

СТУПАНЪ

ВЪСТНИКЪ ДОМАШЕНЪ,

ЗА НАУКА, ЕКОНОМИЯ И ЗЕМЛЕДѢЛИЕ.

СТУПАНЪ излиза два
ти въ мѣсецъ. Го-
ишна цѣна е 5 1/2 франка
и 25 гр. турски пари
редплатени.

Съдържание: За занаятите. — Игие-
на. — Порѣклото на Игнената. — Морална
история за жените. — Изъ народната еко-
номии. — Полезното и вредително дѣйстви-
е на въздухътъ и на топлината върху вино-
то. — Да се приготви храна за добитакътъ
за презъ зимата. — Нѣщо за свинете и за
тѣхвата храна. — За торението на лозята.
— За оранieto. — Топлина въ хлѣвовете.
— Различии.

Писма, дописки и спо-
моществанията са ис-
проваждатъ до Д. В. Хра-
нова въ Русчукъ и до
Ив. П. Аженова въ Буку-
рещъ — Str. Sv. Anton
No. 14.

ДА СА ПРОЧЕТЕ!

Още единъ мѣсецъ и втората
дина на в. „Ступанъ“ са свър-
ва. Безъ повече напомнания, ние
име най-убѣдително нашите на-
оятели и спомоществатели да
бързатъ и ни внесатъ стойностъ
за листовете, що сж приемале.
Уба ли още да чакаме?

Редакцията.

ЗА ЗАНАЯТИТЕ.

Сѣки единъ разбира, че простъ единъ
ботникъ не е въ сжстояние да извър-
шва оная работа, която може да извър-
ши една малка машина, и не само единъ
ботникъ, но и нѣколцина такива ра-
ботници не могатъ да сторятъ това. Тие
должни да оставятъ тѣшката работа
парните машини, казватъ днесъ мно-
го економисти. Водната и парна сила
много по-евтина, нежели човѣшката
сила. Но да ли не ще да са затрудна-
ватиятъ рудникъ на занаятчиата? Ние
ислиме да поговориме на друго мѣсто
по-обширно върху тоя въпросъ, а за се-
ще са ограничиме да поразглѣдаме
кратко нашите занаяти.

Кадето и да идеме, на която страна

и да са обжрнеме у нашенско, ние не
можеме да видиме нѣкакавъ знакъ за
подобрене на нашето материално сж-
стояние; на сѣкаде виждаме ние засто-
йчивостъ, а нѣкаде дору и назадничавостъ.
Кажете ни, молиме ви са, какви сж на-
шите занаяти? Какви подобрения сме
направили въ тѣхъ? Какъ сме ние камъ
тѣхъ и пр.? Ние са оплакваме, че тие
наши занаяти, колкото и каквито ги и-
маме, пропадатъ, назаднуватъ и не ни
принасятъ вече оная печалба, която едно
време сж принасяле; не извличаме вече
голъма полза отъ тие наши занаяти, нѣ-
маме вече голъма облага отъ тѣхъ. Така
са оплакваме ние. Но да ли сме помислили
баремъ да са помржднемъ отъ тамъ, до
дѣто сме дошли? Да ли сме помислили за
поправянieto, за въздиганieto и за подо-
брението на нашите западнале и заоста-
нале занаяти? Не; ние си работиме се
така, както сж работили нашите дѣди и
прадѣди; сжчевата сж сжщите оние, съ
които сж работили преди хиляда години.
Нѣщо повече. Ние не приемаме вече да
бждеме занаятчиин; за мнозина отъ насъ
е унижение да сме занаятчиин: тжрсиме
по-лесна работа, ставаме тжрговци, т. е.
продаваме стоките на Европейските фа-
бриканти, пжлниме тѣхните кесии съ
нашето богатство, обогатяваме ги, а са-
ми себе си оголваме.

Не сме разбрале ние още, види са,
че занаятътъ е златенъ; не сме са увѣ-

риле, че способният и вѣщият занаятчия, художникъ, може не само да живѣе и да се прехранва отъ свойтъ занаятъ, отъ своята добра работа, но може да стигне и до голѣмо богатство.

Самите наши мѣстни нужди, самите природни богатства, съ които е надарено нашето отечество, би трѣбало да ни подканятъ за развиванieto и унапредването на занаятите.

Нашите еснафи отъ разните занаяти би могли да направятъ много нѣща за подобриенето на тие занаяти; но отъ незнание, види се, сѣки занаятчия самъ за себе си работи колкото може, и се не може да види много голѣма облага отъ свойтъ трудъ.

Колко еснафи испратиха нѣкой ученикъ въ нѣкое по-горнѣо занаятско училище за да изучи по-добре тѣхниятъ занаятъ, та кога са завърне да бѣде полезенъ за цѣлиятъ еснафъ? Такова нѣщо у насъ са не сѣгледва, а даже са и не мисли,

Въ днешното време почти сички народи и народности напредуватъ; сички са стараятъ и работятъ за своето унапредване въ сѣко едно отношение; сички са стремятъ камъ усъвършенствование. Днешниятъ вѣкъ е вѣкъ за напредокъ.

Когато е така, ние трѣба ли да стържеме рѣце и да стоиме тамъ, до дето сме дошли? Трѣба ли да дрѣмиме, а да не промисляме за подобриенето на нашето материално (вѣщественно) състояние? Или чакаме отъ други да дойдатъ да поправятъ нашите работи, да подобрятъ нашето материално и умствено състояние? Тѣшко ни намъ, ако очакваме ние отъ други да ни поправятъ и въздигнатъ занаятите. Помогни си за да ти помогне и Богъ.

Ние мислиме, че е дошло вече време да промислиме за подобриенето и за въздигането на нашите занаяти.

И Г И Е Н А.

За да бѣде тѣлото здраво, то трѣба да са храни. Най-напредъ отъ сѣ-

чко, въ ѣдението трѣба да са пазимѣренность. Никога не трѣба да са толкова много, щото да са претоварятъ стомахътъ (желудакъ), но и не трѣба да са ѣде твърде малко отъ щото стомахътъ, а въ сѣщото време цѣлото тѣло, да отслабѣе, защото послѣ ще да са разболи. Много праватъ оние, които понякога глатъ и ядатъ и претоварятъ стомахътъ съ послѣ, ужъ да имъ премине, тие гладуватъ и не ѣдатъ нѣколко време. Подиръ това диетата ни задължава да внимаваме каква храна ѣдеме, защо и качеството на храната има голѣмо влияние върху човѣческото здравие. Най-напредъ отъ сичко трѣба да пазиме отъ такива ѣстия, които не мо не ни хранятъ и не ни принасятъ никаква полза, но още ни и повредатъ здравнето. Така на примѣръ, сѣ ползователни оние ѣстия, които много подправени, и оние, които неясно смисла нашиятъ стомахъ. Освенъ това, нужно е да са ѣде на определенно време. 1). Не трѣба никога да са ѣде толкова много, щото да са претоварятъ стомахътъ. Въ ѣдението трѣба да са глѣда още и на работата; колкото по-малко човѣкъ работи тѣлесно, толкова по-малко и по-легки ѣстия трѣба да ѣде. 2). Не трѣба да са ѣде престанно, защото комуто стомахътъ винаги пълненъ, храната не може ясно да са смисла. Комуто е възможна нека са приучи да ѣде винаги въ предѣленно време. 3). Казахме по-горе, че човѣкътъ са храни отъ три царства на природата. За това е доволно винаги да ѣде и растѣния, когато имъ се мѣсо, защото мѣсото самѣ е раздѣлно и не е смѣсено. Отъ смѣсените съ растѣния ѣстия, човѣкътъ бива по-бистаръ. 4). Тѣло време, когато е много горѣщо, трѣба да са ѣде много тѣжесто мѣсо. То не е добро и за трѣската. Извънъ това на много учени са вижда, тие сѣ живѣле съвѣтъмъ умѣренно и сѣ са хранили исклучително съ мѣсо и пакъ сѣ са отличили съ голѣми умствени способности. 4). Не трѣба да са натрупватъ на масата (трапе-

го и разнovidни ъстия, защото ка-
има много ъстия, лесно преяда чо-
тъ. 5). Добре е вечеръ по-малко да
ѣде, и то винаги 2-3 часа преди да
легне човѣкъ. За младите хора и
оние, които сѣ пѣнокрѣвни, по-до-
е вечеръ да ѣдатъ само овоцие
хлѣбъ. Мнозина у насъ сме слуша-
да казватъ, че не било добро за
авието да са пие вода сутрина на
дно сѣрце; но не само на гладно
рце, но и въ друго време. Това не
стина; чистата и прѣсна вода не
то че не е вредителна за здравieto,
още е и полезна. Има мнозина да-
и такива, които, като са боятъ отъ
дата да не би да ги повреди, пиятъ
вече вино, пиво и други спиртлив
иета. Ние сме говорили и други
тъ до колко е вредително безмѣр-
то употрѣбление на спиртливите
гия.

Водата, която са употрѣблява било
пиеие, било за миеие или къпа-
тъ, трѣба да бѣде чиста и прѣсна.
дата е прѣсна и добра тогава, ко-
о има въ нея вѣгленна киселина.
за да можете позна има ли въ нея
ленна киселина, то вие налѣйте ма-
отъ тая вода въ една стѣклена
на, и ако искачатъ изъ нея като ис-
малки мехурчета, има вѣгленна
елина. Ако ли нѣма въ водата вѣ-
нна киселина, то тя не е добра за
тъ. Чистата и прѣсната вода подпо-
а много смиланieto на храната,
то ѣдеме; освѣтъ това избистря и
тъ на човѣкътъ. Който не е на-
налъ да пие повечко вода, той трѣ-
да навикне малко по-малко; щомъ
не сутрина отъ сѣнь, да пие чиста
рѣсна вода. Тогава ще да бѣде
здравъ, и ще да осѣти, че умътъ
е много по-бистаръ.

олкото за пиетieto не може да са
едѣли, но и то зависи отъ навикъ.
Они биватъ по-здрави, които
тъ повече, — разбира са вода, —
особенно ако пиятъ сутрина рано,
тъ станатъ отъ сѣнь. За здравieto
еобходимъ още и чистиятъ въздухъ;
то трѣба да ходи човѣкъ тамъ, дѣ-

то има чистъ и здравъ въздухъ. Вре-
мето за спание трѣба да бѣде також-
де опредѣлено; не трѣба да са спи
нето твѣрде много, нето пакъ малко,
защото и едното, и другото не е до-
бро за здравieto.

Нека да поразкажеме сега нѣщо
повечко за тие работи.

За храната. Отъ качеството и ко-
личеството на храната зависи да бѣде
желудакътъ (стомахъ) въ добаръ рѣдъ,
т. е. неповреденъ.

Имало е философи, които сѣ сма-
тряле тѣрбухътъ като скотски „на-
гонъ;“ но въ днешнѣшното време хората
сѣ са увѣрили отъ опитъ, че е нужно
и трѣба да са грижи човѣкъ и за хра-
ната, като най-главно условие за жи-
вотъ. За да бѣде стомахътъ здравъ,
то трѣба да са внимава колко и ка-
ква храна са ѣде. Ако стомахътъ са
е повредилъ, ако дѣйствието му е от-
слабнало, то подиръ сичкото това до-
хожда главоболие, а отъ това захваща
да отслабва и памятьта. И така срѣд-
ствата, които крѣпятъ стомахътъ, под-
помагатъ нѣщо и памятьта. За това
кафето и чайътъ сѣ полезни за оние,
които много са занимаватъ съ четение
и писание (съ умственна работа).

Човѣкътъ е господаръ надъ трите
царства на природата: надъ животното
царство, надъ растителното царст-
во и надъ рудното царство. Той са
храни и отъ тие три царства. Добре
е да са приучава човѣкъ още отъ ма-
лакъ на различни ъстия. Претоваря-
нието на стомахътъ вреди отъ една
страна за това, защото претоварени-
ятъ стомахъ не може да смѣли сич-
ката храна, която са намира въ него,
а отъ това могатъ да са породятъ ра-
злични болести, както и главоболие,
а отъ друга — за това, защото са на-
бира много крѣвъ, а като са натрупа
много крѣвъ въ главата, то размѣща
умътъ и отслабя памятьта. Въ такавъ
случай мнозина мислятъ, че ще да са
помогне на страждущиятъ, ако му са
пусне крѣвъ изъ жилите, но много са
лѣжатъ. Главното е да са глѣда хра-
ната. Искусствено съответните ъстия

съ много подправки съ твърде раздражители, и каратъ човѣкътъ да ѣде по-много. Сичките оние ѣстия, които съ съставени отъ много и разнообразни нѣща съ мѣчносмилателни. Има много лежки и лесносмилателни ѣстия, но когато са смѣсатъ съ други, ставатъ мѣчносмилателни. Най-послѣ, да кажеме на кратко, трѣба да са пазятъ въ ѣдението слѣдующиите правила, които ще изложиме въ слѣдующите бройове на листътъ си.

ПОРѢКЛОТО НА ИГИЕНАТА.

III.

Слѣдъ седемъ вѣка подиръ Христа на сцената у историята са появили Арабите. Премиваха изъ своите живѣлища въ Европа, а именно въ Испания, дѣто те са застояха. Арабите спомогнаха много за усъвършенствованията на медицинската наука. Тие преведоха на арабски езикъ Галиеновото списание; написаха и други книги се по медицинска частъ и основаха особенни училища за изучаването на лѣкарствената наука. Такива училища е имало въ Багдаты, въ Александрия и въ Мадритъ. Тия училища съществуваша до тогава, до когато арабите бѣха въ пълното си могущество и слава. Но когато поченаха да са преслѣдватъ изъ Европа и когато тие бѣха принудени да са отрекатъ отъ владѣнието на Испания, т. е. когато те минаха свѣтливите дѣне на тѣхниятъ исторически животъ, тогава угаснаха и самите имъ училища, тогава пострада и науката.

Но едно единичко лѣкарствено училище са опази въ Салерна, градецъ близо до Неаполь въ Италия. Тамъ са преподаваше на арабски и на грѣцки, но се слабо, непълно и твърде недостаточно. Отъ Салернската медицинска школа ни е оставалъ единъ *тестаментъ* (завѣщание), който носи името й. Въ тоя *тестаментъ* ние намѣрваме наставления и поучения за пазение на здравието споредъ дванайсетъ мѣсеци на годината.

Между това Игиената въ сжщность бѣше направила много и по-заблѣжителни сполуки и завоевания отъ ония, които я обогатиха Сократъ и Галиа. Можеме да кажемъ, че до послѣдния вѣкъ, данните на Игиената са основана началата, които поставиха двама велики лѣкари. Но отъ тогава насамъ какавъ великъ прогресъ!

Здравото издирване на питанията, точното и строго разглѣждане на фактите (работите) и статистиката приложена на питанията, за които ни разпоя Игиената, внесоха въ тая наука голяма мада точни и полезни понятия.

Развиванieto и усъвършенствованията на естественните науки; великите критики въ Химията на Приестлея, Воазие и други; важните издирвания Физиката на Невтона, Лапласа, Вои и Галвани; сериозното изучаване на вѣшкото тѣло и на точното запознаване съ този чуденъ организмъ, който по своята неопытна направа, удивява сѣки наблюдатель; на кжсо да речемъ, направанieto на сичките естествени и медицински науки отвориша широкъ път на Игиената, и днесъ вече нейната важность е безмѣрна. Трѣба да обадиме, при всичко това, че истинните основи на Игиената сж положени отъ П. Франка, нѣ отъ Халлея и най-подиръ отъ Рента Дюшателе.

Такава е горѣ долу историята на науката за пазението на здравието, която носи названието *Игиена* отъ грѣцкото дума *игия*, която ще да каже здраве.

МОРАЛНА ИСТОРИЯ ЗА ЖЕНИ

Годежъ. — Свадба.

Преди да захватеме да говоримъ за годежътъ и за свадбата, ние сме длъжни да разправиме на кратко за сестрата (вѣно), що са дага на свадбата, която ще да са жене.

Въ самото начало нито въ египетъ бащата не е давалъ ни сестра на своята дъщеря, и не е имало нито кой баща въ кой народъ

давалъ нищо на свойагъ бѣдѣщи зетъ, а още е и земалъ отъ него една опредѣлена цѣна за своята дѣщеря. Ковъ е заплатилъ на Лавана, като му работилъ много години, за да може да са ожени за дѣщеря му Рахила. Улканъ е искалъ назадъ количество, което е билъ далъ на Венеринъ баща. Работата е сѣквѣмъ проста и ясна: тогава дѣщерята е била имотъ, който бащата е предавалъ на мъжтъ; а когато просвѣщеніето, — което са разпространи почти на сѣкаде, — даде на жената нѣкаква лична свобода, когато са даде и на жената право да избира, да одобрява свойагъ бѣдѣщи другаръ, тогава мъжтъ е трѣбалъ да изисква едно опредѣленно количество, а да надомѣсти своите разноси: ето отъ тука е станала зестрата. Истина, въ Библията не са срѣща такова пѣщо; но Гърция, въ най-старите времена, има много свидѣтелства за тие постановления. Пенелопеа е приела нѣкаква си зестра отъ свойагъ баща Итакара. Атинските и Спартанските закони потвърждаватъ тоя обичай; споредъ Солонъ, на жената не е било дозволено да донася на мъжтъ си по-голяма зестра освѣнъ три дрѣхы и нѣкоя постилка и покривка отъ малка вредностъ. Но, безъ да са глѣда на тоя законъ, зестрата на атинската годевица, преди свадбата, са е уговаряла и потвърждавала съ явни условителни писма; това са е правило за въ всѣ случаи ако би са оставиле единъ другъ да са знае, що е дала жената, за да може да си го земе назадъ. Въ Римъ, нито въ самото начало, бащата не е земалъ нищо за дѣщеря си, но не е и нито давалъ нищо за нея. Малко-по-малко високи укази го накараха да приеме и това постановление, и направиха отъ него условие за законенъ бракъ. Зестрата, която мъжтъ е земалъ отъ жената, най-напредъ е принадлежала само на мъжтъ; той е ималъ пълна-свобода да го продаде, да го подари и е ималъ такова право, щото е можалъ да забрани и на своята си жена, ако да би тя поиска-

ла да даде нѣкаде пѣщо отъ наслѣдието си.

Какви подобрения е направилъ французскиятъ законникъ, или какво е приурчилъ на тие двѣ постановления? Колкото за наслѣдието, тоя законникъ строго пази, какъ ще да са употребява то (наслѣдието), какъ да са запази и да са повърне, ако стане нужда за повръщаніе; но защо не е зетъ отъ Римските законодатели онзи хубавъ законъ, който гласи, че сѣки богатъ баща е длъженъ да даде зестра на своята дѣщеря? Да отричашъ наслѣдието, зестрата на една дѣвойка, значи да я осѣдишъ на неженение.

Колкото за даването, което мъжтъ прави на жената, французскиятъ законъ е оборилъ тая обязанностъ; то не е право за въ оние страни, дѣто са неприпознава правото на сѣпрузите да могатъ да наслѣдятъ единъ другъ. Нека сѣпругътъ и сѣпругата по законътъ да иматъ право да наслѣдятъ единъ другъ, или нека бѣде и мъжтъ задълженъ да дава на жената пѣщо за женидбата, или жената ще да бѣде на мъжтъ като нѣкоя чужденка?

Годежтъ, сгодяването са представлява съ два различни характера. Отъ една страна годежтъ е спогодба, а отъ друга — начало на сѣпружеския животъ.

Като спогодба, годежтъ е билъ единъ видъ търговски уговоръ измежду баща и младоженецъ, — единътъ е искалъ да продаде, а другиятъ са е обричалъ да купи, и то съ капара (пей) за по-голяма сигурностъ. Капарата е изгубвалъ она, който не е стоялъ на думата си, а спечелвалъ онзи, който е постояноствовалъ.

Такавъ е билъ дълго време духътъ на старите закони. Когато непосредственно са е намѣсила и дѣщерята въ годежтъ, тогава е станало вече нѣкакво измѣнение. Щомъ е захваналъ да става годежтъ и съ пейното сѣгласие, мѣната е вече принадлежала на нея.

Въ Германските народи, въ срѣд-

ниятъ вѣктъ, сгодяването са попомѣстило отъ своята застойчивостъ, нарѣдиде нѣкакавъ морални уговоръ, нѣкакво обврзване на честъ. Можало е да са иска една дѣвойка или угменно, или писмено, или чрѣзъ нѣкой пратеникъ (сватъ, който прави сватовщина). Тие три начина на искание сѣ са изразявале съ тие думи: „Азъ та приемамъ, и искамъ да ти бѣда годеникъ.“ Мѣпата, която са е давала въ рѣцете на третиятъ, или нѣкой прѣстенъ, който са е турялъ на прѣстѣтъ на дѣвойката, сѣ потвърждавале тоя годѣжъ; но тая мѣна е била повече да наказва кривиятъ, отъ колкото да награждава оставениятъ; това е било и голѣма обида за оставениятъ, за туй е трѣбало да са накаже онзи, който не е стоялъ на думата си.

Най-напредъ даденната мѣна е пропадала; у нѣкои варварски народи са е още плащало и голѣма глоба; у други са е принуждавалъ младоженецътъ, ще не ще, да испълне даденното си обѣщание; у Бургинионите такавъ човѣкъ са е наказвалъ съ смъртъ. Една свободна вдовица са сгодила за Фрегедесила; дарѣтъ са далъ; изведнашъ, безъ никаква причина, Фрегедесило оставилъ тая си годеница и са сгодилъ за друга. „Нека са наказатъ съ смъртъ, — казалъ Гондебодъ, — кривите.“

Черковата е установила измежду годеникътъ и годеницата, обручениятъ и обручената, единъ видъ сродство, което не може вече да са развали, както не може да са развали и природното сродство безъ никакви благословни и извинителни причини. По-свято нѣщо нѣма отъ това, да устои човѣкъ на даденното си обѣщание.

За да са сгоди нѣкой за нѣкоя, или нѣкоя за нѣкого, то трѣба и двѣте страни добре да размислятъ, добре да испитатъ, добре да са увѣрятъ за добрите и лоши страни на двамата, че тогава да си подадатъ единъ другиму рѣка за задруженъ и сжпружески животъ; въ противенъ случай чѣсто са случава да са раздѣлятъ тие още въ

сгодяването, а мнозина и подиръ вѣчаннието. Тѣшко и мѣчно е на онзи или на оногова, който остава излаганъ. Распуцанието, развалата, чѣсто оставя лошо име; свѣтътъ винаги мисли, че причинита на тая развала трѣба да е нѣкоя тайна грѣшка. А за да са избѣгне отъ сичкото това, трѣба предварително добре да са размисли и распита отъ двѣте страни. Душитъ трѣба да бѣдатъ приближени единъ камъ друга.

(Продължава са).

ИЗЪ НАРОДНАТА ЕКОНОМИЯ.

Богатство и сиромашество. Какъ се спечелва и задържава богатството.

Сѣки желае да бѣде богатъ, сѣки са старае да спечели колкото са може повече богатство; но най-напредъ отъ сичко трѣба да са попитаме, що е то богатство? „Да има човѣкъ много пари! та то баремъ не е мѣчна работа да са разбере,“ ще да отговорятъ мнозина. Но истинското богатство не са сѣстои само въ златото и въ среброто, ако и да казватъ тие, че само парите сѣ богатство. Ние можеме да си купиме съ парите сичко, що ни трѣба, — можеме да си купиме хлѣбъ, облекло, обуца, къща, пиwa, лозе и пр. и пр., но и сичкото това е така сѣщо богатство, както и парите, съ които доставяме тие нѣща. А изъ тие предмѣти са и сѣстои истинското богатство, защото златото и среброто за насъ не сѣ толкова полезни, колкото желѣзото и калайятъ. Богатството са сѣстои въ сичко онова, што е полезно и приятно. Сичко онова, което има нѣкоя стойность, което може да служи на човѣка за негова полза и удоволствие, което може да са продава и купува: земи, къщи, земледѣлчески произведения или занаятски издѣлия, стока, добитакъ и пр. и пр., сичко това е имотъ на оногова, който го пратѣжава, а много такавъ имотъ сѣставлява богатството.

за да достигне единъ човѣкъ богатство, трѣба и оние, които го окружватъ да сж богати, т. е. народътъ. И ние сички сме длъжни да работимъ за умножаванieto на общото богатство. Но като казваме за умножаванieto на богатството, ние читатели да не мислятъ, че го казваме за умножаванieto само на парите, защото какво би ни ползувало само парите, когато не би могло съ пари да са купи нѣщо повече. Трѣба да работи за умноженieto на сичкото, което една страна произвежда.

Но какъ са доставя, какъ са произвежда богатството, т. е. какъ са работятъ къща, какъ са изработватъ и художественни издѣлия, какъ са работятъ земните произведения: жито и друго, което ни служи за храна и за облѣкло? Съ трудъ, съ работа. Да, безъ трудъ и безъ работа нѣма богатство. Но само работливостта и трудътъ не сж достатъчни, тие да сж придружени и съ снѣгъ, економията; защото ако работливъ и трудолюбивъ човѣкъ разнася, расхарчва сичко, щото печели, то, безъ снѣгъ, пакъ не може да има нищо, пакъ ще да бѣде нищо. Така сжщо е и съ една къща, въ която са прави така; тая къща никога не ще да има нищо. Ако нѣкоя страна или народъ иска да се обогати, трѣба отъ година на година по-малко да разнася, по-малко харчи, отъ колкото печели.

