

Цндръ-атъ и сокъ-атъ на крушките са течни тѣла кисвателни, и ся правятъ отъ ябалки и крушы, и отъ големо количество вода. Крушаната армея ся сохранява за мало время, но добрата армея отъ ябалки ся держи двѣ или три години. Армеята отъ ябалки на Нормандія на Гатине и на нѣкои мѣста у Шампанія е весма добра когда ся употребява умѣренно. Когда ся пие сосъ безмѣрность крушаната и ябалчанала армея упива челоуѣка. Въ Парижъ ся прави армея отъ ябалки и отъ плодове изсушени, но тя армея е блюдкава и не е на добро качество.

Бирата е питіе стипцаво и мало горчиво която ся прави чрезъ кисваніето на ячмыка и на други житливы на които приложаватъ публона. Въ мѣстата гдѣто ся нахожда скудость отъ вино какъто у Англія много ся стараятъ за направата на бирата. Портеръ и алъ са двѣ питіета на по высокото качество на Англичанската Бира. у Фландра и Белгійонъ правятъ биры много силны, които лесно упиватъ. Легката бира или присѣчана сосъ вода е питіе полезно и искусно да разхлаждава така щото улеснява пицевареніето.

Чрезъ привареніето на виното правятъ ракіята, питіе, което не има никакъвъ цвѣтъ извѣтрительно и много силно, Дивацыте у Америка го называватъ най-дѣйствително огнен-