

ВИНАРСКО-ЗЕМЛЕДѢЛЧЕСКИ

ВѢСТНИКЪ



Редактира се отъ редакционно-административния комитетъ, състоящъ отъ: Хр. С. Георгиевъ управителъ на Княжескитѣ лозя и изби въ гр. Евксиноградъ, В. П. Вълчевъ, Д. Торомановъ, А. Гечевъ и К. Илиевъ, учители при Плѣвненското Държавно Винарско-Земледѣлческо училище, М. Чукчуковъ и К. Малковъ, учители при Русенското Държавно Земледѣлческо училище.

„Винарско-Земледѣлчески Вѣстникъ“ излиза два пжти въ мѣсеца: на 1 и 15 ч.

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

Всичко, що се отнаси до вѣстника, се испраца до редакцията въ гр. Плѣвень.

Необнародвани ржкописи, по желанието на авторитѣ имъ, се върщатъ съ неплатени писма.

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

На всичкитѣ ученици се отстъпя за 3 лева годишно.

СЪДЪРЖАНИЕ: 1) Отъ редакцията; 2) Приготовление на петиотизирано или искусственно увеличено вино; 3) Културата на цвѣклото (продължение отъ 12-ий брой); 4) Насавления за лѣкуванието (цвренето) на житата отъ главия; 5) Десетъ-тѣхъ заповѣди за пазенето на животнитѣ; 6) Разни; 7) Персонални пѣвѣстия; 8) Обявление и 9) Метеорологически бюлетинъ.

Молимъ почитаемитѣ ни читатели да ни извинятъ за закъсняването на настоящий брой, понеже съ прѣмѣтването на двама отъ другаритѣ ни натрупахъ ни сж толкова работи, щото нѣмаше физическа възможность да бждатъ извършени на врѣме. За въ бждще, обаче, редакцията е взела всички сериозни мѣрки за редовното му излизание, както това е било и по-прѣди.

Отъ редакцията.

Съобщаваме на интересующитѣ се, че въ редакцията ни се намиратъ за проданъ подвързани цѣли течения отъ 1-вата годишнина на вѣстника ни. Желаящитѣ да ги иматъ, нека испратитѣ стойността имъ — 4 лева за 1 течение.

Редакцията.

Приготовление на петиотизирано или искусственно увеличено вино.

Отъ много мѣста сме слушали, па и сами сме напълно увѣрени, че нашето винарство стои на долна стѣпень и че отива все по сжщий пжтъ, по който е вървяло още при нашитѣ дѣди и пра-дѣди. Въ тази горчива истина, вѣрваме, всѣки се е убѣдилъ, или ще се убѣди, ако вземе да прослѣди съ едно малко внимание хода на общото ни винарство.

Говорили сме и другъ пжтъ, че нашето винарство ще може да напѣдне само подъ двѣ условия: 1) ако винаритѣ ни промѣнятъ начинътъ на обработванието и запазванието на вината и 2) ако имаме тържище за продаванието му съ малки цѣни мита, а износни височки цѣни. Като говоримъ за тѣзи главни условия, доде ни на умъ, че

върху тѣхъ, между многото други работи, се разсжждава и въ прочутия земледѣлчески конгресъ, който се състоя прѣзъ 1892 година при първото бѣлг. изложение въ гр. Пловдивъ. Тукъ за първъ пжтъ ний имахме честта да чуемъ отъ г-на Михалаки Георгиева сжщинското положение на нашето винарство и условието за напѣдка му, което е: „дайте ни здрави, еднообразни, трайни и вкусни вина — ний ще Ви намѣримъ тържище.“ Спомняме си, какъ силно въстанахъ противъ него всички, които не искахъ да разбержатъ, или които и сега поддържатъ, че всичко у насъ е добро и хвърчи напѣдъ; но ний още отъ тогава не престанахме отъ да бждемъ горещи защитници на тѣзи мисли. Всѣка минута и на всѣкждѣ сме говорили, че ний нѣмаме вина за износъ, че ний нѣмаме нужда отъ тържище и че България е най-доброто тържище за нашитѣ вина, стига да ги има.

Повтаряли сме вече нѣколко пжти, че България е тържище за чуждитѣ вина, а не тя ще дири тържище за своитѣ. Съ статистически данни на ржка сме доказвали, че България внаса повече вино, отъ колкото може да изнесе. Който не вѣрва въ това, нека прочете статистическитѣ данни по вноса и износа за послѣднитѣ 10 години, частъ отъ които сж напечатани въ Винарско-Земледѣлчески Вѣстникъ, год. 1-ва, броеве 4-й и 13-й — стр. 25 и 98.

Въ горното ще се увѣри всѣкой и отъ тази годишното положение на нашето винарство. Не трѣбва да се ходи много далечъ, освѣнъ да се поогледа изъ вѣстникитѣ и ще се види, че въ България се внаса вече вино отъ Италия и Турция. Моля Ви се, какво вино искаме ний да изнасяме, когато слѣдъ 2 толкова плодородни години въ 3-та ний търсимъ вино отъ вѣнка! Какво винар-

ство караме ний Българитѣ, когато виното ни отъ 60 ст. ведрото (15.5 литри) се качи слѣдъ 8—10 мѣсеца на 60 ст. литъра! А-чи кой артиколъ и кой другъ занаятъ, освѣнъ винарството, може да даде за година 10—15 пѣти повече отъ първоначалната стойностъ на продукта? Може би ще се намѣри нѣкой да ни каже, че тази година е случайна; но на такъвъ ний ще отговоримъ, че възражението му е невѣрно и че виното прѣзъ 1894 година, тѣкмо прѣди тѣзи двѣ плодородни години, бѣше сѣщо 5-6 лева ведрото, даже 50—60 ст. литъра.

Споредъ както се обработватъ лозята у насъ, станѣло е правило, че слѣдъ 2 плодородни години настѣпватъ 1-2 неплодородни. Отъ една страна по това, отъ друга по признацитѣ за пророкуване (познавание), какъвъ ще бѣде бѣдѣщия гроздоберъ, ний съ сигурностъ прѣдсказахме още прѣди минжлогодишния гроздоберъ (гледай бр. 13-й отъ 10-й Септемвр., стр. 99 отъ Вин.-Земл. Вѣстникъ), че настоящий ще бѣде много лошъ. Тогава още подканяхме винаритѣ да запазватъ вината си отъ 1895 год., като належтъ още повече и отъ 1896 год. Обаче, какво излѣзе? Излѣзе каквото и всѣкога: надпрѣварване кой по-рано да хариже виното си на търговци, вредѣ г. Гаки, а сега — всички търсѣтъ вино за пиение.

Тѣзи прѣдварителни думи ги даваме, за да покажемъ: 1) че у насъ виното сега се търси и то съ висока цѣна, благодарение само на неумението на напѣтѣ винари да каратъ винарство; 2) че у насъ има сега голѣма нужда отъ евтино вино за по-бѣднитѣ и работницитѣ, които другояче ще се впуснѣтъ въ пиение на др. питиета, като: бира, спиртъ и пр., на които тѣ ще се привикнѣтъ, а това ще бѣде въ ущѣрбъ на винарството, а такова евтино вино е петиото, съ което ще занимаемъ г. г. читателитѣ.

Подъ името петиотизирани, или искусствено увеличени, се разбираатъ тѣзи вина, които се получаватъ отъ гроздето или мѣстѣта чрѣзъ прибавяние на извѣстна частъ вода съ захаръ, а по нѣкога — киселина и алкохолъ.

Методата, която ще описваме, извѣстна подъ името *Петиотизирание*, е една отъ най-важнитѣ въ винарството, тѣй като чрѣзъ неж ний сме въ състояние въ долни години, каквато е настоящата и каквато ще бѣде идущата, да приготвимъ по-добро вино съ удвоено количество. Съ тази метода се използва най-добрѣ гроздовий материалъ, безъ да се обрѣща внимание на първоначалното му качество.

Всѣки знае, че когато приготвяваме вино по обикновеннитѣ начини, гроздето не може да бѣде използвано добрѣ, а остава въ него още много мѣстъ, захаръ, екстрактивни, букетни и др. вещества. Всички тѣзи се изгубватъ, или же се добиватъ чрѣзъ варение на ракия, която, обаче,

при скѣпото вино не може да възнагради труда тѣй, както ако бѣше всичко обѣрнато на вино. Тѣзи вещества ще се използватъ всички много по-добрѣ, ако слѣдъ получаванието на мѣстѣта пращинитѣ се залѣжтъ съ вода, въ която има прибавено захаръ. Когато последната прѣври, тя ще измучи въ общата течностъ всички останѣли материи отъ гроздето и чрѣзъ това ще се получи вино, което по нищо не ще се различава отъ първото.

Петиотизиранието е добило името си отъ Abel Petiot изъ гр. Chamini въ Боргундия (Франция), който го е изучилъ и описалъ въ винарството, но го е заелъ отъ единъ свой работникъ. Обичай е било още отъ старо врѣме въ всички винарски страни, като Франция, Италия и др., на работницитѣ при голѣмитѣ лозари, да се даватъ исцѣденитѣ пращини, като подарѣкъ. Работницитѣ сѣ заливали пращинитѣ съ вода и сѣ получавали едно рѣдко вино, извѣстно подъ името *Пинети*. Подобно вино пѣжтъ често и напѣтѣ винари. Такива вина приготвяватъ и работницитѣ въ Руссия, особено Бесарабия, Ромѣния и пр. Но на единъ отъ работницитѣ на петиота хрумѣло на ума да тури малко захаръ въ водата, слѣдъ което забѣлѣжилъ, че виното му не приличало вече на другитѣ леки вина, а имало съвсѣмъ др. качества. Това той расправилъ на господаря си, който, както казахме, опиталъ нѣколко пѣти и разгласилъ опититѣ си и за въ честъ на него винаритѣ нарекли методата на името му.

Отъ казаното става всѣкому ясно, че съ тази метода не се фалшифицира нищо, а просто се добива едно по-леко, по-пивко вино отъ грозде, залѣто съ вода и захаръ.

Производството на виното ще падне по-евтино въ долнитѣ години и ще отгърва да се продава на по-бѣднитѣ по-евтино.

Петиотизираниѣ вина може да бѣдѣтъ направени бѣли и червени. Разликата е само въ продължителността на врѣмето и въ материяла. За бѣло вино се избиратъ по-свѣтли или бѣли грозда и виното се отдѣля отъ пращинитѣ щомъ заври добрѣ, като се отточва въ бѣчва, гдѣто довършва вреннието си; а за чернитѣ — се взематъ черни грозда и виното се оставя да ври въ пращинитѣ до съвършенното прѣвирание на захарѣта.

И за двата вида вина общата работа е слѣдующата: слѣдъ стѣпкванието (смачкванието) на гроздето, отака се (исцѣжда) толкова мѣстъ, колкото може да истече отъ само-себе си — безъ да се прѣсува. На мѣстото на источената мѣстъ въ пращинитѣ се налива сѣщото количество вода, която трѣбва да съдърѣжа близо толкова захаръ, колкото е съдърѣжала първата мѣстъ. Слѣдъ като поври малко, можемъ да отточимъ 2-ри пѣтъ още толкова, колкото истече самò и да залѣемъ още еднажъ съ сѣщото количество захарна вода.

Споредъ Петията, отъ едно грозде могатъ да се извадятъ 4-5 наливки; но, за да се получи добро и трайно вино, достатъчни сж 2 заливания, па даже и само едно да е — пакъ ще възблагодари винаря.

Когато се петиотизиратъ пращини за черно вино отъ черно грозде, виното бива по-добро, понеже ще съдържа повечко киселина, отъ колкото при бълитѣ, киселината на които се завлича отъ първий оттокъ; а петиотизиранитѣ вина се отличаватъ главно, че съдържатъ по-малко киселина.

Когато петиотизиранieto ще стане въ долна година — при недобрѣ узрѣло грозде, тогава за прѣпоръчване ще бжде първата мжстъ да се шиптализира, т. е. да ѝ се прибави захаръ, за да се направи и тя по-силна, другаяче — виното ще бжде слабо. Въ този случай се оставя и първооточената мжстъ да позаври съ пращинитѣ — до като прѣврътѣ 4—5 % захаръ, подиръ което се оттача (пакъ до колкото тече) и слѣдъ това се залива съ захарната вода.

За да бжде петиота отъ добро качество, изискватъ се слѣдующитѣ условия: 1) да се уронка (утрони) гроздето; 2) да не се държатъ дълго пращинитѣ на сухо; 3) да се позатопли водата до 20-22°C, за да почне врението скоро и 4) да се избира чиста цвѣклова или трѣстена захаръ.

Отмахванието на чепкитѣ може да стане съ решетка отъ тель. Врението да става въ каци съ едно горно (фалшиво) надупчено дъно, което да държи пращинитѣ при врението подъ течността (натопени). Прѣди оттаканието трѣбва смѣстѣта (вода и захаръ) да бжде готова, та пращинитѣ да се заливатъ веднага. Захаръта да се растопява, въ една частъ нагрѣта вода, при постоянно бъркание. Тази нагрѣта вода ще се разбърка съ останялата, ще повдигне температурата ѝ и врението ще върви бързо.

Петиотизиранieto може да стане и съ алкохолъ, вмѣсто съ захаръ, но послѣдната се прѣдпочита. Въ случай, че алкохола е евтинъ, може да се вземе $\frac{1}{2}$ захаръ и $\frac{1}{2}$ алкохолъ; тогава врението върви по-бързо и извличението на екстрактив. вещества се ускорява. Ако се прѣдприеме послѣдното, тогава трѣбва по-напрѣдъ да се раствори захаръта въ водата и слѣдъ разбъркванието ѝ да се влѣе въ смѣстѣта алкохола.

