

прѣцѣждатъ и възваряватъ, за да се испари изъ него водата и да излѣзе твърда захарь. Отъ таквась работа са добыва дребната захарь която обикновено по насъ звѣтъ *тозъ-шекерь*. За да са направи тѣзи бѣла ягка захарь, що я продаватъ на главы, дребната захарь пакъ стопяватъ, пакъ я прѣчистятъ и я лѣжатъ въ таквизи калѣпы, каквыго сж захаренытѣ главы. Захарьта е питателна и пріятна храна, която служи за подправа на питіята и ѣстіята; додѣ не знаѣли хората да правятъ захарь, тѣ употрѣбывали меда, на който на направата самата природа научила пчелата.

ПОДПРАВИ НА ЯСТІЯТА: соль, захарь, пеперь, миродія, канела.

Писменны работы. 61. Нанишете какъ са храни зелката, какъ са храни агнето, пилето, мухата, зміята, какъ са храни скумбріята?

62. Препишете статіята до думытѣ: „Тя е зета.“ При туй подчертавайте названіята на качествата.

36. Месо.

Животнытѣ, които ѣдемъ, състоятъ отъ кожа, тлѣстина, месо, кръвь и кости; съ кожата ѣдемъ ный рыбытѣ и птичетата, а отъ четвероногытѣ прасето; и коститѣ на животнытѣ имѣтъ питателны части, които ный *изваждамы* отъ тѣхъ въ водата, кога варимъ месото съ коститѣ. Тлѣстината на животнытѣ ѣдемъ сурва, варена и печена; месото са ѣде повече варено и печено. За да знаемъ какъ да варимъ месото, трѣба да знаемъ защо са то вари. Кога искатъ да получатъ силна *чорба* т. е. искатъ да си пустне месото сичкытѣ питателны сокове въ тѣзи вода, въ която са то вари, тогасъ трѣба да го несѣкжтъ на