



десатъ. Тáзи ѿкушка има всéкога зелéни
листи и цветъ, и рожда плодъ като далго-
лýки чераши, въ които има двé зерна съ-
пени, като бълъ бобъ. Кога ѿубиратъ тóйзи
плодъ съшатъ го на ръгоски, ачи го сгръ-
шаватъ, та мъ изваждатъ шашлъпки-тъ,
и като пакъ го добръ изсъшатъ проваждатъ
го на самъ. Това пíтїе полъзова, кога го
пíй чловѣкъ мѣнш (съ карарь) и рѣдикш,
а инакъ вреди и най многш, които го твар-
дъ частъ пíятъ.

Зáхаръ.

Захаръ-тъ стáка отъ ёднїи трасти (камъ-
ши), които растатъ по восточна-та Індіа,
и по иѣкои Афрически острове и по Амерїка.
Най хѣбава-та захаръ излази отъ трасти, коль-
кото патъ лаѣти високи. Перш косатъ
тѣзи трасти, очистятъ листи-тъ имъ, и
нараѣватъ стебла-та, ачи ги гѣждатъ въ
воденици, та сѧ скivатъ, тогази изваждатъ
сладкїи отъ онзи сокъ и като го прицедятъ
гѣждатъ го на скорш да врї за да не во-
скиши. Кога врї гѣждатъ въ него лягà,
или