

то-то претискать го между два вала да стане по-често, тургать му толкова колко-то му трѣбва вода и солъ и тогава са продължава като съ обикновенно-то хлѣбно тесто. Направени-тѣ хлѣбчета тургать на едно горѣщо место да постоятъ 12—20 минути за да втасать и послѣ ги пекать въ пеща. По тойзи начинъ приготовления хлѣбъ билъ сладъкъ и хранителенъ. Не само са спестявало отъ време, ами и отъ жито-то, защото-то ко-ги-то отивало за употребителня хлѣбъ 50 оки жито и само 56 оки хлѣбъ давало, тука са економисвало и получвало отъ 50 оки — 70 до $72\frac{1}{2}$ оки хлѣбъ.

Клание.

Въ Парижъ са изнамѣрило една нова метода да са колятъ говеда-та и то само съ едно удряние. Сечиво-то е една нарѣчна балтийка тѣй нарѣчена *Boutro-lep*, на коя-то отъ страна са намира острѣне-то, а отъ друга-та страна единъ куфъ цилиндръ около $15\frac{1}{2}$ стм. дълъгъ и на широчина $2\frac{3}{5}$ стм. Този кухъ цилиндръ е наточенъ на края си остро. Касапинъ-тъ удари единъ пхтъ на животно-то, бутролѣна разрѣзва една дупка въ чело-то на животно-то и то падне тутакси мъртво на земя-та.

Прание.

У Европа хора-та не стоятъ мирни никакъ, тѣ тжрсятъ отъ день на день какъ по-лесно да си приготвувать прание-то, та въ послѣдно врѣме са появи-ха много машини. Най-сгодна-та и най-проста-та е онази отъ Берри, коя-то са състои отъ едно чебренце, на ко-го-то капака отгорѣ затискать съ едно дръвце (ключалка); джно-то на този ссждъ е направенъ извжтрѣ подобно на ребра или вжлнообразни неравности. Въ ссждъ-тъ има една кръглеста четка, коя-то вжртятъ отвжнъ. Непрани-тѣ ризи тургать въ този ссждъ, между джне-то и