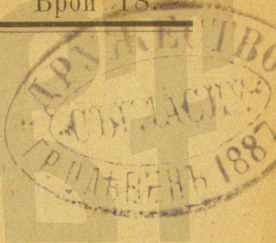


ВИНАРСКО-ЗЕМЛЕДѢЛЧЕСКИ ВѢСТНИКЪ



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

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) Опити и наблюдения, правени прѣзъ тазгодишния гроздоберъ; 2) Селското стопанство въ Унгариа; 3) За болеститѣ и недостатъцитѣ на вината (продължение); 4) Запазване на дъбовий жълъдъ прѣзъ зимата; 5) Разни и 6) Метеорологически бюлетинъ. —



Опити и наблюдения, правени прѣзъ тазгодишния гроздоберъ.

Неоспоримъ фактъ е, че у насъ винарството е на долна степенъ. Намиранieto на добри вина не е рѣдкость, но тѣ сж въ много малко количество, така што дохождатъ мѣсеци, даже и въ добри години, когато чловѣкъ не може да намѣри добро вино за пиение. Достатъчно е да постои чловѣкъ една-двѣ години между винаритѣ въ нѣкоя, макаръ и прочута, винарска мѣстность, да слѣди внимателно начинитѣ за приготвлението на вината имъ и ще се убѣди въ истината, че по-голѣмата частъ отъ винаритѣ вършкятъ всичко безъ знание поне на най-важнитѣ условия за приготвлението на вината. По-голѣмата частъ отъ винаритѣ несъзнателно способствуватъ за развалянието на продукта си, отъ който чакатъ прѣхрана, вадение разноски и печалба.

Има наистина единици, които сж забогатели за смѣтка на течността, добита отъ гроздето, но това забогатяване се благодари: 1) на тѣхното по-добро знаяние на винарството, 2) на евтиния продуктъ въ изобилнитѣ години, който лозаритѣ продаватъ по принуждение и то безъ никаква смѣтка и 3) на недобрния вкусъ на нашитѣ пиячи и на злоупотрѣбленията при продаванието на почекъ. На двѣтѣ послѣдни нѣща благодарятъ забогатяванието си почти всички селски кръчмари и повече отъ градскитѣ.

Но ще може ли да се кара нашето винарство до край така? Ний отговараме, че нѣма да отиде още за дълго врѣме тѣй. Въ това сме напълно увѣрени, само желателно е подобренията да дойджтъ по-възможность по-скоро, за да не бждемъ принуждавани до край да работимъ за хората. Ако продължаваме съ нашето винарство и лозарство все така за дълго, ний ги подкопаваме сами,

способствуваме за развиванието на бирената и др. индустрии, които възнаграждаватъ труда и капитала сто пѣти повече, отъ колкото въпроснитѣ — винарство и лозарство, отъ които чакатъ прѣхрана, не сто души, а стотини хиляди бѣдняци.

И въ дѣйствителность не може да се начуди чловѣкъ, какво мислятъ нашитѣ винари и лозари, та не се грижатъ никакъ за подобрението на своята толкова легка индустрия. Защо допушаме тя отъ година на година да пропада, а ний (лозаритѣ) да обѣдняваме и да се плачемъ, когато на нашия грѣбъ забогатяватъ само нѣколко десетки чловѣка. Защо се строятъ такива голѣми фабрики за бира и др. т., които произвеждатъ питиета, много по-врѣдни за здравието на хората, 2—3 пѣти по-скъпи отъ благородното питие, виното? Кой е кривъ на всичко това, ако не самитѣ ний?

На тѣзи нѣща ний сме длѣжни да туримъ край. Трѣбва еднѣжъ за винѣги да се заловимъ за работа и то съвестно. Главнитѣ причини, гдѣто винарството въ страната ни се подкопава и отпада, сж, че ний винаритѣ не искаме да слушаме за никакви нововвѣдения и подобрения въ винарството, съ това приготвляваме все такива долни вина, както и въ старо врѣме. По този начинъ вината биватъ нетрайни, съ недобъръ вкусъ, та трѣбва да се продаватъ бързо, вслѣдствие на което цѣната имъ е ниска — пада. Подобни вина се пиятъ повече отъ бѣднитѣ съ разваленъ вкусъ пиячи, когато болшинството у насъ е пригърнало вече криворазбраната цивилизация. То иска да пие добро вино, но прѣдпочита чуждото. Ако му се даде добро мѣстно, ще каже, че било подправено. Пие бира, плаща за чаша 20—25 ст., когато за 25—30 ст. може да си вземе една литра вино. По този въпросъ има да се говори много, но за сега той не ни е прѣдмета.

Съ долното ний искаме да обрнемъ вниманието на нашитѣ винари и лозари върху нѣкои наблюдения и опити, вършени прѣзъ минжлий гроздоберъ, които ще интересуватъ болшинството поне отъ малко — малко.

Нашитѣ винари сж станали такива само отъ наблю-

дения и дълга практика, която тѣ сж извършвали при своитѣ бащи и дѣди. Има много, обаче, които започват да приготвяват вина само отъ слушание — по прѣдание, безъ да сж правили нѣкога опитъ или да сж внимавали, когато е работилъ нѣкой отъ ближнитѣ имъ. Слѣдствията отъ подобно работение по нѣкога сж добри, но повечето пкти даватъ въ резултатъ разваленъ продуктъ.

За да се добиждъ отъ една работа добри резултати, необходимо е изучаването и знаенето на всички условия, които тя трѣбва. Безъ доброто изучаване, ний сме принудени да ѝ караме по прѣдание, нѣщо което не ни дава възможностъ да вникнемъ въ сжщността ѝ, като не ще бждемъ въ състояние да си обяснимъ причинитѣ на каквото и да бжде явление, неблагоприятно за работата. Теоретическитѣ познания, черпени отъ книгитѣ и списанията, не сж достатъчни за изучаването на работитѣ въ винарството, ако не се прилагатъ въ практика и опитъ; но случая тукъ не е такъвъ, тъй като всеко нѣщо изучено по теория, ще може да се опита — тури въ практика, отъ всеки винарь, за които се и пише. Вънъ отъ това винарската теория не е нищо друго, освѣнъ описание на резултатитѣ, които винаритѣ сж добили отъ внимателната практика.

Ето защо ний мислимъ, че на винаритѣ ни нѣщо липсва, има нѣщо да не имъ достига, а то е знаенето на разнитѣ причини и условия за приготвянето на здрави и трайни вина. За отстранение на всичко това, мислимъ, че е дошло врѣме, щото и у насъ да се устрояватъ дружества, да се откриватъ практически курсове

съ малко теория, та да се уясняватъ на винаритѣ причинитѣ за добритѣ и лоши слѣдствия отъ работението. Врѣме е вече да се направятъ нѣкои нововъведения за по-рационалното карание на винарството. Врѣме е да се изучатъ всичкитѣ мѣстни условия и привычки при бранието и продаванието на гроздето, при обработванието на вината въ първото врѣме и др., та да могатъ да се насържаватъ добритѣ и искореняватъ лошитѣ навици на винаритѣ и лозаритѣ, които сж въ полза или врѣда пакъ на самитѣ тѣхъ. Изучаването на добритѣ мѣстни сортове въ отношение на прихода, аромата и качеството на виното имъ, е въ интересъ на общото винарство. Всички горѣпоменати нѣща трѣбва да се уяснятъ на винаритѣ и лозаритѣ ни въ едно по-късо врѣме, ако искаме отъ тѣхъ да работятъ по-внимателно и да помогнатъ за напреднуването на винарството ни.

Като поканваме нашитѣ по-интелигентни винари да опишатъ своитѣ опити и наблюдения прѣзъ минлий гроздоберъ, макаръ и да не бждатъ съ данни и числа, ний идемъ съ това си да дадемъ нашитѣ опити и наблюдения, които сме схванали прѣзъ сжщия.

