

АРСКО-ЗЕМЛЕДѢЛЧЕСКИ ВѢСТНИКЪ

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

„Земледѣлчески Вѣстникъ“ излиза два пѣти въ
мѣсяцъ 15 ч.

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

Всичко, що се отнася до вѣстника, се испраца до редак-
цията въ гр. Плѣвень.

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

За обявления на 4 стр. се плаща по 30 ст. на редъ, смѣта-
ни въ гармондѣ.

На всичкитѣ ученици се отстъпя за 3 лева годишно.

СЪДЪРЖАНИЕ: 1) Ново сръдство за подобрене икономическото ни положение; 2) Новъ способъ за приговление на черви вина; 3) Резултатитѣ отъ опититѣ съ разни земледѣлчески растения при испитателното поле на Руссенското Държавно Земледѣлческо Училище, продължение отъ брой 18-й; 4) Запазване на празнитѣ бѣчви; 5) По произодството на спирта, гроздорицата и коняка въ България; 6) Събиране на присадницитѣ; 7) Едно мнѣние; 8) Разни; 9) Отъ Редакцията.

Ново сръдство за подобрене икономическото ни положение.

И другъ пътъ сме имали случая да посочи-
чимъ на разнородни цѣрове, противъ
икономическата криза, която отъ 10 и
повече години насамъ е обзела нашия
селенинъ — земледѣлецъ и която въ
едно не далеко бѣдѣще ще го съсипе съвършено,
ако се не зематъ вече нуждитѣ затова мѣрки.
Днесъ ще обърнемъ вниманието на още единъ,
спорѣдъ насъ, доста радикаленъ цѣръ.

За никого не е тайна, че нашия селенинъ
запада — пропада, главно отъ това, че не умѣе
да рѣководи стопанството си, съгласно диктов-
ката на икономическитѣ условия, които, така да
се каже, отъ день на день се измѣняватъ. Нашия
земледѣлецъ продължава да експлоатира произ-
водителнитѣ сили на земята си по най екстензи-
венъ начинъ и съ сѣщитѣ културни растения, съ
каквито сж е използвали неговитѣ дѣди и пра-
дѣди прѣди стотини години, безъ да знае, че про-
мѣненитѣ икономически условия, налагатъ и про-
мѣна въ начина на стопанствуванието му.

Знай се, че дребнитѣ земледѣлчески стопан-
ства, въ числото на които влиза и стопанството
на нашия селенинъ, ако умѣятъ, могатъ да ус-
тоятъ въ конкуренционната борба сръщу едритѣ
стопанства, благодарение на обстоятелството, че
земледѣлческото машиностроение въ своето съвър-
шенство е останѣло сравнително назадъ, вслѣд-
ствие на което, значително число отъ земледѣл-

ческитѣ операции не сж обхванѣти още отъ маши-
ни и че не всичкитѣ обработваеми растения изис-
кватъ еднакво количество рѣченъ и машиненъ
трудъ. Тѣзи отъ тѣхъ, които изискватъ повече,
или исклучително рѣченъ трудъ, съ по-голъма
икономическа полза ще може да ги обработва дреб-
ния земледѣлецъ, защото неговия трудъ е несрав-
нено по-производителенъ, отъ колкото труда на
наемния работникъ; а тѣзи —, които се нужда-
ѣтъ отъ повече машинна обработка, съ много по-
голъма полза ще ги обработва едриятъ земледѣлецъ,
на когото размѣритѣ на стопанството му, позво-
ляватъ да се въведѣтъ всички земледѣлчески ма-
шини. Така напримѣръ: Американския и Русския
земледѣлецъ, които по голѣмината на стопанства-
та си принадлежатъ къмъ едритѣ — крупнитѣ
земледѣлци, ще искарватъ на всесвѣтския житенъ
пазаръ всѣкой пътъ по-евтена: пшеница, рѣжъ,
ячемикъ и овесъ, даже и подъ производителната
стойностъ на житата на нашия земледѣлецъ, зацо-
то тѣ орѣтъ съ плугове които се каратъ съ пара,
а въ послѣдно врѣме съ електричество (електри-
ческата оранъ е 10 и повече пѣти по-евтена, отъ
колкото тази съ добитѣкъ); сѣятъ съ машини —
сѣялки; жънатъ съ машини — жетварки; вър-
шатъ съ вършалки и т. н., съ една дума, всич-
китѣ работи по културата на житнитѣ растения
извършватъ съ машини; а всѣкому е извѣстно,
че машинната работа бива несравнено по-евтена
отъ рѣчната. — Напротивъ — нашия дребенъ зем-
ледѣлецъ, който извършва всичкитѣ стопански ра-
боти самъ съ своето сѣмейство, ще искарва на все-
мирния пазаръ всѣки пътъ по-евтени: тютюнъ,
макъ (особенно афионъ), ленъ и др., защото кул-
турата на тѣзи растения изисква повече прѣкъс-

нхтя ржчна работа и стопанско гледание, което може да имъ даде само собственика — земледѣлецъ. Труда на този послѣдния е по-производителенъ, защото всичко работи самъ, или ако прибѣгнѣ къмъ наемни работници, той работи цѣль денъ съ тѣхъ. Дребния земледѣлецъ казва на работниците си: „Хайде да вървимъ на работа“, когато едрия — имъ казва: „вървѣте на работа“. Не така стои въпроса съ другитѣ форми промишленности, кждѣто всичкитѣ производителни операции сж обхванѣти съ машини. Въ тѣхъ щомъ се загнизди машинното производство, въ каквѣто и да е отрасълъ отъ промишлеността, започватъ да загиватъ най-напрѣдъ въ конкуренционната борба, дребнитѣ производители (еснафитѣ), които приготвяватъ прѣдметитѣ си съ ржченъ трудъ, слѣдъ това започватъ — срѣднитѣ, а най-подиръ борбата започва между едритѣ производители. Послѣдствията отъ тази борба сж: увеличението на националното богатство, нъ не равномѣрното му разпрѣдѣление; увеличава се богатството отъ една страна до крайностъ, а отъ друга — проявява се крайната нищета и бѣдность!

Ржководими отъ горнитѣ съображения, още въ 1-вата годишнина на вѣстника си, въ статията: „какъ е и какво трѣбва да бжде стопанствуванието у насъ“, се произнесохме въ тази смисълъ: искаме ли да се избавимъ отъ задушящата ни земледѣлческа криза; искаме ли да запазимъ положението на нашия земледѣлецъ, трѣбва неговото стопанство да се реорганизира въ това направление: постепенно намаление пространството подъ слабо възнаграждающитѣ житни растения и допълванието имъ съ по-доходни културни растения, които не подпадатъ подъ така чувствителнитѣ удари на силната иностранна конкуренция, причинена отъ едрото земледѣлческо производство; такива сж: търговскитѣ и нѣкои отъ индустриалнитѣ растения.

И дѣйствително, тази би била най-разумната промѣна въ нашия селско-стопански строй, тя най-сигурно би ни извѣла на спасителния пжтъ, стига нейното приложение да не се съпровождаше съ такива мъчнотии! Министерството на Търговията и Земледѣлието, което отъ 4 години насамъ работи чрѣзъ свойтѣ агенти въ това направление, за наше най-голѣмо съжеление, е постигнжло сравнително малко, защото неговитѣ ржцѣ сж свързани; на него гледа на институтъ излишенъ, затова не му се даватъ на разположение достатъчно срѣдства, съ които да може да тури подъ свое разположение достатъченъ и добрѣ подготвенъ персоналъ, който съ опитъ прѣдъ очи, да докаже на нашия консервативенъ къмъ нововѣденията земледѣлецъ, добритѣ послѣдствия отъ прѣпоржчанитѣ промѣни.

Вслѣдствие горѣприведеното, ний прѣдлагаме нова промѣна въ нашето земледѣлие, която е несравнено по-лека, затова и по-лесно осжществима, още по-вече и затова, че тя е проникнжла до нѣ-

кждѣ въ массата, къмъ която искаме да е прилагаме. По-нагорѣ казахме, че нашия дребенъ земледѣлецъ страда най-много отъ това, че използва земята си съ сжщитѣ растения, съ които и едрия зеледѣлецъ и че отъ тази си традиционна експлоатация много трудно ще се отклони; за това при тѣзи условия, единственното срѣдство, което ще спрѣ икономическото му съсипване, безъ обаче да му се натрапватъ нови културни растения, къмъ които той се носи особено индиферентно, е, обрѣщанието му отъ малкъ — дребенъ земледѣлецъ въ едъръ. — Нъ въпроса е, какъ ще се постигне това? — По никой другъ начинъ и съ никое друго срѣдство, освѣнъ пакъ съ могжщественното сдружавание. Трима, четворица или по-вече селени, които си живѣжтъ добрѣ и на които имотитѣ сж въ съсѣдство, зговарятъ се и започватъ чрѣзъ размѣняване (грампосване), прѣкупувание или прѣпродаване, да събиратъ разпарцаленитѣ си ниви въ по-голѣми, даже ако е възможно въ цѣль комплексъ и завеждатъ една обща експлоатация. Така напр., ако се съгласжтъ 4 души селени, които иматъ по 500 декара земя расхвърлена по всичкитѣ баирица на селото, събиратъ е на едно, двѣ или три мѣста и ще иматъ 2000 декара земя, надъ която ще може вече да се заведе по-рационално стопанствувание. При такъвъ начинъ на сдружаванието, ще се постигнжтъ слѣдующитѣ добри страни:

1) Сдруженитѣ земледѣлци ще могжтъ да се снабджтъ съ всичкитѣ необходими усвѣршенствувани орждия и машини, които даватъ възможностъ да се произвеждатъ по-евтени произведения;

2) Ще се направи икономия отъ постройки, машини и работенъ добитѣкъ, т. е. сдруженитѣ земледѣлци ще могжтъ съ по-малко здания, машини и добитѣкъ да вършжтъ сжщата, даже и по-вече работа, отъ колкото прѣди, когато сж работѣли по отдѣлно;

3) При сдруженитѣ имения специализирането на работитѣ и раздѣлението на труда ще намѣри по-голѣмо приложение, а послѣдствията отъ това сж: увеличение неговата производителностъ. Всѣкой отъ сдруженитѣ земледѣлци ще залови отдѣлна работа: единъ ще се грижи за нивитѣ, другитѣ за добитѣка, трети за домакинството и т. н., съ една дума, всѣкой ще добие по-голѣма опитностъ по повѣренната му работа и

4) Сдруженитѣ земледѣлци ще се ползватъ съ по-голѣмъ кредитъ, слѣдователно, ще могжтъ съ успѣхъ да прѣдприематъ нѣкой трайни или врѣменни подобрения — мелиорации въ стопанството си; като: отгледванието на плѣмененъ добитѣкъ, въвеждане на нѣкои нови доходни култури и пр.

Значи, принципа при този родъ сдружавание ще бжде: туряние подъ обща експлоатация земята и срѣдствата на производството, а разпрѣдѣлението

на произведенията ще става съразмърно съ участието на всѣкиго въ производството: било съ трудъ или капиталъ; така щото двигателя, подщрекателя на челоуѣческата дѣятелностъ — личния интересъ, нѣма да бѣде ни най-малко жертвуванъ, защото въ противенъ случай, ний не бихме направили нищо друго, освѣнъ да тласнемъ челоуѣка въ първобитността — въ комунизма, гдѣто управляющия принципъ на дѣлежа е: „На всѣкого спорѣдъ нуждитъ му; отъ всѣкого спорѣдъ силитъ му“.

Отъ обиколката която направихме тази година изъ Плѣвенскитѣ села, дойдохме до убѣждението, че идеята за сдружаванията отъ този родъ е доста узрѣла. Въ с. Радининецъ и Пордимъ намѣрихме интелигентни земледѣлци, които сж правели вече постѣпки въ това направление, нъ ниското у насъ партизанството, което убива безразлично и доброто и лошето, не е можло и тукъ да не укаже своето гибелно влияние.!? Върху помѣнатитѣ села обръщаме вниманието на М-ството на Търговията и Земледѣлството, което е длъжно да цѣни и подкрепѣи и най-дребнитѣ нѣща, произходящи отъ частната инициатива невидимия лостъ, който потиква челоуѣчеството къмъ прогресса.

Въ единъ отъ слѣдующитѣ броеве ще се повърнемъ пакъ по този, спорѣдъ насъ, важенъ въпросъ.

Новъ способъ за приготвление на черни вина.

Чернитѣ вина се отличаватъ отъ бѣлитѣ по съдържанieto си на голѣмо количество танинъ, екстрактивни вещества и боя. Приготвяватъ се исклучително отъ черни грозда, които даватъ всѣкога вина по-богати на горѣпомнатитѣ вещества.

За добиванieto на червенитѣ вина се привеждаше особень видъ ферментация, извършвана въ каци съ открито, или закрито горно дъно. Виното врѣше съ гроздето (безъ чепкитѣ) съ цѣлъ да исмучи боята и др. потребни материи, като се мислѣше, че за това помага исклучително ферментацията, е главно алкоола, който се образува при неж. Врѣнието върви по-бързо, когато е открито и пращанитѣ се разбъркватъ по 5—6 пѣти на депонощие, за да не образуватъ шалка, т. е. за да не исплуватъ и да засѣхватъ, понеже се нападатъ по-лесно отъ вкислителнитѣ и др. врѣдителни ферменти. Въ този случай врѣнието отива по-бързо, защото правото присѣствие на въздуха помага за развъжданieto на ферментитѣ разлагаещи захаръта.

