

на спиртъ додѣ источишь 8 литры; приложи 4 др. шафранъ за да ся поджыти, и подслади съ какъвто обычашь широпъ 8 литры, послѣ прѣцѣди това прѣзь хартиѣ и имай за употрѣбене.

Ракыя саказлія

Сакжсъ, ливанъ, миррж по 3 унціи, проста ракыѣ 6 литры, накысни въ неѣ реченытъ нѣща за 24 часа и гы извари додѣ искарашь 4 литры ракыѣ, и ѣ скжтай за употрѣбене.

Ракыя матичинена

Хубавъ зеленъ матичинъ 3 литры, вино силно 16 литры накысни го 24 часа и извари го додѣ да излѣзва ракыѣ да гори, и отъ това що извадишь прѣварявай накъ до колкото искашь, като туряшь по едиѣ литрж матичинъ.

Отъ тѣзи вторый нѣтъ прѣваренжтж ракыѣ можешь да извадишь другж по този начинъ.

Листове отъ матичинъ 6 унціи, коры отъ прѣсно кытро 2 унціи, сѣме коріандрово 1 унція, индостанъ джевизи, каранфиль, корень отъ анжеликж по 3 драмы, счукай и надроби и гы остави да кыснѣтъ 24 часа послѣ извари на равенъ огнь додѣ излѣзва въ силъ на спиртъ и спази.

Аласоняна ракыя

1) Стрый или счукай на дребно прѣсенъ аласонъ, и го пусни въ суровѣтъ ракыѣ да кыснѣтъ ецѣ прѣди да ѣ прѣварявашь, аласонѣтъ по