

финадъ, 2 фунта дребно надробено гроздіе и една четвърть отъ фунтъ дребно счуканъ хубавъ тригійъ на люспи и, като туришь всичко това въ бѣчовкѣтъ, остави го да прѣкыпи на температурѣ отъ 12 до 15 градуса по реомюра, като допльвашъ бѣчовкѣтъ всякой день. Това ся пропльжава до 4 недѣли. Като ся измине назначеното врѣме, тури бѣчовкѣтъ на по-студено мѣсто, да сѣди още 4 недѣли. Когато ся очисти жидкостъта прѣлѣй ѿ въ другъ бѣчовкѣ, по малкъ отъ прѣвѣтъ, въ коѣто трѣба да сѣди до дълбокъ есенъ и послѣ отъ тамъ да ся прѣлѣе въ бутылкы. Това вино ако прѣстои три години, ще добые единъ вкусъ твърдъ приличенъ на вкусътъ отъ Рейнско вино.

Крушено вино отъ варенъ сидръ.

Като исцѣдишь сокъ отъ крушы колкото имашъ, земи полвинѣтъ отъ този сокъ и го тури да ври, и да го прѣпльняшь до дѣто стане бѣстръ. Излѣй тогазъ вареныйтъ този сокъ въ дървенъ или прѣстенъ нѣкой сѣждъ и, като оставишь да истине до лекъ топлинъ (да стане хладко), излей го въ бѣчовкѣтъ, но пази добръ да не налѣешъ и онова което остава на дъното. Подиръ туй налей врѣзь него въ бѣчовкѣтъ и другѣтъ половинѣ невареныйтъ сокъ. Туй смѣшеніе, при една температурѣ отъ 12 градуса по реомюра, скоро наченва и свършва кълѣніето си. Когато то