

# 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 испраща до редакцията въ гр. Плѣвенъ.

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) Станции противъ градобитнината; 2) Двѣ думи за машинитѣ вѣячки; 3) Приготовление на конякъ; 4) Живъ плетъ отъ глогъ; 5) Приготовление на Турински вермутъ; 6) Приготовление мѣсто за посадяние дръвчета; 7) Приготовление на коловетъ за подпирание на лозитѣ; 8) Сгѣстяване на мжстѣта; 9) Разбъркване на калъта въ виното; 10) На прѣхвалени ягоди съ голѣма кошница не ходи; 11) Обявление.



## Станции противъ градобитнината.

нае се, че още отъ много старо врѣме сж се употребявали разни прѣдполагаеми сръдства за задържане на облацитѣ отъ испуцание (образуване) на градъ. Гърмението съ различни орджия, запушванието съ разни боклуци (дажщи силенъ пушекъ), е било прѣдприемано отдавно, както отъ проститѣ земледѣлци, лозари и др., тѣй и отъ ученитѣ. Спомняме си, че турцитѣ, още въ турско врѣме, гърмѣхж нагорѣ — къмъ слънцето денемъ и къмъ мѣсеца нощемъ, щомъ въ нѣкой топълъ день или вечеръ, се затъмнятъ (покрятъ) съ нѣкой тъменъ облакъ. Ний си обяснявахме, че това гърмение се прѣдприема по съвѣта на ученитѣ имъ софти и оджи, тѣй като тѣ още уважаватъ слънцето и мѣсеца, като полубогове. Обаче запитани за това нѣкои оджи ни отговаряхж, че това се прѣдприемало за да не вали градъ и да не става буре. Разбира се, ний останяхме на първото си мнѣние, — че тѣ гърмятъ съ тази цѣль, за да умилостивятъ боговетѣ. . . . .

Въ послѣдно врѣме, чрѣзъ многочисленни опити въ практиката и физическитѣ лаборатории, се е дошло до убеждението, че гърмежатъ е едно много полезно сръдство за накаравание чернитѣ тѣжки облаци, които обикновенно даватъ градушката, да не даватъ. Най-много по това е работилъ въ послѣдно врѣме учений французинъ Planté, който успѣлъ да докаже, че гърмението въ дѣйствителностъ припятствува на подобни облаци да образуватъ градъ. Доказано е, че градушката се образува отъ разното електрическо напрѣжение на облацитѣ. Градушката почва да пада най-силно слѣдъ силнитѣ свѣтканя

и гърмения, които не сж нищо друго, освѣнъ продуктъ отъ силното електрическо напрѣжение извъ облацитѣ. Извѣстно е на всички г. г. читатели, че гърмението и свѣтканието се придружаватъ всекога съ градушка, щомъ това се случи въ нѣкой много топълъ и извънредно тихъ — безвѣтренъ день. Тѣзи отъ практиката т. е. отъ правитѣ наблюдения узнати нѣща, сж биле необясними до скоро и гърмението съ различни орджия, за да не вали градъ, е правено просто по прѣдание, добито, може би, отъ нѣкои стари учени физици.

Съ своитѣ опити Planté е достигналъ да уясни това, като е можалъ да произвежда градъ подъ искусствень начинъ въ лабораторията си. За тази цѣль той е взелъ една чаша съ вода малко подкиселена, турилъ въ нея единий полюсъ на една силна бунзенова батерия, а другий (полюсъ) оставилъ на повърхността на водата, така че да се не опиратъ единъ у другъ. Слѣдъ това той турилъ въ дѣйствие галванически токъ и пропусналъ електричество въ разнороднитѣ полюси. Слѣдъ малко на повърхността се образувала една фуниообразна вдлбнатина, извъ която почнали да искачатъ водни капки, които бързо се обръщали въ ледени зърна. Този опитъ му се удавалъ всекога, щомъ въ стаята е било тихо — безъ движение на въздуха. Не се образували ледени капки подъ никоий начинъ, ако е имало течение на въздуха. Даже едно слабо духание къмъ чашата, е прѣкратявало образуванието на искусствений градъ.

Подъ този начинъ се е уяснило, защо пада градъ отъ дъждовнитѣ — черни облаци само въ най-топлитѣ — тихи дни, а не пада кога има силна буре и вѣтръ, макаръ че свѣтканието, гърмежатъ и дъждътъ да сж ужасни.

Горнитѣ опити сж накарали ученитѣ да дирятъ сръдства, чрѣзъ които да турятъ въздуха въ сътресение, когато се подадѣтъ облаци носящи въ себѣ си водни пари и — движението имъ се съпроважда отъ свѣткане. Подобно сътресение е можало да се произведе чрѣзъ силно

гърмение съ орджия, които издаватъ голѣмъ гласъ. За тази цѣль сж употребили особенъ видъ орджия — мортиери (Pöller), които сж снабдени съ отразителни тръби (фонии) за продължаване на гласътъ отъ гърмежатъ. Съ тѣзи гласътъ се е чувалъ, (споредъ голѣмината на орджията и тръбата му), отъ 5 — до 18 секунди. Знае се пъкъ, че звуковнитѣ вълни изминаватъ въ една секунда 300 метра, така щото отъ горний гърмежъ въздуха ще се развълнува най-малко отъ 900 метра до 2800, което е прѣдоставяно за да разруши спокойствието на въздуха и съ това да въсприпятствува за образуването на градушката.

Горѣописаната теория е била приложена въ практика за пръвъ пътъ отъ кметътъ на гр. Виндишъ — файстрицъ въ Щиря на име Stieger. Приложението ѝ въ голѣмъ размѣръ е дало добри резултати, поради което сж били направени нарочно станции, за произвеждане на гърмежъ въ подобни случаи. Прѣзъ минжлата 1897 година е имало такива 15 станции, а прѣзъ тази тѣ сж се увеличили още повече, като сж се распространили, освѣнъ въ Виндишъ-файстрицъ, още въ гр. Марбургъ, Радкерсбургъ, Лутенбургъ — Фридау и др.

Станциитѣ не сж нищо друго, освѣнъ едни евтени бараки съ стойностъ 240 — 350 лева. Въ много станции съ тѣзи пари сж набавени освѣнъ бараката, още мортери (уреди за гърмението) и др. потребни вѣщи. За да се види устройството на тѣзи станции ний ще кажемъ нѣколко думи за тѣхъ.

Бараката служи за жилище на работника, за съхранение на мортеритѣ и нуждитѣ материали при пълненіето, подпалваніето и пр. Голѣмината на най-малкитѣ е: 2 метра дължина и  $1\frac{1}{2}$  м. широчина. Звукоотразителната тръба и самий урѣдъ за гърмението сж поставени вънъ отъ бараката на 4 метра разстояние. За подложка имъ служи едно дъбово стояло (кютюкъ), дебело 60 — 70 сант. м. и единъ  $1\frac{1}{2}$  метра високо. Тръбата има дължина 2 метра, горѣ е 70 с. м. широка, а долу 17 с. м. Направена е отъ два — два и половина м. м. дебела желязна тенекия. На долната си страна тя има винтообразни нарѣзи за завинтованіето ѝ у стоялото.

