

ВИНАРСКО-ЗЕМЛЕДѢЛЧЕСКИ ВѢСТНИКЪ

Редактира се отъ редакционно-административния комитетъ, състоящъ отъ: Хр. С. Георгиевъ, управителъ на Княжескиѣ лозя и изби въ гр. Евксиноградъ, Д. Торомановъ, А. Гечевъ и К. Илиевъ, учители при Плѣвентското 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. Плѣвентъ.

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 отстъпва за 3 лева годишно.

СЪДЪРЖАНИЕ: 1) Откисляване на много киселитѣ вина; 2) Примѣренъ уставъ за Райтфайзеновитѣ земледѣлчески дружества; 3) Нѣколко думи за материалъ, който се употрѣбва за денатуриране на спирта; 4) Неприятелъ и болѣсти които нападатъ захарното цвѣкло; 5) Единъ начинъ за подготовка на сладово вино отъ Г. А. Клино; 6) Теменужка - любика; 7) Нѣколко думи за ползата на земледѣлческитѣ еписанія и вѣстници, които се получаватъ въ общинскитѣ управления; 8) Новъ; 9) Обявление; 10) Спазване на яйцата за по-дълго време.

Съобщаваме на интересующитѣ се, че въ редакцията ни се намиратъ за проданъ подвързани цѣли течения отъ 6-вата годишнина на вѣстника ни. Желаящитѣ да ги иматъ, нека испратятъ стойността имъ — 4 лева за 1 течение.

Редакцията.

Откисляване на много киселитѣ вина.

иселитѣ вина се поправятъ или като се отнеме киселината имъ или като се намали чрѣзъ разрѣдяване на виното. Прѣди да се започне откисляването, прѣди всичко трѣбва да се опрѣдѣли видътъ на киселината, т. е. трѣбва да се узнае дали тя е винена или оцетна и тогасъ да се пристъпи къмъ самата работа. Ако виното е вкиснало отъ винена киселина, то за откисляването му се употрѣбва калиевъ карбонатъ или чистъ мряморъ.

Прѣди да се пристъпи къмъ откисляването на цѣлото буре трѣбва да се направи проба. Пробата се приготвя така: взима се извѣстно количество отъ горѣказанитѣ откисляющи материй и се счукватъ на дръбенъ прахъ или се растопяватъ въ 1 или 2 литра вино. Подиръ това се пристъпва къмъ пробиране на откисляването. За тази цѣль се взима 1 ведро вино въ което се сипва постепенно и постепенно приготвената течность откислителнитѣ вещества, като сжщеврѣмѣн-но виното се разбърква съ чиста дървена лажица. Подиръ всѣко сипване отъ раствора и разбъркване виното трѣбва да се опитва на вкусъ. Щомъ киселината въ виното се умири до такава степенъ

щото то (виното) задоволява вкусътъ на пияча, прѣстава се съ понататашното вливание отъ раствора, а се забѣлѣзва само какво количество растворъ се е употрѣбилъ за откисляването на 1 ведро.

Понеже мряморъ не се растворя въ вода или въ вино, той може да се употрѣби за тази цѣль въ видъ на дребно смлѣтъ прахъ, съ който се посипва виното. Следъ всѣкое посипване на виното съ мряморенъ прахъ то трѣбва да се разбърква и слѣдъ $\frac{1}{2}$ часъ да се опитва на вкусъ.

Дългата практика е довела винаритѣ до слѣдующитѣ практически норми, които трѣбва да се употрѣбватъ при откисляването на виното;

Да откислитѣ една часть винена киселина отъ 1000 части вино, трѣбва да вземете 92 грамма чистъ калиевъ карбонатъ или 66 грамма чистъ мряморъ. Това количество е съвсемъ достатъчно да откисли $\frac{10}{100}$ киселина въ 1 хектолитръ вино.

Ако имаме да прѣдположимъ 15 hl вино, което съдържа $16\frac{0}{100}$ винена киселина, а искаме да го откислимъ на $7\frac{0}{100}$, то трѣбва да употрѣбимъ $16 - 7 = 9 \times 92$ грамма калиевъ карбонатъ или 9×66 гт. мряморъ. За 15 hl трѣбва да употрѣбимъ $9 \times 92 \times 15 = 12,400$ гт. калиевъ карбонатъ, или $9 \times 66 \times 15 = 8910$ гт. мряморъ.

Ако виното съдържа не винена киселина, а оцетна, то тя неможе вече да се отстрани съ сжщитѣ вещества, тъй като съ тѣхъ тя образува горчиви съединения, които развалятъ вкуса на виното. Такова вино трѣбва да се пасторизира съ цѣль да се умъртвятъ оцетнитѣ ферменти и тогасъ да се разрежи съ друго вино, което е бѣдно на киселина, до такава степенъ, до като послѣдното получи горѣ-долѣ добръ вкусъ. Виното се исцѣрва по мжчно отъ оцетна киселина отъ колкото отъ винена.

Извлечение отъ „Al. Bl. Zeitung“.

Примѣренъ уставъ за Райффайзеновитѣ земледѣлчески дружества.

(Продължанне отъ брой 17)

Чл. 38. Въ случай, че отсъствава Прѣдседателя, ще се замѣства отъ Подпрѣдседателя.

Чл. 39. Настоятелството може да повѣри контролирането на кассата и счетоводнитѣ книги и на други отъ членоветѣ, обаче и въ този случай, върховний надзоръ остава върху прѣдседателя.

Чл. 40. Воденето на смѣткитѣ и всичката писменна работа на дружеството се извършва отъ *кассиера*, който се избира отъ общото събрание за единъ периодъ отъ 4 години, считанъ до деньтъ на първото пролѣтно заседание на общото събрание. Въ случай, че касиера пожелае да подаде оставката си, то затова трѣбва да извѣсти на настоятелството, 3 мѣсеца напредъ.

Чл. 41. Касиера заедно съ прѣдседателя е отговоренъ както за дружественното имущество, така и за редовний ходъ на дружественнитѣ работи. За обезпечение интереса на дружеството, той прѣдставлява писменна или лична гаранция, размѣра на която се опредѣля въ контракта сключенъ мѣжду него и настоятелството и утвърденъ отъ контролната комиссия. Касиера не може да бѣде членъ, нито въ настоятелството, нито въ контролната комиссия.

Чл. 42. Въ случай, че касиера не изпълнява прѣдписанията на настоящий уставъ и разнитѣ правилници, то той може да бѣде врѣменно отстраненъ отъ контролната комиссия, до разрѣшението на въпроса отъ общото събрание.

Чл. 43. Въ случай на смъртъ на касиера, или друга нѣкоя продължителна спѣнка, контролната комиссия е длъжна въ едно кратко врѣме, да свика общото събрание, за да произведе новъ изборъ за касиеръ, а прѣзъ врѣмето до произвеждането на избора, да назначи врѣменно нѣкой отъ членоветѣ да изпълнява касиерската длъжностъ. Сѣщото нѣщо трѣбва да направи контролната комиссия, ако спѣнката е врѣвременна.

Чл. 44. Особенитѣ обязанности на касиера сж слѣдующитѣ:

а) Да присѣтствува както на заседанията на настоятелството, така и въ дружественната канцелария въ днитѣ опредѣлени отъ настоятелството; да изпълнява всичкитѣ рѣшения на настоятелството, относящи се до него, съгласно дружественний правилникъ; да издава за всичкитѣ приходи квитанции, а за расходитѣ да прѣдставлява нуждитѣ оправдателни документи;

б) Да пази дружественний капиталъ билъ той въ лична сума, или цѣни книжа въ дружественната касса, която заключаватъ заедно съ прѣдседателя;

в) Да води всички книги и списъци, а особено списъка за членоветѣ, споредъ установленията на правилника;

г) Касиера прави както мѣсечнитѣ и годишнитѣ приключвания на кассовата книга, така и счетоводний балансъ;

е) Касиера води всичката писменна работа на дружеството;

ф) При ревизирането на кассата или управлението на дружеството, касиера е длъженъ да дава всички обясне-

ния, които би му се поискали отъ лицата на които е възложена тази миссия;

и) Касиера е длъженъ да държи смѣткитѣ си въ исправностъ и готови за провѣряване. Той нѣма право да употребява дружественнитѣ пари за своя смѣтка.

Чл. 45. Касиера ще получава възнаграждение опредѣлено отъ общото събрание.

Чл. 46. *Контролната комиссия* се състои най-малко отъ 6 члена, които подобно на настоятелството, трѣбва така да си раздѣлжтъ района на дружеството, што да могатъ да иматъ най-пълни свѣдѣния за състоянието на членоветѣ на дружеството. Числото имъ обаче може да бѣде произволно увеличено отъ общото събрание, нъ всеки пѣтъ полученый сборъ да бѣде дѣлимъ на 3.

Чл. 47. Прѣдседателя, подпрѣдседателя и другитѣ членове отъ контролната комиссия, се избиратъ въ редовнитѣ пролѣтни общи събрания, за единъ периодъ отъ 3 години. Членове въ контролната комиссия не могатъ да бѣдѣтъ членоветѣ отъ настоятелството и членоветѣ на дружеството отъ женский полъ. Всяка година въ деньтъ на пролѣтното общо събрание отстъпватъ $\frac{1}{3}$ отъ членоветѣ на контролната комиссия. Отстъпившитѣ членове сж прѣизбираеми. Отстъпившитѣ членове отъ контролната комиссия, по каквато и да е причина, оставатъ въ управлението до прѣдаванетоъ длъжността на тѣхнитѣ намѣстници.

Първата контролна комиссия се избира отъ общото събрание веднага слѣдъ основанието на дружеството.

Чл. 48. Ако нѣкой отъ членоветѣ на контролната комиссия прѣстане да служи, вследствие на смъртъ, подаване оставка, или друга нѣкоя причина, дава се право на контролната комиссия да избѣре намѣстникъ, който до произвеждането на допълнителний изборъ, или до отстранението на причината, остава въ управлението.

Допълнителний изборъ се извършва отъ общото събрание въ едно отъ най-близкитѣ му заседания. Мандата на допълнителнитѣ членове не може да бѣде повече отъ тѣзи, които тѣ замѣстватъ.

Чл. 49. Контролната комиссия се прѣдставлява отъ прѣдседателятъ или другъ нѣкой членъ отъ комиссията.

Чл. 50. Контролната комиссия контролира дѣлата на настоятелството, гледа што управлението на дружеството да върви съгласно приетия уставъ, съгласно рѣшенията на общото събрание и контролната комиссия.

Чл. 51. Ако контролната комиссия при ревизирането управлението на дружеството забѣлжи: че нѣкой отъ членоветѣ на настоятелството, касиера или же цѣлото настоятелство нарушаватъ дѣйствующитѣ въ страната закони, прѣдписанията на устава и правилника на дружеството, или пъкъ по другъ нѣкой начинъ нахърняватъ интереситѣ на дружеството, дава ѝ се право да направи всичко възможно, само и само да запази дружественнитѣ интереси.

Чл. 52. Ако контролната комиссия намѣри за нужно, може врѣменно да огстри, както касиера и нѣкои членове на настоятелството, така и цѣлото настоятелство, до свикванието на заседание общото събрание, което трѣбва да стане най-късно слѣдъ 8 дни. Въ такъвъ случай прѣдседателствува прѣдседателятъ, или въ негово отсъствие под-

председателя на контролната комиссия. Исклучение се прави само когато ще се рѣшава нѣщо за касиера.

Чл. 53. Контролната комиссия има право да свиква на заседание настоятелството или общото събрание когато и дае, а пъкъ обязательно това трѣбва да направи, когато се застрашаватъ интереситѣ на дружеството.

Чл. 54. Особеннитѣ обязанности на контролната комиссия сж слѣдующитѣ:

а) Да изработва наставления и правилници, по които да се ръководи настоятелството и касиера. Да взема грижата за произвежданието на допълнителни избори, за касиеръ, членове въ настоятелството или контрол. комиссия.

б) Най-късно до 1-й Май всѣка година, да прѣвѣри годишнитѣ смѣтки, (отчетъ) счетоводний балансъ и прѣдложението за разпрѣдѣлението на печалбитѣ за минжло-годишното упражнение, която слѣдъ това, заедно съ другитѣ си дѣйствиа да докладва на общото събрание въ пролѣтното му редовно заседание.

в) По прѣдложението на настоятелството да рѣшава за увеличението размѣра на членскитѣ вносове и влоговетѣ въ размѣръ най-много 2 пѣти, толкова колкото е установено отъ общото събрание.

