

са удадоха изведнажъ, защото по познатия начинъ приготвена-та чорба (сушна-буялоцъ) не са харесваше на мъжъ-тъ ми толкова много, както той бѣ наученъ да бѣде супна отъ прѣсно месо еготвена. 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, които у флайш-екстракта липсுவать (тлѣстина и лѣцило). Азъ разбрахъ вече истина-та. Отидохъ си у дома, влезохъ въ готвачница-та и са запрѣтнахъ да готвя супна послѣдующия начинъ: за трима души, съ дете-то, зехъ $\frac{3}{4}$ фунда (единъ фундъ = 160 драм.) ковали въ вода разбѣркани, препенихъ ги при завирание-то имъ, турнахъ твѣрдѣ мако масъ, зеленчукъ като за една обикновена месна чорба, солъ по вкусъ, зехъ орисъ или гриссъ или макарони и най-сетнѣ турнахъ половинъ лѣжичка (за кафа-флайш-екстрактъ, не повече, защото развала са бѣстие-то отъ по-много-то, става несладко, горчиво. Тѣй като на правихъ супна-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 ната-тъкъ 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 на-прѣдъ да си помагамъ само съ флайш-екстракта. Ако разноски-тъ не излезать 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 чувать читатели-тъ и са чудять: