

денѣ водѣ и ѣ затулаватъ хубаво. Ябълченицата втасва за двѣ или за три недѣли, на споредѣ каквото е качеството на ябълкитѣ. Когато водата втаса за употребленіе, не трѣба да ся вади отъ бѣчовкѣтъ всякой денъ колкото трѣба за піеніе, защото извѣтрева, но по добръ е да ся источи повече и да ся налѣе въ бутилки, а въ бѣчовкѣтъ да ся налѣе пакъ водѣ колкото е источена.

За да имашъ ябълченица за прѣзъ цѣлъ годинѣ. Земи хубавы ябълкы, разрѣжи ги на двѣ, очисти имъ съмето, напълни съ тѣхъ до горѣ единѣ отъ шесть ведра бѣчовкѣ и слѣдъ това, като ги залѣешъ съ врѣлъ водѣ, остави ги додѣ стане водата като парно млѣко Подирѣ туй накъсни въ дрожжи *крупичатѣ* калачъ, и го тури въ бѣчовкѣтъ и когато начне да кыпи, извади калачѣтъ изъ бѣчовкѣтъ и като снѣмешъ пѣнѣтъ иритури въ жидкостѣтъ 2 фунта сухо гроздіе (стафиды) ако бѣчовката не бѣде пълна, долѣй ѣ съ възваренѣ но истинѣлъ вече водѣ, като ѣ затулишь и замажишь съ глинѣ (гнила), тури ѣ на ледъ или на студено мѣсто за 20 дена слѣдъ истеченіе-то на които источи водѣ-тъ и ѣ налей въ бутилки, които дрѣжъ на студено мѣсто. А останалыгѣ въ бѣчовкѣтъ ябълкы земи тѣ исецѣди всичкѣтъ имъ водѣ, прѣцѣди ѣ прѣзъ кърпѣ и сѣщо тѣй налѣй ѣ въ бутилки и ѣ дрѣжъ на судено мѣсто, за да имашъ когато щѣшь за употребленіе.