

въздухътъ да влѣзва въ нея. Ако възваришь престо млѣкото, и то доволно време не ще са вкисне; суровыйтъ прѣснакъ твърдѣ скоро са вкисва въ топлото. Отъ сметаната бѣжтъ масло, млѣкото и подсырятъ на сыреніе, което и солятъ за да не са разваля.

Кравіето масло мѣчно са увардва прѣсно, ако не са посоли. Но не е доволно само туй дѣто на сѣрка ока ще са тури до 17 драма суха соль, — трѣба да са поработи ѣще надъ маслото за да не са *влютава* или *влоява*. Като са убіе маслото, трѣба да са мые доде пустне съвършено бистра вода. Качката за маслото да са измые съ врелецъ до колкото е възможно по-чисто, и да са натріе съ соль, а маслото да не са слага въ качката но да са ягко набѣхтва: тамъ дѣто не ще има масло въ качето, ще има въздухъ, а отъ него маслото ще са разваля. Като натѣчешъ качката съ масло, необходимо е да залѣешъ съ жидко кравинско масло сичкытъ празны *пространства* въ качката и да са остави да са състине маслото, послѣ да са налѣе връхъ маслото *прѣсоль* за да не може до маслото да допира въздухъ.

И туй млѣкото е само по себе си прекрасна пища: то уталожва глада и *жаждата*. Голѣма полза ни докарва то еше и съеъ туй, че ако да немаше млѣко, нещѣше да има нито сыреніе нито масло. Какво щѣхмы да ѣдемъ прѣзъ сырница? . . .

Питія: млѣко, вода, крушаница, медовина, вино, ракія.

Кой отъ реченытъ предмети е естественъ и кой искусствень?

*Писменны работы:* 55. Напишете писмо за баба си, която ужъ пише писмо на познаницата си, въ отговоръ на