

слото отъ солодѣтъ, и като го поваришь три часа, излѣй го пакъ въ бѣчовкѣтъ; а кога истине, притури му единъ чашъ хубавъ отъ биръ подквасъ (маѣ). Бѣчовката ѣ затули пакъ и ѣ турри на топло мѣсто; тѣзи жидкость скоро ще начне да кыпи. Слѣдъ нѣколко дена тя ще прѣкыпи и дрожитѣ (маята) ще се осѣднѣтъ на дѣното. Ако ли, както по нѣкога става, че нѣколко дрожжи оставатъ на повърхността, тѣ трѣба да се спѣматъ и да се смѣсятъ съ долинѣтъ. Маята която се е образувала на бѣчовкѣтъ на дѣното да се излѣе въ бутылкѣ и да се остави тамъ още за нѣкой день да се устои, при което и ще се отдѣли нѣколко жидкость; тази жидкость да се излѣе, а вмѣсто нейъ да се налѣе на *маѣтъ* малко студена вода, колкото да ѣ покрые, и бутылката да се затули. Маята трѣба да се спазва въ дребны сѣядины, напълнени съ студень водъ. Когато дойде да се земе отъ маѣтъ за употребеніе, трѣба първо да се излѣе отъ нейъ водата, и тогазъ да се земе колкото трѣбва маѣ.

МАѢ ОТЪ ГРАХЪ.

Земи единъ лъжицъ чуканъ грахъ, тури го въ водъ, възвари го, сними го отъ огньтъ и го турри на топло мѣсто. Подиръ единъ день, а нѣкога и по-късно, наспоредъ топлинѣтъ, ще се покаже на повърхнинѣтъ гѣста пѣна, която може да се употребява като подкваса въ всяко тѣсто.