

кадъ изгоритъ, угли одна фршка цѣлена мѣста до половини вѣрты; а потомъ одна угли стѣны и съ мѣстомъ смѣшане слаще (на двоиъ полъ фршты) и послѣ одна доски мѣстомъ вѣрты, и тогда мѣтны Брань, и Залпи ватомъ или титомъ, или растопленомъ смоломъ, и остави за 14 дни мѣтны стаати; помы промѣши вѣргомъ, и гайдай или вѣтро; ако нѣ, то ника вѣци тако стонитъ; аколи вѣтро, то притоци у дрѣвои чѣтѣи смолосемнои (съ полъ штанга) вѣрты, доска вѣтро идѣтъ, потомъ обвѣши Брань чѣтѣомъ крпомъ затвори докро и остави за употребленѣ. То за притоци вѣрты има быти ш таковогъ итогъ вѣна, аколи тѣо нѣма, то ника притоци изъ первога у вѣды, и онои испѣртъ, и такъ изъ кадрахъ у нѣга да вѣрты.

ЧИСЛ. 7.

Оодѣжати мѣстъ у сладости.

Взми сластохъ мѣлкѣ, сахаръ, изѣтѣи на комадѣ, изсаци сѣди на полатѣ, нанѣжи на комадѣ и обѣи у мѣста, и послѣ два или три дня извади, и обѣи опѣтъ дрѣги фрш-

ки комадѣ, и такъ твои 3. или 4. вѣта, и прибѣдѣ вѣно сласто.

ЧИСЛ. 8.

Научити ш мѣста сластои вѣно, нарицаемои Нѣмакъ, то вѣтъ нѣмои вѣно.

Намѣтити у подрѣмѣ на подвалаи закачиннои съ гвирцами прижабленными смолоромъ вѣрты, мѣтны на нѣга вѣнѣи дрѣвнѣ ливакъ, обѣтѣи мола трѣбѣхъ ливакъ у вѣрты вѣдѣшѣи ганномъ, или дрѣвома доброма вѣломъ замѣломъ, что бы воздѣхъ ни вѣтѣи ни на полѣ нишашъ, а у ливакъ нѣтъ трѣбѣхъ запѣши запѣшаннѣхъ дрѣвннѣхъ дѣгачиннѣхъ, когдѣ доагота превосходитъ вѣнѣи ливакъ, что бы воздѣхъ съ димомъ смолоромъ оставашъ у вѣрты. Потомъ налѣжи ато у ливакъ вѣнѣи мѣтны вѣтѣи, емше ш половинѣ, и за то ливакъ има быти вѣнѣи нанманѣ ш полъ хакоса. Послѣ тога взми у едана чѣтъ содѣхъ толкш мѣста, колкш у ливакъ у едана вѣтъ вѣдѣи можеш, и ливакъ у ливакъ на вѣнѣи, и тогда не извади, но малѣи подѣрни запѣшашъ ш трѣбѣки ливакови, да мѣстъ полагаеш може крѣозъ

Вино промывает в Бѣри тычи, и кажда мѣста
мѣст изъ лѣса в Бѣри үти, одна залѣши
спитъ тѣбѣ, и ованѣ теори, докаѣ бѣри
напѣнѣти, и тогда извади мѣста, и одна
үти вѣшь доврѣ, и залѣши гинномѣ дѣла,
и такш остана за 14 дни стаати; потомѣ
үзми дрѣгой бѣри, закади довро гинро-
ваннамаз Обвалоромѣ, намѣти на нѣга
придрѣннѣмаз наинномѣ мѣста съ Гинномѣ
фришкомѣ, и приточн оное изъ прѣвогѣ бѣ-
рита вино ү обо дрѣгой, такшмаз наинномѣ
чинѣи, каки нѣг прѣвмаз, и остана опѣта
за 4. Нѣѣ стаати, и тогда опѣта такшмаз
наинномѣ прѣтом ү дрѣгой съ гинрованнѣмаз
Обвалоромѣ прираваннѣи бѣри; и послѣ два
мѣд опѣта такш прѣтом. Обо вино при-
вѣдѣтѣ до дрѣга Бѣри салтш, чѣтш и ѡе-
тро какш намѣшнѣи вино.

ЧИСЛ. 9.

Вѣри инаде наиннѣти ш мѣста нѣ-
моѣ вино.

Взми Бѣри, ү кошкѣ вѣднѣтѣ или два-
пѣтѣ было вино, ипари вѣрѣломѣ салномѣ
водомѣ, какомо ү главѣ 5. показани, пос-
лѣ

лѣ напи пѣно воде да стонтѣ за 2. или 3-
дни, потомѣ прѣпѣи водѣ, и бѣри ника оѣ-
шнѣти, и тога дни, кажда рѣшнѣи ү нѣга
мѣста лѣкати, зажеки үнѣтра лѣтѣ прирав-
ваннѣи Обвалорѣ, и кажда згорѣтѣ, үти
одна 3. или 4. кантѣ фришка, тога дни
идѣтѣ кинномѣ мѣста, затвори довро, и при-
мѣи бѣри съ рѣи на рѣкѣ, по оемѣи ип-
парванѣи; послѣ опѣта зажеки үнѣтра при-
раваннѣи Обвалорѣ, и спѣта үти 3. или 4.
кантѣ мѣста, и затворѣши прѣмѣи Бѣри
како найри; ованѣи единакш тѣла ивѣти,
доки вѣтѣ вѣдѣи не возможиш вѣрта тиш-
кости ради прѣмѣтати; и тогда, доши мѣ-
стомѣ и затвори вѣднѣмаз довро, залѣ-
пнѣши озгора. Послѣ 8. дни прѣтом ү
дрѣгой бѣри, скан такшмаз наинномѣ, ка-
мо и прѣвои, то вѣтѣ съ прираваннѣмаз
Обвалоромѣ и приравнѣмаз. Послѣ 4. Нѣѣ
прѣтом опѣта такш ү дрѣгой Бѣри, и послѣ
2. мѣд такшмаз итш наинномѣ ү дрѣгой
бѣри прѣтом, и такш имати вѣднѣш довро
и постоаннѣи сладкоѣ вино.

ЧИСЛ. ІО.

ВѢЩИ ИНАЧЕ НѢМОЕ БІНО Ш МѢСТА НАЧИНИТИ.

За сѣмъ нам 10 днѣ прежде ебры за-
каднѣти ебры съ алѣпымъ приравленнымъ сѣм-
поромъ, и затворити, да дымъ распро-
станити и останитъ у Бѣрѣ; Третья
днѣ опитъ заложити чѣбѣра сѣмпора, и опитъ
такш оного днѣ, кадъ мѣстѣ чѣбѣра анеати
хотѣшь, и одна анеай саддакъ фрѣшакъ
мѣстѣ; ованѣ трѣбкѣ анека епола обложити
досеро крѣпмаъ, а такш и чѣбѣра залѣшакъ
трѣбкѣ кадъ анеати пристаешь, что ем сѣм-
порный дымъ не иждѣло нѣполѣтѣ; и кадъ
Бѣры нѣлѣтѣно ебдѣ, трѣба закранѣити до-
еро, и дѣкло залѣпити, что ем нѣмало
воздуха чѣбѣра не вѣшло, понижѣ иначѣ на-
чнитъ мѣстѣ брѣти, и иждѣти дана. Ебры-
цѣм, кон съ вѣнами торѣбитъ, содрѣкаютъ
окаково бѣно ш годинѣ до годинѣ, что ем
дрѣгла старѣя бѣна съ нимъ попрекаали.

ЧИСЛ. ІІ.

ВѢЩИ ИНАЧЕ НѢМОЕ БІНО Ш МѢСТА НАЧИНИТИ.

Приготовити ебры съ приравненнымъ сѣм-
поромъ, напи фрѣшка мѣстѣ, затвори до-
еро, штаен за двѣ ножи и маждѣ нѣма
едина данѣ стаати, и паднитъ дрождина
на дно, тогда прѣточн у дрѣгой, такоѣтъ
съ сѣмпоромъ приравленнымъ ебры, и сѣтави
опитъ за толкш стаати, и пакш прѣточн у
сѣмпореванной ебры, и опитъ дрождина пад-
нитъ на дно, поимѣ опитъ и трѣкѣн пѣта
прѣточн у сѣмпореванной ебры, и затворѣши
досеро сѣтави у подрѣмѣ стаати за 2 Мѣдѣ,
и поимѣ можешѣ употреблѣвати; прѣдѣитъ
оноѣ матко какш за пѣтѣ, такш и за по-
прекаанѣ дрѣгнѣха хѣдѣха бѣнаѣха.

Приположинна бѣна нарѣбѣти нѣлѣмми за
то, что чѣлѣтка, кон нѣхѣ брѣзѣзѣнѣ
пѣтѣ, нѣлѣммаъ, то естѣ говорить не мо-
гѣнмаъ чѣнѣтѣ, какш Нрѣкѣнѣ Шрѣтѣ

ЧИСЛА. 12.

Оодержати вино или мѣста сааткима за цѣлымъ годъ.

Узми чиста и зрѣла грозка, постели на сѣни простаати за три дна, а чистотога дна упи у оранио фришка мѣста, кои не на кеѣ, но сама иза саблалнога грозка кроза рѣшоткѣ прошави, и кѣвал на ватри, докѣ триѣи талаз мѣрты, и каде хладно бѣди, тогда оно простаалои грозѣ саблалн и нагдан кроза кеѣ, и упи у бѣри, и на то упи онои ибелансе, затвори досро, и остлѣи за 6. нѣд. стаати, и тогда притои у дѣвогѣ бѣри, и оскѣи унѣтѣ на едана ханова тога вина, 8. лота инѣи изѣтѣи и стѣтѣна корна сѣи пѣрѣни, и такимъ начинѣи озо вино бѣдѣи дѣикатно, саатно, посталои, и здѣло за пѣиѣ.

ЧИСЛА. 13.

Вѣи дѣвогѣ средство къ содержанию сааткога вина.

Упи фришка, кроза рѣшоткѣ пропѣиеннога мѣста у двоикѣ, или у хакѣкѣ, затвори

ри досро, инѣи у подѣи са еданога сааткира дѣвоко, и остлѣи за 6. нѣд. за 7. нѣд. стаати, и потомъ извади к инѣи у подѣи: онои прѣдѣтѣ инѣи и саатно за саатѣи. Можно таково малои бѣри, гдѣ нѣма дѣи толико дѣвоки води, у бѣри на лампѣи саатѣи.

ЧИСЛА. 14.

Вѣи инѣи сааткои ѿ мѣста вино наинѣи.

Тога дна, каде грозѣи за цѣлѣи вѣтѣи, зажежи гѣриѣи мѣлога у бѣри, но бѣри заливши крѣи, да дѣи инѣи на полѣ. Потомъ упи мѣста кроза мѣлаз, кога мола тѣриѣи оскѣи крѣи, какою прѣди говорѣи, и каде бѣри нѣи, то затвори вѣи досро и заѣли вѣи дѣи. Дѣи инѣи дна прѣиши бѣри дѣи и нѣи мало у инѣи тога вина, инѣи инѣи, и ако еѣи инѣи, то затвори рѣи досро, и остлѣи еѣи за нѣи дѣи стаати да инѣи, потомъ узми дѣи бѣри, зажежи кѣи и прѣи са гѣриѣи мѣлога, и притои у нѣи онои вино, и тогда узми

Ворина бѣл Пурбина,
Галганта, платки Ворца,
Онайза, шъ шакогъ по 1. кентанкѣ.
Шѣфа 1. лота.

Они по скобѣ итѣжно смѣшай, мѣтти у креницѣ, прижики оздолоз калмака, или комадакѣ солоба, и сѣѣм у бѣри да на гряди кинца бѣди, и ника такш за 15 днй вѣнта, и бѣдита бѣно вѣма изрядно. Надобно скачи нѣга прѣ йѣтво Хрѣтово, и оспѣтѣ у почиткѣ мартѣ Миѣ у ѡмполорваннои бѣри прѣтожити. Шъ овога бѣна едана хакоев уѣти у ослѣт хакоев дѣрого бѣна, и ово бѣдита сладко и обѣлаѣ за продажѣ.

ЧИСЛ. 15.

Вѣще иначе сладкое бѣно начинити.

Оного днй, кадѣ грозѣе за мѣста братици има, прибави на еднѣ днѣтажѣ мѣста, 4 ослѣ малка фрѣшка и чѣта, котомѣ еднѣ чѣвѣртѣ фрѣнта крѣтого ерашна (сѣ комѣ платна крѣтумѣз творѣта). Чѣпи нѣсколкош малко у чѣнтѣ лонаца и оспѣтѣ помало тога ерашна мѣшанѣти напристанкѣ, докѣ еш ерашно чѣпише, и мѣшанѣти начинишѣ, да бѣди

бѣди какш гѣпа, послѣ чѣнпай и оспѣташе *малко, мѣшанѣм. Потомѣ чѣпи то изѣ лонаца у едана чѣкара и напѣи фрѣшка мѣста, промѣнѣи докѣ сѣ днѣтомѣ, да сѣе лѣпо смѣшай, и тогѣла чѣпи еш у бѣри, и олма чѣпи фрѣшка мѣста толнѣш, да сѣ еднѣ олма на еднѣхъ прѣздано бѣди, кои доспѣи чѣнтомѣ водомѣз; послѣ едного сѣта мѣтти славишѣ у бѣри, и нѣтош еднѣ ослѣ мѣста, и озгоуз доспѣи водомѣз; сеако твори тога днѣ три или чѣтѣрѣ пѣта, и тѣкимѣз начинномѣз мѣстѣ измѣнтити. Дѣрого днѣ пригѣтовѣи сѣ гѣрѣлованнѣмѣз ѡмполоромѣз бѣри, и ѣбѣлѣи прѣтома, да ѡвѣмпорнѣи дѣмѣз на полѣти изѣтѣ; но ово бѣри има бѣти нѣсколко минѣшѣ шъ пѣрвога, и такш прѣтоши у нѣга оное вѣнтѣо бѣно, а дѣрѣдѣна оспѣтѣтѣ у пѣрвомѣ, кои можно потомѣ у колѣминѣ бѣитѣи за закѣи; а ово дѣрого бѣри, колѣко бѣди прѣздано, доспѣи дѣрѣтѣмѣз вѣнтѣрѣмѣз бѣномѣз. Прѣтомѣз узѣм

Ворина бѣл Пурбина, Галганта,
Олатки Ворца, Орашѣка,
Онайза, шъ шакогъ по 1 лота.
Шѣфа, 2. лота.

Сви стѣнно овѣн у кочам у Бѣрѣ до сре-
дня, и остави за 14 днѣи стаати уѣвѣра
и потомъ извади. Ово вѣно треба при-
дѣ Ежѣо Хрѣстова, и у почѣткѣ марта мѣа
притоити у дрѣго малко смѣлованное бѣри.
Но знати надобно, что споминѣтой малко
и красно вѣно извѣнтѣта и кѣпши съ дрож-
диномъ на дно пѣдѣта, а у вѣнѣ нимало
ни оставѣти. Вдана токмиш хакоев овога
вѣна чѣвѣна у 20 хакоев дрѣгога вѣна, чѣ-
вѣнитъ овомѣ болшѣе цѣнѣ.

ЧИСЛ. 16.

Очѣстѣти мѣста шѣ дрождинѣ, да
сладка приѣдѣтѣ.

Упи французка, на рѣшитѣхъ пропѣвѣна мѣ-
ста у пѣванко бѣри, оставѣи стаати да ди-
вала дрождина на дно сѣдне, потомъ мѣтѣни
сѣ едного пѣдалъ емкоко шѣ два смѣнѣнѣ. На-
мѣстѣи великѣи мѣлкѣ у дрѣгои припѣванное
Бѣри, мѣтѣни у ликакъ до половинѣи и вышѣи
чѣстѣи рѣнке мѣтал, и такошъ прико тога прѣтоити
омаи мѣста у ово дрѣгои бѣри. Такмишъ
начиномѣ вѣдѣтѣ мѣста вѣстѣрѣ вѣзѣ (вакѣ
дрождинѣ, коа ем потомъ вѣнѣ вѣдѣти,

или кипѣнѣмъ учинѣти мога. Надобно
сѣаи нѣга у хладномѣ подрѣмѣи мѣжати,
и приѣдѣтѣ сладко и крѣпко.

ЧИСЛ. 17.

Мѣста екорѣи развѣнтѣти.

Упи мѣста до полакъ бѣрита, или мало
вѣши, а дрѣгои стаѣи у вѣанкомѣи котѣшъ
на едѣтѣ, мѣтѣни уѣвѣра вѣрѣна жѣлакъ шѣ
вѣрѣнѣи, или кѣпши у мѣка кѣкѣтѣ. Пѣнтѣка,
и такошъ никаи кѣва, донаи вѣнтѣи раскѣва-
нѣти, такошъ да нишѣ болѣе вѣдѣти не мо-
жѣи, ради чѣга треба на вѣтно нишѣ изѣтѣи,
потомъ упи такошъ вѣрѣло у бѣри, у мѣста,
и затѣормъ добро; сѣаи да не вѣдѣтѣ бѣри
до вѣрѣа напѣвѣно.

ЧИСЛ. 18.

Оахарное вѣно шѣ мѣста начинѣти.

Подѣи начинѣти едно бѣри шѣ пѣтѣ чѣтѣвѣ-
тѣи хакоев, то вѣтѣ шѣ 75. сѣвѣи: дрѣги да
вѣкѣтѣхъ дѣнѣи, и дана дрѣскои и подѣисѣло у
дрѣги уѣвѣзана; сѣако дѣно, ако не можа
бѣти шѣ едного, то наѣвѣи шѣ два кома-
да; да вѣдѣи масѣрѣино крѣпкомѣи обрѣвѣи сѣ

ОБЕ СТРАНИ ШЪ КРАНА ДО ВРАНА, ОБАЧ НА СА-
МЫХЪ КРАИМЪ, И ДО ВРАНА СЪ ОБЕ СТРАНИ ПО
ОДНА ДОСАГА ГВОЗДИНЪ СЕРБИЪ И ТАКОЖЪ 4
ТАКОЖЪ ГВОЗДАЧА ОБЪИТА. ТАКИМЪ ИТО НАЧ-
ИНОМЪ УСТРОИТИ ЕЩЕ И ЕДНО ХАКОВЪ, И
ТАКОЖЪ ОБАЧ ЗАПАРТИТИ И ВПРАТИ КАКОЕ У 5
ГАЛЕМЪ ГИНО, И КАДА ЕБЪ СМО ПЕРСО ЕБЪ
СЪХЪ, УЗМИ СЪ ГВИЦАМИ ПРИПРАВЛЕННОГО ОБЪИ-
ПОРА 1 ЛОТЪ И 1, МЕРИЛКАЪ, И ЗАЖЕКИ У
ЕБЪИТЪ ТАКОЖЪ, КАКОМО У ГАЛЕМЪ 6. ПОДЪ
УЧЛОМЪ 22, ПОКАЗАЛИ, ЕДИНМЪ НАМЪ ДЪВ-
ГИМЪ НАЧНОМЪ. ПОСЛЪ НАБЪИТИ ТО ЕБЪИ СЪ
ФРИШКИМЪ МЪСТОМЪ, КОИ ТОГА ЧЛА КРОЗЪ
РЪШИТЪКЪ ПРОПЪЦИНЪ, НО ТРЪБЪКЪ МЪКА СПОМЪ
ОСЛАБИТИ КРПОМЪ, А УНЪТЪ ЗАЛЪБИТИ ДО
АНБАНА, И КАДА ПОЧИША АНБАТИ, ОТУДИСИ И
АНБАИ ИМПРИТАНШО, УТО ЕМЪ ОБЪПОРНЫЙ ДИМЪ
ИЗЪ ЕБЪИТА НЕ ИХОДИЛО, И КАДА НАБЪИТИТИ,
ИЗЪАДИ АНБАКА СКОРШЪ, И ОДМА ВРАТЪИЪ СЪ
КРПОМЪ ЧИСТОМЪ УЧЕИНИМЪ ИМЪСЪИТИ ЗА-
ТВОРИ. ПОТОМЪ НАМЪИТИ ЕБЪИ НА ТАКОМЪ МЪ-
ИТО, ГДЪ ЕМЪ СВЪРХЪ ВРАНА ГРАДА БЛАА; УЗМИ
ТОГА ПОДИМАЪ КРЪПКО ДЪВО, ПОЛОЖИ ОДНАЪ
КРАЙ ПРАВО НА ВРАНЪ, А ДРЪВЪИЙ КРАЙ ПОДЕИИ
ПОДЪ ГРАДЪ, И ДОТЪРАИ ПОЛАГАНО ТАКОЖЪ, УТО
ЕМЪ ТО ДЪВО НА ВРАНИ И ПОДЪ ГРАДОМЪ ПРАВО,

НО

НО КРЪПКОШЪ СТАЛО. ВЪИ ДЪЖИНА ЕБЪИТА
ДА ЕМЪ МИЖДЪ ДЪВМА КРЪПКОШЪ СТОАЩИМИ
СТЪБИМЪ СТАЛА, И НАМЪИТИ ЕДНО ПОШИРОКОЕ
И ПОДЕШЛО ПАРИ РАСТОСИ ДАКИ НА ДАНО ШЪ
ДЪВГАХЪ ДО ДЪВГАХЪ ПРЪКО; УЗМИ ПОАКО ДЪВО,
НАМЪИТИ НА ОНЪ ДАВЪ НА ДАВЪ ОДНАЪ ТОГА
ДЪСИТА, А ДРЪВЪИЙ КРАЙ УПРИ У СТЪБИЦА И
ЗЕИ ДО ТОЛНИКО ДОЛЪ, КАКОЕ ИТО ДЪВО
ПРАВО ШЪ ДАМА ДО СТЪБИЦА СТААТИ: А ТАКОЖЪ
УНИИ И СЪ ДРЪВЪИ СТРАИ; НО МОЖНО ЕМЪИТО
СТЪБИЦА У СТЪБИ УПРЕТИ; И ТАКИМЪ НАЧНОМЪ
УТВЪДИШИ ОСТАВИ ЗА 12 НАЪ СТААТИ. ПО-
ТОМЪ ЗАКАДИ ПЪДЪРИМНО ХАКОВЪ СЪ ПОЛЪ
ЛОТА ПРИПРАВЛЕННОГО ОБЪПОРА КАКОМО РЕКАИ,
ПОСЛЪ ПРОСЪИШИ ПОБЪМОКО ПЕРСО ЕБЪИ И МЪТИИ
МЪНИНЪ, И АКО НЕ ЕБЪИТА ВЪНО ХОТЪЛО ИТИ
КРОЗЪ МЪНИНЪ, ТО ПРОСЪИШИ ОЗГОРЪ КОДА
ВРАНА МАМОМЪ ЕБЪИТЪОМЪ, И ПРЪТОЧИ ТО БЪ-
НО У ХАКОВЪ НА АНБАКА ТАКИМЪ НАЧНОМЪ КА-
КОШЪ НАИПРИ, Т. Е. ОСЛАБИТИ АНБАКА СПОМЪ, И
ИМПРИТАНШО АНБАМЪИ, ДАЕМЪ ДИМЪ ОБЪПОРНЫЙ
НА ПОЛЪ НЕ ИЗЪАШЛО, И ПОСЛЪ ЕДНОГОЪ МЪЦА
МОЖИША У ЕБЪИТА И У ФИРТАЛАДА РАСТОЧИ-
ТИ, И У ЕДНОМЪ САНДЪКЪ У СЪХЪ ПИКА У
ПОДЪРЪМЪ ЗАРЪТИ, И ЕМЪИТО ШЪИТА УПОТЪ-
КАААТИ.

