

ри го така съ цедрѣтъ въ истѣтъ бѣчевкѣ. После налей тамъ една лъжицѣ дрожди (майѣ) и тури бѣчовкѣтъ край огнь-тъ или до пещь-тъ за 24 часа; а отъ тамъ тури ѣкъ въ зимникъ-тъ да стои 12 дена, слѣдъ истеченіето на които источи водѣтъ и ѣкъ налей въ бутылкы, като туряшь въ всякъ по три четири зърна отъ гроздіето, и тогазь затули ги и ги тури на хладно мѣсто. Двѣ недѣли като ся минѣтъ отъ това, питіето е готово. То е прѣвѣсходно ако му туряшь и по малко шекеръ.

### БЕРГОВЗОНЪ.

Земи едно ведро водѣ, фунтъ и полвинѣ дребенъ шекеръ, полвинѣ стакакъ бѣлъ оцетъ отъ вино, единъ лотъ и полвинѣ цвѣтъ отъ бузинѣ (бѣзь, свирчовичинѣ) и единъ лотъ фіялковъ цвѣтъ. Всичко това остави го да покысне 3 или 4 дена, като го по разбѣрквашъ по нѣколко пѣтя на деньтъ, слѣдъ това налей го въ бутылкы, които затули яко и ги завѣржи съ тель. Бутылкы-тъ трѣба да ги туришь легнѣли а не правы, и въ теченіе на четири дена въ зимникѣтъ ако стоятъ, или два дни само на по-топло мѣсто, питіето е готово. Това питіе на вкусъ прилича на сидръ, който ся прави отъ ябълкы.

### Сидръ или вино отъ ябълкы.

Въ Францѣ и въ Англіѣ правятъ отъ сокѣтъ на ябълкытъ едно питіе, което ся казва сидръ.