

но рожано и медено и упеченъ въ пещь.

Пирожный (баклавяній) хлѣбъ е напра-
вень отъ житно брашно безъ квасъ смѣшенъ
съ захаръ яйца масло и ароматны.

Слизъать ся нахожда въ многы растѣ-
нія, а обыкновенно составенъ е съ вода, за-
харъ, съ кислота или съ одно ароматическо
существо.

Въ жминдата (растѣніе т. бази), и спа-
нака слизъ-ать е весма рѣдокъ: За това тія
храни са скоросмилателни и са много умягчи-
телни.

Сладката маруля, горчивата маруля, ди-
вата ангинара содержавать слизъ соединенъ
съ одно горчivo существо истискаемо.

Спарангите имать много слизъ помѣ-
шень съ одно ухателно начало, което ся раз-
зыва въ нашата пикучь.

Зелѣный бѣлъ бобъ, желтыте тыкви, кра-
ствицыте, козята брада (рус. козлецъ), анги-
нарите имать одно захарно существо соеди-
нено съ инхный слизъ: тія растѣнія са весма
полезни на здравіето.

Въ каротыте (хавучыте) захарный слизъ
е помѣшень съ одно цвѣтливо вещество. Чо-
кондуръ-ать содержита по вече захаръ отъ
всыте другы корени. Дивата рѣпа (т. шал-
гамъ-ать), малите червени рѣпицы, рѣпата,