

ВИНАРСКО-ЗЕМЛЕДѢЛЧЕСКИ

ВѢСТНИКЪ



Редактира се отъ редакционно-административния комитетъ, състоящъ отъ: Хр. С. Георгиевъ, управителъ на Княжескитѣ ози 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 пѣти въ мѣсеца: на 1 и 15 ч.

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

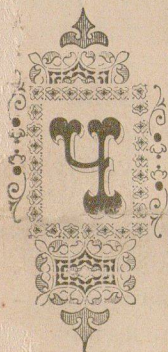
Всичко, що се отнася до вѣстника, се испраща до редакцията въ гр. Плѣвень.

Необнародвани ръкописи, по желанието на авторитѣ имъ, се 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) Пакъ по Райффайзеновитѣ земе-
дѣлчески дружества. Продължение отъ брой 14; 2) Запазване на мѣстѣта (шарата)
сладка за винаги или приготвление на вино безъ алкоолъ; 3) Прѣдпазване на тридафилитъ и др. цвѣти отъ разни въшки и паразити. 4) Бо-
твеси и неприятели на земеделческитѣ културни растения въ района на Образцовия чифликъ прѣзъ истеклата земеделческа година. Продъл-
жение отъ брой 16; 5) Запазване на прѣчки за сѣние лозе и за калемъ; 6) Разни, двадесетъ и петъ год. ютѣй; 7) Обявление; 8) Метеороло-
гически бюлетинъ.



Пакъ по Райффайзеновитѣ земе- дѣлчески дружества.

(Продължение отъ брой 14.)

III. Управление на дружеството.

Чл. 16. Дружеството се управлява и контролира отъ:

- а) Настоятелство;
- б) Кассиеръ;
- в) Контролна коммисия;
- г) Общи събрания.

Чл. 17. Настоятелството се състои отъ: Прѣд-
сѣдателъ, Подпрѣдсѣдателъ и трима съвѣтници. Членовѣтъ на настоятелството трѣбва така да си
раздѣлѣжтъ района на дружеството, што да
могътъ да изучѣтъ материалното състояние и
редитната способностъ на всичкитѣ членове на
дружеството.

Чл. 18. Членовѣтъ на настоятелството се из-
иратъ въ редовнитѣ пролѣтни общи събрания
единъ периодъ отъ 4 години.

Чл. 19. Слѣдъ истичанието на първитѣ двѣ
дини, двама членове отъ настоятелството, ука-
ни по жребие, се оттегляватъ, а слѣдующитѣ
години се оттегляватъ — трима членове, и
този начинъ се постѣпя въ слѣдующитѣ го-
ди; така што въ 4 годишенъ периодъ, се въз-
овяватъ всичкитѣ членове на настоятелството.
Отстъпившитѣ членове могътъ да бѣджтъ прѣ-
ирани.

Чл. 20. Както отстъпившитѣ членове отъ
настоятелството, прѣстанжли да дѣйствуватъ вслѣд-

ствие на смъртъ, подавание на оставка или свѣр-
пване на мандата имъ, така и тѣхнитѣ замѣстни-
ци, оставатъ въ управлението до тогава, до ко-
гато не се запишатъ единитѣ или другитѣ въ ре-
гистра на дружеството и не имъ се прѣдаде
длъжността.

Чл. 21. По рѣшението на контролната ком-
мисия, както цѣлото настоятелство, така и от-
дѣлнитѣ негови членове, могътъ да бѣджтъ врѣ-
менно отстранени, (ако тѣ нарушаватъ съществу-
щитѣ въ страната закони, не изпълняватъ устава
на дружеството и рѣшенията на общото събрание,
или въобще нахърняватъ интереситѣ на друже-
ството), до рѣшението на Общото събрание, което
трѣбва да се свика въ продължение на 7 дни отъ
деньтъ на отстранението имъ.

Чл. 22. Ако на цѣкой членъ отъ настоятел-
ството се яви спѣнка, която не му позволява да
испълнява съвѣстно длъжността си, то дава се
право на контролната коммисия да избере неговъ
замѣстникъ, който е длъженъ да изпълнява въз-
ложената му работа, до отстранението на спѣнка-
та или подаванието на оставка на дѣйствителния
членъ отъ дружеството.

Чл. 23. Ако нѣкой членъ отъ настоятелство-
то е прѣстанжлъ да дѣйствува вслѣдствие на
смъртъ или подавание на оставка, то дава се пра-
во на контролната коммисия да свика на засѣда-
ние въ продължение на 14 дни общото събрание,
въ което трѣбва да се произведе допълнителенъ
изборъ. Мандата на допълнителнитѣ членове отъ
настоятелството не може да бѣде повече отъ онзи
членовѣтъ, които тѣ замѣстватъ.

Чл. 24. Всичкитѣ длъжности въ настоятел-
ството сѣ почетни, само въ случай че нѣкой отъ

*) Обикновено се гледа што, числото на съвѣтницитѣ да бѣде
четно число.

членоветѣ на настоятелството е расходвалъ нѣ-
каква сума, по-дружеството то по рѣшението на
настоятелството, може да му бѣде исплатена.

Чл. 25. Настоятелството управлява друже-
ството и го прѣдставлява, както прѣдъ властитѣ
въ княжеството, така и прѣдъ обществата.

Чл. 26. Настоятелството има право щомъ
дружественнитѣ интереси го изискватъ да иска
щото контролната комиссія да има засѣдание; а
за свикване на засѣдание общото събрание, може
само да се произнесе.

Чл. 27. Настоятелството е длъжно да изпъл-
нява дѣйствующитѣ въ страната закони, друже-
ствения уставъ съ бѣдѣщитѣ измѣнения и до-
пълнения по-него, рѣшенията на контролната ком-
иссія и общото събрание.

Чл. 28. Настоятелството взема рѣшения за
приеманieto и изключването на членоветѣ на
дружеството; за приеманieto и даването вза-мъ
сумми въ граници опрѣдѣлени отъ общото събра-
ние. За влогове и заеми, които прѣвишаватъ тази
граница, настоятелството има право да свика кон-
тролната комиссія и да се произнесе за свиква-
нieto на общото събрание.

Чл. 29. Настоятелството се грижи за добрия
вървезъ на писмоводството и счетоводството на
дружеството; то издава книжки за направенитѣ
влогове, прави договори за заеми, като при това
се съобразява съ рѣшенията на общото събрание,
относително срока и размѣра на заема; да ръко-
води по-заемитѣ всички правни (юридически) спо-
рове, ако се има нужда отъ подобни. За всички
други договори, както и правни спорове, трѣбва
да иска пълномощно отъ контролната комиссія
или общото събрание.

