

го медътъ ся приготвя за да трае на много врѣ-
ме, трѣба да ся вари додѣ стане клеястѣ (като
клей)

Свареныйтъ медъ го оставятъ да истине до
топлинѣтъ на парно мѣко, слѣдъ което го прѣ-
ливатъ въ чистѣ бѣчовкѣ и, като го подправятъ
съ дрожди (майѣ) трѣба непрѣменно да допълнятъ
бѣчовкѣтъ. Като ихъ затулятъ, оставятъ малко от-
ворено за да зема въздухъ; а като прѣкыши за-
тулятъ ихъ много добръ да не вѣтря.

Когато медътъ начне да испуща отъ себе си
виненъ дѣхъ, то за да ся спре кыпѣніето, прѣна-
сятъ бѣчовкѣтъ въ зимникътъ. — За да ся даде
на медътъ по-добръ вкусъ, турятъ му когато кы-
пи, пѣкои бахаріи, както карамфиль или дарчинѣ,
които зашиватъ въ платнянѣ кысійкѣ и ги спу-
щатъ въ бѣчовкѣ-тъ. Най-добра-та пропорція за
бахаритѣ е на горѣказанно-то количество медъ
12 золотника дарчинѣ, 4 $\frac{1}{2}$ золот. карамфиль
по единъ золотникъ кардамонъ и инбирь. — Най-
послѣ медътъ отъ бѣчовкѣтъ прѣливатъ го въ бу-
тылки и го кѣтатъ на студено мѣсто.

2) Единъ часть медъ го размѣсятъ въ шестъ
части водѣ и го възваряватъ на умѣренъ огнѣ
слѣдъ това му турятъ двѣ шепы хмѣль, зашитъ въ
платнянѣ турбичкѣ, наедно съ едно камъче и да се
спусне въ жидкостѣтъ, за да падне турбичкѣтъ
на дѣното; а подиръ туй да ся вари пакъ и да