

вено черясло въ дълбокъ дървенъ чуторж (стъпъ), или съ голъмъ и тежъкъ дървенъ чукъ въ четвъртито издълбанъ кладж ; а по нѣкои мѣста има нарочно за това направени валове и цилинди, които въртятъ и ся смазватъ яблъките по-скоро. Първыйтъ способъ т. е. груханіето, понеже става съ ръцѣ, става по-бавно и по-склонно пада, но за туй той дава и по-хубавъ сортъ сидръ. Не трѣба да ся употребава за това каменикъ жерка или другъ каменъ кругъ за смазваніе на яблъките, защото това съобщава на сидрътъ непріятенъ и щипчивъ вкусъ.

Като сгрухатъ и стрыйтъ добре яблъкы-тѣ, турятъ гы подъ нарочно за това направенъ тискъ (прессъ, менгеме) или въ кораби (жлебове или ленове) въ каквъто турятъ гроздіето, да стоятъ два дни; но за да гы запрѣдваратъ да не въздушнатъ за кипъніе, разбръкватъ гы съ мутовки по петь шесть пъти на денъ. Мекышть или сгруханото отъ яблъките го турятъ подъ тискътъ на сламъ, но да е ръжана, или и друга но да е дълга, и да ѹж настилатъ тѣй щото краишата ї да сѫ от- сочены по-навънъ отъ мекышть, които и загъзватъ на вжтрѣ за да прибиратъ яблочніятъ мекыш да не искача и да ся не пилѣ. Всякой настель отъ яблочніятъ мекыш трѣба да е дебелъ около единъ четверть отъ аршинъ и пастелитъ ся турятъ единъ връзъ другий, додѣто вѣче стигнатъ на високо до единъ аршинъ и полви-