

MAPPALAWAD SI AKKAKOKWA

How To Improve Our Living

written by

Mrs. Sabina Liban Oporto

Summer Institute of Linguistics
Translators

1974

Philippines, Inc.
Publishers

Published
in cooperation with
Bureau of Public Schools
and
Institute of National Language
of the
Department of Education and Culture
Manila, Philippines

1174-210

Printed in the Philippines

FOREWORD

Some of the glory of the Philippines lies in the beautiful variety of people and languages within its coasts. It is to the great credit of the national leadership over the years that no attempt has been made to destroy this national heritage. The goal has been instead to preserve its integrity and dignity while building on this strong foundation a lasting superstructure of national language and culture.

The present book is one of many designed for this purpose. It recognizes the pedagogical importance of dividing literacy and second-language learning into two steps--literacy being the first. When a student has learned to read the language he understands best, the resulting satisfaction in his accomplishment gives the drive and confidence he needs to learn the national language. His ability to read, furthermore, is the indispensable tool for the study this program will require.

The Department of Education of the Philippines is proud to present this latest volume in a nationwide series designed to teach the national language through literacy in the vernaculars. It will strengthen both the parts of the nation and the whole.

JUAN L. MANUEL
Secretary

FOREWORD

One of the noble aims of Education is to equip every citizen to participate meaningfully in his society and to share in shaping the destiny of his country. Providing literacy instruction in each man's vernacular is a basic step in realizing this goal. To promote this purpose the Summer Institute of Linguistics works in agreement with and under the auspices of the Department of Education in the preparation of instructional and supplementary reading materials for the various Cultural Minorities of our country.

The Bureau of Public Schools takes pleasure, therefore, in presenting this volume of literacy material which is part of its list of approved supplementary reading materials prepared for use by the Public School in the areas using the vernacular of these materials.

LICERIA BRILLANTES SORIANO
Director of Public Schools

PREFACE

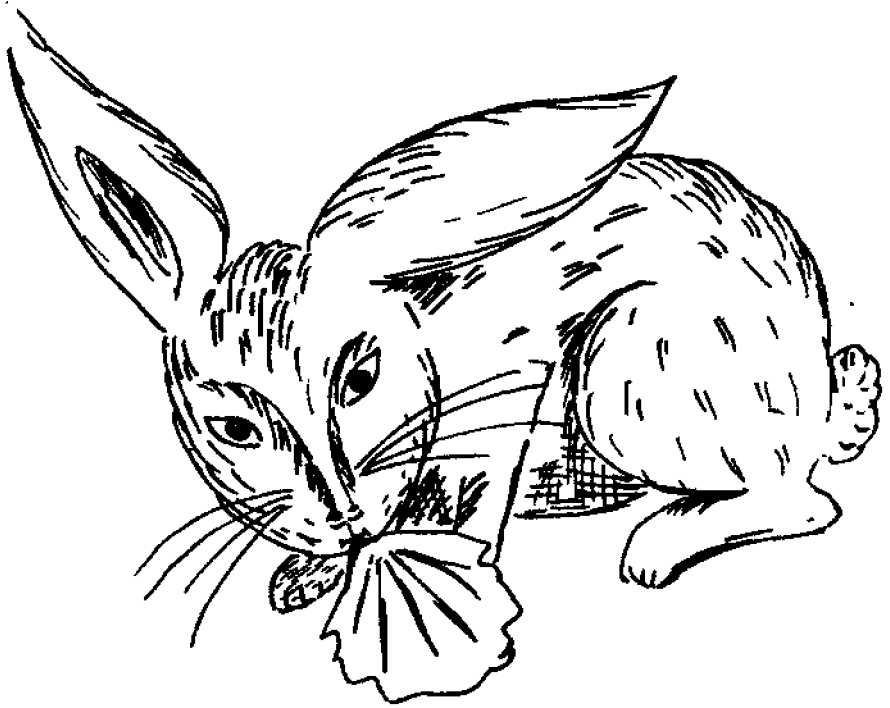
This book of short informational articles was written by Mrs. Sabina Liban Oporto. It was produced during the 1974 National Writers' Workshop at the Bagabag, Nueva Vizcaya headquarters of the Summer Institute of Linguistics.

It is hoped that this book will enable speakers of Ga'dang to gain fluency in reading, which will help them achieve skill in the National Language.

Each Ga'dang article is followed by a retelling of the same information in Pilipino.

Ga'dang is the dialect spoken in and around the municipality of Paracelis, Mt. Province.

Michael R. Walrod
Summer Institute of
Linguistics



RABBIT

Nalawad a paggabwatan na nasos tensia a laman ino rabbit a kunda kunnakappay ino kurwan a aggayam. Ino pagana tata rabbit adwafulu a lima pesut. Massiki si mam'lu manak si tatarun. Damanake maparti nu appata dakkanga ino ubbunna rabbit. Malanirake dumokal, umoddu, nalamakke

ino akkananda anda naladda appan. Odde lamang ammena dama si mallubbakira se papatayanira atu anna kusa. Antuyaw ino mepangwaniranad si balay. Tattata nad ino darokkaliran si balay.

Ino ma'angwa si balera damana kayu, bulu, galba, akon anna lambiri. Mada'lapannad si nalawad a natantwan na, a damana malabbut ino attay so taggad. Ino kadokkalna 2 feet by 3 feet kenasi damana metallung ino kahon na panakan ino bafay. Dokal pay nad ino kayatanna ta naladda ma'ekwan si agginumanna, aggakkananna. Damana lata na sardinat a dippig ino agginumanna anna aggakkananna odde mepassig naddira. Ino kahon a panakanna damana tabla, plywood 14" by 20" kenasi ammera mapidak ino ubbunna nu manak.

Ino mepakkan si rabbit

1. Sissik
2. Apay
3. Bakaw

4. Baginat
5. Lanot na gassilang
6. Nakkarumisang a balangag
7. Uldut na tisi
8. Adon na gumamela
9. Adon na abat
10. Lusat na abat

Ino urat na pamakanan so rabbit

1. Gigi'bat ma'adannad si nalinis a danum so agginumanna anna akkananna si apay onnu bakaw onnu sissik. Nu ma'ambut ino danum, ekwannumman si danum.
2. Tangnganaw - lanot na gassilang, alimuddut na tisi, adon na abat. Adon na bakaw anda danumannumman ino agginumanna.
3. Tufuwab, bawisak a bilis, sissik, dami, lusat na bakaw ino damana mepakkan. Danumannu man si nalinis a danum ino agginumanna. Nu awan amminyaw a

mepakkan, damana pay massiki tata lamang
sitaw a mepakkan.

Nu annammin a dakkag ino bafay na rabbit,
damanan mapadakay. Iyekwam ino bafay so balayo
lalaki kenasi dakayanna. Ammena kara mabayag
sitan. Nu madda'nin ino lalaki so idag ino bafay
nabalinnan nadakay. Arannu kenasi ammena
maddantak ino lalaki nu tadakayan na.

Mabahin ino kadwafulu si lima a aw pepidwam
a padakay. Nu ammena anggam, mabossitin ino bafay.
Damampay padakay si mamidwa ino bafay kenasi
oddu ino ubbunna. Damana maddakay si tafulu ino
lalaki ma'lullang nu damana si adwa onnu tallu
dakkag.

Nu mabossit ino bafay mabblangka si tallufulu
onnu tallufulu e adwa a aw se antuyan ino
panakanna. Nu kadwafulu si pitu aw ino bafay
kiyadsin nappadakayanna mekwakan si kahon a

panakanna. Ekwan nu si dami ino balay na rabbit kenasi wara akwanna si umu'nga so kahon.

