

по-мяккъ; по нѣкогажъ завършевать послѣднето съ гладки напръстлеци отъ дървена гѣба. Най-послѣ направувать кожиты колкото е възможно равны като ги истеглевать силно върху една мѣдна или желѣзна плоча, спорядъ както искать или нѣ да вапсать ко-жя-та, поставена плоскомъ и свършена съ валчясто острило. Изработеныты печи, что ся намирать за проданъ, слѣдъ като прѣ-минать прѣзъ работата, что описахме, познаты сж подъ имя *истег-лены* или *изработены* печи.

*Мазныты печи*, что ги употрѣбывать най-паче съдларети и хамотарети, правятся като напечжть малко на пламека отъ единъ ясенъ огънь истегленыты печи, простирать ги на дѣска, намазвать ги отъ двѣты страны и най-много отъ мясната страна съ расто-пена лой посрѣдствомъ вълнена кыхца; оставать печя-тж 8 до 10 чяса да ся напои, смачкувать ги, заминувать напръстлека отъ мясната страна, распростирать печя-тж на дѣска, съ косьма нагорѣ, изравневать я съ теглилка, истривать я съ остав-кыты отъ стрыганіето, за да отвадятъ повѣчето лой, послѣ ги почерневать завчясъ като поставять едно по друго три постели чърнило посрѣдствомъ вълнена утрѣпка или четкж отъ конска грива. Вапсилката, что поврѣжда малко печя-тж, става отъ на-кыснуваніето на ветхы раждивы желѣза у вино или укисело пиво; станалата растопителна желѣзна соль противодѣйствува върху джбовината на печя-та и произвожда нерастопително джбовно же-лѣзо отъ хубаво черно. Слѣдъ почерневаніето, намазвать печя-тж единъ пжть съ кисело пиво, направувать грапелиты съ напръст-лека, изваждать мазнинжтж на лицето като истріять съ фандакъ вълна, направлять пакъ дѣлбеиты съ тынакъ напръстлекъ, и давать льскавинж на кожята съ възвареніе отъ трѣнки.

*Мазныты печи съ масло* ся правять както печиты съ лой, само съ тая разлика, че намѣсто лой зимать рыбянкъ масть или по-добрѣ мазнинжтж отъ сяхтіянити, която е една смѣсъ отъ рыбяна масть и отъ поташъ, что употрѣбывать да исчистевать масть-тж на ко-житы за сахтіяни.

*Русскы печи, телятинъ.* Русскыты печи ся правять както слѣдва: изработевать испървомъ кожиты както въ обыкновеното джбеніе, послѣ слѣдъ като ги исчистять и даджть имъ кроежя на дърве-ното конче, натопявать ги да кыснать 48 чяса въ една баня, приготвена съ 1 ока рѣжено брашно за десять кожи, като го направлять да ся вкыене съ квасъ, и размыять въ доволно вода; сетѣ прѣмѣствать кожиты въ пълны кацы съ вода, дѣто ги оста-вять да ся исчистять, послѣ ги испирать на рѣката; сетѣ ги потопявать и работять два пжти на день, пятнадесять дена врѣмя, въ едно възвираніе отъ върбеvy коры; най-послѣ ги намазвать отъ мясната страна съ прѣгорѣло масло, что изваждать отъ прѣ-вареніето на брѣзовы коры. Така направенный телятинъ е по-чървенъ и ся търси много, зачтото не плѣсенясова на влажно