Отъ горѣ на стоялото има издълбана дупка, въ която се поставя самий уредъ за гърмението. Уредитѣ иматъ различна голѣмина. Повечето станции си служатъ съ такива, които иматъ височина 30 сант. метра, диаметра на вътрѣшната дупка е 30 м. м.; направени сж отъ лѣто желязо съ тѣжина 26 килогр. Тѣзи сж приготвени въ фабриката на Пешани & Лорберъ въ Саксенфелдъ. Въ една отъ съществуващитѣ станции има другъ видъ орджия извѣстни подъ името „Унгеръ-Пеллеръ“, които сж отъ ковано желязо, голѣма тѣжина и широкъ барутенъ магазинъ. Три станции иматъ като по пръвитѣ отъ лѣто желязо, но сж 60 килогр. тѣжки и 40 м. м. въ диаметръ — вътрѣ. Въ послѣдно врѣме нѣкои приготвяватъ нови мортиери, но измѣненіята имъ не сж много важни затова, а работата имъ е почти еднаква.

Пълненіето на орджията е много лѣсно. За тази цѣль едно парче фитилъ 6 — 8 с. м. дълго, туря се въ огненний каналъ съ  $\frac{1}{4}$ , насища се барутя (отмѣренъ съ готова мѣрка) и тогава се набѣхтва вътрѣ една тапа

5 — 10 с. м. дълга и най-малко  $2\frac{1}{2}$  м. м. по дебела отъ самия диаметръ на уредѣтъ. Така приготвенъ уредѣтъ е готовъ за подпалване. Гърмението не е опасно, тѣй като подложката, въ която е поставенъ, е яка, уредѣтъ е съ дебели стени, тѣй че никога не може да се случи прѣсване. Количеството на барутя е: 75 гр. за тѣзи съ тѣжина 26 к. гр., а на орджията отъ 60 к. гр. се туря 130 грамма.

По рано сж пълнени съ по 120 — 180 гр. барутъ, набѣхтвали сж хартия или кълчища, а връхъ нежъ влажничка глина. Но този начинъ е намѣренъ за по-скѣпъ и по-малко ефективенъ отъ пръвий, освѣнъ това често се е случвало да оставятъ въ орджията слѣдъ изгърмяваніето малки частици горящи книжки или кълчища, които сж подпалвали новосипаний барутъ, особено когато се гърми бързо.

Дипозита за барутъ стои веѣкога на 100 метра далечъ отъ бараката, въ добръ затворяющъ се дървенъ сандѣкъ; а въ самата барака се държи най-много едно-двѣ кила, колкото е потребенъ за гърмение въ единъ опасенъ случай.

Споредъ опититѣ въ Виндишъ-файстрицъ, Марбургъ, Петау и др., се е дошло до заключение, че гърмението трѣбва да се почнува щомъ електричеството отъ облацитѣ почва да се испразнува на разстояние 30 — 40 к. метра. Гърмението въ този случай дѣйствува по сигурно за уравнивание — раскарвание на електричеството въ въздуха и съ това отстранява образуваніето на градъ. Най-малкото разстояние което може да помогне е 10 километра. Не се ли почне при приближаваніето на облацитѣ до горното минимално разстояние, тогава помощта е съмнителна. Гърмението трѣбва да се извършва редовно — било денемъ, или ношемъ. Расстояніето на облацитѣ и момента за почваніето на гърмежѣтъ се познава по свѣтканицитѣ. Схваща се отъ опити.

За да бжде ползата по обща трѣбва станциитѣ да сж направени на разстояние единъ километръ една отъ друга.

Както видяхме по горѣ урѣда за гърмението, заедно съ звукоотразителната тръба се намиратъ отъ вънъ на бараката. Тази годишнитѣ опити сж доказали, че гърмението се извършва трудно, когато започне много силно валение на дъждъ, а то и тогава е необходимо. Прѣдъ видъ на това повечето станции сж направили подвижна съ макарѣ непронускаема покривка, която се отмахва при гърмението, а се расперя при пълненіето.

Прѣзъ тази година пръвата бура се е явила прѣзъ нощта на 26-ий Априль н. с. Тя е била придружена съ силни гърмежи и свѣткавици, но станциитѣ не сж се опитвали да гърмятъ; обаче при слѣдующитѣ бури сж гърмели и не се забѣлѣвало такова свѣтканіе.

Успѣхитѣ отъ гърмението противъ градушката сж се указали много добри, особено въ Виндишъ-файстрицъ и Радкерсбургъ, гдѣто уредбата на станциитѣ е много добра. Въ околността на Радкерсбургъ, гдѣто редовно е гърмяно, не е паднжло никаква градушка, когато на веѣкъдѣ, гдѣто е прѣминала тази бура е валело много силенъ градъ. Паднжло градъ и въ мѣста, гдѣто има станции, но защото по една или друга причина не сж могле

да гърмят. Редовното гърмение не е било извършвано: въ едни станции поради отсъствието на покривка надъ урѣда и тржбата; въ други е имало малко баруть, който бързо се свършил; въ трети е отсъствувалъ фитилъ или тапи; въ четвърти е нѣмало работника, а е взелъ ключа съ себе си и т. н. Почти всички причини сж отъ недоброто устройство на станцията и службата въ нея; но споредъ описанието изъ вѣстниците, тѣзи недостатѣци ще бждатъ отстранени и съ това вече ще се избавятъ всички лозари, земледѣлци, овощари и пр. отъ този най-голямъ природенъ врагъ — градътъ.

Като описваме на кратко горнитѣ нѣща, ний мислимъ, че не ще бжде лошо, ако почитаемото правителство вземе инициативата за изучаването на горнитѣ станции. Съ това, ако помага въ голѣмъ размѣръ, въ което не трѣбва никой да се съмнява, ще се принесе голѣма полза на всички земледѣлци, лозари и пр., които всѣка година страдатъ отъ градобитнина, ако не общо, то по единично. Ползата за държавата въ такъвъ случай не ще бжде малка, поради което тя би могла да урѣди подобна служба съ особенъ законъ. Увѣрени сме, че у насъ подобни станции ще можатъ да се устроятъ много лесно, ако се вземе една частъ отъ фонда за градобитнината, какъвто у насъ вече съществува.

При всичко че подобни нововъведения иматъ всѣкога своитѣ присмивачи, то не трѣбва да се обръща внимание, особено като се има прѣдъ видъ, че въ Щирія тѣзи станции сж обърнали вниманието на всички, като взематъ на всѣкъждѣ мѣрки за умножаването имъ и за по-доброто имъ урѣждане.

Прочие, не ще бжде злѣ, ако се командирова нѣкой за изучаването на самото мѣсто, както ползата отъ станциитѣ, тѣй и уредбата имъ. Най-добрѣ ще бжде, ако се испрати г-нъ Вацовъ, директоръ на централната метеорологическа станция въ Ст. София, понеже той ще свърши работа. Може да се прати и общий Инспекторъ (по лозарството и др.), или Началника на градобитнината, тѣй като тѣ по умѣйтъ да взематъ пжтни и дневни и да ги оправдаватъ съ обширни рапорти.