Чл. 30. Настоятелството трѣбва да надзирава
воденieto на касовата и др. счетоводни книги;
да провѣрѣва приключването на касовата кни-
га; да се грижи за разумното оползотворение на
касовата наличност и да слѣди за редовното ис-
плащане на направенитѣ заеми.

Чл. 31. Най-късно до 1-й Априлъ всѣка го-
дина, настоятелството е длъжно да провѣри го-
дишната равно-сметка на дружеството и да ѝ
испрати на контролната комиссія съ своето мнение.

Чл. 32. Настоятелството трѣбва да избѣгва
всички рисковани прѣдприятия, да не привиша-
ва власта си, защото врѣдата послѣдовающа отъ
това пада върху всички. За изпълнение законнитѣ
рѣшения на общитѣ събрания, както и установ-
ленията на настоящия уставъ, настоятелството е
отговорно прѣдъ общото събрание.

Чл. 33. Настоятелството на дружеството се
събира на редовни засѣдания най-малко единъ
пѣтъ въ мѣсеца, безъ обаче да бѣдѣтъ затова
канени. Врѣмето и мѣстото за засѣдаване се опрѣ-
дѣля всѣка година въ първото засѣдание на на-
стоятелството, слѣдъ пролѣтното общо събрание,

което остава въ сила до тогава до като не се про-
изнесе настоятелството за измѣнението му. Спо-
рѣдъ нуждата прѣдсѣдателя може да свика на-
стоятелството и на извънредни засѣдания. Сѣщо-
то може да стане когато го пожелажтъ поне два-
ма отъ членоветѣ на настоятелството, или пѣкъ
контролната комиссія. За извънредни засѣдания
прѣдсѣдателя е длъженъ да издава писменни по-
кани, въ които да бѣде означено прѣдмета и ре-
да на разискванията въ засѣданието; тѣзи покани
трѣбва да се поднесжтъ на членоветѣ на настоя-
телството и касиера, а така сѣщо да се извѣсти
затова и прѣдсѣдателя на контролната комиссія.

Чл. 34. Касиера зема участие въ засѣдания-
та на н-ството, нѣ има само съвѣщателенъ гласъ.

Чл. 35. Рѣшенията на настоятелството се
считатъ за редовни, когато присѣствуватъ повече
отъ половината отъ членоветѣ. Рѣшенията на на-
стоятелството ставатъ по-явно гласоподаване.
Въ случай на равногласие, гласътъ на прѣдсѣда-
теля рѣшава въпросътъ. Ако нѣкой отъ членове-
тѣ на настоятелството е заинтересованъ въ прѣд-
мѣта, който се разисква, то той може да бѣде
отстраненъ отъ това засѣдание. Това се отнася
и до касиера.

Чл. 36. Настоятелството е длъжно точно да
опрѣдѣли и извѣсти днитѣ въ които работи дру-
жеството; въ тѣзи дни всѣки пѣтъ въ управле-
нieto на дружеството трѣбва да се намира: прѣд-
сѣдателя или неговия замѣстникъ, единъ членъ
отъ настоятелството и касиера на дружеството.

Чл. 37. Прѣдсѣдателя на дружеството прѣд-
ставлява послѣдното на всѣкадѣ; распрѣдѣля и
ръководи дружественнитѣ работи съгласно уста-
ва и правилника на дружеството; затваря заедно
съ касиера дружественната касса и е отговоренъ
(заедно съ касиера) за всичкото дружественно
имение, както и за неговото разумно управление.
Той подписва всичката дружественна корреспон-
денция, пази печата на дружеството, съвмѣстно
съ касиера, изработва мѣсечнитѣ приключвания
на касата, годишната сметка и счетоводния ба-
лансъ, който прѣдставлява по-нататъкъ за прѣг-
ледване и одобрене. Той свиква настоятелство-
то на извънредни засѣдания, взема инициативата
за свикването на общото събрание, извънредни
засѣдания и ръководи (прѣдсѣдателствува) засѣ-
данието както на послѣдното, така и на настоя-
телството. Въ редовното пролѣтно засѣдание на
общото събрание, прѣдсѣдателя дава отчетъ за
състоянieto и дѣятелността на дружеството
прѣзъ истеклата година.

Запазване на мжстѣта (шарата) сладка за вина-
ги или пригитовление на „вино безъ алкоолъ.“

Получената отъ гроздето течност извѣстна
подъ името мжстѣ (шара) е обично питие почти

на всичките хора, но не е била предметъ на търговията за дълго време, тъй като запазването ѝ е било много трудно, понеже въ късо време завира, размътва се и изгубва сладкия си вкусъ и характеръ на мжстъ. Това се е продължавало до послѣдно време, отъ когато сѣ почнали да ѝ обработватъ така, щото да се държи безъ да ври прѣзъ цѣлата година. Отъ прѣди нѣколко време срѣщнахме въ немскій винарски вѣстникъ описание на метода за приготвяне на такава мжстъ, като се описва отъ сжщия, че за сега има вече нѣколко фирми и дружества, които се занимаватъ исклучително съ подобна фабрикация. По главни отъ тѣзи за сега се срѣщатъ въ Висбаденъ, Монбакъ (Германия) и въ Бернъ (Швейцария). Фабриките въ тѣзи градове, а особено въ послѣдний, която е дружественна, правятъ много голѣма прѣпорѣка (реклама) на тѣзи свои произведения, които тѣ наричатъ, макаръ криво „вино безъ алкоолъ“. При всичко, че е обще-известно, какво задържаната сладка мжстъ нѣма, нищо общо съ произведеното отъ гроздовата течностъ упоително питие известно подъ името „вино,“ но при все това може всѣки да си прѣдстави, какво любопитство възбужда такавата реклама мѣжду пиянитѣ, а особено мѣжду тѣзи, на които спиртниятъ пиететъ сѣ запрети или омръзнали.

Като вземаме подъ съображение: 1) че сладката добръ прѣчистена мжстъ подадена за пиение прѣзъ зимата, или прѣзъ лѣтото, ще се пие съ голѣма охота отъ всѣкого, като едно сладко расхладително питие; 2) че подобна мжстъ може да служи на винаритѣ, като срѣдство за прѣдаване екстрактъ и сладина на блюдкави (изветрели) вина; 3) че мжстътъ може да се употребява, като лѣчебно срѣдство (вмѣсто грозде), за слаби и болни хора; 4) че много наши винари и любопитни кжщи се трудятъ да си задържатъ сладка мжстъ по какъвто и да било начинъ: то намѣрихме за добръ да приведемъ въ листа си начина за приготвянето на това, тъй наречено, „вино безъ алкоолъ,“ толкось повече, че ний го приложихме още тази година въ практика и получихме добри резултати.

Отъ по-рано задържането на сладка мжстъ е ставало: 1) чрѣзъ наливание прѣцедената мжстъ въ бутилки, които, добръ затулени и завързани, сѣ биле заравени въ пѣськъ или прѣстъ въ избата, гдѣто тѣ вратъ слабо по-причина на ниската температура; 2) чрѣзъ варение на мжстътъ и затварянието ѝ ягко въ бжчи или бутилки; 3) чрѣзъ прѣсичание съ луга; 4) чрѣзъ прибавяване на вредни за ферментитѣ киселини, (като салицилевата) соли (металическите) и др. Но всички методи сѣ исхвърлени вече, тъй като едни сѣ мжчно приложими, (каквато е на пр. първата, при която ферментитѣ се размножаватъ, въпрѣки студената температура и размътватъ мжстътъ или

исчупватъ шишетата), другитѣ вкарватъ въ мжстътъ вредни за организма на човѣка материи, та се прѣследватъ отъ санитарнитѣ власти.

Позволеното приготвяне на сладка мжстъ и то въ по-голѣмъ размѣръ е почнало възъ основа на пастийоризирането, което гони, цѣлътъ — изморяние на ферментитѣ и отдѣляние на бѣлтъчнитѣ вещества. При него мжстътъ се загрѣва до 60 — 65° С. температура, която ферментитѣ немогѣтъ да издържатъ, а бѣлтъчнитѣ вещества се опичатъ ставатъ твърди (срязватъ се — коагулиратъ) и така падатъ на дъното въ видъ на отайка. Само чрѣзъ едно пастийоризиране се е приготвяла сладка мжстъ дълго време, но не получила голѣмо распространение, защото не е била съвсѣмъ чиста и до край за винаги сладка. Но горното приготвяне е послужило за основа на сегашната фабрикация, която ний на кратко ще опишемъ. Тя се състои въ слѣдующето: мжстътъ отъ избрано здраво грозде се прѣцежда прѣзъ гъсто телено сито, и се налива, скоро слѣдъ получаването, въ бутилки. Пълненето не трѣбва да става до горѣ, а до шията или 6 — 8 с. м. отъ тѣсната шия се оставя праздно. Слѣдъ това се затулятъ съ тапи, една малка частъ отъ които да остане вънъ да улесни завързването съ канпъ или тель, Така приготвенитѣ бутилки се турятъ въ единъ казанъ (прави или легнжли), заливатъ се съ вода, до като се покрятъ или до пийтѣ ако сѣ прави и се загрѣватъ до 65 — 67° С. Ако температурата слѣзе 1 — 2°, или качи неврѣди нищо, (но не съ повече). Въ тази температура, до която ще се затопи и мжстътъ, се държатъ ботилките около 1/2 часъ, подиръ което време се изваждатъ и оставятъ на охлаждение. Слѣдъ това нагорѣщяване въ шишетата ще се образува една отайка, която трѣбва да се отдѣли чрѣзъ филтриране. Отъ филтъра мжстътъ трѣбва да се извади много бистра, за която цѣлъ първата мжстъ, като протече се връща въ филтъра да тогава до като потече съвсѣмъ бистра. Така получената мжстъ се налива отново въ бутилките, които сега трѣбва да се измижатъ съ горѣща содова вода и подиръ да се исплакнатъ съ една — двѣ чисти води. Затулението имъ сега трѣбва да стане съ тапи уварени добръ въ врѣла вода. Слѣдъ внимателно завързване бутилките се пастийориратъ повторно, слѣдъ което тѣ стожатъ вече до край бистри и сладки,

Точно по-горѣописаний начинъ тази година прѣзъ гроздобера ний приготвихме въ Евксиноградскитѣ изби 150 — 200 бутилки. Въ резултатъ се получи едно отлично расхладително, сладко питие, което всѣки си би купилъ и пилъ съ най-голѣма охота. Така се приготвя „вино безъ алкоолъ въ малкъ размѣръ отъ обикновеннитѣ винарски кжщи.

Въ голѣмитѣ винарници, които се занимаватъ съ приготовление на подобни вина въ повече работата е скъпата, само че първото загрѣване на мжстѣта може да стане направо съ пастийоровитѣ апарати. За отайване мжстѣта се влива въ запарена бжчва и отъ тукъ въ бутилки се повторно пастийоризира.

Нѣкои отъ фабрикантитѣ за подобни вина приготвяватъ такава и въ бурега, съ които го распращатъ на копувачитѣ, като бирата за по евтино. И тукъ разликата е малка. Мжстѣта се пастийоризира въ апарата, влива се въ добръ испарена бжчва за потайване, филтрира се и бистрата течностъ се пастийоризира пакъ съ апарата и влива въ бжчонкитѣ. Тукъ трѣбва да се пази щото мжстѣта да не взема много въздухъ, като се налива съ фуния (добръ испарена), която да има една вентилна трѣба за изкарване на вътрѣшния въздухъ, безъ да пропуска външния навжтрѣ. Всичко до което се допира мжстѣта трѣбва да се испари, за да му се изморятъ ферментитѣ. Бжчонкитѣ се затварятъ съ тапи, а отгорѣ се запечатватъ и заковатъ съ тенекийка.

Мѣстото за запазване на това вино безъ алкоолъ е обикновенната изба. Бутилкитѣ се държатъ легнжли. За прѣдпазване на тапитѣ (да не би да пропуска въ въздухъ и да не текжтъ) трѣбва да се затулятъ съ парафинъ.

По горнитѣ начини се запазва и овощний сокъ като отъ ябълки, круши, малини и др. Главно съ такива се занимава дружеств. фабрика за вина безъ алкоолъ въ Бернъ (Швейцария). Вина-та отъ последната се прѣдпочитатъ отъ Германскитѣ, защото при сладината си тѣ иматъ една киселина, която дѣйствува на вкуса много приятно и е по-расхладително.

Относително трайността на тѣзи вина ще се спомѣне, че е много голѣма, тъй като нѣщата които го развалятъ, а именно бѣлтжчнитѣ, както и ферментитѣ сж отдѣлени и изморени. Врѣние въ тѣхъ може да се подбуди ако се държатъ въ $\frac{1}{2}$ напълнени сждове 4—5 дена. Ний държимъ една бутилка 12 дена и още не е заврѣла и е бистра.

