

СТУПАНЪ.

ЗЕМЛЕДѢЛСКО-ЕКОНОМИЧЕСКИ ЛИСТЪ.

1 Септемврий 1874.

СТУПАНЪ издава е-динъ път на мѣсеца съ притурка. Годишна цѣна е едно бѣло меджидіе.

Съдържаніе: За тѣпканіето на гроз-дѣто. — Какъ трѣба да са постѣпва съ повото вино въ зимника. — За семето. — Сѣ-тва или сѣяжба. — Какво има по свѣтътъ. — За въздуха. — Разни.

Писма, дописки и сно-моществованіята са ис-пращатъ само до издате-ля Д. В. Хранова въ Ви-день.

Сичко, що са отнася до „Ступанъ“, било писма, дописки, или па-ри, за напредъ ще са отправя само до издателя и притѣжателя Д. В. Хра-нова. Молимъ най-убѣдително наши-тъ спомоществователи и настоятели да побързатъ и ни внесатъ паритѣ, защото другояче листа ни не може да излазя рѣдовно.

ЗА ТѢПКАНИЕТО НА ГРОЗ-ДѢТО.

По насъ гроздѣто са тѣпче заедно съ чепкитѣ, но мнозина ще са зачу-дятъ, като кажемъ, че гроздѣто не трѣба да са тѣпче заедно съ чепкитѣ, а да са патрони и само зърната да са тѣпчатъ. Но нека не имъ са види чу-дно, защото причината да не са тѣп-чатъ зърната съ чепкитѣ е, че въ дър-вото на тѣзи чепки има една трѣпчива киселина, нарѣчена *танинъ*, която са стопява въ мѣстѣта (шира) и дава на виното единъ отвратителенъ вкусъ. По други страни, дѣто винарството е на-преднѣло, хората иматъ малки машин-ки или рашето (Нем. Traubensieb), съ които лесно и скоро тронятъ зърната отъ чепкитѣ. Тѣзи рашета, ако и да сж много евтини, но като ги нѣма по насъ, то троненіето трѣба да са из-

вършва съ рѣдѣ надъ самото корито (корабъ, поставъ), въ което ще са тѣп-че гроздѣто.

По други страни гроздѣто са тѣпче и смачква съ разни машини, наречени *стискалници* (менгеми), по по пасъ са тѣпче съ крака. Отъ бѣло гроздѣ ста-ва само бѣло вино, а отъ червено гроз-дѣ може да стане и червено, и бѣло. Боята на гроздѣто е въ люспата на зърното, та ако оставимъ гроздѣто малко смачкано да ври съ люспитѣ, випото ще бѣде червено или черно, аeo ли го стѣпчсмъ, и тутакси прецѣ-димъ мѣстѣта, виното не ще бѣде толкова червено.

Ако желае винарьтъ да има бѣло вино, то трѣба тутакси щомъ са на-трони гроздѣто да са смачкатъ и стѣп-чатъ зърната съ брака, и като са ис-тече мѣстѣта, прецѣдена презъ едно гѣсто рашето, въ единъ чабъръ, да са налива въ бѣчвата (борія).

Казахме по-горѣ, че боята на гроз-дѣто е въ люспата, и че когато лю-спитѣ са държатъ въ мѣстѣта, тѣзи боя са стопява и боядисва виното. Освѣнъ боята въ люспата има и отъ онѣзи трѣпчива киселина—*танинъ*,—за ко-ято спомѣнахме, че я има въ чепкитѣ, и тѣзи киселина е много вредителна за бѣлото вино, по въ червеното я има

защото мъчно може да са направи червено вино безъ да стане малко нѣщо тръпчиво.

Когато са набере червеното или черното гроздье, което е добръ озрѣло, то най-напредъ са натронява, послѣ са стѣпкова въ плитки качета или въ чабърчета. Който желае да бѣде виното му малко червено, той не трѣба да държи много време мъстѣта на прѣщипии, а онзи, който желае да стане виното му тъмно-черно, трѣба да остави да ври мъстѣта повече време съ прѣщипитѣ.

Доказано е отъ опитъ, че когато мъстѣта са раздуха, преди да са налѣе въ бѣчвитѣ, тя захваща да ври и да кипи по-скоро, обистря са по-рано и виното добива по-хубава миризма. Това раздухваніе са прави различно. Който иска да прави това раздухваніе или развѣваніе, той трѣба да постѣпва тѣй: мъстѣта като истича отъ коритото, дѣто са тѣчи гроздьето, въ единъ другъ сѣждѣ, единъ работникъ трѣба да развѣва мъстѣта съ една дървена лопата, или съ другъ нѣкой сѣждѣ. Колкото е по-много мъстѣта, толкова повече врѣме трѣба да са развѣва.

КАКЪ ТРѢБА ДА СА ПОСТѢПВА СЪ НОВОТО ВИНО ВЪ ЗИМНИКА.

Въ мъстѣта има най-много вода, близо 70-80-90 на сто, 8-18 и повече захаръ, а останитѣ 2 на сто съ разни киселини, бѣлтъкъ, соли, танинъ, боя, разни миризливи масла и пр. Когато прикипи, преври мъстѣта и са промѣни на вино, отъ сичкигѣ горни нѣща оставатъ само водата, боята и киселината, а другитѣ са измѣняватъ малко или много.

Когато е вече готова мъстѣта да са

налива въ бѣчвата, то сѣждѣтъ или бѣчвата, въ която ще са палива мъстѣта, трѣба да бѣде добръ измита и чиста; защото вино, налѣно въ нечистѣ сѣждѣ, са поврежда твърдѣ скоро, а като са повреди веднѣжъ, не може тѣй лесно да са поправи. Освѣнъ това, докато не са е налѣло мъстѣ въ бѣчвата, която е вече измита, добръ ще бѣде ако са запари съ симпуръ (сѣра, тюкюртъ), защото отъ запаленія симпуръ остава въ бѣчвата симпурна киселина, която унищожавя мухуля (плесень) и киселината, които са намиратъ въ сѣжда. Два или три дена слѣдъ като са е налѣла мъстѣта въ бѣчвата, захваща да ври. Ако държимъ надъ вратата на бѣчвата запалена свѣщъ, то тя ще угасне тутакси, а това е знакъ, че отъ кипеніето, врѣніето на мъстѣта са образува въ нея нѣкакъвъ си газъ (въздухообразно тѣло), въ който неможе да гори огънь. Подиръ нѣколко дни мъстѣта са умирява, нѣ не е вече сладка, а тѣй яка, щото лесно са упоява човѣкъ, когато си сръбне повечко отъ нея.

Съ врѣніето на мъстѣта захарѣта, която са намира въ нея, са преобрѣща на *спиртъ* (алкохолъ) и на *вжгленна киселина*. Спиртътъ остава въ виното и му дава онѣзи опасна якостъ, която упива, а вжгленната киселина е онѣзи газъ, който изляза изъ мъстѣта и отъ който угасва свѣщѣта. За това е добръ когато кипи, ври ново вино да са влиза въ зимника, дѣто ври виното, съ запалена свѣщъ, та ако угасне свѣщѣта, то и за човѣка е опасно да стои тамъ. Добръ е да има варъ (керечъ) въ таква зимници (подници), дѣто ври мъстѣ, защото варѣтъ има свойството да са съединява съ онѣзи пара-вжгленната киселина, която е отровна за човѣка.

Мъстътa може да преври бърже или полека, и това зависи отъ главнитѣ условия на врѣнiето, ако сѣ изпълнени или не. Тѣзи условия сѣ: 1) да има доста захаръ въ мъстътa; 2) най-напредъ като захване да ври мъстътa трѣбва въздухъ, а послѣ когато ври-не, и 3) умѣренна топлина, най-добра 15 20° по R. Ако е много голѣма (висока) топлината (повече отъ 30°), мъстътa ще преври твърдѣ скоро, но ще са окисни; ако ли ижеъ бѣде много писка, само 5° топлина, ще ври, но твърдѣ полека. За това и ново вино, държано въ студени подници и браво по студено време, ще дозрѣе и преври много по-полека отъ онова, което е въ топли подници.

Сѣкий знае, че не трѣба да са напѣлватъ бѣчвитѣ до горѣ съ мъстъ, но да са оставятъ една или двѣ педи празни, защото ако сѣ напѣли, когато захване да ври мъстътa, ще да прелѣе. На сѣждѣ по насъ са оставятъ бѣчвитѣ отгорѣ отворени, отгудени, когато ври, кипи, мъстътa; много голѣма погрѣшка правятъ съ *това нашитѣ* лозари и вивари, защото пѣлата, която са ражда надъ випото, попива много кислородъ отъ въздуха и го пренася въ сѣщото врѣме въ мъстътa: виното става тогазъ слабо, болничаво, става кисело, хубавата му миризма са изгубва, боята му са поврежда и пр. Мнозина ще кажатъ, че ако са затули вратата на бѣчвата, когато ври мъстътa (ширата), то бѣчвата ще са прѣсне, и тѣй е; но ний ще покажемъ единъ начинъ какъ може да са излива свободно вжгленната киселина или парата изъ бѣчвата безъ да влазя въ нея въздухъ. Разбира са, че най-напредъ, до като захване да ври мъстътa, трѣба да са остави вратата на бѣчвата отгудена,

както и по-горѣ казахме, а щомъ захване да ври, да киши мъстътa, ако искаме да имаме добро вино, трѣба да употребимъ слѣдующето срдѣство: зема са една цѣвъ (масуръ) отъ стѣкло или отъ тенеке направена, която е прекривена на двата си края. Единтъ край на цѣвѣта е прекаранъ презъ затулката на бѣчвата, а другиятъ е потопенъ въ единъ ссѣдъ (чабъръ или друго) пѣленъ съ вода. Парата или вжгленната киселина излазя изъ бѣчвата презъ този масуръ и влазя въ напѣлненіа съ вода ссѣдъ, отъ дѣто презъ водата излазя вѣнъ; нъ вѣншия въздухъ неможе да влазя въ бѣчвата, защото водата, въ която е натопенъ единтъ край на масуря, не го пуца да влазя. Затулката на бѣчвата трѣба да е запушена добрѣ съ мокри парцали или да е замазана съ друго пѣщо, за да не влѣзва въздухъ презъ *аралжичтѣ* въ мъстътa. Подиръ нѣкой день ще са забѣлѣжи, че въ водата, дѣто е потопенъ единтъ край на масуря, захванали да извиратъ патлачета и да еъркори водата, а то показва, че мъстътa е захванѣла да кипи. Това трае дордѣ прекипи мъстътa. Добрѣ е да са турятъ вжглица въ тѣзи вода, за да попиватъ нечистотіитѣ.

Дордѣ ври мъстътa въ бѣчвата, не трѣба да са долива съ прѣсна и нова мъстъ, а слѣдъ като преври трѣба да са допълни отъ сѣщия видъ вино. Като преври виното, вий ще са повърнемъ да поговоримъ какво трѣба да са прави съ новото вино, за да бѣде добро и да са продаде съ добра цѣна. По насъ иматъ обичай да наливатъ вода въ мъстътa, но съ това много са повреждатъ вината; добрѣ ще бѣде ако са остави този обичай.

ЗА СЕМЕТО.

(Свършва се).

6. Мнозина мислят, че новото семе е по-добро за сѣитба; но ний ще имъ кажемъ, че много по-добъръ да са сѣе семе, което е стояло баремъ една година. Истина е и това, че ако семето е много вѣхто, не е добро за сѣидба. Вѣститъ и ученитъ земледѣлци сж испытали и доказали, че главната (главница, житна болѣсть) са намира повече у тѣзи пшеница, която е отъ младо семе, отъ колкото на онѣзи, която е отъ вѣхто семе. Сѣкогажъ трѣба да са предпочята двѣгодишното семе отъ сѣко друго.

За сѣяние лень трѣба да са зема винаги вѣхто семе, двѣ даже и три годишно.

Бобъ, грахъ, бизеля, бжкла, леща и др. т. ще родятъ повече плодъ, ако сж отъ вѣхто семе, нежели отъ младо защото ако бжде семето младо, стѣблата и листитъ ще бждѣтъ по-буйни, но плодитъ по-малко.

Най голѣма разлика са забѣлѣзва въ тиквитъ, динитъ и краставицитъ; защото отъ двѣ три-годишното семе са добива много повече, отъ колкото отъ новото.

За ечимиеа, както потвърдяватъ опитнитъ земледѣлци, е по-добъръ да бжде семето младо, защото отъ него жетвата е бивала по богата. За конопи са сѣе само едногодишно семе.

7. Този плодъ, който е узрѣлъ на слънце, има по-добро семе отъ онѣзи, който е узрѣлъ на сѣнка. На единъ и сѣщи плодъ, на пр. на единъ и сѣщъ класъ семето не е еднакво добро и свършено; най добритъ зърна сж въ срѣдата на класа. Най-доброто семе

отъ краставицитъ, динитъ и тиквитъ е онова, което е близо до сърдцето.

8. Колкото за избираніето на семето, или по-добъръ да кажемъ, за избора на растѣніето, което ще са сѣе или сади, трѣба да са глѣда на земята, климата и мѣстнитъ нужди; защото добриятъ земледѣлецъ пикога не ще сѣе растѣние, което не ще може да растѣ добъръ въ неговата земя, или което не са харчи въ мѣстото, дѣто са намира той. По нѣкои страни, както напр. по насъ, са сѣятъ и произвождатъ повечето само жита (пшеница, кукурузъ, ечимикъ и др. т.), а по други страни хората произвождатъ други питоми растѣнія, отъ които са обогатяватъ повече. Тѣй на пр. въ сѣвѣрната частъ на Англія житарството е тукурѣчи напуснѣто, и по-многого земи сж преобърнѣти на искусствени ливади, — отъ които по-голѣма полза извлечатъ, защото тамъ мѣсото са харчи много, а слѣдователно и много добитѣкъ са вѣди.

Естествено вѣщо е, че сѣкій ще глѣда да спечели повече пари и да има повече доходъ отъ земитъ си. Това както е тѣй, то трѣба да глѣда, што каквото би сторило най-много пари, и каквото са най-много търси, него да посѣе или насади.

СѢТВА ИЛИ СѢИДБА.

Врѣмето за сѣидба наближава, и за нашитъ земледѣлци е се едно, че рано или късно сж посѣяли нивитъ си. Есенната сѣидба на житата трѣба да са захваща отъ Рождество Богородично (Малка Богородица) до Петковъ день. Доказано е, че колкото по-рано са посѣе пшеницата есенно врѣме, толкова повече ражда. Но то пакъ зависи

отъ времето и отъ земята. Ако са случи да бжде есенъта дъждовита и студена отъ рано, то на сѣкій начинъ е добръ да са сѣе рано; ако ли бжде есенъта до късно време топла, то е по-добръ да са сѣе по-късно, но не пакъ много късно. Ако земята е тѣжка и слаба, да са сѣе по-рано, ако ли е рахла, трошлива и мастна, малко по-късно. Човѣкъ може да сѣе и до Нивулденъ, дори и до Колада, но да видимъ времето ще ли да го чака; щомъ замръзне земята, свършва тогава и ораніе и сѣидба. За това и нечакай да та залови лошаво време, но побързай по-раничко да засѣешъ нивитѣ си. А и земята пакъ да не бжде много суха, защото пшеничното зърно иска много влага за да изникне добръ. Късната сѣидба не е добра юще и за това, че Петровскитѣ магли повреждатъ много пшеницата. Ако пшеницата е посѣяна късно, то тѣзи лѣтни магли са появяватъ тамамъ тогазъ, когато зърното на пшеницата е млѣчно. Сутрина маглитѣ напънятъ класоветѣ съ вода, която падува зърната, и щомъ изгрѣе горѣщото слънце, зърната на пшеницата са пукватъ, и млѣчното вѣщество, което послѣ става на брашно, са исцѣжда и изсѣхва. Но ако пшеницата е посѣяна по-рано, до като са появятъ тѣзи магли, млѣкото на зърното става на брашно, и въ такъвъ случай маглитѣ не могатъ да повредятъ зърното.

Колкото за количеството на семето, т. е. колко трѣба да са посѣе, то зависи отъ добротата на семето, отъ земята и отъ нейното приготвяніе за сѣидба. Ако семето е добро и земята добръ обработена, то ще трѣба по-малко семе за сѣидба, ако ли е лоше—повече; тѣй сѣщо, ако земята е по-яка, трѣба по-малко семе, ако ли е по-слаба—повече.

За да изникне добръ семето, сѣко зърно трѣба да не са заорава много дълбоко въ земята: доста е да бжде единъ, два или най-много три прѣста дълбоко покрито.

ЗА ВЪЗДУХА.

Въздухътъ е главно условіе за живота. Безъ въздуха не би могли да живѣятъ нито хората, нито другитѣ животни, а не биха могли да растатъ и растѣніята. Чистія въздухъ е прозраченъ (провидливъ), т. е. ний можемъ да видимъ презъ него сѣко едно тѣло тѣй добръ, като че между него и насъ нѣма никакво друго тѣло. Нашата земя е обиколена отъ сѣка една страна съ въздухъ тѣй, както желтъка на яйцето е обиколень съ бѣлтъка. Кolkото въздухътъ е по-близо до нашата земя, толкова е по-гъстъ, по-тежакъ и по-топлъ; а пакъ колкото е по-далечъ отъ нея (земята), толкова е по-рѣдакъ и по-студень.

