

титѣ за украса. Още 2,000 години пр. Хр. били въ употребѣ всички ония способности, съ които си служатъ златаритѣ днесъ. Тогава знаели да изтеглятъ металитѣ на жици, да лѣятъ така, че една човѣшка фигура отъ металъ да тежи не повече отъ 50 кгр., знаели да позлатяватъ най-свършено съ листове (варакъ), които иматъ дебелина до една хилядна отъ милиметра (по-малка дебелина не е стигната и до днесъ). Познато е било позлатяването съ огънь и по химически начинъ, черното сребро, което се добивало, както днесъ, и много други способности, които сж останали непромѣнени.

Пивоварство въ древността, колкото и да ни се вижда странно, е съществувало. Най-първо се мъчели да разбератъ, какъ да стане шупването, втасването на пивото. Египтянитѣ познавали хлѣбния квасъ, но какъ сж го приготвявали — това не е известно. Римлянитѣ получавали квасъ, като смѣсвали трици и набѣбналъ въ вода синапъ. Тѣ познавали и единъ сухъ квасъ на прахъ, но неговиятъ съставъ не е известенъ.

Пивоварството било познато 3,000 години преди Христа. Вавилонянитѣ забърквали тѣсто отъ ечмичено пържено брашно и го оставяли да шупне. Като се размѣсвало съ вода, получавало се кисело питие, като руския квасъ. Това приготвление било постоянно усвършенствувано, и въ Вавилонъ били познати: черна бира, приготвена главно отъ ечмикъ, гжста червена бира отъ ечмикъ и най-чисто брашно, и трети видъ, съвсемъ свѣтла бира.

Много по-старо отъ пивоварството е приготвянето на вино, което започнало още 4,000 години преди Христа. Само че не знаели да го запазватъ за по-дълго, и за това му туряли разни смоли (това става днесъ на много мѣста въ Гърция), та получавало особенъ горчивъ вкусъ. Бъчвитѣ, въ които се пазѣло виното, имали до 500 литра вмѣстимостъ.

Блестящиятъ пурпуръ е най-голѣмото чудо на древната бояджийска техника. Неговата формула