

са удадоха изведнажъ, защото по познатия начинъ приготвена-та чорба (суппа-буиллонъ) не са харесваше на мъжъ-тъ ми толкова много, както той бѣ наученъ да бѣде суппа отъ прѣсно месо сготвена. И тѣй азъ си останахъ пакъ при старо-то.

Е! сега азъ отидохъ да чувамъ една сказка въ едно читалище и разбрахъ, че флайш-екстракта са размѣсва съ нѣкои штофи отъ растително-то царство, както и съ онѣзи штофи на прѣсно-то месо, кои-то у флайш-екстракта липсватъ (тлѣстина и лѣпило). Азъ разбрахъ вече истина-та. Отидохъ си у дома, влезохъ въ готвачница-та и са запрѣтнахъ да готвя суппа послѣдующия начинъ: за трима души, съ дете-то, зехъ $3/4$ фунда (единъ фундъ = 160 драм.) кокали въ вода разбѣжрвани, препенихъ ги при завиране-то имъ, турнахъ твърдѣ мако масъ, зеленчукъ като за една обикновенна месна чорба, солъ по вкусъ, зехъ орисъ или грисъ или макарони и най-сетнѣ турнахъ половинъ лѣжичка (за кафа-флайш-екстрактъ, не повече, защото разваля са бѣстие-то отъ по-много-то, става несладко, горчиво. Тѣй като на правихъ суппа-та поднесохъ я на маса-та и мъжъ-тъ ми бѣде много сладко, безъ да си помисли, че азъ пакъ са заловихъ съ флайш-екстракта.

Сага са зарѣкохъ: отъ идущия мѣсець нататъкъ да не са вари вече месо-то, а да са употребява сегисъ тогисъ наместо печено. Азъ намразихъ вече месо-то (на расолъ) и са рѣшихъ за напрѣдъ да си помагамъ само съ флайш-екстракта. Ако разноски-тѣ не излезатъ по-скѣпи, по-добро нѣщо не може да бѣде.

Резултата надмина всички мои очаквания като захванахъ да употребявамъ екстракта, **спестявахъ** азъ всякой мѣсець не малко пари; нека чуватъ читатели-тѣ и са чудятъ: