

## КЖЩНЫ ПОТРЪБЫ.

### *Срѣдство за да ся дръжи мясо прѣсно.*

Въ еднѣ газетѣ намирамы слѣдующе-то срѣдство за дръжаниѣ мясо-то прѣсно. Нарѣзвать мясо-то на кжсове по еднѣ окж, па гы турять въ делвы или въ кацы, насипвать възъ тѣхъ соль и гы покрывать отгорѣ съ сытенъ прахъ отъ възлища колко-то до два прѣста дебѣло. По тоя начинъ може да ся запази прѣсно мясо до 15 дни, колко-то и да е горящо врѣмя-то.

### *Срѣдство за да ся познае да ли едно червено вино е естествоно или е обагрено искусствено.*

У вино-то, кое-то искате да опитате, потопѣте еднѣ трохѣ хлѣбъ; оставѣте ѣ да ся напиѣ добрѣ па ѣ турѣте въ едно паниче, пълно съ водж. Ако червено-то вино е было обагрено искусствено, то вода-та веднага ся обагрува на възчървенъ-моравъ шаръ, ако ли, напротивъ, вино-то си е червено естествоно, вода-та ще почервенѣе едва слѣдъ четвъртинѣ или половинѣ чясъ.

### *Упошрѣбленіе на захарь-тж за храненіе.*

Мнозина мыслятъ, че захарь-та (шикерь-тъ) е затоплительно ястіе, та ся пазять да го ядѣтъ. Това е едно заблужденіе. Захарь-та е много питателна. Ако не оставя нищо трицы въ чирвата, това става не че е затоплительно или възбудительно ястіе, а зацо-то ни една отъ частицы-ты, отъ кон-то състои захарь-та, не ся губи, и всичкы-ты влизать въ работж на храненіе-то, всичкы-ты ся попивать и погльщать отъ лимфатическы-ты ссждове. Оттука ся разбира, чя захарь-та не запичя, а прави много питателенъ сокъ (хыль).

Безъ съмнѣніе вино, и другы силны духовы питія, и меризливы ястія, при които примѣшять захарь, запалвать ни кръвь-тж, нъ това явно става отъ възпалительно-то свойство на тыя вещества, а не отъ примѣшяніе-то на захарь-тж: тя напротивъ укротява силж-тж на тыя вещества.

Една Госпожя запытала Г. Ресаміера да ли наистинж захарь-та е вредителна както казвать. Прочютый лѣкаръ