Тѣзи си опити ний даваме въ двѣ таблици. Първата отъ тѣхъ показва разликата на различнитѣ винени сортове, въ Плъвенскитѣ лозя, въ отношение на чепкитѣ, мжстѣта, захарѣта, киселината и др.. Тукъ се вижда: 1) колко мжстѣта дава 1 хект. немачкано грозде съ и безъ чепкитѣ; 2) колко дава 1 хект. смачкано грозде подъ сжщитѣ условия; 3) отъ 100 килогр. грозде колко мжстѣта се получава и др..

Т а б л и ц а .

№ 1.

За полученитѣ резултати отъ опититѣ върху гроздето по отношение на мжстѣта и др. съставни части.

№ по редъ.	Сортове грозда.	1 хектолитъръ се напълва съ немачкано грозде.		1 хектолитъръ гроздето смачкано взема вмѣстимостъ.		1 хектолитъръ се напълва съ мачкано грозде.		1 хектолитъръ немачкано грозде дава.		100 килограмма немачкано грозде дава.		1 хектолитъръ мачкано грозде дава.		Захарь.	Киселина.	Забѣлѣжка.
		Неронкано	Ронкано	Неронкано	Ронкано	Неронкано	Ронкано	Неронкано	Ронкано	Неронкано	Ронкано	Неронкано	Ронкано			
		Килограмми.		Литри.		Литри.		Литри.		Литри.		Литри.		%	%	
1	Едъръ и дребенъ кокорко (врапчово грозде).	71	78	65	154	160.5	50.5	54	72.8	74.5	95.5	99.5	19.5	6		
2	Бѣла дебела (липа аламуръ чобанъ, дойранъ, пехливанъ).	72	78.5	66	156	162	52	55.5	73	76	96.5	102	21	5.5		
3	Гъмза (черна гъмза).	63	72	58	148	157	45.7	48.5	63.5	67.8	89.5	94	27	4.5		Много узрѣло, 1/2 етафида.
4	Зелена гъмза (винта).	73	79	67	157	163	53	56	74	77	98.5	105	18	8.5		
5	Памитъ.	70	77	64	154.5	161	51.5	54.5	72.5	75	96	100.5	19.8	6.5		
6	Гъмза.	72	78	65	155	161.5	51	54	72.5	74	96	99	22	6		

Ако се повторятъ тѣзи опити 2—3 години, ще можатъ да се убѣждатъ лозаритѣ ни въ много нѣща. Напр: ще си направятъ сметката, колко дава 100 к.гр. грозде, по колко пари ще трѣбва да го продава въ килограмми,

та да не бъде принуденъ да го продава на загуба, да губи съ единъ поставъ цѣль денъ, като го остава пакъ на $\frac{1}{2}$ испѣденъ. На повечето мѣста въ Сѣверна България мжстѣта се продава съ мѣрка, колкото се испѣди, като пращинитѣ се оставятъ на винаря полуиспѣдени. Този начинъ за продаването е много износенъ за винаритѣ въ отношение на печалбата, но то е въ ущърбъ на лозаритѣ, а още повече на общото винарство. Постави (кораби) брани сутрена, ако се продаждтъ на врѣме и почнатъ да се тжпчжтъ по обѣдъ въ 12 часѣтъ, втасватъ едва къмъ 7—8 часѣтъ. Когато гроздето е добръ узрѣло, то дава такава каша, която мжчно се цѣди, стои дълго съ размачканиѣ кожици и др., почва отчасти да ври, като истегля въ голѣмо количество външни екстрактивни вещества, които отпослѣ развалятъ виното. Друго е когато виното се смачка съ гроздова воденица, или съ крака, но въ по-късо врѣме и се отдѣли набързо отъ пращинитѣ и се нагласи да ври на мѣстото си — въ кацата. Така продадената мжстъ на ведро не може да се употреби за приготвление на бѣло вино, защото, като се мачка дълго, тя завира и се обагря. Бѣлитѣ вина у насъ се прѣдпочитатъ вече прѣдъ чернитѣ, а това бѣло, което се приготвява отъ първия оттокъ — прѣди стжкванието, е съвсѣмъ малко. Вънъ отъ това, съ смачкванието се затруднява ронканието и не може да се приготви добро черно вино отъ ронкано грозде.

Ако гроздето се продаде на тегло, лозаритѣ ще бждтъ възнаградени, както имъ се слѣдва, т. е. ще получатъ пари за всичкото, което продаватъ. Винаритѣ въ такъвъ случай ще си набавятъ по необходимитѣ машинки за работение и полегка-лека винарството ще трѣгне въ пхтя си. Сега, както се кара, е тѣй, както сж карали другадѣ лозаритѣ прѣди 500—1000 години и винарството ни ще си стои все на сжщото дереже.

Отъ сжщата таблица за сорта »зелената гъмза« ще се види, че той е най-продуктивенъ, но зеленъ. Има най-малко захаръ, много киселина и много чорбалкъкъ. Износенъ за лозаритѣ, но е за изсхвърляние отъ винаритѣ. Той е къснозрѣющъ сортъ, дава 2—3 на сто повече чорба, но като се вземе прѣдъ видъ отбивѣтъ, който се прави на лозаритѣ при продаването на мжстѣта му, ще бжде и въ тѣхенъ интересъ да го не саджтъ въ голѣмъ размѣръ.

Сорта „гъмза“ № 3 е най-ранозрѣющъ сортъ отъ всичкитѣ на винени сортове. На байръ съ южно изло-

жение, той става на половинъ стафиди до врѣме на силний гроздоберъ, така щото пуца малко, но силна мжстъ, съ малко киселина. Значи този сортъ трѣбва да се продава много по-скжпо, когато достигне до такова състояние, а най-добрѣ е да се продава на ока.

Заслужаватъ внимание „кокорко“ и „бѣла дебела“, които сж бѣли съ добра арома сортове, отъ които може да се добие като слъза бѣло и много ароматно вино. Сжщото е съ „памита“. Добрѣ сортъ за прѣпоржчване е и мискетя, но тукъ той е рѣдкостъ, ꙗзотова не сме го взели въ редѣтъ на другитѣ. Въ таблица № 2 е дадено общото количество мжстъ, която се налѣ въ избата на Държав. Прак. Винар. Училище, както и опититѣ, правени съ неж. Отъ таблицата ще се види, колко може да се смѣта срѣдно веѣки поставѣ, колко придобивѣ се получава отъ гроздето на купени 100 литри мжстъ. Така сжщо ще се види количеството на захарѣта и киселината, която сж имали общо поставитѣ. Киселината е дадена само най-голѣмата и най-малката.

Това може да се види и за захарѣта. Трѣбва да се спомене, обаче, че минималното количество на захарѣта не трѣбва да се зема за такава и въ общото грозде на гр. Плѣвенъ, тѣй като тукъ се налѣхж и вина съ още по-малко захаръ и повече киселина. Както по-рано споменахме, гроздобера тукъ почна на 20 Септемврий, а ний почнахме да наливаме на 26-й; трая до 6-й Октомврий до когато и ние наливахме; така щото тѣзи данни сж събирани само за врѣмето отъ поменатитѣ дати.

Ако допуснемъ, че по-голѣмата частъ отъ вината сж налети въ този промежуткъ, въ който наливахме и ний, то смѣло може да се заключи, че тази-годишнитѣ вина ще бждтъ много добри и трайни. Тѣ ще надминаватъ минжло-годишнитѣ въ много отношения, макаръ да се прѣдполагаше, че ще бждтъ повече и по-долни отъ послѣднитѣ (минжло-годишнитѣ). Ний даже опитвахме алкохола на нѣкои вина отъ мѣстни винари и намѣрихме, че съдържатъ алкохолъ не по-малко отъ 12—13% по обемъ. Когато испитаме повече вина, ще дадемъ на читателитѣ си свѣдения и въ това направление.

