

истиска всичката жидкостъ та ся смѣся съ виното и ся оставя да си отстои. Като ся отстои наливать го въ бутылки.

Вино отъ стафиды

Тури въ единъ бѣчевкѣ стафиды черны или бѣлы 50 литры, и свари единъ голѣмъ казанъ съ водѣ и додѣ е врѣла залѣй стафидытъ, приложи и единъ мистатъ лютъ оцетъ; остави да ся минатъ 24 часа, послѣ пакъ възвари други три котла водѣ, палѣй и неѣж водѣ и затули ѣ добръ; въ осемъ дена става вино доста хубаво и вкусно.

Чисто вино.

Вина ставатъ наистинѣ отъ разны оwoцiя и по разны начини, но всякога най-чистото и най-хубавото вино става отъ гроздiе.

За да имашъ хубаво вино трѣба да внимавашь добръ въ наврѣмното бранiе на гроздiето. Ако оберешъ гроздiето зелено, виното става слабо и нетрае за много, ако ли го оберешъ когато земе да избуतेва и да прогнива и тогазь не дава хубаво вино. За вино гроздiето трѣба да ся бере, като стои на лозѣтъ само шесть дена подиръ озрѣванiето си.

Ако искашь да познаешъ гроздiето озрѣло ли е съгледай костилчицатъ вътрѣ въ зърнатата; ако сѣ зели да ся виждатъ тѣй като позачернѣли; гроздiето трѣба да ся бере, ако ли ся виж-