

СТУПАНЪ

ЗЕМЛЕДѢЛСКО-ЕКОНОМИЧЕСКИ ВЪСТНИКЪ.

СТУПАНЪ излиза два пѣти въ мѣсецъ. Годна цѣна е 5½ франка или 25 гр. турски пари предплатени.

Съдържание: За работата. — По нородната економия. — За земята (почвата) и за нейното приготвяне да се обработватъ на нея различни жита, сѣменни и трѣви за добитакъ. — Какъ си водятъ пята (лѣкета). — Какъ са прави скръбѣла. — Готварски съдове. — За правето. — Разни.

Писма, дописки и спомоществованията се испращатъ до издателя и приѣждателъ Д. В. Хранова въ Видинъ.

ЗА РАБОТАТА.

Сѣко напѣвание на силите, сѣко напѣгане отъ страна на нѣкое живо същество, което работи за нѣкоя извѣстна цѣль, нарича се *работа, работение*. На пр. хората копаятъ и оратъ, сѣятъ и женатъ; други дѣлатъ, коватъ, предатъ, такатъ, боядисватъ, шиятъ, пишатъ и смѣтатъ; трети ловатъ риба, пренасятъ храни надалечъ и т. н. За сичко това са изисква усилия на тѣлото и на духътъ, изживение отъ сила и време. Сичкото това са прави за удовлетворение на човѣческите нужди. Измежду човѣческите нужди и тѣхното удовлетворение стои работата. Съ други думи речено: ако иска човѣкъ да удовлетвори или задоволи нуждите си, той трѣба да са предаде на работа, трѣба да работи. Тѣлесното или умственното напѣгане, което не е нищо друго, освѣнъ работение, прави по-много отъ хората да осѣщатъ нѣкаква си тежота. Отъ това произлиза, дѣто човѣкъ е нѣкакси наклоненъ да иска да работи по-малко, а да живѣе по-добре, — съ по-малко мъка по охолепъ животъ.

Работата са нарича по нѣкогажъ и *трудъ*, а тази дума показва истинското значение на работата. Хората са предаватъ на работение, на трудъ, защото удовлетворенияго, което имъ докарва ползата отъ него, надмива мъката, която трудътъ налага на тѣлото

и на духътъ имъ. Тѣ работатъ, защото мъките отъ работата са много помалки отъ онѣзи, които дохождатъ отъ лѣнността, отъ мързельтъ. Работата е благословена. Човѣкъ като работи, закъпува морално. Съ работението той са издигва надъ природата и я усвоява, а като я усвоява, т. е. открива и изнамѣрва нейните закони, той става се повече и повече независимъ отъ нея, става по-самостоятеленъ, неговата личностъ са развива повече, и има повече сръдства, съ които са усѣща много по-силенъ. Въ онѣзи страни на земното кълбо, дѣто човѣкътъ е билъ най-повече припуденъ да работи, — тамъ, думаме, най-много са е развила цивилизацията. Магголтъ е казалъ тъй: „Работата е сръдство, чрезъ което са възвишава и напѣдва човѣчеството.“ Като е тъй, има ли съмнѣние, че онзи, който не обича работата, а са е предадъ на лѣнността, единъ день ще бѣде сетепъ сиромашъ и ще гладува? Този, който не работи днесъ, може безъ съмнѣние да отиди да са расходи или пѣкъ да са позабавлява повечко време въ кафенето или другаде; ако ли е той сиромашъ, тогасъ той утре не ще има какво да ѣде. Днешната работа е очевидно много по-лека отъ мъките на утрѣшниятъ гладъ.

Наистина, богатиятъ може да са расхожда по-често отъ сиромашътъ безъ да е изложенъ на бѣдствията и на гладътъ; но безъ работата богатството

скоро са изгубва. И тъй богатият работи, защото работата е за него по-малко мъчителна отъ загубата на богатството му.

Нека положимъ, че сѣка работа изведнажъ би престапала, лесно е тогазъ да са разумѣе, че гладътъ и бѣдността тогъ часъ биха натиснали и богатиятъ и сиромасхътъ. Отъ утрѣшниятъ день биха са свършили и хлѣбътъ и месото и зеленчукътъ, защото хлѣбарьтъ, касанинътъ и градинарьтъ праднуватъ. Напраздно бихте чакали вашиятъ обѣдъ и вашата вечеря, защото нѣма кой да ви пазотви. Вашите обувци, вашите дрехи като са износѣтъ веднажъ ще станатъ на дрипи и нѣма да са замѣнятъ съ нови, защото облеклата и обувката не са раждатъ по дървостата. Това, което би постигнало васъ, ще постигне и сичките други човѣци. Нивите, къщата и среброто на богатите неможаха имъ послужа на нищо, защото безъ работата нивите не раждатъ плодове и заплатата не помага нищо, защото какво можемъ да придобиемъ съ среброто, когато нѣма произведения, които да купимъ, когато нѣма работата, която ги произвежда.

Безъ работата хората щѣха да са положени на най голѣми лишения, защото зърната, овъшките на дърветата и сичко, което земята произвежда отъ само себе си, не може да бѣде достатъчно, освѣтъ за нѣколко дни на годината; гладътъ би принудилъ човѣците да са ѣдатъ единъ другъ. Когато единъ човѣкъ часно не работи, когато другите работятъ, въ този случай неговото бездѣйствице не може да има толкова всеобщо и опасно влияние на цѣлото общество; но този осамотенъ и бездѣйственъ човѣкъ ще бѣде принуденъ скоро да проси у другите, и лесно е да са разумѣе, че просечеството е най-мъчителната отъ сичките работи. Има ли нѣкой измежду васъ, който да не се увери въ това, че бездѣйствието или лѣнността е една отъ най-омразните пороци? Тя (лѣнността), освѣтъ дѣго довежда човѣка до най-бѣдно състояние, е вредителна

още и за самото здравие. Когато е тъй, не трѣба ли да са убѣдимъ, че работливостта е една отъ най-добрите средства за народното обогатяване? А като таква работливостта трѣба да са усвои отъ сички насъ.

ПО НАРОДНАТА ЕКОНОМИЯ.

(Продължение отъ 1-й брой.)

Stefense ни разказва, че въ 1848 год. са донесли въ Англия 32,583 тона (1 тунъ има около 800 оки) кости за ториво, а въ последните години съ изчислени, че коститъ, които са устрѣбляватъ тамъ за торение, струватъ годишно повече отъ 900 хиляди лири стерлинги. Но и на това Англичанетъ не съ са свърѣли, ами пакъ тѣ бѣха първитъ, които въ 1841 год. докараха въ Англия 7 гемии, които бѣха патоварени съ 1700 тона гуано, и не са мина много врѣмѣ и ето въ 1845 год. числото на гемиятъ, които пристигаха въ Англия нѣмаша съ гуано, порасна на 680 съ товара повече 220,934 тунъ, погъ тогазъ и до сега непрекъснато сѣ повече и повече напредватъ въ туй, когато ние не че нѣмаме още хаберъ отъ тѣзи искусни торива, но даже нито съ обикновенни торива не торимъ на сѣкадѣ тъй както трѣбва. Ето защо Англичанетъ съ по-богати отъ насъ и зато нивитъ нива и ливази даватъ двойно и тройно повече отъ нашитъ. Мнозина ще ми отговорятъ, че нашитъ нива немагъ нужда отъ подобни торива и др. такви старания каквото това вършатъ Англичанетъ въ своитъ нива, нѣма сичкитъ наши нива — хвала Богу — съ си доста сила отъ природата, но да ли съ сичкитъ такива? Макаръ и да бѣха, пакъ трѣба да помислимъ: да ли ще да останатъ вѣчно сѣ тѣ плодородни, когато глѣдами, че са отзема повече отъ нивъ, отъ колкото да са награждатъ за огнѣготъ? Какво равновѣсие ще удържимъ ние послѣ въ плодородността на такива нива? Нѣма ли да доде врѣмѣ когато и тѣ ще да ослабнатъ, както сѣка друга земя? Не е ли то нѣко съвѣтъ естествено, че ще доде едно време, когато и въ нивъ нѣма да остане никаква почва сила, за да може да възбуди ново сѣме въ земята и

да произведе отъ него растѣние съ добъръ плодъ?! — Сички знаемъ това и сички трѣбватъ да исповѣдаме, че Богъ имъ да прави пълнопрѣдни чудеса съ нашитѣ нивы, но че ще останатъ такива, каквито са постарали самъ да си ги приготвимъ.

Ето защо сж, казвамъ, намъ пуждни фабрикитѣ, защото не само че не ще бждемъ принудени относѣ да даваме на чужди хора паритѣ си, — каквото го вършимъ сега, — и не само, че като прѣработваме различни сурови произвѣдения у насъ си, то и остатѣнитѣ отъ нихъ ще могатъ ни послужатъ за да върнемъ на нашитѣ нивы баремъ чистъ отъ онова, което сме имъ отнѣли, а съ това да потвърдимъ и успоримъ по-добре бъдещата плодородностъ на нашитѣ нивы, но заедно спечалваме още повече отъ фабричитѣ, защото само чрезъ нихъ ще можемъ видѣ сами ползата отъ нашето си богатство, съ което ни е надарила самата природа: — само нихъ, казвамъ, ще можемъ стана и ние богати и ще можемъ са приготви на сигорна бъдещностъ за нашего благоденствие и слава, което сж единичнитѣ условия за съществуването на единъ народъ въ правъ смисълъ на думата като таквъ на земята; защото само този народъ, който знае самъ какъ да употреби богатството на своята земя въ своя полза, само този народъ, казвамъ, може база за себѣ си, че е наистина народъ богатъ. — Още повече трѣбва да са старали да напѣрватъ въ сичко това, защото и самитѣ врѣмена, въ които живѣемъ изискватъ хора дѣятелни и презирателни, хора, които съ науката само да знаятъ да избератъ за себѣ си сичко онова полезно, което е приготвилъ създателя въ природата. Не ли са намѣрвали въ най-образованитѣ врѣмена на деветнаесетти вѣкъ, въ вѣкитѣ, въ които съ блестящата пишеме, съ сѣтницето изобразяваме, съ парата надъ земята и съ въздуха подъ земята за своитѣ цѣли са гониме, а въ този вѣкъ ние още ли ще дремемъ?

ВИДНИТЪ, 1874.

Поежуря.

Михаилъ Георгиевъ.

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

(Глѣд. 1-й брой.)

И така, онзи пластъ на земята, — въ който са забѣлва растението съ своите корѣни и въ който, навѣ чрезъ своите корѣни, намиря своята потребна храна, — са нарича почва. Тая почва са състои отъ органически и неорганически вещества, размѣсени между себѣ си. Количеството на органическите вещества или на перегноитѣ, спорѣдъ плодородието на почвата, бива твърде различно; но сѣкога е по-малко, нежели количеството на неорганическите вещества. Както едините, така и другите вещества, т. е. както органическите, така и неорганическите, сж еднакво потребни, за да израсте и за да развиетъ растението, които човѣкътъ употреба, а за това и обработва. Но за да разберемъ сичкото това, ние трѣба да знаемъ какъ са питаятъ или хранятъ растенията. Ако земемъ една сѣмка отъ едно каквото и да е растение, ако я завиемъ въ мокра дрѣна или въ едно парче плѣстъ и ако поддръжаме въ нея постоянно влага и топлина, то сѣмъ знае, че сѣмката слѣдъ малко време ще да пусне и стеблице, и корѣнчега. Това стеблице ще да са издѣче, но скоро ще да повѣхне и ще да са изгуби. А това става отъ туй, че въ дрѣнцата или въ плѣстыа корѣнчегата на младото растение не намиратъ потребната за себѣ си храна. А ако посадимъ това растение въ нѣкоя ровска почва, то то ще да израсте и ще да озрѣе; младите му корѣнчегата ще да наѣкнатъ тамъ и ще да са расклонати. Отъ това са явно вече види, че почвата дава храна на растението. Но какъ става сичкото това? По кой начинъ хранителните части на почвата влизатъ въ корѣните на растението? Сѣко едно корѣнче има на крайтъ си една тѣжка и твърде нѣжна кожа; ето презъ тая кожа растението и смучи изъ почвата своята храна: дѣто ще да са каже корѣните за растението сж онова сѣщото, що то сж и устата за човѣкътъ или за живо-

тното, защото нашето тѣло чрѣзъ устата си, така също както и тѣлото на растението чрѣзъ корѣните си, приема своята храна. Но разликата между насъ и растението е твърде голяма. Въ нашите уста влаза и твърда, и водна храна, и за това ние имаме зъби, съ които я сдъвковаме, имаме слюнчки, съ които я разтвиваме, и тогава вече я преглъщаме; а въ корѣните на растението не може да влѣзе никаква твърда храна, защото кожатата, която ги покрива, нѣма никакви уста. Отъ това се вижда, че ако ще би и на най-ситенъ прахъ да счукаме съставните части на почвата, то тие се пакъ не ще могатъ да преминатъ презъ кожатата на корѣните; слѣдователно остава само едно: да са растворятъ (растопятъ) тие части на почвата въ вода и така вече да преминатъ въ растението. Но за растението, както и за животното, не сѣба една храна струва; дѣто ще да са каже, не спичките съставни части на почвата могатъ да хранятъ растението. Твърде чѣсто въ почвата има сичко, щото е потребно за растението, а въ това също време то излиза нехелието и слабо. Това произлиза отъ туй, че хранителните части на почвата са намиратъ въ такова състояние, щото или не могатъ да са растворятъ въ водата, или не струватъ за храна на растенията. И човѣкъ, и животното, една и същата храна въ единъ видъ ѣдатъ, а въ други — не щатъ; наприкладъ барабойтъ, ако е той суравъ, то даже и гладното добиче на да-ли ще го яде, а когато е сваренъ, то отъ него става доста вкусна и питателна храна. Или наприкладъ ржаната слама: кравата я ѣде само когато е твърде гладна и когато нѣма друго що да ѣде; а парѣжи ти тая слама понадребно, попария съ врѣла вода и тури ѝ малко солъ, па вижъ не ще ли в ситото добиче да я ѣде. Ето защо когато въ земята има сичко, щото е потребно за растението, по само не въ такавъ видъ, въ какавъто е потребно за хранене, то гниенето на органическите останки и помага на това нѣщо; отъ гниенето земята се едно като че ври, органическите вещества са разлагатъ, и една частъ отъ тѣхъ са растворя въ вода, които са намира въ почвата. Тая вода, като погине кислотиите, които произла-