Употрѣблението на такава мжстъ, която както се вижда, може да си приготви всѣки винарь, е много обширно. Тя може да се прибавва въ виното за да му се прѣдаде сладинка и прѣснота; продава се на въздържателитѣ (отъ алкоолни питиета); може да се дава вмѣсто грозде на болни, слаби и дизентерични. Сладкаритѣ ѝ копуватъ за разни видове сладки работи; дамйтѣ ѝ пижтъ съ охота вмѣсто сладко вино и вмѣсто бира; възрастнитѣ хора и дѣцата може да ѝ пижтъ лѣтно врѣме, като расхладително питие, особено съ содова вода нѣма никакъ никому да се закачи на гърлото.

Прѣдпазване на триндафилитѣ и др. цвѣ- тя отъ разнитѣ въшки и паразити.

Голѣма врѣда на триндафилитѣ и изобщо на цвѣтята и овоцията причиняватъ разни паразити, нѣ отъ тѣхъ най голѣма неприятностъ на любителитѣ причиняватъ листнитѣ въшки. Противъ тѣзи паразити сж употрѣбвани всѣвъзможни лѣкове, нѣ добри резултати не сж получени до сега. Наистена че прѣсканието съ цява, тютюнова вода, мачканието имъ съ ржка и др. такива срѣдства даватъ малка помощъ, нѣ тѣ ги само намаляватъ за извѣстно врѣме, подиръ което пакъ ново нападатъ.

Споредъ нѣкои вѣстници напоследъкъ е изнамѣрено едно срѣдство отъ фирмата Ernst grossmann въ Prag (Mariengasse), което е извѣстно подъ името „Aphidin“. То се продава само отъ изобретателя и дава споредъ досегашнитѣ опити, отлични резултати. Употрѣблението му е легко; той се растворя (разрѣжда) въ вода, съ която се напрѣскаватъ нападнатитѣ отъ паразититѣ части. Съ това се умъртвяватъ, както живитѣ паразити, тѣк сж цо и улепенитѣ имъ яйца, като се противопоставяло и на понататашното имъ развитие и размножаване. Aphidina се прѣпорѣчва още противъ земнитѣ бѣлхи, противъ гѣсеницитѣ, плѣсенитѣ и пр.

Намазване тапитѣ на затуленитѣ (пълни) шишета съ парафинъ.

Здравитѣ първокачественни тапи, които биватъ навсѣкждѣ гладки безъ дупчици отъ червѣденина, затулятъ шишетата здраво (херметически), като не упрашватъ вътрѣшността съ прахотии отъ червоединонната, нито пъкъ пропускатъ да тече вино. Нѣ първокачественни тапи рѣдко се донасятъ у насъ. Повечето пжти идатъ тапи отъ 2-ро и 3-то качество, които биватъ обсипани съ дупчици, не сж еластични, та слѣдъ затулянието, освенъ гдѣто напращватъ виното съ прахотии, пропускатъ да тече навънъ виното, а вжтрѣ-въздухъ, велѣдствие на което, то се разваля много лесно. При такива тапи прѣпорѣчватъ прѣдварително приготовление съ нагорещенъ до завиране парафинъ. Тапитѣ се потапятъ въ последний за нѣколко секунди, или се набадатъ съ едно острие и се намазватъ съ една четчица на всѣкждѣ. Съ това тапитѣ вече не пропуска въ виното въздухъ и прахотии, само че губятъ малко отъ еластичността си и трудно се вадятъ.

За отбѣгване на това прѣпорѣчва се вмѣсто топение и мазане на цѣлата тапа, заливане горната ѝ частъ съ парафинъ-слѣдъ затулянието. Обикновенно затулянието трѣбва да става така, щото една частъ отъ тапата да остане вънъ. Прѣди поставянието на шишетата за лежение, или прѣди да имъ се турятъ кабзолитѣ, тази тапова частъ се отрѣзва равно съ отверстието на шише-

то и се намазва съ помощта на една четка отъ добръ растопеный парафинъ. Последний изпълва добръ поритъ на горната частъ отъ тапата и то доста навътрѣ, като чрѣзъ това се прѣдпазва течението и съобщаванието на виното съ външния въздухъ, отъ друга страна запазва поплѣснюването на тапата, което често пѣти прѣдава такъвъ вкусъ и на виното. Папафиниранieto отгорѣ на тапитъ става трудно, когато при затуленieto тѣ сж вкарани малко навътрѣ въ шишетата. Поплеснювание се забѣлѣзва всѣкога при шишета затулени по последний начинъ. Отъ такива тапи виното добива слабъ мухливъ вкусъ само като се допира виното при изливанието у мухливата частъ на шишето, а силенъ, ако той е проникналъ до самото вино.

Болѣсти и неприятели на земледѣлческитѣ културни растения въ района на Образцовия чифликъ прѣзъ истеклата земледѣлческа година.

(Продължение отъ брой 16).

8. *Shizotrogus solstitialis* и *Anisoplia pruticola*. И двата тѣзи бръмбари се появиха около 25-ий Май по житнитѣ растения. Понеже по-това врѣме житнитѣ растения се намиратъ въ цвѣтение и завързватъ зърна, то заради това и тѣзи бръмбари сж врѣдителни, понеже тѣхното сѣдалище е класовѣтъ. Тѣхното количество особено по пшеницата тази година до паданieto на дъждовѣтъ бѣ много голѣмо. Вгледа ли се челоуѣкъ въ една пшеничена нива рѣдко ще забѣлѣжи мѣсто, въ което да нѣма тѣзи бръмбари. Първиятъ отъ тѣхъ, т. е. *Rhizotrogus* е по-голѣмъ отъ вториятъ, има около 16 мм. дължина, тъмно-кафявъ, или кафявъ цвѣтъ и повечето части отъ тѣлото му сж покрити съ косми. Ларвата му е малко по-малка отъ тази на майския бръмбаръ; и тя живѣе въ земята. Вториятъ — *Anisoplia* е около 8 — 10 мм. дългъ и се отличава по златния цвѣтъ на елитритъ (покривкитѣ) си. Той е сжщо така косматъ.

Въ чѣкои години тѣзи два бръмбара причиняватъ много голѣми поврѣди, заради което трѣбва да се помисли и за нѣкое срѣдство противъ тѣхъ. Прѣпорѣчватъ обикновенно изораванieto веднага подиръ жътвата на такива ниви, които сж нападнати отъ тѣхъ, за да могатъ ларвитѣ, които вече сж се излупили да дойдѣтъ отгорѣ на почвата, за да се уничтожатъ отъ птицитѣ. Понеже ларвитѣ живѣятъ въ почвата то прѣпорѣчва се по-честото оране и даже пусканie на кокошки и мисирки, които най-лесно ги намиратъ и ги изядатъ.

