и чѣни како смѣ горѣ рѣкли, и точѣти невади
чѣпѣла сѣ свѣмъ, но токѣмъ разслаби.

ЧИСЛ. 18.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

Взми ракѣ и Пѣпѣла, начини тѣсто, мѣтни
у крѣпѣ, и ѿ того начини какѣ бранѣ, и мѣт-
ни у бранѣвѣ имѣ добро, потомъ дрѣгимъ
такимъ же тѣстомъ залѣпи цѣлѣй тай бранѣ,
да ѿкѣда воздѣхъ нечѣтѣ, и такѣ вѣно при-
бѣдетъ до поимѣне капли фришко и добро.

ЧИСЛ. 19.

КАДЪ ВІНО НАЧНЕТЪ КОЛОРАЗ ПРЕМѢ-
НАВАТИ.

ВЗМИ ТОЛИКО САЙТЛИКШВЪ ФРИШКА МАКА,
И ТОЛИКУ ЛОТШВЪ КРЪТОГА БРАШНА, КОЛИКУ
ХАКОВА БЪРЕ ИМАДЕ, РАЗМѢШАЙ БРАШНО СЪ МА-
КОМЪ, ИЗВАДИ ИЗЪ БЪРЕТА ТОЛИКУ ВІНА, КО-
ЛИКОЕ МАКА, И УПИ ОВО СЪ БРАШНОМЪ СМѢ-
ШАННОЕ МАКО-У БЪРЕ, И МѢШАЙ СЪ ДЪГАЧКИМЪ
ЦАПОМЪ, ДА МАКО СЪ ВІНОМЪ ДОБРО СМѢШАЕ,
ПОТОМЪ ЗАТВОРИ БРАНѢМЪ ДОБРО, И ОСТАВИ
ЗА 8. ДНЕЙ ТАКУ СТААТИ.

ЧИСЛ. 20.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

ОТЪЧЕНИ СЛАДКИ БАДѢМИ, ИЛИ БРАШНО ШЕ-
ЛОГА ГРАХОРА, ИЛИ ПИКУ Ш РАСТВОРИНЕ, У КЕ-
СИЦЫ ОБѢШЕНО У БЪРЕ, СОДЕРЖАВА ВІНО КОЛОРАЗ И
ДОБРОТЪ.

ЧИСЛ. 21.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ НА ОСМАЧЪ ДѢ ФЪНТЕ КРЪТОГА БРАШ-
НА, (Stärkmehl) И Ш ТОГА ВІНА 4. ИЛИ 6.
Хол-

ХОЛБИ, РАЗБЫ И РАЗМЪТИ У НѢМЪ БРАШНО,
УПИ У БЪРЕ, И ПРОМѢШАЙ ДОБРО СЪ ЦАПОМЪ.

ЧИСЛ. 22.

ЧТО БЫ ВІНО НЕ ПРЕМѢНИЛО
КОЛОРА И ВКЪСА, КАДЕ-ТОЧИТИ НАЧНЕТЪ.

МЕТНИ У ДЪГАЧЪ КЕШ ПРОСѢАНА ПИЛА Ш
ВЕРБОВИНЕ, И ОБѢСИ У БЪРЕ Ш ВѢХА ДО ДНА, КАДЪ
НАЧЕТИ ХОКЕША, И ТО ВІНО НЕ БЪДЕТЪ ПРЕМѢНИ-
ТИЕ, ДОКАТЪ БЪДЕ ТОЧИНО.

ЧИСЛ. 23.

ПРЕДСАЧЪВАТИ ЦѢКЕННАА ВІНА
Ш ПОКВАРИНА.

КАДЪ У БЕРЕШ ИЩЕКЕННЫЙ МЪСТЪ НАЧНЕТЪ У
БЪРЕТЪ ВРѢТИ, УПИ УМЪТРА НА СВАКІЙ ХАКОВЪ
ПО ПОЛЪ САЙТЛИКА ЖЕТОКЕ ВІНСКІ РАКІЕ, И ТАКУ
ТО ВІНО БЪДЕТЪ САЧЪВАНО Ш СВАКОГЪ ПОКВАРИ-
НА, И БЛАГОВѢНО.

ЧИСЛ. 24.

БѢДЪ ВІНО НАЧНѢТЬ ПРИКРАТИТИСЯ, ИЛИ КИНѢТИ, ИЛИ ИНАЧЕ КВАРИТИСЯ.

ВЗМИ ЕДНѢ ШАКѢ СТЫЧНА БИБЕРА. И БЛЦИ У БѢРЕ У ВІНО, КОЕ ПОТОМЪ СЯ ЦАПОМЪ ПРОМѢШАЙ И ЗАТВОРИ.

ЧИСЛ. 25.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ ДВѢ ШАКѢ СЪМЕНА Ш ПРАПРѢТЦА, МЕТНИ У КИНѢЦЪ И ОБЪЕШУ БѢРЕ ДО ПОЛОВИНѢ БѢРЕТА, И ТАКШ ПРИБѢДѢТЬ ВІНО У СВОЙ СНАГѢ И ДОБРОТЫ ПОСТОЯНО.

ЧИСЛ. 26.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

СОЛѢНА СЛАНИНА НЕДОПѢЩА ВІНѢ УКИНѢТИ, КАДЪ НѢКОЛИКШ КОМАДКОВЪ ТАКОВЕ СЛАНИНЕ НА КОНАЦѢ ШѢТНИШЪ У ВІНО ДО ПОЛОВИНѢ БѢРЕТА.

ЧИСЛ. 27.

ЕЩЕ ИНАЧЕ СЛУЖЕВАТИ ВІНО Ш КИСЛОСТИ.

ВЗМИ 2. ФУНТЕ СЛАДКИХЪ БАДЕМАХЪ, НАЧНИ ИЗЪ НИХЪ МЛЕКО, МЕТНИ УНѢТРА 8. ЛОТА У ПРАХЪ СТЫЧНА ЖѢТОГЪ ШЕКѢРА, УЗГРИ НА ВАТРИ, ДА ШЕКѢРЪ РАСТОПИТСЯ, ПОТОМЪ УПИ У ВІНО, ПРОМѢШАЙ СЯ ЦАПОМЪ, ЗАТВОРИ ДОБРО БѢРЕ, И ОСТАВИ ЗА ОГАМЪ ДНЕЙ СТААТИ.

ЧИСЛ. 28.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ ЛѢПА ЧИСТА ЗИТИНА, УГРЕЙ У ТАВИ И ЗѢЩИ ЕДНѢ АГѢНЮ ИЛИ СѢВѢКЪ, МЕТНИ УНѢТРА, И КАДЪ БѢДЕ НѢКОЛИКШ ПРОКРѢЛО, ИЗВАДИ АГѢНЮ ИЛИ СѢВѢКЪ НАПОЛѢ, А ЗИТИНЪ ТАКШ ВРЕШ УПИ У ВІНО, И НЕ БѢДѢТЬ УКИНѢТИ ИЛИ УПАТНИВЕНТИСЯ,

ЧИСЛ. 29

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

ЛИСКЕ ОРАХОВО У ВІНО ОБЪЕШЕНО, КАДЪ ЕДНА СѢТЪ УНѢТРА СТОИТЬ, И ПОСЛѢ ОПѢТЬ ИЗБАТНО, НЕДОПѢЩА ВІНѢ УКИНѢТИ.

ЧИСЛ. 30.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ МАЛОЕ РАСТОВО ДРЕВО, ОЛЮЩИ КОРЬ
ЛѢПО, СПАЛИ ТО ДРЕВО ДА БУДЕ УГАЛЬ, И БАЦИ
ТАКШ ГОРЕКШЕ У БЪРЯ У ВІНО.

ЧИСЛ. 31.

ЕЩЕ ИНАЧЕ ДА ВІНО НЕ УСКИСНЕТЪ.

ВЗМИ ЕЗГРАХЪ БРЕСКВИНУХЪ ИЛИ БАДЕМОВУХЪ
МНОГОШ ИЛИ МАЛО, ПО ВЕЛИЧИНЫ БЪРЯТА, СТЪЦИ
У АБАНЪ, МЕТНИ У КИИЦЪ И ОБЪСН У БЪРЯ.

ЧИСЛ. 32.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ СТЪРЪГОТИНЪ Ш ГАЙСКОГЪ ДРЕВА И СМРЯКО-
ЕННЕ, МЕТНИ У КИИЦЪ И ОБЪСН У БЪРЯ ДО ПОЛОВИНЕ.

ЧИСЛ. 33.

ЕЩЕ ИНАЧЕ ПРОБИРАННОЕ СРЕДСТВО,
КАДЪ ВІНО НАЧНЕТЪ КИСНЪТИ.

НАЧИНИ Ш ЛѢПА ЧИСТА ВОСКА КИИЦЪ ТАКШ ПРО-
СТРАНЪ И ДЪГАЧКЪ ДА МОЖЕ КРОЗЪ ВРАНѢВЪ ЯМЪ
ДО ДНА БЪРЯТА ДОСГНЪТИ, НАПИ ПЪНЪ ДО ВЪР-
ХЪ.

ХЪ ЛѢПИМА МІДОМЪ, НАЧИНИ Ш ВОСКА ПОКЛО-
ПАЦА, И ЗАТВОРИ СВЕРХЪ ТЪ ВОЩАНЪ КИИЦЪ, СПЪ-
СТИ У БЪРЯ ДО ДНА, ОБАЧІ НА ВЕРХЪ КИИЦЪ ПРИ-
ВѢЖИ ПАРЧЕ КАНАПА ТАНКА, КОИ ИМА НА ПОЛЮ
СТААТИ, ДА НЕ БЫ КИИЦА СЪ СВИМЪ У БЪРЯ ПАЛА,
НО ДА МОЖИШЪ У СВОЕ ВРЕМЯ НЮ ПОЛАГАНО ИЗ-
БАДИТИ; И ТАКШ ОСТАВИ У БЪРЯТЪ СТААТИ ПО-
ЗАДЪГО; Ш ЧІГА ВІНО НЕ ТОКМО УКИСНЪТИ
НЕ МОЖЕТЪ, НО И АКОЕ ПРЕЖДЕ ТОГА УКИСЛО
КАКШ ОЦЕТЪ, БУДЕТЪ ПОВРАТИТИСЯ И ДОБРОВЪ-
ТИ. ПРОЧЕ Ш ЛѢЧЕНЮ КИИЦУХЪ ВІНАХЪ СМОТРИ
СРЕДСТВА У ГЛАВЫ 14.

ЧИСЛ. 34.

ПОПРАВИТИ ВІНО БОЛНОЕ.

ВЗМИ СЛАДКЕ КОРИЦЕ,
ЛІДЕНОГЪ БѢЛОГЪ ШЕКІРА,
СТЪРЪГОТИНЪ Ш СЛАНЦЪ РОГА, Ш СВАКОГЪ
ПО 8. ЛОТА.

МЕТНИ СТЪЧЕНО И СМѢШАНО У КИИЦЪ, И О-
БЪСН У ОСМАКЪ ВІНА.

ЧИСЛ. 35.

ХѸДОЕ ВІНО ПОЛѢПШАТИ.

ВЗМИ НА ЕДНѸ ОСМАЧКѸ ТАКОВОГѸ ВІНА
Малека краваѣга, шеѣра, и стрѣготина
ѿ елінегѸ рога, ѿ свакогѸ по 8. лота.

Упи манко у вїно и промѣшай са штапомѸ,
а потомѸ шеѣра и стрѣготине рожне мѣ-
нѸвши свако по особѸ у кенце, обѣи у нѸ-
тра.

ЧИСЛ. 36.

БадѸ ВІНО СНАГѸ ИЗГѸЕНТѸ.

ВЗМИ НА ЕДНѸ ОСМАЧКѸ ТАКОВОГѸ БЕЗНА-
ЖНОГѸ ВІНА

Нїюта 3. лота,

Госпина была 1. лотѸ.

Отѣци обоє у ситный прахѸ, извади изѸ
бѣрета тогѸ вїна 6. холби, смѣшай оваѸ прахѸ
ситным вїномѸ, упи све у бѣре, и промѣ-
шай добро са штапомѸ.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 37.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ СРІША ПОЛѸ ФѸНТЕ, или више или ма-
нѣ, по величинѸ бѣрета, мѣтни у новомѸ лон-
цѸ или тиганю на ватри устике, и такѸ
вїало баци у бѣре у вїно, и промѣшай са
штапомѸ.

ЧИСЛ. 38.

ЕЩЕ ИНАЧЕ ПОКВАРЕННОМѸ ВІНѸ ПО-
МОКИ.

ВЗМИ ЕДНѸ ДОБРО ПЕЧЕНѸ ЦИГЛЮ, стѸци у
прахѸ, просѣи крозѸ сито, ка томѸ узми
изѸ 12. пайцѸхѸ жѸманца, разѣи добро,
смѣшай са ними 3. шаке чїста пшеничногѸ
брашна, и такѸ саспи у вїно, кѸда и онаѸ
прахѸ ѿ циглѸ баци, и промѣшай добро са
штапомѸ.

ЧИСЛ. 39.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

НѸстѸци смрковѸ древо на танке комадѸ, са
пїдала дѣгачѸ, осѸши, свѣжи у три китице,

0 5

обѣ-

обѣси єданъ китицѣ у бѣре за данъ и занотъ
стаати, потомъ дрѣгѣ китицѣ за данъ и
за нотъ, и послѣ трѣхъ китицѣ за толико-
же време, и такъ полѣчитъ вино опѣтъ до-
брогѣ и снагѣ свою.

ЧИСЛ. 40.

еще иначе.

Взми Корина ш траве сажинице, изгѣци
ситно, метни у рѣдкѣ дрѣгѣ китицѣ, и о-
бѣси додана вѣрета.

ЧИСЛ. 41.

еще иначе.

Взми горкихъ бадѣмахъ и корина зѣбовка;
бадѣме метни у малакѣ водѣ, олющи и стѣ-
ци накрѣпно, а зѣбовакѣ изгѣци наситно,
метни обое у китицѣ и обѣси у вѣно до полови-
не вѣрета.

ЧИСЛ. 42.

еще иначе.

Взми Гѣже и Гѣте равномѣрнѣ, и полажъ
толкъ зернахъ изъ словыхъ шишарки, ко-
стѣ-

стѣци, метни све у китицѣ и обѣси у вѣно до
половине вѣрета, остави за 7. дней стаати:
можно тако безъ прибавити ромонѣки и лѣ-
пе пшенице, и бѣдетъ вѣно свою снагѣ пакѣ
полѣчити, бѣстро, лѣпо и крѣпко быти за
питѣ.

ЧИСЛ. 43.

еще иначе.

Взми орашѣика, Каранфиака и бѣлога
Нѣота по єданъ лотъ; 15. листѣвъ жал-
фѣе безъ стабалѣхъ, и толикош смрѣковѣхъ
зернахъ, равнѣш и Лорѣровѣхъ зернахъ; мет-
ни све у китицѣ и обѣси у вѣно до полови-
не вѣрета, и послѣ 5. дней извади китицѣ,
и упи у исто вѣно єданъ или двѣ холѣ ра-
кѣ по величинѣ вѣрета, и измѣшай са шта-
помъ.

ЧИСЛ. 44.

еще иначе вѣнѣ покваритѣсе хотѣ-
щемѣ помоѣти.

Кадъ примѣтишъ, да вѣно нѣкое покварѣ-
ти се хотѣ, то метни у китицѣ бѣлога тампа-

на и измѣне, и обѣси у исто вѣно до половинѣ бѣрета, и такш сачвано бѣдетъ ш покрѣпина.

ЧИСЛ. 45.

Еще иначе.

Взми сѣмена ш дѣлае тыкве, стѣци, метни у кесицѣ, и обѣси у вѣно до половинѣ бѣрета, и такш исто вѣно исправити, и добрый вкѣсз паки полѣчити бѣдетъ.

ЧИСЛ. 46.

Слабое вѣно крѣпкимъ учинити.

Взми Блажінкова и Смрѣкова корѣна по еданъ фѣнтѣ, Бранфилака полѣ лота, изѣци наситно, метни у кесицѣ и обѣси у вѣно до половинѣ бѣрета и бѣдетъ вѣно крѣпкое.

ЧИСЛ. 47.

Что бы вѣнѣ грѣмлавина не шкодила.

Метни на бранѣе по еданъ комадѣ жѣлѣза, или дѣла, и попи озгорѣ солю, или метни ситна шакѣнка.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 48.

Безвѣное вѣно поправити.

Взми Блажінкова корѣна, и Бѣдыранова корѣна, изѣци стѣци, метни у кесицѣ, и спѣсти до половинѣ бѣрета у вѣно, кое ш того полѣчитъ вкѣсз прѣятный, сѣжитъ къ здравію, укрѣплѣва главѣ, мозакѣ и сердцу.

ЧИСЛ. 49.

Еще иначе.

Взми еданъ шакѣ Жалѣе, и толикош Жмѣла, и еданъ комадѣ Галганта, изѣци шѣ наситно, метни у кесицѣ и спѣсти у вѣно до половинѣ бѣрета за три или чѣтыре дѣна, и полѣчитъ вѣно лѣпѣ вкѣсз.

ЧИСЛ. 50.

Давѣ вѣно послѣ премѣщана и балана скоро сѣло.

Взми ситна, бѣла изъ бодѣ шакѣнка, метни за три дѣна у хладной бодѣ стаати, и тогда

ТОГДА БАЦИ У ВІНО, КОЕ Ш ТОГА СКОРО СЪ-
АНЕТЪ.

ЧИСЛ. 51.

ХУДОЖУ ЧЕРВЯНОСТЬ ВІНА ПОПРАВИ-
ТИ.

НАБЕРИ ЗРІЛИХЪ БОБИЦАХЪ Ш ЗОВЕ, ИЛИ АП-
ТЕ, ИЛИ ВАРМАЗАНЦА; УЗМИ КТОМУ ФІРТАЛ-
ЧЕ, ИЛИ ЕДИНЪ КАНИЦЪ, МІТНИ Ш ОНЫХЪ БО-
БИЦАХЪ (ОБАЧЕ САМЕ БОБИЦЕ БЕЗЪ ПІТЛАХЪ) Е-
ДАНЪ ТАВАНЪ, И ПОСПИ НЕ МНОГО СОЛЮ, ПО-
ТОМУ ДРЪГІЙ ТАВАНЪ, БОБИЦАХЪ, И ОПЕТЪ ПО-
СОЛИ, И ТАКШ ДО ВІДХА СОСЪДА, КОГДА ТОГДА
ПОКЛОПИВШИ МІТНИ У ПОДРЪМЪ, ИЛИ НА ДРЪГОЕ
ХЛАДНОЕ МѢСТО. ВАДЪ ДАКАЕ ЧЕРВЯННОЕ ВІНО
НИМА ДОБРЕ ЧЕРВЯННОСТИ, ТО УЗМИ Ш ОНЫХЪ
БОБИЦАХЪ, И МІТНИ У ВІНО ТОЛИКШ, КОЛИКО
ДОВОЛНШ БЪДЕТЪ КЪ БОАДИСАЮ ИСТОГА ВІНА.

НѢКІЙ МѢШАЮТЪ ЦѢЛЕ ГРОЗДОВЕ ЗОВІНЕ,
ИЛИ АПТИНЕ, ИЛИ ВАРМАЗАНЧЕ СЪ КЛЮКОМЪ ВІ-
НОВЫМЪ У КАЦЪ, ДА СОВОКУПНО ПРІВРІТЪ, Ш
ЧЕГА ПРАВА ЧТО ВІНО ВЕСМА ЧЕРВЯНО БЪДЕТЪ, ОБА-
ЧЕ ИТО ВІНО У ЖАРКОЕ ВРЕМЯ ПРІВРАТИТСЯ, А НА-

КОНЦА

КОНЦА И УСМЕРДИТСЯ, ПОНЕЖЕ КАКШ ЗІРНА, ТА-
КШ, И ЕЩЕ ВИШЕ ПІТАЕ НЫОВЕ ПЛѢСАНЪ ПРОИЗ-
ВЕДЪТЪ; НО СОЛЬ ТАКОВОЙ ПЛѢСНЫ РОДИТИСЯ НЕ-
ДОПЪЩА;

ЧИСЛ. 52.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

НАЧУПАЙ ЦВѢТІА Ш ТЪРЧИКА, НА БЕЗКОЛЕН-
ЧНОМЪ МѢСТѢ, И У ВРЕМЯ ПОТРЕБЕ САТРИ У ПРАХЪ
И МІТНИ У ВІНО.

ЧИСЛ. 53.

ЧЕРВЯННОЕ ВІНО БѢЛЫМЪ ЧИНИ-
ТИ.

ОВО ХУДОЖИТВО ПРОИХОДИТЪ ТОКМШ Ш ЕД-
НОГА ЛИБОПЫТСТВА, А НЕ Ш ПОТРЕБЕ: НѢКІЙ
МѢШАЮТЪ 2. ЛОТА ПРОСТЕ СОЛИ СЪ ПРИЛИЧНЫМЪ
КОЛИЧЕСТВОМЪ ЧЕРВЯННОГО ВІНА, ЧРЕЗЪ ЧТО ПО
КРАТКОМЪ ВРЕМЕНИ БѢЛЫМЪ СТАНОВИТСЯ. ДРЪ-
ГІЙ МѢШАЮТЪ Ш БѢЛЕ ВІНОВЕ ЛОЗЕ ПІПЛА СЪ
СЪРЪТКОМЪ, И ОВЪ МѢСЦА МѢШАЮТЪ СЪ ЧЕР-
ВЯНЫМЪ ВІНОМЪ, И ОСТАВІТЪ ТАКШ ЗА 40.
ДНИЙ СТААТИ, И ВІНО ТО СТАНОВИТСЯ БѢЛЫМЪ.

Числ.

ЧИСЛ. 54.

БѢЛОЕ ВІНО ЧЕРВЯНЫМЪ НАЧИНТИ.

ОНЫМЪ СРЕДСТВОМЪ МОЖНО БѢЛОЕ ВІНО ЧЕРВЯНЫМЪ НАЧИНТИ, КОГДА ЧЕРВЯНИКАТОЕ ПОПРАВЛАСЯ, СМОТРИ ГОРѢ ПОДЪ ЧИСЛОМЪ 52. ИЩЕ КЪННЫМЪ ШЕ ВАРМАЗАНУВЪХЪ ЗЕРНАХА СОКОМЪ МОЖНО ПРИЗРЕДНЫЙ КОЛОРАЗЪ БѢЛОМЪ ВІНОМЪ, КАКШЪ И РАКІИ, ПОДАТИ.

ЧИСЛ. 55.

ЕЩЕ ИНАЧЕ БѢЛОМЪ ВІНОМЪ ИЗРАДНѢЙШІЙ РЪВЯНЫИ КОЛОРАЗЪ ПОДАТИ.

ВЪЗМИ ВЕЛИКІЕ ЦЕБЕКЛЕ, КОГДѢ ЧИСТО И НАИЛѢПШЕ ЧЕРВЯНА, МЕТНИ У НОВОМЪ ЛОНЦѢ У ВОДЫ СВАРИТИСЯ, ДА МЕКАНЕ БѢДѢТЪ, И ТОГДА ОЛЮЩИ ГОРНЮ КОЖИЦѢ. ПОТОМЪ ИЗБѢЦИ НА ТАНКЕ КОТѢРКЕ, МЕТНИ У ЧИСТЪ СОСѢДЪ, НАПИ БѢЛЫМЪ ВІНОМЪ И ПОКЛОПИВШИ ОСТАВИ, ДОКАКЪ ВІНО СЕБѢ ЧЕРВЯНОСТЬ У СЕБѢ ПРИЙМИТЪ, И ТОГДА ШЦѢДИ ТО ВІНО, И УПИ У БѢРѢ, КОГДѢ ПРОБЛАДИ НѢКОЛИКО КРАТЪ, И СМОТРИ ЕСЛИ ДОВОЛНА ЧЕРВЯНОСТЬ У ВІНОМЪ; И АКО НІЕ, ТО ОПЕТЪ УЧИНИ СЪ ФРИШКОМЪ ЦЕБЕКОМЪ КАКШЪ НАЙ-

пре,

пре, ДОКАКЪ ВІНО У БѢРѢЖѢ ЖЕЛАЕМЪЮ ЧЕРВЯНОСТЬ ПОЛУЧИТЪ. ТОГДА СТѢЦИ ПО НѢКОЛИКО (ПО ВЕЛИЧИНЫ БѢРѢТА) СЛАДКЕ КОРИЦЕ, ОРАШНИКОВА ЦВѢТІА И АБЪТРИСКОГО ШАФРАНА, МЕТНИ У КЕИЦѢ, И ОБЪЕИ У ИСТО ВІНО ДО СРЕДИНЕ БѢРѢТА, И ОСТАВИ ДОКАКЪ ВІНО ПРИЙМИТЪ ИЗЪ ТОГДА СЛАДЪ, И ТОГДА ИЗВАДИ, А МЕТНИ УНѢТЪ НА ЕДАНЪ ХАКОВЪ ТОГА ВІНА ЕДАНЪ ФОНТЪ ЖЕ ТОГА СТѢВЯНОГО ШЕКІРА, И ОСТАВИ ЗА ТРИ ДНА И ТРИ НОКИ СТААТИ, А ПОСЛѢ ПИТИ МОЖЕШЪ, КАКШЪ ПИТІЕ У ЛѢТО ЖАРЪ УМѢРЯЮЩИ.

ЧИСЛ. 56.

ПРЕДСАЧѢВАТИ ВІНО ШЕ ПРЕМѢНИТИА

ВЪЗМИ СМРЕКОВА ДРѢВЕТА И КОРИНА, ОЛЮЩИ НА ТАНКЕ ИВѢРКЕ ИЛИ ЛИСТКЕ, СВЕЖИ НА КИТИЦЕ, И ОБЪЕИ СЪ ПОДВѢЗАННЫМЪ КАМЕЧКОМЪ У БѢРѢ НОВОГА ВІНА, ОСТАВИ ТАКШЪ ЗА ЕДАНЪ МЦѢ СТААТИ. А У ЦѢКЪННОМЪ БѢЛОМЪ, ИЛИ ЧЕРВЯНОМЪ ВІНОМЪ ДЕРЖАТИ, ДОКАКЪ ПЕРВІТЪ, И ПОСЛѢ ИЗВАДИТИ, И ТО ВІНО НЕ ПРЕМѢНИТИСЯ, НО ПРЕБѢДЕТЪ ПОСТОЯННО.

Р

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 57.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

Взми Чокотъ изъ онога вѣнограда, у
когоу то вѣно коки радъ сачѣвати ѿ поква-
рена, родилося. изсѣчи на танке листкоѣ, и
показавши обѣи у новое вѣно до средине бѣ-
рита, и забравъиши добро остави за два
мѣца стаати, и пребѣдитъ вѣно постоянно,

ЧИСЛ. 58.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

Мѣтни у кице еднѣ шакѣ розмарина,
дѣѣ шакѣ Исопа, еднѣ фѣнтѣ накрѣпно итѣ-
чина Галганта, и осамъ лота ивѣра смаркова,
обѣи у вѣно до половинѣ бѣрита, и пребѣ-
дитъ вѣно постоянно до послѣдне каплѣ.

ГЛА-

ГЛАВА Г.

О МѢТНЫХЪ ВѢНАХЪ.

ЧИСЛ. 1.

МѢТНОЕ ВѢНО ИЗБИТРИТИ.

Взми еднѣ шакѣ сѣша, сажежи на батри,
да бѣдетъ бѣла какъ брашно, потомъ стѣчи
у ѣванѣ, метни у кице ѿ платна танка,
и спѣти у бѣре съ пѣлаа низко, и такъ бѣ-
детъ вѣно избитритисѣ.

ЧИСЛ. 2.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

Взми еднѣ шакѣ тѣткала, спали на батри,
стѣчи у прахѣ, просѣй кроза сито, извади
изъ бѣрита нѣколико истога мѣтного вѣна,
помѣшай снай прахѣ съ нимъ, и упи у бѣре,
промѣшай съ дѣветомъ добро, или проваляй
бѣре, а потомъ остави лежати, добро за-
бранѣно, хоѣе тѣткала привѣки съ мѣт-
лагѣ и тѣзюре на дно, и такъ бѣдетъ вѣ-
но бисто и лѣпо.

Р 2

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 3.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ СХЕ, УРЕЗЪ ЕДИНЪ ГОДЪ ПРОСТААЛЕ
ПІТАТЬ ШЪ ГРОЗКА, БАЦИ ИЗЪ НИХЪ ЕАНЪ ША-
КЪ У БЪРЕ, И ТРЕКЪГЪ ДНА БЪДЕТЪ ВІНО ЧИСТО
И БИСТРО.

ЧИСЛ. 4.

МЪТНОЕ И НА ПРЕВРАТЪ ПОХОДАЩЕЕ
ВІНО ЛѢПИМЪ УЧИНИТИ.

ВЗМИ НА СВАКІЙ ХАКОВЪ ТАКОВОГЪ ВІНА ПО
ДВѢ ХОЛБИ МАКА, КОЕ МАЛКО ПРОСТААЛО И ПЛА-
ВІТНИКА; ТИМЪ СТАЛОЕ, СИПАЙ У БЪРЕ ПО ТО-
АЛКО ХОЛБИ МАКА, И У СВАКІЙ КРАТЪ МѢШАЙ
У БЪРЕТЪ ВІНО, И ТАКШ ЧИНИ, ДОКАТЪ СЕ МА-
ЛКО УПІША; УРЕЗЪ ТАКОВО ПРОМѢШАВАНТЪ БЪ-
ДЕТЪ МАЛКО ЛЪЧШЕ СЪ ВІНОМЪ ПОМѢШАТИСЯ, И
ПОТОМЪ ПРИВЪЧЕТЪ СЪ СОБОМЪ СЕВЪ МЪТЛАГЪ И
КІЮБРЕ НА ДНО, ПОСЛАТЪ УГА НАДОБНО ИСТОЕ ВІ-
НО ПРЕТОЧИТИ У ДРУГОЕ БЪРЕ, И ДОБРО ЗАВРАНЫ
ТИ.

ЧИСЛ. 5.

ВЩЕ ИНАЧЕ МЪТНОЕ ВІНО ИЗБИСТРИТИ.

ВЗМИ ЖІТКА, ТІСТА ШЪ РАЖАНОГЪ БРАШНА КО-
ЛИКОЕ ПОТРЕБНШ ПО ВЕЛИЧИНЫ БЪРЕТА, И УПИ У
ВІНО, ПРОМѢШАЙ ДОБРО СЪ ДРѢВТОМЪ, ОСТАВИ
ЗАВРАНЕНО СТААТИ ЗА НѢКОЛИКШ ДНЕЙ ПО
ВЕЛИЧИНЫ БЪРЕТА.

ЧИСЛ. 6.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ ЕАНЪ ФЪНТЪ БѢЛЕ СТИПЕ СТЬЦИ У
ПРАХЪ И БАЦИ У ВІНО У БЪРЕ, ПРОМѢШАЙ ДОБРО,
ДОПИ БЪРЕ И ЗАВРАНЫ, ОСТАВИ ЗА 3. ИЛИ 4.
ДНА, И ТАКО БЪДЕТЪ ВІНО ЛѢПО И БИСТРО.

ЧИСЛ. 7.

МЪТНОМЪ БЕЗЪВЪДНОМЪ ВІНЪ ПОМОТИ.

ВЗМИ ВОШНИЦАХЪ МЪШМЪЛОВЫХЪ, И НѢКО-
ЛИКШ КОРЕ ШЪ ТОГА ДРѢКА, СТЬЦИ СЕ НАЧІТНО,
БАЦИ У БЪРЕ, И ПРОМѢШАЙ ДОБРО, И БЪДЕТЪ
ВІНО БИСТРО И БЛАГОВЪДНО.

ЧИСЛ. 8.

Вще иначе.

Взми едана и полз квинтика финога шафрана, два квинтика кубана меда, и еднѣ шакѣ лѣла простанного пшеничного брашна, смѣшай все совокѣпно, баци у Бѣре, промѣшай и забрани добро, и остави за три дна стаати, и бѣдетъ вѣно бистро.

ЧИСЛ. 9.

Бѣлое мѣтное вѣно избистрити.

Взми на свакій хаковъ тога вѣна едана сайтаикъ млека, и два лота Горске стипсе у прахѣ стѣчене, кою помѣшай съ млекома потомъ промѣшай вѣно у Бѣрѣтѣ, и успи унѣтра млеко съ стипсомъ, и паки промѣшай добро, изатворивши остави до дрѣгого дна, и тогда пробѣши Бѣре низко и види кешъ что исто съ стипсомъ млеко исходитъ на полѣ съ своимъ у вѣнѣ бывшомъ мѣтлагома и къберетомъ, а вѣно останется чисто и бистро. Пробирато.

числ.

ЧИСЛ. 10.

Изредное средство къ избистреню мѣтного вѣна.

Взми на свакій хаковъ таковогъ вѣна по 8. или 9. яйцахъ, къ томѣ у прахѣ стѣчена и простана стекла, и толко у прахѣ стѣчена и простана камѣна мѣрмера, и 8. лота лѣпе бѣле стипсе стѣчене такшже, все ове вѣщи смѣшай у чинѣи, да лѣпо совокѣпни смѣшуются, ради чѣга успи мало и воде, и такш успи все у Бѣре, кое обаче съ едне шаке свѣрха празно да бѣде, промѣшай одма съ дрѣвтомъ добро, и забранивши остави за нѣкѣй данъ стаати, и послѣ увиди кешъ съ удивленіемъ, да сва мѣтлага съ предреченныма вѣщами на дно пала, а вѣно сталося вѣсма чисто и бистро. Пробирато.

ЧИСЛ. 11.

Вще иначе.

Набери Бишана съ дрѣвта, преточи мѣтное покваренное вѣно у дрѣвое Бѣре, баци у нѣтра снѣ бишнѣ, и вѣно наинѣтъ вѣрѣти, и послѣ

Р 4

вѣрна

вѣсна бѣдитъ лѣпо, свѣтло и быстро; И послѣ опыта приточи у другое чистое вѣре. Пробирато.

ЧИСЛ. 12.

Возмущенное вѣно разлѣпшати.

Взми на еднѣ осмакѣ или десатакѣ такового вѣна, еднѣ фѣнтѣ бѣлае у праха стѣне и просѣане стипсе, и къ томѣ бѣланцета ѿ 28. ѿцаха, разби ова бѣланцета наналѣпше съ едномъ шакомъ Голи, процѣди крозъ крпѣ, ўпи у то нѣколикѣ снога мѣтнѣнаго вѣна, и измѣшавши ўпи у вѣре кое съ пѣдала празано быти има, промѣшай съ дѣветомъ, и послѣ 8 днѣй ималѣша вѣно чистое и быстро. Пробирато,

ЧИСЛ. 13

Мѣтнѣное и хѣдога колора вѣно избистрити.

Взми на еднѣ осмакѣ такового вѣна, еднѣ фѣнтѣ бадима, олюци изъ тепле воде, стѣци у лѣванд, ўпи воде на то, и процѣди крозъ крпѣ, и бѣдитъ бадимкое мако. Потомъ

томъ ўзми еднѣ фѣнтѣ сриша, стѣци у лѣванд и просѣй крозъ Онто помѣшай съ онымъ бадимскимъ макомъ, Промѣшай вѣно. у вѣрѣ до дна, и ўспи ѿнѣтра оно съ Орешомъ мако, и опыта промѣшай добро, и завранѣвши остави стаати.

ЧИСЛ. 14.

еще иначе.

Взми чиста рѣчнога песка, опери лѣпо и метни осѣшитисе и тогда просѣй, на еданъ хѣковъ такового вѣна, ўзми песка еднѣ холѣ. Потомъ ўзми бѣланцета ѿ 24. ѿцета (на еднѣ осмакѣ), разби добро, ўпи у еданъ великій лонаца, или лүчше у чистъ шафоль, и Пѣска сапи ѿнѣтра, и на то нѣколько холѣ вѣна, измѣшай све и ўспи у вѣре, промѣшай съ дѣветомъ, и завранѣвши остави за чѣтыре дна стаати. Послѣ того ўзми бѣлогъ Нѣюта, сладке корице, Каланфиака, ѿ сакаго по еданъ лотъ, стѣци накрѣпно, метни за чѣтыре дна у комовой ракїи гвѣстисе, и тогда ракїю ўспи у вѣре у вѣно, а вѣци мѣтни у кеицѣ и спѣсти у вѣре да стоитъ, докѣ вѣно силѣ примитъ, по-

ТОМЪ ИЗБАДИ, И БЪДЕТЪ ВІНО БИСТРО И КРѢПКОЕ.

ЧИСЛ. 15.

МЪТНОЕ ДЕБЕЛОЕ ВІНО РАЗБИСТРИТИ.

На ЕДНЪ ОСМАЧКЪ ТАКОВОГЪ ВІНА УЗМИ ПОЛЪ ФЪНТЕ ШЕКЕРА, И ТОЛИКЪ СТИПЕ, СЪДЪЦИ ОБОЕ У ПРАХЪ, УСПИ НА ТО НѢКОЛИКЪ Ш ОНОГА МЪТНОГА ВІНА, И СМѢШАВШИ УСПИ У БЪРЕ И ПРОМѢШАЙ ДОБРО СЪ ДРВЕТОМЪ, ПОТОМЪ ЗАВРАНЬИ И ОСТАВИ ЗА 14. ДНЕЙ СТААТИ, А ПОСЛѢ ПРЕТОЧИ У ДРУГОЕ ЧИСТОЕ БЪРЕ.

ЧИСЛ. 16.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

УЗМИ НА ЕДНЪ ОСМАЧКЪ ТАКОВОГЪ ВІНА, ЕДНЪ ЧЕТВЕРТЬ ФЪНТЕ ЧИСТЕ ПШЕНИЦЕ, СЪДЪЦИ ДОКАТЪ ВЕРХНА ЛЮКА СПАДНЕТЪ, ПОСЛѢ ОПЕРИ ЧИСТОМЪ ФРИШКОМЪ ВОДОМЪ, КОМУ ОТУТЪДИ ЛѢПО, И УСПИ НА ОНЪ СЪДЪЧНЪ ПШЕНИЦЪ ЕДНЪ ХОЛѢВЪ МЛЕКА, И СМѢШАВШИ УСПИ У БЪРЕ, ПРОМѢШАЙ ДОБРО, ДОПИ БЪРЕ, И ЗАВРАНЬИВШИ ДОБРО, ОСТАВИ ЗА 15 ДНЕЙ СТААТИ, И БЪДЕТЪ ВІНО БИСТРОЕ И КРѢПКОЕ.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 17.

ЕЩЕ ИНАЧЕ МЪТНОМЪ И ДЕБЕЛОМЪ ВІНЪ ПОМОЌИ.

УЗМИ БРАШНА Ш СЛАЧИЦЕ, СМѢШАЙ У ЕДНОМЪ СОСѢДЪ СЪ ПОКВАРИННЫМЪ ВІНОМЪ, УСПИ У БЪРЕ, И ПРОМѢШАЙ СЪ ЛЮКОВЫМЪ ДРВЕТОМЪ ДО АНА, ОСТАВИ ЗА 12 ДНЕЙ, ДОБРО ЗАВРАНЬИ СТААТИ, И УВИДИША ЧТО БИСТРО БЪДЕТЪ

ЧИСЛ. 18.

ЕЩЕ ИНАЧЕ. *Едно по два и три*

УЗМИ НА ЕДНЪ ОСМАЧКЪ ТАКОВОГЪ ВІНА, ЕДНЪ ФЪНТЪ СРЕША, ЕДНЪ ФЪНТЪ СОЛИ, СЛАЖЕЖИ У ТИГАНЮ НА БАТРИ, СЪДЪЦИ НАСІТНО, БАЦИ У БЪРЕ И ПРОМѢШАЙ ДОБРО, ОБАЧЕ НАДЛЕЖИТЪ ПРЕЖДЕ ТО ВІНО У ДРУГОЕ БЪРЕ ПРЕТОЧИТИ.

ЧИСЛ. 19.

ЕЩЕ ИНАЧЕ МЪТНОЕ И ХУДОЕ ВІНО ПОПРАВИТИ.

УЗМИ ЧИСТЕ ПШЕНИЦЕ, 2. ШАКЕ НА ЕДАНЪ ХАКОВЪ, МІТНИ У ЧИСТЪ ЛОНЦЪ КЪВАТИСЯ, ДОК-
ЛѢ

каѣ зерна начнѣтъ распѣкнѣтисѣ, послѣ опери хладномѣ водомѣ, метни у кеицѣ и спѣсти у вѣно до половинѣ бѣрѣта, и забранѣвши остави такш за три нѣѣ стаати, и бѣдетѣ вѣно бистро и крѣпко.

ЧИСЛ. 20.

Еще иначе.

Пепѣла провѣана ѿ вѣрговинѣ метни у еднѣ или двѣ кеицѣ, и обѣси у бѣрѣ, или бацѣ пепѣу у вѣно, и промѣшай са штапомѣ добро, и забранѣвши остави за 14. дней стаати.

Истимѣ начиномѣ и Пепѣо ѿ чокѣта и лозѣ и збистрава вѣно.

Примѣчаніе.

Кое вѣно нѣе покварено, и за питьѣ годитѣсѣ, токмо что мѣтнѣе, таково вѣно прѣточи прѣко Метѣе Гѣнке у дрѣвое чистѣе бѣрѣ, и забранѣвши добро остави на мирѣ стаати за еднѣ мѣцѣ дней, такимѣ начиномѣ полѣчитѣ оное своѣ бистринѣ.

ГЛАВА ДѢ.

Ѿ Нѣкиселыхъ и киселыхъ вѣнахъ.

ЧИСЛ. I.

Киселѣе вѣно у первѣю добротѣ возвратити.

Взми на еднѣ осмачѣѣ у киселѣѣ вѣна двѣ фѣнте корѣна ѿ зѣчѣгѣ терна, и еднѣ фѣнтѣ корѣна ѿ Госпина бѣла, изѣбѣци на ситнѣ, осѣвши на безсолнечномѣ мѣстѣ, у крѣме потребе метни у три кеицѣ, и обѣси еднѣ кеицѣ до кислицѣ, дрѣгѣ до срединѣ бѣрѣта, а третѣю съ еднѣ шаке ниже вѣрана потѣмѣ удри вѣранѣ добро и залѣпи свѣрха, остави такш за 6. дней стаати, послѣ провѣвши на даѣнѣ бѣргѣномѣ, и испѣстѣвши у чашѣ истога вѣна смѣтри ели кислица двѣгнѣта, и ако нѣе, то остави еще стаати, докѣ са свѣнимѣ кислица упрѣзднѣтѣсѣ, тогда кеицѣ изѣвади, и бѣдетѣ вѣно ѿ онога корѣна благовѣдноѣ и лѣпо.

кш нѣколикш кратъ учинити ұпразданитъ киселинѣ.

ЧИСЛ. 7.

Вадъ вѣно на киселинѣ ѹдара.

Взми чисте пшенице и новогъ вѣска, ѡ свакогъ по двѣ фѣнте, изсѣци вѣсакъ нѣгитно, помѣшай са пшеницомъ, метни ѹ кесице, ѡвѣси ѹ вѣно до половине вѣрета, и бѣдетъ сва киселина ұпразданитисѣ, и вѣно бѣдетъ вѣсма прѣятно за питіе, какое много кратъ пробирато.

ЧИСЛ. 8.

еще иначе.

Взми ѡ истога вѣна 8. холби, еднѣ холбѣ меда, метни собокопно кѣватисѣ до толнѣкш, какш цѣсе шербетъ кѣва; послѣ метни ѹнѣтра жеженногъ тѣткала или ѹ прахъ стѣчинне циглѣ нѣкоoliko, ұси ѹ вѣно ѹ вѣре и помѣшай добро са дѣветомъ нѣколикш кратъ.

числ

ЧИСЛ. 9.

еще иначе.

Взми ѹ таково вѣно нѣколикш сапѣнскогъ цѣка, и помѣшай добро, и такш нѣстѣе кислоты.

ЧИСЛ. 10.

Вадѣ вѣно кисло, или хоѣе да ѹскисне.

Взми на еданъ хакобъ таковогъ вѣна еданъ лотъ сѣмена изъ жира бѣкова, стѣци, метни ѹ кесицѣ, ѡвѣси ѹ вѣно до половине вѣрета, и остави за три дни и три ноѣи стаати, потомъ извади, и вѣно помѣшай и такш полѣчитъ оноѣ опѣтъ свой вѣдѣзъ.

ЧИСЛ. 11.

еще иначе.

Взми хмела, и смѣковухъ стѣчинныхъ кобицахъ, метни ѹ кесицѣ, и ѡвѣси ѹ вѣно, ѡ ѹга за три нѣѣ бѣдетъ вѣно опѣтъ добро.

Q

числ.

ЧИСЛ. 12.

Еще иначе кислое вино повратити.

Взми Препрѣтца трави съ кореномъ у Априлію мѣсѣ набравши и на безсолномъ мѣстѣ осѣдивши, изсѣци наитно, метни у кесичѣ, и обѣси у вино до средине бѣрета; и притомъ у дрѣвоу кесичи обѣси хмеля, и такъ обое остави чреда нѣколико днѣй стаати, и изгубише кислота.

ЧИСЛ. 13.

Еще иначе.

Взми ѿмана корена, изсѣци на кольца, и къ томѣ нѣколику листовъ жалфіе, обое напихи на конацѣ, и привѣзавши оздолъ камечакъ обѣси у вино, и остави за шестъ или осамъ днѣй стаати.

ЧИСЛ. 14.

Еще иначе кислотъ изъ вина дѣбнѣти.

Взми Корена ѿ Капалаука трави. (Poly-podium querc. Engel'sch) коѣ по растовымъ

древомъ

древомъ раститъ, опери чисто, изсѣци, метни у рѣдкѣ кесичѣ и обѣси у вино до половинѣ бѣрета: обѣи корень имаетъ силъ не токмо сачувати вино ѿ кислоте, но и са свима нѣ у празанити, и вино призданнымъ учинити; можно съ кореномъ и листвѣ метнѣти. Пробирато.

ЧИСЛ. 15.

Еще иначе.

Метни у кесичѣ стѣмина ѿ бѣлогоу лѣска, и у дрѣвоу кесичѣ листвѣ съ пѣлахи ѿ лозѣ виноу, и обѣси у вино до срединѣ бѣрета.

ЧИСЛ. 16.

Кадѣ вино весьма кисло на подобіе Оцта.

Взми на еднѣ осмакѣ таковоу кислоту вина, двѣ фунте корена Госпиногоу была, изсѣци, напихи на конацѣ, или метни у кесичѣ ѿ рѣдкоу платна, привѣжи камечакъ оздолъ, и обѣси у вино до полвинѣ бѣрета, и остави за осамъ днѣй стаати, и такъ съ кислоты упрзданитѣ.

ЧИСЛ. 17.

еще иначе.

Взми на осмачкѣ или десятакѣ такового вина три фѣнты предреченногѣ корина. Госпина была, изсѣки ситно, освѣши на безсолнечномѣ мѣстѣ, потомѣ стѣщи у аванѣ у прахѣ, простѣй крозѣ сито; извади нѣсколько холби истога вина, и онаѣ прахѣ смѣшай со тимѣ виномѣ, и потомѣ успи у бѣре, и промѣшай добро съ дѣвѣтомѣ. Такимѣ средствомѣ полѣчитѣ вино опѣтъ своѣмъ первѣмъ добротѣ и вѣкъсѣ.

ЧИСЛ. 18.

еще иначе.

Нископай у Маію мѣцѣ корина пелинова, освѣши на безсолнечномѣ мѣстѣ, изсѣки ситно, мѣтни у рѣдкѣ кеицѣ, и обѣси у вино, и у-празднитѣ киселость.

ЧИСЛ. 19.

еще иначе.

Взми соли и сриша, многѣ или мало, по величинѣ бѣрита, смѣшай у тиганѣ и спржи

на

на ватри, докаѣ соль помодритѣ а сришѣ побѣлитѣ, и успи у вино, и не бѣдетѣ кисело.

ЧИСЛ. 20.

Поправити вино, кое на Оцѣтѣ
уаара.

Взми на еднѣ осмачкѣ или десятакѣ такового вина, еднѣ фѣнтѣ чиста воска, изсѣки нѣситно, и мѣтни у новой Гантани на мааленкой угаанѣ жѣравѣцы топитиѣ дотѣ, докаѣ научитѣ дымитиѣ, междѣ тимѣ извади изѣ истогѣ бѣрита двѣ холби вина, и потомѣ успи онаѣ бѣрѣкъ восакѣ у бѣре; послѣ узми два лота лорберовыхѣ бѣбицѣхѣ, та-коѣхѣ два лота онаѣзѣ, еднѣ лотѣ Галганта, стѣщи сѣ, и ктомѣ три лота ситнѣх изсѣчѣне жалфѣе, и сѣ то совокѣпнѣ смѣшай, мѣтни у рѣдкѣ кеицѣ, и обѣси у вино, до срединѣ бѣрита. Бѣде ли вино вѣсма покварено, то дѣвѣтога дна прѣточѣ у дрѣвоѣ бѣре, и обѣси еще полѣ лота Гавезока корина, полѣ лота Галганта, еднѣ лотѣ сладке корице и два лота шѣгѣра, сѣ стѣши, и бѣдетѣ вино такѣмъ лѣпо, какѣмъ и найпре.

Q 3

числ.

ЧИСЛ. 21.

ВЩЕ ИНАЧЕ НАКИСЛОМУ ВІНУ ПОМОЇТИ.

ВЗМИ ЕДНУ ИЛИ ДВѢ ШАКЕ СІТНО ИЗЪЧЕНА
ИВРА Ш СМРКОВИНЕ, И КТОМУ ДВѢ ШАКЕ СЪ-
МНА, Ш БѢЛОГО ЛѢКА, МЕТНИ У РѢДКѢ КЕСИЦѢ
И ОБЪЕМИ У ВІНО ДО ПОЛОВИНЕ БѢРЕТА.

ЧИСЛ. 22.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ ИЗБРАННЕ ПШЕНИЦЕ, НА ОСМАКУ ТА-
КОВОГО ВІНА, ЕДНУ ХОЛЕУ, МЕТНИ У ВОДУ
КЪВАТИСЯ, ДОКАКЪ ЗЕРНА РАПЪКНѢТСЯ, ШЩЕДИ
ВОДУ И ОСТАВИ ПРОХЛАДИТИСЯ, ПОТОМУ МЕТНИ
У ДВѢ РѢДКЕ КЕСИЦЕ, ПРИВЕЗАВШИ НА ЕКАКУ ПО
ЕДАНУ КОМАДАКУ ОЛОБА ИЛИ КОСИТЕРА, И ТАКУ
СПЪСТИ У ВІНО, ЗАВРАНИ ДОБРО, И ОСТАВИ ЗА
14 ДНЕЙ СТААТИ.

ЧИСЛ. 23.

АКО БЫ НѢКОЕ, Ш МѢСТА СЛАДКИМЪ
НАУИННОЕ ВІНО КИСИТИ ПОЧЕЛО.

ВЗМИ ДВѢ ФЪНТЕ МОРЕКОГО ГРОЗКА, МЕТНИ
У НѢКОЛИКУ ВІНА СТААТИ, ДОКАКЪ ЗЕРНА НАПРЕ-
ГНѢТСЯ, ПОТОМУ БАЦИ У БѢРЕ И ЗАВРАНИ ДОБРО.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 24.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

ПРЕТОЧИ ТАКОВО ВІНО У ДРУГОЕ ЧИСТОЕ БѢРЕ
СВАКИМЪ ОБРАЗОМЪ: НАМѢСТИ ДРЕВНЫЙ ВЛИ-
КІЙ ЛЕКАКУ У ТО БѢРЕ, ПОСТАВИ РѢДКѢ КРПѢ
ИЗНѢТРА У ЛЕКАКУ НА ТЪЛАНЦѢ, ЧРЕЗЪ КОЮ
ВІНО ПРОХОДИТЪ, МЕТНИ УНѢТРА СЯ ШАКЕ ДѢ-
БЕЛО ЧИСТА ИЗЪ ТИХѢЩЕ РѢКЕ ПЕСКА, И ТАКУ
ПРЕТАЧИ ОНОЕ ВІНО КРОЗЪ ПЕСАКУ У БѢРЕ, И БѢ-
ДИТЪ ОСЛОБОДІНО Ш КИСЛОТЕ.

