

СТУПАНЪ

ВѢСТНИКЪ ДОМАШЕМЪ,

ЗА НАУКА, ЕКОНОМИЯ И ЗЕМЛЕДѢЛИЕ.

СТУПАНЪ излиза два пѣти въ мѣсецътъ. Годишна цѣна е 5 1/2 франка или 25 гр. турски пари предплатени.

Съдържание: Да са помогне нравствено на народътъ. — Искуство за обогатяване. — Нашите днешни ступанки. — Месо. — Разни.

Писма, дописки и съобществованията са испращатъ до издателятъ и прииѣжателятъ Д. В. Хранова въ Видинъ.

ДА СА ПОМОГНЕ НАРАВСТВЕННО НА НАРОДЪТЪ.

Просвѣщеніе, викаме сички и наистина трѣба да го търсимъ: само просвѣщенните народи сѣ благи и честити. Но като кажемъ, че единъ народъ е просвѣтенъ, то не трѣба да разбираме, че просвѣщеніето на този народъ сѣ състои само въ нѣколцина учени отъ този народъ, но въ числото, въ множеството на четците. Ако ни попита нѣкой: колко милиона народъ сѣ българи? Ние отговаряме — 6—7 милиона; но ако ни попитатъ: колко има въ този народъ, които знаятъ да четатъ и обичатъ да четатъ? Ние какво би отговорили на това питаніе? Можемъ ли са похвали, че повечето отъ народътъ ни знаятъ да четатъ? Съ жалостъ го казвамъ че не, и пакъ не! Но и които знаятъ малко много да четатъ, търсятъ ли сички съ жѣдностъ книги, вѣстници и други списания за да са обогатятъ умствено съ ползни знания, нужни за практическиятъ имъ животъ? Кой какъ ще да казва, но ние ще кажемъ, че читателите у насъ сѣ още малко скръзъмрно съ множество то на народътъ ни.

Мишката и силата на сѣки народъ стои въ массата, въ простолудіето, отъ което са съставлява и по-големата частъ на народътъ; слѣдователно единъ народъ, дѣто селѣните не знаятъ да

четатъ, не може да са нарече просвѣтенъ народъ. Като е тѣй, трѣба да са обърне особено внимание за просвѣщеніето на селените и въобще на народътъ или не! Ние мислимъ, че само нежелателитъ на този народъ ще бѣждатъ противни на сичко онова, що е добро, полезно и нужно да са извърши за неговото унапредване и за неговото развитіе. Когато боли сърдцето за доброто на народътъ му, той не може да не съдѣйствува съ каквото може за просвѣщеніето на този народъ — цѣлъ колкото благородна, толкова и челолюбива. Казахме по-горе, та и други пѣтъ сме го казвали, че общенародното добруване е и чѣстно добруване. Тѣй е, никой не може да го забѣши и откаже. Но ако е тѣйтрѣба ли само да го знаеме, а пѣкъ да не спомогнеме и на дѣло за тѣхното унапредване?

Не трѣба да забравяме, че сѣки човѣкъ, който не знае да чете, чрезъ неучението си, простотата си, угасява учението на оновова, който знае; а когато опѣзи, които не знаятъ да четатъ сѣ десетъ и дваисетъ пѣти повече отъ опѣзи, които знаятъ, каде отиваме? Що ни ползува да имаме стотина учени българи, за милионъ не учени? Ползува много, ако усѣщатъ тѣзи учени отговорността си и работятъ споредъ силите си съобразно съ високите си длѣжности за поучаваніето на другите. Ако не правятъ това,

то ползата отъ учението имъ е само частна; за народътъ имъ нѣма нищо. За да са не губи учението, трѣба учениятъ да работи. Съ трудъ и прилѣжаніе учението на едного човѣка, може да надвие на простотата на сто тина неучени.

Народътъ трѣба да знае да чете и да пише. Съ четение приемаме мислите на другите и са ползуваме отъ тѣхъ; съ писване съобщаваме мисли на другите или ги забѣлѣзваме за своето си запомняване. Този, който знае да чете и да пише, нему пътятъ е отворенъ къмъ сѣка наука; за него са отварятъ свободно вратата на великолѣпниятъ палатъ на знаниято.

Идете пазаренъ день въ нѣкой градъ изъ България, и ще видите толкова си селени; но кажете ни колцина биха са намѣрили изпомежду имъ, които би знаели да четатъ? Безъ преувеличение, на хилядата единъ; но това не е ли за съжаляване!!

