

КАКЪ ДА НАПРАВИШЪ БѢЛОТО ВИНО

ДА СТАНЕ ЧЕРНО.

Изгори пръчки отъ лозы които раждатъ черно гроздіе и тури пепельтъ имъ въ бѣлото вино да стане черно. Или изгори пръчки отъ черницѣ която дава черны бробонкы и пусни въ бѣлото вино да стане черно.

КОГА ТРѢБА ДА СЯ ПРѢТАКА ВИНОТО

Вина които сѣ отъ тлъстѣ и влажни земѣ прѣтакай ги прѣзъ Ноемвриѣ слѣдъ пълнолуниѣ то. Вина които сѣ отъ сухѣ и пусталѣ земѣ прѣтакай ги прѣзъ Марта на послѣднѣтъ четвъртъ на лунѣтъ, защото което вино ся прѣтака кога то още мѣсецътъ е на пълненіе т. е. отъ 1-й до 15 на лунѣтъ, вкисва ся. И пакъ не трѣба да ся прѣтака вино кога цвѣтятъ лозята и трѣндафелъ-тъ.

КАКЪ ДА ПОЗНАЕШЪ ЩЕ ТРАЕ ЛИ ВИНОТО

ИЛИ ЩЕ СЯ РАЗВАЛИ СКОРО.

Извади отъ срѣдъ бѣчвѣтъ малко вино та го възвари и го остави до истине, тогазъ опитай го, и каквото бѣде то на вкусъ, кисело или сладко, таквозъ ще стане всичкото вино на скоро.

Ще трае ли или ще ся развали виното познава ся пакъ и по цвѣтътъ който има отгорѣ. Ако цвѣтътъ на виното си е чистъ бѣлъ, то е добъръ знакъ, ако ли е черъ или прижелгѣлъ, показва че виното скоро ще ся развали.