

ди ги, послѣ притисни та ги исцѣди, и на споредъ сокътъ който извадишь, като туришь съразмѣрно на единъ штофъ сокъ половинъ фунтъ шекеръ, остави го да прѣкыни въ покрьтъ есждѣ. Питіето което ще извадишь отъ този сокъ е доволно добро и здраво за пиеніе. Съ него можешъ още да подправяшь бѣло вино отъ гроздіе и да го правишь да става по-хубаво и червено.

Крушено вино.

Земи дивѣчки крушы, та ги счукай, притисни ги и подирь туй исцѣди ги прѣзь сито, и испърво вари ги на слабъ огънь, а испослѣ засили огъньтъ да възври сокътъ до кыпѣніе, като го прѣпѣняшь. Налей увареныйтъ сокъ въ дървенъ чѣбъръ, дѣто го и остави да истине до 35 или 40 градуса, тогазь го прѣцѣди и тури го пакъ на огъньтъ да ври, и това го повтори два три пѣтя, като опытвашь сокътъ ако да е още трѣпчивъ. Тѣй очистеныйтъ сокъ налей въ бѣчовкѣ, като ѣ оставишь три, чѣтыри дюйма празна, послѣ затвори бѣчовкѣтъ, като оставишь малко отворено за да излѣзва газтъ. Като ся свърши кыпѣніето прѣлей го въ бутылкы.— На този крушевъ сокъ можешъ да притурашь разны шекеристы вещества, каквото шекеръ, медъ очистенъ, стафиды смачканы и гроздіе. Туй става и отъ мушмоли.

Вино отъ сливы.

1) Първо вари сливытъ на три пѣтя, като ги