

ченыйтъ. Крушитъ съдържавать въ себе си дваждь повече сокъ отъ колкото ябълкытъ, и слѣдовательно за еднакво количество жидкость или сидръ, по малко круши отивать въ сравненіе съ ябълкытъ.

Сидрътъ ся развала повече отъ това дѣто че не го приготвятъ наведнѣжъ, но по колкото имъ трѣба, и го изливать въ бѣчовкы по голѣмы отъ колкото трѣба за приготвенийтъ сидръ. Отъ това сидрътъ изначало губи малко по малко пріятныйтъ вкусъ и, като издыша, извѣтрева и потъмнява: недостаткъ който не може да ся поправи въ влажны и студены мѣста, ако и да го поправятъ съ дребень шекеръ. *Спиртовното шупваніе*, отъ дѣйствието на атмосферный въздухъ, устѣпва мѣстото на *киселото шупваніе*, а слѣдъ това, и най вече когато има въ бѣчовкѣтъ много дрожжи, наченва ся *гнилото шупваніе*, и тогазы вече сидрътъ не става за нищо, освѣнь да ся вари на ракыжъ, но и тя има единъ доста непріятенъ вкусъ.

Остатокътъ или мекрытъ отъ ябълкы-тъ или крушытъ слѣдъ истискваніето имъ турять го на еднажъ стражъ и го даватъ змиѣ на свицѣтъ който го ядѣтъ.

Вино отъ ябълкы съ вкусъ на

Рейнско вино.

На едно ведро сидръ, отъ ябълкы направенъ както по-горѣ казахмы земли 6 фунта, чуканъ ра-