

ВИНАРСКО-ЗЕМЛЕДѢЛЧЕСКИ ВѢСТНИКЪ

Редактира се отъ учителитѣ при Държавното Винарско-Земледѣлческо Училище въ гр. Плѣвень.

Главенъ редакторъ: Хр. С. Георгиевъ.

„Винар. Земледѣлчески Вѣстникъ“ излиза два пѣти въ мѣсеца: на 10 и 25 ч.

Годишната му цѣна за България е 4 л., за въ странство — 5.

Всичко, що се отнася до вѣстника, се испраща до редакцията въ гр. Плѣвень.

Необнародвани ръкописи, по желанието на авторитѣ имъ, се връщатъ съ неплатени писма.

За обявления на 4 стр. се плаща по 20 ст. на редъ.

На ученицитѣ въ земледѣлческитѣ, педагогическитѣ и духовнитѣ училища се отстъпа за 3 л. годишно.

Съдържание: 1) Отъ редакцията; 2) По училищнитѣ градини (продължени); 3) Гроздобера въ гр. Плѣвень; 4) Нѣколко срѣдста за увеличаването млѣчността у кравитѣ; 5) За болеститѣ и недостатѣцитѣ на вината (продължение); 6) Земледѣлчески календаръ; 7) Въпроси и отгори; 8) „Българка“; 9) Персонални извѣстия; 10) и Метеорологически бюлетинъ. —

Редакцията моли най-учтиво тѣзи отъ г. г. абонатитѣ на вѣстника си, които не сж и се издѣлжили, да побързатъ съ вписане на дължимото, за да не бжде принудена да взима нѣкои нежелателни мѣрки. Вечъ 15-ий брой излиза, а за това сж нуждни срѣдства, които очакваме само отъ г. г. абонатитѣ си и отъ никждѣ другждѣ!

отъ редакцията.

По училищнитѣ градини.

(Като продължение отъ 8 брой).

Много работи у насъ сж се захващали на една бърза ржка, които пакъ и за това бърже сж давали свойтѣ отрицателни резултати, та както самитѣ работници, така и зрителитѣ се разочароваватъ и скоро напуцатъ захващането, като рискуватъ да жертвуватъ и трудъ и харчени сумми. Азъ мисля, че причинитѣ на такова бърже захващане, както и на по-бързото напусане на работата, става отъ това, че ний не знаемъ насъ си, — условията, въ които сме поставени, а повечето отъ прѣдприетитѣ дѣла вършимъ по слѣпо подражание и заимствование отъ другадѣ, гдѣто сме видѣли това дѣло. Азъ не вѣрвамъ тукъ да ме обвини нѣкой въ китайщина къмъ хубавото у чужденцитѣ, но азъ обръщамъ вниманието на една вѣчна истина, която, до като се прѣнебрѣгва, все така ще вървимъ слѣпенскати и вмѣсто да се окуражаваме отъ успѣхъ въ работата си, ний ще рискуваме да стоимъ и да се плашимъ отъ всичко. Искамъ да кажж, че трѣбва да изучимъ обстоятелственно всичко, що ни заобикаля, или друго яче „да познаемъ себѣ си“ и тогава да се захванемъ и да въведемъ това или онова нововъведение у насъ си. При тия мисли неволно се спирамъ на едно оставено дѣло — ржчната работа въ първоначалнитѣ

училища: и хора се пращахъ на специализация, и сумми се харчихъ за това, и никой нищо не видѣ отъ това. Ето защо мисля и това дѣло — уреждането на училищнитѣ градини, трѣбва да се обмисли строго, като се взематъ въ съображение всички условия за доброто му уреждане, та по такъвъ начинъ да оправдае надѣждитѣ и благитѣ желаня на почитаемитѣ ни М-ва на Просвѣщенето и Търговията, защото въ противенъ случай рискува се да се компрометиратъ и желаня, и надѣжди, и дѣйци, и зрители, и най-послѣ всичко, що, по единъ или другъ начинъ, засега това дѣло.

Ето нѣкои по важни обстоятелства, които трѣбва да се взѣматъ въ съображение прѣдварително въ уреждането на училищнитѣ градини, по мое мнение:

1. Нека дѣлото се захване въ ограниченъ размѣръ. „По добръ малко, но хубаво и добро, отъ колкото много и лошо“ е една истина, която нѣма свойтѣ противници. Тая истина трѣбва да намѣри своето приложение най-много тукъ. Ето защо първоначално въ всеко учебно или административно окръжие трѣбва да се избѣржтъ по нѣколко мѣста за уреждане на училищни градини и само, когато тѣ се поуреджтъ, тогава да се пристъпи къмъ уреждането на нови. За такива центрове, разбира се, първоначално трѣбва да се избѣржтъ най-добритѣ мѣстности въ климатическо, почвенно, хидрографическо и други отношения; та по този начинъ и самитѣ природни условия да се явжтъ като съюзници и щедри помощници въ нашата работа, а не и да ни бжджтъ противници. Уредената градина въ такива мѣстности ще е радостъ на уреждачитѣ, ще удовлетвори тѣхнитѣ потрѣби, а най-главното ще възбужда съревнование и на съседитѣ да иматъ подобно нѣщо и у себе си; тогава може и по мъчни обстоятелства да се срѣщатъ, но тѣ ще бжджтъ надвити по лесно отъ колкото, ако нѣмаме прѣдъ очи хубаво наредената и природно богата градина. А такива мѣстности ще се намѣржтъ десетина въ всеко административно окръжие и тѣ сж достатѣчни за началото на работата.

2. Тия проектирани мѣстности да се опрѣдѣлѣтъ отъ Г. г. окръжний училищенъ инспекторъ, горскій инспекторъ, земледѣлчески надзирателъ и постоянната комисиия, а да се утвърдѣтъ за такива отъ окръжний училищенъ съвѣтъ. Азъ смѣтамъ, че това опрѣдѣление и утвърждение отъ горѣпоменхитѣ личности и учреждения е и потрѣбно, и най естествено: както единѣ, така и другитѣ, прѣдполага се, да познаватъ най добръ своето окръжие въ всѣко отношение и тѣ ще изберѣтъ и утвърдѣтъ най добритѣ и най стоднитѣ за цѣльта центрове. Менъ ми се види, че съгласното и взаимно работение на тия лица и учреждения е добро за случая, защото тукъ се искатъ познания на повече условия, а отъ друга страна и съдѣйствие на повече вѣщи лица въ изпълнение на работата.

3. Да се изработи постояненъ планъ на опрѣдѣленото мѣсто за училищна градина, той да се утвърди отъ окръжний училищенъ съвѣтъ.

Това трѣбване е едно отъ важнитѣ условия за добротото успѣвание на всѣко дѣло, а още повече на такива, каквото е училищната градина и то ето защо:

Първо, не можемъ да си помислимъ, че едно лице ще ръководи постоянно урежданieto на училищната градина,—нищо, което би било по желателно, но, за жалость, не възможно всѣкога; отъ тукъ и върху плана на градината се рискува да ставатъ разни измѣнения въ най къси периоди на врѣме. Всѣкой новъ ръководителъ и уредникъ на градината (разбирамъ учителя) ще крои дрѣхата на тая градина по свой вкусъ, а понеже, ний, хората, имаме различни вкусове, ето че въ разстояние на 3—4 г. градината ще има три четири лица (ново-кроени планове). Онова, което е правилъ по старий учитель, ще бжде съсицано отъ новия и така ще растуриаме, ще градиме, по оправдани, а повече и по неоправдани причини, до гдѣто видиме, че нѣма нищо. Пишущий настоящитѣ редове има лични въспоминания отъ подобни прѣкроявания на планове и още нѣма ясното понятие на бждщий планъ на една мѣстность, прѣдзначена за такава цѣль. А особено такава опрѣдѣление и потвърждение на плана е необходимо у насъ, при настоящето положение на нашитѣ работи, когато уредникътъ — учитель, на градината е толкова сигуренъ за мѣстото си, колкото Гергьовски синѣгъ у насъ, ако се случи да вали. — За това ще кажъ нѣколко думи въ особенъ пунктъ. По така опрѣдѣлений и окончателно утвърденъ планъ да се ръководѣтъ всички възможни ръководители и уредници на градината; разбира се, че обстоятелствата и различнитѣ условия могатъ да позволятъ нѣкоя малка отстъпка отъ планътъ, но неговото прѣстроивание трѣбва да бжде забранено.

4. Мѣстото опрѣдѣлено за градина, да е добръ заградено и отдѣлено отъ игрището. Това трѣбване е тъй необходимо, щото не би трѣбвало да става и дума за него, а се спирамъ малко само къмъ втората му половина, защото въ нѣкой ръководства игрището не е отдѣлно отъ градината.

