

и шекерътъ до половинъ часъ. Дрожжитъ ги турятъ когато вече истинжло налѣхтъ смѣшеніето въ бѣчовкѣхъ. Слѣдъ 10 дена истакатъ това пиво отъ бѣчовкѣхъ и го наливатъ въ бутилки.

Така сжщо стаза и пивото отъ сливы.

СПАЗВАНІЕ НА ПИВОТО ДА СЯ НЕ ВКЫСНЕ.

На всяко ведро пиво спущатъ въ бѣчовкѣхъ по едно врѣсно цѣло яйце. Слѣдъ изминуваніето на 14 дена черупката ся отдѣля и вътрѣшността на яйцата ся държи само съ пленкѣхъ (ципѣхъ) която окружава всяко яйце; но и тѣ малко помалко ся растопаватъ наедно съ бѣлтѣкѣхъ. Увѣряватъ че съ туй просто срѣдство пивото трае много врѣме. Англійскитъ пивовари тѣй правятъ съ мартянското пиво за да го прѣдпазятъ отъ вкыснованіе.

Слабо пиво да стане кескынъ.

На 10 ведра пиво зематъ единъ фунтъ хубавъ хмѣль и като го турятъ въ бѣчовкѣхъ, затулятъ ѝ. Увѣряватъ, че слѣдъ нѣколко дена пивото ся поправа и става по кескынъ.

Да истребишь дѣхъ отъ пиво.

За пиво което има дѣхъ отъ бѣчовкѣхъ, земи та вържи въ единъ вѣзелъ единъ шепѣ счукано жито и окачи вѣзелтъ съ единъ конецъ та го спуни въ бѣчовкѣхъ; или опечи хлѣбъ отъ ичомяно брашно и додѣ е горещъ, разломи го на