



28 8. "

# ВЪСТНИКЪ

## ВЪСТНИКЪ

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


„Винарско-Земледѣлчески Вѣстникъ“ излиза два пкъти въ мѣсеца: на 1-во и 15-то число.

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

Всичко, що се отнася до вѣстника, се испраща до редакцията въ гр. Плевенъ.

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) Нейно Царско Височество Княгиня Мария-Луиза Бурбонска прѣдаде Богу Духъ; 2) Нѣколко думи за едно забравено растение; 3) Ябълковото вино като врагъ на заразителнитѣ бактерии; 4) Ползата на чловкътъ отъ дребнитѣ животни. (Продължение отъ брой 21); 5) Употрѣбление на гроздето като лѣчебно сръдство; 6) Животътъ въ полето; 7) Миѣннето на князъ Бисмаркъ за значението на земледѣлието; 8) Прѣдаване рязливостъ, или подмдавяване на виното; 9) Отъ Редакцията и 10) Обявление.

## Нейно Царско Височество Княгиня Мария-Луиза Бурбонска прѣдаде Богу духъ.

Съ изненаданото на 19-й Януарий печално и скръбно извѣстие за ранната смъртъ на Нейно Царско Височество Княгиня Мария-Луиза Бурбонска, България прѣтърпя една велика и безвъзвратна загуба, която тури въ най-дълбокъ трауръ цѣлия Български народъ.

Прѣвъ кратковрѣменното си царуване, Тя, съ високо-благороднитѣ си душевни качества, бѣ успѣла да спечели любовта на всеѣки българинъ и българка и тъкмо тогава, когато трѣбоваше да се радва на щастливитѣ си скъпи рожби, неумолимата сждба ѣ грабна за винаги въ вѣчността.

Нейно Царско Височество, Августейшата ни Господарка, родена на 5|17 Януарий 1870 год., е първата дъщеря на Роберта Бурбонский, Дукъ на Парма и Пияченца, отъ първата му съпруга принцеса Мария Бурбонска.

Прочие, ний земледѣлцитѣ, съ сълзи излѣзли отъ дълбочината на сърдцето, нека се помолимъ за упокоението на тази възвишена и многоуважавана благородна душа, която съ своята доброта, простодушие и примѣрна скромность, бързо свикна съ нашитѣ прости, нѣ добри нрави, и която въ най-бурнитѣ врѣмена, остави всичко мило и драго, и дойде да помогне на единъ току-що освободенъ народъ; а на Августейшия ни Господаръ, поднасяме нашитѣ съболѣзнования, като молимъ Всевишния да го укрѣпи въ тѣзи печални минути.

### Нѣколко думи за едно забравено растение.

До колкото зная, до колкото земеделѣчески книжки и списания съмъ разгърналъ, въ колкото ботаники и учебници по земеделѣието съмъ ровилъ, не съмъ срѣщалъ ни думица, не съмъ прочелъ ни едно реченце, не съмъ съзиралъ нито името на това колкото хубаво, толкова и полезно растение — „метлата“ Това, що има писано за нежъ въ една отъ сега съществуващитѣ книги, ни най-малко не ни прѣчи за да кажемъ, че името ѝ не се споменува. И наистина, кой е тоя, който ще остави къщата си не пометена и очистена? Кой е този, който ще остане да живѣе въ боклукътъ и прахътъ, разсипанъ по подътъ на жилището? — Никой. Като започнете отъ най-бѣдната овчарска колиба и свършите съ богатитѣ украсени и мобилирани палати, подътъ всѣкога е ревизиранъ по нѣколко пѣти на день отъ метлата. Нѣма сѣмейство, нѣма къща гдѣто да се не употрѣблява този къшенъ слуга — метлата. Надникнете, въ колибата на овчаря; погледнете въ срутената хижа на селянина; разгледайте въ катуната на циганинтъ — катунаръ; взрете се въ единъ съ нѣколко хиляди сѣмейства голѣмъ градъ и ще видите, че въ всѣко едно има и трѣбва да има най-малко по една метла за чистение подътъ на живѣлището. Щомъ утринъ се стане отъ сънь, трѣбва да се помете и хвърли боклука; прѣди да се положи и като се вдигне софрата трѣбва тоже да се помете; ще ни дойдагъ ли гости за да не намѣржтъ нечисто и отъ това си съставжтъ нѣкакво лоше понятие за домакинѣтъ, то трѣбва пакъ да се измете; прѣди да се постели постелята за сънь въ селата пакъ се помита; ако въ селата за цѣлата къща има само една метла, то въ по-богатитѣ въ града иматъ по една за всѣка стая; ако въ селото на день се мете петъ пѣти, това въ градоветѣ става петдесетъ — съ една дума, живѣлището трѣбва всѣкога да бѣде чисто. Чистотата на живѣлището е характеристичность и за нравствена чистота, — чистота на душата, срдство за прѣдпазване отъ различни болести, лѣкарство за запазване здравето, чърта къмъ благородство и водение добъръ редъ въ домакинство.

Употрѣблението на метлата отъ день на день, става все по-голѣмо: освѣнъ за измитание на подоветѣ, напоследѣдкъ тѣ взехъ да замѣтватъ четиненитѣ четки. Въ по-богатитѣ фамилии, тамъ гдѣто дрѣхитѣ се чистжтъ съ четки, тѣ вече сж отстѣпили мѣстото си на метлата, която направена за тази цѣль работи много по-добрѣ, отъ скжпитѣ Европейски четки. Разликата е тая, че онази е „исписана отъ европа“ а тази е направена отъ българска рѣка; още разликата е тази, че четкитѣ сж отъ четина, а метличкитѣ отъ метла и дървото на четкитѣ е облепено съ книга, различно опжстрена! По работа метличката нигога не отстѣпва на четката. Отъ нежъ взехъ да се правжтъ четки за миение на дѣски. Кжщи, подътъ на които е направенъ отъ дѣски по нѣколко пѣти въ година-та се мижтъ съ четки, направени отъ метла.

Не само тая е единственната полза на метлата — за правението на метли, нѣ има много други. Метленото сѣме давано за храна на птицитѣ, много скоро ги гои, освѣнъ това служи и за зобъ на добитѣкътъ, за храна на свинкитѣ и пр. и пр. Въ метлата, като изключимъ коренѣтъ,

всичко е цѣнно и влиза въ домашно употрѣбление. Като захванемъ отъ листата и свършимъ съ стеблото — всичко си има свое употрѣбление: посѣяните на гъсго и покосени доръ сж още млади метли даватъ прѣвъсходна зелена за добитѣкътъ храна, или пѣкъ приготвена такава кисела за прѣвъ зимата. Окършенитѣ листа сж тоже една доста добра и сочна за добитѣкътъ храна, която то съ охота яде. Сѣмето и то си има свое употрѣбление било за храна на птицитѣ или давано за зобъ на добитѣкътъ. Гладкитѣ и корави метляни стебла не могатъ да останжтъ безъ никакво употрѣбление. Тѣ съставляватъ прѣкрасенъ покривъ за сайванитѣ и кошоветѣ, или пѣкъ къщитѣ на селянитѣ: навързани по нѣколко на едно снопче и послѣ тѣзи снопчета наредени едно до друго, прѣвъсходно отвѣждатъ водата отъ джждѣтъ или снѣгѣтъ; тѣ, по този начинъ, замѣняватъ и най-добритѣ плочи, кермиди, теникия или била каква да е покривка, която наистина е добра, нѣ и скжпа. Мѣстности гдѣто нѣма гора, а че и да ѝ има, тѣ могатъ много добрѣ да топлжтъ собитѣ прѣвъ зимата и замѣнжтъ кола дърва; могатъ да замѣнжтъ и пѣртитѣ за загражданието на нѣкоя ограда. Колко хубаво е человекъ — селянинъ, който цѣлъ день е вървелъ слѣдъ оралото, или е вдигалъ мотиката, да легне вечерѣта рано и прѣвъ ноца да си отпочине, нѣ въ сжщото врѣме и воловетѣ му да се напасени, та че утрѣнѣта отъ ново отпочиналъ да се залови за работа. Това всѣкой обича и всѣкой къмъ него тича, нѣ какъ и гдѣ става то? Дали когато иде въ общото селско пасбище и пуене на свобода воловетѣ, или като ги натири въ нивата на комшията си? Не, нито е едното, нито пѣкъ и второто. Това става тогава, когато въ дворѣтъ си имаме едно кѣшенце заградено и запазено отъ газението на добитѣкътъ и птицитѣ. Това прѣврѣменно заграждане може да се извърши отъ стеблото на метлата, достатъчно ще бѣде само да се забиятъ на по-често коловетѣ. Подобни плетове могатъ да тражтъ двѣ и по-вече години.

Отъ всичко до тука казано ясно се вижда, че метлата има доста голѣмо употрѣбление въ общежитието. Намѣровайки се близо до нѣкоя многолюденъ градъ, ние прѣвъсходно можемъ да се занимаваме съ отгледванието на това растение, трудъ ни за което всѣкога ще бѣде възнаграденъ. Очистения и запазенъ на сухо мѣсто метлянъ класъ, прѣвъ зимата, когато полската работа е прѣкратена, тогава щомъ се нахрани добитѣкътъ, вмѣсто да се люлѣятъ краката по пейката въ кафенето, вмѣсто да се хлузятъ лактитѣ по картоиграчната масса въ кръчмата, вмѣсто да даваме всѣкой день по нѣколко стотинки отъ джебѣтъ си; то ние въ топлата соба много добрѣ ще можемъ да използваме това врѣме съ вързванието на метли, толкова необходими за метение къщата на всѣкого. Ползата въ този случай е двойна: цѣната на метлата и оная, дадена при изигравание на картитѣ и други подобни. Цѣната на една метла за метение бива различна, нѣ се движи отъ 0.20 — 0.80 лева, което обстоятелство зависи отъ прѣдлаганието и търсението и отъ това, дали тази година сж станжли добри метли, и дали мнозина се занимаватъ съ тѣхното отгледвание и работение. Единъ человекъ може срдно, да върже на день отъ 20—30 метли. Ето по този начинъ, метлата дава единъ доста добъръ и полезенъ на человекѣтъ занаятъ

за прѣз зимата, който го привиква да бѣде всекога въ домътъ при домашнитѣ и добитѣкътъ си. Ето, прочие, защото трѣбва да се обърне по-сериозно внимание на това забравено растение, което още не покръстено съ нѣкое нѣмско или французско име! Ето защо, трѣбва да отгледваме това що е всекога на очитѣ ни, макаръ и безъ име, отколкото това що има голѣмо и дебелозвучаще аристократическо име. А пъкъ ползата не се крие въ името, нѣ стои съвсѣмъ другѣдѣ. Държачий сега калемътъ знае едно село, гдѣто отгледванието на метлитѣ е много распространено, и земледѣлцитѣ оставатъ доста задоволни отъ тази култура. Тамъ нарѣдко, даже и никакъ нѣма да се намѣри челоуѣкъ, които да не е сѣялъ метли. Пространството на посѣтитѣ метли отъ година на година се увеличава, нѣщо, което още по-ясно говори за задоволството отъ обработванието на метлитѣ. Всекой пазаренъ день ще видите селяни отъ това село, като задигнали на гърбътъ си по десетина метли отиватъ на пазаръ и отъ тѣхната продажба си напазаруватъ каквото трѣбва. Има хора, които сѣ докарвали зимѣ отъ метли около 150—200 лева и то не за една година, а за нѣколко зимни мѣсеца и то покрай другата си работа. Тази цифра не трѣбва да ни очудва, макаръ че тя става отъ дребни работи, които въ насъ се не зачитатъ; нѣ който зачита дреболиитѣ, той достига и едрото. Една метла да направи челоуѣкъ, то е нищо работа, нищо е сѣщо и цѣната ѳ, що се колабае между 0.20—0.80 лева, нѣ направението на 500 метли, даватъ една сума отъ 100—400 лева. Съ такава една сума челоуѣкъ може да си посрѣдне много нѣщо.

Ето защо, не трѣбва да занимаваме и прѣнебрѣгваме това полезно растение, а да му се даде и нему приличното мѣсто. Нека орачѣтъ отгледва и метли, нека посѣе по единъ декаръ съ метли и прѣз зимата ги прѣработва на метли. Отгледванието ѳ е подобно на оноа на царевичата, даже и по нищо не се различава отъ него. Единичкото нѣщо е само това, че метлата е значително истопява почвата съ свойтѣ многозаплетени корени, затова трѣбва мѣстото прѣдварително да се натопи и разработи още отъ есенята.

По насъ метлитѣ се сѣятъ по нѣколко стѣрка изъ бостанитѣ и по единъ или два реда около мисиря изъ тиквитѣ и фасуля. По бостанитѣ ги сѣятъ по-вечето за украшение и признакъ, че тука има бостанъ, а около царевичата се оставятъ за защита, т. е. вмѣсто добитѣкътъ да изяде два реда царевича, ще изяде двата реда метли, които не струватъ нищо! Отъ сѣянieto и съ царевичата, явно е, че тя изисква сѣщий климатъ, почва и грижи както и нея. Тогава не остава нищо, нѣ само да ѳ се даде приличното мѣсто.

С. Голѣмо-Ялари.

Цони Анчевъ.

### Ябълковото вино като врагъ на заразителнитѣ бактерии.

Въ Revue Scientifique е напечатано едно интересно извлечение отъ доклада на г. Bodin отправенъ до французкото народно земледѣлческо дружество. Казаний е правилъ опити съ цѣлъ да установи: дали тифузнитѣ бактерии запазватъ своето заразяюще свойство, когато сѣ влети въ ябълковото вино заедно съ водата, (която е главната имъ распростра-

нителка). Причина на това му изслѣдване е дала дѣйствителността, че хората пияли вмѣсто вода ябълково вино разрѣдено съ вода. Направенитѣ опити сѣ дали много утѣшителни резултати. Bodin взелъ голѣмо количество тифузни бактерии, поставилъ ги въ ябълковото вино и забѣлѣзалъ, че слѣдъ 12, най-много слѣдъ 18 часа, всички бактерии сѣ измрѣли. Силата на ябълковото вино да умъртвява бацититѣ, споредъ г. Bodin, се заключава въ присѣтствието на ябълковата киселина, която въ всеко ябълково вино е не помалко отъ 2<sup>0</sup>/<sub>100</sub> (промили — на хилядата). Опититѣ съ ябълковото вино сѣ провѣрени и отъ други учени, но мнѣнията имъ, за силата дѣйствуваща противъ бацититѣ, сѣ различни. Прочутии химикъ Berthelot е единъ отъ противницитѣ, като казва, че ако киселината имаше подобно дѣйствие, то бацититѣ на тифуса нѣмаше да бѣдѣтъ въобще заразителни, тѣй като щѣхъ да се умъртвяватъ отъ находящитѣ се въ стомахъ киселини, които сѣ въ изобилие. Спорѣдъ него, ябълковото вино съдържа известно количество отъ единъ алдехидъ (химическо съединение), който въ послѣдно врѣме е получилъ голѣмо значение като антисептическо срдѣство. Този именно алдехидъ е причината за измиранието на бацититѣ. Други учени, наопаки, поддържатъ мнѣнието на г. Bodin.

Каквито мнѣния и да съществуватъ по този въпросъ, за насъ не сѣ важни. Най-важното е, че всички сѣ на едно мнѣние, което твърди, че ябълковото вино дѣйствува убийствено върху тифузнитѣ бактерии, нѣщо което е много важно, тѣй като, въ врѣме на епидемия, то ще служи като прѣдпазително питие.

Да се пие исклучително вино прѣзъ траянието на епидемията е невъзможно, затова се прѣпорѣчва размѣсванието му съ вода. Обаче, пито направо слѣдъ размѣсванието, виното може да не помогне, тѣй като не е успѣло да умъртви бацититѣ, които не мрѣтъ моментално. Поради това, трѣбва всекога размѣсванието на виното съ вода да става единъ день по-рано — прѣди употреблението.

Само едно нѣщо не срѣцнахме въ в. Weinlaube, отъ гдѣто заехме горното изнамѣрване, а то е: при какво максимално количество вода ябълковото вино може още да помага? Осѣбнъ това не е спомнато нищо, дали не сѣ правени опити въ това направление и съ обикновенно гроздово вино? Послѣдното се намира на всекъдѣ по-лесно, така щото ако има подобна сила противъ тифузнитѣ бактерии, ще може по леко да се приспособи. Спорѣдъ насъ, ако ябълковото вино дѣйствува съ своята ябълкова киселина, то и виното ще има подобно дѣйствие, тѣй като въ него прѣобладающата киселина е ябълковата. Въ първото вино ябълковата киселина се намира, въ дѣйствителность, въ по-голѣмо количество (2<sup>0</sup>/<sub>100</sub>), но при наливанието на вода и тя се намалява, така щото лецитѣ възкисели вина отъ долни години би имали при по-малко разрѣждане по-вече ябълкова киселина. Не ще бѣдѣтъ злѣ да се провѣрѣтъ и тѣзи опити.