г) Да прѣдставлява дружеството при сключванието на договора (контракта) съ членовѣ на настоятелството, както и да води юридическитѣ спорове подигнати противъ членовѣ отъ настоятелството, за което прѣдварително трѣбва да бѣде разрѣшено отъ общото събрание.

д) Да дава окончателно разрѣшение на оплакванитѣ подадени отъ лица, на които настоятелството е отказало да ги приеме за членове въ дружеството, или же ги е лишило отъ членскитѣ права.

е) По прѣдложението на настоятелството да взема рѣшения, да упълномощава послѣдното, да води разни юридически спорове, както и да сключва договори, въ рамката на обязаността на настоятелството.

ж) Да прави провѣрка на касата и управлението на дружеството редовно 4 пѣти въ годината, а извънредно най-малко 1 пѣтъ.

Чл. 55. При ревизиранието на касата и управлението на дружеството, контролната комиссия трѣбва да обърне внимание на слѣдующето:

а) Да ли за членове на дружеството сж приети лица, които отговарятъ на условията прѣдвидени въ устава; да ли при постѣпванието си за такива сж изпълнили прѣдписанията на устава и най-послѣ да ли нѣма и такива, които трѣбва да бѣдѣтъ исклучени отъ дружеството.

б) Да ли отстѣпившитѣ членове сж изпълнили изискванията на устава.

в) Да ли протоколитѣ за заседанията на настоятелството и общото събрание сж водени редовно и подписани отъ когото се слѣдва; да ли за всичкитѣ приходни и расходни пари има расписка (потвърждение) отъ прѣдседателя на настоятелството и да ли послѣднитѣ се съгласяватъ съ рѣшенията на настоятелството и записватъ ли се редовно въ книгитѣ; съ една дума да ли водението на книгитѣ се съгласява съ правилника и въ това отношение.

г) Да ли касиера и прѣдседателя на настоятелството правѣтъ редовно всѣки мѣсець приключване на касовата

книга и да ли резултатитѣ отъ приключванията се съгласяватъ съ дѣйствителната касова наличност;

д) Не прѣвишава ли се размѣра на членскитѣ вносове, лихвеннитѣ влогове и заемитѣ опрѣдѣлени отъ настоящий уставъ;

е) Да ли членовѣ на които е отворена текуща смѣтка въ дружеството не прѣвишаването размѣра, както на заема който правѣтъ, така и суммата, която внасятъ въ дружеството, споредъ рѣшенията на общото събрание, въобщѣ да се види да ли не се злоупотрѣблява съ тази операция;

ж) Да прѣгледва да ли задълженията, които даватъ членовѣ за направенитѣ заеми сж форменни. Въ случай че намѣри, че тѣ не сж такива, или же порѣчителитѣ не сж сигурни, опрѣдѣля единъ срокъ въ продължение на който суммата заедно съ лихвата трѣбва да се повърне.

з) Да ли членскитѣ вносове спорѣдъ установленията се внасятъ, допълнятъ, исплащатъ и уползотворяватъ;

и) Да ли се приематъ лихвеннитѣ влогове въ опрѣдѣленитѣ затова гаранции и да ли се оползотворяватъ съгласно дружественний правилникъ;

й) Да ли съгласно изискванията на устава и рѣшенията на общото събрание е употребена чистата печалба, или е набавена загубата на дружеството;

к) Да ли наличността или гаранцията дадена отъ касиера се намира въ дружеството и да ли е достатъчна;

л) Управлява ли се дружественното имущество разумно (рационално); не натрупва ли се много касовата наличност и да ли тази се оползотворява разумно и сигурно.

Чл. 56. За всичко ревизирание на касата и управлението на дружеството, контролната комиссия съставлява протоколъ, въ който се вписватъ всички нередовности забѣлѣзани въ врѣме на ревизията и се подписва отъ членовѣ на комиссията.

(Слѣдва).

Нѣколко думи за материяла, който се употребява за денатуриране на спирта.

Въ списанието на Българск. икономическо дружество книжка 10-та отъ т. г. е описано какво нѣщо е денатуриранъ спиртъ, за какво и какъ ще може да се употребява съ Ауеровитѣ лампи и пр. Тукъ се спомѣнува за комиссията, която е назначена при Финансовото Министерство за изработване на условията, подъ които ще се пуца подобенъ спиртъ въ търговията и пр. Като материялъ за денатуриране комиссията е приела природиновитѣ бази и дрѣвесний спиртъ. Прѣдъ видъ на горното описание ний би прѣстѣпили направо къмъ описанието на материяла за денатуриранието, ако не прѣдполагаме, че повечето отъ нашитѣ читатели не ще сж чели горното описание и подъ такъвъ начинъ не ще ни разберѣтъ за какво ще имъ говоримъ. Прѣдъ видъ на горното прѣдположение ний ще направимъ малки прѣдварителни разяснения.

Извѣстно е на читателитѣ ни, че освѣнъ за пиение, спирта има различни приложения въ за-

наятитѣ, като бояджийство, сапунарство и др. Въ много случаи той се употребява за горение съ прѣдпочитание прѣдъ другитѣ материали, толкостъ повече, че не дава сажди, има силна свѣтлина, която е свѣтла и безвредна за очитѣ. Употрѣблението му въ чисто състояние за сега е невъзможно, тъй като, по-причина на разнитѣ държавни и др. даждия, той пада много скъпъ. Тѣзи данъци се събираха отъ спирта независимо отъ прѣдначалението му за пиение или за въ занаятитѣ. Спорѣдъ особенни законни распорѣждания тѣзи данъци се вдигатъ отъ спирта, щомъ той не ще се употребява за фабрикуване на спиртливи питиета. Причината за освобождаването на спирта отъ тѣзи даждия (въ ущърбъ на държавното съкровище), е като жертва за повдигане на занаятитѣ у насъ, за напредъка на които трѣбва да се правятъ още много по-голѣми улеснения. За да бѣде възможно прѣдпазването отъ злоупотрѣбление съ подобенъ спиртъ, било отъ страна на фабрикитѣ, които го произвеждатъ, било отъ страна на тѣзи, които ще го употребяватъ за въ индустрията, спирта трѣбва да бѣде прѣвърнѣтъ въ такъвъ, какъвто никой не може употребѣи освѣнѣ за индустриални цѣли. За тази цѣль въ обикновенний спиртъ, се прибавятъ вещества, които на мирисъ и на вкусъ сѣ толкова отвратителни за човѣка, щото слѣдъ това правятъ невъзможно употреблението му за пиение даже отъ най-жаднитѣ върли пиенци. Приготвениятъ съ такава прибавка спиртъ се нарича *денатуриранъ*.