Ka'odwanna manakira si-gafi. Nu ne'ana'nga so lasin neno kahon ekwam so dolamma.

Pittannaked malladdang ino ubbunnira tafulu onnu kadwafulu si adwa aw ka'odwanna ke adwa linggwan ino ubbunera so kahon.

Antuyaw ino ikalo na rabbit.

1. Makkawet si danum: Kenasi ammena malowan ino rabbit nalinis nad a danum ino me'a'da sikwara. Nu wara a rabbit si malowan si "Diarrhea" onnu makkawet si danum, iyaroyum so korwanira.

Pakkanannu si sissik. Mabalin ino tata si aw a'dannu si nakarumisang a kaddat. Damanapay a'dan si "Guanamycin".

2. "Sore Hocks" madda ino sikanna. Ma'appayannu naguraguran so lambiri da'lap onnu aggabata a madakkut a pagyananna.

Kenasi ammena maguraguran linisannu ino balena

ekwanna si plywood ino pampangnga. 3. "Ear Mange" or "Skin Mange" mallang gurid, ma'appayaw so kutu na manok onnu atu. Ma'ari nu bombannu si "malathion" ino balena rabbit.

Iyawira ino ammena nad ma'angwa:

1. Ammem a'dan si ipil ipil si tata dakkag kasena mappadakay.
2. Ammem a'dan si ammena nakkarumisang a balangag.
3. Ammem pa'latam a patalyan ino akkananna.
4. Ammem mappa si akkananna so anna attena atu, bafuy, onnu daffug.
5. Ammem dagganan nu wara pampangnga si akkananna nu mamakkanka massiki danum.
6. Ammena dama ino nakulakulafin a mepakkan.
7. Nu ma'inumda ino i'bura onnu attera so agginumanda matay ino ubbunnira.
8. Ammena dana mepakkan ino nabomban a kaddat.

Nu ansananna ino tolayira matantang ino ubbunna rabbit

1. Nala'battan so da'lap a awan kahon si panakanna.
Mekwanad si dami so balera.
2. Nattaggam ino kahon. Itannu nu wara taggam so
kahon.
3. Nu pakkanannu si ipil ipil nu mappadakay.
4. Bibisang ino balera.
5. Nu mada'nag so balera, akkananna akad.
6. Karalakay a lalaki, ammena matolay ino ubbunna
nu me'anak.

Odde nu ma'iddukka a marrabbit ammena
mapasamak sikwamyaw.

Ang Pag-aalaga ng Kuneha

Ang magandang pagkunan ng masustansiyang karne ay ang sinasabi nilang kuneho kagaya din ng ibang hayop. Ang halaga ng kuneho ay hindi hihigit sa dalawampu't limang piso ang isa. Ngunit manganganak sila ng tatlong beses sa isang taon. Ang apat na buwan na kuneho ay puwede nang katayin. Madali silang lumaki at dumami. Ang kanilang pagkain ay mura at madaling makuha. Ngunit hindi sila dapat pakawalan sapagkat papatayin sila ng mga aso o kaya'y pusa. Kaya kailangan igagawan sila ng kulungan. Isang malaking kuneho sa isang kulungan.

Ang mga kagamitan sa paggawa ng kulungan ay puwedeng kahoy, kawayan, yero, kogon, at kawad. Ang sahig ay dapat maganda at tama ang pagkagawa para ang dumi ay madaling mahulog sa lupa. Ang laki ay dos por tres piye para mailagay din ang kahong panganganakan ng babaeng kuneho. Lakihan din ang pintuan para madaling mailagay ang inuman at kainan, ng kuneho. Puwedeng gamitin ang lata ng sardinas para inuman at kainan kaya lamang dapat na maghiwalay. Ang kahong panganganakan ay puwedeng kahoy o kaya'y plywood na 14 por 20 pulgada para hindi niya madaganan ang kanyang mga anak 'pag itoy nanganak na.

Ang pagkain ng mga kuneho ay ang mga sumusunod.

1. darak (palay o mais)
2. palay
3. mais
4. sorghum
5. talbos ng kamote
6. tuyong kangkong
7. murang dahon ng napier
8. dahon ng gumamela
9. dahon ng saging
10. pinagbalatan ng saging

Ang pagpapakain sa mga kuneho ay ganito:

1. Umaga: puwedeng bigyan ng malinis na tubig, palay, mais o kaya'y darak. Kung naubos na ang tubig ay lagyang muli.
2. Tanghali: Kamote, murang dahon ng napier, dahon ng saging uhay ng mais, at saka tubig.
3. Hapon: tuyong isda, uhay ng palay, darak at pingtalupan ng mais. Lagyan din ng malinis na tubig. Kung sakaling wala kayo nitong lahat, puwede ang isa sa mga ito.

Kung mag-aanim na buwan na ang babaeng kuneho

puwede nang ipalahi. Dalhin ang babae sa kulungan ng lalaki. Huwag pagtatagalin; 'pag natumba na ang lalaki sa tabi ng babae ay tapos na. Alisin muna ang babae para hindi mawalaan ng gana ang lalaki sa susunod na pagpapalahi.

Pagkalipas ng labing limang araw ay ulitin ang pagpapalahi. Kung ayaw ng babae ay buntis na. Puwedeng dalawang beses ang pagpapalahi para lalong marami ang mga anak. Puwedeng isang lalaki sa sampung babae dahil magagamit ito ng sampung beses sa dalawa o tatlong buwan.

Kung buntis na ang babae, bumilang ng tatlumpu o tatlumpu't dalawang araw at iyon ang panganganak niya. Pagkatapos ng dalawanpu't pitong araw mula sa pagpapalahi ay ilagay na ang kahong panganganakan sa kulungan. Maglagay din ng dayami sa loob ng kulungan, para mayroon siyang magamit sa loob ng kahong panganganakan. Karamihan sa mga kuneho ay sa gabi manganganak. Kung sakaling manganganak sa labas ng kahon ay ilagay ang mga anak sa loob.

Didilat lamang ang mga mata ng mga anak niya pagkatapos ng sampu o labing dalawang araw pagkatapos na sila'y ipanganak. Karamihan din ay dalawang linggo sila sa loob ng kahon.

Ang mga sakit ng kuneho.

1. Pagtatae. Para hindi magkasakit ang kuneho, kailangang laging malinis ang kanilang inumin. Kung magtatae, ay huwag isama sa mga iba. Bigyan ng darak. Pagkatapos ng isang araw, bigyan ng tuyong damo. Puwedeng bigyan ng Guanamycin.
2. Sore Hocks makukuha nila ito sa magaspang na kawad, sahig, basa at maruming kulungan. Para

hindi masugatan, lagyan ng plywood ang gilid.
3. Ear Mange o Skin Mange makukuha nila ito sa kuto ng manok o pulgas ng aso. Maaalis sila 'pag gumamit ng Malathion sa bahay ng kuneho.

Ang mga bagay na hindi dapat gawin:

1. Huwag bigyan ng ipil-ipil isang buwan bago ipalahi.
2. Huwag bigyan ng hindi tuyong kangkong.
3. Huwag biglahing palitan ang uri ng pagkain.
4. Huwag bigyan ng pagkain na may dumi ng mga hayop.
5. Huwag dagdagan ang natirang pagkain o kaya'y natirang tubig.
6. Ang inamag na pagkain ay hindi mabuti.
7. Kung mainom nila ang ihi o dumi nila ay mamamatay ang kanilang mga anak.
8. Huwag bigyan ng mga bagay na nabumbahan ng insecticide.

Paano mawawala ng mga tao ang anak ng kanilang kuneho.

1. Nalalamigan sila sa sahig kung walang kahon para sa kanila. Dapat may dayami sa kulungan.
2. May langgam sa kahon. Tingnan at alisin ang mga langgam sa kahon.
3. Kung pakakainin mo ng ipil-ipil kapag nagpapalahi.
4. Ang kulungan ay masyadong maliit.
5. Kung mahuhulong sila sa kanilang kulungan ay kakainin sila ng daga.
6. Kapag matanda na ang lalaki, ang mga anak ay hindi mabubuhay kung ipanganganak.

Pero kung naganda ang pag-alaga ninyo ng mga kuneho, hindi mangyayari sa iyo ito.

Nalawara Akkanan Na Mabossit Anna Mappasusu A Ina

Mallawot ino ina no mabossit anna mappasusu. Mappa ino abbing a ammena kopay ne'anak so akkanan ino inana. Antweno daganannad ino ina ino akkanan para so bossi'na. Me'afu sitaw a makwa ino utak na abbing kumaral so ma'oddi a tallu dakkag na kasca manak kiyad si kabbingnga. Annammafulu e annam a porsiento ino utak na nannakarmin a tolay a ma'angwa kiyad si tarun nu runna. Asammafulu a porsiento nu appat a runna, asammafulu e lima nu annam a runna. Antuyaw ino kalakan a pitan si kurang ino na'akkan ino baggi nu nakafuy ino uluna onnu awan ammona nu dumokal.

1. Ammena kara dumokal onnu nakwitang.
2. Pangababulan so aggasakwelan onnu so balay.
3. Aggatatallan.
4. Aggatakit.
5. Nammaramaru ino baggina.

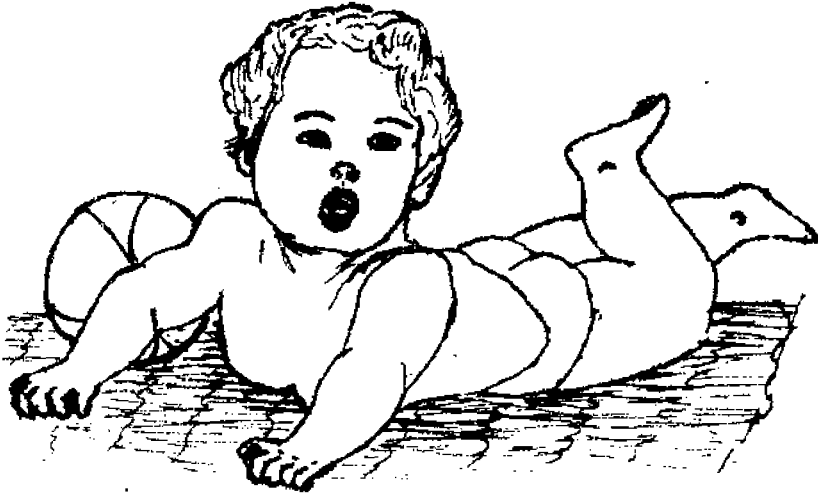


Nu bakkan a hustu ino akkananna nu mabossit, bakkan pelang ino inana odde pati so abbing a ammena kepay ne'anak. Ino pimunwan nu ammena hustu ino na'akkanna mabossit onnu mappasusu.

1. Maliwawwang
2. Naladda ma'ayang
3. Ammena kara maka'angat
4. Nalampaw wo baggina
5. Matarotarot
6. Mallukulukut ino gaddangnga

Idaman ino abbing so kuyung ino inana nu bakkan hustu ino akkanan ino inana.

Ina a mabossit anna mappasusu mangngannad si naddadaruma a ma'akkan kenasi nalawad ino baggira a masina. Mappasusu nad ino ammin a ina ma'lullang nu damana. Se ino susu antuyaw ino kalawaran para so abbing, kalilininisan, ma'innanama, kalakan anna naladda a malunag so baggi no abbing. Nu appatin a dakkangnga abbing damanan me'ammawu sino



naddadaruma a ma'akkan kenasi makakkepannan ino tantamma. Nu annamin no dakkangnga mangnganinnad si naddadaruma ma'lullang ngu mappatuyag onnu mappadokal si abbing.

Ino abbing a massusu so ina, ammona mekalow so inana. Ino akkanannad mabossit anna mappasusu iyaw; piya, i'lug, bukal la koformi, gassilang, ufi, tuwi, kahuy gafit, lana onnu mantika, laman

anna gattak. Nu awan na gattak, antuyaw ino damana ma'akkan para so gattak nu awan. Urung, tu'ming, kudilat, bilis onnu i'lug a piyakkin. Mangngan pay si bawu a nanatang a natang kunnanad ino adon na gafit, marunggay, balangag, alimuddut na gassilang, pitsay, repolyo, allay, awum, anna alimuddut na kahuy. Nu awanna laman, damana ino bukal la kawasan, balatong, bittag, soybeans.

Ino palungu a gattak so susu na ina a kunda "Colostrum" nalawara ipasusu se mabbuwa si korwan a kalona baggina abbing. Damana ipasusu massiki babbalinno manak. Mesagida nad mepasusu ammaso metakkub. Ma'idduk ino bawu nanak anna mappasusu kenasi maswerte ino abbing a'awan gigi'nanna ino baggina. Nu naparaparasag a abbing lima onnu tafulu a minutuna ke susun ino susu ino inana.

Mga Wastong Pagkain ng mga Nagdadalang-tao at mga Nagpapasusong Ina

Ang pagdadalang-tao at pagpapasuso ng isang ina ay nagpapadami ng pagkain na kailangan niya. Ang kanyang dinadala ay kumukuha sa kanya ng pagkain, kaya kailangang madadagdagan ang pagkain para sa kanyang dinadala. Nagsisimulang mabuo ang utak ng bata bago pa lamang isisilang ito lalo na sa tatlong huling buwan ng pagdadalang-tao at magpapatuloy sa unang mga taon sa kanyang pagkabata. Animnapu't anim na porsiento sa utak ng tao ang mabubuo bago mag-isang taon. Siyannapung porsiento bago mag-apat na taon. Siyannapu't lima bago mag-anim na taong gulang. Ang masama ay ang mga masamang ibubunga nito na nakikita sa mahinang pag-iisip niya kung siya'y malaki na, kagaya ng:

1. Pagkabansot
2. Mahina ang ulo o mabagal sa lahat ng gawain niya sa bahay o sa paaralan.
3. Palaging nagkakasakit
4. Mahiyain
5. Kapangitan sa ibang bahagi ng katawan.

Ang malnutrisyon sa nagdadalang-taong ina ay makakasama hindi lamang sa kanya kundi pati sa kanyang anak. Ang mga inang kulang sa wastong pagkain ay kadalasang nahihilo, mahihirapan sa paghinga, kulang sa timbang, hindi masigla, o kaya'y kulubot ang balat. Ang bata sa tiyan ng inang kulang sa wastong pagkain ay naghihirap din sa loob.

