

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. Горомановъ, А. Гечевъ и К. Илиевъ, учители при Плѣвенското Държавно Винарско-Земледѣлческо училище, М. Чукчуковъ и К. Малковъ, учители при Руссенското 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. Плѣвенъ.

Необнародвани рѣкописи, 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 отстъпа за 3 лева годишно.

СЪДЪРЖАНИЕ: 1) Изъ Българското зеленчарство; 2) Нужда отъ охлаждане и затопяние на мѣстата при врѣннето; 3) Опитното поле за земледѣлчески културни растения при Руссенското Земледѣлческо Училище; 4) Болѣсти и неприятели на земледѣлчески културни растения въ района на Образц, чифликъ прѣзъ истеклата земледѣл. година. Продължение отъ брой 17; 5) Какъ може да се помогне на вино бѣдѣ отъ спиртъ? 6) Ново гъбово дърво; 7) Обявление и 8) Окр. № 6484 отъ Министерството на Търговията и Земледѣлието.

Въ брой 271 на вѣстникъ „Отзивъ“, срѣщаме една новостъ, черпена отъ **ДОСТОВѢРНО МѢСТО** че: „всичкото вино въ Плѣвенската Държавна изба, около 150,000 литри, се вкиснало и слѣдователно развалило, като при това подканва г. г. народ. прѣдставители да запитатъ г. Министра на Търговията и Земледѣлието за такъвъ злочестъ случай?“

Ний отъ своя страна считаме за дълъгъ да извадимъ отъ заблуждение редакцията на назаний вѣстникъ, като ѣ съобщимъ, че едва ли всичкото вино, което се намира въ Плѣвенската Държавна изба възлиза на 150,000 литри, и че виното, което се намира въ избата е отъ прѣкрасно качество, въ което ще се убѣдѣтъ купувачитѣ и всѣкой интересующъ, който би посѣтилъ избата.

Съ това си невѣрно съобщение редакцията на в. „Отзивъ“ наниса силно оскорбление на лицата, които ръководѣтъ и сѣ ръководѣли работитѣ въ избата, напри това опѣтнява толкова годишния трудъ индивидуалъ по уредбата на това ново завѣдѣние. Вървѣе, че Дирекцията на завѣдѣнието и респективното Министерство, ще употребѣтъ всичко възможно, само и само да се открие този „достовѣренъ источникъ“, който лъжа и нлвета иска да компромитира едно толкова младо по своето съществуване завѣдѣние.

Ний отъ своя страна не можемъ освѣнъ да съобщимъ редакцията на помѣнати вѣстникъ, гдѣто е станѣла отзивъ на невѣрни доносения.

Изъ българското зеленчарство.

(Отъ К. Беѣвъ, учитель-градинарь при Руссенското Земледѣлческо Училище).

Всѣкому, твърдѣ добръ е познато, че съ настѣпването на пролѣтѣта, една твърдѣ голѣма частъ отъ българското население, особено онова, изъ Лѣсковско и Търновско, напуска отечеството си, за

да отиде въ странство, да търси прѣпитание и то исклучително да се занимаватъ съ зеленчарство. Къмъ краѣтъ на мѣсець Октомврий, или въ началото на мѣсець Ноемврий, всичкитѣ тѣзи хора, които бѣхъ напустили отечеството си за 7 — 8 мѣсеца, пакъ се завръщатъ съ пълни кесии, като зарадватъ своитѣ семейства; за което и азъ самъ много пѣти съмъ слушалъ съ особено задоволствие отъ мнозина да се говори за тѣзи градинари и да хвали България, че тя владѣе зеленчарството въ сѣвѣднитѣ ѣ държави: Австрия, Рومѣния и пр.

Колкото горния въпросъ е благоприятенъ при първо чуване, толкосъ той е по-горчивъ по-отношение общото благосъстояние на населението, като указва едно голѣмо влияние върху онова население, което е принудено да се раздѣли съ своитѣ членове отъ фамилията си; заради това той заслужва де бѣде разгледанъ обективно, малко по дълбоко. Отъ едно такова разгледване на въпроса, излизатъ толкосъ — и толкова много нѣща, които още отдавна сѣ ме възбуждали да сѣднѣ да пиша, което едѣмъ сега правѣ.

На прѣвъ погледъ, горното изгледва твърдѣ практично и доходно, именно, гдѣто всѣка година градинаритѣ голѣмо количество пари внасятъ изъ странство, па даже това звучи и твърдѣ приятно; нѣ попита ли се человекъ какъ и защо, тогава тази гордостъ се загубва въ себе си и человекъ може да дойде до едно твърдѣ горчиво заключение! Нема може да се смѣта за нѣкоя полза това, гдѣто единъ баща прѣкарва $\frac{3}{4}$ отъ живота си далечъ отъ своята фамилия? Или нетърпи ли нѣкаква загуба увеличението на народонаселението, когато толкосъ бащи сѣ далечъ отъ фамилитѣ си? Това е единъ фактъ, на когото би трѣбвало да се помисли при малкото население въ България, върху толкосъ много пространство зе-

мя и заради това при подобно едно разгледване на въпроса, не може да се остави непомънато.

Пита се защо отиватъ тѣзи хора въ странство? Първиятъ и най-близъкъ отговоръ е: защото споредъ смѣтката на тѣзи хора, тѣхнитѣ продукти не могатъ да намѣрѣтъ пазари въ страната, или пъкъ ако тѣ бѣхъ останали въ отечеството си и произвеждали зеленчуци, то би настъпила надпродукция, която ще има за слѣдствие, щото тѣ трѣбва да продаватъ своитѣ продукти за половинъ и даже по-малка цѣна и така небихъ могли да добиѣтъ онази сума, която тѣ всѣка година черпятъ изъ странство. Отъ тѣхна гледна точка, тѣзи хора иматъ право и това е именно логиката!

Нашето зеленчарство — особено пъкъ употреблението на зеленчуцитѣ — е още въ началото си и онѣзи, които иматъ за задача повдигането народното благосъстояние, иматъ тукъ едно твърдѣ широко поле за работа. Азъ мога да приведа тукъ една дѣйствителностъ, която съзрѣхъ при минжогодишното изложение въ Кюстендилъ и на която обърнахъ внимание и въ рапорта си, именно: всичкия изложени въ зеленчукъ бѣше отъ градътъ Кюстендилъ, а околнитѣ села невзехъ въ това отношение никакво участие, като че ли той не се излагаше. На горното съмъ съгласенъ, защото да се занимава човекъ съ подобна трудна работа въ плодородната Струмска долина, не би имало никаква причина, още повече, че тамъ се раждатъ толкось много овощия, които даже често пѣти оставатъ и необрани, отъ нѣмание какво да се правятъ. Нѣ по-добрѣ ли стои зеленчарството въ Сѣверна България, отколкото тука, би се запиталъ човекъ. Не, азъ мога даже да наведѣмъ противни примѣри на това.

Сѣверна България е страната, изъ която именно излизатъ тѣзи градинари за въ странство, а тя е и сѣщата страна, въ която лѣжатъ голѣми пространства земя неразработена. Това е именно една фактическа противоположностъ! . . . по-големата частъ земя неразработена и въпреки това едно голѣмо множество хора излизатъ изъ границата! . . . Отговорътъ на този въпросъ ний дадохме още отъ началото, а сега ще разгледаме единъ втори въпросъ, който е много по-важенъ и всѣки пѣтъ самъ се появява, когато се иска да се говори за народното благосъстояние. Този въпросъ, безусловно трѣбва да гласи: какъ трѣбва да се спре това изселване? Отговорътъ на това трѣбва да бѣде много кратъкъ и гласи просто така: „гарантирайтѣ хлѣбътъ на тѣзи хора и тѣ сами ще останатъ въ отечеството си.“ Нѣ какъ? Съ помощта на земледѣлието, особено на житопроизводството на тѣзи хора не може особено да се помогне, понеже тѣ неискатъ и не разбиратъ това, именно заради това, защото съ тѣзи растения тѣ не могатъ да смѣтатъ върху доходътъ съ

такава сигурностъ, както при зеленчарството. (Искали ли бихъ тѣ да каратъ земледѣлие, то не е имъ необходимо никакво знание, понеже и тѣхнитѣ дѣди и прѣдѣди сѣ карали това). Слѣдователно трѣбвало би да имъ се даде това, което тѣ добиватъ въ странство, т. е. работа и придобиване на прѣпитание.

Много отъ господа читателитѣ бихъ ни запитали: нема трѣбва да пращаме нашия лукъ и зелето въ странство? Разбира се, това не може да бѣде. Нѣ имайте малко търпение драги читатели, защото веднага ще чуега една друга пѣсенъ. Ако зелето не може да се изнася въ странство, не е така работата и съ червения лукъ.

При раздаването на наградитѣ при Кюстендилското изложение на 15-й Септемврий минжлата година, казваше бившия Финансовъ и изпълняющъ длъжностъ на Земледѣлието и Търговията Министеръ Г-нъ Ив. Ев. Гешевъ, че съгласно статистиката, Англия прѣзъ 1895 год. е заплатила въ странство 167,000,000 лева за овощни плодове и 2,000,000 лева за червенъ лукъ. Той разправяше, сѣщо и кои държави сѣ вземали участие при разпрѣдѣлението на тѣзи пари, като сѣ внесали горнитѣ продукти, нѣ между които България не се помѣна, и свърши рѣчъта си съ думитѣ: „и за насъ“? Отговорътъ остана така, защото въ тази областъ България нищо не може да докаже. Нѣ появява се трудния въпросъ сега: можемъ ли въобще ние да експортираме червения лукъ? Да, ще рекъ азъ и то твърдѣ лесно.

Коя държава притежава една толкось богата почва за луковата култура? — Никоя. Коя държава испраща всѣка година толкось работници въ странство да въдѣтъ тази култура и то твърдѣ на голѣмо? — Никоя. Коя държава има толкось лесни и евтини водни и наскоро по-сухо съобщения на изтокъ, западъ и сѣверъ? — Никоя, освенъ България. Коя държава има толкось много горѣщина прѣзъ лѣтото, щото не позволява вирѣнието на други културни растения, нѣ за културата на лукътъ въ голѣмъ размѣръ, вслѣдствие на ранната и дъжделива пролѣтъ (където лукътъ лесно расте) и горѣщото лѣто (когато лукътъ добрѣ узрѣва) прави го лесно транспортирующъ? — Никоя. Коя страна притежава толкось работни сили, въ отношение на зеленчарството, освенъ България? — Никоя.

Сѣбератъ ли се всичкитѣ горѣпомѣнати точки заедно, то ние ще дойдемъ до убѣждение, че въ червения лукъ, ние ще имаме още единъ търговски артикулъ и това ще накара, щото да се ограничи това голѣмо число на излизающитѣ градинари ката година за въ странство.

Кой човекъ би си помислилъ и би повѣрвалъ, че яйца и кокошки изъ България ще могатъ да се транспортиратъ до Сѣверна Германия и даже до Англия, за да се продаватъ; нѣ днесъ

неотиватъ само стотини, или хиляди отъ тѣзи артикули до тѣзи мѣста, нъ по-цѣли вагони. Станциитѣ Разградъ и Ишикларъ по желѣзницата Руссе-Варна, бихъ могли да ни даждъ добри свѣдѣния въ това отношение. Сжщото нѣщо може да стане и съ нашия червенъ лукъ. При насъ се сливатъ всичкитѣ условия за да могатъ да направятъ лукътъ, като единъ търговски артикулъ за въ странство. Юлското и Августното слънце го прави твърдъ и способенъ за транспортъ и азъ, вѣрвамъ, че никой не трѣбва да се страхува, че не би се намѣрила пияца за него, стига ний да имаме готова за продавъ стока. За да може да се получи въ голѣмо количество червенъ лукъ, трѣбва да се работи въ това направление, щото поне една частъ отъ градинаритѣ да останатъ тукъ и да направятъ проба. И ако се види, че има полза отъ тази култура, на което азъ не се съмнявамъ, тогава не само нѣколко, и всичкитѣ ще си останатъ въ страната и може би, ще захванатъ да отглеждатъ не само лукъ, нъ и други зеленчуци, отъ които дохода значително би можалъ да надмине онзи, когото градинаритѣ отиватъ да търсятъ въ странство. Нъ пита се кой е този, който би можалъ да общае на градинаритѣ, че да може да имъ донесе едно такова златно бждѣще? На този въпросъ ний пакъ като заключение ще отговоримъ.