За игрище азъ разбирамъ мѣстото, гдѣто ученицитѣ постоянно си играятъ въ отсъствието или присѣ-

ствието на учителя. Като е така, менъ ми се види много съмнително това — да се пазѣтъ разнитѣ посеѣви и фиданки отъ поврѣди, когато изъ между тѣхъ се играе. Нѣма съмнѣние, че всичко ще бжде стѣпкано, колкото и каквито прѣдпазителни и наказателни мѣрки да се взѣматъ. Разбирамъ, игрището да се остави въ срѣдата или въ нѣкой край на градината, но когато околнитѣ дървета станѣтъ така голѣми, щото да не могатъ да се поврѣдѣтъ отъ невнимателнитѣ играчи. Въ всѣки случай поне отначало е добръ игрището да е отдѣлно отъ градината.

5. Съществуящитѣ разсадници, било държавни или окръжни, да се притекатъ на помощъ при урежданieto на училищнитѣ градини.

Ако се чака сама градината да си произведе нуждитѣ фиданки и сѣмена, тогава и слѣдъ 7—8 год. не би имало нищо. Отъ друга страна, тия разсадници сѣ поддържани и се поддържатъ съ лѣптата на обществото, та ето защо сега тѣ трѣбва да услужатъ и на появилшата се обществена нужда, до колкото имъ е възможно.

6. Да се опрѣдѣлѣтъ сумми за поддържанieto на градинитѣ. Този е щекотливия въпросъ, когато по начало всички рѣшаваме положително, но когато дойдемъ до изпълнението му, ний се не рѣшаваме да го изпълнимъ, по една или друга причина. Тука, може би, азъ ще срѣцна най голѣми противорѣчия, но все ще се помѣжъ да оправдаѣ своето мнѣние за този опрѣдѣленъ бюджетъ на училищнитѣ градини.

Когато се повдигне нѣкой въпросъ по нѣкой клонъ на народний ни животъ, близкитѣ чада на този клонъ силно оспорватъ своето мнѣние, а стоѣщитѣ въ другъ клонъ на живота завикватъ веднага противъ първитѣ и така се образува една буря, въ която всѣкога печелѣтъ силнитѣ, разбира се, на общо основание. На такива основи си е сложенъ нашия живогъ и кому трѣбва да се сърдимъ?! У насъ нѣма разумно разбиране на мнѣнията и отъ това не разумно рѣшаване на нѣкои въпроси отъ цѣлокупний ни народенъ живогъ. Това явление е едно отъ най печалнитѣ и когато си помислимъ за него, никога добро не виждаме въ блиското бждще. Ний развиваме нѣкои клонове на живота си, а занемарваме други, които, така сжщо не би трѣбвало да испущаме отъ прѣдъ видъ. Истинското народно образование, мислѣ, е стимулъ, върху когото почива цѣлокупний народенъ живогъ съ най разнообразнитѣ му клонове и то, поставено на добра почва, е въ състояние да подобри всичко друго: то ражда и въспитанни граждани, търговци, занаятчии, чиновници, учители, офицери, войници и пр. Като е така всемогщо истинското народно образование, защо тогава не му се дадѣтъ и стоднитѣ условия за неговото развитие? Днесъ съ повдигнатий въпросъ за училищнитѣ градини, за природната книга, се иде да се подпомогне въ много отношения на това народно образование, да се влѣе балсамъ въ жилитѣ му, слѣдователно и вниманието на обществото къмъ материалната страна на този въпросъ трѣбва сериозно да бжде обърнато и да се не склѣнимъ въ онова, отъ което се очаква такава промѣнение въ училищний и общественъ живогъ. Мнозина, може би, и да

пронизиратъ на това голѣмо значение на градинитѣ, и азъ имъ давамъ право, защото наистина тѣ нѣма веднага да доведатъ тия желани добрини, а тѣхното влияние и обладѣтелствование ще дойдатъ слѣдъ врѣме и така неусѣтно, както и самото образование се печели бавно и неусѣтно.

Даже ще дойде врѣме, когато градинитѣ съ приходитѣ си ще удовлетворяватъ своитѣ нужди, но сега трѣбва да посѣемъ, та послѣ да пожнемъ. Азъ мисля, че тия сумми трѣбва да се взематъ отчасти отъ общинския бюджетъ на общината, въ която се прѣднамѣрва да се строи градина и отчасти отъ окръжний, защото тѣ ще бѣдѣтъ като образци за урежданieto и на други въ други общини; даже първитѣ градини могатъ въ много отношения да помагатъ за урежданieto на послѣднитѣ, като: да даватъ разни сѣмена, фиданки и пр.

Суммата да бѣде отпущена подъ отговорностъ на училищното настоятелство, въ което право на членство и секретарство да има учителя — рководителъ на училищната градина, когато ще се рѣшаватъ въпроси, отнасящи се за нея.

Сжщо и това распореджане да минява и се утвърждава чрезъ окръжний училищенъ съвѣтъ.

7. Да се осигори бѣдѣщето на учителя изобщо, и частно на учителя градинарь. При сегашното положение на учителя, право да си кажъ, много далеченъ ми се види успѣхътъ въ всѣка една работа въ училищното дѣло, а най много въ тоя, която иска такава заинтересованостъ и внимателностъ отъ страна на учителя, каквото е работата въ училищната градина. Общепризнана е истината, че учителя е душата на училището и че отъ тази душа зависи всичко по-добро на училището. Ако при обучението тая душа ъж виждатъ само ученицитѣ, при градината ще ъж вижда и самото общество; ако обучението мине забѣлѣзано или незабѣлѣзано отъ училищний инспекторъ, нѣкой настоятел или баща, то училищната градина се вижда отъ всички и всички искатъ отъ нея явенъ успѣхъ; ако обучението трае 6—7 мѣсеца въ селата и 8—9 въ градоветѣ, и това врѣме учителя гледа да се мине колкото се може по-скоро, та той да си вземе платата за цѣлата година, за нѣщо видено или не видено, работата въ градината трае цѣла година и иска постоянното наблюдение и заинтересованостъ на учителя; ако най-послѣ за рководители на отдѣленията се назначаватъ хора съ 3—4 класно образование, безъ никаква опитностъ въ работата и на възраст 14—15 години, та себе си не могатъ да научатъ на нѣщо, а камо ли други (такива назначения има мног), то за учитель градинарь не може да се назначи кой и да било, съ каквото и да било образование, защото отъ учителя градинарь се иска много повече и знание, и умение, па и защото това знание и умение явно ще се види въ градината. Като е такава изискванието отъ учителя градинаря, тъй като той ще бѣде изложенъ всѣка минута и на всички подъ вниманието и критиката, като е тъй голѣма неговата задача и отговорностъ прѣдъ обществото; азъ мисля, че неговото положение трѣбва, въ замѣна на отговорноститѣ му, да бѣде осигорено най-добрѣ, ако искаме и той да се

труди. Може би, ще се събѣдѣтъ мнозина на еремиевитѣ ми съзиви по несигурността на учителя изобщо, азъ нѣма и не можъ направя нищо на тѣзи Г. г., но бихъ ги молилъ да се позаинтересуватъ и да изучатъ това положение на тоя клѣтникъ — учителя, да попрѣброватъ протоколитѣ на окръжнитѣ училищни съвѣти, училищни настоятелства и пр. и пр. учреждения, отъ гдѣто зависи тая клѣта съдба на учителя, па да види колко души се уволняватъ по слаби подготовки, безъ единъ пкъ да имъ е правено ревизия, по партизанство, по не зная какво и какво си, па да поизучи и тайнитѣ причини и пружинки на тия уволнения и прѣмѣствания; — тогава нека ме укори въ каквото ще.

Врѣме е Г. г. имеючи силата и съдбата на учителя въ ржцѣтѣ си да помислите върху това лошо положение, което къмъ нищо добро не води и което, ако се продължи, кой знае колко ще влоши всичкитѣ ни работи.

Но какво ли си бръщувалъ, живота ни не разяждали се отъ злобното партизанство, що ни трѣбва повече...?!

Да се върнѣмъ на въпросѣтъ си. Безъ сигурното положение на учителя — градинарь, азъ не виждамъ никакво бѣдѣще на училищнитѣ градини. Нѣкой ще ми кажѣтъ, че на учителя се отпуща извѣстенъ доходъ отъ градината и това ще го привѣрже къмъ нея. Вихъ питалъ, кога? Ами вѣчнитѣ скитания отъ село на село на учителя върху кое ще го заставѣтъ да мисли — дали за градината или за новия Диаръ-Бикиръ? Хората, които иматъ училищни градини, осигориватъ така положението на рководителитѣ имъ, штоо тѣ прокарватъ цѣлия си животъ въ нея, построяватъ имъ и отдѣлни помѣщения въ самата градина, отъ гдѣто тѣ пѣкъ вѣчно рководѣтъ и наблюдаватъ градината, като своя собственостъ. Дадѣтъ ли се и на нашия учитель — рководителъ на градината тия условия и срѣдства, тогава обществото може да иска и той да направя нѣщо за него. За сега толкозъ по това.

Гроздобера въ гр. Плѣвенъ.

При всичко, че гроздето тѣзи година се прѣдставляваше извънредно много, гроздобера въ гр. Плѣвенъ трая по кжсо врѣме отъ минхлата година. Тази година беридбата почна на 21-й Септемврий, усили се на 24—25 и на 2—4 Октомврий бѣше всичко обрано, когато минхлата година гроздобера трая повече отъ 20 дена, а именно отъ 16 Септемврий до 5—6 Октомврий. Причината за така бързото обирание на лозята бѣше страхътъ, че цѣната на жстьта ще падне много по-долѣ отъ единъ левъ, за каквато цѣна срѣдно се даваше въ началото едного и ведро (15-тѣхъ литри).

Обаче този страхъ излезе много носнователенъ, тъй като къмъ срѣдата на гроздобера додохъ много копувачи, които почнахъ да грабѣтъ, тъй да се каже, поставитѣ и гроздето поскжина.

Въ началото по-долнитѣ грозда се дадохъ даже по 50—60 ст. ведрото; къмъ края цѣната се качи на 1.50—2 лева. Срѣдната цѣна на продадената жсть е 1 левъ ведрото.

Качеството на продаденото грозде бѣше едва добро. Къмъ края на гроздобера, — десетъ дена отъ почванието, гроздето бѣше даже много добро. Въ началото то имаше 18—19% захаръ, като изключимъ това отъ мѣстноститѣ „Акчара“, „Балла-Баиръ“ и др.; когато къмъ края обикновеннитѣ грозда имахъ вече 20%, а добритѣ отъ 24—26%. Това нѣщо ще да ни убѣди въ това, че законното отлагание на гроздобера поне за 5—10 дена по-късно ще бѣде въ полза за винарството въ градъ Плѣвенъ.

Врѣмето прѣвъ цѣлий гроздоберъ бѣше повече отъ добро: дѣждъ нѣмаше никакъвъ и още продължава да нѣма — става вече 5—6 дена слѣдъ гроздобера.

Единъ голѣмъ недостатокъ при беридбата въ гр. Плъвенъ, общъ и за другитѣ лозари въ България, е, че гроздето почва да се бере още въ тъмни зори. Часътъ отъ 3—4 всички сж на лозето, като въ най-студеното врѣме почватъ бриннето. Роса имаше въ повечето утрини, така щото гроздето се бра отъ вчички съ росата и то съ ниска температура. Тукъ никой не иска да знае, че гроздето, брано въ росно врѣме, дава долно вино, а щомъ е студено, то не е въ състояние да прѣври и подлежи на разваляние. Ний имаме случай да налѣмъ вино отъ постави, температурата на които едва се качваше на 10° С. Една бѣчва отъ подобно грозде, налѣто на 26-й Септемрий, продължава още да ври, когато други, налѣти 4—5 дена по-късно, прѣвряхж и сж вече допълнени. Има нѣкои отъ винаритѣ, които се оплаквахж, че вината имъ сж сладниви и едвали ще прѣвряжтъ. Причината тукъ е пакъ сжщата.

Говорено е другъ пжтъ по този въпросъ, но никой не иска да слуша. Каква ще бжде загубата на лозаря, ако иде малко по късничко да бере и ноще, когато се постопли — като изгрѣе слнцето? Поставя пакъ ще се набере до врѣме: ако ли не, нека се даджтъ 3—4 гроша повече за още единъ берачъ и работата ще се свърши.

Тѣзи нѣща сж отъ голѣма важность и е желателно да се съблюдаютъ: въ противенъ случай трѣбва да загрѣваме самата мжеть, ако искаме да заври на врѣме и да ни даде добро вино.

Новитѣ лозя (садовѣтѣ) и нѣкой отъ по-старитѣ сж почти заровихж. Ходението на добитъкъ изъ лозята не е забранено, при всичко че има филуксера почти въ всеко бърдо. За прѣдпазване на филуксерата никой не взѣма мѣрки, като че ли отъ послѣ ще дойде нѣкой да му го вѣстанови на ново.

Най-много копувачи за плѣвенски вина прѣвъ тѣзи годишния гроздоберъ се явихж отъ гр. гр. София, Вратца, Орхание, Рахово и Никополъ.

Най-много вино налѣхж:

Балабановъ около	80—90000	литри
Винарското Училище	50000	”
Пантелей & Тодоръ Кузмановъ	45000	”
Велю Тюрюлума	30000	”
Петъръ Ивановъ	30000	”
Димитъръ Георгиевъ	25000	”
Наумъ Симовъ	23500	”
Георги Петровъ	23000	”
Наумъ Георгиевъ	20000	”
Георги Чанановъ	18000	”
Янаки Николовъ	18000	”
Бр. Ст. Бояджиєви	15000	”

а по 10—15 хиляди литри сж налѣли много винари.

Гроздето се продава исклучително на ведро (мжсь). На ка се продава тукъ само за ѣденіе и за опитъ, Винарското училище взема грозде на ока, но колкото за опитъ — въ малко количество.

Нѣколко срѣдства за увеличаваніето млѣчността у кравитѣ.

При сжществующитѣ неблагоприятни економически условия за стопанствуванието (нискитѣ пазарни цѣни на растителнитѣ и животинскитѣ продукти и др.), длѣжностъ на всеки разуменъ стопанинъ е, отъ една страна да намали до възможния минимумъ разносикитѣ по производството на свойтѣ произведения, а отъ друга — да увеличи количеството на добиваемитѣ се произведения или, съ други думи казано, да увѣличи *чистия доходъ отъ своето стопанство*. Само при слѣдваніето на подобна политика, земледѣлеца ще може още нѣколко врѣме да води опоритата борба противъ земледѣлческата криза, на която, надѣваме се, че въ едно доста блиско врѣме ще се намѣри цѣрътъ.

Ржководими отъ горнитѣ съображения, мислимъ, че ще на-

правимъ услуга на заинтересованитѣ ни почитаеми читатели, ако приведемъ нѣколко по главни срѣдства (спорѣдъ най-новитѣ изслѣдвания) за увеличаваніето млѣчността у кравитѣ, а съ това увеличаваніето доходътъ отъ послѣднитѣ.

Подъ думата *млѣко* се разбира течността (секрета), която при извѣсти условия отдѣлятъ женскитѣ млѣкоцигающи животни въ най-особенната по направата си и най-голѣмата кожна жлѣза, наречена млѣчна жлѣза. Главнитѣ съставни части на млѣкото сж: вода, масноти и, казейнъ (сировина), албуминъ млѣчна захаръ и разни менерални соли. Най-важнитѣ и най-цѣннитѣ съставнитѣ части на млѣкото сж: мастнотитѣ и бѣлтѣчнитѣ вещества. Отъ самия съставъ на млѣкото се вижда, че то е едно отъ най-цѣннитѣ животински продукти. Прѣдначачението на млѣкото отъ саматата природа е да служи на новороденото като първоначална храна, слѣдователно млѣчността у кравитѣ, т. е. способността на млѣчната жлѣза да отдѣля секретъ (млѣко) повече отъ колкото е нужно за новороденото, е свойство *нестественно*, прѣдизвикано отъ една страна съ постоянното и правилното раздражние на млѣчната жлѣза, т. е. доението, а отъ друга страна — съ даванието на такава храна и прибѣгваніето къмъ такива срѣдства, които подкрѣпжтъ и увеличаватъ дѣйствието на млѣчната жлѣза. Даже человекъ е отишълъ много по далеко, той е успѣлъ у нѣкой видове животни (напр. кравитѣ) да потикне и млѣчността далеко задъ границитѣ на естествената имъ способностъ и да ѣ закрѣпи така, че *това ненормално и до извѣстна стѣпень болезнено явление да направи наследство*.

