

ли три пята, пивото е вече готово, наливать го въ бутылки, затулять го добръ и го турять на странъ.

ХМЪЛНО ПИВО ЗА ТРАПЕЗЪТЪ.

Земи 6 фунта шекеръ, тригья 8 лота, кышнець 4 лота, едѣж четверть отъ фунтъ хмѣль и 2 лъжички дрожжи. Шекеръ-тъ, тригыѣтъ, кышнецьтъ и хмѣльтъ гы варять въ водѣ полвинтъ часъ, процѣждатъ гы и притурять имъ отъ 2—4 мѣры ново, обыкновенно пиво, направено отъ со-лодъ, а слѣдъ прѣкыпяваніето наливать смѣшеніето въ бутылки. Изобщо за приготвяніе на шекерното пиво изисква ся по възможность еднообразнѣ температурѣ — около 15 градуса по Реомюра. За да не ся чупять бутылкытъ, отъ всичко най-добръ е, като гы налѣѣтъ, да гы незатулять яко тозь часъ съ якъ затулкѣ, но чакъ на вторый и на третій день, безъ да расклащатъ бутылкытъ, да затѣкнѣтъ добръ затыкалкытъ и да турять пивото въ зимникътъ.

Пиво отъ вишны и отъ сливы

Земи 4 до 6 фунта шекеръ, и толкозь пакъ кысели вишны (4—6 фунта), тригыѣ чистѣ 8 лота и двѣ лъжицы дрожжи. Вишнытъ гы посгрухватъ въ чистѣ стѣпѣ (чутурѣ), просѣватъ гы прѣзь рѣшето, за да мине само месото имъ, като гы промыватъ въ просѣваніето съ нѣколко штофа водѣ, въ коѣто и възваряватъ вишнытъ, тригыѣтъ