

то-то претискатъ го между два вала да стане по-често, тургатъ му толкова колко-то му трѣбва вода и солъ и тогава са продължава като съ обикновенно-то хлѣбнотесто. Направени-тъ хлѣбчета тургатъ на едно горѣщо място да чостоятъ 12—20 минути за да втасатъ и послѣ ги пекатъ въ пеща. По тойзи начинъ приготовления хлѣбъ билъ сладъкъ и хранителенъ. Не само са спестявало отъ време, ами и отъ жито-то, защото когато-то отивало за употребителния хлѣбъ 50 оки жито и само 56 оки хлѣбъ давало, тука са економисвало и получавало отъ 50 оки — 70 до 72½ оки хлѣбъ.

Клание.

Въ Парижъ са изнамѣрило една нова метода да са колятъ говедата и то само съ едно удряние. Сечивото е една нарѣчна балтийка тѣй нарѣчена Boutrolen, на която отъ страна са намира остриѣто, а отъ друга-та страна единъ куфъ цилиндъръ около 15½ стм. дълъгъ и на широчина 2¾ стм. Този куфъ цилиндъръ е наточенъ на края си остро. Касапинъ-тъ удари единъ пѣтъ на животно-то, бутролъна разрѣзва една дупка въ чело-то на животно-то и то падне тутакси мъртво на земя-та.

Прание.

У Европа хора-та не стоятъ мирни никакъ, тѣ тѣрсятъ отъ день на день какъ по-лесно да си приготвуватъ прание-то, та въ послѣдно врѣме са появила много машини. Най-сгодна-та и най-проста-та е онази отъ Берри, която са състои отъ едно чебренце, на което канака отгорѣ затискатъ съ едно дръвце (ключалка); дъно-то на този ссѣдъ е направенъ извѣтрѣ подобно на ребра или вълнообразни неравности. Въ ссѣдъ-тъ има една кръглеста четка, която въртятъ отвѣжнѣ. Непрани-тъ ризи тургатъ въ този ссѣдъ, между дъно-то и