ЧИСЛ. 19.

Діанкатной капаткои вѣно ш мѣста начинити.

Въ правило Вилѣбога вѣно надосно имати двѣ дѣли Кози, едана нѣз двѣ широкі даде добро металана и сповѣз бабка и едана толкиш широкѣ и дѣгачѣ лотрѣ, колкико широкі и дѣгачикі оубѣка. У еданои чистой коси намѣстити оне Кози едана ш дѣгѣ толкиш даавш, какиш на нѣх оубѣка можикі поставити, и по кокамѣ гѣ оне краа каннони стѣбити тѣла, да ем оубѣка не могаиш ни на еданаи странѣ прѣвѣтити. Лотра има ешти гѣ 12 приагахъ, мѣждѣ коима на покочнѣхъ дѣгачахъ тѣла доки дѣлини каннони удаити, и такш оуб лотрѣ по еврѣ оубѣка поставити, и утвердити, да ем не могаиш никѣда помѣнити. Кози гѣ оубѣкомѣ имадѣ гѣ еднѣи странѣ ешти евши, а гѣ дѣгѣи нѣки, и подѣ оубѣи нѣкии странѣ подѣмити кадѣ, у кою вѣно нѣз оубѣка има тѣи. Въ томѣ начинити ш дѣбѣма, вѣсма гѣста платна вѣи, гѣ еданога краа заощирамѣи затѣоринѣ, а гѣ дѣгѣбога

краа

краа широкі отѣоринѣ, и на оеой широкіи странѣ начинити доки питаѣ, даи вѣи могоѣтѣ заимати за оне каннони на лотри. Оне вѣи имадѣ ешти пространѣ такш, да 15 нан евши оубѣка ештита у еданаи. Число Вѣлаха има ешти толкиш, колкиш Ваннаха на лотри, и колкиш тога ешти, толкиш ешти и шортѣ у еданога вѣна намѣдити, токмо ештуи и нѣбѣити на лотри ки, да ем едана дѣгѣи ширѣмѣладе, окромѣ да оака ешти на странѣ оубѣка лежитѣ. Овѣха тога намѣстити у итой коси едано ебѣи, и на нѣга Вадѣ, коа има по еднѣи ширѣшина ешти на нѣканкиш мѣста; мѣнѣити у итѣ кадѣ нан четѣ рѣни ешти, нан тишѣрихѣ стѣбитина, а на то ебѣи тѣла ешти доамнѣхъ оубѣха гѣ вѣна правла правла задѣти ештѣи. Оне то такш у вѣготовности дѣжати.

Въ вѣноградѣ тога днѣ, кадѣ тѣла домиш носити, ештѣи, оубѣи зрѣлои и не платинои грозѣи шѣладеати по семѣи, и крозѣ рѣшѣитѣ токмиш пропѣшити. Прѣтомѣ имати на вѣои едано гѣ оеи странѣ задѣбитѣи ебѣи нои да има гѣ еднѣи странѣ на дѣнѣи ештѣи,

и осьб са славиномъ стѣнѣ поставити остра-
гѣ ради лажнаго кода дома нѣтакаго, а
Бѣре да бѣде толкиш bianco, колкико оное
у юом; и такш у што на коан бѣри аеати
оной пропѣривши мѣста, и носити домаѣ,
гаѣ нѣтакати у чисти сосѣди, и аеати у
оноѣ у юом на Бѣрѣ кадѣ. Гѣстаа джод-
дина оутеатни сѣдѣти у кади на Гѣнки, а
мѣста са танкомъ джодниномъ проходѣти
кросъ Гѣнѣ и нѣвѣшнѣ кадѣ у подмѣтѣнѣ
бѣри, нѣз кога потомъ на доанѣ славиноѣ
мѣста тоити у канѣ, и нпати у Ви по-
риѣ, и нѣз нѣдѣ цѣдѣтѣи и капати у
оубѣз, а нѣз оубѣзѣ тѣи у подмѣтѣнѣ
на нѣжѣнѣмъ краѣ Кадаѣ. Нѣкин оилѣтѣ
принишонѣи нѣз Винограда мѣста просто
у оноѣ у юом бѣри, и ождѣваѣтѣ докѣ
дрождина гѣстаа на Вѣрѣ нѣздѣти, коѣ
оилѣмѣтѣ, и оитѣ ождѣваѣтѣ, и оилѣ-
нѣтѣ, такш чнѣ по три и чѣтырѣ пѣта; и акоѣ
вѣри стѣдино, то осьб тѣ маажш зарѣва-
нѣтѣ, да бѣ та дрождина оорѣн нѣз мѣста
нѣходима, и потомъ аеатѣ мѣста у Ви,
какомо рѣкан. И кадѣ пѣрѣи тѣи мѣста
нѣз кѣлѣ нѣцѣдѣтѣи, тогда тѣ Ви са лѣти
нѣнѣнѣтѣ, оспати нѣхѣ дооро и што са хлѣ-
дноѣ

дноѣ кодома и мѣнѣти оѣшнѣти, а
дрѣи ѣкѣ бѣри нѣ оѣшнѣти, и оитѣ мѣ-
стоѣ мѣсти да цѣдѣтѣ; послѣ оитѣ тѣ
кѣи оилѣнѣши оспати, и оѣшнѣти мѣнѣти,
а пѣри оѣхѣ употрѣнѣти, и такш долаѣ нѣ-
нѣти, докѣ мѣста бѣдѣти, нан колкиш
тко такосѣга бѣна нѣлати радѣ. Такоѣи
калѣнѣи бѣно вадѣти нѣтѣмаѣ оѣбдомаѣ
нѣз Кади, и аеати у Бѣрада, коѣѣ са
цѣтѣнѣмаѣ припрѣкѣнѣнѣмаѣ сѣлѣпоромаѣ и днѣ-
го закаѣнна; и тогда оѣшнѣти у Вѣнѣмаѣ
у нѣко бѣрѣ по маало у пѣрѣхѣ стѣина Га-
лѣнта, лѣтки Корнѣи, оилѣзѣка сѣмина, и
ѣщѣ ако тѣко хѣѣи каѣва Гѣнѣри, и тѣ коѣнѣ
да оитѣ за 14 днѣи а послѣ нѣхѣ нѣздѣ-
нѣти. Тѣко хѣѣи оѣо дѣнѣкатѣи бѣно дѣр-
жѣти за годѣ, за два нѣи долѣ, тѣна
нѣга у фѣнѣрѣнѣи мѣѣ рѣстѣнѣти у фѣнѣл-
чада нѣи у Бѣтѣнѣи, залѣти са пѣрѣта нѣ-
окош нѣтѣнѣмаѣ зѣнѣнѣмаѣ и дооро залѣкор-
нѣти, а потомъ зарѣнѣти у пѣнѣкѣ у хлѣднѣ
подѣмѣнѣ; нѣнан жѣ лѣта у оѣной дѣнѣкатѣи-
нѣти пѣнѣти нѣ можѣтѣ, но на жалѣсть глѣз-
днѣнѣнѣтѣ, понѣжи цѣна нѣгѣсѣа у насѣ
стѣнѣта 8. 10. 12. до 15. и до 16. фо-
ринѣшѣа вѣланѣ хѣноѣшѣ, понѣмѣ и правѣдно
жалѣти кадѣ чѣнѣнѣтѣ.

У Варлоши д'ламанта такового бина, а имидьота снос: Калабесио пилного вѣно (Zerlin Westphalin) потому что ставитъ у вѣрда при дѣлѣ гвѣрдаха, еши по еднѣ вѣнѣ горного етно изѣчина пилна, кога обан у пѣти тога вѣна вѣла познати можнѣ, по вѣмъ и вѣдѣ гвѣрда мѣтѣ, и тако имидьотъ нѣга. Гвѣдн такового многога привална тога бина имадѣ два и три напѣрда риннаа и трона, то есть Слѣкшеа, лотѣраха и Бѣрдаѣ, приямл дана и ноѣв два вѣтѣка емти имадѣ. Но

Тко радѣ за сею домашню потребѣ такового вѣна имати, можѣтѣ вѣзѣ слѣкка и вѣзѣ лотѣ наинѣти, то есть: узмѣ таковоѣ вѣдѣ, у каковой вѣдѣти кѣлоа нѣм чреманноа вѣно, какому у гвѣм 9. подѣ чилома 2. говорим, но даемъ та вѣда по-вѣноа емла. Удѣи клинокѣ нѣм вѣрѣ по нѣй озгорѣ насколо, и по нѣма окѣн вѣн, и подѣ тѣ вѣдѣ подмѣтнѣ мѣнѣвѣ, какоа тамождѣ ринѣ; вѣзѣ проямл такоа вѣни, какоамо горѣ при слѣккѣ говорим.

ЧИСЛ. 20.

Кѣ чѣмѣмъ сладкаа вѣна пользѣютъ?

Сѣ предписанными маткыми вѣнѣми можнѣ иѣа хѣдѣ, килѣватѣа и нѣвгоднаа вѣна докромѣи и калѣговѣнѣми: увѣвити. итѣ рѣчь: У послѣдней четвѣрти лѣни мѣа февѣрѣаа прѣточити таковоа хѣдоа вѣно у арѣгоа прѣготовѣанноа вѣрѣ, и вѣдѣти на еднѣа хѣвоа тога вѣна, 8, или 10 обан маткога вѣна, и вѣдѣтѣ докромѣ за пѣти и за продажѣ. Обан прѣтома и ово знати трѣба, да само толнѣо вѣна на маткыма по-прѣтѣти, коажѣ можнѣ учѣорѣ или итѣочити, или продаѣти на итѣочнѣ по корѣмамѣ. Акоаи тѣо хѣдѣ прѣзѣ вѣлѣи годѣ дѣржати, то надѣоноу нѣга нѣсколкѣхъ кратѣ у годѣниа у доврѣ-прѣготовѣанноа вѣрѣ прѣтѣати.

ЧИСЛ. 21.

Ѡ мѣтѣа наичнѣити вѣно крѣпкоа.

Влаз мѣтѣа у вѣрѣтѣ прѣрѣтѣ, обан еши шѣштѣтѣ, то чѣли у нѣга фрѣшка мѣтѣа

и неколико стъбиного винаго ерша, и
кѣдетъ опѣта вѣтти, и кадѣ прѣтанѣ а
шѣштѣта, то опѣта ѹпи франска мѣста и
ерша, и омакоу чини чѣти пѣта, но сла-
три даи на полѣ не извѣрало, и кѣдетъ
сво вино крѣпко, а прѣтомъ сладостно и
поитано.

ЧИСЛ. 22.

Вѣи инаѣ крѣпкоѣ вино ш мѣста
начинити.

Тогѣ дни, кадѣ мѣста цѣдѣтѣи има,
ѹзми ерхоѣ еврѣ, ѹпи ѹ нѣга еанѣ или дѣѣ
холаѣ раки, по величѣи еврѣта, затѣори
еврѣ и прѣѣтѣи ерша и тамш; потомъ ѹзми
Корна Жѣчизни;

Еванѣрнака, по еданѣ лотѣ.

Оладѣ корѣи, полѣ лота.

Сѣмила снѣлѣова, и

Жѣтогѣ шѣѣра, по 2. лота.

Оѣи ѹ еанѣ стѣѣи и едѣтѣи ѹ исто еврѣ,
и ктомѣ ерѣ еанѣ шакѣ егорѣдѣниѣ траѣ,
и полѣ ѹпи мѣста ѹнѣѣра, но толѣкош
да сѣ праѣ сѣ еданѣ шакѣ прѣданѣ оѣтанѣ,
и покѣи вранѣѣѣ еанѣ каѣнѣомъ, и такѣ

да

да стонтѣ ѹнѣз еданѣ мѣѣа, и тогѣа чѣ-
стѣиѣ, кон говѣрѣнѣиѣ прѣрѣмо, еанѣомъ до-
епѣи и затѣори добро вранѣѣѣ; и такѣ еб-
данѣ сво вино чѣто, кѣнѣѣо, еалѣговѣѣно
и крѣпко, ниѣи кадѣ покѣѣрѣтѣи кѣдетѣ.

ЧИСЛ. 23.

Вѣи инаѣ начинити крѣпкоѣ вино
ш мѣста.

Кадѣ мѣста начинѣиѣ дрождѣиѣ изѣ
вѣи изѣѣѣа, то ѹпи ѹ нѣга жѣтоѣи комо-
вѣиѣ раки, по величѣи еврѣта, олеѣ еанѣ,
или дѣѣ, или мѣнѣѣ, и ебдѣѣта то вино ѹ
шоѣи вѣиѣи крѣпко, и можѣиѣ дѣѣѣтѣиѣ,
доѣи хотѣиѣ.

ЧИСЛ. 24.

Вѣи инаѣ крѣпкоѣ вино начинити.

ѹзми еданѣ лотѣ Тампана, и толѣкош
Измѣѣри, стѣѣи ѹ праѣѣ, мѣтѣи ѹ кишѣѣ
и оѣѣи ѹ мѣстѣ кадѣ поѣѣи вѣтѣи, и еб-
данѣ потомъ вино добро и крѣпко.

тѣа

ЧИСЛ. 25.

Мѣста у инаго вѣно прѣтворити.

Кадѣ мѣста напята вѣтѣ, блри чмѣтѣ интнхѣ стрѣготнхѣ ш̄ смрксвнн, нли обѣн хмѣтѣ цѣтѣа у нннн до фднн вѣртѣ; нли Навѣа. Измуре, сѣмнн чрно-бмѣтѣа, спкананда, нли сѣрхѣ цѣтѣахѣ пшннннхѣ класнхѣ, ца тко нза обмхѣ пѣщн хѣтѣ, поннжн шѣтѣ доврѣ, н кадѣ вѣно прѣвртѣ, тогда нзвѣдн тѣ вѣнн напѣтѣ, н таюкнмъ начнномъ прѣвѣднѣ вѣно прн обомъ колорѣ н крѣпостн до концѣ.

ЧИСЛ. 26.

Вѣнн нннчн прѣтворнтн мѣтѣ у крѣпкогѣ вѣно.

Узнн Борнн Галгантѣ, 8. лѣтѣ.
 Карнфнналкѣ, Гайкнхѣ знрн,
 Ордншнковѣ цѣтѣа, Нпѣтѣ,
 Олатн Корнцѣ, по 4 лѣтѣ.
 Брнжнннхѣ озгрѣхѣ, 2. фѣнтѣ.
 Бнлнѣвхѣ озгрѣхѣ, 1. фѣнтѣ.

Оси

Оси стѣпно н смѣшано мѣтн у блнко гтѣ-
 кло, чпнн напѣтншгѣ вѣнкогѣ шнртѣ гѣ еднн-
 шакн пѣшн обмхѣ вѣщн, затѣорн доврѣ, н
 за 10 нли 12 днн дѣржн на обнѣтѣ грнзннцѣ,
 н тогда чпнн тогѣ шнртѣ по нѣколнцѣ у пѣ-
 ко вѣрн, кадѣ вѣдн мѣтѣ прѣтѣо вѣртѣ,
 разѣтѣ ещн шѣщнтѣ; н вѣднѣтѣ то вѣно блнма
 крѣпко н благовѣсносѣ.

ЧИСЛ. 27.

Крѣпкогѣ вѣно ш̄ мѣтѣ напнннтн.

Учнн мѣтѣ у вѣрн тоанкѣ, да гѣ едннѣгѣ
 пѣдѣа озгорѣа прѣздѣно вѣдѣ, потѣмъ узннн
 еднѣ шѣщнмо дѣгачѣтѣ тнрѣтѣ, мѣтнн у вѣрн,
 задннн у тнрѣтѣ озгорѣа малннѣ лнжнѣтѣ, н
 кроза мѣтѣ н тнрѣтѣ чпнн полагѣно еднѣ
 смѣтѣ ннн дѣтѣ, по блннннмъ вѣртѣ, вѣн-
 когѣ шнртѣ, нлн жнтокѣ комѣвннцѣ рѣкн;
 н таюк хѣтѣ таѣ мѣтѣ оздѣла, а нѣ
 озгорѣа крѣтн, н снтннтѣ вѣно сладко, н
 ш̄ онн рѣкн полѣнтѣа нннѣго болѣ выгѣтѣ, нѣ-
 голн дѣтѣа вѣна.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 28.

еще иначе крепкой вино напичити.

Микаѣ Успеніица и Ісѣиома Мѣри Бѣи напичи хмля, сѣвши на вѣзюленичномъ мѣстѣ; ка томъ нагѣши смрковими, смрци корѣ дѣло, изгѣри дѣло на танки ликои, и мѣтши сѣвшити кашу и хмля. **С**ъ Бирю када ушши мѣста у закатѣнио приправаинимъ смлоромъ бѣри, и почи вѣрѣти, тогда мѣтши на еднѣ дигачѣ мѣста полъ фѣнти хмля у кишѣ, прѣжи озлола каміака и оскѣн у бѣри до срдини, и ка томъ полъ фѣнти ошно изгѣниа неира нам етѣготниа прѣрѣтине смрковими мѣтши у дѣвѣ кишѣ, и оскѣн тако кѣра у бѣри до срдини; потомъ узми дѣѣ олаи сладка малса, съ кога каміака дѣпш ошмаѣниа, упи у малко нѣколѣш жѣтѣи раѣи или вѣнкога ширѣта, измѣшай добро, и такш упи у бѣри, када почи вѣрѣти, и када прѣрѣта и съ ошмаѣ утишай, тогда извади оне вѣи, и у фигурѣри мѣш прѣтѣи нѣтѣи вино у дѣвѣи съ полъ приправаинога смлора закатѣнио бѣри, и ово вино прѣвѣдѣта за 4. 5. до 6. годниа добро и не прѣратимо.

ЧИСЛ. 29.

Бѣтпкой и постоанной вино ш мѣста напичити.

Када тѣо у бѣри доврога мѣста едлаѣ елѣтанка доврога вѣнкога ширѣта упи, то бѣдѣта полатѣ изъ того призраднои, крепкой и постоанной вино. **А** еще лѣвши бѣдѣта, ако у ономъ ширѣтѣ напичи разлѣнне герцовѣи угрѣвѣа.

ЧИСЛ. 30.

Напичити вино крепуаѣ, нежѣи едмо сокою еѣтѣ.

Узми Борина Балжинка, 2. лота. Сладки корѣци, Галганта, по 1 лота. Бѣлога Нѣюта, Ганкиха зарѣ, Орашника, и Орашничѣа цѣтѣа, по 1. кеннт.

Оси ови еѣци ошно изгѣтѣи и оскѣн у Петлѣвѣ мѣста, нека совокѣпш прѣрѣта и бѣдѣта то вино елма вѣано и добро, коѣ старшѣи и славооцѣнмъ лѣдѣа и кишѣ хладнога ес-

К

ти-

ТРИТЕА, ПОЛУМІТЪ, ПО МАЛАДЫМА И ЖАРКІМА
ЕСТЬ БРАДІТІАНО.

ЧИСЛ. 31.

ОЛБКОІ СТАРОІ ВІНО ПОСРІДІТНОМЪ
МБСТА ДОБРІМА НАЧІНІТИ.

НЮТОИ ИЗЪ САН ДІСТАКИ ДЛА ХАКОВА ТА-
КОВОГО СЛАБОУЪ СТАРОГО ВІНА У ЕАНЪ ТРОЙКЪ,
И УПИ У ДІСТАКЪ ВДНА ХАКОВА ФРИША
СЛАДКА МБСТА, И БЪДІТЪ ИЗ ВІНО БРЪТИ, И
КАДЪ НБКОЛИКО ПРІТАНЕ, ТО ОПІТЪ УПИ ПОЛЪ
ХАКОВА ТАКОВОГО МБСТА, И БЪДІТЪ ОПІТЪ
БРЪТИ, И ПО ПРІТАНО УПИ ОПІТЪ МБСТА ТО-
ЛІКІУ, ДА СЪ ВДНІ ШАНІ ТОКІО ПРАЗДНІУ БЪРІ
ОСТАІТЪ; А ОБАКО УПИ И СЪ СНАМЪ ВІНОМЪ
У ТРОЙКІ, ГДѢ НАПІРІ УПИ ТРИ ИТІВІТЪ МБ-
СТА, А ПО ПРІТАНО ВІНА, УПИ ПРОЧИ. ОВО
ВІНО БЪДІТЪ ПОТОМЪ ВІНА ПРІЗРАНОЕ И
КРЪПКО.

ЧИСЛ. 32.

ДОБРОІ ВІНО У ВІНА НАЧІНІТИ.

УЗМІ ЛІДНОГО ШІТІА, 32. ЛОТА.
КОРИНА ШІ ВАРЛАКА,
ОДШІНКОВА ЦВѢТІА, ЧО 3. ЛОТА.

Ово

ОВІ СТЪЦІ И СМѢШАНО МІТНІ У ДВЪХЪ КІВЪ,
И СЪВІНІ У БЪРІ У МБСТА, КАДЪ ПРІЗРІТЪ,
ЗАТВОРИ БЪРІ ДОБРО, И НЕКА ТАКІУ СТОІТЪ
ЗА 24 ДНА, ПОКАТЪ МОЖІШЪ КІВЪ ИЗБІДІТИ,
И ВІНО БЪДІТЪ ПРІЗРАНОЕ. ТА МБСТА МДІТЪ
НА 10 ХАКОВА.

ЧИСЛ. 33.

ОЛБКОІ ВІНО КРЪПКИМЪ НАЧІНІТИ.

КАДЪ НБКИ ВІНО БЪДІТЪ ВІНО СЛАКО, ИЛИ
АКО НА КОІ ЗАМІЯ РОДНІ СЛАКО ВІНО, И
ПОТОМЪ СЛАКА НАДЕЖДА ЗА ДОБРО ПРОДАТЪ,
ТО УЗМІ НА 20 ХАКОВА ТАКОВА ВІНА

ГАЛГАНТА, 2. ФЪНТЪ.

КОРИНА КІМ ПІЗНІКІ, И

БЛАЖІНКОВА КОРИНА, ПО ПОЛЪ ФЪНТЪ

ОБЪХОГЪ НІКОЛА, 2. ШАНІ.

МАЙРАНА, И

ВОЕННА ЦВѢТІА, ПО 1. ШАНІ.

КОРИНЪ СТЪЦІ, А ТРАВЕ СІТНО ИЗБІТИ, ПІ
СМѢШАИ И У КІНОРІ РАВНОМѢРНІУ МІТНІ. И ОБІ-
ОНІ У МБСТА У ЕДНО ИЛИ У ВІШИ БЪРІДІ. И УПИ
ІЗ ТОМЪ ДНІ СЛЕБІ НАНАШІШЪ ВІНОКОГО ПІ-
ТА, И ТАКІУ ОСТАВИ БРЪТИ, И НАМАШЪ ТАКІУ

К 2

ИЗРА

ИЗДАНО И КРЪПКОЕ ВІНО, УТО МНОГИН ДИЕН-
ТНА БЪДЪТЪ.

