

туй петъ дена или недѣль, като насочишь свѣщъ та пакъ угасне, то третій пѣть го изливатъ въ новъ бѣчовкѣ, и това ся продължава всякой пѣть, богато гасне надвосваната свѣщъ, което ся случаватъ почти чрѣзъ всяки три недѣли.

Ако искамы да прѣлѣмъ сидрътъ въ бутылки, тѣй що да ся пѣни въ тѣхъ и при отхлупваніе-то да грѣмнува като шампанско, наливатъ го въ чистъ видъ, по-рано отъ първытъ бѣлѣзы на шупнуваніе за кыпнѣніе, въ бѣчовкѣтъ, въ коѣто за да ся запрѣдвари шупнуваніето изгарятъ едно кѣсче сѣрѣ (кюкюртъ). Слѣдъ еднѣ недѣль изливатъ жидкостъ-тѣ изъ бѣчовкѣ-тѣ въ каменны кувшини, защото тѣ сѣ и по-евтены и по-ѣкы отъ стѣкленытъ бутылки. Тѣзи кувшини гы турятъ въ довольно студентъ зимникъ и подиръ два мѣсеца сидрътъ ся пѣни като шампанско вино.

Въ Нормандіѣ слѣдъ вторыйтъ спускъ изливатъ сидрътъ право въ бутылки и гы затулятъ яко.

Сидръ, направенъ по Англійскый способъ, както по-горѣ казахмы, одържа пріятенъ вкусъ въ теченіе на двѣ и три години, а въ зимно врѣме може да ся прѣнася и по-далечны мѣста.

Сортоветъ на сидрътъ необходимо различатъ по между си на вкусъ и на кескынликъ. Ако въ сокѣтъ отъ ябълкытъ водата е малко, сидрътъ, който е направенъ отъ него, ще бѣде кескынъ, хмѣлно питіе, отъ което може да ся вари и ракыѣ, и което ще може да ся пие само съ водѣ.