

всѣмъ чистъ, нѣ съдѣржа въ себе си другы вещества, кои-то могутъ да го развалятъ; заради това приберзватъ да го очистятъ отъ тѣзи смѣси чрѣзъ варене съ варъ [киречь]. Сваренныя сокъ става чистъ; быстѣрь и ужьлтъ, и са нарича *сиропъ*.

Сиропъ са налива въ бѣчвы и са оставя да истине, подырь кое-то са налива въ дръвены сѣнджцы и са оставя да затвърдѣй. Нѣ сичкыя сиропъ не загжства; една часть отъ него остава не сгжстена и трѣба да са извади. За таж работж пробиватъ на дѣно-то нѣколко дупкы и исцѣждатъ рѣдкж-тж часть на захаря. Подырь това събиратъ затвърдѣлж-тж часть, насыпватъ ъж въ бѣчвы и ъж изнасятъ на проданъ.

Този захаръ са нарича *дробенъ* захаръ [тозъ-шекери], и са употрѣбьява между насъ за кафето и за другы потрѣбны. Нѣ европейцы-тѣ не са благодарятъ отъ неговж-тж чистотж и изново го прѣработватъ на свои-тѣ фабриканы, за да го очистятъ съвършено отъ сѣкаквж смѣсь. Прѣчистенныя въ Европж захаръ са нарича захаръ *на главы* [келле-шекери] и са употрѣбьява най-много въ чая.

За да обьрнжтъ дребныя захаръ на главы постживатъ тжй :

Наливатъ на 100 омы захаръ 30 омы водж и го растопяватъ въ голѣмы котлы; кога-то са обьрне захаря на сиропъ, насыпватъ въ него стогрены кости и наливатъ кръвенж суроваткж, за