ЧИСЛ. 34.

Ерѣпкое вѣно научинити, кое е скорш
у понта.

Възми сѣмина ш Гвѣ ратричести едана
лота, стѣци у праха, къ томѣ 8. лота
стѣчна шкѣра, митни плако по скоба у
кѣнци, и обѣи у вѣно, и бѣдѣтъ крѣпко.

ЧИСЛ. 35.

Новое вѣно старымъ научинити.

Тко хѣте новое вѣно научинити, да бѣде
подобно старомѣ, то възми

Горюха бадима, и трави смальонте, по
2 лота.

Голпина ема, 6. лота.

Лавандна цѣтѣа, 6. лота.

Они те вѣри стѣти, смѣшати, митнѣти у
кѣнцѣ, и шѣфити у вѣно.

ЧИСЛ. 36.

Принзидное вѣно ш Берен научинити.

Възми на едано бѣри ш 5. хакова

Чѣта и наизрѣлѣга Грозка 1½ хакова.

Морского грозка, и

Грозника, по 12 фѣнти.

Шѣтѣа 5. фѣнти.

Они то митнѣти у бѣри, и наанти аѣнимъ
фрѣшкимъ мѣстомъ, да собокѣниш прѣрѣтѣ,
и бѣдѣтъ ово вѣно такемъ прѣтѣнимъ на-
питкомъ, ш коимъ не можно доволнѣ на-
убѣдити.

ЧИСЛ. 37.

Научинити ш мѣста вѣно, да бѣдѣтъ
подобное Италианкомѣ.

Възми Оладки кориѣ, 8. лота.

Орашниковѣ цѣтѣа, 1. лота.

Орашника, 2. лота.

Бадифмака, и

Горюха зирѣ, по 1½ лота.

Сѣтѣаа 1½ лота.

Евѣйка ½ лота.

Дѣгачькогъ бѣсѣра, 2. кинтанка.

Корина бѣлѣнка 4. лота.

Жѣтогогъ шѣра 1. фѣнтѣ.

Они то отню изрѣти и стѣти, и имѣвашин
мѣтѣти у дѣгачькогъ кѣсѣ шѣ нѣбѣта платна,
привѣзашин оздолѣ чѣта калѣмѣкѣ, и скѣ
онти у бѣрѣ у мѣстѣ да совокѣвшин прирѣтѣ,
и кадѣ вѣтро вѣдѣтѣ, можнѣш то вѣно пи-
ти; кои вѣтѣ задѣво, и по вѣскѣмъ худѣтѣвѣ-
тѣ намайѣвшинѣ Италианскимъ вѣнамѣ.

УНІА. 38.

Ѡ мѣста научити вѣно какѣш Ита-
лианскогъ.

Взми чѣта зѣтѣла грозѣта, колику хѣлѣшѣ,
разѣтѣри по шѣлинѣмъ стаати дѣтѣтѣ, докѣтѣ
чѣвѣтѣ и вѣдѣтѣ какѣш морикѣо грозѣтѣ, и
кѣ томѣ полѣкѣ толѣнѣи розинки, кои мѣтѣ-
ни у тѣпѣвѣ водѣ да наерѣнѣтѣ, и потомѣ
мѣтѣни скѣи у бѣрѣ, и налѣи добрымѣ мѣ-
стомѣ, и остави такѣш стаати до Маѣта
шѣца добѣо затѣорно, и тогда прѣтонѣ у
дѣрого бѣрѣ, или у бѣтѣлини кои у пѣскѣмъ дѣ-
жатѣ.

УНІА.

УНІА. 39.

Ѡ шѣ инаѣ научити Италианскогъ
вѣно.

Мѣтѣни у хѣносѣи лѣтѣнѣи розинки 12 фѣн-
ти, и 1. фѣнтѣ жѣтогогъ шѣра стѣчина,
налѣи на то старѣго чѣрѣлѣнѣкогъ вѣна повѣшѣ
шѣ полѣкѣ, а прочѣи долѣи чѣрѣлѣнѣнѣмъ фрѣш-
кимѣ мѣстомѣ, и вѣдѣтѣ шѣнѣмѣмъ подѣоногъ
Италианскогъ вѣнѣ.

УНІА. 40.

Ѡ шѣ инаѣ научити Италианскогъ
вѣно.

Взми новѣе вѣрѣ, ислѣри и ислѣри, какошѣо
у главѣи 5. учанѣ, и кадѣ обѣшѣтѣи взѣми
вѣнѣкогъ шѣтѣта вѣнѣмъ или дѣтѣ хѣмѣ по вѣнѣ-
чѣнѣмъ вѣрѣта, чѣпи у бѣрѣи и зажежи какошѣо
у итѣи главѣи подѣи унѣломѣи 11 показѣши,
потомѣ налѣи бѣрѣи шѣдѣнѣмъ фрѣшѣкимѣ мѣ-
стомѣ, но кѣ вѣногѣ пѣдѣла да прѣздѣно се-
танѣ, и тогда чѣпи чѣнѣтѣра, на 2. хѣкова
вѣданѣ шѣйтѣнкѣ вѣнѣкогъ шѣтѣта, кѣрозѣ тѣр-
кѣ такѣш полѣганѣо, что емѣ тѣи шѣтѣтѣи не

К 4

чѣшѣи

ушлаш у мѣста, но повухъ мѣста да оста-
нута, и воспитана ерѣвѣ нѣгово, ѿнѣга
бѣдѣта то бѣно вѣма крѣпкой, доброй и
сладко.

УНІА. 41.

Вѣшн инаѣ научнннѣ бѣно Нтааіам-
скомъ подобноу.

Узми нанзрѣаіа грозѣа, мѣтн на сѣн-
цѣхъ или у фѣрѣнн прѣвѣтнѣ, и потомѣ
коанкш можнш по откндаѣ зрна сѣ пѣтѣль-
каѣ, одаднн бѣрѣ сѣ еднѣ стѣнн, и мѣтн
еданѣ табанѣ таковогѣ грозѣа, и по нѣмѣ
еданѣ табанѣ нѣра или Отрѣотннѣ ѿ дис-
коба дѣрѣта, и по окомѣ Олнѣа табанѣ
грозѣа, и оштѣа нѣрѣ, и такш даѣт до
половннн бѣрѣта; и послѣ задннѣшн напн
наѣлѣпнѣга мѣста, и оштѣн у кннцѣ по нѣ-
коанкш стѣннн сладкѣ корнцѣ, Гайоонѣа зѣрнѣ,
Орѣшннкоѣа цѣтѣа, и оштѣн такш да прѣ-
врѣта, а у пролѣтѣн можнш прѣтонннѣ у
бѣтѣаѣнн и у пѣкѣ дѣжати. Вѣтѣ бѣно вѣ-
ма дѣаннѣтнѣоу.

УНІА. 42.

Вѣшн инаѣ научнннѣ бѣно Нтааіам-
скомъ подобноу.

Узми сладкѣ корнцѣ 4. лѣта.
Варлѣнѣаѣа Гайоонѣа зѣрнѣ,
Орѣшннѣа, по 2. лѣта.
Сѣмннѣа Корѣснѣа 1. лѣта.
Галганѣа 4. лѣта. Вѣбѣаѣа, и
Дѣгаѣкоѣа бѣнѣра, по 2. лѣта.
Голпннѣа бѣла, и Корнѣа еѣнн пѣрѣннѣннѣ, по
2. лѣта.
Брнѣнннѣаѣа вѣзгрѣаѣа, 8. лѣта.
Бѣшнѣннѣаѣа вѣзгрѣаѣа 6. лѣта.

Осѣако поосѣаѣа у аѣанѣ пѣнѣкѣрѣпнѣоу стѣннѣоу,
и оосѣкѣпнѣоу смѣшано, мѣтн у еднѣоу вѣанѣко
стѣако, налѣнн доброга бѣнѣкогѣа пнрѣта, вѣ-
тѣврѣнн стѣако доосѣоу, а поштѣнн на сѣннѣѣа вѣа 8
или 14 днѣнн стѣатн, и потомѣа нѣштѣанн тѣнн
пнрѣта крозѣа унѣто сѣкнѣоу у дѣрѣгоу стѣакоу и
доосѣоу злѣнншн, а у пѣрѣсѣ стѣакоу на онѣ
вѣцѣнн уолнн оштѣа пнрѣта и поштѣнн стѣатн на
сѣннѣѣа вѣа 14 днѣнн, и послѣа процѣднншн
крозѣа сѣкнѣоу, соднннн сѣ пнрѣвнѣа. Вѣдѣаѣа

даная хѣшевз нѣкое новое вѣно оцмывае и
крѣпкыма мачинити, то үши ү нѣга пред-
решного спирта по произволнѣи, и ебдѣтъ
призрадное вѣно, кое үдѣнаеам Италіан-
скомъ.

ЧИСЛ. 43.

Научинити извѣдное вѣно, за попра-
вкѣ сламхѣ вѣнѣ.

Взми мориногоз грозѣа 8 фѣнти.

Гозинки 6 или 7 фѣнти.

Шѣтъа 14 фѣнти.

Мітнн сѣи то ү досро прѣдготованной ха-
коши, үши на то 50 холем аѣлога ста-
рогоз вѣна, и ка томъ три сайтанка на-
аѣтѣа бѣнокгоз оцѣа, прѣмѣшнн сѣи то ү
хакошѣа са шталома, и мітнн на тѣлое
мѣсто да прѣдѣтъ. нѣгако нмаѣшевз тако-
вое балгородное вѣно, іа конма овака хѣдла
и кнѣобѣаа вѣна тако попрашнн и аѣтннн
үнннннн можѣтъ, что дѣнннннн сѣа.

ЧИСЛ. 44.

Благоевѣсное вѣно научинити.

Взми на еанѣ дѣтѣахѣ

Бѣлого Иѣота, и дѣгачкоз. Бнѣса, по
2. лота.

Орашннка, Баранфмака, и Игрѣта, по
1. лота.

Изѣтнн найпрн сѣи ошно, потомуа сѣѣн ү
леанѣ, и мітнн ү чнѣа кнѣѣа, сѣннн кана-
помѣа досро, намѣѣтн нн ү еанѣа прѣстра-
нѣа чашѣа, үши досроз вѣнокгоз спирта то-
аѣко, да цѣла кнѣа покромѣна ебдѣа, посе-
жн озгожа чашѣа досро, что еы іааа изнѣ-
тѣа не нѣходма, и оставн танн за три дна
и три ноѣи стаати, потомуа сѣнн дѣгачка
кнѣаа на кнѣѣа іа камѣномѣа оздоаа прѣв-
заннма, и сѣтнн ү кѣр да са шакѣа вышн
днѣа внннннн, и тогда затѣорн ебдѣа досро,
и помѣа 4 днѣа изѣадн кнѣѣа и стннннннн
комѣа надѣа нмаомѣа ебѣта, да іааа мѣкрѣта
са шакѣа снѣахѣ гѣндрѣах ү ебдѣа нѣцѣднннн.
И тогда можнн то вѣно ослѣднн, ано ннѣ-
ма доворнннннннннн, то спѣтѣа сѣтнннннн
кнѣѣа

жницъ триа нѣколько днѣ; а когда дождо,
то мѣтнѣ жницъ ошита у спирта, и послѣ
сѣти у другою вѣри.

ЧИСЛ. 45.

НАУЧИТИ БІНО, НАРИЦАЕМОЕ МА-
БАІА.

ВЗЯИ ГАЛАНТА, ВАРАНФИЛКА,
ВЪВКАХА, ПО 1. ЛОТЬ.

ГАЙНОГА ДРЕВА, ГАЛАНТА, ОШІАЛА,
ОРАШНИКА, И ОРАШНИКОВА ЦВѢТІА, ПО 1
ЛОТЬ.

ОЛАДКЕ КОУНЦІ, И ВАРАНФИЛКА, ПО 1/2
ЛОТЬ.

ЛЕДНОВА ШІБА, 8. ЛОТЬ.

ОШІИ СЕИ И СМѢШАЙ СОВОКЪВНО, МѢТНѢ У
ЕДНОМЪ БЛАНКЪ ЧАШѢ, И НАПИ БІНОГА СПИРТА,
ЗАТВОРИ ДОБРО. И ОСТАВИ ЗА ДВА ДНА СТАА-
ТИ, И ТОГДА КТО ВЪЩИ ИЗБАДИШИ МѢТНѢ У
ЖНИЦЪ ДЪВГАЮЩ ПРИБЪВШИ ОЗДОЛЪ КОМАДАКЪ
КОИТЕРА, И ОБЪИ У ВЪРИ ДО СРЕДНИ БІНА, И
ПОМѢ 5. ИЛИ 6. ДНѢИ ИЗБАДИ НАПОЛѢ КИВЪ,
И ТАКИМЪ НАУЧНОМЪ ИМАЮЩЕ БІНО, КОЕ ПО
ВЪВЪИ ИСТИННОЕ МАБАІИ НЕ ДНОГО УСТАВА.

ЧИСЛ. 46.

ВЪЩИ ИНАУЕ МАКАСІЮ НАУЧИТИ.

ВЗЯИ ГАЛАНТА, ВАРАНФИЛКА,
ГАЙНОХА ЗИРА, ОЛАДКЕ ВОРИЦ, И
НІОТА, ШІ ПАКОГА ПО НѢКОЛИКЪ,

ПО БІАНИМЪ ВЪРИТА, СЪЩИ НАКЪВНО И МѢ-
ТНѢ У БІНОКОМЪ СПИРТА ГРЪЗТИЕ ЗА 24 САТА,
ПОТОМУ МѢТНѢ ТИ ВЪЩИ У ЖНИЦЪ, И ОБЪИ У
ВЪРИ ДО ПОСАДЕНІ БІНА, И ПОСЛѢ ТРИ ДНА ИЗ-
БАДИ, И ВЪДАТА ТО БІНО ТАКИМЪ КРЕПКО, КАКИ
ИСТИННОЕ МАБАІА.

ЧИСЛ. 47.

МЪШКАТНОЕ БІНО НАУЧИТИ.

ВЗЯИ ЦВѢТЛОГА КОСАЛКА, И ЗЪБЕНА ЦВѢ-
ТІА, И КЪ ТОМУ ПРИБЪВАННОМЪ КОСІОНОВА
СЪМНА, МѢТНѢ СЕИ У КИВЪ И ОБЪИ У ВЪРИ ДО
СРЕДНИ, И ОСТАВИ ТАКИМЪ СТААТИ ЗА 10 ДНѢИ,
И ПОСЛѢ ИЗБАДИ.

ЧНА. 48.

**Еще иначи мѣшкатное вѣно на-
чннити.**

Взми зозвѣна цвѣтѣа не смѣшма распѣ-
тала, сѣвши, мѣти у кѣс двѣаѣ, сѣтѣ-
ти у кѣрѣ у фришакѣ мѣста, сѣти такш
вѣтѣи; но свѣакога дне вади кѣс на полѣ и
сѣтѣти но рѣкомѣ доержо, да мѣста изъ не
кадѣтѣ у кѣрѣ, и спѣтѣ сѣтѣи унѣтра. Ова-
кѣш чини докаѣ годѣ мѣста ври. После изъ-
вади кѣс, и вѣно имати кадѣтѣ кѣсѣа ес-
тѣтѣннѣомѣ мѣшкатноѣ вѣна.

ЧНА. 49.

**Еще иначи начннити мѣшкатное
вѣно, шѣ червѣннѣомѣ мѣста.**

Взми сѣха зозвѣна цвѣтѣа, I. фѣнтѣ,
Босналка, 6. лота.
Окѣратковѣа цвѣтѣа, 4 лота,
Опѣйза, 6. лота.
Госпѣна кѣла, 4 лота.
Червѣне рѣжи, 4 шаки.

Оси

**Смѣшай сѣи совѣрѣннѣомѣ, мѣти у еднѣ,
или у двѣаѣ кѣс, сѣти на вѣтрѣ у еднѣомѣ
вѣакомѣ котѣлѣ на мѣ калѣанѣой Оринѣи
едаѣнѣа хѣковѣа фришакѣ червѣннѣомѣ мѣста,
кѣсѣатѣи, га кѣага осѣти приѣѣжѣно прѣвѣ
онѣмѣи, и сѣти такш вѣтѣи. докаѣ три-
тѣи таѣа и ериши еѣвртѣа, потома денѣнѣа-
шен га вѣтѣи осѣти хѣаѣнтѣи. и полѣтѣ уѣи
у двоѣкѣс, и дожи га дрѣвннѣомѣ фришакѣи мѣ-
стѣи червѣннѣомѣ мѣстома, сѣти до полѣсѣни
двоѣкѣс у кѣнѣа приѣрѣннѣи траѣи сѣла, и ко-
ринѣ; и кѣома I лѣтѣ едаѣнѣи кѣрѣи, и по
толѣнѣи ораѣнѣника и ораѣнѣиковѣа цвѣтѣа, есе
нѣѣтѣно сѣтѣино; сѣи еѣиѣи да стоѣтѣ у двоѣ-
кѣи, докаѣ мѣста совѣрѣннѣомѣ приѣрѣтѣа и изъ-
еиѣнтѣитѣи, и тогда изъвади, и вѣно у сѣи
вриѣи прѣточѣи у дрѣвоѣи кѣрѣи.**

ЧНА. 50.

**Еще иначи червѣннѣомѣ мѣшкатное
вѣно начннити.**

Взми двѣа фѣнтѣи зозвѣна цвѣтѣа, еднѣ
фѣнтѣ, Босналка, Ораѣнѣника, и ораѣнѣико-
ка цвѣтѣа по 5. лота, Дѣлѣнѣоѣа сѣдѣнѣа
12 лота; Босналка изѣтѣи еѣтно и смѣ-
шай

шай

шай са зовиньма цѣтѣма; а прочь ширь
стѣци у дѣлаб по накрѣпно. Начини кнѣ, ка-
кѣ жогѣта кроза вранѣвѣ кмѣв у Бѣри у кн,
и такѣи мѣсти чтворѣвѣ фрншкнма чрѣлннѣма
мѣстома, и зовино цѣтѣи са босннѣнома
мѣтнн у окованн кнѣ, а герцоги смѣшавши
есовѣбннѣ мѣтнн у дѣлаб кнѣ, и сѣи то сѣтѣ-
ен у мѣтѣ, нѣка прѣрѣтѣ, тѣма ован бѣрѣ
вранѣма затѣорити, а токмо на вранн про-
ертѣтн Бѣргнцома рѣнѣ; и кадѣи совѣршннѣ
прѣрѣтѣ и изокрѣтѣ, тогда снѣи кнѣ из-
бѣдннѣ, и вѣно у поплѣдннѣ чтѣертѣи дѣнн
фнрѣвароки у снѣтѣи бѣрѣдѣ прѣтѣорити.

ЧИСЛ. 51.

НАЧИННИТИ МѢШКАТНОЕ ВѢНО, Ш СТА-
РОГА ВѢНА.

ВЗМИ ГОСПИНА БЛАА, И ОМѢИДА ПО $\frac{1}{2}$ ЛОТА,
Орѣшнѣма, 3. кнѣнтѣнка,
Нгирѣта, 1. кнѣнтѣнкѣ.

ОБѢИ СТѢВНО И СМѢШАНО МѢТНН У КНѢЦѢ И
СВѢТѢН У ВѢНО, ДѢ ЗА 14. ДНѢИ СТѢИТѢ.

ЧИСЛ. 52.

ГЕНКОЕ ВѢНО НАЧИННИТИ.

ВЗМИ ГОСПИНА БЛАА 1. ЛОТА,
ОмѢИДА, Орѣшнѣнома цѣтѣтѣ,
Уайнѣнѣхѣ зѣнѣ, СЛАДКѢИ КОРНѢИ, И
Владнѣрѣма, по 2. кнѣнтѣнка,
Шѣтѣра 2. лѣта.

СТѢЦИ ОБѢИ ПОНАКРѢПНО, И СМѢШАНО МѢТНН У
КНѢЦѢ, И СВѢТѢН У ВѢНО.

ЧИСЛ. 53.

ФРАНКОНИКОЕ ВѢНО НАЧИННИТИ.

ВЗМИ САДЛѢИ БОРИИ 10. ЛОТА,
Уайнѣнѣхѣ зѣнѣ 3. лѣта,
Орѣшнѣнома цѣтѣтѣ, $\frac{1}{2}$ ЛОТА,
БОРИОНА, 1. ЛОТА,
ЖѢТОГА ШѢТѢРА 1. ФѢИТѢ,
СТѢИГОТННѢИ ШѢИВѢТѢ РОГА, ДѢНѢИ ЧТѢ-
ВѢРѢ ФѢИТѢ.

ОБѢИ СТѢВНО И СМѢШАНО МѢТНН У КНѢ, ПРИ-
ЛОЖ ОЗЛОДѢ КОМАДАКѢ КОРНѢИ, И СВѢТѢН У
ВѢНО У ДНѢИТѢНѢИ О ПОЛОВНѢИ БѢРИТА, И ТА

Михаилъ...
уф...

КШ ДО 10 ДНИ МАЛѢШЕ БИНО, ДОБРО,
И ЗАРАДОУ КШНО.

УНІА. 54.

БІАТРИНСКОЕ КШНО НАУНИТИ.

УЗМИ САДКИ КОРЕЦ, НІОТА,
ІАЙКИХЪ ЗЕРНА, РАЯНФІАКА,
ОРАШНИКОВА ЦЕФТІА,
ГАЛАНТА, ШЪ СКАКОГЪ ПО 2. ЛОТА.

ОВЕ СТЪЧНО И СМѢШАНО, МІТНИ У СТАКАО,
УСНИ НА ТО ПРИПІУНЕ РАКІИ СЪ УТМЪ ПЕРТА ВМ-
ЮКО, И СТАКАО ЗАЛЪШИ ДОБРО, И ОСТАВИ
ЗА ТРИ НАН УТМЪ ДНА НА ТЕЛОСЖЪ МѢТЪ
СТААТИ, И ТОГДА ПРОУЦДИ РАКІИ У АРЪГО
СТАКАО, И ЗАТВОРИ ДОБРО. ВАДЪ ДАКА ШЪ
ОВЕ РАКІИ УПШЪ 10. НАН 12 ЛОТА У ВДАНЪ
ХАКОВЪ МЪСТА, ТО ИМА БШЪ КШНО, КОЕ ПО
КШНО НЕ МНОГШ РАЗАКЪВІТЪ ШЪ БІАТРИНСКОГА.

УНІА. 55.

ИНАУЕ НАУНИТИ БІАТРИНСКОЕ КШНО.

НА ВАНЪ ДВОЙНЪ КШНО УЗМИ
ВАЯНФІАКА, 1½ ЛОТА.

ОИ-

СИТЕЛАА, 2. ЛОТА. БѢЛОГЪ НІОТА,
ІАЙКИХЪ ЗЕРНА, ОРАШНИКОВА ЦЕФТІА, И
ОРАШНИКА, ПО 2. ЛОТА.
ДЪГАКОГЪ БИНОРА, И ГАЛАНТА, ПО 1. А.

