Шихсиловић 1-VII-1946

1

Стева Јовановић.
1882.

У Темишвару.

Р 19 Ср II 945.1

Искусный Подрумарь,

вѣрно наставляющій,

какѡ Подрумъ, Бурадъ, и новая и старая віна содержавати, различная художественная дѣлати, покваренная поправляти; различная ѿ травъ, кореній и плодѡвъ къ здравію служащая віна, и другая деликатная воденая питія, и мажуне ради прохлаждающихъ питіяхъ, и притомъ различне художественне Ракіе, Шербете и Оцетъ правити.

На Славено-Сербскомъ языку списанъ

Захаріемъ Орфеліномъ

Ц. Крал. Віенскія Академіи художествъ членомъ.

Второе и исправленое изданіе.

Въ Будинѣ Градѣ,

Печатанъ писмены Крал. Оуніверсітета Венгерск.

1808.

Инв. 319455



ГЛАВА I.

Ѡ вїнѣ во ôбще, ѡ̂ первомъ насадителѣ вїнограда, кто первѣе началъ вїно съ водою растворавати; какѡ древнїи вїно оу̂потреблѧли, и̂ комꙋ запрещено было пити ôное, и̂ прѡчаѧ.

Междꙋ свима земныма плодами, ѿ коихъ можно питїе начинити, нейма благороднѣйшега, и̂ полезнѣйшега, паче вїна, когда ôное разꙋмнѡ и̂ оу̂мѣреннѡ оу̂потреблѧвано быва: понеже производитъ здравлѣ и̂ возбꙋждава оу сердцꙋ человѣческомъ веселїе, и̂ точнѡ

За то Богъ вїно сотворїо, и скавдѣо съ такимъ пріатнымъ сокомъ, что бы оувеселавало сердце человѣка, -каковъ пророкъ и царь Давїдъ оу Ѱалмѣ 104. потверждава. И Сирахъ оу 23. глави говоритъ: Вїно въ потребѣ пїено, веселитъ тѣло и дѹшѹ. Стый Августинъ (Том. 4. лї. 760) говоритъ: Богъ даровао намъ вїно за оувеселенїе сердца. И на дрѹгомъ мѣстѹ (слов. 1. въ нлю 17. по сошествїи стаго Дѹха, Том. 10. стр. 783.) говоритъ: Вїно оумѣренно пїено, есть оувеселенїе и здравїе дѹши и тѣла. Аѳенеи Фїлософъ допѹщавао свакомѹ честномѹ человѣкѹ при обѣдѹ три напитка вїна, 1) За здравїе, 2) За любовь, и 3) За спаванѣ; а далѣ пїено производитъ неправдѹ, крикъ, похоть и нечистотѹ, ѡбличенїе и ѡпороченїе, кавгѹ, гнѣвъ, бой, и дрѹга несчастїа. ѠПослѣднихъ напиткѡвъ свакомѹ разѹмномѹ чѹвати се трека, а више первыхъ троихъ, за любовь и оугожденѣ чїе, противъ свога здравља, противъ свое совѣсти и противъ Бога, не дерзавати пити.

Ѩзыческїе Историки, кои ѡ священномъ писанїю ничега не знали, представлаютъ различне вїна йзобрѣтателе; ѡбаче Бжїй Историкъ

рикъ Мѡ҃сей, кой самый древнѣйшій писатель было, показуетъ, (оу̑ глави 9 Бытїа) что Ное было первый Насадитель вїнограда; їзъ чега заключавасе, что прежде потопа была пїена токмѡ вода, но коа, какѡ нѣкїи говоратъ, многѡ лѣпшій и̑ пріятнѣйшій вкусъ їмала тогда, нежели после потопа: понеже чрезъ силное наращенїе и̑ разлитїе рѣкъ, вода є̑стественный свой первый вкусъ погубила. Правда, что є̑сть и̑ таковыхъ, кои доказуютъ, что и̑ прежде потопа вїно пїено, оу̑тверждаваютъ то на словахъ Їи҃са Хр҃та, кои (оу̑ Мат. 24. 37.) говоритъ: И҃коже бысть во дни Ноевы, ѣ̑дахѹ, пїахѹ, женахусѧ, посагахѹ, дондеже вниде Ное въ ковчегъ, такѡ бѹдетъ и̑ пришествїе Сн҃а человѣческагѡ; їзъ о̑выхъ рѣчей заключаваютъ, что при самомъ водопитїю, не можно многѡ веселїа їмѣти: о̑баче о̑во доказателство нїе доволно: понеже можетъ такожде быти, да человѣцы о̑нога времена каковгодь сокъ и̑ питїе їзъ разныхъ плодшвъ дѣлали, ѿ чега могли оу̑питисе.

И̑ такѡ безъ свакогъ сѹмнѣнїа Ное первый, по їзшествїи їзъ ковчега, дивїю вїноградную лозѹ собственномъ рѹкомъ за оу̑чинити пи-

питомомъ, насадїо, и̂ и̂зъ гроздїѧ и̂зцѣдивши сокъ пїо и̂ оу̂пїосе, какѡ и̂стый Пророкъ Мѡѵ҃сей сказуетъ. А̂ какѡ послѣ люди силу и̂ прїѧтный вкусъ вїна є̂ще лѣпше дознали, оу̂потреблѧвали о̂ни вїно, какѡ простое питїе безъ раствораванѧ и̂ли смѣшаванѧ съ водомъ. Плинїй сказуетъ, что Стафилъ быо первый, кои вїно съ водомъ мѣшати почео, но другїи оу̂ томъ не согласуютъ. Нѣкїи писали, что, када Бахусъ вїноградну лозу ѿ чермногъ морѧ оу̂ Греческу землю донео и̂ посадїо, собралисе нѣколикїе кодъ мора и̂ почели найлучшее вїно пити, тогда нечаѧннѡ дошао силный дождь, и̂ о̂ни ѡ̂ставивше ту Бокале свое, разбѣглисе, а̂ по престатїи дожда возвратившисе, нашли Бокале полне, и̂ видѣли тогда, что смѣшанѣ дождеве воде съ вїномъ, кое оу̂ Бокалахъ было, сочинѧвало преизредное оу̂мѣренное питїе, и̂ такѡ потомъ Греки прїимили о̂бычай мѣшати воду съ вїномъ. Другїи приписуютъ то не Бахусу, но Дїонѵ҃сїю, и̂ говорѧтъ, что о̂нъ тому ѿ Мелампа Врача научїосе, и̂ А̂хилесъ Пирминїй оу̂ своей лѣтописи о̂ваково вїна съ водомъ раствораванѣ приписуетъ точнѡ Мелампу.

Но нека бꙋде то раствораванѣ почео, ткомꙋ драго, ѻ҆днакѡ є҆сть и҆стина, что ѻ҆нымъ раствораванѣмъ многѡ здравїѧ и҆ добра родꙋ человѣческомꙋ придано. Платонъ Философъ оу҆ Макробїа говоритъ, что съ водомъ растворенное вїно ѡ҆живлѧва и҆ поправлѧ оу҆мъ оу҆ человѣка, оу҆множава силꙋ, придаетъ крѣпость, возвеселѧва сердце, прогонитъ печаль и҆ невеселе мыслы. Не и҆наче и҆ Плинїй говоритъ, что съ водомъ растворенное и҆ оу҆мѣреннѡ пїеное вїно оу҆множава наипаче кровь и҆ снагꙋ, оу҆крѣплѧва желꙋдакъ, подаетъ живый цвѣтъ лицꙋ, ползꙋетъ ѻ҆чима, даетъ ѡ҆хотꙋ къ ѣлꙋ, производитъ сонъ, прогонитъ печаль, развеселѧва сердце, и҆ дрꙋгꙋ подобнꙋ ползꙋ творитъ. Плꙋтархъ, коега такожде Макробїй приводитъ, и҆мао є҆ мнѣнїе, что смѣшенное съ водомъ вїно є҆сть междꙋ свима питїѧми полезнѣйшее, междꙋ лѣкарствами прїѧтнѣйшее, междꙋ ѣлами любезнѣйшее, коега найманѣ пресытитисе можно. Слꙋжитъ къ полꙋченїю къ ѣлꙋ ѡ҆хоте, коѧ при тежкой работи и҆згꙋблена бꙋде, оу҆крѣплѧва составе, возбꙋждава силе животне, производитъ сваренїе, ѿтвора запоре, раздѣлѧва паре, оу҆крѣплѧва мозакъ, желꙋдакъ, и҆ все части тѣла человѣческога. А҆рїстотелъ оу҆ своихъ Про-

бле-

блематахъ научава, что вїно такѡ оупотреблѧемое прогонитъ страшливость, придаетъ смѣлость плашливымъ, ѡчищава четыре влажности, поправлѧ тежкое дыханѣ, производитъ оуринꙋ, то єсть водꙋ пꙋщати принꙋждава. Влажитъ сꙋхꙋю чернꙋю жигерицꙋ, содержава єстественнꙋю мокротꙋ, и превращавасе оу сꙋщество тѣла нашега. Не можно за истинни-то доказати, говоритъ Плꙋтархъ, да вїно само оу себи нїе доброе и похвалное сотворенїе Божїе, такѡ по прїѧтномꙋ вкꙋсꙋ, какѡ и по силѣ, кою оное тѣламъ оудивителнѡ сообщава, и жаждꙋ оугашава паче прочихъ питїѧхъ; и притомъ оутрꙋжденногъ работомъ чл҃вѣка оуспокоѧва.

Да вїно развеселѧва, и ѿ сваке скорби ѡсвобождава человѣка, свакїй по себи знати можетъ, а премꙋдрый Ѳоломѡнъ оу притчахъ своихъ (гл. 31. ст. 6) говоритъ: Дадите крѣпкагѡ питїѧ сꙋщымъ въ печалехъ, и вїно пити сꙋщымъ въ болѣзнехъ: да забꙋдꙋтъ оубожество, и болѣзней не воспомѧнꙋтъ ктомꙋ. Ѿтꙋда то безъ сꙋмнѣнїѧ пришло оу обычай, что на смерть ѡсꙋжденнымъ вїно и ракїю пити даютъ. Равное и ꙗзычники мнѣнїе имали, что бы печалные и скорбные

ные вїно пили. Цицеронъ оусмотрѣвши нѣкогда весма печалногъ человѣка, сказао: Подайте овому чашу вїна, да ѿ плача престанетъ. Платонъ наричетъ вїно и музику развеселенїемъ человѣческе бѣдности, а Зено весма прекрасно говоритъ: Какѡ вода оумалява горкость хмеля, такѡ ѡживлява вїно захладнѣле жизненне силе. Овидїй оу своей ѡ любви книжицы пишетъ: Дѣйствїе вїна єсть, полумертвая сердца ѡживлявати, невеселе и печалне къ смѣху подвизати, и сморчена чела гладкими чинити; за то Зенофонтъ не худѡ сказалъ, что вїно свакѹ невеселость, какѡ стипса флекѹ, оупразднява, а напротивъ тога веселость, какѡ єлей ватрѹ, производитъ. Святый Павелъ совѣтѹетъ своемѹ оученикѹ Тїмоѳею, что бы єнъ не самѹ водѹ, но по малѡ вїна пїо, ради слабости желѹдка, 1. Тїт. 5. Оу многима лѣкарствами оупотреблявают лѣкари вїно, понеже смѣшанѣ вїна противитсе свакой Меланхолической Мокроти и прогонитъ онѹю, оукрѣплява и развеселява немощне и печалне жизненне силе. Платонъ приводитъ Сократовѹ похвалѹ вїна, и говоритъ: Какѡ оумѣренный дождь возвеселява былїя, и растѣти творитъ, а бѹйный и излишнїй дождь потоплява запѹ-

пустѣва ѻнаѧ, такѡ растворенное и оумѣреннѡ пїеное вїно веселитъ сердце человѣка, крѣпитъ силе жизненне, а множество и излишнее оупотребленїе нерастворенногъ вїна кваритъ нихъ.

И хотѧ вїно съ толикими многими добротами оукрашено, однакѡ свакому оное пити не было допущавано. Древнїи Римлѧни запрещавали дѣтемъ и женскому полу питїе вїна, какѡ Плинїй сказуетъ, говоретьи: Оу време Ромула (ѡснователѧ града Рима) случилосе, что Єгнацїй Меркурїй жену свою за то, что она изъ єдногъ бурета вїна напиласе, и онъ застао ю, на томъ мѣсту батиномъ оубїо, ради чега ѿ Сената быо прощенъ. Фаннусъ жену свою за то, что она тайнѡ лонацъ вїна попила, дао до смерти шибати. Фабїй Пїкторъ оу своихъ лѣтописахъ сказуетъ, что какѡ нѣка Римска Госпожа кличъ ѿ вїнскогъ подрума оукрала, да свагда када хоѣе, пити може, была ѿ своихъ гладомъ оуморена; и ѿтуда то произышло, что Катоновъ обычай за законъ прїимленъ, (какѡ поменутый Фабїй, Валерїй Маѯїмъ и Плутархъ показуютъ) сирѣчь, что мужи и сродницы, кадасу къ дому приходили, ло-

би-

бизали жене и̂ дѣвице во оу̂ста, что бы мирисомъ познати могли, є̂сꙋли о̂не вїно пили; и̂ написано є̂ще, что Домницїй Римскїй сꙋдїѧ лишїо є̂днꙋ женꙋ нѣзина Брачногъ добра: за то что о̂на безъ знанѧ своегѡ мꙋжа вїно пила више, нежели коликѡ нїой ради Здравлѧ допꙋщено было. Оу̂ Мїнтеровой Козмографїи находетсе нѣколикїе примѣри, что жене ради вїнопитїѧ оубїене быле. Но о̂вай оу̂бїйства законъ после съ мала по малꙋ оу̂гаснꙋо, и̂ вмѣстѡ оу̂биванѧ быле пїѧне жене и̂ли шибане, и̂ли и̂зъ вилаета протеране. Нѣкогда допꙋщано было женамъ на празднике, а̂ дѣвицамъ при бракосочетанїю ради оу̂добнѣйшега са женихомъ соитїѧ, и̂ о̂боимъ оу̂болести, по нахожденю лѣкарскомꙋ, вїно пити. На конецъ допꙋщено было женскомꙋ полꙋ пити вїно съ водомъ растворенное.

Но къ чемꙋ слꙋжили таковые оу̂ставы? къ чемꙋ ползовали таковїе жестокїе законы? Были о̂ни такѡ жестоки за то: понеже законодавцы вѣровали, что пїѧнство даетъ великїй поводъ къ нечистотѣ, и̂ Римлѧни говорили, да чистотꙋ женскꙋю при вїнꙋ сачꙋвати не можно. Валерїй Маѯїмъ оу̂ книги 2. Достопамѧтныхъ Рѣчей, глави 1. ли̂. 56 говоритъ:

воритъ: Оу древности Римскимъ женамъ оупотребленіе віна было не извѣстно, что бы сирѣчь въ нѣкое студодѣяніе не впали: И заиста, жена, акѡ бы она и какѡ иначе честногъ житія была, акѡ бы и какѡ богобоязлива была, какѡ скорѡ ѡпіетсе, єсть готова чистоту изгубити: за то и говорили Римляни: коягодь жена неумѣреннѡ піетъ, врата ѿ сваке добродѣтели затвора, а ѿтвора порокамъ, какѡ предреченный Валерій Маѯімъ оу книги 6 Достопамятныхъ Рѣчей, гл. 3. лис. 272 пишетъ. По той причинѣ Іеронумъ писао къ женамъ: Не пійте віна, да не курватесе. Весма изреднѡ Акурзій говоритъ: Жена, коя радѡ віно піетъ, и притомъ латински говоритъ, не можетъ никада чтногъ намѣренія имати. Піяна жена не можетъ никакѡ свое страсти тогда ѡбуздати, нити свою срамоту сакрыти, но ѡбявлява, гнѣвитсе, любитъ, вичетъ, хинатитсе, штиплѣ, намигуетъ, ногама такѡ, какѡ и очима не мируетъ и єще далѣ — — — — Піяне жене говоретъ све то, что имъ токмѡ на оуста дойѣе, и штогодь тайное знаду и за себе и за другога, ѿкрываютъ. Хулетъ кадкадъ свое мужеве, дѣцу, сроднике, и комшіе: краткѡ сказати, нейма горшега вла, негѡ піяна жена.

на. Ѻна тогда є҆сть многѡ слободнїѧ, безсрамнїѧ и҆ више похотлива, нежели и҆наче. А҆кѡ тко токмѡ ѡ҆ скверной любови нашалитсе то ѻна готова къ нечистоти; но и҆ сама возбꙋждава младе люде ко оу҆толенїю похоти нѣйзыне; малѡ попеченїѧ ѡ҆ домꙋ своемъ и҆ма, пачеже продаетъ домашнѣ вещи тайнѡ, кессꙋ мꙋжевлю нощїю и҆спразнѧва, ключъ ѿ сандꙋка новчанога предѣлавши тайнѡ держитъ, что бы и҆мати новаца за кꙋпованѣ вїна; а҆ оу҆ кога мꙋжа оу҆ подрꙋмꙋ вїна и҆ма, то є҆двали кое бꙋре вїна добрымъ ѡ҆статисе може, понеже ѻна на цѣвъ и҆зъ свакогъ бꙋрета пїетъ и҆ водомъ долива, да бы мꙋжъ не познао. Почемꙋ пїѧна жена є҆сть безсрамный скотъ, полна лаже, преваре, продерзости и҆ сваке невѣрности.

Є҆ще болша причина была бы запретити питїе вїна доилицамъ и҆ дѣвицамъ. Доиличино млеко происходитъ, какѡ Физики говорѧтъ, ѿ скꙋване крви; када дакле є҆ще къ томꙋ вїно прїидетъ, толикѡ є҆сть, какѡ када бы тко подъ врѣющїй котао ватрꙋ оу҆множїо, ѿ чега младенцы, кои сысаютъ, бываютъ послѣ тꙋпоꙋмны и҆ пїѧнцы. Таковъ быо кесарь Тиверїй за то, что нѣгова

дои-

доилица весма любила вїно, и̂ нѣга вїнскомъ чорбомъ питала, какѡ Дїонъ оу̂ житїю Тѵверїевомъ сказуетъ. О̂нымъ доилицамъ, кое су слабога и̂ хладнога е̂стества, можно по нѣколикѡ вїна, о̂баче съ водомъ смѣшена допущати, болѣ е̂ ради сварена ѣла оу̂ желудку, нежели ради непристойнога оу̂веселенїа: о̂днакѡ гдѣ новый младенецъ е̂сть, не допущати вїна никакѡ, что бы жаръ оу̂ млеку не оу̂множаваосе, и̂ млеко не поквариловысе и̂ престало.

Что же до дѣвицъ, нима е̂сть такожде шкодливо, да е̂ще и̂ више: понеже коликѡ многе дѣвице претерпиле ѿ вїнопитїа, какѡ ѿ волнъ морскихъ разбитїе корабла, оу̂ коемъ дѣвство нїово пребывало? О̂рфей, стїхотворецъ Греческїй писао, да ради противогласїа вїна и̂ дѣвице не надобно вїнограда брати, кадъ луна быва оу̂ знаку дѣвице; Почему не дивитисе, что вїно дѣвицамъ запрещено, кое, какѡ Хераклидъ оу̂ А̂ѳенеа сказуетъ, ѿтуда произышло, что многе оу̂дате жене, навыкши оу̂ дѣвичеству, воздержавалесе ѿ вїна, по примѣру Берснице, дщери Птоломеа Фїлософа Царя Е̂гѵпетскагѡ, кои давши ню Царю А̂нтїоху

тїохъ за женъ, пошилао нїой свагда водъ за питье йзъ рѣке Нила.

Но й мужескомъ полъ не свакомъ допущавано было питїе вїна. Мы находимо оу священномъ писанїю, что вїно Царемъ й Правителамъ земелнымъ было запрещавано, ѡ чемъ оу 31 глави, стїхъ 4 й 5 овакѡ по нашой Бїблїи стоитъ: Съ совѣтомъ пїй вїно. Силнїи гнѣвливи сутъ, вїна да не пїютъ. Да напившеся не забудутъ мудрости, й правѡ судити не возмогутъ. А по другимъ Бїблїямъ стоитъ: Не даждь Царемъ вїна, ниже кнеземъ крѣпкагѡ питїа; ибо нѣсть тайны, йдѣже пїанство ѡбладѣетъ. Да напившеся правосудїе позабудутъ, й премѣнятъ дѣла сѣдныхъ сынѡвъ. Йзъ овогъ видитсе, что священное писанїе возбранава землеправителамъ вїно пити, иначе же правду позабудутъ, й кѣдъ нанесутъ поддан-никѡмъ. Платонъ Фїлософъ похваляетъ Карѳагенскїй законъ, кой не допущао судїямъ оупотребленїе вїна. Читамо за великога царя Кѵра, что онъ по древнѣмъ Перскомъ обычаю воспитанъ бывши, ничто другое развѣ водъ йзъ рѣке Коасписа пїо, какѡ й другїе сосѣдные цари то исто чинили.

нили. А ѡ Єгѵпетскихъ царѣхъ писатели сказуютъ, что имъ давано было вїно, обаче растворенное съ водомъ, и нарочномъ мѣромъ. Читамо за Ромула, первога Римскога царя, что онъ єданъ путъ на вечеру позванъ, не хотео, развѣ малкѡ вїна напитисе, съ ѡбявленїемъ, что заутра имаде нѣкое важное дѣло развидѣти.

Авїцена говоритъ: кадъ дѣтемъ вїно пити даетсе, єсть толикѡ, какѡ ватру на ватру метати, за то Арїстотелъ и возбранява дѣтемъ и доилицамъ вїно давати; но какѡ садашнѣгъ времена ово стое оуставленїе наблюдавасе, єсть свакому извѣстно: садашнѣга времена родители дѣцу єще оу колевки вїномъ запаяваютъ, а кадъ изъ колевке изидутъ, то повседневнѡ не токмѡ вїно но и ракїю пити имъ даютъ, ѿ чега многа живота лишаваютсе, и многа до смерти суха и болешлива пребудутъ, понеже младый нїовъ желудокъ ѿ тога безсиланъ быва варити ѣло; таковые безумные родители мыслятъ, что они чрезъ то дѣцу свою любятъ, а оу самомъ дѣлу єсу оубїйце дѣтей своихъ.

Пла-

Платонъ оу своихъ ѡ республикѣ книгахъ писао различне ѡ вїнопитїи законе, и оу другой книги говоритъ, что младымъ людма до 18 лѣтъ никакѡ вїна пити не допоущати; а ѡ 18 лѣтъ до 40 могутъ пити оумѣренно, и то съ водомъ растворенное, а акѡ вы више пили, да каштиговани будутъ ѡ старшихъ. Послѣ 40 лѣтъ можно нѣколикѡ повише пити, во еже печаль старости оумалавати, и согрѣвати настоящую хладность; Однакѡ приказуетъ наблюдавати оумѣренность: понеже многое питїе причинава различне болести.

Римскїе закони были сперва жесточае: ибо они младымъ людма до 30 и 35 лѣтъ вїна не допоущали, обаче послѣ согласилисе Платоновымъ законамъ, и осминадесатолѣтнымъ юношамъ позволавали вїно.

Още приказао Платонъ (том. 2. Сѵзиг. 4. кн. 2. ли 674) что бы слуге и служавке какѡ и судїе вїна не пили, давающи причину, что никому много питїе такѡ не прилично, какѡ онымъ, кои време обуче ползе на себи носитъ, или кои судїами єсу, и приговорь издавати имаду: понеже пїянъ

БИБЛИОТЕКА МАТИЦЕ СРПСКЕ

человѣкъ не зна, шта чини, шта говори, нити шта ôнъ ѐсть. Пїѧнство ѐсть родитель свїю порокωвъ. Васїлїй великїй оу̂ словꙋ 14. противъ Пїѧницъ, (Том. 1. лиⷭ. 213) говоритъ: Пїѧнство ѐсть Ôтецъ ѕла, и̂ непрїѧтель добродѣтели. А̂вгꙋстинъ оу̂ глави 1. ѡ̂ трезвости (Том. 9. стран. 684) говоритъ: Пїѧнство ѐсть мати свакога безчестїѧ, средство погрѣшенїѧ, корень ѕлодѣѧнїѧ, и̂сточникъ всѣхъ порокωвъ, смꙋщенїе главы, превращенїе чꙋвствъ, возмꙋщенїе ѧ̂зыка, бꙋнтовство тѣла, разбитїе чистоты, здравога оу̂ма слабость, хꙋдость нравωвъ, срамъ живота, чести ѡ̂безчещенїе, и̂спорченїе дꙋши. Пїѧнство оу̂празднѧва любовь Бж҃їю, и̂ бꙋдꙋщїй Божїй сꙋдъ и̂зъ сердца и̂згонитъ. Карѳагинѧне поткердили предреченный Платоновъ законъ, и̂ ѡ̂бвезали сꙋдце, что бы ôни вїна не пили. Ôвай и̂стый законъ наблюдавасе и̂ данась оу̂ Китайскомъ царствꙋ: понеже тамω ни Сꙋдїѧмъ ни Царꙋ не допꙋщасе вїно, кромѣ кадъ и̂зъ сꙋда возвратетсе.

А̂лѯандръ А̂фродїзей оу̂ своихъ проблематахъ говоритъ, что ôни, кои вїно съ водомъ растворенное оу̂мѣреннω пїютъ,

со-

содержатъ видъ и҆ чꙋвства многѡ о҆стрѣе и҆ живлѣе, нежели тѣ, кои самое безъ воде пїютъ.

Ѡ҆ мѣри, коликѡ треба вїно воднити, є҆сꙋ различна мнѣнїѧ. Греческїй стїхотворецъ Хесїодъ почитавао за праведливо, что бы на є҆днꙋ четверть вїна три четверти воде оу҆зети; о҆во є҆ было о҆бще правило. А҆ѳеней пишетъ, что древнїи Греки оу҆ 4. холбе вїна, 10. холби воде сыпали, а҆ честѡ и҆ 6. холби воде оу҆ две холбе вїна мѣшали, кое правило, какѡ видитсе, согласꙋетъ съ правиломъ Хесїодовымъ. Найманѣ было къ 3. части вїна 5. части воде, и҆ ѿтꙋда Плꙋтархова пословица произышла: Пїй петъ и҆ три, а҆ не четыри: три говоритъ за вїно, а҆ 5. за водꙋ. О҆ваково вїно, говоритъ о҆нъ, є҆сть найлѣпшее и҆ полезнѣйшее, кое человѣка найспокойнѣе оу҆спавати, трꙋде заборавити, и҆ све печали ѿложити можетъ. Но и҆ о҆во знати є҆сть, что Греки къ о҆ваковомꙋ смѣшаваню, не водꙋ оу҆ вїно, но вїно оу҆ водꙋ сыпали, и҆ Ѳеофрастъ оу҆тверждава, что такимъ начиномъ вїно и҆ вода многѡ лѣпше смѣшаютсе.

При свему томъ древнїи не токмѡ вїно съ водомъ растворавали, но и̂ такѡ растворенное малѡ, и̂ то оу̂ време потребе, и̂ ради здравїа пили. Ѡ̂во сведочитъ Греческїй стїхотворецъ Е̂увулъ, говорѣки: Разумнымъ допущено три путъ токмѡ напитисе, первый напитакъ ради здравла, другїй ради оу̂веселенїа, и̂ третїй за спаванѣ, а̂ что више быва, е̂сть безчинїе и̂ пїанство. Другїи, кои разумнѣе быти хотѣли, допущали три слѣдующаа напитка: первый за оу̂толенїе жажде, другїй за веселїе, а̂ третїй за сластолюбїе. Говоритсе, что Кесарь А̂вгустъ о̂во тройное число прилѣжнѡ хранїо, и̂ никогда не преступїо. Е̂зопъ, Ѯанта Фїлософа, по тѣлу скареднѣйшїй а̂ по разуму и̂зящнѣйшїй слуга допущавао такожде разумнымъ три напитка; первый ради здравла, другїй ради прїятельства, и̂ третїй за спаванѣ, а̂ четвертый быва на теготу, петый служитъ къ выканю, шестый къ ѡ̂бжирству, седмый къ бою, о̂смый къ суду, деветый къ блюваню, а̀ десетый къ буйству.

ГЛА-

ГЛАВА II.

Ѡ разныхъ, ѿ неꙋмѣреннагѡ вїнопитїѧ происходѧщихъ вредахъ и҆ несчастїѧхъ.

Мы доволнѡ разꙋмѣли, что вїно за многе болести є҆сть полезно, и҆ къ содержаню здравлѧ человѣческога многѡ помоществꙋетъ; о҆баче находитсе оу҆ нѣмꙋ весма многѡ и҆ вреда, а҆кѡ не бꙋдетъ оу҆мѣреннѡ пїено и҆ оу҆потреблѧвано, да є҆ще више ѕла нежели добра причинити можетъ: почемꙋ кажетсе, что лꙋчше было бы, а҆кѡ бы человѣцы за нѣга не знали, а҆ доволствовалибысе водомъ, кою намъ съ почетка є҆стество къ питїю ѡ҆предѣлило. Свакомꙋ предъ о҆чима є҆сть, что многимъ вїнопитїемъ человѣкъ самъ себи различный вредъ и҆ несчастїе привлачитъ, а҆ о҆днакѡ мало тко тога оу҆клонитисе хоѣе, но є҆ще и҆ средства и҆щетъ, кое бы нѣмꙋ жаждꙋ оу҆чинити могло, какѡ на примѣръ ѣдетъ безъ нꙋжде роткꙋ, о҆рахе, слано печено месо и҆ симъ подобнаѧ, и҆ паприкꙋ оу҆ ѣлахъ

и҆

и̂ и̂зъ о̂цта оу̂потреблява, что бы ѡ̂лютити є̂зыкъ и̂ гортань, да токмѡ више вїна пити можетъ, а̂ многїи и̂ безъ тога пїютъ, не и̂маюѣи ни малѡ жажди, или средства, кое бы захтевало поквашеня гортани и̂ є̂зыка: но какѡ таковые о̂вай даръ Бж҃їй, то є̂сть вїно оу̂ ѕло оу̂потреблявают, то и̂ о̂ное не ѡ̂ставля нихъ безъ наказанїя: понеже какѡ скорѡ жестокая вїнская пара оу главу оу̂ниѣе, оу̂зме и̂мъ оу̂мъ такѡ, что о̂ни не и̂наче, развѣ какѡ луди и̂ несмысленны представляютсе, найпосле и̂ оу̂бїетъ нихъ, и̂ли оу̂зрокуетъ и̂мъ различне такове болести, коесу горше нежели смерть, какѡ Подагру, Хѵ̈рагру, Дерктанѣ Рукъ и̂ Ногъ, Червлене о̂чи, Тресенѣ Главе, Смердливо Дыханѣ, Падуѣю болесть, Черну Жутицу, Грозницу, Вруѣичину, Воспаленїе Жигерицъ, Хектику, Водену Болесть, Несвѣстицу, Каплю, Ѡ̂токъ и̂ли Прищъ оу̂ горлу, и̂ проч. Кромѣ є̂ще что многїи оу̂ пїянству съ коня вратъ сломятъ, съ высокихъ мѣстъ оу̂падутъ, оу̂ воду оу̂тонутъ, оу̂бїени и̂ли прободени будутъ, многїи оу̂ постели и̂ли на оу̂лицѣ мертви найдутсе, и̂ли и̂наче бѣдный и̂ безчестный конацъ получатъ. Златоустый ст҃ый оу̂ Бесѣди 10 на Бытїя (том. 1.

столп.

столп: 61) говоритъ: ѿкꙋда подагра, ѿкꙋда болѣзни главе, ѿкꙋда множество покваренне влажности, ѿкꙋда дрꙋге безчисленне болести? не ѿ безмѣрнагѡ ли питїѧ вїна? И҆ оу҆ бесѣди 64. говоритъ: Пїѧный, кадъ многѡ пїетъ, никакова ѿ вїна вреда не ѡ҆сѣѧ, о҆баче послѣ ѡ҆сѣтитъ коликѡ великъ є҆сть вредъ. И҆ оу҆ Бесѣди первой къ народꙋ А҆нтїохїйскомꙋ (Том. 5. столп. 14) говоритъ: Вїно дано є҆сть за оу҆крѣпленїе немощи тѣлесныѧ, а҆ не за и҆стребленїе здравїѧ.

А҆вгꙋстинъ оу҆ глави 1. ѡ҆ трезвости (Том. 9. стран. 684.) говоритъ: Вїно чрезъ мѣрꙋ оу҆потребленное є҆сть ѡ҆тровъ. Ради веселїѧ, а҆ не ради оу҆пиванїѧ вїно сотворено є҆сть. Чрезъ неꙋмѣренное вїна оу҆потребленїе многїи ѿ ст҃агѡ и҆ благочестивагѡ намѣренїѧ ѿстꙋпили, и҆ забывше себе ѡ҆ставили честь, и҆ скончали животъ, гдѣ нѣга не прїимили. И҆ оу҆ Словꙋ 1. въ нл҃ю 17. по сошествїи (том. 10. стр. 713.) говоритъ: человѣкъ наполненный вїномъ, пада оу҆ различне похоти и҆ валѧсе оу҆ калꙋ беззаконїѧ. Ст҃ый Васїлїй великїй оу҆ словꙋ 14. противъ Пїѧницъ говоритъ: Какѡ є҆ вода противна о҆гню, такѡ неꙋмѣренность вїна оу҆гашава

ра-

разумъ. Вїнный жаръ оу тѣло оуливенъ, производитъ пожаръ жестокїа непрїателскїя стрѣлы: ибо вїно оутѣснява оумъ и разумъ, похоти и проче страсти духа, како множество пчелъ подижетъ. Пїанство ѥсть самоволный демонъ, нападающїй изъ роскошства на душу. Стый Климентъ Александрїйскїй оу книги 2. педагог. глави 2. пишетъ: надобно оу вїну продерзости тако сѣгати, како ѿ кукуте: понеже окое къ смерти приводитъ. Стый Амвросїй оу книги 1. ѿ покаанїи, глав. 14. говоритъ: Када ѥ тѣло пїано, оумъ смущавасе, духъ ѿслабева и сердце колеблетса. И оу глави 16. ѿ Илїи и постѣ пишетъ: Человѣкъ пїаный ѥсть излишна тварь. А оу глави 4. тамоужде говоритъ: Вїна ищешь, ѿтрове наливашь: све что вредитъ, ѥсть ѿтровъ, оупразднава чувства, Оутрокъ сажигава, сонъ приноситъ, главу смущава: а вїно ѥще и больше силу имаде. Ѿтровомъ тѣло, а вїномъ оумъ назвитсе. Стый Григорїй Нусенскїй оу Бесѣди 3. на Еклисїаста говоритъ: Вїно безъ мѣре пїено производитъ запаленїе не воздержанїа, испорченїе юности, студъ старости, безчестїе женамъ, безсилїе лѣкарства, ѿтровъ души,

ли-

лишенїе оу̂ма, ѿчꙋжденїе добродѣтелей, запаленїе страстей. Свѧтый Е̂фремъ Сѵрѧнинъ оу̂ словꙋ ѡ̂ дѣвствѣ (Том. 1. стр. 128) говоритъ: Свагда ѿ вїна бойсе: понеже вїно никада не праща тѣлꙋ, и̂ о̂гнь ѕлыхъ страстей оу̂ нѣмꙋ зажигава. И̂ оу̂ словꙋ ѡ̂ поꙋченїи дꙋховномъ (Том. 2. стр. 48) говоритъ: Бѣгай вїна какѡ ѡ̂трова, да не побѣжденъ бꙋдеши пїѧнствомъ и̂ ѡ̂бнажишисѧ добродѣтелей.

Катонъ Фїлософъ говоритъ: Пїѧнство е̂сть своевольное безꙋмїе. Плинїй сказꙋетъ, что пїѧнство порчитъ оу̂мъ, и̂ причинѧва страшне снове: понеже многїи и̂спїютъ оу̂ вїнꙋ паметъ, разꙋмъ и̂ мыслы, почемꙋ не несправедливѡ Пїѳагоръ говоритъ: Пїѧнство е̂сть разсꙋжденїе безꙋмїѧ, и̂ли лишенїе оу̂ма: и̂бо када е̂ оу̂мъ вїномъ покваренъ, то о̂во тогда, какѡ Сократъ говоритъ, е̂сть подобно колма, коѧ кочїѧшъ и̂згꙋбитъ. Сенека оу̂ нѣкоемъ своемъ посланїю къ Лꙋкꙋллꙋ пишетъ: Пїѧнство разслаблѧва рꙋке и̂ ноге, и̂ творитъ люде похотливыми и̂ нечистыми. И̂ тогѡ ради и̂стина е̂сть, что Дїонѵсїй А̂реопагїтъ приводитъ и̂зъ Платона: Вїно е̂сть скорый

рый и искусный борецъ, кои найправѣйшимъ ногамъ поклизнутисе оучинити можетъ: ибо оное знаде найлѣпше свакомъ ногу подметнути, и на землю жестоко кацыти.

Спаситель говоритъ: (Лук. 21. 34) внемлите себѣ, да не когда отягчаютъ сердца ваша обѣденїемъ и пїанствомъ и печалми житейскими, и найдетъ на васъ внезапу день той. Павелъ апостолъ оу первомъ посланїю къ Коринѳанwмъ, оу глави 6. ст. 10. говоритъ, что пїаницы царствїа Бжїа не наслѣдатъ. А ко Ефесемъ оу глави 5. пишетъ: Не оупивайтиса вїномъ, въ немже єсть блудъ: но паче исполнайтеса духомъ, глаголюще себѣ во псалмѣхъ и пѣнїихъ и пѣснехъ духовныхъ, воспѣвающе и поюще въ сердцахъ вашихъ Гдеви. Обаче исполнаватисе купно и Бжїимъ и вїнскимъ духомъ, єсть не возможно: какw Іеронумъ говоритъ: понеже исполненный Бжїимъ духомъ wдаренъ єсть премудростїю, любовїю, честностїю и чистотою; а наполненный вїномъ наполненъ єсть безумїемъ, глупостїю и нечистотою. Ово потверждава и Пророкъ Осїа оу гл. 4. ст. 11. говорекы: Блудъ, и вїно, и пїанство

ство ѡ҆бимаютъ сердце. Сїрахъ оу҆ глави 19. ст. 1. и҆ 2. говоритъ: Дѣлатель пїѧнивый не бꙋдетъ богатъ. Вїно и҆ жены превратѧтъ разꙋмивыхъ. И҆ оу҆ глави 31. говоритъ: Въ вїнѣ не мꙋжайсѧ: многихъ бо погꙋби вїно: Пещь и҆скꙋшаетъ желѣзо въ каленїи, такѡ вїно сердца гордыхъ въ пїѧнствѣ. Полезно вїно животꙋ человѣчꙋ, а҆ще пїеши є҆ въ мѣрꙋ є҆гѡ: Кїй животъ побѣждаемомꙋ вїномъ? сїе бо на веселїе человѣкѡмъ создано є҆сть: Радованїе сердца и҆ веселїе дꙋши вїно пїемо во времѧ прилично: Горесть дꙋши вїно пїемо много, въ распри и҆ клеветѣ: Оу҆множаетъ пїѧнство ꙗ҆рость безꙋмнагѡ, на претыканїе оу҆малѧѧ крѣпость, и҆ сотворѧѧ стрꙋпїѧ. Бг҃ъ оу҆ И҆саїи пророка гл. 5. ст. 22. говоритъ: Горе крѣпкимъ вашымъ, вїно пїющымъ, и҆ велможамъ растворѧющымъ крѣпкаѧ питїѧ. Соломѡнъ оу҆ притчахъ своихъ гл. 23. ст. 20. говоритъ: Не бꙋди вїнопїйца, ниже прилагайсѧ къ сложенїемъ и҆ кꙋпованїемъ мѧсъ. Всѧкъ бо пїѧница и҆ блꙋдникъ ѡ҆бнищаетъ, и҆ ѡ҆блечетсѧ въ раздраннаѧ, и҆ въ рꙋбища всѧкъ сонливый. И҆ ниже говоритъ Соломѡнъ: Комꙋ горе? комꙋ молва? комꙋ сꙋдове? комꙋ горести и҆ свары?

ко-

комѹ сокрѹшенїа вотще? комѹ сини ѻ҃чи? Не пребывающымъ ли во вїнѣ, и не зазирающымъ ли, гдѣ пирове бываютъ? Не оу҃пивайтеса вїномъ, но бесѣдѹйте къ человѣкомъ праведнымъ, и бесѣдѹйте въ проходѣхъ: а҃ще бо на чашы стклаицы вдаси ѻ҃чи твои, послѣди и҃маши ходити нижайшїй бѣлинагѡ древа.

Б҃ше Соломѡнъ оу҃вѣщава не сказати тайнѹ Пїаницѣ, а҃ о҃бщаа пословица е҃сть, что оу҃ вїнѹ можно и҃стинѹ найти: понеже какѡ зеркало показѹетъ лице, такѡ вїно показѹетъ мыслъ и҃ волю человѣка. Многїи стараютсе и҃ новце трошетъ дознати ѿ нѣкоега нѣкѹю тайнѹ, но пїаница безъ свакогъ награжденїа све, што знаде, самъ сказѹетъ, ѿ чемъ Сенека оу҃ своихъ посланїахъ говоритъ, что какѡ скорѡ вїно человѣка ѿ҃ѹзметъ, то начнетъ и҃зъ нѣга кипити свака тайна, и҃ быва тогда подобанъ зеркалѹ, кое представла све вещи свакомѹ предъ ѻ҃чи. Что трезномѹ оу҃ сердцѹ, то пїаномѹ оу҃ оу҃сти, говоритъ Плѹтархъ, и҃ли какѡ мы кажемо, што трезанъ мыслитъ, то пїанъ говоритъ; и҃ и҃скѹсъ доказѹетъ, что вїно ничега не сакрыва, но свакѹ тайнѹ, нраве

и҃

й пороке человѣческе ѿкрыва. Примѣръ имамо оу Ною и Лотѣ. Первый оупившисе вїномъ ѿкрыо то, что покрывено быти естество требуетъ; а Лотъ пїанствомъ ѿбезумїосе оучинити кровосмѣшенїе. Коега Содомъ прелстити не могао, тога прелстило вїно. Онай горитъ женскимъ пламенемъ, коега жѹпельный пламень не сгорѣ, говоритъ Орїгенъ за Лота. Подобнѣ и Іеронѹмъ оу посланїю 41. къ Океанѹ (Том. 2. стр. 324) пишетъ: Кто оупиваетса, ѣсть и мертвъ и погребенъ. Ное въ единомъ часѣ пїанствомъ ѿкрылъ наготѹ свою, которѹю чрезъ шесть сотъ лѣтъ трезвостїю прикрывалъ. Лотъ чрезъ пїанство не знаа содѣалъ кровосмѣшенїе, и егоже Содомъ не побѣдилъ, того вїно побѣдило.

Овосѹ то дѣла, коа вїно производитъ, за то пословица ѣсть: Добре пїанице, велике кѹрве. Оу вїнѹ заключена ѣсть кѹрварска любовь: понеже оу кога вїно оуниде, оу тога йдетъ съ вїномъ кѹпнѡ и злаа похоть смотрѣти за тѹѣкимъ женама. И гдѣ више быва кѹрварство, прелюбодѣйство, и кровосмѣшенїе, развѣ оу ѡбжирствѹ и пїанствѹ? Многїи сотворетъ оу пїанствѹ нечистотѹ,

чистоту, а кадъ растрезнетсе, то сами себе гнушаютсе, и проклинаютъ. Піяница творитъ многω, говоритъ Сенека оу посланію 84. а кадъ ωтрезнитсе, самъ стыдитсе. Стый Августинъ сказуетъ оужасный примѣръ за нѣкоега Кѵрилла Ипонскога гражданина сына, кои ωпившисе, матерь свою чреватую такω насиловати хотео, что она ωтимаюѣисе морала дѣте пометнути; потомъ оусудіосе две свое кровне сестре насиловати, и какω оне не далесе, то онъ єдну смертнω ранїо, и отца, кои то воспетити дошао, оубїо на мѣсту. Заиста піяный чоловѣкъ нїе ни мало лучшїй ωт скота.

Читамо оу історїяхъ, что нѣкїй монахъ имаω обычай къ нѣкоему оу граду мѣщанину на конакъ приходити. онъ быо весма жестокогъ житїя и служїо Богу постомъ и молитвами, ради чега многая терпїо ωт дїавола искушенїя. Єданъ путъ говорїо монахъ къ дїаволу: Душе нечистый, шта требуешь ты ωт мене, да вѣѣь покой ωт тебе имати могу? Дїаволъ ωговорїо: Избери себи ωт ове три вещи: оучини блудъ съ Госпожомъ, кодъ кое ты приходити обычай имашь, Монахъ сказао: Ѧ то оучинити не-

нѣѣю. Дїаволъ говорїо: Оу̂би нѣна мꙋжа: Монахъ сказао, да Гдь сохранитъ мене ѿ тога. Дїаволъ говорїо ѡ̂писе поне є̂данъ пꙋтъ вїномъ. Монахъ сказао: то хоѣю оу̂чинити, и̂ такѡ ѿишао оу̂ градъ и̂ ѡ̂пїосе, ѿишао на предреченный свой конакъ, и̂ оу̂чинїо блꙋдъ съ и̂стомъ Госпожомъ. А̂ какѡ мꙋжъ застао, и̂ нѣга псовао и̂ бити хотео, о̂нъ бранившисе оу̂бїо мꙋжа, и̂ такѡ оу̂чинїо сва три порока оу̂ є̂данъ пꙋтъ. Пацїанъ назвао по справедливости пїѧнство престолнымъ градомъ, оу̂ провїнцїи порокѡвъ. А̂вгꙋстинъ оу словꙋ ѡ̂ трезвости, гл. 1. (том. 9. стр. 688) говоритъ: Чрезъ вїно чистота погꙋблѧвасе, и̂ многїи чрезъ то прелстилисе. И̂ оу̂ словꙋ 33. ко оу̂единеннымъ пишетъ: Пїѧнство є̂сть мати всѣхъ ѕолъ, сестра всѣхъ похотей, и̂ о̂тецъ всѧкїѧ гордости. И̂ паки оу̂ словꙋ 64. ꙗ̂коже о̂гнь оу̂добь сꙋхое зажигаетъ хврастїе, такѡ пїѧнство порчитъ тѣло, и̂ дꙋшꙋ кꙋпнѡ съ тѣломъ ввергаетъ въ пожаръ тѧжкихъ грѣхѡвъ. Ст҃ый Златоꙋстый оу̂ Бесѣди 17. (том. 5. столп. 740) говоритъ: Ничтоже дїаволꙋ такѡ прїѧтно, какѡ пїѧнство: понеже є̂сть и̂сточникъ и̂ родитель всѣхъ ѕлыхъ. И̂ оу̂ Бесѣди 58. на Мат.

дѣлъ

дѣлъ не совершенныхъ (том. 2. столп. 490) говоритъ: Коль лучшїй єсть оселъ, и коль изряднѣйшїй єсть песъ паче пїяницы? Августинъ и Васїлїй великїй пишутъ: Вїнопїйцы ѿдаютъ себе всѣмъ безстудствамъ, что и саме несмысленне скоте оу нечистоти превосходетъ: ибо скоты закону єстества послѣдуютъ, а овїи ищутъ оу мужескихъ женскагѡ, и оу женъ мужескагѡ.

Ѡбжирство и пїянство єсть мрежа, коїомъ дїаволъ различне грѣхе сабира, равнѡ какѡ оу єдной нечистой води различно ѣубре мрежомъ привлачитсе; и Августинъ справедливѡ говоритъ: Пїянство єсть прїятный дїаволъ, любезный ѡтровъ, сладкїй грѣхъ, тко то имаде, тай себе нейма, кои то чини, тай не творитъ грѣха, но самъ єсть са свимъ грѣхъ. И Ѡрїгенъ говоритъ: Пїянство творитъ человѣка скотомъ, крѣпкога немощнымъ, и паметнога безумнымъ.

Анахарзисъ, какѡ ѡ нѣму Лерцїй пишетъ, хотѣвши свое прїятелѣ ѿ пїянства сачувати, совѣтовао имъ смотрѣти прилѣжнѡ

на

на студне нраве и безумїа пїаницъ. Лакедемонани и Спартанцы хотевши детемъ своимъ пїанство оу мерзость привести, представлали предъ нихъ пїане слуге и рабе, кои аки безъ оума викали, билисе, скакали, певали, посертали, падали, и све то невалалство чинили, что пїанице чинетъ. Солонъ, єданъ изъ седмыхъ Греческихъ Мудрецовъ, между прочими законами, дао Аѳинанцомъ и такїй законъ, что бы они оумертвили Кнеза, кои бы оу пїанство даосе. Питакосъ, такожде єданъ изъ седмыхъ Мудрецовъ, дао законъ, ако бы кои пїаница какво зло оучинїо, да сугубо каштигованъ буде, за пїанство сиречь и за злочинство: но єште жесточае за пїанство, нижели за злочинство каштиговати надобно, говоритъ Аристотелъ.

Были обаче некїе Медїки (лекари, иначе Доктори) наипаче Авїцена Хишпанецъ, и Разисъ Арабланинъ, кои доказывали, что къ здравлю служитъ, кадкадъ опитисе. Іакобъ Сулвїй говорїо, что бы крепость желудка не ослабела, полезно есть свакогъ мца єданъ путъ опитисе: Но ова мнѣнїа есу весма неоснователна и весма не Хртїанска;

ска; можно быти, что самы ѻ҆ные Медїки любили кадкаъ поднапитисе, такѡ и҆ другимъ не возбранѧвали, и҆ли паче допущали оу҆пиватисе, что бы ѻ҆ни не были самы, пїѧницы, какѡ и҆ данась є҆сть между Медїками таковыхъ, и҆зъ коихъ нѣкїи люблеѣи пити вїно, болестникѡмъ ѻ҆ное пити не возбранѧютъ; нѣкїи радѡ пїютъ кафу, и҆ болестникѡмъ ѻ҆ную пити допущаютъ; нѣкїи же вїна не пїютъ: за то не токмѡ болестникѡмъ, но и҆ здравымъ пити ѻ҆ное послаблѧютъ. Но будалашство є҆сть, страсти нѣкоега, а҆кѡ и҆ мудрога чл҃вѣка слѣдовали. Были славнѣйшїе Медїки, какѡ И҆пократъ, Галенъ и҆ Дїоскорїдъ, кои ни малѡ оу҆ томъ не согласовали предреченнымъ сумашедшымъ. Правда что И҆пократъ оу своихъ А҆форїзмахъ пишетъ, да вїно Кандїйское пїено служитъ противъ болести ѻ҆чїю, а҆кѡ сирѣчь ѻ҆на болесть пришла ѿ нѣке хладне и҆ дебеле матерїе; ѻ҆баче не слѣдуютъ и҆зъ тога, что бы ѡ҆питисе требало: понеже тогда бы ѻ҆чима не и҆сцѣленїе, но большее поврежденїе слѣдовало.

За содержанѣ здравлѧ нейма лучшега средства, какѡ трезвенїе, коимъ найопаснѣйшїѧ

шїѧ болѣзни и҆сцѣлѧваютсе. С҃тый А҆мвросїй ѡ҆ Ною и҆ ковчегѣ гл. 11. (Том. 4. столп. 953) говоритъ: Трезвенїе оу҆ма є҆сть тѣла. А҆вгꙋстинъ ѡ҆ трезвенїи, гл. 1. (Том. 9. стр. 684) пишетъ: Трезвенїе є҆сть чистота оу҆ма и҆ чꙋвствъ, и҆ покровитель всѣхъ оу҆довъ и҆ цѣлагѡ тѣла.

И҆покрасъ говоритъ: є҆стествꙋ силнѡ вредитъ многѡ спавати, многѡ бдѣти, многѡ пити, и҆ за то свѣ, что є҆стествꙋ насилїе творитъ, ѿметати надобно. Пїѧнство є҆стествꙋ насилїе творитъ, дакле о҆ное ѿметати треба: и҆бо троимъ тѣла и҆ оу҆ма частемъ, то є҆сть сердцꙋ, жигерицамъ и҆ мозгꙋ, пїѧнство вредитъ. Сверхъ тога, тко запрещава то, что Бг҃ъ допꙋстїо, и҆ допꙋща, что Бг҃ъ запретїо, тай противитсе Бг҃ꙋ. Медїки пїѧнство допꙋщаваютъ, допꙋщаваютъ что Бг҃ъ запрещава, дакле таковїи Медїки противетсе Бг҃ꙋ и҆ нѣговой воли. И҆ тко такѡ продерзъ и҆ несмысленъ бꙋдетъ предпочитати человѣческе оу҆ставе заповѣдемъ Бж҃їимъ? Лꙋчше Бг҃ꙋ, нежели человѣкѡмъ повиноватисе, говоритъ свѧщенное писанїе. Дѣѧн. 4.

Єсть истина, что величайшїе и славнѣйшїе люди ѿдавалисе на пїянство, но были бы они єще славнѣе, акѡ бы были оу трезвенїю пребывали. Пишутъ за Алеѯандра великогъ, что онъ вїнопитїемъ све друге превосходїо, но чрезъ то самое онъ сву свою прежднюю славу помрачїо, а на конецъ и живота лишїосе. Онъ при єдномъ обѣду имаюѣи 20. лицъ, свакому по єданъ бокалъ напїо, и свакому опет, кой нѣму напили, ѿпїо, а потомъ спавао два дна и две ноѣи не разбудившисе. Оу оваковомъ своемъ пїянству оубїо онъ найлучше свое прїятелѣ, какѡ Калїфена, Фїлоту, Парменїона и другихъ, а оубїенїе нѣгова вѣрнѣйшега сердечнога друга Клїта оу Виѳинїи єеть доволнѡ извѣстно. Клїтъ ѡбличїо Алеѯандра нѣколикими погрѣшками, кое Алеѯандръ пїянъ будуѣи стерпѣти не могао, но духомъ пїянства разярившисе проболъ Клїта сквозъ, ѿчега онъ одма мертавъ пао. Оу оваково то буйство и тїранство приводитъ пїянство человѣка. Сенека пишетъ: Алеѯандръ при єдномъ обѣду оупившисе оубїо свога найлучшега друга Клїта, и кадсе изспавао, признао свою погрѣшку и оу таковy жалость и раскаянїе пао, что и самъ себе оубити хотео, и зато чрезъ

нѣколикое

нѣколикое време затворїосе, и ѿ жалости, стыда и срама никомѹ явитисе не хотѣ. Многїи писатели вѣрѹютъ, что онъ ради тога найпослѣ ѿтрованъ. Ето плодъ пїанства!

Не меншее оубїйство быва ѿ пїанства и при Гостбахъ, кое ради нѣкоега особливога весела быва, какш славлѣки домашнѣ празнике, творѣки женидбе и прочаа, гдѣ безѹмный обычай есть, что за здравлѣ не токмш свакога присѹтствѹюшега, но и сродникшвъ, газдиныхъ или дрѹгихъ лицъ, кои далекш живѹтъ, а кадкадъ за цареве, за свашенике, за магїстрате, за воинство и за проче стоѣки, по редѹ пїютъ. И кадъ чаша испїена бѹдетъ до капли, то есть на нокатъ, то одма наполнетъ, дадѹтъ оному кои є пїо, и овай даетъ оному, комѹ є напїо, такш редомъ. Оу оваковыхъ слѹчаахъ не разсѹждавасе, кои можетъ и кои не можетъ пити. Почитѹютъ за непрїателя онога, кои пити ѿрицетъ, ради чега не рѣдкш кавга и бой за ѿмашенїе слѣдѹетъ. Безчестнѣйшїй и Тѹранскїй обычай! Амвросїй оу глави 17. ѿ Илїи и постѣ (том. 4. столп 1132) говоритъ: Ѡ коль великое безѹмїе! да пїемо

мо за здравлѣ царево, и тко не пїетъ, повиненъ єсть: ибо не любитъ цара, кой за здравлѣ нѣгово не пїетъ. Читамо оу Исторїи, да Ахасферъ сынъ Дарїевъ оучинїо Гражданомъ Сускимъ законъ, что бы при обѣдахъ никто не дерзнуо другога къ пиѣю принуждавати, но свакїй по своему произволенїю, кадъ хоѣе и колико може, да пїетъ. Преизредный законъ! Сви несмисленные скоты, говоритъ Златоустый, ѣдутъ и пїютъ до довольства, а не више, Оселъ пїетъ многω, обаче не выше, развѣ колико по єстеству требуетъ. Нити можетъ человѣкъ вола, осла, или краву натерати више пити. Какω дакле ты хоѣешь таковъ будала быти, да ты разумногъ человѣка горшимъ осла оучинити ищешь, кадъ нѣга натеруешь пити выше, нежели єстество нѣгово можетъ носити.

Лакедемонани и Спартанцы тога обычаа, что бы єданъ другога къ пиѣю принуждавали, нису никадъ прїимити хотѣли, какω Лакедомонскїй Стїхотворецъ Аѳеней пишетъ: Но и оу Спарты єсть похвалный овай обычай, да свакїй по своей воли пїетъ. Истый Аѳеней чувши нѣкогда, что оу нѣ-

коихъ

коихъ мѣстахъ люди принꙋждавалисе къ пиѣю, сказао: Не принꙋждаваютъ ли и̂ къ ѣлꙋ? чрезъ что давао разꙋмѣти, да коликѡ бꙋдаласта и̂ безꙋмна вещь є̂сть сытога принꙋждавати ѣсти, толикѡ бꙋдаласто и̂ безꙋмно є̂сть принꙋждавати пити о̂нога, кой жеданъ нїе. Ты зовешь нѣкоега на о̂бѣдъ, и̂ говоришь, что ты нѣга, какѡ прїѧтель прїѧтелѧ зовешь; а̂кѡ є̂ такѡ, то зашто принꙋждавашь нѣга пити, зашто ты какѡ прїѧтель нѣмꙋ, какѡ прїѧтелю на волю не ѡ̂ставишь. да о̂нъ до є̂стественне сытости ѣдетъ и̂ пїетъ? Какво є̂ то прїѧтелство, какова є̂ любовь, что ты своега госта до толикѡ натериванѣмъ пиѣѧ довести старашсе, да о̂нъ ѡ̂пившисе и̂згꙋбитъ чꙋвства, оу̂ болесть паднетъ, вратъ и̂ли ногꙋ, и̂ли рꙋкꙋ посернꙋвши сломїетъ, и̂ найпосле живота лишитсе. Воистинꙋ ниси ты прїѧтель, но непрїѧтель и̂ конечнѡ оу̂бїйца твоега прїѧтелѧ и̂ госта. А̂вгꙋстинъ оу̂ Словꙋ первомъ въ нл҃ю 17. по сошествїи (том. 10. стр. 781.) говоритъ: Тко дрꙋгога принꙋждава паче потребе пити, меншее бы ѕло оу̂чинїо, а̂кѡ бы тѣло нѣгово мечемъ ранїо, нежели что дꙋшꙋ нѣговꙋ пїѧнствомъ сѣчетъ. Ѿ нещастїе рода человѣческагѡ!

коль

коль многїи єсу, кои пїяне принуждавают паче потребе пити, а предъ врати просящему нити єдну чашу дати хоѣею.

Гранвелланъ, Генералъ Цесаря Карола V. при єдной гостби сказао Газди: Якѡ є праведно благодарити оныма, кои призвавши госте какѡ люде, ѿпустетъ нихъ какѡ безумне скоте, то и ꙗ вамъ благодаримъ.

Горе обаче тому, чрезъ коега натериванѣ къ пиѣю, буде нѣкоему какова несреѣа, таковыи заиста има Бгу ѿвѣтъ давати; какѡ равнѡ и онай, кои самоволнѡ чрезъ мѣру пїетъ и оупивасе, и слѣдователнѡ тѣло свое и душу купнѡ оубива, и за то какѡ Самоубїйца не будетъ безъ страшнога ѿ Бга наказанїя ѡстатисе.

ГЛАВА III.

Ѡ вїновой лозѣ, и ѡ єстествѣ и свойствѣ плода єя.

Спаситель говорїо оученикѡмъ своимъ: Азъ єсмь лоза, вы же рождїе. Іѡан. 15. 5.

такѡ

такш Славенскїе преводчики превели; а мы Сербли именуемо ово лозу, за кою Спаситель говоритъ, чокотомъ, а рождїе лозами и такш виноградный чокотъ съ лозами есть свакому извѣстанъ: почему писанїа и не требуетъ. Лоза надлежащимъ образомъ поставлена оу землю, быва смала помалу чокотомъ, изъ коега потомъ више лозахъ происходетъ, и плодъ, то есть гроздїе приносетъ. Лозе обаче сву различне, по различїю естества или положенїа странъ и мѣстъ, гдѣ оне растутъ, а разность ова оуказуетсе оу гроздїю, ѿ коихъ нѣкое есть бѣлое, нѣкое жутое, нѣкое червлено, нѣкое темно червлено, а нѣкое зеленикасто. Еще оу нѣкоега гроздїа зерна есу крупна округла, оу нѣкоега крупна дугуласта, а оу нѣкоихъ ситна; нѣка слатка, нѣка кисловата, а нѣка сладка смурисомъ тамнановымъ, и ово именуемо ради тога тамнаникомъ.

Вино не иное что есть, развѣ изъ гроздїа исцѣђеный сокъ, кои оу почетку именуетсе Мустъ, а када превритъ, тогда виномъ нѣга наричемо. Оно быва разнога колора (фарбе, боe) по разности гроздїа, какосмо напредъ рекли, сирѣчь бѣлое, жутое,

тое, зеленикастое, червленое, тимнш червленое, и червленикастое; притомъ и вкусъ различанъ имаде, некое вїно есть сладко, некое каштро и кисловато; но и оу естествў разность има: понеже некое есть танко, сирѣчь что оу стаклў на сквозъ свѣтло провидитсе, и некое дебело, что едва насквозъ провидѣти можно. Сверхъ тога есў и свойства разна: понеже некаа вїна есў крѣпка, некаа посредственна, а нѣка весма слаба и водна ѿ себе, и ова разность быва ѿ части по положенїю предѣла, гдѣ оное родитсе, а ѿ части по времен лѣта, кадъ каковое лѣто быва, или жаркое или мокрое, понеже излишнаа жаркость прежде времени, и излишнаа, наипаче оу Августў и Септемврїю мокрота премѣнава естественное свойство вїна.

Найлучшее вїно есть оное, кое лѣпа чиста и свѣтла колора, прїатна мурица, естества танка или прозрачна, свойства крѣпка, и ѿ едне године или малш више старо; оваково вїно оукрѣплава све естественне оу человѣкў силе, развеселава жизненна чувства, оукрѣплава и согрѣва слабый и хладный мозакъ; ползуетъ желудкў производѣки оу

нѣ-

нѣмъ свареніе ѣла, приноситъ ѡхотъ къ ѣлу творитъ чистую кровь, подаетъ лѣпъ цвѣтъ образъ, разгонава дебелу и густу слюну, тера оурину то єсть, мокраћу, и зноитисе причинава. Ползуетъ такожде онымъ, кои чрезъ долгую болесть изнемогли; сверхъ тога веселитъ сердце, прогонитъ скорби и печали, и даетъ спокойный сонъ. Но обе добродѣтели бываютъ ѡ вина, кадъ человѣкъ оно оумѣренно оупотреблава, а неумѣренно оупотребляемое приноситъ человѣку сва она души и ѣлу неблагополучіа, ѡ коихъ мы оу глави второй говорили.

Бѣлое крѣпкое весма старое вино єсть вредителное глави, и приводитъ человѣка оу слабость, причинава такожде дерктанѣ и подобне болести, наипаче кадъ тко и оное непрестанно много піетъ.

Стара сладка вина єсу полезна кубрегамъ и бешики. Такова вина єсу добра и за текуще вреде, и кои ѡколо себе разѣдаваютъ, кадъ съ ними паретсе и испираютъ. Діоскоритъ пишетъ, что нешпрана фришка овчіа вуна оу таково вино оумочена; и на фришке ране и жарке ѡтоке поставлена ползуетъ.

Слад-

Сладкое новое вїно, кое ѣще не сасвимъ преврило, творитъ дебелѹю и гѹстѹю кровь, затвора мале жилице оу̑ черной жигерицы и слезины, надима тѣло, причинава многе вѣтрове оу̑ тѣлѹ, и творитъ тежке снове.

Мѹстъ не многѡ глави вредитъ, размѣкшава тѣлѹ и ѡ̑твора столицѹ, о̑баче чрезъ оу̑ринѹ не лагкѡ и̑сходитъ.

Киселовато вїно, кое сирѣчь нїе дозрѣло, стежетъ, о̑баче желѹдкѹ е̑сть полезно, оу̑крѣплава нѣга, и движетъ ѡ̑ чреватыхъ женъ не о̑бычнѹ ѡ̑хотѹ къ тѣлѹ; таковое вїно ползѹетъ и оу̑ проносѣ, то е̑сть оу̑ и̑злишней столицы, о̑баче причинава скорѡ запоръ черне жигерице, слезине и материце, и трѹднѡ чрезъ оу̑ринѹ и̑сходитъ: за то о̑нїи, кои гонорею и̑ли кѹрварскѹ колесть и̑мадѹ, могѹтъ о̑во вїно оу̑потреблавати.

Червленое загаситое дебелое вїно тежкѡ оу̑ желѹдкѹ сваривасе, и споръ къ кешики и̑детъ; ѡ̑тегощава главѹ и скорѡ оу̑пива: затвора такожде жиле оу̑ черной жигерицы, стежетъ желѹдокъ; о̑баче больше напива нежели дрѹгое вїно, и оу̑множава кровь.

Червле-

Червленикастое вїно, кое содержава сирѣчь срединꙋ бѣлости и̂ червлености, є̂сть здраво: понеже не даетъ толикѡ многѡ жара, нити о̂тегощава главꙋ; и̂ за то старые и̂ немощные люди могꙋтъ нѣга съ пользомъ оу̂ потреблѧвати.

Жꙋтое вїно, кое созрѣло, є̂сть желꙋдкꙋ полезно, раздѣлѧвасе скорѡ по тѣлꙋ, глави не многѡ вредитъ, и̂ чрезъ оу̂ринꙋ скорѡ и̂сходитъ.

Бѣлое слабое и̂ танкое вїно, кое є̂ само ѿ себе нѣколикѡ водно, є̂сть глави и̂ бꙋбрегамъ полезно, ползꙋетъ такожде желꙋдкꙋ, раздѣлѧвасе скорѡ по тѣлꙋ, производитъ нѣколикѡ и̂ сваренїе; поѧдава прѣснꙋю вредителнꙋю мокротꙋ, тера оу̂ринꙋ и̂ зной, а̂ можнѡ и̂ оу̂ тридневной грозницы о̂ное оу̂потреблѧвати. Кое на горахъ растетъ, є̂сть здравѣе, нежели съ равнице. Таковое горское вїно є̂сть найпаче старымъ людма, какѡ младенцемъ млеко, полезно: понеже расквашава о̂ное ныово сꙋхое свойство, согрѣва ныовꙋ хладность, развеселѧва нихъ оу̂ печали, оу̂крѣплѧва и̂ напитава ныове ѡ̂слабѣле жизненне силе, кадъ о̂ни нѣга оу̂мѣреннѡ оу̂потреблѧваютъ.

Чер-

Червленое, на подобїе рубина, вїно напитава болѣ, нежели бѣлое, и лѣпшу кровь творитъ.

Онаѧ вїна, коѧ нѣколикѡ сладости оу себи имаду, есу многѡ здравѣе ѿ другихъ: понеже воднаѧ и киселаѧ мокрота жаромъ солнечнымъ ѿ болшей части ѿ нихъ двигнута, а ѿ тога происходитъ ныовъ прїѧтный и сладкїй вкусъ.

Свойство вїна можно найлучше познати по вкусу: понеже каковымъ оное на езыку покажетсе, такѡ потому и доброту и крѣпость нѣгову почитати. И кадъ е нѣкое вїно езыку прїѧтно, то оное и желудку не будетъ противно и оваково вїно имаде несравненную силу напитавати, и све внутренне составе крѣпити. Наипаче иностраннаѧ вїна имаду между нашима вїнами преимущество.

ГЛАВА IV.

О иностранныхъ и венгерскихъ вїнахъ.

Хишпанское вїно есть между иностранными вїнами изрѧднѣйшее. Оное есть весма

сладко

сладко и нѣколикѡ гѹсто, но притомъ весма жарко. Къ оугашаваню жажде ово вїно весма не годитсе, и за то оу Германїи нѣга више за лѣкарство; нежели за простое питїе почитѹютъ: понеже оукрѣплава такѡ желѹдокъ, какѡ и главѹ: и зато ово вїно, равнѡ какѡ ракїю, весма оумѣренно оупотреблавати, и съ пишкотами измакати треба. Оу Германїи тѹжетсе, что весма рѣдкѡ тамѡ торговцы правое Хишпанское вїно привозетъ; вмѣстѡ тога сочинаваютъ изъ меда исцѣженныхъ Розїнки и ракїе смѣшенїе, и такѡ варакѡки продаютъ за Хишпанское вїно.

Канарїйскїй Сектъ єсть малѡ что не равенъ Хишпанскомѹ, кромѣ оу крѣпости таковъ. Однакѡ овай Канарїйскїй Сектъ єсть многѡ прїятнѣе, какѡ и за желѹдакъ лѹчшїй и годнѣйшїй, когда онъ найлѣпше согрѣва, охотѹ къ ѣдѹ подаетъ, и сваренїе производитъ. Но и съ овимъ сектомъ поствпаютъ торговцы лажливѡ, какѡ и съ Хишпанскимъ вїномъ.

Францѹзска вїна йдѹтъ по справедливости за Хишпанскими: понеже онаа

єсѹ

ѻнаѧ єсꙋ такожде весма жарка, но притомъ сладка, и прїѧтна за питїе. Междꙋ ѻвима єсть наипаче познато вїно Бꙋргꙋндское, Шампаньское, Фронтинѧкъ, и Мꙋшкатное вїно.

Бꙋргꙋндское вїно єсть самое прїѧтнѣйшее и здравѣйшее, быва и бѣлое и загаситѡ червленное. Ѻво послѣднее превосходитъ добротомъ бѣлое. Ѻво вїно имаде прїѧтный вкꙋсъ, оукрѣплѧва и согрѣѧва главꙋ, желꙋдакъ, и сва внꙋтреннаѧ; ѻднакѡ за трапезꙋ не весма годитсе: понеже єсть весма жарко или жестоко, и сваренїе ѣла више воспещава, нежели производитъ. Ѻбаче послѣ сваренїѧ ѻколѡ четвертогъ часа по полꙋдни можно єднꙋ или двѣ чашице пити, и тогда быва за желꙋдакъ издреное средство, кое оу желꙋдкꙋ ѡстатакъ ѣла добро сваритъ.

Шампаньское вїно єсть сладше и прїѧтнѣе, и болѣ напитава. Почемꙋ и имаде силꙋ желꙋдакъ преизреднѡ крѣпити и сваренїе производити; а при томъ чрезъ оуринꙋ скорѡ исходитъ.

Фрон-

ФРОНТИНАКЪ ѝМАДЕ ПРЇАТНЫЙ ВКѸСЪ, Ѝ ДАЕТЪ СНАГѸ ЖЕЛѸДКѸ; НАПРОТИВЪ ТОГА НЕ МНОГѠ ГЛАВИ ПРЇАТАНЪ: ПОНЕЖЕ МНОГѠ ПЇЕМО ѠТЪГОЩАВА СИЛѢ, Ѝ ПРИЧИНАВА НЇОЙ ВЕЛИКЕ БОЛѢЗНИ. НО КАДЪ ПЇЕНО БѸДЕ КАКѠ ЛѢКАРСТВО, ТО ОѸКРѢПЛАВА Ѝ РАЗВЕСЕЛАВА СВЕ ЖИЗНЕННЕ СИЛЕ, Ѝ ТВОРИТЪ ЧЕЛОВѢКА ФРИШКА Ѝ ВЕСЕЛА.

МѸШКАТНОЕ ВЇНО, ПОНЕЖЕ ѺНОЕ РАСТЕТЪ ОѸ ѝСТОЙ ПРОВЇНЦІИ, ГДѢ Ѝ ФРОНТИНАКЪ, ТО ѺНИ ТОКМѠ ОѸ ѺВОМЪ РАЗЛИКѸЮТЪ, ЧТО ПЕРВОЕ ЄСТЬ БѢЛОЕ, А ДРѸГОЕ ЧѢРВЛЕНОЕ. МѸШКОТНОЕ ВЇНО ЄСТЬ ПРЕИЗРѢДНОЕ, БЛАГОВКѸСНОЕ Ѝ СЛАВНОЕ ПИТЇЕ, Ѝ МНОГѠ ПОЛЗѸЕТЪ ХЛАДНОМѸ Ѝ ВАРИТИ НЕМОГѸЩЕМѸ ЖЕЛѸДКѸ.

ЎВА ВЇНА ВО ѺБЩІЕ ЄСѸ ВЕСМА ЖЕСТОКА, Ѝ ЗА ТО НИКАДЪ ПРИ ТРАПЕЗИ ЗА ОѸГАШЕНѢ ЖАЖДЕ, НО ТОКМѠ ПОСЛѢ ѢЛА РАДИ ОѸКРѢПЛЕНЇЯ ЖЕЛѸДКА ПО ЄДНѸ ЙЛИ ДВЕ ЧАШЕ ПОПИТИ.

ЇТАЛЇАНСКА ВЇНА СВА ЄСѸ ТАКОЖДЕ ВЕСМА ЖЕСТОКА, ѺБАЧЕ ВЕСМА ПРЇАТНОГЪ Ѝ СЛАДКОГЪ ВКѸСА, ОѸКРѢПЛАВАЮТЪ ЖЕЛѸДАКЪ, Ѝ ПОЛДАВАЮТЪ НѢГОВѸ БЕЗПОЛЕЗНѸЮ МОКРОТѸ. ПО КОЛОРѸ ЄСѸ ВЇНА ЇТАЛЇАНСКА НѢКА ЧЕРВЛЕНА, А НѢКА

бѣла: но ова єсу весма жестока, и безъ помѣшаня воде єдва нихъ пити можно.

Флорентїнское вїно оу проносахъ и оу сердоболи весма служитъ: понеже имаде особливую силу стезати и затворати Равнога свойства єсу и оная вїна, коя растутъ оу Кралевству Неаполїтанскомъ, оу Сицилїи, Корискі и по другимъ мѣстамъ до коихъ принадлежитъ и

Велтелїнское вїно, кое єсть преизредное здравое и благовкусное питїе, имѣющее силу желудакъ крѣпости, и све жизненне сиcиле развеселявати.

Между вїнами, коя на Архїпелагскихъ островахъ родетсе, єсть преизредное вїно именуемо по острову.

Малвасїа. Ово вїно єсть весма сладко и благовкусно, подобное Канарїйскому Секту; оно оукрѣплява желудак и творит доброе сваренїе. Притомъ имаде силу весма согрѣвати и изсушавати, и потому весма ползуетъ мокротнога и хладнога єстества людем, а наипаче оным, кои водену болесть имаду.

Вїно

Вїно Кѵпрское, родитсе оу острову Кѵпру, и есть такожде между благороднѣйшими вїнами, кое весма изредно желудку ползуетъ, и своею проницателною силою распространявасе по всему тѣлу.

Нѣмецкая вїна есу многоразлична. За найлучша почитуютсе Рінская, Мозелская и Маинская. Потомъ слѣдуютъ Некарская, Франконская, Аустрїйская, Тѵролская и другая вїна.

Къ вїнамъ Верхнягѡ Рейнскагѡ Круга принадлежитъ и Елзаское, такѡ червленное, какѡ и бѣлое. Ова вїна есу доста жестока и огневита, изреднога вкуса, и оугодна желудку. Обаче не надобно съ ними ѡпитисе: понеже весма ѡтегощаваютъ главу, и велике нїой болѣтице причиняваютъ.

Ниже Ландавы на планинахъ растущая вїна превосходетъ еще Елзаское: понеже есу здравѣе.

Не далеко ѿ Страсбурга оу селу Дорлсхаймъ на планини зовомой Алтенбергъ, родитсѧ особливо, изредное, здравое и благовкусное

вїно кое желудку служитъ, и имаде силу бубреге и бешику чистити, и камень и песакъ терати.

Между свима Рейнскими вїнами имаду преимущество Бахарахская и Рейнгаурская: понеже єсу свагда много прїятнѣе, и вкуснѣе, нежели прочая, єсу весма свѣтла и бистра, и силу имаду согрѣвати, оутончавати, и раздѣлявати. И потомъ слабому желудоку весма ползуютъ: ибо не самѡ нѣга найлучше согрѣваютъ, но и хладную густую оу нѣму слюну поправляютъ и раставляютъ и изводетъ; и притомъ сваренїе прозводетъ, и сва внутренняя изреднѡ оукрѣпляваютъ. Но за простый напитакъ при трапези негодетсе: понеже єсу весма жестока. Послѣ ѣла оумѣреинѡ оупотреблена весма ползуютъ желудку.

Мозелская вїна єсу такожде субтїлна, чиста и бистра, имаду прїятный вкусъ и ползуютъ желудку. Ради нїова оумѣренногъ свойства подаютъ велику помощь оу болѣтицахъ бубрегѡвъ бешике и чланкѡвъ. Однако стаяти за дуго не могутъ, и за то послѣ єдне године имаду попїена быти.

Некар-

Некарская вїна имадѵ почти равное свойство, токмѡ не такѡ жестока, но многѡ мекша нежели Мозелская. За пиѣе при трапези весма годится: понеже єсѵ пріятногѫ вкѵса. Жаркимѫ и сѵхѵю колесть имѵщымѫ людма єсѵ не безѫ ползе, такожде имадѵ силѵ, кѵбреге и бешикѵ чистити, и песчанѵ нечистотѵ изводити. Но и ова вїна за дѵго стати и на странѵ ношена быти не могѵтѫ.

Франконская вїна єсѵ свагда благовкѵсна: Пірве године бываютѫ нѣколикѡ каштра, а потомѫ мекша и пріятна.

Тѵролская и Австрїйская вїна єсѵ пріятна за пиѣе; не ѡтегощаютѫ желѵдка ни мало, но паче производетѫ сваренїе. Однакѡ, понеже жаркостїю своею силнѡ изѵшавлаютѫ, надобно нихѫ свагда оумѣренно пити; паче же тко є славѫ оу персима, да нималѡ не пїетѫ.

Венгерская или мажарская вїна єсѵ добра и здрава вїна, однакѡ по положеню предѣловѫ и мѣстѫ, гдѣ она родится, бываютѫ єдна ѿ дрѵгихѫ лѣпша.

То-

Токайское вїно єсть благороднѣйшее междꙋ свима, и̂ сва дрꙋга превосходитъ. И̂маде сладакъ и̂ прїѧтанъ вкꙋсъ, оу̂крѣплѧва желꙋдакъ, производитъ сваренїе, развеселѧва све жизненне силе, и̂ творитъ цѣлога человѣка веселымъ. Ѡво вїно и̂маде по справедливости и̂ предъ свима и̂ностранными вїнами преимꙋщество понеже главꙋ, сердце и̂ све составе животне преизреднѡ оу̂крѣплѧва, и̂ сваке болешливе припадке лѣчитъ. Ѡвꙋ силꙋ и̂маде о̂но ѿ высокога своега и̂ теплога положенїѧ: понеже найлꙋчшее Токайское вїно родитсе на є̂дной высокой, планини, оу̂ средини коеѧ многе златне жиле находили, и̂ зато на кореню чокотѡвъ честѡ оусмотревана многа златна зернца. И̂ какѡ страна о̂не планине є̂сть весма жарка, то гроздїе весма оу̂кꙋвасе и̂ сокъ сладакъ бꙋде: понеже посредствомъ жаркихъ солнечныхъ лꙋчъ болшаѧ часть водене мокроте и̂зсꙋшитсе.

Старымъ людма, и̂ о̂нымъ кои оу̂ высокихъ наꙋкахъ и̂ разсꙋжденїѧхъ оу̂пражнѧютсе, по є̂дна чашица токайскогъ вїна весма ползꙋетъ: понеже о̂ное не токмѡ свакꙋ вредителнꙋ мокротꙋ оу̂ желꙋдкꙋ нїовꙋ поѧдава, но и̂ све тѣла и̂ оу̂ма силе найлꙋчше оу̂крѣплѧва и̂ разфришкава.

Почи-

Почитꙋютъ єще за добра и̂ здрава вїна такожде Шопроньское, Великоварадское, Доброценское, Бꙋдимское. А̂ Кашавскаѧ и̂ Мишколскаѧ, а̂кѡсꙋ по вкꙋсꙋ и̂ ѿмѣнна, о̂баче є̂сꙋ весма кречна, и̂ причинѧваютъ различне болѣтице чланкѡвъ за то ѿ оу̂потребленїѧ нихъ хранитисе.

