

ВИНАРСКО-ЗЕМЛЕДѢЛЧЕСКИ ВѢСТНИКЪ

Редактира се отъ редакционно-административния комитетъ, състоящъ отъ: Хр. С. Георгиевъ, Д. Торомановъ, А. Гечевъ, К. Илиевъ, М. Чукчуковъ, К. Малковъ и Д. Гюлеметовъ.

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

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

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

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

За обявления на 4 стр. се плаща по 30 ст. на редъ, смѣтани въ гармондъ.

➡ На всичкитѣ ученици се отстъпя за 3 лева годишно.

СЪДЪРЖАНИЕ: 1) Още нѣколко думи за петиотизираниѣ вина; 2) Партийтѣ и кредитнитѣ учрѣждения у насъ (продължение отъ бр. 12); 3) Прѣди гроздоберъ (продължение отъ брой 11); 4) Отварянieto на нисшитѣ земледѣлчески училища; 5) Разни; 6) Обявления.



Още нѣколко думи за петиотизираниѣ вина.

Правилата за приготвянето на вино отъ пращинитѣ, извѣстно подъ името *петно* или *второ вино*, се напечатахъ за първи пжтъ въ нашия листъ. При напечатването на тѣзи правила — (начини) за приготвянето на подобно вино, ний не сме искали да учимъ хората да фалшифициратъ вината си, защото петиотизираното вино не е подъ никой начинъ фалшифицирано; а сме гледали да уижтимъ нашитѣ винари въ правилното използване на пращинитѣ, отъ които всѣка година се изгубватъ съ милиони левове. Ний сме гледали да научимъ нашитѣ бѣдни лозари и винари да приготвятъ отъ своето грозде (на което сж взели, или продали сокътъ) вино, за въ домашно употрѣбление, па даже и за продаване на работницитѣ съ по евтана цѣна, като сме увѣрени, че съ това лозаритѣ ни ще прѣминатъ доста врѣме и нѣма да трѣбнатъ още прѣвъ октомври — (слѣдъ гроздобера) по кръчмитѣ, а бѣднитѣ работници, навикнжли да попиятъ винце, ще иматъ подобно съ евтана цѣна и нѣма да се впущатъ (прѣучватъ) да пиятъ бира и разни спиртове, които още повече ги врѣдятъ въ стомаха, главата и кисията.

За публикуванитѣ уижтвания нашия листъ биде упрѣкаванъ и то отъ винарь, виско-поставенъ — учителъ по тѣзи науки, който, при прѣдаването имъ, отива много по-далечъ отъ това за което ний сме писали. Обвинихъ листа ни, че не се занимавалъ съ нищо друго интересно по нашето лозарство и винарство, а съдържалъ само „статии по нѣкакво искусственно увеличавание виното чрѣзъ прибавка на захаръ, алкохолъ и пр.“. Обаче не е само горното, което ни кара да излеземъ съ още нѣколко думи по този въпросъ, тѣй като цѣлѣта на листа ни не е

да се занимава съ болкитѣ и самохвалствата на нѣкого си, а е, да помогне съ нѣщо на нашето западнжло земледѣлие, лозарство, винарство и пр. Ний излизаме да говоримъ по въпроса по причина, че е билъ поставенъ на разисквание, въ едно отъ засѣданията на висшій земледѣлчески съвѣтъ при Министерството на Търговията и Земледѣлието, отъ който съвѣтъ се дава тонъ за напрѣдка на земледѣлието и клоноветѣ му, и който се грижи, съ това подобряване, да направи земледѣлцитѣ по-богати, по-охолни.

Прѣдъ видъ, че минжлата година лозята бѣхж поврѣдени, та имахж малко грозде, то е билъ внесенъ въпроса: дали ще бжде полезно да се прѣпоржча на винаритѣ приготвянето на виното *петно*, като се даджтъ наставления за приготвяването му и пр. Въ съвѣта, както е извѣстно, влизатъ специалисти по разни клонове; но болшинството сж такива, които знаятъ какво нѣщо е петиотизирано вино, още повече като тукъ е имало двама винари отъ Момпелийското училище и единъ специалистъ винарь — инспекторъ по копринарството, заведующи лозарството, на което си е далъ още отъ рано титлата покровителъ (патронъ) — „Св. Трифонъ“.

Кой отъ съвѣта е повдигнжлъ въпроса намъ малко ни интересува, както не ни интересуватъ дебатитѣ на съвѣта и мотивитѣ на окончателното разрѣшение на въпроса.

Интересува ни само рѣшението да не се прѣпоржчва приготвянето на вино отъ гроздовитѣ пращини — *петно*. По причина на това рѣшение, не се появи никакво окржжно (вроде онова за прѣсявание болното сѣме прѣди посѣвяването, като че земледѣлцитѣ това го незнажтъ), нито пжкъ се писа нѣщо по този въпросъ въ органа на този съвѣтъ — „Орало“.

Понеже въпроса ни интересува, ний го подновяваме, по причина, че ни е чудно, защо е допустнжто да се внесе въ съвѣта този въпросъ и по кои причини той е останжлъ така разрѣшенъ. Ний допускаме тукъ главно

двѣ нѣща: 1) че на свѣта не е уяснено добръ положението на нашето винарство и 2) че не му се уяснени точно начинитѣ, за приготвението на петиото и законитѣ въ другитѣ държави по поводъ на това приготвението. За освѣтление на нашитѣ читатели, ний ще кажемъ нѣколко думи за петиотизиранитѣ вина, трайността и употреблението имъ.

Всѣкому е извѣстно, че по голѣмата частъ отъ нашитѣ винари (както въ градоветѣ така и въ селата) иматъ обичай да вливатъ вода въ пращинитѣ. Причинитѣ за това сж много различни споредъ разни винари. Едни вливатъ вода, защото виното имъ нещѣло друго яче да прѣври; други вливатъ, — защото виното имъ ставало много силно — тѣжко, та удряло въ глава, трети за да стане виното повече, да му падне по евтено, та да спечели по-много и пр.

Има много мѣста у насъ, които заливатъ пращинитѣ съ вода (слѣдъ оттаканието на виното) и отъ тази вода почватъ да пиятъ слѣдъ една-двѣ недѣли вино, което употребяватъ, съ голѣмъ ищахъ, чакъ до като се свърши, или до като намалѣе и стане тѣй трапчиво и кисело, щото неможе вече да се пие. Подобно вино се приготвявали и приготвяватъ всички винари въ винарскии свѣтъ.

Приготвението на подобенъ родъ вино неможе никои да запрѣти, макаръ пиението и приготвението му и да сж въ ущѣробъ на винарството.

Петиотизираното вино се добива по сжщии начинъ — упражняванъ отъ всички винари, съ тази разлика, че при него се е намѣсила винарската наука и че приготвението му, за да бжде то още по пивко и трайно, е съпроводено съ трудъ и разноски. За приготвението на петиотизирано вино не се взема нищо друго освѣнъ полуисцедено грозде, захаръ и вода. Исцеденитѣ (даже добръ истисканитѣ) пращини задържатъ въ себе си още много повече захарни, ароматични и др. вещества, потрѣбни за направата на здраво за человекъ питие, отъ колкото се съдържа въ ечемика, отъ който, (съ разни искусствени прибавки, често пхти утровни за стомаха) приготвяватъ бирата.

Защо да се не научи обѣдний лозаръ и винаръ да използва тѣзи вещества по-добръ, а да се насърчава затлъстелии пивоваръ, да забогатява отъ гърба на земледѣлеца и отъ този на рѣчений лозаръ и винаръ?

Като сж взети горнитѣ нѣща въ съображение, то нѣма нито една страна въ европа, която да запрѣщава приготвението на петиотизиранитѣ вина. Нито Германскии, нито Австроунгарскии, нито Францускии законъ противъ фалшифициранието на вината, е прѣдвиделъ наказание и прѣслѣдване на петиотизиранитѣ вина. Свѣтватъ само да се продаватъ съ обозначение, че сж такива. Ако вземете най-новитѣ винарски книги и списания по винарството, Вий нигдѣ не ще намѣрите запрѣщение, или лоши отзиви за приготвението на вино отъ пращинитѣ. Последното издание на винарството отъ най-прочутитѣ винари Бабо и Махъ отъ 1896 год. прѣпоръчва най-горѣщо приготвението на петиото освѣнъ за пиение домашно, но и за размѣсване съ по-тѣжкитѣ и киселитѣ вина съ цѣлъ за продаване.

Методата за петиотизиранieto (на винаря отъ франция *петио*), прѣдвизда 4 — 5 кратно употребление на едни и сжщи пращини. Той казва даже, че и въ 6 — 7-ий пхтъ пращинитѣ пакъ прѣдаватъ на винито добри качества, като му липсва само киселина. Отъ това всѣки може да си извади заключение, че ако отъ пращинитѣ се добие само единъ пхтъ петио, то ще се получи вино, съ малка разлика отъ натуралното — сжщинското първо вино.

Ний сме приготвявали петиотизирано вино въ Русенското Земледѣлческо училище, което се продаде и испи отъ г. г. учителитѣ съ охота, като знаяхъ, разбира се, че е такова. Нѣкои болни въ стомахъ го прѣдпочитяхъ даже, защото поради малкото киселина имъ дѣйствуваше по-благоприятно отъ обикновенното вино. Такова вино приготвихме на нѣкои винари въ с. Червена-Вода (Русенско), което може се испи съ по-голѣма охота отъ обикновенното.

Прѣвъ минжлата година приготвихме петио отъ отбрани сортове: мискетъ, памитъ и гѣмза. Прибавихме по 19 и 20 $\frac{0}{100}$ захаръ. Привряхъ малко по-бавно отъ обикновеннитѣ вина, но се избистрихъ много по-рано отъ тѣхъ.

Вкуса на вината не се различаваше по нищо отъ другитѣ вина. Аромата при мискетовото вино петио, е даже по-силно отъ този на обикновенното вино. Въ началото се забѣлѣзваше само, че сж малко по праздни и по леки отъ обикновеннитѣ вина, но като прѣминахъ лѣтото, тѣ сж развихъ тѣй добръ, щото като се дадхъ за опитвание еднаквитѣ сортове — обикновенно и петио, последното се прѣдставлява по-добро и по-леко отъ първото. Петиотизиранитѣ вина се държахъ въ изба съ зимна температура 3 $^{\circ}$ C и лѣтна 20 $^{\circ}$ C, сега струватъ година и вмѣсто да покажхъ назадничевостъ, тѣ сж напѣрѣднхли.

За опитъ испратихме по една бѣчва отъ по 400-500 литри въ София отъ 3-тѣ вида и то прѣвъ м. Май; слѣдъ като се натварихъ на кола, параходъ (по море) желѣзница и пакъ кола, тѣ сж стигнхли съ бистрота и здравина по-добра отъ всичкитѣ други вина. Тѣзи вина ний сме сигурни, че ще стигнхъ неповрѣдени даже въ Англия. Алкохолътъ имъ е отъ 12 до 14 $\frac{0}{100}$ по обемъ. Приготвението имъ става само съ една наливка и при ронкани пращини.

Тукъ считаме за неизлишно да спомянемъ и за единъ опитъ правенъ въ по голѣмъ размѣръ. По наши наставления въ с. Сухиндолъ (Севлиево). Единъ винаръ направилъ прѣвъ 1894 г. 4 — 5 хиляди литри вино, отъ което е взелъ близо 2000 лева, съ които е издържалъ сина си въ училището. Виното му е било отъ добръ отбрано грозде, и се е харесало слѣдъ малкъ примѣсъ съ обикновенно, повече отъ колкото много други Сухиндолски вина не добръ отгледани.

Горнитѣ примѣри сж достатѣчни да убедхъ всѣкиго, че приготвението на петиотизирани вина, съ цѣлъ за размѣсване, или поне за въ домашно употребление, е отъ голѣма полза за винаритѣ, особено въ такива години, каквито сж минжлата и настоящата и каквито ще бждхъ бждхитѣ, щомъ не се взематъ мѣрки противъ пероноспората, оидиума и др. които почнахъ, редовно все по-силно да нападатъ. Неце нито дума че петиоти-

зирането си губи значението въ добри години, каквито бѣхъ 1895 и 1896. Но повтаряме за въ долни години, ний подканваме сами винарството въ страната, щомъ запрѣщаваме, или ненаучаваме винаритѣ си да приготвяватъ отъ своето грозде по правилата на винарството повече вино. За да разяснимъ какъ се подкопава винарството, ний ще кажемъ само нѣколко думи отъ настоящето му положение. Понеже нѣмаме много голѣми складове отъ стари вина, налѣти отъ изобилнитѣ години, то всичкитѣ вина у винаритѣ се доставляватъ скѣпо. Еднѣжъ повдигната цѣната на едно вино, по каквито и да било причини, тя вече не може да се понижи, тѣй като винаря ще трѣбва да губи. Обаче какво трѣбва да прави, когато виното му не се харчи, само затова, защото у комшиятъ му — винарь подобно се продава съ 10 — 20 ст. по-евтено. Това евтено вино комшиятъ му нѣма отъ макулъ, или не го е купилъ отъ мѣстни винари, а си го доставилъ отъ вѣнка, или го е купилъ отъ нѣкой винарь, който доставява Гръцки или Италиански вина, но знайте какъ? доставятъ си една двѣ бѣчви само за форма и послѣ продаватъ съ десетки бѣчви фалшифицирано вино. Вѣнъ отъ това тукъ сега се вписатъ огромни количества Гръцки и Италиански вина, но увѣряваме всѣкого, че до сега не сме намѣрили нито една бѣчва чисто натурално вино.

Всички вписани вина сж, или петиотизирани, или фалшифицирани. Даже има въ Варна нѣколко чужди винари, които намѣсто приготвятъ фалшиви вина, и продаватъ съ 10 — 20 ст. по-евтено отъ всѣко натурално вино, продавано отъ мѣстнитѣ винари. Понеже болшинството отъ пиячитѣ прѣдпочитатъ евтеното (макаръ фалшиво) прѣдъ доброто (по-скѣпичко натурално), то естествено е, че винаритѣ ще прѣдпочитатъ да взематъ отъ тѣзи вина, които имъ даватъ по голѣма печала. Сега натуралнитѣ вина се продаватъ отъ ангресиститѣ по 60 — 70 ст. литѣра, малкия винарь го продава 80 ст., значи не печели нищо. Чуждитѣ петиотизирани и фалшифицирани вина се даватъ 40 — 50 ст., значи винаря, като го продава по 60 — 80 ст., има много по-голѣма смѣтка, поради което и го купува.

