

въ довольно количество, което приготвятъ така:

Земь ведро и три четверта врѣмѣцъ и тури въ него 10 золотника цвѣтъ отъ бѣзъ (свирчовичина) и 14 золотника цвѣтъ фіалковъ, (кога нѣма отъ послѣднійтъ цвѣтъ може да ся земе чуканъ фіалковъ корень или ирень) по възвари всичко това нѣколко минуты, процѣди го прѣзь кърпѣ и го излѣй въ бѣчовкѣ. Слѣдъ това приложи врѣзъ него 10 фунта дребень шекеръ и разбѣркай смѣшеніето добрѣ съ лопаткѣ или съ тоежкѣ. Подиръ това пакъ прибавятъ още $8 \frac{1}{4}$ ведра водѣ $\frac{3}{4}$ отъ бутылкѣ хубавъ отъ вино оцетъ, 15 золотника хубавъ хмѣль и 4 золот. дрожжи отъ пиво (бирѣ): разбѣркватъ всичко-то силно и, като го затурятъ, оставятъ го за нѣколко дена въ покой, въ зимникѣтъ. Най послѣ наливатъ го въ бутылки и го затулятъ.

Увѣряватъ, че туй ефтеное питіе было твърдѣ вкусно и здраво.

Американско вино.

Въ сѣвернѣхъ Америкѣхъ правятъ едно питіе, което мнозинѣ отъ тамошнитѣ прѣдпочитатъ и отъ сѣщотое вино. Трѣба най напрѣдъ да направятъ обыкновенныйтъ сидръ отъ ябълки и да туришь въ него остаткы отъ медъ, когато го чистятъ за да трае за много врѣме. Това смѣшеніе да го процѣдятъ, прѣди додѣ не е зело да кипи, и да пригуришь тамо толкозъ обыкновенъ