

но рожано и медено и упеченъ въ пещь.

Пирожный (баклавяный) хлѣбъ е направенъ отъ житно брашно безъ квасъ смѣшенъ съ захаръ яйца масло и ароматны.

Слизъатъ ся нахожда въ многы растѣнія, а обыкновенно составенъ е съ вода, захаръ, съ кислота или съ едно ароматическо существо.

Въ жминдата (растѣніе т. бази), и спанака слизъ-атъ е весма рѣдокъ: За това тѣя храни са скоросмилателни и са много умягчителни.

Сладката маруля, горчивата маруля, дивата анги나라 содержаватъ слизъ соединенъ съ едно горчиво существо истискаемо.

Спарангите иматъ много слизъ помѣшенъ съ едно ухателно начало, което ся развива въ нашата пикучь.

Зелѣный бѣлъ бобъ, желтыте тыквы, краставицыте, козята брада (рус. козлецъ), ангинарите иматъ едно захарно существо соединено съ нѣхный слизъ: тѣя растѣнія са весма полезни на здравіето.

Въ каротыте (хавучыте) захарный слизъ е помѣшенъ съ едно цвѣтливо вещество. Чокондуръ-атъ содержава по вече захаръ отъ всыте другы корени. Дивата рѣпа (т. шалгамъ-атъ), малите червени рѣпицы, рѣпата,