### Двѣ думи за машинитѣ вѣячки.

Влезне ли чловѣкъ вечеръ въ нѣкое село по вършидба, то неволно се увлича вниманието му отъ лопанието на машинитѣ — вѣячки, което лопание става още по увлекателно, когато е съединено съ пѣсенчицитѣ на трудолюбивитѣ селски момѣ, момци и невѣсти. Бързотата и лекостята на работата отъ една страна, чървении цѣль купъ съ жито (пшеница) „като жаръ“ както си казватъ, отъ друга ги каратъ да забравятъ дневниятъ слънчевъ пекъ и непрѣкъснатий трудъ и грижи, а да съединятъ пѣсенчицата си съ брѣмченето на вѣячката, което въ този случай прѣглася и прави пѣсенята още по-хармонична, още по-приятна, още по-увлекателна! Такава една живостъ по селата прѣвъзъ това врѣме, не може да не заинтересова чловѣкътъ, ама билъ той отъ каквото и ще съсловие съ каквото и ще занаятие, защото тука се прѣбира хлѣбецътъ, потрѣбенъ на всѣкого за съществуване. Какъвто ще и занаятчия да бжде, съ каквото и ще да се занимава все

трѣбва да бжде; не направи ли закуска сутринъ той ще погледва нѣколко пжти часовникътъ си повече за обѣдъ. И овчаръ и орачъ, и копачъ и жътваръ и всѣкой занаятчия щомъ трѣгне на работа трѣбва да направи една закуска или пѣкъ си турне въ торбичката малко хлѣбъ. Нъ на думата си. Ако има нѣщо въ дневно врѣме да ни радва отъ нововъведѣнията то сж машинитѣ вѣячки: тѣхното пространство отъ день на день взема все по-голѣми размѣри. Годиинитѣ минаватъ идватъ нови, новитѣ години носѣтъ и нови нужди. Въ първо врѣме, когато и дума не ставаше за вѣячки, тѣ не че не бѣха необходими на никого, нъ даже и да ѣ имаше нѣкой той ѣ оставеше на крайжтъ на харманътъ и вѣеше на вѣтрътъ — по скоро ставало! Тогава овършаната храна стоеше съ цѣли седмици на краятъ на харманътъ на купъ и чакаше дано подухне отъ негдѣ вѣтрецъ. Тѣжко бѣше томува, комуто дворътъ е заобиколенъ съ дрѣвеса отъ всѣкъде и припятствуватъ за свободното движение на вѣтрътъ. Що трѣбваше за вѣяние тогава бѣше: вѣтръ, нъ не много силенъ, за да не отнася зърното въ сламата, а да вдига само плѣвицитѣ и неж отнася; трѣбваше сакъ или пѣкъ зелена градинска метла — послѣднитѣ служатъ за отмитането на не отнесенитѣ отъ вѣтрътъ осиль, не овършенитѣ класове и зърно (така наречено обуто т. е. съ плѣвици) — всичко това: частъ отъ осиль, класъ, зърно и др. се прѣбира и съставлява така наречената „опашка“. Тази опашка догдѣ се отвѣе трѣбва да се прѣхвърли три-четери пжти. Главното нѣщо, що трѣбва при вѣяннето въ това врѣме е първо вѣтръ, второ вѣтръ и третио пакъ вѣтръ. Казвамъ, че тогава се чувствуваше нужда отъ тѣзи, нѣмаше ли вѣтръ, зърното бѣ осждено да стои съ седмици на харманътъ не отвѣяно, когато днесъ съ машинитѣ вѣячки всичко е олеснено. Останжлий цѣль — неотвѣянъ купъ на харманътъ погрѣчва за вършението на другий день, като го запразня, а врѣмето не чака: днесъ ако е добро, утрѣ какво ще бжде не се знаѣе. Ето защо трѣбва да се прибере храната часъ по-скоро. Доста справедливо забѣлѣзватъ сѣячитѣ — земледѣлци, като казватъ: „доръ храната не влезне въ хамбарътъ, азъ не казвамъ че е моя“. И тази забѣлѣжка си е доста на мѣстото макаръ, че храната е ожъната, направена на снопи и доведена въ село и овършена; нъ не е ли отвѣяна, не можемъ да рассчитаме на сигорното ѣ прѣбиране: тамамъ що е овършена и събрана на купъ може да удари дѣждъ и ѣ искваси.

Щомъ като днесъ чловѣкъ има една машина вѣячка и работници може всѣкога свободно да си вършѣе, безъ да прѣскача нѣкой день да чака за вѣяние. Съ машината вѣячка става работата много скоро и лѣсно. Като отвѣе рано начиса храната и си отпочива отъ дългия дневенъ трудъ. Отпочинжлъ така чловѣкъ на другий день на драго сърдце захваща работа рано, защото и рано си е легнжлъ. Вѣячкитѣ машини вѣятъ бързо, чисто и лѣсно безъ много прѣвѣявания на опашки и други подобни; тѣ отвѣрзватъ селянинътъ — земледѣлецъ отъ вързкитѣ що го стягатъ за вѣтръ, по-вече работници и други нѣща, нужни при вѣяннето. Съ тѣхъ може прѣвѣсноходно да работжтъ трима души, когато за вѣяннето на вѣтрътъ трѣбватъ по-вече; избѣгванието отъ прашението при вѣяннето на вѣтрътъ не може да стане: тамъ постоянно стои единъ на купътъ

гдѣто пада осилтъ — това съ машинитѣ вѣячки се избѣгва. Отъ по-напрѣдъ когато за тѣхъ и дума не ставаше, днесъ тѣ ставатъ една необходимостъ за всѣкой земеделецъ. Нѣколкогодишната работа ни е увѣрила въ това, самата тази работа ги е прѣпоръчала, ето защо тѣ се явяватъ като една главна потребъба при вършението. Че това е така достатъчно е, когато прѣминаваме прѣзъ нѣкое село, да хвърлимъ единъ погледъ по двороветѣ и ще забѣлжимъ почти въ всѣкой дворъ и машина — вѣячка.

Поради своята здрава и проста конструкция, бърза и легка работа плусъ при това и умѣренната имъ цѣна — всичко това още по-вече е способствувало за тѣхното распространение. Самото распространение е помогнало доста много отъ своя страна за подобрието имъ. Всѣко едно нѣщо не може изъ единъ пхтъ да излезне съвършено, а постепенно се подобрява и нагодѣва споредъ нуждитѣ. Сжщото това е и съ машинитѣ вѣячки. Отъ първо врѣме тѣ не бѣхъ така усъвършенствувани, както ги виждаме днесъ и може би още ще се подобриятъ. За въртението имъ въ първо врѣме трѣбваше чловѣкъ силенъ, когато днесъ тази работа може да се повѣри и на едно дѣте десетъ-дванадесетъ годишно; горѣ въ кошѣтъ първо трѣбваше постоянно единъ чловѣкъ да бута, днесъ и той се освободи и много други още подобрения.

Освѣнъ за вѣяние машинитѣ — вѣячки служатъ и за потѣввание. Циганитѣ решетари (тѣй се наричатъ едни скитници — циганя, които ходятъ отъ село на село, живѣятъ животъ скитнически: просѣятъ, крадѣтъ, лжжѣтъ и така си искарватъ прѣхраната) изгубихъ занаятътъ си. По-край просията тѣзи цигани се занимаватъ съ това да правятъ отъ кожитѣ на животнитѣ, особено овчи, решета за потѣввание. Съ изнамѣрванието и распространяванието на машинитѣ — вѣячки, редко ще се намѣри вече чловѣкъ, който да подсѣва съ подобни цигански решета. Съ това ний се освобождаваме и отъ циганитѣ, които щомъ ти направятъ едно решето ще идятъ постоянно да те набикалятъ, питатъ какъ е решето, работи ли добрѣ, здраво ли е, нѣма ли нѣкое за кърпение, нѣма ли да правишъ друго ново и пр. въпроси, догдѣто най-послѣ обърщатъ да просѣятъ хлѣбъ, брашно и др. Подсѣванието съ подобни решета е доста трудно и работата върви бавно. Съвсѣмъ инѣкъ е работата съ машинитѣ — вѣячки. Подсѣванието съ тѣхъ става, сравнително съ онова на решетата, много по-бързо, чисто и лѣсно и съ по-малко работници.

Единъ пхтъ вече тази нужда съзнана, то и распространението имъ отъ день на день взема по-голѣми размѣри. Тѣй като тѣ станаха и една необходимостъ за всѣкой земеделецъ, то земеделцитѣ се погрижиха да изучатъ и тѣхното работение. Почти въ всѣко едно село ще се намѣри сега работникъ, който да работи вѣячки. Има и такива, които сами си ги приготвяватъ, като си купятъ само желѣзата. Съ първото си появявание машинитѣ — вѣячки очудихъ хората, а всѣко чудно нѣщо го разбираме, немска направа, затова и въ първо врѣме вѣячкитѣ получиха име „немски решета“ или „макани“, тѣзи имена сж спазени още мѣжду земеделцитѣ — селяни, а негдѣ получиха сжщинското си име.

Относително цѣната не може и дума да става, че тѣ,

машинитѣ — вѣячки сж скѣпи: една машина струва 90-100 лева. Тази цѣна, навѣрно, още ще спадне, защото има много майстори да ги работятъ. Отъ първо, като всичко нововведено, цѣната имъ бѣше доста висока. Нуждитѣ отъ день на день ги усъвършенствуватъ.

Освѣнъ машинитѣ — вѣячки, нашитѣ земеделци селяни започнаха введението на тѣй нареченитѣ „цилиндри“ — триеръ. Въ введението на триера въ домакинството, доста добрѣ се изпълнява мѣдрия съвѣтъ на пословицата: „каквото посѣешъ, таково и ще жънешъ“. Той служи за прѣкарвание жито и очистванието на къклицата и др. плѣвели, що се намѣрватъ въ житото (пшеницата); прѣчиства се пшеницата за по-чистъ хлѣбъ, като за празници и др. Распространението на тѣзи машини показва, че и ний вземемъ да се ползваме отъ умнитѣ чловѣчески изобретения и че и ний, макаръ и бавно, вървимъ по пхтътъ на другитѣ напрѣднали народи. Гдѣто мнозина казватъ, че селянитѣ — земеделци не съзнавали нуждата отъ машинитѣ, и не признавали ползата на машинния трудъ е съвършено не вѣрно. Кой е този, който ще откаже отъ хубавото, доброто, ползното, лѣсното и икономическото? — никой. Тѣ, селянитѣ — земеделци, съзнаватъ нуждата и никога не отказватъ отъ ползата на машинитѣ, нъ „дайте ни за това срѣдства“ казватъ тѣ. Дали ще има нѣкой да се откаже отъ машината жѣтварка — сноповързачка и прѣдпочетѣ да жъне съ сърпѣтъ, когато знае, че съ сърпѣтъ стои цѣль день наведенъ, а съ жѣтварката — машина сѣднѣлъ. Сжщото е и съ косачката, вършачката и пр. и пр. Като най-добро срѣдство, прѣпоръчено и отъ другитѣ, е здружаванието. Здружавание, каква хубава думица, каква благородна идея! Нѣка идеята за здружавание прѣгърне всички ни часъ по-скоро. За да може това да стане изисква се първо просвѣщение, второ просвѣщение и третьо пакъ просвѣщение!

с. Голѣмо-Ялари,  
(по харманъ).

Цони Анчевъ.

### Приготовление на Конякъ.

Подъ името чистъ конякъ трѣбва да се разбира тази ракия, която се получава отъ прѣваряванието на здравитѣ вина, особено бѣли. Да се получава ракия отъ виното се е започнало най-първо въ Французкийтъ градъ Конякъ (Cognac), отъ гдѣто си е добила и самата ракия името. Получената ракия отъ пращинитѣ и калѣта не може да се обърне въ конякъ, защото повечето пхти тѣ запазватъ своя нечистъ на пращина и ферменти вкусъ.

Конякъ може да се приготви въ всѣко врѣме отъ всѣко здраво, добрѣ привряло вино. Киселитѣ, горчивитѣ и разваленичкитѣ вина могатъ да бждѣтъ обработени въ конякъ, само че изискватъ нѣкои прѣдварителни подготовки, които всѣки трѣбва да прѣдприеме въ случая.

Варението може да почне щомъ виното се е пообистрило — направо слѣдъ прѣвиранието. Конякъ доброкачественъ се получава съ сложни (нарочно за цѣльта приготвени) апарати. Обаче и съ обикновенитѣ прости нашенски казани може да се добие много добъръ конякъ, щомъ се постѣпи по слѣдующия начинъ: виното се напълва въ казана, който съдържа да кажемъ 400 оки, или около 500 литри. Отъ

него се испарява около 130 — 135 литри първанъ, който се отделя и около 35 — 40 литри патоки. Последният се вливатъ въ слѣдующето вино и т. н. Така полученъ първанъ се дестилира (прѣварява) втори пътъ, но сега се кара до тогава, до като се получи една ракия, която размѣсена да показва около 50 — 55 0/0 (обемни проценти) спиртъ. Такава ракия се получава, когато казана се кара до 30 0/0 (по обемъ), за конякъ, а останалото се отдѣли пакъ за второ прѣваряване.

Прѣсно полученъ конякъ има всекога неприятенъ вкусъ и мирисъ, но съ стоещието (олежаванието) той развива свойтъ приятни качества, — оглажда вкуса си и развива аромата. За ускоряване на узряването много винари прибавятъ ванилиева аромата и кристализирана захаръ, нъ за чистия конякъ това не е погрѣбно. Прибавянито на чиста кристалическа захаръ (небеть шекеръ) не е вредно — углажда вкуса, нъ, както се каза, може и безъ него. За 100 литри се взема не повече отъ  $\frac{1}{2}$  —  $\frac{3}{4}$  к. гр. захаръ.

Коняка трѣбва да лежи всекога въ нови, но добри испарени, дѣбови бѣчви. Държи се добръ загуленъ и то въ хладни избѣ. Съ продължение на врѣмето коняка исмукува по малко отъ екстрактивнитѣ и боялини вещества на дървото, като се развива и обогря едновременно. Искусственото обогряние съ горена захаръ (карамелъ) не е за прѣпорѣчване. Последното може да се прѣдприеме само при много старъ конякъ запазанъ въ стѣклени дамажани, което често се извършва съ цѣлъ да не се правятъ загуби отъ испаряванието. Въ последний случай коняка се развива много по-бавно, затова изисква дълго лежение.

Приготовлението на коняка въ изобилни години, като 1895, 1896 и др., е много възнаграждающа индустрия. Количеството на коняка, което ще се получи отъ едно вино, зависи отъ силата на последното. Щомъ се знае колко алкоолъ има виното, може лесно да се исчисли, какво количество конякъ ще се получи отъ него. Исчислението става така: помножава се числото, което показва колко е алкоола на виното съ 1000, полученото произведение се раздѣля съ числото, което показва колко спиртъ има коняка. Последното число зависи отъ насъ. Обикновено коняка се прави съ сила 50 — 55 0/0 по обемъ, така щото дѣлителя тукъ ще бѣде едно отъ тѣзи числа. Полученото частно отъ раздѣленито ще ни покаже колко конякъ ще даде 100 литри вино. Напримѣръ имаме едно вино 12.5 0/0 алкоолъ, искаме да получимъ отъ него конякъ съ сила 55 0/0, колко конякъ ще се получи? Споредъ горното помножаваме 12.5 съ 1000 = 12500, това раздѣляме съ 55 ще даде коняка, който въ случая ще бѣде 22.727 литри.

