

не прави вече дрожжи и виното ся обыстри, прѣлей го въ другъ бѣчовѣ, като оставишь всичко мѣтно що има на дѣното въ първѣтъ бѣчовѣ. Слѣдъ нѣколко дена виното обыкновенно ся обыстри. На вкусъ то бѣва сладко и има малко спиртоватость: трѣба тогазъ да го прѣлѣешь въ бутылки, които да затулишь добрѣ, да ги засмолишь и да ги туришь на хладно мѣсто въ зимникѣтъ.

Вино отъ свирчовичинѣ.

1) На тридесетъ фунта зрѣлы зърна отъ свирчовичинѣ наливатъ чѣтыри ведра водѣ, варятъ ги два часа и прѣцѣждатъ сокѣтъ прѣзъ платнянѣ цѣдилкѣ. Подиръ това турятъ 20 фунта шекеръ въ този сокъ и го варятъ пакъ единъ часъ и го истудяватъ въ качѣ. Когато жидкостьта дойде на топлинѣ колкото парно млѣко, турятъ и двѣ лѣжицы прѣсны, гѣсты дрожжи и покрыватъ ссѣждѣтъ съ нѣщо вълнено. Когато прѣкыпи жидкостьта и ся снѣме пѣната и, изливатъ ѣ въ бѣчовкѣ, затулятъ ѣ добрѣ и ѣ оставятъ да сѣди 4 недѣли; слѣдъ това наливатъ ѣ въ бутылки и ѣ засмоляватъ.

2) Набери въ сухо врѣме зрѣлы зърна отъ свирчовичинѣ, тури ги въ пещѣтъ, като е топла подиръ изважданіето на хлѣбѣтъ, да постоятъ единъ часъ, но разумѣва ся на ссѣждѣ. Като ги извадишь отъ пещѣтъ, остави ги да истинѣтъ, исцѣ-