

еще трѣбува да ся пази, каквото дѣте-то да ся научи и да бозае и да глѣта, а не само да глѣта. Наспротивъ колкото трѣбува тая храна испрѣво му ся дава пѣчасто, а испослѣ пѣнарѣдко. Нѣ въ всечко глѣдай колкото ся може повече чисто-тѣ-тѣ за да не бы да ся наглѣта 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 цѣвъ и еластичнѣ-тѣ нѣнкѣ, която му ся туря възъ цѣвъ-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. Освѣнъ това глѣдай да бѣде млѣко-то всякога все еднакво топло, а не еднаждѣ пѣхладко, а другъ 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 топлотѣръ, съ който да намирашь правѣ-тѣ топлинѣ на млѣко-то. Той не е скѣпъ: за 5 или 6 гр. можешъ-си-купи единъ топлотѣрецъ. Той трѣбува да бѣде цѣлъ отъ стѣкло безъ дѣсчицѣ, и бѣлѣжкы-ты за стѣпени-ты на топлинѣ-тѣ да сѣ врѣзаны въ стѣкло-то. Само съ прѣстъ да ся опытва на млѣко-то топлина-та, то не чини, а еще пѣмалко чини да оставишь да прави това пѣстунка-та (вая-та), която ще си прави что-то ѣ е по волю, па единъ пѣтъ ще даде на дѣте-то пѣстудено, и другъ пѣтъ пѣтопло млѣко, а това ще му