затъ отъ разложението на органическите вещества, отъ своя страна растворя въ себѣ си различните минерални съединения и преобръща ги въ такова състояние, въ каквото тие, растворени въ водата, могатъ да преминатъ въ растението. Дѣто ще да са каже, и въ почвата както и въ готварницата, са готви постоянно, и както въ последната, суравиятъ барбой, брашното и другите храни ставатъ на вкусенъ неченъ хлѣбъ и на други варива, които хората ѣдатъ, така и въ почвата, когато ти ври, нерастворенните части са преобръщатъ на растворени и са поглъщатъ отъ растенията. Но както за това, за да стане брашното на тѣсто, е потребна вода и топлина, така и за почвата, за да може тя да ври, съ потребни топлина, влажностъ и въздухъ.

Отъ сикого горесказанно ние видяме, че сичко, щото е нужно и полезно за понижаването на растенията, са върши само по себѣ си, но сичко това става твърде бавно, и ако човѣкъ да не би помагалъ на оние сили, които дѣйствуватъ за неговата полза, то много би той сидѣлъ гладенъ! И така, обязаността на земледѣлцѣтъ са състои въ това: да помага на дѣйстващите вече сили въ почвата, да отстранява сичкото тѣхно забавляюще дѣйствие и да ги уплѣта къмъ своята полза. Въ продължението на много вѣкове човѣкътъ е глѣдалъ на парата, която са издига отъ възврѣлата вода, а нему и презъ умътъ не е преминувало, че тая пара може да му бѣде полезна; но ето намѣриле са учени хора и познамѣриле, че парата има сила, възползувале са отъ тая сила и накарали тая безполезна по-напредъ пара да вози хора и стоки по желѣзниците, да върти колелата по фабриките и по заводите и да движи сѣкакви други машини. Тука ние би привѣде множество примѣри, които би показали какъ съ помощта на науката човѣкъ е накаралъ безползните, а повѣкогашъ и вредителните за него сили да му служатъ и да му принасятъ полза, но за насъ е доста и показаниятъ примѣръ.

Сега като знаемъ какъ са се образувала почвата или орната земя и отъ какви главни части са тя състои, то века да пре-

минемъ и да разгледаме разнообразието на почвите.

Почвите, както съвпму, може би, е известно, биватъ твърде разнообразни. Това разнообразие зависи първо и първо отъ тѣхното мѣстоположение, т. е. на високо ли, на плетато ли или на ниско мѣсто са тие намиратъ. А за земледѣлнето сичките тие условия сж твърде важни. Второ, почвите са отличаващъ една отъ друга по това, кой именно отъ съставните части преобладава въ една почва и кой въ друга. Ние казахме по-горе, че въ сѣка една почва, способна колко-годе за растителностъ, има сичките съставни части, но тие части са неамиратъ въ различни количества, т. е. отъ една има повече, а отъ друга по-малко. По своятъ съставъ почвите са раздѣлять: на гнилистни (тѣжки), когато главната частъ на тая почва са състои отъ гнида; на пѣсчани (лежки), когато са състои повечето отъ пѣсакъ; сугнилистни почви са наричатъ такива гнилистни почви, въ които наедно сг гнилата е размѣсено доста едно голѣмо количество пѣсакъ, а сугнилистни — когато въ пѣсчавата почва е размѣсена и гнида, варовати (калечливи) почви са наричатъ оне, въ които са забѣлѣжава доста голѣмо количество варъ. Почвите са наричатъ още черноземни, когато въ тѣхъ има много перегной или възгнани органически вещества, торфянисти, пльблатнисти, когато въ тѣхъ има много вода, а пѣма топлина и въздухъ я по тая причина органическите вещества, като не могатъ да възгнать, натрупватъ са въ голѣмо количество; най-послѣ почвите са наричатъ соленовати — когато въ тѣхъ има много соль, която съ испарението на влагата изъ земята, покрива повърхността ѝ съ бѣлизневъ тѣнавъ пдасть или напѣтъ; такъва почва са срѣщатъ повечето по край морските мѣста. Освѣнъ това, почвите са раздѣлять още, спорѣдъ способността си да задържатъ въ себѣ си влагата или водата, на почви: сухи и горѣщи, студени и влажни и най-послѣ на тѣрещи. Но защото тие свойства на почвата зависать твърде много отъ подпочвата, то, преди да пристѣпимъ да разгледаме сѣка една почва отдѣлно, трѣ-

ба да си съставимъ ясно понятие за она, което ние наричаме подпочва.

(Продължава са).

КАКЪ СА ВАДЯТЬ ПЯТНА (ЛЕКЕТА).

Да са вадять пятна (лекета, дамги) отъ лекедисани дрѣхи не е твърде лесна работа, за това по други страни има за това нарочно чистилища, дѣто са чистять лекедисани, дамгосани дрѣхи. Чистилата или срѣдствата, които са употребяващъ за чистението на лекедисани дрѣхи сж: Бензинъ, етеръ, (aether) терпентиново масло, спиртъ, цецѣлна киселина (Kleesäure), нишадаръ руху и вода. Сичките тѣзи са намиратъ въ спичарниците.

Дамги отъ лой, масть, масло, восакъ, катранъ и отъ печатенъ (червешъ) восакъ са вадять най-лесно съ етеръ, а по-малко съ спиртъ. Дене само трѣба да са вадять дамгите, защото тѣзи течности лесно са запалять на свѣщята или на свѣтлината. Дамгите на свѣдените дрѣхи са намазватъ съ размѣсъ отъ бензинъ и магнезия, а останалиятъ на платътъ прашецъ са исчистя съ четка, и това са прави тѣй до тогава, дорде са очисти добре платътъ. — Дамги, станали отъ варъ, нишадаръ руху, потъ, и отъ птичишка изметъ са вадять съ оцетна киселина (Essigsprit), а дамги — отъ киселини и отъ кисело овозие са испиратъ съ нишадаръ руху, който са размѣсва въ 20 части вода, т. е. ако са земе 20 драми нишадаръ руху, то вода ще трѣба 400 др. или една ока.

Дамги отъ сажди са изгубватъ, ако ги намокримъ съ вода, посипемъ съ прахъ отъ виняна киселина (Weinsäure-Pulver) и подиръ 24 часа да са оператъ. — Дамги отъ мастило са намокрять съ лимоненъ сокъ, или пакъ съ цецѣлна или виняна киселина, размѣсена въ 10 части вода, подиръ това дамгата са посипва съ дрѣбни трици, настѣргани отъ калай, и са подържи малко надъ горѣща водна пара, а най-послѣ са опира съ сапунена вода.

Малки лекета отъ овозие и черно вино са вадять изъ бѣли платове, ако по-напредъ ги намокримъ съ вода и ги дър-

имъ внимателно надъ зачатенъ сипуръ (сѣра, жупель, кюкюрдъ, тефъ). По нѣкогажъ можемъ си помогна за това и сѣ кибритъ.

КАКЪ СА ПРАВИ СКОРБѢЛА.

Скорбѣлата (пробѣла) са употрѣбва за скорбѣсване ризи и пр. Въ търговилта има два главни вида скорбѣла: пшенична (отъ жито) и отъ картофи (барабой, патати, кромпиръ, влашки бобъ). Пшеничната скорбѣла са прави тѣй: Туря са въ единъ сѣждъ жито и са полива съ вода; като поумекне житото, смачква са подъ водата въ една торбичка, презъ която излязъ скорбѣлата и плува въ водата, а лепливото вещество остава въ торбичката. Слѣдъ като са смачка добре омекнатата пшеница и са процѣди скорбѣлата презъ торбичката, водата, въ която е кисната и са е мачката пшеницата, остава са на страна да са уталожи скорбѣлата на джното въ сѣждътъ, а подиръ това са отлива водата, и скорбѣлата са измива съ друга чиста вода; най-после са разрѣзва на парчета и са изсушава на воздухътъ.

Скорбѣла отъ картофи са прави тѣй: Най-напрелъ са настѣргватъ на стѣргало (ринде) измити картофи, както са стѣрки рѣпа или хрѣхъ, настѣрганите картофи ставатъ като каша, които са туря въ ситго, направено отъ телени или други жици. Тѣзи картофелна каша са бѣрка съ рѣка въ ситото, което е потопено въ единъ вѣиентъ съ вода сѣждъ. Скорбѣлата преминава презъ ситото въ сѣждътъ, дѣто са отадожва на джното. По нататѣшното постѣжване съ картофелната скорбѣла е сѣждото както и съ пшеничната.

Отъ 100 оки картофи може да са направи отъ 12 до 16 оки суха скорбѣла. Останките, що оставатъ, когато са прави скорбѣла отъ картофи, служатъ за храна на добитакътъ. Колкото сѣ по-тежки картофинто, толкова повече и по-добра скорбѣла даватъ.

ГОТВАРСКИ ССЖДОВЕ.