Ний си спомняме, че подобенъ родъ опити бѣхъ правени съ обикновенно вино въ гр. Хамбургъ, гдѣто прѣди нѣколко години бѣше нападнѣла (принесена) холера. Докторитѣ бѣхъ изнамѣрили, че холернитѣ бактерии измиратъ въ виното. Особно добрѣ дѣйствуваше червеното и черно вино. Отъ квартала, гдѣто владѣеше холерата не бѣ за-

разенъ никой, който е пилъ вино. Тогава се казваше, че развѣденото вино съ вода на  $\frac{1}{2}$  и по вече, е дѣйствувало сжщо тѣй добръ. Ний сме слушали отъ стари хора да казватъ, че у насъ въ чумовото врѣме болнитѣ сж биле гледани и мъртвитѣ ровени исклучително отъ пиенцитѣ — пижщи добро черно вино. Въ това число обаче сж спадали само тѣзи пиенци, които сж носили името **суичмези** т. е. тѣзи които не сж пияли вода. Пиенцитѣ отъ ракия, които обикновенно постѣ си погасяватъ съ вода, сж биле заразявани най-рано; навѣрно защото тѣхний стомахъ е слабъ — изгорялъ, а отъ друга страна за погасение на пламнхлий отъ ракията (спирта) коремъ, тѣ сж вземали водата безъ подобно.

Прѣдъ видъ на послѣднитѣ нѣща, ний допуцаме, че и обикновенното натурално вино се намиратъ тѣзи вещества, които ще дѣйствуватъ на тифузнитѣ бацити, тѣй както дѣйствува и ябълковото вино. Ако би послѣдното да дѣйствува поради нѣкакъвъ си алдехидъ, както прѣдполага Berthelot, тогава ще бжде интересно да се изслѣдва отъ химицитѣ: дали подобенъ не се намира и въ обикновенното вино?

#### Ползата на человекътъ отъ дребнитѣ животни.

(Продължение отъ брой 21).

\* \* \*

Колкото ползата отъ бубичкитѣ е голѣма, толкова по-голѣма бива тя отъ пчеличкитѣ и при това животътъ имъ е по-учителенъ. Медътъ и восъкътъ, които иматъ толкова много употрѣбление, и които не можатъ по искусственъ начинъ да се получатъ, или пъкъ ако се получатъ, то разликата ще бжде доста голѣма мѣжду искусствения и естествения, е събиранъ отъ насѣкомитѣ — пчелички. Ползата отъ пчеличкитѣ бива двойка: полза материална и морална.

Ний сме хора християни, като такива въ всека една Сжбота срѣщу Недѣля, или другъ нѣкой празникъ, трѣбва да запалимъ и изгоримъ по една воцена свѣщъ. Освѣнтъ въ къща такива свѣщи горятъ се и въ нашитѣ църкви. Колко такива свѣщи се изгарятъ само прѣзъ страстната недѣля, недѣлята прѣдъ Великъ-денъ (Въскресение Христово): като се захване отъ великата срѣда; послѣ великий Четвъртъкъ, Петъкъ, Сжбота и Недѣля (Въскресение) — всекога по три пхти на денъ се служи въ църква и се горятъ восъчни свѣщи. Прѣзъ това врѣме се горятъ не дребни, нъ голѣми свѣщи, като и мнозина за да се покажатъ, че сж отъ една страна богати, а отъ друга набожни взематъ още по-голѣми свѣщи! Всѣка къща прѣзъ тия дни похарчва по нѣколко кокошки, патки, яйца, нѣкоя и друга кринка жито само да си взематъ за сега голѣми свѣщи!! Нъ само прѣзъ това ли врѣме се употрѣбляватъ восъчнитѣ свѣщи? — Не! Казахъ, че въ сѣка недѣля и празникъ се употрѣбляватъ. Тамъ гдѣто нѣма църква и нѣма хора въ жилитѣ, на които да тече християнска кръвъ, тамъ само може восъкътъ да се не употрѣблява, а въ противенъ случай на всекъдѣ. А дали ще се намѣри нѣкой, който да не обича сладкитѣ медецъ, когото пчеличкитѣ сж натрупали съ непрѣкъснатъ трудъ и борба? И едно и другото, т. е. медътъ и восъкътъ покрай другитѣ приходи на стопанинътъ донасятъ нѣколко грошовци, за които е положено съвсѣмъ малко или никакъвъ трудъ. Материалната полза отъ пчеличкитѣ не се състои само въ това — добиванieto медъ и воскъ, нъ отива още по-далеко. Ако да не бѣха пчеличкитѣ много овощия щѣхъ да останатъ неоплодени (ялови). Между овощарството и пчеларството сжществува една дълбока свръзка, която свръзка мнозина не познаватъ и отказватъ зависимостта на едното отъ другото, когато

помежду имъ дѣйствително има такава една свръзка. Ако турнемъ въ градината си нѣколко кошери съ пчели, тѣ не че ще ни прѣчатъ, нъ ще служатъ за украшение на градината ни; още по-голѣмо ще бжде украшението, когато овощията взематъ да узрѣватъ: тогава клонитѣ се прѣвиватъ отъ плодъ, за количеството на когото много сж способствували пчелитѣ; още по-голѣмо ще бжде украшението, когато пититѣ на пчелитѣ се напълнитъ съ медъ и ний на всеки два дни ги испраздняме! Колко е приятно въ такава градина да се расхожда человекъ, когато цвѣтитъ овошкитѣ, когато въздухътъ е пълень съ пчелната музика и приятната цвѣтова миризма, а пититѣ — съ медъ! Въ това врѣме всечко бива пълно: овошкитѣ съ по-вече плодъ; въздухътъ съ миризма и пчелна пѣсень; кошаритѣ съ восъчни пити, а послѣднитѣ — съ медъ. Когато овошкитѣ взематъ да прѣцвѣтватъ ще видимъ, че всеко цвѣтенце има и плодъ. Всечко това се дължи на пчеличкитѣ въ градината ни: поставенъ тамъ кошертъ пчелитѣ вършатъ своята работа. Полученитѣ плодове и цвѣтове, въ този случай, биватъ въ по-голѣмо количество и отъ добро качество, тѣй като пчелитѣ сж насѣкоми, които способствуватъ за оплодяването на растенията: тѣ лѣтатъ отъ растение на растение, отъ цвѣтъ на цвѣтъ за събиране продуктъ, когото прѣобръщатъ въ медъ и воскъ. При това си ходение отъ цвѣтъ на цвѣтъ извършватъ и най-главната работа — оплодяването. Между продуктитѣ, които пчелата събира за медъ влиза и нектарътъ, вещество, което заема първо мѣсто между тѣзи продукти, що пчелата събира отъ цвѣтоветѣ. Нектарътъ е захарна течность, която растението отдѣля въ видъ на дребни капчици и е помѣстена въ дънцето на цвѣтното легло. Нектарътъ не е равномѣрно распрѣдѣленъ мѣжду всичкитѣ растения: въ едни е по-вече, а въ други по-малко. Ето защо, за да може пчелата да напълни своята гуша, трѣбва да обиколи около стотина цвѣтове.

Какъ спомогатъ пчелитѣ за оплодяването и какъ вършатъ това? За да се отговори на този въпросъ, трѣбва да се прослѣди: каква е направата на цвѣта и какъ тѣзи трудолюбиви насѣкоми, като искатъ да извадятъ любимитѣ си нектаръ жертвуватъ животътъ си. Боята на различнитѣ цвѣтове още отъ далеко ги примамва; тѣ пхчатъ се въ цвѣта, пропхлязватъ въ дълбочината на цвѣтовото дънце и започватъ да смучатъ нектарътъ. Въ това врѣме, пропхлязала пчелата мѣжду тичинкитѣ, то не волно се натоварва съ тѣхний прахъ. Стоиме ли до нѣкой цвѣтъ и слѣдимъ вървежътъ на работитѣ ще видимъ, че пчелитѣ отиватъ на цвѣта черни, чисти, а при излизанieto си жълти или какъвто е прахътъ отъ тичинкитѣ: влѣзала тамъ, то неволно и посипватъ гърбътъ, крилѣтъ и главата. Събрала нектарътъ отъ единъ цвѣтъ, тя отива на други и както върви завира си главата да търси и тукъ; гърбътъ ѝ въ това врѣме се нагрива по рилцето на цвѣта, и останалихтъ на гърбътъ ѝ оплодява цвѣта. А ако на денъ обиколи пчелата сто, двѣстѣ цвѣта то ги и оплодява. Ето и въ това се заключава неопѣнимата услуга, която пчелитѣ оказватъ на растенията, а отъ това и на человекъ. Въ този случай всечко е много много воскъ, много медъ и много оплоденъ цвѣтъ.

