

СТУПАНЪ

ЗЕМЛЕДЪЛСКО-ЕКОНОМИЧЕСКИ ВЪСТНИКЪ.

СТУПАНЪ издава два пѣти въ мѣсецѣтъ. Годинна цѣна е 5½ франка или 25 гр. турски пари предплатени.

Съдържаніе: За работата. — По народната економия. — За земята (почвата) и за нейното приготвяне да се обработват на нея различни жита, сѣдби и трѣви за добитакътъ. — Какъ са вадятъ патча (лехета). — Какъ са прави скорбѣла. — Готварски съдове. — За прането. — Раани.

Писма, дописки и спомоществаніята се пращатъ до издателятъ и приѣждателятъ Д. В. Хранова въ Видинъ.

ЗА РАБОТАТА.

—

Сѣко напѣвание на силите, сѣко на прѣганіе отъ страна на цѣкое живо същество, което работи за нѣкоя извѣстна цѣль, нарича се *работа, работение*. На пр. хората копаютъ и орать, 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 усилие на тѣлото и на духътъ, издивненіе 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 умственото напѣганіе, което не е нищо друго, освѣнъ работение, прави по-много отъ хората да осѣщатъ пѣваква си тегота. Отъ това произлазя, дѣто човѣкъ е нѣкакси наклоненъ да иска да работи по-малко, а да живѣе по-добре, — съ по-малко мъка по охолень животъ.

Работата са нарича по нѣкогажъ и *трудъ*, а тѣзи дума показва истинското значеніе на работата. Хората са предаватъ на работение, на трудъ, защото удовлетвореніето, което имъ докарва ползата отъ него, надминува мъката, която трудътъ налага на тѣлото

и на духътъ имъ. Тѣ работятъ, защото мъките отъ работата са много по-малки отъ онѣзи, които дохождатъ отъ лѣпността, отъ мързелътъ. Работата е благословена. Човѣкъ като работи, закънува морално. Съ работеніето той са издига 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 срѣдства, съ които са усѣща много по-силенъ. Въ онѣзи страни на земяното кълбо, дѣто човѣкътъ е билъ най-повече привуденъ да работи, — тамъ, думаме, най-много са е развила цивилизацията. Манголтъ е казалъ тѣй: „Работата е срѣдство, чрезъ което са възвишава и напѣдва човѣчеството.“ Като е тѣй, има ли съмнѣніе, че онзи, който не обича работата, а са е предалъ на леността, единъ день ще бъде сега сиромашъ и ще гладува? Този, който не работи днесъ, може безъ съмнѣніе 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 ъде. Днешната работа е очевидно много по-лека отъ мъките на утрѣшниятъ гладъ.

Наистина, богатиятъ може да са расхожда по-често отъ сиромаштъ безъ да е изложенъ на бѣдствіята 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 престанала, лесно е тогазъ да са разумѣе, че гладътъ и бѣдността тогъ часъ биха натиснали и богатиятъ и сиромахътъ. Отъ утрѣшниятъ день биха са свършили и хлѣбътъ и месото и зеленчукътъ, защото хлѣбарятъ, касапинътъ и градинарятъ прадиуватъ. Напраздно бихте чакали вашиятъ обѣдъ и вашата вечеря, защото нѣма кой да ви паготви. Вашите обуца, вашите дрехи като са износитъ веднажъ ще станатъ на дрипи и нѣма да са замѣнятъ съ нови, защото облеклата и обувката не са раждатъ по дърветата. Това, което би постигнало васъ, ще постигне и сичките други човѣци. Нивите, къщяга 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 произведени, които да купимъ, когато нѣма работата, която ги произвежда.

Безъ работата хората щѣха да са изложени на най-големъ лишения, защото зърната, овошките на дърветата и сичко, което земята произвежда отъ само себе си, не може да бѣде достатъчно, освѣнъ за вѣсколко дни на годишната; гладътъ би принудилъ човѣците да са вѣдатъ единъ другъ. Когато единъ човѣкъ часно не работи, когато другите работятъ, въ този случай неговото бездѣйствие не може да има толкови всеобщо и опасно влияние на цѣлото общество; но този осаметень и бездѣйственень човѣкъ ще бѣде принудень скоро да проси у другите, и лесно е да са разумѣе, че просечеството е най-мъчителната отъ сичките работи. Има ли вѣсколкъ измежду насъ, които да не са увѣри въ това, че бездѣйствието или лѣносията е една отъ най-омразните пороци? Тя (лѣносията), освѣнъ дѣто 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 таквази работливостта трѣба да са усвои отъ сички насъ.

ПО НАРОДНАТА ЕКОНОМИЯ.

(Продължение отъ 1-и брой.)

Stefense ни разказва, че въ 1848 год. са донесло въ Англия 32,588 туна (1 туна има около 800 оки) кости за ториво, а въ последните години сж изчислили, че коститѣ, които са употрѣбляватъ тамъ за торение, струватъ годишно повече отъ 900 хилѣди лири стерлинни. Но и на това Англичанетѣ не сж са сирѣли, ами какъ тѣ бѣха първитѣ, които въ 1841 год. докараха въ Англия 7 гемни, които бѣха патоварени съ 1700 туна гуано, и не са многа много врѣмъ и ето въ 1845 год. числото на гемнитѣ, които пристигнаха въ Англия пѣли съ гуано, порасна на 680 съ товаръ повече 220,934 туна, и тогъ тогазъ и до сега непрестанно сѣ повече и повече напрѣдватъ въ туй, когато ние не че нѣмаме още каберъ отъ тѣзи искусни торива, но даже нито съ обикновени торива не торимъ на сѣкадѣ тъй както трѣбва. Ето защо Англичанетѣ сж по-богати отъ насъ и защо нивитѣ ниви и ливади даватъ двойно и тройно повече отъ нашитѣ. Мнозина ще ми отговорятъ, че нашитѣ ниви немятъ нужда отъ подобни торива и др. таквази старания каквото това вършатъ Англичанетѣ въ своитѣ ниви, наистина сичкитѣ наши ниви — хвала Богу — сж си доста силни отъ природата, но да ли сж сичкитѣ такива? Макаръ и да бѣха, какъ трѣбза да поощамъ: да ли ще да останатъ вѣчно сѣ тъй плодородни, когато глѣдами, че са отзема повече отъ нхъ, отъ колкото да са награждать за онитото? Какво равновѣсие ще удържимъ ние послѣ въ плодородността на такива ниви? Нѣма ли да доде врѣмъ когато и тѣ ще да ослабнатъ, както сѣка друга земя? Не е ли то нѣщо съвсѣмъ естествено, че ще доде едно време, когато и въ нхъ нѣма да остане никаква лютя сила, за да може да възбуди ново сѣме въ земята и

да произведе отъ него растѣние съ добъръ плодъ?! — Сички знаемъ това и сички трѣбви да сповѣдаме, че Богъ нѣма да прави извънрѣдни чудеса съ нашитѣ ниви, но че ще останатъ таквизи, каквито са постарамъ сами да си ги приготвимъ.

Ето защо сж, казвамъ, намъ пуждни фабрикитѣ, защото не само че неше бждемъ принудени относѣ да даваме на чужди хора паритѣ си, — каквото го вършимъ сега, — и не само, че като прѣработвами различниѣ сурови произвѣдения у насъ сити и остатциитѣ отъ нивъ ще могатъ ни послужити за да върнемъ на нашитѣ ниви баремъ чистъ отъ опова, което сме имъ отнѣли; а съ това да потвърдимъ и успоримъ по-добре бждещата плодородностъ на нашитѣ ниви, но заедно спечалвами още повече отъ фабрицитѣ, защото само чрѣзъ нивъ ще можемъ видѣ сами ползата отъ нашегоси богатство, съ което ни е надарела самата природа: — само нивъ, казвамъ, ще можемъ стана и ние богати и ще можемъ са приготви на сигорна бждещностъ за нашегославу и слава, които сж единичкитѣ условия за смещуването на единъ народъ въ правъ смисѣ на думата като таквѣ на земята; защото само онзи народъ, който знае самъ какъ да упогрѣби богатството на своята земя въ свой полза, само онзи народъ, казвамъ, може каза за себѣ си, че е наистина народъ богатъ. — Още повече трѣбва да са старамъ да нагрѣдваме въ сичко това, защото и самитѣ врѣмена, въ които живѣемъ изискватъ хора дѣятелни и презирателни, хора, които съ науката само да знаатъ да избератъ за себѣ си сичко онова полѣзно, което е приготвилъ създателя въ природата. Не ли са намѣрваме въ най-образованитѣ врѣмена на деветнаестия вѣкъ, въ вѣкитѣ, въ когото съ блескавицацата пишеме, съ сѣлицето изобразяваме, съ парата надъ земята и съ въздуха подъ земята за своитѣ цѣли са гониме, а въ този вѣкъ ние още ли ще дремемъ?

ВИДИНЪ, 1874.

Ноевария.

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, овзи пластъ на земята, — въ който са заѣчава растението съ своите корѣни и въ който, пакъ чрѣзъ своите корѣни, намира своята потрѣбна храна, — са нарича почва. Тая почва са състои отъ органически и неорганически вещества, размѣсени между себѣ си. Количеството на органическите вещества или на перепреитѣ, спорѣдъ плодородието на почвата, бива твърде различно; но сѣкога е помалко, нежели количеството на неорганическите вещества. Както едините, така и другите вещества, т. е. както органическите, така и неорганическите, сж еднакво потрѣбни, за да израсте и за да са развие гѣлото на растенията, които човѣкътъ упогрѣблява, а за това и обработка. Но за да разберемъ сичкото това, ние трѣба да знаемъ какъ са питатъ или хранатъ растенията. Ако земемъ една сѣмка отъ едно каквото и да е растение, ако я завиемъ въ мокра дрипа или въ едно парче плѣсть и ако поддържаме въ нея постоянно влага и топлина, то сѣки знае, че сѣмката слѣдъ малко време ще да пусне и стебалце, и корѣнчега. Това стебалце ще да са извлѣче, но скоро ще да повѣхне и ще да са изгуби. А това става отъ туй, че въ дрипата или въ плѣстѣта корѣнчетата на младото растение не намиратъ потрѣбната за себѣ си храна. А ако посадимъ това растение въ нѣкоя ровска почва, то то ще да израсте и ще да озрѣе; младити му корѣнчега ще да навѣнатъ 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 сжщото, щото сж и устата за човѣкътъ или за живо-

тното, защото нашето тѣло чрѣзъ устата си, така сѣщо както и тѣлото на растението чрѣзъ корѣнните си, приема своята храна. Но разликата между насъ и растението е твърде голѣма. Въ нашите уста влиза и твърда, и водна храна, и за това ние имаме зѣби, съ които я сдѣжваме, имаме слюнки, съ които я размиваме, и тогава вече я преглъщаме; а въ корѣните на растението не може да влѣзе никаква твърда храна, защото кожата, която ги покрива, нѣма никакви уста. Отъ това се види, че ако ще би и на най-ситенъ прахъ да счукаме сжстатните части на почвата, то тие се пакъ не ще могатъ да преминатъ презъ кожата на корѣните; слѣдователно остава само едно: да се растворатъ (растопатъ) тие части на почвата въ вода и така вече да преминатъ въ растението. Но за растението, както и за животно, не сѣка една храна струва; дѣто ще да са каже, не сичките сжстатни части на почвата могатъ да хранатъ растението. Твърде чѣсто въ почвата има сичко, щото е потрѣбно за растението, а въ това сѣщо време то излиза нехелито и слабо. Това произлиза отъ туй, че хранителните части на почвата са намиратъ въ таково сжстояние, щото или не могатъ да се растворатъ въ водата, или не струватъ за храна на растенията. И човѣкъ, и животно, една и сжщата храна въ единъ видъ ѣдатъ, а въ други — не щатъ; напиримъръ барабойтъ, ако е той суравъ, то даже и гладното добиче на-да-ли ще го иде, а когато е сваренъ, то отъ него става доста вкусна и питателна храна. Или напиримъръ ржаната слама: кравата я ѣде само когато е твърде гладна и когато нѣма друго що да ѣде; а нарѣжя ти тая слама понадробно, понария съ врѣла вода и тури ѝ малко солъ, па вижъ че ще ли и ситото добиче да я ѣде. Ето защо когато въ земята има сичко, щото е потрѣбно за растението, но само не въ такавъ видъ, въ какавъто е потрѣбно за хренене, то гниенето на органическите останки и помага на това пѣщо; отъ гниенето земята се едно като че ври, органическите вещества са разлагатъ, и една частъ отъ тѣхъ са растваря въ вода, която са намира въ почвата. Тая вода, като поше киселогите, които произла-

зятъ отъ разложението на органическите вещества, отъ своя страна растваря въ себѣ си различните минерални сжединения и преобжрица ги въ таково сжстояние, 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 послѣдната, суравятъ барбой, брашното и другите храни ставатъ на вусенъ печенъ хлѣбъ и на други варива, които хората ѣдатъ, така и въ почвата, когато ти ври, нерастворенните части са преобжричатъ на растворени и са поглъщатъ отъ растенията. Но както за това, за да стане брашното на тѣсто, е потрѣбна вода и топанна, така и за почвата, за да може тя да ври, сж потрѣбни топлина, влажностъ и въздухъ.

Отъ сикото гореказанно ние видиме, че сичко, щото е нужно и полезно за поникването на растенията, са вжрни само по себѣ си, но сичко това става твърде бавно, и яко човѣкъ да не би помагалъ на оние сили, които дѣйствуватъ за неговата полза, то много би той сѣдѣлъ гладенъ! И така, обзаниостъта на земледѣлецътъ сж сжстотъ въ това: да помага на дѣйствующите вече сили въ почвата, да отстранява сичкото тѣхно забавляюще дѣйствие и да ги ушжтва камъ своята полза. Въ продължението на много вѣкове човѣкътъ е глѣдалъ на парата, която са издига отъ вжзирѣлата вода, а нему и презъ умътъ не е преминувало, че тая пара може да му бѣде полезна; но его намѣриле са учени хора и изнамѣриле, че парата има сила, вжсползувале са отъ тая сила и накарале тая безполезна по-напредъ пара да вози хора и стоки по желѣзниците, да вжрти колелата по фабриките и по заводите и да движи сѣкакви други машини. Тука ние би привѣде множество примѣри, която би показале какъ съ помощъта на науката човѣкъ е накаралъ безполезните, а понѣкогашъ и вредителните за него сили да му служатъ и да му принасятъ полза, но за насъ е доста и показанниятъ примѣръ.

Сега като знаемъ какъ са е образвала почвата или орната земя и отъ какви главни части са тя сжстотъ, то нека да пре-

минемъ и да разгледаме разнообразието на почвите.

Почвите, както съвсему, може би, е известно, биватъ твърде разнообразни. Това разнообразие зависи първо и първо отъ тѣхното мѣстоположение, т. е. на високо ли, на плегато ли или на ниско мѣсто са тие намиратъ. А за земледѣлнето сичките тие условия сѫ твърде важни. Второ, почвите са отличаватъ една отъ друга по това, коя именно отъ съставните части преобладава въ една почва и коя въ друга. Ние казахме по-горе, че въ сѣка една почва, способна колко-годе за растителностъ, има сичките съставни части, но тие части са ненамиратъ въ различни количества, т. е. отъ една има повече, а отъ друга по-малко. По своятъ съставъ почвите са раздѣлятъ: на гнилести (тѣжки), когато главната частъ на тая почва са състои отъ гнида; на пѣсачни (легки), когато са състои повечето отъ пѣсакъ; сугнилести почви са наричатъ такива гнилести почви, въ които воедино сѫ гнилата е размѣсено доста едно голѣмо количество пѣсакъ, а супѣсачни — когато въ пѣсачната почва е размѣсена и гнида, варовити (киселини) почви са наричатъ оне, въ които са забѣлжава доста голѣмо количество варъ. Почвите са наричатъ още черноземни, когато въ тѣхъ има много перегной или изгнили органически вещества, торфянисти, или благисти, когато въ тѣхъ има много вода, а пѣма топлина и въздухъ и по тая причина органическите вещества, като не могатъ да изгниятъ, натрупватъ са въ голѣмо количество; най-послѣ почвите са наричатъ соленовати — когато въ тѣхъ има много соль, която съ испаряне на влагата изъ земята, покрива повърхността ѝ съ бѣлизневи тѣнакъ иласть или намѣтъ; такива почви са срѣцатъ повечето по край морските мѣста. Освѣнъ това, почвите са раздѣлятъ още, спорѣдъ способността си да задржатъ въ себѣ си влагата или водата, на почви: сухи и горѣщи, студени и влажни и най-послѣ на тѣжрища. Но защото тие свойства на почвата зависатъ твърде много отъ подпочвата, то, преди да пристѣпимъ да разгледаме сѣка една почва отдѣлно, трѣ-

ба да сп съставимъ ясно понятие за онова, което ние наричаме подпочва.

(Продължава са).

КАКЪ Сѫ ВАДЯТЪ ПЯТНА (ЛЕКЕТА).

Да са вадятъ пятна (лекета, дамги) отъ лекедасани дрѣхи не е твърде лесна работа, за това по други страни има за това нарочно чистилища, дѣто са чистятъ лекедасани, дамгосани дрѣхи. Чистилата или срѣдствата, които са употребяватъ за чистение на лекедасани дрѣхи сѫ: Бензинъ, етеръ, (aether) терпентиново масло, спиртъ, цецѣлна киселина (Kleesäure), нишадаръ руху и вода. Сичките тѣзи са намиратъ въ спичарните.

Дамги отъ лой, масть, масло, восакъ, катранъ и отъ печатенъ (червенъ) восакъ са вадятъ най-лесно съ етеръ, а по-мѣчно съ спиртъ. Дене само трѣба да са вадятъ дамгите, защото тѣзи течности лесно са запалятъ на свѣщъта или на свѣдлината. Дамгите на свидените дрѣхи са намазватъ съ размѣсъ отъ бензинъ и магнези, а останалитъ на платътъ прашецъ са исчистятъ 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 вадятъ съ оцетна киселина (Essigsprit), а дамги — отъ киселини и отъ кисело овозне са исчиратъ 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, поспиемъ съ прахъ отъ виняна киселина (Weinsäure-Pulver) и подиръ 24 часа да са оператъ. — Дамги отъ мастило са намокрятъ съ лимоненъ сокъ, или пакъ съ цецѣлна или виняна киселина, размѣсена въ 10 части вода, подиръ това дамгата са поспива съ дрѣбни трици, настъргани отъ калай, и са подържи малко надъ горѣща водна пара, а най-послѣ са опира съ салунена вода.

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

жимъ внимателно надъ занятенъ сипцуръ (сѣра, жупель, кюкюрдъ, тефъ). Но нѣкогажъ можемъ си помогна за това и съ кибритъ.

КАКЪ СА ПРАВИ СКОРБЪЛА.

Скорбѣлата (пробѣла) са употрѣбява за скорбѣсанне ризи и пр. Въ търговията има два главни вида скорбѣла: пшенична (отъ жито) и отъ картофи (барабой, патати, кромпиръ, влашки бобъ). Пшеничната скорбѣла са прави тѣй: Тура са въ единъ сѣдъ жито и са полива съ вода; като поуемкне житото, смачква са подъ водата въ една торбичка, презъ която излазя скорбѣдата и плува въ водата, а лепливото вещество остава въ торбичката. Слѣдъ като са смачка добре омекналата пшеница и са процѣди скорбѣлата презъ торбичката, водата, въ която е киснала и са е мачкала пшеницата, остава са на страна да са уталожи скорбѣлата на джното въ сѣдътъ, а подиръ това са отлива водата, и скорбѣлата са измива съ друга чиста вода; най-после са разрѣзва на парчета и са изсушава на въздухътъ.

Скорбѣла отъ картофи са прави тѣй: Най-напредъ са настѣргват на стѣргало (рендe) измити картофи, както са стѣржи рѣпа или хрѣхъ, настѣрганите картофи ставатъ като каша, която са тура въ сито, направено отъ телени или други жици. Тѣзи картофелна каша са бърка съ рѣжа въ ситото, което е потопено въ единъ пѣтеиъ съ вода сѣдъ. Скорбѣлата премивава презъ ситото въ сѣдътъ, дѣто са отадежва на джното. По пататешното постѣвване съ картофелната скорбѣла е сящото както и съ пшеничната.

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

ГОТВАРСКИ ССЖДОВЕ.

Ссждовете, въ които са готвятъ и държатъ ястията, но нѣкогажъ биватъ погибелни и опасни за здравето. Много хора сж са отравали като са били ястия, готвени въ не добри ссждове. Ссждовете биватъ отъ желѣзо, мѣдъ (бакъръ), желта мѣдъ, калай, ново сре-

бро (Chinasilber, сжѣсъ), чанния, стѣкло, гила и отъ дърво.

1. Желѣзни ссждове.

Желѣзните ссждове сж най-малко вредителни; но ако отвѣтре не сж полени съ ченія, нѣкои ястия почерняватъ. Колкото е помекко желѣзото, толкова повече почерняватъ ястията; най-малко почерняватъ въ лѣвно желѣзо. Да не почерняватъ ястията въ неполеяни ссждове, трѣба отъ време на време да са пѣрже кафе въ тѣхъ. Отъ кафето са покриватъ стѣните на ссждътъ съ единъ видъ мастевна кожаца, която не остава да почернятъ ястията.

Чивените са миятъ съ топла вода; ако сж мазни, миятъ са съ слаба лишия или съ пепель. А оиѣзи, които не сж полѣни отъ вѣтре съ бѣло, чистятъ са съ лишия и съ дребенъ пѣсакъ, а за да не раждясватъ, трѣба добре да са изсушатъ.

2. Ссждове отъ бакъръ и желта мѣдъ.

Въ последайо време захванаха и по насъ да употрѣбаватъ желѣзни ссждове — чивени, — на мѣсто бакрени, но последните — бакрениите — ги има въ много още готварници, — не сж още изхвърлени. Бакрениите ссждове сж много вредителни за нашето здраве, особено ако не са държатъ калаисани (ганосани).

Бакрениите котли за вода и за пране, вѣобще за топление вода, не сж ни най-малко погибелни, вредителни; но ако са готвятъ, варятъ ястия, особено кисели, въ бакрени ссждове, често са случаватъ нещастия. Мѣдъта (бакъръ) са окислява твърде скоро, т. е. сжединява са съ кислородътъ отъ въздухътъ и става топиво. Честото чистене на бакрениите ссждове не само че не помага да са избѣгне злото, но още го уголѣзва защото колкото повече е чиста повърхността на бакърътъ, толкова повече са сжединява съ киселините. Ако са готвятъ или държатъ кисели ястия въ бакрени ссждове, бакърътъ са сжединява съ тѣхъ и образува отрова, отъ която мнозина сж умирали, когато сж били такива ястия. За да са избѣгне това зло, калаисватъ (ганосватъ) бакрениите ссждове; но и съ това винаги не може да са избѣгне злото, защото рѣдко са чистятъ калай, съ който калаисватъ ссждовете. Макаръ и да са ганоса бакренииятъ ссждъ

съ чистъ калай, то той се пегрива за скоро време, ако се употребява сждътъ сѣки день, и слѣдъ два мѣсеци въ този сждъ се развива таквази отрова, която е способна да отрови човѣка. Освѣнъ това калайтъ е тѣжъ тенакъ, щото киселината лесно отива до бакжръгъ, съ който се тя сжединява и образува смъртоносна отрова.

Но при сичко това, онѣзи, които искатъ да си служатъ съ бакжрени сждове, трѣба да глѣдатъ, щото тѣзи сждове да сж отъкованъ бакжръ. Особенно трѣба да се внимава на калайтъ. Съ чистъ калай добре ганосаната теиджера трѣба отъжтре да е свѣтлива като сребро, а калайтъ не трѣба да е тжменъ нито сникавъ; пржстите ни не трѣба да посиняватъ, ако потрийме силно. Преди да употребимъ сждовете за готвение, трѣба да направимъ слѣдующиятъ опитъ: Да налѣемъ въ бакжрената теиджера половинна ока вода и половинна ока оцетъ и да ги варимъ. Като поври тжзи смѣсъ отъ оцетъ и вода, ако не захване да вени и да става темна, като ѣ гудимъ малко готварска соль, тогава можемъ да бждемъ сигорни, че въ калайтъ нѣма друга смѣсъ.

Ако нагорѣшимъ нѣкое желѣзце тжж, щото да свѣтне, и го турамъ да стои въ тжзи смѣсъ дорде истине, желѣзото слѣдъ като го извадиме, не трѣба да е червеникаво, защото то е знакъ, че теиджерата не е добре калансана (ганосана). Най-после не трѣба да потамнява теиджерата. На сѣки начинъ е нужно често да се калансватъ бакжрените сждове. Нѣкои бакжрени сждове се правятъ отъжтре съ чанисенъ поливъ. Такива сждове сж добри ако сж направени добре и ако се пастратъ както трѣба.

Сждовете отъ желта мѣдъ (Messing), които се сжстони обикновенно отъ 70 части бакжръ и отъ 30 части тучъ, сж тжж сждо вредителни, както и бакжрените. Кожкото е по-червена тжзи смѣсъ, толкова повече бакжръ има въ нея.

Сждовете отъ бакжръ и желта мѣдъ се чистятъ съ пачавра, която се намазва или натопява въ каша, направена отъ оцетъ и черно брашно, после се исплакватъ съ вода, избжрватъ се съ кърва и се изсушаватъ на слнцо или на топло мѣсто.

ЗА ПРАНЕТО.

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

Лишия за пране се прави отъ пепеликъ (поташа), растопенъ у вода.

Пепела или поташана лишия се произвежда отъ прстиятъ пепелъ по слѣдующиятъ начинъ: пепелтъ се гужда въ нѣкое кѣче или въ другъ сждъ, и най-напредъ се полива съ студена вода, подиръ малко — съ топла, и съ това се растопяватъ сички растопителни части на пепелтъ. Добитата отъ това вода се прецежда отъ пепелтъ, налива се въ единъ котелъ и се испарява (вари) до тогава, дорде остане отъ нея сухо вещество, наречено пепеликъ (поташа). Поташата после се пече въ пеци за да се отстранятъ отъ нея органическите вещества.

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

Нечистите и кирливи дрѣхи трѣба да се ператъ колкото се може по-често, защото другояче, — ако дрѣхите не се ператъ много време, — мазните джмги и пятна (лекета) мжчно се испиратъ. Ако има по дрѣхите джмги отъ маслото, овозие, или отъ червено вино, трѣба да се извадятъ. Тенките дрѣхи трѣба да се отдѣлятъ отъ по-дебелите, боядисаните отъ небоядисаните, кирливите отъ по-малко кирливите и пр. Сѣка добра ступанка трѣба да си бѣлѣжи колко и какви парчета е отдѣлила за пране. Най-напредъ се ператъ по-тенките ризи, после по-дебелите, кжрните, пешкирите, чаршафите и др. т., а най-после чорапите, гащите, боядисаните дрѣхи и пр.

Дрѣхите се намокрятъ най-напредъ въ коритото съ мека и хладка вода, защото коравата вода стига сапунтъ, който не може да испере киртъ и нечистотиите; а отъ много горѣщата вода се сжстиватъ нечистотиите и не могатъ тжж лесно да се исператъ. Подиръ 12 часа се насапуниватъ пакъ и се ператъ въ хладка вода и горѣща тиния; слѣдъ това се испиратъ въ чиста вода и изново се насапуниватъ. Добре е да се турятъ дрѣхите, що се ператъ, въ котелъ съ врѣла вода, за да повратъ нѣколко минути, но трѣба да се разжкватъ съ нѣкое дърво. Посварените ризи пакъ се ператъ съ топла вода, а за да се очистятъ сжвсѣмъ отъ сапунтъ, трѣ-

ба най-послъ да са исператъ въ студена вода.

Тенки ризи са намократъ въ студена вода, подиръ това нѣколко пкти са поливатъ съ хладка сапунена вода, въ която са обрѣщатъ и потеглятъ на самъ нагатакъ до тегава, дорде са исператъ отъ киртъ. Като са ператъ такива тенки ризи, не трѣба да са триятъ съ рѣце — защото наскоро са садиратъ, — но само добре да са петискватъ съ дѣнѣта.

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

Вжлени чорапи не трѣба да са ператъ съ много горѣща вода. И други вжлени дрѣхи не трѣба да са ператъ съ много горѣща вода, но — съ хладка сапунена.