9. **Листнитѣ въшки.** Това сж едни дребни както въшкитѣ насекоми и и нападатъ различнитѣ културни растения. Най-распространенъ е видѣтъ *Aphis paraveris*, който се намира въ голѣмъ размѣръ по-легуминознитѣ растения, особено баклата (черния бобъ). При минжлогодиннитѣ ни наблюдения изъ Плевенско незабѣлѣзахме тѣзи въшки да нападатъ на житнитѣ растения, нѣ тази година, види се, вследствие по-голѣмата влага бѣхъ распространени и по житнитѣ растения. Най-напрѣдъ се забѣлѣжихъ на Македон-

ската пшеница и то около 26-й Май, послѣ по-Мартинската пшеница и Св. Иванската ржжъ. Въ испитателното поле по помѣннатитѣ растения тѣ бѣхъ распространени толкоу много, щото въ продължение само на една седмица ги изсуши съвършено, така щото тѣ неможехъ да дадѣтъ никакво зърно.

Листнитѣ въшки, които тукъ бѣхъ распространени сж зелени на гледъ и покривахъ съвършено долната страна на листата. Въшкитѣ не нападахъ изведиужъ на цѣлото растение, а тѣ отивахъ постепенно отъ едниия край къмъ другитѣ и срѣдата на ларцелката, или нивата.

Листнитѣ въшки се размножаватъ въ твърдѣ голѣмо количество и то въ твърдѣ кжсо врѣме. Вследствие на това бързо размножаванie тѣ бихъ уничтожили за кжсо врѣме всичкитѣ културни растения, на които нападатъ, ако не се случваше, да бждѣтъ уничтожавани отъ птицитѣ, други насекоми и пр.

Срѣдствата за уничтоженieto на листнитѣ въшки сж слѣдующитѣ:

1. **Сапуненъ растворъ.** Такъвъ растворъ можемъ най-сигурно за тази цѣлъ да получимъ като вземемъ една лажичка зеленъ сапунъ и се раствори въ една кана дъждовна вода.

2. **Тютюнева вода.** Тази може да се получи, като се вземе лонъ тютюнъ и се полѣе съ топла вода; получения растворъ трѣбва да се разрѣди. Добра вода може да се получи когато листата киснатъ по-дълго врѣме въ водата и подиръ тя се прѣцѣди.

Въ последно врѣме има вече цѣли реценти противъ листнитѣ въшки, нѣ и тѣ сж повече примѣси отъ горнитѣ срѣдства. Много души за сжщата цѣлъ употребяватъ или суха пепелъ, или пѣкъ такава съ вода, която сжщо така дѣйствува досега сигурно и не изсква почти никакви разности.

10. **Граховия и лещовия бръмбари.** (*Bruchus pisi* и *Bruchus lentis*). Тѣзи бръмбари се появяватъ въ врѣме на цвѣтѣнието на лещата и грахътъ, които снасятъ тогава яйцата си въ плодницитѣ. Яйцата имъ се развиватъ въ зърната и прѣзъ зимата, или на пролѣтъ излизатъ, като прѣдварително сж изѣли почти половината отъ зърната. (Вижъ описанieto на *Bruchus pisi* въ брой 10 и 11 година I). Понеже тѣзи двѣ насекоми сж твърдѣ много распространени въ грахътъ и лещата, тѣй щото правятъ употребленieto на тѣзи двѣ растения твърдѣ неприятно, трѣбва да се взематъ сериозни мѣрки за истрѣбленieto имъ. Едно коренно истрѣбление при нашия климатъ не е възможно, нѣ срѣдство за ограничаванieto имъ е употребленieto на съсмѣсъ чисто сѣме. За тази цѣлъ сѣмето се загрѣва въ фурни до 300° C. само въ продължение на двѣ минути. Тази температура и за това кжсо врѣме неможе да поврѣди на кълняемостъта на сѣмената, а съвършено уничтожава бръмбарчетата.

Въ последно врѣме за тази цѣлъ прѣпорѣчватъ употребленieto на въглевия сулфидъ (CS_2). Взема се 50 гр. въглевия сулфидъ и се полива въ затворенъ разлатъ сждъ върху 1 хектолитръ грахъ, или леща. Въглевия сулфидъ щомъ проникне съ миризмата си на всѣкадъ, уничтожава бръмбарчетата. Така изцѣрения грахъ може свободно да се употребява за сѣяние. При последното срѣдство трѣбва да

не палишъ наблизко огънь или да работишъ съ цигарата въ устата, тъй като въглеродниятъ сулфидъ скоро се запалва.

в) Отъ растителното царство.

Посѣвитъ на земледѣлците, както и лозята прѣзъ минхлата пролѣтъ и лѣтото най-много пострадаха отъ разни паразити отъ растителното царство, защото самитъ условия — влагата най-много способствуваше за тѣхното развитие. Друга година мѣчно може да срѣщне човекъ ржда или манна по житнитъ растения, нѣ тази година тѣ изобилваха и даже бѣха причина въ намаляването на жътвата до минимумъ.

Отъ растителнитъ паразити ние забѣлѣзахме прѣзъ тази година да поврѣдѣтъ слѣдующитъ:

1. **Ржда по житнитъ растения.** Всичкитъ житни растения прѣзъ мѣсецъ Май бѣха нападнати отъ **стеблената ржда** (*Puccinia straminis*), а овеса отъ **овесната (коронатата) ржда** (*Puccinia coronata*). Тѣзи два вида ржди се различаватъ по мѣжду си и отъ обикновенната ржда по това, че споритъ погледнати подъ микроскопъ на *Puccinia straminis* сѣ овални и по една, на *P. coronata*, че зимнитъ ѝ спори иматъ израстъци като на корона, а *P. graminis* (обикновенната), че лѣтнитъ ѝ спори сѣ дълги и раздѣлени на двѣ части съ прѣграда.

За да може земледѣлецътъ да се бори съ тѣзи болѣсти на културнитъ си растения трѣбва да познава тѣхното развитие, заради това ние тукъ ще се постареемъ да го запознаемъ на кратко съ това.

Развитието и на тритъ видове ржда е едно и сѣщо, тъй щото и описанието ще бѣде общо. На пролѣтъ на повече развититъ житни растения долѣзватъ спори изъ въздуха, които бързо се впиватъ въ листната тъканъ и почватъ въ кѣсо врѣме да се размножаватъ, като даватъ други спори, които сѣ червени щомъ сѣ на купъ, и се забѣлѣзватъ отъ земледѣлца и носятъ името ржда. Тѣзи спори сѣ така нарѣченитъ **лѣтни спори**. Тѣ ако подпаднатъ на другъ листъ, могатъ сѣщо така твърдѣ бързо да се развиватъ и да дадѣтъ цѣлъ купъ спори, които сѣ сѣщи както до сега образуванитъ. Къмъ краятъ на узрѣването на житнитъ растения, когато стеблата почватъ да жълтѣятъ, тѣзи спори немогатъ вече да се распръскватъ и да проникватъ въ нови листове, а почватъ да се втвърдяватъ и даже си промѣняватъ формата и цвѣтътъ ставатъ тъмни и даже черни, за да могатъ да прѣкаратъ зимата безъ поврѣда. Тѣзи спори се казватъ **зимни спори на рждата**.

За да могатъ зимнитъ спори да прѣминатъ на житнитъ растения нуждайтъ се още отъ една метаморфоза, тази си метаморфоза тѣ прѣкарватъ на нѣкое друго растение, като киселока, разнитъ видове борагови, млѣчкови растения и пр. На тѣзи растения по листата се образуватъ особенни спори, които минаватъ послѣ по житнитъ растения и причиняватъ лѣтнитъ спори въ идущата година.

Рждитъ нападѣтъ около листата на житнитъ растения и сѣ причината за необразуване на слабо или никакво зърно отъ житнитъ растения, защото като гъби распростиратъ се въ листата и унищожаватъ зелената и хранитѣ, които щѣха да хранятъ растенията.

Отъ дълги наблюдения е намѣрено, че обикновенната ржда (*P. graminis*) прѣкарва едната си метаморфоза вър-

ху растението нарѣчено кисель трънъ (*Berberis vulgaris*), което расте по край еловитъ и цвѣти съ жълти цвѣтове; стеблената ржда по бораговитъ растения: *Anchisa officinalis* лисната опашка бораго (*Borago officinalis*) *Fchiam vulgare* и др. а овесната ржда по трънититъ храсти: *Rhamnus catarica* и *Rh. frangula*.

Отъ само себе си се разбира, че земледѣлецътъ, който иска да опази полѣтата си отъ рждата, трѣбва да не, чисти наоколо имъ помѣнатитъ растения, които щомъ като отсѣтствуватъ рждитъ немогатъ да се распространяватъ. Понеже въ мѣстността на Образц. чифликъ не се намира *Berberis vulgaris*, то и затова неможе да се развива обикновенната ржда и ние никакъ неможахме да я намѣримъ. Най-распространена е стеблената, понеже всичкитъ бурени, на които тя прѣкарва единия си стадиумъ сѣ най-обикновеннитъ плѣвели изъ нивитъ. Ето още единъ случай, който води къмъ чистение на плѣвелитъ щомъ се иска добра и сигурна жътва!

Понеже влагата е най-голѣмия посредникъ за распространението на рждитъ, то тази година навсѣкадѣ земледѣлцитъ испитаха тѣхния бичъ.

2. **Мана** (*Erysiphe graminis*). Още въ първитъ дни на мѣсецъ Май забѣлѣжихме, че ячемицитъ и то особено пролѣтнитъ бѣха нападнати отъ този паразитъ. Растенията се покриватъ по всичкитъ си зелени части, отгорѣ и отдолу, па даже и по стеблата и класовѣтъ съ една бръшнена покривка, която на нѣкои мѣста се издига надъ повърхността на листата. Този паразитъ се отличава отъ рждата, че органитъ му невлизатъ въ тканята на листата, а стоѣтъ отгорѣ и само извѣстни израстъци се спускатъ въ тканитъ за да черпѣтъ храна. Щомъ паразитътъ се е добръ расклонилъ по повърхността на листата, стеблата и пр. испуска едни сѣменца, които се наричатъ **конидий** и които спомагатъ за распространението на паразитътъ. Тѣзи конидии паднатъ ли на друго мѣсто сѣщо така се развиватъ: пускатъ коренчета и влакна, прѣплитатъ листътъ по повърхността и въ кѣсо врѣме и тѣ почватъ да продуциратъ конидий. Къмъ краятъ на лѣтото образуватъ се едни черни и голѣми спори, видими съ око, които служатъ за прѣзимување на паразитътъ и се получаватъ **перитеций**. Перитецийтъ се пукатъ напролѣтъ и изъ тѣхъ излизатъ сѣменца, които най-напрѣдъ почватъ да развиватъ паразитътъ на пролѣтъ.

Този паразитъ, макаръ и не толкова опасенъ въ други случаи тази година причини понижаванне реколтата на нивовързкитъ ячемици, по които бѣше най-много распространенъ.

Срѣдство противъ този паразитъ има, само като се гледа да се унищожатъ зимнитъ спори (перитецийтъ) и то чрѣзъ запалване стърнището и сламата.

3. **Главня.** Най-голѣмия и честия врагъ по житнитъ растения сѣ главнитъ, които тази година още повече отъ друга година бѣха распространени. Въ насъ бѣха се появили *Ustilago carlo*, *Ustilago hordei* и *Tilletia laevis*. Първитъ два вида главни принадлежатъ къмъ праховититъ, а последната къмъ мазнитъ главни.

(Слѣдва).

Запазване на пръчки за садение лозе и за калеми.

Отъ голѣма полза за лозаря е, ако прѣдприеме събирането на пръчките, за садение ново лозе и за калеми при ашладисването на американскитѣ лози, прѣзъ есенъта. Прѣзъ зимата пръчките се запазватъ много по здрави въ избата, или въ нѣкой трапъ въ земята, отъ колкото да сѣ свободно-изложени на неизвѣстнитѣ бѣдѣщи студове. Освѣнъ това нарѣзването на пръчките отъ еднакви и желаеми сортове е по лесно и сигурно на есенъ, тъй като тогава лозитѣ сѣ по близо до памята на лозаря-слѣдъ гроздобера, вънъ отъ това не сѣ имъ изменени още разнообразиянитѣ знаци, което до на пролѣтъ често се случва. Събранитѣ на есенъ пръчки за лоза, ако бѣдѣтъ добръ запазени или направо засадени, хващатъ се съ много по голѣмъ процентъ, отъ колкото вънъ прѣзимувайтѣ.

Много по необходимо е събирането на пръчките прѣзъ есенъта, когато ще бѣдѣтъ употребявани за ашладисване на американски лози, за да противостоѣтъ на филоксерата. Казаното по горѣ за избиранието на пръчките, хващанието и пр. важи и тукъ също тъй, както и при пръчките за сѣение. Нѣ при тѣзи за калеми бранието прѣзъ есенъта е нужно още по много причини. Прѣди всичко тѣ трѣбва да сѣ на разположение за зимното присаждане въ стая, ако ги нѣмаме, неможемъ да присаждаме, тъй като бранието въ студа и снѣга е исклучено.

