

го прѣди да е zelo още да кыпи.

Ако не можеш да намѣришь толкозь черно гроздіе колкото ти трѣба, а то купи сушено черно гроздіе (черны стафиды), но него трѣба да залѣешь съ врѣлж водж два ката отъ тежинжтж на сухото гроздіе и да го покрыешъ за да отиѣкне, тогазь да го сгрухашъ добрѣ, и слѣдъ сгрухваніето да му далѣешь и 4 ката мжстъ (шарж) да прѣстои 3-4 дена и тогазь да исцѣдишь сокътъ и да го налѣешь въ бѣчовкж.

2) Подчервява ся также виното и съ разны сиропы отъ които най сгодны сж сиропъ отъ кжпивы, ако можеш да наберешъ толкозь; сиропъ отъ чернукы черешы, отъ черны брубонкы и отъ зрѣлы зърнж на бѣзъ. — Сиропытъ за подчервяваніе на вино ставатъ като исцѣдишь сокътъ отъ поменжтытъ плодове, да имъ туришь толкозь шекеръ колкото тежи сокътъ и да ги варишь, а че като го прѣвѣнишь да го оставишь да истине и да го налѣешь въ виното щомъ ся уталожи отъ прѣкыпяваніето, прѣди да го замажешъ.

КАКЪ ДА НАПРАВИШЪ ЧЕРНОТО ВИНО ДА СТАНЕ БѢЛО,

Ако искашь черното вино да стане бѣло тури му нѣколко сыроватка съ единж унціж стипцж за всякой 8 ведра вино, и го разбъркай добрѣ съ единж чистж тѣягж. Или изгори прѣчкы отъ лозы които даватъ бѣло гроздіе, и тури пепельтъ вътрѣ въ черното вино да стане бѣло.