ОВЕ СТЪЧНО И СМѢШАНО МІТНИ У КШ. УСНИ
У КАЛАНКАЗ КАЗАНЪ 4. ХАКОВА МЪСТА, МІТНИ
НА ВАТРИ КЪБАТИНЪ, И КАДЪ ПОЛЪ ПЕНЕ ПОЧІИ
ВРЪТИ, БАЦИ ОНЪ КШ УНЪТЪ, И КАДЪ ДО
ПОЛАКЪ СВЕРНЪТЪ, И СУХААНТИ, ИЗВАДИ КШ,
ИЦѢДИ; ИЗВАДИ ИЗЪ НѢ СМЕ ВІЦМ, СЪВІШЪ,
И ВІЦА ПОЛАКЪ ТОЛИКО ПРИСАВИ НОВЕХЪ, И КЕ
СТЪЦИ, И СМѢШАВИ МІТНИ У КШ. ПРИКШИ
ОЗДОМА КАМЕЧАКЪ, ВАРИНО КШНО УСНИ У ДВОЙ-
КЪ, И ОБЪДИ УНЪТЪ КШ ДОПОЛОБИИ ДВОЙНО,
И ТАКИ ИМА БШЪ ПРИЗЪДНОЕ ДІАКАТНОЕ КШНО,
ЖИВЪДЪ ВИМА ПОМЪВНО.

УНІА. 56.

ГАММАННСКОЕ КШНО НАУНИТИ.

НАКРИ У ВРИИ БУВЕ НАКУПШТА ГРОЗТА,
МІТНИ У ТЕЛОКАТЪ ФЪРЪНЪ ІАЙКИ, САД-
ДНИ ИСТОИ ХАКОВИ, НАЛАЖИ ТОГА ГРОЗТА
ДОПОЛАКЪ; ЗАДНИ ОПЪТЪ ХАКОВИ, И НАПИ У
НѢГА КЪСАМА САДКА КШНО, И ОБЪДИ УНЪТЪ У
КШНОМ

L 2

конецъ стѣны сладка корина, орлишкова цѣтѣ-
тѣа, онайза и голпина емла, ѿ сладкога
помааку; затвори ебѣ добро, и остави
такѣ за 14 дни стаати, и помѣ можеша
научи бити, и пиво опитѣ кѣванымъ виномъ
доловати.

ЧИСЛ. 57.

Авешпрѣхкои вино научити.

Взми атинга юннѣа смекла, коакиш
хочеша, и зирѣа ѿ макалѣга грозѣа,
смѣшай овои у едномъ вѣакомъ чакѣ нан
у деа. упи на то фрѣшка нѣбвана мѣта,
и толкѣ кѣвана, такѣ, да ебѣ гоѣто ка-
киш пѣа. покри чакѣа и остави стаати за
три дна и три ноки, но мѣждѣ тѣмъ что
промѣшала изъ еднѣмъ дѣагомъ. Потомъ
мѣтѣи подѣ шайтоа и мѣтѣи юкѣ; мѣждѣ
тѣмъ испри бѣрѣнѣ варнѣмъ мѣагомъ, и
онои мѣтѣнѣа шайтоама вино упи у нѣто
кѣрѣа.

ЧИСЛ. 58.

Гѣакоеннокои вино научити.

Взми 4 аѣта жѣта цѣаона, и 6 нѣанжи,
оакиш изъ нѣхъ танко жѣтѣа коѣ нан анокѣ;
оакиш мѣждѣ деѣ харѣи, и мѣтѣи у кинѣв.
Ка томъ взми сѣхога, Матинака, и Оаѣ-
летка, раеномѣрѣи, коакиш изъ нѣхъ прѣтѣи
уѣити можеша, изѣрѣи нѣрѣтно, и смѣшав-
ши мѣтѣи у дѣвѣ кинѣв. Напи у хакоа
фрѣшка мѣта, и обе нѣеѣ обѣи унѣтра,
да совокѣнѣи прѣрѣа, и мѣа Помаѣа прѣ-
аои то вино у дѣвои кѣрѣа.

ЧИСЛ. 59.

Вѣи инаѣ научити Гѣакоеннокои
вино.

Върѣи Бѣрѣи нѣакиш нѣмѣшѣага сладка
бѣакога грозѣа; пошнѣаѣ зѣра и мѣтѣи
прѣвѣшѣтѣи на сѣнѣв, за едана хакоа триа
една чѣвѣртѣ Грозѣа. Ово прѣвѣшнѣоѣ
Грозѣи мѣтѣи у хакоа, и ка томъ прѣдѣ-
аѣни траѣи и анокѣ ѿ цѣаонахъ и Нѣанжи
бѣзъ кѣнѣа, упи на то 12 оаѣи фрѣшка

БЛАДНА МЪСТА ВЪ БЛОГА, А ПРОЧИ ДОЛГИ СТАРНАМЪ
БЪТАМЪ ВЪНОМЪ

ЧІІА. 60.

МОЗІАСКОЕ ВІНО НАЧИННИТИ.

ВЪЗМИ НОКОЕ ХАКОВИ, ИПАРИ И ИПУРИ ВЪ-
ЛОМЪ ВОДОМЪ, У КОЕ КЪВАЛИ ТРАСІ ОКУРАТІ
ТАКА И ЗОВІМО ЦВѢТІ; ИПАРАВАТИ ОСТАКИ
ВОДЪ У ВЪРЪТЪ СТААТИ ДОКАТЪ ХЛАДАНА БЪДЪ,
А ТАКО И ИПАРАВАТИ; ПОТОМАЪ МІТНИ У НЕГО
БЪРИ ПОЛЪ ФЪНТИ ЗОВІМО ЦВѢТЪ, КОЕ НІІ СЪ-
СВИМЪ РАЩЕТАЛОСЪ, И 6 ЛОТА ОКУРАТКА, И
ИПАРИ НА ТО ФРИШКА МЪСТА. У НОМАРІЮ
МІЦЪ ПРИТОЧИ У ДРУГОЕ БЪРИ, КОЕ ТАКОМА
ВОДОМЪ ИПАРИ И ИПУРИ, КАКО И ПРОСО.

ЧІІА. 61.

ОЛАМНОЕ ВІНО НАЧИННИТИ.

НАБІТИ ПШЕНИЧУХЪ КЛАШЕЪ НАДЪ ЦВѢТЪТЪ,
ПОВЕЖИ НИХЪ НА ЮКТИЦЕ И ОБЪСІ НА ВЪЗЛОАНЕ-
НОМЪ МЪСТЪ СЪВІШТИТИ. У ВРАМЕ БІРИ МІТ-
НИ У ЕДНЪ ДИТАКЪ ЕДНАЪ МИШЕЪ ТИХЪ
БЪХІХЪ КЛАШЕЪ, И НА НИХЪ УПИ ЕДНАЪ ЧА-
БУЪ СМЪЛ. НОВЪ ГРОЗІА, А ПРОЧИ ДОЛГИ
ФРИШ-

ФРИШНОМЪ МЪСТОМЪ, И ОСТАКИ БЪТТИ, И
БЪДЪТЪ ПРИЗІРАНОЕ ПРОЗРАТНОЕ ВІНО.

ЧІІА. 62.

ГИМСКОЕ ВІНО НАЧИННИТИ.

ВЪЗМИ ГОСПИНА БМА, ОЛАДКИ
КОРНЦІ, ПО 1 ЛОТЪ
ОЛАЙЗА, ПОЛЪ ЛОТА.
ОРАШНИКОВА ЦВѢТІА, ЧИТЕРЪТЪ ЛОТА.
ШІТІА 3 ЛОТА.

ОТЪСІ, И СМѢШАВАТИ МІТНИ У КИЦЪ И ОСТАКИ
У МЪСТЪ.

ЧІІА. 63.

ХИШПАНСКОЕ ВІНО НАЧИННИТИ.

ВЪЗМИ НА ЕДНЪ ДВОЙКЪ, 30 ФЪНТИ МОР-
СКОЪ ГРОЗІА, МІТНИ У ДВОЙКЪ, КОЕ НАЙ
ПРИ СЪ ПАРИЧНОМЪ МЪСТОМЪ ИПАРАТИ ТРАСА;
УПИ НА СНО ГРОЗІЕ 8 СЛАКИ ЖИТОКИ КОМО-
ЕЦИ РАКІ, 4 ФЪНТИ СТЪЧИНА ВІНОКОЪ ГРИА,
А ПРОЧИ ДОЛГИ СЪ ЧИТОМАЪ ВОДОМЪ, МІТНИ
ЗА 14 ДНИ НА СЪМЪ ГРОЗІТИ, А ПОТОМАЪ
ПРИТОЧИ У ДРУГОЕ БЪРИ.

ЧИСЛ. 64.

ИНАЧЕ ХИСПАНСКОЕ ВІНО НАЧИНИТИ.

Взми Шіфа 8. фінти, Морского соного
грозга 4. фінти, излади изъ грозга зра-
на, и тако оитно изгично кбдан іа стѣ-
чинимъ шіфромъ до гбстоті мажбна, и
докати тепло процѣди мокротѣ, и на сета-
такъ үши аѣпога вина толкши, колико по-
лакъ снѣ мокротѣ, и митни шіфатни, и по-
томъ стили шайтовомъ, нан иначі да бѣн-
наа мокрота изидетъ, кон смѣшай сѣ пу-
комъ мокротомъ, и послѣ үши ү шкринѣ и
сстави за цѣлый годъ стаати, а потомъ
разли ү бѣтмаки и затвориши доboro, ди-
жи ү пѣкѣ. Ако тво занѣва, да сѣв вино
Ароматничкой ебѣс имаді, то үзми на пѣкѣ
фінтѣ тога вѣна, едана грамъ тинктѣри ш
сладя корици, и 17 калия тинктѣри ш
ландинака, и үши ү шкринѣ.

ЧИСЛ. 65.

ЕЩЕ ИНАЧЕ ШПАНСКОЕ ВІНО НАЧИНИТИ.

Үши ү еднѣ бликѣ Ораніе едана хакова
и послѣ вода чисти, и митни үмѣтра 4. фінти
мор

морского, оитно изгичного грозга, по-
стави на ватри кббатни, да грозга разкбвети,
и вода ебѣс сладка, какю шіфатѣ, и тогда
дигни сѣ патри да охладити, потомъ процѣ-
ди вода кроза чистѣ кишѣ, и үши ү вилкой
ебѣри, и тогда каши үмѣтра 4 фінти бѣнкого,
оитно стѣпина ерша, и үши на то чистѣтѣ,
часть наипѣвнѣга вѣна, и затвори доboro, и
послѣ 8 днѣ можеш начини шити.

ЧИСЛ. 66.

ЕЩЕ ИНАЧЕ НАЧИНИТИ ШПАНСКОЕ ВІНО.

Взми морского крѣпного грозга изъ пи-
тальки, 8. фінти, оитного грозга 7. фін-
ти, стѣпина шіфа 8. фінти, митни ші то
ү хакова, үши на то доboroга старого вѣна
и три сѣтлака наипѣвнѣга бѣнкого сѣта, из-
мѣшай іа шталомъ доboro, и митни на те-
пло: мѣсто вѣтти, и послѣ 6 нѣ прѣзон ү
дѣгон ебѣри.

УЧА. 67.

ВѢЩЕ ИНАЧЕ НАУЧИТИ ДІАКАТНОЕ
Шпанское вѢЩЕ.

ВЗЯТИ ЧИСТО БѢЛЫЕ \bar{w} ПОЛЪ ХАКОВА, МѢТНИ
У ОНОЕ 18 ФѢНТИ МОЗКОГО ОНТОГО ОУКѢ-
НОГА ГРОЗКА БѢЗА ПИТЬЯНИ, УПИ НА ТО Б
ОЛЕН ТИЛИ ВОДИ, У КОИ РАСТОПАНО Б ФѢНТИ
МАКѢПШГА МЕДА, И ДОПИ ДОБРАМЪ СТАРМЪ
ВѢЩОМА, СЪ ДЛА ПИРТА НИЖЕ БРАНЕШЕ ВМЕ, И
ТОГДА МѢТНИ У ТИЛАЪ СОУЪ, КОЮ НАДОСНИ У
РАВНОМѢРНОЙ ТИЛОТЫ ДЕРЖАТИ, И ТАКО ДО
10. НАН ДО 15 ДНИ НАЧИТА ВРѢТН, КОЕ
ВНДѢТИ МОЖНО КРОЗЪ ВРАНѢШЪ ВМЪ, КАДА
БОВѢНИ НА ВЕРХЪ ПОКАЖѢТИ; И КАДА ОВО
ВРѢТНЪ ЗА 24 САТА ТРАДЪ БѢД, ПРИТОМЪ ТО
ВѢЩО У ДРЪВГО БѢР \bar{w} ХАКОВА, КОЕ ИМА МАКѢ-
ЩЕ-О БИТИ У ПОДРЪВЪ; А НА ОНОЕ У ПОМОЩА-
КИ ГРОЗКѢ УПИ ОПИТА Б ОЛЕН ТИЛА, СЪ Б
ФѢНТИ МОДА ЗАЛАТѢНИ ВОДИ, И ДОПИ СТАРМЪ
ВѢЩОМА, КАКОУ НАИПР, И БѢДАТА ДО ДЛА НАН
ТРИ ДЛА ПЛКИ ВРѢТН, И ПОКАТЪ 24 САТА ПРИТО-
МЪ ОПИТА У ПРИДЛИННОЕ У ПОДРЪВЪ ХАКОВИ,
У КОЕ ТОГДА УПИ ВДАНА САНТАНКЪ ВИНЦИ,
КОЕА НАЧИТА У ГАЛВЪ 25. УЧА. 30. ПОКАЗАМА,

И ОСТАЕН НЕЗАВРАНЕНО, НО ТОКМО СЪ ЧИСТОГО
ПОКРОВЕНО ЗА 5. НАН 6. НАЪ СТААТИ, И БѢ-
ДАТА ОВО ВѢЩО БИТРО, СѢТЛО, И ЗА ПИТѢ
ВМЕА ДІАКАТНОЕ.

УЧА. 68.

ВѢЩЕ ИНАЧЕ НАУЧИТИ Шпанское вѢЩЕ.

ВЗЯТИ МОЗКОГО КРѢПНОГО ГРОЗКА, КОЛИШУ
ХОКѢША ДА ВѢНА ИМАШЪ, МѢТНИ У ЧИТА ЧА-
БАРЪ, УПИ НА ТО ЧИСТИ ВРѢТѢ ВОДИ ДЕАЛѢТА
ТОЛИКО, И СІТАЕН ПОКРОВЕНО СТААТИ, ДОКАТЪ
ГРОЗКѢ НАН ЗИРА НАЧИТѢ АЛѢНО, И ТОГДА
УЗЯТИ ПРАКАЛѢТОЧ ЧИСТОЕ ДРѢВО, И МАЛАИ ДО-
ТАТЪ. ДОКАТЪ ШЕ ГРОЗКѢ САСНИМЪ СМѢЛАНО БѢД,
И МАЪ СОКА ИЗЪ НЕК ИЗДА, И ТОГДА УПИ
ОПИТА ВРѢТѢ ВОДИ, И БѢДАТА СОКА ТАНИШЪ,
И ЛЕКИ НАН КОЛИМА ГРОЗКА НА ДНО ПАДНИТЪ,
ПОТОМЪ ОУПѢДН ТАИ СОКА АЛѢНО У ДРѢВИ
ЧИТА ЧАБАРЪ, И ИЗЪ НЕГА У БѢР, И УПИ ЧИ-
ТРА (НА ВДАНА ХАКОВА ТОГА СОКА) ВАНЪ
ХОЛЕЪ НАНАИШГА ВѢЩОГО ОУТА, И БѢДАТА
ОЛМШ ВРѢТН, И ЗА ТО ДА БѢДАТА БѢР СЪ
ВЕРХА СЪ ШАНЪ ПРАЗАНШ И НЕ ЗАВРАНЕНО, НО
ТОКМО ПОКРОВИТО; И КАДА ПРЕТАНТА ВРѢТН,
ПРИТОМЪ У ДРѢВГО БѢРѢ И УПИ ЧИТРА ВИНЦИ

ѡ сладкі корнѣ, или Баранфилька, или ѡ
Амери и Визаме.

УНІА. 69.

Токайской вѣно научити.

Взми морского корѣннаго грозта 7 фѣнти,
и отного 6 фѣнти, къ томѣ 13 фѣнти
у праху стѣнна шекѣра, ии то смѣшай со-
кѣнно и вани у шекѣ ракіома закатишъ
двоемѣ, и упи на то доброга старога вѣна
стотинѣ холки, промѣшай съ вѣнома, и
остави за три мѣа стаати, и тогда приточи
у фиртальмаде или у Бѣтман, и держи у похѣ.

УНІА. 70.

Попѣаской вѣно научити.

Градн такового вѣна треба узѣти
Старога марѣшпига вѣна. 2. холки.
Шпанского вѣна, 2. холки.
(ако ли правога Шпанского вѣна до-
стати невозможно, то узѣти правани-
ного)
Шекѣра 3. фѣнте.
Чисте воде, 4 холки.

• СЛАДКЕ

Сладкі корнѣ у комадаха 1. лота.
Баранфилька 12 комадки.
Корина вѣм пирѣнки, полз лота.
Визаме восточнога 8. граншек.
Амери Гриси, 4. грана.

Оз обрѣзъ вѣнна обрѣзъ послабѣ:

Водѣ стави у едномѣ каалнеаномѣ ко-
таѣ на вѣтрѣ, метни у водѣ стѣнна шекѣра,
и сладкі корнѣ не стѣнниѣ, но съ концимѣ
визамѣ, дабы комадки съ пѣнома на полѣ
низнишени сман, понеже можѣтъ и вѣни поаѣ
употребляна быти; потомѣ Баранфилька и
пирѣнникнѣ корнѣ свое стѣнно метни у кенцѣ
и ващи такожде у водѣ. Междѣ тимѣ раз-
ен 4 или 5 мѣидѣх, извади сама вѣдница
у еднѣ шкѣи и размишиш у шкѣи у пѣнѣ, кою
упи у смѣ вѣнцѣ водѣ, но ѡбѣи дабы
не прижила изъ котла на полѣ, и отстави
еѣи за полз мѣа съ онимѣ вѣдницомѣ
вѣтѣ, но пѣнѣ припѣтѣниш ѡмѣшай съ ва-
шникомѣ рѣнтаномѣ. Поаѣ узди съ ващи
и остави хладити, а междѣ тимѣ она два
вѣна смѣшавши сосокѣнно у двѣ ващи фла-
ш, и у еднѣ флашѣ пѣти смѣ штеровани
води проза инѣи платно рѣномѣтно, за-
теори

твори флаши добро, и мѣтнѣ у хладанѣ подрѣмля, а послѣ нѣсколькихъ лѣтъ финтерма, какъ прокуди кроза пропѣвонѣю хартинѣ у еданѣ соедѣа; они флаши илѣри чисто, и ушнѣ сео прокудѣвонѣе вѣно опитѣ у нѣхѣ; между тѣмѣ Амбрѣ и Бизамѣ стѣбѣнъ съ финнимѣ шѣкромѣ у еданѣ, или на чѣтомѣ мраморномѣ каминѣ (какозѣ Молярѣ употребавонѣтѣ), мѣтнѣ тѣлѣ прѣшакѣ у двѣ чѣтѣ шѣ платна тѣлка кинѣ запломѣрно, и опѣтѣ на конѣтѣ по еданѣ у еданѣ флашѣ, затвори досро, и остави за 24 лѣта стаати и тогда извади кинѣ. И такоу нмѣтѣшѣ благороднѣиши дѣмкатноѣ вѣно.

ЧИСЛ. 71.

Греческое вѣно научнѣти.

Взми на еданѣ лѣпога вѣна Динтанѣ
Бѣлога Нѣота, Галганта, и Сѣтѣла,
по 8. лота.
Лѣкнѣхѣ зѣрнѣ, гаднѣ Ворнѣ Баранѣмѣ-
ка, и
Орѣшнѣкова цѣвѣтѣа, по 3 лота,

Они стѣвѣно и смѣшано мѣтнѣ у кинѣ и
сѣтѣнѣ у еданѣ съ привезлнннѣмѣ каминѣкомѣ да

до половине еданѣ доѣи кинѣ, и нѣка та-
коу стонѣтѣ за 8 днѣи, а потомѣ можно
пити. Ово вѣно полнѣтѣ еданѣ натѣрѣ-
нога Грѣчнѣнога вѣна.

ЧИСЛ. 72.

Греческое вѣно, нарицаемое Никтарѣ,
научнѣти.

Взми финѣшка и еданѣ, на стѣшнѣтѣ про-
пѣшина мѣста 30 хлѣбн, и 6 хлѣбн, или
4 оне лѣтѣ чѣтѣ мѣда; ушнѣ сеоу у еданѣ
вѣнѣкѣи калѣманѣ котѣш, и ставнѣ на еданѣ
кѣлатнѣ, и кадѣ закрѣтѣтѣ, то мѣшай съ
еднннѣмѣ чѣтннѣмѣ дѣвѣтомѣ, дакѣ мѣдѣ за-
стапавѣнѣи еданнѣи съ мѣстомѣ, послѣ то-
га кадѣ стѣнѣтнѣ научнѣтѣ, еданнѣи лѣтѣ нѣ-
прѣтаннѣш, а кадѣ стѣнѣ нѣтаннѣтѣ, оставнѣ
кѣлатнѣ, докѣ послѣкѣ еданнѣтѣ, и тогда
ошннѣ съ еданнѣ, ушнѣ у чѣтѣ мѣлаѣ, покѣ
досро и оставнѣ у подрѣмѣ за дѣлѣнѣтѣ 24
лѣта стаати, у комѣ еданнѣ, що еданѣ ешнѣ
шѣ мѣста дѣждннѣи пѣднѣтѣ на днѣ. По-
томѣ мѣшѣтнѣ на дѣвѣтѣи мѣлаѣ двѣ или
трѣ заощѣлаѣтѣ кнѣ, и кроза нѣхѣ пропѣвнѣиѣ
онѣи кѣлатнннѣи съ мѣдомѣ мѣстѣ, и то
посто-

посторожати, докѣ бутара положить, и
потомъ у бѣрви чѣсти, а послѣ 6 или 8
нѣдъ раздѣти у Бѣтмыли и у пѣкѣ дѣжати.

ЧИСЛ. 73.

Греческое вино, нарицаемое Мѣлзѣ,
или Мѣлзѣ наричати.

Узми а҃ла стараго вина чубаного двѣ за-
сти, и еднѣ чѣсти мѣда, напримѣръ 20
холои вина, а 10 холои мѣда; чѣсти еднѣ у
коташ, и кадѣ мѣлко вѣди, мѣшай да мѣдѣ
соединити съ виномъ, послѣ ошмѣли пѣнѣ не-
пританни, а потомъ остави кѣватни, да
три дѣи таѣз смерта, или и виши, и тогда
чини, како самъ при Никтарѣ окаяло, и вѣ-
дѣта призиднои сладкои, и къ заравѣи мѣ-
жачи пѣти.

ЧИСЛ. 74.

Греческое вино, нарицаемое Хипо-
краѣз наричати.