„Баща ми е оралъ, сѣялъ и жъналъ безъ да знае книга,“ казва Петко, а мене защо ми е? както е преживѣлъ баща ми, тѣй е ще преживѣя и азъ. — Иванъ казва: „Баща ми е работилъ сѣ тѣй занаятътъ си и са е хранилъ, а мене що ми трѣба да търся друга лѣснина?“ Мнозина говорятъ тѣй безразсѣдно, но такивато страшно сѣ излѣгани; ще дойде единъ день въ който да са увѣрятъ, че не ще могатъ да преминатъ безъ учение тѣй, както сѣ преминали тѣхните бащи и дѣди. Сѣки разбранъ е длъженъ да изважда такивато отъ заблуждение. Колко лошо нѣщо е неучението!

Едно време духовенствата сѣ мислили, че *незнанието е майка на благочестието*. Благочестивите са бояли отъ науката, за да не би сѣ изучаваніето на науките да са изневѣрятъ. Мислѣли си тѣ, че колкото по прости сѣ били, толкова по-набожни и по-благочестиви биватъ. Но слава Богу, оно ва време, времето на незнанието и на суевѣрието премина; днесъ сѣ са увѣрили вече, че истината наука води къмъ истинското благочестие. Въ онѣ

зи тѣмни минали времена и царете мислили, че колкото по-незнайтъ народите, толкова по-мирни и по-добри поданици биватъ; но и то време премина; царете и народоначалниците са убѣдиха за политическата полза отъ учението, и че единъ милионъ народъ учени сѣ по-добри отъ десетъ милиона неучени. За това и днесъ просвѣтените правителства са стараятъ за просвѣщението на поданиците си.

Едно време нароодообразователите работили само за горните класове, и били задоволни да видятъ отъ тѣхъ нѣколцина учени маже да излѣзатъ, а презирали долните класове и ги оставяли въ неучение, простота, суевѣрия и тъмнота. А сега намѣсто да захващатъ стрѣхата, да градятъ къщата, захващатъ отъ основанието (темелътъ). Слѣдоватъ долу въ долнитъ класове на народътъ, и турятъ тамъ основание, върху което да са зида здание великолѣпно и трайно.

Трѣба сички онѣзи, на драго сърдце, на които дѣжи истенскиятъ напредакъ на народътъ ни, трѣба да са завзематъ сериозно за просвѣтата на селените, да вдѣхнатъ изобщо въ сърдцето на народътъ таквото едно желание къмъ науката, щото да видимъ не само дѣцата, но и мажете, и жените да са учатъ и да търсятъ науката — тогава можемъ да кажемъ, че сме и ние честити и отиваме къмъ просвѣтата. Когато Българските вѣстници вмѣсто по 500-600 спомошествователи, — както сега, — да иматъ по нѣколко хиляди; когато въ колибите на селените видимъ разни книги, вѣстници, периодически списания; когато народъ захване да търси книгите и вѣстниците, а не послѣдните народътъ; когато захване рѣдко да са намиратъ 40 50 годишни хора, които да не знаятъ да прочитатъ, тогава може сичкиятъ български народъ достойно да са нарече въ пълниятъ смисалъ на думата *ученъ народъ*, и тогава безъ съмнѣние този народъ ще бѣде богатъ и честитъ. Нека са увѣримъ въ тѣзи неоспорими истина и сѣки съ каквото може и

споредъ силите си да спомогне прав-
ственно на заостаналиятъ и бѣденъ
нашъ народъ.

ИСКУСТВО ЗА ОБОГАТЯВАНЬЕ.

Мислихъ че не щѣ прекалѣхъ ако пре-
порѣча на читателитѣ на „Ступанъ“
слѣдующата рецепта като най заможна
да докара ожиданата сполука въ ис-
куството за обогатяване. Да ли тѣ
ще я слѣдватъ точно и вѣрно? то е
друго питанье. Между това за мене е
май съмнително.

Рецептата, за която ни е думата
да са скрати въ една само думица е:

„Т Р У Д Ъ“

Тѣзи рецепта, увѣрявамъ ви, е непо-
грѣшима за тѣзи, които обичатъ, щото
рецептата имъ да бѣде по дълшека и
по-ясна; ще съобщѣ долните редов-
ци, писани отъ единъ личенъ човѣкъ
въ Франца: То е единъ споменъ отъ
неговитѣ младини, споменъ що е че-
сто приказвалъ на своитѣ приятели.

„Когато бѣхъ на осемнайсетъ го-
дини, презъ лѣтото азъ оставяхъ Па-
рисъ и отивахъ да прекарвамъ недѣл-
ния день въ Версайль, градъ дѣто жи-
вѣеше майка ми. За да отидѣ тамъ, азъ
бѣхъ длъженъ да барзамъ лѣтѣ винѣ-
ги за да придружѣ по този пѣтъ ед-
на отъ малките кола които служахъ
за пренасянье.

„Когато излазвахъ изъ колата ви-
нѣги, азъ намѣрвахъ единъ едъръ про-
сякъ, който викаше подиря ми съ
продранъ гласъ: милость, молихъ ти
са, добрий господине! Той бѣше увѣ-
ренъ че ще чуе да дръгне въ шапка-
та му нѣкое десетче и друго.

Единъ день като плащахъ данъта
си на Антоня (тѣй са наричаше този
просякъ), преминѣ отъ тамъ единъ ни-
съкъ господинъ, пакърженъ, сухъ, жи-
востенъ комуто Антонъ отпрати свое-
то дрезгаво умоление:

„— Милость, молихъ та, добрий ми
господине!

„— Пятника са спрѣ и отъ какъ
прегледа нѣколко минути просяка:

„— Видите ли виѣ,“ каза той, хитъръ
каджуренъ за работа; защо да са пре-
дава на едно таквозъ долнио заня-
тие. Менѣ са ревне да та извадя изъ
този жаловитъ *валъ*, и да ти дамъ
десетъ хиляди лири приходъ.“

„Антонъ и азъ са изсмѣхми прѣвъ
глава.

„— Смѣйте са, колко щете подзе
пакърженния господинъ, но слѣдвай-
те моитѣ съвѣти и виѣ ще добиете
това, ви обѣщавамъ. Отъ друга страна
азъ мога да ви кажѣ съ примѣръ.
И азъ бѣхъ сѣтенъ сиромасъ като те-
бе; но намѣсто да просѣхъ азъ си опле-
тохъ единъ кошъ, па трѣгнѣхъ изъ
селата и изъ градищата да търся, не
милостиня, но дрипи и парцали, ко-
ито ми давахъ безъ нищо, а които
продавахъ съ добра цѣна на книжни-
тѣ фабриканти. Подирѣ една година.
азъ не искахъ вече безъ нищо дрипи-
тѣ, а ги купувахъ, и вече си имахъ
едни колца и едно магаренце за да
извършвамъ моята малка трѣговийка,

„— Петъ години отъ това на сѣтнѣ,
азъ си имахъ 30,000 франки и са оже-
нихъ за момичето на единъ книженъ фа-
брикантинъ, който ма сдружи въ сво-
ята трѣговска кѣща. Но азъ бѣхъ
младъ йоще работникъ, знаяхъ да ра-
ботѣхъ и да права много прикѣчва-
ния.

„Днесъ за днесъ имамъ двѣ вели-
колѣпни кѣщи въ Парисъ; и азъ от-
стъпихъ своята фабрика на сина си,
комуто отъ младъ вдѣхнѣхъ обичъ
къмъ работата и цѣнепие на постоян-
ството. Правете като мене, прияте-
лю, работете съ дързость, и чест-
ность, и ще станете като мене.“

Върху това отгорѣ, стария този
богатъ господинъ си отиде, като на-
прави Антоня да са замисли толкозъ
много, щото двѣ госпожи минѣхъ и
заминѣхъ, безъ да са обърне къмъ
тѣхъ съ обыкновенното си крѣканье:
милость, молихъ!

„На 18 15, когато бѣхъ заточенъ
въ Брюксель, влѣзохъ единъ день въ
една книгопродавница да си закупѣхъ
нѣкои книги. Единъ едаръ господаръ

са расхождаше и даваше заповѣдъ на петъ шесть свои човѣди.

„Ний са изгледахми единъ други като хора които, ако и да не сж познавахъ, припомнювахъ си, че сж са виждали нѣкога на друго-мѣсто.

„— Господине, продума най-подиръ книгопродавеца, преди двайсетъ и петъ години, не ходяхте ли често до Версайлъ въ недѣлний день?

„— Що! Нимъ си ти Антоне!

„— Господине отговори той, вий видите: стария онзи господинъ имаше право; той ми даде десетъ хиляди лири приходъ.“

Сега-Е, драги читатели, какъ ви са види тѣзи истинна случка? Безъ да искамъ да ви карамъ да ходите да събирате дрипи и парцали, което въ нашето мѣсто не може да бѣде, то азъ ви увѣрявамъ, че съ трудъ, сиречь съ работливостта и съ добрата спистеливостъ всѣкой може да постигне ако не голѣми богатства, то поне единъ охолень поминѣкъ.

Опитайте тази моя рецета и ви ще видите въ нѣколко години, че азъ съмъ ималъ колко-годѣ право дѣто ви съмъ я подарилъ.

Б.

НАШИТЪ ДНЕШНИ СТУПАНКИ!

Народната ни исторія въ кратко свидѣтельствува за старитѣ Българки, че сж обичали и почитали своитѣ ступани, че сж ги следователно и слушали, особено, че Българката въ онуй врѣме трѣбало да знае: да тъче, да шие, да готви, въ кратко отъ нея очаквали да ся извършятъ сичкитѣ домашни работи; това и трѣбала на ступанката. Освѣнъ дето имъ служала на радостъ, но още ги и обогатявала не малко, отъ това тѣ бивали винаги вѣсели, трудолюбиви съгласни въ работитѣ си и вѣрни на назначението си. Тія исторически пріятни черти, съ които ся отличавали старитѣ Българки, подканихъ ми да ся запитаме: Какви сж нашитѣ днешни ступанки? Отговарятъ ли ни назначението си? Да ли съществува въ тѣхъ онзи старо-времьнъ характер?

Не ни е намѣреніето да укоряваме или превознесимъ неправѣдно, но съ всяко без-

пристрастие, искаме да размислимъ въ кратко върху днешното състояніе на нашитѣ ступанки, отъ които всяка една е животъ за домашните, напръдѣкъ или пропастъ за една къща, радостъ или скръбъ на ступанина си, даръ или загуба за рожбите си. Като при, знаваме че сичкото благосъстояние на едно домоцадіе зависи най-много отъ ступанката-по тѣсъ причинъ вижда се сичкитѣ образовани народи прѣдпочетохъ тѣхното по-общирно Умствено развитіе, съ цѣлъ дано съ-временно изчезнѣтъ злините, които произхождатъ отъ тѣхъ, по причинъ разбира се, отъ неправилното имъ образование; но нека дойдемъ на прѣдмѣта си.

Нашитѣ днешни ступанки въобще можемъ правѣдно да кажемъ, че сж същи вѣрни ступанки, честни въ обхождението си, любезни и преданни на супружитѣ си. Тѣзи черта съ които ся отличаватъ българските майки и почги сичкіятъ ни женскій полъ, на да ли ще може да ся похвали- другій народъ до толкось колкото нашія. Но за жалъ духътъ на времето захвана да промѣнява народната ни гордостъ! Западната нова цивилизация, която ся счита отъ мнозина че състои ушъ въ лѣскавитѣ облѣкла, иска да потѣпче народнія ни даръ, странно да ни преобрази и направи цѣли плашила!... Блаженни сж за днесъ нашите селянки, тѣ сж малко далечъ отъ това зараженіе, но какво да кажемъ за гражданкитѣ, за онія които искатъ да ги наричатъ кокони? Онія които дено-нощно блазнѣтъ мѣжіетъ си да имъ купуватъ по модата, капели, турнели, жупове, опашати рокли, рѣкавички, умбрелуци, кадифелуци и др?... Подобни господжи, заслужватъ ли да имъ ся каже красното имъ ступанки?... Това е днесъ за нашія народъ голѣма вреда, за дето женскія полъ, които съсипватъ матеріялното състояніе и даватъ причина на разни разкошества. — Това непристойно и вредително повѣденіе на нашитѣ ступанки, не имъ дава свободно време да размислѣтъ по зрѣло върху домашната си икономіѣ, върху възпитаніето на рожбитѣ си; причинява голѣма тегота на мъжътъ; отъ тава произлиза раздоръ, ненавистъ, гоненіе. по нѣкоги и бой въ фамилярнія животъ. Въ кратко нека кажемъ истинната: На нашитѣ днешни ступанки гражданки, най-главното имъ занима-

ние е да си украсятъ тѣлото, както своето, така и на дѣщеритѣ си, да иматъ сичко по модата, макаръ бѣли и сухи хлѣбъ, ако ще мѣжатъ и заборчялъ, то не си зема въ вниманіе. То ще рече, че ако има съ какво да се похвалятъ нашитѣ Българки, въ същото време има за жалъ и за какво да се укорятъ. — Разбира ли нашія женскій полъ че съ това си безумно повѣденіе, вреди на народнія напредѣтъ? . . . А народнитѣ прѣатели, особено въситателитѣ, мѣжіетѣ, които сѣм господари на ступанкитѣ и на чадата си, даже и на Епархіалнитѣ свѣти, трѣбва ли да останатъ хладнокрѣвни къмъ това зараженіе? . . . Ние мислимъ че трѣбва да се употребятъ сичкитѣ възможни средства, за да се прекрати частъ напредѣтъ това зло, което ни грози толкось опасно, трѣбва еднодушно да се избави матеріалното народно сѣстоианіе отъ разрушителната сила на единъ полъ, който е природно и отъ Бога опрѣдѣленъ да се подчинява на волята на мѣжатъ. Ако презратъ мѣжіетѣ тѣзи свята длѣжностъ, ако незематъ въ вниманіе вредата, която имъ ся на нася отъ женскія полъ чрѣзъ шаренитѣ фистани и надуті капелини, то ще бѣде голѣмъ срамъ и безчестіе за тѣхъ, когато изпаднатъ въ таково положеніе, въ което да си наказватъ живота и оплакватъ днитѣ, което е на прагѣтъ на мнозина злощастници.

