

гато жидкостъта ся очисти, да ся прѣлѣ въ дру-  
гѣ бѣчовкѣ пакѣ толкозъ голѣмѣ и да ся зату-  
ли добрѣ, и отъ тамъ слѣдъ 12 или 14 недѣли  
да ся разлѣ въ бутылкы. Ако жидкостъта ся  
види че не е толкозъ быстра, да ся очисти съ  
три лота рыбій клей и осмушкѣ отъ фунтъ ле-  
денцъ. Колкото по хубаво е было гроздіето, тол-  
козъ по пріятно излѣзва виното.

### Кѣбросско вино.

Земи 80 бутылкы бѣло вино, приложи му 10  
бутылкы чистъ сокъ отъ зрѣлы зѣрнѣ на свир-  
новичинѣ. Сокътъ трѣба излека да ся исцѣди и  
да му ся приложи двѣ унціи иябирь и 1 унція  
карамфилъ. Жидкостъ-та ся възварява ведъжъ,  
прѣпѣня ся и ся налива въ бѣчовкѣтъ, въ коѣто  
вече е турено единъ фунтъ и полвинѣ смазано  
въ чуторѣ гроздіе. Като постои всичко това въ  
бѣчовкѣтъ нѣколко недѣли, може да ся палѣ въ  
бутылкы. Това вино много прилича на кыпрско по  
вкусъ, по цвѣтъ и по аромать.

### Малажско вино

70 фунта гроздіе, смазано фунтъ и полвина  
красковены листовы и 80 до 100 бутылкы ху-  
баво вино да туришь въ едаж бѣчовкѣ, затули го  
и да просѣди нѣколко мѣсеца, като ся варди  
щото всичкото гроздіе да бѣде закрыто съ ви-  
ното. Слѣдъ като ся минѣтъ 6 мѣсеца виното ся  
пстака, а отъ останѣлѣтъ гѣстотѣ на дѣното ся