Така богатството са постига съ работенie, съ пѣстение, економия, и съ онова, което са спѣсти са запази, да са задържи. Ако то не е бивало така, то ние днесъ не са наслаждавале съ сичко онова, то ни е останало отъ миналите векове и най сиромашниятъ днесъ рачникъ е наследникъ на нѣкогашните големи вѣче поколения. Ако да бѣха разнесле, прахосале сичко онова, то бѣха спечелиле, което бѣха произвели, то ние днесъ не би имале нищо, срдства на разположение, и

нашиятъ животъ би билъ неносенъ и за оплакване. Длъжни сме и ние отъ наша страна да принесеме и да приготвимъ нѣщо на изработенното въ миналите вѣкове. Ние имаме отъ миналите времена останали разработени земи, които по преди сж биле пусти, имаме хубави къщи, мостове, пѣтища, пристанища, черкови, училища, различни орждия и други улеснителни за човѣчеството срдства, съ една дума, нашите стари сж оставиле много нѣща, които сж собственостъ на цѣлото дружество, които ние имаме щомъ са родиме и отъ тие ние сички безъ изключение извлачаеме полза! Сичко това е плодъ на нѣкогашниятъ трудъ и пѣстение.

Богатството, както казахме вече, са сжстои въ да имашъ сичко онова, което е за човѣка нужно, полезно и приятно, и споредъ това, богатство значи да имашъ въ изобилие такива нѣща, или да си въ сжстояние да си ги доставлявашъ. Срдствата за това, както видѣхме, са сжстоятъ както изъ пари, така и изъ притѣжания, движими и недвижими, и изъ сѣкакавъ видъ стока. Истина е, че парите играятъ голяма роль въ животътъ, но немѣ онзи ступанинъ, който има много земи, или онзи търговецъ, който нѣма никакви дългове, а магазините му сж пълни съ стока, немѣ тие не сж богати, и ако, може-би, да нѣматъ въ своите кесии нито пребиена пара? Не, тие сж богати, защото онова, което иматъ, щомъ продадатъ нѣщо отъ него и го преобърнатъ въ пари, могатъ да си купятъ сичко онова, щото имъ трѣба и щото желаятъ. За това криво мислятъ оние, които казватъ, че богатството са сжстои само въ иманieto на пари; това мнѣние е криво както за единъ човѣкъ частно, така и за цѣли народи. Единъ народъ, макаръ и да нѣма много пари, но е пакъ богатъ, ако неговото земледѣлие е усъвършенствено, ако неговите занаяти са намиратъ въ цвѣтуеще сжстояние, ако има въ изобилие природни произведения, различни извори за приходи, ако има вапори,

пѣтища канали; съ малко думи, ако има на расположение сичко онова, което принася вещественна полза и което подпомага индустрията (промишленността) и търговията.

Ако нѣкой народъ има много пари, а нѣма индустрия, или има малко извори за приходъ, то тоя народъ се повече и повече осаромашава, защото парите му са изнасятъ на вънъ. Така, напримѣръ, е било съ Испания, която е осиромашала за това, защото с нѣмала индустрия и защото сж изгонени много трудолюбиви работници по причина на религиозни гонения, ако и да е имала много злато и сребро, що е добивала отъ своите рудници въ Мексика и Перу. А така сжщо са случавали съ богатите, които само разнасятъ и харчатъ, а нищо непечелятъ.

Който работи и спѣства, той ще да има, защото сѣка година туря на страна по нѣщо отъ спечеленното. Ако има повече такива хора въ единъ народъ, то подиръ нѣколко вѣка тая страна ще да бѣде значително богата. Идущето поколение, на което работата ще да бѣде по-улеснена, ще може да произвежда повече и да спѣства повече.

Отъ казанното до тука са разбира, че богатството са достигва съ трудъ и работение, а задържава са съ пѣстение. Бакто са опропастява и осиромашава единъ синъ, който разнася повече отъ колкото печели и добива отъ имотъ, що е останалъ отъ баща му, така сжщо осиромашава и единъ народъ, който не произвежда, не печели отъ мѣстни произведения, а само са е предалъ на луксусъ (салтанатъ) и на безполезни разноси.

Въ богатите страни, дѣто има повече мѣстни произведения, отъ които са печели и повече, на мѣсто барабой, ѣде са хлѣбъ; на мѣсто само вода, пие са и вино; ѣде са мѣсо, отиватъ повече джрѣа и ѣглища; носятъ са повече и по скъпоцѣнни дрѣхы; на мѣсто колиби, иматъ добри къщи, доставятъ си по-добри постелки, покривки, книги, картини и пр. и пр. Купува са онова, което е полезно, хубаво и

приятно. Сички тие нѣща трѣба и напредъ да са направятъ, а колкото повече купци има, толкова повече цѣни работата и толкова по-добре илаца тая работа.

ПОЛЕЗНОТО И ВРЕДИТЕЛНО ДѢЙСТВИЕ НА ВОЗДУХЪТЪ И НА ПЛИНАТА ВЪРХУ ВИНОТО.

Воздухътъ и топлината иматъ или малко влияние почти върху химически променения; така сжщо иматъ влияние и върху променения на новото вино (мжстъ) въ вѣтхо въ зрѣло вино. Но ние малко внимаемъ обжрщаме на това. Не е и чудно, днашите вина са развалятъ и повреждатъ върде скоро, а и инакъ ги не бтвърде.

Преди сичко ние трѣба да са запиеме, що е вино? Вино е разстопъ на лични сжстави въ водата. Най голѣмъ часть, отъ която са сжстои виното, е въ ги водата; въ 100 оки най-силно в са намира 75 оки вода, а въ 100 по-слабо вино — 90 — 94 оки вода.

Въ това количество вода са нами нѣщо киселина, както и оная силна ставъ, която са нарича *спиртъ* (алхоль) и която дава на виното силна дражливостъ. Въ 100 оки най-силно по са намира 10 — 12 — 14 оки спиртъ. Въ нѣкои вина са намира 18 и 20 оки на стотехъ спиртъ, но тоя спиртъ не е отъ мжстѣта (шира), а притуренъ, когато е врѣло (кипѣло) виното.

Въ минало-годишните листове на „Ступанъ“ ние говорихме за нѣкои правителства, които трѣба да са пазятъ, когато са ре гроздето, когато са тжнче, когато налива ширата въ бжчвата, какъ трѣба да са постжпва съ новото вино въ зникътъ; какви трѣба да бждатъ зимите и пр. Заради това, ние нищо споменуваме сега за сжщото, но ще разглѣдаме кога дѣйствува въздухъ полезно, а кога вредително?

За да упознаеме полезното и вредително дѣйствие на въздухътъ, най

предъ отъ сичко трѣба да знаеме, че въздухътъ съдържа въ себе си освѣн кислородътъ и азотътъ още и единъ видъ семенца отъ много малки растѣния, които играятъ голѣма роль въ променението на виното, както и на други нѣща. Въ началото дорде почне да ври новото вино, тие семенца сж потрѣбни; но отъ послѣ въздухътъ не трѣба да има достѣпъ въ бжчвата. Образованието на оцетната киселина, заударянието виното на плесень (мухоль) и другите вински болести са пораждатъ отъ дрѣбни растѣния. Семената на тие дрѣбни растѣния сж распржснати въ въздухътъ, и дѣто земята или друго нѣкое мѣсто е добро за тѣхъ, тамъ са набиратъ тие семенца и са преобржщатъ на растения. Тие растѣния иматъ, — както и сѣко друго нѣщо, — своята добра и лоша страна. Ако и да сж дрѣбни, но тие са расплодяватъ тврде бжрзо и много. Намъ е познато, че хлѣбътъ, мѣсото и другите растителни и животни части чѣсто са покриватъ съ плесень (мухоль). Тая плесень не е нищо друго, освѣн нарасналите растѣния отъ оние семенца, които са намиратъ въ въздухътъ. Сѣкому е познато, че мухулясалиятъ хлѣбъ и мѣсо не сж добри за ѣденіе; но отъ друга страна тие микроскопически растѣния сж полезни. Преживѣлите растителни и животни останки, които не ни служатъ вече за храна, биха биле безполезни, ако да не бѣха тие семенца, защото тие подпомагатъ гниеніето на тие останки, отъ които са приготвя храна за растѣнията. Чрезъ гниеніето са образува вжгленната киселина, която служи за храна на растѣнията; но сжщите семенца, които подпомагатъ гниеніето, спомататъ за врѣнието на новото вино.

Промѣненіето, което младото или новото вино трѣба да претърпи, дордето добие свойствата на зрѣло вино, сж тврде много и различни. Тврде полегка и много време са минува, дорде са отдѣли тригята; вжгленната киселина малко по-малко са изгубва; съ промѣненіето на времето, особенно когато застине времето, отдѣлятъ са така сжщо безъ влиянието на въздухътъ и другите сж-

стави, които отпослѣ вече са неразлагатъ. Но онова, което ние наричаме зрѣлостъ на виното, дохожда отпослѣ, и то чрезъ влиянието на въздухътъ, но не направо съ отворена врана на бжчвата.

Слѣдъ прекипненіето на новото вино, ако затулите добре враната на бжчвата, така, щото да нѣма никаде отворенно мѣсто на бжчвата за да не влиза направо въздухътъ, вамъ ще са чини, че като е отъ сѣкаде затулена бжчвата, отъ никаде не може да влиза въздухъ при виното; но то не е така, въздухътъ пакъ влиза въ бжчвата презъ дървените пори или дупчици, които има сѣко дърво. Ние вече казахме, че въздухътъ е потрѣбенъ за новото вино, само дорде захване да ври (кипи) мжстѣта, но отпослѣ не само че е непотрѣбенъ, но е и вредителенъ за виното, по причина на оние семенца, за които споменахме, че са намиратъ въ въздухътъ. Но ако въздухътъ преминава презъ порите на джските въ бжчвите, то тоя въздухъ не е вредителенъ за виното, защото са пречистя отъ оние семенца, които могатъ да повредятъ виното. Сѣкому е познато, че ако са напжлне бжчвата до враната съ вино и са затули добре, то пакъ са испразва, намалява виното въ бжчвата, защото фиряса като зрѣе. Празнината са испжляна съ оня пречистенъ въздухъ, който минава презъ джските въ бжчвата. Въ голѣмите бжчви са сжбира повече въздухъ, но защото и виното е по-много, то тоя въздухъ слабо дѣйствува на това вино. Ако са претака виното по-чѣсто, то много по-скоро и озрѣва. Ако ли никакъ не допира въздухъ до новото вино, то никога не ще да озрѣе това вино. И така, виното въ голѣмите бжчви зрѣе по-полегка, отъ колкото виното въ малките бжчви, защото въ послѣдните има сжразмѣрно повече въздухъ.

Отъ казанното до тука са разбира, че полезното дѣйствие на въздухътъ вжрху виното са сжстои въ това, че виното озрѣва чрезъ влиянието на въздухътъ.

За да разглѣдаме и вредителното дѣйствие на въздухътъ вжрху виното, трѣба да са повжрнеме на оние микроскопически растѣния, за които говорихме

по-горе. Видѣхме вече, че тие дребни растѣния сѣ въ сѣстояние да разложатъ растителните и животни вѣщества. Тие разлагатъ и захарѣта, която са намира въ новото вино, на спиртъ и на вѣгленна киселина. Такова вино са нарича зрѣло вино. Но за вредителното дѣйствиѣ на воздухътъ върху виното, ние ще да продължиме въ идущиятъ брой на листътъ си.

(Продължава са).

ДА СА ПРИГОТВИ ХРАНА ЗА ДОБИТАКЪТЪ ЗА ПРЕЗЪ ЗИМАТА.

— —

Кому не е позната миналата тѣшка и студена зима? Кому не сѣ познати сѣкпотията и нѣманието на храна за добитакътъ? Сѣки знае, че много добитакъ, едаръ и дребенъ, измрѣ отъ гладъ. Сичкото това ни кара сега, когато влизаме въ зимата, да си напомнимъ миналата зима и да са приготви доволно храна за добитакътъ за презъ цѣлата зима. Страданията докарватъ знанията.

Казвале сме и други пѣтъ, че не може и да са помисли за орачество безъ храненъ и безъ добаръ добитакъ. А за да бѣде добитакътъ добаръ, да ни върше повече и по добра работа, да извличаме по-голямъ ползи, то трѣба да има добра, здрава и изобилна храна, особено за зимно време, когато по полето нѣма никаква зелена трѣва. Когато е така, сѣки единъ, който има добитакъ, едаръ или дребенъ, е длъженъ да си приготви доволно храна за тоя добитакъ, трѣба да са погрижи съ какво и какъ ще да може да прехрани добитакътъ си презъ зимата. Слава Богу, не можеме каза, че тая година нѣма доволно храна за добитакътъ, но тая храна, ако не са спасри и приготви, може да не достигне: сѣки уменъ ступанинъ трѣба да си приготви изобилна храна за до пролѣтъ: но кой може да ни увѣри, че идущата пролѣтъ ще да са отвори на време, че пасбищата, чаирите ще да израснатъ отъ рано и че не ще да са залови нѣкоя суша, както много пѣти са е случивало?

Добрите ступани трѣба отъ сега да размислятъ: ще ли да бѣде доста храната за добитакътъ имъ? Освѣнъ това тие трѣба да си распорѣдятъ тая храна така, щото не само да стигне до на пролѣтъ, но и да арти-

са; по-добрата храна да остане за на пролѣтъ. Миналата зима не би била до толкова безъ храна за добитакътъ, ако да би са хранилъ съ рѣдъ и съ пѣстение на сламата и сѣното. Въ началото на зимата и посрѣдъ зимата сламата и сѣното до толкова изобилно и безъ никакавъ рѣдъ сѣ са давале, щото повечето слама е станала на боклукъ, отъ колкото са е изяла отъ добитакътъ. Такова нѣщо ни разказваха въ Свищовско; но това станало не само въ Свищовско, а и другаде, дѣто са бѣше свършила храната за добитакътъ.

Сѣки добаръ ступанинъ са е увѣрилъ отъ многогодишенъ опитъ колко храна отива на пр. за два добитака презъ зимата; това като знае, той ще знае да си приготви и толкова храна, колкото ще да трѣба за добитакътъ му. Безвремено би било още за нашите орачи, ако захванемъ да имъ препорѣчваме отъ сега да даватъ съ ока слама или сѣно на добитакътъ си и др. такива, каквото правятъ по други страни; но ще дойде и за насъ такова време, дѣто да не ни са виждатъ чудни тие работи. Ако би са правило това, то би са знало точно колко храна ще да трѣба за презъ цѣлата зима.

На сѣкаде почти у насъ са храни добитакътъ се съ една и сѣща храна. Така на примѣръ, ако единъ ступанинъ има слама и сѣно, то той исхранва на добитакътъ най-напредъ едното, т. е. или само сѣното, или само сламата; но това не е добро. Въ нѣкоя храна има твърде много азотъ, отъ която храна са образува крѣвѣта (като наприм. сѣното); въ друга пакъ има по-малко азотъ, но има друга хранителностъ (напр. въ сламата). Отъ това са види, че по-добре е за добитакътъ да са храни съ размѣсена храна, въ която има повече и разни хранителни частици, отъ колкото съ една и сѣща храна, въ която не може да има сички оне хранителни частици, които поддържатъ животътъ, които правятъ мѣсо и крѣвъ. Освѣнъ това, отъ смѣсенната храна сѣ по-малко нѣщо повече са нахранва добитакътъ. Тоя опитъ е основанъ на природните закони, но за жалостъ у насъ твърде малко или почти никакъ са не глѣда на това.

За да ти стигне храната за добитакътъ за презъ зимата има още една леснина. Тая година има доста слама; но като видишъ

толкова много слама да не мислишъ, че тя са не свършва, та да я употребишъ дѣто трѣбало и не трѣбало. Ние знаеме, че у насъ като видятъ много слама безъ милостъ я хвърлятъ подъ краката на добитакътъ за постилка, когато за това може да са употреби оная слама, която са нарича пригризки; за постилка на добитакътъ може да са употреби още сухо листе, напратъ и др. т., даже и суха прѣстъ.

Но сичкото това може да ползува ступанинътъ най-много тогава, когато самъ той са постарас да надгледва свойнѣтъ добитакъ, а не да оставя само на ратанте, които не ги боли сърцето толкова за другите. Слугите не глѣдатъ да са спѣсѣва храната. Сѣка точностъ задава повече трудъ; за това малцина сѣ оние, които обичатъ точността. А когато е така, то слугите и слугините още по-малко обичатъ точността и рѣдковността.

Ние би посвѣтувале оние, които иматъ повече добитакъ или да му приготвятъ отъ сега доволно храна за презъ зимата, или пакъ ако не могатъ да сторятъ това, по-добре да продадатъ една частъ отъ свойнѣтъ добитакъ дорде не е отслабналъ; защото по-добре е да иматъ по-малко добитакъ, че добре храненъ, отъ колкото много гладенъ и слабъ. Миналата година мнозина са принудиха да продадатъ добитакътъ си тогава, когато бѣше вече отслабналъ, и то, разбира са, съ много долна цѣна. Но най-доброто е сѣки сега да приготи доволно храна за добитакътъ си, защото е и по-евтина, и по-са намира. Миналата зима трѣба да ни даде добаръ урокъ да знаеме какво да правиме за идущата.