На послѣдъкъ сж намѣрили, че боята на гроздето се отдѣля по-бързо, не отъ влиянието на алкоола, подпомогнатъ отъ киселинитѣ, (както се мислѣше до сега), а отъ височината на температурата при бурното врѣние. Колкото температурата се качи по-високо, толкова по-силно и по-бързо се отдѣля боята. Но понеже много високата температура (надъ 35° Ц.) влияе врѣдно на ферментитѣ и може да прѣкрати врѣнието, то обикновенно се пази тази да не отива много нагорѣ. Най-добрата температура за отдѣлянето

на боята е отъ 35 до 40° Ц., при която, щомъ се достигне, тя се отдѣля безъ да чака помощъга на алкоола. Така щото, възможно е, захаръта още да бѣде едва на $\frac{1}{4}$ разложена, когато вслѣщата боя е вече отдѣлена. На това основание, повечето винари въ Бордо и Бургундия отдѣлжтъ вината отъ пращанитѣ още топлина 2-3-ий день и въпрѣки туй тѣ иматъ най-добри силночервени вина. Това ний сме заблѣзали отъ практиката. Когато врѣмето при бранието е много топло, то макаръ че гроздето се смачква или стѣпква бързо и се туря направо за исцеждане, пакъ мжстѣта добива силна червена боя, когато завирание още не е имало и е настживало, често пѣти, послѣ 12—24 часа. Отъ горното слѣдва, че ако искаме да получимъ вино съ силна червена боя, то не трѣбва да вършимъ друго нищо, освѣнъ да помогнемъ за повишаванieto на температурата при врѣнието на рѣченитѣ градуси. Тази помощъ лесно би се дала още прѣди да заври мжстѣта, но тѣй като температурата се повишава при врѣнието и отъ само себе си, то ще се случавя по често да прѣкратимъ врѣнието, отъ колкото да му помогнемъ. Загrevание се прѣпорѣчва, щомъ се настани за врѣние умачканото грозде, но само до 22—25° Ц. т. е. когато кашата е по студена отъ тази температура. Трѣбва да се помни, че до като ферментацията върви бързо, но нормално, врѣдителнитѣ ферменти вкислителни и др. неможтъ да напредватъ; обаче позаурѣ ли се то, било отъ прѣвишавание на температурата или отъ др. нѣкои влиятели, тогава вкислителнитѣ ферменти взематъ връхъ и на виното ще може само трудно да се помогне. Значи, колкото високата температура е благоприятна за отдѣлянето на боята, толкова е и опасна за прѣкъсването на ферментацията. Наистина, прѣкратеното врѣние може да бѣде отново подновено, слѣдъ поохладанieto на кашата, като се прибавжтъ чисти ферменти, било отъ калъта на друго вино, или же искусствено култивирани, но съ това се задава излишенъ трудъ, безъ да се прѣкратява съ него загнѣденото вече оцетно вкисване. Въ послѣдний случай, може да се помогне само чрѣзъ прѣдварително пастйоризиране (нагорещавание до 60—65° Ц.), но съ това работата още повече се усложнява. Поради горнитѣ причини, червенитѣ вина биватъ всѣкога по изложени на болѣсти и тѣ биватъ все по-богати на оцетна и др. лѣтящи киселини.

За да получи добрѣ боядисано червено вино, безъ да влиза въ горнитѣ затруднителни работи, а отъ друга страна за да отбегне употреблението на кацитѣ, при които вината изискватъ по-голѣмъ надзоръ и повече работа, отъ колкото бѣлитѣ вина, които вржтъ направо въ бѣчвитѣ, руский винаръ **А. Перротте** е измислилъ единъ новъ способъ за приготвлението на червенитѣ вина, който е описанъ отъ сжшии въ в. „Винодѣлие“ № 11 т. г.

За този си опитъ той взелъ около 1600 пуда¹⁾ черно грозде прѣимущественно отъ сортоветѣ Мурведъ и Гренашъ, които иматъ червена боя. За основа е ималъ горѣприведеното—че високата температура е въ състояние да раствори клеткитѣ на гроздовитѣ кожици, които испущатъ лесно боята си; вънъ отъ това високата температура истегла по-бързо: танина, екстракта и аромата, които прѣминаватъ въ мжстѣта.

¹⁾ единъ пудъ е — на 16 кгр.

На това основание той смачкалъ направо гроздето, поставил го въ бѣчви съ отмахнати дѣна и го загрѣлъ съ помощта на пара отъ 35 до 40° Ц. Работата съ веѣка бѣчва се е свършвала въ 15—25 минути, въ които високата температура е усигорявала отдѣлянието на високата боя, като е исмуквала и помѣнатитѣ полѣзни материи. Послѣ това кашата е подлагалъ на прѣссувание, а получената мѣстъ наливалъ въ бѣчви, които оставялъ да врѣтъ, тъй както и съ бѣлитѣ вина. Високата температура се е намалявала щомъ се прѣкрати парата, тъй като околний въздухъ, прѣссата, кофитѣ съ които е било пълнено и пр., сж имали по ниска температура отъ затоплената каша. Въобще, температурата на добитата мѣстъ е станала такава, при каквато врѣнието върви най-бързо, (26—30° Ц.) затова именно то (врѣнието) е почнало силно (бурно) слѣдъ 5 часа. Слѣдъ 40 часа мѣстъта е привряла и новото вино е било долѣно и затулено съ прѣдохранителни глицеринови тапи за тиха ферментация.

Спорѣдъ Перротте, виното се е освѣтвило слѣдъ 4 дена и е било отдѣлено отъ калъта. Прѣгледани и опитани, не слѣдъ много, приготвенитѣ по този начинъ вина, сж показали такава боя, която едва ли е можало да се получи отъ сжщото грозде по другитѣ методи за врѣнието. Вънъ отъ това, виното е било меко, пивко доста екстрактивно и изобщо папълно удовлетворявало изискванията на чернитѣ вина. Работата при това е отивала много по-бързо, отъ колгото при другитѣ начини (за приготвлението на чернитѣ вина). Тѣй напримѣръ, помѣнатитѣ 1600 пуда грозде, е било прието, умачкано, нагрято прѣссувано и нагласено за врѣние въ 20 работни часове при помощта на 15 работника (мѣже) и 6 жени.

Спорѣдъ сжщий винаръ, прѣимущества на новий способъ за приготвлението на чернитѣ (черни) вина сж: 1) че виното добива най-добра боя; 2) врѣнието върви бързо, понеже мѣстъта влиза въ бѣчвата съ температура, каквато именно се изисква за бързо врѣние; 3) при него не се образуватъ оцетна и др. външни киселини, тъй като нѣма условия за това; 4) съ него се отбѣгва държеннето на кази, линове и др., които по цѣла година стоѣтъ празни; 5) намаляватъ се работнитѣ сили и 6) виното бива по-гладко и по-нежно, тъй като при врѣнието то не се допира до чепкитѣ, кожцитѣ и сѣменато, отъ които да истегля излишни джбилни вѣщества.