Съвѣмъ друга щѣше да бѣде работата: 1) ако имахме голѣми складове за вина отъ добритѣ години, 2) ако можахме да приготвяме добри петиотизирани вина, 3) ако имахме законъ противъ фалшификацията на съестнитѣ и питейни нѣща и 4) ако има съ какво да се припятствува на вноса отъ чуждитѣ вина, както това се е направило въ Ромжния.

Тритѣ изброени точки, освѣнъ 2-та, немогѣтъ да се приспособятъ за сега, а въ такъвъ случай ний трѣбва да напустнемъ нашитѣ лозя и нашето винарство и да се заловимъ съ продажбата на чуждитѣ, или съ фалшифицираните вина, за да можемъ да излизаме на глава.

Неможе никой си прѣдстави, колко изненадани останяхме, когато получихме отъ Плѣвенъ, градъ който искава най-много и най-добри вина, запитвание, какъ се приготвяватъ фалшифицирани вина, съ които нѣкои си винари (познати намъ) въртели за сега (съ тѣхъ) много добра търговия. Когато въ Плѣвенъ още отъ сега почна-

хъ да продаватъ фалшиви вина, то какво ще бѣде още подиръ една двѣ години?

Тукъ е злото на което висшій земледѣлчески съвѣтъ трѣбваше да дири лѣкѣтъ, вмѣсто да разсѣждава за работи по които и въпросъ не трѣбва да става. Помогнете и научете лозаритѣ да цѣрятъ лозята си; покровителствувайте мѣстнитѣ винари и дружества; прѣкратете фалшификацията на вината; ограничете вноса на чуждитѣ (измѣтъ евтени) вина и вий ще направите много повече за лозарството и винарството, отъ колкото ви се иска.

Не само петиотизирани вина, но всѣкакъвъ родъ вина се приготвяватъ отъ нашитѣ винари, така щото при вписанието на този въпросъ отъ васъ г. г. не се е искало да учите какъ се прави петно (вино отъ пращинитѣ), а да дадете наставления на всички винари, като какъ да постѣпатъ при приготвеннето му, за да бѣде то трайно и по-добро.

Намъ е чудно, какъ висшій земледѣлчески съвѣтъ е разрѣшилъ въпроса тѣй, та къмъ повечето винари се е обърнѣлъ като машиха. Защо напр. допуща и изисква на ученицитѣ отъ земледѣл. и винарско училище да знайтъ тѣзи нѣща, та да се ползоватъ отъ тѣхъ, а бѣдний винарь да се държи въ невѣжество. Защо съвѣта не заличи отъ програмата за по винарство: приготвеннето на гализирани и петиотизирани вина, когато то не иска да се приготвяватъ? Намъ това е много чудно.

Най-голѣмото зло за една изба, която пригатва такова вино, е само това, че другитѣ винари се въсползоватъ отъ случая за да го укоряватъ; но това зло е най-малко въ вѣрда на този винарь, освѣнъ петиотизираното — (по евтено за работници вино) има и добро обикновено. Такъвъ винарь може съ отворено лице да излиза прѣдъ всѣкого, като му каже, че това вино отъ гроздовитѣ пращини — е второ вино, приготбено за по-евтено, но то не е фалшифицирано, па който иска да пие. Знаино е, че всѣки по голѣмъ винарь има разни качества вина и като даде отъ по долното му се правятъ забѣлѣжки. Обаче нашитѣ винари продаватъ всичкитѣ си вина съ еднаква цѣна, когато петното може да се продава 20 — 30 пари по-евтено.

Горното нѣщо се случи съ винарската изба въ гр. Плѣвенъ, до като бѣше още окръжна. Винарьтъ тамъ е приготвилъ прѣзъ 1893 — 1894 година нѣколко бѣчви петно. Въсползовани отъ това другитѣ винари почнали да пушатъ разни слухове. Но виното се бѣше тѣй развило, щото прѣзъ 1895 година, когато Плѣвенската Окръжна Постоянна Комиссия почна да распродава вино на дребно — по разнитѣ винари и др., които бѣхъ прѣвѣршили вече своето; то при опитванието всички искахъ да взематъ отъ петното, защото бѣше по съ добъръ цвѣтъ по-пиво и не тѣй трапчиво, както другитѣ вина. Отъ това вино се запази до 3 годишно и освѣнъ че бѣ здраво, но разви и ароматъ. Само че то бѣше малко слабичко, та изискаваше по-често доливание, безъ което хващаше сѣга.

Въ заключение ний идемъ да повторимъ, че приготвеннето на вино отъ исцеденото грозде — петно, е въ полза на общото ни винарство. Съ него ний ще подпрѣмъ вноса на чуждитѣ вина, които всички сж петиоти-

зирани, а тъй също ще се намали направата на фалшифициранитѣ вина, които падатъ по-скъпи отъ петиотизираниитѣ. Съ петиотизиранieto ний ще използваме по-добръ пращинитѣ, като слѣдъ това тѣ даватъ пакъ отлична рация. Само отъ една наливка приготвеното петио, нѣма никаква разлика отъ обикновенното вино. Въ началото то се показва, като че има лекъ, празенъ и на пращини вкусъ, който скоро се изгубва отъ самосебеси. Изгубването се ускорява чрѣзъ бистрение. Петиотизираниитѣ вина сж бѣдни на киселина, така щото даватъ на винаря материалъ, съ който да размѣсва по-киселитѣ си вина. Това вино узрѣва и се бистри по-скоро отъ обикновеннитѣ, защото нѣма много обѣтвѣчни вещества, които да го размѣватъ, а има повечко танинъ. То е вино трайно, може да се съхранява въ по-незгодни изби, и да се испраща безъ страхъ на дългъ транспортъ. Добръ е ако се приготви съ 19 — 20 % захаръ на единъ хектолитръ. Да се взема чиста захаръ и ронкано грозде. Температурата да се покачва на 22 — 25 °C, за да почне по-бързо врѣние. На пращинитѣ да не се държи повече отъ 6 — 10 дена. Ако първоначално гроздето има по малко отъ 20 % захаръ, тя трѣбва да се увеличи до толкова т. е. да се шамнализира *). Особено значение ще иматъ петиотизираниитѣ вина (добръ приготвени) за Станимжжкитѣ черни и тѣжки вина. Добро петио ще дадѣтъ гроздата отъ Чирпанъ, Варна, Плъвенъ, Сухинъ-долъ и др.

Ний свършваме, като приканваме всѣки винарь, който ще се залови съ малко грозде (тази година), да не испуца случая, а си приготви отъ това вино, като отъ постѣ самъ ще бѣде благодаренъ отъ постѣжката си. Добръ схванѣлитѣ начина на приготвянето, могатъ да приготвятъ толкова петио, колкото иматъ възможность. Другитѣ нека направятъ само за да практикуватъ, — колкото за въ домашно употрѣбление.

Партиитѣ и кредитнитѣ учреждения у насъ.

(Продължение отъ брой 12.)