Много ученици сж свършили вече отъ 15 години насамъ нашитѣ земледѣлчески училища въ Садово, Руссе и Плѣвенъ и сега сж народни учители и много земледѣлчески надзиратели сж на държавна служба. Ако всеки единъ отъ тѣхъ, споредъ своитѣ сили и срѣдства се погрижеше да разясни на онѣзи хора, въ чиято срѣда се намира, което е и тѣхна длъжностъ, тогава не е възможно друго яче, освѣнъ да се получи единъ добъръ резултатъ въ това отношение.

Азъ съмъ апелиралъ къмъ мойтѣ ученици, които сж излѣзли отъ петъ години насамъ при Руссенското Земледѣлческо Училище и които добръ познаватъ мойтѣ идеи и главно къмъ 71 народни учители, които прѣзъ 1896 и 1897 години сж слушали при мене, като курсисти, мойтѣ лекции; особено послѣдния курсъ ще си припомнятъ най-добръ онова, което азъ съмъ имъ говорилъ и което съмъ имъ общалъ, че по-подробно ще имъ разправи, което правя именно сега.

Азъ съмъ избралъ нарочно „Винарско-Земледѣлския Вѣстникъ“ за напечатването на тази статия, понеже той излиза тъкмо въ срѣдата на Сѣверна България.

За сега толкосъ по тази тема. Дано повдигнатия отъ мене въпросъ не остане нерасчепканъ и невзетъ подъ внимание отъ онѣзи, чийто интереси той докосва.

Обр. чифликъ, 14 Ноември 1897 год.

Нужда отъ охлаждане и затопляние на мжстѣта при врѣнието.

Най-главното условие за доброкачествеността на едно вино, слѣдъ гроздовия материалъ, е — правилното врѣние. Врѣнието при мжстѣта не е нищо друго освѣнъ единъ процесъ на разлагание захарѣта и на два продукта - алкоолъ (спиртъ) и въгленна киселина.

Послѣдната излиза навѣнъ-отлѣтява, като образува шумтението и клопочението, съ което наподобява врѣние. Алкоола остава въ течността, като и прѣдава своето упоително свойство.

За извършването на горното разлагание влияятъ, спорѣдъ точното изследване на „Пастіора“, едни малки растителни паразити, извѣстни подъ името: ферменти, микроби, гъбички или плѣсени.

Тѣзи паразити се намиратъ по гроздето, извъздуха, въ смачканата гроздова каша и пр. Тѣ живѣятъ и се размножаватъ, при добри условия, извънредно бързо. Хранятъ се главно отъ бѣлтъчнитѣ вещества на мжстѣта, и отъ кислорода на захарѣта и, съ отнеманието на когото тя се разлага на помѣнатитѣ части. Щомъ виното не е приврѣло добръ, то остава сладниво и се познава отъ всекиго. Сладнивитѣ вина се пиятъ отъ повечето пиячи, които би го прѣдпочитали, ако можеше да се запази такова до край въ здраво състояние. Но прѣдъ видъ че послѣдното се случва само въ извънредно рѣдки случаи; то всеки винарь се бои и се оплаква, щомъ виното му остане сладниво - не прѣври.

Не добръ приврѣлото вино страда отъ много болести, а най-главно отъ кисване, провлачностъ, вкусъ на калъ и се характеризира съ постоянна мжтнота. Значи виното за да бѣде здраво и запазено отъ горнитѣ недостатѣци трѣбва да е добръ приврѣло.

За да произведатъ ферментитѣ правилно и добро врѣние изискватъ: 1) подходяща храна, каквато въ мжстѣта тѣ иматъ и 2) отговоряща температура, която при липсване трѣбва да имъ се достави, а при излишекъ да имъ се отнеме.

Намѣрено е че при 3-4° С ферментитѣ се хранятъ, нъ слабо се размножаватъ, при 40 — 45 градуса тѣ живѣятъ нъ немогатъ да се размножаватъ; при 0° не се размножаватъ, при 60° измиратъ. Намѣрено е, че при 13° С тѣ се увеличаватъ съ 4.8 пѣти при 23° С тѣ се увеличаватъ съ 12.1 пѣти при 28° С тѣ се увелич. съ 17.6 пѣти

„ 34 „ „ „ „ „ 6.4 „
„ 38 „ „ не се увеличаватъ.

Като се вземе прѣдъ видъ, че врѣнието ще се извърши по скоро и по добръ тогава, когато има повече ферменти; то ще бѣде лесно да се разбере отъ всекиго, че врѣнието ще върви най-бързо при една температура отъ 25 до 34° С. Ако тем-

пературата е по ниска отъ тази, то врѣнието ще се продължи, ще върви бавно (по-причина, че за прѣврѣщанieto на захарѣта ще дѣйствуватъ по малко ферменти) и съ това ще се даде възможностъ на други плѣсени да се размножатъ и да поврѣдятъ виното. Ако ли температурата се качи надъ 35°C , тогава ферментитѣ вмѣсто да се увеличаватъ, почватъ да се намаляватъ — измиратъ и въ резултатъ се добива пакъ болно, неприврѣло вино.

У насъ на врѣнието се обръща най-малко внимание, по която причина горѣописанитѣ нѣща влияятъ твърдѣ много за доброкачественостѣта на вината ни. Врѣнието ще бѣде добрѣ извършено всѣкога, когато се слѣди за отговорящата температура. Обаче на това у насъ малко се обръща внимание, за това сме пѣкъ и много напрѣднжли по винарството (!?).

У насъ винаритѣ мислятъ, че е безразлично на мѣстѣта приготвена отъ грозде брано сутрина въ росата, или по пладня — въ горещината. Ако мѣстѣта е заврѣла и врѣхъ нежъ се трѣска друга съвсемъ студена, това за тѣхъ не важи и е обикновено нѣщо, безъ да се смѣта, че съ това врѣнието се присича, много отъ ферментитѣ измиратъ или прѣдставатъ да се увеличаватъ.

Въ Южна България врѣнието често пѣти се побърква отъ високата температура. Въ Септемвр. тукъ има дни съ темпер. $26-28^{\circ}\text{C}$, умачкано при такава температура гроздето зазира моментално, нѣ температурата се кача и отъ врѣнието много бързо, та често пѣти достига $38-40^{\circ}$ при която ферментитѣ се задушаватъ. Това се случаваше още по често тамъ, гдѣто за врѣние мѣстѣта се оставя на открито мѣсто.

