

ватъ ги съ мокрж кърпж. Слѣдъ нѣколко дена наченва ся вече първото кыпѣніе, отъ което по нѣкога ся истиква мократа кърпа и искача една часть отъ шупиѣлыитъ сокъ. Слѣдъ това малко по малко, надъ сидрѣтъ ся образува единъ родъ корж или пленкж (ципж), който не трѣбва да скжсвамы, за да ся необразува кыслота въ сидрѣтъ.

По нѣкога за да даджтъ по-хубаво качество на това питіе, искусственно ускоряватъ първото кыпѣніе, като туратъ въ празнытъ бѣчевкы буюковы стржжкы (тънкы чрѣзь *иринде* трѣскы) хубаво измыти, и наливатъ връзь тѣхъ сидрѣ-тъ, който и тозь часъ наченва да шушне за да кыпи.

За да спазятъ доброто качество на сидрѣтъ, необходимо е подирь единъ мѣсець отъ първото кыпѣніе да го изливатъ въ бѣчовкы и да го държатъ въ тѣхъ до употребеніе. Но ако искатъ да приготвятъ сладкъ сидрѣ, то трѣба да прѣкжснѣтъ или да спржтъ кыпѣніето.

Въ Англиѣ обыкновенно зематъ сидрѣ първыи сортъ изъ отборнытъ ябълкы и го изливатъ въ бѣчевкж. Когато ся устои той, прѣливатъ го въ другж, по-рано отъ да начене първото кыпѣніе. Когато простои въ вторжтж бѣчовкж 16 или 18 часа, надвосятъ надъ него запаленж свѣщъ, и ако угасне свѣщъта (което показва начало на шупнованіе за кыпѣніе), то пакъ го прѣливатъ въ третіж бѣчовкж. Ако ли, като ся минжтъ подирь