За сега доволно ще бѣде това което изложихме за любовта на народното щастіе, върху което (ако засчужва) нека размислятъ народнитѣ прѣатели. и продължатъ разискваніето на тоя важенъ за народнія ни животъ въпросъ.

Никополъ 24 Януарій 1875.

Т. Х. Станчевъ.

МЕСО.

Сички вещества, изъ които са сѣстоятъ мишците (мускулите) на животните, наричаме месо. Нѣма човѣкъ, който да не познава що е месо. Ако изсушимъ едно парче сурово месо на слънцето или надъ заврѣла вода, то ще са свие и ще изгуби толкова вода, щото отъ една ока сурово месо ще остане само сто драма сухо месо. Ако ли земемъ едно парче пустало месо и го измиемъ добре съ вода, най-после ще изгуби сичка-

та си боя; защото сичката крѣвъ са измива, а остава само едно бѣло, влакнесто вещество, но то само не е добро.

Месо отъ пустали и слаби животни (добитаци?) не е много хранително, та за това трѣба да му са туря нѣщо масть, когато са готви. Печеното, пърженото и добре свареното месо са смѣла по-лесно, нежели суровото, сушеното и соленото. Месото отъ младъ добитакъ тѣй сѣщо по-лесно са смѣла, нежели месото отъ старъ добитакъ, защото послѣднийото малко по-малко губи отъ водата си, а и влакната му биватъ по-яки и не могатъ лесно да са смѣлатъ. Стомахътъ (желудакъ) по-лесно смѣла месото отъ дивичъ, нежели месото отъ домашни животни. Ако туряме много масть на месото, когато са готви за ѣденіе, много мѣчно ще са смѣла, защото желудачниятъ сокъ не може лесно да преминава презъ мастьта. Нашиятъ стомахъ най-лесно смѣла месото отъ птиците, после месото отъ млѣкопитающите, рибите, раците и пр.

Месото е вредително:

1) Ако е отъ болень добитакъ; но такова месо може да бѣде по-малко вредително (но не винаги), ако са свари и опече много добре. У свинското месо напр. има единъ видъ малки микроскопически животинки, (които съ просто око не могатъ да са видятъ), наречени трихини (Trichinen), отъ които може и да умре човѣкъ. Тѣ сѣм много дребни и твърде малки червейчета, които могатъ да са видятъ само съ микроскопъ (увелчително стакло). Ако яде човѣкъ сурово или само малко сварено или печено свинско месо, особено отъ болни свини, то казанните червейчета живи дохождатъ у нашиятъ стомахъ и чѣрва, а отъ тамъ са распрѣсватъ у мишците, т. е. у месото, дѣто са расплодяватъ и причиняватъ страшна болестъ, дордето най-после уморяватъ човѣка. Тѣзи червейчета са размножаватъ тѣй много и страшно, щото, като пресмѣтнали, въ едно болно свинче може да има повече отъ 10 десетъ милиона такива трихини. По други мѣста хората прирѣдватъ такова месо съ микроскопъ, освѣтъ това нарѣзватъ свинското месо на дребни части (парчета) и добре го сварятъ. Ние ако нѣмаме микроскопъ, можемъ да правимъ ба-ремъ второто, т. е. можемъ да нарѣзваме свинското месо на дребни парчета и добре да го сваряваме.

2). Вредително може да бъде месото и на онѣзи животни, които сѣ погинали отъ мишоморка (Arsenik) или отъ друга нѣкоя отрова.

3). Вредително е още за нашето здравие и онова месо, което е стояло много време и което е захванало вече да гние, да са разваля. Ако нѣкой дивячъ е засмърдялъ, трѣба да са внимава да не би сокътъ му да са допре до рана а после и до кръвта, защото сѣ това са отравя. Миризливата риба винаги е вредителна, додето месото на млекопитающите и на птиците може до пейде да са поправи сѣ варението и печението.

Дробътъ и сички други части отъ добитакътъ, които сѣ прилични на месо, иматъ у себе си подобна хранителность както и месото, но мѣчно са смилать у стомахътъ. Тукъ спадатъ червата, дробътъ, далакътъ, бжбреците и др. такива. Кръвта е най-много хранителна, но по насъ не знаятъ да са ползватъ отъ нейната хранителность.

