

На противъ, ако е налъно въ сокътъ по-много вода, получава ся слабо, но здраво и пріятно питіе.

Тутакъ си слѣдъ второто си кыпѣніе сидрътъ има шекеристъ вкусъ и съдържава въ себе си много въглениа кислотъ. А по-късно т. е. въ теченіето на първѣтъ три или четири мѣсеца, кыпѣніето утихва малко по малко, въглениата кыслота ся освобождава, а шекеристото вещество ся прѣобраща на алкоголь. Тогазъ сидрътъ земе да понагорчава малко, а по нѣкога става кисель и остръ, и обажда ся на языкътъ съ единъ джхъ отъ такъвзи прѣстъ, на коѣто сж расли ябълкытъ. Въ това състояніе той има тъмникъвъ цвѣтъ.

### Сидръ отъ крушы

Освѣпъ сидрътъ, който ся вади отъ сокътъ на ябълкытъ, има още друго питіе, което ся вади отъ сокътъ на крушитъ, и то е съвършено еднѣкво съ онова отъ ябълкытъ, но то ся казва *крушевка*. За да ся извади хубавъ сортъ крушевка, трѣба да ся бержтъ крушитъ незрѣлы и да ся оставятъ да дозрѣватъ на камарж. Но крушовката не бива всякога хубава, понеже ся прави отъ кисели круши, тя има неприятенъ вкусъ. Крушитъ съдържавагъ повече шекеристо вещество отъ колкото ябълкытъ, за туй и сокътъ на крушитъ доставя по голѣмо количество сидръ, още и отъ по-хубаво качество. Освѣнь туй, крушевката дава оцель много по хубавъ отъ ябъл-