Въздухътъ иска да бжде на сѣкадѣ въ равновѣсіе, т. е. да е насѣядъ еднакво рѣдакъ, а споредъ това и единъкъ тѣжакъ. Ако са нагрѣе негдѣ въздуха, то става по-лекъ и по-рѣдакъ и са дига на горѣ (въ височина), а на неговото мѣсто дохожда отъ друга страна студень въздухъ. Отъ това премѣстаніе на въздуха става вѣтъра. Това е необходимо потребно, защото са чисти въздуха.

Въздухътъ е съставень главно отъ кислородъ и азотъ, а освѣнъ тѣзи, въ него има още въгленна киселина, водни пари, азотна киселина, и аміакъ (амоніакъ) и др.

1. КИСЛОРОДЪ.

Кислородътъ е въздухообразно (газъ, вѣтъръ) безъ боя (цвѣтъ), вкусъ и мирисъ, както въздухътъ, отъ който на първъ погледъ не са различава по нищо. Кислородътъ е по-тѣжакъ отъ въздуха, и то една десета часть по-тѣжакъ: самъ не може да гори, но безъ него не би могло да гори нищо, нито ижкъ животнитѣ би могли да дишатъ, дѣто ще са каже, че кислородътъ ако и да не гори самъ, но подпомага горѣніето и дишаніето. Чистія кислородъ би билъ много вредителень за човѣцитѣ и за другитѣ животни,

защото би действувалъ тъй силно на бѣля дробъ, щото за кратко врѣме биха измрѣли и хората, и животнитѣ. За това кислородътъ, що са намира въ въздуха, е помѣсенъ съ азотъ.

Кислородътъ е необходимо потребенъ за диханіето. Познато ни е, че кръвта обикаля непрестанно въ нашето тѣло. Истрошената, развалена, черната кръвъ са връща изъ тѣлото презъ дѣлната преграда въ бѣля дробъ, а тука като приемаме въ себе си чрезъ диханіето кислородъ изъ въздуха, става червена, послѣ пакъ са връща въ тѣлото прѣзъ лѣвата преграда на сърдцето.

2. АЗОТЪ.

Азотътъ са намира въ природата въ въздуха, смѣсенъ съ кислородъ и у много растенія; той са образува тамъ, дѣто гніятъ органически (орждни) тѣла.

Азотътъ е въздухообразно тѣло безъ цвѣтъ, безъ вкусъ и безъ мирисъ (джхъ), и презъ него са види както и презъ кислорода и въздуха, отъ които на първъ погледъ не са различава по нищо. Азотътъ е по-легкъ отъ въздуха, и то толкова, колкото кислородътъ е по-тежакъ отъ въздуха, т. е. $\frac{1}{10}$ една десета частъ. Въ чистъ азотъ гасне сичко, що гори, като запалена свѣщъ, трѣска и пр. и са задушава сичко, що е живо, що диха, като човѣкъ и други животни, за това го и наричатъ задушливъ газъ (въздухообразно). Въ въздуха има четири части азотъ, а една частъ кислородъ, т. е. въ 100 части въздухъ има 79 части азотъ, а 21 частъ кислородъ.

Азотътъ са добива твърдъ лесно. Да запалимъ една свѣщица и да я заленимъ на една дѣсчица, послѣ да я пуснемъ въ единъ ссждъ съ вода, като захлупимъ запалената свѣщъ съ една стъклена чаша. У захлупената чаша са намира въздухъ съставенъ отъ кислородъ и азотъ; свѣщъта ще истрѣби сичкия кислородъ, за да гори, а когато изгасне ($\frac{1}{5}$) петата частъ на захлупената чаша ще са испълни съ вода, а другитѣ ($\frac{4}{5}$) четири части съ чистъ азотъ. Чистъ азотъ ако и да не влиза въ нѣкоя потреба, и да задушава (удушава) сичко, що е живо, що диха, но пакъ приноси голѣма полза въ природата, защото съставлява главната частъ отъ въздуха, отъ мѣсото, сиренето и пр. Ако да не е а-

зотътъ, който разрѣжда кислорода, то сичко би изгорѣло и измрѣло отъ чистия кислородъ. Както водата разрѣжда (угасява) спирта на ракия, за да можемъ да я пиѣмъ, тъй сжщо и азотътъ е за кислорода.

3. ВЪГЛЕННА КИСЕЛИНА.

Въгленната киселина са намира въ природата не само въ въздуха, но и въ водата, въ рудитѣ, въ много вулканически мѣста, образува са юще когато при мѣсть (шира), дѣто горятъ много свѣщи, дѣто дихатъ много хора и други животни, дѣто гніятъ органически (орждни тѣла) и пр.

Чиста въглеродна киселина са добива, ако полѣемъ тебиширъ съ малко витріолъ; а то става тъй: счуква са малко тебиширъ, тури са въ едно стъкло съ два отвора отгорѣ и са размѣсва съ малко вода. Единтъ отворъ (уста) е за фунійката, презъ която ще са влива витріола върху тебиширя, а другиятъ за завитата цѣвъ (масуръ), която има една си край въ паница или другъ ссждъ съ вода, презъ дѣто ще излезя въгленната киселина и може са набра въ друга чаша. Щомъ захванемъ да наливаме витріолъ на тебиширя, който (тебиширъ) е по-напредъ размѣсенъ съ малко вода, тутакси ще начне да при и да шуми въ стъклото, а то е доказателство, че въглеродната киселина са образува вече.

Въглеродната киселина е въздухообразно тѣло, прозрачно, безцвѣтно, съ киселъ вкусъ и съ меризма. Съставена е отъ въглеродъ и кислородъ и по-тежка е отъ въздуха.

Въ въглеродната киселина не може да живѣе нито едно животно, а неможе и огнь да гори; та е много отровна за тѣлото, когато са диха, но между това много е ползна за стомаха (желудѣкъ), когато са пиѣ съ вода и др.

Въ пивници (зимници), дѣто при мѣсть (сладко вино), пиво и пр. има всякога въглеродна киселина; за това и трѣба да са пазимъ отъ такива мѣста, дѣто има въгленна киселина, защото е опасно. Винаги да влизамъ въ такви мѣста съ свѣщъ, и ако огасне свѣщъта, то е знакъ, че тамъ може и човѣкъ да са задуши и погине. Въгленната киселина, що издихваме изъ себе си, като е по-тежка отъ въздуха, уталожва са у долнитѣ пластове (катове) на въздуха въ стаята,

за това не е добръ да живѣятъ много хора въ една стая (одая) и да са спи ниско долу на земята.

Казахме, че въгленната киселина е отровна за човѣка, когато я диха и поема въ себе си, но за растѣніята е необходимо потребна, служи имъ за храна, и колкото повече я иматъ, толкова и по-добрь растатъ. Растѣніята попиватъ въгленната киселина презъ листѣто си, а испущатъ кислорода; но да не мислимъ, че растѣніята винаги попиватъ въгленната киселина, и слѣдъ като задържатъ въглерода, сѣкога да испущатъ кислорода. Тѣ испущатъ кислорода само денѣ и то когато грѣе слънце, а нощъ попиватъ кислородъ, а испущатъ въгленната киселина.

И тъй растѣніята растатъ много по-добрь тамъ, дѣто има много въглена киселина: тъй на пр. растѣнія по-добрь растатъ въ училищна стая, дѣто дѣцата издихватъ изъ себе си много отъ този киселина. А защото растѣніята нощъ испущатъ изъ себе си въгленна киселина, а попиватъ кислорода, то е вредително да са държатъ нощъ много цвѣтя и други растѣнія въ онѣзи стаи, дѣто са спи.

КАКВО ИМА ПО СВѢТЪТЪ.

Банановите плоди са приготвяватъ за ѣдене така. Изваждатъ изъ чуручката още незрѣлите етки, пекатъ ги на жаравата и намазватъ ги съ масло. Това ѣдене бива довольно вкусно. Освѣнъ това, банановите етки са варятъ съ мѣсо, както по насть варятъ бърбойтъ. Зрѣлите плоди са ѣдатъ и сурови и варени. Тука сѣмъ длъженъ да кажа и това, че европейците не могатъ да ѣдатъ сурави банани, защото имъ разслабаватъ стомахтъ. Сухите и истъжченните плоди даватъ превъзходно брашно, изъ коего пнгелзете мѣсатъ своите пуддинги. И така, банантъ може свободно да завзѣме мѣстото на оризтъ. Щомъ доливятъ рѣдъ на плодовете при основанието на класътъ захвапатъ да жматъ ги, то го отрѣзватъ и окачатъ го на сѣпка, срѣщо нѣтърѣтъ, за да узрѣятъ плодовете му по-скоро. Най-напредъ бѣратъ долините плоди, защото тие узрѣватъ най-напредъ и ставатъ мягки. Банановите плоди не зрѣятъ

въ едно време. По нѣкой пътъ долините плоди захращатъ вече да гниятъ, а горните сѣ още зелени и корави. Банантъ е полезенъ на човѣчеството не само по причина на своите вкусни плоди, а и по причина на своите влакнати листови държалки. Отъ влакната на нѣкоп банани са приготвяватъ довольно тънки платнени пдѣляя: а отъ грубите влакна на Musa Fertilis, които са извѣстни въ тръговията подъ име аваки, или манилко кжличе, правятъ довольно ягъ въжа. Бананите биватъ различни, защото и мѣстностите, на които тие растатъ, сѣ различни. Индусите въ Индия, негрите въ южна Африка, индѣйците по Амазонската рѣка, пнгелзете на о. Цейлонъ и островитяните по Южно-то-море ѣдатъ банани и наслаждаватъ са подъ сѣнката на тѣхните широколиствени корони. На Маркизките острови и на островите Дружба и планинските мѣста растатъ особенъ видъ банани, на които листата не висатъ на доле, а стърчатъ право на горе. По влажните и по защитените отъ вѣтарѣтъ долини, бананите образуватъ цѣли гори, на които приятната зеленина си отдѣлява твърде живописно отъ окружащата ги дива планинска растителност. Тие банани заедно съ хлѣбното дърво сѣставляватъ за тамошните жители най-главната растителна храна. Семената на бананите не могатъ да дозрѣятъ, слѣдователно това растение са разсажда така сѣщо, както са разсаждатъ и много други дървета, които не даватъ зрѣли плоди. На сичките суши, говори Хумбодтъ, между тропиците обработванието на бананите са срѣща още въ отдалечените отъ насъ времена, които сѣ едвамъ достижими на историчната или на преданията. Че и французските робове въ ироджлението на цѣли столѣтия сѣ пренасяе въ Америка бананови плоди е така сѣщо пзвѣстно, както е извѣстно и това, че мѣстните жители на Америка сѣ обработвае бананите още преди Колумба. Гуанерските индийци въ Куманъ ни увѣряваха, че по брѣговете на Пария близо до Голфо-тристе банантъ дава по нѣкогашъ добри за неговото размножение семена, аво само неговите плодове узрѣятъ добре на дървото. Гжстиакитъ на

горяте са срѣщатъ даже и диворастици бананови дървета, защото палците сѫ посѣяне по тѣхъ узрѣли вече семена. Така сѣщо въ Бордонъ близо до Кумана пндийците виждаде по нѣкогашъ въ банановите плодове подвижно развити и узрѣли семена. Банановите горп сѫставляватъ голѣмо украшение по влажните мѣстности. Това растение, както и хлѣбните растения на сѣверъ, живѣе заедно съ човѣчеството още отъ старите времена на неговото умствено развитие. Семитическите предания указватъ на Ефратъ, като на първоначално отечество на това хранително растение; а други съ голѣма вѣроятностъ го доказватъ, че неговото отечество е въ Индия при полите на Хималайските плавини. По увѣреніето на гръцките. Енейските поета сѫ били щастливо отечество на хлѣбните растения. Небесните плоди на богиня Церера (царювиците), които днесъ сѫ си размножили даже и по сѣверните страни на земното кълбо, малко украсаватъ природата, защото представляватъ само еднообразни, широки, съ тревни покрити пространства; а жителътъ на тропическите страни, ако са засели на едно мѣсто, пасажда бананови градини, които представляватъ една отъ най-прекрасните и отъ най-величествените форми изъ растителното царство.

Да ви опиша сега такова едно растение, което има твърде чудни свойства и което се нарича кассава или мандиоки (*Jatropha Manihot*). Въ това растение се сѫдржатъ двѣ противоположности, т. е. и животъ, и смъртъ. Сокътъ му дѣйствува като утрома, а брашното му доставлява вкусна храна на креолете, на арацете и на пндийците въ Южна-Америка, въ Мексика и въ Вестъ-Индия. Така сѣщо тя служи за хлѣбъ на европейците, които живѣятъ по тамошните страни, и за оризъ на индусете. Стеблото на това растение е дебѣло единъ пярстъ и високо отъ 5 до 6 стѣпки. По корѣнътъ на това дървенеце, като по напите гудии, растатъ голѣми бърбонки, които иматъ отъ 1 до 2 стѣпки голѣмина. То се нарича още и ятровъ.

Това растение изисква суха почва и никога не расте по-високо отъ 2000 фута надъ повърхността на морето. Когато желаятъ да размножатъ ятровътъ, то зематъ една тѣрица, раздѣлятъ я на нѣколко части и закопаватъ ги полѣгато въ земята. Слѣдъ 5-6 мѣсеци корѣнните главици сѫ готови вече за употребление. Най-напредъ олуцватъ отъ тѣхъ кората, послѣ ги сушатъ, а най-послѣ ги пекатъ на нагрѣянии камъне. Изливното вѣщество се испарява твърде скоро и опеченниятъ плодъ бива твърде вкусенъ. Животните могатъ безопасно да ѣ-

датъ корѣнътъ на ятровътъ, ако го разрѣжатъ на тънки части и ако го оставятъ на слънцето нѣколко часове. Ако плодътъ не е изсъхналъ и ако въ него се намира още влажностъ (спелна кислота), то животното се утровоа и умира слѣдъ нѣколко часове съ страшни мъки и страдания. Жителите на Бразилия варатъ твърде вкусни супп отъ соктъ на това растение заедно съ мѣсо и съ различни корѣне. Сѫществува и други видъ ятровъ, който се нарича сладка кассава. Сладката кассава е сѫсѣмъ безвредна, но тя се сади много по-малко. И отъ двата вида приготвяватъ здравъ и вкусенъ хлѣбъ, ако той и да бива малко киселъ. Най-добрата пробѣла (нишпесте) се приготвява отъ корѣнътъ на това растение. Бразилия испроважда сѣка година въ Европа голѣмо количество отъ това брашно, което се употреблява най-много въ Англия.

(Продължава се).

РАЗНИ.

— (Петроль или газъ като лѣкъ). Нѣкои учени економп препорѣчватъ петроля (газъ) като лѣковито сръдство за жюль и шія, които ставатъ на вратоветъ на добитъка отъ хумотъ. Такъви жюль и шія са пазаватъ по 1-3 пѣти на день съ петроль. Подиръ нѣколко дни болката се издѣрлява.

— (Съспреното млѣко е вредително за ѣдение). Съспреното млѣко, ако се ѣдестудено, е не само вредително, но и опасно. Единъ Европейски истиникъ за това казва тъй: „Нѣкой си човѣкъ, намъ добръ познатъ, ѣде съспрено млѣко за да се расхлади. Като се помислихъ малко сирѣзна са и прирѣ, и дордѣ са свѣсти и съживи, много сръдства са употребихъ. — Другъ случай: Нѣкоя се млада селенка, здрава и силна въ една стая заморена и испотена и, за да се порасхлади, испива едно подиръ друго двѣ тасчета съ съспрено млѣко. И я заболява тъй силно стомаха, щото подиръ 11 часа умира.“ Отъ казаното се вида, че не трѣба да се ѣде такова млѣко, особено ако тѣлото е испотено.

Молимъ учителитѣ и свещеницитѣ отъ селата, дѣто се приема „Ступанъ“, да пращатъ или да зарѣчватъ нѣкому, който отива за пазаръ въ града, да зема и листоветѣ отъ настоятелитѣ на „Ступанъ“.

ВИНОБЕРМА НАБЛИЖАВА.

Виноберма или гроздоберъ приближава, и сѣкій, който има лозье, са приготвя да бере гроздье, да палѣе вино и пр. Да расправяме на читателитѣ си, че нашето гроздье е много добро, че отъ него могатъ да станатъ много по добри вина отъ европейскитѣ, че могатъ да ни обогатятъ и пр., не ни позволява теснотията на листа ни. Ний ще са ограничимъ да покажемъ нѣкои отъ по-главнитѣ правила, които трѣба да са пазятъ строго, когато са бере гроздъето, когато са тѣпче, когато са налива ширата (мжстѣ) въ бѣчвата, когато вари (кипи) и пр. Ще ли кажатъ нашитѣ лозари и винари, че нѣматъ нужда отъ наука? Вѣрваме; че има мнозина такива, но ний ще ги попитае: Защо нашитѣ вина са развалятъ скоро, уксиватъ лесно, плесепяватъ и пр и пр.? Причината е нашето незнаніе какъ да постѣпваме съ вината си. Не щемъ ли да разбереме и ний веднѣжъ за виното, че трѣба да са оставимъ отъ прѣдишнотопнитѣ методи, и да трѣгнемъ въ правия пътъ, който ни показватъ учени тѣ, вѣщатѣ и опитнитѣ? Защо да не приемаме онова, което толкова учени и опитни хора съ свойтѣ многогодишни опити сѣ успѣли да са увѣрятъ и да докажатъ, че по-добръ е да са постѣпва съ това или съ онова тѣй, а не както сме запомнили отъ дѣда и отъ баба? Ний ще са увѣримъ въ истинността, но защо ни е когато бѣде вече късно!