Причинитѣ, отъ които зависи количеството и качеството на издоеното млѣко, можтъ да бжджтъ раздѣлени на два класса: 1) такива, които се намиратъ въ свѣзка съ самото естество на кравата, напр. индивидуалността, породата, възрастата и др. и 2) такива, които стојжтъ вънъ отъ естеството на кравата, напр. храната, водата и др. Разбира се, че единитѣ и другитѣ указватъ голѣмо влияние върху млѣчността на кравитѣ, но ний ще приведемъ нѣкой отъ втория классъ, които се намиратъ въ цѣлно расположение на стопанина. По главни отъ тѣхъ сж:

1. *Храната*. Относително влиянието, което указва храната върху качеството и количеството на млѣкото, правени сж хиляди изслѣдвания и всички сж дошли до това закљчение: *че храната както въ количественно, така и въ качественно отношение, влияе върху количеството и качеството на млѣкото*. За влиянието на храната ще се ограничимъ само съ това, като изброимъ по-главнитѣ видове храни, които увеличаватъ и намаляватъ млѣчността у кравитѣ и тѣзи, които подобряватъ и влошаватъ качеството на млѣкото. Всичкитѣ храни спорѣдъ дѣйствието, което указватъ на млѣчната жлѣза, ще раздѣлимъ на 4 класса:

1. *Отлични храни*. Тукъ отнасяме: Палмово кюспе, Рапицово кюспе, много добро ливадно сѣно и отава, добро детелиново сѣно, пшенични трици, овесна ярма, зелена детелина, добра ливадна трѣва (пасбище) и крѣмно цвѣкло.

2. *Добри храни*: кюспе отъ сусамъ, отстатѣци отъ пивоварнитѣ фабрики, добро ливадно сѣно и отава, ржжени трици и ярма, ечемична ярма и картофи (най-много отъ 7—8 к.гр. за една глава за 1 день).

3. *Съмнителни храни*: Маково кюспе, брашно отъ памукъ, сѣлъчогледово кюспе, конопово кюспе, сладовъ цвѣтъ, ярма отъ гр. и

4. *Лоши храни*: Ярма отъ борчагъ, лулина и свински бобъ, сламата отъ всекитѣ бобови (лигоменозни) растения (грахъ, фесулъ и др.), кисело сѣно и трѣва отъ мокра (кисела) ливада.

Всичкитѣ поименовани храни дѣйствуватъ въ това направление, че едни отъ тѣхъ влияжтъ върху количество, а други върху качеството на млѣкото, обаче има и такива храни, които измѣняватъ свойствата на млѣкото, особенно свойствата на мастнотата (маслото), вкусътъ, на даже и цвѣта на млѣкото. Така напр. отъ практиката се знае, че твърдо масло може да се получи, когато доинитѣ крави се крѣмжтъ съ слѣдующитѣ храни: палмово кюспе, (остатѣкъ слѣдъ извлчанието на маслото отъ палмитѣ), палмово и памуково брашно, ленено кюспе, ржжени трици, ечемична слама и слама отъ бобивитѣ растения.

Мекко масло пакъ се получава при храненето съ слѣдоущитѣ храни: рапицово кюспе, овесена ярма, пшенични трици, овесена слама и др. Нѣкои отъ хранитѣ, както казахме и по-горѣ, измѣняватъ вкуса и цвѣта на млѣкото; така напр. слѣдъ кърменieto на кравитѣ съ млада детелина и моркови, млѣкото и полученото отъ него масло иматъ жълтъ цвѣтъ, а слѣдъ кърменieto съ овесена слама, маслото получава блѣдъ, даже блѣлъ цвѣтъ и прочее.

Щомъ земледѣлеца знае влиянието на разнитѣ видове храни (по количество и съставъ) върху количеството и състава на млѣкото, той ще съумѣе да включи въ дневната порция на млѣчния добитѣкъ такива храни, които увеличаватъ не само количеството на млѣкото, но и тѣзи отъ съставнитѣ части на млѣкото — мастититѣ и и козеина, които иматъ най-голъма отайностъ. Ако хранитѣ увеличаватъ само количеството на млѣкото, а пакъ намаляватъ цѣвнитѣ съставни части на млѣкото, то такова увеличение трѣбва да се смѣта само за относително.

(Слѣдва).

За болеститѣ и недостатѣциѣ на вината.

(Продължение отъ брой 14).

2). *Оцетно вкисване (прокисване) на виното.*

Нѣма болестъ по вината, която да е толкова распространена и да напада толкова лесно, както болестъта *оцетно вкисване*. Особено въ южнитѣ винарски страни, гдѣто въ врѣме на гроздобера е много топло, а избитѣ сж плитки и топли, не е мислимо да има вино съ нормална оцетна киселина. За в' България, като вземемъ прѣдъ видъ топлото врѣме, неудобнитѣ изби, като прибавимъ при това не добротъ знаяние на винарството, лесно можемъ да си обяснимъ, защо виното на повечето винари не дочака до ново, а се вкисва. Оцетна киселина има въ всѣко вино по-малко, па не е мислимо да се отбѣгне и най-слабото ѝ явяване; но при рационално обработване и приготвление на виното, тя не надминава по-вече отъ 0.1—0.3 ‰ (на хилядата). Обаче, при невнимателното приготвление, въ нѣкои вина тя се увеличава и до 0.7—0.9 ‰, нѣщо, което не позволява гладкото пиение на виното, по причина, че оцетната киселина дѣйствува много неприятно на вкуса. Нѣкои прѣдилагатъ, че образуванието на една малка частъ отъ оцетната киселина се причинява отъ ферментитѣ, които произвеждатъ алкохолното врѣние, но това не е вѣрно, защото е доказано, че то става отъ окисляването — разлаганieto на алкохола, при прѣсътствието на въздуха, спотогнатъ отъ находящитѣ се изъ него ферменти, извѣстни подъ името *Mycoderma aceti*.

Оцетното вкисване се появява по-често и въ по-голъмъ размѣръ при чернитѣ (червени) вина, при които взема началото си още отъ първо — при ферментацията, гдѣто му способствуватъ исплудвалитѣ отъ горѣ прѣщени, високата температура и правото дѣйствие на въздуха. Оцетнитѣ ферменти почватъ да се размножаватъ още при самото начало, когато гроздето се стѣпче на лозето и се изложи на слънце, въ продължение на нѣколко часа.

Съ болестъта „Оцетно вкисване“ сж се занимавали *Пастьоръ* (Pasteur) и *De Bary*. Тѣ сж доказали, че тя е слѣдствие отъ горѣпоменатитѣ ферменти (бактерии), които Пастьоръ е нарекалъ съ името: *Mycoderma aceti*, а *De Bary* — съ името *Anthrobacterium aceti*. По напрѣдъ спомѣнахме, че виното, което се намира въ неплъзна бѣчва, или е изложено на въздуха, се покрива съ една блѣлзникава ципица (кожа) и казахме, че, ако тя остане дълго врѣме тънка и прозрачна, е образувана отъ *Mycoderma aceti*, а не отъ *Микодерма вини*. Първо описахме каква е формата и голѣмината на *Микодерма вини*, сега ще поговоримъ и за тѣзи на *Микодерма ацети*.

Подъ микроскопа послѣднитѣ се прѣдставляватъ много малки, съ закръглена форма колелца, на голѣмина отъ 1—1½ м.м.м. Подобна форма иматъ младитѣ, когато старитѣ изглеждатъ малко продължени и въ срѣдата прѣтиснати. Въ срѣдата имъ не се забѣлзва прозрачно ядро (протоплазма).

Голѣмий прѣстѣлъ на въздуха и високата температура спо-

собствуватъ за по-скорото развитие на оцетнитѣ бактерии. Голѣмото количество алкохолъ въ виното заира развитието имъ, затова въ силнитѣ вина вкисването върви много бавно отъ началото. Най-лесно тази болестъ се явява при вина съ 8—12 ‰ алкохолъ; а мъчно или никакъ не напада на тѣзи, които иматъ 14 и повече ‰. Сжщо при вина съ малко алкохолъ, напр. 6—8 ‰ оцетнитѣ ферменти не нападатъ лесно, защото се за-мѣстватъ съ плѣсеновитѣ — *Mycoderma vini*.

Освѣтъ голѣмото количество алкохолъ противъ нападанieto на оцетнитѣ ферменти помагатъ още: джбилната, яблководата, винената и др. киселини.

Ако оцетнитѣ ферменти нападнатъ още при врѣнието, (което се случва при невнимателното работение), тогава тѣ много му бъркатъ, защото прѣвърщатъ една частъ отъ захарта въ манитъ, вслѣдствие на което остава нецрѣвряла, освѣтъ това тѣ намаляватъ глицерина на вината, а съ тѣзи нѣща значително се продължава ферментацията. Продуктитѣ, които произлизатъ отъ нападанieto на оцетнитѣ ферменти, сж оцетна киселина и вода, на тѣхъ се разлага алкохола, отъ които ферментите се хранитѣ. Прѣдиположението, че се образуватъ и други нѣкои продуктѣ, които влияятъ на вкуса на киселото вино, не е доказано.

Болестъта оцетно вкисване (прокисване) е една отъ тѣзи болести, които най-трудно се цѣржатъ. Най-радикалниятъ ѝ лѣкъ е, да се прѣдпази нападанieto, иначе, щомъ се яви при нѣкое вино, никакви срѣдства не можатъ да го докаратъ въ съвършено здраво състояние. Прѣдпазителнитѣ мѣрки за нападанieto на оцетнитѣ ферменти трѣбва да се зематъ още въ самото начало. При бранието на гроздето трѣбва да се чистятъ всички изгнили, отъ оси, птици и др. наедени зърна, тѣй като въ тѣхъ има не само зародишъ, но настоящъ оцетъ. При носението на гроздето отъ лозето до избата, трѣбва да се мачка (тъпче) на първото само тогава, когато гроздето нѣма да стои дълго на слънце; друго яче то почва слабо да ври, а отъ образувания алкохолъ, ферментитѣ започватъ да се хранитѣ и даватъ зачало на вкисването. Трѣбва да се гледа, щото врѣнието да не се продължава много. При чернитѣ (червени) вина прѣщитѣ да не исплудватъ и стожатъ за дълго на сухо. За тази цѣлъ врѣнието трѣбва да се извършва затворено, или ако е открито, да се натъкватъ прѣщитѣ 4—5 пкти въ едно деновощие. Ако слѣдъ доброто прѣвряние виното се държи въ хладната изба и то въ постоянно плъни бѣчви, не трѣбва никога да се страхуваме отъ тази толкова опасна болестъ. Обаче пакъ повтаряме, в' извѣрдна чистота да се държатъ сѣждоветѣ. Ако нѣкоя бѣчва е съмнителна, ако е мухлива, или ако е държала кисилничко вино, то трѣбва първомъ да испѣримъ бѣчвата, а послѣ да налѣземъ въ нея вино. За цѣрzenie на подобни бѣчви ще говоримъ, като свѣршимъ за болеститѣ.

Ако виното е болно отъ оцетно вкисване, но болестъта е още въ зачалото си, т. е. киселата жилка е още слаба, тогава то може още да се испѣри и да се направи добро за пиение; но щомъ оцетната киселина е много и надмине 2—3 ‰ (2—3 части на хилядата), тогава поправянieto на виното е не мислимо. Много чувствителни на оцетната киселина сж блѣлитѣ вина, а по-малко се познава въ червенитѣ и черни вина, които по-нѣкога можатъ да се пижатъ даже съ 1—1.5 ‰. Вкисването зачева отъ горний слой на виното, гдѣто се образува една мръжа отъ ферментитѣ, причиняващи болеститѣ. Слѣдователно, когато опитваме виното, ний трѣбва да го опитваме и гледаме отъ горѣ, защото долу то може да бѣде още за много врѣме здраво, а горѣ да е вече кисело. Заблѣжи ли се тази мръжа (ципица), която при помиряване чрѣзъ враната издава характеристичний оцетенъ дѣхъ, трѣбва да се стрѣвимъ къмъ изважданieto ѝ, което става пакъ съ допълване. Фунията, която ще употребимъ, трѣбва да бѣде 2 пкти по тесна отъ отворението (враната) на бѣчвата. При натопяването микодермата се раздухва и фунията трѣбва да слѣзе подъ нея, тогава допълваме и микодермата искача. Слѣдъ това бѣчвата се долива постоянно, така че и да сж останжли нѣкои още ферменти, тѣ неможатъ безъ въздухъ да напрѣдватъ.

Но най-много виното се вкисва въ тѣзи бакалници (съ ви-

на, които харчатъ отъ една голѣма бѣчва дълго време. Въ такъвъ случай тѣ можатъ да си помогнатъ така: 1) зематъ едно по-малко буре, напълватъ го отъ голѣмата и продаватъ отъ него, а голѣмата бѣчва отъ горѣ насимпурватъ (каждъ съ сѣра — чистъ, желтъ кюкюртъ. 2) тѣ можатъ да прѣдпазятъ голѣмата си бѣчва до продаването ѝ на дрѣбно отъ кисване, когато прѣснатъ на повърхността ѝ добри изварени джбови дъсчици, или други леки плочици, напоени въ растворена салицилева киселина и парафинъ, тѣ не позволяватъ по никой начинъ развиването на *Micoderma acetii*. За непълни бѣчви, отъ което не се пие и продава вино, по рационално е накадяването, но при пиенето, или продаването, виното трѣбва да се провѣтри, друго яче то ще удра въ глава отъ сѣрливий окисъ.

Не съвсѣмъ много киселото вино можемъ да поправимъ по слѣдующитѣ начини: 1) чрѣзъ размѣсване съ слабо кисело, бѣло, или не много трапчиво червено вино; 2) чрѣзъ пастъоризация — нагорѣщаване до 65—70° С.; 3) чрѣзъ прибавление на 10—15 грамма салицилева киселина за единъ хектолитъръ вино; 4) чрѣзъ откисляване съ откислителни материали; 5) чрѣзъ прѣкварване на възкиселото вино чрѣзъ истисканитѣ вѣщ — сладки прѣщипи, и др. методи, отъ които едни заиратъ понататъшното развитие на кислителнитѣ ферменти, други разрѣдватъ оцетната киселина и ѝ покриватъ при пиенето, а трети намаляватъ общата киселина на болното вино, вслѣствие на което виното става пивко и не толкова остро кисело.

За първий способъ нѣма какво да се говори, тъй като всѣкому е извѣстно, че щомъ едно вино, което накиселява малко, се размѣси съ друго, което е блюдкаво — съ малко киселина, тѣ се уравниваатъ и ставатъ по-добри за пиене. Тукъ нѣкои винари си помагатъ още чрѣзъ слабо разреждане на виното съ ледъ или студена обикновенна или содова вода, но това става, когато виното се продава, друго яче не се прѣпоръчва. Алкохола на размѣсеното вино не трѣбва да е по малко отъ 12%, ако е по-малко, трѣбва да се увеличи съ добръ причистенъ (ректифициранъ) спиртъ.

Втория начинъ се прѣдпочита прѣдъ всички други, стига винаря да има възможность да пастъоризира виното си, тъй като съ него се изморяватъ ферментитѣ, които по-нататъкъ не дѣйствуватъ. А слѣдъ изморяването на ферментитѣ, намаляването на съществуващата въ виното киселина е лесно.

Третий начинъ — употреблението на салицилевата киселина, има сѣщо за цѣль изморяването на оцетнитѣ ферменти, тъй като тя има такава свойство.

Салицилевата киселина (*Acidum Salicylicum*) има свойство да унищожава дѣйствието на всички ферменти, за това до прѣди 3—4 години тя е имала общо употребление въ винарството. Съ неж може да се запре вриенето на виното за нѣколко време, или за всѣкога, за това сѣ ѝ употребявали при прѣнасянето на мѣстъ отъ по-далечно мѣсто, при приготвянето на сладкитъ вина и т. н. Обаче, прѣди нѣколко време нейното употребление е намалено, тъй като въ Франция и др., тя е запрѣтена. Употреблението ѝ въ Австрия и Германия продължава, но не каква да е, както сѣ ѝ употребявали по рано, а особено чиста и нарочно само за виното приготвена салицилева киселина. Тази *Acidum Salicylicum* е патентирана за и вътъ въ Германия отъ D-r F-ilon Heyden Nachfolger при Дрезденъ. За прѣрението на болеститѣ, тя може да се употреби и въ насъ, особено за въ домашно — малко употребление, толкосъ повече, че тя никакъ не дѣйствува вредно на човѣка, спорѣдъ събранитѣ ни отъ докторитѣ свѣдения. Употреблението ѝ е въ таква малко количество за 1 хект. (10—15 грамма), щото не може да се открие (познае) съ най-чувствителната реакция. За въ домашно употребление тя може да се употреби (даже за сладкитъ вино), но за въ голѣмо количество тя не е за прѣпоръчване, толкосъ повече че е скъпа. Освѣнъ това у насъ не е събиранъ медицински съборъ, въ който да се разгледатъ материалитѣ, които се запрѣщаватъ и позволяватъ при приготвянето на различнитѣ отъ човѣка употребявани нѣща, така щото за въ общото винарство може би ще се запрѣти,

