

(сайвантъ) безъ стѣни, за да може вѣтръ тѣ да духа свободно, и отъ една голѣма пештъ, въ която да се пекатъ кирпичи ти. До сушината ископаватъ една плитка нама, и разбърковатъ въ неа глина, пѣсекъ и вода съ лопати и съ нозѣ. Слѣдъ това тѣпчатъ глината въ калѣпи, изравноватъ ги отгорѣ съ една равна дѣсчица и ги истрѣсоватъ на дѣски; послѣ ги прѣнасетъ подъ сушината да ги не мокри дѣждъ и ги нареждатъ така, каквото да ги духа вѣтръ отъ всякоа страна да съхнатъ. Единъ искусевъ и работенъ кирпичаръ може да изработи за една недѣла повече отъ една тисешта такъви сурови кирпичи.

Като поисъхнатъ кирпичити, туретъ ги послѣ да се пекатъ въ една голѣма пештъ, която е направена на два стропа: въ долний гори огнь тѣ, а въ горний нареждатъ кирпичи ти: дѣно то на горний стропъ има дупки, прѣзъ които да прѣминава пламень тѣ. Кирпичи ти нареждатъ така, каквото да може да прѣминава огнь тѣ между тѣхъ. Като запалетъ пештъ та, зиматъ да стѣкатъ огнь тѣ по малко да гори по-силно, а когато видатъ, че кирпичи ти са се испекли, зиматъ малко по малко да расклаждатъ огнь тѣ и най-сетнѣ съвсѣмъ го изгасяватъ. Отъ огнь тѣ кирпичъ тѣ се испича, става чървенъ, звѣнтливъ и споредъ суровий, лекъ, заштото се е отдѣлила водата отъ него. Колкото повече е испеченъ единъ кирпичъ, толкова по-малко пие вода и трае повече. Отъ кирпичи градетъ всякакви сгради, каквото црѣкви, училишта, къшти и други такъви.

Така и глинени съдове не е мѣчно да се направетъ. Ви много лесно можете да разумѣете това нѣшто, ако видите въ нѣкоя грѣнчарница какъ ги праветъ. Отъ една друга чиста бѣла глина, която се много рѣдко нахожда, праветъ скѣпи бѣли съдове.

### СОЛЬ.

Соль та е едничкий минералъ, който употрѣбавами въ храната си; а въ лѣкове влизатъ много други минерали. Соль та не само че прави частіе то по-вкусно, нѣ оште е и полѣзна и потрѣбна за здравіе то на човѣкъ тѣ; освѣнъ това, съ соль се учувова за много врѣме месо, сланина, риба, птици, гѣби, зеле и много други орѣдни тѣла.

Ви знаете, какво нѣшто е соль; тя по шаръ тѣ иако не може да се распознае отъ захаръ та, нѣ по вкусъ тѣ отиеднажъ