Сега да видимъ трайни ли сж и какъвъ характеръ иматъ петиотизиранитѣ вина. Знаино е, че трайността на вината зависи отъ силата и гледанието имъ. Силата на петиотизиранитѣ вина зависи отъ насъ. Ако ний прибавимъ въ водата повече отъ 18—20 % захаръ, то виното ще бжде тѣй силно и трайно, както и обикновенното. Петиотизиранитѣ вина се правятъ съ цѣль за домашно употрѣбление или да се продаватъ на обикновеннитѣ пиячи съ по-ниска цѣна. А като е тѣй, тѣ не сж правятъ много силни, защото ще пад-

натъ на винаря скжпо. Обикновенно вината се приготвяватъ съ 18—20, най-много 22 % захаръ, а тази дава вино съ 10—12 % по обемъ, или 8—10 % по тегло алкохолъ. Вина съ такова количество алкохолъ не се развалятъ при добро гледание никога.

Приготвенитѣ по горната метода петиотизирани вина — само съ 1-2 наливки, биватъ богати на арома, иматъ добъръ цвѣтъ, достатъчно танинъ, бѣдни сж на киселина и съ това тѣ се бистрятъ лесно и даватъ материалъ на винаря за размѣсване съ по-долни — киселички вина. Тѣ съдържатъ малко бѣлтъчни вещества, затова узрѣватъ по-рано за въ шишета. Тѣ могатъ да траятъ съ години и понасятъ по-лесно транспорта. Тѣ неможатъ да бждатъ различни отъ обикновеннитѣ вина и никоѣ химикъ не е въ състояние съ положителностъ да каже това е петиотизирано вино. Така приготвеното вино съдържа всички съставни части, като: екстрактивни, минерални букетни и др., каквито и натуралното; така щото лоши отзиви (отъ страна на публиката) противъ тѣзи вина нетрѣбва и да се очаква.

Петиотизиранieto е взело и взема връхъ въ всички винарски страни, гдѣто плодѣтъ на лозата е малко и съ висока цѣна, а виното се търси, макаръ и да е скжпичко. Петиотизиранieto трѣбва да се прѣдприема всѣка долна година, па даже и въ добра, щомъ мжстѣта надмине цѣната 2.5 л. ведрото. Обаче, копува ли се мжстѣта или гроздето на цѣна такава, щото ведрото ѝ да пада отъ 2.5 лева — петиотизиранieto си губи значението, тѣй като ще костува на винаря по-скжпо отъ обикновенното. За примѣръ ний ще направимъ една смѣтка, като какво ще струва на винаря тази-годишния петиотъ:

За да се направи единъ хектолитръ захаренъ растворъ, отъ който да се добие вино съ 12 % по обемъ алкохолъ, потрѣбни сж 20 % захаръ. Това се намира като се раздѣлятъ процентитѣ на алкохола съ 0.6. Двадесетъ-тѣхъ %-та ще се добавятъ съ 19 kg. цвѣклова захаръ, защото 0.95 kg. отъ тази се равнява на 1 kg. отъ гроздената, а 20 по 0.95 = 19 kg. Но да кажемъ, че ний ще вземемъ, вмѣсто 19 kg. — 20. Едина килогр. обикновенна чиста захаръ струва сега най-много 70-75 ст. Да вземемъ послѣдното, тогава: 20 по 75 = 15.00 л. Отъ тѣзи 20 kg. захаръ водата ще се увеличи съ 12 литри, така щото ще имаме 112 л. или 7.5 ведра за 15 л., едното ведро ще костува значи 2 лева, най-много 2 л. и 20 ст., когато обикновенната мжстъ ще се продава тази година не по-долу отъ 5—6 лева ведрото.

Въ заключение ще кажимъ, че подобни вина ний сме приготвявали често пакти и сме се убѣдили въ полезността имъ. Въ 1893 и 1894 год. приготвихме такива вина въ избата на обр. чифликъ край гр. Руссе, което се испи съ много го-

лъмъ ищахъ. Особенно е добро за болни на стомахъ и за такива, на които стомаха има много киселини, и за тѣзи, на които имъ ври на кисело. Въ 1894 година приготвихме подобни вина и на селени отъ Червена-вода — близко при сжщий чифликъ, и увѣряваме, че са хареса на всички селени много повече отъ обикновенното вино.

Петиотизирано вино се приготви сжщата 1894 година и въ избата на окръжното тогава училище въ гр. Плѣвенъ. Много отъ завистливитѣ винари почнахъ да приказватъ лошо за избата и вината ѝ, но когато идущата година виното се качи на 5 лева ведрото и вината се свършиха у всички — всѣки тръгна да иска вино отъ избата и пихъ петното по 5 — 6 лева ведрото. Даже ний сме биле свидѣтели, когато пиячи сж идвали да копуватъ вино, давано имъ е за опитване отъ всички бѣчви съ натурално вино и петио и тѣ сж харесвали именно отъ тѣзи бѣчви, въ които е петиота.

Всичко изложено иде да покаже на винаритѣ, че приготвянето на петиотизирано вино, ако не повече, то за въ домашно употрѣбление не трѣбва да се испуца.

Тамъ, гдѣто мжстѣта се продава на ведро, не трѣбва да се даватъ и пращинитѣ, а трѣбва лозаря да си ги задържи за приготвяние на вино петио, съ което дълго врѣме ще може да помине, безъ да го копува двойно и тройно отъ кръчмитѣ.

Относително трайността ще прѣведе и този наблюдаванъ примѣръ, че оставеното — купено отъ окръж. пост. комиссия, вино петио въ 2 бѣчевки още отъ 94 год. е запазено отлично въ избата на Държавното Винар.-Земледѣл. Училище, като е развило даже малка арома. Въ това може всѣки да се увѣри, ако се заинтересова.

За доброто работение се изисква единъ инструментъ, а той е захарометръ — Бабо, какъвто всѣки винарь може да си достави съ 4'5 — 5 лева, заедно съ цилиндърчето въ кутийка. Подобни може да се испишжтъ отъ С. Ж. Дацова въ София, отъ А. С. Овчарова въ Варна. За улеснение подобни може да се изискатъ и чрѣзъ администрацията на вѣстника ни.

Прочие, желаемъ да чуемъ повече опити по приготвянето на виното *Петио*, за да може съ това да се намали до нѣкъдѣ вноса на чуждитѣ вина, повечето отъ които сж (особенно Италианскитѣ) петиотизирани.

Културата на захарното цвѣкло.

(Продължение отъ брой 12)

Сѣидба.

