

# СТУПАНЪ.

ЗЕМЛЕДѢЛСКО-ЕКОНОМИЧЕСКИ ЛИСТЪ.

1 Септемврий 1874.

СТУПАНЪ излиза еднѣ пѣтъ на мѣсеца съ притурка. Годишна цѣна е едно бѣло меджидіе.

Съдържаніе: За тѣпканіето на гроздѣето. — Какъ трѣба да са постѣпва съ новото вино въ зимника. — За семето. — Сѣтва или сѣвдба. — Какво има по свѣтътъ. — За въздуха. — Разни.

Писма, дописки и спомоществаніята са испращатъ само до издателя Д. В. Хранова въ Видинъ.

*Сичко, що са отнася до „Ступанъ“, било писма, дописки, или пари, за напръдъ ще са отправа само до издателя и притѣжателя Д. В. Хранова. Молимъ най-убѣдително нашитѣ спомоществатели и настоятели да побързатъ и ни внесатъ паритѣ, защото другояче листа ни не може да излиза рѣдовно.*

## ЗА ТѢПКАНИЕТО НА ГРОЗДѢТО.

По насъ гроздѣето са тѣпче заедно съ чепкитѣ, но мнозина ще са зачудятъ, като кажемъ, че гроздѣето не трѣба да са тѣпче заедно съ чепкитѣ, а да са натрони и само зърната да са тѣпчатъ. Но нека не имъ са види чудно, защото причината да не са тѣпчатъ зърната съ чепкитѣ е, че въ дървото 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 напръднѣло, хората иматъ малки машинки или рашето (Нем. Traubensieb), съ които лесно и скоро тронятъ зърната отъ чепкитѣ. Тѣзи рашета, ако и да са много евтини, но като ги нѣма по насъ, то троненіето трѣба да са из-

вършва съ рѣцѣ надъ самото корите (корабъ, поставѣ), въ което ще са тѣпче гроздѣето.

По други страни гроздѣето са тѣпче и смачква съ разни машини, наречени *стискалници* (менгеми), но по насъ са тѣпче съ крака. Отъ бѣло гроздѣе става само бѣло вино, а отъ червено гроздѣе може да стане и червено, и бѣло. Боята на гроздѣето е въ люспата на зърното, та ако оставимъ гроздѣето малко смачкано да ври съ люспитѣ, виното ще бѣде червено или черно, ако ли го стѣпчемъ, и тутакси прецѣдимъ мѣстѣта, виното не ще бѣде толкова червено.

Ако желеае виварѣтъ да има бѣло вино, то трѣба тутакси щомъ са натрони гроздѣето да са смачкватъ и стѣпчатъ зърната съ крака, в като са истече мѣстѣта, прецѣдена презъ едно гѣсто рашето, въ единъ чабъръ, да са налива въ бѣчвата (борія).

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

защото мъчно може да се направи червено вино безъ да стане малко пѣщо трѣпчиво.

Когато са набере червеното или черното гроздѣ, 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 прѣщивни, а овзи, който желае да стане виното му тъмно-черно, трѣба да остави да ври мъстѣта повече време съ прѣщивнитѣ.

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 раздуханіе са прави различно. Който иска да прави това раздуханіе или развѣваніе, той трѣба да постѣпва тѣй: мъстѣта като истича отъ коритото, дѣто са тѣпчи гроздѣто, въ единъ другъ ссѣдъ, единъ работникъ трѣба да развѣва мъстѣта съ една дървена лопата, или съ другъ нѣкой ссѣдъ. 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 останалитѣ 2 на сто съ разни киселини, бѣлтѣкъ, соли, танинъ, боя, разни миризливи масла и пр. Когато прикипи, преври мъстѣта и са промѣни на вино, отъ сичкитѣ горни нѣща оставатъ само водата, боята и киселината, а другитѣ са измѣпяватъ малко или много.

Когато е вече готова мъстѣта да са

налива въ бѣчвата, то ссѣдѣтъ или бѣчвата, въ която ще са налива мъстѣта, трѣба да бѣде добръ измита и чиста; защото вино, налѣно въ нечистъ ссѣдъ, 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, тюркюртъ), защото отъ запаленія симпуръ остава въ бѣчвата симпурна киселина, която унищожавя мухуля (плесень) и киселината, които са намиратъ въ ссѣда. Два или три дена слѣдъ като са е налѣла мъстѣта въ бѣчвата, захваща да ври. Ако държимъ надъ враната на бѣчвата запалена свѣщъ, то тя ще угасне тутакси, а това е знакъ, че отъ кипеніето, врепнето 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 онзи газъ, който излазя 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.

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

Сѣкѣй знае, че не трѣба да са напѣлватъ бѣчвитѣ до горѣ съ мъстѣ, по да са оставятъ една или двѣ педи празни, защото ако сѣ изпълни, когато захване да ври мъстѣта, ще да прелѣе. На сѣкѣдѣ по насъ са оставятъ бѣчвитѣ отгорѣ отворени, оттудени, когато ври, кипи, мъстѣта; много голѣма погрѣшка правятъ съ това *нашитѣ* дозари и винари, защото нѣната, която са ражда надъ випото, попива много кислородъ отъ въздуха и го пренася въ сѣщото врѣме въ мъстѣта: 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 враната на бѣчвата, когато ври мъстѣта (ширата), то бѣчвата ще са прѣсне, и тѣй е; но нѣй ще покажемъ единъ начинъ какъ може да са излива свободно въгленната киселина или парата изъ бѣчвата безъ да влазя въ нея въздухъ. Разбира са, че най-напредъ, до като захване да ври мъстѣта, трѣба да са остави враната на бѣчвата оттудена,

както и по-горѣ казахме, а щомъ захване да ври, да кипи мъстѣта, ако искаме да имаме добро вино, трѣба да употрѣбимъ слѣдующето срдѣство: зема са една цѣвъ (масурь) отъ стѣбло или отъ тенеке направена, която е прекривена на двата си края. Единътъ край на цѣвѣта е прекаранъ презъ затулката на бѣчвата, а другитѣ е потопенъ въ единъ сѣждѣ (чабжрь или друго) пѣленъ съ вода. Парата или въгленната киселина излазя изъ бѣчвата презъ този масурь и влазя въ напѣлненія съ вода сѣждѣ, отъ дѣто презъ водата излазя въпъ; нѣ външнія въздухъ неможе да влазя въ бѣчвата, защото водата, въ която е натопенъ единътъ 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 нѣщо, за да не влѣзва въздухъ презъ *аралжитѣ* въ мъстѣта. Подиръ нѣкой день ще са забѣлѣжи, че въ водата, дѣто е потопенъ единътъ край на масуря, захванали да извиратъ патлачета и да къркори водата, а то показва, че мъстѣта е захванѣла да кипи. Това трае дордѣ прекипи мъстѣта. Добрѣ е да са турятъ въглицца въ тѣзи вода, за да попиватъ нечистотитѣ.

Дордѣ ври мъстѣта въ бѣчвата, не трѣба да са долива съ прѣсна и нова мъстѣ, а слѣдъ като преври трѣба да са допълни отъ сѣция видѣ вино. Като преври виното, нѣй ще са повърнемъ да поговоримъ какъво трѣба да са прави съ новото вино, за да бѣде добро и да са продаде съ добра цѣна. Но насъ иматъ обичай да наливатъ вода въ мъстѣта, но съ това много са повреждатъ випата; добрѣ ще бѣде ако са остави този обичай.

## ЗА СЕМЕТО.

(Свършва са).

6. Мнозина мислят, че новото семе е по-добро за сѣитба; но ний ще имъ кажемъ, че много по-добрѣ 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. Вѣщитѣ и ученитѣ земледѣлци сж испитали и доказали, че главнята (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 левъ трѣба да са зема винаги вѣхто семе, двѣ даже и три годишно.

Бобъ, грахъ, бизели, бжкла, леща и др. т. ще родятъ повече плодъ, ако сж отъ вѣхто семе, нежели отъ младо защото ако бжде семето младо, стѣблата и листитѣ ще бждатъ по-буйни, но плодѣтъ по-малко.

Най голѣма разлика са забѣлѣзва въ тиквитѣ, динитѣ и краставицитѣ; защото отъ двѣ три-годишното семе са добива много повече, отъ колкото отъ новото.

За ечимика, както потвърдяватъ опитнитѣ земледѣлци, е по-добрѣ да бжде семето младо, защото отъ него жетвата е бивала по богата. За конони са сѣе само едногодишно семе.

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

отъ краставицитѣ, динитѣ и тиквитѣ е онова, което е близо до сърдцето.

8. Колкото за избираието на семето, или по-добрѣ да кажемъ, за избора на растѣнието, което ще са сѣе или сади, трѣба да са глѣда на земята, климата и мѣстнитѣ нужди; защото добриятъ земледѣлецъ никога не ще сѣе растѣние, което не ще може да растѣ добрѣ 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 растѣния, отъ които са обогатяватъ повече. Тѣй на пр. въ сѣвѣрната часть на Англія житарството е тукурѣчи напуснато, и по-многого земи сж преобърнати на искусственни ливади, — отъ които по-голѣма полза извдичатъ, защото тамъ мѣсото са харчи много, а слѣдователно и много добиткъ са вѣди.

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

## СѢТВА ИЛИ СѢИДБА.

Врѣмето за сѣидба приближава, и за нашигѣ земледѣлци е се едно, че рано или късно сж посѣяли нивитѣ 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 какъ зависи

отъ времето и отъ земята. Ако са случи да бжде есенъта дъждовита и студена отъ рано, то на сѣдѣй 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 Никулдень, дори и до Колада, но да видимъ времето ще ли да го чака; щомъ замръзне земята, свършва тогава и ораніе и сѣдба. За това и печайкай 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 сѣдба не е добра іоще 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 напълнятъ класоветѣ съ вода, която надува зърната, и щомъ възрѣе горѣщото слънце, зърната на пшеницата са пукватъ, и млѣчното вѣщество, което послѣ става на брашно, са исцѣжда и изсхва. 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 сѣдба. Ако семето е добро и земята добръ обработена, то ще трѣба по-малко семе за сѣдба, 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 заорана 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 би хъ могли да растатъ и растѣніята. Чистия 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 обиколена съ бѣлтъка. Колкото 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-студенъ.

Въздухътъ иска да бжде на сѣкадѣ въ равновѣсіе, т. е. да е насѣкадѣ еднакво рѣдакъ, а споредъ това и еднакво 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 студенъ въздухъ. Отъ това премѣстяніе на въздуха става вѣтѣра. Това е необходимо потребно, защото са чисти въздуха.

Въздухътъ е съставенъ 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 въздухобразно (газъ, вѣтъръ) безъ боя (цвѣтъ), вкусъ и мирисъ, както въздухътъ, отъ който на първъ поглѣдъ не са различава по нищо. Кислородътъ е по-тѣжакъ отъ въздуха, и то една десета частъ по-тѣжакъ; самъ не може да гори, но безъ него не би могло да гори нищо, нито нѣкъ животнитѣ би могли да дишатъ, дѣто ще са каже, че кислородътъ ако и да не гори самъ, но подпомага горѣніето и дишаніето. Чистия кислородъ би билъ много вредителенъ за човѣцитѣ и за другитѣ животни,

защото би дѣйствувалъ тѣй силно на бѣлія дробъ, щото за кратко врѣме бихъ измърѣли 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, развалената, черната кръвь са връща изъ тѣлото презъ дѣлната преграда въ бѣлія 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 (дмхъ), 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 часть. Въ чистъ азотъ гасне сичко, що гори, като запалена свѣщъ, трѣска и пр. и са задушавана 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 часть кислородъ, т. е. въ 100 части въздухъ има 79 части азотъ, а 21 часть кислородъ.

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

зотътъ, който разрѣжда кислорода, то сичко би изгорѣло и измърѣло отъ чистія кислородъ. Както водата разрѣжда (угасява) спирта на ракии, за да можемъ да я пиѣмъ, тѣй 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 іоще когато ври 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 подѣмемъ тебиширь съ малко витріолъ; а то става тѣй: счуква са малко тебиширь, тури са въ едно стѣкло съ два отвора отгорѣ и са размѣсва съ малко вода. Единътъ отворъ (уста) е за фунійката, презъ която ще са влива витріола върху тебеширя, а другитѣ за завитата цѣвь (масуръ), която има една си край въ паница или другъ сеждъ съ вода, презъ дѣто ще излази въгленната киселина и може са набра въ друга чаша. Щомъ захванемъ да наливаме витріолъ на тебеширя, който (тебеширъ) е по-напредъ размѣсенъ съ малко вода, тутакси ще начне да ври и да шуми въ стѣклото, 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 не може и огнь да гори; тя е много отровна за тѣлото, когато са диха, но между това много е полъзна за стомаха (желудѣкъ), когато са пиѣ съ вода и др.

Въ пивници (зимници), дѣто ври 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 таквизи 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 по-трѣбна, служи имъ за храна, и колкото повече я иматъ, толкова и по-добръ растатъ. Растѣніята попиватъ въгленната киселина презъ листѣто си, и 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 нощѣ попиватъ кислородъ, а испущатъ въгленната киселина.

И тъй растѣніята растатъ много по-добръ тамъ, дѣто има много въгленна киселина: тъй на пр. растѣнія по-добръ растатъ въ училищна стая, дѣто дѣцата издихватъ изъ себе си много отъ тѣзи киселина. А защото растѣніята нощѣ испущатъ изъ себе си въгленна киселина, а попиватъ кислорода, то е вредително да са държатъ нощѣ много цвѣта и други растѣнія въ оубзи стаи, дѣто са спи.

### КАКВО ИМА ПО СВѢТЪТЪ.

Банановите плоди са приготвяватъ за ѣдене така. Изваждатъ изъ чуруката още незрѣлите етки, печатъ ги на жаравата и намазватъ ги съ масло. Това ѣдене бива доволно вкусно. Освѣнъ това, банановите етки са варатъ съ мѣсо, както по насъ варатъ бърбойятъ. Зрѣлите плоди са ѣдатъ и сурови и варени. Тука съмъ длженъ да кажа и това, че европейците не могатъ да ѣдатъ сурови банани, защото имъ разслабватъ стомахтъ. Сухите и истжаченните плоди даватъ превъсходно брашно, изъ което пнгелизете мѣсатъ своите пуддинги. И така, банантъ може свободно да завѣме мѣстото на оризтъ. Щомъ дониятъ рѣдъ на плодовете при основанието на класътъ захванатъ да жълтътъ, то го отрѣзватъ и окачатъ го на сѣнка, сръщо вѣтърятъ, за да узрѣятъ плодовете му по-скоро. Най-напредъ бѣратъ долните плоди, защото тие узрѣватъ най-напредъ и ставатъ мягки. Банановите плоди не зрѣятъ

въ едно време. По нѣкой пжть долните плоди захращатъ вече да гниятъ, а горните сж още зелени и корави. Банантъ е полезенъ на човѣчеството не само по причина на своите вкусни плоди, а и по причина на своите влакнисти листови държалки. Отъ влакната на нѣкои банани са приготвяватъ доволно тжки платнени издѣлѣя: а отъ грубите влакна на Musa Feztilis, които са извѣстни въ търговията подъ име аваки, или мавилско кълчище, праватъ доволно ятки въжа. Бананите биватъ различни, защото и мѣстностите, на които тие растатъ, сж различни. Индусите въ Индия, негрите въ южна Африка, индѣйците по Амазонската рѣка, пнгелизете на о. Цейлонъ и островиянеге по Южното-море ѣдатъ банани и наслаждаватъ са подъ сѣнката на тѣхните широколиствени корони. На Маркусските острове и на островете Дружба по планинските мѣста растатъ особенъ видъ банани, на които листата не висатъ на доле, а стърчатъ право на горе. По влажните и по защищенните отъ вѣтарѣтъ долини, бананите образуватъ цѣли гори, на които приятната зеленина са отдѣлява твърде живописно отъ окружающата ги дива планинска растителност. Тие банани заедно съ хлѣбното дърво сжставляватъ за тамошните жители най-главната растителна храна. Семената на бананите не могатъ да дозрѣватъ, слѣдователно това растение са разсажда така сжщо, както са разсаждатъ и много други дървета, които не даватъ зрѣлъ плодъ. „На сичките суши, говори Хумбодтъ, между тропиците обработванѣто на бананите са сръща още въ отдалеченните отъ насъ времена, които сж едвамъ достъпни на исторѣята или на преданията. Че и африканските робове въ пруджлжевието на цѣли столѣтия сж пренасяле въ Америка бананови плоди е така сжщо извѣстно, както е извѣстно и това, че мѣстните жители на Америка сж обработвале 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, ало само неговите плодове узрѣятъ добре на дървото. Истинакътъ на

горите са срѣщатъ даже и диворастуци бананови дървета, защото пилците сж посѣле по тѣхъ узрѣли вече семена. Така сжщо въ Бордонъ близо до Кумана индийците виждаде по нѣкогашъ въ банановите плодове подиждно развити и узрѣли семена. Банановите гори сжставляватъ 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 преданпя указватъ на Ефратъ, като на първоначално отечество на това хранително растение; а други съ голѣма вѣроятностъ ни доказватъ, че неговото отечество е въ Индия при долините на Хималайските планини. По увѣреностето на гърците. Енейските поета сж бжде щастливо отечество на хлѣбните растения. Небесните плоди на богиня Церера (царйовиците), които днесъ сж са размножиле даже и по сѣверните страни на земното кълбо, малко украсаватъ природата, защото представяватъ само еднообразни, широки, съ треви покрити пространия; а жителтъ на тропическите страни, ако са засели на едно мѣсто, насажда бананови градини, които представляватъ една отъ най-прекрасните и отъ най-величественните форми изъ растителното царство.