ЧИСЛ. 25.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

АКО ТАКОВО ВІНО НЕ ДАЛЕКО ПРЕДЪ БЕРЕБѢ НАЧ-
НЕТЪ КИСИТИ, ИЛИ НИСИ СИГЪРАНА, ДА ДАЛѢ У
НАУИННОЮ СЛАСТИ ОСТАТИСЯ БѢДЕТЪ, ТО У
ВРЕМЕ БЕРЕБѢ СЪДВАЙ ДВА ЧАБРА ФРИШКА МѢСТА
ТАКУ, ДА ЕДАНУ ХАКОВА КЪВАНА ВІНА ИЗНѢ;
МЕЖДѢ ТИМЪ ОНОЕ СТАРОЕ ИЗНЕМОГАЮЩЕЕ У СЛА-
СТИ ВІНО ПРЕТОЧИ У ДРУГОЕ БѢРЕ, КОЕ ОБАЧЕ СЯ
ЕДНОГО ХАКОВА ВѢКЕ БЫТИ ИМА, И ТАКУ УПИ
НА ТО ОНО КЪВАНЕ, И БѢДЕТЪ ВЕСМА ДЕЛИ-
КАТНОЕ СЛАДКОЕ, И МОЖЕШЪ ПРИТОМУ ОБЪЕМИТИ

Q 4

У

У КЕСИЦЫ НѢКОЛИКШ СТОУЧЕ СЛАДКЕ КОРИЦЕ И
ОРАШУКОВА ЦВѢТІА И СѢМЕНА ОНАЙЗОВА, ЧРІЗ
НѢКОЛИКО ДНЕЙ.

ЧИСЛ. 26.

ВІНЪ УСКИСНЪТИ ХОТАЩЕМЪ ПОМОЌИ.

НАЧИНИ ЕДНО СЪ ПЕДАА И ПОЛЪ ДЪГАЧКО ДРВО
ОКРЪГЛО И ЛѢПО УГЛАТЪНО, ДѢЛО ТОЛИКО,
КАКШ МОЖЕ НА БРАНѢВЪ ІАМЪ ЛАКО УКИ, ТО
ЕСТЬ ЧТО БЫ СЪ ПОЛЪ ПОРТА НА ОКРЪГЪ УЖЕ
БЫЛО Ш ІАМЕ; ТАКОВО ДРВО НАМАЖИ БАДЕМСКІ
ОЛЕОМЪ, А МЕЖДЪ ТИМЪ РАСТОПИ У РАПТАКИ
ЧИСТА ВОСКА, И КАДЪ БѢДЕ ХЛАДАНЪ, НО ПРИ-
ТОМЪ МИКАНЪ, ТОГДА ЛѢПИ НѢГА ОКОЛО ОНОГЪ
ДРВЕТА Ш КРАЯ ДО КРАЯ, И НА ЕДНОМЪ КРАЮ
ЗАЛѢПИ СЪ СВИМЪ, И БѢДЕТЪ КАКШ ДЪГАЧКА
КЪТІА, ПОТОМЪ ИЗВЪЩИ ДРВО НАПОЛѢ, А ТѢ
КОЩАНЪ КЪТІЮ МЕТНИ НА ХЛАДНО МѢСТО; ОВА-
КОВУХЪ КЪТІАХЪ НАЧИНИ 3 ИЛИ ЧЕТЫРИ ПО ДЪ-
БЛИНЫ БЪРЕТА, КАКОКЕ ЕДНА КЪТІА ВЫШЕ ДРВЕ
Ш ДНА ДО ВЕРХА БЪРЕТА ВИГѢТИ; ПОСЛѢ ТОГА
НАСПИ СВАКЪ КЪТІЮ ЧИСТИМЪ ЛѢПНИМЪ МЕДОМЪ,
И НА СВАКЪ НАЧИНИ Ш ИСТОГЪ ВОСКА ПОКЛОПАЦЪ,
И ЗАТВОРИ ЛѢПО, ПРИВЕЖИ НА СВАКЪ ОЗГОРЪ
ПО КОМАДЪ КАНАПА ТАНКА, И ТАКШ ПѢСТИ У
ВІНО

ВІНО ЕАНЪ ДО ДНА БЪРЕТА, А ДРВЕ ВЫШЕ НѢ,
КАКОСМО НА ПРІДЪ РЕКАИ, И Ш СВИЮ ВЕРХОВИ КА-
НАПА НАПОЛЮ ДА БѢДЕТЪ УТВЕРЖЕНИ, ЧТО БЫ
НИ ЕДНА КЪТІА НИПАЛА У БЪРЕ, НО ДА МОЖЕ
У СКОЕ ВРЕМЯ ИЗВЪЧЕНА БЫТИ, И ТАКШ ОСТАВИ
СТААТИ ЗА ДОВОЛНОЕ ВРЕМЯ, Ш ЧЕГА ВІНО ПО-
ГЪБИТЪ КИСЛОТЪ, И БѢДЕТЪ СЛАДКО И ДОБРО,
ОВО СРЕДСТВО ЕСТЬ ПРОКІРАТО.

ГЛАВА Е.

О ТЕГЛЮЩИХЪ ВІНАХЪ.

ЧИСЛ. I.

ВІНО, КОЕ ТѢГЛИТЕСЯ, ПОПРАВИТИ.

ИЗВАДИ ИЗЪ БЪРЕТА ТОГА ВІНА 16 ХОЛБИ,
И ПРОМѢШАЙ ВІНО У БЪРЕТЪ КОЛИКО ВѢКЪМА
МОЖНО СЪ ДРВЕТОМЪ, И УЗМИ СРІША 1 ФУНТЪ,
НІЮТА 2 ЛОТА, СЛАДКЕ КОРИЦЕ 1 ЛОТА, И
ЕАНЪ ШАКЪ СОЛИ, СТОЦИ СЕБЕ У ПРАХА, ПОМѢ-
ШАЙ СЪ СНЫМЪ ИЗВАТІНЫМЪ ВІНОМЪ И УПИ
У БЪРЕ, КОЕ ОБАЧЕ ИМА СЪ ПЕДАА ОЗГОРЪ ПРАЗ-
НО БЫТИ, ПРОМѢШАЙ ОПЕТЪ КОЛИКШ ВѢКЪМА
МОЖНО, ДОПИ ПѢНО, ЗАВРАНЫ, И ОСТАВИ ЗА

три дна и три ноѣ стати, и бѣдетъ то вѣно опѣта фришко и добро. Пробирато.

ЧИСЛ. 2.

Помоѣи вѣно, кое тѣлитисѣ хоѣе

Взми двѣ шаке негашена крѣча, извади ѿ онога двѣ или три холбе, метни крѣчъ у то вѣно, усаи чѣтыре шлюпка съ величине како могоѣтъ у бѣре уѣти, загаси нѣхъ у онома крѣчюма вѣно, и опѣта усаи; вѣно оно крѣчюма уѣпи у бѣре, промѣшай добро съ дѣвитомъ, кѣда поглѣ баѣи и оне шлюпке, и потомъ завранѣи бѣре, и бѣдетъ вѣно исправитисѣ.

ЧИСЛ. 3.

Вѣще инаѣ.

Взми траѣ Нѣсопа съ цвѣкѣмъ сѣха, сатри, помѣшай съ двѣ холбе онога вѣна, уѣпи у бѣре, и промѣшай добро. Или свежи Нѣсопа у кѣтитѣ и обѣси у бѣре до половинѣ съ подвѣзаннѣмъ камѣкомъ, и бѣдетъ вѣно паки добро, какоѣи и наипре было.

ЧИСЛ. 4.

Вѣще инаѣ тѣлющѣмъ вѣно помоѣи.

Прѣточи то вѣно у чистое бѣре, потомъ узми еанѣ фѣнтѣ сѣша, и 8. лота Нѣпота, стѣщи обоѣ у прахъ, извади ѿ онога вѣна три холбе у едана чѣтѣ лонаѣцъ, баѣи онаѣ прахъ у то вѣно и измѣшай добро, и уѣпи у бѣре, и промѣшай съ дѣвитомъ, и завранѣиши остави за три дна и ноѣ стати, и бѣдетъ вѣно добро.

ЧИСЛ. 5.

Прѣсачѣвати вѣно ѿ тѣленѣ.

Када уѣмотришъ, да вѣно у нѣкоѣмъ бѣретѣ, колоръ починѣ примѣнавати, нѣколико гѣстѣти и кѣ тѣленю клонисѣ, одма узми разцѣплено наѣчѣворо ѿ оздолѣ дѣво, и промѣшай нѣколикохъ кратъ то вѣно до дна, кадѣ наивѣѣа стѣдѣнь и зима, и такъ сѣ то наѣчатое кѣарѣнѣ упрѣзаниѣтѣ, и за 14. днѣи завранѣно стоѣти бѣдетъ чѣстонъ постоанно, какоѣ пробирато.

ЧИСЛ. 6.

ЕЩЕ ИНАЧЕ ТІГАЮЩЕМУСЯ ВІНУ ПО-
МОЖИ.

ВЗМИ НА ЕДНУ ОСМАЧУ ТАКОВОГО ВІНА Е-
ДНУ ХОЛЕУ ГРАШКА БІЛОГО, МІТНИ У ВОДИКУ-
БАТИСЕ, ДОКАЕ НАЧІНІТЬ ЗЕРНА ЛЮКУ СБАЦАТИ
И НІКОЛИКО МІКАНА БУТИ, И ТОГДА ОЦІДИ
ДОБРО ВОДУ, И БАЦИ НИХ ТАКУ ВРІКЕ У БУ-
РЕ, МЕЖДУ ТИМЪ ВЗМИ ТРИ ФІНТЕ СРЕША,
СПАЛИ У ГАНТАКИ НА БАТРИ ДОКАЕ ПОГІБАНІТЬ,
СІДЦИ У ПРАХУ А ТАКУ И СОЛЪ ЕДНУ ШАКУ
УПАЖИ, И ОБОЕ УГРІВАШИ НА БАТРИ, ТАКУ
ВРІКАО БАЦИ У БУРЕ, И ПРОМІШАВАЙ СЪ ДРІВ-
ТОМА ЗА ЦІЛЫЙ СІТЪ; ПОТОМА ВЗМИ Е-
ДНУ ШАКУ ТРАВЕ ЗИМИ ЗЕМЛИ, МІТНИ У КІС-
ЦЮ И ОБІКИ У ИСТО БУРЕ; ТАКОЖЕ ЕДАНЪ КО-
МАДЪ ДРІВІТА ШІ КАЛІНЕ СЪ АРШИНА ДОГАЧАКА,
И ОБІКИ У БУРЕ, И ТАКУ ТО ВІНО ПОЛІНІТЬ
СПЕТИ СВОЮ ДОБРОТЬ.

ЧИСЛ. 7.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ ИЗБРАННЕ ЧИСТЕ ПШЕНИЦЕ ДІВЪ ХОЛЕБІ МІТНИ
У НОВОМУ ЛОНЦУ У ВОДІ КІВАТИСЕ ЗА ЦІЛЫЙ
ДАНЪ,

ДАНЪ, И ТОГДА ИЩЕ ДІВ ВОДУ, И УСПИ ПШЕНИЦЮ
У ДРІВІЙ СОСІДЪ, УСПИ НА НЮ ХЛАДНУ ВОДУ,
И КАДЪ ПШЕНИЦА СЪ СВІМЪ ХЛАДНУ БІДЕ, МІТ-
НИ У АВАНА (АКО НЕ МОЖНО СВІ У ЕДАНІДІТЬ,
ТО У НІКОЛИКО ПІДЪ) СІДЦИ КОЛИКУ СІТНІКЕ
МОЖНО ТАКУ МОКРІ, И ЦІДИ СІТНІВШИ СІ-
НО КРОЗЪ КРІД, У ДРІВІЙ СОСІДЪ, УСПИ НА ТІ
ИСТИНІДІТЬ БІЛИНУ ОПЕТА ХЛАДНУ ВОДУ, И ОС-
ТАВИ ЧРЕЗЪ ТАЙ ДАНЪ СТААТИ, А У ВІНІ
ПРОЦІДИ ОПЕТА КРОЗЪ КРІД, И МІТНИ ПРОЦІ-
КІННЮ БІЛЮ ГІСТИНУ СІДІШІТИСЕ, И ТАКУ
ВЗМИ ШІ ТЕ ПШЕНИЦЕ ОСІШІНІ ГІСТИНЕ ЕДНУ
ФІНТУ, И СВІРХУ ТОГА ЕДНУ ФІНТУ БАДІ-
МАХУ, КОЕ ИЗЪ ТЕПІ ВОДІ СІЮЦИ, СІДЦИ У
АВАНУ, ПОМІШАЙ СЪ РЕЧІННОМУ ПШЕНИЦОМУ,
ИЗБАДИ ИЗЪ БУРЕТА 6. ХОЛЕБІ ОНОГА ВІНА И
СІМІШАЙ СЕБЕ СОВОКУПНО ДА БІДЕТЬ КАКУ МІЛКО,
У КОЕ ПОМІШАЙ ТАКОЖЕ ЕДНУ ХОЛЕУ ПІПІЛА
ЛОЗЕ ВІНОВЕ; ПОТОМА ВЗМІШАЙ ВІНО У БУ-
РЕТІ, И УСПИ У НІТРА ОНУ СІМІКІ, ЗАВРА-
НІИ ДІВЕРО, И ДО ОСАМЪ ДНІИ БІДІТЬ ВІНО
ЧИСТО И ЛІПО,

ЧИСЛ. 8.

ВЩЕ ИНАЧЕ МѢТНОМЪ И ТЕГЛЮЩЕМЪ
ВІНЪ ПОМОЌИ.

ВЗМИ ЕДНЪ ШАКЪ ИЛИ И ВІШЕ ПО ВЕЛИЧИ-
НН БѢРІТА, ПІПЕЛА Ш ВІНОВЕ ЛОЗІ, МІТНИ Ч КЕ-
СИЦЪ, И ОБІСН Ч ВІНО ДО СРЕДИНЕ БѢРІТА, И
БѢДІТА ВІНО ОПІТА ЛІПО.

ЧИСЛ. 9.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

ИЗБАДИ ИЗЪ БѢРІТА 15. ХОЛБИ ТОГА ПОКЕЛ-
РЕННОГО ВІНА, А ОСТАВШЕЕ Ч БѢРІТЪ РАЗБИ
СЪ ДРѢВОМЪ ДОБРО, И ЧЗМИ ЕДНЪ ФОНТЪ
СРЕША И ПОЛЪ ФОНТЕ КОРЕ Ш ПРАПРѢЦА СЪХЕ,
СТВЦИ ОБОЕ Ч СИТНІЙШІЙ ПРАХЪ, ПРОСІЙ КРОЗА
СИТО, ЧЗМИ Ш ИЗБАТІННОГО ВІНА ТРИ ХОЛБЕ,
СМІШАЙ Ч ТО ОНАЙ ПРАХЪ, И ЧСПИ Ч БѢРЕ,
И ОПІТА ПРОМІШАЙ СЪ ДРѢВОМЪ, И ДОСПИ
ИЗБАТІННОГО ВІНОМЪ, И ЗАВРАНЫВШИ ОСТА-
ВИ ЗА ТРИ ДНА И ПОКН СТААТИ, И БѢДІТА
ВІНО ОПІТА ДОБРО.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 10.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ ЕДНЪ ФОНТЪ СТИПСЕ БІЛЕ, И ТОЛИКОШ
ЖЕЖЕНЕ СОЛН, СТВЦИ ОБОЕ Ч ПРАХЪ, ЧСПИ Ч БѢ-
РЕ, ПРОМІШАЙ ДОБРО СЪ ДРѢВОМЪ, ДОПІНИ
БѢРЕ И ЗАТВОРИ ДОБРО, И БѢДІТА ВІНО ЗА В-
ДАНА ДАНА ЛІПО.

ЧИСЛ. 11.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ НА ЕДНЪ ОХМАЧЪ ТАКОВОГО ВІНА, Е-
ДАНА ЛОНАЦА ПІПЕЛА Ш ЧОКОТЪ И ЛОЗЕ ВІНО-
ГРАДНЕ, И ТОЛИКОШ ПІПЕЛА Ш РАСТВОРЕ КОРЕ, ПРО-
СІЙ КРОЗА СИТО ОБА ПІПЕЛА СОВОКЪПНШ; КТО-
МЪ ЧЗМИ ЕДАНА САЙТАНКА Ч ПРАХЪ СТВЦЕНА
СРЕША, И ВІНА КОЛИКОЕ ПОТРЕБНО, СМІШАЙ СЕ
СОВОКЪПНО, И Ч ТРИ КРАТА СИПАЙ Ч БѢРЕ, И
ЗА СВАКІЙ КРАТА МІШАЙ ДРѢВОМЪ ВІНО Ч БѢ-
РІТЪ, ДОКЛѢ ПІВІТИСЕ ПОЧНЕ НА ВІМЪ ВРАНѢ-
ВЪ, И ОВЪ ПІВНЪ ХВАТАЙ, И ОПІТА СИПАЙ НА-
ЗАДА Ч БѢРЕ; И ТАКШ БѢДІТА ВІНО ОПІТА
ФРИШКО И ДОБРО.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 12.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

Взми на еднѣ шпачкѣ или пѣтачкѣ тако-
богѣ вѣна, осамѣ лота Каранфилака, и е-
днѣ фѣнтѣ бибера, стѣщи обоѣ накрѣпно, кѣ-
бай съ вѣномѣ, и кажда до полакѣ сабритѣ,
тогда успи то вѣно такѣ вѣло крозѣ чистѣ
крѣпѣ у бѣре у вѣно, а каранфилакѣ и бибера
мѣтти у кѣщицѣ, и обѣи унѣтра до срединѣ
бѣрита; и тогда затвори добро и остави
за четѣре дна стаати, и бѣдитѣ вѣно испра-
витисѣ.

ЧИСЛ. 13.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

Притоци таковоѣ покеваренноѣ вѣно у дрѣвогѣбѣ-
ре, но у лѣвака мѣтти стрѣготинѣ или ивѣ-
ра, да прико того вѣно у бѣре идѣтъ. На
осмачкѣ таковогѣ вѣна узми еднѣ фѣнтѣ
стѣченногѣ сѣша, двѣ холѣе жѣ токе комоуице
ракѣе, и еднѣ холѣе истога покеваренногѣ вѣ-
на, смѣшай сѣе совокрѣпш, и успи у бѣре,
про-

промѣшай добро съ дрѣвѣтомѣ, и завранѣи-
ши остави за три дна такѣ стаати.

ЧИСЛ. 14.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

Взми у прахѣ стѣчина сѣша, пѣпила ѣ ло-
зе вѣноѣе и солѣ, ѣ свакогѣ по еднѣ полнѣ
шакѣ; извади изѣ бѣрита 15. холѣи вѣна,
и ѣ овога узми 4 или 6. холѣи, мѣтти у
нѣга сѣшѣ, пѣпио и солѣ, измѣшай, и успи
сѣе у бѣре, промѣшай добро съ дрѣвѣтомѣ,
и завранѣиши остави стаати, докѣ вѣно
сѣдѣитѣ, и такѣ бѣдитѣ добро.

ЧИСЛ. 15.

ЕЩЕ ИНАЧЕ покеварѣннѣомѣ и тѣгла-
чѣемѣсѣ вѣнѣ помѣти.

Притоци таково вѣно прико траѣе гѣнке у дрѣ-
гоѣ съ добрымѣ приправааннымѣ импорѣомѣ
закѣинноѣ бѣре, и узми на осмачкѣ тако-
богѣ вѣна 4. фѣнтѣ стѣина у прахѣ сѣша,
и успи на то двѣ холѣе лѣпа вѣна, и осамѣ
холѣи ѣ онога покеварѣннѣогѣ, измѣшай сѣе до-

Р

бѣо.

бро, үспн ү бѣре, мѣшай үнѣтра съ расцѣпленными дѣветомъ, докаѣ запѣнитсе, и потомъ забранѣвши остави үрѣза нѣколикш днѣй стаати; то вѣно полбунта опѣта свою добротѣ и снагѣ.

ЧИСЛ. 16.

Взми зебрице траве по величинѣ бѣрета, много или мало, обѣси на канавѣ ү вѣно, до средине бѣрета, и бѣдетъ вѣно бѣза ѣмнѣнїа ү свою добротѣ за шѣтъ днѣй повратитсе.

ЧИСЛ. 17.

еще иначе.

Избади изъ бѣрета покваренногъ вѣна нѣколикш холем ү еданъ новъ побѣлихъ лонца поклопи и стави кѣ ватри вѣрти, но чѣсто снимай пѣнѣ, и кагда нѣстанѣтъ пѣне, наднеси надъ нѣга главницѣ горѣцѣю съ пламеномъ, да вѣно зажежетсе, и кагда бѣдетъ такш пламеномъ нѣколикш горѣло, дѣни или поклопи и үгаснѣтъ, но междѣ тимъ докаѣ то вѣно варитсе и горитъ, ника дрѣгїй тко

съ ѣкомъ батиномъ расцѣпленномъ вѣно ү бѣретъ до самого дна добро разбѣва, и тако одна оног изъ лонца вѣно, како загаснѣтъ, үспн ү бѣре, и кѣпно добре комове ракіе двѣ или три холбе, по величинѣ бѣрета, затвори вранѣмъ добро, и остави за 14. днѣй стаати, и бѣдетъ вѣно добро.

ЧИСЛ. 18.

еще иначе.

Взми двѣ холбе покваренногъ вѣна и еданъ литрѣ соли, едари обоѣ совокупно ү лонцѣ, опѣнавай, а потомъ үспн такш вѣло ү бѣре, и мѣшай үнѣтра съ дѣветомъ, докаѣ покажетсе, аки бы вѣрти хотѣло; поаѣ обѣси до половинѣ бѣрета еданъ комадъ слова, и бѣдетъ вѣно лѣпо.

ЧИСЛ. 19.

еще иначе.

Взми бѣле глине, метни обшнитсе на сѣнцѣ, стѣци ү прахъ, избади покваренногъ вѣна нѣколикш, размѣшай ү нѣмъ онѣ стѣченѣ глине, поаѣ үспн ү бѣре, и промѣшай

сз дѣвѣтомъ, и бѣдетъ вѣно за осамъ днѣй
добро.

ЧИСЛ. 20.

НАДЕЖНОЕ СРЕДСТВО КЪ ИСПРАВЛЕНЮ
ТЕГЛЮЩАГОСЯ ВѢНА.

Тернѣине, кадѣ токмо начнѣтъ заплавѣ-
навати, набери, стѣщи у лѣбанѣ, бащи у вѣ-
но, промѣшай сз дѣвѣтомъ добро, и за-
врани, и такъ до осамъ днѣй бѣдетъ вѣза
сѣмнѣнѣа вѣно добро. Можно такоже стѣ-
чѣне Тернѣине на сѣнцѣ, или у фѣрѣни послѣ
хлѣба, метнѣвши на даскѣ осѣштити, и ра-
ди поправлѣна вѣна, за цѣлѣ годинѣ дер-
жати.

ЧИСЛ. 21.

ДѢЛОВОЕ, МѢТНОЕ, И ТЕГЛЮЩЕЕСЯ ВѢ-
НО ПОПРАВИТИ.

Взми на еднѣ осмакѣ таковогѣ вѣна, е-
днѣ фѣнтѣ сѣша; кѣтомѣ шѣ мѣщахъ бѣлан-
цѣа толикѣ, да онаѣ сѣшѣ гѣсто замѣ-
ситисѣ можѣ. Сѣшѣ стѣщи у прахѣ, замѣши
сз разбѣнными бѣланцѣами сомѣнѣи кѣ, метни

испе-

испѣкисѣ тѣрдо, и избавивши опѣтѣ стѣщи у
прахѣ; потомѣ извади оногѣ вѣна 24.
хлѣбѣ, смѣшай сз нимѣ онаѣ прахѣ, и оста-
ви за два сѣта стаати, докѣ сѣвѣ прахѣ
расплавнѣтсѣ, потомѣ успи сѣе у бѣре у вѣно,
промѣшай добро, и завранивши остаки, и
такъ вѣно оноѣ избѣститисѣ, и лѣпо бѣ-
детъ.

ЧИСЛ. 22.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

Сѣжи еднѣ унѣтѣ крѣпѣ на дѣво, и промѣ-
шай вѣно у бѣрѣтѣ до дна, а междѣ тимѣ
узвари истогѣ вѣна у лонцѣ, уливши и
нѣколько комѣвѣ ракѣе унѣтра, и успи та-
кѣ вѣло у бѣре, и бѣдетъ вѣно опѣтѣ до-
бро.

ЧИСЛ. 23.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

Взми дѣкѣ или три шаке пѣпѣла шѣ сѣсновѣ дѣвѣ-
тѣ, метни у кѣсѣ, и опѣши у вѣно до срединѣ
бѣрѣтѣ, и кѣтомѣ успи полѣ лѣта ола сѣ-
шѣва когѣ узми изъ Аппѣке Weinstein Ochl.

Р 3

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 24.

ЕЩЕ ИНАЧЕ ТЕГЛЯЩЕМУСЯ ВІНУ ПО-
МОЖИ.

ВЗМИ Корина Гавеза, и средню кору ѿ ли-
пова дѣвѣта, изсѣци оное ситно, осѣвши у
фѣрѣни послѣ хлѣба, метни у кислицѣ, кою
потомъ метни у геозанѣ Тавѣ и угрѣй до-
бро на ватри, и такш вѣло обѣси у вѣно
до половинѣ бѣрѣта, завранѣи и остави за е-
данъ данъ и ногъ стаати, и бѣдѣтъ вѣно
добрѣ.

ЧИСЛ. 25.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ побѣликъ новъ лонацъ, успи у нѣга
(за еднѣ осмакѣ таковогъ вѣна) двѣ хол-
бѣ жѣсткѣ комѣи ракіе, прочеже допи истимъ
вѣномъ, метни унѣтра накрѣпно стѣчина Ва-
ранфилка еданъ лотъ, и еднѣ шакъ ситнѣ
если; пристаби къ ватри узабрѣти, но убовай
ѿ пламена, и за то поклопѣи да бѣде
лонацъ; междѣ тимъ промѣшай вѣно у бѣ-
рѣтѣ.

рѣтѣ, и успи изъ лонаца оное одма унѣтра,
и завранѣи добрѣ.

ЧИСЛ. 26.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗЬМИ МАІА МЦА съ младаго Бѣра кору до
самогъ дѣвѣта, олюци и бацѣ горню рапавѣ
кору, изсѣци съ аршина двѣгачѣ комаде, а
широке, како можно у бѣре на вранѣвѣ іа-
мѣ пѣстити; и метни нѣхъ у фѣрѣни послѣ
хлѣба, или на жаркомъ сѣнцѣ осѣшити,
Када бѣдѣшъ имаѣ таково покварѣно вѣно,
или усмотришъ, да теглитѣе хоѣе, узми
онѣхъ 20, или 30. комади, угрѣй кода
ватри, и такш вѣтѣ спѣсти на канапѣ у бѣ-
ре, коѣ потомъ завранѣи добрѣ, и остави
за 8. днѣи стаати. Треба таково кѣе у
маію мѣцѣ нагѣлити, понѣже тогда вѣс со-
уне, и осѣшивши держати за цѣлѣи годъ.
И понѣже у свакоѣ земли находитѣе Коро-
ва, то можно чрѣзъ торговѣе, или чрѣзъ
онѣ, коѣ дракомъ и дѣнакомъ даке прино-
сѣтъ, препорѣчити донѣсти таковиѣхъ бѣровѣхъ
кѣрахъ изъ Вранѣскѣ и Штаѣрскѣ землѣ.

ЧИСЛ. 27.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

Осѣвши средню Борозѣ корѣ, стѣщи, смѣшай са изсѣченными каранфиломъ, метни у кесницѣ, обѣи у борѣ, и за 5. дней, свакий данъ по еданю бѣди обѣ кесницѣ, и исцѣлѣи у борѣ, и опетъ спѣшай унѣтра, и такш бѣдетъ вѣно опетъ добро и благовѣсно.

ЧИСЛ. 28.

Мѣтное теглящееся вѣно попра-
вити.

Взми еднѣ фѣнтѣ бѣдѣма, олицы и стѣщи, начини изъ нихъ маiko по обычаю, метни то маiko у новѣ лонацѣ, пристави къ ватри, да добро согрѣтѣ, обаче да не уза-вртѣ, и такш успи у борѣ, промѣшай тогда вѣно у бѣртѣ добро, метни на ямѣ вранѣвѣ сомѣнникѣ вѣдѣла тогѣ часа изъ фѣртѣне избѣтена хѣбѣ, но шѣщи долню корѣ, и такш тѣ странѣ постави на ямѣ ника стонтъ за два дна.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 29

ВЩЕ ИНАЧЕ.

Взми Петрожилѣва лиска зѣлна три или чѣтыри шаге, и кѣтомѣ полъ сайтанка Петрожилѣва сѣмена, приправи праздно чисто бѣре, и баци у нѣга оно лиске, а потомѣ преточи у исто бѣре вѣно оноѣ, коѣе теглитѣ, и послѣ сѣме метни у кесницѣ, и обѣи унѣтра до срединѣ бѣртѣ, и забранѣвши остави за нѣколикш дней стаати, и видѣвшѣ, что нѣто вѣно бѣдетъ чисто и благовѣсно.

ЧИСЛ. 30.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

Взми на еданъ хѣковѣ таковогѣ вѣна еданъ лотѣ корѣна шѣ Бѣдринца, кѣвай нѣга у вѣнѣ и успи у борѣ, промѣшай добро, потомѣ взми на еданъ хѣковѣ еднѣ холѣвѣ кравлѣгѣ маiko, прикипай то маiko изъ лонца у лонацѣ, докѣе добро запѣнитѣ, и такш сѣ пѣномѣ успи у борѣ, и опетъ промѣшай, и забранѣвши остави за 6. дней стаати, и бѣдетъ вѣно чисто и добро.

R 5

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 31.

еще иначе.

ИЗБАДИ ИЗЪ ЕДНЕ ОСМАЧКЕ ТАКОВОГЪ КІНА
ОСАМЪ ХОЛБИ УПИ У ЧИСТА НОВА ЛОНАЦЪ,
МЕТНИ УНДТРА ТРИ ШАКЕ КОРИНА КОПРИКИНА, ПО-
КЛОПИ ЛОНАЦЪ, ПРИСТАВИ КЪ БАТРИ, И КАДЪ ПО-
УНЕ ПѢНИТИСЯ, ШКОПИ И СНИМАИ ПѢНЬ, И КАДЪ
ЧЕТВЕРТЫЙ ТАЛЪ САВРИТЪ, ШЦКАИ ВІНО СЪ КО-
РЕНА, И УПИ У БЪРЕ ТАКО ВРѢКЕ, И ПРОМѢ-
ШАВШИ ЗАВРАНЫ. ПОСЛѢ ОСАМА ДНИЙ СМО-
ТРИ ЕЛИ ВІНО ИЗБИСТРИЛОСЯ, И АКО СЯ СВИМЪ
НІЕ, ТО УЗМИ ПОЛЪ ФВНТЕ БѢЛЕ СТИПЕ, СТЪ-
ЦИ У АБАНЬ, МЕТНИ ТАЙ ПРАХЪ У НОВА ЛОН-
ЧИКЪ, И МЕТНИ НА УГЛАНЬ ЖИРАВИЦЬ, ГДѢ
ОНА СТИПА БЪДЕТЪ ВОДОМЪ, ОСТАВИ ТАКО
ЩЕ НА БАТРИ, И БЪДЕТЪ БѢЛА КАКШ КРЕДА;
ТОГДА УЗМИ БѢЛЕ ГАЛИЦЕ, И УНИИ СЪ НІОМЪ
ТАКШ, КАКШ И СЯ СТИПСОМЪ, И ПОСЛѢ ОБОЕ У ПРА-
ХЪ БАЦИ У БЪРЕ, И ПРОМѢШАВАЙ СЯ ДРВІТОМЪ;
ЧТО БЫ ОТЕ ТЕ ВІНИ СЯ ВІНОМЪ СВѢДА ДОБРО
СОЕДИНИЛАСЯ, И ТАКШ ПОСЛѢ НѢКОЛИКШ ДНИЙ
ИМАКЕШЪ ВІНО ОПІТЪ ЧИСТО И ДОБРО. Про-
БІРАТО.

ЧИСЛ. 32.

еще иначе мѣтномъ теглицемъ се
вѣнъ помѣти.

УЗМИ НАНАТѢПШЕГО ПШЕНИЧНОГЪ БРАШНА, ФРИ-
ЦКА МЛЕКА, И БѢЛАНЦЕТА ШЪ ВІЦАХЪ, ШЪ ВА-
КОГЪ МНОГШ НАИ МАЛО, ПО БЕЛИЧИНЫ БЪРЕТА;
РАЗБИ БѢЛАНЦЕТА, СМѢШАЙ СЪ МАКОМЪ,
СОЕДИНИ ДОБРО, И УПИ УНДТРА БРАШНО, И РАЗ-
БИВАЙ ДОТАКЪ, ДОКАКЪ ПѢНА БЪДЕТЪ, И ТО-
ГДА УПИ У БЪРЕ, ПРОМѢШАВАЙ СЯ ИЗБѢШЕННЫМЪ
ДРВІТОМЪ, ДОКАКЪ НАЧНЕТЪ УНДТРА ПѢНИТИСЯ,
ПОТОМЪ ЗАВРАНЫ ДОБРО И ОСТАВИ НА МИРѢ,
И БЪДЕТЪ ЗА ЧЕТЫРЕ ДНА ВІНО ЧИСТО И ДОБРО,
КОЕ ПЕТОГА ДНА НАДОБНО ПРЕТОЧИТИ У ДРВГОЕ
ЧИСТОЕ БЪРЕ, И ЗАВРАНЫВШИ ДОБРО, ОСТАВИ-
ТИ ЗА 14 ДНИЙ МИРОВАТИ.

ГЛАВА СІ.

О ПЛѢСНИВЫХЪ ВІНАХЪ

ЧИСЛ. І.

Каждѣ вїно плѣсниво, какш помѣти
можно.

Взми еднѣ шакѣ, или више, по величинѣ
бѣрега, соли, метни у таби на батри ве-
сма угрѣатисѣ, и такш брѣте успи у вїно
у бѣре, затвори добро, и послѣ осамѣ днѣй
преточи истое вїно у дрѣгое чистое бѣре, и
ни бѣдетѣ више плѣсниво.

ЧИСЛ. 2.

ВЩЕ ИНАЧЕ

Взми на еднѣ осмачкѣ таковогѣ плѣсни-
вогѣ вїна шитѣ фѣнти стрѣгана коситѣра,
метни у кеницѣ, обѣси у вїно, затвори до-
бро, и послѣ осамѣ днѣй преточи у дрѣгое
бѣре, а коситѣрѣ исправши чистомѣ водомѣ,
остави за даалѣе у потребаніе, и вїно бѣдетѣ
лишитисѣ плѣсни.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 3.

ВЩЕ ИНАЧЕ

Взми Гѣланука траве, свежи канапомѣ и
спѣсти у бѣре, и ова трава привѣчитѣ на себе
плѣсанѣ, потомѣ извади и опри у чистой
водѣ, и спитѣ метни у бѣре, и чини такш до-
тѣ, докаѣ ова плѣсанѣ изваѣена бѣде изѣ
вїна.

ЧИСЛ. 4.

ВЩЕ ИНАЧЕ

Взми зелѣне растове коре, изѣтци на ко-
мадке, метни у бѣре, и затвори добро: ова
коре привѣти бѣдетѣ плѣсанѣ на дно, и тог-
да преточи вїно у дрѣгое бѣре.

ЧИСЛ. 5.

ВЩЕ ИНАЧЕ

Взми брашна ѿ Грахора, смѣшай съ вї-
номѣ, и послѣ нѣколикш днѣй, каждѣ то
брашно на дно паднѣтѣ, кѣда и плѣсанѣ пой-
дѣтѣ, преточи вїно у дрѣгое бѣре, и бѣдетѣ
лѣпо и чисто.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 6.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ МНОГО ИЛИ МАЛО, ПО БЕЛИЧИНѢ БЪРТА, СЪРЪИЩЕ ТРАВЕ, ОСЪШИ, ИЗЪЕЦИ НА СИТНО, И БАЦИ У ВІНО.

ЧИСЛ. 7.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

ВСПИ У ВІНО ЕДНѢ ИЛИ ДВѢ ХОЛБЕ, ПО БЕЛИЧИНѢ БЪРТА, БОДЕ ИЗЪ ТРАВЕ ПОЛѢЧКА ИЗБАКИНЕ: ОБА БОДА ТРА ПАТІСАНЪ НА ДНО.

ЧИСЛ. 8.

ЕЩЕ ИНАЧЕ ПАТІСНИВОМЪ ВІНЪ ПОМОЧКИ.

ПРЕТОЧИ ВІНО У ДРЪГОЕ, ПРИПРАВЛЕННЫМЪ ГВИРЦОВАННЫМЪ СЪМПОРОМЪ ЗАКАТЕННОЕ БЪРЕ, И ОБЪЕКИ УНЪТРА У КИЩИ ЗБ СИТНО ИЗЪЕЧЕННЫХЪ ЛОРБІРОВЫХЪ ЛИТКОВЪ, И ТОЛИКШЪ СТЪЧИННЫХЪ БОБИЦАХЪ.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 9.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ ЕДНѢ ШАКЪ ЖАЛФІЕ, И ТОЛИКШЪ ХМЕЛА, МІТНИ У КИЩѢ, И ОБЪЕКИ У ВІНО ДО ПОЛОВИНЕ БЪРТА, И ТАКШЪ ЗА ШИТЪ ДНЕЙ ПОПРАВИТИСЯ, И ПОСАДЪ ИЗБАДИ КИЩѢ, А ВІНО МОЖИШЪ У ДРЪГОЕ ЧИСТОЕ БЪРЕ ПРЕТОЧИТИ.

ЧИСЛ. 10.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

ПРЕТОЧИ ВІНО У ЧИСТОЕ БЪРЕ, РАЗБИГА ДОКАТЪ БОДЕ ПІКНИТИСЯ, И ОБЪЕКИ УНЪТРА У РѢДКОЙ КИЩИ НАСИТНО ИЗЪЕЧИНЕ СЪХЕ ЖАЛФІЕ И ІСТЕ РАПРИЧАСТЕ ІЗЪ ХМЕЛѢМЪ.

ЧИСЛ. 11.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ БЛАЖІНКОВА КОРЕНА И СІТВАЛА РАВНОМѢРНО, ИЗЪЕЦИ, МІТНИ У КИЩѢ, И ОБЪЕКИ У ВІНО ДО СРЕДИНЕ БЪРТА, И БОДІТЪ ЗА ОСАМЪ ДНЕЙ ВІНО ЛѢПОГЪ МИРСЯ, А ПОТОМЪ КИЩѢ ОПІТЪ ИЗБАДИ.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 12.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

МѢТНИ У КИЩѢ САДОВОГѢ СПИКАНАРДА, ОБѢ-
СИ У ВІНО, И ЗА ШЕСТА ДНИ ПОЛѢЧИТѢ ОПѢТА
ЛѢПѢ МИРИСѢ И КОЛОРАЗ, И БѢДѢТѢ ЛѢПО.

ЧИСЛ. 13

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ МАЛАДОЕ, ТЕ ГОДИНЕ ИЗНИКШЕ РАСТОВО
ДРВЦЕ, ДВОЕ ИЛИ ТРОЕ, ИСПРЖИ НА ВАТРИ, И
МѢТНИ У ВІНО.

ЧИСЛ. 14.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ ЗА ЕДНѢ ОСМАЧКѢ ИЛИ АСРТАЧКѢ
ТАКОВОГѢ ПЛѢСНИОВОГѢ ВІНА, ЕДНѢ ФВНТѢ
СВХЕ ЖАЛФІЕ, И ЕДНѢ ФВНТѢ ИЗБРАННЫХЪ
ЧИСТИХЪ СМРКОВЫХЪ БОБИЦАХЪ: ЖАЛФІЮ ИЗ-
СѢЦИ НАСѢТНО, А БОБИЦЕ СѢЦЦИ, КОЕ ПОТОМЪ
СМѢШАНО У КИЩѢ ЕДНѢ ИЛИ ДВѢ, МѢТНИ
У ЕДАНЪ ЧИСТА ДОНАЦѢ, И УСПИ НА ТО ЖЕТО-
КЕ КОМОВИЦЕ РАКІЕ ДВѢ ХОЛБЕ, И ЗАТВОРИВШИ
ДОБРО, ОСТАВИ ЗА 24 САТА ГРИСТИСІ; ПОСЛѢ

РА-

РАКІЮ УСПИ, А КИЩЕ ОБѢСИ У ВІНО ДО СРЕДИНЕ
БѢРЕТА, И ЗАБРАНЬИВШИ ОСТАВИ ЗА 14 ДНИ
СТААТИ, И БѢДѢТѢ ВІНО ПРИЗРЕДНОЕ. Про-
БИРАТО.

ЧИСЛ. 15.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ ПОЛЪ САЙТЛИКА ЛОБЕРОВЫХЪ БОБИЦАХЪ
СѢЦЦИ И СВѢБАЙ СЪ ВІНОМЪ, А ПОТОМЪ УСПИ
СВѢ У БѢРЕ, И ПРОМѢШАВШИ СЪ ДРВІТОМЪ, ЗА-
БРАНЬИ ДОБРО, И ПОСЛѢ НѢКОЛИКШ ДНИ БѢДѢТѢ
ВІНО ИЗРЕДНОЕ.

ЧИСЛ. 16.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ СМОЛНАСТА ЧАМОВА, И КЪ ТОМЪ ѿ
СМРКОВИНЕ, СІТНА, ТО БѢТЬ ТАНКО СРѢЗАНА
ИВЕРѢ, ПОВЕЖИ У КИТЦЕ, И СЪ ПОДВѢЗАННЫ-
МИ КАМЕЧКАМИ ОБѢСИ У ВІНО ДО СРЕДИНЕ БѢРЕ-
ТА, И ЗАБРАНЬИВШИ ОСТАВИ, ЗА 14 ДНИ СТАА-
ТИ И БѢДѢТѢ ВІНО ЛѢПО.

S

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 17.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

Преточи вино у дрѣвое бѣре, и тогда стѣ-
ци на крѣпко сладке корнице, орашчика и ораш-
чикова цвѣтѣа, ѿ свакогѣ по еданѣ лотѣ,
и кѣ томѣ два лота стѣчинныхъ смрковыхъ
бѣбичахъ, смѣшай все совокупно, мртни у
двѣ ѿ чиста танка платна кесице, и обѣси
у вино до половине бѣрета, и забраньивши
добро, остави за три недѣли такѣ стаати,
а потомѣ извади оне кесице, и бѣдетѣ вино
презредное, какое пробирато.

ЧИСЛ. 18.

Упразднити плѣсанѣ изъ вина.

Взми ѡпрана корена ѿ петрожила, изва-
ди изъ нихъ срдце наполаѣ, вѣжи коренѣ на
китице, и сѣ подвѣзанными шляюнками обѣси
у вино до апа бѣрета.

ЧИСЛ. 19.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

Взми шѣтѣ или више, по величины бѣрета,
комади корахъ ѿ иховине, слящи горню ко-
жи

жицѣ, а коре осѣши, извѣши и обѣси у ви-
но, и тако оне коре привѣкѣтѣ на себе плѣ-
санѣ; держи те коре у вино по три сата, и
извади, опери у водѣ, и опетѣ обѣси у
вино, и такѣ чини, докѣтѣ сва плѣсанѣ у-
празднитѣ.

ЧИСЛ. 20.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

Взми нар-копривѣ, обѣси у вино, и она
привѣкѣтѣ плѣсанѣ на себе, кою послѣ два са-
та извади, опери, и опетѣ обѣси у вино, и
овако чини, докѣтѣ сва плѣсанѣ извадѣтѣ, по-
томѣ истое вино преточи у дрѣвое чистое бѣ-
ре; сатри у прахѣ сѣхе нар-копривѣ, научини
тесто ѿ водомѣ, осѣши у фѣрѣни или на
сѣнцѣ, и баци у вино, и забраньивши до-
бро, остави за осамѣ дней стаати, и кагда
такимѣ начиномѣ урѣзѣ копривѣ двигнетѣ
плѣсанѣ изъ вина, тогда преточи у дрѣвое
чистое бѣре, и мртни у гвозденѣ табѣ двѣ
шаке, или више, по величины бѣрета, соли,
у сѣи на ватри и такѣ вѣло баци у бѣре,
забраньивши добро, и остави за осамѣ дней
стаати, и бѣдетѣ вино опетѣ чисто и добро.

ЧИСЛ. 21.

еще иначе.

Взми листы ш лисковине, шипковине, Исе-
новине и Брисковине, шь свакога по еднѣ ша-
кѣ, вежи свако по особѣ на китице, обѣи на
верхѣ вина, Забраны добро, и вино не бѣдетъ
плѣсниво.

ЧИСЛ. 22.

еще иначе дѣлывѣти плѣсанъ изъ вина.

Взми еднѣ комадѣ чиста сѣнѣра, опери
чистомѣ водомѣ и ищѣди; потомѣ доспи
бѣре пѣно, да плѣсанъ подѣ самѣ горнѣ дѣ-
ге и на вранѣвѣ ѣмѣ доѣ, и тогда метни
на ѣмѣ онаѣ сѣнѣра, и остави такѣ за еднѣ
данѣ стаати, и онѣ привлѣчѣти бѣдетъ плѣ-
санъ у себѣ; увечерѣ взми сѣнѣра и три или
четыре пѣта испри добро у воды, и ищѣ-
дѣвши положи опѣтъ на ѣмѣ, и уютрѣ о-
пѣтъ испри, и положи на ѣмѣ, и такѣ чини,
докаѣ сва плѣсанъ изѣтѣ; а потомѣ взми
по еднѣ шакѣ верхова шь чернобыла и гѣнке,
изѣтѣ ситно, метни у кѣнцѣ, и обѣи у
вѣ-

вино до срединѣ бѣрѣта, и Забранѣвши до-
бро остави за 14. днѣй стаати, и бѣдетъ
вино лѣпо и благоуслѣное, и тогда прѣточи у
дрѣгоѣ бѣре.

ЧИСЛ. 23.

Бадѣ вино почне на плѣсанѣ ударати.

Взми сладкихѣ ѣбѣкахѣ толѣкѣ, колѣкоѣ
хакова бѣре, изѣтѣ свѣкѣ ѣбѣкѣ на чѣтыри
кришке, олющи танко, и срединѣ са зерни из-
баци, нанѣжи кришке на конѣцѣ, и съ подве-
заннымѣ камѣнкомѣ обѣи у вино до дна
бѣрѣта, Забраны бѣре добро и остави за шѣстѣ
днѣй стаати, и такѣ упрѣздѣнѣтѣ плѣсни-
вый мирсѣ.

ГЛАВА 31.

О Смердащѣхъ винахъ.

ЧИСЛ. 1.

Злоконащее, и смердащее вино по-
правити.

Взми двѣ шаке чистѣ избраннѣ пшенице,
метни у лѣнацѣ, упи на то три холѣе же-

ТОКЕ КОМОВЕ РАКІЕ, ПРИСТАВИ КЪ БАТРИ КЪВА-
ТИСЕ, НО ЧЪБАЙ ДА НЕБИ ПЛАМЕНЪ РАКІЕ ДОКО-
ИНОСЕ, ЗА ТО ПОКЛОПИ ЛОНАЦЪ, И ОСТАВИ
КЪВАТИСЕ ДОКА'Ъ ЕДАНЪ САЙТАНКЪ РАКІЕ СЪВРИТЪ:
МЕЖДЪ ТИМЪ ОДЕДИ ОНОГЪ СЛОВОНАЦІГА БІ-
НА ИЗЪ БЪРЕТА ТОЛИКШ, ДА БЪРЕ СЪ ЕДНОГЪ
ХАКОВА ПРАЗДНО БЪДЕ, И ТАКШ ОНЪ ВРѢЛЪ
РАКІЮ СЯ ЖИТОМЪ ЧЪПИ ЧЪ БЪРЕ, И ЗАВРАНЕИ КО-
ЛИКШ БОЛѢ МОЖНО, И БЪДЕТЪ ВІНО ЧНѢМЪ
ТАКШ КОМШАТИСЕ ИЛНО, АКИ БЫ ХОТѢЛО РАЗ-
ВИТИ БЪРЕ, КОЕ ТОГО РАДИ ИМА БЫТИ СНА-
БДѢНО СЪ КРѢПКИМА ОБЪЧУМА, АНАИПАЧЕ ОГЛА-
ВНИКАМИ; И КАДЪ НАЧНЕТЪ ЧТИШАВАТИСЕ, ДО-
ЧПИ ИЗБАКИНЫМЪ ОНЫМЪ ВІНОМЪ

ЧИСЛ. 2.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

ВЪЗМИ ЛЮКИ Ш ЦИТРОНАХЪ И НЕРАНЖИ ПО
ЕДНЪ ШАКЪ, СЛАДКЕ КОРИЦЕ, И КАРАНФИЛАКА
ПО ДВА ЛОТА, СЪДЦИ НАКРЪПНО, МЕТНИ ЧЪ КИ-
СИЦЪ И ОБЪСН ЧЪ ВІНО ДО ПОЛОВИНЕ БЪРЕТА,
ЗАТВОРИ ДОБРО, И ОСТАВИ ТАКШ ЗА ЧЕТЫРИ
НѢДѢЛИ СТААТИ, И БЪДЕТЪ ВІНО ОПЕТЪ ЧЪ СВОЮ
ДОБРОТЪ.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 3.

ЕЩЕ ИНАЧЕ СЛОВОНАЦЕМЪ ВІНО ПОМОЌИ.

ВЪЗМИ ОСАМЪ ЛОТА КАРАНФИЛАКА, СЪДЦИ ЧЪ
АВАНЪ НАКРЪПНО, МЕТНИ ЧЪ КИСИЦЪ, КОЮ ПО-
СТАВИ ЧЪ ЕДАНЪ ЧИСТЪ ЛОНАЦЪ, И ЧЪПИ НА ТО
ЖЕСТОКЕ КОМОВЕ ПРЕПЕЧЕНЕ РАКІЕ ЕДНЪ ХОЛЕВЪ,
ЗАТВОРИ ДОБРО И ОСТАВИ НА ТЕПЛОМЪ МѢ-
СТѢ ЗА ДВА ДНА ГРЪЗТИСЕ; ПОТОМЪ ПРЕТОЧИ
ОНО ВІНО ЧЪ ДРЪГОЕ ЧИСТОЕ БЪРЕ, ЧЪПИ ОНЪ РА-
КІЮ ЧНѢТЪ, А КИСИЦЪ ОБЪСН ДО СРЕДИНЕ БЪРЕ-
ТА СТААТИ ЗА ШЕСТЪ ДНЕЙ, И БЪДЕТЪ ВІНО
ИМАТИ БЛАГОПРІАТНЫЙ МИРИСЪ И ВЪСЪЗЪ.

ЧИСЛ. 4.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

ВЪЗМИ ЕДАНЪ САЙТАНКЪ СЪМЕНА Ш ЛЪКА ПРАС-
ЕА, МЕТНИ ЧЪ КИСИЦЪ, И ОБЪСН ЧЪ ВІНО ДО ПО-
ЛОВИНЕ БЪРЕТА, И ТАКШ ВІНО ПОЛЪЧИТЪ ОПЕТЪ
СВОЮ ДОБРОТЪ. ПРОБИРАТО.

S 4

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 5.

ЗЛОБОНАЩЕЕ ВІНО БЛАГОВОНАЩЫМЪ
УЧИНИТИ.

ВЗМИ НѢКОЛИКШ ГИНАХЪ ОСКОРЪШАХЪ ИЗ-
СѢЦИ СКАЖЪ НА ЧЕТЫРИ КРИШКЕ, МЕТНИ У РѢДКЪ
КРПЪ И СПѢСТИ У ВІНО ДО СРЕДИНЕ БЪРЕТА, И
ОСТАВИ ТАКШ ЗА ЧЕТЫРИ НЕДѢЛЕ СТААТИ, ПО
СБАКЕ НѢДѢ ДОЛИВАЙ ВІНО ПО ДВА ПЪТА ПѢНО,
И ТАКШ ВІНО ПОЛУЧИТЪ ОПЕТА ЛѢПЪ МИРИСЪ

ЧИСЛ. 6.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ ДВѢ ШАКЕ ЖАЛФІЕ, И ТОЛИКШ ХМЕЛА,
И КТОМЪ НАКРЪПНО СТЪЧЕНА КОРЕНА ГАЛГАНТА,
МЕТНИ СВЕ У КЕСИЦЪ, И ОБЪСН У ВІНО, И ТАКШ
ИСПУБЛИТСЕ ВІНО Ш СЛОГА МИРИСА.