У насъ вината сж доста силни, така щото ще си исплащатъ твърдѣ много, ако се прѣварятъ на конякъ. Това обаче трѣбва да се прѣдприеме само, когато виното се купува по 20 ст. най-много, друго яче варението на коняка не си исплаща за въ голѣмо количество — може да се приготвя само въ малко за въ домашно, или мѣстно употреблението. Чистъ конякъ за сега у насъ не се вписа освѣнъ съвеъмъ редко и то съ баснословна цѣна. Повечето Гръцки, Австрийски и Французски коняци сж отъ спиртъ по разни рецепти. Чистъ конякъ има въ България само мѣстно произведение и то въ Ст. Загора, Стани-мжка и др.

Разваленички вина се обработватъ въ конякъ, но слѣдъ прѣдварително поисцеряване. Кисело вино се обработва, както се откисли съ поташъ. Откисляванието се продължава до като почне киселината да не влияе на синята лакмусова книга. Откисляватъ се така  $\frac{9}{10}$  отъ виното и послѣ се влива вътрѣ киселото  $\frac{1}{10}$ . Поташа се растворя прѣдварително въ вода. Варението става по сжщий начинъ — до 50 — 55 0/0. Разбира се, че конякъ отъ подобни вина е отъ по-долно качество. Ракия отъ добри пращини прѣварена и оставена да лежи 3-4 години дава тоже добръ конякъ.

### Живъ плетъ отъ глогъ.

За да основемъ живъ плетъ отъ глогъ, необходимо е да отгледаме фиданки отъ сѣме.

За тази цѣлъ плодътъ на глогътъ се събира прѣзъ м-цъ Октомврий. Набранитѣ плодове се оставятъ на купъ за по-бързото имъ загнивание и очистоване меснатата частъ отъ сѣмената. Да се не произвежда ферментация, купътъ се разбърква по-често.

Полученитѣ сѣмена могатъ още сжщата есенъ да се посѣятъ направо въ лѣхи; нъ тѣй като обивката на глоговитѣ сѣмена е много твърда и изисква една и половина година да стои въ земята и тогава да се отвори; та съ прѣмето му посѣване, ще зашлѣни значително пространство, което ще стои мъртво близо двѣ години; когато въпросното можемъ използвали съ други растения и тогава да се засѣе съ глогови сѣмена.

За да избѣгнемъ горното обстоятелство, вмѣсто да посѣеме глоговито сѣме още първата година; турга се на стратификация.

Тази работа се извършва веднага подиръ получаванието на сѣмето, като се ископае единъ трапъ дълбокъ около 80 см. и широкъ спорѣдъ количеството на сѣмето. На дъното на трапътъ се остава пластъ пѣськъ, върху него пластъ сѣме и така се продължава до испълчванието на трапътъ. Отъ горѣ се покрива съ исхвърлената прѣстъ отъ него, като се образува наклонност и отъ двѣтъ страни за истичанието на излишната дѣждовна вода.

Тукъ сѣмената се оставятъ една година, т. е. до Октомврий мѣсець стѣдующата година и по нѣкога до пролѣтъта на втората година.

Засѣванието имъ тогава се извършва на есенъ или пролѣтъ въ лѣхи 1.5 метъръ широки на рѣдове 30 см. единъ отъ други и сѣмето се зароя на 2 до 3 см. дълбочина.

Поникванието се извършва, ако сѣянието е станало на есенъ рано на пролѣтъ, или ако на пролѣтъ — прѣзъ лѣтото.

На слѣдующата есенъ или пролѣтъ, изваждатъ се малкитѣ растения отъ лѣхитѣ и се посаждатъ въ тарцели. Това става въ рѣдове 30 до 40 см. широки и на 30 см. едно отъ друго растение. При заравянието на последнитѣ една частъ отъ главния имъ корень се отрѣзва съ цѣлъ да се извърши расклоняване на последния.

Въ края на първата или въ началото на втората година отъ рассажданието, ако глоговитѣ дръвчета сж достатъчно силни, могатъ да се извадятъ и се пристѣпчи къмъ основаванието на живия плетъ.

Въ случай, че сж още слаби, това което повечето пжти бива, въпроснитѣ се оставятъ още една година да растятъ, като се извърши ново рассаждане по сжщий начинъ, както това бѣ за първата година.

За построяванието на живия плетъ по-напрѣдъ се приготвя мѣстото тамъ кждѣто искаме да построимъ стѣна. За тази цѣлъ ископава се трапъ широкъ и дълбокъ. Посрѣдствомъ двама работника, отъ които единия поставя растенията едно по едно въ трапътъ на 60 см. едно отъ друго въ видъ на тригълникъ отъ двѣтъ страни на трапътъ и държи догдѣто другия съ наливачна лопата заравя коренитѣ имъ. Слѣдъ

като се искара цѣлия трапъ, тогава работниците се връщатъ назадъ. Единия притѣква засаденитѣ растения, а другия до-  
рава добръ трапътъ.

Слѣдъ тази работа стѣблата на глоговитѣ дръвчета се изрѣзватъ около съ една трета отъ тѣхната дължина; съ цѣль да се накаратъ да клонятъ отъ долната частъ. И така живия плетъ е готовъ вече и не остава друго нищо, освѣнъ изрѣзванетоъ всѣка година на есенъ или пролѣтъ около 15 см. отъ годишния израстъкъ за правилното образуване на стѣната.

### Приготовление на Турински вермутъ.

Най-распространенитѣ, а въ сжщото врѣме най-добритѣ вермути въ цѣлий винарски свѣтъ, сж Италианскитѣ и то тѣй нарѣченитѣ „Турински вермути“. Приготовляватъ се различни видове, всички се свеждатъ въ три групи: обикновенъ, хиновъ и екстра Турински вермутъ. Ний ще дадемъ рецепти и за 3-тѣ вида, по които сме приготвявали вермутъ съ много добри качества. Приготовляванетоъ имъ става чрѣзъ прибавянето на разни ароматически вещества, отъ които прѣдварително се приготвя екстрактъ или есенция. Прибавкитѣ могатъ да се испишатъ направо, та сами да приготвимъ екстракта, или може да се испише готовъ екстрактъ въ стѣкла и отъ него да правимъ вермутъ. Резолтатитѣ въ двата случая сж еднакви, тѣй като полученъ вермутъ е по качество, арома, цѣна и пр. все еднакъвъ.

Най-добри материяли за Туринскитѣ вермути се получаватъ отъ другеритѣ въ Италианскитѣ града съ сжщото име — Турино. Материялитѣ, съ които сме правили опити, получихме отъ фирмата: Ulrich Domenico въ Turino (Italie), отъ гдѣто всѣки може да си испише, щомъ даде имената на материялитѣ въ единъ пликъ и ги прѣпрати на горний адресъ. Поради това ний ще дадемъ рецептитѣ на Италиански. Готовитѣ екстракти за турински вермутъ се испишва сжщо отъ горната фирма, като се поиска: Estratto vermouth (Senza china). Отъ тази есенция (екстрактъ), която се продава въ шишета отъ по една литра, могатъ да се приготвятъ два вида вермутъ: финъ (екстра) и обикновенъ турински вермутъ.

