

ея прѣпѣня. Когато жидкостъта ся увари до желемакъ гжстотъ, снематъ ѿкъ отъ огньтъ и като поистине, наливатъ ѿкъ въ бѣчовкѣ, като турятъ въ неѿкъ поменжытъ въ прѣдній параграфъ бахаріи и ѿкъ прѣнасятъ въ зинникътъ, додѣто еше медьтъ е топлъ тѣй като парно млѣко, да му ся туря подквасата (дрожжи) и да ся остави да прѣкыпи, което става въ три или четири недѣли. — Медьтъ колкото повече стои толкозь по-хубавъ става.

### Медь крѣпкъ (кескынь).

Единъ пунтъ хубава патока или медь да ся размые въ 8 ведра водъ и да ся вари, додѣ изври половината, като ся прѣпѣня хубаво и на врѣме. Като истине жидкостъта, да ся прѣлѣе въ чистъ бѣчовкѣ, на коѣкто остѣнкытъ да сж измазаны съ кысело тѣсто отъ рѣжано брашно, или додѣто медьтъ е еше топлъ, като парно млѣко, да му ся налѣе единъ штофъ дрожжи и да ся остави да прѣкыпи. Въ туй врѣме трѣба да му ся турятъ въ платнянъ турбичкѣ слѣдующитѣ бахаріи : 10 золотника дарчинъ ; 4 золот. карамфиль ; 2 зол. кардамонъ ; 1 золот. черъ пиперь и 1 зол. имбирь. Когато медьтъ прѣкыпи, да ся затули добръ и да ся остави за полвинъ годинъ. И отъ то насетнѣ да ся налѣе въ бутылкы.

2) Шестъ фунта хубавъ бѣль медь размый го въ двѣ ведра водъ и го вари, като снемашъ не-