Ако се върѣ човекъ въ протоколитѣ на първия Български — земеделѣчески — промишленъ съборъ, който сж е състоялъ въ врѣме на Пловдивското изложение прѣвъ 1892 година, ще види въ чл. 12 пунктъ 4 отъ доклада на индустриалната секция по събора, че е искавала слѣдующето мнение: „Пари съ ниска лихва, сж единъ отъ най-силнитѣ лостове за подиганieto на цѣлия народенъ поминѣкъ. За това правителството се умолява да измѣни закона за земеделѣческитѣ касси, като ги прѣустрои въ промишленно-земеделѣчески и опростотвори формалноститѣ за раздаване пари отъ тѣхъ. Желателно е щото да даде съдѣйствието си, а въ случай на нужда и гаранцията си за да могатъ Българската Народна Банка и Промышленно-земеделѣческитѣ касси да сключватъ заеми, съ които да улесняватъ насел. нието ни. При това правителството ни се умолява да насърчава отварянieto на нови, *неправилгирова-ни*, частни или анонимни банки, учреждаването на еснафски спестовни касси и на анонимни спестовни дружества и други подобни кредитни учреждения“

Достатъчно е да се провѣри земеделѣчески и търговскитѣ печати за да се увѣри всѣкой, че сжщата тази мѣрка сж е прѣпоръчана и се прѣпоръча още и сега за напредъка на народа. На най-сѣдне нека се прѣгледатъ и изложенията на окр.

*) За да бѣде и първото вино силно и добро.

управители, гдѣто ще срѣщнете сжщото, па и кой ли не съзнава нуждата отъ лесно-достъпний кредитъ?

Въ Плъвенъ и Плъвенскитѣ Окржгъ имаме всичко 23 кредитни учреждения съ капиталъ около 3,000,000 лева, обаче за заблѣзване е, че не всичкитѣ прогресиратъ, само за това, защото нѣкои не сж поставени на добри начала, други не се ръководятъ както се слѣдва, трети се задушаватъ вслѣдствие разгорещаванieto и разцепванieto на нѣкои партии.

България е исклучително земеделѣческа страна, която посрѣща своитѣ държавни и частни нужди отъ полетата, на които се отгледватъ едни само зърнени растения. Какъвъ е износнитѣ артикулъ на България ако не само житни храни отъ плодородieto и цѣнитѣ на които зависи благоденствието и упадака на народа? На гърбътъ на този народъ, който незнае свободна лѣтна почивка се товари почти сто-милионний държавенъ бюджетъ, а при това се уголѣмява всѣка година, безъ да се гледа просешкото състояние до което е достигнѣлъ земеделѣца отъ разнитѣ наводнения, суши, градобитни и други лоши условия на неговий поминѣченъ животъ. Данѣчната система въ България е неправилно въведена, което има твърдъ и твърдъ голѣмо влияние върху економическото опадание на земеделѣческата ни масса. У насъ земитѣ сж раздѣлени на категории само за очи или приблизително, защото е трѣбвало да се испълни едно писмо на по-висшето началство безъ да се вземе въ съображение, че това презъ, купъ за грошъ, оцѣнение ще докара дребнитѣ земеделѣци до отчаяние.

Начина по който се събира данѣка въ насъ е безчеловѣченъ, защото събиранieto му въ повечето случаи става въ такива врѣмена и при такива условия, щото принуждаватъ земеделѣцитѣ или да се заробятъ въ дългове съ голѣми лихви или пъкъ да продадѣтъ на зелено, почти безъ цѣна, произведенията си, които очакватъ да добиждатъ на харманъ, ако има всѣка година такива да зарадва земеделѣцитѣ. Въ послѣдно врѣме вѣстницитѣ ни донасятъ приставски обявления въ които четеме печалний фактъ, че на мнозина нещастници се продаватъ чергитѣ и котлитѣ само и само да може да се събере нѣкоя пара да издължатъ нещастника спрѣмо държавата. Тази държавна екзекутивна мѣрка стана по осезателна и чувствителна слѣдъ двѣ-годишнитѣ бѣдствия на народа. Кредитнитѣ учреждения гдѣто земеделѣцитѣ биха могли да заематъ сумми сега въ България сж и ще останатъ само земеделѣческитѣ касси, обаче и тѣхнитѣ капитали одавна вече сж пласирани и сж недостатъчни за удовлетворение на нуждитѣ на народа. Частни Дружества и Банки, които да кредитирватъ земеделѣца почти ги нѣмаме, а и ония които имаме за цѣръ, тъй да се каже, днесъ почти изчезватъ вслѣдствие строгитѣ наредби и ограничения на новия търговски законъ отъ една страна, а отъ друга благодарение на нравственото опадание на значителенъ процентъ отъ нашата селска и градска интелегентна масса, която за своето да и лична облага съсяпва и разваля всичко добро и идеално. Тѣзи печални заключения правимъ на основание множество убедителни и красноречиви факти и обстоятелства, които сами по себе си говорятъ много по-вече отъ насъ.

За прѣдметъ на настоящата статия ще имаме историята на Земеделѣ. Дружество „Нива“. За примѣръ взимаме „Нива“ само за това, защото е единичното кредитно учреждение въ Плъвенъ, което прави заеми на земеделѣцитѣ съ износна лихва.

Въ началото на тази година прочетохмъ съ удоволствие отчетата за досегашната дѣятельность на дружеството. Прѣработенитѣ тази година новъ дружественъ уставъ ни произведе едно утешително впечатление; затова му и посвѣгихмъ въ нѣкои минали броеве особена статия, въ която разгледахмъ ползата и врѣдата отъ прѣдполагаемитѣ нови операции имеючи за цѣль подиганieto на земеделѣieto у насъ. Обаче неможеме си прѣдстави нашето удивление, когато наскоро заблѣжихмъ едно силно течение отъ интелегентна масса противъ мѣроприятята на това дружество! Навредъ ще чуете че се говори за Др-во „Нива“, гдѣто сѣднете и гдѣто станете всѣ Др-во „Нива“

обвиняватъ въ разни лоши дѣяния, които го правятъ опасно и вредно учреждение за обществото, затова и търсехъ всевъзможни причини за прѣмахването му.

По едно време слушахъ твърди лоши отзиви по дружественитѣ дѣла и управителний съветъ, обаче това не ни искара извън търпение да прослѣдимъ въпроса по щателно. По подирѣ се научихме по слухъ, че по наследственъ начинъ сж карани акционеритѣ на „Нива“ да подписватъ заявления до Окр. Съдъ за ликвидироване на Дружеството.

По едно време всички тѣзи доноси и обвинения спрѣмо Дружеството „Нива“ нарастохъ и се укличъхъ до такава степенъ, щото човѣкъ дохожда до убеждение, че Дружеството е съснапателно учреждение, обаче на въпроса ни: колко акции имате, г-не, въ Дружество Нива? Отговоръ бѣше на всички, които укарикатурвахъ Дружеството, — нѣмаме нито една ама имагъ хората. Тѣзи отговори ма накараха да се усъмни въ истинността на твърденията имъ, затова и рѣшихъ въ себѣ си да изуча какъ стои въ сжщностъ цѣлата тази история. Къмъ това ме подбуди както съжалението ми, че съмъ се въсхищавалъ отъ едно Дружество, което не съмъ познавалъ отблизо, а отъ друга страна неможихъ да си прѣдставя какъ кара толкова търговци, чиновници и цѣла масса хора да отиватъ противъ едно Дружество, въ което нѣматъ ни една стотинка капиталъ, а най-главно неможихъ да си прѣдставя, какъ едно Дружество съ единъ милионъ лева, близо, капиталъ да се даде въ рѣцѣтъ на хора прахосници, тѣй лоши и развалени, както ги описвахъ отъ 2 — 3 мѣсеци насамъ. Прочее заехъ се на работа и слѣдъ щателно изучаване на въпроса отъ разни страни и источники, дълженъ съмъ да кажа, че всичката тая аларма е искусствено подготвена, тя рисува нашето лошо възпитание, нашиятъ героизмъ и главно се забѣлѣзва въ всички тѣзи прослѣдявания българското дебелоглавие.

(Слѣдва).

Прѣди гроздоберъ

(Продължение отъ брой 11).

— Какво ли? Нали тѣ ще се стѣпчатъ и виното ще получи лошъ вкусъ, а бутелото го развали.

— Азъ ужъ казвамъ да чистятъ бутелото, а пъкъ за листа, незная да му врѣди.

— Да кажемъ, че не му врѣдятъ, трѣбва ли да ги оставяме у гроздето, като не ни служатъ за нищо. Ще оставишъ ли ти една клечка да кажемъ, ако е паднала въ водата, която ще пиешъ, макаръ да знаешъ, че не врѣди нищо?

— Абе кой ще му дири толкова; ний ще го продадемъ, нѣма да го шемъ.

— Макаръ и да го продадете, нали пакъ хора ще го пиятъ, може да се случи и ти да пиешъ отъ него. Па и трѣбва да се учите чисто да берете, че и за васъ ще берете. Ако ли пъкъ се развали виното, неможешъ го продати.

— То добро, азъ го виждамъ, ами тѣй сме се научили. Иска да се каже да го чистятъ.

— Кажи чисто да берятъ и туй дечурлигата да не оставятъ хлѣбъ въ кошницитѣ, че кисва виното.

— Тѣй ли? Менъ по-миналата година ми се кисна една буря вино; помня бѣхме отгървали едно комаче хлѣбъ, че неможахме да го извадимъ. Дали е отъ туй? Чувалъ съмъ, хлѣба като правенъ съ квасъ кисвалъ го.

— Отъ него е, пазете таквось нѣщо още единъ пѣтъ.

— Наистина. И туй си го училъ въ училището?

— Въ училището.

— Дѣволски нѣща имало туй въ ученето. Слушамъ и на други си казвалъ таквизъ нѣща че излизали върни.

Бай Илия заминъ къмъ берачитѣ и азъ трѣгнахъ. Току що си отидохъ дойде едно момиченце на Бай Милка и ме капи да отида у тѣхъ на обѣдъ.

— Отидохъ. На дървена паралия бѣхъ сложени за ѣдене: хлѣбъ, сирене, една голѣма паница съ печенъ пиперъ и нѣколко грозда отъ одбора. Колата въ това време бѣхъ пуст-

нхти на двора съ хлѣтнхли задни колелета въ нарочно ископани трапчинки и мжстѣта бѣше пустнхята да тече въ едно голѣмо корито (шарапана). Дѣцата често набикаляхъ постава и скришомъ си сръбвахъ отъ мжстѣта що тече, която доста обичахъ.

— Ела, даскале, ела да похапнемъ — покани Бай Милко, като ме видя, — Сега пиперя се яде: знаешъ човѣкъ цѣль денъ ялъ сладкото грозде, заболѣлъ го е корема. Пиперя помага.

— Е, разбира се, че подиръ сладко трѣбва кисело или люто да се яде — отговорихъ и сѣднѣхъ.

Сѣднѣхъ и домашнитѣ, а слѣдъ това и дѣцата запълнихъ празнитѣ мѣста около софрата. Тѣ се взирахъ ту къмъ сиренето, ту къмъ пиперя и правяхъ знакъ на майка си да имъ даде.

— Колко сж гладни я? Цѣль денъ сж грозде яли — изгълча домакинята и имъ раздаде що искатъ.

— Е, Бай Милко, ти вече набра единъ поставъ, какъ ти се вижда, тази година по ли много ще наберешъ? — Запитахъ Бай Милка.

— А бе, какъ, че все е толкова, само, че тази година попрѣминъ.

— Нека! Ще даде по-добро грозде.

— Ще го видимъ я.

Нѣмаше 5 минути отъ какъ сѣднѣхъ и Бай Милко извика на дѣцата:

Хайде по-скоро, по-скоро се наядайте, че одбора да наредите.

Тѣ щомъ чухъ, оставихъ софрата и фукнѣхъ къмъ тавана. Пододохъ имъ се кошницитѣ съ одбора и почнѣхъ да го редятъ. Ний съ разговоръ по новий гроздоберъ се нахранихме и трѣгнахъ.

— Е, даскале, утрѣ ще ни берешъ ли? запита ме Бай Милко при портата.

— Ще ви беръ, ами какво да правя — отвърнахъ.

— Хайде, че и твойто ще беремъ.

На слѣдующата гаранъ Бай Милко ми се исплака:

— Даскале ти казваше, че тѣзи година сме брали късно, но не го бива.

— Че защо? запитахъ.

— То било само чепки, вино нѣма!

— Защо, колко излѣзе?

— Колко, друга година отъ поставъ наливахъ 16 — 18 ведра, пъкъ сега едвамъ занесохъ 30 котела!

— Е, че малко ли е? то е по-малко, но ще е по-добро и ще струва по-скѣпо. То не се е смазало добрѣ, защото е засъхнало, но ще се изцеди, като поври въ кацата.

Като брахме и третий денъ, беридбата на сиромасъ Бай Милка се свърши и на четвъртий отидохъ да беръ на Бай Гергеви. Къмъ обѣдъ се зададе облакъ и азъ подканихъ да прѣваримъ облака.

— Какво ще стане като завали; нѣма да ни стои я! отвърна Бай Герги.

— Нѣма да ни стои но ще налѣе постава.

— Нищо, ще стане по-много.

— Беки ти Бай Герге си съгласенъ да ти се налѣе постава съ вода, нали ще се развали?

— Не се развали то: То е отъ Бога. Не е налѣно съ ржка. Човѣкъ една паница вода да налѣе ще се кисне, а туй дето иде отгорѣ колкото и да е не го развали. То е беретъ — добави въсело Бай Герги.

— Праздна дума е тя, Бай Герге. Все вода е то. Че както и да е влѣна все го разрежда и развали.

— Добрѣ даскале, тѣй казвамъ, ами азъ колко пѣти съмъ каралъ квасено съ дѣждъ не се е развалило.

— Случило се малко дѣждъ и гроздето е било силно — запазило се е.

— Дѣ да зная намъ тѣй ни каватъ.

Облакътъ се забави, удари на страна и чакъ къмъ ве-

черъ, когато поставитъ бѣхъ се прибрали порѣси малко. Прѣвъ ноцта се повърна сжщий облакъ и наваля по-вече.

На слѣдующий день корабитѣ пакъ трѣгваха.

— Хайде даскале, ти кога ще берешъ твоето? завика единъ заминавайки край дома съ кола.

— Не става сега че е кално отвърнахъ.

— Кално е, че кой го чака я? Ний гледаме да се прибере на врѣме.

— Добрѣ, но ще затѣчатъ лозето, че неможете го зарови. И росата по него му врѣди.

Прѣвъ този день зарпвахъ си ссхловетѣ и за слѣдующий день намѣрихъ два постава да бера. Единий бѣше на Бай Милка, който дойде да ми бере за гдѣто му брахъ три дена, а другий на Бай Пенка съ кирия. Азъ порѣчахъ какъ да бержтъ, и оставихъ половинъ часъ да понаредж у дома. Като отидохъ, прѣгледахъ браното и видѣхъ, че има въ бѣлото романщина, което не бѣхъ порѣчалъ да бержтъ, но по неспоразумение бѣхъ сипали една футия. Тогива порѣчахъ да избержтъ романщината и я прѣнесжтъ при черното.