Отъ всичко до тукъ казано става явно, че у насъ се явява пужда отъ охлаждане и затопляние на мѣстѣта при врѣнието, и че ако захване всѣки винарь да обръща на това внимание, ний ще имаме здрави и трайни вина. Виното е цѣненъ продуктъ, нѣ вискателенъ. Дава много голѣма печалба, нѣ иска трудъ и разноски. Това изпълнено той възнаграждава. Тѣзи изисквания у насъ сж лесно изпълними, понеже се има за това възможностъ, — не е както въ винарскитѣ страни сж извънредно горѣщо, или много студенъ климатъ.

За извършване на врѣнието у насъ нѣма специални згради. За затопляние на мѣстѣта, когато е студена, или за охлаждане, когато се качи много температур., никой не се грижи. Даже рѣдко сж у насъ винаритѣ, които, поне отъ любопитство, дамѣржатъ температурата на мѣстѣта, било като ѝ вливатъ, било когато заври силно.

Въ такъвъ случай кой ще ни е кривъ, ако общото ни винарство остане на долна степенъ още за дълго врѣме? Да се избѣгнатъ тѣзи недостатѣци на вината, отъ нашитѣ винари се изисква: 1) да поставятъ вината си да врѣтъ въ ед-

на надземна изба (здание), гдѣто температурата може да се задържа постоянна и то отъ 18 до 25°C . За тази цѣль може да се употребятъ и плиткитѣ изби-сж височка температура, нѣ ако нѣматъ вѣтрѣ стари вина; 2) трѣбва да затопля мѣстѣта или гроздовата каша, когато тя е по студена отъ $18-20^{\circ}\text{C}$ и 3) да се грижатъ за охлажданieto на мѣстото или на самата врѣща течностъ, когато температурата се качи надъ 36°C .

За запазване на тѣзи нѣща не се изискватъ много разноски, но ще дадатъ добри резултати. Нека се взематъ за примѣръ другитѣ подобни индустрии, като спиртната, бирената и др., които сж много по трудни и пакъ даватъ добри резултати. Но тукъ има цѣли здания само за ферментирания, дълбоки изби за запазване на продукта и пр., а въ такъвъ случай работата върви. Ний винаритѣ мислимъ, че вината могатъ да ставатъ добри и безъ грижи нѣщо което не е и не може да бѣде вѣрно. Винарьтѣ, както пивоваря, спиртоваря и др., трѣбва да бѣде при вината си, поне до като врѣтъ и постоянно съ термометѣра въ ръка и постоянно да наблюдава. Извършено добрѣ врѣнието, повтаряме, вината ще се развиатъ послѣ сами. Въ всѣко мѣсто у насъ се намиратъ здрави и добри вина у отдѣлни еденици, начина на врѣнието и мѣстото при които, ако се прослѣди, ще се види отъ всѣкого, че горното нѣщо е било необходимо, за да бѣдатъ вината имъ добри. Този фактъ е извѣстенъ на всѣкитѣ винари въ по-напрѣднжитѣ винарски страни прилага се въ практика, затова иматъ и добри вина. Не сж прилагани въ точностъ тамъ, гдѣто не е било възможно. За примѣръ ний ще прѣведемъ Алжирия, гдѣто се добива отлично грозде, но до скоро врѣме не сж имали почти никакви вина. Тукъ се приготвяватъ доста вина, но никой не иска да ги купи, защото не траятъ повече отъ Януарий мѣсець. Причината е, че тукъ врѣнието се извършва при много висока температура. Тукъ въ най-добритѣ оградени изби температура. се качи на 25°C . гроздето се бере при $26-30^{\circ}$, при която, като се смачка, то моментално зазира. Обаче отъ врѣнието темпер. се качва още повече — достига да $40-45^{\circ}$ и ферментитѣ измиратъ, мѣстѣта (виното) остава сладниво съ малко алкоолъ, а такава вино е нетрайно. Колкото и да сж се мѣчели да отстранятъ този недостатѣкъ чрѣзъ построяване на дълбоки и сж здания изолирани изби, пакъ не сж успѣли да произведатъ правилно врѣние, тѣй като горѣщо набраното грозде е повдигало всѣкога температурата. Възможностѣта да се охлажда съ евтенъ ледъ и др., тамъ липсва и така винарството е стояло назадъ. Добри резултати тукъ не сж добили до като не е била введена изнамерената метода за врѣние отъ Tontee. Послѣдний е билъ добъръ винарь, запознатъ съ теорията и практиката на винарството, но въпре-

ки това той получавалъ лоши резултати. Тогава той напусналъ всѣка изкуствена изолация и охлаждане, но изоставилъ употреблението и на дървенитѣ бѣчи, като взелъ за ферментационни сѣдове голѣми желѣзни каци, отъ емайлирани тънки желѣзни дъски. Тѣзи каци оставилъ подъ покривъ добръ изолиранъ отъ слънчевитѣ лъчи, но наоколо било всегдѣ открито, като глѣдалъ мѣстото да бѣде таково, щото въздуха да има течение. Тукъ той насипвалъ умачканото грозде за връние и слѣдилъ внимателно движението на температурата вънъ и вътрѣ въ кацитъ. Щомъ температурата почне да се качи надъ нормалната, тогава овивалъ желѣзнитѣ бѣчи съ намокрени парцали отъ зебло и др. плагове. Тѣзи парцали сѣ истегляли въ кѣсо врѣме голѣмо количество топлина, която се е изгубвала вслѣдствие испаряванието, при което, всекому е извѣстно, се поглъща много топлина. Температурата отъ вътрѣ се е уравнивала съ външната и чрѣзъ тънкитѣ желѣзни стени, нѣ подпомогнато чрѣзъ горний начинъ, той успѣлъ да понижава топлината даже по-долу отъ въздушната. Така напр. въ Сироко, гдѣто той е работелъ топлината не слиза (чрѣзъ гроздобера) подъ 36—37° денѣ и нощѣ; но подъ горний начинъ Тонтѣе понижавалъ топлината отъ 26 до 32°. По тази метода той е добилъ вино, които продавалъ прѣзъ цѣлата година и сѣ цѣна 4—5 пкти по-висока отъ вината добити помѣстнитѣ начини. Отъ горний примѣръ се вижда, каква мѣка иматъ винаритѣ въ топлинѣ винарски страни и какви старания полагатъ за доброто прѣвиране. А у насъ, гдѣто мѣжнотиитѣ се отстраняватъ много по лесно, никой не обръща внимание на този толкова важенъ процесъ отъ който както се вече повторя зависи доброкачествеността на виното.