Когато се пукне пролѣтъта, и между зеленихтъ листенца на трѣвитѣ и дърветата се покажатъ хубавитѣ бѣли, червени и жълти цвѣнали цвѣтове; когато въздухътъ е пълень съ приятна миризма що дразни обонянieto ни; когато вѣтрецътъ легко поднася тази меризма отъ едно мѣсто на друго; когато птичкитѣ се надпрѣварватъ съ пѣсенчицитѣ си между гъститѣ шубърчки, тогава въздухътъ въ градината е пълень отъ тѣничкитѣ пчелни бръмчения. Съ пѣсенчицата си отиватъ за храна, съ неж и пакъ съ неж се завръщатъ! Колко трудолюбиви насѣкоми сж пчелитѣ?! Ако ли отиде въ полето, тя не казва на единъ цвѣтъ да стои, а бързо, щомъ не намѣри храна на него, се прѣмѣства на други, втори, трети и т. н. Натоварена съ прахъ, тя бързо отива въ кошера, растоварва се и пакъ бързо се завръща за храница, и ако има тамъ много тя завежда и нѣколко другарки. Отишли така вкупомъ, тѣ бързатъ за да можатъ нѣколко пхти да занесатъ. Дали тѣй вършатъ и

человѣцитѣ? — не, и така не! Бжде ли пчелицата въ кошертѣ тя и тамъ не стои безъ работа. Ако е въ полето бърза да намѣри и се наговари, ако е въ кошертѣ бърза да гради, чисти, провѣтрява и да пази спечеленото съ трудъ. Колко разумно е распрѣдѣлена помежду имъ работата! Едни ходятъ по полето да прѣнасятъ храна; други градятъ мѣсто за поставението ѝ; трети отгледватъ малкитѣ; четвърти пазятъ стража на вратитѣ; пети пазятъ и услужватъ на царицата си и пр. пр. Друга една още добра наредба въ тѣхъ е и тази, че тѣ не държатъ и хранятъ готованци и дембели. Туй, що съ непрѣкъснатъ трудъ е добито тя иска да го яде съ своитѣ дружки, които сжщо тѣ сж работили, а готовановцитѣ — търтеи — неиска и да види, а не и да храни. Ето защо, щомъ приближи есенята, захване ли врѣмето да истива, тѣ избиватъ всички търтеи защото ако останатъ ще ядѣтъ на готово, а пчелата такава нѣщо не търпи. Тѣ помагатъ и хранятъ само своитѣ работни дружки, съ които сж работили и работятъ задружно. Мозъкътъ на пчелата, сравнително съ она на человѣкътъ, е много по-малкъ, нѣ има много по-добра наредба отъ него. Наредбата имъ е и поучителна. Хората, които се броятъ за красотата на природата, по своята наредба, редъ и управление отстъпватъ на тия насѣкоми. Достатъчно е да погледнемъ само на това, какъ тѣ работятъ денемъ и ношемъ; какъ задружно си спомогатъ и какъ гонятъ и убиватъ всички дембели — търтеи, ама били тѣ и тѣхни братя, както и сж, тѣ ги умъртвяватъ. Какъвъ добъръ примѣръ ни даватъ пчелитѣ съ своя си редъ и постѣпка! Ето въ кратце въ що се състои поучителната имъ страна! Тѣзи сж на кѣсо и ползитѣ, които ни даватъ пчеличкитѣ.

Отгледванието на пчелитѣ е повечето работа пакъ на старцитѣ. Пчелата не изисква никакъвъ посѣвъ, не иска сѣно или храна за прѣвъ зимата, не иска пастиръ, нѣма никъкъвъ данъкъ. Тя не търпи и лоши меризми. Ето какъ може да отучи человѣка отъ разни привички, като пиянство и др. Щомъ си знаеме че имаме работа при пчелитѣ нѣма да ходимъ и да пиемъ въ кръчмата. Зимно врѣме вмѣсто да люгвемъ крака по кръчмитѣ, ще си правимъ кошери. Ползата по този начинъ е двойна: първо пестимъ отъ спиртни питиета, гдѣто щѣхме да ги дадемъ на кръчмарѣтъ и второ печелимъ отъ продажбата на медъ, воскъ и цѣли роеве. По този начинъ пакъ ще може да искараме нѣколко пари.

\* \* \*

Между дребнитѣ животни трети по редъ идатъ и кокошкитѣ. Щомъ се пукне пролѣтъта и всичко уживѣе, тамъ друга ти распрѣснала и съ издигната глава гледа отъ гдѣ ще се зададе орелтъ; по нататкъ друга се распрѣрила и подъ крилата си пази пиленцата; а на плѣтътъ гордо стѣпилъ петелтъ, зачервилъ гребенътъ, исплѣска съ крилѣ и испѣе своето кукурнго! Излѣзне ли старата баба по дворѣтъ, тѣ ѝ наобикалятъ и съ милостивото си пиеукание просѣятъ храница. Мине ли се мѣсець два, ето ти, тѣзи пиленца сж вече пилета, а слѣдъ нѣколко още започватъ и яйца да носятъ. Петлитѣ сж и селскитѣ часовници: тѣ показватъ дали е още рано; тѣ сж и барометри: показватъ кога ще се поправи врѣмето, ако е развалено и кога ще се развали, ако е добро. Каква хубостъ прѣдставляватъ разноцвѣтнитѣ кокошки: бѣли, жълти, пѣстри и др., когато се шуратъ между зелената трѣва!

Станж тука двѣ години, търсението на яйцата е доста много. Това търсение не е отъ близо, нѣ чакъ отъ Разградско идватъ турча съ кола, ходятъ въ Търновско, Свищовско, Плѣвенско и други по далечни окрѣзи. Въ всѣко село и въ всѣка улица почти всѣкой день тази есенъ ще видите человѣкъ съ кошница въ рѣка и вика: „Хайде, четири яйца двайсетъ пари, който има нека ги носи“, а слѣдъ нѣколко седмици „Хайде“ се промѣня на: „Хайде, три яйца двайсетъ пари“. При това викание, погледнежъ отъ тази вратна излиза жена съ кошница, пълна съ яйца, отъ друга момиче съ запрѣгната пристилка, а въ нея яйца, отъ третя мжжъ пѣкъ ги изнася съ калпака и то за едно кѣсо врѣме виждашъ, че кошницата на мор-

тажията се напълнила. Държащия сега калемътъ е ималъ случай да чуе, какъ женитѣ, като се разговарятъ че сж доволни отъ отгледванието на кокошкитѣ: отъ продажбата на яйца били вземали десетъ — петнадесетъ лева и отъ продажба на пилета толкова, така щото, само отъ яйца и пилета, разбира се отъ тѣхната продажба, тѣ си вземали памучна прѣжда за платно, вълна, кърпи, пристилки и др. много потрѣби. „Азъ, казва една жена на своята комшийка, станж петъ години не съмъ заставяла мжжътъ си за да купи прѣжда и вълна; благодарение на мойтѣ кокошници, азъ си вземамъ всичко за въкъщи, а мжжъ ми, каквото искара дава го за данъкътъ. Азъ посрѣщамъ всичкия къщень масрафъ“. Може ли пѣкъ и да го не посрѣщне, когато едно пиле струва 50—60 ст., а единъ пукъ 4—5 лв.; ако ли имаме 5 пукъ по 4 лв.: тѣ сж 20 лева. Е, тогава, това не е ли полза?

Отгледванието на птицитѣ, както и това на бубитѣ и пчелитѣ, е работа тоже на старитѣ, а пѣкъ яйцата и мѣсто се обича отъ всички. Каквото е обичаитѣ да си закаламъ на Гергевъ-день агне, на Коледа-прасе; такъвъ сжщо е и да се червятъ на Великъ-день яйца и се коли на Петровъ-день пиле.

Ний сме хора работници. Като таквизъ трѣбва да работамъ всичко, отъ което можемъ да вземемъ нѣкоя пара. Днесъ всичко става съ парата, а тя се придобива съ трудъ. Старцитѣ и бабитѣ съ дѣцата могатъ прѣкрасно да се занимаватъ съ отгледванието на тия три отрасли. Щомъ като се нахранятъ бубитѣ, може да се нахранятъ и нагледатъ пиленцата, а при пчелитѣ работата е още по лесна. Отгледваме ли буби и вземемъ нѣколко лева отъ тѣхъ; нѣколко отъ пчели; нѣколко отъ кокошки и други нѣколко, ето по този начинъ ще искараме стотина и по-вече лева и то старитѣ и дѣцата, а младитѣ докарватъ отъ друго нѣщо. Тия на гледъ дребни животни, даватъ добри облаги.

Прочие, отгледвайте, буби, пчели и кокошки!

с. Годѣмо Ялари.

Дони Анчевъ.

### Употрѣбление на гроздето като лѣчебно сръдство.

Всѣкой знае, че гроздето дѣйствува много благоприятно върху организма на человѣка и че се прѣпорѣчва отъ самитѣ доктори, като сръдство противъ много болести. Има много лозарски страни въ Европа, които сж прочути въ това отношение и се испрацатъ болни, отъ страни неизмѣюща грозде, за лѣчение. Такива мѣста сж напр. Меган, Dürkheim и др.

Гроздето помагъ много на тѣзи, които иматъ рѣдка кръвъ, слабъ стомахъ, слаби въ гърди, страдающа отъ запоръ и др. По сигурно помагъ когато се употрѣби прѣвъ цѣлъ сезонъ — т. е. когато се искара единъ „гроздовъ Cur“.

Отъ изслѣданията на Brissemoret е опрѣдѣлено: кои части на гроздето сж потрѣбни и то въ какво направление. За усиление на смилаността помагъ захарьта (гликозата), джбилната киселина и боята. Тѣзи даватъ продукти отнесенни къмъ групата на фенофиронитѣ или къмъ кафейната киселина. Слѣдъ тѣхъ идатъ: винений камъкъ, азотно-киселий, сѣрно — и фосфорно-киселий калий, (които се намиратъ по-малко въ гроздето) и най-послѣ свободнитѣ органически киселини. Тѣ помагъ на смилаността понеже укрѣпяватъ, усилятъ стомашнитѣ жлѣзи, като ги принуждаватъ да испущатъ по-вече стомашаенъ сокъ, необходимъ за смиланнето.

Рслабителното дѣйствие на гроздето се отдава на винений камъкъ и масленитѣ вещества, прѣдавани отъ сѣмената на гроздето и отъ кожцитѣ. Сѣмената помагъ още и по механически начинъ. Рслабителното дѣйствие трѣбва

още да се отдава и на мускулната захарь (инозита), който спорѣдъ излѣданията на Bohl има много силно дѣйствиe.

Кожицитѣ на гроздето съдържатъ голѣмо количество боя, дѣбилна киселина, азотни вещества и малко захарь, така щото за допълване на доброто дѣйствиe, очаквано отъ гроздето, не всѣкога се прѣпоръчва тѣхното исхвърляние (плюение). Наистена тѣ съдържатъ извѣстно количество целулоза, която намалава раслабителното дѣйствиe на масленитѣ вещества; но пъкъ не всѣки челоуѣкъ има нужда отъ раслабване, така щото когато се знае, че ползата имъ въ друго направление е много по-голѣма, то исплюването имъ е безцѣлно.

Въ мѣсото (вжтрѣшната частъ) на зърното се намиратъ: виненъ камѣкъ, захарь (гликоза), свободни органически киселини, нитрати, фосфати, сулфати (сѣдинения на азота, фосфора и сѣрата съ калий) и инозитъ. Въ сѣмената има най-много танинъ и маслени вещества. Отъ горѣказаното става явно, че всичкитѣ части на гроздето съвокупно ще помагътъ повече, отъ колкото само нѣкой отъ тѣхъ. На много мѣста има фабрики за приготвление на чистъ гроздовъ сокъ за замѣстване на гроздето, когато то стане скъпо и рѣдко. Последния ще дѣйствува въ всѣкой случай по-слабичко отъ колкото самото грозде, но все е за прѣпоръчване за нуждающитѣ се отъ дълго лѣчение.

За правилното употрѣбление на гроздето ще прибавимъ долното: тѣзи които искатъ да поправятъ стомахътъ си, да се усилятъ тѣлесно — да надобелѣтъ, трѣбва да ядътъ гроздето съ всѣчко и то въ умѣренно увѣличающа се порция. Тѣзи, които искатъ да прѣдизвикатъ раслабване и прѣчистване на кръвта, трѣбва въ първо врѣме да отдѣлѣтъ

кожицитѣ. Първитѣ могатъ да ядътъ грозде въ всѣко врѣме — щомъ имъ се заяде, а вторитѣ — да прѣдпочитатъ яденето на празенъ стомахъ.

Спорѣдъ цѣлѣта, която ще се гони съ гроздовото лѣчение, трѣбва да се избира и гроздето. Знае се, че гроздата иматъ разлика по съдържанieto си на захарта, киселината и водността. Добрѣ узрѣлитѣ грозда иматъ всѣкога постоянна киселина и захарь; но тѣзи сж въ повече или по-малко въ сжщий сортъ прѣзрѣлъ. Въ послѣдний има по-малко киселина, повече виненъ камѣкъ и по-вече захарь. Нѣкои сортове и въ най-добро мѣсто и при най-добро узрѣвание съдържатъ все по-вече киселина и по-малко захарь отъ другъ при сжщитѣ условия. Едни грозда сж водни на вкусъ и макаръ че сж сладки, иматъ осѣзателна киселина. Други биватъ съ малко киселина, но, макаръ че иматъ по-малко захарь отъ първитѣ, показватъ се по-сладки отъ тѣхъ. Това може всѣки да познае, когато почне да опитва различнитѣ грозда по вкусъ и съ захаромѣтръ.

Намѣрено е, че гроздето, което има малко захарь, много киселина и е водно, дѣйствува раслабително и помага силно за прѣчистване на кръвта; а сладкото, съ малко киселина — помага за усиление на стомаха и за надобелѣвание. Като се знайтъ послѣднитѣ нѣща, нѣма да бжде никому трудно да си избира самъ гроздето за лѣчение безъ чужда прѣпоръжка. Понеже е по-ползовито, когато се яде въ голѣмъ размѣръ, то при избиранието му ще се взема това, което не затруднява жбитѣ и устата, а се яде леко, така щото да разяда челоуѣка повече, вмѣсто да го насища и затруднява.



Февруарий (малкъ сѣчко). Деньтъ е 11 часа, а ноцта 13.

**Хигиена.** Тѣй като атмосфернитѣ условия прѣзъ този мѣсець малко се отличаватъ отъ тѣзи на Януарий, то слѣдвай сжщата диета и хигиенически мѣрки, както това бѣше при послѣдния —.

**Въ полето.** Съ започванието на Февруарий мѣсець, стопанството започва малко по-малко да губи зимното си бездѣйствиe, вслѣдствие на настѣпающитѣ полски работи, които подбуждатъ нова енергия въ земледѣлецътъ. По дългитѣ дни и по снисходителната температура му даватъ възможността да захване на ново борбата съ земята. Обаче, въ балканскитѣ и сѣвернитѣ мѣстности, студитѣ бива често пакти още голѣмъ и не ще може да се пристѣпва къмъ извършванието на нови работи, освѣнъ да продължаватъ сжщитѣ отъ миналий мѣсець.

На първо мѣсто прѣдстои заливането на сухитѣ ливади и отводняванието на блатливитѣ — като нискитѣ мѣста се испълватъ съ прѣстъ, за да се не набира на ново вода и по този начинъ да станатъ опѣдливи.

Извършва се граблението на всички ливади покрити съ мъхъ

и лишай, за да се унищожатъ послѣднитѣ и разруши повърхната покривка, образующа се отъ разлаганието на разнитѣ органически останки; та по този начинъ да се даде по-голѣма възможностъ за провѣтриване на землището; подиръ което ще послѣдва торение, ако се не е торило на есенъта. Направи провѣрка на лошото или доброто спазване на зърненитѣ храни въ хамбарътъ си, и освободи за консомация или продажъ тѣзи, които застрашватъ бързо поврѣждане. Внимавай особено нанасѣкомитѣ, които

нѣкой отъ тѣхъ започватъ да се събуждатъ прѣзъ това врѣме и нападатъ зърненитѣ храни. За да се попрѣчи на тѣхното распространение, провѣтрявай по често хамбарътъ си и прави разбърквания и прѣхвърляние на хранитѣ.

Невъзможността за извършванието наврѣме есенитѣ посѣви по разни причини, или пъкъ ако есенитѣ сж не удовлетворителни, замѣстватъ се съ разни пролѣтни посѣви. Първитѣ пролѣтни посѣви се извършватъ прѣзъ този мѣсець и то на по-сухитѣ и леки почви. Поврѣени въ земята прѣзъ това врѣме извѣстни зимни житни сѣмена, даватъ реколти много малко по-долни отъ есенитѣ посѣви. Въ по-умѣренитѣ страни, обикновено прѣзъ този мѣсець се извършва сѣвението на лѣтнитѣ храни. И тукъ не трѣбва да се забравѣ, че по-рано ще се посѣятъ лекитѣ и пѣсьеливи почви, за да не страдатъ по-късно растенията отъ еуша.