Когато са накаримъ да беремъ, трѣба да пригѣдаме ако гроздъето е добръ озрѣло, т. е. киселината да са е преобърнала на захаръ. Не може да са опредѣли точно врѣмето кога да са

бере гроздъето; защото то зависи отъ самото гроздье, отъ климата, отъ мѣстоположеніето, отъ обработваніето на земята и пр. Колкото повече врѣме остане гроздъето на лозата (чукацѣ), и колкото повече го грѣе слънцето, толкова по-сладкъ, по-хубавъ и по-ароматиченъ бива негова вкусъ. Гроздоберъ не трѣба да са захваща дордѣ не сѣ са показали сичкѣте знакове, че гроздъето е зрѣло. А знаковитѣ на зрѣлото гроздье сѣ тѣзи: ако бѣлото гроздье не е зелено, но желто и бистро; ако черното и синето бѣде черно; ако захване да вѣхне и кукучкитѣ лесно да са отдѣлятъ отъ месото; ако са тронятъ лесно зърната отъ чепкитѣ и пр.

Когато са бере гроздье трѣба да са глѣда и на врѣмето; никога не трѣба да са бере по дъждовно врѣме, или когато има по гроздъето роса, защото много са разваля отъ това виното.

По насъ-бератъ гроздье безъ никакъвъ рѣдъ: зрѣло, зелѣно, гнило са туря се на едно мѣсто, тѣпчи са въ единъ корабъ (поставѣ) или лень, и са налива се въ една бѣчва. Кажете ми сега, може ли такава вино да бѣде добро и да трае много врѣме безъ да са повреди? — Никога. Който иска да има добро вино, и да може го прода съ добра цѣна, той трѣба да парѣди нѣколко берачи, които да вървятъ напредъ и да обиратъ зрѣлото и доброто гроздье, отъ което да са направи едно качество вино. Остатото гроздье да са обира отъ други берачи; но зеленото и гнилото гроздье не трѣба никакъ да са бере и да са туря въ доброто, защото страшно поразява и разваля сичкото вино.

По други страни хората, освѣнъ дѣто

бератъ сѣкій видъ, родъ (сой) гроздье по *башка*, но юще не го обиратъ за единъ день, а подиръ сѣки три четири дни обиратъ само онѣзи чепки, които сж добръ озрѣли.

Отбираніето на гроздьето може да са прави и въ кѣщи. Въ кѣщи отбора са прави върху една маса, на която гроздьето са донася отъ кораба. поставя или коритото, и работника стбира и хвърля доброто на една страна, а долнето на друга. Да не са види това тѣжко на нашитѣ випари, трѣба да паематъ само нѣкой работникъ позече; трудоветѣ и разноскитѣ имъ ще са исплатятъ стократно. Ако този начинъ отбираніе не имъ са види практиченъ, то нека направятъ първия, т. е. на лозьето, юще когато са бере гроздьето да са отбира доброто на една страна, а долнето на друга. Каго са отбере доброто гроздье, онова отъ което ще са направя вино отъ първо качество, нѣкои випари не го смачкуватъ или стѣпкватъ тозъ-часъ, но го растелатъ на нѣкое сухо мѣсто, дѣто го държатъ три-четири дни за да испрѣхне и извѣтре по много отъ водата, която е въ зърната. Това трѣба да са прави особено тогава, когато гроздьето не е много добръ озрѣло, или когато е валѣло дъждъ на скоро. Въ идущата н. вѣй ще продължиме за тѣканіето или за смачкуваніето на гроздьето.

КАКЪ ТРѢБА ДА СА ЧИСТИ КѢЩАТА И ПОКѢЩНИНАТА.

За да бждатъ сѣки домашни благодарни отъ кѣщата, въ които живѣятъ, трѣба тѣзи кѣща да бжде чиста и добръ урѣдена. Ако въ една кѣща нѣма никакъвъ рѣдъ и чистота, то трѣба да знаеме, че домашнитѣ рѣдко ще са заврѣщатъ въ нея. Нѣй прѣпорѣчваме това на вниманіето на нашитѣ ступанки, добри домакини, а особено на мла-

дитѣ, които грѣба отъ рано да са приучватъ и навикватъ да държатъ кѣщитѣ си чисти и въ най добръ и точенъ рѣдъ.

А за да бждатъ кѣщитѣ чисти, то трѣба —разбира са—и често да са чистятъ. По-дѣтъ (дюшеме), ако е постланъ съ дѣски, да са мие сѣка недѣля (седмица): стѣнитѣ да са измитатъ отъ паяжини и др.: покѣщнитѣ да са държатъ чисти; дрѣхитѣ често да са истърсятъ и чистятъ съ четка за да не набиратъ много прахъ и да не ги поврѣждатъ молцитѣ,—това трѣба да са прави баремъ два-три нѣти въ мѣсеца.—

Прозорцитѣ и вратата трѣба да са миятъ сѣкій мѣсецъ съ гѣба (сюнгерь) и др. и послѣ да са истриватъ добръ съ нѣкои суха кърпа или съ чистъ парцалъ.

Небоядисанитѣ дървени покѣщнини са миятъ и тріятъ съ остри четки, съ сламени или ликови гѣбви, съ пѣсѣкъ и т. н., а боядисанитѣ съ маслена боя покѣщнини не трѣба да са миятъ съ вода, нѣ само да са избѣрсватъ и истриватъ съ суха кърпа. Камениитѣ и дървени стѣпи са миятъ и тріятъ тоже съ остри четки, сламени или ликови гѣбви и съ пѣсѣкъ и вода.

Дървеницитѣ (стѣнни, тахта-бити) са вѣдятъ най-много въ спалнитѣ стаи, въ креветитѣ, въ пукнатинитѣ на стѣнитѣ и т. н. Дене са скриватъ въ пукнатинитѣ, а нощъ излезжатъ да смучатъ кръвта на хората, които спятъ. Най-доброто срѣдство противъ тѣзи мѣчителки е чистотата, та за това и трѣба сѣкій день да са търсятъ и исчистятъ. Добръ е да са намазватъ пукнатинитѣ, дѣто сж са вгнѣздили дървеницитѣ съ петроль (газъ нарѣченъ) или съ тѣпиктура за дървеници. А пукнатинитѣ по стѣнитѣ трѣба да са замазватъ съ гипса (садра) разбъркана съ вода, и послѣ стѣнитѣ добръ да са побѣлятъ съ варъ,

Отъ бѣлхитѣ можешъ са отърва, ако са често прѣобличашъ и ако са често мие и мете пода; а освѣнъ това, кучетата да бждатъ малко отстранени.

Мухитѣ са убиватъ най-лесно съ махало отъ конска опашка. Въ стаята не трѣба да са оставятъ останки отъ ястїа, или да са отварятъ прозорцитѣ тамъ тогава, когато грѣе слънцето направо въ тѣхъ. Опасно е да са троватъ мухитѣ съ разни отрови, като

на пр. съ мухоморна вода, хартия и др., защото много пжти сж са случавали нещастія поради това. Тѣй сжщо не трѣба да са троватъ на този начинъ мишки и пжхове, на пр. съ мушморка или др. т. Случавало са е да са заклавали хората на пр. пиде тогава, когато са е отровило, и слѣдъ като сж го изѣдали, тутакси сж умирали. За мишките и пжхове тѣ най-вѣрль неприятель е котката.

Юще единъ пжтъ казваме на нашитѣ добри ступанки, домакини, че ако желаятъ да бждѣтъ ступанитѣ имъ и дьугитѣ кжщи благодарни отъ кжщата, въ която живѣятъ, ако желаятъ да бждѣтъ дѣцата имъ здрави, и да не влиза болѣсть въ кжщата имъ, трѣба да я държатъ чиста и въ най-добъръ и точенъ редъ. Много небрѣжливи, нередовни и нечисти домакини сж упропастили много домове и направили сж мнозина да ходятъ съ просешка тояга. Най-сиромашкитѣ и бѣдни кжщи могатъ да бждѣтъ чисти; чистотата не са купува съ пари, стига да са погрижи само за това добрата домакиня.

КАКЪ НАЙ СПОЛУЧНО СА ОТГЛѢДАВАТЪ ТЕЛЕТА

Нѣщо прѣди 40 деня бѣхъ спомѣнялъ въ писмото си до единъ свой пріятель, който са яко държи о думитѣ на светаго апостола Павла: испытвайте сичко, а че което ви са ареса о него са хванѣте. Нѣщо казвамъ прѣди шестъ недѣли бѣхъ явилъ отъ Чехско на единъ българскій ученолюбивъ ступанинъ, че въ Чехія тѣй отгледватъ теле, щото, като са роди, често доходи по-вече отъ 40 окы. Той ми отписа прѣзъ денѣ си, че то му е много чудно и че желае да са научи способа, за да може и той да са гордѣе на свѣта съсь своя добитѣкъ. Господъ ма заведе въ Унгарія да практикувамъ при единъ ученъ Чехскій ступанинъ, който былъ на прѣдъ управитель на школскія чулики въ ступанското училище въ Хрудими у Чехско. Азъ бѣхъ челъ, че той отглѣдвалъ още въ Хрудими телетата

много-добрѣ; за туй го попытахъ да ми каже срѣдството, което той ми описалъ. Г. Fr. Vl. Brabec, тѣй е името му, прѣпорѣчя на ступанитѣ слѣдующия способъ за отглѣдваніе телета:

За да са подигне добитѣкъ главно пѣщо е *добъръ* быкъ. Когато купуваме быкъ, не трѣба да глѣдаме да бжде само евтенъ, ами и да е отъ добъръ родъ. Но не стига туй; ние сме длѣжни и да кърмиме харно харния быкъ. Никого не трѣба да го пуцаме съсь кравитѣ да пасе; него трѣба да хранимъ се съсь суха и хранителна (пластическа, зърняста) храна. Освѣнъ туй ние сме длѣжни да кърмиме кравитѣ, които сж телни, повечето съ по-добра храна, така щото да може телето, до ру е още въ майчината си утроба, да са развие по-добрѣ. — Трѣба още да ви кажа, че никого не трѣба да отглѣдваме за развѣда теле отъ майка зла, лоша, или пѣкъ теле нездраво, слабо.

Кога ти са роди теле, посипи го малко пѣщо съ трицы и солчяца, па го остави прѣдъ кравата, за да си го олажи, та да са осуши по-скоро; сѣтѣ гледай да са набозае. *Първото* млѣко—млѣзивото—е лѣвъ за телето; безъ него телето не може са исчисти.

На другия денъ отдѣли го отъ майка му, и го тури вѣвъ особенно хлѣвче. което е прѣградка вѣвъ хлѣва. Никѣкъ не е позволено да вързувашъ телето; то трѣба да си шава волно вѣвъ прѣградата, която трѣба да настилашъ съ слама и да бжде съкога чиста. Тазъ прѣграда трѣба да бжде тѣй направена, щото да може да глѣда телето майка си, както и тя рожбицата си.

Въ първитѣ 2 недѣли телето 4-5 пжти прѣзъ деня да сучи, вѣвъ вторитѣ 2 недѣли 3 пжти, въ петата недѣля 2 пжти, а въ шестата само веднажъ;

сетнѣ го отбѣй. За да могатъ телетата ти да си навикнатъ още дору бозаятъ на ѣдене, направи въ хлѣвчето едно дълго коритце раздѣлено на двѣ. Въ едното (коритце) давай ярма размѣсена съсь *малко* мекина; въ тая ярма тургай и грички.

Въ третята недѣля давай на телето *малко* сламица *дребна*, защото така по-лесно ще си навикне да ѣде. Задъ коритцето туряй въ ясличката хубаво, дребно сѣнце или дѣтелина. Такава кърма можешъ да на теле още недѣлче; щото не изѣде, то прибери и дай на едряа добитѣкъ.

Въ второто коритце или улейче наливай вода, която започни да му давашъ да пие слѣдъ три недѣли отъ врѣмето, когато са е родило. Телетата са научаватъ лесно да пиятъ; най на прѣдъ наливай въ въ коритцето топло млѣко и съсь прѣста си ще го приучишь тутакси да пие. Сетнѣ наливай млѣко размѣсено съсь вода, а най-сетнѣ размѣсена само съ ечмена ярма.

По тойзика способъ телетата са отбиватъ най-лесно и харно.

Никакъ не трѣба да ни са свиди кърмата, която даваме на добитѣтата си; тѣ ще ни я наваксатъ сто пѣти.

Освѣнъ туй трѣба да чешеме, въобще да чистиме телетата си колкото можеме по-често, защото една поговорка казва: чистотата е половина здраве и кърмене. Сжщо е добръ да омываме поне веднажъ въ недѣлята съсь водица особенно крачката и корема на телето. Както вече казахъ, трѣбува и доволно да имъ постиламе.

За да са чистятъ телетата по-лесно, нужно е да ги стрижиме най-вече на врата и на главата, дѣто козината е най-гъста и дѣто са пабира най-много прахъ и отвѣждатъ са най-много гадин

кы. Трѣба още да не забравяме, че и прѣсенъ, чистъ, здравъ въздухъ е по-трѣбенъ и на телетата.

Дѣто *изнася* да оставиме телето да сучи и 8 даже и 12 недѣли е добро нѣщо. Сѣкога грѣшиме, когато кърмиме телетата, намѣсто съ хубаво сѣнце, ярмица (ечменный, овесный и пр. булгуръ), съ лоша храна, на пр мухлясало сѣно, или дѣтъ съ зелена храна. По този начинъ захваща телето дрискъ, разтѣга му са напусто корема и наежува му са козината. Заради туй, братія ступани, ако искате да си отгледувате добръ добитѣкъ, то кърмѣте го и глѣдайте го както господъ далъ, дору е на млади години.

К. *Бѣлѣтъ на напръднѣлостъ*. Лани работили въ Чехія 164 фабрики за захаръ. Въ тѣзи захароварници са обърпжли на захаръ 18.587,170 кантаря чукундуръ. Отъ него искарали 1.878,700 кант. (10 %) сурова захаръ и 629.740 кантаря (34 %) меласса. Властьта получила отъ спичкытъ тѣзи захароварници 76.114,440 гроша. Въ тѣхъ сжщитъ работили 26,000 мъже и 14,000 жени. Мѣжду тѣя 164 захароварници 84 были акудовы. — Тука трѣба да споменимъ, че въ тая земя има днесъ за днесъ по вече отъ 3000 *дружества*. Чехското кралевство брои 902 □ миль, на които живѣятъ 5,140.006 души (2,670.000 сж жени); отъ тѣзика хора 67,000 сж чиновници, духовни лица, учители, лѣкари, адвокати, ученици, въобще хора, които са учили на высокы школя. Неостава мѣсто да явя по-вече нѣщо за Чехія, за да докажя, колко сж образовани и просвѣтени. На друго мѣсто и другъ пѣтъ по-вече.

К. *Сѣмето на красавицытъ, на пѣнешитѣ, даже на абѣлкытъ и на кру-*

шмѣ, въобще на сичкитѣ растлины, на които сѣмето е плоско, трѣба да посаждаме съсъ връщеца на доло, защото спорѣдъ единъ опытенъ ступанинъ, ако посадиме такъвато сѣмена плоско въ земята, много по-лесно изгиватъ и много по-малко поникнуватъ.

К. *Какво вліяніе има храната върху добротата на свинското мѣсо* паучаваме са отъ опытността на единъ Инглизинъ. Милостта му Beever на име, обнародвалъ слѣдующето. 1) Най-вкусно мѣсо и най-много тежко на тегло е овуй, което е отъ прасе кърмено съ мѣко. Послѣ иде мѣсото отъ прасета, които сме кърмили съ кукурузъ, ечемънъ, овесъ и грахъ. 2) Свиия, кърмена съ барабой (картофи, патати, кромпиръ, влашкий бобъ), дава рѣдко мѣсо, леко и безвкусно. 3) Свини, кърмени съ трици, даватъ жълто мѣсо и —невкусно. 4) Ако кърмиме свини съ кюспѣ, т. е. съ туй, кое остава отъ сусана и отъ други маслодайны растлины, то тогази месото е рѣдко, тлъсто, нѣ много пріятно. 5) Свиия, кърмена съ (черъ) бобъ, дава твърдо мѣсо, мжчвосмилателно и безвкусно. Най-послѣ 6) свини, кърмени съ жълди даватъ твърдо и нездраво мѣсо, кое е леко на тегло. Отъ туй са види, че трѣба и свинетѣ да кърмиме съ раз-мѣсена храна.

ЗА СЪЯНЕТО НА ДѢТЕЛИНАТА.

К. *Настава врѣме и у насъ да качимъ да сѣемъ кърна за растенія.* Друго яче са неможе. Ние тука щемъ поговори за сѣянето на (чървената) дѣтелина и то на кѣсо, до колкото ни допрощава мѣстото. Дѣтелината расте най-добрѣ въ земя глинѣста, доволно дълбока, добрѣ наторена и въобще приготвена за сѣтба; съ други думы, д-та

вирѣе най-добрѣ въвъ пшенична или ечмена земя. Колкото по-дълбока е земята, толкозъ по надълбоко пуца д-та корени и толкова по са удържа и въ лошо, сухо врѣме. Земята трѣба да съдържи доволно варъ; тя е по варовита тогазъ, когато полѣна съ силенъ оцетъ или съ симпурова киселина (зачія, витрионъ), по вече шуми и ври. Въвъ варовита земя не само д-та по и другитѣ кърмы растлины, както и фасуля, боба, граха, лецата. бургака (die Wike), по-добрѣ растятъ.

Д-та са сѣе въ лѣтницата, която сме посѣли на нива, дѣто напрѣди былъ барабой, или въ зимницата слѣдъ рѣтницата. Не може са каза отведнажъ въ кое е по-добрѣ да я сѣемъ; опыта ще ни научи. Сѣкогажъ трѣба да са сѣе рано на пролѣтъ. Въ зимницата трѣба да я сѣемъ кадѣ края на Марта, па да завлачваме сѣмето или да го заваламе; съ влачилката или вала помагаме и на зимницата. Зимницата варди дѣтеловото сѣме да не сѣхне и го кара да по-викне по-добрѣ. Освѣнъ туй на мѣста по-изнася да сѣемъ дѣтелината въ зимницата и за туй, че тя са пожънува по-напрѣдъ отъ лѣтницата.

Въвъ лѣтницата са сѣе дѣтелината най-чѣсто въ ечмена, па са завлича съсъ влачилката и послѣ приваля съ вала.

Изобщо, колкото по-рано посѣемъ д-та на пролѣтъ, толкова е по-добрѣ, защото тѣй по-лесно може да поникне.

Ако е възможно, то можемъ сѣе д-овото сѣме още въ зачалото на Марта.

Сѣмето трѣба да бѣде здраво, ново и чисто: такова сѣме е синкаво, до нѣйдѣ и червеникаво; старото сѣме не е лъскаво и е чърникаво. Най-добрѣ е да си отвѣдимъ сѣме сами. Купеното сѣкога трѣба да изсинимъ въ сѣдина, напѣднена съ студена вода, па да го

разбъркаме добрѣ: плѣвденото сѣме е по-леко отъ д-овото, и тъй като исплава сичкото можемъ го лесно и изгори. Сѣтнѣ трѣба да излѣземъ водата и да распростреме д-овото сѣме на нѣкое заблово (платно) за да изсъхне. Послѣ го посѣваме връзъ житото или ечмика. Трѣба да глѣдаме да го разсѣймы еднакво; за туй, ако нѣваме машина, трѣба по-добрѣ да го размѣсимъ съсъ прѣстъ или съ пепель, та тогази да го посѣеме. На 1 хектаръ стига (??? р.) сѣме. Дѣтелината дава не само добра зелена храна, ами и добро сухо сѣно. Тя дава и много облага, и то не само една, ами по-вече години: за тази причина още отдавно е нарѣчена царица на кѣрмнитѣ растлини, също тъй, както и пшеницата е нарѣчена кралица на житата. На свѣршакъ трѣба да споменѣ, че тая послѣдната добрѣ вирѣе слѣдъ добрѣ вирѣвшата дѣтелина.

Противъ мышкитѣ. Мышкитѣ по нивята наврѣмени много наскѣрбяватъ ступанитѣ. Опыта научилъ одного отъ тѣхъ на слѣдующето срѣдство: *Посипи посѣва съсъ гипсъ* (алчія). Мышкитѣ отъ погьпсованитѣ листи бързо загьпватъ. Освѣнъ туй гипса е добро ториво. Въ една каза въ Чехія ступанитѣ са врѣкли да даватъ за 100 мышкы 100 паричкы; за малко врѣме были отъ навалицата панесенитѣ мышкы принудени да не даватъ за 100 мышкы повече отъ 1 грошъ. И туй срѣдство е добро.

К. И. Поповъ.

КАКВО ИМА ПО СВѢТЪТЪ.

Постоянните мѣки и страдания, безнокойствата и гладътъ убиле силите и на най-здравите моряци и нѣкои отъ тѣхъ биле доведени до послѣдните минути на

животътъ си. Най-послѣ, на 12. Юния предѣ очите на мѣчениците са показалъ надъ морските волни Тиморъ—многожеланииятъ Тиморъ, и на 14. Юния, послѣ 48 депонощия, които биле провѣдени подъ откритото небе, на откритата лодка и по неизвѣстиятъ океанъ, тие излѣзле въ холандезската колония Кутангъ, дѣто биле посрѣшнати отъ жителите съ особено съчувствие и съ неизсказанна радостъ. Блугъ са вѣрналъ въ Англия чрѣзъ Батавия, но повѣлъ съ себѣ си, като свѣтъния, и лодката си, която спасила животътъ на толкова честни и мѣжественни хора, Човѣколюбивиятъ планъ, който съвсѣмъ невинно не можѣлъ да изпълни Блугъ като капетанинъ на Боумъ, той изпълнилъ като капетанинъ на ладията Провиденцъ. На 9. Априлия въ 1792 година той изново посѣтилъ Танги, натоварилъ корабътъ си съ 1281 растения и на Януария 1793 г., послѣ множество опасности, дошѣлъ щастливо на островъ св. Викентия, дѣто оставилъ 333 дървета, а послѣ са отправилъ на Ямайка, дѣто стоварилъ останалото количество. И така, хлѣбното дърво било пренесено по островите на Атлантическия океанъ отъ далечните острове на Южного море и Блугъ билъ увѣренъ, че сичкото това ще да ошастливи голѣмо множество живи същества; но по тие мѣста това дърво не било въ състояние да побѣди ни бананите, ни папайгите, ни другите мѣстни плоди. Негригѣ ѣдатъ плодовете отъ това дърво само въ най-крайните случаи. А какво са е случило въ онова време съ злодѣйците? Какво сѣ тие правиле и какъ сѣ живѣле въ далечните страни, по които сѣ мислеле да намѣратъ щастие и благополучие? Писали ли сѣ тие своите желанія? Останале ли сѣ ненаказанни за своите престѣпления? Най-послѣ, може ли сѣ тие да живѣятъ свободно и да кажатъ, че совѣстьта имъ са намира въ естествено състояние? Щомъ Блугъ пристигналъ въ Англия, то правителството са рѣшило да употрѣби сичките си усилия и да намѣри злодѣйците даже и подъ земята. То испроводило единъ воененъ корабъ, подъ име Пандора, и заповѣдало на капетанинтъ му да са пѣвѣрща назадъ предъ да постигнаде цѣльта

си. Пандоръ тръгналъ право камъ островите Дружба и камъ островите Сждружие. Той намѣрилъ 14 души отъ престѣпниците още на о. Тапти, оковалъ ги въ снѣджуре и довѣлъ ги въ Англии. Нѣкои отъ тѣхъ биле простени, а нѣкои обѣсени. О. свѣтъ това, нѣкои отъ престѣпниците оставиле тоя свѣтъ прѣди да стигне Пандоръ. Единъ отъ тѣхъ умрѣле отъ естествена смъртъ, а други биле убиени отъ мѣстните жители за тѣхните развратъ. Но ингелзското правителство желало да наиде предводителъ на злодѣйците и неговите по-първи другаре. Когато Пандора дошла въ Тапти, то Християнъ и осем души отъ неговите по-първи приятели не биле вече на тоя островъ. Жителите пзвѣстиле ингелзскиятъ капитантъ, че Християнъ отдавна вече е оставилъ Тапти и че е завѣлъ съ себѣ си и нѣколко мъже и жени. И така, ингелзското правителство дълго време не знаело каква сѣдба е постигнала Християна и дѣ са той намира.

На невзмиѣримото по своята дълбочина Южно-море са намира единъ малакъ островъ, който са нарѣча Питканриъ и който въ онова време е билъ сѣвѣмъ необитаемъ. Брѣговете на тоя островъ, които сѣ обрасле отъ гора съ гора и съ богата зеленина, сѣ високи и скалисти. Само на едно мѣсто, и то въ безвѣтренно време, може да са добави корабъ до тоя островъ и да види неговите прекрасни мѣстности. Особенно живописни сѣ неговите сѣверни страни. По покатоците на малката възвишенность растатъ великодѣлни кокосови палми, банани и хлѣбни дървета, а отдѣво и отдѣсно висатъ стръмни и величественни скали. Ни мѣсоѣдни звѣрове, ни ядовити змѣи, ни двоеноги неприятели не нарушаватъ спокойствието на великодѣлните гори, надъ които цвѣрчатъ множество прелѣстни пилеца. Ето кое мѣсто, тогава още пустинно и необитаемо, е било избрано отъ Християна и отъ неговите другаре за тѣхните мечтаеми блаженства. И наистина, това мѣсто би било земни рай за оние божи сѣздания, които нѣматъ на сърцата си вънкашни безпокойствия, т. е. които нѣматъ отъ кого да са боятъ. Истина казвалъ умните хора,

че щастието на човѣктѣ зависи исклучително отъ неговата нравствена чистота. Злодѣйците, които живѣле уединенно и които биле защитени отъ самата природа, носиле неприятелъ си въ своите собствени гърди, и твърде скоро райскиятъ островъ заприличалъ на истиненъ адъ. Най-напредъ Християнъ устроилъ своята малка община доволно добре, и сичко вървѣло тихо, радостно и щастливо. Но единъ твърде опасенъ врагъ, т. е. неговото собствено сърце, му не давало никакво спокойствие. Много дни, много недѣли, даже и цѣли мѣсѣци тоя престѣпникъ ходилъ на една отъ най-високите скали и глѣдалъ камъ океантъ съ безпокоенъ поглѣдъ и съ особена душевна борба. Той мислялъ и днене и ноще, че правосѣдното отмъщение ще да го намѣри и въ нѣкалътъ... Когато Християнъ и неговите другаре издѣзле на Питканриъ, то тутакси развалиле своятъ корабъ. Тие са боѣле да не откриятъ чрезъ него и тѣхното мѣстожителство. И така, тие сами обрѣкле себѣ си на вѣчно заточение. До тоя островъ почти никога са не доближилъ европейски корабъ. Освѣтъ това, между европейците и таптиетѣ произдѣзле несжласия и открита рѣзня. Не преминала нито една година, а Християнъ и 4 души негови другаре биле убити отъ таптиетѣ. Таптиетѣ погинале до единъ. Единъ отъ ингелзетѣ намислилъ да прави отъ едно растение оцѣляюще питие. Това питие било най-главната причина, която въоружила членовѣ на общината единъ противъ други и която принесла доволно горчиви плоди. Тоя ингелзциъ пострадалъ първи отъ своето изобрѣтение. Когато единъ денъ са напълъ до най-последнята степенъ, той полудѣлъ и скокналъ въ морето. Другите упушпале Юнга и Адамса, за да защитатъ себѣ си. Само тие два престѣпника умрѣле отъ своя собствена смъртъ. Истина казватъ умните хора, че престѣпленията никога не припасятъ сладки плоди.

По оние тропически мѣста, дѣто топлината са сѣдипява съ влажността, расте едно твърде чудно и твърде полезно растение, което, както са види, е хранило

КАКЪ СА БИСТРИ ВИНОТО.

Нѣкои вина са обистрятъ отъ само-себе си, слѣдъ като преврътъ (преки-пятъ). Лесно са обистрятъ сами опѣзи вина, които не съдържатъ въ себе си никакъ захаръ, т. е. на които сичката захаръ са е преобжрнала въ алкохолъ (спиртъ); за такъви вина не трѣба искусствено обистреваніе. Но има и такъви вина, които не могатъ са обистри отъ само себе си, по причина на гѣстивата си и на захарта, която не са е преобжрнала на спиртъ. Че е много по-добро бистрото вино отъ мѣтното за това не трѣба много доказа-телства. Бистрината на виното въздига твърдъ много неговата цѣна, защото тя уголѣмява хубостта му. Едно ви-по може да има най-добриятъ вкусъ, но ако е то мѣтно, неговата прият-ность са намалява, както и цѣната му.

Претачаніето или претачанието на виното има голѣмо влияние за бистри-ната му. Съ претачаніето виното са завардва и отъ много болѣсти, които често са появяватъ въ него. Когато са претача вино, времето трѣба да е ху-баво. Но само съ претачаніето мѣтно-то вино не може са обистри съвър-шенно. За това има разни материи, ко-ито съ са употрѣбавали и са употрѣ-баватъ отъ опитнитъ и вѣщи винари. Ние ще споменемъ на кратко само за нѣкои отъ тѣзи материи, които сполу-чливо могатъ са употрѣби за обистре-ние на вино. Тѣ съ именно: *моруновъ мѣхуръ*, *бѣлтжкъ* отъ прѣсни яйца, *кржвъ* и пр.

Моруновъ мѣхуръ. За 100 оки вино може да са зематъ 5-6 драми мору-новъ мѣхуръ, който са нарѣзва на мал-ки частици (парчета), полива са съ е-дна ока или повече вода, оставя са малко време дордѣ са добръ размокри

и, най-послѣ, са излива въ 100-тѣхъ оки вино, като са разбърква въ сѣ-щото време това вино съ единъ пѣртъ, за да са размѣси добръ съ морунова мѣхуръ. Една частъ отъ морунова мѣ-хуръ е растоплива, а друга—нерасто-плива. Трѣпчавата киселина, която са намира въ виното, стяга влакнцата на морунова мѣхуръ, въ които са замота-ватъ плавающите въ виното частици и са оталожватъ на дѣното въ бѣчвата. Растопливата или растопителната частъ на морунова мѣхуръ са съединява съ трѣпчивата киселина и образува твър-до вещество, което тѣжъ сѣщо са ота-ложва на дѣното въ бѣчвата.

Бѣлтжкъ отъ яйца. Бѣлтжкътъ отъ яйцата са състои отъ растопителни и нерастопителни частици, както и мо-рунова мѣхуръ. За 100 оки вино са зематъ бѣлтжците на 5 яйца, които трѣ-ба да бѣдатъ съвсѣмъ нови и прѣсни, защото вѣхтите и развалени яйца по-вреждатъ виното. Тѣзи яйца са посо-ляватъ съ половинъ кривачка чиста бѣ-ла солъ, счукана и пресѣяна, и върху сичко това са налива до една ока во-да. Послѣ са разбиватъ яйцата съ ед-на прѣчица или лѣжица за да шуп-натъ и когато сичката смѣсъ стане на пѣнна, излива са въ стотѣхъ оки вино, като са разбърква въ сѣщото време то-ва вино съ единъ пѣртъ, за да са раз-мѣси добръ съ бѣлтжците. Подиръ то-ва, виното са оставя 4-5 дни мирно, сичкитъ нечистотии падатъ на дѣното, повлечени отъ бѣлтжците на яйцата.

Кржвъ. За обистрепнито на виното може да са употрѣби, както казахме, и кржвъ, която най-напредъ трѣба да са изсуши и на прахъ сдребни (счука); тя дѣйствува сѣщо тѣжъ, както и бѣл-тжкътъ отъ яйцата. За обистрепние у-потрѣбаватъ и *туткалъ*; по това срѣд-ство не е добро, ако и да го препорѣж-

чватъ нѣкон, защото често са прави туткалтъ отъ вещества, които сж на- чнали вече да гниятъ, а съ това вино- то ще са повреди още повече. Освѣнъ тѣзи бистрила има още и други, по най-добрите сж тѣзи, които по-горе о писахме. Филтрираието или прецѣж даието е тоже добро за обистрение ви- но. На нѣкои мѣста прецѣждатъ ви- ното си презъ нѣколко чували.

ЗА ОГРѢВЪТЪ.

Зимата наближава, трѣба да са приготвямо да противостоимъ на студа, който подиръ нѣколко дни ще ни накара да тжрсимъ то- плитъ соби. За огрѣвъ ние употребяваме джр- ва и въглища (кюмюръ), а по други страни освѣнъ тѣзи, хората употребяватъ за горѣние още и каменни въглища, а въ най-ново вре- ме и въздушенъ газъ, съ който освѣтляватъ и улиците, театрата и други обществени за- ведения въ голѣмите европейски градове.

Джрва има твърди (яки) и меки. Твър- дите джрва сж много по-добри, отъ меките, защото правятъ по-голѣма и по-трайна то- плина. Между твърдите джрва спадатъ: бу- коовото, габровото, джбовото (граница), и ясеноовото джрво; а между мѣките: тополата, липата, вжрбата и др. Причината да топятъ по-добрѣ твърдите джрва отъ меките е тжзи, че влакнцата на твърдите джрва сж много по-гжсти отъ вла- канцата на меките.

