

Издана от Д. Печенин

1200

РЕЦЕПТИ

ИЛИ

ПОДУСТРИЯ СТОЛАНСТВО

ВЪВЕДЪНО ОТЪ ГРАЖДАНСТВО КЪВАРСТВО

ПРЪВЕЧАЕ ОТЪ СТЕНСКИ



ЦЕНА 4-5 К. 1/2

1200 РЕЦЕПТИ



**СБОРНИКЪ ОТЪ ПОЛЕЗНИ И ЛЕСНОИЗПЪЛНИМИ
РЕЦЕПТИ ИЛИ НАСТАВЛЕНИЯ**

по

ИНДУСТРИЯТА И СТОПАНСТВОТО

Земледѣлието, Градинарството, Лозарството,
хранитѣ и икономическото правене вина,
оцетъ, бира, медовина, всѣкакви ракии
и ликьори.

по

хигиената, популярната медицина
и ветеринарството и

по

новитѣ дребни индустриални производства.



Прѣводъ отъ Френски.



СОФИЯ

Печатница на Георги А. Ножаровъ
1901.

1200 рецепти

по

Индустрията и стопанството.

Аспидни плочи (плаки).

Фабрикуване изкуствени плаки. — За да се приготвят изкуствени плаки, взема се згурия, която се намира у ковачитѣ, стързва се много ситно и се разбързва съ ленено масло. Съ тая боя се намазва нѣколко пати кѣсъ отъ твърда мукава. За намазването се взема боята съ четка, прокарва се върху мукавата навсѣдѣ еднакво, слѣдъ което се търка мукавата съ кѣсъ отъ плѣсть, докѣ боята се поине и изсѣхне. Тая операция се повтаря нѣколко пати и отъ двѣтѣ страни на мукавата, докѣ се образува единъ дебелъ пластъ боя, слѣдъ което се търка мукавата съ сухъ прахъ отъ згурия, за да се поине маслото. Остава се послѣ мукавата да изсѣхне хубаво — и плочата е готова. По нея може да се пише съ каменна писалка, сѣщо както и по каменната плоча.

Асфалтъ.

Фабрикуване изкуственъ асфалтъ. — Слѣдниятъ съставъ съ успѣхъ замѣства естествения асфалтъ. Взематъ се 150 части каменно-въглена смола, 50 части каменно-въгленъ катранъ и 400 части вреда (тебеширъ);

въ тая маса се прибавя известно количество ситни кремъци, тъй щото да се образува едно тесто, което да може да се приготвя въ калъпи.

Бадеми.

Бадемово млѣко. — Това млѣко успокоява кашлицата, прѣмахва жаждата, докарва сънъ на болниѣ и увеличава изхвърлянето на пикочьта. — Взематъ се 38 грама сладки бадеми, нависнуватъ се въ топла вода нѣколко минути, послѣ се обелватъ. Слѣдъ това се счуватъ въ хаванче заедно съ 30 грама захаръ и се налива отгорѣ по малко вода, като се бърка смѣсьта непрѣстанно. Течността, която се получава, е бѣла като млѣко; прѣцѣжда се прѣзъ бѣлъ платъ и се капнуватъ нѣколко капки вода отъ портокалевъ цвѣтъ за ароматъ.

Бани.

Приготвяне изкуствени оловени бани. — Понеже е мъчно и почти невъзможно да се правятъ тия бани въ общественитѣ или публични бани, то ония, на които сж прѣдписани тазива бани могатъ да се воспользватъ отъ тая рецепта: Налива се въ една вана 300 литри вода и се прибавятъ тие нѣща: Желатинъ 100 грама, содень карбонатъ 100 гр., содень сулфатъ 60 гр., морска соль 20 грама.

Желатинътъ се разтопява прѣдварително, върху слабъ огнь, въ $\frac{1}{2}$ литра вода, като се бърка, за да се разтопи по-скоро.

Барометъръ.

Телефонически барометъръ — Въ почва, която да е добъръ проводникъ на електричеството, забиватъ се два желѣзни кола, нѣколко метра на разда-

лечъ единъ отъ други. Тие колища се съединяватъ всѣки единъ посредствомъ телъ съ телефонната жица, а долнитѣ имъ краища се поливатъ отъ врѣме на врѣме съ разтворъ отъ амониаченъ хлорхидратъ. Щомъ врѣмето ще се развали, жицатѣ започватъ нѣколко часа напредъ да издаватъ единъ особенъ звукъ, който се увеличава съ приближаването на бурята. При свѣткането се чува единъ глухъ звукъ. Промѣнитѣ на температурата се познаватъ по едно особено фучене, прилично на звука, който се зачува отъ далеченъ роякъ птици.

Живъ барометъръ. — Съ една пиевица може да се направи барометъръ, който работи чудесно. За тая цѣлъ се взема едно безцветно стъкло, напълва се до $\frac{3}{4}$ съ бистра вода, туря се вжтрѣ една пиевица — и барометърътъ е готовъ. Когато пиевицата стои неподвижна на дъното на стъклото, то врѣмето ще бѣде добро; колкото повече пиевицата се качва нагорѣ, толкова повече трѣбва да се очаква лошо врѣме или дъждъ; когато пиевицата изглежда безпокойна и се движи много — ще има вѣтъръ или буря.

Фабрикуване барометрически цвѣтя за прѣдсказване на врѣмето. — Тоя видъ барометъръ е основанъ на свойството на кобалтова хлоридъ, да поглѣща много лесно атмосферната влага и да бѣде синъ, кога е сухъ, а червенъ — кога е влаженъ. — Взематъ се разни изкуствени цвѣтя, приготвени отъ платъ, намопяватъ се въ разтворъ отъ кобалтовъ хлоридъ и се оставятъ да изсъхнатъ. Когато атмосферата е влажна, цвѣтята биватъ червени; наопаки, ако въздухътъ е сухъ, тѣ добиватъ синъ цвѣтъ. Тие барометрически цвѣтя, които въ сжщностъ сж влагомѣри, могатъ да прѣдскажатъ врѣмето въ тая смисълъ, че ако въздухътъ е влаженъ, може да вали дъждъ, а пъкъ ако въздухътъ е сухъ — може да се очаква хубаво врѣме.

Барутъ.

Съставъ на ловджиския, военния и минния барутъ. — Разнитѣ видове барутъ се приготвятъ чрѣзъ хубаво смѣсване на слѣднитѣ вещества:

Ловджискиятъ барутъ се прави отъ 78 части селитра (гюверджиле), 12 части въглища и 10 части сѣра (кюкюртъ).

Военниятъ барутъ се прави отъ 75 части селитра, 12¹/₂ части сѣра и 12¹/₂ части въглища.

Минниятъ барутъ се прави отъ 65 части селитра, 15 части въглища и 20 части сѣра.

Смѣсването става въ кутелъ: изпърво се счуеватъ въглищата около 15 минути, слѣдъ като се намократъ съ малко вода; послѣ се турятъ сѣрата и селитрата и се чука смѣсата около половинъ часъ, като сегисъ-тогисъ се капва по-малко вода, тъй щото смѣсата да стои като тесто. Като се извади тестото отъ кутела, суши се малко врѣме, докль захване да се троши, безъ да става на прахъ. Натрошенитѣ касове се турятъ въ кошено сито и се движатъ, а топката, която се намира въ ситото, като се търкала отъ тежината си върху късоветѣ, разтрошава ги и ги кара да минаватъ прѣзъ ситото. Полученитѣ зърна се прѣсѣватъ накъ прѣзъ сѣщотакова сито, на което дупкитѣ сж по-ситни — именно, споредъ каквата голѣмина трѣбва да бждатъ зърната. Слѣдъ това барутътъ се суши на елънце или чрѣзъ изкуствена топлина, но винаги трѣбва да се пазн, щото топлината да не е твърдѣ голѣма. Слѣдъ като се просуши барутътъ, прѣсѣва се прѣзъ много ситно сито, за да се отдѣли прахътъ, който се е образувалъ. Ловджискиятъ барутъ се подлага още на една допълнителна операция, която се нарича изглаждане. За тая цѣль, прѣди още барутътъ да е изсъхналъ съвсѣмъ, турятъ го въ бурета, въ които има пречки, за уголъмяване на търкането; послѣ се въртятъ тия бурета нѣколко часа

съ умерено движение, слѣдъ което барутътъ се суши и се прѣсѣва прѣзь ситно сито, за да се отдѣли прахътъ.

Съставъ на барутъ, който кара куршума четири пѣти по-далечъ отколкото обикновенния. — Взема се 10 грама бертолетова соль, туря се въ порцеланово или мраморно хаванче, капватъ се нѣколко капки вода и се стърква хубаво на ситенъ прахъ. Слѣдъ това се прибавя 40 грама обикновенъ ловджиски барутъ, 2 грама букови въглища, счукани много ситно, и $\frac{1}{2}$ грамъ сѣрно цвѣте; смѣсва се всичко; прѣкарва се тестото прѣзь сито и сетнѣ се суши добрѣ.

Б и р а.

А. Кжщна бира. — Въ една каца се турятъ 33 литри ржъ и се залива съ сладка вода до толкова, колкото да се намокри ржътъ, но да не е потопена. Ржътъ се разбърква нѣколко пѣти прѣзь дена, докль захване да кълни. Когато коренчетата станатъ дълги около 1 сантиметръ, зърната се изваждатъ и се турятъ въ буре, което да събира 228 литри. Туря се тогава 1 килограмъ биренъ квасъ и 82 литри гореща вода, но не кипяща, и се разбърква всичко съ тояга, раздѣпена на единия си край.

На другия денъ се налива още 82 литри гореща вода и пакъ се разбърква. Най-сетнѣ, на третия денъ бурето се допълнюва пакъ съ гореща вода и се затува хубаво. Слѣдъ 15—20 дни, споредъ каквото е врѣмето, бирата може да се източва и пие.

Тая въщна бира не коштува повече отъ 3 стотинки литѣра.

Б. Взема се: 250 грама хмелъ, 3 килограма захаръ, 150 грама биренъ квасъ и 50 литри вода.

Вари се хмелътъ около $\frac{1}{2}$ часъ въ 20 литри вода, прѣцѣжда се, прибавя се захарта разтопена и се до-

лива останалата вода. Туря се най-сетнѣ бирениятъ квасъ, разтворенъ въ малко вода, и се разбърква всичко хубаво. Слѣдъ нѣколко часа, ако температурата е благоприятна — около 15° — ферментацията (квасенето, кипенето) започва.

Пѣната изляза прѣзъ оставената отворена врана, а прѣзъ това врѣме бурето се долива съ обикновена вода, тъй щото да бѣде винаги пълно.

Когато пѣната спадне, ферментацията е достатъчна. Слѣдъ това се взема три грама рибенъ клей, размеква се изпърво въ оцетъ, послѣ се разтопява въ малко вода и се влива въ бирата.

Слѣдъ 2 дена бирата се налива въ бутилки. Ако се работи грижливо, получва се прѣвъзходна бира, която слѣдъ една недѣля става твърдѣ пѣнлива.

Тая бира коштува 10 стотинки литѣра. Ако се тури вмѣсто захаръ — маджунъ или гроздена захаръ, бирата ще струва около 3 стотинки литѣра.

В. Нова рецепта за ефтина бира. — Въ една чиста ваца турятъ се 50 литри вода, 125 грама хмелъ, 1 вилограмъ и 750 грама дребна захаръ, $\frac{1}{2}$ литъръ хубавъ оцетъ и 8 грама сухи портокалеви цвѣтове. Разбърква се добрѣ и се оставя смѣсьта да кисне три дни лѣтъ и 4 дни зимѣ. Довлѣ трае кисненето, капата се покрива съ дебела завивка, и всѣка заранъ и вечеръ смѣсьта се разбърква силно съ една тояга.

Слѣдъ 3 или 4 дена, споредъ сезона, питцето се налива въ бутилки, които се запушватъ съ доброкачествени гъби (запушалка). Запушалкитѣ се прѣввръзватъ съ капашъ, за да не изхвъркнатъ. Бутилкитѣ се нареждатъ съ гърлото надолу, а слѣдъ три-четире дена се изправятъ и се държатъ така, до когато потрѣбватъ за пиене. За приготвенето на тая бира сж потрѣбни 10 дни лѣтъ и 15 — зимѣ.

Бира отъ трескотѣ. — Трескотѣтъ се намира изъ лозата и нивята; коренитѣ му съдържатъ около 22

части на 100 захаръ и затова сж сладнивави. Тие корени се измиватъ и се сушатъ като сено.

За да се приготвятъ 57 литри бира, взема се 27 $\frac{1}{2}$ килограма сухъ троскотъ и 5 килограма хмелъ. Накълцва се троскотътъ ситно и се вари въ 97 литри вода на твърдъ слабъ огънь около два часа. Получената течность се изважда и се вари изново около 1 часъ съ хмела. Слѣдъ като изтине течността, прибавя се 125 грама биренъ квасъ и тогава вече се налива въ буталки.

Правене твърдъ хубава. здрава, хранителна и ефтина бира. — За приготвенето на 128 литри бира взема се: есенция отъ глогинки (*essence de genièvre*) 1 грамъ, екстрактъ отъ горчивка (*extrait de gentiane*) 10 грама, бѣла захаръ 10 грама и карамелъ (горена захаръ) 120 грама.

Тая смѣсь се вари на слабъ огънь, като се разбърква полека, тъй щото да се разтопи всичко добръ; прибавя се малко вода, за да се разреди смѣсьта. Излива се послѣ смѣсьта въ нѣкой съдъ, за да се изстуди малко, и се налива въ стъклета, които се запазватъ една година.

Бирата се приготвя така:

Съдържимата смѣсь въ едно стъклце се разрежда въ 2 литри вода, налива се въ кацата, която се напълва до половина съ вода; разрежда се 3 килограма маджунъ (петмезъ) въ 10 килограма вода и се налива въ кацата. Взематъ се 125 грама черни глогинки (безъ костилкитѣ) и 65 грама цвѣтъ отъ хмелъ и се киснатъ въ 4 литри врѣла вода; прѣцѣжда се разтворътъ прѣзъ платно и се налива въ кацата. Разрежда се 225 грама биренъ квасъ въ 4 литри вода, налива се въ кацата, която се напълва съ вода, до 5—6 прѣста до горѣ, и се затулва, като се направи до враната едно малко чепче, прѣзъ което да се вкарва въздухъ въ кацата, когато трѣбва, за да не би да се прѣсне.

За да фтаса бирата нуждни сж лѣтъ 8 — 10 дни, а зимѣ — 3 седмици. Бирата е добра, кога рѣже и е изгубила вече сладкия си вкусъ. Тя може да се точи направо отъ кацата, или пѣкъ се налива въ бутилки.

Ефтина бира приготвена по студенъ начинъ. — Взема се обикновевъ маджунъ 2½ килогр., цвѣтъ отъ хмелъ 100 гр., корени отъ горчивка (*gentiane*) 60 гр., биренъ квасъ 60 гр. и чиста вода 100 литри. Накиснуватъ се хмелътъ и горчивката въ 15-литри врѣла вода, прѣцѣждатъ се прѣзъ платно, разрежда се маджунътъ въ 10 литри и квасътъ въ 5 литри вода; излива се всичко въ едно буре, разбърква се хубаво и като заквипи, оставя се да ферментира. Слѣдъ 8 дни бирата е готова.

Английска бира. — Приготвенето на тая бира, наречена *портъръ*, може да се подражае така:

Въ едно обикновено бирено буре се туря 40 грама кубебу, 50 гр. обикновевъ карамелъ, едно стъкло бѣло Рейнско вино, половинъ литръ алкоолъ, 75 грама кремортартаръ (*crème de tartre*), 40 грама екстрактъ отъ лакрица (сладкъ лападецъ — *réglisse*) и ½ лъжичка пѣна отъ бѣла бира. Като се разбърка всичко добръ, оставя се течността да отстои 2 дена и послѣ се налива въ бутилки. Слѣдъ 8 дни бирата е готова. Тя трѣбва да се държи въ здрави бутилки, залупени хубаво и прѣвѣрзани съ канапъ.

Б о и.

Правене червенъ карминъ. — Карминътъ е безспорно най-хубавата червена боя, която ни е позната; неговата хубавина зависи много отъ чистотата на съставнитѣ части, които се употребяватъ за фабрикуването му и отъ грижливостта при това фабрикуване. Единъ добръ начинъ за приготвене карминъ е слѣдниятъ:

Въ мѣденъ котелъ (закритъ) се възварава 3 литри вода, прибавя се 60 грама кошенилъ (кармазъ), хубаво счуканъ на прахъ, и 4 грама римска стипца; вари се $\frac{1}{2}$ часъ и се прѣцѣжда прѣзъ платно; къмъ това се прибавя разтворъ отъ 6 грама калаена солъ (*sel d'étain*) съ нужното количество вода; оставя се смѣсьта да се отаи, изцѣжда се водата, а карминътъ се събира върху платно и се суши.

Синъ карминъ. — Взема се 1 часть индиго, счука се много ситно, изсушава се, туря се въ една малка бутилка, въ която се наливатъ 7 части зачия (сѣрна киселина—*sulfurique*); разбърква се често съ желязна прѣчица и се оставя да се отаи 24 часа; тогава индигото се разтопява и се обръща въ индигова киселина; тоя разтворъ се излива въ сѣдъ, който съдържа 6 пѣти повече вода по тегло, и послѣ се прибавя соденъ карбонатъ, разтопенъ въ малко вода, докль разтворътъ стане наситенъ. Тогава карминътъ ще се отаи и лесно може да се отдѣли, — като прѣцѣдимъ разтворътъ прѣзъ сива книга, карминътъ ще остане върху книгата. Тоя продуктъ се разтопява въ водата; но ако въ тоя разтворъ туримъ малко готварска солъ, то карминътъ изново се отаява (преципитира).

Смѣсенъ съ картофено нишесте, тоя карминъ съставлява твърдото синило, което се употрѣбява при прането.

Боя за черни дъски (училищни). — Взематъ се равни части пемза (морска пѣна) и аспиденъ камъкъ. Счукватъ се ва много ситенъ прахъ и се смѣсватъ върху мраморна плоча съ терпентинъ, сварено ленено масло и малко лакъ; послѣ се прибавя колкото трѣбва чернило. Съ тая боя се намазва дъската веднажъ или дважъ; образува се една повърхнина, ни гладка ни грапава, върху която тебеширътъ пише хубаво.

Друга рецепта. — Слѣдниятъ съставъ е тъй сщцо добъръ за черни дъски:

Спиртъ — 1 литра, гумилакъ — 125 грама, сандракова смола — 25 грама, камфоръ — 20 грама, венециански терпентинъ — 20 грама и саждено чернило — 60 грама. Разбърква се всичко, докль се разтопи хубаво и се намазва дъската. Понеже тоя съставъ не може да трае повече отъ 2—3 дни, то се приготвя само колкото е потребно.

Трета репепта. — Въ сждъ съ оцетъ се турятъ нѣколко къса стари желѣза. Слѣдъ 15 дни оцетъ ще добие потребното качество. Тогава се вари кампешевото дърво въ вода около $\frac{1}{2}$ часъ. Съ разтворътъ отъ кампешевото дърво се намазва веднажъ дъската. Като изсъхне хубаво, намазваме я сега съ приготвения оцетъ. Когато изсъхне тоя пластъ, намазваме още веднажъ съ кампешевия разтворъ, а слѣдъ изсъхането — пакъ намазваме съ оцета — и дъската е готова. За 10 стотинки кампешевото дърво и $\frac{1}{2}$ литра оцетъ — това е то всичко, що трѣбва.

Безвръдна зелена боя за сладки и тестени работи. — 5 грама шафранъ се накиснува въ 100 грама дистирирана (прѣварена) вода около 24 часа; сждо се накиснува въ толкова дистирирана вода и 4 грама индиговъ карминъ, пакъ толкова врѣме. Смѣсватъ се двѣтъ течности и се получава една хубава зелена боя, съ която може да се боядисватъ разни тестени и сладки работи.

Б о я д и с в а н е.

Платовѣтъ, които най-вече могатъ да се боядисватъ съ памучнитѣ, конопенитѣ, лененитѣ, вълненитѣ и коприненитѣ. Прѣди да се боядисатъ, тие платове се подлагатъ на нѣкои подготовителни операции, именно: изпарване, изпиране и стипцосване.

Вълната се изпарва, като се пере съ гореща сапунена вода.

Коприната се изпира, като се вари въ 15 пъти повече отъ теглото ѝ вода и $\frac{1}{4}$ отъ теглото ѝ сапунъ.

Памукътъ, конопътъ и ленътъ се изпиратъ, като се варятъ 4 часа въ разтворъ отъ 700 литри вода и 3 килограма содена луга (soude caustique) за 100 килограма прежда или памукъ; слѣдъ това се простиратъ да изкапе водата, изплавнуватъ се въ чиста вода и се простиратъ да съхнатъ.

Коприната се стипцосва, като се натопа 24 часа въ марна вана, съставена отъ 60 части вода и 1 частъ стипца. За вълната се взема на 100 килограма — 900 литри вода, 25 килогр. стипца и 5 килогр. кремортартаръ. Вълната се натопява въ тоя възврѣлъ разтворъ около 3 часа, послѣ се изплакнува съ студена вода. За да се стипцосатъ ленътъ, конопътъ и памукътъ, прѣкарватъ се прѣзъ варка отъ дъбови шикалки: за 100 килогр памукъ се взематъ 20 килогр. счукани шикалки и се варятъ съ 150 литри вода въ казанъ, но не отъ желѣзо. Като се извадятъ ленътъ, конопътъ и памукътъ изъ тая първа вава, натопяватъ се въ стипцовъ разтворъ както се каза вече за коприната.

Боядисване червено. — Червена боя се получава отъ броша, Бразилското дърво, крокона, лакмусовия мѣхъ, китайския лакъ, кошенила (кърмаза) и кермеса (червенъ минератъ).

Съ *брошь* се боядисва вълна, памукъ, ленъ и конопъ.

Вълната се стипцосва съ стипца и кремортартаръ, послѣ се натопява въ вана, въ която е разтворенъ брошь, равенъ на $\frac{1}{3}$ отъ теглото на вълната. Вари се до кипнуване, послѣ се изплавнува съ студена вода.

Памукътъ се прѣкарва изпърво прѣзъ разтворъ отъ шикалки, стипцосва се, послѣ се прави брошова вана, като се вземе брошь на половина отъ теглото на памука; брошътъ се разтворява въ топла вода. Водата се вари и като стигне 40° , натопява се памукътъ, и отъ-

нѣтъ се усилва за да закипи ваната; слѣдъ това памукътъ се изплакнува съ студена вода. Когато памукътъ е боядисанъ, може да се направи боята по-ясна, като го потопимъ въ твърдѣ гореща вана, която съдържа малко сапунъ.

Бразилското дърво се употребява за боядисване вълна, коприна, памукъ и ленъ. За да добие вълната хубавъ ясенъ цвѣтъ, стицосва се съ стипца и тартаръ, послѣ се държи платътъ единъ часъ въ варка, направена отъ Бразилско дърво, равно по тегло на $\frac{1}{6}$ отъ теглото на вълната за боядисване. За да се получи розовъ цвѣтъ, варката се прави по-слаба, не се туря тартаръ, но се прибавя малко калаенъ хипохлоратъ.

Коприната се боядисва червено, като се изпере, стицоса и натопа $1\frac{1}{2}$ часъ въ варка отъ Бразилско дърво, топла 40° , въ която се туря малко амониакъ. Като се притури още малко амониакъ или малко кампешеве дърво, получава се по тъменъ цвѣтъ.

Памукътъ се изпарва, боядисва се съ Орлеанско дърво, туря се въ шикалковъ разтворъ и слѣдъ това се натопява въ разтворъ, съдържащъ $\frac{1}{30}$ калаенъ хлоридъ. послѣ се натопява въ варката отъ Бразилско дърво, изцѣжда се, държи се малко на слънце, изплакнува се и се суши. Съ Бразилското дърво може да се получатъ много добри нюанси: като се намали силата на варката и оная на калаения разтворъ, получава се розовъ цвѣтъ; съ малко сода или потаса — малиновъ цвѣтъ; съ малко стипца — пурпуровъ.

Кроконътъ служи за боядисване памукъ, коприна и ленъ въ тъмно-червенъ цвѣтъ, чершовъ и розовъ. За първия цвѣтъ, коприната изпърво се прѣкарва прѣвъ вана отъ Орлеанско дърво, послѣ въ вана, съдържаща разтворъ отъ соденъ карбонатъ и кроконъ. (Кроконътъ прѣдварително се измива, за да му се махне желтата материя). Когато ще се потапява коприната, налива се въ ваната малко азотна киселина (кезапъ). Ко-

привата се изплаквува, изново се натопява въ вана и за да бжде боята по-ясна, натопява се коприната въ вода, подкиселена съ $\frac{1}{50}$ часть лимоненъ сокъ. Черешовиятъ цвѣтъ се добива, като се изхвърли ваната съ Орлеанско дърво, а розовиятъ — като се тури по-малко кроконъ.

Ленътъ и памукътъ изпърво се избѣлватъ, а послѣ се постѣпва както съ коприната.

Лакмусовиятъ мѣхъ дава непостояненъ цвѣтъ; употребяватъ го за добиване боитѣ, които той образува, като: виолетова, лилова (тъмно и ясно-морава), ружова и пр.

Вълната се боядисва съ лакмусовия мѣхъ, като се стипцоса съ стипца и тартаръ и като се тури малко калаенъ хидрохлоратъ въ горещъ разтворъ отъ лакмусовъ мѣхъ; платътъ се нагопява само нѣколко минути и послѣ се изплаквува.

Коприната се боядисва отъ лакмусовия мѣхъ лилово.

Китайскиятъ лакъ дава твърдѣ солидни червени цвѣтове. Употребява се така: взематъ се 4 части сухъ и счуканъ на прахъ лакъ, заливатъ се съ 8 части вода, за да се образува тесто, върху което се наливатъ 3 части сѣрна киселина. Слѣдъ 24 часа се прибавятъ 30—40 части гореща вода.

Смѣсьта се бърка отъ врѣме на врѣме и слѣдъ 24 часа се изцѣжда, а върху отайката се налива пакъ толкова вода, за да се промие втори пътъ, послѣ трети пътъ и пр., докѣтъ почне да остава водата бистра; въ послѣднитѣ промивания се прибавя малко сѣрна киселина. Слѣдъ като се налѣятъ заедно всичкитѣ тия бои, получени отъ промиването, сипва се въ тѣхъ малко варъ ($\frac{2}{3}$ по тегло отъ употребената киселина), послѣ се прѣцѣжда течността, която се намира на образуваната отайка. Тоя боядисанъ разтворъ трѣбва, кога ще се употребява, да съдържа около 500 грама лакъ на 100 литри; прибавятъ се 500 гр. кремортартаръ, загрѣва се течността до кипване, налива се 1 килогр. калаенъ хлоридъ, и

сетнѣ се натопява вжтрѣ вълната или платътъ, който се върти вжтрѣ около 1 часъ. Слѣдъ това се туря на слънце 1 часъ и се изплакнува. Най-сетнѣ се натопява въ друга вана, съставена както прѣдишната, но безъ кремортар-тара. Ако искаме да имаме по-блѣскавъ аленъ цвѣтъ, то къмъ първата вана се прибавя шафранъ.

Малиновиятъ цвѣтъ се получава, като не се туря шафранъ, разтворъ отъ калай и тартаръ, а като се прибави разтворъ отъ потаса или амониакъ.

Пурпуровъ цвѣтъ се получава, като се прибави лакмусовъ мѣхъ, или кампешово дърво.

Кошенилъ (кърмазъ). — Употрѣблява се за боядисване вълна, коприва и памукъ; за тая цѣль кошенилътъ трѣбва да се счука и прѣсѣе. За боядисване на вълна, възварятъ се 900 литри вода. Като се згорещи водата до 25° , разтопяватъ се въ нея 3 килогр. кремортартаръ и 125 грама кошенилъ и послѣ разтворъ отъ 3 грама калаенъ хипохлоратъ. Като закипи течността, туря се вълната или платътъ и се върти $1\frac{1}{2}$ часъ, послѣ се туря малко на слънце и се изплакнува. Сега се згорещаватъ 500 литри вода до 90° , турятъ се $2\frac{1}{2}$ килограма кошенилъ, а слѣдъ малко се прибавятъ 7 килогр. калаенъ хипохлоратъ и малко студена вода, натопява се платътъ и се върти; вари се така 1 часъ, простира се на слънце, изплакнува се и се суши. Понеже не всичката течность въ ваната се изчерпва, то съ нея може да се боядисатъ други платове съ поясни цвѣтове.

За да се получи малиновъ цвѣтъ, боядисва се изпърво алено, послѣ се вари въ вана отъ сапунъ, въ която се туря малко амониакъ.

Малиновъ цвѣтъ се получава и направо; за тая цѣль слѣдъ стипцосването, платътъ се боядисва съ 1 килогр. кошенилъ и 400 гр. разтворъ отъ калай за 100 килогр. вълна.

Копривата, слѣдъ като се изпере и стипцоса, взе-

матъ се за 10 килогр. коприна — 150 литри вода, 2 килогр. кошенилъ, 100 гр. шикалки, 100 гр. кремортартаръ и 100 гр. калаенъ хипохлоратъ. Смѣсва се всичко хубаво, натопява се коприната и се вари 2 часа, като се бърка отъ врѣме на врѣме. Остава се да изстива, както е натопена, коприната 5 часа, изважда се послѣ, изплакнуба се и се суши.

Малиновиятъ цвѣтъ става по-тъменъ, ако коприната се прѣкара прѣзъ разтворъ отъ желѣзенъ сулфатъ (зеленъ, витриоленъ камъкъ, сжчикжбржс).

Кермесътъ се употрѣбвява, както и кошенилътъ, той дава червена боя не до тамъ хубава, но много по-солидна.

Желта боя. — Веществата, които даватъ желтата боя и произходящитѣ отъ нея нюанси, сж цервата (боялия резеда), Орлеанското дърво, желтиятъ джбъ (керцитронъ) джбовата кора, желтото дърво, фернамбуковото дърво, куршумениятъ хроматъ, ауропигментътъ, желѣзниятъ сулфатъ, азотната киселина, върбовитѣ листа, орѣховиятъ коренъ, джбовото дърво (сумахъ), зеленитѣ орѣхови чурунки и др.

Цервата служи за боядисване коприна, вълна и памукъ. Турятъ се 2 килогр. церва въ 40 литри вода и се вари около $\frac{1}{2}$ часъ, прѣцѣжда се прѣзъ платъ и се оставя да изстине до 55° ; коприната се стицосва и се потопява въ течността. Съ памукътъ се постява по сжщия начинъ, но се държи по-дълго врѣме въ течността. Сжщото се прави и за вълната, която се потопява въ кипящата вана. Ако се прибави малко варливъ сулфатъ (калциевъ), желтата боя става по-ясна; разтворъ отъ желѣзенъ сулфатъ обръща жълтата боя въ маслинева (зейтинена).

Орлеанското дърво се употрѣбвява за коприна, ленъ и памукъ и дава златоцвѣтна боя, портокалена и други нюанси, които произлизатъ отъ тѣхъ.

За да се боядиса коприна златожелто, нарѣзва се Орлеанското дърво на късове и се вари 20 минути въ равно тегло потаса, и слѣдъ като се разсучи коприната, потопява се въ тая вана при температура 50°. За портокалена боя, коприната трѣбва слѣдъ това да се прѣвара прѣвъ слабъ разтворъ отъ оцетна киселина. Разтворъ отъ калаенъ хидрохлоратъ дава лимонена боя, а железниятъ сулфатъ — тъмна. Сжщото се прави за памука и лена.

Керцитронътъ се употрѣбвява за коприна и вълна. За вълната се взема керцитронъ равенъ по тегло на $\frac{1}{8}$ отъ теглото на вълната, която се стипцосва безъ тартаръ. Туря се керцитронътъ въ вода 18 пѣти повече отъ теглото ѝ и згорещена до 60°; когато водата се боядиса хубаво, прѣцѣжда се разтворътъ, натопява се вжтрѣ вълната и се загрѣва до кипене. Когато вълната добие исканиятъ цвѣтъ, изважда се туря се въ една вана малко креда (тебеширъ) и се натопява вълната нѣколко минути. Съ коприната се постѣпва по сжщия начинъ, като се гледа, щото ваната да е по-малко гореща и се взема керцитронъ равенъ на $\frac{1}{12}$ отъ теглото на коприната. Тоя цвѣтъ може да се видоизмѣни по разни начини: киселинитѣ даватъ по-ясенъ цвѣтъ, лугитѣ — по тъменъ, калаениятъ хипохлоратъ дава златенъ цвѣтъ; тартарътъ — лимонено-зеленикавъ, желѣзниятъ сулфатъ — маслиненъ.

Джбовата кора се употрѣбвява за памука. Взема се отъ тая боя половина отъ теглото на памука, туря се въ торба и се вари въ вода 5 пѣти повече отъ теглото ѝ, като се прибави и малко брошъ. Памукутъ се вари въ тая варка, сегнѣ се туря на слънце, изплакнуга се и най-сетнѣ се натопява въ гореща сапунена вана.

Желтото дърво служи за боядисване на вълна. Дървото се нарѣзва на талашъ или трески, които се турятъ въ торба и се натопяватъ въ 20 пѣти повече

отъ теглото му врѣла вода, въ която се прибавя желатинъ или остатъци отъ кожа. Вълната, която изпърво се стипцосва въ стипца и тартара, получва въ тая боя единъ хубавъ желтъ цвѣтъ, който може да се видоизмѣни по разни начини: малко алкалическѣй разтворъ или отъ морска соль въ ваната, правятъ цвѣта по тъменъ киселинитѣ даватъ ясенъ цвѣтъ, каласениятъ хипохлоратъ го прави блѣстящъ, а желѣзниятъ сулфатъ — синкавъ.

Фернамбуковото дърво дава на вълната хубавъ и солиденъ желтъ цвѣтъ. Слѣдъ като се боядиса вълната, както съ желтото дърво, потопява се съ врѣлъ, но слабъ разтворъ отъ кисель варливъ фосфатъ.

Куршумениятъ хроматъ дава на вълната, коприната, памука и лена единъ хубавъ и солиденъ желтъ цвѣтъ. Платътъ се потопява изпърво въ слабъ разтворъ отъ куршуменъ ацетатъ (куршумъ-тузу) при 60°, изпира се и послѣ се потопява въ разтворъ отъ потасовъ хроматъ.

Аурипигментътъ тѣй също служи за боядисване на вълна, коприна, памукъ и ленъ. Разтопява се аурипигментътъ въ теченъ амониакъ, разтворява се въ повече или по-малко вода, споредъ това, дали се иска по ясна или по-тъмна желта боя. Натопява се платътъ въ тоя разтворъ, послѣ се излага на слънце: амониакътъ се изпарява, и платътъ добива желтъ цвѣтъ. Трѣбва да отбѣлжимъ, че тая боя избѣлява отъ сапуна.

Желѣзниятъ сулфатъ дава на памука солиденъ желтъ цвѣтъ съ различни нюанси. Тъменъ цвѣтъ се добива, като се натопи изпърво памукътъ въ разтворъ отъ 3 гр. желѣзенъ сулфатъ на литра вода. Когато се намокри добръ, изважда се, притиска се лещичко съ тежина и се натопява въ потасовъ разтворъ. За по-ясенъ цвѣтъ, вмѣсто потасовъ разтворъ се взема варовита вода. Слѣдъ изваждането отъ ваната, памукътъ бива зеленикавъ, но като се подържи $\frac{1}{4}$ часъ

на слънце става жълтъ. Една гореща сапунена вана прави цвѣтътъ по-живѣ.

Азотната киселина дава тъй сжщо солиденъ жълтъ цвѣтъ на коприната и вълната. За коприната се смѣсва 1 часть киселина съ 64 части алкоолъ и се туря да кисне въ тоя разтворъ повече или по-малко врѣме, споредъ какъвто нюансъ се иска. За вълната се постѣзва по сжщия начинъ, но азотната киселина може да я боядиса и сама, безъ спиртъ.

Върбовитѣ листа даватъ жълтъ цвѣтъ на коприната, вълната и лена. Слѣдъ като се стипцоса платътъ, възварява се въ варка отъ тиелеста, въ която се прибавя малко потаса.

Орѣховитѣ корени даватъ на лена суръ цвѣтъ. Коренътъ се направя на трески, които се турятъ въ торба и се варятъ въ вода 2 часа; тогава се натопява платътъ и се върги вътрѣ, послѣ се възварява до кипѣние, изважда се и се изплакнува.

Кората на елхата тъй сжщо дава суръ цвѣтъ.

Санталовото дърво дава на вълната твърдѣ солиденъ суръ цвѣтъ. Счуква се дървото на ситенъ прахъ и се възварява въ вода, въ която се сипва малко оцетна киселина.

Сумахътъ дава сжщиятъ цвѣтъ. Нависнува се въ вода до 50° и се потопява ленътъ или памукътъ прѣдварително стипцосани.

Зеленитѣ орѣхови чурупки, възварени около 1 часть, даватъ единъ суръ разтворъ, който на въздуха потъмнява. Тая варка дава на вълната единъ траенъ суръ цвѣтъ.

Синя боя. — Тя се получава отъ индигото, кампешевото дърво и Пруското или Берлинското синило, но само индигото дава траенъ цвѣтъ. Ето единъ добъръ начинъ за боядисване синьо, най-вече за памука и лена: За приготвене на ваната взематъ се 400 литри вода, въ която се турятъ 3 килогр. сулфатъ отъ желѣзенъ

протоксидъ и 2 килогр. счувано индиго, $1\frac{1}{2}$ килогр тасена варъ и $\frac{1}{2}$ килогр. сода или потаса разбърква се всичко добръ и се остава да отстои нѣколко часа. Прибавятъ се тогава 350 литри вода, разбърква се изново и пакъ се остава да отстои 5 часа. За боядисване въ разни нюанси трѣбва да се има нѣколко вани съ различни разтвори: платоветъ се прѣкарватъ последователно отъ по-слабъ разтворъ въ по-силенъ. Показанитѣ горѣ количества сж сръдни: тѣ трѣбва да се увеличаватъ или намаляватъ, за да се получатъ по силни или по-слаби разтвори. Прѣди да се натопа платътъ, намокрива се съ марна вода, послѣ се върти изъ ваната нѣколко минути като се обръща отъ всѣка страна; послѣ се изстиска хубаво, туря се на слънце и се суши. Слѣдъ като изсъхне платътъ, натопява се въ сѣрна киселина, разредена въ 50 части вода, слѣдъ това веднага се изплаквува. Когато ваната ослабне, прибавя се варъ, амониакъ и сулфатъ, за да се разтопи индигото; ако ваната все е още слаба, тогава се прибавя индиго.

За да се боядиса копринна синьо, прави се вана отъ 600 литри вода, въ която се турятъ 3 килогр. потаса, 1 килогр. трици, 1 килогр. брошъ; възварява се до 90° и се прибавятъ 3 килогр. индиго и 350 литри вода; разбърква се добръ и се държи 2 дни при температура 40° , като се разбърква 3 пѣти на день.

Коприната се потопява много пѣти въ ваната, излага се на вѣтъръ и се суши бързо.

Кампешевото дърво служи да се боядисва вълната синьо, а коприната и вълната виолетово.

Възварява се до кипение 2 часа 1 килогр. кампешъ на трески съ 20 литри вода, изваждатъ се трескитѣ, а въ ваната се налива разтворъ отъ 200 грама калемеченгелъ, разбърква се добръ, натопява се вълната 1 часъ, послѣ се изважда, изплаквува се и се суши.

Коприната и вълната се боядисватъ виолетово, като се постъпни по горния начинъ, но безъ да се туря ка-

лемешенгелъ. За коприната ваната се държи на 50° топлина, а за вълната — на 100°.

Пруското синило боядисва синьо лена, памука и коприната. За лена и памука слѣдъ като се избѣлятъ, стипцоватъ се, сушатъ се и се изпиратъ. Разтопява се 1 килогр. Пруско синило въ 4 килогр. хлороводородна киселина (тузи-руху), прибавя се 20—30 пкти отъ теглото на киселината вода споредъ нюанса, който се иска, потопява се платътъ и се движи; слѣдъ $\frac{1}{4}$ часъ се изважда, туря се на слънце и се потопява въ вода съдържаща малко сѣрна киселина, послѣ се изплакнува и се суши.

Коприната се потопява $\frac{1}{4}$ часъ въ разтворъ, който съдържа $\frac{1}{20}$ сулфатъ отъ желѣзенъ пероксидъ, послѣ въ гореща сапунена вода; изпира се и се туря въ слабъ разтворъ отъ потасовъ пруснатъ на студено; слѣдъ $\frac{1}{4}$ часъ се изважда, изплакнува се и се суши. Цвѣтътъ става по-живъ чрѣзъ една втора вана, съдържаща малко амониаченъ карбонатъ.

Черна боя. — Вълната се боядисва черно много хубаво така: слѣдъ като се боядиса платътъ синю, прѣкарва се прѣзъ варка отъ шикалки и кампешъ, послѣ прѣзъ разтворъ отъ желѣзенъ сулфатъ; туря се послѣ на слънце, послѣ се туря на тепавица и се суши. Боядисването става по-евтино, като се замѣни синята боя съ боя отъ орѣхови чурупки.

Памукътъ се боядисва така: за 8 килогр. памукъ, вари се 1 килогр. шикалки и 1 килогр. кампешъ въ 120 литри вода. слѣдъ 2 часа памукътъ се туря въ варката, която трѣбва да кипи $\frac{1}{2}$ часъ; послѣ се изстиква памукътъ и се суши, слѣдъ което се потопява въ разтворъ отъ 8 килогр. желѣзенъ ацетатъ и 120 литри вода.

За лена и конопа се прави същото.

Най-лесно е боядисването на коприната: потопява се тя послѣдователно въ боя отъ шикалки и въ раз-

творъ отъ желъзенъ ацетатъ, послѣ се остава да съхне. Таа операция се повтаря 2 или 3 пѣти; най-сетнѣ, за да се даде лустро на плата, държи се нѣколко часа въ вана съ гореща сапунена вода.

Сива боя. — Понеже сивата боя е нюансъ отъ черната, то за нея се върши същото, както и за черната боя, като се взематъ по-малки количества, или като се смѣси друга нѣкоя боя, за да се получи синкавъ, червеникавъ, желтеникавъ и пр. цвѣтъ, отъ които се добиватъ разни нюанси отъ сиви цвѣтове. Най-главното нѣщо е да се прѣкара платътъ последователно прѣзъ вани отъ шикалки и желъзенъ ацетатъ. Отъ гъстотата на тия разтвори и отъ числото на потопяванията ще зависи и нюансътъ.

Портокалена боя. — Смѣсъ отъ червена и желта боя дава портокалена боя и разнитѣ ѝ нюанси. Когато слѣдъ боядисване алено, се притури къмъ останалата чорба черва, получава се гранатовъ цвѣтъ; ако чорбата е много слаба, то се прибавя кошенилъ и калаена соль. Цвѣтоветѣ капуцинь (латинка), каси, (желта акация) и златожелтъ се получаватъ, като се употрѣбава по-малко кошенилъ, а повече желта боя. Тия смѣси сж добри за вълна, ленъ и памугъ; за коприна най-добри сж смѣситѣ отъ кошенилъ и Бразилско дърво.

Виолетова боя. — Отъ смѣсване на червено и сивъо се добива виолетова боя и нейнитѣ производни, като: пурпурова, темспужена, лилякова, амарантова (здравецъ), карамфилова и др. Най-хубави бои се добиватъ отъ смѣсването на синилецъ разтворъ съ кошениловъ; за коприната слѣдъ това се прави вапа отъ лакмусовъ мѣхъ. Ако се стипсосу коприната и се боядиса съ Бразилско дърво, тя добива пурпуровъ цвѣтъ; ако слѣдъ това се потопи въ вана отъ лакмусовъ мѣхъ, тя добива виолетовъ цвѣтъ. Памугътъ се боядисва виолетово съ брашъ и желъзенъ и мѣдешъ сулфатъ; слѣдъ като се прѣкара прѣзъ разтворъ отъ шикалки, потопява се въ

вана, която съдържа за 100 части памукъ 25 части желѣзенъ сулфатъ и 8 части мѣденъ сулфатъ (синъ камъкъ); памукътъ се потопява нѣколко нѣти, докль добие искания нюансъ.

Зелена боя. — Тя се получава чрѣзъ смѣсъ отъ синьо и желто. Трайна зелена боя се получава чрѣзъ вана съ синилень разтворъ, слѣдъ което се боядисва съ церва. Коприната се боядисва изпърво желто, а послѣ синьо. Боядисването съ зелено става по-сѣтино, като се замѣсти индигото съ кампешево синило, било като се боядисва въ двѣ отдѣлни вани, било като се размѣсятъ въ сѣщата вана цервата, кампештъ и желѣзниятъ сулфатъ.

Брадавици.

Срѣдства за унищожаване на брадавицитѣ. — *А.* За унищожаване на брадавицитѣ нѣкоя хора ги изрѣзватъ или ги вързватъ съ копринень конецъ: тия операции причиняватъ болки и погѣкога сж даже и опасни. Най-доброто срѣдство за унищожаването на брадавицитѣ е да се намазватъ всѣки день съ малко азотна виселина или пѣкъ съ смѣсъ отъ силенъ оцетъ и амонячна соль. Една хубава пудра противъ брадавицитѣ се прави отъ равни части калемеченгелъ и сабина, счукани на ситень прахъ.

Б. Накиснуватъ се 8 дена 2 кори отъ лимони въ 125 грама силенъ оцетъ. Съ една четцица, натопена въ тая течность, се намазватъ брадавицитѣ всѣка вечеръ и заранъ, и слѣдъ нѣколко дена тѣ се откъсватъ лесно. — Може тѣй сжщо да се вземе парче фланела, върху което се туря единъ пластъ черенъ сапунъ; тои видъ пластиръ се залепя върху брадавицитѣ и се държи денъ и нощъ, ако е възможно. Около слѣдъ 15 дена, брадавицитѣ се размекнуватъ и стига да ги изтържемъ — тѣ ще се изгубятъ.

В. Взема се глава червенъ лукъ (съ бѣло мѣсо), провърта се въ него дупка, безъ да се пробива до дъното, и се напълва дупката съ каменна соль; като се стопи солта, натъркватъ се брадавицитѣ съ солениа лукъ, като прѣдварително се понзрѣжатъ малко. Слѣдъ нѣколко дни брадавицитѣ изчезватъ.

Б р а ш н о.

Фалшифициране пшеничното брашно съ брашно отъ бобъ или грахъ. — Фалшифицираното брашно се познава така: Намокрятъ се съ малко вода или слюнка стѣнитѣ на едно малко порцеланено блюдо и се посипватъ съ 1—2 грама отъ брашното, което ще се опитва. Налива се на дъното на блюдцето малко азотна киселина, безъ да досѣга брашното. Закрива се блюдцето съ едно стъклено крѣжле и се нагрѣва слабочко на спиртена лампичка, като се внимава да не възври киселината.

Паритѣ, които излизатъ отъ киселината, отиватъ върху брашното, което добива желтъ цвѣтъ, който е потъменъ, колкото брашното е по-близо до киселината, и става се по-ясенъ къмъ горния край на блюдцето.

Когато киселината захване да се промѣня, замѣстя се съ амониакъ и се остава на въздухъ.

Ако въ брашното има бобова или грахова примѣсъ, образува се тутакси една хубава карминена червена боя въ срѣдния поясъ на блюдцето; ако ли пшеничното брашно е чисто, безъ всѣкаква примѣсъ, то по стѣнитѣ на блюдцето се вижда само желтъ цвѣтъ и желтиникави петна.

Б р о н з и р а н е.

1. Бронзиране гипсови прѣдмети. — Взема се ленено масло и му се налива содена луга, за да се прѣвѣрне въ неутраленъ (ни кисель, ни лугавъ) салунъ.

Като стане съединението, налива се гъстъ разтворъ отъ морска соль и се усилва варенето до тогава, докль сапунътъ започне да плава надъ течността въ видъ на зърна. Излива се тогава всичко върху единъ платъ, и кога сапунътъ се оцѣди хубаво, натиска се съ тежестъ, за да излѣзе отъ него лугата. Разтопява се послѣ сапунътъ въ прѣварена вода, и горѣщиятъ разтворъ се прѣцежда прѣзъ тънакъ платъ.

Приготвя се тогава другъ разтворъ отъ 80 части синъ камъкъ и 20 части зеленъ камъкъ, разтопени въ прѣварена вода. Прѣцѣжда се течността и слѣдъ като се възвари въ мѣденъ съдъ, налива се вхтрѣ по-малко сапунениятъ разтворъ, докато металическиятъ разтворъ се разложи напълно.

Като се получи отайката, налива се още разтворъ отъ синъ и зеленъ камъкъ, разбърква се и се възварява до кипѣне. Тѣй отваренъ и наситенъ, сапунътъ се промива изпърво съ врѣла вода. послѣ съ студена, слѣдъ което се туря въ платно и се изстискава, за да се просуши до колкото е възможно. Въ това състояние той се употрѣблява така:

Взема се 1 килогр. леноно масло, което се вари съ 250 грама оловена глечъ, счукана ситно, прѣдѣжда се течността прѣзъ платно и се туря въ сушильникъ, за да се отаи. Като се избистри течността съвършено, взема се 300 гр. леноно масло, смѣсено съ оловена глечъ и сварено, 160 гр. сапунъ отъ синъ и зеленъ камъкъ и 100 гр. бѣлъ воскъ. Тая смѣсъ се туря въ фаянсовъ (чениенъ съдъ), разтопява се полека на водна баня и се държи да кипи нѣколко врѣме.

Прѣзъ това врѣме гипсовиятъ прѣдметъ се нагорещява до 80° — 90° въ печка, и докль е още горещъ, взема се съ четка отъ горната кипяща смѣсъ и се намазва прѣдмета. Когато прѣдметътъ истине до толкова, че не може вече да попиwa смѣсъта, изново се загорещява до 80° — 90° и пакъ се намазва до когато може

да попива смѣсата. Слѣдъ това прѣдметътъ пакъ се туря въ печката, за да изсъхне добрѣ, слѣдъ което се изважда и се оставя да изстине на затворено и запазено мѣсто, докль не се осѣща вече миризма отъ него. Слѣдъ това се излъсква съ късъ отъ тъмнъ памученъ платъ или памучна топка.

II. Бронзиране гипсови статуйки. — Затая цѣль е достатъчно да се употрѣби каласенъ бисулфидъ (от *musif*). Тоя прахъ служи не само за бронзиране на гипсови прѣдмети, но и за позлатяване на дървени издѣлия. За сѣщата цѣль служатъ и разнитѣ бронзови прахове, които се намиратъ въ всѣки магазинъ за бои.

Бронзиране стволоветѣ на пушки. — Стволътъ се изчиства най напрѣдъ хубаво отъ ръжда, посредствомъ разрежена киселина (солна, азотна, сѣрна и пр.), слѣдъ това се загрѣва леко и се натърква бързо съ смѣсъ отъ масло и антимонено масло (разтопенъ антимоненъ хлоридъ). Това се върши нѣколко пѣти, послѣ стволътъ се промива, избърсва, изсушава се, излъсква се съ стоманено гладило и се натърква съ бѣлъ воскъ или се покрива съ лакъ, съставенъ отъ 16 части гумилакъ и 3 части змийска кръвь (смола—*sang-dragon*), разтопени въ виненъ спиртъ.

Бронзиране кафеници и др. подобни. — Смѣсватъ се 10 части кървавикъ (кръвна руда), счукавъ ситно и 4 части пломбажинъ (черъ моливъ—руда), които се сваряватъ на каша въ виненъ спиртъ. Намазва се съ четка единъ равенъ пластъ отъ тая кашаца върху прѣдмета, оставя се послѣ да съхне 1 часъ, слѣдъ което се държи надъ мангалъ съ дървенъ кюмпуръ; згорециява се прѣдметътъ хубаво, като се обръща отъ всѣка страна; слѣдъ това се оставя да изстине, изтърва се съ мека четка и се изглажда.

Бронзиране желѣзо. — Прѣдметътъ просто се потопява въ разтопена сѣра, смѣсена съ саджено чер-

нило. Като се опѣди и изсуши, повърхвината му се изглажда хубаво и има видъ на оксидиранъ бронзъ.

Бронзиране цинкъ. — Прави се разтворъ отъ 30 грама амониачна соль и 8 гр. потасовъ оксалатъ въ 1 литра силенъ оцетъ. Съ една четка или касъ платъ се намазва прѣдметътъ съ тая смѣсь, докль добие исканиятъ цвѣтъ.

Бронзиране мѣдъ. — Прави се разтворъ отъ 30 гр. амониачна соль, 15 гр. стипца и 8 гр. арсеникъ (мишоморъ) въ 1 килогр. силенъ оцетъ. Прѣдметътъ се изчиства и послѣ се намазва нѣколко пѣти отъ тая смѣсь съ четка.

Бронзиране статуи. — Гипсътъ се покрива прѣдварително съ единъ пластъ клей отъ щува или пергаментъ. Тая операция трѣбва да се извърши бързо, защото клеятъ засъхва много скоро. Слѣдъ това съ една малка, мека и широка четчица се разстила клеятъ наврѣдъ еднакво, за да не останатъ по повърхността ни бразди ни грападини. Когато засъхне клеятъ, четчицата се натоплива въ тѣй наречениятъ златенъ клей (златно масло), съ който се намазва гипсътъ лекичко. Туря се послѣ статуята на такова мѣсто, дѣто нѣма прахъ и пушакъ, и слѣдъ два дни се посипва съ бронзовъ прахъ. Бронзътъ, стучаенъ на много ситенъ прахъ, се насипва съ вълненъ или намученъ платъ, който се натиска върху гипса; слѣдъ 24 часа, изтърква се лекичко статуята, за да се отмахнатъ прахолинкитѣ, които не сж прилепнали. Сега вече статуята е бронзирана, и тя може да устои и на дѣждъ и на слънце.

Бронзовиятъ прахъ се прави така: взематъ се мѣдни опилки и се разтопватъ въ азотна киселина. Когато се разтопятъ на пълно, разтворътъ се излива върху кжсчета желѣзо, отъ които киселината разтопява нѣколко части. Желѣзото дава бронзовъ цвѣтъ на отайката, която се събира на дъното на сѣда. Желѣзнитѣ кжсчета се изваждатъ, за да не се смѣсятъ съ отайката,

която се промива нѣколко пѣти съ вода и се употребява кога изсъхне добръ.

Бръсначъ.

Изостряне на бръснача. — Бръсвачътъ се изостря хубаво, ако, прѣди бръсненето, се потопи въ гореща вода, защото горещината на водата разширява повече малкиѣ изпъкналости на острилото, отъ което то става по-остро.

Бульонъ.

Запазване на бульона. — Бульонътъ се налива въ бутилки, които се турятъ въ казанъ, напълненъ съ студена вода; згорещява се водата до кипѣне и се оставя да кипи 15 минути. Изваждатъ се бутилките и те запушватъ. По тоя начинъ бульонътъ се запазва съ мѣсеци.

Подправяне вкиснатъ бульонъ. — Живиятъ въгленъ или дървениятъ кюмюръ иматъ свойство да поглъщатъ лошата миризма. Вкиснатиятъ бульонъ се туря на огъна и като заври, хвърлятъ се вътрѣ нѣколко живи въглеца: бульонътъ става прѣсенъ и здравъ. — Сжщиятъ резултатъ се постига, ако се тури въ бульона малко магнезиевъ прахъ.

Бѣлене платна.

Бързо бѣлене платна и платове отъ конопи, ленъ и памукъ. — Платътъ се изпира и се натопява въ разтворъ отъ теченъ варливъ хлоридъ около $\frac{1}{2}$ часъ, изважда се и се простира на слънце; послѣ пакъ се натопява въ гореща луга, послѣ въ хлоровия разтворъ и пр., като се повтаря това докѣ се получи

исканата бѣлизнина. Най-сетнѣ платътъ се прѣкарва прѣзъ вода, която съдържа на 1000 части 1 часть сѣрна киселина. Силнитѣ (гѣсти) луги и твърдѣ силнитѣ разтвори отъ варливия хлоридъ могатъ да скосятъ плата: за това трѣбва да се употрѣбаватъ само слѣдъ опитване силата имъ. Хлорътъ има свойство да обезцвѣтява индиго, разтопено въ сѣрна киселина, като му промѣня цвѣта отъ синъ на черникавъ. Това негово свойство ни спомага да опрѣдѣлимъ точно, до колко е силенъ единъ разтворъ отъ хлоръ, и слѣдователно, да можемъ да направимъ разтвора такъвъ, какъвто ни трѣбва. Разтворътъ отъ варливия хлоридъ е г денъ, когато може да обезцвѣти $1\frac{1}{2}$ пѣти повече отъ разтворъ, направенъ отъ 1 часть индиго и 7 части сѣрна киселина въ 992 части вода. Ясно е, че хлорниятъ разтворъ е толкова по силенъ, колкото по-големо количество синилна вода може да обезцвѣти.

Бѣлило куршумено.

А. Куршуменото бѣлило (юстюбечъ) се приготвя по два начина: по първия, вари се оцетна киселина съ печена куршумена глечъ, къмъ която може да се притури металически куршумъ, до когато киселината не може вече да го разтопява; така се получава разтворъ отъ куршуменъ су-оцетатъ. Прѣкарва се прѣзъ него вжлена киселина, която се съединява съ излишния куршуменъ окисъ, съдържащъ се въ су-оцетата, и образува карбонатъ, който се отаева; прѣцѣжда се отайката, измива се и пакъ се оцѣжда. Получава се първокачествено бѣлило.

Б. По втория начинъ, налива се нѣколко сантиметра оцетъ въ дъното на гърнета, които събиратъ 6—8 литри; турятъ се отгорѣ и гвърдѣ наблизо пластинки отъ лѣненъ куршумъ, като се гледа да не се допиратъ до оцета; покриватъ се гърнетата и се заравятъ въ торъ

или дъбови кори. Следъ 50—60 дни, гърнетата се изваждатъ, и куршуменитѣ пластинки сж покрити съ единъ пластъ карбонатъ и малко ацетатъ; отдѣля се тоя пластъ, счуква се на прахъ, промива се; водата разтопява ацетата, а карбонатътъ се отайва на дъното на течността. Въмѣсто да се затрупватъ гърнетата съ торъ или дъбови кори, тѣ може да се държатъ изкуствено на по-висока температура; полученото бѣлило е отъ много хубаво качество.

Бѣли дрѣхи.

Колосване бѣли дрѣхи. — Често колосанитѣ дрѣхи сж твърди и се чупятъ, или пъкъ сж меки и се сгърчватъ (подгъватъ) щомъ се облѣкатъ. Причината на това е лошавото приготвене на колата (скробела).

Колата трѣбва да се приготви така: разтопява се въ студена вода, която се налива по малко върху нуждното количество кола. Когато колата се разтопи добрѣ, туря се на огъня да възври само нѣколко минути, като се разбърква. Ако колата е много гъста, туря се малко вода.

Доклѣ колата е още гореща (врѣла), туря се вжтрѣ парче парафинъ, стеаринъ или стеаринена киселина (спермацетъ), добро и чисто качество, разбърква се за да се разтопи стеаринътъ и се смѣси съ колата. За 1 литра кола трѣбва да се туря 5—6 сантиметра стеаринова свѣщъ.

Следъ това дрѣхитѣ се колосватъ и оглаждатъ както обикновено, и ставатъ корави и лъскави.

Бъчви.

Запарване нови бъчви. — Новитѣ бъчви не трѣбва да се употребяватъ, безъ да се запарятъ. Кога ще се налива виното, трѣбва единъ день по-рано да се

отгули враната, и въ всѣка бѣчва да се налѣе 1—2 котли врѣла вода, слѣдъ което враната се затваря хубаво, и бѣчвата се клати насамъ-нататѣкъ, за да се намокри на врѣдъ.

Горещата вода и парата разширяватъ въздуха, който се намира въ бѣчвата, проникнуватъ въ поритѣ на дѣскитѣ, изпълватъ и най-малкитѣ пукнатини и по тоя начинъ откриватъ на явѣ и най-малкитѣ недостатѣци на бѣчвата.

Слѣдъ като се запари така бѣчвата, водата се излива прѣди още да е истинала съвсѣмъ, слѣдъ което бѣчвата се изплаквува съ студена вода и се оставя тѣй, щото да се окапи всичката вода. Когато ще се налива виното, добрѣ е да се налѣе въ бѣчвата малко ракия и да се разклати, тѣй щото ракията да навкуси всичкитѣ стѣни.

Опушване бѣчви съ сѣра. — Старитѣ бѣчви почти винаги даватъ лошъ вкусъ и дѣхъ на виното, затова е необходимо да се опушватъ съ сѣра, което става много лесно. Натѣрква се фитилъ съ сѣра и се закача на желѣзенъ телъ, вкарва се въ бѣчвата прѣзъ враната, която се загуля лекичко. Когато сѣрата изгори, фитилтъ се изважда прѣдпазливо, за да не падне въ бѣчвата, слѣдъ което враната се затѣква хубаво, тѣй щото да не пропуца пушака отъ сѣрата.

Колкото и да е била развалена бѣчвата, като се опуши 1—2 пѣти, тя става съвсѣмъ годна. Прѣди да се напѣлни съ вино, тя трѣбва да се изплакне съ вода. Виното въ такава бѣчва не добива нивакъ неприятенъ вкусъ, но си измѣня малко цвѣта. Бѣчви, въ която е стоялъ спиртъ или ракия, не трѣбва да се опушватъ, защото е много опасно.

Новитѣ бѣчви запазватъ повече или по-малко добрѣ вино, споредъ качеството на дѣскитѣ, отъ които сѣ правени. Дъбовитѣ дѣски сѣ най-добри, ако съдържатъ повече танинъ, който най-много запазва виното. Черве-

нитѣ и черни вина трѣбва да се държатъ именно въ бѣчви отъ дъбови дъски, които сж богати съ танинъ.

Прѣди да се напълни, новата бѣчва се изплаквува съ нѣколко литри врѣла вода, въ която се разтопява 1 килограмъ солъ; ако искаме да дадемъ на виното приятна миризма, то се прибавя чорба отъ сварени праскови листа.

Мухлясали бѣчви. — За прочистването на такива бѣчви най-напрѣдъ се налива въ тѣхъ $\frac{1}{4}$ литра сѣрна киселина, размѣсва съ $\frac{1}{2}$ литра вода; отъркалва се бѣчвата, оставя се да постои нѣколко дена, пакъ се отъркалва и се прибавя 300 грама варъ и 100 грама потаса. Изплаква се послѣ бѣчвата съ студена вода, която се държи вжтрѣ нѣколко часа. Налива се послѣ отново гореща вода, сетнѣ студена; оставя се бѣчвата да се оцѣди 24 часа и се опитва съ мирисане, да ли тя вони още, или е изгубила плесеньта (мухола); ако бѣчвата и слѣдъ това намириева още, то тя е вече негодна; въ противенъ случай, можѣ да се налѣе съ вино.

Срѣдство да не мухлясватъ бѣчвитѣ. — Мухлясването на бѣчвитѣ или изобщо на сѣдове, въ които се е държало вино, бира и др. ферментирали питиета, става най-вече въ влажно врѣме; тогава стѣнитѣ на тие праздни сѣдове лесно се покриватъ съ плесень. Едно сигурно срѣдство за да се избѣгне мухлясването е да се изплакнатъ такива сѣдове хубаво съ разтворъ отъ негасена варъ, хлориста варъ, хлориста сода или потаса.

Промиване на бурета. — За тая цѣль се постѣпва така: насипва се въ бурето нѣколко литри негасена варъ, която се залива съ вода, и бурето се затваря. Варъга кипнува тутакси, и се образува изобилна пара, която напоява дѣскитѣ. Тогава се прибавя нѣколко литри вода и се разклаща бурето отврѣдъ, за да се измие хубаво вжтрѣшността. Слѣдъ нѣколко часа бурето се промива съ студена вода нѣколко пжти и най-

подиръ се изплакнува съ нѣколко чаши вино. Варъта попива всичкитѣ киселини, газове и таянина, които се намиратъ въ дъскитѣ; ако бурето е ново, тя поглъща и отгнса всички нечистотии и за това е най-добро срдство за промиване.

Прѣмахване лошия вкусъ на бѣчвитѣ. — Накиснуватъ се праскови листа, и кипящата настойка се излива въ бѣчвата, която се затѣква хубаво; слѣдъ нѣколко минути течността се излива. По тоя начинъ лошиятъ вкусъ изчезва сигурно и напълно, а виното отъ това добива много хубава миризма (букетъ).

Измѣрване останалата течность въ една бѣчва. — За да измѣримъ приблизително, колко литри сж останали въ една начената бѣчва, която знаемъ колко литри съдържа кога е пълна, вварваме вертикално прѣзъ враната една прѣчка и отбѣлѣзваме както височината на течността, т. е. намокреното на прѣчката, също и цѣлата височина на бѣчвата отъ дъното до враната. Раздѣляме послѣ височината на бѣчвата на 10 равни части, и отбѣлѣзваме, колко дѣления заема намокрената часть; слѣдъ това вземаме отъ долнията таблица дробъта, която съответствува на дѣлението, и умножаваме числото което показва, колко литри съдържа цѣлата бѣчва, съ тая дробъ. Полученото произведение показва, колко литри течность е останала въ бѣчвата.

Десети.	Дроби.	Десети.	Дроби.
1	1.000	0.5	0.500
0.9	0.958	0.4	0.370
0.8	0.860	0.3	0.250
0.7	0.750	0.2	0.146
0.6	0.630	0.1	0.050

Тесто за бѣчви. — Взема се 42 грама прѣсна лой, 33—34 гр. воскъ и 67 грама стопена свинска мазъ. Стопява се всичко, като се размѣсва добрѣ, и докѣ смѣстѣта изстива, прибавя се 42 гр. прѣсѣяна

пепель. Тая смѣсь се пази на сухо мѣсто, и щомъ една бѣчва капе или има пукнатина, изчиства се поврѣденото мѣсто, изстѣргва се и се намазва съ това тесто, което прѣдварително се размеква на пламъка на свѣщѣ.

Вакса.

Приготвяне твърдѣ хубава и ефтина вакса. — Взема се $3\frac{1}{2}$ килогр. горена слонова костъ, толкова нишесте отъ картофи, 450 гр. сѣрна киселина. 450 гр. солна киселина (тузъ-руху), 2 литри оцетъ и 200 грама маслиново или леново масло.

Нишестето се разтопява въ горѣща вода и се излива по малко въ сѣрната киселина, размѣсена съ 6 части отъ теглото ѝ вода, като при това се бърка постоянно. Нѣколко минути слѣдъ послѣдното наливане, цѣлата смѣсь се обръща въ захарна материя. Снема се отъ огъна и се остава да изстине. Прѣзъ това врѣме прахътъ отъ слоновата костъ се разтопява въ вода и сетнѣ се налива по малко солната виселина, излива се вътрѣ и захарната течность, послѣ оцетътъ и маслото и найсетнѣ се налива вода толкова, щото да се образува 17 литри течность, която се налива въ стъклета по $\frac{1}{4}$ литра. Понеже тая вакса е способна за ферментира, то стъклата се напълнюватъ до $\frac{9}{10}$, за да не би да се спукатъ. Тая вакса има твърдѣ лъскавъ черенъ цвѣтъ и е тѣй леплива, че не може да се изтѣрква лесно и е твърдѣ гъвкава.

Хубава английска вакса. — Взема се 500 грама горена слонова костъ и 200 гр. захаръ на прахъ, смѣсватъ се добрѣ и се прибавя 40 гр. маслиново масло, разбърква се хубаво, прибавя се още 50 гр. сѣрна киселина и 50 гр. гѣстъ разтворъ отъ индиго, слѣдъ което се разреждава ваксата достатъчно съ дъждовна вода. Разтворътъ отъ индиго се приготвя, като се смѣси една

часть индиго, стучано-на ситенъ прахъ, съ 7 ч. сѣрна киселина; тая смѣсь се разбърква често и се остави да се отаи 24 часа.

Непропускаща вакса. — Взема се свинска мазъ (нетолена) 125 гр., лой 250 гр., терпентинъ 60 гр., жълтъ воскъ 65 гр. и дървено масло 75 гр. Разтопява се всичко и се разбърква добръ. Намазватъ се обущата съ тая смѣсь и се оставятъ така около 12 часа, за да може кожата да попие смѣсьта. Съ тие обуща да се гази постоянно въ вода, пакъ не се осѣща влага.

Вакса за паркетни. — Взема се $\frac{1}{2}$ кил. гума-арабика, 1 литра вода и $\frac{1}{2}$ кил. жълтъ воскъ. Разтопява се гумата въ вода на студено, като се бърва често; възваря се тоя разтворъ и се прибавя воскъа. Когато се образува еднородна маса, въ която не се виждатъ вече восъчни топки, прибавя се студена вода, за да се разрежи колкото трѣбва.

В и н о.

Правене вино отъ сухо грозде (стафиди). — Въ Гърция и Сирия има много лозя, на които гроздето, отъ твърдѣ добро качество, се разпраща ефтено, въ изсушенъ видъ, по цѣлъ свѣтъ, вмѣсто да се прави прѣсно на вино. Това именно сухо грозде се употрѣбвява за правене вино, защото то съдържа не по-малко отъ 30°, а по нѣбога достига, споредъ качеството си, и до 32° алкооълъ, т. е. 100 килогр. такова грозде дава 400 литри вино при 8° алкооълъ.

Сухото грозде не е друго освѣнъ набрано отъ лозето прѣсно грозде, на което е оти тѣ кислорода и водорода (двѣ прости тѣла, които образуватъ водъта). Ако, сега, се притури изкуствено къмъ захаръта и разнитѣ соли, които се съдържатъ въ сухото грозде, водата, во-

ято по-напрѣдъ се е изпарила, въ такава именно пропорция, въ каквато се е намирала по напрѣдъ, то ще се възстанови гроздето тъй прѣсно, каквото е било при брането си.

Като се турятъ три части вода на една частъ грозде, сухото грозде химически става същото, каквото е било прѣсно, и тогава ферментацията може да стане при същитѣ условия, при които става и оная на прѣсното грозде.

При тая ферментация захарта се разтопява, разлага се и се прѣобразува; течността поглъща другитѣ химически вещества, които се отдѣлятъ — и виното е готово.

Съ увѣреностъ може да се каже, че отъ сухото грозде се получава вино, което често надминава вината, приготвени отъ прѣсно грозде.

За приготвяне виното, сухото грозде се нависнува въ топла вода, като се взема 3, 4 или 5 литри вода за 1 килогр. грозде, споредъ това, дали виното се иска по-силно или по-слабо. Като се знае, че 100 килогр. сухо грозде съдържатъ едно количество захаръ, равно на 32° алкоолъ, то лесно може да се опрѣдѣли отнапрѣдъ, колко алкоолъ ще съдържа виното, сир. силата му. Напр., ако на 100 килогр. сухо грозде се турятъ 300 литри вода, то виното ще има 12° и половина; съ 400 литри вода, то ще има 8°, а съ 500 литри — 5¹/₂°.

Послѣдната сила е достатъчна за вина, които ще се смѣсватъ съ обикновени вина. Понеже послѣднитѣ съдържатъ до 13, 14 и 15°, то отъ смѣсването се получаватъ вина съ 9¹/₂°, 10° и 10¹/₂° — сила, достатъчна за обикновени вина.

Добрѣ е да се поддържа една температура около 20°—25°, било чрѣзъ печка, било като се налѣе въ течността гореща вода. Но кога ферментацията се усили, това е вече излишно.

Домакъ трае на киснуването и ферментацията, необходимо е да се разбърква смѣсата веднажъ или дважъ прѣзъ дена.

Ферментацията захваща едва слѣдъ като прѣстои гроздето на киснато 2 дена. Тя трае 6—8 дена, споредъ условията, тъй щото, заедно съ на киснуването, ставатъ всичко 8—10 дена. Ферментацията е свършена, когато прѣстане всѣко врене въ течността.

За да се познае, дали всичката захаръ се е обърнала въ алкоолъ, налива се въ стъбленъ съдъ часть отъ течността и се ватопява вътрѣ захаромѣръ. Ако захаромѣрътъ показва 0°, то виното е готово и може да се налѣе въ бъчви, тъй като е сигуръ, че гроздето е дало всичкото си съдържимо, и да се избѣгне така едно второ ферментирание на прѣточената течность въ отсъствието на захарни вещества.

Понеже ферментацията има за цѣль да докара вренето и разширението, то кацата не трѣбва да се напълнюва до горѣ, иначе при вренето една часть отъ течността ще се пролѣе.

Слѣдъ ферментацията иде източването. Тая операция трѣбва да се има прѣдъ видъ още прѣди на киснуването, и да се запази чепътъ съ рѣшетка или друго-яче, тъй щото да не се задрѣсти при източването.

Когато течността се изочи и налѣе въ бъчви, пращинитѣ се изстискватъ съ стискалка (менгеме, пресъ) и получената течность се налива върху другата въ бъчвата.

Два или три дена слѣдъ източването, виното изстива и тогава се избистрюва съ клей или чрѣзъ прѣцѣждане. Употрѣбява се фландрски клей, прахъ или кръвъ кристализирана; прѣсна кръвъ се употрѣбява за бѣли вина.

Най-бързо и най-хубаво става избистрюването чрѣзъ прѣцѣждане, което прави виното като слъза и го прѣчиства отъ оние вещества, които отпослѣ могатъ да поврѣдатъ за запазването му.

За прѣцѣждане се употрѣбѣва мултоновъ платъ. Това срдѣство е по-бързо и по-ефтно и може да се употрѣби въ всѣко врѣме, когато за клея се изисква хубаво врѣме.

Когато виното е твърдѣ голѣмо количество, то прѣди турянето на клея или прѣцѣждането, необходимо е да се подгрѣе виното; тая операция има за цѣль да унищожи всѣки зародишъ за ферментация; чрѣзъ згорещаването на течността, избѣгва се всѣко развалене на виното, защото развалянето най-често се дължи на една втора ферментация.


Виното отъ сухо грозде, размѣсено съ 10, 15, 20 и 30% черно вино, дава едно хубаво обикновено вино, съ твърдѣ износна цѣна.

Нека се забѣлѣжи, че колкото е по-старо такава вино и се държи въ постоянно пълни бѣчви, толкова то бива по-доброкачествено, както въобще и всички вина.

Правене изкуствено хубаво вино. — (За 120 литри). Напълнюва се кацата до половина съ вода; разтворява се съдържимото на $\frac{1}{2}$ стѣкло, за което се каза при правеното на бирата (стр 7) въ 2 литри вода и се излива въ кацата; същото се направя съ 3 килогр. сурова (непрѣчистена) захаръ и 10 литри вода; прибавя се 20 гр. канела (дърчинъ) и се наливатъ послѣ 20 литри вино въ кацата; разтопява се 100 гр. биренъ квасъ въ 2 литри вода, налива се въ кацата, която се допълнюва съ вода. Прѣди да се затули кацата, турятъ се въ нея нѣкои мирисливи цвѣта (напр. суха теменуга), за парфюмъ. Кацата се затулва хубаво, като се тури чепъ; слѣдъ 15—20 дни питнето е готово.

Вино отъ сухо грозде. — Взема се 5 килгр. сурова захаръ, 5 килогр. сухо грозде, 100 гр. соль, 200 грама тартарна (тригяна) киселина, 15 гр. счукани шикалки, 250 грама биренъ квасъ, 10 литри ракия и 90 литри вода. Гроздето се натопява нѣколко часа въ малко вода, послѣ се смачква; прави се варка отъ ши-

калките съ 3 литри врѣла вода; разтопява се въ врѣла вода и тартаровата киселина, а солта и суровата захаръ въ студена вода. Всичко това се излива въ една каца; прибавя се ракията, послѣ късѣтъ, разтопенъ въ 1 литра вода; разбърква се всичко силно и се оставя да ферментира. Слѣдъ нѣколко дни, виното може да се налѣе въ бутилки.

Ефгено вино. — Взема се 120 гр. кремортартаръ, 800 гр. захаръ, 1 литра ракия и 22 литри вода. Разтопяватъ се кремортартарътъ и захарта въ врѣла вода: докль трае варенето, пуцатъ се 5 гр. бязови листа или портокалени кори  ароматъ. Като изстине течността, прѣцѣжда се прѣвѣ сито, прибавя се ракията и се налива въ буре или бутилки.

Бургундско вино. — 1. Взема се бѣло вино 100 литри, сокъ отъ черни череши 10 литри, сухо грозде 6 килогр., захаръ 6 килогр., кремортартаръ $\frac{1}{2}$ килогр. и шира (мѣстъ) 50 килогр. Възварава се ширата, докль остане на половина, размишватъ се всички вещества, оставятъ се да ферментиратъ, послѣ да се отаи течността 3 дена; прѣхвърля се да се избистри и се налива въ бутилки.

2. Взематъ се 24 части шира, вари се докль остане на половина, прибавятъ се 60 части червено вино, оставя се да ферментира и се прѣхвърля (прѣточва).

Мадера. — 1. Взема се 20 литри бѣлъ медъ, 25 литри алкоолъ, 1 килогр. хмелъ, 200 литри обикновено вино и 1 литра карамелъ. Тая смѣсъ се оставя да къкри 2 дена на умѣрена топлина, послѣ се отаива една седмица и се прѣцѣжда.

2. Взематъ се 350 литри хубаво бѣло вино, 64 литри алкоолъ, 48 литри сиропъ отъ грозде, 1 килогр. сасафрасово дърво и 2 литри карамелъ. Остава се да кисне 10 дни и се прѣцѣжда.

Малага. — 1. Взематъ се 100 литри обикновено бѣло вино, 10 литри алкоолъ, 15 килогр. смачкано

грозде Малага, 12 килогр. бѣла захарь и 225 гр. бжзовъ цвѣтъ. Остава се смѣсата да кисне 8 дена, прѣцѣжда се и се прибави колкото трѣбва карамелъ, за да се добие исканиятъ цвѣтъ.

2. Взема се бѣло вино 100 литри, грозденъ сиропъ 6 литри, катраненъ спиртъ 30 грама, алкоолъ 5 литри и варка отъ зелени орѣхови чурупки 2 литри. Смѣсва се всичко, остава се да кисне 5 недѣли и послѣ се прѣцѣжда.

Порто. — Обикновено вино 100 литри, варка отъ дивы черешы 6 литри, есенция отъ малины 50 гр., варка отъ орѣхови чурупки 2 литри, грозденъ сиропъ 6 литри и алкоолъ 4 литри. Размѣсва се всичко, остава се да се отаи 1 мѣсець, послѣ се прѣцѣжда.

Медокъ. — Въ обикновено буре се турятъ: сокъ отъ ябълки 10 литри, сокъ отъ малины 20 литри, захарь 20 килогр., гореща вода 100 литри, кремортартаръ 3 килогр., мѣко отъ горчиви бадеми 2 литри и хубавъ квасъ, разтопенъ, 500 грама. Смѣсва се и се остава да ферментира. Като се свърши ферментацията, долива се бурето до горѣ съ обикновено вино, остава се да отстои 15 дена съ отворена врана, слѣдъ което се налива въ бутилки.

Токайско вино. — 1. Взематъ се 80 литри бѣло вино, туря се въ него 15 килогр. захарь и 7 килогр. смачкано сухо грозде, остава се да кисне 2 дена, и тогава се наливатъ 40 литри старо вино; разбърква се хубаво, затуля се враната съ дебелъ платъ и се остава да отстои на топло 10 дена. Тогава бурето се затваря хубаво и се държи въ хизбата 2 мѣсеца. Слѣдъ това течността се прѣцѣжда и се прѣтака въ друго буре или бутилки.

2. Взема се бѣло вино 100 литри, варка отъ орѣхови чурупки $\frac{1}{2}$ литра, варка отъ флорентийски кремъ (перуника) 1 литра, малинова есенция 2 литри, грозденъ сиропъ 8 литри и алкоолъ 4 литри. Размѣсва се,

оставя се да отстои 6 недѣли и послѣ се прѣцѣжда.

Хересъ. — Пикарданско вино 100 литри, варка отъ орѣхови чурупки 3 литри, варка отъ печени чурупки отъ горчиви бадеми 4 литри, грозденъ сиропъ 3 литри и алкоолъ 4 литри. Смѣсата се оставя да се отои 6 недѣли и послѣ се прѣцѣжда.

Шампанско. — 1. Варятъ се 40 килогр. бѣла захаръ въ 60 литри вода. за да стане рѣдккъ сиропъ; слѣдъ като изстине смѣсва се съ 170 литри вода. Течността се загрѣва малко и когато се стопли, прибавя се 1 килогр. биренъ квасъ, разтопенъ въ 2 литри вода, 150 гр. бжзовъ цвѣтъ, скълцанъ хубаво, и 2 килограма лимони, нарѣзани на рѣзени. Кацата се покрива съ платъ и се оставя да ферментира, като се обира пѣната. Като се свършва ферментацията, прѣточва се течността въ буре, което да събира 50 литри повече, отколкото е прѣточената течность, и се залива бурето до горѣ съ бѣло вино. Туря се слабо вравата и се оставя бурето въ хизба 15 дена, слѣдъ което течността се е избистрила и се туря въ бутилки.

2. Въ буре 260—280 литри, туря се 30 килогр. бѣла захаръ, 7 килогр. лимони нарѣзани (сѣмкитѣ се махватъ), 15 килогр. сухо грозде безъ опашчицитѣ, и толкова бѣло вино, колкото трѣбва, за да се напълни бурето до $\frac{7}{8}$. Туря се бурето на мѣсто, топло 20° — 22° и се оставя да ферментира. Кога почве да се образува въглената киселина, бурето се затуля хубаво и се туря въ хизбата, дѣто се държи 6 недѣли. Слѣдъ това врѣме течността се избистрюва и се туря въ бутилки.