Ако се испустне присажданието прѣзъ зимата, тогава за прѣдпочитание е да бѣде извършено късно на пролѣтъ, прѣзъ края на Априлъ и началото на м. Май. До това врѣме могатъ да се задържатъ безъ да покарать и пръчки брани рано на пролѣтъ, обаче резултатитѣ отъ тѣхъ сѣ много по долни, отъ колкото при прѣсажданието съ пръчки брани на есенъ. Отъ горѣказаното слѣдва, че най-доброто врѣме за избиранието и нарѣзването на пръчките за посаждане и за калѣми е есенното.

Това нѣщо е извѣстно и на повечето наши лозари, като нѣкои го и вършатъ. Нѣ повечето не събиратъ пръчките есенъ, поради трудността за запазването имъ прѣзъ зимата което нѣщо въ сжщностъ не прѣдставлява голѣма мъжа. Пръчките могатъ да бѣдѣтъ запазени прѣзъ зимата на всекъдѣ: въ земята подъ сѣнина, или на открито, въ избата, сайвантитѣ и пр.

Въ земята се запазватъ въ трапове и то по слѣдующий начинъ: ископава се трапъ малко по-дълбокъ и поширокъ отъ колкото би заели пръчките. Последнитѣ, навързани по 100 наедно въ снопчета, се нарѣждатъ въ трапа както слѣдва: най-отдолу се туря единъ слой полу-суха прѣстъ, върхъ тази се нарѣждатъ легнхли едно до друго снопове-до като се постеле цѣлата основа на трапа. Слѣдъ това пръчките се посипватъ съ прѣстъ, която да изпълне празнитѣ мѣста по мѣжду сноповетѣ и да покрие пръчките на 4-5 с. м. Подиръ се нарѣждатъ пакъ снопове, върху тѣхъ прѣстъ и т. н., до като се напълне трапа. Най-отгорѣ се насипва повече прѣстъ, която се събира въ срѣдата тъй, щото да образува видъ на стрѣха (пирамидално). Ако не е трапа подъ покривъ, тогава се покрива

съ парчета дъски, за да откарватъ водата вънъ отъ трапа, около който се направа вадичка за откарването ѝ.

Тази метода е много добра, задържа пръчките прѣсно и здрави до късно на пролѣтъ. Само ще се внимава за доброто попълване мѣжду сноповетѣ и пръчките. Въ разстояние на много години сме практикували този начинъ за запазването и сме получили добри резултати. Прѣзъ миналата зима подъ този начинъ запазахме повече отъ 20000 пръчки и то даже на снопове съ по 500-1000 пръчки едина. При откриването се указаха всички здрави, като запазили даже прѣснотата на изглѣда си. При посѣвяването на пролѣтъ всички почти се хванаха.

Въ избата пръчките сѣ запазватъ по различни начини: 1) въ пѣсекъ, гдѣто се турятъ както и по горѣ-редъ пръчки редъ пѣсекъ, до като се покриятъ всички; 2) въ пѣсекъ, като се заравятъ исправени на долнитѣ си части и заровени до $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ въ него и 3) въ прѣстъ заровени върху дюшето на избата, тъй както и въ трапа горѣописанъ.

Първитѣ двѣ методи сѣ най-распространени, макаръ че при тѣхъ пръчките най-лесно се развалятъ. При тѣзи, ако избата е влажничка, пръчките пострадватъ отъ поплѣснение, ако е суха пѣска пизсква често увлажняване и, въпрѣки това, пакъ горнитѣ части на пръчките исхваътъ.

Най-добръ сѣ запазватъ пръчките въ избата по 3-ий начинъ и то както слѣдва: на дюшето (подѣтъ) въ избата се постила единъ слой полувлажна глинеста прѣстъ на дебелина 10-15 с. м. Върху този се насилатъ пръчки, безъ да се вързватъ, на дебелина 6-8 с. м. Послѣ се покриватъ съ прѣстъ, която се натѣква добръ съ рѣцѣ или съ една дъска, подиръ се настилатъ пакъ пръчки, които се покриватъ съ прѣстъ, а така се кара нагорѣ до 6-7 реда. Пръчките се надипюватъ добръ, като се отбѣлзва внимателно сорта имъ. Ако имаме много пръчки, тогава правимъ или 2-ра камара, или почваме на по-голѣмо (широко и дълго) мѣсто. Избата трѣбва да има постоянна температура, да бѣде тъмна и не провѣтрива. Ако се образува течение на въздуха, тогава прѣстѣта исхва много и прѣдава това на пръчките. Избата не трѣбва да бѣде послана (дюшед-сана) съ плочи или тухли.

По тази метода могатъ да се запазятъ пръчките даже до края на м. Май и то въ здраво състояние и съ неразвити пжжи. Когато се отроватъ, тѣ прѣдставляватъ тѣ прѣсни и съ влага, като да се отрѣзани на пролѣтъ отъ лоза, която едва е починала да движи сокътъ си.

Споредъ опититѣ отъ дълго врѣме, се е указало, (както пише „Algemeine Weinzeitung“), че калемитѣ запазени по тази метода, давали най-голѣмъ процентъ хващание. По-неже прѣстѣта държи пръчките умѣрено влажни, то присажданието се извършва много лесно и бързо. Отрѣзитѣ се правятъ гладко, прилѣпватъ добръ на подложката и покарватъ много скоро слѣдъ засажданието. Присажданицитѣ даватъ силни лѣторасты, които лесно прикарватъ зимата. Само трѣбва подложките да бѣдѣтъ и тѣ добръ запазени и достатъчно дебели.

РАЗНИ.

Двадесетъ и петъ годишенъ юбилей. На 12-й/24-й Октомврий т. г. се е отпразнувалъ 25 годишниятъ юбилей на Марбургското винарско оводарско училище находяще се въ гр. Мар-

бургъ (Щиря). Праздненството се е извършило въ зданията на самото училище при присъствението на много-бройни гости. Тукъ сж били висшѣтъ Щирийски власти, прѣдставлявани отъ Графа Attems, Директора на учителското тѣло отъ землѣдѣлческото училище въ Groffenhof, кметовѣтъ отъ Марбургъ, Петау и др., Горскій комисаръ Goethe, синъ на прочутия лозаръ Н. Goethe, който е билъ първий директоръ на училището още други 140 гости, отъ които повечето сж били бивши ученици.