Материялитѣ, които се взематъ освѣнъ екстракта и въ двата случая сж слѣдующитѣ:

#### за финъ (екстра)

- |                                                |           |
|------------------------------------------------|-----------|
| 1) вино бѣло ароматично (мискет.) . . . . .    | 25 литри. |
| 2) чиста вода . . . . .                        | 16 "      |
| 3) чистъ виненъ спиртъ (копякъ) . . . . .      | 5 "       |
| 4) прѣчистена захаръ (небеть шекеръ) . . . . . | 5 к.гр.   |
| 5) карамель (горена захаръ) . . . . .          | 0.5 лит.  |

#### за обикновенъ

- |                                    |          |
|------------------------------------|----------|
| 1) вино бѣло обикновенно . . . . . | 25 лит.  |
| 2) чиста вода . . . . .            | 30 "     |
| 3) чистъ спиртъ . . . . .          | 5 "      |
| 4) чиста захаръ . . . . .          | 5 к.гр.  |
| 5) карамель . . . . .              | 0.5 лит. |

Горното количество е за една литра екстрактъ като ще добие: 50 литри отъ първий и 65 литри отъ вторий вермутъ. Приготовлението става по слѣдующий начинъ: Екстракта се излива въ една литра спиртъ, гдѣто се размѣсва чрѣзъ бърканье. Шишето се исплаква съ малко спиртъ влива се въ смѣсата, която ще бжде наречена първа — I смѣс. Захаръта се счуква и се растворя въ бистрата студена вода. (Водата се въварява и се оставя да истине за да се прочисти на тогава се растворя захаръта). Въ този растворъ се смѣсва виното, разбърква се и съ това се получава II-та смѣс. Останжлий спиртъ се влива въ първата смѣс, която вече малко по малко се влива въ втората при бърканье. Слѣдъ размѣсванетоъ вермута е готовъ иска само прибавка на боя (карамель) и избистрение. Послѣдното става чрѣзъ бистрение съ риби мѣхуръ, или чрѣзъ филтриране. Подиръ 25 — 35 дена вермута може да се налива въ бутилки и да се продава — пие.

Приготовлението на вермутъ чрѣзъ порччени материяли става по-бавно, тѣй като отъ тѣхъ трѣбва прѣдварително да се приготви екстрактира аромата и тогава да се пристъпи къмъ работа. Материялитѣ, които ще се прибавятъ сж дадени въ долуизложенитѣ двѣ рецепти, отъ които I-та дава по-добъръ — по-ароматиченъ вермутъ. Отъ двѣтѣ рецепти материялитѣ могатъ да служатъ за направата на два вида вермутъ: 1) добъръ хиновъ и обикновенъ (простъ) хиновъ вермутъ и 2) добъръ (финъ) и простъ обикновенни вермути. Разликата на тѣзи двѣ групи се състои само въ това дали горчивината е прѣдадена отъ хинова кора, или отъ обикновенъ пелинъ. (Artemisia absinthia). Остава значи само да се промѣни въ рецептата количеството на china (хиновата кора) съ пелинъ. Нѣкои отъ нѣщата въ рецептитѣ ще означимъ на български и то тѣзи, които могатъ да се взематъ (намѣрятъ) и у насъ въ добро състояние. Рецептитѣ сж:

- |                                                    |           |
|----------------------------------------------------|-----------|
| I. 1) Coriandoli (кориандръ) . . . . .             | 60 грам.  |
| 2) China (хинова кора) . . . . .                   | 30 "      |
| 3) Canella (обикнов. канела) . . . . .             | 30 "      |
| 4) Apsengio gentile . . . . .                      | 60 "      |
| 5) Calamo . . . . .                                | 30 "      |
| 6) Cardo santo . . . . .                           | 30 "      |
| 7) Centauro minor . . . . .                        | 30 "      |
| 8) Dittamo cretico . . . . .                       | 30 "      |
| 9) Salvia scavarea . . . . .                       | 60 "      |
| 10) Wasiliko (къдравъ босилекъ) . . . . .          | 60 "      |
| 11) Jreas . . . . .                                | 30 "      |
| 12) Emula campana . . . . .                        | 30 "      |
| 13) Galanqa . . . . .                              | 30 "      |
| 14) Melissa . . . . .                              | 60 "      |
| 15) Radice d' Angelica . . . . .                   | 60 "      |
| 16) Flori d' Altea . . . . .                       | 60 "      |
| 17) Magiorana monda . . . . .                      | 60 "      |
| 18) Apsengio pontico . . . . .                     | 60 "      |
| 19) Цвѣтъ отъ свирчовина (Flori sambuco) . . . . . | 60 "      |
| 20) Двѣ Индийски орѣхчета . . . . . (брой — 2)     |           |
| 21) 4-ри Fave greche . . . . .                     | " "       |
| и 22) Бѣли стафиди . . . . .                       | 240 грам. |
| II. 1) Radici d' Angelica . . . . .                | 50 "      |
| 2) China . . . . .                                 | 40 "      |
| 3) Coriandoli . . . . .                            | 50 "      |
| 4) Apsengio pontico . . . . .                      | 100 "     |
| 5) Radici Magiorana . . . . .                      | 40 "      |
| 6) Devodoria . . . . .                             | 50 "      |
| 7) Ditamo cretico . . . . .                        | 30 "      |
| 8) Canella . . . . .                               | 30 "      |
| 9) Garofani (каранфилови коренчета) . . . . .      | 15 "      |
| 10) На брой 4 — Fave greche                        |           |
| 11) Мускатови (индийски) орѣхчета (2 на бр.)       |           |
| 12) Salvia scavarea . . . . .                      | 50 "      |
| и 13) Липовъ цвѣтъ . . . . .                       | 50 "      |

Полученитѣ, спорѣдъ една отъ тѣзи рецепти, материяли се пораскъсватъ, начупватъ, орѣхчетата и др. се разрѣзватъ по на 3 — 4 парчета, а послѣ всичко това се залива съ 3 — 4 литри спиртъ и 2 — 3 литри вода. Така залѣто се държи 15 дена, като се понатѣква, или разбърква по 1 — 2 пхти на день. Подиръ реченитѣ дни исмукуванието на аромитѣ е готово. Течността се излива, материялитѣ се истискватъ добръ и се получава готовъ екстрактъ, отъ който сега ще се приготви вермута.

Тогава за подготовлението на простъ (обикновенъ) вермутъ се взема:

- 1) 15 литри чистъ алкоолъ (спиртъ),
- 2) 45 „ вода (варена и оставена на отаяване),
- 3) 20 кил.гр. чиста русска, или обикн. цвѣклова захаръ,
- 4) 250 грамма чиста винена киселина (acid. Tartaricum)
- и 5) 0.5 литри карамелъ за боядисване.