За сега ний ще съкратимъ, като оставимъ на Г. г. читателитѣ да си ваджтъ заключния отъ направенитѣ ни опити, съ обѣщание, обаче, да се повърнемъ повторно върху недобритѣ слѣдствия отъ начинитѣ на бранието и распродаването на гроздето, отъ тжкванието, врѣннето и др..

Т а б л и ц а .

№ 2.

За общото количество на купенитѣ постави съ мжстъ и грозде при Държав. Винар.-Земледѣлческо Училище въ г. Плѣвенъ.

Количество на поставитѣ, купени прѣзъ гроздобера.	Получената отъ тѣхъ мжстъ, платена	Отъ единъ поставъ срѣдно получено	Получена мжстъ въ повече (придобивѣ)	Отъ 100-тѣхъ се получи придобивѣ	Количество на захарѣта въ казанитѣ постави *)		Общото количество на захарѣта въ % (на сто)	Общо количество на киселината въ разнитѣ постави	
	Литри	Литри	Литри	%	Миним.	Максим.		Минимумъ на хилѣдата	Максимумъ на хилѣдата
107	48,647	450 или 30 ведра.	11,000	22.5	18	27	22.06	3.8	8.5

*) Въ 107 постава е имало: 5 по 18%, 7—19, 6—19.5, 10—20, 9—20.5 12—21, 11—22, 5—23, 10—23.5 15—24, 5—25, 7—26, 5—27.

Селското стопанство въ Унгария.

(Прѣводъ).

Празднуването на хилядогодишнината накара Унгарците да съберат и изложат резултатитѣ, които сж получили въ всичкитѣ поприша на народния си животъ. Този родъ ревизия, всяко спомощува за съзнателното отношение къмъ работата и изяснява сполучливостта на пштя, избранъ за постигане на вѣлѣствитѣ цели — има голѣмо значение не само за народа, който се подлага на провѣрка, но и за всичкитѣ други страни, които се намиратъ въ що-годѣ сходни условия на живота, климата и почвата.

Като изхождаме отъ това начало, ние не считаме за безинтересно да запознаемъ читателитѣ си вкратцѣ съ съвременното състояние на селското стопанство въ Унгария и то въз основа, както на фактическия материалъ, събранъ на мѣстото, на Будапещенското изложение, така и по статистическитѣ данни публикувани отъ комитета по изложението въ „La Hongrie à la veille du millenaire“ и „Der tausendjahrige ungarische Staat und sein Volk“.

I. Земледѣлие.

Почти до половината на настоящето столѣтие, земледѣлието въ Унгария се е ограничавало да удовлетвори вътрѣшнитѣ потребности на страната отъ къмъ върнени храни. Първий погикъ къмъ прогресъ едало уреждането земленитѣ отношения въ 1848 год., а слѣдъ него послѣдоващото развитие на пштитѣ съобщения. Въ настояше врѣме Унгария зема въ дѣлото по снабдяването Европа съ храна едно отъ първитѣ мѣста, тъй като земледѣлието съставлява прѣимущественното занятие на тритѣ — четвърти отъ населението ѝ.

Въ 1850 год. пространството на земята, заето съ културни растения, е било 26,866,000 хектара,¹⁾ а на необработваната — 5,056,000 хектара или 15·81% отъ цѣлата повърхнина; но въ началото на 1890 год. културната земя е захващала 30,709,000 хектара, а необработваната — всичко 1,791,000 хектара или 5·5%. По свойтъ характеръ културната земя е разпрѣдѣлена по слѣдующий начинъ:

	Частно въ Унгария.		Въ Хърватско и Славония		Всичко	
	хектара	%	хектара	%	хектара	%
ниви	11,584,000	43·4	1,303,000	32·3	12,588,000	41·9
овощ. градини	348,000	1·3	53,000	1·3	401,000	1·3
ливади	2,994,000	11·2	465,000	11·5	3,458,000	11·3
пасбища	3,710,000	13·9	604,000	15·0	4,313,000	14·1
трѣстика	90,000	0·4	3,000	0·1	93,000	0·3
лози	358,000	1·3	67,000	1·7	425,000	1·4
гори	7,598,000	28·5	1,532,000	38·1	9,130,000	29·7
Всичко:	26,682,000	100	4,027,000	100	30,709,000	100.

По-ясно прѣдставление за послѣдователния ходъ на Унгарската селско—стопанска промишленостъ ни дава слѣдующата таблица, която показва измѣненіето пространството на ежегоднитѣ посѣви на отдѣлнитѣ растения въ послѣднитѣ 25 години. (То е частно за Унгария, безъ Хърватско и Славония).

	Въ 1870 година. (срѣдно)		Въ 1890 година (срѣдно)	
	хектолитри ²⁾	%	хектолитри	%
Пшеница	2,259,000	26·5	3,107,000	31·2
Ражъ	1,511,000	17·7	1,262,000	12·5
Ячемикъ	931,000	10·8	1,039,000	10·3
Овѣсъ	1,057,000	12·3	992,000	9·8
Кукурузъ	1,683,000	19·2	2,051,000	20·4
Тютюнъ	56,000	0·7	41,000	0·4
Картофи	399,000	4·2	445,000	4·4
Цвѣкло	72,000	0·8	209,000	2·1
Крѣмни трѣви	444,000	5·3	755,000	7·5

По този начинъ, съ количественитѣ отношения между посѣвитѣ на различнитѣ растения, се установява, че културата на пшкки отъ хлѣбнитѣ и др. е по-износна; така въ послѣднитѣ години се е увеличилъ посѣва на пшеницата, крѣмнитѣ и

¹⁾ 1 хектаръ е равенъ на 10 декара или 10 нови уврата.

²⁾ 1 хектолитъръ има 100 литри или 5 нови крини.

техническитѣ растения, като се е намалилъ посѣва на пшкки второстепенни растения, като ражъта, овѣсътъ и ячемикътъ.

Едновременно съ това подобрявали сж се и техническитѣ приеми въ стопанството, което може да се види, както отъ постъпенното намаляване на пространството на угаръта (въ 1870 год. е била 22·5% отъ всичкитѣ ниви, а въ 1890 год. — всичко 14·2%), така и отъ прогресивното увеличаване плодородието на единица пространство, което се вижда отъ слѣдующата таблица.

	Въ 1870 година (срѣдно)		Въ 1890 година (срѣдно)	
	цѣлото пло-	отъ единъ	цѣлото пло-	отъ единъ
	дородие хектаръ		дородие хектаръ	
	въ метрически цента ³⁾		въ метр. цента	
Пшеница	15,800,000	7·00	40,890,000	12·95
Ражъ	9,720,000	6·50	14,110,000	11·23
Ячемикъ	6,810,000	7·38	12,680,000	12·24
Овѣсъ	5,930,000	5·40	9,920,000	10·00
Кукурузъ	14,450,000	8·45	28,900,000	14·35
Тютюнъ	450,000	7·50	520,000	12·61
Картофи	9,660,000	24·00	25,450,000	57·00
Цвѣкло	8,450,000	12·20	42,740,000	20·20
Крѣмни трѣви	7,628,000	2·40	21,800,000	3·52

Естествено е, че съразмѣрно съ това е расклъ и експорта на тѣзи продукти задъ граница. Така Унгария, която въ 1860 г. не е извела почти нищо, въ послѣдно врѣме е извозила както слѣдва.

	Въ 1892 година		Въ 1893 година	
	М е т р и ч е с к и ц е н т а			
Пшеница	4,849,931		4,936,399	
Ражъ	1,979,383		1,902,379	
Разни брашна	4,972,973		5,584,344	
Ячемикъ	2,660,294		4,565,956	
Кукурузъ	3,574,064		2,550,313	
Детелина	44,122		38,643	

Разгледаме ли сега системитѣ на селското стопанство, то ще забѣлѣжимъ прѣди всичко, че вмѣсто изключително господствующата въ 1850 год. триполна система, сега се распространява все повече и повече плодосмѣната система и то съ твърдѣ оригинални редове (смѣни). Така напр., по дѣсената страна на Дунава често се срѣща слѣдующето сѣидбоображение: 1) цвѣкло детелина или кукурузъ, 2) лѣтень посѣвъ, 3) крѣмни трѣви (детелина, вика), 4) есененъ посѣвъ, 5) крѣмни трѣви и 6) есененъ посѣвъ. Такова сѣидбоображение се срѣща и въ сѣвернитѣ области, съ тази само разлика, че тамъ кукуруза е замѣненъ съ картофи.

