

имъ кога-то Ъли отъ оwoщiе-то на кахвено-то дрьво стаяли по-веселы и по-луды. Пастыре-ти обадили това на игумена на единъ монастырь, кой-то былъ тамъ наблизу; игумень-тъ накаралъ та сварили отъ тоя плодъ, опыталъ и видѣлъ, че наистинж и чловѣкъ кога ѣде или пiе отъ него става по-прыгавъ и по-весель. За това той и въвелъ кахве-то въ употребленiе, като срѣдство, съ кое-то да разгонва съна на калугеры-ты и да имъ подкрѣпя силы-ты прѣзь ноцны-ты бдѣнiя. Това станжло въ XIV-ый вѣкъ, и оттогава кахве-то ся разнесло по всички страны и смаль не вси народи ся приучили да го пiжтъ.

— *Добъръ хлѣбъ ся меси и пече шака:* Земи чисты трицы та гы възвари у чистж водж, па гы остави да изстынжтъ и кога стане варено-то хладно прѣцѣди трицы-ты. У прѣцѣденж-тж водж натопи кваса и го замеси съ малко брашно да стане тесто колко-то за единъ хлѣбъ. Това тесто тури на топло да прѣсѣди цѣлж ноцъ какво-то да възиде, па на зарана намеси това тесто съ колко-то брашно ти трѣбува за хлѣбове-ты и му примѣшай хладнж водж колко-то трѣбува па го валяй и меси доклѣ да ся измеси добрѣ, послѣ го завий и остави до половинж часъ за да възиде. Кога видишь, че тѣсто-то е възишло и станжло мягко и жилаво измеси го еще еднажъ и го разнеми на хлѣбове. Хлѣбове-ты остави на дѣскж-тж да повъзиджтъ еще малко па гы мѣтви въ пещь-тж да ся испекжтъ. Тогава щещъ имашъ хлѣбове набжбнжлы, хванжлы тѣнкж корж, добрѣ испечены, и съ зайцы като гжбж. А за да не бы да изгорятъ или за да не бы да ся недопекжтъ хлѣбове-ти трѣбува да ся знае да ли е пещь-та по срѣдж напалена; това ся познава така: тури на желѣзнж посипалкж малко брашно отъ сжщо-то, отъ кое-то е месенъ хлѣбъ-тъ, па го тури въ пещь-тж; ако оведнажъ ся *причерви* брашно-то, то пещь-та е напалена колко-то трѣбува; ако прѣгори и почернѣе, то тя е прѣпалена, ако ли брашно-то само пожлѣтѣе, то пещь-та не е добрѣ напалена. Въ единый и въ другый случай горящина-та на пещь-тж ся докарва както трѣбува.

*За добро иранiе* ся прави зола, сир. възварява ся у единъ котель пепель; като поври малко и ся утай пепель-та отлива ся вода-та и тя е зола (цѣдъ), съ кож-то ся пере. За да ся испержтъ по-добрѣ ризы и другы бѣлы правятъ така: