

наричатъ *табази*; а мѣстото гдѣто ги обработватъ, се нарича *табачница*.

Ако отидемъ въ една табачница, ние ще забѣлимъ слѣднитѣ работи:

(1). Ако кожата на биволитѣ, конетѣ и др. сж исхнѣли, работницитѣ ги намокрятъ въ водата и ги държатъ тамъ до тогасъ, до когато станатъ като прѣсни сурови кожи. Следъ това работницитѣ се залавятъ да скубятъ всичкитѣ косми, които се намиратъ по тѣхъ, както се вижда това на горнята картина.

Когато скубятъ космитѣ, внимаватъ да се не повреди на нѣкѣдѣ кожата. Прѣди да почнатъ скубанъето на космитѣ, кожата потапятъ въ една кисела вода, за да се повкиснѣтъ малко. Отъ тази вода дупкитѣ на кожата се разширчаватъ, коренитѣ на космитѣ се раздѣлятъ на малки части и могатъ лесно да се оскубнатъ съ помощта на единъ изхабенъ сатъръ.

Следъ изчистванъето на космитѣ работницитѣ слагатъ кожата въ едно дървено корито и ги чукатъ съ тежки дървени бухалки до тогава, до когато омекнатъ. Следъ това ги омиватъ съ едни кисели и стипкави води и ги оставятъ тамъ нѣколко врѣме прострѣни една върху друга.

Омититѣ кожи отпослѣ потапятъ въ друга вода, въ която сж киснѣли нѣколко врѣме джбови кори, стрити на прахъ. Джбовата кора съдържа едно стипкаво вещество, наречено *танинъ*. Танинътъ се растапя въ водата и се попива въ дупкитѣ на кожата. Добъръ танинъ се получава сжщо тъй и отъ кората на кестеневото дърво.

Вода, въ която има растопенъ танинъ, има кестеневъ цвѣтъ и стипкавъ вкусъ, сжщо като нѣкоя зелена круша. Ако оставимъ кжсъ месо за нѣколко врѣме въ *танинена* вода, ще видимъ, че то покорава и послѣ може да стои за винаги здраво и не може вече да гние. Такова месо не може да се вкуси, защото се е обѣрижло на едно кораво тѣло, което прилича на сахтиянъ. Тази работа е извършилъ танинътъ, който се намира въ водата. Танинътъ има свойство да се съединява съ веществото на кожата и да ги прави негниещи.