Останжилитѣ пращини можтъ да се употрѣбятъ за приготвление на второ вино (цетио), тъй като, споредъ Перротте, въ тѣхъ останжилитѣ части мѣстъ и др. биватъ неокислени.

При всячко че не сме приложили на практика тази нова метода за направата на черни вина, ний можемъ да ъх прѣпорѣчаме на винаритѣ, защото изброенитѣ прѣимущества, въ които нѣма причини да се съмняваме, сж много важни за веѣки винаръ.

Тя може да бѣде приложена на практика не само отъ голѣмитѣ винари, които можтъ да си произведѣтъ пара за затопление, но и отъ малкитѣ —, които ще затоплятъ по други нѣкои начини, каквито има твърдѣ много.

Тази метода ще ни даде вино, което се много търси отъ българскитѣ пиячи. У насъ отъ нѣколко години вече е изоставено пиенето на тежкитѣ черни и трапчиви вина.

Веѣждѣ прѣдпочитатъ бѣлитѣ, или лекитѣ червени вина: Пазарджискитѣ, Плѣвенскитѣ, Сухиндолскитѣ и др. т. подобни вина, се прѣдпочитатъ отъ всички други, главно по горнитѣ причини.

Този който приложи на практика приведената метода, може да бѣде сигуренъ, че ще получи прѣвѣсходно, бързо узрѣло за продавание червено вино, което макаръ, че не ще се избистри (освѣтли) още на 5-ий день, но все таки ще надвари всички други вина въ избистрението. До сега ний не сме имали случай да видимъ вино по друга нѣкоя метода тѣй бързо освѣтлено, макаръ че сме придавали искусственно топлина отъ 25 до 30° Ц. Обаче ний не можемъ да се съмняваме въ думитѣ на г. Перротте, толкосъ повече като вземаме прѣдъ видъ, че гроздето му е имало само 17.4 0/0 захаръ. А спорѣдъ нашитѣ наблюдения, тѣзи вина, които иматъ въ началото по-малко захаръ прѣвиратъ по-бързо и се освѣтляватъ по-рано отъ другитѣ. Разбира се, че това сравнение се прави само за въ началото, тѣй като по-подиръ отъ еднакво (добрѣ) приврѣли вина това ще се избистри по-добрѣ, което има повече алкоолъ.

Идущий гроздоберъ, ний ще приложимъ приведената нова метода на практика въ голѣмъ размѣръ и тогава ще се повърнемъ наново да съобщимъ за добититѣ резултати.

Резултатитѣ отъ опититѣ съ разни земледѣлчески растения при испитателното поле на Руссенското Държавно Земледѣлческо училище.

(Продължение отъ брой 18).

4. Макаръ.

Единъ отъ важнитѣ ни опити въ испитателното поле за тази година бѣше и този съ макътъ, защото минжлата година макаръ при специалистъ, бѣха засѣти около 3 Ха съ макъ и неможа да се получи очаквания резултатъ. Тази година прѣдприехме опита само върху пространство отъ 1 Да, понеже по-голѣмо пространство мжно може да се изработи съ наемни работници, които тукъ не се намиратъ твърдѣ много, па и бюджета не позволява да се прѣдвиждатъ такива за испитателното поле. Съ ученицитѣ сжщо така неможеше повече да се обработва, понеже тѣ трѣбва да ходѣтъ на практика въ фермата, градината, лозето, хлѣва, гората, педагогическа практика и пр. Нѣ единъ опитъ, извършенъ върху пространство отъ 1 Да, може пакъ да ни даде нужнитѣ свѣдения.

Макаръ че климата въ Руссенско, па даже и въ цѣла Сѣверна България, не позволява посѣваннето на макътъ прѣзъ есенята, ние пакъ се опитахме съ това, като базирахме на това, че макътъ може да прѣнася студътъ, ако прѣзъ есенята се е развилъ по-добрѣ. Посѣхме го прѣзъ Септемврий и по нѣмание достатѣчно влага поникна прѣзъ Октомврий, нѣ въ кѣсо врѣме влѣдствие на мразоветѣ се загуби. Пролѣтната сѣидба за тука е по згодна, само че трѣбва да стане рано, за да порасте до гдѣто има влага и послѣ да се свърши и самата му вегетация по-рано, когато нѣма други полски работи да бърватъ на събиранието афиона.

За посъвание се взема бѣлъ макъ, какъвто имаше и минжлата година, който бѣше доставенъ отъ Пловдивъ. Парцелата, която щѣше да служи за посъванието, бѣше разработена по този редъ: Прѣдшествующото растение бѣше пшеница. На 22-й Септемврий се извърши първата оранъ, а на пролѣтъ, понеже бѣше добръ разровкано и нѣмаше врѣме да се изоре, прѣдприе се само едно прѣвлачване. Сѣнието стана на 16-й Мартъ въ редове на 35 см. редъ отъ редъ и то съ сѣялката. Употрѣби се на 1 Да — $\frac{1}{2}$ kg. сѣме. Понеже прѣзъ това врѣме почвата бѣше достатъчно влажна, а бѣше ваялъ и дъждъ, както се вижда отъ наблюденията, прѣведени при пшеницитъ, макар поникна около 23-й Мартъ, т. е. за 7 дена. Отъ поникванието нататкъ, врѣмето и влагата благоприятствуваха и макар отиваше доста добръ.

Първата работа прѣзъ врѣмето на вегетацията му бѣше, проскубванието на гжсто изникналитѣ растения. То се извърши на 9-й Априлъ т. е. около 15—16 дена слѣдъ поникванието. Петъ дена слѣдъ това т. е. на 14-й Априлъ се прѣдприе раскопаванието съ малки мотички почвата около растенията, за да се разровка, та да се даде възможност на въздуха и влагата по добръ да проникватъ и съ това да убсловихтъ по бързото растение. Понеже съ порастванието на растенията, става все по-голъма и по-голъма нужда отъ мѣсто, а при първото проскубване не смѣе да се остави веднага исканото разстояние, за да не би да се случатъ нѣкои поврѣди и послѣ редоветъ да останжтъ празни, то слѣдъ порастванието се прѣдприе второ разредяване. Това стана на 30 Априлъ. До това врѣме почвата се покрива съ бурени и за да се отстранжтъ, както и да се разровка още единъ пхтъ, прѣдприе се второ окопавание на 6-й Май.

