

Рашафія отъ липовъ цвѣтъ

Рано сутринъ набери липовъ цвѣтъ който е цѣлилъ добръ, тури го въ една бутилка и, като го залънешъ съ виненъ спиртъ, затули бутилката добръ и ъ тури на слънце, слѣдъ три недѣли исцѣди цвѣтоветъ излека и прѣцѣди жидкостъ; слѣдъ това притури на всякой щофъ отъ жидкостъ по единъ и половинъ фунтъ шекеръ, растопенъ на огнь въ равно количество вода, и прѣцѣди ъ пакъ.

Развалено сыреніе да поправишь.

Налей бѣло вино на силитръ (гюверцэле), което ще начепе да ври, и ты все наливай вино, до гдѣто ся утихне, подиръ накваши съ него нѣколко кесіи, турни въ тѣхъ сыреніето, и го остави за 24 сахата на хладно мѣсто, подиръ пакъ ги кваси и прѣбращай сыреніето, което до тогава непрѣставай да правишь, до гдѣто ся поправи сыреніето. Съвсѣмъ сухо и развалено сыреніе, може съ този начинъ не само да ся поправи, но и да стане много сладко.

Какъ да не ся вкисне млѣко піеніе, и еденіе.

Направи отъ дървенъ пепель лугъ (лекшія), силна была или слаба все едно, и като осѣтишь, че нѣкоя отъ горѣспомявжти-тъ нѣща ще да ся вкисне, а ты накапи нѣколко капки. Най-добръ