

никъвъ прахъ, който отъ дълговръменното лѣжение поблѣднява. Въ търговията е позната: 1) французската смрадлика, която има тъмнозеленъ цвѣтъ; 2) сицилийската с., която се счита за най-добрата: има зеленъ прахъ съ седефяна лъскавина. Испанската, тиролската, триестската смрадлика не се цѣнятъ много. Въ България се намира смрадликата доста изобилно. Въ источна Тракия, въ Сливенский окрѣгъ, донасятъ смрадликата отъ Зрѣлището (Бакаджикъ), мънастирски връхъ и най-добрата отъ варияноглинеститѣ земи въ околността на Сливенъ (Георгевица).

Види се, че вариянитѣ съединения на земята най-много дѣйствуватъ за образуванието на много джабилно вещество (танинъ) въ листата и дървото на смрадликата. Добра смрадлика трѣбва да е чисто зелена и силно миризлива. Съставнитѣ ѝ части сѫ освѣнъ джабилно вещество и джабилна киселина и една зеленикаво-жълтеникава краска. Употреблява се за запиване на жълто и черно макаръ че присъствието на джабилното вещество въ смрадликата причинява дамгъ на боядисаното. Смрадликата има голѣмо употребление въ табаклѫкъ.

Масленни растения.

Нѣкои растения образуватъ въ плодовете си много масло, тѣй щото е възможно да се ползваме отъ тѣхъ, като го добиемъ. Масленитѣ растения сѫ отъ голѣма важностъ за промишленността и за подобренietо на почвата; тѣзи растения иматъ повечето голѣми листа, тѣй щото се засѣнчава почвата, която по тази причина не изсъхнува, нѣ поддържа почвата да биде влажна, съ което се улеснява разлаганието ѝ. Тѣзи растения за вирѣнието си изискватъ да се окопаватъ; съ това се подобрява орната прѣсть химически и физически. Въ старо-загорский окрѣгъ станахъ сполучливи опити съ създание на едно масленно растение (рѣшица).

Макъ. Въ зеленитѣ (неуздрѣлѣ) плодове на макъ се образува млѣченъ сокъ, който съдѣржа афионъ. Този сокъ събиратъ сутрина и сettenъ го сушатъ; отъ начало бѣлий сокъ, като изсъхне, става тъмночервенъ; когато е вече доста сухъ, правятъ го на топчета и го завиватъ въ лозеви или тютюневи листа. По този начинъ се получва афионъ. Китайцитѣ и Тур-