Доброто месо е онова, което не издава нѣкаква лоша миризма и което е червено. Влакната му сѣ мѣки и сочни, а като са стисне, испуща кървава вода и пр.

Разни меса.

Сѣка добра ступанка трѣба да купува месо отъ единъ месаръ (касапинъ), който, като на мющерия, ще дава добро месо. Въ противенъ случай разните месари не само, че не ще даватъ добро месо, но и много пъти ще теглятъ експикъ.

Разните меса трѣба да иматъ слѣдующите добри свойства:

Добрата говеждина трѣба да е крѣпка, сочна, червена и сѣ кратки влакна; лойта трѣба да е бѣла. Най-добрата говеждина е отъ добре хранените и гоени волове. Месо, което има темна боя, е отъ стари говеда, или пжкъ отъ таквизи, които сѣ боледували: ако ли месото е нѣкакъ бледо, влакнесто — водено, сумнително е да не бѣде отъ такавъ добитакъ, който е имать болѣстятъ си въ дробовете. Нѣкои месари намазватъ темното или бледо месо сѣ кръвъ за да изгѣдва по-добре. Ако иска нѣкоя ступанка да са увѣри, да ли ще са свари добре месото и да даде добра супа (чорба), или да ли ще бѣде добаръ ксбапъ (печено) отъ не-

го, нека земе едно малко парче отъ това месо, въ което да има нѣто жилици, нѣто кожици, и да го трие ме между прѣстите си. Ако може лесно да са разтрие, то е отъ младъ добитакъ, ако ли не — отъ старъ.

Телешкото месо по насъ твърде рѣдко сѣ употребява или почти никакъ.

Свинското месо може да бѣде добро споредъ както е хранено и сѣ каквата храна е хранено добичето, колко е старо и пр.; а най-доброто и най-вкусното месо е отъ онѣзи свинчета, които сѣ по на една година и добре хранени. Добро свинско месо трѣба да е бѣло и сѣ тенки влакна, а не бледо и сѣ дебели влакна; кожата да не бѣде много дебела. Ако кожата е дебела, и ако между нея и сланината има нѣкаква синя дамба, то такава месо е отъ стара свиня, което не може лесно да са вари или пече. Сланината трѣба да е ясна и бѣла, а не желтеникава и темна. Особено трѣба да са внимава да не бѣде свинското месо отъ болна свиня.

Овчи месо. Овчито месо е много добро, дорде е младо, но месото отъ стари овци не е толкозъ добро за ѣденне, а козито — още по-малко. Месото отъ млади агънца е много вкусно и добро за печени, както и за други ястия. Заечешкото месо е най-вкусно отъ мѣсецъ Септември до Януари. Месото на младите зайци е по-вкусно, нежели на старите.

Отъ домашните пернати животни по насъ има: кокошки, гъски, юрдечки, пуйки и гълѣби. Когато са купуватъ пернати животни трѣба да са глѣда, перата имъ да не сѣ растъхавени, за мацани и пр., но да са гладки, чисти и пруживи. Очите имъ трѣба да свѣтятъ, краката имъ незабелени и гребенътъ имъ доста червенъ. Стари, болни и слабо хранени пернати животни иматъ мургаво и на брано лице; якъ клонъ (гага) и пр.

Рибите са дѣлятъ на морски и на таквизи, които живѣятъ усладки води, като урѣки, потоци, езера и блатата. Когато са купува прѣсна риба, трѣба да са глѣда, щото крилата имъ да сѣ червени и месото имъ-твърдо, яко. Ако ли бѣдѣтъ крилатъ а имъ блѣди и месото меко, лигаво, то не сѣ добри. — Риби, които живѣятъ въ малки кални блатата, мирисатъ на гѣслъ. Такива риби

по други страни премѣстятъ въ друга некаква вода, когато ще са ѣдетъ. Раките сж най-добри за ѣдиние отъ мѣсець Май до крайнитъ на Августа. Когато са купуватъ раки трѣба да са глѣдатъ опашките имъ свитили сж или не; ако не сж свити, то такива раки сж стари и на умираице. Рактъ живие до 20 години и много пѣти бива до $\frac{1}{2}$ половина стѣпка джлагъ. Раките са ловятъ, като са туратъ нѣколко парчета отъ жаба въ единъ сакъ, дѣто са набиратъ раките за да ядатъ. Раките могатъ да са ловятъ още, ако са накладе оганъ край брегатъ на рѣката, дѣто дохождетъ раките да глѣдатъ огантъ. Тогава могатъ да са ловятъ раките и съ проста рѣка. Рѣчиниятъ ракъ си промѣнява чурупката отъ мѣсець Юния до Септември. Забѣлжителното е, че съ това промѣняване на раковата чурупка са промѣнява истоматъ му.