Да ви опиша сега такова едно растение, което има твърде чудни свойства и което са нарича кассава или маниоки (Jatropha Manihot). Въ това растение са сждржатъ двѣ противоположности, т. е. и животъ, и смъртъ. Сокитъ му дѣйствува като утрова, а брашното му доставява вкусна храна на креолете, на арацете и на индѣйците въ Южна-Америка, въ Мексика и въ Вестъ-Индия. Така сжщо 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 стъпки. По корѣнътъ на това дървенце, като по нашите гудни, растатъ голѣми бърбонки, които иматъ отъ 1 до 2 стъпки голѣмина. То са нарича още и яcrow.

Това растение изисква суха почва и никогя не расте по-високо отъ 2000 фунта надъ повърхността на морето. Когато желаятъ да размножатъ ятровитъ, то зематъ една тжрчица, раздѣлятъ я на нѣколко части и закопаватъ ги подлѣгато въ земята. Слѣдъ 5-6 мѣсеци корѣнните главци сж готови вече за употрѣбление. Най-напредъ олуцватъ отъ тѣхъ кората, послѣ ги сушатъ, а най-послѣ ги пекатъ на нагрѣялни камъне. Ядовитото вѣщество са испарява твърде скоро и опечениятъ плодъ бива твърде вкусенъ. Животните могатъ безопасно да ъ-

дать корѣптъ на ятровата, ако го разрѣжатъ на тѣнки части и ако го оставатъ на сажницето нѣколко часове. Ако плодътъ не е изсжхналъ и ако въ него са намира още влажностъ (спиедна кислота), то животното са утрова и умира слѣдъ нѣколко часове съ страшни мъки и страдания. Жителите на Бразилия варатъ твърде вкусни супп отъ сокитъ на това растение заедно съ мѣсо и съ различни корѣне. Сжцествува и другъ видъ ятровъ, който са нарича сладка кассава. Сладката кассава е сжвѣтъ безвѣдна, но тя са сади много по-малко. И отъ двата вида приготвяватъ здравъ и вкусенъ хлѣбъ, ако той и да бива малко киселъ. Най-добрата пробѣла (нишписте) са приготвява отъ корѣнътъ на това растение. Бразилия испроважда сѣка година въ Европа голѣмо количество отъ това брашно, което са употрѣблява най-много въ Англия.

(Продължава са).

## РАЗНИ.

— (Петроль или газъ като мѣкъ). Нѣкои учени економп препорѣчатъ петроля (газъ) като лѣковито срдѣство за жюль и шия, които ставатъ на вратоветъ на добитъка отъ хумотъ. Такъви жюль и шия са намазватъ по 1-3 пжти на день съ петроль. Подиръ нѣколко дни болката са изпѣрва.

— (Съсиреното мѣкъ е вредително за ѣденіе). Съсиреното мѣкъ, ако са ѣдестудено, е не само вредително, но и опасно. Единъ Европейски вѣстникъ за това казва тѣй: „Нѣкой си човѣкъ, намъ добрѣ познатъ, ѣде съсирено мѣкъо да са расхлади. Като са поминж малко смрѣзва са и примрѣ, и дораѣ са свѣсти и сжживи, много срдѣства са употрѣбихж. — Другъ случай: Нѣкой си млада селенка, здрава влизъ въ една стая заморена и испотена и, за да са порасхлади, испива едно подиръ друго двѣ тасчета съ съсирено мѣкъо. И я заболява тѣй силно стомаха, щото подиръ 11 часа умира.“ Отъ казаното са види, че не трѣба да са пие такова мѣкъо, особено ако тѣлото е испотено.

*Молимъ учителитъ и священникитъ отъ селата, дѣто са приема „Ступанъ“, да працатъ или да зарѣчатъ нѣкому, който отива за пазаръ въ града, да зема и листоветъ отъ настоятелитъ на „Ступанъ“.*