Къмъ 20-й Май, или два мѣсеца слѣдъ посъванието, макътъ се вдигна на 50—60 см. височина и почна да искаква пхки, а на 25-й сжщий се забѣлжи първия цвѣтъ. Отъ тукъ нататкъ трѣбваше да се чака на пораствание на маковитѣ главички, за да се захване рѣзанието за афионъ.

4—5 дена слѣдъ прѣцвѣтяванието, главичкитѣ порастватъ до колкото трѣбва, нъ понеже сокътъ, който се намира въ кората на главичкитѣ, не е достигналъ още онази гжстота, при която да не пада на земята и по листата, то се чака още нѣколко дена до започване на рѣзанието. Това става обикновено 10—12 дена слѣдъ цвѣтението. По тази именно причина, ние захванахме да рѣжемъ за афионъ за пръвъ пхтъ на 9-й Юний. Рѣзанието на главичкитѣ ставаше сутринъ около 10—11 часа, а не както се прѣпоръчва отъ 5—7 часа сутринта, защото въ това врѣме афиона мжчно испарява водата си и много лесно окаква отъ главичката. Събиранието му станж въ сжщия денъ между 5—7 часа вечерта. Рѣзанието се прави съ прости бръсначи, овити на по-голъмата частъ отъ острието съ платно, а събиранието на афиона съ сжщитѣ, като се слагаше въ тенекени хунийки — каквито се употрѣбаватъ въ Македония.

Отъ първото рѣзание се набра $\frac{1}{2}$ kg. афионъ. На 10-й Юний се рѣзаха втори пхтъ сжщитѣ глави и се получи $\frac{1}{4}$ kg. афионъ, само че много по гжстъ. На 15-й се рѣзаха новитѣ главички и дадохъ $\frac{3}{4}$ kg. афионъ и 23-й Юний се рѣзаха послѣднитѣ главички и се получи $\frac{1}{4}$ kg. Или всичко — $1\frac{3}{4}$ kg. афионъ, който като изсъхна остана $1\frac{1}{2}$ kg.

Прѣзъ врѣме на вегетацията не се случиха почти никакви поврѣди, освѣнъ дъждътъ който вая на 17-й Юний, който бѣше причината за получаванието, може би, $\frac{1}{4}$ kg. по-малко афионъ. Прѣзъ този денъ падна 12.7 mm. дъждъ, който развали едно рѣзание, което трѣбваше да стане около 17 и 18, а слѣдъ дъждътъ наскоро не бѣше възможно да стане рѣзание, тъй като сокътъ бѣше твърдъ рѣдкъ. По тази причина много главички, които бѣха готови за рѣзание прѣстарѣха и при рѣзанието на 23-й Юний дадохъ малко опшумъ.

Получения по този начинъ афионъ вечерно врѣме се разбъркваше много добръ, до гдѣто получеше еднакъвъ кафявъ цвѣтъ и слѣдъ това се правеше въ калжпчета, които се полепваха съ листа.

Сѣмето узрѣ кждѣ 6-й Юлий, когато се и прибра. Пожънатитѣ стебла се връзваха на снопчета и оставяха да съхнатъ на слънце. Очукванието имъ стана на 22-й Юлий и се получи въ резултатъ 65 литри сѣме отъ 1 Да.

Полученитѣ $1\frac{1}{2}$ kg. афионъ и 65 литри сѣме отъ декааръ показватъ, че макар е далъ единъ дъбъръ приходъ, който би можлъ да възнагради единъ дребенъ земледѣлецъ, който самъ съ жената и дѣцата си ще може да го обработва.

(Слѣдва).

Запазване на празнитѣ бѣчви.

(Сжщеврѣменно отговоръ на Г. Т. Инсплантисъ винаръ въ Ст.-Мжжа).

Едно отъ най-главнитѣ условия за приготвенето на добри вина е чистотата. Придържа ли се винаря строго по това условие, то вината му по рѣдко ще бжджтъ болни. Най-голъма чистота виното изисква отъ бѣчвитѣ, въ които то лежи дълго, понеже отъ другитѣ сжждове, (които се употрѣбаватъ само врѣменно, то не успѣва, всѣки пхтъ, да истегли нечистотитѣ, които би го поврѣдили.

Когато бѣчвитѣ сж постоянно пълни, или поне биватъ всѣка година пълнени съ вино, тогава тѣ се запазватъ по лесно въ чисто състояние. Пълнитѣ бѣчви биватъ всѣкога по трайни, защото нѣма какво да ги разрушава. Въ празнитѣ бѣчви нападатъ разни дървени червейчета, които образуватъ дупчици (червоѣденини) и тѣ почватъ да тектъ. Промѣнливостта на врѣмето имъ влияе врѣдно, а най-много ги разрушаватъ и ги правжтъ негодни за работа разнитѣ плѣсени, съ които изобилствува въздуха, а особено изобенний. Тѣзи се загнижджватъ въ бѣчвитѣ и разрушаватъ дървото, като го правжтъ не трайно, а отъ друга страна, тѣ правжтъ бѣчвитѣ негодни за наливание на вино, защото му прѣдаватъ неприятенъ вкусъ и мирисъ.

Едно отъ условията за неуспѣха на нашето винарство е, безъ съмнѣние, отсъствието на добри и здрави сжждове, а още по-вече незнанието да се запазватъ тѣзи здрави, слѣдъ изпразнуванието до повторното имъ нанѣлване. Тѣй като у насъ лозята не даватъ всѣка година добри реколти, а се случаватъ, че въ едни години нѣма гдѣ да се налѣе виното, когато въ други — едва има грозде за яденіе; то винаритѣ сж принудени да държжтъ и запазватъ бѣчвитѣ си за такива изобилни години, тѣй като тѣ (бѣчвитѣ) изискватъ, слѣдъ избата, най го-

лѣмъ капиталъ, толкосъ по-вече, че въ изобилнитѣ години тѣ се продаватъ съ двойна цѣна. Въ такъвъ случай, трѣбва да се обръща голѣмо внимание на задържанитѣ праздни бѣчви, защото другояче тѣ губятъ отъ цѣната си. По тази причина, ний намираме за умѣстно да кажемъ нѣколко думи по този въпросъ, повдигнатъ отъ уважаемий винарь г. Ипсилантисъ, който ни описва и причинитѣ, (които сж го подбудили къмъ това), както и начинитѣ по които се запазватъ бѣчвитѣ въ Станимжака.