3. За малко количество се взема 1 литра хубаво бѣло вино, 100 гр. бѣла захаръ, 6 гр. соденъ бикарбонатъ и 5 гр. тартарова киселина. Захарята и киселината се разтопяватъ въ виното, насипва се вътрѣ содениятъ бикарбонатъ, затуля се тутакси бутилката. обръща се на долу и се оставя да отстои 2 часа.

Вино отъ френско грозде. — Това вино е прѣвъзходно за всѣко домакинство, тъй като служи за успокояване стомашнитѣ болки, помага противъ мъчното смилане на храната и ослабването. Освѣнъ това, правенето му е много лесно.

Като се обератъ гроздетѣ, турятъ се въ каче, съ подвижна захлупка, и се стъпкватъ съ кросво или тояга. Оставятъ се да ферментиратъ 12 дена, слѣдъ това течността се източва въ бутилки, които се залушватъ съ чисти и здрави гъби.

Тая течность се запазва много хубаво на сухо мѣсто, и всѣкога, като ѝ се тури малко захаръ, дава едно хубаво и подкрѣпително питие. Ако я размѣсимъ съ равни части ракия и захаренъ сиропъ, получва се единъ видъ много хубава ракия.

Вино и ракия отъ бобонки (дуть). — Въ оние мѣста, дѣто черницитѣ сж изобилни, може да се прави отъ бобонкитѣ вино и ракия, чрѣзъ прѣваряване. За тая цѣль бобонкитѣ се обиратъ добръ озрѣли, турятъ се въ каца, стъпкватъ се хубаво и се оставятъ да ферментиратъ на такова мѣсто, дѣто температурата да е постоянна между 15 и 18'. Ферментацията се познава по малкитѣ мѣхурчета отъ газообразна въглена киселина, които се издигатъ на повърхността на течността; малко по-малко цѣлата маса се подува, увеличава се по обемъ, покрива се съ дебела кора и се згорещява. Слѣдъ нѣколко дена, тя спада, течността се избистрюва и добива вкусъ и миризма на вино. Изтача се тогава течността, пращинитѣ се изстискватъ съ пресъ, и получената течность се влива при другата.

Съ 400 килогр. трънки може да се направи тъй също около 200 литри една виенена течность, твърдѣ прилична на червено вино, но само че подиръ пиенето има вкусъ на плодове. Тия 200 литри, прѣварени даватъ около 30 литри доброкачествена ракия.

Портокалено вино. — Прави се сиропъ отъ

15 литри вода и 20 килогр. хубава бѣла захаръ; въ други 15 литри вода се накиснува желтото отъ коритѣ на 40 портокали; слѣдъ нѣколко дни киснене, влива се въ тая течность приготвениятъ вече сиропъ и се прибавя 15 литри сокъ отъ портокали. Сждътъ съ тая смѣсъ се затулва леко; ферментацията захваща и трае около 6 недѣли; слѣдъ това сждътъ се затулва хубаво; слѣдъ 3 мѣсеца, виното се избистрюва съ рибенъ клей и се налива въ бутилки.

За да се обели желтото отъ портокаленитѣ кори, употребява се дървенъ ножъ или отъ слонова кость, защото желѣзниятъ ножъ дава на течността черникавъ цвѣтъ.

Вино отъ Цариградско грозде. — Взема се 10 литри сокъ отъ цариградско грозде, 3 литри алкоолъ, 1 килогр. захаръ и 10 литри вода. Смѣсята се туря въ едно буре, разклаща се добрѣ и се затулва враната. Слѣдъ 8 дни, течността се отаява, прѣцѣжда се и се туря въ бутилки.

Вино-пелинъ. — За приготвене на това вино взематъ се 30 грама сухи пелинови листа и се поръсватъ съ 30 гр. гроздовъ спиртъ 80° сантиграда. Оставятъ се листата 24 часа да попиятъ спирта, послѣ се прибавя 1 литра бѣло вино и се оставя да кисне 2 дена. Слѣдъ това се прѣцѣжда прѣзъ сито или платно, и листата се изстискватъ, за да се изтече всякиятъ сокъ, който съдържатъ. Тогава виното е готово.

Това вино-пелинъ е подкрѣпително; то улеснява смилането на храната и между другото унищожава глиститѣ. То е добро за слаби хора, за хора съ слабъ стомахъ и за дѣцата, които тъй често страдатъ отъ глисти. Взема се отъ 2 лъжички нагорѣ, споредъ възрастта и силата на лицето.

Черешово вино. — Разтъркватъ се 500 грама горчиви бадеми съ 2 литри вода, доклѣ станатъ на тесто, прибавя се 8 литри черешовъ сокъ, 15 литри

бѣло вино, 15 гр. канела и 3 килогр. захарь. Остава се да кисне 3 дена, като се разклаща сегисъ-тогисъ, послѣ се остава да се отаи, и когато течността се избистри, налива се въ бутилки.

Вино отъ плодове. — Слѣдната рецепта е обща за приготвяне вино отъ всѣкакви плодове. Взема се сокъ отъ плодове и вода по равни части, захарь 225 гр. за всѣка литра течность и сиропъ отъ нишесте 50 гр. за литра течность и се постѣпва по известнитѣ начини. Захарьта може да се замѣсти съ равно количество медъ.

Разваляне на виното (болести),

Вкиснато вино. — 1. За единъ хектолитръ вино, опича се, като кафе, една голѣма чаша жито, и докль е още горещо, туря се въ платнена торбичка, тѣй щото да може да мине прѣзь враната; прикачва се торбичката на канапъ и се остава да потъне въ виното; слѣдъ това бурето се расклаща нѣколко врѣме. Слѣдъ 2 часа торбичката се изважда — виното се е вече поправило.

2. Взема се за 1 хектолитръ точность — прахъ, съставенъ отъ 400 гр. бѣлъ мраморъ, счуканъ на ситно, и 10 грама животински въгленъ (отъ горени кости, косми и пр.). Прахътъ се разтопява въ 2—3 литри вино, налива се въ бурето и въ продължение на 24 часа се разбърква сегисъ-тогисъ; тогава се прибавя по 200 гр. кремортартаръ на 1 хектолитръ, остава се да се отаи още малко и се прѣточва.

3. За буре отъ 228 литри туря се 500 грама неутраленъ потасовъ тартратъ.

4. За обакновено буре, разтопява се 6 килогр. су-рова захарь въ вода, влива се въ бурето, остава се да ферментира и послѣ се прѣточва.

Горчивина. — Най-доброто сръдство за прѣмахване горчевината на виното е да се размѣси съ ново вино.

Стипчавостъ. — Стипчавостъта произлиза отъ многото танинъ; за прѣмахването ѝ се тура нѣколко пъти въ виното клей, който отнася една частъ отъ танина.

Съренъ вкусъ. — Ако виното има вкуса на сѣра, то се закачватъ въ бурето съ канапъ нѣколко кѣса дървенъ кюмюръ, който да прѣстои 2—3 дена.

Фалшификация на вината. — Отъ всички питиета виното най-много се фалшифицира; по голѣмата частъ фалшификации могатъ да се откриятъ само съ помощта на химически анализъ. Тукъ вий ще укажемъ нѣколко практически начини, които сж достъпни за всѣкого и могатъ да послужатъ въ повечето случаи.

1. Налива се въ една чаша малко отъ виното и се пуца вътрѣ топка отъ гърмящъ памукъ, разклаща се малко, и послѣ памукътъ се изпира хубаво. Ако виното е чисто, памукътъ става бѣлъ, въ противенъ случай памукътъ остава боядисанъ.

2. Налива се виното въ чаша и се разтопява вътрѣ малко стипца. Ако виното е натурално, то на дъното на чашата ще се образува една черникаво-зеленикава отайка; ако нѣма такава отайка, то виното сигуръ е боядисано.

3. Взема се 1 децилитъръ вино, туря се да ври и се оставя да се изпари, докѣ остане една много малка частъ. Слѣдъ като изстине, взема се малко отъ това згѣстено вино и се търка между дланитѣ: ако то има винена миризма и на киселява на вкусъ, то виното е чисто; ако ли се чувствува друга миризма и други вкусъ, то виното е фалшифицирано.

Мазнота въ бѣлитѣ вина. — Кога се развиватъ лозитѣ, въ началото на Априлия, бѣлитѣ вина често се развалятъ, ставатъ мазни, като зехтинъ, изгубватъ си вкуса и сж негодни за пиеве.

За поправянето имъ се взема около 1 куб. децилитъръ рѣченъ пѣсекъ (1 литра), изсушава се на слънце, и като изсъхне добръ, сипва се прѣзъ враната въ бѣчвата; сипването става по малко, а въ това врѣме виното се бърка съ гъвкава прѣчка; слѣдъ това виното се оставя да се отаи 2 дена.

Развалено вино — Виното често се разваля или както се казва — виното се обърнало, т. е. добива неприятенъ вкусъ и миризма, и става виолетово, почти черно. Ако виното не е развалено отдавна, а само отъ 2—3 мѣсеца, то може да се поправи, като се тури въ бѣчвата 100 грама соль и 15—20 гр. тартарова киселина за всѣки 100 литри вино.

Виното тагава добива отново естествения си цвѣтъ и вкусъ, а тригията остава на дъното на бѣчвата. Слѣдъ това виното веднага трѣба да се прѣточи.

Плесенясало или вино съ миризма на бѣчва. — Да се поправи такова вино е твърдѣ мъчно, но може да се намали миризмата, като се малѣе въ сѣда 500 гр. прѣсно дървено масло за 228 литри вино; слѣдъ това виното се разбърква силно съ тояга, разцѣплена на четири, тъй щото дървеното масло да се размѣси добръ съ виното. Остава се тогава виното да отстои нѣколко часа; дървеното масло изплава отгорѣ, като отнася съ себе си лошата миризма. За да се извади дървеното масло, долива се бѣчвата до горѣ съ хубаво вино, тогава дървеното масло ще изтече прѣзъ враната. Слѣдъ това виното се прѣточва въ чиста бѣчва и тогава може да се тури въ нея 100 гр. сѣда отъ горещъ хлѣбъ, която тъй сѣщо ще погълне частъ отъ лошавата миризма.

По сѣщия начинъ се постѣпва и съ вино, което е добило миризма на сѣра.

Подобрѣние на виното. — Виното може да се подобри особено съ слѣдния съставъ: Глогини — 2 килогр., линовъ цвѣтъ — 125 гр., цвѣтъ отъ шафей

(бъзи) — 100 гр., цвѣтъ отъ розмаринъ — 100 гр. и цвѣтъ отъ лаванда — 225 гр. Тие количества сж достатъчни за една бъчва. Накиснуватъ се тие вещества въ захваналата вече да ферментира шара, като прѣдварително се зашиятъ въ торбичва отъ бѣлъ платъ.

За да се добие по-бързо старо вино въ бутилки, постъпва се така:

Прѣвъ мѣсець Мартъ или Априлий, взема се сено отъ втора косидба и се туря на едно опрѣдѣлено мѣсто единъ пластъ дебелъ 10—15 сантиметра; нареждатъ се върху сеното единъ редъ бутилки, послѣ пакъ единъ пластъ сено и т. в. т. Сеното се порѣсва съ вода, за да ферментира и изгние. Слѣдъ 3—4 мѣсеца, бутилкитѣ се изваждатъ изъ подъ сеното, и виното е станало такова, като че е стояло 3 години въ изба.

Вкиснатата рѣжъ.

Вкиснатата рѣжъ е отровна. — Когато рѣжъта е ефтена, нѣкои земледѣлци я даватъ на добитъка си за храна. За тая цѣль рѣжъта се сварява и се размѣсва съ кърмата въ извѣстна пропорция. Ако рѣжъта е прѣсно сварена, то е нищо, но ако по нѣкои причини, рѣжъта е стояла сварена нѣколко дена, то тя е захванала да ферментира и тогава тя е жива отрова за конегѣ и другия домашенъ добитъкъ. Прочее, винаги трѣбва да се сварява толкова рѣжъ, колкото е потребно за ъдене на добитъка за 1, най-много за 2 дена.

Ако се случи да се отрови нѣкое добиче съ такава вкисната рѣжъ, то е необходимо веднага да се вика ветеринарния лѣкаръ, защото инакъ добичето е изгубено.

Восъчни и спермацетови свѣщи.

Правене восъчни и спермацетови свѣщи.
— Восъкътъ или спермацетътъ се разтопаватъ; когато

се разтопя масата, прибавя се на 100 части восъкъ или спармацетъ 7 части куршуменъ ацетатъ (куршумъ тузу), и се разбърква добръ. Слѣдъ нѣколко минути, огъньтъ се ослабява, и се прибавя 1 на 100 терпентинено масло.

Куршумениятъ ацетатъ прави свѣщитѣ твърди и не имъ дава да се топятъ и да текатъ. Той се купува отъ дрогериитѣ и е ефтенъ.

В ъ ж а.

Запазване на въжката. — Въжката, изсушени добръ, се натопяватъ и се държатъ 4 дена въ вана, която съдържа 2 килогр. синъ камъкъ на 100 литри вода; слѣдъ това въжката се сушатъ. Тѣ сж попили известна частъ синъ камъкъ, който ги запазва отъ гризачитѣ и плесенъта. За да се залови по-добръ синиятъ камъкъ, туря се катранъ или сапунена вода. За тая цѣль натопеното въ синия камъкъ въже се натопява въ горещъ катранъ и сетнѣ се изстискава; или пъкъ се потопява въжето въ разтворъ, който съдържа 10 килогр. сапунъ на 100 литри вода. Образува се мѣденъ сапунъ, който прѣдпазва въжето отъ гниене по-добръ, отколкото катранътъ, който фиксира синия камъкъ чисто механически.

В ъ ш к и.

1. Овчи и говежди въшки. — У воловетѣ и кравитѣ, които иматъ въшки, тие насѣкоми се вѣдятъ въ най-косматитѣ мѣста. За прѣмахването имъ, трѣбва да се изчисти обора, като се изхвърлятъ нечистотинитѣ, да се измиятъ яслитѣ и да се облосатъ стѣннитѣ съ варъ. Слѣдъ това, добитъкътъ се натърква хубаво съ ленено масло, което тутакси изморява гадътъ. Но понеже яйцата или гнитѣ оставатъ, то е необходимо да се повтори натъркването слѣдъ 7—8 дена.

За унищожаване въшките у овцетѣ, най-добро срдство е слдпето. Добичетата се измиватъ хубаво съ вода, въ която се налива амониаченъ разтворъ или течень амониакъ. За 1 литра вода сж достатъчни 3 малки чаши амониакъ.

2. Друго едно срдство за унищожаване въшките у рогатня добитъкъ е кукуряктъ, който тѣй много се развъжда изъ ливадитѣ. Изобщо се смѣта, че кукуряктъ намалява качеството на сеното, понеже добитъкътъ не го яде. Обаче лисгата на кукуряка могатъ да послужатъ на стопани, чинто рогатъ добитъкъ е въшчасалъ. Счукватъ се кукуряковитѣ листа и съ тѣхъ се мажи въшчасалия добитъкъ; въ късо врѣме въшките измиратъ. Или пъкъ, сваряватъ се кукуряковитѣ листа съ вода, оставя се да истине и се мие въшчасалия добитъкъ съ тая варка.

Газъ (видело, петролъ).

Продукти добивани отъ газа. — Анализиране на газа. — Отъ суровия газъ, който е течность повече или по-малко черно-сивкава съ зеленикавъ отблѣсъкъ, се получватъ слднитѣ продукти:

1. Суровъ нефтъ или петролена есенция; това вещество е безцвѣтно, малко желтеникаво, съ особена остра миризма; гжстотата му е 0.715 до 0.758; кипи около 60° и е твърдѣ лесно запалителенъ.

2. Рефинираниятъ или прѣчистениятъ петролъ, който е почти безцвѣтенъ, съ по-малко силна миризма отъ нефта, отъ който 800 грама тежатъ 1 литра; той кипи при около 150° и се запалва само при 40°; тоя именно петролъ се употребява за освѣтление.

3. Тежки масла или остатки, отъ които 800 гр. тежатъ 1 литра.

Ако искаме да опитае, да ли е добъръ газътъ, наливаме малко въ едно блюдо и туряме вътрѣ единъ запаленъ кибритъ; ако газътъ е чистъ, то щомъ кибри-

тъгъ се допре до течността, тутакси изгаснува, безъ да запали газа.

Газотата не може винаги да ни покаже, да ли газътъ е добъръ, защото нѣкои търговци смѣсватъ съ прѣчистения газъ извѣстна часть петролена есенция, литрата отъ която тежи 750 гр., и извѣстна часть тежко масло, което тежи 850 гр., тъй щото да се получи тегло отъ 800 гр.

За да се разпознае тая фалшификация, смѣсва се въ една тѣсна ваза малко отъ съмнителната течность съ топла вода, разбѣлява се и като се отиде слѣдъ минута, когато пластътъ отъ газа, който се образува на повърхността, стане 1—2 милиметра дебелъ, доближава се до него запаленъ кибритъ. Ако въ газа има есенция, то течността тутакси се запалва.

Газътъ противъ насѣкомитѣ. — Газътъ има едно силно дѣйствие върху насѣкомитѣ, биле тѣ такива, които врѣдятъ растенията, биле животински паразити. Но именно, защото той дѣйствува много силно, затова трѣбва да се употрѣблява съ умѣреность.

За унищожаване бѣлитѣ червеи е достатъчно една равнена чаша газъ за една поливка; за поповитѣ прасета може да се турятъ 2 чаши газъ; смѣсътъ се излива въ дупката имъ съ фунийка.

За вонещитѣ се употрѣблява нацъркване съ смѣсъ отъ 50 гр. петролъ на 1 литра вода.

По-добъръ е да се употрѣблява неспрѣчистенъ газъ защото е по-силенъ и по-ефтинъ.

Г л а в о б о л и е.

Цѣръ противъ главоболие (мигрень). — Разтопяватъ се 3—4 бучки отъ лимонена киселина, колкото грахово зърно, въ вода, и се изпива разтворътъ. Това приятно питие има вкусъ на лимоната. Най-много слѣдъ 1 часъ, главоболието прѣминава съвършено.

Глинени сѣдове.

Нови глинени сѣдове. — Много домакинства употрѣбаватъ глинени тенджери, гърнета и пр., като сѣ убѣдени — и съ пълно право — че извѣстни гозби могатъ да се приготвятъ хубаво само въ глинени сѣдове. За зла честь, кога тие сѣдове сѣ още нови, тѣ даватъ на гозбитѣ една миризма на глина (прѣстъ), която е твърдѣ неприятна. Прѣмахването на тая миризма е лесно. Прѣди да се турне сѣдътъ въ употрѣбяване, трѣбва да се налѣе вжтрѣ малко горещъ оцетъ и послѣ се върти сѣдътъ на всички страни, тѣй щото стѣнитѣ му да се напоятъ добрѣ съ оцетъ; послѣ сѣдътъ се исплакнуга— и това е всичко: нѣма вече миризма.

Глечосанитѣ сѣдове нѣматъ нужда отъ тая операция: даже трѣбва да се избѣгва да се турятъ вжтрѣ кисели гозби. Главната съставна часть на глечта сѣ куршумениѣ соли, които отъ оцета и киселинитѣ се разтворяватъ, и човѣкъ може да се отрови отъ такъвзи сѣдъ, безъ да подозира нѣщо.

Горчица.

Правене обикновена горчица. — Взема се счуканъ синапъ (хардалъ) и се разтворява съ оцетъ, тѣй щото да се образува тесто, гѣсто като сиропъ. Добрѣ е да се тури и малко захаръ или медъ.

Царска горчица. — Взема се по малко кер визъ, магданозъ, кромидъ, миродия и чесанъ, счувватъ се и се нависнуватъ въ оцетъ 10 дена. Послѣ се взема: 150 гр. дървено масло, 200 гр. ситна морска еслъ, 40 капки тамянова есенция, 30 капки канелена есенция, и по 15 капки карамфилова, мускатова и пиперова есенции. Натопенитѣ въ оцета растения се счукватъ въ чутурка и се прибавя къмъ тѣхъ брашно отъ синапъ и оцетъ, тѣй щото да се образува гѣсто тесто; слѣдъ това

се размѣсватъ и другитѣ вещества, остава се да отстои 2 дена и послѣ се насипва въ гърнеца.

Дюселдорфска горчица. — Взематъ се двѣ качета по 100 литри: въ едното се нависнува 1 килогр. маеранъ (душица — origan) или испански хмелъ, а въ другата 3 килогр. нарѣзанъ кромидъ; остава се да отстои 3 дена. Слѣдъ това се прави смѣсь отъ 50 литри отъ първия разтворъ и 50 отъ втория и къмъ тая смѣсь се прибавя 20 килогр. брашно отъ бѣлъ синапъ, $\frac{1}{2}$ килогр. карамфилови зърна, счукани на прахъ и 700 гр. кориандръ (кишмишъ) на прахъ. Разбърква се добръ всичко и най-сетѣ се прибавя 700 гр. соль, разтопена въ една литра оцетъ, и 2 литри хубава горчица и се размѣсва всичко добръ.

Готварница (готварски рецепти).

Солени меса. — Дълговрѣмното употрѣбване на солени меса не е хигиенично; моряцитѣ знаятъ, че отъ това се добива скорбутъ. Но онова, което повече отъ читателитѣ не знаятъ, то е, че сольта отнема една частъ отъ хранителността на месото.

Дали не вслѣдствие на такива наблюдения, домакинитѣ сж взели привычка да солятъ гозбитѣ слѣдъ прѣпнването, а кебапа слѣдъ обръщането? Не би било чудно. Но туй което е сигурно, то е че месо, натопено въ солена вода часъ или два изгубва много отъ сока си и вкуса си.

Гозба съ кисело зеле. — Такава гозба става най-добра въ глинена тенджера. Зелето се скъпца и послѣ се нарежда въ тенджерата единъ редъ зеле, връзъ него се нареждатъ късчета сланина, прѣсна и пушена, късчета свинско месо, послѣ пакъ зеле и т. н. т. Може да се тури и една сервела или пушени сосиски.

Тенджерата се долива съ сокъ или вода, за да се

покрие зелето, и се туря да ври на слабъ огнь, като отъ врѣме на врѣме се поразбърква и се долива. Когато гозбата оври, то се слага непрѣменно съ горчица. Такава гозба може да се приготвя и въ по-голѣмо количество, тъй като зимѣ киселото зеле се запазва добръ, и ако се притоплюва, то става по-хубаво.

Пушено говеждо месо. — За опушване може да се вземе какъвъ да било късъ месо, но най-хубавата частъ за опушване сж гждитѣ.

Като се нарѣже месото на голѣми късове, натопява се 4—5 пъти въ врѣла вода и се изважда бързо. Слѣдъ това всѣки късъ се туря на масата, взема се въ кривачата солъ и се натърква всѣки късъ хубаво, слѣдъ което се туря въ саламура (разтворъ отъ вода и солъ). Слѣдъ 15 дена месото се изважда и се изцѣжда, посипва се съ трици, и късоветѣ се закачатъ въ куминя, надъ огнището. Тогава въ огнището се накладва огнь отъ сурови дърва, опилки или отъ глогово дърво. Тоя огнь трѣбва да гори по 5—6 часа 3 дена наредъ. Прѣзъ слѣдующитѣ дни огньтъ трае по-малко и тъй се намалява всѣки день, докѣ на 8-я или 10-я день захване да се кладе огнь само колкото трѣбва за домашнитѣ нужди. Слѣдъ 5—6 седмици месото е опушено; тогава се изважда отъ куминя и се закача дѣто му е мѣстото.

Байонски жамбонъ. — Избира се единъ хубавъ бутъ, измива се и се обелва; свързва се съ вапачъ крайтъ на пицела за ябълката (вапачето), слѣдъ това се туря между двѣ дъски, а отгорѣ се слага нѣкоя тяжесть (камъни или друго) и се оставя да стои 24 часа; изважда се послѣ и се посолява съ толкова унция солъ и селитра, колкото ливри (500 грама сж 1 ливра) тежи самъ бутътъ.

Възварява се прѣсолъ (саламура) отъ вино, вода, доста множко солъ, миродня, пиперъ, лаврови листи, анасонъ, кориандръ и бжзи; прѣцѣжда се и се избистрюва

прѣсолътъ и се оставя да истине. Съ тоя прѣсолъ се полива всѣки денъ бутътъ, като се туря отдоу нѣкой сѣдъ, за да тече въ него прѣсолътъ.

Когато слѣдъ 15 дена жамбонътъ се напои хубаво съ тоя прѣсолъ, избърсва се и се посипва съ винена тригя; като засъхне жамбонътъ, окачва се въ куминя и се опушва съ глогови дърва около 1 часъ. Това пушене се прави 3—4 пѣти на дена, въ продължение на една седмица. Когато жамбонътъ исъхне и се опуши хубаво, туря се за запазване въ сухъ пепелъ.

Вмѣсто да се полива жамбонътъ съ прѣсолъ, може да се тури въ сѣдъ и да се залѣе съ прѣсолъ, който да го покрне, и така се оставя да стои 15 дена. Тоя начинъ е по-добъръ, когато се приготвятъ много бутове. Слѣдъ като се извадятъ бутуетѣ отъ прѣсола, постѣпва се както се каза по-горѣ.

Майенски жамбонъ — Жамбонътъ се натопява въ кладенчева вода 1—2 дена, изважда се, оставя се да се оцѣди, туря се полнъ въ сѣдъ съ прѣсолъ, направенъ така: възварява се 1 килогр. солъ въ достатъчно количество вода, 125 гр. (4 унци) селитра, 250 гр. (8 унци) сурова захаръ и 4 гр. ароматическа чубрица. Въ тоя прѣсолъ жамбонътъ се държи около 3 недѣли, слѣдъ това се изважда и се постѣпва както се каза по-горѣ.

Размекване на жамбонитѣ. — Когато жамбонътъ е станалъ много коравъ и нѣма врѣме да се направи крехкъ, то той се обезсолява, завива се съ платно и се заравя съвсѣмъ въ земята; слѣдъ два часа се изважда, вари се и тъй става крехкъ.

Опушване на жамбонитѣ. — Опушването обикновено става въ куминя; затова тамъ дѣто се приготвятъ жамбони, куминитѣ се правятъ, както и огнищата ширози, а най-вече на височината на тавана. Най-напрѣдъ жамбонитѣ се окачватъ 4 метра на високо отъ огнището; пушакътъ отъ вършини (клонн съ шума) е

най-добъръ; изпърво се гледа пушакътъ да е слабъ, за-това жамбонитѣ се закачатъ високо; по послѣ се сне-матъ по-низко. За да се опуши добръ единъ жамбонъ, трѣбва най-малко 6 недѣли. Около срѣдата на опушва-нето, жамбонътъ трѣбва да се смене, да се изчисти отъ сажитѣ и др. Ако опушването се продължи повече врѣме, то жамбонътъ отъ това става по-добъръ; той може да се остави въ куминя даже 3 или 4 мѣсеца.

Въ нѣкои мѣста опушването става въ специални стая, съвсѣмъ сухи и които не получаватъ топлината си непосредствено отъ огнището или печката. Опушва-нето се захваща съ сурови глогови клоне, което дава на месото една деликатна сладость, и се свършва съ обикновени дърва.

Курабии. — Разтопява се 250 гр. масло, при-бавя се и толкова захаръ. Когато се образува единъ видъ сиропъ, размѣсва се малко по малко 500 гр. брашно и се прави жилаво тесто, но не много твърдо. Отъ това тесто се направятъ курабиитѣ дългнести и дебелчки. Намазва се тенекия съ масло, турятъ се курабиитѣ, като се поспитюватъ въ срѣдата, и се пекатъ на фурна или въ пещъ.

Банички съ сирене. — Разточва се кора отъ тесто и се нарѣзва на дългнести явици; насипва се върху ивицата ситно сирене и малко масло, завиватъ се краи-щата и се събиратъ въ срѣдата, слѣдъ което баничкитѣ се пекатъ.

Турта съ сирене. — Взематъ се равни части брашно, дребно сирене и масло, посипва се съ солъ или пиперъ; чукватъ се 2—3 яйца; размѣсва се всичко въ тепсия (тава) и се пече.

Пудингъ съ сирене. — Взема се плетка тепсия и се настила вътрѣ съ хубаво не гъсто тесто; счупватъ се 2 яйца, прибавя се 250 гр. сирене, 10 гр. масло и колкото трѣбва солъ и пиперъ; разбърква се всичко това добръ и се излива върху тестото, което послѣ се пече на фурна.

Свинска пача. — Взема се една свинска глава и се изчиства и измива хубаво, махкът се коститѣ, отдѣля се сланината, която по-послѣ ще послужи, а всичко останало месо, ушитѣ и езикътъ се нарѣзватъ на тънки ивици. Всичко това се посипва хубаво съ соль, пиперъ, миризми, тименъ и лаврови листи, нажълцани ситно; завива се стѣгнато въ платно и се вари 6—7 часа въ буѣлонъ отъ вода и бѣло вино, заедно съ коститѣ на главата, зеленчукъ, лукъ, карамфилъ, нѣколко рѣзени морковъ и соль.

Като оври месото, изважда се отъ тенджерата и се оставя да се оцѣди; прѣзъ това врѣме въ тиганата или въ другъ дълбокъ съдъ се нареждатъ късчетата отъ сланината, а върху нея месото, като се туря на редове отъ езика, ушитѣ и другото месо, притиска се всичко добръ и се прибавя тименъ, лаврови листи, чесанъ и миродия, скъжцани хубаво. Слѣдъ това месото се покрива съ похлупакъ, който да се нагажда добръ въ тиганата или съда, туря се върху похлупака нѣкой тежъкъ камъкъ, а на другия день, за да се извади пачата отъ калъпа, згорещява се всичко въ гореща вода за една минута, изтърсва се въ единъ съдъ, поставя се сланината съ счукана хлѣбна кора и се окъчва пачата съ магданозъ и миродия или копъръ.

Задушено отъ зайкъ. — Изчиства се зайкътъ, а кръвта се събира и запазва; слѣдъ това се прѣтеглява месото и се нарѣзва на късове; взема се късъ сланина, колкото $\frac{1}{2}$ отъ теглото на зайка, и се разрѣзва на двѣ части; едната се нарѣзва на пластинки, а другата на напръстеци. Посипва се сланината съ соль, пиперъ и пр. и послѣ късчетата се набождатъ въвъ месото на зайка, което се нарежда въ пръстена тенджера, намазана съ прѣсна сланина; нареждатъ се напръстечитѣ отъ сланината; налива се послѣ червено вино, туря се единъ морковъ, една лъжца топена свинска мазъ, соль и пиперъ; покрива се тенджерата съ листъ

мазна книга и съ похлунака, туря се на огъня и се оставя да ври полека. Като наближи да оври месото, разбъркватъ се кжсоветѣ, а като оври, размѣсва се кръвътъ съ соса — и се сложи на софрата.

Гравиране.

Гравиране върху мѣдъ. — Налива се върху мѣдъта разтопенъ воскъ; съ рѣзецъ се изрѣзватъ върху восъка буквитѣ или рисункитѣ, които ще се гравиратъ и се отнема воскътъ; загражда се мѣстото, което обнѣма буквитѣ или рисунката съ восъчна стѣница, и въ тоя видъ паница се налива достатъчно количество отъ смѣсъта, съставена отъ 1 частъ азотна киселина и 4 части вода. Тогава трѣбва честячо да се раздвижва течността съ перце, за да се спира шуптенето, дѣто е много силно.

Когато се мисли, че течността е вече достатъчно дѣйствувала, тя се излива, а прѣдметътъ се изплакнува съ чиста вода нѣколко пѣти; слѣдъ това се оставя да изсъхне, а воскътъ се махва чрѣзъ силно търкане съ мекъ парцалъ.

Гравиране върху стомана. — Приготвя се смѣсъ отъ 150 гр. силенъ оцетъ, 30 гр. синъ камъкъ, 15 гр. стища, 8 гр. готварска соль и 30 капки азотна киселина.

Налива се върху прѣдмета разтопенъ воскъ; изрѣзватъ се съ рѣзецъ буквитѣ или рисунката, които ще се гравиратъ; прави се стѣница отъ восъка, както и въ първия случай, и се налива въ това мѣсто една частъ отъ горната смѣсъ.

Ония части отъ метала, върху които има воскъ, оставатъ непожтнати; а ония, които сж оголени отъ восъка съ рѣзѣца, ще прѣтърпатъ дѣйствието на течността и ще бждатъ толкова по-дѣбоко разядени, колкото повече време е стояла върху тѣхъ течността.

Гърчене (конвулсии).

Църъ за спиране на гърченето у дѣте. — Дѣтето се туря лѣгнало върху орѣхова маса, тъй щого да осѣща студенината, а въ това врѣме стѣпалата на краката му се разтриватъ съ о-де-колонъ, което въ скоро врѣме прѣкратява конвулсиитѣ.

Грждно тесто.

Правене хубаво грждно тесто. — Въ 1 литра вода се накиснува на студено 100 гр. лакрица, нарѣзана на малки късчета; прѣцѣжда се и се разтопява въ течността 900 гр. рафинирана захаръ и толкова гумаарабикъ на прахъ. Разбиватъ се 12 бѣлтѣга отъ яйца на пѣна и се вливатъ въ течността, заедно съ 100 гр. куркумова тинтура; разбърква се добрѣ, и се туря на огъня да ври, докѣ стане като сиропъ. Разстила се тогава сиропътъ съ дървено търкалце на пластове върху теневени плочи и се остава да истине. Най-послѣ се нарѣзва съ ножици на малки квадратчета.

Фосфорно тесто. — Взема се: фосфоръ 20 гр., врѣла вода 400 гр., брашно 400 гр., разтопена лой 400 гр., орѣхово масло 200 гр. и ситно счукана захаръ 250 гр. Врѣлата вода и фосфорътъ се турятъ въ порцеланова чутурва. Фосфорътъ тутакси става течень. Изсипва се бързо брашното, но по малко, като се бърка постоянно съ дървена прѣчка.

Като поизстине смѣсата, налива се въ нея малко по малко разтопената лой, безъ да е много гореща, послѣ орѣховото масло и най-сетнѣ захарта, като се бърка постоянно, докѣ смѣсата истине съвършено.

Фосфореното тесто се сипва въ стѣклета или гърнета, които се затульватъ хубаво и се държатъ на мѣсто, дѣто да нѣматъ съприкосновение съ въздуха, инакъ фосфорътъ се окислява и изгубва силата си.

Съ това тесто се намазватъ тънки рѣзени хлѣбъ: плъхове, мишки, къщни и полски, ядатъ тоя хлѣбъ съ жадность и измиратъ.

Ако въ тестото се размѣси счукано стъкло, то унищожава къртицатѣ, съливитѣ мишки, шурцитѣ и др.

Г ѣ л ж б и.

Срѣдство за привързване гължбитѣ къмъ гължбарника. — Има гължбарници, които сж или злѣ изложени или злѣ държани, отъ които гължбитѣ се отвращаватъ, и въ такива случаи развъждането имъ става много мъчно. За да се прѣмахне отвращението на тия птици, измислени сж много срѣдства. Знае се изобщо, че гължбитѣ сж лакоми за соль; и затова сольта играе главна роля въ тие срѣдства. Нѣкои просто посипватъ съ соль пода или земята въ гължбарника; други взематъ брашно отъ грахъ, конопено семе или мазна глина, счукватъ ги заедно и ги смѣсватъ съ много солена вода, и отъ това тесто правятъ малки хлѣбчета, които сушатъ на слънце или въ фурна и постѣ ги турятъ въ гължбарника. Тие срѣдства сж наистина за прѣпорѣчване, но има друго едно срѣдство, което рѣдко се знае, но е много по-добро. Това срѣдство е, да се вземе изсъхнала и солена моруна и да се закачи въ гължбарника. Обаче тая суха моруна, тѣй обикновена въ сѣвернитѣ страни и наричана щокфишъ, надали може да се намѣри навсякъдѣ.

Болестъ у гължбитѣ. — Когато гължбитѣ по нѣкои причини не сж могли да измѣтятъ яйцата си, то гушата имъ се подува, тѣй като жлезитѣ имъ испущатъ млѣчна течность, съ която тѣ хранятъ малкитѣ си въ първитѣ дни. Ако тая млѣчна течность не бжде употребена, то гължбитѣ се поболяватъ; затова съвѣтватъ да се замѣстватъ измрѣлитѣ гължбчета съ други, което трѣбва да става прѣдпазливо и вечеръ, за да не се сѣ-

тятъ гължбитѣ. Ако се нѣма други гължбчета за замѣстване, то болнитѣ гължби трѣбва да се отдѣлятъ отъ другитѣ, да се държатъ подъ строга диета, като имъ се дава само вода, подкиселена само съ оцетъ.

Ако затвърдяването на гушата напръдва, то болестта се свършва съ отокъ (цирей) на гърдитѣ или подъ крилата; тоя отокъ трѣбва да се пробие и да се изстиска желтеникавата гной, съ която е пъленъ; въ противенъ случай, ако гушата е много подута, то ще трѣбва да се направи операция.

Г ж б и.

Лесно развъждане на гжбитѣ. — Развъждането на гжбитѣ трѣбва да става на такова мѣсто, дѣто не е много свѣтло. За развъждането сж необходими двѣ нѣща: приготвене на тора и нареждане тоя торъ на пластове. Най-добъръ е торътъ, който се получава отъ добитъкъ, храненъ съ сено или овесъ. Торътъ се натрупва на купъ и за да може да ферментира по-добрѣ, прѣобръща се по-често и се полива съ вода. Когато торътъ стане мазенъ и черникавъ, той може да се нареди на пластове. Взематъ се 50—60 кубически сантиметра отъ тоя торъ и на нѣкое сѣнчесто и запазено мѣсто се прави една купчинка, като къртичина дупка, висока 40 сантиметра; отъ странитѣ на купчинката се натурватъ кжсове бѣлило (вижъ по-долу), голѣми 15 сантиметра, по всички направления, а повърхността на купчинката се посипва съ прахъ отъ селитра; посипва се цѣлата купчинка съ прѣстъ, прѣсѣта съ сито, и се наръсва съ вода, въ която има разтопена селитра. Щомъ като захване земята да се напуква или надига, купчинката се стъпква съ крака, и това тѣпкане се прави всѣки три дена. Следъ 2 мѣсеца торътъ се е напълно напълъ съ бѣлило. Тогава бѣлилото се наръзва на кжсове, които се държатъ на сухо, запазени отъ студъ.

Това бѣлило може да запази производителната си способност 8 години. Настила се върху земята единъ пластъ торъ, високъ 60 сантиметра; стѣпка се и се овалва тоя пластъ, тъй щото да не бѣде ни мекъ, ни еластиченъ; съединяватъ се краищата, тъй щото върхътъ да бѣде закръгленъ. Слѣдъ 3—4 дена се правятъ съ рѣка отъ странитѣ на пласта отвори, по на 25 сантиметра раздалечъ; посипватъ се отворитѣ отъ вжтрѣ съ селитренъ прахъ и се пѣхватъ вжтрѣ късове бѣлило; натрупва се торътъ върху бѣлилото, като се натиска силно съ рѣка, тъй щото торътъ и бѣлилото да се слѣятъ хубаво; слѣдъ това се тупа пластътъ отстрани съ дърво или дѣска. Така направенъ пластътъ въ късо врѣме дава гѣби; ако е сухо, то той се полива съ вода. Гѣбитѣ може да се бератъ всѣки 3—4 дена. Единъ добъръ пластъ може да трае 3—5 мѣсеца. За поддръжане производителността му, добръ е да се полива съ водата, въ която сѣ биле мити набранитѣ гѣби; тъй сѣщо е добръ, да се оставятъ тукъ-тамъ нѣкои зрѣли гѣби да изсъхнуватъ на дрѣжкитѣ си. Когато единъ пластъ е обезсиленъ, взема му се бѣлилото, което може да послужи за други пластъ.

Гѣбитѣ може да се развѣждатъ и въ къщи, въ готварницата, въ обора и пр. За тая цѣль пластовеѣ отъ тора се турятъ въ санджета отъ чамови дѣски; торътъ се натѣпка хубаво и не трѣбва да е по-високо отъ 10—12 сантиметра. Туря се вжтрѣ бѣлилото и всичко се посипва съ прѣстъ 25 сантиметра високо. Санджетата се турятъ едно върху друго, като се оставя мѣсто помежду имъ, за да може да се поливатъ, и се покриватъ съ нѣкой дебелъ платъ.

Срѣдство за обезвреждане на гѣбитѣ. — Нарѣзватъ се гѣбитѣ на къчета отъ срѣдна голѣмина и се накиснуватъ около 2 часа въ подкиселена вода. За 1 килогр. гѣби се взема 1 литра вода, 3 лъжици оцетъ или 2 лъжици едра соль.

Слѣдъ това гѣбитѣ се измиватъ нѣколко пѣти съ вода и се турятъ въ студена вода, възваряватъ се и слѣдъ $\frac{1}{2}$ часъ се изваждатъ, пакъ се измиватъ, и слѣдъ като се избършатъ, може вече да се готвятъ.

Течноститѣ, които сж служили за измиване и варене или накисване на гѣбитѣ, сж погълнали всичката отрова на гѣбитѣ; за това тия течности трѣбва да се хвърлятъ веднага, иначе може да се случи нещастие.

Запазване на гѣбитѣ. — Най-напрѣдъ гѣбитѣ се измиватъ въ чиста вода, за да се прѣмахнатъ нечистотитѣ, които сж прилепнали о тѣхъ. Налива се въ сѣда, споредъ количеството и голѣмината на гѣбитѣ, прѣцѣдена вода, подкиселена съ $\frac{1}{16}$ часть по обемъ чиста сѣрна киселина; натурятъ се тогава гѣбитѣ въ тая течность. Сждътъ се затулва хубаво, за да не може да влиза въздухъ вжтрѣ. По тоя начинъ гѣбитѣ се запазватъ прѣвъзходно.

Червенитѣ, розовитѣ, синитѣ и зеленитѣ гѣби не си изгубватъ цвѣта. Ако гѣбитѣ сж биле хубаво измити тѣ не потъмняватъ прозрачността на водата, въ която сж турени, и ако сждътъ е стъкленъ, то тѣ лесно се виждатъ въ такъвъ случай.

Г ж с е н и ц и.

Унищожаване на гжсеницитѣ. — I. За прѣдпазването на дърветата отъ налитането на тия вредителни животни, обвива се стволтъ околоръстъ на 3—4 прѣста съ памукъ (разсуканъ). Веднажъ гжсеницата навлѣзла въ памука, тя вече не може да излѣзе оттамъ. — Зелето и другитѣ зеленчуци, къмъ които гжсеницитѣ сж много лакоми, се прѣдпазватъ, като се натура конопъ около лехитѣ. Тогава тия отвратителни насѣкоми не смѣятъ да се приближатъ до зеленчука.

II. Съ прѣскалка (пулверизаторъ) се пуца една гжста струя петролъ върху купчинитѣ гжсеници или

върху гнѣздата, дѣто тѣ се събиратъ, и въ единъ мигъ смъртта ги поразява и тѣ си оставатъ на мѣстото, — гнѣзда, листа, клоне, гдѣто сж биле натрупани. Щомъ струята отъ петрола ги облѣе, и тѣ изведнажъ се прѣвиватъ и оставатъ неподвижни — умираатъ, като се слепватъ и изсъхнуватъ на мѣстата, дѣто ги е заваряла смъртта.

Г ж с к и.

Възрастятъ на гжскитѣ. — Ако се разгледа внимателно външната страна на крилото на една гжска, то се забѣлѣзватъ наблизо до голѣмитѣ пера (перки), двѣ малки, тѣсни и твърди перца; — по-голѣмото отъ тия перца е свидѣтелство за раждането на тая хвърката гадина; на колкото години е гжската, толкова рѣзки, закривени и прилични на рѣзки отъ пила, има това перо. — Въ Англия, дѣто обичатъ да лдатъ гжскитѣ млади, домакинитѣ избиратъ само тии гжски, които иматъ на перото само една рѣзка. Разбира се, че ако гжскитѣ не бѣха гжски, то тѣ биха искубали това перо, което издава възрастятъ имъ!

Дезинфекция.

Дезинфекция на нуждничи ями, канали (геризи), обори и пр.. — За тая цѣль се употрѣбява сжчикжръсъ (зелень камтъ), като се тура 2 килогр. за 100 килогр. нечистотии. Въ къщи, дѣто нѣма нуждници, коего често се срѣща въ голѣмитѣ градове, служатъ си съ цинковъ сулфатъ, който се разтопява въ цукало (гърне); въ такова гърне изверженията могатъ да стоятъ нѣколко дена, безъ да вонятъ, по все се турятъ въ отдѣлна стая, доклѣ се изнесатъ за хвърлене.

За дезинфекция на нуждници, геризи и пр. много добрѣ е да се употрѣбява прахъ, направенъ отъ 100

части зеленъ камъкъ, размѣсенъ съ 5 части солна киселина (тузъ руку) и 100 ч. вода.

За прѣмахване вонята въ писоаритѣ трѣбва да се боядисватъ 3—4 пѣти прѣзъ годината съ катранъ отъ камени въглища.

За прѣчистване разваленя въздухъ въ став, дѣто лежатъ тежко болни, употребяватъ се пѣкъ чаршафи, натопени въ хлорна вода.

За прѣмахване на каквато и да е неприятна миризма се употребява хлорна варь.

Дървениятъ кюмюръ тѣй сѣщо притежава една значителна дезинфекциозна сила. Това негово свойство може да се оползотвори за прѣчистване на блатата, трапища съ вода, рѣкитѣ и щернитѣ: за тая цѣль е достатъчно да се тури въ водата едно извѣство количество кюмюръ. Счуканиятъ дървенъ кюмюръ служи тѣй сѣщо за дезинфекция на нужднични ями, геризи и пр. На края нека споменемъ още едно енергическо дезинфекционно срдѣство: то е смѣсъ отъ соденъ перманганатъ и зеленъ камъкъ; и най малкото количество отъ тая смѣсъ дѣйствува силно. Слабъ разтворъ отъ соденъ перманганатъ (1 часть перманганатъ на 10,000 части вода) е много добро срдѣство за дезинфекциране на устата; то не е никакъ опасно и е най-хубаво за унищожаване миризмата отъ тютюня.

Дезинфекциозна лампа. — За да се направи такава лампа, взема се обикновепа спиртена лампа, напълва се съ спиртъ, въ който сѣ разтопени нѣкои дезинфекционни вещества, като хлорътъ, или пѣкъ съ спиртъ, парфюмиранъ съ нѣкои ароматически масла или есенции, и послѣ се тура фитилътъ, както обикновено. Надъ фитила върху стъклена подложка се тура платинена плочка. Запалва се фитилътъ и, като се зачерви платината, огасява се. Платината остава нажежена, и подъ влиянието на топлината, есенцията се изпарява и разпространява миризмата изъ стаята. За ароматизиране

на спирта се взема: прѣваренъ спиртъ 1 грамъ, бензоена киселина 12 гр., тименова есенция 2 гр., есенция отъ дивъ кимшонъ 2 гр. и бергамотова есенция 50 гр.

Д и в е ч ъ.

Срѣдство за запазване косматия дивечъ. — Достатъчно е да се тури прѣсно убитиятъ дивечъ въ сандѣкъ съ овесъ или въ купъ жито и да се покрие съ извѣстно количество житни зърна. По тоя начинъ дивечътъ се запазва доста дълго врѣме, безъ да се вмирисва.

Д о м а т и.

Запазване доматиѣ за зимата. — Доматиѣ сж най-добра подправка за гозбитѣ; но както и другитѣ зарзавати, тѣ траятъ извѣстно врѣме, а консервитѣ, които се правятъ отъ тѣхъ, много рѣдко биватъ сполучливи, та по тая причина доматиѣ биватъ твърдѣ скъпи зимѣ.

Ето единъ способъ, простъ и практиченъ, за да се запазятъ доматиѣ чакъ до нови. Избиратъ се зрѣли и съвсѣмъ здрави домати, избѣриватъ се хубаво, турятъ се въ сѣдъ и се заливатъ съ разтворъ, съставенъ отъ 8 части вода, 1 ч. соль, 1 ч. оцетъ, и надъ тая течность се налива дървено масло, на единъ пластъ отъ 1 сантиметръ дебелина.

Домашенъ добитѣкъ.

Тръпки у добитѣка. — Причината, която докарва тая болестъ у добитѣка, е едничка: *намаляване солитъ въ кръвта, причинено отъ лошото качество на кърмата.*

Като се знае причината на болестта, лесно е да се разбере, какви срѣдства трѣбва да се употрѣбятъ за

излѣкуването ѝ. Нѣколко дена наредъ се дава на болния добитѣкъ кърма посолена съ обикновена или магнезиева соль, или пѣвъ порѣсена съ солена вода; разбира се, че кърмата трѣбва да бѣде колкото се може по-доброкачествена; по нѣкога се прибавятъ трици или смѣтна кърма; други пѣвъ турятъ въ яслитѣ кжсъ каменна соль, и тие срѣдства сж винаги сполучливи. При това не трѣбва да се забравя, че едно профилактическо срѣдство е и подобряването на ливадитѣ и пасищата, прѣмахване голѣмата мочорливостъ, или наторяването, посрѣдствомъ, което се подобрява земята, а отъ нея и растенията получаватъ необходимитѣ вещества за добра храна на добитѣка.

Добитѣкъ, който страда отъ тая болестъ, хапе или гризе яслитѣ, дърветата, а най-вече старитѣ и гнилитѣ, а често и камънетѣ на стѣнитѣ, които съдържатъ селитра. Тая болестъ е прилепчива по подражанне. Затова е необходимо веднага да се отдѣля здравиятъ добитѣкъ отъ болния. Кравитѣ отъ тая болестъ изгубватъ охота, изпусаляватъ и не даватъ млѣко или даватъ много малко.

Нѣкои смѣтатъ тая болестъ, като признакъ на охтичавостъ; други мислятъ, че тя произлиза отъ недостатѣкъ на храната. Щомъ кравата се храни малко и смѣле храната си, то и дохожда отегчителностъ, която, казватъ причинява трѣпкитѣ, които минаватъ тутакси, щомъ добитѣкътъ почне да се храни съ изобилна зелена храна. Това нѣщо иска провѣрка. Ако трѣпкитѣ показватъ болестъ въ бѣлитѣ дробове, то кравата трѣбва да се убие; въ противенъ случай, по-добрѣ е да се чака да дойде вѣмето на зелената трева.

Срѣдство да се познае, дали кравата е телна. — За да се познае телна ли е една телица, изтиска се малко течностъ, която се съдържа въ вимето, и се разтърбва съ прѣстъ върху дланѣта на ржката; ако течността е гжста, клейкава или леплива, то отъ това може да се заключи, че телицата е телна; ако,

напротивъ, течността е като вода и не е гъста и влакнеста, то телицата не е телна. Увѣряватъ, че колкото течността е по-гъста, толкова по-отколѣ е телно добичето.

Ако въпросътъ се касае за крава, сир. за добиче, което се е вече телило, взема се отъ млѣкото му, токущо е издоено, и се капнуватъ нѣколко капки въ чаша съ бистра владенчева вода. Ако капкитѣ паднатъ бързо и цѣли на дъното на чашата, то значи, че кравата е телна; ако, наопаки, капкитѣ се раздѣлятъ и размѣтватъ водата, то кравата не е телна.

Гадъ върху домашния добитѣкъ. — Взематъ се нѣколко кремъци и се изгарятъ, за да могатъ да се счукатъ на прахъ по-лесно; прѣсѣватъ се прѣзъ сито, и съ тоя прахъ се посипва добитѣка; това посипване, повторено нѣколко пѣти прѣзъ день или прѣзъ два, е твърдѣ сполучливо.

Рогата на добитѣка. — Ако добичето е на одина или двѣ, взема се тесто отъ пшенично брашно, згорещява се добръ и се обвиватъ съ него рогата около корена. Слѣдъ това, съ помощта на една дървена или цинкова цѣвъ, тѣ се прѣвиватъ лесно и се прѣвѣрзватъ здраво о едно хомотче, приготвено прѣдварително. Слѣдъ 4—6 недѣли, рогата закънуватъ и взематъ исканата форма.

Пиринейскитѣ говедари употрѣбляватъ живи въглени, когато искатъ да направятъ рогата на добитѣка си хубаво извити.

Въ Швейцария взематъ голѣми главни рѣпа или цѣвкло и ги варятъ въ вода; като се сварятъ, пробиватъ въ срѣдата имъ дупка съ ножъ и се прѣвиватъ прѣдпазливо рогата ватрѣ, както кога се оправя крива зелена прѣчка, и ако не се сполучи отеднажъ, то се повтаря.

Изобщо съ рогата на живи добичета се постѣпва тѣй, както постѣпватъ гребенаритѣ и ножаритѣ за опра-

вяне на рогата огъ закланъ добитъкъ, сир. посрѣдствомъ огъня (топливата).

Въ Долнитъ-Пиринен взематъ съвсѣмъ горещи варени картофи и като ги смачкатъ на каша, налагатъ съ нея нѣколко минути рогата на добичето. Или пъкъ картофитѣ се замѣстватъ съ туку-що изваденъ отъ фурната горещъ хлѣбъ, въ който се вкарва рогътъ. И въ двата случая горещината го размекнува до толкова, щото лесно може да му се даде съ рѣзка исканата форма.

Шуга у добитъка. — Понеже шугата лесно може да се прилепи у човѣка, то е необходимо прѣдпазване отъ такъвъ добитъкъ. Нека не се забравя още, че краставиятъ конь лесно може да зарази и воловетъ.

Аво шугата у добитъка не е отколѣшна, то тя се изцѣрява лесно. Най-напрѣдъ се намазва цѣлото тѣло на добитъка се зеленъ сапунъ, който слѣдъ нѣколко часа се измива съ вода и твърда четка. Слѣдъ това сапунисване, натърква се тѣлото наврѣдъ, дѣто има краста, съ ленено масло, което въ късо врѣме изморлява краставитѣ паечета.

Слѣдъ 24 часа сърбежътъ прѣстава, космитѣ се оправятъ, и остава само да се измие хубаво добичето съ вода, въ която сж сварени нѣколко лопатки пепелятъ отъ дърва.

Нараняване на добитъка. — Едно просто лѣкарство противъ натъртването или порѣзването на добитъка и конетѣ е това: налага се тутакси върху раната гасена варъ съ помощта на мека четка. (Варята трѣбва да бже рѣдка като каша). Това се повтаря 2-3 пжти на день, и порѣзаното или натъртеното се изгубва безъ да остави слѣда или рѣзка.

Д ъ р в е н и ц и.

Срѣдство за унищожаване на дървеницитѣ. — Взема се сублиматъ (сюлемень — *sublimé*

cogrosif) 30 гр., алкоолъ 300 гр., вода 300 гр. Разтопява се сублиматътъ и се прибавя 30 гр. терпентинена есенция. Разбърниква се винаги при употребяване, за която цѣль се натърква съ четка мѣстото, дѣто се вриятъ дървеницитѣ.

Дървенъ материалъ.

Абанозъ отъ джбово дърво. — За да се дойде до твърдѣ виската цѣвна, която днесъ се дава за дървенитѣ мобили, дърводѣлцитѣ сж принудени да прибѣгватъ до цѣль редѣ икономически процедури, които доброволно се приематъ, защото, ако естеството на изработения материалъ не е сжщинското, каквото би трѣбвало да бжде, то поне вънкашниятъ му изгледъ е удовлетворителенъ и задоволява очитѣ. По такъвъ именно начинъ нашитѣ обикновени дървета се обръщатъ въ разни чуждоземни видове. Ето въ общи черти, какъ се обръща джбовото дърво въ изкуственъ абанозъ.

Издѣланото дърво се натопява 48 часа въ разтворъ отъ стипца, наситенъ на горещо, послѣ се порѣсва много пѣти съ варка отъ кампешево дърво; ако дръвчетата сж малки, то могатъ да се натопятъ въ такава варка повече или по-малко врѣме. Варката се приготвя така:

Варятъ се 1 часть хубаво кампешево дърво и 10 части вода; прѣцѣжда се прѣзъ платно, слѣдъ което се изпарява на слабъ огънъ, докѣль остане на половина, и на всѣка литра отъ тая вана се прибавятъ 10 - 15 капки отъ гѣстъ индиговъ разтворъ, съвършено неутраленъ. Слѣдъ като се порѣсятъ много пѣти стипцосанитѣ дървета съ тоя разтворъ, тѣ се търеятъ съ наситенъ и прѣцѣденъ разтворъ отъ калемеченгелъ (основенъ меденъ ацетатъ) и гореща концентрирана оцетна киселина; това търкане се повтаря, докѣль дървото стане тѣй черно, какго се изисква. Джобтъ боядисанъ така

има изгледъ съвсѣмъ приличенъ на сщипинско абанозово дърво.

Черна боя за крушово дърво. — Слѣд-ниятъ способъ дава единъ хубавъ и лъскавъ черенъ цвѣтъ за издѣлчи отъ крушово дърво, скулптирани или извити, но не изгладени.

Смѣсватъ се 2 части прахъ отъ черни шикалки съ 15 части обикновено вино, и смѣсата се оставя да постои нѣколко дена на слънце, або е хубаво врѣмето, или пъкъ въ топла стая.

Слѣдъ това течността се прѣхвърля въ други судъ и се прѣцѣжда прѣзъ платно, або надъ нея плаватъ много малки частици отъ шикалките, а послѣ се прибавя вода колкото половината на течността.

По сщия начинъ се приготвя разтворъ отъ витриоль, разтопенъ въ вода. Ако се напои дървото отъ първата течность и, слѣдъ като изсъхне пластътъ, се намаже съ витриоловия разтворъ, получава се хубавъ черенъ цвѣтъ, който е толкова по-тъменъ, колкото по-гъстъ е вториятъ разтворъ. Ако сега се намаже дървото съ единъ пластъ отъ воскъ, разтопенъ въ терпевтинено масло, и се отърка хубаво, то прѣдметътъ получава изгледъ на абанозово дърво. Ако се иска да се получи една тъмна лъскавина, употребява се лакъ отъ чурупки, разтопенъ въ ракия.

Боя за дървета. — **Абанозово чернило.** — За да се даде на дървото цвѣтъ на абанозово дърво, приготвя се варка отъ кампешеве дърво, къмъ която се прибавя малко стипца. Тая боя се намазва гореща върху дървото съ четка или гъба (сюнгеръ); тогава дървото добива моравъ (виолетовъ) цвѣтъ. Отъ друга страна, взематъ се желѣзни стърготини и се разтопватъ въ силенъ оцетъ, прибавятъ се малко шикалки, малко зеленъ камъкъ и твърдѣ малко индиго, което се разтопява въ сѣрна киселина. Намазва се дървото съ тая боя и се получава хубава черна боя. За да може тая боя да поине

дълбоко въ дървото, повтаря се нѣколко пѣти горната двойна операция.

Червена боя. — Възварява се 150 гр. Бразилско дърво и 35 гр. стипца въ 1 литра силенъ оцетъ; когато течността остане наполовина, намазва се дървото съ тоя горещъ разтворъ.

Боя като акация. — Най-напрѣдъ дървото се търка съ азотна киселина, разредена съ 5 части вода. Разтопява се послѣ въ 1 литра алкоолъ 100 гр. змийска кръвь (смола) и 25 гр. соденъ бикарбонатъ. Намазва се дървото съ тоя разтворъ и така се оставя да изсъхне. Послѣ се приготвя разтворъ отъ 100 гр. гумилакъ и 1 литра алкоолъ. Намазва се дървото и съ тая послѣдняя боя и като изсъхне, изглажда се да лъсне.

Зелена боя. — Взематъ се 2 части лемеченгелъ и 1 ч. амонячна соль. Като се счукатъ на прахъ, турятъ се въ силенъ оцетъ, и съ тоя разтворъ се намазва дървото, било нѣколко пѣти, било веднажъ, като се продържи боята нѣколко врѣме.

Желта боя. — Дървото се оставя да прѣстои нѣколко дена въ разтворъ отъ церва, къмъ който се прибавятъ нѣколко грама соденъ бикарбонатъ.

Бѣла боя. — За да се боядиса дърво съ хубава бѣла боя, туря се да стои 24 часа въ течность, направена така: Възваряватъ се 75 гр. кампешевото дърво въ 1 литра вода, прибавятъ се тогава 75 гр. стипца и 8 гр. индиго на прахъ; оставя се да ври още 10 минути, послѣ течността се прѣцѣжда и се разреждава съ вода, за да се добие искания нюансъ.

Палисандрова или орѣхова боя. — За да се боядисатъ дървенитѣ мобили съ палисандрова или орѣхова боя, употребява се слѣдниятъ простъ и лесенъ способъ: Прави се концентриранъ разтворъ отъ калиевъ перманганатъ, намазва се дървото съ тоя разтворъ и се оставя да постои, докль се получи искания цвѣтъ. За да се получи тъменъ палисандровъ цвѣтъ, дървото трѣбва

да се държи намазано 5—6 минути, а за ореховиятъ цвѣтъ стигатъ 2—3 минути. Когато се добие исканиятъ цвѣтъ, дървото се измива бързо съ вода, и като изсъхне, изглажда се (полира се) по обыкновения начинъ.

Правене искусствено твърдо дърво. — Смѣсватъ се хубаво 8 части дървени стърготини и 1 часть смола на прахъ. Върху единъ нагорещенъ желѣзенъ листъ се туря черчеве, дебело колкото дъската, която ще се прави, а вътрѣ въ заграденото мѣсто се насипва горната смѣсь. Отмахва се черчевето, и се покрива туревата смѣсь съ листъ хартия; туря се отгорѣ единъ втори желѣзенъ листъ (нагорещенъ), пакъ се насипва единъ пластъ отъ смѣсьта, покрива се съ листъ хартия, послѣ пакъ желѣзенъ листъ и т. н., тъй щото да се образуватъ послѣдователно катове отъ желѣзо, смѣсь, хартия и пакъ желѣзо. Лесно е да се разбере, че като се прибави боя, може да се даде на дървото такъвзи цвѣтъ или мраморизиране, какъвто се иска.

Способъ за прѣвиване (прѣгъване) дърво. — На дървото може да се даде релефна рисунка чрезъ отпечатване съ желѣзни модели: това се нарича ксилопластика. Най-напрѣдъ дървото се подлага на дѣйствието на водни пари, а послѣ се отпечатватъ желѣзнитѣ модели, като се държатъ, докль дървото изстине, слѣдъ което дървото се изглажда и лакира. По сщия начинъ, сир. като се размекне дървото съ водни пари, то може да се прѣгъва повече или по малко; слѣдъ това дървото се държи тъй прѣвито въ мекгеме или съ друго механическо срдство, докль изстине.

Петна върху издѣлия отъ чамови (борови) дъски. — Понеже дъбовото дърво се намира по-рѣдко и е по-скъпо, то за това въ дърводѣлството се употрѣбаватъ повечето чамови дъски. Но понеже въ чеповетѣ на тия дъски се набира терпентинъ въ голѣмо количество, то той често се вижда да излиза върху боята и да образува петна.

Въ Англия употребяватъ слѣдното средство, за да попрѣчатъ на тие петна да излазатъ: разреждатъ се равни части гасена варъ и червило (minium) съ толкова вода, щото да се образува рѣдка каша, съ която се намазватъ чеповетѣ на дъските. Тоя съставъ, като изсъхне, поглъща всички излишенъ терпентинъ; тогава мазилката се изтъргва, а за по-голѣма сигурность, повтаря се операцията съ намазването в ори пътъ и пакъ се изтъргва, прѣди да се тури боята.

Ж а б и (в о д и и).

Средство за привличане жабитѣ. — За да се привлечатъ жабитѣ на едно извѣстно мѣсто и тѣй да се ловятъ по-лесно, постъпва се така: на брѣга на водата се туря листъ бѣла хартия, а върху него чаша отъ прозрачно стѣкло; подъ чашата се захлупва една жаба, а върху чашата се туря камъкъ, за да не се обърне чашата и да изкочи жабата. Слѣдъ това челоуѣкътъ се отдалечава тихо. Щомъ жабитѣ наоколо чуятъ затворената да крѣка, тѣ се стичатъ отворѣдъ, вато искатъ да ѝ помогнатъ. Тогава челоуѣкътъ се приближава тихо и спуща въ водата сакъ, който тутавси хваща жабитѣ.

Буговетѣ на жабитѣ, нависнати нѣколко часа въ вода, а послѣ държави около $\frac{1}{2}$ часъ и подправени съ магдавозъ, меродия, тименъ, лаврови листа, соль, пиперъ, чесанъ и оцетъ, посипани съ брашно и изпържени, сж прѣвъзходно едене. Тѣ сж най-подходяща храна за конвалесцентитѣ.

Ж а б и (с и в и).

Унищожаване жабитѣ въ стари постройки. — Запушватъ се всички дупки и пукнатини съ калъ отъ хума, а въ послѣдната дупка се вкарва

малко сѣровжглеродъ и се затѣва и тя. Жабитѣ не ще крѣкаты вече. Тая операция трѣбва да се извършва по-срѣдъ бѣль день, безъ свѣтило и огнь, защото сѣровжглеродътъ е твърдѣ леснозапалителенъ, и макаръ че той е сигурно срѣдство, но не си струва да се изгори вжщата, за да се унищожатъ гадоветѣ.

Ж а ж д а.

Противъ жаждата. — Най вѣдителна привычка е оная, която мнозина иматъ, въ най силнитѣ горещини, да пиятъ колкото се може по-студени питиета и въ голѣмо количество. Тѣ съ това увеличаватъ изнотаването, което е една отъ причинитѣ за отслабване. Когато е горещо, най-добритѣ питиета сж слаби разтвори отъ кафе или чай съ малко захаръ и нѣколко вапки равня или ромъ. Тия варки се приготвятъ прѣдварително, оставятъ се да изстинатъ и се пиятъ по малко.

Едно срѣдство за уталожване на жаждата, когато е твърдѣ силна, и то за любителитѣ на горчяви питиета, е да се вапне въ водата малко вино и повече или помалко, споредъ вкуса на лицето, отъ разтворъ отъ горчивка (10 гр. горчивка се ваписнуватъ 12 часа въ 1 литра студена вода).

Едно малко камъче, една костилка отъ слива, като се държатъ въ устата, освѣжаватъ я и уталожватъ жаждата.

Ж е л ѣ з о,

Смѣси за прѣмахване рѣждата. — Смѣсватъ се добрѣ 2 части трипель и 1 частъ сѣра съ малко левено масло. Намазва се малко единъ парцалъ съ тая масъ и се изтърква хубаво рѣждасалиятъ прѣдметъ.

Слѣдната смѣсь, счукана на ситенъ прахъ и размѣсена съ малко вода, е тѣй сжщо добро срѣдство про-

тивъ рѣждата: Хума 50 части, счукани тухли 30 части, наждакъ 7 части и прахъ отъ пемза 7 части.

Запазване желѣзото отъ рѣжда. — Металтъ се стоплюва и се натърква съ парцалъ натопенъ въ бѣлъ воскъ.

Желѣзнитѣ или стоманенитѣ прѣдмети се потопяватъ въ разтворъ отъ 1 ч. потаса и 500 ч. вода, или пъкъ се намазватъ съ вълненъ парцалъ, натопенъ въ живачна масъ.

Даване на желѣзото видъ на медъ или сребро. — Разтопява се синъ камъкъ въ вода, за да се получи наситенъ разтворъ, и се натопява въ него желѣзниятъ прѣдметъ, който получава мѣденъ цвѣтъ.

Потопява се желѣзниятъ прѣдметъ въ разтворъ отъ живакъ и солна киселина или се намазва съ тоя разтворъ, и прѣдметътъ получава сребренъ цвѣтъ.

Правене желѣзни сѣчки за ловъ. — (Срѣдство за моментално разтопяване на желѣзото). Нагорещява се желѣзна прѣчка до бѣло и се допира до него късь сѣра: желѣзото веднага се разтопява и захваща да тече на капки, които се оставятъ да падатъ въ студена вода, дѣто тѣ се закръгляватъ. Така се правятъ желѣзни сѣчки за ловъ.

Ж и в о п и с т в о .

Правене бои за живописство. — Бѣли бои. — Куршумено бѣлило (церуза). — Ний вече казахме, какъ се прави куршуменото бѣлило. Тая фабрикация съставлява особенъ клонъ отъ индустрията и съ нея се занимаватъ голѣмо число рѣдѣ.

Мьодонско бѣлило. — Това бѣлило е чистъ тебешаръ, счуканъ и стритъ. Употрѣбява се за обикновено боядисване и за рисуване съ водни бои.

Друга една бѣла боя се прави отъ варъ, згъстена на тесто, което се оставя на въздухъ, разбѣлява се често, като му се прибавя малко терпентинъ.

Червени бои.

Колкотаръ или английска червена боя. — Тая боя е просто желязенъ пероксидъ. Прави се, като се калцинира (гори на сухо) зеленъ камъкъ.

Червена охра. — Това е алюминиевъ силикатъ, боядисанъ отъ желязенъ оксидъ. Като се калцинира, той добива червенъ цвѣтъ.

Пруска червена боя и тъмно-червена. — Тия бои сж чиста глина, боядисана отъ желязенъ оксидъ.

Киноваръ. — Тая боя е частъ живаченъ сулфидъ; тя се състои отъ 2 ч. сѣра и 1 ч. живакъ. Когато киноварътъ се стрие на прахъ, той добива хубавъ червенъ цвѣтъ.

Вермильонъ. — Вермильонътъ е киноваръ, стритъ и изсушенъ на прахъ.

Карминъ. — Ний вече говорихме за правенето на червения карминъ (Вижъ „Бои“). Слѣдниятъ способъ е тъй също икономиченъ. Стуква се кърмизъ на прахъ и се вари съ $\frac{1}{20}$ частъ отъ теглото му стипца; течността се прѣцѣжда и се остава да се отаи карминътъ. Отайката се стрива изново, пакъ се вари и прѣцѣжда. Ако се прибави малко сода или потаса, образува се преципитатъ, който е карминовиятъ лакъ.

Желти бои.

Желта охра. — Тая боя е чиста, хума боядисана съ желязенъ оксидъ.

Теръ-де-Сиенъ — Въ естествено състояние тая боя е желто портокалена; като се калцинира, тя става по-тъмна.

Неаполска желта боя. — Тая боя е най-хубавата желта боя и се прави така: взематъ се 38 части буршуменъ окисъ или буршумено бѣлило, 6 части измитъ антимоъ, 2 ч. стипца и 2 ч. амониачна соль; размѣсва се всичко, като се стрива и се калцинира до

3 часа на умѣренъ огънь. За стриването се употрѣбѣва мраморна плоча и ножъ отъ кость или слонова кость, защото стоманата дава на бояга зеленъ цвѣтъ.

Минерална желта боя. — Получва се като се калицираатъ равни части отъ куршуменъ окисъ и амоніачна соль.

Куркума. — Счуква се на прахъ и се употрѣбѣва за боядисване на паркетн.

Стилъ-де-гремъ. — Прави се отъ тебеширъ, боядисанъ съ варка отъ трънки.

Лакъ отъ церва. — Тая боя се получава, като се боядиса тебеширъ съ варка отъ церва.

Хромова боя. — Получава се като се налѣе разтворъ отъ потасовъ хроматъ въ разтворъ отъ куршуменъ ацетатъ.

Портокалена боя. — Прави се, като се смѣсятъ червена боя и желта.

Зелени бои.

Мѣденъ ацетатъ (калемеченгелъ). — Взематъ се гроздови пращини и се нареждатъ на пластове, като се туря слѣдъ всѣки пластъ единъ листъ мѣдъ. Това става на влажно мѣсто. Мѣдта, подъ влиянието на въздуха, се окислява и прѣвръща виното, което се намира въ пращиятъ, въ оцетна киселина, която, като се съединява съ мѣдния окисъ, образува мѣдния ацетатъ. Мѣднитѣ листове се изваждатъ всѣки мѣсець, отдѣля се отъ тѣхъ зелениясалото (калемеченгелъ), съ което сж покрити и пакъ се нареждатъ между нови пластове пращини.

Планинска боя. Веронска прѣстъ и зелена прѣстъ сж бои отъ прѣстъ, боядисана съ соденъ карбонатъ.

Шеелево зеленило или мѣденъ арсенитъ. — Приготвя се, като се разгоши 1 килогр. синъ камъкъ въ 16 литри вода. Отъ друга страна се разтопява 1

килогр. потаса и 400 гр. бѣлъ окисъ отъ арсеникъ въ 6 литри вода. И двата раствора се прѣцѣждатъ прѣзъ платно и се изстудяватъ; тогава първиятъ се излива малко по-малко въ вториятъ, и боята се преципитира (отайва). Излива се отайката, прѣцѣжда се и послѣ се изсушава.

Мѣхурно зеленило. — То се вади отъ плодетѣ на дребнитѣ трънки. Изцѣжда се сокътъ, туря се стипца и вода отъ варь, згжстява се като сиропъ и се туря да затвърдѣе въ мѣхури, на слънце или въ куминтъ.

Отъ смѣсване на синя и желта боя се получаватъ различни зелени бои.

Водно зеленило. — То е смѣсь на равни части отъ бѣлило, синъ пепель и стилъ-де-грень.

Ябълчно зеленило. — Състои се отъ 32 части бѣлило, 8 ч. стилъ-де-грень и 1 ч. Пруско синило.

Саксонско зеленило. — Съставено е отъ 32 части бѣлило, 4 ч. стилъ-де-грень и 2 части Пруско синило.

Маслинено зеленило. — Прави се отъ 8 части теръ-д-омбръ и 1 ч. Пруско синило.

Сини бои.

Ултрамаринъ. — Ултрамариновото синило се вади отъ минерала лазулитъ. Нагорещява се тоя камък до червено и се хвърля въ вода, за да се размекне. Стуква се послѣ на прахъ и се размѣсва съ смѣсь отъ смола, воскъ и ленено масло; смѣсьта се туря въ платнена торбичка и се размачква въ гореща вода. Водата, която излиза отъ торбичката, изпърво е повече или по-малко размътена, но тутакси слѣдъ това започва да тече едно хубаво синило, което съставлява ултрамариновтъ пепель.

Кобалтово синило. — Кобалтовитъ фосфатъ се получава като се разложи кобалтовитъ азотатъ съ соденъ фосфатъ.

Като се загрѣе още влаженъ съ 8 пѣти по тегло алуминий и като се калцинира, той дава едно хубаво синило.

Пруско синило. — За получаването на това синило, калцинира се кръвь съ равна частъ потаса, докль смѣсата стане като тесто. Туря се послѣ всичко въ 15 пѣти повече вода и се разбърква $\frac{1}{2}$ часъ, послѣ се прѣцѣжда прѣзь платно. Налива се въ течността разтворъ отъ 2 части стипца и 1 частъ зеленъ камъкъ. Образува се изобилна отайка. Щомъ прѣстане да се образува отайка, прѣстава се и да се налива разтворъ отъ зеления камъкъ. Прѣцѣжда се течността и се излива отайката съ бистра вода; разбълниква се и се оставя на въздуха 12 часа; изново се прѣцѣжда и пакъ се излива отайката и т. н. т. всѣки 12 часа въ продължение на 20 дни най малко. Промиването и пр. се прѣкратава, когато отайката стане хубаво тъмно-синя и не се згъстява повече.

Минерално синило. — То се прави както Пруското синило, само че се туря 2 пѣти повече стипца, а количеството на потасата се увеличава съ $\frac{1}{3}$.

Синъ пепелъ. — Разтопява се мѣдъ въ сѣрна киселина, послѣ се влива разтворъ отъ потаса: образува се отайка отъ мѣденъ карбонатъ, която се изцѣжда и се оставя да изсъхне.

Виолетови бои.

Виолетова боя се получава, като се калцинира червениятъ желѣзень окисъ. Виолетова боя се получава и отъ смѣсането на синя, червена и бѣла боя.

Черникави бои.

Теръ-д'омбръ. — Тя е единъ видъ черникава охра, която става по-тъмна като се калцинира.

Бистръ. — Стриватъ се сажди, разтопяватъ се въ вода и се възваряватъ докль се изпари водата.

Разнитѣ нюанси отъ черникавитѣ бои се получаватъ, като се прибавя къмъ разни бои чернило: така се получава черно-червена, черно-желта, черно-виолетова и пр.

Черникавата боя отъ дъбово дърво се състои отъ 1 часть охра, 1 часть теръ-д'омбръ и 9 части бѣлило.

Черни бои.

Орѣховата боя е съставена отъ 2 части охра, 4 ч. теръ-д'омбръ, 1 ч. червена охра и 15 ч. бѣлило.

Чернило отъ кости и отъ слонова костъ. — Получва се отъ калцинирането на кости или слонова костъ въ затворени гърнета.

Прасково чернило. — То е малко желто червеникаво и се получава по същия начинъ отъ праскови костилки или отъ костилкитѣ на други плодове.

Лозово чернило се получава като се горятъ лозови пѣчки въ закрити гърнета.

Германско чернило е възглица, която се добиватъ отъ калцинирането на винена тригя въ закрити гърнета.

Въглено чернило е възглица, стрити съ вода и изсушени.

Смѣсени бои.

Сиво сребърна. — Прави се отъ бѣлило съ малко индиго и лозово чернило.

Сиво-бисерна се прави отъ бѣлило и Пруско синило.

Лиляковата се състои отъ лакъ и по малко синило и бѣлило.

Розовата се прави отъ бѣлило съ малко карминъ или вермильонъ.

Желто-червеникаватъ, се състои отъ бѣлило, Неаполска желта боя и малко вермильонъ.

Кремовата се прави отъ куршумено бѣлило, желта боя и стилъ-де-грень.

Лимонената и златната сж смѣсь отъ бѣлило и Неаполска боя.

Златоцвѣтната е съставена отъ бѣла, Неаполска желта боя и вермильонъ.

Пригответе на боитѣ. — Прѣди да се употрѣбятъ, боитѣ трѣбва да се стъркатъ върху порфиръ или гладка плоча съ стривалка. За да не би прахътъ отъ боята да се разпрѣска и изфиряса при стриването, то го смѣсватъ съ вода, масло или есенция, споредъ каквато боя се приготвя: водна (клејова), маслена или лакова.

Живописство съ клејови бои. — Тия бои се употрѣбаватъ за рисунки и картини, които нѣма да се лакирватъ. За рисуване съ такива бои, тѣ могатъ да бѣдатъ повече или по-малко разредени, споредъ както се иска да бѣде покрита повърхността — повече или по-малко: два тѣнки пласта струватъ повече, отколкото само единъ, който да съдържа толкова боя, колкото двата тѣнки.

Живописство съ маслени (блажни) бои.

Живописството съ блажни бои има прѣимуществото да бѣде солидно, да може да се измива и да запазва прѣдмета, върху който е приложено. За такова живописство боитѣ се разтриватъ съ масло (обикновено се употрѣблява ленено масло), тъй щото да се образува еднородно тесто. Когато ще се употрѣбаватъ, боитѣ се разрѣдватъ или само съ масло, или съ масло и есенция. Обикновено се взема $1\frac{1}{2}$ килогр. течностъ за 1 килогр. суха боя. Нѣкои бои съхнатъ много мѣчно: въ такъвъ случай се употрѣбаватъ сушителни срѣдства. Тие сушителни срѣдства сж: куршумена глечъ, която се употрѣблява отъ $\frac{1}{30}$ часть до $\frac{1}{4}$; манганътъ, къмъ който трѣбва да се прибавя малко сѣрна киселина; бѣлиятъ купоросъ или цинковъ сулфатъ, който се взема въ пропорция отъ 1—5 части за 100 ч. масло; блажно масло, косто се приготвя, като се тури въ лененото масло $\frac{1}{30}$ часть

куршумена глечъ, толкова куршумено бѣлило, толкова теръ-д'омбръ и толкова гипсъ на прахъ. Всичко това се вари три часа, прѣпѣва се и се оставя да се отаи.

Живописство върху платно. — Ако платното е прозрачно, залепя се на задната му страна хартия, послѣ платното се намазва съ единъ пластъ фландрско лепило (клей); надъ тоя пластъ се прѣкарва други отъ бѣлило съ масло и куршумена глечъ. Когато изсъхне тоя втори пластъ, натрива се съ пемза и тогава се прѣкарва други пластъ отъ бѣлило съ по-малко глечъ и по рѣдко; пакъ се суши и натрива съ пемза и тогава вече платното е готово и може да се рисува върху него.

Живописство съ млѣко. — Взема се 2 килогр. млѣко, 1 килогр. гасена варъ, 125 гр. ленено масло и 1½ килогр. боя. Най-напрѣдъ се налива достатъчно млѣко върху варъта, за да стане на каша, послѣ се сипва маслото капка по капка, като се разбърква постоянно, слѣдъ това се туря останалото млѣко и боята. Боята става по-хубава, ако се прибави къмъ маслото 42 гр. прахъ отъ смола.

Непропускащо живописство. — За да се направи живописство, което да не пропуца вода, взематъ се слѣднитѣ вещества (за 100 килогр. боя): Ленено масло 15 килогр., смола 5 килогр., резина 15 килогр., цинково бѣлило 12 килогр., боя 4 килогр., циментъ 6 килогр., желѣзенъ окисъ 8 килогр., гума или гутаперча 25 килогр., гасена варъ 6 килогр., лой 15 килогр. и куршуменъ пепелъ или пѣна 2 килогр. Размѣсва се всичко и се вари, докль се получи рѣдко тесто. Имено това тесто се употрѣбвява докль е горещо за живописство. Ако тестото трѣбва да се употрѣби студено, то се разредява още, като му се налѣ лакъ отъ ленено масло.

Живописство за подражаване на матово (непрозрачно) стъкло. — Стрива се куршумено бѣлило съ $\frac{1}{3}$ по тегло лакъ и толкова терпентинъ. Намазва

се стъклото съ твърдѣ тънъкѣ пластъ отъ тая боя, послѣ се взема съвсѣмъ суха четка и бързо се допиратъ нѣколко пѣти върховетѣ на четинитѣ до боята.

