

ва въ забловены човали, отдѣто са исцѣжда сока съ натискане. Кога-то исцѣдѣйтъ човалы-тѣ добре и събержатъ сока, залавятъ са да го очистятъ отъ смѣси-тѣ, какви-то има въ него. Възваряватъ сока, наливатъ въ него размытъ киречъ и го прѣцѣждатъ прѣзъ вѣглища отъ kostи, за да побѣлѣй. Подыръ това го топлѣйтъ на огъня да му са испари вода-та и да загжестне. Полученыя до тука захаръ быва суроъ, какво-то и тозъ-шекери; за да са обирне на главы, трѣба изново да са обработва, какво-то и трѣстеныя тозъ-шекери.

Отъ 100 окы цвѣкло излазя до 6 окы чистъ захаръ

Книга-та.

Книга-та за писване става отъ сѣкаквы пѣрциалацы, особенно отъ леняны; и отъ вѣлняны-тѣ и памучны пѣрциали става книга, нѣ дебела. Сѣбраны-тѣ пѣрциали най-напрѣдъ са отбиратъ: памучны на единъ странж, вѣлняны на другж, леняны на другж. Подыръ туй, сѣкы отъ тѣзи три вида са избира изново по цвѣтъ и по дебелинж: пѣстры-тѣ на странж, бѣлы-тѣ на другж; дебелы-тѣ на единъ купъ, тѣнки-тѣ на другы. Ако да не ги избиратъ тѣй, книга-та ще стане нечиста и неравна. Като гы отбержатъ тѣй, работницы-тѣ прѣхврлятъ изново пѣрциалы-тѣ и имъ обрѣзватъ сички-тѣ коравы части, ка-