ЧИСЛ. 7.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ ЕДАНЪ ИЗЪ ФЪРЪНЕ ТОГА ЧАСА ИЗБА-
ЖЕНЪ СЪМОВЪ ХЛѢБЪ, РАЗЛОМИ НА ДВОЕ, МЕТ-
НИ

НИ ЕДАНЪ ЧАСТЬ НА ВРАНКЪВЪ ЯМЪ, А ДРЪГЪ
ЧАСТЬ МЕТНИ У ФЪРЪНЕ ДА ВРѢЛА БЪДЕ, И КАД-
СЕ ПРВА ЧАСТЬ ХЛѢБА ОХЛАДИТЪ, ТО НЮ ВЪЗМИ,
А ДРЪГЪ МЕТНИ, И ОБАЙ ХЛѢБЪ ИЗВЪЧИТЪ СЪВЪ
СЛОЮ КОНО ИЗЪ ВІНА.

ЧИСЛ. 8.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ ВРѢЛЪ ЗЕМНИЧЪ КАКШ ИЗЪ ФЪРЪНЕ ИЗ-
НЕСЕТСЕ РАЗДРОБИ, МЕТНИ У КЕСИЦЪ И СПѢСТИ У
ВІНО ДО СРЕДИНЕ, И ОБАКО ЧИНИ ШЕСТЪ ИЛИ БИШЕ
КРАТЪ, ДОКАЛЪ СКА БЛАА БОНА УПРАЗДНИТСЕ.

ЧИСЛ. 9.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ ЧЕТЫРИ ШАКЕ БОЕНАКА, И 4 ЛОТА БЛА-
ЖЕНКОДА КОРЕНА, И КТОМЪ ДВА ЛОТА СѢМЕНА
КОРІОНА, МЕТНИ У КЕСИЦЪ, И ОБЪСН У ВІНО
ДО СРЕДИНЕ.

ЧИСЛ. 10.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ ЕДАНЪ САНТЛИКЪ СМРЕКОВЫХЪ БОБИЦАХЪ,
СТЪЦИ У АБАНЪ, МЕТНИ ЗА ДВА ДНА У ДО-
БРОМЪ

Бромъ вѣнъ грызтисе, мѣтнн потомъ у кеницѣ, о-
бѣи у Бѣре до средине, кѣда и оно вѣно упи.

ЧИСЛ. II.

Еще иначе.

Пристави къ ватри у едномъ чистомъ лон-
цѣ добра вѣна каритисе, мѣтнн унѣтра ситно
изсѣченнхъ свѣтака, или жилахъ ш морѣне,
мѣромъ на еданъ хаковъ по два лота,
и кдсе расплинѣтъ свѣтки у онома вѣнѣ,
тогда процѣди крозъ крѣпѣ, и упи то вѣно
такъ тепло у бѣре, промѣшай и затвори добро.

ЧИСЛ. 12.

Еще иначе.

Взми двѣ или три дѣнѣ, изсѣци на ко-
маде, нанйжи на танакъ канапѣ, и сѣ по-
двѣзанныма камечкомъ обѣи у вѣно до дна
бѣрита.

ЧИСЛ. 13.

Еще иначе.

Взми бибера Полъ фѣнте, и Иіота о-
самъ лота, стѣщи обоѣ у дванѣ, мѣтнн у
еданъ

Еданъ лонацѣ, упи на то двѣ холѣ вѣна,
и еднѣ холѣ фришка кравѣгъ млека, измѣ-
шай добро и упи у бѣре.

Примѣчаніе.

Можно еще къ излѣченію словонащыхъ вѣнъ
и она средства употребити, коимъ назначе-
на у главы еї ш тѣглющихъ вѣнахъ, и ако
никоимъ образомъ излѣчити неможнъ, то
вѣно просѣти, а бѣре дати изнѣтра састрѣ-
гати, ожѣти, и заднивши испарити како-
смо у главы 5. подъ Числами 10. 11. 12.
показали.

ГЛАВА III.

О превращенныхъ и подобныхъ
вѣнахъ.

ЧИСЛ. I.

Превращенномъ, или иначе премѣнившимъ
вѣнѣ помѣти.

Взми на еданъ хаковъ таковогъ вѣна фри-
шка, тога дне намѣженногъ млека еднѣ хол-
бѣ

бѣ и крѣпотога брашна еданъ лота, смѣшай добро овогъ, и үпи ү бѣре, промѣшай съ дѣгачикомъ дѣветомъ, и забранѣвши крѣпко остави за осамъ днѣи стати.

ЧИСЛ. 2.

еще иначе.

Взми на еднѣ осмакѣ таковогъ вѣна, еднѣ холбѣ крабѣиъ маки, осамъ лота шекера, и толику стрѣготина ш еленѣгъ рога; шекеръ стѣчѣна помѣшай съ макомъ, үпи ү бѣре и промѣшай съ дѣветомъ, а стрѣготине метни ү кисецъ и себѣи ү вѣно до средине бѣрѣта, и бѣдетъ вѣно опѣта добро и снажно.

ЧИСЛ. 3.

еще иначе.

Взми фришке коприкѣ съ коринѣмъ, и еднѣ холбѣ брашна ш слауце; Коприкѣ съ коринѣмъ опраннымъ вежи и спѣти до дна бѣрѣта право, а брашно метни ү кисецъ и себѣи до половине бѣрѣта.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 4.

еще иначе.

Взми на еднѣ осмакѣ таковогъ вѣна двѣ холбѣ крѣпотога брашна, и осамъ холбѣ маки, съ когъ каймакъ инимѣнъ, разби брашно съ макомъ воде чистѣ и шѣдѣвши водѣ, үпи ү брашно чѣтыри холбѣ речинногъ маки, разби и измѣшай еднѣ съ дѣгачикомъ; потомъ үзми чѣтыри лота ү прахъ стѣчѣна грѣша, метни ү чистѣ съхъ соуда, үпи на то еднѣ добрѣ чашѣ ракѣ, измѣшай и зажижи, и кадѣ два или три пѣта пламенъ бѣде, үпи үнѣта чѣтыри холбѣ ш истога покваренногъ, вѣна и промѣшавши үпи ү бѣре и промѣшай добро съ дѣветомъ, и тогда ракиш и первѣ съ макомъ и брашномъ смѣсѣ промѣшавши, и заоставше чѣтыри холбѣ маки, и ещѣ еднѣ литрѣ ракѣ, и кѣтомъ еднѣ холбѣ чистѣ воде үпи, и опѣта промѣшай съ дѣветомъ. Послѣ едного сѣта провѣвши бѣре съ бѣгичомъ на данѣ, и испѣсти еднѣ холбѣ вѣна, и емѣето тогъ үпи озгорѣ еднѣ холбѣ чистѣ воде; и послѣ сѣта опѣта тако испѣсти холбѣ вѣна, и үпи хол-

ХОЛЕВЪ ВОДЕ; ОБАКШ ЧИНИ ТРИ ИЛИ ЧЕТЫРЕ ПЪ-
ТА, И НАИПОСЛѢ ЗАКВАНЬЕШИ ОСТАВИ ЗА О-
САМЪ ДНИЙ СТААТИ, И ТОГДА УЗМИ ЧИСТО БЪ-
РЕ, ЗАКАДИ ПРИПРАВЛЕННЫМЪ СЪМПОРОМЪ, И О-
НОЕ БІНО ПРЕТОЧИ, И БЪДЕТЪ ОПЕТЪ ЧИСТО И
ЛЪПО, КАКОЕ ПРОБИРАТО.

ЧИСЛ. 5.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

УЗМИ ДИЕТЪ ХОЛБИ МЛКА, СЪ КОГДА КАЙМАКЪ
СНИМНѢНЪ, И КЪ ТОМЪ ДВѢ ХОЛБЕ ПРОСѢКА
БРАШНА ГРАШКОВА, СМѢШАЙ СОВОКУПНО И УСПИ
У БІНО, И БЪДЕТЪ ОПЕТЪ ДОБРО.

ЧИСЛ. 6.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

УЗМИ, ЗІАЕННОГЪ СОУНОГЪ ЧЕРНОБЫЛА, СЪ-
ЩИ У АВАНЪ, И ИЩЕДИ СОКА ЗА ЕДИНЪ СЪЙ-
ТАКЪ, И ОВАЙ СОКЪ УСПИ У БІНО, И ПРОМѢ-
ШАЙ СЪ ДРВѢТОМЪ, И ТОГДА ОБЪСН ЧИСТРА
ИТЕ ТРАВЕ, И ТАКШ ПОЛВЧИТЪ БІНО ПРЕВЪ СВОЮ
ДОБРОТЪ.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 7.

КАДЕ БІНО ПРЕМѢНИТЪ И ПРЕКРА-
ТИТЪ, И БІЗВЪСНО БЪДЕТЪ.

УЗМИ ТРАВЕ БЛАЖИННОГЪ УКАЛА, И СВЪЗЪ-
ШИ ОБЪСН У БІНО, И КЪ ТОМЪ 6. ЛОТА БЛА-
ЖЕНКОВА КОРИНА, ИЗЪЩИ НАСИТНО, МЕТНИ У
КЕСИЦЪ И ОБЪСН У БІНО ДО СРЕДИНЕ БЪРЕТА, И
ТАКШ ПРИИДЕТЪ БІНО У ПЕРВЪ СВОЮ ДОБРОТЪ,
И БЪДИТЪ БЛАГОВЪСНО.

ЧИСЛ. 8.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

УЗМИ НА ЕДИНЪ ОСМАЧЪ ТАКОВОГЪ БІНА БѢ-
ЛАНЦЕТА Ш 24 МІЦЕТА, И ОСАМЪ ХОЛБИ КО-
ЗІНЪ МЛКА, СМѢШАЙ ДОБРО ЕДИНЪ СЪ ДРВѢТОМЪ,
ДА БѢЛАНЦЕТА ДОБРО РАЗБІЮТСЯ, ПОТОМЪ УСПИ
У БЪРЕ У БІНО, И ПРОМѢШАЙ СЪ ДРВѢТОМЪ,
И БЪДИТЪ ДОБРО.

ЧИСЛ. 9.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

УЗМИ ПОЛЪ ФЪНТЕ БѢЛЕ КРЕДЕ, СЪЩИ У
ПРАХЪ, СМѢШАЙ СЪ ОСАМЪ ХОЛБИ МЛКА, И СЪ

ОС-

ОСАМЪ ХОЛБИ ВОДЕ, И УПИ ОДИНА У ВІНО У
БЪРЕ И МѢШАЙ СЪ ДРВѢТОМЪ ЗА ПОЛЪ САТА,
И ТАКШ ЗАВРАНЫВШИ ОСТАВИ. Но еще лѣчше,
ДА ЕДАНЪ ТЪ СМѢСЪ ПОЛАКО УЛИВА, А ДРВГІЙ
НЕПРИСТАНО ДА ПРОМѢШАВА ТАКИМЪ НАЧИНОМЪ
ЛѢПШЕ СЪЕДИНИТСЯ ОНА СМѢСЪ СЪ ВІНОМЪ.

ЧИСЛ. ІО.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ ЕДНЪ ФЪНТЪ СТИПЕ, БѢЛАНЦЕТАХЪ Ш
ТРИДЕСЕТЪ ЯЙЦАХЪ, СРЕША ПОЛЪ ФЪНТЕ. СТИ-
ПЕЪ И СРЕШЪ СЪДЦИ У СИТИВІЙШІЙ ПРАХЪ, А БѢ-
ЛАНЦЕТА РАЗБИ КОЛИКО БЫСТРЕ МОЖНО ДО ПѢ-
НЕ, МЕТНИ СЕБЕ СОВОКЪПНШ У ЕДАНЪ БІЛІКІЙ
ЧИСТЪ ШАФОЛЬ, УПИ НАТО ОСАМЪ ХОЛБИ ОНОГО
ПОКВАРЕННОГЪ ВІНА И ДВѢ ХОЛБИ ЧИСТЕ ВОДЕ,
МѢШАЙ СЪ ДРВѢТОМЪ ДА СЕБЕ ЛѢПО СЪЕДИНИТСЯ,
ПОТОМЪ УПИ У БЪРЕ, ПРОМѢШАЙ ДОБРО СЪ
ДРВѢТОМЪ, И ОСТАВИ ЗА НѢКОЛИКШ ДНИ ЗА-
ВРАТНО СТААТИ, А ПОТОМЪ ПРЕТОЧИ У ДРВ-
ГОЕ БЪРЕ, И БЪДЕТЪ ВІНО СПЕТЪ ЧИСТО И
ЛѢПО.

ЧИСЛ. ІІ.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ ДВѢ ХОЛБЕ КРАВЕЛѢГЪ МАКА, СЪ КОІГА
КАЙМАКЪ СНИМНѢНЪ, КЪ ТОМУ ДВѢ ХОЛБЕ БРА-
ШНА, Ш КОІГА ЗЕМІУКЕ ПИХЪТЪ, ТАКОЖДЕ БѢ-
ЛАНЦЕТАХЪ Ш 12. ЯЙЦАХЪ, И ЕДНЪ ДОБРЪ
ШАКЪ СОЛИ, БѢЛАНЦЕ РАЗБИ ДО ПѢНЕ, И ТАКШ.
СЕБЕ ТЪ СМѢШАЙ СОВОКЪПНО И УПИ У БЪРЕ, И
ПОСЛѢ ЧЕТЫРЕ ДАНА - БЪДЕТЪ ВІНО ЛѢПО И ЧИСТО:

ЧИСЛ. 12.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

ЯКО ПРЕВРАТЕННОЕ ВІНО НЕ СМЕРДИТЪ, ТО УЗМИ
ЧИСТОЕ БЪРЕ, ЗАКАДИ ПРИПРАВЛЕННЫМЪ ГВИРЦОВАН-
НЫМЪ СМПОРОМЪ, И ПРЕТОЧИ ОНО ВІНО ПРЯКО СЪН-
КЕ, ПОТОМЪ УЗМИ НА ЕДНЪ ОСМАЧКЪ ТАКОВОГЪ
ВІНА ЧЕТЫРИ ФЪНТЕ У ПРАХЪ СЪВѢЧЕНА СРЕША, И
ОСАМЪ ХОЛБИ ИСТОГА ВІНА, И КТОМУ ДВѢ ХОЛ-
БЕ ВІНА ЛѢПА, СМѢШАЙ СЕБЕ СОВОКЪПНО, УПИ У
БЪРЕ, И СЪ РАЗЦѢПЛЕННЫМЪ ДРВѢТОМЪ ПРОМѢ-
ШАЙ ДОБРО, ДА ПѢНИТСЯ, ПОСЛѢ ЗАВРАНЫВШИ
ОСТАВИ ЗА 14 ДНИ МИРНШ СТААТИ, И БЪДЕТЪ
ВІНО ОПЕТЪ ЧИСТО И У КОІОІ СНАГИ.

ЧИСЛ. 13.

еще иначе.

Преточи вино таковое у закаѣнное бѣре
прко Гѣнке; потомъ у зми доволну шар-
нака, изразбей, да могѣтъ по вранѣвѣмъ
мѣ у бѣре проѣти, опери ихъ чисто, метни
у гвоздинъ тиганъ съ двѣ шаке соли ситне,
стави на углавѣ ватрѣ у сатисе и такъ жар-
ке упи у бѣре у вино, забранѣи добро и
остави три нѣтъ мирнѣи стаати, и вино полѣ-
читъ первый свой видъ, вѣдѣтъ и добротѣ, ка-
кое много пѣтъ пробирато.

ЧИСЛ. 14.

еще иначе.

Избади и упи тога вина изъ бѣрета два
хакова у дрѣгое закаѣнное бѣре, погѣтъ у-
зми 6. холби малка и толникъ грашкове чор-
бе, и чѣтыри лота сѣмена седе нова стѣчена;
малко и чорѣвѣ онѣ метни у калансаномъ ко-
тѣ надъ ватрѣ, и кадѣ почне вѣѣти, смѣ-
шай у нѣтра прахъ ш сѣмена, и такъ вѣѣло
упи у оно бѣре, и промѣшавши, доспи съ

онима

онима оставшимъ у првомъ бѣретѣ винома,
и опѣтъ промѣшай крѣпко съ дрѣвитомъ рас-
цѣпленнымъ, и забранѣивши добро, оста-
ви за 14. днѣи стаати, и тогда преточи
опѣтъ у дрѣгое бѣре.

ЧИСЛ. 15.

еще иначе превращенномъ винѣ
помоги.

У зми на еднѣ осмакѣ таковаго вина, двѣ
фѣнте олова, изсѣчи и метни у тиганю на
ватри топитисе, докѣтъ поѣрнитъ, и тогда упи
такъ вѣѣло у бѣре, забранѣи добро, и пре-
балуи бѣре свакѣи данъ, а послѣт осмога дна
отвори, и доспи фришкомъ бѣнарскомъ во-
домъ, и бѣдѣтъ вино чисто и лѣпо. По исто-
чѣню вина, можешъ слово изъ бѣрета у зѣти
и за даалше употребленіе держати.

Примѣчаніе.

Средства, съ коима мѣтнаа и тиглющаа
вина поправаати поставлена, можно нѣкаа и
при превращенныхъ винахъ употребити; а у не-

ВОЗМОЖНОМЪ СЛЪЧАЮ ДѢЛАТИ ИЗЪ ТАКОВЫХЪ
БІНАХЪ ОЦЕТА.

Г Л А В А ДѢ.

О ѲДОВНЫХЪ И ѲМПОРНЫХЪ БІ-
НАХЪ.

ЧИСЛ. I.

Вадз вѣно на бѣре ўдара.

Взми нѣколикш дѣнахъ, изѣщи на кри-
шке, нанижи на ўбоцѣнахъ концахъ и обѣи ў бѣ-
ре; ове дѣнѣхъ ўзмѣтѣ таковыи мирисѣ на
себе. То исто теорѣтѣ и мѣшмѣле гниле, кады
10. или 12. нанизани бѣдѣтѣ на таковы
концахъ, и ў бѣре обѣшны за бѣанѣ мѣзѣ
днѣи.

ЧИСЛ. 2.

Вше иначе.

Преточи вѣно ў дрѣгое закатинное бѣре, и
метнѣи ў ксицѣхъ дѣѣ шаке жалѣѣ и толи-
кш хмѣла обѣи ў вѣно, за три дна изгѣ-
вѣтѣе ѲДОВНЫИ мирисѣ.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 3.

Вше иначе.

Взми Галганта и каранфила по бѣанѣ
лотѣ, стѣци, метни ў ксицѣхъ, стави ў бѣ-
данѣ новѣ лонацѣ, ўспи на то истога ѲДО-
ВНОГѢ БІНА, пристави къ батри кѣватисѣ, о-
пѣнавѣи, потомѣ такш крѣѣе ўспи ў бѣре,
а ксицѣхъ обѣи до срединѣ бѣрѣта, и вѣно по-
лѣчитѣ лѣпѣхъ вѣкѣхъ и мирисѣ.

П р и м ѣ ч а н і е.

Средствами оными, конми смѣрацѣи и
слоконацѣи вѣна попрабѣлати речено, можны
и ѲДОВНАА лѣчити.

ЧИСЛ. 4.

Вадз вѣно на ѲМПОРѢ ўдара.

Взми сладке корице, и орашника, по бѣанѣ
лотѣ, стѣци накрѣпно, метни ў ксицѣхъ и
обѣи ў вѣно до срединѣ бѣрѣта, и забравѣи-
ши остави за три днѣѣ стаати:

Т 3

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 5.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ ПОВЪ НЕКАЛАНСАНЪ ЛОНАЦЪ, МЕТНИ НА УГЛѢВАТЪ УСАТИСЕ, И ТОГДА ВЗІМШИ НѢГА ВАТРЕНЫМА КЛІЩАМИ, ПОЛОЖИ ШЪПЛИНОМЪ НА ІАМЪ БЪРТА, И ИЗВЪЧЕТА СЪМПОРЪ.

ЧИСЛ. 6.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ ВРЪКЪ ХЛѢБЪ ОДНА КАКШ ИЗЪ ФЪРЪНЕ ИЗВАДИСЕ, РАЗЛОМИ НА ДВОЕ, МЕТНИ ЕДНЪ ПОЛОВИНЪ СПІТЪ У ФЪРЪНЪ, А ДРЪГЪ СТАВИ НА ВРАНѢВЪ ІАМЪ, И КАДЪ ОВА ХЛАДА БЪДЕ, ТО НЮ ВЗМИ, А МЕТНИ ОНЪ ИЗЪ ФЪРЪНЕ; И АКОЕ БЪРЕ ВЕЛИКО ТО МОЖНШ И ВІШЕ КРАТЪ ТАКШ ЧИНИТИ, ПОНЕЖЕ ТАКОВЫЙ ВРЪКЪ ХЛѢБЪ ИЗВЪЧЕТА СЛБЪ СЪМПОРНЫЙ, КАКШ И ДРЪГІЙ НЕУГОДНЫЙ, МИРИСЪ ИЗЪ ВІНА.

ГЛА-

ГЛАВА К.

О разлнчномъ поквѣренію, попрѣ-
блѣнію, и ѿ поквѣренѣ предсѣчу-
банію вѣнахъ.

ЧИСЛ. 1.

Поправити слабое и худое вѣно.

ВЗМИ ОСАМЪ ЛОТА КЪПОВНОГЪ КАРАНФИЛА, ИЛИ ВІШЕ, ПО ВЕЛИЧИНѢ БЪРТА, СТЪЦИ НАКРЪПНО, МЕТНИ У ЧИСТЪ ѿ БѢЛА ПЛАТНА КЕСИЦЪ, МЕТНИ У КОМОВЪ РАКІЮ ЗА ДВА ДНА СТААТИ, ПОСЛѢ УСПИ ТЪ РАКІЮ У ВІНО, А КЕСИЦЪ ОБЪСН ДО СРЕДИНЕ БЪРТА, И ЗАВРАНЫВШИ ОСТАВИ ЗА ОСАМЪ ДНЕЙ СТААТИ, А ПОСЛѢ ИЗВАДИ КЕСИЦЪ, И БЪДЕТА ВІНО ЛѢПО И КРѢПКОЕ.

ЧИСЛ. 2.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ ДВА ЛОТА СѢМИНА ѿ распрнчасте ГЪТЕ, И ПОЛЪ ФЪНТЕ ШЕКѢРА, СТЪЦИ СКОЕ, МЕТНИ СВАКО ПО ОСОБЪ У КЕСИЦЕ, И ОБЪСН У ВІНО

Т 4

ДО

до средине бѣрета, и бѣдетъ вѣно лѣпо и крѣпкое.

ЧИСЛ. 3.

еще иначе.

Взми самакине славице, и стѣченнога сѣмена ѿ рѣте, или ѿ рѣпе, ѿ сакаго по осамъ лота, мѣтнѣ у кисицѣ, и обѣси у вѣно за 5. или 7. дней, и бѣдетъ лѣпо и крѣпкое.

ЧИСЛ. 4.

еще иначе.

Взми на еднѣ шестакѣ слабога вѣна Гинціана корена, Леденова шекера, Сладке корице, Орашкова цвѣтѣ, ѿ сакаго по 1. лота. Варанфилика, Гайскихъ зернъ, по полъ лота.

Стѣци все накрѣпно, мѣтнѣ у еданъ чистъ лонаца, упи на то чѣтыри холѣ истога вѣна, и пристаби къ батрѣ поклопѣно за полъ

полъ сата кѣватисе, потомъ кады хладно бѣде, мѣтнѣ аимовъ ливакъ у бѣре, и простри по нѣмъ чистѣ крѣпъ, и процѣди крозъ ню оно кѣваное вѣно у бѣре, и забранѣвши крѣпко, остави за чѣтыри недѣли мирнѣ лежати.

ЧИСЛ. 5.

еще иначе.

Взми еднѣ фѣнтѣ, накрѣпно стѣчена Галганта, двѣ шаке Нисопа и еднѣ шакѣ Маѣрана, мѣтнѣ у кисицѣ, и обѣси у вѣно до половине бѣрета, и къ томъ упи унѣтра двѣ холѣ комовице ракіе, и забранѣвши добро, остави за еданъ мѣзъ дней стаати, и бѣдетъ вѣно изрядное и постоанное.

ЧИСЛ. 6.

еще иначе слабое вѣно крѣпкимъ научити.

Взми на еднѣ шестакѣ таковога вѣна, Сладке корице, Гайскихъ зернъ, Варанфилика, орашника, жѣтого шекера, и Стрѣготинъ еланѣга рога, по 1. лотъ

Стѣци све накрѣпно, метни у кесицѣ, и обѣси
у вѣно до половинѣ бѣрита, и завранѣвши
добро, остави за 14 дней стаати, и то-
гда извади кесицѣ, и бѣдетъ вѣно постоан-
но крѣпкое. Вещи оне можеша изъ кесице
извадити, ослѣшати; у прахѣ стѣки и у
елѣ употреблявати.

ЧИСЛ. 7.

еще иначе.

Взми на еднѣ шестацѣхъ слабога вѣна, бла-
женкова и смрекова корѣна, по еднѣ фунтѣ,
Каранфила едана лота: Корѣнѣ избѣци на-
ситно, а каранфилацѣ стѣци, метни у двѣ
дѣгачке кесице, обѣси у вѣно, и завранѣвши
остави за мѣца дней стаати, и бѣдетъ вѣ-
но крѣпкое.

ЧИСЛ. 8.

еще иначе.

Взми бѣлого Тамнана, червене измирне,
и гайскихъ зернѣ, по 1. лота стѣци накрѣ-
пно, метни у чистѣ кесицѣ и обѣси у вѣно

до

до половинѣ бѣрита, и бѣдетъ вѣно крѣпкое
и благовѣсно.

Примѣчаніе.

Сѣба предположенна средства употреблена бы-
ти имадѣ тогда, кадѣ вѣно изъ ваще у
бѣрадѣ прѣточитѣ, понеже ещѣ тогда можешу
слабость вѣна познати: А у бѣла и червѣна
она вѣна, коасѣ цѣтѣна, треба одма ста-
блати, и держати или докѣ превѣртѣ, или
до самога лецигована.

ЧИСЛ. 9.

Бѣломоѣ, или червѣномоѣ цѣтѣнномоѣ вѣно
подати лѣпѣ мирисѣ и вѣсѣ.

Набери у свое время цѣтѣтѣ ѿ Шпарглѣ, о-
сѣвши на безсолнечномѣ мѣстѣ, и у время цѣ-
тѣнна мѣста, взми на еднѣ двойкѣ, че-
тири шаке добре онога цѣтѣтѣ, метни у
кесицѣ, и обѣси до срединѣ бѣрита съ подве-
заннымѣ камечкомѣ или оловомѣ, и тако
спай мѣстѣ унѣтра, и остави совокѣпш
вѣтѣти, и вѣно полѣжитѣ сладостный вѣсѣ и
прѣятный мирисѣ.

числ.

ЧИСЛ. ІО.

еще иначе.

Взми ради цѣкѣннаго мѣста травѣ рѣнке са
цвѣтомъ или бобинами, коѣ има у свое вре-
ме набрана, и на безсолнечномъ мѣстѣ осу-
шенна, и ѿ праха сачувана быти, повежи на
китице, какѡ може на вранѣвѣ ѣмѣ у бѣре
проти, и съ подвѣзанными комадки олова
обѣси у бѣре у мѣста, да совокупно пре-
вритъ. Послѣ два мѣца үзми дрѣво бѣре
чистое, и испари съ водомъ, у конѣ трава
рѣнка кѣвана, и тако у ово бѣре преточи о-
ное вѣно, и доспи пѣно съ дрѣвима чистима
вѣномъ, и бѣдитъ призредное, аки иностран-
ное вѣно.

ЧИСЛ. ІІ.

Лѣпъа колоръ и вѣсѣ бѣломъ вѣ-
нѣ подати.

Взми цвѣтальхъ, у свое време набранныхъ,
и на безсолнечномъ мѣстѣ осушенныхъ е-
чмowychъ классовъ, повежи у маленке китице,
и съ подвѣзанными камѣчки обѣси у бѣре, у
мѣ-

мѣста, и остави совокупно преврѣти, и по-
слѣ два мѣца преточи то вѣно у дрѣво бѣре,
и бѣдитъ златоцвѣтное и благовѣдное, а
притомъ и за зараваѣ савжащѣ вѣно. И
ако ове клѣсе у цѣкѣнный шилеръ обѣснѣша,
то онъ полѣчитъ колоръ старинный и вѣсѣ
иностранныя вѣна сладостны.

ЧИСЛ. І2.

загущенномъ вѣнѣ помѡчи.

Када нѣкое цѣкѣнное вѣно не кеда ври, но е-
днако пребива, то подигни таково бѣре нѣколикѡ
выше ѿ подвалака, метни у гвозденѣ дѣвоке ти-
ганѣ распалѣнного угла, подмѣтни еданъ ти-
ганѣ подъ бѣре, а дрѣво изреваръ, и спредъ и са-
страгъ, ника бѣре добро загрѣтѣсе, и тогда
мѣшан вѣно у бѣритъ съ дрѣвомъ, и такѡ
бѣдитъ дрожина напоѣе исходити, и вѣно
счититѣсе и сѣсти. Пробирато.

ЧИСЛ. І3.

Када вѣно кренетѣсе и шѣштѣтѣ
акибы врѣти хотѣло.

Взми травѣ Матѣрчанака, метни у рѣкѣ
киснѣ дѣгачѣ полнѣ ѿ вѣрха до дна бѣритѣ,
и обѣси у вѣно, и такѡ үмири кѣсе.



ЧИСЛ 14.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

Взми еднѣ холбѣ, или више по величинѣ
бѣрѣта, воде изваѣне изъ траѣе цитронѣе
или Матичунаѣа, и такѣ оно шѣштѣти пре-
станѣтѣ и очѣститѣе.

ЧИСЛ. 15.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

Расцѣпи ѹ дѣлѣ двѣ или три корѣна Госпи-
на была, съ подвѣзанными комадѣки олоѣа
обѣи ѹ вѣно до половѣне бѣрѣта,

ЧИСЛ. 16.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

Растопи на еданаѣ хаковѣ таковѣ вѣна еднѣ
фѣнтѣ олоѣа, или косѣтѣра, и ѹспѣ такѣ
растоплѣно жарѣко ѹ вѣно, и очѣститѣе, а
олоѣо можѣшѣ по отѣорѣню бѣрѣта опѣтѣ
изѣадѣти, и дѣрѣжати за ѹпотрѣбленѣе.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 17.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

Взми еднѣ ѹтѣирѣтѣ фишка бѣрѣта, ба-
ци ѹ вѣно, и бѣдѣтѣ, ѹтоливѣши ѣ шѣштѣна,
чѣсто и дѣбѣро.

ГЛАВА КЛ.

О различныѣхъ травныѣхъ вѣнахъ.

ЧИСЛ. I.

Предѣобавленѣе ѣ травныѣа вѣнахъ, ихъ ѹпо-
трѣбленѣи, и ѣ врѣмени собранѣа травѣа и
корѣнѣи.

Предѣположенныѣа глаѣахъ дѣобавѣи показѣ-
но, какѣвѣмѣа нѣачѣномѣа бѣстѣвѣнныѣи вѣна-
ми ѹправлѣати, хѣдожѣствѣннаѣа дѣлѣати, и
покѣварѣннаѣа ипправлѣати надѣобѣи; а садѣа по-
казѣати гѣдѣбѣтѣа, какѣ ѣ различныѣхъ травѣа,
и корѣнѣи травныѣхъ простѣхъ и ароматѣче-
скѣхъ, какѣ и ѣ разныѣхъ плоѣовѣа дѣлѣати

изъ

изряднаа и за здравлѣ, противъ разныхъ болѣзней слѣжащаа вѣна, и прѣча къ томѣ слѣжащаа есенціи и экстракти. Съ тако-
выхъ правленнхъ вѣнахъ находимо споменъ и у витхомъ заветѣ, гдѣ у Пѣнахъ пѣ-
нии главы 8. стихъ 2. овакоу стоитъ:
Напою Те ѿ вѣна съ вѣнами строенагш, и
ѿ воды ѿблока моихъ. По инымъ же Би-
блїамъ: Напою Те ѿ вѣна строенагш, и ѿ
мѣста ѿблѣшк моихъ грановитыхъ. И по-
ниже овакова вѣна не токмоу за увеселеніе,
но и наипаче противъ разныхъ внѣтринныхъ и
внѣшнихъ болѣзней, и слѣдователнш за
предохраненіе, и за повращеніе здравла слѣ-
жатъ, то по справедливости надлежаловы
свакомѣ, собственне вѣнограде имѣющимъ до-
мовникѣ ѿ таковыхъ вѣнъ, ако не по многоу,
поне по нѣколикш у маленкима бѣди начи-
нити и имати, да возможѣтъ, какш до
машными лѣкарствами, и себѣ и добрымъ
прїателѣмъ, или свакомѣ требующемъ послѣ-
жити: Но притомъ напомнимъ, что бы
вѣна онаа, кою противъ нѣкоихъ болѣзней
назначена, не была ѿ неискѣсныхъ, безъ во-
прошенїа найпре искѣсныхъ лѣкаровъ, употре-
блявана, понеже бѣмѣсто чаемой ползы, вредъ

до-

достати можѣтъ, наипаче нѣмоцныи и жар-
кою болѣзанъ у кровы имѣющыи люди. Что-
же до травъ, оне имаѣтъ собиране быти, кадѣ
съ у цвѣтѣ, и то рано по утрѣ, докѣ
роса на нѣмъ, и такове травѣ на самомъ
воздѣхѣ, гдѣ юлицѣ не приходѣтъ, сѣвши-
ти, и у кѣтїи мѣтѣти, или у хартїи добро за-
вити, что бы свободнѣ было ѿ праха, и такш дер-
жати до потребноу времени за употребленіе.
Кореняже надобноу ископати у пролѣтїи, кадѣ
лискѣ изъ нихъ на верхѣ земаѣ покажетсѣ, и по-
знати бѣдѣтъ возможнш; треба ихъ ископавши
опрати водомъ, ситнѣ побочнѣ жилищѣ ѿсѣки,
и корнѣ на ситнѣ кратке комадке, или, ко-
лѣ окръгла, на колца изсѣки, на безсолнеч-
номъ мѣстѣ сѣшити, у хартїи добро за-
вити, и надписати именнш, у кой хартїи
какава корнѣ есть; а такш и травѣ свакоу
по особѣ забивши надписати.

ЧИСЛ. 2.

Съ горкихъ вѣнахъ.

Народы, у коихъ вѣнограды сѣ, дѣлаютъ
горкаа, то есть съ горкими травами и ко-
ринами, и съ дрѣвими къ здравїю слѣжащи-

и

ми

ми былѣями и ароматическими прозабеніями бѣ-
на различнымъ начиномъ, подѣ именемъ Нѣме-
кима, Westmuth-Wein, Бермутаинъ, а наши го-
ворятъ, Берметъ, то есть, Пеленово вѣно, и была
оно вѣно, едно шъ дрѣвога лучшее и благоуквѣнѣе.
И докѣ изъ такихъ различнымъ начиншъ нѣ-
коликѣ овдѣ поставламъ, оставламъ и сва-
комъ на произволеніе, какъ тѣко хоще прави-
ти. Пеленъ обаче, какъ главеншъ такового
вѣна травъ, надобно избрати, кои имаетъ
ситно листѣ и стабѣла кратка, и брати нѣга
мѣца Іюнія и Іюліа, кадѣ цвѣтны пѣпольки
на нѣмъ жѣтитисѣ наинѣтъ, и то не до зе-
мѣ, но токмо она стабѣла чѣпати, на
коима такыя пѣпольки есѣ, и овѣшити,
какое подѣ числомъ первымъ показано. Нѣ-
кіе, да бы превеликѣю горкость нѣколикъ
умалили, провѣдѣтъ овѣ травъ крозѣ вѣ-
лѣ водѣ, и тогда шѣтаветѣ овѣшитисѣ.

ЧИСЛ. 3.

Пеленово вѣно съ грозѣмъ.

Оддѣни съ еднѣ стране хакѣвѣ, или ко-
лике величине вѣре хощѣшъ, то есть колику
чрезѣ зимѣ потребѣшъ, (понеже овакшъ начи-

нин-

ненны Берметъ рѣдкѣ можетъ Маія у своей
доброты дочкати, развѣ шъ нѣга нимало не
пити, но держати добро забранѣно и сваке
нѣгѣ доливати,) метни едѣна табанъ, на
комѣ изѣчина, бѣлога, или червѣннаго,
какѣ хощѣшъ, Грозѣла, и по нѣмъ метни
табанъ пелѣна потомъ паки грозѣ, и по
нѣмъ пелѣнъ, и такъ далѣ до вѣрха, гдѣ
обаче нан манѣ са шаке праздно да останѣ-
тѣ, послѣ заднѣ опѣтъ вѣре, и наспи фр-
шкимъ мѣстомъ, или старимъ вѣномъ. Но
триба къ таковомъ Берметѣ избрати грозѣ
коѣе добро сазрѣло, чисто и не плѣснѣно. Нѣ-
кѣи, кои мѣстомъ налити хощѣю, поспѣютъ
табанѣ Грозѣла са слауномъ, что и нѣ по-
грѣшка, понеже слауница задержѣва мѣстѣ шъ
многѣ вѣна, и слѣдователнѣю содержѣва у
сласти; но многѣ лучше есть налити ста-
римъ вѣномъ. Забранѣи вѣре добро, а токмо
кодѣ вѣна, или вѣанѣ провѣдѣши вѣриномъ
дѣломъ съ малогъ перѣта, и такъ послѣ 12
дней можѣшъ слауинѣ метнѣти, и употре-
бѣвати.

ЧИСЛ. 4.

ЕЩЕ ИНАЧЕ ПЕЛЕНОВО БІНО СЪ ГРОЗ-
КЕМЪ НАУИННИТИ.

ИЗБЕРИ НАБРАТИ НАИЗРѢДѢЙШЕГО ЧЕРКАННОГО,
ИЛИ БѢЛОГО, КАКВА ХОТѢШЬ, ГРОЗКА, СВА
ПѢСНИВА, ИЛИ ИНАЧЕ НАРѢШЕНА ЗЕРНА ПОШКИ-
ДАЙ И БАЦИ, ПОВЕЖИ ГРОЗДОВЕ, СВАКІЙ ГРОЗДЪ
ПО ОСОБѢ, КОНЦАМИ, И ОВѢСИ НА ЧИСТОМЪ МѢСТѢ
ЗА ЕДАНЪ МѢСЪ ДНІЙ ВИСѢТИ, ДА СВИНѢТЕ; ПО-
ТОМЪ ОДАДНИ ХАКОВЧЕ, МЕТНИ ЕДАНЪ ТАВАНЪ
ТАКОВОГО, НО НА КОМАДКѢ ИЗПРѢСѢЦАНА ГРОЗКА
БЫСОКО СЪ ЕДНЕ ШАКѢ, И ПО НѢМЪ ПЕЛІНА СЪ ЦВѢТІ-
АМИ НАКРѢПНО ИЗСѢЧЕНА, СЪ ДВА ПЕРСТА БЫ ОКО,
И ЕДНЪ ШАКЪ, ТАКО КІРЪ КАКРѢПНШ ИЗСѢЧЕНЕ
ТРАВЕ СТОЗЛАТНИКА МАЛОГО, И ОПЕТЪ ПО ТО-
МЪ ГРОЗКѢ, КАКШ НАЙПРЕ, И ТАКШ ДАЛѢ ДО
ВЕРХА, ГДѢ СЯ ШАКѢ ПРАЗНО ОСТАВИТИ, БѢРЕ
ЗАДНИТИ, И НАЛИТИ ЛѢПНМЪ СТАРМЪ БІНОМЪ,
ПОСЛѢ ДОБРО ЗАКРАПНИТИ, А ПРОБѢШИТИ КОДЪ
ВРАНА ОДЪШКЪ, КОЮ ТОКМШ СЪ ЕДНОМЪ ЧИ-
СТШМЪ КРПОМЪ ЕДНОСТРѢКО ПОКРЫТИ, И ОСТА-
ВИТИ ТАКШ ЗА 12 ДНІЙ СТААТИ, ПОТОМЪ И
ОВЪ ОДЪШКЪ ЧПОМЪ ЗАТВОРИТИ, И КАДЪ ХО-
ТѢШЪ ПОЧЕТИ ПИТИ, МЕТНИ СЛАБИНЪ, И ТОЧЕКИ

БАДИ ТОКМО ЧПЪ, НО НЕ СЯ СВИМЪ НАПОЛѢ,
ТОКМО РАЗСЛАБИ, ДА МОЖЕТЪ БІНО НА СЛАВИ-
НѢ СЛОБОДНѢ ИСХОДИТИ, А ВРАНѢ ЕДНАКО ДА
СТОИТЪ, И НАТОЧІВШИ КОЛИКШ ПОТРЕБШІШЪ У-
ТВѢДИ ОПЕТЪ ЧПЪ, И ТАКИМЪ НАЧИНОМЪ ПРЕ-
БѢДЕТЪ ОБАЙ БЕРМЕТЪ ВЕСМА ДЕЛИКАТАНЪ. АКО
ТКО ХОТѢ, МОЖЕТЪ ОБАЙ БЕРМЕТЪ ДО ВОСКРЕ-
СЕНІА У СОВЕРШЕННОЙ ДЕЛИКАТНОСТИ СОДЕРЖАТИ,
ОБАСЕ УТО БЫ ДО ТОГО ВРЕМЕНА НИМАЛО ИЗ-
НѢКА ЗА ПИТѢ НЕВАДИТИ, НО ПАЧЕ СВАКЕ НАТѢ
НА ОНЪ ОДЪШКЪ ЧРѢЗЪ МАЛЫЙ ЛИМОВЪ ЛІВАКЪ
ДОЛИВАТИ, И ДЕРЖАТИ ДОБРО ЗАТВОРИНО.

Примѣчаніе.

ОБѢ ПРЕДРЕЧЕННА БЕРМЕТА, КОЛИКШ ЧРѢЗЪ
ДЕНЬ ИЗБАДИШЪ, ТОЛИКШ У ВЕЧЕРА УСПИ ЧНЪ-
ТРА НА ЧПЪ ЛѢПА БІНА, А ПОСЛѢ КАДЪ 30.
ДО 40 ХОЛБИ (ТО ЕСТЬ, ИЗЪ ХАКОВЧЕТА, А
ИЗЪ ДВОЙКѢ ДВАПѢТЪ ТОЛИКШ) БѢДЕ ИЗБАКЕНО
И ДОЛИВАНО, ДОЛИВАТИ ПО ПОЛАКЪ, СІРѢЧЪ,
АКО ЧРѢЗЪ ДЕНЬ ИЗБАДИШЪ ДВѢ ХОЛБЕ, ТО У
ВЕЧЕРА УСПИ ЕДНЪ ХОЛБЪ; ПОНЕЖЕ И ГРОЗКѢ
И ТРАВЕ ГДѢТЪ СВОЮ СНАГЪ, И СЛѢДОВАТЕЛНО
УЛИВАННОМЪ БІНЪ ВИШЕ НИЧЕГѢ Ш СВОЕГѢ СВОЙ-
СТВА И СИЛЕ СЛОБЩИТИ НЕ МОГѢТЪ.

ЧІІА. 5.

Еще иначе начинити весьма деликатное пеленовое вино.

Изъери наизрѣбѣйшега грозѣла поѡжидай зерна чиста и зрѣла съ пѣлахъ; послѣ у-зми негашена крѣча двѣ шаке, мѣшай, да крѣчъ расплыветсе, потомъ процѣди тѣ водѣ крозъ двострѣжкѣ крѣчѣ у едана котлоа, мѣтни у нѣтра двѣ шаке простѣлана пѣлаа, стави на ватрѣ узаверѣти како цюсе цѣкѣ правитѣ, и кадѣ бѣде доволнѣ тай цѣкѣ варенѣ, сними съ ватре, и процѣди крозъ трострѣжкѣ крѣчѣ, или крозъ сѣкно у шафоль, а потомъ пакки уливши у котлоа мѣтни на ватри узаверѣти. Междѣ тимѣ, понеже придреченныхъ грозданныхъ зернахъ надобно имати за полѣ хакока, такш мѣтни ихъ у двѣ побѣлике гбсто платине Котарице, и тогда поспи ономѣ вѣрѣломѣ водомѣ зерна у котарицахъ, обѣси ихъ да вода лѣпо отцѣдѣтсе, а послѣ простри по даки едной или двѣ и мѣтни у тепловатѣ, послѣ изваѣнногѣ хлѣба, фѣрѣнѣ, и остави докатѣ бѣдѣтѣ нѣколикш смор-

сморщена; междѣ тимѣ изѣбѣи наѣитно пѣлаа, стозлатника малога, и блаженногѣ чкала. И тогда узми чисто хаковѣе, одадни съ едне стране, поспи оздолѣ стрѣготине ѡ имрикова дѣвѣта, и по нима мѣтни ѡ оныхъ грозданныхъ зернахъ до четверты хаковѣета, то естъ до половине междѣ аномѣ и вранѣмѣ, и по окомѣ простри ѡ преддеченныхъ трабахъ 12. шака, и еднѣ шакѣ люски ѡ неранжи и цитрона; потомъ мѣтни опѣтѣ грозданаа зерна до врана, и поспи пакки сморченными стрѣготинами, и тогда забранѣи хаковѣе, успи у нѣга 15. холѣжкѣ банногѣ мѣста, и еднѣ вѣнскѣ уашѣ горѣе есенциѣ, коѣе у главы кѣ. подѣ числомѣ 32 поставлена, а проче доспи са старимѣ лѣпимѣ вѣномѣ, и забранѣивши добро пробѣвши одѣжкѣ кодѣ врана, и покри крѣпомѣ за осамѣ дней, а послѣ удри чѣпѣ, и остави за шѣтѣ нѣль стаати; аколи до воскрѣненѣа держати хоѣшѣ, то междѣ тимѣ доливай, какогѣмо напредѣ рекли, и бѣдѣтѣ весьма приизрѣданный берметѣ, коѣмѣ еще и изрѣданный колора подати можнѣ, кадѣ ирѣчѣ мѣтнѣшѣ урѣвѣнное грозѣе и бѣдѣшѣ налити и доли-

КАТИ БѢЛИМЪ ВІНОМЪ; И НАПРОТИВЪ ТОГА БѢ-
ЛОЕ ГРОЗѢ СЪ ЧЕРВЛЕННЫМЪ ВІНОМЪ.

ЧИСЛ. 6.

ПЕЛЕНОВО ВІНО БЕЗЪ ГРОЗѢА.

ИЗЪКЦИ НА ТАНКЕ ЛЮСКЕ СТАБАА ѿ ШИПКОВИ-
НИ, ОПИРИ ДОБРО, И МІТНИ ОСЪШИТИСЯ, И У
ВРЕМЯ БѢРБЕ ОДАДНИ ХАКОВЧЕ, МІТНИ ЕДАНА
ТАБАНА ОНЫХЪ ЛЮСКИ ИЛИ ИВРА ШИПКОВА, И
ПО ОВОМЪ ИВРЮ ЕДАНА ТАБАНА ПЕЛЕНА, И ПО
НѢМЪ ИВРѢ, И ПО ОВОМЪ ОПЕТЪ ПЕЛЕНА, И
ОБАКШ НАМѢСТИ ДО ПОЛОВИНЕ ХАКОВЧЕТА, ПО-
ТОМЪ ЗАДНИ, И УПИ НА ТО ФРИШКА БѢЛОГА,
ИЛИ ЧЕРВЛЕННОГА, КАКВА ХОТІШЪ МѢСТА, МІ-
ТНИ НА ВРАНѢВЪ ІАМЪ ДВОСТРѢКЪ КРПѢ, И ОСТА-
ВИ ТАКШ ЗА ШІТЪ ДНІЙ СТААТИ, И
ТОГДА ЗАВРАНЫ, А ПРОБѢШИ ОДЪШКЪ, КОЮ
СЪ КРПОМЪ ПОКРИ, И ОСТАВИ ОПЕТЪ ЗА ШІТЪ
ДНІЙ СТААТИ, И ПОСЛѢ МОЖІШЪ УПОТРЕБА-
ВАТИ, И ЕВАКОГА ВЕЧІРА ДОЛИБАТИ, КАКОСМО
У ПРИМѢЧАНІЮ ПОДЪ ЧИСЛОМЪ 4. ГОВОРИЛИ,
ДОКАБѢГОДЪ СЛА ПЕЛЕНА ТРАИТА.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 7.

ЕЩЕ ИНАЧЕ ПЕЛЕНОВО ВІНО БЕЗЪ ГРОЗѢ-
А НАЧИНИТИ.

БѢРѢЖИ ТАНКО ИВРА ѿ ЛѢСКОВИНЕ, МІТНИ ПРЕ-
КОНОТЪ У ВОДЫ СТААТИ, И СЪТРАДАНЪ ОСЪ-
ШИТИ; ПОТОМЪ МІТНИ ТОГА ИВРА У ХАКОВ-
ЧЕ СЪ ЧЕТЫРЕ ПІРСТА ВЫОКО, НАПИ СЛАДКИМЪ
ФРИШКИМЪ МѢСТОМЪ, И МІТНИ У КСИЦѢ ДВѢ
ШАКЕ СИТНШ ИЗЪКЧЕНА ПЕЛЕНА, И ЕДНѢ ШАКѢ
МАЛОГА СТОЗАТНИКА, ОБѢИ СЪ ПОДВІЗАННЫМЪ
КАМЕЧКОМЪ У ХАКОВЧЕ И ОСТАВИ ПРЕВРѢТИ, И
ПРОЧАА КАКОСМО НА ПІРѢДЪ ПОДЪ ЧИСЛОМЪ 6.
РИКАЛИ.

ЧИСЛ. 8.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

МІТНИ У ДВОЙКѢ ПЕЛЕНА СЪ ПЕДАА ВЫОКО, БАЦИ
УНѢТРА ДВѢ ИЛИ ТРИ ЧИНІЕ ЧИСТЫХЪ ГРОЗДАННЫХЪ
ЗІНАХЪ, НАПИ ФРИШКИМЪ МѢСТОМЪ, ЗАВРАНЫ
ДОБРО, А ПРОБѢШИ КОДЪ ВРАНА ОДЪШКЪ, КОЮ

V 5

ПО-

покри съ крпомъ, и остави такоу за 14 днѣи
стаати, и послѣ одѣшкѣ зачепи и остави,
ако хоѣшъ, до пролѣтѣа стаати, и у Мар-
тѣ мѣсѣ послѣ полноднѣа Феврваріеа прѣточи
у дрѣгоу хаковуе, и можшъ съ того времени
у потребиавати.

ЧИСЛ. 9.

Еще иначе.

Мѣтни у едномъ великомъ каланганномъ
Вотлѣ фришка мѣста кѣватисе, и кады тре-
тій талъ савритъ, тогда сѣзавши еданъ
доваръ китишъ пеліна канопомъ, баци у истый
бръкѣшій мѣста, да еще за еданъ четверть
сата крѣтъ, и тогда снимиши съ ватре,
остави приконокъ хладитисе, а уѣтрѣ процѣ-
ди крозъ сѣкненъ кесѣ, но мѣтни наипре у
хаковуе ивѣра лискова, или шипкова съ пе-
дала високо, и тогда успи онай кѣванный
мѣста унѣтра, и къ томѣ еданъ чашѣ гор-
ке есѣнціе у главы ке. подъ числомъ 38.
назначене, а потомъ допи съ фришкимъ
мѣстомъ са шаке ниже врана, покрывши съ
крпомъ остави прѣвѣсти, а потомъ затво-
ри

ри и держи за употребленіе кагода хоѣшъ
и чрезъ лѣто.

Польза.

О прѣдеченныхъ пеліновыхъ вѣнахъ, по еданъ,
или двѣ чаше при обѣдѣ прѣжде дрѣгого пи-
тѣа попити, сѣжитъ къ укрѣпленію желѣд-
ка, подава сакаѣ саюу у нѣмѣ саюу, и
къ сѣверенію ело пособиетъ.