Захарта се разстваря въ водата, екстракта се разтѣсва съ останалии спиртъ; киселината се разстваря въ 2 литри вода. Послѣ иде общото разтѣсване: въ захарний растворъ се влива раствора отъ киселината, а послѣ малко по-малко се влива въ тѣхъ алкоола съдържащъ екстракта (аромата) и то при постоянно бъркане. Най-послѣ се прибавва боята и се бистри както и по горний. Добъръ — фина вермутъ се приготвя отъ сжщий екстрактъ по сжщий редъ, само че вмѣсто 15 литри алкоолъ се взема 14 литри, вмѣсто 45 литри вода се взема добро бѣло вино и киселина не се прибавва.

Материалитѣ въ горнитѣ рецепти сж пчислени за въ малко количество — за 60 — 70 литри, та да може всѣки да си направи за опитъ. Който иска въ по-голъмо не му остава да върши нищо друго, освѣнъ да удвои, утрои и т. н. материалитѣ, та да получи колкото иска.

### Приготовление мѣсто за посаждане дръвчета.

Въ едно градинарско ржководство четемъ: „Нито на пролѣтъ, нито прѣвъ мѣсець Декемврий не трѣбва да се пристѣпва къмъ садението на овощнитѣ или други дръвчета въ една суха страна. А най-подходящето и благоприятно врѣме за това е мѣсець Октомврий и Ноемврий; тѣй като само прѣвъ това врѣме туренитѣ въ земята дръвчета ще могатъ да успѣхтъ да въспроизведатъ още прѣвъ сжщата зима влакнообразни коренчета и на идущата пролѣтъ въпроснитѣ ще изглѣждатъ, като че да не сж биле разсаждани“.

Че дѣйствително въ единъ климатъ, както повече е въ Плъвенско, садението исклучително трѣбва да се извършва на есенъ говори долния фактъ.

Всѣка пролѣтъ по Плъвенското шосе идящо отъ София и водящо за Руссе се засаждатъ съ тополи, акации и айланги, дръвчета най-не-взискателни на почва и климатъ; обаче процентътъ на прихващането е повече отъ неудовлетворителенъ.

Причината на горното обстоятелство, споредъ мнението ни, лѣжи въ пролѣтното засаждане на дръвчетата. Пишущий тѣзи рѣдове въз основа добитата му практика твърдѣ е убеденъ въ истинността на горното понѣ за Плъвенската територия.

При все това бързата и буйната вегитация на дръвчетата много зависи и отъ разумното приготовление на почвата на есенъ.

Най-удобния моментъ за приготовлението мѣстото за посаждане дръвчета е тѣкмо сега т. е. единъ и два мѣсеца врѣме прѣди да се извърши самото посаждане; понеже въ такъвъ случай, ако се посажда на цѣлина мѣсто, послѣдното ще се възползва отъ есеннитѣ дъждове и една частъ отъ прѣстѣта ще извѣтрѣе и распадне; така щото ще стане по-згодно за храна на дръвчето.

Приготовлението става като се ископава за всѣко дръвче отдѣлна дупка, която да има най-малко 3 кв. метра поврхность, ако искаме щото успѣшно да се развиватъ младитѣ коренчета. Въ противенъ случай, т. е. ако поврхностьта на дупката е малка, въ кратко врѣме коренитѣ ще

достигнатъ твърдитѣ и стѣни и вегитацията, или ще спрѣ, или слабо ще отива.

Колкото се касае за дълбочината на послѣднитѣ, тя трѣбва винаги да бѣде по-дълбока отъ самата орница, за да можемъ искара една частъ отъ мъртвицата и я замѣстимъ съ разложена земя. — Като завършваме, въ единъ отъ идущитѣ броеве на вѣстникътъ ни ще опоменемъ нѣщо и какъ става самото посаждане.

### Приготовление на коловетѣ за подпирание на лозитѣ.

Въ повечето лозарски страни, гдѣто лозята се отглеждатъ по-добрѣ, употребяватъ колове, тель и др. за подпирание на лозитѣ и за прѣвзриване на зеленитѣ лѣторасты (филизи). За да употребяватъ подпорки сж дошли отъ дългата практика, тѣй като се е намѣрило, че подпрѣнитѣ лози и лѣторасты се развиватъ много по-добрѣ, достигатъ по-голъма дължина отъ непрѣвзриванитѣ, узрѣватъ по-добрѣ, не изискватъ кършение и пр., нѣща които докарватъ на лозата голѣма полза. При тѣхъ се отбѣгва засѣчаването, покарването на второстепенни (прѣждеврѣменни) лѣторасты; а отъ това гроздето узрѣва порано и лозата не се истопява. Освѣнъ това прѣвзриванитѣ лози страдатъ всѣкога по-малко отъ болѣсти, а главно отъ природнитѣ врѣди, като отъ дѣждъ, градъ, вѣтръ и пр.

По тѣзи причини подпоркитѣ се явяватъ като необходими при всѣко едно добрѣ отгледано лозе. У насъ такива подпорки се употребяватъ рѣдко и то въ нѣкои лоза изъ Варненско, Русеенско и пр. Причината е, че подпиранието изисква разноски, каквито нашитѣ лозари не желаятъ да правятъ. Тѣзи разноски обаче не сж много голѣми, щомъ коловетѣ трайтъ дълго врѣме, тѣй като тогава цѣната имъ се расхвърля на повече години.

За да бждатъ трайни коловетѣ се приготовляватъ по нѣколко начина. Най-обикновенний, а въ сжщото врѣме най-малко ползovitий начинъ е, чрѣвъ огоряване на частитѣ, които ще бждатъ въ земята. Чрѣвъ това угоряване дървото се исушава добрѣ, покрива се съ единъ слой въгленъ, който мжчно гние, но трайностьта на дървото не се увеличава тѣй много, щото тази метода да се прѣпоржча като добра.

Други начини, (които сж по-добри отъ първий) сж намазване съ катранъ, потапяние въ врялъ (горещъ) катранъ и потапяние въ растворъ отъ синъ камакъ. Употрѣблението на катрана е добро за дезинфекциране на дървета за други потребности, но не и за лозарски колове. Причината е, че тѣ прѣдаватъ на виното единъ неприятенъ въшненъ вкусъ на катранъ, отъ който виното мжчно се освобождава. Поради това въ послѣдно врѣме за тази цѣль се прѣпоржчва приготовление на коловетѣ посрѣдствомъ растворъ отъ синъ камъкъ. За това се взематъ 4 к.гр. синъ камъкъ, растапятъ се въ 100 литри вода, раствора се туря въ една вѣхта каца, безъ горно дѣно и тукъ се потапятъ коловетѣ съ долнитѣ части. Най-добрѣ е това да става слѣдъ прѣдварителното имъ приготовление — очистване, обѣлване и подострение. Тукъ се държатъ отъ 8 — до 12 дена, подиръ което се изваждатъ и се исправватъ нагорѣ съ потопенитѣ части. Въ раствора се потапя ново количество коли и т. н., до като се свършатъ (напоятъ) влчкитѣ.

Така приготвенитѣ колове трайтъ 4 — 5 пхти по-дълго, отъ колкото при другитѣ методи за приготовлението имъ.

### Сгѣствяние на мжстѣта.

Сгѣствяването на мжстѣта е една работа въ винарството, която се прѣдприема отъ винаритѣ въ всичкитѣ лозарски страни. Гѣста мжстѣ се получава съ цѣль за правение на сладки вина и на вермути (разни видове пелинъ). Повечето Испански, Гръцки и Унгарски сладки вина се приготовляватъ отъ искусствено сгѣстена мжстѣ. Въ Гърция и др. сгѣствяването дости-

га даже до тамъ щото мжстѣта се прѣврѣща на гѣста маджу-пообразна маса, която продаватъ подъ името „Гръцки сектъ“, за приготвление на сладки вина. Купува се твърдѣ често и за поправение на мжстѣта въ долни години. У насъ въ Старо-Загорско, Чирпанско, Шуменско и пр. се извършва за приготвление на сладки пелини, които се прѣдпочитатъ прѣдъ тѣзи само съ горчивина.