Всѣки знае, че както минжлата, тѣй и настоящата година бѣхж лоши лозарски години, които на много мѣста не дадохж грозде даже за ядение. Голѣмитѣ винари, които купуватъ грозде за вино, както и макудджитѣ, които сами произвеждатъ вино отъ гроздето си, иматъ голѣмо количество бѣчви, които тази година не сж даже наквасвани, както е рѣчено. Занимариаванието на тѣзи бѣчви ще стане причина, за развалянието имъ, отъ което ще послѣдватъ два вида загуби, тѣй като самитѣ бѣчви се развалятъ — разрушаватъ по-скоро, а отъ друга страна развалятъ виното, което може би ще се налѣе въ тѣхъ идущата година. Отъ това слѣдва, че трѣбва да се обръща голѣмо внимание на запазванието празнитѣ бѣчви отъ разваление. Самата работа за това е лека, трудътъ и разносикитѣ сж незначителни, стига винарътъ да знае, какъ трѣбва да постѣпва при работението, а най-главно да не испуща редовното ѝ извършване.

Повечето наши винари наглеждатъ бѣчвитѣ си само до като сж пълни. Слѣдъ испразднуванието имъ, тѣ ги измиватъ, поисушаватъ ги съ малко огънь и всичко е вече свършено. Нѣкои винари ги изнасятъ вьнъ отъ избата на сушина, като ги отварятъ за провѣтрявание; други не си правятъ и този трудъ, а ги оставятъ въ избата безъ никаква грижа, чакъ до идущий гроздоберъ. Разбира се, че нашитѣ винари мислятъ, че горната работа е достатъчна за да запази бѣчвитѣ здрави, но послѣ почватъ да се чудятъ, като какъ е можло виното имъ да се развали въ такива добри и здрави бѣчви (!?)

Трѣбва всѣки винарь да знае, че празнитѣ бѣчви, които сж напоени съ вино, тригия и др., прѣдставляватъ най-благоприятна срѣда за развъжданието на различнитѣ плѣсени. Плѣсневитѣ и кислителнитѣ ферменти нападатъ на бѣчвата, защото има съ какво да се хранятъ, колкото и да бжде тя добръ измивана. Въ затулената бѣчва плѣсенитѣ се размножаватъ тѣй силно, както и въ оттулената, даже въ първитѣ се прѣдставляватъ по-силни, защото уничтожаватъ кислорода на въздуха и го правятъ по-нечистъ — по-силно вмиранъ. Ако туримъ една западена свѣщъ, въ подобна бѣчва, ний ще видимъ, че гаснѣе, което е вслѣдствие уничтожаванието на кислорода отъ плѣсенитѣ. Вьншнитѣ бѣчви се нападнатъ тѣй сжщо, макаръ да сж изсушени, тѣй като отъ паданието на дъждъ, снѣгъ и пр. въздуха става влаженъ, бѣчвата поглѣща влагата и съ това става пакъ добро мѣсто за развъжданието на плѣсенитѣ, които се намиратъ отъ по-рано въ бѣчвата. Отъ горѣказаното става ясно на всѣкого, че бѣчвитѣ ще могатъ да останатъ само тогава здрави и згодни за наливание на вино, когато не се позволи да се развъждатъ въ тѣхъ никакви плѣсени, били тѣ кис-

лителни, или мухливи. Срѣдство за това има много сигурно. Употрѣбява се въ винарството още отъ стотина години. Продава се евтино и е извѣстно на всѣки винарь. Това срѣдство е изгарението въ бѣчвата на извѣстно количество сѣра (*тяфъ, глюкюртъ или симпуръ*), която образува единъ газъ извѣстенъ подъ името сѣренъ двуокисъ (SO_2), имѣющъ свойство да умъртвява всички организми. Сѣрата е добра, когато има чистъ жълтъ цвѣтъ. Запазва се лесно и гори свободно, до като има достатъчно кислородъ. Ако въ една праздна, добръ измита бѣчва, се изгори сѣра, колкото би могла да гори, то тя (бѣчвата) е запазена за извѣстно врѣме отъ разваление. въ каквато срѣда и да се намира (влажна или суха). Това срѣдство е испитано. Употрѣбява се въ всички напѣрѣднали винарски страни и е било незамѣнимо до сега съ никакви други срѣдства и материяли. Отъ казаното вѣрваме ще се възползува всѣки винарь. Относително количеството и начинътъ за употрѣблението, ний ще дадемъ още едни кратки обяснения. По-горѣ казахме, че отъ изгарението на сѣрата се образува единъ задушливъ газъ, който при поеманието — вдъхванието му причинява силно кашление; той има свойство да поглѣща отъ въздуха кислородъ и при присѣтетвието на водата да се обръща на сѣрна киселина. Той се поглѣща отъ водата и виното, така щото губи свойството си да умъртвява организмитѣ. Вслѣдствие на това, при употрѣблението на сѣрата за запазване на бѣчвитѣ трѣбва да се глѣда: 1) бѣчвата да не бжде оттулена и 2) да не съдържа много вода. Прѣди наквядванието бѣчвата трѣбва да се исцеди добръ, но нѣма нужда да се исушава, понеже въ малко влажничката бѣчва сѣрния двуокисъ дѣйствува по-добръ, тѣй като се поглѣща навжтрѣ въ влажнитѣ джги и измаря всички плѣсеневи зародиши. Нѣкой прѣпорчватъ даже увлажавание на бѣчвата съ вода, прѣди насимпурванието, ако е била дълго врѣме на сухо мѣсто. Слѣдъ наквядванието бѣчвата се катуля, даже замазва добръ, за да не влиза въздухъ и да не извѣтрява сѣрния двуокисъ.

Количеството на сѣрата е отъ 4—5 грамма за праздно пространство отъ единъ хектолитръ. За бѣчва отъ 5000 литри ще се земе спорѣдъ това отъ 200—250 гр. сѣра. Въ по-вечето случай това количество ще бжде много, тѣй като въ бѣчвата нѣма да има толкова кислородъ, за да изгори всичката сѣра. Трѣбва да се помни, че изгарянието на по-вече сѣра въ бѣчвата не е вѣдительно, тѣй като сѣрния двуокисъ не дѣйствува вѣдно на дървото. При наквядванието бѣчвата се държи катулена, а като е тѣй, то и да се тури по-вече сѣра, отъ колкото трѣбва за бѣчвата, тя нѣма да изгори венчката.

Затулението на бѣчвата само съ торбичка пълна съ пѣськъ не е добръ, защото по-скоро ще се изгуби газътъ. По-горѣ казахме, че трѣбва добро затуление.