Оу̂ Сремꙋ, а̂ найпаче оу̂ Карловци и̂ по нѣкоимъ Мн҃тырамъ є̂сꙋ такожде добра и̂ постоѧнна вїна, о̂баче загаситочервленаѧ є̂сꙋ чрезъ мѣрꙋ крѣпка. Вїно, кое оу̂ Карловци и̂ по нѣкоимъ мт҃ырамъ ѡ̂ Берби и̂зъ червленога фришкога мꙋста дѣлаютъ, Шилеромъ наричꙋтъ, є̂сть преизредное здравое питїе. О̂но полꙋчитъ колоръ червленикастъ, и̂ кадъ престоитъ три и̂ли четыре года, то полꙋчитъ вкꙋсъ преизрѧднѣйшїй, и̂ не и̂наче, развѣ послѣ ѣла по є̂днꙋ и̂ли двѣ чаше, какѡ крѣпителное пити: понеже є̂сть весма силное.

ГЛА-

ГЛАВА V.

Ѡ Подрумѣ и Бурадѣхъ.

Число I.

Какѡ подрумъ содержавати.

Пенжери или окна подрумна имаду быти са запада и сѣвера, и оу зиму, кадъ нїе велика стужа, а ѿ запада или ѿ сѣвера танакъ и чистъ воздухъ идетъ, ѿтворати нихъ, и за то надобно имати на нима капке. Акѡ є нѣкой подрумъ весма влажанъ, и ѿ тога зноитсе, то оу пролѣтїе и оу єсенъ, кадъ фришакъ и танакъ воздухъ быва, надобно подъ вечеръ пенжере ѿтворати и оу ютру ранѡ опетъ затворати. Но сваке єсени предъ берву добре сухе землѣ оу подрумъ посути; а старую землю изнести, да бы влага не оумножаваласе.

Надобно свагда подрумъ чисто держати, и зато сваке суббѡте нѣга и горѣ и долу, найпаче измежду и изподъ бурадн, и самую бу-

бȣрадъ свȣдъ, ѻ҆колѡ чистити, да бы гдѣ плѣсанъ не оу҆хватиласе. Но и҆ свакога дне са свеѣомъ ѡ҆сматрати бȣрадъ, и҆ плѣсанъ съ є҆днога и҆ли съ дрȣгогъ бȣрета, а҆ найпаче ѻ҆колѡ вранѧ и҆ чепа крпомъ чистити. Подвальки да бȣдȣтъ повысоки, что бы влага ѿздолъ подъ бȣрадма не бывала. Оу҆ лѣто треба врата и҆ пенжере затворене держати, да бы солнце и҆ жаркость солнечна не оу҆ходила оу҆нȣтра, и҆ такѡ бы хладность оу҆ подрȣмȣ пребывала. Равнымъ начиномъ и҆ оу҆ зимȣ затворати, что бы стȣдень не оу҆ходила, и҆ теплота да содержавасе оу҆нȣтра. Притомъ и҆ наипаче чȣвати Подрȣмъ ѿ свакога а҆ найпаче ѿ восточногъ вѣтра, ѿ молнїе и҆ гремлѧвине, кадгодь то быва, подрȣма не ѿтворати нити пенжерѡвъ, какѡ и҆ кадъ є҆ ѻ҆блачно весма и҆ дождь и҆детъ, да пребыва подрȣмъ затворенъ.

Не носити оу҆ подрȣмъ горѣѣгъ оу҆глѧ: понеже пара и҆ дымъ ѿ оу҆глѣвлѧ є҆сть вїнȣ шкодливо, и҆ ѿ тога силȣ гȣбитъ; а҆ треба чȣвати и҆ ѿ свакога смрада, и҆ ничега не носити, нити держати оу҆ подрȣмȣ, что хȣдый мѵ̈рисъ и҆маде, какѡ сыръ, бѣлый лȣкъ, зейтинъ, коже и҆ кисели кȣпȣсъ и҆ что дрȣгое

та-

таковое: понеже вїно ничега дрꙋгогъ, кромѣ єдногъ овощїѧ, терпѣти можетъ.

Число 2.

Какѡ Бꙋрадъ намѣстити.

Бꙋрадъ намѣстити на подвальке оу подрꙋмꙋ такимъ поредкомъ, что бы междꙋ нима по малкѡ мѣста праздна ѡставлѧлосе, а равнѡ и покрай стѣне, да бы лакше и способнѡ моѣи чистити бꙋрадъ, и оу време нꙋжде, акѡ бы кои ѡбрꙋчъ пꙋкао, дрꙋгїи намѣстити. И да бы вїна оу бꙋрадма не вѣтрили, ѿ чега лагкѡ добротꙋ изгꙋбити могꙋтъ, надобно вранъ ѡбвїенъ рогозомъ добрѡ оударити, и ѿзгоръ съ лѣпымъ чистымъ пескомъ покрыти, нити начинѧти бꙋрета, акѡ време нїе чисто и лѣпо.

Число 3.

Ѡ приꙋготовленїю бꙋради ради вїна.

Знати треба, что стара бꙋрадъ, оу коима є єданъ пꙋтъ, или више пꙋти вїно было,

єсꙋ

єсꙋ свагда лꙋчша, ніголи нова. Са свимъ тимъ надобно и єдна и дрꙋга испаравати и испирати, и за пріимленѣ віна чистѡ приꙋготовивши имати.

Новое бꙋре, оу коемъ не было віно, можно съ негашенымъ кречомъ и водомъ испарити, то єсть метнꙋти оу бꙋре нѣколикѡ негашена креча, и оусꙋти доволнѡ воде, нека такѡ за данъ и ноѣь паритсе, потомъ просꙋвши тꙋ кречанꙋ водꙋ, оусꙋти послѣ дрꙋгꙋ водꙋ чистꙋ, испрати са свимъ ѿ креча, а послѣ оузварити дрꙋгꙋ водꙋ, и кадъ бꙋде врела бацити оунꙋтра соли и тогда оусꙋти оу бꙋре, завранити добрѡ- и преметати сѣмѡ и тамѡ и такѡ ѡставити за 24 часа, а потомъ просꙋти, и чистомъ хладномъ водомъ испрати, метнꙋти бꙋре на два пана, ꙗмꙋ вранѣвꙋ доле ѡкренꙋвши, да вода исцѣдитсе и бꙋре добро ѡсꙋшитсе; после подметнꙋти подъ ꙗмꙋ вранѣвꙋ, оу коей левакъ держати, и подъ нимъ єданъ сосꙋдъ съ ватренымъ оуглѣмъ, и метнꙋти нѣколикѡ бѣлогъ тамната, нека дымъ оу бꙋре идетъ, и ѡдма завранити, да дымъ оунꙋтра ѡстанетъ, до насипана віна.

Число 4.

Еще иначе ново бȣре испарити.

Начȣпай лисѣѧ орахова оу време кадъ орахъ цвѣта, осȣши на безсолнечномъ мѣстȣ, и оставн потомъ на такое мѣсто, гдѣ бы прахъ на оно не падао. И такѡ на нѣколикѡ дней прежде сыпанѧ вїна, оузвари оу котлȣ доволно воде, и кадъ почне вода стрȣити, бацы оу ню онога лисѣѧ, нека совокȣпнѡ ври, потомъ истȣ такѡ врелȣ водȣ оуспи оу Бȣре, кое превалюй сѣмѡ и такѡ, и ѡстави такѡ за два дна добрѡ затворено стаѧти, а мѣѣȣ тимъ почестѡ превалюй; послѣ просȣвши тȣ водȣ, испери съ дрȣгомъ чистомъ водомъ, и кадсе ѡсȣшитъ, закади съ бѣлымъ тамнѧномъ и измирномъ, какѡ горѣ речено.

Число 5.

Еще иначе новое Бȣре испарити.

Бацы нѣколикѡ просѣѧна пепела оу Бȣре и оуспи на то вреле воде, заврани добрѡ

и

и̂ премеѣи сѣмѡ и̂ тамо по о̂бычаю, о̂стави чрезъ ноѣь стаѧти, потомъ проспи тꙋ пепелнꙋ водꙋ, и̂ и̂спирай бꙋре съ дрꙋгими чистими водами, доклѣ бꙋре чисто бꙋде. Оу̂ време кадъ хоѣешь вїно сыпати, закади тамнѧномъ и̂ мастиксомъ какѡ є̂ горѣ речено, и̂ запꙋши крпомъ. Потомъ спали на ватри две шаке соли оу̂ тиганю, да помодритъ, и̂ бацы оу̂ и̂сто бꙋре, послѣ оу̂спи оу̂нꙋтра є̂днꙋ литрꙋ (и̂ли выше по величини бꙋрета) жестоке комове Ракїе, скваси оу̂ ракїи є̂днꙋ крпꙋ, зажежи ню на свеѣи и̂ бацы оу̂ Бꙋре, ѿ чега о̂на оу̂ Бꙋретꙋ ракїѧ о̂дма зажеѣисе бꙋде и̂ оу̂чинитъ лѣпъ дымъ, но треба о̂дма тога часа ливати оу̂нꙋтра вїно, кое ѿ тога пребꙋдетъ постоѧно и̂ добро.

Число 6.

Є̂ще и̂наче.

Оу̂зми смрековыхъ чистыхъ зернахъ, стꙋцы оу̂ а̂ванꙋ и̂ бацы оу̂ водꙋ кꙋватисе, и̂ послѣ оу̂спи тꙋ врелꙋ водꙋ оу̂ Бꙋре, затвори добрѡ и̂ премеѣи, и̂ ѡ̂стави чрезъ ноѣь стаѧти, послѣ и̂спери, ѡ̂сꙋши и̂ закади тамнѧномъ.

Чи-

Число 7.

Еще иначе Буре испарити.

Оузми соли и ѿ лозе пепела равномъ мѣромъ, да свега буде една чинїа, оуспи оу Буре; потомъ оузми орахова лишѣа и стучене смреке, кувай ово оу великомъ котлу воде, кою потомъ оуспи оу Буре и затвори добрѡ, премеѣи буре сѣмѡ и тамѡ и ѡстави преконоѣь стаати, потомъ проспи ту воду, и съ другима испирай, доклѣ чиста вода поѣе, а после некъ се буре ѡсушитъ, и закади приправленнымъ сумпоромъ, или съ чимъ хоѣешъ.

Число 8.

Еще иначе.

Оузми смрековину съ коренѣмъ и Хмела съ коренѣмъ, изсѣцы накрупнѡ, бацы оу воду куватисе, и ову воду врелу оуспи оу буре и чини далѣ какосе говоритъ, и кадсе буре ѡсушитъ, закади и приправленнымъ сумпоромъ или съ тамнаномъ затвори добрѡ.

Чи-

Число 9.

Старꙋ Бꙋрадъ и̂спарити.

Бꙋре, оу̂ коемъ вїно бывало, надобно са сланомъ водомъ запарити, и̂ съ чистомъ и̂спарити, и̂ кадсе ѡ̂сꙋшитъ, закадити и̂ли бѣлымъ тамнѧномъ и̂ мастикомъ, и̂ли приправленнымъ сꙋмпоромъ.

Примѣчанїе.

Чтобысачꙋвати Бꙋрадъ ѿ покварена, кадъ кое бꙋре бꙋде ѿ вїна и̂спраздыено, надобно о̂дма чистомъ водомъ и̂ два и̂ три кратъ и̂спрати, метнꙋти ѡ̂сꙋшитисе а̂ потомъ тамнѧномъ закадити и̂ о̂дма добро затворити, да дымъ оу̂нꙋтра ѡ̂стане, и̂ такѡ на сꙋхое таково мѣсто метнꙋти, гдѣ вѣтаръ, киша, снѣгъ и̂ кокоши не приходетъ.

Число 10.

Кадъ Бꙋре на плѣсанъ оу̂дара.

Оу̂зми смрекова и̂вера и̂ зернахъ, и̂ къ томꙋ зовина цвеѣѧ, метни оу̂ водꙋ кꙋвати-

се,

се, и ту воду оуспи оу Буре, и промуѣкавай преметаюѣи, и ѡстави преконоѣь стаѧти, и послѣ сланомъ водомъ испери, и кадъ ѡсушитсе, зажежи оунутра нѣколикѡ ракїе и скорѡ затвори да дымъ оунутра ѡстане, и провалѧй Буре, и такѡ ѡстави нѣколикѡ постаѧти, потомъ закади или съ правленнымъ гвирцованнымъ сумпоромъ или съ тамнѧномъ и Измирномъ.

Число II.

Када е буре весма покварено.

Треба таково Буре ѡдаднити, и све дуге и дана изнутра састругати, и ватромъ ѡпалити, какѡ е обычай а потомъ заднивши запаравати какѡ ново Буре, и кадъ ѡсушитсе оулити две литре люте ракїе и валѧти, да све дуге и дана ракїомъ намочитсе, а послѣ зажежену крпу пустити оунутра, да ракїѧ запалитсе, и такимъ начиномъ сипай безъ сумнѣнїѧ вїно оу то Буре.

Число 12.

Єще иначе злый мѵрисъ изъ Бѹрета извадити.

Кадъ бѹдетъ Бѹре испарено, и ѡсѹшено, оузми жалфїе, розмарина малѡ каранфилька, изсѣцы сытнѡ, метни оу лютомъ оцтѹ сваритисе, и оуспи такѡ врело оу Бѹре, затвори добрѡ, и такѡ изгѹбиѣесе ѕлый мѵрисъ. Оу количествѹ таковыхъ вещей треба оуправлѧтисе свагда по величини бѹрета.

Число 13.

Дознати єсть ли Бѹре чисто.

Зажежи єднѹ вощанѹ свѣѣѹ и метни оу бѹре крозъ вранѣвѹ ꙗмѹ, и акѡ бѹре нїе чисто, то свѣѣѧ не бѹдетъ добро горѣти, и пламень идетъ на полѣ. Равнѡ и приправленный сѹмпоръ не горитъ добрѡ, кадъ Бѹре нїе чисто. Єще кадъ хоѣешь знати, имадели кое Бѹре ѕлый мѵрисъ, ѿ коега бы вїно покварилосе, то оузми Бѹре, извади врань, и оудри шакомъ на вранѣвѹ ꙗмѹ нѣколикѡ кратъ, и одма метни носъ на ꙗмѹ, и познаѣешь какавъ мѵрисъ има.

ГЛАВА VI.

Ѡ различномъ приѹготовленїю сѹмпора.

Главнаѧ вещь за свакїй, ради закаѣиванѧ Бѹради, приправленный Сѹмпоръ, єсть самый истый Сѹмпоръ, кои ради свое Балсамическе силе, и ради своега теплога и сѹхога єстества за многе ствари, и ѡсобливѡ за грѹди, ѿвора, проницава, пронтивитсе гнилости, ѣдѹ и ѣдовитомѹ оугрызеню бѣснога и ѣдовитога скота, тера зной, и проч: за то ползѹетъ оу вредителныхъ мокротахъ, оу болѣтицы бѣле жигерице, оу кашлю и сыпни, противъ кѹге и оу кѹжныхъ грозницахъ, оу терзаню оутробе и оу запорѹ мѣсечнога женскога: Съ полѧ разгонѧва тверде ѡтоке, залѣчава разѣдающе красте и сврабежь. Дымъ сѹмпорный разбѹждава ѡне, кои падѹѣю болесть добыю и паднѹтъ. Хипократъ Сѹмпоромъ и Сѹмпорными Напитками лѣчїо є кѹжне люде съ оуспѣхомъ: понеже какѡ Сѹмпоръ вїна, ѿ покваренѧ чѹва, такѡ противитсе ѡнъ и гнилости крове. Ѡднакѡ: понеже Сѹмпоръ, какѡ Минералнаѧ вещь,

єсть

єсть нѣколикѡ нечистъ, то ради Вїнахъ нѣга ѡчищаваютъ, и съ различными силными и клагоухающими вещми мѣшаютъ и приправляютъ слѣдующимъ начиномъ.

Число I.

Ѡчищенїе Сумпора простое

Оузми Сумпора, коликѡ хоѣешь, стуцы оу Аванѹ сытнѡ, метни оу калаисаной рантлики на ватри растопитисе, и потомъ оуспи оу хладнѹ водѹ, и ѡстави стаяти за пол дна, послѣ ѿцѣди водѹ свѹ, метни Сумпор осушитисе на воздухѹ или оу фѹрѹни, и кадсе ѡсушитъ, опетъ метни растопитисе какѡ и первѣе, и опетъ оуспи оу хладнѹ водѹ, овакѡ твори трипѹтъ. Но лѹчше что бы вмѣстѡ воде оцетъ оупотребити.

Число 2.

Еще иначе ѡчистити Сумпоръ.

Метни стѹченый Сумпоръ оу повеликъ лонацъ, наспи воде, и пристави ватри кѹватисе и врѣти за добаръ сатъ и повише, но

между тимъ промѣшай, потомъ ѿцѣди воду, и̂ метни Сумпоръ ѡ̂сушитисе, какѡсмо горѣ рекли. Послѣ метни нѣга суха оу̂ калаисану Рантлику, метни надъ тиху оу̂глану ватру растопитисе, да лѣпъ и̂ бистаръ течетъ.

Къ е̂дному и̂ другому ѡ̂чищенному Сумпору оу̂зми чиста бѣла платна, и̂зсѣцы на комаде дугачке съ три четверти стопе, а̂ широке съ два перста. И̂ кадъ предреченнымъ начиномъ Сумпоръ послѣдный путъ растопленъ будетъ, провлачи крозъ нѣга такѡ оу̂ Рантлики комадакъ по комадакъ платна, и̂ мѣки на чисту дѧску сушитисе, а̂ послѣ метни оу̂ чисту кутїю и̂ затвори добрѡ. Ѡ̂во е̂ простѣйшїй начинъ чищенїѧ и̂ приправлена Сумпора. Нѣмцы наричутъ таковый ради токмѡ вїна оу̂рѣжденый Сумпоръ а̂йншлагъ, но мы нашимъ е̂зыкомъ поставлѧмо о̂вдѣ: Приправленный ради вїна Сумпоръ; прилажемо, ради вїна: понеже Сумпоръ ѡ̂чищавасе и̂ приправлѧсе и̂ за друге ствари и̂бо А̂лаѳекари ѿ Сумпора дѣлаютъ Млеко Спиртъ, Балсамъ и̂ прѡч: Садъ дакле слѣдуютъ разнаѧ богатаѧ приуготовленїѧ Сумпора.

Чи-

Число 3.

Ӣзредное Сꙋмпора Приправленїе.

Оу̂зми є̂днꙋ фꙋнтꙋ лѣпа жꙋтога Сꙋмпора, стꙋцы оу̂ а̂ванꙋ наситнѡ, метни оу̂ повеликъ лонацъ кꙋватисе за три сата, и̂ честѡ мѣшай, послѣ оу̂спи оу̂ каковъ широкъ сосꙋдъ и̂ пери Сꙋмпоръ дотлѣ, доклѣ чиста вода ѿ нѣга поѣе, потомъ метнига сꙋшитисе како є̂ напредъ речено. И̂ кадъ добрѡ ѡ̂сꙋшитсе метни оу̂ калаисанъ Лонацъ, наспи на нѣга люте комовице Ракїе, поклопи добрѡ и̂ ѡ̂стави такѡ за три дна стоѧти, но междꙋ тимъ честѡ промѣшавай и̂ о̂петъ добрѡ закаплѧй, а̂ потомъ оу̂спи све оу̂ заощерлѧстꙋ кесꙋ да Ракїѧ крозъ кесꙋ и̂сцѣдитсе, и̂ тогда Сꙋмпоръ и̂зъ кесе и̂зтреси и̂ метни о̂сꙋшитисе, такимъ начиномъ бꙋдетъ Сꙋмпоръ ѿ свакога гнꙋснога мѵриса и̂ ѿ сваке вредителности о̂чищенъ. Къ таковомꙋ ѡ̂чищенномꙋ Сꙋмпорꙋ оу̂зми ѿ Матерїалистѡвъ послѣдꙋющыѧ вєщи.

Кам-

Камфора 1. лотъ.

Корїонофа сѣмена 3. лота. Ѡво сѣме надобно за шесть дней оу жестокомъ оцту держати, и потомъ ѡсушити.

Онайзова сѣмена, 4. лота.

Корена бѣле перунике, 4. лота.

Бикера дугачкогъ, Орашчика, по 1. лотъ.

Орашчикова цвѣтїа. 1. лотъ.

Слатке Корице 1. лотъ.

Корена ѿ Жучанице, 2. лота.

Бѣлогъ тамнѧна, 3. лота. Сетвала, 1. лотъ.

Галганта 1½ лота.

Све ове вещи, свако по особъ стуцы оу ситный прахъ, и смѣшай совокупнѡ. И кадъ предописаннымъ начиномъ Сумпоръ буде сухъ, метни оу Рантлики на оуглѣвлю растопитисе, и оу растопленъ помѣшай предреченне вещи, и тогда комадке платна провлачи, какѡсмо напредъ рекли, и осушене держи оу кутїи за оупотребленїе. Ѿ овога приправленногъ Сумпора оупотреблѧвасе еданъ лотъ оу едну десетачку, а потому можно и за другу веѣю или маню бурадъ разположити.

Число

Число 4.

Еще иначе приправити Сумпоръ

Оузми Сумпора 1. фунту.
Райскихъ Зернъ, Камфора, Мастиѯа,
Дугачкогъ Бибера, Орашчика, Исїота
Бѣлогъ тамнѧна, Сетвала,
Корена Жучанице по 1. лотъ.
Корена бѣле Перунике, 1½ лота,
Голганта, 1½ лота. Онайза 2. лота.
Сумпора стуцы оу Ѧвану, метни оу калайсан' сосудъ растопити, и такѡ врела оуспи оу хладну воду; ѡвакѡ чини три пута, какѡсмо оу почетку рекли. Предположенне вещи наситно стуцы, и све совокупнѡ метни оу чинїю пространу. И кадъ Сумпоръ буде послѣднїй путъ растопленъ, провлачи Комадке платна крозъ нѣга, и свакїй комадакъ, одма кадъ провучешь, докле е врутъ поспи съ онымъ оу чинїи ароматическимъ прахомъ съ едне и съ друге стране: или метни едну страну комадка на прахъ, и будетъ прахъ самъ прилѣпитисе, а другу страну поспи рукомъ, и такѡ ѡсушено затвори оу кутїю держи за оупотреблѣнїе.

Число

Число 5.

Еще другїй способъ приправити Сумпоръ.

Оузми Сумпора 2. фунте.
Корице сладке, Каранфилька,
Исїота, Сетвала, Райскихъ зернъ,
Орашчикова цвѣтїа, Бибера Дугачкогъ,
Корена бѣле Перунике,
Камфора, Корена Жучанице,
Мастиѯа, ѿ свакогъ по 1. лотъ.
Вїнскогъ среша, 3. лота.
Галганта, Измѵрне, по 1. лотъ.
Тамнѧна бѣлога, 2. лота.
Онайзова сѣмена, 2. лота.
Корена Зубовка, 2. лота.
Корїонова приправленногъ сѣмена, 2, лота.
Игирота, 1. лотъ.

Са Сумпоромъ оучини какѡ є речено, а предположенне Гвирцове свако по особъ стуцы оу Авану, и смѣшай нихъ совокупнѡ. Къ тому Оузми Розмарина, Спиканарда,
Шебоѧ жутогъ,
Каранфила садовогъ, изсѣцы ситно, и смѣшай оу чинїи съ предреченными стучеными

ными Гвирцови. И̂ кадъ Сꙋмпоръ лѣпѡ растоплѣнъ бꙋдетъ, провлачи крозъ нѣга платнове комадке, ѿ коихъ свакога съ о̂бе стране поспи съ о̂нымъ вещма и̂зъ чинїе, и̂ бꙋдетъ преизредный приправленный Сꙋмпоръ, кой даетъ вїнꙋ лѣпъ вкꙋсъ, постоѧный колоръ, то є̂сть, фарбꙋ и̂ прїѧтный мѵ̈рисъ.

Число 6.

Е̂ще и̂наче приправлѧти Сꙋмпоръ.

Оу̂зми сладке Корице, О̂рашчика,
О̂рашчикова цвѣтїѧ, Райскихъ зернъ.
Галганта, Каранфилка, Мастиѯа,
Сѣмена О̂найзова, Сетвала,
Дꙋгачкогъ Бибера, Камфора,
Корена бѣле Перꙋнике, по 2. лота.
Сꙋхе Жалфїе,
Розмаринова цвѣтїѧ,
Жаворонкова цвѣтїѧ,
Невенова цвѣтїѧ, Лавенде, по 3. лота.
Гвирцове стꙋѣи, а̂ цвѣтїѧ и̂зсѣѣи, и̂ све совокꙋпнѡ смѣшати, и̂ со тимъ свакїй крозъ Сꙋмпоръ провꙋченный платновый комадакъ съ о̂бе стране посꙋти. И̂ли бацы све о̂не

вещи

вещи оу̂ растопленнй Сумпоръ и̂ смѣшай добрѡ, и̂ тогда провлачи о̂не платнове комадке, кое потомъ съ о̂бе стране поспи са стученнымъ леденымъ Шеѣеромъ. О̂вай приправленный Сумпоръ содержитъ вїна оу̂ постоянству за 6, до 10 лѣтъ сладка, прїятна и̂ благовкусна.

Число 7.

Е̂ще другїй приправленный Сумпоръ кои добра и̂ сладка вїна творитъ.

Оу̂зми Сумпора, 2. фунте,
Орашчика, Райскихъ зернъ,
Сладке Корице, Каранфилька,
Галганта, И̂змирне, бѣлогъ Тамняна, по 2. лота.
Камфора, 3. лота.
Сторакса, Бибера дугачкогъ, И̂гирота,
Червленногъ Сандала, Родїйскогъ древа,
Корена о̂манова, и̂ бѣле Перунике, по 2. л.
О̂найзова сѣмена, 4. лота.

Сумпоръ стуцы оу̂ А̂вану, метни оу̂ калайсанъ лонацъ и̂ли Рантлику, да на тихой оу̂гляной ватри растопитсе и̂ будетъ какѡ масло и̂ли зейтинъ, и̂ такѡ растопленъ оу̂-

спи

спи оу̂ дрꙋгїй калаисанъ чистъ, съ добромъ гвирцованномъ ракїомъ наполненъ лонацъ, и̂ о̂дма покры добрѡ, и̂ кадъ совершеннѡ хладанъ Сꙋмпоръ бꙋдетъ, тогда и̂сцѣди ракїю крозъ платно и̂ли крозъ Сито, и̂ Сꙋмпоръ метни ѡ̂сꙋшитисе, послѣ чега о̂петъ стꙋцы и̂ метни, какѡ и̂ найпре, на ватри растопитисе, и̂ када лѣпѡ какѡ масло растопитсе, метни оу̂ нꙋтра предреченне у̂ прахъ стꙋчене вєщи, и̂ и̂змѣшай добрѡ, и̂ тогда провлачи комадке платна.

Число 8.

Цвѣтный приправленный Сꙋмпоръ.

Оу̂зми Сꙋмпора лѣпа 3. фꙋнте.

О̂найзова сѣмена,

Корїонова сѣмена, ѿ свакогъ по 8. лота.

Цвѣтїѧ Каранфила 6. горстей и̂ли шакахъ,

Шафрана, и̂ли Шафранике,

Цвѣтїѧ Жаворонкова, жꙋтогъ Шебоѧ,

Червленногъ Шебоѧ, Майкине Дꙋшице, и̂ ѿ любичице, по 2. горстей, то є̂сть шаке

Червленне Рꙋже, 4. горсти.

Сладке Корице, 2. лота.

Каранфилка, О̂рашчика,

О̂раш-

Ѻрашчикова цвѣтїѧ, ѿ свакогъ по 1. лотъ.
Райскихъ зернъ, Ѝгирота, и҆
Корена бѣле Перѹнике, ѿ свакогъ по 2. лота.
Сѹмпоръ растаплѧй какѡсмо говорили. Гвирцове, сѣмена, и҆ коренѧ, свако по ѻ҆собъ стѹцы оу҆ А҆ванѹ, а цвѣтїѧ ситнѡ и҆зсѣцы, и҆ потомъ смѣшавши све совокѹпнѡ, простри по чистой даски; послѣ провлачи крозъ растопленный сѹмпоръ комадке платна, и҆ свакїй комадакъ такѡ врѹѣь метни съ є҆дне стране на ѻ҆не вещи на даски, а҆ съ дрѹге стране поспи ѻ҆нима вещма съ рѹкомъ; и҆ такѡ бѹдетъ преизредный приправленый ради вїна Сѹмпоръ.

Число 9.

Богатый приправленый Сѹмпоръ, кои подаетъ вїнѹ лѣпъ вкѹсъ, и҆ доброе постоѧнство

Оу҆зми Сѹмпора, 2. фѹнте.
Корена Жѹчанице, 8. лота.
Бибера дѹгачкогъ, 1. лотъ.
Сладке Корице, 1. лотъ.
Вїнскогъ Среша, Камфора,
Райскихъ зернъ, Галганта, по 1. лотъ
Сѣмена Ѡнайзова, 2. лота.

Корена

Корена зѹбковка, 2. лота.
Салмїака, сѣмена Корїонова и
Морачева, по 2. лота.
Йсїота, и Сетвала, по 1. лотъ
Каранфилка, Ѻразчика, и
Ѻрашчикова цвѣтїа, ѡ свакогъ по 1. лотъ.
Корiна бѣле Пирѹнике, 2. лота.
Мастика, Тамнана, по 1. лотъ.
Тамнана бѣлога, 2. лота.
Йзмѹрне, 1. лотъ. Корена Коприве 1. лотъ,
Йгирота, 1. лотъ. Корена Змїачкова, 1. лотъ.
Цвѣтїа Лавендина, и Цвѣтїа Зовїна, жѹтогъ шевоа,
Розмарина ѡ свакога по єдну горсть; или Шакѹ.
Цвѣтїа йзсѣки наситнѡ, а дрѹге вєщи стѹки оу аванѹ, и такѡ све совокѹпнѡ смѣшати и чинити какѡсмо оу предреченномъ числѹ показали.

Число

Число 10.

Ӥзредный приправлѐнный Сȣмпоръ за свака Вїна.

Оу̂зми чистога Сȣмпора̂, 2. фȣнте.
Сѣмена Ѡ̂найзова, 8. лота.
Корена бѣле Перȣнике, 4. лота.
Ѡ̂рашчикова цвѣтїа.
Дȣгачкогъ Бибера, ѿ свакога по 2. лота.
Бѣлога Тамнѧна, Мастиѯа,
Райскихъ зернъ, ѿ свакогъ по 3. лота.

Сȣмпоръ приȣготови такѡ, какѡсмо подъ вторимъ числомъ показали, а̂ вещи стȣцы оу̂ а̂ванȣ, смѣшай све совокȣпнѡ, метни на даскȣ, и̂ провȣцы крозъ растопленный Сȣмпоръ комадке платна поспи съ о̂бадве стране.

Число 11.

Мӱрисный приправленный Сȣмпоръ.

Оу̂зми Корїонова приправленногъ сѣмена.
Римскогъ Кима.

Сѣме-

Сѣмена Ѡнайзова и҆ Мокрачева; ѿ свакога по 2. горсти.
Сꙋха Зовина цвѣтїѧ, 4. горсти.
Корена бѣле Перꙋнике, полъ фꙋнте.
Чернога Бибера, 1. фꙋнтꙋ.
Корена Ѡманова, И҆гирота, по 8. лота.
Цвѣтїѧ Лавендина и҆ Спиканардова.
- - - Розмарїйна и҆ Жалфїйна, ѿ свакогъ по 4. лота. Камфора 4. лота.
Сторакса, и҆ Велзина, по 4. лота.
Комиде Ладанове, 6. лота.
Мастикса, Бѣлогъ Тамнѧна, по 8. лота.
Бѣлога Кима 2. лота.
Райскихъ зернъ, 3. лота.
Каранфилька, Сладке Корице,
Ѡрашчика, ѿ свакогъ по 2. лота.
Сꙋмпора коликѡ потребꙋетсе.
И҆ чини какѡ съ прежднимн.

Число 12.

И҆зрѧднѣйшїй приправленный Сꙋмпоръ, кои никомꙋ не вредитъ.

Оу҆зми лѣпа жꙋтогъ Сꙋмпора коликѡ требꙋешь, метни растопитисе на тихой ватри, оу҆спи потомъ оу҆ благомѵриснꙋ водꙋ, какѡ

Рꙋжи-

Ружичину, жалфїйну, Розмариновꙋ, ѻнайзовꙋ, и̂ли оу̂ дрꙋгꙋ каковꙋ, дестилиратꙋ водꙋ, и̂ли а̂кѡ нейма такове нѣке воде, можно оу̂ мѵ̈рисное вїно оу̂сꙋти, и̂ када хладно бꙋдетъ метнꙋти Сꙋмпоръ ѡ̂сꙋшитисе, и̂ ѻ̂петъ растопити, и̂ оу̂ предреченꙋ водꙋ сипати, и̂ ѻ̂вакѡ три и̂ли четыре пꙋта чинити, и̂ бꙋдетъ Сꙋмпоръ своега злога мѵ̈риса лишенъ, ѡ̂чищенъ. Притомъ оу̂зми Гвирцова каковыхъ хоѣешь, примѣшавши Ѻ̂найза, Корїона, Морача, мѵ̈рисногъ цвѣтїѧ и̂ Тамнѧна бѣлога съ и̂змѵ̈рномъ, и̂ приправи Комадке платна какѡ є̂ напредъ доволнѡ показано. Ѻ̂вакѡ приправленный Сꙋмпоръ не допꙋща вїнꙋ покваритисе, а̂ пїющемꙋ не вредитъ.

Число 13.

Є̂ще и̂наче приправити Сꙋмпоръ.

Оу̂зми Ѻ̂найза и̂ Морача по є̂днꙋ добрꙋ шакꙋ, стꙋцы оу̂ а̂ванꙋ и̂ метни оу̂ лонацъ воде кꙋватисе, и̂ када вода савъ мѵ̈рисъ прїимитъ ѡ̂стави ѡ̂хладитисе, и̂ послѣ процѣди кроз' сито оу̂ дрꙋгїй сосꙋдъ, и̂ оу̂ ѻ̂вꙋ водꙋ сипай растоплѣный Сꙋмпоръ какѡсмо напредъ показывали. Къ томꙋ оу̂зми стꙋчена и̂ просѣѧна

сѣяна Корена бѣле Перѹнике, и толикѡ оу прахъ стѹчена бѣлогъ Тамняна, смѣшай обое совокѹпнѡ, и тогда оузми танкѡ ѿрѣзана лесковогъ Иверя, съ педля и полъ дѹгачка, и съ два перста широка, и када Сѹмпоръ послѣднїй пѹтъ растопленъ бѹдетъ, провлачи оное иверѣ комадъ по комадъ, и посипай онымъ прахомъ перѹникинымъ и тамняновымъ, и ѡсѹшене держи оу Кѹтїи за оупотребленїе

Число 14.

Еще иначе приправити Сѹмпоръ.

Оузми Онайзова и приправлена Корїонова сѣмена, ѿ свакогъ по полъ фѹнте, цвѣтїя Каранфилова 6. горстей, Шафранике, Жаворонкова цвѣтїя, по двѣ горсти, червлене Рѹже 4. горсти, жѹтогъ Шебоя цвѣтїя две горсти, сладке Корице, 2. лота, Каранфилька и орашчика, по 1. лотъ Гвирцове стѹѣи, а вѣтїя ситнѡ изсѣѣи, све совокѹпнѡ смѣшати, и по даски разасѹти, потомъ твори какѡ подъ числомъ 8. речено.

Число 15.

Еще другїй лѣпъ приправленный Сумпоръ.

Оузми Сладке Корице, Каранфилька,
Райскихъ зернъ, Орашчика,
Корїона, Онайза, Морача,
Кима, Корена бѣле Перунике,
Дугачкогъ Бибера, ѿ свакогъ по 2. лота.
Цвѣтїѧ Каранфилова,
Корена Оманова, Стораѯа,
Розмарина и Розмаринова цвѣтїѧ.
Лавендїна цвѣтїѧ.
Жалфїе, Жаворонкова цвѣтїѧ, по 2. лота.
Велзина, 1½ лота.
Бѣлогъ Тамнѧна и Мастикса. по 1½ лота.
Червленногъ Сандала, 4. лота.
Ситнѡ изсѣчена иверѧ ѿ Смрековине 3. лота.

Све ове вещи стуѣки и смѣшати совокупнѡ; и потомъ съ ними провученне крозъ растопленый Сумпоръ комадке платна съ обе стране посути.

Число

Число 16.

Еще йначе приправити Сумпорѫ.

Оузми Сумпора 1. фунтѫ,
Корена бѣле Первнике, 6. лота.
Бибера дугачкогѫ, 2. лота.
Сладке Корице 4. лота.
Каранфилька, Кима, по 2. лота.
Џнаиза й Морача по 4. лота.
Корена Зубковка, Галганта, по 3. лота
Корена Блаженка, 2. лота.
Райскихѫ Зрнѫ, 2. лота.
Бѣлогѫ Тамнана, 2. лота.
Мастикса 4. лота.
Йсйота, Џрашчика, Камфора,
Џрашчикова цвѣтїа, Сетвала, по 2. лота.

Све ове вєши ствцы оу прахѫ, а Сумпорѫ растаплай й сипай оу џцетѫ, йли оу Ракїю Седамь пути, Комадке ради проклачена крозѫ Сумпорѫ начини ѿ Хартїе, й свакїй провѣченный Комадакѫ поспи сѫ ове стране предреченнымѫ гвирцовымѫ прахомѫ й Шекеромѫ.

Число 17.

Єще иначе.

Оузми сладке Корице, Каранфилька,
Райскихъ Зернъ, Орашчика,
Орашчикова цвѣтїа, Дугачкогъ Бибера,
Онайзова, и Морачева сѣмена, по 2. лота.
Галганта, Сетвала, Игирота, Корена
Зубовка, по 3. лота.
Корена бѣле Перунике, 2½ лота.
Салмїака 4. лота.
Бѣлогъ Тамнана, Мастиза, по 2. лота.

Све ове вещи, сваку по особъ стуцы оу прахъ, и оу єдной великой чинїи помѣшай совокупнѡ. Тогда оузми 2. фунте Сумпора, стуцы и растопи на тихой оугланой ватри, но между тимъ мѣшай съ єднымъ чистымъ дрветомъ, да лѣпѡ растопитсе; Притомъ оузми Велзина 8. лота, стуцы ситнѡ метни оу чистъ лонацъ, оуспи єданъ Сайтликъ Вїнскога спирта, измѣшай, вощаномъ свѣкомь зажежи, и када 2. или 3. пута запламтїо онай Спиртъ, то одма поклопи, и оугаснетъ, и тогда оуспи оунутра онай растопленный Сумпоръ, и провлачи одма комадке платна;

но

но єще єдномꙋ лицꙋ треба тꙋ быти, кои ѣе свакїй комадакъ съ предреченнымъ гвирцовымъ прахомъ съ обе стране посыпати, и на даскꙋ метати; обе исте комадке треба 3. или 4. пꙋта провлачити крозъ Сꙋмпоръ, и свакїй пꙋтъ онимъ прахомъ посыпати.

Число 18.

Приправленный Сꙋмпоръ за вїно, кое преточити надобно.

Оузми Сꙋмпора, коликѡ хоѣешь, и треѣїй талъ Пепела Вербина, растопи найпре Сꙋмпоръ, и метни оу нѣга Пепео, и измѣшай добрѡ, и потомъ провлачи комадке платна и свакїй комадъ поспи съ обе стране Зовинымъ оу прахъ оучиненнымъ цвеѣемъ.

Число 19.

Приправленный Сꙋмпоръ ради слабомощныхъ вїнъ.

Оузми Галганта, Сетвала,
Орашчика, ѿ свакогъ по 3. лота.

Каран-

Каранфилька, Тамнѧна,
Йгирота, Дȣгачкогъ Бибера, ѿ свакогъ по 4 лота.
Мастикса, Райскихъ Зернъ,
Сладке Корице, ѿ свакогъ по 4. лота.
Онайза, 7. лота. Корїона,
Корена бѣле Перȣнике, по 10. лота.
Сȣмпора, коликѡ потребно.
Приправи Сȣмпоръ по прежднимъ.

Число 20.

Приправленный Сȣмпоръ за свака поврежденна вїна, а оу єсенъ оупотребленъ творитъ вїна сладка.

Оузми Орашчика, Измѵрне,
Галганта, Каранфилька,
Дȣгачкогъ Бибера, ѿ свакогъ по ½ лота.
Тамнѧна, Камфора по 1. лотъ
Бѣлогъ Тамнѧна 3. лота. Омана 2. лота.
Траганта, 4. лота.
Сȣмпора 2. фȣнте.
Сȣмпоръ стȣцы и метни оу калаисанъ лонацъ или Рантликȣ, на оуглѧнȣ тихȣ ватрȣ,

да

да растопитсе, но мѣшай съ дрветомъ что бы не загорео. Притомъ оуспи оу дрѹгїй лонацъ жестоке ракїе, и оуспи оунѹтра растопленный Сѹмпоръ такѡ, да ракїомъ покрытъ бѹдетъ. Послѣ извади нѣга опетъ изъ ракїе, ѡсѹши, стѹцы оу прахъ, и метни паки растопитисе съ непрестаннымъ мѣшанѣмъ, и када лѣпѡ и быстрѡ растопитсе метни оу нѣга предреченне оу прахъ стѹчене Ароматическе вещи, и смѣшай добрѡ, и тогда провлачи комадке платна.

Число 21.

Еще иначе приправити Сѹмпоръ, кои не допѹща вїнѹ плѣснивити.

Растопи Сѹмпоръ оу земляной калаисаной Рантлики на тихой оугляной ватри, и кадъ растопитсе, оуспи оу хладный оцетъ, или Ракїю, и овакѡ чини нѣколикѡ кратъ, какѡсмо напредъ сказивали. Къ томѹ оузми корена бѣле Перѹнике и бѣлогъ Тамняна равномѣрнѡ, и обое стѹцы оу ситный прахъ. Притомъ начини ѿ корена Госпина Была три танка Комадка съ педля и полъ дѹгачка, провѹцы крозъ растопленный Сѹмпоръ, и поспи съ обе стране предреченнымъ прахомъ.

Чи-

Число 22.

Какѡ оу̂потреблати приправленный Сумпоръ.

Оу̂зми гвозденꙋ жицꙋ, задени є̂данъ комадакъ сꙋмпорованногъ платна на є̂данъ край жице, и̂ тай край сави добрѡ, что бы о̂най комадакъ не спао, зажежи нѣга вощаномъ свеѣомъ, и̂ спꙋсти до ниже половине бꙋрета, и̂ о̂колѡ жице вранѣвꙋ ꙗ̂мꙋ керпомъ запꙋши, что бы дымъ на полѣ не и̂сходїо, и̂ када о̂най комадъ и̂згоритъ, тогда жицꙋ и̂звади, и̂ о̂дма вранѣмъ затвори добрѡ бꙋре, и̂ ѡ̂стави до сꙋтра такѡ стоѧти, и̂ тогда сыпай оу̂нꙋтра вїно.

Число 23.

Бꙋре закадити безъ Сꙋмпора

Оу̂зми на є̂дно бꙋре два и̂ли три Ѡ̂рашчика, наводи нихъ вїлюшкомъ метни оу̂ є̂днꙋ чашꙋ, и̂ оу̂спи вїнскогъ Спирта, и̂ли просте, но жестоке комове Ракїе, и̂ ѡ̂стави за 2. дна стоѧти, потомъ задѣни по єданъ на жицꙋ,

за-

зажежи спȣсти оу̂ Бȣре, и̂ кадъ е̂данъ згоритъ, спȣсти дрȣгога, но междȣ тимъ запȣшавай ꙗ̂мȣ, да дымъ наполѣ не и̂сходитъ, а̂ найпослѣ оу̂дри врань добрѡ, и̂ на дрȣгїй данъ сыпай вїно. Ѡваково закаѣенѣ е̂сть здравѣе паче прочихъ, содержава вїно оу̂ постоѧномъ колорȣ и̂ доброти до послѣдне каплѣ.

Число 24.

Е̂ще иначе.

Оу̂зми е̂днȣ или 2, шаке (по величины бȣрета) соли, метни оу̂ гвозденȣ тавицȣ, постави на ватрȣ и̂ када помодритъ, бацы оу̂ Бȣре, и̂ оу̂спи оу̂ нȣтра Вїнскогъ Спирта и̂ли просте жестоке ракїе, е̂днȣ литрȣ и̂ли више, по величины бȣрета, оу̂мочи оу̂ ракїю комадакъ чиста платна, зажежи и̂ бацы оу̂ Бȣре, ѿ чега о̂на оу̂ Бȣретȣ Ракїѧ о̂дма зажежетсе, и̂ дадетъ преизрѧдный дымъ, кои ползȣетъ и̂ Бȣретȣ и̂ Вїнȣ, и̂ содержава оу̂ постоѧнствȣ.

ГЛА-

ГЛАВА VII.

Када, и̂ какѡ треба вїно пробирати.

Число I.

Ѡ годишнѣмъ вїна кретаню и̂ премѣнѧванью.

Када оу̂ пролѣтїе чокотъ потера, када лоза цвѣтетъ, и̂ када гроздїе зарꙋѣꙋе, и̂ паки оу̂ време лѣтнѣга и̂ зимнѣга о̂брата солнца вїно оу̂ Бꙋретꙋ креѣесе и̂ вритъ; и̂ за то оу̂ та времена не дирати нимало оу̂ вїно, но паче врань и̂ чепъ залѣпити блатомъ и̂ли тестомъ, да не бы воздꙋхъ до вїна дошао за что и̂ пенжере и̂ врата подрꙋмна затворати треба; а̂ не стоитъ вїно оу̂ мирꙋ и̂ оу̂ време теплыхъ вѣтрова, многога дожда, гремлѧвине и̂ молнїѧхъ; и̂ коѧ вїна оу̂ та времена чрезъ первꙋ годинꙋ оу̂ доброти ѡ̂держетсе, та могꙋтъ за дꙋгѡ постоѧнна пребывати.

Чи-

Число 2.

Оу какво време добротѹ вїна пробїрати.

Када Южный вѣтарѣ дѹшетѣ, вїно не мирѹетѣ, и̂ тогда можно лагкш познати, и̂мали вїно оу̂ себи чтогодь хѹдое. А̂ када Восточный вѣтарѣ дѹшетѣ, быва вїпо найслабше, и̂ потомѹ є̂сть лагкш дознати, какова є̂ оу̂ нѣмѹ слабость: о̂баче вѣтарѣ Сѣверный при чистомѣ и̂ ведромѣ небѹ дѹшетѣ пріятанѣ и̂ фришакѣ, то и̂ вїно тогда оу̂ колорѹ и̂ вкѹсѹ пріятано и лѣпо, и̂ тогда є̂сть самое лѹчшее време пробирати, кѹповати и̂ продавати вїно.

Число 3.

Что и̂зискѹетсе w̄ доброгѣ вїна.

Во первыхѣ лѣпѣ Мѹрисѣ, 2) пріятный вкѹсѣ, 3) Колорѣ и̂лити цвѣтѣ кѹдетѣ вѣлѣ и̂ли чрвленѣ, токмш да кѹдетѣ чистѣ и̂ свѣтелѣ, за показанѣ когга требѹетсе чиста и̂ танка стаклена чаша. 4) Быстрота, что

бы

бы не было мутно. 5) Крѣпость, кою можно и по вкусу и по Мѵрису познати. 6) Старина. Вїно ѿ єдне, или найвише ѿ две године старо, єсть самое здравѣйшее ради питїа, а старѣйшее не иначе, развѣ како лѣкарство оупотреблавати. Новое вїно, кое скорш приврѣло, оупиваетъ прежде, нежели старое, често причинава излишню столицу и наступъ, или тирзанѣ оу оутроку. Сїрахъ говоритъ (въ гл. 9. ст. 15.) Новое вїно, и новый дрѵгъ, єгда состарѣютъ, пріятны бываютъ. На концъ 7.) Зрѣлость вїна чрезвитсе, када є грозѣе, изъ коега вїно цѣѣно, было совершенно зрѣлое: поньже ако нїе добрш было грозѣе зрѣло, то вїно быва кисело, оштро, и запорливо, кое оутробу затвора, да человѣкъ тѣла своега испражнавати не можетъ, развѣ ако бѵде съ водомъ растворавао. Мы овдѣ говоримо ѿ єстественныхъ вїнахъ, кои просто съ чокота приходетъ, а не ѿ вїнахъ, кои иначе нижели по єстеству єсу, начинити можно, и кои ради тога хѵдожественными вїнами наричемо.

Ти-

Число 4.

Ѡ коштованю вїна.

Почитꙋютъ ѻ҆ное вїно за лꙋчшее и҆ крѣпчее, кое и҆зъ средине Бꙋрета и҆звадитсе. Када хоѣешь дакле коштовати вїно, и҆спери найпре добрѡ оу҆ста, и҆ ѣ҆ди три и҆ли четыре залогайка хлѣба водомъ намочена, и҆ такѡ познаѣешь лагкѡ качество вїна, понеже када человѣкъ весма на таще, и҆ли рꙋчавши сытъ вїно коштꙋетъ, то вкꙋса вїна дознати не можетъ, а҆ по ѣ҆деню ѻ҆рахѡвъ, сира, и҆ли дрꙋгогъ сланогъ и҆ гвирцованогъ и҆ папренногъ ѣ҆ла и҆мадꙋ и҆ кисела вїна лѣпъ вкꙋсъ.

2) Када се вїно оу҆ чашꙋ поизвысока сыпа, а҆кѡ пѣна нагло начинитсе, и҆ скорѡ и҆зчезнетъ, таковое вїно є҆сть и҆зредно, а҆кѡ ли пѣна задꙋгѡ стоитъ, то нїе постоѧно.

3) Када вїно такѡ оу҆ чашꙋ сыпано и҆скре и҆здаетъ и҆ шꙋштитъ, то ѻ҆ное є҆сть добро, а҆кѡ ли сыпано ѡ҆тежетсе, нїе постоѧно.

4) Ѡгледаюѣи вїно оу҆зимай по малѡе оу҆ оу҆ста и҆ задержавай на є҆зыкꙋ: понеж такѡ вкꙋсъ вїна познати можно.

Чи-

Число 5.

Еще иначе пробирати качество вїна.

Оузми шуплю терску, запуши ѿсгоръ съ палцемъ, и тисни дольнїй край оу Буре крозъ вїно до дна оу киселицу, и потомъ извади на полѣ, и ѡмириши на дольнѣмъ краю изваѣену киселицу, и акѡ лѣпѡ миришитъ, то знакъ есть, что оное вїно пребудетъ добро, акѡ ли худѡ миришитъ, то подлежитъ покварению.

2) Можно качество вїна познати такожде, када метнешь оу нѣга едно чистое бѣлое ѧйце, за 24. сата постаѧти, и акѡ ѧйце такѡ бѣло пребудетъ, то и вїно оное пребудетъ добрымъ; акѡ ли ѧйце изгубитъ свою бѣлину, то оное вїно покареню подлежитъ. Еще:

3) Извади са средине бурета вїна, иметни оу маленкомъ лонцу при тихой ватри малкѡ оузаврѣти; и какавъ вкусъ покажетъ, када ѡхладитсе, таковъ имати будетъ, када оу Бурету состаритсе.

Чи-

Число 6.

Дознати имали воде оу вїну.

Оузми-чисту терску, или олющенъ гладакъ прутъ, намажи са зейтиномъ, и опетъ зейтинъ ѡтри, потомъ задѣни оу вїно, и извадивши ѡбѣси, и акѡ водене капле на пруту или на терски покажутсе, то знакъ єсть, что оу вїну има воде.

или: Свари зейтинъ оу тави, да буде врео, и оуспи малкѡ вїна оу нѣга, и акѡ є вода оу вїну, то хоѣе одма перщати, акѡ ли нейма воде, неѣе.

или: Метни оу вїно ѧйце, или крушку или Бобице Смрекове и акѡ буде пливало по верху, то оу томъ вїну воде нейма; акѡ ли падне на дно, то вода єсть оу вїну.

ГЛАВА VIII.

Что надлежитъ чрезъ цѣлый годъ ѡ вїну радѣти.

Домостроителю надобно своѧ вїна съ разумомъ содержавати, что бы онаѧ оу своей добро-

доброти и снаги пребывати могла: понеже съ вїнами иначе оу лѣто, а иначе оу зиму поступати треба. При претаканю наипаче смотрѣти єсть, что бы крѣпкая вїна оу лѣто, а слабая оу зиму претакати. Но мы хочемо овдѣ работу ѡколѡ вїна на свакїй мѣсецъ поставити, что коега мѣсеца са осторожностю ѡ вїну радѣти надлежитъ: понеже чрезъ осторожность и тщанїе многѡ добыти, а чрезъ пренебреженїе многѡ изгубити можно. И такѡ

а҃. Іаннурїа.

Оу Мѣсецахъ Іаннурїю и Февруарїю, трающей зимѣ и стужи, надобно врата подрумска асуромъ застерта, а пенжере ѣубретомъ запушене держати: понеже вїнамъ такѡ велика студень, какѡ и велика жаркость єсть шкодлива. И када идешь оу подрумъ, то ради мрачности свеѣю носи и акѡ є возможно, свагда вощану, обаче врата подрумска засобомъ затворай. Оугля горѣѣега оунутра не носи, нити гаси свеѣю оу подрумъ. понеже оугляный дымъ и свеѣина вона весма вїну шкодитъ.

в҃. Феврꙋарїа.

Ѡвога Мѣсеца єсть време, вїна оу послѣдней четверти лꙋне, када є ведро и чисто небо, претакати, что бы не премѣнила вкꙋса и колора.

г҃. Марта.

Оу овомъ Мѣсецꙋ можно такожде не самѡ слабаѧ, но и крѣпкаѧ вїна, послѣ полнолꙋнїѧ претакати; метни оу Бꙋрадъ по єданъ комадъ смрекова древета, ѿ чега вїно содержитъ колоръ, и не бꙋдетъ лагкѡ теглющимсе.

д҃. Апрїллїа.

Ѡколѡ половине тога Мѣсеца надобно сва вїна смотрѣти, и крѣпкаѧ ѿ слабыхъ по Нꙋмерамъ ѿдѣлити; послѣднѧѧ за оупотребленїе, а первая за далшее держанѣ, или за продаванѣ держати. И када лоза почнетъ цвѣтати, треба позорствовати на вїна, и прилѣжнѡ доливати.

Є҃. Маїа.

Ѡвога Мц҃а, какѡ и҆ послѣдꙋющыхъ Іꙋнїа и҆ Іꙋлїа, кадасꙋ найвѧщше врꙋѣине, надобно наипаче на вїна позорствовати, чистити и҆ доливати. Коѧ вїна тогда колора не премѣнетъ, та пребꙋдꙋтъ постоѧна.

Ѕ҃. Іꙋнїа.

Оу҆ Іꙋнїю и҆ Іꙋлїю надобно старатисе хладность оу҆ подрꙋмꙋ содержавати: и҆ за то врата подрꙋмска затворена держати, а҆ пенжере са зеленомъ фришкомъ травомъ, кою кадкадъ чрезъ день хладномъ водомъ посыпати, и҆ запꙋшавати. Ѡне пенджере, коисꙋ на полꙋнощь ѡ҆кренꙋти, можно кадкадъ чрезъ нощь ѿворати, а҆ ранѡ оу҆ ютрꙋ паки травомъ запꙋшити.

З҃. Іꙋлїа.

Ѡвога Мѣсеца можно пшеничныхъ класѡвъ начꙋпати, оу҆ китице повезати, и҆ на чистомъ мѣстꙋ ѡ҆бѣсити и҆ держати ради вїна сладкога. Наипаче треба врата и҆

пінд-

пенджере затворене держати и̂ хранити ѿ гремлѧвине и̂ молнїе: и̂бо о̂во є̂ вїнска смерть.

и҃. А̂ѵгꙋста.

Оу̂ почеткꙋ о̂вога Мѣсеца надобно пꙋдаре оу̂ Вїнограде поставити; вїнскꙋ бꙋрадъ, а̂ наипаче Каце поправлѧти, и̂знемогше на нима ѡ̂брꙋче, дана, и̂ дꙋге и̂змѣнити, водомъ насꙋтида збрекнꙋтъ, а̂ потомъ и̂спрати, водꙋ и̂спꙋстити и̂ покрыти, да до Бербе ѡ̂сꙋшетсе.

ѳ҃. Септемврїа.

Оу̂ почеткꙋ о̂вога Мѣсеца надобно подрꙋмъ ѡ̂чистити, старый песакъ и̂знести, а̂ новымъ сꙋхимъ посꙋти; подвальке, коисꙋ и̂знемогли, и̂змѣнити, Чаброве, и̂ Чабренике, Каде и̂ Кесе за цѣѣенѣ Вїна ѡ̂правити, ѡ̂прати и̂ оу̂ готовности держати. Кола за воженѣ клюка съ бꙋрадма оу̂редити. Бꙋрадъ, оу̂ коѧ и̂мадесе цѣѣеный мꙋстъ сыпати, надобно и̂спарити, и̂спрати, приправленнымъ Сꙋмпоромъ, и̂ли чимъ тко хоѣе, закадити, и̂ затворено деражати до Бербе.

і҃. Ѻктѡврїа.

Берба не посвꙋда оу̂ є̂дно време быва, по нѣкоимъ предѣламъ починѣсе оу̂ Ѻктѡврїю, но ѻ̂вай Мѣсецъ и̂ є̂сть вїноградный; и̂бо тогда грозѣе быва оу̂ совершеной зрѣлости; по коимъ ѻ̂баче предѣламъ Солнце оу̂ А̂вгꙋстꙋ и̂ Септемврїю жарче грѣетъ, тамѡ ѿ половине Септемврїа начинаютъ брати.

а҃і. Ноемврїа.

Ѻ̂вога Мѣсеца надобно послѣ полнолꙋнїа новаа цѣѣсннаа вїна оу̂ дрꙋгꙋ чистꙋ Бꙋрадъ съ дебеле дрождине и̂ли киселице преточити.

в҃і. Декемврїа.

Понеже ѻ̂вога Мѣсеца зима настаетъ и̂ стꙋдень ѿ дна до дна вѧщша, то пенджере подрꙋмске ѣꙋбретомъ запꙋшити; можно такожде слабаа вїна послѣ полнолꙋнїа преточити.

ГЛАВА IX.

Ѡ Браню Вїнограда, и̂ что до того принадлежитъ.

Число 1.

Ѡ точномъ времени Бербе.

Напредъ показано, что бранѣ вїноградѡвъ не посвꙋда оу̂ е̂дно време быва: и̂бо по коимъ странамъ ранѣе е̂сенѧ Стꙋдень настаетъ, тамѡ Берба позднѣ быва, а̂ гдѣ позднѣе Стꙋдень; тамѡ ранѣе быва. Ѡ̂днакѡ слꙋчавасе нѣкогда, что и̂ по о̂нымъ странамъ, гдѣ Стꙋдень позднѡ настаетъ, быва такова Стꙋдень и̂ ранѡ, и̂ли многїе дожды, такѡ что Берба оу̂ Ѡ̂ктѡврїю починѣсе. Са свимъ тимъ о̂най, кои Вїнограде и̂ма, да смотритъ на зрѣлость грозѣѧ, было то оу̂ Септемврїю и̂ли Ѡ̂ктѡврїю, то е̂сть, када е̂ грозѣе сладко, зерна скорѡ пꙋцаютъ, и̂ када сагнѣтешь, лѣпитсе за персте, и̂ при том̂ када зерна починютъ малкѡ меньшими и̂ сморщеными становитисе, тогда то е̂сть точное време

за

за Бербу: понеже изъ таковогъ грозѣѧ быва вїно самое изрѧднѣйшее, деликатное и постоѧнное. Акѡ ли буде не дозрѣло брано, то вїна будутъ непостоѧнна, и превратна нездрава.

Примѣчанїе. Между Грозѣемъ быва и таковое, кое нїе дозрѣло, и ктому ѿ жара и послѣдующихъ дождевъ многѡ быва плѣснива грозѣѧ: за то ѕелено и плѣсниво грозѣе ѿбирати на страну, а никакѡ не мѣшати оу Чабаръ са зрѣлимъ грозѣемъ: понеже иначе вїно ѿ таковогъ грозѣѧ пропасти, оускиснути, или превратитисе можетъ.

Число 2.

Ѡ цѣѣеню бѣлога Вїна.

За цѣѣенѣ треба избирати чистое, зрѣлое, и кое нїе плѣсниво грозѣе, и таково оу чабру, или оу ѡсобливой кади краклѧтымъ на концу дрветомъ добрѡ измулѧти. Къ тому надобно имати єдну пространу каду, и єдну малу. Велику каду поставити на подвальке повысокѡ, а долу изъподъ нѣ спреди ископати ѧму, и подметнути ону малу каду оу ѧму изъподъ велике. Велика када има пробушена быти на дану

надъ

надъ маломъ кадомъ, какѡ можетъ цѣѣенный сокъ и̂ли мꙋстъ оу̂ малꙋ проходити. Къ ѻ̂вомꙋ дѣлꙋ требꙋютсе найманѣ два человѣка, є̂данъ, коиѣе кесꙋ газити, а̂ дрꙋгїй, коиѣе оу̂ кесꙋ сыпати и̂зъ дрꙋге Каде и̂ли и̂зъ Бꙋрета смꙋлѧнное грозѣе, и̂ пакъ черпсти и̂зцѣѣенный и̂ оу̂ малꙋ кадꙋ протекшїй мꙋстъ, и̂ чистымъ калаисанымъ котломъ, и̂ли дрвеномъ кантомъ сыпати оу̂ приправленное Бꙋре. Дрꙋго Бꙋре и̂ма близꙋ намѣщено быти, и̂ оу̂ нѣга сыпати и̂зъ кесе ѻ̂нꙋ коминꙋ, и̂зъ кое мꙋстъ и̂сцѣѣенъ быо є̂сть. Человѣкъ, кои кесꙋ газитъ, и̂ма ноге найпре чистѡ ѡ̂прати, какѡ и̂ ѻ̂най, кои черпетъ, рꙋке да ѡ̂перетъ.

Число 3.

Ѡ̂ цѣѣеню червленногъ Вїна.

Такѡве и̂стѡ вещи требꙋютсе за цѣѣенѣ червленногъ Вїна, какове и̂ за бѣлое, кромѣ что оу̂ великꙋ кадꙋ треба намѣстити по половини є̂дно и̂збꙋшено Дано толикое ѡ̂крꙋгло, колика є̂ ѡ̂крꙋгла када посреди, и̂ли вмѣстѡ да̂на оу̂твердити на дрвеныхъ стꙋпчикахъ гвозденꙋ сытнꙋ рѣшеткꙋ, и̂ смꙋлѧный клюкъ сыпати токмѡ ѿзгоръ, и̂ коликѡ мꙋста крозъ

рѣ-

рѣшеткꙋ оу̂ великꙋ, и̂ и̂зъ велике оу̂ малꙋ кадꙋ протечетъ, толикѡ черпсти и̂ сыпати оу̂ приправленное бꙋре, а̂ ѡ̂статакъ на рѣшетки сыпати оу̂ прочїй червленный Клюкъ, кои за Каце мꙋлѧсе. Нѣкїй цѣдетъ червленное какѡ и̂ бѣлое на кесꙋ газеѣи ногама; но о̂во вїно не можетъ и̂мати такове драгости и̂ и̂зредства, какѡ первое, кое токмѡ пропꙋщасе, а̂ не силомъ терасе. О̂ваково вїно наричꙋтъ кодъ насъ по Нѣмецкомꙋ Шилеръ: за то что полꙋчитъ колоръ среднїй, то є̂сть междꙋ бѣлымъ и̂ червленнымъ.

Примѣчанїе а҃. О̂вакимъ начиномъ можно и̂ бѣлое цѣдити, то є̂сть пропꙋщати мꙋстъ крозъ рѣшеткꙋ, и̂ пропꙋщенное черпсти и̂ сыпати оу̂ Бꙋре: а̂ ѡ̂статакъ сыпати оу̂ Кесꙋ и̂ газити, и̂ о̂вое гаженѣмъ и̂сцѣѣенное сыпати оу̂ дрꙋгое Бꙋре за домашнее оу̂потребленїе.

Примѣчанїе в҃. Тко хоѣе да и̂ма совершеннѡ добрый Шилеръ и̂ бѣлое вїно, треба да цѣдитъ оу̂ вїноградꙋ о̂дма, какѡ грозѣе брано и̂ мꙋлѧно бꙋдетъ; и̂ Бꙋрадъ, коѧ такимъ фришкимъ мꙋстомъ насꙋта бꙋдꙋтъ, носити о̂дма домꙋ и̂ оу̂ подрꙋмъ намѣстити на подвальке; о̂баче да свако

Бꙋре

Бȣре съ педлѧ недопȣнѣно бȣдетъ, что бы оу̂ врѣню на полѣ ничега не и̂сходило, а̂ такѡ и̂ завранити можно, что бы сила вїннаѧ не и̂сходила.

Примѣчанїе г҃. О̂ные люди, кои цѣдетъ и̂ сыпаютъ мȣстъ, да хранетсе каковъ ни бȣди лȣкъ, и̂ли што дрȣго вонѧщее при томъ ѣ̂сти и̂ли оу̂ подрȣмъ оуносити; а̂ о̂во наблюдавати треба, и̂ када и̂зъ Кацахъ младаѧ вїна оу̂ Бȣрадъ ѡ̂тачȣтсе.

Примѣчанїе д҃. Када предреченнымъ начиномъ и̂сцѣѣенная младаѧ вїна начнȣтъ врѣти, то дрȣгога и̂ли трѣѣега дне свако бȣре долити онаковымъ младымъ вїномъ, и̂ли мȣстомъ, каково є̂сть оу̂ бȣретȣ; о̂баче доливати не оу̂ є̂данпȣтъ, но свакїй данъ по нѣколикѡ, доклѣ паднетъ дебела дрождина на дно Бȣрета, кое познаетсе ѿ тȣда, када и̂стое вїно врѣюѣи не подижетсе выше къ ꙗ̂ми вранѣвой, но самѡ оу̂ себи ври, коликѡ далѣ ври, толикѡ крѣпче бȣдетъ.

Примѣчанїе є҃. И̂ дабы чистѣе и̂ крѣпче то вїно и̂мати, можно послѣ 10 и̂ли 12 дней преточити оу̂ дрȣгȣ чистȣ Бȣрадъ, и̂ тогда дебелаѧ, на дно падшаѧ дрождина

ѡ̂ста-

ѡстанетъ таможде на днѣ, а танкаа, коа єсть свагда полезнѣе за вїно, нежели она дебела, находитсе оу вїнѣ, и причинава вїнѣ єщѐ и оу дрѹгомъ кѹретѣ нѣколикѡ врѣти, а потомъ на дно паднетъ, и содержава вїно оу снаги и постоанствѣ; ѡставшѹю дебелѹю дрождинѣ надобно изъ первогъ кѹрета изасѹти оу Коминѣ, ѿ чега потомъ Ракїа изредство полѹчава.

Примѣчанїе ѕ. Надобно Кѹрадъ съ младыми вїнами добрѡ завранѣнѣ держати, чтобы не вѣтрила, то єсть, чтобы сила изъ нихъ на полѣ не исходила; равнѡ када силные вѣтры дышѹтъ, и кадасѣ смѹтныи и дождевитые дни, Пенджере и врата подрѹмска затворати.

Примѣчанїе з. Таковаа цѣѣенная, какѡ и дрѹгаа изъ Кацахъ преточенная вїна крѣпчае или снажнѣе бываютъ, када на своеи дрождини, или какѡ оу насъ кажѹтъ, на киселицы лежетъ; обаче по нѣкоимъ предѣламъ бѣлаа вїна рѣдкѡ на своеи киселицы чрезъ єдинъ годъ невредима прекыти могѹтъ: За то нихъ оу Мартѣ мѣсецѣ претачѹтъ, а киселицѣ ниовѣ оупотреблаваютъ оу печенѣ ракїе.

Чи-

Число 4.

Ѡ Клюкꙋ, кои оу̂ каце сыпасе.

Оу̂ многихъ землѧхъ, а̂ наипаче оу̂ Германїи, гдѣ вїногради находетсе, пресꙋютъ, и̂ли и̂зтискꙋютъ вїна и̂зъ Грозѣѧ шайтовомъ, и̂ ѡ̂во вїно наричꙋтъ тогда мꙋстъ, сирѣчь младое сладкое вїно, кое потомъ оу̂ Бꙋрадма ври чрезъ нѣколикое време. Но оу̂ насъ смꙋтлѧно оу̂ чабрꙋ грозѣе, сыпаютъ оу̂ Вїноградꙋ оу̂ Бꙋрадъ на колма намѣщенꙋ, и̂ такѡ смꙋлѧно привозетъ домꙋ и̂ сыпаютъ оу̂ Каце, кое бываютъ различне величине, ѿ бо — до 120, и̂ до 150 хакова: и̂ такѡ ѡ̂най Клюкъ чрезъ 15 и̂ли 20 дней ври оу̂ Кацы; Мꙋстъ самъ и̂зъ Грозѣѧ и̂сцѣѣюесе и̂ и̂ и̂детъ долꙋ, а̂ комина поднимасе къ верхꙋ, кою междꙋ тѣмъ почестѡ ногами газетъ, дабы гꙋстѣе была, и̂ грозѣе стискивалобысе и̂ и̂здавало сокъ и̂зъ себе. И̂ када веѣь престанетъ врѣти, и̂ вїно и̂зъподъ комине быстрымъ покажетсе, тогда пробꙋшетъ Кацꙋ выше долнихъ ѡ̂брꙋчахъ, поставетъ великꙋ славинꙋ, подъ кою подметнꙋтъ кадꙋ, и̂ пꙋщаютъ вїно и̂зъ каце оу̂ кадꙋ, а̂ и̂зъ каде сыпаютъ оу̂ Бꙋрадъ. Коминꙋ же, коѧ

на

на верхъ вїна оу̑ кацы сама подигласе, и̑ при штаканю вїна долъ спъщасе, оу̑потреблаваютъ за печенъ Ракїе, кою Комовицомъ наричемо, и̑ кол весма и̑зредна быти може: понеже Комина невъдъки шайтована, ѡ̑стаетъ нѣколикѡ сочна, ѡ̑ чега большаа Газди полза быва, нежели ѡ̑ вїна, кое бы є̑ще могло и̑зъ о̑не комине шайтовомъ и̑стискано быти: понеже таковъ и̑зреденъ Комовицъ Ракїю продаютъ оу̑ насъ по 18. по 20. и̑ по 32 форинти є̑данъ Хаковъ.

Примѣчанїе а̑. Хъдѡ о̑баче творетъ о̑нїи, кои Кацъ препъналаютъ съ Клюкомъ съ є̑дне стопе и̑ выше на верхъ: понеже оу̑ врѣню преходитъ вїнная дрождина Кацъ и̑ просыпасе по земли, а̑ то знати надлежитъ, да оу̑ о̑вой первой на верхъ поднимающейса на подобїе гъсте пѣне дрождини находитсе свагда вїна: лъчше тогѡ ради є̑сть, толикѡ праздънъ съ верха Кацъ ѡ̑ставити, колико препъналасе, дабы о̑ная вїновная дрождина ѡ̑ставалась оу̑ Комини: понеже вїнный сокъ, кои оу̑ дрождини находитсе, падетъ ко дънъ, а̑ дрождина сочитъ Коминъ, и̑ даетъ лѣпъ ракїю.

При-

Примѣчанїе в. Надобно смотрѣти, что бы вїна їзъ кацахъ ѡтакати послѣ полнолунїа, при ведромъ и чистомъ небѹ.

Примѣчанїе г. Оу Болгарїи оупотреблаютъ вмѣсто таковыхъ кацахъ, янкаре, на подобїе янкаршвъ житныхъ. Таковѣ янкаре дѣлаютъ они на четыре рогла їзъ растовыхъ дебелыхъ даскахъ, кое такѡ крѣпкѡ єдно оу другѹ оурѣжѹтъ и єдно съ другомъ споетъ, что нити каплица вїна наскозь пройти можетъ. Таковые янкари, кои на повысокихъ, или добрыхъ дрвенихъ, или зиданныхъ подвалкахъ, оу добрѡ построенныхъ и покрытыхъ домахъ лежетъ, бываютъ различне величине, сирѣчь по 100, по 200, по 300 и више хакова простране, и могѹтъ чрезъ многѡ годинъ безъ поправка быти: Кацѣ обаче сваке године требѹютъ за поправакъ по нѣколикѡ трошка.

Число 5.

Ѡ Ношенїю Мѹста далекѡ.

Мѹстъ на коли далекѡ носити, єсть весма ѡпасно: понеже трѹцканѣмъ, и сѣмѡ и тамѡ кретанѣмъ оумножавасе теплота нѣгова, и Пари распространавайсе, такѡ что

что ѿ тога почнетъ ѻдма врѣти и ѻдышкꙋ искати, и акѡ не найѣе, то съ великомъ силомъ избїетъ врань, а не рѣдкѡ и самаѧ дана бꙋрета, наипаче кои лѣпъ мꙋстъ єсть, кои оу теплыхъ землѧхъ родитсе, и потомꙋ совершеннѡ на чокотꙋ сазрѣо и скꙋваосе, тай єще силнѣе кꙋвасе оу Бꙋретꙋ, и чрезъ свою єстественнꙋю теплотꙋ съ великомъ силомъ издаетъ изъ себе дрождинꙋ, или акѡ не истера выше себе, то тера подъ себе на дно: понеже не можетъ ничега нечистогъ оу себи терпѣти, и ѻво дѣйствꙋетъ съ такомъ великомъ силомъ, что Бꙋретꙋ дна избїетъ и провалитъ, или Бꙋре сасвимъ разломитъ, какѡ и оу Іѡва глави 32. сті 19 читамо. Наипаче ѻво быва оу ношеню на коли, понеже тогда соединитсе внѣшнее и внꙋтреннее движенїе, єдно дрꙋгомꙋ пособствꙋющее, и потомꙋ быва мꙋстъ многѡ силнѣе, нежели када самъ оу покою ври; єще ѻпаснѣе єсть такый мꙋстъ носити оу старомъ бꙋретꙋ, какѡ и Спаситель говоритъ: Никтоже вливаетъ вїна нова въ мѣхи ветхи: аще ли же ни, расторгнетъ новое вїно мѣхи, и само изливаетсѧ, и мѣхи погибнꙋтъ: но вїно новое въ мѣхи нови вливати подобаетъ, и ѻбоѧ со-

блю-

блюдꙋтсѧ. Лꙋк. 5. 37. Мат. 9. 17. А҆кѡ є҆ дакле нꙋжда фришакъ мꙋстъ на коли далекѡ носити, то оу҆лити оу҆ ново бꙋре, завранити добрѡ, и҆ на враню пробꙋшити ꙗ҆мꙋ, оу҆ кою задѣти терскꙋ съ педлѧ дꙋгачкꙋ, да мꙋстъ ѿдысати можетъ, а҆ притомъ и҆ наипаче, что бы бꙋре не было до самогъ вранѧ напꙋнѣно, но съ педлѧ ниже.

Число 6.

Старое покваренное, или и҆знемогшее вїно ѡ҆ Берби поправити.

Тко и҆ма оу҆ подрꙋмꙋ старое покваренoе вїно, кое и҆ли теглитсе, и҆ли цикне, и҆ли на чтогдодь миришитъ, и҆ли снагꙋ и҆згꙋбило, и҆ поправити не можетъ, да содержитъ до Бербе, и҆ тогда да оу҆спе и҆сцѣѣенꙋ фришкꙋ коминꙋ, и҆ за два и҆ли три дна такѡ да стоитъ, потомъ да и҆сцѣдитъ оу҆ приправленное Бꙋре, и҆ бꙋдетъ вїно доброе, о҆баче не держати за дꙋго.

И҆ли: И҆сточи и҆зъ є҆днога Бꙋрета о҆нога неꙋгодногъ вїна полакъ оу҆ дрꙋгоепраздное Бꙋре, и҆ о҆ба доспи фришкимъ мꙋстомъ, и҆ када превритъ, бꙋдетъ вїно преизредное.

Чи-

Число 7.

Када червленный, или бѣлый исцѣѣенный мустъ оу Бурету неѣе да ври.

Оузми двѣ или три шаке (по величини бурета) землѣ изъ оногъ Вїнограда, изъ коега є то младо вїно, и бацы оу Буре, и почеѣе одма врѣти.

Или: Изсѣцы три или 4. киселе ꙗбуке на комадке, нанижи на конацъ, и спусти оу Буре, но привежи ѿздолъ камечакъ, коиѣе до дна привуѣи долнїй край конца, такѡ да ꙗбуке посреди вїна будутъ; и када те ꙗбуке вкусъ изгубе, то нихъ извади, и друге опетъ такѡ метни, и овакѡ твори, доклѣ превритъ.

Или: Метни оу кесу стученногъ копривногъ корена и вїнскогъ среша, и спусти оу Буре.

Число 8.

Что бы мустъ оу врѣню на вранѣву ꙗму не исходїо.

Метни на вранѣву ꙗму траве Полѧчка, Госпине Метвице, и Враниловке.

Или:

Йли: Намажи вранѣвꙋ ꙗмꙋ йзнꙋтра са сыромъ йли съ кравїомъ балегомъ, йли бацы оу бꙋре єданъ комадакъ сира, й такѡ мꙋстъ не на верхꙋ, но оу себи оунꙋтра врѣти бꙋдетъ: понеже сыръ йзлишнюю жаркость мꙋста оунꙋтра задержава, й оумѣреннѡ врѣти творитъ.

Число II.

Младое вїно йли мꙋстъ быстрымъ, лѣпымъ й благовкꙋснымъ скорѡ оучинити.

Оузми на свакїй хаковъ по єднꙋ фꙋнтꙋ меда, смѣшай, съ нѣколикѡ мꙋста оу єдномъ чистомъ сосꙋдꙋ, метни надъ ватрꙋ оузаврѣти, но снимай пѣнꙋ, й потомъ оуспи оу бꙋре, й такѡ бꙋдетъ мꙋстъ за малѡ дней лѣпъ быстаръ.

Йли: Оуспи оу єданъ Хаковъ мꙋста єднꙋ чашꙋ вїнскогъ оцта, й такѡ оу три дна бꙋдетъ мꙋстъ быстаръ.

Йли: На єднꙋ десетачкꙋ мꙋста оузми єднꙋ добрꙋ шакꙋ соли, метни оу чистꙋ тавицꙋ, стави надъ ватрꙋ, мѣшай добрѡ, й

такѡ врѣло бацы оу̂ бꙋре, ѿ чега начнетъ врѣти, наспи бꙋре пꙋно, да на полѣ превире, и̂ такѡ за 12 дней быстро бꙋдетъ.

И̂ли: Стꙋцы Комоньикина сѣмена и̂ метни оу̂ мꙋстъ; о̂ное ѡ̂чиститъ и̂ лѣпымъ оу̂чинитъ: понеже тера дрождинꙋ на дно, и̂ подаетъ вїнꙋ добрый и̂ крѣпкїй вкꙋсъ.

И̂ли: Метни оу̂ бꙋре Бꙋкова и̂вера и̂ оу̂спи мꙋста на нѣга, и̂ такѡ за два и̂ли три дна ѡ̂чистиѣесе.

И̂ли: Спали оу̂ пепео чокотъ съ лозомъ и̂зъ тога Вїнограда, и̂зъ коега є̂ мꙋстъ, и̂ две и̂ли три шаке тога пепела бацы оу̂ бꙋре, и̂ли оу̂ кеси спꙋсти оу̂нꙋтра.

Число 12.

Мꙋстъ найскорше и̂збыстрити ради питїѧ.

Оу̂спи мꙋстъ оу̂ коситерный сосꙋдъ, и̂ метни оу̂ врѣлꙋ водꙋ стоѧти за време ѡ̂чатенѧ є̂дногъ о̂че наша, и̂ и̂звади и̂зъ воде да ѡ̂хладитсе, и̂ такѡ дрождина и̂ли мꙋтлѧга сва паднетъ на дно, и̂ мꙋстъ о̂дма лѣпъ и̂ быстаръ бꙋдетъ за пиѣе.

ГЛА-

ГЛАВА X.

Ѡ̂ хꙋдожественныхъ вїнахъ, коѧ ѿ мꙋста и̂ и̂наче дѣлаютсѧ.

Число I.

Мꙋстъ начинити, да сладакъ пребꙋдетъ.