НѢЩО ЗА СВИНЕТЕ И ЗА ТѢХНАТА ХРАНА.

Въденнето и храненнето на свинете, прасците, е толкова полезно, толкова много приходъ дава, щото не само отъ парата пара донасятъ, но и нѣщо повече. Но както са вѣдятъ и хранятъ по насъ свинете, ние не можеме доби такавъ приходъ.

Най-добрата храна за свинете е желадѣтъ, който по насъ го има толкова мно-

го, щото така си остава на земята безъ никакво употребление и полза, дордѣто на други мѣста тѣрсятъ да го купуватъ и пакъ са не намира. Освѣнъ това, ние нѣмаме свине отъ добаръ сой.

Единъ отъ първите нѣмски скотовѣдци, на име Натасиусъ, раздѣля свинете на диви и питомни. Дивите свине си оставатъ за винаги диви, а питомните, съ пстеченнето на времето, сѣ са измѣнили, като сѣ ги направили хората, щото съ по-малко разносики повече полза да принасятъ. Отъ опитъ е доказано, че колкото по-малка глава и по-малки крака има едно прасе, толкова повече мѣсо и масть дава то. Освѣнъ това, трѣва да са глѣда щото прасците, които ще да са таулятъ, да бждатъ отъ добаръ сой.

Свинята не поднася нито много голѣма горѣщина, нито пакъ голѣмъ студъ. Когато е много топло времето, трѣба да са дава на прасците кисела храна, като квасъ, кисело млѣдо, сурватка, зелено овощие, вода за напой съ оцетъ размѣсена и др. т. Ако изхвърля прасето много ягѣъ и загорѣлъ измѣтъ, трѣба да му са даде Глауберова солъ, която са намира въ спичарите, а никакъ да му са педава обикновенна готварска солъ.

Свинете тѣжре слабо джвчатъ съ жбите си, за това трѣба да имъ са дава такава храна, която по-лесно и безъ много джвкание може да са смѣли въ стомахътъ. Картофлите, цвѣклото и земните ябалки (голия, ералма) трѣба да са сваряватъ, че тогава да са даватъ на прасците да ги ѣдатъ.

Ако са хранятъ свинете съ жърняста храна, трѣба да са мѣли на хромель. Трѣба и на това да са внимава, щото възкиснала жърняста храна да са не дава на прасците, особено на малките, защото добиватъ дрисакъ, а свинете, които иматъ малки прасенца, губятъ млѣкото си отъ такава храна. Храната трѣба да са дава на сѣки 4 часа. Не смѣниятъ овесъ не е добаръ за свинете. Най-добрата храна е ечмякътъ: той прави мѣсото да бжде най-вкусно. Отъ овесътъ слапината бива мекка; ржжените и пшеничните трици сѣ мѣчносмилателни. Картофлите за угояване не сгруватъ нищо. Варените и смач-

каните картофи трѣба да са даватъ на прасците, дордето сѣ още топанчки; но не чвнѣтъ, ако стоятъ повече време, а още повече, ако сѣ са окиснале. Оная вода, въ която са киснале конопи, е огромна за свинеге, както и за другиятъ добигахъ.

Най-доброто и най-вкусно мѣсо бива отъ маѣчната храна, отъ кукурузътъ и отъ ечимикътъ; отъ картофилите сланината бива рѣдка и слаба.

Много е добре да са разиѣнява храната на свинете, а то може да стане по слѣдущиятъ рѣдъ: 14 дни да са даватъ картофи и смѣнъ ечимикъ; 14 дни грахъ или друго и трици. Така хранено свинче би дало много добри бутове; друго, което е хранено съ картофи и съ ечимикъ по-добре нарасва, но мѣсото и сланината му не сѣ така добри. Много е добре, ако са дава на прасето сѣки день по малко солъ, ти ще да са исплати.

Когато не иска да ѣде нѣкое прасе, ако не е бодно, трѣба да му са дава нѣколко пѣти на день по една шепа овесъ добре намокренъ въ солена вода. Така сѣщо е добре да са кѣпи свинчето или баремъ да са подива съ вода.

Когато са дава на свинете да ѣдатъ желядъ, трѣба да са намира винаги вода при тѣхъ, защото желядътъ много пада свинете на вода.

ЗА ТОРЕНИЕТО НА ЛОЗИЯТА.

Торението на лозята е много важно въ лозарството, но намъ може и да ни са види чудно, ако ни кажатъ, че и лозята трѣба да са торятъ; защото у насъ не са е чудо и видѣло лозя съ торъ да са торятъ. Но нека не ни са вижда това нѣщо чудно и дивно, нека са увѣримъ, че не само е потребно да са торятъ лозята, но и необходимо нужно. Трѣба сѣки единъ да са увѣри, че сѣкорастѣние трѣба да са храни за да може да расте, а храната си приема то изъ земята и изъ въздухътъ. Добре, нека кажеме, че въ земята има доста храна за растѣнията, но трѣба да знаете и това, че тая храна отъ година на година остава се по-малко, защото растѣнията, каквито и да биле тие, истеглятъ

доста отъ тая храна, която намалява и не остава за бѣдѣщите растѣния. За да не намалява и да не са свѣршва тая храна въ земята, трѣба да са хвърля торъ, въ който са намира такава храна, която е намаляла въ земята и която е нужна за растѣнията. Не туряй въ една касса, а само земай изъ нея, и ти ще да видишь единъ день, че не останало нищо въ нея. Така е и съ земята.

Сѣко торение трѣба да става споредъ климатътъ, земята и растѣнието, за което са тори земята. Едногодишните растѣния, както знаемъ, са мѣняватъ почти сѣка година, т. е. ако една нива е била сѣта една година съ жито, другата година са посѣва съ кукурузъ и т. н., отъ което излиза, че първото растѣние не е отнесло много отъ оная храна, която е потребна за идущето растѣние. Но съ лозята не е така. Лозята, които си оставатъ 20-30 и повече години се на една и сѣща земя, трѣба да са торятъ съ такавъ торъ, какавъто имъ трѣба.

Питание е сега: какви вѣщества трѣба да сѣдържа въ себи си торътъ за лозята? За да отговоримъ на това питане, трѣба да знаемъ какви сѣстави сѣдържа въ себе си лозата. Тие сѣстави сѣ освѣнъ въздухообразните (газове) и тие пепелни части: варъ, магнезия, пепеликъ (калиумъ) и фосфорна киселина.

Варъ и пепеликъ има доста въ дървениятъ пепелъ; боклукътъ, въ който нѣма варъ и пепеликъ, не е добиръ за оние земи, които иматъ твърде малко варъ и пепеликъ; за такива земи или лозя най-добаръ торъ е пепелътъ, който по насъ доста го има. Магнезия и фосфорна киселина има доста въ боклукътъ. По други страни има да са продава брашно отъ кокали подъ име „Superphosphat“, въ което има много фосфорна киселина. Тоя торъ е добаръ за лозята. Оная прѣстъ, въ която има доводно варъ (това сѣки може да познае), е много добра за торъ на оние лозя, на които земята нѣма много варъ. Варътъ и пѣсакътъ сѣ нужни за въ едно лозе, но ако пѣсакътъ е твърде много, то виното става вѣзкисело. Хлѣвскиятъ торъ са употрѣбавя за торение на нивята, отъ козките за лозята. Ако би да ториме лозята съ такавъ торъ, то трѣба да внимаваме добре да не би тоя торъ да са туря близо дъ коренътъ на лозите. За сега най-добриятъ торъ за лозята, както казахме

е дървеният пепелъ, който са намира доста въ сѣка къща.

Има и други начинъ торение на лозята. Тоя начинъ са сѣстои въ това, да бѣде земята рохкава, рахла, силлива. Не е доста само да са натори земята, но трѣба да бѣде и рохкава така, щото да може по-добре да дѣйствува въздухътъ на нея.

Ние казахме вече, че растѣнната приематъ своята храна изъ земята и изъ въздухътъ. Изъ въздухътъ приематъ тая си храна презъ листето, а ако бѣде земята рахла, — и презъ нея. Така напримѣръ, когато е рахла земята, то тя попива доста въгленна киселина, която са намира въ въздухътъ; тая въгленна киселина и оная, която са намира въ земята отъ гниенето на торътъ и на другите органически тѣла, отива презъ корените въ лозите. Отъ тая въгленна киселина гроздето бива по-сладко, а колкото е по-сладко гроздето, толкова и по-добро бива виното. Но за да бѣде земята рахла, освѣтъ чѣсто да са прекопава, трѣба още да ѝ са хвърлятъ такива нѣща, които могатъ да я държатъ рахла. Тие сръдства сѣ дървените трици, които падатъ отъ дъски или дървета, когато са рѣжатъ тие съ бичкия; послѣ варените пращини и др. т. Варените пращини иматъ още и тая добрина, дѣто сѣдържатъ въ себе си доста пепеликъ.