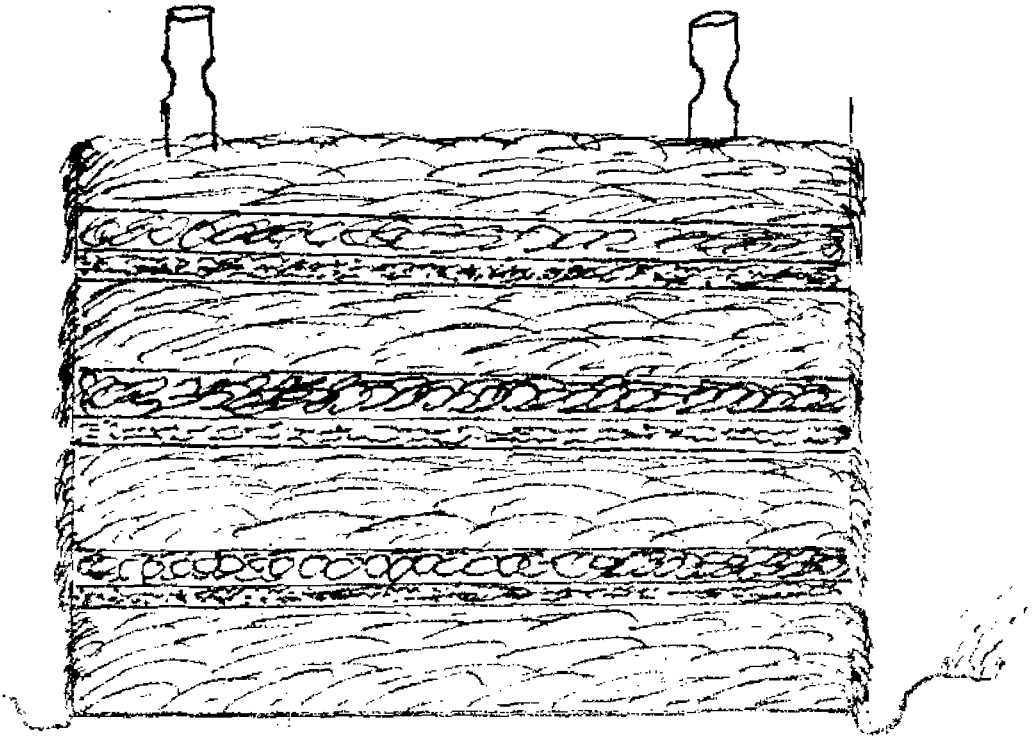
Ang nagdadalang-tao at nagpapasusong ina ay dapat kumain ng ibat-ibang pagkain para makuha nila ang *sustansiyang kailangan ng kanilang* katawan. Dapat na magpasuso ang lahat ng mga ina basta't kaya nila. Mabuti ito sa mga sanggol.

Ito ang pinakamalinis, walang panganib, pinakamura at pinakamadaling matunaw sa katawan. Sa ika-apat na buwan ng sanggol ay dapat mabigyan na ng mga ibang pagkain para masanay siya sa mga ibat-ibang lasa at uri ng pagkain. Sa ika-anim na buwan ng sanggol ay dapat kumakain na ng mga pagkain para sa karagdagang sustansiya na kailangan ng kanyang katawan para lumaki.

Ang pagpapasuso ng ina ay nagbibigay ng magandang pagtatalik nilang mag-ina.

Ang mga ina ay dapat na magkaroon ng sapat na isda, itlog, balatong, mongo, mga pagkaing ugat kagaya ng kamote, ubi, kamoteng-kahoy; kailangan din niya ang langis, karne, at gatas. Kung walang gatas, puwedeng makuha sa mga suso kahit anong uri puwedeng makain ng suso, tuyong isda, balut. Mga sariwang gulay kagaya ng dahon ng gabi, malunggay, kangkong, talbos ng kamote, petsay, repolyo, espinaka, at talbos ng kamoteng kahoy. At kung wala rin ang karne ay maaari na rin ang mga gulay kagaya ng buto ng sitaw, mongo, batak, at balatong.

Ang unang gatas ng ina na tinatawag "Colostrum" ay magandang ibigay sa bata sapagkat nagbibigay ng kaligtasan sa sakit. Dapat magpapasuso agad ang isang ina pagkatapos niyang manganak. Ang unang gatas ay dapat ipasuso at huwag itapon. Ang nagdadalang-tao at nagpapasuso ay dapat alagaan para maganda ang kinabukasan ng bata. Ang malusog na bata ay puwedeng masuso niya ang karamihan sa gatas ng ina sa lima o sampung sandali lamang.



Compost Pile

Ammem dama usaran ino magatang a abonu so lubag nu ammena kepay a napareban na "Bureau of Soils" inoy a lubang. Se ammem ammo nu anna a abonu ino iyekwam so lubang anda nu anna mula

ino damana memula so lubag a inoy. Se nu makwaka si abonu, tantaro nu nappelalot e sayang inoy a abonu anda matay payo mulam.

So lubbunira a ammera maka'ita massiki linaw na tata so mattarabafu so "Bureau of Soils" damana masolbar ino problemara. Damara mangwa si "Compost Pile" a usaranda pabonu. Iyaw malla inammong odde sitaw a inammong naddadaruma ino ana sitaw. Iyaw ino ma'awag so "Compost Pile":

1. Kaddat onnu dami na apay
2. Nimurian anna pampang so kosina
3. Attay na daffug, baka, manok anna bafuy
4. Lubag a nallalang, afug
5. Bulu

Ammena dama medagga sitaw ino naggamut a kaddat, lata, nabakka a sarming, anna landuk.

Kunna sitaw ino mangwa. Pilinnu ino ammena mabbasaw anna karib. Damana nu awan a siyongnga onnu nassiyong.

1. Pakakarunnannu ino lubag massiki tadappa ino kaso'dangnga anna talangalay ino kadokkalna. Langulungannu ino nallebad kenasi ammena mangan ino danum so tangana.
2. Pintakkannu ino kaddat onnu dami. Pakakarunnannu ino pinta'nga. Talapad ino kakannangnga.
3. Putunannu si attay. Pakka'lunnu ino talapad so kakannangnga kasem ekwan si afug.
4. Tabbunannu si lubag a nallallang.
5. Ipidwam a akwan yan kiyad si anggammu a ka'aso'dag ino inammong. Ekwannu si bulu a nasulsuwan anna nababbut so nannumang ino inammong, kenasi mabayabbagan.
6. Mabalín ino tallu linggwan arannu ino bulu kenasi iyali'nu ino inammong. Lawarannu kappay pintakkan odde ino nayottun mandullemmannu. Walawwalannu si danum.
7. Mabalín ino lima linggwan iyali'numman

makkiyad si appata linggwan, kasem ma'usar a pabonu.

Nu sinag, daramannu walawwalan si danum, odde nu aggaruran abbongannu si adon na abat, kenasi ammenake kara aggabata.

Ang Paggawa ng Compost Pile

Ang mabibiling pampataba ng lupa ay hindi dapat magamit sa isang lupa lalo na't hindi pa nasusuri ng Bureau of Soils. Mahalaga ito para malaman ang uri ng pampatabang gagamitin at ang uri ng itatanim sa lupang iyon. Sapagkat kung gumamit ka ng pampataba ay maaaring masasayang lamang at baka mamamatay pa ang pananim.

Sa mga bayan na di man lamang sila makakita ng kahit anino ng isa sa mga tauhan ng Bureau of Soils ang suliranin nila ay puwedeng masagot sa paggagawa ng compost pile para ito na lang ang gagamiting pampataba. Ito ay parang itinambak na mga damo ngunit ito ay may ibat-ibang uri ng mga bagay. Ang mga bagay na ito ay ang mga sumusunod:

1. Damo o uhay ng palay
2. Pinagbalatan ng mga gulay o kaya'y mga tira
3. Dumi ng mga hayop kagaya ng kalabaw, baka, manok at baboy.
4. Mataba na lupa na may abo
5. Kawayang panghaligi

Ang mga damong may ugat, latang walang laman, basag na salamin at bakal ang dapat hindi kahalo rito.