Ссждовето, въ които са готвятъ и държатъ ястията, по нѣкогажъ биватъ погибетни и опасни за здравнето. Много хора сѣ са отравили като са били ястия, готвени въ не добри ссждове. Ссждовето биватъ отъ жетѣзо, мѣдъ (бакжръ), желта мѣдъ, калай, ново сре-

бро (Chinasilber, сѣмъс), чанин, стѣкло, гнида и отъ дърво.

1. Желѣзни ссждове.

Желѣзните ссждове сѣ най-матко вредителни: но ако отѣжтро не сѣ полени съ чення, нѣкои ястия почерняватъ. Колкото е по-мекко желѣзото, толкова повече почерняватъ ястията; най-матко почерняватъ въ дѣяно жетѣзо. Да не почерняватъ ястията въ неподлежни ссждове, трѣба отъ време на време да са пѣрже кафе въ тѣхъ. Отъ кафето са покриватъ сѣбните на ссждътъ съ единъ видъ масиенна кожица, която не остава да почерняватъ ястията.

Чивените са миятъ съ топла вода; ако сѣ мажни, миятъ са съ слаба лишия или съ пенетъ. А онѣзи, които не сѣ полѣни отъ вѣтре сѣ бѣло, чистатъ са съ лишия и сѣ дребенъ пѣсакъ, а за да не раждаватъ, трѣба добре да са изсушатъ.

2. Ссждове отъ бакжръ и желта мѣдъ.

Въ последнио време захванаха и по насъ да употрѣбватъ желѣзни ссждове — чивени, — на мѣсто бакжрени, но последните — бакжрени — ги има въ много още готварници, — не сѣ още изхвърлени. Бакжрените ссждове сѣ много вредителни за нашето здравие, особено ако не са държатъ катансани (ганосани).

Бакжрените котли за вода и за пране, сѣ общо за топление вода, не сѣ ни най-матко погибетни, вредителни; но ако са готвятъ, варятъ ястия, особено кисели, въ бакжрени ссждове, често са случаватъ нещастия. Мѣдъта (бакжръ) са окислява тѣвредно скоро, г. е. ссждинява са съ кислородътъ отъ въздухътъ и става тоново. Честото чистение на бакжрените ссждове не само чо не помага да са избѣгне злото, но още го уголѣмва защото колкото повече е чиста повърхностъта на бакжрътъ, толкова повече са ссждинява съ кислородъта. Ако са готвятъ или държатъ кисели ястия въ бакжрени ссждове, бакжрътъ са ссждинява съ тѣхъ и образува отрова, отъ който мнозина сѣ умирали, когато сѣ били такива ястия. За да са избѣгне това зло, катансатъ (ганосватъ) бакжрените ссждове; но и съ това винаги не може да са избѣгне злото, защото рѣдко са намиратъ чистъ калай, съ койго катансатъ ссждовето.

Макаръ и да са ганоса бакжрениятъ ссждъ

съ чистъ калай, то той са изгрява за скоро време, ако са употребява ссждътъ сѣки день, и слѣдъ два мѣсеци въ този ссждъ са разнива такъзи отрова, която е способна да отрови човѣка. Освѣнь това калантъ е тъй тенакъ, щото киселината лесно отива до бакъртъ, съ който са тя ссждинява и образува смъртоносна отрова.

Но при сичко това, онѣзи, които искатъ да си служатъ съ бакърени ссждове, трѣба да глѣдатъ, щото тѣзи ссждове да сж откованъ бакъръ. Особено трѣба да са внимава на калантъ. Съ чистъ калай добре галосаната тенджера трѣба отвѣтре да е свѣтлива като сребро, а калантъ не трѣба да е тъменъ нито синкавъ; пржстите ни не трѣба да посиняватъ, ако потрийме силно. Преди да употребимъ ссждовите за готвение, трѣба да направимъ слѣдующиятъ опитъ: Да налѣемъ въ бакърена тенджера половинна ока вода и половина ока одетъ и да ги варимъ. Като поври тѣзи смѣсъ отъ одетъ и вода, ако не захване да воня и да става темна, като ѝ гудимъ малко готварска солъ, тогава можемъ да бждемъ сигурни, че въ калантъ нѣма друга смѣсъ.

Ако изгорѣлимъ нѣкои жѣлѣзе тѣй, щото да свѣтне, и го туримъ да стои въ тѣзи смѣсъ дорде негине, жѣлѣзото слѣдъ като го извадиме, не трѣба да е червенкаво, защото то е знакъ, че тенджерата не е добре калайсана (галосана). Най-после не трѣба да потъмнява тенджерата. На сѣки начинъ е нужно често да са калаисватъ бакрените ссждове. Нѣкои бакрени ссждове са правятъ отвѣтре съ чинийнъ подовъ. Такива ссждове сж добри ако сж направени добре и ако са настрѣтъ както трѣба.

(Ссждовите отъ жѣлта мѣдъ (Messing), които са ссжстопъ обикновенно отъ 70 части бакъръ и отъ 30 части тучъ, сж тѣй ссжъ предителни, както и бакрениите. Колкото е по-червена тѣзи смѣсъ, толкова повече бакъръ има въ нея.

Ссждовите отъ бакъръ и жѣлта мѣдъ са чистятъ съ начавра, която са намазана или натопява въ каша, направена отъ одетъ и черно брашно, после са исплакватъ съ вода, избжрватъ са съ кърпа и са изсушаватъ на слънце или на топло мѣсто.

ЗА ПРАНЕТО.

Дрѣхите са ператъ за да са очистятъ отъ киртъ, отъ нечистотините и отъ джмгите (пята). Джмгите ставатъ по дрѣхите отъ разни бои, отъ разни масти и масла. Масгята и маслото, както знаеме, не са растопяватъ въ водата, а за това и лекедисаните, джмгосаните дрѣхи не са испиратъ само съ проста вода и съ трение, — трѣба да са употребятъ нѣкои срѣдства, които могатъ да растопятъ мазните и исператъ добре дрѣхите. Като растопило обикновенно са употребява лишия и сапунена вода.

Лишия за пране са прави отъ пенеликъ (поташа), растопенъ у вода.

Пенела или поташана лишия са произвежда отъ пржстиятъ пенелъ по слѣдующиятъ начинъ: пенелъ са гужда въ нѣкоскаче или въ другъ ссждъ, и най-напредъ са полива съ студена вода, подиръ малко — съ топла, и съ това са растопяватъ сички растопителни части на пенелътъ. Добитата отъ това вода са пржежда отъ пенелътъ, налива са въ единъ котелъ и са испарява (вари) до готива, дорде остане отъ нея сухо вещество, наречено пенеликъ (поташа). Поташата после са пече въ пещи за да са отстранитъ отъ нея органическите вещества.

Сапунената вода става като са истрие и растопи сапунъ въ мека вода.

Нечистите и кирсени дрѣхи трѣба да са ператъ колкото са може по-често, защото другото, — ако дрѣхите не са ператъ много време, — мазните джмги и пятна (лекега) мжжно са испиратъ. Ако има по дрѣхите джмги отъ маслино, оводие, или отъ червено вино, трѣба да са извадатъ. Тенките дрѣхи трѣба да са отдѣлитъ отъ по-дебелите, бодисаните отъ небодисаните, карливите отъ по-малко карливите и пр. Сѣка добра ступанка трѣба да си бѣтъжл колко и какви парчета е отдѣляла за пране. Най-напредъ са ператъ по-тенките ризи, после по-дебелите, кърпите, пенкирите, чаршафите и др. т., а най-после чераиите, гащате, бодисаните дрѣхи и пр.

Дрѣхите са намократъ най-напредъ въ коритото съ мека и хладка вода, защото коритата вода стага сапунътъ, който не можо да испере киртъ и нечистотините; а отъ много горѣщата вода са стжсгиватъ нечистотините и не могатъ тѣй лесно да са исператъ. Подиръ 12 часа са насапуняватъ пакъ и са ператъ въ хладка вода и горѣща лишия; слѣдъ това са исператъ въ чиста вода и изново са насапуняватъ. Добре е да са туратъ дрѣхите, що са ператъ, въ котелъ съ врѣла вода, за да повржтъ нѣколко минути, но трѣба да са разбжкватъ съ нѣкоя дърво. Посварените ризи пакъ са ператъ съ топла вода, а за да са очистятъ смѣсътъ отъ сапунътъ, трѣ-

ба най-послѣ да са исператъ въ студена вода.

Тенки ризп са намократъ въ студена вода, подиръ това нѣколко пѣти са поливатъ съ хладки сапунена вода, въ която са обрабцатъ и потеглятъ на самъ нѣтатъкъ до тогава, дорде са исператъ отъ кирѣтъ. Като са ператъ такива тенки ризи, не трѣба да са триятъ съ рѣце — защото наскоро са садиратъ, — но само добре да са пегискеатъ съ дѣанѣта.

Боядисани дрѣхы не трѣба да са ператъ съ лишия или съ горѣща вода, защото излиза боята или. Такива дрѣхы нека са ператъ само съ хладка вода.

Вжлиени чорапи не трѣба да са ператъ съ много горѣща вода. И други вжлиени дрѣхы не трѣба да са ператъ съ много горѣща вода, но — съ хладка сапунена.

