

20 минѹти упитѹватъ са само горните съ раз-
чарвнѹ гоздѹи; и като не помрждни какарнда-
та, показѹва, че пашкѹлите са готови и требо-
ва да са снематъ и простратъ за да изсѹх-
натъ, а на мѣсто таѹх да са тѹратъ дрѹги,
но при всако снѹмане на панерчето, за да са
гледа въ бакъра, ако е изверла водата да са
набавалава, защото кога е малко водата не може
да са хвѹрга и да издава много пара. Ако бы
вмѣсто панерче да е кошница, то тогава тре-
вова да са завѹлатъ около бакъра двѣ колчата
горѣ съ четалчата, а на таѹх дрѹга тоага ка-
то на кладенецъ, послѣ като насыпатъ паш-
кѹли въ кошницата вжрѹва са за веселото (кѹла-
па) и като са провиси надъ бакъратъ колкото
тревова вжрзова са за горното дрѹще и са на-
крыва съ чѹвала. Послѣ 20 или 25 минѹти ви-
ма са изъ вжтрѣ по край крайщата при коре-
ма на кошницата, и отъ гора 3 или 4 пашкѹ-
ла разразѹватъ са и са упитѹватъ съ гоздѹа
каквото и пжрванѹ.

Средство какъ да са мжкни куприната по
новия Европейски способъ, и какъ пробитите
пашкули що са неразмжнуватъ и камшика, да са
уцотребляватъ въ работа и само едни какарнди
да са хвѹргатъ.

Но тѹкашното мжкнати като завери вода-
та хвѹргатъ много пашкѹли изведнашъ въ та-
бата и като ги повжркатъ съ пржчката (що са