

качето, и тури пакъ вжтрѣ истыть зърпа и прѣ-
обращай гы по два пѣти на день, за да допира
въздухъ до повръхниятъ имъ, до тогазъ додѣто
тѣ покълнятъ и испуснатъ растѣцы двойно по-
дѣлгы отъ себе си, което обыкновено става въ
петъти или въ шестъти день. Тогазъ разложи зър-
пата на рогоскѣ или на чергѣ или платно нѣщо
разслани на дебелинѣ до единъ или два връшки, за
да гы изсушишь (зимѣ въ овинѣтѣ, а лѣтѣ на
сънце), като гы прѣбращашь по два пѣти на
день съ дървенѣ лопаткѣ. Солодѣтъ може да ся
суши и въ пещь слѣдъ като ся извади хлѣбътъ
отъ пеіж, дѣто той съхне додѣто вече истине
пещта. Като изсъхне солодѣтъ, отсѣватъ го или
го вѣжтъ на вѣтъръ, мелѣтъ го и го спазватъ
до употребеніе въ торбички на сухо мѣсто.

Разны интия

Медъ питейный.

На единъ пудъ медъ зематъ осемь ведра прѣ-
снѣ кладенчевѣ водѣ и ѹж размѣсватъ въ коте-
льть, който турятъ не на много силенъ огнь за
да не прѣгори медътъ. И тѣй варятъ медътъ, до-
де начне да избива на горѣ пѣнѣ, която трѣба
да ся снема. Ако медътъ ся приготвя не за да ся
държи много врѣме, но за скоро употребеніе, то
че му трѣба да ся уварява много; напротивъ а-