Откисляването (намаляването киселината) на вино-

то съ помощта на откислителни срѣдства, е една отъ труднитѣ работи въ винарството. Намаляването на киселината се прѣдприема, или въ вина, добити отъ зелено грозде, или въ такива, въ които се е увеличила вслѣствие на кислителнитѣ ферменти. Намаляването на киселината е основано на свойствата ѝ да се унищожава (неутрализира) отъ *основитѣ*. Откисляване се прѣдприема само, когато виното не може да се размѣси съ друго, което има малко киселина, или тогава, когато не искаме да го мѣнимъ. Откисляване става само при виното, а не до като то е мѣстъ — въ случай, че е добита отъ зелено грозде. Работата за откисляването не е проста, за това не трѣбва да се извършва току така произволно. За да откислимъ едно вино, трѣбва да знаемъ прѣдварително, или да изучимъ, колко киселина ще неутрализираме, т. е. колко киселина трѣбва да отстранимъ, иначе ний не ще знаемъ колко откислителенъ материалъ да употребимъ. Ако немаме възможность да узнаемъ колко е киселината, тогава привимъ 1—2 пкти опитъ въ малко количество, напр. въ едно шише, а отъ него исчисляваме за въ по-голѣмо. За откисляване се употребяватъ различни *материали*, но всички трѣбва да се зематъ въ най-чисто състояние. Никога не трѣбва да се употребяватъ въ тайно държанитѣ (отъ нашитѣ страни винари) срѣдства, като: пепель, негасена варъ, трѣви, бурени и пр., които макаръ че дѣйствуватъ, вкарватъ (оставатъ) въ виното разни нечистотии.

По главни откислителни *срѣдства*, които можатъ да се употребятъ за намаляване на киселината и въ добри вина, които не сѣ много болни, иматъ повече киселина, сѣ слѣдующитѣ:

1) *Вълеливо* — *варияната соль* (Ca Co_3) се употребява въ нѣколко форми: въ видѣ на *мряморенъ прахъ*, въ видѣ на добръ причистенъ *тибширъ* и въ видѣ на счуканъ чистъ *варовитъ камъкъ*. Най-добръ е: чистъ, бѣлъ мряморенъ прахъ. Мрямора не трѣбва да съдържа манганливи съединения и желѣзо, които оставатъ въ виното. Употреблението на горнитѣ материали за откисляване става така: счукватъ се на много дребни прахъ, турятъ се въ една кофа (медникъ), наливатъ се хубаво съ вино, което се излива въ бѣчвата. Ако на дъното на кофата остане една частъ отъ праха неразмитъ, то съ още малко вино се размива и се излива така въ бѣчвата. Както при изливанието на смѣста, така сѣщо единъ день по-късно виното въ бѣчвата се разбърква добръ, за да може всичкий прахъ да подѣйствува. Тѣхното дѣйствие е таково: тѣ се съединяватъ съ свободната киселина въ виното ($\text{C}_4\text{H}_6\text{O}_6$), образуватъ въглекиселъ калций ($\text{C}_4\text{H}_4\text{CaO}_6$), който е нерастворимъ и пада на дъното. Тукъ се образува още по-една частица вода и въгледеливъ окисъ $\text{C}_4\text{H}_6\text{O}_6 + \text{CaCO}_3 = \text{C}_4\text{H}_4\text{CaO}_6 + \text{H}_2\text{O} + \text{CO}_2$.

Понеже тибширя и варъта, които се употребява въ гасено и негасено състояние, не сѣ толкова чисти материали за откисляване, то тѣ не сѣ толкова и прѣпоръчватъ. Остава отъ тѣхъ значи само мряморния прахъ, който се употребява въ слѣдующето количество: 2 части мряморенъ прахъ неутрализируютъ 3 части киселина, т. е. за една промила (‰) сѣ нужни 0.666 грамма прахъ за въ една литра. Значи за да унищожимъ 1‰ киселина въ 100 литри, ще трѣбватъ 66.6 грамма прахъ. Ако виното е много кисело, тогава му се отнематъ 2—3 промили, съ които помножава 66.6 гр. и ще намѣримъ колко грамма ни трѣбватъ.

2). Второ добро срѣдство за всѣкакви вина е *поташа вълеливо-ди-камяната соль* — ($\text{K}_2\text{C}_2\text{O}$), който се употребява въ чисто състояние и дѣйствува сѣщо като мрямора. Както мрямора, така и той не трѣбва да се турятъ въ виното въ излишно количество, а колкото сѣ нужни. Употреблението на поташа е слѣдующето: растворя се въ малко вода, излива се въ една кофа и се разбърква съ повечко вино, слѣдъ което се налива и разбърква (нѣколко пкти) въ бѣчвата. Поташа погълща миримитѣ, за това се внимава кога се купува отъ аптеки. За хектолитъръ се зема 92 гр. за 1‰.

3). Като добро — прѣпоръчано отъ разни винарски комитети, срѣдство за откисляване е: *Ди-вълеливо-ди-хидро-варияната соль* ($\text{H}_2\text{CaC}_2\text{O}_6 = \text{H}_2\text{Ca}(\text{CO}_3)_2$). Тя се приготвя нарочно за откисляване на вината, чиста химически, много прили-

чна на счуканъ мраморъ, само че по-добръ се разлага въ виното.

Тъзи материяли за откисляването се добиватъ отъ всека европейска кантора съ винарски работи. Намиратъ се и у насъ, но не чисти и не за тъзи цѣль приготвени. За откисляване се употребяватъ още: срѣдната винено-калияна соль ($C_4H_4K_2O_6$), гасената варь, хидро калияна основа (НКО) и т. н.. Има на всички съответствени натриеви съединения, но тѣ не се употребяватъ, защото придаватъ на виното солень вкусъ.

Когато имаме да откисляваме оцетна киселина, т. е. вино, вкиснато отъ оцетни ферменти, тогава за всека ‰ (промила) киселина за въ единъ хектолитъръ се зематъ слѣдующитѣ количества отъ материялитѣ: 61·6 гр. дихидро вариана основа (H_2CaO_2), 83·34 гр. мраморень прахъ, 98·34 гр. хидро калияна основа, 115 гр. поташъ, и 376·67 грамма срѣдния винено-калияна киселина. Употрѣблението на всички е еднакво — изискватъ прѣдварително добро разбъркване съ вино, а послѣ повторно бъркане 1—2 пхти въ бѣчвата. Бърканieto може всеки да извърши, спорѣдъ както намѣри за по-лесно. Отъ казаното до тукъ за оцетното вкисване и откисляването на виното се вижда, че може да му се помогне и да се ицѣри; но ний пакъ повтаряме, че е по-добръ да го прѣдпазваме отъ вкисване, отъ колкото да го оставаме така, щото да почнемъ да го цѣримъ.

(Слѣдва).

Земледѣлчески календаръ.

а) *Лозарство.* Гроздобера се довършва, но лозята още трѣбва да се пазятъ (отъ падаретѣ), за да не ходятъ изъ тѣхъ добитъцитѣ. Пасението трѣбва да се забрани строго, защото оголѣната лоза не може да доразвие пхкитѣ и дрѣвесината си, а освѣнъ това съ ходението може още да се прѣнесе филоксерата отъ заразенитѣ въ здравитѣ лозя.

Зариванieto на обранитѣ лозя трѣбва да се довърши този мѣсець, до като е още сухо. Тамъ, гдѣто времето позволява и нуждата го изисква, трѣбва да се прѣдприеме рѣзанието. Въ мѣста, гдѣто лозитѣ измръзватъ, трѣбва да се заравятъ пръчки отъ оставени за дълдърми. Най-добръ е да се нарѣзватъ пръчки за ново лозе. Събранитѣ пръчки се запазватъ до на пролѣтъ въ трапове (заровени) или въ пѣськъ въ избата. Въ мѣста, гдѣто пролѣтъта е суха, може да се посѣватъ нови лозя още прѣвъ тази есенъ (този мѣсець). Ашладисанитѣ (облагородени) лози на зелено, или съ сухо надземно присаждане, се зариватъ — полагатъ въ земята. Филоксеритѣ почватъ слабо да се хранятъ и слизатъ навътрѣ въ дълбокитѣ корени, така щото сега не се откриватъ.

Събиратъ се пръчки за калеми, прѣдзначаени за ашладисване на американскитѣ лози. Най-добръ е укорененитѣ въ паниерата американски или европейски лози да се изваждатъ още прѣвъ този мѣсець и да се запазватъ при умѣрена температурата до напролѣтъ. Въ лозята съ подпорки се изваждатъ коловетѣ, които се натруиватъ на купъ, и то най-добръ подъ сушина. За прѣпоръчване е да се прѣоре лозето прѣди зариванieto.

