

дате още зеленикавы, не е още за бране. Или иначе: като стиснеш зърното ако костилчицата искочат сами, гроздието е озрѣло, ако ли искочат съ малко месце отъ гроздието ползало по тѣхъ, гроздието е зелено още.

Колкото е гроздието по-зрѣло толкозь виното става по-хубаво силно и по-много трае. За туй добръ е да отдѣляшь недозрѣлото гроздіе, да го стѣпквашъ и наливашъ особно, отъ което става такожде вино пивко и рѣзливо, но иска да го употрѣбвашъ по-напрѣдъ, защото не трае; а пакъ като стѣпчешъ и налѣнешъ наедно и зрѣлото и недозрѣлото, лишавашъ ся отъ ползатѣ да имашъ първо качество хубаво и трайно вино.

Още по-хубаво става виното, ако, като оберешъ зрѣлото гроздіе го прострешъ, на чергѣ разредено, да стои на слънце два три дена и тогазь да го тѣпчешъ; това само че тогазь то пуца по-малко вино.

Нѣкои казватъ че имало голѣма полза да дѣлишь гроздието и по цвѣтъ. т. е. да отдѣляшь блѣлото гроздіе отъ черното и особенно да го тѣпчешъ и наливашъ.

Слѣдъ това трѣба голѣмо вниманіе връзь чистотатѣ и сухотатѣ на ссѣждоветѣ въ което ще наливашъ виното, защото много зависи и отъ него. Не само бъчовитѣ трѣба да сѣ чисти и сухи, но още и линѣтъ или корабѣтъ, въ който ще ся тѣпче виното, трѣба да бѣде чистъ и сухъ