Врѣмето, прѣзъ което се сѣе захарното цвѣкло, бива въ различнитѣ страни различно. Въ насъ това врѣме е отъ 15 до послѣдний день на м-ць Априлий, а по на сѣвернитѣ страни, то се сѣе и

до 15 Май. Ако въ случай, че врѣмето, прѣзъ което е трѣбвало да се сѣе цвѣклото, е прѣминало, земледѣлеца може да си помогне, като натопи сѣмето въ вода съ малко мочовина, гдѣто може да стои 10 — 14 часа. Тази практика може да се осжществи само въ онѣзи мѣстности, гдѣто не падатъ пролѣтни дъждове. Въ всѣкой случай е добрѣ да се засѣе сѣмето всѣкога слѣдъ потопяванието, защото, ако се оставжтъ по-дълго врѣме, кълноветѣ на младитѣ растения се чупжтъ много лесно. Въ влажнитѣ мѣстности, ако може да се избѣга тази практика ще бжде много по-умѣстно, защото сѣмето кълни по-сигурно, когато се положи сухо въ земята. Сѣмето на цвѣклото спада къмъ онѣзи сѣмена, които кълнжтъ при много влага. Нѣкои земледѣлци, особено нивитѣ на които иматъ слабо задържаема орница, сж завели тази практика, че отстраняватъ плодовата обвивка на сѣмето. Тази работа става, като се вземе сѣмето между ржцѣ въ двѣ зебла и се трие много силно. За тази цѣль има и особенни уреди, но тѣ за нашитѣ условия сж мжчно приспособими и нѣматъ никакво значение за практическый земледѣлецъ.

Относително начина, по който се распрѣдѣля сѣмето въ нивата, може да се каже, че най-отговаряюща и сполучлива сѣидба е редовната, защото цвѣклото е окопавателно растение и поглъща много работа прѣзъ врѣме на вегетацията си.

Растоянието на редоветѣ, въ които трѣбва да се постави сѣмето, зависи отъ видѣтъ на цвѣклото и физическитѣ свойства на почвата. Въ най-ново врѣме считатъ, че растоянието 35 - 38 см. отъ редъ до редъ е сѣвършено достатъчно, а колкото самитѣ растения стожтъ по-близо помежду си въ редоветѣ, толкози е по-добрѣ.

Въ всѣкой случай цвѣклата не трѣбва да стожтъ по-близо отъ 20 см. помежду си.

При сѣидбата трѣбва да се внимава, щото редоветѣ да бжджтъ колкото се може прави. Това обстоятелство трѣбва да се спазва особено, когато цвѣклото ще се сѣе въ голѣми пространства и когато ще се обработва съ машини.

Въ малкитѣ стопанства цвѣклото може да се сѣе, или съ ржчна редосѣялка, или съ мотика въ гнѣзда. Машинната сѣидба е за прѣдпочитание, понеже съ ржка сѣмето не може да се постави така правилно въ земята: нѣкогажъ то ще падне много дълбоко, нѣкогажъ плитко; нѣкогажъ ще се пусне много сѣме на едно и сжщо мѣсто, нѣкогажъ малко. Сѣмето не трѣбва да пада много дълбоко въ почвата, защото голѣма частъ отъ растенията, слѣдъ като прокълни сѣмето, не ще можжтъ да пробиятъ дебелий земенъ пластъ и ще загинжтъ. Дѣйствителната дълбочина, на която трѣбва да се постави сѣмето отъ захарното цвѣкло, зависи най-главно отъ физическитѣ свойства на почвата: ако почвата е лека, сѣмето се полага по-дълбоко въ нея и на противъ, ако е тѣжка —

по-плитко. На тѣзи оставания сѣмето дохожда отъ 3 — 6 см. на дълбочина въ почвата.

Колкото се отнася до количеството на сѣмето, потребно за засѣвание 1 ha почва, може да се каже, че е съвсѣмъ различно; то зависи отъ свойствата на почвата, отъ врѣмето на засѣванието, отъ кълняемата му сила и т. н., но взето срѣдно за 1 ha е достатъчно 40 kg сѣме.

По-добрѣ е да се засѣва повече сѣме, отъ колкото по-малко отъ срѣдното, а че, ако изникне гъсто, може да се разрѣди.

Отгледване на цвѣклото прѣзъ врѣме на вегетацията му.

Първата работа, къмъ която трѣбва да се пристъпи слѣдъ засѣванието на цвѣклото, е *прашението*. Първото прашение се извършва веднага, слѣдъ като цвѣклото искара третото или четвъртото листче, безъ да се гледа дали нивата е обраснала съ бурени (плѣвели) или не. Когато младитѣ растения искаратъ 5 — 6 листче, пристъпя се къмъ една нова работа. По-добрѣ е, ако се започне съ разрѣждаването по-рано, отъ колкото по-късно, защото въ послѣдний случай растенията закжсняватъ въ растението си, което обстоятелство влияе и на прихода. Че дѣйствително врѣмето на проскубването указва влияние върху прихода отъ захарното цвѣкло, се вижда отъ слѣдующий примѣръ: двѣ ниви, еднакво голѣми, били засѣти съ цвѣкло, което е отгледвано при еднакви условия, само че едната нива е прорѣдена (проскубана) 8 дена по-рано отъ другата. Въ прихода проскубаната нива се отличава отъ другата, че е дала 8000 kg на ha повече глави.

Относително сѣщинското врѣме, прѣзъ което трѣбва да се прорѣдява цвѣклото, съществуватъ двѣ практики: едната прѣпорѣчва да се прорѣдява цвѣклото, щомъ като пустне 6-тото листо, а другата, напротивъ, не взема за мѣрило листата, а дебелината на стеблото. Когато стеблото стане дебело, колкото пшенична сламка, тогава трѣбва да се започне съ разрѣдяването на цвѣклото. Обикновено врѣмето за разрѣдяване на цвѣклото настава 6 недѣли подиръ засѣванието му.

Разрѣдяването на цвѣклото се извършва обикновено съ рѣцѣ; само онѣзи стопанства, които се намиратъ въ околности, гдѣто нѣма работни рѣцѣ или пакъ сѣ засѣли по-голѣмо пространство съ окопавателни растения, отъ колкото могатъ да уработятъ въ извѣстно врѣме при извѣстни работни сили, употребяватъ за разрѣдяване машини — плѣвачки. Възрастни хора не могатъ да бждѣтъ полезни работници за разрѣдяването (удиняването) на цвѣклото, защото тази работа е за тѣхъ досадна; тя е повечето дѣтска работа. При истъргването на излишнитѣ стъркове цвѣкло, дѣцата трѣбва да си помагатъ съ двѣтѣ рѣцѣ: съ лѣвата рѣка се лови обикно-

венно растението, което не трѣбва да се истъргне, и се притиска къмъ земята, а съ дѣсната рѣка се ловятъ близкитѣ до него растения, завиватъ се на лѣвата страна и се истъргватъ. Никогажъ не трѣбва да се истъргватъ непотрѣбнитѣ стъркове направо нагорѣ, защото въ този случай се раскъсватъ младитѣ корени и на онова растение, което трѣбва да остане; или пакъ при ненауки работници най-често се срѣща (когато се истъргватъ право на горѣ), че при истъргването на непотрѣбнитѣ стъркове при разрѣждаването на цвѣклото трѣбва на врѣме да се поправи грѣшката му, защото той съ невниманието си въ продължение на единъ день може да принесе голѣма загуба на стопанина.