Опитното поле за земледѣлчески културни растения при Руссенското Земледѣлческо Училище.

Опитното поле при Руссенското Земледѣлческо Училище заема едно пространство отъ 3200 кв. м. или 3, 2 декара, на глинеата почва сѣ дълбока орница и сѣщо такава подорница, и е раздѣлено на 80 парцели (лехи), или всѣка една има точно по 40 кв. м. Тѣзи парцели макаръ и малки служатъ за испитване на разни земледѣлчески растения, дали тѣ вирѣйтъ, или не вирѣйтъ въ тази мѣстность.

Естествено е, че таково едно малко пространство не може да даде резултати, които да могатъ да се взематъ като норма, нѣ отъ съединението на нѣколко парцели заедно може да се сѣди горѣ-долу за доходността или не доходността на извѣстни земледѣлчески растения. И ето ние защо ще дадемъ на Г. Г. читателитѣ свѣдѣния за нѣкои и други растения какъ сѣ тѣ обработвани, какъ сѣ вирѣди, реколтата имъ и заключения върху бѣдѣщето имъ обработване.

До сега на Руссенското Земледѣлческо училище не е било възможно да има едно по голѣмо *опитно поле*, отъ кадѣто да може да черпи добри свѣдѣния не само за вирението, нѣ и за доходността на различнитѣ земледѣлчески растения. нѣ тази невъзможность пада вече отъ есенята на 1897 год., откогато това училище вече се здобива съ ново опитно поле, на което ще могатъ за сега да се испитватъ само нѣкои по-важни земледѣлчески растения и то на пространство най-малко до 1000 кв. м. или 1 Дек. Това опитно поле ръководено добръ ще може още идущата година да дава доста точни свѣдѣния по опититѣ съ разнитѣ култури отъ цѣлия Руссенски край.

Въ старото опитно поле прѣзъ 1896 и 1897 год. сѣ биле отгледвани слѣдующитѣ земледѣлчески растения: 1) Унгарска пшеница, 2) Македонска чернокласса пшеница, 3) Добрудженска пшеница (колосъ), 4) Промѣнлива пшеница (Wechselweizen), 5) Мартинска пшеница, 6) Обикновенна ржъ, 7) Македонска ржъ, 8) Св. Иванска ржъ, Ечимци: 9) Шевалие, 10) Bestehorn, 11) Oregon, 12) Пробцайски и 13) Шведски, Овѣси: 14) Черъ, 15) Фландрински, 16) Milton, 17) Добрѣдетелъ, 18) Канадски, 19) Triumph; Отъ легиуминозитѣ: 20) Леща, 21) Грахъ „Князь Басмаркъ, 22) Грахъ „Виктория, 23) Viejaarlorescens, 24) Бурчакъ, 25) Фасулъ безъ лико, 26) Фасулъ безъ прашки други растения: 27) Захарно цвѣкло Vilmorin (по-обрено), 28) Захарно цвѣкло „Kleine Wanjlebener, крѣмни цвѣкла „29) Mamuth“, 30) Oberndorfско, 31) Zentwitjско, 32) Анисонъ, 33) Памукъ (Луизиански, Германски, Унгански и Истандски), 34) Спергюта, 35) Картофа, 36) Тютюль, 37) Лупиния (синя и жълта), 38) Просо обикновено, 39) Француско бѣло просо, 40) Калифорнийско и т. н.

Макаръ, че тази година е една отъ най-лошитѣ въ продължение на много години и при все, че имаше голѣми поврѣди върху самитѣ растения, както отъ голѣмия дъждъ, така и отъ разнитѣ неприятели (растително и животински), ние пакъ ще се постареемъ да съобщимъ резултатитѣ поне за нѣкои растения, които по-малко сѣ страдали.

Опити съ крѣмно цвѣкло. За тази цѣль сѣ употребени 4 малки парцели отъ по 40 кв. м. и на всѣка една е било носѣто по единъ отдѣленъ сортъ цвѣкло. Сортотѣ бѣхъ слѣдующитѣ: Mamuth, Оберидорвско бѣло, Оберидорвско жълто и Лойгвицско жълто. Цвѣлта е била само да се види, кое отъ тѣзи при равни условия ще даде най-добри резултати.

Долната таблица ни показва врѣмето кога сѣ били посѣяни, обработвани, обрани резултатитѣ отъ сѣянитѣ цвѣкла.

Прѣдшествующето растение е било житно; почвата е била прѣкопана единъ пктъ прѣзъ есенята и вторий пктъ прѣзъ пролѣтъта, тъкмо прѣди посѣвяването. Прѣзъ врѣме на вегетацията както захарното, така и крѣмното цвѣкло не сѣ страдали въ голѣмъ размѣръ отъ никакви растителни или животни паразити.

Крѣмното цвѣкло не е разсаждано, макаръ да се прѣпорѣчва това, понеже е необходимо вода, която мѣчно се прѣнася съ бурета отъ 150 м. расстояние.

№ по редъ	Пространство на парцела	Сортът на цвѣклото	Време на посѣвяването	Работа през времето на вегетацията	Вегетационния периодъ въ дни	Голѣмина на прихода въ кг.	Приходи на 1 Ха	Забѣлка.
1	40 м ²	Оберидорфско обикновено	21/III въ редове на 30 см.	Плѣвение 21/IV Копание 30/IV Копание 9/V прѣкопа. 3/VII	189 дена	368	92,000	Коренитъ стоѣтъ подъ земята и сѣ валчести като глави
2	40 м ²	Mamuth	21/III 97 г. въ редове на 30 см.	Плѣв. 21/IV Коп. 30/IV Коп. 9/V Коп. 3/VI	189 дена	420	105,000	Дълги голѣми и червени корени
3	40 м ²	Оберидорфско жълто	21/III 97 г. въ редове на 30 см.	плѣв. 21/IV Коп. 30/IV плѣ. и разредяв. 23/V Прѣко. 3/7	189 дена	449	114,800	Жълти валчести корени
4	40 м ²	Лойтвицско	21/III 97 г. въ редове на 30 см.	плѣв. 21/IV Коп. 30/IV плѣ. и разредяв. 23/V Коп. 3/VI	189 дена	350	87,500	Жълти дълнести корени, доста голѣми

Отъ горната таблица виждаме, че най-голѣмъ доходъ е дало жълтото Оберидорфско цвѣкло, подиръ него „Mamuth“ и най-послѣ Лойтвицското. Нъ въобще доходитѣ и отъ четиритѣ сорта сѣ прѣкрасни. Причината на такива едни голѣми доходи лѣжи въ доброто обработване на почвата, която е и доста ровка, каквато обичатъ цвѣклата, така сѣщо и голѣмата влага.