Най-доброто и сгодно време за торение на лозята е есенътъ и около крайътъ на есенътъ. Тогава торътъ най-лесно са разлага и са сѣединява съ прѣстѣта, а разтворените соли могатъ да са растопятъ въ земята и да достигнатъ до най-дълбоките жилища. Лозовите корени отиватъ доста на дълбоко въ земята; това е важно да са земе въ внимание.

Торението пролѣтно време не е до толкова добро, защото торътъ не дѣйствува толкова на плодътъ, колкото за израстванieto на прѣчките и на листето. Може така сѣщо да са случи, щото да са залови нѣкоя суша, а въ такова време торътъ не може да са раствори и да покаже своето благотворно дѣйствие. И така, на сѣки начинъ торението есенно време е най-добро за това, защото торътъ въ слѣдствие на есенските дъждове по-лесно са разлага и, разложенъ, на дълбоко въ земята отива.

Торението на лозята става по нѣколко начина.

На нѣкои мѣста, дѣто прѣстѣта е пѣсковита и варовита, ископаватъ трапища, дълбоки около една педя, дѣто са туря торътъ и са покрива съ прѣстѣ. Други ископаватъ на дължъ цѣли рѣдове, дѣто турятъ торъ и го покриватъ съ ископанната прѣстѣ. Трети пакъ расхвърлятъ торътъ по цѣлото лозе и го покриватъ съ прѣстѣ, т. е. закопаватъ го.

Сѣки единъ отъ тие начина не може да са препорѣчи за сѣко мѣсто, то зависи отъ прѣстѣта каквато е. Главното е колко дълбоко трѣба да са закопава торътъ. Общото правило за това е: въ рахлата, рохкавата и за въздухътъ достѣпна земя торътъ трѣба да са закопава по-дълбоко, а въ мократа, неприпустливата и тѣшка земя — по-плитко. Това е нужно за това, за да може въздухътъ да достига до торътъ, защото иначе торътъ би останалъ неразложенъ. И така влагата и въздухътъ сѣ нужни за разлагането на торътъ.

Да видиме сега, колко пѣти трѣба да са торятъ лозята. На нѣкои мѣста торятъ лозята си подиръ сѣки три години, или подиръ четири години. Но и за това има правила. Най-напредъ трѣба да видиме, каква е земята и торътъ. Дѣто нѣма варъ и пепеликъ, тамъ трѣба повече хлѣвски торъ и по-чѣсто торение. Пловистата и тѣшка земя трѣба да са тори по-рѣдко, но съ повече торъ; а легката, пѣсковитата и варовитата земя трѣба да са тори съ по-малко торъ, но по-чѣсто.

Тие сѣ общите и по-главни правила за торението на лозята, но ние мислиме да са повърнеме други пѣтъ и на друго мѣсто да поговориме повече върху разните видове торъ, когото умните ступани нарѣкоха ступанско злато.

ЗА ОРАНИЕТО.

Рѣдъ въ оранието.

Не е доста само чѣсто да са оре земята, оране подиръ оране да върви, да не си почива земята отъ едно оране до друго, но ако искашъ съ чѣстото оране, т. е. съ преобжрщанieto и съ рахлението на земята

да я приготвишъ добре за сѣтва, трѣба да си почива отъ едно ораніе до друго до тогава, дордето са разложатъ нужните хранителни за растѣніята вѣщества, които са намиратъ въ земята.

Както врѣнието (кипнението) на мжстѣта или на новото вино не трѣба да са пресича, дорде не прекипи сѣвѣршенно, така сѣщо трѣба и врѣнието на земята да си свѣрше работата, че тогава да са минува втори пътъ съ радо или съ плугъ. Дордето става тоя процесъ съ врѣнието на земята, тя са стопля повече отъ колкото обикновенно, и, най-послѣ, като престане това врѣние, бурянтъ, бжндралактъ, изгубва си силата, т. е. намалява, пржстѣта става по-рахла и по-мекка и т. н.

Такова промѣнение въ земята става обикновенно за три недѣли (седмици), а нѣкога и по-късно споредъ земята и времето, и то:

1. Въ пѣсачливата пржстѣ врѣнието става полегка, едвамъ за два мѣсеца може да са довѣрши; по-скоро са довѣрша въ глинната, а най-скоро — въ черноземтѣ, по причина на органическите сѣстави, съ които са ускорява врѣнието (гниението) въ земята.

2. Дѣто чѣсто са мѣнява времето. т. е. дѣто чѣсто вали джждъ и чѣсто бива времето сухо, тамъ по-скоро сѣжрѣва земята; за това при такивато промѣнения на времето може да бжде по-кратко времето отъ едно ораніе до друго, отъ колкото тамъ, дѣто сушата или джждовното време трае повече. Въ най-топлото годишно време, ако са мѣнява, нивата може да са оре два пѣти въ мѣсецѣтъ.

3. Ако е стѣрнище, ако има много бурянтъ (бжндралактъ) изъ нивата и ако заораниятъ торъ не е изгнилъ, то въ такавъ случай трѣба повече време да са мине отъ едно ораніе до друго.

За да са познае да ли е дозрѣла земята, трѣба да са глѣда затвориле ли сѣ са пукнатините на земната повѣрхность, захваналъ ли е бурянтъ пакъ да расте и не ти ли потѣва крактъ въ пржстѣта.

Ако са е образувала нѣкаква си кора на земната повѣрхность, било отъ силенъ джждъ или отъ друго нѣщо, то такава нива трѣба да са завлачи съ остра брана, или плитко да са преоре.

Но има случаи, дѣто орачѣтъ трѣба да побжрза съ второто ораніе. Така напримѣръ, ако пѣрвия посѣвъ озрѣе късно, а той, орачѣтъ, иска да преоре два пѣти нивата за есенната сѣтва, или ако подиръ пѣрвиятъ посѣвъ исла да посѣе още нѣкое растѣние, което може да озрѣе до есенята, трѣба да побжрза съ второто си ораніе.

Много добре е за нивата и за растѣнието, което ще да са сѣе на нея, ако измежду пѣрвото и второто ораніе са завлече съ повлакъ (брана), едно, зашто вториятъ пътъ са оре по-лесно, и друго, зашто непотрѣбната трѣва (бурянтъ) са истрѣбва по-добре. Но на легка и пѣсачлива пржстѣ трѣба колкото са може по-рѣдко да са употрѣблява брана. Вжобще тутакси подиръ ралото или плугътъ не трѣба да са завлече нивата. Исклучение отъ това правило може да стане само тамъ, дѣто земята скоро изсѣхва и заякнуща, и такава земя трѣба тутакси подиръ ораніето да са завлече, въ пѣрвиятъ случай земята ще да задѣржи повече време влагата си, а въ вториятъ — ще да бжде по-пржкава, по-рохкава или рахла.

Добре е, ако са кржстосва една нива, т. е. ако са оре вториятъ пътъ напрѣки, зашто съ това пржстѣта по-добре са сдробява. Ако са оре една нива само на джжина, то и сѣмцето ще да огрѣва само едната страна на браздите; освѣтъ това кржстосването ораніе има и тая добрина, дѣто са изораватъ и преобжрщатъ много буци, които иначе оставатъ почти непобутнати и непреобжрвати.

Когато са оре чѣсто една нива, трѣба на сѣко ораніе да са премѣстятъ широките бразди, които са правятъ за да са изтича излишната вода, която са набира отъ многото джждове.

Тука сме длжжи да забѣлѣжиме на нашите орачи и сега, че безъ друго трѣба да преоратъ оние ниви, които оставатъ да са сѣятъ за напролѣтъ. По това време орачите нѣматъ толкова много работа, што да не могатъ стори това.

ТОПЛИНА ВЪ ХЛѢВОВЕТЕ.

Хлѣвове, въ които са дѣржи добитѣтъ, трѣба да пматъ топлина отъ 10 до

14° R. т. е. срѣдня топлина. По-голъма отъ тая топлина не трѣба, а и не е добра; защото колкото е по-топло въ хлѣвътъ, толкова бива и по-нечистъ въздухътъ, а нечистиятъ и нездравъ въздухъ е много вредителенъ, както за човѣкътъ, така и за животните. Ако ли бѣде топлината по-низка, т. е. ако бѣде по-студено въ хлѣвътъ, то трѣба да се дава на добитакътъ много повече храна.