При разрѣдяването трѣбва да се гледа щото цвѣклото да падне по на 20—25 см. отъ себе си въ редоветѣ, като се искубватъ по-слабитѣ стъркове, а по-силнитѣ да се оставятъ.

Когато извѣстенъ стопанинъ не располага съ нужнитѣ работни рѣцѣ, тогава разрѣдяването се извършва съ машина — плѣвачка.

Както сѣ редоветѣ поставени въ извѣстно направление на нивата, въ врѣме на уединяването или разрѣждаването на цвѣклото съ плѣвачка, послѣдната се прѣкарва въ противно направление. Само по себе си се разбира, че ножоветѣ на плѣвачката трѣбва да иматъ по 10 — 11 см. острець, и да се поставятъ по на 5 см. далечъ единъ отъ други на общата ось. Така, стърковитѣ цвѣкла, които минаватъ помежду ножоветѣ, ще останатъ здрави *), а всичкитѣ други ще бждѣтъ отрѣзани отъ ножоветѣ на плѣвачката.

Веднага слѣдъ прорѣдяването на цвѣклото е потребно да се пристъпи къмъ второ прашение. Когато копачитѣ прашятъ нива, гдѣто цвѣклото е разрѣдявано съ машина — плѣвачка, тѣ трѣбва да отстраняватъ всичкитѣ излишни стъркове, тѣй като плѣвачката не може да оставя само по единъ стъркъ на едно мѣсто, а винѣги се попада, че оставя по 2, 3 и повече. И тукъ трѣбва да се внимава, щото да се оставя най-добрѣ развитото растение, а слабитѣ да се истъргватъ.

Въ началото на Юлий мѣсець се пристъпа къмъ окопаванието (загърлюванието) на цвѣклото. Тази работа се извършва съ мотика, като се спазватъ сѣщитѣ правила, както при окопаванието на кукуруза. При окопаванието се гледа, щото главитѣ на цвѣклото да не се виждатъ надъ земята. Прѣзъ м. Юлий се пристъпа къмъ второто окопавание.

Окопаванието на цвѣклото може да стане и съ машина — окопавачка, особено въ онѣзи стопанства, гдѣто се отгледва цвѣклото въ голѣми пространства. (Слѣдва.)

*) При първото прашение слѣдъ разрѣдяването, работницитѣ ще истъргватъ излишнитѣ останали стъркове, а ще оставятъ само по единъ.

Наставления за лѣкуванието (цѣрението) на житата отъ главня.

Главнята е болестъ, позната на всѣкъдѣ у насъ. Тя се развива особено въ влажно-кишовни години и въ засѣчени влажни земи. Тя поврѣжда житата, като разрушава классътъ, зърната и тѣхната покривка, напълва ги съ черенъ прахъ, който по нѣкога е мазенъ, а по нѣкога сухъ. Врѣдната, която нанася главнята, се състои въ унищожението частъ отъ жътвата и поврѣжданieto на останалитѣ зърна, вслѣдствие на което житото бива зацапано и брашното, което се получава отъ него, има тъменъ цвѣтъ. Главнята става отъ това, гдѣто въ житата (вжтрѣ въ стърковетѣ имъ) растатъ едни гъбички, сѣмената (споритѣ) на които изпълватъ зърната въ классътъ. Ако сѣмето на житото, което ще сѣеме, има главня, то като се сѣе такова сѣме, сѣе се съ него и главнята. Когато почне да никне сѣмето на житото, никне въ сѣщото врѣме и сѣмето на главнята, което е полѣгнало на кожицата на житното зърно. Като поникне, главнята пробажда кълното на житното зърно и се храни отъ него. Когато кълното на житното зърно порастне на стрѣкъ, въ него вжтрѣ има вече главня, която расте и се качи на горѣ по него като паяжина, която не можемъ съ око да видимъ. Пустне ли стъркътъ классъ и классътъ завърже зърна, въ тия зърна е пробила вече паяжината на главнята и, когато да се наливатъ и зрѣжтъ зърната, прѣваря да расте и зрѣе главнята, като се храни отъ млѣкото, което щѣше да налѣе и изпълня зърното. Тогава чакъ ний я виждаме, като мѣка, черна, мазна клей, или като сивъ прахъ. Това, което изпълня вече зърното и което ний казваме главня, е сѣмето (споритѣ) на главнята. Искаме-ли тогава житото, което сѣемъ, да не хваща главня, трѣбва това сѣме далѣкуваме (цѣриме); а и цѣрението трѣбва да се състои въ това, да се прѣмахнатъ тия сѣмена на главнята, които сж полѣзнали и прѣснжти между житото, което ще сѣемъ, като или се издуха и се измиятъ, или още по-добрѣ, като се убие силата имъ да не могатъ да кълнатъ. Ето защо само жито, което е имало главня, за да не ни роди идущата година пакъ главниво жито, трѣбва да се лѣкува по слѣдующитѣ начини:

- 1) Помага прѣвванието дваждѣ и триждѣ на такова сѣме. Съ прѣвванието се прѣмахва прахътъ на главнята.
- 2) Още по-добрѣ помага промиванието на такова сѣме въ каци, корита, съ което се измива главнята отъ зърната, като плувнова отгорѣ и се измива съ водата.
- 3) Най-сигуръ пѣкъ и най-здро помага киснението сѣмето въ вода, въ която има растопенъ синъ камѣкъ. Синия камѣкъ убива, изгаря сѣмето на главнята, а самото зърно не врѣди. Не бива да се страхуваме, че сѣмето, което се кисне въ вода, въ което е растопенъ синъ камѣкъ, ще роди жито отровно, което ще има синъ камѣкъ. Синия камѣкъ си остава въ земята, а житото, което ще се роди отъ киснатото сѣме, ще си е добро, безъ всѣкаква дияр отъ синъ камѣкъ.