Оу̂зми на двойкꙋ мꙋста є̂данъ лотъ бѣлога тамнѧна, и̂ полъ лота Мастиѯа, стꙋцы ѡ̂бое накрꙋпнѡ, намѣсти двойкꙋ на две столице, ѡ̂крени врань и̂ли ꙗ̂мꙋ долꙋ, метни горѣѥга оу̂глѣвлѧ оу̂ каковъ сосꙋдъ, задени левакъ лимовъ ѿздолъ оу̂ двойкꙋ, бацы о̂най стꙋчени тамнѧнъ и̂ Мастиѯъ на оу̂глѣвлѣ и̂ о̂дма подметни подъ левакъ, такѡ что бы дымъ и̂званъ левка, но крозъ левакъ оу̂ двойкꙋ и̂шао, и̂ када и̂згоритъ, и̂звади левакъ скорѡ и̂ о̂дма запꙋши ꙗ̂мꙋ съ крпомъ, и̂ тогда сними двойкꙋ са столицахъ, а̂ послѣ ливай мꙋстъ оу̂ ню, и̂ када почне врѣти, оу̂спи оу̂нꙋтра є̂днꙋ холбꙋ кравїегъ чистогъ млека, ко є̂ синоѣь намꙋзено,

и̂ преконоѣь стоѧло, съ коега тога оу̂тра кай-
макъ снимити треба. При томъ жалфїе и̂
липова цвѣта, о̂бое стучено, по е̂днꙋ шакꙋ
метни оу̂ кесицꙋ, и̂ спꙋсти оу̂ бꙋре, но при-
вежи ѿздолъ за кесицꙋ камечакъ и̂ли кома-
дакъ о̂лова, коиѣе притегнꙋти кесꙋ до среде
бꙋрета, а̂ горнїй край кесе вежи канапомъ,
и̂ на край канапа ѿзгоръ свежи комадакъ и̂ве-
ра и̂ли прꙋта, коиѣе стоѧти прекѡ ꙗ̂ме вра-
нѣве и̂ не допꙋстити да кесица паднетъ са
свимъ на дно бꙋрета; о̂вакѡ посвꙋда, гдѣ
треба кесице спꙋщати оу̂ Бꙋрадъ оу̂ Вїна,
чинити треба.

Число 2.

Да мꙋстъ многѡ не вритъ, но сла-
дакъ да пребꙋдетъ.

Оу̂зми смрековыхъ фришкихъ бобицахъ,
и̂ли сѣмена чернобылѣва, такожде Хмелѧ и̂ цвѣ-
талыхъ класѡвъ Пшеничныхъ и̂ли ѿ Ражи,
и̂зсѣцы све ситнѡ, а̂ сѣме и̂ бобице стꙋцы,
ѡ̂бѣси оу̂ кесицахъ свако по о̂собь оу̂ бꙋре
оу̂ мꙋстъ; о̂ве вещи оу̂державаютъ мꙋстъ ѿ
врѣнѧ; а̂кѡ ли почне врѣти, то о̂бѣси е̂ще
оу̂ нѣга зелена Хрена, и̂ли стꙋчена ѿ цвекле
сѣмена,

сѣмена, и̂ пребꙋдетъ мꙋстъ постоѧнъ, оу̂крѣплѧва желꙋдакъ и̂ главꙋ. Врань напоенъ кравїимъ млекомъ оу̂держава такоѣеръ мꙋстъ ѿ врѣнѧ.

Число 3.

Е̂ще и̂наче начинити ѿ мꙋста сладкое вїно.

Оу̂спи оу̂ е̂днꙋ калаисанꙋ о̂ранїю фришка мꙋста, метни кꙋватисе на ватри, докле третїй талъ савритъ, но междꙋ тимъ снимай пѣнꙋ съ великомъ рѣшетаномъ кашикомъ; потомъ хладное оу̂спи оу̂ двойкꙋ, доспи фришкимъ мꙋстомъ, и̂ оу̂спи о̂дма е̂данъ сайтликъ добре комовице ракїе, и̂ такѡ пребꙋдетъ то вїно за цѣлый годъ и̂ далѣ сладко и̂ крѣпко.

Число 4.

Вїно ѿ мꙋста, посредствомъ Горꙋшице сладкимъ начинити.

Оу̂зми оу̂ прахъ стꙋчене и̂ просѣѧне горꙋшице, и̂ли какѡ оу̂ насъ и̂менꙋютъ, слачице,

бацы

бацы оу мустъ оу Буре, и мѣшай съ дрветомъ за полъ сата, и такѡ пребудетъ вїно сладко.

Число 5.

Еще иначе горушичное сладкое вїно начинити.

Оузми на 1. Хаковъ Муста, 3. лота бѣле оу прахъ стучене и просѣяне горушице, помѣшай оунутра полъ лота оу прахъ стучена и просѣяна коситерногъ Марказита, метни обое оу дрвенъ сосудъ, оуспи толикѡ муста, да мѣшаюѣи све совокупнѡ будетъ какѡ густа чорба, между тимъ треба оусути оу Буре до половине фришка муста, и оу то оуспи оное изъ дрвеногъ сосуда, и промѣшай добрѡ съ дрветомъ, и потомъ доспи буре съ фришкимъ мустомъ толикѡ, да съ две холбе праздно будетъ, кою празднину доспи съ фришкомъ водомъ, оу коей напредъ помѣшай єдну шаку соли, и тогда затвори Буре добрѡ, а на другїй день ѿвори опетъ и найѣиѣешь нѣколикѡ праздно, кое доспи паки чистомъ фришкомъ водомъ, и опетъ затвори, а можешь и не затворати, токмѡ покрыти. Послѣ 14. дней преточи оу другое, лѣпымъ приправленнымъ

сумпо-

сѹмпоромъ закаѣеное бѹре. Предъ рѫтво Хр҃тово оѹзми на 10. Хакова тога горѹшичногъ вїна, два сайтлика оѹ прахъ стѹчене горѹшице, метни оѹ кесицѹ и ѡѣеси оѹ бѹре. Оѹ Апрїллїю, Маїю и Їюнїю вади онѹ кесицѹ, цѣди ню добрѡ оѹ є҃данъ сосѹдъ, и йсцѣѣенное сыпай оѹ бѹре, и кесицѹ о҃петъ спѹщай оѹ-нѹтра, и о҃петъ вади и цѣди, такѡ твори два йли три пѹта, и найпослѣ о҃петъ кесицѹ ѡставлай оѹ бѹретѹ; ѡ҃ о҃вога сачѹваѣесе то вїно ѡ҃ врѣна оѹ о҃на времена. Два хакова о҃вога вїна можно помѣшати оѹ 10 хакова вїна хѹдога йли кисловатога, кое потомъ бѹдетъ йзредное за пиѣе.

Число 6.

Еще йначе начинити горѹшичное вїно.

Оѹзми ново, добрѡ нашкрѹчаное бѹре, йспари съ врѣломъ водомъ, оѹ коей смрека кѹвана, затвори врапѣмъ добрѡ, и ѡстави такѡ паритисе за 24 часа, послѣ просци тѹ водѹ, и хладномъ йспери; када се бѹде ѡѣѹшитъ, закади приправленнымъ сѹмпоромъ, (на двойкѹ, є҃дно и полъ штангле таковогъ сѹмпора)

й

й кадъ йзгоритъ, оуспи ѡдма фришка цѣкена мѹста до половине вѹрета; а потомъ ѡдма оуспи стѹчене й съ мѹстомъ смѣшане слачице (на двойкѹ полъ фѹнте) й послѣ ѡдма доспи мѹстомъ вѹре, й тогда метни врань, й залепи блатомъ йли тестомъ, йли растопленномъ смоломъ, й ѡстави за 14 дней мирно стоати; послѣ пробѹши вѹргицомъ, й гледай ѣли быстро; акѡ нїе, то нека ѣще такѡ стоитъ; акѡ нїе быстро, то преточи оу дрѹгое чистое свмпорованное (съ полъ штангле) вѹре, доклѣ быстро йдетъ, потомъ ѡквивши врань чистомъ крпомъ затвори добрѡ й ѡстави за оупотребленїе. То за преточенѣ вѹре йма быти ѡ таковогъ йстогъ вїна, акѡ ли тко не йма, то нека преточитъ йзъ первога оу Каде, й ѡное йсперетъ, й такѡ йзъ кадахъ оу нѣга да оуспетъ.

Число 7.

Содержати мѹсть оу сладости.

Оузми сладкихъ ябѹкъ, ѡлюпи, йзсѣцы на комаде, йзвацы сърце на полѣ, нанижи на конацъ й ѡбѣси оу мѹсть, й послѣ два йли три дна йзвади, й ѡбѣси ѡпетъ дрѹге

фришке

фришке комадке, и̂ такѡ твори 3 и̂ли 4 пꙋта, и̂ пребꙋдетъ вїно сладко.

Число 8.

Начинити ѿ мꙋста сладкое вїно, нарицаемое Нѣмакъ, то є̂сть нѣмое вїно.

Намѣсти оу̂ подрꙋмꙋ на подвальке закаѣенное съ гвирцами приправленнымъ сꙋмпоромъ Бꙋре, метни на нѣга великїй дрвенъ левакъ, ѡ̂блѣпи сполѧ трꙋбкꙋ левка оу̂ Бꙋре оу̂шедшꙋю глиномъ, и̂ли дрꙋгомъ добромъ бѣломъ землїомъ, что бы воздꙋхъ ни оу̂нꙋтра ни на полѣ не и̂шао, а̂ оу̂ левкꙋ и̂стꙋ трꙋбкꙋ запꙋши запꙋшачемъ дрвенымъ дꙋгачкимъ, коега долгота превосходитъ высинꙋ левка, что бы воздꙋхъ съ дымомъ сꙋмпорнымъ ѡ̂ставаосе оу̂ Бꙋретꙋ. Потомъ наслажи лѣпѡ оу̂ левакъ рꙋнке метле гꙋстѡ, выше ѿ половине, и̂ за то левакъ и̂ма быти великъ найманѣ ѿ полъ хакова. Послѣ тога оу̂зми оу̂ є̂данъ чистъ сосꙋдъ толикѡ мꙋста, коликѡ оу̂ левакъ оу̂ є̂данъ пꙋтъ оу̂сꙋти можно, и̂ ливай оу̂ левакъ на рꙋнкꙋ, и̂ тогда не и̂звади, но малкѡ подигни запꙋшачь ѿ трꙋбке левкове, да мꙋстъ полаганѡ може крозъ

рꙋнкꙋ

Рȣнкȣ пролазеѣи оу̂ Бȣре теѣи, и̂ када мȣстъ савъ и̂зъ левка оу̂ Бȣре оу̂ниѣе, о̂дма запȣши о̂петъ трȣбкȣ, и̂ о̂вакѡ твори, доклѣ бȣре напȣнитсе, и̂ тогда и̂звади левакъ, и̂ о̂дма оу̂дри врань добрѡ, и̂ залѣпи глиномъ дебелѡ, и̂ такѡ ѡ̂стави за 14 дней стоѧти; потомъ оу̂зми дрȣгое бȣре, закади добрѡ гвирцованнымъ Сȣмпоромъ, намѣсти на нѣга предреченнымъ начиномъ левакъ съ Рȣнкомъ фришкомъ, и̂ преточи о̂ное и̂зъ первогъ бȣрета вїно оу̂ о̂вое дрȣгое, такимъ начиномъ чинеѣи, какѡ и̂ съ первымъ, и̂ ѡ̂стави о̂петъ за 4 Недѣле стоѧти, и̂ тогда о̂петъ такимъ начиномъ преточи оу̂ дрȣгое съ гвирцованнымъ сȣмпоромъ приправленное бȣре; и̂ послѣ два мц҃а о̂петъ такѡ преточи. О̂во вїно пребȣдетъ до дрȣге Бербе сладко, чисто и̂ быстро какѡ найлȣчшее вїно.

Число 9.

Е̂ще и̂наче начинити ѿ мȣста нѣмое вїно.

Оу̂зми Бȣре, оу̂ коемъ е̂ е̂данпȣтъ и̂ли двапȣтъ было вїно, и̂спари врѣломъ сланомъ водомъ, какѡсмо оу̂ глави V. показали, послѣ

слѣ наспи пѹно воде да стоитъ за 2 йли 3. дна, потомъ проспи водѹ, й бѹре нека ѡсѹшитсе, й тога дна, када хощешь оу нѣга мѹстъ ливати, зажежи оунѹтра лѣпъ приправљенный сѹмпоръ, й када йзгоритъ, оуспи ѻдма 3 йли 4. канты фришка, тога дна йсцѣѣенногъ мѹста, затвори добрѡ, й премѣки бѹре съ рѹке на рѹкѹ, по ѻбычаю йспаривана; послѣ ѻпетъ зажежи оунѹтра приправленный сѹмпоръ, й ѻпетъ оуспи 3. йли 4. канте мѹста, й затворивши премѣки бѹре какѡ найпре; ѻвакѡ ѥднакѡ треба чинити, докле вѣкъ вѣде нивозможно бѹрета тешкости ради премѣтати; й тогда доспи мѹстомъ й затвори врамѣмъ добрѡ, залѣпивши ѡ҃згоръ. Послѣ 8. дней преточи оу дрѹгое бѹре, ѻкаче такимъ начиномъ, какѡ й первое, то ѥсть съ приправленнымъ сѹмпоромъ й премѣтанѣмъ. Послѣ 4. Недѣлѣ преточи ѻпетъ такѡ оу дрѹгое бѹре, й послѣ 2. мѣсеца такимъ йстѡ начиномъ оу дрѹгое бѹре преточи, й такѡ ймати бѹдешь доброе й постомнѡ сладкое вїно.

Число

Число 10.

Еще иначе Нѣмое вїно ѿ мѹста начинити.

За осамь или 10 дней прежде бербе закадити бѹре съ лѣпымъ приправленнымъ сѹмпоромъ, и затворити, да дымъ распространитсе и ѡстанетъ оу Бѹретѹ; Трѣѣга дне опетъ зажежи оунѹтра сѹмпоръ, и опетъ такѡ онога дне, када мѹстъ оунѹтра ливати хоѣешь, и ѡдма ливай сладакъ фришакъ мѹстъ; обаче трѹбкѹ левка сполѧ ѡбложи добрѡ крпомъ, а такѡ и оунѹтра запѹшавай трѹбкѹ када ливати престаешь, что бы сѹмпорный дымъ не исходїо на полѣ; и када бѹре напѹнѣно бѹде, треба завраньити добрѡ, и дебелѡ залѣпити, что бы нималѡ воздѹха оунѹтра не оушло: понеже иначе начнетъ мѹстъ врѣти, и избити дана. Кѹпцы, кои съ вїнами торгѹютъ, содержаютъ обаково вїно ѿ године до године, что бы дрѹгаѧ стараѧ вїна съ нимъ поправлѧли.

Чи-

Число II.

Еще иначе Нѣмое Вїно ѿ мꙋста начинити.

Приꙋготови бꙋре съ приправленнымъ сꙋмпоромъ, наспи фришка мꙋста, затвори добрѡ, ѡстави за две ноѣи и междꙋ нима єданъ данъ стоѧти, и паднетъ дрождина на дно, тогда преточи оу дрꙋгое, такоѣеръ са сꙋмпоромъ приꙋготовленное бꙋре, и ѡстави опетъ за толикѡ стоѧти, и паки преточи оу сꙋмпорованное бꙋре, и ѡпетъ дрождина паднетъ на дно, послѣ ѡпетъ и треѣїй пꙋтъ преточи оу сꙋмпорованное бꙋре, и затворивши добрѡ ѡстави оу подрꙋмꙋ стоѧти за 2 Мѣсеца, и послѣ можешь оупотреблѧвати; пребꙋдетъ оное сладко какѡ за пиѣе, такѡ и за поправлѧнѣ дрꙋгихъ хꙋдыхъ вїнахъ.

Предположенна вїна наричꙋтсе нѣмыми за то: что человѣка, кои нихъ безѡбзирке пїетъ, нѣмимъ, то єсть говорити не могꙋщимъ оучинитъ, какѡ Ирижкиню Шербетъ.

Чи-

Число 12.

Содержати вїно йли мѹстъ сладкимъ за цѣлый годъ.

Оу҃зми чиста и҃ зрѣла грозѣа, постави на сѹнце простаати за три дна, а҃ четвертога дне оу҃спи оу҃ о҃ранію фришка мѹста, кои не на кесѹ, но самъ йзъ смѹланогъ гроздїа кроз҃ рѣшеткѹ прошао, и҃ кѹвай на ватри, докле трекїй талъ савритъ, и҃ када хладно бѹде, тогда о҃но простаалое гроздїе смѹлай и҃ йсцѣди кроз҃ кесѹ, и҃ оу҃спи оу҃ бѹре, и҃ на то оу҃спи о҃ное кѹваное, затвори добрѡ, и҃ ѡстави за 6 Недѣль стоати, и҃ тогда прѣточи оу҃ дрѹгое бѹре, и҃ ѡкѣси оу҃нѹтра на ѣданъ хаковъ тога вїна, 8. лота сытнѡ йзсѣчена и҃ ствчена корена бѣле первнике, и҃ такимъ начиномъ о҃во вїно кѹдетъ деликатно, сладко, постоано, и҃ здраво за пиѣе.

Число 13.

Ѣще дрѹгое средство къ содержанїю сладкога вїна.

Оу҃спи фришка, кроз҃ рѣшеткѹ пропѹщенногъ мѹста оу҃ двойкѹ, йли оу҃ хаковъ, за-

затвори добрѡ, метни оу̂ водꙋ с̂ є̂дногъ клафтера дꙋбокѡ, и̂ ѡ̂стави за 6. и̂ли за 7 Недѣль стоѧти, и̂ потомъ и̂звади и̂ метни оу̂ подрꙋмъ: о̂ное пребꙋдетъ быстро и̂ сладко за свагда. Можно таково малое бꙋре, гдѣ нейма дрꙋге толикѡ дꙋбоке воде, оу̂ Бꙋнаръ на ланцахъ спꙋстити.

Число 14.

Є̂ще и̂наче сладкое ѿ мꙋста вїно начинити.

Тога дне, када гроздїе за цѣѣенѣ берꙋтъ, зажежи гвирцованный сꙋмпоръ оу̂ Бꙋретꙋ, но бꙋре запꙋши крпомъ, да дымъ не и̂зиѣе на полѣ. Потомъ оу̂спи мꙋстъ крозъ левакъ, коега сполѧ трꙋбкꙋ ѡ̂бложи крпомъ, какѡсмо прежде говорили, и̂ када Бꙋре напꙋнитсе, то затвори вранѣмъ добрѡ и̂ залѣпи Землїомъ дебелѡ. Дванадесетога дне пробꙋши бꙋргицомъ дано и̂ и̂спꙋсти малѡ оу̂ чашꙋ тога вїна, смотрѣти быстринꙋ, и̂ а̂кѡ є̂ще нїе быстро, то затвори рꙋпицꙋ добрѡ, и̂ ѡ̂стави є̂ще за нѣколикѡ дней стоѧти да и̂збыстритсе, потомъ оу̂зми дрꙋгое бꙋре, закади какѡ и̂ первое съ гвирцованнымъ сꙋмпоромъ, и̂ преточи оу̂ нѣга о̂ное вїно, и̂ тогда оу̂зми:

Корена бѣле Перунике,
Галганта, сладке Корице,
Онайза, ѿ свакогъ по 1. квинтликъ.
Шеѣера 1. лотъ.

Све по особь стучено смѣшай, метни оу кесицу, привежи ѿздолъ камечакъ, или комадакъ олова, и ѡбѣси оу буре да на среди кесица буде, и нека такѡ за 15. дней виситъ, и будетъ вїно весма изредное. Надобно обаче нѣга предъ Рж҃тво Хр҃тово, и опетъ оу почетку Марта Мѣсеца оу сумпорованное буре преточити. Ѿ овога вїна єданъ хаковъ оусути оу осамь хакова другога вїна, и ово будетъ сладко и скуплѣ за продажу.

Число 15.

Єще иначе сладкое вїно начинити.

Онога дне, када гроздїе за мустъ братисе има, прибави на єдну десетачку муста, 4 холбе млека фришка и чиста, ктому єдну четверть фунте крутога брашна (съ коимъ платна крутимъ творетъ), Оуспи нѣколикѡ млека оу чистъ лонацъ и сыпай помалѡ тога брашна, мѣшаюѣи непрестаннѡ, докле све брашно оуспешь, и мешаюѣи начинишь, да

буде

бꙋде какѡ пепа, послѣ оусыпай и ѡставшее млеко, мешаюѣи. Потомъ оуспи то изъ лонца оу єданъ чабаръ и наспи фришка мꙋста, промѣшай добрѡ съ дрветомъ, да све лѣпѡ смѣшасе, и тогда оуспи све оу бꙋре, и одма оуспи фришка мꙋста толикѡ, да съ єдне холбе на верхꙋ праздно бꙋде, кое доспи чистомъ водомъ; послѣ єдногъ сата метни славинꙋ оу бꙋре, и источи єднꙋ холбꙋ мꙋста, и ѿзгоръ доспи водомъ; овакѡ твори тога дне три или четыре пꙋта, и такимъ начиномъ мꙋстъ избыстритсе. Дрꙋгога дне приꙋготови съ гвирцованнымъ сꙋмпоромъ Бꙋре, и чꙋвай при томъ, да Сꙋмпорный дымъ на полѣ не изиѣе; но ово бꙋре има быти нѣколикѡ меншее ѿ первога, и такѡ преточи оу нѣга оное быстрое віно, а дрождина ѡстанетъ оу первомꙋ, кою можно потомъ оу коминꙋ бацыти за ракію, а ово дрꙋгое Бꙋре, коликѡ бꙋде праздно, допꙋни дрꙋгимъ быстрымъ віномъ. При томъ оузми

Корена бѣле Перꙋнике, Галганта,
Сладке Корице, Орашчика,
Онайза, ѿ свакогъ по ½ лота.
Шеѣера, 2. лота.

Све стучено. ѡбѣси оу кесицы оу Буре до средине, и ѡстави за 14 дней стояти оунутра и потомъ извади. Ово Віно треба предъ Ржтво Хрістово, и оу почетку Марта мѣсеца преточити оу друго малкѡ сумпорованное Буре. Но знати надобно, что споменутое млеко и брашно віно избыстретъ и купнѡ съ дрождиномъ на дно паднутъ, а оу віну нималѡ не ѡстанутсе. Єданъ токмѡ хаковъ овога віна оуливенъ оу 20 хакова другога віна, оучинитъ овому болшую цѣну.

Число 16.

Ѡчистити мустъ ѿ дрождине, да сладакъ пребудетъ.

Оуспи фришка, на рѣшетку пропущена муста оу повелико буре, ѡстави стояти да дебела дрождина на дно сѣдне, по томъ метни съ єдногъ педля высокѡ ѿ дна славину. Намѣсти великій левакъ оу другое приправленное Буре, метни оу левакъ до половине и выше чисте рунке метле, и такѡ прекѡ тога преточи онай мустъ оу ово другое буре. Такимъ начиномъ будетъ мустъ быстаръ безъ таке дрождине, коя бы потомъ віну вредити,

или

йли киселимъ оучинити могла. Надобно обаче нѣга оу хладномъ подрумѹ держати, й пребудетъ сладко й крѣпко.

Число 17.

Мѹсту скорш разбыстрити.

Оуспи мѹста до полакъ кѹрета, йли малш выше, а дрѹгое стави оу великомъ котлѹ на батрѹ, метни оумѹтра сѹхихъ жилахъ ѿ морѹне, йли какш оу насъ кажѹтъ, свитака, й такш некасе кѹва, докле свитки раскѹваютсе, такш да нихъ болѣ видити не можно, ради чега треба на сытнш нихъ йзсѣки, по томъ оуспи такш врѣло оу кѹре, оу мѹстъ, й затвори добрш; обаче да не кѹдетъ кѹре до верха напѹнѣно.

Число 18.

Сахарное вїно ѿ мѹста начинити.

Подай начинити єдно кѹре ѿ петъ четвертей хакова, то єсть ѿ 75. холви: дѹге да кѹдѹтъ дебеле, й дана дѹбокш й подебелш оу дѹге оурѣзана; свако дано, акш не може быти ѿ єднога, то найвише ѿ два комада; да кѹде наобрѹчано крѣпкими ѡбрѹчи съ

ôбе стране ѿ краева до враня, ôбаче на самыхъ краевы, и̂ до враня съ ôбе стране по є̂данъ добаръ гвозденъ ôбрꙋчъ и̂ такѡ 4. такова гвоздена ôбрꙋча. Такимъ и̂сто начиномъ оу̂строити є̂ще є̂дно хаковче, и̂ такѡ ôбое запарити и̂ и̂ парити какѡ оу̂ V. глави речено, и̂ када бꙋде ôно первое бꙋре сꙋхо, оу̂зми съ гвирцами приправленногъ Сꙋмпора 1. лотъ и̂ 1. квинтликъ, и̂ зажежи оу̂ Бꙋретꙋ такѡ, какѡсмо оу̂ глави VI. подъ числомъ 22. показали, єднымъ и̂ли дрꙋгимъ начиномъ. Послѣ напꙋни то бꙋре съ фришкимъ мꙋстомъ, кои є̂ тога часа крозъ рѣшеткꙋ пропꙋщенъ, но трꙋбкꙋ левка сполѧ ѡ̂бавити крпомъ, а̂ оу̂нꙋтра запꙋшити до ливаня, и̂ када почнешь ливати, ѿпꙋши и̂ ливай непрестаннѡ, что бы сꙋмпорный дымъ и̂зъ бꙋрета не и̂сходїо, и̂ када напꙋнитсе, и̂звади левакъ скорѡ, и̂ ôдма вранѣмъ съ крпомъ чистомъ оу̂вїеннымъ найкрѣпше затвори. Потомъ намѣсти бꙋре на такое мѣсто, гдѣ бы сверхꙋ враня греда была; оу̂зми тогда подебело крѣпко дрво, положи є̂данъ край правѡ на врань, а̂ дрꙋгїй край подбїй подъ гредꙋ, и̂ дотерай полаганѡ такѡ, что бы то дрво на враню и̂ подъ гредомъ правѡ,

но

но крѣпкѡ стоало. Б҃уде дѹжина кѹрета да бы между двѹма крѣпкѡ стоащими стѹпцы стоала, и намѣсти є҆дно пошироко и подебело парче растове даске на дано ѡ҃ дѹгахъ до дѹгахъ прекѡ; оу҃зми поако дрво, намѣсти на о҆нѹ даскѹ на данѹ є҆данъ тога дрвета, а҆ другїй край оупри оу҃ стѹпацъ и зби до толикѡ долѹ, какѡѣе йсто дрво правѡ ѡ҃ дана до стѹпца стоати: а҆ такѡ оучини и҆ съ другѣ стране; но можно вмѣстѡ стѹпаца оу҃ стѣне оупрети; и҆ такимъ начиномъ оутвердивши ѡ҃стави за 12 Недѣла стоати. По томъ закади предреченное хаковче съ полъ лота припрабленногъ сѹмпора какѡсмо рекли, послѣ пробѹши повысокѡ первое бѹре и҆ метни славинѹ, и҆ а҆кѡ не бѹдетъ вїно хотѣло йѣи кроз славинѹ, то пробѹши ѡ҃згорѣ кодъ врана маломъ бѹргицомъ, и҆ прелочи то вїно оу҃ хаковче на левакъ такимъ начиномъ какѡ найпре, т. є҆. ѡ҃бавивши левакъ спола, непрестанно ливаюѣи, дабы дымъ сѹмпорный на полѣ не йзышло, и҆ послѣ є҆дногъ мѣсеца можешь оу҃ бѹтилке и҆ оу҃ фертальчадъ расточити, и҆ оу҃ є҆дномъ сандѹкѹ оу҃ сѹхъ песакъ оу҃ подрѹмъ зарыти и҆ вмѣстѡ Шѣера оупотребльвати.

Чи-

Число 19.

Деликатное Каплѣбое Вїно ѿ мѫста начинити.

Къ правленю Каплѣвогъ Вїна надобно ймати две дрвене Козе, єданъ изъ две широке даске добрѫ саставленъ и споенъ олѫкъ и єднѫ толикѫ широкѫ и дѫгачкѫ лотрѫ, коликѫ ѯ широкъ и дѫгачакъ олѫкъ. Оу єдной чистои соби намѣстити оне Козе єднѫ ѿ дрѫге толикѫ далекѫ, какѫ на нихъ олѫкъ можно поставити, и по бокамъ съ ока краи клинови стѣснити треба, да бы олѫкъ не могао ни на єднѫ странѫ прекренѫтисе. Лотра има быти съ 12 пречагахъ; междѫ коима на побочныхъ дрветахъ треба добре дрвене клинове оударити, и такѫ овѫ лотрѫ по верхѫ олѫка поставити, и оутвердити, да бы не могла никѫда помакнѫтисе. Козе съ олѫкомъ имадѫ съ єдне стране быти више, а съ дрѫге ниже, и подъ овѫ нижню странѫ подметнѫти кадѫ, оу кою вїно изъ олѫка има теѣи. Къ томѫ начинити ѿ декела, весма гѫста платна Кесе, съ єдногъ краа заоширласте затворене, а съ дрѫгогъ

краа

краа широке ѿтворене, и на ѡвой широкой страни начинити добре петлѣ, дасе Кесе могѹтъ запинати за ѻне клинове на лотри. Ове Кесе имадѹ быти простране такѡ, да 15 или више холѣи мѹста станетъ оу єдно. Число Кесахъ има быти толикѡ, коликѡ Клинахъ на лотри, и коликѡ тога више, толикѡ выше и скорѣе оу єданъ пѹтъ вїна нацѣдитсе, токмѡ ѡсѣшене и напѹнѣне на лотри кесе, да бы єдна дрѹге не прикасаваласе, ѡкромѣ да свака висѣки на страни ѻлѹка лижитъ. Сверхъ тога намѣстити оу истой соби єдно бѹре, и на нѣга Кадѹ, коа има по среди пробѹшена быти на нѣколикѡ мѣстъ; метнѹти оу истѹ кадѹ или чисте рѹнке метле, или тишлерскихъ стрѹготинъ, а на то бѹре треба выше долнихъ ѻбрѹчахъ съ бока спрамъ врана задѣти славинѹ. Све то такѡ оу готовости держати.

Оу вїноградѹ тога дне, када треба домѹ носити, бранное, ѻбаче зрѣлое и не плѣснивое гроздїе смѹлавати по ѻбычаю, и кроз рѣшеткѹ токмѡ пропѹшати. При томъ имати на Коли єдно съ ѻбе стране задньѣвено бѹре, кое да има съ єдне стране на данѹ славинѹ,

и̂ о̂ву са славиномъ страну поставити сострагу ради лакшега кодъ дома и̂стакана, а̂ Буре да буде толикѡ велико, коликѡ о̂ное оу̂ соби; и̂ такѡ оу̂ и̂сто на коли буре ливати о̂най пропущенный мустъ, и̂ носити дому, гдѣ и̂стакати оу̂ чисте сосуде, и̂ ливати оу̂ о̂ну оу̂ соби на бурету каду. Густая дрождина ѡ̂ставатисе будетъ оу̂ кади на Рунки, а̂ мустъ съ танкомъ дрождиномъ проходитъ крозъ Рунку и̂ и̂збушену каду оу̂ подлежащее буре, и̂зъ коега по томъ на долню славину мустъ точити оу̂ канте, и̂ сыпати оу̂ Кесе по реду, и̂ и̂зъ нихъ цѣдитисе и̂ капати оу̂ о̂лукъ, а̂ и̂зъ о̂лука теѣи оу̂ подметнутую на нижнѣмъ краю каду. Нѣкїи сыпаютъ принешенный и̂зъ Вїнограда мустъ простѡ оу̂ о̂но оу̂ соби буре, и̂ ѡ̂жидаваютъ доклѣ дрождина густая на верхъ и̂зыдетъ, кою снимаютъ: и̂ о̂петъ ѡ̂жидаваютъ, и̂ снимаютъ, такѡ чине по три и̂ четыре пута; и̂ а̂кѡ е̂ време студено, то собу ту малкѡ загрѣаваютъ, да бы та дрождина скорше и̂зъ муста и̂сходила, и̂ по томъ ливаютъ мустъ оу̂ Кесе, какѡсмо рекли. И̂ када первый тай мустъ и̂зъ кесахъ и̂сцѣдитсе, тогда те Кесе съ лотре снимити, ѡ̂прати нихъ добрѡ и̂ чистѡ съ хладномъ водомъ и̂ метнути

ѡ̂су-

ѡ҆сꙋшитисе, а҆ дрꙋге чисте сꙋхе кесе ѡ҆бѣсити, и҆ о҆петъ мꙋстомъ насꙋти да цѣдитсе; послѣ о҆петъ те кесе снимивши ѡ҆прати, и҆ ѡ҆сꙋшитисе метнꙋти, а҆ перве сꙋхе оу҆потребити, и҆ такѡ дотлѣ чинити, доклѣ мꙋста бꙋдетъ, и҆ли коликѡ тко таковогъ Вїна и҆мати радъ Таковое каплющее Вїно вадити чистымъ сосꙋдомъ и҆зъ Каде, и҆ ливати оу҆ Бꙋрадъ, коѧсꙋ съ цвѣтнымъ приправленнымъ сꙋмпоромъ не многѡ закаѣена; и҆ тогда ѡ҆бѣсити оу҆ Кесицахъ оу҆ свако бꙋре по малкѡ оу҆ прахъ стꙋчена Галганта, сладке Корице, Ѡ҆найзова сѣмена, и҆ є҆ще а҆кѡ тко хоѣе какова Гвирца, и҆ те кесице да стоетъ за 14 дней, а҆ послѣ нихъ и҆звадити. Тко хоѣе о҆во деликатное Вїно держати за годъ, за два и҆ли далѣ, треба нѣга оу҆ Феврꙋарїю мѣсецꙋ расточити оу҆ ферталчадъ и҆ли оу҆ Бꙋтылке, залити съ перста высокѡ чистымъ зейтиномъ и҆ добрѡ затворити, а҆ по томъ зарыти оу҆ песакъ оу҆ хладнꙋ подрꙋмꙋ; и҆наче же лѣта оу҆ своей деликатности преити не можетъ, но на жалость газдинꙋ оу҆скиснетъ: понеже цѣна нѣгова оу҆ насъ стоитъ 50. 60. 70. 80. до 100 и҆ више форинтовъ єданъ хаковъ, почемꙋ и҆ праведно жалити када оу҆скиснетъ.

Оу҆

Оу Карловцы дѣлаютъ таковогъ вїна, а именуютъ оное: Каплѣвое Пеленово вїно (Tropfen Wermuthwein) по тому что ставетъ оу бурадъ при другихъ гвирцахъ, еще по едну Кесицу горскогъ сытнѡ изсѣчена пелена, коега обаче оу пиѣю тога вїна едва познати можно, почему и всуе пеленъ меѣю, и такѡ именуютъ нѣга. Ради таковогъ многогъ правленя тога вїна имаду два и три напредъ реченная строеня, то есть олукѡвъ, лотрахъ и Бурадей при чемъ данъ и ноѣь два человѣка быти имаду. Но

Тко е радъ за свою домашню потребу таковогъ вїна имати, можетъ безъ олука и безъ лотре начинити, то есть: оузми такову Каду, оу каковой цѣдитсе бѣлое или червленное вїно, какѡсмо оу глави 9 подъ числомъ 2 говорили, но дабы та када повысока была. Оудри клинове или ексере по нїой ѿзгоръ наѡколѡ, и по нима ѡбѣси Кесе, и подъ ту каду подметни меншую, какѡ е тамѡжде речено; въ прочемъ такѡ чини, какѡсмо горѣ при олуку говорили.

Чи-

Число 20.

Къ чемъ сладкаа вїна пользуютъ?

Съ предъписанными сладкими вїнами можно сва худа, кисловатаа и невгоднаа вїна добрыми и благовкусными оучинити, сирѣчь: Оу послѣдней четверти луне мѣсеца Февруарїа преточити таковое худое вїно оу другое приуготовленное буре, и оусути на єданъ хаковъ тога вїна, 8 или 10 холкы сладкога вїна, и будетъ доброе за пиће и за продаю. Обаче при томъ и ово знати треба, да самш толикш вїна са сладкимъ поправитсе, коликш можно оускорш или источити, или продати на источенѣ по корчмамъ. Якш ли тко хоће чрезъ цѣлый годъ держати, то надобно нѣга нѣколикш кратъ оу години оу добрш приуготовленное буре претакати.

Число 21.

Ѿ муста начинити вїно крѣпкое.

Када мустъ оу буретъ пребритъ, обаче єще шуштитъ, то оуспи оу нѣга фришка

муста

мꙋста и҆ нѣколикѡ стꙋченногъ вїнскогъ среша, и҆ бꙋдетъ о҆петъ врѣти, и҆ када престанетъ а҆ шꙋштитъ, то о҆петъ оу҆спи фришка мꙋста и҆ среша, и҆ о҆вакѡ чини четыре пꙋта, но смотри дабы на полѣ не и҆звирало, и҆ бꙋдетъ о҆во вїно крѣпкое, а҆ при томъ сладостно и҆ постоѧно.

Число 22.

Е҆ще и҆наче крѣпкое вїно ѿ мꙋста начинити.

Тога дне, када мꙋстъ цѣдитисе и҆ма, оу҆зми сꙋхое бꙋре, оу҆спи оу҆ нѣга е҆днꙋ и҆ли двѣ холбе ракїе, по величини бꙋрета, затвори бꙋре и҆ премеѣи сѣмѡ и҆ тамѡ; по томъ оу҆зми,

Корена Жꙋчанице;

Каранфилка, по е҆данъ лотъ.

Сладке Корице, полъ лота.

Сѣмена о҆найзова, и҆

Жꙋтогъ шеѣера, по 2 лота.

Све оу҆ а҆ванꙋ стꙋѣи и҆ бацыти оу҆ и҆сто бꙋре, и҆ ктомꙋ е҆ще е҆днꙋ шакꙋ Бг҃ородичине траве, и҆ послѣ оу҆спи мꙋстъ оу҆нꙋтра, но толикѡ да съ верха съ е҆дне шаке праздно ѿстане, и҆ покрый вранѣвꙋ ꙗ҆мꙋ каменомъ,

и҆

и̂ такѡ да стоитъ чрезъ е̂данъ мѣсецъ, и̂ тогда чистымъ, кое є совершеннѡ преврило, вїномъ доспи и̂ затвори добрѡ вранѣмъ; и̂ такѡ бꙋдетъ о̂во вїно чисто, быстро, благовкꙋсно и̂ крѣпко, нити када покваритисе бꙋдетъ.

Число 23.

Е̂ще и̂наче начинити крѣпкое вїно ѿ мꙋста.

Када мꙋстъ непрестаннѡ дрождинꙋ и̂зъ себе и̂збаца, то оу̂спи оу̂ нѣга жестоке комовице ракїе, по величини бꙋрета, холбꙋ е̂днꙋ, и̂ли двѣ, и̂ли манѣ, и̂ бꙋдетъ то вїно оу̂ свое време крѣпко, и̂ можешь держатига докле хоѣешь.

Число 24.

Е̂ще и̂наче крѣпкое вїно начинити.

Оу̂зми е̂данъ лотъ Тамнѧна, и̂ толикѡ И̂змѵрне, стꙋцы оу̂ прахъ, метни оу̂ кесицꙋ и̂ ѡ̂бѣси оу̂ мꙋстъ када почне врѣти, и̂ бꙋдетъ потомъ вїно доброе и̂ крѣпкое.

Чи-

Число 25.

Мѹстъ оу̑ силное вїно претворити.

Када мѹстъ начнетъ врѣти, сацы оу̑нѹтра ситныхъ стрѹготинахъ ѿ смрековине, йли ѿбѣси хмелѣва цвѣтїа оу̑ кесицы до средине вѹрета; йли Навта, Йзмѹрне, сѣмена Чернобылѣва, Опиканарда, йли сѹхихъ цвѣталыхъ пшеничныхъ класовъ, што тко йзъ о̑выхъ вещей хоће: понеже свесѹ добре, й када вїно прѣвритъ, тогда йзвади те вещи на полѣ, й такимъ начиномъ пребѹдетъ вїно при своемъ колорѹ й крѣпости до конца.

Число 26.

Еще йначе претворити мѹстъ оу̑ крѣпкое вїно.

Оу̑зми Корена Галганта, 8 лота.
Каранфилька, Райскихъ Зернъ,
Ѻрашчикова цвѣтїа, Йсїота,
Сладке Корице, по 4 лота.
Брескиныхъ є̑зграхъ, 2 фѹнте.
Вишнѣвыхъ є̑зграхъ, 1 фѹнтѹ.

Све

Све стȣчено и̂ смѣшано метни оу̂ велико стакло, оу̂спи найлȣчшега вїнскогъ спирта съ е̂дне шаке выше о̂выхъ вещей, затвори добрѡ, и̂ за 10 и̂ли 12 дней держи на сȣнцȣ грызтисе, и̂ тогда оу̂спи тога спирта по нѣколикѡ оу̂ свако бȣре, када бȣде мȣстъ престао врѣти, развѣ е̂ще шȣштитъ; и̂ бȣдетъ то вїно весма крѣпкое и̂ благовкȣсное.

Число 27.

Крѣпко вїно ѿ мȣста начинити.

Оу̂спи мȣстъ оу̂ бȣре толикѡ, да съ е̂дногъ педлѧ ѿзгоръ праздно бȣде, по томъ оу̂зми е̂днȣ шȣплю дȣгачкȣ терскȣ, метни оу̂ бȣре, задени оу̂ терскȣ ѿзгоръ маленъ левчиѣь, и̂ крозъ нѣга и̂ терскȣ оу̂спи полаганѡ е̂днȣ холбȣ и̂ли двѣ, по величини бȣрета, вїнскогъ спирта, и̂ли жестоке комовице ракїе; и̂ такѡ хоѣе тай мȣстъ ѿздолъ, а̂ не ѿзгоръ врѣти, и̂ ѡ̂станетъ вїно сладко, и̂ ѿ о̂не ракїе полȣчитъ многѡ болю снагȣ, нежели дрȣга вїна.

Число 28.

Еще иначе крѣпкое віно начинити.

Между Оуспеніемъ и Ржтвомъ Матере Бжіе набери хмеля, ѡсуши на безсолнечномъ мѣсту; къ тому насѣцы смрековине, ѡлющи кору лѣпѡ, изсѣцы дрво на танке люске, и метни ѡсушитисе какѡ и хмель. Ѡ Берби када оуспешь мустъ оу закаѣеное приправленнымъ сумпоромъ буре, и почне врѣти, тогда метни на єдну десетачку муста полъ фунте хмеля оу кесу, привежи ѿздолъ камечакъ и ѡбѣси оу буре до средине, и къ тому полъ фунте ситнѡ изсѣчена иверя или струготинъ предреченне смрековине метни оу другу кесу, и ѡбѣси такоѣеръ оу буре до средине; по томъ оузми двѣ холбе сладка млека, съ коега є каймакъ лѣпѡ снимлѣнъ, оуспи оу млеко нѣколикѡ жестоке ракіе или вінскогъ спирта, измѣшай добрѡ, и такѡ оуспи оу буре, када почне врѣти, и када превритъ и са свимъ оутишасе, тогда извади оне Кесе, и оу Феврyарію мцу преточи истое віно оу другое съ полъ приправленногъ Сумпора закаѣенное буре, и ово віно пребудетъ за 4, 5 до 6 годинъ добро и непревратимо.

Чи-

Число 29.

Крѣпкое и̂ постоѧнное вїно ѿ мꙋста начинити.

Када тко оу̂ Бꙋре доброга мꙋста є̂данъ сайтликъ доброга вїнскогъ спирта оу̂спе, то бꙋдетъ послѣ и̂зъ тога преизрѧдное, крѣпкое и̂ постоѧнное вїно. А̂ є̂ще лꙋчшее бꙋдетъ, а̂кѡ оу̂ ѳ̂номъ спиртꙋ найпре различные гвирцови оу̂грызꙋсе.

Число 30.

Начинити вїно крѣпчае, нежели само собою є̂сть.

Оу̂зми Корена Блаженка, 2 лота.
Сладке корице, Галганта по ½ лота,
Бѣлогъ И̂сїота, Райскихъ Зернъ,
Ѻ̂рашчика, и̂ Ѻ̂рашчикова цвѣтїѧ, по 1 квинт.

Све о̂ве вещи ситнѡ и̂зсѣцы и̂ ѡ̂бѣси оу̂ Петачкꙋ мꙋста, нека совокꙋпнѡ превритъ и̂ бꙋдетъ то вїно весма силно и̂ добро, кое старымъ и̂ слабомощнымъ людма и̂ коисꙋ хлад-

ногъ ѥстества, ползуетъ, но младыма и жаркима ѥсть вредително.

Число 31.

Слабое старое вїно посредствомъ муста добрымъ начинити.

Источи изъ ѥдне десетачке два хакова таковогъ слабогъ старогъ вїна оу ѥдну тройку, и оуспи оу десетачку ѥданъ хаковъ фришка сладка муста, и будетъ све вїно врѣти, и када нѣколикѡ престане, то опетъ оуспи полъ хакова таковогъ муста, и будетъ опетъ врѣти, и по престаню оуспи опетъ муста толикѡ, да съ ѥдне шаке токмѡ праздно буре ѡстанетъ; а овакѡ чини и съ онымъ вїномъ оу тройки, гдѣ найпре оуспи три четверти муста, а по престаню врена, оуспи прочее. Ово вїно будетъ по томъ весма преизредно и крѣпко.

Число 32.

Доброе вїно оу ѥсень начинити.

Оузми леденогъ шеѣера, 32 лота.
Корена ѿ Каплачка,
Орашчикова цвѣтїа по 3 лота.

Све

Све стꙋцы и̂ смѣшано метни оу̂ дꙋгачкꙋ кесꙋ, и̂ ѡ̂бѣси оу̂ Бꙋре оу̂ мꙋстъ, када превритъ, затвори бꙋре добрѡ, и̂ нека такѡ стоитъ за 24 дна, послѣ можешь кесꙋ и̂звадити, и̂ вїно бꙋдетъ преизредное. Та мѣра и̂дѣтъ на 10 хокова.

Число 33.

Слабое вїно крѣпкимъ начинити.

Када нѣке є̂сени бꙋдетъ вїно слабо, и̂ли а̂кѡ на коей земли родисе слабое вїно, и̂ потомꙋ слаба надежда за добро проданѣ, то оу̂зми на 20 хакова такова вїна

Галганта 2 фꙋнте.
Корена бѣле Перꙋнике, и̂
Блаженкова Корена, по полъ фꙋнте.
Сꙋхогъ И̂ссѡпа, 2 шаке.
Маїерана, и̂
Зовина цвѣтїа, по 1 шакꙋ.

Коренѣ стꙋцы, а̂ траве ситнѡ и̂зсѣцы, све смѣшай и̂ оу̂ кесице равномѣрнѡ метни: и̂ ѡ̂бѣси оу̂ мꙋстъ оу̂ є̂дно и̂ли оу̂ више бꙋради, и̂ оу̂спи къ томꙋ две холбе найлѣпшега вїнскога спирта, и̂ такѡ ѡ̂стави врѣти, и̂

имаѣшь такѡ изредное и крѣпкое вїно, что многїи дивитисѧ бѹдѹтъ.

Число 34.

Крѣпкое вїно начинити, кое скорѡ оу̑поитъ.

Оу̑зми сѣмена ѿ рѹтъ распричасте є̑данъ лотъ, стѹцы оу̑ прахъ, къ томѹ 8 лота стѹчена шѣкера, метни свако по о̑собь оу̑ кесице, и ѡ̑бѣси оу̑ вїно, и бѹдетъ крѣпко.

Число 35.

Новое вїно старымъ начинити.

Тко хоѣ новое вїно начинити, да бѹдетъ подобно старомѹ, то оу̑зми

Горкихъ бадема, и траве смиљките, по 2 лота.
Госпина была, 6 лота.
Лавендина цвѣтїа, 6 лота.

Све те вещи стѹѣи, смѣшати, метнѹти оу̑ кесицѹ, и ѡ̑бѣсити оу̑ вїно.

Числе

Число 36.

Преизредное вїно ѡ̂ Берби начинити.

Оу̂зми на є̂дно бꙋре ѿ 5 хакова
Чиста и̂ найзрѣлїега Гроздїѧ 1½ хаковъ.
Морскогъ гроздїѧ, и̂
Розинки, по 12 фꙋнти.
Шеѣера 5 фꙋнти.

Све то метнꙋти оу̂ Бꙋре и̂ налити лѣпымъ фришкимъ мꙋстомъ, да совокꙋпнѡ превритъ, и̂ бꙋдетъ о̂во вїно таковымъ прїѧтнымъ напиткомъ, ѡ̂ коемъ не можно довольнѡ начꙋдитисе.

Число 37.

Начинити ѿ мꙋста вїно, да бꙋдетъ подобное Ї̂талїанскомꙋ.

Оу̂зми Сладке Корице, 8. лота.
О̂рашчикова цвѣтїѧ, 1 лотъ.
О̂рашчика 2 лота.
Каранфилка, и̂
Райскихъ Зернъ, по 1½ лота.
Сетвала 1½ лота.

Кꙋбе-

Кубебахъ ½ лота.
Дугачкогъ Бибера, 2 квинтлика.
Корена Блаженка 4. лота.
Жутогъ Шеѣера 1. фунту.

Све то ситнѡ и҆зсѣѣи и҆ стуѣи, и҆ смѣшавши метнути оу҆ дугачку кесу ѿ негуста платна, привезавши ѿздолъ чистъ камечаккъ, и҆ ѡ҆бѣсити оу҆ буре оу҆ мустъ да совокупнѡ превритъ, и҆ када быстро будетъ, можно то вїно пити; кое є҆сть здраво, и҆ по вкусу сходствуетъ найлучшымъ І҆талїанскимъ вїнамъ.

Число 38.

Ѿ муста начинити вїно какѡ І҆талїанское.

Оу҆зми чиста зрѣла гроздїа, коликѡ хоѣешь, разастри по слами стоати дотлѣ, доклѣ оу҆венутъ и҆ будутъ какѡ морское гроздїе, и҆ къ тому полакъ толикѡ Розинки, кое метни оу҆ теплу воду да набрекнутъ, и҆ по томъ метни о҆бое оу҆ буре, и҆ налїй добрымъ мустомъ, и҆ ѡ҆стави такѡ стоати до Марта мц҃а добрѡ затворено, и҆ тогда преточи оу҆ другое буре, и҆ли оу҆ Бутылке, кое оу҆ песку держати надобно.

Чи-

Число 39.

Ѣще иначе начинити Їталїанское вїно.

Ментни оу̑ хаковѣ лѣпыхъ Розинки 12 фунти, и̑ 1 фунтъ жутогъ Шекера стучена, налїй на то старога червленогъ вїна повыше ѿ полакъ, а̑ проче долїй червленымъ фришкимъ мустомъ, и̑ будетъ сасвимъ подобное Їталїанскому вїну.

Число 40.

Ѣще и̑наче начинити Їталїанское вїно.

Оу̑зми новое вуре, и̑спари и̑ и̑спери, какѡсмо оу̑ глави V оу̑чили, и̑ када ѡсушитсѣ оу̑зми вїнскогъ спирта ѣдну и̑ли двѣ холке по величини вурета, оу̑спи оу̑ Вуре и̑ зажежи какѡсмо оу̑ и̑стой глави подъ числомъ 11 показали, по томъ налїй вуре сладкимъ фришкимъ мустомъ, но съ ѣдногъ педла да празднo ѡстанетъ, и̑ тогда оу̑спи оу̑нутра, на 2 хакова ѣданъ сайтликъ вїнскогъ спирта крозъ терсу̑ такѡ полаганѡ, что бы тай спиртъ не

оу̑шао

оушао оу̂ мустъ, но поверху муста да ѡ̂станетъ, и̂ воспетитъ врѣнѣ нѣгово, ѿ чега будетъ то Віно весма крѣпко, добро и̂ сладко.

Число 41.

Е̂ще и̂наче начинити віно, Італїанскому подобное.

Оу̂зми найзрѣлїега гроздїа, метни на сунцу и̂ли оу̂ фурини провенутисе, и̂ по томъ коликѡ можно по ѿкидай зерна съ петелькахъ, ѡ̂дадни буре съ е̂дне стране, и̂ метни е̂данъ таванъ таковогъ гроздїа, и̂ по нѣму е̂данъ таванъ и̂вера и̂ли Струготинъ ѿ лескова дрвета, и̂ по о̂вому о̂петъ таванъ гроздїа, и̂ о̂петъ и̂верѣ, и̂ такѡ далѣ до половине бурета; и̂ послѣ заднивши наспи найлѣпшега муста, и̂ ѡ̂бѣси оу̂ кесици по нѣколикѡ стучене Сладке Корице, Райскихъ Зернъ, О̂рашчикова цвѣтїа, и̂ ѡ̂стави такѡ да превритъ, а̂ оу̂ пролѣтїе можешь преточити оу̂ Бутылке и̂ оу̂ песку держати. Е̂сть віно весма деликатное.

Чи-

Число 42.

Ѐще и̂наче начинити вїно Італїанскомꙋ подобное.

Оу̂зми Сладке Корице 4 лота.
Каранфилька, Райскихъ Зернъ,
Ѡрашчика по 2 лота.
Сѣмена Корїона 1 лотъ.
Галганта 4 лота, Кꙋбебахъ, и̂
Дꙋгачкогъ Бибера, по 2 лота.
Госпина Была, и̂ Корена бѣле Перꙋнике, по 2 лота.
Бресквиныхъ е̂зграхъ, 8 лота.
Вишнѣвыхъ е̂зграхъ 6 лота.

Свако поособь оу̂ а̂ванꙋ понакрꙋпнѡ стꙋчено, и̂ совокꙋпнѡ смѣшано, метни оу̂ е̂дно велико стакло, налїй доброга вїнскогъ спирта, затвори стакло добрѡ, постави на сꙋнцꙋ за 8 и̂ли 14 дней стоѧти, и̂ по томъ и̂сцѣди тай спиртъ крозъ чисто сꙋкно оу̂ дрꙋгое стакло, и̂ добрѡ запꙋши, а̂ оу̂ первое стакло на о̂не вещи оу̂спи о̂петъ спирта и̂ постави стоѧти на сꙋнцꙋ за 14 дней, и̂ послѣ процѣдивши крозъ сꙋкно, соедини съ первымъ. Када

дакле

Дакле хощешь нѣкое новое вїно силнымъ и крѣпкимъ начинити, то оуспи оу нѣга предреченнога спирта по произволенїю, и будетъ преизредное вїно, кое оуравнавасе Їталїанскомъ.

Число 43.

Начинити йзредное вїно, за поправак слабыхъ вїнъ.

Оузми морскога гроздїа 8 фунти.
Розинки 6 йли 7 фунти.
Шекера 14 фунти.

Метни све то оу добрш приуготовленное хаковче, оуспи на то 50 холби лѣпога старога вїна, и къ тому три сайтлика майлюѣга вїнскога оцта, промѣшай све то оу хаковчету са штапомъ, и метни на теплое мѣсто да превритъ, и такш имаѣешь таковое благородное вїно, съ коимъ свака худаа и кисловатаа вїна такш поправити и лѣпыми оучинити можетъ, что дивитисе єсть.

Чи-

Число 44.

Благовкусное вїно начинити.

Оузми на єдн8 десетачк8
Бѣлогъ Исїшта, и дв8гачкогъ Бибера, по
2 лота.
Срашчика, Каранфилька, и Игирота, по
1 лотъ.

Изсѣцы найпре све ситно, по томъ ст8цы оу авань8, и метни оу чист8 кесиц8, свежи канапомъ добро, намѣсти ню оу єдн8 пространь8 чаш8, оуспи доброгъ вїнскогъ спирта толико, да цѣла кесица покрывена в8детъ, повежи w҃згоръ чаш8 добро, что бы сила изнутра не исходила, и w҃стави тако за три дна и три ноѣи стоати, по томъ свежи дв8гачакъ канапъ на кесиц8 съ камечкомъ w҃здолъ привезанымъ, и w҃кси оу в8ре, да са шаке више дна виситъ, и тогда затвори в8ре добро, и послѣ 4 дна извади кесиц8 и стисни р8комъ надъ тамомъ в8рета, да сва мокрота са силомъ оных гвирцшвъ оу в8ре исцѣдитсе. И тогда можно то вїно wгледати, ако нейма доволно мўриса, то опетъ w҃бѣсити

кесиц8

кесицу чрезъ нѣколикѡ дней, акѡ ли є добро, то метни кесицу опетъ оу спиртъ, и послѣ ѡбѣси оу другое бурe.

Число 45.

Начинити Вїно, нарицаемое Малвасїа.

Оузми Райскихъ Зернъ,
Кубебахъ, по 1 лотъ.
Райскогъ древа, Галганта, Сетвала,
Орашчика, и Орашчикова цвѣтїа по полъ лота.
Сладке Корице, и Каранфилька, по 1 лотъ.
Леденогъ Шеѣера, 8. лота.

Стуцы све и смѣшай совокупнѡ, метни оу єдну велику чашу, и наспи Вїнскогъ спирта, затвори добрѡ, и ѡстави за два дна стоѧти, и тогда исте вещи извадивши метни оу кесицу дугачку привезавши ѿздолъ комадакъ коситера, и ѡбѣси оу бурe до средине вїна, и послѣ 5 или 6 дней извади на полѣ кесу, и такимъ начиномъ имаѣешь вїно, кое по вкусу истой Малвасїи не многѡ оуступа.

Чи-

Число 46.

Вще ѝначе Малвасїю начинити.

Оу҃зми Галганта, Каранфилька,
Райскихъ Зернъ, Сладке Корице, ѝ
Йсїота, ѿ свакогъ по нѣколикѡ,
По величини бѹрета, ствцы накрѹпнѡ ѝ метни оу҃ вїнскомъ спиртѹ грызтисе за 24 сата, по томъ метни те вещи оу҃ кесицѹ, ѝ ѿкѣси оу҃ бѹре до половине вїна, ѝ послѣ три дна ѝзвади, ѝ бѹдетъ то вїно такѡ крѣпко, какѡ ѝстиннаѧ Малвасїа.

Число 47.

Мѹшкатное вїно начинити.

Оу҃зми цвѣталогъ косилька, ѝ зовина цвѣтїа, ѝ къ томѹ приправленногъ Корїонова сѣмена, метни све оу҃ кесѹ ѝ ѿкѣси оу҃ бѹре до средине, ѝ ѿстави такѡ стоати за 10 днеи, ѝ послѣ ѝзвади.

Число 48.

Єще иначе Мушкатное Віно начинити.

Оузми зовина цвѣтїа не сасвимъ расцвѣтана, ѡсуши, метни оу кесу дугачку, ѡбѣси оу буре оу фришакъ мустъ, ѡстави такѡ врѣти; но свакога дне вади кесу на полѣ и стискуй ню рукомъ добрѡ, да мустъ изъ нѣ идетъ оу буре, и опетъ спущай оунутра, овакѡ чини доклѣгодь мустъ ври. Послѣ извади кесу, и віно имати будетъ вкусъ єстественногъ Мушкатногъ Віна.

Число 49.

Єще иначе начинити Мушкатное Віно, ѿ червленногъ муста.

Оузми суха зовина цвѣтїа, 1 фунту,
Босилька 6 лота.
Скерлеткова цвѣтїа, 4 лота,
Онайза, 6 лота.
Госпина Была, 4 лота.
Червлене Руже, 4 шаке.

Смѣ-

Смѣшай све совокꙋпнѡ, метни оу̂ е̂днꙋ, и̂ли двѣ кесе, стави на ватрꙋ оу̂ е̂дномъ великомъ котлꙋ и̂ли оу̂ калаисаной о̂ранїи е̂данъ хаковъ фришка червленногъ мꙋста, кꙋватисе, съ коега о̂баче прилѣжнѡ пѣнꙋ снимай, и̂ ѡ̂стави такѡ врѣти, доклѣ треѣїй талъ и̂ више савритъ, по томъ двигнꙋвши съ ватре ѡ̂стави хладитисе, и̂ послѣ оу̂спи оу̂ двойкꙋ, и̂ доспи съ дрꙋгимъ фришкимъ червленнымъ мꙋстомъ, ѡ̂бѣси до половине двойке оу̂ кесицахъ предреченне траве сѣме, и̂ коренѣ, и̂ ктомꙋ 1 лотъ Сладке Корице, и̂ по толикѡ О̂рашчика, и̂ О̂рашчикова цвѣтїѧ, све наситнѡ стꙋчено; о̂ве вещи да стоетъ оу̂ двойки, доклѣ мꙋстъ совершеннѡ превритъ и̂ и̂збыстритсе, и̂ тогда и̂звади, и̂ вїно оу̂ свое време преточи оу̂ дрꙋгое бꙋре.

Число 50.

Е̂ще и̂наче Червленное Мꙋшкатное вїно начинити.

Оу̂зми две фꙋнте зовина цвѣтїѧ, е̂днꙋ фꙋнтꙋ, Босилька, О̂рашчика, и̂ О̂рашчикова цвѣтїѧ по 5 лота, Корїонова сѣмена 12 лота; Босилѧкъ и̂зсѣцы ситнѡ и̂ смѣшай

са зовинымъ цвѣтїемъ; а̂ проче вещи стȣцы оу̂ а̂ванȣ по накрȣпнѡ. Начини кесе, какѡ могȣтъ крозъ вранѣвȣ ꙗ̂мȣ оу̂ Бȣре оу̂ниѣи, и̂ такѡ наспи четворкȣ фришкимъ червленнымъ мȣстомъ, и̂ зовино цвѣтїе съ косилькомъ метни оу̂ о̂собливе кесе, а̂ гвирцове смѣшавши совокȣпнѡ метни оу̂ е̂днȣ кесȣ, и̂ све то ѡ̂бѣси оу̂ мȣстъ, нека превритъ, треба о̂баче бȣре вранѣмъ затворити, а̂ токмѡ на враню провертѣти бȣргицомъ рȣпȣ; и̂ када совершеннѡ превритъ и̂ и̂збыстритсе, тогда о̂не кесе и̂звадити, и̂ вїно оу̂ послѣдней четверти Лȣне Феврȣарове оу̂ ситнȣ бȣрадъ преточити.

Число 51.

Начинити Мȣшктное Вїно, ѿ старога вїна.

Оу̂зми Госпина Была, и̂ О̂найза по ½ лота.
О̂рашчика 3 квинтлика,
И̂гирота, 1 квинтликъ.
Све стȣчено и̂ смѣшано метни оу̂ кесицȣ и̂ ѡ̂бѣси оу̂ вїно, да за 14 дней стоитъ.

Чи-

Число 52.

Ренское Вїно начинити.

Оу̂зми Госпина Была 1 лотъ.
Ѡ̂найза, ѡ̂рашчикова цвѣтїа,
Райскихъ Зернъ, Сладке Корице, и̂
Каранфилька, по 2 квинтлика,
Шеѣера 2 лота.
Стꙋцы све понакрꙋпнѡ, и̂ смѣшано метни оу̂
кесицꙋ, и̂ ѡ̂бѣси оу̂ вїно.

Число 53.

Франконское Вїно начинити.

Оу̂зми Сладке Корице 10 лота.
Райскихъ Зернъ 3 лота.
Ѡ̂рашчикова цвѣтїа, 1½ лота.
Корїона, 1 лотъ.
Жꙋтогъ Шеѣера 1 фꙋнтꙋ.
Стрꙋготине ѿ Ѥ̂ленѣгъ рога, Ѥ̂днꙋ четверть фꙋнте.
Све стꙋчено и̂ смѣшано метни оу̂ кесе, привежи ѿздолъ комадакъ коситера, и̂ ѡ̂бѣси оу̂ вїно оу̂ десетачкꙋ до половине бꙋрета, и̂ та-

кѡ до 10 дней имаѣешь силное, доброе, и здравое вїно.

Число 54.

Велтринское Вїно начинити.

Оузми Сладке Корице, Исїота,
Райскихъ Зернъ, Каранфилька,
Орашчикова цвѣтїа,
Галганта, ѿ свакогъ по 2 лота.

Све стучено и смѣшано, метни оу стакло, оуспи на то препечене ракїе съ четыре перста высокѡ, и стакло запуши добрѡ, и ѡстави за три или четыре дна на тепломъ мѣсту стоати, и тогда процѣди ракїю оу другое стакло, и затвори добрѡ. Када дакле ѿ ове ракїе оуспешь 10 или 12 лота оу єданъ хаковъ муста, то имаѣешь вїно, кое по вкусу не многѡ разликуетъ ѿ Велтринскога.

Число 55.

Иначе начинити Велтринское Вїно.

На єдну двойку вїна оузми
Каранфилька, 1½ лота.

Сет-

Сетвала, 2 лота. Бѣлогъ Ӥсїота,
Райскихъ Зернъ, Ѻрашчикова цвѣтїѧ, и҆
Ѻрашчика по 2 лота.
Дꙋгачкогъ Бибера, и҆ Галганта, по 1 лотъ.

Све стꙋчено и҆ смѣшано метни оу҆ кесꙋ. Оу҆спи оу҆ калаисанъ казанъ 4 хакова мꙋста, метни на ватри кꙋватисе, и҆ када послѣ пѣне почне врѣти, бацы ѻ҆нꙋ кесꙋ оу҆нꙋтра, и҆ када до полакъ савритъ, и҆ ѡ҆хладитсе, и҆звади кесꙋ, и҆сцѣди; и҆звади и҆зъ нѣ ѻ҆не вещи, ѡ҆сꙋши, и҆ є҆ще полакъ толикѡ прибави новыхъ, и҆ све стꙋцы; и҆ смѣшавши метни оу҆ кесꙋ, привежи ѿздолъ камечакъ, вареное вїно оу҆спи оу҆ двойкꙋ, и҆ ѡбѣси оу҆нꙋтра кесꙋ до половине двойке, и҆ такѡ и҆маѣешь преизредное делїкатное вїно, желꙋдкꙋ весма полезное.

Число 56.

Рамминское Вїно начинити.

Набери оу҆ време Бербе найлѣпшега Гроздїѧ, метни оу҆ тепловатꙋ фꙋрꙋнꙋ свенꙋти, ѡ҆дадни чистое хаковче, наслажи тога гроздїѧ до полакъ; задни ѻ҆петъ хаковчі, и҆ наспи оу҆ нѣга кꙋвана сладка вїна, и҆ ѡ҆бѣси оу҆нꙋ-

тра оу кесицы стучене сладке корице, ѻраш-чикова цвѣтїа, ѻнайза и Госпина была, ѿ свакогъ помалкѡ; затвори буре добрѡ, и ѿстави такѡ за 14 дней стоати, и послѣ можешь начети пити, и пїеное ѻпетъ кувaнымъ вїномъ доливати.

Число 57.

Аусшпрухское Вїно начинити.

Оузми лѣпыхъ сочныхъ смокава, коликѡ хоѣешь, и зернахъ ѿ найслаѣега гроздїа, смѣшай ѻбое оу єдномъ великомъ чабру или оу два, оуспи на то фришка некувана муста, и толикѡ кувана, такѡ, да будетъ густо какѡ пепа, покри чабаръ и ѿстави стоати за три дна и три ноѣи, но между тимъ честѡ промѣшавай съ єднымъ дрветомъ. По томъ метни подъ шайтовъ и истисни сокъ; между тимъ испери буренце варенымъ мустомъ, и ѻное истиснутое шайтовомъ вїно оуспи оу исто буренце.

Чи-

Число 58.

Гꙋстосинское Вїно начинити.

Оу̂зми 4 лѣпа жꙋта цїтрона, и̂ 6 неранджи, ѡ̂лющи съ нихъ танкѡ жꙋтꙋю корꙋ и̂ли люскꙋ; ѡ̂сꙋши междꙋ двѣ хартїе, и̂ метни оу̂ кесицꙋ. Къ томꙋ оу̂зми сꙋхогъ Матичнѧка, и̂ Скерлетка, равномѣрнѡ, коликѡ съ петъ перстїю оу̂зети можно, и̂зсѣцы наситнѡ, и̂ смѣшавши метни оу̂ дрꙋгꙋ кесицꙋ. Наспи оу̂ хаковъ фришка мꙋста, и̂ о̂бе кесице ѡ̂бѣси оу̂нꙋтра, да совокꙋпнѡ превритъ, и̂ мц҃а Ноемврїа преточи то вїно оу̂ дрꙋгое бꙋре.

Число 59.

Е̂ще и̂наче начинити Гꙋстосинское Вїно.

Оу̂ време Берке набери найлѣпшега сладка бѣлогъ гроздїѧ; поѿкидай зерна и̂ метни просꙋшитисе на сꙋнцꙋ, за е̂данъ хаковъ треба е̂дна четверть Гроздїѧ. Ѡ̂во просꙋшенное Гроздїе метни оу̂ хаковъ, и̂ къ томꙋ предреченне траве и̂ люске ѿ цїтронахъ и̂ Неранжи безъ кесицъ, оу̂спи на то 12 холби фришка

слад-

сладка мꙋста бѣлога, а̂ прочее доспи старымъ бѣлымъ вїномъ.

Число 60.

Мозелское Вїно начинити.

Оу̂зми новое хаковче, и̂спари и̂ и̂спери вреломъ водомъ, оу̂ коей кꙋвалесе траве Скерлетакъ и̂ зовино цвѣтїе; и̂спариваюѣи ѡ̂стави водꙋ оу̂ бꙋрітꙋ стоѧти доклѣ хладна бꙋдетъ, а̂ такѡ и̂ и̂спираюѣи; по томъ метни оу̂ и̂сто бꙋре полъ фꙋнте зовина цвѣтїѧ, кое нїе сасвимъ расцвѣталосе, и̂ 6 лота Скерлетка, и̂ наспи на то фришка мꙋста. Оу̂ Ноемврїю мцꙋ преточи оу̂ дрꙋгое бꙋре, кое такомъ водомъ и̂спари и̂ и̂спери, какѡ и̂ первое.

Число 61.

Сламное Вїно начинити.

Насѣцы пшеничныхъ класѡвъ када цвѣтꙋтъ, повежи нихъ на китице и̂ ѡ̂бѣси на безсолнечномъ мѣстꙋ ѡ̂сꙋшитисе. Оу̂ време берве метни оу̂ е̂днꙋ десетачкꙋ е̂данъ меровъ тихъ сꙋхихъ класѡвъ, и̂ на нихъ оу̂спи е̂данъ чабаръ смꙋлѧногъ гроздїѧ, а̂ прочее доспи

спи фришкимъ мѫстомъ, и ѡстави врѣти, и бѫдетъ преизредное прозрачное вїно.

Число 62.

Римское вїно начинити.

Оѹзми Госпина Была,
Сладке Корице, по 1 лотъ.
Онайза полъ лота.
Срашчикова цвѣтїа, четверть лота.
Шекера 3 лота.
Стѫцы, и смѣшавши метни оѹ кесицѫ и ѡкси оѹ мѫстъ.

Число 63.

Хишпанское вїно начинити.

Оѹзми на ѐднѫ двойкѫ, 30 фѫнти морскогъ гроздїа, метни оѹ двойкѫ, кою найпре съ варенымъ мѫстомъ йспрати треба; оѹспи на ѻно гроздїе 8 холби жестоке комовице ракїе, 4 фѫнте стѫчена вїнскогъ среша, а прочее доспи съ чистомъ водомъ, метни за 14 дней на сѫнцѫ грѣзтисе, а по томъ прелочи оѹ дрѫгое бѫре.

Чи-

Число 64.

Иначе Хишпанское вїно начинити.

Оузми Шеѣера 8 фунти, Морскогъ сочногъ гроздїа 4 фунте, извади изъ гроздїа зерна, и такѡ ситнѡ изсѣчено кувай са стученнымъ шеѣеромъ до густоте мажуна, и доклѣ є тепло процѣди мокроту, и на ѡстатакъ оуспи лѣпога вїна толикѡ, коликѡ є полакъ оне мокроте, и метни сгрѣатисе, и по томъ стисни шайтовомъ, или иначе да вїнная мокрота изидетъ, кою смѣшай съ первомъ мокротомъ, и послѣ оуспи оу буренце и ѡстави за цѣлый годъ стоати, а по томъ разаспи оу Бутылке и затворивши добрѡ, держи оу песку. Акѡ тко захтева, да ово вїно Ароматическїй вкусъ имаде, то оузми на свакy фунту тога вїна, єданъ гранъ тинктуре ѿ Сладке Корице, и 17 каплей тинктуре ѿ Каранфилька, и оуспи оу буренце.

Число 65.

Єще иначе Шпанское вїно начинити.

Оуспи оу єдну велику оранїю єдан хаковъ и полъ воде чисте, и метни оунутра 4 фунте мор-

морскогѣ, ситнѡ йзсѣченногѣ гроздїа, постави на ватри кѹватисе, да гроздїе раскѹвасе, й вода кѹде сладка, какѡ шербетѣ, й тогда дигни сѣ ватре да ѡхладнитсе, потомѣ процѣди водѹ кроѕѣ чистѹ кесѹ, й оу̑спи оу̑ вїнское кѹре, й тогда кацы оу̑нѹтра 4 фѹнте вїнскога, ситнѡ стѹчена среша, й оу̑спи на то четвертѹю часть найлѣпшега вїна, й затвори добрѡ, й послѣ 8 дней можешь начети пити.

Число 66.

Ѣще йначе начинити Шпанское вїно.

Оу̑зми морскога крѹпногѣ гроздїа безѣ петельки, 8 фѹнти, ситнога гроздїа 7 фѹнти, стѹчена шекера 8 фѹнти, метни све то оу̑ ѯаковѣ, оу̑спи на то доброга старога вїна й три сайтлика найлюкега вїнскогѣ о̑цта, йзмѣшай са штапомѣ добрѡ, й метни на теплое мѣсто врѣти, й послѣ 6 недѣль прѣточи оу̑ дрѹгое кѹре.

Число 67.

Еще иначе начинити деликатное Шпанское вїно.

Оузми чистое бурене ѿ полъ хакова, метни оу оное 18 фунти морскога ситногъ ѡчисѣеногъ гроздїа безъ петельки, оуспи на то 6 холби тепле воде, оу коей е растоплено 6 фунти найлѣпшега меда, и доспи добрымъ старымъ вїномъ, съ два перста ниже вранѣве ꙗме, и тогда метни оу теплу собу, кою надобно оу равномѣрной теплоти держати, и такѡ до 10 или до 15 дней начнетъ врѣти, кое видѣти можно крозъ вранѣву ꙗму, када бобучки на верху покажутсе; и када ово врѣнѣ за 24 сата траѧло буде, преточи то вїно оу другое буре ѿ хакова, кое има намѣщено быти оу подрому; а на оное оу половачки гроздїе оуспи опетъ 6 холби тепле, са 6 фунти меда заслаѣене воде, и доспи старымъ вїномъ, какѡ найпре, и будетъ до два или три дна паки врѣти, и послѣ 24 сата преточи опетъ оу предреченное оу подрому хаковче, оу кое тогда оуспи еданъ сайтликъ есенцїе, коеѧ начинъ оу глави XXV Чис. 30. показанъ, и ѡстави незавранѣно, но токмѡ

съ

съ чимгодъ покрывено за 5 или 6 недѣлѧ стоѧти, и̂ бꙋдетъ о̂во вїно быстро, свѣтло, и̂ за пиѣе весма деликатное.

Число 68.

Е̂ще и̂наче начинити Шпанское вїно.

Оу̂зми морскога крꙋпногъ гроздїѧ, коликѡ хоѣешь да вїна и̂машь, метни оу̂ чистъ чабаръ, оу̂спи на то чисте врꙋѣе воде двапꙋтъ толикѡ, и̂ ѡ̂стави покрывено стоѧти, доклѣ гроздїе и̂ли зерна напнꙋтсе лѣпѡ, и̂ тогда оу̂зми краклѧстое чистое дрво, и̂ мꙋлѧй дотлѣ, доклѣ све гроздїе сасвимъ смꙋлѧно бꙋдетъ, и̂ савъ сокъ и̂зъ себе и̂зда, и̂ тогда оу̂спи о̂петъ врꙋѣе воде, и̂ бꙋдетъ сокъ таншїй, и̂ люске и̂ли комина гроздїѧ на дно паднетъ; по томъ ѿцѣди тай сокъ лѣпѡ оу̂ дрꙋгїй чистъ чабаръ, и̂ и̂зъ нѣга оу̂ бꙋре, и̂ оу̂спи оу̂нꙋтра (на е̂данъ хаковъ тога сока) е̂днꙋ холбꙋ найлюѣега вїнскога о̂цта, и̂ бꙋдетъ силнѡ врѣти, и̂ за то да бꙋдетъ бꙋре съ верха са шаке праздно и̂ незавранѣно, но токмѡ покрыто; и̂ када престанетъ врѣти, преточи оу̂ дрꙋгое бꙋре и̂ оу̂спи оу̂нꙋтра

е̂сен-

Єсенціє ѿ Сладке Корице, или Каранфилька, или ѿ Амбре и Бизама.

Число 69,

Токайское Віно начинити.

Оузми морскога крупногъ гроздіа 7 фунти, и ситнога 6 фунти, къ тому 13 фунти оу прахъ стучена шеѣера, све то смѣшай совокупнѡ и бацы оу чисту ракіомъ закаѣену двойку, и оуспи на то доброга старога віна стотину холби, промѣшай са штапомъ, и ѡстави за три мца стоати, и тогда преточи оу ферталчадъ или оу Бутылке, и держи оу песку.

Число 70.

Популское віно начинити.

Ради таковогъ віна треба оузети
Старога найлѣпшега Віна, 2 холбе.
Шпанскога віна, 2 холбе:
(акѡ ли правогъ Шпанскогъ віна достати не можно, то оузети правленнога)
Шеѣера 3 фунте.
Чисте воде, 4 холбе.

Сладке

Сладке Корице оу комадкахъ 1 лотъ.
Каранфилька 12 коммадки.
Корена бѣле Перѹнике, полъ лота.
Бызама Восточногъ 8 гранωвъ.
Ѧмбре Гризее, 4 грана.

Съ ôвимъ вещма ôвакω постѹпай:

Водѹ стави оу єдномъ калаисаномъ котлѹ на ватрѹ, метни оу водѹ стѹченъ Шеѣеръ, и сладкѹ корицѹ нестѹченѹ, но съ концемъ везанѹ, дабы комадки съ пѣномъ на полѣ неизнешени были: понеже можетъ и єще послѣ оупотреблена быти; по томъ Каранфилакъ и перѹникинъ корень ôбое стѹчено метни оу кесицѹ и бацы такожде оу водѹ. Междѹ тимъ разби 4 или 5 ꙗйцахъ, извади сама бѣланцета оу єднѹ чинїю и разбивши оу пѣнѹ, кою оуспи оу ôнѹ врѣющѹ водѹ, но чѹвай дабы не прекипѣла изъ котла на полѣ, и ѡстави єще за полъ сата съ ôнымъ бѣланцетомъ врѣти, но пѣнѹ непрестаннω снимай съ кашикомъ решетаномъ. Послѣ оузми съ ватре и ѡстави хладитисе, а междѹ тимъ ôна два вїна смѣшавши совокѹпнω оу двѣ велике флаше, и оу свакѹ флашѹ пѹсти ôне шеѣероване воде крозъ чистое платно равномѣрнω, затвори флаше добрω, и метни оу хладанъ

под

подрȣмъ, а̂ послѣ нѣколикѡ сати филтрирай, и̂ли процѣди крозъ пропȣскнȣю хартїю оу̂ е̂данъ сосȣдъ; о̂не флаше и̂спери чистѡ, и̂ оу̂спи о̂во процѣѣенное вїно о̂петъ оу̂ нихъ; междȣ тимъ А̂мбрȣ и̂ Бизамъ стȣцы съ финымъ шеѣеромъ оу̂ а̂ванȣ, и̂ли на чистомъ мраморномъ каменȣ (каковъ Молери оу̂потреблѧваютъ), метни тай прашакъ оу̂ двѣ чисте ѿ платна танка кесице равномѣрнѡ, и̂ спȣсти на кончиѣю по е̂днȣ оу̂ свакȣ флашȣ, затвори добрѡ, и̂ ѡ̂стави за 24 сата стоѧти и̂ тогда и̂звади кесице. И̂ такѡ и̂маѣешь благороднѣйшее деликатное вїно.

Число 71.

Греческое вїно начинити.

Оу̂зми на е̂днȣ лѣпога вїна Десетачкȣ
Бѣлога И̂сїота, Галганта, и̂ Сетвала, по 8 лота.
Райскихъ Зернъ, Сладке Корице, Каранфилька, и̂
С̂рашчикова цвѣтїѧ, по 3 лота,

Све стȣчено и̂ смѣшано метни оу̂ кесицȣ и̂ ѡ̂бѣси оу̂ бȣре съ привезаннымъ каменомъ, да

до

до половине бѹрета дойке кесица, и нека такѡ стоитъ за 8 дней, а по томъ можно пити. Сво вїно полѹчитъ вкѹсъ натѹралнога Греческога вїна.