Ganito ang paggawa. Piliin ang lugar na hindi mababasa at mataas ng kaunti. Maaring nasa lilim o kaya'y hindi.

1. Pagpantayin ang lupa na ang kalaki ay isang metro at dalawang metro ang kahaba. Kanalan ang palibot para hindi matubigan.
2. Itambak ang damo o kaya'y uhay ng palay na pantay-pantay ang kakapal kahit anim ng pulgada.
3. Lagyan ng dumi ng hayon. Pantayin ang kakapal, puwedeng dalawang pulgada, at Pagkatapos lagyan din ng apog.
4. Patongan ito ng lupang may halong abo na ang kakapal ay isang pulgada.
5. Ulitin ang ikalawang alituntunin hanggang ika-apat hangga't maabot ang gustong kataas ng compost pile. Lagyan ng haligi ang magkabilang dulo ng compost pile ngunit ang kawayang haligi ay dapat butas sa loob at may butas butas sa paligid. Ito ay linalagay para makapasok ang hangin sa compost pile.
6. Pagkatapos ng tatlong linggo alisin ang kawayang haligi at ito'y baliktarin sa malapit na lugar. Ang dapat nasa ibabaw ng compost pile ay mapailalim hangga't maubos mailipat ito.
7. Pagkatapos ng limang linggo ibalik muli sa dating kinalalagyan. Ang ibabaw mapailalim hangga't maubos mailipat ito. Hintayin ang apat na linggo bago magamit itong pampataba.

Kung mainit ay diligin, at kung umuulan ay

takpan ng dahon ng saging para hindi masyadong
mabasa.

Laya so Kamukaggan

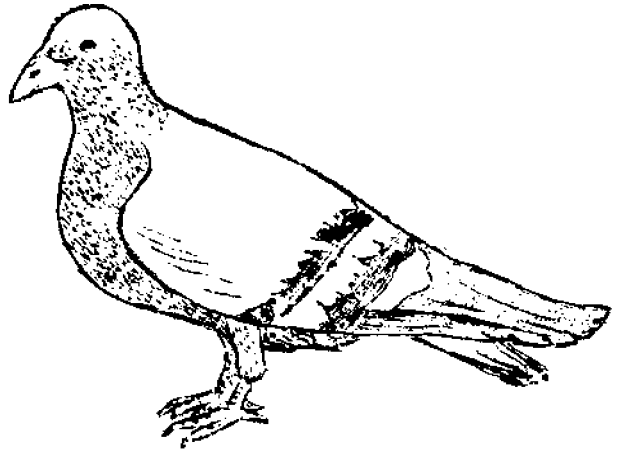
Ma'anggamak se tatak pay a inappayu Summer Institute of Linguistics era a manurak sito Bagabag, se ana ma'lud yo initak sin inumangngan mi nitan so "Palayan ng Bayan" so kamukaggan. Ana ikka iyo nalawad a imula so kamukaggan massiki awanna padanumma. Damana ikka iyo laya, massiki awanna padanumma. Mabaggat si oddu, ana darokkal. Kunna sikwami ino afafora si Palayan ng Bayan a imulam kano si Adawoy onnu Akal ino laya e oddu kano ino bagga'na anda darokkal. Massiki pidya ittariya ino mulannun si laya. Mindagga si walu a dakkag kasem ganin onnu kiman ino layam. Nu mabalinnu a magani onnu kiman, damana massiki mattallu dakkag a ammena melaku ammena madaral odde lamang mallampaw ino laya. Ino nalawad nu bawu a nagani ilakummun se nadammat kepay. Oddu ino kilo na makapirakka

kepay. Nu mabayag a ilakum mallampaw bibissang ino mapirakannu. Abakanna kepay ino maganim nu apay ino imulam. Bibissang keno ma'appam. Massiki nu ammem ma'akkan a malan, odde makapirakka pay se oddu nu melakum ino layam. Damam ilaku se Santiago Isabela se oddu ino maggatany anda nangina ino laya sinay. Iyaw nu makwa awanin nakoy a mabbisin nu tyempo na bisin.

Luya sa Mataas na Lupa

Nasisiyahan din ako at isa ako sa mga manunulat na nakuha ng mga Summer Institute of Linguistics dito sa Bagabag dahil may nakita akong maganda noong namasyal kami sa Palayan ng Bayan na nasa itaas ng mga bundok. Kahit na wala palang tubig ang lupa ay mayroon ding puwedeng itanim. Ang luya ay maganda sa mga lugar na walang maraming tubig. Maglalaman ng marami at malalaki pa. Ayon sa pinuno ng Palayan ng Bayan, maganda raw ang luya sa buwan ng Mayo at Hunyo sapagka't ito ang tamang panahon ng pagtatanim upang marami at malalaki ang mga laman. Kahit ilang ektarya ang matatamnan. Meghintay ka ng walong buwan bago hukayin ang laman ng luya. Pagkatapos mong hukaying lahat ay puwedeng maitago ng tatlong buwan at hindi masisira, kaya lamang ay gagaan. Ang mabuting gawin ay ipagbibili agad pagkatapos hukayin sapagkat mabigat at mas marami ang mapagbibilhan kaysa itatago mo ng

matagal, dahil gagaan ito at kaunti lang ang mapagbibilhan. Kahit hindi agad makakain ay magkakapera ka naman pagkatapos maipagbili. Puwedeng ipagbili ang luya sa Santiago, Isabela sapagka't maraming taong bibili at ang halaga ay mataas. Kung ganito ang gagawin natin ay wala sa atin ang gugutumin.



"Kalapati"

Nu mintufukka si aggayam a awan kara tarabafuna, pareban daw ino kunda a "kalapati". Malla balug odde ammera mattalaw si tolay.

Iyaw a aggayam, oddu ino me'adana sikwatam. Damana ma'akkan. Natablak a isira. Oddu kanuke me'a'dana abbafa onnu bisak ino adamu. Melaku ke.

Wara karellang balera, ammena problema ino

mamakkan sikwara. Ma'atappan nad si nalawad,
anda mada'lanan si malawad, anda tarakkolang
se damana mada'nag ino luwet da so gukab.
Oddu nad ino sawangnga kesi naladdera mallawan.
Dadanan daw pay mekwa si kahon a pi'luwanda.
Ammeyun mekwa si dami si makamwera a ma'nam si
akwanda si umu'da.

Nu mangiyafu kayu si kunnayaw a aggayam,
itandaw se tafalay ino appandaw. Nu ammera
mabballat, tafalayira.

Aggadwa kenu mi'lug. Matawa pay. Gagamitta
ke a tatake ino i'lungga. Nu mamatta yaw,
ammera mabballat si tafalayira kunnakappay ino
manok nu mangukup. Ka'lufulu si tata aw nu
mamatta. Nu mattata dakkin, katatatblakkanna
partin. Nu makkalakammo makkayab, kalawaranna
inoy. Ammena nu kara dokallin se nakimpat a
akkanan.

Makkuregira si akkanan da odde kenasi ammera dumandan si kara oddu ammasikwara a kakunnara, mafurakkanira nad. Iyaw ino damana mefurak: bakaw, apay, anna balatong. Massiki ammeyu mekwa si danum se minumira nu mannodoyuwira. Nu anggandawira a ammera mattalaw si tolay, gawamandaw nu ubbun kepay. Dayandanandaw furakkanira.