Лѣкуванието сѣмето съ синъ камѣкъ става тѣй:

Ако имаме, напр., да лѣкуваме 10 хектолитра пшевица (10 кила, всѣко кило отъ по 5 нови крини — дублъ декалитри), опрѣдѣля се 2 килограма синъ камѣкъ. Синия

камѣкъ се растрива добрѣ на прахъ и се растопява въ 20 литри (нова ока) топла вода, въ нѣкой сѣждъ или газенатеникия. Растворътъ се приготвява вечерта и на слѣдующия денъ половината отъ него се сипва въ една каца, въ която, като се долѣе до 240 литри вода, да остане по-голѣмата частъ отъ кацата празна. Кацата трѣбва да има близко до дѣното канела, отъ която да може да се излѣе водата, когато стане нужно. Когато раствора въ кацата е вече добрѣ размѣненъ, сипва се въ нежъ 5 хектолитра, полегка — хектолитръ по хектолитръ. При сипванието на сѣмето въ кацата, трѣбва да се бърка съ една тояга, слѣдъ което на поврхността се набира главнята и легкитѣ сѣмена, които се събиратъ и отстраняватъ съ една рѣшетка или надупчена лопата. Така насипаното сѣме се оставя въ раствора да стои 12 часа, слѣдъ което се отваря канелата, за да истече водата. Послѣ отцѣжданието на водата сѣмето се изважда отъ кацата и се простира на провѣтриво мѣсто на пластове, дебели 10 сантиметра, за да изсъхне. Другата половина отъ сѣмето се кисне сѣщо така съ останалата половина отъ синия камѣкъ. Послѣ 6 часа отъ постиланието на сѣмето, то се прѣхвърля съ лопата, което се повтаря до тогава, до като сѣмето изсъхне, за да не се полѣпватъ зърната при сѣянieto и да не се запарватъ на купчинки. Така приготвеното сѣме може да се съхранява два и по-вече мѣсеци до врѣмето на посѣванието, безъ да си изгуби кълняемата сила.

Въобще, при лѣкувание сѣмето отъ главня, трѣбва да се водимъ отъ слѣдующитѣ размѣри:

- 1) за 10 хектолит. сѣме (10 кила отъ по 5 двойни декалитри) 2 килогр. синъ камѣкъ.
- 2) 5 хектолит. сѣме (5 кила отъ по 5 двойни декалитри) 1 килогр. синъ камѣкъ.
- 3) 2 1/2 хектолитри сѣме (2 1/2 кила отъ по 5 двойни декалитри) 1 1/2 килогр. синъ камѣкъ.

За всѣкий хектолитръ (кило отъ 5 нови крини — двойни декалитри) трѣбва да се смѣта най-много 200 грама синъ камѣкъ. Водата, въ която ще се растопява синия камѣкъ, трѣбва да бжде 250 пѣти повече отъ него.

Десетѣтѣхъ заповѣди за пазението на животнитѣ.

(Прѣводъ отъ Хърватски).

1. Бжди на животнитѣ приятель и ги прѣдпазвай отъ всѣко зло.
2. Погрижи се за топѣлъ и широкъ оборъ (яхаръ), въ който да бжде тихо, редъ и чистота. Обора нека да бжде свѣтѣлъ и да може да се провѣтрява. Прави на добитаката си добра и суха постилка, та да може сладко да спи и почива, отъ което ще се окрѣпи и ще може повече и по-леко да работи.
3. Давай му въ опрѣдѣлено врѣме добра и здрава храна. Напоявай ги, особено въ горѣщо врѣме и когато сж на сѣрѣ пазаръ, съ чиста и не много студена вода. Колкото по-тежко работи едно животно, толкова по-добра храна му давай. Не мѣнявай веднага храната, нѣ прѣминавай отъ единъ видъ храна на други постепенно, и по такъвъ начинъ ще си запазишъ добитаката отъ разни болести.
4. Държи ѣселитѣ, кринчетата, копанитѣ и въобще всички нѣща, които въ обора трѣбватъ, пакъ тѣй сѣщо и всичкитѣ млѣчни сѣждове въ най-голѣма чистота и редъ, за да се неразваля храната, напоитѣ и млѣкото, вслѣдствие на което и добитаката нѣма да се разболява.

5. Незабравяй послѣ свършването на работата да очистиш животното от праха, изехналитѣ лайна и лепки. Не жали чесалото, защото чистотата е половина храна. Колкото по-добре чистиш и уреждаш животното, толкова по-добре расте, а съ това пакъ заедно и цѣната му.

6. Гледай по възможност, щото животното да не страда отъ каквото и да било, когато го храниш, напояваш, вирагаш, доиш или подковаваш. Наблюдавай нечистотиитѣ му и намѣриш ли на него каквато и да е нередовност, болест или рана, повикай веднага ветеринаренъ лѣкаръ на помощ. Не обръщай никакво внимание на съвѣтитѣ на разни врачки, чикакчи и самоуци ветеринари, защото такива хора много пакти сасипватъ (уморяятъ) добичето.

7. Застракувай отлуконитѣ, яххритѣ и добитака въ послѣднитѣ отъ разни нещастия, които могатъ да се случатъ отъ огънь, вода и пр., защото, само по тоя начинъ ще се спасиш отъ голѣмитѣ загуби.

8. Гледай щото на теглечия добитакъ да имъ лѣгнатъ добри хомотитѣ и амутитѣ, за да ги не обиватъ. Недей да мѣчиш конетѣ, като имъ оставяш отъ страната на очитѣ коженни капаци, защото имъ много пречи кога работятъ: освѣтъ туй, нѣма никаква полза отъ тѣхъ. Гемовитѣ (юздитѣ), които нѣкои употрѣбаватъ, за да си държи коньтъ главата високо, мѣчи го и го прави да се упира и не слухъ.

9. Добитака наказвай съ камшикъ и то само въ извънредни случаи. При това постъпай умѣрено, за да можешъ да ги укротиш, съ което ще покажеш, че разбирашъ да ги владѣеш и управлявашъ, а животното пакъ ще бѣде къмъ тебе прѣвѣрвано и ще те слуша.

10. Бжди стърпеливъ къмъ добитака, а особено къмъ младитѣ, неопитнитѣ и плашливитѣ, пакъ и лудо да бѣде миели, че всѣко зло, направено на животното, и Богу не е драго. Освѣтъ т ва пакъ, всѣко зло прави животното да губи отъ цѣната си, което е и въ врѣда на стопанина му.

Всѣко добро направено на животното, носи и добри плодове: то се Богу харесва и признава отъ добритѣ хора.

гр. Ловечъ, 12 Септември 1897 год. В. С. Панчовъ

РАЗНИ!

Срѣдства противъ ожилване отъ пчела.

а) Извадѣте веднага жилото и стиснѣте ожиленото мѣсто като нустне жълтеникъвъ сокъ. Вземѣте сега една срѣбърна паръ и натрийте ожиленото мѣсто.

б) Налагайте ожиленото мѣсто съ жълта глина, поляна съ спиртъ или съ силна ракия. Слѣдъ като се стопли глината, повтаряйте налагането.

в) Веднага слѣдъ ожилването, да се извади жилото и ожиленото мѣсто да се намаже съ амониякъ.

г) Веднага слѣдъ ожилването да се извади жилото и ожиленото мѣсто да се налага съ нафталинъ или съ масло отъ дафинови листа.

ПЕРСОНАЛНИ ИЗВЪСТІЯ.