Узми а҃ла вина 2. холои,
Сладки корнѣ 2. лота

Нѣота

Нѣота 1. лотѣ. Наринфинака 8. холдан.
Бѣлана Орашникѣ,
Ворна еѣм пѣрѣвни, 1. лотѣ.
Дѣлѣногои снѣда, Орашнѣода цѣтѣи,
Гѣлѣскухъ зернѣ, шъ свакогѣ по мѣлко, по
призиднои.

Шѣира 8 лота.

Мѣтинъ еѣи совокѣвниш на тихой вѣтри нѣко-
ликуш провѣсти, послѣ провѣсти нѣколикуш
кратѣ кроза злочерастѣ шъ нѣома мѣдѣ, и
вѣдѣта призиднои бутрои вино.

ЧИСЛ. 75.

Вѣши иначе хипокраѣса наричати.

Узми а҃ла бѣлаго вина 6. холои.

Сладки корнѣ 2. лота, и мѣлко у праѣз
стѣвни Нѣота, и къ томѣ 1. фѣнтѣ стѣ-
вни шѣтѣ; еѣи вѣци мѣшай у вино, и се-
таѣи за 7 или 8 дѣни у еднѣомѣ чѣтомъ,
добро затворниомъ согдѣв плантѣни, по-
томъ 7 или 8 пѣти процѣвѣи кроза вѣкѣ-
нѣ злочерастѣ мѣдѣ, и тогда чѣсти у флашѣ,
добро затвори, и дѣжи у подѣвѣмъ 34 у
потрѣбани.

М

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 76.

Вѣщи иначе Иппокрасъ научилъ.

Възми сладки корни, 3. лота.
Дорна еѣмъ пурѣнки, 1. лота
Гайкихъ зерна и Нѣота, по I. кентланка
Шѣтра I. фунта и полз.

Они у праха стѣино, пригави 5 или 6. слад-
киха стѣинохъ еднѣихъ, и помѣшай у
осамъ холми еѣлога вѣна, и тѣни прочи та-
ки, какш у приждѣмъ рѣино.

ЧИСЛ. 77.

Вѣщи иначе призреданнѣи Иппокрасъ
научилъ.

Възми сладки корни 1½ лота.
Еѣлога Нѣота 1. лотъ.
Шѣтра еднѣ четверть фунта.
Галганта полз лота.

Они у праха стѣи, и мѣшѣти у флашѣ,
уѣсти на то жалки вѣна и оставити прико-
ноѣ затворно итаати, а заѣтра уѣмъ ка
томѣ тѣмъ мѣтанка вѣданногъ вѣна, и ползѣ

4 дна процѣди кроза заѣцѣрлаѣтъ вѣнинѣ
или шѣ сѣяна кѣб.

ЧИСЛ. 78.

Вѣщи иначе Иппокрасъ научилъ.

Възми сладки корни 4 лота.
Нѣота 2 лота.
Гайкихъ зерна, полз лота.
Галганта, Наранѣмака, Орашника, и
Еѣбѣлаха, шѣ еѣкогъ по 1½ кентланка.

Они они вѣщи стѣи и мѣшай еѣвокѣрѣно,
и тѣш шѣ овога Ароматногъ мѣшѣнѣа
уѣзми 1 лотъ и мѣти у дѣѣ холми вѣна,
пригавиши 8. лота (или какш тѣо мадро
закѣпа) стѣиши шѣтра, и ползѣ два дна
процѣди кроза за сѣцѣрлаѣтъ вѣнинѣ кѣб.
Ово вѣно вѣтъ приѣтно, и пѣѣтъ мѣта у-
ѣтрѣ мѣтѣи за уѣрѣпанѣи жалѣака, и за
сѣрѣпанѣи захаадѣмъ гали и еѣбѣрѣноѣ.

ЧИСЛ. 79.

Вѣщи иначе научилъ Иппокрасъ.

Възми еѣлога шѣтра 12. фунта. Нѣота
10. лота. Гайкихъ зерна 6. лота, лѣпа
М 2 старога

старога шнабѣра 12 сажн, мѣтн у каданка-
номъ котлѣ на ватрн кубатнн, потомъ съ
бѣланитомъ вѣтнмъ извѣнтн.

ЧИСЛ. 80.

Вѣщн ннчн Нппокрлгъ начннтн.

Взми жѣтого шѣра 8. фѣнтн,
кѣваного мѣда 2. фѣнтн,
Шлота 4 лота. Оладн корнцн 8. лота.
Червлнного вѣна 3. холмн,
бѣлого вѣна 9. холмн.

Бѣвлн нн совокѣпно, н потомъ процѣди
нѣколку кратъ кроза заощрѣлствѣ кнѣ ш
сѣяна.

ЧИСЛ. 81.

Вѣщн ннчн Нппокрлгъ начннтн.

Взми Ванарійского шѣра 3. фѣнтн
Нанчѣпшн сладн корнцн 3. лота.
Дѣгачкого вѣра 3. кннтанка,
Баранфнлнлн 1 $\frac{1}{2}$ кннтанка.
Баднмдхъ $\frac{1}{2}$ фѣнтн, т. е. 24. лота
Орлшннка, Орлшнкова цѣвѣтл,

Гай-

Гайкнхъ зѣрнъ, ш сѣакогъ помаллш.

Танко слнцнн корнцн ш 2 амѣна.

Дрѣгг прѣположнн вѣщн изѣщн пѣтно, стѣ-
щн н смѣшан мѣтн у 16. нан у 18 холмн
досрого вѣна у вѣдномъ соудѣ, когдн оутлн
за 24 сата у хладномъ подрѣмѣ стллатн,
н сѣако два сата промѣшлалн, а потомъ
3 нан 4 пѣта пролѣщнл кроза Нппокрлова
рѣкавл. то естѣ, кроза заощрѣлствѣ вѣ-
ннѣ, нан сѣннѣ кнѣ, н послѣ ушн у фла-
шн. Сѣако дѣлалн Нппокрлгъ при ра-
зннхъ вѣннхъ дворахъ.

ЧИСЛ. 82.

Греческое вѣно, нарицаемое Вларитъ,
начннтн.

Вларитъ вѣно прѣнн ш мѣда, вѣна н Арма-
тннннхъ вѣщн, н за то.

Взми нанчѣпшга старога шнабѣра, колнкн
хотншъ 16 нан 20 холмн, щнн то вѣно у
чнтѣ каданка котлш, мѣтнн унѣтра то-
лнкожн унѣта мѣда, измѣшлл досро, да
мѣда съ вѣномъ соудннтн, а потомъ смѣшл
пѣнѣ прѣлѣжно, н кадѣ нѣтрнштѣ пѣнѣ,

М 3

н

и вѣрѣи навінта; вѣрѣи үвѣтра 3. лота сладкі коріци, 2. лота Орашника, скорі у абернѣ стѣино, и такш некад кѣда вѣрѣи нѣколинко, полат үзми съ ватѣи коташ, и мѣтши охладити, потомъ провѣди кроза сѣионѣи кишѣ, и үпи ү вѣрѣици, покри вранѣвѣи вѣмѣ добро, и до 14 днѣи имѣвшѣи приздѣднѣи Вларѣта.

ЧНІА. 83.

Вѣрѣи инаүи научити Вларѣта.

Үзми сладкі Борнѣи 4 лота.

Галганта

Нѣста, по 2. лота.

Владифилька 2. кентанка.

Гайонѣи зүча

Дѣгажого Бѣвѣра, по 1. кентанка:

Мѣда 3ѣ фѣнѣи.

Дѣпога вѣна 8. холѣи.

Вѣрѣи стѣици ү прѣхѣ, а мѣда мѣтши ү вѣно, разѣи, да соудити, и тогда мѣтши үвѣтра придѣити ү прѣхѣ стѣино Ароматнѣици вѣрѣи и измѣшай добро, охладѣи за 4 гата покри вѣи стаати, но вѣакого гата по 2. и по 3. пѣта промѣшавай, потомъ нѣколинко кратѣ провѣди кроза зѣоцидѣвѣи кишѣ.

ЧНІА

ЧНІА. 84.

Вѣрѣи инаүи Вларѣта научити.

Үзми сладкі коріци 1. фѣнѣи,

Нѣста, Галганта, Гайонѣи зернѣ.

Владифилька, Вѣвѣлѣхѣ, Орашника,

Дѣгажого Бѣвѣра, по 1. лота.

Шафрана полѣи кентанка.

Дѣпа старого шивѣра 16 холѣи.

Чѣта дѣпа мѣда 2. ошѣи.

Ароматнѣици вѣрѣи стѣици ү прѣхѣ и мѣтши вѣи соудѣици ү вѣднѣи вѣи кишѣ зѣоцидѣвѣи кишѣ, а мѣда разѣи и соудити съ вѣномѣи, но потомъ кроза снѣи кишѣ толѣиш кратѣ и дотѣи провѣди, докѣи ошѣи вѣи вѣи и зѣи снѣици вѣици ү вѣи үзми и вѣстро кѣда, полат үпи то вѣно ү вѣрѣици, и шѣи того Ароматнѣици прѣхѣ мѣтши ү кѣици и ошѣи ү вѣрѣици за дѣла дѣи стаати, и такш имѣвшѣи досрѣи Вларѣта.

Прѣмѣшѣици. Вѣтѣи тѣици ашѣи, а манѣици ү гиздѣвѣици Нѣмѣнѣици, комѣици лѣиши Шѣвѣра, некад мѣда годити, и за то вѣмѣтѣи мѣда ү Вларѣта Шѣвѣра үпотрѣбѣицѣи.

Налѣицици:

М 4

ЧНІА.

ЧИСЛ. 85.

Брѣншигскіи Валрѣтз.

Възми бѣлаго мѣднаго Шекѣра 12 фѣнти.

Бѣлаго Нѣота 1. фѣнтѣ.

Гайонха зѣрна 12 лота.

Оладки корнѣ еднѣ фѣнтѣ.

Апла бѣлаго вѣна 20 холмѣ.

Ароматнѣиши вѣщи стѣри у праха, а шекѣра
 чиниши такоуѣз у праха мѣтнѣи кѣлати на
 подобіе шкѣрнаго мѣлѣна, шѣ коимѣ им
 мнѣе говорити хоѣимо, и изобрѣтнѣи стѣ-
 ланиши вѣщез, помѣшай съ вѣномѣ, кѣда
 и онаѣ Ароматнѣи праха чѣпн. остави прѣ-
 кономѣ стѣлати, а послѣ пропѣти нѣколикѣ
 крата крозѣ кишѣ, и такоуѣдѣтѣ то вѣно
 изрѣднѣи Нѣмѣцкѣи Валрѣтз.

ЧИСЛ. 86.

Еще инаѣ Нѣмѣцкѣи Валрѣтз на-
чинити

Възми бѣлаго шекѣра 12 фѣнти.

Нѣота полѣ фѣнти.

Гай

Гайонха зѣрна 6. лота.

Бѣлаго старого вѣна 24 холмѣ.

Шекѣра стѣри, помѣшай съ вѣномѣ, и стѣри
 на вѣтри кѣлатнѣ, ониѣи лѣнѣ, и кѣда почнѣ
 вѣрѣти, вѣщи чѣнѣтра Нѣота и Гайонха зѣрна,
 слѣс стѣрино, и кѣда нѣколикѣ пропѣван,
 ониѣи съ вѣтри. и изобрѣтнѣи стѣланнѣиши шѣ-
 цѣз, и процѣдиши чѣпн у флашѣ.

ЧИСЛ. 87.

Еще инаѣ начинити Нѣмѣцкѣи
Валрѣтз.

Възми жѣтого шекѣра 10 фѣнти.

Мѣда 2. фѣнти.

Вѣна 15. холмѣ.

Нѣота 3. лота.

Оладки Корнѣ 4. лота.

Шафрана 3. драхмѣ.

Съ ознѣи вѣщѣи чиниши какоуѣ напѣрѣз подѣ
 числомѣ 86 рѣино, стѣри шекѣра стѣри,
 помѣшай съ мѣдомѣ, мѣтнѣи у вѣно и кѣлати,
 и промѣ.

М 5

числ.

ЧИСЛ. 88.

Вѣщї иначе Нѣмецкїй Вларетъ на-
чинити.

Взми сладкі корни 4. лота.
Бѣлога Нїота, Гайонухъ зирна.
Баранфилька, ш̄ сеакогъ по 1. лотъ.
Орашчїка 1. квинтанка.
Бѣлога шѣтира, 2. фѣнти.
Бїна бѣлога 8. холма.

Начини Вларетъ по приждатїѣ.

ЧИСЛ. 89.

Отрабевургскїй Вларетъ начинити.

Взми сладкі корни 1½ лота. 1
Нїота 3 квинтанка.
Баранфилька 2. квинтанка.
Гайонухъ зирна, и
Орашчїкова цѣтїа, по 2. лота.
Шѣтира 2. фѣнти.
Бїна 4. холма.

Вещи сїѣ, какш и шѣтира стѣри ортно, и
мїтїи у бїно, и остави приконоѣѣ стаати,
потомъ

потомъ процѣди нѣколко кратъ кроза
кїѣѣ.

ЧИСЛ. 90.

Австрїйскїй Вларетъ начинити.

Взми сладкі корни 1 лотъ.
Гайонухъ зирна 2. драхми.
Два Орашчїка,
Орашчїкова цѣтїа, полъ драхми.
Бѣлога Бїна, нан шїтира, 2. холма.
Шѣтира 14 лота.

Вещи и шѣтира стѣри, и смѣшавши у бїно
оставити приконоѣѣ стаати, а по томъ нѣ-
колкош кратъ процѣдїти кроза кїѣѣ.

ЧИСЛ. 91.

Дрѣвгїй начинъ Австрїйскогъ Влар-
етъ.

Взми сладкі корни 2½ лота.
бѣлога Нїота 7. драхми.
Орашчїка 2½ драхми.
Баранфилька 1. драхмѣ.
Гайонухъ зирна 1 драхмѣ.

Припра-

Прирдалиннога Боріона,
Ордашнікова цѣтїа,
Дубачкога Бѣра,
Галаганта, по 15 грана,
Бѣлога Шікіра 1. фунтѣ.
Старога доброго Біна, 6 холма.

Начини Кларета по прежднѣмѣ.

ЧНІА. 92.

Кларета начинити шъ водѣ.

Възми 30. зирнахъ бѣма
Баранфилька 10 комади.
Ордашніка, и
Ордашнікова цѣтїа, по 1. кенттанкѣ.
Сладке корені 4 лота,
Шікіра 6 лота.
Водѣ чистѣ 2. холма.

Бѣри стѣн, и митнѣти у водѣ, и такош на
тихоу батри да нѣколкош проквртѣ, по-
томѣ процѣдити кроза жѣтѣ крупѣ.

ЧНІА. 93.

Вѣри инаѣ водиний Кларета на-
чинити.

Възми сладке Корені 2 драхми.
Дѣтїа акеници 1 драхмѣ.
Баранфилька, 1. драхмѣ.
Шікіра 10 лота.
Квѣлані чистѣ водѣ 4 фунтѣ.

Митни сѣи вобоквпши за 3 сата гринтши, а
потомѣ процѣди.

ЧНІА. 94.

Діанкатный шнаїтѣ начинити.

Възми кѣри, колікоко хотѣши, напримѣрѣ
сдѣмъ итеорѣмѣ, ұши у 100 сдѣмѣ холмѣ жи-
тоси комоси рѣки, и тогда закади ордашні-
кова, какошмо у глави 6 подѣ чиломѣ
23 оказали, и затворениш проваламъ кѣри,
да іакѣ и ордашніковѣ дѣмѣ сиднишени,
разнѣти по шѣмѣ дѣгамѣ и данѣмѣ. Междѣ
тѣмѣ митни у каланканѣ Баранѣ два хакоса
Фришка Мѣста черданнога квѣтѣни дотѣтѣ,
докѣтѣ сдѣмѣ хакоса шѣртѣ, и сѣтатакѣ
квѣлан-

кѣданнѣи ѹпи у ѹбрѣ чакара, и каде хладно вѣди, наметити еликии дрѣвни ашакѣ у вѣри, наметити у ашакѣ ликовѣмъ нам саркоуѣмъ стурботинѣ, или мѣтанъ вѣнки, и такош кроза то инлай снай кѣданнѣи мѣтѣ, и допни дрѣвнѣмъ фришкѣмъ на рѣштѣкѣ пропѣценнѣмъ мѣстома, но са едне шаки шѣрха праздно да останѣ; потомѣ ѹзми

Оладки Ворци 1. лота.

Орашника, 2. лота.

Орашниковѣ цѣтѣа 1 лота.

Варанфиѣмъа полѣ лота.

Галганта, 1 лота.

Свѣи сеи ещи стѣри у ашакѣ, мѣтнѣи у кѣошѣ, приежи оздолѣ каѣчѣкѣ, или комадако олова, и сеѣтѣи у вѣри, и такош оставѣи вѣтѣи а потомѣ затвори вранѣмъ докро, и у послѣднѣи чѣтверти аѣнѣи фикурѣиѣи прѣточнѣи у дрѣвои, орашникѣмъ закатѣннѣи вѣри.

ЧНІА. 95.

Вѣри инѣче научити діанкатнѣи шнаѣрѣ.

ѹзми на еднѣ дѣтѣвѣ
Оладки корци, 3. лота.

Варан-

Варанфиѣмъа, 1 лота.

Орашника, 3. лота.

Орашниковѣ цѣтѣа, 2 лота.

Гайкиѣа зѣрна, Сѣтѣаа, Галганта,

Бѣлога Нѣпота, шѣи ашакѣмъ по 1 лотѣ.

Ашакѣи шѣи Нѣранки и Дѣтѣона, по 1 лотѣ.

Вѣри сеи стѣри ашакѣ по околѣ у ашакѣ, и мѣтнѣи у кѣошѣ; потомѣ напни дѣтѣвѣкѣ, Орашникѣи докро закатѣннѣи, фришкѣмъ ашакѣи мѣстома кроза стурботинѣ или кроза вѣнкѣ, какошѣ напѣрѣдѣи рѣкан, и сеѣтѣи ѹбрѣа они кѣошѣ, и кѣомѣ ѹпи дѣтѣ хѣлѣи жѣтоки комѣои рѣки, и такош шѣтѣи вѣтѣи, а потомѣ допни дрѣвнѣмъ шнаѣромѣ или бѣланнѣи вѣномѣ, и затвори докро, у пролѣтѣи извади кѣошѣ, иѣтѣи нѣмъ докро, и иѣтѣиѣннѣи ѹпи у вѣри и допнѣи останѣи стаати до дрѣвѣи Бѣри, и тогда ѹпи у два каѣчѣна Варѣна 4 хѣкова фришка мѣтѣа полѣкѣ бѣлога а полѣкѣ чѣрѣвога, и мѣка кѣваа, докѣтѣ до полѣкѣ саѣритѣа, а потомѣ изапни у два чаѣра хладитѣи, но каде пѣна онѣмѣтѣи и научѣтѣа вѣтѣи мѣтнѣи ѹбрѣа у кѣи стѣрѣи саѣри і саѣтанкѣ, у полѣ саѣтанкѣи снайзѣова сѣмѣна. Мѣкѣтѣи тѣмѣ

при-

прѣготовен двѣ шитави, закладеши вѣжени
таинномъ и измѣрномъ какогю у галем
6 подъ шиломъ 25 паздам. Уши у сѣлкѣ
шитавкѣ по еванъ шилау оного кѣваногъ
дѣста, и на то уши изъ прѣдѣлнне дѣ-
тачки оной старои Ароматнои вѣно наи Шнагъ
у еванъ и у дѣлкѣ шитавкѣ, и колико бѣде
прѣзано доши вѣланнѣ вѣномъ, и остѣн
тако стаати за 2. мѣца добро затворню,
потомъ можеш приточити у десѣки, и у
халокѣмъ за пики и за подарки.

П о ч ъ з а .

Ово вѣно умѣрениш употребляно укрѣ-
пѣла орди и ши оми животни; вѣтроси у
тѣлѣ разрѣшавѣ, скарни производити; у-
крѣпѣла вѣдѣ; у тонилѣ кровѣ, согрѣва
и укрѣпѣла жѣлѣзѣ и мозагѣ; додѣнѣ
оми семиз улаши тѣла, и ошѣше мѣли-
хольникѣвѣ кровѣ; сѣлѣ лѣди, кон вѣла
жаркѣ кровѣ нѣдѣлѣ, шѣ употреблѣнѣ оного
вѣна да воздрѣвакти; напротивъ тога
хладнннѣ и старннѣ лѣдннѣ сѣть прѣзно-

Ч И Т А . 96.

Вѣнѣ вѣлати и зрѣдннѣ Шнагъ нави-
нѣти.

Закладѣ еванъ шитавкѣ сѣ орашннѣсамн, уши
еванъ холѣ и полз жѣтосн комони ракѣ, и
затворннш провалѣи вѣрѣ, потомъ уши крозѣ
стрѣготннѣ наи крозѣ гѣнкѣ фрншка вѣлого
дѣста три халокѣ, и два халокѣ, чернннѣго
дѣста, кѣ томѣ узми

Оладѣ корнѣ, 2 лѣта.

Орашннѣ, 3 лѣта.

Гаганѣта, 1 лѣта.

Карнѣфѣлѣкѣ, полз лѣта.

Сѣмннѣ омаѣзѣла, полз слѣтакѣ.

Отѣнѣ сѣи у лѣанѣ, мѣтннѣ у кнѣрѣ, и ошѣ-
стн у вѣрѣ и ошѣтннѣ вѣтннѣ, а потомъ доши
вѣрѣ пѣно, и ошѣтннѣ стаати до провѣтѣла, и
тогда у полѣдннѣи шѣтѣтннѣ фѣвѣрѣннѣ лѣннѣ
прѣтѣннѣ у дѣрѣгѣи вѣрѣ, наи у халокѣмъ.

ЧИСЛ. 97.

Вещи инаки діанкатный Шнагъз на-
чинити.

Узми сладкі корни 1 лота.

Орашника 2 лота.

Орашниковая щётка, 1 лота.

Галганта 1 лота.

Отъири у праху, митири у стакло и напни на
то припичи комсомъ Іакіи едана саитанкэ,
остави на тепломъ мѣстѣ за нѣколко
дней гризтки; у ерми ерми упи у казанэ
два хукова сладка чиринного мѣста кѣла-
тии да допалакэ сиритэ; миждѣ тилэ упи
оно генирсованѣ Іакію у двоицѣ, и провалаи,
потомэ кадэ оной кѣланной мѣста хладанэ
бѣдэ, упи у двоицѣ, и допни прои кѣламэ
фришкнэ мѣстомэ, и послѣ два мѣдэ мо-
жаша припичи у дрѣво, таманомэ и
измирномэ закакинномэ бѣр; и затворнине
держи до промѣка, и тогда растои у ма-
шынѣ бѣрдэ.

Узми 220. Миссия Турецка
Курко обукноу шл.

ЧИСЛ. 98.

Вещи діанкатный Шнагъз начинити

Узми у казанэ 4 хукова фришка, на рѣ-
штикѣ просѣичина мѣста, остави кѣлатни,
докаѣ до полмакэ сиритэ, и тогда извапи
у два хуковна мѣдэ хладити. Двоицѣ за-
кади солю и жетоконэ комсовнромэ Іакі-
онэ, кавоню у галем 6 подэ числомэ 24
оказали, и упи унѣтла оной кѣланной мѣста
кроза рѣшкѣ, ка чимѣ узми ещи

Сладкі Ворни 1 лота,

Орашника 2 лота.

