

дръжи у сухъ зимникъ; наши-ты жены го чювать зарынжто въ пепель; колко-то за това опыть-ть е най-добрый учитель...

Боневъ.

КЖЩНЫ ПОТРЪБЫ.

Пазеніе вина. Единъ ученъ слѣдъ много опыты до-казва че

а) Вино-то става, узрѣва само по дѣйствиѣ възъ него на въздушный кислородъ.

б) Вино-то безъ причинж отъ само себе не ся разваля, а колчимъ ся поболи, поболява ся отъ нѣкон си свояць (паразиты), кои-то то добыва отъ различни причины.

в) Трагія-та на вино-то става просто или отъ окысле-ніе-то, кое-то доварва кислородъ-ть на въздува или отъ свояцы-ты, за кои-то казахмы. Отъ тыя свояцы вино-то и цвѣтисва.

За да ся запази добро вино за много врѣмя, потрѣбно е да ся земжть мѣрки, щото да ся не остави да ся завѣдятъ свояци у него. Това ся постига ако ся подръжи ново-то вино за нѣколко минуты на топлинж по-высокж отъ 60 ст. какво-то да ся попари сѣме-то, отъ кое-то може да ся подвѣдять свояци. Вино, турено така за нѣколко минуты на такъвж топлинж или възварено, не ся поболява, не ся разваля и може да ся дръжи за много врѣмя безъ да ся загуби добринж-тж.

Кораво и жилаво мясо шшава крѣжко, ако, откакъ ся отпѣни, му ся сипе въ котле-то, гдѣ-то ври, по двѣ лъжиць ракиж на всякж окж мясо.

Мухы-шы лѣтѣ много ни дотягвать. Дымъ-ть отъ листа отъ тыквж гы пропжда или довршва. Само трѣбува да ся знае, че тоя дымъ докарва главоболіе, за това доклѣ ся кади по одан-ты трѣбува животны да излѣзжть на вьнь.

Цѣбшия ся дръжашь ирѣсны за много дни, ако въ водж-тж, гдѣ-то еж натопены, ся врьли ситень прахъ отъ стльчени въглица.

Воня ошъ бѣлъ лукъ ся довршия отъ уста-та, спорядъ как-то казва една газета, ако человекъ, слѣдъ като яде че-сновъ лукъ, земе да погваче малко майданось.