

дохождатъ съвършено изгладены въ пріемника, отъто гы изваждать, та гы правять на свитки.

*Употребление на сѣристый гасъ.* Ползата отъ сѣристый гасъ да влазя въ кациты кога става въ тѣхъ ссапунияваніето, за да възвиси бѣлинжтѣ на произведеніята и да смали загубътѣ отъ ссапунияваніето на мазниныти спорядъ Жакелена е 5 на %.

*Направа сѣющи отъ прѣваряваніе.* Една нова майсторія и твърдѣ любопытнѣ сѫ исхытили въ нынѣщие врѣмѧ. Тя е основана върху новы среѣства да изважда нѣкой мазниныти, и я употреблявать за нечисты вещества, които не можаха излѣзать лесно спорядъ по-горѣ описаный начинъ. Тыя вещества сѫ именно мазниныти отъ сапуниливыты воды, помыи отъ мазаніето и испира-ніето на вълната, мазниныти отъ кости, рыбяната масть, дървеното масло и др. т.

Тыя вещества ся разбѣркватъ испрѣвомъ съ сѣрна кыслина, която произвожда едно раздвоеніе спорядъ онова, что излазя отъ ссапунияваніето съ варь-та, сирѣчъ ставать двойни кыслини (сѣро-олеинна, сѣро-маргаринна, сѣро-стеаринна кыслини), първата ся стопява въ студена вода, послѣднити двѣ ся прѣсачаятъ отъ водата; вситы три ся прѣсачаятъ отъ горяща вода, която растопява сѣрижтѣ кыслинѣ както и тѣстѣтѣ сладчинѣ и остава да плувнатъ мазныныти кыслини.

Прѣсачаніето съ кыслината става въ ведърникъ, что го сгрящаватъ съ пара, дѣто разбѣркватъ веществата съ меканическо журканіе. Изработваніето трае дванадесѧть до осемнадесѧть часа. Слѣдъ едно чистно смырзваніе, заносить смыса въ единъ пріемникъ пъленъ съ вода, която правять да възври съ пара. Мазниты кыслини плувнуватъ изотгорѣ, и тыя сѫ кыслинити, что прѣваряватъ съ особеный начинъ, сирѣчъ повлачять гы съ едно теченіе пара. Ведърникъ-тѣ, който съдѣржава мазниты кыслини, насыпанъ е изоколо съ пѣсакъ, или по-добрѣ да е потопенъ въ баня отъ растопенъ коршумъ. Кога температурата приближи до 300° тогасъ пущатъ да дойди парата въ банята.

На тая температура и подъ влиянието на едно теченіе пара, прѣобразаніето на послѣднити чисти отънейтралнити мазнини ся завършева, мазниты кыслини ся завлачаятъ съ парата и ся залавятъ въ витото тѣрбило, что е прилѣпено на ведърника. Най-послѣ исыпватъ мазниты кыслини въ быстрилица, за да ся изѣдятъ съ нѣколко натискванія.

За лѣяніето на свѣщти трѣба особено вниманіе заради твърдѣ голѣмого стеглеваніе на избыстренити мазнини. Главното сѣстои да ся залови фитиль-тѣ подъ връха на цѣвъти съ късче жльтъ тель одве, което прощава на фитиля да послушева стеглеваніето, та да не строши свѣщъ-тѣ.