Число 72.

Греческое вїно, нарицаемое Нектаръ, начинити.

Оузми фришка и сладка, на рѣшеткѹ пропѹщена мѹста 30 холби, и 6 холби, или 4 оке лѣпа чиста меда; оуспи сво оу єданъ великїй калаисанъ котао, и стави на ватри кѹватисе, и када загрѣетсе, то мѣшай съ єдным чистым дрветомъ, дабы медъ растаплаюћисе соединїосе съ мѹстомъ, послѣ тога када пѣнитисе начнетъ, снимай пѣнѹ непрестанно, а када пѣне нестанетъ, ѡстави кѹватисе, доклѣ полакъ савритъ, и тогда снимай съ ватре, оуспи оу чистъ чакаръ, покрый добро и ѡстави оу подрѹмѹ за двапѹтъ 24 сата стоати, оу коемъ времену, што кѹде єще ѡ мѹста дрождине, паднетъ на дно. По томъ намѣсти на дрѹгїй чакаръ двѣ или три заоштерласте кесе, и кроз нихъ пропѹщай снай кѹванный съ медомъ мѹстъ, и то

повто-

повторавати, доклѣ кыстарѣ покажетсе, и потомѣ оу кѣренце оусѣти, а послѣ 6 или 8 недѣль разасѣти оу бѣтылке и оу пескѣ держати.

Число 73.

Греческое вїно, нарицаемое Мѣлзѣ, или Мѣселезѣ начинити.

Оузми лѣпа старога вїна червленога двѣ части, и єдноу часть меда, напримѣрѣ 20 холеи вїна, а 10 холеи меда; оуспи обое оу котао, када млако бѣдетѣ, мѣшай да медѣ соединитсе сѣ вїномѣ, послѣ снимай пѣнѣ непрестанно, а по томѣ штави кѣватисе, да трекїй талѣ савритѣ, или више, и тогда чини, како самь при Нектарѣ сказао, и бѣдетѣ преизредное сладкое, и кѣ здравїю служащее питїе.

Число 74.

Греческое вїно, нарицаемое Ипократѣ начинити.

Оузми лѣпа вїна 2 холѣе,
Сладке Корице 2 лота.

Исїота

Ѝсїота 1 лотъ. Каранфилька 8 комади.
Ѐданъ Ѡрашчикъ,
Корена бѣле Перѹнике, 1 лотъ.
Дѹгачкогъ Бибера, Ѡрашчикова цвѣтїѧ,
Райскихъ Зернъ, ѿ свакогъ по малкѡ, по произволенїю.
Шеѣера 8 лота.

Метни све совокѹпнѡ на тихой ватри нѣколикѡ проврѣти, послѣ пропѹсти нѣколикѡ кратъ крозъ заоштерлѧстѹ ѿ сѹкна кесѹ, и̂ бѹдетъ преизредное быстрое вїно.

Число 75.

Ѐще и̂наче И̂ппокраса начинити.

Оу̂зми лѣпа бѣлога вїна 6 холби.

Сладке Корице 2 лота, и̂ малкѡ оу̂ прахъ стѹчена И̂сїота, и̂ къ томѹ 1 фѹнтѹ стѹчена шеѣера; о̂ве вещи смѣшай оу̂ вїно, и̂ ѡ̂стави за 7 и̂ли 8 днїй оу̂ є̂дномъ чистомъ, добрѡ затворенномъ сосѹдѹ квасити се, по томъ 7 и̂ли 8 пѹти процѣѣѹй крозъ сѹкненѹ заоштерлѧстѹ кесѹ, и̂ тога оу̂спи оу̂ флаше, добрѡ затвори, и̂ держи оу̂ подрѹмѹ за оу̂потребленїе.

Число 76.

Еще иначе Иппокрасъ начинити.

Оузми Сладке Корице 3 лота.
Корена бѣле Перунике 1 лотъ.
Райскихъ Зернъ и Исїота, по 1 квинтликъ.
Шеѣера 1 фунту и полъ.

Све оу прахъ стучено, прибави 5 или 6 сладкихъ стученныхъ бадемахъ, и помѣшай оу осамь холби бѣлога вїна, и чини прочее такω, какω оу прежднѣмъ реченно.

Число 77.

Еще иначе преизредный Иппокрасъ начинити.

Оузми Сладке Корице 1½ лота,
Бѣлогъ Исїота 1 лотъ,
Шеѣера Єдну четверть фунте.
Галганта полъ лота.

Све оу прахъ стуѣи, и метнути оу флашу, оусути на то малкω вїна и ωставити преко ноѣь затворено стояти, а заутра оуспи къ тому 3 сайтлика червленногъ вїна, и послѣ

4 дна процѣди крозъ заоштерлѧстꙋ вꙋненꙋ или ѿ сꙋкна кесꙋ.

Число 78.

Еще иначе Иппокрасъ начинити:

Оузми Сладке Корице 4 лота:
Исїота 2 лота.
Райскихъ Зернъ, полъ лота.
Галганта, Каранфилька, Орашчика, и Кꙋбебахъ, ѿ свакогъ по $1\frac{1}{2}$ квинтлика. Све ове вещи стꙋцы и смѣшай совокꙋпнѡ, и такѡ ѿ овога Ароматическогъ смѣшенїѧ оузми 1 лотъ и метни оу две холбе вїна, прибавивши 8 лота (или какѡ тко сладко захтева) стꙋчена шеѣера, и послѣ два дна процѣди крозъ заоштерлѧстꙋ сꙋкненꙋ кесꙋ. Ово вїно єсть прїѧтно, и пїютъ нѣга оуютрꙋ натаще за оукрѣпленїе желꙋдка, и за согрѣѧнїе захладнѣле главе и бꙋбрегѡвъ.

Число 79.

Еще иначе начинити Иппокрасъ.

Оузми бѣлогъ шеѣера 12 фꙋнти. Исїота 16 лота. Райскихъ Зернъ 6 лота. лѣпа

старогъ шилѣра 12 холби, метни оу калаисаномъ котлу на ватри кувати се, по томъ съ бѣланцетомъ ꙗечнымъ избыстри.

Число 80.

Еще иначе Иппокрасъ начинити.

Оузми жутога шеѣера 8 фунти,
Куваногъ меда 2 фунте,
Исїота 4 лота. Сладке Корице 8 лота.
Червленногъ вїна 3 холбе,
Бѣлогъ вїна 9 холби.
Кувай све совокупнѡ, и по томъ процѣди нѣколикѡ кратъ крозъ заоштерлѧсту кесу ѿ сукна.

Число 81.

Еще иначе Иппокрасъ начинити.

Оузми Канарїйскогъ шеѣера 3 фунте.
Найлѣпше Сладке Корице 3 лота.
Дугачкогъ Бибера 3 квинтлика.
Каранфилька $1\frac{1}{2}$ квинтлика.
Бадемахъ $\frac{3}{4}$ фунте т. є 24. лота.
Орашчика, орашчикова цвѣтїѧ,

Рай-

Райскихъ Зернъ, ѿ свакогъ помалкѡ.
Танкѡ слюдене Корице ѿ 2 лимѹна.

Дрѹге предположенне вещи йзсѣцы ситнѡ, стѹцы и смѣшане метни оу 16 йли оу 18 холби доврога вїна оу єдномъ сосѹдѹ, коега ѡстави за 24 сата оу хладномъ подрѹмѹ стоати, и свако два сата промѣшавай, а по томъ 3 йли 4 пѹта пропѹшай кроз Йппокрасовъ рѹкавъ, то єсть, кроз заоштерластѹ вѹненѹ, йли сѹкненѹ кесѹ, и послѣ оуспи оу флаше. Овакѡ дѣлаютъ Йппокрасъ при разныхъ великихъ дворахъ.

Число 82.

Греческое вїно, наричаемое Кларетъ, начинити.

Кларетъ вїно прависе ѿ меда, вїна и ароматическихъ вещей, и за то

Оузми найлѣпшега старога шилера, коликѡ хоѣешь 16 йли 20 холби, оуспи то вїно оу чистъ калаисанъ котао, метни оунѹтра толикоже чиста меда, йзмѣшай добрѡ, да медъ съ вїномъ соединитсе, а потомъ снимай пѣнѹ прилѣжнѡ, и када нестанетъ пѣне,

пѣне, и̂ врѣти начнетъ, бацы оу̂нꙋтра 3 лота Сладке Корице, 2 лота О̂рашчика, о̂бое оу̂ а̂ванꙋ стꙋчено, и̂ такѡ некасе кꙋва е̂ще нѣколикѡ, послѣ оу̂зми съ ватре котао, и̂ метни ѡ̂хладнитисе, по томъ процѣди крозъ сꙋкненꙋ кесꙋ, и̂ оу̂спи оу̂ бꙋренце, покрый вранѣвꙋ ꙗ̂мꙋ добрѡ, и̂ до 14 дней и̂маѣешь преизредный Кларетъ.

Число 83.

Е̂ще и̂наче начинити Кларетъ.

Оу̂зми Сладке Корице 4 лота.
Галганта, и̂
И̂сїѡта, по 2 лота,
Каранфилька 2 квинтлика.
Райскихъ Зернъ, и̂
Дꙋгачкогъ Бибера, по 1 квинтликъ.
Меда 3½ фꙋнте.
Лѣпога вїна 8 холби.

Вещи стꙋцы оу̂ прахъ, а̂ медъ метни оу̂ вїно, разби, да соединетсе, и̂ тогда метни оу̂нꙋтра предреченне оу̂ прахъ стꙋчене а̂роматическе вещи, и̂змѣшай добрѡ, ѡ̂стави за 4 сата покрывене стоꙗти, но свакога сата по 2 и̂ по 3 пꙋта промѣшавай, по томъ нѣколикѡ кратъ пропꙋсти крозъ заоштерлꙗстꙋ кесꙋ.

Чи-

Число 84.

Єще иначе Кларетъ начинити.

Оузми Сладке Корице 1 фунту.
Исїота, Галганта, Райскихъ Зернъ,
Каранфилька, Кубебахъ, Орашчика,
Дугачкогъ Бибера, по 1 лотъ.
Шафрана полъ квинтлика.
Лѣпа старога шилера 6 холби.
Чиста лѣпа меда 2 оке.

Ароматическе вещи стуцы оу прахъ и метни све совокупнѡ оу єдну велику заоштерлѧсту кесу, а медъ разби и соедини съ вїномъ, кое по томъ крозъ ону кесу толикѡ кратъ и дотлѣ пропущай, доклѣ оное сву силу изъ оныхъ вещей оу себе оузме и быстро буде, послѣ оуспи то вїно оу буренце, и ѿ истога Ароматическогъ праха метни оу кесицу и ѡбѣси оу буренце за 2 дна стоѧти, и такѡ имаѣешь добрый Кларетъ.

Примѣчанїе. Єсть такихъ людей, а наипаче оу гиздавыхъ Нѣмцѡвъ, коимъ лучше Шеѣеръ, нежели медъ годитсе: и за то вмѣстѡ меда оу Кларетъ Шеѣеръ оупотреблѧваютъ. На примѣръ:

Чи-

Число 85.

Брȣншвигскїй Кларетъ.

Оу̂зми бѣлога леденогъ Шеѣера 12 фȣнти.
Бѣлогъ И̂сїота 1 фȣнтȣ.
Райскихъ Зернъ 12 лота.
Сладке Корице є̂днȣ фȣнтȣ.
Лѣпа бѣлога вїна 20 холби.

А̂роматическе вещи стȣцы оу̂ прахъ, а̂ шеѣеръ оу̂чинивши такоѣеръ оу̂ прахъ метни кȣвати на подобїе шеѣерногъ мажȣна, ѡ̂ коемъ мы и̂ндѣ говорити хоѣемо, и̂ и̂збыстривши бѣланцами ꙗ̂йцевъ, помѣшай съ вїномъ, кȣда и̂ о̂най А̂роматный прахъ оу̂спи, ѡ̂стави преконоѣь стоѧти, а̂ послѣ пропȣсти нѣколикѡ кратъ крозъ кесȣ, и̂ такѡ бȣдетъ то вїно и̂зредный Нѣмецкїй Кларетъ.

Число 86.

Е̂ще и̂наче Нѣмецкїй Кларетъ начинити.

Оу̂зми бѣлога шеѣера 12 фȣнти.
И̂сїота полъ фȣнте.

Рай-

Райскихъ Зернъ 6 лота.

Бѣлога старогъ вїна 24 холбе.

Шеѣеръ стꙋцы, помѣшай съ вїномъ, и̂ стави на ватри кꙋватисе, сними пѣнꙋ, и̂ када почне врѣти, бацы оу̂нꙋтра И̂сїотъ и̂ Райска Зерна, о̂бое стꙋчено, и̂ када нѣколикѡ прокꙋвасе, сними съ ватре, и̂ и̂збыстри бѣланцетами ꙗ̂йцевъ, и̂ процѣдивши оу̂спи оу̂ флаше, то е̂сть стакла.

Число 87.

Е̂ще и̂наче начинити Нѣмецкїй Кларетъ.

Оу̂зми жꙋтога шеѣера 10 фꙋти.

Меда 2 фꙋнте.

Вїна 15 холби.

И̂сїота 3 лота.

Сладке Корице 4 лота.

Шафрана 3 драхме.

Съ о̂вымъ вещма оу̂чини какѡ е̂ напредъ подъ числомъ 86 речено, сирѣчь шеѣеръ стꙋцы, помѣшай съ медомъ, метни оу̂ вїно и̂ кꙋвай, и̂ прѡчаѧ.

Чи-

Число 88.

Еще иначе Нѣмецкїй Кларетъ начинити.

Оузми Сладке Корице, 4 лота.
Бѣлогъ Исїота, Райскихъ Зернъ, и
Каранфилька, ѿ свакогъ по 1 лотъ.
Орашчика 1 квинтликъ,
Бѣлогъ Шеѣера 2 фунте.
Віна бѣлога 8 холби, и
Начини Кларетъ по преждн҃ѣму.

Число 89.

Страсбургскїй Кларетъ начинити.

Оузми Сладке Корице 1½ лота.
Исїота 3 квинтлика.
Каранфилька 2 квинтлика.
Райскихъ Зернъ, и
Орашчикова цвѣтїа, по 2 лота.
Шеѣера 2 фунте.
Віна 4 холбе.

Вещи све, какѡ и шеѣеръ стуцы ситнѡ, и метни оу віно, и ѡстави преконоѣь стоати,

по

по томъ процѣди нѣколикѡ кратъ крозъ кесꙋ.

Число 90.

Аꙋстрїйскїй Кларетъ начинити.

Оу̂зми Сладке Корице 1 лотъ.
Райскихъ Зернъ, 2 драхме.
Два О̂рашчика,
О̂рашчикова цвѣтїѧ, полъ драхме.
Бѣлогъ Вїна, и̂ли Шилера, 2 холбе.
Шеѣера 14 лота.

Вещи и̂ шеѣеръ стꙋѣи, и̂ смѣшавши оу̂ вїно ѡ̂ставити прекѡ ноѣь стоѧти, а̂ по томъ нѣколикѡ кратъ процѣдити крозъ кесꙋ.

Число 91.

Дрꙋгїй начинъ А̂ꙋстрїйскогъ Кларета.

Оу̂зми Сладке Корице, 2½ лота.
Бѣлогъ И̂сїота, 7 драхми.
О̂рашчика 2½ драхме.
Каранфилька 1 драхмꙋ.
Райскихъ Зернъ 1 драхмꙋ.

Припра-

Приправленногъ Корїона,
Ѡрашчикова цвѣтїѧ,
Дꙋгачкогъ Бибера, и҆
Галганта, по 15 гранъ,
Бѣлога Шеѣера 1 фꙋнтꙋ.
Старога доброга Вїна 6 холби, и҆
Начини Кларетъ по прежднѣмꙋ.

Число 92.

Кларетъ начинити ѿ воде.

Оу҆зми 30 зернахъ є҆чма.
Каранфилька 10 комади.
Ѡ҆рашчика, и҆
Ѡ҆рашчикова цвѣтїѧ по 1 квинтликъ.
Сладке Корице 4 лота,
Шеѣера 6 лота.
Воде чисте 2 холбе.

Вещи стꙋѣи, и҆ метнꙋти оу҆ водꙋ, и҆ такѡ на тихой ватри да нѣколикѡ провритъ, по томъ процѣдити крозъ чистꙋ крпꙋ.

Число

Число 93.

Ѐще и̂наче воденый Кларетъ начинити.

Оу̂зми Сладке Корице 2 драхме.
Цвѣтїѧ Любичице 1 драхмꙋ.
Каранфилька 1 драхмꙋ.
Шеѣера 10 лота.
Кꙋване чисте воде 4 фꙋнте.
Метни све совокꙋпнѡ за 3 сата грызтисе, а̂ по томъ процѣди.

Число 94.

Деликатный Шилеръ начинити.

Оу̂зми бꙋре коликое хоѣешь, на примѣръ е̂днꙋ четворкꙋ, оу̂спи оу̂ ню е̂днꙋ холбꙋ жестоке комове ракїе, и̂ тогда закади о̂рашчикомъ, какѡ смо оу̂ глави VI подъ числомъ 23 сказали, и̂ затворивши провалѧй бꙋре, да Ракїѧ и̂ о̂рашчиковъ дымъ соединившисе, разиѣесе по свимъ дꙋгамъ и̂ данамъ. Междꙋ тимъ метни оу̂ калаисанъ Казанъ два хакова фришка Мꙋста червленога кꙋватисе дотлѣ, доклѣ е̂данъ хаковъ савритъ, и̂ ѡ̂статакъ

кꙋван-

кȣванный оу̂спи оу̂ чистъ чабаръ, и̂ када хладно бȣде, намѣсти великїй др̂веный левакъ оу̂ бȣре, намеѣи оу̂ левакъ лесковыхъ и̂ли смрековыхъ стрȣготинъ, и̂ли метле рȣнке, и̂ такѡ крозъ то сыпай о̂най кȣваный мȣстъ, и̂ доспи дрȣгимъ фришкимъ на рѣшеткȣ пропȣщеннымъ мȣстомъ, но съ е̂дне шаке сверха праздно да ѡ̂стане; по томъ оу̂зми

Сладке Корице 1 лотъ.

Ѻрашчика, 2 лота.

Ѻрашчикова цвѣтїѧ 1 лотъ.

Каранфилька полъ лота.

Галганта 1 лотъ.

Све о̂ве вещи стȣцы оу̂ а̂ванȣ, метни оу̂ кесицȣ, привежи ѿздолъ камечакъ, и̂ли комадакъ о̂лова, и̂ ѡ̂бѣси оу бȣре, и̂ такѡ ѡ̂стави врѣти, а̂ по томъ затвори вранѣмъ добрѡ, и̂ оу̂ послѣдной четверти лȣне Феврȣарїеве преточи оу̂ дрȣгое, о̂рашчикомъ закаѣенное бȣре.

Число 95.

Е̂ще и̂наче начинити деликатный Шилеръ.

Оу̂зми на е̂днȣ десетачкȣ

Сладке Корице 3 лота.

Каран-

Каранфилька, 1 лотъ.
Орашчика, 3 лота.
Орашчикова цвѣтїѧ 1 лотъ.
Райскихъ Зернъ, Сетвала, Галганта,
Бѣлогъ Исїота, ѿ свакогъ по 1 лотъ.
Люски ѿ Неранжи и Цитрона по 1 лотъ.

Вещи ове стꙋцы свако по особь оу аванꙋ, и метни оу кесице; по томъ наспи десетачкꙋ, орашчиками добрѡ закаѣеннꙋю, фришкимъ сладкимъ мꙋстомъ крозъ стрꙋготине или крозъ рꙋнкꙋ, какѡ смо напредъ рекли, и обѣси оунꙋтра оне кесице, и къ томꙋ оуспи двѣ холбе жестоке комове ракїе, и такѡ ѡстави врѣти, а по томъ доспи дрꙋгимъ шилеромъ или бѣлымъ вїномъ, и затвори добрѡ, оу пролѣтье извади кесице, исцѣди нихъ добрѡ, и исцѣѣенное оуспи оу бꙋре и доливши ѡстави стоѧти до дрꙋге Бербе, и тогда оуспи оу два калаисана Казана 4 хакова фришка мꙋста полакъ бѣлога а полакъ червленога, и нека кꙋвасе, доклѣ до полакъ савритъ, а по томъ изаспи оу два чабра хладитисе, но када пѣна снимитсе и начнетъ врѣти, метни оунꙋтра оу кеси стꙋчене смреке 1 сайтликъ, и полъ сайтлика онайзова сѣмена. Междꙋ тимъ приꙋготови двѣ шестачке, закадивши

кадивши бѣлымъ тамнѧномъ и и҆змѵ̈рномъ, какѡ смо оу҆ глави VI подъ числомъ 25 сказали. Оу҆спи оу҆ свакꙋ шестачкꙋ по є҆данъ чабаръ о҆нога кꙋваногъ мꙋста, и҆ на то оу҆спи и҆зъ предреченне десетачке о҆ное старое а҆роматное вїно и҆ли Шилеръ оу҆ є҆днꙋ и҆ оу҆ дрꙋгꙋ шестачкꙋ, и҆ коликѡ бꙋде праздно, доспи бѣлымъ вїномъ, и҆ ѡ҆стави такѡ стоѧти за 2 мц҃а добрѡ затворено, по томъ можешь преточити оу҆ двойке, и҆ оу҆ хаковчадъ за пиѣе и҆ за подарке.

Польза.

О҆во вїно оу҆мѣреннѡ оу҆потреблѧвано оу҆крѣплѧва сердце и҆ све силе животне; вѣтрове оу҆ тѣлꙋ разрѣшава, свареніе производитъ; оу҆крѣплѧва вїдъ; оу҆тончава кровь, согрѣва и҆ оу҆крѣплѧва желꙋдакъ и҆ мозакъ; додаетъ силꙋ свымъ оу҆дамъ тѣла, и҆ ѡ҆чищава меланхолическꙋю кровь; о҆баче люди, кои весма жаркꙋ кровь и҆мадꙋ, ѿ оу҆потребленїѧ о҆вога вїна да воздержаваютсе: напротивъ тога хладнымъ и старымъ людемъ є҆сть полезно.

Чи-

Число 96.

Еще иначе изредный Шилеръ начинити.

Закади єднꙋ петачкꙋ съ ѻрашчиками, оуспи єднꙋ холбꙋ и полъ жестоке комове ракїе, и затворивши провалѧй бꙋре, по томъ оуспи крозъ стрꙋготине или крозъ рꙋнкꙋ фришка бѣлога мꙋста три хакова, и два хакова червленнога мꙋста, къ томꙋ оузми

Сладке Корице, 2 лота.
Ѻрашчика, 3 лота.
Галганта, 1 лотъ.
Каранфилька полъ лота.
Сѣмена Ѻнайзова, полъ сайтлика.

Стꙋцы све оу аванꙋ, метни оу кесице, и спꙋсти оу Бꙋре и ѡстави врѣти, а по томъ доспи бꙋре пꙋнѡ, и ѡстави стоѧти до пролѣѣѧ, и тогда оу послѣдней четверти Феврꙋарїеве лꙋне преточи оу дрꙋгое бꙋре, или оу хаковчадъ.

Число 97.

Еще иначе деликатный Шилеръ начинити.

Оузми Сладке Корице 1 лотъ.
Орашчика 2. лота.
Орашчикова цвѣтїа, 1 лотъ.
Галганта 1 лотъ.

Стуцы оу прахъ, метни оу стакло и наспи на то препечене комове Ракїе Еданъ сайтликъ, ѡстави на тепломъ мѣсту за нѣколикѡ дней грызтисе; оу време бербе оуспи оу казанъ два хакова сладка червленногъ муста куватисе, да до полакъ савритъ; между тимъ оуспи ону гвирцовану Ракїю оу двойку, и провалай, по томъ када онай куванный мустъ хладанъ буде, оуспи оу двойку, и доспи прочее бѣлымъ фришкимъ мустомъ, и послѣ два мца можешь преточити оу другое, тамнаномъ и измурномъ закаѣенное буре, и затвореннѡ держи до пролѣѣа, и тогда расточи оу меншую бурадъ.

Чи-

Число 98.

Весма делїкатный Шилеръ начинити.

Оу̂зми оу̂ казанъ 4 хакова фришка, на рѣшеткꙋ пропꙋщена мꙋста, ѡ̂стави кꙋватисе, доклѣ до полакъ савритъ, и̂ тогда и̂заспи оу̂ два хаковна чабра хладитисе. Двойкꙋ закади солью и̂ жестокомъ комовицомъ Ракїомъ, какѡ смо оу̂ глави VI подъ числомъ 24 сказали, и̂ оу̂спи оу̂нꙋтра о̂най кꙋваный мꙋстъ крозъ рꙋнкꙋ, къ чемꙋ оу̂зми є̂ще:

Сладке Корице 1 лотъ,
О̂рашчика 2 лота,
О̂рашчикова цвѣтїѧ, 1 лотъ.
Смреке 1 сайтликъ.

Стꙋцы све, метни оу̂ кесꙋ и̂ ѡ̂бѣси оу̂ Двойкꙋ, и̂ такѡ ѡ̂стави до пролѣѣѧ, и̂ тогда и̂звади кесе, а̂ вїно преточи оу̂ фертальчадъ.

Примѣчанїе. Предреченными средствами можно и̂ бѣлаѧ Вїна такѡ деликатными правити: понеже О̂рфелїнъ о̂бое пробирао, и̂ и̂зъ и̂скꙋсства о̂вдѣ поставїо; Гвирцове же

ставлати по произволенїю; ѡкаче коликѡ манѣ гвирцшвъ, толикѡ пріатнѣе вїно бѹдетъ.

ГЛАВА XI.

ѠПретаканю вїна, и что при томъ наблюдавати требѹетъ.

Многїе люди предъ нѣколикими временами такѡ прилѣжнѡ ради вїнахъ наблюдавали планеты и собѣздїа нѣба, что они не хотѣли нити за пиѣе, нити за пробиранѣ начинати бѹре съ вїномъ, када сирѣчь солнце, или лѹна восходили, мыслѣки, что вїно тога времена крѣпесе; ѡкаче садашнѣга времена нитко на то не смотритъ, но свакїй начинѣтъ бѹре съ вїномъ оу свако време када є сирѣчь потреба.

Однако смотрѣти треба, када хоѣешь вїна изъ бѹрета извадити, что бы, коликѡ є могѹе, не допѹстити воздѹхѹ оу бѹре оуѣки, и при томъ что бы бѹре свагда напѹнѣно держати, то єсть свако недѣлѣ доливати, и чистымъ вранѣмъ добрѡ затворати

Да-

Дабы имати лѣпое, чистое, быстрое и вѹптилное вїно, надобно како скоро мѹстъ превритъ и врѣти престанетъ, одма преточити оу дрѹгое бѹре: понеже такимъ начиномъ дебела дрождина, ѿ кое вїно лѣтомъ кадкадъ покваритисе можетъ, ѿстанетсе оу первомѹ бѹретѹ, а оу преточенномъ оу дрѹгое бѹре вїнѹ ѿстанетсе вѹптилнаа дрождина, коа по томъ на дно паднетъ, и коа вїно много болѣ оу снаги содержава, и подаетъ нѣмѹ лѣпшїй и чистѣйшїй колоръ.

Еще древнїи наблюдавали и време претакана, что они сирѣчь не оу дрѹгое време вїно претакали, развѣ када є лѹна подъ землею, и сѣверный, то есть полѹночный вѣтаръ дѹвао, и при томъ по прецвѣтаню лозе и рѹжи. Нѣкїй еще при претаканю раздѣливали изъ єдного бѹрета вїно, то есть ѿ верхнѣга подъ врапѣмъ, и ѿ нижнѣга на дрождини лежащега, средньѣ ѿдѣлавали. Понеже свако вїно, кое подъ врапѣмъ есть, вѹдѹхи близъ воздѹха, извѣтрава и по томѹ вкѹсъ и снагѹ гѹбитъ; а нижньѣ лежѣки на дрождини (или како оу насъ кажѹтъ, на киселицы) подлежитъ различномѹ поквареню, ѿ

чега

чега и̂ све оу̂ бурету вїно заразитисе, и̂ слѣдователнѡ оу̂зкиснути, и̂ли превратитисе, и̂ли оу̂смердѣтисе можетъ; Среднѣе же вїно не токмѡ и̂маде найлѣпшїй вкусъ, но є̂сть и̂ постоѧннѣе и̂ снажнѣе. Ѡ̂баче о̂во ѿдѣлѧванѣ сада не наблюдавасе, нити и̂ нужда є̂сть наблюдавати при добрыхъ вїнахъ и̂ оу̂ добрыхъ и̂ дубокихъ подрумахъ; а̂кѡ ли нѣка берба будетъ недозрѣла, или плѣснива, а̂ при томъ и̂ подрумъ худъ, то оу̂ лѣто всѧчески боѧтисе треба покварeню вїна, и̂ за то таково вїно надобно оу̂ зиму є̂ще преточити, оу̂ послѣдней четверти Декемврїа мц҃а.

За два оу̂зрока вїно претачетсе. Во первыхъ: понеже нѣкогда случавасе, что и̂ли гроздїе не све добро сазрѣло, и̂ли многѡ плѣсниво будетъ, ѿ чега дрождина лѣтомъ ѕлый мѵ̈рисъ получитъ, и̂ вїну покваритисе оу̂зрокуетъ. Второе: вїна, коѧсу чрезъ мѣру крѣпка и̂ каштра, преточенѣмъ мекша и̂ прїѧтнѣе бываютъ.

Вїно, дабы скорѣе быстрилосе. найлучшее време є̂сть претакати оу̂ Іаннуарїю, Феврyарїю, и̂ до половине Марта; и̂ паки оу̂ Ѡ̂ктѡврїю, Ноемврїю и̂ Декемврїю.

Къ

Къ претаканю вїна требуетсе чиста погода, то єсть лѣпое время, када є небо ведро. Слабаа вїна претакати оу зимѹ а крѣпкаа оу пролѣтѣ. Сверхъ того.

Не претакати вїна, када єсть лѹна нова то єсть младый мѣсацъ, и када растетъ, и по томъ пѹна бѹдетъ, но три или четыре дна послѣ полнолѹнїа и чрезъ послѣднюю четверть.

Вїна, коа при растѹщей лѹни, и при вѣтрѣхъ восточномъ и южномъ претачѹтсе, лако оузкиснѹти, или иначе покваритисе могѹтъ; и за то при полѹночномъ, или при западнѣмъ вѣтрѹ и при оумалающейсе лѹни, како и при чистомъ ведромъ небѹ претаканѣ быти има, и то свагда оу подрѹмѹ, а не на полю.

ГЛА-

ГЛАВА XII.

Какѡ содержавати вїна, что бы могла за дугѡ добра пребывати.

Число I.

Акѡ си радъ содержавати вїно оу постоянной доброти, то содержи Подрумъ и Бурадъ, какѡ смо оу глави V подъ числами 1 2 3 4 5 6 7 8 и 9 показали, и добрая вїна болшега чувана не требуютъ; а онаа вїна, коясу ѿ недозрѣлогъ, или плѣснивогъ гроздїя, нїе надеждно до жаркога лѣта, наипаче оу плиткихъ подрумахъ держати, и за то надобно нихъ до лѣта изъ руке дати, акѡ и за меншу цѣну: акѡ ли буде не возможно продати, то треба оупотреблявати средства за сачувати нихъ ѿ покварена; и слабымъ снагу додавати.

Чи-

Число 2.

Что бы вїно на вкꙋсꙋ и̂ колорꙋ. добро и̂ постоѧно пребыло.

Када преточишь вїно новое и̂зъ Каце оу̂ Бꙋрадъ, то оу̂ свако бꙋре ѡ̂бѣси оу̂ кесицы по є̂днꙋ и̂ли двѣ шаке (по величини бꙋрета манѣ и̂ли више) Сѣмена Столистникова; а̂ ради цѣѣеногъ бѣлогъ вїна и̂ли Шилера бацы то сѣме оу̂ бꙋре оу̂ мꙋстъ, да совокꙋпнѡ превритъ. Ѡваково дѣйствїе и̂маде и̂ цвѣтїе ѿ шпаргли, кое є̂ще и̂ лѣпъ вкꙋсъ подаетъ.

Число 3.

Є̂ще и̂наче.

Када цѣѣенное вїно начнетъ врѣти, бацы оу̂нꙋтра є̂днꙋ чинїю смрековыхъ зернъ, и̂ли ѡ̂бѣси оу̂ кеси є̂днꙋ, и̂ли двѣ шаке хмелѧ, и̂ли Комоньикина сѣмена, и̂ли спиканарда, и̂ли сꙋха житногъ цвѣтїѧ, и̂ када престанетъ врѣти, и̂звади кесꙋ на полѣ.

Чи-

Число 4.

Еще иначе.

Оу оное буре, оу кое хоѣешь вїно новое изъ каце преточити, оуспи жестоке комове ракїе, то есть на свакїй хаковъ по полъ сайтлика; а оу цѣѣенное бѣлое или червленное вїно оуспи ракїю, када почне мустъ врѣти. Ракїа не допуща вїну премѣнитисе.

Число 5.

Что бы вїно непремѣнило колора и доброты.

Оузми оу време претаканя вїна, на едну осмачку, полъ фунте Комоньикина корена, изсѣцы, метни оу новъ лонацъ, наспи на то 4 холбе лѣпа вїна, стави къ ватри поклоплѣно куватисе, доклѣ една холба савритъ, и тогда оуспи оунутра едну холбу жестоке комове ракїе, поклопи добрѡ и ѡстави еще нѣколикѡ врѣти, а послѣ када хладно буде, процѣди крозъ чисту крпу, и процѣѣенное оуспи оу Буре, а послѣ сыпай оунутра вїно, кое будетъ по томъ за два года крѣпко и постоянно.

Чи-

Число 6.

Єще иначе.

Оуспи оу єданъ чистъ лонацъ єданъ сайтликъ жестоке комове ракїе, метни оунꙋтра избранне чисте пшенице двѣ или три шаке, затвори добрѡ и ѡстави за три дна стоѧти, да она зерна напоетсе ракїе и слѣдователнѡ ѿ ракїе нарастꙋтъ, по томъ промѣшай вїно оу Бꙋретꙋ добрѡ, и тогда бацы онꙋ пшеницꙋ кꙋпнѡ съ ракїомъ оунꙋтра, и затворивши добрѡ ѡстави за 14 дней стоѧти, по томъ можешь или за пиѣе или за проданѣ оупотребити.

Число 7.

Єще иначе.

Оузми рꙋже и Хмелѧ по єднꙋ шакꙋ, и єднꙋ четверть фꙋнте Меда; метни медъ оу Райнтликꙋ или оу лонцꙋ оугрѣѧтисе, бацы оунꙋтра єданъ лотъ стꙋчена Исїота, а по томъ рꙋжꙋ и Хмель, измѣшай добрѡ, послѣ метни кашикомъ све то оу кесꙋ, и ѡбѣси оу бꙋре до половине.

Чи-

Число 8.

Еще иначе.

Оузми Корена Блаженкова 6 лота (или више, по величини бурета) и 1 лотъ Каранфилька, обое оу прахъ стучено метни оу едномъ Сайтлику ракіе жестоке оу лончиѣю грызтисе, по томъ ѿцѣдивши ракію, прахъ онай метни оу кесицу и ѡбѣси оу буре, куда и ону ракію оуспи.

Число 9.

Что бы віно содержати оу крѣпости.

Нейма лучшега средства за содержанѣ віна оу снаги, какѡ оусути оу буре 1 лотъ сумпорногъ Олеа, или сумпорногъ спирта, кои при томъ и колоръ лѣпъ віну придаетъ, какѡ е пробирано.

Число 10.

Еще иначе.

Оузми на едну десетачку
Сладке Корице, Дугачкогъ Бибера,

Каран-

Каранфилька, Райскихъ Зернъ,
Ѻрашчикова цвѣтїа,
Ѻнайза, ѿ свакога по 2 лота.
Шѣкера 8 лота.
Корена Генцїана, 2 лота.
Корена Блаженка, 4 лота.

Ствцы свако по ѻсобь оу̑ аванъ, и смѣшавши метни оу̑ кесъ, и съ подвезаннымъ камечкомъ спусти оу̑ Бъре до половине, по томъ оу̑спи оу̑нутра вїно, и затвори добрѡ вранѣмъ, и послѣ двѣ недѣлѣ можешь начети оу̑потреблавати, йзвадивши кесъ на полѣ, аки ли то вїно за годъ йли два держати хоѣешь, то нека кеса стоитъ оу̑нутра за полъ года, и пребудетъ то вїно за свагда снажно, и ѿ покварена свободно.

Число 11.

Бще йначе.

Бъре, оу̑ кое хоѣешь вїно пречочити, йспери сланомъ водомъ, какѡ смо йндѣ показали, ѡстави ѡсѣшитисе, и тогда оу̑зми (на ѥдно десетачкѣ) ѥданъ лотъ бѣлога тамнана, закади Бъре ѿздолъ, какѡ ѥ показано, а по томъ затворивши ѡстави за

ѥданъ

єданъ сатъ такѡ стоѧти, послѣ оузми 2 фунте корена смрекова, изсѣцы наситнѡ и бацы оу Буре, и ктому метни оу кесицу єданъ лотъ Каранфилька стучена, и спусти такоѣеръ оу буре до половине, и тогда сыпай вїно оунутра, и будетъ засвагда оу доброти постоѧно, какѡ є пробирато.

Число 12.

Сачувати вїно ѿ покварена.

Начини врань ѿ брестова дрвета такѡ дугачакъ, да съ 4 перста выше дна досегне, и съ овымъ вранѣмъ держи буре затворено, и вїно не будетъ покваритисе.

Число 13.

Єще иначе.

Оузми ситнѡ изсѣчена Корена Смрекова, и цвѣтїѧ Лознога, или цвѣтїѧ хмелѣва, и ѡбѣси оу вїно. Ове вещи не токмѡ содержаваютъ вїно оу нѣговой доброти, но и поправлѧютъ, акѡ се буде почело кварити.

Чи-

Число 14.

Еще иначе.

Оузми Розмаринова Листвїа и бацы оу Бѹре оу вїно, или ѡбѣси оу кесицы; ово чѹва вїно ѿ свакогъ вреда, и при томъ даетъ нѣмѹ лѣпъ вкѹсъ.

Число 15.

Сачѹвати ѿ покварена вїно, кое задѹго изъ бѹрета пити треба.

Оузми фришка изъ землѣ корена хренова, изсѣцы по дѹжини съ перста дѹгачке комадке, надени на дебео конацъ комадъ по комадъ порѣдкѡ, подвежи ѿздолъ камечакъ, и спѹсти оу бѹре такѡ низкѡ, да съ єдне шаке выше дна бѹдетъ, и тогда затвори вранѣмъ добрѡ; и када хоѣешь то вїно начети пити и славинѹ метнешь оу бѹре, тогда не ѿворай врана, но пробѹши маленкомъ бѹргицомъ ѿзгоръ или врань, или близъ врана дѹгѹ, и овѹ пробѹшенѹ рѹпицѹ держи свагда чепиѣемъ затворенѹ, а када хоѣешь вїно на славинѹ точити, тогда извади овай чепиѣь,

и

и̂ наточивши вїно, о̂петъ чепиѣемъ затвори добрѡ рꙋпицꙋ, и̂ такимъ начиномъ пребꙋдетъ вїно до послѣдне каплѣ фришко и̂ добро.

Число 16.

Е̂ще и̂наче.

И̂звади и̂зъ бꙋрета толикѡ вїна, да до съ о̂бе стране данахъ сверха праздно бꙋде, и̂ тогда оу̂спи оу̂нꙋтра полъ фꙋнте, и̂ли више, по величини бꙋрета, чиста зейтина и̂ затвори вранѣмъ добрѡ: а̂ када хоѣешь начети пити, пробꙋши рꙋпицꙋ кодъ вранѧ, и̂ чини какѡ смо горѣ рекли. Зейтинъ пребꙋдетъ на вїнꙋ, и̂ за то вїно сохранѣно бꙋдꙋѣи ѿ воздꙋха, ѡ̂станетсе безъ свакогъ премѣненїѧ оу̂ вкꙋсꙋ и̂ колорꙋ е̂днакѡ фришко и̂ добро до конца. А̂ када бꙋре и̂зпразднитсе, тогда ѡ̂дадни и̂ зейтинъ и̂зъ нѣга и̂заспи, и̂ли съ памꙋкомъ съ дрождине покꙋпи и̂ и̂сцѣди, и̂ можешь о̂петъ нѣга оу̂ дрꙋгое бꙋре оу̂потребити. Свака преточеннаѧ вїна могꙋтъ о̂вакѡ подъ зейтиномъ чрезъ нѣколикѡ лѣтъ невредима быти.

Чи-

Число 17.

Еще иначе.

Извади 10 или 15 холби вїна изъ бȣрета, и одма доклѣ нїе воздȣхъ оушао оу бȣре, оужежи оу нѣмȣ приправленный сȣмпоръ, и затвори скорѡ вранѣмъ, да дымъ сȣмпорный ѡстанетсе надъ вїномъ, подъ коимъ вїно пребȣдетъ такоѣеръ фришко и добро; када хоѣешь на славинȣ точити, пробȣши сверха рȣпицȣ, и чини какѡ смо горѣ рекли, и точеѣи не вади чепиѣѧ са свимъ, но токмѡ разслаби.

Число 18.

Еще иначе.

Оузми ракїе и пепела, начини тесто, метни оу крпȣ, и ѿ тога начини какѡ врань, и метни оу вранѣвȣ ꙗмȣ добрѡ, по томъ дрȣгимъ такимъ же тестомъ залѣпи цѣлый тай врань, да ѿкȣда воздȣхъ не оуниѣе, и такѡ вїно пребȣдетъ до послѣдне каплѣ фришко и добро.

Число 19.

Када вїно начнетъ колоръ премѣнавати.

Оузми толикѡ сайтликѡвъ фришка млека, и толикѡ лотѡвъ крутогъ брашна, коликѡ хакова буре имаде, размѣшай брашно съ млекомъ, извади изъ бурета толикѡ вїна, коликѡ є млека, и оуспи ово съ брашномъ смѣшанное млеко оу буре, и мѣшай съ дугачкимъ штапомъ, да млеко съ вїномъ добрѡ смѣшасе, по томъ затвори врамѣмъ добрѡ, и ѡстави за 8 дней такѡ стоати.

Число 20.

Еще иначе.

Стучени сладкїи Бадеми, или брашно ѡ бѣлога Граxора, или Пепеѡ ѡ фастовине, оу кесицы ѡбѣшено оу буре, содержава вїнѹ колоръ и добротѹ.

Число 21.

Еще иначе.

Оузми на осмачкѹ двѣ фѹнте крѹтога брашна, (Stärkmehl) и ѡ тога вїна 4 или 6

хол-

холби, разби и̂ размꙋти оу̂ нѣмꙋ брашно, оу̂спи оу̂ бꙋре, и̂ промѣшай добрѡ са штапомъ.

Число 22.

Что бы вїно не премѣнило колора и̂ вкꙋса, када се точити начнетъ.

Метни оу̂ дꙋгачкꙋ кесꙋ просѣѧна пепела ѿ вербовине; и̂ ѡ̂бѣси оу̂ бꙋре ѿ верха до дна, када начети хоѣешь, и̂ то вїно не бꙋдетъ премѣнитисе, доклѣ бꙋде точено.

Число 23.

Предѡхранити цѣѣенная вїна ѿ покварена.

Када оу̂ Бербꙋ и̂сцѣѣенный мꙋстъ начнетъ оу̂ бꙋретꙋ врѣти, оу̂спи оу̂нꙋтра на свакїй хаковъ по полъ Сайтлика жестоке вїнске Ракїе, и̂ такѡ то вїно бꙋдетъ сачꙋвано ѿ свакогъ покварена, и̂ благовкꙋсно.

Число 24.

Када вїно начнетъ превратитисе, йли кисну-ти, йли йначе кваритисе.

Оузми єдну шаку стучена бибера, й ба-цы оу буре оу вїно, кое по томъ са шта-помъ промѣшай й затвори.

Число 25.

Єще йначе.

Оузми двѣ шаке сѣмена ѿ Прапрутца, метни оу кесицу й ѿвѣси оу буре до поло-вине бурета, й такѡ прекудетъ вїно оу своей снаги й доброти постомно.

Число 26.

Єще йначе.

Солѣна сланина не допуща вїну оузки-снути, када нѣколикѡ комадкѡвъ такове сланине на конацъ ѿвѣсишь оу вїно до по-ловине бурета.

Чи-

Число 27.

Еще иначе сачувати вїно ѿ кислости.

Оузми 2 фунте сладкихъ Бадемахъ, начини изъ нихъ млеко, метни оунутра 8 лота оу прахъ стучена жутогъ шеѣера, оузгри на ватри, да шеѣеръ растопитсе, по томъ оуспи оу вїно, промѣшай са штапомъ, затвори добрѡ буре, и ѡстави за осамь дней стоѧти.

Число 28.

Еще иначе.

Оузми лѣпа чиста зейтина, оугрѣй оу тави, изсѣцы єдну дгуню или ꙗбуку, метни оунутра, и када буде нѣколикѡ проврѣло, извади дгуню или ꙗбуку на полѣ, а зейтинъ такѡ вреѡ оуспи оу вїно, и не будетъ оузкиснути или оуплѣснивитисе,

Число 29.

Еще иначе.

Листвїе орахово оу вїно ѡбѣшено, када єданъ сатъ оунутра стоитъ, и послѣ опетъ изваѣено, не допуща вїну оускиснути.

Чи-

Число 30.

Еще иначе.

Оузми младое растово дрво, ѡлющи кору лѣпѡ, спали то дрво да буде оугаль, и бацы такѡ горѣѣе оу бурe оу вїно.

Число 31.

Еще иначе да вїно не Оузкиснетъ.

Оузми езграхъ Бресквиныхъ или Бадемовыхъ многѡ или малѡ, по величини бурета, стуцы оу аванy, метни оу кесицу и ѡбѣси оу Бурe.

Число 32.

Еще иначе.

Оузми струготинъ ѿ Райскогъ древа и смрековине, метни оу кесу и ѡбѣси оу бурe до половине.

Число 33.

Еще иначе пробиранное средство, када вїно начнетъ киснути.

Начини ѿ лѣпа чиста воска Кесу такѡ пространу и дугачку, да може крозъ вранѣву ꙗму до дна бурета досегнути, наспи пу-

ну

ѫ до верха лѣпымъ медомъ, начини ѿ воска поклопацъ, и затвори сверха тѫ вощанѫ кесѫ, спѫсти оу бѫре до дна, обаче на верхѫ кесе привежи парче канапа танка, кои има на полю стоати, да не бы кеса са свимъ оу бѫ-ре пала, но да можешь оу свое време ню по-лаганѡ извадити; и такѡ ѡстави оу бѫ-ретѫ стоати позадѫгѡ; ѿ чега вїно не токмѡ оузкиснѫти не можетъ, но и акѡ є прежде тога оузкисло какѡ оцетъ, бѫдетъ повратитисе и добро быти. Прочее ѡ лѣченю киселыхъ вїнахъ смотри средства оу глави XIV.

Число 34.

Поправити вїно болное.

Оузми Сладке Корице,
Леденогъ сѣклогъ шекера,
Отрѫготинъ ѿ єленѣгъ рога, ѿ свакогъ по 8 лота.

Метни стѫчено и смѣшано оу кесицѫ, и ѡкѣ-си оу осмачкѫ вїна.

Чи-

Число 35.

Худое вїно полѣпшати.

Оузми на єдну осмачку таковогъ вїна Млека кравїега, Шеѣера, и Струготинъ ѿ єленѣгъ рога, ѿ свакогъ по 8 лота.

Оуспи млеко оу вїно и промѣшай са штапомъ, а по томъ шеѣеръ и струготине рожне метнувши свако по особь оу кесице, ѡбѣси оу нутра.

Число 36.

Када вїно снагу изгубитъ.

Оузми на єдну осмачку таковогъ безснажногъ вїна

Исїота 3 лота,

Госпина была 1 лотъ.

Стуцы обое оу ситный прахъ, извади изъ бурета тога вїна 6 холби, смѣшай овай прахъ со тимъ вїномъ, оуспи све оу буре, и промѣшай добрѡ са штапомъ.

Чи-

Число 37.

Єще иначе.

Оузми среша полъ фунте, или више или манѣ, по величини бурета, метни оу новомъ лонцу или тиганю на ватри оусїѧтисе, и такѡ врелѡ бацы оу буре оу вїно, и промѣшай са штапомъ.

Число 38.

Єще иначе покваренному вїну помоѣи.

Оузми єдну добрѡ печену циглю, стуцы оу прахъ, просѣй крозъ сито, къ тому оузми изъ 12 ѧйцетахъ жуманца, разби добрѡ, смѣшай съ ними 3 шаке чиста пшеничногъ брашна, и такѡ саспи оу вїно, куда и онай прахъ ѿ циглѣ бацы, и промѣшай добрѡ са штапомъ.

Число 39.

Єще иначе.

Изсѣцы смрековo древо на танке комадке, съ педлѧ дугачке, ѡсуши, свежи оу три китице,

тице, ѡ҆бѣси є҆днꙋ китицꙋ оу҆ бꙋре за данъ и҆ за ноѣь стоѧти, по томъ дрꙋгꙋ китицꙋ за данъ и҆ за ноѣь, и҆ послѣ треѣю китицꙋ за толикоеже време, и҆ такѡ полꙋчитъ вїно о҆петъ добротꙋ и҆ снагꙋ свою.

Число 40.

Є҆ще и҆наче.

Оу҆зми Корена ѿ траве Сажинице, и҆зсѣцы ситнѡ, метни оу҆ рѣдкꙋ дꙋгачкꙋ кесицꙋ, и҆ ѡ҆бѣси до дна бꙋрета.

Число 41.

Є҆ще и҆наче.

Оу҆зми горкихъ бадемахъ и҆ корена зꙋбовка, бадеме метни оу҆ млакꙋ водꙋ, ѡ҆люшти и҆ стꙋцы накрꙋпнѡ, а҆ зꙋбовакъ и҆зсѣцы наситнѡ, метни о҆бое оу҆ кесицꙋ и҆ ѡ҆бѣси оу҆ вїно до половине бꙋрета.

Число 42.

Є҆ще и҆наче.

Оу҆зми Рꙋже и҆ Рꙋте равномѣрнѡ, и҆ полакъ толикѡ зернахъ и҆зъ є҆ловыхъ шишарки,

коѧ

коѧ стꙋцы, метни све оу̂ кесицꙋ и̂ ѡ̂бѣси оу̂ вїно до половине бꙋрета, ѡ̂стави за 7 дней стоѧти: можно такоѣеръ прибавити Комоньике и̂ лѣпе пшенице, и̂ бꙋдетъ вїно свою снагꙋ паки полꙋчити, быстро, лѣпо и̂ крѣпко быти за питїе.

Число 43.

Е̂ще и̂наче.

Оу̂зми О̂рашчика, Каранфилька и̂ бѣлогъ И̂сїота по е̂данъ лотъ; 15 листѡвъ жалфїе безъ стабалцахъ, и̂ толикѡ Смрековыхъ зернахъ, равнѡ и̂ Лорберовыхъ зернахъ; метни све оу̂ кесицꙋ и̂ ѡ̂бѣси оу̂ вїно до половине бꙋрета, и̂ послѣ 5 дней и̂звади кесицꙋ, и̂ оу̂спи оу̂ и̂сто вїно е̂днꙋ и̂ли двѣ холбе ракїе по величини бꙋрета, и̂ и̂змѣшай са штапомъ.

Число 44.

Е̂ще и̂наче вїнꙋ покваритисе хотѧщемꙋ помоѣи.

Када примѣтишь, да вїно нѣкое покваритисе хоѣе, то метни оу̂ кесицꙋ вѣлога

тамнѧ

тамнѧна и̂ и̂змѵ̈рне, и̂ ѡ̂бѣси оу̂ и̂сто вїно до половине бꙋрета, и̂ такѡ сачꙋвано бꙋдетъ ѿ покварена.

Число 45.

Е̂ще и̂наче.

Оу̂зми сѣмена ѿ дебеле тыкве, стꙋцы, метни оу̂ кесицꙋ, и̂ ѡ̂бѣси оу̂ вїно до половине бꙋрета, и̂ такѡ и̂сто вїно и̂справитисе, и̂ добрый вкꙋсъ паки полꙋчити бꙋдетъ.

Число 46.

Слабое вїно крѣпкимъ оу̂чинити.

Оу̂зми Блаженкова и̂ Смрекова корена по е̂днꙋ фꙋнтꙋ, Каранфилька полъ лота, и̂зсѣцы наситнѡ, метни оу̂ кесицꙋ и̂ ѡ̂бѣси оу̂ вїно до половине бꙋрета и̂ бꙋдетъ вїно крѣпкое.

Число 47.

Что бы вїнꙋ гремлѧвина не шкодила.

Метни на вранѣве по е̂данъ комадъ желѣза, то е̂сть гвоздїѧ и̂ли лима, и̂ поспи ѿзгоръ солью, и̂ли метни ситна шлюнка.

Чи-

Число 48.

Безвкꙋсное вїно поправити.

Оу̂зми Блаженкова корена, и̂ бꙋлдыранова корена, и̂зсѣцы и̂ стꙋцы, метни оу̂ кесицꙋ и̂ спꙋсти до половине бꙋрета оу̂ вїно, кое ѿ тога полꙋчитъ вкꙋсъ прїѧтный, слꙋжитъ къ здравїю, оу̂крѣплѧва главꙋ, мозакъ и̂ сердце.

Число 49.

Е̂ще и̂наче.

Оу̂зми е̂днꙋ шакꙋ Жалфїе, и̂ толикѡ Хмелѧ, и̂ е̂данъ комадъ Галганта, и̂зсѣцы све наситнѡ, метни оу̂ кесицꙋ и̂ спꙋсти оу̂ вїно до половине бꙋрета за три и̂ли четыре дна, и̂ полꙋчитъ вїно лѣпъ вкꙋсъ.

Число 50.

Да бы вїно послѣ премѣщанѧ и̂ валѧнѧ скорѡ сѣло.

Оу̂зми ситна, бѣла и̂зъ воде шлюнка, метни за три дна оу̂ хладной води стоѧти,

ти, и тогда кацы оу вїно, кое ѿ тога скоро сѣднетъ.

Число 51.

Худу червленность вїна поправити.

Набери зрѣлыхъ кобицахъ ѿ зове, или йпте, или Кармазанца; оузми къ тому фертальче, или єдну качицу, метни ѿ оныхъ кобицахъ (обаче саме кобице безъ петелькахъ) єданъ таванъ, и поспи не многѡ солью, по томъ другїй таванъ кобицахъ, и опетъ посоли, и такѡ до верха сосуда, коега тогда поклопивши метни оу подрумъ, или на другое хладное мѣсто. Када дакле червленное вїно нейма добре червленности, то оузми ѿ оныхъ кобицахъ, и метни оу вїно толикѡ, коликѡ доволнѡ будетъ къ воадисанью истога вїна.

Нѣкїи мѣшаютъ цѣле гроздове зовине, или аптине, или Карманзанчеве съ клюкомъ вїновымъ оу кацу, да совокупнѡ превритъ, ѿ чега правда да вїно весма червлено будетъ, обаче истое вїно оу жаркое време превратитсе, а на конецъ и оусмердитсе: по-

неже

неже какѡ зерна, такѡ, и҆ є҆ще више петлѣ нїове плѣсанъ произведꙋтъ; но соль таковой плѣсни родитисе не допꙋща.

Число 52.

Є҆ще и҆наче.

Начꙋпай цвѣтїѧ ѿ Тꙋрчинка, на безсолнечномъ мѣстꙋ, и҆ оу҆ време потребе сатри оу҆ прахъ и҆ метни оу҆ вїно.

Число 53.

Червленное вїно бѣлымъ оу҆чинити.

Ѻ҆во хꙋдожество происходитъ токмѡ ѿ є҆днога любопытства, а҆ не ѿ потребе: Нѣкїи смѣшаютъ 2 лота просте соли съ приличнымъ количествомъ червленногъ вїна, чрезъ что по краткомъ времени бѣлымъ становитсе. Дрꙋгїи смѣшаютъ ѿ бѣле вїнове лозе пепела са сꙋрꙋткомъ, и҆ ѻ҆вꙋ смѣсъ смѣшаютъ съ червленымъ вїномъ, и҆ ѡ҆ставетъ такѡ за 40 дней стоѧти, и҆ вїно то становитсе бѣлымъ.

Чи-

Число 54.

Бѣлое вїно червленным начиннти.

Сным средством можно бѣлое вїно червленным начиннти, коим червленикастое поправласе, смотри горѣ подъ числом 52. Йсцѣженным ѿ Кармазанчевых зернах Сокомъ можно преизредный колоръ бѣломѹ вїнѹ, какѡ й ракїи, подати.

Число 55.

Ѥще йначе бѣломѹ вїнѹ йзрадньйшїй рѹбинный колоръ подати.

Оу҃зми велике Цвекле, коа Ѥ҃ чистѡ й найлѣпше червлена, метни оу҃ новомъ лонцѹ оу҃ води сваритисе, да мекане сѹдѹтъ, й тогда ѡ҃люшти горню кожицѹ. По томъ йзсѣцы на танке котѹрке, метни оу҃ чистъ сосѹдъ, наспи бѣлым вїномъ й поклопвши ѡ҃стави, доклѣ вїно свѹ червленность оу҃ себе прїимитъ, й тогда ѡ҃цѣди то вїно, й оу҃спи оу҃ бѹре, кое провалай нѣколикѡ кратъ, й смотри Ѥ҃сть ли доволна червленность оу҃ вїнѹ; й а҃кѡ нїе, то о҃петъ оу҃чини съ фришкомъ цвекломъ какѡ й найпре, доклѣ вїно

оу҃

оу̂ бꙋретꙋ желаемꙋю червленность полꙋчитъ. Тогда стꙋцы по нѣколикѡ (по величини бꙋрета) сладке корице, о̂рашчикова цвѣтїѧ и̂ А̂ꙋстрїйскагѡ шафрана, метни оу̂ кесицꙋ, и̂ ѡ̂бѣси оу̂ и̂сто вїно до средине бꙋрета, и̂ ѡ̂стави доклѣ вїно прїимитъ и̂зъ тога силꙋ, и̂ тогда и̂звади, а̂ метни оу̂нꙋтра на е̂данъ хаковъ тога вїна е̂днꙋ фꙋнтꙋ жꙋтога стꙋчена шеѣера, и̂ ѡ̂стави за три дна и̂ три ноѣи стоѧти, и̂ послѣ пити можешь, какѡ питїе оу̂ лѣто жаръ оу̂мѣрѧющее.

Число 56.

Пред̾ѡхранити вїно ѿ премѣненїѧ.

Оу̂зми смрекова др̾вета и̂ корена, ѡ̂лющи на танке и̂верке и̂ли листке, свежи на китице, и̂ ѡ̂бѣси съ подвезаннымъ камечкомъ оу̂ бꙋре новога вїна, ѡ̂стави такѡ за е̂данъ мц҃ъ стоѧти. А̂ оу̂ цѣѣеномъ бѣломъ и̂ли червленномъ вїнꙋ держати, доклѣ превритъ, и̂ послѣ и̂звадити, и̂ то вїно не премѣнитсе, но пребꙋдетъ постоѧнно.

Число 57.

Еще иначе.

Оузми чокотъ изъ оногъ вїнограда, оу коемъ то вїно, кое си радъ сачувати ѿ покварена, родилосе, изсѣцы на танке листкове, и повезавши ѡбѣси оу новое вїно до средине бурета, и завранивши добрѡ ѡстави за два мца стояти, и пребудетъ вїно постоянно.

Число 58.

Еще иначе.

Метни оу кесице єдну шаку Розмарина, двѣ шаке Иссѡпа, єдну фунту накрупнѡ стучена Галганта, и осамь лота иверя смрекова, ѡбѣси оу вїно до половине бурета, и пребудетъ вїно постояно до послѣднѣ каплѣ.

ГЛА-

Глава XIII.

О Мутныхъ вїнахъ.

Число I.

Мутное вїно избыстрити.

Оузми єдну шаку среша, сажежи на ватри, да будетъ бѣлъ какѡ брашно, по томъ стуцы оу аванѹ, метни оу кесицу ѿ платна танка, и спусти оу бурє съ педлѧ снизкѡ, и такѡ будетъ вїно избыстритисе.

Число 2.

Єще иначе.

Оузми єдну шаку туткала, спали на ватри, стуцы оу прахъ, просѣй крозъ сито, извади изъ бурета нѣколикѡ истога мутногъ вїна, помѣшай онай прахъ съ нимъ, и оуспи оу бурє, промѣшай съ дрветомъ добрѡ, или провалѧй бурє, а по томъ ѡстави лежати добрѡ завранѣно, хоѣе туткалъ привуѣи свѹ мутлѧгу и ѣубре на дно, и такѡ будетъ вїно быстро и лѣпо.

Число 3.

Еще иначе.

Оузми сухе, чрезъ единъ годъ простаале петлѣ ѿ гроздїа, бацы изъ нихъ едну шаку оу Буре, и трекегъ дна будетъ вїно чисто и быстро.

Число 4.

Мутное и на превратy походящее вїно лѣпымъ оучинити.

Оузми на свакїй хаковъ таковогъ вїна по двѣ холбе млека, кое малкѡ простаало и плаветникастимъ сталосе, сыпай оу Буре по толикѡ холби млека, и оу свакїй кратъ мѣшай оу Буретy вїно, и такѡ чини, доклѣ све млеко оуспешь; чрезъ таково промѣшаванѣ будетъ млеко лучше съ вїномъ помѣшатисе, и по томъ привучетъ са собомъ свy мутлагy и ѣюбре на дно, послѣ чега надобно истое вїно преточити оу другое буре, и добрѡ завраньити.

Чи-

Число 5.

Ѥще и҆наче мꙋтное вїно и҆збыстрити.

Оу҆зми житка теста ѿ ражаногъ брашна коликѡ є҆ потребно по величини бꙋрета, и҆ оу҆спи оу҆ вїно, промѣшай добрѡ съ дрветомъ, ѡ҆стави завранѣно стоѧти за нѣколикѡ дней по величини бꙋрета.

Число 6.

Ѥще и҆наче.

Оу҆зми є҆днꙋ фꙋнтꙋ бѣле стипсе, стꙋцы оу҆ прахъ и҆ бацы оу҆ вїно оу҆ Бꙋре, промѣшай добрѡ, доспи бꙋре и҆ завраньи, ѡ҆стави за 3 и҆ли 4 дна, и҆ такѡ бꙋдетъ вїно лѣпо и҆ быстро.

Число 7.

Мꙋтномꙋ безвкꙋсномꙋ вїнꙋ помоѣи.

Оу҆зми Костчицахъ мꙋшмꙋловыхъ, и҆ нѣликѡ Коре ѿ тога древа, стꙋцы све наситнѡ, бацы оу҆ бꙋре, и҆ промѣшай добрѡ, и҆ бꙋдетъ вїно быстро и҆ благовкꙋсно.

Чи-

Число 8.

Еще иначе.

Оузми єданъ и полъ квинтлика финога шафрана, два квинтлика кувана меда, и єдну шаку лѣпа просѣянногъ пшеничногъ брашна, смѣшай све совокупнѡ, бацы оу Буре, промѣшай и заврани добрѡ, и ѡстави за три дна стояти, и будетъ вїно быстро.

Число 9.

Бѣлое мутное вїно избыстрити.

Оузми на свакїй хаковъ тога вїна єданъ сайтликъ млека, и два лота горске Стипсе оу прахъ стучене, кою помѣшай съ млекомъ, по томъ промѣшай вїно оу бурету, и оусни оунутра млеко са стипсомъ, и паки промѣшай добрѡ, и затворивши ѡстави до другога дна, и тогда пробуши буре снизкѡ и видиѣешь, что исто са стипсомъ млеко исходиѣе на полѣ са свомъ оу вїну бывшомъ мутлягомъ и ѣубретомъ, а вїно ѡстанетсе чисто и быстро. Пробирато.

Чи-

Число 10.

Изредное средство къ избыстренью мутнога віна.

Оузми на свакій хаковъ таковогъ віна по 8 или 9 яйцахъ, къ тому оу прахъ стучена и просѣяна стакла, и толикѡ оу прахъ стучена и просѣяна камена мермера, и 8 лота лѣпе бѣле стипсе стучене такожде, све ове вещи смѣшай оу чиніи, да лѣпѡ совокупнѡ смѣшаютсе, ради чега оуспи малѡ и воде, и такѡ оуспи све оу буре, кое обаче съ єдне шаке, сверха праздно да будетъ, промѣшай одма съ дрветомъ добрѡ, и завраньивши ѡстави за нѣкій данъ стояти, и послѣ оувидиѣешь са оудивленіемъ, да сва мутлѧга съ предреченныма вещма на дно пала, а віно ѡсталосе весма чисто и быстро. Пробирато.

Число 11.

Єще иначе.

Набери Вишанѧ съ дрвета, преточи мутное покваренное віно оу другое буре, бацы оунутра оне Вишнѣ, и віно начнетъ врѣти, и по-

послѣ врѣнья бꙋдетъ лѣпо, свѣтло и быстро; И̂ послѣ о̂петъ преточи оу̂ дрꙋгое чистое Бꙋре. Пробирато.

Число 12.

Возмꙋщенное вїно разлѣпшати.

Оу̂зми на е̂днꙋ о̂смачкꙋ и̂ли десетачкꙋ таковогъ вїна, е̂днꙋ фꙋнтꙋ бѣле оу̂ прахъ стꙋчене и̂ просѣяне стипсе, и̂ къ томꙋ бѣланцета ѿ 28 ꙗ̂йцахъ, разби о̂ва бѣланцета найлѣпше съ е̂дномъ шакомъ Соли, процѣди крозъ крпꙋ; оу̂спи оу̂ то нѣколикѡ о̂нога мꙋтногъ вїна, и̂ и̂змѣшавши оу̂спи оу̂ бꙋре, кое съ педля праздно быти и̂ма, промѣшай съ дрветомъ, и̂ послѣ 8 дней и̂маѣешь вїно чистое и̂ быстрое. Пробирато.

Число 13.

Мꙋтное и̂ хꙋдога колора вїно и̂збыстрити.

Оу̂зми на е̂днꙋ о̂смачкꙋ таковогъ вїна, е̂днꙋ фꙋнтꙋ бадема, ѡ̂люшти и̂зъ тепле воде, стꙋцы оу̂ а̂ванꙋ, оу̂спи воде на то, и̂ процѣди крозъ крпꙋ, и̂ бꙋдетъ бадемское

мле-

млеко. По томъ оу̂зми е̂днꙋ фꙋнтꙋ среша, стꙋцы оу̂ а̂ванꙋ и̂ просѣй крозъ Сито, помѣшай съ о̂нымъ бадемскимъ млекомъ, промѣшай вїно оу̂ бꙋретꙋ до дна, и̂ оу̂спи оу̂нꙋтра оно са Срешомъ млеко, и̂ о̂петъ промѣшай добрѡ, и̂ завраньивши ѿстави стоѧти.

Число 14.

Е̂ще и̂наче.

Оу̂зми чиста рѣчногъ песка, ѿпери лѣпѡ и̂ метни ѿсꙋшитисе и̂ тогда просѣй, на е̂данъ хаковъ таковогъ вїна, оу̂зми песка е̂днꙋ холбꙋ. По томъ оу̂зми бѣланцета ѿ 24 ꙗ̂йцета (на е̂днꙋ о̂смачкꙋ), разби добрѡ, оу̂спи оу̂ е̂данъ великїй лонацъ, и̂ли лꙋчше оу̂ чистъ шафоль, и̂ пѣсакъ саспи оу̂нꙋтра, и̂ на то нѣколикѡ холби вїна, и̂змѣшай све и оу̂спи оу̂ бꙋре, промѣшай съ дрветомъ, завраньивши ѿстави за четыре дна стоѧти. Послѣ тога оу̂зми бѣлогъ И̂сїота, Сладке Корице, Каранфилька, ѿ свакогъ по е̂данъ лотъ, стꙋцы накрꙋпнѡ, метни за четыре дна оу̂ комовой ракїи грызтисе, и̂ тогда ракїю оу̂спи оу̂ бꙋре оу̂ вїно, а̂ вещи метни оу̂ кесицꙋ и̂ спꙋсти оу̂ бꙋре да стоитъ, доклѣ вїно силꙋ

прїи-

прїимитъ, по томъ и҆звади, и҆ бꙋдетъ вїно быстро и҆ крѣпко.

Число 15.

Мꙋтное дебелое вїно разбыстрити.

На є҆днꙋ о҆смачкꙋ таковогъ вїна оу҆зми полъ фꙋнте Шеѣера, и҆ толикѡ Стипсе, стꙋцы о҆бое оу҆ прахъ, оу҆спи на то нѣколикѡ ѿ о҆нога мꙋтнога вїна, и҆ смѣшавши оу҆спи оу҆ Бꙋре и҆ промѣшай добрѡ съ дрѵветомъ, по томъ завраньи и҆ ѡ҆стави за 14 дней стоѧти, а҆ послѣ преточи оу҆ дрꙋгое чистое бꙋре.

Число 16.

Є҆ще и҆наче.

Оу҆зми на є҆днꙋ о҆смачкꙋ таковогъ вїна, є҆днꙋ четверть фꙋнте чисте пшенице, стꙋцы доклѣ верхнѧ люска спаднетъ, послѣ ѡ҆пери чистомъ фришкомъ водомъ, кою ѿцѣди лѣпѡ, и҆ оу҆спи на о҆нꙋ стꙋченꙋ пшеницꙋ є҆днꙋ холбꙋ млека, и҆ смѣшавши оу҆спи оу҆ бꙋре, промѣшай добрѡ, доспи бꙋре, и҆ завраньивши добрѡ, ѡ҆стави за 15 дней стоѧти, и҆ бꙋдетъ вїно быстрое и҆ крѣпкое.

Чи-

Число 17.

Еще иначе мутному и дебелому вїну помоѣи.

Оузми брашна ѿ слачице, смѣшай оу едномъ сосуду съ покваренным вїномъ, оуспи оу бурe, и промѣшай съ лесковымъ дрветомъ до дна, ѡстави за 12 дней добрѡ вавранѣно стояти, и оувидитиѣешь что быстро будетъ.

Число 18.

Еще иначе.

Оузми на едну осмачку таковогъ вїна, едну фунту среша, едну фунту соли, сажежи оу тиганю на ватри, стуцы наситнѡ, бацы оу бурe и промѣшай добрѡ, обаче надлежитъ прежде то вїно оу другое бурe преточити.

Число 19.

Еще иначе мутное и худое вїно поправити.

Оузми чисте пшенице 2 шаке на еданъ хаковъ, метни оу чисту лонцу куватисе, доклѣ

клѣ зерна начнутъ распукнутисе, послѣ ѡпери хладномъ водомъ, метни оу кесицу и спусти оу вїно до половине бурета, и завраньивши ѡстави такѡ за три недѣлѣ стояти, и будетъ вїно быстро и крѣпко.

Число 20.

Еще иначе.

Пепела просѣяна ѿ Вербовине метни оу єдну или двѣ кесице, и ѡбѣси оу буре, или бацы пепео оу вїно, и промѣшай са штапомъ добрѡ, и завраньивши ѡстави за 14 дней стояти.

Истымъ начиномъ и Пепео ѿ чокота и лозе избыстрава вїно.

Примѣчанїе.

Кое вїно нїе покварено, и за питье годитсе, токмѡ что мутно є, таково вїно преточи прекѡ Метле Рунке оу другое чисто буре, и завраньивши добрѡ ѡстави на миру стояти за єданъ мцъ дней, такимъ начиномъ получитъ оное свою быстрину.

ГЛА-

ГЛАВА XIV.

Ѡ накислыхъ и̂ киселыхъ вїнахъ.

Число I.

Киселое вїно оу̂ первꙋю добротꙋ возвратити.

Оу̂зми на є̂днꙋ о̂смачкꙋ оу̂зкислогъ вїна две фꙋнте корена ѿ зечїегъ терна, и̂ є̂днꙋ фꙋнтꙋ корена ѿ Госпина Былѧ, и̂зсѣцы наситнѡ, ѡ̂сꙋши на безсолнечномъ мѣстꙋ, оу̂ време потребе метни оу̂ три кесице, и̂ ѡ̂бѣси є̂днꙋ кесицꙋ до киселице, дрꙋгꙋ до средине бꙋрета, а̂ треѣю съ є̂дне шаке ниже вранѧ, по томъ оу̂дри врань добрѡ и̂ залѣпи сверха, ѡ̂стави такѡ за 6 дней стоѧти, послѣ пробꙋши на данꙋ бꙋргицомъ, и̂ и̂спꙋстивши оу̂ чашꙋ и̂стога вїна, смотри є̂ли киселина двигнꙋта, и̂ а̂кѡ нїе, то ѡ̂стави є̂ще стоѧти, доклѣ сасвимъ киселина оу̂празднитсе, тогда кесице и̂звади, и̂ бꙋдетъ вїно ѿ о̂нога коренѧ благовкꙋсное и̂ лѣпо.

Чи-

Число 2.

Єще иначе киселое вїно возвратити.

Оузми ситне Просе, то єсть Прое, и метни оу лонцу куватисе до мекана, исцѣди воду и метни просу ѡсушитисе, метни оу кесицу и ѡбѣси оу вїно.

Число 3.

Єще иначе.

Покваси комадъ сунгера оу фришкой води, положи на вранѣву ꙗму, онъ вучетъ кислоту на полѣ. Оузми послѣ полъ єдногъ сата тай сунгеръ, исцѣди изъ нѣга мокроту добрѡ, и покваси опетъ оу фришкой води, и положи на ꙗму, и такѡ непремѣннѡ, доклѣ сва накислость оупразднитсе.

Число 4.

Єще иначе.

Оузми на єдну осмачку вїна, две фунте Ѡнайза, метни оу кесицу и ѡбѣси оу

вїно

вїно до средине бꙋрета, и ѡстави дотлѣ стоѧти, доклѣ сва кислота оупразднитсе, и тогда извадити, и за то треба почестѡ ѡгледати.

Число 5.

Еще иначе киселое вїно разсладити.

Оузми єданъ подебео прꙋтъ вербовъ, дꙋгачакъ, коликѡ половина бꙋрета, избꙋши тай прꙋтъ коликѡ више рꙋпахъ можно, обаче не редомъ, но съ єдне стране и опетъ изребаръ, и такѡ ѿ верха до краѧ, по томъ оузми лѣпа меда и стꙋчена шеѣера равномѣрнѡ, и смѣшавши наполни оне рꙋпе со тимъ, и ѡбви съ чистомъ танкомъ крпомъ, привежи ѿздолъ на прꙋтꙋ камечакъ, и ѡбѣси такѡ правѡ до средине бꙋрета, кое завраньи добрѡ и ѡстави за четыре дна стоѧти, и бꙋдетъ вїно ѡслободитисе кислоты.

Число 6.

Еще иначе.

Хлѣбъ ѿ єчмова брашна, врео изъ фꙋрꙋне изваѣенъ, положи на вранѣвꙋ ѧмꙋ, и такѡ

кѡ нѣколикѡ кратъ оучинити оупразднитъ киселинꙋ.

Число 7.

Када вїно на киселинꙋ оудара.

Оузми чисте пшенице и новогъ воска, ѿ свакогъ по двѣ фꙋнте, изсѣцы восакъ наситнѡ, помѣшай са пшеницомъ, метни оу кесице, ѡбѣси оу вїно до половине бꙋрета, и бꙋдетъ сва киселина оупразднитисе, и вїно бꙋдетъ весма прїѧтно за питїе, какѡ є многѡ кратъ пробирато.

Число 8.

Єще иначе.

Оузми ѿ истога вїна 8 холби, єднꙋ холбꙋ меда, метни совокꙋпнѡ кꙋватисе до толикѡ, какѡ штосе шербетъ кꙋва; послѣ метни оунꙋтра жеженногъ тꙋткала или оу прахъ стꙋченне циглѣ нѣколикѡ, оуспи оу вїно оу бꙋре и промѣшай добрѡ съ дрветомъ нѣколикѡ кратъ.

Число 9.

Еще иначе.

Оузми оу таково віно нѣколикѡ сапѹнскогъ Цеѣѧ, и промѣшай добрѡ, и такѡ нестаѣе кислости.

Число 10.

Када е віно кисело, или хоѣе да оузкисне.

Оузми на еданъ хаковъ таковогъ віна еданъ лотъ сѣмена изъ жира бѹкова, стѹцы, метни оу кесицѹ, ѡбѣси оу віно до половине бѹрета, и ѡстави за три дни и три ноѣи стоѧти, по томъ извади и вінопромѣшай и такѡ полѹчитъ оное опетъ свой вкѹсъ.

Число 11.

Еще иначе.

Оузми хмелѧ, и смрековыхъ стѹченныхъ бобицахъ, метни оу кесицѹ, и ѡбѣси оу віно, ѿ чега за три недѣлѣ бѹдетъ віно опетъ добро.

Число 12.

Еще иначе киселое вїно повратити.

Оузми прапрутца траве съ кореномъ оу Апрїллїю мцу набравши и на безсолнечномъ мѣсту ѡсушивши, изсѣцы наситнѡ, метни оу кесицу, и ѡбѣси оу вїно до средине бурета; и при томъ оу другой кесицы ѡбѣси хмеля, и такѡ обое ѡстави чрезъ нѣколикѡ дней стояти, и изгубиѣесе кислота.

Число 13.

Еще иначе.

Оузми Ѡмана корена, изсѣцы на колца, и къ тому нѣколикѡ листова жалфїе, обое нанижи на конацъ, и привѣзавши ѿздолъ камечакъ ѡбѣси оу вїно, и ѡстави за шесть или осамь дней стояти.

Число 14.

Еще иначе кислоту изъ вїна двигнути.

Оузми Корена ѿ Каплячка траве. (Polypodium quercinum Engelsüß), коя подъ расто-

стовымъ древомъ растетъ, ѡпери чистѡ, йзсѣцы, метни оу рѣдкѹ кесицѹ й ѡкѣси оу вїно до половине кѹрета: ѻвай корень имаде силѹ не токмѡ сачѹвати вїно ѿ кислоте, но й са свимъ ню оупразднити, й вїно преизредным оучинити; можно съ кореномъ й листке метнѹти. Пробирато.

Число 15.

Ѣще иначе.

Метни оу кесицѹ сѣмена ѿ бѣлогъ лѹка, й оу дрѹгѹ кесицѹ листвїа съ петлами ѿ лозе вїнове, й ѡкѣси оу вїно до средине кѹрета.

Число 16.

Када є вїно весма кисело на подобїе ѻцта.

Оузми на єдинѹ ѻсмачкѹ таковогъ киселогъ вїна, две фѹнте корена Госпиногъ Была, йзсѣцы, нанижи на конацъ, йли метни оу кесице ѿ рѣдкогъ платна, привіжи камечакъ ѿздолъ, й ѡкѣси оу вїно до половине кѹрета, й ѡстави за ѻсамь дней стоати, й такѡ сва кислота оупразднитсе.

Число 17.

Еще иначе.

Оузми на осмачку или десетачку таковогъ віна три фунте предреченногъ корена Госпина Была, изсѣцы ситнѡ, ѡсуши на безсолнечномъ мѣсту, по томъ стуцы оу авану оу прахъ, просѣй крозъ сито; извади нѣколикѡ холби истога віна, и онай прахъ смѣшай со тимъ віномъ, и по томъ оуспи оу бурe, промѣшай добрѡ съ дрветомъ. Такимъ средствомъ получитъ віно опетъ свою перву доброту и вкусъ.

Число 18.

Еще иначе.

Ископай оу Маїю мцу корена пеленова, ѡсуши на безсолнечномъ мѣсту, изсѣцы ситнѡ, метни оу рѣдку кесицу, и ѡбѣси оу віно, и упразднитсе киселость.

Число 19.

Еще иначе.

Оузми соли и среша, многѡ или малѡ, по величини бурета, смѣшай оу тиганю

и

спржи на ватри, доклѣ соль помодритъ а̂ срешъ побѣлитъ, и̂ оу̂спи оу̂ вїно, и̂ не бꙋдетъ кисело.

Число 20.

Поправити вїно, кое на о̂цетъ оу̂дара.