Наредъ съ поменатитѣ системи въ южнитѣ плодородни равнини е распространена твърдѣ много и двусмѣната система, при която пшеницата и кукурузътъ се сѣжатъ наредъ въ течението на пшкколко години.

На повсемѣстното распространение на правилната организация на селското стопанство въ значителна стѣпень прѣпятствуватъ, отъ една страна прѣобладаването на малки имения (100 хектара), които съставляватъ 50% отъ всичката орна земя, а отъ друга страна — распрѣснатостта на имотитѣ, при което често се срѣща имение отъ 15 хектара да е расхвърлено на 15—20 различни мѣста.

Възнаграждението на постоянний работникъ се състои отъ 25—50 фиоринта⁴⁾ годишна заплата, квартира и 16—24 хектолитра различни храни. Къмъ това основно възнаграждение се прибавя известно количество солъ, масло, овощия или $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ хектаръ земя, дърва или слама за отопление и, най-сетнѣ, право да си държи една крава. Всичката стойност на това възнаграждение възлиза на 180—240 фиоринта годишно. Що се отнася до дневната заплата (надница), то, въ гжстонаселенитѣ западни области и въ Горня Унгария, тя е пролѣтъ и есенъ 50—60 крайцара⁵⁾, лѣтъ пшк — 70—90 крайцара⁶⁾; а въ мало-

³⁾ 1 метрически центъ има 100 килограма.

⁴⁾ 1 фиоринтъ е равенъ приблизително на 2·25 лева.

⁵⁾ 1·15 лева—1·35 лева.

⁶⁾ 1·60 лева—2·05 лева.

людния Алфелдъ, гдѣто работниците сж вглавно пришелци, надницата достига лѣтъ и до 3 фиоринта.

За взаимно подпомагане по снабдяването съ усъвършенствувани машини, сѣмена и добитъкъ, а така сжщо и за продажбата на селско-стопанскитѣ си продукти, земледѣлцитѣ въ Унгария сж съединени въ дружества. Най-дребнитѣ единици отъ тази организация прѣдставляватъ селскитѣ земледѣлчески дружини (кружоци), каквито се наброяватъ 69, въ толкова отдѣлни общини. Подиръ тѣхъ идатъ областнитѣ съѣззи, на число 57, които сж съединени въ три по-големѣ провинциални асоциации, а всичкитѣ тѣзи се обединяватъ отъ „национална синдикатъ на земледѣлческитѣ съѣззи“ въ Будапеща.

Прѣдставителството на интереситѣ на земледѣлцитѣ прѣдъ правителството, не е възложено на тѣзи синдикати, а на особенни окръжни и областни комитети, членовеѣ на които се избиратъ отъ мѣстнитѣ общински съвѣти. Въ обязаноститѣ на тѣзи комитети влиза, освѣнъ събирането и прѣдставянето свѣдения по всички въпроси, които засѣгатъ селското стопанство, още и прокарването на всички мѣрки по подобрието на добитъка, опити по новитѣ култури и т. н.

Въ помощъ на казанитѣ комитети сж устроени цѣль редъ испитателни и съвѣщателни заведения, каквито сж:

1. Испитателната станция при Magyar — Ovarската Земледѣлческа Академия за произвеждане опити по културата на разни земледѣлчески растения.

2. Земледѣлческо-химически испитателни станции, които сж обязаны да правятъ различни опити и да произвеждатъ анализи по утвърдена отъ правителството такса; такива станции има три, но въпроси по земледѣлческата химия се разрѣшаватъ така сжщо и въ Унгарскій Кралевскій Институтъ и въ другитѣ лаборатории.

3. Испитателни станции за сѣмена, които произвеждатъ безплатно анализа на сѣмена отъ житни и кръмни растения съ цѣль да опрѣдѣлятъ тѣхната чистота, кълняемостъ и стопанска годностъ; такива станции има въ страната 6.

4. Земледѣлчески съвѣщателни комитети, състоящи се отъ учителитѣ въ земледѣлческитѣ училища, които сж задължени да даватъ на селскитѣ стопани безплатно съвѣти по организацията на стопанствата, по оцѣнката на именията, съставянето арендни контракти (договори) и др. т.

и 5. Ентомологически институтъ въ Будапеща, който опрѣдѣля различнитѣ вредителни наѣкоми и прѣпоръчва срѣдства за унищожаването имъ.

Не по-малко важно значение въ повдигането на земледѣлието иматъ и мелиорационнитѣ работи, които се произвеждатъ отъ особенѣ институтъ инженерч — агрономи. За тази цѣль, цѣля Унгария е раздѣлена на 10 района, отъ които въ всѣкой единъ дѣйствува особено мелиорационно бюро. Най-много распространени мелиорации сж: засушаване, наводняване и дренажъ. До колко е нарасло въ срѣдата на селското население съзнанието за необходимостта отъ почвоподобрието, вижда се отъ слѣдующитѣ цифри:

Срѣдно въ година.	изсушено дренано наводнено		
	Х е к т а р и		
Отъ 1881 до 1885 год.	10,749	786	358
„ 1886 „ 1890 „	14,834	818	692
„ 1891 „ 1893 „	26,000	600	852

Регулирането течението на водитѣ лежи върху държавата, но грижата за мѣрките противъ наводненията е възложена на особенни асоциации, основани нарочно за тази цѣль. Такива асоциации има по течението на Дунава 15, а по Тисса — 31. Тѣ опрѣдѣлятъ своитѣ расходи и ги покриватъ отъ суммитѣ, които събиратъ при съдѣйствието на правителствениитѣ органи като данъкъ. Мрѣжата отъ прѣградитѣ, която сж тѣ направил, е издържала блѣскаво испитяната на наводненieto прѣзъ продълѣта на 1895 год., каквото наводнение, по висотата на водното равнище, не е бивало другъ пхтъ.

Съобразно съ значението, което има земледѣлието за страната, и селско-стопанското образование въ Унгария е поставе-

но на съответствующа нога. Освѣнъ цѣль редъ специални училища по винарството, овощарството, дѣсовѣдството, млѣкарството, въ Унгария сжществуватъ още слѣдующитѣ общо-агрономически учебни заведения:

1. Земледѣлческа академия въ Magyar—Ovar съ двугодишенъ курсъ, кждѣто се прематъ младежи, свършили цѣлния курсъ на гимназия и да сж практикували една година въ каквото и да е стопанство;

2. Четири специални-земледѣлчески училища въ Debreczen, Kassa, Keszthely и Koloszmanostor, съ тригодишни курсове, въ които се приематъ ученици, свършили шестий классъ;

и 3. Дванадесетъ нисши земледѣлчески училища, за приготвление така нареченитѣ кондуктори по стопанскитѣ работи. Въ всичкитѣ тѣзи заведения учителския персоналъ въ 1893 г. се е състоялъ отъ 102 души, а ученици е имало 807 души.

