

еще трѣбува да ся пази, каквото дѣте-то да ся научи и да бозае и да глъта, а не само да глъта. Наспротивъ колкото трѣбува тая храна испрво му ся дава пѣчясто, а испослѣ пѣнарѣдко. Нѣ въ всичко глѣдай колкото ся може повече чисто-тѣ-тѣ за да не бы да ся наглъта дѣте-то похабено и развалено млѣко. Колчимъ кога ся набозае дѣте-то трѣбува всякый пѣтъ да изжюлишь добрѣ и да измыешь съ чистѣ водѣ и стѣклениче-то, и коженѣ-тѣ цѣвь и еластичнѣ-тѣ нѣнкѣ, която му ся туря възъ цѣвь-тѣ или възъ затыкло-то. Ако не правишь това, то что-то остоятъ укапци отъ млѣко-то щѣтъ ся съсырять у стѣклениче-то или у нѣнкѣ-тѣ му та отъ това ще земе да удря на кисело, и налѣто-то прѣсно млѣко скоро ще ся развали и прѣсѣче, а горко-то дѣтенце така ще ся набозае много врѣдителнѣ хранѣ. Освѣнь това глѣдай да бѣде млѣко-то всякога все еднакво топло, а не еднаждѣ пѣхладко, а другѣ пѣтъ пѣтопло, нѣ да бѣде все еднакво топло съ млѣко-то, что ся цѣди изъ грѣды-ты, сир. отъ 26° до 28° Р. Добрѣ ще е да си имашъ топлѣврѣ, съ който да намирашь правѣ-тѣ топлинѣ на млѣко-то. Той не е скѣпъ: за 5 или 6 гр. можешъ-си-куни единѣ топлѣврѣць. Той трѣбува да бѣде цѣль отъ стѣкло безъ дѣсчицѣ, и бѣлѣжкы-ты за стѣпени-ты на топлинѣ-тѣ да сѣ врѣзаны въ стѣкло-то. Само съ прѣстѣ да ся опытва на млѣко-то топлина-та, то не чини, а еще нѣмалко чини да оставишь да прави това пѣстунка-та (вая-та), която ще си прави чтото ѣ е по вољѣ, па единѣ пѣтъ ще даде на дѣте-то пѣстудено, и другѣ пѣтъ пѣтопло млѣко, а това ще му