Оу̂зми на е̂днꙋ о̂смачкꙋ и̂ли десетачкꙋ таковогъ вїна, е̂днꙋ фꙋнтꙋ чиста воска, и̂зсѣцы наситнѡ, и̂ метни оу̂ новой Райнтлики на маленкой оу̂гланой жеравицы топитисе дотлѣ, доклѣ начнетъ дымитисе, междꙋ тимъ и̂звади и̂зъ и̂стогъ бꙋрета двѣ холбе вїна, и̂ по томъ оу̂спи о̂най врꙋѣь восакъ оу̂ бꙋре; послѣ оу̂зми два лота лорберовыхъ бобицахъ, такоѣеръ два лота О̂найза, е̂данъ лотъ Галганта, стꙋцы све, и̂ ктомꙋ три лота ситнѡ и̂зсѣчене жалфїе, и̂ све то совокꙋпнѡ смѣшай, метни оу̂ рѣдкꙋ кесицꙋ, и̂ ѡ̂бѣси оу̂ вїно, до средине бꙋрета. Бꙋдетъ ли вїно весма покварено, то деветога дна преточи оу̂ дрꙋгое бꙋре, и̂ ѡ̂бѣси е̂ще полъ лота Гавезова корена, полъ лота Галганта, е̂данъ лотъ Сладке Корице и̂ 2 лота Шеѣера, све стꙋчено, и̂ бꙋдетъ вїно такѡ лѣпо, какѡ и̂ найпре.

Чи-

Число 21.

Еще иначе накисломꙋ вїнꙋ помоѣи.

Оузми єднꙋ или двѣ шаке ситнѡ изсѣчена иверѧ ѿ смрековине, и ктомꙋ двѣ шаке сѣмена ѿ бѣлогъ лꙋка, метни оу рѣдкꙋ кесицꙋ и ѡбѣси оу вїно до половине бꙋрета.

Число 22.

Еще иначе.

Оузми избранне пшенице, на осмачкꙋ таковогъ вїна, єднꙋ холбꙋ, метни оу води кꙋватисе, доклѣ зерна распꙋкнꙋтсе, ѿцѣди водꙋ и ѡстави прохладитисе, по томъ метни оу двѣ рѣдке кесице, привезавши на свакꙋ по єданъ комадакъ олова или коситера, и такѡ спꙋсти оу вїно, заврани добрѡ, и ѡстави за 14 дней стоѧти.

Число 23.

Акѡ бы нѣкое, ѿ мꙋста сладкимъ начиненное вїно кисити почело.

Оузми двѣ фꙋнте морскогъ гроздїѧ, метни оу нѣколикѡ вїна стоѧти, доклѣ зерна напрегнꙋтсе, по томъ бацы оу бꙋре и завраньи добрѡ.

Чи-

Число 24.

Ѥще и҆наче.

Преточи таковое вїно оу҆ дрꙋгое чистое бꙋре о҆вакимъ о҆брозомъ: Намѣсти дрвеный великїй левакъ оу҆ то бꙋре, постави рѣдкꙋ крпꙋ и҆знꙋтра оу҆ левакъ на Тꙋлаицꙋ, чрезъ кою вїно проходитъ, метни оу҆нꙋтра са шаке дебелѡ чиста и҆зъ текꙋще рѣке песка, и҆ такѡ претачи о҆ное вїно крозъ песакъ оу҆ бꙋре, и҆ бꙋдетъ ѡ҆свобождено ѿ кислоте.

Число 25.

Ѥще и҆наче.

А҆кѡ таково вїно не далекѡ предъ Бербꙋ начнетъ кисити, и҆ли ниси сигꙋранъ, да далѣ оу҆ начинѣнной сласти ѡ҆статисе бꙋдетъ, то оу҆ време бербе скꙋвай два чабра фришка мꙋста такѡ, да є҆данъ хаковъ кꙋвана вїна и҆зиѣе; междꙋ тимъ о҆ное старое и҆знемогающее оу҆ сласти вїно преточи оу҆ дрꙋгое бꙋре, кое о҆баче съ є҆дногъ хакова веѣе быти и҆ма, и҆ такѡ оу҆спи на то о҆но кꙋваное, и҆ бꙋдетъ весма деликатное и҆ сладкое, и҆ можешь при

томъ

томъ ѡбѣсити оу кесицы нѣколикѡ стучене сладке корице и орашчикова цвѣтїа и сѣмена онайзова, чрезъ нѣколикѡ дней.

Число 26.

Вїну оузкиснути хотащему помоћи.

Начини едно съ педла и полъ дугачко дрво округлѡ и лѣпѡ оуглаћено, дебело толикѡ, какѡ може на вранѣву ѩму лагкѡ оунићи, то есть что бы съ полъ ногта на ѡкругъ оузше было ѿ ѩме; таково дрво намажи бадемскимъ олеомъ, а между тимъ растопи оу райнтлики чиста воска, и када буде хладанъ, но при томъ меканъ, тогда лѣпи нѣга околѡ оногъ дрвета ѿ краа до краа, и на едномъ краю залѣпи са свимъ, и будетъ какѡ дугачка кутїа, по томъ извуцы дрво на полѣ, а ту вощану кутїю метни на хладно мѣсто; оваковыхъ кутїахъ начини 3 или четыри по дублини бурета, какѡ ће една кутїа выше друге ѿ дна до верха бурета висѣти; послѣ тога наспи свакy кутїю чистымъ лѣпымъ медомъ, и на свакy начини ѿ истогъ воска поклопацъ, и затвори лѣпѡ, привежи на свакy ѿзгоръ по комадъ канапа танка,

и

такѡ спꙋсти оу̂ вїно є̂днꙋ до дна бꙋрета, а̂ дрꙋге выше нѣ, какѡсмо на предъ рекли, и̂ ѿ свїю верхови канапа на полю да бꙋдꙋтъ оу̂тврѣени, что бы ни є̂дна кꙋтїѧ не пала оу̂ бꙋре, но да може оу̂ свое време и̂звꙋчена быти, и̂ такѡ ѡ̂стави стоѧти за доволное време, ѿ чега вїно погꙋбитъ кислотꙋ, и̂ бꙋдетъ сладко и̂ добро, о̂во средство є̂сть пробирато.

ГЛАВА XV.

Ѡ̂ теглющихсе вїнахъ.

Число I.

Вїно, кое теглитсе, поправити.

И̂звади и̂зъ бꙋрета тога вїна 16 холби, и̂ промѣшай вїно оу̂ бꙋретꙋ коликѡ веѣьма можно съ дрветомъ, и̂ оу̂зми среша 1 фꙋнтꙋ, И̂сїота 2 лота, Сладке Корице 1 лотъ, и̂ є̂днꙋ шакꙋ соли, стꙋцы све оу̂ прахъ, помѣшай съ о̂нымъ и̂зваѣенымъ вїномъ и̂ оу̂спи оу̂ бꙋре, кое о̂баче и̂ма съ педлѧ ѿзгоръ праздно быти, промѣшай о̂петъ коликѡ веѣьма можно, доспи пꙋнѡ, завраньи, и̂

ѡ̂ста-

ѡстави за три дна и три ноћи стоѧти, и бꙋдетъ то вїно опетъ фришко и добро. Пробирато.

Число 2.

Помоћи вїнꙋ, кое теглитисе хоће.

Оузми две шаке негашена креча, извади ѿ онога вїна двѣ или три холбе, метни кречъ оу то вїно, оусѧй четыре шлюнка съ величине какѡ могꙋтъ оу Бꙋре оунићи, загаси нихъ оу ономъ кречномъ вїнꙋ, и опетъ оусѧй; Вїно оно кречное оуспи оу Бꙋре, промѣшай добрѡ съ дрветомъ, кꙋда послѣ бацы и оне шлюнке, и по томъ завраньи бꙋре, и бꙋдетъ вїно исправитисе.

Число 3.

Еще иначе.

Оузми траве Иссопа са цвећемъ сꙋха, сатри, помѣшай съ двѣ холбе онога вїна, оуспи оу бꙋре, и промѣшай добрѡ. Или свежи Иссопа оу китице и ѡбѣси оу бꙋре до половине съ подвезаннымъ камичкомъ, и бꙋдетъ вїно паки добро, каково и найпре было.

Чи-

Число 4.

Еще иначе теглющемꙋсе вїнꙋ помоѣи.

Преточи то вїно оу чисто бꙋре, по томъ оузми єднꙋ фꙋнтꙋ среша, и 8 лота Исїота, стꙋцы обое оу прахъ, извади ѿ онога вїна три холбе оу єданъ чистъ лонацъ, бацы онай прахъ оу то вїно и измѣшай добрѡ, и оуспи оу бꙋре, и промѣшай съ дрветомъ, и завранивши ѡстави за три дна и три ноѣи стоѧти, и бꙋдетъ вїно добро.

Число 5.

Предсачꙋвати вїно ѿ теглена.

Када оусмотришь, да вїно оу нѣкоемъ бꙋретꙋ, колоръ починѣ премѣнѧвати, нѣколикѡ гꙋстѣти и къ тегленю клонитисе, ѡдма оузми разцѣплено на четворо ѿздолъ дрво, и промѣшай нѣколикѡ кратъ то вїно до дна, када є найвеѣѧ стꙋдень и зима, и такѡ све то начатое кваренѣ оупраздниѣесе, и за 14 дней завранѣнѡ стоеѣи бꙋдетъ чисто и постоѧнно, какѡ є пробирато.

Чи-

Число 6.

Еще иначе теглющемусе вїну помоћи.

Оузми на єдну осмачку таковогъ вїна єдну холбу грашка бѣлога, метни оу води кувати се, доклѣ начнутъ зерна люску сбацати и нѣколикѡ мекана быти, и тогда ѿцѣди добрѡ воду, и бацы нихъ такѡ врѹѣе оу бѹре, между тимъ оузми три фунте среша, спали оу Райнтлики на ватри доклѣ побѣлитъ, стуцы оу прахъ: а такѡ и соли єдну шаку оупржи, и обое оугрѣѧвши на ватри, такѡ врѣлѡ бацы оу бѹре, и промѣшавай съ дрветомъ за цѣлый сатъ; по томъ оузми єдну шаку траве зими ѕелени, метни оу кесицу и ѡбѣси оу исто бѹре; такожде єданъ комадъ дрвета ѿ калине съ аршина дугачакъ, и ѡбѣси оу бѹре, и такѡ то вїно получитъ опетъ свою доброту.

Число 7.

Еще иначе.

Оузми избранне чисте пшенице двѣ холбе, метни оу Новомъ лонцу оу води кувати се

тисе за цѣлый данъ, и̂ тогда и̂сцѣди водꙋ, и̂ оу̂спи пшеницꙋ оу̂ дрꙋгїй сосꙋдъ, оу̂спи на ню хладнꙋ водꙋ, и̂ када пшеница са свимъ хладна бꙋдетъ, метни оу̂ а̂ванъ (а̂кѡ не можно свꙋ оу̂ е̂данпꙋтъ, то оу̂ нѣколикѡ пꙋтъ) стꙋцы коликѡ ситнѣе можно такѡ мокрꙋ, и̂ цѣди стиснꙋвши силнѡ крозъ крпꙋ, оу̂ дрꙋгїй сосꙋдъ, оу̂спи на тꙋ и̂стиснꙋтꙋ бѣлинꙋ о̂петъ хладнꙋ водꙋ, и̂ ѡ̂стави чрезъ тай данъ стоѧти, а̂ оу̂ вечеръ процѣди о̂петъ крозъ крпꙋ, и̂ метни процѣѣеннꙋю бѣлꙋю гꙋстинꙋ сасꙋшитисе, и̂ такѡ оу̂зми ѿ те пшеничне ѡ̂ꙋсшене гꙋстине е̂днꙋ фꙋнтꙋ, и̂ сверхъ тога е̂днꙋ фꙋнтꙋ бадемахъ, кое и̂зъ тепле воде ѡ̂лющи, стꙋцы оу̂ а̂ванꙋ, помѣшай съ реченномъ пшеницомъ, и̂звади и̂зъ бꙋрета 6 холби о̂нога вїна и̂ смѣшай све совокꙋпнѡ да бꙋдетъ какѡ млеко, оу̂ кое помѣшай такоѣеръ е̂днꙋ холбꙋ пепела лозе вїнове; по томъ оу̂змѣшай вїно оу̂ бꙋретꙋ, и̂ оу̂спи оу̂нꙋтра о̂нꙋ смѣсъ, завраньи добрѡ, и̂ до о̂самь дней бꙋдетъ вїно чисто и̂ лѣпо,

Число 8.

Еще иначе Мутному и теглющему се вїну помоћи.

Оузми єдну шаку или више по величини бурета, пепела ѿ вїнове лозе, метни оу кесицу, и ѡбѣси оу вїно до средине бурета, и будетъ вїно опетъ лѣпо.

Число 9.

Еще иначе.

Извади изъ бурета 15 холби тога покваренногъ вїна, а ѡставшееся оу буретy разби съ дрветомъ добрѡ, и оузми єдну фунту среша и полъ фунте коре ѿ Прапрутца сухе, стуцы обое оу ситнѣйшїй прахъ, просѣй крозъ сито, оузми ѿ изваћенногъ вїна три холбе, смѣшай оу то онай прахъ, и оуспи оу буре, и опетъ промѣшай съ дрветомъ, и доспи изваћеннымъ вїномъ, и завраньивши ѡстави за три дна и ноћи стояти, и будетъ вїно опетъ добро.

Чи-

Число 10.

Еще иначе.

Оузми єдну фунту стипсе бѣле, и толикѡ жежене соли, стуцы обое оу прахъ, оуспи оу буре, промѣшай добрѡ съ дрветомъ, допуни буре и затвори добрѡ, и будетъ віно за єданъ данъ лѣпо.

Число 11.

Еще иначе.

Оузми на єдну осмачку таковогъ віна, єданъ лонацъ пепела ѿ чокоѣа и лозе віноградне, и толикѡ пепела ѿ растове коре, просѣй крозъ сито оба пепела совокупнѡ; ктому оузми єданъ сайтликъ оу прахъ стучена среша, и віна коликѡ є потребно, смѣшай све совокупнѡ, и оу три кратъ сипай оу буре, и за свакій кратъ мѣшай дрветомъ віно оу буретy, доклѣ пѣнитисе почне на ѧму вранѣву, и ѳву пѣну хватай, и опетъ сипай назадъ оу буре; и такѡ будетъ віно опетъ фришко и добро.

Число 12.

Еще иначе.

Оузми на єдну шестачку или петачку таковогъ віна, осамь лота Каранфилька, и єдну фунту бибера, стуцы обое накрупнѡ; кувай съ віномъ, и када до полакъ савритъ, тогда оуспи то віно такѡ врело крозъ чисту крпу оу бурe оу віно, а каранфилѧкъ и биберъ метни оу кесицу, и ѡбѣси оунутра до средине бурета; и тогда затвори добрѡ и ѡстави за четыре дна стоѧти, и будетъ віно исправитисе.

Число 13.

Еще иначе.

Преточи таковое покваренное віно оу другое бурe, но оу левакъ метни струготинъ или иверѧ, да прекѡ тога віно оу бурe идетъ. На осмачку таковогъ віна оузми єдну фунту стученногъ среша, две холбе жестоке комовице ракіе, и єдну холбу истога покваренногa віна, смѣшай све совокупнѡ, и

оуспи

оуспи оу вѣре, промѣшай добрѡ съ дрѣветомъ, и завраньивши ѡстави за три дна такѡ стоати.

Число 14.

Еще иначе.

Оузми оу прахъ ствчена среша, пепела ѿ лозе вїнове и соли, ѿ сваког по єдн полн шак; извади изъ вѣрета 15 холви вїна, и ѿ овога оузми 4 или 6 холви, метни оу нѣга срешъ, пепео и соль, измѣшай, и оуспи све оу вѣре, промѣшай добрѡ съ дрѣветомъ, и завраньивши ѡстави стоати, докльк вїно сѣднетъ, и такѡ вѣдетъ добро.

Число 15.

Еще иначе покваренномѹ и теглющемѹсе вїнѹ помоћи.

Преточи таково вїно прекѡ траве рѹнке оу дрѹгое съ добрымъ приправленнымъ сѹмъ поромъ закаћенное вѣре, и оузми на осмачк такового вїна 4 фѹнте ствчена оу прахъ среша, и оуспи на то двѣ холве лѣпа вїна, и осамь холви ѿ онога покваренного, изм-

мѣшай све добрѡ, оу̂спи оу̂ бꙋре, мѣшай оу̂нꙋтра съ расцѣпленнымъ др҃ветомъ, доклѣ запѣнитсе, и̂ по томъ завраньивши ѡ̂стави чрезъ нѣколикѡ дней стоѧти; то вїно полꙋчитъ о̂петъ свою добротꙋ и̂ снагꙋ.

Число 16.

Е̂ще и̂наче.

Оу̂зми зебрице траве по величини бꙋрета, многѡ и̂ли малѡ, ѡ̂бѣси на канапꙋ оу̂ вїно, до средине бꙋрета, и̂ бꙋдетъ вїно безъ сꙋмнѣнїѧ оу̂ свою добротꙋ за шесть дней повратитисе.

Число 17.

Е̂ще и̂наче.

И̂звади и̂зъ бꙋрета покваренногъ вїна нѣколикѡ холби оу̂ е̂данъ новъ повеликъ лонацъ, поклопи и̂ стави къ ватри врѣти, но честѡ снимай пѣнꙋ, и̂ када нестанетъ пѣне, наднеси надъ нѣга главницꙋ горѧщꙋю, то е̂сть оу̂гаракъ съ пламеномъ, да вїно зажежетсе, и̂ када бꙋдетъ такѡ пламеномъ нѣколикѡ горѣло, дꙋни и̂ли поклопи и̂ оу̂гаснетъ, но междꙋ тимъ доклѣ то вїно варитсе и̂ горитъ, нека дрꙋгїй тко съ ꙗ̂комъ батиномъ

рас-

расцѣпленномъ вїно оу̑ бѹретѹ до самога дна добрѡ разбива, и̑ такѡ ѡ̑дма о̑ное и̑зъ лонца вїно, какѡ загасишь, оу̑спи оу̑ бѹре, и̑ кѹпнѡ добре комове ракїе двѣ и̑ли три холке, по величини бѹрета, затвори врамѣмъ добрѡ, и̑ ѡ̑стави за 14 днеи стоати, и̑ бѹдетъ вїно добро.

Число 18.

Ѡ̑ше и̑наче.

Оу̑зми двѣ холке покваренногъ вїна и̑ е̑дно литрѹ соли, свари двое совокѹпнѡ оу̑ лонцѹ, ѡ̑пѣнавай, а̑ по томъ оу̑спи такѡ врелѡ оу̑ бѹре, и̑ мѣшай оу̑нѹтра съ дрѣветомъ, докле покажетсе, а̑ки бы врѣти хотѣло; послѣ ѡ̑бѣси до средине бѹрета е̑данъ комадъ о̑лова, и̑ бѹдетъ вїно лѣпо.

Число 19.

Ѡ̑ше и̑наче.

Оу̑зми бѣле глине, метни ѡ̑бѹшитисе на кѹнцѹ, стѹцы оу̑ прахъ, и̑звади покваренногъ вїна нѣколикѡ, размѣшай оу̑ нѣмъ о̑нѹ стѹчену глинѹ, послѣ оу̑спи оу̑ бѹре,

и промѣшай съ дрѣтомъ, и будетъ вїно за осамь дней добро.

Число 20.

Надеждное средство ко исправленью теглющагосе вїна.

Термине, када токмо начнутъ заплавѣтнавати, набери, стуцы оу авань, кацы оу вїно, промѣшай съ дрѣтомъ добро, и забраньи, и тако до осамь дней будетъ безъ сумнѣнїа вїно добро. Можно такове стучене Термине на сунцу, или оу фурини послѣ хлѣба, метнувши на даску шевшити, и ради поправланья вїна, за цѣлу годину держати.

Число 21.

Дебелое, мутное, и теглюшеесе вїно поправити.

Оузми на єдну осмачку таковогъ вїна, єдну фунту среша; къ тому ѿ майцахъ сѣланцета толико, да онай срешъ густо замѣситисе може. Срешъ стуцы оу прахъ, замѣси съ разбїенными сѣланцами сомунчике,

метни

метни и҆спеѣисе твердѡ, и҆ и҆звадивши о҆петъ стꙋцы оу҆ прахъ; по томъ и҆звади о҆нога вїна 24. холбе, смѣшай съ нимъ онай прахъ, и҆ ѡ҆стави за 2 сата стоѧти, доклѣ савъ прахъ расплинетсе, по томъ оу҆спи све оу҆ бꙋре оу҆ вїно, промѣшай добрѡ, и҆ завраньивши ѡ҆стави, и҆ такѡ вїное о҆но и҆збыстритисе, и҆ лѣпо бꙋдетъ.

Число 22.

Е҆ще и҆наче.

Свежи е҆днꙋ чистꙋ крпꙋ на дрво, и҆ промѣшай вїно оу҆ бꙋретꙋ до дна, а҆ междꙋ тимъ оу҆звари и҆стога вїна оу҆ лонцꙋ, оу҆ливши и҆ нѣколикѡ комове ракїе оу҆нꙋтра, и҆ оу҆спи такѡ врело оу҆ бꙋре, и҆ бꙋдетъ вїно о҆петъ добро.

Число 23.

Е҆ще и҆наче.

Оу҆зми двѣ и҆ли три шаке пепела ѿ ꙗ҆сенова дрвета, метни оу҆ кесꙋ, и҆ ѡ҆бѣси оу҆ вїно до средине бꙋрета, и҆ къ томꙋ оу҆спи полъ лота о҆леа Срешова, коега оу҆зми и҆зъ А҆поѳеке Weinstein Oehl.

Чи-

Число 24.

Єще иначе теглющемусе вїну помоѣи.

Оузми Корена Гавеза, и средню кору ѿ липова дрвета, изсѣцы обое ситнѡ, ѡсуши оу фурини послѣ хлѣба, метни оу кесицу, кою по томъ метни оу гвоздену Таву и оугрѣй добрѡ на ватри, и такѡ врело ѡбѣси оу вїно до половине бурета, завраньи и ѡстави за єданъ данъ и ноѣъ стояти, и будетъ вїно добро.

Число 25.

Єще иначе.

Оузми повеликъ новъ лонацъ, оуспи оу нѣга (за єдну осмачку таковогъ вїна) двѣ холбе жестоке комове ракїе, прочее же доспи истымъ вїномъ, метни оунутра накрупнѡ стучена Каранфилька єданъ лотъ, и єдну шаку ситне соли; пристави къ ватри оузаврѣти, но чувай ѿ пламена, и за то поклопленъ да будетъ лонацъ; между тимъ про-

промѣшай вїно оу̂ бꙋретꙋ, и̂ оуспи и̂зъ лонца о̂ное ѡ̂дма оу̂нꙋтра, и̂ завраньи добрѡ.

Число 26.

Е̂ще и̂наче.

Сгꙋли Маїа мц҃а съ младога Бора корꙋ до самогъ дрвета, ѡ̂лющи и̂ бацы горню рапавꙋ корꙋ, и̂зсѣцы съ а̂ршина дꙋгачке комаде, а̂ широке, какѡ можно оу̂ бꙋре на вранѣвꙋ ꙗ̂мꙋ пꙋстити; и̂ метни нихъ оу̂ фꙋрини послѣ хлѣба, и̂ли на жаркомъ сꙋнцꙋ ѡ̂сꙋшитисе, Када бꙋдешь и̂мао таково покварено вїно, и̂ли оу̂смотришь, да теглитисе хоѣе, оу̂зми о̂ныхъ 20 и̂ли 30 комади, оу̂грѣй кодъ ватре, и̂ такѡ врꙋѣе спꙋсти на канапꙋ оу̂ бꙋре, кое по томъ завраньи добрѡ, и̂ ѡ̂стави за 8 дней стоѧти. Треба такове коре оу̂ Маїю мц҃ꙋ нагꙋлити: понеже тогда е̂сꙋ сочне, и̂ ѡ̂сꙋшивши держати за цѣлый годъ. И̂ понеже оу̂ свакой земли не находитсе Борова, то можно чрезъ торговце, и̂ли чрезъ о̂не, кои Дравомъ и̂ Дꙋнавомъ даске приносетъ, препорꙋчити донести таковыхъ боровыхъ корахъ и̂зъ Краньске и̂ Штаерске землѣ.

Чи-

Число 27.

Еще иначе.

Осуши средню Борову кору, стуцы, смѣшай са изсѣченнымъ Каранфилькомъ, метни оу кесицу, ѡбѣси оу буре, и за 5 дней, свакїй данъ по єданпутъ вади ову кесицу, и исцѣѣуй оу буре, и опетъ спущай оунутра, и такѡ будетъ вїно опетъ добро и благовкусно.

Число 28.

Мутное теглющееса вїно поправити.

Оузми єдну фунту бадема, ѡлющи и стуцы, начини изъ нихъ млеко по обычаю, метни то млеко оу новъ лонацъ, пристави къ ватри, да добрѡ согрѣетсе, обаче да не оузавритъ, и такѡ оуспи оу буре, промѣшай тогда вїно оу бурету добрѡ, метни на ꙗму вранѣву сомунчикъ врутѧ тогъ часа изъ фурунe изваѣена хлѣба, но ѿсѣцы долню кору, и такѡ ту страну постави на ꙗму нека стоитъ за два дна.

Число

Число 29.

Ѣще иначе.

Оузми Петрожилѣва листвїа зелена три или четыре шаке, и ктомѹ полъ сайтлика Петрожилѣва сѣмина, приправи праздно чисто вѹре, и бацы оу нѣга оно листвїе, а по томъ прѣточи оу истое вѹре вїно оное, кое се теглитъ, и послѣ сѣме метни оу кесицѹ, и ѡвѣси оунѹтра до средине вѹрета, и завраньивши ѡстави за нѣколикѡ дней стоати, и видѣтишь, нто исто вїно вѹдетъ чисто и благовкѹсно.

Число 30.

Ѣще иначе.

Оузми на єданъ хаковъ таковогъ вїна єданъ лотъ корена ѡ Бедринца, кѹвай нѣга оу вїнѹ и оуспи оу вѹре, промѣшай добрѡ, по томъ оуспи на єданъ хаковъ єднѹ. холвѹ кравїегъ млека, пресыпай то млеко изъ лонца оу лонацъ, доклѣсе добрѡ запѣнитъ, и такѡ съ пѣномъ оуспи оу вѹре, и опетъ промѣшай, и завраньивши ѡстави за 6 дней стоати, и вѹдитъ вїно чисто и добро.

Чи-

Число 31.

Еще иначе.

Извади изъ едне осмачке таковогъ віна осамь холби, оуспи оу чистъ новъ лонацъ, метни оунутра три шаке корена копривина, поклопи лонацъ, пристави къ ватри, и када почне пѣнитисе, ѿклопи и снимай пѣну, и када четвертый талъ савритъ, ѿцѣди віно съ корена, и оуспи оу Буре такѡ вруѣе, и промѣшавши завраньи. Послѣ осамь дней смотри есть ли віно избыстрилосе, и акѡ са свимъ ніе, то оузми полъ фунте бѣле стипсе, стуцы оу авану, метни тай прахъ оу новъ лончиѣъ, и метни на оуглану жеравицу, гдѣ она стипса будетъ водомъ, ѡстави такѡ еще на ватри, и будетъ бѣла какѡ креда; тогда оузми бѣле галице, и оучини съ ніомъ такѡ, какѡ и са стипсомъ, и послѣ обое оу праху бацы оу буре, и промѣшавай съ дрветомъ, что бы обе те вещи съ віномъ свуда добрѡ соединилесе, и такѡ послѣ нѣколикѡ дней имаѣешь віно опетъ чисто и добро. Пробирато.

Чи-

Число 32.

Еще иначе мутному теглющемусе вїну помоѣи.

Оузми найлѣпшега пшеничногъ брашна, фришка млека, и бѣланцета ѿ яйцахъ, ѿ свакогъ многѡ или малѡ, по величинѣ бурета; разби бѣланцета, смѣшай съ млекомъ, соедини добрѡ, и оуспи оунутра брашно, и разбивай дотлѣ, доклѣ пѣна будетъ, и тогда оуспи оу буре, промѣшавай съ избушеннымъ дрветомъ, доклѣ начнетъ оунутра пѣнитисе, по томъ завраньи добрѡ и ѡстави на миру, и будетъ за четыре дна в но чисто и добро, кое петога дна надобно преточити оу другое чистое буре, и завраньивши добрѡ, ѡставити за 14 дней мировати.

ГЛА-

ГЛАВА XVI.

Ѡ Плѣснивыхъ Вїнахъ.

Число 1.

Када є̂ вїно плѣсниво, какѡ помоѣи можно.

Оу̂зми є̂днꙋ шакꙋ, и̂ли више, по величини бꙋрета, соли, метни оу̂ тави на ватри весма оу̂грѣѧтисе, и̂ такѡ врꙋѣе оу̂спи оу̂ вїно оу̂ бꙋре, затвори добрѡ, и̂ послѣ о̂самь дней преточи и̂стое вїно оу̂ дрꙋгое чистое бꙋре, и̂ не бꙋдетъ више плѣсниво.

Число 2.

Є̂ще и̂наче.

Оу̂зми на є̂днꙋ о̂смачкꙋ таковогъ плѣснивогъ вїна шесть фꙋнти стрꙋгана коситера, метни оу̂ кесицꙋ, ѡ̂бѣси оу̂ вїно, затвори добрѡ и̂ послѣ о̂самь дней преточи оу̂ дрꙋгое бꙋре, а̂ коситеръ и̂справши чистомъ водомъ, ѡ̂стави за далнѣе оу̂потребленїе, и̂ вїно бꙋдетъ лишитисе плѣсни.

Чи-

Число 3.

Еще иначе.

Оузми различка траве, свежи канапомъ и спусти оу буре, и ова трава привучетъ на себе плѣсанъ, по томъ извади и ѡпери оу чистой води, и опетъ метни оу буре, и чини такѡ дотлѣ, доклѣ сва плѣсанъ изваѣена буде изъ віна.

Число 4.

Еще иначе.

Оузми зелене растове коре, изсѣцы на комадке, метни оу буре, и затвори добрѡ: ове коре привуѣки буду плѣсанъ на дно, и тогда преточи віно оу другое буре.

Число 5.

Еще иначе.

Оузми Брашна ѿ Грахора, смѣшай съ віномъ, и послѣ нѣколикѡ дней, када то брашно на дно паднетъ, куда и плѣсанъ пойдетъ, преточи віно оу другое буре, и будетъ лѣпо и чисто.

Чи-

Число 6.

Еще иначе.

Оузми многѡ или малѡ, по величини бурета, суручице траве, ѡсуши, изсѣцы на ситнѡ, и бацы оу віно.

Число 7.

Еще иначе.

Оуспи оу віно єдну или двѣ холбе, по величини бурета, воде изъ траве полѧчка изваѣене: ова вода тера плѣсанъ на дно.

Число 8.

Еще иначе плѣснивому віну помоѣи.

Преточи віно оу другое приправленнымъ гвирцованнымъ сумпоромъ закаѣенное бурe, и ѡбѣси оунутра оу кесицы 36 ситнѡ изсѣченныхъ лорберовыхъ листкѡвъ, и толикѡ стученныхъ Бобицахъ.

Чи-

Число 9.

Еще иначе.

Оузми єднꙋ шакꙋ Жалфїе, и толикѡ хмелѧ, метни оу кесицꙋ, и ѡбѣси оу вїно до половине бꙋрета, и такѡ за шесть дней поправиѣесе, и послѣ извади кесицꙋ, а вїно можешь оу дрꙋгое чистое бꙋре преточити.

Число 10.

Еще иначе.

Преточи вїно оу чистое бꙋре, разбига доклѣ бꙋде пѣнитисе, и ѡбѣси оунꙋтра оу рѣдкой кесицы наситнѡ изсѣчене сꙋхе Жалфїе и рꙋте распричасте съ Хмелѣмъ.

Число 11.

Еще иначе.

Оузми блаженкова корена и сетвала равномѣрнѡ, изсѣцы, метни оу кесицꙋ, и ѡбѣси оу вїно до средине бꙋрета, и бꙋдетъ за осамь дней вїно лѣпогъ мѵриса, а по томъ кесицꙋ опетъ извади.

Чи-

Число 12.

Еще иначе.

Метни оу кесицу садовогъ спиканарда, ѡбѣси оу вїно, и за шесть дней получитъ опетъ лѣпъ мурисъ и колоръ, и будетъ лѣпо.

Число 13.

Еще иначе.

Оузми младое, те године изникшее Растово дрвце, двое или трое, испржи на ватри, и метни оу вїно.

Число 14.

Еще иначе.

Оузми на едну осмачку или десетачку таковогъ плѣснивогъ вїна, едну фунту сухе жалфїе, и едну фунту избранныхъ чистыхъ смрековыхъ бобицахъ: жалфїю изсѣцы наситнѡ, а бобице стуцы, кое по томъ смѣшанѡ оу кесицу едну или двѣ, метни оу еданъ чистъ лонацъ, и оуспи на то жестоке комовице ракїе двѣ холбе, и затворивши добрѡ, ѡстави за 24 сата грызтисе; послѣ

ра-

ракїю оу̂спи, а̂ кесице ѡ̂бѣси оу̂ вїно до средине бꙋрета, и̂ завраньивши ѡ̂стави за 14 дней стоѧти, и̂ бꙋдетъ вїно преизредное. Пробирато.

Число 15.

Е̂ще и̂наче.

Оу̂зми полъ сайтлика лорберовыхъ бобицахъ, стꙋцы и̂ скꙋвай съ вїномъ, а̂ по томъ оу̂спи све оу̂ бꙋре, и̂ промѣшавши съ дрвѣтомъ, завраньи добрѡ, и̂ послѣ нѣколикѡ дней бꙋдетъ вїно и̂зредное.

Число 16.

Е̂ще и̂наче.

Оу̂зми смолнѧста чамова, и̂ къ томꙋ ѿ смрековине, ситна, то е̂сть танкѡ срѣзанѧ и̂верѧ, повежи оу̂ китице, и̂ съ подвезанными камечками ѡ̂бѣси оу̂ вїно до средине бꙋрета, и̂ завраньивши ѡ̂стави за 14 дней стоѧти, и̂ бꙋдетъ вїно лѣпо.

Число 17.

Єще иначе.

Преточи вїно оу другое бурe, и тогда стуцы на крупнѡ сладке корице, орашчика и орашчикова цвѣтїа, ѿ свакогъ по єданъ лотъ, и къ тому два лота стученныхъ смрековыхъ бобицахъ, смѣшай све совокупнѡ, метни оу двѣ ѿ чиста танка платна кесице, и ѡбѣси оу вїно до половине бурета, и завраньивши добрѡ, ѡстави за три недѣле такѡ стоати, а по томъ извади оне кесице, и будетъ вїно преизредное, какѡ є пробирато.

Число 18.

Оупразднити плѣсанъ изъ вїна.

Оузми ѡпрана корена ѿ петрожила, извади изъ нихъ сердце на полѣ, вежи коренѣ на китице, и съ подвезанными шлюнками ѡбѣси оу вїно до дна бурета.

Число 19.

Єще иначе.

Оузми шесть или више, по величини бурета, комади корахъ ѿ Іеховине, слющи горню

ню кожицꙋ, а̂ коре ѡ̂сꙋши, и̂збꙋши и̂ ѡ̂бѣси оу̂ вїно, и̂ такѡ о̂ве коре привꙋкꙋтъ на себе плѣсанъ; держи те коре оу̂ вїнꙋ по три сата, и̂ и̂звади, ѡ̂пери оу̂ води, и̂ о̂петъ ѡбѣси оу̂ вїно, и̂ такѡ чини, доклѣ сва плѣсанъ оу̂ празднитсе.

Число 20.

Е̂ще и̂наче.

Оу̂зми ꙗ̂р коприве, ѡ̂бѣси оу̂ вїно, и̂ о̂на привꙋчетъ плѣсанъ на себе, кою послѣ два сата и̂звади, ѡ̂пери, и̂ о̂петъ ѡ̂бѣси оу̂ вїно, и̂ о̂вакѡ чини, доклѣ сва плѣсанъ и̂звадитсе, по томъ и̂стое вїно преточи оу̂ дрꙋгое чистое бꙋре; сатри оу̂ прахъ сꙋхе ꙗ̂р-коприве, начини тесто съ водомъ, ѡ̂сꙋши оу̂ фꙋрꙋни и̂ли на сꙋнцꙋ, и̂ бацы оу̂ вїно, и̂ завраньивши добрѡ, ѡ̂стави за о̂самь дней стоѧти, и̂ када такимъ начиномъ чрезъ копривꙋ двигнетсе плѣсанъ и̂зъ вїна, тогда преточи оу̂ дрꙋгое чистое бꙋре, и̂ метни оу гвозденꙋ тавꙋ двѣ шаке, и̂ли више, по величини бꙋрета, соли, оу̂сѧй на ватри и̂ такѡ врелѡ бацы оу̂ бꙋре, завраньи добрѡ, и̂ ѡ̂стави за о̂самь дней стоѧти, и̂ бꙋдетъ вїно о̂петъ чисто и̂ добро.

Число 21.

Еще иначе.

Оузми листвїа ѿ Лесковине, Шипковине, Ꙗсеновине и Бресковине, ѿ свакога по єдну шаку, вежи свако по особь на китице, ѡбѣси на верхъ вїна, завраньи добрѡ; и вїно не будетъ плѣсниво.

Число 22.

Еще иначе двигнути плѣсанъ изъ вїна.

Оузми єданъ комадъ чиста сунгера, ѡпери чистомъ водомъ и исцѣди; по томъ доспи буре пунѡ, да плѣсанъ подъ саме горнѣ дуге и на вранѣву ꙗму дойѣе, и тогда метни на ꙗму онай сунѣеръ, и ѡстави такѡ за єданъ данъ стоꙗти, и онъ привлачити будетъ плѣсанъ оу себе; оувечеръ оузми сунгеръ и три или четыре пута испери добрѡ оу води, и исцѣдивши положи опетъ на ꙗму, и оу ютру опетъ испери, и положи на ꙗму, и такѡ чини, доклѣ сва плѣсанъ изиѣе; а по томъ оузми по єдну шаку верхова ѿ Чернобыла и Рунке, изсѣцы ситнѡ, метни оу кесицу, и ѡбѣси оу вїно до средине бу-

рета,

рета, и̂ завраньивши добрѡ ѡ̂стави за 14 дней стоѧти, и̂ бꙋдетъ вїно лѣпо и̂ благовкꙋсно, и̂ тогда преточи оу̂ дрꙋгое бꙋре.

Число 23.

Када вїно почне на плѣсанъ оу̂дарати.

Оу̂зми сладкихъ ꙗ̂бꙋкахъ толикѡ, коликѡ є̂ хакова бꙋре, и̂зсѣцы свакꙋ ꙗ̂бꙋкꙋ на четыри кришке, ѡ̂лющи танкѡ, и̂ срединꙋ са зерни и̂збацы, нанижи кришке на конацъ, и съ подвезаннымъ камечкомъ ѡ̂бѣси оу̂ вїно до дна бꙋрета, завраньи бꙋре добрѡ и̂ ѡ̂стави за шесть дней стоѧти, и такѡ оу̂празднитиѣесе плѣснивый мѵрисъ.

ГЛАВА XVII.

Ѡ̂ смердѧщыхъ вїнахъ.

Число I.

Ꙁловонѧщее, и̂ смердѧщее вїно поправити.

Оу̂зми двѣ шаке чисте и̂збранне пшенице, метни оу̂ лонацъ, оу̂спи на то три холбе жесто-

стоке комовице ракїе, пристави къ ватри кȣватисе, но чȣвай да не бы пламень ракїе докоснȣосе: за то поклопи лонацъ, и̂ ѡ̂стави кȣватисе доклѣ е̂данъ сайтликъ ракїе савритъ: междȣ тимъ ѡ̄вади о̂ногъ ѕловонѧщега вїна и̂зъ бȣрета толикѡ, да бȣре съ е̂дногъ хакова праздно бȣдетъ, и̂ такѡ о̂нȣ врѣлȣ ракїю съ житомъ оу̂спи оу̂ бȣре, и̂ завраньи коликѡ болѣ можно, и̂ бȣдетъ вїно оу̂ нѣмȣ такѡ комешатисе силнѡ; а̂ки бы хотѣло разбити бȣре, кое тогѡ ради и̂ма быти снабдѣно съ крѣпкима о̂брȣчма, а̂ наипаче ѡ̂главниками; и̂ када начнетъ оу̂тишаватисе, доспи и̂зваѣенным о̂нымъ вїномъ.

Число 2.

Е̂ще и̂наче.

Оу̂зми люски ѿ Цитронахъ и̂ Неранжи по е̂днȣ шакȣ, сладке Корице, и̂ Каранфилька по два лота, стȣцы накрȣпнѡ, метни оу̂ кесицȣ и̂ ѡ̂бѣси оу̂ вїно до половине бȣрета, затвори добрѡ, и̂ ѡ̂стави такѡ за четыри недѣлѣ стоѧти, и̂ бȣдетъ вїно о̂петъ оу̂ свою добротȣ.

Чи-

Число 3.

Єще иначе ѕловонѧщемꙋ вїнꙋ помоѣи.

Оу̂зми о̂самь лота Каранфилька, стꙋцы оу̂ а̂ванꙋ накрꙋпнѡ, метни оу̂ кесицꙋ, кою постави оу̂ є̂данъ чистъ лонацъ, и̂ оу̂спи на то жестоке комове препечене ракїе є̂днꙋ холбꙋ, затвори добрѡ и̂ ѡ̂стави на тепломъ мѣстꙋ за два дна грызтисе; по томъ преточи о̂ное вїно оу̂ дрꙋгое чистое бꙋре, оу̂спи о̂нꙋ ракїю оу̂нꙋтра, а̂ кесицꙋ ѡ̂бѣси до средине бꙋрета стоѧти за шесть дней, и̂ бꙋдетъ вїно и̂мати благопрїѧтный мѵрисъ и̂ вкꙋсъ.

Число 4.

Єще иначе.

Оу̂зми є̂данъ сайтликъ сѣмена ѿ лꙋка прасса, метни оу̂ кесицꙋ, и̂ ѡ̂бѣси оу̂ вїно до половине бꙋрета, и̂ такѡ вїно полꙋчитъ о̂петъ свою добротꙋ. Пробирато.

Чи-

Число 5.

Ѕловонащее вїно благовонащымъ оучинити.

Оузми нѣколикѡ гнилыхъ оскорушахъ, изсѣцы свакꙋ на четыри кришке, метни оу рѣдкꙋ крпꙋ и спꙋсти оу вїно до средине бꙋрета, и ѡстави такѡ за четыри недѣлѣ стоѧти, но сваке недѣлѣ доливай вїно по два пꙋта пꙋнѡ, и такѡ вїно полꙋчитъ опетъ лѣпъ мѵрисъ.

Число 6.

Еще иначе.

Оузми двѣ шаке Жалфїе, и толикѡ Хмелѧ, и ктомꙋ накрꙋпнѡ стꙋчена Корена Галганта, метни све оу кесицꙋ, и ѡбѣси оу вїно, и такѡ исцѣлитсе вїно ѿ ѕлога мѵриса.

Число 7.

Еще иначе.

Оузми еданъ изъ фꙋрꙋне тога часа извѧѣенъ ечмовъ хлѣбъ, разломи на двое, метни

еднꙋ

єднꙋ часть на вранѣвꙋ ꙗмꙋ, а̂ дрꙋгꙋ часть метни оу̂ фꙋрꙋнꙋ да врѣла бꙋдетъ, и̂ када се перва часть хлѣба ѡ̂хладитъ, то ню оу̂зми, а̂ дрꙋгꙋ метни, и̂ о̂вай хлѣбъ и̂звꙋчетъ свꙋ ѕлꙋю воню и̂зъ вїна.

Число 8.

Єще и̂наче.

Оу̂зми врѣлꙋ земичкꙋ какѡ и̂зъ фꙋрꙋне и̂знесетсе, раздроби, метни оу̂ кесицꙋ и̂ спꙋсти оу̂ вїно до средине, и̂ о̂вакѡ чини шесть и̂ли више кратъ, доклѣ сва ѕлаѧ вонѧ оу̂празднитсе.

Число 9.

Єще и̂наче.

Оу̂зми четыри шаке босилька, и̂ 4 лота блаженкова корена, и̂ ктомꙋ два лота сѣмена Корїона, метни оу̂ кесицꙋ, и̂ ѡ̂бѣси оу̂ вїно до средине.

Число 10.

Єще и̂наче.

Оу̂зми єданъ сайтликъ смрековыхъ бобицахъ, стꙋцы оу̂ а̂ванꙋ, метни за два дна оу̂

до-

добромъ вїнꙋ грызтисе, метни по томъ оу̂ кесицꙋ, ѡ̂бѣси оу̂ Бꙋре до средине, кꙋда и̂ о̂но вїно оу̂спи.

Число 11.

Е̂ще и̂наче.

Пристави къ ватри оу̂ е̂дномъ чистомъ лонцꙋ добра вїна варитисе, метни оу̂нꙋтра ситнѡ и̂зсѣченныхъ свитака, и̂ли жилахъ ѿ морꙋне, мѣромъ на е̂данъ хаковъ по два лота, и̂ када се расплинꙋтъ свитки оу̂ о̂номъ вїнꙋ, тогда процѣди крозъ крпꙋ, и̂ оу̂спи то вїно такѡ теплѡ оу̂ бꙋре, промѣшай и̂ затвори добрѡ.

Число 12.

Е̂ще и̂наче.

Оу̂зми двѣ и̂ли три дгꙋнѣ, и̂зсѣцы на комаде, нанижи на танакъ канапъ, и̂ съ подвезаннымъ камечкомъ ѡ̂бѣси оу̂ вїно до дна бꙋрета.

Число 13.

Е̂ще и̂наче.

Оу̂зми Бибера полъ фꙋнте, и̂ И̂сїота о̂самь лота, стꙋцы о̂бое оу̂ а̂ванꙋ, метни оу̂

е̂данъ

ѣданъ лонацъ, оуспи на то двѣ холбе вїна, и ѣдноу холбоу фришка кравїегъ млека, йзмѣшай добрѡ и оуспи оу бѹре.

Примѣчанїе.

Можно ѣще къ йзлѣченью злобонащыхъ вїнъ и ѡна средства оупотребити, коасѡ назначена оу глави XV ѡ теглющихсе вїнахъ, и акѡ никоимъ ѡбразомъ йзлѣчити не можно, то вїно просѹти, а бѹре дати йзнѹтра састрѹгати, ѡжѣки, и заднивши йспарити, какѡ смо оу глави V. подъ числомъ 10 и 12 показали.

ГЛАВА XVIII.

ѠПревращенныхъ и подобныхъ вїнахъ.

Число I.

Превращенномѹ, йли йначе премѣнившемѹсе вїнѹ помоћи.

Оузми на ѣданъ хаковъ таковогъ вїна фришка, тога дне намѹженногъ млека ѣднѹ холебѹ

холбу и̂ крутога брашна е̂данъ лотъ, смѣшай добрѡ о̂бое, и̂ оу̂спи оу̂ бу̂ре, промѣшай съ дугачкимъ дрветомъ, и̂ завраньивши крѣпкѡ ѡ̂стави за о̂самь дней стояти.

Число 2.

Е̂ще и̂наче.

Оу̂зми на е̂дну о̂смачку таковогъ вїна е̂дну холбу кравїегъ млека, о̂самь лота шеѣера, и̂ толикѡ струготинъ ѿ е̂ленѣгъ рога; шеѣеръ стученъ помѣшай съ млекомъ, оу̂спи оу̂ Бу̂ре и̂ промѣшай съ дрветомъ, а̂ струготине метни оу̂ кесицу и̂ ѡ̂бѣси оу̂ вїно до средине бу̂рета, и̂ бу̂детъ вїно о̂петъ добро и̂ снажно.

Число 3.

Е̂ще и̂наче.

Оу̂зми фришке коприве съ коренѣмъ, и̂ е̂дну холбу брашна ѿ Слачице; Коприву съ коренѣмъ ѡ̂пранымъ вежи и̂ спусти до дна бу̂рета правѡ, а̂ брашно метни оу̂ кесицу и̂ ѡ̂бѣси до половине бу̂рета.

Чи-

Число 4.

Єще иначе.

Оузми на єдну осмачку таковогъ віна двѣ холбе крутога брашна, и осамь холби сладка млека, съ коега каймакъ снимленъ, разби брашно съ малкѡ воде чисте, и ѿцѣдивши воду, оуспи оу брашно четыри холбе реченногъ млека, разби и измѣшай єдно съ другимъ; по томъ оузми четыри лота оу прахъ стучена среша, метни оу чистъ сухъ сосудъ, оуспи на то єдну добру чашу ракіе, измѣшай и зажежи, и када два или три пута пламень буде, оуспи оунутра четыри холбе ѿ истога покваренногъ віна, и промѣшавши оуспи оу буре и промѣшай добрѡ съ дрветомъ, и тогда равнѡ и перву съ млекомъ и брашномъ смѣсь промѣшавши, и заѡставше четыри холбе млека, и єще єдну литру ракіе, и ктому єдну холбу чисте воде оуспи, и опетъ промѣшай съ дрветомъ. Послѣ єдногъ сата пробуши буре съ бургицомъ на дану, и испусти єдну холбу віна, и вмѣстѡ тога оуспи ѿзгоръ єдну холбу чисте воде; и послѣ сата опетъ такѡ испусти холбу віна, и оуспи холбу воде; овакѡ

чини

чинитри или четыре пута, и найпослѣ завраньивши ѡстави за осамь дней стояти, и тогда оузми чисто буре, закади приправленнымъ сумпоромъ, и оное віно преточи, и будетъ опетъ чисто и лѣпо, какѡ е пробирато.

Число 5.

Еще иначе.

Оузми десеть холби млека, съ коега е каймакъ снимлѣнъ, и къ тому двѣ холбе просѣяна брашна Грашкова, смѣшай совокупнѡ и оуспи оу віно, и будетъ опетъ добро.

Число 6.

Еще иначе.

Оузми, зеленногъ сочногъ Чернобыля, стуцы оу аванy, и исцѣди сока за еданъ сайтликъ, и овай сокъ оуспи оу віно, и промѣшай съ дрветомъ, и тогда ѡбѣси оунутра исте траве, и такѡ получитъ віно перву свою доброту.

Чи-

Число 7.

Кадасе вїно премѣнитъ и превратитъ, и безвкусно бѫдетъ.

Оузми траве блаженногъ чкала, и свезавши шѣкси оу вїно, и къ томѫ 6 лота блаженкова корена, йзсѣцы наситнw, метни оу кесицѫ и шѣкси оу вїно до средине бѫрета, и такw прїидетъ вїно оу первѫ свою добротѫ, и бѫдетъ благовкусно.

Число 8.

Ѣще йначе.

Оузми на ѣднѫ осмачкѫ таковогъ вїна бѣланцета ѿ 24 йайцета, и осамь холби Козіегъ млека, смѣшай добрw ѣдно съ другимъ, да бѣланцета добрw разбїютсе, по томъ оуспи оу бѫре оу вїно, и промѣшай съ дрѣстомъ, и бѫдетъ добро.

Число 9.

Ѣще йначе.

Оузми полъ фѫнте бѣле креде, стѫцы оу прахъ, смѣшай съ осамь холби млека,

и҆ съ о҆самь холби воде, и҆ оу҆спи ѡ҆дма оу҆ вїно оу҆ бꙋре и҆ мѣшай съ дрвѣтомъ за полъ сата, и҆ такѡ завраньивши ѡ҆стави. Но є҆ще лꙋчше, да є҆данъ тꙋ смѣсь полагкѡ оу҆лива, а҆ дрꙋгїй непрестаннѡ да промѣшава, такимъ начиномъ лѣпше соединиѣесе о҆на смѣсь съ вїномъ.

Число 10.

Є҆ще и҆наче.

Оу҆зми є҆днꙋ фꙋнтꙋ стипсе, бѣланцетахъ ѿ тридесеть ꙗ҆йцахъ, среша полъ фꙋнте. Стипсꙋ и҆ срешъ стꙋцы оу҆ ситнѣйшїй прахъ, а҆ бѣланцета разби коликѡ бистрѣе можно до пѣне, метни све совокꙋпнѡ оу҆ є҆данъ великїй чистъ шафоль, оу҆спи на то о҆самь холби о҆нога покваренногъ вїна и҆ двѣ холбе чисте воде, мѣшай съ дрвѣтомъ да све лѣпѡ соединитсе, по томъ оу҆спи оу҆ бꙋре, промѣшай добрѡ съ дрвѣтомъ, и҆ ѡ҆стави за нѣколикѡ дней завранѣнѡ стоѧти, а҆ по томъ преточи оу҆ дрꙋгое бꙋре, и҆ бꙋдетъ вїно о҆петъ чисто и҆ лѣпо.

Чи-

Число 11.

Єще иначе.

Оузми двѣ холбе кравїегъ млека, съ коега каймакъ снимлѣнъ, къ томꙋ двѣ холбе брашна, ѿ коега земичке пекꙋтъ, такожде бѣланцетахъ ѿ 12 ꙗйцахъ, и єднꙋ добрꙋ шакꙋ соли, бѣланце разби до пѣне, такѡ све то смѣшай совокꙋпнѡ и оуспи оу бꙋре, и послѣ четыре дана бꙋдетъ вїно лѣпо и чисто.

Число 21.

Єще иначе.

Акѡ превраѣенное вїно не смердитъ, то оузми чистое бꙋре, закади приправленнымъ гвирцованнымъ сꙋмпоромъ, и преточи оно вїно прекѡ рꙋнке; по томъ оузми на єднꙋ осмачкꙋ таковогъ вїна четыри фꙋнте оу прахъ стꙋчена среша, и осамь холби истога вїна, и къ томꙋ двѣ холбе вїна лѣпа, смѣшай све совокꙋпнѡ, оуспи оу бꙋре, и съ разцѣпленнымъ дрветомъ промѣшай добрѡ, да пѣнитсе, послѣ завраньивши ѡстави за 14 дней мирнѡ стоѧти, и бꙋдетъ вїно опетъ чисто и оу своей снаги.

Число 13.

Еще иначе.

Преточи вїно таковое оу закаѣенное бȣре прекѡ рȣнке; по томъ оузми доволнѡ шлюнака, изразбїѧй, да могȣтъ но вранѣвȣ ꙗмȣ оу бȣре пройѣи, ѡпери ихъ чистѡ, метни оу гвозденъ тигань съ двѣ шаке соли ситне, стави на оуглѧнȣ ватрȣ оусїѧтисе и такѡ жарке оуспи оу бȣре оу вїно, завраньи добрѡ и ѡстави три недѣлѣ мирнѡ стоѧти, и вїно полȣчитъ первый свой видъ, вкȣсъ и добротȣ, какѡ є многѡ пȣтъ пробирато.

Число 14.

Еще иначе.

Извади и оуспи тога вїна изъ бȣрета два хакова оу дрȣгое закаѣенное бȣре, послѣ оузми 6 холби млека и толикѡ грашкове чорбе, и четыри лота сѣмена селенова стȣчена; млеко и чорбȣ онȣ метни оу калаисаномъ котлȣ надъ ватрȣ, и када почне врѣти, смѣшай оунȣтра прахъ ѿ сѣмена, и такѡ врѣлѡ оуспи оу оно бȣре, и промѣшавши, доспи

спи съ ôнымъ ѡ̂ставшимсе оу̂ первомъ бꙋретꙋ вїномъ, и̂ ôпетъ промѣшай крѣпкѡ съ дрѣветомъ расцѣпленнымъ, и̂ завраньивши добрѡ, ѡ̂стави за 14 дней стоѧти; и̂ тогда преточи ôпетъ оу̂ дрꙋгое бꙋре.

Число 15.

Ѥ̂ще и̂наче превраѣенномꙋ вїнꙋ помоѣи.

Оу̂зми на ѥ̂днꙋ ôсмачкꙋ таковогъ вїна, двѣ фꙋнте ôлова, и̂зсѣцы и метни оу̂ тиганю на ватри топитисе, доклѣ почернитъ, и̂ тогда оу̂спи такѡ врѣлѡ оу̂ бꙋре, завраньи добрѡ, и̂ превалюй бꙋре свакїй данъ, а̂ послѣ ôсмога дна ѿвори, и̂ доспи фришкомъ бꙋнарскомъ водомъ, и̂ бꙋдетъ вїно чисто и̂ лѣпо. По и̂сточенью вїна, можешь ôлово и̂зъ бꙋрета оу̂зети и̂ за далшее оу̂потребленїе держати.

Примѣчанїе.

Средства, съ коима мꙋтнаѧ и̂ теглющаѧсе вїна поправлѧти поставлена, можно нѣкаѧ и при превраѣенныхъ вїнахъ оу̂потребити;

а̂ оу̂ невозможномъ слꙋчаю дѣлати изъ таковыхъ вїнахъ о̂цетъ.

ГЛАВА XIX.

Ѡ сꙋдовныхъ и̂ сꙋмпорныхъ вїнахъ.

Число 1.

Када вїно на бꙋре оу̂дара.

Оу̂зми нѣколикѡ дгꙋнѧхъ, и̂зсѣцы на кришке, нанижи на оу̂вощенъ конацъ и̂ ѡ̂бѣси оу̂ бꙋре; о̂ве дгꙋнѣ оу̂змꙋтъ таковый мѵрисъ на себе. То и̂сто творетъ и̂ мꙋшмꙋле гниле, када 10 и̂ли 12 нанизани бꙋдꙋтъ на таковъ конацъ, и̂ оу̂ бꙋре ѡ̂бѣшены за е̂данъ мц҃ъ дней.

Число 2.

Е̂ще и̂наче.

Преточи вїно оу̂ дрꙋгое закаѣенное бꙋре, и̂ метни оу̂ кесицꙋ двѣ шаке жалфїе и̂ толикѡ хмелѧ ѡ̂бѣси оу̂ вїно, за три дна и̂згꙋбиѣесе сꙋдовный мѵрисъ.

Чи-

Число 3.

Еще иначе.

Оузми Галганта и Каранфилька по єданъ лотъ, стꙋцы, метни оу кесицꙋ, стави оу єданъ новъ лонацъ, оуспи на то истога сꙋдовногъ вїна, пристави къ ватри кꙋватисе, ѡпѣнѧвай, по томъ такѡ врꙋѣе оуспи оу бꙋре, а кесицꙋ ѡбѣси до средине бꙋрета, и вїно полꙋчитъ лѣпъ вкꙋсъ и мѵрисъ.

Примѣчанїе.

Средствами оными, коими смердѧщаѧ и бловонѧщаѧ вїна поправлѧти речено, можно и сꙋдовнаѧ лѣчити.

Число 4.

Када вїно на сꙋмпоръ оудара.

Оузми сладке корице, и орашчика, по єданъ лотъ, стꙋцы накрꙋпнѡ, метни оу кесицꙋ и ѡбѣси оу вїно до средине бꙋрета, и завраньивши ѡстави за три недѣлѣ стоѧти.

Чи-

Число 5.

Єще иначе.

Оузми новъ некалаисанъ лонацъ, метни на оуглѣвлѣ оусїатисе, и тогда вземши нѣга ватреныма клещами, положи шуплиномъ на ꙗму бурета, и извучетъ сумпоръ.

Число 6.

Єще иначе.

Оузми врукь хлѣбъ ѡдма какѡ изъ фурине извадитсе, разломи на двое, метни єдну половину опетъ оу фурину, а другу стави на вранѣву ꙗму, и када ова хладна буде, то ню оузми, и метни ону изъ фурине; и акѡ є бурe велико, то можно и више кратъ такѡ чинити: понеже таковый врукь хлѣбъ извучетъ савь сумпорный, какѡ и другїй неугодный, мурисъ изъ вїна.

ГЛА-

ГЛАВА XX.

Ѡ̂ различномъ покварeню, поправлѧню и̂ ѿ покварeнѧ предсачꙋваню вїнахъ.

Число I.

Поправити слабое и̂ хꙋдое вїно.

Оу̂зми о̂самь лота кꙋповногъ каранфилька, и̂ли више, по величини бꙋрета, стꙋцы накрꙋпнѡ, метни оу̂ чистꙋ ѿ бѣла платна кесицꙋ, метни оу̂ комовꙋ ракїю за два дна стоѧти, послѣ оу̂спи тꙋ ракїю оу̂ вїно, а̂ кесицꙋ ѡ̂бѣси до средине бꙋрета, и̂ завраньивши ѡ̂стави за о̂самь дней стоѧти, а̂ послѣ и̂звади кесицꙋ, и̂ бꙋдетъ вїно лѣпо и̂ крѣпко.

Число 2.

Е̂ще и̂наче.

Оу̂зми два лота сѣмена ѿ распричасте рꙋте, и̂ полъ фꙋнте Шеѣера, стꙋцы о̂бое, метни свако по о̂собь оу̂ кесице, и̂ ѡ̂бѣси оу̂

вїно

вїно до средине бурета, и̂ будетъ вїно лѣпо и̂ крѣпко.

Число 3.

Е̂ще и̂наче.

Оу̂зми самлевене Слачице, и̂ стученнога сѣмена ѿ Руте, и̂ли ѿ Рѣпе, ѿ свакога по о̂самь лота, метни оу̂ кесицу, и̂ ѡ̂бѣси оу̂ вїно за 5 и̂ли 7 дней, и̂ будетъ лѣпо и̂ крѣпко.

Число 4.

Е̂ще и̂наче.

Оу̂зми на е̂дну шестачку слабога вїна
Генцїана корена,
Леденогъ шеѣера,
Сладке корице,
О̂рашчикова цвѣтїа, ѿ свакога по 1 лотъ.
Каранфилька,
Райскихъ Зернъ, по полъ лота.

Стуцы све накрупнѡ, метни оу̂ е̂данъ чистъ лонацъ, оу̂спи на то четыри холбе и̂стога вїна, и̂ пристави къ ватри поклоплѣ-

но

но за полъ сата кȣватисе, по томъ када хладно бȣде, метни лимовъ левакъ оу̂ бȣре, и̂ простри по нѣмȣ чистȣ крпȣ, и̂ процѣди крозъ ню о̂но кȣваное вїно оу̂ бȣре, и̂ завраньивши крѣпкѡ, ѡ̂стави за четыри недѣле мирнѡ лежати.

Число 5.

Е̂ще и̂наче.

Оу̂зми е̂днȣ фȣнтȣ, накрȣпнѡ стȣчена Галганта, двѣ шаке И̂ссопа и̂ е̂днȣ шакȣ Маїерана, метни оу̂ кесицȣ, и̂ ѡ̂бѣси оу̂ вїно до половине бȣрета, и̂ къ томȣ оу̂спи оу̂нȣтра двѣ холбе комовице ракїе, и̂ завраньивши добрѡ, ѡ̂стави за е̂данъ мцъ дней стоѧти, и̂ бȣдетъ вїно и̂зредное и̂ постоѧнное.

Число 6.

Еще и̂наче слабое вїно крѣпкимъ начинити.

Оу̂зми на е̂днȣ шестачкȣ таковогъ вїна,
Сладке Корице, Райскихъ Зернъ,
Каранфилька, О̂рашчика, жȣтогъ Шеѣера, и̂
Стрȣготинъ е̂ленѣгъ рога, по 1 лотъ,

Стȣ-

Стꙋцы све накрꙋпнѡ, метни оу̂ кесицꙋ, и̂ ѡ̂бѣси оу̂ вїно до половине бꙋрета, и̂ завраньивши добрѡ, ѡ̂стави за 14 дней стоѧти, и̂ тогда и̂звади кесицꙋ, и̂ бꙋдетъ вїно постоѧннѡ крѣпкое. Вещи о̂не можешь и̂зъ кесице и̂звадити, ѡ̂сꙋшити, оу̂ прахъ стꙋѣи и̂ оу̂ є̂лꙋ оу̂потреблѧвати.

Число 7.

Є̂ще и̂наче.

Оу̂зми на є̂днꙋ шестачкꙋ слабога вїна, блаженкова и̂ смрекова коренѧ, по є̂днꙋ фꙋнтꙋ, Каранфилька є̂данъ лотъ. Коренѣ и̂зсѣцы наситнѡ, а̂ каранфилѧкъ стꙋцы, метни оу̂ двѣ дꙋгачке кесице, ѡ̂бѣси оу̂ вїно, и̂ завраньивши ѡ̂стави за мц҃ъ дней стоѧти, и̂ бꙋдетъ вїно крѣпкое.

Число 8.

Є̂ще и̂наче.

Оу̂зми бѣлогъ тамнѧна, червлене и̂змѵрне, и̂ райскихъ зернъ, по 1 лотъ, стꙋцы накрꙋпнѡ, метни оу̂ чистꙋ кесицꙋ и̂ ѡ̂бѣси оу̂ вїно

до

до половине бꙋрета, и҆ бꙋдетъ вїно крѣпкое и҆ благовкꙋсное.

Примѣчанїе.

Сва предположенна средства оу҆потреблена быти и҆мадꙋ тогда, када вїно и҆зъ Каце оу҆ Бꙋрадъ преточитсе: понеже є҆ще тогда можно слабость вїна познати: А҆ оу҆ бѣла и҆ червлена о҆на вїна, коѧсꙋ цѣѣена, треба о҆дма ставлѧти, и҆ держати и҆ли доклѣ преврꙋтъ, и҆ли до самогъ а҆бцигованѧ.

Число 9.

Бѣломꙋ, и҆ли червленомꙋ цѣѣенномꙋ вїнꙋ подати лѣпъ мѵрисъ и҆ вкꙋсъ.

Набери оу҆ свое време цвѣтїѧ ѿ Шпаргле, ѡ҆сꙋши на безсолнечномъ мѣстꙋ, и҆ оу҆ време цѣѣеннѧ мꙋста, оу҆зми на є҆днꙋ двойкꙋ, четыри шаке добре о҆нога цвѣтїѧ, метни оу҆ кесицꙋ, и҆ ѡ҆бѣси до средине бꙋрета съ подвезаннымъ камечкомъ и҆ли о҆ловомъ, и҆ такѡ сыпай мꙋстъ оу҆нꙋтра, и҆ ѡ҆стави совокꙋпнѡ врѣти, и҆ вїно полꙋчитъ сладостный вкꙋсъ и҆ прїѧтный мѵрисъ.

Чи-

Число 10.

Еще иначе.

Оузми ради цѣѣенногъ мѹста траве рѹнке са цвѣтомъ или бобицами, коѧ има оу свое време набрана, и на безсолнечномъ мѣстѹ ѡсѹшена, и ѿ праха сачѹвана быти, повежи на китице, какѡ може на вранѣвѹ ꙗмѹ оу бѹре пройѣи, и съ подвезанными комадки олова ѡбѣси оу бѹре оу мѹстъ, да совокѹпнѡ превритъ. Послѣ два мца оузми дрѹгое бѹре чистое, и испари съ водомъ, оу коей трава рѹнка кѹвана, и такѡ оу ово бѹре преточи оное вїно, и доспи пѹнѡ съ дрѹгимъ чистымъ вїномъ, и бѹдетъ преизредное, аки иностранное вїно.

Число 11.

Лѣпъ колоръ и вкѹсъ бѣломѹ вїнѹ подати.

Оузми цвѣталыхъ, оу свое време набранныхъ, и на безсолнечномъ мѣстѹ ѡсѹшенныхъ ечмовыхъ класѡвъ, повежи оу маленке китице, и съ подвезанными камечки ѡбѣси

оу

оу̂ бꙋре, оу̂ мꙋстъ, и̂ ѡ̂стави совокꙋпнѡ преврѣти, и̂ послѣ два мц҃а преточи то вїно оу̂ дрꙋгое бꙋре, и̂ бꙋдетъ златоцвѣтное и̂ благовкꙋсное, а̂ при томъ и̂ за здравлѣ слꙋжащее вїно. И̂ а̂кѡ о̂ве Класе оу̂ цѣѣенный Шилеръ ѡ̂бѣсишь, то о̂нъ полꙋчитъ колоръ старинный и̂ вкꙋсъ и̂ностранногъ вїна сладостный.

Число 12.

Загꙋшенномꙋ вїнꙋ помоѣи.

Када нѣкое цѣѣенное вїно неѣе да ври, но є̂днакѡ пребыва, то подигни таково бꙋре нѣколикѡ выше ѿ подвалѧка, метни оу̂ гвоздене дꙋбоке тиганѣ распалѣнногъ оу̂глѧ, подметни є̂данъ тигань подъ бꙋре, а̂ дрꙋге и̂зребаръ, и̂ спредъ и̂ састрагъ, нека бꙋре добрѡ загрѣетсе, и̂ тогда мѣшай вїно оу̂ бꙋретꙋ съ дрветомъ, и̂ такѡ бꙋдетъ дрождина на полѣ и̂сходити, и̂ вїно ѡ̂чиститисе и̂ сѣсти. Пробирато.

Число 13.

Када вїно кренетсе и̂ шꙋштитъ а̂ки бы врѣти хотѣло.

Оу̂зми траве Материчнѧка, метни оу̂ рѣдкꙋ кесицꙋ дꙋгачкꙋ полнꙋ ѿ верха до дна бꙋрета, и̂ ѡ̂бѣси оу̂ вїно, и̂ такѡ оу̂мириѣесе.

Число 14.

Еще иначе.

Оузми єдну холбу, или више по величини бурета, воде изваѣене изъ траве Цитронке или Матичнѧка, и такѡ оно шуштити престанетъ и ѡчиститсе.

Число 15.

Еще иначе.

Расцѣпи оу дугуль два или три корена Госпина Былѧ, съ подвезанными комадки олова ѡбѣси оу віно до половине бурета.

Число 16.

Еще иначе.

Ростопи на єданъ хаковъ таковогъ віна єдну фунту олова, или коситера, и оуспи такѡ растоплѣно жарко оу віно, и ѡчиститсе, а олово можешь по ѿворенью бурета опетъ извадити, и держати за оупотребленіе.

Чи-

Число 17.

Еще иначе.

Оузми єднꙋ четверть фишека барꙋта, бацы оу вїно, и бꙋдетъ, оутолившисе ѿ шꙋштенѧ, чисто и добро.

ГЛАВА XXI.

Ѡ различныхъ травныхъ вїнахъ.

Число I.

Предѡбѧвленїе ѡ травныхъ вїнахъ, ихъ оупотребленїи, и ѡ времени собранїѧ травъ и коренїй.

Оу предположенныхъ главахъ доволнѡ показано, каковымъ начиномъ єстественными вїнами оуправлѧти, хꙋдожественнаѧ дѣлати, и покваренная исправлѧти надобно; а садъ показати слѣдꙋетъ, какѡ ѿ различныхъ травъ, и коренїй травныхъ простыхъ и ароматическихъ, какѡ и ѿ разныхъ плодѡвъ дѣлати

из-

изреднаѧ за здравлѣ, и̂ противъ разныхъ болѣзней слꙋжащаѧ вїна, и̂ прѡчїѧ къ томꙋ слꙋжащїѧ є̂ссенцїи и̂ є̂ѯтракти. Ѡ̂ таковыхъ правленныхъ вїнахъ находимо споменъ и̂ оу̂ ветхомъ завѣтꙋ, гдѣ оу̂ Пѣснахъ пѣсней главѣ 8 стїхꙋ 2 о̂вакѡ стоитъ: Напою́ тѧ ѿ вїна̀ съ вонѧ́ми стро́енагѡ, и ѿ воды̀ ꙗ̆блокъ мои́хъ. По инимъ же Бі́блїамъ: Напою́ тѧ ѿ вїна̀ стро́енагѡ, и̂ ѿ мꙋ́ста ꙗ̆блокъ мои́хъ грановитыхъ. И̂ понеже о̂вакова вїна не токмѡ за оу̂веселенїе, но и̂ наипаче противъ разныхъ внꙋтренныхъ и̂ внѣшнихъ болѣзней, и̂ слѣдователнѡ за предѡ́храненїе, и̂ за повращенїе здравлѧ слꙋжатъ, то по справедливости надлежало бы свакомꙋ, собственне вїнограде и̂мꙋщемꙋ домовникꙋ ѿ таковыхъ вїнъ, а̂кѡ не по многѡ, поне по нѣколикѡ оу̂ маленкима бꙋдки начинити и̂ и̂мати, да возможетъ, какѡ домашними лѣкарствами, и̂ себи и̂ добрымъ прїѧтелѣмъ, и̂ли свакомꙋ требꙋющемꙋ послꙋжити: но при томъ напоминѣмъ, что бы вїна о̂наѧ, коѧсꙋ противъ нѣкоихъ болѣзней назначена, не была ѿ неискꙋсныхъ, безъ вопрошенїѧ найпре и̂скꙋсныхъ лѣкарѡвъ, оу̂потреблѧвана: понеже вмѣстѡ чаемой ползы,

вредъ

вредъ достати могутъ, наипаче немощные и жаркую колѣзнь оу крови имущые люди. Что же до травъ, оне имадутъ сабиране быти, када су оу цвѣту, и то рано по оутру, докле є роса на њима, и такове траве на самомъ воздуху, где солнце не приходитъ, ѡсушити, и оу кутіе метнути, или оу хартіе добро забити, что бы слободне биле ѿ праха, и тако држати до потребногъ времена за оупотребленіе. Корена же надобно ископати оу пролѣтіе, када листвіе изъ нихъ на верху земле покажетсе, и познати будетъ возможно; треба нихъ ископавши ѡпрати водомъ, ситне побочне жилице ѡсѣкти, и коренъ на ситне кратке комадке, или, колутъ ѡкругла, на колца изсѣки, на безсолнечномъ мѣсту ѡсушити, оу хартіе добро забити, и надписати именно, оу коей хартіи каковъ корень єсть; а тако и траве свако по особь забивши надписати.

Число 2.

Ѻ горкихъ вінаХъ.

Народы, оу коихъ вінограды єсу, дѣлаютъ горкаа, то єсть съ горкими травами и кореньми, и съ другими къ здравію служащими

ми былїами и̂ а̂роматическими прозябенїами вїна различнымъ начиномъ, подъ и̂менемъ Нѣмецкимъ, Wermuth-Wein, Вермутвайнъ, а̂ наши говоретъ, Берметъ, то є̂сть, Пеленово вїно, и̂ быва о̂во вїно, є̂дно ѿ другога лучшее и̂ благовкуснѣе. Ꙗ̂ дакле и̂зъ такихъ различныхъ начинѡвъ нѣколикѡ о̂вдѣ поставлямъ, ѡ̂ставляюѣи свакому на произволенїе, какѡ тко хоѣе правити. Пеленъ о̂баче, какѡ главную таковогъ вїна траву, надобно и̂збрати, кои и̂маде ситно листвїе и̂ стабла кратка, и̂ брати нѣга мц҃а Іунїа и̂ Іулїа, када цвѣтные пупольки на нѣму жутитисе начнутъ, и̂ то не до землѣ, но токмѡ о̂на стабалца чупати, на коима таковые пупольки є̂су, и̂ ѡ̂сушити, какѡ є̂ подъ числомъ первымъ показано. Нѣкїе, да бы превеликую горкость нѣколикѡ оу̂малили, провукутъ о̂ву траву крозъ врѣлу воду, и̂ тогда ѡ̂ставетъ ѡ̂сушитисе.

Число 3.

Пеленово вїно съ гроздїемъ.

Ѡ̂дадни съ є̂дне стране хаковъ, и̂ли колике величине буре хоѣешь, то є̂сть коликѡ чрезъ зиму потребуешь: (понеже о̂вакѡ начи-

нен-

Ленный Берметъ рѣдкѡ можетъ Маїа оу своей доброти дочекати; развѣ ѿ нѣга нималѡ не пити, но держати добрѡ забранѣно и свакѣ недѣлѣ доливати;) метни єданъ таванъ, на комадкѣ изсѣчена, бѣлога, или червленогъ; какова хоћешь, гроздїа, и по нѣмъ метни таванъ пелена, по томъ паки гроздїе; и по нѣмъ пеленъ, и такѡ далѣ до берха; гдѣ обаче наймањѣ са шаке праздно да ѡстанетсе, послѣ задни опетъ бре; и наспи фришкимъ мустомъ; или старымъ виномъ. Но треба къ таковомъ Бермету избрати гроздїе, кое є добрѡ сазрѣло, чисто и не плѣсниво. Нѣкїи, кои мустомъ налити хоћею, посыпаютъ таване гроздїа са слачицомъ, что и нїе погрѣшка: понеже слачица задержава мустъ ѿ многогъ врена; и слѣдователно содержава оу сласти; но многѡ лучше єсть налити старымъ виномъ, забраньи бре добрѡ, а токмѡ кодъ врана, или брань пробуши бургицомъ дебеломъ съ малогъ переста, и такѡ послѣ 12 дней можешь славинъ метнути, и оупотребљавати.

Число 4.

Еще иначе пеленово віно съ гроздіемъ начинити.

Избери набрати найзрѣлѣйшега червленногъ, или бѣлогъ, какова хоѣешь, гроздіа, сва плѣснива, или иначе нарушена зерна поѿкидай и бацы, повежи гроздове, свакій гроздъ по особь, концами, и ѡбѣси на чистомъ мѣсту за єданъ мцъ дней висѣти, да свенутсе; по томъ ѡдадни хаковче, метни єданъ таванъ таковогъ, но на комадке изпресѣцана гроздіа высокѡ съ єдне шаке, и по нѣму пелена са цвѣтіами накрупнѡ изсѣчена, съ два перста высокѡ, и єдну шаку, такоѣеръ накрупнѡ изсѣчене траве стозлатника малога, и опетъ по тому гроздіе, какѡ найпре, и такѡ далѣ до верха, гдѣ са шаке празднѡ ѡставити, буре заднити, и налити лѣпымъ старымъ віномъ, послѣ добрѡ завраньити, а пробушити кодъ врана ѡдушку, кою токмѡ съ єдномъ чистомъ крпомъ єднострукѡ покрыти, и ѡставити такѡ за 12 дней стоати, по томъ и ову ѡдушку чепомъ затворити, и када хоѣешь почети пити, метни

славину,

славинѹ, и точѣки вади токмѡ чепъ, но не сасвимъ на полѣ, токмѡ разслаби, да можетъ вїно на славинѹ слободнѣе исходити, а врань єднакѡ да стоитъ, и наточивши коликѡ потребѹешь, оутверди опетъ чепъ, и такимъ начиномъ пребѹдетъ овай Ермет весма деликатанъ. Акѡ тко хоѣе, можетъ овай Ермет до воскресенїа оу совершенной деликатности содержати, обаче что бы до тога времена нималѡ изъ нѣга за пиѣе не вадити, но паче сваке недѣле на онѹ ѡдѹшкѹ чрезъ малый лимовъ левакъ доливати, и держати добрѡ затворено.

Примѣчанїе.

Ѡ оба предреченна Ермета, коликѡ чрезъ день извадишь, толикѡ оу вечеръ оуспи оунѹтра на чепъ лѣпа вїна, а послѣ када 30 до 40 холби (то єсть, изъ хаковчета, а изъ двойке двапѹтъ толикѡ,) бѹде извашено и доливано, доливати по полакъ, сирѣчь, акѡ чрезъ день извадишь двѣ холбе, то оу вечеръ оуспи єдинѹ холбѹ: понеже и гроздїе и трабе гѹбетъ свою снагѹ, и слѣдователнѡ оуливанномѹ вїнѹ више ничега ѡ своега свойства и силе сообщити не могѹтъ.

Чи-

Число 5.

Еще иначе начинити весма деликатное пеленово віно.

Избери найзрѣлѣйшега гроздїа, поѿкидай зерна чиста и зрѣла съ петлахъ; послѣ оузми негашена креча двѣ шаке, метни оу єданъ повеликъ шафоль, наспи воде, мѣшай, да кречъ расплинетсе, по томъ процѣди ту воду крозъ двострукy крпу оу єданъ котао, метни оунутра двѣ шаке просѣана пепела, стави на ватру оузаврѣти, какѡ штосе цеѣъ правити, и када буде доволнѡ тай цеѣь варенъ, сними съ ватре, и процѣди крозъ трострукy крпу, или крозъ сукно оу шафоль, а по томъ паки оуливши оу котао метни на ватри оузаврѣти. Между тимъ, понеже предреченныхъ гроздныхъ зернахъ надобно имати за полъ хакова, такѡ метни нихъ оу две повелике густѡ плетене Котарице, и тогда поспи ономъ врѣломъ водомъ зерна оу котарицахъ, ѡбѣси нихъ да вода лѣпѡ ѿцѣдитсе, а послѣ простри по даски єдной или двѣ и метни оу тепловату, послѣ изваѣенногъ хлѣба, фурунy, и ѡстави доклѣ будутъ нѣколикѡ

смор-

сморщина; междꙋ тимъ и҆зсѣцы наситнѡ пелена, стозлатника малога, и҆ блаженногъ чкала. И҆ тогда оу҆зми чисто хаковче, ѡ҆дадни съ є҆дне стране, поспи ѿздолъ стрꙋготине ѿ смрекова дрвета, и҆ по нима метни ѿ о҆ныхъ гроздныхъ зернахъ до четверти хаковчета, то є҆сть до половине междꙋ дномъ и҆ вранѣмъ, и҆ по о҆вомꙋ простри ѿ предреченныхъ травахъ 12 шака, и҆ є҆днꙋ шакꙋ люски ѿ неранжи и҆ цитрона; по томъ метни о҆петъ гроздная зерна до врана, и҆ поспи паки смрековыми стрꙋготинами, и҆ тогда завраньи хаковче, оу҆спи оу҆ нѣга 15 холби кꙋванногъ мꙋста, и҆ є҆днꙋ вїнскꙋ чашꙋ горке є҆ссенцїе, коя є҆ оу҆ глави XXV. подъ числомъ 32 поставлена, а҆ прочее доспи са старымъ лѣпымъ вїномъ, и҆ завраньивши добрѡ пробꙋши ѡ҆дꙋшкꙋ кодъ врана, и҆ покри крпомъ за о҆самь дней, а҆ послѣ оу҆дри чепъ, и҆ ѡ҆стави за шесть недѣль стояти; а҆кѡ ли до воскресенїя держати хоѣешь, то междꙋ тимъ доливай, какѡсмо напредъ рекли, и҆ бꙋдетъ весма преизредный берметъ, коемꙋ є҆ще и҆ и҆зрядный колоръ подати можно, када сирѣчь метнешь червленное гроздїе и҆ бꙋдешь налити и҆ доливати бѣлымъ вїномъ; и҆ напро-

тивъ

тивъ тога бѣлое гроздїе съ червленнымъ вїномъ.