Awanna ipatera iyaw a aggayam, odde mepangapangaggira lamang si kusa anna makakuregira si pamapatay si u'git, anna kaddat. Kenasi ammera makasumpal si kunnayaw, damara megisad so balera ma'lullang nu dokal.

Pag-aalaga ng Kalapati

Kung ang hinahanap ninyo ay ang alagang kaunti ang trabaho, subukan ninyong mag-alaga ng kalapati. Parang bato-bato ang mga ito kaya lang hindi sila natatakot sa tao.

Ang alagang ito ay may maraming gamit sa atin. Malinamnam ang karne nito at maraming maibibigay na sustansiya para sa ating katawan lalo na sa mga

taong mahina ang katawan. At puwedeng maipagbili.

Basta't may bahay sila, hindi suliranin ang pagpapakain sa kanila. Ang bahay nila ay dapat bubungan na mabuti at gawin ang sahig sa paraang madaling lumusot ang kanilang dumi. Gawing marami ang mga bintana para madali silang lumabas. Maglagay ng kahon para sa kanila kung mangingitlog sila. Huwag nang lagyan ng dayami dahil sila na ang bahalang gagawa ng kanilang pugad.

Kung magsisimula kang mag-alaga nito ay tingnan mo upang mag-asawa ang makukuha mo. Kung hindi sila naghihiwalay, talagang mag-asawa sila. Dalawa 'lang kung mangingitlog sila, isa ang magiging lalaki at isa ang magiging babae. Pambihirang mangyari na iisa lang ang itlog. Kung mapipisa na ang mga itlog, hindi na sila maghihiwalay. Kagaya rin ng mga manok kung maglimlim sila. Dalawampu't isang araw bago mamisa. Kung mag-iisang buwan na ang inakay ay masarap ng patayin. Kung nagsisimulang lumipad, tamang-tama na. Kung magulang na sila ay makunat na ang karne nila.

Nagtutuka sila ng pagkain sa lupa kaya lang, para hindi sila sumama sa mga ibang Kalapati sa kapit bahay lalo na't kung marami sila, kailangang kayo na mismo ang magpapakain sa kanila. Ang mga puwedeng ipatuka ay ang mga sumusunod: mais, palay, at balatong. Hindi na kayo kailangang maglagay ng tubig dahil umiinom sila kapag sila ay naglalakbay. Kung gusto ninyo silang maamo ay sanayin ninyo sila kung sila'y maliit pa. Ang palaging pagpapakain sa kanila ay makakatulong sa pagpapaamo sa kanila.

Ang mga alagang ito ay hindi nagkakasakit kaya lang mag-tingat sana kayo sa pusa at mga butil na nalagyan ng gamot. Ang dapat na gawin ay ang pagkukulong sa kanila sa kanilang bahay. Kaya gawing malaki ang kanilang bahay.



"Kilem"

Nu mananak kayu si gassilang a sillulussat,
ammeyu itakkub ino lussa'na se oddu ino ka'awanna.
Mepakkan si bafuy, anna ma'angwa si kilam.

Kenasi ammekayun maggatang si kilam, kunna
sitaw ino mangwa si kilamma maggabwat so lussat
na sinanak a gassilang.

Ekwayu si kadero ino lussa'na sinanak a gassilang. Danumandaw si apat ta tasa. Tallu tasa si nalibaga a asukar ino ekwayu, kaseyu itallad. Palwayandaw. Nu nalwayin, arawandawin. Palla'battandaw nu nalla'battin, ekwandaw si takusara a bibisak si sinuttuk. Nu mabalin, ekwayu si pangekwan a nakkallab. Nu talinggwannin, dagganandaw si dadan a kilam. Damana kilam ma tayug. Nu appatta tasa a kilam na lussa'na gassilang, gadwana tasa lamang ino dadanna ekwayu.

Parebandaw akwanyaw, kenasi ammeyun maggatang si kilam.

Ang Paggawa ng Suka

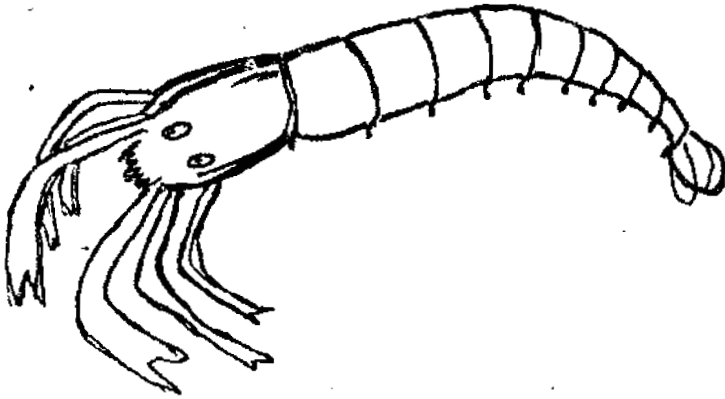
Kung maglalaga kayo ng hindi tinalupang kamote ay huwag ninyong itapon ang pagbabalatan sapagkat maraming puwedong pagagamitan iyan. Puwedeng pagkain ng baboy at saka puwede ring gawing suka.

Para hindi na kayo bibili ng suka ay gumawa

na lamang kayo sa pamamagitan ng balat ng nilagang kamote.

Ilagay lahat ang balat sa palayok. Dagdagan ng apat na tasang tubig; tatlong tasang pulang asukal at saka ilaga uli. Pakuluin, at kung kumulo na, alisin sa kalan at palamigin. Kung malaming na ay dagdagan ng isang kutsaritang lebadura o pampaalsa. Pagkatapos, ilagay sa lalagyang may takip. Pagkatapos ng isang linggo dagdagan ng lumang suka. Puwede rin ang basing suka. Sa apat na tasa ng sukang kamote, ay kalahating tasa ng lumang suka ang ihahalo.

Subukin ninyo ito para hindi na kayo bibili ng suka.



Kroepeck

Nu ansananna aggangwa si "kroepeck" a kunda. Kunnayaw ino ma'awag labbuk nga bakaw, baggat a bina'bak bakkan a dekat, laddaw onnu ama. Ino ka'odduna: apata supa a baggat, tasupa a laddaw, adwa kusara so darokkal a kusara a asin, anna adwa kusara a afug. Kunnasitaw ino mangwa. Mama'bakka si baggat, Damana pay nu labbuk nga

bakaw. Unafannu si nalawadino laddaw onnu agama.
Itallannu odde adwa tasa ino danumma, kasem
asinan. Nu nallibagen, arawannun. Lusatannu
anna ga'bungannu so uluna makiyad so matana.
Nu agama, arannu ino lukkamma. Gilingamu onnu
bayunnu kiyad si mabbalin si labbuk.
Paddadaraggannunira, laddaw, onnu ama, bina'bak
onnu labbuk nga bakaw, asin anna afug. Lawarannu
ilallamud. Anggigilingannumman onnu ambabayunnu.

