

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 ѳстие, 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 истяча вода-та и готвачка-та може лесно да изваде сварено-то ѳстие. Това лесно за готвение гърне са изнамери отъ Рутъ Русселъ.

Друго едно по-добро гърне са изнамѣри, кое-то има работа само да искарева пара-та и миризма-та отъ варени-тѣ ѳстия-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 извожда въ огъня. На вжншния-та страна на коминче-то са притиска капакъ-тъ, кой-то покрива и коминче-то, чрезъ кое-то проминуватъ пари-тѣ въ коминя или въ соба-та. Този апаратъ можи 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 приготвяние, гужда са жито-то въ вода, за да са измахнатъ прахъ и праздни наздрави житца. Намокрено-то и изчистено по този начинъ жито тургатъ въ една тенекияна цѣвъ, подобна като на едно кафено-долапче да са вжрти. Отъ вжртеніето на това долапче, жито-то са избѣли отъ риза-та си. Освободено-то по този начинъ приготвятъ по нататѣкъ 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 срѣщу  $\frac{2}{3}$  течность. Послѣ 6—8 часа изваждатъ жи-