

ври и го захлупватъ. Дъно-то на втория сѣждъ е като едно реше-то надупчено. Сега турятъ голѣмия сѣждъ на огъня, и разбира са онова ѳетие, кое-то са намира въ малко-то котленце и то ще са готви въ едно време, като да бѣше направо залѣно съ вода и турнато на огъня. Сварили са то, подига са малко нагорѣ и са окача пакъ на тѣгло-то горѣ, прѣзъ дупки-тѣ истича вода-та и гетвачка-та може лесно да изваде сварено-то ѳетие. Това лесно за готвение гърне са изнамери отъ Рутъ Русселъ.

Друго едно по-добро гърне са изнамери, кое-то и на работа само да искарва пара-та и миризма-та отъ варени-тѣ ѳетия-та изъ коминя нагорѣ вместо да миришатъ изъ къщи. Това са достига чрѣзъ това, че страни-тѣ на гърне-то са снабдени съ едно коминче, кое-то достига отъ горѣ до долѣ и извозда въ огъня. На внѣшния-та страна на коминче-то са притиска капакъ-тъ, кой-то покрива и коминче-то, чрѣзъ кое-то проминуватъ пари-тѣ въ коминя или въ соба-та. Този апаратъ може да са присоби при всяки сѣждъ.

Печение.

Единъ Французинъ изнамери новъ способъ за печение. Хлѣбъ-тъ не са прави отъ брашно, но непосредственно отъ жито-то. За това пригтовяние, гужда са жито-то въ вода, за да са измахнатъ прахъ и празди наздрави житца. Намокрено-то и изчистено по този начинъ жито тургатъ въ една тенекияна цѣвъ, подобна като на едно кафено-доланче да са върти. Отъ въртението на това доланче, жито-то са избѣли отъ риза-та си. Освободено-то по този начинъ пригтовятъ по нататъкъ тѣй: размѣса са временно още приготвенъ квасъ съ вода и стопливатъ тази размѣса до 20° Р. Въ тази течность, изсипватъ очистене-то жино съ мѣрка $\frac{1}{3}$ жито срѣщю $\frac{2}{3}$ течность. Послѣ 6—8 часа изваждатъ жи-