

Той замѣнява вино-то и е много на почетъ по вкусътъ който има и скъпо ся продава. — Ето какъ го правятъ.

Разнообразнытъ сортове на ябълкытъ ся дѣлятъ на три главны категоріи: 1) Сладкы ябълкы, 2) горчивы ябълкы и 3) киселы ябълкы. Всичкытъ сортове отъ горчивытъ ябълкы сѣ по-сгодны отъ другы-тъ да ся прави отъ тѣхъ сидръ; отъ тѣхъ ся изважда най-гѣстыи-тъ сокъ, който лесно ся очистя и по за много врѣме трае. Подиръ горчивы-тъ ябълкы, добры сѣ за сидръ и сладкытъ ябълкы. Но тѣхный-тъ сокъ по мѣчно ся очистя; киселытъ ябълкы рѣдко ся употрѣбаватъ за сидръ. Впрочемъ, трѣба да гледамы на гѣстотѣтъ на самыи-тъ сокъ: най-гѣстыи-тъ сокъ, отъ какъвто сортъ ябълкы и да е изваденъ всякога съдържа въ себе си най-големо количество шекеръ и по това е най-изгодно да ся прави отъ него сидръ. Ябълкытъ като ги оберѣтъ раздѣлятъ ги на сортове, натурватъ ги въ зимницы-тъ или дѣто иматъ мѣсто и ги покрыватъ съ съ сламъ или съ папрътъ. Отъ опытъ е доказано, че ябълкытъ достигатъ до съвършенно узрѣваніе слѣдъ полвнии мѣсець или слѣдъ мѣсець чакъ отъ обираието отъ дървото; и тогазь тѣ съдържатъ въ себе си най-големото количество отъ шекерно начало, и слѣдователно тогазь е най-добре да ся изважда сокъ отъ тѣхъ. За туй отъ най-напрѣдъ грухатъ ябълкытъ съ яко и тежко дър-