

червенъ оцеть на бълъ и бистръ да стане. На еднаж окъ червенъ оцеть тури двѣ, три лъжицы млѣко, разбалникай го добръ и го остави да посѣди нѣколко часа, послѣ го прѣцѣди прѣзь халваджійскѣ книгѣ. Ако отъ веднѣжь не стане колкото го искашь бистръ, повтори истото съ друго млѣко. Млѣкото, като ся осѣда (пада на дѣното) отъ оцетьтъ, съединява, ся съ онѣзи частицы които даватъ на оцетьтъ червенъ цвѣтъ, и тѣй той остава бистръ.

Суха подкваса за оцеть.

1) Счукай тригѣйъ и ѣъ тури на еднаж типсѣйъ или по-добръ на нѣкой прѣстенъ ссѣдъ разлатъ, залѣй тригѣйтѣ съ лютъ оцеть малко, послѣ тури ссѣдѣтъ на слабъ огнь да ся испари оцетьтъ, повтори това 7-8 пѣтя и прибири изсушенѣйтѣ тригѣйъ. Полвинъ лъжичка отъ този прахъ стига да туришь въ еднаж чашѣ вино, за да стане на часѣтъ хубавъ оцеть; ако ли туришь пълнѣ лъжичкѣ не въ вино но въ водѣ, и тя става кисела като оцеть.

2) Земи срѣдѣйтѣ на горещъ рѣженъ или и пшениченъ кисель хлѣбъ и го тури въ лютъ виненъ оцеть да сѣди толкозь додѣ попие добръ; слѣдъ това извади го и го изсуши, тогазь пакъ го пусни въ оцетьтъ да попие и якъ го изсуши. Това да го направишь до петь-шесть пѣтя и най-послѣ като изсушишь хлѣбѣтъ, стрый го на прахъ и скрый го да си подквасяшь оцеть хубавъ.