

3 litry miocelu - 6 lit. wody ugotować żeby  
zeszły skumowiny gotować najmniej 3 godziny -  
Fetem dobrać w stosunku, do stu lit. brzości  
1 dek. chinelu rozporzonego litrów wody więcej -  
po dodaniu herbaty z chinelu gotować jeszcze 2 pół  
godziny. Po ostygnięciu do ciepłoty rzki nalej  
dodac drożdży na ilość sto litrów przy  
wielkości orzecha włoskiego.