

Като наточишь вино отъ бѣчвѣтъ натоии въ него малкыйтъ си прѣстъ, и ако осѣщашь виното че е студено, ще трае, ако ли го осѣтишь въстопло — показва че ще се развали.

**ДА ЗАПРѢВАРИШЬ ВИНО ДА СЯ НЕВКЫСНЕ.**

Изгори коры отъ дѣбъ или прѣчки отъ лозѣ, която дава бѣло гроздіе и тури пепельтъ въ бѣчвѣтъ на споредъ колкото е виното, по съразмѣрность три, четири шепы пепель на ведро то.

Ако си на мѣсто дѣто е болъ дървеното масло, излей връзь виното толкозь масло колкото мыслишь че стига да покрѣе всичкото вино; маслото, като плува отгорѣ, запазва виното да му не излѣзва силѣтъ и то трае, безъ да му става нѣщо отъ маслото; а когато ся источи виното, маслото ся прибира пакъ и не става зѣянь. Но то е лесно за тамъ дѣто е болъ масло то, и тамъ държатъ вино то си съ кюпове въ земѣтъ, на които устата не сѣ толкозь широки и не отива твърдѣ много масло. А по насъ това може да са употрѣбѣва само за въ бутилки и дѣманджаны кога е налѣно виното.

За да запрѣварятъ да ся невкисне виното нѣкои обвиватъ въ левенъ парцалъ малко свинокъ масть и ѣж окачатъ да дойде до срѣдъ виното да стои. Другы зематъ бѣлѣкъ отъ яйца, та го разбѣркатъ съ медъ и пушатъ го въ виното.