— Че отъ гдѣ ще намѣримъ ний за цѣлия поставъ само бѣло грозде? запита Бай Пенко.

— Като не се допълни отъ това лозе, ще идемъ на друго му отговорихъ.

— Само да ни правишъ трудъ, асе какво ще научишъ отъ него!

— Ще видишъ по-подирѣ. Я ми кажи ти Бай Пенко, като продавашъ всѣка година вино, винаритѣ какво искатъ отъ него?

— Какво: да е силно, да има добъръ ичимъ. . .

— И още?

— И още да е хубаво червено.

— А, видѣли сега кое вино харесватъ.

— Добрѣ, че лозето ми трѣбва да е само отъ черно.

— Ако не е все черно, неможели да се отдѣли бѣлото? Азъ като извадж отъ туй всичкото единъ поставъ бѣло, ще видишъ, че останалото ще стане два пкти по-черно.

— Нищо отъ туй: азъ пкъкъ ще го държж по-много въ пращинитѣ и то ще стане черно.

— Не става тѣй. Отъ многото стоение на виното въ пращинитѣ то побѣлява и става трѣпчиво, та не го харесватъ винаритѣ. Друга е пкъкъ ползата отъ дѣлението, че и двѣтѣ вина особно бѣлото, което рѣдко се срѣща ще струватъ по-скъпо. А труда е сжщий, само че кога неможемъ да наберемъ отъ едно отиваме на друго.

— Нашитѣ селени не сж го правили, не го знажтъ, по другитѣ земи трѣбва да го дѣлжтъ.

— Нашитѣ селяни не му знаятъ ползата за туй не го правятъ тѣй, но по другитѣ земи не само, че дѣлжтъ бѣлото отъ черното, ами бержтъ още на два пкти: веднжж по-узрѣлото и втори пктъ останалото, като узрѣе или ако бержтъ наведнжж берачитѣ се раздѣлятъ на 4: едни бержтъ най-напрѣдъ узрѣлото бѣло, други слѣдъ тѣхъ зеленото бѣло, трети — узрѣлото черно и четвърти — останалото черно. Има и такива, които иматъ по-много лозя бержтъ и всѣкой сортъ отдѣлно. Напр. направятъ вино отъ „Бѣла глава“, отъ „Мискетъ“ и пр. и такава вино е много скъпо. Разбира се, че тѣхнитѣ лозя не сж засадени съ толкова много сортове грозде; тѣ често си правятъ лозе само отъ една лоза (сортъ).

— Е, е, е, стига, баятъ отиде ти, не е за насъ то, тѣ си играятъ! — завика Бай Пенко и взе да натѣква футията.

— То не е за насъ, Бай Пенко, защото нѣмаме много и такива лозя, но искамъ да ти кажа до кдѣ сж отишли хората отъ другитѣ земи. Ний това неможемъ го направи, но да отдѣляме бѣлото отъ черното или узрѣлото отъ зеленото, мислж, всѣкой може да направи. Ще знаемъ тогава баремъ че половината ще е здраво и нѣма да се развали.

— Абе, наще хора тѣй я каратъ. Не сме се облѣгнали само на лозя я? Отъ туй малко, отъ онуй малко, пакъ тѣй.

— Но все е по-добрѣ ако се искара по-много печала отъ

малко мѣсто, защото има данѣкъ. Друго е че доброто вино се прочува и се продава винаги по-скъпо. Беридба ли е туй нашето: ний гледаме да го нахвърляме съ ягоридата, да го стѣпчемъ въ-двѣ въ-три, и хайде на нѣкой бакалийъ за 4—5 гроша ведрото. И ний се мислимъ лозари, — винари! Европейскитѣ лозари прѣди да го тѣпчатъ, чистжтъ му чепкитѣ. . .

— Чепкитѣ ли? — прѣкъсна ме Бай Пенко — че какъ ще ги очистжтъ?

— Иматъ си затова направени ржшета съ дупки колкото да минатъ зърната. Трижтъ гроздето отгорѣ и узрѣлитѣ зърна падатъ а чепкитѣ съ зеленитѣ зърна като промижтъ за ракия — хвърлятъ.

— Я виждъ ти, и то си имало колайлъкъ! Демекъ зарадъ зеленото го отдѣлятъ?

— Заради зеленото и чепкитѣ, защото даватъ лошъ вкусъ на виното.

— Е, ний нѣмаме уста за таквось вино! Да си играятъ тѣ.

— Правятъ го хората.

Като сбрахме бѣлото въ това лозе закарахме колата съ бѣло на друго кдѣто допълнихме. Още единъ день брахъ моятъ часть а слѣдъ това Бай Дилювата отъ която вземахъ половината отъ мжстѣта.

— Минали се бѣхъ 10 дена откакъ започж беридбата и постави за кѣмъ лозята взехъ да се виждатъ нарѣдко. На много селени мжстѣта вече врѣше въ бжчвитѣ, а на голѣма часть имаше и у кацитѣ „за боядисване“. Именно въ това врѣме една утрина бѣхъ излѣзли нѣколко селени и се събрали на улицата на разговоръ. Като прѣгледахъ врѣщата си мжстѣ, излѣзохъ и азъ при тѣхъ да чуя нѣщо отъ разговора имъ. Той се състоеше отъ въпроси: Кой колко е набралъ, колко го е държалъ въ пращинитѣ, очервило ли са е и пр. Мѣжду другитѣ тамъ бѣхъ Бай Илия, Бай Пенчо и Бай Милко.

— Е, даскале. — каза Бай Илия, като свърши разговора си съ другитѣ — има ли го виното и бива ли го?

— Добрѣ е, Бай Илия — отвърнахъ — има го както знаешъ, а бива ли го ще го видимъ като прѣкипи.

— Като дойдемъ у васъ по коледа да заколимъ туй голѣмото прасе — допълни Бай Пенчо.

— Ами отъ туй дѣто го работи самъ, излѣзе ли нѣщо? запита Бай Илия.

— Отъ туй покършеното ли? добави съ смѣхъ Бай Пенчо.

— Отъ него. Отвърна Бай Дилю.

А а а, искарахъ колкото за пиение — отговорихъ.

— Баремъ имаше ли грозде бе Дилко? — обърна се единъ кѣмъ Бай Дилю на име Бай Генко.

— По добро ми се виждаше, гдѣ да го зная? — отговори Бай Дилю — колко е пустнжло, самъ знае.

— Баа, имаше го — обади се Бай Милко — азъ го брахъ!

— Е чи хайде де, — захвана Бай Пенчо шеговито —

Цѣло лѣто ни расправахъ какъ се работжтъ лозя, цѣло лѣто те глѣдаме самичѣкъ сновешъ изъ едно кюше, нѣма ли поне да ни почерпишъ отъ него?

— Бива, зашо не — отвърнахъ.

— У кацитѣ ли е още? запита Бай Пенчо.

— И тѣзъ добра! обади се единъ — да ви учи, да се труди и пакъ да ви черпи!