Орашниковая щётка 1 лота.

Омрне 1 саитанкэ.

Отъири еси, митири у кишѣ и обѣри у двоицѣ,
и такэ остави до промѣка, и тогда извади
кии, а вино припичи у футальмадэ.

Приамѣчаніе. Припривннми средствами
можно и кѣлаа бина такэ діанкатннми
правити; понки Орфанэ оное просѣичин, и
вэз нѣкѣтѣа обѣдѣ поглашэ; Гендронэ же

СТАКАЛТИ ПО ПРИБЕЖЕЛІИМЪ; ОБАЧЕ КОЛІКО
МАНѢ ГЕНЦІИМЪ, ТОЛІКО ПРІАТНѢ БІНО
БѢДИТЬ.

ГЛАВА ЛІ.

О ПРІТАКАНІИ БІНА, И ЧТО ПРІТОМУ НАКЛАДОВАТИ ТРЕБА.

МНОГИ ЛЮДИ ПРІДЪ НѢКОЛИКОМИ ВРЕМЕНАМИ
ТАКОУ ПРІАТНІИ РАДИ БІНАХЪ НАКЛАДАВАЛИ
ПЛАНІТИ И СОЗІДЪАТИ НѢМА, ЧТО СНИ НЕ
ХОТѢЛИ НИТИ ЗА ПИТЬЕ, НИТИ ЗА ПРОСВѢТЛѢ
НАВНІАТИ БѢРИ СЪ БІНОМЪ, КАДЪ БИТЬ СОЛ-
ЦЕ. ИЛИ ДІАНА ВОСХОДІАЯ, ИМІАЛИ, ЧТО БІНО
ТОГА ВРЕМНА КРІТИ; ОБАЧЕ САДІШНѢГА ВРЕ-
МЕНА НИТКО НА ТО НЕ СМОТРИТЬ, НО ШАКІИ
НАЧІНѢТА БѢРИ СЪ БІНОМЪ У ШАКО ВРЕМІ КАДѢ
ПОТРЕБА.

ОДНАКО СМОТРИТИ ТРЕБА, КАДЪ ХОТѢШЪ
БІНА ИЗЪ БѢРИТА ИЗЕДИТИ, ЧТО ЕМЪ, КОЛІКО
МОГѢТИ, НЕ ДОСПѢТИТИ ВОЗДУХЪ У БѢРИ ЧѢИ,
И ПРІТОМУ ЧТО ЕМЪ БѢРИ ШАГДА НАПОНѢНО ДІ-
ЖАТИ, ТО БЕТЪ ШАКІ МѢТЪ ДОСАБІТИ, И ЧИ-
СТІИМЪ ВРАНѢМЪ ДОБРО ЗАТВОРАТИ.

ДАЕМЪ

ДАЕМЪ НАМАТИ ЛѢПОУ, ЧИСТОУ, БИСТРОУ И СЪВѢ-
ТЛИВОУ БІНО, НАДОБНО КАКИШ СКОРОШ МѢСТА
ПРІВРІТА И ВРѢТИ ПРІСТАВІТА. САМА ПРІТО-
МЪТИ У ДРУГОЕ БѢРИ, ПОНЕЖЕ ТАКИМЪ НАЧІНОМЪ
ДІШЛА ДРОЖАНИА, Ш КОУ БІНО ЛѢТОМЪ КАДЪ
КАДЪ ПОКЕАРІТИИ МОЖІТА, ОСТАВІТИ У ПРІ-
ВОМЪ БѢРИТЪ, А У ПРІТОЧНОМЪ У ДРУГОЕ
БѢРИ БІНО ОСТАВІТИ СЪВѢТЛИАА ДРОЖАНИА, КОА
ПОТОМЪ НА ДНО ПАДІТЪ, И КОА БІНО МНОГО
ВОЛѢ У НАГІ СОДРЖАЕА, И ПОДІТИ НѢМЪ
ЛѢПШІИ И ЧЕТѢШІИ КОЛОДЪ.

ВРЕ ДРІВНІИ НАКЛАДАВАЛИ И ВРЕМІ ПРІТАКАНА,
ЧТО СНИ СІРѢТИ НЕ У ДРУГОЕ ВРЕМІ БІНО ПРІ-
ТАКАЛИ, РАЗѢТ КАДѢ ЛЪНА ПОДЪ ЗЕМІЮ, И
СЪВІРНІИ, ТО БЕТЪ ПОЛЪНОЧНОМЪ ВѢТАРЪ ДѢ-
ВАШ, И ПРІТОМУ ПО ПРІЧЕТІАНО ЛОДИ И РѢЖЕ.
НѢКІИ ОУИ ПРИ ПРІТАКАНО РАЗДѢЛАВАЛИ ИЗЪ
ЕАНОГА БѢРИТА БІНО, ТО БЕТЪ Ш ВІДРІВГА
ПОДЪ ВРАНѢМЪ, И Ш НИЖНЕГА НА ДРОЖАНИИ
ЛЕЖАЩЕГА, СІДІТИ Ш ДѢЛАВАЛИ. ПОНЕЖЕ
ШАКО БІНО, КОУ ПОДЪ ВРАНѢМЪ БЕТЪ, БѢДѢТИ
ЕЛИЗЪ ВОЗДУХЪ, ИЗЪБѢРАНА И ПОТОМЪ КИДѢ
И ШАГЪ ГЪБИТЪ; А НИКНѢТИ ЛЕЖІИ НА ДРОЖ-
АНИИ (МАЯ КАКИШ У НАГІ КАЖѢТЪ, НА КИПА-
ЦИ) ПОДАЖІТЪ РАЗЛИЧНОМЪ ПОКЕАРІИО, Ш

N 3

ЧІГА

иґа и шѣ у бѣрѣтѣ вѣно заризити, и сѣ-
досатѣмшѣ убоиѣти, или прѣратити, или
ушарѣтѣти можѣти; Среднѣ же вѣно нѣток-
омшѣ имѣде нѣмѣтшѣи вѣсѣ, но вѣть и по-
тоаниѣе и снажнѣе. Обѣи ово отѣлава-
нѣ сѣлѣ нѣмѣсѣмѣлашѣ, нѣти и нѣжда вѣть
нѣмѣсѣмѣлати при добрухѣ вѣнахѣ и у добрухѣ
и дѣвокихѣ подѣрѣмахѣ; аколи нѣка вѣрѣ
вѣдѣтѣ не дозрѣла, или пѣтѣнѣа, а при-
томѣ и подѣрѣмѣ хѣла, то у вѣто вѣлнѣки
вѣатнѣ тѣба покварѣно вѣна, и за то таково
вѣно надоснѣшѣ у зимѣ вѣци прѣочнѣти, у по-
сѣднѣи чѣтвѣртѣ Дѣкѣмѣрнѣи лѣмѣ.

За дѣла узрѣока вѣно прѣачѣти. Во прѣмѣхѣ,
понижѣ нѣкогда сѣдѣшѣла, что нѣн грѣшѣе
не шѣ докѣо газрѣло, или многѣмшѣ пѣтѣнѣо
вѣдѣтѣ, шѣ иґа дѣожднѣа лѣтомѣ вѣлнѣи
вѣнѣсѣ полѣвѣнтѣ, и вѣнѣ покварѣтѣи узрѣ-
кѣтѣ. Вторѣи: вѣна, комѣ чѣзѣ мѣтѣрѣ
кѣтѣка и кашѣтѣа, прѣочнѣтѣмшѣ мѣшѣа и прѣ-
ачѣтѣи вѣмѣкѣтѣ.

Вѣно, дѣлѣмшѣи вѣнѣтѣрѣлѣн, нѣмѣтшѣи
вѣмѣи вѣть прѣчѣкѣти у лѣнѣвѣрѣи, Фѣвѣрѣвѣи
и до половѣннѣи Мѣртѣа; и пѣли у Окѣтѣвѣрѣи,
Нѣсѣмѣрѣи и Дѣкѣмѣрѣи.

Кѣ прѣчѣкѣти вѣна тѣрѣбѣти чѣтѣла погода,
то вѣть лѣтѣо вѣмѣи, кадѣ нѣко вѣдѣо. Олѣ-
бѣа вѣна прѣчѣкѣти у зимѣ а кѣтѣкаа у
прѣлѣтѣи. Овѣрѣа тогѣшѣ

Нѣ прѣчѣкѣти вѣна, кадѣи лѣмѣа нѣва и рѣ-
стѣтѣ, и потомѣи пѣмѣа вѣдѣтѣ, но тѣи или
чѣтѣи дѣмѣа полѣтѣи полнѣлѣннѣа и чѣзѣ полѣтѣ-
днѣи чѣтвѣртѣи.

Вѣна, коѣа при рѣстѣрѣи лѣмѣи, и при вѣтѣ-
тѣрѣхѣ вѣстѣнѣомѣи и Южнѣомѣи прѣчѣтѣти,
лѣкшѣи убоиѣтѣи, или нѣмѣи покварѣтѣи мо-
гѣтѣ; и за то при полѣвѣнѣнѣомѣи, или
при запѣднѣтѣмшѣи вѣтѣтѣи и при ушѣлѣлѣннѣи
лѣмѣи, какишѣ и при вѣтомѣи вѣдрѣмѣа нѣдѣ
прѣчѣкѣтѣи вѣти нѣмѣа, и то вѣгда у подѣрѣ-
мѣи, а не на полѣи.

ГЛАВА БЪ.

КАКЪ СОДЪРЖАВАТИ ВІНА, ЧТО БЫ
МОГЛА ЗАДЪЛУ ДОБРА ПРЕКЪВАТИ.

ЧИСЛ. I.

Акоже ради содръжавати вино у портоланной
доброты, то содръжи поддѣлазъ и Бѣрадазъ,
акоже у главы 5 поддѣлами 1. 2. 3.
4. 5. 6. 7. 8. и 9. показани, и добра
вина болага ѹбана нѣтъ; а она
вина, колазъ шѣ нѣдозрѣла, или патрѣнога
грозта, нѣ надѣжани до жаркога лѣта,
наипаче у лантѣнѣхъ поддѣлазѣхъ дѣжати, и
за то надобно нѣхъ до лѣта изъ рѣки дати,
ако и за миншѣ цѣнѣ: а коли егда не воз-
можни продати, то треба ѹпотреблявати
срѣдства за сѣбѣати нѣхъ, шѣ покедрѣна; и
слабымъ смѣлѣ додѣвати.

ЧИСЛ. 2.

ЧТО ЕМЪ КІНО НА КЪСѢХЪ И КОЛОРАХЪ
ДОБРО И ПОСТОЯНО ПРЕМНО.

Каже прѣтѣншѣ вино новое изъ Каци у
Бѣрадазъ, то у лѣско ебѣи окѣи у минци
по еднѣ или дѣтѣ шаки (по вѣнѣнѣ ебѣи
манѣ или вѣнѣ) Обѣмѣи Отостѣнѣкова;
а ради цѣтѣнога ебѣнога вина или Шѣмѣ
баци то ебѣи у ебѣи у мѣтѣ, да совокоп-
ни прѣнтѣ. Овакоже дѣтѣи нѣмадѣ и
прѣтѣи шѣ шѣраган, кои ебѣи и лѣла кѣдѣ
подѣтѣ.

ЧИСЛ. 3.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

Каже цѣтѣнога вино начѣтѣ ебѣи ебѣи
тра еднѣ чѣнѣи смѣрѣнога зернаха, или
ебѣи у кѣи еднѣ, или дѣтѣ шаки хѣмѣ,
или Комонѣнога ебѣина, или ебѣинарада,
или ебѣи житѣнога цѣтѣи, и каже прѣтѣ-
нѣ ебѣи, нѣмадѣ кѣи нѣмадѣ.



ЧИСЛ. 4.

ЕЩЕ ИНАЧЕ

У СНОИ БЪРЪ, У КОИ ХОЛБИЪ БІНО НОВОИ ИЗЪ
КЛИ ПРИБИТИ, УПИ ЖИТОИ КОМОВИ РАКІ,
ТО БІТЬ НА ШАКІИ ХАКОВЪ ПО ПОЛЪ СІИТЛА-
КА; А У ЦѢВНИОИ БІЛОИ НАИ УРЛИНОИ БІНО
УПИ РАКІО, КАДЪ ПОЧИ МІСТА ВРѢТИ. ІА-
КІА ИДОПЪЩА БІМЪ ПРИМѢНИТИ.

ЧИСЛ. 5.

ЧТО БИ БІНО НЕПРИМѢНИЛО КОЛОРА
И ДОБРОТЫ.

УЗМИ У ВРІИ ПРІТАКАНА БІНА, НА ЕДНЪ
ОСМАКЪ, ПОЛЪ ФЪИТИ КОМОНЪККИНА КОРИА,
ИЗЕДИ, МІТИИ У НОВА ЛОНАЦЪ, НАПИ НА
ТО 4 ХОЛЪ АБЛА БІНА, СТАВИ КЪ БАТРИ ПО-
КЛОПѢНО КЪБАТИ, ДОКАѢ ЕДНА ХОЛЪА СА-
ВРІТА, И ТОГДА УПИ УНЪТРА ЕДНЪ ХОЛЪ
ЖИТОИ КОМОВИ РАКІ, ПОКЛОПИ ДОБРО И ОСТАВИ
ЕЩЕ НѢКОЛКИ ВРѢТИ, А ПОСЛѢ КАДЪ ХЛАДНО
БІДИ, ПРОЦѢДИ КРОЗЪ ЧИТЪ КРЪБЪ, И ПРОЦѢ-
ДНОИ УПИ У БЪРЪ, А ПОСЛѢ ОПЛАЙ УНЪТРА
БІНО, КОИ БЪДИТЪ ПОТОМЪ ЗА ДВА ГОДА
КРѢПКО И ПОСТОМО.

ЧИСЛ. 6.

ЕЩЕ ИНАЧЕ

УПИ У ЕДНАЪ ЧИТЪ ЛОНАЦЪ ЕДНАЪ СІИ-
ТАКА ЖИТОИ КОМОВИ РАКІ, МІТИИ УНЪТРА
ИЗЪРАНИ ЧИТЕ ПШИНЦІ ДВѢ НАИ ТРИ ШАКИ,
ЗАТЕОРИ ДОБРО И ОСТАВИ ЗА ТРИ ДНА СТААТИ,
ДА ОНА ЗИНА НАЛОТИ РАКІИ И СІДОВАТИМЪ
Ш ІАКИ НАДИТЪТЪ, ПОТОМЪ ПРОМѢШАЙ БІНО
У БЪРѢТЪ ДОБРО, И ТОГДА БІДИ ОНЪ ПШИНЦЪ
КЪПИМЪ СЪ РАКІОМЪ УНЪТРА, И ЗАТЕОРИШИИ
ДОБРО ОСТАВИ ЗА 14 ДНЕИ СТААТИ, ПОТОМЪ
МОЖИШЪ НАИ ЗА ПІТИ НАИ ЗА ПРОДАТИ УПО-
ТРЕТИ.

ЧИСЛ. 7.

ЕЩЕ ИНАЧЕ

УЗМИ ІВЪЖИ И ХУМАА ПО ЕДНЪ ШАКЪ, И ЕДНЪ
ЧТИРЪТЪ ФЪИТИ МІДА; МІТИИ МІДА У ІАМ-
ТАКЪ НАИ У ЛОНЦЪ УРЪТАТИ, БІДИ УНЪТРА
ЕДНАЪ ЛОТЪ СЪБІНА ИЛОТА, А ПОТОМЪ ІВЪ-
ЖЪ И ХУМАА, ИЗМѢШАЙ ДОБРО, ПОСЛѢ МІТИИ
КАШНИКОМЪ СІИ ТО У НЪБЪ, И ОСТАВИ У БЪРЪ ДО
ПОСЕРИИ.

ЧИСЛ. 8.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

ВЪЗМИ Корина Блаженкова 6. лота (или
еще, по вѣдунимъ бѣрита) и 1. лота Па-
ранфилька, обои у праха стѣнно мѣтви у
едмолаз Сайтанѣвъ даки жѣстоки у лонинки
грѣтнеи, потомъ шѣ цѣднении дакию, праха
оной мѣтви у мѣнѣвъ и сѣтон у вѣри, куда
и сѣвъ дакию упи.

ЧИСЛ. 9.

ЧТО БЫ ВІНО СОДѢРЖАТИ У КРЕПОСТИ.

Нѣма абушка прѣдѣла за содржанѣ вина
у оныи, какшъ уѣти у вѣри 1 лота сѣмлюр-
ного Ома, или Овмлюрного спирта, кон
притомъ и колоръ аѣна вѣнѣ прѣдѣла, ка-
кой пробрано.

ЧИСЛ. 10.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

ВЪЗМИ НА ЕДНѢ ДИСТАКѢВЪ
Оладди корни, абуного Бисера,

Баран-

Еданфилька, Гайпихъ зѣра,
Орашенкова цѣтѣа,
Омайза, шѣ сакога по 2. лота.
Шѣра 8 лота.
Корина Гвиѣана, 2 лота.
Корина Блаженка, 4 лота.

Стѣри сако по сѣскъ у абуно, и смѣшал-
ши мѣтви у кѣвѣ, и гѣ подѣзанными камет-
коваи стѣсти у вѣри до половини, потомъ
упи уѣтѣра вино, и затвори доверъ вранѣма,
и полѣт дѣтѣ кѣвѣ можшии мѣтви употре-
бляати, извадении кѣвѣ наполаѣ, аколи
то вино за годъ или два дѣржати хотѣши,
то ника киа стѣсти уѣтѣра за полъ годъ,
и прѣдѣла то вино за сагда важно, и шѣ
показана сакодино.

ЧИСЛ. II.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

Бѣра, у кои хотѣши вино приточити, илпри
сакома водомъ, какомо индѣ показан.
сѣтаен сѣшѣтти, и тогда узми (на сѣнѣ
диатакѣвѣ) еданъ лота кѣсѣга тамнаа,
закади бѣра шѣ ордозъ, какои показан, а
потомъ затвориши сѣтаки за еданъ сага

ТАКИ

Тяжко стаати, поспѣть узми 2. фѣнты корина смаркова. изгѣти наитно и баши у Бѣри, и кѣтомъ мѣтти у кнѣзѣ еданаъ лотъ Каран-Фиака гѣвѣна, и спѣти такоуѣра у бѣри до полосени, и тогда спѣиъ вѣно унѣтра, и вѣдѣтъ завагда у доброты постоано, какое проскурато.

ЧИСЛА. 12.

Оачѣвати вѣно ш̄ покеарена.

Навѣни бранѣ ш̄ Бритова дѣвѣта такѣ дѣ-
гачакъ, да съ 4 перѣта вѣши дна добѣти,
и съ обѣмъ еранѣмъ дѣжи бѣри затворно,
и вѣно не вѣдѣтъ покеарити.

ЧИСЛА. 13.

Вѣше иначе.

Узми ситно изгѣтина Корина смаркова, и
цѣтѣта лознога, или Цѣтѣта хмѣтѣва, и
окѣти у вѣно. Оси вѣши не токмо содар
жавакѣта вѣно у нѣтѣвой доброты, но и по-
правланѣта, акои вѣдѣта почиа кѣарити.

ЧИСЛА. 14.

Вѣше иначе.

Узми розмаринаво Ангѣта и баши у Бѣри
у вѣно, или окѣти у кнѣзи; ово уѣва вѣно
ш̄ шакѣга вѣра, и прѣтомъ даѣта нѣмъ
лѣпа вѣвѣс.

ЧИСЛА. 15.

Оачѣвати ш̄ покеарина вѣно, коѣ
задѣго изъ вѣрѣта пѣти трака.

Узми фришка изъ зѣмѣтѣ корина хринова,
изгѣти поддѣжнѣ съ прѣта дѣгачѣ комадѣ,
мадинѣ на дѣго конѣцѣ комадѣ по комадѣ
порѣдѣти, подѣвѣти оздалѣ камѣнакѣ, и
спѣти у бѣри такоуѣра, да съ едне шакѣ
вѣши дна вѣдѣти, и тогда затвори еранѣмъ
докро; и кадѣ хотѣши то вѣно наити пѣти
и главнѣмъ мѣтнѣмъ у бѣри, тогда не отвѣ-
раѣи вѣра, но просѣши маанѣкомъ вѣрѣгомъ
озгора или бранѣ, или банѣзѣ вѣра дѣгѣ, и
сѣв просѣшииъ рѣпнѣмъ дѣжи шакѣга чѣп-
ѣмъ затворнѣмъ, а кадѣ хотѣши вѣно на
главнѣмъ тоити, тогда извади снаѣ чѣпѣкъ,

и наочнени вино, спита шкѣша затвори
добро рѣшиѣ, и такима начиномъ привѣдетъ
вино до послѣднѣ капли фрѣшко и добро.

ЧИСЛА. 16.

Вѣще иначе.

Издади изъ бѣрета только вина, да дога
себѣ страни дѣнахъ свѣрха праздно бѣдегъ, и
тогда да чѣни чѣстѣла ползъ фѣлти, или више,
по или чѣни бѣрета, чѣста зѣитина и затвори
бранѣмъ добро: а каде хоѣшизъ нанти пи-
ти, пробѣши рѣшиѣ подъ бранѣ, и чѣни
какомо горѣ рѣки. Зѣитина привѣдетъ на
вино, и за то вино сохранѣно бѣдегъ и
воздѣха, останти бѣзе сеакога примѣниѣла
у екуѣ и колорѣ единакѣ фрѣшко и
добро до конца. А каде бѣрѣ изпразднѣти,
тогда оаадни и зѣитина изъ нѣга издепи,
или съ пѣмѣкомъ съ дрождинѣ пѣвѣни и и-
цѣдан, и можѣши опитъ нѣга у дѣлѣи бѣрѣ
употребити. Сеака прѣочинаѣ вина могѣтъ
сеаки подъ зѣитинѣмъ чѣзе нѣколкою
лѣтъ нѣвѣдѣна быти.

ЧИСЛА.

ЧИСЛА. 17.

Вѣще иначе.

Издади 10, или 15, холѣи вина изъ бѣр-
та, и одна, докаѣ нѣ въздѣха чѣмо у бѣ-
ри, ужижѣ у нѣмѣхъ направлѣннѣи бѣмѣри,
и затвори скорѣ бранѣмъ, да дѣмѣ свѣлор-
нѣи останти нѣ винома подъ комѣе вино при-
вѣдетъ тако чѣзе фрѣшко и добро; каде хоѣшизъ
на славиѣи тоѣити, пробѣши шѣрха рѣшиѣ,
и чѣни какомо горѣ рѣки, и тоѣи нѣвѣди
чѣнѣла съ шѣмъ, но тоѣими рѣзѣлами.

ЧИСЛА. 18.

Вѣще иначе.

Вѣзи рѣки и Пѣкѣ, начини тѣто, мѣтни
у рѣкѣ, и шѣ тога начини како бѣзанѣ, и мѣт-
ни у бранѣвѣхъ имѣхъ добро, потомъ дѣлѣи
такима же тѣтома залѣли цѣлами тѣи бранѣ,
да шѣвѣа въздѣха нѣуѣ, и такѣе вино при-
вѣдетъ до послѣднѣ капли фрѣшко и добро.