Като даваме горнитѣ кратки бѣлѣжки, ще пристѣпимъ къмъ разяснението, какъвъ трѣбва да бѣде този материалъ за денатурирането и каква служба се изисква отъ него. Въ Швейцария този въпросъ се е изучавалъ дълго врѣме, тъй като денатурирането, съ сжщата цѣль, се прѣдприема и тамъ, както и въ още много други страни.

Спорѣдъ изучаването на Докторъ Sang — Директоръ на лабораторията при спиртното монополно отдѣление въ Швейцария, прибавката трѣбва да отговаря на долуизложенитѣ 8 условия:

1) Прибавката трѣбва да направи алкоола невъзможенъ за пиение т. е., тя трѣбва да му прѣдаде по-възможностъ най-неприятенъ вкусъ.

2) Материяла за денатурирането трѣбва да има такива свойства, щото слѣдъ прибавянето му да не прѣдава на спирта никакви лоши дѣйствия, напр. да не би денатурираниятъ спиртъ да издава лоша миризма въ помѣщенията, гдѣто се гори, да не образува лѣтящи вредни за организма на човѣка газове; да не оставя никакви петна по-дрѣхитѣ или кждѣто и да било, вслучай че се напръскатъ при бърканieto и употреблението му и т. н.

3) Материяла трѣбва да бѣде доста евтенъ, така щото да не намалява печалбата, която иска

да се направи отъ употреблението на спирта въ който се прибавва.

4) Денатурирующия материалъ трѣбва да позволява употреблението си въ сравнително малки дози, понеже ако се употребява въ по-голъмо количество, ще затруднява често търговията и финансовитѣ нагледници, а отъ друга страна ще намалява силата на спирта.

5) Той не трѣбва да бѣде подъ никой начинъ отровенъ, или много вреденъ за здравето на хората, а главно не трѣбва да бѣде взривоченъ — леснозапалителенъ.

6) Присѣтствието му (че е прибавенъ) въ спирта трѣбва да се познава и опрѣделя съ леснина.

7) Въ продаваемия чистъ — натураленъ спиртъ този материалъ не трѣбва да се намира даже въ слѣди, или да има съ него нѣщо общо и

8) Този материалъ — за денатурирането на спирта, трѣбва да има такива свойства щото еднѣжъ прибавенъ въ него, да не се отдѣля подъ никакви начини биле тѣ химически, или физически.

Споредъ реферата на помѣнати Докторъ Sang, дългитѣ изучавания сѣ намѣрили като най-добъръ материалъ за денатурирането на спирта — прибавката отъ една смѣсъ произведена отъ разбъркването на ацетоновитѣ и етилметилацетоновитѣ масла съ 0.5 % пиридинови. Тази смѣсъ давала гаранция за всичкитѣ горѣизисквани условия.

Неприятели и болѣсти, които нападатъ захарното цвѣкло.

1) Майски бръмбаръ (*Melolontha vulgaris*) е единъ отъ най-честитѣ и най-обикновеннитѣ неприятели не само на захарното цвѣкло, а и на всичкитѣ културни растения. Този бръмбаръ се явява на бѣль свѣтъ прѣзъ м. Май, прѣзъ което врѣме женската снася своитѣ яйца въ земята. Отъ положенитѣ яйца се излупватъ още сжщото лѣто бѣлѣзникаво-кремови ларвички, които прѣзъ първото врѣме сѣ $1\frac{1}{2}$ см. голѣми. Отъ година на година ларвитѣ ставатъ по-голъми и по-голъми, така щото въ най-старата си възраст тѣ биватъ до 4 см. голѣми. Главата на тази ларва е жълтеникаво-ржждива съ възчеренъ коремъ. Тѣ живѣятъ въ земята обикновенно 3 години, а по-нѣкогажъ и 4 год. Прѣзъ всичкото врѣме на живота си ларвитѣ се хранятъ съ сочитѣ корени на растенията, вслѣдствие на което тѣ немогѣтъ да получаватъ нужното количество храна отъ почвата; постепенно захващатъ да вѣхнатъ, линежтъ и най-сетнѣ прѣставатъ да сжществуватъ. Собствено бръмбаря не принася никаква вреда на растенията; той хвърчи само вечеръ, а цѣлия денъ прѣкарва спокойно врѣмето подъ листата на гжститѣ дървета.

Майския бръмбаръ се явява въ насъ въ голѣмо количество само прѣзъ извѣстни години.

Много по-често се явява по-нашитъ полета, Априлския бръмбаръ (*Rhizotrogus solstitialis*). Този бръмбаръ се явява по-нашитъ мѣста прѣзъ мѣсецъ Априлий, а въ по-сѣвернитъ — прѣзъ послѣднитъ дни на мѣсецъ Май и прѣзъ първата половина на м. Юний, затова той е извѣстенъ въ западноевропейската литература подъ името, *Юнски бръмбаръ*. Априлския бръмбаръ хвърчи дене, прѣзъ първата половина на Май, той се изгубва. Женската снася своитъ яйчица въ почвата; най-често въ торътъ и черноземнитъ почви. Отъ яйчицата се излупватъ малки ларвички, които по-всичко си приличатъ съ ларвитъ на майския бръмбаръ, само че сж по-малки. Тѣ живѣятъ тоже дълго врѣме въ земята, гдѣто се хранятъ съ коренитъ на растенията.

Срѣдства за унищожение на априлския и майския бръмбари.

Срѣдствата, които могатъ да се прѣдприематъ съ сигорностъ, противъ тѣзи неприятели на земледѣлческитъ растения, сж слѣдующитъ:

а) Законодателни мѣрки. Желателно би било да се помѣне въ нашитъ аграрни закони нѣкакво възнаграждение на онѣзи лица, които би прѣдставили единъ или нѣколко литра априлски или майски бръмбари или пъкъ ларвитъ имъ.

Врѣдата отъ тѣзи неприятели на земледѣлческитъ растения отъ отдавна врѣме вече е обрнала вниманието на Австрийскитъ и Германскитъ законодатели, които сж прѣдвидели по-нѣколко крайцара или фенига възнаграждение за единъ литъръ бръмбари или ларвитъ имъ, на онѣзи бѣдни хора или дѣца, които ги събиратъ въ голѣмо количество въ врѣме на дѣтскитъ си научни екскурзии.