**Въ лозето.** Продължавай работитѣ, които не си можатъ да довършишъ прѣзъ миналий мѣсець. Подкачи запълванието на лозето си съ положеници. Тази работа трѣбва да се извършва внимателно и повѣрява на добри работници. Изрѣжи или отдѣли

в всички минжлогодишни положеници отъ майките — лози. Най-послѣ довърши приготвянето на землището за посадение на ново лозе.

**Въ избата.** Новото вино е вече прѣточено и отдѣлено отъ първите си утайки, които сѫ причината на разни микробни болести. Важното е сега, виното да се държи всѣкога въ пълни до горѣ бѣчви, за да се избѣгва допирането на виното съ въздухътъ. Допълването на бѣчвите, трѣбва да се извършва всѣки 10—15 дни и то съ по-доброкачествено вино. Отъ голѣма важностъ е държанието на чепътъ въ чисто състояние. Прѣди да туриш чепътъ на бѣчвата, натоши го въ солена вода, която отдалечава значително опасността за вкисване. Ако времето е било студено прѣзъ минжлий мѣсець и се забѣлѣзватъ ледени иглици въ виното, трѣбва да се побърза съ прѣтаканието му, за да се отдѣлѣтъ последните, тъй като ако се оставятъ въ виното съ растопяването си — тѣ ще прѣдадѣтъ лоша въкусъ на послѣдното. Въ по-умѣренитѣ страни къмъ края на мѣсецьтъ се пристѣпва къмъ прѣткането на виното, която работа е отъ капитална важностъ за по-нататъшното му спазване. Ако винарътъ иска да прѣчисти виното си отъ нѣкой неприятенъ дѣхъ, прѣтаканието се извършва на отворено, нѣ ако се има работа съ добро на въкусъ вино, прѣтаканието се извършва на закрито, т. е. съ маркучи. Всички винарски орѣдия, прѣди да се работи съ тѣхъ, трѣбва да бѣдѣтъ очистени и измити съ врѣла вода. За прѣтаканието се избира слънчевъ день, въ който да духатъ сѣверни вѣтрове, които правятъ утайката по-плътна, вследствие на което ще се отдѣля по-лесно отъ виното.

**Въ зеленчарската градина.** Продължавай, ако за това разбира се времето позволява, съ приготвянето на парцели или лѣхи за да имашъ такива готови за сѣние или садение въ случай на удобно време. Приготвянето изнапрѣдъ по този начинъ на землището — послѣдното се добрѣ распадва и всички неразложени хранителни вещества свършватъ съ разлагането си. Въ случа на лошо време посѣти съхраняющитѣ се зеленчуци. Поправи си всички строгени инструменти и приготи всички материали нужни за по-послѣ по зеленчарството. Извърши засѣването на лѣхитѣ съ южно изложение, или такива до нѣкоя стѣна съ ранъ грахъ, бѣкла, чесънъ, червенъ лукъ, картофи, салата и ранно зеле. Въ парницитѣ засѣй: краставици, рѣпички и моркови.

**Въ овощната градина.** Време е вече да почнешъ съ рѣзанието на овощнитѣ дръвчета. Прѣзъ първата половина на мѣсецьтъ се захваща съ рѣзанието на ядковитѣ, а прѣзъ втората — на костилковитѣ овоща. Въ време на рѣзанието избирай по развититѣ и запазени едногодишни клонки, като ги заравяшъ до самото дръвче, които по-послѣ ще заслужатъ за присаждане на клонче. Подкачи на ново съ садението на дръвчетата и гледай да привѣршишъ до края на мѣсецьтъ Прѣкопай, както овощната, така и разсадната градина. Тѣй като студътъ о още значителенъ, врѣдителнитѣ насѣкоми се намиратъ още въ летаргия, затова отъ голѣма важностъ би било, ако се взематъ и прѣзъ този мѣсець сериозни мѣрки за тѣхното истребление, понеже по послѣ ще настѣпѣтъ топли дни, прѣзъ които насѣкомитѣ ще се разбѣгатъ и много мѣчно ще могатъ да се истребватъ. По между най-врѣдителнитѣ насѣкоми спадѣтъ така нарѣченитѣ користи въшки (kermes), на които яйцата имъ прѣзимуватъ съ хиляди по кората на крушовитѣ и ябълковитѣ растения, обвити съ една твърда и бѣла черупка, прѣставляюща като една малка мида. Прѣзъ мѣсець Май, тѣзи яйца се излупватъ и распрѣкватъ по кората на дръвчетата, като се хранятъ на тѣхна смѣтка смучащи сокътъ отъ кората, вследствие на което по-послѣ дръвчетата загиватъ. Отстранението на тѣзи яйца се извършва съ помощта на една четка потопена въ растворъ отъ 250 грама черенъ сапунъ и 5 литри вода.

**Скотовѣдство.** Искарвай редовно, както едря, така и дребния рогатъ добитѣкъ на паша. За мѣсчинитѣ крави и конския добитѣкъ нази сѣжитѣ правила, както при послѣдния мѣсець. Остави свине за расплодъ и отдѣли свинкитѣ, които скоро ще се прасятъ, като ги отгледвашъ и хранишъ добрѣ съ варена храна и имъ давашъ чиста вода за пиение. Продължавай съ

угойванието на домашнитѣ птици. Носението на яйцата започва отъ Януарий мѣсець, нѣ прѣзъ Февруарий се увеличава и тогава зърнестата храна трѣбва да се увеличи. Не имъ се дава брашна храна, защото отъ нея затлъстватъ и носението спира. Прѣзъ този мѣсець повечето отъ домашнитѣ птици се разклопватъ. Тургай на дупение, колкото се може по прѣсни яйца. Малкитѣ пиленца, трѣбва да се държатъ отъ началото на топло. Въ случай на хубаво време заедно съ майката се изваждатъ на вѣнъ.

**Пчеларство.** Хубавото време, на което често пѣти се радваме прѣзъ този мѣсець, не е за въ полза на пчелитѣ. Топлината и слънцето, освѣнѣ гдѣто, излѣгватъ пчелитѣ да излизатъ по-често и станѣтъ жертва въ случай на не-надѣйно лошо време, нѣ и царицата може да захване твърдѣ рано съ снасянето на яйцата. Ако подиръ излупванието на яйцата настане по-студено време, за да се завардѣтъ пчелитѣ отъ студътъ се натрупватъ всички къмъ центърътъ и изоставятъ крайщата на пититѣ, тогава въ напустнатитѣ пити новоизлупенитѣ пчели ще измръзнатъ.

Направи общо прѣглеждане на кошаритѣ за да ги почистишъ и видишъ дали иматъ запасна храна. Въ случай, че нѣкой кошари нѣматъ вече отъ запасната храна, трѣбва да имъ се достави искусствено. За тази цѣль, взема се единъ kg. медъ и се загрѣва до като стане теченъ. Подиръ това се разбърква съ 4 kg. стритъ на дребно захаръ за да се образува единъ видъ тѣсто, отъ което се приготвяватъ тънки пити, които се поставятъ подъ рамкитѣ на кошарѣтъ, отъ които пчелитѣ взематъ нуждната си храна.

### Мнѣнието на князь Бисмаркъ за значението на земледѣлието.

Бисмаркъ се е изказалъ за значението на земледѣлието така: „Цѣлата наша Национална Економия на катедритѣ и пресата е една Национална Економия на Търговията, нѣ не и на земледѣлието. Когато ние не поподпомагаме на земледѣлието, тогава покрай земледѣлческата класа ще пропадне и войската. Селянинътъ е ядрото на нашата армия, който издържа въ нужди и лишения, понеже той е срастенъ съ земята и отъ чувството за самосъхранение има единъ интересъ отъ запазването ѝ. На гражданитѣ и фабричните работници, липсва онова чувство и качество, понеже съ тухлитѣ и камѣнитѣ тѣ немогатъ да се срастѣтъ, защото тѣ не сѫ органически сѣщества. Селянитѣ сѫ народа. Една страна безъ селско съсловие е като нѣкой си Кралъ Иванъ безъ земя. Безъ селското съсловие нѣма държава нѣма вѣйска. Селското съсловие е скалата, на която вълшебния корабъ на социалъ-демократията ще се разруши, както и армията е валлътъ, прѣзъ който стѣна напразно трѣбитъ на Иерехонъ ще даватъ тревога. Това трѣбва добрѣ да се внуши, особено на князетѣ, защото тѣ сѫ онѣзи, които оцѣняватъ работитѣ само отъ бѣглия погледъ. Една голѣма грѣшка се прави съ модерното законовѣдение, че се плаща опрѣдѣлена годишна заплата на князетѣ и тѣ сѫ освободени отъ естественното имъ съединение съ селския народъ, отъ когото всички произлизаме. Когато нашитѣ князе трѣбваше да чакатъ доходитѣ си само отъ царскитѣ чифлици, тогава нашего земледѣлие, нѣмаше да костува толкостъ усилие и борба, за да дойде до желаемото се положение“.