О

ЧИСЛА.

ЧНІА. 19.

Вадз в'іно наўніта колора прамѣ-
набати.

Взми толкно Оайтанкшез фушка марка,
и толкнш лотуез крѣтого брашна, коанкш
хакожа вѣрн кмале. размѣшай брашно съ мар-
комъ, избади нѣз вѣрнѣ толкнш в'іна, ко-
анкш марка, и ўпи ово съ брашнома смѣ-
шанно малко-ў вѣрн, и мѣшай съ дѣганнама
цѣпомъ, да малко съ в'іномъ добро смѣшаш,
потомъ затвори ебанѣма добро, и оцѣмъ
за 8. днѣй такш стаати.

ЧНІА. 20.

ВѢЩИ ИНАЧѢ

Отвѣчн гадюи Бадани, нан брашно шѣ-
лога Грахора, нан Пипш шѣ ратовина, ў кѣ-
нцѣ смѣшнш ў вѣрн, подержава в'іно колора и
досеротѣ.

ЧНІА. 21.

ВѢЩИ ИНАЧѢ

Взми на осмакѣ дѣт фѣнти крѣтого браш-
на, (Сѣлѣмѣ) и шѣ того в'іна 4. нан 6.
Хол-

Холн, разсы и размѣти ў нѣмѣ брашно,
ўпи ў вѣрн, и промѣшай добро са цѣпомъ.

ЧНІА. 22.

ЧТО БЫ В'ІНО НЕ ПРИМѢНИЛО
КОЛОРА И ВѢСА, КАДЕ ТОЧНТИ НАУНИТА.

Мѣтнш ў дѣганѣ кнѣ простана пшпа шѣ
виревина, и обѣи ў вѣрн шѣ смѣш до дна, каде
мѣтнш хоѣшш, и то в'іно не вѣдѣта примѣни-
тнѣ, доскѣ вѣдѣ точно.

ЧНІА. 23.

ПРЕДКАУВѢАТИ ЦѢТННАА В'ІНА
Шѣ ПОКЕАРІНА.

Вадз ў вѣрнѣ наўнѣннш мѣста наўнѣта ў
вѣрнѣ вѣрнѣ, ўпи ўнѣтра на свакой хакожа
по полъ Оайтанка жнтокѣ в'інокѣ ракѣ, и такш
то в'іно вѣдѣта каубѣлано шѣ свакога покѣарѣ-
на, и елаговѣв'іно.

ЧНІА. 24.

ВѢДЪ ВІНО НАЧНѢ ПРІЕРАТІТНІЕ, ИЛИ КИИ
ТН, ИЛИ ИЛИИ КЕАРТНІЕ.

ВЗМИ ЕДИНЪ ШАНЪ СТЪИНА БИЕРА, И БАРИ У
БЪРІ У ВІНО, КОЕ ПОТОМА СІ ЦІНОМЪ ПРОМѢ
ШАИ И ЗАТВОРИ.

ЧНІА. 25.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ ДВѢ ШАНЪ СТЪИНА Ш ПРАПЪТІА, МИ
НИ У КИИЦѢ И ОБЪИМЪ БЪРІ ДО ПОЛОСНИ БЪРІ
ТА, И ТАКИ ПРІЕРАТЪ ВІНО У СВОИ ИЛИИ И
ДОСРОТЪ ПОСТОЛНО.

ЧНІА. 26.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

СОЛѢНА СЛАННА ИДОПЪЦА ВІНЪ УКИИЦѢ,
КАДЪ НѢКОЛИКУ КОМАДКОВЪ ТАКОВИ СЛАННИ НА
КОМАЦЪ ШѢТЕНШЪ У ВІНО ДО ПОЛОСНИ БЪРІТА.

ЧНІА. 27.

ВЩЕ ИНАЧЕ СЛУБѢАТИ ВІНО Ш КИСЛО
СТИ.

ВЗМИ 2. ФЪИТИ СЛАДНУХЪ БАДИМАХЪ, ИЛИ
НИИЗЪ НИХЪ МЛКО, МИТИИ УМЪТРА 8. ДОТА
У ПРАХЪ СТЪИНА ЖЪТОГЪ ШКИРА, УЗГРИ НА
БАТРИ, ДА ШКИРА РАСТОПИТИ, ПОТОМА УПИ
У ВІНО, ПРОМѢШАИ СІ ЦІНОМЪ, ЗАТВОРИ ДО
БРО БЪРІ, И ОСТАИ ЗА ОСТАИ ДМІИ СТАТИ.

ЧНІА. 28.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ СЛА ЧЕТА ЗЪИТИНА, УГРѢИ У ТАИ
И ЗЪИТИ ЕДИНЪ ДЪИНО ИЛИ МАКЪ, МИТИИ УМЪ
ТРА, И КАДЪ БЪДИ НѢКОЛИКУ ПРОКРАСО, ИЗВА
ДИ ДЪИНО ИЛИ МАКЪ НАПОЛѢ, А ЗЪИТИНА ТА
КО ПРІИ УПИ У ВІНО, ИЛИ БЪДИТЕ УКИИЦѢ
ИЛИ УМЪТИИТИИ.

ЧНІА. 29

ВЩЕ ИНАЧЕ.

ДИИТИ ОРАХОКО У ВІНО ОБЪИШНО, КАДЪ СЛАНА
САТА УМЪТРА СТАТИ, И ПОСАБ ОСТА ИЗВА
ІНО, ИДОПЪЦА ВІНЪ УКИИЦѢ.

ЧИСЛ. 30.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ МАЛОЕ ДЪРОВО ДЪВО, ОАКЦИН КОРЪ
ЛЪПО, ПЛАИ ТО ДЪВО ДА БЪДЕ УГАЛЬ, И БЛЪЦИ
ТАКИ ГОРЪКИ У БЪРЪ У БЪНО.

ЧИСЛ. 31.

ВЩЕ ИНАЧЕ ДА БЪНО НЕ УСКМЕНЕТЪ.

ВЗМИ СЪЗГАХЪ БРИКВИНЪХЪ НАИ БЛАДИСОМУХЪ
МНОГОШ НАИ МАЛО, ПО ПЛАНЪНИ БЪРТА, СТЪЦИ
У АЛАНЪ, МЪТНИ У КИЦЪ И ОБЪИУ БЪРЪ.

ЧИСЛ. 32.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ СТЪРЪГОТИНЪ ШЪ ГАЙКОГЪ ДЪВА И СЪРКО-
ЕННИ, МЪТНИ У КИЦЪ И ОБЪИУ У БЪРЪ ДО ПОЛОВИНИ.

ЧИСЛ. 33.

ВЩЕ ИНАЧЕ ПРОБЪРЪДАННОЕ СЪДИТЕО,
КАДЪ БЪНО НАУЧЕТЪ КИЕНЪТИ.

НАЧНИ ШЪ ЛЪПА ЧИТА БОКА КИЦЪ ТАКИ ПРО-
СТРАНЪ И ДЪГАКЪ ДА МОЖЕ КРОЗЪ ВЪАНЪКЪ НАМЪ
ДО ДНА БЪРТА ДОСЪНЪТИ, НАИ ПЪИЪ ДО СЪР-
ХЪ

ХЪ ЛЪПИМЪЗ МДОМЪ, НАЧНИ ШЪ БОКА ПОКЛО-
ПЦЪ, И ЗАТВОРИ СВЪХЪ ТЪ БОЦАНЪ КЕВЪ, ШЪ-
ИТИ У БЪРЪ ДО ДНА, ОБАИ НА СВЪХЪ КИ ПРИ-
БИЖИ ПАРИ КАНАЛА ТАНКА, КОИ ИМА НА ПОЛО
СТААТИ, ДА НЕ БИ КИКА ГА СЕНАЪЗ У БЪРЪ ПАЛА,
НО ДА МОЖИШЪ У СЪОЕ ВЪРЕМЕ НЪ ПОЛАГАМО ИЗ-
БАДАНТИ; И ТАКИ ОБАИ У БЪРТА СТААТИ ПЪ-
ЗАДЪГО; ШЪ ЧЪГА БЪНО НЕ ТОКМО УПОИНОЪТИ
НЕ МОЖЕТЪ, НО И АКОИ ПЪЖДЕ ТОГА УПОКАО-
КАМО СЪРТА, КЪДАТА ПОДАТИТИ И ДОБРОЕМЪ
ТИ. ПРОЧИ ШЪ ЛЪЧНИ КИМЪХЪ БИНАХЪ СМОТРИ
СЪДИТЕА У ГЛАВЪ 14.

ЧИСЛ. 34.

ПОПЪРАЕНТИ БИНО БОАНОЕ.

ВЗМИ МАДКИ КОРИЦЕ,
АДИМОГЪ СЪЛОГЪ ШЪТЪРА,
СТЪРЪГОТИНЪ ШЪ САНЪГЪ РОГА, ШЪ ПЪАКОГЪ
ПО 8. ЛОТА.

МЪТНИ СТЪЧНО И СЪЧШАНО У КИЦЪ, И О-
КЪИ У ОБЛАВЪ БЪНО.

ЧИСЛ. 35.

ХѸДОГЪ ВІНО ПОДѢЛШАТИ.

ВЗМИ НА ЕДНѸ СМАТКѸ ТАКОВОГО ВІНА,
МАСКА КРАВАГѢГА, ШІКІРА, И СТѢГОТІНА
ШІ ВАМЪГЪ РОГА, ШІ СВАКОГО ПО 8. ЛОТА.

УПИ МАЛКО У ВІНО И ПРОМѢШАЙ СЯ ШТАЛОМЪ,
А ПОТОМЪ ШІКІРА И СТѢГОТІНИ РОЖНЕ МѢ-
НІВІШИИ СВАКО ПО СЛОЗУ У ЛИНЦІ, ОБЪДИ У НѢ-
ТРА.

ЧИСЛ. 36.

ВІАДЪ ВІНО СНАГѸ ИРГѢНТЪ.

ВЗМИ НА ЕДНѸ СМАТКѸ ТАКОВОГО ВІЗНА-
ЖНОГО ВІНА

НІВОТА 3. ЛОТА.

ГОПИНА БЛАДЪ 1. ЛОТЪ.

ОТЪЦИ ОБОИ У ПІТНІЙ ПРАХЪ, ИЗВАДИ ИЗЪ
КЪРІТА ТОГО ВІНА 6. ХОЛКИ, СМѢШАЙ СЕБІ ПРАХЪ
СІТНИМЪ ВІНОМЪ, УПИ ШІ У СЪРІ, И ПРОМѢ-
ШАЙ ДОБРО СЯ ШТАЛОМЪ.

ЧИСЛ. 37.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ СРЕДЪ ПОЛЪ ФІНТИ, ИЛИ ВІЕН ИЛИ МА-
НІТЪ, ПО СЛАНЦІМЪ БЪРІТА, МЕТНИ У НОВОМЪ ЛОМ-
ЦѸ ИЛИ ТИГАНѸ НА БѢДІИ УСАТІИ, И ТАКО
КУМА БІДИ У СЪРІ У ВІНО, И ПРОМѢШАЙ СЯ
ШТАЛОМЪ.

ЧИСЛ. 38.

ЕЩЕ ИНАЧЕ ПОКЕРАІННОМЪ ВІНѸ ПО-
МОЖИ.

ВЗМИ ЕДНѸ ДОБРО ПІНІНЪ ЦІГЛЮ, СЪСІИ У
ПРАХЪ, ПРОСІИ КЪРЪЗЪ ОНО, КЪ ТОМЪ УЗМИ
ИЗЪ 12. ШІЦІТАХЪ ЯБЪЛАНЦА, РІЗЕН ДОБРО,
СМѢШАЙ СЯ НИМИ 3. ШЛОИ УЖТА ПІВІННОГО
БРАШЕНА, И ТАКО СМІИ У ВІНО, КЪДА И СІИЙ
ПРАХЪ ШІ ЦІГАТЪ БІДИ, И ПРОМѢШАЙ ДОБРО СЯ
ШТАЛОМЪ.

ЧИСЛ. 39.

ЕЩЕ ИНАЧЕ.

НѢГІЦИ СІРКОВО ДРІВО НА ТІНКИ КОМАДКИ, СЯ
СІДАЛА ДЪГАЖЕ, ОБЪЩИ, СІЖИ У ТРИ ІЮТІИ,

обѣи еднѣ китицѣ у ебѣ за данъ и замогъ
стаати, потомъ другѣ китицѣ за данъ и
за могъ, и послѣ третѣ китицѣ за толков-
ки ерим, и такш поабунтъ еино опетъ до-
бротѣ и смгѣ евом.

ЧИСЛ. 40.

еще иначе.

Взми Борина шъ трави сажиницѣ, изѣтци
ситно, мѣтнѣ у рѣдкѣ дѣлгѣ китицѣ, и о-
бѣи додна ебѣта.

ЧИСЛ. 41.

еще иначе.

Взми горинѣхъ садмаѣхъ и коринѣ зѣбевка;
еадеме мѣтнѣ у млакѣ водѣ, олици и стѣ-
ци накрѣпно, а зѣбевка изѣтци нѣбитно,
мѣтнѣ евом у китицѣ и обѣи у еино до полови-
нѣ ебѣта.

ЧИСЛ. 42.

еще иначе.

Взми Гбѣжѣ и Гбѣте равномѣрнѣ, и полакѣ
толковѣ зѣрнахъ изъ еловѣхъ шинарки, коа
стѣ

стѣци мѣтнѣ еси у китицѣ и обѣи у еино до
половинѣ ебѣта, ситавнѣ за 7. днѣи стаати;
можно тако бѣзъ прибавити еомонниѣ и аѣ-
пи пшеницѣ, и ебѣтта еино евом смгѣ пшнѣ
поабунти, еитро, аѣпо и крѣпко еити за
пити.

ЧИСЛ. 43.

еще иначе.

Взми орашѣвка, Баранѣлка и еѣлога
Нѣота по еданѣ лотѣ; 15. мѣтшѣжъ жал-
фѣи бѣзѣ етабалахѣ, и толковѣ смковѣхъ
зѣрнахѣ, равнѣи и дорѣровѣхъ зѣрнахѣ; мѣ-
тнѣ еси у китицѣ и обѣи у еино до полови-
нѣ ебѣта, и послѣ 5. днѣи изѣтци китицѣ,
и ули у нито еино еднѣ мѣн дѣт хобѣи я-
кѣ по еланѣнѣ ебѣта, и измѣтшѣи са шта-
помѣ.

ЧИСЛ. 44.

еще иначе еинѣ покарѣтнѣи хотѣ-
чимѣ помоги.

Кадѣ примѣтнѣшѣ, да еино нѣкои покарѣ-
тнѣи хотѣ, то мѣтнѣ у китицѣ еѣлога тѣмѣ-
на

НА И ИЗДИРИ, И ОБЪЕМЪ У НЕГО ВІНО ДО ПОЛО-
ВИНИ ОБЪЕМА, И ТАКИМЪ ОБРАЗОМЪ ОБЪЕМА ОНЪ ПОКУ-
БАРИА.

ЧИСЛ. 45.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ СЪМІНА ОНЪ ДВѢМЪ ТЫСѢМЪ, СЪБІНЪ, МѢ-
НИ У КИНОВЪ, И ОБЪЕМЪ У ВІНО ДО ПОЛОВИНИ ОБЪ-
ЕМА, И ТАКИМЪ ОБРАЗОМЪ ВІНО НЕПРИБИТНО, И ДО-
КРЫЙ ОБЪЕМЪ СЛѢДЪ ПОСЛѢДНІХЪ ОБЪЕМА.

ЧИСЛ. 46.

ОБЪЕМЪ ВІНО КРЕПКОМЪ УНИИТИ.

ВЗМИ БЛАЖИКОВА И СМАРКОВА КОРНА ПО
ОДНУ ФУНТЪ, БАРАНФИКА ПОЛУ ЛОТА, ИЗГѢ-
ИРИ НАИТИО, МѢНИ У КИНОВЪ И ОБЪЕМЪ У ВІНО
ДО ПОЛОВИНИ ОБЪЕМА И ОБЪЕМА ВІНО КРЕПКОЕ.

ЧИСЛ. 47.

ЧТО ЕМЪ ВІНО ГРЕМЪЛНИНА НЕ ШКО-
ДЛАА.

МѢНИ НА БРАНЪИ ПО ОДНУ КОМАДЪ ЖЕЛѢ-
ЗА, ИЛИ ДЪВѢ, ИЛИ ОДНУ ОЗГОРА СОЛѢА, ИЛИ
МѢНИ ОДНУ ШАНКА.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 48.

БІЗЪКЪНОЕ ВІНО ПОПРАВИТИ.

ВЗМИ БЛАЖИКОВА КОРНА, И БЛАДАНФИКА КО-
РНА, ИЗГѢИРИ СЪБІНЪ, МѢНИ У КИНОВЪ, И СЛѢ-
СТИ ДО ПОЛОВИНИ ОБЪЕМА У ВІНО, КОИ ОНЪ ТОГА
ПОСЛѢДНІХЪ ОБЪЕМЪ ПРИАТНО, ОБЪЕМЪ КЪ ЗАРА-
БІЮ, УКУПЛАВА ГЛАВЪ, МОЗАКА И ПРАЦЕ.

ЧИСЛ. 49.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ ОДНУ ШАНЪ ЖЕЛѢА, И ТОЛИКО
ХИЛАА, И ОДНУ КОМАДЪ ГАЛГАНТА, ИЗГѢИРИ
ОНЪ НАИТИО, МѢНИ У КИНОВЪ И СЛѢСТИ У ВІНО
ДО ПОЛОВИНИ ОБЪЕМА ЗА ТРИ ИЛИ ЧЕТЫРИ ДНА,
И ПОСЛѢДНІХЪ ВІНО АТЪ ОБЪЕМЪ.

ЧИСЛ. 50.

ДВѢМЪ ВІНО ПОГАТЪ ПРИМѢШАНА И
БАЛАНЪ ОНОГО СЪЛЪ.

ВЗМИ ОДНУ, СЪЛЪ ИЗЪ ВОДЪ ШАНКА, МѢ-
НИ ЗА ТРИ ДНА У ХЛАДНОЙ ВОДѢ СТААТИ, И
ТОГА

ТОГДА БИЖИ Ч БІНО, НОИ Ш ТОГА ОКОРО СЪ-
ДНІТЪ.

ЧНІА. 51.

ХЪ ДЪЮ ЧІРБАІНОСТЬ БІНА ПОПРАКІ-
ТИ.

НАБИРИ ВЪСТАХЪ БОБИЦАХЪ Ш ЗОВІ, НАИ АЛ-
ТИ, НАИ БАРМАЗАНЦА; ЧЪЗМИ КТОМЪ ФІСТАЛ-
Ч, НАИ ВАНЪ КАЧІВЪ, МІТНИ Ш ОНЫХЪ БО-
БИЦАХЪ (СЕБАН САМИ БОБИЦІ ВІЗЪ ПІСТАЛАХЪ) ВЪ-
ДАНЪ ТАБАНЪ, И ПОИТИ НЕ ДМОГОШ СОЛЮ, ПО-
ТОМЪ ДРЪГІИ ТАБАНЪ, БОБИЦАХЪ, И ОПІТЪ ПО-
СОЛЮ, И ТАКШ ДО ВІУХА СОБДА, КОГДА ТОГДА
ПОКАЛОТІВШИ МІТНИ Ч ПОДЪЖІВЪ, НАИ НА ДРЪГОЕ
ХЛАДНОЕ МѢСТО. ВАДЪ ДАКА ЧІРБАІНОЕ БІНО
НИМА ДОБРЕ ЧІРБАІНОСТИ, ТО ЧЪЗМИ Ш ОНЫХЪ
БОБИЦАХЪ, И МІТНИ Ч БІНО ТОМІКІВ, КОАНКО
ДОВОАНШ ВЪДІТЪ КЪ БОАДЖАНЮ ИСТОГА БІНА.

НѢКОІ МѢШАЮТЪ ЦѢМ ГРОЗДОВЕ ЗОВІНЕ,
НАИ АЛТИИ, НАИ БАРМАЗАНЦЕ СЪ КАККОМЪ БІ-
НОВАМЪ Ч КАЦЪ. ДА СОВОКЪВНО ПРІВІРІТЪ, Ш
ЧІГА ПРАВДА ЧТО БІНО БІМА ЧІРБАІНО ВЪДІТЪ, ОКА-
ЧІ НІТО БІНО Ч ЖАРКОЕ ВРИИ ПРІВІРІТИ, А НА-

КОНЕЦЪ

КОНІЦА И ЧЕМАРДИТИ, ПОНИЖИ КАКШ ЗІНА, ТА-
КШ, И ВЪИЕНИШ ПІТАЧ НІСОЕ ПЛѢВАНЪ ПРІВІ-
ВІДЪТЪ; НО ООАЪ ТАКОВОЕ ПЛѢВІИ РОДЯТІИ НЕ-
ДОПЪЦА;

ЧНІА. 52.

ВЪИИ КНАЧІ.

НАВЪЛІА ЦѢТІА Ш ТЪРЪВІКА, НА БІЗЮМІИ-
УНОМЪ МѢТІВЪ, И ЧЕРАМІ ПОТРЕИ СІТРИ Ч ПРАХЪ
И МІТНИ Ч БІНО.

ЧНІА. 53.

ЧІРБАІНОЕ БІНО БѢЛМАЪ ЧІНИИ-
ТИ.

ОКО ХЪ ДОЖІТЕО ПРІНОХОДІТЪ ТОКІШ Ш ВЪ-
НОГА АБСОПЪТИТЕА, А НЕ Ш ПОТРЕИ: НѢКІИ
МѢШАЮТЪ 2. ЛОТА ПРОСТЕ СОЛІ СЪ ПРІАНУЧНЫМЪ
КОАНЧІТЕОМЪ ЧІРБАІНОГО БІНА, ЧРЕЗЪ ЧТО ПО
КРАТКОМЪ ВРИИИ БѢЛМАЪ СТАНОВІТИ. ДРЪ-
ГІИ МѢШАЮТЪ Ш БѢМ БІНОЕ ЛОЗЕ ПІПЛА СЪ
ВЪДЪТКОМЪ, И СЕВЪ МѢТІА МѢШАЮТЪ СЪ ЧІР-
БАІНЫМЪ БІНОМЪ, И ОСТАВІТЪ ТАКШ ЗА 40.
ДНІИ СТААТИ, И БІНО ТО СТАНОВІТИ БѢЛМАЪ.

ЧНІА.

ЧИСЛ. 54.

БѢЛОЕ ВІНО ЧРВАНИМЫМЪ НА ЧИНИТИ.

Онымъ средствомъ можно вѣсно вино чрванымъ начинити, коимъ чрванникомъ пожелавши, смотри горѣ подл чиломъ 52. Ничѣннымъ шъ Вармазаннѣхъ зрнахъ Ономъ можешъ природный колоръ вѣломъ вѣнъ, како и Іакін, подати.

ЧИСЛ. 55.

ЕЩЕ ИНАЧЕ ВѢЛОМЪ ВІНЪ ИЗРАДЧЕ-
ИШІЙ РЪВИНЫМЪ КОЛОРА ПОДАТИ.