б) Строго да се прѣслѣдватъ лицата, които убиватъ пойнитъ птици, а така сжщо дѣцата да се вразумятъ още отъ училището, че птицитъ „кжжелочовчести“, сж полѣзни животни, която полза разбира се, прѣподавателитъ по-Зоологията трѣбва да имъ покажатъ нагледно.

2. Ларвата на пеперудата (*Agrotis segetum*) е една отъ много распространитъ неприятели на земледѣлческитъ растения. Особено въ голѣмо количество се бѣше явила прѣзъ 1895 и 96 год. Мжжката пеперуда не се различава по-много отъ женската. Заднитъ криле на тази пеперуда не сж съвсѣмъ бѣли, на пипание сж космести; прѣднитъ имъ крила сж мжтно кестеняви съ слабо-свѣтли прѣчни линии. Пеперудата е 2 — 4 см. дълга, а съ расперени крила достига до 5 см. на широчина. Тази пеперуда се явява по-нашитъ мѣста прѣзъ м. Май и Юний, прѣзъ което врѣме снася своитъ яйчица по-долнитъ листа на растенията (близо до земята). Още прѣзъ м. Юний отъ яйчицата се излупватъ малки ларви, които иматъ зелена боя. По гърбътъ на ларвата се провлича една лѣскава линия съ масленикава боя.

Ларвата на пеперудата *Agrotis segetum* не се храни съ коренитъ на растенията, а съ зеленитъ имъ части. Още когато растенията сж млади тя прѣгризва стеблата имъ тъкмо надъ земята и безъ да излиза на повърхността на почвата, (което става най-често) тя навлича растенията въ дупката си, като сжщеврѣменно ги и яде. Когато я похване чловѣкъ, или когато се уплаши тя се свива на кжлобо (като смокъ) и се прави незабѣлжима.

Тази ларва, достига за нѣколко недѣли отгърѣ до 5 см. дължина. Щомъ слънцето започне вече слабо да грѣе ларвата се завира въ земята гдѣто прѣкарва зимата. На пролѣтъ рано тя се обръща въ какавида; послѣдната има жълто-червеникава боя.

Добрѣ е ако полето, което е нападнато отъ *Agrotis segetum* да се остави слѣдующата година на угаръ. Най-голѣмъ неприятелъ на ларвата отъ въпросната пеперуда е къртицата.

3. Чукундурова пематода (*Heterodera schachtu*). Чукундуровата пематода е открита най-напрѣдъ отъ Шахтъ, затова е и наречена по неговото име *H. schachtu*. Когато по-нивата се забѣлжватъ кржгове, въ които цвѣклото жълтей и слабо расте е знакъ, че то е нападнато отъ пематода. Благодарение на това, че чукундуровата пематода върлува само въ извѣстни краища, иначе тя би прѣдставлявала отъ себе си много по-грозящъ неприятелъ за земледѣлцитъ, въ онѣзи страни, гдѣто се отгледва цвѣкло, отъ колкото филоксерата, или въ винения климатъ. Чукундуровата пематода живѣй въ земята; достига най-много до $\frac{1}{2}$ мм. на голѣмина. Мжжката има форма флагнообразна, а женската — лимонообразна. Освѣнъ цвѣклото, като храна за чукундуровата пематода служатъ още коренитъ на ржжъта, ряпицата и нѣкои отъ бобовитъ растения.

Борба противъ чукундуровата пематода.

Най-доброто срѣдство, което може да се употреби противъ тази пематода се състои въ слѣдующето: три години наредъ да не се отгледва на тази нива, гдѣто цвѣклото е било нападнато, растение отъ коренитъ на което не би могла да се храни пематодата. Такива растения споредъ Лихтшера сж: детелината, картофитъ, пихорията и ячемика. Меркеръ е забѣлжилъ, че послѣдното растение не е до тамъ противодѣйствуващо на пематодата. Въ почвата, гдѣто е отгледвана цвѣкло заражено отъ пематода Меркеръ е сѣялъ 3 години наредъ ячемикъ, при което е забѣлжилъ, че първитъ двѣ години прихода отъ ечемика е покривалъ разносикитъ по-отгледванието му, но третата година расалъ много слабо. 14 дена прѣди жътвата, забѣлжало се, че ячемика промѣнилъ зелената си боя въ бѣла като снѣгъ. Слѣдъ нужнитъ испитвания сж били намерени съ хиляди пематоди по коренитъ на ячемика.

Освѣнъ горѣпоменатитѣ неприятели, захарното цвѣкло се напада така също и отъ нѣкои болѣсти. Такива се срѣщатъ по-цвѣклото най-често:

1. Чукундурова басърж *Perozpora betae* или както е извѣстна подъ името още *P. schachtii*.
2. Чукундурова ржда *Uromyces betae* и
3. *Rhizoctonia violacea*.

Единъ начинъ за подготовка на Сладово вино спорѣдъ Г. А. Клино.

Сладовото вино се подготвява отъ сладъ при помощта на подкваси, които да произведатъ млѣчно-кисело и спиртно кипения. При употребяването на, така наречений, по чистъ ферментъ за кипение се получава вино подобно на Токайското, Малага и Мадера. Искусствената зрѣлост на това вино се достига, когато пълнитѣ бутилки се оставятъ на топло мѣсто и при достъпа на въздуха.

Сладовото вино е изслѣдовано отъ Г-нъ R. Fresenius, който ето какъ се произнася: „Тѣзи вина сж сходни съ сладнитѣ вина, въ особености, по количественното отношение на спирта и захара. Тѣ се отличаватъ отъ сладкитѣ вина, само по-съдържанието на декстрина и по екстрактивнитѣ вѣщества на сладата. Въ сладовото вино съвсѣмъ отсъствуватъ екстрактивнитѣ вѣщества на гроздовото вино.“

Сладовото вино по-вкусътъ си, по-цвѣта, по-якостта си напомнюва гроздовото вино. Въ подобно вино вкусътъ и миризмата на сладътъ съвсѣмъ се не забѣлзватъ.“

