

въздухътъ да влѣзва въ нея. Ако възваришь просто 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 мъчно са увардва прѣсно, ако не са посоли. Но не е доволно само туй дѣто на сѣка ока ще са тури до 17 драма суха соль, — трѣба да са поработи ёще надъ маслото за да не са *влютава* или *влоява*. Като са убіе маслото, трѣба да са мые доде пустне съвършено быстра вода. Качката за маслото да са измые съ врелець 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 натѣпчешъ качката съ масло, необходимо е да залѣешъ съ жидко кравишко 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 тѣй млѣкото е само по себе си прекрасна пища: то уталожва глада и *жаждата*. Голѣма ползани докарва то ёще и съсъ туй, че ако да немаше млѣко, нещѣше да има нито сыреніе пито масло. Какво щѣхмы да ѣдемъ прѣвъ сырница?...

**ПИТІЯ:** млѣко, вода, крушаница, медовина, вино, ракія.

Кой отъ реченнытъ предмети е **ЕСТЕСТВЕНЪ** и кой **ИСКУСТВЕНЪ**?

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