б) *Винарство.* Вината продължаватъ да врътатъ, затова се пази още да бждатъ на тепло. Прѣципитѣ на чернитѣ вина се натхикватъ внимателно, да не стоятъ исплудвали, защото лесно се вкисватъ и прѣдаватъ това на виното. Прѣврѣлитѣ вина се оттакатъ отъ прѣципитѣ. Бѣлитѣ вина се допѣватъ до горѣ и се затулятъ слабо, или съ торбичица пѣськъ, или съ надупчена тапа, снабдена съ каучуковъ прѣстенъ.

Замазването на новитѣ вина не е за прѣпоръчване.

Полученитѣ прѣципити се испрѣсватъ (испещадатъ) и се стхикватъ въ една каца, гдѣто се запазватъ до прѣваряванieto имъ за ракия. Не се варятъ още сега, защото не сж добръ прѣврѣли. Избитѣ се провѣтряватъ, за прочистване на въздуха. Освободенитѣ каци, линове (постави), машини и др. се измиватъ внимателно, изсушаватъ се и се тургатъ, за запазване на сухо мѣсто. Подобриванieto на недобрата — слаба, мжеть съ захаръ, узрѣло грозде, стафиди и др., трѣбва да се прѣдприеме още сега — до като вината сж въ врѣние. Отъ прѣсенитѣ, исто-

чени прѣципити се приготвява вино „пети“ за въ домашно употрѣбление, или за работницитѣ.

в) *Земледѣлие.* Прѣвъ този мѣсець засѣватъ зимнитѣ посѣви онѣзи земледѣлци, които не сж успѣли да ги засѣжатъ прѣвъ м. мѣсець: пшеница, ржъ и ячемикъ. Угаржъ се нивитѣ за лѣтнитѣ посѣви.

г) *Лисовѣдство.* Събиратъ се узрѣлитѣ сѣмена на джбѣтъ, букѣтъ, липата, ясенѣтъ, габерѣтъ, елата и др.. Сѣмето на послѣдната се събира заедно съ шишкитѣ, горѣ на дървото, прѣди да сж захванли шишкитѣ да се распадатъ. Отъ събранитѣ сѣмена посѣватъ се още тази есенъ ония на яворитѣ, ясенѣтъ, липата и габерѣтъ; а на джбѣтъ и букѣтъ на постоянно мѣсто само тамъ, гдѣто нѣма опасностъ отъ мишки. Сѣмето на елата, както и другитѣ, които ще се сѣжатъ на пролѣтъ, трѣбва да се поизсушатъ и поставятъ на подходяще мѣсто за запазване до това врѣме. — Довършва се есенното садение на иглолистнитѣ и широколистни фиданки на постоянно мѣсто. Кѣмъ крайтъ на мѣсеца приготвяватъ се тази-годишнитѣ фиданки въ градини-тѣ за прѣзимуване; за тази цѣль фиданкитѣ отъ по-коравитѣ породи се само възриватъ съ прѣстъ, а на по-нежнитѣ се поставя мѣжду редоветѣ и по-малко слама, сухи листа или неразложень оборски торъ, който ще ги запази и отъ измръзване.

Довършва се отбѣлзването границитѣ на сѣчищата и на ония стѣбла, които ще се сѣчатъ по изборень начинъ. Продѣлжава се сѣченieto на дърветата за строителень и горивень материялъ, прорѣдяванieto на гхситѣ гори въ бърдовитѣ крайща и кастрението на дърветата. Довършва се направата на пхтищата, които ще служатъ прѣвъ зимата. Въ свободно врѣме прѣкарватъ се отсѣченитѣ дървета.

Въ боровитѣ гори, въ които е имало прѣвъ лѣтото *борова мура*, *борова пила* и *борова пеперуда*, вкарватъ се кѣмто крайтъ на мѣсеца свинѣ, които съ ровението си ще измачкатъ и изѣдѣтъ много отъ гхсеницитѣ и какавидитѣ имъ. Послѣднитѣ могатъ да се унищожатъ и съ събиране и вилателно изгаране на почвенната покривка. Захваща се събиранieto и унищожението яйцата на пеперудата *гольмомлавъ*. При засушаване трѣбва строго да се пазятъ горитѣ отъ пожаръ.

д) *Овощарство.* Въ началото на този мѣсець, покрий отгорѣ шпалиритѣ си съ рогоски или др., да запашишь недозрѣлитѣ плодове отъ есеннитѣ студове и слана. На свършване на мѣсецьтъ, събери всичкитѣ си зимни плодове и ги внесе на съхранение въ едно запазено отъ голѣмъ студъ, сухо и провѣтриво мѣсто.

Врѣнieto имъ ще става прѣвъ хубаво (сухо) врѣме и то кждѣ пладнѣ, прѣвъ деньтъ.

Пригответи землището за новитѣ посаждания на овощнитѣ сѣмена или фиданки, които посаждания на сухитѣ почви ще ставатъ още прѣвъ есенъта, а на мокритѣ на слѣдующата пролѣтъ.

Слѣдъ като дадешъ нужното торение на овощната си градина, прѣкопай ѣж съ цѣль, да заровишь тутакси торѣтъ и ѣж пригответишь за зимата.

е) *Зеленарство.* Прѣвъ този мѣсець спира се вече сѣянieto на зеленчуцитѣ, нъ почва се разсажданieto на всичкитѣ сортове салати и зеле: стѣблата на шпиргелитѣ трѣбва да бждатъ отрѣзани до земята. Започва се прибиранieto на тѣзи зеленчуци, които сж по-деликатни на есенната слана. Кждѣ края пѣкъ на мѣсецьтъ, прибери всичкитѣ си зеленчуци и остави на съхранение, като заровишь въ пѣськъ отъ тѣзи, които притежаватъ глави за ядение като напримѣръ: цвѣкло, кирвисъ, моркови и др. въ нѣкоя изба, гдѣто температурата не спада подолу отъ 0°.

ж) *Пчеларство.* Прѣвъ т. мѣсець става есенната ревизия на пчелитѣ; слабитѣ кошери трѣбва да се съединяватъ, като се гледа да се остави по-младата плода матка. Ако сѣмейството е силно на пчели, а нѣма храна, както тази година ще да има много такива кошери, тѣ трѣбва да се хранятъ. Храна за пчелитѣ може да бжде медъ на пити или стопень. Обикновенно въ такива години не може да се намѣри достатъчно медъ, за това пчеларитѣ могатъ да употрѣбятъ кадисовъ чистъ захаръ.

Прѣвъ този мѣсець става събиранieto на медѣтъ. Най-

добрѣ ще бжде, ако нашитѣ пчелари прѣкаратъ пчелитѣ въ нѣкои кошери съ малко мухи. Като, разбира се, убиятъ една отъ царичитѣ и сѣтнѣ да извадатъ меда отъ кошерината, а не както се практикува въ насъ, че за 2—3 ока медъ унищожаватъ цѣло пчелно сѣмейство.

Въпроси и отговори.

10. Виното ми е прѣтчено два пхти; отъ всичкитѣ ми бѣчви въ тази, която правѣше най-добро вино, забѣлѣзвамъ, че отъ день на день става все по кисело.

Моля ви, научете ме какъ да го поправя?

Руссе.

Бѣевъ.

11. Моля вашата рецепта — срдство, противъ окиселено вино.

Ямболъ.

А. Х. Байковъ.

Отговоритѣ на тѣзи въпроси могатъ да намѣрятъ Г. г. запитвачитѣ въ статията „Болеститѣ и недостатѣцитѣ на вината“ въ брой 14-й и въ продължението ѝ, брой 15-й стр. . . .

„Българка“, мѣсечно домашно списание. Излиза подѣ редакцията на А. П. Кършовска и П. С. Кършовский въ края на всѣки мѣсець въ гр. Чирпанъ. Годишна цѣна въ прѣдплата 2 л. за България и 2.50 л. за въ странство.

Персонални извѣстия.

На 10-й Септември пристигна въ ст. София Г. П. Виала, професоръ отъ Парижкий земеделѣчески институтъ. По настоящемъ той минава въ Европа за първъ специалистъ по лозарството, особенно по културата на американскитѣ лози, и е повиканъ отъ нашето правителство да прѣгледа главнитѣ лозарски пунктове въ страната ни и ни прѣпоръча мѣрки за борбата противъ филуксерата и начини за възобновяването на опустошенитѣ отъ нежъ лози.

На 13-й Септември Г. Виала е посѣтилъ овощарския конкурсъ въ г. Кюстендилъ, отъ кждѣто е захваналъ обиколката си. Отъ 20—25 сжщий той е билъ въ градоветѣ: Вратца, Берковица, Бѣлограчикъ, Видинъ, Ломъ, Орѣхово, кждѣто е прѣгледалъ лозята въ по главнитѣ имъ мѣстности и за възобновление на опустошенитѣ отъ филуксерата лози е прѣпоръчалъ подходящи на почвитѣ имъ сортове американски лози.