ЧИСЛ. 10.

Горкоу вѣно кѣзъ грозѣа съ стра-
вами начинити.

Взми пеліна 4. шаке.

Малога стозлатника 2. шаке.

Гѣтаке метвице 1. шаке.

Блаженногъ чкала 2. шаке.

Сладке корице 2. квинталика,

Варанфилька 15. комадковѣ.

Галганта 3. квинталика.

Изѣщи се наситно, мѣтни у кесѣ; наспи
хаковуе съ наи лѣпшимъ старимъ вѣномъ,
и оне кесѣ; съ подвѣзанными камечками о-
бѣ-

Бѣси үнѣтра и добро завранѣвши остави
дотлѣ стаати, доклѣ вѣно шѣ травахъ и
Гвиццвз силѣ, колику ты хоѣшз, прии-
митз, и тогда можешз ксице извадити, и вѣ-
но употреблявати; аколи ксицѣ ү вѣнѣ оста-
вишзто колику на данз попѣишз; толику ү ве-
черз доспи, какоє на дрѣгомз мѣстѣ речено.

ЧИСЛ. II.

Бще иначе горкое съ травами вѣно
начинити.

Мѣтни ү хаковче съ пѣдла высоко опрана и
осѣшина смѣркова ивѣра, и на то Пелена,

Отозлатника малога

Листвѣа и корѣна шѣ подрожняка

Итренке звѣздаче,

Крестѣшка жѣтого, шѣ скакогз по 3. ша-
ке наспи фришкимз мѣстомз, и үчини далѣ
какоємо при прежднихъ бѣрметахъ сказали.

Польза.

Ово вѣно предреченнымз времѣномз и мѣ-
ромз употреблявано, отбора запорз черне
жи-

жигерице и слезыне, придаѣтз охотѣ кз слѣзъ,
и үкрѣплава желѣдакз, и све вѣнѣтрѣне со-
табе.

ЧИСЛ. 12.

Призрѣаное горкое, съ травами,
корѣнами, и гвиццови вѣно начинити.

Үзми Траве Пелѣна,

Блаженногз чкала, по 4. шаке.

Вашѣука, Стозлатника малога.

Жалфѣе, Розмарина, Еленка, по 2 шаке.

Ворѣна, Игирота, омана

Перѣнѣке бѣде, по 2 лота.

Госпина былаа,

Зелѣнице дѣбове, по 1 лотз.

Лѣске шѣ перанже и цитрона, по 2 лота.

Смѣрковыхъ бѣбѣцахъ 8 лота.

Орашѣикова цвѣтѣа 2 квинтлика,

Сладке корице 2 квинтлика,

Оѣмена онайза, и

Сладкогз копра, по 1 квинтликѣ.

Траве, корѣна и ароматическе вѣщи и зѣстѣи
наспитно и смѣшай све ү едно; одадни двои-
кѣ, мѣтни еданз табанз Шипкова Ивѣра,

и по нѣмѹ поспи двѣ шаке ѿ овога смѣса,
и паки иверѣ, и по нѣмѹ опитѣ овога смѣса,
и такѹ рѣдомѣ, доклѣ овога травногѣ смѣса
трайтѣ, потомѣ заднѣвши двойкѹ үпи
ѣдана хаковѣ кѣвана (трекїй тала үврѣла)
мѣста, а прочѣ доспи лѣпимѣ старимѣ вї-
номѣ, забранѣи добро, но кода врана про-
бѣвши одѣшкѹ, и покрѣвши крпомѣ, остави
за 14 днїи стаати, а потомѣ мѣтни ү
одѣшкѹ үпитѣ, и поспѣ шитѣ нѣмѣ можїшѣ
начети үпотреблявати, и үпотребляванїи до-
ливати какое напредѣ рѣчено.

ЧИСЛ. 13.

Вѣще иначе таковое вїно начинити.

Взми за єднѹ двойкѹ

Траве: Пелена, Мѣлѣрана, и

Матїунака, по 4 шаке.

Блаженногѣ үкала, Розмарина,

Жалфїе, лавенде, по 2 шаке.

Гвѣте распричасте, и

Бѣлого Тетѣлана, по 3 шаке:

Ворина: Омана, и

Бѣле пѣрѣники, по 4 лота.

Лорберовыхѣ Бѣбїцахѣ 8 лота.

Смрѣковыхѣ Бѣбїцахѣ 1 сайтанкѣ.

Ове ове вѣщи баци ү двойкѹ, и үспи на то
ѣданѣ хаковѣ кѣвана тїловата, или нѣ-
коликѹ малѣка мѣста, затвори добро, и
остави за данѣ и нѣмѣ стаати, потомѣ
доспи сѣ фришкимѣ мѣстомѣ, и остави
пробѣтї, какое при дрѣвїхѣ берметахѣ рѣ-
чено, и каде лѣпо избѣситїтѣ, тогда үзми
поспѣдѣюще ароматическїе вѣщи:

Сѣтѣлала, игирота, Нїюта,

Орашнїкова цѣтїла, Каранфїалька, и

Сладке корице, ѿ какогѣ по 1 лотѣ.

Галганта 2. лота,

Шафрана фїногѣ полѣ кеинтїлика,

Ворина Бѣдрїнца и

Ангїлике, по 2 лота.

Ове, и зѣтїи нѣсїтно, смѣшай, мѣтни ү
єднѹ дрѣвнїкѹ кѣсѹ, и сѣ подвїзаннѹмѣ ка-
мѣчкомѣ овѣси ү вѣре, кое потомѣ забра-
нѣи, а одѣшкѹ пробѣвши и сѣ крпомѣ по-
крѣвши, остави за 12 днїи стаати, и поспѣ
можїшѣ овѣ кѣсѹ извѣдити, кое вїно до-
волнѹ смѣсѣ ѿ овѣхѣ гвѣрцѣхѣ прїїмїло.

Польза.

ПОЛЪЗА.

ОЕО горкое и ароматическое вѣно утромаз натаще и вѣчремз по еднѣ чаши пїно, сла- житъ противъ незарабога воздуха и магле; укрѣплавъ срѣе, желудка, бѣлаю и чернѣю жигерицѣ, и слезинѣ, кровь у жилахъ и у мѣхъ подъ кожомъ очищава, и есть за се зараво: обаче люди, кои жаркѣю кровь има- дѣ, да ѿ овога и подобнога ароматическога вѣна воздержаваются.

ЧИСЛ. 14.

Горкое, къ заравию полезное вѣно начинити.

Саша чѣтыри подбгачке кесе, мѣтнѣ у двѣ ситнѣ изрѣчина пїана, у еднѣ малога Сто- златника, и у еднѣ стѣчинныхъ смрковыхъ бѣбницахъ ползъ интлика, сладке корице 1. лотъ, онайза 2 квинтика, накрѣпно стѣ- чино; подбѣжи на свакѣ кесѣ шлюнакѣ, или комадакѣ олова, пѣсти у хаковчѣ, наспи старимъ лѣпимъ вѣномъ, и добро завранѣвши отстави за 14 днѣи стаати, и послѣ употре- блявати можешъ.

числ.

ЧИСЛ. 15.

Вещи иначе трапезное горкое вѣно начинити.

Взми Траве пелена 4 шаке.

Блаженнога укала,

Бѣлогъ тетерлана, по 2 шаке.

Розмарина, жалфе, чистославке, и

Червлинне рѣже, по 1 шаке.

Корна: Жѣтенице, и омана, по 2 лота.

Лиски ѿ цитрона и Неранжи по 2 лота.

Каранфиалька, и сладке корице по 2 квинта.

Орашниковъ цвѣтѣ, 1 квинтликъ.

Све обе вещи изрѣчи и стѣчи накрѣпнѣ, мѣт- ни у кесѣ, и обѣи у хаковчѣ, наспи слад- кимъ фришкимъ мѣстомъ, и остави пре- вѣтти, и послѣ шестъ нѣд можешъ упо- треблявати.

ЧИСЛ. 16.

Вещи иначе начинити горкое дели- катное вѣно.

Взми Пелена 6 шаке.

Блаженнога укала, и

X

Малога

Стозлатника малога, 6 шака.
Жалфїе, розмарина, еленка, и
Честославке, по 3 шака.

Ворена: Омана, бѣле перѣнике,
Госпина была, зѣленице дѣбоке, и
Блаженка, по 10 лота.

Люски ѿ неранже и цитрона по 5 лота.

Сладке корице, 2 лота.

Каранфилька, Орашчикова цвѣтїа, и
Гайскихъ зернъ по 1½ лота.

Жѣтогоъ шѣтера 2 фѣнте.

Све изсѣчено, и стѣчено накрѣпши смѣшай,
метни у кесице, и съ подвѣзанными камечками
обѣси у двойкѣ, наспи бѣлымъ вїномъ и
остаби завранѣно за 14 днѣй стаати, и
тогда можешъ научи пити, и еликаго ве-
чера доливати, докаѣ сила вѣщїи у вїнѣ тра-
ати бѣдетъ.

ЧИСЛ. 19.

Горкое начинити вїно.

Взми горскогоъ ситногоъ пелена 1 фѣнтѣ.

Траке и корена Владыславке, 6 лота,

Ворина Подрожника польского, 8 лота
по 4 лота.

Еленка,

Еленка, 6 лота.

Блаженногоъ укала, 3 лота.

Ворена ѿ каранфила садовогоъ,

- - - ѿ Подѣла,

- - - ѿ Порча, по 2 лота.

- - - Блаженка,

- - - Стежника,

- - - Ластавычнака,

- - - Иленка, по 1 лота.

Люски ѿ неранже и цитрона, по 2 лота.

Оѣмена ѿ цитрона,

Цвѣтїа ѿ Волызыка,

- - - ѿ Каранфила садовогоъ, по 1 лота.

Све све вѣщи ситно изсѣти, и смѣшати, а
потомъ метнѣти у двойкѣ едана табанъ
исенова ибера, и по нѣмѣ посѣти онога
травногоъ смѣса, какое подъ числомъ 12 по-
казано, и такъ заднивши бѣре наспи фри-
шкимъ лѣпимъ мѣстомъ, и содержи показан-
нымъ подъ числомъ 16 начиномъ.

УПОТРЕБЛЕНІЕ.

Надобно ранш по утрѣ натаще, прежде из-
хожденїа изъ дома, маако хлѣба съ пѣти-
ромъ бѣти; и на то еднѣ чашѣ овога вїна

Х 3

попити,

попити, а потомъ за дѣломъ исходити. Такожде при обѣдѣ и при вечери по еднѣ чашѣ прежде дрѣвога питіа попити. Но ѿ Іюнія до Октемврія, кадеѣ дни жарки, надобнѣ мѣшати оѵо вѣно съ прохладяющомъ, ѿ киседака, или ѿ польскогѣ подрожняка, или ѿ антивіе избавленномъ водомъ, и такимъ нациномъ можѣтъ урѣзъ цѣлый годъ употреблявано быти.

ЧИСЛ 20.

Горкое вѣно.

Взми на еднѣ четворкѣ

Травѣ: Пелена горскога,

Блаженногѣ укала,

Малогѣ стоцлатника,

Чеснака, ѿ сваке по 10 ш.

Матианака, розмарина, иссопа,

Жалфіе, Маїерана, Искенка

Рѣте рапричасте, и

Вратича, ѿ сваке по 3 шаке.

Двѣтіа: Липова, и Зюкина, по 2 шаке.

Корина: Сетѣалла, 3 лота,

Омана, и бѣле перѣники, по 4 лота.

Госпина была, 6 лота.

Вѣл-

Зеленице дрѣвога, 12 лота.

Ангелике, Кралѣца, Ренѣха,

Генѣлана, и Бедринца, по 16 лота

Люки ѿ цитронахъ 12 лота.

Морскога крѣпногѣ и ситногѣ грозѣа по еднѣ фѣнтѣ.

Иверѣ Искенога еднѣ фѣнтѣ.

Коринѣ све избѣци наситно, баци све придименоване вѣци у Четворкѣ, узми на то еднѣ холѣѣ, противотровкѣ Всенѣе, и потомъ наспи старымъ наипѣшимъ бѣлымъ вѣномъ, и добро забранѣвши остави дотлѣ стаати, докѣ вѣно смаѣ изъ травахъ и коринахъ у себе примитъ, и тогда можѣши утромъ на таце, какъ и при обѣдѣ и при вечери по еднѣ добрѣ чашѣ пити.

ЧИСЛ 21.

Горкое вѣно, слѣжащее за слѣзинѣ и чернѣю жигерицѣ.

Взми Травѣ: Пелена 2 шаке.

Блаженногѣ укала,

Златногѣ Трилистника,

Малогѣ стоцлатника, блѣнка,

Х 4

Оле-

Слизинице, Желѣзникѣ, и Подрожника
Польскаго по 1 шаклѣ.

Ворона: Блаженка, Зеленице дѣбове, и
Омана, по 2 лота.

Изстѣи све наситно, метни у кице, обѣ-
си у полѣ хачовчѣта, напи бѣлымъ старымъ
вѣномъ, и добро завранѣвши, остави за
14 дней стаати, и послѣ можешъ употре-
блявати, какъ за прежднаго вѣна рече, и
доливай, докѣ сила травахъ у вѣнѣ траѣтъ.

ЧИСЛ. 22.

О вѣнѣтриннѣй пользѣ горкаго вѣна.

Вѣнѣтринное пѣлиново вѣна или бермета упо-
требленіе сдѣжитъ къ содѣржанію зарава, а
наипаче полезно есть противу еяке болѣти-
це жѣлѣдка; утолава нѣгово надыманѣ, кое
ѡ хладности происходитъ, творитъ нѣга
всѣмъ и охотѣемъ къ елѣ, произво-
дитъ свареніе; есть вѣма полезно хладнымъ
проноснымъ людемъ, то есть онымъ, кои
ѡ захлажденіа многѣ бѣстрѣ столицѣ има-
дѣ; засѣлава у жѣлѣдѣхъ парѣ, и недопѣца
у главѣ восходити. Укрѣплава такожде еѣ
вѣнѣ-

вѣнѣтринне и вѣнѣшне составѣ цѣлаго тѣла.
Есть полезно и онымъ, у коихъ пречнаа ко-
жица Діафрагма урза нѣкое време затѣ-
гнѣта была. Сдѣжитъ захлажденіа и тѣв-
дой черной жигѣрицы и слизины, отвора за-
порѣ нывѣ, то есть, разгонава далакѣ,
прогонитъ жѣтицѣ и болѣтицѣ кѣкшѣ; те-
ра уринѣ, отвораюѣи запорѣ бѣвѣрѣшѣ и
бѣшике. Сохранава ѡ капѣ и падана, и
возвращава изгѣбленное говоренѣ. Обѣснава
и укрѣплава потѣмнѣлый видѣ. Укрѣпла-
ва еѣа вѣнѣтриннаа; подава и изводитъ
еѣакѣ вредитѣлѣнѣ елѣю и хладнѣю изъ црѣвахъ
мокротѣ. Раздѣлава и изгонава надыманѣ
и вѣнѣтробѣ цѣлаго тѣла; истѣрѣѣтъ напоѣ
изъ урѣва глисте, и производитъ мѣсечное
женское. Сдѣжитъ такожде противѣ отрок-
ногѣ задѣсана живогѣ сребра, и за то сре-
вробѣачи, и дрѣгѣе майстори, кои са живымъ
сребромъ дѣлаютъ, да Берметъ пѣютъ.
Пользѣтъ и онымъ, кои еѣдовите гальѣе
ели, какъ равнѣи и онымъ, кои дымѣ,
тыкѣе, краѣтаѣе, бѣскѣе и дрѣгое хлад-
нога еѣстѣеа овоѣиѣ еѣдѣтъ. Сохранава
кровѣ и мокротѣ ѡ гнилости, и ѡ еѣдовитогѣ
кѣжногѣ и дрѣгога подобногѣ воздѣха и Ма-

гладшине, и за то онай, кои кз нѣкоимъ,
у подобной болѣтицы или у вѣдѣицы ле-
жащиму болѣтнику идеть, да наипрѣ едана
залогай хлѣба едѣтъ, и еднѣ добръ чашѣ
бермета попѣтъ. Око горкое вѣно упрядана-
ва тако крз диктанѣ удушѣ и укорѣнѣ
жилахъ. Слѣжитъ у болѣтицы боковъ и
рѣтаци; у миланхоліи, тяжкихъ снахъ и стра-
шенію у снѣ. Упряданава подригиванѣ же-
лѣдка, изводитъ жѣвъ, и не допѣща урѣзъ
мѣрѣ умножаватисѣ.

Напротивъ того Зарѣвѣи, и жаркога есте-
ства люди, да воздрѣживатисѣ ѿ употре-
банія бермета, или да ѿ еднѣ чашѣ више не
пѣтъ, понеже таковыма, наипачѣ кои ничѣга
противного на себѣ не удрѣтѣютъ, а при-
тома у елѣ и пѣтѣ умѣренность наблюда-
вѣтъ, естѣ вѣдѣицѣ, ибо еѣ вѣна, коѣ
жаръ производитъ, приноситъ Зарѣвомъ, и
жаркога естѣства чловѣкъ разлучѣне болѣзни.
Но онѣма, коимъ слѣваеѣ тѣрда и не-
сварѣиана еѣла, и многу овошѣа ести, пол-
зѣтъ и содрѣжаѣа нѣхъ у Зарѣваѣ.

УКА. 23.

О вѣдѣицѣ пользѣ Бермета.

Када глава съ пѣанѣвымъ вѣномъ почѣто
смываѣ, Засѣваѣа еѣла мокрота, и за-
лѣваѣаѣ еѣла по главы краѣ. Поль-
зѣтъ разслабѣинымъ и немошнымъ пар-
алитическимъ удамъ, и укорѣинымъ на при-
гѣвахъ жиламъ, када чѣто съ теплымъ
Берметомъ парѣѣ и трѣѣ. Гниѣе и ста-
рѣе вѣрды съ пѣанѣвымъ вѣномъ прѣны очи-
щаѣаѣ, понеже истое вѣно изсѣваѣа еѣла
мокротѣ, полѣваѣа гниѣе мѣо, воспѣваѣа
фистѣѣ и дрѣге еѣла припадѣе, и залѣваѣа.
Берметомъ теплымъ почѣто испирати грѣо
и чѣта, ползѣтъ отѣиномъ езыкъ, про-
гонѣтъ смрадлиѣость и слѣи Зѣпахъ чѣтъ.
Лѣчитъ такожде шѣгѣ и краѣѣ, коѣ ѿ ош-
трѣ и еѣлае мокротѣ прѣсѣходѣтъ, када чѣто
съ нимъ трѣѣ.

УКА. 24.

Вѣно ѿ бѣлога тетѣрѣана наѣинѣти.

Наѣри бѣлога тетѣрѣана, прѣжде неѣли
цѣѣтѣти наѣнѣтъ, оѣвши на бѣзѣолѣиномъ
мѣѣтѣ,

мѣстѣ, и у време бербе баци ѿ тога 10
фѣнти у хаковчѣ, наспи фришкимъ мѣстомъ,
и остави такш преврѣти, а послаѣ шестъ нѣхъ
преточи у дрѣгое хаковчѣ, и держи за упо-
требленіе.

ЧИСЛ. 25.

Полезное бѣно ѿ подрожника польскаго.

Взми сѣха, на двѣгачко изсѣчена подрожни-
кова корена еднѣ фѣнтѣ, морскогъ изсѣ-
ченногъ грозѣа три фѣнте, сажинице двѣтъ
шакахъ, метни све у хаковѣ съ нѣколикш
ивера ѡсинова, наспи фришкимъ бѣлымъ мѣ-
стомъ, завранѣй добро, а провѣвши одѣшкѣ
какое при дрѣгихъ берметахъ речено.

ЧИСЛ. 26.

Бѣно Ангеликино начинити.

Взми у време бербе сѣха, ситно изсѣчена,
и нѣколикш стѣчина, или сгнѣчена Ангели-
кина корена полѣ фѣнте, метни у кеницѣ;
баци у полѣ хаковчѣта нѣколикш лѣскова
ивера, наспи фришка мѣста, и обѣи унѣтра
онѣ кеницѣ, и остави такш преврѣти, а послаѣ
питѣ

петѣ мѣй источи то бѣно у чистѣ чабарѣ,
а онѣ полачкѣ одадни, и иверѣ съ кеницомъ
избацивши, опери лѣпо, задни, и успи о-
петѣ унѣтра онѣ бѣно, затвори добро, и
держи за употребленіе.

ЧИСЛ. 27.

Еще иначе начинити Ангеликино
бѣно.

Взми сѣха, ситно изсѣченна Ангеликина.
Корена еднѣ фѣнтѣ, или колике снае бѣно
имати радн, више или манѣ, метни у фри-
шкомъ мѣстѣ (когда има быти 20. холби)
кѣватисе, доклаѣ трѣтій талѣ мѣста савритѣ,
остави такш приконоѣтъ стаати покрывѣно, и
унѣтрѣ процѣди крозѣ сѣкно, успи у хаковчѣ,
и доспи дрѣгимъ фришкимъ мѣстомъ, а по-
томъ завранѣи, провѣвши одѣшкѣ и прочаѣ
какое при дрѣгихъ травныхъ бѣнахъ речено.

ЧИСЛ. 28.

Бѣно докѣдофлѣйно начинити.

Взми цѣлѣ травѣ, то естъ, коренѣ, ли-
ствѣи и цѣтѣи докѣдофлѣе, много или ма-
ло

аш, колико хощеши, оуби на безсолнечномъ
мѣстѣ, изъѣжи ситно, одадни бѣренце, ко-
ликое хощеши, метни едана табана ситна
лѣскова иверѣ, и по нѣмъ речиннѣ травѣ,
и опетъ иверѣ, и по нѣмъ травѣ, и такъ
до третѣ части бѣренцета, или хаковчѣта,
потомъ задни и наспи фришкимъ мѣстомъ,
и остави приврѣти, а послѣ 5. мѣей преточи,
какомо горѣ показали.

ЧИСЛ. 29

Вѣно ѿ сажинице начинити.

Ово вѣно прависе, какъ и предречинное до-
кѣдофлѣнно.

ЧИСЛ. 30.

Еще иное сажиничино вѣно.

Взми сѣхе сажинице 12. лота.

Сабарбаре 5. лота.

Горкихъ бадѣмахъ 3. лота.

Червѣне рѣже 2. лота.

Отми-

Отмина онайза 1. лота

Претрожиѣка

Ворена Копитнакова,

- Червѣнца, по полз лота.

Траве и корена ситно изъѣжи, бадѣме стѣжи,
и сѣе смѣшавши учини, какъ подѣ числомъ
33. показано, и наспи фришкимъ мѣстомъ,
да приврѣти.

ЧИСЛ. 31.

Еще иное сажиничино вѣно.

Взми сѣхе сажинице 1. фунтѣ.

Спиканарда,

Бѣлка, по 8. лота.

Изъѣжи сѣе, и смѣшавши съ таиннымъ иверѣ-
мъ, учини какое прежде показано.

П О Л Ъ З А

Вѣно око пользуетъ у запорѣ слезыне, у
протискахъ лѣкого бока, и у отечинной
слезыны или далкѣ.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 32.

ВІНО АПТИНО НАЧИНИТИ.

ВЗми зрѣлыхъ аптиныхъ бѣбицахъ, много или мало, коликохъ вина имати хочешъ, кѣбай ихъ у фришкѣ мѣстѣ, докѣ трѣкій талъ савритъ, и остави приконѣтъ хладити; а укрѣ процѣди кроза сѣкно, и смѣшавши съ бѣлымъ фришкимъ мѣстомъ успи потомъ у бѣренцѣ преврѣти, и послѣ разбери нѣколикохъ яичныхъ бѣланцетахъ съ малю солю, и успи унѣтъ, шѣга оно вѣно скорш избистрити се бѣдѣтъ, и послѣ два мѣца прѣточити можешъ.

ЧИСЛ. 33.

ОУАНИЧНО ВІНО НАЧИНИТИ.

ВЗми Траве Оуанице коликохъ хочешъ, Траве сладкогъ копра полакъ толикохъ, Сѣмена тогшжде копра еданъ сайтаникъ. Одадни бѣре, мѣтни еданъ табанъ оуанице, и по нѣой сладкій копаръ, и тогда поспи сѣменомъ; и таки мѣтни табанъ оуанице, и

по

по нѣой Ропаръ и поспи сѣменомъ, и такш до половинѣ или са шаке ниже половинѣ бѣрѣта; потомъ задни бѣре, наспи фришкимъ бѣлымъ мѣстомъ и остави преврѣти, какое при дрѣгихъ травныхъ вѣнахъ речено.

ЧИСЛ. 34.

ВЩЕ ИНАЧЕ ОУАНИЧНО ВІНО НАЧИНИТИ.

ВЗми траве оуанице, много или мало, коликохъ вина хочешъ, изсѣци ситш, мѣтни у кице, и съ подвѣшыми камечки обѣси у бѣре, наспи фришкимъ бѣлымъ мѣстомъ, и остави преврѣти.

ЧИСЛ. 35.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗми оуанице и Бетонике равномѣрш, цвѣтѣя зовина полакъ толикохъ, сѣмена онайза и сладкогъ копра по полъ сайтаника, мѣтни се у бѣренцѣ, и наспи сладкимъ бѣлымъ мѣстомъ да преврѣти.

У

Польза

ПОЛЪЗА.

ВІНО ОВО ЧРІЗЪ ЦѢЛЫЙ ГОДЪ ПІІНО, СЛЪЖИТЬ ПРОТИВЪ СВАКОГО ВРЕДА ОЧІВЪ, ОСТРИТЬ ВІДЪ, И ПРОГОНИТЬ ШЕ НИХЪ СВАКЪ ТЕМНОТЪ. ГО-
ВОРИТЬСЯ, ЧТО МНОГІЕ ЛЮДИ, КОИ СЪ ДАВНА НАО-
УЧАРЕ УПОТРЕБАВАЛИ, ПІЮТЬ ЗА ЄДАНЪ ГОДЪ
ОБЕ ВІНО, ПОЛУЧИЛИ ПАКИ ПЕРВЫЙ ЧИСТЫЙ ВІДЪ
И НАОУЧАРЕ ОСТАВИЛИ. АКО БЫ КОМУ ОБО ВІНО
ЗА ПИТЬЕ КРѢПКИМЪ КАЗАЛОСЯ, МОЖЕТА СЪ
ЧИМГОДЪ РАЗСЛАЖДАВАТИ; ОБАЧЕ КОИ ЖАРЪ УО-
ЧИМА ИМАЮТЪ, ДА ОБОГА ВІНА НЕ ПІЮТЪ.

ПРИМѢЧАНІЕ.

МОЖНО ОВО ОУАНИЧИНО ВІНО НАЧИНИТИ И
ТАКЪ, КАКЪ БІРМЕТЪ ПОДЪ ЧИСЛОМЪ, ТО ЄСТЬ
ЄДАНЪ ТАБАНЪ ГРОЗАНУХЪ ЗЕРНАХЪ И ПО
НЬМА ТАБАНЪ ОУАНИЦЕ, ПОСѢВШИ ПО ГРОЗКЪ
СѢМІНОМЪ СЛАДКОГЪ КОПРА, И ОБАКЪ ДО ПО-
ЛОЖИНЕ БѢРІТА, ПОТОМЪ ЗАДНІВШИ БѢРІ, НА-
ЛИТИ СЛАДКИМЪ СѢМІНОМЪ МѢСТОМЪ ДА ПРЕ-
БРИТЬ, А ПОСЛѢ ПІТЬ МІЦІ ПРІТОЧИТИ У ДРУГОЕ
БѢРІ.

ЧИСЛ. 36.

ВІНО БІТОНИКИНО НАЧИНИТИ.

НАБЕРИ БІТОНИКЕ МІЦА МАІА, ОСѢВШИ НА БІЗЪ
СОЛНЕЧНОМЪ МѢСТѢ, И У ВРЕМЯ БЕРІЕ НАЧИНИ
СЪ НІОМЪ ВІНО ТАКЪ, КАКЪ ПРИ ОУАНИЦІ ПО-
КАЗАНО, КОИМЪ НАЧИНОМЪ ХОЧЕШЪ.

ЧИСЛ. 37

ВЩЕ ИНАЧЕ НАЧИНИТИ ПОЛЕЗНОЕ СЪ
БІТОНИКОМЪ ВІНО.

ВЪЗМИ ДВѢ ФЪНТЕ БІТОНИКЕ, БАЦИ У ДВОЙ-
КЪ, НАПИ ФРИШКИМЪ МѢСТОМЪ, И ОСТАВИ ПРЕ-
БРѢТИ, ПОТОМЪ ОДНА ПРІТОЧИ У ДРУГОЕ БѢРІ,
И ПОСЛѢ ОСАМЪ ДНЕЙ ПАКИ ПРІТОЧИ, И ОБАКО ПРІ-
ТАИ СІДАМЪ КРАТЪ, СВАГДА ПОСЛѢ ОСАМЪ ДНЕЙ.

ЧИСЛ. 38.

ВІНО ЧЕРНОБЫЛѢКО НАЧИНИТИ.

ВІНО ОВО ПРАВИТСЯ, КАКО И ОУАНИЧИНО ПОДЪ
ЧИСЛОМЪ 34. А МОЖНО И ТАКЪ НАЧИНИТИ
КАКЪ ПІЛІНОВО ВІНО ПОДЪ ЧИСЛОМЪ 3.

ЧИСЛ. 39.

Еще иное чернобыльско вино.

Взми чернобыльа 8. лота,
 Вокорнакова цвѣтіа,
 Стѣмина онайзова, по 4. лота.
 Нѣра шипковине, 2. шаке.

Изсѣци травѣ и нѣрѣ ситно и смѣшавши
 все, мѣтти у еднѣ четвѣрти хакочита, наспи
 сладкимъ мѣстомъ, остави привѣтти, и по-
 слѣ три мѣца преточи у дрѣвогѣ бѣренце, и дѣ-
 жи за употребленіе.

ЧИСЛ. 40.

Еще иное чернобыльско вино.

Взми траве чернобыльа 8. лота,
 - - - Материчнака 3. лота,
 Траве: мѣтвице горске,
 Индѣйскогѣ Опианарда,
 Розмарина, жалфѣе, и Поллѣка. по
 1. лотѣ.
 Цвѣтіа: Портѣхова,
 Волгѣзкова,

Ко-

Вокорнакова,
 Матичнакова, по 1. лотѣ.

Орашника 3. квинтанка.

Борна: Материчнакова 2½ лота.

Вачѣнкова,
 Перѣники жѣтѣ, по 1. лотѣ.

Стѣмина Птичнакова, 1½ лота,

Орашника 3. квинтанка.

Сладке корице,

Онайзова 3. лота,

Ваніліе,

Галганта, по полз лота,

Все ове вещи накрѣпно изсѣки, и съ алко-
 вымъ нѣрѣмъ мѣтнѣти и полачкѣ, и налѣти
 сладкимъ мѣстомъ да привѣтѣ.

ЧИСЛ. 41.

Вино Боснальско бо начинити.

Взми сѣха Босилька, колику хѣтишъ, из-
 сѣци ситно, мѣтти у кѣсицѣ, обѣси у бѣ-
 ренце, и наспи сладкимъ мѣстомъ да привѣ-
 ритѣ. Можно такожде начинити, какѣш
 и Берметѣ подѣ числомъ 3. или подѣ чи-
 сломъ 4.

У 3

числ.

ЧИСЛ. 42.

Розмариново віно начинити.

Взми розмарина б. шака, метни у кесичу, и сз подвезаннымз камечкомз об'єси у полаучу, и наспи сладкимз б'єлымз м'єстомз, да преврита.

ЧИСЛ. 43.

Вще иначе розмариново віно начинити.

Взми розмарина сз листеїами і. ф'єнтѣ.
Цв'єтіа розмаринова,
Жалфійна,
Поречова, по 2. шаке.

Смѣшавши сзе, метни у кесиче и учиникакш горѣ речено.

Примѣчаніе.

Кадаз тко оваково розмариново віно принуж-
динз у скорости имати, ника токмаш метне

роз

розмарина и валѣнка у віно, да престонитз прико но кз, и тогда употреблявати можетьз.

ЧИСЛ. 44.

Лавендино віно.

Взми лавенде са цв'єтіємз, изсеци насти-
тно, метни у рѣдкѣ кичицѣ, и сз подвезаннымз камечкомз об'єси у б'єренце, кое наспи м'єстомз, или старимз віномз.

ЧИСЛ. 45.

Маїераново віно

Віно ово прависе, какш и предреченное Лавендино, или дрѣгое травное.

ЧИСЛ. 46.

Віно ш матичнака.

Взми траве матичнака са цв'єтіємз двѣ ф'єнте, стави у 30. холби фришка б'єлога м'єста, метни к'єватисе на катри по обычаю, и кадаз хладнш в'єде, процѣди крозз сѣкниѣ кѣѣ, а потомз успи у б'єренце.

ЧИСЛ. 47.

Нисопово вїно.

Взми доволно свѣха Нисопа, и у время бер-
бе одадни бѣренце, коликоє хоѣшз, метни
єданз табанз избранна, на комадке изѣ-
чина грозѣа, и по нѣмѣ метни Нисопа, по-
томѣ опѣтз грозѣе, и по нѣмѣ Нисопа,
и такѣ далѣ до вѣрха, гдѣ са шаке пра-
зано остатисе има; задни бѣренце, и наспи
фришкимѣ бѣлымѣ мѣстомѣ, завранѣ до-
бро, а одѣшкѣ провѣши, и покри крпомѣ
какоємо при дрѣвнѣхъ Бирметахъ говорили

ЧИСЛ. 48.

Вїно ш добричаѣице начинити.

Взми свѣхе добричаѣице, коликоє хоѣшз,
баѣи у бѣренце, коє наспи бѣлымѣ фришкимѣ
мѣстомѣ, да превритѣ, какоє при дрѣвнѣхъ
травнѣхъ вїнахъ рекуно.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 49.

Вїно рѣжичино начинити.

Набери рѣже, кадѣ наналѣпше цвѣтетѣ,
пошѣдай цвѣтне листове, прости на пла-
тнѣ осѣшитиє на тепломѣ мѣстѣ, потомѣ
метни у кѣтїє или у великѣ стакла стаати
затворено до бербе, и тогда наспи бѣренце
сладкимѣ фришкимѣ мѣстомѣ, и рѣжѣ мет-
нѣвши у кеицѣ обѣси у бѣре съ подвижаннымѣ
каменкомѣ, завранѣ добро, а одѣшкѣ про-
вѣши, и кадѣ превритѣ, тогда доспи съ
лѣпимѣ вїномѣ, и дѣржи за употреблїє.
И ако хоѣшз, можешз єданз лотѣ стѣчене
сладке корице у кеици унѣтра обѣсѣти тогда,
кадѣ бѣдѣшз допонабати, и бѣдѣтѣ єще
прїятнѣе.

ЧИСЛ. 50.

Єще иначе рѣжичино вїно начинити.

Набери полноцвѣтне рѣже, сѣбпай цвѣтне
лыстѣе, изѣѣи наѣитно и малкоє у абанѣ
стѣци, метни у рѣдкѣ кеицѣ, и съ подви-
жаннымѣ каменкомѣ обѣси у бѣренце, коє

У 5

наспи

напи старымъ лѣпимъ виномъ, и остави
за 14 дней забранѣно стаати, и полбучитъ
вино прензредный вкѣсѣ.

ЧИСЛ. 51.

Вино ѿ дивзе рѣже.

Навери дивзе мирисне рѣже, кадѣ починѣ
цвѣтати, то естъ кадѣ пѣпольки начинѣтъ
развѣатисе, двѣ или три марае полне,
разви пѣпольке, и по откидай цвѣтне
листки, коѣ оидши на безсолнечномъ мѣстѣ,
и содржи до бербе у кѣтихъ или у стаклахъ
какомо горѣ реки. У време бербе усли
фришка, на рѣшеткѣ процѣкина мѣста у
хаковче, и кадѣ дебела дрожина изкипитъ
наполѣ, тогда извади изъ хаковчета нѣ-
колику мѣста, и бацн у хаковче онѣ рѣжѣ,
забраннѣ, а одѣшкѣ провѣши, и такъ остави
врѣти, а кадѣ превритъ, тогда доспи пѣно
сѣ другимъ преврѣвшимъ мѣстомъ, и забра-
нивѣши держи за лѣтне употребленіе.

ЧИСЛ. 52.

Веще иначе.

Набраннѣю и оидшннѣю предременнымъ начин-
номъ дивзю рѣжѣ, метни одна у чистое
хаковче, забраннѣ добро и остави такъ до
бербе стаати и тогда напи фришкимъ, на
рѣшеткѣ провѣщеннымъ мѣстомъ, да сово-
кѣши превритъ, и посаѣ доспи какъ прижани.

П р и м ѣ ч а н і е.

За червленное вино узми червлене, а за
бѣлое бѣле рѣже; или да бы вино было чер-
вленникастога колора, метни червеннѣю рѣ-
жѣ у бѣлое, а бѣлѣю у червленное вино.
Обаче червенная рѣжа за вино почитѣтсе
за лѣше.

П о л ь з а.

Оваково изредно и благовѣдное вино про-
хлаждава и укрѣпляетъ се внутренне соитавѣ,
упразданава у нѣима жаръ и прогонитъ свѣжѣ
жаркѣю болѣзанъ.

ЧИСЛ. 53.

ВѢНО ШЕ ВРАНФИЛА НАЧИНИТИ.

НАЧУПАЙ ЦВѢТІА ШЕ МИРИСНОГА ЧЕРЕВІННОГА ВРАНФИЛА, ОБШІИ КАКОМО ЗА РЪЖЪ РІКАН, И У ВРЕМЕ БѢРБЕ ОДАДНІВЪРІНЦЕ, И МЕТНИ ЄДАНЪ ТАВАНЪ МІСНОВА НІВІРА И ПО НѢМЪ ВРАНФИЛЪ, И ТАКШ ДАЛѢ, КАКШ ПРИ ДРЪВІХЪ ТРАВНІХЪ ВѢНАХЪ РЕЧІНО, И НАСПИ ФРИШКИМЪ МЪСТОМЪ ДА ПРѢВРІТЪ.

ПОЛЬЗА.

ВѢНО КАРАНФИЛОВО УКРѢПЛАВА ГЛАВЪ И МОЗКА, ПОЛЗЪІТЪ ЛЮДАМЪ, КОИ ШЕ ДОЛГЕ БОЛѢЗНИ ИЗНЕМОЖАЛИ, СЛЪЖІТЪ ЗАХЛАДНѢЛОМУ ЖЕЛѢДКУ И МАТЕРІЦУ, КАДЪ УТРОМЪ НАТАЩА ПО ЄДНЪ ЧАШЪ ПІЕНО ВЪДЕ.

ЧИСЛ. 54.

ВѢНО ШЕ ВРАНИЛОВКЕ НАЧИНИТИ.

НАДОБНО СОБРАТИ ТРАВЪ ВРАНИЛОВКЪ, КАДЪ ЦВѢТІТЪ, И ОБШІИТИ НА БЕЗСОЛНЕЧНОМЪ МѢСТѢ, И У ВРЕМЕ БѢРБЕ МЕТНѢТИ СЪ ГРОЗЪКІМЪ,

КАКШ

КАКШ ВЕРМІТЪ ПОДЪ ЧИСЛОМЪ 3 ИЛИ КАКШ ВРАНФИЛОВО ВѢНО ПОДЪ ЧИСЛОМЪ 53.

ПОЛЬЗА.

ВѢНО ВРАНИЛОВКІНО ВѢТЬ ДОБРО ЗА СТАРЕЛЦЕ, КОИ СТРАДАЮТЪ ШЕ СЛЕ ГЛАВНЕ МОКРОТЕ, КОА НІМА НА ГРѢДЫ И БѢЛЮ ЖІГЕРІЦЪ СПАДА, ШЕ ЧІГА ОНИ НЕПРІСТАВНІШ КАШАЮТЪ, И У ПЕРСИМА ЗАГЪШАНІИ БЫВАЮТЪ, ПОМОГАВА КО НІКАШАЛѢНЮ;

ЧИСЛ. 55.

ЖАЛФІЙНО ВѢНО НАЧИНИТИ.

У ВРЕМЕ БѢРБЕ ОДАДНІ БЪРЕ, КОЛІКОЕ ХОТІШЪ, МЕТНИ ЄДАНЪ ТАВАНЪ МІСНОВА НІВІРА, И ПО НѢМЪ ТАВАНЪ ЖАЛФІЕ, И ПАКИ МІСНОВА НІВІРА, И ПО ОВОМУ ЖАЛФІЮ, И ТАКШ ДО ВЕРХА, ГДѢ СЯ ШАКЕ ПРАЗДНО ОСТАТИЕ НІМА; ПОТОМУ ЗАДНІ БЪРЕ, НАСПИ ФРИШКИМЪ МЪСТОМЪ ДА ПРѢВРІТЪ, И ПОСЛѢ ПІЮТІ, МОЖЕШЪ ДОЛІВАТИ, КАКОМО ПРИ ВЕРМІТАХЪ ПОКАЗАЛИ.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 56.

Еще иначе Жалфїино вїно.

Избери найлѣпшаго бѣлаго грозка испре-
сѣдай на комадке, метни у одаднѣвнхъ ха-
ковѣхъ спїдала высоко, потомъ метни по гроз-
тѣхъ б горстїей жалфїе, и на ню опетъ гроз-
тѣ, и по грозкѣ паки жалфїю, и такъ
до верха, гдѣ са шаке праздно остатис-
има, послѣ задни хаковче, и наспи лѣпимъ
старимъ вїномъ, завраньи добро, а одѣшкѣ
пробѣвши, кою покри съ крпомъ, и остави
такъ за 14 дней стаати, и потомъ мо-
жешъ употреблявати, и коликъ чреъзъ день
попїешъ, толику у вечерѣ дрѣгима вїномъ
допи. И дабы ово вїно червленикастѣ ко-
лоръ имало, можешъ червлїнное грозтѣ
метнѣти, или бѣлое метнѣтое грозтѣ чер-
вленнѣмъ вїномъ налити.

ЧИСЛ. 57.

Еще иначе.

Баци у хаковче жалфїе, колику хѣшъ,
наспи фришкимъ мѣстомъ, и остави пре-
вѣтти,

вѣтти, какое при дрѣгнхъ травнхъ вїнахъ
речїно.

ЧИСЛ. 58.

Еще иначе.

Начѣпай жалфїе прежде цвѣтана, обѣши
на безсолнечномъ мѣстѣ, или послѣ хлѣба
у фрѣнїи, потомъ стѣщи у прахъ, метни
у ксїицѣ, и у време бербе наспи хаковче сла-
кимъ мѣстомъ, и кадъ дѣлаа дрожина
изитѣ, тогда обѣши онѣ са жалфїомъ ке-
ицѣ у бѣре, завраньи и остави за 6 нѣ
такъ стаати.

ЧИСЛ. 59.

Еще иначе.

Метни 30 холѣи фришка, на рѣшеткѣ про-
пѣщина мѣста, у калансаномъ котлѣ квѣ-
тисѣ доклѣ полакѣ саврїтѣ, и кадъ хла-
дно бѣде, успи у хаковче, и допи дрѣгима
фришкимъ мѣстомъ, междѣ тимъ метни
у двѣ ксїице фришке ситно изсѣченѣ жалфїе,
и съ подвѣзанными камечки обѣши унѣтра.

ЧИСЛ. 60.

ВІНО Ш ЗОБЕ НАУИННИТИ.

Зобино то есть, ш зобина цвѣтїа вїно прависе, какш и вѣжичино, или жалфїино, комїа нациномѣ тко хоще, съ прибавлїнемѣ єднога лота сладке корїце, обѣсивши у кеницы.

ЧИСЛ. 61.

ВІНО ОМАНОВО НАУИННИТИ.

Ископай Корєна Оманова у мѣсѣ Априлїю, опери лѣпо водомѣ, откини побочїе жилице, расцѣпи свакїй корєнь, и избади изѣ нѣга дрѣвястое сердце, потомѣ изсѣци и метни сѣшитисе на безсолнечномѣ мѣстѣ, и послѣ метни у квѣтїю и содержи до бербе; а предреченное дрѣвястое срѣце изсѣци ситно, ошши, и противѣ комараца употребити можшѣ. У време бербе узми фришка, на рѣшеткѣ пропущенна бѣлого мѣста два хаковна чабра, метни у каласаной оранїи квѣтитисе, снимай прилѣжнѣ пѣнѣ, и кадѣ пѣне нестанетѣ, и почне мѣста вѣтїти, баци унѣтра єднѣ фѣнтѣ Омана, некасе квѣа докѣ полакѣ саврїтѣ, потомѣ

потомѣ изапи у чистѣ чабарѣ и добро покри, и остави такш за два дна стаати, а послѣ успи у хаковне бнстрѣе вїно, да мѣтлага на днѣ чабра останетѣ, забранїи хаковне, кое себѣе са шаке нїже врана праздно быти има, и послѣ 12 днїи доспи старымѣ бѣлымѣ вїномѣ пѣно.

ЧИСЛ. 62.

ОМАНОВО ВІНО СѢ ТРАВАМИ.

Взми Корєна Оманова полѣ фѣнте, Корєна бѣле перѣнїке, 8 лота.

Траве: Сажїнїце, Мравка, Перїїнїце, Черне бѣквице, Влїнка, и блаженнога чкала, по 3 шаке.

Подбѣла, стозлатнїка малога, Честославке, и Пелєна, по 2 шаке.

Тамаришковѣ корѣ, 6 лота.

Тамаришковѣ корѣ и сѣе травѣ изсѣци нѣситно, смѣшай и метни у кенице ш рѣдка платна, обѣси у хаковне, и успи унѣтра фришка, на рѣшеткѣ изсѣцѣна бѣлого мѣста три тала, забранїи добро и сѣаки такш за 4 дна на теплѣ мѣстѣ, а не

Z

У

У подрѣмѣ стати; междѣ тимѣ коринѣ оманово и первникино изсѣчено метни у 20 холби сладка бѣлого мѣста кѣватисе, докѣ третій талѣ сѣвритѣ, и кадѣ хладно бѣде, успи у исто хакоче, заварѣи добро, и остави за два мѣца стати, а потомѣ употреблявати можешѣ.

числ. 63.

Вѣще иначе оманово, кѣ заварѣи сладжаще вѣно начинити.

Взми Корина оманова 12 лота,
Корина гопина била, 8 лота.
Омокви еднѣ фунтѣ,
Сѣмина онайза 8 лота.

Коринѣ оманово, и Гопина била метни по особѣ у кице. Метни еданѣ чабарѣ мѣста бѣлого у великомѣ котлѣ или оранѣи надѣ ватрѣ, и кадѣ послѣ пѣне начнетѣ мѣстѣ вѣѣти, метни у нѣга обе кице, но привѣжи камечке, да нѣмѣ по вѣрхѣ мѣста плавале, и некасе такѣ кѣва за еданѣ сѣтѣ, потомѣ метни изсѣчѣне нѣситно смоче у еднѣ кѣвѣ, а у дрѣгѣ сѣме онайз-

во,

во, и обе метни такожде у мѣстѣ, и остави кѣватисе, докѣ третій талѣ сѣвритѣ, и тогда изаспи у чистѣ чабарѣ све, кѣпнѣ сѣ кицами, и покрывѣи остави хладитисе, а потомѣ успи у бѣринце, и держи за употребленіе.

ГЛАВА КБ.

Вѣна ѿ разныхъ плодѣвѣ.

числ. I.

Вѣно онайзово начинити.

Взми избранна чиста сѣмена онайзова 18 лота, сѣдѣи у прахѣ, простѣи крозѣ сито, метни у кице, обѣи сѣ подвежаннымѣ камечкомѣ у полачкѣ, и наспи фришкимѣ сладкимѣ мѣтомѣ; но прежде баци у полачкѣ нѣколико кынова, или лѣскова ивѣра, и такѣ остави превѣрти, и послѣ два или три мѣца прѣточѣ, какое при дрѣвнѣхѣ напредѣ трабнѣхѣ вѣнахѣ речѣно.

ЧИСЛ. 2.

Еще иное онайзово вїно.

Взми сѣмена онайзова 6 лота.

- - - сладкога Копра, 2 лота.

Сладке корице, 4 лота.

Польскога кима, 2 лота,

Гайскихъ зирнъ,

Къбекаха,

Индѣйскога спиканарда,

Галганта,

Бибера дѣгачкога,

- - - проктога, по 1 лотъ.

Траве поллукка,

- - - Тамнанке, по 2 лота.

Дѣвицкога мѣда 2 фѣнте,

Шекера финога, 1 фѣнтъ.

Све предположенне ароматическе вѣщи стѣщи наситно, а траве ситно изстѣщи, и помѣшай све съ медомъ и съ стѣшными шекеромъ, баци у хакобеве нѣколику иверъ смрѣкова, и тогда үпи үнѣтра онѣ смѣсь, и наспи фришкимъ мѣстомъ, остави привѣсти, и послѣ два или три мѣца прѣточи какое речино.

числ.

ЧИСЛ. 3.

Еще иное онайзово вїно.

Взми еднѣ фѣнтѣ сѣмена онайза, вежи у рѣдкѣ крѣпѣ, наспи у еданъ каланганъ великій котао фришка мѣста, мѣтни надъ ватрѣ къватисе, и када пѣне нестанѣтъ, мѣтни үнѣтра онѣ съ онайзомъ безанѣ крѣпѣ, и остави къватисе, докаѣ третій талъ савритъ, потомъ хладное үпи у вѣренце, и чини какое при дрѣвнихъ къванныхъ вѣнахъ говорено.

ЧИСЛ. 4.

Вїно ш сладкога копра начинити.

Взми сѣмена ш сладкога копра 18 лота, и үчини са сѣмъ такъ, какому подъ числомъ первымъ за онайзово вїно показали.

ЧИСЛ. 5.

Еще иное сладкога копра вїно.

Взми ш сладкога копра Корна, и сѣмена по 8 лота.

З 3

Корна

Корена Госпина была 6 лота,
 Червене 18 же,
 Стѣмена Онайзова, по $3\frac{1}{2}$ лота,
 Ванѣлле,
 Мастикса, по $1\frac{1}{2}$ лота,
 Корѣ Бассійне,
 Корѣна Копитнака,
 Корѣна ѿ Подрожника,
 Траке сажинице,
 - - - Пелена, по 3 лота.

Обѣ обѣ вѣщи стѣти, и мѣтиѣти у кѣицѣ,
 бацити у хаковѣе вѣснова ивѣра 4 шаке, по-
 томъ онѣ кѣицѣ съ подвѣзаннымъ каме-
 чкомъ обѣсити унѣтра, и налити фришкимъ
 мѣстомъ; а послѣ 5 мѣй прѣточити то
 вѣно, какому у главы 21 подѣ числомъ 23
 показали, избавивши кѣицѣ и ивѣрѣ изъ
 хаковѣита наполаѣ.

ЧИСЛ. 6.

Вѣно петрожилѣво начинити.

Вѣли у вѣмѣ Берке фришка мѣста у по-
 латкѣ, мѣтни у кѣицѣ фришка зрѣла петро-
 жилѣва стѣмена 18 лота, и обѣти у мѣста
 изъ подвѣзаннымъ камечкомъ.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 7.

Вѣно смѣреково начинити.

Вѣзми на еданъ хаковѣ, смѣрековѣхъ избран-
 нѣхъ зрѣлыхъ бѣицахъ, еданѣ фѣнтѣ,
 стѣци у аванѣ, и мѣтни у кѣицѣ. Наспи
 хаковѣе фришкимъ мѣстомъ, и кадѣ де-
 белѣ дрождина ѿ вѣрна изитѣ, тогда обѣти
 съ подвѣзаннымъ камечкомъ онѣ кѣицѣ
 унѣтра, и затворивши остави за 14 днѣй
 стаати.

ЧИСЛ. 8.

Вѣно ѿ морскогоз грозѣла.

Вѣзми 6 фѣнти крѣпного лѣла морскогоз
 грозѣла, ѿкини зерна ѿ петлахѣ, и петлѣ
 бациѣ прибави къ томѣ стѣчѣе едаке ко-
 рице еданъ лота, мѣтни обѣе у 30 хо-
 би фришка мѣста кѣватисе за 2 сата, по-
 томъ упи у хаковѣе, и доспи дрѣгимъ фриш-
 кимъ мѣстомъ, и остави докѣ прѣвѣрѣта
 и извѣстрѣсе и тогда пити можѣшѣ.

