

брѣ, като му прилагать бѣло вино и лють ви-
ненъ оцетъ на равно количество, съ 6 золотника
чуканѣ соль, додѣто стане отъ това жидко тѣсто,
което и наливать въ малкъ гърненца, и въ всяко
едно, прѣди да го затулятъ и засмолятъ, пото-
пяватъ въ всяко за нѣколко секунды нѣкое *пар-*
че отъ желѣзо насвѣтлено додѣ ся зачерви. Слѣдъ
това може още да му ся притури бѣлъ хубавъ
оцетъ. Въ затулены добрѣ гърненца тази горчица
ся спазва за много врѣме и не само не ся раз-
валя, но става още по-хубава.

КАКЪ ДА СЯ НЕ РАЗВАЛЯ ОЦЕТЪ.

Като налѣнешь оцетѣтъ въ бутылкы, затули
гы и гы тури на огньтъ въ единъ котель, на-
лѣнъ съсъ студенѣ водѣ, и подклади да възври
и да поври до 15 минуты вода та въ котельтъ
съ бутылкытъ, и като ся снеме да ся чака да и-
стине водата съвършено, и тогазь да ся зату-
лятъ и засмолятъ бутылкытъ добрѣ. Съ тозь на-
чинъ оцетѣтъ може да ся спази да не ся разва-
ли за нѣколко години.

ДРОЖЖИ ИЛИ ПОДКВАСЫ (МАИ)

Тури въ единъ бѣчовкѣ единъ кружкѣ *солдѣ*
отъ ячмикъ, облей го съ три кружки врѣлѣ водѣ,
разбѣркой това смѣшеніе добрѣ и послѣ зату-
ли добрѣ бѣчовкытъ. Слѣдъ два часа излѣй су-