

най благородна, а при това и най сгодна е тая койшто употребяват да подправят виното кога-то вече ще ся піе на трапезѣтъ, и то толкозь само колкото е потрѣбно за тогазь. — За въ такъвъ случай правятъ и иматъ готовъ за вынжгы слѣдующійтъ екстрактъ отъ вишны:

Зематъ зрѣлы черны вишны та ги сгрухвватъ съ костилкытъ, истискватъ сокътъ прѣзь платно и го прѣцѣждатъ прѣзь фланелѣ. На единъ бутылкѣ сокъ турятъ половинъ фунтъ стуканъ шекеръ и го бъркатъ додѣто ся стопи. Този сокъ го наливатъ въ бутылкы, и на всякъ бутылкѣ поеднѣ чашѣ хубавъ ракъ, по двѣ карамфилчета и по едно парченце дарчинъ; затулятъ бутылкытъ и ги турятъ въ зимникътъ въ вѣськѣ. Отъ този екстрактъ турятъ по единъ чашѣ или по двѣ на единъ бутылкѣ вино, когато ще го піѣтъ на трапезѣ-тъ.

За подчервяваніе на вино.

Много и разны способы има за подчервяваніе на вино, но най-добрытъ отъ тѣхъ сж слѣдующы-тъ.

1) Стразѣрно съ виното което ще налѣбешъ, да наберешъ и хубаво черно гроздіе, което да го сгрухашъ и смачкашь хубаво въ единъ фотійж или качкѣ и да го подържишь съ пращинытъ да постои три четири дена, да го исцѣдишь тогазь и да налѣбешъ сокътъ въ бѣчовкѣтъ връзь вино