На 26-й Септември, въ 8 часа сутрешята, Г. Виала пристигна въ г. Плевенъ, придруженъ отъ главния Секретаръ при Министерството на Търговията и Земедѣлието, Г-на Хр. Ат. Фетфаджиевъ, Началника на Бюрото по градобитнината при сжщото М-во, Г-на С. Гудевъ, чиновникитѣ по филуксерната зараза въ Видинский, Ломский и Вратчанский

окрѣзи, Г. г. Гиневъ, Драговъ и Мариновъ, и Земедѣлчески Надзирателъ въ Ломский окрѣжъ, Марковъ. При пристиганieto тѣ бѣха пригласени отъ Плевенский град. Кметъ, Г. К. Хинковъ, Директора на Плевенското Държавно Винарско-Земедѣлческо Училище, Г. Хр. С. Георгиевъ, учителъ при сжщото училище Г. В. П. Вълчевъ, замѣстника на Прѣседателя на Плевенската Окр. Пост. Комиссия, Г. Б. Караивановъ, Каспера и Контролѣра на Земедѣлската каса, Г. г. Цв. Караивановъ и С. Цанковъ, Плевенский Земедѣлчески Надзирателъ, Г. Хр. Абаджиевъ, Околийски Началникъ и нѣколко граждани — лозари.

Още съ пристиганieto си г. Виала, придруженъ отъ всичкитѣ си съпътници и посрѣщачи, посѣти лозята въ мѣстноститѣ: „Текийски Баяръ, Дюлюмуза, Акчара, Брѣтеъ и лозовий разсадникъ при Държавната Винарска изба, гдѣто съ особенно внимание разгледа съставътъ, дебелината и наклонътъ на почвитѣ имъ, като прѣпоръча подходящи сортове американски лози. Отъ послѣднитѣ той прѣпоръча сортътъ Riparia gloire de Montpellier за Текийский орманъ, Riparia gloire за Дюлюмуза и Брѣтеъ, Riparia rupestris и Berlandiere за Акчара и лозовий разсадникъ при Държав. Винар. изба. Както всждъ, така и отъ поменатитѣ мѣстности, г. Виала вземао една торбичка прѣтеъ, която ще анализира въ Парижъ.

Въ градътъ Плевенъ г. Виала посѣти Държав. Винар. училище, на което разгледа кабинетитѣ и сбиркитѣ, Държав. Винарска изба, гдѣто вкуси отъ приготвенитѣ въ нежъ вина, и частната изба на Плевенския гражданинъ Петръ Хр. Шоповъ. — Въ Държав. Винарска изба, г. Виала се възхити отъ доброта ѝ наредба и се изрази „че се чувствува като да не е въ България“. Той се произнесе твърдъ похвално и за всичкитѣ видове вина, отъ които му се поднесоха.

Въ сжщий день, въ 3 часа слѣдъ пладнѣ, г. Виала, придруженъ отъ главния секретаръ, г. Хр. Фетфаджиева, началника на Бюрото за градобитнината, г. Гудева, директора на Винар. Земед. училище, г. Георгиева и Плевен. Земед. Надзирателъ, г. Абаджиева — замина за градоветѣ Ловечъ и Севлиево.

Г-нь П. Дичевъ, старший подначалникъ при М-ството на Търговията и Земедѣлието, който бѣше заминалъ за Унгария да посѣти изложението въ Пеща и нѣкои ступанства въ околността на този градъ се е вече завърналъ въ България.

На овощарския конкурсъ, който се откри въ гр. Кюстендилъ на 13 Септември, сж присѣтвували отъ страна на Сърбското Земедѣлческо Дружество членовѣтъ му, г. г. Папа Тодоровичъ и Благо Тодоровичъ. Тѣ сж биле натоварени отъ Дружеството си да изучатъ състоянието на овощарството въ гр. Кюстендилъ, а така сжщо и устройството на земеделѣческитѣ конкурси въ насъ.

Сътрудникътъ ни Ж. Драговъ, чиновникъ по филуксерната зараза въ Ломский окрѣжъ, който бѣше испратенъ минхлата година отъ Почитаемото М-ство на Търговията и Земедѣлието да изучи културата на американскитѣ лози въ гр. Петау (Щиря), се вече завърна и встъпи въ изпълнение длжността си. Прѣди заврщанieto си, той е посѣтилъ държавнитѣ лозарски разсадници въ гр. Марбургъ (Щиря), Клостернайбургъ (горния Австрия), Еденбургъ (Унгария) и др.



МЕТЕОРОЛОГИЧЕСКИ ВЮЛЕТИНЪ

За гр. Плевенъ.

Отъ 25-й Септември до 9-й Ноември 1896 г. (по старъ стилъ).

Число	Барометръ въ м. т., редуц. на 0° Ц.	Температура на въздуха по Ц.						Температура на почвата по Ц. на дълбочина				Абсолютна влажност	Относителна влажност	Посока и скоростъ на вѣтъра, метри въ секунда.			Облачност	Валежъ въ м. т.	Разни явления.			
		дневно срдно	7 ч. с.	2 ч. в.	9 ч. в.	срдно	максимална	минимална	0.35 м.	0.65 м.	0.95 м.			1.25 м.	срдно	срдно				7 ч. с.	2 ч. в.	9 ч. в.
25	756.9	15.0	22.3	14.4	16.5	23.0	14.4	16.0	16.0	16.2	16.3	10.2	72	ЮЗ 1	ИЮИ 6	И 1	6.7	—	Роса.			
26	757.5	10.0	21.6	13.2	14.5	29.2	9.1	15.8	16.1	16.2	16.2	9.3	76	тихо	ИСИ 5	И 1	2.0	—	Роса.			
27	758.0	9.6	21.0	14.7	15.0	21.5	8.5	15.2	16.0	16.5	16.2	9.2	75	ИЮИ 1	СИ 5	И 3	2.7	—	Роса.			
28	756.3	10.5	20.9	13.8	14.8	21.5	9.2	14.6	15.8	16.1	16.2	9.9	83	тихо	И 7	ЗЮЗ 1	2.7	—	Роса, сл. слана			
29	753.9	19.8	22.4	13.5	16.1	23.2	10.5	14.6	15.6	16.0	16.1	10.1	76	тихо	ИСИ 5	тихо	5.7	—	Роса.			
30	754.1	10.8	24.0	16.2	16.8	25.5	10.0	14.6	14.4	15.9	16.0	9.4	69	И 1	ИСИ 3	ЮЮЗ 3	0.3	—	Роса, сл. слана			
1	757.6	10.9	24.6	17.2	17.5	25.5	10.0	14.4	15.3	15.8	16.0	9.1	65	тихо	ПЮИЗ	тихо	5.0	—	Роса.			
2	759.9	11.5	24.2	19.0	18.4	25.7	10.1	14.3	15.2	15.7	15.9	10.8	70	тихо	ИСИ 8	И 8	3.7	—	Роса, сл. слана			
3	762.4	13.2	19.6	15.6	16.0	20.4	11.8	14.4	15.1	15.6	15.8	9.4	81	ИЮИ 6	И 8	И 6	4.7	—	Роса.			
4	762.1	11.5	18.6	14.0	14.5	19.2	10.0	14.4	15.1	15.6	15.8	7.9	65	ИЮИ 6	ЮИ 23	И 23	9.7	—	Силень вѣтъръ			
5	757.0	8.0	18.9	12.3	12.9	19.5	7.9	14.1	15.0	15.4	15.7	7.0	65	тихо	ИЮИЗ	тихо	8.3	—	---			
6	750.5	7.0	19.9	13.6	13.5	20.3	6.4	13.6	14.8	15.4	15.6	7.0	64	тихо	ЮП 2	тихо	9.0	—	Роса.			
7	749.9	12.6	22.6	13.8	15.7	23.4	10.6	13.2	14.6	15.3	15.6	7.6	58	тихо	ЗСЗ 6	Ю 4	3.7	—	---			
8	747.6	10.9	23.3	20.0	18.6	24.3	8.8	13.2	14.4	15.2	15.5	8.3	56	ССИ 3	С 3	тихо	10	—	Роса; д. (капки)			
9	750.6	16.6	27.8	19.7	21.0	28.3	15.9	13.7	14.4	15.1	15.5	10.4	57	ЮЮЗ 3	ЮИ 11	тихо	10	—	Силень вѣтъръ			

Съобщава: В. П. Вълчевъ

Печатница на Бр. Ст. Бояджиеви — Плевенъ