

прѣстанно пѣвѣтъ му, до тогазъ, додѣто смѣшеніе стане гѣсто като пѣтокъ. Прѣцѣди го тогазъ прѣзъ шеяченъ цѣдилкъ. Колкото повече ся вари медѣтъ, толкозъ по-силень и по спиртозень става. Сваренный медъ додѣ е еще топлъ, да ся излива въ бѣчевкъ и да му ся тури хубавая отъ бѣлж бирж. Ако кыпеніе то проихождя редовно, да ся тури още на всяко ведро по единъ стаканъ френска ракия или и нашенска, която ще направи да ся оцѣдне майѣта, а медѣтъ ще стане кескынъ и чистъ. За да му ся даде по-добъръ вкусъ, трѣба да му ся турять, както казахмы по-горѣ, разны бахаріи въ турбичкъ, а между поменутыѣ бахаріи може да му ся тури и матичина.

### ЕФТЕНО ПИВО ЗА ТРАПЕЗѢТЪ.

Земь три фунта и половинъ цвикло, отъ което ся прави шекеръ, 1 фунтъ и полъ морко, двѣ пълны шепы хубавъ хмѣль, полвинъ лотъ можжевеловы ягоды и единъ фунтъ соль. Очисти цвиклото и моркото и като го стрѣшь или настържѣшь, размѣси го съ 12 штофа водж, и като го туришь на огньтъ, притури и другыѣ съставны части и гы вари едина четверть отъ часъ. Слѣдъ това, охладив вареніе до 16 или 18 градуса по Реомюра, притури още двѣ или три лѣжички хубавъ майъ отъ бирж. Когато пѣната, която ся подига высоко врѣзъ суслото на кыпѣніе то, ся събере два и-