

медъ, щото яйцето да може да плава връзъ смѣшеніето. Така приготвенното смѣшеніе ся оставя за 5—6 недѣли, додѣ прѣкыпи съвършенно. Тогазъ очистятъ питіе-то съ бѣлткътъ на яйцето и притурятъ толкозъ спиртъ отъ ябълки (т. е. спиртъ отъ прѣваряванъ сидръ или ябълчно вино), колкото трѣба за да стане питіето кескынъ, тогазъ го наливатъ въ бѣчовкы или въ бутылкы и го пазятъ за употребеніе. Мысли ся, че на мѣсто ябълченъ спиртъ, дѣто нѣма, може да притурятъ хубаво очистенъ виненъ спиртъ. Нѣкои мыслятъ че туй питіе ще да е нѣщо като онзи медъ който піели старытъ наши прѣотци славени.

Водно вино отъ гроздіе.

Земи два пуда и полвинъ гроздіе, и наедно съ чепкытъ тури го въ една бѣчовкѣ отъ осемъ ведра и палѣй до тритѣ четвъртини съ възвареня водѣ. Гроздіето трѣба да кысе въ водѣ-тъ 12 дена, при което трѣба често да ся разбърква; подиръ това да ся излѣй жидкостьтъ и самото гроздіе като ся истиска и прѣцѣди, наедно съ жидкостьтъ да ся прѣввѣрли въ другѣ пакѣ таквѣзъ чистѣ бѣчовкѣ, като му ся приложи и единъ фунтъ тригѣ, и да ся остави да кыпи. Изнай-напрѣлъ кыпеніето бѣва шумно, и въ туй врѣме бѣчовкѣтъ не трѣба да ся бута; а кога-то стане еднамъ да личи че кыпи, тогазъ да ся затули и да ся остави да стои 6-7 мѣсеца. Ко-