Ето какъ се подготвява сладово вино: опрѣдѣлено количество силенъ сладъ се смѣсва съ такова количество вода. Тази смѣсь се нагрѣва на *Баня мари*, иначе тази извънредно гъста и растежлива масса ще прѣгори. Отъ нагрѣването въ водата ще се растворятъ: малтоза, захаръ, сладовъ клей, соли, бѣлтъчни вещества, а най-главно диастазъ. При 50° C. начева силното дѣйствието на диастаза, като се прѣвърща скорбѣлата отъ сладътъ въ сладова захаръ (80 % малтоза, 20 % изомалтоза и декспоринъ). При понататъшно повишение на температурата, дѣйствието на диастаза почва да слабѣе, защото се прѣвърща въ декстринъ. При 72° — 75° C. образува се доста декстринъ. И когато всичката скорбѣла се прѣвърне въ захаръ, тогава отъ гъстата масса почва да се отдѣля отайката отъ приятно миризмивата и сладка мѣстъ. Така отдѣлената мѣстъ не съдържа киселина. За да се образува киселина въ течността, то въ продължение на 24 часа ъ нагрѣватъ до 50° C, като ъ прибавятъ чиста млѣчно-кисела подкваса която прѣвърща частъ отъ сладовата захаръ въ млѣчна киселина. Въ мѣстъта по такъвъ начинъ, ний можемъ да си получимъ киселина отъ 0.6 и повече процента.

Спиртното кипение на мѣстъта се произвежда отъ влиянието на винения ферментъ, (*Sacharomyces ellyosoides*) който въ малко количество се разбърква въ сладовата жидкостъ и така се остава да прѣкипи при изискуемата се температура за кипението.

Ако искатъ да е по-силно виното, прибавятъ въ течността трѣстикова захаръ и то такова количество, като смѣтатъ колко трѣбва да бѣде спиртътъ въ виното. За да се увеличи сладовия вкусъ и да се получи ароматъ, то

подхвъргатъ сладовото вино на дѣйствието на въздуха при 50° C. Подиръ всичко това получава се вино съ особено приятенъ ароматъ.

с. Садовецъ 12 Декемврий 1897 год.

Цв. Кюмюрджиевъ.

Теменужката - любика (*Viola odorata*)

Да ли ще има нѣкой, който да не обича пролѣтното цвѣте називаемо — теменужка? Азъ вѣрвамъ че и любезнитѣ читатели на: „Винарско-Земледѣлческия вѣстникъ“, ще споделятъ моята радостъ, като прочетатъ настоящата ми статийка. Това цвѣтенце съ своята си скромность, съ своята си смиренность и желание да живѣе скрито изъ шубърцитѣ и най послѣ съ своитѣ си качества, които притежава, ъ правятъ по симпатична и по интересна за насъ. Когато за пръвъ пътъ человекътъ ъ открилъ, той намѣрилъ въ неж една приятелка, а тя въ замѣна на това му възвърна нѣкои услуги.

Виргиний съ ентусиазмъ ъ въспявалъ въ своитѣ си поеми. По късно същото сж сторили и множество поети. И у насъ тя е станала любимо цвѣте на старо и младо, на малко и голѣмо. Всеки отъ насъ се е радвалъ, когато види изъ шубърцитѣ малкото и мораво цвѣтче на теменужката.

Не е ли това тя — която прѣди идването на Божитѣ птички — „лѣстовицитѣ“, цвѣти върху корсетитѣ на зиморничавитѣ дами? Любиката е която украсява и изпълва съ сладъкъ парфумъ, колибата на сиромаша и палата на богаташа. — Най послѣ тя е, която, слѣдъ като ни е била приятна и ползвна прѣзъ нашиятъ животъ взема мѣсто и въ венеца за да ни придружи до вечното жилище. — Отъ голѣма признателность къмъ нея — градинарѣтъ се е трудилъ да ъ прѣдаде такъвъ блѣсъкъ, какъвто трѣбва да притежава това обично за всекиго цвѣте. —

Въ дѣйствителность, отъ разнитѣ кръстосвания на горската теменужка получени сж като резултатъ цвѣтове по голѣми и съ чудновати бои; които служатъ за приготвление на букети въ тържественни дни. Отъ зимната ъ култура, въ Парижъ и въ другитѣ по голѣми градове се харчатъ съ милиони малки букечета отъ нея.

Едно врѣме въ Франция, това цвѣте е имало политически символъ. — Този, който е ималъ закичена на петелката си, теменужка, то той е ималъ право да произвежда манифестъ за въ полза, на царския режимъ. Градинаритѣ въ околността на Парижъ, обработватъ теменужката въ голѣмъ размѣръ, тъй като тя не служи само за правение на букети, а завзема голѣмо мѣсто и въ индустрията. Отъ нейнитѣ цвѣтове се приготвява парфумъ, който се силно обожаватъ отъ хубавата женска секта. Обработването ъ е твърдѣ лесно, нѣ тукъ, както и при културата на всеко друго едно растение, явява се нужда отъ нѣкои наставления, които се отразяватъ добръ въ траението, множеството и голѣмината на цвѣтоветѣ. Слѣдователно отъ голѣма важность, би било ако кажемъ нѣколко думи за обработването ъ. Теменужката не е високателна на почва. Тя расте въ диво състояние почти на всека почва, нѣ при все това прѣдпочита, малко збититѣ и влажнитѣ. Вижда се често пѣти изъ краищата на шубрацитѣ покрай плетищата, на слънцето, както и на сѣката,

нъ съ прѣдпочитание въ полусѣнчеститѣ мѣстности; гдѣто въздухътъ не е толкозъ сухъ. Обработването ѝ въ индустрията става на почви добри приготвени и наторени. Засаждането става въ рѣдове 30 с. м. единъ отъ други. За тази цѣль се употрѣбаватъ млади растения. Още прѣзъ сжщото лѣто, младитѣ растения ако не страдатъ много отъ суша почватъ да даватъ по малко цвѣтъ. На есенъ цвтението се увѣличава, а най изобилния цвѣтъ дава на идущата пролѣтъ. Коренитѣ живѣятъ (траятъ) отъ 4 — 6 години, послѣ се подновяватъ.

Размножаването на теменужката става или отъ сѣме, или отъ нишките, които всѣки коренъ пуца.

Отъ сѣме се развъжда тогазъ, когато искаме да произведемъ новъ сортъ. Този способъ не се прѣпорѣчва, тъй като се изисква повече врѣме и често пѣти се случаватъ, та се изродяватъ.

Сѣненето се извършва веднага подиръ узрѣването и обиранието на сѣмето, то става въ лѣхи, или въ саксии, ако нѣмаме много сѣме.