Z 4

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 9.

ВІНО Ш ДРЕНЬИНАХЪ.

Възми 5 фѣнти зрѣлыхъ дренѣинахъ, баци
у полачекъ, кѣда успи 3 сайтлика чѣликовѣ
воде, а прочее доспи чѣвленнымъ вѣномъ,
остави завранѣно стаати за 15 дней, и
тогда преточи у дрѣгое бѣринце, и держи
за употребленіе противъ сердоболѣ, и сваке
бистре и издишнѣ столице.

ЧИСЛ. 10.

ВІНО Ш ТЕРНЬИНАХЪ.

Набери зрѣлыхъ чистыхъ тернѣинахъ, ко-
ликихъ хочишъ, стѣци (по нѣколикихъ у авана
узимаюти), кѣпни съ кошчицами, и метни
у бѣринце, и наспи лѣпимъ бѣлымъ вѣномъ,
по нѣколикихъ ниже врана да празано бѣде;
обѣси къ томѣ у кицицъ крѣпни стѣчене
сладке корице и каранфилька по нѣколикихъ,
и тако остави за 14 дней докѣлѣ привѣтитъ,
и тогда доспи пѣно.

числ.

ЧИСЛ. II.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

Стѣци, какосмо горѣ реки, тернѣини
кѣпни съ кошчицами, начини изъ нихъ
маленке лоптице, обѣши у фѣрѣни, а потомъ
баци у бѣринце, и наспи бѣлымъ вѣномъ,
кое полѣчитъ тогда лѣпъ чѣвленникастѣ ко-
лоръ и прѣятный вѣсѣз.

ЧИСЛ. 12.

ЕЩЕ ИНАЧЕ НАЧИНИТИ ИЗРѢДНОЕ ВІНО
Ш ТЕРНЬИНАХЪ.

Стѣци тернѣине, какое речено, възми ещѣ
къ томѣ кошчицахъ вишнѣвыхъ и брескви-
ныхъ, кое такожде стѣци, помѣшай съ оны-
ма тернѣинама, начини лоптице, метни на
даекѣ, и обѣши у фѣрѣни. Възми шъ оныхъ
обѣшанныхъ лоптицахъ 2 фѣнте, къ томѣ
финога стѣчина шѣтера 2 фѣнте, сладке ко-
рице едана лотъ, и каранфилька 3 квинтан-
ка, обое накрѣпно стѣчено и у кицицъ мет-
нѣто. Баци у полачекъ 4 шаке опрана те-
пломъ.

Z 5

пломъ

пломъ водомъ и осъшена ивѣра ѿ шипко-
вине, и на то предрѣненіе лоптице и Шетѣръ,
и тогда наспи аѣпимъ вѣномъ, и онъ кесицъ
сѣ подвѣзаннымъ камечкомъ обѣси ѱнѣтра.

ЧИСЛ. 13.

Еще иначе.

Отъци, учини ѱ лоптице, и осъши ѱ фѣ-
рѣни тѣрныне, какосмо рѣкли; потомъ ѱзми
двапѣтъ толѣкш самыхъ грозныхъ червѣ-
ныхъ зернахъ, мѣтни и нихъ на доски, или
на типѣахъ ѱ теплой фѣрѣни простаати.
Междѣ тимъ ѱзми едана орашникъ, сѣ-
щи сѣ нѣга вѣрхнюю кожицъ, задени на
жицъ, зажежиг вощаномъ шѣкомъ и спѣ-
сти ѱ полачекъ да згоритъ, но покри вра-
нѣвъ ѣмъ крпомъ, что бы дымъ на полѣ
не изишло; потомъ баци ѱнѣтра онѣ лопти-
це и грозкѣ смѣшано, и наспи фришкимъ
мѣстомъ, забранѣи добро, а одѣшкѣ про-
кѣши, ѱ кою задени терскѣ, да ради вѣтна
воздѣхъ имати може, и кадѣ прѣкрѣтъ,
тогда пробѣши на данѣ ѣмъ, и ипѣти
еданѣ холѣвъ тога вѣна, кое опѣтъ ѱспѣ оз-
горѣ ѱ Бѣрѣнцѣ, и овакш чини за 14 днѣ,

сѣа

сѣакога дна по три пѣта, а потомъ добро
забранѣивши оставити до Маѣа мѣца, доклѣ
тѣрныне по поламъ прѣвѣтаютъ, и тогда
наѣти пити.

ЧИСЛ. 14.

Вѣно ѿ чифѣтскихъ трешана.

Наѣри ѱ свое время чифѣтскихъ трешана,
мѣтни ѱ кесице, и сѣ подвѣзанными камечки
обѣси ѱ Бѣрѣнцѣ, наспи фришкимъ мѣстомъ
да прѣкрѣтъ, а послѣ 14 днѣи извади кесицъ.

ЧИСЛ. 15.

Вѣно ѿ черныхъ кѣпинныхъ мѣгодахъ.

Вѣзми зѣбыхъ чистыхъ кѣпинныхъ мѣго-
дахъ 10 холѣи, и 2 холѣе чиста аѣпа ме-
да, смѣшай совокѣпш, ѱ едномъ калай-
саномъ котѣвъ иач оранѣи, ѱспѣ на то бо хол-
би вѣна, мѣтни на батѣрѣ ѱзавѣрѣти, опѣ-
набай добро, и кадѣ нѣстанѣтъ пѣне, оста-
ви вѣрѣти за полѣ сѣта, и тогда снѣми сѣ
батѣре, остави грохладити, потомъ прѣкрѣди
крозѣ чистѣ крѣпъ, и ѱспѣ опѣтъ ѱ котѣо,
мѣтни на батѣрѣ ѱзавѣрѣти, и пѣнѣ снѣмай,

а

а послѣ кадѣ хладно бѣде, успи у Бѣренце.
Ово вѣно прохладѣва, пѣно у жарке днѣ.

ЧИСЛ. 16.

Вѣно ш агѣнахъ.

Взми доволное количество зрѣлыхъ агѣнахъ, олюци и изсѣци на маленке кришке, но избаци изъ нихъ сѣме съ кѣтицами, измѣри да бѣдетъ 12 фунти таковыхъ комадковъ, кое мѣтн у хаковѣ, и наспи сладкимъ мѣдомъ, да превритъ, и послѣ 30 днѣй прѣточн вѣно у дрѣвогѣ хаковѣ, допи и обѣси унѣтра малко гвирцовъ.

ЧИСЛ. 17.

Еще иначе.

Взми агѣнахъ, колико хоѣши, обрѣши крпомъ лѣпо, изсѣци по на 4 комада, избаци сѣме съ кѣтицами. Потомъ оладни бѣренце, колико хоѣши, мѣтн озаола еданаъ табанъ оныхъ изсѣченыхъ агѣнахъ, и по нѣма лѣково иверѣ, и опѣта агѣнѣ, и по нѣма иверѣ, и такъ до половине бѣ-

рин-

ренцета, обаче евакѣй табанъ надобно пошкропити ракіомъ, а потомъ задни бѣренце и наспи старимъ лѣпимъ вѣномъ, забранѣи добро, и остави за 14 днѣй такъ стаати.

ЧИСЛ. 18.

Еще иначе.

Успи у Оранію еданаъ чабаръ фришка мѣста, стави надъ ватрѣ кѣватисѣ, и пѣнѣ снимай, междѣ тимъ взми 50, или 60 чистыхъ зрѣлыхъ агѣнахъ, разсѣци евакѣ агѣню на чѣтыре комада, избаци сѣме и кѣтице на полѣ, потомъ кадѣ пѣне на мѣстѣ нѣстанѣта, баци унѣтра сѣ агѣнѣ, да кѣваютсѣ, доклѣ мѣканѣ бѣдѣта, и тогда избаци ватрѣ изподъ ораніѣ, и остави да мѣстѣ охладитсѣ, изкогѣ послѣ избаци сѣ агѣнѣ, мѣтн по нѣколико у чистѣ дрѣвнѣ сокѣ, сгнѣчи изъ дрѣвомъ, и сгнѣченное мѣкн у крпѣ и цѣди съ тискомъ сокъ у онаѣ кѣванный мѣстѣ, и кадѣ сѣ агѣнѣ такъ сгнѣчишъ и сокъ изъ нихъ у мѣстѣ изцѣдишъ, тогда подмѣтн ватрѣ подъ оранію, да еще два или три пѣта узабрѣта, а послѣ иними съ ватрѣ, остави

хладн-

ХЛАДИТИСЯ, И ТАКО ХЛАДНОЕ СЛПИ У КАЛАНСАНЕ
ЗЕМЛАНЕ СОБДЕ, И ДОБРО ЗАТВОРИВШИ, ДЕРЖИ
У ПОДРЪМЪ, КОЕ ЗА ЦѢЛЫЙ ГОДЪ СТААТИ
МОЖЕТЪ. И КАДЪ ХОЧЕШЪ ЗА ПИТЬЕ ВІНО
НАЧИННИТИ, ТО УСПИ У ЕДНЪ ЧЕТВЕРТЬ ХАКОВ-
УТА 8 ХОЛБИ ВОДЕ ЧИСТЕ, 4 ХОЛБЕ ОНОГА
АГЪНѢВОВА МѢСТА, А ПРОЧЕЕ ДОПИ ПРОСТИМЪ
ВІНОМЪ, И БѢДЕТЪ ИЗРѢДНОЕ ПИТЬЕ. Или ещѣ
ЛЮШЕ НАЧИННИТИ ТАКОВО ПИТЬЕ У ВРЕМѢ БЕРБЕ,
ВРѢЧЬ: Успи у хаковче 30 ХОЛБИ ЧИСТЕ ВОДЕ,
15 ХОЛБИ ФРИШКА МѢСТА, И 10 ХОЛБИ ОНОГА
АГЪНѢВОВА МѢСТА, ОСТАВИ ПРЕВРѢТИ, А ПО-
ТОМЪ ДОБРО ЗАВРАНИВШИ, ДЕРЖИ ДО МАІА,
И ТОГДА ПРЕТОЧИ, И УПОТРЕБАВАТИ МОЖЕШЪ.

ЧИСЛ. 19.

ДЛИКАТНОЕ АГЪНѢВО ПИТЬЕ НАЧИННИТИ.

САТРИ ЧИСТЕ ЗРѢЛЕ АГЪНѢ НА ТРЕНИЦЪ ДО
СРЕДИНЕ, ПОНИЖЕ СѢМЕ И КЪЩИЦЕ ИЗБАЧИТИ НА-
ДОБНЪ, МІТНИ САТРЕВНОЕ У КРПЪ, И ШАЙТО-
БОМЪ ИСТИНИ СОКЪ, КОГДА ДА БѢДЕТЪ ДО
ДЕВЪ ХОЛБЕ, УСПИ У ЧИСТЪ КАЛАНСАНЪ ЛОНАЦЪ,
САТРИ НА ТРЕНИЦЪ ЕДНЪ ЧЕТВЕРТЬ ФЪНТЕ ФИ-
НОГА ШЕКЕРА, БАЦИ У ЛОНАЦЪ, И ПРИСТАВИ
КА ВАТРИ НѢКОЛИКШ ПРОКЪВАТИСЯ, ПОТОМЪ
ХЛАДНОЕ

ХЛАДНОЕ УСПИ У БѢТЫЛКЕ СЪ ДОЛГИМИ ГЛАМИ,
УСПИ НА ВЕРХЪ У СВАКЪ БѢТЫЛКЪ ПО НѢКОЛИ-
КШ ЧИСТА ЗЕЙТИНА, ПОСЛѢ ЗАТВОРИ ВОШКОМЪ
И ДЕРЖИ У ПЕСКЪ У ПОДРЪМЪ. ВАДЪ ХОЧЕШЪ
ЗА СЕБЕ, ИЛИ ЗА ГОСТЕ Ш ОВОГА ПИТЬА ИЗНЕТИ,
ТО УЗМИ ЕДНЪ БѢТЫЛКЪ, ОТВОРИ, ИЗВАДИ
ПАМЪКОМЪ СВЕРХЪ ЗЕЙТИНА, ИЗЛИ ТРИ ЧАШЕ
ИЗЪ БѢТЫЛКЕ ОНОГА СОКА, УСПИ У ФЛАШЪ Ш
ДВЕ ХОЛБЕ, И НАПИ УНѢТРА ЛѢПА ВІНА, КОЕ
Ш ОНОГА СОКА ПОЛУЧИТЪ ИЗРѢДНЫЙ ВКЪСЪ; А
НА ОСТАВШЕЕСЯ У БѢТЫЛКИ УСПИ ОПЕТЪ ЗЕЙТИНА
НѢКОЛИКШ.

П О Л Ъ З А.

АГЪНѢВОЕ ВІНО ЕСТЬ ЖИЛДАКЪ ПОЛІЗНО, ПО-
НИЖЕ УКРѢПЛАВАГА, И НѢКОЛИКШ СТЕЖИТЪ;
ЕСТЬ ДОБРО ПРОТИВЪ СЕРДОКОЛѢ, И СВАКЕ БИ-
СТРЕ СТОЛИЦЕ, КАКШ И ПРОТИВЪ ТРѢДНОГА ПЪ-
ЩАНА УРИНЕ.

ЧИСЛ. 20.

ВІНО Ш ВИШАНА.

УЗМИ ЧИСТЫХЪ ЗРѢЛИХЪ ВИШАНА БѢЗЪ ПЕ-
ТЛИ, ИЗВАДИ ИЗЪ НИХЪ КОШУНЦЕ, КОЕ ОГО-
БЛИВО

БЛИЗКО У АВАНА СТОЦИ, А МНО НОВОГО ООБЛИБО, И ОБОЕ СМѢШАЙ СОВОКУПНУ; ПОТОМУ ИЗВАДИ ИЗЪ БЪРЕТА ВІНА, КОЕ ВИШНѢВИМЪ ХОКѢШЪ НАЧИНИТИ, 4 ИЛИ 6 ХОЛБИ; И ТОГДА НАЧИНИННЮ Ш ДОБРА И ЧИСТА ПЛАТНА КЕШЪ, СЪ ЕДНОГО КРАЯ ШИРОКЪ, А СЪ ДРУГОГО УЗКЪ, СПЪСТИ У ОВО БЪРЕ, ДОЛЪ ШИРОКІЙ КРАЙ, А УЗКІЙ КРАЙ ЗАДЕРЖИ ГОРѢ, И ТАКО ОНѢ СТВЪЧЕНЕ ВИШНѢ УТВЪРАЙ СЪ ДРВНОМЪ КАШИКОМЪ У ОНЪ КЕШЪ, И КАДЪ СВЕ УНЪТРА БЪДЕ, ТОГДА КЕШЪ ЗАВЕЖИ ОЗГОРЪ И СПЪСТИ ПОСРЕДИ БЪРЕТА ВИСКЪТИ, И ОНО ИЗВѢТННОЕ ВІНО УСПИ ОПЕТЪ У БЪРЕ, И ОБѢСИ У КЕСИЦИ 2 ЛОТА СЛАДКЕ КОРИЦЕ, 1 ЛОТЪ КАРАНФИЛКА, И ЕДАНЪ ЛОТЪ ОРАШНИКОВА ЦВѢТІА, СВЕ НАКРЪПНО СТВЪЧЕНО; ЗАВРАНИ БЪРЕ, А ОДЪШКЪ ПРОБЪШИ, У КОЮ ЗАДЕНИ ТЕРКЪ, РАДИ ВОЗДУХА ДА ВІНО СИЛОЮ ВИШАНА ВРѢТИ МОЖЕТЪ, И ПОСЛѢ 14 ДНЕЙ БЪДІТЪ ГОТОВО ЗА ПИТЬЕ.

ЧИСЛ. 21.

ЕЩЕ ИНАЧЕ ВИШНѢВО ВІНО НАЧИНИТИ.

ИЩЕДИ ИЗЪ ВИШАНА САМОГО СОКА 8 ХОЛБИ, КЪ ТОМУ УЗМИ ТРИ САЙТЛИКА ЧИСТА МЕДА, РАСТОПИ НА ВАТРИ У ГАНТЛИКИ, ПО-

ТОМУ

ТОМУ СМѢШАЙ СЪ ОНЫМЪ ВИШНѢВИМЪ СОКОМЪ, УСПИ У ПОЛАЧКЪ, И ДОСПИ ЛѢПИМЪ СТАРИМЪ ВІНОМЪ, ОБѢСИ УНЪТРА У КЕСИЦИ ПО МААКО СТВЪЧЕНЕ СЛАДКЕ КОРИЦЕ, КАРАНФИЛКА, И ГАЛГАНТА, И ПОСЛѢ ОСАМЪ ДНЕЙ МОЖЕШЪ ПИТИ.

ЧИСЛ. 22.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

УЗМИ ЗРѢАНХЪ ВИШАНА, КОЛИКУ ХОКѢШЪ, МЕТНИ НА ДАСКАХЪ У ТИПЛЪ ФЪРЪНЪ ПРОСТАТИ, ДА НѢКОЛИКУ СМОУЧЕНЕ БЪДІТЪ, СТОЦИ НИХЪ У ДРВНОМЪ АВАНА КЪПНУ СЪ КОШУЦАМИ, ПОМѢШАЙ УНЪТРА СТВЪЧЕНЕ СЛАДКЕ КОРИЦЕ, ОРАШНИКОВА ЦВѢТІА, ГЛІСКИХЪ ЗЕРНЪ, Ш ЕВАКОГЪ ПО НѢКОЛИКУ, НАЧИНИ ЛОПТИЦЕ СЪ ЯЙЦА БІЛИКЕ, КОЕ МЕТНИ НА ДАСКИ У ФЪРЪНИ ТИПЛОЙ ОСЪШИТИСЯ, А ПОСЛѢ МЕТНИ НИХЪ У КЪТІЕ И СОДЕРЖИ НА СЪХОМЪ МѢТЪ. У ВРЕМЕ ВЕРБЕ РАСКОМАДАЙ ОНѢ ЛОПТИЦЕ, КАЦИ У ЧИСТОЕ БЪРЕ, И НАСПИ ФРИШКИМЪ ЛѢПИМЪ МѢСТОМЪ, ОСТАВИ ДА ПРИВІТЪ, И ТАКУ СОДЕРЖИ ЗАВРАТНО ДО ПРОЛѢТІА, И ТОГДА МОЖЕШЪ ПРЕТОЧИТИ, И УПОТРЕБЛАВАТИ. НО МОЖНО ТАКОВОЕ ВІНО И У ЕВАКО ВРЕМЕ НАЧИНИТИ, КАДЪ ЕМѢСТО МѢСТА УСПІШЪ СТАРОЕ ВІНО.

Аа

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 23.

ЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗми 8 холби вишнѣва сока, метни у нѣга сладке корице 2 лота, Баранфилька полз лота, орашника и Гайкихъ зернъ по еданъ квинтаникъ, све у прахъ стѣчено, покри за 2 сата стаати, а послѣ успи у чистъ лонацъ, пристаби поклопано къ батри да токмо еданпѣтъ узавритъ, и измакнѣвши остави опитъ за 2 сата стаати, и тогда процѣди крозъ чистъ крпѣ, и смѣшай у процѣкнѣнное двѣ фунтѣ стѣчена шеѣра, и пристаби опитъ къ батри, да трипѣтъ добро узавритъ, а послѣ успи у дрѣгій лонацъ охладити, и тогда успи у стакла, и добро затворивши, содержи у подрѣмѣ: съ овимѣ сокомъ можешъ свагда вишнѣво вѣно начинити, кадъ по еднѣ вѣнскѣ чашѣ успишъ ш нѣга у еднѣ холбѣ проста вѣна.

ЧИСЛ. 24.

ЩЕ ИНАЧЕ.

Стѣци вишнѣ кѣпнѣ съ кошчицами, какосмо рекли, смѣшай унѣтра нѣколикѣ

Гви-

Гвицѣова стѣченнѣхъ, баци у хаковѣ, напи старимъ вѣномъ, и остави прѣврѣти и избистрити; и ако сладко хоѣшъ, то можешъ помѣшати у флаши малкѣ шеѣрногъ вѣна, или мажѣна.

ЧИСЛ. 25.

Легчайшій способъ вишнѣво вѣно начинити.

Набери доволное количество зрѣлыхъ чистыхъ вишана, безъ пити, одадни хаковѣ, или колкое бѣре хоѣшъ, метни еданъ табанъ, опрана и осѣшена каенова ивѣра, и по нѣмъ табанъ вишана, и опитъ ивѣрѣ, и по нѣмъ вишнѣ, и такъ до верха, гдѣ са шаке празданъ да остане, потомъ задни хаковѣ, напи вѣномъ, и остави за 14 днѣй стаати, и бѣдетъ изредное жаръ утолающее питіе: Къ окомъ можешъ употребити и хѣдое вѣно, кое иначе пити не возможно, иво хѣдость нѣгова вишнами покрываетъ; можешъ такоѣрз доливати, колкѣхъ урѣзъ днѣ попитѣе, какое при Берметахъ речено, докѣ вишнѣва киселость траетъ.

Аа 2

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 26.

ВЩЕ ИНАЧЕ ВИШНѢВО ВІНО НАУИННИТИ.

МѢТНИ У КАЛАНСАНЪ КОТАО ЕДНЪ ДОБРЪ МА-
РАМЪ ВИШАНА ЧИСТИХЪ ЗРѢЛИХЪ, УПИ ВІНА У-
НОТРА, СТАВИ НАДЪ БАТРЪ КЪВАТИСЕ, ДОКАѢ
ВИШНѢ ВІСМА ОДМѢКНѢТЪ, И ТОГДА СНИМИ СЪ
БАТРЕ, И КАДЪ ПРОХЛАДИТЕСЯ, УЗМИ ДРВЕНЪ
КАШИКЪ, И ИЗМѢЛАЙ ОНЕ ВИШНѢ, ДА КОШ-
УЩЕ Ш МѢСА ШДѢЛЕТСЯ, ПОТОМЪ ПРОЦѢДИ
КРОЗЪ КОМАДНОЕ ПЛАТНО У ЕДАНЪ ЧИСТЪ ЛО-
НАЦЪ И АКОЕ РАДИ ЦѢКІНА ВІСМА ГЪСТО, ТО
РАЗБИСТРИ СЪ ВІНОМЪ, ПРИТОМЪ УЗМИ ДВѢ
ИЛИ ТРИ ШАКЕ ОНИХЪ ВИШНѢВЫХЪ КОШУЦАХЪ,
СТѢЩИ У АБАНЪ У ПРАХЪ, И БАЦИ У ОНАЙ ПРО-
ЦѢКІННЫЙ СОКЪ, ТАКОЖДЕ СТѢЩИ ДВѢ ФОНТЕ
ШЕКѢРА, И СМѢШАЙ СЪ ИСТИМЪ СОКОМЪ, ПО-
ТОМЪ УПИ У ЧИСТОЕ БѢРЕНЦЕ, И ДОПИ ВІНОМЪ
ПРОСТИМА, ОСТАВИ ЗА 14. ДНИ СТААТИ, А
ПОСЛѢ УПОТРЕБАВАТИ МОЖИШЪ.

ЧИСЛ. 27.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

СТѢЩИ ВИШНѢ, ИЩѢДИ СОКЪ, МѢТНИ УНОТРА
ТОЛИКШ СТѢУИННА ШЕКѢРА, ДА ОНАЙ СОКЪ ПРИА-
ТНЪ

ТНЪ СЛАДОСТЪ ПРИИМИТЪ, УПИ У КАЛАНСАНЪ
ЛОНАЦЪ, И ЗАТВОРИВШИ ДОБРО, ДЕРЖИ У ПО-
ДРЪМЪ. КАДЪ ХОЧЕШЪ ВИШНѢВО ВІНО ПИТИ,
УПИ Ш ТОГА СОКА ДВѢ УЩЕ У ДВОХЛОБНЪ ФЛА-
ШЪ, УПИ НА ТО ПРОСТА ВІНА, ЗАТВОРИ ФЛА-
ШЪ, И ПРЕВРАТИ НѢКОЛИКШ КРАТЪ, ДА СОКЪ СЪ
ВІНОМЪ ДОБРО СОЕДИНИТЕСЯ, И ТАКШ БѢДЕТЪ
ОДНА ИЗРѢДНОЕ ПИТІЕ.

ПОЛЬЗА.

ВИШНѢВО ВІНО У ЖАРКЕ ЛѢТНѢ ДНЕ, НАИПАЧЕ
МЦА ІВЛІА ПІЕНО, УТОЛАБА ЖАЖДЪ, И РАЗ-
ГРѢАННЕ ВНУТРЕННЕ ІОСТАВЕ ПРОХЛАЖДАВА И
РАЗФРИШКАВА. ОТВОРА ЧЕРНЪ ЖИГЕРИЦЪ, ТІРА
УРИНЪ, И РАЗБИВА КАМЕНЬ.

ПРИМѢЧАНІЕ.

И У ПРЕПОЛОЖЕННЫХЪ ПРОПИСАХЪ Ш НАУИНЪ
ВИШНѢВЫХЪ ВІНАХЪ СЛѢДОВАШ НѢМЦКИМЪ
ПОДРЪМАРШМЪ, КОИ СТАВАЛАТЪ ГВИРЦОВЕ У
ОВА ВІНА, КОЕ ОБАЧЕ ЄСТЬ ПРОТИВЪ НАМѢРЕ-
НІА И ПРИЧИНЕ ПРАВАѢНА И ПІЕНА ВИШНѢВА
ВІНА, ПОНИЖЕ ОНОЕ ПІЕТСЯ ЗА ПРОХЛАЖДАНІЕ,
А НАПРОТИВЪ ТОГА ГВИРЦОВИ ЄСТЬ ВІСМА ЖАР-
КОГА ЄСТІКѢВА; И ЗА ТО НИХЪ У ОВА ВІНА

Аа 3

НИМАЛО

НИМАЛО НЕ СТАВЛЯТИ; ЗА ПРИДАТАКЪ ЖЕ ВЪСѦ ДОКОЛНШ БЪДѦТЪ. КАДЪ ВИШНѢВЪ КОШНИЦЕ СТЬЧЕНЕ ПОМѢШАЮТСЯ, КОЕ ПРИТОМЪ СЛАВЪ ИМАДЪ И КАМѢНЬ У ЧЛѢТКЪ РАЗБИВАТИ И УРИНОМЪ ИСТЕРИВАТИ, КАКШЪ ЛѢКАРИ ГОВОРЯТЪ.

ЧИСЛ. 28.

ВѢНО ШЪ СЪХИХЪ ВИШАНА.

ВЪЗМИ СЪХИХЪ ВИШАНА ТОЛИКШЪ, КОЛИКШЪ ЧЕТВЕРТЫЙ ТАЛАХЪ КОВАКА ИЛИ НѢЧТО ВЫШЕ НАПОЛНИТИ МОЖНШЪ, ОПЕРИ ЛѢПО, МѢТНИ ОБЪШИТИСЯ, ПОТОМЪ МѢТНИ У ХАКОВЕЧЕ, НАСПИ ФРИШКИМЪ МЪСТОМЪ, И ОСТАВИ ПРЕВРѢТИ. ОВО ВѢНО ДАЕТЪ ОХОТЪ КЪ СЛАВЪ, И УБАБАЛА ИЗЛИШНЮ БИСТРЪ СТОЛИЦЪ.

ЧИСЛ. 29.

ИЗРЕДНОЕ ПРОХЛАЖДАЮЩЕЕ ШЪ ВИШАНА ПИТІИ НАЧИНИТИ.

ВЪЗМИ 12 ФЪНТИ ВИШАНА, МѢТНИ У ВОДѢ КЪВАТИСЯ, ДОКАЛѢ СВА ВОДА УВРИТЪ, И ЗА ТО, УПИ ТОЛИКШЪ ВОДѢ, ДА СЪ 4 ПРЕТА НАДЪ ВИШНАМА БЪДЕ: ПОТОМЪ СГНѢЧУ, СЪ ДВѢНОМЪ КАШКОМЪ, УПИ УНЪТРА 15.

ХОЛБИ

ХОЛБИ ВОДѢ, ИЗМѢШАЙ ДОБРО И ПРОЦѢДИ, КАКОСМО ПОДЪ ЧИСЛОМЪ 26 ПОКАЗАЛИ; ПРОЦѢТЕННОЕ МѢТНИ ОПЕТЪ У КОТАО, СМѢШАЙ УНЪТРА 4 ФЪНТИ СТЬЧЕНА ШЕКѢРА, ОСТАВИ КЪВАТИСЯ ДО ТАКЕ ГЪСТОТЕ, ДА ЯЩЕ НА ВЕРХЪ ПЛИВАТИ МОЖИТЪ; МЕЖДЪ ТИМЪ СТЬЦИ ЕЩЕ ДВѢ ФЪНТИ ШЕКѢРА, МѢТНИ У ТРИ ХОЛБИ МЛАКЕ ВОДѢ, ДА РАСТОПИТСЯ, И ТАКШЪ УПИ У КОТАШЪ, И ОСТАВИ КЪВАТИСЯ ДО ДЕРЖАНА НА СЕБИ ЯЩЕТА, КАКО НАЙПРЕ. ТОГДА СНИМИ СЪ БАТРЕ И ОСТАВИ ДА ГЪСТИНА НА ДНО ПАДНЕ, А ПОТОМЪ ШЦѢДИ ПОЛАГАНО БИСТРИНЪ У ДРЪГІЙ СОБДЪ; МЕЖДЪ ТИМЪ СТЬЦИ У ПРАХЪ 8. ЛОТА ВИШНѢВЪХЪ КОШНИЦАХЪ И ПОМѢШАЙ УНЪТРА, ЗАТВОРИ ДОБРО, И ОСТАВИ ЗА 4 НЛѢ У ПОДРЪМЪ СТААТИ, И БЪДЕТЪ ДЛИКАТНОЕ ЗАРАВОЕ ПРОХЛАЖДАЮЩЕЕ ПИТІЕ, СЪ КОИМЪ РАКНШЪ И ПРИЖАНАА ВИШНѢВА ВѢНА РАСТВОРАВАТИ И РАЗСЛАЖДАВАТИ МОЖНШЪ.

ЧИСЛ. 30.

ДЛИКАТНОЕ ВѢНО ШЪ ГРОЗКА НАЧИНИТИ.

ИЗБЕРИ НАИЛѢПШЕГО ЧИСТА И СЛАДКА ГРОЗКА, ИЗСѢЧУ НА КОМАДКЕ; ОДАДНИ ХАКОВЕЧЕ, ИЛИ КОЛИКОЕ БЪРЕ ХОТѢШЪ, МѢТНИ СЪДАНЪ ТАВАНЪ

Аа 4

ИВІРА

ивера ласкова, и по иверю табанъ грозѣа, и опѣта по грозѣю табанъ ивера, и по нѣмъ грозѣе, и такъ редомъ до верха, гдѣ са шаке празданъ остатисе има; послѣ задни бѣре, и наспи старимъ лѣпимъ вѣномъ, и остави за 14 дней стаати, послѣ можеша пити и доливати, какое при Берментахъ речено. Но ако метнеша черванное грозѣе, то наспи бѣлымъ вѣномъ, аколи бѣлое грозѣе, черваннымъ вѣномъ, и бѣдитъ изредный шилѣастый колоръ.

ЧИСЛ. 31.

Вѣно ѿ Крѣшака начинити.

Набери чистиухъ и здравыхъ сочныхъ сладкихъ крѣшака, кое нисѣ черванбе и пѣснбе, изѣщи на комаде, стѣци, метни у танке кее, и исцѣди изъ нихъ сокъ шайтовома, үпи ү чистое, орашникомъ закатинное бѣренце, покри врантѣв ѡмъ малинкимъ лонцѣмъ и остави вѣрѣти, но очищавай крѣпомъ поусто бѣренце, что бы ѿ исходѣща изнѣтра кѣмѣрита сѣхо свагда было. И кадѣ үсмотришъ, что кѣмѣре исходити пристало, и сока или мѣста еше шѣштитѣ, то үпи.

үпи үнѣтра нѣколикъ дрѣвога таковога сока, кога ради тогш ү особливомъ бѣренцѣ надобноу готове имати, что бы оноу бѣренце единакш, докѣтѣгодъ шѣштитѣ, по нѣколикъ доливати, а кадѣ са скимъ үтишасе, дополнити и добро завраньити.

Примѣчаніе.

Можно таковой исцѣпенный сокъ или крѣшковый мѣста пропѣстити, или процѣдити наипре крозъ кее, причемъ дѣбелаа гѣстина останетсе ү кеехъ, а процѣпенное үпи ү бѣренце, какое при каплевыхъ вѣнахъ говорено.

ЧИСЛ. 32.

Еще иначе начинити крѣшково вѣно.

Нацѣди ѿ крѣшака предреченнымъ начиномъ сока 20 холби, үпи ү чистѣ калансамъ коташ, метни на ватри кѣватисе, снимай пѣнѣ прилѣжнш, и кадѣ полакѣ савритѣ, сними сѣ ватрѣ, остави хладитисе, и потомъ үпи ү полачкѣ, и доспи дрѣгимъ фришкимъ, крозъ кее процѣпеннымъ сокомъ, но са шаке ниже врана, и чини далѣ, какое при прежнемъ речено. Аа 5 При-

Примѣчаніе, 1.

У кога имаде множество крѣшака, можетъ нацѣдити, и кроза кѣе пропѣтити цѣлый Хаковъ сока, метнѣти у ораніи кѣватисе, докѣ полакъ савритъ, и усѣти хладное у полачкѣ, и чинити далѣ, какое горѣ речено; можетъ тако кѣрз обѣсити у кесичи стѣчене сладке корице два квинтлика.

Примѣчаніе, 2.

Что бы ова вѣна вѣршкова (а можнѣ истимъ образомъ и ш сладкихъ ябѣкахъ вѣно начинити) крѣпче и постоаннѣ была, успи у онѣ коминѣ, коѣ послѣ цѣкена отала, нѣколикѣ воде, да укисне, и послѣ у казанѣ не великомъ испещи ш нѣ нѣколикѣ добре ракіе, ш коѣ успи полъ сайтлика у полачкѣ, да совокѣпнѣ прѣвритъ, ш чига вѣно оноѣ прѣбдетъ урезъ цѣлый годъ и далѣ у своей добротѣ постоано, и шпанскомѣ вѣнѣ подобно.

При-

Примѣчаніе, 3.

Вѣна ова можнѣ мѣа Іаннѣаріа послѣ полноднѣа прѣточити у бѣтылкѣ, налити съ верха чистимъ зѣйтиномъ и у пѣскѣ у подрѣмѣ держати, добро затворено, какое напредъ подъ числомъ 19 речено.

числ. 33.

Шеѣрное вѣно.

Узми финога канарійскогъ шеѣра чѣтыри фѣнте, и наипѣшега старога вѣна десѣтъ холби, стѣци шеѣра ситно, помѣшай съ вѣномъ, и стаби на угланой ватри кѣватисе у чистомъ каласаномъ согдѣ, пѣнѣ, коѣ наивѣше ш шеѣра бѣдетъ, снимай съ чистомъ рѣшетаномъ кашинкомъ, и послѣ пѣне некасе кѣва до приличе гѣстоте, на подобіе мажѣна, и тогда узми ш ватре, и кадѣ хладнѣ бѣде, успи у широка стакла, или у зѣмланнѣ каласанѣ лонаца и затвори добро. Тко хоѣе, можетъ вѣмѣсто Шеѣра мѣдъ употребити.

Польза.

ПОЛЬЗА

Съ онымъ вѣномъ можешъ вышнѣе, и дрѣвѣе вѣна размалдавати, кадъ у еднѣ холбѣ полака чаше шъ нѣга помѣшася. Но кромѣ того ползѣтъ онымъ, у коихъ естествонная важность и теплота не достаетъ, или умалѣе, какъ у старыхъ людей; равнш и кои чрезъ долговременнѣе болѣзнь обшѣе тѣломъ, понеже вѣно ово творитъ доврѣю кровь, укрѣпѣва цѣлое тѣло, разфришкае и ободрава юстае тѣла и силе живенне.

УПОТРЕБЛЕНІЕ.

Тко хоѣе ово шекірное вѣно употреблявати, нека взме шъ нѣга полъ чаше, и еднѣ цѣлѣ чашѣ чисте воде, и смѣшавши да пѣтъ на тащѣ и предъспанѣмъ, притомъ у исто време да кадкадъ умачѣтъ по комадакъ бѣла хлѣба, и да едетъ, кое великѣ крѣпость даеъ. Но емѣсто просте воде можешъ по дѣѣ кашике воде шъ сладке корице избѣѣне взимати, и мѣшати съ онымъ вѣномъ, и по прижданѣмъ употреблявати, кое еще силѣ укрѣпѣва силе живенне.

ЧИСЛ. 34.

ВОДѢНОЕ ВѢНО.

Взми зрѣла чиста червлинного грозѣа, метни на даскахъ у фѣрѣнѣ полѣ хлѣба, потомъ сткини зѣрна съ пѣлахъ; сладни бѣре, koliko хоѣшъ, метни озаолъ табанъ лискова ивѣа, и по нѣмъ грозанаа зѣрна са шаке высоко, и по грозѣю опѣтъ ивѣтъ и по нѣмъ грозѣе, и такъ до вѣрха, гдѣ са шаке праздно остатисе има; послѣ задни бѣре, и наспи чистомъ, но вѣломъ водомъ, и остави привѣти какое при дрѣвѣхъ травныхъ вѣнахъ рѣчно; и дабы ово вѣно еще лѣпше было, метни унѣтра междѣ грозѣе и ивѣтъ нареди бѣрита по еднѣ шакѣ зѣбина цѣѣа, Босилька и Столистника. У Феврваріевома полнолѣнѣю прѣтачи у дрѣвѣе бѣре, и едетъ за лѣто вѣма изрѣданое и заравое питіе.

ГЛАВА КѢ.

О различнѣхъ художитвеннѣхъ водахъ.

Есть людѣи, а по большѣй части женскихъ лицъ, которые вѣна не пѣютъ, развѣ жажда свою водомъ утолавають; знатнѣе обаче Госпоже, какъ въ своихъ домахъ, такъ и при гозбахъ навѣкле различна деликатна водна употреблавати питѣя, шъ конхъ мы нѣколикаа знатнаа обдаѣ, како се дѣлають, поставаемо.

ЧИСЛ. 1.

Вода шъ сладке корице.

Възми на ванъ холбѣ водѣ, 2 лота сладке корице, и 4 лота шекѣра; корицѣ стѣщи наситно. Успи холбѣ водѣ чистѣ въ каламанъ лонацъ, пристави къ ватри, и кадъ добро възавритъ, баци унѣтра сладкѣ корицѣ и шекѣра стѣчинъ, и нека два, или три пѣта възавритъ; послѣ метни унѣтра трѣкѣй тала

TANKO

танко сѣзанныхъ съ еднѣго лимѣна лѣски, и нека опѣтъ нѣколикъ прокъбасе, потомъ измакни шъ ватри, поклопи лонацъ добро и остави охладити се, а послѣ процѣди крозъ чистѣ гѣстѣ крѣпѣ, и успи въ стакло.

ЧИСЛ. 2.

Другаа подобнаа вода.

Възми сладке корице 2 лота.

Орашничѣа цвѣтѣя, $\frac{1}{2}$ лота.

Корѣна зеленичина 1 лотъ.

Вислака садобѣа 1 шакѣ.

Метни се стѣчино въ еднѣнъ чистѣ лонацъ и успи двѣ холбѣ водѣ, поклопи и метни къ ватри варити се, докѣ съ два перста свѣдитъ, и тогда измакни, остави хладити се, и послѣ процѣдивши крозъ гѣстѣ платно, успи въ стакло.

ЧИСЛ. 3.

Корѣонова вода.

Метни къ ватри въ лонцѣ двѣ холбѣ водѣ, и кадъ бѣде нѣколикъ кратъ проверѣла, тогда измакни шъ ватри баци одна унѣтра

тра

тра стѣйна коріона, и шестъ лота стѣйна шефера, поклопи добро и остави хладити, а послѣ процѣди крозъ чистое платно, и ўпи ў стекло.

ЧИСЛ. 4.

Вода крѣшковаа.

Пристави къ ватри двѣ холбе воде, ўзми 6 крѣшака, кое наипѣшій мирисъ имае, олющи танкш, и разѣщи на 4 части, и када вода ўзавритъ, ваци ўнѣтра совокѣпш врѣкти, докѣ вода савъ мирисъ ѿ крѣшака ў себѣ извѣнѣтъ, потомъ измакни ѿ ватре, и ваци одма ўнѣтра 10 лота стѣйна, шефера растопити, послѣ хладное процѣди, и ўпи ў стекло.

ЧИСЛ. 5.

Деликатная вода ѿ ѡгодахъ земланичнѣхъ.

Взми на двѣ холбе воде, еднѣ фѣнтѣ или едана сайтанкѣ фришкихъ и чистихъ земланичнѣхъ ѡгодахъ, снѣчи ихъ ў истой воды, метни ўнѣтра еднѣ фѣнтѣ ситнѣхъ стѣ-

стѣйна шефера, и къ томѣ ицѣди ўнѣтра сока ѿ еднѣ Цитрона, или лимѣна, мѣшай добро да шефера растопити, и да се въ водомѣ добро сѣдинити, остави за едана сѣтъ покривено стаати, потомъ процѣди крозъ чистѣ крѣшъ ў стекло.

ЧИСЛ. 6.

Вода ѿ Гибизлаха.

Взми двѣ холбе воде, и еднѣ фѣнтѣ Гибизлаха, снѣчи ихъ, смѣшай съ водомѣ, ў коѣ такожде растопи 8. лота ў прахъ стѣйна шефера, и процѣди толикшъ кратъ, докѣ вода бистра бѣде, потомъ ўпи ў стекло.

ЧИСЛ. 7.

Вода ѿ червленнѣхъ ѡгодахъ.

Ова вода прависе, какш и ѿ Гибизлаха; токмо шефера метни 10. лота.

ЧИСЛ. 8.

Вода ѿ езграхъ Бадімовыхъ, пристаціахъ, и орѣхвѣзъ.

Взми езгри, ѿ чига хоѣшъ, и колику хоѣшъ, стѣщи олюцино у лаванъ, үпи воде, тѣри добро съ водомъ, послѣ процѣди и заслади, какъ хоѣшъ, съ шекіромъ.

ЧИСЛ. 9.

Вода ѿ Вайсіахъ и Брескви.

Взми 6. или 7. фришкихъ Бреска, или Вайсіахъ, по величинѣ нѣмковой, манѣ или више олюци танку и изѣщи на комадкѣ, мѣтнн у еднѣ холбѣ воде, пристави у чистѣ лонцѣ къ батри үзаврѣти, что бы вода вкѣса и мирисъ изъ нихъ у себѣ извѣкла, потомъ измакни ѿ батри, и баци үнѣтра одма 8, или 10. лота стѣчина шекіра растопитисѣ, а послѣ процѣди нѣколику кратъ, докѣ вода бистра бѣде, кою үпи у стакло.

ЧИСЛ. 10.

Питіе, Орзатъ нарицаемое начинити.

Взми два лота езгры ѿ сѣмена дынтѣ, и къ томѣ 4. горка, или сладка, какъ тѣко хоѣте, олюцина бадіма, стѣщи совокѣппш у лаванъ; потомъ мѣтнн үнѣтра 6. лота шекіра, и стѣщи, послѣ баци се у еднѣ холбѣ воде, и прибави еднѣ кашикѣ извѣтене воде ѿ неранжина цвѣла, смѣшай се добро, и процѣди крозъ чистѣ крпѣ.

ЧИСЛ. 11.

Вода ѿ Неранже.

Взми чѣтыри Неранже, иними корѣ үзавѣжъ, съ кое потомъ олюци танко жѣтѣ корицѣ, а мѣко изѣщи ситно, смѣшай оное съ осамъ лота стѣчина шекіра, и остави да шекіра растопитисѣ, и баци се у еднѣ холбѣ воде, остави нѣколику простѣати, потомъ процѣди стиснѣвши добро крозъ гѣстѣ чистѣ крпѣ. Овакимъ начиномъ можнъ и ѿ лимѣна начинити.

ЧИСЛ. 12.

Вода ш цитронахъ.

Метни къ ватри у чистомъ лонцѣ три холби воде узабрѣти, бацн унѣтра еднѣ фѣнтѣ стѣчина жѣтого шѣкера растопити, къ томѣ смѣши съ чѣтыри цитрона, оштримъ ножимъ горню жѣтѣ корницѣ танѣшнѣ, и бацн у онѣ врѣлѣ шѣкернѣ водѣ, потомъ измакни лонацѣ ш ватре, поклопи добро, и остави приконѣтъ у подрѣмѣ стаати, по утрѣ ищѣди добро изъ олуцинныхъ цитронахъ сокъ у истѣ водѣ, и послѣ процѣди двѣпѣтъ крозъ чистѣ крѣлѣ, и упи у стакло.

ЧИСЛ. 13.

Вода ш Бизама.

Възми шѣтъ грановѣ Восточнѣ Бизама, стѣци у ситнѣйшій прахъ, метни къ томѣ у прахъ стѣчина, еднѣ комадакъ бѣлого лѣдиногѣ шѣкера; и тогда упи у стакло двѣ холби воде, бацн унѣтра шѣкерѣ и бизамѣ, затвори добро, и держи за употре-

блѣ-

блѣннѣ, что бы не самѣ пити, но съ дрѣгми обѣдѣ описанными водами, по произволеннѣ по малкѣ мѣшати.

ЧИСЛ. 14.

Изредное питѣе, нарицаемое сорбетѣ начинити.

Възми еднѣ холбѣ воде, ищѣди у ню сокъ ш 4. лимѣна, или цитрона, потомъ упи еднѣ чашѣ ш предреченнѣ Бизамѣ воде, и процѣдивши крозъ чистѣ крѣлѣ, упи у стакло.

ЧИСЛ. 15.

еще иначе изредный сорбетѣ начинити.

Възми ш два яйцѣта бѣланца; ш два лимѣна сокъ; двѣ фѣнте стѣчина шѣкера, еднѣ холбѣ чистѣ воде, и 15. грановѣ стѣчина Бизама. Пристави водѣ къ ватри, бѣланцѣ разби до пѣне упи у водѣ какѣ бѣланцѣ, такѣ и лимѣнный сокъ и шѣкерѣ и Бизамѣ, остави малкѣ прокъватисѣ, доспи еще три

ХОЛБЕ ВОДЕ, и послѣ процѣди крозъ чисто платно, и ўпи ў стака и затвори добро.

ЧИСЛ. 16.

ВОДА ВИШНЕВАА.

ВЗми полз ФѸнте лѣпихъ чистихъ БѢЗЪ ПИТАИ ВИШАНА, ИЗВАДИ ИЗЪ НИХЪ КОШУИЦЕ, ѿ КОНХЪ ЗА ЕДНѸ ШАКѸ ВЗѸМИШИ ПОЛѸПАЙ И СТѸЦИ У АБАНѸ У ПРАХѸ, ПОТОМЪ СМѢШАЙ СЪ ВИШНАМИ, РАЗГНѢЧИ, УПИ НА НИХЪ ШЕСТЪ ХОЛБИ ВОДЕ, СМѢШАЙ ДОБРО, УПИ У ЗАОШТЕРЛАСТѸ КИѸ ПРОЦѢДИТЕСѸ, ПОТОМЪ ЗАСЛАДИ КАКѸ ХОКІШЪ СЪ ШЕКЕРОМЪ, ИЛИ СЪ ШЕКЕРОВИМЪ МАЖѸНОМЪ.

ЧИСЛ. 17.

ИЗРЕДНЫЙ ЛИМОНАДЪ НАЧИННИТИ.

ВЗми два ЦИТРОНА, ОЛЮЩИ КОРѸ ДО МЕСА, КОЕ ИЗСТѢЦИ СИТНО, МѢТНИ У САЙТАНКЪ ВѢНА, И ТАКѸ СЪ ВѢНОМЪ ИСТИСНИ ДОБРО СОКЪ, ПОТОМЪ УПИ УНѢТРА ЕЩЕ ЕДАНЪ САЙТАНКЪ ВОДЕ, И АКО ХОКЕШЪ МАЛКѸ ШЕКЕРА МѢТНѢТИ А ПОСЛѣ ПРОЦѢДИ КРОЗЪ КРѢПѸ.

ЧИСЛ. 18.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗми 4. ЦИТРОНА ИЛИ ЛИМОНА, СЛЮЩИ СЪ НИХЪ ЖѸТѸ КОРѸ ТАМѸШИНЪ, ИЗСТѢЦИ СИТНО И БАЦИ У ДВѢ ХОЛБЕ ВОДЕ, ОСТАВИ ЗА ДВА САТА ПОКРИВЕНО СТААТИ, ПОСЛѣ ИСТѢДИ СОКЪ ИЗЪ ЛИМОНАХЪ У ИТѸ ВОДѸ, И ОСТАВИ ОПЕТЪ ЗА ПОЛЪ САТА ПОКРИВЕНО СТААТИ; ПОТОМЪ ПРОЦѢКѢИ КРОЗЪ КРѢПѸ ОСАМЪ, ИЛИ ВИШЕ ЛѸТИ, ДОКЛѢ БЫСТРО БѸДЕ, ЗАСЛАДИ ТОГДА СЪ ШЕКЕРОМЪ ПО ПРОИЗВОЛИНІЮ, И ОПЕТЪ ПРОЦѢДИ ДВАПѸТЪ КРОЗЪ КРѢПѸ, И ПОМѢШАВШИ МАЛѸ БИЗАМОВЕ ВОДЕ, УПИ У СТАКАО.

ЧИСЛ. 19.

ЦИТРОНОВА ВОДА, ВѢНѸ ПОДОБНАА.

ВЗми ТАНКО СЛЮЩИННЫХЪ ЛЮКИ ѿ ШЕСТЪ ЦИТРОНАХЪ; ПРИСТАВИ КЪ БАТРИ У ЧИСТѸ ЛОНЦѸ ЧЕТЫРИ ХОЛБЕ ВОДЕ, МѢТНИ УНѢТРА 10. ЛОТА СТѸЧЕНА ШЕКЕРА, И КАДЪ БѸДЕТЪ ВРѢТИ, БАЦИ УНѢТРА ЛЮКЕ, ИЗМАКНИ ѿ БАТРЕ, ПОКАОПИ ДОБРО, И ОСТАВИ ЗА ЕДНѸ НОТЪ У ПОДРѸМѸ ПРИСТААТИ: АКО ТКО ХОКЕ НАКИСЛО, МОЖЕТЪ У-

сѣти унѣтра нѣколику капли спирта киѣлогъ
Битріола.

ЧИСЛ. 20.

ВОДА ЦВѢТНАА.

Взми мирисна цвѣта, каква хоѣшз двѣ
шаке, пристави двѣ холбе воде кз ватри,
да узаверитз, и тогда измакнѣши ѿ ватре,
баци унѣтра цвѣтѣ, покри добро и остави
за три сата стаати; потомз процѣди онѣ
водѣ крозз кѣхинско сито, мѣтни кз ва-
три узаверѣти, и измакнѣши баци унѣтра
спѣтз фришкогъ цвѣта, и такш нѣколику
кратз измѣнѣи цвѣтѣ у истой воды, наипо-
слѣ процѣди водѣ и упи у ню нѣколику Би-
замовѣ воде или уцѣди сока изз два лимѣ-
на, заслади са шеѣеромз по произволюію.

ЧИСЛ. 21.

Гришоваа вода.

Взми еднѣ фѣнтѣ чиста лѣпла Гриша сама
зерна, стѣци у аванѣ полако, дабы сѣмѣ не
разбивалосѣ, послѣ мѣтни у двѣ холбе воде,
гнѣчи сз чистима рѣкама, потомз процѣди
• крозз,

крозз крпѣ у чистз согдѣз, стискиваюѣи до-
бро, мѣтни у то стѣчѣна шеѣера Іо. лота,
и кадѣ шеѣерз растопитз, процѣдѣи крозз
гѣсто платно нѣколику кратз, да чисто и
бистро бѣде.

ЧИСЛ. 22.

Драгоценнаа вода.

Впи двѣ холбе воде у еданз лонацз, при-
стави кз ватри нѣколику проврѣти, изма-
кни ѿ ватре, и кадз хладна бѣде, упи унѣ-
тра полз квинтанка онайзовѣ есенціѣ, и два
квинтанка вѣнскогъ спирта, и іѣтомѣ кѣванногъ
шеѣера еданз сайтликз, или какш ткш слад-
ко хоѣе, манѣ или више.