II. Лозарство и овощарство.

Въ 1893 година, частно въ Унгария, лозята сж захващали 226,100 хектара съ годишно производство 938,987 хектолитри вино. Това съставлява полвина отъ всичкото пространство, което е било заето съ лозя въ 1886 год., и едали четвъртина отъ реколтата въ сжщата година. Такова колосално намаление културата на виената лоза се обявява съ оцустошенията, причинени отъ филуксерата, която се е появила най-първо въ 1875 год. въ само една община, а въ 1893 год. е била открита въ 2,359 общини. За борба съ този бичъ, държавата е прѣдприела редъ енергически мѣрки и всѣчески насърдчава насаждането на нови плантации. Така, отъ държавнитѣ разсадници отпуснато е въ 1893 година, отчасти даромъ, отчасти съ много ниска цѣна, около 6 милиона лози за общинскитѣ разсадници, числото на които е 705 съ пространство около 6,000 хектара. Отъ държавния цѣкъ разсадникъ Miklos въ Keesketmet, основанъ специално за насърдчение развѣждането лози на пѣсьчлива почва, отпуснато е така сжщо около единъ милионъ лози и съ сжщата тази цѣль сж откупени пѣсьчливи мѣста въ 8 общини, и сж дадени подъ много изюсни условия да се засадятъ съ лози. За прокарване на рационалното отгледване на лозята, страната е раздѣлена на 18 участъка, отъ които всѣкой единъ има „инспекторъ по лозарството“. При това земледѣлци, които въвеждатъ подобри начини въ културата на лозята, получаватъ субсидия отъ около 100 фиоринта за хектаръ. Най-послѣ, прѣподаването на лозарството е въведено въ едно висше училище, 3 срѣдни и 4 основни.

Благодарение на всичкитѣ тѣзи мѣрки, лозарството не пада. Отъ 1888 год. до 1894 год., посадени сж 40,332 хектара нови лозя, отъ които 16,718 хектара сж на незаразима пѣсьчлива почва, а 5,700 хектара съ американски лози. Въ 1891 г. лозята на незаразима почва сж съставлявали 20% отъ всичката повърхнина, захваната съ лозя, а въ 1894 год. повече отъ 32%.

Главний видъ унгарски вина, както е извѣстно, сж бѣлитѣ трапезни вина отъ високо качество. По-добри вина отъ този видъ излизатъ отъ околноститѣ на Ermellek, Sopron (Oedenburg), Pozsony (Presburg), Miscolec. Отъ ликьорнитѣ вина първо мѣсто захваща „токайското вино“, което се получава въ околността на Tokai Hegyalja. Сжщинско токайско вино, което е спечелило славата на този видъ вина, дава само южний склонъ на бърдото, въ количество не повече отъ 8,000 бутилки въ годината. Всичкото това количество, безъ исключение, отива по високитѣ дворове, и се продава по 25—28 фиоринта едната бутилка на самото мѣсто на произвеждането. Що се отнаса до извоза на унгарекитѣ вина задъ граница, то постхпенното намаляване на производството не е много да се неотрази най-послѣ и на него (извоза): Въ 1892 год. е изнесено само 683,212 м. цента, а е внесено 1,121,456 м. цента и то повечето италиянски вина.

Напротивъ извоза на овощарскитѣ продукти отъ Унгария ежегодно се увеличава. Въ 1891 год. сж искарани прѣсени плодове 120,657 м. цента, а въ 1893 год. — 132,857 м. цента. На този отраслъ отъ народното стопанство правителството е обърнало сега внимание и М-ството на Земледѣлието е успѣло да направи въ послѣднитѣ години твърдѣ много; така, основа-

ни сж 9 държавни разсадника, които отглеждат съответствующи на мѣстноститѣ сортове овощни дървчета и ги продаватъ съ много ниски цѣни на околното население; за запознаване селското население съ правилното сушене на плодетѣ, раздадени сж на много общини сушилни апарати; за распространение правението на сидра (овощно вино), наредено е да се продаватъ подъ много износни условия прѣси и други уреди. Освѣтъ това, за развитието на овощарството способствуватъ още: Будапещенското училище по овощарството, многочисленитѣ курсове по овощарството при селско-стопанскитѣ училища и ежегоднитѣ изложения по сжщото (овощарството) въ Будапеща. Потякъ въ това направление дава и закона отъ 1894 год., който задължава всѣка община да си устрои овощарски разсадникъ на пространство не по-малко отъ около 1,900 квадратни метра.

(Слѣдва).

За болеститѣ и недостатѣцитѣ на вината.

(Продължение отъ брой 16-й).

Б) Недостатѣци на вината.

Въ по-първитѣ броеве ний разгледахме по-главнитѣ болести на виното, мѣркитѣ за прѣдпазването и цѣрението имъ, а сега ще запознаемъ читателитѣ си съ недостатѣцитѣ и причинитѣ на явяванието имъ.

Като оставимъ на страна нѣкои недостатѣци, които се явяватъ вслѣдствие изгниванието и незрѣванието на гроздето, а така сжщо тѣзи — отъ нѣкои химически промѣнения въ виното, останхлитѣ всички недостатѣци се явяватъ исклучително отъ невнимателното и недоброто отнасяние съ гроздовий продуктъ. И по-напрѣдъ говорихме, че въ никоя изба, гдѣто се работи внимателно, гдѣто вината се доливатъ, прѣчистватъ и пр. по-честичко, не може да се памѣри вино съ недостатѣкъ. Обаче, нашитѣ винари смѣтатъ всѣкога за грѣхъ, ако виното имъ нѣкоя година се запази съ чистъ вкусъ до края на сжщата.

Къмъ недостатѣцитѣ на вината се отнасятъ: неприятността, причинена отъ измѣняванието на боята, и неприятността отъ развалянието на вкуса имъ. Вслѣдствие на това тѣ се раздѣлятъ на сжщи *недостатѣци* и *външни* (неприятни) *вкусове*. Срѣдствата за поправянието на вината отъ недостатѣцитѣ и външнитѣ вкусове сж много слаби, но въ всѣки случай ще укажемъ на по-прѣпорѣчителнитѣ въ винарството методи за цѣрението имъ, съ които поне до нѣкъдѣ да се подобрява виното, та да бжде продадено, а не изгубено. Разбира се, че ще бжде въ полза на винара, ако той внимава за прѣдпазването на виното, отъ колкото да се труди за цѣрението му. Ако прдобития външенъ вкусъ или недостатѣкъ е много силенъ, то ще бжде по-добрѣ да се употреби виното за оцетъ, или за прѣваряване на ракия, иначе труда по цѣрението ще бжде напраздно.

Къмъ недостатѣцитѣ на вината се отнасятъ: потъмняванието на бѣлитѣ вина, поблѣдняванието на чернитѣ и почерняванието на вината, които се смѣтатъ за химически процеси, произтекающи отъ попаданието на нѣкои чужди материи въ виното и съединяванието имъ съ нѣкои отъ послѣдното.

1) Потъмнявание на бѣлитѣ вина.

При появяванието на този недостатѣкъ, бѣлитѣ вина увеличаватъ все повече и повече боята си, която се прѣвърща първо въ тъмно-жълта и най-послѣ приема единъ нечисто червено-тъменъ цвѣтъ. Подиръ това виното почва да се размѣтва и отдѣля една утайка на пецалудки, послѣ пакъ се пообистря, безъ да повърне обаче бѣлитѣ си цвѣтъ. Често пжти виното изгубва отъ вкуса си и остава размѣтено, тѣй като частъ отъ утайката остава въ него, безъ да се отложи на дъното.

Това явление, което всѣки ще заблѣжи, произлиза отъ попаданието въ виното на излишно количество екстрактивни вещества, танинъ (дхбилна киселина), хролофилъ и др. Тѣзи материи се прѣобрѣщатъ отъ дѣйствието на кислорода въ обогрѣна утайка. Това промѣнение почва отъ горната страна на бѣчвата, гдѣто отъ врѣме на врѣме се образува праздно пространство, което се пълни съ въздухъ, главната частъ на който е

кислородъ. Отъ горѣ потъмняванието върви надолу, така щото често пжти виното отдолу прѣдставлява съвсѣмъ свѣтло и бистро, когато отгорѣ е тъмно и мжтно. Ако се натѣ въ едно стѣкло подобно вино (което скоро е почнало да губи боята си), полегка съ каучукъ, ний ще заблѣжимъ, че хода на обогрѣнието върви много ясно отъ горѣ на долу, отъ гдѣто първо е почналъ да дѣйствува въздуха; но ако, слѣдъ наливанието на шишето, ний разбъркаме на нѣколко пжти виното, за да поеме навсѣкъдѣ въздухъ, тогава обогрѣнието ще настѣпи изведнѣжъ въ цѣлото шише.