Тѣзи опити ясно доказватъ, че при избиранието на по-добри условия и въ практиката могатъ да се получатъ добри резултати съ цвѣклото. Още повече това явно говори, че винѣги въ малѣкъ размѣръ ще бѣде възможно на дребния земледѣлецъ—собственикъ да получава голѣми приходи отъ подобни култури.

(Слѣдва)

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

(Продължение отъ брой 17).

а) **Хвѣрчащитѣ главни.** Тѣ сѣ познати по чернитѣ си класове, които ясно се виждатъ изъ нивитѣ и въ нѣкои мѣста изъ Руссенско, даже бѣхъ причината да изглеждатъ ячемицитѣ черни вътрѣ въ нивата. Съдържанието на класоветѣ се носи като единъ черенъ прахъ.

Хвѣрчащата главня унищожавя цѣлия класъ или метла, като прѣобрѣща всичко въ прахъ, който излѣтава и остава да стѣрчатъ голи вретена.

Прахътъ разгледанъ подъ микроскопъ не е нищо друго освѣнъ едни малки сѣменца нарѣчени спори, които биватъ или правилно кръгли, сѣ пчичици по повърхността, гладки и пр. Всѣка една спора, която е тврдѣ малка и може да се види само съ микроскопъ щомъ падне на влажно мѣсто кълне. На суховреме тя може да запази кълняемата си сила и нѣколко мѣсеци и години.

в) **Мозната** (твърдата) **главня.** Болѣстѣта прѣобрѣща съдържанието на зърното въ една черна, мазна масса, която послѣ става прахообразна. Лошата миризма, която напомня на гнила риба произлиза отъ едни летливи материи — триметилъ — амилъ. Както и при хвѣрчащата главня, тѣй сѣщо и тукъ обикновенно всичкитѣ класчета отъ единъ класъ и всичкитѣ стебла отъ едно растение сѣ заразени. Зърната на болнитѣ растения сѣ едвамъ по-малки, отколкото на здравето растение. Много отъ тѣзи зърна се отварятъ при вършидбата и съ съдържанието си изнецистватъ здравитѣ зърна. Намиратъ ли се подобни зърна въ по-голѣмо количество, то пшеницата не е добра за употрѣбление.

Зимната пшеница страда по-вече отколкото лѣтната. Тази година тази главня небѣше толкосъ распространена, както минхлата година въ Плѣвенско.

Споритѣ на мазнитѣ главни сѣ по-голѣми, отколкото на хвѣрчащитѣ и при кълнението си испускатъ нѣколко коренчета, които излизатъ отъ едно главно и приличатъ на корона.

За да се запази пшеницата, или кое и да е растение отъ главнята, трѣбва прѣди всичко да унищожимъ споритѣ въ сѣмето. Това унищожение става съ помощта на синъ камъкъ и др., както това сме писали и другъ пжтъ въ този вѣстникъ.

Ние ще обърнемъ внимание тукъ на други двѣ условия отъ които сѣщо така зависи заразяването на сѣмето съ главниви спори, а именно: 1) Прѣнасянето на споритѣ може да стане съ помощта на **оборския торъ**, на когото сламата е взета отъ главниви полета. Споредъ направенитѣ изслѣдвания отъ почетни автори гжбата може да живѣе не само на житнитѣ растения, като паразитъ, нъ сѣщо и въ хранителни раствори и измрѣли растения и то като сапрофитъ (тя живѣе даже и въ хумозна и глинеста почва). Най-добри условия тя може да намѣри въ оборския торъ. Отъ това слѣдва, че всѣко едно торение съ прѣсенъ оборски торъ заключава въ себе си опасността отъ подобно едно заразяване. Това макаръ и неприятно явление, не трѣбва да ни плаши, тѣй като пакъ отъ дълги наблюдения е намѣрено, че споритѣ на главнята исчезватъ, или измиратъ въ добръ изгнилия оборски торъ. 2) Прѣнасянето може да стане чрѣзъ **вѣтъра**. Ето защо ако се иска прѣмахванието на главнята трѣбва да се взематъ общи мѣрки отъ всичкитѣ земледѣлци, защото иначе почвата се ипфицира и щомъ дойде сѣмето и то бързо се заразява (напада) отъ спори, които отъ тукъ почватъ своето прѣслѣдване и се развиватъ заедно съ зърната, за да могатъ да проникнатъ въ още съвѣзмъ младо покаралото растение.

4. *Perenospora viciae*. На 18-й Май се забѣлѣжиха нѣколко листа отъ посѣтото въ изпитателното поле бобово растение *vicia arboreseus*, което доста прилича на баклата, само, че има по-тънки стебла и увилни, че бѣхъ по-тъмни даже до черни и отъ долу имъ се забѣлѣзваше единъ прашецъ. Веднага ний прѣдположихме, че това ще бѣде нѣкой растителенъ паразитъ и оставихме тѣзи листа непокътнати. Единъ — два дена слѣдъ това валя дѣждъ и слѣдъ дѣждътъ за наше голѣмо очудване почти всичкитѣ листа на растението имахъ онзи изгледъ, какъвто имахъ по-рано само нѣколко листа. Като направихме отъ листата единъ

микроскопически прѣпаратъ, видѣхме, че имаме работа съ растителния паразитъ *Perenostora viciae*, който показваще слѣдующитѣ бѣлѣзи: мицелиевитѣ влакна на плесенята се прѣплитатъ въ тъканята на листата, а извънъ листата и то по-често отъ долна страна излизатъ особенни клончета, които сж сиви и въ голѣмъ размѣръ и носятъ конидийтѣ. Помежду споритѣ се намиратъ особенни дълги раздѣлени на прѣградки спори — това сж ооспоритѣ, или плоднитѣ спори. Понеже образуването на конидийтѣ, както и на ооспоритѣ при благоприятно врѣме отива доста бързо, то често пакъ се случва, че жътвата бива унищожена, както това стана и съ опитното растение въ нашето испытателно поле.