ЧИСЛ. 23.

Ипокрасз воденый.

Взми Лѣки ѿ 6. цитронахъ,
Мѣка ѿ еднѣ нѣранжѣ и ѿ два Цитрона,
Шеѣера стѣчѣна еднѣ фѣнтѣ,
Сладке корице полз квинтанка,
Варанфилька три комада

Два листка орлшчиковѣ цвѣтѣа,
 Коріона, колику съ три прѣта ўзмишъ,
 Бѣлаго стѣчена Бибера 4. грана.
 Сладкихъ Бадемахъ 8. лота.
 Воде двѣ холбѣ,
 Вѣна бѣлого еднѣ холбѣ.

Бадимѣ олици изъ тепле воде, и у аканѣ
 стѣци, какш и дрѣге ароматическе вѣщи: во-
 дѣ и вѣно ўспн совокѣнш у еданѣ чистѣ ло-
 нацѣ, и баци ўнѣтра сѣе прѣдреченне вѣщи, о-
 стави за 24. сата, добро покривено грызти-
 се, и кадкадѣ промѣшавай, а потомъ про-
 цѣди крозъ заощерластѣ киш и ўспн у ста-
 кло.

ЧИСЛ. 24.

Виселаа вода за жаждѣ.

Ўзми 5. лимѣнахъ, олици, разсѣки на
 четворо, сяци съ корахъ танко жѣтѣ кори-
 цѣ, метни сѣе у двѣ холбѣ воде, и кѣ то-
 мѣ 8. лота стѣчена шѣтера, пристави кѣ ба-
 три, за еднѣ четвѣртъ сата вѣрѣти, потомъ
 метни покривено у подрѣмѣ, и можешъ пити
 кадѣ хо кѣшъ.

числ.

ЧИСЛ. 25.

Вода кѣ за рабѣю полезнаа.

Ўзми 10. фѣнти зрѣлѣхъ чистѣхъ зѣрнахъ
 ѿ фришка, водомъ спрана и осѣшина Гроз кѣ;
 кѣ томѣ Бѣнцианскогѣ сѣша еднѣ фѣнтѣ,
 кога опѣри лѣпо, и междѣ двѣма крѣпами о-
 сѣши, и стѣци у прахъ; притомъ ўзми смѣ-
 ковыхъ бѣницахъ 36. лотахъ, коѣ опари брѣ-
 ломъ водомъ, и водѣ отцѣди. Мѣтни сѣе
 то у чисто хаковчѣ, и наспн фришкомъ во-
 домъ са шаке нѣже врана, мѣтни кодѣ тепле
 фѣрѣне за 8. днѣй стаати, да ўзавѣрѣти
 можѣтъ, и тогда свакога дна долибай мла-
 комъ водомъ, и кадѣ прѣвѣрѣтъ, тогда до-
 спн пѣсно, и забранѣвши мѣтни у подрѣмѣ,
 и послѣт осамѣ днѣй можешъ пити, прѣвѣдетъ
 до послѣдне каплѣ добро, обачѣ недолиба-
 ти вѣши.

ЧИСЛ. 26.

Нзрѣднаа вѣнокаа вода.

Ўзми морскогѣ крѣпногѣ гроз кѣ 5. фѣнти.
 Стѣченѣ бѣлѣ слауице 3. лота
 ѿ днѣвѣ жалѣѣ Лиска 4. лота,

Гроз-

Грозѣ изсеци наситно, метни сѣе у рѣдкѣ кѣице, обѣси у полачкѣ, наспи чистомъ водомъ, и метни кодъ тепле фѣрѣне, или у лѣто на жаркое сѣнце и остави за осамъ днѣи стаати, потомъ извади кѣице, а водѣ преточи у дрѣвго бѣренце; кѣице оцѣди стискомъ крѣпкимъ у едана соудъ, и исцѣкниное успи у исто бѣренце и метни у подрѣмъ, и тогда узми шестъ кашикахъ кислицъ шѣ онога вѣна, когдѣ вкѣса и добротѣ оной воды подати хотѣшъ, успи у бѣренце и остави превѣсти, а послѣ преточи како дрѣвго новое вѣно. Но да бы таковъ кислицъ вѣникъ лакш имати могао, провѣвши бѣре бѣргцомъ кѣма низко, гдѣ кислица на днѣ изъ подъ вѣна стоитъ, а послѣ заглави дрѣвнымъ чпомъ.

ЧИСЛ. 27.

Смрековаа вода.

Узми бѣре, коликое хотѣшъ, запари врѣломъ, са смрековыми бѣицами кѣваномъ водомъ, потомъ метни чистихъ фришкихъ смрековыхъ бѣицахъ до половине бѣрета, и тогда успи фришке воде сѣ пѣдалъ ниже врана, затвори добро, держи наполю за осамъ днѣи,

и

и ебакога дна по нѣколикш кратъ пробалавай, а послѣ того отвори, и сѣ фришкомъ водомъ доспи пѣно, и метнѣвши у подрѣмъ можѣшъ послѣ осамъ днѣи пити.

ЧИСЛ. 28.

Еще иначе.

Запари хаковѣ водомъ, са смрековыми бѣицами кѣваномъ, потомъ узми днѣтѣ фѣнти зѣлѣныхъ чистихъ бѣицахъ и еднѣ фѣнтѣ сѣша, стѣци обѣе у едана и баци у хаковѣ, успи чистѣ воде и метни на сѣнце вѣсти, а потомъ успи у подрѣмъ, и имати бѣдѣшъ здравое и прѣатное смреково питѣе, кое еще лѣпше бѣдетъ, кадъ обѣишъ унѣтра у кѣицы едана лѣта сладке корице, и по полъ лѣта орѣшника и омана, сѣ ситно изсебѣно, и сѣнѣчено.

Еднѣмъ и дрѣгимъ образомъ можѣшъ водѣ начинити и шѣ лѣпихъ, нѣколикш провѣхѣихъ терѣинахъ и Глогинахъ, а такожде и шѣ гнилыхъ окорѣшихъ и мѣшмѣлахъ. Вода ебаѣе, или какш у насъ имѣнѣютъ, водѣника шѣ днѣвѣихъ мѣбѣкахъ сѣтъ вѣдитѣлна Перѣмла, понеже чинѣки запорѣ, причинѣва вѣтѣровѣ у тѣлѣ.

ГЛАВА КД.

О различныхъ юкахъ,

Съ коими можнъ различна прохладяющая
питїа начинити.

ЧИСЛ. I.

Шекьерная вода, съ коюмъ свака
питїа разсладити можнъ.

Възми финога стѣченного шекера 3 фѣнте,
Фришке воде, 2. холбе,
Бѣланца ш 5. яйцахъ.

Метни бѣланца, у еднѣ дѣвокѣ чинїю, или
у пространѣ лонацѣ. разбей ихъ до пѣне, у-
ливай ш оне воде по нѣколикъ и еднакъ
разбивай, доклѣ свѣ воды үпнѣшъ и свѣсо-
динено у пѣнѣ бѣдетъ; послѣ помѣшай ше-
кѣръ ю томъ водомъ у лантанки, метни
надъ ватрѣ кѣватисѣ, пѣнѣ, коя ш шекѣра
на верхѣ исходитъ, снимай прилѣжнъ, и
кадкадѣ үспай үнѣтра по еднѣ чашѣ дрѣге
съ бѣланцами запѣненне воде, кое еще дѣѣ
холбе начини, и спѣнавай рѣшетанномъ ка-
ши-

шикомъ, и кадѣ пѣне нестанетъ, ника еще
нѣколикъ провритъ, и дигни ш ватрѣ, про-
цѣди крозъ гѣстое кѣхинское сито, или крозѣ
мокро платно, үпи у стакло, и затворивши
дѣржи за үпотребленїе съ ономъ шекѣрномъ
водомъ можнъ свако питїе разслаждать.

ЧИСЛ. 2.

Шекѣрный сырѣцъ, или мажѣнъ, съ коимъ
не токмъ ракїю, но и свака питїа засла-
ждать можнъ.

Възми финога стѣченна шекѣра 5. фѣнти.
Боде чистѣ 10. холби.
Бѣланца ш 5. яйцахъ.

Разбей бѣланца съ ономъ водомъ до пѣне,
какою горѣ при шекѣрной воды рѣкли, үпи
үнѣтра шекѣръ, постави на ватрѣ кѣватисѣ,
снимай пѣнѣ непрестаннъ, и такъ никакѣ кѣда
до гѣстоте мажѣна, а за дознати таково
мажѣново гѣстотѣ, үзми чистомъ кашникомъ
малкъ того сока, метни на контерный хла-
данъ танѣиръ, и кадѣ вѣчетѣ, или тѣлитѣ
какъ медъ, тогда естъ добаръ, съ ватрѣ ди-
гни, и хладное үпи у стакло, и затворивши
дѣржи за үпотребленїе. Съ ономъ шекѣр-
нымъ-

НЫМЪ МАЖЪНОМЪ МОЖНО СВАКА ВІНА, РАКІЕ
И ДРУГА ПИТІА РАЗСЛАЖДАВАТИ.

ЧИСЛ. 3.

СОКЪ, ИЛИ МАЖЪНЪ ИЗЪ МАЛЫННУХЪ, ТО БІТЬ
ИЗЪ ЧЕРВЛЕННУХЪ ЯГОДАХЪ НАЧИНИТИ.

ВЗМИ ЧЕРВЛЕННУХЪ ЗРѢЛЫХЪ ЯГОДАХЪ, КОЛИ-
КШ ХОЧЕШЪ, ШЧИСТИ ЛѢПО Ш КАЛА, МІТНИ У
ДЪБОВЪ ЗИМЛАНЪ СОСЪДЪ, СГНѢЧИ СЪ КАШИКОМЪ,
ОСТАВИ ПРИКОНОКЪ СТААТИ А ПОТОМЪ ИЩЕДИ
СТИКОМЪ СОКЪ КРОЗЪ КРПЪ, КОГДА ОПЕЪ ПРО-
ЦѢДИ КРОЗЪ ДВОСТРѢКЪ КЕЪ. НА СВАКІЙ САН-
ТАНКЪ ОХОГА СОКА ВЪЗМИ ПО ПОЛЪ ФЪНТЕ СТЪ-
ЧЕНА ШЕКЕРА, КОГДА КЪВАЙ ТАКИМЪ НАЧИНОМЪ,
КАКОТМО ПОДЪ ЧИСЛОМЪ 2. ПОКАЗАЛИ; И ТОГДА
СНИМИВШИ СЪ ВАТРЕ МІТНИ У НѢКА ОНАЙ ЯГО-
ДНЪЙ СОКЪ, И СМѢШАЙ ДОБРО, А ПОСЛѢ ВЪПИ У
СТАКЛО, И ДОБРО ЗАТВОРИ.

ЧИСЛ. 4.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

СГНѢЧИ ЯГОДЕ У ЛОНЦѢ СЪ КАШИКОМЪ, МІТНИ
У ПОДРЪМЪ СТААТИ ЗА ТРИ ИЛИ ЧЕТЫРЕ ДНА ПО-
ТОМЪ

ТОМЪ ИЩЕДИ КРОЗЪ КРПЪ СТИКОМЪ СОКЪ, КОГ-
ДА ОСТАВИ ОПЕЪ ПРИКОНОКЪ У ПОДРЪМЪ СТАА-
ТИ, И ОПЕЪ ПРОЦѢДИ КРОЗЪ ДВОСТРѢКЪ КРПЪ,
А ПОСЛѢ ПРИСТАВИ КЪ ВАТРИ КЪВАТИСЕ, БАЦИ
ВНѢТРА НА ДВѢ ХОЛБЕ СОКА ЕДНЪ ФЪНТЕ СТЪ-
ЧЕНА ШЕКЕРА, И ТАКШ НЕКАСЕ КЪВА ДО ГЪСТОТЕ
МАЖЪНА.

Примѣчаніе.

При свакомъ са шекеромъ, или съ медомъ
кѣваню мажѣна, надобенъ пѣнѣ прилѣжнѣ
снимати, понеже вѣрѣзъ то очищае шекеръ
или меда ш свакога кибрета.

ЧИСЛ. 5.

МАЖЪНЪ Ш ЧЕРВЛЕНЕ РЪЖЕ НАЧИНИТИ.

ВЗМИ ДВѢ ФЪНТЕ РЪЖЕ, ПОШКИДАЙ ЦВѢТ-
НЕ ЛИСТКЕ, СТЪЦИ НИХЪ У МЕРМІРНОМЪ ЛЪВ-
НѢ, И ИЩЕДИ СОКЪ, А ОСТАТАКЪ МІТНИ У
КАЛИСАНА СОСЪДЪ, И ВЪПИ НА ТО ЕДНЪ ХОЛБЪ
ВРѢЛЕ ВОДЕ, И ДА СТОИТЪ ДОКАѢ ВОДА ЧЕРВЛѢ-
НА БЪДЕ, АКО ЛИ ЕЩЕ ТАКОВА БЫТИ НЕМОЖЕ,
ТО МІТНИ ВНѢТРА ЕЩЕ ТОЛИКО СТЪЧИНЕ РЪЖЕ,
ДА ВОДА ЧЕРВЛЕНА БЪДЕ, И ТОГДА ПРОЦѢДИ
С С КРОЗЪ

крозъ крѣ. Притомъ икѣвай еанѣ фѣнтѣ
шекерногѣ мажѣна, какое пода уиномѣ 2
показано, и ѣмѣето просте воде, употреби
предѣчинѣ ѿ рѣже ищѣ кѣнѣ червленѣ водѣ,
и кадѣ тай мажѣнѣ поуне гѣстѣвати, у-
спи тогда унѣтра онай найпре ищѣ кѣнѣ
сокѣ, и остави кѣватисе тѣхѣ до гѣстоте
мажѣна.

ЧИСЛ. 6.

Мажѣнѣ ѿ бѣле рѣже.

Взми фришкихѣ ѿ бѣле рѣже цвѣтѣныхѣ лист-
ковѣ, стѣци и ищѣди сокѣ, и кадѣ бѣде
такова сока огамѣ лота, тогда успи на
ищѣ кѣнное цвѣтѣ еданѣ сайтлихѣ воде вѣ-
ле, остави приконоѣ стаати покривѣно, и
тогда опѣтѣ цѣди изѣ нихѣ сокѣ такѣ съ
водомѣ кѣппѣ, и помѣшай съ первымѣ;
потомѣ успи у лантлихѣ кѣватисе, помѣ-
шай унѣтра стѣчина шекѣра еанѣ фѣнтѣ, и
некасе кѣва до споминаеме мажѣнове гѣстоте.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 7.

Мажѣнѣ ѿ Бишана.

Взми зѣблѣхѣ чистѣхѣ Бишана, стѣци
съ кошчицами, и ищѣди сока, какоемо
при Бишнѣвѣхѣ вѣнахѣ говорилѣ, начинаемѣ,
конмѣ хотѣшѣ и какое лакше. Успи истѣй
сокѣ у лантлихѣ за два сата кѣватисе; на
двѣ холѣе овогѣ сока узми еанѣ и полѣ
фѣнтѣ шекѣра стѣчина, и кѣтомѣ стѣчѣне слад-
ке корице еданѣ лотѣ, и Баранфилька е-
данѣ лотѣ, смѣшай сеѣ у онай сокѣ, оста-
ви малѣ да шекѣрѣ растопитѣ и промѣшай
да са сокомѣ соединитѣ, а потомѣ узми съ
ватѣре, и хладное успи у стакло, и затѣо-
ривши держи за употребленіе. Успи ѿ овогѣ
сока или мажѣна у водѣ по произволенію,
и бѣдетѣ призреданое прохладѣющее питіе.

ЧИСЛ. 8.

Мажѣнѣ ѿ Гибизлахѣ нѣкѣванѣ.

Взми зѣблѣхѣ лѣпихѣ Гибизлахѣ, сгнѣчи
добрѣ, мѣтни у крѣ и истѣсни изѣ нихѣ
сокѣ, успи у стакло и остави за два дѣна

Сс 2

У

у подръмъ стаати, и процѣди потомъ
крозъ гѣсто крѣпъ, и остави паки за два
дна стаати, и опѣтъ процѣди, и стаати
остави, и овакш чинити, докѣ сокъ бистаръ
бѣде. И тогда на еданъ сайтанкъ тако-
вогъ сока үзми полъ фѣнте, у ситнѣишій
прахъ стѣчина и крозъ сито простана шеке-
ра, мѣтни у сока, и мѣшай, докѣ шеке-
ра растопитсе; тогда остави за два дна ста-
ти, и ако бѣде мѣтнш, то опѣтъ процѣ-
ди, үпи у стакло и добро затворивши дѣржи
за употребленіе.

ЧИСЛ. 9.

Мажѣнъ ѿ гибиэлаха кѣванный.

Ищѣди сокъ изъ гибиэлаха, какогъ рѣмено,
үпи у ситанкъ, помѣшай үнѣтра стѣчена
шеке-ра коликш хѣкшъ, и остави кѣватисе
до гѣстоте мажѣна.

ЧИСЛ. 10.

Мажѣнъ ѿ греша.

Үзми чиста, зѣлена тѣрда грозѣа или
греша, стѣци и ищѣди сокъ, и у три сай-
танка

танка таковогъ сока смѣшай двѣ фѣнте
стѣчена шеке-ра, мѣтни надъ ватрѣ кѣватисе,
и када почне гѣстѣвати, мѣтни үнѣтра тон-
чайше съ лимѣна слоуцене сѣхе, у прахъ стѣ-
чене жѣте корицице, и нека ещѣ маалкш про-
вритъ, а потомъ дѣгни ѿ ватре, и остави
хладитице, и послѣ үпи у стакло. Оваѣ
сока или мажѣнъ естъ полезанъ у свакой
жаркой боли, угашава жаждъ и прохлад-
дава, каде съ водомъ помѣша и пиятъ.

ЧИСЛ. II.

Мажѣнъ ѿ цитронахъ.

Үзми 50 или више лѣпихъ цитронахъ,
слоуци вѣрхнюю жѣтѣю корицицъ наитанше,
изѣци налитнш, мѣтни у широко стакло
и затворивши остави у подръмѣ. Сло-
уценне цитроне изѣци на комадкѣ, ищѣди
крѣпкш сокъ изъ нихъ, и остави у едномъ
чистомъ соудѣ покрывено стаати за два дна,
и паднетъ гѣстина на дно, и такш ищѣди
полакш сокъ, процѣди опѣтъ нѣколикш кратъ
крозъ гѣсто сито или крозъ крѣпъ, и тогда
үпи на оне у стаклѣ жѣте корицице, и за-
творивши остави за три дна стаати на тѣ-

пломъ мѣтѣ, и процѣди кроза крѣпѣ, стиснувши крѣпкѣмъ оне коричице, послѣ чѣга опетъ два или три пѣта процѣди, и тогда на еданъ сайтликъ тога гока үзми еанѣ фѣнтѣ стѣчина финѣга шеѣра, смѣшай еве ү сатлики, метни на үгланѣ ватрѣ, и кадъ почне загрѣватисѣ, мѣшай сѣ дрѣвомъ кашикомъ, докаѣ шеѣра растопитисѣ, и тогда үзми сѣ ватре, да ни мало неврѣтѣ, и процѣди опетъ, и такѣмъ вѣдетъ призре-днѣй прохладяющій сокъ. Ымѣсто цитро-наха можнѣ лимѣне үпотребити.

ЧИСЛ. 12.

Мажѣнѣ шѣ агѣнаха.

Үзми зрѣлыхъ агѣныхъ агѣнаха, ютри на трѣницѣ до сѣдѣ, ищѣди сока крѣпкѣмъ, (за еанѣ холѣмъ мажѣна надобнѣмъ нащѣдити со-ка бѣ холѣмъ,) үпи ү сатлики и помѣшай үнѣтра стѣчина шеѣра на еанѣ холѣмъ, еанѣ фѣнтѣ, метни кѣватисѣ до гѣботѣ мажѣна.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 13.

Мажѣнѣ шѣ аѣдоваха.

Набери чистыхъ зрѣлыхъ аѣдоваха, метни ү чистѣмъ лѣпанѣ, стѣчи сѣ кашикомъ, ищѣди потомъ кроза крѣпѣ сока, үпи ү сатли-кѣ, метни кѣватисѣ до гѣботѣ мажѣна. Нѣкѣи ставѣтѣ и шеѣра үнѣтра, обаче нѣ нѣжда, понеже аѣдови еѣ шѣ себе сладки.

ЧИСЛ. 14.

Сокъ шѣ вѣрѣшака.

Үзми зрѣлыхъ сочныхъ вѣрѣшака, ищѣди на комадкѣ, стѣчи и ищѣди сока крѣпкѣмъ, метни ү сатлики кѣватисѣ, снимай пѣнѣ, и кадъ бѣде гѣсто какѣмъ медѣ, сними сѣ ватре.

ЧИСЛ. 15.

Мажѣнѣ шѣ сѣтикаха.

Набери чистыхъ и зрѣлыхъ сѣтикахъ, коли-кѣмъ хоѣишѣ, стѣчи, ищѣди сока, метни ү

С с 4

сѣтика

СОСДАВЪ ЗАТВОРЕННОМЪ СТААТИ У ПОДРЪМЪ,
ДОКАЕ СЕБЪ МЪТЛАГЪ НА ДНО ПАДНЕ, И СОКЪ
ЧИСТА И БИСТАРЪ БЪДЕ, И ТОГДА ОЦЕДЬВШИ
МЕТНИ СЯ СЪВЪЧЕННЫМЪ ШЕКЕРОМЪ КЪВАТИСЯ, КА-
КОЕ ПРИ СОКЪ ЧЕРЕВЕННЫХЪ ВЫГОДАХЪ РЕЧЕНО.
ГЛАВНЫМЪ ОБРАЗОМЪ МОЖНО И ШЪ ГЛОГЫНАХЪ
МАЖЪНА НАУНИТИ.

ЧИСЛ. 16.

Мажъна шъ Орахъшъ.

ВЪЗМИ ЗЕЛЕННЫХЪ ОРАХОВЫХЪ ЛЮКИ, СЪВЪЦИ У
АВАНЪ И ИЩЕДИ ИЗЪ НИХЪ СОКЪ. У ЕДАНЪ
САЙТАИКА ТАКОВОГЪ СОКА МЕТНИ ПОЛЪ ФЪНТЕ
СЪВЪЧЕНА ШЕКЕРА, И СТАВИ НА ВАТРЕ КЪВАТИСЯ
ДО ГЪСТОТЕ МАЖЪНА.

Примѣчаніе.

Съ предположенныхъ сокахъ, или, какъ у
насъ по тѣмъ, кажутся, мажънахъ мож-
но Юлпе, или растворенная прохладяю-
щая сладкая питія дѣлать, кады шъ ЕДНОГО
СОКА ПО НѢКОЛИКУ УПИШЪ У ВОДЪ, И ПРОМЪКЪ-
КАВШИ СЪЕДИНИШЪ.

ЧИСЛ. 17.

Юлпе шъ 18 же.

Съ сини цвѣтны листке шъ рѣже, съвѣци у
АВАНЪ, МЕТНИ У КОПИТЕРНОМЪ СОСДАВЪ СТАА-
ТИ У ПОДРЪМЪ ЗА ДВА ДНА, ПОТОМЪ УЗИ-
МАЙ ПО НѢКОЛИКУ У АВАНЪ МАМОРОНЬИ, СЪВЪЦИ
СИПАУКИ ПО НѢКОЛИКУ РЪЖИЧИНЕ ВОДЕ ИЛИ
КЮЛСА, МЕТНИ СЪВЪЧЕНОЕ У КРЪВЪ, ИЩЕДИ
СТИКОМЪ КРѢПКИМЪ СОКЪ, И ТАКЪ ЧИНИ,
ДОКАЕ СЕБЪ СЪВЪЧЕНЪ РЪЖЪ ИЩЕДИШЪ, КОЕ УПИ
У СТАКЛО, И ОСТАВИ ЗАТВОРЕНО СТААТИ, ДА
ГЪСТИНА НА ДНО ПАДНЕ, ПОТОМЪ ИЩЕДИ У
САЙТАИКА ТАКОВОГЪ СОКА УЗМИ ТРИ ЧЕТВЕРТЫ ФЪНТЕ СЪВЪЧЕНА ШЕ-
КЕРА, И МЕТНИ КЪВАТИСЯ ДО ГЪСТОТЕ МАЖЪНА;
А КАДЪ ДИГНЕШЪ ШЪ ВАТРЕ, МОЖИШЪ 3 ИЛИ
4 КАПЛЕ ВЪТРОЛОВА СПИРТА УНЪТРА КАНЪТИ,
И ОДНА ПРОМЪШАТИ, И ТАКЪ БЪДЕТЪ ВСЕМА
ИЗЪРАНОЕ И ПРОХЛАДАЮЩЕ ПИТІЕ, КАДЪ НѢ-
КОЛИКУ СЪ ВОДОМЪ ПОМЪШАШЪ.

ЧИСЛ. 18.

Еще иначе.

Взми ружичине воде или фюла три сай-
таика, шекерне (подъ числомъ 1.) воде
банъ холбѣ, и смѣшавши кѣбай, да бѣ-
дитъ юлпз.

ЧИСЛ. 19.

Юлпз ѿ шекерногъ вѣна.

Взми шекерногъ вѣна 12 лота, үспи ү
авѣ холбе воде, пресипай изъ соуда ү со-
уда, да обое лѣпо сѣдинетсе, и бѣдитъ
принзредное питіе.

ЧИСЛ. 20.

Юлпз подобный.

Взми шекерногъ вѣна полз сайтаика, ружичи-
ногъ фюла полз сайтаика, чисте воде авѣ
холбе, смѣшай какш первое, и бѣдитъ питіе,
кое үтолава жажда ү жаркихъ грозницахъ.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 21.

Юлпз ѿ разныхъ сокахъ.

Взми адово сока 12 лота.

Малинина сока,

Шекерне воде, по 24 лота.

Шекерногъ вѣна, 6 лота.

Үспи еве ү сантаикѣ, мѣтн на тихой үгла-
ной ватри кѣватисе до гѣстоте маждна.

ГЛАВА КѢ.

Ѿ различныхъ художитвенныхъ
ракіахъ.

ЧИСЛ. I.

И нѣмамъ нжда подавати себѣ на-
ставленіа, какш треба ѿ комине, ѿ шли-
бахъ, и ѿ дрѣгихъ земныхъ и дрѣвнскихъ
плодѣхъ ракію пеки, и ү време потребе по
дрѣгій и по третій и више кратъ препицати:
понеже работа ова онымъ, кои ү томъ ү-
пражняются, или пауче, кои такобе плоде

ИМА-

и мадѣ, и казане ради того держитѣ, есть известна. Мое намереніе есть, что бы токмо показать, какш можнш простой ракій большю силѣ, мирисѣ, вѣсѣ и добродѣтель съ разными вѣщами подати, подѣ наименованіемъ Спиртѣ, или Спиритѣсѣ, Эссенціа, Розоліа и проч. Печенѣ ракіе, коа за хѣдожественне ракіе употреблаеася, наричѣтѣ шѣ медикшѣз и Аппаркаршѣз, Дестиллиранѣ, а овѣ рѣчѣз употреблаютѣ они и при вѣченю водѣ изѣ травахѣ, цвѣтѣлахѣ, коринахѣ и сѣменахѣ. Ректифицирата (какш Медици и Аппаркари кажѣтѣ) ракіа есть она, коа вѣтромѣ такш дестиллирася, что самое сѣщество ракіе изиѣе, а водина мокрота еѣа останѣтѣ ѹ казанѣ; и ово бывѣ ѹ двократномѣ и трикратномѣ препицаню ракіе, коа тогда наричѣтѣ Спиртѣ, или Спиритѣсѣ.

Эссенціа именѣтѣсѣ она препеченнаѣ ракіа, коа изѣ положенныхѣ ѹ ню травѣз, кореніи и сѣминѣз свойство и силѣ ѹ себѣ извѣстѣтѣ, и она правѣе двоякш: одна съ таковыми травами, коринами, и сѣменами препицѣтѣ

на ново; а дрѣггаѣ не препицѣтѣсѣ, но токмо держитѣсѣ чрѣзѣ нѣколикш днѣи на тепломѣ мѣстѣ.

Розоліа правѣе равнымѣ образомѣ, какш и Эссенціа, токмо что разслаждаеася шѣкеромѣ, или шѣкеровымѣ мажѣномѣ, и при даѣтѣсѣ колорѣ череванѣз, жѣтѣз, зелѣнѣз, и проч. каковѣз тѣко хѣе.

УЧЕЛ. 2.

Пробирати добротѣ спирта.

Ако и можѣтѣ спиртѣ начинитѣсѣ шѣ ракіахѣ печенныхѣ шѣ дрѣвгихѣ плодшѣз; обаче ракіа, коа шѣ вѣнске коминѣ, а еѣе лѣчѣше шѣ самога наплѣчѣшѣга и крѣпчайшѣга вѣна испѣжѣтѣсѣ, есть самаѣ лѣчѣшаѣ за спиртѣ, кога овакш пробирати надобнш: 1) Мѣтнш малкш сѣха барѣтѣ ѹ сребренѣ кашникѣ, ѹспѣ на то спирта, и сѣ воцпаномѣ свѣтомѣ зажжѣи, и акш одна кѣпнш изѣ барѣтомѣ згорѣтѣ, такш да нѣмаалкш слѣда мокротѣ не видѣтѣсѣ ѹ кашинки, то спиртѣ тай есть изрѣданѣ. 2) ѹспѣ спирта ѹ чашинѣз, капни ѹ нѣгѣѣ однаѣ каплю зѣйтина чѣстѣ, и ако она капла

одна

580. Мелкая розовая вода
 580. Мелкая розовая вода

одма на дно паднетъ, и тамъ превдетъ, ако бы какшгодь мѣшавъ, на верхъ не ста-
нетъ, но единакъ на дно падайтъ, то спиртъ
есть добаръ, съ коммъ евакоже есенціе пра-
вити можнъ.

ЧИСЛ. 3.

Филтрирати.

Свакъ Гакію, у кое ставляютьсѣ нѣке вици,
надобенъ послѣ процѣкавати, дабы весьма
бистра была, и ово нарицетсѣ, Филтрирати,
кое евакъ дѣлае: Возми комадъ гѣста пла-
тна, или финога Конофоса, простри по нѣ-
мѣ танчанше пропѣскне хартіе, или какш у
насъ по нѣмецкомъ говоритъ, Флиспапиръ,
приши за платно, и по хартіи опетъ дробій
таковъй комадъ платна, и начини прочее
заощердастъ кесъ на подобіе лимовогъ левка:
кадъ дакле кроза овъ кесъ Гакію или цо
дрѣго процѣдити треба, то кажѣтъ Фил-
трирати. Но кромѣ ове съ Хартіомъ кесъ,
надобенъ еще двѣ имати, то есть, еднѣ
ш двострѣвка конофоса безъ хартіе, а дрѣгъ
ш вѣнена сѣкна. Ове обаде наричѣтъ
Ипокрасовымъ рѣкавомъ. Гакію, кою Фил-

три-

трирати треба, надобенъ найпре кроза сѣкно,
потомъ кроза двострѣкій конофосъ, а най-
послѣ кроза хартію пропѣтити; вѣна обаде
найпре кроза сѣкно, а потомъ кроза коно-
фосъ, и дованъ бѣдетъ. Ове ове послѣ-
дне кесъ надобенъ послѣ цѣлена извратити,
испрати водомъ добро и осѣшити, а онъ съ
хартіомъ опрати мокримъ токмъ сѣнѣ-
ромъ и осѣшити.

ЧИСЛ. 4.

Есенція Амброва, съ коіомъ евако
питіе призрѣднымъ учинити можнъ.

Возми Амбре Гризе I квинталикъ.

Бизама восточногого 10 гранъ.

Спирта Гѣжичина 4 лота.

Спирта вѣнскаго тартара зиратога, 8
лота.

Митни све совоклпнъ у стакало, затвори наи-
лѣчше, и обѣси у зимъ близъ фѣрѣне, а
у лѣто на сѣнце, докле спирта полѣчитъ
златный колоръ и тогда филтрирай, то
есть процѣди кроза онаѣ напредъ списан-
ный съ хартіомъ лѣвакъ, успи у стакало, за-
твори

твори довро, и чѣвай какъ золото. Кадсе ѿ ове драгоценне вѣщеніе нѣколикъ капан помѣша съ нѣколикъ пакы капан ѿ вѣщеніахъ сладке Корице и Варанфилька, и погалѣ у лѣпое червленное, са шекернымъ мажѣномъ разслакѣнное вѣно үпе, то бѣдетъ весма пріятное, главѣ и грѣе, и све силе жизненне үкрѣплающее, и женатымъ слабомоцнымъ мѣжемъ особливо полезное питіе, нарицаемое Вларетъ.

ЧИСЛ. 5.

Спиртъ ѿ сладке Корице.

Вспи у малый Казанчикъ 24 холбе жестоке комове ракіе, вацы үнѣтра три четверты фѣнте, накрѣпши стѣчена сладке корице и еднѣ шакѣ ситне соли, постави капакъ, и остави за нѣколикъ дній грызтисе, потомъ дистилай съ тихомъ ватромъ.

ЧИСЛ. 6.

Спиртъ Каранфильковъ.

На 24 холбе жестоке комове ракіе, үзми 10 или 12 лота накрѣпши стѣчена Варанфиль-

филька, и еднѣ шакѣ соли, остави у казанчикѣ поклопленномъ грызтисе, потомъ дистилай.

ЧИСЛ. 7.

Спиртъ ѿ Игиротъ.

На 24 холбе ракіе, үзми 3 фѣнте наситнѣ изѣчена игиротъ, и еднѣ шакѣ соли, остави за 24 сата у поклопленномъ казанѣ грызтисе, потомъ дистилай.

ЧИСЛ. 8.

Спиртъ Омановъ.

На 24 холбе ракіе, үзми 3 фѣнте наситнѣ изѣчена омана, 8 лота Корина ситне изѣчена бѣле перѣники, и еднѣ шакѣ соли, остави у казанѣ за 24 сата грызтисе, и потомъ дистилай.

ЧИСЛ. 9.

Спиртъ Ангеликинъ.

Үзми на 24 холбе ракіе, три четверты фѣнте, наситнѣ изѣчена Корина Ангелике,

D d

и

и ЕДНЪ ШАКЪ СОЛИ, ОСТАВИ ЗА 24 САТА У
КАЗАНЪ ГРЯЗТИСЕ, И ПОТОМЪ ДИСТИЛИРАЙ.

ЧИСЛ. 10.

Спиртъ Розмариновъ.

На 24 ХОЛБЕ РАКІЕ, УЗМИ ЕДНЪ ФЪНТЕ
РОЗМАРИНА НАСІТИШ ИЗБѢУЕНА, И ЕДНЪ ШАКЪ
СОЛИ, ОСТАВИ ЗА 24 САТА У КАЗАНЪ ГРЯЗ-
ТИСЕ, И ТОГДА ДИСТИЛИРАЙ.

ЧИСЛ. 11.

РАВНОМЪ МѢРОМЪ И НАЧИНОМЪ ПРАВИСЕ СПИРТЪ
Ш МЕТВИЦЕ, ЖАЛФІЕ, ЛАВЕНДЕ, МАТИЧНАКА,
И Ш ДРУГИХЪ МИДИСНЫХЪ ТРАВЪ.

ЧИСЛ. 12.

Спиртъ РЪЖИЧИНЪ.

На 24 ХОЛБЕ РАКІЕ, УЗМИ 3 ФЪНТЕ РЪЖЕ,
ТО ЕСТЬ ЦВѢТНЫХЪ ЛИСТКОВЪ, КЪ
ТОМЪ ЕДНЪ ЧЕТВЕРТЬ ФЪНТЕ, ИЛИ 8 ЛОТА
ГОДИЗКОГЪ, НАСІТИШ ИЗБѢУЕНА ДРѢВА, И ЕДНЪ
ШАКЪ СОЛИ, ОСТАВИ ЗА ДВА ДАНА ГРЯЗТИСЕ,
И ПОТОМЪ ДИСТИЛИРАЙ.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 13.

Спиртъ Ш БИМА.

На 24 ХОЛБЕ РАКІЕ, УЗМИ 3 ФЪНТЕ БИМА
И ЕДНЪ ШАКЪ СОЛИ, ОСТАВИ У КАЗАНЪ ГРЯЗ-
ТИСЕ ЗА ДВА ДНА, И ТОГДА ДИСТИЛИРАЙ.

ЧИСЛ. 14.

Спиртъ Ш СЛАДКОГЪ ВОПРА.

На 24 ХОЛБЕ РАКІЕ, УЗМИ 2 ФЪНТЕ СЕМЕНА
Ш СЛАДКОГЪ ВОПРА, И ЕДНЪ ШАКЪ СОЛИ ОСТА-
ВИ ГРЯЗТИСЕ И ПОСЛѢ ДИСТИЛИРАЙ.

ЧИСЛ. 15.

Спиртъ СМРІКОВЪ.

УЗМИ НА 24 ХОЛБЕ РАКІЕ, ЧИСТИХЪ ЗРѢЛИХЪ
СМРІКОВЫХЪ БОБИЦАХЪ СТЪЧНИХЪ 4 ФЪНТЕ,
И ЕДНЪ ШАКЪ СОЛИ, ОСТАВИ ЗА ДВА ДНА ГРЯЗ-
ТИСЕ, И ПОТОМЪ ДИСТИЛИРАЙ.

D d 2

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 16.

Спирта онайзова.

Взми на 24 холбе ракїе, 3 фунте стѣчна онайзова сѣмена и еднѣ шакѣ соли, остави приконоѣ грызтисе, потомѣ дистилай.

ЧИСЛ. 17.

Бессенція ѿ сладке Корице.

Взми сладке, накрѣпш стѣчене Корице 12 лота, смѣшай ѹ 6 холби ректификатора вѣнскаго спирта, остави за два или три дна на тепломѣ мѣстѣ грызтисе, а потомѣ съ тихомѣ ватромѣ дистилай до 4 холбе, ѹпи ѹ стекло и затвори добро.

ЧИСЛ. 18.

Бессенція смрекова.

Взми еднѣ фунтѣ чистыхъ зрѣлыхъ смрековыхъ Бѣницахъ и нѣчи нихъ добро, метни ѹ 8 холби вѣнскаго спирта, остави затворно грызтисе за 3 или 4 дна, потомѣ дистилай.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 19.

Бессенція Каранфилькова.

Взми полѣ фунте, накрѣпш стѣченногѣ Каранфилька, ѹпи на нѣга 8 холби вѣнскаго спирта, остави ѹрѣзѣ нѣколикѣ дней грызтисе, потомѣ дистилай.

ЧИСЛ. 20.

Изреднаа смрековаа водка.

Взми фришкихъ зрѣлыхъ смрековыхъ Бѣницахъ еднѣ фунтѣ.

Иїота, 2 лота.

Соли полѣ шакѣ.

Комовице ракїе 6 холби.

Чисте водѣ 1 сайтанкѣ.

Смрекѣ и Иїотѣ стѣци, метни ѹ Базанчикѣ, баци солѣ ѹнѣтра, и ѹпи на то ракїю, поклопи и остави за 24 сата грызтисе, потомѣ ѹпи ѹнѣтра водѣ, и такѣ дистилай до двѣ холбе.

D d 3

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 21.

Вще дръгаа изреднаа водка.

Взми стѣчина сѣмина онайзова 2 лота.

Исирота, 8 лота.

Бѣлогѣ иіота, 6 лота.

Ангелике, 4 лота

Госпина била 6 лота.

Корице сладке 2 лота.

Люски ѿ Неранжи и цитронахъ, по 4 лота, сѣе ситиш изсѣчено и у лаванѣ ситѣчено.

Отвѣченныхъ лайскихъ зирнъ, 2 лота.

Метни сѣе у Вазанчикъ, успи на то еданахъ хаковъ добре комоке ракіе, и остави за 8 дней грызтисе, потомъ дистилай.

ЧИСЛ. 22.

Вще инаа водка.

Взми стѣчина онайзова сѣмена 1 фѣнтъ. успи на то 8 холби ракіе, остави за 4 ана грызтисе, и тогда дистилай; поплѣ узми люски ѿ Неранжи 1½ лота.

Стѣ.

Стѣчина Орашника 2 лота.

Стѣчиногъ Каранфилька полъ лота.

Шекера стѣчина едана фѣнтъ.

Смѣшай сѣе то у онѣ дистилайтѣ ракію, остави за 6 дней грызтисе, потомъ филтрай, и будѣтъ призреанаа за желѣдакъ водка.

ЧИСЛ. 23.

Вще инаа водка.

Взми танкш слоуценныхъ ѿ Неранжей Люски 1 лота.

Храпаке Метвице, 1 шаке.

Цвѣтіа ѿ Романьике, 2 шаке.

--- ѿ зовѣ, 6 лота.

Онайза, Морана и Кима, по 3 квинта.

Сладке Корице, 1½ лота.

Орашника, 3 квинталика

Изсѣци и стѣци сѣе сѣе веши, и смѣшавши метни у доброе старое вѣно и у комовицъ ракію, по 6 холби остави за нѣсколику дней грызтисе, потомъ дистилай.

Dd 4

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 24.

БРАСНАЯ ВОДКА.

ВЗМИ ЖІСТОКЕ КОМОВИЦЕ РАКІЕ 12 ХОЛБИ, ДІСТИЛІРАЙ ИЛИ ПРЕПІЧУ НИ ТОЛИКУ КРАТЪ, ДА МОЖІТЪ БІДАНЪ СЪ ДВА ПІСТА ШІРОКА КОМАДАКА ПЛАТНА, УМОЧЕНЪ И ЗАЖЕЖЕНЪ ЗГОРБІТИ У ПІПІШ, ИЛИ ДА БІДНО ПАДНОВО ПІРО НА ДНО ПАДЕТЪ. НА ДВѢ ХОЛБЕ ТАКОВЕ РЕКТИФИЦИРАНЕ РАКІЕ ИЛИ СПІРТА. **У**ЗМИ 4 ФУНТЕ ЛѢПА МОРЕКОГО КРЪПНОГО ГРОЗКА, РАЗБІЦИ КАКО ЗІРНО НА ДВОЕ, И ИЗБАЦИ КОШУИЦЕ. ОНѢ РЕКТИФИЦИРАТЪ РАКІЮ УСПІ У БІДНО БІЛИКОЕ СІАКЛО, И ЗАТВОРИ ДОБРО, ДАБЫ НІМАЛО СІЛА ИЗАНІЕ НЕ ІСХОДИЛА. МОРЕКОЕ ГРОЗКЕ МІТНИ У КАЛІАНІА ЛОНАЦЪ, Ш 6 ХОЛБИ БІЛИКА, УСПІ ЧІСТЕ ВОДЕ, И ПІСТАВИ КЪ БАТРИ БРБІТИ, ДОКАТѢ ВЪДЕ ВОДА, КАКУ БІНО, ЧЕРВІНА; ПОТОМЪ ШЦІДІ ТЕ ВОДЕ 2 ХОЛБИ КРОЗЪ ІНІСТЪ БІЛЪ КРПЪ У ДРЪБІЙ ЧІСТЪ ЛОНАЦЪ И ДОБРО ЗАТВОРИ, А ОНАЙ ПІРВІЙ ЛОНАЦЪ ДОСПІ ОПІТЪ ВОДОМЪ, И ДА СІВРІТА ТРЕТІЙ ТАЛЪ, ПОСЛѢ ПРОЦІДИ КРОЗЪ КРПЪ И ТОГДА ГРОЗКЕ СІСНИ У КРПИ, КОЛИКУ КРПІУ МОЖІШ, ДА СІА СІЛА ИЗА НІГІА У ОНѢ

ОНѢ ВОДѢ ІЗІКІ; И ОВѢ ВОДѢ УСПІ ОПІТЪ У ІСТЫЙ ЛОНАЦЪ, КОГДА СТАВИ У КОТАО, У КОЕМЪ ДІСТИЛІРАЕ ИЗЪ ВОДЕ, И ОСТАВИ КЪБАТИСЕ ДО ГІСТОТЕ МАЖІНА. ПОТОМЪ НА 4 ХОЛБЕ ПРЕДРІЧЕННЕ РЕКТИФИЦИРАТЕ РАКІЕ **У**ЗМИ СЛАДКЕ КОРНИЦЕ 5 ЛОТА, ОРАШУКА, ГАЛГАНТА, БАРАНФІАКА, ПО 1 ЛОТА.

ОТЪЦИ СЕБЕ У ПРАХЪ И ПРОСІЙ КРОЗЪ СІТО, МІТНИ У СІАКЛИНИ ВІЗАНУКИЪ, У КОЕМЪ ОНА РЕКТИФИЦИРАТА РАКІА, ЗАТВОРИ ДОБРО, ЗАЛѢПИВШИ СЪ ТІСТОМЪ СОЧІНІНЫМЪ ИЗЪ ПШЕНИЧНА БІАШНА СЪ БІЛАНЦАМИ МІЧНЫМИ; МІТНИ У КОТАШ У ВОДѢ ЗА 24 СІТА, ОБАЧЕ ВОДА У КОТАШ ДА НЕ ВРІТЪ, НО ДА БІДНАКЪ ЖІЖКЪ ТІПЛОТЪ ІМА, ПОСЛѢ ОСТАВИ ОБОЕ ОХЛАДИТИСЕ, И ТОГДА ПРОЦІДИ РАКІЮ КРОЗЪ ДВОСТРІКЪ КОНОФОІОНЪ КІВЪ У ДРЪГОЕ БІЛИКОЕ СІАКЛО. НА ДВѢ ХОЛБЕ ТАКОВЕ АРОМАТИЧІСКЕ РАКІЕ **У**ЗМИ Ш ОНЕ ПІКЕ СЪ ГРОЗКА ШЦІДІ КІНЕ ЧЕРВІІНЕ ВОДЕ 2 ХОЛБЕ, И ТОЛИКУ Ш ОНОГО МАЖІНА, СІМІШАЙ СЪ ОНОМЪ РАКІОМЪ, ЗАТВОРИ ДОБРО, ОБРАТІАЙ СІАКЛО, ДА СЕБЕ ДОБРО СІМІШАСЕ, И МІТНИ ЗА ТРИ ДНА НА ТІПЛОЙ ФІДІВІ СІААТИ, И ГІСТИШЪ ПАДНІТЪ НА ДНО,

а ракіа бистра бѣдетъ; обаче фѣрѣна да не бѣдетъ вѣсма жарка. И каѣзъ лѣпо избѣстритѣ, то пропѣсти кроѣзъ конофоѣзъ, колику возмоѣжетъ бистрина сама протицати, а прочѣе мѣтнѣи опѣтѣ на фѣрѣнѣи бистритѣсе, и пропѣсти како перѣвое, и такѣмъ затѣвори етакло, и дѣржи за упоѣребленіе.

ЧИСЛ. 25.

Бессенція ароматическая ради по-
лѣпшавана вѣнахѣ.

Взми сладке корице 4 лота.

Гайскихъ зернъ 6 лота.

Баранфилька 2 лота.

Бѣлого Иіота,

Галганта, по 2 квинтаника.

Стѣщи ситниѣ, мѣтнѣи у етакло, успи на то
рѣктифициратѣ ракіе, и затѣворивши добро
остави на тепломѣ мѣтѣѣ за 8 днѣи грыз-
тѣсе, а послѣ процѣди, и затѣворено дѣржи
за упоѣребленіе.

числ.

ЧИСЛ. 26.

Вѣще дрѣвѣа Бессенція.

Взми сладке корице 6 лота.

Гайскихъ зернъ 3 лота.

Орашчикова цѣтѣіа,

Баранфилька,

Корина бѣле перѣвниѣ,

Иіота, по 1 квинтаника.

Мѣтнѣи свѣ стѣвѣно у етакло са широкимѣ
гроомѣ, успи вѣнскоѣго Спирта, затѣвори
добро, и остави на тепломѣ мѣтѣѣ за 8
днѣи грызтѣсе, потомѣ процѣди, и содѣржи
за упоѣребленіе.

ЧИСЛ. 27.

Бессенція ароматическая, съ кото-
ромѣ изрѣднѣи Ипокраѣзъ начинити можнѣш

Взми сладке корице 4 лота.

Иіота,

Баранфилька,

Гайскихъ зернъ,

Дѣгаукоѣго бибѣра, по 2 лота.

Орашчикова цѣтѣіа полѣз лота.