Mabalin inoy, metallad kasi parayok a
naddanum. Ekwam si pangekwan a nakkakarunna ino
uninna a ammena malunag onnu mabakka si afuy.
Damana ino aluminum a kanderu. Iputunnu so
naddanum a parayok. Nu nammannangin arawannu su
parayok kasem iputun si anngoran a naddanum kesi
malla'bat. Nu nalla'battin damamum garagaradwan
si ilap, koforme so anggammu a kadarokkalla. Ekwam
si miyaw, ibilangngu si annam ma orat. Nu

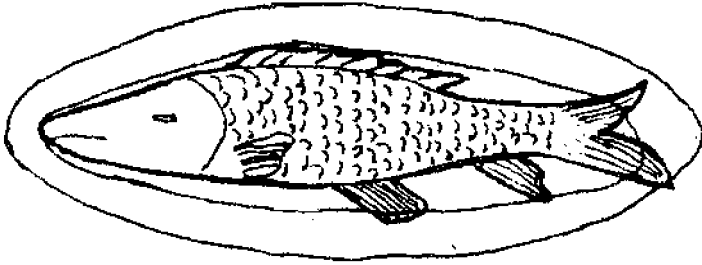
iyinfunnu ekwam si appit a selufin kasem ekwa si
lata a nakkallab. Odde nu ma'akkanin, damanan
nepiritu si lana onnu lanog.

Ang Paggawa ng Kropeck

Paano ang paggawa ng tinatawag nilang kropeck.
Ang mga bagay na kailangan ay ang mga sumusunod:
Giniling na mais, galapong pero hindi ang
malagkit, hipon o kaya'y alimango. Ang paghahalo
sa mga sangkap ay apat na sukat na bigas, isang
sukat ng hipon, dalawang kutsarang asin, at
dalawang kutsarang apog. Ganito ang paggawa.
Galapungin ang bigas. Puwede rin ang giniling
mais. Hugasang mabuti ang mga hipon. Ilaga ang
mga hipon sa dalawang tasang tubig na may asin.
Hintayin hangga't ang mga balat ay mapula bago
hanguin. Alisin ang mga balat at putulin ang ulo
hanggang doon sa mga mata. Kung alimango ang
gagamitin ay alisin din ang mga talukap.
Gilingin o kaya'y bayuhin hangga't maging pino.
Paghahaluin ang galapong o kaya'y giniling mais,
hipon, asin at apog. Paghaluing mabuti. Ulitin
ang paggigiling o pagbabayo.

Pagkatapos magsalang ng kawaling may tubig.
Ilagay din ang pinaghalong giniling sa lalagyan
na hindi matunaw o mabasag sa apoy. Puwede ang
kaserola. Ilagay sa kawali. Kung malinaw na ay
alisin at ilagay sa palangganang may malamig na
tubig para lumamig. Kung malamig na, hiwain ng
kutsilyo sa gustong kalalaki. Ilagay sa bilao at

ibilad sa araw ng anim na oras. Kung itatago ito ay ilagay sa supot na plastik at itago sa lata o lalagyan na may takip. Kung kakainin na ay puwedeng iprito sa mantika.



Tinapa

Nu ansananna ino aggangwa si "Tinapa" a kunda. Koformi a piya a anggamu akwan. Kunnasitaw ino mangwa. Ta'a'aryannu ammin ino atangnga anda sinena piya. Lawaranungke unafan ino dolamma anna so lasinneno baggina piya. Ilappannu si danum a na'asinan. Nu tata tasa ino asin, asamma tasa ino danum. Ilappannu sitaw si ta'orat kenasi ma'ambut ino ada manaw. A'garannu kasem kappay ilappad si asin makiyad si tata onnu appatta orat.

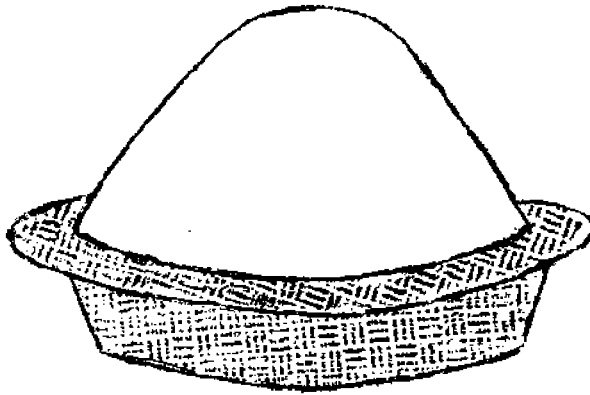
Odde insigunnimman si kadokkalla piya, anda kabayanga me'infun. Mabalinninoy unafannu si nalawad.

Passinatannu. Nu nassinatin, mitallagga si parayok a naddanum. Ekwam si kadero onnu koforme a pangekwan a ammena malunag anna mabakka si afuy. Iputunnu so parayoka naddanum kasem kallabban. Itannu se ammena sumallung ino danum so aggyanan ino piya nu malwag. Lutunnu kiyad si mangngisit ino matana ino piya. A'garannu kasem ekwa si miyaw. Itappat nu so appan kesi matutuwan onnu matapan. Patta'orattannu. Nu nabangowin damanan ma'akkan onnu mesira.

Ang Paggawa ng Tinapa

Paano ang paggawa ng tinatawag nilang tinapa? Puwede kahit anong uring isda ang gustong gawin. Ganito ang paraan: Alisin lahat ang hasang at ang

mga bituka. Hugasang mabuti ang isda. Ibabad sa tubig na may asin. Ang paggawa nito ay paghaluin ang isang tasang asin sa siyam na tasang tubig. Ibabad ng isang oras para maalis lahat ang dugo. Alisin dito at ibabad uli ng isa hanggang apat na oras sa asin batay sa laki ng isda o katagal ng panahon na ito'y itatago. Pagkatapos ay hugasang mabuti at saka patuyuin. Kung tuyo na, magsalang ng kawaling may tubig. Ilagay sa kaserola o kaya'y anumang lalagyan na hindi matutunaw o hindi nasisira sa apoy. Ilagay ito sa kawaling may tubig at saka takpan. Ingatan upang hindi mapasukan ng tubig ang mga isda kapag kumukulo na ito. Lutuin hangga't umitim ang mga mata. Alisin at ilagay sa bilao at saka ilagay sa itaas ng kalan, sa appan (Ito ay lalagyan ng di-tuyong palay atipatutuyong panggatong, o kaya'y isda at karne). Bayaan ng isang oras dito. Kung mabango na ay puwede nang kainin.



"Kamote Snow Peak"

Nu natappag kayun mangnan si sinanakka gassilang, damayu akwan ino gassilang daw si "Kamote Snow Peak" a kunda. Ino ma'awag a melamud so sinanakka gassilang iyawira:

1. Adwa tasa si nabayu onnu neyabuk si kusara a sinanakka gassilang.
2. Tallu kusara si diyu na kalamansi. Damana pay ino dalayap onnu talama.

3. Tallu kusara si asukar, nafuraw, odde damanapay nu nalibaga.

4. Tallu kusara si "Margarine"

Kunna sitaw ino mangwa:

Alussakandaw ino sinanakka gassilang, kaseyu bayun onnu iyabuk si kusara. Ilamuddaw ammin ino diyu na kalamansi, asukar, anna "margarine". Ara iyabuk dawimman onnu ambabayundaw. Nu nabalinin, ekwayun si duyug. Panfuttulandaw e damana ma'akkan.

Ang Paggawa ng Kamote Snow Peak

Kung nagsasawa na kayong kumain ng nilagang kamote ay subukan ninyo ang tinatawag nilang Kamote Snow Peak. Ang mga sangkap na ihahalo sa nilagang kamote ay ang mga sumusunod:

1. Dalawang tasang minasang kamote o kaya binayong kamote.
2. Tatlong kutsarang asukal na puti pero puwede rin ang pulang asuka.
3. Tatlong kutsarang katas ng kalamansi. Puwede rin ang katas ng dayap o maasim na suha.
4. Tatlong kutsarang margarina.