Боядисване на дюпемето. — Намазва се найнапрѣдъ дюпемето съ единъ пластъ лакъ отъ ленено масло, прѣдварително стоплено. Когато изсъхне добръ тоя пластъ, намазва се втори пластъ, послѣ по същия начинъ и единъ трети. Тогава стаята се остава отворена 15 дена. Лененото масло, което се употребява за това боядисване, се приготвя, като се вари въ желѣзень или мѣдень съдъ до тогава, щото като се хвърли вътрѣ кжсъ черень хлѣбъ, да се опече и да стане твърдъ; тогава се туря въ маслото $\frac{1}{10}$ по тегло пепелъ или пѣна отъ куршумъ и се разбърква 10 минути.

Боядисване цинкови покриви. — Основата (хастаръ) на това боядисване е сурикътъ (куршумено червило) съ ленено масло, а за боята се взема 1 килогр. калемеченчель, 1 килогр. куршумено бѣлило и 3 килогр. ленено масло; или пъкъ още 3 части планински тебеширъ и 1 частъ калцинирана глина въ толкова ленено масло, колкото е потребно, за да се получи гѣста течность. На покрива се намазватъ три пласта: вториятъ слѣдъ като изсъхне първиятъ, а третиятъ пластъ се намазва слѣдъ 2 години.

Боядисване съ златна боя. — Взема се 500 гр. винень спиртъ, въ който се туря 225 гр. гумилакъ размитъ на прахъ; налива се течността въ глечосанъ глинень съдъ, тъй щото съдътъ да се напълни до три четвърти; згорещява се въ водна вана, докль се разтопи гумилакътъ. Прибавя се послѣ малко куркума и се разбърква съ дървена прѣчка. Ако течността се запали, то се изгасва веднага, като се покрие съ намокрено платно. Течността се прѣцѣжда прѣзъ гѣсто платно и се налива въ стъкла, които се запущватъ хубаво. При употребяването на тоя лакъ, прѣдметътъ се намазва съ единъ пластъ, послѣ съ втори, послѣ съ трети, когато

прѣдишнитѣ сж изсъхнали. Ако прѣдметътъ е билъ по-сребренъ, то отъ тая боя той добива златенъ цвѣтъ. За да се даде на желѣзото златенъ цвѣтъ, намазва се по-напрѣдъ металътъ съ единъ пластъ боя, съставена отъ 150 гр. ленено масло, 40 гр. кремортартаръ на прахъ, 40 гр. прахъ отъ твърди желтъци отъ яйца, 10 гр. алое (сабуръ), 2 гр. куркума и малко шафранъ. Сварява се всичко въ глиненъ садъ; когато смѣсьта стане много гъста, прибавя се ленено масло.

Срѣдства за отмахване на стари бои. — Боята се натърква съ разтворъ отъ 1 часть соденъ карбонатъ и 1 ч. вода, къмъ която се прибавя малко луга отъ варъ. Съ тая течность се измива боята, доклѣ се прѣмахне съвсѣмъ.

Боядисаниятъ прѣдметъ се намазва съ черенъ сапунъ: слѣдъ 24 часа боята се махва съ просто промиване съ вода.

Намазва се прѣдметътъ съ горещъ терпентинъ, който разтворява боитѣ, и тѣ послѣ лесно се измиватъ съ вода.

Прѣмахване миризмата въ новобоядисани здания. — Въ всѣка новобоядисана стая се турятъ 3—4 сада напълнени съ вода, въ които се кашпуватъ нѣколко капки витриоль. Въ продължение на 40 дена, всѣки день се кашпува така въ съדותѣ витриоль, и тогава миризмата изчезнува.

Промиване зацапани боядисани врати. — За тая цѣль не се употрѣблява нито четка, нито сапунъ: една лъжичка сода или варъ въ чаша вода е достатъчно; смѣсьта се употрѣблява студена; като се натопи въ нея гъба или парцалъ и се изтърка зацапаното, то тутакси изчезва. Измитото се избърсва съ сухъ парцалъ, за да не се махне боята.

Миризмата отъ бои. — Често пъти въ новобоядисанитѣ къщи миризмата отъ боитѣ е нетърпима, а по нѣкога тя се задържа много врѣме; за прѣмахването на тая миризма сж достатъчни нѣколко часа. Въ

всѣка стая се турятъ нѣколко сѣда, въ които се налива по 50—60 грама сѣрна киселина. Въ нѣколко часа вжтрѣ паритѣ отъ киселината поглѣщатъ миризмата, и тогава оставя да се провѣтрятъ стайтѣ.

Ж и л и щ а.

Дезинфекция на жилищата. — Въ стая, дѣто въздухътъ е разваленъ и мирише лошаво, прѣчистването на въздуха става чрѣзъ дезинфекцирующы топки, които се приготвятъ така:

Взема се 750 гр. хума, по толкова соль и зеленъ камъкъ и 200 гр. мангановъ пероксидъ. Размѣсва се всичко съ малко вода, тъй щото тестото да не е твърдѣ рѣдко. Нарѣзва се тестото на кжсове и се правятъ отъ тѣхъ топки съ различна голѣмина, които се сушатъ на слънце или до огъня. Щомъ топкитѣ изсъхнатъ хубаво, тѣ могатъ да се употребяватъ: върху живи въглени се туря една топка, и тутакси отъ нея се отдѣля хлоръ, въ доста малко количество, за да не поврѣди на хората въ стаята, но достатъчно за да унищожи нечиститѣ миризми.

Житенъ брѣмбаръ.

Унищожаване на житнитѣ брѣмбари. — Растенията, които иматъ силна миризма, като: рутата, зеленитѣ конопи, рошавата кадѣнка, пелинътъ, ментата и др., турени на малки снопчета въ купищата жито, пропѣждатъ брѣмбаритѣ.

Прѣпорѣчватъ тъй сжщо да се посипва върху житото брашно отъ фасулъ, и слѣдъ това да се прѣхвърли житото съ лопата.

Може тъй сжщо да се намажатъ стѣнитѣ на житницата (хамбаря) съ горещъ катранъ размѣсенъ съ малко смола.

Но най-силното и най-дѣйствителното срдство за унищожаване на насѣкомитѣ е сѣровжглеродътъ. Разлива се върху дюшемето на хамбаря, тамъ дѣто ще се насипва житото, една литра сѣровжглеродъ; тогава се насипва житото върху това мѣсто и се покрива купътъ съ платъ или мушамъ; житнитѣ брѣмбари тутакси изчезватъ. Тѣй запазеното жито, като се прѣсѣе отпослѣ, не запазва никаква миризма. Тукъ трѣбва да се забѣлѣжи, че когато ще се разлива сѣровжглеродътъ, и послѣ това, не трѣбва да се пуши въ хамбаря, нито да се внася лампа, свѣщъ и пр., тѣй като сѣровжглеродътъ е лесно-запалителенъ и може да стане избухване.

Други единъ голѣмъ неприятель на житния брѣмбаръ е фасулътъ. За да се пропѣди това насѣкомо отъ житнитѣ купища, смѣла се брашно отъ фасулъ и се порѣсва върху повърхността на купищата. Плитнитѣ насѣкоми тутакси наискачатъ отъ всѣка страна и се разбѣгватъ. Напротивъ, ако близо до житото се тури купъ грахови сухи зърна, то въ късо врѣме житнитѣ брѣмбари се развѣждатъ въ граха и веднага нападатъ житото. Отъ това се разбира, че 1, трѣбва да се посипва житото, въ което има брѣмбари, съ брашно отъ фасулъ, което пропѣжда брѣмбаритѣ, и 2, никога да не се държи при житото и наблизе до него грахъ, защото той прилича житнитѣ брѣмбари.

Закаляване на сѣчива.

Въ желѣзень сдѣ се налива 250 гр. рибено масло, добрѣ изчистено, прибавя се 500 гр. обикновена смола и се загрѣва смѣсътъ на слабъ огнь, като се разбърква сегисъ-тогнсъ съ дървена прѣчка. Щомъ се размѣсятъ хубаво маслото и смолата, прибавя се 125 гр. прѣчистена лой, която по-напрѣдъ се разтопява отдѣлно. Тая именно смѣсь служи за закаляване на сѣчивата. За тая дѣлъ сѣчивото се насвѣтлява догдѣ стане тъмночервено

и сетивъ се натопява въ горната смѣсъ; изважда се, пакъ се загрѣва и сетивъ се потопява въ студена вода.

Запушалки (гѣби).

Избиране и изчистване на запушалкитѣ.
— Много лошава икономия прави она, който купува, даже за запушване на бутилки съ обикновено вино, какви-годѣ, твърди и шулести, запушалки; такива то запушалки съдържатъ прахъ, който се смѣсва съ виното, разваля го и му дава неприятенъ вкусъ. Освѣнъ това, тѣ лесно се трошатъ и немогатъ да служатъ дълго врѣме. По такъвъ начинъ тѣ ставатъ по-сѣпи, отколкото ако се кулятъ хубави запушалки, които траятъ дълго врѣме, недаватъ лошъ вкусъ на виното и не го развалятъ.

Ето едно срдство за изчистване на запушалки, които сж биле вече употребявани: турятъ се запушалкитѣ въ ведро съ вода, въ която се налива $\frac{1}{10}$ — $\frac{2}{10}$ сѣрна киселина; на другия день, запушалкитѣ сж изчистени и не съдържатъ никакви миризми отъ мухолъ. Измиватъ се тогава запушалкитѣ съ гореща вода, послѣ съ студена, и тогава могатъ да се употребяватъ за запушване бутилки съ обикновено вино, бира и др. т.

Запушалки стъкленн.

Отварене стъклета съ стъкленн запушалки. — За да се попречи на стъкленитѣ запушалки да се слепватъ съ гърлото на стъклото, което съдържа нѣкой соленъ разтворъ или друга нѣкой течность, употребява се парафинъ. Достатъчно е да се потърка съ кѣсъ парафинъ запушалката, която по-напрѣдъ е хубаво изтрита, и тогава тя се обръща свободно и лесно въ гърлото, а въ сщцото врѣме и стъклото бива затворено по-херметически.

Запушване на бутилки.

За да се запушатъ добръ и херметически бутилкиѣ, обикновено запушалкиѣ се намазватъ съ катранъ, който има още и свойството да прѣдпазва запушалкиѣ отъ насѣкомитѣ и най-вече отъ мокрицитѣ, които ги прояждатъ. Слѣдната рецепта служи за правене много добръ катранъ за намазване запушалки: смола, (текль, резинова смола) 1 килогр., Бургундска смола $\frac{1}{2}$ килогр., желтъ воскъ 250 гр. и черенъ сажъзъ 125 гр. Разтопява се всичко въ тученъ сѣдъ, сваля се отъ огъня, кога катранътъ се надигне, разбърква се добръ съ дъсчена лопатка и пакъ се туря на огъня, доклѣ се разтопи и размѣсе всичко хубаво. Съ горнитѣ количества може да се намажатъ най-малко 300 запушалки.

Захаръ.

Захаръ отъ грозде. — За да се направи захаръ отъ грозде, изстискава се мѣстѣта (ширата), сипва се вътрѣ прахъ отъ калциевъ карбонатъ, или стърбанъ мраморъ или пѣкъ тебеширъ, за да се насити излишкътъ отъ тартаровата киселина. Слѣдъ това течността се избвстрява, като се тури вътрѣ 4 килогр. прахъ отъ кюмюръ за 20 литри течность, и 1 литра говежда кръвъ, разредена съ 2 литри вода; разбърква се хубаво и се туря да ври, слѣдъ което се прѣцѣжда. Получениятъ сиропъ се изпарява, доклѣ стане гъстъ 35° по Боме, и се оставя да изстине. Слѣдъ нѣколко дни, той се втвърдява на кристална маса; изцѣжда се тогава, измива се съ студена вода и се туря подъ пресъ (натискалка). Сиропътъ, който тече изподъ преса, може да се подхвърли пакъ на горната операция и да даде още извѣстно количество захаръ.

Захаръ отъ нишесте. — Сиропътъ отъ нишесте или картофи се приготвя успѣшно по слѣдния

способъ. Въ мѣденъ или куршумовъ котелъ, похлупакътъ на който е снабденъ съ двѣ отвори, се вкарва 250 литри вода, която се възварява до кипене. Прибавя се 3 килогр. концентрирана сѣрна киселина, прѣдварително разрежена въ 25 литри вода и се разбърква добръ. Доклѣ се бърка прибавя се 110 килогр. сухо нишесте, което се зашива въ торбички по $\frac{1}{2}$ килогр., и кипенето се поддържа още 15 минути. Тогава огънятъ се изгасва или по-добръ ослабява, като се засипе съ намокрена прѣстъ. Кога течността прѣстане да кипи, прибавя се по малко по малко тебеширъ до тогава, доклѣ прѣстане да има шуптече. Остава се тогава течността да се оти $\frac{1}{2}$ часъ и сетѣ се прѣцѣжда. Следъ това течността пакъ се вари на огънъ, за да се згъсти като рѣдък сиропъ, следъ което се избистрюва съ кюмюръ и говежда кръвъ и пакъ се прѣцѣжда, послѣ се изпарява, за да се згъсти, и тогава вече се обръща на захаръ, както се описа по-горѣ.

Захаръ отъ парцали. — Тая захаръ се прави отъ дърва, кори, парцали, слама и пр. Въ едно хаванче се туря 50 гр. платно, разнищено на корпия и нахсанаво на малки кжсчета, налива се отгорѣ капка по капка 70 гр. концентрирана сѣрна киселина, като се разбърква и се натисна парцалътъ съ чукалката. Като се продължава стриването, всичко се обръща въ слюзеста маса, която се разтопява въ вода и се вари 4—5 часа. Тогава тая маса се намира въ същото състояние, както и нишестето, което е прѣвърнато въ захаръ; следов. отъ тая каша може да се направи сиропъ и захаръ по способа, който вече се описа по-горѣ.

Разпознаване захарта отъ захарно цвѣкло отъ захарта отъ захарна трѣстика. — Много е полезно да може да се познава, да ли захарта е отъ цвѣкло или отъ трѣстика, защото плодоветѣ, сладката и пр., съ или отъ захаръ, могатъ да се запазятъ дълго врѣме само ако е употребена захаръ отъ трѣстика.

Взема се малко захарь, намокрюва се съ малко вода и се завива въ късь хартия; туря се послѣдната въ хизба или на друго влажно мѣсто; слѣдъ нѣколко дена, ако захарьта е отъ цвѣкло, то тя добива гнилъ или разваленъ вкусъ; ако ли пѣкъ захарьта е отъ трѣстика, то тя си запазва добрия вкусъ и сладость.

З л а т о .

Опрѣдѣляне количеството на златото въ сплавитѣ отъ злато и мѣдъ и злато и сребро. — За тая цѣль се употребяватъ нѣколко методи. Едва отъ тѣхъ е тѣй нарѣчената компилация, която може да се практикува на дребно въ муфела на печка за разтопяване. Най-напрѣдъ се прави посредствомъ дървенъ калъпъ едно малко блюдо съ дебели и шупливи стѣни, като се употребятъ за тая цѣль калцинирани кости и послѣ стрити. Съединява се извѣстно тегло отъ дадения сплавъ съ толкова по тегло куршумъ и се туря тоя сплавъ въ блюдо, което се туря въ муфела на загорещена до червено печка, на която врачката се оставя малко отворена, за да поема повече въздухъ. Сплавътъ се разтопява и малко по малко се окислява: образуванитѣ окиси се поглѣщатъ отъ шуплитѣ на блюдето, а остатъкътъ на дъното е злато, което се и прѣтеглява. По сѣщия начинъ може да се постѣпи и за среброто.

Практическо сръдство за разпознаване златото отъ мѣдъта. — Златото се познава по тежината си, защото то е почти два пѣти по-тежко отъ мѣдъта. Едно друго лесно и практическо сръдство е слѣдното: капнува се върху метала една капка азотна или сѣрна киселина: ако киселината кипне и боядиса метала зелено, то това е мѣдъ; ако, напротивъ, цвѣтътъ си остава сѣщиятъ, не се промѣня, то това е злато.

З ж б и

Прѣвъзходно срѣдство за запазване на зжбитѣ. — Взема се: червенъ коралъ 12 грама, скелетъ отъ каракатица, счукавъ ситво, 30 гр., кремортартаръ 64 гр., кошениль 30 гр., стипца 2 гр., бѣль медъ 300 гр. и ментена есенция 1 гр. Стърква се хубаво кошенильтъ съ стипцата, туря се коралътъ, прахътъ отъ каракатицата и кремортартарътъ, туря се всичко въ меда, разбърква се и се ароматизира съ ментената есенция.

Лѣкъ противъ силно зжбоболие. — Нѣколко капки лавдано, капвати върху болния зжбъ, успокояватъ и най-силната болка.

Зжбни прахове, води и лѣкове противъ зжбоболие. — Рецептитѣ, които слѣдватъ по долу, сж едни отъ най-добритѣ за зжбни прахове и води, и тѣхното ползотворно дѣйствиe е опитвано и доказвано много пѣти.

Рустови хапове. — Взема се по равни части аѣионъ, беладона, попадийка, карамфилово масло, гума-арабика и корени отъ бертрамъ.

Шрайерови хапове. — Черъ пиперъ, готварска соль, квасинъ, карамфилъ и гума-арабика по равни части.

Веберова тинктура. — Камфоръ и смола, разтопени въ алкоолъ.

Ранова тинктура. — Една часть кинкина и 6 части канела се варятъ въ 100 части алкоолъ. Прѣцѣжда се течността и се ароматизира съ ментена есенция.

Райхелова тинктура. — Четири части Мекски балсамъ, 4 ч. балсамъ отъ Перу, 4 ч. лавдано, 1 ч. креозотъ, 8 ч. балсамъ Толийски, 2 ч. карамфилово масло и 900 ч. алкоолъ.

Гюнтерови капки. — Тинктура и екстрактъ отъ смирна.

Доберанерови капки. — Афионова тинктура, Хофманови капки и ментено масло по равни части.

Трошелови капки. — Равни части креозотъ и вода отъ портокаловъ цвѣтъ.

Английски одонгинъ. — Една часть камфоръ и 8 части хлороформъ.

Хофмановъ балсамъ. — Тинктура отъ кашу и карамфилово масло.

Шведски капки противъ зѣбоболне. — 20 части карамфилово масло, 20 части хлороформъ, 10 части оцетевъ етеръ, 5 части ментенъ екстрактъ и малко камфоръ. Смѣсъта се боядисва съ анилиново червило.

Оберлантерови капки. — Смола отъ брѣстъ и смола отъ борика, разтопени въ алкоолъ.

Идиатонъ. — Една часть терпентинъ, 2 части карамфилово масло, 2 части хлороформъ и 4 части нишадъренъ спиртъ.

Хукшетова вода. — 16 части етеръ, 3 части карамфилово масло и 1 часть камфоръ.

Рустиева тинктура. — Двѣ части хмелово масло, 4 части ментена есенция, 3 части креозотъ, 20 части афионова тинктура, 2 части камфоръ и 30 части алкоолъ.

Богартовъ балсамъ. — Шестдесетъ части змийска кръвь, 20 части сажъзъ, афионъ и камфоръ, 10 части карамфилово масло и тольова екстрактъ отъ хрѣвъ, колкото е нужно, за да се направи отъ всичко едно гѣсто тесто. Прѣди да се омеси тестото, сухитѣ вещества трѣбва да се счукатъ.

Специфиченъ сапунъ — Петдесетъ части тебширъ, 30 части сапунъ, 15 части Флорентински воскъ, 5 части стипца и малко етерно масло.

Фламандски одонтичъ. — 90 части отъ мидени чурупки, 4 части пенза, 20 части туалетенъ сапунъ, 12 части Берлинско червило. Стукватъ се тие вещества на прахъ и се прибавя 8 части сиропъ отъ ягоди, 8 части глидеринъ, 1 часть ментенъ екстрактъ, 1 часть карамфилово масло, 12 части вода и 12 части алкоолъ.

Ароматиченъ сапунъ. — Тоя сапунъ е смѣсъ отъ 6 части тебеширъ и 1 часть прахъ отъ каракатиченъ скелетъ (*ossa seria*), къмъ които се прибавя вода, за да се образува гъсто тесто, което се ароматизира съ малко лимонена, ментена и др. есенции.

Пломба за наедени зъби. — Взема се: прахъ отъ стипца 5 части, гумаарабика на прахъ 5 части и оцетенъ етеръ 1 часть. Размѣсватъ се тия вещества съ малко вода и се разтъркватъ въ порцеланово блюдо, за да се образува однородно тесто, съ което се запълнюва кухината на наедения зъбъ.

Противъ зъбоболнето и наедениятъ зъбъ. — Стипцата счукана на много ситенъ прахъ и наспана въ дупката на наедения зъбъ е прѣвъзходно срѣдство противъ болкитѣ отъ повредени зъби. Слѣдъ като се натъпче дупката съ стипцовъ прахъ, болката се оталожва все повече и повече, заедно съ разтопяването на стипцата. Зъбътъ трѣбва да се наспива съ стипцовъ прахъ винаги когато боли, докль най-сетнѣ болката се прѣмахне съвършено и за винаги.

Това срѣдство има още и прѣимуществото да не дава на наеденото да се увеличава и напредва, което произлиза отъ разрушителното дѣйствиe на частицитѣ отъ храната, които сж останали въ наеденото или дупката, и изгниватъ тамъ.

Стипцата притежава доста силни антисептически свойства.

Зъбна вода. — Слѣдната рецепта е твърдѣ добро лѣкарство противъ зъбоболнето.

Ракия отъ гайнкъ (бакаутъ) 32 грама, спиртъ отъ кохлеария 16 грама, командоровъ балсамъ 8 гр. и ментена есенция нѣколко капки. Размѣсва се всичко. Тая смѣсь се употрѣбвява или размѣсена съ вода, или чиста, ако болкитѣ отъ зъби сж много силни.

За поникванетоъ зъби у дѣцата. — Разнитѣ металически, стъклени и отъ слонова кость играцца, които се даватъ на дѣцата съ цѣль да имъ прорѣжатъ по-скоро зъбитѣ, даватъ резултатъ съвсѣмъ противоположенъ на очаквания, тѣй като допирането на тие играцца затвърдява вѣнцитѣ и ги прави корави. Подобрѣ е да се дава на дѣцата да смучатъ меки смокини или късъ отъ слѣзовъ коренъ, които образуватъ въ устата размегчителна слюзъ. Колкото за разнитѣ сиропи и др. такива, които се прѣпорѣчватъ, за да улесняватъ поникванетоъ на зъбитѣ и прорѣзванетоъ имъ, тѣ никога не сж послужили, освѣнъ да пълнятъ киснитѣ на разнитѣ шарлатани, които ги правятъ.

З ж б о ч и с т к и.

Зжбочисткитѣ отъ металъ сж винаги опасни; такива зжбочистки напукватъ зъбната глечъ (емайлъ) и причиняватъ разяждането на зъбитѣ.

Най-добрѣ е да се употрѣбвявагъ дървени зжбочистки или такива отъ гъши или др. пера; обаче зжбочисткитѣ отъ пера сж много гъвкави и често немогатъ да изчистватъ частицитѣ измежду зъбитѣ. Дървентѣ зжбочистки, а най-вече такива отъ лимоново или портокалово дърво, сж най-вече за прѣпорѣчване.

И з г а р е н е.

Изгарене съ воскъ за запечатване. — Изгаренето съ такъвъ воскъ причинява ужасни болезки, а най-много когато воскътъ е горѣлъ съ пламъкъ. Въ

такъв случай често пъти е много мъчно да се прѣдварди да не се поврѣди кожата и месото. Обаче тая мъчнотия се прѣмахва, ако имаме на рѣка — а това трѣбва винаги да се пази — едно стѣкълце, което съдържа разтворъ отъ 1 грамъ кристализирана карболова киселина (фенолъ) въ 100 гр. алкоолъ, къмъ което се прибавя и 1—2 гр. есенция (тименова или друга), за да се прикрие миризмата на киселината. Стѣкълце съ такъв съставъ може да си набавимъ въ всѣка аптека или дрогерия.

Изгори ли се човѣкъ случайно, на колкото злѣ и да бѣде, то тутакси се налива въ една чаша отъ горния разтворъ, било чисто, било размѣсенъ съ равно количество вода, тъй щото въ чашата да има толкова течностъ, колкото да може да се потопи изгореното, което се държи въ течността до тогава, доклѣ прѣстане всѣка болѣзка. Ако ли изгореното е на таково мѣсто, щото неможе да се натопи, то се натопяватъ въ течността парцали (компреси) и се налагатъ върху изгореното, доклѣ прѣмине болѣжката.

Лѣкуване изгорено съ млѣко. — Ако човѣкъ се изгори по какъвто и да било начинъ, то трѣбва тутакси, ако има на лесно, разбира се, да натопи изгорената частъ въ прѣварено и изстинало кравешко млѣко и да я държи тъй натопена до прѣминаване на болката; или пъкъ изгорената частъ се налага съ компреси натопени въ таково млѣко, доклѣ прѣмине болката.

Колкото лошо и да е било изгореното, съ това срдство въ късо врѣме се получава пълно облекчение.

Лѣкуване изгорено съ пихтия (целте) отъ капина. — Пихтията отъ капината се употрѣблява противъ изгорено съ успѣхъ: покрива се изгореното съ такава пихтия, прѣвързва се съ платно и се държи до тогава, до когато раната зарастне и кожата се закрие.

Изкуствена зеленина.

Изкуствена зеленина. — Ето едно сръдство, за да се снабдимъ съ зеленина безъ прѣстъ и безъ мѣхъ.

За да се направи било саксия съ зеленина, било да се окичи прозорецъ, постѣпва се така: взема се гѣба (сконгеръ), колкото се може по-голѣма. Накиснува се въ гореща вода, докѣ се надуе (набѣбне) хубаво, послѣ се изтѣсква съ рѣцѣ, тѣй щото да се изцѣди на половина. Слѣдъ това се натурятъ въ дупкитѣ на гѣбата семена отъ ленъ, просо, ечемикъ, червенъ трифилъ, житни семена и пр., изобщо семена отъ всѣкакви растения, които лесно повишнудатъ и които иматъ, до колкото се може, различно боядисани листа.

Тѣй приготвена, гѣбата се туря било върху саксия или ваза, или пъкъ се закача на прозореца, дѣто слънцето грѣе извѣстно врѣме прѣзъ дена. И послѣ, прѣзъ една недѣля, гѣбата се полива всѣка сутринъ съ тънка струя вода околорѣстъ. Въ късо врѣме тѣй затворенитѣ въ гѣбата семена се надуватъ, захващатъ да кълнатъ и даватъ малки листца, и слѣдъ малко цѣлата гѣба се обръща въ кѣлбо отъ зеленина, която прѣдставлява разни зелени цвѣтове, споредъ семената, които сѣ биле употрѣбени.

Калайдисване.

Калайдисване мѣдени вещи. — Взема се слѣдния разтворъ: прѣварена (дистилирана) вода 3 литри, кремортартаръ 35 грама, калаенъ протохлоридъ 1 гр. Когато смѣсъта се разтопи, хвърлятъ се вътрѣ нѣколко къса цинкъ, и въ тая ваза се натопява прѣдметътъ, който ще се калайдисва и който по-напрѣдъ се изтърква хубаво и се изплакнудва.

Мѣдъта може да се калайдиса още така:

Взема се сплавъ отъ 90 части калай и 10 части куршумъ, разтопяватъ се тие два метала, натопява се парцалъ въ разтопената смѣсь и се прѣкарва върху мѣдния прѣдметъ. Ако нѣкои мѣста отъ прѣдмета не сж хванали калай, то се посипватъ съ малко смола.

Слѣдниятъ начинъ е твърдѣ простъ и лесенъ: взема се кремортартаръ 1 часть, стипца 2 ч., готварска соль 3 части, калаена соль $\frac{1}{2}$ часть и вода въ достатъчно количество, за да се разтопятъ горнитѣ вещества на слабъ огънь. Натопяватъ се въ тоя разтворъ прѣдметитѣ, които ще се калайдисватъ и се прибавя единъ кжсъ цинкъ. Калайдисването се започва тутакси; прѣдметитѣ се държатъ колкото е нужно.

Калайдисване на желѣзо. — Прѣдметитѣ се изтъркватъ хубаво, избърсватъ се и се потопяватъ въ вана отъ калай, посипанъ съ амониячна соль, слѣдъ което се изтриватъ съ парцалъ, за да стане пластътъ наврѣдъ еднакъвъ.

Друга калаена вана се прави отъ 300 части калай, 80 ч. кремортартаръ и 4500 части вода. Възварава се смѣсьта и се натопява вжтрѣ желѣзото, което понапрѣдъ е било натопено въ друга вана, съставена отъ 50 части морска соль, 25 части сублиматъ и 2 ч. никеловъ сулфатъ.

Калайдисване на цинкъ. — Разтопява се на горещо 300 грама стипца и 10 гр. калаенъ протохлоридъ въ 15 литри вода и се натопява цинкътъ въ тая вана.

Калайдисване на стѣкло. — За да се калайдиса вжтрѣшността на стѣклени вази, взема се слѣдниятъ сплавъ: 2 части живакъ, 1 ч. бисмутъ, 1 ч. куршумъ и 1 ч. калай. Куршумътъ и калаятъ се разтопяватъ въ ступка, послѣ се тура бисмутътъ. Като се разтопятъ тие три метала, излива се живакътъ и се разбърква съ желѣзна прѣчка. Когато смѣсьта поизстине малко, излива се да тече върху вжтрѣшната повърх-

ностъ на стъкленитѣ вази, които трѣбва прѣдварително да се нагорещатъ.

Каменни въглища.

Начинъ за познаване горливостѣта на каменнитѣ въглища (калорни). — Когато се тури въ ступка смѣсь отъ 1 частъ куршуменъ окисъ, стритъ на прахъ, и 30 части ситенъ прахъ отъ каменни въглища и се загрѣватъ $\frac{1}{2}$ часъ на огънь, който се усилюва прогресивно, то слѣдъ като истинне смѣсьта, ще остане на дъното на ступката куршумъ, който бива толкова по-тежкъ, колкото по добри сж биле каменнитѣ въглища. Върху това именно се основава опрѣдѣлянето горливостѣта на каменнитѣ въглища, т. е. даването по-голяма топлина.

Взема се 1 грамъ куршуменъ окисъ, счукавъ хубаво на прахъ и се размѣсва добрѣ съ 30 гр. отъ въглищата, които ще се изпитватъ; туря се всичко въ една ступка, която се тура на огнището и се загражда съ нѣколко живи въглени; слѣдъ това ступката се огражда отврѣдъ и до горния си край съ въглени кюмюръ и надъ всичко се тура една трѣба отъ желѣзна тенекия (ламарина); остава се така $\frac{1}{2}$ часъ, и огънятъ малко по малко се разгорява, като згорещява все повече и повече ступката. Слѣдъ като се остави 1 часъ да истинне, изважда се калѣта (смѣсьта), строшава се и се прѣтеглява точно: трѣбва да се получи остатѣкъ отъ куршумъ 23—24 грама, ако въглищата сж добри; щомъ като куршумътъ тегля по-малко, то въглищата не струватъ и ще бждатъ толкова по-лоши, колкото по-долу отъ 24 грама спада теглото на куршума.

Камфоръ.

Камфорова вода. — Камфорътъ не само че е едно отъ най-употрѣбителнитѣ лѣкарства, но той е същеврѣменно полезенъ и за растенията.

Камфоровата вода подпомага рѣстеннето и укрепява слабитѣ и недобрѣ развити растения.

Дѣстатъчно е да се полѣе единъ цвѣтарникъ или лѣха съ зеленчукъ, съ вода, въ която има разтопенъ камфоръ, и тутакси слабитѣ, повѣхнали и клемнали растения и цвѣта се съживяватъ и захващатъ да вирѣятъ много добрѣ.

Същото може да се каже и за букетитѣ: ако букетътъ се натопи въ вода или гарафа съ камфорова вода, то той запазва по-дълго врѣме свѣжестъта и хубостъта си.

Камъни.

Правене изкуствени каменни плочи. — За правенето на такива плочи се постѣпва така: Въ 800 литри вода се разтопява 10 килогр. стипца, 10 килогр. гасена варь, 2 килогр. коженъ клей, разтопенъ въ 10 литри гореща вода; 2 килогр. желта охра и 1000 литри гипсъ. Размѣсва се всичко добрѣ и се прибавя 700 литри прѣсѣянъ пѣськъ и се разбърква, за да се размѣси добрѣ; смѣсъта се излива послѣ въ калъпи, дѣто се оставя да прѣстои 24 часа, слѣдъ което се изважда и се оставя на въздухъ да изсъхне и затвърдѣе.

Правене мраморъ. — Взема се гипсъ на прахъ и се разтворява въ горещъ разтворъ отъ Фландрски клей, за да се получи меко тесто. Прибавятъ се бои, за да се получатъ разнитѣ цвѣтове на мрамора; а мраморнитѣ жилки се правятъ, като се размѣсятъ разпо боядисани теста. Добрѣ е да се размѣсва гипсътъ съ извѣстно количество мраморъ, счукавъ на прахъ. Отъ

прибавенето на стипца хоросанътъ за мраморъ става по-твърдъ и по-лесно се изглажда.

Брусове за коси. — Косачитѣ се уморяватъ най-много кждѣ пладнѣ, за да покосятъ тревата, която е вече изсъхнала и станала твърда. За да наточатъ коситѣ си, тѣ обикновено употребяватъ брусъ и вода, за да може брусътъ да изостри стоманата. За да става точенето по-скоро и по-сигурно, добръ е да се кашнува въ тая вода нѣколко капки сѣрна киселина; тя не е скъпа и при туй за 2 литри вода е достатъчно 125 грама киселина, за да става източването бързо и сигурно. Камъкътъ (брусътъ) се намопява въ тоя разтворъ и се източва косата, която по тоя начинъ става много остра и бръсне тревата; отъ друга страна, съ това сръдство се избѣгва честото точене на косата, тъй като тогава е достатъчно да се наточи тя 2—3 пѣти прѣзъ дена и вече не се изхабява лесно.

Вжѣсто брусъ може да се употребѣи кжсъ отъ тополово или трепетликово дърво, изладено като брусъ; тоя дървенъ брусъ се намопява въ подкиселената вода, размѣсена съ ситенъ пѣськъ и пѣсьчливъ камъкъ, стрити на прахъ. Тоя дървенъ брусъ замѣня честото употребяване на каменния.

Изкуствени камъни. — Тѣ се правятъ отъ слѣднитѣ смѣси: 1 часть циментъ или варъ, 1 часть наклъцани конопи (вълчица), животински косми или други влакнести вещества, 1 часть хума размѣсена съ ленено масло, 3 части мраморенъ прахъ, пѣськъ, чакълъ, камъкъ или тухли стъргани ситно. Тая смѣсь се разбърква съ разтворъ отъ $\frac{1}{3}$ отъ нейното тегло потасовъ сулфатъ и вода, слѣдъ което се омесва хубаво. Остава се тогава смѣсьта да се втвърди.

За камъни, които ще служатъ извънъ, взема се Портландски циментъ или циментъ размѣсенъ съ хидравлическа варъ. За вжтрѣшенъ градежъ по нѣкога се употребява циментъ размѣсенъ съ стипца.

Изкуственъ мраморъ се прави по сѣщия начинъ. Размѣсва се бѣлъ цементъ съ прахъ отъ мраморенъ или варливъ камъкъ, и тестото се боядисва съ минерални бои.

Тие камъни сѣ яки, изглаждатъ се и може да се скульпиратъ много добръ; а тестото може да се излива въ всѣкакви калъпи. Изкуственитѣ камъни сѣ по-леки отъ естественитѣ камъни и мраморъ; тѣхното съпротивление е 161 килогр. за 1 квадратенъ сантиметръ.

К а р т и н и.

Срѣдство за измиване лака отъ картинитѣ. — Размѣсватъ се равни части масло, (въ което се сиива нѣкое сушително срѣдство) и терпентинена есенция; картината се натрива съ тая смѣсь. Първиятъ пластъ се попива тутакси отъ боята, ако картината е била суха, и слѣдъ това се намазватъ други пластове, до насищане. Терпентинитѣ разтопява малко по малко лака или поне го размеччава до толкова, че той лесно може да се отлепи, нѣкога даже съвсѣмъ, съ топка памукъ. Ако остане тукъ-тамъ лакъ и мъчно се отлепя, то къмъ смѣсьта се прибавя малко виненъ спиртъ; а за да не се случи нѣщо, то се държи въ едната рѣка малка топка отъ памукъ натопена въ масло, тѣй щото да може изведнажъ да се спре бързото разтопяване на боята отъ спирта. Тоя процесъ има прѣимуществото да подновява боитѣ и да залепя частитѣ, които сѣ готови да паднатъ.

К а р т о ф ъ и.

Картофено брашно. — Индустириално фабрикуване на едро. — За да се приготви брашното или нишестето отъ картофитѣ, различаватъ се слѣдитѣ четири операции:

1-о. Промиване. — Промиването се върши въ цилиндръ, който събира 8—10 хектолитри. Тоя цилиндръ

е пролупканъ съ дупки и снабденъ съ отворъ съ захлупакъ, прѣзъ който отворъ се турятъ 5 хектолитра картофи. Цилиндърътъ плава до половина въ улей, напълненъ съ вода, която се промѣня отъ врѣме на врѣме. Съ помощта на една рѣчка, цилиндърътъ се върти единъ часъ, послѣ се изправя, отваря се отворътъ и се изваждатъ картофитѣ. По тоя начинъ, за единъ день може да се измиятъ 30—40 хектолитри картофи.

2-о. **Настѣргване.** — Има разни видове стѣргала; ний ще опишемъ едно отъ добритѣ. Това стѣргало състои отъ цилиндъръ, на който радиусътъ е 40 сантиметра, а също толкова му е и широчината. Външната повърхностъ на тоя цилиндъръ е снабдена съ 130—170 триончета. Цилиндърътъ е установенъ на ось, която се съобщава чрѣзъ нѣколко назъбени колелета съ единъ дулапъ, който се движи отъ 2 кова. Цилиндърътъ е обвитъ съ други единъ кухъ цилиндъръ; картофитѣ се турятъ между стѣргалото и една наклонна плоскостъ, и кашата пада въ едно корито, отдѣто се вади и се носи да се промие. За това стѣргало сж потребни 2 дѣца, които да насипватъ картофитѣ вътрѣ; то може да настѣрже 1,500 килогр. картофи за единъ часъ.

3-о. **Промиване на кашата.** — Когато картофитѣ сж настѣргани на каша, напълнюва се съ такава каша едно сито отъ косми до половината. Това сито има цилиндрическа форма, съ диаметръ 60 сантиметра и 30 сантиметра височина, и върху него тече струя вода. Разрежда се и се разбърква кашата, доклѣ водата, която тече изподъ нея, стане бистра. Останалата върху ситото каша се туря на страна и служи за храна на добитъка. Водата, която тече отъ ситото, се събира въ кофи и се оставя да се отам, слѣдъ което бистрата вода се излива прѣзъ дупкитѣ, които се намиратъ на разни височини по повърхността на кофитѣ и се запушватъ съ чепчета. Изважда се тогава нишестето отъ кофитѣ и се туря върху цѣдилки отъ платно за да се оцѣди.

4 о. Просушване. — Тъй полученото нишесте съдържа още около $\frac{1}{3}$ от теглото си вода, и за това трѣбва да се просуши. Нишестето се туря въ сушилни, стоплена до 60° — 70° , върху плочи и на пластове дебели 5 сантиметра; всѣки два часа нишестето се прѣобръща и слѣдъ 16—20 часа то е вече изсъхнало.

Има много употрѣбления, за които нишестето трѣбва да бѣде особено бѣло; за да се получи такова бѣло нишесте, постапва се така: разтопява се 15 грама калциевъ хлоридъ въ 20 литри вода, оставя се нѣколко врѣме да се отаи, слѣдъ което течността се процѣжда и се избистрюва; разтопява се въ тая течность 6 кгр. нишесте и се разбърква нѣколко пѣти, слѣдъ което се оставя да се отаи нишестето на дъното, и течността се изчерпва, а върху нишестето се налива 20 литри чиста вода, разбърква се, оставя се да се отаи и пакъ се изчерпва течността. Тие промивания се продължаватъ докато нишестето изгуби миризмата на хлора.

Правене нишесте въ малко количество за домашно употрѣбяване. — За да се извади нишестето отъ картофитѣ, изпърво се измиватъ хубаво, за да се махне прѣстѣта, която може да е залепната отѣхъ, слѣдъ това се настѣргватъ. Настѣргана каша се оставя да пада въ ведро съ чиста вода; кашата послѣ се промива нѣколко пѣти върху ситно сито; остатѣцитѣ се задържатъ върху ситото, а нишестето се увлича съ водата и се събира въ чистъ сѣдъ. Когато захване да тече съвсѣмъ чиста вода, оставя се течността да се отаи, слѣдъ което се изчерпва. Тогава нишестето се просушва и е готово за употрѣбление.

За да не поникнуватъ картофитѣ. — Порѣсва се мѣстото, дѣто ще се турятъ картофитѣ, съ прахъ отъ дървенъ кюмюръ; турятъ се тогава картофитѣ и се посипва отгорѣ имъ същиятъ прахъ. Това просто срѣдство не имъ дава да поникнуватъ и ги запазва по-дълго врѣме.

За да не замръзнуватъ картофитѣ. — Близо до картофитѣ се турятъ единъ или два сѣда пълни съ вода; вечеръ и сутринъ замръзналата вода или ледътъ се изважда отъ сѣда, който се залива съ чиста вода, докль най-сетнѣ водата въ сѣдоветѣ захване да не замръзва, и тъй прѣдпазва и картофитѣ.

Отмръзване на картофитѣ. — Ако картофитѣ сж замръзнали, то като се употреби горнѣто сръдство, тѣ скоро отмръзнуватъ и добиватъ първия си видъ и вкусъ.

Сръдство за реколтиране картофи 4 пѣти прѣвъ годината. — Прѣвъ течението на Февруарий — колкото по-рано толкова по-добрѣ — се насаждатъ картофитѣ (зимни картофи), като обикновенно се покриватъ съ слама или рогозки, за да не замръзнатъ. Слѣдъ 2½ или 3 мѣсеца (въ края на Априлий), ще може да се набере първата реколта.

Майкитѣ (старитѣ глави) се пакъ натурватъ на мѣстата си — и въ края на Юний пакъ се получава една реколта — втора.

Сжщитѣ глави пакъ се посаждатъ — и въ края на Августъ се получава трета реколта отъ млади картофи.

Насадени четвърти пѣтъ, майкитѣ ще дадатъ и една четвърта реколта млади картофи, които ще бждатъ тъй сжщо изобилни и тъй сжщо добри, както и по прѣдишнитѣ.

Ваденето на картофитѣ. — Брането или ваденето на картофитѣ отъ земята е една важна операция, ако се върши на-врѣме, т. е. кога картофитѣ сж озрѣли; изсъхналитѣ естествено листа показватъ, че картофитѣ сж озрѣли. Всѣкиму е извѣстно, че ваденето на картофитѣ трѣбва да става въ хубаво врѣме, като слѣдъ изваждането се оставятъ да си отстоятъ върху земята денъ или два оние отъ тѣхъ, които ще служатъ за храна на хората и добитъка. Колкото за главитѣ, избрани за семе, тѣ не трѣбва да се прибиратъ тутакси и да се натруп-

ватъ на купъ, както другитѣ. Слѣдъ многобройни опати, доказано е, че тѣ могатъ да се оставятъ да отстоятъ върху земята въ нивата или градината или на сѣнчесто мѣсто до 8—10 дена. Цѣльта на това е да се довърши озрѣването на семето.

Когато семето се прибере въ хизбата, дѣто ще се нази и дѣто се натрупва върху дъски, а не върху земята, защото може да поникне, то трѣбва да се взематъ още нѣкои прѣдпазителни мѣрки. Необходимо ще е да се разбърватъ веднажъ въ мѣсеца, тѣй пото всичкитѣ глави да могатъ да се ползватъ отъ въздуха и свѣтлината, което е единичкото срдѣство за да се запазятъ здрави до момента на засаждането, безъ да изгубятъ нѣщо отъ силата си.

К а ф е.

За да се даде на кафето добъръ вкусъ и приятна миризма. — Вкусътъ и ароматътъ на кафето се подобрѣватъ твърдѣ много, като се прибавятъ къмъ кафето, кога се пече, нѣколко карамфилчета. За да се даде на кафето ароматъ като на онова отъ Ява, Мока и др. добри кафета, трѣбва, кога се пече кафето, да му се прибави малко отъ онова кафе, на каквото се иска да прилича то. Това малко количество дава своя специаленъ ароматъ на всичкитѣ зърна, които се намиратъ въ дулапчето за печене.

За да се даде добъръ вкусъ на кафето, постѣпва се така: когато кафето, което се пече, захване да издава специалната си ароматична миризма, то се туря въ дулапчето 50—100 грама бѣла захаръ, стукана ситно. Печенето се продължава, захарьта се карамелизира, изпуща свойствената си миризма, и кафенитѣ зърна се покриватъ съ единъ видъ черникавъ лакъ. Тогава кафето бързо се изсипва върху мраморна плоча или върху желязна табла, за да може да се изстуди бързо. Такова

кафе, освѣтъ специалниятъ си ароматъ, притежава още и свойството да боядисва твърдѣ сигурно.

Желадытъ като замѣстникъ на кафето. — Билъ той сладкъ или горчивъ, желадтъ, или по-добръ, смѣсьта отъ желадъ и кафе, изпечена и смлѣна, като истинското кафе, може твърдѣ добръ да замѣсти послѣдното; смѣсенъ съ кафето, желадтъ прави кафето поевтено и дава възможность и на най-бѣднитѣ да се ползватъ отъ него, тъй като скъпотията на чистото кафе ги кара да се лишаватъ отъ употребяването му.

Край това, смѣсьта отъ кафе и желадъ не доварва никаква чувствителна промѣна въ физиологическитѣ дѣйствия, които чистото кафе произвежда въ организма; даже тя е много по за прѣдпочитане отъ разнитѣ фалшификации — тъй чести въ търговията, — които се правятъ съ цикория или други подобни вещества, защото тя не измѣня и не поврѣжда нито свойствата на кафето, нито неговия ароматъ. Въ тая смѣсь има само едно неврѣдительно видоизмѣнение на веществото, което видоизмѣнение обаче се оправдава и възнаграждава съ ефтенята и възможността да се ползваме отъ кафе, което инакъ би ни липсвало.

К а у ч у к ъ.

Правене изкуственъ каучукъ. — За да се направи изкуственъ каучукъ, взема се ленено масло и се вари, докль се згъсти като влей или сиропъ; тогава се прибавя една часть гумилакъ, и отъ това тесто се правятъ листове чръвъ прѣкарване между жельзани цилиндри. Отъ таквъ каучукъ се правятъ ластиси; тоя каучукъ може да се смѣси съ сѣра и да се волканизира.

Залепване на скъсани ластиси. — Каучуковитѣ ластиси, като се изтъркатъ или скъсатъ могатъ да се поправятъ, като имъ се залепи ежсъ отъ

сщата материя. За да се сполучи залепването, употребява се разтворъ отъ чистъ каучукъ въ бензинъ; намазва се по единъ тънакъ пластъ отъ тоя разтворъ върху скъсаното и къса, който ще се залъпи, слѣдъ което къса се налага върху скъсаното и се притиска добръ, докль се изпари бензинътъ.

Ако каучукътъ е билъ волканизизиранъ (сивъ каучукъ), то нѣма никакво срдство за залепването му.

К в а с ъ.

Правене изкуственъ квасъ. — Виенскитѣ хлѣбари правятъ изкуственъ квасъ по слѣдната рецепта:

Взема се $2\frac{1}{2}$ килогр. житенъ сладъ, изсушенъ на въздухъ и $1\frac{1}{2}$ килогр. ечмиченъ сладъ, тѣй сжщо просушенъ на въздухъ; смела се тоя сладъ на едро и се вари съ 7 литри вода, тѣй щото отъ всичко да се образува една рѣдка каша около 11—12 литри. Варенето се продължава докль останатъ 8—9 литри; тогава се туря 30 грама хмелъ и се продължава варенето, докль останатъ 6 литри. Прѣцѣжда се прѣзъ рѣдко платно и кашата се истиска съ пресъ. Когато тая каша изстине до 75° по Целзия, взема се 2 килогр. житенъ сладъ, стритъ на ситенъ прахъ, разтопява се въ вода, за да се образува гѣста каша, която се размѣсва съ първата. Остава се всичко да изстине, вато се бърва постолнно, докль тестото дойде до 20° ; тогава се притуря една литра добъръ квасъ отъ бира и се размѣсва хубаво. Тестото се оставя да прѣстои около 24 часа въ такова мѣсто, дѣто температурата е отъ 15° — 18° , и тогава квасътъ е готовъ. Тоя квасъ се запазва на студено мѣсто 15 дена прѣзъ лѣтото и 1 мѣсець прѣзъ зимата.

Правене на тесто, което да замѣства кваса. — Взема се 20 части смлѣно грахово брашно, което се размѣсва съ толкова твърда гроздена захаръ;

счуква се смѣста съ 15 части тартаръ и 5 части амониаченъ фосфатъ и се размесва всичко съ 40 части квасъ на тесто. Тѣй полученото тесто се дѣли лесно и стои постоянно влажно; неговата сила, като ферментъ, се проявява тутакси, щомъ се разрежи въ топла вода съ брашно.

Праxъ вмѣсто квасъ. — Омесватъ се заедно 50 части квасъ на тесто, 15 части грахово брашно, 10 части прѣчистена потаса, 5 части калциевъ тартратъ и 5 части амониаченъ фосфатъ, тѣй щото да се образува тесто. Източва се това тесто на кори (листове), които се сушатъ на слънце, слѣдъ което тутакси се стриватъ на прахъ, като се счуваатъ съ 5 части гроздена захаръ. Тоя прахъ се запазва дълго врѣме безъ да изгуби способността и силата си за ферментирање.

Правене сухъ и траонъ квасъ.—Взема се 30 грама хмелъ и се вари 1 часъ въ достатъчно количество вода, тѣй щото да се получи 1 литра варка. Като се прѣцѣди тая варка, прибавя се 750 гр. ръжено брашно и 180 гр. добъръ квасъ, сетнѣ се прибавя нужното количество брашно, за да се образува твърдѣ гъсто тесто, което се туря въ гореща фурна, за да изсъхне веднага.

Сухъ квасъ отъ грозде. — Когато младото вино се налѣе въ бурета, то квасътъ, който изстича прѣзъ враната, се събира, послѣ се смѣсва съ кукурузово или ечемично брашно, за да стане на тесто, което се оставя да ферментира (да фтаса). Като се развие ферментацията, тестото се омесва на малки хлѣбчета, които се сушатъ на слънце. Тия топки или хлѣбчета се запазватъ доста дълго врѣме; кога да се употребяватъ, размекватъ се въ гореща вода и се размѣсватъ въ тестото.

Правене добъръ пресуванъ квасъ.—Взема се една часть ръженъ сладъ, една часть житено брашно и една часть ечемиченъ сладъ. Къмъ тие вещества,

смлени хубаво, прибавя се $\frac{1}{20}$ частъ вартофи, смачкани на каша. Туря се всичко въ каца, прибавя се вода, стоплена до 52° , разбърква се добръ и се размъсва докль температурата на водата спадне на 40° . Прибавя се пакъ извѣстно количество вода гореща 75° и се бърка, докль водата спадне на 50° . Остава се да отстои 24 часа, и тогава течността се изстудява до 20° чръзъ наливане студена вода. Туря се една частъ отъ течността въ ведро и се прибавя биренъ квасъ (около 3 части на 100 части отъ всичко). Когато течността въ ведрото захване да ферментира, влива се въ кацата, разбърква се добръ и се остава да отстои 10—12 часа. Слѣдъ това врѣме всичката течность е захванала да ферментира, и квасътъ е започналъ да се образува. Прибавя се тогава малко сода, разтопена въ вода, за да се надигне квасътъ. Когато периодътъ на ферментацията е свършенъ, т. е., кога квасътъ захване да спада, то се бърза да се обере всичкиятъ образуванъ квасъ. Събраниятъ квасъ се туря въ друга каца, размъсенъ съ твърдъ студена вода, и се остава да отлежи 6 часа; тогава квасътъ се осажда на дъното на кацата. Изчерпва се водата, а квасътъ се туря въ платнени торбички и се подлага на пресуване (изстискване).

Срѣдство за запазване на кваса. — За да се запази квасътъ, достатъчно е да се тури въ вода, въ която е разтопена малко потаса. Като се промѣни тая вода всѣки три дена, квасътъ може да се запази неповрѣденъ, даже прѣзъ лѣтото, въ продължение на повече отъ мѣсець.

Квасътъ може да се запази нѣколко години по слѣдния начинъ: разтопява се $\frac{1}{2}$ килогр. захаръ въ 1 литра вода, възварява се, прѣцѣжда се и се остава да изстине. Прибавя се тогава 1 килогр. добъръ квасъ и се размъсва добръ. Течността се туря въ бутилки съ широко гърло; запушватъ се бутилките добръ и се пазятъ на студено мѣсто.

Кехлибаръ.

Спояване на кехлибара (янтаръ). — За да се споят кжсоветѣ на строшенъ кехлибаръ, тъй щото да не се познава, кждѣ е споеното, постъпва се така: Намазватъ се краищата на кжсоветѣ съ единъ пластъ левено масло, съединяватъ се и се притисватъ единъ о другъ, като се държатъ надъ разпалени въглени, докль се споятъ здраво. Въместо левено масло, може да се употреби разтворъ отъ потасова луга и да се постъпи по сжщия начинъ, както се каза по-горѣ.

Кожа.

Гледане на кожата. — I. Млѣко смѣсено съ изстисканъ и прѣцѣденъ сокъ отъ прѣсни и зрѣли ягоди, и разредено съ малко вода.

II. Настойка отъ стърганъ хрѣвъ, напоенъ въ млѣко.

III. Изстисканъ сокъ отъ празъ, размѣсенъ съ равно количество млѣко или каймакъ.

Съ тие вещества трѣбва да се натързва кожата, ако не всѣки день, то поне доста често.

Послѣдната смѣсь е много полезна противъ изсипванията на кожата, пъпки, зачервявания и др. т.

Коклюшъ.

Сигурно лѣкарство противъ коклюша (магарешката кашлица). — Туря се $\frac{1}{2}$ килогр. сурово кафе отъ добро качество въ мѣденъ съдъ, заедно съ 4 литри вода и се вари, докль остане 2 литри, слѣдъ което се прѣцѣжда течността. Послѣ пакъ се туря въ съда, като се прибави $\frac{1}{2}$ килогр. захаръ на една литра вода и се вари, докль се получи рѣдкъ сиропъ. Отъ тоя сиропъ се дава на дѣтето слѣдъ всѣко закашляване.

Кокошарникъ.

Болести у домашнитѣ птици.

Болести у пуйкитѣ. — Пуяцитѣ и пуйкитѣ (мисирки) сѣ много деликатни животни, които вѣматъ инстинкта, за да си избиратъ храната, а едатъ щото имъ попадне, за това често падатъ болни.

Грахътъ (дивиятъ) и нахутътъ тѣ много мъчно смилать; многото изедена лактука имъ причинява диария. Дижиталътъ, попадийката и лепенътъ ги убивагъ.

Плужковетѣ, плужацитѣ и скакалицитѣ, къмъ които пуяцитѣ сѣ много лакоми, имъ причиняватъ, кога сж ги ели много, диария, която често ги убива.

Тѣй сѣщо не е добръ дѣто се доущатъ пуяцитѣ да унищожаватъ майскитѣ бръмбари и тѣхнитѣ червейчета (ларви), защото, ако тѣ се хранятъ нѣколко дни съ такава храна, поврѣждатъ се, и месото имъ добива отвратителенъ вкусъ.

Дъждътъ е най-смъртниятъ врагъ на пуяцитѣ. Когато младитѣ пуячета ги навали дъждъ, трѣбва да се осушатъ край огънь и да имъ се даде да погълнатъ нѣколко капки вино или сидръ (ябълчево вино.)

Понѣкога пуйчетата ставатъ болнави, настрѣхналитѣ имъ пера побѣляватъ, и ако не имъ се помогне бързо, тѣ загиватъ. Въ таквъ случай трѣбва да се прѣгледа перушината надъ търтата и да се изкубятъ оние пера, които сж пълни съ кръвь, отъ което пуйчетата скоро оздравяватъ.

Глисти. — Глиститѣ въ червата се срѣщатъ твърдѣ често и много пъти сж смъртелни за домашнитѣ птици. Всѣки видъ домашни птици си има своитѣ специални паразити, които тукъ не можемъ да опишемъ. Че у домашнитѣ птици сжществуватъ глисти се познава по това, че тѣ падатъ като отъ епилепсия, или гькъ не ядатъ храната си. Въ таквъ случай, болнитѣ животни се отдѣлятъ отъ здравитѣ; особено за гължитѣ

гълбарникътъ трѣбва да се държи чистъ, да не имъ се дава да едатъ на земята, често да имъ се промѣня водата за пивне и да не имъ се дава да я умърсаватъ. Въ сѣщото врѣме къмъ обикновената имъ храна се размѣсватъ зърна отъ копаръ, глистено семе, пелинъ, счуканъ чесанъ и др. т.

Забѣлзано е, че кога домашнитѣ птици едатъ гроздови пращини, тѣ често страдатъ отъ болести въ черния дробъ.

Мѣчно смилане на храната. — Домашнитѣ птици често страдатъ отъ индигестии, сир. несмилаемостъ на храната, най-вече ония, които сѣ слабо или злѣ наглеждани. Индигеститѣ произлизатъ било отъ лошаваото качество на храната, било отъ много прѣяждане, било отъ поглъщането на врѣдителни вещества, отъ липсване кремъченъ чакълъ, било най-сетнѣ отъ липсване на храна. Съ изключение на случая, кога стомахътъ е прѣтоваренъ, който се лѣкува, като се даде на животното малко зейтинъ, или кога гушата е прѣпълнена, всички други случаи отъ индигестия трѣбва да се избѣгватъ, защото немогатъ да се лѣкуватъ. Трѣбва да се пази винаги, щото животнитѣ да получаватъ на врѣме и въ достатъчно количество потрѣбвата имъ храна, която да се промѣня колкото се може по-често, да имъ се дава зеленина и винаги да иматъ на разположение чакълъ отъ кремъни.

Пикочна диария. — Отъ тая болестъ страдатъ изключително малкитѣ пилета; тѣхнитѣ куришки съдържатъ една бѣла материя, прилична на разтопенъ тебеширъ.

Тая болестъ се лѣкува чрѣзъ хранене пилетата съ подрешителна храна, съставена отъ говеждо сърдце, сварено и накълцано, твърдъ желтъкъ отъ айца, натопена хлѣбна сръда и цикория, сжлцана на ситво; всичко това се размѣсва. Въ сѣщото врѣме, пилцитѣ се държатъ на топло и сухо мѣсто; тѣ сѣщо трѣбва

да се отмахне отъ задника на пилцитѣ габата, която се образува вслѣдствие на изпражненията.

Тая болестъ налѣга най-много слабитѣ пилци, които сж се измупили прѣди да бжде инкубацията пълна, въ студено и влажно врѣме.

К о к о ш к и.

Срѣдство за да снасятъ кокошкитѣ. — Едно твърдѣ просто срѣдство, за да снасятъ кокошкитѣ, е да се стоплюватъ зърната, прѣди да се даватъ за едене на кокошкитѣ. Възварява се 12 литри вода, въ която се разтопява единъ килогр. негасена варь; турятъ се въ тая вода зърната, които ще се даватъ на кокошкитѣ, било жито, било ечемикъ, овесъ и пр., и се разбърква, за да се напоятъ зърната достатъчно. Слѣдъ това зърната се сушатъ и тогава вече се даватъ на важната кокошча фамилия, като имъ се дава толкова, колкото всѣки пътъ.

Ако се размѣси въмъ храната на кокошкитѣ коприва, зелена или сушена, и скълцана на ситно, то кокошкитѣ тѣй сжщо захващатъ да носятъ често. Най-добрѣ е, копривата да бжде заедно съ семето си накълцана.

За да не се разклопватъ кокошкитѣ. — Всѣкога е лесно да се измѣтятъ пилета по изкуственъ начинъ, но това не прѣчи на кокошкитѣ да се разклопватъ, когато имъ дойде желание. Най-вече кохинкинитѣ обичатъ да се натрупватъ една възь друга въ гнѣздата си, и ако не може да се насадятъ, то тѣ лесно оставатъ 5—6 недѣли и даже до 2 мѣсеца разклопани и мѣтатъ нѣкое въображаемо яйце, било въ насадката, било просто вѣгдѣ на земята.

Най-простото срѣдство да се попречи на кокошкитѣ да се прѣдаватъ на любимата си наклонность, е да се извадятъ отъ кокошарника, да се оставятъ на свобода, и да имъ се даде чистително, като се накаратъ да

прѣгълтнатъ на сила една лъжичка рициново масло. Най-послѣ, оставятъ се нѣколко дена да спятъ отвѣнъ, като имъ се дава разхладителна храна, съставена най-вече отъ зеленина.

Три дена слѣдъ такова гледане, кокошкитѣ изгубватъ всѣки ищахъ за разклонване.

За да не кълватъ кокошкитѣ гроздето. — Кокошкитѣ не уважаватъ нищо. Вий сте отгледали една или нѣколко лози съ голѣма грижа и съ удоволствие очаквате дена, въ който ще оберете плода на трудоветѣ си — и ето че единъ прѣбрасевъ день вий виждате, че на лозитѣ е останало толкова грозде, колкото почтенитѣ кокошки сѣ благоволили да ви оставятъ.

Адосани, вий се заричате да унизожите и кокошки и патки, но това е безполезно и не връща изгубеното. Обаче вземете мѣрки за напрѣдъ, и кога гроздето цвѣти и завързва, турете нѣколко чепки въ водата, която ще пиятъ кокошкитѣ и паткитѣ; отъ това тѣ добиватъ такова отвращение, щото кога гроздето озрѣе, тѣ не го чипнуватъ.

К о н е.

Излѣкуване на коне съ обелени коленѣ. — Слѣдната рецепта е съ доказана ползovitостъ, и съ нея сѣ излѣкувани коренно такива коне.

Напълнюва се една бутилка, която събира една литра, съ $\frac{1}{3}$ готварска соль, прѣдварително изсушена на огнь, и съ $\frac{2}{3}$ конякъ или пращинка; запушва се добрѣ бутилката и се разклаща бързо и живо, доклѣ се разтопи сольта и да пасити ракията; оставя се да отстои, тѣй щото ракията да се избистри и стане прозрачна, чрѣзъ пълното отаяване на сольта на дъното на бутилката. Когато ще се отаява течността, трѣбва да се внимава да не се разклаща; натопяватъ се съ нея доста дебели компреси, за да могатъ пакъ да се намокриватъ отпослѣ,

безъ да се сменя прѣвръзката на колѣното, която не ще позволява и на коня да ги отмахва.

Такъвъ конь може да се употрѣбѣва пакъ на работа или поне трѣбва да се развожда, за да не би като заздрави раната да се стѣснатъ тъканитѣ, отъ което послѣ пакъ ще послѣдва напукване.

Като се гледа така, колѣното вѣтрѣ въ 15 дена заздрави и се покрива съ косми, макаръ и да е било разранено чакъ до костъта.

Алкоолътъ благоприятствува за образуването на мускулнитѣ клетки, а солъта дѣйствува като дезинфекционно сръдство противъ гноеването.

Меки копита. — Има коне съ меки копита. На тоя недостатъкъ, твърдѣ мѣчителенъ за коне, които трѣбва да ходатъ по пѣть покритъ съ чакълъ и камъци, може да се помогне, като се напълви дупката (куфивата) на копитото съ гутаперча, размегчена въ врѣла вода. Копитото се измива прѣдварително и се изсушава, а послѣ се натѣква съ гутаперчата, която скоро затвърдява, но пакъ запазва извѣстна еластичность, и тъй прѣдпазва крака на коня. Същото сръдство е добро и противъ натрупването на снѣгъ около копитото прѣзъ зимата.

Пукнатини у конетѣ. — Пукнатинитѣ у конетѣ образуватъ охлузвания повече или по-малко дълбоки въ гѣнката на пѣтната костъ, отъ която тече повече или по-малко изобилна, остра и люта течность. Тѣ произлизатъ или отъ нечистота или отъ лимфатическата натура на коня.

Лѣкуването се състои, първо, въ промиване хубаво съ топла вода пѣтната костъ. Въ началото се валагатъ катаплазми отъ ленено брашно, между двѣ платна, като се посипва страната, която ще се залепи о раната съ куршумена киселина. Слѣдъ снемането на катаплазмата, раната пакъ се промива съ топла вода, налага се друга катаплазма и т. н. т. По-късно, раната се прѣвръзва просто съ випо, съ ароматично вино или стипцосано,

или пѣкъ съ нѣкой стипчавъ разтворъ. Подираниятъ глицеринъ тѣй сѣщо е добъръ за тая цѣль.

Ако раната е застарѣла и заобиколена съ затвърдѣлости или слинове, прѣвврзва се съ проста живачна масъ или размѣсена съ равна часть тополена масъ.

Когато раната захване да се закрива, посипва се съ нишесте и прахъ отъ дѣбова кора, по равни части, или пѣкъ само съ прахъ отъ дѣбова кора.

Прѣвъ първото врѣме коньтъ не трѣбва да се кара на работа, доклѣ изчезне болката. Ако коньтъ трѣбва да се кара на работа прѣди да се е закрила напълно раната, то надъ прѣвврзката отгорѣ се туря калцунъ (калци), за да се избѣгне раздражителното дѣйствиe на калъта.

Характерътъ на конетѣ. — Употрѣбяването на захарна вода се смѣта като едно бавно, но сигурно срѣдство за успокояване на твърдѣ нервнитѣ коне.

Ако коньтъ се гледа лошаво, то той може да добне лошава навици, но въ повечето случаи лошавитѣ навици сж наслѣдствени.

Като има извѣстна опитность, човѣкъ може да познае характера на единъ конь по главата му и по очитѣ му. Буйниятъ конь има бѣгливо око, безповоенъ погледъ, масивна глава, силно развита долня челюсть, чело изпъквало, уши постоянно оживени и движуци се ту-на-самъ, ту-нататѣкъ, признакъ че коньтъ е прѣдразположенъ да се плаши, който недостатѣкъ впрочемъ е наслѣдственъ. Напротивъ, кроткиятъ конь е миренъ, довърчивъ, очитѣ му сж отворено-спокойни, челото му е широко и пространството между очитѣ е твърдѣ широко.

К о п р и в а.

Ползване отъ копривата. — Копривата прѣдставлява за добитѣка една прѣсна зелена храна и толкова по цѣнна, че никне много рано. Тя увеличава ко-

личеството и качеството на млѣкото у кравитѣ и козитѣ, които се хранятъ съ нея, и таковато млѣко има повече каймакъ и е по-сладко. Пролѣтно врѣме е достатъчно да се наскубятъ младитѣ вѣйки на копривата и да се оставятъ да повѣхнатъ. Ако слѣдъ това се примѣсятъ въ храната на добитѣка, било сено, било слама, като се тура на 4 части 1 часть коприва, то животнитѣ я едатъ съ жадность, безъ да ги ожилва копривата. Опитнитѣ земледѣлци цѣнятъ много тора, който се получава отъ така хранения добитѣкъ, защото тоя торъ е много силенъ и особено благоприятенъ за растенията.

Домашнитѣ птици затлѣствяватъ много скоро, ако се хранятъ съ копривено семе. Отъ това семе се вади едно-масло съ приятенъ вкусъ, което, ако се вземе въ варка, е полезно за младитѣ майки, защото увеличава количеството на млѣкото. Това масло се употрѣбява тъй също при извѣстни болести.

К о с а.

Помада за рѣстене на косата. — Взема се мозъкъ отъ говежди кости и прѣсна масъ по 500 гр. отъ всѣко, разтопяватъ се на слабъ огънь, снематъ се и се разбъркватъ докѣ изстинатъ. Прибавя се бергамотова есенция 16 гр., есенция отъ портокали 4 гр., есенция отъ зарзалени кокички 1 гр. и кантаридена тинктура 4 грама.

Прочистване мазна коса. — Взема се бѣлтѣкъ отъ яйца, разбива се на гѣста цѣна и се натриватъ космитѣ хубаво; завиватъ се послѣ съ гореща кърпа чакъ до утрянъта, слѣдъ което се срѣсватъ.

Помада противъ капенето на косата. — I. Взема се: мозъкъ отъ говежди кости 300 гр., кристализиранъ куршуменъ ацетатъ 5 гр., Перувиански балсамъ 25 гр., алкоолъ 60 гр., кантаридена тинктура 3 гр. и карамфилова тинктура 3 гр. Размѣсва се хубаво.

Ако се маже главата всѣка вечерь съ тая помада, като се взема колкото лешникъ, то капенето на косата прѣстава въ късо врѣме.

II. Друга прѣпорѣчителна рецепта е слѣдната: Масло отъ какао 40 гр., чисто дървено масло 20 грама, кининъ 4 дециграма, танинъ 6 дециграма и ароматическа тинктура 8 дециграма.

III. Смѣсь отъ 50 гр. дървено масло и 5 грама есенция отъ мушкато, е също употребителна противъ падавето на косата. Ако се маже косата 2 пѣти на день съ тинктура отъ виненъ спиртъ 200 грама и Перувиански балсамъ 5 гр. постига се сѣщия резултатъ.

Всички горни рецепти трѣбва да се приготвятъ отъ аптекаръ.

Що се касае до оголването на главата отъ старость, то за него не съществува никакъвъ цѣръ.

Кофи и поливалки.

Поправене на кофитѣ и поливалкитѣ. --- И най добритѣ отъ тѣхъ се изтъркватъ и пробиватъ. И тогава тенекеджиятъ ви увѣрява, че дъното трѣбва да се промѣни, и го промѣня, като ви кара да му заплатите малко по-скѣпо, отколкото струва единъ новъ сѣдъ.

Ето едно ефтино и лесно сръдство да си поправете сами пробититѣ кофи и поливалки.

Натопява се късъ платно въ копаловъ лакъ, който се продава въ магазинитѣ за бои, и се залепя късѣтъ върху дупката. Остава се слѣдъ това платното да изсъхне, и кофата може да служи повече отъ нова.

К р а с т а.

Цѣръ противъ краста. — Понеже крастата се произвежда отъ едни малки насѣкоми, наречени саркопти или крастави паячета, които се развѣждатъ подъ

епидермата, то и лѣкуването на крастата се състои въ ужъртвяването на тие животинки. Ето двѣ изпитани лѣкарства, които унищожаватъ бързо тая отвратителна болестъ.

1. Промиватъ се заразенитѣ мѣста съ разтворъ отъ 40 гр. варливъ хлоридъ и 1 литра вода.

2. Изкъпва се болниятъ въ гореща баня и слѣдъ това намазватъ се заразенитѣ мѣста съ половината отъ масъта, съставена отъ 35 гр. теченъ стираксъ (росенъ ладанъ) и 10 гр. дървено масло.

Обикновено, достатъчно е само едно натриване за да се оздравѣе; но ако съ едно намазване не се постигне излѣкуването, то второто намазване унищожавя оковчателно крастата.

К р е с ъ.

Развъждане на креса (кре-оту, лютилка).— Кресътъ е растение, което расте отъ само себе си покрай нѣкои извори или изъ нѣкои потоци или рѣки; но тъй като въ днешно врѣме кресътъ се много употрѣбява за храна, то отъ много врѣме сж правени опити за изкуствено развъждане на това растение.

Землището, дѣто ще се сѣе кресътъ, трѣбва да бѣде глинено-кременисто и да е плоско, безъ наклонность. Водата за поене да бѣде изобилна. За тая цѣль се прави трапъ, широкъ около 3¹/₂ метра; въ тоя трапъ трѣбва да се втича постоянно вода отъ рѣка или вада, защото безъ това е немислимо да се развъжда кресътъ. Лехата трѣбва да има наклонъ 135 милиметра за 80 метра, дължината ѝ ще бѣде 80 метра, широчината 3—4 метра и дълбочината 50—65 сантиметра. Тая леха трѣбва да е залѣна съ вода дълбоко до 10—12 сантиметра. Когато се правятъ много лехи, тѣ се нареждатъ успоредно една на друга, а при началото и

при краѣ на всѣка леха ще се намиратъ каналитѣ за пуцането и изпуцането на водата.

Саденето става обикновено въ мѣсець Августъ. За тая цѣль кресътъ се хвърля на земята на малки китки, по на 10 сантиметра на раздалечъ една отъ друга. Захваща се отъ началото на лехата и се свършва при края, като се нарежда кресътъ на кръстосани редове и тирообразно, като се навеждатъ стѣблата къмъ началото на лехата, т. е. срѣщу течението на водата, която ще ги изправи. Слѣдъ нѣколко дена кресътъ се е заловилъ въ влажната земя и си изправя стѣблата; тогава се пуца въ лехата вода до 5 сантиметра дълбочина. Слѣдъ петъ дена лехата се наторява, и тогава се пуца вода до 10—12 сантиметра. Торътъ, който прѣдпочтително трѣбва да бѣде говежди, се хвърля между киткитѣ кресъ съ помощта на единъ инструментъ, който се състои отъ една дебела дѣска, прикачена полегато о дръжка; слѣдъ това торътъ се набива съ валекъ доста тежичкъ, за да забѣхта тора и да укрепи креса. Обикновено не се обира всичкиятъ кресъ; оставя се около една трета отъ младочкитѣ, за да не ослабне плантацията. Трѣвулекътъ и другитѣ растения се плевятъ и чистятъ както обикновено. Кресътъ се подновява всѣка година, като се извади отъ лехата, навивайки го около самия него; изчиства се калъта, и слѣдъ това кресътъ пакъ се посажда. Най-изобилна бива реколтата на креса въ Априлий и Май. Растенията трѣбва да се отрѣзватъ прѣди да сж се показали цѣтветѣ.

Кръвотечение.

Кръвотечение отъ носа. — При кръвотечение отъ носа, кръвта трѣбва да се спира само когато тече дълго врѣме и много изобилно. Спирането на кръвта става като се наплица главата и лицето нѣколко пѣти съ прѣсна вода и като се затули ноздрата

съ корпия, натопена въ оцетъ. Въ сжщото врѣме се притиска силно съ палеца оная страна на носа, отдѣто тече кръвта.

Кръвотечения. — Едно стъгалце съ 30 грама теченъ желѣзенъ перхлоридъ често може да спомогне много за да се спре кръвотечението отъ рани, за която цѣль сж достатъчни нѣколко капки върху кжсъ корпия. Обаче, прѣди да се употрѣби това лѣкарство, трѣбва да се знае отъ какво естество е раната: ако е прѣрѣзана или скжсана нѣкоя артерия, то това лѣкарство е не само излишно, но и врѣдително и опасно. Въ таквъ случай е потрѣбно извизването на лѣкаръ, който ще свърже краищата на артерията.

Спомѣнатото лѣкарство е добро при рани, дѣто е прѣрѣзана нѣкоя вена. Това лесно може да се познае: ако е прѣрѣзана нѣкоя артерия, то кръвта шурти силно; ако ли пѣкъ е прѣрѣзана вена, то кръвта тече бавно, като се разлива на плоско и лесно засъхва.

К у м и н и.

Угасяване запалени кумини. — За да може да се угаси огньтъ въ 5 минути, достатъчно е да имаме на рѣка 1 килогр. сѣра, малко сено, единъ чаршафъ или по-добрѣ черга. Въ краенъ случай може и безъ сено, стига да има сѣра. Хвърля се сѣрата въ куминя, и сжщеврѣменно се затува долното му отвѣрстие херметически съ намокрения чаршафъ или черга. Отъ дѣйствието на сѣрния газъ който се образува, сажидитѣ изгасватъ и падатъ на парцали върху чаршафа или чергата.

Може да се случи нѣкога, че липсва сѣра. Тогава стига да имаме извѣстно количество суровъ червенъ лукъ; той ще извърши сжщата работа.

Щомъ видимъ, че куминьтъ се е подпалилъ, тутакси хвърляме въ огъна 15—20 глави лукъ. Щомъ

изгори кожата, отъ нея се отдѣля гжстъ и изобилень димъ, който угасява огъня.

Друго едно сполучливо срѣдство за угасяване за-паленъ куминъ е, да се запали върху огнището 100—125 грама сѣровжглеродъ, който се налива въ нѣкой сждъ. Като гори и се изпарява, сѣровжглеродътъ поглѣща ки-слорода на въздуха и образува сѣрниста киселина и вж-глена киселина: понеже тия двѣ киселини нѣматъ свой-ството да горатъ, то тѣ изгасватъ огъня на кумина.

За да поематъ (теглятъ) куминитѣ. — За да може куминътъ да поема добръ, трѣбва ватрѣшната му повърхность да бѣде гладка и еднаква. Това условие трѣбва винаги да се спазва при постройката.

Често пѣти куминитѣ почватъ да теглятъ добръ, като се издигнатъ стѣнитѣ имъ отъ истокъ и западъ по-високо отъ ония на сѣверъ и югъ. По нѣкога пѣкъ, куминътъ поема добръ, като се запуши горното му от-вѣрстие, а се пробие по-долу около 20 сантиметра и къмъ страната на огъня, една дупка 20 квадратни санти-метра, а също и на противоположната страна такава една дупка, но 20 сантиметра по-долу отъ първата.

Когато куминътъ е опрѣнъ до стѣна или покривъ, то стѣната му до покрива или стѣната, и срѣщната му стѣна трѣбва да се издигватъ 12 сантиметра повече отъ другитѣ двѣ стѣни.

Случва се по-нѣкога, слѣдъ врѣме, че саждитѣ се олепватъ о стѣнитѣ на кумина и прѣпятствуватъ на въздуха да минава. Въ такъвъ случай стѣнитѣ отватрѣ се измазватъ, на една височина до 2 метра, съ мазилка отъ равни части мазна глина и варъ; тогава саждитѣ не могатъ да се залепватъ, и куминътъ е свободенъ.

К ъ р м а.

Запазване на кърмата. — Когато кърмата трѣбва да се запази за дълго врѣме, трѣбва да се

тури на сухо мѣсто, което да се провѣтрява добръ и да е запазено отъ дъждъ. Едно добро прѣдпазително срѣдство е, да се тури една връзка слама или храсте подъ върмата. Кърмата се запазва дълго врѣме, ако на 1000 килогр. кърма се тури 3—10 килогр. готварска соль. Друго добро срѣдство е, да се нарежда редъ слама, редъ кърма, защото сламата поглъща влагата на сеното, а взема отъ него вкуса и миризмата му. По таквъ начинъ може да се дава на добитѣка слама и сено, скълцани и размѣсени добръ.

Лакиране съ восъкъ.

Лакиране паркети съ восъкъ. — Когато искаме да лакираме съ восъкъ паркети или дюшеме, прѣдварително боядисани, служимъ си съ слѣдния съставъ: Разтопяваме на огънь въ 5 литри вода 125 гр. Марсилски сапунъ, прибавяме 500 гр. желтъ восъкъ, нарѣзанъ на ситни парчета, и послѣ 60 гр. бѣла потаса. Доклѣ смѣсъта се разтопява, разбърква се постоянно; слѣдъ това се оставя да изстине, като все се разбърква, за да се получи еднородна смѣсь.

Тогава паркетътъ или дюшето се намазватъ съ голѣма четка съ тая смѣсь, като се прокара единъ тънакъ пластъ. Слѣдъ като изсъхне хубаво пластътъ, изтърква се съ парцалъ за да се лъсне. — Горнитѣ количества сж достатѣчни за 50 квадратни метра дюшеме.

Л а к о в е.

Начинъ за правене копаловъ лакъ. — 1. Взема се копалова гума на лѣскави лустиси $\frac{1}{2}$ килогр., разтопява се на слабъ огънь въ прѣстенъ глечосанъ съдъ, неупотрѣбяванъ още, и се разбърква често съ желѣзна прѣчка. Когато се разтопи гумата съвършено, прибавя се, безъ да се спира разбъркването, 400 гр.

възврѣло ленено масло; оставя се да изстине на половина, слѣдъ което се прибавя $\frac{1}{2}$ килогр. терпентинена есенция. Успѣшното приготвене зависи най-вече отъ разтопяването на копала; ако разтопяването е станало много бързо, то една частъ отъ копала се овъглява, и отъ това лакътъ става по-тъменъ, и наопаки.

2. Натрошава се копалътъ на малки късчета, колкото грахово зърно, и се туря въ слѣдъ, напълненъ до половината съ терпентинъ; туря се на огъвъ и се згорещява полека, за да се разтопи копалътъ, безъ да почервѣе, слѣдъ което се налива по малко възврѣлъ терпентинъ, като се разбърква постоянно.

3. Разтопява се копалътъ въ концентриранъ амониакъ, налива се по малко алкоолъ, размѣсва се добръ и се възварява до кипѣне.

Лесносъхнешъ лакъ за подвързачи, златари и др. — Въ бутилка отъ 3 литри се туря: виненъ спиртъ 1 литра, промитъ сандаракъ 330 гр., сакъзъ промитъ 65 гр., камфоръ 16 гр., Венециански терпентинъ 65 гр. и едро счукано стъкло, което прѣпятствува на смолитъ да се слепятъ една съ друга.

Въ друга бутилка се туря 125 гр. *binume de Judée* и 385 гр. масло отъ дивъ-гѣозумъ или отъ нефтъ и се разтопява на водна вапа. Като се разтопи всичко, налива се въ бутилката съ винения спиртъ и пакъ се туря на водна вапа; бутилката се покрива съ мѣхуръ, който тукъ-тамъ е продупченъ съ игла, и се разклаща отъ врѣме на врѣме. Като се разтопи всичката смѣсь, оставя се да изстине и се прѣцѣжда прѣзъ пльсть. Ако лакътъ е много гъстъ, прибавя се малко спиртъ.