Когато са купуватъ джрва трѣба да са глѣда, щото да сж гжсти, набити и да нѣ- матъ дупчици, шулини, черво-ѣдения и пр. освѣнъ това да сж яки и да кантятъ, ако са ударил една цѣпеница о друга. Нѣкои купу- ватъ сурови джрва, но съ това са лжжатъ. Сухите джрва горятъ по-лесно и по-добрѣ отъ суровите, и въ тѣхъ (въ сухите) има много по-вече въглища, а то е твърде важ- но. Нѣкои си сж испитвали да видятъ и да са увѣрятъ въ кои джрва има повече въ- глища, въ сухите ли или въ суровите; и на- мѣрили, че въ 100 оки на пр. сухи букови

джрва имало 40 % *) оки въглища, а въ мокрите—едва 24 %. А колкото повече въ- глища има въ едни джрва, толкова и по-го- лѣма топлина правятъ. И тжй сухите джрва сж по-добри за горѣние и топление.

Изъ между яките джрва най-добро е бу- коовото джрво, което е бѣло и гжсто, набито и добрѣ кжнти ако ударимъ една цѣпеница о друга. У сички сухи джрва има 20-25 на сто вода.

Каменни въглища има нѣколко ви- да. Тѣ сж станжди отъ разни джрвета и ра- стения, които сж са затрупали подъ земята, когато сж ставали съ земята разни преврати. Отъ таквизи преврати на много мѣста потж- нали и са затрупали цѣли гори, джрвета и растения, които отъ силната горѣщина въ- тре въ земята станжли на въглища и са на- пили съ рудни частици та са вкаменили. Та- кива вкаменени въглища отъ джрвета (джр- веса) и растения са намиратъ на джлбоко по много мѣста у земята, отъ дѣто ги и копа- ятъ днесъ. Преди нѣколко години са раскопа една рудница за каменни въглища около Три- вна (Тжрновско), а въ Европа има вече хи- ляди рудници за каменни въглища. По ва- порите, жельзнициите и по фабриките упо- трѣбватъ се каменни въглища. И за въ кж- щии сж много добри. Отъ каменните въглища правятъ още и въздушенъ газъ, който са у- употребява за освѣтление на улицитъ въ го- лѣмите градове.

ЕСЕНСКО ОРАНИЕ.

Мнозина отъ нашите орачи оставятъ на цѣлини, то естѣ непреорани онѣзи ниви, които есенъ не ще сѣятъ. За да са увѣрите въ това, излѣзте,—който обича,—есенно вре- ме на целето и ще видите, че много ниви, които сж били презъ лѣтото посѣяни съ ку- курузъ, жито, ечимикъ или други, сж оставени на стжрница тжй, щото презъ цѣлата зима стоятъ непреорани, та чакъ на пролѣтъ, ко- гато наближи време да са посѣятъ, отгоре-от- горе са преораватъ. Много губятъ такива о- рачи, които оставятъ нивите си непреорани презъ цѣлата зима.

Съ ораието на земята са преобржща дол- нята пржстъ отгоре, а горнята, която е била

(*) % значи на стотѣхъ.

на повжрхнината отива отдолу. Ниви прео- рани есенъ, оставени на бразди (бразни), из- ложени цѣла зима на въздухътъ, студътъ, джждътъ, вѣтърътъ, топлината, влагата и пр., раздробяватъ и смжрватъ земята тжй, щото я направятъ мека, пржхка и рахла като пе- пель. Съ дѣйствието на кислородътъ и дру- гите въздухообразни (газове), които са на- миратъ въ въздухътъ, преораната почва, т. е. пржстъта на повжрхнината си приготвя много храна за растенията.

Есенското ораице е необходимо нужно особенно за тжжката или жилава земя, ка- квато е на пр. глината. Ако оставяме такива земи да ги оремъ на пролѣтъ и тогава да ги сѣеме или садиме съ нѣщо, ние трѣба най- прво да чакаме дордѣ са изсуши зимната влага, която бива премного отъ зимните сиѣ- гове и джждове. А и когато понзсжхнатъ такива ниви и ги преоремъ, то ще иматъ та- кива голѣми буци, които трѣба да са раз- биватъ и растрошаватъ, а то става съ голѣ- ма мжжа и трудъ. Таквази нива не ще бжде рахла, и семето, което са посѣе въ нея, до- ходжа въ тжжка и жилава земя, и подиръ джждовно време таквази земя засжхва тжй, щото става яка като камжкъ, распухва са отъ слжнцето, младите корѣнчета са прекж- сватъ и растенията не могатъ да растатъ както трѣба, а по нѣкогажъ и изсжхватъ.

За такива земи нѣма другъ лѣкъ освѣнъ да са оратъ есенъ, и то колкото са може по- джлбоко. Есенно време не трѣба да са бо- имъ, че като изоремъ отъ мжртвицата, ще отслабне земята; напротивъ есенно време колкото по-джлбоко са оре толкова е по- добрѣ за нивата. Есенското ораице е поло- винъ наторявание.

Ако нивата е орана есенъ, то на пролѣтъ биле и не трѣба да са оре, доста е да са повлече само единъ нжтъ съ повлякъ или друго орждне, и тутакси да са посѣе. Ра- зумѣва са, че не трѣба да са чака да за- сжхне и заякне много земята, но да са глѣ- да на влагата.

Разликата измежду есенското и пролѣтно- то ораице е значително голѣма. Сѣки земе- дѣлецъ трѣба да джржи за есенското ораице слѣдующето общо правило: нива, която е оставена да са посѣе на пролѣтъ, непремен- но трѣба да са преоре есенъ.

Ако нѣкой земеделецъ не би ималъ време

да преоре сичките си ниви есенъ, по при- чина на много други по-важни полски рабо- ти,—както много пжти са случава,—добре ще стори да ги преоре баремъ тогава, ко- гато си свжрши другите по-важни работи, макаръ и да било малко по-кжсно.

Ползата отъ есенското ораице е още и тж- зи, че корѣните на буряна, изложени чрезъ есенското ораице на зимния студъ измржз- ватъ та презъ лѣтото не ще имаме голкова трудъ да чистимъ нивите си отъ непотрѣ- биятъ бжидралакъ.

ЗА ЛУЦЕРНАТА.

Луцерната (*Medicago sativa*), на която и- пак са казва швейцарска или синия дѣ- телина (*der blaue Klee*), е една отъ най- износимитъ кърмни растлини. — Дѣто царува чѣсто сушата, дѣто прѣз лѣтото не вали до- волно джжд, тамо дѣтелината, или трилистни- ка (*Trifolium pratense*), за която говорихме в притурката на 7 и 8 брой на Ступана, прѣстава да бжде крал на кърмнитъ раст- лины; тамо луцерната крадува, защото в та- кива мѣста дѣтелината не вирѣ толкова, кол- кото нея, пощо тя не пуца толкова надѣ- боко своитъ корѣни, и заради туй по малко снася сухо врѣме. Освѣнъ туй луцерната мо- же да са коси и о цѣли двѣ недѣли по рано отъ (чървената) дѣтелина. Дѣто сѣеме доволно луцерна, тамо най-лесно можеме кърми до- бытка цѣло лѣто дома си, там не сме при- нудени да го пуцаме да пасе на паша. Мно- го пжти сичката луцерна неможеме изкърми; тогава я изсушаваме на сѣно, което не мал- ко може ни помогна да прѣзимуваме добы- тка си. — Луцерната вирѣ най-добрѣ в топлитъ климаты, нъ, както казахме, тя ра- сте и в сухитъ страни. Ней най-понасят слжнчовитъ мѣста. Хладнитъ и студенитъ го- дини не понасят на луцерната. — Тамо дѣ- то е земята силна, глинястоварна, достатъ- чно джлбока, незаплѣвелена спречъ необра- стла с бурян—чиста и немокра: тамо луцер- ната най-добрѣ расте. Луцерната вирѣ по много тогава, когато е мжртвицата спречъ подорницата варовита. На мокра земя, на земя непронустна мжртвица и с плитка ор- ница—луцерната не расте: в такава земя тя неможе да простира на вжтрѣ дѣлго ватъ- тѣ си корѣни и тжй загниува. — Нива за

сѣяне луцерна трѣба да е разорана колкото са може по надълбоко, да нѣма никакви буци и никакъв плѣвел, защото тойзика, особено троската може да удуши луцернамата първата година дору е слаба съвсѣм. Заради туй трѣба да сѣем луцернамата на угар или подир окопина; с други думи да речем, една година на прѣди трѣба да угариме нивата, сиреч да оставиме непосѣта за да можем я ора по вече пѣти, или (ако не е много обрасла с трѣва или много тежка) трѣба да я посадиме с барабой, кукуруз или с друга окопна растлина, а че на другата година на пролѣт' да посѣем луцернамата. Ако речем да торим нивата, то трѣба да я наториме още на есен, защото луцернамата необычн скоро-наторена земя. — Луцернамата са сѣе, както и дѣтелината, въобще, напролѣт, именно в първата половина на априлѣ, даже и по напролѣд, с други думи когато сѣеме ечмыка или овеса, въобщѣ лѣтнината, в която тя ще са сѣе. Най напролѣд осѣваме нивата с лѣтнината (но по рѣдичко!), послѣ я овлачяме (веднаж!), а че тогази разсѣяваме луцернамата и овлачяме (или и оваляме с лекъ вал) нивата още веднаж за да са закрѣе (по малко!) и нейното сѣме. Намѣсты сѣят луцернамата без закрѣяна растлина; тогаз е добрѣ да я посѣем с машина на рѣдове; посѣта на гола нива, луцернамата са хваща нѣкога по добрѣ и може да са коси още първата година. Когато са случи да полѣга закрѣяната сиреч' връхната растлина, т. е. житото, в което сме я посѣли, то с по добрѣ да го покосиме за кърма сиреч' да не го оставиме да узрѣе, ами да го покосиме щомъ закачи да цѣвти; иначе луцернамата може да заглѣхне и да загине. На 1 хектар стига 17-20 килограма сѣме луцерна, колкото ѣе по пристойна земята, толкоз по малко сѣме посѣваме. Сѣмето трѣба да бѣде ново, здраво, чисто, безплѣвелно. В купеното сѣме чѣсто са намира помѣсен един плѣвел много вредителен; името му е влачник (*Cuscuta trifoli*). Сѣмето на влачника (който са нарича така защото са влече) ако и да личи от сѣмето на луцернамата поради това, дѣто не е тѣй ясно жѣлто и толкоз лъскаво и ѣдричко — мжно са отстранява. Най лесно са отстранява както от луцернамата тѣй и от дѣтелината (Виж. прит. на бр. 7 и 8) тѣй: Земи една малка

каца, насыпи в нея до нѣидѣ сѣме и я напѣли до половината с вода; тогази разбъркай сѣмето нѣколко пѣти, пусти водата прѣз чена на кацата да истече, слѣд като сбереш сѣмето що плава; налѣй в нея пак вода и бъркай пак: тѣй ще отстраниш сичкото плѣвелно сѣме, което трѣба да изгориш. Подир туй изсипи сѣмето отъ кацата, тур го на една черга да изсѣхне, та па сѣй и са не бой, че ще да затире влачника луцернамата на нивата ти. Сѣкога би трѣбало да поставяме така прѣди да посѣеме едно сѣме, защото и сѣкога само такыва растлины израстват каквото е било сѣмето. Казано е, че каквото посѣем таквоз и ще пожнем! Но да оставиме това и да продължаваме своя разказ за луцернамата. Тази благословена растлина, която была позната на разумныѣ ступани още прѣд рождество христово, тая прѣполезна дѣтелина, която ѣе нападат толкова мышкытѣ, колкото налѣтят чървената, или оныкновенната дѣтелина, сиреч трилистника, луцернамата, казват трае на сѣщото поле от 4 до 12 години и може да са коси прѣз дѣтото 4 пѣти; луцернащето 1) трѣба да заораваме само тогаз, кога закачи на мѣсты да са затрива. Сѣка година на пролѣт' е добрѣ да я прѣвлачяме с остри брани и да я поториме, ако харно не вирѣе. Най добрѣ е да я ториме с пепел, гипс (алчѣя) или да я поливаме с горница т. е. разрѣдена пикоч. Когато речем да я наториме с комност, сиреч със сѣсен тор, то трѣба да разхвърляме него връх луцернащето още на есен, па на пролѣт да го сбиряме със търмѣж или с гребло. На луцернамата хлѣвен тор, особено прѣсен и конскѣй, не изнася май никак. На луцернащето можеме пуца добитѣк да пасе, слѣд като покосиме кждѣ на есен луцернамата послѣден пѣт, но чак подир третата година; най напролѣд прѣз нея и въобще прѣз буйната пѣша, защото в противен случай може да са надусе и — да пукне. На другата година, когато е добро врѣмето, можеме захвана да косиме и да кѣриме луцернамата още по свѣтаго Кирила и Методѣя, но трѣба да глѣдаме да не бѣде много млада и росна, за да не са пѣдува добитѣка испървен понѣ, трѣба да я мѣсем със слама и да я рѣжеме на рѣзанка, а че чак тогаз да я даваме на добитѣка именно на кравы-

1) Сиреч нивата, дѣто е посѣта луцернамата.

тъ и овцѣтъ. На конетъ, особено когато е росна или лошаво усушена, много не понася. Луцерната дава най много и най полезна кърма, от втората година нагорѣ и когато цѣвти. За сушене трѣба да я косиме тъкмо кога са разцвѣтѣва, сиреч по раничко, защото по сѣтиѣ са сдървясва. — На сѣме не трѣба да оставиме много младо луцернище, защото луцерната от него непуца много сѣме. Луцерната не само дава по вече кърма (трѣва или сѣно) от трилистника, ами и по много сѣме, което са и по лесно вършѣе. На сѣщото поле можеме сѣ луцерна само слѣд новы шест години. Чегыри омы несусушена луцерна съдържа в себе си толкова храна колкото 1 ока сѣно; 100 омы или кылограма луцерна не сушена съдържатъ в себе си:

77.5 омы или кылограма вода и

22.5 " " " сухы вещества,

Именно:

3.5 Азотисты или месотворны вещества,

9 Безазотны или лостворны "

8 Дървенни и

2 Минералны вещества или пещел.

На едии грам азотисты дохаждат 2.6 гр безазотны вещества; с други думы луцерната съдържа май толкова хранителны вещества в себе си, колкото млѣкото!

Като прибавиме на туй и че от 1 хектар голѣма нива добываме прѣз лѣтото повече от 300 кантаря зелена (несушена) луцерна.

Не е, мыслим, вече нищо потрѣбно да добавяме, за да можем смѣло каза, че е много по добръ на мѣсто пѣши и ливады, дѣто е пристойно, да сѣеме луцерна изобщо дѣтелини, които сж не само чѣсто по хранителны от трѣвата и сѣното ѣ, ами и по много плодород дават.

К. И. М.

ЗА ЗЕМЯТА (ПОЧВАТА) И ЗА НЕЙНОТО ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДА СА ОБРАБОТВАТЪ НА НЕЯ РАЗЛИЧНИ ЖИТА, СѢИДБИ И ТРѢВИ ЗА ДОБИТАКЪТЪ.

Отъ день на день се повече и повече са чувать у насъ оплаквания, отъ сѣка е-

дна страна, че настанале безплодни години. Старците са оплакватъ, че земята не ражда вече така възобилно, както е раждала едно време, и разказватъ, че това сѣщото тне сж слушале и отъ своите бащи; дѣто ще да са каже, земята, ако и подека, но се пакъ губи своята плодородность.

Широко е нашето хубаво отечество и въ него има още много такива мѣста, дѣто земята, безъ никакво наториванне, дава добро жито и дѣто хората не знаятъ даже кадѣ да дѣпатъ торѣтъ, а изхехрялятъ го на купищата или въ долищата, — което ще да каже, че земята е твърде добра, — но и тамъ старите хора сж забѣлѣжили, че сегашните години не сж вече така плодородни, каквито сж биле преминалите. Добро е пакъ, ако земята е много, а народѣтъ малко, та старите ниви, — които сж ослабнале до толкова, щото не раждатъ вече както трѣба, — могатъ да са пзоставатъ и п намѣсто тѣхъ да са изоратъ цѣлнии, т. е. такива мѣста, по които рало още не е минувало, или да са засѣятъ оные пзоставени ниви, на които 15 или 20 години не е сѣяно нищо и които сж служиле само за коситба или за паша на добитакѣтъ. Но такива цѣлнии и такива залѣжѣли ниви сж са запазиле само въ оные мѣста. Дѣто земя има много, а нѣма кой да я обработва. Тамъ, дѣто населението е гѣсто, такива цѣлнии нѣма, а плодородието се повече и повече слабѣе, и ето тука хората сж захванале, намѣсто да хвѣрялятъ торѣтъ въ долищата, да го искарватъ на полетата сп. Но и такива земи, на които не тутаксп трѣба торѣ, у насъ има твърде малко; по-голѣмата частъ отъ нашите ниви даватъ плодъ съ помощта на торѣтъ, и сѣка вече знае, че ако нѣкой не натори нивата сп, то не трѣба и да са надѣе на берекетъ; а при сѣчкото това и тука са забѣлѣжва това сѣщото: и днесъ нивите са торатъ така сѣщо, както сж са ториле и предя време, а отъ година на година плодородието става се по-слабо в сѣвсѣмъ безплодните години ставатъ се по-чѣсти. Тука може би нѣкой да са усѣти и да каже: „когато е така, то трѣба повече торѣ“. Това е тѣй, но не сж сѣмъ. Първо и първо и торѣтъ навремени не помага: натрупахъ торѣ много, а полза отъ

него никаква—житото израсте на слама добро, а на жърно не струва нищо: класътъ жмичакъ, жърното слабо и дребно, а тревулакътъ са родилъ до толкова, щото заглушилъ почти сичката пива; а второ, за да може човѣкъ по-изобилно да наторява пивата си, то трѣба и повече торъ да има, а за да има повече торъ, то трѣба и повече добитакъ да държи, а за да държи повече добитакъ, то и повече храна трѣба да има; а отдѣ ще той да я земе, когато и на ливадите са забѣлѣзва това сжщото, както и на нивите, т. е. че и тие отъ година на година губатъ своето плодородие. Дѣто ще да са каже, каквото и да правимъ, се не са издиза на глава.