Никненето е твърди неправилно, нѣкой отъ сѣмената поникватъ прѣзъ течението на сжщото лѣто, а други пѣкъ чакъ на идущата пролѣтъ. Когато поникналитѣ растения станатъ доста силни, се разсаждатъ на постоянното имъ мѣсто. Размножаването съ нишки се извършва почти прѣзъ цѣлото лѣто, нъ съ прѣдпочитание подиръ прѣцвтението.

За тази цѣль се отрѣзватъ всичкитѣ добри зелени нишки и се засаждатъ направо на приготвеното имъ постоянно мѣсто, прихващането на ново засѣтитѣ — става толкось по лесно и бързо, колкото се държи по влажна почвата прѣзъ това врѣме.

Колкото се касае за зимната ѝ (бързата) култура, трѣбва да се има прѣдъ видъ слѣдующето нѣщо:

Прѣзъ мѣсець Декемврий оставаме единъ съндѣкъ снабденъ отъ горѣ съ джамове върху една лѣха посадена прѣзъ истеклото лѣто съ млади растения. За да имаме по рано цвѣте, завиваме наоколо казанитѣ съндѣкъ съ прѣсенъ конски торъ съ цѣль да се даде повече топлина. За да не ставатъ запарвания въ съндѣкътъ, трѣбва по рѣдко да се полива и често провѣтрява, като се отварятъ или подигатъ черчетата на джамлѣкътъ.

Ако прѣзъ нощта става много студено покрива се съ рогозки. По главнитѣ въспроизведени видове теменужки въ послѣдно врѣме, които заслужаватъ да бждѣтъ споменати сж слѣдующитѣ:

1) „Франция“, съ голѣмъ и ясно-моравъ цвѣтъ: противостояща на студътъ, обработва се повечето за букети;

2) „Царъ“, съ тъмно-моравъ цвѣтъ, който се носи на не дълга опашка. Употрѣбавя се за приготвление на букети, и цвѣтътъ трае дълго врѣме турнатъ въ вода;

3) „Четири годишни врѣмена“, така наречена за продължителното ѝ цвтение.

— Николовъ-денъ

Д. Гюлеметовъ.

Нѣколко думи за ползата отъ земледѣлческитѣ списания и вѣстници, които се получаватъ въ общинскитѣ управления.

Извѣстно е, че нашия селянинъ земледѣлецъ обработва земята, както е запомнилъ отъ дѣдо и

тато, безъ да се интересува за нововъведенията, па право да си кажемъ, нѣма кой да го заинтересува съ тѣхъ. — Почитаемото правителство водимо отъ идеята „подобръние народния поминѣкъ“ е устроило длѣжноститѣ земледѣлчески надзиратели, така сжщо и земледѣлческитѣ конкурси въ разнитѣ окрѣзи. Съ това то е искало да спомогне за подобрънието на земледѣлието и клоноветѣ му, което до нѣждѣ е постигнѣто.

Ученитѣ земледѣлци, частната инициатива, така да се каже, отъ друга страна, за постигане на сжщата цѣль, сж се нагърбили съ издаване на вѣстници и списания, въ които на подробно се расправя за економическото ни положение въ земледѣлческо отношение, описва се културата на нѣкое земледѣлческо растение и др. т. Постояннитѣ комиссии за да спомогнатъ и тѣ по нѣщо, абониратъ по-нѣколко екземпляра отъ тѣзи списания и вѣстници и ги распрашатъ по-общинскитѣ управления. Тукъ, обаче, като се получатъ, вмѣсто да се прочетѣтъ отъ когото и да било, се подхвърлятъ на страна въ шкафовѣтъ, арестуватъ се, за да не видѣтъ бѣль денъ. Та кой ще ги чете: кметѣтъ ги не поглежда, писарѣтъ си има работа, а този отъ селянитѣ, който би се заинтересувалъ да прочете нѣщо отъ тѣхъ, той даже не знае, че се получаватъ такива списания въ общината, защото нѣма кой да му каже. Така, че ползата отъ тѣхъ е съмнителна.

Понеже нѣма другъ къмъ когото да се аperiра въ данния случай, освѣнъ къмъ народния учител, носителя на прогреса, то ние отправяме гласѣтъ си къмъ него и го молимъ да направи толкова, колкото държатъ силитѣ му, за да се принесе полза на тѣзи на чийто грѣбъ лежи. Най лесното, което може да направи народния учител е това: да помоли кмета да му отпусне земледѣлческитѣ вѣстници и списания, които се получаватъ въ общината, за да ги прочита на населението въ празнични дни, като въ сжщото врѣме мжно разбираемитѣ статии за селянина да ги растѣлкува. Не ще бжде лошо, ако въ вечернитѣ и празнични училища учителитѣ дадохъ нѣкоя скаска съ земледѣлческо съдържание.

Наконецъ молимъ и интелегенцията, во главе чиновничеството, да се остави отъ досегашната си „обществена дѣятелностъ“, ако може така да се каже, а принесѣтъ и тѣ нѣщо отъ труда си за полза на земледѣлеца.

Като свършваме тѣзи си нѣколко реда, ласкаемъ се, че думитѣ ни ще бждѣтъ чути отъ тѣзи, къмъ които ги отправяме.

Учитель : Ш - о в ѣ.

ОТКРИТА ПОДПИСКА НА 1898 ГОДЪ НА ЖУРНАЛЪ
XIV ГОДЪ ИЗДАНИЯ **НОВЪ** XIV ГОДЪ ИЗДАНИЯ
1898 г. 1898 г.