Сарделите живятъ въ сръдиземното море и край Английските брѣгове. Ловятъ ги и по Испанските, английските, Французските, сардиските, корсиканските и далематинските крайбрежия, а най-много край островъ сардиния. Сѣка година са налавя голѣмо множество сардели, отсичатъ имъ главите, посоляватъ ги, наливатъ имъ дървено масло и ги расирачатъ, запродаи, затворени въ каляени котли. Сарделите сж много добри и вкусни за ѣденіе.

Хайвертъ е черно-зеленкавъ, като каша и много е вкусенъ за ѣденіе. Прави са отъ и крото (семе) на морунената и есетрена риба. Икрото са очисти отъ ципата (тънка кожа) и отъ жилиците що го покриватъ, като го пресѣятъ презъ рѣдко сито. Подиръ това са насолява съ соль и ако са праща за далечни мѣста, туря въ малки бжвчички или котли. Най — добриятъ хайверъ отъ дунавската риба са намира въ Видинъ.

Добриятъ хайверъ са смѣстотъ отъ голѣми и кра, освѣнъ това добриятъ хайверъ не трѣба да е жжкиселъ или запаренъ, и не трѣба да мприши на аухолъ (плесенъ); жжрилата му не трѣба да сж нажжрени. Вкусътъ му трѣба да е угоденъ и не много солень. Ако хайвертъ е премного зеленъ, сжмнително е да не би да е размѣсенъ съ нѣкоя отровна бжжрена соль. Ако искаме да са увѣримъ за това трѣба да налѣемъ малко уцетъ върху една малка часть отъ този хай-

веръ, и да туримъ единъ чистъ ножъ вжжъ тжжи смѣсъ (хайверъ и оцетъ). Ако са зачерви ножтъ, то въ този хайверъ има бжжжрена соль, която е много врѣдителна.

Освѣнъ чериниятъ хайверъ въ тжжговинята има и други видъ желтъ хайверъ на далаци, който е по-лошъ отъ жжрвиятъ. Най добаръ хайверъ на далаци, са намира въ Астраханъ.

Какъ са спазва мѣсото да не са повреди.

Ако дойде до месото свѣтлина, вода или топлина, то скоро ще захване да гние и да са вмиризва. И тжж, ако искаме да спаземъ месо то за да не са поврѣжда, трѣба да го джжримъ въ тжжмни студени и сухи мѣста, като на пр. въ зимници (подници), ледници и пр.

Когато е солено месото не може тжж лесно да са развали, защото сольта пробива въ мѣсото и не го остава да са повреди. Но сольта истегля изъ месото по много отъ хранителните вещества, и оттова месото губи много отъ хранителностъ та си.

Соленото месо са ѣде прѣсно или сушено въ видъ на пастарма.

По други страни спазватъ месото да не са повреди на слѣдующиятъ начинъ; Накапватъ нѣколко капки оцетна киселина въ единъ сжждъ, надъ който са закача месо — то на нѣщо и са покрива съ нѣкоя жжрна. Парите, които са испариватъ изъ оцетната киселина, пробиватъ въ месото, но не изваждатъ изъ него никаква хранителностъ, и оцетната киселина не оставя месото да гние

РАЗНИ.

— Конско месо са употребява за ѣденіе. — Може би мнозина отъ нашите читатели да не знаятъ, че по другите страни, особено въ голѣмите градове, употребяватъ конското месо за ѣденіе. Презъ третото тримѣсечие на миналата год. 1874 въ Парижъ са е продало за ѣденіе 284,110 килограми мѣсо отъ 1,555 коне, магарета и катжри. Миналата година на Виенската Всемирна изложба са искаха много коне. Но това месо не е до тамъ добро, едно защо не е вкусно, но кисело, и друго отжжмъ здравственна страна, особено ако бжжде отъ нездрави коне.

— Противъ диареята (дрисакъ, сюрмекъ, бѣгавица по г. Богорова). За обикновенната диарея болииятъ нека остане миренъ нѣколко дни т. е., да

не са расхожда по вжнѣ и нищо друго да не яде освѣжъ оризъ, печенъ като кафе, а после сваренъ направенъ на лапа. Въ най-лошата кървава диарей, която са казва дисентерия, нѣкои искусни доктори сѣга даватъ на болниягъ сорово говеждо месо, надробено (къйдисано по една лъжица на четири часа веднажъ, и нищо друго не му даватъ да яди или да пие дорде не са сирѣ болестята.