Свиленни (копринени) дрѣхы са ператъ съ студена дъждовна вода, въ които са налива и малко спиртъ. Като са намократъ добре дрѣхите, насапуниватъ са и са испиратъ съ рѣце; после са пакъ насапуниватъ въ друга вода съ спиртъ и най-после добре са испиратъ съ студена вода.

РАЗНИИ.

Отрова отъ сулфатъ де кюивръ (гъозъ-гаши). — На 6 й Декемврия (на празникътъ св. Николая) въ Видинъ са случи една ако и малка жалостна случка, но заслужа да се земе въ сериозно внимание. Едно дѣте на 4-5 годишна възраст сутринта на празникътъ св. Николая било здраво и читаво; подиръ малко това дѣте изненадѣно захванало да са трѣшка и тѣркала. Родителите на дѣтето са улашили и смаяли отъ дѣ му е дошло това. Тутакси попикватъ докторътъ г-на Ив. Енчева, който на частътъ са притекалъ на помощъ на реченното дѣте. Слѣдъ пригледването на дѣтето, докторътъ казалъ, че това дѣте са е отровило съ сулфатъ де кюивръ (гъозъташи?) Д-рътъ побързалъ да предпие нужните лѣкове, които тутакси са дали на дѣтето и отъ които му минало — оздравѣло. Докторътъ казалъ, че ако да би биле закъснѣли още единъ часъ, лѣковете не би могли да покажатъ цѣлтелното си дѣйствиѣ. Това дѣте са отровило, като ѣло варено жито (коливо), което било описано съ разни бои: зелени, сини, червени и пр.; въ които има отъ реченното отровително вещество. Като узналъ това, докторътъ са отнесе писмено до Епархиалния Свѣтъ и му яви за станалата случка. Почитаемиятъ Епархияленъ Свѣтъ, като са извѣсти за това приключеніе, рѣши да са яви въ църква, щото коливата за напредъ да не са правятъ съ бои, но само отъ жито

съ чиста бѣла захаръ и орѣхы. Колива, които сж описани съ разни бои, не ще са приематъ въ църква отъ свещениците. На 15 Декем. въ нодѣля Негово Вис. Преподобие Архимандритъ г-нъ Носифъ обяви това рѣшеніе въ Църква, като разясни дошите сътинни, които би могли и за напредъ да послѣдватъ отъ подобни колива, ако са правятъ съ бои, въ които има отровни вещества. Негово В. Преподобие каза още, че умрѣлите не би желали смъртъта на тѣхните живи бащи, майки, брата, сестри и чада. Най-после каза, че рѣшеніето на Епарх. Свѣтъ трѣба да са земе въ внимание.

Сѣки, мислимъ, ще одобри това колкото мадро толкова и полезно рѣшеніе на Епархиалния Свѣтъ въ Видинъ. Научаваме са че това рѣшеніе щѣло да са сжобци и важни во Епархията.

Ине сме имали случай да видимъ на други мѣста по насъ да правятъ колива съ разни бои, но не ще бѣде эле, ако са земе въ сериозно внимание приключеніето — този живъ примѣръ въ Видинъ — и отъ другите наши сжотечественици, които сж дѣтки сами да пазятъ сжкоцѣнното си здравіе, а не да отиватъ сами съ рѣцете си да огравятъ себе си, братията си, сестрите си и чадата си. Колко сж умирали и умиратъ не само отъ отровни бои, но и отъ ястия въ недобри сждове и др.! За това препорѣчваме членове по Бжшовичеството въ СГУ-ЦАНЪ на вниманіето на нашите читатели и читателки (ако пмаме отъ послѣдните, които повече би трѣбало да знаятъ това).

— Многого употребленіе на ракията по насъ. — Отъ нѣкои мѣста ни пишатъ, че ракията са пиала до толкова много, щото е хвърлила вече нѣколко злощастници въ гробътъ, а има вече пригответи още жертви. Въ идущите броеве на Ступанъ ние ще са повърнемъ да поговоримъ върху това убийствено за животътъ и за кесията питие, а за сега ще напоимъ само, че комуто сж мали животътъ и паричите, нека, — ако не може сжвѣтъ да напусне ракията, то поне по-малко да я упогрѣбља.

— Преди десетина години въ Лондонъ (Англия) е имало 110 голѣми фабрики за хартия, 730 печатници, 760 книжарници и 40 особенни заведения за ксилография. Чувато ли сичке тѣзи заведения са намиратъ въ единъ градъ!? Колко сме заостанѣли ние назадъ!

Г-нъ Лука Х. Павловъ благоволи да подари едно год. тѣч. отъ I. год. и едно год. тѣч. отъ II. год. на Ступанъ за нецѣлното училище въ Пирдолъ.

ОТГОВОРЪ.

Г-ну III. въ Р. — Приехме писмото ви. Благодаримъ ви. Вѣрваме, че ще исполните обѣщаніето си.