Число 6.

Пеленово вїно безъ гроздїа.

Изсѣцы на танке люске стабла ѿ шипковине, ѡпери добрѡ, и метни ѡсушитисе, и оу време бербе ѡдадни хаковче, метни єданъ таванъ оныхъ люски или иверя шипкова, и по овому иверю єданъ таванъ пелена, и по нѣму иверѣ, и по овому опетъ пелена, и овакѡ намѣсти до половине хаковчета, по томъ задни, и оуспи на то фришка бѣлога, или червленнога, какова хоѣешь муста, метни на вранѣву ѩму двострукy крпу, и ѡстави такѡ за шесть дней стояти, и тогда завраньи, а пробуши ѡдушку, кою съ крпомъ покри, и ѡстави опетъ за шесть дней стояти, и послѣ можешь оупотреблявати, и свакога вечера доливати, какѡсмо оу примѣчанїю подъ числомъ 4 говорили, доклѣгодъ сила пелена траетъ.

Число 7.

Єще иначе пеленово вїно безъ гроздїа начинити.

Срѣжи танкѡ иверѧ ѿ лѣсковине, метни преконоѣь оу води стоѧти, и сꙋтраданъ ѡсꙋшити; по томъ метни тога иверѧ оу хаковче съ четыре перста высокѡ, наспи сладкимъ фришкимъ мꙋстомъ, и метни оу кесицꙋ двѣ шаке ситнѡ изсѣчена пелена, и єднꙋ шакꙋ малога стозлатника, ѡбѣси съ подвезаннымъ камечкомъ оу хаковче и ѡстави превръти, и прѡчаѧ какѡсмо на предъ подъ числомъ 6 рекли.

Число 8.

Єще иначе.

Метни оу двойкꙋ пепела съ педлѧ высокѡ, бацы оунꙋтра двѣ или три чинїе чистыхъ гроздныхъ зернахъ, наспи фришкимъ мꙋстомъ, завраньи добрѡ, а пробꙋщи кодъ вранѧ ѡдꙋшкꙋ, кою покри съ крпомъ, и

ѡста-

ѡ҆стави такѡ за 14 дней стоѧти, и҆ послѣ ѡ҆дꙋшкꙋ зачепи и҆ ѡ҆стави, а҆кѡ хоѣещь, до пролѣтїѧ стоѧти, и҆ оу҆ Мартꙋ мцꙋ послѣ полнолꙋнїѧ Феврꙋарїева преточи оу҆ дрꙋгое хаковче, и҆ можешь съ тога времена оу҆потреблѧвати.

Число 9.

Е҆ще и҆наче.

Метни оу҆ е҆дномъ великомъ калаисанномъ Котлꙋ фришка мꙋста кꙋватисе, и҆ када треѣїй талъ савритъ, тогда свезавши е҆данъ докаръ снопиѣь пелена канапомъ, бацы оу҆ и҆стый врѣющїй мꙋстъ, да е҆ще за е҆днꙋ четверть сата врит, и҆ тогда снимивши съ ватре, ѡ҆стави преконоѣь хладитисе, а҆ оу҆ ютрꙋ процѣди крозъ сꙋкненꙋ кесꙋ, но метни найпре оу҆ хаковче и҆верѧ лескова и҆ли Шипкова съ педлѧ высокѡ, и҆ тогда оу҆спи о҆най кꙋванный мꙋстъ оу҆нꙋтра, и҆ къ томꙋ е҆днꙋ чашꙋ горке е҆ссенцїе оу҆ глави XXV. подъ числомъ 38 назначене, а҆ по томъ доспи съ фришкимъ мꙋстомъ са шаке ниже вранѧ, и҆ покрывши съ крпомъ ѡ҆стави преврѣти, а҆ по

томъ

томъ затвори и̂ держи за оу̂потребленїе какѡ годь хоѣешь и̂ чрезъ лѣто.

Польза.

Ѿ предреченныхъ пеленовыхъ вїнахъ, по є̂днꙋ, и̂ли двѣ чаше при о̂бѣдꙋ прежде дрꙋгога пїтїѧ попити, слꙋжитъ къ оу̂крѣпленїю желꙋдка, поѧдава свакꙋ ѕлꙋю оу̂ нѣмꙋ слюнꙋ, и̂ къ сваренїю є̂ла пособствꙋетъ.

Число 10.

Горкое вїно безъ гроздїѧ съ травами начинити.

Оу̂зми пепела 4 шаке.
Малога стозлатника 2 шаке.
Рꙋтаве метвице є̂днꙋ шакꙋ.
Блаженногъ чкалѧ 2 шаке.
Сладке Корице 2 квинтлика,
Каранфилька 15 комадкѡвъ.
Галганта 3 квинтлика.
И̂зсѣцы све наситнѡ, метни оу̂ кесице, наспихаковче съ найлѣпшимъ старимъ вїномъ, и̂ о̂не кесице съ подвѣзанными камечками

мечками ѿсѣви оу҃нутра и добрѡ завраньивши ѿстави дотлѣ стоати, доклѣ вїно ѿ травахъ и квирцовъ силу, коликѡ ты хощешь, пріимитъ, и тогда можешь кесице йзвадити, и вїно оупотреблавати; акѡ ли кесицу оу҃ вїну ѿставишь, то коликѡ на данъ попїешь; толикѡ оу҃ вечерь доспи, какѡ є҃ на другомъ мѣсту реченно.

Число 11.

Еще йначе горкое съ травами вїно начиннти.

Метни оу҃ хаковче съ педла высокѡ ѿграда и ѿсѣчена смрекова йвера, и на то Пелена,
Отозлатника малога
Листвїа и корена ѿ Подрожника,
Питренке звѣздате,
Крестушка жутога, ѿ свакога по 3 шаке, наспи фришкимъ мустомъ, и оучини далѣ какѡсмо при прежднихъ берметахъ сказали.

Польза.

Ово вїно предреченнымъ временомъ и мѣромъ оупотребљавано, ѿвора запоръ черне жи-

жигерице и слезыне, придаетъ ѡхотѹ къ ѣлѹ, и оукрѣплава желѹдакъ, и свѣ внѹтренне составе.

Число 12.

Преизредное горкое, съ травами, кореньми, и гвїрцови вїно начинити.

Оузми траве Пелена,
Блаженногъ Чкала, по 4 шаке;
Кашичка, Отозлатника малога.
Жалфїе, Розмарина, Бленка, по 2 шаке.
Корена Игирота, Омана,
Первнике бѣле, по 2 лота.
Госпина Была,
Зеленице дѹбове, по 1 лотъ.
Люске ѡ нераньже и цитрона, по 2 лота.
Смрековыхъ бобицахъ 8 лота.
Срашчикова цвѣтїа 2 квинтлика,
Сладке Корице 2 квинтлика,
Сѣмена Онайза, и
Сладкогъ Корена, по 1 квинтликъ.

Траве, корена и ароматическе вещи йзсѣцы наситно и смѣшай свѣ оу єдно; ѡдадни двойкѹ, метни єданъ таванъ Шипкова йвера,

и

и̂ по нѣмꙋ поспи двѣ шаке ѿ о̂вога смѣса; и̂ паки и̂верѧ, и̂ по нѣмꙋ о̂петъ о̂вога смѣса, и̂ такѡ редомъ, доклѣ о̂вога травногъ смѣса траетъ, по томъ заднивши двойкꙋ оу̂спи е̂данъ хаковъ кꙋвана (треѣїй талъ оу̂врѣла) мꙋста, а̂ прочее доспи лѣпымъ старимъ вїномъ, завраньи добрѡ, но кодъ вранѧ пробꙋши ѡ̂дꙋшкꙋ, и̂ покрывши крпомъ, ѡ̂стави за 14 дней стоѧти, а̂ по томъ метни оу̂ ѡ̂дꙋшкꙋ чепъ, и̂ послѣ шесть недѣль можешь начети оу̂потреблѧвати, и̂ оу̂потреблѧваюѣи доливати какѡ е̂ напредъ речено.

Число 13.

Е̂ще и̂наче таковое вїно начинити:

Оу̂зми на е̂днꙋ двойкꙋ
Траве: Пелена, Маїерена, и̂
Матичнѧка по 4 шаке.
Блаженногъ Чкалѧ, Розмарина,
Жалфїе, Лавенде, по 2 шаке.
Рꙋте распричасте, и̂
Бѣлогъ Тетерлѧна, по 3 шаке:
Корена: Ѡмана, и̂
Бѣле Перꙋнике, по 4 лота.
Лорберовыхъ бобицахъ 8 лота.
Ѡмрековыхъ бобицахъ 1 сайтликъ.

Све

Све ове вещи бацы оу двойкꙋ, и оуспи на то єданъ хаковъ кꙋвана тепловата, или нѣколикѡ млака мꙋста, затвори добрѡ, и ѡстави за данъ и ноѣь стоѧти, по томъ доспи фришкимъ мꙋстомъ, и ѡстави проврѣти, какѡ є при дрꙋгихъ берметахъ речено; и када се лѣпѡ избыстритъ, тогда оузми послѣдꙋюще ароматическе вещи:

Сетвала, Игирота, Исїота,
Ѡрашчикова цвѣтїѧ, Каранфилька, и
Сладке Корице, ѿ свакога по 1 лотъ:
Галганта 2 лота,
Шафрана финога полъ квинтлика,
Корена Бедринца и
Ангелике, по 2 лота:

Све изсѣцы наситнѡ, смѣшай, метни оу єднꙋ дꙋгачкꙋ кесꙋ, и съ подвезаннымъ камечкомъ ѡбѣси оу бꙋре, кое по томъ завраньи, а ѡдꙋшкꙋ пробꙋши и съ крпомъ покрывши, ѡстави за 12 дней стоѧти, и послѣ можешь овꙋ кесꙋ извадити, акѡ є вїно доволнꙋ силꙋ ѿ овыхъ гвирцѡвъ прїимило:

Поль-

Польза.

Ôво горкое и̂ а̂роматическое вїно оу̂тромъ натаще и̂ вечеремъ по є̂днꙋ чашꙋ пїено, слꙋжитъ противъ нездравогъ воздꙋха и̂ магле; оу̂крѣплява сердце, желꙋдакъ, бѣлꙋю и̂ чернꙋю жигерицꙋ, и̂ слезинꙋ, кровь оу̂ жилахъ и̂ оу̂ месꙋ подъ кожомъ ѡ̂чищава, и̂ є̂сть за све здраво: ôбаче люди, кои жаркꙋю кровь и̂мадꙋ, да ѿ ôвогъ и̂ подобногъ а̂роматическогъ вїна воздержаваютсе.

Число 14.

Горкое, къ здравїю полезное вїно начинити.

Саши четыри подꙋгачке кесе, метни оу̂ двѣ ситнѡ и̂зсѣчена пелена, оу̂ є̂днꙋ малогъ Стозлатника, и̂ оу̂ є̂днꙋ стꙋченныхъ смрековыхъ бобицахъ полъ сайтлика, сладке корице 1 лотъ, ôнайза 2 квинтлика накрꙋпнѡ стꙋчено; подвежи на свакꙋ кесꙋ шлюнакъ, и̂ли комадакъ ôлова, спꙋсти оу̂ хаковче, наспи старимъ лѣпимъ вїномъ, и̂ добрѡ завраньивши ѡ̂стави за 14 дней стоѧти, и̂ послѣ оу̂потреблѧвати можешь.

Чи-

Число 15.

Еще иначе трапезное горкое вино начинити:

Оузми траве Пелена 4 шаке.
Блаженногъ чкала,
Бѣлогъ тетерлана, по 2 шаке.
Розмарина, жалфіе, честославке, и
Червленне рюже, по 1 шакю.
Корена: Жютенице, и Омана по 2 лота.
Люски ѡ цитрона и неранжи по 2 лота.
Каранфилька, и сладке корице по 2 квинтл:
Орашчикова цвѣтіа, 1 квинтликъ.

Све ове веши изсѣцы и стюцы накрюпнw; метни оу кесице, и wвѣси оу хаковче, напи сладкимъ фришкимъ мюстомъ, и wстави превръти, и послѣ шесть недѣль можешь оупотреблавати.

Число 16.

Еще иначе начинити горкое деликатное вино.

Оузми Пелена 6 шака.
Блаженногъ Чкала, и

Малогѫ Стозлатника, по 4 шаке.
Ѣленка, Честославке, Жалфїе,
Розмарина, и Метвице рѹтаве, по 2 шаке.
Корена: Бѣле Перѹнике, Ѻмана, Зеленице дѹ-
кове, Йгирота, и Блаженка, ѿ свакогѫ
по 8 лота.
Госпина Была, 4 лота.
Сладке корице, 2 лота.
Каранфилька, 2 квинтлика.
Ѻрашчикова цвѣтїа, три квинтлика,
Љуски ѿ Неранжи и Лимѹна по 2 лота,
Жѹтогѫ шѣкера ѥднѹ фѹнтѹ.

Ѻве вещи надобно йзсѣкши и стѹкши накрѹпнѡ, метнѹти оу̑ кесице, ѡсѣсити оу̑ кѹре, и налити лѣпымѫ старымѫ бѣлымѫ вїномѫ, и добрѡ завранивши ѡстави за 14 днеи стоати, а̑ потомѫ начни пити, и коликѡ чрезѫ день попїешь, толикѡ оу̑ вечерѫ ѻпетѫ съ дрѹгимѫ вїномѫ доспи, и такѡ чини, докле сила вещеи оу̑ вїнѹ ѡсѣкатисѧ бѹдетѫ.

Чи-

Число 17.

Еще иначе начинити горкое віно, каково оу Германіи при великихъ дворахъ дѣлаютъ.

Оузми самога пеленова, оу свое време, (то єсть, прежде нежели цвѣтати начнетъ) набрана и ѡсушена листвіѧ, 6 шакъ.

Блаженногъ Чкалѧ, 8 шакъ.
Честославке, Сажинице, и
Бѣлогъ Тетерлѧна, по 5 шакъ,
Малога Стозлатника 2 шаке.
Розмарина 2 шаке.
Корена ѿ Жутенице 4 лота.
Люски ѿ Лимуна 4 лота.

Све ове вещи метни оу хаковче, куда и 10 шакъ ѧсенова иверѧ бацыти, наспи съ фришкимъ мустомъ, ѡстави да превритъ, и твори прочее, какѡ є при другихъ Берметахъ речено.

Число 18.

Еще иначе изредное горкое віно начинити.

Оузми Пелена 12 шакъ.
Блаженногъ Чкалѧ, 8 шакъ.

Стозлатника малога, 6 шакъ.
Жалфїе, Розмарина, Єленка, и
Честославке, по 3 шаке.
Корена: Ѡмана, бѣле Перунике,
Госпина Была, Зеленице дубове, и
Блаженка, по 10 лота.
Люски ѿ неранже и цитрона по 5 лота.
Сладке Корице 2 лота.
Каранфилька, Ѡрашчикова цвѣтїа, и
Райскихъ Зернъ по 1½ лота.
Жутогъ Шеѣера 2 фунте.

Све изсѣчено, и стучено накрупнѡ смѣшай, метни оу кесице, и съ подвезанными камечками ѡбѣси оу двойку, наспи бѣлымъ вїномъ и ѡстави завранѣно за 14 дней стоати, и тогда можешь начети пити, и свакога вечера доливати, доклѣ сила вещей оу вїну траати будетъ.

Число 19.

Горкое начинити вїно.

Оузми горскогъ ситногъ пелена 1 фунту.
Траве и корена Владиславке, 6 лота,
Корена Подрожника польскога, 8 лото по 4 лота.

Єленка,

Єленка 6 лота.
Блаженногъ Чкалѧ, 3 лота.
Корена ѿ Каранфила садовогъ,
— — ѿ Подбѣла,
— — ѿ Пореча, по 2 лота.
— — Блаженка,
— — Стежника,
— — Ластавичнѧка,
— — Ꙗсенка, по 1 лотъ.
Люски ѿ неранже и҆ цитрона, по 2 лота.
Сѣмена ѿ цитрона,
Цвѣтїѧ ѿ Волезыка,
— — ѿ Каранфила садовогъ, по 1 лотъ.

Све о҆ве вещи ситнѡ и҆зсѣѣи, и҆ смѣшати, а҆ по томъ метнꙋти оу҆ двойкꙋ є҆данъ таванъ ꙗ҆сенова и҆верѧ, и҆ по нѣмꙋ посꙋти о҆нога травногъ смѣса, какѡ є҆ подъ числомъ 12 показано, и҆ такѡ заднивши бꙋре наспи фришкимъ лѣпымъ мꙋстомъ, и҆ содержи показаннымъ подъ числомъ 16 начиномъ.

Оу҆потребленїе.

Надобно ранѡ по оу҆трꙋ наетаще, прежд-и҆схожденїѧ и҆зъ дома, малкѡ хлѣба съ пꙋтеромъ є҆сти, и҆ на то є҆днꙋ чашꙋ о҆вога вїна по-

попити, а̂ по томъ за дѣломъ и̂сходити. Такожде при о̂бѣду и̂ при вечери по е̂дну чашу прежде другога питїа попити. Но ѿ Іу..а до Септемврїа, кадасу дни жаркїи, надобно мѣшати о̂во вїно съ прохлаждающомъ ѿ киселяка, и̂ли ѿ польскогъ подрожника, и̂ли ѿ а̂нтївїе и̂зваѣенномъ водомъ, и̂ такимъ начиномъ можетъ чрезъ цѣлый годъ оу̂потреблявано быти.

Число 20.

Горкое вїно.

Оу̂зми на е̂дну четворку
Траве: Пелена горскога,

Блаженногъ Чкаля,
Малогъ Стозлатника,
Чеснячка, ѿ сваке по 10 шакъ,
Матичняка, Розмарина, И̂ссѡпа,
Жалфїе, Маїерана, Ѧ̂сенка,
Руте распричасте, и̂
Вратича, ѿ сваке по 3 шаке.

Цвѣтїя: Липова, и̂ Зовина, по 2 шаке.
Корена: Сетвалла, 3 лота,
О̂мана, и̂ бѣле Перунике, по 4 лота.
Госпина Быля, 6 лота,

Зеле-

Зеленице дꙋбове, 12 лота.
Ангелике, Кралѣвца, Репꙋха,
Генцїана, и Бедринца, по 16 лота,
Люски ѿ цитронахъ 12 лота.
Морскога крꙋпногъ и ситногъ гроздїа по
єднꙋ фꙋнтꙋ.
Иверѧ Ꙗсенова єднꙋ фꙋнтꙋ.

Коренѣ све изсѣцы наситнѡ, бацы све предименоване вещи оу четворкꙋ, оузми на то єднꙋ холбꙋ противотровне єссенцїе, и по томъ наспи старымъ найлѣпшимъ бѣлымъ вїномъ, и добрѡ завраньивши ѡстави дотлѣ стоѧти, доклѣ вїно силꙋ изъ травахъ и коренѧхъ оу себе прїимитъ, и тогда можешь оутромъ на таще, какѡ и при обѣдꙋ и при вечери по єднꙋ добрꙋ чашꙋ пити.

Число 21.

Горкое вїно, слꙋжащее за слезинꙋ и чернꙋю жигерицꙋ.

Оузми траве: Пелена 2 шаке.
Блаженногъ Чкалѧ,
Златногъ Трилистника,
Малогъ Стозлатника, Єленка,

Сле-

Слезынице, Желѣзенке, и Подрожника Польскога по 1 шаку.

Корена: Блаженка, Зеленице дубове, и Омана, по 2 лота.

Изсѣцы све наситнѡ, метни оу кесице, ѡбѣси оу полъ хаковчета, наспи бѣлымъ старымъ вїномъ, и добрѡ завраньивши, ѡстави за 14 дней стояти, и послѣ можешь оупотреблявати, какѡ за преждняя вїна речено, и доливай, доклѣ сила травахъ оу вїну траетъ.

Число 22.

Ѡ внутреннѣй пользѣ горкагѡ вїна.

Оумѣренное пеленова вїна или бермета оупотребленїе служитъ къ содержанїю здравїя, а наипаче полезно єсть противѡ сваке болѣтице желудка; оутолява нѣгово надыманѣ, кое ѿ хладности происходитъ, творитъ нѣга веселымъ и ѡхотливымъ къ єлу, производитъ сваренїе; єсть весма полезно хладнымъ проноснымъ людма, то єсть онымъ, кои ѿ захладнѣнїя мнгу быстру столицу имаду; засушава оу желудку паре, и не допоща оу главу восходити. Оукрѣплява такожде све

внѹ-

внꙋтренне и҆ внѣшне составе цѣлога тѣла. Є҆сть полезно и҆ о҆нымъ, оу҆ коихъ пречнаѧ кожица Дїафрагма чрезъ нѣкое време затегнꙋта была. Слꙋжитъ захладнѣлой и҆ твердой черной жигерици и҆ слезыни, ѿвора запоръ нїовъ, то є҆сть, разгонѧва далакъ, прогонитъ жꙋтицꙋ и҆ болѣтицꙋ кꙋкѡва; тера оу҆ринꙋ, ѿвораюѣи запоръ бꙋбрегѡвъ и҆ бешике. Сохранѧва ѿ каплѣ и҆ паданѧ, и҆ возвращава и҆згꙋбленное говоренѣ. Ѡ҆бѧснѧва и҆ оу҆крѣплѧва потемнѣлый видъ. Оу҆крѣплѧва сва внꙋтреннѧѧ; поѧдаваетъ и҆ и҆зводитъ свакꙋ вредителнꙋ ѕлꙋю и҆ хладнꙋю и҆зъ цревахъ мокротꙋ. Раздѣлѧва и҆ и҆згонѧва надыманѣ и҆ вѣтрове цѣлога тѣла; и҆стерꙋетъ на полѣ и҆зъ чрева глисте, и҆ производитъ мѣсѧчное женское. Слꙋжитъ такожде противъ ѡ҆тровногъ задысанѧ живогъ сребра, и҆ за то среброковачи, и҆ дрꙋгїе майстери, кои са живымъ сребромъ дѣлаютъ, да Берметъ пїютъ. Ползꙋетъ и҆ о҆нымъ, кои є҆довите гливе є҆ли сꙋть, какѡ равнѡ и҆ о҆нымъ, кои дынѣ, тыкве, краставце, брескве и҆ дрꙋгое хладнога є҆стества о҆вощїе є҆дꙋтъ. Сохранѧва кровь и҆ мокротꙋ ѿ гнилости, и ѿ є҆довитогъ кꙋжногъ и҆ дрꙋгога подобногъ воздꙋха и҆ маглꙋщине: и҆ за то о҆най, кои къ нѣкоемꙋ,

оу҆

оу подобной болѣтици или оу врꙋѣичини лежащемꙋ болестникꙋ идетъ, да найпре єданъ залогай хлѣба єдетъ, и єднꙋ добрꙋ чашꙋ бермета попїетъ. Ово горкое вїно оупразднява такоѣеръ дерктанѣ оудωвъ и оукоченѣ жилахъ. Слꙋжитъ оу болѣтицы бокωвъ и ртеначе; оу меланхолїи, тежкихъ снахъ и страшеню оу снꙋ. Оупразднява подригиванѣ желꙋдка, изводитъ жꙋчь, и не допꙋща чрезъ мѣрꙋ оумножаватисе.

Напротивъ тогω здравїи, и жаркога єстества люди, да воздержаваютсе ѿ оупотребленїя бермета, или да ѿ єдне чаше више не пїютъ: понеже таковымъ, наипаче кои ничега противногъ на себи не чꙋвствꙋютъ, а при томъ оу єлꙋ и пиѣю оумѣренность наблюдаваютъ, єсть вредителанъ: ибо сва вїна, коя жаръ производятъ, приносятъ здравомꙋ и жаркога єстества человѣкꙋ различне болѣзни. Но онымъ, коимъ слꙋчавасе тверда и несварителна єла, и многω овощїя єсти, полꙁꙋетъ и содержава нихъ оу здравлю.

Число

Число 23.

Ѡ внѣшнѣй Пользѣ Бермета.

Када глава съ пеленовымъ вїномъ почестѡ ѡмывасе, засꙋшавасе ѕлаѧ мокрота, и залѣчаваютсе бѣле по глави красте. Пользꙋетъ разслабленнымъ и немощнымъ паралитическимъ оудамъ, и оукоченнымъ на пригибкахъ жиламъ, када честѡ съ теплымъ Берметомъ паретсе и трꙋтсе. Гнилые и старые вреды съ пеленовымъ вїномъ праны ѡчищаваютсе: понеже истое вїно изсꙋшава ѕле мокроте, поѧдава гнилое месо, воспещава фистꙋле и дрꙋге ѕле припадке, и залѣчава Берметомъ теплымъ почестѡ испирати грло и оуста, ползꙋетъ ѡтеченномꙋ ѥзыкꙋ, прогонитъ смрадливость и ѕлый запахъ оустъ. Лѣчитъ такожде шꙋгꙋ и красте, кое ѿ остре и слане мокроте происходетъ, када честѡ съ нимъ перꙋтсе.

Число 24.

Вїно ѿ бѣлога Тетерлѧна начинити.

Набери бѣлога Тетерлѧна, прежде нежели цвѣтати начнетъ, ѡсꙋши на безсолнечномъ мѣстꙋ,

мѣстѹ, и҆ оу҆ време бербе бацы ѿ тога 10 фѹнти оу҆ хаковче, наспи фришкимъ мѹстомъ, и҆ ѡ҆стави такѡ преврѣти, а҆ послѣ шесть недѣль преточи оу҆ дрѹгое хаковче, и҆ держи за оу҆потребленїе.

Число 25.

Полезное вїно̀ ѿ Подро́жника по́льскога.

Оу҆зми сѹха, на дѹгачкѡ и҆зсѣчена Подрожникова корена є҆днѹ фѹнтѹ, морскогъ и҆зсѣченногъ гроздїа три фѹнте, Сажинице десеть шакахъ, метни све оу҆ хаковъ съ нѣколикѡ и҆вера ꙗ҆сенова, наспи фришкимъ бѣлымъ мѹстомъ, заврани добрѡ, и҆ пробѹши ѡ҆дѹшкѹ, какѡ є҆ при дрѹгихъ берметахъ речено.

Число 26.

Вїно̀ А҆нгеликино начи́нити.

Оу҆зми оу҆ време бербе сѹха ситнѡ и҆зсѣчена, и҆ нѣколикѡ стѹчена, и҆ли сгнѣчена А҆нгеликина корена полъ фѹнте, метни оу҆ кесицѹ; баци оу҆ полъ хаковчета нѣколикѡ лѣскова и҆вера, наспи фришка мѹста, и҆ ѡ҆бѣси оу҆нѹтра о҆нѹ кесицѹ; и҆ ѡ҆стави такѡ преврѣти,

а҆

а̂ послѣ петъ мцей и̂сточи то вїно оу̂ чистъ чабаръ, а̂ о̂нꙋ полачкꙋ ѡ̂дадни, и̂ и̂верѣ съ кесицомъ и̂збацивши ѡ̂пери лѣпѡ, задни и̂ оу̂спи о̂петъ оу̂нꙋтра о̂ное вїно, затвори добрѡ, и̂ держи за оу̂потребленїе.

Число 27.

Е̂щѐ и̂наче начи́нити А̂нгели́кино вїно̀.

Оу̂зми сꙋха, и̂ ситнѡ и̂зсѣченна А̂нгеликина корена̑ е̂днꙋ фꙋнтꙋ; и̂лѝ колике силе вїно и̂мати радъ е̂си, више и̂лѝ манѣ, метни оу̂ фришкомъ мꙋстꙋ (коега и̂ма быти 20. холби) кꙋватисе, доклѣ треѣїй талъ мꙋста савритъ, ѡ̂стави такѡ прекѡноѣь стоѧти покрывено, и̂ оу̂ютрꙋ процѣди крозъ сꙋкно, оу̂спи оу̂ хаковче, и̂ доспи дрꙋгимъ фришкимъ мꙋстомъ, а̂ потомъ заврани, пробꙋши ѡ̂дꙋшкꙋ и̂ прѡчаѧ, какѡ е̂ при дрꙋгихъ травныхъ вїнахъ речено.

Число 28.

Вїно̀ Докꙋсдофлїйно начи́нити.

Оу̂зми цѣлꙋю травꙋ, то е̂сть корень, листвїе и цвѣтїѧ Докꙋсдофлїе, многѡ и̂ли ма-

лѡ

лѡ, коликѡ хѡчешь, ѿсѣши на безсолнечномъ мѣстѣ, йзсѣцы ситнѡ, ѿдадни кѣренце, коликое хѡчешь, метни єдинъ таванъ ситна лѣскова йвера, и по нѣмъ реченнѣю травѣ, и опетъ йверъ, и по нѣмъ травѣ, и такѡ до треће части кѣренцета йли хаковчета, по томъ задни и наспи фришкимъ мѣстомъ, и ѿстави преврѣти, а послѣ 5. мцей преточи, какѡсмо горѣ показали.

Чисто 29.

Вїно ѿ Сажи́нице начи́нити.

Сво вїно прависе, какѡ и предреченное доквсдофлїйно.

Чисто 30.

Вше йное Сажи́чнино вїно.

Оузми сѣхе Сажи́нице 12. лота.
Рабарбаре 5. лота.
Горкихъ бадемахъ 3. лота.
Червлене рѣже 2. лота.

Семе

Сѣмена ѻнайза 1. лотъ.
Петрожилѣва и̂
Корена Копитнѧкова,
Червленца, по полъ лота.

Траве и̂ корена ситнѡ и̂зсѣцы, бадеме стꙋцы и̂ све смѣшавши оу̂чини, какѡ подъ числомъ 33. показано, и̂ наспи фришкимъ мꙋстомъ, да превритъ.

Число 31.

Е̂щѐ и̂ное Сажини́чино вїно̀.

Оу̂зми сꙋхе Сажинице 1. фꙋнтꙋ.
Спиканарда,
Е̂ленка, по 8. лота.

И̂зсѣцы све, и смѣшавши съ ꙗсеновымъ и̂верѣмъ, оу̂чини какѡ е̂ прежде показано.

По́льза.

Вїно ѻ̂во пользꙋетъ оу̂ запорꙋ слезыне, оу̂ протискахъ лѣвога бока, и̂ оу̂ ѡ̂теченной слезыни и̂ли̂ далкꙋ.

Число

Число 32.

Вїно̀ А̂птипо начи́нити.

Оу̂зми зрѣлыхъ а̂птиныхъ бо́бицахъ, многѡ и̂ли малѡ, коликѡ вїна и̂мати хоѣешь, кꙋвай нихъ оу̂ фришкꙋ мꙋстꙋ, доклѣ треѣїй талъ савритъ, и̂ ѡ̂стави прекѡноѣь хладитисе; а̂ оу̂ютрꙋ процѣди крозъ сꙋкно, и̂ смѣшавши съ бѣлымъ фришкимъ мꙋстомъ оу̂спи по́томъ оу̂ бꙋренце преврѣти, и̂ послѣ разби нѣколикѡ ꙗ̂ечныхъ бѣланцетахъ съ малѡ солью, и̂ оу̂спи оу̂нꙋтра, ѿ чега о̂но вїно скорѡ и̂збыстритисе бꙋдетъ, и̂ послѣ два мц҃а преточити можешь.

Число 33.

О̂чаничино вїно̀ начинити.

Оу̂зми траве о̂чанице коликѡ хоѣешь,
Траве сладкогъ копра полакъ толикѡ,
Сѣмена тогѡжде копра є̂данъ сайтликъ.

Ѡ̂дадни бꙋре, метни є̂данъ таванъ о̂чанице, и̂ по нїой сладкїй копаръ, и̂ тогда поспи сѣменомъ; и̂ таки метни таванъ о̂чанице, и̂

по

по нїой Копаръ и̂ поспи сѣменомъ, и̂ такѡ до половине и̂ли са шаке ниже половине бꙋрета; по томъ задни бꙋре, наспи фришкимъ бѣлымъ мꙋстомъ и̂ ѡ̂стави преврѣти, какѡ є̂ при дрꙋгихъ травныхъ вїнахъ речено.

Число 34.

Ѥще и̂наче о̂чани́чино вїно̀ начи́нити.

Оу̂зми траве О̂чанице, многѡ и̂лѝ малѡ, коликѡ вїна хоѣешь, и̂зсѣцы ситнѡ, метни оу̂ кесице, и̂ съ подвезанными камечки ѡ̂бѣси оу̂ бꙋре, наспи фришкимъ бѣлымъ мꙋстомъ, и̂ ѡ̂стави преврѣти.

Число 35.

Ѥщѐ и̂наче.

Оу̂зми о̂чанице и̂ Бетонике равномѣрнѡ, цвѣтїѧ зовина полакъ толикѡ, сѣмена о̂найза и̂ сладкогъ копра по полъ сайтлика, метни све оу̂ бꙋренце, и̂ наспи сладкимъ бѣлымъ мꙋстомъ да превритъ.

Польза.

Вїно ôво чрезъ цѣлый годъ пїено, слꙋжитъ противъ свакога вреда ôчесъ, ôстритъ видъ, и̂ прогонитъ ѿ нихъ свакꙋ темнотꙋ. Говоритсе, что многїе люди, кои съ давна наочаре оу̂потреблѧвали, пїюѣи за е̂данъ годъ ôво вїно, полꙋчили паки первый чистый видъ и̂ наочаре ѡ̂ставили. А̂кѡ бы комꙋ ôво вїно за питїе крѣпкимъ казалосе, можетъ съ чимгодь разслаждавати; ôбаче кои жаръ оу̂ ôчима и̂мадꙋ, да ôвога вїна не пїютъ,

Примѣчанїе.

Можно ôво ôчаничино вїно начинити и̂ такѡ, какѡ Берметъ подъ числомъ 4, то е̂сть е̂данъ таванъ гроздныхъ зернахъ и̂ по нима таванъ ôчанице, посꙋвши по гроздью сѣменомъ сладкогъ копра, и̂ ôвакѡ до половине бꙋрета, по томъ заднивши бꙋре, налити сладкимъ бѣлымъ мꙋстомъ да превритъ, а̂ послѣ петъ мцей преточити оу̂ дрꙋгое бꙋре.

Число 36.

Вїно̀ Бетони́кино начи́нити.

Набери Бетонике мц҃а Маїа, ѡ҆сꙋши на безсолнечномъ мѣстꙋ, и҆ оу҆ време Бербе начини съ нїомъ вїно такѡ, какѡ при о҆чаницы показано, коимъ начиномъ хоѣешь.

Число 37.

Е҆щѐ и҆начѐ начи́нити полезное съ Бето́никомъ вїно̀.

Оу҆зми двѣ фꙋнте Бетонике, бацы оу҆ двойкꙋ, наспи фришкимъ мꙋстомъ, и҆ ѡ҆стави превръти, по томъ ѡ҆дма преточи оу҆ дрꙋгое бꙋре, и҆ послѣ о҆́самь дней паки преточи, и҆ о҆вакѡ претачи седамь кратъ, свагда послѣ о҆самь дней.

Число 38.

Вїно̀ Чернобы́лѣво начи́нити.

Вїно̀ о҆́во прависе, какѡ и҆ о҆чаничино подъ числомъ 34. а҆ можно и҆ такѡ начинити, какѡ и҆ пеленово вїно подъ числомъ 3.

Число 39.

Ѡще иное Чернобылѣво віно.

Оузми Чернобыля 8. лота,
Кокорнякова цвѣтія,
Сѣмена онайзова, по 4. лота.
Иверя ѿ шипковине 2. шаке.

Изсѣцы траву и иверѣ ситнѡ и смѣшавши све, метни оу єдну четверть хаковчета, наспи сладкимъ мустомъ, ѡстави преврѣти, и послѣ три мца преточи оу другое буренце, и держи за оупотребленіе.

Число 40.

Ѡще иное Чернобылѣво віно.

Оузми траве Чернобыля 8 лота,
- - - Материчняка 3. лота,
Тваре: Метвице горске,
Індѣйскогъ Спиканарда,
Розмарина, Жалфіе, и Полячка, по 1. лотъ.
Цвѣтія: Порѣчова,
Волезыкова,

Ко

Кокорнѧкова,
Матичнѧкова, по 1. лотъ.
Ѻрашчикова 3. квинтлика.
Коренѧ: Материчнѧкова 2½. лота.
Качꙋнкова,
Перꙋнике жꙋте, по 1. лотъ.
Сѣмена Птичнѧкова, 1½. лота.
Ѻрашчика 3 квинтлика.
Сладке корице,
Ѻнайзова 3. лота.
Кане́ле,
Галганта, по полъ лота,

Све ѻве вещи на́крꙋпнѡ и҆зсѣѣи, и҆ съ лесковымъ и҆верѣмъ метнꙋти оу҆ полачкꙋ, и҆ насꙋти сладкимъ мꙋстомъ да превритъ.

Число 41.

Вїно̀ Боси́льково начи́нити.

Оу҆зми сꙋха Босилька, коликѡ хоѣешь, и҆зсѣцы ситнѡ, метни оу҆ кесицꙋ, ѡ҆бѣси оу҆ бꙋренце, и҆ наспи сладкимъ мꙋстомъ да превритъ. Можно такожде начинити, какѡ что и҆ Берметъ подъ числомъ. 3. и҆ли подъ числомъ 4.

Число

Число 42.

Розмари́ново вїно̀ начи́нити.

Оу̂зми Розмарина 6. шакъ, метни оу̂ кесицу, и̂ съ подвезаннымъ камечкомъ ѡ̂бѣси оу̂ полачку, и̂ наспи сладкимъ бѣлымъ мустомъ, да превритъ.

Число 43.

Е̂щѐ и̂наче Розмари́ново вїно̀ начи́нити.

Оу̂зми Розмарина съ листвїѧми 1. фунту.
Цвѣтїѧ Розмаринова,
Жалфїина,
Поречова, по 2. шаке.

Омѣшавши све, метни оу̂ кесице и̂ оу̂чини какѡ е̂ горѣ речено.

Примѣчанїе.

Када тко о̂ваково Розмариново вїно принужденъ оу̂ скорости и̂мати, нека токмѡ метне

Роз-

Розмарина и҆ ѐле́нка оу҆ вїно, да престоитъ прекѡ ноѣь, и҆ тогда оу҆потреблѧвати можетъ.

Число 44.

Лаве́ндино вїно̀.

Оу҆зми Лавенде съ цвѣтїемъ, и҆зсѣцы на ситнѡ, метни ву҆ рѣдкꙋ кесицꙋ, и҆ съ подвезаннымъ камечкомъ ѡ҆бѣси оу҆ бꙋренце, кое наспи мꙋстомъ, и҆ли старимъ вїномъ.

Число 45.

Маїера́ново вїно̀.

Вїно о҆́во прависе, какѡ и҆ предреченное Лавендино, и҆ли дрꙋгое травное.

Число 46.

оїно̀ ѿ Матичнѧка.

Оу҆зми траве Матичнѧка съ цвѣтїемъ двѣ фꙋнте, стави оу̀ 30. холби фришка бѣлогъ мꙋста, метни кꙋватисе на ватри по о҆бычаю, и҆ када хладнѡ бꙋде, процѣди крозъ сꙋкненꙋ кесꙋ, а҆ по томъ оу҆спи оу҆ бꙋренце.

Число

Число 47.

Йссѡпово вїно.

Оузми доволнѡ сꙋха Йссѡпа, и оу време бербе ѡдадни бꙋренце, коликое хоѣешь, метни єданъ таванъ избранна, на комадке изсѣчена гроздьа, и по нѣмꙋ метни Йссѡпа, по томъ опетъ гроздье, и по нѣмꙋ Йссѡпъ, и такѡ далѣ до верха, гдѣ са шаке праздно ѡстатисе има; задни бꙋренце, и наспи фришкимъ бѣлымъ мꙋстомъ, заврани добрѡ, а ѡдꙋшкꙋ пробꙋши, и покри крпомъ какѡсмо при дрꙋгихъ Берметахъ говорили.

Число 48.

Вїно ѿ Добричавице начинити.

Оузми сꙋхе Добричавице, коликѡ хоѣешь, бацы оу бꙋренце, кое наспи бѣлымъ фришкимъ мꙋстомъ, да превритъ, какѡ є при дрꙋгихъ травныхъ вїнахъ речено.

Число

Число 49.

Вїно̀ Рꙋжи́чино начи́нити.

Набери Рꙋже, када найлѣпше цвѣтетъ, поѿкидай цвѣтне листове, простри на платнꙋ ѡ̂сꙋшитисе на тепломъ мѣстꙋ, по томъ метни оу̂ кꙋтїе и̂ли оу̂ велика стакла стоѧти затворено до бербе, и̂ тогда наспи бꙋренце сладкимъ фришкимъ мꙋстомъ, и̂ Рꙋжꙋ метнꙋвши оу̂ кесицꙋ ѡ̂бѣси оу̂ бꙋре съ подвезаннымъ камечкомъ, заврани добрѡ а̂ ѡ̂дꙋшкꙋ пробꙋши, и̂ када превритъ, тогда доспи съ лѣпымъ вїномъ, и̂ держи за оу̂потребленїе. И̂ а̂кѡ хоѣешь, можешь е̂данъ лотъ стꙋчене сладке корице оу̂ кесици оу̂нꙋтра ѡ̂бѣсити тогда, када бꙋдешь дополнѧвати и̂ бꙋдетъ е̂ще прїѧтнѣе.

Число 50.

Е̂щѐ и̂наче Рꙋжи́чино вїно̀ начи́нити.

Набери полноцвѣтне Рꙋже, ѡ̂чꙋпай цвѣтне листке, и̂зсѣцы на ситнѡ и̂ малкѡ оу̂ а̂ванꙋ стꙋцы, метни оу̂ рѣдкꙋ кесицꙋ, и̂ съ подвезаннымъ камечкомъ ѡ̂бѣси оу̂ бꙋренце, кое

наспи

наспи старымъ лѣпымъ вїномъ, и ѡстави за 14. днеи завранѣнѡ стоати, и полѣчитъ вїно преизредныи вкѹсъ.

Число 51.

Вїно ѿ дивїе рѹже.

Набери дивье мѹрисне рѹже, када починѣ цвѣтати, то ѥсть када пѹпольки начнѹтъ развїатисе, двѣ или три мараме полне, разви пѹпольке, и пошкидай цвѣтне листке, кое ѡсѹши на безсолнечномъ мѣстѹ, и содержи до бербе оу кѹтїахъ или стаклахъ, какѡсмо горѣ рекли. Оу време бербе оуспи фришка, на рѣшткѹ процѣѣена мѹста оу хаковче, и када дебела дрождина изкипитъ на полѣ, тогда извади изъ хаковчета нѣколикѡ мѹста, и кацы оу хаковче ѡнѹ рѹжѹ, заврани, а ѡдѹшкѹ проѣѹши, и такѡ ѡстави врѣти, а када привритъ, тогда доспи пѹносъ дрѹгимъ превръшимъ мѹстомъ, и завранивши держи за лѣтнее оупотрѣбленїе.

Число

Число 52.

Еще иначе.

Набраннꙋю и ѡсꙋшеннꙋю предреченнымъ начиномъ дивью рꙋжꙋ, метни ѡдма оу чистое хаковче, заврани добрѡ и ѡстави такѡ до бербе стоѧти и тогда наспи фришкимъ, на рѣшеткꙋ пропꙋщеннымъ мꙋстомъ, да совокꙋпнѡ превритъ, и послѣ доспи какѡ прежде.

Примѣчанїе.

За червленное вїно оузми червлене, а за бѣлое бѣле рꙋже; или да бы вїно было червленикастогъ колора, метни червленнꙋю рꙋжꙋ оу бѣлое, а бѣлꙋю оу червленное вїно, обаче червленнаѧ рꙋжа за вїно почитꙋетсе за лꙋчше.

Польза.

Оваково изредное и благовкꙋсное вїно прохлаждава и оукрѣплѧва све внꙋтренне составе, оупразднѧва оу нима жаръ и прогонитъ свакꙋ жаркꙋю болѣзнь.

Число

Число 53.

Вїно̀ ѿ Кара́нфила начи́нити.

Начꙋпай цвѣтїа ѿ мѵ́рисного червленога Каранфила, ѡ̂сꙋши какѡсмо за рꙋжꙋ рекли, и̂ оу̂ време бербе ѡ̂дадни бꙋренце, и̂ метни є̂данъ таванъ ꙗ̆сенова и̂вера и̂ по нѣмꙋ Каранфиль, и̂ такѡ далѣ, какѡ при дрꙋгихъ травныхъ вїнахъ речено, и̂ наспи фришкимъ мꙋстомъ да превритъ.

Польза.

Вїно Каранфилово оу̂крѣплава главꙋ и̂ мозакъ, ползꙋетъ людма, кои ѿ долге болѣзни и̂знемогли, слꙋжитъ захладнѣломꙋ желꙋдкꙋ и̂ материци, када оу̂тромъ на тащъ по є̂днꙋ чашꙋ пїено бꙋдетъ.

Число 54.

Вїно̀ ѿ Врани́ловке начи́нити.

Надобно собрати травꙋ Враани́ловкꙋ, када цвѣтетъ, и̂ ѡ̂сꙋшити на безсолнечномъ мѣстꙋ, и̂ оу̂ време бербе метнꙋти съ гроздьемъ,

какѡ

какѡ Берметъ подъ числомъ 3 или какѡ Каранфилово вїно под числомъ 53.

Польза.

Вїно Враниловкино єсть добро за старе люде, кои страдаютъ ѿ ѕле главне мокроте, коѧ нима на грꙋди и бѣлꙋю жигерицꙋ спада, ѿ чега они непрестаннѡ кашлютъ, и оу персима загꙋшливи бываютъ, помогаетъ ко искашлѧнью.

Число 55.

Жалфїино вїно начинити.

Оу време бербе ѡдадни бꙋре, коликое хожешь, метни єданъ таванъ ꙗсенова иверѧ, и по нѣмꙋ таванъ Жалфїе, и паки ꙗсенова иверѧ, и по овомꙋ Жалфїю, и такѡ до верха, гдѣ са шаке праздно ѡстатисе имать; по томъ задни бꙋре, наспи фришкимъ мꙋстомъ да превритъ, и послѣ пїюѣи, можешь доливати, какѡсмо при Берметахъ показали.

Число

Число 56.

Єще иначе Жалфїино вїно.

Избери найлѣпшега бѣлога гроздьѧ, испресѣцай на камадке, метни оу ѡдаднѣвенъ хаковъ съ педлѧ высокѡ, по томъ метни по гроздью 6 горетей жалфїе, и на ню опетъ гроздье, и по гроздью паки жалфїю, и такѡ до верха, гдѣ са шаке праздно ѡстатисе има, послѣ задни хаковче, и наспи лѣпымъ старымъ вїномъ, заврани добрѡ а ѡдꙋшкꙋ пробꙋши, кою покри съ крпомъ, и ѡстави такѡ за 14 дней стоѧти, и по томъ можешь оупотреблѧвати, и коликѡ чрезъ день попїешь, толикѡ оу вечеръ дрꙋгимъ вїномъ доспи. И дабы ово вїно червленикастъ колоръ имало, можешь червленное гроздье метнꙋти, или бѣлое метнꙋтое гроздье червленнымъ вїномъ налити.

Число 57.

Єще иначе.

Бацы оу хаковче жалфїе, коликѡ хоѣешь, наспи фришкимъ мꙋстомъ, и ѡстави превръти,

врѣти, какѡ є̂ при дрꙋгихъ травныхъ вїнахъ речено.

Число 58.

Є̂ще и̂наче.

Начꙋпай жалфїе прежде цвѣтанья, ѡ̂сꙋши на безсолнечномъ мѣстꙋ, и̂ли послѣ хлѣба оу̂ фꙋрꙋни, по томъ стꙋцы оу̂ прахъ, метни оу̂ кесицꙋ, и̂ оу̂ време бербе наспи хаковче сладкимъ мꙋстомъ, и̂ када дебела дрождина и̂зиѣе, тогда ѡ̂бѣси о̂нꙋ са жалфїомъ кесицꙋ оу̂ бꙋре, заврани и̂ ѡ̂стави за 6 недѣль такѡ стоѧти.

Число 59.

Є̂ще и̂наче.

Метни 30 холби фришка, на рѣшеткꙋ пропꙋщенна мꙋста, оу̂ калаисаномъ котлꙋ кꙋватисе, доклѣ полакъ савритъ, и̂ када хладно бꙋде, оу̂спи оу̂ хаковче, и̂ доспи дрꙋгимъ фришкимъ мꙋстомъ, междꙋ тимъ метни оу̂ двѣ кесице фришке ситнѡ и̂зсѣчене жалфїе, и̂ съ подвезанными камечки ѡ̂бѣси оу̂нꙋтра.

Число

Число 60.

Вїно̀ ѿ Зове начи́нити.

Зо́вино, то є҆сть, ѿ Зо́вина цвѣтїѧ вїно прависе, какѡ и҆ Рꙋжичино, и҆лѝ Жалфїино, коимъ начиномъ тко хоѣе, съ прибавленїемъ є҆днога лота сладке корице, ѡ҆бѣсивши оу҆ ке-сици.

Число 61.

Вїно̀ О҆ма́ново начи́нити.

И҆скопай корена о҆манова оу҆ мѣсѧцꙋ А҆-приллїю, ѡ҆пери лѣпѡ водомъ, ѿкини побоч-не жилице, расцѣпи свакїй корень, и҆збацы и҆зъ нѣга дрвенастое сердце, по томъ и҆зсѣцы и҆ метни сꙋшитисе на безсолнечномъ мѣстꙋ, и҆ по-слѣ метни оу҆ кꙋтїю и҆ содержи до бербе; а҆ пред-реченное дрвенастое срце и҆зсѣцы ситнѡ, ѡ҆сꙋши, и҆ противъ комараца оу҆потребити можешь. Оу҆ време бербе оу҆зми фришка, на рѣшеткꙋ пропꙋщена бѣлога мꙋста два хаковна чабра, метни оу҆ калаисаной о҆ранїи кꙋватисе, снимай прилѣжнѡ пѣнꙋ, и҆ када пѣне нестанетъ, и҆ почне мꙋстъ врѣти, бацы оу҆нꙋтра є҆днꙋ фꙋн-тꙋ омана, некасе кꙋва доклѣ полакъ савритъ,

по томъ

по томъ изаспи оу чистъ чабаръ и добрѡ покри, и ѡстави такѡ за два дна стоѧти, а послѣ оуспи оу хаковче быстрое вїно, да мѹтлѧга на днѹ чабра ѡстанетъ, завраньи хаковче, кое обаче са шаке ниже вранѧ праздно быти има, и послѣ 12. дней доспи старымъ бѣлымъ вїномъ пѹнѡ.

Число 62.

Ѡманово вїно съ травами.

Оузми коренѧ Ѡманова полъ фѹнте,
Корена бѣле Перѹнике, 8. лота.
Траве: Сажинице, Мравка, Персенице,
Черне Бѹквице, Еленка, и блаженогъ
Чкалѧ, по 3 шаке,
Подбѣла, Стозлатника малога,
Честославке, и Пелена, по 2 шаке.
Тамаришкове коре, 6 лота.

Тамаришковѹ корѹ и све траве изсѣцы наситнѡ, и смѣшай и метни оу кесице ѿ рѣдка платна, обѣси оу хаковче, и оуспи оунѹтра фришка, на рѣшеткѹ изсцѣѣена бѣлога мѹста три тала, завраньи добрѡ и ѡстави такѡ за 4 дна на теплѹ мѣстѹ, а не

оу̂ подрȣмȣ стоѧти; междȣ тимъ коренѣ о̂маново и̂ перȣникино и̂зсѣчено метни оу̂ 20 холби сладка бѣлога мȣста кȣватисе, доклѣ треѣїй талъ савритъ, и̂ када хладно бȣдетъ, оу̂спи оу̂ и̂сто хаковче, заврани добрѡ, и̂ ѡ̂стави за два мц҃а стоѧти, а̂ потомъ оу̂потреблѧти можешь.

Число 63.

Е̂щѐ и̂наче О̂ма́ново, къ здра́вїю слȣжа́щее вїно̀ начи́нити.

Оу̂зми корена о̂манова 12 лота.
Корена госпина Былѧ, 8 лота.
Смокви е̂днȣ фȣнтȣ,
Сѣмена о̂найза 8 лота.

Коренѣ о̂маново, и̂ Госпина Былѧ метни по о̂собь оу̂ кесице. Метни е̂данъ чабаръ мȣста бѣлога оу̂ великомъ котлȣ и̂ли о̂ранїи надъ ватрȣ, и̂ када послѣ пѣне начнетъ мȣстъ врѣти, метни оу̂ нѣга о̂бе кесице, но привежи камечке, да небы по верхȣ мȣста пливале, и̂ некасе такѡ кȣва за е̂данъ сатъ, по томъ метни и̂зсѣчене на́ситнѡ смокве оу̂ е̂днȣ кесицȣ, а̂ оу̂ дрȣгȣ сѣме о̂найзово,

во, и̂ о̂бе метни такожде оу̂ мꙋстъ, и̂ ѡ̂стави кꙋватисе, доклѣ трекїй талъ савритъ, и̂ тогда и̂заспи оу̂ чистъ чабаръ све, кꙋпнѡ съ кесами, и̂ покрывши ѡ̂стави хладитисе, а̂ по томъ оу̂спи оу̂ бꙋренце, и̂ держи за оу̂потребленїе.

ГЛАВА XXII.

Вїна ѿ ра́зныхъ плодѡ́въ.

Число I.

Вїно̀ Ѻнайзово начи́нити.

Оу̂зми и̂збранна чиста сѣмена о̂найзова 18 лота, стꙋцы оу̂ прахъ, просѣй крозъ сито, метни оу̂ кесицꙋ, ѡ̂бѣси съ подвезаннымъ камечкомъ оу̂ полачкꙋ, и̂ наспи фришкимъ сладкимъ мꙋстомъ; но прежде бацы оу̂ полачкꙋ нѣколикѡ ꙗсенова, и̂лѝ лѣскова и̂вера, и̂ такѡ ѡ̂стави превретѝ, и̂ послѣ два и̂лѝ три мц҃а преточи, какѡ є̂ при дрꙋгихъ напредъ травныхъ вїнахъ речено.

Число 2.

Ѐще и҆ное о҆найзово вїно.

Оу҆зми сѣмена о҆найзова 6 лота.
- - - сладкога Копра, 2 лота.
Сладке корице, 4 лота.
Польскогъ кима, 2 лота,
Райскихъ зернъ,
Кꙋбебахъ,
Їндѣйскогъ спиканарда,
Галганта,
Бибера дꙋгачкога,
- - - простога по 1 лотъ.
Траве Полѧчка,
- - - Тамнѧнке, по 2 лота.
Дѣвическогъ меда 2 фꙋнте,
Шеѣера финога, 1 фꙋнтꙋ.

Све предположенне а҆роматическе вещи стꙋцы на́ситнѡ, а҆ траве ситнѡ и҆зсѣцы, и҆ помѣшай све съ медомъ и҆ са стꙋченнымъ шеѣеромъ, бацы оу҆ хаковче нѣколикѡ и҆верѧ смрекова, и҆ тогда оу҆спи оу҆нꙋтра о҆нꙋ смѣсъ, и҆ наспи фришкимъ мꙋстомъ, ѡ҆стави преврѣти, и҆ послѣ два и҆ли три мц҃а преточи какѡ є҆ речено.

Число

Число 3.

Ѐщѐ и̂ное о̂найзово вїно̀.

Оу̂зми е̂днꙋ фꙋнтꙋ сѣмена о̂найза, вежи оу̂ рѣдкꙋ крпꙋ, наспи оу̂ е̂данъ калаисанъ великїй котао фришка мꙋста, метни на́дъ ватрꙋ кꙋватисе, и̂ када пѣне нестанетъ, метни оу̂нꙋтра о̂нꙋ съ о̂найзомъ везанꙋ крпꙋ, и ѡ̂стави кꙋватисе, доклѣ треѣїй талъ савритъ, по томъ хладное оу̂спи оу̂ бꙋренце, и̂ чини, какѡ є при дрꙋгихъ кꙋванныхъ вїнахъ говорено.

Число 4.

Вїно ѿ сла́дкогъ ко́пра начи́нити.

Оу̂ми сѣмена ѿ сладкогъ Копра 18 лота, и̂ оу̂чини са свимъ такѡ, какѡсмо подъ числомъ первымъ за о̂найзово вїно показали.

Число 5.

Ѐщѐ и̂ное сладкога Копра вїно̀.

Оу̂зми ѿ сладкогъ Копра корена, и̂ сѣмена по 8 лота.

Коре-

Корена Госпина Была 6 лота,
Червлене Руже,
Сѣмена о҆найзова, по 3½ лота.
Канелле,
Мастника, по 1½ лота.
Коре Кассїине,
Корена Копитнака,
Корена ѿ Подрожника,
Траве Сажинице,
- - - Пелена, по 3 лота.

Све о҆ве вещи стуѣи, и҆ метнути оу҆ кесицу, бацити оу҆ хаковче ꙗсенова и҆вера 4 шаке, по томъ о҆ну кесицу съ подвезаннымъ камечкомъ о҆бѣсити оу҆нутра, и҆ налити фришкимъ мустомъ; а҆ послѣ 5 мц҃ей преточити то вїно, какѡсмо оу҆ главы̀ XXI подъ числомъ 23 показали, и҆збацивши кесицу и҆ и҆верѣ и҆зъ хаковчега на полѣ.

Число 6.

Вїно̀ Петрожи́лѣво начи́нити.

Оу҆спи оу҆ време Бербе фришка муста оу҆ полачку, метни оу҆ кесицу фришка зрѣла петрожилѣва сѣмена 18 лота, и҆ о҆бѣси оу҆ мустъ съ подвезаннымъ камечкомъ.

Число.

Число 7.

Вїно̀ Смреково начи́нити.

Оу̂зми на є̂данъ хаковъ смрековыхъ и̂збранныхъ зрѣлыхъ бобицахъ, є̂днꙋ фꙋнтꙋ, стꙋцы оу̂ а̏ванꙋ, и̂ метни оу̂ кесицꙋ. Наспи хаковче фришкимъ мꙋстомъ, и̂ када девела дрождина ѿ врѣнѧ и̂зиѣе, тогда ѡ̂бѣси съ подвезаннымъ камечкомъ о̏нꙋ кесицꙋ оу̂нꙋтра, и̂ затворивши ѡ̂стави за 14 дней стоѧти.

Число 8.

Вїно̀ ѿ мо́рскогъ гро́здьѧ.

Оу̂зми 6 фꙋнти крꙋпнога лѣпа морскогъ гроздьѧ, ѿкини зерна ѿ петлѧхъ, и̂ петлѣ бацы, прибави къ томꙋ стꙋчене сладке корице є̂данъ лотъ, метни о̂бое оу̂ 30 холби фришка мꙋста кꙋватисе за 2 сата, потомъ оу̂спи оу̂ хаковче, и̂ доспи дрꙋгимъ фришкимъ мꙋстомъ, и̂ ѡ̂стави доклѣ превритъ и̂ и̂збыстритсе, и̂ тогда пити можешь.

Число

Число 9.

Вїно̀ ѿ Дре́ньинахъ.

Оу̂зми 5 фунтїй зрѣлыхъ дренинахъ, бацы оу̂ полачку, куда оу̂спи 3 сайтлика челикове воде, а̂ прочее доспи червленнымъ вїномъ, ѡ̂стави завранѣнѡ стоѧти за 15 дней, и̂ тагда преточи оу̂ другое буренце, и̂ держи за оу̂потребленїе противъ сердоболѣ, и̂ сваке бы́стре и̂ и̂злишнѣ столице.

Число 10.

Вїно̀ ѿ Те́рньинахъ.

Набери зрѣлыхъ чистыхъ терньинахъ, коликѡ хоѣешь, стуцы (по нѣколикѡ оу̂ а̂ванъ оу̂зимаюѣи) купнѡ съ кошчицами, и̂ метни оу̂ буренце, наспи лѣпымъ бѣлымъ вїномъ, но нѣколикѡ ниже вранѧ да праздно будетъ; о̂бѣси къ тому оу̂ кесицы крупнѡ стучене сладке корице и̂ каранфилька по нѣколикѡ, и̂ такѡ ѡ̂стави за 14 дней доклѣ превритъ, и̂ тогда доспи пунѡ.

Число

Число II.

Єще иначе.

Стꙋцы, какѡсмо горѣ рекли, терньине кꙋпнѡ съ кошчицами, начини изъ нихъ маленке лоптице, ѡсꙋши оу фꙋрꙋни, а по томъ бацы оу бꙋренце, и наспи бѣлымъ вїномъ, кое полꙋчитъ тогда лѣпый червленикастый колоръ и прїятный вкꙋсъ.

Число 12.

Єще иначе начинити изредное вїно ѿ тернинахъ.

Стꙋцы тернине, какѡ є речено, оузми єще къ томꙋ кошчицахъ вишнѣвыхъ и брескви-ныхъ, кое такожде стꙋцы, помѣшай съ оными терньинама, начини лоптице, метни на даскꙋ, и ѡсꙋши оу фꙋрꙋни. Оузми ѿ овыхъ ѡсꙋшенныхъ лоптицахъ 2 фꙋнте, къ томꙋ финога стꙋчена шеѣера 2 фꙋнте, сладке корице єданъ лотъ, и Каранфилька 3 квинтлика, обое накрꙋпнѡ стꙋчено и оу кесицꙋ метнꙋто. Бацы оу полачкꙋ 4 шаке ѡпрана тепломъ

пломъ водомъ и҆ ѡ҆сꙋшена и҆вера ѿ шипковине, и҆ на то предреченне лоптице и҆ Шеѣеръ, и҆ тогда наспи лѣпимъ вїномъ, и҆ о҆нꙋ кесицꙋ съ подвезаннымъ камечкомъ о҆бѣси оу҆нꙋтра.

Число 13.

Е҆ще и҆наче.

Стꙋцы, оу҆чини оу҆ лоптице, и҆ ѡ҆сꙋши оу҆ фꙋрꙋни терньине, какѡсмо рекли, по томъ оу҆зми двапꙋтъ толикѡ самыхъ гроздныхъ червленыхъ зернахъ, метни и҆ нихъ на даски, и҆лѝ на тепсїѧхъ оу҆ теплой фꙋрꙋни простоѧти. Междꙋ тимъ оу҆зми е҆данъ о҆рашчикъ, слющи съ нѣга верхнюю кожицꙋ, задени на жицꙋ, зажежига вощаномъ свѣщомъ и҆ спꙋсти оу҆ полачкꙋ да сгоритъ, но покри вранѣвꙋ ꙗ҆мꙋ крпомъ, что бы дымъ на полѣ не и҆зишао; по томъ бацы оунꙋтра о҆не лоптице и҆ гроздье смѣшано, и҆ наспи фришкимъ мꙋстомъ, завраньи добрѡ, а҆ ѿдꙋшкꙋ пробꙋши, оу҆ кою задени терскꙋ, да ради врѣнѧ воздꙋхъ и҆мати можетъ, и҆ када превритъ, тогда пробꙋши на данꙋ ꙗ҆мꙋ, и҆ и҆спꙋсти е҆днꙋ холбꙋ тога вїна, кое о҆петъ оу҆спи ѿсгоръ оу҆ Бꙋренце, и҆ о҆вакѡ чини за 14 дней,

сва-

свакога дна по три пꙋта, а̂ по томъ добрѡ завраньивши ѡ̂ставити до Маїа мц҃а, доклѣ терньине по полѧмъ прецвѣтаютъ, и̂ тогда начети пити.

Число 14.

Вїно̀ ѿ Жи́дскихъ Трешанѧ.

Набери оу̂ свое време Жидскихъ трешанѧ, метни оу̂ кесице, и̂ съ подвезанными камечки ѡ̂бѣси оу̂ Бꙋ́ренце, наспи фришкимъ мꙋстомъ да превритъ, а̂ послѣ 14 дней и̂звади кесицꙋ.

Число 15.

Вїно̀ ѿ че́рныхъ кꙋпинныхъ ꙗ̆годъ.

Оу̂зми зрѣлыхъ чистыхъ кꙋпинныхъ ꙗ̂годахъ 10 холби, и̂ 2 холбе чиста лѣпа меда, смѣшай совокꙋпнѡ, оу̂ е̂дномъ калаисаномъ котлꙋ и̂ли о̂ранїи, оу̂спи на то 60 холби вїна, метни на ватрꙋ оу̂заврѣти, ѡ̂пѣнѧвай добрѡ, и̂ када нестанетъ пѣне, ѡ̂стави врѣти за полъ сата, и̂ тогда сними съ ватре, ѡ̂стави прохладитисе, по томъ процѣди крозъ чи́стꙋ крпꙋ, и̂ оу̂спи о̂петъ оу̂ котао, метни на ватрꙋ оу̂заврѣти, и̂ пѣнꙋ снимаи,

а̂

а̂ послѣ када хладно бꙋде, оу̂спи оу̂ Бꙋренце. Ѻ̂во вїно прохлаждава, пїено оу̂ жарке дне.

Число 16.

Вїно̀ ѿ Дгꙋнѧхъ.

Оу̂зми доволное количество зрѣлыхъ дгꙋнѧхъ, ѡ̂лющи и̂ и̂зсѣцы на маленке кришке, но и̂збацы и̂зъ нихъ сѣме съ кꙋѣицами, и̂змѣри, да бꙋдетъ 12 фꙋнти таковыхъ комадкѡвъ, кое метни оу̂ хаковче, и̂ наспи сладкимъ мꙋстомъ, да превритъ, и̂ послѣ 30 дней преточи вїно оу̂ дрꙋгое хаковче, доспи и̂ о̂бѣси оу̂нꙋтра малкѡ гвирцѡвъ.

Число 17.

Е̂ще и̂наче.

Оу̂зми дгꙋнѧхъ, коликѡ хоѣешь, ѡ̂бриши крпомъ лѣпѡ, и̂зсѣцы по на 4 комада, и̂збацы сѣме съ кꙋѣицами. По томъ ѡ̂дадни бꙋренце, коликое хоѣешь, метни ѿсдолъ е̂данъ таванъ о̂ныхъ и̂зсѣченныхъ дгꙋнѧхъ, и̂ по нима лесково и̂верѣ, и̂ о̂петъ дгꙋнѣ, и̂ по ньима и̂верѣ, и̂ такѡ до половине бꙋ-

рен-

ренцета, скаче свакїй таванъ надобно пошкропити ракїомъ, и по томъ задни бѹренце и наспи старымъ лѣпымъ вїномъ, завраньи добрѡ, и ѡстави за 14 дней такѡ стоати:

Число 18.

Еще иначе.

Оуспи оу ѻранїю єданъ чабаръ фришка мѹста, стави надъ ватрѹ кѹватисе, и пѣнѹ снимай, междѹ тимъ оузми 50, или 60 чистыхъ зрѣлыхъ дѹнахъ, разсѣцы свакѹ дѹню на четыре комада, йзвади сѣме и кѹѣице на послѣ, по томъ када пѣне на мѹстѹ нестанетъ, бацы оунѹтра све дѹнѣ, да кѹваютсе, доклѣ мекане бѹдѹтъ, и тогда йзвади ватрѹ йзподъ ѻранїе, и ѡстави да мѹстъ ѡхладитсе, йзъ коега послѣ йзвади све дѹнѣ, метни по нѣколикѡ оу чистъ дрвенъ сосѹдъ, сгнѣчи съ дрветомъ, и сгнѣченное мѣки оу крпѹ и цѣди съ тискомъ сокъ оу онай кѹванный мѹстъ, и када све дѹнѣ такѡ сгнѣчишь и сокъ йзъ нихъ оу мѹстъ йзцѣдишь, тогда подметни ватрѹ подъ ѻранїю, да єще два йли три пѹта оузавритъ, а послѣ сними съ ватре, ѡстави

хлади

хладитисе, и̂ такѡ хладное саспи оу̂ калаисане земляне сосуде, и̂ добрѡ затворивши, держи оу̂ подрумѹ, кое за цѣлый годъ стояти можетъ. И̂ када хоѣешь за пиѣе вїно начинити, то оу̂спи оу̂ е̂днѹ четверть хаковчета 8 холби воде чисте, 4 холбе о̂нога дгѹнѣвогъ мѹста, а̂ прочее доспи простымъ вїномъ, и̂ бѹдетъ и̂зредное питїе. И̂ли е̂ще лѹчше начинити таково питїе оу̂ време Берве, сирѣчь: Оу̂спи оу̂ хаковче 30 холби чисте воде, 15 холби фришка мѹста, и̂ 10 холби о̂нога дгѹнѣвогъ мѹста, ѡ̂стави преврѣти, а̂ по томъ добрѡ завраньивши, держи до Маїа, и̂ тогда преточи, и̂ оу̂потреблявати можешь.

Число 19.

Деликатное Дгѹнѣво Питїе начинити.

Сатри чисте зрѣле дгѹнѣ на треницѹ до средине: понеже сѣме и̂ кѹѣице и̂збацити надобно, метни сатрвенное оу̂ крпѹ, и̂ шайтовомъ и̂стисни сокъ, коега да бѹдетъ до двѣ холбе, оу̂спи оу̂ чистъ калаисани лонацъ, сатри на треницѹ е̂днѹ четверть фѹнте финога шеѣера, бацы оу̂ лонацъ, и̂ пристави къ ватри нѣколикѡ прокѹватисе, по томъ

хладное

хладное оуспи оу бутылке съ долгими грлами, оуспи на верхъ оу свакꙋ бꙋтылкꙋ по нѣколикѡ чиста зейтина, послѣ затвори воскомъ и держи оу пескꙋ оу подрꙋмꙋ. Када хоѣешь за себе, или за Госта ѿ овогъ питїа изнети, то оузми єднꙋ бꙋтылкꙋ, ѿвори, извади памꙋкомъ сверха зейтинъ, изли три чаше изъ бꙋтылке онога сока, оуспи оу флашꙋ ѿ две хольбе, и наспи оунꙋтра лѣпа вїна, кое ѿ оногъ сока полꙋчитъ изредный вкꙋсъ; а на ѡставшеесе оу бꙋтылки оуспи опетъ зейтина нѣколикѡ.

Польза.

Дгꙋнѣвое вїно єсть жедлꙋдкꙋ полезно: понеже оукрѣплѧвага и нѣколикѡ стежетъ; єсть добро противъ сердоболѣ, и сваке быстре столице, какѡ и противъ трꙋдногъ пꙋщанья оурине.

Число 20.

Вїно ѿ Вишанѧ.

Оуми чистыхъ зрѣлыхъ вишанѧ безъ петли, извади изъ нихъ кошчице, кое осо-

бливѡ

бливѡ оу̂ а̂ванꙋ стꙋцы, а̂ месо нїово о̂со-бливѡ, и̂ о̂бое смѣшай совокꙋпнѡ; по томъ и̂звади и̂зъ бꙋрета вїна, кое вишнѣвимъ хоѣешь начинити, 4 и̂ли 6 холби; и̂ тогда начиненнꙋю ѿ добра и̂ чиста платна кесꙋ, съ е̂днога краѧ широкꙋ, а̂ съ дрꙋгогъ оу̂зкꙋ, спꙋсти оу̂ о̂во бꙋре долꙋ широкїй край, а̂ оу̂зкїй край задержи горѣ, и̂ такѡ о̂не стꙋчене вишнѣ оутꙋрай съ дрвеномъ кашикомъ оу̂ о̂нꙋ кесꙋ, и̂ када све оу̂нꙋтра бꙋде, тогда кесꙋ завежи ѿсгоръ и̂ спꙋсти посреди бꙋрета висѣти, и̂ о̂но и̂зваѣенное вїно оу̂спи о̂петъ оу̂ бꙋре, и̂ о̂бѣси оу̂ кесици 2 лота сладке корице, 1 лотъ каранфилька, и̂ е̂данъ лотъ о̂рашчикова цвѣтїѧ, све накрꙋпнѡ стꙋчено; завраньи бꙋре, а̂ ѿдꙋшкꙋ пробꙋши, оу̂ кою задени терскꙋ, ради воздꙋха да вїно силою вишанѧ врѣти можетъ, и̂ послѣ 14 дней бꙋдетъ готово за пиѣье.

Число 21.

Е̂ще и̂наче вишнѣво вїно̀ начи́нити.

И̂сцѣди и̂зъ вишанѧ самогъ сока 8 холби, къ томꙋ оу̂зми три сайтлика чиста меда, растопи на ватри оу̂ Райнтлики, по

томъ

томъ смѣшай съ ѻ҃нымъ вишнѣвымъ сокомъ, оу҃спи оу҃ полачкѹ, и҆ доспи лѣпымъ старимъ вїномъ, ѡ҃ѣкси оу҃нѹтра оу҃ кесици помалкѡ стѹчене сладке корице, каранфїлька, и҆ галганта, и҆ послѣ ѻ҃смь днеи можешь пити.

Число 22.

Ѣще и҆наче.

Оу҃зми зрѣлыхъ Вишана, коликѡ хоѣешь, метни на даскахъ оу҃ теплѹ фѹрнѹ простоати, да нѣколикѡ сморчене бѹдѹтъ, стѹцы нихъ оу҃ дрѣвеномъ а҆ванѹ кѹпнѡ съ костчицами, помѣшай оу҃нѹтра стѹчене сладке корице, о҃рашчикова цвѣтїа, райскихъ зернъ, ѡ҃ свакогъ по нѣколикѡ, начини лоптице съ ѻ҃йца велике, кое метни на даски оу҃ фѹрнѹни теплой ѡ҃сѹшитисе, а҆ послѣ метни нихъ оу҃ кѹтїе и҆ содержи на сѹхомъ мѣстѹ. Оу҃ време берке раскомадай ѻ҃не лоптице, бацы оу҃ чистое бѹре, и҆ наспи фришкимъ лѣпимъ мѹстомъ, ѡ҃стави да превритъ, и҆ такѡ содержи завранѣно до пролѣтїа, и҆ тогда можешь преточити, и҆ оу҃потреблавати. Но можно таковое вїно и҆ оу҃ свако време начинити, када вмѣстѡ мѹста оу҃спешь старое вїно.

Число 23.

Еще иначе.

Оузми 8 холби вишнѣва сока, метни оу нѣга сладке корице 2 лота, каранфилька полъ лота; орашчика и райскихъ зернъ по еданъ квїнтликъ, све оу прахъ стучено покри за 2 сата стояти, а послѣ оуспи оу чистъ лонацъ, пристави поклоплено къ ватри, да токмѡ еданпутъ оузавритъ, и измакнувши ѡстави опетъ за 2 сата стояти, и тогда процѣди крозъ чисту крпу, и смѣшай оу процѣѣенное двѣ фунте стучена шеѣера, и пристави опетъ къ ватри, да трипутъ добрѡ оузавритъ, а послѣ оуспи оу другїй лонацъ ѡхладитисе, и тогда оуспи оу стакла, и добрѡ затворивши, содержи оу подрумѹ: съ овимъ сокомъ можешь свагда вишнѣво вїно начинити, када по едну вїнску чашу оуспешь ѿ нѣга оу едну холбу проста вїна.

Число 24.

Еще иначе.

Стуцы вишнѣ купнѡ съ костчицами, какѡсмо рекли, смѣшай оунутра нѣколикѡ

Гвир-

Гвирцωвъ стȣченныхъ, бацы оу̂ хаковче, наспи старимъ вїномъ, и̂ ѡ̂стави превръти и̂ избыстритисе; и̂ а̂кω сладко хоѣешь, то можешь помѣшати оу̂ флаши малкω шеѣерногъ вїна, и̂ли мажȣна.

Число 25.

Легчайшїй способъ вишнѣво вїно начинити.

Набери доволное количество зрѣлыхъ чистыхъ вишанѧ, безъ петли, ѡ̂дадни хаковче, и̂ли коликое бȣре хоѣешь, метни е̂данъ таванъ ѡ̂прана и̂ ѡ̂сȣшена ꙗ̆сенова и̂верѧ, и̂ по нѣмȣ таванъ вишанѧ, и̂ о̆петъ и̂верѣ, и̂ по нѣмȣ вишнѣ, и̂ такω до верха, гдѣ са шаке празднω да ѡ̂стане, по томъ задни хаковче, наспи вїномъ, и̂ ѡ̂стави за 14 дней стоѧти, и̂ бȣдетъ и̂зредное жаръ оу̂толѧющее питїе. Къ о̂вомȣ можно оу̂потребити и̂ хȣдое вїно, кое и̂наче пити не возможно; и̂бо хȣдость нѣгова вишнѧми покрыетсе; можно такоѣеръ доливати, коликω чрезъ день попїетсе, какω е̂ при Берметахъ речено, доклѣ вишнѣва киселость траетъ.

Число 26.

Еще иначе вишнѣво віно начинити.

Метни оу калаисанъ котао єдну добру марамѹ вишаня чистыхъ зрѣлыхъ, оуспи віна оунутра, стави надъ ватру кѹватисе, доклѣ вишнѣ весма ѿмекнутъ, и тогда сними съ ватре, и када прохладитсе, оузми дрвену кашику, и измѣлай оне вишнѣ, да костчице ѿ мѣса ѿдѣлетсе, по томъ процѣди крозъ комадное платно оу єданъ чистъ лонацъ, и акѡ є ради цѣденя весма густо, то разбыстри съ віномъ, при томъ оузми двѣ или три шаке оныхъ вишнѣвыхъ костчицахъ, стѹцы оу авану оу прахъ, и бацы оу онай процѣѣенный сокъ, такожде стѹцы двѣ фѹнте шеѣера, и смѣшай съ истымъ сокомъ, по томъ оуспи оу чистое бѹренце, и доспи віномъ простымъ, ѡстави за 14 дней стояти, а послѣ оупотреблявати можешь.

Число 27.

Еще иначе.

Стѹцы вишнѣ, исцѣди сокъ, метни оунутра толикѡ стѹченна шеѣера, да онай сокъ

пріят-

прїятнꙋ сладость прїимитъ, оу̂спи оу̂ калаисанъ лонацъ, и̂ затворивши добрѡ, держи оу̂ подрꙋмꙋ. Када хоѣешь вишнѣво вїно пити, оу̂спи ѿ тога сока двѣ чаше оу̂ двохолбнꙋ флашꙋ, оу̂спи на то проста вїна, затвори флашꙋ, и̂ превратн нѣколикѡ кратъ, да сокъ съ вїномъ добрѡ соединитсе, и̂ такѡ бꙋдетъ ѿма и̂зредное питїе.

Польза.

Вишнѣво вїно оу̂ жарке лѣтнѣ дне, наипаче мц҃а Іꙋлїа пїено, оу̂толява жаждꙋ, и̂ разгрѣянне внꙋтренне составе прохлаждава и̂ разфришкава. Ѿвора чернꙋ жигерицꙋ, тера оу̂ринꙋ, и̂ разбива камень.

Примѣчанїе.

Ꙗ̆ оу̂ преположенныхъ прописахъ ѡ̂ начинꙋ вишнѣвыхъ вїнахъ слѣдоваосамь Нѣмецкимъ Подрꙋмарѡмъ, кои ставлятъ Гвирцове оу̂ о̆ва Вїна, кое о̂баче е̂сть противъ намѣренїя и̂ причине правлѣнья и пїенья Вишнѣва Вїна: понеже о̆ное пїетсе за прохлажденїе, а̂ напротивъ тога гвирцови е̂сꙋ весма жаркога е̂стества; и̂ за то нихъ оу̂ о̆ва вїна

нималѡ

нималѡ не ставлѧти; за придатокъ же вкуса доволно будетъ, када вишнѣве костчице стучене помѣшаютсе, кое при томъ силу и̂ маду и̂ камень оу̂ чл҃вѣку разбивати и̂ оу̂риномъ и̂стеривати, какѡ лѣкари говоретъ.