Амѣре

2000
 1000
 500
 250
 125
 62.5
 31.25
 15.625
 7.8125
 3.90625
 1.953125
 0.9765625
 0.48828125
 0.244140625
 0.1220703125
 0.06103515625
 0.030517578125
 0.0152587890625
 0.00762939453125
 0.003814697265625
 0.0019073486328125
 0.00095367431640625
 0.000476837158203125
 0.0002384185791015625
 0.00011920928955078125
 0.000059604644775390625
 0.0000298023223876953125
 0.00001490116119384765625
 0.000007450580596923828125
 0.0000037252902984619140625
 0.00000186264514923095703125
 0.000000931322574615478515625
 0.0000004656612873077392578125
 0.00000023283064365386962890625
 0.000000116415321826934814453125
 0.0000000582076609134674072265625
 0.00000002910383045673370361328125
 0.000000014551915228366851806640625
 0.0000000072759576141834259033203125
 0.00000000363797880709171295166015625
 0.000000001818989403545856475830078125
 0.0000000009094947017729282379150390625
 0.00000000045474735088646411895751953125
 0.000000000227373675443232059478759765625
 0.0000000001136868377216160297393798828125
 0.00000000005684341886080801486968994140625
 0.000000000028421709430404007434844970703125
 0.0000000000142108547152020037174224853515625
 0.00000000000710542735760100185871124267578125
 0.000000000003552713678800500929355621337890625
 0.0000000000017763568394002504646778106689453125
 0.00000000000088817841970012523233890533447265625
 0.000000000000444089209850062616169452667236328125
 0.0000000000002220446049250313080847263336181640625
 0.00000000000011102230246251565404236316680908203125
 0.000000000000055511151231257827021181583404541015625
 0.0000000000000277555756156289135105907917022705078125
 0.00000000000001387778780781445675529539585113525390625
 0.000000000000006938893903907228377647697925567626953125
 0.0000000000000034694469519536141888238489627838134765625
 0.00000000000000173472347597680709441192448139190673828125
 0.000000000000000867361737988403547205962240695953369140625
 0.0000000000000004336808689942017736029811203479766845703125
 0.00000000000000021684043449710088680149056017398834228515625
 0.000000000000000108420217248550443400745280086994171142578125
 0.0000000000000000542101086242752217003726400434970855712890625
 0.00000000000000002710505431213761085018632002174854278564453125
 0.000000000000000013552527156068805425093160010874271392822265625
 0.0000000000000000067762635780344027125465800054371356964111328125
 0.00000000000000000338813178901720135627329000271856784820556640625
 0.000000000000000001694065894508600678136645001359283924102783125
 0.0000000000000000008470329472543003390683225006796419620513915625
 0.00000000000000000042351647362715016953416125033982098102569578125
 0.000000000000000000211758236813575084767080625169910490512847890625
 0.0000000000000000001058791184067875423835403125849552452564239453125
 0.00000000000000000005293955920339377119177015629223776262821197265625
 0.000000000000000000026469779601696885595885078146118881314105986328125
 0.0000000000000000000132348898008484427979425390730594406570529431640625
 0.00000000000000000000661744490042422139897126953652972032852647158203125
 0.000000000000000000003308722450212110699485634768264860164263235791015625
 0.0000000000000000000016543612251060553497428173841324300821316178955078125
 0.00000000000000000000082718061255302767487140869206621504106580894775390625
 0.000000000000000000000413590306276513837435704346033107520532904473876953125
 0.0000000000000000000002067951531382569187178521730165537602664522369384765625
 0.00000000000000000000010339757656912845935892608650827688013322611846923828125
 0.000000000000000000000051698788284564229679463043250413440066613059234619140625
 0.0000000000000000000000258493941422821148397315216252067200333065296173095703125
 0.00000000000000000000001292469707114105741986576081260336001665326480865478515625
 0.000000000000000000000006462348535570528709932880406301680008326632404327392578125
 0.0000000000000000000000032311742677852643549664402031503360004163162021636962890625
 0.00000000000000000000000161558713389263217748322010157516800020815810108184814453125
 0.000000000000000000000000807793566946316088741610050787584000104079050540924072265625
 0.0000000000000000000000004038967834731580443708050253937920000520395252704620361328125
 0.00000000000000000000000020194839173657902218540251269689600002601976263523101806640625
 0.000000000000000000000000100974195868289511092701256348448000013009881317615509033203125
 0.0000000000000000000000000504870979341447555463506281742240000065049406588077545166015625
 0.00000000000000000000000002524354896707237777317531408711200000325247032940387725830078125
 0.000000000000000000000000012621774483536188886587657043556000001626235164701938629150390625
 0.0000000000000000000000000063108872417680944432938285217780000008131175823509693145751953125
 0.00000000000000000000000000315544362088404722164691426088900000040655879117548465728759765625
 0.000000000000000000000000001577721810442023610823457130444500000020327939558774233643798828125
 0.0000000000000000000000000007888609052210118054117285652222500000101639697793871168218994140625
 0.00000000000000000000000000039443045261050590270586428261112500000508198488969355841094970703125
 0.0000000000000000000000000001972152263052529513529321413055625000002540992444484677054724853125
 0.00000000000000000000000000009860761315262647567646607065278125000001270496222242338727362265625
 0.0000000000000000000000000000493038065763132378382330353263906250000006352481111211693636811328125
 0.00000000000000000000000000002465190328815661891911651766319531250000031762405556058468184056640625
 0.000000000000000000000000000012325951644078309459558258831597656250000015881202778029234092028203125
 0.0000000000000000000000000000061629758220391547297791294157988281250000007940601389014617046141015625
 0.000000000000000000000000000003081487911019577364889564707899414062500000039703006945073085232078125
 0.0000000000000000000000000000015407439555097886824447823539497070312500000019851503472536542610390625
 0.0000000000000000000000000000007703719777548943412223911769748535156250000000992575173626827130546875
 0.00000000000000000000000000000038518598887744717061119558848742675781250000004962875868134135652734375
 0.000000000000000000000000000000192592994438723585305597794243713378906250000002481437934067067782621875
 0.00000000000000000000000000000009629649721936179265279889712218668945312500000012407189670335338913109375
 0.000000000000000000000000000000048148248609680896326399448561093344726562500000062035948351676694565546875
 0.00000000000000000000000000000002407412430484044816319972428054667236328125000000310179741758383228277734375
 0.000000000000000000000000000000012037062152420224081599862140273336181640625000000155089870879191641388671875
 0.0000000000000000000000000000000060185310762101120407999310701366680908203125000000775449354395958206944339375
 0.00000000000000000000000000000000300926553810505602039996553506833404541015625000000387724677197979104721696875
 0.000000000000000000000000000000001504632769052528010199982767534167022705078125000000193862338598989552358484375
 0.0000000000000000000000000000000007523163845262640050999913837667835113525390625000000096931169299494777617421875
 0.00000000000000000000000000000000037615819226313200254999569188338675567626953125000000484655846497473888087109375
 0.000000000000000000000000000000000188079096131566001274997845941693377838134765625000000242327923248736940435546875
 0.00000000000000000000000000000000009403954806578300063749892297084668891906738281250000001211639616243684702177734375
 0.000000000000000000000000000000000047019774032891500318749461485423344459533691406250000006058198081218423510888671875
 0.000000000000000000000000000000000023509887016445750159374730742711672229766845703125000000302909904060921755444339375
 0.00000000000000000000000000000000001175494350822287507968736537135583611488342285156250000001514549520304608777221696875
 0.000000000000000000000000000000000005877471754111437539843682685677918057441711406250000007572747601523043888610884375
 0.0000000000000000000000000000000000029387358770557187699218413428389590287208557031250000003786373800761521694430546875
 0.000000000000000000000000000000000001469367938527859384960920671419479514360427851562500000018931869003807608472152734375
 0.0000000000000000000000000000000000007346839692639296924804603357097397571802139257812500000094659345019038042360763671875
 0.0000000000000000000000000000000000003673419846319648462402301678548698785901069628906250000004732967250951902118036839375
 0.00000000000000000000000000000000000018367099231598242312011508392743493929505348144531250000002366483625475951055184196875
 0.0000000000000000000000000000000000000918354961579912115600575419637224696475267240726562500000011832418127379752759209984375
 0.00000000000000000000000000000000000004591774807899560578002877098186123482376336203632812500000059162090636898763796049921875
 0.000000000000000000000000000000000000022958874039497802890014385490930617411881681018164062500000029581045318449381898024809375
 0.00000000000000000000000000000000000001147943701974890144500719274546530870594084050908203125000000147905226592246894940124046875
 0.000000000000000000000000000000000000005739718509874450722503596372732654352970420254541015625000000739526132961234474700620234375
 0.000000000000000000000000000000000000002869859254937225361251798186366327176485210127270507812500000036976306648061723735003101196875
 0.0000000000000000000000000000000000000014349296274686126806258990931831635882426050636352539062500000018488153324030861867501505984375
 0.00000000000000000000000000000000000000071746481373430634031294954659158179412130253181762695312500000092440766620154309337507529921875
 0.0000000000000000000000000000000000000003587324068671531701564747732957908970606512659088134765625000000462203833100771496687537649609375
 0.00000000000000000000000000000000000000017936620343357658507823738664789544853032563295440673828125000000231101916550385748334375188248046875
 0.0089683101716788292539118

Амбре гризе 3 грана.

Бизама восточного 2 грана.

Стѣцци све, смѣшай совоклѣши и метни у стакло, үспи на то ректифициратога вѣнскога спирта, съ 4 перста выше вѣщй, затвори стакло наилучше, метни за 8 дней, на тепломъ мѣстѣ, промѣкавай кадкада; и такш бѣдетъ призрадна вѣсенція. Гастопи у 2 холбе червѣнаго вѣна, полз фѣнте ентѣйше стѣчена шекара, и потомъ шѣ ове вѣсенціе 20 или више капли үспи үнѣтра, затвори флашѣ добро и обрати нѣколикш кратъ, и такш бѣдетъ израдѣйшій, къ зарабѣю сѣдѣжѣйшій Ипокрѣа.

ЧИСЛ. 28.

Вѣсенція противъ настѣпа, и за хладанъ жѣлѣдакъ.

Взми сладке Ворице 3 лота.

Ворѣона, и Онайза, по 4 лота.

Гайскихъ зернъ, и Орашника, по 2 лота.

Сетвала, Орашникова цѣтѣа, и

Ворѣна масѣнкова, по $\frac{1}{2}$ лота.

Стѣцци

Стѣцци све, метни у стакло и наспѣ вѣнскимъ спиртомъ, постави на тепломъ мѣстѣ за 14. дней гризтисе, потомъ филтрирай кроза конофогъ. шѣ ове вѣсенціе можш пити үтромъ и вечеромъ по еднѣ кашикѣ.

ЧИСЛ. 29.

Подобная вѣсенція.

Взми танкихъ перанжиныхъ люки 8. лота.

Вѣма, Ворѣона, и Онайза, по 4. лота.

Сладке Ворице 3. лота.

Орашника, и Гайскихъ зернъ, по 2. лота.

Баранфилька, орашникова цѣтѣа

Сетвала Игирота, и Ворѣна масѣнкова, по $\frac{1}{2}$ лота

Изѣцци и стѣцци све, метни у стакло, үспи 3. холбе вѣнскога спирта, и затворивши постави за 14 дней на тепломъ мѣстѣ гризтисе по промѣкавай днѣмъ по нѣкѣй пѣтѣ, а потомъ процѣди.

ЧИСЛ. 30.

Вѣсенція горкая.

Взми Трабе Пелѣна, 10. лота.

Блажѣнного чкала,

Сто-

Стозлатника малага,
Трилистника прозничного, по 6. лота.
Корина; Нигирота,
Гинціана,
Сетбаала, по 2. лота.
Орашчика,
Сладке Корице, по $\frac{1}{2}$ лота.
Люски ш. Неранжи, 8. лота.

Изстци све наситиш, метни у широко стакло, упи 6 холби спирта віньского, и стави за 8. дний на теплома мѣстѣ грызтисе, и послаѣ исцѣдивши добро, дужи у затворенома стаклѣ.

ЧИСЛ. 31.

Вще дрѣгаа горкаа ессенція.

Взми Траве Пелена, 4. шаке.

Стозлатника малага,
Бленка, и Жалфіе, по 2. шаке
цвѣтіа Поречока,

Колізыкова, по сѣ 4. прста.

Орашчикова, 1. квинталика.

Корена Нигирота,

Омана, по 1. лота,

Люс-

Люски ш. цитронахъ,

Ш. Неранжи, по $1\frac{1}{2}$ лота.

Воріона $\frac{1}{2}$ лота.

Сладке Корице 2. Квинталика.

Травѣ и корена изстци ситно, а гвирцове стѣци накрѣпно, метни све совокѣпно у стакло, упи віньского спирта 3. холбе, затвори добро, метни на теплома мѣстѣ урѣза нѣколикш дний грызтисе, потомъ процѣди, и дужи за употребленіе.

ЧИСЛ. 32.

Вще дрѣгаа горкаа ессенція.

Взми Пелена, Малага стозлатника, и Благословенного чкала, по 4. шаке.

Мравка, дымнаѣ, Тетирлана и

Братича, по 3. шаке.

Учини какш із предположенными.

ЧИСЛ. 33.

Вще дрѣгаа горкаа ессенція.

Взми Пелена 4. шаке,

Благословенного чкала,

Стозлатника малага

Хра-

Храпаве мѣтвице, по 2. шаке.

Исопа, 18те распрнуасте, и

Жалфіе, по 6днѣ шаке.

Ворена омана,

Генціана, по 2. лота.

Сѣміна сладкога Копра, и

Опайза, по 1. лота

Люски ѿ перанжи, и

ѿ Дитронаха, по 2. лота.

Смирковыхъ бовицахъ, 1 шаке.

Учини какш съ предположенными.

Примѣчаніе.

Что бы ракіа у предположенныхъ горкихъ
всепціахъ свѣвою силою и жестотѣю погубила,
а принимала бы са себѣмъ вкѣсѣ ѿ вищей, на-
добно по другій, и по третій кратъ измѣ-
навати вищю у истой ракіи, и у каждой кратъ
цѣдити стискомъ вищю, а наипослѣ филтри-
рати. Овакимъ начинаемъ всепціа нити. мори-
са нити вкѣса ракійскога имаде, но была то-
кмш горка. Съ овакомъ всепціомъ можешъ
у свакомъ време године Берметъ начинити и пи-
ти; успи сирѣчь 6днѣ не великѣ чашкѣ ѿ
ове всепціе у стакло ѿ двѣ холбе, успи на

то-

то вѣна, и бѣдетъ одма призреанный Бер-
метъ кон Жалѣкѣ вѣма ползѣтъ, понеже
укрѣплавага, производитъ свареніе, даетъ
охотѣ къ елѣ; предохраняетъ ѿ сыхъ гро-
зницахъ; слѣжитъ противъ сваке болѣзни,
когда у всенъ и у Пролѣтѣе ѿ слога воз-
дѣха и магле раждавае: ради чега не самш
таковый Берметъ пити, но и саме всеніе
возрастшимъ людемъ 20. до 30, а мла-
дымъ 8. до 12. капли у вѣнѣ узимати пол-
зѣтъ.

числ. 34.

Неграбненнаа Розболіа.

Взми сладке Ворыце 2. лота.

Каранфилька 1½ лота.

Райскихъ зернъ 1. лота.

Орашниковъ цвѣтѣа 3. лота.

Дитронове люске 2. лота.

Ове наситш изсѣчено и стѣчено смѣшай,
мѣтни у стакло, и успи на то 4. холбе пре-
жестоке Комовице ракіе, затвори стакло до-
бро, и мѣтни на талаомъ мѣстѣ уризанѣко-
лику днѣи стаати, да ракіа изъ оныхъ ве-

Ес

цій

щій свѣ силѣ извѣстѣ, и бѣдетъ изреданая
ароматная эссенція. Въ томъ

Взми 3. фунте ситна стѣчена шѣдера,
ростопа у 6. холби гѣжичине воде или тѣла,
и метни у чистой бантики на угланой ватри
кѣватисе до гѣстоте мажѣна. **Еще**

Взми зирнахъ Кармазанчевыхъ 16. лотахъ,
зирѣчи у едномъ калансаномъ сосѣдѣ, үпи
на то сришова (изъ апатике вземши) Ола 1.
квинтиликъ измѣшай добро, метни у вили-
кое стакло и үпи на то вѣнскаго спирта, за-
твори стакло добро, и постави на тепломъ мѣ-
сто за три или 4. дна, и бѣдетъ призре-
даная, на подобіе рѣбина, червленнаа Тинктѣ-
ра, кою потомъ процѣди крозъ гѣстоу део-
стрѣкое платно у дрѣгастакла. Свѣрха того

Взми Амбри Гризѣ 6. гранъ.
Бизама 4. грана.

Отѣци обоѣ съ леденымъ шѣкеромъ ситнѣ,
метни у фѣолѣ, үпи на то гѣжичина спи-
та, 4. лота и метни на тепломъ мѣстѣ
үризъ нѣколикш дній стаати.

На-

Начина предреченне розоліе.

Взми Мажѣна ш Цитронахъ,
- - - **Ѣ** Неранжи, по 4. лота.

Смѣшай оба съ предъпоменѣтымъ мажѣномъ,
үпи на то онѣ ароматнѣю эссенцію, и Кар-
мазанчевѣ Тинктѣрѣ, какш и амбровѣ эссен-
цію; **Еще** то у едномъ великомъ стаклѣ смѣ-
шано, и добро имѣкано остави за 2. дна
на тепломъ мѣстѣ стаати, потомъ Фил-
трирай у розолійска, стакла, и бѣдетъ пре-
изреданая и неравнинная, **Еще** силѣ жизнинне
укрѣпляющая розоліа.

ЧИСЛ. 35.

Врѣпкаа розоліа.

Взми чиста онайзова сѣмена,
Сладкогъ копра сѣмена,
Верина Госпина была, по 3. фунте

Метни **Еще** совокѣпнш у Казанѣ, үпи на то
жестоке комовице Ракіе 15. холби, и покло-
пивши капкомъ добро, остави за 24. сата
грязтисе, потомъ дистилай по обычаю, по
съ тихомъ ватромъ; и такш полѣчити бѣ-

Ес 2

дѣшз

дѣшѣ ш ОНѢ РАКІЕ ПОЛЪВИНѢ КРѢПКОГО СПИРТА,
КОГДА УПИ У ЕДНО БЕЛИКОЕ СТАКЛО, ИЛИ У ДРЪ-
ГІЙ КАКОВѢ КАЛАНІАНѢ СОСЪДѢ, У КОГДА ОБАЧЕ
МІТНИ НАЙПРЕ

СЛАДКЕ КОРИЦЕ 6. ЛОТА.

ОРАШЧИКА ПОЛЪ ЛОТА.

КАРАНФИЛЬКА 2. ЛОТА.

НИЮТА 1. ЛОТЪ.

ДЪГАЧКОГО БИБЕРА 3. КВИНТАЛИКА.

КОРИНА БѢЛЕ ПЕРЪНИКЕ 1. ЛОТЪ.

СИТЕЛАА 1. КВИНТАЛИКЪ.

ГААГАНТА,

ГАЙСКИХЪ ЗЕРНЪ,

КЪКЕБАХЪ,

НИГИРОТА, ПО

ФИНОГА ШАФРАНА 1. КВИНТАЛИКЪ.

СВѢ СІТНО СЪБЪЕНО. ПОВЕЖИ ДОБРО ОЗГОРЪ-
СОСЪДѢ СВИНЬСКОМЪ БИШКОМЪ, МІТНИ НА ТѢ-
ПЛОМЪ МѢСТѢ, У ЗИМЪ НА ФЪРЪНИ, А У ЛѢ-
ТО НА СЪНЦѢ ЗА 4. ДНА СТААТИ И ГРИЗТИСѢ,
ПОТОМЪ УЗМИ МОРЕКОГО КРѢПКОГО ИЗБРАННА
ГРОЗЪКА, ШКИНИ ЗЕРНА СЪ ПѢЛАХЪ, ОПЕРИ ВО-
ДОМЪ, И ТОГДА МІТНИ У ВРЪЖІЮ ВОДѢ НАВЪ-
НѢТИ, СЪБЪЦИ У АВАНѢ И МІТНИ У ПРЕДРЕЧИННОЙ
ВИРЦОВИ СПИРТЪ, КОИ ПОЛУЧИТЪ Ш ТОГА

прі-

ПРІАТНЫЙ СЛАДОСТНЫЙ ВЪДЪСЪ. ОСТАВИ ЗА 2
МІЦА ТАКШ СТААТИ, А ПОСЛѢ УЗМИ ДРЪГІЙ СО-
СЪДѢ ИЛИ КАЛАНІАНѢ ЛОНАЦЪ, ПОВЕЖИ ОЗГОРЪ
ДВОСТРѢКЪ, НѢКОЛИКШ У ЛОНАЦЪ УГНѢТЪ КРѢ,
СИПАЙ КРОЗЪ НЮ ОНАЙ СПИРТЪ, А ОСТАТАКЪ У
СОСЪДѢ СОДЕРЖИ; У ПРОПЪЩЕННЫИЖЕ У ЛОНЦѢ
СПИРТЪ МІТНИ СТРѢГОТИНЪ ЧЕРКАННОГО САДАЛА
2. ИЛИ 3. ЛОТА, КАКВО ТКО ЧРВЛЕНИЛО ХОЧЕ
СВѢТЛО ИЛИ ЗАГАСИТО, ЗАТВОРИ СОСЪДѢ БИШ-
КОМЪ И ОСТАВИ ЗА ДВА ДНА ПРОСТААТИ, А
ПОСЛѢ ФИЛТРИРАЙ, УПИ У РОЗОЛІЙСКА СТАКЛА,
И ЗАТВОРИВШИ ДОБРО ДІРЖИ ЗА УПОТРЕЖЕНІЕ.
НАКО ЕЩЕ СЛАДШЕ ХОЧЕШЪ, ТО МОЖЕШЪ ДВѢ
ФЪНТЕ ЖЪТОГА НАКРѢПНШ СЪБЪЕНА ШЕКІРА МІ-
ТНѢТИ РАСТОПИТИСѢ У ЛОНЦѢ, И ТОГДА ФИЛТРИ-
РАТИ И У СТАКЛО РАЗСѢТИ. НА ОНАЙ У ПЕР-
ВОМЪ СОСЪДѢ ГВИРЦОВЫИ И ГРОЗЪКА ОСТАТАКЪ
УПИ КОМОВЕ ДОБРЕ РАКІЕ, ЗАТВОРИ ДОБРО, И
МІТНИ ЧРЕЗЪ НѢКОЛИКШ ДНИ НА ТѢПЛОМЪ МѢ-
СТѢ СТААТИ, И БЪДЕТЪ УГОДНАА ЭССЕНЦІА, КОЮ
СА ШЕКЕРНЫМЪ МАЖЪНОМЪ ЗАСЛАДИТИ И УПО-
ТРЕБЛАВАТИ МОЖЕШЪ.

ЧИСЛ. 36.

Драгоценнаа Розоліа.

Взми Амбри Гризе $1\frac{1}{2}$ квинтика
 Бизама 20. граншвз,
 Конфекціона Аалкермеза, 2. лота.
 Леденога шефера 12 лота.

Амбръ и Бизамъ сотри на мраморномъ каменѣ, и кадъ бѣде сатриватисе, сыпай на то помалку риктифициротога рѣжичина спирта, и еднакш три, докѣ бѣде какш житкое тѣсто; послѣ вземши съ камня метни у шолю, помѣшай унѣтра Конфекціонъ Аалкермеза, и добро смѣшавши ўпи у великое стакло, спери шолю съ рѣжичинымъ спиртомъ и ўпи такожде унѣтра. Междѣ тимъ ўпи у чистѣ лантликѣ еднѣ холбѣ водѣ, и бацц унѣтра, леденый шеферъ стѣченъ, состави кѣватисе до гѣстоте мажѣна, и хладное ўпи такожде у оно стакло, гдѣ тогда ўпи и 8. холби житкоке комокице, или шанковице ракїе, затвори стакло съ бшикомъ крѣпко, и превращавай оноу ўзмѣкыкаванѣи, да бы сѣ нанѣвѣши смѣшалоси, и за то да бѣдетъ ста-
 кло

кло съ вѣрха нѣколикш праздно, и такш остави чрѣзъ нѣколиш дней на тепломъ мѣстѣ стаати, а послѣ филтрирай, разаспи у розолійска стакала, и затвориши добро, держи за употребленіе. Ова Розоліа ползѣтъ сирацѣ и главы, и укрѣпляетъ сѣ силѣ жизни.

ЧИСЛ. 37.

Бингенхаймская Розоліа.

Взми добре Шанковице ракїе 8. холби.
 Финога шефера 4. фѣнте.
 Рѣжичина кюлса 1. холбѣ
 Стѣчена Корїона 20. лота.
 Сладке Корїце 4. лота.
 Амбри Гризе 10. гранахъ.
 Бизама 15. гранахъ.

Рѣжичинѣ водѣ ўпи у лантликѣ метни унѣтра стѣченъ шеферъ да растопитсѣ, и стави на ватри кѣватисе до гѣстоте мажѣна, Амбръ и Бизамъ сатри съ нѣколикш шефера метни у кесницѣ и свежи. Сладкѣ Корїцѣ такожде стѣццц, и кѣпни съ Корїономъ свежи у кесницѣ. Ракїю ўпи у еданъ калаисанъ собѣдъ, обѣи унѣтра обѣдѣ кеснице, и ўпи

на све онай шефирный мажонъ одна какшъ съ
ватре снимишъ врю, и затвори добро соудъ,
остави такшъ за 4 дна стаати, потомъ
филтрирай, и придай колоръ червленъ Барма-
занукомъ тинктуромъ, или иначе.

числ. 38.

Виттенбергская Розолія.

Взми сладке Корице 4. лота.

Каранфилька, Гайскыхъ зернъ,
Галганта, Орашничова цвѣтѣа, и
Ввѣбаха, по 2. квинтанка.

Стрѣготина ѿ Родизкогъ дѣва 2. кв.

Жѣтогъ сандала дѣва 1. квинтанка

Червлениогъ Сандала дѣва 1. лота.

Орашника 2. квинтанка.

Стѣци све накрѣпишъ, метни у великое ста-
кло, или у калайсана соудъ, үпи на то 2.
холое вѣскогъ спирта, свежи у кеици 10 гранъ
Бизама, метни үнѣтра, затвори добро и
остави за 24 сата гризтиса, потомъ үпи
еще жистое Комовице ракіе 4. холое, и за-
творивши добро остави за 8. дний такшъ
стаати на тепломъ мѣстѣ, послѣ филтрирай и
заслади шефировымъ мажономъ какшъ хотѣшъ.

числ.

числ. 39.

Попѣлская Розолія

Взми чисте воде 4. холое.

Вѣскогъ спирта, 2. холое.

Шефирне воде едана сайтанка.

Ессенціе онайзоке 6 лота.

Ессенціе ѿ сладке корице 6. лота.

Бизама полъ грана

Амбре 1. гранъ.

Бизамъ и амбре сатри үпраха, метни үвин-
скомъ спиртѣ за 24 сата, добро затворено
простаати; потомъ үпи предреченнѣю чистѣю
водѣ у лонаца, пристави къ ватри, нѣколи-
кш проврѣти, послѣ үпи у едана повеликѣ
лонаца, и када бѣде малака үпи үнѣтра онай
вѣскій съ Бизамомъ и амбромъ спирта, ка-
кш шефирнѣ водѣ и обе ессенціе, и добро за-
творивши остави за 24 сата простаати,
потомъ филтрирай.

числ. 40.

Нзредная Розолія.

Взми онайзоке ракіе 6. холое.

Вжизинногъ тѣла 2. холое.

Ее5

Ж8-

Жутого шекера 3. фунтѣ.

Воріона 1. фунтѣ.

Дубачкога Бибера 1. лота.

Сладке Корице 3. лота.

Варанфиалька 15. комадкшвѣ.

Бизама 20 граншвѣ.

Амбері 10. граншвѣ.

Гвирцовѣ стѣщи накрѣпно, а Бизамѣ и амберѣ сатри у прахѣ, и такшвѣ метни у одной холби спирта вѣнскога за 8. днѣй грызтисѣ на тѣпломѣ мѣстѣ. Шекерѣ стѣщи, метни у рѣжичиной воды надѣ ватромѣ растопитисѣ; лѣкїю онайзовѣ успи у еданѣ чистѣ каалансанѣ согдѣ, и кадѣ она рѣжичина шекерна водабѣ дѣ вѣрѣла, успи ню одма у ракію, равнш и онай спирта кѣпнш сѣ гвирцови, и затворивши остави за 24. сата стаати, потомѣ придай колорѣ червленѣ сѣ Вармазаніевома тинктѣромѣ, и филтрирай.

ЧИСЛ. 41.

Францѣскаѣ Розолїѣ.

Взми вѣнскаго спирта 8. холби.

Сладке Корице 4. лота.

Варанфиалька 2. лота.

фи-

Финога шекера 3. фунтѣ.

Чистѣ водѣ 2. холбѣ.

Амбері 4. грана.

Бизама 2. грана.

Вѣнскїй спиртѣ успи у еданѣ каалансанѣ согдѣ; сладкѣ Корицѣ и Варанфиалькѣ стѣщи и бащи обое у спиртѣ, и затворивши остави за 24. сата грызтисѣ: Междѣ тимѣ амберѣ и Бизамѣ стѣщи сѣ малкш лѣдинога шекера, метни у стакалицѣ, успи на то полѣ лота рѣжичинога спирта, и остави такождѣ за 24. сата стаати, а потомѣ помѣшай сѣ предрѣченнымѣ вѣнскимѣ спиртомѣ. Въ томѣ стѣщи у аванѣ полѣ лота Рохинилахѣ, или Кермезовыхѣ зернахѣ, накапай на нихѣ 15. капай грешова Олеѣ, метни у стакло, успи нѣколикш ректифициратога спирта, и остави такождѣ за 24. сата стаати, и бѣдѣтѣ изрѣднаѣ червленнаѣ тинктѣра, ш кое толикш у предрѣченнш вѣнскїй спиртѣ успи, да онѣ лѣпѣ червленѣ колорѣ полѣчитѣ; положившю мѣкрѣ шекера стѣщи у прахѣ, метни у воды растопитисѣ надѣ ватромѣ, и обѣ шекернѣ водѣ успи такождѣ у спиртѣ, и сѣ промѣшавши, остави за 6. сати затворено стаати, потомѣ филтрирай.

числ.

ЧИСЛ. 42.

Розолїа рѣжичина

Взми промѣшене мирисне рѣже 1. фунтѣ.

Сладке Корице 3. лота.

Гайскихъ зернъ 1. лота.

Иїота 3. квинтилка.

Сѣмена Онайза 2. лота.

Гвирицове стѣщи, помѣшай съ рѣжомъ мѣтны
 у стаклени Вазанчикъ, үспи 5. холби жисто-
 ке комовице ракїе, и затворивши, остави
 чрезъ нѣколикш днѣй грызтисе, потомъ дис-
 тилирай изъ воде. Притомъ растопи у сан-
 тлики надъ ватромъ фунтѣ и полъ шекѣра у
 сантликѣ рѣжичина тѣмса, и съ овомъ шекѣр-
 номъ водомъ заслади онай дистилиратый
 спиртъ, кога потомъ филтрирай, и бѣдетъ
 вѣма прїятнаа Розолїа.

ЧИСЛ. 43.

Еще дрѣгга Розолїа.

Взми сладке Корице 4 лота.

Каранфиалка, Галганта, Иїота, и

Сѣкала, по 2, лота.

Ораш-

Орашчика 1. лота.

Орашчикова цвѣтїа 1½ лота.

Червѣне рѣже, и Розмарина по 1. шакѣ.

Гайскихъ зернъ; Вѣбѣахъ, и

Корѣна бѣле Перѣники, по ½ лота.

Лиски ѿ цитронахъ, и

- - - ѿ Неранжи, по 1. лота.

Све изсѣщи сѣтно и стѣщи, мѣтны у каланганъ
 сосѣда, прибавивши 4 фунте стѣчина шекѣра,
 и үспи на све 16 холби жистоке комове ракїе,
 зотвори добро, остави за 14 днѣй на те-
 пломъ мѣстѣ грызтисе, потомъ филтрирай,
 и разаспи у Розолїїка стакаа.

ЧИСЛ. 44.

Зелѣнаа Розолїа.

Взми сладке Корице 3. лота.

Иїота 2. лота

Игирота 1½ лота.

Галганта, Каранфиалка, Орашчика и

Орашчикова цвѣтїа, по 1. квинтилкѣ.

Корѣна бѣле Перѣники, 2. квинтилка,

Стѣщи све, мѣтны у Вазанчикъ, үспи на то
 30. холби жистоке ракїе, и остави за 24

сѣ-

сата грызти, и тогда дистилай, и у дисти-
лиратѹ ракію метни изсѣчи гѹте, хрпа-
ве метвице и матичнака, и остаки затворено
стаати, докѣ ракіа доволнш зелена бѣде,
и тогда филтрирай и заслади шѣ керокомъ во-
домъ или мажѹномъ по произволенію.

ЧИСЛ. 45.

ЗЛАТНАА РОЗОЛІА.

Взми сладке Корице 4. лота
Гайскихъ зернъ, Орашника, Орашникова
Цвѣтіа, Баранфилька, и
Ніюта, по 3. лота.
Розмаринова цвѣтіа 4. лота,
Матичнака, и Жалфіе, по 4. шаке.
Онайза, и морачева сѣмена, по 1. лотъ.
Жѹтого сандала, 3. лота.

Све изсѣци, стѣци и метни совокупнш у Ва-
занчикъ, үпи вѣнскога спирта, коликое до-
волнш, затвори и остави за нѣколикш днй
грызтисе, потомъ дистилай, придай жѹтѹ
колоръ, заслади по произволенію, изсѣци
12. Златнихъ листковъ ситно и метни үнѣ-
тра, и такш разаспи у розолійска стекла.

числ.

ЧИСЛ. 46.

Еще иначѣ.

Взми сладке Корице полъ фѹнты.
Морского крѹпного грозѣа 1. фѹнтѹ.
Корина Госпина Была полъ фѹнты.
Гайскихъ зернъ 2. Квинтика,
Корина бѣле Перѹнике, и
Орашникова цвѣтіа, по 2. лота.

Све изсѣци, стѣци и метни совокупнш у ве-
ликой стакленый, или дрѹгой каласанъ согѣдъ,
үпи 20. холби жѣстоке Онайзове ракіе, баци
үнѣтра 1. квинтика шафрана, затвори до-
бро, и остави за 12 днй грытисе, потомъ
филтрирай, и заслади по произволенію.

ЧИСЛ. 47.

БѢЛАА РОЗОЛІА.

Взми сладке Корице 6. лота.
Баранфилька,
Ніюта,
Гайскихъ зернъ,
Нигирота, по 2. лота.

Сѣ

Отмена онайза,

- - - Морача,

Галаганта, по 1. лоту.

Корина бѣла Первника,

- - - Госпина Бѣла, по 6. лоту.

Изстѣи, стѣи наситно, мѣтнѣи у казан-
чикѣ, упи 8. долби вѣнскаго спирта, остави
чрезъ нѣколикѣ днѣи гризти, потомъ дисти-
лирай, растопи у дистиллатомъ 2. фунте
финога бѣлаго шеѣра, послѣ филтрирай, и
помѣшай унѣтра ситно изстѣенныхъ злат-
ныхъ 6. листковѣ, и разаспи у розолійска.
стакла.

ЧИСЛ. 48.

Подати колоръ ракѣи маѣ.

Червленѣи ракѣю начинити можнѣи съ червлен-
нымъ сандаловымъ дѣвомъ са зернами Кар-
мазанца и Конциніалами или Бохиніалами; са
цвѣтѣями Бюродичине травѣ, и Тѣрчинка.

Жѣтѣи ракѣю начинити можнѣи са шафраномъ,
са кореномъ Вѣрѣѣи или жѣтнакомъ; такожѣ
са внѣтринномъ люкомъ тѣрна, и бѣбкова
дѣва.

Пла-

Плавѣнѣи ракѣю начинити можнѣи съ цвѣтѣямъ
и разлику, и дѣвомъ Нѣфритикомъ.

Зеленѣи ракѣю начинити можнѣи съ травами
Матичнакомъ, Слатицомъ, хрѣпавомъ Ме-
тѣицомъ, Гѣтомъ распричастомъ, Бѣдрин-
цемъ и проч.

ЧИСЛ. 49.

За водѣи ради шеѣра.

За кѣванѣи шеѣрне водѣи или шеѣрногъ ма-
жѣна можнѣи ѣмѣсто простѣи водѣи употребла-
вати извѣтѣи водѣи или кѣлѣи ѣи Перенице,
Чѣтославкѣ, Подѣѣла, Чѣрне Боквице, и ѣи
дѣвѣихъ по произволѣию травѣхъ, какѣи и
ѣи Гѣжѣ; и ѣмѣсто простѣи шеѣра употре-
блѣвати лѣдѣиный шеѣрѣ.

Примѣчаніе.

Кратчайшее средство начинити ракѣю или ѣсен-
цію снайзовѣи, или дѣвѣихъ ароматичныхъ
вѣицѣи; стѣи онайза у лѣванѣи, мѣтнѣи у ста-
кло, упи на то жѣтоке комовице ракѣи, за-
твори добро и постави у зимѣи на фѣвѣрѣи,

Ff

A

а у лѣто на снѣзѣ за 8. дней грызтисѣ, и бѣдетъ призраднаа онайцова ракъ, кою потомъ филтрирай; а такъ и съ дръгима вещми начинити можнѣ.

ГЛАВА КБ.

О МЕДОВОМЪ ПИТІИ

ТО ЕСТЬ.

О ШЕРБЕТАХЪ.

ЧИСЛ. I.

Медовое питіе дѣлаетъ ѿ меда и воде, посредствомъ квана на ватри; и ово питіе есть у насъ извѣстно подъ именимъ, какъ у Тѣрака кажѣтъ, Шербетъ. У древнаа времена, когда еще не было толь великогъ сажденія вѣноградовъ, дѣлаю и употреблабно медовое питіе. Валинскій стихотворцы помянутъ нѣкогъ своихъ Богшѣ сладкое питіе, кое съ великими похвалами превозноситъ, и Нектаромъ наричѣтъ. Ован Нектаръ дѣлали они, безъ смѣненія, ѿ меда и воде какъ у насъ шербетъ. У полѣноциныхъ странахъ, какъ у Россіи, Польши,

ди-

Литваній, Швеціи; Норвегій, Даніи, и по дръгимъ землямъ, гдѣ вѣно не родитѣ, дѣлаютъ, и емѣто вѣна употреблаютъ Шербетъ, кои и есть за зарабатъ вѣма полѣзанъ, и потомъ многѣмъ лѣуше, нежели смѣрное, крѣпкое и дръгое хѣдое вѣно; а оны, кѣдость у вѣно тѣрпашыя народы знаѣ Шербетъ такъ крѣпкимъ начинити, что онъ, какъ наилѣуше вѣно, опонти можѣтъ. И занѣта ово, спрамъ вѣна, простое питіе есть у многихъ прикаючѣнѣхъ челоуѣкъ многѣмъ полѣзнѣ, нежели наилѣуше вѣно. Оно полѣзѣтъ флагматикомъ, меланхоликшмъ, хѣаднымъ и мокротнымъ, наипаче старымъ людемъ, у коихъ тѣплота и крѣпость естѣвѣннаа умалабае; иѣо напитава, содѣржава, возѣждава и умножава у нѣма естѣвѣннѣю снагъ. Овѣрхѣтого добро уѣѣланнѣй шербетъ уѣшава жажѣ, разрѣшава, очищава и тѣра столицъ и уринѣ; полѣзѣтъ у свакой хѣадной болѣзни глазе, мозга, бѣбѣришѣ и чланковъ; отворѣ и очищава загѣшенѣ перси, производѣтъ изѣлѣанѣ, и уѣпраздѣнава кашаль; очищава бѣбѣригѣ и бѣшикъ и воспѣцава растѣнѣе каменѣ изѣводитъ свѣ слѣю мокротѣ, размѣкшава уѣтробѣ и очищава цѣрѣа и проч. есть полѣ-

Ff 2

занъ

ЗНАЮ НАИПАЧЕ ЛЮДЬМИ КОИСЪ ГЛАВОБОЛЫ, ГРИ-
НЮ, ПАДАНЮ, НЕКВІСТИЦЫ, КАПАН, ХИРАГРИ, И
ПОДОБНЫМЪ СТРАШНЫМЪ БОЛѢЗНЫМЪ ПОДЧИНЕНЪ.
НА ПРОТИВЪ ТОГА ИЗЛИШНЕ ШЕРБЕТА УПОТРЕБЛЕНІЕ
ПРИНОСИТЪ ВРЕДЪ ЛЮДЬМИ СЕРДИНЫМЪ, КОН
ЖАРКЪ КРОВЪ ИМАДЪ: НБО КОДЪ ТАКОВЫХЪ
ШЕРБЕТА ВИШЕ У ЖБУЗ, НЕЖЛИ У ДОБРЪ КРОВЪ
ПРІТВОРАКАС, И ЗА ТО СКАКІЙ СВОЕГО БІТИГВА
СОСТОАНЪ ДА ИСПЫТАВА, И ШЕРБЕТА ИЛИ ДА
ПІЕТЪ ИЛИ ДА НЕ ПІЕТЪ. СВЕРХЪ ТОГА И ОВО
ЗНАТИ НАДОБНОШ, ЧТО СКАКІЙ НОВЫИ ШЕРБЕТА,
АКО НІЕ ДОБРО КЪВАНЪ, И НІЕ У БЪРІТЪ ПРІ-
БРО, ПРИЧИНАВА НАДЫМАНЪ И ТІРЗАНЪ У
ТРОБЫ.

ЧНІЛ. 2.

О ПРАВЛЕНЮ ШЕРБЕТА.

ШЕРБЕТА ДѢЛАЮТЪ РАЗЛИЧНЫМЪ ОБРАЗОМЪ
НѢКІИ КРѢПКИМЪ, НѢКІИ СЛАБИМЪ, И ОВО ПРО-
ИХОДИТЪ ТАКШ ѿ РАЗНОСТИ МЕДА, КАКШ И ѿ
РАЗНОСТИ ПРАВИЛА, КАКШ СІРѢЧЪ ТКО УМѢТИ
ПОСТИГАШ. НАИЛУЧШІЙ ШЕРБЕТА ДѢЛАЮТЪ У
ЛИТВАНІИ ИЗЪ БѢЛОГА ІЗЪ ЛИПОВЫХЪ ЦВѢТОВЪ
ПУЛАМИ СОЧИНЕННОГО МЕДА, КОГДА ПО ТОЙ ПРИ-
ЧИНѢ ЛИПЦА ИМНѢЮТЪ. ОБАИ ШЕРБЕТА ВЪ-

СОМЪ

СОМЪ И СНАГОМЪ ПОХОДИТЪ НА ТОКАЙСКОЕ ВІ-
НО, А ЕЩЕ ВИШЕ, КАДЪ УСѢТЪ БѢДЕ У БЪРЕ,
У КОЕМЪ КИСЛИЦА СНОГА БІНА НАХОДИТСЯ, И
ІЗЪ ТОМЪ КИСЛИЦОМЪ ПРІВРІТА. НО И У ЛИ-
ТВАНІИ НЕ ІВАГДИ ТАКОВЪ БЫТИ МОЖЕТЪ, НБО
ВЛААНКІЙ ШЕРБЕТА У ЛИТВАНІИ, А РЕГЕНСБЕРГ-
СІКИ У ГЕРМАНИИ ИМАДЪ ПРИНІМЪЩЕСТВО ПРІДЪ
СВИМА ДРѢВІИМА. ВЪ ПРОЧЕМЪ РАДИ КЪВАНЪ ШЕР-
БЕТА НѢКІИ УЗІМАЮТЪ НА ЕДНЪ ЧАСТЬ МЕДА,
ОСТАМЪ ЧАСТИ А НѢКІИ ШІЕТЪ ЧАСТИ ВОДѢ. СМѢ-
ШАЮТЪ ОБОЕ У ПРОСТРАННОМЪ КАЛАНСАННОМЪ КО-
ТЛѢ, ИЛИ У ОРАНИИ, ИЛИ У ВЪЗАНѢ, СТАВЕТЪ
КЪВАТИСЯ НА СВѢТЛОЙ БАТРИ, ДА БЫ ДИМЪ
НІЕ БЫЛО, ПОНЕЖЕ ИНАЧЕ УДАРАО БЫ ШЕРБЕТА,
НА ДИМЪ; ПРИТОМЪ ТРЕБА НЕПРІСТАВНОШ ПѢНЪ
ІЗЪ РѢШІТАНОМЪ КАШИКОМЪ СНИМАТИ, ПОНЕЖЕ ПѢ-
НА БІТЬ КЪБРЕ, КОЕ У МЕДѢ НАХОДИТСЯ, И ѿ
КОГДА ТАКИМЪ СПОСОБОМЪ ОЧИСТИТСЯ И БІСТРИМЪ
БѢДІТЪ. МѢДА КЪВАНЪ ПРОБИРАСЯ ФРИШКИМЪ
ЯЙЦОМЪ, СІРѢЧЪ, КАДЪ ПРИКО ЕДНОГО ІАТА
БѢДІТЪ ОНА МЕДНАА ВОДА КЪВАЛАСЯ, БАЦИ УНѢ-
ТРА ФРИШКОЕ ЯЙЦЕ, И АКО ПЛИВАЮЩИ ПОТОНІТЪ,
ТРЕБА ДАКІЕ ОСТАВИТИ ЕЩЕ КЪВАТИСЯ; АКО ЛИ
НЕ ПОТОНІТЪ, НО ПО ВЕРХЪ ПЛОВИТЪ, ТО ДОВОЛ-
НОШ БІТЬ КЪВАНО. ОДНАКШ ШЕРБЕТА, КОГДА ТКО
УРІЗЪ ГОДЪ ДВА ИЛИ ТРИ ДІРЖАТИ НАМѢРЕНЪ,

Ff 3

три-

требѣ задѣже кѣвати. И хоѣю обаѣ нѣ-
коликш начиншѣ Шербета, какш нѣга у Гер-
маніи и по дрѣгихѣ безъ винныхѣ странахѣ
дѣлаютѣ, поставити, а трѣждающіеся у
томѣ, могѣтъ изъ оныхѣ начиншѣ домы-
слити се и лѣуше начинити; но притомѣ и ово
требѣ знати, да бѣлый медѣ годитсе наи-
лѣуше за аѣпѣ шербетѣ, хотѣ и ѿ жѣтого
добарѣ быти можетѣ.

ЧНІА. 3.

Простый начинѣ Шербета.

Успи у еданѣ великій калаисанѣ Котао еданѣ
часть аѣпа фришка меда, и осамѣ частіи би-
стре бѣнарске или рѣчне воде, измѣшай да
медѣ расплннетсе и сѣ водомѣ соединитсе, и
тогда остави на батри кѣватисе, вежи у крпи
нѣколикш хмела и баци унѣтра; инимай пѣ-
нѣ непрестаннш, и каѣѣ ѡйце унѣтра метнѣ-
тое бѣде по верхѣ пловило, тогда утѣши
ватрѣ и остави охладитсе, или ради того
изаспи у чистѣ чабарѣ, и каѣѣ хладнш бѣ-
де, успи у бѣре, и прибави унѣтра нѣколикш
бѣлае винске кислице, или пиварскогоѣ кваса,
ѿ чига Шербетѣ, какш винскій мѣстѣ вѣрѣти
бѣ-

бѣдетѣ, и за то смотри, что бы бѣре сѣ пе-
дала ниже врана праздно было, и такш по-
стави то бѣре на сѣнце, или у собѣ кодѣ те-
плѣ фѣрѣне за б. нѣль, или доклѣ преврѣта
стаати, междѣ тимѣ временомѣ не забранюй,
но токмш крпомѣ покрѣ, а погалѣ преврѣна
забранѣи и намѣсти у подрѣмѣ.

ЧНІА. 4.

Врѣпкѣй Шербетѣ начинити.

Успи наилѣпшга меда 40. фунти, и чистѣ
воде 125. холки, успи обоеу калаисанѣ Ва-
занѣ измѣшай да медѣ расплннетсе и сѣ во-
домѣ соединитсе, и такш остави кѣватисе,
мѣтни унѣтра нѣколикш хмела какогмш пре-
жде рѣкли, снимай пѣнѣ прилѣжнш, и каѣѣ до
половинѣ, или нѣуто ниже уврѣтѣ, утѣши
ватрѣ, и остави охладитсе до млака, и та-
кш млако успи у винское бѣре, и кѣ томѣ ра-
ди скоршга и лѣушга вѣрѣна и бнстрѣна успи
унѣтра еданѣ великій сайтанѣкѣ кваса сѣ двѣ
шаке цѣѣтѣа зѣвина и притомѣ узмѣн сла-
ке корице 2. лота.

Каранфилька $\frac{1}{2}$ лота.

Исѣота,

Гайскихъ зирнъ,

Дѣгачкога Бибра, по 2. квинтилка.

Отъщи сѣе накрѣпши, метни у кеницѣ, съ подвезаннымъ камѣукомъ обѣи у бѣре, кое метни или у теплой собы, или у лѣтѣ на сѣнцѣ за 6. нѣль, не забранѣно, но токмо крпомъ покрывено стаати, и кадѣ превритъ, забранѣи добро, намѣсти у подрѣмѣ, и остави такш за три мѣа стаати, потомъ можешъ употреблявати, извадивши кеницѣ съ гвирцови.

ЧИСЛ. 5.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

Възми мѣда 4. холбе, и 24. холбе воде смѣшай у котлѣ, стави на бездымной ватри къватисе, и кадѣ трѣкѣй талѣ савритъ, потѣши ватрѣ, и баци у котло

Сладке Корице,

Нѣюта,

Варанфиака

Орашника

Отъчено сѣе накрѣпши и сѣга 2. лота, и поклопѣши котло, остави хладитисе, потомъ

про-

процѣди кроза двострѣкѣ сѣкненѣ кѣд у бѣринце, кое стави на тепломъ мѣстѣ преврѣти, и послѣ употреблявати можешъ.

ЧИСЛ. 6.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

Възми 2. холбе мѣда и 12. холби воде, смѣшай и метни къватисе, снимай плѣнѣ, послѣ кое баци унѣтра нѣколику хмѣла, и кадѣ до полакѣ увритъ, дигни ѿ ватре и остави хладитисе; междѣ тимъ метни у еднѣ дѣвокѣ рантликѣ еданъ сантликѣ мѣда, стави на маленкѣ угланѣ ватрѣ врѣти, мѣшай съ дѣвитомъ или съ дѣгачкомъ кашинкомъ не приставши доклѣ са свимъ порѣминитъ, и тогда ўзймай по нѣколику ѿ онога къваннога шербѣта и ўспи у обѣи мѣдѣ, и измѣшай добро, и такш чини доклѣ рантликѣ наполнишъ, и тогда ўспи изъ рантликѣ у истый къванный Шербѣтъ, и промѣшай добро. Послѣ процѣди трипѣтъ кроза двострѣкѣ сѣкненѣ кѣд, ўспи у бѣринце, обѣи унѣтра у кеницахъ нѣколику хмѣла и гвирцова, и остави такш на тепломъ мѣстѣ преврѣти, и сѣдѣтъ призьрѣнный Шербѣтъ.

Ff 5

числ.

ЧИСЛ.

7.

Шербетъ, вѣнъ подобный начинити.

Възми Мѣда, колику мѣромъ хотѣшъ, и осамъ пѣти толику чисте водѣ, смѣшай оное у Ораніи или у Вазанъ, остави квѣтити докѣ третій талъ уберѣтъ, или пробравъ яйцетомъ какою напредъ зрѣкан, поспѣвътъ ватрѣ да Шербетъ охладити, междѣ тимъ намѣсти двѣокъ дѣрнѣй ликакъ на бѣре, у коемъ не давнѣе нанѣтъше вѣно было, простри по лику гѣстоѣ платно, и кадъ шербетъ маакъ бѣде, сипай крозъ платно у вѣре, и успѣвши све, обѣи унѣтра у кѣици нѣколикъ слаице, потомъ метни бѣре на жаркомъ сѣнцѣ, или у теплой собы вѣрѣти, и кадъ престанѣтъ, тогда извади онъ кѣса слаицомъ, а бѣре метни у подрѣмъ, поспѣвътъ уга упи унѣтра на еданъ хаковъ тога Шербета, двѣ холѣе хмѣлакъ сока, ѿ чѣга начинѣтъ Шербетъ паки вѣрѣти, и за то треба междѣ тимъ вѣрѣнѣмъ по мааку дѣрнѣмъ Шербетомъ доливати, и кадъ вѣрѣти престанѣтъ, тогда завранѣи, и бѣдѣтъ призрѣднѣй, вѣнъ подобный шербетъ, кога поспѣ

три

три мѣда съ ползомъ употреблявати можѣшъ, но умѣреннѣе.

ЧИСЛ.

8.

Медовая тинктѣра, съ коюмъ у свако вѣремъ изрѣднѣй Шербетъ начинити можѣшъ.

Упи у Вазанъ чисте бѣнарскѣ или рѣчнѣ водѣ 120. холѣи, подложи ватрѣ, и кадъ вода загрѣѣтъ, упи у нѣ 24. холѣе чиста тѣла бѣлога мѣда, смѣшай съ расшлатѣмъ дѣрнѣтомъ, да мѣдъ расплѣнитѣ и съ водомъ до бѣре сѣдинитѣ; потомъ умножи нѣколикъ ватрѣ, да вода съ медомъ смѣшанная потихо и еднаку вѣри, и спѣнавай непрестаннѣе, докѣ пѣне више не бѣдѣтъ, и такъ нека на не великой ватри еднаку вѣри, докѣ третій талъ сѣверѣтъ, или докѣ яйце на верхѣ пловити можѣтъ, и тогда угаси ватрѣ, остави хладити, междѣ тимъ намѣсти дѣрнѣй ликакъ на двѣокѣ, у коей нанѣтъше вѣно не давнѣе было: метни по лику гѣстоѣ платно, и кадъ Шербетъ не хладанъ, но маакъ бѣде, сипай нѣга крозъ платно у двѣокѣ, и кадъ све успѣшъ обѣи унѣтра одна у кѣици слаице, и кѣтомъ упи еданъ холѣе сока

хмѣ

ХМЕЛѢВА, ЕДАНЪ СЛѢТАНКА ДОБРА ПИВНОГО КВАСА, И Б. ЛОТА СРЕШОКЕ ТИНКТЪРЕ, КОЮ АКО САМЪ НАЧИННИТИ НЕЗНАШЪ, КЪПИ ИЗЪ АПАДАНКЕ, И БЪДЕТЪ ШЕРБЕТА ОДМА ПОЧТИ У ДВОЙКИ ВРѢТИ КАКШ НА БАТРИ, ДЕРЖИ ДВОЙКЪ У ЛѢТО НА СЪНЦѢ, А У ЗИМѢ У ТЕПЛОЙ ЮКН ЗА Б. НѢБ, ИЛИ ДОКЛѢ ПРЕСТАНЕТЪ ВРѢТИ, НОМІЖДЪ ТИМЪ ЧИТО ПО МАЛКШ ДРЪГМА ШЕРБЕТОМЪ ДОЛИВАЙ И КАДЪ ПРЕВРѢТЪ, ИЗВАДИ КИНСЦѢ СЪ СЛАНИЦОМЪ И ДВОЙКЪ ЗАВРАНЫ ДОБРО И НАМѢСТИ У ПОДРЪМѢ, И БЪДЕТЪ ОВАЙ ШЕРБЕТЪ ПОСЛѢ ДВА ИЛИ ТРИ МѢЦА КРѢПОСТІЮ СВОЮ ПРЕВОХОДИТИ СВАКО МАЛВАСІЙСКОЕ ВІНО. КАДЪ ДАКЛЕ ХОЧЕШЪ ВИШЕ ДОБРОГА ШЕРБЕТА ИМАТИ, ТО ІКЪВАЙ ВОДѢ И МЕДѢ ПО ОБЫЧАЮ ШЕРБЕТА, УСПИ У БЪРЕ, И НА 30 ХОЛБИ ТОГА ШЕРБЕТА УСПИ УНѢТРА ТРИ ХОЛБИ ШОКЕ МЕДОВОЕ ТИНКТЪРЕ ДА СОВОКЪПНШ НА ТЕПЛОМЪ МѢСТѢ ПРЕВРѢТЪ, И ИМАЧЕШЪ У КРАТКОЕ ВРЕМЯ ПРИЗРЕДНЫЙ ШЕРБЕТЪ, КОГДА СЪ ДОБРЫМЪ ПРИБЫТКОМЪ ПРОДАТИ МОЖЕШЪ.