Неизгораемъ лакъ за прѣдпазване дървени издѣлия отъ пожаръ. — Взема се 15 части бѣлъ кремъченъ пѣськъ, прѣсѣпъ, размѣсва се съ 10 части потасовъ карбонатъ. Съ тая смѣсь се напълва ступка отъ Хессенъ, която се туря въ печка или огнище съ духало и се подлага на прогресивно згорещяване съ

дървенъ кюмюръ. Смѣсьта малко по малко се разтопява и се обръща въ течность. Излива се тогава смѣсьта въ чугуенъ кутелъ и като изстиве, стрива се на прахъ, изсипва се прахътъ въ врѣла вода и се разбърква, за да се разтопи; слѣдъ това се прѣцѣжда и се згъстява като сиропъ. Тая сироповидна течность, която е непрозрачна, се запазва въ добръ затулени стъклета.

Тоя лакъ прави дървото неизгораемо: ако дървенитѣ издѣлия въ всѣка къща се намажеха съ тоя лакъ, то пожаритѣ щѣха да бѣдатъ по-редки, а най-вече по-малко разрушителни.

Лакъ за обуца отъ лачена кожа.— Взема се 4 части Сенегалска гума и се разтопява въ 16 части гореща вода; прибавя се 4 части саждено чернило и се размѣсва всичко добръ.

Тоя лакъ може да се пази теченъ, или пъкъ се изсушава и се запазва на плочки.

Лакъ за прѣдпазване желѣзото отъ рѣжда.— Взема се: талкъ на прахъ 40 части, вуршумена глечъ 10 части и се размѣсватъ съ левено масло, тъй щото да се образува гъста маса, която послѣ се разрежда съ терпентинена есенция.

Лакъ безъ миризма.— Взема се 200 гр. варъ и се разтопява въ 2 литри вода; течностьта се оставя въ отворенъ съдъ и се разбърква 3—4 пѣти на день. Слѣдъ 3 дена водата, която бива повече или по-малко мазна, се изчерпва, и се прибавя тогава 250 гр. неварено левено масло, разбърква се пакъ добръ и се прибавя 200 гр. витриолъ.

Лакъ за боядисани щампи.— За да се даде на боядисанитѣ щампи видъ на маслени картини, употребява се слѣдниятъ лакъ: размѣсватъ се 250 гр. терпентинъ, 160 гр. счукавъ сажъзъ и 80 гр. прахъ отъ стъкло. Смѣсьта, която често се разбърква, се оставя да стои 25 дни на слънце, и тогава се прибавятъ още

320 гр. терпентинъ, пакъ се оставя да стои на слънце много дни, слѣдъ което се прѣцѣжда.

Лакъ за скъпи мобили. — Разтопява се на умѣренъ огънь 80 гр. копалъ, прибавя се 80 гр. сандаракъ на прахъ, 40 гр. сакъзъ и 60 гр. прахъ отъ стъкло. Слѣдъ като се снесе тоя лакъ отъ огъня, прибавя се 260 гр. възваренъ алкоолъ; размѣсва се всичко добръ и се прибавя още 20 гр. терпентинъ. Излива се смѣсъта въ дебело стъкло, което се туря въ врѣла вода или въ горещъ пепелъ, докль всичката смѣсъ се разтони добръ; слѣдъ това се прѣцѣжда, и се запазва лакътъ въ добръ запушени стъклета.

Лакъ отъ кехлибаръ. — Разтопяватъ се въ желѣзенъ съдъ и на умѣренъ огънь равни части кехлибаръ и ленено масло; когато кехлибарътъ се разтопи добръ, оставя се да изтине смѣсъта, слѣдъ което се разреждава съ малко терпентинъ.

Фотографски лакъ. — Въ стъклена бутилка се налива 200 гр. хлороформъ, въ който се разтопява 25 гр. кехлибаръ счуканъ на прахъ. Слѣдъ 24 часа кехлибарътъ се разтопява и се отаева на дъното като глина; течността ъе прѣцѣжда прѣзь коприненъ платъ или филтрилна книга.

Лакъ за полирани метали. — Разтопяватъ се 2 части гутаперча, 4 части колофанъ (чамъ-сакъзъ) и 2 части гумалакъ въ 34 части петролено масло, като се загрѣе всичко до 55°. Тоя лакъ може да се боядиса, като му се прибави тая или оная боя.

Лакъ за музикални инструменти. — Тоя лакъ се състои отъ разтворъ отъ 20 гр. гуаарабика, 20 гр. сандаракъ, 20 гр. сакъзъ и 5 гр. борова смола, разтопени въ 600 гр. алкоолъ; смѣсъта се разтопява на умѣренъ огънь.

Стъкленъ лакъ. — Разтопяватъ се въ 42 части алкоолъ, на умѣренъ огънь, 3 части гумалакъ, 4 части таманъ на зърна, 2 части сандаракъ, 2 части сакъзъ и

8 части прахъ отъ стъкло. Разклаща се всичко, докль се разтопи, слѣдъ което се прѣцѣжда.

Черенъ лакъ. — Възварява се до кипѣние 10 части ленево масло, 2 части теръ-д'омбръ и 2 части прахъ отъ асфалтъ. Когато смѣсьта изстине на половина, прибавя се терпентинъ, оставя се да отстои 2 дена и се прѣцѣжда.

Черенъ лакъ за конски такъжми. — Взема се: 8 части гумалакъ, 4 части терпентинъ, 2 части сандаракъ, 1 часть чернило и 45 части алкоолъ. Разтопява се всичко на умѣренъ огънь, като се бърга постоянно.

Лакъ за дърводѣлци. — Разтопява се 3 килогр. копалъ, сетвъ се размѣсва съ 250 гр. ленево масло. Когато смѣсьта стане еднородна, вари се, за да се згъсти и се прибавя, слѣдъ като се снесе отъ огъна, 1 литра терпентинъ.

Лакъ за живописни картини. — Нарѣзватъ се на късове 8 части горчива тиква (колокента) и се възваряватъ въ 50 части вода, докль водата се изпари на половина. Въ тая течность се разтопяватъ 8 части гумаарабика и 4 части бѣла захаръ и се прибавя 1 часть алкоолъ. Разбърква се добръ смѣсьта, оставя се да отстои нѣколко дена и се прѣцѣжда.

Сушилка. — За да се направи добра сушилка взема се 1 часть металическо червило (минимумъ), 1 часть калциниранъ цинковъ сулфатъ, 1 часть куришумена пѣна и 8 части лакъ отъ ленево масло. Възварява се смѣсьта до толкова, щото като се капне една капка отъ нея върху студено стъкло, да се втвърдява и да не се залепва вече о прѣста; тогава се прибавятъ 100 части терпентинъ.

Лакъ за дюпемета. — Лакътъ за дюпемета се състои отъ 100 части гумалакъ, 2 части желтъ воскъ и 600 части алкоолъ.

Фотографически лакъ. — За позитиви и негативи се размѣсватъ върху слабъ огънь 10 части гумалаеъ, 15 части лавандова есенция и 100 части алкоолъ.

За негативи само се размѣсватъ върху слабъ огънь 50 части бѣла смола отъ смирново дърво и 1 часть сандаракъ въ 40 части алкоолъ.

Лакъ за статуи. — Размѣсватъ се 1 часть бѣлъ воскъ и 4 части терпентинъ. Тоя лакъ дава на гипсовитѣ статуи изгледъ на мраморъ.

Ледъ и леден

Правене ледъ прѣвъ лѣтото. — Това става много лесно: размѣсва се слаба сѣрна киселина съ кристализиранъ соденъ сулфатъ. Взематъ се 7 части обикновена сѣрна киселина и се разреждава съ 5 части вода въ глечосанъ глинень сѣдъ. Смѣсьта се згорециява много, затова се оставя да изстине. Взема се отъ тая смѣсь $\frac{1}{2}$ килогр. и се налива върху 2 килогр. кристализиранъ соденъ сулфатъ: минутно ще се произведе твърдъ силень студъ. Налива се тогава вода въ порцеланень сѣдъ, който се държи нѣколко минути въ смѣсьта — и водата замръзва.

Икономическо правене на ледено. — Каймацитѣ, ликьоритѣ, сиропитѣ могатъ да се обърватъ на ледено. За тая цѣль, течността се туря въ смѣсь отъ 3 части счуканъ ледъ и една часть морска соль. Течността се налива въ цилиндрическа тенскиена ваза. Дъното на тая ваза е завржлено, а похлупакътъ, който трѣбва да приляга херметически, е снабденъ съ дръжка, съ помощта на която може да се върти цилиндрътъ. Смѣсьта отъ леда и морската соль се туря въ дървено ведро, което трѣбва да бѣде малко по-дълбоко отъ вазата. Вазата се върти 10 минути посрѣдъ смѣсьта отъ леда и сольта. Тогава се отваря, за да се отлепятъ съ

дървена лопатка късчетата ледъ, които сж се образували по околността на вазата. Тие късчета се намѣстватъ въ срѣдата на цилиндра. Туря се тогава похлупакътъ, и се повтара сжщата операция много пѣти, докль всичката течность се обърне па ледъ.

Сега да видимъ състава на различнитъ видове ледено.

Ледено съ каймакъ. — Взема се 1 литра млѣко, 300 грама ситно счукана захаръ и 4 яйца. Турятъ се въ единъ тасъ желтъцитъ и бѣлтъцитъ отъ яйцата и захаръта, разбъркватъ се съ млѣкото и се възварява, докль каймакътъ захване да се задържа на лъжицата. Прѣцѣжда се послѣ течностьта прѣзъ сито и се туря въ тевекнената ваза и леда.

Ледено съ кафе. — Прави се сжщото, както се ваза по-горѣ, само че най-напрѣдъ се възварява млѣкото, като се туря въ него 50 грама смлѣно кафе. Слѣдъ сваряването, млѣкото се прѣцѣжда прѣзъ сито.

Ледено съ ванилъ. — Взема се 1 литра млѣко, 300 грама ситно счукана захаръ, 4 яйца и 2 гр. ванилъ. Прави се както се описа вече.

Ледено съ шоколадъ. — Взема се 1 литра млѣко, 750 грама ситно счукана захаръ, 4 яйца и 50 грама шоколадъ. Счуква се шоколадътъ на прахъ и се размѣсва съ яйцата и захаръта. Останалото се прави както по-горѣ.

Ледено съ чай. — Това ледено не е друго, освѣнъ обикновено ледено съ каймакъ, къмъ което се прибавя варка отъ чай.

Ледено съ фастъци. — Слѣдъ като се приготви обикновенъ каймакъ, прибавя се къмъ него тесто, съставено отъ млѣко, въ което сж стрити 50 гр. смлѣни фастъци и малко сокъ отъ спанакъ.

Ледено съ лимонъ. — Взема се 500 гр. захаръ, 600 гр. вода, 3 лимона и кора (кожица) отъ $\frac{1}{2}$ лимонъ. Разтопява се захаръта въ водата, прибавя се

сокътъ отъ лимонитѣ и корицата. Слѣдъ като покиснатъ $\frac{1}{2}$ часъ, течността се прѣцѣжда.

Ледено съ китри. — Вмѣсто лимонова корица, взема се китрова (кожица отъ $\frac{1}{2}$ китра); останалото се върши както за по-прѣдното ледено.

Ледено съ ромъ. — Това ледено се прави както лимоненото, но лимонената корица се замѣства съ 50 гр. ромъ. —

Ледено съ праскови. — Прави се по сщия начинъ, но къмъ лимонения сокъ се прибавя 200 грама месо отъ праскови.

Ледено съ зарзали. — Ледено съ ана-насъ. — И тие ледени се правятъ по сщия начинъ, като се тури, вмѣсто месо отъ праскови, такова отъ зарзали или ананасъ.

Ледено съ портокали. — Приготвя се както лимоненото, като се замѣни сокътъ на третия лимонъ съ сока на единъ портокалъ.

Ледено съ капини. — Взема се сокъ отъ 1 лимонъ, 200 гр. сокъ отъ капини и 100 грама сокъ отъ малини. Течността се боядисва съ малко карминъ и се приготвя като лимоненото ледено.

Ледено отъ ягоди. — Ледено отъ малини. — Правятъ се както и прѣдидущитѣ, като се замѣсти сокътъ отъ капини съ сокъ отъ ягоди или отъ малини.

Опасноститѣ отъ леденото. — Леденото и разнитѣ ледени лимонати, които лакомитѣ поглѣщатъ съ голѣмо удоволствие, ставатъ причина на много поболявания. Безъ да се лишава съвсѣмъ отъ тие приятни лакомства, човѣкъ трѣбва да ги употребява умѣрено и прѣдпазливо, като ги взема по малко и ги държи въ уста, за да се стопятъ. По такъвъ начинъ удоволствието се постига, безъ да се има страхъ отъ лоши послѣдствия.

Тие, които обичат ледена лимоната, ще направят добръ да употребяват такава съ ромъ, която е по-малко опасна отъ другитѣ.

Въ случай, че стомахътъ, слѣдъ ядене ледено, се поболи, то трѣбва тутакси да се изпие чаша горещо вино, пуишъ или горещъ чай.

Лепило.

Лепило за подвързачи. — Натопява се 4 части по тегло добъръ клей (туткалъ) въ студена вода и се държи нѣколко часа, за да набъбне; слѣдъ това се сварява, докль клеятъ се разтопи съвсѣмъ, и тогава се прибавя 65 части врѣла вода, като се разбърва постоянно.

Въ други единъ съдъ се туря 30 части лепило отъ нишесте и се прибавя 20 части студена вода, като се разбърва съ дървена лопатка, докль се получи млѣчна и рѣдка каша, наврѣдъ еднаква и безъ топки. Влива се въ тая нишестена вода врѣлиятъ клей и се оставя така малко върху огъна, безъ да му се дава да заври. Слѣдъ това се сменя отъ огъна и се капнуватъ 10 капки карболова киселина, която прѣдпазва лепилото отъ плесеняване.

Клей. — Клеятъ се вади отъ копитата и ушитѣ на воловетѣ, конетѣ, овцетѣ и телетата. Най-напрѣдъ тие вещества се измиватъ и изчистватъ, като се махне лойта и космитѣ съ помощта на варовита вода, слѣдъ което се варятъ въ вода дълго врѣме. Пѣната, която се образува, се изхвърля постоянно. За да се узнае необходимото за варене врѣме, то се опрѣдѣля съ прѣдварителенъ опитъ: веществата, сварени въ вода, не трѣбва да я правятъ лепкава, кога се опитва между прѣститѣ. Щомъ се свърши варенето, течността се прѣцѣжда прѣзъ здраво и прозрачно платно. Слѣдъ това се оставя да се отаятъ нечистотитѣ, които течността още

съдържа, и тогава тя се изчерпва посредством дупките, които се намират на разни височини по стъбнитѣ на сѣда. Течността отъ горната част на сѣда е по-добра отколкото оная отъ долната. Згъстява се течността като сиропъ и се излива въ плоски калъпи, прѣдварително намазани съ масло, за да не залепнува клеятъ. Като изстине, течността се втвърдява на меки плочки, които се нарѣзватъ на по-голъми или по-малки късове, които се сушатъ върху мръжа въ топло, сухо и провѣтрено мѣсто.

Фландрско лепило. — Фландрското лепило или клей се приготвя като обикновениятъ клей, но се употребяватъ отрѣзъци и стъргодини отъ кожата на млади животни: овнета, агнета и пр. или отъ пергаменти. Тоя клей е по-прозраченъ, но е по-малко солиденъ отъ прѣдидущия.

Джунено лепило (сладъкъ туткалъ). — Разтопява се $\frac{1}{2}$ килогр. Фландрско лепило въ 4 литри вода, прибавя се 125 гр. сурова захаръ, и кога течността изстине на половина, излива се върху гладкъ мраморъ, върху който е турено черчеве. Течността се излива споредъ каквато дебелина се иска отъ плочитѣ. Като изсъхнатъ плочитѣ, нарѣзватъ се на малки парчета 2—3 сантиметра широки и 6—7 сантиметра дълги, и се турятъ да съхнатъ.

Ефтно и добро лепило отъ нищесте. — Това лепило е прѣвъзходно за подвързачи, тъкачи и други занаятчии.

Настъргватъ се $\frac{1}{2}$ килогр. картофи, прибавятъ се 3 литри вода и се възварява 4—5 минути, като се разбърква. Снема се отъ огъна и се прибавя малко по-малко 16 грама стипцовъ прахъ и се бърка постоянно, докль лѣпилото стане бистро и прозрачно. Това лепило се запазва дълго врѣме.

Лепило за дърво и метали. — Въ разтворъ отъ клей се насипва прѣсѣена прѣстъ, докль смѣсьта

стане гъста като сиропъ. Намазватъ се повърхноститѣ, които ще се залепятъ, съ това лепило, докль е още горещо, и се притискатъ една о друга. Слѣдъ като изстине лепилото, повърхноститѣ сж се слепнали здраво.

Лепило за стъкло и порцеланъ (чения).

— Взема се смѣсь отъ равни части вода и ракия, къмъ която се прибавя 35 грама терпентинъ; въ тая смѣсь се разтопява 60 грама нишесте и 90 гр. тебеширъ на ситенъ прахъ; смѣсьта се размѣсва добръ за да стане еднородна.

Лепило за етикети, пликове, марки и пр.

— Въ 120 грама студена вода се разтопява 150 гр. клей, прибавя се 60 грама захаръ и 15 грама гума-арабика. Разтопява се на огънь всичко, като се бърка постоянно. Съ това лепило се намазватъ етикетитѣ, пликветѣ и пр. Когато изсъхне, достатъчно е да се наслони съ езикъ и то залепва.

Прозрачно лепило. — Въ 100 грама хлороформъ се разтопява 15 гр. каучукъ и къмъ тоя разтворъ се прибавя 60 грама сакъзъ, слѣдъ което течността се остави да се отап 8 дена.

Диамантено лепило. — Прави се смѣсь отъ 16 части куршумена пѣна, 16 части прахъ отъ тебеширъ и 50 части графитъ, размѣсени добръ, слѣдъ което се прибавя 50 части лакъ отъ ленено масло. Това лепило засъхва бавно и служи за залепване на диаманти и др. скъпоцѣнни камъни о прѣстепитѣ и пр.

Течно лепило. — Взема се 1 килогр. клей и се разтопява въ 1 литра вода, згорещена на водна вана. Като се разтопи клеятъ, налива се по-малко по-малко 250 гр. кезапъ, отъ което се отдѣлятъ червени пари. Слѣдъ като се пагъе всичкитъ кезапъ, оставя се течността да изстине. Това лепило се употребява студено, като се намазва съ четка. Друго едно течно лепило се прави така: разтопява се на огънь въ $\frac{1}{2}$ литра хубавъ оцетъ 200 гр. клей. Като се разтопи клеятъ, прибавя

се $\frac{1}{2}$ литръ алкоолъ и 25 гр. стипца. Вари се всичко на огъна 10 минути, послѣ се оставя да изстине. Това лепило служи за залепване на множество дребни прѣдмети; фабрикантитѣ на лъжливи бисери се ползватъ често отъ него.

Универсално лепило. — То е просто разтворъ отъ потасовъ силикатъ. Съ това лепило може да се залепятъ и спояватъ заедно блокове отъ камъкъ, мраморъ, дърво, гипсъ, желѣзо, стъкло и пр. И най-големитѣ прѣдмети, както и най-деликатнитѣ откъследи, могатъ да бждатъ споени съ това лепило, което затова се и нарича универсално лепило. Достатъчно е да се намажатъ съ него повърхноститѣ за спояване и да се притиснатъ една о друга.

Залепяване хартия о метали. — За да се залепятъ хартиени етикети върху тенекия или какъвтогодѣ металъ, достатъчно е да се прибави къмъ нишестено лепило едно малко количество соденъ или потасовъ карбонатъ.

Нишестеното лепило обаче скоро плесенясва, а разтворътъ отъ гумаарабика не винаги е згоденъ. За да се направи добро лепило, което се запазва и залепва добрѣ, постъпва се така: Разтворява се 1 килогр. нишесте отъ картофи въ 1,200 гр. вода и се прибавя 50 гр. чистъ кезапъ. Смѣсьта се оставя на топло 48 часа, като се разбърква често; слѣдъ това се вари, докль се получи гъста и прозрачна маса, която се разрежда съ вода, ако е нужно, и се прѣцѣжда прѣзъ гъсто платно. Въ същото врѣме се разтопяватъ 1 килогр. гумаарабика и 200 гр. захаръ въ 1 килогр. вода, прибавя се 15 гр. кезапъ и се вари. Слѣдъ това, двѣтѣ получени течности се размѣсватъ.

Лепило за етикети. — Въ днешно врѣме, когато всичко служи за претексти на реклама, когато бакалитѣ и продавачитѣ на каквито и да било течности винаги облепватъ съ повече или по-малко напѣстрени

етикети своитѣ бутилки, не е безполезно да се знае рецептата на едно лепило, което служи за залепване на етикетитѣ върху бутилки. Етикетитѣ, залепени съ обикновено лепило (замъ) много често се втърдяватъ, затова по-икономично и по-хубаво е разтворъ отъ 2 части гумаарабика, 2 части чистъ клей и 4 части захаръ разтопени въ 20 части вода, къмъ която се прибавя 2 части глицеринъ.

Лепило за стъкло, фаянсъ и порцеланъ. — За залепването на стъклени, фарфорови и чениени прѣдмети се употрѣбвява едно естествено вещество, което дава твърдѣ добро лепило, згодно да споява счупенитѣ части на такива прѣдмети. Това лепило е единъ продуктъ, макаръ и не твърдѣ изобиленъ, но все пакъ достатъченъ за да послужи на всички нужди, дѣто се употрѣбвява.

Голѣмитѣ охлюви, които се намиратъ доста изъ градинитѣ и горитѣ и които се употрѣбвяватъ за ядене, иматъ на края на тѣло о си едно мѣхурче, изпълнено съ едно бѣлизняво вещество, мазно и клейкаво. Това именно вещество, слѣдъ като се отдѣли отъ животното, служи за залепяне на счупени стъклени и др. такива прѣдмети. За тая цѣль се намазватъ рѣбоветѣ, които ще се залепятъ, и се съединяватъ. Слѣдъ като изсъхне лепилото, рѣбоветѣ се спояватъ тѣй хубаво, щото и да се удари прѣдметътъ съ нѣщо твърдо, той се строшава на друго мѣсто, но залепенитѣ рѣбове не се раздѣлятъ.

Негниюще лепило отъ брашно. — Лепилото отъ брашно има тоя недостатъкъ, че то почти тутакси захваща да гние, особено лѣтъ, и тогава не може да служи за въ работа.

За да се избѣгне това гниене, съвѣтвало се е да се употрѣбвява стипца; но макаръ и много пъти да се е опитвало това срѣдство, обаче то не е дало такива добри резултати, каквито е дала слѣдната рецепта:

Като се приготви лепилото, както обикновено, остава се да изстине, та да бѣде малко топло, за да не затвърдѣе. Слѣдъ това се прибавя извѣстно количество терпентинъ (около 100 грама на 1 килогр. лепило), слѣдъ което се разрежда. Така приготвеното лепило може да се запази дълго врѣме, безъ да се измѣни и развали.

Едничката незгода на това лепило е неприятната миризма на терпентина, но тя се изкупува съ неговата доброкачественостъ, още повече пѣкъ, че безъ терпентинъ лепилото гние и пакъ мирише.

Същото срѣдство се употрѣблява и за разтворитѣ отъ гумаарабика, за да не се вкиснуватъ.

Л и к ъ о р и.



Начинъ за избистрюването на всѣкакви ликьори. — За избистрюването на 20 литри ликьоръ взема се единъ бѣлтѣкъ отъ яйце, разбива се на пѣна и се размѣсва съ течността, постѣ се прибавя малко ситно счукана стипца и се разбърква добръ. Слѣдъ 3 дена ликьорътъ се избистрюва. Ако искаме избистрюването да стане тутакси, вземаме флаanela или цѣдъчна книга, порѣсваме я съ счукана стипца и счуканъ кюмюръ и прѣцѣждаме ликьора.

Правене ликьори. — Прѣдварителни бѣлѣжки. — Захаръта трѣбва да се разтопява винаги на студено въ водата, показана въ всѣка формула; есенциитѣ се разтопяватъ въ алкоола, слѣдъ което послѣдниятъ се излива въ захарната вода малко по малко и като се разбърква добръ. Опитването ще покаже, дали трѣбва да се увеличи или не количеството на есенцията, алкоола или захаръта.

Всичкитѣ долѣпоказани формули сж по за около 20 литри ликьоръ. За 10 литри трѣбва да се взема половината отъ показанитѣ дози, за 40 литри — двойно повече и т. н. т.

Ликьоръ съ анасонъ. — Алкоолъ — 8 литри, анасонова есенция — 50 грама, захаръ — 4 килогр. и вода — 10 литри.

Други. — Есенция отъ анасонъ 5 гр., отъ звѣзdestъ анасонъ 6 гр., отъ кориандръ — 1 гр., алкоолъ — 5 литри, захаръ—2¹/₂ килогр. и вода — 13 литри.

Бордолезки анасоновъ ликьоръ. — Есенция: отъ анасонъ 4 грама, отъ звѣзdestъ анасонъ 13 гр., отъ кориандръ 2 гр., отъ сасафрастъ ¹/₂ гр., екстрактъ отъ анасонъ 5 гр., алкоолъ 6¹/₂ литри, захаръ 9 килогр. и вода 7 литри.

Абсентъ. — Есенция: отъ абсентъ 2 гр., отъ анасонъ 6 гр., отъ мента 1¹/₂ гр., отъ френски анасонъ 1¹/₂ гр., отъ лимонъ 6 гр., луга 1 гр., алкоолъ 12 литри, захаръ 4 килогр. и вода 8 литри.

Тоя ликьоръ трѣбва да се боядиса зелено.

Амстердамски битеръ. — Сухи кори отъ горчиви протокали 200 гр., прѣсни кори отъ 4 портокала и отъ 4 лимона и алкоолъ 20 литри.

Сухитѣ и прѣснитѣ кори се нависуватъ на студено около 2 мѣсеца въ алкоола. Въ тоя ликьоръ не се туря захаръ.

Ликьоръ отъ орѣхчета. — Малки орѣхчета (завръзъ) 60 гр., карамфилъ 2 гр., мушкатенъ цвѣтъ 2 гр., канела 2 гр., захаръ 5 килогр. и вода 4 килогр. Всичкитѣ вещества се нависуватъ около 1 мѣсець въ алкоолъ, послѣ се изстискватъ, прѣцѣжда се течността и се налива вжрѣ захаръта, разтопена въ водата.

Ликьоръ отъ френско грозде. — Сокъ отъ череши 2 литри, отъ диви череши 2 литри, отъ малини 2 литри, настойка отъ френско грозде 5 литри, захаръ 8 килогр., алкоолъ 4 литри и Помарско вино 4 литри.

Бѣлъ шартрьозъ. — Есенция отъ маточина съ лимонъ 40 гр., отъ исонъ 40 гр., отъ аглика 2 гр., отъ мента 4 гр., отъ Цейлонска канела 40 гр., отъ

мускатъ 40 гр., отъ карамфилъ 40 гр., алкоолъ 7 литри, захаръ 10 килогр. и вода 6 литри.

Зеленъ шартрѳозъ. — Същата формула, но се боядисва зелено.

Желтъ шартрѳозъ. — Същата формула и се боядисва желто.

Конякъ. — Екстрактъ отъ конякъ 40 гр., алкоолъ 12 литри, вода 16 литри, горчиви бадеми счукани 75 гр., цвѣтъ отъ липа 10 гр., чай 10 гр., луга 2 гр., кандийска захаръ (небетъ-шекеръ) 100 гр., бѣло вино 3 децилитри, ромъ $\frac{1}{2}$ литра, алкоолъ отъ присъ 3 сантитри, кашу стъркано 3 гр., мускатъ Молукски 1 гр., грозде отъ Малага 15 гр., сладки бадеми 40 гр. и стърготини отъ черница 10 гр.

Накиснуватъ се по отдѣлно въ малко вода горчивитѣ бадеми, чаятъ и липовиятъ цвѣтъ. Течноститѣ се наливатъ въ алкоола, послѣ се прибавя водата и лугата и се разбърква; прибавя се захаръта, разтопена въ врѣла вода, послѣ бѣлото вино и ромътъ, въ който сж биле накиснати 8 дена присѣтъ, мускатътъ и кашуто; слѣдъ това се туря гроздето, счуканитѣ бадеми и стърготинитѣ. Остава се всичко да кисне 3 мѣсеца, като се разбърква течността всѣки день. Боядисва се тъмно-желто съ колоригенъ и послѣ се туря въ бурето талашъ отъ борика, което дава на коняка прѣкрасенъ букетъ.

Каймакъ. — Коритѣ на 3 лимона и 3 протокала, Цейлонска канела 125 гр., мускатенъ цвѣтъ 10 гр., карамфилъ 5 гр., кориандръ 30 гр., горчиви бадеми 35 гр., мускатъ 5 гр., захаръ 8 килогр., алкоолъ 7 литри и вода 8 литри. Ароматическитѣ вещества се накиснуватъ въ алкоолъ 1 мѣсець; слѣдъ това се прѣцѣждатъ и се прибавя захаръта, разтопена въ водата.

Лимоненъ каймакъ. — Лимонена есенция 8 гр., алкоолъ 5 литри, захаръ 3 килограма и вода 10 литри.

Китровъ каймакъ. — Китрова есесция 10 гр., алкоолъ 5 литри, захаръ 3 кггр. и вода 13 литри.

Ментенъ каймакъ. — *За обикновенъ*: английска ментена есенция 4 гр., захаръ 3 килогр., алкоолъ 5 литри и вода 13 литри. *За фина*: отъ първото 10 гр., отъ второто 5 килогр., алкоолъ 8 литри и вода 10 литри.

Каймакъ отъ зарзалени костилки. — *За обикновенъ*: есенция отъ костилки 6 гр., захаръ 3 кггр., алкоолъ 5 литри и вода 13 литри. *За фина*: есенция 10 гр., захаръ 8 килогр., алкоолъ 8 литри и вода 10 литри.

Холандско кюрасо. — Кора отъ кюрасо 1 килогр., кора отъ 16 портокали, захаръ 10 килогр., алкоолъ 11 литри и вода 8 литри. Коритѣ се нависнуватъ 1 день въ алкоола, послѣ се прибавя захарьта, разтопена въ водата, и се боядисва червено.

Данцигска ракия. — Есенция отъ Цейлонска канела 1 гр., отъ Китайска канела 2 гр., захаръ 8 килогр., алкоолъ 6 литри и вода 12 литри. — Течността се налива въ бутилки и въ всѣка се туря по малко алкоолъ, въ който е стритъ единъ златенъ или сребъренъ листъ (варакъ).

Гарусовъ елексиръ. — Есенция отъ Китайска канела 3 гр., отъ карамфилъ $\frac{1}{2}$ гр., отъ мускатъ $\frac{1}{2}$ гр., смирно 6 гр., шафранъ 1 гр., алое (саръ-сабуръ) 8 гр., захаръ 8 килогр., алкоолъ 6 литри и вода 12 литри. — Есенциитѣ се разтопяватъ въ алкоола и въ тоя разтворъ се нависнуватъ алоето, смирното и шафранътъ 3 дена, послѣ се прибавя захарьта, разтопена въ водата, и се боядисва течността съ карамель (горена захарь).

Киршвасеръ. — Есенция отъ горчиви бадеми 2 гр., ракия отъ пращини $\frac{1}{2}$ литра, вода отъ портокаловъ цѣтъ 50 сантимитри, дуга 1 гр., захаръ 250 гр., алкоолъ 10 литри и вода 10 литри.

Кимелъ. — Есенция отъ кюменъ 15 гр., отъ кориандръ 5 гр., захаръ 7 килогр., алкоолъ 10 литри и вода 8 литри.

Пунчъ. — Хубавъ ромъ 4 литри, лимонена киселина 10 гр., концентриранъ спиртъ отъ лимонъ 5 гр., чай 150 гр., захаръ 6 килогр., сиропъ отъ пшеница 1 килогр., алкоолъ 8 литри и вода 7 литри. Чаятъ се накиснува въ 1 литра вода, послѣ се размѣсва останалото. Боядисва се слабо съ боя.

Распайлъ. — Корени отъ аглика 100 гр., каламусъ ароматикусъ 5 гр., смирно 15 гр., канела 10 гр., алое 3 гр., ваниль 3 гр., камфоръ на ситенъ прахъ 8 гр., мускатенъ орѣхъ 5 гр., захаръ 8 килогр., алкоолъ 8 литри и вода 9 литри. Ароматитѣ се накиснуватъ въ алкоола 3 дена, послѣ се прѣцѣждатъ прѣзъ платно; послѣ се прибавя къмъ течността захаръта, разтопена въ водата и се боядисва тъмно-желто.

Мараскенъ. — Есенция отъ зарзалови костилки 8 гр., есенция отъ портокалево масло 1 гр., отъ яминъ 2 гр., отъ ваниль 2 гр., захаръ 10 килогр., алкоолъ 7 литри и вода 10 литри.

Парфетъ-амуръ. — Есенция отъ лимонъ 10 гр., отъ китри 4 гр., отъ кориандръ 1 гр., захаръ 10 килогр., алкоолъ 5 литри и вода 12 литри. — Боядисва се тъмно-червено.

Персико. — Есенция отъ горчиви бадеми 8 гр., захаръ 5 килогр., алкоолъ 8 литри и вода 9 литри.

Ракия отъ зарзали. — Цейлонска канела 20 гр., зарзали 100—125, захаръ 4 килогр., алкоолъ 4 литри и бѣло вино 16 литри.

Зарзалитѣ и виното се варятъ въ мѣденъ котелъ; като захване вренето, прибавя се захаръта, алкоолътъ и канелата, слѣдъ което течността се оставя да се отапеть дена.

Ракия отъ аглика. — Семе отъ аглика 75 гр., стѣбла отъ аглика 75 гр., горчиви бадеми, обелени и

счукани, 100 гр., захарь 3 килогр., алкоолъ 10 литри и вода 8 литри.

Ракія отъ анасонъ. — Семе отъ зеленъ анасонъ 8 гр., семе отъ звѣздестъ анасонъ, счукано, 30 гр., захарь 2 килогр., алкоолъ 12 литри, вода 8 литри. — Накиснува се всичко 8 дена.

Ракія отъ какао. — Счукано какао $1\frac{1}{2}$ килогр., захарь 8 килогр., алкоолъ 18 литри, ванилова тинктура 30 гр. Накиснува се какаото въ алкоола 8 дена, прибавя се захарьта разтопена въ малко вода, и найсетнѣ се туря ваниловата тинктура.

Ракія отъ френско грозде. — Листа отъ френско грозде 400 гр., зрѣло френско грозде, очистено отъ пшкитѣ, 7 килогр., карамфилъ 6 гр., канела 10 гр., захарь 3 килогр., алкоолъ 14 литри, вода 4 литри. — Накиснува се всичко въ алкоола 10 дена, слѣдъ това се изстиска съ пресъ и тогава се прибавя захарьта, разтопена въ водата.

Ракія отъ череши. — Череши, смачкани заедно съ костилкитѣ, 13 килогр., захарь 6 килогр., алкоолъ 7 литри и вода 15 литри. — Черешитѣ се накиснуватъ въ алкоола 15 дена, прѣцѣжда се настойката съ изстискване и се прибавя тогава захарьта, разтопена въ вода.

По сщия начинъ се приготвя ракия отъ вишни, отъ ягоди, малини, бубонки, цариградско грозде и пр.

Ракія отъ дули. — Сокъ отъ дули 12 литри, Цейлонска канела 15 гр., карамфилъ 10 гр. мускатенъ цвѣтъ 3 гр., горчиви бадеми 5 гр., захарь $2\frac{1}{2}$ килогр., алкоолъ 4 литри и вода 4 литри. — Накиснува се всичко въ алкоола единъ мѣсець, послѣ се прибавя захарьта, разтопена въ водата.

Ракія отъ кокички. — Счукани кокички отъ зарзали 1 килогр., захарь 6 килогр., алкоолъ 14 литри и вода 6 литри. — Накиснува се всичко 1 мѣсець, прѣ-

цѣжда се прѣзь платно и се прибавя захарѣта, разтопена въ водата.

Ракія отъ ванилъ. — Варка отъ ванилъ 8 децилитри, тинктура отъ стираксъ каламитъ 2 сантиметри, захаръ 5 килогр., алкоолъ 4 литри, вода 13 литри.

Боядисва се червено.

Розолио. — Коринтско грозде 250 гр., цвѣтъ отъ Ировенска роза 600 гр., цвѣтъ отъ ясминъ 100 гр., Цейлопска канела 8 гр., захаръ 8 килогр., алкоолъ 8 литри, вода 10 литри.

Накиснува се всичко въ алкоолъ 1 мѣсець, послѣ се прѣцѣжда прѣзь платно или ситно сито и се прибавя захарѣта, разтопена въ водата. Боядисва се нѣжно розово.

Скубакъ. — Шафранъ 60 гр., глогинки 35 гр., фурми (финики) безъ костилки 125 гр., сухо грозде 125 гр., гръносливки смачкани 10 гр., зеленъ анасонъ 10 гр., кориандръ 10 гр., Цейлонска канела 10 гр., мускатенъ цвѣтъ 10 гр., карамфилъ 10 гр., захаръ 3 килогр., алкоолъ 6 литри, вода 12 литри. — Накиснува се всичко въ алкоола 10 дена, прѣцѣжда се прѣзь платно и тогава се прибавя захарѣта, разтопена въ водата.

Вермутъ. — Желта кинкина 25 гр., ревенъ 6 гр., кори отъ горчиви протокали 25 гр., бѣло вино 20 литри. Накиснува се 8 дена.

Веспетро. — Есенция отъ анасонъ 6 гр., отъ дивъ кимионъ 4 гр., отъ френски анасонъ 1 гр., отъ кориандръ 1 гр., отъ лимонъ 2 гр., захаръ 4 килогр., алкоолъ 6 литри и вода 12 литри. — Боядисва се желто съ варка отъ шафранъ.

За да се направи веспетро, взема се напр.: семе отъ дивъ кимионъ, отъ аглика, отъ анасонъ, отъ кориандръ, отъ френски анасонъ по 15 гр. отъ всеко, коритъ отъ 2 лимона и 2 протокала, $2\frac{1}{2}$ литри равна, 1 килогр. и 150 гр. захаръ. Накиснува се всичко въ равията 8 дена, като се запуши сждѣтъ хубаво. Слѣдъ

това се изчерпва течността, прибавя се захарта, прѣдварително разтопена въ малко вода, прѣцѣжда се течността и се налива въ стъкла.

Ликьоръ отъ праскови костилки. — Счуватъ се петдесетина праскови костилки, обелватъ се ядкитѣ и се турятъ въ сѣдъ, заедно съ строшевитѣ костилки. Заливатъ се съ 4 литри хубава ракия, прибавятъ се още около тридесетъ ядки, затулва се сѣдътъ и се оставя да кисне всичко на слънце 2 мѣсеца. Тогавъ се разтопява въ 1 литра вода 3 килогр. захаръ; прѣцѣжда се ракията прѣзъ ситно сито, за да се отдѣлятъ костилкитѣ, и прѣцѣдената течность се размѣсва добръ съ разтопената захаръ. Слѣдъ това течността се налива въ стъкла; затулватъ се стъклата хубаво и се запазватъ на сухо мѣсто. Слѣдъ 2 мѣсеци ликьорътъ е готовъ за пиене, но колкото е по старъ, толкова е по добръ. Той има прѣвъзходенъ вкусъ на ваниль.

Ликьоръ отъ тръносливки. — Тоя ликьоръ, който е разпространенъ наврѣдъ изъ Франция, а най-вече въ Сѣверния департаментъ, се приготвя много просто. Набиратъ се озрѣли тръносливки или трънки, слѣдъ първата слана, и се турятъ да киснатъ въ ракия повече или по-малко врѣме, обикновено 18—24 мѣсеца. Нѣкои просто избѣрватъ плодоветѣ, откъсватъ опашеитѣ имъ и безъ повече грижа ги турятъ въ ракията; други пъкъ обелватъ кожицата, хвърлятъ я и накиснуватъ само месото, безъ да размачкватъ плодоветѣ или размачкватъ една малка часть отъ тѣхъ. При послѣдния начинъ кисненето не продължава повече отъ 8—10 мѣсеца. Когато ракията е просмукала всичко, което се е можало, отъ плодоветѣ, прѣцѣжда се течността и ѝ се прибавя захаренъ разтворъ.

Тамъ, дѣто избилватъ дивитѣ трънки, плодоветѣ се обиратъ въ края на есенята, изчистватъ се отъ листата, смачкуватъ се и се оставятъ да ферментиратъ, слѣдъ което течността се прѣварява, както обикновено.

Мнозина опитни хора цѣнятъ тая ракия наравно съ черешовия киршъ.

Ракія отъ зарзалени костилки.— Обелватъ се и се счукватъ на сѣро 300 ядки отъ зарзалени костилки и се нависуватъ 15 дена въ 15 литри добра ракия. Сждътъ се разклаща сегисъ-тогисъ.

Когато ядкитѣ се вакненатъ достатъчно, прѣцѣжда се всичко прѣзъ сито, течността се събира и ѝ се налива 2 килогр. захаръ, разтопена въ 2 литри вода. Слѣдъ това течността се пакъ прѣцѣжда прѣзъ хартия и се налива въ бутилки.

Боядисване на ликьоритѣ.— Боята, съ която ще се боядисва ликьорътъ, се размѣсва прѣдварително съ малко аскоолъ и тогава се налива въ ликьора.

Синя боя.— Върху умѣренъ огънь се разтопява 4 грама индиговъ карминъ въ 25 гр. сѣрна виселина, слѣдъ това се налива 1 литра вода и се сипва по малко 50 гр. сигно счукашъ тебеширъ, като се бърка постоянно. Възварява се течността до кипѣние, прѣцѣжда се и ѝ се налива малко алкоолъ за запазване.

Желта боя. I.— Възварява се $\frac{1}{2}$ литра вода, въ която е турено 60 гр. шафранъ; прѣцѣжда се течността и ѝ се прибавя малко алкоолъ.

II.— Желта боя се прави още и отъ куркума и отъ Персийско семе.

Карамелъ.— Взема се 1 килогр. захаръ, разтопява се въ вода и се вари, докѣ сиропътъ се боядиса, като се пази да не прѣгори, да не почернѣе и да не стане горчивъ. Прибавя се малко алкоолъ за запазване.

Портокалена боя.— Размѣсватъ се червена и желта боя.

Розова боя.— Получва се отъ червепата боя, като се разрежда съ вода.

Червена боя. I.— Нависнува се 60 гр. хематинъ, счукашъ ситно, въ 1 литра алкоолъ.

II. — Възварява се $\frac{1}{2}$ литра вода съ 50 гр. черенъ кошенилъ, 15 гр. стипца и 15 гр. бремортартаръ. Прѣцѣжда се течността и се размѣсва съ една литра алкоолъ.

Л и л я к ъ.

Лилякова краста. — Когато листоветѣ на лиляка изгубятъ цвѣта си, изсъхватъ и се свиватъ, това показва, че лилякътъ има краста, чийто насѣкомо снася яйцата си на гърба на листата, а излупенитѣ гжсеници се хранятъ отъ листата, прояждатъ ги и ги изсушаватъ. Едничкото сръдство за да се унищожи крастата, е да се употребѣи пулверизаторъ, съ който може да се досѣгнатъ листата и отъ къмъ гърба. Въ пулверизатора се туря разтворъ отъ сѣрвожглеродъ, газъ, бензинъ или карболова киселина.

Л и м о н а т а.

Газьозна лимоната въ пакетчета. — Взема се захаръ 40 гр., лимонена есенция 2 капки, соденъ бикарбонатъ 4 гр. и се размѣсва всичко добръ. Когато ще се прави газьозна лимоната, изсипва се тоя прахъ въ бутилка, пълна съ вода почти до гърлото, прибавя се 4 грама тартарова киселина (лимонъ-тузу), затулва се бутилката съ гъба и се разклаща нѣколко минути. Содениятъ бикарбонатъ се разлага и образува въглена киселина, която отъ разклащането се разгонява въ подсиадената вода и ѝ дава прокиселъ вкусъ, като она на шампанско или на пѣнлива бира.

Лимоната отъ сухъ портокалъ. — Размѣсватъ се хубаво 5 гр. лимонена киселина, 15 грама портокалова есенция и 125 гр. захаръ. Когато ще се прави лимоната, туря се една лъжичка отъ тая смѣсь въ чаша вода.

Л о в ъ.

Нещастни случки по лова. — При лѣкуването на рани отъ огнестрѣлно оржие, винаги е необходима намѣсата на лѣкаръ. Тукъ ний ще посочимъ само на първата помощъ.

Ако пушката гръмне и причини сериозни контузни рани, то трѣбва да се налагатъ ранитѣ съ компреси отъ студена вода, докѣтѣ дойде лѣкарътъ.

Ако ловецътъ е ударенъ отъ съчми, тѣ или съ разпрѣснати, или съ струпани на едно мѣсто.

Въ първия случай ранитѣ не съ опасни; разпрѣснатитѣ съчми съ се забили подъ кожата и могатъ да останатъ тамъ безъ голѣма поврѣда, макаръ че повѣкога, и споредъ темперамента, възпалението, което става оболо всѣко зърно, докарва нагнояване. Въ такъвъ случай съ достатъчни компреси съ студена вода и постѣ размегчителни катаплазми (лапа).

Ако съчмитѣ съ струпани на едно мѣсто, кожата около раната е омъртвена, затова трѣбва да се налагатъ размегчителни катаплазми.

Ако въ раната съ влѣзли чужди тѣла, като късове отъ парцалъ, хартия и др., то да се извадятъ съ малки щипци.

Ако съчмитѣ съ попаднали въ клепкитѣ, въ устнитѣ и въ всички чувствителни мѣста на тѣлото, то е необходимо повикванието на лѣкаръ, а докѣтѣ той дойде, да се налага удареното съ компреси отъ студена вода.

Л о з я.

Унищожаване филоксерата по лозята. — Насѣкомото нарѣчено филоксера е сщцинска напастъ, която заплашва да унищожи обончателно нашитѣ лози. Ще покажемъ тукъ срѣдствата за борба срѣщу това опасно насѣкомо.

Първото сръдство е заливането съ вода, което се върши зимѣ. За да се избиятъ всичкитѣ насѣкоми, трѣбва всичкитѣ лози да стоят потънали до горѣ въ вода 6 недѣли и слѣдъ това да се наторятъ достатъчно. Обаче тоя способъ често пѣги, ако не всекога, е мжченъ за приспособяване, особено у насъ.

Второто сръдство е употрѣбяването на насѣкомоубийци, между които най-добри сж потасовиятъ сулфокарбонатъ и сѣрвожглеродѣтъ. Първиятъ се употрѣбва разтопенъ въ вода, но разтворѣтъ трѣбва да бѣде прѣсенъ. Необходимото количество за всеки коренъ е отъ 90 до 100 гр.; но количеството на водата, въ която се разтопява карбонатѣтъ, се измѣнява споредъ дълбочината, шупливостѣта и влажностѣта на земята; това количество се измѣня отъ 8 до 10 литри. При основата на всеки коренъ (кютюкъ) се изкопава дупка, дълбока 30 сантиметра, и на която отворѣтъ е квадратенъ, а основата плоска и хоризонтална. Въ тия дупки се налива разтворѣтъ, и когато той се поине, то се налива още малко вода. Такова поливане на лозитѣ трѣбва да става два пѣти въ годината: веднажъ прѣзъ пролѣтъта, а втори пѣтъ въ края на Юлий. Но тъй като това сръдство е твърдѣ скъпо и може да достигне до 2—3000 лева на хектаръ, то по-добрѣ е да се употрѣбява сѣрвожглеродѣтъ, който е по-евтенъ.

Поливането съ сѣрвожглеродѣ става 2 пѣти: първиятъ пѣтъ отъ Декемврий до Мартъ, а вториятъ пѣтъ прѣзъ мѣсецъ Юний. И при двѣтъ поливания се извършва по едно двойно поливане; прѣзъ зимата второто поливане става 6 дена слѣдъ първото, а прѣзъ лѣтото — 4 дена слѣдъ първото. За всеко едно отъ тия 4 поливания се употрѣбява 15 гр. сѣрвожглеродѣ за 1 квадратенъ метръ земя. Върху всеки квадратенъ метръ пространство се изкопаватъ по 3 дупки, тъй щото въ всеѣа дупка се налива 5 гр. сѣрвожглеродѣ. Четиригѣ поливания сж необходими за новозаразени лозя, които трѣбва да се

изчистватъ съвършено отъ насѣкомитѣ; често обаче сж достатѣчни само 2 поливания прѣзъ годината, по 25 гр. за всѣко едно.

Когато се види, че поливането прѣзъ зпмата е сполучливо, то прѣзъ лѣтото може да се направи само едно поливане. Тия поливания се вършатъ най-сполучливо съ палъ-инжектора на Гастинъ, който всѣки лесно може да си достави.

Най-сетнѣ, третото сръдство, на което мнозина лозари разчитатъ най-много, е развъждането американскитѣ лози; много видове отъ тия лози противостоятъ на филоксерата и могатъ да бждатъ насадени или направо (прѣчки), или пѣкъ да послужатъ за присаждане на нашитѣ лози, Американскитѣ лози, които най-сигуръ противостоятъ на болестята и които лесно се развъждатъ по нашитѣ землища, сж Кунигамската, Нортонската, Виргинската, Цинтианската, а най-вече Жаке. Тайлоръ и дивата Кордифолия, Клинтонъ и Витисъ Солонисъ даватъ добри присади. Досегапнитѣ опити показватъ, че Жаке е най-добъръ за садене направо (прѣчки), а Кордифолията или Рипарията за присади.

Коренно унищожаване на Милдиутто (мана. балсара). — 1. *Бордоска вода, споредъ послѣдната рецепта, прѣпоръчана отъ учения професоръ при факултета на наукитѣ въ Бордо, г. Миларде.* — Взема се 1 килогр, негасена варъ и се разтопява въ 4 литри вода; отъ друга страна се разтопява 3 килогр. чистъ синъ камъкъ въ 10 литри вода; когато водата изстине, размѣсватъ се двѣтъ течности, докѣ сж съединитѣ хубаво, и се порѣсва лозето.

2. *Небесна вода.* — Разтопява се въ приемниетъ отъ дърво или пѣсъчливъ камъкъ 1 килогр. синъ камъкъ въ 4 литри гореща вода; като изстине течността, налива се вътрѣ 1¹/₂ литра амониакъ, слѣдъ което смѣсята се излива въ 200 литри вода.

3. *Мѣденъ амониуръ.* — Взема се 1 килограмъ мѣденъ турниуръ (пластинки, които се получаватъ отъ прѣтъ червена мѣдъ, въртана въ пещъ), туря се фунви и се налива отгорѣ имъ амониакъ 22°. По тоя начинъ може да се направи до 150 килогр. амониуръ. Когато турниурътъ се разтопи добрѣ, налива се 8 килогр. амониуръ въ едно буре, напълнено прѣдварително съ чиста вода и се търкаля бурето, за да се размѣсятъ течността хубаво. Бурето трѣба да се затули съ чепъ здравъ и обкованъ съ куршумени пластинки, прѣвързани съ желѣзенъ тель, за да не бѣде изхвърленъ чепътъ отъ налѣгането на газоветѣ.

Употрѣблява се тъй също простъ разтворъ отъ синъ камъкъ, като се взема 5 килогр. на 1000 литри вода; това е най ефтиниятъ начинъ, но има това неудобство, че изгаря листата.

Срѣдно число за хектаръ трѣбва 400 литри бордоска вода или небесна вода и 1200 литри мѣденъ амониуръ или простъ разтворъ.

Лѣкове отъ лоза.

Добрѣ озрѣлото и сладко грозде е много полезно за болни, които страдатъ отъ разни възпаления, като напр. възпаление на стомаха (гастритъ). Мъстѣта (ширата) е слабително срѣдство. Семената, счукани, сж общеупотрѣбително срѣдство противъ дезинтерията (запоръ) и кръвохраченето. Пепелтъ на лозата е пикочогонно срѣдство (изкарва на пикане). Листата, сушени на сѣнка и счукани на прахъ, се употрѣбляватъ противъ упорни вътрѣшни кръвотечения. Мъзгата (соетъ), която тече отъ прѣчкитѣ слѣдъ порѣзването, се употрѣблява противъ извѣстни очни болести. Сухото грозде е успокоително и се употрѣблява, сварено, за успокояване раздражането при хремата, катара и други гредни болести. Виното, а особено червеното, е едно безцѣнно

подкрепително сръдство. Сварено или не съ аромати, като тимена, лавандата и др., то често се употрѣбљава за промиване на гноясали злокачествени рани, а също и за нацъркване противъ бѣлотечение. Колкото за оцета, който, както се знае, е продуктъ отъ ферментацията на виното, то той се дава вътрѣшно като разхладително сръдство. Вънкашно оцетътъ служи за спиране кръвотечението, за усиляване на ножвитѣ вани, за прѣвързване леки изгарания (съединенъ съ алкоолъ) и найсетнѣ, за гаргаризми при гърлоболне.

Лѣковита вода.

Лѣковитата ракиена вода, която се дава при падане, се приготви така: туря се въ гарафа или бутилка съ широко гърло по 15 гр. отъ всѣко едно отъ слѣднитѣ растения: босилекъ, исопъ, маточина, мента, размаринъ, глѣзумъ, бжъзъ, тименъ, абсентъ (пелинъ), френски анасонъ и лаванца; слѣдъ това залива се всичко съ 1½ литра обикновена ракия, оставя се да кисне 15 дена, прѣцѣжда се и се филтрира и се налива въ бутилки.

Тая вода се употрѣбљава почти въ сжщитѣ обстоятелства, както и тинктурата отъ радика: наливатъ се нѣколко капки въ кривача и се дава на болния да смърка; като питие тя се дава до 10—15 капки въ половинъ чаша захарна вода.

Лѣкъ противъ рани. — Листата на червата планинска капина сж прѣвъзходно сръдство противъ рани: залепени върху ранитѣ, тѣ скоро ги закриватъ като прѣмахватъ нагнояването. Когато се употрѣбљаватъ зелени, тѣ се скѣлцватъ и стриватъ като миродия, и тогава се налага раната; когато сж сухи, то се държатъ малко врѣме въ топла вода, за да се сѣжнвятъ.

Тия листа се бератъ прѣзъ лѣтото, когато сж пълни съ мѣзга, изсушаватъ се ва сѣнка и се пазятъ въ тенекиена бутия.

ЛЪОКЪ (ПАПЪ).

ЛЪОКЪ за метали. — Размѣсватъ се и се стъркватъ 16 части желѣзни опилки, 16 части амониава солъ и 1 частъ сѣрно цвѣте. На всѣки килограмъ смѣсъ се прибавятъ 10 килограма скорошни желѣзни опилки, разреждава се всичко съ вода и се сварява, докѣ се згъсти на тесто. Съ тоя лъокъ, докѣ е още горещъ, се намазватъ металитѣ, които, слѣдъ изстиването, се спояватъ доста солидно.

ЛЪОКЪ за стѣкла и ченици. — Счуква се стѣкло на твърдѣ ситевъ прахъ, прѣсѣва се съ сито и се стърква съ бѣлткъ отъ яйца. Тоя лъокъ е твърдѣ солиденъ.

ЛЪОКЪ за спояване желѣзо съ желѣзо или съ камѣкъ. — Прави се смѣсъ отъ глицеринъ и куршумена глечъ на прахъ. Тоя лъокъ е солиденъ и бърже засъхнува.

ЛЪОКЪ за спояване перинчъ съ стѣкло. — Тоя лъокъ се състои отъ слѣдната смѣсъ: куршумена глечъ — 2 части, куршумено бѣлило — 1 ч., копаль 1 ч. и вареву ленено масло — 3 части.

ЛЪОКЪ за спояване камѣне. — Разтопяватъ се заедно 1 частъ сѣра и 1 частъ смола, послѣ се прибавя 1 частъ воскъ. Повърхноститѣ, които ще се спояватъ, се нагорещаватъ и се намазватъ съ горещъ лъокъ.

Стѣкларски лъокъ. — Лъокътъ, който употребяватъ стѣкларитѣ, се състои отъ смѣсъ отъ ленено сушително масло и куршумено бѣлило.

Лъокъ противустоящъ на водата. — Взема се 5 части негасена варъ и се изгасява съ малко вода, прѣцѣжда се послѣ прѣзь сито и се прибавя 6 части прѣсно сирене и малко вода. Тоя лъокъ е много солиденъ и бърже се втвърдява.

Лъокъ за парни котли. — Взема се разтворъ отъ бораксъ и потасовъ силикатъ, въ който се разтопява

1 частъ бариевъ сулфатъ и 2 части хума. Тоя лъокъ противуостон на една твърдѣ висока температура.

Лъокъ за пукнатини на желѣзни печки. — Взематъ се равни части желѣзна згурия и обикновена соль, размесватъ се на тесто съ малко вода и съ тоя лъокъ се запушватъ пукнатинитѣ на печката.

Лъокъ за порцеланъ. — Взема се 250 грама подвасено млѣко безъ каймакъ, и се промива, доклѣ водата стане бистра, слѣдъ което се размѣсва съ шестъ бѣлтѣка отъ яйца и съ сока отъ 15 глави чесновъ лукъ; разтърва се всичко хубаво въ една чутурка, като се прибавя по малко много ситно счукава негасена варь.

Когато ще се употрѣбѣва тая смѣсь, разтвива се хубаво съ разтвивалка и малко вода върху стѣклена плоча, слѣдъ което се намазватъ счупенитѣ части ъ се притискатъ, доклѣ засъхне лъокътъ.

Лъокъ за спояване стѣкло. — Натопява се да набъбне 8 гр. риби клей въ прѣварена вода, излива се водата и се полива клеятъ съ алкоолъ. Разтопява се клеятъ по-бърже, като се загрѣе малко на огнь. Слѣдъ това се прибавя 4 гр. сакъжъ, разтопенъ въ 12 гр. алкоолъ, послѣ 4 гр. гума-амониакъ на ситенъ прахъ. Разбърква се бързо и се изпарява на водна вана, доклѣ се згъсти всичко като желатинъ. Слѣдъ като изстине, отайката се втвърдява като пелте; при употрѣбѣванетоъ тя се размеччава на огнь.

Съ тоя лъокъ се намазватъ съ четка счупенитѣ стѣклени вещи, прилепяватъ се частитѣ и се свързватъ съ капанъ, слѣдъ което се оставятъ на топло мѣсто, доклѣ засъхне лъокътъ, за което сж потрѣбни 24 часа.

Лъокъ противуостоящъ на водата. — Испанцитѣ употрѣбѣватъ за калафатене на лодкитѣ и корабитѣ си лъокъ, който се приготвя така: Взема се първокачествена варь и добрѣ изпечена, и се порѣсва съ толкова вода, колкото е необходимо само за да се угаси; когато хидратътъ (гасената варь) изстине,

счуква се на прахъ и се прѣсѣва прѣзь ситно сито, слѣдъ което прѣсѣяниятъ прахъ се туря въ ведро и се залива съ рибено масло, като се разбърква и измиса хубаво, за да се образува гъсто тесто. Тоя лъокъ се намазва съ мистрия (лопатка) и въ по-малко отъ 24 часа, той става много твърдъ, магаръ и да е потопенъ въ водата.

Неповрѣдимъ лъокъ. — Тоя лъокъ се прави отъ 93 части счукани тухли или хубаво изпечена хума, и 7 части куршумена глечъ и ленено масло. Най-напрѣдъ се счукватъ на прахъ по отдѣлно тухлитѣ и глечъта, тъй щото прахътъ да бѣде много ситенъ. Слѣдъ това се размѣсватъ двата праха и се туря толкова ленено масло, щото да се образува тесто. Тогава се намокря съ гъба мѣстото за залепяне и се туря послѣ лъокътъ, както се туря и гипсътъ при спояване. Ако се случи нѣкога, при голѣми повърхности, да се образува нѣкоя пукнатина, то тя трѣбва да се запуши съ същия лъокъ. Лъокътъ засъхнува слѣдъ 3—4 дена. Тоя лъокъ се употрѣблява за покриване на тераси, за облицане на язове, басейни, за спояване камъне, и наврѣдъ дѣто трѣбва да противостои на попиването или просмукването на водата. Той е толкова твърдъ, щото драце желѣзото.

М а з и л к а.

Мазилка за запазване желѣзото и стоманата. — За запазване желѣзото и стоманата отъ окисляване (рѣждаване) употрѣблява се съ успѣхъ една мазилка, която е разтворъ отъ сѣра, разтопена на огънь въ терпентинена есенция. Съ тоя разтворъ се намазватъ желѣзвитѣ или стоманени прѣдмети. Сѣрата, слѣдъ като се изпари есенцията, остава върху повърхността на прѣдмета въ тънакъ пластъ и за да се съедини добрѣ съ метала, нагрѣва се на пламъка на спиртенa лампа.

По тоя начинъ върху прѣдмета се образува единъ много хубавъ черевъ и солиденъ лакъ.

Мазни петна.

I. Изпиране мазното на платоветѣ.

Памучни, ленени и конопени платове. — Платътъ се изпира съ топла вода и сапунъ; слѣдъ това се прѣкарва прѣзъ вана отъ дъждовна или рѣчна вода, въ която е разтопена една стиска стипца, слѣдъ което платътъ се изплаквува въ чиста вода. Индийскитѣ и муселиненитѣ платове се изпиратъ съ топла вода и бѣлъ сапунъ, прѣкарватъ се прѣзъ вана отъ рѣчна вода и най-сетнѣ се изплаквуватъ въ вода, въ която се капнува малко оцетна киселина.

Сукна. — Сукното се изтърква съ четка, натопена въ течность отъ 10 части вода и 1 часть амониакъ; слѣдъ това се изплаквува съ чиста вода и се оставя да се оцѣди водата. Ако сукното е много зацапано, трѣбва да се тури на водна пара, за да се размекне мазнотата, та да може да се изчисти по-лесно съ амониачната вода.

Боядисани платове. — За да не се поврѣди боята на такива платове, тѣ се изпиратъ въ вода, въ която е варенъ спанакъ; тая вода изчиства петната, безъ да поврѣди боята на плата.

Фланелени и вълнени платове. — Фланеленитѣ платове се изчистватъ съ варка отъ сапунче (растение, чуенъ). Употрѣбява се също слѣдниятъ процесъ: изпира се изпърво фланелата съ сапунъ и марна вода, въ която се турятъ 15 гр. содени кристали. Това изпиране става съ помощта на четка, като се разпростре платътъ върху дѣска, защото изпирането съ рѣцѣ свива фланелата. Слѣдъ това фланелата се изплаквува въ слаба сапунена вода, оставя се да се оцѣди водата и се овива въ чаршафъ, за да се попие влагата.

Копринени платове. — Взема се бѣлъ сапунъ 5 гр., медъ 5 гр. и алкоолъ 25 гр., разбива се всичко, за да се размѣси добръ. Платътъ се намокрюва съ четка и отъ двѣтѣ страни съ тая течность, слѣдъ което се туря въ садъ съ студена вода; послѣ се изплаквува съ марна вода и се оставя да изсъхне, като се гледа, щото двѣтѣ лица на плата да не се допиратъ. Когато платътъ е още малко влаженъ, изглажда се съ желѣзо.

Килими (губери). — Разтопява се една говежда жлъчка въ 12 литри вода и се изтърква килимътъ нѣколко пати съ четка, натопена въ тая течность. Слѣдъ това килимътъ се изчетква съ чиста вода, за да се махне пѣнната, която се е образувала, и се притиска съ чаршафъ, платно и пр., за да му попиятъ влагата и да изсъхне.

Кадифета. — Кадифето се изтърква съ парцалъ натопенъ въ теченъ амониакъ, слѣдъ това се измива съ терпентинена есенция. За да се изправятъ влакната (мъхътъ, хавътъ) на кадифето, постѣпва се така: забжда се кадифето съ карфици върху дебело калчишно платно, прикрепено върху нѣкое черчево; опакито на кадифето се покрива съ мокъръ платъ и се нагрѣва на хубавъ огънь; водата отъ плата се изпарява и, като минава прѣзъ кадифето, изправя влакната му.

III. Начини за изчистване петната отъ платоветѣ.

Петна отъ тютюнъ. бира, вино, ракия и пр. — Тие петна и изобицо всячки петна, образувани отъ растителни вещества върху небоядисани платове, се изваждатъ чрѣзъ просто изпиране съ сапунена вода. За изчистването на такива петна отъ боядисани платове, платътъ се намокрюва съ разредена сѣрна киселина и послѣ се изпиратъ съ чиста вода.

Петна отъ кафе или шоколатъ. — За небоядисани платове е достатъчно просто изпиране съ сапунена вода; боядисанитѣ платове се изпиратъ съ

гореща вода, въ която е разтопенъ жълтъкъ отъ яйце. Петната се изваждатъ и чръзъ изтъркване плата съ четка, натопена въ алкоолъ.

Петна отъ калъ. — Въ чаша вода се разтопява нѣколко грама кремортартаръ, и съ тоя разтворъ се наквасва петното, като се остави течността да дѣйствува известно врѣме. По нѣкога калътъ измѣня цвѣта на червенитѣ платове. За да му се повърне първиятъ цвѣтъ, платътъ се наквасва съ нѣкоя киселина разредена съ вода. За тая цѣль може да послужи всѣка киселина: оцетна, лимонена или друга.

Петна отъ мастило. — За небоядисанитѣ платове се употрѣблява слѣдното срѣдство: разтопява се въ топла вода оксалова (щавелова или киселецова) киселина; намокря се съ тоя разтворъ плата и се държи нѣколко врѣме тѣй намокренъ, слѣдъ което се търка съ ржка. Мазиленитъ петна се изчистватъ и съ киселечна соль, сварена съ калай. Трѣбва да забѣлѣжимъ, че мазиленитъ петна върху копринени платове не могатъ да се изчистватъ, и всѣко усилие за изчистване на петната само повече зацапва плата.

За изчистване мазилени петна върху боядисани платове, изпира се платътъ съ сапунена вода, слѣдъ което петното се наквасва съ разредена солна или сѣрна киселина; слѣдъ като се изгуби петното, платътъ се изпира съ чиста вода.

Петна отъ мазъ, дървено масло и лой. — Петната отъ мазъ и дървено масло обикновено изчезватъ като се намажатъ съ терпентинъ. Въ случай, че терпентинътъ не може да изчисти петното, то петното се чисти, слѣдъ терпентина, още и съ амониакъ.

Петната отъ лой се наквасватъ съ малко терпентинена есенция, послѣ се търкатъ лежко съ ржка, слѣдъ което пакъ се наквасватъ съ есенция и тогава се посипватъ съ прѣсѣпа пепель. Слѣдъ 10 минути петната се изтъркватъ съ четка.

За мазнитѣ петна върху долни дрѣхи, вълвени и памучни платове, достатъчно е изпиране съ салунена или амониачна вода; мазнитѣ петна върху копринени платове се вадятъ съ бензинъ, магнезия, етеръ, тебеширъ или желтъкъ.

Мазнитѣ петна върху по-дебели платове се вадятъ като се тури върху петното каба книга или попивателна и се прѣкара върху имъ горещо желѣзо.

Петна отъ смола и резина. — Тие петна се чистятъ лесно чрѣзъ търкане съ алкоолъ или терпентинена есенция.

Петна отъ рѣжда. — Върху небоядисани платове тие петна се чистятъ като се намокрятъ и се посяпятъ съ малко прахъ отъ оксалова киселина. Прахътъ се оставя да дѣйствува нѣколко минути, като се разтърква сегисъ-тогисъ съ прѣстъ; слѣдъ това платътъ се изпира хубаво. Петната отъ рѣжда се изчистватъ тѣй също като се намокрятъ съ разтворъ отъ 1 часть сѣрна киселина и 10 части вода, слѣдъ което петното се намокрюва още съ разтворъ отъ желтъ потасовъ пруснатъ. Тогава петната ставатъ сини, но тая боя излиза като се изпере платътъ.

За боядисанитѣ платове се взема една малка прѣчка и се натопява въ разрежена солна киселина, и тогава се намокрюва петното съ прѣчката, като се търка лекичко съ нея; прѣчката се натопява нѣколко пѣти и се върши същото, слѣдъ което петната се измиватъ съ вода. Въмѣсто солна киселина, еднакво може да се употреби кремортартаръ, счуканъ ситно.

Петна отъ кръвъ, отъ захаръ. — Тие петна изчезватъ чрѣзъ едно просто измиване съ вода.

Петна отъ ликьори. — Петното се намокрюва съ същии ликьоръ, отъ който е станало, слѣдъ което зацапаната часть се изтърква съ вода. Ако петното не излазя по тоя начинъ, то може да се употреби солна

или лимонена киселина, като се найтрализира дѣйствието на киселината съ амониакъ.

Петна отъ сажди. — Тие петна се намокряватъ най-напрѣдъ съ терпентинъ, послѣ се търкатъ леко съ сѣщата течность, и най-сетнѣ съ смѣсъ отъ стопленъ терпентинъ и желтъкъ. Слѣдъ нѣколко търкания остава само едно ясно-черно петно, което се изчиства съ разредена солна киселина за боядисанитѣ платове, и съ оксалова киселина или кремортартаръ за небоядисанитѣ платове.

Петна отъ потъ. — Когато петната сѣ скорошни, тѣ се изчистватъ съ амониакъ, разреденъ въ вода; ако петната сѣ стари, употребява се оксаловата киселина и послѣ се изпира платътъ хубаво. За платове боядисани алено, потнитѣ петна се вадятъ съ калаена соль, 1 часть, разтопена въ 20 части вода.

Петна отъ бои катранъ и лакове. — Тие петна се чистятъ съ терпентинъ. Петната отъ катранъ и лакове се чистятъ тѣй сѣщо лесно и съ масло, което пѣвъ се изчиства съ терпентинъ.

Петна отъ пикочъ. — Скорошнитѣ петна изчезватъ отъ амониаченъ разтворъ съ вода, а старитѣ петна се чистятъ съ оксалова киселина, разредена съ голѣмо количество вода; въ тоя разтворъ се натопява прѣчка и се намокрява петното.

Петна отъ дървено масло. Петна отъ камбуи (мазилка за кола и пр.). — Петното се посипва хубаво съ ситенъ тебеширъ или съ талкъ, покрива се съ листъ хартия и се прѣкарва отгорѣ горещо желѣзо или нѣкой другъ нагорещенъ желѣзенъ прѣдметъ.

За петната отъ мазилка трѣбва да се истърже повечето мазнота съ ножъ, послѣ се намазва петното съ масло, разтърва се съ рѣва и послѣ се измива съ сапунъ и гореща вода, въ която се туря малко потаса.

Петна отъ каль. — Ако петната отъ каль не се изчистватъ съ изпирание съ чиста вода, може да се

употрѣби желтъкъ, разтворенъ въ малко топла вода. Зацапаната частъ се промива съ тая смѣсь и послѣ се изплаквува. Също може да се употребѣи и кремортартаръ на прахъ, нѣколко грама, съ който се посипватъ петната, прѣдварително намокрени съ вода, а слѣдъ това се измиватъ съ сапунъ и се изплаквуватъ. Ако платътъ е червенъ и избѣлѣе, то боята се подновява, като се накваси избѣлѣлата частъ съ разтворъ отъ оцетна или лимонена киселина.

Петна отъ кафе. — Най-напрѣдъ се измива петното съ чиста вода, послѣ съ сапунена вода. Ако платътъ е съ деликатна боя, измива се съ желтъкъ, разтопенъ въ топла вода, слѣдъ това платътъ се изплаквува. Ако петната сѫ стари, то къмъ смѣсьта се прибавятъ 8—10 капки виненъ спиртъ.

Мазни петна. — За изчистването на мазнитѣ петна върху платове, които не избѣлжаватъ, употребява се черъ сапунъ, съ който се натърква петното и послѣ се измива съ топла вода. Етерътъ, терпентинената или лимонената есенция, както и петролената есенция или още по-добрѣ бензинътъ, изчистватъ много добрѣ и лесно мазнитѣ петна и тие отъ резина.

За изчистване на сукнени и др. дрѣхѣ отъ мазни петна, които сѫ поврѣдили цвѣта на плата, употребява се мазна глина. За тая цѣль мазната глина (или хума) се накиснува въ малко вода около $\frac{1}{4}$ часъ; за единъ катъ сукнени дрѣхѣ е нужно два килограма мазна глина и 1 килограмъ вода; тая калъ се намазва върху дрѣхата, която се туря въ ведро, и се палива отгорѣ по малко вода, която се попива отъ дрѣхата; а послѣ, когато дрѣхата се напои добрѣ, тя се мачка и изтискава, както при обикновено пране. Слѣдъ това дрѣхата се изпира хубаво съ чиста вода — и е вече изчистена.

Вода за чистене петна. — Взема се терпентинена есенция 125 грама, алкоолъ (40° сантиградъ) 15 гр., етеръ сулфурикъ 15 гр. Размѣсва се и се раз-

бърква всичко, прибавя се малко лимонена есенция, ако не искаме да мирише терпентинътъ.

Тая вода извѣжда мазнитѣ петна. За тая цѣль нацапанитѣ платъ се настила върху нагнпатъ нѣколко пъти чаршавъ, намокрюва се петното съ тая вода и се търка леко съ други платъ, докль изсъхне платътъ и петното изчезне.

Ако петната сѣ стари, то зацапаното мѣсто трѣбва по-наурѣдъ да се загрѣе.

М а р к и.

Прѣвъзходно изчистване на влажни марки — За да се изчистятъ хубаво влажни марки, достатъчно е да се натопятъ въ бензинъ и да се разклатятъ: изчистването става за една минута. Слѣдъ това маркиътъ трѣбва да се избършатъ.

М а с л о.

Правене изкуствено масло. — 1. Взема се 1 килогр. сладко млѣко, $\frac{1}{2}$ килогр. пшенично брашно и 10 яйца хубаво разбити; размѣсва се всичко и се възварява, като се прибави единъ касъ сѣщивско масло. Тая смѣсь има вкусъ на истинско масло.

2. Размачкватъ се 2 части Холандско сирепе съ 1 частъ естествено масло и 1 частъ млѣко.

3. Накиснуватъ се заедно 2 части кремъ (каймакъ), 1 частъ пакълцапо кравешко виме и 1 частъ соденъ бикарбонатъ; смѣсьта се прѣцѣжда прѣзь платно или сито и се измива въ 5 части говежда мазъ. Маслото се боядисва жолто съ разтворъ отъ шафранъ.

Начинъ за прѣмахване гранясването въ маслото. — Маслото се размачква съ вода, въ която се туря малко соденъ бикарбонатъ. Размачкването се продължава докль изчезне граняслото, слѣдъ което маслото се излива съ чиста вода.

Прѣчистване на гранасяло масло. — Разва-
леното масло прѣди всичко се разтопява на слабъ огънь,
въ стъкленъ или порцелановъ съдъ, като му се прибави
доста много вода, възварена прѣдварително до 90° — 95° .
Като се разбърка всичко хубаво, сипва се ватрѣ по
малко соденъ бикарбонатъ до тогава, докль се образува
шуптение. Алкалическата вода (станала отъ содата) се
изчерпва, а съ нея се отдѣля и една частъ отъ содения
сапунъ, който се е образувалъ при туренето на бикар-
боната, а тѣй също се отдѣлятъ и солитѣ на мазнитѣ
киселини. Слѣдъ това се налива пакъ гореща вода докль
изчезне алкаличността (лугавината). Тѣй прѣчистено,
маслото се излива въ студена вода, слѣдъ което се
изстиска между листове попивателна хартия. Обаче, за
отдѣлянето на водата, прѣдпочтително е да се разтопи
маслото и да се остави да истине.

Като се пообъхте малко, маслото добива естественъ
изгледъ и може да служи за храна.

Запазване на маслото. — За да се запази
маслото прѣсно нѣколко мѣсеца, туря се въ нѣкой съдъ
и се налива отгорѣ вода, тѣй щото маслото да се по-
крне; въ водата прѣдварително се туря 7 грама тарта-
рова киселина и 7 грама соденъ бикарбонатъ за всѣка
литра вода. Съдътъ, слѣдъ наливането на водата, трѣбва
да се затули херметически.

Други единъ начинъ за запазване на маслото е, да
се разтопи маслото и да се излѣе въ говежди мѣхъ
(толумъ) или тумба, прѣдварително изчистенъ, пригот-
венъ и напоенъ съ дървено масло. Краищата на мѣхътъ
се вързватъ съ връзки. Но най-употрѣбителниятъ и не
по-малко добриятъ начинъ е посояването на маслото.
Слѣдъ като се промие хубаво съ чиста вода, маслото
се настила на тънки пластове върху мраморна плоча
или мокра маса; пластовеѣ се посипватъ съ съвсѣмъ
суха солъ и се размачква всичко съ рѣка или дървено
търкало. Когато маслото се размѣси добрѣ съ солта,

туря се въ сѣдъ отъ песачливъ камъкъ и се посипва отгорѣ съ единъ пластъ соль.

Срѣдство да имаме винаги прѣсно масло.
— За малкиѣ домакинства по нѣкога е мъчно да си набавятъ всѣки день прѣсно масло. Обаче това може да се направи лесно и икономично. Всѣко домакинство, което харчи на день лигра-двѣ млѣко, може да си приготвя прѣсно масло за всѣки три дена така: слѣдъ като се подвари млѣкото, оставя се да отстои малко и тогава се обира каймакътъ му, който се туря въ нѣкой сѣдъ и се държи на хладно. На другия и на третия день се прави същото, и тогава вече има достатъчно каймакъ, за да се избие масло. За тая цѣль каймакътъ се бие или бута съ една дървена лопатка и слѣдъ четвъртъ часть маслото се образува. Когато се згѣсти, измива се нѣколко пѣти съ вода, като се размачква съ лопатката, докѣ излѣзе всичката суроватка. Тогава се получава прѣвзходно масло съ прѣкрасенъ вкусъ, което въ нищо не се отличава отъ бутаното масло и е толкова по-прѣсно, че може да се приготвя всѣбя три дена.

За ароматътъ на маслото. — Много е мъчно да се схване и опрѣдѣли ароматътъ на маслото. Известно е, че храната на добитъка, режимътъ, на който той е подложенъ, разнитѣ трѣви, които съставляватъ храната му и даже почвата, на която той живѣе, иматъ едно непосредствено влияние върху качеството на млѣкото. Но въ каква пропорция влияятъ разнитѣ тие фактори и какъ спомагатъ, за да се образува ароматътъ на маслото? Това нѣщо ний не можемъ да го обяснимъ.

Днесъ за днесъ, специалиститѣ сж наклонни да вѣрватъ, че ароматътъ на маслото произлиза отъ прѣобразуването и видоизмѣненнето на известни съставни части на млѣкото; тая реакция, като дѣйствува върху мазнитѣ киселини, причинява прѣобразуването и видоизмѣненнето на нѣкои етери, които даватъ на маслото неговитѣ сж-

ществени качества. Съ една дума, ароматът на маслото не е друго, освѣнъ едно начало на разлагане.

На тая именно причина се дължи малкото ароматъ на масло, получено отъ прѣсенъ каймакъ; такива сѫ напр. маслата отъ Давия, които се биятъ (бутатъ) тутакси, щомъ се извади каймакътъ отъ млѣкото, а тѣй сѣщо и маслата, които се добиватъ отъ каймакъ, полученъ отъ центрофугални машини за биене на каймака. Ако искаме да дадемъ на маслото достатъчно ароматъ, то трѣбва да се остави каймакътъ да прѣстои 12—24 часа прѣди да се бие, и то въ такава температура, която благоприятствува на това незабѣлжимо начало на разлагането. Данцитѣ наричатъ това достатъчно подквасенъ каймакъ.

Ароматътъ може да се увеличи изкуствево, като се тури въ буталката нѣкой разтителенъ парфюмъ отъ тименъ, апасонъ и пр. Въ нѣкои мѣста закачатъ въ буталката вѣтвя отъ мирризиви цвѣтъ; другадѣ изплакнватъ ведрата за млѣкото съ вода, въ които турятъ малко счукана канела. Съ това безвредно срдство тѣ даватъ на маслото си вкуса и аромата на хубавитѣ Нормандски масла.

Тоя опитъ не е мъченъ, за да се направи, и при това въ него нѣма нищо осждително или фалшивификаторско.

Боядисване маслото зимѣ.— Зимѣ маслото има бѣлъ и неприятенъ изгледъ, а за да може да се продава по-лесно, влѣзю е въ обичай да се боядисва изкуствево. За тая цѣль има много и различни вещества, които се продаватъ скъпо и прѣскъпо, когато тѣ могатъ да се замѣстятъ съ други по-евтини.

За тая цѣль се разтопява 125 грама року (Орлеанско дърво) въ $\frac{1}{2}$ литра хубаво дървено масло, или пѣкъ, ако рокуто е много червено, взма се на половина року и на половина куркума. Рокуто се намира въ дрогернитѣ или аптекатѣ.

Една кафена лъжица отъ тая смѣсь за 25 литри млѣко или 5 литри каймакъ, като се излѣе въ бутилката, е достатъчна, за да даде на маслото искания цвѣтъ.

М а с т и л о.

Правене разни мастила.

Червено. — 1. Възварява се $\frac{1}{2}$ килогр. фернамбуково дърво (настъргано) съ 65 грама стипца и 4 грама хубавъ оцетъ и се вари $\frac{1}{2}$ часъ; оставя се течността да прѣстои 3 дена, послѣ се прѣцѣжда и се прибавя малко кандийска захарь.

2. Възварява се $\frac{1}{2}$ килогр. фернамбуково дърво, 100 гр. стипца и 60 гр. кремортартаръ въ 40 части прѣцѣдена вода. Прѣцѣжда се и се избистрюва, оставя се да прѣстои и се прибавя кандийска захарь.

Карминово. — Взема се 32 грама карминъ и се разтопява въ вода, въ която се туря 125 грама кремортартаръ и послѣ се прибавя амониакъ, доклѣ се получи исканиятъ цвѣтъ. Прѣцѣжда се течността и се разреждава съ вода, доклѣ мастилото стане ясно, и тогава се прибавя кандийска захарь.