— Опазванието на краката. — Много хора не мартъ за приличното опазване на краката си. Най-голѣмите пороси отъ сичкото тѣло са намиратъ въ табаните на краката, и чрезъ тѣхъ става едно непрестанно испарение, което исхвърля нечистота отъ тѣлото. Чорапете ако са носятъ много време безъ промѣняване и безъ да са миятъ краката, напхлватъ са отъ тѣжъ гнусота, и не само че става много отвратително поради лошата миризма (воня), но, а което е по-зло; тѣзи гнусота са попили презъ тѣзи дупки (пори) въ кората на краката и са връща пакъ въ кръвта и отива по цѣлото тѣло на човѣка, и тѣй става причина на много лоши сѣтнини за здравето и за спокойствието ни, за спокойствието на другите трѣба краката ни често да са миятъ и чорапете често да са промѣняватъ.

— Бѣсноста по кучетата. — Отъ нѣколко време насамъ много бѣсни кучета са появиха въ Видинъ. Тѣзи кучета охапахъ много хора, особено дѣца, отъ които нѣколко вече и умрѣха. Намъ ние жално каго глѣдаме да загиватъ безъ време толкова души. А какъ не би са распространила тѣзи болѣсть по кучетата, когато глѣдаме да лѣжатъ и хадятъ по улиците толкова много кучета, които са сдватъ и надхвватъ отъ нѣкое бѣсно куче! Неможемъ направи смѣтка, на кръвта, която е истекла изъ онѣзи охапани или надхвани отъ бѣсни кучета и хора, които сѣ са рѣзали за бѣсъ. Тѣзи болѣсть по кучета я има и въ други мѣста. Бѣсите кучета нападатъ най-много на онѣзи, които ги закачатъ, дразнятъ или биятъ и такива кучета не са боятъ отъ нищо; затова най-добре е човѣкъ да сѣ отстранява. Охаванието на бѣсно куче са различава значително отъ снова на здраво куче; защото здравото куче ако ухапе нѣщо пуца го тукъ-си, дордето бѣсното куче като залови съ уста нѣщо лесно него испуща.

— Пепелъ. — По насъ не е позната още голѣмата полза, която можемъ извлече отъ пепелтъ. Ние го исхвърляме отъ огнищата си вжнѣ пѣтъгъ. Дѣто ще правимъ тѣй, по-добре е да го събираме и после да го расхвърляме по нивите си, градините си или по лозята. Ползата е не малка. Ако не

вѣрвате, направете единъ опитъ и ще са увѣрите.

— Противъ лоши миризми (вонии). — Лошата миризма отъ заходи, боклучи и пр. както и въ одаите, може да са махне чрѣзъ употреблението на сачи-кабржъ. Зелениятъ сачи-кабржъ растопенъ въ дъждовна вода или попржсканъ по земята, за малко време очисти въздухтъ лошата миризма са изтеглява.

— Противъ бжлване. Безмерното бжлване е опасно за животътъ на човѣка; но много пѣти са случавъ, щото човѣкъ противъ волята си е принуденъ да бжлва, защото не са спира. За да са въспре бжлванието едно добро срѣдство е да са тури върху стомахтъ една кърпа намокрена съ спиртъ, въ който да има и малко ментово масло (нане-ягъ). Друго срѣдство е да са тури лапа отъ счукани каранфили, зиндѣферъ и мисирено брашна. По некога даватъ и по едно хапче отъ червенъ пиперъ.

— Колко време държи рано семе за родиштъ си. — Хлубекъ и шиптъ наскоро сѣ издали единъ таблични преглѣдъ, отъ който са види, че зародишата на тютюняното семе трае 9 год. т. е. подиръ 9 год. ако са посѣе, ще изникне; краставиченото, леноното грахорното 8 години, лещеното и картофено 6 години; бобяното, репеното и звѣздѣлното 5 години; пчучиченото, кукурузното, морковото ржженото, рѣпичното, пшеничното и тиквеното 4 години; овесното, конопеното, маковото (паруененото) и хелденото 2 години. Семеето отъ разнигъ бурянъ трае много повече време, та има таково бурянено семе, което пониква ако са посѣе и подиръ 40 години!

ПОДАРЖЦИ ОТЬ „СТУПАНЪ“.

Г-жица Анастасия, ученица отъ главното дѣвическо училище въ Видинъ и дъщеря на г-на Харалампия Ивановъ блязоволи да подари едно годишно течение (II год.) отъ „Ступанъ“ за Българското дѣвическо училище въ Цариград-Оргакю.

ЯВНА БЛАГОДАРНОСТЪ.

Еми Захарското читалище сърдечно благодари на г-на Атанаса Богданова и на Бл. П. Димитра Йоргова, които благоволиха да подарятъ първиятъ едногодишно течение отъ „Ступанъ“, а вторий едно годишно течение отъ Период. списание „Знание“.