

## КАКЪ ДА ПОПРАВИШЬ ВКЫСИЖТО ВИНО

Ако виното земе да ся вкысва, тури много прѣскъ въ единъ човаль, ако нѣма прѣскъ нека е и прѣсть, но да е таквазь която е горѣла на слъницето, и прѣкарай всичкото вино прѣзь този прѣскъ, и пакъ го налей въ ссждъ, и по тозь начинъ то изгубва кыслотѣтъ си. Ако ли е станѣло съвсѣмъ кысело и искашь да направишь пакъ да стане вино, турни му сѣме отъ прасъ; или направи единъ кутіѣ отъ воскъ, напълни ѣхъ съ медъ, окачи ѣхъ да падне на дѣното въ виното и ѣхъ остави.

Кога видишь че виното ще ся развали, источи го отъ онѣзи бѣчовѣ и го тури въ другъ ссждъ благоуханенъ, земи тогазь толкозь сладкы перандзы (портокалы), колкото товара е виното, нарѣжи всякой единъ на по четири парчета, панижи ги на връвь и ги спуци въ виното да дойдѣтъ тѣѣ колкото единъ педя по-горѣ отъ дѣното. остави ги да сѣдятъ 10 дена, послѣ извади ги, та ги ввѣрли и пій виното.

Ако ли е виното съвсѣмъ развалено, прѣточи го, тури го въ единъ другый чистъ ссждъ, и ввѣрги въ него много марашкы, сирѣчь кыслы череши (*ζυνοκέρασα*), и тѣ го направятъ да кыпи, и тѣѣ ся изгубя злокачествіето му, и като прѣкыпи, прѣточи го пакъ и го налей въ другъ ссждъ.

На вино косто е зело да ся развала тури медъ и го разбѣркай, отъ това то ся обраща.