Варението на мжстѣта, съ цѣлъ да остане сладка, се извършва равно. Едни винари испаряватъ водата на  $\frac{1}{4}$ , други наполовина, а трети само варятъ малко мжстѣта, вслѣдствие на което тя не може да прѣври съвсѣмъ — остава сладка за дълго врѣме, като дава едно расхладително сладниво питие, обѣрнато повечето пкти въ пелинѣ. По другитѣ винарски страни съгъстването става въ нарочно направени апарати извѣстни подъ името „вакуумъ апарати“, съ които се получава съгъстена мжстѣ съ чистъ вкусъ. Сжщата работа обаче може да се извърши въ добръ калайдисанъ казанъ. При варението трѣбва постоянно да се бърка, тѣй като гѣстата и нечиста течность отлага бързо на дѣното разни нечистотии, които загарятъ и прѣдаватъ на мжстѣта единъ неприятенъ на опушено (прѣгорено) вкусъ, който дълго врѣме се запазва.

Варението на мжстѣта нѣкои винари у насъ прѣдприематъ и съ цѣлъ за приготвление на силно вино, напр. въ Чирпанско варятъ нѣкои бѣлитѣ си вина. Въ подобни случаи съгъстването не трѣбва да надминава  $\frac{1}{4}$ , защото виното не ще може да прѣври. При такива вина трѣбва да се прибавятъ: или ферменти отъ друго вино, или силно завряла мжстѣ. Приготвенитѣ чрѣзъ съгъстване на мжстѣта вина, се характеризиратъ съ своя расхладителенъ, всѣкиселъ вкусъ, тѣ се прѣдставляватъ леки и пивки но лесно упохватъ. Наопаки приготвенитѣ отъ съгъстена мжстѣ пелинѣ се показва по-гѣжакъ отъ този приготвенъ съ грозде, но по-неупоява отъ послѣдний.

### Разбъркване на калѣта въ виното.

Много често се случва вината да оставатъ сладниви, вслѣдствие на което тѣ отпослѣ лесно се развалятъ, като ставатъ провлачни, или изгубватъ боята си. Най-добрия лѣкъ за подобни вина е, като се вземе калѣ или ферменти отъ нѣкоя непрѣточена бѣчва и се прибави, при разбъркване, въ непрѣвралото вино, или още по добръ е, да се разбърка виното съ своята калѣ, щомъ тази не е още отдѣлена.

Послѣдната операция се прѣдприема обикновенно на пролѣтъ, когато температурата въ избата почне да се качи. Съ разбъркването на калѣта се повдигатъ ферментитѣ, които почватъ наново да се хранятъ и размножаватъ, като чрѣзъ това помагатъ на виното да изгуби остатѣцитѣ отъ захарѣта, а вслѣдствие на това да стане по-бистро и по-трайно. Провлачитѣ вина и тѣзи които сж изгубили боята си се поправятъ, често пкти, само чрѣзъ разбъркване на калѣта въ виното.

Тази операция се знае и отъ нашитѣ винари, като се прилага повечето пкти неправилно. Подобни случаи сме имали два три, но при нѣкои винари сме виждали вината да сж се управляли.

Не трѣбва да се забравя, че калѣта може да се разбърква съ виното прѣди да е почнѣла да се разлага. Ако виното е изгубило цвѣта си вслѣдствие разлагането — повдигането на калѣта отъ самосѣбеси, тогава разбъркването не се прѣдприема, защото вмѣсто полза, то причинява врѣда. Освѣнъ това не трѣбва да се мисли, „че калѣта, като се държи въ виното, е полезна и ще дотрѣбва, може би, за подобни случаи“. Винарътъ трѣбва да се стрѣми най-главно да нѣма работа съ подобни манипулации. Тѣ се отбѣгватъ, щомъ се гледа виното да ври въ топло, запазено отъ промѣни, мѣсто. Здравото — добръ прѣвралото вино се бистри на врѣме, не губи цвѣта си не става провлачно, слѣдователно не изисква никакви прибавки на ферменти, или разбъркване на собствената му калѣ.

Съ горното искаме да кажемъ, че разбъркването на калѣта не трѣбва да се смѣта като обикновенна и полезна ра-

бота за всѣко едно вино и за всѣка година; а да се запомни, като манипулация, за въ рѣдки случаи. Спомняме си, че вината отъ 1896 година въ гр. Плѣвентъ останахъ на половината винари сладниви. Едни прѣврявахъ прѣзъ зимата — въ топлинѣтѣ изби, други прѣвряхъ прѣзъ пролѣтъта безъ да се разбъркатъ и провлачатъ, но на много се случи да прѣкаратъ послѣдното, като изгубятъ и цвѣта си. На послѣднитѣ вина друга помощ нѣма, освѣнъ прибаванне на чисти ферменти, та да прѣврятъ добръ, подирѣ което, повечето пкти, сами се управятъ.

За прибаванне на ферменти запазени отъ притакането, при такива случаи, ний сме говорили въ нашия листъ, безъ да спомѣнимъ за разбъркването на самата калѣ, а това нашитѣ винари могатъ да направятъ, тѣй като тѣ никога не притакатъ на врѣме. Тази операция се извършва правилно отъ стария винаръ г. Казанджиевъ въ гр. Плѣвентъ.

„На прѣхвалени ягоди съ голѣма кошница не ходи“, казва народната поговорка. Отъ нѣколко врѣме насамъ се третира въ нашия периодически печатъ, въпроса по нѣкакво ново жито „улка“, което е прѣнесено отъ одавна врѣме отъ Америка въ Руссия, гдѣто именно е дало добри резултати. Въ насъ това жито е отледвано отъ единъ Софийски земеделецъ, който пожналъ отъ всѣки засѣтъ килограмъ 25 килограмма храна. Ний не се съмняваме, че има по-плодовити жита отъ колкото нашата „червенка“ или „ерица“, обаче подобни реклами би трѣбвало да се провѣриватъ отъ компетентно мѣсто съ редъ опити, а че тогазъ чакъ да имъ се даде положителна печатна гласность.

Постояннитѣ Коммисий не би трѣбвало да бързатъ съ крупни порѣчки, защото съ една година нѣма да се закѣпени, а ако се хвърлятъ нѣколко хиледи лева въ каситѣ на Ренинскитѣ търговци ще е грѣхота. Чудно ни е даже какъ редакцията на Сп. „Орало“ е пропуснала тази реклама, безъ обаче да направи потрѣбната за въ случая забѣлѣжка. На редакцията на Сп. „Орало“ сж извѣстни послѣдствията отъ прѣбързанитѣ нововведения, понеже тя ги е опитала съ рекламитѣ на много нѣща, а особено съ тази за мана.



**„Excelsior“**

**ВЕЛОСИПЕДИ**

сж най солидни и най евтени.

Цѣнорасписи безъ платно и франко.

„Excelsior“ Фабрика за велосипеди  
**Найвиртъ & Веберъ Руссе.**