Синьо. — Стрива се на прахъ една часть индиго и се туря въ стъленъ съдъ; наливатъ се отгорѣ 4 части сѣрна киселина; оставя се да прѣстои единъ день, и послѣ се налива отгорѣ капка по капка 4 литри вода, като се бърка хубаво съ стъклена пръчка; слѣдъ това въ течността се туря толкова тебеширъ, колкото се е турило киселина; оставя се да се отаи 48 часа, избистрюва се и се прибавя гумаарабика, разтопена въ вода.

Желто. — 1. Възварява се 10 части Авиньонско семе и 1 часть стипца въ 40 части прѣцѣдена вода, послѣ се прибавя гумаарабика.

2. Възварява се 2 части гумагута и 1 часть стипца въ 25 части вода, слѣдъ това се прѣцѣжда.

Виолетово (мораво). — Получава се отъ смѣсане червено мастило съ синьо.

Зелено. — То се получава като се смѣсятъ синьо и жълто мастило.

Бѣло. — Взема се бисмутовъ оксидъ или сребрно бѣлило и се стърква много ситно съ гумеца вода. Това мастило прави отайка, затова трѣбва да се разклаща при писането (на цвѣтна хартия).

Черно. — Взема се скъпцано Бразилско дърво 3 части, шикалки счукани на прахъ 3 части, калциниранъ зеленъ камъкъ 2 части, карамфилъ 31 грамъ и 2 стиски солъ. Възварявз се всичко около 3 часа, оставя се да се отаи и се прѣцѣжда.

Зелениятъ камъкъ се калцинира, като се тури въ желѣзенъ съдъ на огнь и се пече, докль почервенѣе.

Неизлично мастило. — Стъркватъ се 4 гр. анилиново черпило съ смѣсъ отъ 50 капки концентрирана солна киселина и 20 грама алкоолъ. Течността се разреждава съ 1 децилитра вода, въ която е разтопено 5 грама гумаарабика. Това мастило противустои на дѣйствието на всички киселини и е неизлично.

Черно неизлично мастило. — Взематъ се 125 грама счукани шикалки и се варятъ съ 4 литри обикновена вода, излива се всичко въ глечосано глинено гърве и се прибавя 18 гр. сгрита Сенегалска гума, 1 децилитра алкоолъ и 100 гр. зеленъ камъкъ; оставя се да кисне едивъ день, като се разбърква сегисъ тогисъ, и послѣ се прѣцѣжда.

Синьо-черно мастило. — Взема се: 2 части счукани шикалки, 4 части Бразилско дърво, 1 часть калциниранъ зеленъ камъкъ, 1 часть витриолъ, 30 части карамфилъ и 2 стиски солъ. Вари се всичко 4 часа въ вода, послѣ се прѣцѣжда и се прибавя гума.

Масило за писане. — 5 литри чиста вода, 1 килогр. шикалки, 75 гр. кампешъ; вари се послѣ всичко почти до кипене 2 часа, прѣцѣжда се и се прибавя 500 гр. желѣзенъ сулфатъ и 550 гр. гума-арабика, разтопена въ $2\frac{1}{2}$ литри вода. Течността се оставя да се отаи на въздухъ 3 дена, послѣ се изчерпва и се ароматизира съ малко лавандова есенция и се налива въ стъкла.

Червено мастило за маркиране кърпи, ризи и пр. — Взема се 1 бѣлтѣкъ отъ яйце и се разбива съ равна по обема му вода, прѣцѣжда се прѣзъ гъсто платно и се прибавя вермильонъ или кинюваръ, смуканъ много ситно.

Това мастило се употрѣбява както обикновеното, и маркитѣ се отбѣлѣзватъ съ перо. Щомъ буквитѣ засъхнатъ, прѣкарва се отгорѣ имъ горещо желѣзо, което згъстява и спича бѣлтѣка (албумина) и фиксира вермильона върху тъканята; тогава вече нито сапунъ нито луга може да го изпере.

Масило за писане върху цинкъ. — Взематъ се стари късове отъ цинкъ или пластинки, нарѣзватъ се на еднакви късове; на всѣки късъ се пробива дупка, за да може да се прѣкара желѣзенъ телъ, който ще служи за прикачване на тия етикети; късчетата се изтъркватъ добрѣ, било съ оцетъ, било съ солна киселина, разредена съ вода, за да се изчистятъ отъ всѣкакви чужди вещества; промиватъ се послѣ съ вода, изсушаватъ се и тогава се надписватъ съ едно отъ тие мастила:

1. Неутраленъ мѣденъ азотатъ, разтворъ 10 на 100;
2. Обикновено мастило, въ което сѣ разтопени 2—3 късчета синъ камъкъ, голѣми колкото лешникъ, за едно обикновено (малко) стъкло мастило;
3. Хлорно платинена соль, 1 гр. въ 50 гр. вода.

Има още много други съединения, по горнитѣ сѣ най-проститѣ; особено послѣдното дѣйствува много бързо и енергически.

Масило за копиране. — Достатъчно е да се прибави към обикновеното масило една по-голяма доза гума и бѣлъ медъ или канлийска захаръ.

Ето още една прѣвъзходна рецепта за такова масило: Провансалско дърво 500 гр., гумаарабика 200 гр., прахъ отъ стипца 500 гр. и индиговъ карминъ 2 грама. Туря се всичко да кисне въ 4 литри вода, като се разбърква често, оставя се да стои на отворено, докѣт масилото добие синкавъ цвѣтъ. Това масило дава сини копия, които относѣт почерняватъ.

Неизлично масило. — Взема се 2 части Провансалско дърво и 1 часть стипца и се варятъ съ 24 части вода; когато водата се изпари на $\frac{1}{3}$, течността се прѣцѣжда и ѝ се прибавятъ 2 части манганезъ и 1 часть гумаарабика.

Китайско масило. — За да се направи масило, което да притежава всичкитѣ качества на Китайското масило, взема се камфоръ и се запалва; пламъкътъ се покрива съ калпакъ, за да се прѣсѣче течението на въздуха и да се образува пушакъ; отъ пушака се образуватъ сажди или чернило, което се събира и се измива съ алкоолъ; слѣдъ това се размѣсва съ разтворъ отъ гумаарабика и се прави тесто, което се раздѣля на таблетки и се изсушава.

Златно и сребърно масило. — Взематъ се златни или сребърни листи (варакъ), разтриватъ се съ медъ върху гладка мраморна плоча, за да станатъ на прахъ, който не може да се улавя; измива се деликатно тоя прахъ съ гореща вода, за да се отмахне медътъ, и се оставя златото или среброто да съхне върху плочата. Прахътъ се събира и запазва, и когато ще се пише, той се размѣсва съ гумева вода.

Масило на прахъ за пѣтующа. — Счуватъ се по отдѣлно на много ситенъ прахъ 3 части сухи кори отъ наръ и 1 часть калциниранъ зеленъ камъкъ, слѣдъ което праховетѣ се размѣсватъ. Тоя прахъ

трѣбва да се пазя затворенъ въ тенежпени кутийки, защото се разкашва на въздуха. Когато ще се пише, разтопява се малко прахъ въ вода или бира, и тутакси се получава едно хубаво мастило.

Симпатически мастила. — Тие мастила сж течности, които, употребени като обикновено мастило, не оставятъ върху хартията никаква видима слѣда, но излизатъ (показватъ се) чрѣзъ прилагане или своевременно посредство на други нѣкой дѣятелъ. Ето нѣколко формули за симпатическо мастило.

Букви, написани съ разредеца сѣрна киселина (1 часть киселина и 40 части вода), не личатъ, но щомъ се загрѣятъ на огнь, ставатъ черни. Сжщото нѣщо става и съ букви, написани съ потасова луга или амониаченъ хлорхидратъ.

Букви, написани съ мѣденъ перхлорлоръ и съ азотно-мѣдна соль, ставатъ червени отъ загрѣване.

Има извѣстни растителни киселини, като сокътъ отъ кромидъ, отъ лимонъ, отъ оцетъ, лимонената киселина и др., които заличаватъ върху хартията, само кога се загрѣятъ.

Ако се напише нѣщо съ разтворъ отъ куршуменъ ацетатъ, то написаното не личи, но ако се наложи съ калаенъ протохлорюръ, то писаното изпърво заличава желто, а послѣ почернява.

Написаното съ воденъ протохлорюръ тѣй сжщо не личи, но отъ прилагането на калаенъ протохлорюръ заличава черникаво.

Ако се напише нѣщо съ желтъ потасовъ пруснатъ, разреденъ въ 12 части вода, то не личи, но ако се намокри съ разтворъ отъ желѣзенъ азотатъ, то написаното заличава синьо.

Написаното съ разтворъ отъ азотатъ отъ живаченъ протоксидъ не личи, но ако се намокри хартията съ амониакъ, то буквитѣ се показватъ черни; ако ли пъкъ

се намокри хартията съ разтворъ отъ потасовъ хроматъ, буквитѣ заличаватъ червени.

Единъ видъ симпатическо писмо може да се напише така: написва се писмото върху хартията съ млѣко, бира, пикочъ, мазни вещества или други такива, които могатъ да прилеватъ о хартията. Ако се посипе послѣ написаното съ нѣкой цвѣтенъ прахъ, като животинско чернило, червена охра, киноваръ, Пруско синило и пр., то прахътъ се залапя о лепливата течность и ще накара да заличи написаното.

Неизличимо мастило за маркиране бѣли дрѣхи. — Прави се разтворъ отъ 4 грама сребъренъ азотатъ (джендемъ-таши) на кристали, счуканъ на прахъ, и 10 грама гореща вода; прибавя се 2 грама гумаарабика на прахъ. Съ това мастило се маркиратъ бѣлитѣ дрѣхи. Маркитѣ изпърво не личатъ, но щомъ се намокрятъ съ разтворъ отъ 2 грама соденъ карбонатъ и 10 грама обикновена вода, тѣ ставатъ черни.

Мастило за писане върху тенекия. — Взема се: азотна киселина 10 части, вода 10 части и мѣдъ 1 часть. Разтопява се мѣдта въ азотната киселина, послѣ се налива водата. Съ това мастило се пише върху тенекията, като се употребява твърдо перо. Тенекията прѣдварително трѣбва да се изчисти отъ мазнотитѣ.

Мастило за писане върху слонова костъ и върху стѣкло. — Това мастило се прави отъ 5 части кристализиранъ сребъренъ азотатъ и 40 части разтворъ отъ гумаарабика. Боядисва се съ малко куркума. Съ това мастило може да се пише и върху куршумъ.

Ново симпатическо мастило. — Взема се обикновено леноно масло 1 часть, амоннакъ 20 части, вода 100 части. Разбърква се всичко хубаво, за да се получи еднъ видъ каша.

Ако съ това мастило се напише нѣщо върху хартия и се остави да изсъхне, то написаното не личи никакъ; но щомъ се натопи хартията въ вода, то напи-

самото заличава веднага. Същото става и слѣдъ повторно-изсѣхване и пр.

Печатарско мастило. — Възварава се ленено-масло до кипѣне, послѣ се хвърлятъ вжтрѣ малко по малко тѣвки рѣзени (филийки) хлѣбъ; хлѣбъ се туря всичко $\frac{1}{5}$ отъ теглото на употребеното масло. Когато рѣзенитѣ се зачервятъ и захванатъ да се трошатъ, изваждатъ се и се оставятъ да се оцѣдятъ. Усилва се огънятъ докѣмъ пламне маслото, и отъ врѣме на врѣме се изваждатъ съ лопатка нѣколко капки, които се изсипватъ върху камѣкъ, за да изстинатъ, и тогава се гледа гѣстотата имъ: когато маслото заприлича на сиропъ, сема се отъ огъна; така, маслото се нарича слабъ лакъ; ако се взѣсти като медъ, то се нарича гѣстъ лакъ. За да се направи мастило, размѣсватъ се извѣстни количества елабъ и гѣстъ лакъ: лѣтно врѣме се употребява повече гѣстъ лакъ, а зимно — наопаки. Смѣсътa се размѣсва хубаво съ $\frac{1}{5}$ часть отъ теглото му саждено чернило, хубаво прѣчищено и изсушено. Размѣсането е много мъчно, защото лакътъ е гѣстъ и лепливъ, и затова изпърво лакътъ се разстила върху плоча и се удря съ дървенъ чукъ, като се сипва по малко чернило. Когато чернилото се размѣси добръ съ лака, то смѣсътa се разтърва и бърка съ стривалка, за да стане все еднакво-гѣста.

Литографическо мастило. — Взема се: желтъ воскъкъ 16 части, гумалакъ 12 части, сакъзъ 8 части, лой 6 части, лоевъ сапунъ 6 части, сажди 4 части и Венециански терпентинъ 1 часть.

II. Взема се: лой 4 части, сакъзъ 3 части, масло 1 часть и смола, разтопена въ лавандово масло $\frac{1}{2}$ часть и сажди $2\frac{1}{2}$ части.

Сухитѣ вещества се ечукватъ на прахъ, наливатъ се отгорѣ течнитѣ вещества и всичко се вари на умѣренъ огънь, като се разбърква постоянно; слѣдъ това всичката маса, която лесно се подпалва, се запалва и

като гори 2 минути, изгасява се, като се захлупи сждътъ съ похлупака си. Най-сетнѣ мастилото се излива, докѣ е още горещо, върху мраморна плоча, като му се прибави още извѣстно количество сажди.

Автографическо мастило. — Това мастило трѣбва да бѣде по-леко отъ литографското.

I. Взема се: твърдъ сапунъ 10 части, бѣлъ воскък 10 части, гумалакъ 5 части, сакъзъ 5 части, овча мазъ 3 части и сажди 3 части.

II. Взема се: копалъ 3 части, бѣлъ воскък 5 части, овча мазъ 5 части, сапунъ 4 части, гумалакъ 5 части, сакъзъ 5 части и сѣрно брашно или цвѣте $\frac{1}{2}$ частъ.

Копалътъ се разтопява въ мѣденъ сждъ и тогава се прибавя воскъкътъ и мазъта. Когато масата се згорещи, запалва се и тогава се туря сапунътъ, стърканъ на прахъ. Като се разтопи сапунътъ, турятъ се гумалакътъ и сакъзътъ и най-подиръ се увеличава пламъкътъ съ турянето на сѣрното цвѣте. Слѣдъ 5—6 минути, пламъкътъ се изгасява, като се затули сждътъ. Кога истине масата, подпалва се още веднажъ и се оставя да гори, докѣ остане $\frac{1}{4}$ отъ първоначалния ѣ обемъ, и послѣ се изгасява. Когато ще се употрѣбява това мастило, разтопява се 1 частъ отъ него въ 10 части вода, като се възвари, докѣ течността добие блѣдо-желтъ цвѣтъ.

М а с ъ.

Масъ за машини. — За намазване на машини може да се употрѣби една отъ слѣднитѣ смѣси:

1. Смола счукана на прахъ 1 частъ и свинска мазъ 3 части.

2. Размѣсва се върху умѣренъ огъвъ: свинска мазъ 60 части, олеинъ 7 части, амонична солъ 15 части, графитъ 15 части и вода 180 части.

3. Разтопява се 1 частъ каучукъ въ 50 части левено масло.

4. Размѣсватъ се върху умѣренъ огнь 20 грама пломбажинъ и 100 грама аксонжъ.

5. Взема се: содена луга 100 грама, ленено масло 6 литри и лой 65 грама. Содата се разтопява въ водата, загорециява се разтворѣтъ и се прибавя лойта. Попеже тая масъ е течна, то се пази въ бутилки.

Масъ за кола и пр. — I. Взематъ се 4 части теченъ асфалтъ, 1 часть смола на прахъ, 1 часть куршумена пѣна и 10 части вода. Смолата се разтопява върху умѣренъ огнь въ асфалта, послѣ се налива въ разтвора куршумената пѣна и водата и се разбърква смѣсата постоянно, доклѣ завипи.

II. Размѣсватъ се върху умѣренъ огнь 300 грама пломбажинъ (куршумено чернило) и 1 литра ленено масло.

III. Взематъ се 30 части палмово масло, въ което се разтопяватъ на умѣренъ огнь 12 части лой. Прибавятъ се тогава 20 части содена луга и 120 части дъждовна вода. Остава се смѣсата да ври единъ часъ, като се разбърква постоянно.

Масъ за хомути. — Смѣсъ отъ 150 грама овча лой и 15 грама маслинено масло дава прѣврасна масъ за мазане и запазване хомутитѣ.

Масъ за часовници. — Взема се бадемово масло или зейтинъ (маслинено, дървено масло), което се разтопява въ виненъ спиртъ. Течността се дистилира (прѣварява), за да се отдѣли алкоолътъ, който отвлича стеарина, тъй щото въ съда остава чистъ олеинъ. По икономическа, но по-долвокачествена масъ за часовници се приготвя, като се палѣе въ една чаша дървено масло и се тури вжтрѣ малко куршумъ; остава се чашата малко врѣме на въздуха, слѣдъ това се изчерпва маслото, което е изгубило нечистотиитѣ си и се е прѣчистило.

Женевскитѣ часовничари неупотрѣбляватъ вече масъ, но се ползватъ огъ графитовъ прахъ За тая цѣль тѣ

взематъ графитовъ прахъ, стуканъ много ситно и промитъ съ вода, а послѣ съ алкоолъ. Когато прахътъ изсъхне, тѣ го разтриватъ въ алкоолъ, съ който той образува единъ видъ масъ.

Масъ за оси. — Взема се стара масъ за оси, разтопена, 1500 грама, черна Бургундска смола 1 килогр. и пломбажинъ на прахъ 500 гр. Разтопяватъ се заедно върху умѣренъ огънь смолата и старата масъ и послѣ се прибавя пломбажинътъ. Ако смѣсьта прѣзъ студоветѣ стане много гѣста, тя се разтопява изново и ѝ се прибавя стара масъ.

Масъ за обуца. — I. Ловчийскитѣ обуца трѣбва да се пазятъ винаги въ добро състояние, тъй щото кожата да запазва постоянно гѣвкавостта си, за да не може влагата и водата да я просмуева. Затова тие обуца трѣбва да се изчистватъ грижливо, да се просушаватъ, безъ да се турятъ близо до огъна, слѣдъ това се намазватъ съ малко масъ и се търкатъ силно съ четка. Масътъ се приготвя така: вари се на огънь $\frac{1}{2}$ килогр. лой, 500 гр. свинска масъ, 60 грама желтъ воскъ, 60 грама дървено чисто масло и 60 гр. терпентинена есенция. Когато се разтопява смѣсьта, трѣбва да се разбърква постоянно. Щомъ се разтопи всичко, излива се въ гърне, въ което ще се пази.

Масъ за хомути и обуца. — II. Когато хомутитѣ сж изквасени отъ дъждъ, или сж стоели дълго врѣме пепинави, кожата по пѣкога се покрива съ плесень. А пѣкъ плесенята е растителностъ, която лишава кожата отъ еластичността и силата ѝ.

Други пъкъ върху хомутитѣ се образува единъ плъзгавъ и лепкавъ пластъ, което произлиза отъ многото намазване или отъ лошата масъ, която се разлага на повърхността на кожата и я поврежда.

Тия незгоди се избѣгватъ, ако хомутитѣ се мажатъ съ слѣдпята масъ:

Взематъ се 4 части амониякъ, въмъ които се при-

бавя 1 частъ палмово масло, 3 части бѣлъ сапунъ и 1 частъ танинъ.

Най-напрѣдъ се разтопява сапунътъ въ палмовото масло, прибавя се амониащиятъ сапунъ, послѣ танинътъ, който прѣдварително се разтопява въ равно тегло кипяща вода.

Разбърква се смѣсъта хубаво и се налива въ каменни гърнета, които се затуляватъ добрѣ.

При мазането да се гледа да не се туря много масъ, а само толкова, колкото попива кожата.

М е д о в и н а.

За да се направи медовина, вари се 1 килогр. медъ съ 3 килогр. вода. докѣ се намали течността на $\frac{1}{3}$, слѣдъ което се излива въ отворено бурѣ. Бурето се оставя да стои на топло мѣсто и се долива, когато течността се намалява. Слѣдъ два мѣсеца бурето се запушва и се оставя да отлежи петъ или шестъ мѣсеца. За да не личи сладникавиятъ вкусъ на меда, добрѣ е да се тури въ бурето една торбичка съ кафела, карамфилъ, зинджирилъ.

М е с о.



Запазване на месото съ помощта на сажди. — Месото най-напрѣдъ се посолява съ обикновена соль, слѣдъ това се мокри 48 часа съ прѣсолъ и най-послѣ се избърва съ платно. Турятъ се въ саждъ 500 гр. сажди и 2 литри вода и се оставятъ да се накснатъ 24 часа, като се разбърква отъ врѣме на врѣме; слѣдъ това се изчерпва водата, която се е наситила съ известна частъ сажди, и се натопява въ нея месото около $\frac{1}{2}$ часъ. Слѣдъ като се извади месото отъ тая вода, суши се на отворено и се запазва споредъ желанието:

въ продължение на повече отъ 6 недѣли, това месо си запазва напълно вкуса.

**Поправяне вкуса на месо, което е захва-
нало да се разваля.** — Когато месото ще се вари,
достатъчно е да се турятъ въ водата нѣколко въглени
дървенъ кюмюръ, прѣдварително измити, или да се хвърли
въ кипалата вода единъ живъ въгленъ, или пъкъ да се
тури въ водата една торбичка, напълнена съ желѣзни
стърготини (опилки).

Правене месото леко и крехко. — За да
се направи месото да стане меко и крехко, трѣбва да
се поръси съ малко ракия, или пъкъ да се налѣе въ
водата, въ която ще се вари месото, малко вѣщо отъ
тая течность (нѣколко капки).

М и к р о с к о п ъ.

**Микроскопъ, който всѣки може да си
направи.** — Взема се една тънка пластинка отъ
куршумъ или перинчъ, пробива се въ срѣдата една
малка дупчица. върху която се капнува една капка
вода; вслѣдствие въздушното налѣгане, тая капчица
вода се събира на мѣхурче, взема изпъкнала форма,
вслѣдствие на което събира лъчитѣ, и прѣдметитѣ, гле-
дани прѣвъ нея, се виждатъ увеличени много пѣти.

Други икономиченъ микроскопъ. — Ако
се намокри върха на една игла за шевъ и се залепи
о него късче бѣло стъкло, и ако се загрѣе стъклото на
пламъка на спиртена лампа и да се раздухва пламъкътъ
съ духалка, то слѣдъ малко късчето стъкло се разто-
пява и взема валчеста форма. Същото става и ако се
загрѣе по същия начинъ краятъ на стъклена капиларна
цѣвъ. Отъ така направенитѣ стъклени топчици се из-
бира най-доброто (защото не всѣко топче може да по-

служби) и се намѣства въ дупчицата на една тъмна металическа пластинка. По такъвъ начинъ се получава единъ доста добъръ микроскопъ.

М л ѣ к о.

Запазване на млѣкото. — За да се запази млѣкото дълго врѣме, трѣбва да му се притури едно малко количество магнезия или тебеширъ. Ако не се изпуща да се възварява млѣкото всѣки день, то може така също да се запази много дена.

Поправене вкиснато млѣко. — Когато млѣкото се е вкиснало или развалило, то може да се поправи, като се възвари съ малко потаса и като се разбърва постоянно.

Какъ се разпознава, дали млѣкото е чисто или не. — Най-простото и най-сигурното срѣдство за разпознаване млѣкото е, може да се каже, слѣдното :

Взема се стоманена игла, която се изтрива хубаво, тъй щото да не останатъ по нея никакви мазни вещества. Тая игла се потопява въ млѣкото и се изважда вертикално (права).

Ако млѣкото е безъ вода, чисто, то на върха на иглата ще оставе една капка млѣко. Не остане ли вищо на върха на иглата, то млѣкото сигуръ е или „кръстено“ съ вода или има нѣкакви други примѣси въ него.

Какъ да се направи, щото кравитѣ да даватъ повече млѣко. — Тоя въпросъ е отъ първостепенна важность за ония страни, каквато е на примѣръ нашата, дѣто млѣкото, маслото и сиренето съставляватъ най-същественитѣ клонове за печала на земледѣлицѣтѣ.

И именно срѣдството, което указваме по-долу, е твърдѣ полезно и практично, защото то твърдѣ малко увеличава развоскитѣ за храната на кравитѣ, които

искаме да даватъ повече млѣко. Всичката работа се състои въ това: да се дава на кравитѣ всѣки день, безъ да се прѣкъсва, да пиятъ подсладена вода (малко топла, марна), въ която се размѣсватъ $\frac{1}{2}$ литра трици и една стиска обикновена едра готварска соль, за едно ведро вода.

Добитъкътъ се върми сутринъ, на обѣдъ и вечеръ, и слѣдъ всѣко ядене му се дава по едно ведро такава вода. Въ късо врѣме ще се види, че резултатътъ отъ това е прѣвъзходенъ, защото като се сравни млѣкото съ по-първото, лесно е да се види, че то е по-доброкачествено, по-богато съ казеинови вещества, а сжщеврѣменно се е увеличило и количеството му почти съ четвъртъ повече (т. е. 25 на 100).

Исно е, че повечето разноси за храната на добитъка се възвараждаватъ двойно и тройно отъ полученото млѣко.

М о б и л и.

Червенъ лакъ за мобили. — Тоя лакъ може да служи за подновяване и съживяване на лака, който е изгубилъ лъскавината си отъ врѣмето, или даже да се даде на нелакирани дървени мобили единъ по-хубавъ изгледъ.

Накиснува се 24 часа на студено 180 грама червенъ коренъ въ 100 гр. терпентинена есенция; прѣцѣжда се течността прѣзъ платно. Разтопява се на слабъ огънь $\frac{1}{2}$ килогр. желтъ воскъ, но въ други съдъ; като се разтопи воскътъ съвсѣмъ, излива се въ есенцията, разбърква се смѣста, за да се размѣси добръ, и докль трае изстиването, смѣста се разтрива отъ врѣме на врѣме, почти всѣки десетъ минути.

Тоя лакъ се намазва съ вълненъ парцалъ и като засъхне, измѣсква се съ сухъ фланеленъ парцалъ или друга подобна материя.

Излъскване на мобилитѣ. — Слѣдниятъ съставъ е много простъ и е прѣкрасно срдѣство за изчистване и излъскване на стари мобили. Туря се въ чисто гърне 60 грама бѣлъ или желтъ воскъ и се загрѣва полека. Като се разтопи воскътъ, прибавя се 120 гр. чистъ терпентинъ, сменя се отъ огъна и се разбърква, докль изстине съвсѣмъ. Тая смѣсь подновява естествения цвѣтъ на дървото и му дава лъскавина (лустро) като оная, която се получва отъ лакирането.

М о л и в и.

Изкуствени моливи. — Върху слабъ огънъ се разтопяватъ заедно една часть желтъ воскъ и 8 части колофоний (чамъ-сакжъ). Като се разтопятъ тие вещества хубаво, размѣсва се въ тѣхъ хубаво 12 части ситно счуканъ графитъ. Когато смѣсьта е почти изстинала, правятъ се отъ нея малки прѣчки — моливи — като се отъркаватъ върху гладка плоча или дъска.

Червени моливи. — Счува се на прахъ извѣстно количество кръвенъ камъкъ (piègre de sang). Тоя червенъ прахъ се излива съ вода; смѣсьта отъ праха и водата се прѣкарва прѣзъ ситно козиньово сито, прибавя се къмъ прѣцѣдената течность още извѣстно количество вода, разбърква се хубаво и се остави да се отаи 10 минути, слѣдъ което течността се излива въ други стъкленъ садъ. Остава се сега да прѣстои 24 часа. Слѣдъ това водата се е избистрила съвършено и се изчерпва прѣдпазливо: червената отайка, която остава, е именно необходимата материя за правенето на моливитѣ; размѣсва се тая отайка съ разтворъ отъ гумаарабика или риби клей и вода, туря се смѣсьта малко върху огъвъ, за да се позгъсти, послѣ се разтърква върху мраморна плоча. Когато тестото е почти изстинало, правятъ се отъ него прѣчки, като се прѣкарва прѣзъ стъклени цѣви.

Тия пръчици се турят въ дървени дръжки и моливитѣ сж готови.

Капуцински (цвѣтни) моливи. — Цвѣтнитѣ моливи, нарѣчени капуцински, се фабрикуватъ специално въ Парижъ, дѣто тѣ образуватъ единъ доста важенъ клонъ отъ индустрията. Тѣхното фабрикуване е твърдѣ просто и твърдѣ лесно. Достатъчно е да се вземе хума или порцеланова глина, измита добрѣ, и да се размѣси съ боята, която ще се даде на моливитѣ, послѣ да се втвърди материята чрѣзъ загрѣване. Хумата и боята се размѣсватъ хубаво въ нуждната пропорция, послѣ смѣсъта се разтърква и размесва, докль стане мека и гладка. Тогава отъ нея се правятъ четвъртити пръчици, кръгли, осмоугълни и пр., като се стиска смѣсъта въ приготвени калъпи. Пръчицитѣ се оставятъ да съхнатъ на слънце, слѣдъ което се турятъ въ ступка изправени перпендикулярно, посипватъ се отгорѣ съ пластъ отъ въглищенъ прахъ 4 сантиметра, и се захлупва ступката. Турятъ се тогава въ пещъ, дѣто се пекатъ до зачервяване единъ часъ. Изважда се послѣ ступката и като истине, моливитѣ се вставятъ въ дървени пръчки, въ хартия или пѣкъ се намазватъ съ лакъ, който засъхнува скоро.

Мокрици.

Унищожаване на мокрицитѣ. — Най-доброто срѣдство, което е било прѣпоръчвано до сега за унищожаването на тие насѣкоми, сж нѣмскитѣ рапони, които се разрѣзватъ, издълбаватъ се и се турятъ на мѣстото, дѣто се вѣдятъ или ходятъ мокрицитѣ. Последнитѣ не само че обичатъ да ядатъ рапонитѣ, но и се криятъ вътрѣ.

Най-доброто врѣме за да се изловятъ е късно вечеръ. За тая цѣль се взема едно ведро, въ което се налива малко масло; слѣдъ това се отива при рапонитѣ,

които се взематъ и се изтърсватъ надъ ведрото, за да паднатъ насѣкомитѣ вътрѣ. Необходимо е да се дѣйствува много бързо, защото иначе мокрицитѣ се разбѣгватъ.

Не е рѣдкость да се намѣрятъ въ единъ рапонъ до 20 и 25 мокрици. Едни и сѣшитѣ рапони могатъ да служатъ дълго врѣме — докль изгниятъ вече.

За сжщата цѣль може да се употрѣбятъ копита отъ волове или крави.

М о л ц и

Молцитѣ сж дребни насѣкоми, които сж врѣдителни най-много за дрѣхитѣ, за платоветѣ на мобилитѣ, за коженитѣ издѣлия и пр. Ето нѣколко практически срѣдства за прѣмахването на тие насѣкоми.

1. Туря се въ дулапитѣ, шкафоветѣ и тамъ, дѣто се пазятъ дрѣхи, платове и пр. малко коренъ отъ валериана (котешко биле), или малко камфоръ, или пѣкъ пелинови листа.

2. Въ едно малко стѣкълце се туря гъба, натопена съ карболова киселина, и се туря стѣкълцето отворено въ шкафа или дѣто трѣбва.

3. Поржсватъ се дрѣхитѣ, платоветѣ или кожуситѣ и кожитѣ съ течность, приготвена отъ една часть Испански пиперъ, счуванъ на ситенъ прахъ, 1 часть камфоръ и 10 части алкоолъ; слѣдъ това дрѣхитѣ се обвиватъ въ дебелъ чаршавъ.

М р а в к и.

Срѣдство за прѣмахване или унищожаване на мравкитѣ. — Мравкитѣ се пропѣждатъ, като се тури на мѣстото, дѣто се намиратъ тие насѣкоми, единъ изгнилъ лимонъ. Водата, въ която сж варени раци, тѣй сжщо има свойство да пропѣжда мрав-

китѣ. За унищожаването на мравкитѣ изъ жилищата, турятъ се тукъ-тамъ късчета хартия, натопена въ медъ: миризмата на меда привлича насѣкомитѣ, които се олепватъ о хартията на купища.

За прѣмахването на мравкитѣ отъ плоднитѣ дървета, намазва се стѣблото околорѣстъ на нѣколко сантиметра широчина съ единъ пластъ отъ конопено масло, размѣсено съ сажди. Ако подъ дървото се парѣсятъ сажди отъ дърва, то мравкитѣ не приближаватъ къмъ това мѣсто.

Прѣдпазително срѣдство отъ мравкитѣ. — Прѣпорѣчва се карболовата или феноловата киселина, отъ която се порѣсватъ нѣколко капки на мѣстото, прѣзъ което минаватъ мравкитѣ; но понеже има хора, които не обичатъ миризмата на карбола, то за въ жилищата карболътъ успѣшно може да се замѣсти съ готварска соль, която се посипва дѣто е гнѣздото на мравкитѣ.

Унищожаване на мравкитѣ по дърветата, плодоветѣ, растенията. — Има за тая цѣль едно много просто и най-вече ефтено срѣдство. Това срѣдство чисто и просто се състои въ това, че се взема малка паничка или пиято, въ което се туря 50 грама сурова (непрѣчистена) захарь, размѣсена съ терпентинена есенция. Смѣсьта се прави като рѣдко тесто; паничкитѣ съ тая каша се турятъ на мѣстата, дѣто нападатъ мравкитѣ, около дѣнера на нападанитѣ дървета.

Мравкитѣ, които сж много лакоми и иматъ силно чувствително обоняние, въ кѣсо врѣме напъллюватъ на купища, за да се нахранятъ отъ захарьта; но тъй като заедно съ захарьта посмѣщатъ терпентинената есенция, то скоро захващатъ да се прѣбиватъ отъ болки и измиратъ.

Мраморъ.

Правене изкуственъ мраморъ. — За да се направи хубавъ изкуственъ мраморъ, взема се 75 килгр. отайка отъ морска пѣна, 3 килогр. наситенъ разтворъ отъ стипца, 25 килогр. каолинъ (порцеланова глина), 3 килогр. адрагантова гума и 1 килогр. гумаарабика. Смѣсьта се вари 6 часа, слѣдъ това полученото тесто се пресува и се суши въ пещъ. Като изстине, изглажда се — и мраморътъ е готовъ.

Други начинъ. — Взема се 1 литра зѣито (згъстено) млѣко, прибавя се гасена варъ и се омесва на гъсто тесто. Прибавя се тогава 1 килогр. Болонски тебеширъ и 2 килогр. куршумено бѣлило, размѣсва се хубаво и се разтрива цѣлата маса, която послѣ се оставя да съхне. Слѣдъ изсъхването се получава мраморъ, който още трѣбва да се изглади.

Изкуственъ мраморъ отъ дървени стърготини. — Изкуственъ мраморъ може да се направи, като се взематъ стърготини отъ твърдо дърво (орѣхъ, джбъ и пр.), отъ слонова кость и пр., които се размѣсватъ съ разни бои. Къмъ стърготиянитѣ се прибавя клей или друго лепливо вещество, за да се образува отъ всячко едно гъсто тесто, което да е наврѣдъ еднакво. Тестото се оставя да изсъхне и се изглажда. Съ тоя мраморъ се фабрикуватъ прѣдмети, които не сж изложени на разни удари и стърсания.

Боядисване на мрамора. — За боядисването на мрамора, трѣбва по-наврѣдъ той да се згорещи, и тогава се туря боята. Може да се употребятъ за боядисване каквито бои искаме.

Его нѣколко бои, които хващатъ много добръ о мрамора: Зелено се получава като се употребява горещъ разтворъ отъ калемеченгелъ, черно — отъ разтворъ на лаписъ (адски камъкъ), червено — отъ разтворъ (горещъ) отъ карминъ, желто — отъ разтворъ на аури-

пигментъ въ амониакъ, синьо — отъ разтворъ на желъзень сулфатъ и пурпурово — отъ разтворъ на фуксинъ.

Позлатяване на мрамора. — За да се позлати мраморъ, намазва се съ единъ пластъ ленено масло, въ която се разтопява Арменска глина на прахъ. Златниятъ прахъ се посипва, докль пластътъ отъ маслото не е още съвсѣмъ изсъхналъ.

М у х и.

Процѣждане на мухитѣ. — За да се пропѣдятъ мухитѣ отъ жилището, трѣбва да се посипе тукъ тамъ варливъ хлоридъ или пѣкъ да се туратъ нѣколко малки гървета пълни съ лаврово масло.

Изтрѣбване на мухитѣ. — Възварява се въ вода малко горчиво дърво (квасия) и се туря въ течността малко медъ или захаръ. Мухитѣ много обичатъ тая гозба и — тутакси измиратъ отъ нея. Сжщиятъ резултатъ се постига, ако се тури въ млѣко малко пиперъ и захаръ.

Запазване конетѣ отъ мухи и други насѣкоми. — Прѣпоръчватъ се слѣднитѣ срѣдства:

1. Да се миятъ конетѣ съ вода, въ която е разтопено малко алое или говежда жлъчка;
2. Да се миятъ съ варка отъ орѣхови листа;
3. Да се натърква кожата имъ съ листа отъ тиква;
4. Прѣди да се очесва коня, намазва се чесалото съ говежда жлъчка.

Противъ мухитѣ. — Прѣзъ голѣмитѣ горенини, мухитѣ сж цѣла чума за жилищата и готварницитѣ. За въ стаятъ противъ мухитѣ се употрѣбжава успѣшно тѣ наречената мухоубийна хартия или хартия Mouge, която се туря въ чиния, въ която има малко вода и ситна захаръ; въ късо врѣме чинията се напъхва съ измрѣли мухи.

Друго едно сигурно срѣдство е слѣдното:

Напълнюва се една обикновена чаша до половината съ вода, въ която е разтопенъ черенъ или желтъ сапунъ, послѣ се покрива чашата съ хартия, която се намазва отъ вътрѣшната (въмъ чашата) страна съ медъ или сладко; въ срѣдата на хартията се оставя дупка, за да влизатъ свободно мухитѣ. Привлечени отъ меда или сладкото, мухитѣ навлазватъ прѣзь дупката въ чашата и падатъ вътрѣ задушени. По-малко неприятно е да гледашъ мухи, издавени въ една чаша, нежели да ги намирашъ умрѣли на трапезата или върху покъщнинитѣ.

За да се прѣдпазятъ позлатени вещи отъ петната на мухитѣ, намазватъ се вещитѣ съ единъ пластъ отъ лаврово масло: мухитѣ не смѣятъ вече да кацатъ тамъ и да оставятъ своитѣ слѣди.

Мушама.

Мушама згодна за всѣкакво употрѣбяване. — Взема се здраво и ново платно, което се прѣрѣзва на два плата; намазва се всѣки платъ и отъ двѣтѣ страни съ разтворъ отъ рибенъ клей, разтопенъ на водна вана въ обикновена вода; намазването става съ четка. Съединяватъ се послѣ двата плата наедно и се турятъ подъ преса, за да се слепнатъ добръ, слѣдъ което се оставятъ да съхнатъ.

Между това, въ глинено или желѣзно гърне се разтопява: желтъ воскъ 60 гр. и резина или галипо 60 грама. Като се разтопятъ тие вещества, снематъ се отъ огъна и се прибавя къмъ тѣхъ 50 грама терпентинена есенция.

Мѣдъ (банжръ).

Срѣдство за да не се окислява мѣдъта.
— Мѣдниятъ съдъ или прѣдметъ, който искаме да за-

пазимъ, се изчиства хубаво и така се оставя да стои 1 день на слънце; тъй прѣдметътъ има цвѣтъ, като на злато. Измива се една гъба въ вода, послѣ въ терпентинена есенция, за да излѣзе водата отъ нея, и се натопява лекичко въ копаловъ лакъ, разреденъ на половина съ добръ прѣчистена терпентинена есенция. Съ тая гъба се намазва само веднажъ прѣдметътъ, който искаме да запазимъ.

Щомъ се изпари есенцията, мѣдниятъ прѣдметъ, приготвенъ така, не се окислява вече отъ водата.

Мѣхови кожи.

Запазване мѣховитѣ кожи лѣтъ. — Кожитѣ се истърсватъ хубаво, послѣ се отупватъ леко съ пръчка; слѣдъ това се нареждатъ въ шкафъ, сандъкъ, дулапъ и пр., като се залепятъ съ хартия всички цѣпнатини или процѣпи и дупки, тъй щото нито едно насѣкомо, колкото малко и да е, да не може да проникне вътрѣ. Тия прѣдпазителни мѣрки въ повечето случаи сж достатъчни; но ако се има страхъ, че нѣкой отъ тие малки неприятели ще може да се вмѣгне вътрѣ, то прѣди да се затвори и облечи шкафътъ, порѣсва се па дъвото му малко прахъ отъ пиретръ (видъ лай-кучка); това сръдство е най-сигурно за унищожавапето па тие насѣкоми Сжцитѣ сръдства се употрѣбаватъ за запазване прѣзъ лѣтото на всѣкакви вълнени дрѣхи.

Запазване на мѣховитѣ кожи. — За да се запазятъ мѣховитѣ кожи и да се осигурятъ отъ прояждането па насѣкомитѣ, затварятъ се въ кутия, на която капакътъ се затваря херметически. Кожитѣ се посипватъ прѣдварително съ прахъ, съставенъ отъ 15 части пиретръ и 2 части камфоръ.

М ъ х ъ .

Боядисване мѣха зелено. — Мѣхътъ, прѣсенъ, е зеленъ, но като изсъхне, боята му се разваля и става мѣтно-зелена или желто-зелена. За да се запази хубавата му боя, прѣпоръчва се да се потопява мѣхътъ въ доста силенъ разтворъ отъ синило за пране.

Като се извади мѣхътъ отъ тая вана, изстискава се и се оставя да изсъхне; слѣдъ това се туря въ торбички отъ сива хартия, които се завързватъ съ каналъ. По такъвъ начинъ, въ случай на нужда, можемъ да си служимъ съ тоя мѣхъ за украсяване на саксии, кошнички и пр. въ стантѣ.

Н а к о в а л н я .

Срѣдство да не правятъ наковалнитѣ шумъ. — Прави се по края на пѣва, околорѣстъ наковалнята единъ первазъ отъ хума, до 2 сантиметра високъ; наковалнята се издига наоколо единъ сантиметръ, и образуваното празно пространство се напълнюва съ разтопенъ куршумъ. Ако куршумътъ ни се вижда много скъпъ, то можемъ да го замѣстимъ съ прѣсѣенъ ситенъ пѣськъ, хубаво набѣхтанъ.

Н а п у к а н и р ѣ ц ѣ .

Лѣкуване напукани рѣцѣ. — Това лѣкуване, което е твърдѣ сигурно, не изисква нищо друго, освѣнъ да се натъркатъ пукнатинитѣ съ сокъ отъ червенъ лукъ. Въ кжсо врѣме пукнатинитѣ ще заздравѣятъ.

Налукване на кожата.

Бързо излѣкуване на пукнатинитѣ. —
I. За пукнативи върху кожата употребява се слѣдната

смѣсь: Спермацетъ 5 грама, глицеринъ 10 гр., бѣлъ или желтъ воскъ, 2 гр. и есенция отъ горчиви бадеми 3 грама. Разтопява се всичко на умѣренъ огнь и се разбърква послѣ докль изстивне съвършено смѣсьта. Съ нея се намазватъ пукнатинитѣ.

2. Пукнатинитѣ може да се намажатъ и съ тая смѣсь: глицеринъ 20 грама, цинковъ окисъ 1 гр., танинъ 1 гр. и камфоръ 2 грама.

3. За пукнатинитѣ на гърдата у жена, достатъчно е да се промива напуканото съ бенжоанова тинктура или пѣкъ съ смѣсь отъ равни части глицеринъ и танинъ.

Настинка мозъчна.

Най-добро го срѣдство за излѣкуването на такава настинка е да се смърка (мирише) иодова тинктура.

За тая цѣль се употребява стѣкълце съ широко гърло; смъркането се прави начесто нѣколко часа. Тинктурата трѣбва да бѣде прѣсна, а не извѣтрѣла, и смъркането да захваща още щомъ се появи настинката.

Насѣккомоубиецъ.

I. Петролтъ противъ насѣкомитѣ. — Петролтъ има едно много силно дѣйствие противъ насѣкомитѣ, както противъ тие, които нападатъ растенията и дърветата, тъй и противъ паразититѣ на животнитѣ. Но именно, защото е много силнодѣйствующъ, затова трѣбва да се употребява умѣрено.

За унищожаване на бѣлитѣ червей, достатъчно е да се тури въ поливалката една равнена чаша петролъ; за поповитѣ прасета се туря два пѣти повече петролъ; смѣсьта се палива въ дупкитѣ съ фунилъ.

За унищожаване на вонещитѣ и др. подобни, правятъ се пацървания съ вода и петролъ (50 гр. пе-

тролъ на литра вода); тая смѣсь е достатъчна да отърве къщата отъ тие отвратителни насѣкоми.

Употрѣбљава се винаги непрѣчистено петролено масло, което е по-ефтино и дѣйствува много по-силно.

II. Натъркването кожата на домашнитѣ животни съ вода, размѣсена съ петролъ, ги отърва въ късо врѣме отъ разнитѣ паразити, които ги безпокоятъ. Слѣдъ натъркването, кожата на животното се промива съ сапунъ и вода.

Въ хизби, дѣто се вѣдятъ много плъхове и мишки, ако се държи петролъ, то тие вредителни гризачи скоро се разбѣгватъ.

Ако се полѣе градина съ вода, прѣстояла въ газени бурета или тенекни, то всички плужаци и др, подобни изчезватъ.

Неизгоряемостъ на човѣка.



Твърдѣ просто и сигурно срдѣство, за да стане човѣкъ неизгоряемъ. — Любопитни научни начини, достѣпни за всѣкого, за да се направи нѣкой да държи въ ржцѣ нагорещено желѣзо. безъ да се изгори; да си на-топява ржката въ разтоненъ куршумъ, врѣла вода и пр. безъ да осѣти и най-малко опарване. — Откакъ въ послѣднѣо врѣме изгорѣха нѣколко голѣми театри почти въ всячкитѣ европейски столици и по-голѣми градове, че и по цѣлия свѣтъ, биле сж назначавани много комисии, съ цѣль да се взематъ мѣрки, за да не се повтарятъ вече тие ужасни катастрофи.

Обаче, въпрѣки тѣхнитѣ многобройни и упорни изучвания, казанитѣ комисии изглежда да сж оставили безъ внимание извѣстни научни открития, които твърдѣ значително биха упростили въпросътъ, ако се приложеха съ извѣстна строгость.

Въпросът се касае просто да се направятъ зрителитѣ неизгоряеми.

Прочее, това сръдство съществува, и то не отъ вчера.

По тоя въпросъ на науката се дължатъ твърдѣ любопитни и твърдѣ важни опити.

Така напр, ако си намокримъ прѣдварително прѣста съ етеръ и да го гурнемъ послѣ въ разтопенъ куршумъ, то не само че вѣма да се изгоримъ, но ще осѣтимъ на прѣста си студенина; същото ще бѣде, ако си намокримъ прѣста съ етеръ и да го потопимъ послѣ въ врѣла вода: нито ще се изгоримъ, нито ще ни стане вѣщо.

Ако си намокримъ ржката въ разтворъ отъ сѣрниста киселина (*acide sulfureux*), въ която е прибавено малко амониачна соль, то можемъ послѣ безъ всѣва опасностъ да си натопимъ ржката въ разплавенъ чугунъ.

Г. г. Бутини и д'Ебрю разказватъ много извънредни факти, извършени по такъвъ начинъ.

Г. Комъ, професоръ по Физика въ Лаваль, и Г. Ковле, съ разсичали по тоя начинъ съ прѣсти струя отъ разтопенъ чугунъ. Тѣ съ си натопявали ржцѣтъ въ калши и ступки, пълни съ туку-що разтопенъ и излѣянъ чугунъ, около който не е било възможно да се седи наблизо отъ горещина.

Г-жа Ковле, която присѣтствувала на тие опити, позволила на дъщеря си, на възраст осемъ годишна, да си натопи ржката въ ступка, пълна съ разтопенъ чугунъ; опитътъ не причинилъ на дѣтето никаква повреда.

Но ето нѣщо още по-любопитно:

Въ 1819 год. единъ испанецъ, на име Лионето, е очудилъ цѣлия Парижъ съ своята нечувствителностъ къмъ огъна. Той е можалъ да върти въ ржцѣтъ си нагорещенъ до зачервяване желѣзевъ прѣтъ, да си потопява ржцѣтъ въ разтопенъ куршумъ, да пие възврѣло дървено масло.

Понеже Лионето не е изказвалъ тайната си, то професоръ Сементини е направилъ опити самъ върху себе си, за да открие тая тайна: успѣхътъ скоро увѣнчалъ неговитѣ издирвания.

Тие издирвания му показали най-първо, че ако човѣкъ се патрие съ нѣкои киселини, особено съ сѣрна киселина, разредена съ вода, то натърканата кожа отражава, не поглъща, горещината на зачервено въ огъна желѣзо.

Слѣдъ това Сементини е открилъ, че разтворѣ отъ стипца, изпаренъ, докль се обърне въ гъбеста материя, ако се употрѣби за натриване кожата, прави я да отражава още повече горещината на такова желѣзо.

Най-подиръ, той е констатиралъ, че ония части на тѣлото, които сж ставали нечувствителни, ако се натъркатъ съ твърдъ сапунъ, като се измиятъ слѣдъ тая операция, ставатъ още по-нечувствителни: тогава човѣкъ може да си потърка кожата съ зачервено желѣзо, безъ да се опърли нито едно влакно отъ кожата му.

Ако сжицото вѣщо се направи съ езика и устата, то може да се лапа горещо желѣзо и да се пие врѣло масло.

Изобщо, тая неизгорлемость се отдава на слабата проводимость, която притежаватъ киселинитѣ, относително топлината, или пѣкъ още на изпаряването на тие вещества, което изпаряване се причинява било отъ зачервеното желѣзо, било отъ врѣлото масло.

И наистина, всѣко твърдо тѣло, като прѣминава въ течно състояние, или всѣко течно тѣло, като прѣминава въ газообразно състояние, поглъща едно грамадно количество топлина.

Впрочемъ, тие опити сж познати и отъ по-старитѣ вѣкове: Амброазъ Паре, хирургъ на Карла IX, казва, че е можалъ да направи нѣкои части отъ тѣлото си неизгоряеми чрезъ употрѣбяването на сѣренъ спиртъ, — другояче казано „сѣрниста киселина“.

Отъ друда страна, не е рѣдко да се срѣщатъ даже и по селскитѣ панаири фокусници, които залъгватъ смаената тѣлна съ подобни извънредни зрѣлища.

И понеже ученитѣ си бѣхтять главитѣ, за да изнамѣрятъ най-добъръ начинъ за изгарене тѣлата на умрѣлитѣ, то не ще ли бѣде по-добрѣ да се помѣчатъ да популяризиратъ изкуството, да се правятъ животѣ неизгоряеми?

Н о ж о в е

Изострюване ножове и бръсначи. — А. Намазва се гладилото съ лекъ пластъ отъ бръснарски сапунъ, размекватъ въ гореща вода. Това срѣдство е много просто, но источва много хубаво.

Б. Намазва се гладилото (камъбѣтъ или кожата), съ които ще се источва ножътъ или бръсначѣтъ, съ смѣсь, съставена отъ една часть пемза и една часть желѣзни опилки, счукани и двѣтъ на ситенъ прахъ и размѣсени съ двѣ части говежда мазъ.

Съставъ за изострюване на бръсначи. — Острилото на бръсначитѣ се изострюва много добрѣ, ако се заглади бръсначѣтъ на ремѣкъ, намазанъ съ слѣдния съставъ:

Пемза 16 грама, желѣзни опилки 16 гр., Арменска мазна глина 30 гр. и мазъ 16 гр.

Първитѣ три вещества се счукватъ много на ситно и се размѣсватъ тогава съ мазъта.

Минерално тесто за бръсначи. — Слѣдната смѣсь е тѣй сжщо много хубава за намазване ремѣка за изглаждане на бръсначитѣ:

Желтъ воскъкъ 20 грама, овча мазъ 40 гр., аспидевъ камъкъ, счуканъ на прахъ, 40 гр. и важдакъ 20 грама.

Мазъта се разтопява въ прѣстенъ сѣдъ, послѣ се туря воскъкътъ. Като се разтопи венчко хубаво, при-

бавятъ се аспидниятъ камъкъ и наждакътъ, счукани на много ситенъ прахъ. Остава се смѣсьта да ври петъ минути, като се разбърква постоянно, слѣдъ това се прибавятъ нѣколко капки лавандена есенция. Излива се тогава течността въ книжна копана. Като изстине и затвърдѣе смѣсьта, нарѣзва се на късове.

Н о к т о е д ъ .

Излѣкуване на ноктоеда. — Взема се едно прѣсно яйце и се счукува, за да се извади отъ него оная тънка и фина кожаца, която е залепена за вътрѣшната страна на чурушката. Тая кожаца се залепя върху болния прѣстъ; въ късо врѣме тя засъхва, свива се и така задушва малкото онова насѣкомо, което се намира въ месото и което не е нищо друго освѣнъ самата болестъ.

Н у ж д н и ц и .

Дезинфекция на нуждниците. — Въ селата рѣдко се срѣщатъ сѣщивски нуждници; въ повечето случаи за тая цѣль служи единъ плиткъ трапъ или вѣкое буре. Когато трапътъ или бурето се напълнятъ съ извержения, то ги изчистватъ, като изнасятъ и хвърлятъ негдѣ нечиститѣ вещества. Такива трапища и бурета смърдятъ и въоняватъ всичко наоколо, особено прѣзъ голѣмитѣ горещини. Дезинфекцирането обаче на тие нуждници е много лесно и много ефтно. За тая цѣль се употребява най-вече зеленъ камъкъ, счуканъ и разтопенъ въ вода, като се туря 2—3 килогр. зеленъ камъкъ за 100 литри извержения.

Прѣпоръчва се тѣй сѣщо и слѣдвата формула: „За 3 хектолитра нужднични нечистотии, насипва се въ трапа или бурето, като се бърка съ нѣкоя върлина, 12 кил. прахъ отъ кюмюръ, 1 килогр. суровъ гипсъ и 1 кил.

зеленъ камъкъ. Тие вещества прѣдварително се счукватъ много ситно и се размѣсватъ хубаво. Слѣдъ това нечистотитѣ могатъ да се извадятъ и изхвърлятъ, безъ да се разпространя и почувствува наоколо нѣкоя воня и неприятна миризма. Всичко това не коштува повече отъ 1—2 лева, а при това, ако тия материи се обърнатъ въ торъ, то той има много по-добри качества, отколкото обикновения торъ и животинското чернило, което се продава за тая цѣль“.

Освѣнъ тие има още много други срѣдства за дезинфекциране на нѣждницитѣ, като саждитѣ, джбовитѣ кори и пр.

Облегло.

Да се направятъ дрѣхитѣ непромокаеми отъ дѣждъ. — Прави се разтворъ отъ 150 грама куршуменъ ацетатъ и 8 литри вода. Въ тоя разтворъ се натопява дрѣхата и се оставя да изсъхне безъ да се извива (изстасква).

Бързо и икономическо закърпване на съдрани (скъсани) дрѣхи. — Събиратъ се добрѣ и се изравняватъ краищата на скъсаното и тогава се туря въ ревера, т. е. между плата и подлата единъ тънъкъ листъ отъ каучукъ или гутаперча. Слѣдъ това се прѣкарва върху тоя листъ горещо желѣзо; гутаперчата се разтопява и съединява (слепява) краищата на скъсаното, безъ да личи нѣщо, и при това твърдѣ солидно.

Оборъ.

Дезинфекциране на оборитѣ. — Да прѣдположимъ, че трѣбва да се дезинфекцира единъ оборъ, който има 120 кубически метра: взема се прѣстенъ сѣдъ, въ който се туря смѣсь отъ 300 грама готварска соль

и 80 гр. мангановъ пероксидъ. Туря се сждѣтъ върху подложка, издигната малко нѣщо, напр. върху нѣкой вехтъ столъ, туренъ върху една маса, слѣдъ това се налива въ сжда (върху смѣсьта) 200 гр. сѣрна киселина при 60° Боле.

Щомъ се излѣе киселината, тутакси захваща да се отдѣля отъ смѣсьта хлоръ, въ видъ на пари, които се разпрѣскватъ навсѣдъ и, вѣтрѣ въ единъ часъ врѣме, унищожаватъ нечиститѣ, заразителнитѣ миазми. Трѣбва да се помни, че щомъ започне да се отдѣля хлорътъ, вратитѣ и прозорцитѣ трѣбва да сж затворени, и хората и животнитѣ да се отстраняватъ тутакси, защото хлорътъ е много отровевъ газъ. — Тая дезинфекция се нарича гюйтоновско опушване.

Обуца.

Срѣдство, за да се направятъ обувката да не пропускатъ вода. — I. Слѣдната смѣсь се стопиюва въ прѣстено гърне и доклѣ е още гореща, намазватъ се съ нея обувката:

Карамфилово масло 100 грама, овча лой 20 гр., желтъ воскъ 20 гр. и резина 1 грамъ.

II. Взема се каучукъ 5 грама, катранъ 10 гр. и ленено масло 15 грама.

Разтопяватъ се първитѣ двѣ вещества, послѣ се налива вѣтрѣ маслото и доклѣ е още гореща смѣсьта, намазватъ се обувката съ четка.

III. Кожата се прави да не пропуска вода и по слѣдния начинъ: взема се ленено масло 48 части, минумъ (куршуменъ девтооксидъ) 1¹/₂ части; възваряватъ се заедно и двѣтѣ вещества въ глечосанъ прѣстенъ сждъ, като се разбърква смѣсьта постоянно, доклѣ минумътъ се разтопи съвършено. Като поизстине малко разтворѣтъ, прибавя му се 48 части терпентинена есенция, чернило отъ слонова кость и Прусско синило, счукани на ситенъ

прахъ. Отъ послѣднитѣ двѣ вещества се взема по $\frac{1}{2}$ часть отъ вѣщо. Ако се намаже кожата съ тая масъ, то нито вода, нито влага може да проникне въ нея.

IV. Разтопява се въ глечосано прѣстено гърне известно количество добъръ катранъ, прибавя се малко еластическа гума, нарѣзана на тънки пластинки и прѣдварително размекната върху парата на врѣла вода; смѣсьта се разбърква съ дървена лопатка, за да се разтопи по-лесно гумата. Съ тая смѣсь, докль е още гореща, се намазва съ малка четка, настилката и първата подлога (гьонъ), като се държи обувката близо до огъна.

Най-напрѣдъ се намазва шевтъ, като се остави ненамазано едно малко пространство покрай външния край (бортъ), слѣдъ това се намазва цѣлата повърхность, докль пластътъ стане дебелъ колкото двѣ игрални карти. Тогавя се оставя да изсъхне намазаното, и обувката се довършва както обикновенно.

Тѣй приготвенитѣ обуца, като се носятъ и прѣзъ най-лошавото врѣме на зимата, не пропусчатъ никакъ влагата и траятъ твърдѣ дълго врѣме.

Срѣдство да не се стѣсняватъ намокренитѣ ботуши. — Когато ботушитѣ или обувката сж носени въ дъждовно врѣме и изъ калъта и сж оставени вечерята туку-тѣй, то на другия денъ тѣ се обуватъ съ твърдѣ голѣма мжка. Ето едно твърдѣ просто и лесно срѣдство за да се избѣгне тая неприятность.

Щомъ се изуятъ ботушитѣ или обувката, напълняватъ се съ овесъ. Зърната попиватъ влагата и като набъбнатъ отъ тая влага, ставатъ като единъ видъ калъпъ, който не дава на обувката да се стѣснява. Това срѣдство се употребява често по селата, и резултатътъ е винаги благоприятенъ.

Вмѣсто съ овесъ, обувката могатъ тѣй сжщо да се напълнятъ и съ суха слама или сено.

Овесъ.

Срѣдство за икономисване на овеса. — Това срѣдство се състои въ натопяване овесътъ вѣколко часа въ вода. Опититѣ сж показали, че ако на добитѣа се дава така натопенъ овесъ, то ежедневната му кърма може да се намали съ $\frac{1}{3}$ часть. Коветѣ, а най-вече старитѣ, на които зѣбитѣ сж изтрити, немогатъ да здѣкватъ хубаво овеса, други пъкъ го лапачъ съ такава лакомия и бързина, щото здѣкватъ много малка часть отъ него, а погълнатитѣ цѣли зърна сж загубени за смилането.

Но ако овесътъ се накисне въ вода 3 часа, то зърната набѣбнувачъ и се размекнувачъ; тогава добитѣтътъ ги яде, здѣква и смилва по-лесно, безъ да ги погльща цѣли и тѣй да ги хаби напраздно.

Овощни дървета.

Прѣдпазване на овощнитѣ дървета отъ мразъ. — Единъ градинарь прѣпорѣчва слѣдното срѣдство за прѣдпазване овощнитѣ дървета въ шпалерницитѣ отъ къснитѣ мразове.

Това срѣдство се състои просто въ това, да се тури край стѣната на шпалерника и подъ дърветата едно дѣсчено корито, пълно съ вода. Коритото се тура върху три крака, забити въ земята; то трѣба да е широко 25 сантиметра, дълбоко 20 сантиметра, а дълго толкова, колкото се простиратъ клонитѣ на дърветата по стѣната на шпалерника.

Всѣка сутрина, ледътъ, който се е образувачъ прѣзъ ноцта, се обира, и се долива въ коритото прѣсна вода.

Авторътъ обяснява дѣйствието и ползата на това срѣдство така: като замръзва, водата въ коритото образува топлина, която се отдѣля и е достатѣчна, за да запази отъ мряза дърветата, които сж съвсѣмъ близко наоколо.

Овча краста.

Лѣкуване овчата краста. — До прѣди 20 години, а може още и днеска, Лотарингскитѣ овчари сж купували въ Германия за нищожна цѣна крастави овци и овни, които тѣ сж излѣкували за нѣколко дена, послѣ ги угоявали и ги продавали здрави на търговцитѣ и касапитѣ, за клане, слѣдъ като остригвали овцетѣ и имъ земали вълната.

Лѣкарството, което изобщо се употрѣбвява въ таква случаи, е чорба отъ тютюневи листа, но това срдѣство изисква нѣколко мѣсеца лѣкуване и при това зацапва вълната. Лотарингцитѣ употрѣбвяватъ масло отъ шистъ (сланецъ—huile de schiste) и, вжтрѣ въ 24 часа, крастата е излѣкувана. Но тъкмо защото това лѣкарство дѣйствува твърдѣ силно, затова равнитѣ не трѣбва да се лѣкуватъ изведнажъ, а послѣдователно.

О т л е д а л а.

Сферически огледала или глобуси за градини. — За да се направятъ сферитѣ или стѣкленитѣ глобуси за градини, черви, златни или сребърни, постѣпва се така: Вари се ленено масло, размѣсено съ чернило, докль стане като сиропъ; смѣсьта се излива въ кълбото и, като се обръща на всички страни, цѣлата му вжтрѣшна повърхность се боядисва. Сребренъ цвѣтъ се получава, като се размѣсятъ равни части куршумъ, калай и бисмутъ; кълбото се стоплюва, прѣди да се излѣе вжтрѣ смѣсьта. Ако стѣклото на кълбото е желто, то, като му се налѣе горната смѣсь, добива златенъ цвѣтъ.

Правене огледала. — За да се направи огледало, разстила се върху равна и гладка хоризонтална маса единъ тъвакъ калаенъ листъ; гжнкитѣ на калаи се изправятъ, като се търка съ парцалъ. Когато лицето на калаенил листъ е съвсѣмъ гладко, налива се отгорѣ му

единъ тънакъ пластъ живакъ, послѣ се прокарва върху калаения листъ стъкло, тъй щото живачниятъ пластъ да се раздѣли на двѣ, което става лесно, тъй като живакътъ има силно химическо сродство къмъ калая. Слѣдъ това стъклото се притиска съ нѣкоя тежестъ, за да се отдѣли излишниятъ живакъ; масата се понавеща малко, за да се изтече живакътъ, който се събира въ нѣкой съдъ.

О г ъ н ъ .

Нещастни случки, причинявани отъ огънъ.
— Често пѣти вѣстниците съобщаватъ за такива случки, които сѣ причивявали смъртъ. Въ повечето случаи туй сѣ жени и дѣца, на които дрѣхитѣ се запалватъ, защото сѣ отъ леки платове. Въ такива случаи да се вика на помощъ, да се избѣгва изъ стаята на двора или улицата, да се отваря прозорецъ — всичко това може да докара и по-голъмо нещастие на самото лице, па и да причини цѣлъ пожаръ.

Въ случай че се подпалятъ дрѣхитѣ нѣкому, най-добрѣ е да побърза да се загъне или завие въ мокъръ чаршафъ или завивка, па даже и въ сухи, но да се загъне тъй, щото да може да се изгаси пламъкътъ, като се легне на земята и се натиска запалената страна. Може също и да се завре между завивката и дюшекътъ на леглото, ако такова има въ стаята, и да се притиска силно, за да изгаси пламъка. Съ тие прости сръдства винаги се сполучва да се изгаси бързо огънътъ, и при това лицето се отърва само съ нѣколко леки опарвания или изгорявания. Най-важното въ такива случаи е, да бже човѣкъ хладнокръвенъ и да се рѣшава тутакси да направи необходимото.

О р а н ж е р и и .

Икономическо сръдство за стоплюване на оранжеритѣ. — Да прѣдположимъ, че трѣбва

да се стопли една оранжерия, която има 25 метра стъклена повърхност. За да се стопли такава оранжерия икономически, постъпва се така: Изкопва се втрѣ въ оранжерията единъ трапъ; на дъното на трапа се туря рѣшетка, на която прѣтоветѣ сж кухи и пълни съ вода; надъ рѣшетката се насипва 2—3 кубически метра добъръ торъ. Къмъ кухитѣ рѣшетчени прѣтове сж прикрѣпени малки цинкови фунийки или рогчета, тѣй сжщо пълни съ вода, и на които отворитѣ сж въ тора и земята. Торътъ се разбърква всѣки осемъ-десетъ дена и се подновява всѣки шестъ недѣли. Чрѣзъ това срѣдство се произвежда една умѣрена, влажна горещина, която е най-згодна за тропическитѣ растения и за зеленчуцитѣ (зарзавати).

О р ж ж и я.

Чистене на ловджийскитѣ оржжия. — Понеже ловджийскитѣ оржжия изискватъ да бѣдатъ винаги добрѣ гледани, поддържани и чистени, безъ което тѣхното запазване и добро биене сж немислими, то ний ще дадемъ по долу една рецепта за приготвене едно масло, специално необходимо за чистенето и мазането на ловджийскитѣ карабини, едностволни и двустволни пушки:

„За изчистването и намазването на тие оржжия трѣбва да се употрѣбява изключително мазъ (червишъ) отъ говежди крака, прѣчистена и избистрена по слѣдния начинъ: Взема се хубава мазъ въ стъклена бутилка; въ бутилката ее туритъ нѣколко къчета куршумъ на листа; тие листа трѣбва да сж изгладени и блѣстящи. Остава се тогава бутилката да стои на слънце; слѣдъ нѣколко седмици, всички нечистоти на маслото ще изчезнатъ или ще залепнатъ о куршуменитѣ листи. Така прѣчистената масъ е безцветна, като водата, или има цвѣтътъ на водата, и съ нея именно се мажатъ ловджийскитѣ оржжия.

О с в ѣ т л е н и е.

Фабрикуване на теченъ газъ. — Размѣсватъ се, като се разбърниватъ силно, една часть алкоолъ и една часть терпентинена есенция, слѣдъ това се оставатъ да се отаятъ. Течността се раздѣля на два пласта, отъ които горниятъ се исчерпва (излива). Тая именно течность се налива въ лампитѣ; отъ нея фитилтъ едва почернява, и се получава една твърдѣ ясна свѣтлина.

Друга течность, която дава хубава свѣтлина. — Взема се: алкоолъ 800 грама, терпентинена есенция 300 гр., лавандова есенция 2 гр. и етеръ сулфурикъ 100 гр. Размѣсва се всичко добръ. Тая течность гори на въздуха и безъ всѣко стъкло.

Твърдѣ икономическа лампа, наречена сиромашка лампа. — Взема се едно какво годѣ стъкло и се напълнюва до половината съ масло (дървено или друго). Въ маслото плава единъ плоскъ фитилъ, който е прикрепенъ въ една държка, закрепена о стѣнитѣ на стъклото съ еластически желѣзенъ телъ. Стъклото е запушено съ металическа запушалка, която въ срѣдата (центра) си и околорѣстъ е надупчена. Тая запушалка служи за регулаторъ: За да се намали свѣтлината, запушватъ се една или нѣколко дупки, споредъ нуждата.

Свѣтещо стъкло (иконическа нощна лампа). — Взема се стъклце отъ бѣло стъкло и се попълнюва до половината съ дървено масло; туря се въ маслото едно малко кѣсче фосфоръ и се затузва стъклото съ гѣба. Такова стъкло може прѣкрасно да служи за нощна лампа; за да се увеличи свѣтлината, отваря се за минута затулката, за да влезе въ стъклото въздухъ. Такава малка лампичка може да служи цѣла година; когато маслото или фосфорътъ се изчерпатъ, то нѣма освѣтъ да се подновятъ.

Нощна лампа безъ фитилъ, масло и огънъ.

— Тая лампа се прави отъ една стъклена цѣвъ, 12 сантиметра дълга и 2 сантиметра широка, отъ която е извлеченъ въздухътъ, и е запушена херметически. Ако тая цѣвъ се натърка съ гола, но добръ суха ржка, или още по-добръ съ една малка ивица пергаментъ, потопенъ въ Испанско бѣлило, то тя изпуща такава свѣтина, щото може да се види колко е часътъ на часовника и даже да се прочетатъ обикновени букви, написани или напечатани.

Лампи, които пушатъ. — Ако лампата е лоша, ако пуши, натопява се фитилътъ въ силепъ оцетъ, слѣдъ това се изсушава и тогава се туря въ лампата. Послѣдната тогава ще свѣти прѣкрасно, безъ да пуши.

Отоплителенъ материалъ.

Фабрикуване твърдъ икономическо топливо, което може успѣшно да замѣсти кюмюра. — Това топливо се състои отъ смѣсъ отъ дървени стърготини или употребени джбови кори, хума и каменно-въгленъ катранъ.

Дървенитѣ стърготини и употребенитѣ вече джбови кори сж вещества, които сж почти безъ цѣна, не струватъ нищо, хумата се купува много ефтено, а каменно-въглениятъ катранъ се купува също много ефтено, тамъ дѣто има фабрики за въздушевъ газъ, брикети и пр.

Взематъ се 50 части дървени стърготини или джбови кори и се прибавятъ 20 части хума или мазна глина. Разтриватъ се и дветѣ вещества, за да се получи гъсто тесто, като се размѣси съ нужното количество вода. Като се приготви така тестото, прибавя се 10 части катранъ, който се размѣсва добръ, като се разбърква смѣсъта изново. Тогава вече полученото тесто се прави, било съ ржцѣ, било съ машини, па топки, на които се дава каквато и да било форма. Тия топки,

които се оставят да съхнат на сухо мѣсто и провѣтрювано, стават твърди и могат лесно да се прѣнасят и натрупват на купища. Тѣ могат успѣшно да замѣстят кююра, могат да се употребяват за всѣкакви печки и огнища, горят дълго врѣме и дават доста силна и трайна топлина.

Дърва за отопление. — Оние, които живѣят изъ гористи страни, познават много добрѣ различнитѣ качества на дървата за отопление; но има хора изъ градоветѣ и другадѣ, които никакъ не знаятъ тие работи. Именно за тие послѣднитѣ ний даваме долнитѣ свѣденія:

Дърва, които сѣ расли на влажна почва, мѣчно изгубват влагата, която сѣ погълнали, довлѣ не сѣ били отсѣчени; тѣ приличат повечето на скоро отсѣчени, зелени (сурови дърва); насѣченитѣ късове отъ такива дърва, църтятъ кога горятъ, и изпусчатъ и отъ двата си края вода. При това трѣбва да прибавимъ, че тѣ даватъ по-слаба топлина, отколкото дървата, които сѣ расли на суха почва.

Бѣлитѣ дърва, като напр. трепетликата и брѣстътъ горятъ бързо и хубаво, но тѣй също даватъ малко топлина и не оставятъ жара (въглене). Тѣ сѣ по згодни за хлѣбарски фурни, отколкото за къщно употребяване и за готварница.

Дъбовитѣ дърва даватъ срѣдна топлина; тѣ горятъ доста бавно, и въгленитѣ имъ гаснатъ скоро. Такива дърва добрѣ е да се съединяватъ съ есенции, които горятъ бързо.

Акацията (сакжмъ) и клонетѣ отъ плодни дървета, еленътъ, ясенътъ, платанътъ (яворътъ) и илмътъ сѣ добри дърва за огнища.

Бориката, борътъ и пихтата, но особено първата, горятъ много добрѣ, обаче тѣ иматъ двойния недостатъкъ да прѣщатъ (пукатъ) силно, да прѣскаатъ много искри и да пушатъ.

Букътъ, сѣченъ прѣди година или двѣ, гори много хубаво, съ единъ прѣкрасенъ пламъкъ и дава голѣма жерава. Само че той има недостатѣба да гори много бързо, и ако е прѣстоялъ отсѣченъ повече отъ двѣ години, дава много слаба топлина.

Най-добритѣ дърва за горѣне сж безъ съмнѣние оние отъ габъръ, сѣчени прѣди двѣ или три години и пазени на закрито мѣсто. Тие дърва горятъ умѣрено, нито много бързо, нито много бавно, даватъ силна горещина и дълготрайна жерава.

Самоподпалване на мазни парцали. — Всички машинисти, механици и огняри знаятъ, че е твърдѣ неблагоприятно да се оставятъ натрупани на купъ мазнитѣ парцали, които служатъ за чистене на локомотивитѣ, машинитѣ и пр. Затова винаги се прѣпоръчва на работницитѣ при парни машини, прѣди да напуснатъ работата си, да изнасятъ отвънъ парцалитѣ, съ които си служатъ. Безъ такова прѣдпазване, пожаритѣ по фабрицитѣ биха били много чести.

Така, прѣди нѣколко години, ний имахме случай да видимъ примѣръ отъ самоподпалване на такива парцали. Кондукторътъ на парната машина, турна вечерята мазнитѣ парцали, съ които си служеше, въ единъ панеръ и ги изнесе на двора. Бѣше лѣтно врѣме, температурата бѣше висока. На другия день, когато машинистътъ лойде на работа, видѣ, че и панерътъ и парцалитѣ бѣха изгорѣли. Въ други единъ случай, такива парцали, които получвахж прѣзъ прозореца слънчевитѣ лъчи, се подпалиха сами и изгорѣха.

Прочее, трѣбва винаги да се грижимъ и да не оставяме такива мазни парцали, размѣсени съ други материи, а най-вече да се пазимъ да не ги внасяме въ хамбаритѣ, дѣто, лѣтно врѣме, тѣ може да се згорещятъ, да се подпалятъ и да причинятъ пожаръ.

Отровване.

Отровване съ беладона (татулъ). — Много се е говорило, и всъки знае, че беладоната е едно много отровно растение. Тя се срѣща, т. е. расте изъ горитѣ и изъ развалинитѣ. Нейнитѣ червени шушки (завръзи), които по вънкашността си приличатъ твърдѣ много на плодетѣ на сладкитѣ Испански череша, често привличатъ дѣцата, които ги късатъ и бератъ. Тия шушки могатъ да причинятъ отровване, което винаги бива смъртно-носно. Само миризмата, която излиза отъ тѣхъ, е достатъчна, за да докара силно главоболие и замайване.

Въ случай на отровване съ беладона, трѣбва тутакси да се накара отровения да повърне, като му се даде нѣкое блювателно срдство. Ако се е минало доста време отъ поглещането на отровата, и тя е влѣзла вече въ стомаха и червата, то трѣбва да се опита да се испяди отровата чрѣзъ слабигелни или чистителни срдства. Въ същото време на болния се дава да пие вода съ оцетъ, лимоната и, ако го клони на сънъ, дава му се черно гъсто кафе.

Охапване и ожилване.

Охапване отъ усойница или пепелянка змия. — Щомъ нѣкой бжде охапанъ отъ такива змии, тутакси трѣбва да си прѣвърже или да накара да му прѣвържатъ ржката или крака надъ охапаното. Прѣвързането става съ нѣкой късъ платъ и се стѣга силно. Остава се да тече кръвта отъ раната, и ако охапаното мѣсто се подува и става тъмносиво, то не трѣбва двумѣние, а да се котеризира (изгори) охапаното съ жельзо, нагорещено до побѣляване, т. е., нагорещено колкото е възможно. Слѣдъ това раната се налага съ компресъ, натопенъ въ смѣсъ, приготвена отъ двѣ лъжички дървено масло и една лъжичка теченъ амоннакъ.

Охапване отъ гърмяща змия. — Въ нашия климатъ не се случватъ такива охапвания, обаче растението, което се употрѣбѣва противъ такова охапване, може да се опита противъ охапването на други отровни животни.

До колкото е възможно, веднага слѣдъ охапването се взематъ листа отъ обикновеиъ кактусъ съ плоски и бодливи листа; разцѣпва се листото, и се налага охапването съ разцѣпената страна на листото; листото се промѣня всѣки четвъртъ часъ, и въ продължение на 3—6 часа всѣка опасностъ отъ охапването заминава. Трѣбва обаче налагането съ кактусово листо да става колкото се може по-скоро слѣдъ охапването, защото успѣхътъ на лѣкуването зависи именно отъ тая скоростъ.

Ожилване отъ чумна муха. — Ето едно опитано лѣкарство противъ ожилването на мухата, която разнася по животнитѣ и хората болестята наречена *езленъ* или чума у рогатия добитѣкъ, а сѣщо и противъ ожилването на всички отровни насѣкоми:

Размѣсватъ се равни части суровъ чесанъ, терякъ и квасъ отъ хлѣбъ. Стѣрѣва се всичко добрѣ, и съ тая масъ се налага ожилването, като се прѣвързва съ платно. Въ късо врѣме подутото спада.

Противъ ожилването отъ насѣкоми. — Ожилванията отъ насѣкомитѣ не само че причиняватъ болезка, но често пѣти тѣ прѣдставляватъ и една истинска опасностъ. Изобщо тие ожилвания се лѣкуватъ съ амониакъ или карболова киселина; потасовѣтъ перманганатъ тѣ сѣщо има свойство да унищожава дѣйствието на отровата, влѣзла въ организма отъ ожилването на нѣкое насѣкомо. Едно по-лесно и по-просто срѣдство, най-вече за изъ селата, състои въ натѣркваване ожилването мѣсто съ празъ; подутото скоро спада и болезката тутакси изчезва.

Противъ говеждитѣ (конски) мухи, мухитѣ и комаритѣ. — Тие двукрили и тѣхнитѣ

лаври (червейчета) силно безпокоят добитъка; за прѣдпазване добитъка отъ тие двукрили, едно добро срдѣство е да се промива кожата съ варка отъ оцетъ и орѣхови листа. Само едно промиване е достатъчно, за да запази добитъка двѣ недѣли отъ ожилването на тие насѣкоми.

Може тѣй сжщо да се натърка кожата на добитъка съ зелени орѣхови листа или съ варка отъ тютюнъ (1 часть обикновенъ тютюнъ и 40 части вода).

Прѣпоръчва се още да се намокриватъ мѣстата, които най-много сж изложени на ожилване, съ гжба, натопена въ разтворъ, съставенъ отъ 60 части асафетида, една чаша оцетъ и двѣ чаши вода.

Колкото за ранитѣ, станали отъ ожилване, тѣ се прѣдпазватъ отъ насѣкомитѣ, които се стремятъ да си снесатъ яйцата върху тѣхъ, като се търкатъ съ терпентинена есенция и съ варболова киселина (течна), разредена съ вода. Раната трѣбва прѣдварително да се изчисти, съ малко дилавче, отъ червейчетата, които вече се намиратъ въ нея.

О ц е т ъ.



Правене виненъ оцетъ. — За да се направи виненъ оцетъ, употребяватъ се бѣчви, които събиратъ отъ 50 до 400 литри. Бѣчвата или бурето се туря право, а на горното дѣно се остава една дупка, която се държи винага отворена, за да може въздухътъ да влиза свободно. Бѣчвата се туря на такова мѣсто, дѣто температурата може да се поддържа еднакво, отъ 15°—18°. Най-напрѣдъ се налива въ бѣчвата $\frac{1}{4}$ отъ съдържанието ѝ възврѣлъ оцетъ, послѣ се прибавя $\frac{1}{30}$ отъ съдържанието ѝ (колкото събира) вино; сжщото количество вино се налива отпослѣ всѣки петъ дена, докль бѣчвата се напълни. Осемъ дена слѣдъ послѣдпото доливане, оцетътъ е готовъ; източва се тогава половината оцетъ, и пакъ се върши сжщото доливане.

Ако оцетът не е бистър, налива му се една чаша възвръло млъко, оставя се да се отаи и се прѣточва.

Червеното вино дава червенъ оцетъ, а бѣлото — бѣлъ. Червениятъ оцетъ може да се направи бѣлъ, като се прѣкара (прѣцѣди) прѣзъ животински вглагоща.

Правене оцетъ отъ бира. — Смѣсватъ се 100 килогр. биренъ сладъ, 40 килогр. пшеница, 40 килогр. червенка и 7 хектолитри вода; възваряватъ се 3 часа; ще се получи 5 хектолитри течность. Налива се върху смѣсъта (остатъка) 2 хектолитри вода, възварява се 3 часа и се получава още $\frac{1}{2}$ хектолитръ течность. Смѣсватъ се двѣтъ получени течности, оставятъ се да стоятъ на отворено и на слънце отъ Май чакъ до Септемврий, и тогава се получава 6 хектолитри хубавъ оцетъ.

