

мѣрѣ трѣба да бѣде половинѣ фунтъ на ведро ракъѣ. Като прѣваришь ракъѣтъ, земи шекерѣ, като смѣташь на ведрото по 4 фунта шекерѣ и по двѣ бутылки водѣ, та направи широпѣ и го смѣси съ спиртѣтъ. Смѣшеніето ще стане като млѣко, за да го обыстришь трѣба да туришь въ него отъ колкото ведра е била ракъята на ведро по бѣлтѣкъ отъ яйце, и като ги размѣсишь, до колкото е възможно по добрѣ, съ скиртътъ, и ѣж разбѣлниквашъ въ продълженіе на нѣколко дена. Най послѣ прѣцѣди жидкостѣтъ.

2) Земи 1 фунтъ прѣсны аласоновы сѣмена, половинѣ фунтъ бадьяновы и кышкецовы и махнато-укропны (манотарены?) по единѣ четвъртъ на фунтъ, тури ги въ едно ведро ракъѣ да кыснѣтъ мѣсецѣ и тогазѣ ѣж прѣвари. Ще извадишь прѣваренѣ ракъѣ 8 штофа, земи тогазѣ 8 фунта шекерѣ та го разстои въ 4 фунта водѣ, смѣси всичко и прѣцѣди.

### Карамфилена ракъя

1) На половинѣ ведро хубавѣ ракъѣ тури 20 золотника карамфиль, да кысне двѣ недѣли. Слѣдъ това тури ги въ казанчето, приложи още единѣ фунтъ карамфиль, прѣвари ѣж и подслади съ шесть фунта шекерѣ.

2) Счукай по два фунта карамфиль и стафиды, залей ги съ едно ведро простѣ ракъѣ и да кыснѣтъ двѣ недѣли; послѣ ѣж прѣвари и ѣж подслади съ широпѣ.