Съ радостъ извѣстяваме другаритѣ и приятелитѣ си, че другаря ни **Константинъ Малковъ**, членъ отъ редакционно-административния комитетъ, се вѣнча съ Госпожица **Иванка Казанджиева** на 14-й Септември въ Образцовий Чифликъ при гр. Руссе.

Ний отъ своя страна, като ги поздравяваме за сполучливия изборъ, пожелаваме имъ щастие въ семейния животъ, а частно нему — да работи съ сѣщата енергия и куражъ въ започнатото общо дѣло, както е работилъ и до сега.

Другарѣтъ ни **Хр. С. Георгиевъ**, Директоръ на мѣстното Държавно Винарско-Земледѣлческо Училище, членъ отъ редакционно-административния комитетъ, е назначенъ за управител на Княжескитѣ лозя и изби въ гр. Евксиноградъ, а на негово мѣсто е назначенъ Г-нъ **Янко С. Забуновъ**. Поздравяваме и двамата съ новитѣ длѣжности.

Другарѣтъ ни **Мих. Чучуковъ**, членъ отъ редакционно-административния комитетъ, е прѣмѣстенъ по собствено желание за учителъ въ Руссенското Държ. Земледѣлческо Училище, а на негово мѣсто е назначенъ учителя отъ сѣщото училище Г-нъ **Рад. Власевъ**.

ПОПРАВКА

Бр. 12, стр. 96, въ забѣлѣжката на таблицата за излѣждане на земледѣлчески сѣмена, вмѣсто „червенія“ да се чете червенна и „вритца“ да се чете ерица.

ОБЯВЛЕНИЕ № 5287

Министерството на Търговията и Земледѣлието явява на интересующитѣ се, че прѣвъ настоящата есенъ и идущата пролѣтъима за продавъ отъ Държавнитѣ разсадници слѣдующитѣ количества дръвчета: *Отъ Пловдивската Държав. Пипиниера.* а) *Присадени овощни дръвчета:* круши 3-годишни — 223 по 50 ст. сѣщо 4-годишни 145 по 1 левъ; ябълки 2-годишни 804 по 30 ст., 3-годишни 265 по 50 ст., 4-годишни 156 по 1 левъ; сливи 2-годишни 516 по 50 ст., 3-годишни 85 по 1 л., 4-годиш. 22 по 1.50 л.; зарзали 2-годишни 1348 по 50 ст., 3-годишни 271 по 1 л., 4-годишни 62 по 1.50 л.; праскови 2-годишни 301 по 50 ст., 3-годишни 379 по 1 л., 4-годиш. 20 по 1.50 л.; вишни 2-годишни 100 по 50 ст., 3-годишни 12 по 1 л.; череша 2-годишни 110 по 50 ст., 3-годишни 14 по 1 л.; орѣхи (неприсад.) 3-годиш. 55 по 1 л., 4-годиш. 14 по 1.50 л., 5-годиш. 16 по 2 л.; бадеми 2-годиш. 196 по 50 ст., 3-годиш. 81 по 1 л., 4-годиш. 20 по 1.50 л.; кестени (неприсадени) 2-годиш. 100 по 30 ст. б) *Сънчести и други дръвчета и храстия:* черници 3-годиш. 4000 по 5 ст.; акации присадени 2-годиш. 12 по 1 л., 3-годиш. 205 по 1.50 л., 4-годиш. 68 по 2 л.; акации неприсадени 2-годиш. 2674 по 20 ст., 3-годиш. 500 по 30 ст., 4-годиш. 300 по 50 ст., 5-годиш. 1500 по 1 л.; айлантуси 2-годиш. 3000 по 20 ст., 3-годиш. по 1300 по 30 ст., 4-годиш. 54 по 50 ст.; желти акации 2-годиш. 343 по 20 ст., 3-годиш. 300 по 30 ст.; гюлове присадени 2-годиш. 60 по 50 ст., 3-годиш. 32 по 1 л., 4-годиш. 90 по 1.50 л.; френско грозде 2-годиш. 182 по ст.; малини 2-годиш. 1912 по 5 ст.; осени 2-годиш. 72 по 20 ст., 3-годиш. 18 по 30 ст.; омерфофулусъ 2-годиш. 1340 по 20 ст., 3-годиш. 94 по 30 ст.; борки и елхи 2-годиш. 80 по 1 л., 3-годиш. 70 по 1.50 л., 4-годиш. 100 по 2 л., 5-годиш. 180 по 2.50 л.; туй 2-годиш. 260 по 30 ст., 3-годиш. 100 по 50 ст., 4-годиш. 20 по 1 л., 5-годиш. 20 по 1.50 л.; тамарикъ 2-годиш. 800 по 20 ст., 3-годиш. 1000 по 30 ст.; полони 3-годиш. 60 по 30 ст.; гледичии 2-годиш. 129

по 20 ст.; тополи 2-годишни 700 по 20 ст., 5-годишни 150 по 1 л.; люлекъ 2-годишни 120 по 30 ст., 3-годишни 40 по 50 ст., *Отъ Садовското Земл. Училище а) Присадени овощни дръвчета:* ябълки 2-годишни 1000 по 50 ст.; круши 2-годишни 700 по 50 ст.; праскови 2-годишни 100 по 50 ст.; зарзали 2-годишни 100 по 50 ст.; сливи 2-годишни 100 по 50 ст.; череши 2-годишни 100 по 50 ст. *б) Слънчести дървета и хрстия:* айлантуси 2-годишни 3000 по 30 ст., 3-годишни 2000 по 50 ст.; акации и явори 2-годишни 300 по 30 ст., 100 по 50 ст.; малини 2-годишни 1000 по 10 ст.; ягоди 1-годишни 10,000 по 5 ст. *Отъ Земледъл. Училище край гр. Руссе а) Присадени овощни дръвчета:* ябълки 4-годишни 450 по 1.25 л.; круши 2-годишни 84 по 1 л., 4-годишни 390 по 1.25 л.; сливи 2-годишни 10 по 1 л.; бадеми 3-годишни 46 по 50 ст.; праскови 2-годишни 119 по 1.50 л.; оръхи (неприсадени) 5-годишни 255 по 1 л.; зарзали 2-годишни 5 по 1.50 л.; мушмули 2-годишни 32 по 50 ст. *б) Слънчести дървета и растия:* кленъ 5-годишенъ 472 по 60 ст.; тополи 2-годишни 2600 по 30 ст.; айлантуси 3-годишни 400 по 75 ст.; гледичии 3-го-

дишни 100 по 75 ст., върби кошничарски 1-годишни 2599 по 15 ст.; малини 1-годишни 100 по 15 ст.; ягоди 1-годишни 2000 по 5 ст. *Отъ Овощарския Расадинъ въ гр. Кюстендилъ.* Черници 3-годишни 3000 по 25 ст. *Отъ Лозовия Расадинъ въ гр. Берковица.* Черница 3-годишни 12,000 по 10 ст. *Отъ Лозовия Расадинъ въ гр. Ловечъ.* Черници 2-годишни 5000 по 10 ст. *Отъ Лозовия Расадинъ въ гр. Вратца.* Череша 3-годишни 2470 по 20 ст. вишни 3-годишни 630 по 15 ст.; праскови 3-годишни 540 по 20 ст.; зарзалии 3-годишни 1500 по 20 ст.; кестени 2-годишни 1900 по 20 ст.; оръхи 3-годишни 910 по 20 ст.; сливи 3-годишни 1286 по 20 ст.; бадеми 3-годишни 575 по 20 ст.; фоли 3-годишни 739 по 20 ст.; черници 3-годишни 31,000 по 5 ст. *Отъ Лозовия Расадинъ въ гр. Видинъ.* Черници 3-годишни 12,000 по 5 ст.; бръстове 3-годишни 1000 по 2 1/2 стотинки.