Примѣчаніе.

КАДЪ ХОЧЕШЪ ОВОЙ МЕДОВОЙ ТИНКТЪРЕ ЕЩЕ ВИШЕ СЛАБЪ И КРѢПОСТЬ ПРИДАТИ, ТО УСПИ ОПѢТЪ

У

У ДВОЙКЪ ЕДАНЪ ХОЛБѢ СОКА ХМЕЛѢВА, ЕДАНЪ СЛѢТАНКА ДОБРОГА ПИВНОГО КВАСА И Б. ЛОТА СРЕШОКЕ ТИНКТЪРЕ, И БЪДЕТЪ ВРѢТИ КАКШ И НАЙПРЕ, ШОКЕ ПОТОМЪ ДВѢ ХОЛБЕ НА 30. ХОЛБИ ШЕРБЕТА ДОВОЛНШ БЪДЕТЪ. УЧИНИШЪ ЛИ ТРЕТІЙ ПѢТЪ ТАКШ, ТО 2 ХОЛБЕ ТИНКТЪРЕ НА 60 ХОЛБИ ШЕРБЕТА УПОТРЕБИТИ МОЖНШ. ТКО ХОЧЕ, МОЖЕТЪ ПО НѢКОЛИКШ ШОКЕ ГЕИРЦОВѢ, ИЛИ ШОКЕ ТРАВЪ И ПОЛЕЗНЫХЪ КОРЕНІЙ У КИНСИ СЪ ПОДВѢЗАНЫМЪ КАМЕЧКОМЪ У ТАКОВЪ ШЕРБЕТѢ ВѢШАТИ, КОЕ ЕЩЕ БОЛШІЙ ВКЪСА И СЛАБЪ ПРИДАЕТЪ.

ЧИСЛ. 9

Бистрити ШЕРБЕТЪ.

НАМѢСТИ ЕДАНЪ ДВѢКОМЪ КАДѢ НА ВЫСОКЕ, ПОДКАЛКЕ; ОВА КАДА ТРЕБА ОЗДОЛЪ ИМАТИ ЧѢПЪ, ИЗПОДЪ КОГДА ПОДМѢТНИ ДРЪГѢ МАНЮ КАДѢ, КАКОМО У ГЛАВЫ 9. ПОДЪ ЧИСЛОМЪ 2. ПОКАЗАЛИ. ПО ВѢРХЪ КАДЕ РЪЗАПНИ, УТОЛМѢВШИ НА СРЕДИ ГЪСТОЕ ПЛАТНО, И КРОЗЪ ОВО СИПАЙ КЪВАННЫЙ ШЕРБЕТЪ, ДА У КАДѢ ПРОХОДИТЪ, ИЗЪ КОЕ ПѢЦАЙ ЧРЕЗЪ ЧѢПЪ УПОДМѢНѢТЪ КАДѢ, ИЗЪ ОВЕ СИПАЙ ОПѢТЪ КРОЗЪ ПЛАТНО, И ТАКШ ЧИНИ, ДОКЛѢ ШЕРБЕТЪ ДОВОЛНШ ШОКЕ ГЪСТОТѢ ОЧИСТИТИ И БИСТАРА БЪДЕ, НО

МЕ

МЕЖДУ ТИМЪ КАДЪ ПЛАТНО НАПОЛНИТСЯ ГДСТО-
ТЕ, ДА ШЕРБЕТА ПРОПЪЩАТИ НЕ МОЖЕТЪ, СНИ-
МАЙ СЪ ВАДЕ, ИСПИРАЙ И СЪШИ, И ОПЕТЪ МЯТ-
НИ ПО ВАДИ КАКШ НАЙПРЕ.

ЧИСЛ. 10.

ЕЩЕ ИНАЧЕ ШЕРБЕТЪ ОЧИСТИТИ.

ВАРИ КЛИНОВЕ ОКОЛО ПО ВЕРХЪ ВАДЕ, ПОВѢ-
ШАЙ КЕСЕ ШЪ СЪКНА, И СИПАЙ ШЕРБЕТЪ У КЕСЕ,
ДА У ВАДЪ ПРОХОДИТЪ, КАКОМО У ГЛАВЫ
10. ПОДЪ ЧИСЛОМЪ 19. НА КОНЦЪ ПОКАЗАЛИ.
ОБАКОВЪХЪ КЕСАХЪ ТОЛИКШ И ТАКОВЕ ВЕЛИЧИНЕ
НАДОБНО НАМѢСТИТИ, ДА СЕВЪ КЪВАННЫЙ ШЕР-
БЕТЪ У ЕДИНЪХЪ У НИХЪ УСѢТИСЯ МОЖЕТЪ, И
ТАКШ ОСТАВИ ЦѢДИТСЯ, И КАДЪ СЕВЪ ШЕРБЕТЪ
ПРОЙДЕТЪ, ТОГДА УЗМИ КЕСЕ ИЗАСПИ НАПОЛНѢ
МЪТЛАГЪ, ИЗВРАТИ НИХЪ, ОПИРИ ЛѢПО И СЪШ-
ШИ, А ПОТОМЪ НАДѢНИ ОПЕТЪ НА КЛИНОВЕ, И
ПРОПЪЩЕННЫЙ У ВЕЛИКОЙ ВАДЫ ШЕРБЕТЪ ИСПЪ-
СТИ УРЕЗЪ ДОЛНШ ЧЕПЪ У ПОДМЕТНЪТЮ ВА-
ДЪ, ИЗЪ КОЕ УПИ ОПЕТЪ У КЕСЕ, ДА ПАКИ ЦѢ-
ДИТСЯ, ОБАКШ ЧИННИТИ ТРИ ПЪТА, А ЧЕТВЕРТЫЙ
ПЪТЪ НАМѢСТИ ДРУГЕ ШЪ ВОНОФОСА КЕСЕ, И КРОЗЪ
НИХЪ ПРОПЪСТИ, И ПОСЛѢ ТОГА УПИ ИЗБИСТРЕН-
НЫЙ ШЕРБЕТЪ У БЪРРЕ.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. II.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

НАМѢСТИ ЕДНО, НАРОЧНО РАДИ ТОГДА НАЧИ-
ННОЕ ВЫСОКОЕ, ПО ШИРОКО ТОКМО КАКШ ДВОЙ-
КА, БЪРРЕ НА ПОДВАЛКЕ, КАКОМО ПРЕЖДЕ ЗА БА-
ДЪ ГОВОРИЛИ; САШИ ШЪ СЪКНА ТРИ ДУБОКА, НА
КОНЦЪ ЗАОЩЕРЛАСТА, А ОЗГОРЪ ТОЛИКШ ШИ-
РОКА ЛЕВКА, КАКШ МОГУТЪ НА ОТВОРИННОМЪ
БЪРРЕТЪ ВЕРХЪ УТВЕРДИТИСЯ; НАЧИНИ НА НИМА
ДѢЛІЕ КРЕПКЕ ПИТАѢ ОКОЛО НА НѢКОЛИКШ МѢ-
СТАХЪ, И У РАВНОМЪ РАСТОЯНІЮ УДАРИ У
БЪРРЕ ПО ВЕРХЪ ОКОЛО ЖІЛѢЗНЕ КЛИНОВЕ
И ТАКШ ОБЪЕСИ ОНЕ ЛЕВКОВЕ ЕДНОГО У
ДРУГОГО УНѢТРА; БЪРРЕ ДА ИМА НА ДНѢ ЧЕПЪ,
И ПОДМЕТНЪТЮ ВАДЪ, И ТАКШ СИПАЙ ШЕРБЕТЪ,
У ОНАЙ ТРОСТРЪЖІЙ ЛЕВАКЪ, И ЧИНИ ПО СЪМЪ
ТАКШ, КАКОМО ПОДЪ ЧИСЛОМЪ 9. РЕКАИ; И
КАДЪ ВЕРХНШ ЛЕВАКЪ НАПОЛНИТСЯ МЪТЛАГЕ,
ДА ШЕРБЕТЪ ПРОХОДИТИ НЕ МОЖЕТЪ, УЗМИ НѢ-
ГА, ИСПЕРИ ЛѢПО, ИЩЕДИ, СЪШИ И ОПЕТЪ
МЯТНИ НА НѢГОВО, МѢСТО, И ПРОЧ.

АА

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 12.

Московскій Шербетъ начинити.

Успи у Вазанъ 180 Холбы чисте бѣнар-
ске воде, подложи ватрѣ, и кадѣ вода за-
грѣется, успи унѣтра 30. Холбы нанатѣшига
Мѣда, мѣшай съ рашластимъ дѣвѣтомъ, да
мѣдъ расплыветси и соединитси съ водомъ, по-
слѣ умножи ватрѣ, никакѣ кѣба, снимай пѣ-
нѣ прилѣжнѣ, доклѣ пристанетъ пѣнѣти.
Ватрѣ содѣржи равномѣрнѣ, да она мѣдо-
ваа вода еднакѣ ври доклѣ третій талъ са-
веритъ. Но прѣтомъ кадѣ та мѣдоваа вода
начнетъ кѣватси, метни у еданъ по вели-
кій Вотау еднѣ фѣнтѣ хмѣла, успи воде
толикѣ, да सबѣ хмѣль водомъ покрѣтѣбѣ-
де стави на дѣвѣ ватрѣ кѣватси, доклѣ
сва вода уверитъ, и тогда, извади оне мѣ-
дове воде изъ Вазана, и успи на хмѣль о-
питъ толикѣ, коликѣ было воде, и остави
врѣти дотлѣ, доклѣ на еданой увѣнной сла-
ки, кою у снай хмѣль задѣти треба, и ко-
тогда у трѣугольникѣ савѣтиси должна, усмо-
триши какѣ огледало, и тогда узми Вотау
съ ватре и изаспи све изъ нѣга. Вазанъ тог-

да, кадѣ подъ Вазаномъ ватрѣ утѣшишъ,
и ника такѣ, но покрѣвенно стоитъ, доклѣ
млакеѣ токмѣ, а не хладнѣ, бѣде. И тогда
узми б или 8 комадѣкѣвѣ бѣла хлѣба, нама-
жи свакий комадакъ съ пивнымъ квасомъ та-
кѣ, какѣ цю пѣтеромъ ради едина мажет-
се, метни све намазанѣ комадѣ у Вазанъ,
и покри опѣтъ, и такѣ начинѣ шербетъ врѣ-
ти, и кадѣ не са свѣмъ, но токмѣ нѣколи-
кѣ начинѣ оно врѣнѣ утишаватси, тогда
прѣдѣти нѣколикѣ кратѣ кроза сѣкнѣне лѣ-
кове, какое подъ числомъ 11. речѣно, по-
слѣ того успи у тройкѣ, забравѣи добро
и метни на хладномъ мѣстѣ за осамъ дни
стаати, и тогда прѣточи тай шербетъ у по-
лаке, и на свѣлѣ полачѣ узми

Сладке Ворице 2. лота.

Варанфилька $\frac{1}{2}$ лота.

Гайскихъ зернѣ 2. лота.

Ворена бѣле пѣрѣники 2. лота

Стѣци све накрѣпно, метни у кесѣцѣ и съ под-
бѣзаннымъ камечкомъ обѣси у шербетъ чрѣзъ
нѣколикѣ дней, доклѣ сирѣчь Шербетъ при-
митъ у све ароматичскій вкѣсъ, и тогда
извади кесѣце, и бѣдетъ изранѣишій дѣан-
катный шербетъ.

ЧИСЛ. 13.

Регенспургскій Шербетъ.

Метни у еданъ чистъ чабаръ 20 холби меда, упи унѣтра дзапѣтъ толику вѣле воде, мѣшай съ рашаатимъ дѣветомъ дотѣ, докѣ съвѣ меда расплнѣтѣ и съ водомъ лѣпо соидинитѣ, потомъ пропѣти крозѣ платно по Числѣ 9. еданѣтъ, и упи у Вазанѣ дообѣши ещѣ воде, какоже 120 холби быти, и кадѣ та медна вода загрѣтъ и стрѣбити начнѣтъ, метни унѣтра два или три фришка яйцѣта, и ако по верхѣ бѣдѣтъ пловили, то надобнѣ ещѣ воде уѣти, ако ли на дно паднѣтъ, надобнѣ меда вишпридати: но дабы тоуноу мѣрѣ и воде и меда трѣфити, имадѣ яйцѣ такѣ на оной медовой воды плавѣти, да верхи нѣкои надѣ водомъ, какѣ грошикъ видѣтѣ, и овакимъ начиномъ показѣтѣ тоунаа мѣра воде и меда и такѣ остави кѣватѣ, и снймай пѣнѣ прилѣжнѣ, Междѣ тимъ узми.

Полкога Кыма 1. фѣнтѣ.

Сѣмина сладкогѣ Копра,

- - - онайза, по 12. лота.

Жал-

Жалфѣ,

Розмарина,

Пѣтѣа Лавендова, по 3 шаке

Враниловке, 1 шаке.

Хмѣла, 3 шаке.

Корена бѣле пѣрѣники, 4 лота.

- - - Зеленице дѣбове, 2 лота.

Сѣмина стѣци у лаванѣ, а травѣ и корнѣ изѣбѣти ситно, вежи сѣ у чистѣ крѣ, и кадѣ медоваа у Вазанѣ вода пѣнѣтѣ престанѣтъ, метни съ подвѣзаннымъ каменкомъ (да нѣмъ по верхѣ плавѣло) у Вазанѣ, и остави ещѣ за еданѣ сѣтъ вѣти, и тогда зѣти изѣ Вазана оне медове воде за еднѣ тѣнжирѣцѣ, или повѣлихъ лонацѣ, остави маако простаати, и пробирѣй съ яйцѣтомъ кѣванѣ какомо подѣ числомъ 2 показѣли, и кадѣ бѣде доволнѣ кѣванѣ, то батрѣ утѣши, намѣсти близѣ Вазана еданѣ повѣлихъ чабарѣ, кои има быти долѣ широкѣ, а на верхѣ узакѣ, намѣсти на нѣга гѣсто сѣто толике равнѣ величине, коликое верхѣ чабра узакѣ. и такѣ урпи онай шербѣтъ изѣ Вазана, и сипай крозѣ сѣто у чабарѣ, и покрѣвши добрѣ остави прохладитѣ, и кадѣ маако бѣде, узми пивного лѣпа кѣса еднѣ холбѣ, метни

G g 2

у

У дръгій чабаръ, үпи үнѣтра нѣколику
холоби ѿ онога кѣваного шерѣта, мѣшай
сз едномъ чистомъ метлицомъ дотлѣ, док-
лѣ квасъ сз водомъ наилучше соединити, и
послѣ үпи ү предреченный великій чабаръ, по-
кри добро, и остави вѣкти, кое вѣнѣ тра-
етъ за 3 4 а нѣкогда и за 8 дней, какш
квасъ добаръ бѣде. Пробирай доволно вѣ-
нѣ овако: үмочи край рѣке озгоръ и пре-
вѣци ѿ краа до краа, и ако пѣна, коа ѿ
вѣнѣа была, не соединити, но по странамъ
останетъ, то шерѣта естѣ добаръ, аколи
одма соединити, то надобно оставити еще
вѣкти дотлѣ, доклѣ реченная проба довол-
ство покажетъ, и тогда избистри шерѣта
по числѣ 9 а послѣ үпи ү бѣре, завранъи
добро и держи ү подрѣмѣ.

ЧИСЛ. 14.

Маѣвскій Шерѣта.

Мѣща Маія ү време дожда мѣтни подъ
стрѣю или подъ олькѣ еданъ чистѣ Шафоль,
или два, за прѣатіе дождеа воде, и кадъ
доволно бѣде, үпи ү великѣ Ботѣо 8 хол-
би лѣпа мѣда, и ктомѣ 8 холби дождеа
воде,

воде, стави на ватри кѣватисе, притомъ үпи
ү дръгій коташ изъ шафольа дождеа воде
около 25 холоби, стави такожде на ватри
варитисе. Кадъ ү прѣомъ Ботѣа вода и
мѣда загрѣютсѣ, промѣшай, да добро сое-
динитсѣ, и такш ү кѣваню снимай прилѣжнш
пѣнѣ, и кадъ престанетъ пѣнитисе, тогда
үпи үнѣтра изъ онога дръгога котла тепле
воде опетъ 8 холоби, остави вѣкти и пѣнѣ
снимай, послѣ пѣне үпи опетъ 8 холоби
воде изъ котла, и послѣ пѣне үпи паки
8 холоби ѿ исте изъ дръгога котла воде,
и такш спѣнивши послѣднѣ остави нека кѣ-
басе, доклѣ возможитъ ѣще по верхѣ пла-
вати, какое показано, и тогда сними Бо-
таш сз ватре, и остави покрывено хладитисе,
а потомъ пропѣти крозъ сѣкнене лѣвкоае, ка-
кѣомо подъ числомъ 11 показан, и послѣ
үпи ү бѣре, и стави ү лѣто на сѣнце, а ү
зимѣ за фѣрѣнѣ, 40 дней стаати не за-
бранѣно, но токмо крѣпомъ покрывено, и да
бѣде бѣре праздно са шаке нѣже врана, и
такш нека прикрыта какш вѣнскій мѣстѣ, и
послѣ намѣстити ү подрѣмѣ завранѣно. Н
ако хоѣиша оваи шерѣта зѣдѣго держати,
то послѣ три мѣа үзми чистое бѣренце, за-

жежи у нѣмѣ еданъ сайтликъ жестоке ко-
моуе ракіе, какомо у главы 6 подъ числомъ
24 показали, и тогда преточи унѣтра онаѣ
шербетъ и завранѣи добро, и такимъ начи-
номъ можетъ за много лѣтъ стаати, и
коликѣмъ задѣже стонтъ, толикѣмъ лѣпшій быа.

числ. 15.

Добрыи Шербетъ у скорости на-
чинити.

Успи у котло чисте воде 4 холбе, ващи
унѣтра еданъ стѣнѣ орашникъ и полъ лота
ситнѣи изѣчине сладке корице, метни кѣва-
тиѣ, и послѣ едне четверты сѣта успи унѣ-
тра еданъ сайтликъ меда, остави вѣрѣти,
снимай пѣнѣ, и некасе кѣва доклѣ хоѣшъ,
или доклѣ третій талъ савритъ, и тогда
узми сѣ ватре и процѣди кроза сѣкненъ ле-
бакъ, а послѣ кроза платно, и бѣдетъ из-
реданный за пикѣ шербетъ.

ГЛАВА КЗ.

О ОЦТѢ.

числ. I.

Хѣдый оцетъ добрымъ начинити.

Успи у чистое сѣхое хаковче двѣ холбе добре
комовице ракіе, затвори хаковче, стави на
сѣнѣ, и за 2 или 3 дна превалюи оное сѣмо
и тамш, что бы дана и дѣге ракіомъ напои-
лесе, потомъ успи унѣтра три холбе наило-
тѣга оцта, и опетъ такъ премѣтаюки дѣржи
на сѣнѣ за толикое време, но свакога дне
пѣчесто премѣти; послѣ успи у котло хѣдога
оцта 30 холби, метни надъ ватрѣ кѣвати-
се, снимай пѣнѣ прилѣжнѣи, и кадъ третій
талъ, или 10 холби увритъ, тогда узми
сѣ ватре, и успи такъ вѣрѣе у хаковче, мет-
ни на вранѣвѣ ѣмѣ камѣчакъ, и остави такъ
за три дна стаати; послѣ опетъ 30 холби
ш хѣдога оцта успи у котло, и чини какъ
сѣ первымъ, и кадъ успишъ у хаковче, тогда
стѣщи наситнѣи или ситнѣи у абанѣ 4 лота

Корена Збровка, метни у Кеницѣ ш танка рѣдка платна, и съ подвѣзаннымъ камечкомъ обѣси унѣтра до срединѣ бѣрета, и такш остави чрезъ нѣкое време на типломъ мѣстѣ стаати, не забранѣно, но токмо камечкомъ покрывено; мѣшнице, кое бѣдетъ около врана находитисѣ, съ знака добраго оцта.

ЧНІА. 2.

Многш оцта у еданпѣтѣ начинити.

Взми ш растоба дрѣвета начиненѣ двойкѣ, упи унѣтра полъ хакова наилакѣга вѣнскога оцта, затвори вранѣмъ добро, метни на сѣнцѣ за три нѣѣ стаати, и междѣ тимъ свакога дне почесто примѣ ки бѣре сѣмо и тамо, что бы сва внѣтринность бѣрета закислилаасѣ, и такш да стонтѣ на сѣнцѣ, обаче у време дожда покрывати. Послѣ три нѣѣ извади вранѣ, и покри камечкомъ, упи у котао толику вѣна, колику онаи у двойки оцетѣ примити може, то естъ да свою киселинѣ ещѣ имаде, ерз ако више упиешъ, изгвѣнтисѣ киселина и оцта добра не бѣдетъ, и такш прокѣвай оно вѣно, сними пѣнѣ, и послѣ кадъ бѣде малакш, упи у двойкѣ и покри

покри опѣтѣ камечкомъ, что бы ница нечисто унѣтра не упало. Провѣвши съ еднѣ стране на данѣ бѣргѣомъ ймѣ, и задени чпѣ, и послѣ нѣколику днѣй огледай киселинѣ оцта, а междѣ тимъ свакога дне по три или чѣтыре пѣта мѣшай съ дрѣвнымъ штапомъ крозъ вранѣвѣ ймѣ оцетѣ у бѣретѣ до дна, и опѣтѣ покрывай. И кадъ огледаю ки увидишъ доволнѣ добрѣ киселинѣ, то опѣтѣ свари вѣна и упи унѣтра, и чини опѣтѣ какое речѣно, и овакш постѣпай доклѣ двойка наполнитисѣ, и оцетѣ по желаню бѣдетъ. Послѣ намѣтити кодъ нѣте двойке дрѣгѣ чистѣ двойкѣ, упи у нѣ изъ прѣе двойке полакѣ оцта, и прѣмѣ ки сѣмо и тамо, какои съ первомъ чинѣю, а потомъ прѣдрѣченнымъ начиномъ допознавай обаде, и промѣшавай съ штапомъ какое речѣно. За ускорити лѣпшѣ киселинѣ, можш кѣлца съ пѣнице многш, и стѣчена бѣгѣра смѣшати и у оцетѣ бацити, и кѣ томѣ по еднѣ кашикѣ мѣла, а впрочѣмъ свагда прѣдрѣченнымъ начиномъ допознавати умѣренш, понеже ако прѣполно бѣде, нѣможѣтѣ правитисѣ, ако ли не бѣдетъ допознавати, то нечѣзба само у себѣ и покваритисѣ; доволнш естъ, да бѣре съ два

или съ три прѣта озгоръ празно стоитъ ; а можешъ кадкадъ и кишномъ , обаче не хладномъ , но нѣколикш тепломъ водомъ доливати.

числ. 3.

Оцетъ съ кишномъ водомъ начинити.

Успи у чистое сѣхое хаковче 15 холби наилучша оцта , и чини какомо при горнѣмъ сказали ; междѣ тимъ успи у котло кишне воде два тала и еданъ талъ вѣске киселице , смѣшай обою да соединетсе , и такш метни надъ ватрѣ нѣколикш прокъватисе , а послѣ остави избистритисе , и бистринѣ оцѣди и сипай у хаковче , и такимъ начиномъ постѣпай дотѣ , докѣ полно бѣде толнш , какое речено , и промѣшавай у свакий пѣтъ са штапомъ , какш при горнѣмъ оцѣ показано , до полѣчена желаеме киселине.

числ. 4.

Оцетъ ш грѣша начинити.

Нѣцѣди сокъ ш грѣша , колнш хѣшъ , процѣди кроза платно , помѣшай унѣтра

мало

мало вѣнскогъ доброгъ оцта , и кадъ за три дна бѣде стаало , оцѣди бистринѣ съ мѣтлаге , и овакш чини нѣколикш кратъ , и имѣшъ добрый оцетъ.

числ. 5.

Оцетъ ш полѣпожваренногъ вѣна начинити.

Кадѣ вѣно са свимъ пожварено , такш что никакше снаге нѣма , то за оцетъ не годитсе . Аколине ерднѣ пожварено и горяче , или има хѣдъ ексѣ , да пити нѣга не можнш , правнсе ш нѣга оцетъ овакш : Узми два , равне величинѣ бѣрета , одадни и метни у свако трѣкій талъ фришке вѣнске комине , одна кадсе вѣно изъ каце оточитъ , покри данами , и остави такш за 4 или 5 днѣ стаати на сѣнѣ , или кодъ тепле фѣрѣне , что бы унѣтра комина загрѣлаесе и сама ш себѣ загорѣлаесе , и тогда успи ш оногъ пожваренногъ вѣна у едно бѣре толнш , что бы было вѣно више комине съ едне стопѣ , покри оцетъ , и остави такш за три дна стаати ерднѣ , потомъ метни долѣ славинѣ , и прѣточн то вѣно у оно дрѣгоѣ съ коминомъ

бѣре ,

бѣре, и остави и то за толикое време стати, и послѣ преточи опѣта у перкое, и опѣта послѣ три дна преточи у дрѣвое, и такъ претачи изъ единаго у дрѣвое, доклѣ вѣно прѣмѣнитъ дѣбелый цвѣтъ, и полѣчитъ свѣтлѣю вистринѣ, послѣ постѣпай съ обыма вѣнома, какою подъ числома 2 показали.

ЧИСЛ. 6.

Еще иначе ѿ покваренногъ вѣна оцѣта начинити.

Успи тога вѣна у великій котло, или у Вазанъ, метни квѣтитсе, и снимай пѣнѣ прилѣжнѣ, бацѣ унѣтра нѣколикъ соли и стѣчина бибера, и кадъ трѣкій талъ савритъ, остави хладитсе, и чини далѣ какое горѣ речено.

ЧИСЛ. 7.

Оцѣта ѿ пива начинити.

Узми пива, коликъ хоѣши, сяди на ватри, потомъ кадъ малакъ бѣде, успи у бѣре, метни унѣтра нѣколикъ квѣца и попрѣжна сочиба, или

Пшенице 1 шакѣ

Коре брезове 1 шакѣ

Тѣпла кисла хлѣба комадъ,

Измирне $\frac{1}{2}$ лота.

Стѣчина бибера 1 лотъ,

и такъ бѣдетъ ѿ пива у краткое време изредный оцѣта.

ЧИСЛ. 8.

Еще дрѣгій начинъ вѣнскаго оцѣта.

Узми чистое сѣхое бѣринце ѿ полъ хакѣва, но старое, а не новое; ако ли узмешъ новое, то надобно испарити добро нѣколикъ пѣта и испрати, какою на дрѣвомъ мѣстѣ ради вѣна говорили; метни у котлѣ 2 холѣ нанюкига оцѣта узабрѣти, и такъ вѣло успи у сѣхое бѣринце, забранѣи добро, и прѣмѣти рѣмо и тамъ, доклѣ оцѣта у бѣритъ хладанъ бѣде, ѿ чѣга цѣлаа внѣтринность бѣрѣта наполнитсе кислинѣ, и тогда отвори и проспи тай оцѣта на полѣ, намѣсти бѣринце у лѣто на сѣнце, а у зимѣ за фѣрѣнѣ, и тогда успи унѣтра 4 холѣ жѣтока вѣнскаго оцѣта, и послѣ 8 днѣй успи унѣтра

2 холбе лѣпога вѣна, и остави за 8 днѣи стаати, и тогда опѣтъ үспи 2 холбе вѣна, и обавш чини, докѣ дополакѣ бѣде, и тогда докипай по толѣкш вѣна на четвѣртый данъ, докѣ наполнитсе какое речѣно, и бѣдетъ изреднѣйшій оцѣтъ.

ЧИСЛ. 9.

Вѣсма Жестокій оцѣтъ начинити.

Извади изъ Бѣрита оцѣта четвѣртый или пятый талъ, үспи ү котао, стави надъ батромъ варитисе, докѣ трѣтій талъ савритъ, үспи опѣтъ ү бѣре, и остави на сѣнцѣ за 8 днѣи стаати, и бѣдетъ лютѣйшій, но прѣатный оцѣтъ съ конма можнш по числѣ второмѣ многош лѣпа оцѣта начинити.

ЧИСЛ. 10.

Жестокій оцѣтъ ш мѣста начинити.

Взми нѣколикш комине фришке вѣнске оне, коа остане, каде бѣлое вѣно или шилѣра на кѣсе газѣтѣи цѣдитъ, прѣстри по лѣбри да на сѣнцѣ осѣшитсе, междѣ тимъ гнѣти
нѣко-

нѣколикш гроздова грѣша, үспи, ү що хо-
кешъ мѣста, баци үнѣтра онѣ сѣхѣ ко-
минѣ и гнѣченнш грѣшъ, и за 7 днѣи бѣ-
детъ призреднш оцѣтъ.

ЧИСЛ. 11.

Оцѣтъ ш комине начинити.

Мѣтни ү еданъ чабаръ ницѣтѣнне комине, үспи воде ү ню, и остави за нѣколикш днѣи на сѣнцѣ стаати, и бѣдетъ добрый оцѣтъ.

ЧИСЛ. 12.

Еще дрѣгшй начинъ вѣнскога оцѣта.

Взми вѣнскога грѣша три четвѣрты фѣнте, стѣщи ү прахѣ, смѣси са житокимъ оцѣтомъ, мѣтни твердо осѣшитисе, потомъ опѣтъ ү чини ү прахѣ; къ томѣ полъ фѣнте ү прахѣ стѣчина Корѣна зѣбовка, еше просто-
га бибѣра 12 лота, и дѣгачкогъ бибѣра еданъ лотъ, обое ү прахѣ стѣчино; Бо-
бова брашна полъ лота, срединѣ ш едне повединѣ зѣминѣке мѣтни ү житокѣмъ оцѣтѣ за 2 дна стаати, и осѣши твердо ү типлой фѣрѣни, и послѣ үчини ү прахѣ, смѣшай

све то совокѣпш ѹ едноу дѣвокой великой чинїи, исцѣди по томѣ сокѣ изъ одного лимѣна, и прибави единаз квинтанкѣ (взимши изъ аплаке) соланого кислого спирта, и тогда промѣшай све, послѣ ѹзми добра и вѣсма кисла квасца, раскваси нѣга съ жистокимѣ оцтомѣ, и помѣшай съ оними прахови ѹ чинїи, и такш ѹпи све ѹ оцтового бѣре, ѹ коимѣ быти должнш такожде нѣколикш жистока оцта. Потомѣ ѹзвари ѹ котлѣ простого, какѣа хѣишъ, вѣна, и такш вѣкло ѹпи ѹ оно бѣре, завраньи добро и остави за 24 сата стаати мирнш, а послѣ ѹзвари опетѣ вѣно, и ѹпи ѹнѣтра, и не завранюй, но покри камѣчкомѣ или дашницомѣ, и такш чини докаѣ наполние по примѣрѣ, какомо подѣ числомѣ 2 показали. Остави бѣре такш ѹрезѣ цѣлое лѣто на сѣнцѣ мирнш лежати, и бѣдѣта презрѣднш жистокїи оцетѣ.

ЧИСЛ. 13.

Вше иначе добрый оцетѣ начинити.

Свари добраго крѣпкого вѣна, сними пѣнѣ по обычаю, и послѣ ѹпи ѹ чабарѣ, покри
добро

добро съ чабарѣи и ѣкетомѣ, да нѣкъ воздѣхѣ ѹнѣтра ѹшаш, остави за 14 днїи такш покрывѣно стаати, и тогда глѣдай, и видѣишъ на вѣнѣ кожнѣ, и ако ова кожнѣа, кадеи ѡкрышъ, не тонетѣ ко днѣ, то покри опетѣ, и глѣдай пакш на дрѣгїи данѣ, хѣили кожнѣа, кадеи ѡкрышъ, на дно тонѣти, и кадеи ѹсмотришъ да тонетѣ, тогда съ едншмѣ расалатымѣ дрѣвомѣ тїрай истѣ кожнѣ сѣмш и тамш до самого дна по вѣнѣ, когѣ опетѣ съ квѣншмѣ вѣномѣ наспи, но ово вѣно има млако быти, и опетѣ покри, и остави за нѣколикш днїи стаати, и промѣшавши ѹпи ѹ бѣре, и бѣдѣта добрый и постоанный оцетѣ.

ЧИСЛ. 14.

Вши, съ коима ѹскорѣвасе и подкрѣплѣва киселина оцта.

1. Нѣкїи прїетѣ сочивѣ нѣколикш, стѣкѣта ѹ прахѣ и смѣшавши съ квасцѣмѣ начинѣта лоптице и метнѣта ѹ оцетѣ, кон нѣке да скоро ѹскисне.

2. Дрѣвѣн сипають пивный квасъ и мѣшають ѱнѣтра у кислицы нѣколикш стѣчена Бибера.

3. Еще по дрѣвима ѱзми мало Брѣзове коре, прѣжина хлѣба и мало Измирне, и баци у вѣно кввано.

4. Еще: ѱспи у котло 8 холби воде, еданъ лотъ меда, и 2 холбе вѣна, мѣтти сваритисе и ѱспи у бѣре.

5. ѱспи вѣна у котло, мѣтти ѱнѣтра еданъ китѣ траве Майкине дѣшнице, или Подрожника са цвѣтѣма, стави прокѣватисе, и ѱспи у бѣре.

6. Еще: попрѣжи нѣколикш еума чиста у тиганю на ѱгланой ватри, доклѣ порѣмѣнитъ, и баци такш вѣло у бѣре.

7. Оѣхъ ѿ хрена корень у прахъ стѣченъ, и у бѣре мѣтнѣтъ, производитъ киселинѣ.

8. Нѣкѣи вежѣтъ на китице травѣ сламануицѣ и вѣшаю сѣ подвѣзаннымъ камечкомъ у бѣре, ѿ чѣга у нѣколикш днѣи оцѣтъ до баръ бѣдетъ.

ЧНІА. 15.

Пробиранное средство начинити добрый оцѣтъ.

ѱспи у оѣхъ получкѣ 5 холби жѣтока бѣлого оцѣта, забрани добро, примѣти стѣмш и тамш нѣколикш кратъ за три дна, на мѣсти у лѣто на полю, кѣбѣи вѣна бѣлого лѣпа 24 холбе, ѱспи ѱнѣтра и покри камечкомъ, и такш остави урѣзъ цѣлое лѣто; но свакога мѣца квванымъ вѣномъ долижай, и бѣдитъ прирѣдѣнѣишій оцѣтъ.

ЧНІА. 16.

Правила ѿ содѣржаваню и чѣваню оцѣта.

1. Кѣванѣ вѣна за оцѣтъ има быти поглѣ полнодѣна, и кадѣ вѣдро и чисто нѣо; нѣкѣи ово теорѣтъ у вторникъ токмш и у Пятакъ.

2. Спогобнѣише и самое лѣушее време ради правина оцѣта, естъ ношѣ.

3. Наипаче смотрѣти надобно, да оній кои плотское смѣшеніе сотворили, или крѣвѣются, къ оцѣ не прикасаются, а наипаче жѣна, кажда свое мѣстное има, нити къ оцѣ да прикасаеся, нити у бѣре оцтовое да заглядѣ; равнымъ образомъ и шѣ крадежа убѣати: понеже еже то можетъ похвалити наипшій оцѣ.

4. Бѣре съ оцтомъ держати у лѣто на полю, но надкрыти, дабы киша не падала на нѣга, а у зимѣ, акое малѣно, за фѣрѣномъ, аколие великое, то у подрѣмѣ.

5. Бѣре не крѣтати съ мѣста на мѣсто чисто, понеже что покойнѣе лежитъ, то лѣпшій оцѣ есть.

6. Не забранѣвати вѣсма, но оставлѣти да жожѣтъ во задрѣхъ унѣтра уходить.

7. У конитѣрномъ сойдѣ никакъ оцѣ не держати, понеже похвалитъ.

8. Свагда у петакѣ долибай вариннымъ бѣномъ оцѣтѣ толикъ, колѣкъ шѣ петка до петка у домѣ потрошитъ.

ЧИСЛ. 17.

Оцѣтѣ скорѣе начинити.

Възми чиста брашна шѣ ражи, замѣси съ жѣстокимъ оцтомъ малѣнъ сомѣнникъ или лоптище, метни у фѣрѣнѣ на даски испѣкѣе тѣрдо, осѣвши тамъ еще тѣрдаше, раздрѣби и стѣщи у прахѣ, когѣ оцѣтѣ съ оцтомъ замѣси у лоптище, испѣци, осѣвши, стѣщи у прахѣ, и паки замѣси, испѣци, и у прахѣ начини, и наипослѣ замѣсивши ващи у двоѣхъ вѣна, и бѣдетъ одма почети кѣнѣти.

ЧИСЛ. 18.

Еще иначе.

Възми комадѣ хлѣба съ коромъ, метни у жѣстокомъ оцѣтѣ за 24 сѣта стаати, извади и осѣши. Оваѣ хлѣбѣ можѣшъ и на пѣтѣ носити, и гдѣ оцѣ имати не можѣшъ, метни нѣколикъ тогѣ хлѣба у вѣно или у водѣ, и бѣдетъ одма добрый оцѣтѣ.

ЧИСЛ. 19.

ВЩЕ ДРЪГІЙ ЗА ПЪТЪ ОЦЕТА.

ВЗМИ СТЬУЕНА У ПРАХЪ СРІША, КОЛИКШ ХО-
ТІШЪ, МІТНИ У ЖІТОКОМЪ ОЦТЪ ЗА 10
ДНІЙ КИСЕЛІТИСЯ, ПОТОМЪ ОЦѢДИ ОЦЕТА, А
СРІШЪ МІТНИ ОСЪШІТИСЯ ТЕРДО, ПОКАТЪ СТЬЦИ
ОПІТА У ПРАХЪ И МІТНИ У ФРИШКОМЪ ОЦТЪ
ПАКИ ЗА ТОЛИКШ ДНІЙ КИСЕЛІТИСЯ, И ОПІТА
ОСЪШИ И САТРИ У ПРАХЪ, Ш КОГА МІТНИ
МАЛКШ У ЧАШЪ БІНА, И БЪДЕТА ОДМА ДО-
БРЫЙ ОЦЕТА.

ЧИСЛ. 20.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ СРІША, И СІЯТЪ Ш ЖІТОКОГА ВІНСКОГА
ОЦТА; ОВЪ СІЯЮ УПИ НА ЗЕМЛАННЫЙ ТА-
НЬІРЪ, МІТНИ НА ТІПЛОЙ ФЪРЪНИ ОСЪШІТИСЯ,
ПОТОМЪ СТЬЦИ ОБОЕ У ПРАХЪ, МІТНИ У ШОЛЮ.
УПИ НАИЛЮБІГА ОЦТА ТОЛИКШ, ДА ТОКМО
ПРАХЪ МОКАРЪ БЪДЕ, И ОСТАВИ ТАКШ У ШОАН
ОСЪШІТИСЯ, ПОТОМЪ САТРИ У ПРАХЪ И ОПІТА
УПИ ОЦТА, И ОБАКШ ЧІНИ НѢКОЛИКШ КРАТА,

И

И НАЙПОСЛѢ УЧІНИ УСИТЪІШІЙ ПРАХЪ. Ш
ОБОГА ПРАХЪ МІТНИ У ЧАШЪ, У КОЙ ПОЛАКЪ
БІНА И ПОЛАКЪ КОДЕ БЫТИ ИМА, ПРОМѢШАЙ
ДОБРО, И БЪДЕТА ОДМА ДОБРЫЙ ОЦЕТА. А
МОЖЕШЪ БІНАТО ПРОСТОГА СРІША УЗЕТИ ИЗЪ
АПАДКЕ ВІТРІОЛІРАТОГА СРІША, И БЪДЕТА
ЕЩЕ ЛѢПШІЙ ОЦЕТА.



Р Е В О С Т Е Р Ъ.

Травъ, Кореній, и дръвнихъ ароматическихъ веществъ.

Понеже многе травы, и Корени, коя у оной книги есѣ ради бѣнахъ, гакѣхъ и Шербѣтахъ Сербскимъ наименованіемъ, по новому сербскому великому Травнику поставлена, нисѣ евакомъ у видѣ познана, а нѣкаа у оныхъ землахъ и неродѣте, и потомъ нѣхъ, у време потребе, надобно изъ Аптекахъ, подъ Латинскими именами узимати: Тогш ради ѣ оваѣ изъ истога Травника, (кой у Библіодяки Карловачке Сѣо-Ніколаѣвске цркви находитѣ) предположеннымъ по Алфавѣту Сербскимъ именамъ приложимъ имена Латинская.

Алой спѣтика.
Алойское древо,
Амбра.
Ангелика,
Апта,
Бадринаша,
Бибера дѣгачій,
Бизма восточный.

Aloe hepatica,
Lignum Aloës.
Ambra grisea.
Angelica.
Ebulus.
Pimpinella.
Piper longum.
Molchus orientalis.

Би-

Бисерка.
Блаженакъ.
Бгородичина трава.
Божуръ.
Боквица Петожилъ.
Босилакъ.
Брашно крѣтое.
Бѣкница тернаа.
Бѣлаванъ, зри Одоленъ.
Бѣзизъ.
Вепровацъ.
Веревѣта златнаа.
Весначакъ.
Владыславка.
Волезыкъ.
Врачѣе стѣмъ, зри Бисерка.
Враниловка.
Вратичъ.
Гавезъ.
Галгантъ.
Гѣлакъ древо.
Генцианъ.
Георгицъ.
Горколадъ.
Гортанка.
Горшница, зри Олачица.
Госпино быбѣ.
Госпины власы.
Грозничница.
Грѣманка.

Lithospermum.
Caryophyllata.
Hypericum.
Paeonia.
Plantago quinquenervia.
Basilicon.
Citræmehl, Roosmehl.
Betonica.
Marsalit.
Carlina. Cardopacia.
Alchimilla.
Paralysis.
Gentiana cruciata.
Buglossum.
Origanum.
Tanacetum.
Consolida major.
Galanga.
Guaiacum.
Gentiana.
Lilium convalium.
Dulcamora.
Prunella.
Liquiricium.
Capil. Veneris, Adiantum.
Scutellaria.
Pulmonaria Gallica.

Н h 5

А-

ДѢБАА ТЫКВА.	Bryonia.
ДОБРИЧАВИЦА.	Hedera terrestris.
ДЫМНАЧА.	Fumaria.
БАЕНАКЪ.	Lingua cervina.
ЖАВОРОНАКЪ.	Consolida regalis.
ЖААФІА.	Salvia.
ЖЕАТЪЗЕНКА.	Verbena.
ЖУТНАКЪ.	Curcuma.
ЗЕЛЕНИЦА ДЪБОВАА.	Polypodium quercinu.
ЗЕМЛАНИЦА ЯГОДА.	Fragaria.
ЗЕЧІЙ ТЕРНЪ.	Ononis.
ЗИМИЗЕЛЕНЪ ПЛАВЕТ.	Vinca pervinca.
ЗАТНА ВЕРКЪТА.	Alchimilla.
ЗАТНИЦА.	Virga aurea.
ЗАТНЫЙ ТРИЛИСТНИКЪ.	Hepatica nobilis.
ЗМАКЪ.	Scorzonera.
ЗМАКЪ ИНДѢЙСКІЙ.	Serpentaria virginiana.
ЗОВА.	Sambucus.
ЗЪБОВАКЪ.	Pyretrum.
ИГИРОТЪ.	Calamus aromaticus.
ИМЕЛА.	Viscum. Viscus.
ИЦЮТЪ.	Zinziber.
ИССОПЪ.	Hyssopus.
КАМЕНЬКА БѢЛАА.	Saxifraga alba.
КАМФОРЪ.	Camphora.
КАНѢЛА.	Canella.
КАПААЧАКЪ.	Polypodium.
КАРАНФИЛАКЪ.	Caryophyllus.
КАРМАЗАНАЦЪ.	Phytolaca.
КАЧУНАКЪ.	Satyrrium. Satyrium.
КАШИЧАКЪ.	Cochlearia.
КИМЪ.	Cuminum.

КИМЪ

КИМЪ ПОЛІКІЙ.	Carvi.
КИСААКЪ.	Acetosa.
КОЗЪА РЪТА.	Galega.
КОКОРНАКЪ.	Chamomilla.
КОКЦИНЕЛАА.	Coccinella.
КОЛОТИРЪКЪ.	Eryngium.
КОМИАА ДАДАНОВА.	Gummi ladani.
КОМОНЬКА, ЗРИ ЧЕРНО- БЫЛЬ.	
КОПАРЪ СЛАДКІЙ.	Foeniculum.
КОПИТНАКЪ.	Asarum.
КОРІОНЪ СЪМЕ.	Coriandrum.
КОХИНЕЛИ.	Coccinella.
КОРАТЪБАЦЪ.	Ostrutum.
КРАСВААКЪ МААШІЙ.	Bellis sylvestris minor.
КРЕСТЪШАКЪ.	Polygala.
КРОКОШНИЦА.	Sanguisorba.
КУБЕКИ.	Cubebæ.
КУПИНА ЯГОДА.	Rubus.
КУРКУМА.	Curcuma.
ЛАВЕНДА.	Lavendula.
ЛАВРЕНТІЕВА ТРАВА.	Consolida media.
ЛАСТАВИЧНАКЪ.	Vincetoxicum.
ЛОРЕРЪ.	Laurus.
ЛЮБИЦИЦА.	Viola martia.
МАЙКИНА ДУШИЦА.	Serpillum.
МАІЕРАНЪ.	Majorana.
МАСЛАЧИКЪ.	Taraxum.
МАСТИЗЪ.	Mastiche.
МАТЕРИЧНАКЪ.	Matricaria.
МАТИЧНАКЪ.	Melissa.
МЕДУНИЦА.	Pulmonaria maculosa.

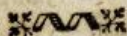
МЕТ-

Метвица горска.	<i>Calamentha montana.</i>
- - - ситна.	<i>Calamentha.</i>
- - - хрпава.	<i>Mentha crispa.</i>
Мишья Тернъ.	<i>Ruscus. Bruscus.</i>
Молачакъ.	<i>Stoechas citrina.</i>
Морачъ, зри Копаръ сладкій.	
Мохъ дубовый.	<i>Pulmonaria arborea.</i>
Мрабакъ.	<i>Chamædrys.</i>
Небенъ.	<i>Calendula.</i>
Нефритикъ древо.	<i>Lignum Nephriticum.</i>
Одоленъ.	<i>Valeriana.</i>
Оманъ.	<i>Enula. Helenium.</i>
Омайзъ сѣме.	<i>Anisum.</i>
Орашчикъ.	<i>Nux moschata.</i>
Орачиково цвѣтѣ.	<i>Macis.</i>
Очаница.	<i>Euphrasia.</i>
Папричакъ.	<i>Hydropiper.</i>
Пеленъ.	<i>Absynthium.</i>
Пенъшица.	<i>Chamæpitys.</i>
Пеназакъ.	<i>Namularia.</i>
Персеница.	<i>Scabiosa.</i>
Перуника вѣлаа.	<i>Iris florentina.</i>
- - - жѣтаа.	
Подѣлаъ.	<i>Tussilago. Farfara.</i>
Подѣсникъ.	<i>Sanicula diapiensia.</i>
Подорожникъ.	<i>Cichoreum.</i>
Полачакъ.	<i>Pulegium.</i>
Поречъ.	<i>Borrago.</i>
Прапрѣтацъ.	<i>Filix.</i>
Противоморакъ.	<i>Contrayerva.</i>
Птичакъ.	<i>Daucus.</i>

Рабар-

Рабарбара.	<i>Rhabarbarum.</i>
Различакъ.	<i>Cyanus.</i>
Райскя зерна.	<i>Cardamomum.</i>
Райское древо.	<i>Lignum Aloës.</i>
Рѣбенъ, зри Рабарбара.	
Ренъхъ.	<i>Petasites.</i>
Родіекое древо.	<i>Lignum Rhodi.</i>
Розмаринъ.	<i>Rosmarinus.</i>
Романьика.	<i>Chamæmelum roma- num.</i>
Росонакъ.	<i>Chelidonium majus.</i>
Рѣжа.	<i>Rosa.</i>
Рѣта распричиста.	<i>Ruta.</i>
- - - Козья.	<i>Galega.</i>
Сажиница.	<i>Agrimonia.</i>
Саламѣакъ.	<i>Sal armoniacum.</i>
Сандаалъ древо черна.	<i>Santalum rubrum.</i>
- - - жѣтое.	<i>- - - citrinum.</i>
Сасафразъ.	<i>Sassafras.</i>
Селенъ.	<i>Levisticum.</i>
Сенетово листѣ.	<i>Folia Senæ.</i>
Серженакъ.	<i>Satureja.</i>
Сетевалъ.	<i>Zedoaria.</i>
Скелетакъ.	<i>Horminum. Sclarea.</i>
Сладка Корица.	<i>Cinnamomum.</i>
Сладкій копаръ.	<i>Foeniculum.</i>
Слачица.	<i>Sinapi.</i>
Слезиница.	<i>Ceterach.</i>
Слѣзъ.	<i>Althea.</i>
Смилъкита.	<i>Lotus urbana.</i>
Смрека.	<i>Juniperus.</i>
Спиканаръ Индѣйскій.	<i>Spica india.</i>
- - - садовый.	<i>- - - nostra.</i>

СТЕЖНИКЪ.	Tormentilla.
СТИСЛА Горска.	Alumen montan.
СТОЗЛАТНИКЪ МАЛЫЙ.	Centaurium minus.
СТОДИТНИКЪ.	Millefolium.
СТОРАЖЪ.	Styrax.
СУРЪЧИЦА.	Filipendula.
СУТКА, ПЛОДЪ ДРЕВА СУ- ТЕКОВИНЕ.	Berberis.
ТАМАРИСКОВА КОРА.	Cortex Tamarisci.
ТАМНАНКА.	Thymus.
ТЕТЕРЛАНЪ БѢЛЫЙ.	Marrubium album.
ТОРНИЗОЛЪ.	Torna solis.
ТРАГАНЪ.	Tragacantha.
ТРЕШНА ЧИФЪТСКА.	Alkekengi.
ТРИАИТНИКЪ ГРОЗНИЧНЫЙ.	Trifolium fibrinum.
- - - ЗЛАТНЫЙ.	Hepatica nobilis.
ТЪРЧИНАКЪ.	Papaver erraticum.
ЦВЕТЛА.	Beta rubra.
ЧЕРВЛЕНАЦЪ.	Rubia tinctorum.
ЧЕРНОВЫЛЪ.	Artemisia.
ЧЕСНАЧАКЪ.	Scordium.
ЧЕСТОСЛАВИЦА.	Veronica.
ЧКАЛЪ БЛАЖЕННЫЙ.	Carduus benedictus.
ЧУВАРЪ.	Satureja durior.
ШЕВОЙ ЖУТЫЙ БЕЛ.	Cheyri.
- - - ЧЕРВЛЕННЫЙ.	Leucojum.
ИД-КОРИБА.	Urtica ureus minor.
ИДЕНАКЪ.	Dictamnus. Fraxinella.
ИДТРЕНКА ЗВѢЗДАТА.	Hepatica stellata.
- - - КАМЕНИСТА.	Lichen terrestris.



Матри Да Козул

Грми на друго време
Свиште Матин, и ивице,
рија са Бугурчаном Даган
расутини 2. Још е Матин
Сена вошка, дога!
Матини пак е
у рз ога. Овои дога,
евои ~~Мат~~ са конуи до
гаи Мано од рз. Не
еи ика гоџоу
екади 2. и рз. Матини
е Ракхе Јошун.

Најјитијаре

Богурза за Ови
Над бору годичине. Мо,
Матини Ахатнеки, Грми
Матини. Рудеру Кртини,
пак сабу на Матини. Како
само да Матини Ракхе
Јте и пропревалити
Матини и Матини
Богурзан