

ри ги въ бѣчовкѣ и, като приложишь тамъ двѣ бутылки водѣ съ четири золотника медъ, то ще произведе кыпѣніе, а слѣдъ прѣкыпяваніето прѣкарай жидкостьтѣ прѣзъ сито, като изстискашь мекушть, и исвърлишь трицѣтъ отъ него. Между това счукай шекерьтъ и пусни го да ся стопи въ жидкостьтѣ, като туришь тамъ и прасковнытъ листовѣ и поменутытъ бахаріи, другѣтъ водѣ и спиртѣтъ, да прѣсѣдѣтъ три недѣли. Тогазь да прѣцѣдишь жидкостьтѣ отъ гѣстото, и слѣдъ истеченіето на два мѣсеца, като го слѣешъ и го прѣчистишь съ рыбій клей, да ся налѣе въ бутылки.

Вино отъ брубонкы

Като наберешъ зрѣлы брубонкы (черничны ягоды) да ги натуряшь въ дървенъ чебѣръ или въ прѣстенъ ссѣдъ, делѣжъ или кѣрчагъ и да налѣешъ врѣзъ брубонкытъ врѣлецъ толкозь, що то да ги покрые съвършенно. Когато смѣшеніето истине така, щото да може да ся търпи като си тури нѣкой рѣжѣтъ, да смачкашь брубонкытъ, и на всяко ведро отъ туй смѣшеніе да притуришь два фунта шекеръ и да го оставишь да прѣкыпи.

Искусственно вино което е влѣзло въ употребеніе въ Францѣ.

По случай кога лозята ся побѣркатъ и не даватъ гроздіе, въ Францѣ зели да си правѣтъ искусственно вино за домашно употребеніе, и то