Насимпурванието на обикновенни бѣчви — съ тѣсни отверстия (врани) става съ направени нарочно фитили. За направата на тѣзи се взематъ 2—3 см. широки и 15—20 см. дълги забловени, или по-добръ книжни ивици и се потапятъ по 2—3 пжти въ растопена сѣра. Послѣдната се оставя въ единъ тенекиенъ мѣденъ, или желѣзенъ сеждъ на огънь и като се растопи добръ, безъ да заври,

натапкът се тѣзи ивици, изваждат се да поистинятъ, пакъ се потаятъ до 2—3 пкти и послѣ вече се употребяватъ. Въ бѣчвата се турятъ (спушатъ) слѣдъ като се запалятъ, Спущанието имъ става, като се закачатъ на единъ прикривенъ (на кука) тель. Добръ е ако има една прибавка отъ фуниобразна тенекийка, за да не капи въ бѣчвата недобрѣ изгорѣлата сѣра. Обаче нѣма голѣма врѣда, ако се понакапи въ бѣчвата сѣра. Въ голѣмитѣ возелници, които повечето пкти иматъ отгорѣ или отдолу врачка, може сѣрата да се остави въ единъ тенекиенъ сѣдъ вхтрѣ въ бѣчвата и послѣ, като се подпали съ огънъ или фитилъ, да се затвори вратата и да се остави така всичко вхтрѣ до второ накадяване. Въ влажнички избѣ бѣчвитѣ трѣбва да се накхдяватъ всѣки 3 мѣсеца, найкъсно слѣдъ 4-ри; а въ сухитѣ избѣ и вѣнъ на сухо мѣсто държанитѣ бѣчви, трѣбва да се симпури всѣки 2 мѣсеца. При напѣлванието е достатъчно едно добро исплакание съ вода, която поглѣща много жедно сѣрния двуокисъ. Отъ казаното до тукъ става всѣкому ясно: 1) че безъ симпурение бѣчвитѣ не могатъ да се държатъ здрави, 2) че симпурението трѣбва да се повтаря спорѣдъ сухостта на избата и 3) че силното насимпурвание не врѣди на бѣчвата. Запазенитѣ съ сѣра бѣчви, биватъ всѣкога добри и готови за наливание въ тѣхъ вино.

По производството на спирта, гроздовцата и коняка въ България.

Винарски вѣстникъ „Weinlaube“ № 49 отъ т. г. е извлѣкълъ отъ рапортитѣ на Австро-Унгарскитѣ консулства въ България, нѣкои свѣдения по нашето спиртоварство, ракаджийство и коняково производство, които считаме за интересни, затова ги прѣвеждаме за да видѣтъ читателитѣ ни какви точни и полѣзни свѣдения даватъ чуждитѣ агенти на своитѣ заинтересовани производители.

Въ края на 1894 год., пише горний вѣстникъ, въ България е имало: 61 заведения за прѣваряване на гроздова ракия (працинка и каленка) и 9 спиртови фабрики. Отъ началото на 1895 год. до края на 1897 год. сѣ отворени още: 2 фабрики за гроздови ракии, 2 за спиртъ и 4 за конякъ и др. спиртливи питиета (ликиори)

Спирта образуваше по-рано единъ добръ вносенъ артикулъ, който е извлѣчалъ отъ България около 3 милиона лева, по-голѣмата частъ отъ които спадаше на австро-унгарската индустрия. Съ влизанието въ сила на новия законъ за акциза на спирта, въ който се прѣдвизжда, че за внесений отъ вѣнъ 1 Н. л. спиртъ, се взематъ 137.5 л., а за произведени на мѣсто 125 лева, на тази търговия се прѣчупихъ краката и то не самс за внесений, но и за мѣстнопроизведени.

Вхтрѣшното производство е значително паднало. Тѣй напр. въ 1894 година е било произведено 34916 Н. л. (3,491,600 лит.) спиртъ, а прѣзъ 1896 г. — само 17669 Н. л. (1,766,900 литра). Отъ послѣдното количество е продадено едва 1362 Н. л.

(поради тежкий налогъ), а всичкий другъ спиртъ е останалъ въ складоветѣ.

Висикий акцизъ е причинилъ на държавата и фискални загуби, противъ очакванията. Тѣй напр. прѣзъ 1895 год. сѣ биле прѣдвидени 9 милиона лева приходъ, а сѣ постѣпили въ хазната само 5 милиона. Прѣзъ 1896 година сѣ прѣдвидени 8 милиона, когато въ дѣйствителностъ постѣпилий налогъ е билъ много по-малкъ. Прѣзъ 1897 г. сѣ получени 30,000 лева.

Гроздовата рания, която се произвѣжда въ голѣмо количество въ България (когато има грозде-Р.) и която врѣди твърдѣ много на спиртовата търговия, е обложена по едни нови распореджания на сѣщий октроаленъ налогъ, както и спирта.

Мѣстното производство на *Конякъ* е взело на послѣдъкъ голѣми размѣри. Той се търси твърдѣ много, поради ефтената си цѣна. Качеството на произведени продуктъ въ Стара Загора, Ст.-мѣжа и Казанлъкъ надминавало това на грѣцкитѣ коняци.

Ний сме увѣрени, че всичко горѣизложено е черпено отъ вѣрни мѣста, за това не се съмняваме въ истинността му. Чудно ни е само, защо се чака още и не се обръща внимание на тѣзи производства, та да може да се увеличи мѣстното производство, отъ което и държавата ще има полза. Нека се намали налога поне на мѣстнитѣ произведения, съ което ще се увеличи оборота и отъ това ще се добие двойна полза. При всичко, че ний сме по принципъ противъ голѣмото производство и консумация на спирта, защото тѣхното напѣрѣждане врѣди много на винената търговия, пакъ сме съгласни на измѣненіята въ смисълъ да се поулекчи производството на спирта и ракиитѣ, тѣй като загубитѣ сега сѣ много по-чувствителни, както за производителитѣ за спирта и ракиитѣ, тѣй и за земледѣлицитѣ и лозаритѣ.

Събиране на присадницитѣ.

Една отъ налѣжащитѣ сезонни работи на овощаря е, пробиранието отъ по-хубавитѣ овощни сортове клонки, които ще заслужатъ при пролѣтното присаждане на не присаденитѣ му дръвчета въ разсадникътъ или овощната градина. Кѣмъ събирането на казанитѣ присадници, може да се пристѣпи веднага подиръ опадванието листата на дръвчетата и да продължава до тогава до когато сокътъ не започне на ново да се движи въ дръвчетата, т. е. отъ засиванието до събужданието имъ.

При всичко това, най-благоприятното врѣме за тази работа, спорѣдъ нашето скромно мнение, е тѣкмо по настоящемъ. — Не би трѣбвало да се пристѣпва кѣмъ събирането на клонкитѣ по-рано, тѣй като по нѣкога се случаватъ, щото мѣсецитѣ: Октомврий и Ноемврий да бѣдѣтъ много топли, както бѣхъ тазигодинитѣ и набранитѣ по-рано клонки не ще могатъ да се спазятъ тѣй добръ, вслѣдствие на което не ще бѣдѣтъ згодни за цѣлѣта.

Освѣнъ това, присадницитѣ въ първото врѣме отъ окапванието на листата имъ, не притѣжаватъ добръ сформировани пъпки и самитѣ тѣ не сѣ доврѣли или доразвити.