Съ това се обяснява, че промѣнението на боята тукъ е вслѣдствие окисляванието на излишнитѣ вещества въ виното отъ кислорода. Отъ този недостатѣкъ страдатъ най-вече добритѣ ароматични вина, които се оставятъ да поврѣжтъ съ пращинитѣ съ цѣлъ да получатъ ароматъ въ по-големо количество. Явява се още въ бѣли вина, които сж получени отъ добрѣ узрѣло грозде, и отъ сортове съ малко киселина. Петриотизираниитѣ бѣли вина страдатъ често отъ този недостатѣкъ пжкъ по причина, че иматъ малко киселина. Често пжти винаритѣ смѣтатъ тъмно-жълтий цвѣтъ на бѣлитѣ вина за негово достойнство, като мислятъ, че това е знакъ на доброта; но отъ казаното по-горѣ трѣбва да се заключи, че то е вслѣдствие прѣзрѣванието на гроздето и недостатѣкъ на киселината. Този тѣмъжълтъ цвѣтъ ще продължава да се усилява и ще направи виното съ неприятенъ изгледъ, а може би и промѣненъ вкусъ.

Поправянието на виното може да се извърши главно по 3 начина: 1) чрѣзъ силно убистряване; 2) чрѣзъ насимпурвание и 3) чрѣзъ подбуждане на повторно вренне.

Бистрението става съ бѣлткъ отъ прѣсни яйца, който въ този случай е най-добро срѣдство. Вслучай, че въ виното нѣма достатѣчно танинъ, за да издържи силно бистрението, тогава се прибавя отъ 15—25 гр. танинъ, разтворенъ въ вода. Относително количеството на бѣлткъ, трѣбва да се спомене, че се смѣта за достатѣчно 15 гр. сухъ бѣлткъ, или този отъ 4 яйца, за единъ хектолитъръ. Бѣлткъ прави съединения съ веществата, които багрѣжтъ виното и ги отлага на дъното, като, често пжти, виното вече не измѣнява боята си.

Чрѣзъ насимпурванието се намалява този недостатѣкъ, като се прѣточи виното въ единъ сждѣ, гдѣто е изгорено по 2—3 грамма сѣра за всѣки хектолитъръ съдържание. При нативанието, виното трѣбва да тече на тънки струи, за да се погълне отъ сѣрливий окисъ помалко отъ величкото вино.

Възбужданието на повгорна ферментация, чрѣзъ захаръ или сладка мжстъ и прѣсни дрожди, помага сжщо за отстраняване на недостатѣка. Когато послѣдний се е явилъ вслѣдствие прѣзрѣванието на гроздето, или вслѣдствие намаляванието на киселината, тогава се поправя, ако му се прибави на хектолитъръ по 1‰ (промила) чиста винена киселина.

Този недостатѣкъ се явява и въ влажни години, когато виното се приготви отъ плѣсниво и бутело грозде. Въ такъвъ случай то има въ себе си и организми (бактерии), причиняющи промѣната; за изморяванието на тѣзи служи пастѣоризиране (нагрѣванието на виното до 60°C.). За сжщото помага и насимпурванието.

2) Изгубване боята (поблѣднявание) на червентѣ вина.

Обикновено всичкитѣ червени (черни) вина започватъ още слѣдъ 1—2-то прѣткание да изгубватъ боята си, като ѣж отлагатъ въ видѣ на пецалудки по дъното на бѣчвата. Заблѣзани сж различни явления, които помагатъ за отлаганието на боята. Най-добритѣ съ червена (тъмна) боя вина, не запазватъ своята пълна гранатово-червена боя, а съ врѣме ѣж отлагатъ, като получаватъ една свѣтла боя, извѣстна подъ името *розова*. По стѣнитѣ на шишетата, гдѣто лежатъ подобни вина, се заблѣзва явно една силна червено-черна покривка, която се състои отъ промѣнени и отложени багрлини, дхбилни и екстрактивни вещества. Тѣй като отъ това отлагание на горнитѣ се помѣкчава вкуса на виното, то се мисли отъ мнози, че се явява само при много-добритѣ вина, и че съ това виното узрѣва; но обаче намѣрено е, че то не е всѣкога вѣрно.

Всѣко вино изгубва боята си по-малко, когато съдържа много екстрактивни и джбилни вещества, щомъ се държи много дълго време макаръ въ бѣчва. За примѣръ може да ни послужи прочутото вино „портвайнъ“, което въ началото е съ една наситено-червена (черна) боя, каквато въобще може да се добие отъ най-чершото грозде; обаче, старий портвайнъ изгубва тази боя и става свѣтло-синъ, понеже боята му се съединява съ танина и екстракта, като се отлага на дъното по бѣчвата или стѣнитъ на шишето, гдѣто често се образува утайка отъ 1—1½ м.м. дебелина. За да не поплѣднява това вино много, багрятъ го искусствено съ червий цвѣтъ на плода отъ бжзтъ (свирчовина — *Sambucus nigra*).

Това явление, обаче, се явява много по-силно, когато червеното вино е приготвено отъ грозде, въ което е имало изгнили и плѣсниви зърна. Такивата вина изгубватъ, отчасти или съвършено, боята си още до като сж млади, макаръ че въ самото начало тѣ показватъ една доста приятна червена боя. Въ бутелитъ (изгнили) зърна се намиратъ едни промѣнливи външни екстрактивни вещества, които, при врението на виното съ тѣхъ, се разтварятъ; подиръ се съединяватъ съ боята и танина, като образуватъ нерастворими съединения, които се отлагатъ и така оставятъ виното съ една неприятна червено-сива боя.

Сжщото нѣщо се случва и при вина, приготвени отъ грозде, на което не сж отстранени зеленитъ чешки. Ако виното ври дълго съ подобни пращини, то сигурно ще изгуби рано боята си, защото и чешкитъ му оставятъ вещества, способни да се съединяватъ съ боята и да ѝ отлагатъ. Вино, приготвено отъ полу-сухо грозде, остава съ свѣтла, но приятна боя.

Отъ горѣказаното трѣбва всѣки да заключи, че, за получаване на червено вино съ постоянна (трайна) боя, трѣбва: да се бере гроздето, когато е узрѣло напълно; да се отстраняватъ изгнилитъ и плѣсниви зърна и да се отмахватъ зеленитъ чешки. Ако трѣбва да се бере въ долни и влажни години, когато гроздето е полу-гнило, тогава трѣбва за червено вино да се направи едно прѣдварително бране или отбирание на здравето грозде, а отъ останалото да се приготви бѣло вино. Въ съвсѣмъ долни години трѣбва цѣлата реколта да се обработи за бѣло вино. За прѣкратяване на постоянното отлагане на боята при вина, наклонни къмъ подобно нѣщо, се прѣпоръчва прѣтакане въ слабо наситшурени бѣчви. Сърливий окисъ има, наистина, свойство да намалява отчасти интензивната червена боя на вината, но намаляването въ този случай е нищожно въ сравнение съ намаляването, което ще послѣдва отъ съединяването на казанитъ екстрактивни вещества съ боята. Ако се прѣдприеме наситшурване, (за въ подобенъ случай) се взема 2 гр. сѣра за всѣки хекр. съдържание и се изгаря въ бѣчвата прѣди прѣтакането.

3) Почерняване на вината.

Вината почерняватъ много често, когато сж пострадали отъ нѣкоя болестъ, причинена отъ ферменти; но по нѣкога се явява съвсѣмъ неочакано и при здрави бѣли или свѣтло-червени вина. При настѣвяването на това явление, виното почернява, изъ него почватъ да плуватъ едни сиво-черни цецалудки, които се отлагатъ на дъното, като оставятъ въ виното слѣди отъ промѣненъ черникъвъ цвѣтъ. Почерняването произлиза отъ слѣдующитъ 3 причини: 1) отъ увеличаване на желѣзнитъ съединения въ виното, 2) отъ моменталното намаляване на киселината и 3) отъ излишното количество танинъ.

