

пж. *) Туй натъкменый-тъ мекушь го оставятъ по-напрѣдъ цѣли дни да ся оцѣжда безъ помощьгъ на притисканіе. Сокътъ който истича капе въ подлиньтъ или въ чебъртъ, който е подложенъ подъ тискалото, и си процѣжда прѣзь еднаж другъ кошпицъ посланъ съ сламъ. Този сокъ е и най-хубавыйтъ и нѣженъ сидръ. Но той излѣзва твърдѣ малко, защото по-гольмата часть отъ сидрътъ остава въ мекушь-тъ. За да извадятъ сокътъ и подирь това, притискать го съ тискалото, или трупать отъ горѣ разны тяжести до тогазь, до когато вече хване да не излѣзва изъ мекушьтъ нити еднаж капккъ сокъ. Слѣдъ това, изваждатъ мекушьтъ исподъ тискътъ, или отмахватъ тяжеститъ надъ него, наливать му студенъ водъ и го оставятъ да кысне нѣколко дни, подирь което го турятъ пакъ подъ тискалото или го затискуватъ да ся исцѣжда за послѣдень яхтъ.

Отъ 100 пуда ябълкы излѣзва около 50 ведра чистъ гъсть сидръ и около 40 ведра слабъ. Смѣсваніето на тѣзи два сорта дава обыкновеныйтъ хубавъ сидръ.

Изваденный-тъ чрѣзь истискваніе-то сокъ го наливать въ бѣчовкъ, на който враничкы-тъ или дупкытъ отгорѣ, намѣсто другъ затулкъ, покры-

*) Въ Англіѣж намѣсто сламъ употрѣбвають нарочно за туй рѣдко тканъ отъ козинъ матеріѣж, и въ неѣж заливать мекушь, което улеснява работѣжъ, а и трае повече, ако ся испира добръ подирь всяко притискованіе.