Ето така като са поразмислишъ малко по-добрѣ, то ти п дохожда на умътъ, че онова, което е било добро за нашите дѣдове, за насъ не иде никакъ наробушътъ ни. Разбира са, че нашите дѣдове сж биле хора опитни, знале сж какъ да са обхождатъ съ земята и научиле сж и насъ на това, но види са, че дѣдовската наука е станала вече малка за насъ. Тие сж знале какво да праватъ съ земята, за да имъ даде тя добро изобилне, но чегато сама земята нѣкакъ си са е промѣнила: орешъ я ти така сжщо и съ сжщото радо, както е тя орана и по-преди, завличашъ я и я сѣнешъ така сжщо, както я е завличалъ и сѣялъ дѣдо ти; а ти не ражда вече така сжщо, както е раждала едно време. Това показва, че съ земята е станало нѣкакво си промѣнение, а ако е така, то и въ обработванieto ѝ трѣба да са промѣни нѣщо. Въ чуждите сграни,—дѣто орната земя, въ сравнение съ народонаселението, е много по-малко, нежели у насъ, и дѣто отдавна вече нѣмъ свободни земи,—преди 100 и повече години хората дошле до това, до което сме достигнали и ние сега въ нашите най-населени мѣста, т. е. тие забѣлѣжиде, че плодородието отъ година на година намалява,—което ще да каже, че земята отслабва,—нови и небутнати земи нѣма, а да подноватъ плодородието на старите тие не умѣе. Лошаво било въ онова време за земеделците: да са простратъ въ своята земя нѣмало никадѣ, на сѣкаде било тѣсно; но ето намѣриле са умни и

учени хора, които захванале да разгѣждатъ и да издирватъ какъ расте сѣвка една билка, що е ней потрѣбно, за да расте, отъ какво е сжставена орната земя и какво ѝ недостига, и така издириле какъ да са поправи и увеличи плодородието на полетата. Най-напредъ хората имъ не вѣрвали. Земеделецътъ въ чуждите страни, както и нашиягъ селѣнинъ, са не предава твърде лесно на новото нѣщо. Но и тогава са намѣриле добри хора, които са рѣшили да са опитатъ и да послушатъ сжвѣстите на учениите свои братия. Послушале и излѣзло добро, а отъ тѣхъ и другите захванале да приѣматъ малко по малко и така достигнали до това, щото у тѣхъ сега биватъ такива плодородни години, каквито ние и на сѣнь не сме виждали; а главното е това, че тие години у тѣхъ биватъ равни и че сжвѣмъ безплодни години у тѣхъ, като-рѣчи, не ставатъ. Ето това и доказва, че за да бжде напѣдно успѣшно стопанството на единъ земеделецъ, то не стига само да знае какъ да са хване за радото, какъ да изоре нивата си и какъ да хвърли семето въ земята. Друго нѣщо би било, ако сичко въ свѣтътъ би вървѣло безъ промѣнение, но работата е тая, че на земята сичко са промѣнява: едно са промѣнява по-скоро, друго по-полека, а нищо не остава безъ промѣнение. Да земемъ за примѣръ такавъ единъ случай: привикналъ си ти на своето мѣсто да сѣнешъ по едѣ кое си време зимница, напр. по Никулденъ, и привикналъ си да орешъ съ радо и да завличашъ съ дървенъ влакъ. Защо ти правишъ така, то п самъ не знаешъ, знаешъ само това, че тѣй е правилъ баща ти или дѣда ти. Но ако би изведнашъ да ти са случи, по нѣкакви си причини, да са преселишъ на друго нѣкое ново мѣсто, то ти, разбира са, и тамъ ще да начнешъ да сѣнешъ по Никулденъ, да орешъ съ радилъ и да влачешъ съ дървенъ влакъ. Добро, ако новото мѣсто прилича на старото, т. е. ако продълѣта захваща въ едно време и земята е така сжщо еднаква, а ако не, то ти, може би, и семѣто даже ще да изгубишъ. Разбира са, че ако не ти, го дѣдата ще да дойдатъ до това, щото да разбератъ ка-

Ево трѣба за новото мѣсто и ще да са свикнатъ съ новите условия на животътъ, но дорде достигнешъ слѣлешката до това нѣщо, то колко ли загуби и трудъ ще да ти отидатъ на вѣтарътъ! Азъ казахъ, че ще да достигнешъ слѣлешката и това е твърде вѣрно; ти ще бждешъ принуденъ да испитвашъ то едно, то друго, ще да са мжчешъ съ земята то тѣй, то иначе, и, най-послѣ, ако не сполучишъ въ едно, то ще да испиташъ друго, а ако не сполучишъ и въ това, то—третѣо и т.н. Ето тука науката и избавя човѣкътъ отъ безполѣзните мжки: тя го научава какъ да са завземе за земята въ различни случаи и въ различни мѣста; обяснява му какво трѣба за сѣко едно растение, каква земя то иска, колко време му трѣба, за да израсте и да озрѣе, каква топлина са иска, за да озрѣе сѣвѣмъ, какви сж неговите корѣни, дълбоко ли или плитко отиватъ тие въ земята, и спорѣдъ тока учи го какъ и колко на дълбоко да оре за него. И така, като знаешъ сичкото това, то твърде лесно можешъ да смѣтнешъ, какъ и кое растение е по-годно да обработвашъ.

Преди сичко ние трѣба да са запознаемъ съ земята, т. е. съ онзи неплънъ пластъ, въ който са ражда, живѣе и са развива растеннето. Тоя пластъ на земята са нарича почва. Отъ нея ние ще и да захаваемъ своятъ разсказъ.

Когато ископаятъ нѣкой дълбокъ зимникъ или нѣкой кладенецъ, или въобще нѣкой яма, то сѣки трѣба да е забѣлѣжилъ, че стѣните на тая яма са сжстоятъ отъ пластове (катове), които много или малко са отдѣлятъ единъ отъ други по своятъ цвѣтъ. Ето тоя горни пластъ, който почти сѣкога бива по-теменъ отъ долниятъ, са нарича почва или орна земя. Дебелината на тоя пластъ, по различни причини, за които ние ще да поговориме въ своето време, е твърде различна: отъ 2-3 рупа и до 1 аршинъ и повече. Другиятъ пластъ, който са намира подъ орната земя, са нарича подпочва или грунтъ. Много или малко темниятъ цвѣтъ на почвата зависи отъ изгнилите или гниющите въ нея различни растителни останки, като: корѣни, стѣбла и листа, размѣсени

съ гнила, съ песакъ, съ варъ и пр. Дѣто ще да са каже, почвата са сжстои отъ двѣ главни части: отъ минерални и отъ органически вещества. Освѣнъ това, минералните части, така сжщо както и органическите, могатъ да бждатъ въ почвата и въ твърдо, и въ растопено сжстояние. За да обясна кои вещества са наричатъ минерални и кои органически, азъ сжмъ длъженъ да направа едно малко отстъпление

Сичките тѣла въ свѣтътъ, които ни окръжава, биватъ или органически, или неорганически. Органически са наричатъ оние тѣла, които са раждатъ, живѣятъ и отживѣватъ или умиратъ: на тѣхъ принадлежатъ сичките растения и сичките животни. Останалите други тѣла принадлежатъ на неорганическите. А органически вещества са наричатъ оние нѣща, които сж произлѣзле отъ органическите тѣла; така, напримѣръ, смолата е вещество органическо, защото е произлѣзла отъ дърво, т. е. отъ тѣло органическо; торътъ е така сжщо вещество органическо, защото е станалъ отъ испражненията на животните и защото е смѣсенъ съ слама; а както животното, така и сламата сж тѣла органически и т. н. Минерални или ископаеми вещества са наричатъ, напротивъ, оние нѣща, които нѣматъ въ себѣ си нищо такова, което да прилича на животъ, които не растатъ като растенията и не дигатъ са като животните и които са копаятъ изъ земята, отъ дѣто са и наричатъ ископаеми. Тука принадлежатъ различните плавински породи или камане, като: гранитъ, порфиръ и пр., земите: глина, песакъ, варъ и пр. и металите: злато, сребро, желязо и пр. Ако турнемъ едно парче земя на силенъ огнь и го нажежимъ или опечемъ, то органическите вещества въ него ще да изгоратъ и ще да останатъ само неорганическите или минералните. Дѣто ще да са каже, частите, отъ които са сжстои почвата или орната земя, могатъ и да са раздѣлятъ: на изгаряеми или органически и на неизгаряеми или минерални.

И така, почвата, както ние вече казахме, са сжстои отъ минерални и отъ органически вещества. Първите, т. е. минералните

вещества, които влизат въ съставът на почвата, повечето сж: глина, пясък и варъ, размѣсени помежду си въ различни пропорции и съ една част много или малко бари камачета. При тие минерални вещества сж притурени и други органически вещества, които сж произлѣзле отъ останките на растенията, а така сжщо и на животните. Тие органически вещества, на които количеството бива доволно различно, са наричатъ *перегной*. Колкото повече *перегной* има въ една земя, толкова повече и цвѣтътъ ѝ бива по теменъ, а за това тя са и нарича *черноземъ*.

Образованието на почвата или на орната земя е ставало сжвѣтъмъ различно. Въ началото на своиятъ разказъ азъ казахъ, че нищо въ природата не остава безъ измѣнение: даже и камакътъ, който е до толкова твърдъ, щото хората за нищо твърдо казватъ, „твърдо като камакъ“—и той даже, ако и твърде полека, са измѣнява постоянно, и причините, които дѣйствуватъ на неговото измѣнение, сж твърде много. Мнозина изъ васъ трѣба да сж заблѣжили, че ако на едно и сжщото мѣсто на камакътъ капи постоянно вода, то тя непременно ще да си издѣлае дупчица; това лесно може да са заблѣжи въ градовете на каменните плочи, подъ капучците. И така, колкото и да е твърдъ камакътъ, но и той, ако и твърде полека, са размива отъ водата. Кой не е виждалъ хубавичките, кръгличките и изгладеничките камачета на дното на бързите рѣки и рѣчици! Кой ги е така огладилъ, ако не водата?

Но описанното дѣйствие на водата върху камакътъ става твърде бавно; навремени водата дѣйствува и по-скоро за разсипването на каменните пластове; така, наприкладъ, ако на камакътъ са образува пѣкоя пукнатина и ако въ тая пукнатина падне вода и тамъ я завари пѣкой силентъ мразъ, то отъ силата на студѣтъ водата са преобърща на ледъ и при замръзването са разширява до толкова, щото може да откъсне доста голѣми парчета отъ камакътъ. А че водата при замръзването си са разширява, то въ това можете да са убѣдите съ слѣдующиятъ опитъ: на-

лѣйте едно шише съ вода и оставете го на студѣтъ; щомъ водата въ него захване да замръзва, то шишето непременно ще да са пржне. Водата и друго яче още може да разсипва каменете: наприкладъ, въ планинските мѣста, отъ силните дждове са образуватъ навремени такива силни порои, които еъ такава бързина са спущатъ отъ планините, щото заграбватъ сичко, щото са случи отъ предѣ имъ: обжрчатъ и подкопаватъ огромни камене, хвърлятъ ги отъ височините и при падането си тие камене са разстрошаватъ на дребни парчета.

(Продължава са.)

РАЗНИ.

Против главията ужитото прѣпоръчватъ опитниятъ ступани много сръдства. Най добро е туйка сръдство: Земи за сѣяне ланска чиста пшеница, изсипи я в една каца и налѣй на нея толкова вода колкото трѣба за да са потопи добръ пшеницата, при туй непрѣстаино бъркай; слѣд 1 четвъртъ пустни нея вода и налѣй нова, а че па бъркай. Подыр това пустни и тая вода да истече и налѣй пак нова вода, но не чиста, ами вода, в която си распусил на 10 кантаря пшеница $\frac{1}{2}$ ока син камък, на когото химицятъ казватъ мѣдно-сипурова соль (Cu O. SO). В тая третя вода остави пшеницата да кысне един цѣл час (саат), но незабравяй да я разбъркаш нѣколко пѣти. Сѣти въ пустни водата и изсипи пшеницата на слънце да изсъхне. На третия ден тая пшеница можем съ. Това сръдство опитал един Немец; нам го събщи един Чех, който го опитал сжщо и връх ечмыка. Той слѣд правнето придавал за по добръ и малко негасена вар.

К. И. М.

ПРИТУРКА НА 11 и 12 Книж. „СТУПАНЪ“.

КАКЪ ТРѢБУВА ДА ПОСТЪП- ВАМЕ СЪ ТОРѢТЪ.

(Важъ 8 кн.)

Отъ това, що ся каза до тува, разумѣва ся, че за да не изгубимъ нищо отъ текущитѣ вещества на торѣтъ, трѣбува и хлѣвоветѣ (ахъритѣ) да бждѣтъ добрѣ урѣдени. Мѣстото, гдѣто лѣжѣтъ говедата, да бжде равно и къмъ задната страна малко наведено, за да могатъ да отгвѣчѣтъ волнитѣ вещества въ курубата, която трѣбува да ся намѣсти отъ къмъ задната страна на онова мѣсто, гдѣто лѣжѣтъ говедата. Тая куруба трѣбува да отвожда текущитѣ вещества въ онази дупка, за която казахме по горе да ся направи до бунището (купището). Като ся постѣпва по този начинъ, земледѣецѣтъ ще добіе добъръ и силенъ торъ, отъ който съ пълна надѣжда може да чака по-добра жтва.

Въ послѣдне врѣме поченѣли сѣ нѣкои ся ступани да си пригответляватъ торѣтъ на другъ начинъ. Почетникѣтъ на този начинъ е гласовитіа ческы ступанъ Хорскый, а и Лѣбе го доста много препорѣчва, па и мнозина ступани сѣ го вече приели. Този новъ начинъ ся състои въ това. Торѣтъ ся не изхвърля на бунището, а оставя ся да стои по-дълго подъ говедата. Въ този случай, за чистотата на добитѣка и за да ся не изгуби нищо отъ текущитѣ вещества на торѣтъ, трѣбува да ся постиля подъ добитѣка. За постилка употрѣбляватъ шумата на различни дървѣе, всѣкаквѣ бурянѣ, търстика и други; въ най-добрата постилка е сламата, която съ цѣвнитѣ си сламки най-много попива воднитѣ нѣща. За постилка зематъ тъкмо една четвъртина отъ тежината на храната, която добива добитѣто всѣкый

день, ако на пр. ся дава па добитѣто 4 оки сѣно на день за храни, то трѣбува да му ся постиля 1 ока слама. Сламата, що ся употрѣблява за постиляніе, трѣбува да ся насѣче на по-малкы кѣсове, защото тогава по-лесно и повече попива воднитѣ нѣща.

Съ оставяніето на тора въ хлѣва на тоя начинъ, не само че си остана безъ да му ся изгуби нѣщо, нѣ той ся дору и умножава и подобрѣва, защото си остана въ него всичката пикочъ; врѣніето (гниеніето) става полека и точно; нищо ся неизпарява въ въздуха, особенно пакъ ако ся отъ врѣме на врѣме посипва ся содра (гипсъ). Освѣнъ това забравѣнъ е отъ врѣдителното вліяніе па слѣнцето, па вѣтроветѣ и па дъждѣтъ; напаконъ спечелва ся и отъ работа, която трѣбува да употрѣбимъ, когато би го износили на бунището (купището) и то са спечелва спорѣдъ пресмѣтнуваніето на искуснитѣ ступани нѣщо около 28% отъ работата. Такова подѣржаваніе на тора въ хлѣва не е ни за говедата вредително (съ изключеніе на коніетѣ, кои въ такъвъ случай трѣбува да бждѣтъ на друго мѣсто и подъ нихъ да ся чисти всѣкый день). Първитѣ 14 дена трѣбува да ся постиля повече, а отъ по-послѣ и по-малко; а за да ся не-влача къмъ коя и да е страна постилката, трѣбува да ся поравнява всѣкой день. Повече отъ 18 недѣли не трѣбува да ся оставя торѣтъ въ хлѣва. Само по себе си ся разумѣва, че като остана торѣтъ тѣй дълго въ хлѣва, па ся и постиля, то ще и добитѣка полска да ся повдига на горе, та отъ това слѣдува, че ся пригответлява на тоя начинъ торѣтъ само опъ ступанинѣ, па когото хлѣва не е такъвъ, кѣвито гы има по нѣкъ — като нѣкъ. пухариницъ,

тъмни и затънтени, нѣ прилично висо-
вы, още и яслитѣ трѣбува да бѣдѣтъ
движими, та съ повдиганіето на доби-
тъка, да ся повдигѣтъ и яслитѣ.