### Прѣдаване рѣзливостъ, или подмладяване на виното.

Въ послѣдно време е забѣлѣзано едно общо течение при пиянитѣ на вино, да прѣдпочитатъ младитѣ — рѣзливи вина. Причината е, че тѣзи иматъ по-голѣмо количество вѣглениа ки.

селина, която дѣйствува расхладително върху организма, прави виното по-пиво и приятно. Поради това и винаритѣ сж почнали да приготвяватъ за пиячитѣ вина съ подобенъ характеръ, даже отъ по-стари вина, като си служатъ за това съ искусствени методи, по които вкарватъ вжгленна киселина въ виното. За прѣдаване рязъ чрѣзъ искусствена вжгленна киселина има изнамѣрени едни апарати, които работятъ много леко съ помощта на течна вжгленна киселина. Разбира се, че тѣзи нѣща се съпровождатъ съ трудъ и разноски, които всеки винарь не може да прѣдприема.

Обаче за отбѣгване на апаратитѣ и голѣмитѣ разноски, на послѣдъкъ се прѣпоръчва подмладяването да става чрѣзъ подбуждане на ферментация. Професоръ Д-ръ Вортманнъ отъ Гайзенхаймъ, е намѣрилъ, че вкарването вжгленна киселина въ стари и др. вина, е много по-прѣдпочително чрѣзъ слаба нова ферментация. Той е намѣрилъ, че виното добива рѣзливостъ и характеръ на ново, когато му се прибавятъ само по 1—2 грамма на литръ захаръ (т. е. 1—2 кгр. за 1 Н. л.). Този захаръ се довежда къмъ ферментация, въ обикновенна не много хладна изба, чрѣзъ прибавяне на 1 к.см. калъ (ферменти) за 1 литръ (100 К.СМ. на Н. л.).

Виното ще прѣври слѣдъ 8—10 дена. Слѣдъ малко то се избистря и утайката се одѣлж чрѣзъ прѣтакание, или се продава отъ бѣчвата. Спорѣдъ автора виното добива много по-приятенъ, прѣсенъ на младо вино, характеръ, а при това увеличава аромата си. Утайката отъ шиметата се отстранява чрѣзъ дегоргиране, или пъкъ чрѣзъ прѣхвърляние въ други шимета. Прѣдпочително е шиметата да се влѣжатъ и обработятъ въ бѣчва. Прѣимуществовата на въпросната метода сж: евтенията, простотата и увеличаването (чрѣзъ врѣнието) цѣннитѣ съставни части на виното, а особено аромата. Ферментитѣ се взематъ отъ чистата гжета калъ, получена отъ вината при първото прѣтакание. Захарята се растворя и разбърква прѣди прибавянето на ферментитѣ (кальта).

Редакцията ни търси честни и дѣятелни агенти за отдѣлни окрѣзи или за цѣла България. Желаящитѣ да бждатъ такива, нека се обрнѣтъ по скоро до редакцията ни за споразумение.

Съобщаваме Г-ну Д. Тодорову, че ако отъ днесъ въ продължение на 3 недѣли не уравни смѣткитѣ си съ редакцията ни, ще бжде прѣдаденъ въ сждъ.

Г-нъ Дамянъ Тодоровъ не е вече агентъ на Винарско-Земледѣлческия вѣстникъ, понеже злоупотрѣби съ даденото му довѣрие. Този Господинъ, освѣнъ гдѣто ни завлечи около 600 лева, нѣ още е и прибиралъ абонамента отъ вѣстника ни, като въ замѣна на това не издавалъ кочанни квитанции, подъ разни прѣдлози.

Молимъ всички г. г. абонати, които сж платили на г. Д. Тодоровъ, нѣ не сж получили кочанни квитанции, да ни извѣстятъ съ пощенска карта.

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

Молимъ най-учтиво всичкитѣ редакции, до които испращаме вѣстника си, да бждатъ така добри и тѣ да испращатъ въ замѣна тѣхнитѣ вѣстници или списания.

Отъ Редакцията.

Тѣзи дни излѣзи отъ печатъ: „БЪЛГАРСКИ ЗЕМЛЕДЪЛЧЕСКИ КАЛЕНДАРЪ“ за 1899 год. отъ г. г. Н. Кормановъ и К. Малковъ, учители въ Държав. Земледѣлческо училище и Образцовъ Чифликъ, край гр. Руссе. Година първа. Този календаръ ще излиза редовно всека година съ нуждитѣ поправки и допълнения. Тази годишния — съдържа три отдѣла, е именно: а) **Отдѣлъ I**, съдържащъ извлечение отъ дѣйствующитѣ въ страната ни закони; б) **Отдѣлъ II**, обема статии, полезни съвѣти, статистически свѣдѣния и др. по слѣдующитѣ отрасли: Земледѣлие, Скотовъдство, Коневъдство, Говедарство, Овцевъдство, Свиновъдство, Млѣкарство, Овощарство, Лозарство, Винарство, Пчеларство, Бубарство и Скотолѣчение и в) **Отдѣлъ III**, съдържащъ разни свѣдѣния.

Календаря е подвързанъ елегантно съ межки корици и е приспособенъ за джебъ. Той съдържа интересни нѣща по всички стопански отрасли, затова ний нѣма какво, освѣнъ да го прѣпоръчаме на г. г. абонатитѣ ни, и на всекой интересующъ се отъ поминѣка ни, като прѣвъ по своя характеръ литературенъ трудъ; а на г. г. съставителитѣ: Кормановъ и Малковъ да пожелаемъ дано дочакатъ 25 годишното му издаване.

Понеже календаря се получи въ редакцията ни, когато вѣстника ни бѣше почти свързанъ, то затова въ слѣдующия брой ще го разгледаме по-обстоятелствено, като посочимъ на всички добри и лоши страни.

## ОБЯВЛЕНИЕ

№ 59.

Дирекцията на Плѣвенското Държавно Винарско-Земледѣлческо училище съ настоящето си явява на г. г. интересующитѣ се, че въ овощарский разсадникъ при сщето училище се намиратъ за проданъ слѣдующитѣ видове: овощни и горски дръвчета:

- |    |      |     |                                     |             |
|----|------|-----|-------------------------------------|-------------|
| 1) | 470  | 4—5 | годиш. зарзал. неблагогород. фидан. | по 15 ст.   |
| 2) | 1092 | „   | бадемови                            | „ „ „ „     |
| 3) | 410  | „   | праскови                            | „ „ „ „     |
| 4) | 1036 | „   | орѣхи                               | „ „ 20 „    |
| 5) | 1300 | 6   | черници                             | „ „ 30 „    |
| 6) | 2000 | 2—4 | „                                   | „ „ 10—16 „ |
| 7) | 1000 | 3   | айланти                             | „ „ 5 „     |
| 8) | 700  | „   | акации                              | „ „ 5—10 „  |

Желаящитѣ да си доставятъ отъ горнитѣ фиданки, трѣбва да се отнесатъ до дирекцията на сщето училище.

Гр. Плѣвенъ, Февруарий 1899 год.

Отъ Дирекцията.





# ВЪСТНИКЪ

## ВЪСТНИКЪ

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

„Винарско-Земледѣлчески Вѣстникъ“ излиза два пѣти въ мѣсеца: на 1-во и 15-то число.

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

Всичко, що се отнася до вѣстника, се испраща до редакцията въ гр. Плевенъ.

Необнародвани рѣкописи, 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) Приготовление на бѣли вина отъ черни грозда; 2) Отгледвание на литомнитѣ зайци; 3) Ябълково вино; 4) Овошарството въ Съединенитѣ щати; 5) Разни; 6) Обявление; 7) Подписка за „Винарско-Земледѣлчески вѣстникъ“ и 8) Отъ Редакцията.



### Приготовление на бѣли вина отъ черни грозда.

Тава вече нѣколко години отъ какъ бѣлото вино е станало по любимо и се прѣдпочита прѣдъ черното, отъ поголъма частъ пиячи. Още отъ много дълго врѣме въ нѣкои винарски страни, като: Австрия, Германия и др. приготвяватъ прѣимущественно бѣли вина, като даже сж се прочули съ тѣхъ, както е напр. Рейнската долина. Това приготвление се отдаваше главно на това обстоятелство, че въ тѣзи, на сѣверъ лежащи винарски страни, червенитѣ грозда вирѣжтъ по-слабо — измѣнжтъ своята добра червена боя въ по-свѣтла. Въ другитѣ винарски страни, като Франция, Испания, Италия и др. сж се приготвявали тукъ тамъ бѣли вина, но въ свѣсъмъ малкъ размѣръ. Тѣзи винарски страни, а особено Франция, сж взели първо мѣсто въ цѣлий винарски свѣтъ, благодарение на добритѣ си черни вина.