Праздненството е открилъ съ една обстоятелствена речъ Г-нъ Attems, съ която обрисувалъ напредъка на училището въ нрѣмнжлѣтъ 25 години. Описалъ ползата която то е принесло на страната, като въ заключение отдалъ най-голѣмата частъ отъ заслугитѣ за напредъка на Г-на Kalmana дългогодишния Директоръ на училището.

Говорили сж и други оратори, мѣжду които е Г-нъ Stigler — прѣподавателъ въ сѣщото училище, който далъ краткъ отчетъ за дѣятелността на сѣщото. Праздненството е било съпроводено отъ едно изложение на разни овоция, грозда и др., които е произвело училището. Слѣдъ закуската всички празнуващи сж се отправили да посетятъ по-големитѣ винарски изби, лозарски разсадници, подновени лозя и др., за които училището е помогнало най-много.

Марбургското винарско-овощарско училище е практическо. Заема мѣждина мѣжду нисшѣтъ и срѣднитѣ училища. Редѣтъ и програмата на това училище з служава глѣмо внимание отъ страна на поч. министерство, при урежданieto бѣджитѣ наши практически училища. Ползата, която е принесло то за славянската Щиря е неописуема, което нѣщо се е видело и признало отъ всичкитѣ празнуващи гости. Въ това училище бѣхж испратени 2-ма степендианти отъ Минист. на Финанситѣ, (което едно връже завѣждаше и земледѣл. отдѣление), гдѣто свършихъ съ добръ успѣхъ.

ОБЯВЛЕНИЕ

№ 1063

Дирекцията на Плевенското Държавно Винарско-Земледѣлческо училище въ Плевенъ, обя-

вява за знание на Г. Г. интересующитѣ се, че ще произведе публиченъ търгъ съ явна конкуренция за продажбата на слѣдующето собствено произведено количество вино.

а) Черно вино:

Отъ реколтата на 1893 година 875 литри

” ” ” 1894 ” 11,105 ”

” ” ” 1895 ” 38,187 ”

б) Розово вино:

Отъ реколтата на 1895 година 32,261 ”

в) Бѣло вино:

Отъ реколтата на 1895 година 5072 ”

Джиброва ракия отъ 1895 и 1896 г. въ лит. 5887.

Търга ще се произведе на 12-ий Януарий 1898 година въ 2 часѣтъ слѣдъ обѣдъ въ помѣщенiето на Плевенската Окр. Пост. Комиссия.

Всичкото вино се съдържа въ 51 бѣчи отъ срѣдна вмѣстимостъ литри 2500 и наддаването на продажбата ще става по отдѣлно за всѣка бѣчва.

Залогъ за участие въ търга се изисква 5 % отъ първоначалната цѣна 40 стот. на всѣки литръ вино.

Подробнитѣ посмни условия могатъ да се видѣтъ въ всѣки присѣственъ день въ Дирекцията на училището и въ Окр. Постоянна Комиссия въ Плевенъ.

г. Плевенъ, 20-й Ноемврий 1897 год.

Отъ Дирекцията

МЕТЕОРОЛОГИЧЕСКИ ВЮЛЕТИНЪ

Отъ 25-й Октомврий до 9-й Ноемврий 1897 година (по старъ стилъ).

Число	Плевенъ				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.			
	максимална	минимална	максимална	минимална	максимална	минимална	максимална	минимална	максимална	минимална	максимална	минимална	максимална	минимална	максимална	минимална	максимална	минимална	максимална	минимална	максимална	минимална	максимална	минимална	максимална	минимална	максимална	минимална	максимална	минимална	максимална	минимална
25	6.4	-2.2	—	—	6	-6	—	—	5	1	—	—	6	0	—	—	10	0	—	—	7	7	—	—	5	-5	—	—	—	—	—	—
26	6.7	-4.3	—	—	5	-6	—	—	5	0	—	—	8	-4	—	—	9	-3	—	—	11	—	—	—	5	-5	—	—	—	—	—	—
27	4.1	0.6	—	—	5	-2	—	—	2	-10	—	—	3	0	—	—	0	-3	—	—	5	1	—	—	4	-3	—	—	9	-2	—	—
28	4.9	1.1	—	—	2	-2	—	—	3	-1	3	—	5	-1	1	—	2	-4	—	—	6	0	—	—	6	-4	—	—	8	-1	—	—
29	2.6	-7.0	1.5	—	0	-11	—	—	1	-7	3	—	3	-8	1	—	—	—	—	—	0	-5	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—
30	-3.2	-11.3	1.9	—	-6	-12	—	—	-2	-13	—	—	-3	-9	—	—	—	—	—	—	-4	—	—	—	-3	-10	—	—	-5	-9	—	—
31	-1.6	-14.3	—	—	-5	-17	—	—	-4	-17	—	—	-2	-13	—	—	-4	-16	—	—	-1	-9	—	—	-4	-13	—	—	—	—	—	—
1	2.5	-13.3	—	—	2	-15	—	—	5	-15	—	—	—	—	—	—	4	-16	—	—	3	-12	—	—	1	-12	—	—	—	—	—	—
2	4.3	-11.4	—	—	6	-8	—	—	9	-9	—	—	—	—	—	—	8	-12	—	—	7	-7	—	—	4	-8	—	—	-5	-15	—	—
3	8.9	-8.0	—	—	9	-8	—	—	14	-5	—	—	5	-8	—	—	12	-8	—	—	9	-4	—	—	7	-5	—	—	—	—	—	—
4	17.1	-2.3	—	—	12	-1	—	—	17	-1	1	—	15	-4	—	—	11	0	—	—	17	1	—	—	10	-4	—	—	—	—	—	—
5	12.2	1.3	—	—	12	4	—	—	13	2	—	—	12	2	—	—	7	0	—	—	13	5	—	—	13	2	—	—	17	-6	—	—
6	9.8	-0.7	—	—	15	4	—	—	12	7	—	—	7	0	—	—	7	-1	—	—	10	2	1	—	15	2	—	—	—	—	—	—
7	17.9	0.2	—	—	16	-2	—	—	16	1	—	—	18	-2	—	—	14	-1	—	—	17	1	—	—	12	1	—	—	—	—	—	—
8	15.5	4.1	—	—	16	6	—	—	16	1	—	—	17	1	—	—	11	2	—	—	16	3	—	—	11	-1	—	—	17	4	—	—
9	11.2	4.7	—	—	11	-1	—	—	9	3	—	—	10	4	—	—	10	3	—	—	9	4	—	—	9	2	—	—	—	—	—	—

Съобщава: В. П. Вълчевъ.