По късно сѣщо не трѣбва да се прибѣгва кѣмъ тази работа, понеже кѣмъ края на мѣсець Декемврий, прѣзъ Януарий, па даже и Февруарий, настѣпватъ по нѣкога, толкозъ голѣми

студове, щото по голѣмата частъ отъ згоднитѣ за присадници клонки, измръзватъ или могатъ да се поврѣдѣтъ отъ разни животни. Най добритѣ присадници сж: едногодишнитѣ добрѣ узрѣли клончета, които притежаватъ развити и не поврѣдени пъпки.

За да се спазѣтъ въ прѣсно състояние, до врѣмето на употреблението имъ, набранитѣ едногодишни клончета се навързватъ на малки сночета, като се отдѣлѣтъ, разбира се по сортове и се заравѣтъ на дълбочина по-вече отъ половината на дължината имъ въ сухъ пѣськъ въ нѣкоя изба съ ниска и не промѣнлива температура, или пъкъ се закопаватъ въ единъ трапъ до нѣкоя стена съ сѣверно изложение. Отъ горѣ надъ заровенитѣ прѣчки се остава единъ пластъ отъ полуизгнилъ конски торъ, за да не пропуца мразътъ и излишната влага.

Нѣкой градинари практикуватъ и това, че изрѣзанитѣ клонки веднага се заравятъ до самото дръвче, отъ което сж вземени послѣднитѣ. Този начинъ за спазване е за прѣпоръчване само за тамъ, където не владѣйтъ голѣми студове, иначе така заровенитѣ присадници рискуватъ да бждѣтъ измразени. Когато имаме случай да испрашаме присадници на по-голѣми разстояния, за да не се поврѣдѣтъ отъ дългия пътъ по-стъпваме тѣй:

Направенитѣ сночета отъ набранитѣ прѣчки се нарѣждатъ въ едно съндъче, като прѣдварително постигаме стенитъ на съндъчето съ влаженъ мѣхъ и всѣко едно сноचे се овие сжщо съ мѣхъ и отъ горѣ се затваря. Ако на пристигналитѣ клонки, кората имъ е набърчена, поставѣтъ се нѣколко дена въ влажна изба или се заравѣтъ въ влаженъ пѣськъ, подиръ което до врѣмето на употреблението имъ се спазватъ по-горѣ описанитѣ вече начини.

Едно мнѣние.

Мислѣх, че много пъти се е говорило върху сжщата тема, върху която и азъ съ настоящето си искамъ да напомниж на нашия земледѣлецъ, защото той губи, а не другъ. Казвамъ, че, може би, много се е говорило, но за съжаление, колкото и да е просто то, колкото и да е възможно, нашия земледѣлецъ не се е загрижалъ. Думата ми е за: „Правилното пускание на добитѣка на съвѣкупление“. И наистина, какво ще струва на нашия земледѣлецъ, ако каже на общинското управление (понеже то завежда тази работа), че като наеме (пазарява) човѣкъ, който да пасе добитѣка имъ, да го пазари съ условие, че той трѣбва да внимава за правилното съвѣкупление на добитѣка, т. е. само тогава да позволи съвѣкуплението на една крава или биволица, когато тя е достигнала нужната възраст, т. е. третата година. Но за съжаление, нашия земледѣлецъ, като че не вижда лошитѣ страни на това свое нехайство, макаръ и да му бликатъ въ очитѣ много и много подобни случаи, т. е. че много земледѣлци по единъ такъвъ начинъ изгубватъ частъ отъ добитѣка си. За да не бждѣтъ голословенъ, азъ ще приведа единъ примѣръ: въ разговора си съ единъ земледѣлецъ върху сжщето, той ми показа едно свое добиче, което прѣди нѣколко дена се е отелило и то на възраст около двѣ години; слѣдователно когато се е съвѣкупило е било около една годинка, и какво добиче може то да бжде за напрѣдъ, когато човѣкъ, ако го

погледне ще каже, че то не ще живѣе и година, а тѣй сжщо какво добиче ще стане отъ малкото, когато майка му, тази, толкосъ млада, първенскинка едва живѣе? Ето защо, врѣме е нашия земледѣлецъ да прѣкрати своето мълчение и даже нехайство прѣдъ явнитѣ загуби!

Наистина, нѣкой ще кажѣтъ (което съмъ и слушалъ), че това не е възможно нз пазача да го направи, понеже той е самъ и не знае добрѣ всѣко едно добиче. Но защо нашия земледѣлецъ не помисли, че като пазари само единъ пазачъ, който не знае никъкъ добитѣка, ще изгуби много и много повече, отъ колкото ако пазари 2—3 пазача и то хора, които по добрѣ разбиратъ тази работа. Ето защо, повтарямъ, че врѣме е да спрѣ нашия земледѣлецъ своитѣ нехайства (което тѣ сами признаватъ, като отговарятъ: е защо, знамъ-ли защо пазарявами?), прѣдъ явнитѣ загуби.

М. Мирчевъ.

Разни.

Австро-унгария. прѣзъ 1897 и 98 година е притежавала 215 фабрики за захаръ, които сж работили 68,650000 кантара захарно цвѣкло добити отъ 302000 хектара земя.


Едно голѣмо изложение отъ всѣкакъвъ родъ земледѣлчески машинни е организирано за идущата 1899 година въ гр. Прага, което ще се отвори на 15-й Май и ще трае 5 дена.

Бразилия. Реколтата на тазъ-годишното кафе е възлѣзла на 10,444000 човала.

Дания. 683 масларници сж взели участие въ послѣдний конкурсъ на масла. Върху 666 сж практикували пастеоризацията. По голѣмата частъ отъ тѣзи масларници, пастеоризиратъ само смѣтаната а нѣкой отъ тѣхъ, млѣкото прѣди отемѣтаняванието.

Останжалитѣ 17 масларници, които нито млѣкото, нито смѣтаната пастеоризиратъ сж класирани мѣжду долнитѣ. Отъ пастеоризирующитѣ 666 масларници 97% употребяватъ и млѣчни ферменти и тѣхнитѣ масла биле намѣрени много по фини, отъ колкото тѣзи 3%, които неупотребявали казанитѣ ферменти, а само пастеоризиратъ. Ето защо, Данскитѣ масла се прѣдпочитатъ отъ всички други — на Английскитѣ пазари.

Съединени — Щати Реколтата на памукътъ прѣзъ настоящата година е възлѣзла на 10,000000 пасама, т. е. 219 ливри на акъръ (1 ак. = 51 ара); когато минжалата година е възлѣзла на 182 ливри на акъръ.

 Извѣстяваме на желающитѣ да се снабдѣтъ съ прѣкрасното ржководство по Лозарството отъ Хр. С. Георгиевъ, нека се обрънятъ до автора му въ гр. Евксиноградъ. Стойността му е 3 лева, и 40 ст. за пощенски разноски.