Желѣзото попада въ виното, когато се дозира до желѣзнитъ части на вратата, до гвоздеи, до неистрити ржждиви инструменти, а така сжщо отъ прѣстѣта, попаднала въ виното при невнимателното бране.

Отъ горнитъ, въ виното се явяватъ двѣ съединения — желѣзникъвъ (FeO) и джелѣзестъ (Fe_2O_3) окисъ, които се съединяватъ съ танина и даватъ въпросната черна утайка. Особено послѣдния прави черна утайка, когато е даже въ съвсѣмъ малко количество. Споредъ *Неслера*, въ една течность, която имала 0.05% (на хилядата) джелѣзестъ окисъ и 0.12% та-

нинъ, е дала една много остра реакция. Даже при 0.005 на хилядата отъ този и 0.05 — танинъ се получава реакция.

Въ всѣко вино се намира отъ 0.01—0.02 на хилядата желѣзни съединения и 1—2 на хилядата танинъ, така щото би трѣбвало да почернява всѣко вино; но това не се случва, защото въ виното се намиратъ ябалкова и винена киселини, които държатъ новообразуваното съединение — между танина и джелѣзестия окисъ — въ разтворено състояние, така щото не се отлагатъ и не почерняватъ виното. Ако напримѣръ въ виното има 0.005 гр. джелѣзестъ окисъ въ една литра и 0.5% ябалкова киселина; то да му се прибави даже 0.5 гр. танинъ на една литра, пакъ нѣма да покаже почерняване. Почернява обикновенното вино само тогава, когато има максималното количество 0.02 гр. въ литъра джелѣзестъ окисъ. Обаче, ако по нѣкои причини се увеличатъ желѣзнитъ съединения и танина повече отъ нормалното, или ако се намали киселината въ виното, тогава първитъ двѣ дохождатъ въ съединение и почерняватъ виното. Киселината може да се намали, или при петиотизирането, или чрѣзъ невнимателното откисляване, или отъ нападането на млѣчнитъ ферменти.

За исцѣряването на почернялото вино се прѣпоръчва често прѣтакане и силно обистряване съ риби мѣхуръ, бѣлткъ или желатинъ. За сполучване на бистрението се прибавя въ виното още 15—20 гр. танинъ на 1 хектолитъръ, който се растапя въ вода. Прѣтакането се прѣдприема съ цѣлъ, да поеме виното кислородъ отъ въздуха, който да обѣрне желѣзникавий окисъ (FeO) въ джелѣзистъ, който именно се съединява съ танина и черни виното. Ако не се прѣточи, тогава отъ първий ще остане въ виното една частъ и впоследствие ще послужи наново за почерняване на виното.

Нѣкои прѣпоръчватъ цѣрението да става съ прибавяне на чиста бѣла винена киселина — 1% (на хилядата) или же да се размѣси съ вино, богато на киселина. Въ всичкитъ горни случаи трѣбва работата да се прѣдшдетвува отъ опитъ въ малко количество. (Слѣдва).

Запазване на джбовий жълждъ прѣзъ зимата.

Най-добрѣ е да се посѣва джбовий жълждъ веднага подиръ събиранието — прѣзъ есенята; обаче, много пхти неприготвеното мѣсто, раното настѣвяване на снѣговетъ и студоветъ и др. т. ставатъ причина да се отложи това за слѣдующата пролѣтъ. Въ такива случаи жължда трѣбва да се съхранява прѣзъ зимата внимателно, за да не изгуби своята кълняема способность. Начинитъ за съхраняването сж различни. Тукъ ний ще дадемъ въ кратко по-главнитъ отъ тѣхъ, като ще укажемъ на тѣхнитъ недостатѣци и прѣимущества.

1. Надъ земята.

Подъ открито небе избира се нѣкое сухо мѣсто, което се постиля първомъ съ пѣсѣкъ, на дебелина около 15—20 с.м., а сетнѣ съ слама и възъ нежъ се насипва жължда въ видъ на конусъ, високъ до единъ метъръ. Жължда може да бжде чистъ или размѣсенъ съ пѣсѣкъ. Натрупания така жълждъ се покрива съ 15 с.м. дебелъ пластъ слама и съ сжщо толкова дебелъ пластъ прѣстѣ. За да се не прѣкъсне съвсѣмъ провѣтриването, забожда се (още прѣди затрупването) на върха едно снопче слама, което да стои въ непосредствено допирание съ жължда, а съ горний край съ въздуха. Слѣдъ всичко казано, ископава се около-върстѣ купа яма, която да събира отцѣдената дждовна и снѣжна вода.

Освѣнъ подъ открито небе, жължда може да се чува по описаний начинъ и подъ сушина. И въ двата случая трѣбва по-честичко да се прѣглежда, да не би да се запари, измръзне или да го не нападнатъ мишки.

Този начинъ за съхраняването дава най-добри резултати. Съ многобройни опити, правени въ Мариабрунъ и другагдѣ, е доказано, че така чувания жълждъ запазва най-добрѣ кълняемостта си — до 70—80%.

2. Въ земята (въ ровникъ).

На сухо мѣсто, което не е изложено на наводнение, иско-

пава се четвъртитъ трапъ, широкъ и дълбокъ 1—2 метра, а дългъ споредъ количеството на жължда, който ще се държи въ него. Когато трапа ще служи за повече години, тогава износно е да се извидати стѣнитѣ му съ тухли. Дъното на трапа се постила съ прѣсъкъ и слама, както и въ първий случай, а слѣдъ това се насипва послѣдователно: пластъ жълждъ, дебели 30—40 с.м., пластъ прѣсъкъ отъ 10-15 с.м.; пластоветѣ се нареждатъ до като се изпълни трапа. Отгорѣ изпълнения трапъ се покрива съ слама, а надъ нея се направя дъсченъ покривъ, който да пази дъждовната и сѣвжната вода да не влиза вътрѣ. Въместо дъсченъ покривъ, трапа може да се затрупа и съ прѣстъ, като се забодѣ прѣдварително снопче слама, което да служи за вентилаторъ. Прѣстѣта трѣбва да бжде толкова дебела, щото да запази жължда отъ измръзване, и да има стрѣмни стѣни, за да може да се отгича водата. И въ тоя случай прави си около му дълбокъ трапъ. — Чувани по този начинъ, жължда запазва кълняемостта си почти така, както и по първия.

3. Въ вода.

Жължда се насипва въ кошове, надупчени сандъци или чували и се потопява въ стояща или текуща вода. Тукъ трѣбва да се избере дълбока вода, която зимъ не замръзва.

Този начинъ за съхраняването на жължда не е толкозъ за прѣпоръчване. Въ водата жължда се насоява съ много влага (увеличава влагата си съ 17% и повече) на сѣнѣ, като се насади въ що-годѣ влажна земя, лесно загнива, а отъ друга страна ница много късно. Въ Мариабрунъ сж правили опити и сж намерили, че отъ 696 растения, които сж поникнали отъ такъвъ жълждъ, само 190 (27%) сж никнали въ м. Май; най-голъмата частъ — 434 (63%) сж никнали въ крайтъ на м. Юний, а останалитѣ 72 (10%) — чакъ въ мѣсецитѣ Юлий и Августъ

и 4). Жължда може да се запази още въ мазитѣ, таванитѣ, хамбаритѣ и т. п. помѣщения. Въ тѣхъ жължда се растия на дебелина 15—20 с.м., и то чистъ или размѣсенъ съ прѣсъкъ. Тукъ трѣбва да се избира сухо и студено помѣщение, защото въ влажно помѣщение жължда поплѣснява, а въ много топли — изсушава се и губи кълняемостта си. Жълждъ, който изгуби 10% отъ своята влага, ница само 52% (половината), а който изгуби 32% отъ влагата си, — изгубва съвършено кълняемостта си. — Въ помѣщенията жължда трѣбва отъ врѣме на врѣме да се

прѣбърква, да не би да се запари; при това трѣбва да се пази отъ мишки.