Ganito ang paggawa:

Talupan ang mga nilagang kamote, bago ninyo bayuhin o kaya'y masahin sa pamamagitan ng kutsara. Paghaluing lahat ang katas ng kalamansi, asukal, at saka margarina. Uliting masahin o kaya'y bayuhin. Pagkatapos, ilagay sa pinggan at ayusin na parang punso at puwede ng maihain.

Nu Ansananna Mappalawad Anna Mappa'oddu Si Frutas

Nu mammuletam kad si frutas, mallangaddu dalayap, kalamansi, pisok, lubban anna mangga, mindaggetam abbu si annam onnu piturun kasetam makakkapan ino palungu a bunga na.

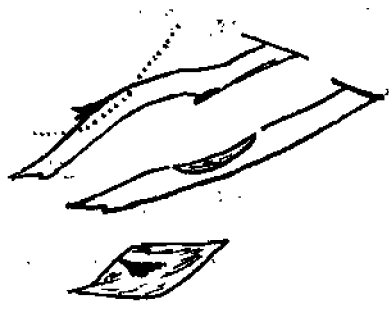
Ana ma'lud ino damana ma'angwa karensi malan na mammunga, omoddu anna mallawad inoy a mula. Tallunganan ino damana ma'angwa: Marcoting, Grafting anna Budding a kunda.

Ino marcoting, kunnayaw ino ma'angwa. Garagappannu ino gawi'na si madwattu massiki tata pulgada ino kabakkanga a ara'ni so pammunganna. Alussatannu, pammanu si tata si aw. Mappaka si alumut na kayu kasem idalkop so nallebaddino na'alussakannu. Ba'battannu si silofin kasem gakaddan so nannumang si lufid. Nu naggamutin, arannun ino ba'ba'na kasem imula si lata. Nu

tata dakkin, damanan memula.

Ino Grafting, magga'bongka si gawi'na nammungen a mula, kasem pilin ino kakunnana a kadokkal a bawu a nattufu a bunubun. Ga'bongannu massiki talapad ino kaso'danga so lubag. Bisakannu si nataram a ilap makiyad so galappusi'nenon adonna. Itannu se nu ga'bongannu so kalekenino galappusi'nenon adon. Sungyapannu pay ino gawitta inappam so nammungen a mula. Itubbunnu odde itannu ta me'angngat ino nanubburannu kasem babbaddan si silofin. Iyafun so difafa kasem itullu ino mamabbad odde makakarunnanad. Nu naddonin arannun ino babbanna. Nu massimit ino netubburannu so gawi'na nammunga a mula arannu kenasi ammena appan ino akkanan ino bawu a nattufu so netubburannu. Nu darokkaliran ino adonna, damamum imula.

Ino budding, usarannu ino kappay nattufu a



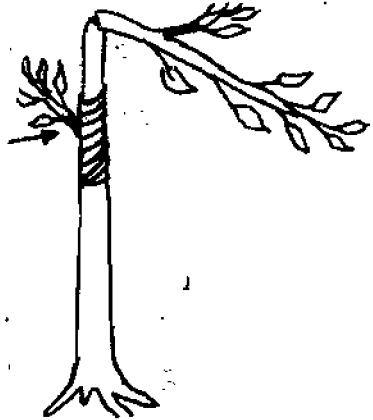
2.



3.



4.



5.

bunubun (itannu letrato #1). Galsamannu si nataram
a ilap ino kayu na ino bawu a nattufu a bunubun.
Mappakapay si gawi'na nammungen a mula. Maggalsamka
so ara'ni so gigalappusitan na adonna. Iyappi'na
so nagalsaman (itannu letrato #2). Kirakirannu ta
damangke no me'appit (itannu letrato #3).
Mabalinninoy gakaddannu si silofinnimman (itannu
letrato #4). Iyafum so difafa kasem itullu.
Melawaka si bisak si mattufanneno bawu a simi'na.
Nu iyafuna mattufu ilalwangngu ino babbanna.
Gandulannu odde ammem ilundiyat, kenasi
maduffunanna ino bawu a simi'na si akkananna. Nanu
naddunin massiki ilundiya'nun a gandun e memulen
(itannu letrato #5).

Sitaw damana so tata fungalla mula kunnanad
nu lubban, damana pisok so tatanga, dalayap so
tatanga, kalamansi so tatanga, anna lubban so
tatanga. Nu tallu nganan ino negalsammu kasem
nemula inoy a tafun a mula.

Damana pay nu megalsam ino Indian mango so darokkala mangga.

Paano Mapapaunlad at Mapaparami ang Citrus

Kung magtatanim tayo ng Citrus kagaya na dayap, kalamansi, chinese lemon, at saka suha ay maghihintay tayo ng anim o kaya'y pitong taon para matikman natin ang unang bunga.

Mayroon palang magagawa para madaling mamunga at madaling dumami ang itinanim na puno. Tatlong uri ang puwedeng magagawa. Ang mga ito'y Pagpapaugat, Pagdudugtong at Budding.

Sa Pagpapaugat, ganito ang gagawin. Balatan ang sangang napili sa namumungang kahoy. Gawing isang pulgada ang babalatan. Pabayaan sa loob ng isang araw. Pagkatapos lagyan ang palibot ng lumot ng punong kahoy sa gubat at saka balutin ng plastik. Talian sa magkabilang dulo para hindi mahuhulog ang plastik. Kung may ugat na, alisin na ang balot para itanim uli sa lata. Pagkalipas ng isang buwan, puwede nang itanim.

Sa pagdudugtong, pumutol ng sanga ng namumungang puno at piliin ang kasing laking punla. Putulin mo kahit anim na pulgadang kataas sa lupa. Hatiin sa pamamagitan ng matalim na kutsilyo hanggang doon sa usbong ng punla. Kung magputol ay laging sa itaas ng usbong. Ang pagpuputol ng idudugtong ay gagawing lapad at matulis para maisingit sa biniyak na punla. Ngayon

ay idugtong na at iakma sa pinagbiyakan. Pagkatapos puluputan ng plastik mula sa ibaba paitaas. Gawing pantay-pantay ang pagpupulupot, 'pag may usbong na ay alisin ang ipinulupot. 'Pag may tutubong sanga sa dinugtongan ay alisin para hindi makuha ang pagkain na dapat na mapunta sa bagong tubo sa idinugtong. 'Pag malaki na ang mga dahon, puwede ng itanim.

Sa budding, gamitin din ang bagong punla (tingnan ang larawan # 1). Tumapyas ng maliit doon sa puno ng punla sa pamamagitan ng matalim na kutsilyo. Piliin mo rin ang kasing laking sanga ng namumungang puno. Tumapyas ka ng kaunti doon at itapal sa natapyasan na punla (tingnan ang larawan #2). Tingna at sana'y tamang-tama lamang doon (tingnan ang larawan #3). Pagkatapos puluputan ng plastik, (tingnan ang larawan #4), mula sa baba paitaas. 'Pag tumutubo na, luwagan mo ang ipinulupot at saka putulan ng kaunti ang itaas ng punla; kaya lang huwag masyadong mahaba ang putulin para makakuha pa ng pagkain para sa bagong usbong. 'Pag malaki na ang mga dahon, puwedeng putulin na at maitanim na rin (tingnan ang larawan #5).

Dito puwede sa isang punong suha sa isang sanga chinese lemon, sa isang sanga dayap, sa isang sanga kalamansi at sa isang sanga suha. Kung tatlong uri ang naibud mo sa isang puno.

Puwede rin sa isang sanga manggang indian at sa isang sanga ay manggang kalabaw.