ВЪЗМИ БІЛНУ ЦЕВКУ, КОМУ ЧЕТО И НАКАП-
ШИ ЧРВАНА, МІТИН У НОВОМЪ ЛОНІѢ У ВОДѢ
СЛАДКИИ, ДА МЕШАИ ОБДѢТЬ, И ТОГДА ОМЪ-
ЦИ ГОРНО КОЖИЦѢ. ПОТОМЪ ИЗБѢЦИ НА ТАКО
КОТЪРІ, МІТИН У ЧИТА СОБДѢ, НАСИ ВѢ-
ЛОМЪ ВІНОМЪ И ПОКАЛОПІШИ ОСТАВ. ДОКАѢ
ВІНО СЕБЪ ЧРВАНИНОСТЬ У СЕБѢ ПРИМІТИ, И ТО-
ГДА ШЦЕДИ ТО ВІНО, И ЧИИ У СЪРІ, КОИ ПРО-
БЛАДИ НѢКОЛИКО КРАТЪ, И СМОТРИ БСТАИ ДО-
ВОСА ЧРВАНИНОСТЬ У СЕБѢ; И АКО НІИ, ТО О-
ПІТЬ ЧИИИ СЪ ФРИШНОМЪ ЦЕВКОМЪ КАКО НАЧ-

при,

при, ДОКАѢ ВІНО У СЪРІТѢ ЖЕЛАНІЮ ЧРВАНИ-
НОСТЬ ПОДАЧЕТА. ТОГДА СЪБЦИ ПО НѢКОЛИ-
КО (ПО БІЛНЫМЪ СЪРІТѢ) СЛАДКИ КОРИИ, ОРАШ-
ЧКОВА ЦЕВѢТИ И АБЪТРИКОГА ШАФРАМА, МІТИИ
У КИИЦѢ, И ОСТѢИ У НИТО ВІНО ДО СРЕДИИ СЪ-
РІТА, И ОСТАИ ДОКАѢ ВІНО ПРИМІТИ ИЗД ТО-
ГА СКАѢ, И ТОГДА ИЗВАДИ, А МІТИИ ЧИИТЪ
НА БДАНЪ ХАКОВЪ ТОГА ВІНА СДАНЪ ФІНІТЪ ЖЪ-
ТОГА СЪВІННОГО ШІКІА, И ОСТАИ ЗА ТРИ
ДНА И ТРИ НОТІ, СТААТИ, А ПОКАѢ ПИТИ МО-
ЖИШЪ, КАКО ПИТИ У ЛѢТО ЖАРЪ ЧМЪРАЦИ.

ЧИСЛ. 56.

ПРЕДСАЧЕКАТИ ВІНО ШЪ ПРЕМѢНИНІА

ВЪЗМИ САРКОБА ДЪБТА И КОРНА, ОЛІЦИ И
ТАКО ИВІРИ НАМ АИТКИ, ІЕЖИ НА КИТИЦІ, И
ОСТѢИ ГЪ ПОДЪЗАННЫМЪ НАМЪКОМЪ У СЪРІ НО-
БЕГО ВІНА, ОСТАИ ТАКИ ЗА БДАНЪ МЦѢ СТАА-
ТИ. А У ЧѢКІНОМЪ ПЛОМЪ, НАИ ЧРВАНИ-
НОМЪ ВІНЪ ДІЖАТИ, ДОКАѢ ПРІВІТИ, И ПО-
КАѢ ИЗВАДИТИ, И ТО ВІНО НИ ПРИМІТИТИ, НО
ПРІВІДЕТА ПОСТОАНО.

Р

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 57.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

Взми Чокота изъ онога винограда, ꙗ
когда то вино коиа рѣдъ саубвати ѿ похва-
рина, родимомъ изѣти на танки Анткови, и
повизавши сеѣти ꙗ негоу вино до средини бѣ-
рита, и заваривши добро охладен за два
мѣца стаати, и преждитъ вино постоянно.

ЧИСЛ. 58.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

Митни ꙗ кинце еднѣ шакѣ Розмарина,
двѣ шакѣ Ниопа, еднѣ фрѣтѣ мѣрѣвно стѣ-
чина Галганта, и оцмѣхъ лота негда смрковѣ,
сеѣти ꙗ вино до половини бѣрита, и прежди-
титъ вино постоано до поимѣни капѣ.

ГЛАВА П.

О МѢТНЫХЪ ВІНАХЪ.

ЧИСЛ. 1.

МѢТНОЕ ВІНО ИЗБИРАТИ.

Взми еднѣ шакѣ срѣва, сажени на батри,
да еждитъ еѣлазъ какуи враншо, потомъ стѣци
ꙗ лѣмѣ, митни ꙗ кинцѣ ѿ платна танка,
и сеѣти ꙗ бѣри съ пидла снизу, и таки еб-
дитъ вино избирати.

ЧИСЛ. 2.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

Взми еднѣ шакѣ тѣткала, пили на батри,
стѣци ꙗ праха прогѣи кроза инто, извади
изъ бѣрита нѣколко истога мѣтного вина,
помѣшай снай праха съ нимъ, и ꙗти ꙗ бѣри,
промѣшай съ дѣретома добро, нан провадай
бѣри, а потомъ охладен амкати, дооро за-
варивши, хоѣи тѣткала превѣи ѿ мѣт-
лаѣ и тѣжери на дно, и таки еждитъ ви-
но ентро и лѣпо.

Р 2

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 3.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

Взми ебѣ, урза единъ годъ простааи питаѣ шъ грозга, ебѣи иза нѣхъ еанѣ ша-къ у Бѣри, и тригѣ дна ебѣита кѣно чѣто и бѣстро.

ЧИСЛ. 4.

Мѣтнои и на прѣратѣ походащѣи кѣно лѣпимъ чѣинѣи.

Взми на ебакѣи Хакоуѣ таковогѣ кѣна по дѣтѣ хоули маака, кои маако простаааи и пла-вѣтѣнѣатѣмъ стааои, спѣи у Бѣри по то-анко хоули маака, и у ебакѣи крѣта мѣшѣи у Бѣритѣ кѣно, и такѣи чѣни, докѣтѣ еѣи ма-ко чѣнѣтѣ; урза таково прѣмѣшѣанѣтѣ ебѣ-дѣта мако лѣнѣи гѣ кѣномѣ помѣшѣатѣи, и потомѣ прѣмѣнѣтѣ гѣ юбома ебѣ мѣтааѣтѣи и чѣмерѣ на дно, поаѣтѣ чѣга надѣбно нѣтоѣ кѣ-но прѣтоинѣи у дѣбѣго ебѣри, и дооѣо закѣмѣнѣи ти.

ЧИСЛ. 5.

ВЩЕ ИНАЧЕ МѣТНОИ КѣНО ИЗБѣСТѣЯТИ.

Взми кѣтка, Тѣта шъ дѣжаногѣ бѣашѣмако-анкоѣ потрѣнѣо по елѣинѣи ебѣрѣта, и чѣи у кѣно, прѣмѣшѣи дооѣо гѣ дѣвѣтомѣ, остаѣи закѣмѣнѣо стааѣи за нѣкоакоѣи днѣи по елѣинѣи ебѣрѣта.

ЧИСЛ. 6.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

Взми еанѣ фѣнтѣ еѣи стѣи стѣи у прѣаѣ и елѣи у кѣно у Бѣри, прѣмѣшѣи дооѣо, доѣи ебѣри и закѣмѣнѣи, остаѣи за 3. или 4. дна, и тако ебѣдѣта кѣно лѣно и кѣстро.

ЧИСЛ. 7.

МѣТНОМѢ ВѣЗѣКѢНОМѢ КѣНѢ ПОМОТИ.

Взми еошѣнѣдѣа мѣшѣмаоѣвѣа, и нѣко-анкоѣ Ноѣи шъ тога дѣла, стѣи еѣи мѣтно, елѣи у ебѣри, и прѣмѣшѣи дооѣо, и ебѣдѣта кѣно кѣстро и елѣоѣвѣно.

ЧИСЛ. 8.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

ВЗМИ БДАНЪ И ПОЛЪ КРИНТАНКА ФЪНОГА ША-
ФРАНА, ДВА КРИНТАНКА КЪВАНА МЪДА, И ЕДНЪ
ШАКЪ ЛЪПЪ ПРОСТАНОГО ПШИНЧНОГО СЪЛЪНКА,
СМЪШАЙ СЪ СОВОКЪЛНИО, БЛЪЦЪ У БЪРЪ, ПРОМЪ-
ШАЙ И ЗАВЪРЪШЪ ДОБРО, И ОСТАВИ ЗА ТРИ ДНА
СТААТИ, И БЪДЪТЪ БЪНО БЪТРО.

ЧИСЛ. 9.

БЪЛОЕ МЪТНОЕ БЪНО ИЗЪКЪТЪРЪТИ.

ВЗМИ НА ШАКЪИ ХАКОВЪ ТОГА БЪНА БДАНЪ
САЙТАНКА МАЛКА, И ДВА ЛОТА ГОРЪИ СТИПЪ У
ПЪХЪ СЪБЪНЪ, КОИ ПОМЪШАЙ СЪ МАЛКОМЪ ПО-
ТОМЪ ПРОМЪШАЙ БЪНО У БЪРЪТЪ, И ЧЪПЪ ЧЪБЪТЪ
МАЛКО СЪ СТИПКОМЪ, И ПАКИ ПРОМЪШАЙ ДОБРО,
И ЗАТВОРИШИ ОСТАВИ ДО ДРЪБОГО ДНА, И
ТОГДА ПРОМЪШИ БЪРЪ ВЪЗКО И ВЪДИ КЪШЪ ЧТО
НИТО СЪ СТИПКОМЪ МАЛКО НЕХОДЪТИ НАПОЛЪ СЪ
СЪОМЪ У БЪНО ВЪВЪХОМЪ МЪТАЛГОМЪ И КЪСЪРЪ-
ТОМЪ, А БЪНО ОСТАНИТИ ЧЪНО И БЪТРО. Про-
бъжато.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 10.

ИЗЪКЪТЪРЪТИ СЪДЪТЕВО КЪ ИЗЪКЪТЪРЪТИ
МЪТНОГО БЪНО.

ВЗМИ НА ШАКЪИ ХАКОВЪ ТАКОВОГО БЪНО ПО 8:
ИЛИ 9. МЪДАХЪ, КЪ ТОМЪ У ПЪХЪ СЪБЪНЪ И
ПРОСТАНА СТАКАА, И ТОЛЪКО У ПЪХЪ СЪБЪНЪ
И ПРОСТАНА КАМЪНА МЪРИРА, И 8. ЛОТА ЛЪПЪ
СЪЛЪ СТИПЪ СЪБЪНЪ ТАКЪШЪДЪ, СЪ СЪИ ВЪПЪИ
СМЪШАЙ У ЧЪНЪИ, ДА ЛЪПЪ СОВОКЪЛНИО СМЪ-
ШАТИЕ, РАДИ ЧЪГА ЧЪПЪ МАЛО И ПОДЪ, И ТА-
КИ ЧЪПЪ СЪ У БЪРЪ, КОИ ОБЪЯ СЪ ЕДНЪ ШАКЪ
СЪРЪХЪ ПЪЗДАНО ДА БЪДЪ, ПРОМЪШАЙ ОДНА
СЪ ДРЪБОТОМЪ ДОБРО, И ЗАВЪРЪШЪШИ ОСТАВИ
ЗА НЪКЪИ ДНАЪ СТААТИ, И ПОЛЪТЪ ЧЪВЪДИШЪ
СЪ ЧЪДИКАНИМЪ, ДА СЪА МЪТАЛГА СЪ ПЪДЪРИ-
НИМА ВЪРЪМА НА ДНО ПЛАА, А БЪНО ОСТАЛОЕ
ВЪКМА ЧЪНО И БЪТРО. Пробъжато.

ЧИСЛ. 11.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

НАКЪРЪ БЪШАНА СЪ ДЪЖИТА, ПЪТОМИ МЪТНОЕ
ПОВЪДЪРИНОЕ БЪНО У ДРЪБОЕ БЪРЪ, БЛЪЦЪ У МЪТЪ
СЪИ БЪШЪТЪ, И БЪНО НАЧЪТИЕ ВЪРЪТИ, И ПОЛЪТЪ

Р 4

БЪНА

вѣрна вѣдѣта лѣпо, шѣтало и вѣстро; И послѣ опѣта прѣтои у дѣвѣи вѣтелѣвѣ. Прокрѣато.

ЧИСЛА. 12.

Возмѣщѣннои вѣно разалѣшати.

Взми на еднѣ омамачѣ или дѣтатачѣ таковогѣ вѣна, еднѣ фѣнтѣ вѣи у прѣхѣ етѣвѣи и прѣстани етѣи, и кѣ томѣ вѣланѣцѣта шѣ 28. вѣицѣхѣ, разѣи ова вѣланѣцѣта манаѣши кѣ еднѣмоу шагому Соли, процѣди кроза крѣвѣ, упи у то нѣколикѣ снога мѣтногѣ вѣна, и измѣшавѣши упи у вѣри кое кѣ пѣдала прѣздно вѣти има, промѣшай кѣ дѣвѣтома, и послѣ 8 дни имѣиша вѣно вѣтѣи и вѣстро. Прокрѣато,

ЧИСЛА. 13

Мѣтнои и хѣдѣога колѣога вѣно избѣтрѣти.

Взми на еднѣ омамачѣ таковогѣ вѣна, еднѣ фѣнтѣ вѣдѣма, омаици изѣ теплѣ воде, етѣвѣи у амачѣ, упи воде на то, и процѣди кроза крѣвѣ, и вѣдѣта вѣдѣмоу мамо. Потомѣ

томѣ узми еднѣ фѣнтѣ вѣиша, етѣвѣи у амачѣ и прѣстѣи кроза вѣно помѣшан кѣ омаици вѣдѣмоу мамоу, Промѣшай вѣно у вѣрѣтѣ до дѣи, и упи вѣицѣта оно кѣ Огшѣмоу мамо, и опѣта промѣшай дѣво, и заврѣиши омаици етѣати.

ЧИСЛА. 14.

Вѣри и мауѣ.

Взми вѣицѣта рѣвногѣ пѣка, опѣри лѣпо имѣти омаици и тогда прѣстѣи, на еднѣ хѣкоу таковогѣ вѣна, узми пѣка еднѣ холѣвѣ. Потомѣ узми вѣланѣцѣта шѣ 24. вѣицѣта (на еднѣ омамачѣ), разѣи дѣво, упи у еднѣ вѣици лѣнацѣ, или лѣиши у вѣтѣ шафѣо, и Пѣица сапи вѣицѣта, и на то нѣколикѣ холѣи вѣи, измѣшай омаици и упи у вѣри, промѣшай кѣ дѣвѣтома, и заврѣиши омаици за чѣтири дѣи етѣати. Послѣ того узми вѣлѣгѣ Нѣота, мади корѣи, Вѣицима, шѣ пѣкога по еднѣ лѣта, етѣвѣи мѣрѣино, имѣти за чѣтири дѣи у комоу вѣици гѣици, и тогда вѣици упи у вѣри у вѣно, а вѣици дѣици у комоу и етѣици у вѣри да етѣици, докѣ вѣно еднѣ примѣта, по-

ТОМА ИЗБАДИ, И БЪДИТА ВІНО ВЪТРО И КРЪПКОЕ.

ЧИСЛ. 15.

МЪТНОГО ДІЕЛАГО ВІНО РАЗЕНІТРИТИ.

На едно осмакѣ такового вина взми полз фѣнти Шѣра, и толкнѣ стѣни, стѣщи овоє у праха, ұпи на то нѣколкош ѿ онога мѣтнаго вина, и смѣшавши ұпи у Бѣри и промѣшай доєро са дѣритома, потомъ забрани и остави за 14. днѣи стаати, а по мѣ прѣтои у дѣрогѣи чѣтои Бѣри.

ЧИСЛ. 16.

ВѢЩЕ ИНАЧЕ.

Взми на едно осмакѣ такового вина, едно чѣверть фѣнти жѣти пшеницѣ, стѣщи доєро вѣрѣа жѣла спаднѣтѣ, по мѣ спѣри чѣтома фрѣшкѣма водѣма, кои отѣди лѣпо, и ұпи на онѣ стѣни пшеницѣ едно холѣ мѣла. и смѣшавши ұпи у Бѣри, промѣшай доєро, доєри Бѣри, и забранивши доєро, остави за 15 днѣи стаати, и бѣдѣта вѣно вѣтроє и крѣпкоє.

ЧИСЛ.

ЧИСЛ. 17.

ВѢЩЕ ИНАЧЕ МЪТНОМУ И ДІЕЛАМУ ВІНО ПОМОЩИ.

Взми едѣшѣа ѿ мѣлицѣ, смѣшай у едному едѣшѣа са поєларѣнѣма вѣнома, ұпи у Бѣри, и промѣшай са мѣковѣма дѣритома до ама, остави за 12 днѣи. доєро забраниєно стаати, и ұвидѣши что вѣтро бѣдѣта.

ЧИСЛ. 18.

ВѢЩЕ ИНАЧЕ. *Лѣно-Пѣрѣо 774*

Взми на едно осмакѣ такового вина, едно фѣнтѣ грѣша, едно фѣнтѣ соли, сажеки у тѣганѣ на вѣтри, стѣщи мѣтно, бѣщи у Бѣри и промѣшай доєро, остави надѣжитѣ прѣжде то вѣно у дѣрогѣи Бѣри прѣтоити.

ЧИСЛ. 19.

ВѢЩЕ ИНАЧЕ МЪТНОГО И ХЪДОГО ВІНО ПОПРАВИТИ.

Взми Чѣти пшеницѣ, 2. шаки на едѣнѣ хѣповѣ, мѣтѣи у чѣтѣ лѣнѣ кѣватѣи, доєро

лѣ

каѣ зрна наивѣща развѣнѣтиса, послѣ снѣ-
ри хладномъ водомъ, мѣтнѣ у кинѣ и шѣ-
сти у вѣно до положеннѣ сѣрѣта, и заврѣнѣн-
ши остана такш за три мѣсѣ стаати, и кѣ-
дѣтѣ вѣно вѣтро и крѣпко.

ЧИСЛА. 20.

Вѣрѣ иназе.

Пшѣла провѣтана шѣ барѣвоннѣ мѣтнѣ у вѣднѣ
или двѣ кинѣ, и сѣбѣм у кѣрѣ. или елиѣ пѣ-
по у вѣно, и промѣшай сѣ шталомъ добро,
и заврѣнѣнши остана за 14. днѣи стаати.

Вѣтимаъ начиномъ и Пшѣло шѣ чокота и
дози избѣтѣрава вѣно.

Примѣчаніе.

Кѣи вѣно нѣи покарѣно, и за пѣтѣ годѣтѣсѣ,
только что мѣтнѣи, таково вѣно прѣтѣи при-
ко Мѣтаи Гѣнѣи у дѣрѣси чѣтѣсѣ кѣрѣ, и за-
врѣнѣнши добро остана на мѣрѣ стаати за
вѣднѣ мѣсѣ днѣи, тѣломъ наивѣномъ полѣ-
чѣтѣ оное сѣомъ вѣстрѣнѣ.

ГЛАВА ДІ.

О НАВИНАХЪ И КИНАХЪ ВѢНАХЪ.

ЧИСЛА. I.

Киселѣи вѣно у пѣрѣвѣи добротѣ
теозѣратити.

Взѣи на вѣднѣ сѣмѣнѣи вѣнѣи вѣно двѣ
сѣнѣи корѣи шѣ зѣнѣга тѣрѣи, и вѣднѣ сѣнѣи
корѣи шѣ Гѣнѣи вѣла, избѣтѣи на вѣтнѣ, о-
сѣши на безѣодрѣнѣномъ мѣтнѣ, у вѣрѣи по-
тѣрѣи мѣтнѣи у тѣрѣи кинѣи, и сѣбѣи вѣднѣи кѣ-
рѣи до кинѣи, дѣрѣи до вѣрѣи сѣрѣта,
а тѣрѣи сѣи вѣднѣи шѣи нѣи кѣрѣи потѣрѣи
удѣи вѣднѣи добро и заврѣнѣи сѣрѣта, остана тѣ-
кѣи за 6 днѣи стаати, послѣ провѣнѣи на дѣ-
нѣи сѣрѣтѣи, и испѣтѣнши у чѣшѣи нѣтѣи
вѣна. шѣотѣи вѣи кинѣи дѣнѣи, и вѣно
нѣи, то остана ещѣи стаати, докѣи шѣнѣи
кинѣи упрѣзѣнѣи, тогда кинѣи изѣдѣи,
и вѣднѣи вѣно шѣ оного корѣи кѣлѣи
и вѣно.

УНІА. 2.

ВЩЕ ИНАЧЕ КИСЛОЕ ВІНО ВОЗВРАТИТИ.

Взми оти Прои метни у аонцѣ кѣвати-
ти до мѣсана, и пожди водѣ и метни проѣв,
(или Прои) обшати, метни у кишцѣ и
обѣи у вѣно.

УНІА. 3.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

Поквани комада сѣнѣра у фришкой водѣ,
положи на вѣнтѣхъ шѣвѣ, онѣ вѣчѣтѣ кнело-
тѣ напоитѣ. узми полатѣ полѣ одного
сѣта тѣи сѣнѣра, и пожди извѣ нѣга мокро-
тѣ доboro, и поквани онѣтѣ у фришкой водѣ,
и положи на шѣвѣ, и тѣиш непрячѣнѣи, до-
клатѣ ова нѣкнелость упрѣзднѣти.

УНІА. 4.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

Взми на еднѣ ошлѣкѣ вѣна, двѣ фѣнти о-
нанѣа, метнѣ у кишцѣ и обѣи у вѣно до

сѣ-

срѣдинѣ вѣрѣта, и остави доклатѣ стаати,
доклатѣ ова кнелота упрѣзднѣти, и тогда
извадити, и за то треба поново ошлѣдати.

УНІА. 5.

ВЩЕ ИНАЧЕ КИСЛОЕ ВІНО РАЗГЛАДИ-
ТИ.

Взми еднѣа подѣиш прѣтѣ кирсовѣ, двѣ
гачѣкѣ, колѣнко полсѣвина вѣрѣта, избѣи
тѣи прѣтѣ колѣнѣи вѣнѣ рѣпажѣ можно, сѣ-
чи не рѣдомѣ, но сѣ еднѣи стѣри и сѣтѣи из-
рѣбѣтѣ, и тѣиш шѣ вѣрѣа до краѣ, потомѣ
узми лѣпа мѣда и стѣчина шѣтѣра раенѣотѣ-
но, и смѣшавѣиш наполни онѣ рѣли сотнѣи,
и сѣави сѣ чѣтомѣтанѣомѣа крѣомѣа, при-
ли ошлѣа на прѣтѣхъ камѣикѣ, и обѣи та-
киш правѣ до срѣдинѣ вѣрѣта, кои закрѣпанѣи до-
бро и онѣави за чѣтѣи два стаати, и вѣ-
дѣтѣ вѣно ошлѣдатѣи кнелотѣи.

УНІА 6.

ВЩЕ ИНАЧЕ.

Хѣтѣ шѣ ешѣова крашѣна, прѣш извѣ фѣрѣ-
нѣ изваитѣна, положи на вѣнтѣхъ шѣвѣ, и та-

киш