

оставяшь всякой пѣтъ да истивать и да гы варишь; подирь туй тури гы въ бѣчовкѣ да прѣкыпать при температурѣ между 16 и 18 градуса по реомюра, и слѣдѣ това налѣй жидкостьтъ въ бутылкы.

Намѣсто да варишь сливытъ можешъ да имъ прибавишь наедно съ водѣ шекеръ, медъ и другы шекеристы вещества.

Така може да ся прави вино и отъ другы плодове съ костилкы, тѣй сѣщо отъ рябынѣ и отъ дренкы.

2) Прѣдпочтительно бѣлуркытъ сливы и жытытъ кумбалкы (тѣрносливки) прѣобрацать гы на кашѣ и гы варятъ съ равно по тежинѣтъ имъ количество водѣ. Подирь това смѣсватъ малко шекеръ и нѣколко карамфиловы коренчета, прѣцѣждатъ жидкостьтъ, оставятъ ѣх да кыпи три, четири дена, очистятъ ѣх и ѣх наливатъ въ бутылкы. Слѣдѣ дванадесетъ дена, този видѣ сливочница или кумбалчница добыва вкусътъ на слабо вино отъ гроздіе.

Така сѣщо може да стане вино и отъ зарзалы.

Вино отъ прасковы.

Земи стотинѣ прасковы, единѣ фунтъ отъ прасковы листовѣ, по 2 золотника мушкатовѣ цвѣтъ, дарчинѣ, и ваниль, половинѣ ведро водѣ, 1 штофѣ очистенѣ спиртѣ и 13 фунта шекеръ. Като извадишь костилкытъ, смачкай прасковытъ, ту-