Ние знаеме, че не е здраво за хората, ако бѣде много топла собата (стаята), дѣто живѣятъ тие, и толкова е по-нездравъ, колкото повече души живѣятъ въ нея; защото въ топлинѣта ставъ сѣкогашъ по-скоро са разваля въздухътъ, който въ такъвъ случай е много вредителенъ и отровенъ за хората. Такъвъ разваленъ въздухъ е вредителенъ така сѣщо и за добитакътъ. Заради това ахжрите лете и зиме трѣба да са провѣтрятъ, като са отварятъ чѣсто вратата и прозорците за да може да влиза чистъ и здравъ въздухъ. Тука сме длъжни да забѣлжиме и това, че когато са провѣтрятъ ахжрите, добитакътъ не трѣба да са намира вътре, защото са простудява. Най-добро време за провѣтриване на хлѣвътъ е тогава, когато добитакътъ са искара на вънъ или да са напои, или да са порасходи.

Има и такива хлѣвове, които сѣ изложени на голѣмъ студъ за това, защото сѣ направени на такива мѣста, дѣто духатъ въ тѣхъ студени вѣтрове, илч пакъ сѣ голѣми, а вътре има малко добитакъ. Въ първиятъ случай трѣба да са затруднатъ съ слама или съ друго нѣщо доварите или стѣните, които сѣ памиратъ на онай страна, отъ кадето духатъ студените вѣтрове; а въ вториятъ случай, ако нѣма доволно добитакъ, трѣба празното пространство да са испълни съ слама. Добитакътъ, който са намира въ високи хлѣхове, трѣба да са храни повечко, за да му са доставя повече топлина. Ако добитакътъ, който са намира въ студени хлѣвове, са храни не повече, отъ колкото обикновено, то той ще да запусталѣе и ще да отслабне.

У насъ твърде рѣдко или почти никакъ не са употрѣдлива въ кщията термометръ (топломѣръ), съ който са мѣри или който ни показва топлината и сту-

дѣтъ на колко градуса излиза. Най-добрата топлина за човѣкътъ е 16° R. Безъ топломѣрътъ не може да са познае колко градуса е топлината въ една стая, за това човѣкъ може да тура повече дърва, които отиватъ напразно. Ако са спѣсти отъ тие излишни дърва, може да са купи единъ такъвъ термометръ, който не е скъпъ. По други страни хората иматъ термометри за хлѣбовете си, а ние нѣмаме за въ кщията си. Единъ термометръ може да служи за едното и за другото.

Свѣтлината има голѣмо влияние върху здравнето на човѣкътъ; тя има сѣщото влияние и върху здравнето на добитакътъ. Онзи хлѣвъ, който е теменъ и ноше, и дение, не е отъ най-добрите за добитакътъ.

За това добре би сториле умните ступани да са погрижатъ и за свѣтлина на добитакътъ си.

РАЗЛИЧНИ.

* Селскіятъ лѣкаръ отъ Д-ръ И. А. Богорова. — Извѣстиятъ на нашите сѣнародници докторъ И. А. Богоровъ е написалъ и издалъ една книжка за здравнето на човѣкътъ и на добитакътъ, която нарѣкалъ Селскіятъ лѣкаръ. Селскіятъ лѣкаръ обема: 1. Какъ да си вардимъ здравнето; 2. Какъ да познаваме болестите, та кога са разболѣме, да са цѣриме съ пристойни цѣрь и лѣкъ; 3. Какъ да си глѣдаме добитакътъ и, кога са разболѣе, какъ да го лѣкуваме и други такива. Наистина, по самото съдържание и по цѣлѣта, която си полага авторътъ, заслужва да са насърдчи и похвали; истина е, че отъ прочитанieto на тая не маловажна книга сѣки Български читателъ ще да придобие доволно облага. Но ние не можеме да не забѣлжимъ ученому доктору, че сичко си има предѣлите и че пуризмътъ въ езикътъ, когато замине своите предѣли, той става смѣшенъ. Това ние му казваме въ искренностита си и желающе ревностиата му дѣятелность да бѣдеше толкозь полезна, колкото си предполага и самъ той. „Споредъ образенето на смѣли-ѣдене улѣи, човѣкъ може да ѣде сякажъ видъ гозби; той са радва на тая правда повече отъ други-тъ живини, та сѣ крива спорно, отъ третѣхъ саморастии цар-

щини, гозбитъ, които понасятъ най-добър на вкусването му и на снажната му направа“. Съ тая фраза поченва Селскіят Лъкаръ и ние сме увѣрени, че не селѣнинътъ, за когото назначава книгата си г. Богоровъ, но и самиятъ грамматики и прочутъ даскалъ по насъ, не ще може да разбере какво е искалъ да каже съ толкозъ пречистенъ и претърсенъ Български говоръ. Освѣнъ това, ние срѣщаме въ книгата на г. Богорова едини рецепти, които не знаеме до колко могатъ да помогнатъ на страдащите отъ разни болести. Но както и да е, новата книга на стариятъ работникъ въ нашата книжница не е сжвършено безполезна за нашите ступани, и смѣемъ да я препоръчваме като достойна да държи едно мѣсто въ тѣхната селско-ступанска книжница (библиотека).

* Житото въ Франция. — Единъ телеграмъ отъ Парижъ (4./16. Септ.) до Европейските вѣстници казва, че споредъ станалите оцѣнения отъ парижскиятъ земледѣлчески вѣстникъ, жътвата, разгледвана въобщо, дава тая година 87 милиона ектолитри заедно съ 15-те милиона семе. По сѣщиятъ предметъ его какъ са изражава и единъ отъ най-вѣщите економисти на Франция въ едно слово казано въ едно сѣбрание. „Истина е, че жътвата на житото тая година е нѣкакъ по-долу отъ обикновенното; но въ търговията и въ земледѣлците има важни резерви. Цѣните ще да са въздържатъ безъ преувеличение, но ще да са въздържатъ, защото мѣстата, които износятъ, като Россия, Сѣдинените Шати, Унгария, иматъ умѣренни жѣтви, а Англия са обеспокоява отъ сега още какъ ще да удовлетвори нуждите си. „Вѣкъ.“

* Много високи дървета. — Въ Австралия има единъ видъ дървета отъ родътъ на Евкалипта и Акация (отъ родътъ на салькмитъ), които израстватъ на височина повече отъ 400 до 500 стѣпки, а тая височина е по-голяма отъ най-високите здания на свѣтътъ. Така напримѣръ, Страсбургската кула е висока 466 стѣпки, а Хеопсовата пирамида, припозната за най-високо здание, е 486 стѣпки висока. Дебелината на тие дървета въ обхватъ е 50 до 80 стѣпки. За тие дървета единъ ученъ мъжъ

говори слѣдующето: „тие дървета растатъ много бърже; съ тѣхъ пустините могатъ да са преобърнатъ въ добри гори, и съ това климатътъ въ пустините и въ околните мѣста може да са подобри, отъ суша и вѣтаръ да са запазятъ и за населенія добри да станатъ.“

— Нѣкой си даскалъ Кирю въ Юсенче (Разградско), като му прочеде членътъ: трѣба да работиме за подобреніето на нашето ступанство, помѣстенъ въ 15—16 бр. на Ступанъ, разсърдилъ са за това, дѣто са подканятъ въ тоя членъ селските учители да прочитатъ на селѣните онова, което са отнася до тѣхниятъ занаятъ и др. п. Поканиле го да подпише единъ листъ отъ Ступанъ за себе си или за селото си Юсенче, което е повече отъ 200 къщи и въ което той е учителъ; но негово високословесие отговорилъ, че тамъ не трѣбало такавъ вѣстникъ, който пишалъ за селските даскале и ги каралъ на работа; т. е. на негова милость, не трѣбало такавъ вѣстникъ, който иска да са чете и който не оставя на рахатъ такивото дембеле да са истягатъ и да зематъ за вѣтарътъ париците на бѣдните селѣни. Дордето имаме таквизъ калпазане-учители по селата, ние не можемо да очакваме нѣщо по-добро отъ тѣхъ. Думата ни не е за добрите селски учители, които, за жалость, сж малцина.

ПОДАРОКЪ.

Г-нъ Димитаръ Н. Гржниковъ благоволи да подари едно годишно течение отъ в. „Ступанъ“ за село Казанка (Ески-Загреско окръжие).

ИЗВѢСТІЕ.

Тие дни излезе изъ подъ печатъ „Дѣрска библиотека,“ № 4. за водата и за нейните свойства. Цѣната ѝ е ($\frac{1}{2}$) половинъ франгъ или 90 пари. Които общици, читалища, дружества или частни лица желаятъ да купятъ отъ тая книга, нека са отнесатъ до редакциите на „Знание“ и на „Ступанъ.“ При сѣщите са намиратъ за проданъ още: „Капитанска дъщеря“ и „Земледѣлчески книжки“ № 1.