

15/8.74 Portvin sød

18 kg kirsebær skylles kornene i
et kar og overholdes m/hogende vand
til bærrene er dækket
bærrene masses i stykke m/hænderne
✓/45° tilsætte emeyner samt Svovl

✓/25° tilsættes Portvinsger
og 1/2 kg sukker

Massen gæres ca 4 dage

hvor efter den sies og kornene på Ballen

1/2 kg sukker tilsættes efter 2 dage

tilsætte 1500 g n sukker og efter atter

2 dage tilsættes 2 kg n sukker

Sættes til gæring ✓/25°

Stykket om I gang 21-9-74
tilset 1 g n Svovl.