иллюстрированный двухнедельный вѣстникъ современной жизни, политики, литературы, науки, искусства и прикладныхъ знаній

за 24 рубля

безъ всякой доплаты за пересылку премій, подписчики „НОВИ“ получаютъ въ 1898 году, съ доставкою и пересылкою за границу слѣдующія шесть изданій:

1) ЖУРНАЛЪ Н О В Ъ 24 выпуска въ форматѣ наибольшихъ европейскихъ иллюстрацій	2) Особый иллюстрированный отдѣлъ М О З А И К А (24 выпуска), состояющій какъ бы самостоятельный журналъ по прикладнымъ знаниямъ, вмѣщающій въ себе 16 рубрикъ.	3) ЖУРНАЛЪ ЛИТЕРАТУРНЫЕ семейные В Е Ч Е Р А (Отдѣлъ для семейнаго чтенія) 12 ежемѣсячныхъ книжечекъ романовъ и повѣстей
4) ВОСЕМЬ Переплетенныхъ томовъ полнаго собранія сочиненій Н. И. МЕЛЬНИКОВА (Андрея Печерскаго)	5) ЧЕТЫРЕ Переплетенные тома полнаго собранія сочиненій Вл. Ив. Даля (Казака Луганскаго)	6) ДВѢ РОСКОШНО Переплетенныя книги, формата in-folio, „Живописной Россіи“, посвященныя описанію и Москов. промышленности

ГODOBAЯ ПОДПИСАНАЯ ЦѢНА за всѣ выше-
объявленныя изданія съ пересылкою за границу. **24 РУБ.**

Согласно почтовымъ правиламъ, за пересылку двухъ книгъ „Живописной Россіи“ уплачивается только до русской границы Дальнѣйшая пересылка, производится за счетъ подписчика, при чемъ плата за нее взыскивается на мѣстѣ назначения по иностранному тарифу почтовому одновременно съ доставленіемъ книгъ. Разрочка платежа допускается, при чемъ при подпискѣ должно быть внесено не менѣе 6 руб.: остальные же деньги могутъ высылаться по усмотрѣнію подписчика ежемѣсячно, по 3 руб. до уплаты всѣхъ 24 руб. При подпискѣ въ разрочку безплатныя преміи высылаются только по уплатѣ всей подписной суммы.

КЪ СВѢДѢНІЮ ГГ. НОВИХЪ ПОДПИСЧИКОВЪ НЕ ПОЛУЧАВШИХЪ „Н О В И“ ВЪ 1897 ГОДУ.

Лица, не состоявшія подписчиками „НОВИ“ въ 1897 году и не имѣющія еще первой половины СОЧИНЕНІЙ АНДРЕЯ ПЕЧЕРСКАГО и первой половины СОЧИНЕНІЙ В. И. ДАЛЯ, могутъ, подписываясь на „НОВЫ“ въ 1898 году, получить первые шесть томовъ (т. е. томы 1 по 6) сочиненій А. Печерскаго и первые шесть томовъ (т. е. томы 1 по 6) сочиненій В. И. Даля, вмѣсто томовъ, выдаваемыхъ въ 1898 году прежнимъ подписчикамъ. Вторая же половина сочиненій, какъ А. Печерскаго, такъ В. И. Даля, будетъ выдана этимъ новымъ подписчикамъ въ 1899 году, въ чемъ редація теперь же и принимаетъ передъ ними обязательство.

Новые подписчики на „НОВЫ“ 1898 года, т. е. лица, не бывшія подписчиками на журналъ въ минувшемъ 1897 г., при уплатѣ за 1898 г. 40 рублей, вмѣсто 24 руб., могутъ получить въ 1898 г.

всѣ 14 томовъ полнаго собранія Андрея Печерскаго и всѣ 10 томовъ полнаго собранія сочиненій В. И. Даля, а также и тѣ двѣ переплетенныя книги „Живописной Россіи“, которыя выдавались подписчикамъ въ 1897 году; значить вмѣсто двухъ книгъ „Живописной Россіи“, они получаютъ четыре переплетенныя книги этого изданія и, вмѣсто 12 томовъ сочиненій А. Печерскаго и В. И. Даля, 24 тома.

Отъ г. г. болгарскихъ подписчиковъ подписка на „НОВЫ“ принимается у г. Хр. М. Златоустова въ Бургасѣ (Болгарск.) и въ главной конторѣ періодическихъ изданій Товарищества М. О. Володь въ С. Петербургѣ (Россія) Гостинный дворъ № 21. Подробныя объявленія высылаются изъ С. Петербурга безплатно по первому требованію.

ОБЪЯВЛЕНИЕ

Открива се подписка за дѣтското иллюстрирано списание

„ЗВѢЗДИЦА“ ГОД. VII (1898).

(Сп. „Звѣздца“ е прѣпорѣчено на родители и учители съ окръжностъ отъ Министерството на просвѣщеніето отъ 28 Септември 1896 год. подъ № 15,250.)

„Звѣздца“ е най-распространеното дѣтско списание. То дава на читателитѣ си, освѣтъ отъ боръ материялъ за прочитъ, още и такива приложения каквито друго списание съ такава цѣна може да даде. (Първото приложение е прѣкрасенъ стѣненъ календаръ, художествено изработенъ едно отъ най-първитѣ заведенія въ Европа, които се испраща съ I книжка, а при всѣка книжка прилага по една прѣкрасна цвѣтна картинка. кива приложения може да даде само „Звѣздца“ защото има много абонати.

Годишниятъ абонаментъ на „Звѣздца“ само два лева, прѣдплатени. Въ странство 2 50 стот.

Родители и учители! запишете дѣцата и уницитѣ си на „Звѣздца“: „Звѣздца“ е любимото дѣтско списание!

Всичко що се отнася до „Звѣздца“ с праща до Н. Бѣловеждовъ, Учитель — София.

Забѣлѣжка. Редакцията на „Звѣздца“ издава и редъ книжки за дѣца подъ название „дѣтска библиотека“. До сега сж издадени 15 книжки, които заедно струватъ 2 л. и 40 ст. Въ странство 3 лева. Цѣната имъ е съвсѣмъ малка. Обявление за тѣхъ се намира въ всѣка книжка на „Звѣздца“. Обръщаме вниманието на всички и върху тѣзи книжки.

Отъ Редакцията.

Спазване на яйцата за по-дълго врѣме.

Най-добро срѣдство за спазване на прѣсни яйца за по-дълго врѣме се счита варсидното млѣко. Спазванието се извършва по-слѣдующий начинъ: яйцата се нареждатъ въ едно гърне, така щото тѣ да бждатъ поставени съ върха на долу и се заливатъ съ вѣрияно млѣко, което се приготвява отъ 10 грамма гасена варъ разрежена съ 1 литръ вода. Слѣдъ това гърнето се похлюява и се поставя въ тъмна и хладна изба. Спазванието на яйцата по този начинъ е много сигорно обаче тѣ получаватъ единъ особенъ вкусъ вслѣствие варьта, която минава прѣзъ поритѣ на чрупката. Споредъ Д-г. Кюбелъ яйцата не получаватъ твѣкъвъ вкусъ, ако се притури къмъ варьното млѣки 6 % готварска соль. Кюбелъ твърче яйцата спазени въ такъвъ растворъ спазъ своята прѣсность даже и подиръ 6 мѣсеца.