Число 28.

Вїно ѿ сухихъ вишанѧ.

Оу̂зми сухихъ вишанѧ толикѡ, коликѡ четвертый талъ хакова и̂ли нѣчто выше наполнити можно, ѡ̂пери лѣпѡ, метни ѡ̂сушитисе, по томъ метни оу̂ хаковче, наспи фришкимъ мустомъ, и̂ ѡ̂стави преврѣти. Ѻ̂во вїно даетъ ѡ̂хоту къ є̂лу, и̂ оу̂бавлѧ и̂злишню быстру столицу.

Число 29.

И̂зредное прохлаждающее ѿ вишанѧ питїе начинити.

Оу̂зми 12 фунти вишанѧ, метни оу̂ води куватисе, доклѣ сва вода оу̂вритъ, и̂ за то оу̂спи толикѡ воде, да съ 4 перста надъ вишнѧма будетъ: по томъ сгнѣчи съ дрвеномъ кашикомъ, оу̂спи оу̂нутра 15.

холби

холби воде, и҆змѣшай добрѡ и҆ процѣди, какѡсмо подъ числомъ 26 показали; процѣѣенное метни о҆петъ оу҆ котао, смѣшай оу҆нꙋтра 4 фꙋнте стꙋчена шеѣера, ѡ҆стави кꙋватисе до такове гꙋстоте, да ꙗ҆йце на верхꙋ пливати можетъ; междꙋ тимъ стꙋцы є҆щѐ двѣ фꙋнте Шеѣера, метни оу҆ три холбе млаке воде, да растопитсе, и҆ такѡ оу҆спи оу҆ котао, и҆ ѡ҆стави кꙋватисе до держанья на себи ꙗ҆йцета, какѡ найпре. Тогда сними съ ватре и҆ ѡ҆стави, да гꙋстина на дно паднетъ, а҆ по томъ ѿцѣди полаганѡ быстринꙋ оу҆ дрꙋгїй сосꙋдъ: междꙋ тымъ стꙋцы оу҆ прахъ 8 лота вишнѣвыхъ костчицахъ и҆ помѣшай оу҆нꙋтра, затвори добрѡ, и҆ ѡ҆стави за 4 недѣлѣ оу҆ подрꙋмꙋ стоѧти, и҆ бꙋдетъ деликатное здравое прохлаждающее питїе, съ коимъ равнѡ и҆ преждняѧ вишнѣва вїна растворавати и҆ разслаждавати можно.

Число 30.

Деликатное вїно ѿ Гроздїѧ начинити.

И҆збери найлѣпшега чиста и҆ сладка гроздїѧ, и҆зсѣцы на комадке; ѡ҆дадни хаковче, и҆лѝ коликое бꙋре хоѣешь, метни є҆данъ таванъ

и҆верѧ

йверѧ лескова, и̂ по йверю таванъ гроздїѧ, и̂ о̂петъ по гроздїю таванъ йверѧ, и̂ по нѣмꙋ гроздїе, и̂ такѡ редомъ до верха, гдѣ са шаке празднѡ ѡ̂статисе йма; послѣ задни бꙋре, и̂ наспи старимъ лѣпымъ вїномъ, и̂ ѡ̂стави за 14 дней стоѧти, послѣ можешь пити и̂ доливати, какѡ є̂ при Берметахъ речено. Но а̂кѡ метнешь червленное гроздїе, то наспи бѣлымъ вїномъ, а̂кѡ ли бѣлое є̂сть гроздїе, червленнымъ вїномъ, и̂ бꙋдетъ и̂зредный шилѣрастый колоръ.

Число 31.

Вїно ѿ Крꙋшака начинити.

Набери чистыхъ и̂ здравыхъ сочныхъ сладкихъ крꙋшака, кое нисꙋ цервливе и̂ плѣсниве, и̂зсѣцы на комаде, стꙋцы, метни оу̂ танке кесе, и̂ и̂сцѣди и̂зъ нихъ сокъ шайтовомъ, оу̂спи оу̂ чистое, о̂рашчикомъ закаѣенное бꙋренце, покри вранѣвꙋ ꙗ̂мꙋ маленкимъ лонцемъ и̂ ѡ̂стави врѣти, но ѡ̂чищавай крпомъ почестѡ бꙋренце, что бы ѿ и̂сходѧщега и̂знꙋтра ѣюбрета сꙋхо свагда было. И̂ када оу̂смотришь, что ѣюбре и̂сходити престало, и̂ сокъ и̂ли̂ мꙋстъ є̂щѐ шꙋштитъ, то

оу̂спи

оу̂спи оу̂нꙋтра нѣколикѡ дрꙋгогъ таковогъ сока, коега ради тогѡ оу̂ о̂собливомъ бꙋренцетꙋ надобно готова и̂мати, что бы о̂ное бꙋренце е̂днакѡ, доклѣгодь шꙋштитъ, по нѣколикѡ доливати, а̂ када са свимъ оу̂тишасе, дополнити и̂ добрѡ завранити.

Примѣчанїе.

Можно таковый и̂сцѣѣенный сокъ и̂ли̇ крꙋшковый мꙋстъ пропꙋстити, и̂ли̇ процѣдити найпре крозъ кесе, при чемъ дебелаѧ гꙋстина ѡ̂станетсе оу̂ кесахъ, а̂ процѣѣенное оу̂спи оу бꙋренце, какѡ е̂ при каплевыхъ вїнахъ говорено.

Число 32.

Е̂щѐ и̂наче начинити Крꙋшково Вїно̀.

Нацѣди ѿ крꙋшака предреченнымъ начиномъ сока 20 холби, оу̂спи оу̂ чистъ калаисанъ котао, метни на ватри кꙋватисе, снимай пѣнꙋ прилѣжнѡ, и̂ када полакъ савритъ, сними съ ватре, ѡ̂стави хладитисе, и̂ по томъ оу̂спи оу̂ полачкꙋ, и̂ доспи дрꙋгимъ фришкимъ, крозъ кесе процѣѣенным сокомъ, но са шаке ниже вранѧ, и̂ чини далѣ, какѡ е̂ при прежднѣмъ речено.

При-

Примѣчанїе I.

Оу̂ кога и̂мадесе множество крушака, можетъ нацѣдити, и̂ крозъ кесе пропустити цѣлый хаковъ сока, метнути оу̂ о̂ранїи куватисе, доклѣ полакъ савритъ, и̂ оу̂сути хладное оу̂ полачку, и̂ чинити далѣ, какѡ є̂ горѣ речено; можетъ такоѣеръ ѡ̂бѣсити оу̂ кесици стучене сладке корице два квинтлика.

Примѣча́нїе 2.

Что бы о̂ва вїна Крушкова (а̂ можно и̂стымъ о̂бразомъ и̂ ѿ сладкихъ ꙗ̂букахъ вїно начинити) крѣпчае и̂ постоѧннѣе была, оу̂спи оу̂ о̂ну комину, коѧ є̂ послѣ цѣѣенья ѡ̂стала, нѣколикѡ воде, да оузкиснетъ, и̂ послѣ оу̂ казану не великомъ и̂спецы ѿ нѣ нѣколикѡ добре ракїе, ѿ кое оу̂спи полъ сайтлика оу̂ полачку, да совокупнѡ превритъ, ѡ̂ чега вїно о̂ное пребудетъ чрезъ цѣлый годъ и̂ далѣ оу̂ своей доброти постоѧно, и̂ Шпанскому вїну подобно.

При-

Примѣча́нїе 3.

Вїна о̑ва можно мц҃а Іаннꙋа́рїа послѣ полнолꙋнїѧ преточити оу бꙋтылке, налити съ верха чистымъ зейтиномъ и̑ оу̑ пескꙋ оу̑ подрꙋмꙋ держати добрѡ затворено, какѡ є̑ напредъ подъ числомъ 19 речено.

Число 33.

Шеѣерное вїно.

Оу̑зми финога канарїйскогъ шеѣера четыри фꙋнте, и̑ найлѣпшега старога вїна десетъ холби, стꙋцы шеѣеръ ситнѡ, помѣшай съ вїномъ, и̑ стави на оу̑глѧной ватри кꙋватисе оу̑ чистомъ калаисаномъ сосꙋдꙋ, пѣнꙋ, коѧ найвише ѿ шеѣера бꙋдетъ, снимай съ чистомъ рѣшетаномъ кашикомъ, и̑ послѣ пѣне некасе кꙋва до приличне гꙋстоте, на подобїе мажꙋна, и̑ тогда оу̑зми ѿ ватре, и̑ када хладнѡ бꙋдетъ, оу̑спи оу̑ широка стакла, и̑ли оу̑ землѧный калаисанъ лонацъ, и̑ затвори добрѡ. Тко хоѣе, можетъ вмѣстѡ Шеѣера медъ оу̑потребити.

Пóлза.

Пóльза.

Съ ôвымъ вїномъ можно вишнѣваа, и̂ дрꙋгаа вїна разслаждавати, када оу̂ є̂днꙋ холбꙋ полакъ чаше ѿ нѣга помѣшасе. Но кромѣ тога ползꙋетъ ôнымъ, оу̂ коихъ є̂стественнаа влажность и̂ теплота не достаетъ, и̂лѝ оу̂малѧвасе, какѡ оу̂ старыхъ людей; равнѡ и̂ кои чрезъ долговремѐннꙋю болѣзнь сꙋшетсе тѣломъ: понеже вїно ôво творитъ добрꙋю кровь, оу̂крѣплѧва цѣлое тѣло, разфришкава и̂ ѡ̂бодрава составе тѣла и̂ силе жизненне.

Оу̂потребленїе.

Тко хоѣе ôво шеѣерное вїно оу̂потреблѧвати, нека оу̂зме ѿ нѣга полъ чаше, и̂ є̂днꙋ цѣлꙋ чашꙋ чисте воде, и̂ смѣшавши да пїетъ на таще и̂ пред̾ спаванѣмъ, при томъ оу̂ и̂сто време да кадкадъ оу̂мачетъ по комадакъ бѣла хлѣба, и̂ да є̂детъ, кое великꙋ крѣпость даетъ. Но вмѣстѡ просте воде можно по двѣ кашике воде ѿ сладке корице и̂зваѣене оу̂зимати, и̂ мѣшати съ ôнимъ вїномъ, и̂ по прежднѣмꙋ оу̂потреблѧвати, кое є̂щѐ снажнѣе оу̂крѣплѧва силе жизненне.

Число

Число 34.

Воденое вїно.

Оу̂зми зрѣла чиста червленнога гроздїѧ, метни на даскахъ оу̂ фꙋрꙋнꙋ послѣ хлѣба, по томъ ѿкини зе́рна съ петлѧхъ; ѡ̂дадни бꙋре, коликое хоѣешь, метни ѿсдолъ таванъ лескова и̂верѧ, и̂ по нѣмꙋ грозднаѧ зерна са шаке высокѡ, и̂ по гроздїю о̂петъ и̂верѣ и̂ по нѣмꙋ гроздїе, и̂ такѡ до верха, гдѣ са шаке праздно ѡ̂статисе и̂ма; послѣ задни бꙋре, и̂ наспи чистомъ, но вреломъ водомъ, и̂ ѡ̂стави превре́ти, какѡ є̂ при дрꙋгихъ травныхъ вїнахъ речено; и̂ дабы о̂во вїно є̂ще лѣпше было, метни оу̂нꙋтра междꙋ гроздїе и̂ и̂верѣ насреди бꙋрета по є̂днꙋ шакꙋ зовина цвѣтїѧ, Босилька и̂ Столистника. Оу̂ Феврꙋарїевомъ полнолꙋнїю претачи оу̂ дрꙋгое бꙋре, и̂ бꙋдетъ за лѣто весма и̂зредное и̂ здравое питїе.

ГЛА-

ГЛАВА XXIII.

Ѡ различныхъ художественныхъ водáхъ.

Ёсть людей, â по большій части женскихъ лицъ, которые вїна не пїютъ, развѣ жаждꙋ свою водомъ оу̑толажаютъ; знатне о̑бачѐ Госпоже, какѡ оу̑ своихъ домахъ, такѡ и̑ при гостбахъ навыкле различна деликатна водена оу̑потреблажати питїа, ѿ коихъ мы нѣколикаа знатнаа о̑бдѣ, какѡее дѣлаютъ, поставлямо.

Число I.

Вода ѿ сладке Корице.

Оу̑зми на е̑днꙋ холѣꙋ воде, 2 лота сладке Корице, 4 лота Шекера, Корицꙋ стꙋцы наситнѡ. Оу̑спи холѣꙋ воде чисте оу̑ калаисанъ лонацъ, пристави къ ватри, и̑ када добрѡ оу̑завритъ, вацы оу̑нꙋтра сладкꙋ корицꙋ и̑ шекеръ стꙋченъ, и̑ нека два, или три пꙋта оу̑закритъ; послѣ метни оу̑нꙋтра третїй талъ

танкѡ

танкѡ срѣзанныхъ съ єднога лимѹна люски, и̂ нека о̂петъ нѣколикѡ прокѹвасе, по томъ и̂змакни ѿ ватре, поклопи лонацъ добрѡ и̂ ѡ̂стави ѡ̂хладитисе, а̂ послѣ процѣди крозъ чистѹ гѹстѹ крпѹ, и̂ оу̂спи оу̂ стакло.

Число 2.

Дрѹгаѧ подобнаѧ вода̀.

Оу̂зми сладке корице 2 лота.
Ѡ̂рашчикова цвѣтїѧ, ½ лота.
Корена Зеленичина 1 лотъ.
Киселѧка садовогъ 1 шакѹ.

Метни све стѹчено оу̂ єданъ чистъ лонацъ, и̂ оу̂спи двѣ холбе воде, поклопи и̂ метни къ ватри варитисе, доклѣ съ два перста савритъ, и̂ тогда и̂змакни, ѡ̂стави хладитисе, и̂ послѣ процѣдивши крозъ гѹстое платно, оу̂спи оу̂ стакло.

Число 3.

Корїонова вода.

Метни къ ватри оу̂ лонцѹ двѣ холбе воде, и̂ када бѹдетъ нѣколикѡ кратъ проврѣла, тогда и̂змакнѹвши ѿ ватре бацы ѿма оу̂нѹтра

тра ствчена коріона, и шесть лота ствчена шекера, поклопи добрѡ и ѡстави хладитисе, а послѣ процѣди кроз чистое платно, и оуспи оу стакло.

Число 4.

Вода Крѹшковаа.

Пристави къ ватри двѣ холке воде, оузми 6 крѹшака, кое найлѣпшій мѹрисъ имадѹ, ѡлюпи танкѡ, и разсѣцы на 4 части, и када вода оузаврить, кацы оунѹтра совокѹпнѡ врѣти, доклѣ вода савъ мѹрисъ ѡ крѹшака оу себе извѹчетъ, по томъ измакни ѡ ватре, и кацы ѡма оунѹтра 10 лота ствчена шекера растопитисе, послѣ хладное процѣди, и оуспи оу стакло.

Число 5.

Деликатнаа Вода ѡ ягодахъ Земланичныхъ.

Оузми на двѣ холке воде, єдно фѹнтѹ, или єданъ сайтликъ фришкихъ и чистыхъ земланичныхъ ягодахъ, сгнѣчи нихъ оу истой води, метни оунѹтра єдно фѹнтѹ ситнѡ ствч-

стꙋчена шеѣера, и къ томꙋ исцѣди оунꙋтра сокъ ѿ єднога Цитрона, или Лимꙋна, мѣшай добрѡ, да шеѣеръ растопитсе, и да све съ водомъ добрѡ соединитсе, ѡстави за єданъ сатъ покривено стоѧти, по томъ процѣди крозъ чистꙋ крпꙋ оу стакло.

Число 6.

Вода ѿ Рибизлахъ.

Оузми двѣ холбе воде, и єднꙋ фꙋнтꙋ Рибизлахъ, сгнѣчи нихъ, смѣшай съ водомъ, оу коей такожде растопи 8 лота оу прахъ стꙋчена шеѣера, и процѣѣꙋй толикѡ кратъ, доклѣ вода быстра бꙋдетъ, по томъ оуспи оу стакло.

Число 7.

Вода ѿ Червленныхъ Ꙗгодахъ.

Ова вода прависе, какѡ и ѿ Рабизлахъ; токмѡ шеѣера метни 10 лота.

Число 8.

Вода̀ ѿ Е҆зграхъ Ба́демовыхъ, Писта́цїѧхъ, и҆ о҆рѣ́хѡвъ.

Оу҆зми е҆згри, ѿ чега хоѣешь, и҆ коликѡ хоѣешь, стꙋцы ѡ҆лющенѡ оу҆ а҆ванꙋ, оу҆спи воде, тари добрѡ съ водомъ, послѣ процѣди и҆ заслади, какѡ хоѣешь, са шеѣеромъ.

Число 9.

Вода̀ ѿ Ка́йсїѧхъ и҆ Бре́скви.

Оу҆зми 6 и҆лѝ 7 фришкихъ Бресака, и҆лѝ Кайсїѧхъ, по величини нїовой, манѣ и҆лѝ више, ѡ҆лющи танкѡ и҆ и҆зсѣцы на комадке, метни оу҆ е҆днꙋ холбꙋ воде, пристави оу҆ чистꙋ лонцꙋ къ ватри оу҆заврѣти, что бы вода вкꙋсъ и҆ мѵ́рисъ и҆зъ нихъ оу҆ себе и҆звꙋкла, по томъ и҆змакни ѿ ватре, и҆ бацы оу҆нꙋтра о҆дма 8 и҆лѝ 10 лота стꙋчена шеѣера растопитисе, а҆ послѣ процѣѣꙋй нѣколикѡ кратъ, доклѣ вода быстра бꙋдетъ, кою оу҆спи оу҆ стакло.

Число

Число 10.

Питїе, Ѻрзатъ нарицаемое начинити.

Оузми два лота ѥзгры ѿ сѣмена дынѣ, и къ томꙋ 4 горка, или сладка, какѡ тко хоѣе, ѡлющена бадема, стꙋцы совокꙋпнѡ оу аванꙋ; по томъ метни оунꙋтра 6 лота шеѣера, и стꙋцы, послѣ бацы све оу єднꙋ холбꙋ воде, и прибави єднꙋ кашикꙋ изваѣене воде ѿ неранжина цвѣтїѧ, смѣшай све добрѡ, и процѣди крозъ чистꙋ крпꙋ.

Число II.

Вода ѿ Неранже.

Оузми четыри Неранже, сними корꙋ оуздꙋжъ, съ кое по томъ ѡлющи танкѡ жꙋтꙋ корицꙋ, а месо изсѣцы ситнѡ, смѣшай обое са осамь лота стꙋчена шеѣера, и ѡстави да шеѣеръ растопитсе, и бацы све оу єднꙋ холбꙋ воде, ѡстави нѣколикѡ простоѧти, по томъ процѣди стиснꙋвши добрѡ крозъ гꙋстꙋ чистꙋ крпꙋ. Овакимъ начиномъ можно и ѿ лимꙋна начинити.

Число 12.

Вода̀ ѿ Ци́тронахъ.

Метни къ ватри оу̂ чистомъ лонцꙋ три холбе воде оу̂заврѣти, бацы оу̂нꙋтра є̂днꙋ фꙋнтꙋ стꙋчена жꙋтога шеѣера растопитисе, къ томꙋ слющи съ четыри цитрона, о̂стримъ ножемъ горню жꙋтꙋ корицꙋ танꙋшнѡ, и̂ бацы оу̂ о̂нꙋ врелꙋ шеѣернꙋ водꙋ, по томъ и̂змакни лонацъ ѿ ватре, поклопи добрѡ, и̂ ѡ̂стави преконоѣь оу̂ подрꙋмꙋ стоѧти, по оу̂трꙋ и̂сцѣди добрѡ и̂зъ ѡ̂лющенныхъ цитронахъ сокъ оу̂ и̂стꙋ водꙋ, и̂ послѣ процѣди двапꙋтъ крозъ чистꙋ крпꙋ, и̂ оу̂спи оу̂ стакло.

Число 13.

Вода̀ ѿ Би́зама.

Оу̂ми шесть гранѡвъ Восточногъ Бизама, стꙋцы оу̂ ситнѣйшїй прахъ, метни къ томꙋ оу̂ прахъ стꙋчена, є̂данъ комадакъ бѣлога леденогъ шеѣера; и̂ тогда оу̂спи оу̂ стакло двѣ холбе воде, бацы оу̂нꙋтра шеѣеръ и̂ Бизамъ, затвори добрѡ, и̂ держи за оу̂потребле-

бленїе, что бы не самꙋ пити, но съ дрꙋгими ôвдѣ ѡ̂писанными водами, по произволенїю по малкѡ мѣшати.

Число 14.

Ѝзре́дное питїе, нарицаемое Сорбе́тъ начи́нити.

Оу̂зми е̂днꙋ холбꙋ воде, и̂сцѣди оу̂ ню сокъ ѿ 4 лимꙋна, и̂лѝ цитрона, по томъ оу̂спи е̂днꙋ чашꙋ ѿ предреченне Бизамове воде, и процѣдивши крозъ чистꙋ крпꙋ, оу̂спи оу̂ стакло.

Число 15.

Е̂щѐ и̂наче и̂зредный Сорбе́тъ начи́нити.

Оу̂зми ѿ два ꙗ̂йцета бѣланца, ѿ два лимꙋна сокъ; двѣ фꙋнте стꙋчена шеѣера, е̂днꙋ холбꙋ чисте воде, и̂ 15 гранѡвъ стꙋчена Бизама. Пристави водꙋ къ ватри, бѣланце разби до пѣне, оу̂спи оу̂ водꙋ какѡ бѣланце, такѡ и̂ лимꙋнный сокъ и̂ шеѣеръ и̂ Бизамъ, ѡ̂стави малкѡ прокꙋватисе, доспи е̂щѐ три

хол-

холбе воде, и послѣ процѣди кроз чисто платно, и оуспи оу стакла и затвори добрѡ.

Число 16.

Водà Вишнѣвàа.

Оузми полъ фунте лѣпыхъ чистыхъ безъ петли Вишана, извади изъ нихъ костчице, ѿ коихъ за єдну шаку вземши полупай и стуцы оу авану оу прахъ, по томъ смѣшай съ вишнами, разгнѣчи, оуспи на нихъ шесть холби воде, смѣшай добрѡ, оуспи оу заоштрласту кесу процѣдитисе, по томъ заслади какѡ хоћешь са шећеромъ, или са шећеровимъ мажуномъ.

Число 17.

Изрѣдный лимунадъ начинити.

Оузми два цитрона, ѡлюпи кору до меса, кое изсѣцы ситнѡ, метни оу сайтликъ вина, и такѡ съ виномъ истисни добрѡ сокъ, по томъ оуспи оунутра єщѐ єданъ сайтликъ воде, и акѡ хоћешь малкѡ шећера метнути; а послѣ процѣди кроз крпу.

Число

Число 18.

Еще иначе.

Оузми 4 цитрона или лимуна, слющи съ нихъ жуту кору танушнѡ, изсѣцы ситнѡ и бацы оу двѣ холбе воде, ѡстави за два сата покрывено стояти, послѣ исцѣди сокъ изъ лимунахъ оу исту воду, и ѡстави опетъ за полъ сата покрывено стояти; по томъ процѣѣуй крозъ крпу осамь или више пути, доклѣ быстро будетъ, заслади тогда са шеѣеромъ по произволенїю, и опетъ процѣди двапутъ крозъ крпу, и помѣшавши малѡ Бизамове воде, оуспи оу стакло.

Число 19.

Цитронова вода, вїну подобная.

Оузми танкѡ слющенныхъ люски ѿ шесть Цитронахъ; пристави къ ватри оу чисту лонцу четыри холбе воде, метни оунутра 10 лота стучена шеѣера, и када будетъ врѣти, бацы оунутра люске, измакни ѿ ватре, поклопи добрѡ, и ѡстави за єдну ноѣь оу подрумѹ престояти; акѡ тко хоѣе накиселѡ, можетъ оу-

су-

сути оунутра нѣколикѡ капли спирта киселога Витрїола.

Число 20.

Вода̀ Цвѣ́тнаѧ.

Оузми мѵ́рисна цвѣтїѧ, какова хоѣешь, двѣ шаке, пристави двѣ холбе воде къ ватри, да оузавритъ, и̂ тогда и̂змакнувши ѿ ватре, бацы оунутра цвѣтїе, покри добрѡ и̂ ѡ̂стави за три сата стоѧти; по томъ процѣди о̂ну воду крозъ кухинско сито, метни къ ватри оузаврѣти, и̂ и̂змакнувши бацы оунутра о̂пітъ фришкогъ цвѣтїѧ, и̂ такѡ, нѣколикѡ кратъ и̂змѣнюй цвѣтїе оу и̂стой води найпослѣ процѣди воду и̂ оуспи оу ню нѣколикѡ Бизамове воде, и̂ли оуцѣди сокъ и̂зъ два лимуна, заслади са шеѣеромъ по произволенїю.

Число 21.

Гре́шоваѧ Вода̀.

Оузми е̂дну фунту чиста лѣпа Греша сама зерна, стуцы оу а̂вану полакѡ, дабы сѣме не разбивалосе, послѣ метни оу двѣ холбе воде, егнѣчи съ чистыма рукама, по томъ процѣди

крозъ

крозъ крпꙋ оу̂ чистъ сосꙋдъ, стискиваюѣи добрѡ, метни оу̂ то стꙋчена шеѣера 10 лота: и̂ кадасе шеѣеръ растопитъ, процѣѣꙋй крозъ гꙋсто платно нѣколикѡ кратъ, да чисто и̂ быстро бꙋдетъ.

Число 22.

Драгоцѣ́нная вода̀.

Оу̂спи двѣ холбе воде оу̂ е̂данъ лонацъ, пристави къ ватри нѣколикѡ проврѣти, и̂змакни ѿ ватре, и̂ када хладна бꙋдетъ, оу̂спи оу̂нꙋтра полъ квинтлика о̂найзове е̂сенцїе, и̂ два квинтлика вїскогъ спирта, и̂ къ томꙋ кꙋваногъ шеѣера е̂данъ сайтликъ, и̂лѝ какѡ тко сладко хоѣе, манѣ и̂лѝ вище.

Число 23.

И̂покрасъ воде́ный.

Оу̂зми люски ѿ 6 цитронахъ,
Меса ѿ е̂дне неранже и̂ ѿ два цитрона,
Шеѣера стꙋчена е̂днꙋ фꙋнтꙋ,
Сладке корице полъ квинтлика,
Каранфилька три комада.

Два

Два листка ѻ̂рашчикова цвѣтїѧ,
Корїона, коликѡ съ три перста оу̂змешь,
Бѣлога стучена Бибера 4 грана.
Сладкихъ бадемахъ 8 лота.
Воде двѣ холбе,
Вїна бѣлога є̂днꙋ холбꙋ.

Бадаме ѡ̂лющи и̂зъ тепле воде, и̂ оу̂ а̂ванꙋ стꙋцы, какѡ и̂ дрꙋге а̂роматическе вещи: водꙋ и вїно оу̂спи совокꙋпнѡ оу̂ є̂данъ чистъ лонацъ, и̂ бацы оу̂нꙋтра све предреченне вещи, ѡ̂стави за 24 сата, добрѡ покрывено грызтисе, и̂ кадкадъ промѣшавай, а̂ по томъ процѣди крозъ заощерлѧстꙋ кесꙋ и̂ оу̂спи оу̂ стакло.

Число 24.

Ки́селаѧ вода̀ за жа́ждꙋ.

Оу̂зми 5 лимꙋнахъ, ѡ̂лющи, разсѣцы на четворѡ, слющи съ корахъ танкѡ жꙋтꙋ корицꙋ, метни све оу̂ двѣ холбе воде, и̂ къ томꙋ 8 лота стꙋчена шеѣера, пристави къ ватри, за є̂днꙋ четверть сата врѣти, по томъ метни покрывено оу̂ подрꙋмъ, и̂ можешь пити када хоѣешь.

Число

Число 25.

Вода къ здравїю полезная.

Оузми 10 фунти зрѣлыхъ чистыхъ зернахъ ѿ фришка, водомъ спрана и ѡсушена гроздья, къ тому Венецїанскогъ среша єдну фунту, когга ѡпери лѣпш, и между двума крпами ѡсуши, и стуцы оу прахъ; притомъ оузми смрековыхъ кобицахъ 3б лота, кое ѡпари врѣломъ водомъ, и воду ѡцѣди. Метни све то оу чисто хаковче, и наспи фришкомъ водомъ са шаке ниже врана, метни кодъ тепле фурне за 8 дней стоати, да оузаврѣти можетъ, и тогда свакога дна доливай млакомъ водомъ, и када превритъ, тогда доспи пуну, и завраньивши метни оу подрумъ, и послѣ осамь дней можешь пити, пребудетъ же да послѣдне капле добро, обаче не доливати више.

Число 26.

Изредная винова вода.

Оузми морскогъ крупногъ гроздїа 5 фунти.
Стучене бѣле сладчице 3 лота.
Со дивїе жалфїе листья 4 лота,

Гроз-

Гроздїе и҆зсѣцы наситнѡ, метни све оу҆ рѣдке кесице, ѡ҆бѣси оу҆ полачкꙋ, наспи чистомъ водомъ, и҆ метни кодъ тепле фꙋрꙋне, и҆лѝ оу҆ лѣто на жаркое сꙋнце и҆ ѡ҆стави за о҆самь дней стоѧти, по томъ и҆звади кесице, а҆ водꙋ преточи оу҆ дрꙋгое бꙋренце, кесице ѡ҆цѣди стискомъ крѣпкимъ оу҆ є҆данъ сосꙋдъ, и҆ и҆сцѣѣенное оу҆спи оу҆ и҆сто бꙋренце и҆ метни оу҆ подрꙋмъ и҆ тогда оу҆зми шесть кашикахъ киселице ѿ о҆нога вїна, коега вкꙋсъ и҆ добротꙋ о҆вой води подати хоѣешь, оу҆спи оу҆ бꙋренце и҆ ѡ҆стави преврѣти, а҆ послѣ преточи какѡ дрꙋгое новое вїно. Но да бы таковꙋ киселицꙋ вїнскꙋ лагкѡ и҆мати могао, пробꙋши бꙋре бꙋргицомъ весма низкѡ, гдѣ киселица на днꙋ и҆зъподъ вїна стоитъ, а҆ послѣ заглави д҆ревенымъ чепомъ.

Число 27.

Смрековаѧ Вода̀.

Оу҆зми бꙋре, коликое хоѣешь, запари вреломъ, са смрековыми бобицами кꙋваномъ водомъ, по томъ метни чистыхъ фришкихъ смрековыхъ бо́бицахъ до половине бꙋрета, и҆ тогда оу҆спи фришке воде съ педлѧ ниже вранѧ, затвори добрѡ, держи на полю за о҆самь дней,

и҆

и̂ свакога дна по нѣколикѡ кратъ провалѧвай, а̂ послѣ тога ѿвори, и̂ съ фришкомъ водомъ доспи пꙋнѡ, и̂ метнꙋвши оу̂ подрꙋмъ можешь послѣ о̂самь дней пити.

Число 28.

Е̂ще и̂наче.

Запари хаковче водомъ, са смрековыми бо̂бицами кꙋваиомъ, по томъ оу̂зми десеть фꙋнти зрѣлыхъ чистыхъ бобицахъ и̂ е̂днꙋ фꙋнтꙋ среша, стꙋцы о̂бое оу̂ а̂ванꙋ и̂ бацы оу̂ хаковче, оу̂спи чисте воде и̂ метни на сꙋнце врѣти, а̂ по томъ оу̂неси оу̂ подрꙋмъ, и̂ и̂мати бꙋдешь здравое и̂ прїѧтное смреково питїе, кое е̂щѐ лѣпше бꙋдетъ, када ѡ̂бѣсишь оу̂нꙋтра оу̂ кесицы е̂данъ лотъ сладке корице, и̂ по полъ лота о̂рашчика и̂ ѡ̂мана, све ситнѡ и̂зсѣчено, и̂ сгнѣчено.

Е̂днымъ и̂ дрꙋгимъ о̂бразомъ можно водꙋ начинити и̂ ѿ лѣпыхъ, нѣколикѡ просꙋхлыхъ тернинахъ и̂ глогинѧхъ, а̂ такожде и̂ ѿ гнилыхъ о̂скорꙋшахъ и̂ мꙋшмꙋлахъ. Вода о̂баче, и̂лѝ какѡ оу̂ насъ и̂менꙋютъ, водника ѿ дивїихъ ꙗ̂бꙋкахъ е̂сть вредителна персима; понеже чинеѣи запоръ, причинѧва вѣтрове оу̂ тѣлꙋ.

ГЛА-

ГЛАВА XXIV.

Ѡ различныхъ сокахъ,

Съ коими можно различна прохлаждающая питїа начинити.

Число I.

Шекѣрная вода, съ коїомъ свака питїа разслодити можно.

Оузми финога стученнога шекера 3 фунте,
Фришке воде, 2 холве,
Бѣланца ѿ 5 яйцахъ.

Метни бѣланца оу єдну дубоку чинїю, или оу пространъ лонацъ, разби нихъ до пѣне, оуливай ѿ оне воде по нѣколику и єданаку разбивай, докле сву воду оуспешь и све соединено оу пѣну будетъ; послѣ помѣшай шекеръ со томъ водомъ оу райнтлики, метни надъ ватру куватисе, пѣну, кое ѿ шекера на верхъ исходитъ, снимай прилежно, и кадкадъ оусыпай оунутра по єдну чашу друге съ бѣланцами запѣнене воде, кое єще двѣ холве начини, и спѣнавай рѣшетанномъ ка-

ши

шикомъ, и када пѣне нестанетъ, нека ѥще нѣколикш провритъ, и двигни ѿ ватре, процѣди кроз густое кухинское сито, или кроз мокро платно, оуспи оу стакло, и затворивши держи за оупотребленїе. Съ ѻвомъ шекерномъ водомъ можешь свако питїе разслаждавати.

Число 2.

Шекерный сирупъ, или мажунъ, съ коимъ не токмш ракїю, но и свака питїа заслаждавати можно.

Оузми финога стучена шекера 5 фунти.
Воде чисте 10 холби.
Бѣланца ѿ 5 ѩйцахъ.

Разеи бѣланца съ ѻномъ водомъ до пѣне, какшсмо горѣ при шекерной води рекли, оуспи оунутра шекеръ, постави на ватру кувативсе, снимай пѣну непрестаннш, и такш некасе кува до густоте мажуна, а за дознати таковъ мажунову густоту, оузми чистомъ кашикомъ малкш тога сока, метни на коситерный хладанъ таньиръ, и када вучетсе, или тиглит се какш медъ, тогда єсть докаръ, съ ватре двигни, и хладное оуспи оу стакло, и затворивши держи за оупотребленїе. Съ ѻвимъ шекерным

нымъ мажѹномъ можно свака вїна, ракїе й дрѹга питїа разслаждавати.

Число 3.

Сокъ, йли мажѹнъ йзъ малиныхъ, то єсть йзъ червленыхъ ягодахъ начинити.

Оузми червленыхъ зрѣлыхъ ягодахъ, колико хоћешь, очисти лѣпш ѿ кала, метни оу дѹбок земланный сосѹдъ, сгнѣчи съ кашикомъ, остави прекш ноћь стоати а по томъ йсцѣди стиском сокъ кроз крпѹ, кога опетъ процѣди кроз дворстрѹк кесѹ. На свакїй сайтлик овога сока оузми по полъ фѹнте стѹчена шећера, кога кѹвай такимъ начином, какшсмо подъ числомъ 2 показали; й тогда снимивши съ ватре метни оу мѣка онай ягодный сокъ, смѣшай добрш, а послѣ оуспи оу стакло, й добрш затвори.

Число 4.

Бше йначе.

Сгнѣчи ягоде оу лонцѹ съ кашикомъ, метни оу подрѹмѹ стоати за три йли четыре дна,

по

томъ и̂сцѣди крозъ крпꙋ сти́скомъ сокъ, коега ѡ̂стави о̂петъ прекѡноѣь оу̂ подрꙋмꙋ стоѧти, и̂ о̂петъ процѣди крозъ двострꙋкꙋ крпꙋ, а̂ послѣ пристави къ ватри кꙋватисе, бацы оу̂нꙋтра на двѣ холбе сока е̂днꙋ фꙋнтꙋ стꙋчена шеѣера, и̂ такѡ некасе кꙋва до гꙋстоте мажꙋна.

Примѣча́нїе.

При свакомъ са шеѣеромъ, и̂лѝ съ медомъ кꙋваню мажꙋна, надобно пѣнꙋ прилѣжнѡ снимати; понеже чрезъ то ѡ̂чищавасе шеѣеръ и̂лѝ медъ ѿ свакогъ ѣюбрета.

Число 5.

Мажꙋнъ ѿ червле́не рꙋже начи́нити.

Оу̂зми двѣ фꙋнте рꙋже, поѿкидай цвѣтне листке, стꙋцы нихъ оу̂ мермерномъ а̂ванꙋ, и̂ и̂сцѣди сокъ, а̂ ѡ̂статокъ метни оу̂ калаисанъ сосꙋдъ, и̂ оу̂спи на то е̂днꙋ холбꙋ врѣле воде, и̂ да стоитъ доклѣ вода червлена бꙋдетъ, а̂кѡ ли е̂щѐ такова быти не може, то метни оу̂нꙋтра е̂щѐ толикѡ стꙋчене рꙋже, да вода червлена бꙋдетъ, и̂ тогда процѣди,

крозъ крпу. При томъ скувай єдну фунту шеѣерногъ мажуна, какѡ є подъ числомъ 2 показано, и вмѣстѡ просте воде, оупотреби предреченну ѿ руже исцѣѣенну червлену воду, и када тай мажунъ почне сгустѣвати, оуспи тогда оунутра онай найпре исцѣѣенный сокъ, и ѡстави куватисе тихѡ до густоте мажуна.

Число 6.

Мажунъ ѿ бѣле руже.

Оузми фришкихъ ѿ бѣле руже цвѣтныхъ листкѡвъ, стуцы и исцѣди сокъ, и када будетъ такова сока осамь лота, тогда оуспи на исцѣѣенное цвѣтїе єданъ сайтликъ воде врѣле, ѡстави прекѡноѣь стоѧти покрывенѡ, и тогда опетъ цѣди изъ нихъ сокъ такѡ съ водомъ купнѡ, и помѣшай съ первымъ; по томъ оуспи оу Райнтлку куватисе, помѣшай оунутра стучена шеѣера єдну фунту, и некасе кува до споминаеме мажунове густоте.

Число.

Число 7.

Ма́жꙋнъ ѿ Ви́шанѧ.

Оу̂зми зрѣлыхъ чистыхъ Вишанѧ, стꙋцы съ костчицами, и̂ и̂сцѣди сокъ, какѡсмо при Вишнѣвыхъ вїнахъ говорили, начиномъ, коимъ хоѣешь и̂ какѡ є̂ лагкше. Оу̂спи и̂стый сокъ оу̂ Раинтликꙋ за два сата кꙋватисе; на двѣ̀ холбе о̂вогъ сока оу̂зми є̂днꙋ и̂ полъ фꙋнте шеѣера стꙋчена, и̂ ктомꙋ стꙋчене сладке корице є̂данъ лотъ, и̂ каранфилька є̂данъ лотъ, смѣшай све оу̂ о̂най сокъ, ѡ̂стави малкѡ да шеѣеръ растопитсе, и̂ промѣшай да са сокомъ соединитсе, а̂ по томъ оу̂зми съ ватре, и̂ хладное оу̂спи оу̂ стакло, и̂ затворивши держи за оу̂потребленїе. Оу̂спи ѿ о̂вога сока и̂лѝ мажꙋна оу̂ водꙋ по произволенїю, и̂ бꙋдетъ преизредное прохлаждающее питїе.

Число 8.

Ма́жꙋнъ ѿ Ри́бизлахъ не́кꙋванъ.

Оу̂зми зрѣлыхъ лѣпыхъ Рибизлахъ, сгнѣчи добрѡ, метни оу̂ крпꙋ и̂ и̂стисни и̂зъ нихъ сокъ, оу̂спи оу̂ стакло и̂ ѡ̂стави за два дна

оу̂ подрꙋмꙋ стоѧти, и̂ процѣди по томъ крозъ гꙋстꙋ крпꙋ, и̂ ѡ̂стави паки за два дна стоѧти, и̂ о̂петъ процѣди и̂ стоѧти ѡ̂стави, и̂ о̂вакѡ чинити, доклѣ сокъ быстаръ бꙋдетъ. И̂ тогда на е̂данъ сайтликъ таковогъ сока оу̂зми полъ фꙋнте, оу̂ ситнѣйшій прахъ стꙋчена и̂ крозъ сито просѣѧна шеѣера, метни оу̂ сокъ, и̂ мѣшай, доклѣ шеѣеръ растопитсе; тогда ѡ̂стави за два дна стоѧти и а̂кѡ бꙋде мꙋтнѡ, то о̂петъ процѣди, оу̂спи оу̂ стакло и̂ добрѡ затворивши держи за оу̂потребленїе.

Число 9.

Ма́жꙋнъ ѿ Ри́бизлахъ кꙋ́ванный.

И̂сцѣди сокъ и̂зъ Рибизлахъ, какѡ е̂ речено, оу̂спи оу̂ Райнтликꙋ, помѣшай оу̂нꙋтра стꙋчена шеѣера коликѡ хоѣешь, и̂ ѡ̂стави кꙋватисе до гꙋстоте мажꙋна.

Число 10.

Ма́жꙋнъ ѿ гре́ша.

Оу̂зми чиста, зелена, тверда гроздїѧ и̂ли греша, стꙋцы и̂ и̂сцѣди сокъ, и̂ оу̂ три саитлика

лика таковогъ сока смѣшай двѣ фꙋнте стꙋчена шеѣера, метни надъ ватрꙋ кꙋватисе, и̂ када почне сгꙋстѣвати, метни оу̂нꙋтра тончайше съ лимꙋна слющене сꙋхе, оу̂ прахъ стꙋчене жꙋте коричице, и̂ нека є̂щѐ малкѡ провритъ, а̂ по томъ двигни ѿ ватре и̂ ѡ̂стави хладитисе, и̂ послѣ оу̂спи оу̂ стакло. Ѡ̂вай сокъ и̂лѝ мажꙋнъ є̂сть полезанъ оу̂ свакой жаркой болести, оу̂гашава жаждꙋ и̂ прохлаждава, кадасе съ водомъ помѣша и̂ пїетъ.

Число II.

Ма́жꙋнъ ѿ цитронахъ.

Оу̂зми 50 и̂лѝ више лѣпыхъ цитронахъ, слющи верхнюю жꙋтꙋю коричицꙋ найтанше, и̂зсѣцы наситнѡ, метни оу̂ широко стакло и̂ затворивши ѡ̂стави оу̂ подрꙋмꙋ. Ѡ̂лющенне цитроне и̂сѣцы на комадке, и̂сцѣди крѣпкѡ сокъ и̂зъ нихъ, и̂ ѡ̂стави оу̂ є̂дномъ чистомъ сосꙋдꙋ покрывенѡ стоѧти за два дна, и̂ паднетъ гꙋстина на дно, и̂ такѡ ѿцѣди полагкѡ сокъ, процѣди о̂́петъ нѣколикѡ кратъ крозъ гꙋсто сито и̂лѝ крозъ крпꙋ, и̂ тогда оуспи на о̂́не оу̂ стаклꙋ жꙋте коричице, и̂ затворивши ѡ̂стави за три дна стоѧти на тепломъ

пломъ мѣстѣ, и процѣди кроз крпѣ, стиснѣвши крѣпкш ѻне коричице, послѣ чега ѻпетъ два илѝ три пѣта процѣди, и тогда на ѥданъ сайтликъ тога сока оузми ѥднѣ фѣнтѣ стѣчена финога шекера, смѣшай све оу райнтлики, метни на оугланѣватрѣ, и када почне загрѣватисе, мѣшай съ дрвеномъ кашикомъ, докле шекеръ растопитсе, и тогда оузми съ ватре, да ни малш не вритъ, и процѣди ѻпетъ, и такш сѣдетъ преизредныи прохлаждающїй сокъ. Вмѣстш цитронахъ можно лимѣне оупотребити.

Число 12.

Мажѣнъ ѿ дгѣнахъ.

Оузми зрѣлыхъ мѣкыхъ дгѣнахъ, сотри на трениць до сердца, и исцѣди сокъ крѣпкш, (за ѥднѣ холвѣ мажѣна надобно нацѣдити сока 6 холви,) оуспи оу райнтликѣ и помѣшай оунѣтра стѣчена шекера на ѥднѣ холвѣ, ѥднѣ фѣнтѣ, метни кѣватисе до гѣстоте мажѣна.

Число

Число 13.

Мажѹнъ ѿ дѹдовахъ.

Набери чистыхъ зрѣлыхъ дѹдшвахъ, метни оу̑ чистъ лонацъ, сгнѣчи съ кашикомъ, йсцѣди по томъ кроз̑ крпѹ сокъ, оу̑спи оу̑ райнтликѹ, метни кѹватисе до гѹстоте мажѹна. Нѣкїи ставетъ и̑ шекеръ оу̑нѹтра, о̑бачеїе нѹжда: понеже дѹдови е̑сѹ ѿ себе сладки.

Число 14.

Сóкъ ѿ Крѹшака.

Оу̑зми зрѣлыхъ сочныхъ Крѹшака, йзсѣцы на комадке, стѹцы и̑ йсцѣди сокъ крѣпкѡ, метни оу̑ райнтликѹ кѹватисе, снимай пѣнѹ, и̑ када кѹдетъ гѹстѡ какѡ медъ, сними съ батре.

Число 15.

Мáжѹнъ ѿ сѹтікахъ.

Набери чистыхъ и̑ зрѣлыхъ сѹтекахъ, коликѡ хоѣешь, стѹцы, йсцѣди сокъ, метни оу̑ сосѹдѹ

сосуду затворенномъ стояти оу подрумѹ, доклѣ савъ мѹтлягъ на дно паднетъ, и сокъ чистъ и быстаръ бѹдетъ, и тогда ѿцѣдивши метни са стѹченнымъ шеѣеромъ кѹватисе, какѡ є при сокѹ червленныхъ ꙗгодахъ речено. Равнымъ образомъ можно и ѿ Глогинѧхъ мажѹнъ начинити.

Число 16.

Мажѹнъ ѿ Орѣхѡвъ.

Оузми зеленыхъ ораховыхъ люски, стѹцы оу аванѹ и исцѣди изъ нихъ сокъ. Оу єданъ сайтликъ таковогъ сока метни полъ фѹнте стѹчена шеѣера, и стави на ватри кѹватисе до гѹстоте мажѹна.

Примѣчанїе.

Ѿ предположенныхъ сокахъ, или, какѡ оу насъ по Тѹрецкомѹ кажѹтъ, мажѹнахъ можно Юлепе, или растворенная прохлаждающая сладкая питїя дѣлати, када ѿ єднога сока по нѣколикѡ оуспешь оу водѹ, и промѹѣкавши соединишь.

Число

Число 17.

Юлепъ ѿ рꙋже.

Ѿкини цвѣтне листке ѿ рꙋже, стꙋцы оу̑ а̑ванꙋ, метни оу̑ коситерномъ сосꙋдꙋ стоѧти оу̑ подрꙋмꙋ за два дна, по томъ оузимай по нѣколикѡ оу̑ а̑ванъ мраморный, стꙋцы сыпаюѣи по нѣколикѡ рꙋжичине воде и̑лѝ ѣюлса, метни стꙋченное оу̑ крпꙋ, и̑ и̑сцѣди стискомъ крѣпкимъ сокъ, и̑ такѡ чини, доклѣ свꙋ стꙋченꙋ рꙋжꙋ и̑сцѣдишь, кое оу̑спи оу̑ стакло и̑ ѡ̑стави затворено стоѧти, да гꙋстина на дно паднетъ, по томъ ѿцѣди оу̑ райнтликꙋ, и̑ на є̑данъ саи́тликъ таковогъ сока оу̑зми три четверти фꙋнте стꙋчена шеѣера, и̑ метни кꙋватисе до гꙋстоте мажꙋна; а̑ када двигнешь ѿ ватре, можешь 3 и̑лѝ 4 каплѣ витрїолова спїрта оу̑нꙋтра канꙋти, и̑ ѡ̑дма промѣшати, и̑ такѡ бꙋдетъ весма и̑зредное и̑ прохлаждающее питїе, када нѣколикѡ съ водомъ помѣшашь.

Число

Число 18.

Еще иначе.

Оузми Ружичине воде или ѣюлса три сайтлика, шеѣерне (подъ числомъ 1.) воде єдну холбу, и смѣшавши кувай да будетъ Юлепъ.

Число 19.

Юлепъ ѿ шеѣерногъ віна.

Оузми шеѣерногъ віна 12 лота оуспи оу двѣ холбе воде, пресипай изъ сосуда оу сосудъ, да обое лѣпѡ соединетсе, и будетъ преизредное питіе.

Число 20.

Юлепъ подобный.

Оузми шеѣерногъ віна полъ сайтлика, Ружичиногъ ѣюлса полъ сайтлика, чисте воде двѣ холбе, смѣшай какѡ первое, и будетъ питіе, кое оутолява жажду оу жаркихъ грозницахъ.

Число

Число 21.

Ю̂лепъ ѿ разныхъ со́квѡъ.

Оу̂зми дꙋдова сока 12 лота.
Малинина сока,
Шеѣерне воде по 24 лота̀.
Шеѣерногъ вїна, 6 лота.
Оу̂спи све оу̂ Райнтликꙋ, метни на тихой оу̂глѧной ватри кꙋватисе до гꙋстоте мажꙋна.

ГЛАВА XXV.

Ѡ̂ разли́чныхъ хꙋдо́жественныхъ Ра́кїѧхъ.

Число I.

Ꙗ̂ неймамъ нꙋждꙋ подавати о̂вдѣ наставленїѧ, какѡ треба ѿ комине, ѿ шливахъ, и̂ ѿ дрꙋгихъ земныхъ, и̂ древесныхъ плодѡвъ Ракїю пеѣи, и̂ оу̂ време потребе по дрꙋгїй и̂ по треѣїй и̂ више кратъ препицати: понеже работа о̂ва о̂нымъ, кои оу̂ томъ оу̂пражнѧваютсе, и̂лѝ паче, кои такове плоде

и̂ма-

имаду, и казане ради тога держетъ, єсть извѣстна. Мое намѣренїе єсть, что бы токмѡ показати, какѡ можно простой ракїи большую силу, мѵрисъ, вкусъ и добродѣтель съ разными вещми подати, подъ наименованїемъ Спиртъ, или Спиритусъ, Єссенцїа, Розолїа и проч. Печенѣ ракїе, коя за художественне ракїе оупотреблявасе, наричетсе ѿ Медїкѡвъ и Апоѳекарѡвъ, Дестилиранѣ, а ову рѣчь оупотреблявают они и при ваѣеню Воде изъ травахъ, цвѣтїяхъ, коренахъ и сѣменахъ. Ректїфїцирана (какѡ Медицы и Апоѳекари кажутъ) ракїя єсть она, коя ватромъ такѡ дестилирасе, что самое существо ракїе изиѣе, а водена мокрота сва ѡстанетсе оу казану; и ово быва оу двократномъ и трекратномъ препицанью ракїе, коя тогда наричетсе Спиртъ, или Спиритусъ.

Єссенцїа именуетсе она препеченая ракїя, коя изъ положенныхъ оу ню травъ, коренїй и сѣменъ свойство и силу оу себе извучетъ, и она прависе двоякѡ: єдна съ таковыми травами, коренями и сѣменами препичетсе

на

на новш; а дрвгаа не препичетсе, но токмш держитсе чрезъ нѣколикш дней на тепломъ мѣстѣ.

Розолїа прависе равнымъ ѻбразомъ, какш и ѣссенцїа, токмш что разслаждавасе шѣкеромъ, или шѣкеровымъ мажвномъ, и придаетсе колоръ червленъ, жвтъ, зеленъ, и прочаа каковъ тко хоѣе.

Число 2.

Пробирати добротѣ спирта.

Якш и можетъ спиртъ начинитисе ѿ ракїахъ печенныхъ ѿ дрвгихъ плодовъ; ѻбаче ракїа, коа ѿ вїиске комине, а єщѐ лвчше ѿ самога найлвчшега и крѣпчайшега вїна испечетсе, єсть самаа лвчшаа за спиртъ, коега ѻзакш пробирати надобно: 1) Метни малкш свха барвта оу сребренѣ кашикѣ, оуспи на то спирта, и съ вощаномъ свѣкомъ зажежи, и акш ѿдма квпнш съ барвтомъ сгоритъ, такш да нималш слѣда мокроте не видитсе оу кашики, то спиртъ тай єсть изреданъ. 2) Оуспи спирта оу чашицѣ, капни оу нѣга єднѣ каплю зейтина чиста, и ака ѻна капла

ѿдма

ѡ҆дма на дно паднетъ, и҆ тамѡ пребꙋдетъ, а҆кѡ бы какѡгодь мѣшао, на верхꙋ не станетъ, но є҆днакѡ на дно падаетъ, то спиртъ є҆сть добаръ, съ коимъ свакоѧке є҆ссенцїе правити можно.

Число 3.

Филтри́рати.

Свакꙋ ракїю, оу҆ кое ставлѧютсе нѣке вещи, надобно послѣ процѣѣѧвати, дабы весма быстра была, и҆ о҆во наричетсе, филтрирати, кое о҆вакѡ дѣлаетсе: Оу҆зми комадъ гꙋста платна, и҆лѝ финога конофоса, простри по нѣмꙋ танчайше пропꙋскне хартїе, и҆лѝ какѡ оу҆ насъ по Нѣмецкомꙋ говоретъ, флиспапѵра, приши за платно и҆ по хартїи о҆петъ дрꙋгїй таковый комадъ платна, и҆ начини прочее заощерлѧстꙋ кесꙋ на подобїе лимовогъ левка: када дакле крозъ о҆вꙋ кесꙋ ракїю и҆лѝ что дрꙋго процѣдити треба, то кажꙋтъ филтрирати. Но кромѣ о҆ве съ хартїомъ кесе, надобно є҆щѐ двѣ и҆мати; то є҆сть, є҆днꙋ ѿ двострꙋка конофоса безъ хартїе, а҆ дрꙋгꙋ ѿ вꙋнена сꙋкна. Ѻ҆ве о҆бадве наричꙋтъ и҆покрасовымъ рꙋкавомъ. Ракїю, кою филтри-

трирати треба, надобно найпре крозъ сȣкно, по томъ крозъ двострȣкїй конофосъ, а̂ найпослѣ крозъ хартїю пропȣстити; вїна о̂баче найпре крозъ сȣкно, а̂ по томъ крозъ конофосъ, и̂ доволно бȣдетъ. О̂бе о̂ве послѣдне кесе надобно послѣ цѣѣенѧ и̂звратити, и̂спрати водомъ добрѡ и̂ ѡ̂сȣшити, а̂ о̂нȣ съ хартїомъ ѡ̂прати мокримъ токмѡ сȣнѣеромъ и̂ ѡ̂сȣшити.

Число 4.

Е̂ссенцїа А̂мброва, съ коїомъ свако питїе преизреднымъ оу̂чинити можно.

Оу̂ми А̂мбре Гризе 1 квинтликъ.
Бизама Восточногъ 10 гранъ.
Спирта Рȣжичина 4 лота.
Спирта Вїнскога, Тартара Зиратога, 8 лота.

Метни све совокȣпнѡ оу̂ стакло, затвори найлȣчше, и̂ ѡ̂бѣси оу̂ зи́мȣ близъ фȣ́рȣне, а̂ оу̂ лѣто на сȣнце, доклѣ спиртъ полȣчитъ златный колоръ, и̂ тогда филтрирай, то е̂сть процѣди крозъ о̂най напредъ ѡ̂писанный съ хартїомъ левакъ, оу̂спи оу̂ стакло, затвори

твори добрѡ, и чувай какѡ злато. Кадасе ѿ ове драгоцѣнне Ессенціе нѣколикѡ каплей помѣша съ нѣколикѡ паки каплей ѿ Ессенціахъ сладке Корице и Каранфилька, и послѣ оу лѣпое червленное, са шеѣернымъ мажуномъ разслаѣенное віно оуспе, то будетъ весма пріятное, главу и сердце, и све силе жизненне оукрѣпляющее, и женатымъ слабомощнымъ мужемъ особливѡ полезное питіе нарицаемое Кларетъ.

Число 5.

Спиртъ ѿ Сладке Корице.

Оуспи оу малый казанчикъ 24 холбе жестоке комове ракіе, бацы оунутра три четверти фунте, накрупнѡ стучене сладке корице и єдну шаку ситне соли, постави капакъ, и ѡстави за нѣколикѡ дней грызтисе, по томъ дестилирай съ тихомъ ватромъ.

Число 6.

Спиртъ Каранфильковъ.

На 24 холбе жестоке комове Ракіе оузми 10 или 12 лота накрупнѡ стучена Каранфиль-

филька; и̂ єднꙋ шакꙋ соли, ѡ̂стави оу̂ казанчикꙋ поклопленномъ грызтисе, по томъ дестїлїрай.

Число 7.

Спиртъ ѿ Игирота.

На 24 холбе Ракїе, оу̂зми 3 фꙋнте наситнѡ и̂зсѣчена и̂гирота, и̂ єднꙋ шакꙋ соли, ѡ̂стави за 24 сата оу̂ поклопленномъ казанꙋ грызтисе, по томъ дестилирай.

Число 8.

Спиртъ Ѡмановъ.

На 24 холбе ракїе, оу̂зми 3 фꙋнте наситнѡ и̂зсѣчена ѡ̂мана, 8 лота корена ситнѡ и̂зсѣчена бѣле прꙋнике, и̂ єднꙋ шакꙋ соли, ѡ̂стави оу̂ казанꙋ за 24 сата грызтисе, и̂ по томъ дестилїрай.

Число 9.

Спиртъ А̂нгеликинъ.

Оу̂зми на 24 холбе ракїе, три четверти фꙋнте, наситнѡ и̂зсѣчена Корена А̂нгелике,

и̂ е̂днꙋ шакꙋ соли, ѡ̂стави за 24 сата оу̂ казанꙋ грызтисе, и̂ по томъ дестилирай.

Число 10.

Спи́ртъ Розмариновъ.

На 24 холбе ракїе оу̂зми е̂днꙋ фꙋнтꙋ Розмарина на́ситнѡ и̂зсѣчена, и̂ е̂днꙋ шакꙋ соли, ѡ̂стави за 24 сата оу̂ казанꙋ грызтисе, и̂ тогда дистилирай.

Число 11.

Равномъ мѣромъ и̂ начиномъ прависе Спиртъ ѿ Метвице, Жалфїе, Лавенде, Матичнѧка, и̂ ѿ дрꙋгихъ мѵ̈рисныхъ травъ.

Число 12.

Спи́ртъ Рꙋжичинъ.

На 24 холбе ракїе, оу̂зми 3 фꙋнте сꙋхе Рꙋже, то е̂сть цвѣтныхъ листкѡвъ, къ томꙋ е̂днꙋ четверть фꙋнте, и̂ли̂ 8 лота Родїйскогъ, наситнѡ и̂злющена древа, и̂ е̂днꙋ шакꙋ соли, ѡ̂стави за два дана грызтисе, и̂ по томъ дестїлїрай

Число

Число 13.

Спи́ртъ ѿ Ки́ма.

На 24 холбе ракїе, оу̂зми 3 фꙋнте Кима и̂ є̂днꙋ шакꙋ соли, ѡ̂стави оу̂ казанꙋ грызтисе за два дна, и̂ тогда дестилирай.

Число 14.

Спи́ртъ ѿ сла́дкогъ Ко́пра.

На 24 холбе ракїе оу̂зми 2 фꙋнте сѣмена ѿ сладкогъ Копра, и̂ є̂днꙋ шакꙋ соли ѡ̂стави грызтисе и̂ послѣ дестїлирай.

Число 15.

Спи́ртъ Смрековъ.

Оу̂зми на 24 холбе ракїе, чистыхъ зрѣлыхъ смрековыхъ Бобицахъ стꙋченыхъ 4 фꙋнте, и̂ є̂днꙋ шакꙋ соли, ѡ̂стави за два дна грызтисе, и̂ по томъ дестилирай.

Число 16.

Спи́ртъ Ѻнайзовъ.

Оу̂зми на 24 холбе ракїе, 3 фунте стучена ѻнайзова сѣмена и̂ е̂днꙋ шакꙋ соли, ѡ̂стави прекѡноѣь грызтисе, по томъ дестилирай.

Число 17.

Ѐссе́нцїа ѿ сладке Ко́рице.

Оу̂зми сладке, накрꙋпнѡ стꙋчене Корице 12 лота, смѣшай оу̂ 6 холби ректїфїцираноѓа вїнскога спирта, ѡ̂стави за два и̂лѝ три дна на тепломъ мѣстꙋ грызтисе, а̂ по томъ съ тихомъ ватромъ дестилирай до 4 холбе, оу̂спи оу̂ стакло и̂ затвори добрѡ.

Число 18.

Ѐссе́нцїа Смре́кова.

Оу̂зми е̂днꙋ фꙋнтꙋ чистыхъ зрѣлыхъ Смрековыхъ Бо́бицахъ, сенѣчи нихъ добрѡ, метни оу̂ 8 холби Вїнскогъ спирта, ѡ̂стави затворенѡ грызтисе за 3 и̂лѝ 4 дна, по томъ дестилирай.

Число

Число 19.

Ѐссе́нцїа Каранфи́лькова.

Оу̂зми полъ фꙋнте, накрꙋпнѡ стꙋченногъ Каранфилька, оу̂спи на нѣга 8 холби вїнско̂га спирта, ѡ̂стави чрезъ нѣколикѡ дней грызтисе, по томъ дестилирай.

Число 20.

И̂зре́днаѧ Смре́коваѧ Водка.

Оу̂зми фришкихъ зрѣлыхъ Смрековыхъ Ко́бицахъ е̂днꙋ фꙋнтꙋ.

И̂сїота, 2 лота.

Соли полъ шаке.

Комовице ракїе 6 холби.

Чисте воде 1 сайтликъ.

Смрекꙋ и̂ И̂сїотъ стꙋцы, метни оу̂ казанчикъ, бацы соль оу̂нꙋтра, и̂ оу̂спи на то ракїю, поклопи и̂ ѡ̂стави за 24 сата грызтисе, по томъ оу̂спи оу̂нꙋтра водꙋ, и̂ такѡ дестилирай до двѣ холбе.

Число

Число 21.

Ѐщѐ дрꙋгаѧ и҆зре́днаѧ во́дка.

Оу҆зми стꙋчена сѣмена о҆найзова 2 лота.
И҆гирота, 8 лота.
Бѣлогъ и҆сїота, 6 лота.
А҆нгелике, 4 лота.
Госпина былѧ 6 лота.
Корице сладке 2 лота.
Люски ѿ неранжи и҆ цитронахъ, по 4 лота, све ситнѡ и҆зсѣчено и҆ оу҆ а҆ванꙋ сгнѣчено.
Стꙋченныхъ райскихъ зернъ, 2 лота.

Метни све оу҆ казанчикъ, оу҆спи на то є҆данъ хаковъ добре комове ракїе, и҆ ѡ҆стави за 8 дней грызтисе, по томъ дестилирай.

Число 22.

Ѐщѐ и҆наѧ во́дка.

Оу҆зми стꙋчена о҆найзова сѣмена 1 фꙋнтꙋ оу҆спи на то 8 холби ракїе, ѡ҆стави за 4 дна грызтисе, и҆ тогда дестилирай; послѣ оу҆зми люски ѿ не́ранжи 1½ лота.

Стꙋ-

Стꙋчена ôрашчика 2 лота.
Стꙋченогъ каранфилька полъ лота,
Шеѣера стꙋчена ѐднꙋ фꙋнтꙋ.

Смѣшай све то оу̂ о̂нꙋ дестилїранꙋ ракїю, ѡ̂стави за 6 дней грызтисе, по томъ фїлтрирай, и̂ бꙋдетъ преизреднаѧ за желꙋдакъ водка.

Число 23.

Ѐщѐ и̂наѧ во́дка.

Оу̂зми танкѡ слющенныхъ ѿ Неранжей Люски 1 лотъ.
Храпаве Метвице, 1 шакꙋ,
Цвѣтїѧ ѿ Романьике, 2 шаке.
- - - - ѿ Зове, 6 лота.
О̂найза, Морача и̂ Кима, по 3 квинтл.
Сладке Корице, 1½ лота.
О̂рашчика, 3 квинтлика.

Изсѣцы и̂ стꙋцы све о̂ве вещи, и̂ смѣшавши метни оу̂ доброе старое вїно и̂ оу̂ комовицꙋ ракїю, по 6 холби, ѡ̂стави за нѣколикѡ дней грызтисе, по томъ дестилирай.

Число

Число 24.

Красная Водка.

Оузми жестоке комовице ракїе 12 холби, дестилирай или препичи ню толикѡ кратъ, да можетъ єданъ съ два перста широкъ комадакъ платна, оумоченъ и зажеженъ сгорѣти оу пепео, или да єдно паѹново перо на дно падетъ. На двѣ холбе такове ректїфїциране ракїе или спирта оузми 4 фѹнте лѣпа морскогъ крѹпногъ гроздїа, разсѣцы свако зерно на двое, и избацы костчице. Онѹ ректїфїцираню ракїю оуспи оу єдно великое стакло, и затвори добрѡ, дабы нималѡ сила изъ нѣ не исходила. Морское гроздье метни оу калаисанъ лонацъ, ѿ 6 холби великъ, оуспи чисте воде, и пристави къ ватри врѣти, доклѣ бѹдетъ вода, какѡ вїно, червлена; по томъ ѿцѣди те воде 2 холбе крозъ чистѹ бѣлѹ крпѹ оу дрѹгїй чистъ лонацъ и добрѡ затвори, а онай первый лонацъ доспи опетъ водомъ, и да савритъ трекїй талъ, послѣ процѣди крозъ крпѹ и тогда гроздїе стисни оу крпи, коликѡ крѣпче можно, да сва сила изъ нѣга оу онѹ

водѹ

водꙋ и̂зиѣе, и̂ такѡ о̆вꙋ водꙋ оу̂спи о̆петъ оу̂ йстый лонацъ, коега стави оу̂ котао, оу коемъ дестилирасе и̂зъ воде, и̂ ѡ̂стави кꙋватисе до гꙋстоте мажꙋна. По томъ на 4 холбе предреченне ректїфициране ракїе оу̂зми

Сладке Корице 5 лота.
О̂рашчика,
Галганта,
Каранфилька по 1 лотъ.

Стꙋцы све оу̂ прахъ и̂ просѣй крозъ сито, метни оу̂ стакленый казанчикъ, оу̂ коемъ є̂ о̆на ректїфицїрана ракїѧ, затвори добрѡ, и̂ залѣпивши съ тестомъ сочиненнымъ и̂зъ пшенична брашна съ бѣланцами ꙗ̂ечными; метни оу̂ котао оу̂ водꙋ за 24 сата, о̂баче вода оу̂ котлꙋ да не вритъ, но да є̂днакꙋ жежкꙋ теплотꙋ ймать, послѣ ѡ̂стави о̆бое ѡ̂хладитисе, и̂ тогда процѣди ракїю крозъ двострꙋкꙋ конофоснꙋю кесꙋ оу̂ дрꙋгое великое стакло. На двѣ холбе такове а̂роматическе ракїе оу̂зми ѿ о̂не перве съ гроздїѧ ѿцѣѣене червлене воде 2 холбе, и̂ толикѡ ѿ о̂ногъ мажꙋна, смѣшай съ о̆номъ ракїомъ, затвори добрѡ, о̂браѣѧй стакло, да све добрѡ смѣшасе, и̂ метни за три дна на теплой фꙋрꙋни стоѧти, и̂ гꙋстишъ паднетъ на дно,

а̂

а ракїа быстра бѫдетъ, обаче фѫрѫна да не бѫдетъ весма жарка. И када лѣпш йзбыстритсе, то пропѫсти кроз конофосъ, колику возможетъ быстрина сама протицати, а прочее метни опетъ на фѫрѫни быстритисе, и пропѫсти како первое, и так затвори стакло, и держи за оупотребленїе.

Число 25.

Ессенцїа ароматическа ради полѣпшавана вїнахъ.

Оузми сладке Корице 4 лота.
Райскихъ Зернъ 6 лота.
Каранфилька 2 лота.
Бѣлога Йсїота,
Галганта, по 2 квинтлика.

Стѫцы ситно, метни оу стакло, оуспи на то ректїфїциране ракїе, и затворивши добро постави на топломъ мѣстѫ за 8 дней грызтисе, а послѣ процѣди, и затворено держи за оупотребленїе.

Число

Число 26.

Ещѐ дрꙋгаѧ Ессенцїа.

Оу̂зми сладке Корице 6 лота,
Райскихъ Зернъ 3 лота,
Ѻрашчикова цвѣтїѧ,
Каранфилька,
Корена бѣле Перꙋнике,
Ӥсїота, по 1 квинтликъ.

Метни све стꙋчено оу̂ стакло са широкимъ грломъ, оу̂спи вїнскога Спирта, затвори добрѡ, и̂ ѡ̂стави на тепломъ мѣстꙋ за 8 дней грызтисе, по томъ процѣди, и̂ содержи за оу̂потребленїе.

Число 27.

Ессе́нцїа а̂роматическаѧ, съ кото́ромъ и̂зредный И̂покра́съ начи́нити можно.

Оу̂зми сладке Корице 4 лота.
И̂сїота,
Каранфилька,
Райскихъ зернъ,
Дꙋгачкогъ бибера, по 2 лота,
Ѻрашчикова цвѣтїѧ полъ лота.

Ѧ̂мбре

Амбре Гризе 3 грана.
Бизама восточнаго 2 грана.

Отѣцы сіе, смѣшай совокѣпнш и метни оу стакло, оуспи на то ректїфїцираного вїнскаго Спирта, съ 4 перста выше вещей, Затвори стакло найлѣчше, метни за 8 дней на теплом мѣстѣ, промѣкавай кадкадъ; и такш бѣдетъ преизредна Ессенцїа. Растопи оу 2 холбе червленнаго вїна, полъ фѣнте ситнѣйше стѣчена шекера, и по томъ ѿ обе Ессенцїе 20 йли више капли оуспи оунѣтра, Затвори флашѣ добрш и шбрати нѣколикш кратъ, и такш бѣдетъ йзрадньйшїй, къ Здравїю слѣжащїй Йпократъ.

Число 28.

Ессенцїа противъ настѣпа и за хладанъ желѣдакъ.

Оузми сладке Корице 3 лота.
Корїона и Ѳнайза, по 4 лота.
Райскихъ Зернъ, и Ѳрашчика, по 2 лота.
Сетвара, Ѳрашчикова цвѣтїа, и
Корена ѣсѣнкова, по ½ лота.

Отѣцы

Стꙋцы све, метни оу̂ стакло и̂ наспи вїнскимъ спиртомъ, постави на тепломъ мѣстꙋ за 14 дней грызтисе, по томъ филтрирай крозъ конофосъ. Ѿ о̂ве е̂ссе́нцїе можно оу̂тромъ и̂ вечеромъ по е̂днꙋ кашикꙋ пити.

Число 29.

Подо́бнаѧ е̂ссе́нцїа.

Оу̂зми танкихъ Неранжиныхъ люски 8 лота.
Кима, Корїона, и̂ Ѻнайза, по 4 лота.
Сладке Корице 3 лота.
Ѻрашчика, и̂ Райскихъ Зернъ, по 2 лота.
Каранфилька, Ѻрашчикова цвѣтїѧ,
Сетвала, И̂гирота, и̂ Корена ѧсенкова, по ½ лота.

И̂зсѣцы и̂ стꙋцы све, метни оу̂ стакло, оу̂спи 3 холбе вїнскога спирта, и̂ затворивши постави за 14 дней на тепломъ мѣстꙋ грызтисе, но промꙋѣкавай днемъ по нѣкїй пꙋтъ, а̂ послѣ процѣди.

Число 30.

Е̂ссе́нцїа го́ркаѧ.

Оу̂зми траве Пелена, 10 лота,
Блаженногъ Чкалѧ,

Сто-

Стозлатника малога,
Трилистника грозничногъ, по 6 лота.
Кореня: Йгирота,
Генцїана,
Сетвала, по 2 лота.

Ѻрашчика,
Сладке Корице, по ½ лота.
Люски ѿ Неранжи, 8 лота.

Йзсѣцы све наситнѡ, метни оу широко стакло, оуспи 6 холби спирта вїнскога, и стави за 8 дней на тепломъ мѣсту грызтисе, и послѣ исцѣдивши добрѡ, держи оу затворенномъ стаклу.

Число 31.

Єще другая горкая Єссенцїа.

Оузми траве Пелена 4 шаке.
Стозлатника малога,
Єленка, и Жалфїе, по 2 шаке,
Цвѣтїя Поречова,
Волезыкова, по съ 4 перста.
Ѻрашчикова, 1 квїнтликъ,
Корена Йгирота,
Ѻмана, по 1 лотъ.

Люс-

Люски ѿ Цитронахъ,
Ѿ Неранжи по 1½ лота.
Корїона ½ лота.
Сладке Корице 2 Квинтлика.

Траве и̂ корена и̂зсѣцы ситнѡ, а̂ гвирцове стꙋцы накрꙋпнѡ, метни све совокꙋпнѡ оу̂ стакло, оу̂спи вїнскогъ спирта 3 холбе, затвори добрѡ, метни на тепломъ мѣстꙋ чрезъ нѣколикѡ дней грызтисе, по томъ процѣди, и̂ держи за оу̂потребленїе.

Число 32.

Е̂щѐ дрꙋгаѧ горкаѧ Е̂ссенцїа.

Оу̂зми Пелена, Малогъ Стозлатника, и̂ Благословенногъ чкалѧ, по 4 шаке.
Мравка, Дымнѧче, Тетерлѧна и̂ Вратича, по 3 шаке.
Оу̂чини какѡ съ предположенными.

Число 33.

Е̂щѐ дрꙋгаѧ го́ркаѧ Е̂ссе́нцїа

Оу̂зми Пелена 4 шаке,
Благословенногъ Чкалѧ,
Стозлатника Малога,

Хра-

Храпаве Метвице, по 2 шаке.
Исопа, Руте Распричасте, и
Жалфіе, по єдну шаку.
Корена Омана,
Генціана, по 2 лота.
Сѣмена Сладкогъ Копра и
Онайза, по 1 лотъ.
Люски ѿ Неранжи, и
Ѿ Цитронахъ, по 2 лота.
Смрековыхъ бобицахъ, 1 шаку.
Оучини какѡ съ предположенными.

Примѣчаніе.

Что бы ракія оу предположенныхъ горкихъ Єссенціяхъ сву свою силу и жестоту погубила, а пріимила бы са свимъ вкусъ ѿ вещей, надобно по другій и по трѣкій кратъ измѣнявати вещи оу истой ракіи, и оу свакій кратъ цѣдити стискомъ вещи, а найпослѣ филтрирати. Овакимъ начиномъ Єссенціа нити мѵриса нити вкуса ракійскогъ имаде, но быва токмѡ горка. Съ оваковомъ Єссенціомъ можешь оу свако време године Берметъ начинити и пити; оуспи сирѣчь єдну не велику чашку ѿ ове Єссенціе оу стакло ѿ вѣд холбе, оуспи на то віна, и будетъ одма

преиз-

преизредный Берметъ, кои желудкъ весма полъзуетъ; понеже оукрѣпляваета, добрѡ производитъ сваренїе, даетъ ѡхотъ къ ѣлу; предѡхранава ѿ злыхъ грозницахъ; служитъ противъ сваке колѣзни, кои оу ѣсень и оу пролѣтїе ѿ злогъ воздуха и магле раждаваше: ради чега не самѡ таковый Берметъ пити, но и саме ѣссенцїе возрастшымъ людма 20. до 30, а младымъ 8. до 12. капли оу вїну оузимати полъзуетъ.

Число 34.

Несравненная Розолїа.

Оузми Сладке Корице 2. лота.
Каранфилька 1½ лота.
Райскихъ Зернъ 1 лотъ.
Орашчикова цвѣтїа 3. лота.
Цитронове люске 2. лота.

Све наситнѡ йзсѣчено и стучено смѣшай, метни оу стакло, и оуспи на то 4. холце прежестоке комовице ракїе, затвори стакло добрѡ, и метни на тепломъ мѣстѹ чрезъ нѣколикѡ дней стоати, да ракїа йзъ оныхъ ве-

щей свꙋ силꙋ и҆звꙋчетъ, и҆ бꙋдетъ и҆зрѧднаѧ а҆роматнаѧ є҆ссенцїа. Къ томꙋ

Оу҆зми 3. фꙋнте ситнѡ стꙋчена шеѣера, растопи оу҆ 6. холби рꙋжичине воде и҆ли ѣюлса, и҆ метни оу҆ чистой райнтлики на оу҆глѧной ватри кꙋватисе до гꙋстоте мажꙋна. Є҆ще

Оу҆зми зернахъ Кармазанчевыхъ 16 лотахъ, сгнѣчи оу҆ є҆дномъ калаисаномъ сосꙋдꙋ, оу҆спи на то срешова (и҆зъ а҆поѳеке вземши) о҆леа 1. квинтликъ, и҆змѣшай добрѡ, метни оу҆ великое стакло и҆ оу҆спи на то вїнскога спирта, затвори стакло добрѡ, и҆ постави на теплое мѣсто за три и҆ли 4. дна, и҆ бꙋдетъ преизреднаѧ, на подобїе рꙋбина, червленнаѧ Тинктꙋра, кою потомъ процѣди крозъ гꙋстое двострꙋкое платно оу҆ дрꙋга стакла. Сверхъ тога

Оу҆зми А҆мбре Гризе 6 гранъ.
Бизама 4. грана.

Стꙋцы о҆бое съ леденымъ шеѣеромъ ситнѡ, метни оу҆ фїолꙋ, оу҆спи на то рꙋжичина спирта 4 лота, и҆ метни на тепломъ мѣстꙋ чрезъ нѣколикѡ дней стоѧти.

На-

Начинъ предреченне Розолїе.

Оузми Мажуна ѿ Цитронахъ,
— — — Ѿ Неранжи, по 4. лота.

Смѣшай оба съ предупоменутымъ мажуномъ; оуспи на то ону ароматную ессенцїю, и Карманзанчеву Тинктуру, какѡ и Амброву Есенцїю; све то оу едномъ великомъ стаклу смѣшано, и добрѡ смуѣкано ѡстави за 2 дна на тепломъ мѣсту стояти, по томъ филтрирай оу розолїйска стакла, и будетъ преизреднаѧ и несравненнаѧ, све силе жизненне оукрѣплѧющаѧ Розолїа.

Число 35.

Крѣпкаѧ Розолїа.

Оузми чиста онайзова сѣмена,
Сладкогъ Копра сѣмена,
Корена Госпина Былѧ, по 3 фунте,

Метни све совокупнѡ оу казанъ, оуспи на то жестоке комовице ракїе 15 холби, и поклопивши капкомъ добрѡ, ѡстави за 24. сата грызтисе, по томъ дестилирай по обычаю, но съ тихомъ ватромъ; и такѡ получити бу-

Дешь ѿ ѻне ракїе половинѹ крѣпкога спирта, коега оуспи оу ѥдно великое стакло, йли оу дрѹгїй каковъ калаисанъ сосѹдъ, оу коега ѻбаче метни найпре

Сладке Корице б. лота.
Ѻрашчика полъ лота.
Каранфилька 2. лота.
Йсїота 1. лотъ.
Дѹгачкога Бибера 3 квинтлика.
Корена Бѣле Первнике 1. лотъ.
Сетвала 1. квинтликъ.
Галганта,
Райскихъ Зернъ,
Кѹбебахъ,
Йгирота, по полъ лота.
Финога Шафрана 1. квинтликъ.