Срѣдство противъ този паразитъ е по-бързото покосиване на заразеното бобово растение, докато не сж се развили по-него ооспоритѣ, които го разпространяватъ въ всяко врѣме.

5. *Erysiphe martii*. На 6 Юний забѣлѣжихме, че около 1 $\frac{1}{2}$ — 2 декара отъ люцерната на Землед. Училище бѣше нападната отъ единъ паразитъ, който бѣ сполучилъ да сгърчи листата и даже стеблата и ги присуши. По самитѣ тѣзи листа и стебла се виждаха ясно черни точки и бѣлѣ повлакъ, който характеризираше присъствието на маната и напестина съ микроскопа се намѣри, че люцерната бѣ нападната отъ растителния паразитъ — *Erysiphe martii*. Понеже люцерната бѣше повече, то ясно се забѣлѣзваше заразеното парче, което стоеше назадъ съ ръста си, а даже и бѣше почти исъхнало.

Този паразитъ е сходенъ съ *Erysiphe graminis*, отличава се само по стеблата, които носятъ конидийтѣ, защото при *E. graminis* сж издути щомъ излѣзатъ отъ листѣтъ, а при *E. martii* сж равни. Освѣнъ това зимнитѣ спори — перитецийтѣ при послѣдния паразитъ сж по-малки.

Срѣдство противъ този паразитъ е напръскването растенията съ сѣренъ прахъ, прахъ отъ тухли, керемиди и пр., а така също и ако е въ голѣмъ случай покосиването на растението, което може безъ вреда да се дава за храна на животнитѣ.

21-й Октомврий 1897 год.

Н. Малковъ.

Какъ може да се помогне на вино бѣдно отъ спиртъ?

При всичко, че настоящата година бѣ извнредно долна за лозаритѣ и винаритѣ, то пакъ има винари, които налѣхъ по 100 — 200 ведра вино и то името му е само вино, поради малкото количество спиртъ, който съдържа и голѣмото количество киселина. Такова вино, като го приемъ прилича на чорба отъ крушеница и мнозина отъ Плъвенскитѣ винари мислятъ, че виното имъ е болно и сж дописали частъ отъ него въ Държавната Винарска изба да се прѣгледва, като болно и да имъ се дадатъ нуждитѣ наставления за лѣкуването му безъ да знайтъ, че виното имъ не е болно, а е бѣдно отъ спиртъ, та не може и да не бѣде бѣдно на спиртъ, когато жмѣта отъ която е приготвено е съдържала 15 — 16 % (на сто) захаръ.

Споредъ измѣрванията които сж правихъ въ избата на жмѣта съ разнитѣ видове захарохри се намѣри, че най-малкото количество захаръ, която съдържа жмѣта бѣ 14 %, а най-голѣмото 17 %, срѣдно 15 %. Сега отъ такава жмѣта, като се приготви вино безъ да ѝ се прибави захаръ, то не може да

съдържа повече отъ 8 % спиртъ, което отъ своя страна е готовъ оцетъ, стига да се остави въ праздна бѣчва и да се позатопа малко. На такова вино може да се помогне, като му се прибави спиртъ, което може да стане по два начина: 1) като се увеличи захарѣта въ жмѣта до колкото е нужно да стане поне 20 % или като се прибави направо въ виното чистъ спиртъ и да бѣде едно вино трайно, въпрѣки другитѣ условия, то трѣбва да съдържа най-малко 12 % по-обемъ спиртъ и отъ 6 — 6 $\frac{1}{2}$ ‰ (на хиляда) киселина, но мнозина отъ винаритѣ сж испустили да си помогнатъ, съ първото срѣдство, за това ще си послужатъ съ второто.

За да се прибави спиртъ на едно вино, прѣдварително трѣбва да се опрѣдѣли спирта въ него, което ще стане, като се вземе извѣстна частъ отъ виното и се извари на ракия на половина. Получената ракия се разрѣзва съ толкова дистирана (прѣварена) или чиста вода, колкото е останало неизврѣло вино въ апарата; иначе казано, ако се вземе 10 части вино да се получи 5 части ракия и тя ще се разрежи съ петъ части вода и тогава се опрѣдѣля съдържанието на спирта съ спиртомера,

За опрѣдѣление спирта въ виното има особенни уреди нарѣчени ебулюскопи (ебулюметри), съ които се работи лесно и много скоро, но за нѣкои отъ тѣхъ е писано другадѣ, при това едва ли ще ги има нѣкой отъ нашитѣ винари, затова нека-захъ какъ става опрѣдѣлението на спирта съ тѣхъ.

Единъ пакъ опрѣдѣленъ спирта въ виното остава да му се приави толкова спиртъ, щото общото му съдържание въ виното да не бѣде по-малко отъ 12 %. Спирта, който ще се прибави въ виното, ще се получи, като се прѣвари пращѣнена или калена ракия нѣколко пакъ, до като се изгуби лошата ѝ миризма или пъкъ може да се вземе хлѣбенъ спиртъ, но той трѣбва да бѣде чистъ и да не съдържа никакви миризливи вѣщества. За чистота на спирта ще се увѣримъ съ едно отъ слѣдующитѣ срѣдства: 1) взема се малко спиртъ, разрѣзва се съ малко прѣварена или чиста вода и се опитва на вкусъ; 2) капва се малко спиртъ, на ржка и се растрива, слѣдъ испарението на спирта се мириши и ако се осѣща нѣкаква миризма, спирта е чистъ или пъкъ се испытва съ попитвателна книга, като се потопи въ спирта и подиръ извѣтриванieto му се мириши и 3) взема се една чиста стъклена чаша; налива се въ нея около 10—12 грама спиртъ, послѣ се капва двѣ-три капки сѣрна ($N_2 SO_4$) киселина; разбърква се и се гледа, ако спирта не е чистъ и съдържа въ голѣмо количество миризливи вѣщества ще му се измени боята (цѣтѣта) на чорвеникрь, послѣ ще стане тъменъ; но най-доброто срѣдство, за увѣрение въ чистотата на спирта, е като се прѣвари извѣстна частъ отъ него.