— Нищо! Като искаратъ тѣ и тѣ ще ме почерпжтъ — отвърнахъ — у кацитѣ е — отговорихъ на Бай Пенча, само бѣлото сѣмъ прѣточилъ.

— Бѣки бѣлото държишъ у пращинитѣ? запитахъ нѣкои.

— И него разбира се, но по малко; то тѣй става по-силно и не се разваля.

— И то си имало колайлъкъ — каза Бай Илия.

— То не се държи кога е отъ черно грозде, за да не се боядиса, а туй тѣй му е по-добрѣ. Хайде сега да отидемъ да го видимъ и се почерпимъ! замолихъ Бай Пенча.

— Хайде да идемъ бе Илия! покани Бай Пенчо.

— Хайде всички елате, — казахъ. Добрѣ ще е ако по-

викате и Бай Стефана, знаете азъ му рѣзахъ два реда, че той ги хареса.

— Повикахме Бай Стефана и тъй 7 — 8 души влѣзохме у дома. Най напредъ прѣгледахъ бѣлото отъ което и наточихъ.

— Я гледай — каза Бай Илия — то сѣкашъ е боза!

— Какво ще стане то подирѣ — рече Бай Стефанъ.

— Какво, като ракия — добави Бай Дилю.

Азъ ги заведохъ у къщи и се распоредихъ за закуска. Поканихъ ги да сѣднатъ и имъ подадохъ шишето съ бѣла мжстъ. Бай Пенчо като пи отъ него рече:

— А, туй не го бива, я иди наточи отъ червеното да опитаме него!

— Таманъ се разбъркало — каза Бай Милко — нито турчинъ, нито Българинъ.

— То бѣше хубаво Бай Пенчо, но прѣмина.

— Виждъ ти онуй, дано то по-се пие.

Азъ донесохъ отъ червената мжстъ и подадохъ най-напредъ на Бай Пенча. Той глътна малко па рече:

— А! Случили сте го: таманъ рѣже и дигна повторно.

Пиша половината и шишето се изпразни. Налѣхъ още едно и имъ дадохъ.

— Е, даскале — запита пакъ Бай Илия — ти казвашъ по-много си извадилъ отъ твоего, колко по-много излѣзе?

— Колко ли: таманъ 5 и половина ведра на декарь.

— Е чи пакъ добрѣ. Като си извадилъ толкосъ на малкъ дюлюмъ.

— Много ли е — каза Бай Милко — цѣло лѣто за 5 ведра!

— Какъ не е много — настоява сериозно Бай Илия.

— Не е малко, не е — потвърди Бай Дилю.

— Е, ти мѣри твоего, мѣри и на Диля, знаешъ и мѣстото и смѣтна че толкосъ иде — рече Бай Илия.

— Разбира се, — отговорихъ — азъ прѣмѣрихъ частъта що съмъ работилъ самъ и частъта що работи Бай Дилю и сжщо и виното и смѣтнахъ точно. Разбира се това е само отъ едно дозе.

— Ще идж да си игражъ съ 5 ведра — избѣбра единъ тихо отъ присѣтствующитѣ, на име Бай Генко.

— Че той не е работилъ само туй — рече Бай Пенчо — той работи и друго а 5 ведра е отъ единъ декарь работено при Диля.

— Защо Бай Генко? Ти колко лозя ичанъ?

— Осемъ декара — отговори той.

— Осемъ декара ако си ги работилъ тѣй, както азъ, по 5 1/2 ведра щѣше да получишъ 44 ведра по-вече или една бурпя вино, която неможешъ дигна съ твоитѣ голѣмитѣ волови.

Бай Генко тогава се осѣти и замълча. Азъ продължихъ:

— И то Бай Генко това е първата година въ която поправяхъ чуканити на лезето и гледахъ да се подмлади, а ако е втора година ще даде по-вече; тѣй, че ти всѣка година щѣше да подучавашъ по 60 — 70 ведра, които дадени по единъ левъ сж 60 — 70 лева, а тѣ сж пари. А прѣдстави си 10 години да ти иде този приходъ, ще спеститъ се казва 600 — 700 лева. И то при тази ефтеня на вината, а ако е както е било по-рано 4 — 5 лева ведрото, то ти съ малко по-вече трудъ и внимание, ще вземешъ всѣка година по хиляда гроша чистъ приходъ спестени пари съ трудъ, безъ които нѣма да ги получимъ.

Всички мълчахъ.

— Че то баятъ ще стане, даскале, кога ще го приемъ? заяви Бай Стефанъ.

— Я дайте да дрѣпнемъ пакъ отъ резливото, че за хилядата гроша другъ пжтъ ще приказваме — изрази се Бай Генко и посѣгна къмъ шишето.

Азъ останхъ докаченъ отъ тѣзи думи, но не се показъхъ такъвъ.

— Пийте — рѣкохъ — сега отъ 5-тѣхъ ведра, но тѣ не се испиватъ наведнжъ.

— Bravo, даскале, да живѣешъ! извика Бай Пенчо и грабна шишето отъ Бай Генка.

— Bravo, даскале! — повтори Бай Илия — да искарашъ ти 5 ведра по-вече отъ твоео старото дозе, което баща ти едва помнеше кога е садено! Азъ те вѣрвамъ, даскале, защото каквото казваше право излѣзе. Пий за твое здравие!

Шишето минж въ Бай Милковитѣ ржцѣ и той намисли да каже нѣщо:

— На здравие, даскале! Тази година ти набрахъ два постаза, до година дай-Божи 4.

— Аминъ Бай Милко.

Доиде редъ и за Бай Стефана.

— Да даде Господъ до година по-много, че пакъ да пиешъ. Ти ми показа какъ се рѣже, Господъ да ти покаже пжтя на Рая — завърши той и дигна шишето.

Шишето минж у Бай Диля и той го издигна високо и благослови:

— Хайде да даде Господъ до година пакъ на меня да ги дадешъ, даскале, че и азъ да закача отъ тѣхъ.

— Наздравие, — извика Бай Генко — дано го има до година повечко, че и за свадба ще трѣбва.

Много се засмѣхъ, веселнето стана шумно и останхлитѣ благославяхъ и пихъ наздравица съ разни ритмически и антични думи, като: „Азъ го не рача, то се навлича“. „Кога се жука, азъ съмъ тука“; „Ой вино, вино, голо, испи ми воло“ и пр.

Благодаржъ на всички ви, — рекохъ азъ — за гдѣто ми направихте такава честь, като ми дойдохте на гости, и за гдѣто сте ме слушали каквото съмъ ви казвалъ. Вий видѣхте какъ азъ съ поука можахъ да искарамъ по-вече вино; потрудете се и вий да искарате по-вече и по-добро вино, че търговцитѣ да ни обикалятъ и ни даватъ добра цѣна за него.

Раздигахъ се и трѣгнхъжъ.

— Сбогомъ, даскале, благодаримъ! — рече Бай Стефанъ.

— Сбогомъ, сбогомъ! — завикахъ другитѣ и излѣзохъ.

— Съ здравие — отговорихъ и останхъ у дома си, а блажитѣ, но празни думи: „Дай Божи“, „да даде Господъ“ и на здравие, даскале“ още кѣтитъ въ ушитѣ ми.

с. В. Черкова.

З. Ангеловъ.

Отварянието на нисшитѣ земледѣлчески училища.