Поръчките за дръвчетата, придружени съ стойността, стават до управлението на надлежащия расадинъ.

За вдиганieto и прѣнасянето на дръвчетата трѣбва да се погрижатъ самитѣ поръчители.

София, 18 Септемврий 1897 год.

За Глав. Секретаръ: В. Атанасовъ

МЕТЕОРОЛОГИЧЕСКИ БЮЛЕТЕНЪ

Отъ 1-й до 26-й Септемврий 1897 година (по старъ стилъ).

Число	Плѣвнень				София				Габрово				Ломъ				Обр. чифлигъ Руссе				Варна				Кюстендилъ				с. Садово			
	Температура на въздуха по Ц.				Температура на въздуха по Ц.				Температура на въздуха по Ц.				Температура на въздуха по Ц.				Температура на въздуха по Ц.				Температура на въздуха по Ц.				Температура на въздуха по Ц.				Температура на въздуха по Ц.			
	макси-мална	мини-мална	Валежъ въ милиметри за деңонощѣ		макси-мална	мини-мална	Валежъ въ милиметри за деңонощѣ		макси-мална	мини-мална	Валежъ въ милиметри за деңонощѣ		макси-мална	мини-мална	Валежъ въ милиметри за деңонощѣ		макси-мална	мини-мална	Валежъ въ милиметри за деңонощѣ		макси-мална	мини-мална	Валежъ въ милиметри за деңонощѣ		макси-мална	мини-мална	Валежъ въ милиметри за деңонощѣ		макси-мална	мини-мална	Валежъ въ милиметри за деңонощѣ	
1	23.5	17.1	—	—	29	13	—	—	29	13	—	—	29	17	—	—	—	—	28	16	—	—	29	14	—	—	—	—	—	—	—	—
2	27.6	19.7	1.2	—	27	16	1	—	26	17	—	—	26	18	—	29	16	2	29	16	1	—	27	16	6	—	29	15	—	—	—	
3	25.2	14.8	—	—	22	14	—	—	24	14	—	—	27	15	—	—	—	—	24	16	13	—	24	14	—	—	24	10	—	—	—	
4	20.1	12.4	—	—	22	12	17	—	—	—	—	—	20	12	6	26	10	36	18	13	7	—	25	15	8	—	20	12	16	—	—	
5	17.1	11.2	2.5	—	20	14	4	—	17	10	—	—	14	10	2	18	9	—	15	11	—	—	24	13	—	—	20	11	—	—	—	
6	18.4	12.0	1.7	—	19	11	4	—	18	12	3	—	19	12	—	20	11	—	21	13	5	—	22	14	—	—	20	14	—	—	—	
7	23.7	9.0	0.6	—	22	11	—	—	26	8	—	—	23	9	—	25	9	—	22	12	—	—	24	12	—	—	21	10	—	—	—	
8	28.8	11.3	—	—	24	11	1	—	27	16	—	—	24	11	—	20	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	23	10	—	—	—	
9	26.9	14.5	—	—	30	14	—	—	29	16	—	—	26	16	6	—	—	—	—	—	—	—	30	16	—	—	27	13	—	—	—	
10	27.8	13.4	—	—	29	12	—	—	33	15	—	—	25	14	—	27	14	1	26	19	—	—	24	14	—	—	33	17	—	—	—	
11	20.9	11.0	0.0	—	19	8	—	—	19	10	—	—	21	12	—	22	10	—	23	13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
12	24.1	7.0	—	—	22	6	—	—	22	5	—	—	24	7	—	24	9	—	—	—	—	—	26	10	—	—	22	7	—	—	—	
13	25.3	10.0	—	—	23	7	—	—	23	8	—	—	25	9	—	—	—	—	24	15	—	—	22	8	—	—	24	10	—	—	—	
14	25.2	9.4	—	—	24	8	—	—	24	8	—	—	24	9	—	—	—	—	25	13	—	—	23	10	—	—	24	10	—	—	—	
15	25.9	10.2	—	—	29	12	—	—	25	9	—	—	—	—	—	29	12	—	25	14	—	—	23	10	—	—	25	11	—	—	—	
16	27.6	11.2	—	—	24	12	—	—	26	10	—	—	26	11	—	30	13	—	23	15	—	—	23	10	—	—	24	11	—	—	—	
17	25.7	11.6	—	—	24	10	5	—	24	11	—	—	24	11	—	26	12	—	23	14	—	—	24	11	—	—	24	11	—	—	—	
18	25.4	10.5	—	—	23	9	—	—	25	10	—	—	26	11	—	27	12	4	23	15	5	—	22	10	—	—	24	10	—	—	—	
19	26.2	10.5	—	—	24	8	—	—	26	9	—	—	24	10	—	25	13	—	23	14	—	—	22	9	—	—	25	12	—	—	—	
20	26.2	11.2	—	—	22	10	—	—	26	12	—	—	25	10	—	29	14	—	23	14	—	—	23	10	—	—	22	12	—	—	—	
21	24.3	11.4	—	—	20	8	—	—	26	10	—	—	26	11	—	27	14	—	27	13	—	—	19	9	—	—	23	10	—	—	—	
22	23.1	12.7	—	—	—	—	—	—	24	12	—	—	17	12	—	—	—	—	21	17	—	—	24	11	2	—	22	15	2	—	—	
23	17.3	12.5	0.0	—	17	13	2	—	21	14	2	—	16	3	1	—	—	—	23	19	2	—	19	13	—	—	21	13	6	—	—	
24	14.5	9.4	8.8	—	18	10	20	—	19	11	35	—	14	9	34	14	8	—	—	—	—	—	18	10	35	—	17	11	11	—	—	
25	9.4	5.7	41.3	—	12	2	4	—	11	5	11	—	10	6	4	9	5	2	21	11	11	—	13	6	2	—	15	7	—	—	—	
26	11.5	1.9	4.3	—	6	1	—	—	10	4	—	—	8	5	—	12	1	—	11	6	—	—	10	3	—	—	14	5	—	—	—	

Съобщава: В. П. Вълчевъ.