Оцетъ отъ развалени плодове. — Отъ каквито и да било развалени плодове, отъ коритѣ отъ ябълки, круши и пр. може да се направи много добъръ оцетъ. Плодоветѣ, коритѣ и пр. се размачкватъ повече или помалко, турятъ се въ отворена каца, която се намѣства въ хизбата или на друго мѣсто, дѣто да не може да замръзне. Когато всичката размачкана маса изгние, изстискава се, за да се извади сокътъ ѝ. Тоя сокъ се туря въ друга каца, дѣто се оставя да отстои нѣколко дена. Слѣдъ това се прѣточва и налива въ буре, което се оставя да стои отворено на топло мѣсто. Слѣдъ като прѣстои така нѣколко мѣсеца, течностьта се обръща въ добъръ и силенъ оцетъ.

Туалетенъ оцетъ. — За да се направи туалетенъ оцетъ или оцетъ за миене кожата и косата, взема се: бергамотова есенция 30 грама, лимонена есенция 30 грама, Португалска есенция 15 грама, розмаринова есенция 20 грама, лавандова есенция 5 грама, есенция отъ нероли 5 грама, алкоолъ отъ маточина 4 литри, обикновенъ алкоолъ 3 литри и вода 6 литри.

Размѣсватъ се тие вещества добръ, оставятъ се да отстоятъ единъ день и тогава се прибавя 2 литри оцетъ.

Слѣдъ като се остави да отстои още единъ день, прибавя се 100 грама радикаленъ (корененъ) оцетъ.

Оцетъ отъ зелено или замръзнало грозде. — Правенето оцетъ отъ зелено или замръзнало грозде изисква петъ послѣдователни операции: отдѣляне на гроздето, смачкване на зърната, изстискване на сока, винено ферментиране и кисело или оцетно ферментиране. За да се отдѣли гроздето, т. е. зърната отъ опашкитѣ или чепкитѣ употребява се единъ видъ голѣмъ гребенъ. Зърната се турятъ въ дървена каца, дѣто се смачкватъ (стлпкватъ) съ дървено кросно, тъй щото да не се повредятъ семкитѣ; слѣдъ това се изстисква сокътъ съ пресъ или по други нѣкой начинъ; останалитѣ пращини се размѣсватъ съ $\frac{1}{4}$ отъ теглото си вода и пакъ се изстискватъ; получената течность се прибавя къмъ първата. Всичката получена течность се налива въ каца, която се туря на такова мѣсто, дѣто температурата да не е по-долу отъ 15° по Реомюра. Виненото ферментиране захваща слѣдъ нѣколко дена; когаго ферментирането се свърши окончателно, течността се прѣточва въ друга каца. Тогава въ течността ще се захване киселото или оцетно ферментиране. За тая цѣль течността се размѣсва съ хубавъ оцетъ, който се възварява по-напрѣдъ и се налива горещъ. За 10 литри течность се туря една литра оцетъ. Слѣдъ като се налѣе оцетътъ и се разбърка течността хубаво, туря се кацата на топло мѣсто, закрива се враната съ тънко и редко платно, и се оставя кацата да стои така шесть недѣли, слѣдъ което оцетътъ е готовъ.

Правене оцетъ отъ повредено или развалено вино. — Най-напрѣдъ се налива въ кацата или бурето $\frac{1}{3}$ отъ съдържанието (вмѣстимостъ) му добъръ оцетъ, но никога повече; прибавятъ се послѣ 10 литри отъ виното; слѣдъ 8 дена пакъ се наливатъ 10 литри вино и тъй нататкъ до 40 литри.

За да се обърнатъ първитѣ 10 литри вино напълно

въ оцетъ, потрѣбни сж само 8 дена; слѣдователно, слѣдъ като се минатъ 8 дена отъ послѣдното наливане вино, може да се източатъ отъ бурето 40 литри оцетъ. Слѣдъ това пакъ се започва сжщата операция, т. е. наливатъ се въ бурето всѣки 8 дена по 10 литри вино, до 40 литри, източватъ се 40 литри оцетъ и т. н.

Когато употрѣбваното вино е ново, то за неговото прѣвръщане въ оцетъ е потрѣбно малко повече врѣме (10—12 дена).

По тая метода, наречена Орлеанска метода, може да се приготвя въ всѣка каца за единъ мѣсець 40 литри оцетъ.

За сжщата цѣль може да се употрѣбятъ и остатъцатѣ отъ прѣточването на виното.

Оцетътъ на четирмата крадци. — Произхождането на тоя ароматиченъ оцетъ, който много се употрѣбява въ парфюмерията, е изобщо твърдѣ малко познато.

Ето какво се говори за това происхождение.

Това е било въ 1720 година, когато въ Марсилия е върлувала чумата.

Въ града не се срѣщали други хора, освѣнъ чумавитѣ и тѣхнитѣ великодушни спасители; но тамъ се застоели още и четирма весели и безгрижни нехранимайковци, които се възползували отъ общото нещастие, за да напълнятъ собственитѣ си кисии.

Когато ужасниятъ бичъ — епидемията — изчезнала, четирмата приятели — крадци биле пипнати за ухото и прѣдадени на съда.

Съдиитѣ запитали крадцитѣ, какъ така се е случило, че чумата не ги е хванала.

Тогавъ крадцитѣ разказали, че тѣ си натървали (разтривали) тѣлата и пиели вътрѣшно единъ оцетъ, който се приготвя така:

Взема се бѣлъ оцетъ 4 пинти и още по една унция и половина отъ тие растения: едъръ и дребенъ

пелинъ, розмаринъ, мента, бжзъ и рута. Изсушаватъ се наполовина двѣ унции лавандовъ цвѣтъ и двѣ обѣлени скилидки чесанъ, канела, карамфилъ и мускатъ; растения се варѣзватъ, а сухитѣ вещества се стриватъ (счукватъ); туря се всичко въ оцета и се остава да стои и кисне на слънце 1½ мѣсець въ добръ запушено стъкло. Слѣдъ това се излива течността, изстискватъ се натопенитѣ вещества, прѣцѣжда се течността и ѝ се прибавя половинъ унция камфоръ, разтопенъ въ алкоолъ.

Всички останали смаяни; съдътъ опростилъ крадцитѣ; всички хора си записали тѣхната рецепта и, за благодарностъ и признателностъ, тѣхното изобретение било наречено *оцетъ на четирмата крадци*.

Бжзовъ оцетъ — Тоя оцетъ, който се употребява за туалетъ, се приготвя отъ цвѣта на обикновения бжзъ по слѣдния начинъ:

Взема се напр., 80 грама бжзовъ цвѣтъ, добръ изсъхналъ, и се туря въ съдъ съ една литра силенъ оцетъ. Остава се така всичко да кисне 15 дена; слѣдъ това врѣме се прѣцѣжда прѣзъ платно, и течността, която се получава, се прѣцѣжда още веднажъ прѣзъ филтрирна хартия, за да стане съвсѣмъ бистра и да не съдържа никакви нечистоти. Тоя оцетъ се употребява, като се тури половинъ лъжичка въ водата, съ която се изплакнуватъ устата или пѣкъ въ водата за миене на лицето. Той може да се употребѣи и като лѣкарство, когато трѣбва да се увеличи изпотяването или да се прѣдизвика то, когато се е спрѣло венадѣйно. За тая цѣль се турятъ отъ 1 до 4 грама оцетъ въ чаша гореща захарна вода, която се изпива.

Ароматически оцетъ. — Взема се една стиска бжзови листа, толкова тименъ, лаванда и розмаринъ и се турятъ въ литра оцетъ. Оставятъ се да киснатъ 24 часа и тогава се прибавя една стиска сива соль и три или четири глави счуканъ чесанъ. Тоя оцетъ е много

хигиениченъ и твърдѣ ароматиченъ. Трѣбва да се забѣлѣжи, че прѣди да се прѣцѣди течността и да се налѣе въ стѣкла, тя трѣбва да се продържи въ водна вана надъ огъна 24 часа.

Разбира се, че тоя одетъ не може да се сравни съ она, за който говорихме по-горѣ, т. е. съ туалетния, но той има всичкитѣ му хигиенически свойства.

Парни котли.

Чистене на парнитѣ котли. — Всѣки индустриалець знае съ какви грижи трѣбва да се гледатъ парнитѣ котли, за да не би да хванатъ биборъ, т. е. да се образуватъ въ тѣхъ вкамънени корясвания по стѣнитѣ, което причинява пукването на котела. Всичкитѣ до сега прѣпоръчвани смѣси противъ тия корясвания не винаги постигатъ гонимата цѣль, и често става нужда да се изпразднюватъ котлитѣ и да се изчистватъ отвтрѣ, за която цѣль, прѣзъ нарочно направената дупка, влизатъ момчета, за да ги изчистятъ, което е много мъчно нѣщо.

Въ послѣдно врѣме се посочва на едно чистително срѣдство за котлитѣ, употрѣбяването на което не коштува скъпо. Това срѣдство е дървото *Eucalyptus globulus*, което е доста познато поради разнитѣ си и цѣнни качества.

Извѣстно е, че евкалиптусътъ е прѣнесенъ отъ Австралия, че той расте бързо, прави здравословни блатиститѣ мѣста, унищожавя врѣдителнитѣ и смъртоносни миазми и че се употрѣбява твърдѣ много въ терапевтиката.

И ето че, споредъ мнѣнието на единъ инженеринъ, ако въ парнитѣ котли се турятъ извѣстно количество тънки пластинки отъ евкалиптусово дърво, то тѣ не даватъ да се образува по стѣнитѣ на котела биборъ или вкамъняване.

Това мнѣние изисква още доказване съ опити.

Пелтета.



Икономическо правене на пелтета (сладко на пихтия). — Основата на пелтетата е една киселина — пектиковата (acide pectique) която се приготвя много ефтно по слѣдния начинъ: Понеже тая киселина е разпространена въ много растения, като напр. въ морковитѣ, въ нѣмскитѣ рапони, въ коренитѣ на скорцимеритѣ (черъ коренъ) и др., то за да се добие тая киселина напр. отъ рапонитѣ, настѣргватъ се послѣднитѣ, изстискуватъ се и се измиватъ съ дъждовна вода, докль водата захване да изтича бистра. Останалата каша се разтопява въ вода, за да се образува гѣстъ разтворъ; въ тоя разтворъ се налива другъ разтворъ, който да съдържа потасова луга, равна по тегло на $\frac{1}{50}$ отъ кашата; вари се всичко 15 минути, прѣцѣжда се кипящата маса прѣзъ платно, и осадкътъ се измива съ врѣла вода. Въ течността се налива разтворъ отъ калциевъ хлорюръ, и тогава се преципитира варливъ пектатъ въ видъ на прозрачно пелте, което се измива надъ платно съ студена вода. Слѣдъ това пелтето се измива съ вода, която съдържа малко солна киселина, прѣцѣжда се прѣзъ платно, и получената по тоя начинъ пектикова киселина се промива вѣколко пѣти. По тоя начинъ се добива пектикова киселина подъ видъ на прозрачно пелте. За да се направи сега едно прѣвъзходно пелте, достатъчно е да се разтопи пектиковата киселина въ вода и да се тури въ разтвора захаръ. Вкусътъ, цвѣтътъ и миризмата на пелтето може да се видоизмѣнятъ, като му се прибавятъ разни сиропи, като: сиропъ отъ портокалови цвѣта, отъ лимонъ, малини и пр.

Пелте отъ капини. — Изчистватъ се 5 кгр. капини на гроздове, набрани прѣди да сж озрѣли съвършено; счуква се 4—5 килогр. захаръ, туря се всичко въ мѣденъ съдъ да ври върху силенъ огънь. Когато смѣсъта заври, започва да се образува отгорѣ

пѣна. Щомъ тая пѣна покрие повърхността на смѣсята съвършено, тутакси се снема сждътъ отъ огъна, и се измива смѣсята върху сито отъ косми. Остава се да се оцѣди течността, безъ да се изтиска кашата. Прѣцѣдената течность се туря въ малки стѣклени гърнета, които се запазватъ на хладно, но не влажно мѣсто. — Тая рецепта е прѣпорчителна по своята простота.

Пиевици.

Развъждане на пиевицитѣ. — Развъждането на пиевицитѣ е много лесна работа; всѣки може да го направи и да си докара една добра печала. Взематъ се дървени ведра, 70 сантиметра дълги, 50 широки и 30 до 50 сантиметра дълбоки. Брѣговетѣ (первази) на всѣко ведро сж снабдени съ по една ива отъ вълна, широка 4 сантиметра, за да не могатъ пиевицитѣ да излизатъ. Въ дъното на ведрото первазитѣ сж покрити съ торфена земя или торфъ, който до негдѣ е потъналъ въ водата и излиза надъ нея нѣколко сантиметра. Върху тая торфена бордюра се туря единъ пластъ 5—8 сантиметра отъ мъхъ, който се набира отъ мочорливи и блатисти ливади. Ведрата се напълнюватъ съ вода и въ нея се турятъ нѣколко пиевици. Прѣдпочтително е да се взематъ такива, които сж вече служили за пуцане кръвь и които наврѣдъ се изхвърлятъ. Прѣзь лѣтото водата се промѣня всѣки петъ дена, а прѣзь зимата всѣки 8—10 дена. Прѣзь зимата ведрата се турятъ въ стая, дѣто температурата да не бжде по-низка отъ 2⁰—3⁰ по Целзия. Най-добрата храна за пиевицитѣ е кръвь згѣстена или съсирена на пихтия, която имъ се дава два пѣти на денъ. Пиевицитѣ захващатъ да раждатъ или да се размножаватъ само въ края на петата година; но тогава тѣхното размножаване става тѣй бързо, щото сто пиевици даватъ всѣка година 50,000.

П и л и.

Източване на изтрити (затжпѣли) пили.
 — Пилитѣ се измиватъ хубаво съ твърда четка и гореща вода; слѣдъ това се избърсватъ и се натопяватъ за минута въ азотна киселина; избърсва се съ единъ парцалъ киселината, която се намира на повърхността, като се гледа да не се избърше киселината, която се намира между зхбитѣ и която ще прояде метала до известна дълбочина. Слѣдъ 2—3 часа, пилата е вече източена и остава само да се измие съ гореща вода.

П и т и е т а.

Ефтено, здраво и твърдѣ приятно питие.
 — Напълнюва се едно буре до $\frac{2}{3}$ съ вода и се туратъ въ нея слѣднитѣ вещества, като се смѣта за 60 литри вода: глогани 10 килогр., семе отъ кориандъ 10 килогр. и рѣженъ хлѣбъ, туку-що изваденъ отъ фурна и нарѣзанъ на късове — 10 килогр.

Затулва се враната леко, и се оставя течността да ферментира. Като се свърши ферментирането, долива се бурето до горѣ съ вода, оставя се да отстои три седмици, и послѣ се прѣточва течността.

Друго разхладително питие. — По селата, слѣдъ тежкитѣ полски работи, и въ градоветѣ, прѣзъ голѣмитѣ лѣтни горещини, работницитѣ често страдатъ отъ жлъчна треска, която се усложнява отъ една неутолима жажда.

Въ такива случаи много е полезно и добро, вмѣсто вино, да се употребява питие, направено отъ възварена вода, послѣ изстинала, въ която се туря, за всѣка литра вода, по една лъжица медъ и една лъжица ракия.

Питомни зайци.

Трѣбва ли да се дава на питомнитѣ зайци да пиятъ вода? — На тоя въпросъ, едни отговарятъ да, а други — не. Ний познаваме мнозина хора, които не имъ даватъ да пиятъ вода; познаваме тѣй също и такива, които всѣки денъ имъ даватъ да пиятъ вода. Казватъ, че ако се поятъ зайцитѣ, то тѣ се излагатъ на рискъ да добиятъ водна болестъ (водянка, красница). Има обаче случаи, дѣто подобно нѣщо не се е случвало.

Хора, които сж авторитети и специалисти по развъждането на питомни зайци, казватъ, че върху тоя въпросъ би било криво да се гледа съ абсолютность, и че най-добро е да се дава на женскитѣ да пиятъ, кога сж тежки и приближава да раждатъ, защото прѣзъ това врѣме тѣ иматъ треска и трѣбва да си утоляватъ жаждата. Така също, кога зайцитѣ се хранятъ съ суха храна, като овесъ, трици и пр., пакъ трѣбва да имъ се дава да пиятъ вода; но кога се хранятъ съ зелена и водниста храна, то е излишно да се дава вода.

П л о д о в е.

Запазване на плодоветѣ.

Грозде. — Ето нѣколко разни способности, за да се запази гроздето прѣсно:

1. Изчистватъ се гроздоветѣ и се турятъ въ хартиени торбички, продучени съ игла. Дръжката или опашката на гроздоветѣ се пристисва (прѣввързва силно) съ конецътъ, който служи за завързване горния край на торбичката.

2. Въ буре или каче отъ срѣдна голѣмина се нареждатъ послѣдователно катъ трици отъ житно брашно, хубаво просушени, и редъ гроздове; качето отпослѣ се

затулва и се туря на мѣсто, дѣто температурата не е много голѣма.

3. Отрѣзва се прѣчката, на която виси гроздѣтъ, като ѝ се оставя дължина 3 колѣнца надъ грозда и 3 колѣнца подъ него. Горниятъ край на прѣчката се на-топява въ разтопена смола или резина, а долниятъ ѝ край се туря въ стѣклѣце пълно съ вода, къмъ която се прибавя малко прахъ отъ кюмюръ. Слѣдъ това гърлото на стѣклѣцето се затулва съ восѣкъ.

Ябълки. — 1. Къмъ края на Ноември турятъ се ябълкитѣ въ ваца или други сѣдъ, покриватъ се съ клончета отъ планинска капина, върху които се на-слагватъ дѣски. Надъ тия дѣски напрѣко се туря друга една дѣска, а върху нея се слага единъ тежъкъ камѣкъ. Тогава вацата се напълнюва съ чиста вода, тъй щото водата да се издигне надъ дѣскитѣ. По тоя начинъ ябълкитѣ се запазватъ прѣсни дълго врѣме.

2. Турятъ се ябълкитѣ въ нѣкой сѣдъ, като се наредатъ на редове, а между редовѣтъ се насипва ситенъ пѣсѣкъ. Ако ябълкитѣ сѣ наредени добрѣ, тъй щото да не се допиратъ една до друга, то тѣ се запазватъ така дълго врѣме.

Череши. — Избиратъ се череши не твърдѣ зрѣли и да не сѣ натѣртени или повредени. Опашкитѣ се откажватъ до дъното, слѣдъ което черешитѣ се турятъ въ стѣлени или други бокали, които се затулватъ добрѣ. Турятъ се тогава тие бокали въ котель, дѣто се закрепватъ хубаво, като се запълнятъ междинитѣ съ малко слама. Напълнюва се котельтъ съ вода и се туря на огъна да ври и закипи. Когато истине водата, бокалитѣ се изваждатъ, и тогава запушалкитѣ имъ се натопяватъ въ разтопенъ червенъ восѣкъ, за да се затулятъ бокалитѣ херметически.

Зарзали (кайсии) и праскови. — Плодоветѣ се обиратъ, докѣтѣ не сѣ още съвсѣмъ озрѣли и се турятъ да прѣстоатъ 24 часа въ сѣдъ пълненъ съ

вода, въ която е разтопено малко стипца. Като се извадят плодоветѣ, избърсватъ се съ мекъ платъ и се турятъ или нареждатъ въ плоскъ сѣдъ, тъй щото да не се допиратъ единъ о други; слѣдъ това се заливатъ съ горещъ разтворъ отъ равни части вода и захаръ, тъй щото течността да ги покрне. Оставятъ се да стоятъ така два дена, слѣдъ което течността се излива въ други сѣдъ, възварява се, а въ това врѣме плодоветѣ се прѣобрѣщатъ отъ другата страна, и пакъ се заливатъ съ горещия разтворъ. Слѣдъ като прѣстоятъ така още два дена, плодоветѣ се турятъ въ бокали или вази отъ стъкло, които се затулватъ съ мазна хартия и послѣ се запазватъ на сухо и хладно мѣсто.

Орѣхи. — Орѣхитѣ се обелватъ отъ зеленитѣ си чурупи и се турятъ въ хизбата въ хубаво просушенъ пѣськъ. Когато орѣхитѣ ще се сушатъ за запазване, то тѣ трѣбва да се изсушватъ на вѣтъръ, а не на слънце или огънь, и послѣ се турятъ на сухо и провѣтрювано мѣсто. За да се направятъ сухитѣ орѣхи прѣсни, достатъчно е да се накиснатъ 5 дена въ вода, въ която се тура много малко соль.

Сливи. — Плодоветѣ се обиратъ, кога озрѣятъ, и то въ сухо врѣме, и се оставятъ да съхнатъ на сухо и провѣтрювано мѣсто. — Слѣдъ това се нареждатъ, въ сѣдове или вази, на редове, като се посипва между редоветѣ пшенично брашно. Слѣдъ като се напълни сѣда или вазата, затулава се и се тура на сухо мѣсто. Когато ще се употрѣбаватъ сливитѣ, то се измиватъ, за да се отмахне брашното, слѣдъ което се излагатъ нѣколко минути на водна пара.

Запазване на всѣкакъвъ видъ воднисти плодове. — Всѣкому е извѣстно, че всичкитѣ плодове, биле тѣ съ костилки, или безъ костилки, щомъ сж вече озрѣли, иматъ този недостатъкъ, да се развалятъ много скоро. Така напр., за извѣстни плодове, като зарзали, праскови и нѣкои видове круши и пр., много

е мъчно да се осигури запазването имъ за едно колео-
годѣ продължително врѣме.

Едничкото срдѣство, което сполучва тази цѣль, па било
дѣто и да е, на хладно или сухо мѣсто, е слѣдвото : да
се наредятъ плодетѣ съ опашкитѣ нагорѣ и безъ да
се допиратъ единъ до други, върху лавици или полици
на подножка ; дѣното на тия полици, вмѣсто отъ дърво,
е направено отъ металическа мрѣжа, на която дупкитѣ
(отворитѣ) биватъ по-гольми или по-малки, споредъ го-
льмината на плодетѣ, които ще се запазватъ.

Когато плодетѣ сж запазени по тоя начинъ, то
трѣбва отъ врѣме на врѣме да се обикалятъ и щомъ
се съзрѣ нѣкой плодъ, който захваща да се разваля
или гние, то тутакси да се прѣмахва. За употрѣбяване
се взематъ послѣдователно по-зрѣлитѣ плодове.

Тоя начинъ за запазване може да се приложи къмъ
всички плодове, безъ изключение, съ условие обаче да
не се злоупотрѣбява съ опита и да не се иска запаз-
ването на плодетѣ по-дълго врѣме, отколкото това е
възможно.

Начинъ за размразяване на плодетѣ.
— Винаги трѣбва да се пази, щото да не се размразяватъ
(отмразяватъ) изведнажъ замръзналитѣ плодове и зелен-
чуци, защото въ такъвъ случай тѣ непрѣменно се пов-
реждатъ и ставатъ за нищо вече негодни.

Ето единъ способъ, който се прѣпоръчва, че може
да размрази замръзналитѣ плодове и зеленчуци и да
имъ даде първия изгледъ, безъ да поврѣди въ нѣщо
качеството имъ.

Въ една ваза или другъ съдъ се налива прѣсна
вода, въ която се турятъ двѣ стиски готварска соль.
Като се разтопи солта, турятъ се плодетѣ въ съда.
Слѣдъ като постоятъ малко, плодетѣ добиватъ първия
си изгледъ.

По сжщия начинъ се постъпва и съ замръзнали
айца.

Срѣдство за да се увеличатъ плодетѣ на плоднитѣ дървета. — Това срѣдство се състои чисто и просто въ слѣдното: *прѣз мѣсець Мартъ*, кога цвѣтятъ дърветата, взема се една малка връзка влажна слама, запалва се отъ единия край и се носи извѣстно врѣме подъ дърветата; пушакътъ, който излиза отъ сламата, отнася плодния прашецъ отъ плодницитѣ върху пестика, и така осигурява оплодотворяването.

П л у ж а ц и.

Едно сигурно срѣдство за унищожаване плужацитѣ. — Взема се пепелъ отъ варджийска пещъ, и вечеръ, кога настѣпва пощъта, или денѣмъ, слѣдъ като е валилъ дъждъ, се насипва върху посаденитѣ цвѣтя, зеленчуци, лози, тютюнъ или каквито и да било посѣти растения. Съ това не само че не се врѣди на растенията, но като се посипатъ така съ тоя пепелъ, тѣ се отърватъ отъ тие нощни и дневни слѣтници, които много мъчно може да се хващатъ.

Това срѣдство е много просто и лесноизпълнимо, а между това огроvnото дѣйствие на пепела, който посипва плужацитѣ и охлювитѣ е тъй силно, щото тѣ моментално захващатъ да се гърчатъ и прѣвиватъ отъ ужасни болки и въ късо врѣме измиратъ; а оние отъ тѣхъ, които останатъ живи, немогатъ вече да се доближатъ до младитѣ листа на растенията, защото и тѣхъ ги очаква тамъ смъртъ.

Ако се има съмнѣние, че растенията пакъ ще бждатъ нападнати отъ тие унищожители, то, споредъ състоянието и силата на растенията, листата се поливатъ и измиватъ съ вода отъ поливалка на другата сутрина, а вечерта, слѣдъ залѣзването на слънцето, пакъ се насипватъ съ такъвъ пепелъ.

Растенията, които сж посѣти въ саксии, санджчета, гървета и пр., се запазватъ отъ плужацитѣ и охлювитѣ,

като се насипе около края (ръба) на сѣда единъ пластъ отъ такъвзи пепелъ, или пѣкъ се насипе около сѣда пакъ отъ тоя пепелъ единъ пластъ, нѣколко сантиметра високъ и дебелъ единъ прѣстъ.

Въ случай, че лозята или асмитѣ бѣдатъ нападнати отъ тие мекотѣли животни, то се посипватъ добръ съ тоя пепелъ стѣблото, пѣпкитѣ и зараждащитѣ се листа, безъ да се има ни най-малко опасностъ отъ това. По такъвъ начинъ животнитѣ биватъ унищожени, а пѣкъ младитѣ лозови пѣпки добиватъ една особена сила отъ потасата и варнитѣ късчета, които се намиратъ въ пепела.

Плъхове и мишки.

Изтрѣбване (унищожаване) на плѣховетѣ и мишкитѣ. — I. Взема се: 1 часть фосфоръ, 20 части вода, 20 части брашно, 25 части лой, 10 части дървено масло и 15 части захаръ.

Фосфорътъ се разтопява въ водата, послѣ се прибавятъ едно слѣдъ друго останалитѣ вещества, като се бърка, за да се размѣси всичко добръ. Съ това тесто се намазватъ рѣзени хлѣбъ и се турятъ на дупкитѣ, дѣто излизатъ плѣховетѣ и мишкитѣ, които съ лагомя ядатъ намазания хлѣбъ и тутакси измиратъ.

II. Посипватъ се мѣстата, дѣто тие животни се вѣдятъ, съ малки купчинки брашно, размѣсено съ негасена варъ или гипсовъ прахъ.

III. Взематъ се корени отъ лютиче, настѣргватъ се и се размѣсватъ съ мазъ.

IV. Коренъ отъ бѣлъ елеборъ (*veratrum album*), счуканъ на прахъ, и медъ или меласа, по 50 грама отъ вѣско, семе отъ срафисегръ (вѣшкава трева) на прахъ, 120 гр., брашно или балгуръ отъ ечемикъ, 90 гр. Размѣсва се всичко съ малко вода, за да се образува гѣсто тесто, отъ което се правятъ тонки, като орѣхи, които се турятъ дѣто се вѣдятъ мишкитѣ.

V. Тесто отъ блювателенъ орѣхъ (карга-бикенъ.) — Блювателенъ орѣхъ настърганъ — 180 грама; брашно или сръда отъ хлѣбъ — 90 гр., и масло или мазъ въ достатъчно количество, за да се образува тесто, което се раздѣля на топки, както по-първото. Тия топки се турятъ въ дупкитѣ на плъховетѣ, и на другия день се прави обиколка, за да се види резултата и да се турятъ други топки, ако първитѣ сж биле изедени. При тая обиколка по нивитѣ и пр, не трѣбва да се водятъ кучета, които може да изедатъ нѣкоя тонка и да се отроватъ.

VI, Размѣсва се прахъ отъ морски лукъ и отъ захаръ: 75 грама отъ първото и 25 гр. захаръ, и се размѣсва смѣсъта съ масло или мазъ. Плъховетѣ ядатъ съ лакомство това тесто и измиратъ отровени. За да не би кучетата и коткитѣ да ядатъ отъ това тесто, то се порѣсва съ есенция отъ френски анасонъ.

П о д а г р а.

Срѣдство за прѣдпазване и лѣкуване отъ подагра. — Личниятъ опитъ ни е доказалъ и убѣдилъ, че най-доброто срѣдство, което сжществува противъ подаграта, сж ягодитѣ.

Ако болниятъ отъ подагра изляда ежедневно едно доста голѣмо количество ягоди, прѣзъ врѣмето, когато ги има, то болкитѣ отъ подаграта се успокояватъ и намаляватъ.

Ако болкитѣ наченатъ и слѣдующата година, то пакъ трѣбва да се употребяватъ ягодитѣ.

Най-сетнѣ, редовното употребяване на ягодитѣ може да прѣдварди човѣка отъ тая болестъ, която винаги е нетърпима.

Подпорки за дървета.

Подпиране на новонасадени дървета. — Често пхти се случва да виждаме, че новонасаденитѣ

млади дръвчета, особено оние съ високо стъбло, да повѣхнуватъ, климнуватъ и изсѣхватъ, което произлиза отъ туй, че горниятъ край на корена, намѣсто да се намира на равнището на земята, бива заровенъ повече или по-малко дълбоко въ земята, всѣцствие натрупването много прѣстъ или земя около началото на стъблото.

Най-доброто срѣдство за избѣгване това ослабване на дръвчетата се състои, както всѣки знае, въ това, щото да се забиятъ около мѣстото, дѣто ще се садятъ дръвчетата и прѣди още да сж посадени тѣ, дълги върлини или подпорки. Тие подпорки се забиватъ въ нарочно приготвенитѣ дупки и доста дълбоко, тѣй щото да могатъ да се държатъ здраво.

Слѣдъ като се намѣстятъ така подпоркитѣ, привързватъ се дръвчетата на нѣколко мѣста, като се туря подъ прѣвързката извѣстно количество мѣхъ. По такъвъ начинъ дръвчетата сж запазени отъ влиянието на вѣтъра и натрупването на прѣстъ не може да ги изкриви.

Обаче не всѣкога е лѣсно да се намѣрятъ дълги подпорки, или пъкъ дръвчетата отъ хростовидна и чадърчеста форма нѣматъ нужда отъ такава подпорка.

Въ единия и другия случай прѣпоръчително е да се постѣпва така:

Въ дупката, дѣто ще се сади дръвчето, туря се хоризонтално една тояга и тѣмо въ срѣдата на дупката, тѣй щото двата края на тоягата да лежатъ на противоположнитѣ краища на дупката. Върху тая подпорна тояга, която дава окончателното равнище на земята, се прѣвързва яко дръвчето тѣмо на мѣстото, дѣто се свършва коренътъ и се захваща стъблото. За да не се повреди дръвчето отъ търкането, при вързването се прави подвързка отъ парцалъ и мѣхъ.

Тоя начинъ е много правителенъ и лесноизпълнимъ.

Позлатяване.

Позлатяване съ водна боя. — Това позлатяване не може да противустои на влагата, и за това то се употрѣбѣва за въ вѣтрѣшността на стѣнѣ или за прѣдмети, които ще стоятъ тамъ. Прѣкарва се върху прѣдмета за позлатяване единъ пластъ, съставенъ отъ 15 части охра и 2 части кървавикъ, и двѣтѣ натопени въ рѣдко лепило, хубаво разтрито съ вода. Кога изсъхне това желтило, протърква се съ кѣсъ платно, слѣдъ което се понамокрюва малко и се залѣпя отгорѣ златниятъ листъ (варакъ). Варакътъ се туря върху една малка плоска възглавница, направена отъ тънка кожа, обтегната върху дъсчица; между кожата и дъсчицата има напълстено раздрѣнканъ памукъ. Златнитѣ листове се разрѣзватъ, споредъ каквата форма се изисква, съ остро ножче, и кѣсчетата се взематъ съ една плоска висца (четчица), съ дълги и меки влакна; четчицата прѣдварително се прѣкарва леко по бузата или се натърква малко съ мазъ. Като се наложи листътъ, оправя се и се разпростира съ леко духаве върху му и съ друга една суха четчица. Когато златниятъ листъ е почти засъхналъ, мѣстата които трѣбва да лъщятъ, се изглаждатъ съ стоманено гладило или съ глациленъ камъкъ, а мѣстата, които трѣбва да останатъ матови, се покриватъ се единъ лекъ пластъ лепило. Като се свърши позлатяването, ако искаме да стане по-блѣсково, прѣкарваме единъ пластъ вермейлъ, който се състои отъ 1 часть гумагута, 1 часть вермильонъ, $\frac{1}{2}$ часть змийска кръвъ, 2 части потаса, 2 части гума и 30 части вода, всичко сварено и прѣцѣдено прѣзъ едно ситно сито.

Позлатяване съ мазна боя. — Прѣдметътъ най напрѣдъ се намазва съ единъ пластъ златна боя, която се състои отъ куршумено бѣлило, куршумена глечъ и теръ-д'омбръ, всичко стрито съ карамфилово масло и разредено пакъ въ такова масло. Като изсъхне тая

златна боя, залепя се отгорѣ варакътъ, както се описа по-горѣ, и слѣдъ това, като изсъхне позлатата, прѣ-карва се отгорѣ единъ лекъ пластъ отъ бѣлъ лакъ. Това позлатяване, по-солидно отъ прѣдидущето, не се разваля отъ влагата и може да се промива.

Позлатяване съ златенъ прахъ. — Това позлатяване, което е твърдѣ солидно, става чрѣзъ златна амалгама. Прѣдметътъ за позлатяване се важежява до червено, за да изгорятъ мазнитѣ вещества по повърхността му, послѣ се потопява въ слаба (разредена) азотна киселина, за да се махне окисътъ. Слѣдъ това се измива и се изсушава съ дървени стърготипи, послѣ се потопява въ живаченъ азотатъ: така прѣдметътъ се покрива се единъ тънакъ пластъ живакъ. Натърква се тогава прѣдметътъ съ амалгамата, посредствомъ една четка-стѣргалка; като се покрие прѣдметътъ съ амалгамата, згорещява се малко по-малко, като все се разстила амалгамата, докѣ най-сетнѣ силната горещина изпари живакътъ и остави прѣдметътъ покритъ съ злато. Слѣдъ това прѣдметътъ се вари въ вода и се изтърква, за да се изчисти. Златото сега има тъмно-желтъ цвѣтъ: покрива се съ единъ пластъ отъ гѣста смѣсъ отъ вода, солъ, селитра и стипца; згорещява се прѣдметътъ, потопява се въ гореща вода и се избърсва: цвѣтътъ става тогава матово-златенъ. За да стане цвѣтътъ лъскавъ и блѣскавъ, изглажда се позлатата съ гладило.

Златната амалгама се прави, като се разтопи ва-ракъ (златни листа) въ живакъ.

Позлатяване съ дрипи. — Взематъ се разни дрипи (парцали) и се натопяватъ въ разтворъ отъ златенъ хлорюръ, който се получава, като се разтопи злато въ царска вода или ракия, слѣдъ това дрипитѣ се изгарятъ. Прѣдметътъ за позлатяване се търка съ получения пепелъ, послѣ се изглажда съ гладило. Това позлатяване е твърдѣ икономично.

Позлатяване съ етеръ. — Това позлатяване се употребява за желъзо и стомана. Наливатъ се двѣ части етеръ въ една часть златенъ хлорюръ, и течността се разбълниква; като се отаи, етерътъ изплува отгорѣ и съдържа въ себе си златнитѣ частици. Слѣдъ като се излади желъзото или стоманата съ наждакъ и алкоолъ, намазва се съ четка, потопена въ етера, послѣ се згорещява и се изглажда съ гладило.

Позлатяване върху кожа или мешина. — Кожата или мешината се намазва съ бѣлтѣкъ отъ яйце; когато бѣлтѣкътъ засъхне, намазва се отгорѣ съ малко зейтинъ, налага се единъ листъ варакъ, а върху него се притискатъ винеткитѣ или буквитѣ, гравирани върху мѣдъ, като се загрѣятъ прѣдварително; слѣдъ това варакътъ се изчиства съ парцалъ; оние мѣста, върху които е миналъ горещиятъ металъ, задържатъ златото, а останалиятъ варакъ се прѣмахва отъ търкането съ парцала. Въмѣсто мѣдни винетки или букви, може да се употребятъ печатарски букви и украшения, но тѣ не могатъ да се згорещяватъ много, защото лесно се разтопяватъ.

Позлатяване писма и др. — За позлатяване на писма и др. ръкописни работи се употребява масило, въ което е прибавено малко гума. Като засъхне написавото, духа се полека върху него, тъй щото да поовлажнѣе малко, слѣдъ това тутакси се туря отгорѣ единъ листъ златенъ варакъ, който се натиска левицко, за да прилегне и да прилепне хубаво, слѣдъ което се изтърква всичко съ една много мека кисца, за да се отмахне ненуждното злато.

Позлатяване върху порцеланъ. — Взема се златенъ хлорюръ, металътъ на който се преципитира съ помощта на потасовъ сулфатъ. Преципитето се разтопява въ терпентинена есенция или лаванда. Натопява се четка въ тоя разтворъ и се позлатява прѣдметътъ.

Може да се употрѣби сѣщо и злато, преципитирано съ желѣзенъ сулфатъ.

Позлатяване върху мраморъ. — Разтрива се заедно съ лепенно сушилно масло Арменска мазна прѣстъ на много ситенъ прахъ, и съ това тесто се намазва мѣстото, което ще се позлатява. Прѣди още да е изсъхнало намазаното съвсѣмъ, туря се отгорѣ варакътъ, който прилепнува хубаво и трайно.

Пригответене златна боя за живописство. — Взема се варакъ златенъ, разтърква се на много ситенъ прахъ върху мраморна плоча, като се тури и малко медъ. Смѣсьта се измива деликатно съ малко гореща вода, послѣ се размѣсва съ бѣлтѣтъ отъ яйце или гумева вода.

Подновяване златната боя на мѣдни украшения. — Често става нужда да се поднови златната боя на полилеи, канделабри, свѣщници и множество други прѣдмети, които иматъ видъ на позлатена мѣдъ.

За тая цѣль прѣдметътъ се натопява нѣколко минути въ сѣрна виселина, дѣто той се изчиства и става лъскавъ като злато. Слѣдъ това прѣдметътъ се изплакнува хубаво нѣколко пѣти съ вода, избърсва се и се лакира съ слѣдния съставъ: алкоолъ 95^o, въ който се разтопява на огънь или на водна вана, или на студено, гумагута, отъ която се взема 60—80 грама за една литра алкоолъ. Тоя лакъ съ алкоолъ се употрѣбѣва обикновено за лакиране тенекия, играчки, дѣтински барабачета, на които се дава изследъ на позлатена мѣдъ.

Полски мишки.

Изтрѣбване на полскитѣ мишки. — I. Достатъчно е да се налѣе едно малко количество сѣровъзглородъ въ една отъ дупкитѣ на галерията, дѣто се вѣдятъ мишкитѣ, послѣ да се затулятъ всичкитѣ дупки

на галерията, като се срине пръстътъ съ кракъ. По-неже пжтътъ имъ е прѣсѣченъ, то полскитѣ мишки въ късо врѣме се задушватъ отъ паритѣ на сѣровъглерода. Единъ само човѣкъ, снабденъ съ тенежия сѣровъглеродъ, може въ късо врѣме да освободи единъ хектаръ земя отъ тие звѣрове.

Когато сѣровъглеродътъ се употрѣбѣва за въ лозя, заразени съ филоксера, прѣпорѣчва се да не се дѣйствува съ него наскоро слѣдъ като е валило дъждъ, когато земята е мокра, защото е опасно да не се поврѣдятъ коревитѣ на лозитѣ, заедно съ унищожаването на насѣкомитѣ. Тука пъкъ, напротивъ, влажността на земята е едно благоприятно обстоятелство; колкото повече почвата е мокра, толкова по-силно дѣйствува отровата върху мишкитѣ.

Въ подобни случаи твърдѣ е важно, щото всичкитѣ земледѣлци отъ селото да се съгласятъ отрано и да дѣйствуватъ заедно и едновременно.

II. Взема се 10 литри жито и се накиснува много часове въ вода, която съдържа на всѣка литра по 60 грама меласа или маджунъ; изважда се житото и се оставя да стъхне, докль стане лепкаво; размѣсва се послѣ съ 30 грама арсеникъ (мишморъ) и съ 600 грама пшенично брашно; отъ това тесто се правятъ топки и се турятъ по нѣколко отъ тѣхъ въ всѣка дупка, слѣдъ което дупкитѣ се запушватъ съ кракъ.

Единъ депъ по-напрѣдъ трѣбва да се изпушатъ всичкитѣ дупки въ нивата, било като се стѣпва отгорѣ имъ и се сривва вжтрѣ пръстътъ, било съ валекъ, било като се прѣкара стадо овце и пр., тъй щото да се знае, въ кои дупки има мишки и само въ тѣхъ да се тури отровата.

Арсеникътъ се продава много ефтево въ всѣка аптека или дрогерия. Трѣбва обаче да се има рецепта, а всѣки докторъ или ветеринаринъ ще даде такава на единъ земледѣлецъ, щомъ знае, защо му трѣбва арсеникътъ.

П о м а д и.

Ароматически помади. — Като основа за мекитѣ помади се употрѣбѣва прѣтопена прѣсна свинска мазь; прѣз лѣтото къмъ нея се прибавя $\frac{1}{4}$ по тегло говежда мазь и $\frac{1}{8}$ воскъ. За твърдитѣ помади се взема като основа говежда мазь или пѣкъ овча лой, размѣсена съ $\frac{1}{4}$ по тегло свинска мазь. Ароматическиѣ помади се приготвятъ, като се разтопи мазьта върху умѣренъ огнь и като се размѣси оная ароматическа есенция, която се иска. Трѣбва да се внимава, да не се згорещява много смѣсата, за да не би да се изпари есенцията. Помадитѣ се приготвяватъ още, като се налѣе катъ отъ мазьта, върху който се туря редъ ароматически цвѣтя, послѣ пакъ се налива мазь, пакъ се турятъ цвѣти (зюмбюли, резеда и др. такива). Остава се послѣ смѣсата да отстои много дни, слѣдъ това се разтопява и се прѣцѣжда прѣзъ сито.

Ясминова помада. — Разтопява се 500 грама прѣсна овча лой, размѣсена добръ съ 300 грама дървено масло и 40 гр. ясминово масло.

Мюскова помада. — Взема се 1 килогр. овча лой, 775 грама дървено масло, 20 грама мюскова тинктура, 10 грама лимонена есенция. Помадата се боядисва сиво съ амбра.

Помада а ла попури. — Взема се 1 килогр. овча лой, $\frac{1}{2}$ килогр. дървено масло, 25 грама мюскова тинктура, 20 грама лимонена есенция, 10 грама бергамотово масло, 10 грама лавандово масло, 5 грама есенция отъ карамфилъ и 10 грама померанцово масло.

Помада а ла розъ. — Слѣдъ като се разтопятъ $\frac{1}{2}$ килогр. свинска мазь и 40 грама бѣлъ воскъ, прибавя се къмъ тая течна смѣсь 40 грама розова вода и 10 грама канелова вода, прѣдварително згорещена. Като истине помадата, прибавя ѝ се 100 грама лавандово маслс.

Бѣла помада. — Разтопява се въ порцеланова вода 480 грама прѣсна свинска мазъ, чиста и бѣла, и 80 гр. бѣлъ воскъ. Когато смѣсата изстине, прибавя се малко по малко и вато се разтърва постоянно, 160 грама розова вода, въ която е разтопенъ 10 грама бораксъ.

Кинкинова помада. — Разтопяватъ се 125 грама говежди мозъкъ и 125 грама свинска мазъ, послѣ се прѣдѣждатъ. Когато течността изстине на половина, прибавя ѝ се 5 грама екстрактъ отъ кинкина, разтопенъ въ 20 грама вода отъ портокалозъ цвѣтъ; най-подирѣ, турятъ се още 15 грама бадемово масло, и помадата се парфюмира съ каквато есенция обичаме.

Помада противъ падането на коситѣ. — Върху умѣренъ огънь се разтопява 25 грама масло отъ какао и 12 грама бадемово масло. Когато помадата е полуизстинала, прибавя ѝ се 2 грама танинъ и 1½ грамъ кинияъ, разтопени въ 5 грама о-де-колонъ; разтърва се смѣсата хубаво и се прибавятъ тогава 12 капки Перувиански балсамъ.

Помада за разхубавяване на кожата. — Разтопяватъ се заедно по равни части спермацетъ или витова мазъ и бадемово масло; прибавятъ се послѣ нѣколко капки масло отъ нероли. Кожата се натрива вечеръ съ тая помада, а сутринята се измива съ дъждовна вода и бадемовъ сапунъ.

Божествена помада за разхубавяване на кожата. — Взема се 275 грама говежди мозъкъ (грѣбначенъ), нависнува се 10 дена въ изворна вода, която трѣбва да се промѣни два пѣти на дена. Следъ като мине това врѣме, мозъкътъ се сварява въ розова вода, и смѣсата се измива въ ваза, въ която се туря 13 грама прахъ отъ бенжоановъ цвѣтъ, 13 грама стирасъ и 20 грама мушкатовъ орѣхъ и карамфилъ, счукани сигно. Тогава вазата, която трѣбва прѣдпочително да има формата на стовпа, се затуля, туря се

на водна вана, и когато смѣсата се разтопи, вазата се разбълниква, за да се размѣсятъ хубаво веществата, слѣдъ което се оставя смѣсата да изстине. Съ тая помада се натърква кожата всѣка вечеръ.

Помада а ла гласъ. — Върху умѣренъ огънь се размѣсватъ 8 части бадемово масло и една часть китова мазъ; прибавятъ се послѣ 32 части бергамотово масло, 16 части лимонено масло и 2 части пеларгоново масло. Слѣдъ като се размѣси всичко добръ, оставя се смѣсата да изстине бавно.

Помада за устни. — Прави се смѣсъ отъ 125 грама бадемово масло, 20 грама китова мазъ, 20 грама восъкъ, 2 грама масло отъ горчиви бадеми, 1 грамъ масло отъ гераниумъ. Помадата се боядисва съ орканетовъ коренъ.

Коддъ-кремъ. — 100 части бадемово масло, 25 части бѣлъ восъкъ, 25 части китова мазъ, 20 части розова вода, 20 части глицеринъ, 1 часть розова есенция, 5 части бенжоанова тинктура и 2 части амброва есенция. Размѣсва се всичко и се разтопява въ водна вана.

Помада за устни съ грозде. — Взема се: прѣсно масло — 250 грама, прѣсенъ желтъ восъкъ — 125 грама, орканетъ — 30 грама и черно грозде — 3 грозда, отъ които се взематъ само зърната.

Туря се всичко въ новъ и глечосанъ прѣстенъ съдъ и се вари, докль се згъсти като сиропъ. Когато се види, че смѣсата е доста гъста, прѣцѣжда се прѣзъ бѣло платно, безъ да се натискава или изстискава. Помадата е достатъчно сварена, когато се отдѣли отъ стѣнитѣ на съда, дѣто е прѣсувана.

Тая помада, макаръ и проста, е твърдъ добра. Тя се запазва доста дълго врѣме.

Резиновъ фиксаторъ. — Смѣсватъ се 220 грама желтъ восъкъ, 210 грама прованско масло, 110 грама боронова резина, 20 грама бергамотово масло и 5 грама масло отъ какао. Тая помада се излива на калъпчета или пръчки.

Помада за растене на косата. — Взема се 38 грама говежди мозъкъ, 3 грама желтъ восъкъ, 1 грамъ кантариденъ екстрактъ, 25 грама розово масло и 4 капки карамфилово масло.

Ароматическо масло за коса. — Ето съставътъ на едно прѣвъзходно масло за мазане коса:

Взема се: 24 части прованско масло, 32 части бергамотово масло, 16 части лимонено масло, 2 части масло отъ гераниумъ. — Споредъ една друга рецепта, взема се: 24 части прованско масло, 10 части бергамотово масло, 5 части лимонено масло, 6 части канелово масло, 2 части карамфилово масло, 1 часть розмариново масло, 5 части Перувиански балсамъ, 5 части теченъ стираксъ и 15 части алкоолъ. Слѣдъ като се накисне всичко 8 дена, прѣцѣжда се течността.

Помръзване на нозѣтѣ.

Противъ помръзването на нозѣтѣ. — Вѣрва се, че Руситѣ запазватъ нозѣтѣ си отъ студа, като ги обвиватъ въ единъ голѣмъ късъ хартия, който се туря между чорапа и обувката. Казватъ даже, че въ Савъ-Петербургъ високопоставенитѣ дами правятъ сжщото, и че тѣ обвиватъ съ хартия не само нозѣтѣ си, но и цѣлитѣ си колѣнѣ.

Тоя фактъ се обяснява въ това, че хартията не пропуска студа.

Помѣдяване.

Помѣдяване на дребни прѣдмети. — Прѣдметътъ се натопява въ разтворъ отъ 6 грама синъ камъкъ и 6 гр. калаенъ хлорюръ, разтопени въ 1 литра вода.

Полови прасета.

Съровжглеродътъ противъ поповитѣ прасета. — Съровжглеродътъ се употрѣбва не само за изтрѣване на филоксерата, но служи тѣй също за унищожаване на пльховетѣ, полскитѣ мишки, далугеритѣ и др. подобни, изобщо всички животни, които живѣятъ подъ и надъ земята и които вредятъ на растенията и посѣвитѣ. Поповитѣ прасета тѣй също сж голѣми неприятели на градинитѣ; тѣ се намиратъ по-нѣкога въ грамадни количества подъ купищата торъ, между пластоветѣ, и отъ тамъ се разпрѣскатъ наврѣдъ и унищожаватъ посѣвитѣ.

За да се изтрѣбятъ поповитѣ прасета, изкопаватъ се тукъ-тамъ въ земята дупки; налива се въ всѣка дупка по малко съровжглеродъ, и слѣдъ това дупкитѣ се запушватъ. Паритѣ отъ съровжглера се разпространяватъ подъ земята и задушватъ поповитѣ прасета. Съвършеното изтрѣване на тие насѣкоми бива по-лесно, ако се натрупа тукъ-тамъ изъ градината купчета торъ; поповитѣ прасета се натрупватъ въ тора, и тогава е лесно да се изтрѣбятъ въ множество.

Посребряване.

Посребряване на метали. — I. Взема се: живакъ 20 грама, калай отъ Малага на зърна 10 грама, прахъ отъ тебеширъ 50 грама.

Най-напрѣдъ се размѣсватъ калаятъ и живакътъ, послѣ се прибавя тебеширътъ. Като се натъркатъ металитѣ съ тая смѣсъ, тѣ тутакси добиватъ бѣлизнината на среброто.

II. Разтопява се сребро въ азотна киселина и се разреждава разтворътъ съ 2 децилитри дъждовна вода; отъ друга страна, разтопява се 20 грама готварска солъ въ дъждовна вода; налива се вториятъ разтворъ въ пър-

вия: тутакси ще се образува изобилно съвременно преципитите отъ сребъренъ хлорюръ. Остава се да се отаи това преципитите, излива се бистрата вода, която плава надъ него, а преципитето се филтрира (прѣдѣжда), и слѣдъ като се оцѣди водата, преципитето се смѣсва съ 4 гр. стипца и 3 гр. кремортартаръ. Съ полученото така тесто се натъркватъ металитѣ, които отъ това се посребряватъ доста солидно.

III. За бързо посребряване се употрѣбвява слѣдниятъ начинъ :

Взема се: азотно-сребърна соль (адски камъкъ) 10 части, цианъ-кали 25 части, кремортартаръ 10 части, Испанско бѣлило на прахъ 100 части.

Разтопяватъ се адскиятъ камъкъ и цианъ-калийтъ, всѣко въ половината отъ дистирираната вода, и се размѣсватъ двѣтъ течности. Отъ друга страна, стриватъ се заедно въ хаванче кремортартартъ, живакътъ и Испанското бѣлило; получениятъ прахъ се разтопява въ извѣстно количество отъ горната течность, и тъй получената смѣсь се разстила съ четка върху прѣдмета, който ще се посребрява. Слѣдъ нѣколко минути, прѣдметътъ се изтърква съ четка, за да се отмахне излишниятъ прахъ.

Посребряване стъкло. — I. Взема се: адски камъкъ 60 грама, амониакъ 30 грама, алкоолъ 90 грама и вода 90 грама.

Разтопява се адскиятъ камъкъ и се прибавя 15 грама глюкоза, разтопена въ половинъ литра вода и половинъ литра алкоолъ: тая течность се намазва върху стъклото съ помощта на четка.

II. Разтопяватъ се 300 грама адски камъкъ и 200 грама амониакъ въ една литра дистирирана вода и се прибавя 35 грама тартарова киселина, разтопена въ 4 пѣти повече по тегло вода. Получената течность се разредава въ 16 литри вода. Това е разтворъ № 1. Прави се единъ другъ разтворъ № 2, който да съдържа два

пъти повече (70 грама) тартарова киселина. За посребряването на прѣдмета, който прѣдварително се изчиства добръ, се употребяватъ и двѣтъ течности една слѣдъ друга, като се оставятъ да дѣйствуватъ въ продължение на 20 минути. Слѣдъ това прѣдметътъ се измива въ гореща вода, изсушава се и се лакирава.

Посребряване на гипса. — Гипсовитѣ прѣдмети се посребряватъ, като се натъркатъ съ амалгама, съставена отъ равни части живакъ, бисмутъ и калай, слѣдъ което се покриватъ съ единъ пластъ лакъ.

Посребряване дърво, хартия, кости, рога, порцеланъ, стъкло, кристалъ (бюжуръ) и др. такива. — Прѣди всичко прѣдметътъ се изчиства и измива хубаво, послѣ се приготвятъ слѣднитѣ два раствора: 1, наситенъ растворъ отъ галова (шикалкова) киселина; 2, растворъ, съставенъ отъ 20 части адски камъкъ и 100 части дистилирана вода. Натопява се четка или киста въ първия растворъ и се прѣкарва върху прѣдмета; натопява се послѣ друга четка въ втория растворъ и пакъ се прѣкарва върху прѣдмета. Тия послѣдователни операции се продължаватъ, докѣ прѣдметътъ добне лъскавъ двѣтъ; слѣдъ това се размѣсватъ равни части и отъ двата раствора и съ получената смѣсъ се намазватъ върху прѣдмета нѣколко пласта. Когато прѣдметътъ се е вече напълно посребрилъ, измива се въ твърдѣ горещъ растворъ отъ потасовъ карбонатъ, слѣдъ това се измива съ гореща вода и се изсушава.

Приготвяне сребърна боя за живописство. — Взема се бѣлъ варакъ (сребърни листа) и се разтърква съ малко медъ върху гладка мраморна плоча, за да стане на много ситенъ прахъ; тоя прахъ се промива съ гореща вода много пъти наредъ, слѣдъ което се размѣсва съ бѣлткъ отъ яйца и гумева вода.

П р а н е.

Икономическо пране на бѣлитѣ дрѣхи. — Взема се 40 грама терпентинъ, въ който се разтопява 5 грама есенция отъ амониачна соль; туря се тая смѣсь въ ведро съ гореща вода и се разбърква бързо и силно; слѣдъ това се разтопява въ течността 150 грама сапунъ. Въ тая вода се накиснуватъ бѣлитѣ дрѣхи 6 часа, послѣ се изпиратъ. Това пране се извършва много лесно, а дрѣхитѣ ставатъ бѣли, като снѣгъ.

П р а х а н ъ.

Приготвяне на праханъта. — Праханъта се приготвя отъ гжбитѣ, които растатъ по стѣблата на стари букове, дабове и пр. Тая гжба, която ботаницитѣ наричатъ *Boletus igniarius*, се събира прѣзъ Августъ или Септемврий. Взематъ се отъ гжбата само мекитѣ части, които се нарѣзватъ на тънки пластинки; тия пластинки се варятъ въ вода и послѣ се чукатъ съ дървенъ чукъ, за да се размекнатъ. Щомъ тѣ сж се размекнали достатъчно и могатъ да се разкъсватъ лесно съ прѣсти, като стари парцали, то се получава тѣй нарѣчената хирургическа праханъ, т. е. такава, която се употрѣбвява за спиране на многото кръвотечение.

Отъ тая именно праханъ се приготвя праханъта, която употрѣбвяватъ пушачитѣ. За тая цѣль праханъта се вари въ вода, въ която се туря много селитра, слѣдъ което праханъта се просушава; слѣдъ като изсъхне, пакъ се бѣхте съ чукъ, за да се размекне; сжщата операция се повтаря още веднажъ. Така се получава черникавата праханъ. За да се направи послѣдната черна, натопява се въ вода, въ която е разтопенъ ловджийски барутъ.

Праханъ се прави още отъ вълчи мѣхури, когато сж месести и стегнати. За тая цѣль мѣхуритѣ се обхтватъ съ чукъ и се натопяватъ въ вода, въ която е разтопенъ

ловджийски барутъ. Последната праханъ се приготвя слѣдователно, много по-лесно и по-скоро отъ оная, която се прави отъ *Boletus igniarius*.

Пращини (гроздови).

За прѣваряването на пращинитѣ. — За прѣваряване се употрѣбаватъ безъ разлика както пращинитѣ отъ бѣло грозде, така и отъ червено, обаче послѣднитѣ сж много по-богати съ алкоолъ, тѣй като тѣ сж прѣстоели много по-дълго врѣме заедно съ мъстѣта. Трѣбва да забѣлѣжимъ тѣй сжщо, че колкото гроздето е било по-доброкачествено, толкова по-богати сж пращинитѣ съ алкоолъ, и още, че пращини отъ едно и сжщото грозде, ако сж биле подзахарени въ кацата, ще съдържатъ много повече алкоолъ, отколкото сжщитѣ пращини неподзахарени.

Има нужда да спомѣнуваме, че ако лѣтото е било горещо и благоприятно за лозята, то и количеството на алкоола бива по-голѣмо, отколкото прѣзъ студентѣ, дъждовити и неблагоприятни за лозята години.

Запазване на пращинитѣ. — Прѣди всичко за запазване трѣбва да се взематъ изключително прѣсни пращини, защото инакъ е невъзможно запазването имъ въ добро състояние. Колкото повече сж стоели пращинитѣ на отворено, въ съприкосновение съ въздуха, толкова повече губятъ тѣ отъ слойността си; а минатъ ли вече само два дена, то ферментацията се захваща. Слѣдователно, щомъ пращинитѣ се изстискатъ или пресуватъ, трѣбва да се натурятъ въ каца или други подобенъ съдъ, дѣто се отчепкватъ или отдѣлятъ зърната, било съ рѣцѣ, било съ вѣлкой инструментъ, и образуванитѣ купчинки тутакси се разстилатъ и се смачкватъ или стѣпкватъ хубаво.

Работата трѣбва да се извършва бързо, и да не се оставя за утрѣ онова, което може да се извърши днесъ.

Присади (зашлами).

Сакжзъ, на тесто, за присади или рани по дърветата. — Взема се: желтъ восъкъ 35 части (по тегло), дървено масло (какво-годѣ) 35 части, лой и мазъ (остатци въ готварницата) 15 части и каменно-вжленъ катранъ (коалтаръ) 15 части.

Всичкитѣ тие вещества се разтопяватъ заедно въ доста голѣмъ глиненъ или желѣзенъ садъ и върху умѣренъ огнь, като се разбърква постоянно. Слѣдъ сваряването, смѣсьта се згъстява до колкото трѣбва, като ѝ се прибавятъ сажди отъ печка или буминъ, хубаво стрити и прѣсѣти.

Восъкъ за присаждане. — Съ слѣдната рецепта може да се приготви единъ много ефтенъ и прѣкрасенъ восъкъ за присаждане, който се употребява отъ пепиниериститѣ.

За приготвянето на 5 кила восъкъ се взема: 2 кила бѣла смола, 2 кила черна смола, 500 грама резинова смола, 250 грама овча лой и 250 грама желтъ восъкъ. Лойта се туря въ дълбока тенджерата, която се напълнюва съ вода и се туря на огъна да ври. Като възври всичко, лойта изплува на повърхността, а всичкитѣ нечистоти, които тя съдържа, падатъ на дъното. Слѣдъ това се оставя течността да изстине и тогава се образува единъ пластъ прѣчистена мазъ, която се обира лесно, а нечистата вода се изхвърля.

Турятъ се слѣдъ това всички горѣказани вещества въ тенджерата и се разтопяватъ на огнь, доста умѣренъ, тъй щото да не би да искани смѣсьта; когато всичко се разтопи добръ, излива се въ ведро съ вода, за да се смрази и изтине. Слѣдъ това смѣсьта се размачква и размесва хубаво, за да излѣзе всяката вода, и се правятъ отъ това тесто малки хлѣбчета, по около $\frac{1}{2}$ литра, които скоро затвърдяватъ и могатъ да се запазятъ много дълго врѣме.

Когато ще се употребява това тесто, то се разтопява въ малък садъ и върху умѣренъ огънь.

Провѣтрюване на жилищата.

Необходимостта отъ провѣтрюване на жилищата. — Каквото и да бѣде врѣмето, даже и прѣзъ най-върлитѣ студове, жилищата обаче трѣбва винаги да се провѣтрюватъ и то всеки день. За тая цѣль се отварятъ вратитѣ и прозорцитѣ и се държатъ така най-малко единъ часъ врѣме, тъй щото въздухътъ, слънцето (топлината) и свѣтлината да могатъ свободно и на широко да влизатъ въ стаата. Отъ всичкитѣ цвѣта на свѣта, човѣшкото цвѣте — животътъ на организма — има най-много нужда отъ чистъ въздухъ и свѣтлина. Свѣтлината съдържа единъ видъ електричество, което съживява кръвта и успокоява и укрепява нервитѣ.

Прѣмръзване.

Срѣдство противъ прѣмръзването. — Оние лица, които често страдатъ отъ прѣмръзване, за да се прѣдварятъ отъ това, трѣбва още въ началото на зимата да си закалятъ кожата чрѣзъ разтриване съ камфорова ракия, съ чиста ракия, съ одеколонъ, съ ароматическо вино и други такива.

Ако човѣкъ си търка ежедневно още отъ началото на зимата рѣцѣтъ и лицето съ студена вода, ледена вода или снѣгъ, той въ повечето случаи сполучва да се прѣдпази отъ прѣмръзване; обаче въ такива случаи трѣбва да се пази, щото прѣминаването на рѣцѣтъ и лицето отъ една температура въ друга да става послѣдователно, а не изведнажъ.

Друго едно прѣдпазително срѣдство противъ прѣмръзването е, да се търкатъ рѣцѣтъ съ смѣсъ отъ равни части бѣла вода и камфорна ракия.

Обаче, ако въпрѣки тие прѣдпазвания, пакъ се случи прѣмръзвае, то прѣмръзналитѣ части грѣбва да се прѣвѣрзватъ сутринъ и вечеръ съ камфорова помада, въ която се капнуватъ 15—20 капки курушумена киселина. Смѣсъта се приготвюва въ хаванче.

Прѣсно грозде.

Запазване на прѣсното грозде.— Взема се бурилче или каче, съвсѣмъ здраво, тѣй щото да не може да влазя вътрѣ въздухъ; туря се вътрѣ единъ катъ трици, изсушени на фурна, а върху трицитѣ се нареждатъ редъ гроздове, набрани слѣдъ обѣдъ прѣзъ хубаво врѣме и прѣди да сѣ съвсѣмъ озрѣли; пакъ се насипватъ трици и пакъ се нареждатъ гроздове, но тѣй щото да не се досѣгатъ до първитѣ. Продължава се по тоя начинъ да се реди редъ трици и редъ грозде, докѣ се напълни бурилчето до горѣ, слѣдъ което се затваря хубаво, тѣй щото въздухътъ да не може да влазя вътрѣ. По тоя начинъ гроздето може да се запази цѣла година.

За да се повърне на гроздето естествената му свѣжестъ, то се нагоява бѣлото грозде въ бѣло вино, а червеното — въ червено, като прѣдварително се отрѣже опашката на всѣки гроздъ. Така човѣкъ си доставлява удоволствието, да еде прѣсно грозде прѣзъ течението на цѣлата година.

Прѣстени сждове.

Прочистване на нови прѣстени сждове.— Най-простото срѣдство да се унищожи прѣстената миризма въ нови прѣстени сждове е да се възвари въ тѣхъ пепелъ отъ дърва, съ вода.

Прѣпорѣчва се тѣй сѣщо да се възварява оцетъ въ достатъчно количество, за да напои всичкитѣ стѣни

на сжда; тъй възваренъ опетътъ се излива въ сжда, който се разплакнува и върти на всѣка страна; слѣдъ това се изплакнува сждътъ съ бистра вода — и прѣстениятъ вкусъ изчезва.

Птичешки клей.

Правене клей за ловене птици. — Птичешкиятъ клей служи да се намазватъ се него гъвкави дървени прѣчки, които се турятъ на оние мѣста, дѣто се събиратъ птицитѣ, или пѣкъ се натрупватъ при църтенето на птицитѣ-викачи. Като кацатъ върху тия прѣчки намазани съ клей, краката и крилата на птицитѣ залепватъ за прѣчкитѣ, и птицитѣ не могатъ вече да хвъркватъ.

Ето нѣколко рецепти за правене такъвъ клей:

I. Възварява се въ отворенъ сждъ ленено масло, като се бърка постоянно, доклѣ маслото стане гъсто и лепкаво.

II. Обѣлва се прѣзъ пролѣтѣта кората на нѣколко клончета отъ чимрика (houx), слѣдъ което се обелва и взема втората кора, която се стрива на ситно, като каша, и се зарава въ купъ торъ, дѣто се оставя да прѣседи 2—3 недѣли. Слѣдъ това врѣме, кашата се е обърнала въ едно твърдѣ лепливо вещество, което може да се запази въ вода.

III. Изобицо, птичешкиятъ клей се приготвя отъ втората кора на чимриката (остролистникъ). Прѣзъ Май мѣсецъ се обелва тая кора отъ млади клончета, натопява се въ гореща вода, за да се махне черникавата ципица, която я покрива, слѣдъ това се стрива въ чутурка, и послѣ се оставя на слънце 15 дена, за да захване да ферментира. Като мине това врѣме, клеятъ се запазва на хладно мѣсто, като се държи натопенъ въ вода.

Кога дойде зимата, клеятъ се подлага на нова опе-

рация: за 500 грама клей се прибавя толкова птичешка (кокоша или друга) мазь, колкото е нужно, за да стане клеятъ рѣдкъ; прибавя му се още 30 грама силенъ оцетъ, 15 грама дървено масло и толкова терпентинъ. Възварява се всичко нѣколко минути на слабъ огнь, като се бърка постоянно. Тогава вече клеятъ е готовъ и може да служи за хващане птички. При всѣко употребяване клеятъ винаги трѣба да се згорещява.

Развъждане на цвѣтя.

Развъждане на цвѣтя безъ прѣстъ. — Знайнo е, че цвѣтята могатъ да вирѣятъ прѣкрасно въ мѣха и че даже и плодни дървета, насадени въ мѣха, могатъ да вирѣятъ и да даватъ плодове, сѣщо като да сж насадени верѣдъ нѣкоя градина.

Колкото и необикновенъ да се вижда тоя фактъ на пръвъ погледъ, но въ тоя начинъ или способъ за развъждане цвѣтя и др. растения има само едно подражаване на честитѣ примѣри, които ни дава самата природа. Развъждането на цвѣтя и пр. въ мѣхъ е започнало най-вече отъ 1876 година. Чрѣзъ това развъждане ний можемъ да имаме въ стайтѣ си, по прозорцитѣ, маситѣ, етажеркитѣ и пр. леки кошнички, лесно прѣносими, винаги чисти, и въ които можемъ да насадимъ карамфилъ, теменужки, кокичета и др.; разни виющи се растения; дребни бурени за подправка на ястия, като: магдапосъ, чубрица, и пр.; сѣщо и ягоди, които ще даватъ доста плодове, и, най-сетнѣ, върху балконтъ може да се насадятъ плодни дръвчета, които послѣ може да се прѣнасятъ върху маса въ стаята.

За развъждането на всички тие растения се употребяватъ два вида мѣхове: *hypnum abietum* и *sphagnum palustre*.

Разни води.

Подобрѣване на водата.

Селенова (дъждовна) вода. — За да се направи селеновата вода добра за пиене и за готвене, трѣбва да ѝ се прибави соденъ карбонатъ. Взема се 300 грама кристализиранъ соденъ карбонатъ за прочистването на единъ хектолитръ такава вода.

Когато лошавитѣ качества на водата произлизатъ отъ присѣтствието на варливъ бикарбонатъ (твърда, варовита вода), то, за да се поправи водата, налива се въ нея варовита вода. Варовитата вода се приготвя, като се огаси негасена варъ съ 50 пѣти повече по тегло вода; течността, която се образува, се излива, а върху останалата варъ се налива 100 пѣти повече по тегло чиста вода. Остава се така водата да прѣстои единъ день, като се разбърква сегисъ-тогисъ; слѣдъ това течността се оставя да се отаи и тогава се изчерпява остаената, т. е. избистрената течность.

Мѣтна вода. — Мѣтната вода се избистрюва много скоро, като се тури вжтрѣ 15 грама стипца за всѣки 100 литри вода; стипцата има свойството да отаява (преципитира) глинеститѣ вещества, които се намиратъ въ водата.

Вода отъ щерни. — Често се случва, че водата въ щернитѣ, които обикновенно се измазватъ съ хидравлическа варъ, се насища, налива се съ варъ и така става недобра за употрѣбяване (пиене, готвене и пр.). Животинскитѣ възлища, които иматъ свойство да поглѣщатъ варливитѣ съединения, се употрѣбватъ за прочистването на такава вода. За всѣки сто литри вода, въ щерната се насипватъ по 3 килогр. животински възлища, разбърква се водата съ върлина, и слѣдъ три дена тя става добра за пиене.

Прѣцѣдена или филтрирана вода.—Прѣзъ врѣме на полскитѣ работи почти винаги водата за пиене

на работниците трѣбва да се донася отъ доста далечни мѣста, защото и да се намира наблизно вода, тя не е добра за пиене. Тая мжчнотия може да се избѣгне, ако се употребява филтрирана или прѣцѣдена вода, която може да се вземе отъ ближната рѣка или вирь.

За тая цѣль се взема една голѣма дѣлва, която се привързва съ въже за нѣкой клонъ. Дъното на дѣлвата е пробито съ една малка дупка. Вътрѣ въ дѣлвата се туря върху дупката нѣкое черепче; слѣдъ това се на-турва единъ пластъ 3—4 сантиметра счуканъ дървенъ кюмюръ или огасени фурнаджийски вжглица; надъ тоя пластъ се посипва други отъ ситенъ пѣськъ, послѣ се туря единъ пластъ едъръ пѣськъ и чакълъ. Покрива се всичко съ вълненъ платъ, тѣй щото водата да влиза въ филтра само капка по капка и да не размътва калъта отъ пѣська и кюмюра.

Слѣдъ това въ дѣлвата се налива рѣчна вода, която се прѣцѣжда и тече прѣзъ дупката. Тая прѣчи-стена вода се събира въ нѣкой сѣдъ и може да се пие безъ всѣка опасностъ.

Прѣцѣждане на блатната вода. — Водата отъ блатата не е добра за добитѣка; тя може обаче много лесно да се прѣцѣди и прѣчисти.

За тая цѣль се взема буре отъ срѣдна голѣмина, избива се едното му дъно, а на другото се пробиватъ съ свредель нѣколко дупки; туря се тогава вътрѣ въ бурето единъ пластъ ситенъ пѣськъ, послѣ счуканъ дървенъ кюмюръ, пакъ ситенъ пѣськъ и едъръ чакълъ, тѣй щото бурето да се напълни до половината. Слѣдъ това, за да се държи всичко на мѣстото си, взема се избитото дъно, пробива се тѣй сѣщо съ свредель на нѣколко мѣста, и се прикрепява съ помощта на первазче върху натрупанитѣ пластове. Така приготвено, бурето се туря въ блатото върху нѣколко голѣми ка-мъне и се подкрепя хубаво, за да не се клати.

Водата, която влиза въ бурето прѣзъ дупкитѣ на

долното дъно, като минава прѣзъ пластоветѣ отъ чакълъ, кюмюръ и пѣськъ, ще излѣзе прѣзъ горното дъно съвсѣмъ филтрирана и прѣчистена и може да служи за поене на добитѣкъ. Тая вода може тѣй сѣщо да се употрѣбѣва и за нуждитѣ на готварницата; тя се не исчерива, защото винаги се подновява изъ отдолу.

Води. Дезинфекцията и филтрацията имъ.
— Има много мѣстности, дѣто водитѣ сѣ нездрави, понеже сѣ нечисти. Това се срѣща най-вече въ селата, дѣто купищата торъ и др. оцѣждатъ водата си въ земята, и тая нечиста вода отива и разваля водата въ кладенцитѣ. Ето защо такава вода трѣбва винаги да се филтрира и тогава да се пие. За тая цѣль се туря върху три голѣми камъни едно буре, на което горното дъно е избито, а на долната му частъ се туря канела или кранъ. Вжтрѣ въ бурето и тъкмо срѣщу дупката на канелата се туря снопче слама, а върху нея и отъ страни се нарежда единъ пластъ хубаво измитъ едъръ чакълъ, надъ него единъ пластъ счукавъ дървенъ кюмюръ, послѣ единъ трети пластъ отъ пѣськъ и най-сетнѣ ситенъ чакълъ и едри камъчета. Сега вече остава да се напълни съ вода тоя ефтенъ и лесно приготвимъ филтъръ. Водата, която се източва отъ канелата ще бѣде съвсѣмъ чиста и здрава и може да служи и за въ кѣщи и за поене на добитѣка.

Срѣдство за да се прѣдпази водата отъ развалене. — Тоя резултатъ се постига, като се напълнатъ съ вода буриличета, съдържащи 250 литри, и като се тури въ всѣко едно буриличе по 1¹/₂ килограмъ черенъ марганцовъ окисъ. По тоя начинъ водата може да се запази до 5 и повече години въ сѣщитѣ буриличета, макаръ и да бѣде изложена на различни температури, и безъ да изгуби бистротата си или другитѣ си качества, т. е. остава си такава, каквато е била налѣта.

Келнска вода (одеколонъ). — I. Вема се:

бергамотова есенция — 12 грама, лимонена есенция — 12 гр., китрова есенция — 10 гр., розмаринова есенция — 6 гр., неролиева есенция — 6 гр., канелова есенция — 24 гр., мелисовъ алкоолъ — 120 гр. и обикновенъ алкоолъ — 8 децилитри. Размѣсва се всичко и се оставя да прѣстои 2 дена, слѣдъ което се прѣцѣжда. Тоя одеколонъ е твърдѣ хубавъ и твърдѣ приятенъ.

II. Друга рецепта. — Взема се: лавандово масло — 1 часть, неролиева есенция — 1 часть, есенция отъ пиперова мента — $\frac{1}{2}$ часть, лимонена есенция — 20 части, бергамотова есенция — 40 части и мюскъ — $\frac{1}{20}$ часть.

Накиснува се всичко въ 1000 части алкоолъ.

Ниценска вода. — Взематъ се 45 капки неролиева есенция, 20 капки розово масло, 15 капки лимонена есенция, 10 капки кардамоново масло, 10 капки мелисово масло, 5 капки тименова есенция и $\frac{1}{2}$ литра алкоолъ.

Ароматична вода. — Взема се 4 капки лавандово масло, 4 капки карамфилово масло, 6 грама Перувиански балсамъ, 80 грама неролиева есенция.

Лавандова вода. — I. Накиснува се нѣколко врѣме лавандово цвѣте въ алкоолъ и послѣ се прибавятъ нѣколко капки отъ лимонена и бергамотова есенции.

Друга рецепта. — II. Взема се: лавандова есенция — 40 грама, розова вода — 75 грама и алкоолъ — 1 литра. Размѣсва се всичко и се прѣцѣжда.

Двойна лавандова вода. — Взема се половинъ литра киршъ, 16 грама лавандово масло, 10 гр. бергамотова есенция, 20 грама канелова есенция, 60 грама карамфилова есенция, 20 грама тименова есенция и малко мюскова тинктура. Разтопява се всичко въ $\frac{1}{2}$ литра алкоолъ.

Мюскова есенция. — Взема се 30 грама мюскъ, 15 грама ванилъ и 8 грама сива амбра. Накиснува се всичко 15 дена въ $\frac{1}{2}$ литра алкоолъ, като се

разбълникува често; слѣдъ това течността се прѣцѣжда.

Еспри-де-буке. — Размѣсватъ се 6 грама бергамотова есенция, 30 капки канелова есенция, 30 грама лавандова есенция и 25 грама мускова тинктура.

Прадалова туалетна вода. — Взема се: листца отъ роза — 200 грама, цвѣтъ отъ тубероза — 100 грама, цвѣтъ отъ ясминъ — 100 грама, цвѣтъ отъ портовалъ — 100 грама, камфорово дърво — 250 грама и вода — 3 литри.

Тритѣ литри вода се наливатъ въ аламбикъ и се възваряватъ до кипѣние. Турятъ се тогава вжтрѣ цвѣтята и камфоровото дърво, разбърква се малко врѣме и се прибавя 2 грама неролиева есенция и 40 грама Ямайски ромъ; слѣдъ това се закрива аламбикътъ съ лулата (капака) и се оставя всичко да кисне 24 часа. Прѣварява се слѣдъ това смѣсъта, за да се получи 2 литри хубава есенция, която се налива въ стъклета, като ѝ се капне прѣдварително 2 грама теченъ амониакъ.

Тая вода, употребена чиста, дѣйствиува прѣкрасно противъ кожнитѣ изсипвания, пъпкитѣ, загара, ожилванията отъ комари, оси и пр.

Камфоровъ алкоолъ. — Разтопява се 150 грама камфоръ въ 1 литра алкооолъ, послѣ се прѣцѣжда.

Лѣковита вода за уталожване на болкитѣ. — Взема се теченъ амониакъ — 50 грама, камфоровъ алкоолъ — 10 грама, морска солъ — 30 грама и вода — 1 литра. Размѣсватъ се алкоолътъ и амониактътъ, разтопява се солта въ водата и послѣ се смѣсватъ двѣтъ течности.

Ладанено бѣлило. — Взема се 1 литра розова вода и 15 грама бенжоанова тинктура. Размѣсва се течността добръ и се прѣцѣжда.

Зѣбна вода (о-де-Бото). — Взема се 60 грама зеленъ анасонъ, 15 грама Цейлонска капела, 1 грамъ карамфилъ и 4 грама кошенилъ. Счукватъ се тие вещества и се накиснуватъ въ 2 литри алкоолъ. Слѣдъ

10 дена се прибавя 10 грама ментена есенция и се прѣцѣжда течността.

Лѣковита вода за уталожване на болки. — Туря се половинѣ стиска готварска солъ въ чаша напълнена до половината съ вода и се оставя да се разтопи солта. Когато водата стане прозрачна, налива се една малка чашка (ракиена) амониакъ въ половинѣ литра вода и се прибавя четвъртъ такава чашка камфоровъ алкоолъ. Бутилката се разбълниква и запушва. Слѣдъ това се налива вътрѣ солената вода, разбълниква се пакъ бутилката и се допълнюва съ чиста вода.

Тая лѣковита вода е твърдѣ употребима за измиване, за компреси или разтриване, и като възбудително, зачервително и отвличаще срѣдство.

Нейната енергия или сила може винаги да се намали, като се разреди съ вода, особено кога ще се употребява за лица съ тънка и деликатна кожа.

Окислена вода. — **Сѣрвожглеродна вода.** — Окислената вода се прави, като се вземе 1000 грама вода и се тури вътрѣ 2 грама чиста азотна киселина.

Сѣрвожглеродната вода се приготвя така: Туря се въ бутилка вода 10, 20 или 30 грама сѣрвожглеродъ, споредъ колкото се изисква, разбълниква се бутилката, слѣдъ това се изчерпва водата въ друга бутилка — и сѣрвожглеродната вода е готова. Понеже сѣрвожглеродътъ е по-тежъкъ отъ водата, той остава на дъното на бутилката, като отстъпва на водата толкова количество отъ себе си, колкото тя може да погълне, т. е. единъ сантимграмъ на литра вода. За по-голяма икономия, същиятъ сѣрвожглеродъ, който остава въ бутилката, може да се употребѣи, за да се направятъ още нѣколко бутилки такава вода.

Желѣзна вода. — Водата съ рѣжда, която най много се употребява отъ всички други желѣзни води, защото всѣки може самъ да си я направи, се

приготвя така: въ съдъ, който събира 8—10 литри, се турятъ една шепа нови френски гвоздеи, заливатъ се гвоздеитѣ съ врѣла вода и послѣ се туря послѣдователно вода, тъй щото тя да има винаги червеникавъ цвѣтъ.

Тая вода се пие на ядене, размѣсена съ вино.

Газозна желѣзна вода. — Тая вода, която се прѣпорѣчва на слабитѣ анемични (малокръвни) хора, да я пиятъ на ядене, заедно съ вино, се приготвя просто отъ феррикопотасова тартратъ като се направи на пакетчета, по 2 грама всѣко. Разтопява се едно пакетче въ малко вода и се допѣлва чашата съ сифонъ отъ Селцова вода.

На всѣко ядене се взема по едно пакетче.

Р а к и я .