Сега ни остана и още да видимъ
какъ трѣбува да ся постѣпва съ то-
рътъ и на нивата, защото ако сме му
учували торната сила съ най-голѣма
точностъ, а непостѣпваме съ него ра-
зумно и на нивата, то щемъ и тамъ
да изгубимъ отъ него, ако и цетолко
това, що му учувахме въ хлѣва или на
бунището. Безъ да го казувамъ, всѣ-
кой си го знае, че торътъ ся стовара
на нивата на малки купове и по нѣ-
кой пътъ тѣзи купове ся оставятъ по
мѣсець и повече да си стоѣтъ нераз-
хвърлени и незаорани. И тука слѣд-
цето го суши и вѣтроветѣ му отнасятъ
въздушнитѣ вещества, а това, което от-
лива дѣждѣтъ, не отива по-надалеко отъ
тѣзи купове, и така отъ послѣ на тѣзи
мѣста, гдѣто сѣ стояли тѣи лѣго тѣзи
купове, израстнува растеніето буйно,
многоу пѣти и до толкува, щото и по-
лѣгнува. Освенъ това и педозрѣва рас-
тѣніето въ бѣ едно врѣме; а че това
не е добро, не ще пѣкой да го откаже.

Когато извозимъ торътъ на нивата
въ такова врѣме, щото да можемъ вед-
нага и да го разхвърляме и заоремъ,
трѣбува да го стоваримъ на такыва мал-
ки, нѣ еднакво голѣми купове, послѣ
да го разхвърляме на всѣждѣ еднакво
по нивата и най послѣ да го заоремъ.
Ако ли по нѣкаквы причины, като на
пр. зимно врѣме, или бунището ся е
напълнило, та трѣбува да ся извози, а
на пѣма или не е врѣме за тореніе,
тогава трѣбува не на малки и на много,
нѣ на единъ или ако е много на нѣ-
колко купове да ся патруца; тѣзи бу-
пове добръ да ся утапчатъ, на най
послѣ да ся покрѣтъ съ земя (пърстъ).
На като дойде врѣме за тореніе, тогава
да ся разхвърля и заоре, каквото вече

рекохъ по-горе. И ако купътъ е сто-
ялъ по дълго врѣме на едно мѣсто
трѣбува да откопавемъ малко и земята,
що е била изъ подъ него и наоколо,
па и неѣж да разпсеемъ по нивата.

Нѣкои си практични ступани казу-
ватъ, че е по добръ, като ся разнесе
торътъ еднакво на всѣкадѣ по нивата,
да ся остави тѣи разхвърленъ да стои
около 14 дена, и послѣ да ся заоре,
само въ такъвъ случай нивата трѣбува
да има равно (оризонтално) положеніе
земята да е прилично суха и непомър-
знала, а нивата чиста отъ буряни, и ако
торътъ е вече по пѣщо загнилъ.

Други пакъ казуватъ напротивъ, че
това не е добро и че по добръ е ако
ся веднага заоре. Не съмъ въ положе-
ніе щото да изпытамъ, кое е подоб-
рото. (За това ние ще поговоримъ въ
единъ отъ идущите броеве на *Сту-
панъ*. р). Нека всѣкой изпита това, като
на половината на една отъ по големитѣ
си нивы заоре торътъ веднага, а на
другата половина го остави незаоранъ
14 дена и послѣ да го заоре, а че
послѣ да наблюдава растѣніето на ед-
ната, и на другата половина, на отъ
който начинъ е по-добро, това нека слѣ-
дува.

До тукъ, драгий ступанино, азъ ти
разправихъ за торътъ, когото ти имашъ
отъ своя добитѣкъ, и какъ да го нап-
равимъ или по-добръ да му запазимъ
торната сила. Направи това, което ти
казахъ, и бѣди увѣренъ, че не щешъ да
ся каешъ, за гдѣто си положилъ по-
вечко трудъ, а ако е било нужда и
нѣкой грошъ. Трудътъ и разноскитѣ
ще ти ся наплатѣтъ.

По другатѣ мѣста, гдѣто земледѣ-
ліето цѣлти и доноси по-голѣма полза
на хората, има освѣнъ училищата, въ
конто ся учи земледѣліе, още и раз-
лични вѣстници, конто поучаватъ хо-
рата; има учители, конто пѣтуватъ отъ

градъ въ градъ и отъ село въ село, за да поучаватъ; има и дружества, които и съ рѣчь и съ дѣло поучаватъ народа. Тѣй на пр. не отдавна четохъ въ единъ вѣстникъ, че въ Горица (въ Австрія) едно земледѣлческо дружество разписало награда по 500 гр. за 9 души селяне, които бы урѣдили гноището си (купището си) така, каквото ги учи науката. Тѣй много цѣнятъ хората торѣтъ и гноището, на което ся варди и подобрява неговата торна сила. Ти отъ сичкитѣ срѣдства нѣмашъ други, освѣнъ единъ „Ступанъ“, който да те поучава, какъ трѣбува да работишъ. Па и неговия издатель вѣчь ся оплакува, че му ся още неплатило отъ нѣ кои си! Нѣ не е само този торъ, който ся добива отъ добитѣка и съ който хората праватъ плодни своитѣ нивы, ливады и лозя: тѣ сж направили фабрики, въ които ся праватъ различни искусствени торове; тѣ купуватъ единъ видъ торъ, който доносятъ изъ Америка и който наричатъ *гуано*. И това го праватъ при повечето добитѣкъ, когато чуватъ и при по-разумното чуваніе на торѣтъ, който имъ дава сжщія дѣбитѣкъ.

По-послѣ азъ ще ти разправа за тѣзи торове, а особено за онзи, който ся добива отъ частитѣ на животнитѣ; а сега ще ти раскажа за другъ единъ видъ торъ, за който спомѣнахъ по на-прѣдъ, а той е:

КОМПОСТЪ.

Това е единъ видъ торъ, който ся прави отъ всичкитѣ твари, що могатъ да съгниватъ. Такива сж различнитѣ буряни и плевели изъ градината, изъ нивата и лозіето; пилотинитѣ и трѣскитѣ отъ дървіето, кожата, папцитѣ, копитата, роговетѣ, козината, вълната, перата, кървѣта и маслото отъ различнитѣ заклани или умрѣли животни; вълненитѣ, памучнитѣ, свилениитѣ и ко-

жени дрипи и пърцалие; сметѣтъ изъ событѣ, двороветѣ, готварницитѣ и др.; калѣта отъ улицитѣ, ендецитѣ и гѣоловетѣ; саждитѣ и пенелѣтъ; остатѣцитѣ отъ сапунарицитѣ, бояджійницитѣ и др.; сапуналивата вода и всѣкаквы други помин; съ една рѣчь: *всичко, което може да гние*. При всичкитѣ тѣзи нѣща за правеніе на компоста зема ся и зема (пърстъ), която е потрѣбна като за завивка на онези. Тѣзи нѣща ги има всѣкой единъ земледѣлецъ, и на всѣкадѣ, а хаерлятъ ся по пактищата и улицитѣ безъ никакво употрѣбленіе въ полза, дору и въ вреда на здравіето, защото гніѣтъ тѣй туку на всѣкадѣ, а отъ това ся изпарява единъ джѣхъ, който е вредителенъ за човѣка. Умнитѣ земледѣлци при всичко че хранятъ повече добитѣкъ и по-добрѣ му вардатъ торѣтъ, но они непропущатъ да ся ползватъ и отъ горенаведенитѣ нѣща, като знаѣтъ, че трудоветѣ имъ само тогава ще ся награждѣтъ, ако торѣтъ постоянно земитѣ си; и като сж видѣли тѣхната полза, хванали ся да ги употрѣбляватъ за торъ. Тѣ съ това постигатъ двѣ нѣща: двороветѣ, улицитѣ, нивитѣ, градинитѣ и лозята имъ сж чисти отъ всѣкаквъ бурянь и смѣтъ, а отъ друга страна сжщитѣ тѣзи нивы, градины и лозя сж наторени съ тѣзи нѣща, които по насъ едни развалятъ въздухѣтъ по двороветѣ и улицитѣ, а други пречатъ на сѣитѣтъ по нивитѣ. Че не говорѣ нѣдо повече, доста е да ся взрѣ човѣкъ и въ селата, както и по градоветѣ. Тука ще види чушки отъ фасулъ и бакла, чукана отъ зеліе и други, лозинки отъ тыквы, фасулъ и др. пърчки отъ лозіе, клечки отъ ленъ и кълчища, разхвърлени по улицитѣ, при всичко че тѣзи нѣща могатъ да ся употрѣбятъ едни за храна на добитѣка, а други непосредственно като торъ, ако ся събиратъ на кунъ да съгниватъ;

ондева ще видишь мърши отъ църкнали животни, пера, кървь и кости, варъ отъ разпаднали или поправени зидове; таме пепелъ и варъ изхвърлени отъ сану-нарниците и различни помѣи да ся цѣ-дять по улицитѣ туку-речи изъ всѣ-кой дворъ; по-нататѣкъ ще видишь. . . колко такыва и още нѣща, що бы мо-гли да дойдѣтъ на компостѣтъ. И сич-китѣ тѣзи нѣща бы умножавали пло-довитостѣта на нивата, градината и ло-зіето, ако ся събираха и приготвуваха така, каквото работѣтъ другадѣ ори-четѣ. И тѣхното събирание не иска нѣ-що повече, освѣнъ малѣкъ единъ трудъ и мукаетлѣкъ, а разноска никаквы. И ето какъ. Сичкитѣ спомѣнати и нес-помѣнати — сичкитѣ нѣща що могатъ да съгнивѣтъ — събирай отъ всѣкъдѣ, вадѣто тя срѣщашъ: въ двора, въ гра-дината, въ лозіето, въ нивата или на улицата. Докарай си и нѣкоя кола земя (пърстъ) да имашъ готово, гдѣто ся канишь да правишь компостъ, и поли-вай ѣкъ съ помѣята кога какво ся нѣщо пере. Като съберешъ отъ онези нѣща толкува, колкото е потребно за купѣтъ, постели отъ този колкото една педа и повечко на нѣкое малко пздигнато мѣ-сто, за да ся невтича на куна вода отъ наоколо. Послѣ туряй събранитѣ за гвѣненіе нѣща мѣшано или наредѣ. Ако имашъ нѣща, които по-мѣчно съ-гнивѣтъ, каквото кожи, рокове, панци, копита, козина, парцалие и др., посолѣ тѣзи нѣща съ варъ. Ако ли тѣзи нѣща сж толкува, щото да можешъ да напра-вишь отъ нихъ цѣлъ единъ купъ, тогава по-добрѣ ще направѣшь, ако отъ тѣхъ стърпашъ особенъ купъ. Като си на-търпалъ купѣтъ (четвъртитѣ или окол-честъ — все едно) колкото 1½-2 лахти высокъ, тогава го около на около за-търпай пакъ съ пърстъ, нѣ тѣй, щото да не бѣде отъ горе на срѣдата задиг-нѣтъ, по равенъ, дору и наоколо малко

по-задигнѣтъ, каквото да неоттичѣ на страна водата, що пада отъ дѣждѣтъ както и тази, съ която ще го поли-вашъ. Ако бы тѣзи нѣща стояли сухи, то тѣ немогѣтъ или баремъ не тѣй скоро да съгниѣтъ, за това трѣбува да ся поливѣтъ; а поливѣтъ ся съ теку-щитѣ вещества отъ торѣтъ и пикоча на добитѣка, които текущи вещества ся събирѣтъ въ опази зидана дупка или сѣдъ, за които спомѣнахъ по-горе. И поливаніето трѣбува да става тѣй че-сто, щото да бѣде купѣтъ всѣкогы вла-женъ, нѣ и не много влаженъ, защото и въ тоя случай бы ся запрѣчило съгни-ваніето. Когато опазишь, че нѣщата, които си турѣлъ на компостѣтъ (а трѣ-бува да обихождашь) ся по нѣщо угнили, а ти го разбѣркай тѣй добрѣ, щото съвсѣмъ да ся измѣнѣтъ; и ако негдѣ отъ повечето пърстъ нѣкои нѣща не сж угнили колкуто другитѣ, а ти притури малко отъ хлѣвнѣа торѣ, за да ся ус-кори и тѣхното съгниваніе. Колкото ся по-марливо и по-добрѣ измѣша и колкото повече еднакво угниѣтъ сичкитѣ нѣща, толкува по-добрѣ торъ става компо-стѣтъ. А когато забѣлѣжишь, че сич-китѣ нѣща, които си турѣлъ на ку-пѣтъ, сж угнили добрѣ и сж ся пре-творили въ пърстъ, тогава вече употрѣ-блявай компостѣтъ за тореніе.

Компостѣтъ е добрѣ торъ за всѣ-кая земя и за всѣкоя бѣлка, а осо-бенно е добрѣ за ливадитѣ. Купове отъ компостъ можешъ да си направишь на единъ край въ двора, на нивата, при лозіето — всѣкъдѣ по твоитѣ мѣста, гдѣто, виждашь че можешъ да събе-решъ толкува нѣщо, щото да не е ку-пѣтъ по голѣмъ отъ 3-4 лехти дългъ и широкъ и не по-высокъ отъ 2.

Колео време трѣбува да стои ку-пѣтъ да съгнива, то зависи отъ нѣщата, които си турѣлъ на него; обикновенно стои около 5-6 мѣсеци, а ако е отъ

нѣща, що мѣчно угниватъ, и повече.

Както всѣкой вижда отъ това що казахъ до тука, за компостѣтъ петрѣбуватъ никакви разпоски, освѣнъ малко трудъ, па да ся претворѣтъ въ пармичекѣтъ онези нѣща, отъ които ся сипиниями скороу, на всѣкой станка, и които ни вонѣтъ туку речи на всѣкое кюше въ двороветѣ и по улицитѣ.

Спасъ А. Тумпаровъ.

ПО НАРОДНАТА ЕКОНОМИЯ.

(Продължение отъ 12 книжка.)

Да ли само французитѣ е направилъ богъ за винари на свѣта?! Или пъкъ, да ли само за вихитѣ дозя свѣти и грѣе небесного слънце?! — Не, нащо друго ни не липсва, освѣнъ добри фабрики и рѣшителни хора въ това: па и ние сами тогава лѣсно можемъ видѣ полза отъ нашето богатство.

Друга, тоже голѣма загуба имамъ отъ разпоскитѣ, които харчимъ сѣка година въ чуждина, за да си купуваме нуждитѣ за насъ произвѣдения, като че никога не бихме можели и ние да си ги приготвимъ сами. Отъ многото подобни загуби, ще покажа за примѣръ само нѣкои.

Отъ 1747 година, отъ когато *Murgraf* направи опитъ и доказа, че и отъ цвѣклого ся може прави захаръ, отъ тогати, казвамъ, си е задовилъ почти цѣлъ свѣтъ европейски, да основава подобни за захаръ фабрики; а тѣхного размножаванне ся до толкозъ разшири, щото въ послѣднитѣ години, а именно въ 1869—1870 год. ся изработило въ Европа, спорѣдъ *Licht-a**, по-вече отъ 16,000,000 кантаря чиста захаръ! и отъ тогати ся едноманъ това количество уголѣмява така, щото въ най-послѣдното врѣмя брой докторъ Велнеръ произвѣденнето на захарѣта въ Европа до 18,000,000 кантаря сѣка година. А съ изработваннето на това произвѣдение ся занимаватъ почти сичките европейски народи, само ние—не! но пакъ похарчавамъ сѣка година по-вѣче отъ 542,000 ка-

нтаря захаръ, за когото плащамъ около 143,095,000 гроша сѣка година на чужди хора!!

Такива огромни сумми пари, ние изнасяме сѣка една година изъ нашата млада татковина, безъ да обърнемъ нито най-малкото внимание на това, че ния съ туй губимъ отъ двѣ страни:

1) Губимъ много съ това, че отъ рѣцѣтъ ни ся отиѣмва голѣмъ капиталъ, който, ако да бѣше останалъ въ земята ни, щеше да подѣисвува върху подиганнето на търговията, на земедѣлнето и на индустрията ни, които само тѣ щѣха да запазятъ нашето богатство! 2) Губимъ още и съ това, че макаръ и да харчимъ толкозъ много пари, но пакъ не купуваме нищо друго, освѣнъ въ тѣ рѣ! Казвамъ въ тѣ рѣ, защото захарѣта не е друго нищо, освѣнъ съединение на едни въздухообразни тѣла, (химическото съединение на захарѣта е: $C_{12}H_{22}O_{11}$), безъ да съдържи нито най-малката члестъ отъ минералнитѣ храни за растѣвнията, та да можѣхме баремъ съ тора отъ него и ние нѣщо да сиѣчелимъ, както го правятъ другитѣ хора!