Съгласно новия законъ за земледѣлческото образование въ насъ, който се прие отъ минжлото обикновенно народно събрание, тази година отъ Септемврий трѣбваше да почне отварянието на нисшитѣ земледѣлчески училища. Сжщото обаче събрание, което гласува този новъ законъ непрѣдвиди и сумми за отварянието на тѣзи училища, а остави, види се, това за друга нѣкоя година, когато се улесни бюджета. Оставено това, така щеше да си отиде за дълги години, може би, догдѣто се прѣдвиди бюджетъ за нисшитѣ училища, както останахъ и разнитѣ войнишки курсове при ремонтнитѣ депа и чифлицитѣ само на книга написани. Нѣ благодарение на инициативата на Татаръ-Пазарджикската Окръжна Постоянна Коммиссия, която съ свои срдѣства се нагърбва да отвори таква едно училище, закона за земледѣлческото образование (именно за нисшето) влиза въ дѣйствието.

Татаръ-Пазарджикската Окр. Постоянна Коммиссия имаше единъ образцовъ чифликъ отъ около 20 — 30 ха, около гр. Т.-Пазарджикъ, още отъ прѣди 4 — 5 години, когато бѣше епохата за създаванието на образцови чифлици. Въ този образцовъ чифликъ ще се основе земледѣлческото училище, което ще е почнало да приема ученици отъ 1-ий Септемврий.

На отварянието на тѣзи наши училища, трѣбва да гледаме съ добро око, защото както сме казвали това още прѣди двѣ-три години, когато писахме по това обширни статий, тѣзи училища съ своитѣ въспитаници, ще бжджтъ най-голѣмия лостъ за подтикване къмъ напредъкъ нашето земледѣлие.

Едно, което още повече ни радва за напредъка на тѣзи училища е това, че за даване основата на първото по реда си училище въ насъ, е повиканъ Г-нъ Т. Годоровъ, учителъ

още отъ 1889 год. при Садовското Земледѣлческо Училище. Ние познаваме Г-нъ Тодорова като дѣятеленъ и опитенъ земледѣлецъ и смѣемъ напълно да вѣрваме въ добрата основа, която той ще даде на новото училище. Съ отварянieto на нѣкои нови училища, Министерството на Търговията и Земледѣлието, ще има доста да се позамисли, догдѣто намѣри подходящи управители, още повече като съ закона за земледѣлческото образование се урежда, че заплатитѣ на управителитѣ на тѣзи нисши училища ще бѣдѣтъ почти равни съ тѣзи на трето-степеннитѣ учители, като е така, естествено ще бѣде, че не ще могатъ да се привлечатъ за такива хора съ стара практика, или пъкъ които сж учителствували по нѣколко години въ срдѣнитѣ ни земледѣлчески училища. Освѣнъ това за тѣзи които бѣдѣтъ управители нѣма никакво авансирание, въ случай, че даже се съгласятъ да отидѣтъ първоначални въ тѣзи училища. Ний вѣрваме, че Министерството на Търговията и Земледѣлието, ще исправи тѣзи си грѣшки, като види, че ще му бѣде невъзможно да намѣри хора за тѣзи училища.

РАЗНИ.

Нова книга.

Бѣдната ни Земледѣлческа литература се удостои прѣвъ тази година съ едно „пълно ржководство върху устройството на училищнитѣ градини“ отъ А. Кърджиевъ, съ 174 образа и три плана въ текста а други четири — въ края на книгата.

Ний прослѣдихме цѣлото ржководство въ което намѣрихме дѣйствено отбранъ материалъ не само за народнитѣ ни учители, но и за всѣкой нашъ земледѣлецъ, защото е написана на популяренъ езикъ.

Книгата обѣма 16 печатни коли въ голѣмъ форматъ. Единъ екземпляръ струва 2 лева и 50 ст., съ пощенски разности 2 и 70.

Поржкитѣ се отправятъ направо до съставителя А. Кърджиевъ агрономъ въ гр. Руссе.

Консервирание краставици.

Омиватъ се добрѣ една по една краставицитѣ. Омигитѣ се оставятъ да киснатъ около 5 часа въ растворъ 500 грамма готварска солъ за единъ килограмъ краставици. Подиръ това послѣднитѣ се изваждатъ и оставятъ въ буркани за съхранение, въ които въ всѣки единъ се оставя 20 малки глави лукъ попаренъ съ врѣла вода, 2 глави чесанъ, нѣколко зърна черенъ пиперъ и всичко останало отъ бурканътъ се долива съ оцетъ, подиръ което послѣдний се затулава внимателно до употреблението на краставицитѣ.

Спазване на прѣсно масло.

За доброто спазване на прѣсното масло, най-напрѣдъ се омива и истискава добрѣ. Послѣ се налага въ гърнета, като се глѣда да не остава никакво пространство мѣжду маслото. Гърнетата се поставятъ въ котла, пълни до половината съ вода, които се нагрѣватъ до точката на кипението. Подиръ като истине водата, гърнетата пълни съ масло се изваждатъ. Така приготвено маслото се запазва за 6 мѣсеци като прѣсно. Този способъ е по-прѣпоржчителенъ отъ колкото солението на послѣдното.

Истрѣбване гадовѣтъ по курницитѣ.

Отсъствието грижитѣ и чистопазението въ курницитѣ сж причината за развъжданието на нѣкакъвъ гадъ и появяванието разни болести по кокошкитѣ. Ако искате да по-

прѣчите на горното, дрѣжете курницитѣ си постоянно чисти. А това се постига, като омазвате единъ или два пхти прѣвъ годината вашитѣ курници съ млѣко отъ гасена варъ и очиствате редовно послѣднитѣ отъ нечистотийтѣ. Или пъкъ, практикувайте единъ пхтъ въ годината тикюртосване на послѣднитѣ.

Тази работа се извършва, като испраздните и запушите добрѣ курникътъ. Подиръ което въ срдѣтата му се поставя единъ сѣдъ съ огнь, върху когото се хвърля тикюртъ стритъ на прахъ, до гдѣто се образува доста пушкъкъ. Курникътъ се държи два дена затворенъ, подиръ изгарянието на тикюрта. Окисътъ, образующъ отъ горението на послѣдний, умъртвява всички врѣдителни животни изъ цѣпнатинитѣ на курникътъ.

Министерството на Търговията и Земледѣлието.

ОБЯВЛЕНИЕ.

№ 3145.

Явява се за знание на земледѣлцитѣ, че желѣзработилницитѣ на Земледѣлческитѣ Училища въ с. Садово и край гр. Руссе, на Конезавода въ „Кабюкъ“, на склада за жребци въ чифлика „Климентина“ при гр. Плѣвенъ, на Желѣзарското Училище въ гр. Самоковъ както желѣзопхтнитѣ работилници въ София, Руссе и Бургазъ ще приематъ да поправятъ и нагласяватъ новововежданитѣ земледѣлч. орждия и машини на частнитѣ стопани срдѣщу плата, прѣдставляюща само стойността на употребления при поправката или нагласяванието материалъ и трудъ.

гр. София 12 Августъ 1898 год.

Главенъ Секретаръ: *Хр. Ат. Фетфаджиевъ.*

ВОЗЕТЕ СЕ САМО НА
„EXCELSIOR“ ВЕЛОСИПЕДИ



Excelsior

ВЕЛОСИПЕДИ

сж най солидни и най евтени.

Цѣнорасписи безъ платно и франко.

„Excelsior“ Фабрика за велосипеди
Найвиртъ & Веберъ Руссе.