Све ситно стѹчено. Повежи добро ѿгоръ сосѹдъ свиньскомъ бешикомъ, метни на топломъ мѣстѹ, оу зимѹ на фѹрѹни, а оу лѣто на сѹнцѹ за 4. дна стоати й грызтисе, по томъ оузми морскогъ крѹпногъ йзбранна гроздїа, ѿкини зерна съ петлахъ, ѿпери водомъ, й тогда метни оу врѹкѹ водѹ накѹпѹти, стѹцы оу аванѹ й метни оу предреченный съ Гвирцови спиртъ, кои полѹчитъ ѿ тога

прї-

пріятный сладостный вкѹсъ. Ѡстави за 2 мца такѡ стоати, а послѣ оузми дрѹгій сосѹдъ йли калаисанъ лонацъ, повежи ѿзгорѣ двострѹкѹ, нѣколикѡ оу лонацъ оугнѹтѹ крпѹ, сыпай кроз нюѡнай спиртъ, а ѡстатокъ оу сосѹдѹ содержи; оу пропѹщенный же оу лонцѹ спиртъ метни стрѹготинъ Червленногъ Сандала 2. йли 3. лота, какѡ тко червленило хоѣ свѣтло йли загасито, затвори сосѹдъ бешикомъ й ѡстави за два дна простоати, а послѣ филтрирай, оуспи оу розолійска стакла, й затворивши добрѡ держи за оупотребленіе. Й акѡ єще сладше хоѣшь, то можешь двѣ фѹнте жѹтога стѹчена накрѹпнѡ шеѣра метнѹти растопитисе оу лонцѹ, й тогда филтрирати й оу стакло разасѹти. На ѡнай оу первомъ сосѹдѹ гвирцовый гроздіа ѡстатокъ оуспи комове добре ракіе, затвори добрѡ, й метни чрезъ нѣколикѡ дней на тепломъ мѣстѹ стоати, й бѹдетъ оугоднаа єссенціа, кою са шеѣрнымъ мажѹномъ заследити й оупотреблавати можешь.

Чи-

Число 36.

Драгоцѣнная Розолїа.

Оу҃зми А҃мбре Гризе 1½ квинтлика,
Бизама 20 граншъ,
Конфекцїонъ А҃лкермеза, 2. лота.
Леденогъ Шекера 12. лота.

А҃мбръ а҃ Бизамъ сотри на мраморномъ каменѣ, а҃ када бѫде сатребатисе, сыпай на то помалкѡ ректїфїцираторга рѫжичина спирта, а҃ є҃днакѡ три, докле бѫде какѡ житкое тѣсто; послѣ вземши съ камена метни оу҃ шолю, помѣшай оу҃нѫтра Конфекцїонъ А҃лкермеза, а҃ добрѡ смѣшавши оу҃спи оу҃ великое стакло, спери шолю съ рѫжичинымъ спиртомъ а҃ оу҃спи такожде оу҃нѫтра. Междѫ тимъ оу҃спи оу҃ чистѫ Райнтликѫ є҃днѫ холкѫ воде, а҃ бацы оу҃нѫтра леденый шекеръ стѫченъ, ѡ҃стави кѫватисе до гѫстоте мажѫна, а҃ хладное оу҃спи такожде оу҃ о҃но стакло, гдѣ тогда оу҃спи а҃ 8. холки жестоке комовице или шливовице ракїе, затвори стакло съ бешикомъ крѣпкѡ, а҃ превращавай о҃ное оу҃змѫкаваюки, да бы све найлѫчше смѣшалосе, а҃ за то да бѫдетъ

стакло

стакло съ верха нѣколикѡ праздно, и̂ такѡ ѡ̂стави чрезъ нѣколикѡ дней на тепломъ мѣстꙋ стоѧти, а̂ послѣ филтрирай, разаспи оу̂ Розолїйска стакла, и̂ затворивши добрѡ, держи за оу̂потребленїе О̂ва Розолїѧ ползꙋетъ сердцꙋ и̂ глави, и̂ оу̂крѣплѧва све силе жизненне.

Число 37.

Бингенхаймскаѧ Розолїѧ.

Оу̂зми добре Шливовице Ракїе 8. холби.
Финога шеѣера 4. фꙋнте.
Рꙋжичина ѣюлса 1. холбꙋ.
Стꙋчена Корїѡна 20. лота.
Сладке Корице 4. лота.
А̂мбре Гризе 10. гранахъ.
Бизама 15. гранахъ.

Рꙋжичинꙋ водꙋ оу̂спи оу̂ Райнтликꙋ метни оу̂нꙋтра стꙋченъ шеѣеръ да растопитсе, и̂ стави на ватри кꙋватисе до гꙋстоте мажꙋна, А̂мбрꙋ и̂ Бизамъ сатри съ нѣколикѡ шеѣера, метни оу̂ кесицꙋ и̂ свежи. Сладкꙋ Корицꙋ такожде стꙋцы, и̂ кꙋпнѡ съ Корїономъ вежи оу̂ кесицꙋ. Ракїю оу̂спи оу̂ 1 калаисанъ сосꙋдъ, ѡ̂бѣси оу̂нꙋтра - О̂бадве кесице, и̂ оу̂спи

на

на свѣ ѡнай шѣкерный мажѹнъ ѡдма какѡ съ ватре снимишь врѣо, й затвори добрѡ сосѹдъ, ѡстави такѡ за 4 дна стоати, по томъ филтрирай, й придай колоръ чірвленъ Кармазанчевомъ тинктѹромъ, йли йначе.

Число 38.

Виттенбергскаа Розолїа.

Оузми Сладке Корице 4. лота.
Каранфилька, Райскихъ Зернъ,
Галганта, Срашчикова цвѣтїа, й
Кѹбебахъ, по 2. квинтлика.
Стрѹготинъ ѿ Родїйскогъ древа 2. квїнт.
Жѹтогъ Сандала древа 1 квинтликъ
Червленнногъ Сандала древа 1. лотъ.
Срашчика 2 квинтлика.
Стѹцы свѣ накрѹпнѡ, метни оу̑ велико стакло, йли оу̑ калаисанъ сосѹдъ, оу̑спи на то 2. холѣе вїнскогъ спирта, свежи оу̑ кѣсици 10 гранъ Бизама, метни оу̑нѹтра, затвори добрѡ й ѡстави за 24 часа грызтисе, по томъ оу̑спи єщѣ жестоке Комовице ракїе 4. холѣе, и затворивши добрѡ ѡстави за 8. дней такѡ стоати на тіплом мѣстѹ, послѣ филтрирай й заслади шѣкеровымъ мажѹномъ какѡ хоѣешь.

Чи-

Число 39.

Попȣлскаѧ Розолїѧ.

Оу̂зми чисте воде 4. холбе.
Вїнскогъ спирта 2. холбе.
Шеѣерне воде є̂данъ сайтликъ.
Є̂ссенцїе о̂найзове 6 лота.
Є̂ссенцїе ѿ сладке корице 6 лота.
Бизама полъ грана.
А̂мбре 1 гранъ.

Бизамъ и̂ А̂мбрȣ сатри оу̂ прахъ, метни оу̂ вїнскомъ спиртȣ за 24 сата добрѡ затворено простоѧти; по томъ оу̂спи предреченнȣ чистȣю водȣ оу̂ лонацъ, пристави къ ватри, нѣколикѡ проврѣти, послѣ оу̂спи оу̂ є̂данъ повеликъ лонацъ, и̂ када бȣде млака, оу̂спи оу̂нȣтра о̂най вїнскїй съ Бизамомъ и̂ А̂мбромъ спиртъ, какѡ шеѣернȣ водȣ и̂ о̂бе є̂ссенцїе, и̂ добрѡ затворивши ѡ̂стави за 24 сата простоѧти, по томъ филтрирай.

Число 40.

И̂зреднаѧ Розолїѧ.

Оу̂зми О̂найзове ракїе 6 холби.
Рȣжичиногъ ѣюлса 2 холбе.

Жȣ-

Жѹтогѣ шѣкера 3 фѹнте.
Коріона 1 фѹнтѹ.
Дѹгачкогѣ бибіра 1 лотѣ.
Сладке корице 3 лота.
Каранфилька 15 комадкшвѣ.
Бизама 20 граншвѣ.
Ямбре 10 граншвѣ.

Гвирцове стѹцы накрѹпнш, а Бизамѣ и Ямбрѹ сатри оу прахѣ, и таки све метни оу єдной холби спирта вїнскога за 8 дней грызтисе на тепломѣ мѣстѹ. Шѣкерѣ стѹцы, метни оу Рѹжичиной води надѣ ватромѣ растопитисе; Ракію Онайзовѹ оуспи оу єданѣ чистѣ калансанѣ сосѹдѣ, и када она рѹжичина шѣкірна вода бѹдетѣ врѣла, оуспи ню шма оу ракію, равнш и онай спиртѣ кѹпнш сѣ гвирцови, и затворивши стави за 24 сата стоати, по томѣ придай колорѣ чрвленѣ сѣ Кармазанчівомѣ тинктѹромѣ, и филтрирай.

Число 41.

Францѹзскаа Розолїа.

Оузми вїнскогѣ спирта 8 холби.
Сладкі Корице 4 лота.
Каранфилька 2 лота.

Фи-

Финога шеѣера 3 фунте.
Чисте воде 2 холбе.
Ямбре 4 грана.
Бизама 2 грана.

Вїнскїй спиртъ оуспи оу єданъ калаисанъ сосудъ: сладку корицу и каранфилакъ стуцы и бацы обое оу спиртъ, и затворивши оставн за 24. сата грызтисе: Между тимъ Ямбру и Бизамъ стуцы съ малкω леденогъ шеѣера, метни оу стакалце, оуспи на то полъ лота ружичиногъ спирта, и ωстави такожде за 24 сата стояти, а по томъ помѣшай съ предреченнымъ вїнскимъ спиртомъ. Къ тому стуцы оу аванy полъ лота Кохенилахъ, или Кермезовыхъ Зернахъ, накапли на нихъ 15 каплей срешова олеа, метни оу стакло, оуспи нѣколикω ректифїциратога спирта, и ωстави такожде за 24 сата стояти, и будетъ изреднаа червленнаа тинктура, ωткое толикω оу предреченный вїнскїй спиртъ оуспи, да онъ лѣпъ червленъ колоръ получитъ; положенную мѣру шеѣера стуцы оу прахъ, метни оу води растопитисе надъ ватромъ, и ову шеѣерну воду оуспи такожде оу спиртъ, и све промѣшавши, ωстави за 6 сати затворенω стояти, по томъ филтрирай.

Чи-

Число 42.

Розолїѧ Ружичина.

Оу̂зми просушене мурисне Руже 1 фунту.
Сладке Корице 3 лота.
Райскихъ Зернъ 1 лотъ.
И̂сїота 3 квинтлика.
Сѣмена О̂найза 2 лота.

Гвирцове стуцы, помѣшай съ Ружомъ, метни оу̂ стакленый казанчикъ, оу̂спи 5. холби жестоке комовице ракїе, и̂ затворивши, ѡ̂стави чрезъ нѣколикѡ дней грызтисе, по томъ дестилирай и̂зъ воде. При томъ растопи оу̂ райнтлики надъ ватромъ фунту и̂ полъ шеѣера оу̂ сайтлику ружичина ѣюлса, и̂ съ о̂вомъ шеѣерномъ водомъ заслади о̂най дистилираный спиртъ, коега по томъ филтрирай, и̂ будетъ весма прїѧтнаѧ Розолїѧ.

Число 43.

Е̂ще другаѧ Розолїѧ.

Оу̂зми сладке корице 4 лота.
Каранфилька, Галганта, И̂сїота, и̂
Сетвала, по 2 лота.

О̂раш-

Ѻрашчика 1. лотъ.
Ѻрашчикова цвѣтїѧ 1½ лота.
Червлене Рꙋже, и҆ Розмарина по 1 шакꙋ.
Райскихъ Зернъ, Кꙋбебахъ, и҆
Корена Бѣле Перꙋнике, по ½ лота.
Люски ѿ Цитронахъ, и҆
— — — Ѿ Неранжи, по 1 лотъ.

Све и҆зсѣцы сытнѡ и҆ стꙋцы, метни оу҆ калаисанъ сосꙋдъ, прибавивши 4 фꙋнте стꙋчена шеѣера, и҆ оу҆спи на све 16 холби жестоке комове Ракїе, затвори добрѡ, ѡ҆стави за 14 дней на тепломъ мѣстꙋ грызтисе по томъ филтрирай и҆ разаспи оу҆ розолїйска стакла.

Число 44.

Зеленаѧ Розолїѧ.

Оу҆зми Сладке Корице 3 лота.
И҆сїота 2 лота
И҆гирота 1½ лота.
Галганта, Каранфилька, Ѻрашчика и҆
Ѻрашчикова цвѣтїѧ, по 1 квинтликъ.
Корена Бѣле Перꙋнике, 2 квинтлика,

Стꙋцы све, метни оу҆ казанчикъ, оу҆спи на то 30. холби жестоке Ракїе, и҆ ѡ҆стави за 24

са-

сата грызтисе, и тогда дестилирай, и оу дестилиранѹю ракїю метни изсѣчене рѹте, храпаве Метвице и Матичнѧка, и ѡстави затворенѡ стоѧти, докле ракїѧ доволнѡ зелена бѹдетъ, и тогда филтрирай и заслади шеѣеровомъ водомъ или мажѹномъ по произволенїю

Число 45.

Златнаѧ Розолїѧ.

Оузми Сладке Корице 4 лота.
Райскихъ Зернъ, Орашчика, Орашчикова Цвѣтїѧ, Каранфилька, и
Исїота, по 3 лота.
Розмаринова цвѣтїѧ 4. лота.
Матичнѧка, Жалфїе, по 4 шаке.
Онайза, и Морачева сѣмена, по 1 лотъ.
Жѹтога Сандала, 3 лота.

Све изсѣцы, стѹцы и метни совокѹпнѡ оу казанчикъ, оуспи вїнскога спирта, коликѡ доволно, затвори и ѡстави за нѣколикѡ дней грызтисе, по томъ дестилирай, придай жѹтъ колоръ, заслади по произволенїю, изсѣцы 12 златныхъ листкѡвъ ситнѡ и метни оунѹтра, и такѡ разаспи оу розолїйска стакла.

Число.

Число 46.

Еще иначе.

Оузми Сладке Корице полъ фунте.
Морскогъ крупногъ гроздїа 1 фунту.
Корена Госпина Была полъ фунте.
Райскихъ Зернъ 2 квинтлика.
Корена Бѣле Перунике и
Орашчикова цвѣтїа по 2 лота.
Све изсѣцы, стуцы и метни совокупнѡ оу великїй стакленый или другїй калаисанъ сосудъ, оуспи 20 холби жестоке Онайзове ракїе, бацы оунутра 1 квинтликъ шафрана, затвори добрѡ и ѡстави за 12 дней грызтисе, по томъ филтрирай, и заслади по произволенїю.

Число 47.

Бѣлаа Розолїа.

Оузми Сладке Корице 6 лота.
Каранфилька,
Исїота,
Райскихъ Зернъ,
Игирота, по 2 лота.

Сѣ-

Сѣмена Ѻнайза,
— — — Морача,
Галганта, по 1 лотъ.
Корена Бѣле Первнике,
— — — Госпина Была, по 6 лота.

Йзсѣцы, стѹцы наситню, метни оу̑ казанчикъ, оу̑спи 8 холки вїнскога спирта, ѿстави чрезъ нѣколико дней грызтисе, по томъ дестилирай, растопи оу̑ дестилираномъ 2 фѹнте финога бѣлога шекера, послѣ филтрирай, и помѣшай оу̑нѹтра ситню йзсѣченныхъ златныхъ 6 листкювъ, и разаспи оу̑ розолїйскаа стакла.

Число 48.

Подати колоръ ракїямъ.

Червленѹ ракїю начинити можно съ червленнымъ Сандаловымъ дрівомъ, са зернами Кармазанца и Конциналами йли Кохиналлами; са цвѣтїями Бюродичине траве, и Тѹрчинка.

Жѹтѹ ракїю начинити можно са шафраномъ, съ кореномъ кѹркѹме или жѹтнакомъ; такожде съ внѹтрінномъ люскомъ терна, и шабѹкова древа.

Пла-

Плаветнꙋ ракїю начинити можно съ цвѣтїемъ ѿ Различка, и̂ древомъ Нефритикомъ.

Зеленꙋ ракїю начинити можно съ травами Матичнѧкомъ, Слатицомъ, Храпавомъ Метвицомъ, Рꙋтомъ распричастомъ, Бедринцемъ и̂ проч.

Число 49.

За водꙋ ради шеѣера.

За кꙋванѣ шеѣерне воде и̂ли шеѣерногъ мажꙋна можно вмѣстѡ просте воде оу̂потреблѧвати и̂зваѣене воде и̂ли ѣюлсе ѿ Персенице, Честославке, Подбѣла, Черне Боквице, и̂ ѿ дрꙋгихъ по произволенїю травахъ, какѡ и̂ ѿ Рꙋже; и̂ вмѣстѡ простога шеѣера оу̂потреблѧвати леденый шеѣеръ.

Примѣчанїе.

Кратчайшее средство начинити ракїю и̂ли е̂ссенцїю о̂найзовꙋ, и̂ли дрꙋгихъ а̂роматическихъ вещей; стꙋцы о̂найзъ оу̂ а̂ванꙋ, метни оу̂ стакло, оу̂спи на то жестоке комовице Ракїе, затвори добрѡ и̂ постави оу̂ зимꙋ на фꙋ-

рунꙋ, а̂ оу̂ лѣто на сꙋнцꙋ за 8 дней грызтисе, и̂ бꙋдетъ преизреднаѧ о̂найзова ракїѧ, кою по томъ филтрирай; а̂ такѡ и̂ съ дрꙋгима вещми начинити можно.

ГЛАВА XXVI.

Ѡ Медовомъ Питїи,

то є̂сть:

Ѡ Шербетахъ.

Число 1.

Медовое питїе дѣлаетсе ѿ меда и̂ воде, посредствомъ кꙋванѧ на ватри; и̂ о̂во питїе є̂сть оу̂ насъ и̂звѣстно подъ и̂менемъ, какѡ оу̂ Тꙋрака кажꙋтъ, Шербетъ. Оу̂ древнѧѧ времена, когда є̂ще не было толь великогъ сажденїѧ вїноградѡвъ, дѣлано и̂ оу̂потреблѧвано медовое питїе. Є̂ллинскїи стїхотворцы споминютъ нѣкое своихъ богѡвъ сладкое питїе, кое съ великими похвалами превозносѧтъ, и̂ Нектаромъ наричꙋтъ. О̂вай Нектаръ дѣлали о̂ни, безъ сꙋмнѣнїѧ, ѿ меда и̂ воде, какѡ оу̂ насъ Шербетъ. Оу̂ полꙋнощныхъ странахъ какѡ оу̂ Рѡссїи, Польши, Литванїи,

Шве-

Швецїи; Норвегїи, Данїи, и̂ по дрꙋгимъ землѧмъ, гдѣ вїно не родитсе, дѣлаютъ, и̂ вмѣстѡ вїна оу̂потреблѧваютъ Шербетъ, кои и̂ є̂сть за здравлѣ весма полезанъ, и̂ по томꙋ многѡ лꙋчше, нежели сꙋмпорное, кречастое и̂ дрꙋгое хꙋдое вїно; а̂ о̂ные, скꙋдость оу̂ вїнꙋ терпѧщые народы знадꙋ Шербетъ такѡ крѣпкимъ начинити, что о̂нъ, какѡ найлꙋчшее вїно, ѡ̂поити можетъ. И̂ заиста о̂во, спрамъ вїна, простое питїе єсть оу̂ многихъ приключенїѧхъ человѣкꙋ многѡ полезнѣе, нежели найлꙋчшее вїно. О̂ное ползꙋетъ флегматикѡмъ, меланхоликѡмъ, хладнымъ и̂ мокротнымъ, наипаче старымъ людемъ, оу̂ коихъ теплота и̂ крѣпость є̂стественна оу̂малѧвасе: и̂бо напитава, содержава, возбꙋждава и̂ оу̂множава оу̂ нима єстественнꙋю снагꙋ. Сверхъ тога добрѡ оу̂дѣланый Шербетъ у̂гашава жаждꙋ, разрѣшава, ѡ̂чищава и̂ тера столицꙋ и̂ оу̂ринꙋ; ползꙋетъ оу̂ свакой хладной болѣзни главе, мозга, бꙋбрегѡвъ и̂ чланкѡвъ; ѿвора и̂ ѡ̂чищава загꙋшене перси, производитъ и̂збацанѣ, и̂ оу̂празднѧва кашаль: ѡ̂чищава бꙋбреге и̂ бешикꙋ и̂ воспещава растѣнїе камена, и̂зводитъ свꙋ ѕлꙋю мокротꙋ, размекшава оу̂тробꙋ и̂ ѡ̂чищавѧ црева и̂ проч; є̂сть полезанъ наипаче людма, коисꙋ главо-

больи, грченю, паданю, несвѣстицы, хурагри, и̂ подобнымъ страшнымъ болѣзнемъ подчинены. Напротивъ тога и̂злишнее Шербета оу̂потребленїе приноситъ вредъ людма сердливымъ, кои жаркꙋ кровь и̂мадꙋ: и̂бо кодъ таковыхъ Шербетъ више оу̂ жꙋчь, нежели оу̂ добрꙋ кровь претворавасе, и̂ за то свакїй своега е̂стества состоѧнѣ да и̂спытава, и̂ Шербетъ и̂ли да пїетъ и̂ли да не пїетъ. Сверхъ тога и̂ о̂во знати надобно, что свакїй новый Шербетъ, а̂кѡ нїе добрѡ кꙋванъ, и̂ нїе оу̂ бꙋретꙋ преврео, причинѧва надыманѣ и̂ терзанѣ оу̂ оутроби.

Число 2.

О̂ Правленью Шербета.

Шербетъ дѣлаютъ различнымъ о̂бразомъ нѣкїи крѣпкимъ, нѣкїи слабимъ, и̂ о̂во происходитъ такѡ ѿ разности меда, какѡ и̂ ѿ разности правленѧ, какѡ сирѣчь тко оу̂мѣти постигао. Найлꙋчшїй Шербетъ дѣлаютъ оу̂ Литванїи и̂зъ бѣлога съ липовыхъ цвѣтѡвъ пчелами сочиненногъ меда, коега по той причини Липецъ и̂менꙋютъ О̂вай Шербетъ

вкꙋсомъ

вкꙋсомъ и҆ снагомъ походитъ на Токайское вїно, а҆ є҆ще више, када оу҆сꙋтъ бꙋдетъ оу҆ бꙋре, оу҆ коемъ киселица о҆ногъ вїна находитсе, и҆ съ томъ киселицомъ превритъ. Но оу҆ Литванїи не свагда таковъ быти можетъ; и҆бо Каанскїй Шербетъ оу҆ Литванїи, а҆ Регенспꙋргскїй оу҆ Германїи и҆мадꙋ преимꙋщество предъ свима дрꙋгима. Въ прочемъ ради кꙋвана Шербета нѣкїи оу҆зимаютъ на є҆днꙋ часть меда, о҆самь частей а҆ нѣкїи шесть частей воде. Смѣшаютъ о҆бое оу҆ пространномъ калаисанномъ Котлꙋ, и҆ли оу҆ О҆ранїи, и҆ли оу҆ Казанꙋ, ставетъ кꙋватисе на свѣтлой ватри, да бы дыма не было; понеже и҆наче оу҆дарао бы Шербетъ на дымъ; при томъ треба непрестаннѡ пѣнꙋ съ рѣшетаномъ кашикомъ снимати: понеже пѣна є҆сть ѣюбре, кое оу҆ медꙋ находитсе, и҆ ѿ коега такимъ способомъ ѡ҆чиститсе и҆ быстрымъ бꙋдетъ. Мѣра кꙋвана пробирасе фришкимъ ꙗ҆йцетомъ, сирѣчь, када прекѡ є҆дногъ сата бꙋдетъ о҆на меднаа вода кꙋваласе, бацы оу҆нꙋтра фришкое ꙗ҆йце, и҆ а҆кѡ пливаюѣи потонетъ, треба дакле ѡ҆ставити є҆ще кꙋватисе; а҆кѡ ли не потонетъ, но по верхꙋ пловитъ, то доволно є҆сть кꙋвано. О҆днакѡ Шербетъ, коега тко чрезъ годъ два и҆ли три держати намѣренъ, треба задꙋже кꙋвати. Ꙗ҆ хоѣꙋ о҆вдѣ нѣко-

коликѡ начинѡвъ Шербета, какѡ нѣга оу Германіи и по другихъ безвінныхъ странахъ дѣлаютъ, поставити, а трождающіисе оу томъ, могутъ изъ оныхъ начинѡвъ домыслитисе и лучше начинити; но при томъ и ово треба знати, да бѣлый медъ годитсе найлучше за лѣпъ Шербетъ, хота и ѡ жѣтога добаръ быти можетъ.

Число 3.

Простый начинъ Шербета.

Оуспи оу єданъ великій калаисанъ котао єдну часть лѣпа фришка меда, и осамь частей быстре бунарске или рѣчне воде, измѣшаи, да медъ расплинетсе и съ водомъ соединитсе, и тогда ѡстави на ватри кѵватисе, вежи оу крпи нѣколикѡ хмела и кацы оунѵтра; снимай пѣну непрестанно, и када кайце оунѵтра метнѵтое бѵде по верхѵ пловило, тогда оутѵши ватрѵ и ѡстави ѡхладнитисе, или ради тога изаспи оу чистъ чабаръ, и када хладно бѵдетъ, оуспи оу бре, и прикави оунѵтра нѣколикѡ бѣле вінске киселице, или пиварскогъ кваса, ѡ чега Шербетъ, какѡ

він-

вїнскїй мꙋстъ врѣти бꙋдетъ, и҆ за то смотри, что бы бꙋре съ педлѧ ниже вранѧ праздно было, и҆ такѡ постави то бꙋре на сꙋнце, и҆ли оу҆ собꙋ кодъ тепле фꙋрꙋне за 6 недѣль, и҆ли доклѣ превритъ стоѧти, междꙋ тимъ временомъ не завранюй, но токмѡ крпомъ покри, а҆ послѣ преврѣнѧ завраньи и҆ намѣсти оу҆ подрꙋмꙋ.

Число. 4

Крѣпкїй Шербетъ начинити.

Оу҆спи найлѣпшега меда 40 фꙋнти, и҆ чисте воде 125 холби, оу҆спи о҆бое оу҆ калаисанъ казанъ, и҆змѣшай, да медъ расплинетсе и҆ съ водомъ соединитсе, и҆ такѡ ѡ҆стави кꙋватисе, метни оу҆нꙋтра нѣколикѡ хмелѧ, какѡ смо прежде рекли, снимай пѣнꙋ прилѣжнѡ, и҆ када дополовине, и҆ли нѣчто ниже оу҆вритъ, оу҆тꙋши ватрꙋ, и҆ ѡ҆стави хладитисе до млака, и҆ такѡ млакѡ оу҆спи оу҆ вїнское бꙋре, и҆ къ томꙋ ради скоршега и҆ лꙋчшега врѣнѧ и҆ быстренѧ оу҆спи оу҆нꙋтра є҆данъ великїй сайтликъ кваса, двѣ шаке цвѣтїѧ зовина и҆ при томъ оу҆зми

Сладке Корице 2 лота.

Каранфилька, ½ лота.

И҆сїота,

Рай-

Райскихъ Зернъ,

Дугачкогъ Бибера, по 2 квинтлика.

Стуцы све накрупнѡ, метни оу кесицу, съ подвезаннымъ камечкомъ ѡбѣси оу буре, кое метни или оу теплой соби, или оу лѣту на сунцу за 6 недѣль, не завранѣно, но токмѡ крпомъ покрывено стояти, и када превритъ, завраньи добрѡ, намѣсти оу подрумъ, и ѡстави такѡ за три мца стояти, по томъ можешь оупотреблявати, извадивши кесицу съ гвирцови.

Число 5.

Еще иначе.

Оузми меда 4 холбе, и 24 холбе воде смѣшай оу котлу, стави на бездымной ватри куватисе, и када третїй талъ савритъ, потуши ватру и бацы оу котао

Сладке Корице

Исїота,

Ѡрашчика,

Стучено све накрупнѡ и свега 2 лота, и поклопивши котао, ѡстави хладитисе, по томъ про-

процѣди крозъ двострȣкȣ сȣкненȣ кесȣ оу̂ бȣренце, кое стави на тепломъ мѣстȣ преврѣти, и̂ послѣ оу̂потреблѧвати можешь.

Число 6.

Е̂ще и̂наче.

Оу̂зми 2 холбе меда и̂ 12 холби воде, смѣшай и̂ метни кȣватисе, снимай пѣнȣ, послѣ кое бацы оу̂нȣтра нѣколикѡ хмелѧ, и̂ када до полакъ оу̂вритъ, дигни ѿ ватре и̂ ѡ̂стави хладитисе; междȣ тимъ метни оу̂ е̂днȣ дȣбокȣ Райнтликȣ е̂данъ сайтликъ меда, стави на маленкȣ оу̂глѧнȣ ватрȣ врѣти, мѣшай съ дрветомъ и̂ли съ дȣгачкомъ кашикомъ непрестаннѡ доклѣ са свимъ порȣменитъ, и̂ тогда оу̂зимай по нѣколикѡ ѿ о̂ногъ кȣванногъ шербета и̂ оу̂спи оу̂ о̂вай медъ, и̂ и̂змѣшай добрѡ, и̂ такѡ чини доклѣ райнтликȣ наполнишь, и̂ тогда оу̂спи и̂зъ райнтлике оу̂ и̂стый кȣвани Шербетъ, и̂ промѣшай добрѡ. Послѣ процѣди трипȣтъ крозъ двострȣкȣ сȣкненȣ кесȣ, оу̂спи оу̂ бȣренце, ѡ̂бѣси оу̂нȣтра оу̂ кесицахъ нѣколикѡ хмелѧ и̂ гвирцова, и̂ ѡ̂стави такѡ на тепломъ мѣстȣ преврѣти, и̂ бȣдетъ преизредный Шербетъ.

Число

Число 7.

Шербетъ, вїну подобный начинити.

Оузми меда, коликѡ мѣромъ хоѣешь, и осамь пути толикѡ чисте воде, смѣшай обое оу оранїи или оу казану, ѡстави кувати-се доклѣ третїй талъ оувритъ, или пробирай ꙗйцетомъ, какѡ смо напредъ рекли, послѣ оутуши ватру, да Шербетъ, ѡхладитсе между тимъ намѣсти дубокъ дрвеный левакъ на бу-ре, оу коемъ є не давнѡ найлѣпшее вїно бы-ло; простри по левку густое платно, и када Шербетъ млакъ буде, сыпай крозъ платно оу буре, и оусувши све, ѡбѣси оунутра оу кесицы нѣколикѡ сладчице, по томъ метни буре на жаркомъ сунцу, или оу теплой соби врѣти, и када престанетъ, тогда извади ону кесу са сладчицомъ, а буре метни оу подрумъ, послѣ чега оуспи оунутра на єданъ хаковъ тога Шербета, двѣ холбе хмѣлѣва сока, ѿ чега начнетъ Шербетъ паки врѣти, и за то треба между тимъ врѣнѣмъ по малкѡ другимъ Шербетомъ доливати, и када врѣти преста-нетъ, тогда завраньи, и будетъ преизред-ный, вїну подобный Шербетъ, коега послѣ

три

три мца съ ползомъ оупотреблавати можешь, но оумѣрено.

Число 8.

Медовая тинктура, съ коїомъ оу свако време йздрадный Шербетъ начинити можно.

Оуспи оу казанъ чисте бунарске йли рѣчне воде 120 холби, подложи ватру, й када вода загрѣетсе, оуспи оу ню 24 холбе чиста лѣпа бѣлагш меда, мѣшай съ рашлатымъ дрвелѣпа бѣлагш меда, мѣшай съ рашлатымъ дрветомъ, да медъ расплинетсе й съ водомъ добрш соединитсе; по томъ оумножи нѣколикш ватру, да вода съ медомъ смѣшенная потихш й єднакш ври, й спѣнавай непрестанно, доклѣ пѣне више не будетъ, й такш нека на не великой ватри єднакш ври, доклѣ трећїй талъ савритъ, йли доклѣ йайце на верху пловити можетъ, й тогда оугаси ватру, штави хладитисе, между тимъ намѣсти дрвенъ левакъ на двойку, оу коей найлучшее вїно не давно было єсть, метни по левку густое платно, й када Шербетъ не хладанъ, но млакъ будетъ, сыпай нѣга кроз платно оу двойку, й када све оуспешь, штеси оунутра шма оу кесицы сладчице, й къ тому оуспи

єдну

Єднꙋ холбꙋ сока хмелѣва, Єданъ сайтликъ добра пивногъ кваса, и̂ 6 лота срешове тинктꙋре, кою а̂кѡ самъ начинити не знашь, кꙋпи и̂зъ А̂поѳеке, и̂ бꙋдетъ Шербетъ ѡ̂дма почети оу̂ двойки врѣти какѡ на ватри, держи двойкꙋ оу̂ лѣто на сꙋнцꙋ, а̂ оу̂ зимꙋ оу̂ теплой соби за 6 недѣль, и̂ли доклѣ престанетъ врѣти, но междꙋ тимъ честѡ по малкѡ дрꙋгимъ Шербетомъ доливай, када превритъ, и̂звади кесицꙋ са Сладчицомъ, двойкꙋ завраньи добрѡ и̂ намѣсти оу̂ подрꙋмꙋ, и̂ бꙋдетъ о̂вай Шербетъ послѣ два и̂ли три мц҃а крѣпостїю своею превосходити свако Малвасїйское вїно. Када дакле хоѣешь више доброга Шербета и̂мати, то скꙋвай водꙋ и̂ медъ по о̂бычаю Шербета, оу̂спи оу̂ бꙋре, и̂ на 30 холби тога Шербета оу̂спи оу̂нꙋтра три холбе ѿ о̂ве медове тинктꙋре, да совокꙋпнѡ на тепломъ мѣстꙋ превритъ, и̂ и̂маѣешь оу̂ краткое време преизредный Шербетъ, коега съ добрымъ прибыткомъ продати можешь.

Примѣча́нїе.

Када хоѣешь о̂вой медовой тинктꙋри є̂ще више силꙋ и̂ крѣпость придати, то оу̂спи о̂петъ

оу̂

оу̑ двойкѹ є̑дну̑ хольѹ сока хмелѣва є̑данъ сайтликъ доброга пивнога кваса и̑ 6 лота срешове Тинктѹре, и̑ бѹдетъ врѣти какш и̑ найпре, ѿ кое по томъ двѣ хольке на 30 хольки Шербета доволно бѹдетъ. оу̑чиниль ли третїй пѹтъ такш, то 2 хольке тинктѹре на 60 хольки Шербета оу̑потребити можно. Тко хоче, можетъ по нѣколикш ѿ гвирцшвъ, и̑ли ѿ травъ и̑ полезныхъ коренїй оу̑ кесици съ подвезанымъ камичкомъ оу̑ таковъ Шербетъ вѣшати, кое є̑ще болшїй вкѹсъ и̑ снагѹ придаетъ.

Число 9.

Бистрити Шербетъ.

Намѣсти є̑днѹ дѹбокѹ кадѹ на бысоке подвальке; о̑ба Када трека ѿ сдолъ и̑мати чепъ, и̑зподъ коега подметни дрѹгѹ маню Кадѹ, какш смо оу̑ глави IX подъ числомъ 2 сказали. По верхѹ Каде разапни, оу̑толегнѹвши на среди гѹстое платно, и̑ кроз̑ ово сыпай кѹванный Шербетъ, да оу̑ кадѹ проходитъ, и̑зъ кое пѹшай чрезъ чепъ оу̑ подметнѹтвю кадѹ, и̑зъ о̑ве сыпай о̑петъ кроз̑ платно, и̑ такш чини, докль Шербетъ доволно ѿ гѹстоте ѡ̑чистится и̑ бистаръ бѹдетъ,

но

но между тимъ када платно наполнитсе гѹстоте, да Шербета пропѹшати не можетъ, снимай съ Каде, йспирай й сѹши, й опетъ метни по Кади какѡ найпре.

Число 10.

Еще йначе Шербетъ ѡчистити.

Оудри клинове околѡ по вргхѹ Каде, повѣшай кесе ѿ сѹкна, й сыпаи Шербетъ оу кесе, да оу Кадѹ проходитъ, какѡ смо оу глави X. подъ числомъ 19 на концѹ показали. Овакових кесахъ толикѡ й такове величине надобно намѣстити, да савъ кѹванный Шербетъ оу єданпѹтъ оу нихъ оусѹтисе можетъ, й такѡ ѡстави цѣдитисе, й када савъ Шербетъ пройдетъ, тогда оузми кесе йзаспи на полѣ мѹтлагѹ, йзврати нихъ, ѡпери лѣпѡ й ѡсѹши, а по томъ надѣни опетъ на клинове, й пропѹщенный оу великой Кади Шербетъ йспѹсти чрезъ долнїй чепъ оу подметнѹтвю Кадѹ, йзъ кое оуспи опетъ оу кесе, да паки цѣдитсе, овакѡ чинити три пѹта, а четвертый пѹтъ намѣсти дрѹге ѿ Конофоса кесе, й кроз нихъ пропѹсти, й послѣ тога оуспи йзбыстренный Шербетъ оу бѹре.

Чи-

Число II.

Єще иначе.

Намѣсти єдно, нарочнѡ ради тога начиненное высокое, но широко токмѡ какѡ двойка, бȣре на подвальке, какѡ смо прежде за Кадȣ говорили; саши ѿ сȣкна три дȣбока, на концȣ заощерлѧста, а ѿсгоръ толикѡ широка левка, какѡ могȣтъ на ѿворенномъ бȣрета верхȣ оутвердитисе; начини на нима дебеле крѣпке петлѣ околѡ на нѣколикѡ мѣстахъ, и оу равномъ разстоѧнїю оудри оу бȣре по верхȣ ѡколѡ желѣзне клинове и такѡ ѡбѣси оне левкове єднога оу дрȣгогъ оунȣтра; бȣре да има на днȣ чепъ, и подметнȣтȣю кадȣ, и такѡ сыпай Шербетъ оу онай трострȣкїй левакъ, и чини по свемȣ такѡ, какѡ смо подъ числомъ 9 рекли; и када верхнїй левакъ наполнитсе мȣтлѧге, да Шербетъ проходити не можетъ, оузми нѣга, испери лѣпѡ, исцѣди, ѡсȣши и опетъ метни на нѣгово мѣсто, и проч.

Чи-

Число 12.

Московскїй Шербетъ начинити.

Оу҆спи оу҆ казанъ 180 холвы чисте кѹварске воде, подложи ватрѹ, и̂ када вода загрѣетсе, оу҆спи оу҆нѹтра 30 холвы найлѣпшега Меда, мѣшай съ рашластымъ дрѣветомъ, да медъ расплинетсе и̂ соединитсе съ водомъ, послѣ оу҆множи ватрѹ, некасе кѹва, снимай пѣнѹ прилѣжнѡ, доклѣ престанетъ пѣнитисе. Ватрѹ содержи равномѣрнѡ, да о҆на медовая вода є҆днакѡ ври, доклѣ третїй талъ сабрит. Но при томъ када та медовая вода начнетъ кѹватисе, метни оу҆ є҆данъ повеликїй котао є҆днѹ фѹнтѹ хмела, оу҆спи воде толикѡ, да сав хмель водомъ покрывенъ бѹдетъ, стави на дрѹгѹ ватрѹ кѹватисе, доклѣ сва вода оу҆врит, и̂ тогда и̂звади о҆не медове воде и̂зъ казана и̂ оу҆спи на хмель о҆петъ толикѡ, коликѡ было воде, и̂ ѡ҆стави врѣти дотлѣ, доклѣ на є҆дной оу҆вїенной сламки, кою оу҆ о҆най хмель задѣти треба, и̂ кога тогда оу҆ требѹголникъ савитисе должна, оу҆смотришь какѡ о҆гледало, и̂ тогда оу҆зми котао съ ватре и̂ и̂заспи све и̂зъ нѣга. Казанъ тогда

гда, када подъ Казаномъ ватрꙋ оу̂тꙋшишь; и̂ нека такѡ, но покрывенно стоитъ, доклѣ млако токмѡ, а̂ не хладно бꙋдетъ. И̂ тогда оу̂зми 6 и̂ли 8 комадкѡвъ бѣла хлѣба, намажи свакїй комадакъ съ пивнымъ квасомъ такѡ, какѡ што бꙋтеромъ ради е̂дена мажетсе, метни све намазане комадке оу̂ казанъ; и̂ покри о̂петъ, и̂ такѡ начнетъ Шербетъ врѣти, и̂ када не сасвимъ, но токмѡ нѣколикѡ начнетъ о̂но врѣнѣ оу̂тишаватисе, тогда пропꙋсти нѣколикѡ кратъ крозъ сꙋкнене левкове, какѡ е̂ подъ числомъ 11 реченно, послѣ тога оу̂спи оу̂ тройкꙋ, завраньи добрѡ и̂ метни на хладномъ мѣстꙋ за о̂самь дней стоѧти, и̂ тогда преточи тай Шербетъ оу̂ полачке, и̂ на свакꙋ полачкꙋ оу̂зми

Сладке Корице 2 лота.
Каранфилька ½ лота.
Райскихъ Зернъ 2 лота.
Корена Бѣле Перꙋнике 2 лота.

Стꙋцы све накрꙋпнѡ, метни оу̂ кесицꙋ и̂ съ подвезаннымъ камечкомъ ѡбѣси оу̂ Шербетъ чрезъ нѣколикѡ дней, доклѣ сирѣчь Шербетъ прїимитъ оу̂ себе а̂роматическїй вкꙋсъ, и̂ тогда и̂звади кесице, и̂ бꙋдетъ и̂зреднѣйшїй деликатный Шербетъ.

Число 13.

Регенсбургскїй Шербетъ.

Метни оу̂ е̂данъ чистъ чабаръ 20 холби меда, оу̂спи оу̂нутра двапутъ толикѡ врѣле воде, мѣшай съ рашлатымъ дрвѣтомъ дотлѣ, доклѣ савъ медъ расплинетсе и̂ съ водомъ лѣпѡ соединитсе, по томъ пропусти крозъ платно по числу 9 е̂данъ путъ, и̂ оу̂спи оу̂ Казанъ досувши е̂ще воде, какѡ ѣе 120 холби быти, и̂ када се та медна вода загрѣетъ и̂ струити начнетъ, метни оу̂нутра два и̂ли три фришка ꙗйцета, и̂ а̀кѡ по верху будутъ пловили, то надобно е̂ще воде оу̂сути, а̂кѡ ли на дно паднутъ, надобно меда више придати: но дабы точную мѣру и̂ воде и̂ меда трефити, и̂маду ꙗйца такѡ на о̂ной медовой води пливати, да верхи нїови надъ водомъ, какѡ грошиѣь видетсе, и̂ о̂вакимъ начиномъ показуетсе точнаѧ мѣра воде и̂ меда, и̂ такѡ ѡ̂стави куватисе, и̂ снимай пѣну прилѣжнѡ, Между тимъ оу̂зми

Польскога Кима 1 фунту.
Сѣмена Сладкогъ Копра,
— — — О̂найза, по 12 лота.

Жал-

Жалфїе,
Розмарина,
Цвѣтїа Лавендова, по 3 шаке.
Враниловке, 1 шакꙋ.
Хмела, 3 шаке.
Корена Бѣле Перꙋнике, 4 лота.
— — — Зеленице Дꙋбове, 2 лота.

Сѣмена стꙋцы оу̂ а̂ванꙋ, а̂ Траве и̂ Коренѣ и̂зсѣцы ситнѡ, вежи све оу̂ чистꙋ крпꙋ, и̂ када медоваа оу Казанꙋ вода пѣнитисе престанітъ, метни съ подвезаннымъ камечкомъ (да небы по верхꙋ пливало) оу̂ Казанъ, и̂ ѡ̂стави е̂ще за е̂данъ сатъ врѣти, и̂ тогда заити и̂зъ Казана о̂не медове воде за е̂днꙋ тенжерицꙋ, и̂ли повеликъ лонацъ, ѡ̂стави малкѡ простоати, и̂ пробирай съ ꙗ̂йцетомъ кꙋванѣ, какѡ смо подъ числомъ 2 показали, и̂ када бꙋдетъ доволнѡ кꙋвано, то ватрꙋ оу̂тꙋши, намѣсти близъ Казана е̂данъ повеликъ чабаръ, кои и̂ма быти долꙋ широкъ, а̂ на верхꙋ оу̂закъ, намѣсти на нѣга гꙋстое сито толике равнѡ величине, коликѡ е̂ верхъ чабра оу̂закъ, и̂ такѡ черпи о́най Шербетъ и̂зъ Казана, и̂ сыпай крозъ сито оу̂ чабаръ, и̂ покрывши добрѡ ѡ̂стави прохладитисе, и̂ када млако бꙋдетъ, оу̂зми пивнога лѣпа кваса е̂днꙋ холбꙋ, метни

оу̂ другїй чабаръ, оу̂спи оу̂нутра нѣколикѡ холби ѿ о̂нога кувано̂гъ Шербета, мѣшай съ е̂дномъ чистомъ метлицомъ дотлѣ, доклѣ квасъ съ водомъ найлучше соединитсе, и̂ послѣ оу̂спи оу̂ предреченный великїй чабаръ, покри добрѡ, и̂ ѡ̂стави врѣти, кое врѣнѣ траетъ за 3 4 а̂ нѣкогда и̂ за 8 дней, какѡ квасъ добаръ буде. Пробирай доволное врѣнѣ о̂вакѡ: Оу̂мочи край руке ѿзгоръ и̂ превуцы ѿ краѧ до краѧ, и̂ а̂кѡ пѣна, коѧ ѿ врѣнѧ быва, не соединитсе, но постранамъ ѡ̂станетъ, то Шербетъ е̂сть добаръ, а̂кѡ ли ѡ̂дма соединитсе, то надобно ѡ̂ставити е̂ще врѣти дотлѣ, доклѣ реченнаѧ проба доволство покажетъ, и̂ тогда и̂збыстри Шербетъ по числу 9. а̂ послѣ оуспи оу̂ буре, завраньи добрѡ и̂ держи оу̂ подрумъ.

Число 14.

Маїевскїй Шербетъ.

Мѣсеца Маїа оу̂ време дожда метни подъ стрею и̂ли подъ о̂лукъ е̂данъ чистъ Шафоль, и̂ли два, за прїѧтїе дождеве воде, и̂ када доволно будетъ, оу̂спи оу̂ великъ котао 8 холби лѣпа меда, и̂ къ тому 8 холби дождеве

воде;

воде, стави на ватри кȣватисе, при томъ оу̂спи оу̂ дрȣгїй котао и̂зъ шафолѧ дождеве воде о̂колѡ 25 холби, стави такожде на ватри варитисе. Када оу̂ первомъ котлȣ вода и̂ медъ загрѣютсе, промѣшай, да добрѡ соединетсе, и̂ такѡ оу̂ кȣваню снимай прилѣжнѡ пѣнȣ, и̂ када престанетъ пѣнитисе, тогда оу̂спи оу̂нȣтра и̂зъ о̂нога дрȣгога котла тепле воде о̂петъ 8 холби, ѡ̂стави врѣти и̂ пѣнȣ снимай, послѣ пѣне оу̂спи о̂петъ 8 холби воде и̂зъ котла, и̂ послѣ пѣне оу̂спи паки 8 холби ѿ и̂сте и̂зъ дрȣгогъ котла воде, и̂ такѡ спѣнивши послѣднѣ ѡ̂стави нека кȣвасе, доклѣ возможетъ ꙗ̂йце по верхȣ пливати, какѡ є̂ показано, и̂ тогда сними котао съ ватре, и̂ ѡ̂стави покрывенѡ хладитисе, а̂ по томъ пропȣсти крозъ сȣкнене левкове, какѡ смо подъ числомъ 11 показали, и̂ послѣ оу̂спи оу̂ бȣре, и̂ стави оу̂ лѣто на сȣнце, а̂ оу̂ зимȣ за фȣрȣнȣ, 40 дней стоѧти не завранѣнѡ, но токмѡ крпомъ покривенѡ, и̂ да бȣде бȣре празднѡ са шаке ниже вранѧ, и̂ такѡ нека превритъ какѡ вїнскїй мȣстъ, и̂ послѣ намѣсти оу̂ подрȣмъ завранѣнѡ. И̂ а̂кѡ хоѣешь о̂вай Шербетъ задȣгѡ держати, то послѣ три мц҃а оу̂зми чистое бȣренце, за-

жежи

жежи оу нѣму єданъ сайтликъ жестоке комове ракіе, какѡ смо оу глави VI под числомъ 24 показали, и тогда преточи оунутра онай Шербетъ и завраньи добрѡ, и такимъ начиномъ можетъ за многѡ лѣтъ стояти, и коликѡ задуже стоитъ, толикѡ лѣпшій быва.

Число 15.

Добрый Шербетъ оу скорости начинити.

Оуспи оу котао чисте воде 4 холбе, бацы оунутра єданъ стученъ орашчикъ и полъ лота ситнѡ изсѣчене сладке корице, метни куватисе, и послѣ єдне четверти сата оуспи оунутра єданъ сайтликъ меда, ѡстави врѣти, снимай пѣну, и некасе кува доклѣ хоѣешь, или доклѣ третій талъ савритъ, и тогда оузми съ ватре и процѣди крозъ сукненъ левакъ, а послѣ крозъ платно, и будетъ изредный за питіе Шербетъ.

ГКА-

ГЛАВА XXVII.

Ѡ Ѻцтѣ.

Число I.

Хꙋдый ѻцетъ добрымъ начинити.

Оуспи оу чистое сꙋхое хаковче двѣ холбе добре комовице ракїе, затвори хаковче, стави на сꙋнце, и за 2 или 3 дна превалюй ѻное сѣмѡ и тамѡ, что бы дана и дꙋге ракїомъ напоилесе, по томъ оуспи оунꙋтра три холбе найлюѣега ѻцта, и ѻпетъ такѡ преметаюѣи держи на сꙋнцꙋ за толикое време, но свакога дне почестѡ премеѣи, послѣ оуспи оу котао хꙋдога ѻцта 30 холби, метни надъ ватрꙋ кꙋватисе, снимай пѣнꙋ прилѣжнѡ, и када третїй талъ или 10 холби оувритъ, тогда оузми съ ватре, и оуспи такѡ врꙋѣе оу хаковче, метни на вранѣвꙋ ꙗмꙋ камечакъ, и ѡстави такѡ за три дна стоѧти; послѣ ѻпетъ 30 холби ѿ хꙋдога ѻцта оуспи оу котао, и чини какѡ съ первымъ, и када оуспешъ оу хаковче, тогда стꙋцы наситнѡ или сгнѣчи оу аванꙋ 4 лота

Ко-

Корена зубовка, метни оу кесицу ѿ танка рѣдка платна, и съ подвезаннымъ камечкомъ ѡбѣси оунутра до средине бурета, и такѡ ѡстави чрезъ нѣкое време на тепломъ мѣсту стоѧти не завранѣнѡ, но токмѡ камечкомъ покрывенѡ; мушице, кое будутъ околѡ враня находитисе, єсу знакъ доброга оцта.

Число 2.

Многѡ оцта оу єданъ путъ начинити.

Оузми ѿ растова дрвета начинену двойку, оуспи оунутра полъ хакова найлюѣега вїнскога оцта, затвори вранѣмъ добрѡ, метни на сунцу за три недѣлѣ стоѧти, и между тимъ свакога дне почестѡ премѣѣи буре сѣмѡ и тамѡ, что бы сва внутренность бурета закиселиласе; и такѡ да стоитъ на сунцу, обаче оу време дожда покрывати. Послѣ три недѣлѣ извади врань, и покри камечкомъ, оуспи оу котао толикѡ вїна, коликѡ онай оу двойки оцетъ прїимити можетъ, то єсть да свою киселину єще имаде: ибо акѡ више оуспешь, изгубитсе киселина и оцта добра не будетъ, и такѡ прокувай оно вїно, снимай пѣну, и послѣ када будетъ млако, оуспи оу двойку и

покри

покри ѻ҆петъ камечкомъ, что бы ништа нечисто оу҆нꙋтра не оу҆пало. Пробꙋши съ є҆дне стране на данꙋ бꙋргїомъ ꙗ҆мꙋ, и҆ задени чепъ, и҆ послѣ нѣколикѡ дней ѡ҆гледай киселинꙋ ѻ҆цта, а҆ междꙋ тимъ свакога дне по три и҆ли четыре пꙋта мѣшай съ др҆венымъ штапомъ крозъ вранѣвꙋ ꙗ҆мꙋ ѻ҆цетъ оу҆ бꙋретꙋ до дна, и҆ ѻ҆петъ покрывай. И҆ када ѡ҆гледаюѣи оу҆видишь доволнѡ добрꙋ киселинꙋ, то ѻ҆петъ свари вїна и҆ оу҆спи оу҆нꙋтра, и҆ чини ѻ҆петъ какѡ є҆ речено, и҆ ѻ҆вакѡ постꙋпай доклѣ двойка наполнитсе, и҆ ѻ҆цетъ по желанью бꙋдетъ. Послѣ намѣсти кодъ и҆сте двойке дрꙋгꙋ чистꙋ двойкꙋ, оу҆спи оу҆ ню и҆зъ перве двойке полакъ ѻ҆цта, и҆ премѣѣи сѣмѡ и҆ тамѡ, какѡ си съ первомъ чинїо, а҆ по томъ предреченнымъ начиномъ дополнѧвай ѻ҆бадве, и҆ промѣшавай са штапомъ какѡ є҆ реченно. За оу҆скорити лѣпшꙋ киселинꙋ, можно квасца съ песнице многѡ, и҆ стꙋчена бїбера смѣшати и҆ оу҆ ѻ҆цетъ бацыти, и҆ къ томꙋ по є҆днꙋ кашикꙋ меда, а҆ въ прочемъ свагда предреченнымъ начиномъ дополнѧвати оу҆мѣреннѡ: понеже а҆кѡ преполно бꙋдетъ, не можетъ правитисе, а҆кѡ ли не бꙋдешь дополнѧвати, то и҆счезава само оу҆ себи и҆ покваритсе; доволно є҆сть, да бꙋре съ два

и҆ли

йли съ три перста ѿзгорѣ празно стоитъ: а можешь кадкадъ й кишномъ, обаче не хладномъ, но нѣколикѡ топломъ водомъ долибати.

Число 3.

Оцетъ съ кишномъ водомъ начинити.

Оуспи оу чистое сухое хаковче 15 холеи найлюкега оцта, й чини какѡ смо й при горнѣмъ сказали; междѹ тимъ оуспи оу котао кишне воде два тала й єданъ талъ бїнске киселице, смѣшай обое да соединетсѧ, й такѡ метни надъ ватрѹ нѣколикѡ прокѹватисе, а послѣ ѡстави избыстритисе, й быстринѹ ѡцѣди й сыпай оу хаковче, й такимъ начиномъ постѹпай дотлѣ, доклѣ полно бѹде толикѡ, какѡ є речено, й промѣшавай оу свакїй пѹтъ са штапомъ, какѡ при горнѣмъ оцтѹ покано, до полѹченьа желаеме киселине.

Число 4.

Оцетъ ѡ греша начинити.

Йсцѣди сокъ ѡ грѣша, коликѡ хоѣшь, процѣди кроз платно, помѣшай оунѹтра

малѡ

малѡ вїнскогъ доброгъ ѻ҆цта, и҆ када за три дна бꙋдетъ стоѧло, сцѣди быстринꙋ съ мꙋтлѧге, и҆ ѻ҆вакѡ чини нѣколикѡ кратъ, и҆ и҆матиѣешь добрый ѻ҆цетъ.

Число 5.

Ѻ҆цетъ ѿ полꙋпокваренногъ вїна начинити.

Када є҆ вїно са свимъ покварено, такѡ что никакове снаге не и҆ма, то за ѻ҆цетъ не годитсе. А҆кѡ ли є҆ среднѣ покварено и҆ горачне, и҆ли и҆ма хꙋдъ вкꙋсъ, да пити нѣга не можно, прависе ѿ нѣга ѻ҆цетъ ѻ҆вакѡ; Оу҆зми два, равне величине бꙋрета, ѡ҆дадни и҆ метни оу҆ свако третїй талъ фришке вїнске комине, ѡ҆дма кадасе вїно и҆зъ каце ѡ҆точитъ, покри данами, и҆ ѡ҆стави такѡ за 4 и҆ли 5 дней стоѧти на сꙋнцꙋ, и҆ли кодъ тепле фꙋрꙋне, что бы оу҆нꙋтра комина загрѣѧласе и҆ сама ѿ себе загорѣласе, и҆ тогда оу҆спи ѿ ѻ҆ногъ покваренногъ вїна оу҆ є҆дно бꙋре толикѡ, что бы было вїно сверхъ комине съ є҆дне стопе, покри ѻ҆петъ, и҆ ѡ҆стави такѡ за три дна стоѧти врѣти, по томъ метни долꙋ славинꙋ, и҆ преточи то вїно оу҆ ѻ҆но дрꙋгое съ коминомъ

бꙋре,

бȣре, и̂ ѡ̂стави и̂ то за толикое време стоѧти, и̂ послѣ преточи о̂петъ оу̂ первое, и̂ о̂петъ послѣ три дна преточи оу̂ дрȣгое, и̂ такѡ претачи и̂зъ е̂днога оу̂ дрȣгое, доклѣ вїно премѣнитъ дебелый цвѣтъ, и̂ полȣчитъ свѣтлȣю быстринȣ, послѣ постȣпай съ о̂вымъ вїномъ, какѡ смо подъ числомъ 2 показали.

Число 6.

Е̂ще и̂наче ѿ покваренногъ вїна.

О̂цетъ начинити.

Оу̂спи тога вїна оу̂ великїй котао, и̂ли оу̂ казанъ, метни кȣватисе, и̂ снимай пѣнȣ прилѣжнѡ, бацы оу̂нȣтра нѣколикѡ соли и̂ стȣчена бибера, и̂ када третїй талъ савритъ, ѡ̂стави хладитисе, и̂ чини далѣ какѡ е̂ горѣ речено.

Число 7.

О̂цетъ ѿ пива начинити.

Оу̂зми пива, коликѡ хоѣешь, свари на ватри, по томъ када млакѡ бȣдетъ, оу̂спи оу̂ бȣре, метни оу̂нȣтра нѣколикѡ квасца и̂ попржена сочива, и̂ли

Пше-

Пшенице 1 шакъ.
Коре врезове 1 шакъ.
Тепла кисела хлѣба комадъ;
Йзмирне ½ лота.
Стучена бибера 1 лотъ;

Й такѡ бѫдетъ ѿ пива оу краткое време йзредный оцетъ.

Число 8.

Еще другїй начинъ вїнскога оцта.

Оузми чистое сухое вренце ѿ полъ хакова, но старое, а не новое; акѡ ли оузмешь новое, то надобно йспарити добрѡ нѣколикѡ кратъ й йспрати, какѡ смо на другомъ мѣстѫ ради вїна говорили; метни оу котлѫ 2 холбе найлюкега оцта оузаврѣти, и такѡ врѣлѡ оуспи оу сухое вренце, завраньи добрѡ, й премѣки семѡ й тамѡ, докълъ оцетъ оу вретѫ хладанъ бѫдетъ, ѿ чега цѣлаа внѫтреность врета наполнитсе киселине, й тогда ѿвори й проспи тай оцетъ на полѣ, намѣсти вренце оу лѣто на сунце, а оу зимѫ за фурнѫ, й тогда оуспи оунутра 4 холбе жестока вїнскогъ оцта, й послѣ 8 дней оуспи оунутра

2 холбе лѣпога вїна, и̂ ѡ̂стави за 8 дней стоѧти, и̂ тогда о̂петъ оу̂спи 2 холбе вїна, и̂ о̂вакѡ чини, доклѣ до полакъ бꙋдетъ, и̂ тогда досыпай по толикѡ вїна на четвертый данъ, доклѣ наполнитсе какѡ є̂ речено, и̂ бꙋдетъ и̂зреаднѣйшїй о̂цетъ.

Число 9

Весма жестокїй о̂цетъ начинити.

И̂звади и̂зъ бꙋрета о̂цта четвертый и̂ли петый талъ, оу̂спи оу̂ котао, стави надъ ватромъ варитисе, доклѣ третїй талъ савритъ, оу̂спи о̂петъ оу̂ бꙋре, и̂ ѡ̂стави на сꙋнцꙋ за 8 дней стоѧти, и̂ бꙋдетъ лютѣйшїй, но прїѧтный о̂цетъ, съ коимъ можно по числꙋ второмꙋ многѡ лѣпа о̂цта начинити.

Число 10.

Жестокїй о̂цетъ ѿ мꙋста начинити.

Оу̂зми нѣколикѡ комине фришке вїнске о̂не, коѧ ѡ̂стаетсе, када се бѣлое вїно и̂ли шилеръ на кесе газеѣи цѣдитъ, простри по а̂сꙋри да на сꙋнцꙋ ѡ̂сꙋшитсе, междꙋ тимъ сгнѣчи

нѣко-

нѣколикѡ гроздова грѣша, оу̂спи оу̂ што хоѣешь, мꙋста, бацы оу̂нꙋтра о̂нꙋ сꙋхꙋ комину̂ и̂ сгнѣченный грешъ, и̂ за 7 дней бꙋдетъ преизредный о̂цетъ.

Число II.

О̂цетъ ѿ комине начинити.

Метни оу̂ е̂данъ чабаръ и̂сцѣѣенне комине, оу̂спи воде оу̂ ню, и̂ ѡ̂стави за нѣколикѡ дней на сꙋнцꙋ стоѧти, и̂ бꙋдетъ добрый о̂цетъ.

Число 12.

Е̂ще дрꙋгїй начинъ вїнскога о̂цта.

Оу̂зми вїнскога среша три четверти фꙋнте, стꙋцы оу̂ прахъ, смѣси са жестокимъ о̂цтомъ, метни твердѡ ѡ̂сꙋшитисе, по томъ о̂петъ оу̂чини оу̂ прахъ; къ томꙋ полъ фꙋнте оу̂ прахъ стꙋчена корена зꙋбовка, е̂ще простога бибера 12 лота, и̂ дꙋгачкогъ бибера е̂данъ лотъ, о̂бое оу̂ прахъ стꙋчено; Бобова брашна полъ лота, срединꙋ ѿ е̂дне повелике земичке метни оу̂ жестокомъ о̂цтꙋ за 2 дна стоѧти, и̂ ѡ̂сꙋши твердѡ оу̂ теплой фꙋрꙋни, и̂ послѣ оу̂чини оу̂ прахъ, смѣшай

све то совокѹпнѡ оу҆ є҆дной дѹбокой великой чинїи, и҆сцѣди по томѹ сокъ и҆зъ є҆дного лимѹна, и҆ прикави є҆данъ квинтликъ (вземши и҆зъ а҆помеке) соланого киселога спирта, и҆ тогда промѣшай све, послѣ оу҆зми добра и҆ весма кисела кваса, раскваси нѣга са жестокимъ о҆цтомъ, и҆ помѣшай съ о҆ними прахови оу҆ чинїи, и҆ такѡ оу҆спи све оу҆ о҆цтовое бѹре, оу҆ коемъ быти должно такожде нѣколикѡ жестока о҆цта. По томъ оу҆звари оу҆ котлѹ простога какова хощешь, вїна, и҆ такѡ врѣлѡ оу҆спи оу҆ о҆но бѹре, завранки добрѡ и҆ ѡ҃стави за 24 сата стоати мирно, а҆ послѣ оу҆звари о҆петъ вїно, и҆ оу҆спи оу҆нѹтра, и҆ не завранюй, но покри камечкомъ и҆ли дашчицомъ, и҆ такѡ чини докльѣ наполнитее по примѣрѹ, какѡ смо подъ числомъ 2 показали. ѡ҃стави бѹре такѡ чрезъ цѣлое лѣто на сѹнцѹ мирно лежати, и҆ бѹдетъ преизредный жестокїй о҆цетъ.

Число 13.

Є҆ще и҆наче добрый о҆цетъ начинити.

Сварн доброга крѣпкога вїна, снимай пѣнѹ по о҆бычаю, и҆ послѣ оу҆спи оу҆ чабаръ, покри добрѡ

добрѡ съ чаршавомъ и҆ ѣебетомъ, да небы воздꙋхъ оу҆нꙋтра оу҆шао, ѡ҆стави за 14 дней такѡ покрывено стоѧти, и҆ тогда гледай, и҆ видиѣешь на вїнꙋ кожицꙋ, и҆ а҆кѡ о҆ва кожица, када си ѿкрыо, не тонетъ ко днꙋ, то покри опетъ, и҆ гледай паки на дрꙋгїй данъ, хоѣе ли кожица, када ѿкрыешь, на дно тонꙋти, и҆ када оу҆смотришь да тонетъ, тогда съ є҆днымъ рашлѧтымъ дрветомъ терай истꙋ кожицꙋ сѣмѡ и҆ тамѡ до самагѡ дна по вїнꙋ, коега опетъ съ кꙋванымъ вїномъ наспи, но о҆во вїно и҆ма млако быти, и҆ о҆петъ покри, и҆ ѡ҆стави за нѣколикѡ дней стоѧти, и҆ промѣшавши оу҆спи оу҆ бꙋре, и҆ бꙋдетъ добрый и҆ постоѧный о҆цетъ.

Число 14.

Вещи, съ коими оу҆скоравасе и҆ подкрѣплѧва киселина о҆цта.

1. Нѣкїй пржетъ сочива нѣколикѡ, стꙋкꙋтъ оу҆ прахъ и҆ смѣшавши съ квасцемъ начинетъ лоптице и҆ метнꙋтъ оу҆ о҆цетъ, кои неѣе да скорѡ оу҆зкисне.

2. Дрѹгїи сыпаютъ пивный квасъ и мѣшаютъ оу҃нѹтра оу҃ кесици нѣколикѡ стѹчена Бибера.

3. Єщє по дрѹгима оу҃зми малѡ брезове коре, пржена хлѣба и малѡ їзмирне, и̂ бацы оу҃ вїно кѹбано.

4. Єщє: оу҃спи оу҃ котао 8 холки воде, є̂данъ лотъ меда, и̂ 2 холке вїна, метни сваритисе и̂ оу҃спи оу҃ бѹре.

5. Оу҃спи вїна оу҃ котао, метни оу҃нѹтра є̂дн҃ китѹ траве Майкине дѹшице, и̂ли Подрожника са цвѣтїемъ, стави прокѹватисе, и̂ оу҃спи оу҃ бѹре.

6. Єщє: попржи нѣколикѡ є̂чма чиста оу҃ тиганю на оу҃гланой катри, докльк порѹменитъ, и̂ бацы такѡ врѣло оу҃ бѹре.

7. Сѹхъ ѿ крена корень оу҃ прахъ стѹченъ, и̂ оу҃ бѹре метнѹтъ, производитъ киселинѹ.

8. Нѣкїи вежѹтъ на китице травѹ сламначицѹ и̂ вѣшаю съ подвезанным камечкомъ оу҃ бѹре, ѿ чега оу҃ нѣколикѡ дней о҃цетъ добаръ бѹдетъ.

Ни-

Число 15.

Пробиранное средство начинити добрый ѡцетъ.

Оуспи оу сѫхѫ полачкѫ 5 холви жестока кѣлога ѡцта, забраньи добрѡ, премѣки сѣмѡ и тамѡ нѣколикѡ кратъ за три дна, намѣсти оу лѣтѫ оу полю, сквай вїна кѣлога лѣпа 24 холке, оуспи оунѫтра и покри камечкомъ, и такѡ ѡстави чрезъ цѣлое лѣто; но свакога мц҃а кѫваным҃ вїномъ доливай, и бѫдетъ преизредньйшїй ѡцетъ.

Число 16.

Правила ѡ содержаванью и чѫванью ѡцта.

1. Кѫванѣ вїна за ѡцетъ имa быти послѣ полнолѫнїа, и када є҃ ведро и чисто небо; нѣкїй ѻво творетъ оу вторникъ токмѡ и оу петакъ.

2. Способньйшее и самое лѫчшее време ради правленьа ѡцта, ѥсть нощь.

3. Наипаче смотрѣти надобно, да ѻни, кои плотское смѣшенїе сотворили, йли кѹрваютсѧ, къ ѻцтѹ не прикасаваютсѧ; а наипаче жена, када свое мѣсечное йма, нити къ ѻцтѹ да прикасавасѧ, нити оу҃ бѹре ѻцтовое да загледа; равнымъ ѻбразомъ й ѿ крадежа чѹвати: понеже то све можетъ покварити найлѣпшїй ѻцетъ.

4. Бѹре съ ѻцтомъ держати оу҃ лѣто на полю, но надкрыти, дабы киша не падала на нѣга, а оу҃ зимѹ, акѡ є̀ мално, за фѹрѹномъ, акѡ ли є̀ велико, то оу҃ подрѹмѹ.

5. Бѹре не кретати съ мѣста на мѣсто честѡ: понеже что спокойнѣе лежитъ, то лѣпшїй ѻцетъ є̀сть.

6. Не завраньивати весма, но ѿставлати, да можетъ вѹздѹхъ оу҃нѹтра оу҃ходити.

7. Оу҃ коситерномъ сосѹдѹ никакѡ ѻцта не держати: понеже покваритсѧ.

8. Свагда оу҃ петакъ доливай вареннымъ вїномъ ѻцетъ толикѡ, коликѡ ѿ петка до петка оу҃ домѹ потрошитсѧ.

Чи-

Число 17.

Ѻцетъ скорѡ начинити.

Оу҆зми чиста брашна ѿ ражи, замѣси са жестокимъ ѻ҆цтомъ маленъ сомꙋнчикъ и҆ли лоптице, метни оу҆ фꙋрꙋнꙋ на даски и҆спеѣисе твердѡ, ѡ҆сꙋши тамѡ є҆ще твердше, раздроби и҆ стꙋцы оу҆ прахъ, коега ѻ҆петъ съ ѻ҆цтомъ замѣси оу҆ лоптице, и҆спецы, ѡ҆сꙋши, стꙋцы оу҆ прахъ, и҆ паки замѣси, и҆спецы, и҆ прахъ начини, и҆ найпослѣ замѣсивши бацы оу҆ двойкꙋ вїна, и҆ бꙋдетъ ѡ҆дма почети киснꙋти.

Число 18.

Є҆ще и҆наче.

Оу҆зми комадъ хлѣба съ коромъ, метни оу҆ жестокомъ ѻ҆цтꙋ за 24 сата стоѧти, и҆звади и҆ ѡ҆сꙋши. Ѻвай хлѣбъ можешь и҆ на пꙋть носити, и҆ гдѣ ѻ҆цта и҆мати не можно, метни нѣколикѡ тога хлѣба оу҆ вїно и҆ли оу҆ водꙋ, и҆ бꙋдетъ ѡ҆дма добрый ѻ҆цетъ.

Чи-

Число 19.

Еще другїй за путъ Оцеть.

Оузми стучена оу прахъ среша, коликѡ хоѣешь, метни оу жестокомъ оцту за 10 дней киселитисе, по томъ ѿцѣди оцетъ, а срешъ метни ѡсушитисе твердѡ, послѣ стуцы опетъ оу прахъ, метни оу фришкомъ оцту паки за толикѡ дней киселитисе, и опетъ ѡсуши и сатри оу прахъ, ѿ коега метни малкѡ оу чашу вїна, и будетъ ѡдма добрый оцетъ.

Число 20.

Еще иначе.

Озуми среша, и стелѣ ѿ жестокога вїнскогъ оцта; овѹ стелю оуспи на земляный танирь; метни на теплой фурѹни ѡсушитисе, по томъ стуцы обое оу прахъ, метни оу шолю, оуспи найлюѣега оцта толикѡ, да токмѡ прахъ мокаръ будетъ, и ѡстави такѡ оу шоли ѡсушитисе, по томъ сатри оу прахъ и опетъ оуспи оцта, и овакѡ чини нѣколикѡ кратъ,

и

и̂ найпослѣ оу̂чини оу̂ ситнѣйшїй прахъ. Ѿ о̂вога праха метни оу̂ чашꙋ, оу̂ коей полакъ вїна и̂ полакъ воде быти и̂ма, промѣшай добрѡ, и̂ бꙋдетъ ѡ̂дма добрый о̂цетъ. А̂ можешь вмѣстѡ простогъ среша оу̂зети и̂зъ А̂поѳеке Витрїолираногъ среша, и̂ бꙋдетъ є̂ще лѣпшїй о̂цетъ.

БИБЛИОТЕКА
МАТИЦЕ СРПСКЕ

РѢѢСТѢРЪ

Травъ, Коренїй, и другихъ ароматическихъ вещей.

Понеже многе Траве, и Корена, кои оу овой книги єсу ради Вїнахъ, Ракїахъ и Шербитахъ Сербскимъ наименованїемъ, по новому Сербскому великому Травнику поставлена, нису свакому оу вид позната, а нѣкаа оу овыхъ землахъ и не родатсе, и потому нихъ оу време потребе надовно изъ Аполекахъ подъ латинскими именами оузимати: тогш ради ћ овдѣ изъ истога Травника, (кой оу Бїблїотеки Карловачке Сто-Нїколаевске цркве находитсе) предположенным по азбучном ред Сербскимъ именамъ прилажемъ имена латинскаа.

Алой Ѣпатика.	Aloe hepatica.
Алойское древо.	Lignum Aloës.
Амбра.	Ambra griſea.
Ангелика.	Angelica.
Апта.	Ebulus.
Бедринацъ.	Pimpinella.
Биберъ Дугачкїй.	Piper longum.
Бизамъ Восточный.	Molchus orientalis.

Би-

Бисерка. Lithoſpermum.
Блаженакъ. Caryophyllata.
Бгородичина трава. Hypericum.
Божуръ. poeonia.
Боквица Петожил: Plantago quinquenervia
Босилакъ. Baſilicon.
Брашно крутое. Stärckmehl, Kraftmehl.
Бквица черная. Betonica.
Бладыран, зри Одолен.
Велзинъ. Marcaſit.
Вепровацъ. Carlina. Cardopacia.
Веркута златная. Alchimilla.
Весначакъ. Paralyſis.
Владыславка. Gentiana cruciata.
Волезькъ. Bugloſſum.
Вранчіе сѣме, зри Бисерка
Враниловка. Origanum.
Вратичъ. Tanacetum.
Гавезъ. Conſolida major.
Галгантъ. Garlanga.
Гваякъ древо. Guajacum.
Тинціанъ. Gentiana.
Георгицъ. Lilium convalium.
Горкосладъ. Dulcamora.
Гортанка. Prunella.
Горушица, зри Глачица.
Госпино Былье. Liquiricium.
Госпины власы. Capil. Veneris. Adianthum
Грозничница. Scutellaria.
Грудянка. Pulmonaria Gallica.

Дебела тыква.	Bryonia.
Докричавица.	Hedera terreſtris.
Дымнача.	Fumaria.
Ѣленакъ.	Lingua cervina.
Жаворонакъ.	Conſolida regalis.
Жалфїа.	Salvia.
Желѣзенка.	Verbena.
Жѹтнакъ.	Curcuma.
Зеленица добовда.	Polypodium quercinum.
Земланица ягода.	Fragaria.
Зечїй тернъ.	Ononis.
Зимизеленъ плавет.	Vinca pervinca.
Златна Веркѹта.	Alchimilla.
Златница.	Virga aurea.
Златный Трилистникъ.	Hepatica nobilis.
Змїакъ.	Scorzonera.
Змїакъ Индѣйскїй.	Serpentaria virginiana.
Зова.	Sambucus.
Зѹбковакъ.	Pyretrum.
Ѩгиротъ.	Calamus aromaticus.
Ѩмела.	Viſcum. Viſcus.
Ѩзїотъ.	Zinziber.
Ѩссопъ.	Hyſſopus.
Каменька сѣкла.	Saxifraga alba.
Камфоръ.	Camphora.
Канела.	Canella.
Каплачакъ.	Polypodium.
Каранфилакъ.	Cariophyllus.
Кармазанацъ.	Phytolaca.
Качѹнакъ.	Satyrium. Satyrion.
Кашичакъ.	Cochlearia.
Кимъ.	Cyminum.

Кимъ полскїй.	Carvi.
Киселакъ.	Acetoſa.
Козья рута.	Galega.
Кокорнакъ.	Chamomilla.
Кокцинелла.	Coccinella.
Колотїркъ.	Eryngium.
Комида ладанова.	Gummi ladani.
Комоника, зри Чернобыль.	
Копаръ сладкїй.	Foeniculum.
Копитнакъ.	Aſarum.
Коріонъ сѣме.	Coriandrum
Кохинели.	Coccinella.
Кралѣвацъ.	Oſtrutium.
Красулакъ малый.	Bellis ſylveſtris minor.
Крестушакъ.	Polygala.
Кровошница.	Sanguiſorba.
Кубеби.	Cubebæ.
Купина Ягода.	Rubus
Курмума.	Curmuma.
Лавенда.	Lavendula.
Лаврентїева трава.	Conſolida media.
Ластавичнакъ.	Vincetoxicum.
Лорберъ.	Laurus.
Любичица.	Viola martia.
Майкина душица.	Serpillum.
Маїранъ.	Majorana.
Маслачикъ.	Taraxum.
Мастиѯъ.	Maſtiche.
Материчнакъ.	Matricaria.
Матичнакъ.	Meliſſa.
Медуница.	Pulmonaria maculoſa.

Метвица горска.	Calamentha montana.
— — ситна.	Calamentha.
— — храпава.	Mentha crispa.
Мышїй Тернъ.	Ruscus. Bruscus.
Молачакъ.	Stoechas citrina.
Морачъ, Зри Копаръ сладкїй.	
Мохъ дубовый.	Pulnomonaria arborea.
Мравакъ.	Chamædrys.
Невенъ.	Calendula.
Нефритикъ древо.	Lignum Nephriticum.
Одоленъ.	Valeriana.
Оманъ.	Enula. Helenium.
Онайзъ сѣме.	Anisum.
Орашчикъ.	Nux moschata.
Орашчиково цвѣтїе.	Macis.
Очаница.	Euphrasia.
Папричнакъ.	Hydropiper.
Пелинъ.	Absynthium.
Пенушица.	Chamæpitys.
Пеназакъ.	Numularia.
Персеница.	Scabiosa.
Перуника сѣкла.	Iris florentina.
— — жута.	
Подбѣлъ.	Tussilago. Farfara.
Подлѣсникъ.	Sanicula diapensia.
Подрожникъ.	Cichoreum.
Полачакъ.	Pulegium.
Поречъ.	Borrago.
Прапрутацъ.	Filix.
Противоморакъ.	Contrayerva.
Птичнакъ.	Daucus.

Рабарбара.	Rhabarbarum.
Различакъ.	Cyanus.
Райска Зерна.	Cardamomum.
Райское Дрво.	Lignum Aloës.
Ревенъ, Зри Рабарбара.	
Репухъ.	Petasites.
Родійское Древо.	Lignum Rhodi.
Розмаринъ.	Rosmarinus.
Романьика.	Chamæmelum romanum.
Росопасъ.	Chelidonium majus.
Ружа.	Rosa.
Рута распричиста.	Ruta.
— — Козія.	Galega.
Сажиница.	Agrimonia.
Салмїакъ.	Sal amoniacum.
Сандалъ Древо черв.	Santalum rubrum.
— — жутое.	— — citrinum.
Сасафрасъ.	Sassafras.
Селенъ.	Levisticum.
Сенетово листвїе.	Folia Senæ.
Сержепакъ.	Satureja.
Сетвалъ.	Zedoaria.
Скерлетакъ.	Horminum. Sclarea.
Сладка Корица.	Cinnamomum.
Сладкій Копаръ.	Foeniculum.
Сладчица.	Sinapi.
Слезиница.	Ceterach.
Слезъ.	Althea.
Смилькита.	Lotus urbana.
Сирека.	Juniperus.
Спиканардъ Індѣйскій.	Spica india.
— — садовый.	— — nostra.

Ста-

Стежникъ.	Tormentilla.
Стипса Горска.	Alumen montanum.
Стозлатникъ малый.	Centaurium minus.
Столистникъ.	Millefolium.
Стораѯъ.	Styrax
Сѹрѹтчица.	Filipendula.
Сѹтека, плодъ древа сѹтековине.	Berberis.
Тамарискова кора.	Cortex Tamariſci.
Тамнѧника.	Thymus.
Тетерлѧнъ бѣлый.	Marrubium album.
Торнизолъ.	Torna ſolis.
Трагантъ.	Tragacantha.
Трешнѧ Жидскаѧ.	Alkekengi.
Трилистникъ грознич:	Trifolium fibrinum.
— — златный.	Hepatica nobilis.
Тѹрчинакъ.	Papaver erraticum.
Цвекла.	Beta rubra.
Червленацъ.	Rubia tinctorum.
Чернобыль.	Artemiſia.
Чеснѧчакъ.	Scordium.
Честославица.	Veronica.
Чкаль блаженный.	Carduus benedictus.
Чѹбарь.	Satureja durior.
Шебой жѹтый вел:	Cheyri.
— — червленный.	Leucojum.
Ꙗр-коприва.	Urtica urens minor.
Ꙗсенакъ.	Dictamnus. Fraxinella.
Ꙗтренка звѣздата.	Hepatica ſtellata.
— — камениста.	Lichen terreſtris.

БИБЛИОТЕКА
МАТИЦЕ СРПСКЕ

m
rium.
ium.

БИБЛИОТЕКА МАТИЦЕ СРПСКЕ

Р13Ср II 945.1