Рецепти за подобряване ракиитѣ. — За да се подобри ракията и да се направи по стара, трѣбва да ѝ се прибави едно отъ слѣдующитѣ вещества; показанитѣ количества сж за 100 литри ракия:

Течень амониакъ — 2 савтилитри; варка отъ зелени орѣхови чурупки — 50 савтилитри; старъ киршъ — 1 литра; гроздовъ сиропъ — 1 $\frac{1}{2}$ литра и старъ ромъ 1 $\frac{1}{2}$ литра.

Слѣдняя рецепта тъй сжщо подобрява ракиитѣ; количествата сж пакъ за 100 литри: Течень амониакъ — 2 савтилитри, кашу — 75 грама, есенция отъ горчиви бадеми — 2 грама и балсамъ Толю — 5 грама.

Накиснуватъ се тие вещества 8 дена въ една литра алкоолъ, като се разбъркватъ отъ врѣме на врѣме. Тогава се оставятъ да отстоятъ; изчерпва се послѣ течността и се налива въ ракията.

За подобряване на ракиитѣ се употрѣбява още ракиена вода, която се приготвя по слѣдния начинъ: взема

се дъждовна вода и се оставя да прѣстои много дни; прѣточва се тогава въ бурилчета и ѝ се налива $\frac{1}{20}$ отъ обема ѝ алкоолъ. Така водата се държи шестъ мѣсеца и послѣ се употрѣбвява за подобряване на скорошни ракии.

Когато ракията е стара, тя добива единъ по-тъмевъ цвѣтъ и една особена мазнота, която може да се имитира по слѣдния начинъ: прибавя се къмъ ракията карамелъ, разтопенъ въ варка отъ чай, или пѣкъ се боядисва ракията съ орѣхови чурупки или съ кашу. За да стане ракията мазна, прибавя ѝ се малко бѣлъ сапунъ или пѣкъ малко сливъ отъ адрагантова гума.

По-долѣ даваме една рецепта за приготвенето на една течность, която служи за боядисване и ароматизиране на ракиитѣ; количествата сж за 100 литри: Канадски кашилеръ — 100 грама, кашу — 200 грама, цвѣтъ отъ желто цвѣтило (*genét*) — 400 грама, Флорентински прись — 15 грама, сасафрасъ — 400 грама и чай — 250 грама. Накиспуватъ се тие вещества въ 5 литри алкоолъ, изчерпва се течността и се налива въ ракията.

Вкусъ на прѣгорѣло въ пращинката. — Сществува само едно срѣдство, за да се добие пращинка, която да нѣма неприятния вкусъ на прѣгорѣло, и това срѣдство е, да се измиятъ (ослабятъ) съ топла вода пращинитѣ, щомъ се извадятъ отъ стискалката, и да се оставятъ да ферментиратъ още веднажъ, за да се получи едно слабо вино, което се и прѣварява или дистирира, за да се получи пращинка; и понеже тая пращинка е много слаба, то се прѣварява още веднажъ, за да стане силна до искания градусъ. Слѣдъ това, остатѣцитѣ може да се прѣварятъ още веднажъ; разбира се, че тие остатѣци иматъ свойствения имъ вкусъ на прѣгорѣлость.

Между това, прѣди двадесетина години, г. Февбръ Труве, указа на единъ начинъ, който той употрѣбилъ, за да прѣмахне вкуса на прѣгорѣло въ пращинката; ре-

зултатитѣ които той е добилъ, заслужватъ, за да се припомни неговия начинъ: „Азъ мислѣхъ, казва той, че ако филтрирамъ получената водна ракия (патоки) прѣзъ осеновъ талашъ, отъ който бѣхъ натуралъ достатъчно количество въ една каца, то ще може да се отнеме една голѣма частъ отъ маслото, което дава на ракията лоша въкусъ. И наистина азъ не се излъгахъ въ прѣдположението си, защото, като направихъ това, почти всѣка мазнина въ ракията изчезна“.

Слѣдъ като прѣварилъ отпослѣ патокитѣ, г. Фебръ Труве констатиралъ, че ракията, която показвала 30° по ареометра на Картие, имала единъ по-силенъ вкусъ на прѣгорѣло, който запазвала само до 25°; че като дойдела до тоя пунктъ, тя си измѣняла свършено свойствата и се познавала само по единъ особенъ вкусъ, приличенъ на есенция отъ плодове; че тоя отличенъ вкусъ се задържалъ въ сѣщитѣ условия чакъ до 20°, но че по-надолу, тя не запазвала вече сѣщия аромъ.

Отъ това излиза, че ако се филтрира водната ракия (патоки) прѣзъ осеновъ талашъ и се отдѣли първактъ и послѣдктъ на дистилацията, то се получава отъ срѣдната варка една трета ракия, съ прѣкрасенъ вкусъ, и двѣ трети съ вкусъ на прѣгорѣло, но по-слабъ отъ оная, която се осѣща въ обикновената пращинена ракия.

Сливовая ракия (сливовица). — Сливовата ракия или сливовицата се приготвя, както кирштъ. Плодоветѣ се турятъ въ каца, размачкватъ се и се смазватъ и се оставятъ да ферментиратъ. Ферментацията трае 10—15 дена, споредъ температурата. Необходимо е, щото масата да се разбърква всѣки день, да се размѣсва, за да не остава горната частъ изложена твърдѣ дълго врѣме на въздуха, защото може да се вкисне и тогава всичко е изгубено.

Дистилирането или прѣваряването захваща прѣди още ферментацията да се е свършила окончателно.

Когато аламбикътъ за прѣваряване не е нагоденъ върху пещъ, а се загрѣва съ свободенъ огънь (на отворено), то трѣба да се тури на дъното на котела една връзва ръжена слама, налива се тогава течността за прѣваряване и най-подиръ се турятъ твърдитѣ материи. Слѣдъ това се наклажда огънятъ, туря се похлупакътъ и се замазва. Огънятъ, отначало слабъ, се усилюва послѣдователно. Първата ракия, която се получава, е слаба, и трѣбва да се прѣвари втори пѣтъ, за да стане достатъчно силна.

За аламбици съ водна вана, турянето на ръжена слама е излишно, тъй като у тѣхъ твърдитѣ материали не могатъ да загарятъ и залепватъ за дъното.

Въ днешно врѣме се фабрикуватъ усъвършенствовани аламбици, снабдени съ една вътрѣшна диафрагма, които даватъ още първата ракия съ високъ градусъ, т. е. доста силна.

Ракия съ череши или вишни (вишнѣовка). — Черешитѣ или вишнитѣ се обиратъ, довлѣ не сж още съвсѣмъ озрѣли, и опашкитѣ имъ се окжсватъ на половина. Слѣдъ това се взема за всѣко кило череши или вишни по 250 грама захаръ, която се разтопява въ вода, за да се образува сиропъ, който се размѣсва съ достатъчно количество ракия.

Ракия отъ горчилка. — Тая ракия се прави и употрѣблява най-много въ Швейцарскитѣ и Тиролскитѣ Алпи и въ Жюра. Отъ Августъ мѣсець до Октомврий се изваждатъ коревитѣ на едрата горчилка (*gentiana lutea*), нарѣзватъ се на тънки търкалца, които се турятъ въ бурета съ вода. Температурата на хизбата трѣбва да се поддържа между 15° и 18°, ферментацията започва и трае около три седмици, слѣдъ което смѣсътъ се дистирира.

Течността, която се получава отъ това първо дистириране, е горчива и има силенъ специаленъ вкусъ; дистирира се тая течность втори пѣтъ, и тогава се получава

единъ истински хигиениченъ ликьоръ, който образува въ стомаха една здравословна горещина и причинява изпотяване. Тоя ликьоръ е добро стомашно сръдство, а служи и противъ треска.

Изкуствено боядисване на ракиитѣ. — Знайно е, че ракия, която е прѣстояла дълго врѣме въ дървена бчва, добива единъ характеристиченъ желтъ цвѣтъ. За да дадатъ на новата ракия такъвъ цвѣтъ и да я направятъ като стара, търговцитѣ ѝ турятъ карамелъ. Има едно много просто и практическо сръдство за да се познае тая фалшификация; достатъчно е да се тури въ ракията за опитване малко разтворъ отъ жельзень сулфатъ, който дава на естествената ракия зелено-черникавъ пвѣтъ, когато върху фалшифицираната съ карамелъ ракия тоя разтворъ не дѣйствува никакъ. Колкото естествената ракия е по-стара, толкова зелено-черникавиятъ цвѣтъ бива по-ясенъ.

Ракія отъ глогинки.

Правене добра ракия отъ глогинки. — Водата, която се употрѣбвява за тая цѣль, трѣбва да се подложи на ферментация; за тая цѣль се взема каца, която събира 400 литри. Тая каца има два чепя (кавели); единиятъ на височина 30 сантиметра, за да се изтича бистрата вода, а другиятъ съвсѣмъ долу, за да се изтича отайката. Кацата се напълнюва съ рѣчна или дъждовна вода и се прибавя вжтрѣ още единъ килограмъ бѣла захаръ и 800 грама дистилаторски квасъ; разбърква се всичко добръ, за да се размѣси хубаво. Слѣдъ като отстой три дена, източва се водата и се налива въ чисти бурета. Съ тая вода се прави ракията.

За да се приготви 125 литри ракия отъ глогинки, взема се 45 литри алкоолъ при 90°, 8 литри хубава ракия отъ глогинки, $\frac{1}{2}$ децилитръ амоннакъ, 20 грама екстрактъ отъ глогинки и 72 литри вода.

Взематъ се двѣ бурета. Въ първото се наливатъ 22½ литри алкоолъ и 8-тѣ литри ракия отъ глогинки, въ които се разтопява 20 грама екстрактъ; слѣдъ това бурето се затулава.

Въ другото буре се налива останалата половина отъ алкоола и 72 литри вода, и се затулава и то. Слѣдъ 24 часа излива се течността отъ едното буре въ другото и се прибавя тогава амониактъ. Затулава се добръ бурето, и слѣдъ 8—10 дена ракията е готова.

Тая ракия става отъ прѣвъзходно качество, като и се прибавятъ: 500 грама ечмикъ, 500 грама ръжъ, 500 грама оризъ и 100 грама хмелъ. Счукватъ се тие вещества на едро и се накиснуватъ въ 5 литри алкоолъ, който се взема отъ горнитѣ 45 литри.

За да се даде на слаба глогинкова ракия прѣвъзходенъ вкусъ и букетъ. — Това срѣдство е просто и лесно. Туря се въ бурето талашъ отъ бориново (чамово) дърво, който се изважда слѣдъ 8 дена. По тоя начинъ, ракията добива единъ прѣвъзходенъ вкусъ и става прѣкрасно питие.

Р а н и.

Срѣдство противъ болкитѣ отъ рани. — Ако човѣкъ се нарани съ нѣщо, и ако ранитѣ причиняватъ силни болезки, то се турятъ въ мангалъ зачервени въглени и се посипватъ отгорѣ съ ситна захаръ или по-добрѣ съ непрѣчистена захаръ (касонада). Излага се тогава раненото мѣсто или раната на пушака, който се образува. Слѣдъ нѣколко минути силата на болезкитѣ се намалява, и излѣкуванетоъ настѣпва скоро.

Р а ц и о н ч е т а.

Срѣдство да имаме прѣвъзъ всѣко врѣме хубави червени рациончета. — Зърната (семето)

се накиснуватъ въ вода 24 часа; слѣдъ това се турятъ въ платнена торбичка и се излагатъ на такова мѣсто, дѣто да могатъ да получаватъ колкото се може повече слънчева топлина. Когато семената захванатъ да къннатъ, посѣватъ се на мѣсто, което е хубаво изложено на слънце, и се покриватъ съ бѣчва или старо буре, прѣрѣзано на двѣ. Слѣдъ три дена отъ това може да се получатъ рапончета, едри като лешници, които иматъ на краищата си само двѣ малки кръгли листца. Зимѣ може да се постигне лесно сѣщиятъ резултатъ, като се накисне семето въ топла вода и се посѣе на запазено мѣсто.

Растителни масла.



Срѣдство за да не се развалятъ растителнитѣ масла. — За тая цѣль е достатъчно да се налѣе въ всѣка бутилка съ масло по 5 сантимиляра хубава равня, тѣй щото бутилката да се напълни хубаво до горѣ, слѣдъ което бутилкитѣ се запушватъ добрѣ и се слагатъ прави. По тоя начинъ маслото се запазва твърдѣ дълго врѣме, безъ да се промѣни въ нѣщо, а особено, ако се покрие гърлото на бутилкитѣ съ мѣхуръ. Понеже ракията е по-лека, т. е. по-малко гѣста отъ маслото, тя плава надъ него отгорѣ и така прѣпятствува на въздуха да влиза въ маслото, друго-яче казано, да го разваля.

Това срѣдство твърдѣ лесноизпълнително и ефтино, може да принесе голѣма полза на производителитѣ, а особено на оние, които правятъ орѣхово масло или шарлапъ (яхнаджиц). И дѣйствително, знайно е, че шарлантъ се много търси и употрѣбява, кога е прѣсентъ, но той много лесно се разваля и изгубва отъ качеството си.

Нека спомѣнемъ още, че сѣдоветѣ отъ пѣсчливъ камъкъ сѣ по-добри за държене на шарлана, нежели стъкленитъ, и че, ако нѣма такива сѣдове, то трѣбва

да се употребяватъ тъмноцвѣтни бутилки, а не такива отъ бѣло или прозрачно стъкло.

Ревматизъмъ.

Специфично лѣкарство противъ болезнитѣ отъ ревматизмътъ. — Счукватъ се двѣ глави чесанъ заедно съ 4 грама амониачна гума, и се порѣзва смѣсьта съ вода; налива се течността въ бутилки и се пие вечеръ и заранъ; пие се така също редовно и силна варка отъ сасифрасъ; болното мѣсто се разтрива съ оподелдокъ или съ камфоровъ спиртъ и масъ и се държи прѣвързано съ фланеленъ платъ. По такъвъ начинъ съ се достигнали безчислени излѣкувания. Същото лѣкарство е било употребено съ успѣхъ за излѣкуване на свивания въ ставитѣ.

Р и б а.



Начинъ за запазване рибата прѣсна. —
I. Рибата се изкормюва и изчиства, послѣ се напълнюва съ едро счуванъ кюмюръ, туря се пакъ върху такъвъ кюмюръ и се покрива съвсѣмъ съ него.

II. Рибата се потопява въ съвършено слабъ разтворъ отъ оцетва или солна киселина.

III. Рибата се запазва твърдѣ дълго врѣме, ако се държи въ атмосфера отъ сѣрниста киселина.

IV. Рибата може да се запази дълго врѣме прѣсна даже и прѣзъ лѣтнитѣ горѣщини (даже 8—10 дена), чрѣзъ слѣдното срдство: — настила се върху дното на дървенъ санджкъ единъ пластъ отъ счуванъ дървенъ кюмюръ; тоя пластъ бива 0—6 сантиметра дебелъ, а върху него се настила единъ редъ отъ счукапъ на зърна, колкото едра морска соль, ледъ; върху леда се натура рибата и се затрупва отврѣдъ колкото се може по-добрѣ съ ледъ. Най-сетнѣ върху леда се туря дебело платно,

а надъ него се насипва единъ дебелъ пластъ счуканъ кюмюръ.

Тоя начинъ се употребява най-много въ Англия, а най-вече за прѣнасяне и запазване на лакердата.

Риболовство.

Приготвяне на разни примамки за привличане и хващане на рибата. — Слѣднитѣ примамки служатъ за привличането на всѣкакъвъ видъ риба:

1. Взема се простъ черъ бобъ и се напикнува въ вода 12 часа, слѣдъ това бобътъ се вари четвъртъ часъ и му се прибавя медъ, равенъ по тегло съ боба, а също и нѣколко зърна попадийка. Тоя бобъ се хвърля отъ врѣме на врѣме тамъ, дѣто се иска да се събератъ рибитѣ.

2. Прави се тесто отъ хлѣбна сръда, медъ и малко аса-фетида.

3. Взема се изгнило или развалено спрене, което се размѣсва съ левено масло, прибавя се малко камфоръ и пшенично брашно, за да се образува тесто, отъ което се правятъ топки; тия топки се хвърлятъ въ водата, дѣто ще трѣбва да се събере рибата.

4. Прокълнлиятъ ечемикъ и биренитѣ трици сж добра примамка за рибитѣ.

3. Месвитѣ червен, наречени астикотъ, съставляватъ една прѣвѣсходна примамка.

Червеитѣ, които се срѣщатъ въ тинята, сж добра примамка за змнорката, щуката и налима.

Шаравтъ е много лакомъ къмъ примамката, съставена отъ кравепки торъ, размѣсенъ съ кръвъ и трици; същото нѣщо е и за прокълнчилъ овесъ, размѣсенъ съ кръвъ. Прокълнлиятъ ечемикъ, сваренъ, служи за привличане на извѣстни видове шаранъ.

Ловене риба съ вѣдица. — Най-добро врѣме за ловене риба съ вѣдица е отъ Мартъ до Октомрий.

Прѣз лѣтото рибата се държи по близо до повърхността на водата, нежели прѣз пролѣтѣта и зимата.

Когато врѣмето е хладно, най-добрѣ е да се ходи на риба отъ 9 часа сутринѣта до 3 часа слѣдъ обѣдъ; кога е умѣрено — отъ 6 до 9 сутринѣта и отъ 3—6 слѣдъ обѣдъ, а кога врѣмето е горещо, ходи се на риба само сутрицъ и вечеръ. Рибата се хваща най-много прѣз горещо врѣме, слѣдъ топълъ дъждъ, слѣдъ буря, кога духа тихиятъ юженъ или вечерниятъ вѣтъръ. Избира се прѣдпочтително таково мѣсто, дѣто водата е дълбочка и течението не е бързо. Рибата стои обикновено и прѣдпочтително тамъ, дѣто брѣгътъ е покритъ съ върбалакъ, храсталакъ или сазлакъ, или пъкъ дѣто има втичане на вода. Когато дъното на водата е тивесто, то въ него се намиратъ змиорки и шарани, ако ли пъкъ е пѣсчливо и каменисто, то тамъ се вѣдятъ изъ дупкитѣ си пестърви и бѣла риба. За ловене на шаранъ, змиорки и окупи, избира се сѣлчесто мѣсто или около нѣкой тихъ водовъртошъ. На вѣдицата се закача муха, нѣкой червей, или пъкъ нѣкоя малка жива рибка; употребява се също примамка съ хлѣбъ и сирене или хлѣбни топки, натопени въ вода, въ която е варенъ хлѣбъ отъ кретошъ.

Ловене на раци. — Прѣз дъждовнитѣ ноци. рацитѣ стоятъ обикновено близо до брѣга. Когато искаме да ловимъ раци, вземаме въ рѣка запалена главня или борица и вървимъ край брѣга; рацитѣ се виждатъ на свѣтлината и лесно се ловатъ съ рѣка.

Прѣз зимата рацитѣ се ловатъ съ кошничка или паперче отъ трѣстика или върбови прѣчки. Пробиватъ се въ леда, който покрива водата, дупки, въ които се снуцатъ кошничкитѣ въ хоризонтално положение; въ всѣка кошничка се туря единъ камъкъ и едно късче развалено месо. Кошничкитѣ се изваждатъ нѣколко пѣти прѣзъ дена, за да се взематъ рацитѣ, които сѣ навлѣзли въ тѣхъ.

Рибно биле. — Въ источна Индия се вѣди едно

дръвче, което Линей е наричалъ *Menisperma caccule* и което сега се нарича *Cocculе subereux*. Това дръвче, което расте като лоза, дава малки плодове, едва колкото грахъ; тие плодове сж отровни и упояватъ.

Индийскитѣ риболовци размѣсватъ тие плодове съ хлѣбна сръда и си служатъ съ това тесто за да упояватъ и тровятъ рибата, която изкача замаена върху водата и се хваща лесно.

И у насъ се намиратъ такива безсѣстни и безчестни риболовци, които познаватъ рибнитѣ билета и си служатъ съ тѣхъ, за да тровятъ и ловятъ рибата-

Законитѣ наказватъ строго такива лица, които си служатъ съ рибно биле, и това е много право, защото съ тие сръдства може да се изтрови всичката риба въ рѣката или блатото, а отъ друга страна, уловената съ таква биле риба, ако не се изкорми и изчисти тутакси, а прѣстои малко врѣме, може да изтрови хората, които я ядатъ.

Запазване на зимнитѣ червен, които служатъ за ловене риба. — Старитѣ и опитни риболовци, безъ съмвѣние, нѣматъ нужда отъ нашитѣ съвѣти по тоя прѣдметъ. Нашитѣ паставления се отпаятъ до младитѣ и неопитни още любители, които не сж винаги сигуръ, да ли ще намѣрятъ прѣзъ цѣлия денъ червен, за които тѣ сж погодили вѣдницитѣ си.

Когато червентѣ сж скорошни, прѣсви, и могатъ да се набавятъ (намиратъ), то достатъчно е да се държатъ въ нѣкоя кутия, съ малко мазна глина и трѣва; ако ли пъкъ трѣбва да се запазятъ извѣстно врѣме, то трѣвата трѣбва да се замѣни съ мѣхъ. Червентѣ се оставятъ най-напрѣдъ да се изчистятъ; слѣдъ това мѣхътъ се напрѣсква доста често съ малко млѣко, тѣй щото да стои постоянно влаженъ.

По такъвъ начинъ червентѣ лесно могатъ да се запазятъ много седмици, безъ да изгубятъ качества си, къмъ които рибитѣ сж толкова лакоми.

Роговина.

Правене изкуствена роговина. — За да се приготви изкуствена, твърда и збъхтана роговина, постъпва се така: Взема се килогр. каучукъ, $\frac{1}{2}$ килогр. гумалакъ, $\frac{1}{2}$ килогр. сѣра и $\frac{1}{2}$ килогр. магнезиевъ карбонатъ; прибавя се и боя, черва, червена и пр., споредъ каквато трѣбва да бѣде роговината. Веществата се размѣсватъ и стриватъ хубаво; тогава се правятъ отъ смѣсьта разни прѣдмети, гребени, забодви и пр. като имъ се дава исканата форма. Така изработенитѣ прѣдмети се подлагатъ на една температура отъ 125 градуса въ продължение на три или четири часа.

Роговина-чурупка. — Бѣлата или червеникава роговина може да се направи да има изгледъ на чурупка (отъ миди, костенурки и пр.), като ѝ се турятъ разни комбинирани бои. Така напр., ако се намаже роговината съ четка, натопена въ кисель златенъ хлорюръ, тя добива червенъ цвѣтъ; ако ѝ се тури кисела азотно сребърна соль, тя добива червенъ цвѣтъ, а киселата азотно живачно соль ѝ дава тъменъ цвѣтъ; като се комбиниратъ разнитѣ тие цвѣтове, може да се даде на роговината прѣкрасенъ изгледъ на чурупка (раковина).

Ръжда.

Прѣдпазване желѣзото или полираната стомана отъ ръждясване. — За достигането на тая цѣль има два начина. Когато прѣдметътъ е малък, той се нагорещява до толкова, щото да не може да се държи вече съ ръка, и тогава тутакси се натърква съ чистъ и съвѣтъмъ бѣлъ воскъкъ. Загрѣва се послѣ прѣдметътъ повторно, и кога воскъкътъ се стопи и изчезне, прѣдметътъ се отърква добръ съ вълненъ парцалъ или къкъ отъ сърнена кожа.

За запазване голѣми прѣдмети отъ рѣжда се употребява единъ мазенъ лакъ, съставенъ отъ копалова гума, къмъ която се прибавя равна частъ ректифициранъ терпентинъ. Натопява се въ смѣстѣта една фина и твърдѣ суха гѣба, изстискава се хубаво гѣбата, за да остане въ нея твърдѣ малко лакъ, и се натърква лекичко прѣдметѣтъ, слѣдъ което се туря да съхне, дѣто нѣма прахъ.

Ако желѣзнитѣ или отъ полирана стомана прѣдмети се приготвятъ така, по единия или другия начинъ, то рѣждата не може вече да ги хваща.

Сапунъ.

Твърдѣ икономиченъ мекъ сапунъ. — Взема се извѣстно количество калцинирана сода и се разтопява въ вода, тъй щото да се образува люта луга. На 50 литри отъ тая луга се туря 6 килогр. лой и 4 килогр. резина; възварява се смѣстѣта, докль добие нуждната гѣстота, и послѣ се излива въ калѣпи или сѣдове.

Други мекъ сапунъ. — Разтопява се 20 килогр. потаса въ 120 литри вода; отъ тая луга се взема $\frac{1}{3}$, туря се въ котелъ и се вари на хубавъ огънь, като се прибавя малко по малко 100 килогр. дървено или друго растително масло и се разбърква постоянно; слѣдъ това се налива малко по малко и останалата луга; тогава сапунѣтъ става малко нѣщо прозраченъ; когато смѣстѣта се е добрѣ нагодила, и сапунѣтъ добие нуждната гѣстота, излива се въ бурета, и е вече готовъ за проданъ.

За това фабрикуване се употребяватъ ленено, конопено и карамфилово масла, които се наричатъ горещи масла, или пѣкъ рапичево или отъ дива рѣпа масла, които се паричатъ студени масла. Първитѣ даватъ най-добъръ сапунъ, но вторитѣ сѣ по-ефтени;

често обаче се прави тъй, че се смѣсва една часть отъ първитѣ съ една или двѣ части отъ вторитѣ.

Ако вмѣсто растителнитѣ масла се употрѣби свинска мазъ, то се получава полумекъ сапунъ, който се нарича туалетенъ сапунъ.

Туалетенъ сапунъ. — Взема се 43 грама кристализиранъ соденъ карбонатъ, 150 грама вода и 20 грама варъ; сварява се всичко, прѣцѣжда се и се избистрюва течността. Налива се върху осадъка гореща вода, доклѣ прѣцѣдената течность земе $\frac{1}{5}$ отъ литрата; възварява се 200 грама лой или бадемово масло и се налива въ него малко по малко лугата, приготвена вече, и се разбърква смѣсата. Дава се на тая смѣсъ каквато миризма се иска, като се тури въ нея малко есенция, разтворена въ алкоолъ, или пѣкъ разтворъ отъ мирзливни цвѣта и алкоолъ. Ако се тури бенжоанъ, той ще даде на сапуна своитѣ косметически свойства. По нѣкога се смѣсва въ сапуна тъй също и стиракъсъ, Флорентински ирисъ, карамфилъ, канела, савталъ, лимонена кора и пр. Ако се изсушатъ и счукатъ на прахъ листа отъ тименъ, лаванда, розмаринъ или цвѣтъ отъ теменуга и ако се размѣси тоя прахъ въ сапуна, то се получава сапунъ, наричанъ мирзливъ туалетенъ сапунъ съ тименъ, лаванда, теменуга и пр. Сапунътъ се излива въ калъни отъ всевъзможни разни форми.

Сапунъ на прахъ. — За да се направи сапунътъ на прахъ, нарѣзва се на тънки ивици, които се сушатъ хубаво на слънце или чрѣзъ изкуствена топлина, слѣдъ което лесно може да се стъркатъ на прахъ.

Прозраченъ сапунъ. — За да се приготви прозраченъ сапунъ, трѣбва по-напрѣдъ да се обърне сапунътъ на прахъ, споредъ както се описа по-горѣ, слѣдъ което получениятъ прахъ се размѣсва съ два пжти повече отъ теглото му алкоолъ, туря се на слабъ огъвъ, за да се разтопи и се излива въ калъни.

Химически сапунъ за чистене мазни петна. — Взематъ се равни части тепавичарска глина (terre à foulon) на прахъ, чистъ неутраленъ потасовъ карбонатъ и потаса. Тепавичарската глина се памокрюва съ малко террентинъ и послѣ се размѣсва хубаво съ другитѣ двѣ вещества и се прибавя къмъ смѣсата зеленъ сапунъ, тъй щото да се образува отъ всичко еднородно тесто, което се прави на малки четвъртити плочки.

Свѣтливи (Бенгалски) огньове.

За приготвянето на таква огньове се взематъ слѣднитѣ вещества:

Червенъ пламъкъ. — Взема се: 20 части стронциевъ азотатъ, 5 части бертолетова соль, 6 части сѣрно цвѣте, 1 часть прахъ отъ дървенъ кюмиоръ и 2 части антимоновъ реголъ.

Бѣлъ свѣтливъ пламъкъ. — 24 части потасовъ азотатъ, 8 части сѣрно цвѣте и 8 части антимоновъ реголъ.

Обикновенъ бѣлъ пламъкъ. — 48 части потасовъ азотатъ, 14 части сѣрно цвѣте и 7 части антимоновъ реголъ.

Желтъ пламъкъ. — 24 части соденъ азотатъ, 7 части сѣрно цвѣте, 2 части антимоновъ реголъ и 2 части аурипигментъ.

За да се приготви единъ отъ тие Бенгалски огньове, трѣбва най-напрѣдъ да се счукатъ показанитѣ вещества на ситенъ прахъ и послѣ да се размѣсятъ споредъ отбѣлѣзанитѣ пропорции. Понеже всичкитѣ тие състави се запалватъ много лесно, то трѣбва да се приготвятъ внимателно и да се пазятъ на мѣсто, дѣто вѣма наблизо огънь.

С т р а д и.

Мазилка противъ влажносттата на стѣнитѣ. — Разтопяватъ се заедно равни части рапичено масло и резина и се намазватъ стѣнитѣ съ два пласта отъ тоя *кипящъ* разтворъ. Слѣдъ това върху стѣната се прѣкарва единъ трети пластъ отъ слѣдната смѣсь: бѣла резина — 2 части, бѣлило отъ тебеширенъ прахъ — 1 частъ и леново масло — 2 части. Смѣсьта се намазва тѣй сѣщо докѣтъ е още кипяща.

Начинъ за съграждане сухи стѣни върху влажна и мочорлива почва. — Слѣдъ като се изградатъ основитѣ, слѣднитѣ три-четире реда градежъ се зидатъ съ хоросанъ, съставенъ отъ варъ и кравешка кръвъ: влагата не може да прѣмине прѣзъ тая смѣсь. Сѣщиятъ хоросанъ може да се употрѣби и за измазване на влажни стѣни.

Просушаване на влажни стѣни. — За тая цѣль може да се употрѣби спомѣнатиятъ по-горѣ хоросанъ отъ варъ и кравешка кръвъ, или пъкъ още слѣдниятъ способъ: изкъртва се мазилката, тѣй щото камънетѣ или тухлитѣ да останатъ голи; слѣдъ това се прѣкарва върху имъ единъ пластъ смола, въ която се прилепя малко свинска четина; измазва се тогава стѣната пакъ съ обикновена мазилка, която се задържа о смолата посредствомъ четината.

Срѣдство за да не замръзва хоросанътъ прѣзъ зимата. — За тая цѣль трѣбва да се приготви единъ специаленъ хоросанъ. Слѣдъ като се направи хоросанътъ, както за обикновенъ градежъ, прибавя му се една десета частъ прѣсѣена варъ и една двадесета частъ прахъ отъ счувани камъне или беремиди. Когато се размѣси добрѣ всичко, употрѣбява се тоя хоросанъ както обикновено; обаче той не замръзва даже и при най-големитѣ студове.

Срѣдство за да се направи една новопостроена къща тутакси обитаема. — Главната

причина, за дѣто не може да се живѣе тутакси въ новопостроена къща, сж лошавитѣ и врѣдителни изпарения, които излизатъ отъ хоросана. За да се прѣмахнатъ тие изпарения, трѣбва да се затворятъ хубаво вратитѣ и прозорцитѣ на зданието и да се натура въ всѣка стая и пр. съдове, напълнени съ селитра, върху която се налива по малко витриолъ. Паритѣ, които излизатъ отъ тие съдове, унищожаватъ лошавитѣ изпарения на стѣнитѣ. Слѣдъ малко врѣме се отварятъ вратитѣ и прозорцитѣ, за да излѣзатъ паритѣ навънъ. Като се направи така четири петъ пѣти, къщата става здравословна и може да се живѣе вътрѣ.

Прѣчистване нездравословни къщи. — Негасената варъ има свойството да поглѣща лошавитѣ миризми, миазми и мухолъ (плесень) на старитѣ и нездравословни къщи. Слѣдователно, ако се натурятъ въ всѣка стая на такава къща по нѣколко съдове, напълнени съ негасена варъ, то лошавата миризма ще изчезне.

Правене хубавъ хоросанъ за градежъ. — Ако се размѣси една часть гасена варъ съ двѣ или три части пепелъ отъ кюморъ, то се получа единъ много хубавъ хоросанъ, който може да се приложи върхъ дърво, камъкъ, желѣзо и пр. Тоя хоросанъ изсъхва слѣдъ 8 дена и противустои на водата и мразоветѣ. Като се изтърка, той става гладкъ като мраморъ.

Правене камъне за градежъ. — За да се направятъ твърдѣ свтени и твърдѣ яки камъне за градежъ, постѣпва се така: Взема се 100 килограма хидравлическа варъ и като ѝ се тури колкото трѣбва вода, прави се едно меко тесто; къмъ това тесто се прибавя 350 килограма кремнеземъ и 50 килогр. пепелъ отъ кюморъ или дърва. Разбърква се всичко хубаво и се стрива, като се прибави още малко вода. Слѣдъ това тестото се излива въ калъпи отъ чамово дърво. Като прѣстои единъ или два дена, тестото изсъхнува, става твърдо като камъкъ и може да служи за градежъ.

С е м е н а.

Настилане на семената. — Настилането на семената е единъ видъ прѣходно засѣване, което се извършва между епохата на реколтата и момента на окончателното засѣване.

Настилатъ се оние семена, които никнатъ бавно, тъй щото да се ускори тѣхното поникване; настилатъ се оние, които иматъ стремежъ да изгубватъ бързо способността си за поникване, тъй щото да се запази тази имъ способностъ; най-сетнѣ, настилатъ се оние семена, които лакомо се търсятъ отъ кълвяшитѣ птици и отъ гризачитѣ, тъй щото да се запазятъ отъ грабителността на тие животни.

За настилането (напластяване) се употрѣбвява плиткъ сандъкъ или глинень сѣдъ, делва и пр., на които стѣнитѣ сж пробити съ дупки, а на дъното се турятъ камъне; върху камънетѣ се насипва единъ пластъ пѣськъ, върху пѣська единъ пластъ семена, послѣ пакъ пѣськъ, пакъ семена, и тъй нататъкъ, докль се напълни сѣдътъ.

Сѣдътъ или сандъкътъ се туря на тъмно мѣсто; двѣ поливания сж достатъчни за всичкото врѣме, докль трае настилането.

Отъ 15 Февруарий до 15 Мартъ и щомъ семената захванатъ да пониквуватъ, тѣ се изваждатъ прѣдпазливо и се насаждатъ дѣто трѣбва.

Сулфатиране на житнитѣ семена. — Синиятъ камъкъ (мѣденъ сулфатъ), който се продава въ търговията, не е до тамъ чистъ, но той може да се оползотвори за сулфатиране или витриолиране на житнитѣ семена за прѣдпазването имъ. Разтопява се 2 килограма синъ камъкъ въ 10 литри гореща вода и се турятъ тогава въ сѣда още 90 литри вода. Семената се насипватъ въ малки паперчета съ двѣ дрѣжки и се напояватъ паперчетата въ ведрото, дѣто се държатъ една,

двѣ минути, като се гледа щото зърната да сж добрѣ покрити отъ водата. Изваждатъ се послѣ панерчетата и се туря всѣко едно върху двѣ тояги, турени напрѣки върху друго ведро, тъй щото да могатъ семената да се оцѣдятъ. Слѣдъ това семената се изваждатъ и се посипватъ съ ситна негасена варь (1—2 килограма за единъ хектолитръ семена), разбъркватъ се семената съ дървена лопата и се оставятъ така на купъ 12—24 часа, за да изсъхнатъ. Сжщото се прави и съ всичкитѣ други житни семена, като се работи едноврѣменно: едно дѣте пълни панерчетата до три четвърти, единъ работникъ ги натопява въ ведрото, други ги изпразднява, посипва ги съ варь и разбърква купа; всичко се извършва много бързо. Слѣдъ това, ако не е възможно да се посѣятъ семената на другия денъ или прѣзъ слѣднитѣ дни, по причина на лошо врѣме и пр., то купичката трѣбва да се разбъркватъ (прѣобръщатъ) веднажъ или дважъ всѣки денъ, за да не би семената да захвалятъ да прокълняватъ.

Сигнални огньове.

Правене сигнални огньове. — Тие огньове, които служатъ за подаване разни знаци на суша и море, за прѣдупрѣждаване, съобщаване и пр., се правятъ отъ слѣднитѣ вещества:

Обикновенъ пламтъкъ. — Взема се 100 части потасовъ хлорюръ, 10 части антимоновъ регулъ и 15 части варено ленено масло.

Червенъ пламтъкъ. — 50 части потасовъ хлорюръ, 50 части стронциевъ азотатъ, 5 части въгленъ и 25 части ленено масло.

Зеленъ пламтъкъ. — 50 части потасовъ хлорюръ, 50 части борова киселина, 5 части въгленъ и 25 части ленено масло.

Сиропъ.



Простъ или захаренъ сиропъ. — За да се приготви захаренъ сиропъ, който е основата на всички съставни сиропи, взема се: бѣла захаръ — 10 килогр., вода 5 литри и бѣлтѣкъ отъ 4 яйца.

Разбиватъ се бѣлтѣцитѣ въ водата и се отдѣля на страна 1 литра отъ тая бѣлтѣчна вода. Захаръта заедно съ останалата вода се туря въ мѣденъ съдъ и се възварява, като се разбърква съ дървена лопатка. Като закипи течността, ослабява се огнѣтъ, и тогава се налива оставената литра вода малко по малко, като се обира пѣната, която се образува. Следъ нѣколко време се опитва гъстотата на сиропъ съ помощта на захаромѣра на Боме: сиропѣтъ трѣбва да има гъстота 30 градуса; ако той е по-гъстъ, то му се налива вода, за да стане 30°; ако ли е по-рѣдѣкъ, то се продължава варенето. Най-подиръ сиропѣтъ се прѣцѣжда прѣзъ не твърдѣ гъсто памучно платно.

Сиропъ отъ капилеръ. — Листа отъ Канадски капилеръ — 100 грама, захаръ — 2 килогр. и вода — 2 литри.

Листата се накисуватъ 6 часа въ водата, която прѣдварително се възварява, прѣцѣжда се, като се истискватъ листата, и се прибавя захаръта, разтопена върху умѣренъ огнѣ.

Сиропъ отъ абсентъ. — Абсентовиятъ сиропъ се приготвя по сѣщиятъ начинъ, както и по първиятъ, като се замѣнятъ листата отъ капилеръ съ сухи абсентови листа.

Гуменъ сиропъ. — Гумаарабика, бѣла и сучкана — 500 грама, простъ сиропъ — 4 килограма.

Гумата се разтопява въ гореща вода, прѣцѣжда се прѣзъ платно и се размѣсва съ сиропъ, прѣдварително възваренъ; следъ това се прибавя 30 грама вода отъ портокаловъ цвѣтъ.

Сиропъ отъ слѣзъ. — Сухи слѣзови корени — 300 грама, простъ сиропъ — 7 килограма и вода $1\frac{1}{2}$ литра.

Смачкватъ се коренитѣ и се накиснуватъ въ вода 12 часа, прѣцѣжда се течността и се размѣсва съ възварения сиропъ, слѣдъ което се прибавя 30 грама вода отъ портокаловъ цвѣтъ.

Друга рецепта. — Взема се 16 грама слѣзовъ корень и се вари $\frac{1}{2}$ часъ въ една литра вода. Изважда се огньтъ, и се оставя така варката да поизстине малко; тогава се изстискватъ сваренитѣ корени и се хвърлятъ; полученитъ сокъ се прѣцѣжда и се размѣсва съ 2 килогр. захаръ. За 8 грама слѣзовъ корень се взема 1 килогр. захаръ, за 32 грама корень — 4 килогр. захаръ и пр.

Сиропъ съ пуншъ отъ конякъ. — Конякова ракия — 2 литри, спиртъ отъ лимонъ — 1 децилитръ, лимонена киселина — 5 грама, простъ сиропъ — 7 килограма.

Възварява се сиропътъ, прибавя му се конякътъ, лимонениятъ спиртъ и лимонената киселина, разтопена въ малко вода. Размѣсва се течността добръ, покрива се херметически и се оставя да изстине. Слѣдъ изстиването течността се разбърква още веднажъ.

Сиропъ съ пуншъ отъ ромъ. — Старъ ромъ — 2 литри, простъ сиропъ — $2\frac{1}{2}$ литри.

Когато сиропътъ, който се туря върху твърдѣ слабъ огнь, се стопли, размѣсва се съ рома, къмъ който се прибавя малко лимонъ.

Сиропъ отъ малиненъ оцетъ. — Накиснуватъ се въ една литра оцетъ 300 грама малини, изстискватъ се слабо и се прѣцѣждатъ, прибавя се 1 килограмъ захаръ и се възварява всичко въ глинень съдъ, докѣ добие нуждната гъстота.

Сиропъ отъ капини. — Възваряватъ се по отдѣлно 1 килогр. сокъ отъ капини и 2 килогр. простъ

сиропъ и се размѣсватъ течноститѣ още горещи, слѣдъ което се налива малко вода отъ портокаловъ цвѣтъ за ароматъ.

По сѣщия начинъ се прави сиропъ отъ ягоди, малини, череши, бубонки и пр.

Сиропъ отъ оржатъ. — Сиропътъ отъ оржатъ или бадемово млѣко се прави, като се взематъ: 700 грама сладки бадеми, обелени, 150 грама горчиви бадеми, обелени, 200 грама вода отъ портокаловъ цвѣтъ, 2 килогр. захаръ и $1\frac{1}{2}$ литра вода.

Бадемитѣ се счукватъ на тесто въ чутурка и се разреждатъ съ 1 литра вода и $\frac{1}{2}$ килогр. захаръ; прѣцѣжда се кашата съ истискване; пакъ се разрежда и прѣцѣжда съ изстискване, доклѣ се получи нуждната гѣстота.

Сиропъ отъ нѣмски рапони. — Тоя сиропъ се ползува съ сѣщата почти репутация, както сиропътъ отъ червеното зеле; дава се при грѣднитѣ болести, когато възпалението захваща да намалява. Прави се тоя сиропъ така: Взематъ се нѣмски рапони, обелва се кората имъ, парѣзватъ се на рѣзени и се варятъ въ вода, доклѣ се сварятъ хубаво; излива се всичко върху ситно платно и се прѣцѣжда безъ стискане. Прибавя се къмъ получения сокъ захаръ, и течността се избистрова съ бѣлткъ отъ яйца, прѣточва се и се възварява, доклѣ се сгѣсти като сиропъ. За $\frac{1}{2}$ килогр. рапони се взема 2 литри вода и 1 килогр. бѣла захаръ.

С к у л п т и р а н е.

Изработване скулптура върху мраморъ или слонова костъ, безъ да се употрѣби нѣкакъвъ инструментъ. — Приготвя се единъ лакъ, като се стърка на прахъ въсь отъ Испански воскъ, който се разтопява въ виновенъ спиртъ; нарисува се съ моливъ върху мрамора рисунката, която трѣбва да

стане на реліефъ; памокрива се парисуваното деликатно съ натопена въ тоя лакъ четка, и послѣ се остава да съхне. Прѣзъ това врѣме се приготвя разтворъ отъ равни части солень спиртъ (солна киселина) и оцетъ; и се налива тоя разтворъ върху мрамора: течността прояжда оние мѣста отъ мрамора, които не сж покрити съ лакъ. Когато киселината спре да шупти и слѣдователно дѣйствието ѝ върху мрамора се прѣкрати, налива се отново киселина и се повтаря така, докѣ мраморътъ се вдълбае достатъчно. Трѣбва да се забѣлѣжи, че ония черти или мѣста, които сж по-деликатни, трѣбва да се покриятъ съ лакъ, щомъ се вдълбаатъ колѣто трѣбва; но когато околнитѣ реліефи се вдълбаатъ повече, то лакътъ на деликатнитѣ мѣста се изтърква съ игла; тогава пакъ се налива киселина, която ще прояде до такава дълбочина, каквато трѣбва, защото се махва тъкмо на врѣме. Като се свърши вдълбаването или прояждането и се получи реліефътъ, отмива се лакътъ съ алкоолъ, и повеже вдълбанитѣ мѣста мжно ще могатъ да се полиратъ, тѣ може да се напрѣскаатъ съ обикновени бои, разредени въ лакъ отъ гумалакъ.

Ако се направи сжщото върху слонова кость, то се получаватъ по деликатни реліефи; обаче киселината дѣйствува по-бавно върху това вещество, и за това киселина трѣбва да се налива много повече пѣти, за да се получи добъръ реліефъ.

С л а д к ѝ.

Сладко отъ ягоди. — Взематъ се добрѣ озрѣли ягоди, изчистватъ се и се прѣтеглюватъ; слѣдъ това се туря въ тавичката толкова захаръ на бучки, колѣто тежатъ ягодитѣ, и се палива отгорѣ по една чаша вода за всѣки килограмъ захаръ. Туря се тавичката на огъна и се вари захарѣта до толкова, щото като се вземе отъ сиропа съ цѣдачката и се духне

отъ горѣ, то да се образуватъ отдолу мѣхурчета, които хвърчатъ въ въздуха. Тогава сиропътъ е сваренъ достатъчно — на караръ, както казватъ.

Тогава се турятъ въ тавичката ягодитѣ и се варятъ, безъ да се разбъркватъ, за да не се размачкатъ. Степенята на сваряването имъ се познава по тѣхната прозрачностъ. Изваждатъ се тогава ягодитѣ съ цѣдачката и се турятъ въ гърнета, които се напълнюватъ само до половината.

Слѣдъ това сиропътъ, който се е разредилъ отъ сока на ягодитѣ, се туря пакъ на огъна и се вари, както се каза по горѣ, докѣ захване да пуца мѣхурчета; тогава сиропътъ се прѣцѣжда прѣзъ ситце, турено върху гърнето съ ягодитѣ, които послѣ се повадигватъ малко, за да може сиропътъ да павлѣзе наврѣдъ.

Сладко отъ лимони. — Лимоненото сладко се цѣни твърдѣ много отъ оние хора, които обичатъ възкиселитѣ работи. Това сладко се приготви така: намекнуватъ се най-напрѣдъ въ доста гореща вода коритѣ на три или четири лимона; слѣдъ това коритѣ се варятъ съ $\frac{1}{2}$ килогр. захаръ, прибавя се 1 литра простъ сиропъ, възварява се изново всичко, и, прѣди да изстине сладкото, прибавятъ му се малко счукани бадеми.

Лимонитѣ се намиратъ почти прѣзъ цѣлата година, и лимоненото сладко може да служи за приятенъ десертъ, докѣ излѣзватъ плодоветѣ, отъ които се правятъ сладката лѣтъ.

С л а м а.

Избѣлване на сламата. — Разтопява се 140 грама потасовъ перманганатъ въ 5 литри гореща вода. За тая цѣль се упогрѣбвява глинень съдъ, въ който послѣ се палива студена вода, докѣ течността добие тъмночервенъ цвѣтъ.

Сламата най-напрѣдъ се потопява 6 часа въ топълъ и слабъ разтворъ отъ содени кристали; слѣдъ

това се изплаквува хубаво и се туря въ сѣла съ перманганата, като се раздвижва постоянно. Тукатен, щомъ сламата добие единъ ясно-черникавъ цвѣтъ, тя се изважда и се потопява въ разтворъ отъ соденъ бисулфатъ, силенъ до толкова, щото да издава миризма. Сламата се държи 15 минути въ тоя разтворъ и се изважда избѣгъла прѣкрасно.

С л и в и.

Сушене на сливитѣ. — Само оние хора, които живѣятъ въ мѣста, дѣто сливитѣ се произвождатъ за търговия и трѣбва да се сушатъ хубаво, и само опитнитѣ могатъ да вършатъ тая операция по единъ удовлетворителенъ начинъ. Затова, почти винаги се срѣщатъ сливи, изсушени като чирози, когато би трѣбвало да се изсушатъ толкова, щото да имъ се отнеме излишната вода, тѣй щото да се запазятъ не сухи, като скелетъ, а меки, което не е едно и сѣщото.

Сливитѣ се обирагъ, кога озрѣятъ съвсѣмъ и захванатъ да капятъ сами или като се разтърси дървото лекичко, турятъ се въ тави и се турятъ въ ослабнала пещъ, слѣдъ изваждането на хлѣба.

Най-сѣщественото условие, за да бждатъ сливитѣ колкото се може по-сладки, е, да се извадятъ отъ пещъта полуизсушени, да се занесатъ на отворено мѣсто и да се оставятъ тамъ да размекнатъ и си изпуснатъ водата. Слѣдъ нѣколко часа, тавитѣ се турятъ пакъ въ пещъта и тамъ се довършва сушенето на сливитѣ.

С л о н о в а к о с т ѣ.

Правене изкуствена слонова костъ. — Тукъ ще посочимъ два успѣшни начина за правене на изкуствена слонова костъ:

I. Взема се калципиранъ гипсъ и се стѣга въ нѣ-

кой калѣпъ; пресуваната маса се калцизира въ продължение на 24 часа при топлина 120° и тогава се потопява въ вода, стоплена до 10° ; това потопяване се повтаря слѣдъ всѣки десетъ минути, докль гипсътъ се насити съвършено съ вода. Ако повърхността трѣбва да бѣде прозрачна, то гипсътъ, прѣди да се натопи въ водата, се намазва съ единъ пластъ лакъ или дървено масло (зейгинъ); ако искаме да боядисаме масата, то се боядисва водата, въ която се потопява гипсътъ.

II. Взематъ се остатъци или стърготини отъ рога, кожи и пр. и се накисуватъ 15 дена въ разтворъ отъ калциевъ хлорюръ. Слѣдъ това веществата се разтопяватъ въ котелъ върху силенъ огънь, докль се образува отъ тѣхъ едно клейкаво тесто. Тогава се туря малко стипца, за да се избистри масата, която слѣдъ това се боядисва и се излива въ каквито се иска форми. Слѣдъ като се изсушатъ приготвенитѣ така прѣдмети на въздухъ, натопяватъ се да прѣстоятъ 10 часа въ студена стипцова вода.

III. Правятъ се по огдѣлно, съ достатъчно количество вода, слѣднитѣ три разтвори:

Фландрско лепило $7\frac{1}{2}$ грама, стипца — 10 грама, целулоза — 3 грама; прибавя се ситно счукавъ гипсъ — 250 грама.

Размачква се всичко хубаво, като се прибави вода, ако трѣбва; слѣдъ това масата се излива въ калѣпи, намазани съ мазъ; излишната вода, ако има такава, се изхвърля, и се оставя тогава масата да затвърдѣе.

Щомъ се извади прѣдметътъ отъ калѣна, трѣбва тутакси да се натопи въ гореща вода, да се просуши и послѣ да се натопи въ смѣсъ, съставена отъ равни части воскъ и стеаринъ.

Слѣдъ като изстине, прѣдметътъ се изглажда съ гладило, докль получи исканата лъскавина.

Разлика между животинската (сѣщинска) слонова костъ и растителната или изкустве-

ната. — Животинската слонова костъ, която се получава отъ кликоветѣ на слона, е много по-скъпа на цѣна, отколкото растителната, която се прави отъ кокосовитѣ орѣхи; слѣдователно, необходимо е да може човѣкъ да разпознава двата вида слонова костъ. За тая цѣль, достатъчно е да се капне върху слоновата костъ една капка сѣрна киселина: ако киселината я боядисва съ червеникавъ цвѣтъ, то слоновата костъ е сжициска, ако, наопаки, киселината не я боядисва, то костъта е растителна, т. е. изкуствена.

Избѣляване на слоновата костъ. — I. Слоновата костъ, която е станала желтеникава, се избѣлява, като се натопи 2—3 дена въ терпентинена есенция, или пъкъ 2—3 часа въ сѣрвиста киселина, разредева съ вода.

II. Туря се малко негасена варъ въ вода, слѣдъ което се вари въ нея слоновата костъ, докѣ побѣлѣе. За да се изглади, слоновата костъ изпърво се патързва съ стъркана и памокрена пемза, а послѣ се изглажда съ мекъ парцалъ или кожа, натопени въ зейтинъ, смѣсенъ съ Испанско бѣлио.

III. Тоя начинъ се състои въ това, да се изчетка прѣдметътъ съ ситно счукана пемза и разтопена въ кезапъ, разреденъ съ вода; често е необходимо да се повтори операцията 2—3 пѣти.

Боядисване на слоновата костъ. — Червена боя. — Натопява се слоновата костъ пѣколко врѣме въ кезапъ, разреденъ съ вода, послѣ въ разтворъ отъ карминъ, или пъкъ вари се слоновата костъ въ разтворъ отъ Бразилско дърво и стипца.

Черна боя. — Вари се слоновата костъ въ разтворъ отъ шикалки и Провансалско дърво, а послѣ въ разтворъ отъ зеленъ камъкъ.


Зелена боя. — Натопяга се слоновата костъ въ одеть, въ който е прибавено калемечевгелъ.

Пурпурова боя. — Слоновата костъ се възварява въ разтворъ отъ Провансалско дърво, послѣ се прибавя къмъ него извѣстно количество стипца и пакъ се възварява пѣколко врѣме.

Желта боя. — Натопява се слоновата костъ въ наситенъ разтворъ отъ аурипигментъ и амониакъ.

Синя боя. — Натопява се слоновата костъ въ разтворъ отъ индиго и сѣрна киселина.

С п а р г е л ъ.

Запазване на спаргела. —  инъ прѣкрасенъ и твърдѣ простъ начинъ е слѣдниятъ.

Мѣстото, дѣто е прѣрѣзано стѣблото, което, разбира се, трѣбва да бѣде съвсѣмъ прѣсно отрѣзано, се туря върху нажежена металическа плоча, тѣй щото прѣрѣзаното мѣсто да се карбонизира (прѣгори) напълно. Тогава се завива грижливо всѣка глава спаргелъ въ фунийка отъ копринена хартия и се слага върху единъ пластъ отъ ситенъ прахъ отъ дървенъ кюмюръ, тѣй щото главитѣ да не се допиратъ една о друга. Всѣкой редъ глави тѣй сѣщо се отдѣля отъ другитѣ съ пластъ кюмюръ, и тогава сандъкътъ се затваря херметически.

По тоя начинъ спаргелътъ може да се запази безъ поврѣда цѣла година.

Срѣдство да имаме хубавъ спаргелъ прѣзъ зимата. — За да имаме хубавъ спаргелъ даже въ срѣдата на зимата, постѣпваме така: прѣзъ лѣтото се избиратъ най-добритѣ стѣбла, измиватъ се отъ прѣстѣта и се изсушаватъ съ чисто платно. Взема се смѣсъ отъ брашно и трици, къмъ която се прибавя една осма часть суха готварска соль. Спаргелътъ се туря въ пѣкой сѣдъ на купица, като се туря между всѣки купъ единъ редъ отъ смѣсъта. Върху послѣдния пластъ отъ смѣсъта се налива единъ тънакъ пластъ мазъ, и сѣдътъ се закрива съ мѣхуръ, за да не влязая вжтрѣ въздухъ. По-

тоя начинъ спаргелтъ се запазва хубаво прѣсенъ доста дълго врѣме. Брашното и трицитѣ отпослѣ могатъ да се употрѣбятъ за храна на добитъка, а мазта тѣй сѣщо може да се употрѣби за готвене.

Спиртъ (алкоолъ).

Опитване на спирта. — За да се познае произходението на спирта, смѣсва се малко отъ него съ равенъ обемъ етеръ и се прибавя единъ обемъ вода. Свѣтлътъ етеръ разтворява разтопимитѣ вещества и ги осадява отъ смѣсата. Ако се изпари тогава етерътъ въ Ъорцеланово блюдо, маслото на разтопимитѣ вещества остава като осадъкъ, и неговата характерна миризма дава да се познае произходението на алкоола.

Въ дистилернитѣ за спиртъ, къмъ които сѣ присъединени и ректификатори на спирта, се случва често, че разтворимитѣ вещества, които оставатъ като осадъкъ отъ ректификация, и които сѣ тѣй да се каже безъ никаква цѣна, а пъкъ съдържатъ 70—80% спиртъ по спиргомѣра, се размѣсватъ съ суровия спиртъ, който се продава въ такова състояние. По тая причина консоматоритѣ на суровия спиртъ твърдѣ рѣдко купуватъ такъви отъ фабрики, дѣто има ректификатори. Разпознаването на тая фалшификация става лесно по слѣдния начинъ :

Ако се палѣ въ една висока стъклена цѣвъ, на която долниятъ края е затуленъ съ гѣба, една частъ отъ спирта, който ще се изпитва, и четири части студена вода, то тутакси ще се образува едно млѣчно размѣтане, което обаче изчезва, щомъ се загрѣе цѣвта. Ако се тури цѣвта въ хоризонтално положение, то маслото отъ разтворимитѣ вещества, като по-леко, за малко врѣме ще изплува на повърхността. Даже и спиртътъ, получаванъ по най-новитѣ методи, който би трѣбвало да се разпознава по миризмата, се отличава

много лесно отъ спирта, добиванъ по старата система, посредствомъ турнесоловата хартия, която почервенява отъ първия спиртъ.

С п о я в а н е.

Правене на хубава вода за спояване. — Тая вода се добива, като се разтопятъ 100 грама цинкъ и 100 грама амонячна соль въ солна киселина.

Желта спойка. — Смѣсь отъ 44 части мѣдь, 49 части цинкъ, 4 части калай и $1\frac{1}{2}$ часть куршумъ съставлява една хубава желта спойка.

Бѣла спойка. — Смѣсь отъ 58 части мѣдь, 29 части цинкъ и 15 части калай дава една твърдѣ разтопима бѣла спойка.

Спойка за сребро. — Тя се състои отъ 24 части мѣдь, 15 части цинкъ и 67 части сребро.

Тенекеджийска спойка. — Тенекеджиитѣ употребяватъ спойка, съставена отъ равни части калай и куршумъ.

Спойка за куршумъ. — За тая спойка се взематъ 33 части калай и 65 части куршумъ.

Спойка за злато. — Тая спойка се прави отъ една часть сребро, 4 части злато и 1 часть мѣдь.

Боядисване на спойкитѣ. — Когато сж споени части отъ червена мѣдь, то цвѣтътъ на споеното личи остро върху цвѣта на метала. За да се даде на споеното цвѣтътъ на мѣдта, то се намокрива съ разтворъ отъ синъ камъкъ и се търка съ желѣзень или стоманепъ телъ. Образува се тогава мѣдно преципите, повече или по-малко гъсто.

Ако искаме да получимъ боя, като на желтата медь (перинчъ), то се употребява наситень разтворъ, съставень отъ 1 часть цинковъ сулфатъ и 2 части синъ камъкъ, и споеното се търка съ цинковъ телъ.

Най-сетнѣ, за да се позлати споеното, покрива се най-напрѣдъ съ единъ пластъ червена мѣдъ, споредъ както се описа по-горѣ, послѣ се прѣкарва единъ пластъ гума или рибн клей и се търка съ бровзовъ прахъ; слѣдъ това се изсушава и се полирва (излъсква).

С р е б р о.

Способъ за узнаване количеството на среброто въ сплави отъ сребро и мѣдъ. — За тая цѣль се употрѣбвява обикновено единъ късъ отъ черевъ базалтъ и се нарича пробенъ камъкъ — мехенкъ. Прѣдметътъ, който ще се изпитва, се търка върху повърхността на камъка, която дѣйствува като пила и задържа слѣди отъ метала. Прави се така върху камъка една слѣда 5 милиметра дълга и 3 милиметра широка. Тая слѣда се намокрява съ течность, съставена отъ 15 части солна киселина (при 20°) и 100 части азотна киселина (при 31°). Тая течность разтопява само мѣдта, а върху камъка остава само сребро. Количеството на среброто се познава по по-голтѣмото или по-малко зелено боядисване на течността и по дебелината на слѣдата отъ среброто върху камъка, слѣдъ като се изтрие послѣдниятъ съ единъ парцалъ. За да се познае количеството на среброто точно, правятъ се върху камъка слѣди отъ сплави, на които количеството на среброто и на мѣдта е познато, и послѣ се сравняватъ тия слѣди, слѣдъ като прѣтърпятъ дѣйствието на киселинитѣ, съ слѣдитѣ на изпитвания прѣдметъ.

Трѣбва да забѣлѣжимъ, че течността, на която съставътъ е дадепъ по-горѣ, трѣбва да се пази въ стъкло, затулено съ стъклена запушалка, и че течността трѣбва да се взема съ една малка стъклена цѣвъ.

Начинъ за излъскване на сребърни вещи. — Изгарятъ се чурупки отъ обикновени или дългнести миди, събира се пепелтъ и се търка съ него повърх-

постъта на прѣдмета; отъ това той добива изряденъ блѣзъкъ.

С т о м а н а.

Начинъ за правене стомана отъ желѣзо. — За да се приготви стоманата, трѣбва да се нагорѣщаватъ желѣзни прѣти много дни въ пещъ, направена специално за тая цѣль. Обаче може да се приготви единъ видъ стомана, доста солидна, по слѣднитѣ начини:

I. Слѣдъ като се згоречи желѣзото до червено, патърква се съ потасовъ пруснатъ, и послѣ пакъ се туря въ огъна нѣколко минути, слѣдъ което се потопява изведпакъ въ вода. По тоя начинъ желѣзото добива твърдостъта на калена стомана.

II. По втория начинъ се върши същото, както се описа и въ първия, само че се взема амониачна солъ вмѣсто потасовъ пруснатъ. Тѣй също трѣбва желѣзото да се търка по-дълго врѣме и да се поддържа зачервено, чакъ доклѣ ще се погопи въ водата.

Способъ, за да се направи стоманата желта или синя. — Желтиятъ или синиятъ цвѣтъ, който се дава на стоманата, помага да се получатъ декоративни ефекти отъ извѣстна елегантностъ при конструкцията на машинитѣ. Това боядисване се достига по слѣдния начинъ:

Когато се кали една стоманена вещь, то тя се *по-ръща*, споредъ изражението на майсторитѣ, т. е. закаляването се прави или по-силно, или по-слабо, споредъ пуждата, за която се прѣдзначава прѣдметътъ. Когато прѣдметитѣ сж малко, то се згорендва единъ прѣтъ желѣзо до зачервяване и се туря надъ сжлъ пленъ съ вода; прѣдметътъ или частъта отъ машината, която ще се кали, слѣдъ като се изглади прѣдварително съ важдакъва книга, фина, туря се върху желѣзния прѣтъ, като се внимава добрѣ, щото изгладената частъ да не се до-

пира непосредствено до червеното. Стоманата се загорява, става блѣдо-желта, тъмно-желта и най-сетѣ — сѣня; щомъ достигне до исканата степенъ цвѣтъ, остава се прѣдметътъ да падне бързо въ сѣда съ водата. По тоя начинъ именно се посивяватъ бурмитѣ, които се турятъ на извѣстни цѣнни прѣдмети, и на които (бурми) главата се туря на лице.

Стрѣлки на часовникъ.

Способъ за да се направятъ стрѣлките на часовникъ червени. — Върху пламъка на лампа се размѣсватъ на тесто 1 унция карминъ, 1 унция сребренъ хлорюръ и $\frac{1}{2}$ унция лакъ. Стрѣлките се намазватъ лекичко съ това тесто, послѣ се турятъ съ лицето нагорѣ, върху медна плочка, която се държи надъ пламъка на спиртена лампа, докѣ стрѣлките добиятъ искапиятъ цвѣтъ.

Стъкла за лампи.

Защо стъклата за лампи се трошатъ често. — Често се случва да се строшатъ едно слѣдъ друго нѣколко лампени стъкла; прѣди да може да се олучи едно добро, трѣбва нѣкой път да се купятъ 10—12 стъкла. По тая причина, домакинскитѣ често се оплакватъ отъ тая незгода.

А между това, причината дѣто се трошатъ тъй лесно и често стъклата е, че тѣ сѣ недобрѣ споени още при фабрикуванието имъ въ стъklarната фабрика. Щомъ се приготви, стъклото, още червено, се туря въ пещъ, згорещена до извѣстна степенъ, дѣто стъклото трѣбва да застине полєка. Ако операцията не е извършена добрѣ, то спояването е недостатъчно, и тогава стъклата се трошатъ лесно. II кога се докара да се вземе добро стъкло, което не се строшава тутакси, то може да трае дълго

време, ако само не се прѣкара прѣзъ отворѣтъ му струя отъ студенъ въздухъ.

Ето защо, винаги кога ще се пали лампата, фитилѣтъ изпърво не трѣбва да се дига високо, а стѣклото да се туря само когато пламѣкътъ се земе околорѣстъ.

С Т Ъ К Л О.

Срѣдство за рѣзване и пробиване на стѣклото. — Взема се 60 грама терпентинена есенция, 25 грама киселечна соль и 5 глави чесанъ. Туря се киселечната соль въ есенцията, послѣ сокътъ отъ чесана или самиятъ чесанъ стѣркавъ, и се оставя да се накисне 7—8 дена, като сегисъ-тогисъ се разбѣлниква. Отъ тая течность се капнува една капка върху стѣклото — тамъ, дѣто ще трѣбва да се прѣрѣже, и се прѣрѣзва стѣклото съ трижѣлна пила, натопена въ терпентинена есенция или се пробива съ трокаръ. Щомъ се прокара чертата или рѣзката по дължината на стѣклото, потопява се тутакси послѣднѣото въ студена вода: ненадѣйната промѣна на температурата ще накара стѣклото да се прѣчупи или пробие, вадѣто е било отбѣлѣзано съ сѣчивото.

Срѣдство да се прѣрѣже стѣкло съ конецъ натѣрканъ съ сѣра. — Ако трѣбва да се прѣрѣже цѣвъ, гърло на бутилка или друго нѣкое кръгло стѣклено тѣло, то се взема кремъкъ, съ остѣръ връхъ и се отбѣлѣзва съ него по околността на прѣдмета една кръгла линия, и то тъкмо дѣто ще трѣбва да се прѣрѣже. Взема се послѣ единъ дълъгъ конецъ, натѣрканъ съ сѣра, и се навива два или три пѣти върху отбѣлѣзаната кръгла линия. Подпалва се конецътъ и се оставя да изгори; когато стѣклото се сгорещи добрѣ, полива се изведнажъ нагорещената часть съ студена вода и тутакси стѣклото се прѣрѣзва и отдѣля гладко и равно, като да е прѣрѣзано съ ножици.

Срѣдство за пробиване на стѣкло. — За

да се пробие стъкло или стъкленъ прѣдметъ, употребява се остро желѣзно шило, потопено прѣдварително въ ви-триолъ, разреденъ съ 4 части вода.

Гравиране върху'стъкло. — Стъклото се намазва съ лакъ, съставенъ отъ 15 части сажъзъ, 7 части терпентинъ и 4 части масло отъ дивъ гйозумъ. Като изсъхне лакътъ, нарисуватъ се върху му съ рѣзецъ исканитѣ рисунки и се покриватъ се тесто, съставено отъ двѣ части сѣрна киселина и една часть флуорно-калциева соль. Киселината разяжда стъклото наврѣдъ, дѣто то не е покрито съ лакъ; слѣдъ нѣколко часа, стъклото се измива съ вода, а послѣ съ малко алкоолъ.

Смѣсьта отъ сѣрна киселина и флуорнокалциева соль е извѣстна на търговията подъ името флуороводородъ или флуороводородна киселина.

Правене стъклото непрозрачно. — За да се направи стъклото непрозрачно — матово, достатъчно е да се покрне съ единъ пластъ тесто, съставено отъ 2 части сѣрна киселина и 1 часть флуорно-калциева соль. Киселината прояжда стъклото и прави повърхността му грапава. Може тѣй сжщо да се тури въ куршуменъ сждъ флуорно-калциева соль, да се налѣе отгорѣ му сѣрна киселина и да се подложи стъклото на паритѣ, които излизатъ отъ тая смѣсь.

Да се поднови прозрачността на стъклото. — За да се направи потъмнѣло и непрозрачно стъкло да си дибие първата прозрачностъ измива се съ концентриранъ разтворъ отъ амониакъ и вода; оставя се течността да дѣйствува извѣстно врѣме, слѣдъ което стъклото се измива съ бистра вода.

С ъ г р ѣ в а ч к а.

Съгрѣвачка безъ вода. — Ако пжгующитѣ по море сж раздѣлени отъ бездната само съ едни дѣски, то оние хора, които турятъ въ леглото си съгрѣ-

вачка (бутилка или други съдъ пълнъ съ гореща вода), сж раздѣлени отъ наводнението само съ една гжба. Такова едно положение навѣрно ще смущава спокойния имъ сънъ и почивката имъ, та затова ний ще имъ посочимъ едно срдство за избѣгането на такова едно безпокойствие.

Взема се чистъ, сухъ ситенъ пѣськъ и се туря въ флавелена торбичка; торбичката се подплатява отвѣтрѣ съ други платъ, тъй щото пѣськътъ да не може да се прѣсѣва нанавънъ. Торбичката съ пѣська се згорещява или въ сушилникъ (соба), или пѣкъ въ нѣкой съдъ, но безъ вода, и се туря въ леглото. Торбичката запазва горещината си дълго врѣме, и човѣкъ не рискува нито да си измокри леглото, нито пѣкъ да се удари и нарани, въ случай че сънътъ му е неспокоенъ.

Т а м я н ъ.

Правене тамянъ за религиозни церемонии. — Може да се приготви единъ ароматически прахъ, който отлично замѣства тамяна, като се взематъ слѣднитѣ вещества, стрити на прахъ:

Обикновеъ тамянъ — 40 грама, каскарилъ — 5 грама, бенжоанъ — 30 грама, стиракъ — 15 грама, селитра — 12 грама и захаръ — 12 грама.

Ароматически плочки за парфюмиране на стаятъ. — Взема се: балсамъ отъ Толю — 60 грама, стиракъ — 70 грама, бенжоанъ — 70 грама, капела на прахъ — 70 грама, каскарилъ на прахъ — 70 грама, карамфилъ на прахъ — 20 грама, ванилъ — 30 грама; янтарна смола — 120 грама, синва амбра — 2 грама, карминиранъ лакъ — 20 грама, захаръ — 60 гр. и розова есенция — 15 грама.

Размѣсватъ се всички вещества на тесто, отъ което се правятъ плочки. Като се потъркатъ тия плочки о горещо желѣзо, тѣ произвеждатъ една твърдѣ приятна

миризма, която се употребява за парфюмиране на стаятѣ.

Т е б е ш и р ъ.

Правене черенъ тебеширъ. — Ето нѣколко разни рецепти за фабрикуване на черенъ тебеширъ:

I. Взема се концентрирана варка отъ кампешово дърво, въ която се туря бѣлъ тебеширъ, докль тебеширътъ се напои съвършено отъ течността, слѣдъ което той се изсушава.

II. Взематъ се равни части отъ хума или мазна глина, тебеширъ и лой, размѣсватъ се хубаво, и се дава на смѣсата нуждната гъстота, като ѝ се прибави вода съ гума или съ лепило.

III. Взема се обикновено чернило и се туря въ платнени торбички. Тия торбички, напълнени съ чернило и завързани здраво, се подлагатъ на силно стискане (пресуване) между двѣ нагорещени желѣзни плочи. Пресуваната маса се нарѣзва послѣ на малки четвъртити пластинки, които се турятъ въ желѣзни гърнета, покриватъ се съ чернило, и се загрѣватъ върху силенъ огънь, докль прѣстане да излазя пара. Слѣдъ като изстинатъ, тебеширнитѣ пластинки се излѣсватъ съ стомана.

Твърда мукава.

Лесно фабрикуване на твърда мукава. — Приготвя се на огънь едно тесто, съставено отъ птичи клей, хартиено тесто, ленено масло и тебеширъ. Когато смѣсата, която трѣбва да бѣде гъста, като гъстъ каймакъ, е почти изстинала, стѣга се въ калъпи чрѣзъ налѣгане и се оставя нѣколко дена, за да се втвърди.

Така пригответитѣ прѣдмети добиватъ въ кѣсо

врѣме една твърдостъ, която може да се еравни съ оная на камѣка. Тѣ лесно могатъ да се бронзиратъ и позлатяватъ.

Т о р ъ.

Оползотворяване на вредителнитѣ растения. — Буренитѣ и разнитѣ други вредителни и паразитни тревуляци и растения се натрупватъ на пластъ, дебелъ около една стѣпка, върху който се насыпва единъ тънакъ пластъ отъ ситна негасена варь; нарежда се пакъ единъ пластъ бурени и се посипва съ варь, и т. н. т., нареждатъ се така последователно нѣколко пласта. Когато материтѣ прѣстоятъ така въ съприкосновение нѣколко часа, то се забѣлзва, че се захваща разлагане. Повеже е твърдѣ възможно да стане въ това врѣме невадѣйно подпалване на буренитѣ, то необходимо е да се покрне купа съ прѣстъ и чимове.

Слѣдъ 24 часа разлагането е пълно; и пепелтъ, който се получава отъ тоя купъ бурени, притежава всичкитѣ качества на единъ прѣвъзходенъ торъ.

За добиването на такъвъ торъ може да се употребятъ всѣкакъвъ видъ бурени, трѣви и растения, стига само да бѣдатъ зелени: това условие е абсолютно необходимо; колкото повече буренитѣ сж зелени, а варьта скоро печена, толкова повече и получениятъ торъ ще бѣде добъръ и силенъ.

Камфорътъ въ градинарството. — Камфоровата вода усилява растението и укрепява слабитѣ растения.

Достатъчно е да се поръси една градина съ вода, въ която е растопенъ достатъчно камфоръ, и въ късо врѣме слабитѣ и влюмнали растения подзематъ единъ новъ и енергиченъ животъ.

Добъръ е така сжщо да се турятъ и букетитѣ въ камфорова вода; по такъвъ начинъ тѣ се запазватъ дълго врѣме свѣжи и неповѣхватъ.

Оползотворяване на негоднитѣ дървеса.

— Най-доброто оползотворяване на негоднитѣ за въ работа дървеса, шумаци, върхари и пр. е да се направятъ на торѣ. За тая цѣль дървесата се настилатъ на тънки пластове по оние мѣста около къщата, обора, на улицата и пр., дѣто пай много минаватъ колата и говедата, които стѣпкватъ и размачкватъ дървесата и тѣй ги правятъ по готови да се напоятъ отъ дъждоветѣ и отъ разнитѣ течности, отъ които по голѣмата часть би се изгубила, ако нѣма вещества, прѣдзначени да ги попиватъ и пог. ѡщатъ.

Купищата отъ негодни дървеса и пр. се правятъ въ началото на зимата. Въ началото на пролѣтѣта тѣ се дигатъ, било да се завесатъ направо на нивитѣ, ако сѣ достатъчно смачкани и напоени съ нуждитѣ сокове, било за да се прѣнесатъ въ скотния дворъ, за да се усвѣршенствуватъ отъ тѣлкането на добитѣка, било най-сетнѣ, за да се размѣсятъ въ купищата съ торѣ, дѣто се натрупватъ и изверженията и пр., произходящи отъ пуждницитѣ.

Гуаното за наторяване нивитѣ и дозята.

— Нивитѣ може да се наторяватъ съ гуано, като се туря по 250 литри на хектаръ. Тая операция трѣбва да се извърши въ края на Януарий или въ началото на Февруарий въ южнитѣ мѣста, и въ края на Февруарий или въ началото на Мартъ въ сѣвернитѣ мѣста. Това наторяване има за цѣль да съживи слабитѣ храни и да ги усили за завръзъ.

Гуаното трѣбва да се разпрѣсне колкото се може еднакво, като прѣдварително се стѣрка на прахъ. Слѣдъ това нивата се прѣборава плитко и прѣзъ хубаво врѣме; цѣльта на прѣбораването е, да се зарови гуаното въ земята.

Разпрѣснато пееднакво, много бѣсно или въ по-голѣмо количество, гуаното е повече врѣдително, нежели полезно, било защото посѣвитѣ се развиватъ и цѣвятъ

нередовно, било че тѣ оставатъ зелени много късно.

Гуаното никога не вреди на лозята или лозитѣ. Туря се отъ него 30 – 45 литри около всѣки корень. Тая операция се прави въ началото или прѣзъ течението на зимата.

Саждитѣ сж прѣкрасенъ торъ за гюлищата. — Съ сажди се посипватъ на пролѣтъ лехитѣ съ зарзаватъ, ливадитѣ, за да се отърватъ отъ мъха, есеннитѣ храни; съ тѣхъ се посипва, надъ сиѣга, младопоникналата детелина, което дава чудесни резултати; най-сетнѣ саждитѣ служатъ въ видъ на теченъ торъ за наторяване на гюлищата, които дълго врѣме сж стоели въ сѣщата почва, безъ да е била тя достатъчно наторявана.

За тая цѣль саждитѣ се турятъ въ нѣкой старъ човаль и се накиснуватъ въ нѣкой съдъ съ вода нѣколко дена. Когато водата добие цвѣтъ като черно вино (я дѣйствително това ще бжде сѣцианско вино за гюлищата), поразчиства се около корена на всѣки гюлъ и се прави трапчинка, въ която се налива тая саждена вода; вода може да се налива колкото полива земята, безъ да има вреда отъ това, а наопаки.

Ако това поливане се извърши кога захванатъ да се развиватъ растенията, то листата на гюлищата добиватъ много хубавъ тъмно зеленъ цвѣтъ, пъкитѣ се развиватъ силно и даватъ прѣкрасни рози.

Оползотворяване умрѣлитѣ животни. — Умрѣлото животно, конь, волъ, крава, биволъ, магаре и пр., може да се прѣобърне въ много силенъ и енергиченъ торъ. За тая цѣль труптъ се насича на късове и се заравя въ трапъ. Дъното на трапа се посипва съ единъ пластъ ситна негасена варь, слѣдъ което се натурватъ късоветѣ отъ леша, като се посипва хубаво всѣви късъ съ такава сѣщо варь, слѣдъ което траптъ се заравя. Слѣдъ седемъ или осемъ мѣсеца, месото се е разложило, изгнило, и може да се обърне на торъ,

като се размъси съ пръстъ. Тогава се отдѣлятъ коститѣ и се турятъ въ купъ горещъ (захваналъ да шне) торъ, дѣто тѣ се размекнуватъ и така могатъ лесно да се стъркатъ на прахъ и да послужатъ и тѣ за прѣкрасенъ торъ.

Треска.

Срѣдство за прѣсичане на треската. — Ето нѣколко прѣвъзходни лѣкарства, за прѣсичане на треската:

Сухи листа отъ пелнаъ: 8 до 16 грама. Сваряватъ се и се пиятъ като чай.

Коренъ отъ горчилка (gentiane): 4—8 грама прахъ; за чай се взема 8—16 грама.

Чимрика (houx), листата и кората; прави се чай — 15 грама въ 300 грама вода.

Обикновена върба, кората и вѣйкитѣ: отъ 15 до 30 грама; вари се на чай.

Триндафилъ.

Порѣзване и олющване на триндафилитѣ. — Многобройни опити сж доказали, че:

1. Ако прѣзъ пролѣтъта се порѣжатъ триндафилитѣ, и, наопаки, ако се оставитъ нѣкои триндафили, безъ да се порѣзватъ клонитѣ имъ, то послѣднитѣ, т. е. непорѣзанитѣ триндафили ще се разцѣятъ около 15 дена по-рано отъ порѣзанитѣ; тѣхнитѣ цѣтя ще бждатъ повече, но по-малко хубави отъ цѣтята на порѣзанитѣ, които биватъ по-малко, но затова пѣкъ по-хубави;

2. Ако извѣстни триндафили се порѣжатъ напълно, а други се порѣжатъ, но като се оставитъ тукъ тамъ нѣкои прѣчки непорѣзани, то ненапълно порѣзанитѣ триндафили тѣй сжшо ще цѣфнатъ по-рано;

3. Ако по същия начинъ се порѣжатъ два триндафила — единиятъ въ края на Септемврий, а другиятъ въ Февруарий, то прѣвъ ще се разцѣвти порѣзаниятъ прѣвъ есенъта;

4. Ако се турятъ, около 15 Септемврий, клонитѣ на единъ триндафилъ въ хоризонтално положение, а клонитѣ на други единъ триндафилъ, който се намира абсолютно въ еднакви условия съ първия, се оставятъ въ естественото си положение, и ако прѣвъ пролѣтътъ се порѣжатъ еднакво и двата триндафила, то триндафилътъ, на който клонитѣ сж били наведени хоризонтално, ще се разцѣфти много по-рано отъ другия;

5. Ако се порѣжатъ триндафилитѣ прѣди покарването, т. е. въ Февруарий, то тѣ ще се разцѣфтятъ по-рано отъ оние, които сж порѣзани по-късно;

6. Олющването на всичкитѣ пѣпки, които се развиватъ върху единъ триндафилъ, слѣдъ като е билъ порѣзанъ, закъснява твърдѣ много процѣтяването. Въ такъвъ случай олющването на пѣпкитѣ трѣбва да става прѣди да сж се появили цвѣтнитѣ пѣпки, т. е. докль листнитѣ пѣпки иматъ само 3—4 листица.

Нека любителитѣ се възползуватъ отъ тие съвѣти, които сж резултатъ на дългогодишни опити.

Трѣпки.

Трѣпки у писаритѣ. — Лицата, които сж припудени да пишатъ много и бързо, страдатъ често отъ трѣпки, паречени трѣпки на писаритѣ, които произлизатъ отъ чрѣзмѣрното уморяване на мускулитѣ, което уморяване е твърдѣ болестно.

За избѣгването на тие трѣпки се употребяватъ специални перо-дрѣжки, на които долниятъ край е твърдѣ дебелъ. Дебелината бива най-голъма на мѣстото, дѣто се спиратъ краищата на прѣститѣ.

При употребяването на тие перодрѣжки, въ нача-

лото се осѣща една малка неловкостъ, но тя скоро изчезва, и човѣкъ лесно се привиква на тая дрѣжка.

У г о я в а н е.

