

Въ Франціѣ вѣдѣтъ толкова много *цвѣкло*, колко-то въ никое друго европейско господарство; отъ цвѣкло-то правѣтъ твърдѣ много сахаръ; отъ 80 оки цвѣкло излѣзва 10 оки сахаръ.

Шафранъ излѣзва толкова много (на горниѣ Луарѣ), що-то голѣмо количество отъ него се продава вѣнъ отъ Франціѣ, а най много въ Германіѣ. Коренъ-тъ на *Брошь-тъ* (марена) дава твърдѣ добръ ефтенѣ боѣж (ализаринѣ), съ коѣ-то боядисватъ различни тъкани, и заради това брошь-тъ се развѣжда въ много европейски земи, а най много въ Франціѣ (въ Елзасъ и Провансъ). За това и дрехи-тъ на французски-тъ солдати се боядисватъ повече-то съ червенѣ боѣж. Нѣ, при всичко това най добрия брошь се добива въ Холландіѣ. Това растеніе се развѣжда или отъ засѣяни сѣмена, или отъ разсадени корени; послѣднія начинъ се счита по добръ, зашто-то вече на вторѣ-тѣ години дава корени, отъ кои-то може да се води боѣж.

Съ листа-та на **черничево-то дърво** хранѣтъ особенѣ породаѣ червей, кои-то обикновенно се наричатъ буби; отъ тѣхъ се добива коприната. Отечество-то на буби-тъ, както мислѣтъ, е Индія или пѣкъ Китай. Буби-тъ сѣ пренесени въ Европѣ още въ 6-й вѣкъ отъ Гърци-тъ. Буби-тъ се раждатъ отъ яйца-та на единъ пиперудѣ, коѣ-то принадлежи къмъ видѣ-тъ на ношни-тъ пиперуди. Буби-тъ ги вѣдѣтъ въ стаи. Покачатъ платно, на кое-то пиперуди-тъ снасятъ яйца или сѣме, сѣка отъ 300 до 500 зърна. При 8 градуса топлинѣ, въ продълженіе на нѣколко дена, отъ сѣме-то се излупватъ червейчета (буби). Хранѣтъ ги съ прѣсенѣ, черничевѣ листѣ. Презъ 24 дена буби-тъ 4 пѣти си мѣнватъ коѣж-тѣ или, както казватъ спѣтъ. Най сетиѣ тѣ начеватъ да точѣтъ отъ уста-та си нѣщо кѣто лепливо водно вещество и го намотаватъ около си, кѣто конци, кои-то най напредъ биватъ свѣтли и водникавѣ; но послѣ на въздухъ-тъ ставатъ яки. Сѣка жица бива дълга до 200 метра. Обвити отъ жици, буби-тъ правѣтъ нашкули или мамули и ставатъ на бабушки (какавиди). За да запазѣтъ нашкули-тъ здрави, зашто-то бабушка-та кѣто се превърне въ пиперудѣ, раскѣва го, — коприновѣдци-тъ се мѣчатъ да уморѣтъ бабушек-тѣ. За това стига само да се направи по горѣщо въ стаѣ-тѣ. Пригтовени-тъ тѣѣ нашкули ги турѣтъ въ горѣщѣ вода и точѣтъ, кѣто ги бъркатъ, за да отдѣлѣтъ горни-тъ слоеве на нашкулятъ отъ долни-тъ, зашто-то първи-тъ не сѣ толкова яки и коприната имъ не е до тамъ добра. Источена-та коприната, коѣ-то е извѣстна подъ име сурова, бива бѣла: тя се расчесва, вари и мѣе. Подиръ това ѣ боядисватъ и на фабрики-тъ тѣхѣтъ разни тъкани, кѣто: атласъ, кадифе, gros de Tours, gros de Naples и проч.

№ 18.

Камъни-тъ вжгища сѣ си получили французско-то име — houille — отъ прѣкоръ-тъ на единъ ковачъ Houlos, коѣ-то прѣвъ наченѣлъ да употрѣбѣва камъни-тъ вжгища въ Франціѣ. Камъни-тъ вжгища биватъ три вида: — мазни кои-то се употрѣбѣватъ при обработваніе-то на желѣзо-то; сухи — кои-то по малко вониѣтъ и кои-то се употрѣбѣватъ за печеніе на тухли и за цѣляніе на соби; прѣгорѣни или коксъ кои-то даватъ по малко топлинѣ, но за туй пѣкъ по малко кадѣтъ и почти ни-