

се прѣнася по цѣлий свѣтъ въ малки стъкленици (букали); по нѣкога го размѣсватъ съ други работи за лукави печалби.

Въ много случаи, особено смѣсванието му съ подобни миризливи масла едвамъ може да се познае поправеното розово масло: 1) *Идрисено м.*, 2) *Здравецово м.* французско здравецово (гераниено) м. и пр. До сега още не се знаятъ положителни срѣдства, съ помощта на които би могли да се познайтъ чужди примѣси въ розовото масло, въ случай ако миризмата и замръзванието не улеснятъ познаванието имъ.

Съсѣмъ чисто масло бива жълтенкова жидкость, въ която при $10-12^{\circ}$ С. почеватъ да се образуватъ остри игловидни кристали, които се представляватъ като една покривка на повърхността: при 5° С. замръзва се всичкото масло въ едно твърдо вещество, което щомъ като се похване съ ржка изново се стопява. Миризмата на розовото масло е много сила и причинява главоболие.

Розовото масло много се употреблява за подобряване на различни украсителни направи и помади. Едногодишното му добиване въобще въ Турции и България възлиза на 300.000 мускала (прѣди войната), отъ които $\frac{1}{3}$ частъ е прѣдметъ на международна търговия и се дава на купувачи, които го прѣнасятъ за Австрия, остатъкътъ пакъ се купува отъ цариградски, адрианополски и измирски търговци, които го испращатъ за въ Англия, въ Америка, въ Франция, въ Италия, въ Холландия и за цѣлата Етиопия (Африка).

Въ Южна-Азия и Египетъ се употреблява розовата вода по-вече отъ колкото розовото масло. Персийцитъ попрѣскватъ съ розова вода гостите си въ знакъ на „добрѣ дошли“. Арапите всѣкога измивали християнските черкви съ розова вода, прѣди да ги прѣбърнатъ въ джамии.

Саладинъ испратилъ съ 500 камили розова вода, съ която да изчистятъ джамията, която кръстоносците щели да прѣбърнатъ въ християнска черква.

Освѣнъ розовото масло и вода въ источните страни особено въ Египетъ и Мала-Азия употребляватъ, „розово сладко“, както отъ Гърция изнасятъ много „розовъ медъ“. Въ околността на Казанлъкъ правятъ „розова ракия“.