Слѣдъ като се увѣримъ въ чистотата на спирта, трѣбва да опрѣдѣлимъ процентовото му съдържание, т. е. въ 100 части спиртъ, колко части чистъ спиртъ се съдържа и ако намѣримъ, че спирта не е абсолютенъ, то вмѣсто единъ литръ трѣбва да вземемъ повече, както ни показва слѣдующата таблица:

‰ въ съдър. на абсолюти. спиртъ.	Колко литри трѣбва да се вземе вмѣсто единъ литръ.	‰ въ съдър. на абсолюти. спиртъ.	Колко литри трѣбва да се вземе вмѣсто единъ.	‰ въ съдър. на абсолюти. спиртъ.	Колко литри трѣбва да се вземе вмѣсто единъ литръ.
100	1.00	93	1.075	86	1.162
99	1.010	92	1.087	85	1.176
98	1.020	91	1.099	84	1.190
97	1.031	90	1.111	83	1.205
96	1.042	89	1.123	82	1.219
95	1.053	88	1.136	81	1.234
94	1.064	87	1.149	80	1.250

Сега да кажемъ, че спирта, който имаме е 90 % и вмѣсто единъ литръ трѣбва да вземемъ 1.111, а виното ни има 8

на 100 по обемъ спиртъ искаме да го направимъ съ 12%, тогава 4 по 1.111 = 4.444 л. и този спиртъ ще се прибави на 100 л. вино, като му извадимъ обемното съдържание или 100 — 4.444 = 96.556 л. значи на всѣки 96.556 л. вино ще се прибави по 4.444 л. 90% спиртъ, а на 100 — $\frac{4.444 \times 100}{96.556} = 4.707^*$ л.

Самото прибавление на спирта въ виното става като се откъри нужното количество и се налѣе въ виното, подиръ това виното се разбърква, за да се размѣси спирта съ него добръ. Разбъркването на виното става съ особена бъркачка или като се търкаля бѣчвата, ако е малка и виното е бистро въ нея, или пъкъ като се точи отъ долу и се налива отгорѣ до тогава до като се размѣси спирта съ виното.

Прибавяния по този начинъ спиртъ въ виното му прѣдава една остра миризма на спиртъ, която се изгубва съ течението на времето. Като давамъ тѣзи редове въ ржцѣтъ на нашитѣ винари обичамъ да вѣрвамъ, че тѣ ще се възползватъ отъ случая да си подобрятъ тази годишнитѣ вина и ги направятъ трайни.

гр. Плѣвенъ, 23 Ноемврий 1897 год.

Цв. П. Тенджерковъ.

Ново гжбово дърво.

Докторъ Мауг, испратенъ на обиколка отъ Германското правителство въ дълбокий истокъ, е намѣрилъ при обикалението горитѣ на Япония, едно много распространено дърво извѣстно съ ботаническото си название Phellodendron amurense, което имало свойство да образува много голѣма гжбова покривка, която може да се вади безъ поврѣждане на дървото, тѣй както и при гжбовий джбъ.

Phellodendron Amurense растялъ въ Северна Япония и то на всѣкъгдѣ гдѣто е вирѣжлъ букътъ и др. Понеже въ Германия послѣдний е много распространенъ, то Д-ръ Мауг е помислилъ, че тукъ ще може да вирѣе и Phellodendrona, затова го прѣпоръчалъ на Германцитѣ за опитване. Въ дѣйствителностъ опити сж направени и, отъ резултатитѣ добити отъ двѣ годишното му колтивирание, се е дошло до заключение, че ще вирѣе добръ. Прѣзъ двѣ зими той е прѣкаралъ безъ да пострада отъ студъ и е показалъ добръ израстъ, безъ всѣка грижа и прѣдпазване. Вслѣдствие на горното той се прѣпоръчва сега за опитване въ голѣмъ размѣръ, тѣй като, съ вирѣението си на всѣкъгдѣ, гдѣто расте букътъ, той ще направи тацитѣ много по евтини, отъ колкото сж сега, толкосъ повече че гжбовий джбъ не расте всѣкъгдѣ и материяла му е на прѣвършване.

Гъбата отъ Phellodendron Amurense се обработвала добръ, дава добро качество тапи, които сж затуляли и траяли тѣй, както до сегашнитѣ.

ОБЯВЛЕНИЕ

№ 1063

Дирекцията на Плѣвенското Държавно Винарско-Земледѣлческо училище въ Плѣвенъ, обявява за знание на Г. Г. интересующитѣ се, че ще произведе публиченъ търгъ съ явна конку-

ренция 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 помещението на Плѣвенската Окр. Пост. Коммиссия.

Всичкото вино се съдържа въ 51 бѣчви 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 всѣки присѣственъ день въ Дирекцията на училището и въ Окр. Постоянна Коммиссия, въ Плѣвенъ.

г. Плѣвенъ, 20-й Ноемврий 1897 год.

Отъ Дирекцията

Министерство

на

Търговията и Земледѣлието
Отдѣление за Земледѣлието
Бюро за градобитнината.

№ 6484

14 Ноемврий 1897 год.

гр. София.

Бързо

Окръжно.

До Г. г. Окръжнитѣ

Управители.

Въ Министерството на Търговията и Земледѣлието сж постѣпили и постоянно постѣпватъ рапорти отъ Постояннитѣ Коммисии, Околийскитѣ Началници и Общинскитѣ кметове, както и молби отъ частни лица, съ които молятъ Бюрото за градобитнината да отпусне процентитѣ на пострадалитѣ отъ градбземледѣлци прѣзъ т. година обезщетения, пхтнитѣ пари на длъжностнитѣ лица и възнагражденията на изборнитѣ лица, участвуващи въ комиссиитѣ по констатиране загубитѣ отъ градобитнината.

По поводъ на горното Бюрото за градобитнината Ви моли, Господине Управителю, да разгласите между населението, че исплащанията на обезщетенията, както и тия за пхтнитѣ пари и възнагражденията на длъжностнитѣ лица не могатъ да станѣтъ, до гдѣто Бюрото не провери и приготви всички книжа за падналитѣ прѣзъ тази година градушки въ цѣлото Княжество, за това да не подаватъ напразно рапортитѣ и тѣшенията си било направо въ Министерството, било чрѣзъ други учреждения.

Щомъ почнатъ исплащанията, Бюрото веднага ще съобщи на потърпевшитѣ и членоветѣ на комиссиитѣ чрѣзъ надлѣжнитѣ административни и общински власти отъ кждѣ ще си получатъ паритѣ.

Главенъ Секретаръ: Хр. А. Фетфаджиевъ

Началникъ на Отдѣлението: Ив. Сарановъ