И така, чуждитѣ хора знаятъ пѣсъ въздуха да спечелятъ отъ насъ пари, а ние сме си све тѣзи добродушни хорица, които пълнимъ непрѣстанно кеситѣ имъ!!

Не искамъ даже нито да спомѣнявамъ за другитѣ още по-голѣми ползи, които би ни принесли фабрикитѣ, като са прѣхранватъ отъ тѣхъ много сиромаси, които за жялость у насъ ся намѣрватъ доволно!

Това, което казахъ за захаро-варницитѣ (фабрики за захаръ), същото трѣба да кажа и за фабрицитѣ за спиртъ, за фабрицитѣ за пиво и много други, които самъ читателѣтъ знае.

Тѣзи фабрики иматъ не по-малка важность и за самого правителство, защото отъ тѣхъ би имало доста приходи. За доказателство, нека земемъ за примѣръ Австрия, която прѣзъ 1870—1871 год. е зела по-вече отъ 2,023,840,804 гроша данѣкъ само отъ захарнитѣ фабрики въ нейната земя.

Земедѣлнето, индустрията и търговията трѣба да са подпомагатъ отъ правителствата, ако желаятъ да бѣде богата държавата имъ.

Францускиятъ царъ Луисъ XV е казалъ: „*Pauvre paysans, pauvre royaume, pauvre*

* Вижъ книгата: *Bolniz. nov. vĕku svaz. 43. Ad. Eckert: Cukrovarnictvi.*

roi* (Ако сѣ бѣдни селените, бѣдно е и царството; ако е бѣдно царството, бѣденъ е и царятъ.).

Проглашиха свѣтъ да хвалятъ Англия за нейното голѣмо богатство, но ако поразмислимъ малко по сериозно върху този важенъ вопросъ, т. е. защо и какъ е могла Англия до толкозъ да се обогати, то ще дѣдемъ до това заключение, че Англия не ся е обогатила съ нищо друго, освѣнъ съ незнаенето и неопитността на другитѣ народи, както сме на припѣръние. Англичанитѣ ся ся занимаватъ спокойно, като употребяватъ земите си за обработване на различни индустриални произвѣдения, които имъ ся нуждни въ фабрицитѣ; но тѣ никога не отслабватъ нивата си само съ жито, съ кукурузъ и др. т., защото твърдѣ добръ знаятъ, че съ туй, отслабватъ много нивите имъ.

А че защо ли трѣба да правятъ таква нѣща, когато знаятъ, че ние и други като насъ ще имъ испратимъ храна евтина, а тие съ произвѣденията на фабриките си ни оголватъ. Ние сѣка година испращаме хиляди кила жито по вѣнъ. За назе не е въ сѣстоиние още нито самия деветнаесети вѣкъ да ни докаже, че такова немъдро разнасяне на подобни храни изъ една земя има за слѣдствие опропащането на цѣлъ народъ!. Или чѣкаме да ни постигне и насъ оная сѣдба, която постигна прѣди вѣрме още римлянитѣ, старитѣ гърци, испанцитѣ и най-послѣ и жителитѣ на Севѣро-американскитѣ държави!

Историята ни разказва най-ясно до каде сѣ дошле ония народи, които, така сжъщо както насъ, сжъ глѣдали само, какъ най-много могатъ да изсплатъ нивята си съ таква растѣния и да ги разнасятъ въ чуждина, безъ да обърнатъ нито най-малко внимание на това, какъ да върнатъ отпосаъ това, което тѣ сжъ отнѣде на земята си; и то бѣха таква земь, които съ своето плодородие, ся отлпчаваде почти въ цѣлъ свѣтъ; и пакъ отпослѣ, така запусѣли, щото съ голѣмъ страхъ смѣе да поглѣдне сега човѣкъ на ония мѣста, кадѣто нѣкога сжъ биле най-хубавитѣ градове, и кадѣто въ нихъ владѣли най-голѣмитѣ роскошества; кадѣто било доста злато, пшеница, вино, овочия, гори и долини; влобще, кадѣто ся намѣрвалъ цѣлъ рай на

земята: а сега?! Сега нищо друго, освѣнъ гола пропасть! —

За примѣръ ще покажа само нѣкои отъ тия нещастни народи, каквото на пр. сжъ биле римлянитѣ. Този народъ е бѣлъ, единъ отъ първитѣ народи, съ които сжъ украсени по-първитѣ страници на историята на човѣчеството. Този народъ, казвамъ, билъ единъ отъ най-развититѣ народи въ тогавашнитѣ вѣрмена; у него сичко друго напѣрдувало, но само земледѣлието било на нѣскъ степенъ. На близо до сегашния Римъ ся намѣрвали тогави 23 голѣми градища, които биле препълнени съ жители; но днѣска какво виждаме тамъ! — Едно пусто мѣсто, обградено съ блатата, които ся познати на читателитѣ подъ името Понтински блатата! — А съ какво са опропащили тѣзи градове?! — Съ нищо друго, освѣнъ съ неразумното земледѣлие и економисване, както ние сега.

(Продължава са.).

Михаилъ Георгиевъ.

КАКЪ СА ЧИСТИ ВОДАТА.

Ако са пие нечиста вода, то отъ нея са пораждатъ разни болѣсти. А най-вредителна за пиение е онази вода, въ която дохождатъ сѣкакви нечистотии изъ каналите (геризи). На това трѣба да са внимава най-много.

Нечиста вода може да са направи за пиение, ако са вари; но тогава става май блоткава. А най-добръ са очисти таквази вода, ако са прецѣди презъ счукани дървени вѣглища, или презъ камъни, направени нарочно за прецѣждане нечиста вода.

За да добие водата по-добаръ вкусъ, на нѣкои мѣста турятъ въ нея по-нѣщо оцѣтъ, стадакъ или кисель сокъ отъ овочия, вино и пр.; но тѣзи разнѣси не спомагатъ нищо на лошите сетини, които могатъ да са случатъ, ако са пие нечиста вода. —

Коравата вода може да са направи полска, ако са тури въ нея пепель (лишия), когато вѣзври.

ЗА ЗЕМЯТА (ПОЧВАТА) И ЗА НЕЙНОТО ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДА СА ОБРАБОТВАТЪ НА НЕЯ РАЗЛИЧНИ ЖИТА, СѢИДБИ И ТРЕВИ ЗА ДОБИТАКЪТЪ.

(Вижъ 11 книжка.)

Представете си вие сега, че това мѣсто, на което сега оремъ и сѣемъ, е било по-

хрито въ памети-вѣка нѣкога си съ на-
трупани една връзъ друга каменни плочи
и че тие плочи сж са състоѣле, да рѣчемъ,
отъ гранитъ. Отъ дѣйствието на водата,
на топлината и на студътъ тоя гранитъ
са е разсипвалъ полетка-легка; но като са
е разсипвалъ, на какво са е той преобжр-
щадъ? Ние знаемъ вече, че гранитатъ са
сжстои отъ кварцъ, отъ шпатъ и отъ сло-
да (слодата сравнително съ другите два
минерала е твърде малко). Ето тие първи
два минерала сж станале основа на поч-
вата: кварцътъ, като са сдрѣбни и стър-
ка, става на пѣсакъ, който спорѣдъ дре-
вотата си носи и различни названия:
гравий (ѣдаръ рѣчни пѣсакъ), хрящъ
(за шосета) и спикавъ пѣсакъ; а отъ
разсипаниитъ полски шпатъ става гни-
лата. Така са е образувалъ първиятъ тж-
накъ пластъ отъ минералната частъ на
почвата. Въ тоя пластъ, спорѣдъ сжста-
вѣтъ на камактъ, който са е разсипалъ,
са намира или повече гнила, или повече
пѣсакъ, или пакъ повече варъ, но, като-
рѣчи, въ сѣка една почва, ако и въ раз-
лични пропорции, са намиратъ и трите тие
части; освѣнъ това съ тѣхъ почти сѣкога
биватъ смѣсени въ малко едно количество
и други минерали, като на примѣръ, желѣ-
зо, каменна соль и други такива. Желѣзо-
то са срѣща сѣкога въ видъ на ржда и
то е, което дава на гнилата червена боя.
Така са образува почвата по равните мѣ-
ста, по въ долините и въ доловете, меж-
ду рѣклините и по низките брѣгове на
рѣките тя става друго-яче: поронте отъ
джждѣтъ смжкватъ станалата вече почва
отъ високите мѣста и пейните частици въ
видъ на тиня, са утайватъ отъ водата въ
доловете; рѣкѣте въ времето на пролѣ-
тните разливи измиватъ почвата отъ едно
мѣсто и отнасятъ и на друго, дѣто тече-
нието на рѣката върви по-подека. При
това са забѣлѣжава и такова едно явление:
по-тѣжките частици на почвата, напр. ѣ-
дрѣниятъ пѣсакъ, са утайватъ въ водата по-
напредъ, послѣ тѣхъ са утайва по-дрѣбни-
ятъ пѣсакъ и, най-послѣ, дѣто течението
върви така подека, щото са едвамъ забѣлѣ-
жава, тамъ са отайватъ най-дрѣбните ча-
стици на гнилата; така щото и съ тоя на-
чинъ могатъ да са появяватъ разнообраз-
ни почви. Но водата, освѣнъ размѣсенните
въ нея дребни частици отъ почвата, може

да растворя въ себѣ си и друга цѣлокъ ча-
стица отъ нея и, подъ влиянието на
различни причини, да отайва тие частици
на друго мѣсто.

Азъ спомѣнахъ вече думата растворя
нѣколко пѣти и тая дума ние ще да срѣ-
щаме и за напредъ, за това трѣба да си
сжставиме ясно понятие за нея и за оно-
ва, което ние разбираме съ нея.

Ако въ една чаша чиста и студена во-
да наспемъ обикновенна каменна соль и
като я разбъркаме добре, я оставимъ да
са отае, то ние ще да видиме, че една
частъ отъ сольта ще да са изгуби, а во-
дата ще да си остане чиста и прозрачна,
само ще да добие солень вкусъ; ето това
ще да каже, че сольта са е растворила въ
водата. Ако ли тая сжща вода ние на-
грѣемъ съ останалата въ нея нерастопена
соль, то ще да видиме, че сольта ще да
остане още по-малко, което ще да каже,
че горѣщата вода растворя повече соль,
нежели студената. Сега ако земемъ не-
гасенъ варъ и го разбиемъ въ вода, то
слѣдъ нѣколко време варѣтъ ще да са отае
на дъпото, и тая вода ние можемъ да пре-
лѣемъ въ други сждѣ—тя ще да бѣде сж-
вѣшъ чиста; но ако потопимъ въ тая во-
да крайтъ на една сламка, а презъ дру-
гиятъ пачнемъ да духаме въ нея, то во-
дата ще да са размѣти и, най-послѣ, ще да
стане бѣла, а ако я оставимъ на-мира, то
изъ нея ще да са отае ситенъ бѣлъ пра-
шецъ. Какво е станало съ водата, потдѣ
са е зелъ тоя прашецъ? Ето каква е тука
работата: една частъ отъ варѣтъ са рас-
твори въ водата, но водата отъ това не
промѣни своятъ видъ (боя); но когато ние
захванахме да духаме въ нея въздухъ изъ
нашите грѣди, то въ водата стана такова
едно промѣнение: растворениятъ въ нея
варъ са преобърна на прахъ отъ тибширъ,
който са не растворя въ водата, а за това
и размѣти водата и предаде ѣ маѣченъ-
бѣлъ цвѣтъ. Но растворятъ са преобър-
на на тибширъ ето по каква причина.
Вамъ трѣба да са каже, че въздухътъ са
сжстои отъ двѣ главни части—отъ кисло-
родъ и отъ азотъ. Когато човѣкъ, на и
сѣко едно животно дине, то той приѣма въ
себѣ си изъ въздухътъ само кислородъ,
който е потребенъ въ тѣлото му, за да му
поддржи животътъ, а изъ себѣ си той из-
дава така нарѣченниятъ ржглекслотенъ

газъ, който се образува въ неговото тѣло. Тоя газъ така сѣщо, както кислородътъ и азотътъ, не може да се види стъ очи, но да се познае, че въ нѣкое мѣсто има много такавъ газъ—е твърде лесно. Чѣсто въ дълбоките ями тоя газъ се образува твърде много. Ако спуснемъ въ такава яма запалена свѣщъ, то тя тутакси ще да изгасне, защото въ тоя газъ както нѣкое животно не може да дише, така и нищо не може да гори; а за горѣнието е потребно това сѣщо, което е потребно и за дишането. Ако въ една тѣсна стая са набѣжатъ много хора, то сѣки трѣба да се забѣлѣжатъ, че въ стаята става задушнина, т. е. мъчно се дише, а ако освѣтъ това горати и свѣщи, то и тие захващатъ да мъждѣятъ. Това произхожда отъ туй, че въ стаята е останалъ малко кислородъ, и намѣсто него тя се е напълнила съ въгленна кислота. И така, ще рече, че съ издишавицата си ние изваждаме въгленна кислота, която, въ нашиятъ примѣръ, като преминува презъ сламката въ водата, сменява се съ разтворениятъ варъ и прави отъ него въглекислотенъ варъ или тубиширъ.

Сега ние вече знаемъ, че въ водата могатъ да се намиратъ различни вещества; единъ отъ тѣхъ сѣ само размѣсени въ водата и отъ тѣхъ тя става мъчна, а други се разтварятъ въ нея и тогава тя се остава бистра и прозрачна.

И така, почвата става или отъ оние плавински породи или каменни пластове, които се намиратъ на самото мѣсто, дѣто се образува, или се нанася нейде съ течението на водата, е за това се нарича навосна почва.

(Продължава се).

РАЗНИ.

Варение леща. Измежду поствите варива лещата е една отъ най-хранителните постни ястия за човѣкъ, но по насъ не се вари тѣй както би трѣбало, за да бѣде и по-вкусна. Лещата трѣба да се вари тѣй: Като се тури на огъня да вари и захване да умеква, трѣба да се отлѣе първата ѝ вода, а да се залье съ друга втора, съ която да вари дорде се свари. На този начинъ варена леща е много по-вкусна и по-сладка, защото се отсрапява и хвърля първата вода, която бива блѣткава отъ люспи-те на лещата. Освѣтъ това, на този начинъ ва-

рената леща не е тѣй черна, както ако е варена съ първата си вода.

Г-нъ Спась А. Тумшаровъ изъ Самоковъ ни пише слѣдующето за тамошниятъ берегетъ: Есенин-те сѣдби станаха добри по тукашните мѣста, но продължителите, по причина, на дълготрайната суша, не станаха добри. И сѣното го нѣма на много мѣста, както други години, та оттова доволно засѣява. По нѣкои села, като нѣматъ доволно храна за добитакътъ си за презъ идущата зима, принудени сѣ да кукуватъ скъпо и отъ далеко, или си пращатъ добитакътъ другаде на прехрана, или, най-после, сѣ са рѣшили да го продаватъ макаръ и съ по-евтина цѣна. И лозята, по причина че ги опали продългетъ студѣтъ, тамъ когато бѣха захванали да цвятъ, немощаха да родятъ като други години. Ние благодаримъ на нашиятъ приятелъ Г-нъ Тумшаровъ, който първъ ни явява за такива нѣща, за предвѣранияето и поправянияето на които ще се повърнемъ да поговоримъ въ идущите листове на Ступанъ, както и самъ той ни подканя на това. Г-нъ Тумшаровъ е тѣй сѣщо единъ отъ първите, който ни насърчи въ предприѣтата ни работа, като ни внесе съ време стойността за листовете, що испращаме въ Самоковъ. Ами какво да кажемъ за нѣкои читатели изъ отечеството ни, на които имаме голѣма надѣжда, по които... Умноу мало довлѣтъ. Нека се сѣщатъ онѣзи, за които ни е думата; тѣ сами си знаятъ.

— Котелъ-самопечалъ. Въ сѣдинените сѣверни Американски държави е измислилъ John Reixt още въ год. 1864 единъ котелъ, който може самъ да пере дрѣхи. Този котелъ е дългестъ, на дѣното си има по 3-4 прѣста издигнати, отъ което стърчатъ на горе два масури малко завити. Котелътъ се напълнява съ сапунена вода и съ дрехите, на тогава се подклажда. Тошната изскара водата и горѣщата пара по дрехите тѣй, щото за 20-30 минути може да се опере и очисти каквато и да би била дрѣха—тънка или дебела. Другите зароди ператъ въ дрѣхите си съ леснина, а нѣкъ нѣе не помисляме да се свадимъ баремъ съ онѣзи машини, които сѣ ни необходими и които значително намаляватъ трудѣтъ ни!

ОТЪ РЕДАКЦИЯТА.

Съ настоящата притурка ние свършаме вече първата година на „Ступанъ“ и скоро ще да начнемъ и втората. За това молимъ оние наши спомоществователи, които сѣ били до толкова невнимателни къмъ насъ, щото не сѣ ни внесле и до сега стойността за първата година, да побързатъ да ни заплатятъ безъ особенни и неприятни и за тѣхъ, и за насъ напомнювания. До кога ще да бѣдемъ безчувствени къмъ сами себѣ си?!