Угояване на домашнитѣ птици. — За да се угоятъ бързо домашнитѣ птици, турятъ се въ твърдѣ низки кафези, въ които тѣ не могатъ да се изправятъ прави; кафезитѣ се турятъ на тъмно и спокойно мѣсто. Храната, която имъ се дава само сутрина и вечеръ, се състои отъ смѣсъ отъ равни части ечемично, рѣжено и овесово брашно; като се прибави малко млѣко, брашното става на тесто, отъ което се правятъ топки, 2—3 сантиметра въ диаметра. За да се нахрани животното, отваря се човката му и се вкарватъ въ гърлото му 6—7 топки; послѣ се слага животното на земята, за да може да погълне топкитѣ, — и пакъ се повтаря същото, докль гушата на животното се напълни добръ. Следъ 3 седмици животното се угоява чудесно.

Унищожаване гадоветѣ у домашнитѣ птици. — Поддържането една прилична чистота въ курника или кокошарника е достатъчно, въ повечето случаи, за да запази домашнитѣ птици отъ паразитнитѣ насѣкоми, които ги нападатъ и имъ причиняватъ страдания.

Когато стане нужда да се избавятъ птицитѣ отъ гадъ, то се натъртва лекичко кожата имъ съ лаврово масло; или пъкъ се посибва между перушината имъ насѣкомоубиецъ — прахъ отъ пиретръ, или ако такевъ липсва, то се посибва прахъ отъ пиперъ, отъ въшкава грѣва и пр., каквото се има на рѣка.

Същиятъ почти резултатъ се добива, ако се измиятъ домашнитѣ птици съ варка отъ алое, отъ пиперъ или отъ тютювъ.

Противъ болеститѣ на ходилото на птицитѣ. — Когато се образуватъ на ходилото на пти-

цата нарастъци, като слинове, твърди и роговидни, то причината на това е едно малко паразитно насѣкомо, което се вижда само подъ микроскопъ; то е единъ видъ въшка, прилична на краставото паяче. Отъ неговитѣ охавания, кожата се подува и затвърдява. Птицата се мъчи да се отърве отъ това животно и кълве силно съ човката си на това мѣсто, но тъй като насѣкомото се размножава много бързо, то тя рѣдко сполучва да се отърве отъ него.

Това насѣкомо може да се унищожи съ смѣсъ отъ сѣровъглеродъ и вазелинъ, двѣ вещества, които се намиратъ въ дрогеритѣ и аптекитѣ. Вазелинътъ се разтопява въ сѣровъглерода до насипчане; натопява се въ смѣската вълненъ парцалъ и се намазватъ болнитѣ части. Следъ нѣколко дена слиновитѣ побѣляватъ, излющюватъ се и падатъ на листи. Много рѣдко се случва да става нужда отъ второ намазване съ тая смѣсъ.

Фейерверкъ.

Правене фейерверки. — Всѣки фейерверкъ или фишекъ се състои отъ една външна обвивка отъ хартия или тънка мукава, въ която се туря запалителната смѣсъ или съставъ. Обвивкитѣ или картушитѣ се правятъ като се навие хартията или мукавата, натопена въ лепило, върху дървенъ цилиндръ. Краятъ на картуша се присвива, като се обвие съ насипуенъ канапъ. Ето по кой начинъ сж съставени разнитѣ видове фейерверки:

Фишеци. — 15 части барутъ и 3 части въглища. За фишеци съ доста голѣмъ диаметръ се употребяватъ 15 части баругъ и 5 части желѣзни опилки.

Хвърчащи фишеци. — Картушътъ за тие фишеци се прави по-дълъгъ. Когато ще се пълни таквъ фишекъ, то въ срѣдата на картуша се туря нѣкоя пръчка, тъй щото, като се извади относѣ, да остане

мѣстото праздно. Съставътъ се натѣква; пълненето става било съ по-горния съставъ или съ състава на китайския огънь или на брилантовия огънь, които сж описани по-долу. Когато се напълни фишекътъ, принажда се къмъ картуша една цѣвъ отъ мукава, по-широка и дълга около $\frac{1}{3}$ отъ дължината на картуша. Слѣдъ като се присвие и завърже дъното на цѣвта, тя се привързва къмъ фишека съ конци и лепило. Гарнитурата, която може да се състои отъ петарди, звѣзди, змиообразни фишеци (вѣоръ-фишеци) и пр. се туря въ края на фишека и се покрива послѣ съ хартия, прѣгънатата о-двѣ. Туря се всичко въ една картонена цѣвъ, която се свършва конусообразно и която е залепена здраво о втората цѣвъ. Тогава се туря фигиялтъ въ праздного мѣсто, което е заемала прѣчката. Обикновено, къмъ края на фѣрчацигѣ фишеци се привързва една лека прѣчка, драдесетъ пати по-дълга отъ фишека. Тая прѣчка, която служи да направлява полета на фишека, трѣбва да се отгънява послѣдователно, гѣй щото горниятъ ѣ край е изостренъ.

Китайски огънь. — За фишеци, на които два-метрътъ е по-голѣмъ отъ 2 сантиметра, взематъ се: 16 части баруть, 13 части селитра, 3 части вжгища, 3 части сѣра и 10 части чугуневъ турниоръ. За фишеци съ по-малкъ диаметръ се взематъ: 16 части баруть, 9 части селитра, 3 части вжгища, 3 части сѣра и 9 части чугуневъ турниоръ.

Брилантовъ огънь. — За неподвиженъ брилантовъ огънь се употрѣбватъ: 16 части баруть, 6 части чугуневъ турниоръ и 4 части стоманени опилки.

Неподвижни слѣнца. — Неподвижнитѣ слѣнца сж съставени отъ извѣстно число фишеци, наредени, като радиуситѣ на колело и на които огневизвергателнитѣ краища сж дивергентни, сир. излазятъ отъ сжщата точка и се отдалечаватъ, както радиуситѣ; всичкитѣ фишеци се подпалватъ изведнажъ. За тая цѣль служи

единъ памученъ фитилъ, натопенъ въ тесто, съставено отъ баруть, стритъ на прахъ, малко ракия и гумаара-бика; слѣдъ като се натопи въ тестото, фитилътъ се изсушава и се обвива въ единъ листъ тънка хартия; хартията се навива малко конически, тъй щото нѣколко такива конусообразни обвивки лесно могатъ да се напъхатъ една въ друга и да се получи колкото се иска дълъгъ фитиленъ проводникъ.

Глоаритѣ, вѣтрилата, мозаикитѣ, палмитѣ, каскадитѣ и пр. сж изкуствени пнеси, направени отъ фишеци, разпрѣдѣлени по различни начини.

Неподвижни звѣзди. — Неподвижнитѣ звѣзди сж фишеци, закрити и отъ двата края, но обвивката при единия край е пробита на 5 мѣста, тъй че дупкитѣ сж все въ сжщата равнина; по таквъ начинъ, като се тури звѣздата хоризонтално, тя дава, като гори, 5 струи блѣстящи, които излизатъ отъ сжщата точка и се отдалечаватъ една отъ друга, та прѣдставляватъ една неподвижна звѣзда. Съставътъ за пълнение на неподвижнитѣ звѣзди е слѣдниятъ:

	Обичновени звѣзди	Блѣстящи звѣзди	Цвѣтни звѣзди
Селитра	16 части	12 части	—
Баруть	4 „	12 „	16 части
Антимонъ на прахъ	2 „	1 „	2 „
Сѣра	4 „	6 „	6 „

Свѣщи. — Свѣщитѣ сж дълги фишеци съ малкъ диаметръ, които се правятъ съ хартиени картуци. Тѣ се пълнятъ съ рѣка, съ прѣчки отъ различна дължина и не сж прищъпнати, но само сж снабдени съ фитили. Съставътъ за свѣщитѣ отъ разни бои е слѣдниятъ:

За бѣли свѣщи: 16 части селитра, 8 части сѣра, 3 части баруть.

За синкави свѣщи: 16 части селитра, 8 части сѣра и 4 части антимонъ.

За сини свѣщи: 16 части селитра и 8 части антимонъ.

За желти свѣщи: 16 части селитра, 16 части баруть, 8 части сѣра и 8 части кехлибаръ.

За тъмно-желти свѣщи: 16 части селитра, 16 части баруть, 4 части сѣра, 3 части колофоний и 4 части кехлибаръ.

За зеленикави свѣщи: 16 части селитра, 6 части сѣра, 6 части антимонъ и 6 части калемеченгелъ.

За карамфиловоцвѣтни свѣщи: 16 части селитра, 3 части баруть и 1 часть саждено черпило.

Индийски огънь. — Той служи за да се произвеждатъ въ театритѣ огънове съ извъреденъ блѣсъкъ; прави се отъ 24 части селитра, 7 части сѣра и 2 части реалгаръ.

Цвѣтни огънове. — За основа на тие съединения служатъ: 1. Смѣсь отъ 80 части потасовъ хлорюръ и 20 части сѣра; 2. Смѣсь отъ 75 части селитра и 25 части сѣра. Като се прибавятъ къмъ 100 части отъ първата смѣсь долѣпоименуванитѣ вещества, получаватъ се разни огънове, именно: *червенъ* — 30 части стронциевъ карбонатъ; *тъмноорозовъ* — 40 части тебеширъ; *яснорозовъ* — 30 части флуорнокалциева соль; *желтъ* — 50 части разтопенъ соденъ карбонатъ; *тъмносинъ* — 30 части амоняченъ разтворъ отъ синъ камъкъ и 30 части потасовъ сулфатъ; *ясносинъ* — 20 части потасовъ сулфатъ; *зеленъ* — 20 части борова киселина; *виолетовъ* — 20 части потасовъ сулфатъ и 20 части калциевъ карбонатъ; *оранжевъ* — 30 части соденъ карбонатъ и 10 части калциевъ карбонатъ.

Звѣзди. — Звѣздитѣ сж малки цѣвн, папълвени съ единъ отъ слѣднитѣ състави и ватопени въ виненъ спиртъ:

Бѣли звѣзди: 16 части селитра, 8 части сѣра и 3 части баруть.

Свѣтливи бѣли звѣзди: 16 части селитра, 7 части сѣра и 4 части баруть.

Звѣзди — златенъ дѣждъ 16 части селитра, 10 части сѣра, 4 части въглища, 16 части баруть и 2 части саждено чернило.

Желти звѣзди: 16 части селитра, 8 части сѣра, 3 части въглища, 2 части саждено чернило и 8 части баруть.

Змиевидни лѣкатушки. — Тѣ сѣ малки фишечета, направени отъ 2 игрални карти; калибрътъ имъ е по-малкъ отъ 15 милиметра.

Лардони. — Лардонитѣ сѣ малко по-голѣми отъ лѣкатушкитѣ и се правятъ отъ три игрални карти.

Ветили. — Тѣ сѣ по-малки отъ първитѣ два вида. Съставътъ, съ който се пълнятъ тия три вида фишеци е слѣдниятъ: 16 части селитра, 2 части въглища, 4 части баруть, 4 части сѣра и 6 части стоманени опилки.

Петарди. — Петардитѣ сѣ фишеца, напълнени съ обикновенъ баруть и прищѣпнати (пристиснати).

Саксони. — Саксонитѣ сѣ картуши, напоени съ хума на двата края и напълнени съ 16 части баруть, 2 части желтъ пѣсѣкъ, 1 часть въглища; тѣ сѣ пробити на края на едно или на двѣ мѣста, и дупкитѣ сѣ еднакво голѣми.

Марони. — Маронътъ е една четвъртита или крагла кутия отъ картонъ или пергаментъ, напълнена съ баруть на зърна и завързана околоръстъ съ осукани конци.

Римски свѣщи. — Тия свѣщи сѣ фишеци, които изхвърлятъ послѣдователно блѣстящи звѣзди. Най-напрѣдъ се туря въ картуша единъ катъ баруть, надъ него се туря една звѣзда, послѣ единъ катъ отъ състава за римскитѣ свѣщи и т. н., до като се напълни картушътъ. Съставътъ за тия свѣщи е: 16 части селитра, 6 части въглища и 3 части сѣра.

Потъ-а-фъо. — Тъй се нарича единъ неподвиженъ фишекъ, прѣдзначенъ да хвърли въ въздуха едно голѣмо количество малки фишечета, които се намиратъ въ него. Взема се единъ широкъ картушъ, на дъното на който се туря баруть; послѣдниятъ се покрива съ каргоново дъно, пробито въ срѣдата; прѣзъ тая дупка минава едно малко фишече, което служи за подпалване. Праздното мѣсто, което се намира между вътрѣшната стѣна на голѣмия картушъ и външната на малкия, е напълвена съ лѣкатушки. Закрива се всичко съ дебела хартия, пробита въ срѣдата, за да се тури централното, т. е. малкото фишече за подпалване.

Изкуствени огънове за въ стаи. — Прави се смѣсь отъ: 75 части селитра, 15 части сѣра, 10 части ленено масло, 30 части баруть, 8 части алкоолъ, 2 части камфоръ и 4 части гумаарабика. Камфорътъ се разтопява въ алкоолъ, а гумата въ водата. Размѣсватъ се селитрата, сѣрата и барутьтъ, прибавя се тая смѣсь къмъ течността, и отъ полученото тесто се правятъ малки плочки, които, като изсъхнатъ, произвеждатъ единъ много хубавъ изкуственъ огъвъ за въ стаи.

Японски огънь — Взематъ се 6 части саждено чернило, 11 части баруть; прибавя се и малко алкоолъ и се прави тесто, което се раздѣля на малки къчета. Тие къчета, турени въ малкъ фишекъ или въ една малка прѣстена цѣвъ и запалени, произвеждатъ единъ хубавъ огънь.

Хидравлически гръцки огънь. — Ако се вземе смѣсь отъ 300 грама бензинъ и $\frac{1}{2}$ грамъ калий и се хвърли тая смѣсь въ вода, то смѣсьта изведнажъ се запалва и унищожавя всичко, до което се допре.

Х а р т и я.

Прописна хартия. — Туря се върху прѣдмета за копиране листъ хартия, която се намазва съ гѣба,

натопена въ бензинъ. Бензинътъ има свойство да дава на хартията една прозрачностъ, която изчезва щомъ се изпари тая течностъ. Когато бензинътъ се изпари, той не оставя никаква слѣда върху хартията.

Друга прозрачна хартия. — Взема се листъ обикновена хартия и се натопява нѣколко врѣме въ вода, въ която е разтопена множо гума; натопениятъ листъ се туря между два други сухи листа хартия и се притискатъ така листоветѣ нѣколко минути. Тогава и тритѣ листа хартия ще станатъ прозрачни.

Начинъ за правене праханъ отъ хартия. — Взема се нелъскава хартия и се натопява въ разтворъ отъ куршуменъ су-ацетатъ, послѣ се изсушава. Тая хартия се подпалва съ огнивото сжщо така лесно, както праханъта. — Куршумениятъ су-ацетатъ се приготвя, като се вари четвъртъ часть 1 хектограмъ куршумена глечъ, стрита на прахъ, съ 5 децилитри хубавъ оцетъ. Варенето става въ прѣстенъ глечосанъ сждъ.

Фабрикуване стъклена и наждачна хартия. — Стърква се стъкло въ чутурка и се прѣсѣва прѣвъ сито; останалото едро пакъ се стърква и прѣсѣва. Разтопява се една часть туткалъ въ 4 части вода; като се разтопи туткалътъ, докль е още горещъ, намазва се съ четка върху хартията и тутакси се посипва отгорѣ стъклениятъ прахъ. Остава се тогава хартията да съхне, и кога изсъхне добръ, очетква се на сухо, за да се махне незапенналиятъ прахъ.

Почти сжщо така се приготвя и наждачната хартия. Взема се ситенъ наждакъ и се размѣсва съ лакъ отъ ленено масло, докль се образува рѣдко тесто. Съ това тесто се намазватъ листове хартия, които послѣ се оставятъ да съхнатъ. Ако листоветѣ не сж добръ покрити, то се намазватъ още веднажъ.

Лѣжливъ пергаментъ. — Взема се дебела хартия и се намазва и отъ двѣтъ страни съ смѣсъ отъ куршумено бѣлило и коженъ клей. Туря се малко охра,

за да стане хартията желтава. Като изсъхне хартията, намазва се съ единъ пластъ куршумево бѣлило, стрито съ леново масло. Изсушава се хартията и се прѣкарва прѣзъ цилиндръ. Върху тая хартия може да се пише съ моливъ, и написаното може да се изтрива.

Непропуската хартия. — Намазва се обикновена хартия съ единъ пластъ лакъ, който се получава като се сварятъ 16 части леново масло и 2 части куршумена пѣна. Хартията се оставя да съхне 24 часа и пакъ се намазва единъ новъ пластъ лакъ, слѣдъ което се оставя хартията да съхне 2 дена. Опакието на хартията се намазва съ лакъ, съставенъ отъ 16 части масло отъ рѣпа и 2 части куршумена пѣна. Приготвя се други листъ хартия по сѣщия начинъ, и тогава се залепятъ двата листа съ опакито си, слѣдъ което се прѣкарватъ подъ цилиндръ. Тая хартия е винаги гъвкава и пропуска вода.

Хартия — слонова костъ. — За да се направи такава хартия, взема се дебела хартия, гладка и добръ намазана съ гума; намазва се хартията и отъ двѣтъ страни съ варно млѣко (млѣчна варъ), послѣ се оставя да съхне на въздухъ; хартията се изглажда съ гладило и послѣ се пресува силно. Върху тая хартия се пише съ моливъ, съставенъ отъ една частъ калай и 2 части куршумъ.

Черупковидна хартия. — Взема се тъмникава хартия, която се намазва съ пластъ отъ гумена вода. Прѣди още да е засъхнала гумата, намазва се единъ пластъ отъ черна боя, послѣ се капнуватъ отгорѣ твърдѣ малки капчици желта или червена боя и се духа съ уста, за да се разпространятъ и уголѣмятъ капкитѣ съ боята.

Хартия за рисуване съ пастелъ (водни бои). — Взема се прахъ отъ пемза, който се прѣсѣва прѣзъ много ситно сито. Тоя прахъ се посипва върху хартията, която прѣдварително е намазана съ единъ

пластъ горещо лепило. Когато хартията изсъхне, изтърква се съ четка, за да се прѣмахне излишниятъ прахъ, послѣ пакъ се намазва съ лепило и посипва съ пемза.

Реактивна или турнесолова хартия. — Реактивната хартия е бѣла хартия, боядисана синьо съ варка отъ турнесолъ, или червено съ такава варка, въ която е прибавено малко оцетъ. Боята се нанася върху бѣлата хартия съ четка, послѣ ивицитѣ хартия се турятъ да съхнатъ върху опната връвь. Турнесоловата хартия служи за да се познава, дали въ известна течностъ има киселина; киселинитѣ боядисватъ турнесоловата хартия червено. Така боядисаната турнесолова хартия, потопена въ течностъ, която съдържа нѣкоя основа (алкалоидъ, луга), добива пакъ синия си цвѣтъ. Турнесоловата хартия се пази въ кутии или картони, далечъ отъ паритѣ на амониака и киселинитѣ.

Изчистване мазнитѣ петна отъ хартия. — Разтопява се малко калцневъ хлорюръ въ вода; петната се измиватъ съ четка, натопена въ тоя разтворъ и тѣ ще изчезнатъ. Същиятъ резултатъ се добива, ако се измиятъ петната съ малко виневъ спиртъ. Понеже тия люти течности лишаватъ хартията отъ лустрото ѝ, то добръ е хартията да се намазва съ малко гумева вода.

Изчистване мастилени петна върху хартията. — Измиватъ се мастилени петна съ разтворъ отъ една частъ по тегло азотна киселина и 12 части вода. Когато страницитѣ на една книга сж замацани съ мастило, то петната се ичистватъ съ това сръдство, безъ да се повреди напечатаното.

Измиване написаното върху хартия. — Прави се смѣсь отъ 10 грама киселечна соль, 5 грама тартарова киселина, $2\frac{1}{2}$ грама сандаракъ и малко вода. Като се измие написаното съ тая смѣсь, то ще изчезне съвършено.

Съживяване на избѣлѣло или изчезнало

написано. — Достатъчно е да се промие написаното съ разтворъ отъ шикалки и вода или съ варка отъ оцетъ и кромитъ.

Запазване цѣннитѣ книжа отъ огънъ. — Книжката се затваря въ кутия отъ дебело листово желѣзо, която се туря въ по-голяма желѣзна каса. Праздното мѣсто между кутията и стѣнитѣ на касата се напълнюва съ пепелъ, прѣсѣтъ прѣзъ много ситно сито. Интервалътъ между кутията и стѣнитѣ на касата трѣбва да бѣде най-малко 30 сантиметра, а пепелътъ да се натъпка хубаво.

Прозирна хартия за копиране рисунки. — Прави се разтворъ отъ 40 грама амониадно — желѣзенъ цитратъ и 40 грама червенъ потасовъ прусиатъ, разтопенъ въ 750 грама дистирирана вода. Температурата се държи въ цвѣтно стъкло и запазена отъ влиянието на свѣтлината.

Хартията се намокрява съ тоя разтворъ и послѣ се изсушава. Разбира се, че това се върши въ тъмна стая.

За да се получи едно копие, простира се върху листъ такава хартия рисунката, която ще се копира и която трѣбва да е изрисувана върху прозрачна хартия. Когато е възможно, прѣдъ видъ на направлението, което ще се даде на рисунката, винаги е по-добрѣ, щото чертитѣ на рисунката да се допиратъ до чувствителната (намазаната) страна на хартията. Копирането става въ черчеве съ стъкло, или подъ плоча отъ стъкло и пр., както се прави за всѣко възпроизвеждане на клишета. Слѣдъ като се продържи 15—30 минути така изложена на слънце, рисунката излиза съ бѣли черти върху синя хартия. Измива се тогава рисунката нѣколко пѣти и се оставя да съхне.

Глицеринена хартия. — Ако се размѣси въ хартиеното тесто глицеринъ, то хартията става твърдѣ мека и съвършено гъвкава. Ако хартията се приготвя

за печатане, то намазването съ гума (гланцъ) може съвсѣмъ да се изхвърли; ако ли пъкъ хартията ще се употребява суха, то трѣбва да се намаже съ гума и да се притури за 100 килограма сухо тесто 5 килогр. глицеринъ съ гъстота 1.18. Може също да се употребѣи глицеринъ съ гума (1 часть глицеринъ и 7 части гума). Най-сетѣ, готовата хартия може да се натопа въ вана отъ 7 части вода и 1 часть глицеринъ.

Начини, за да се направи хартията непропускаща. — Разтопява се 60 грама бѣлъ сапунъ въ 6 литри вода и се вари 7—8 минути. Разтопяса се тѣй също въ 6 литри вода 375 грама хубава стипца, прибавятъ се къмъ разтвора 125 грама Фландрско лепило и 30 грама гумаарабика, прѣдварително разтопени на огънь въ достатъчно количество вода. Размѣсва се тая смѣсь съ сапунената вода, загрѣва се всичко и се потопява хартията. Слѣдъ това хартиятѣ се натрупватъ една върху друга на купъ, турятъ се отгорѣ дъски и върху тѣхъ се натрупва тежестъ (камъни и пр.) до стотина кила. Слѣдъ нѣколко дена листоветѣ хартия се простиратъ на въжета да съхнатъ.

Свѣтлива хартия. — Фабрикуването на тая хартия не прѣдставлява нищо особено; то е същото като на обикновената хартия, и начинътъ за приготвянето ѝ нѣма нищо тайнствено.

Ето нейниятъ съставъ:

Вода — 10 части, хартиено тесто (каша) — 40 части, фосфоресцентенъ прахъ — 10 части, желатинъ — 1 часть и потасовъ бихроматъ — 1 часть.

Благодарение на потасовия бихроматъ, хартията става непропускаща, а фосфоресцентниятъ прахъ, който се състон отъ сѣрнисть калций, сѣрнисть барий и сѣрнисть стронций, ѝ дава свойство да свѣти, което трае много мѣсеци наредъ. По таквъ начинъ, ако се тапиратъ стѣнитѣ на стая съ такава хартия, то свѣцитѣ, лампитѣ и пр. ставатъ излишни!

Зелени хартии. — Ний особено прѣпорѣчваме и настоятелно прѣпорѣчваме на всички, да не се упо-трѣбаватъ за таписиране на стаятѣ, а най-вече на спал-нитѣ, „зелени“ хартии, а особено *зелено кадифенитѣ хартии*. Тия бои, на които основитѣ сѣ мѣдни и арсе-никови съединения, сѣ твърдѣ опасни. Прахътъ, който се отдѣля отъ зелено-кадифенитѣ хартии е една силна отрова и като влѣзе въ дихателнитѣ органи, може да докара смѣтнено отравване. Случаи отъ подобно отрав-ване не липсватъ.

Х л ѣ б ъ.

Хранителенъ и икономиченъ хлѣбъ. — Тоя хлѣбъ се прави отъ картофено и рѣжено или пше-нично брашно. Картофитѣ се измиватъ, обелватъ и се нарѣзватъ на тънки рѣзени; турятъ се послѣ въ сѣдъ и се заливатъ съ бистра вода, като се оставятъ да стоятъ въ водата 24 часа, слѣдъ което водата се промѣня и пакъ се оставятъ картофитѣ още 24 часа въ втората вода. Слѣдъ това картофитѣ се сушатъ въ пещъ и като изсъхнатъ добрѣ, смилатъ се на брашно, къмъ което се прибавя $\frac{1}{4}$ по тегло рѣжено или пшенично брашно.

Когато зърнената храна е поврѣдена, като е била прибрана въ дѣждовно врѣме и е вече прокълнила, то къмъ водата за разбъркване на тестото се прибавя $\frac{1}{10}$ часть бира. Ако къмъ водата за размесване на тестото се прибави малко ракия, то хлѣбътъ става по-гъбестъ и по-хубавъ.

Хранителни вещества.

Приготвяне месенъ прахъ. — Накълца се ситно извѣстно количество говеждо месо (напр. 500 гр.), изчистено отъ жилитѣ и лойта.

Разсгила се тѣй скълцаното месо на тънакъ пластъ

върху металическа плоча и се суши близо до огъна или въ отворена пещъ, като се държи далечъ отъ огъна, за да не се опече.

Разбърква се често месото, за да се улесни отдѣлянето на воднитѣ пари, които се образуватъ надъ него постоянно, докль мѣсото съдържа известна влага.

Слѣдъ около единъ часъ, месото, *изсхнало* съвършено, но не *изпечено*, което съдържа всичитѣ съставни части на суровото месо, но въ *пещъ* *нѣкти* по малкъ обемъ, лесно може да се обърне на прахъ, като се стрие съ стривалка или се чука въ чутурка. Най-сетнѣ операцията се свършва съ прѣсѣването на праха прѣзъ твърдѣ ситно сито, и така се получва месенъ прахъ съ приятна м prizma, лесносмилаемъ и който може много удобно да се приема даже отъ болни.

Тоя прахъ, твърдѣ подкрепителенъ, успѣшно замѣства меснитѣ сокове и екстракти, които, колкото добрѣ и да сж приготвени, не могатъ да съдържатъ най-дражителнитѣ части на месото, т. е. мускулния фибринъ и неразтворимитѣ въ водата албуминати.

Минералнитѣ и органически материи, които съставляватъ тия течни препараци, сж повече смилателни срдства, отколкото подкрепителни.

Арабскиятъ ракахутъ — прѣкрасна храна за дѣца и болни. — Взема се: картофено нишесте — 250 гр., оризово брашно — 300 гр., какао, стъркапо на прахъ — 130 гр., аротъ ва прахъ — 8 хектограма и ваниль — 5 гр. Стъркватъ се хубаво захарта и ванильтъ и се прибавятъ послѣдователно другитѣ прехове.

Тои Арабски ракахутъ, приготвенъ както шоколатътъ, е прѣкрасна храна за дѣца, за оздравяци и изобщо за слаби хора.

Употрѣбвява се, като се взема 1 супена лъжица въ чаша млѣко.

Х р е м а.

Твърдѣ просто. ефтено и сигурно срѣдство за излѣкуване на хремата въ нѣколко часа. — Камфоровитѣ пари сж едно твърдѣ просто срѣдство за излѣкуване на хремата въ нѣколко часа. Ето какъ се поставя: турятъ се нѣколко кхса камфоръ въ паница и се поржватъ съ врѣла вода; болниятъ отъ хрема се навежда надъ паницата и смърка силно съ носъ паритѣ, които се отдѣлятъ отъ смѣсьта, като при това си покриве главата съ нѣкой чаршафъ. — Тая операция се повтаря 4—5 пжти прѣзь дена — и слѣдъ 24 часа хремата исчезва.

Цвѣтни восъци за запечатване.

Восъкъ за запечатване пизма и пакети. — Взема се: Венециански терпентинъ — 300 грама, гумалакъ на плочки — 800 грама, желтъ восъкъ — 8 грама, бенжоанъ на прахъ — 4 грама и вермильонъ — 30 грама.

Разтопяватъ се на умѣренъ огнь терпентинътъ, гумалакътъ и восъкътъ, прибавятъ се послѣ бенжоантъ и вермильонтъ, счужани много ситно; разбърква се смѣсьта и се излива на пръчки отъ еднаква голѣмина.

Горвата рецепта служи за правене восъкъ за обикновено употрѣбяване. Следнитѣ рецепти служатъ за правене разноцвѣтни восъци за запечатване:

Червенъ. — I. Взема се: гумалакъ — 800 гр., терпентинъ — 500 гр., тебеширъ на прахъ — 100 гр., стъбло на прахъ — 125 гр., магнезиевъ карбонатъ — 200 гр., и планинско червило — 500 грама.

Червенъ. — II. Взема се: гумалакъ — 400 гр., колофоний — 400 гр., терпентинъ — 500 гр., гипсъ — 125 гр. и планинско червило — 400 грама.

Черенъ. — Взема се: гумалакъ — 800 гр., тер-

певтинъ — 500 гр., резинова смола — 400 гр., тебеширъ — 100 гр. и животинско чернило — 250 грама.

Тъмно-черъ. — Взема се: гумалакъ — 800 гр., терпентинъ — 500 гр., резина — 300 гр., гипсъ — 500 гр., планинско червило — 125 гр. и лой — 75 грама.

Желтъ. — Взема се: гумалакъ — 800 гр., терпентинъ — 500 гр., резина — 400 гр., гипсъ — 300 гр. и минерално желтило — 400 грама.

Зеленъ. — Взема се: гумалакъ — 800 гр., терпентинъ — 400 гр., резина — 250 гр. и зеленъ киноваръ — 250 грама.

Синъ. — Взема се: гумалакъ — 800 гр., терпентинъ — 400 гр., резина — 200 гр., ултрамариново синило — 900 гр. и стъкло на прахъ — 100 грама.

Бѣлъ. — Взема се: гумалакъ — 800 гр., терпентинъ — 600 гр., магнезиевъ карбонатъ — 100 гр., бисмутовъ пломбъ — 600 гр. и куршумено бѣлило — 700 грама.

Златенъ. — I. Взема се: гумалакъ — 400 гр., терпентинъ — 300 гр., резина — 200 гр., сакъжъ — 75 гр., и златенъ варакъ на листа — 50 грама.

Златенъ. — II. Взема се: гумалакъ — 400 гр., терпентинъ — 400 гр., резина — 300 гр., магнезиевъ карбонатъ — 75 гр., зеленъ киноваръ — 75 гр. и златенъ варакъ на листа — 50 грама.

Парфюмиранъ воскъ. — Взема се: гумалакъ — 50 гр., терпентинъ — 15 гр., Перувиански балсамъ — 2 гр. и вермильонъ — 35 грама.

Воскъ за запечатване. — Воскътъ, който употрѣбаватъ сѣдебнитѣ слѣдователи и сѣдебнитѣ пристави за запечатване (налагане печать), е съставенъ отъ: бѣлъ воскъ — 50 гр., терпентинъ — 15 гр. и киноваръ на прахъ — 8 грама.

Понеже тоя воскъ е много мекъ, то той нѣма нужда да се размеква на плашкъ; достатъчно е да се размачка

малко съ пръсти и да се наложи върху хартията, плата, дървото и др. вещи и прѣдмети, върху които ще се наложи печатъ.

Восѣкъ за запечатване бутилки. — Взема се: резина — 10 части, лой — 4 части и желтъ восѣкъ — 2 части. Прибавятъ се 5 части желта охра, или куршумецъ хроматъ, минимумъ, Пруско синило, саждено чернило, или пѣкъ смѣсъ отъ Пруско синило и желта охра, споредъ това, дали се иска восѣкътъ да бѣде желтъ, червенъ, синъ, черенъ или зеленъ. Разтопява се всичко въ прѣстенъ съдъ, като се разбърква постоянно и се снима отъ огъна, кога смѣсъта се надига да кипне.

За да се запечататъ или накатранятъ бутилкитѣ, ватопяватъ се частта отъ запушалката, която стърчи отъ вънъ, и около единъ сантиметръ отъ гърлото на бутилката, въ восѣка, който се държи разтопенъ въ съдъ надъ слабъ огънъ, слѣдъ което бутилката се изправя. Пластътъ отъ восѣка или катрана трѣбва да бѣде прозраченъ и не много дебелъ.

Восѣкъ за присаждане. — Тоя восѣкъ се приготвя като се взематъ: 15 части черна смола, 15 части резина, 20 части желтъ восѣкъ, 6 части лой и 4 части много ситенъ пепелъ.

Разтопяватъ се първитѣ четири вещества въ желѣзенъ съдъ, вато се разбъркватъ постоянно, и послѣ се размѣсва малко по-малко пепелтъ.

Восѣкъ за замазване ранитѣ на дърветата. — Тоя восѣкъ се състои отъ: 500 грама гипсъ, 900 гр. кравешки лайна, 400 грама пепелъ отъ дърна и 50 грама кремъченъ пѣсъкъ.

Гипсътъ, пепелтъ и пѣсъкътъ се размѣсватъ добръ, послѣ се прибавятъ кравешкитѣ лайна и се омесва всичко заедно, за да се получи наврѣдъ еднакво тесто.

Восѣкъ или мазилка за лѣкуване ранитѣ на дърветата. — Разтопяватъ се заедно върху умѣренъ огънъ: 2 части карамфилово масло, 2 части желтъ

восъкъ, 1 часть катранъ и 1 часть лой или мазъ. Къмъ тая смѣсь се прибавятъ толкова сажиди, колкото трѣбва, за да се образува гъсто тесто. Прѣди да се наложи мазилката, раната на дървото трѣбва да се измие съ вода.

Ц в ѣ т я.

Съживяване на повѣхналитѣ цвѣтя. — Взема се саксия, съдържаща една лигра, запушватъ се дупкитѣ, напълнюва се саксията съ мъхъ и се налива отгорѣ му гореща вода при 50°. Набождатъ се цвѣтята въ мъха, и се покрива саксията съ градински калпакъ (звънецъ). Слѣдъ 2 часа, цвѣтята се съживяватъ. Ако ли не се съживятъ, то се излива студената вече вода и се налива въ саксията изново гореща вода. Тогава и най-увѣхналитѣ цвѣтя се съживяватъ, особено ако операцията се извършва въ топла стая.

Запазване на цвѣтята. — Прѣсно набранитѣ цвѣтя, които се турятъ въ вази и обикновено се държатъ за украшение на маси, етажерки и пр., могатъ да си запазятъ свѣжестъта и блѣсъка, стига да се взематъ слѣднитѣ лесноиспълними мѣрки:

Всѣка вечеръ цвѣтята се порѣсватъ съ прѣсна вода, на утрото се промѣня водата въ вазитѣ и се отрѣзва долниятъ край на стѣблото на 1—2 сантиметра.

Колкото за свързанитѣ букети, понеже е безполезно да се турятъ вода, тъй като стѣблата сж изрѣзани, то за да се запазятъ, тѣ трѣбва да се покриятъ съ стъкленъ калпакъ, слѣдъ като се порѣсатъ малко съ прѣсна вода.

Запазване откъснати цвѣтя. — Букетитѣ изобщо сж прѣтрупани съ листа. За да се запазятъ цвѣтята свѣжи, колкото се може по-дълго време, трѣбва да се откъснатъ всичкитѣ листа, които поглѣщатъ мзгата (сока), която се намира въ растенията. Като се прѣмахнатъ листата, цвѣтята се запазватъ по силни и свѣжи.

Амбалиране откъснати цвѣтя. — Прѣди да се амбалиратъ, т. е. натурятъ въ кошница, сандъкъ и пр., цвѣтята трѣбва да се напълтъ колкото се може повече съ вжтрѣшна влага. Нарездатъ се цвѣтята на катове, хоризонтално и съвсѣмъ хлабаво — непритиснати, въ леки и здрави сандъчета или кошници, вжтрѣшността на които се поддържа влажна съ помощта на мѣхъ, намокренъ лекичко. Сандъчетата се напълнюватъ добръ до горѣ, тѣй щото капакътъ, като се затвори при свързането, да понатисне малко цвѣтята, което не ще имъ дава да се размѣстватъ и слѣдователно, ще ги запази отъ всѣко оронване или повреда.

Ц и м е н т ъ .

Портландски цементъ. — Прави се смѣсь отъ равни части хума или мазна глина и тебеширъ: тая смѣсь се подлага на дѣйствието на силенъ огънь единъ часъ, и послѣ се стрива на прахъ.

Алжирски цементъ. — Посрѣдствомъ слѣдниятъ способъ се добива единъ много хубавъ и твърдъ икономиченъ цементъ: взематъ се 2 части пепелъ отъ дърва, 3 части варъ и 1 часть пѣськъ; слѣдъ като се размѣсятъ тие вещества, прѣсѣватъ се прѣзь сито и се намокрюва прѣсѣтата смѣсь съ вода и малко дървено масло; полученото тесто се набѣхтва съ дървенъ чувъ, докль добие една голѣма солидностъ.

Цементъ за водопроводи. — Тоя цементъ се състои отъ една часть катранъ, 1 часть лой и една часть ситно стрити тухли или керемиди. Катранътъ се разтопява, послѣ се прибавя лойта, послѣ прахътъ отъ тухлитѣ, и се размѣсва всичко хубаво. Тоя цементъ трѣбва да се употрѣблява горещъ.

Гипсовъ цементъ. — Взема се калцивиранъ (горевъ) гипсъ, размѣсва се съ разтворъ отъ стипца и

вода, послѣ се оставя да изсъхне тестото, изново се калцинира и тогава се стрива на прахъ.

Циментъ за поставяне плочи и дюшемета. — Взематъ се 4 части дървени въглища на прахъ, 1 частъ гасена варъ и се размѣсватъ върху огънь съ 10 части катранъ. Тоя циментъ се употрѣбва горещъ.

Циментъ за пукнатини на дървени прѣдмети. — Често се случва, че маситѣ и други дървени прѣдмети и издѣлия се пукватъ отъ дѣйствието на горещината или отъ други нѣкои причини. Затова, необходимо е да се има единъ циментъ за запълнюване на пукнатинитѣ.

Такъвъ циментъ може да се приготви по единъ отъ слѣднитѣ три начина:

Прави се тесто, съставено отъ 1 частъ гасена варъ, 2 части ръжено брашно и една достатъчна частъ ленено брашно. — Други: Разтопява се 1 частъ туткалъ въ 16 части вода, и когато смѣсътъ е почти изстинала, турятъ се вътрѣ дървени стърготини и гасена варъ въ достатъчно количество, тъй щото като се разбърка, да стане едно тесто. — Третиятъ начинъ състои въ това, че се прави тесто отъ обикновенъ лакъ съ масло и смѣсь отъ равни части куршумено бѣлило, червенъ куршумъ, куршумена глечъ и гасена варъ. — Съ единъ отъ тие цименти се запълнюватъ пукнатинитѣ, които изъ дѣнь въ дѣнь ставатъ твърди, като дървото.

Циментъ за слепване ножоветѣ въ дрѣжкитѣ — Неопитнитѣ домакинки и небрѣжливитѣ слугини иматъ лоша навикъ, да турятъ ножоветѣ въ гореща вода, за да ги измиятъ съ сабоветѣ. Слѣдствието отъ това е, че въ късо врѣме ножоветѣ за трапеза оставатъ безъ дрѣжки и тъй ставатъ негодни за въ работа.

Ето единъ съставъ за циментъ, който прѣкрасно прилѣга, за да се спояватъ или слепватъ ножоветѣ, вилицитѣ и др. такива, съ дървени или костени дрѣжки.

Размѣсватъ се: 450 грама резина, 140 гр. сѣрно цвѣте и 140 гр. ситно прѣсѣтъ пѣськъ. Напълнюва се праздината на дръжката съ тоя прахъ и се вкарва вътрѣ рѣчката на острилото, силно нагорещена.

При все това, най добръ е, да не се турятъ ножоветѣ и пр. въ гореща вода, и тогава вѣма да има нужда да се вставя ножа въ дръжката.

Китайски циментъ. — Китайцитѣ фабрикуватъ единъ прѣвъзходенъ циментъ, който лесно може да замѣства туткала и да послужи за залепяване на камъни, мраморъ, гипсъ, чения, фарфоръ и др.

Взема се по тегло: Гасена варъ на прахъ—54 части, стища на прахъ — 6 части, прѣсна кръвъ хубаво сбита — 40 части, всичко 100 части.

Размѣсва се венчко и се разбърква силно, докѣ се получи една маса съвършено еднородна и повече или по-малко гѣста, като каймакъ.

Китайцитѣ намазватъ тая мазилка върху къщитѣ си; тѣ я употребяватъ също и за глечосване на сѣдове, въ които се държи масло и други мазни вещества.

Разни други цименти. — Съ тухли или керемиди, счукани на едъръ прахъ, и съ гасена варъ и вода, зидаритѣ правятъ единъ добъръ циментъ. — Съ черна смола и прѣсѣненъ пепелъ се прави циментъ или сажъзъ, който се употребява за фонтани, сѣдове отъ глина, телескопи и пр. — Смѣсь отъ счукани тухли, варъ, разтопена или скапкана на въздухъ, желѣзни или стоманени опилки (но не рѣждясали), които се стриватъ съ вода, — дава единъ циментъ, който прѣди се е наричалъ вѣченъ циментъ. — Съ скапкана на въздухъ варъ, къмъ която си примѣсва два пѣти по-вече прахъ отъ стрити тухли и се размесва на тесто съ орѣхово масло, се получава единъ циментъ, твърдъ, като камъкъ.

Ц ѣ д и л к а.

Бърза цѣдилка. — Взема се сърнена кожа, навредъ еднакво дебела; парѣзва се на късове, споредъ исканата голѣмина, излива се въ слабъ разтворъ отъ сода или друга луга, за да се прѣмахнатъ мазнитѣ вещества, слѣдъ което се изплакнува въ студена вода. Тогавя вече може да се прѣцѣждатъ бързо прѣзъ нея боя, сиропи и пр. Четири или петъ литри най-гъстъ сиропъ ще се прѣцѣдятъ вѣтрѣ въ петъ минути. Ако тая цѣдилка се изпира хубаво слѣдъ всѣка операция, то тя ще трае твърдѣ дълго врѣме.

Ч е р в е и.

Развъждане на червеитѣ за храна на домашнитѣ птици. — Забѣлѣзано е, че домашнитѣ птици прѣуспѣватъ най-много, когато се пушатъ да кълватъ въ новоразорано мѣсто или нива, дѣто тѣ намиратъ всевъзможни червеи. Домашнитѣ птици растатъ много по-бързо и снасятъ много повече като се хранатъ съ животинска храна. За да се развѣдятъ изобилно червеи, изкопава се въ земята брѣзда или вада, около 70 сантиметра дълбока. На дъното на вадата се туря единъ пластъ нагълцана рѣжена слама, върху сламата се туря пластъ конски торъ, послѣ единъ пластъ земя. Вадата се напълнюва до горѣ съ кръвъ, остатъци отъ заклапъ добитѣлъ, изгнило месо и пр. Тие вещества изгниватъ въ водата и въ късо врѣме се зараждатъ милиони червеи и ларви отъ всѣкакви насѣкоми, които съставляватъ една прѣвъзходна храна за домашнитѣ птици.

Развъждане брашнени червеи за храна на птицитѣ. — Хора, които развъждатъ пойни птици, иматъ необходима нужда отъ брашнени червеи. Тѣ могатъ съ успѣхъ да си развъждатъ такива червеи, като

употрѣбаватъ слѣдния методъ: Взема се стъклена чаша, която събира $\frac{1}{2}$ до една литра; туря се вжгрѣ малко тестянь квасъ, послѣ единъ пластъ брашно, размѣсено съ нѣколко кѣса сивя хартия, слѣдъ това се прибавя кѣсъ отъ плѣстъ или нѣкой изтърканъ чорапъ. Тогава не остава освѣнъ да се турятъ въ чашата 10—12 брашнени червен, да се закрие чашата съ надупчена хартия и да се остави на топло мѣсто. Слѣдъ 4 недѣли чашата ще се изпълни съ червен.

Чистене разни вещи.

Слѣднитѣ начини служатъ за чистене на най-употрѣбителнитѣ вещи.

Сребърни вещи. — I. Прѣдметътъ се изтърква съ Испанско бѣлило, разтворено въ вода, тъй щото да се образува рѣдко тесто.

II. Възваряватъ се сребърнитѣ вещи въ течность съставена отъ 40 грама морска соль, 25 гр. стипца, 30 гр. сапунъ и 2 гр. вода.

III. Изтъркватъ се сребърнитѣ вещи съ слѣдующия прахъ: кремортартаръ — 30 гр., испанско бѣлило — 25 гр. и стипца — 15 грама.

Златни украшения. — Прѣдметътъ се изтърква съ сървена кожа, натопена въ желѣзенъ пероксидъ.

Бутилки. — За измиване на бутилкитѣ се употребява четка, зърнестъ куршумъ, дървени вѣглища на прахъ, стърготини отъ дѣбово дърво, трици и сапунъ, пепель, пѣськъ и пр. Когато бутилкитѣ сѫ мазни, тѣ се измиватъ съ содова или потасова вода.

Позлатени черчевета. — Позлатенитѣ черчевета се измиватъ съ парцалъ, натопенъ въ течность, съставена отъ 4 части бѣлтѣкъ и една часть жавелова вода, хубаво разбити.

Ножове. — Ножоветѣ се измиватъ съ гореща вода и послѣ се изтриватъ съ пемза, разтопена въ вода.

Стъкла и кристали (бюлюръ). — Изтъркватъ се съ синьо нишесте и се измиватъ съ бистра вода.

Изчистване сребърни съдове и вещи. — Разтопява се Испанско бѣлило, хубаво стрито на прахъ, въ вода или още по-добрѣ въ малко ракия. Вещитѣ се намазватъ съ тая смѣсъ и като изсъхнатъ, изтриватъ се съ мека четка.

За да се поднови блѣсъкътъ на сребърнитѣ вещи, размѣсватъ се по 2 части кремортартаръ и Испанско бѣлило и 1 часть стипца, всичко стъркаво хубаво на прахъ. Разтопява се тоя прахъ въ малко вода, послѣ се търкатъ сребърнитѣ вещи съ парцалъ или мека четка, натопена въ тая смѣсъ, слѣдъ което вещитѣ се измиватъ въ чиста вода и се избърсватъ съ меко и сухо платно, или още по-добрѣ, съ сърнена гъвкава кожа.

Тенекии за газъ. — Тенекиитѣ за газъ се изчистватъ по слѣдниятъ начинъ: взема се варно млѣко, т. е. бѣла и млѣчна течность отъ гасена варъ, въ което се туря малко калциевъ хлорюръ. Съ тая течность се измиватъ тенекиитѣ, и всѣка миризма отъ газъ изчезва.

Чистене позлатени бронзови вещи. — Прѣдметътъ се разваля на съставнитѣ си части, всички се турятъ въ щепелна или потасова луга и се варятъ четвъртъ часъ. Изважда се послѣ всѣка часть, избърсва се и се потопява въ слѣдната смѣсъ: 150 грама вода, 111 грама кезапъ и 7 гр. алюминиевъ сулфатъ. Слѣдъ това прѣдметътъ се изтрива деликатно съ меко платно и се подлага на умѣрено згорецаване.

Мазни петна върху позлатени бронзови вещи. — Вещитѣ отъ обикновенъ бронзъ, оцапани съ мазни петна, се изчистватъ така: прѣдметътъ се натопява въ врѣла вода, докѣ мазнитѣ петна се растопятъ; слѣдъ това прѣдметътъ се избърсва добрѣ и се изтърква съ четка натопена въ разтворъ отъ Испанско бѣлило и малко вода. Остава се послѣ да изсъхне и съ друга четка се разтърква повторно, ако е пуждно, за да се

прѣмахне бѣлилото, което може да е останало тукъ-тамъ. Най-сетнѣ, прѣдметътъ се избърсва съ сухъ парцалъ.

По сѣщия начинъ се чистятъ и посребренитѣ бронзови вещи; обаче позлатенитѣ бронзови вещи се изчистватъ по единъ съвсѣмъ други начинъ:

Слѣдъ като се измиятъ всички тие вещи най-напрѣдъ съ врѣла вода, изтъркватъ се и съ фина гъба, натопена въ вино или оцетъ, доста горещи. Слѣдъ това вещитѣ се сушатъ на слънце или при огъна, и тогава се изтриватъ втори пътъ съ тънко платно само полиранитѣ и свѣтлиитѣ части.

Чистене на позлатени черचेвета. — При чистенето на такива черचेвета винаги е опасно, да не би да се отлепи позлатата, която обикновено бива залепенена било съ лепило, било съ декстринъ (чиришъ). За това, зацапанитѣ мѣста се избърсватъ грижливо отъ праха, а послѣ се прави смѣсъ отъ 2 или 3 бѣлтѣка збити добри съ 15—20 грама жавелова вода (бѣлилна луга); въ тая течность се натопява една малка мека четка и се изтъркватъ съ нея леичко черчеветата. Тая операция, споредъ нуждата, може да се повтори много пъти, безъ никаква опасность.

Когато позлатата не е твърдѣ лъскава, употребява се слѣдниятъ начинъ: Взема се гуменъ разтворъ и се размѣсва въ него известно количество бронзовъ прахъ, употребяванъ за позлата, като се избере подходящиятъ нюансъ, и отъ тоя разтворъ се прѣкарватъ нѣколко пласта върху мазнитѣ петна, като се оставя всѣки пластъ да изсъхне. Послѣ, за да може тая позлата да противустои на влагата, взема се кисца и се търка върху желтъ восъкъ, докль захване да лепне, и се прѣкарва кисцата върху позлатата, като кога се избърсва прахъ. Тогава върху черчевето се отлага единъ твърдѣ тънакъ пластъ восъкъ, който слѣдъ 2—3 дена затвърдява и е достатъченъ, за да запази позлатата отъ влагата.

Най-сетнѣ, пѣкои хора се задоволяватъ да изчист-

ватъ позлатенитѣ черчевета, като намокрятъ петната съ една фина гѣба, натопена въ лека сапунена вода. Нека повторимъ, че тия операции трѣбва да се вършатъ съ най-голѣма грижа.

Рецепта за чистене мѣдни вещи, употребявана навредѣ въ Съединенитѣ Щати и прѣпорѣчана отъ правителството. — Размѣсватъ се 2 части обикновенъ кезапъ съ 1 часть витриолъ (зачия). Приготвя се подъ рѣка и едно ведро вода и санджеъ съ дървени стърготини. Вещитѣ се натопяватъ въ киселината, изплакнуватъ се въ водата и се изтъркватъ съ стърготинитѣ. По тоя начинъ тѣ тутакси се излѣскватъ и свѣтнуватъ. Ако прѣдметътъ е мазенъ, то прѣдварително се натопява въ силенъ разтворъ отъ потаса или сода, които разтопяватъ мазнитѣ и оставатъ свободно дѣйствие на киселинитѣ.

Мѣдъ. — Мѣдътъ се чисти, като се търка съ слѣдния съставъ: витриолъ — 40 гр., стипца — 8 гр. и вода — 1 децилитръ.

Калай и бѣла тенекия. — Прѣдмети отъ калай и бѣла тенекия се чистятъ съ смѣсъ отъ: гнила земя — 70 гр., мекъ сапунъ — 50 грама и терепентинъ — 3 децилитри.

Прѣдметитѣ се изчистватъ още, като се възварятъ въ вода, въ която е прибавено пепелъ и содени кристали.

Гравюри. — Гравюрата се измива леко съ малко марна вода, послѣ се потопява 2—3 минути въ слаба хлорна вода, слѣдъ което тутакси се измива съ чиста вода.

Четки за коса. — За чистене на четкитѣ за коса, достатъчно е да се натърка четката съ трици, които отнискатъ мазнитѣ вещества. Въ никакъвъ случай четкитѣ за коса не бива да се миятъ съ вода. Ако четината на четката се е размекнала, достатъчно е да се потопи въ амониакъ и да се изсуши, и четината тутакси става твърда.

Чистене на бутилки. — Въ бутилката или стъклото се вкарват нѣколко къса хартия, скъсани на дребни късчета, и се напълнюва стъклото до четвъртината съ вода, слѣдъ което се разплакнува хубаво. На това промиване не може да устои нечистотата, и стъклото тутакси се изчиства хубаво.

Диаманти. — Диамантитѣ се чистятъ, като се изчеткатъ съ гореща сапунена вода и се изплакнатъ; слѣдъ това се турятъ $\frac{1}{2}$ часъ въ спиртъ, послѣ се сушатъ и избърсватъ съ кожа.

Чистене гласирани ржкавици. — Взема се млѣко, на което каймактъ е изваденъ, бѣлъ сапунъ и една малка фина гъба. Натопява се леко гъбата отъ едната си страна въ млѣкото, натърква се тая страна върху сапуна, тъй щото да се понасапуни малко. Слѣдъ това, за по лесно работене, ржкавицата се надѣва на ржка, и се прокарва послѣдователно 2—3 пжги памокрената гъба върху цѣлата ржкавица, а най-вече върху нечиститѣ мѣста. По тоя начинъ ржкавицата се изчиства прѣкрасно.

Необходимо е да се подновява отъ врѣме на врѣме натопяването на гъбата въ млѣкото и натъркването съ сапунъ, слѣдъ като се изстиска по-напрѣдъ гъбата на страна, за да се изцѣди всичко отъ нея. Това е необходимо най-вече при чистенето на бѣли ржкавици.

Ржкавицитѣ се разпъватъ и турятъ да съхнатъ.

Слѣдъ това трѣбва да се направи слѣдното: като изсъхнатъ ржкавицитѣ до $\frac{3}{4}$, разпъватъ се малко помалко отъ всѣка страна, като за тая цѣлъ си служимъ съ ржцѣ и съ една дървена цилиндрическа и кръгла пръчка за прѣститѣ, обаче и безъ нея е възможно. Тѣй разпъвата, кожата завзема първиятъ си изгледъ. Цѣлата операция не трае повече отъ $\frac{1}{2}$ часъ; тя е проста и сполучва винаги, ако само ржкавицитѣ не сѣ биле много изтънени отъ дълговрѣменно посене.

Мазни петна върху книги. — За прѣмахване петната отъ масло, свѣщъ, вино и пр. върху книгитѣ, изтъртва се най-напрѣдъ накапаното съ ножъ, слѣдъ което зацапаниятъ листъ се туря между два листа попивателна хартия и се прѣварва нѣколко пѣти върху зацапаното нажежено желѣзо, като се мѣсти винаги попивателната хартия, щомъ се зацапа; слѣдъ това, докѣ хартията е още гореща, намазва се лекичко и отъ двѣтъ страни съ кнсаца натопена въ терпентинена есенция, почти възврѣла, и най-подиръ се намокрява оцапаното мѣсто съ ректифициранъ алкоолъ, за да се повърне бѣлизвината на хартията.

Чистене обективитѣ на далекогледѣ. — Двѣтъ лещи на всѣки ахроматически обективъ изобщо биватъ слепени заедно съ Канадски балсамъ. Но колкото добръ и да е била извършена операцията, обаче често се случва, че въздухътъ заема мѣстото на алкоолнитѣ пари, които съ служили за разтворяването му, и се образуватъ така праздини, които даватъ на стѣклото видъ на кѣдрици и често измѣстватъ осѣта на лещитѣ. За да се поправи тоя недостатъкъ, необходимо е да се отдѣлятъ лещитѣ, за да се изчистятъ и пакъ да се залепятъ. За тая цѣль служи обикновено насорещяването, а то е опасно, защото може да се спуска нѣкоя отъ лещитѣ. За да се избѣгне тая опасностъ, обективътъ се натопява въ бензолъ или нефтъ (произходящъ отъ коалтаръ), затворени въ закритъ съдъ; слѣдъ денъ или два, лещитѣ се раздѣлятъ сами. Същитѣ течности служатъ, за да се изчистятъ лещитѣ отъ послѣднитѣ слѣди на лака.

Разни рецепти, употрѣбавани въ часовникарството. — Прахъ за чистене скъпоцѣнни вещи, капаци на сребърни часовници и др. — Размѣсватъ се 4 части Испанско бѣлило и 1 часть червило и се употрѣбаватъ съ алкоолъ или вода.

Сапунчета за чистене петна отъ воскъ, катранъ, масла и мазноти, живописни боя и

Пр. — Турятъ се въ чутурка: 560 гр. бѣлъ сапунъ настърганъ, 120 гр. чиста потаса и 60 гр. есенция отъ глогинки. Стърква се всичко и се стрива съ чукалото, докль се образува еднородно тесто. Тестото се нарѣзва на плочки, хлѣбчета или се прави на топки; даже може да се смели, ако се има пуждното сѣчиво.

Петната се натъркватъ най-напрѣдъ съ тоя съставъ; послѣ се измиватъ съ малко алкоолъ, или съ топла вода, ако боята на плата не избѣлява, и най-сетнѣ се изплаквува платътъ съ студена вода.

Тие сапунчета ставатъ толкова по-добри, колкото сж по-стари.

Петна върху дрѣхи отъ вълнени платове. — За да се изчистятъ каквито и да било петна върху суквени, казмирени и др. дрѣхи, взема се желтъкъ отъ яйце и се размазва върху гладка дѣска, настила се отгорѣ единъ кжсъ бѣло платно, послѣ се туря това платно, което е попило извѣстна часть отъ желтъка, върху дрѣхата за чистене; взема се съ рѣжа вода, толкова гореща, колкото ржката търпи, намокрива се платното, а сжщеврѣменно и дрѣхата, която е отдолу, и се търкатъ тогава една минута платното и дрѣхата едно о друго; сжщото нѣщо се повтаря и потретва и най-сетнѣ дрѣхата се изплаквува съ прѣсна вода и се простира да съхне на сѣнка. Ако платътъ си е изгубилъ лустрото, което се забѣлзва слѣдъ като изстхне, натопява се четка въ слаба гумева вода, прѣкарва се върху плата по направление на хава, покрива се намокреното съ листъ хартия, послѣ съ платно и се туря отгорѣ нѣкоя дебела книга, за да съхне платътъ подъ пресъ.

Петна отъ растителни киселини. — Ако петната сж скоросни, то се измиватъ съ вода, размѣсена съ амониакъ. Ако петната сж стари, и платътъ е изгубилъ цвѣта си, то платътъ трѣбва да се боядиса отново. Ако платътъ е бѣлъ, то петната отъ лимоненъ сокъ, отъ портокаловъ, отъ оцетъ, бира, ябълчево и кру-

шево вино, отъ череша, ягоди, малини, кашини и пр., се измиватъ съ вода и сапунъ. Същитѣ тие петна върху боядисани платове изчезватъ, като се намокрятъ най-напрѣдъ съ нѣколко капки отъ тоя разтворъ: 10—12 капки витриолъ въ една чаша вода, слѣдъ което платътъ се изпира хубаво.

Чурупки изкуствени.

Изкуствени чурупки. — Много врѣме има вече, откакъ костенуркитѣ съ изгубили монопола да доставятъ на човѣчеството чурупки. Отначало рогата (тѣй много разпространени), послѣ целулоидътъ, направиха една силна конкуренция на костенуркинитѣ чурупки. Очила, табакери, бомбонерки, всѣвакви чудесни и фалшиви таблички, — всичко това иде отъ главата, а не отъ гърба. — Ето какъ се правятъ чурупки отъ прости рога: търкатъ се силно и дълго врѣме рогата съ тесто, съставено отъ: 2 части варъ, една частъ куршумена глечъ и толкова концентрирана содена луга, щото да се образува тесто. Тая смѣсъ дѣйствува химически върху сѣрата, която се намира въ рогата, и се образува сѣрнисть куршумъ. По таквъ начинъ се получаватъ петна, разпрѣснати тукъ-тамъ, които личатъ върху ясниа фонъ на рогата, и ако операцията е била добръ извършена, то човѣкъ ще си помисли, че вижда костенуркова чурупка.

Чурупки отъ яйца.

Употрѣбяване на чурупкитѣ отъ яйца. — Често пъти въ селата се срѣщатъ чурупкитѣ отъ яйца, разхвърлени тукъ-тамъ по куницата или патрупани върху купа торъ. Отъ земледѣлческо гледище, това е една неразбранщина и една загуба, защото варовититѣ качества на тия чурупки ги правятъ твърдѣ полезни за

храната на пилетата, на прасетата и на телетата, не само за дѣто помагатъ да се развивагъ коститѣ на тне животни, но още и за това, че тѣ благоприятствуватъ на спасенето на кокошкитѣ и за растенето на прасетата и телетата. Прочее, земледѣлецътъ не трѣбва да оставя да се изгубва тоя източникъ на вѣтъра, а напротивъ, трѣбва да търси чурукитѣ отъ лйцата и изъ града, дѣто тѣ винаги се захвърлятъ, и дѣто се намиратъ въ голѣмо количество у банчаритѣ, сладкаритѣ, конфизьоритѣ и пр.

Ш о к о л а т ъ.



Икономическо фабрикуване на шоколата.
 — Добриятъ шоколатъ трѣбва да бѣде гладъкъ, блѣскавъ и сбитъ, твърдъ, да се разчупва само съ голѣма мѣка, като при това издава сухъ звукъ; той трѣбва да се разтопява въ устата и да произвежда приятна свѣжестъ, а въ водата и млѣкото да се разтопява безъ всѣки осадъкъ. Повечето шоколати, които се продаватъ въ търговията, сѣ фалшифицирани: тѣ сѣ смѣсени съ нишесте, брашно, варъ, охра и пр.; вмѣсто масло отъ какао, турятъ обикновена мазъ, ванилтъ е замѣстенъ съ Перувиански балсамъ, и пр. Ето нѣколко добри рецепти за фабрикуване на шоколата: Взематъ се равни части какао и бѣла захаръ. Какаото се загрѣва малко, послѣ се стрива на много ситенъ прахъ; прибавя се постъ захарьта, тѣй сѣщо счукана много ситно, прибавя се още нѣколко грама канела на прахъ, нѣколко грама карамфилъ на прахъ. Размѣсва се всичко хубаво и се омесва на однородно тесто, което се излива въ калѣпи.

Шоколатъ може да се направи и само отъ равни части какао и захаръ, безъ да се прибавя друго.

За да се направи ваниловъ шоколатъ, прибавя се къмъ какаото и захарьта малко ванилъ.

Други единъ шokolатъ се прави отъ 1 частъ какао, 2 части захаръ, 2 части изпеченъ (като кафе) и смлѣнъ оризъ, малко канела и малко карамфилъ.

Ш о п а р и.

Угояване на шопаритѣ. — Въ белгийска Фландрия, шопарѣтъ за угояване се туря самъ въ кочина, за да бѣде спокоенъ, и му се постила изобилно прѣсна слама. Три пѣти на дена му се дава за ядене смѣсъ отъ варени картофи и ечемикъ, смлѣнъ на едро (ярма), или счукани бобове, или червенка, тѣй щото за всѣко ядене да се набира до 4¹/₂ килогр. храна. Прѣзъ първитѣ петнадесетъ дена му се дава да пие около 3 литри бито млѣко на день.

Въ Франция, около Тулуза, хравата на единъ шопаръ за угояване се състои отъ ²/₃ кукурузъ, ¹/₃ картофи, блажна вода (мазници) и трици. Дава му се още твърдѣ рѣдко тесто отъ кукурузено брашно и варени картофи, размачкани; а по-сетнѣ — кукурузъ на зърна и най-сетнѣ — счукани бобове и рѣжено брашно.

Желадѣтъ, кестапитѣ, ечемичното брашно, овесѣтъ на зърна и картефитѣ даватъ на шопара твърда и много вкусна славина. Варенитѣ бурени, листата отъ зарзавати, остатѣцитѣ отъ госбитѣ, мазнитѣ води (помии) — даватъ срѣдно качество славина. Месото на умрѣли животни дава на славината остъръ вкусъ. Кюспето отъ ягханитѣ прави славината отвратителна; тя става мека и желтиникава като се свари.

Ябълки и круши.

Срѣдство. за да наедрѣятъ ябълкитѣ и крушитѣ. — Прави се разтворъ отъ желѣзенъ сулфатъ или сжчикабрасъ, като се взема 3 грама сулфатъ на 1 литра вода. Доклѣ плодетѣ се развиватъ върху

дървото, мокрятъ се съ тоя разтворъ, посредствомъ гжба, натопена въ разтвора. Тая операция трѣбва да се повтори 4 пѣти, докль се развиватъ плодоветъ. Желѣзниятъ сулфатъ, употребенъ въ слаба доза, дѣйствува възбудително на растението; ето защо, ако се мокрятъ ябълкитъ и крушитъ, както се каза по-горѣ, въ периода на тѣхното растене или наливане, то кога озрѣятъ, тѣ ще бѣдатъ значително по-голъми, по-едри, отколкото другитъ плодове на сщщото дърво, които не сж биле намокрени по таквъ начинъ.

Срѣдство да се даде на ябълкитъ ананасовъ вкусъ. — Ябълкитъ се нареждатъ на редове въ кутия и се обграждатъ и загрупватъ съ бжзовъ цвѣтъ.

За тая цѣль се избиратъ здрави ябълки, а бжзовиятъ цвѣтъ трѣбва да бѣде хубаво изсъхналъ. Като се държатъ така ябълкитъ 2—3 мѣсеца, тѣ добиватъ единъ много хубавъ вкусъ на ананасъ.

Запазване на ябълки въ гипсъ. — Взема се обикновенъ сандѣкъ и се полага върху подложки или камъне на сухо, въ хизба или другадѣ; посипва се дъното на сандѣка съ единъ пластъ 2—3 сантиметра ситенъ гипсъ, изравнява се пластътъ и се нареждатъ отгорѣ ябълкитъ, избърсани догрѣ съ кърпа, безъ да се допиратъ една до друга и съ обърнати нагорѣ опашки. Насипва се тогава отгорѣ гипсъ, тѣй щото да запълни всички празнини и да образува една покривка. Нарежда се върху тая гипсова покривка още единъ редъ ябълки по сщщия начинъ, пакъ се посипва гипсъ и т. н. т., докль се напълни сандѣка. Върху послѣдната гипсова покривка, която покрива туренитъ отдолу ябълки, се настила малко слама, и се затваря похлупката.

Гипсътъ запазва плодоветъ отъ влагата и промѣнитъ на температурата, и тѣ се запазватъ прѣкрасно чакъ до пролѣтъ.

Ябълчево и крушево вино.

Правене ябълчево и крушево вино. — Ябълкитѣ и крушитѣ се обиратѣ къмъ мѣсець Септемврий или Октомврий и се натрупватѣ на купѣ нѣколко врѣме; по такъвъ начинъ тѣ прѣтърпяватѣ едно извѣстно ферментирание, което ги прави по-згодви за винено ферментирание. Слѣдъ това тѣ се смачкватѣ на каша, било между назбени цилиндри, било между вертикални хромели, които се въртятѣ въ една кръглеста прѣграда, било пъкъ съ стѣргало; слѣдъ това кашата се пресува, за да се изстиска сокътъ. Тоя сокъ се туря въ каца. Останалата каша се залива съ извѣстно количество вода, пакъ се пресува, и получениятъ сокъ се налива въ кацата. Малко по-малко течността захваща да ферментира; но ферментацията става силна само слѣдъ нѣколко мѣсеца. Като питие, ябълчевото вино е по-добро отъ крушевото, макаръ че послѣдното съдържа повече алкоолъ. — По сѣщия начинъ може да се получатѣ ливьори или вина отъ капини, отъ малини, череши, праскови, сливи, зарзали, ягоди, бубонки и пр. Ако плодетѣ сѣ твърди, то се настѣргватѣ на каша, ако сѣ меки, то просто се смачкватѣ, и сокътъ се прѣцѣжда и туря въ кацата; останалата каша се залива съ вода, и получениятъ сокъ сѣщо се налива въ кацата, слѣдъ което течността се оставя да ферментира, както се каза по-горѣ.

Я г о д и.

Усвѣршенствувано развѣждане на ягодитѣ. — За да се развѣдятѣ добри ягодни корене, трѣбва да се приготви около ягодата — майка хубава почва, дѣто стрѣковетѣ да хванатѣ коренъ, като сѣщеврѣменно продължаватѣ да се хранятѣ отъ майката, която ги е произвела. Почвата трѣбва да бѣде рохка, тъй щото

коренитѣ да могатъ да се вдълбаятъ въ земята безъ прѣпятствия и много лесно; земята наоколо не трѣбва да се размърдва, тъй щото стрѣковетѣ да растатъ въ спокойствие, хранени едновременно и отъ коренитѣ си и отъ майката — стѣбло. Това спокойствие имъ е необходимо, за да придобиятъ оная сила, която ги прави способни да противустоятъ на най-силнитѣ студове.

Слѣдующата година тѣ ще дадатъ изобилни плодове и ще пуснатъ и тѣ самитѣ стрѣкове.

Яйца.

Начинъ за запазване на яйцата. — I. За да се запазятъ яйцата, достатъчно е да се държатъ въ безвъздушно мѣсто. Тура се въ нѣкой сѣдъ или сандъкъ единъ редъ сухъ пѣськъ, трици, пепелъ или дървени стърготини и се нареждатъ върху него яйцата, тъй щото да не се допиратъ едно до друго; насипва се пакъ отгорѣ имъ пѣськъ или трици и пр., пакъ се нареждатъ яйца и т. н. т. докѣ се напълни сѣда.

II. Нареждатъ се яйцата въ сѣдъ отъ пѣсьчливъ камъкъ и послѣ се напълнюва сѣдътъ съ разтворъ отъ 10 части вода и 1 часть варъ.

III. Намазватъ се яйцата съ единъ пластъ левено масло или още по-добрѣ съ единъ пластъ парафинъ.

IV. Яйцата се запазватъ повече отъ година, ако се покриятъ съ слабъ разтворъ отъ соденъ силикатъ.

Опичане яйца безъ огънъ. — Яйцето се тура въ прашка (пращови) и се върти бързо и непрѣстано на слънце; слѣдъ извѣстно врѣме яйцето се опича. Друго по-добро срѣдство е, да се тури яйцето въ затворенъ цилиндъръ заедно съ варъ, залѣна съ вода.

Яйца на прахъ. — Въ видъ на прахъ яйцата може да се запазятъ твърдѣ дълго врѣме. Разбиватъ се желтъка и бѣлтъка, тъй щото да се размѣсятъ хубаво, сетнѣ се размазва течността на тънки пластове върху

стъкло или порцеланъ и се суши на сухо и провѣтрювано мѣсто или на твърдѣ умѣренъ огънь. Като изсъхнатъ яйцата добръ, стъркватъ се на прахъ, който се оставя да съхне още нѣколко врѣме, и слѣдъ това се туря въ стъклета, хубаво запушени, които се пазятъ на сухо мѣсто.

За да снасятъ кокошкитѣ зимѣ — Набира се прѣзъ пролѣтѣта и лѣтото млада коприва и се суши на въздухъ. Прѣзъ зимата копривата се накъщва, накиснува се малко врѣме въ гореща вода, слѣдъ което се размѣсва съ трици, картофи, оризъ или друга храна, която се дава на кокошкитѣ. Но такъвъ начинъ кокошкитѣ ще почнатъ да снасятъ рано.

За да имаме много яйца зимѣ. — Дава се на кокошкитѣ да пиятъ млѣко безъ каймакъ, безъ да имъ се дава вода; и кога е възможно, то имъ се дава и по малко квасено млѣко веднажъ въ седмицата. Отъ това кокошкитѣ ще снасятъ двойно повече, и разноскитѣ за млѣкото ще се изплащатъ отъ двойната печала.

Запазване на яйцата. — За тая цѣль може да се употрѣбятъ хартиени парцали, прахъ отъ дървенъ кюмюръ, зърна, трици, сухъ пѣськъ, пепелъ, пшенично брашно, варна вода, салицилова киселина, потасовъ силикатъ, воскъ, парафинъ, дървено или левено масло, колодиумъ и пр. Всички тие срѣдства, добръ приложени, иматъ за цѣль да запазятъ яйцето отъ прикосновението на въздуха.

По-горѣ ний указахме на способа, какъ трѣбва да се нареждатъ яйцата редомъ съ тие вещества, та е излишно да го повтаряме.

Възрастѣта на яйцата. — Ний прѣпоръчваме слѣдниятъ начинъ, отдавна извѣстенъ, но забравенъ, за да се познае възрастѣта на яйцата, и да се отличатъ прѣснитѣ яйца отъ непрѣснитѣ. Тая метода е основана върху по-слабата гъстота, която добиватъ яйцата като остаряватъ.

Разтопява се 120 грама готварска солъ въ една литра вода. Прѣсното снесено яйце, като се тури въ тоя разтворъ, потъва до дъното на съда. Ако яйцето е отъ три дена снесено, то плава въ течността; ако ли пъкъ е по-старо отъ три дена, то плава на повърхността на течността и излиза толкова по-пагорѣ надъ нея, колкото е по-старо.

Ями (гиризи).

Дезинфекция на ямитѣ. — Извѣстно е, че е много опасно да се вляза въ ями или гиризи, тъй като по нѣкога тѣ биватъ пълни съ въглена киселина, която може моментално да задуши човѣка. Чрѣзъ слѣдното срѣдство човѣкъ е сигуръ не само да констатира но и да унищожи отровата, т. е. въглениятъ газъ. Спуска се въ водата или нечистотитѣ мангалъ, пълень съ разгорени въглени; щомъ въгленитѣ изгаснатъ, тѣ захващатъ да попиватъ или поглъщатъ отровниятъ газъ. Операцията се повтаря, доклѣ се унищожи всичката въглена киселина. За да се увѣримъ въ това, спускаме една запалена свѣщъ до повърхността на водата и се държи тамъ единъ часъ; ако свѣщъта не изгасне прѣзъ това врѣме, то въ ямата нѣма въглена киселина, и всѣка опасностъ е изчезнала. По такъвъ начинъ, въ нѣколко часа, може да се дезинфекцира каква да е дълбока яма.

Край.

Правото за прѣпечатване запазва издателя

Т. А. Поповъ

КОЕ ДЪ СЕ НАМИРА.

	Стр.		Стр.
1. Аспидни плочи (плаки)	3	30. Готварница	53
2. Асфалтъ	3	31. Гравирание	58
3. Бадеми	4	32. Гърчене	59
4. Бани	4	33. Градно тесто	59
5. Барометръ	4	34. Гълъби	60
6. Барутъ	6	35. Гъби	61
7. Бира	7	36. Гъсеници	63
8. Бои	10	37. Гъски	64
9. Боядисване	12	38. Дезинфекция	64
10. Брадавици	24	39. Дивечъ	66
11. Брашно	25	40. Домати	66
12. Бронзиране	25	41. Домашенъ добитъкъ	66
13. Бръснаръ	29	42. Дървеници	69
14. Бульонъ	29	43. Дървенъ материалъ	70
15. Бълене платна	29	44. Жаби (водни)	74
16. Бблило куршумено	30	45. Жаби (сиви)	74
17. Ббли дрѣхи	31	46. Жажда	75
18. Бъчи	31	47. Желѣзо	75
19. Вакса	35	48. Живописство	76
20. Вино	36	49. Жилища	86
21. Вино развалено	45	50. Житенъ бръмбаръ	86
22. Виснатa рѣжъ	48	51. Закаляване на сѣчива	87
23. Восъчни и спермаце- тови свѣщи	48	52. Запущалки (гъби)	88
24. Въжа	49	53. Запущалки стъклени	88
25. Въшки	49	54. Запущване на бутилки	89
26. Газъ	50	55. Захаръ	89
27. Главоболне	51	56. Злато	91
28. Глинени сѣдове	52	57. Зъби	92
29. Горчица	52	58. Зъбочисти	95
		59. Изгарене	95

	Стр.		Стр.
60. Изкуствена зеленина	97	95. Лъокъ (папъ)	152
61. Калайдисване	97	96. Мазилка	154
62. Каменни вжлица	99	97. Мазни петна	155
63. Камфоръ	100	98. Марки	161
64. Камъне	100	99. Масло	161
65. Картиви	102	100. Мастило	165
66. Картофи	102	101. Масъ	172
67. Кафе	106	102. Медовина	175
68. Каучукъ	107	103. Месо	175
69. Квасъ	108	104. Микроскопъ	176
70. Кехлибаръ	111	105. Млѣко	177
71. Кожа	111	106. Мобили	178
72. Ковлюшъ	111	107. Моливи	179
73. Кокешарникъ	112	108. Мокрици	180
74. Кокешки	114	109. Молци	181
75. Коне	115	110. Мравки	181
76. Коприва	117	111. Мраморъ	183
77. Коса	118	112. Мухи	184
78. Кофи и поливалки	119	113. Мушама	185
79. Краста	119	114. Мѣдъ (бакъръ)	185
80. Кресъ	120	115. Мѣхови кожи	186
81. Кръвотечение	121	116. Мъхъ	187
82. Кумини	122	117. Наковалня	187
83. Кърма	123	118. Напукани рѣдѣ	187
84. Лакиране съ воскъ	124	119. Напукване на кожата	187
85. Лакове	124	120. Настинка мозъчна	188
86. Ледъ и ледено	129	121. Насѣкомоубиецъ	188
87. Лепило	132	122. Неизгоряемостъ на	
88. Ликъори	137	човѣка	189
89. Лилякъ	146	123. Ножове	192
90. Лимоната	146	124. Ноктоедъ	193
91. Ловъ	147	125. Нуждници	193
92. Лозя	147	126. Облекло	194
93. Лѣкове отъ лоза	150	127. Оборъ	194
94. Лѣковита вода	151	128. Обуца	195

	Стр.		Стр.
129. Овесъ	197	163. Провѣтрюване на	
130. Овощни дървета	197	жилицата	239
131. Овча краста	198	164. Прѣмръзване	239
132. Огледала	198	165. Прѣсно грозде	240
133. Огънь	199	166. Прѣстени сѣдове	240
134. Оранжерии	199	167. Птичешки клей	241
135. Оржлия	200	168. Развѣждане на цвѣтя	242
136. Освѣтление	201	169. Разни води	243
137. Отоплителенъ мате- риалъ	202	170. Ракия	249
138. Отровване	205	171. Ракия отъ глогинки	253
139. Охавване и ожилване	205	172. Рави	254
140. Оцетъ	207	173. Рапончета	254
141. Парни котли	212	174. Растителни масла	255
142. Пелтега	213	175. Ревматизъмъ	256
143. Пиевици	214	176. Рибя	256
144. Пили	215	177. Риболовство	257
145. Питиета	215	178. Рогозина	260
146. Питомни зайци	216	279. Рѣжда	260
147. Плодове	216	280. Сапунъ	261
148. Плужаки	220	281. Свѣтливи (бенгалски огньове)	263
149. Плъхове и мишки	221	182. Сгради	264
150. Подагра	222	183. Семена	266
151. Подпорки за дървета	222	184. Сигнални огньове	267
152. Позлатяване	224	185. Сиропъ	268
153. Полски мишки	227	186. Скулптиране	270
154. Помади	229	187. Сладка	271
155. Помръзване на носетѣ	232	188. Слама	272
156. Помѣдяване	232	189. Сливи	273
157. Попови прасета	233	190. Слонова кость	273
158. Посребряване	233	191. Спаргелъ	276
159. Пране	236	192. Спиртъ (алкоолъ)	277
160. Праханъ	236	193. Спояване	278
161. Працини гроздови	237	194. Сребро	279
162. Присади (хашлами)	238	195. Стомана	280

	Стр.		Стр.
196. Стрѣлки за часовникъ	281	213. Цвѣтни восъци за за-	
197. Стѣкла за лампи	281	печатване	305
198. Стѣкло	282	214. Цвѣтя	308
199. Съгрѣвачка	283	215. Циментъ	309
200. Тамянъ	284	216. Цѣдилка	312
201. Тебеширъ	285	217. Чистене разни вещи	313
202. Твърда мукава	285	218. Чурупки изкуствени	320
203. Торъ	286	219. Чурупки отъ яйца	320
204. Треска	289	220. Шоколадъ	321
205. Триндафилъ	289	221. Шопари	322
206. Тръпки	290	222. Ябълки и круши	322
207. Угояване	291	223. Ябълчево и крушево	
208. Фейерверкъ	292	вино	324
209. Хартия	297	224. Ягоди	324
210. Хлѣбъ	303	225. Яйца	325
211. Хранителни вещества	303	226. Ями (гиризи)	327
212. Хрема	305		

ОБЪЯВЛЕНИЕ.

Желаете ли да имате постоянно плодъ и цвѣтъ въ градината си,
обърнете внимание на ягодата
„СЕНЪ-ЖОЗЕФЪ“.



Ягода „Сенъ-Жозефъ“ въ естественна величина.

Тя дава плодъ отъ *Май* до паданieto на снѣгъ и е призната въ цѣла
Европа за най-добра по вкусъ, ароматъ и плодовитостъ.

Награждавана е съ прѣмiя въ *Парижъ*, *Лондонъ* и *Петербургъ*.

Цѣната за 5 корена е: 250 л.; 10 — 4 л.; 20 — 7 л.; 50 — 15 л.;
100 — 25 л.; 1000 — 200 л.;

Желающитѣ да се снабдятъ, може да се отнесатъ до

Т. А. ПОПОВЪ

„Скобелевъ“ Булевардъ № 81.