Свилени (копринени) дрѣхи са ператъ съ студена дъждовна вода, въ която 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.

РАЗНИ.

Отрова отъ сулфатъ де кюивръ (гъозъ-гаша). — На 6 й Декември (на празникътъ св. Николай) въ Видинъ са случи една ако и малка жалостна случка, но заслужа да са земе въ сериозно внимание. Едно дѣте на 4-5 годишна възраст сугригъта на празникътъ св. Николай било здраво и читаво; подиръ малко това дѣте изненадѣно захванало да са трѣшка и тѣркаля. Родителите на дѣтето са улашили и смаяли отъ дѣ му е дошло това. Тутакси повикватъ докторътъ г-на Ив. Енчева, който на часътъ са притекалъ на помощъ на реченното дѣте. Слѣдъ пригледването на дѣтето, докторътъ казалъ, че това дѣте са е отровило съ сулфатъ де кюивръ (гъозъташи?) Дрѣгъ побързалъ ди предниши нуждите лѣкове, които тутакси са дали на дѣтето и отъ които му минало — оздравѣло. Докторътъ казалъ, че ако да би биле захвснѣли още единъ часъ, лѣковете не би могли да покажатъ цѣлительното си дѣйствиѣ. Това дѣте са отровило, като ѣло варено жито (колива), което било описано съ разни бои: зелени, сини, червени и пр.; въ които има отъ реченното отровително вещество. Като узналъ това, докторътъ са отнесе писменно до Епархиалниятъ Свѣтъ и му яви за станалата случка. Почитаемиятъ Епархияленъ Свѣтъ, като са извѣсти за това приключение, рѣши да са яви въ църква, штоо коливата за напредъ да не са правятъ съ боя, но само отъ жито

съ чиста бѣла захаръ и орѣхи. Колива, които сж описани съ разни бои, не ще са приематъ въ църква отъ свѣщенниците. На 15 Декем. въ недѣля Негово Вис. Преподобие Архимандритъ г-нъ Писифъ обяви това рѣшение въ Църква, като разясни дошите сътинни, които би могли и за напредъ да послѣдуютъ 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, брати, сестри и чада. Най-после каза, че рѣшението на Епарх. Свѣтъ трѣба да са земе въ внимание.

Сѣки, мислимъ, ще удобри това колкото мъдро толкова и полезно рѣшение на Епархиалниятъ Свѣтъ въ Видинъ. Научаваме са че това рѣшение щѣло да са съобрази и вжнъ по Епархията.

Ине сме имали случай да видимъ на други мѣста по насъ да правятъ колива съ разни бои, но не ще бжде эле, ако са земе въ сериозно внимание приключението — този живъ примѣръ въ Видинъ — и отъ другите наши съотечественици, които сж джѣкни сами да пазятъ скѣпоцѣнното си здравие, а не да отиватъ сами съ рѣцете си да отравятъ 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 съдове и др.! За това препорѣчваме членове по Къщовничеството въ СГУПАНАНЪ на вниманието на нашите читатели и читателки (ако имаме отъ послѣдните, които повече би трѣбало да знаятъ това).

— Многогото употреблѣние на ракията по насъ. — Отъ нѣкои мѣста ни пишатъ, че ракията са пила до толкова много, штоо е хвърлила вече нѣколко злощастници въ гробтъ, а има вече приготвени още жертви. Въ илущите броеве на Ступанъ ние ще са повърнемъ да поговоримъ върху това убийствено за животътъ и за кесията нитие, а за сега ще напомнимъ само, че комуто сж мили животътъ и париците, нека, — ако не може съвсѣмъ да напусне ракията, то поне по малко да я употребава.

— Преди десетина години въ Лондонъ (Англия) е имало 110 голѣми фабрики за хартия, 730 печатници, 760 книжарници и 40 особенни заведения за ксилография. Чувате ли сички 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. т. отъ II. год. на Ступанъ за недѣлното училище въ Пирдопъ.

ОТГОВОРЪ.

Г-ну III. въ Р. — Приемѣ писмото ви. Благодаря ви. Вѣрваме, че ще испълните обѣщанието си.