Разни.

Увеличаване трайността на дървото.

Срѣдствата за увеличаване трайността на дърветата, които ще се употребѣтъ въ надземни или подземни постройки, сж твърдѣ много. Между такива трѣпоръчватъ и слѣдующето: пролѣтъ, прѣди отсѣчанieto, да се извърти ниско въ сѣблото наклонено (надолъ) дупка, широка около 5 милиметра, която да допира сърдцевината; тая дупка да се напълни съ синъ камъкъ (CuSO₄) и подирѣ да се затикне плтно съ клечка. Слѣдъ 4—6 мѣсеца да се отече дървото. Въ казаното врѣме (4—6 мѣсеца) синия камъкъ ще се растопи и съ соковетѣ ще се разнесе по всичкитѣ части на дървото и така ще го импрегнира. Хора, които сж практикували този способъ, увѣрватъ, че съ него трайността на дървото се увеличава твърдѣ много. —

Дърво — врѣменопоказачъ.

По известни явления въ нѣкои растения може да се познае какво ще бжде врѣмето въ скоро бѣдѣще. Между такива растения е и *Веймутовия боръ* (Pinus strobus). Когато врѣмето ще се развали, т. е. захване да се натрупа въ въздуха много водни пари, тогава иглицитѣ на този боръ се събиратъ къмъ клоноветѣ и послѣднитѣ увисватъ надолу. Когато пкъ врѣмето се оправи (прѣстане дѣждъ или се дигне мъглата), тогава напротивъ иглицитѣ се издигатъ. Споредъ увѣренията на нѣкои наблюдатели, по положението на иглицитѣ на този боръ, може 24 часа по-рано да се познае какво ще бжде врѣмето.

Горитѣ въ Босня и Херцеговина.

Споредъ послѣдната статистика, горитѣ въ Босня захващатъ 2,310,838 хектара или 55% отъ цѣлата ѣ повърхнина, въ Херцеговина 397,757 хектара или 44%, а въ двѣтъ заедно 2,708,595 хектара или 53% отъ цѣлата имъ повърхнина. По стопанство горитѣ въ Босня сж високоствѣлени (сѣмenni) 932,995 хектара (40%), нискоствѣлени (падлькови) 256,245 хектара (11%), сж хресталаци областъ пасбица 1,121,598 хектара (49%); въ Херцеговина: високоствѣлени 62,353 хектара (16%), нискоствѣлени 18,740 хектара (5%) и сж хресталаци областъ пасбица 316,664 хектара (79%); а въ двѣтъ заедно високоствѣлени 995,348 хектара (37%), нискоствѣлени 274,985 хектара (10%), сж хресталаци областъ пасбица 1,438,262 хектара (53%). И отъ тритѣ стопанства гори държавата владѣ около 1,900,000 хектара (70%), вакуфитѣ, частни лица и др. 898,595 хектара (30%). Горитѣ се естествѣтъ главно отъ букъ, дѣтенъ и зименъ дѣбъ, ела, бѣлъ и черъ боръ, смърча и др. Повечето отъ високоствѣлени гори сж достигнали възрастѣта за сѣчнене (своята експлоатационетностъ) и се сѣчатъ въ голъми количества. Отъ дѣбовитѣ дървета се изработватъ главно бѣл варски държи и корабостроителни материали. —



МЕТЕОРОЛОГИЧЕСКИ ВЮЛЕТИНЪ

За гр. Плъвень.

Отъ 9-й до 24-й Ноември 1896 г. (по старъ стилъ).

Число	Барометръ въ м. м., 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.				Облачностъ	Валежъ въ м. м.	Разни явления.				
		дневно срѣдно	7 ч. с.	2 ч. в.	9 ч. в.	срѣдно	максимална	минимална	въ 2 ч. слѣдъ пладнѣ					срѣдно	срѣдно	7 ч. с.	2 ч. в.				9 ч. в.	срѣдно	7 ч. с.	
									0-35 м.	0-65 м.	0-95 м.													1-25 м.
9	752.4	2.9	6.6	3.5	4.1	7.6	2.3	7.6	9.6	11.3	12.6	4.0	66	ЗЮЗ	8	ЗСЗ	13	З	8	4.0	—	—		
10	756.8	4.7	5.9	3.3	4.3	6.3	2.7	7.3	9.5	11.2	12.6	4.7	75	З	5	ЗСЗ	13	ЗСЗ	3	10.0	0.2	Дѣждъ (капки.)		
11	760.8	2.3	3.6	2.5	2.7	5.5	1.7	7.2	9.4	11.1	12.5	4.8	85	З	1	СЗ	5	И	4	10.0	0.2	Дѣждъ (капки.)		
12	765.7	2.7	2.1	-0.2	1.1	3.8	-0.2	7.1	9.3	9.0	12.4	4.6	90	ИСИ	5	ИСИ	16	ИСИ	19	10.0	0.7	Дѣждъ, сил. вѣтръ б.		
13	768.4	-2.2	-2.4	-3.2	-2.8	1.4	-3.9	6.8	9.1	10.9	12.2	3.3	68	ИСИ	13	ИСИ	8	И	11	8.7	0.8	—		
14	762.7	-5.2	-3.4	-0.6	-2.5	-0.2	-6.3	6.1	8.8	10.7	12.1	3.5	85	ИСИ	5	И	9	И	23	10.0	—	Снѣгъ, сил. в.		
15	753.5	-1.4	0.4	-0.7	-0.6	1.4	-1.9	5.5	8.5	10.5	12.0	4.1	90	И	8	ИЮИЗ	тихо	тихо	10.0	5.5	—	Снѣгъ.		
16	749.3	-1.3	0.5	1.8	0.7	1.8	-2.2	5.2	8.1	10.2	11.8	3.9	82	И	1	ЗСЗ	3	ЗЮЗ	7	7.3	2.8	Снѣгъ.		
17	747.5	3.7	1.5	-5.2	-1.3	5.0	-5.2	4.9	7.8	10.0	11.6	3.3	75	З	23	З	25	ЗЮЗ	9	10.0	1.6	Силенъ вѣтръ		
18	756.4	-7.8	-4.5	-4.6	-5.4	-1.3	-8.9	4.2	7.5	9.8	11.5	2.5	59	З	4	З	25	ЗЮЗ	8	3.3	0.5	—		
19	753.3	-4.2	2.7	0.8	0.0	3.1	-5.9	4.5	7.3	9.5	11.3	4.0	62	З	1	З	9	ЮЗ	3	7.3	—	—		
20	753.0	0.5	1.9	-2.0	-0.4	3.1	-2.0	4.3	7.1	9.4	11.1	4.3	67	З	9	ЗСЗ	9	З	3	5.0	—	—		
21	761.0	-7.0	-4.2	-5.4	5.5	-1.3	-7.6	4.1	6.9	9.2	11.0	2.7	80	ИЮИ	5	ЗЮЗ	3	ИЮИЗ	3	5.7	—	Слава.		
22	762.5	-11.4	-5.7	-10.6	-9.6	-4.2	-11.8	3.9	6.7	9.0	10.8	1.9	73	И	1	ИСИ	5	тихо	2.7	—	—	Слава.		
23	758.7	-14.6	-8.1	-10.2	-10.8	-6.9	-14.8	3.5	6.5	8.8	10.6	1.8	82	ИЮИ	1	СЗ	3	ЗСЗ	1	2.7	—	—	Слава.	
24	752.9	9.6	-3.1	-4.8	-5.6	-2.7	-10.2	3.0	6.2	8.6	10.5	2.4	77	тихо	тихо	тихо	тихо	5.0	—	—	—	Слава.		

Съобщава: В. П. Вълчевъ

Печатница на Бр. Ст. Бояджиеви — Плъвень