Въ послѣдно врѣме, обаче, пиячитѣ сж почнѣли да диржтъ по-вечето бѣло вино. Като сж видѣли това нѣщо производителитѣ — винари, започнѣли сж да приготвяватъ бѣло вино въ по-голъмъ размѣръ, като сж употребявали за това и черни грозда. За тази цѣль тѣ сж вземали една частъ отъ сокътъ на чернитѣ грозда, полученъ по-слабо боядисанъ, поради бързото и леко прѣсувание, отмахвали сж му боята съ разни прибавки и така сж го прѣобръщали въ бѣло вино. За обезцвѣтяванieto едни сж прибѣгвали къмъ силното насимпурвание и бистрение на виното, други сж дѣйствували съ кокалени (костени) вжглища на прахъ, а трети сж дѣйствували съ сѣриста киселина, или съ Калиенъ Хиперманганатъ, нѣща имѣющи свойства да обезцвѣтяватъ. Създаденото прѣимущество на бѣлитѣ вина прѣдъ чернитѣ по естественъ пѣтъ — (отъ самата публика), е порасло още по-вече, когато докторитѣ въ Франция сж до-

казали, че бѣлитѣ вина съ по-ползовити за организма, а особено за болнитѣ, слабитѣ, нервознитѣ и др. Поради това е било внесено даже въ камарата (француз. парламентъ) прѣдложение: да се въведе бѣлото вино въ всичкитѣ обществени заведения; като: болници, затвори, пансионии и др. за задължително. Прѣдложението е било прието едногласно отъ всичкитѣ депотати, въ тѣхното число, разбира се, и отъ Бордошкитѣ, Бургундскитѣ и др., при все че тѣхнитѣ избиратели, болшинството отъ които сж винари, не сж биле съгласни съ това нововъведение. Правени сж биле демонстрации на избраницитѣ само за това, защото сж мислѣли, че отъ него законъ винарството имъ ще пропадне или назадничи, толкозъ по-вече като сж имали прѣдъ видъ, че гроздата имъ сж по-вече черни, а методитѣ за приготвление на бѣли вина отъ тѣхъ сж трудни и съпроводени съ много трудъ и разноски.

Обаче, този имъ страхъ е билъ наскоро отстраненъ чрѣзъ откритието на г. Мартиняна, което се състои въ това, че червената мжстъ дава бѣло вино — (изгубва боята си) щомъ ѝ се дѣйствува съ кислородъ (въздухъ) прѣди още да е завряла. Тукъ кислорода окислява боята и ѝ отлага на дъното въ утайка и то въ расстояние на 24 часа.

За това изнамѣрвание, което Мартинянъ приложилъ на практика, се писа вече въ нѣколко винарски вѣстника, като описватъ схщинското ѝ приложение, а други прѣдлагатъ свой опити съ подобрения и опростявания на работитѣ по това приготвление. Сега вече има установенъ единъ способъ, по които много лесно може да се получи бѣло вино отъ смѣсени, или отъ черни грозда. По този въпросъ срѣщаме обстоятелствено описание и въ в. „Винодѣлие“ № 10 м. г., отъ който ще извлѣчемъ нѣкой отъ научнитѣ излѣдвания и послѣднитѣ приложения на самата метода. Прѣзъ тази година, намъ се удаде случай да приложимъ тази метода на практика и то въ доста голъмъ размѣръ, така щото, при все че ще станемъ длѣжки, ще кажемъ нѣколко думи и за нашитѣ наблюдения.

Още въ 1895 г. французский химикъ Бертранъ е намърлил, че въ нѣкой растения има единъ особенъ ферментъ, който способствува — (помага — улеснява), прѣдаването на кислорода отъ въздуха къмъ тѣзи вещества на растенията, които лесно се окисляватъ. Съ това този ферментъ ускорява промѣнението на помѣнатитѣ вещества чрезъ окисляването. По-нататъшнитѣ му изслѣдания показали, че този ферментъ е общо распространенъ изъ тъканитѣ почти на всичкитѣ растения и плодове. Въ сѣщата година Мартинянъ забѣлѣзалъ единъ подобенъ ферментъ и въ гроздето, който е билъ извѣстенъ подъ името *оксидаза* (*oxydase*). Той съгледалъ, че този ферментъ поглъща жѣдно кислорода изъ въздуха и го прѣдава на боята въ гроздето, която се окислява, обръща се въ нерастворимо вещество и пада на дъното — отдѣлж се отъ мжстѣта. Нѣкой послѣдователи доказали, че този ферментъ прѣмънава често пкти и въ самото вино, което при поглъщанието на въздухъ измѣнява боята си. Червенитѣ вина отъ дѣйствието на този ферментъ ставали блѣдни, а блѣлитѣ потъмнявали, като отъ това прѣдаватъ на този ферментъ свойството да причинява болестѣта (недостатъкътъ) въ вината — поблѣдняване на червенитѣ и потъмняване на блѣлитѣ вина, обстоятелствата, които много винари пкъвъ отричатъ.

Като оставимъ на страна послѣдний въпросъ, ний трѣбва да признаемъ, че именно това откритие на фермента *оксидаза* (съ казанитѣ характеристични свойства) е послужило за основа на новий способъ за приготвление на блѣли вина отъ черни грозда. На кратко исказанъ този способъ се състои въ слѣдующето: На получената мжстѣ отъ чернитѣ грозда, се дѣйствува съ въздухъ до тогава, до като изгуби боята разложена въ нея, т. е. вкарва се толкова въздухъ, колкото е потребенъ за окисляването на багрилнитѣ вещества, които се отдѣлжтъ отъ раствора въ утайка, слѣдъ това вече тя (мжстѣта) се нагласява за врѣние, тѣй както и другитѣ блѣли вина.

Горний способъ, който спорѣдъ горѣказаното, е билъ приложенъ на практика най-първо отъ Мартиняна, се е състоялъ отъ долуизложенитѣ 5 операции: 1) отъ получаванieto на сокътъ отъ чернитѣ (червенитѣ) грозда чрезъ силно прѣсувание. Силнодѣйствующи прѣсеси се прѣдпочитатъ, защото съ тѣхъ се изважда повече мжстѣ, а въ сѣщото врѣме се истискватъ въ нѣж по-вече ферменти отъ оксидазата, (която се намира въ тъканитѣ — клѣткитѣ, а не въ мжстѣта), а съ това се постига по-скоро обезцвѣтяването; 2) Получений сокъ се охлажда скоро на 12—15°C, за да не почне да ври, прѣди окисляването на боята, тѣй като Мартинянъ забѣлѣзалъ, че отдѣлянието на боята се замедлява, ако мжстѣта заври и се образува алкоолъ, прѣди вкарването на въздухъ; 3) Въ охладената мжстѣ се пропуца (вкарва) въздухъ (съ духала или помпа) до пълното отдѣляние на боята; 4) Дава се малко врѣме на мжстѣта да се утай, подиръ което бистрата се отдѣлж, а мътната се филтрира, за да се отдѣлжтъ твърдитѣ вещества и боята и 5) Получената така мжстѣ се размѣсва и поствж за врѣние при условия изисквани отъ ферментацията на вината (съ особено внимание на температурата).

Добиванieto на блѣло вино по горний способъ, на първъ погледъ се показва много просто и леко, но въ сжщностъ

съ приложението на нѣкои отъ горнитѣ 5 условия, работата се усложнява — затруднява. Прѣди всичко за охлажданието на мжстѣта, винаря трѣбва да има нѣкой специални приспособления, които малкитѣ винари, не могатъ да си набавжтъ и туржтъ въ дѣйствие. За самото обезцвѣтяване се изисква много врѣме, понеже често пкти мжстѣта се държи 24 часа само за отдѣлянието на боята, а слѣдъ това иде чаканието за отайване и слѣдъ него се прѣстѣпа къмъ филтриранieto на утайката, работа която причинява на винаря доста главоболие.

Горнитѣ неудобства е забѣлѣзалъ и Мартинянъ, за това слѣдъ нѣколко врѣме е видоизмѣнилъ своя способъ. Той е почналъ да съвѣтѣва вкарването на въздухъ да не се извършва надъ всичката мжстѣ, а да се отдѣлж самотока на еграна и тогава да се почне силното прѣсувание, и получената мжстѣ да бжде обезцвѣтена чрезъ вкарване на въздухъ. Отъ червенитѣ сортѣ арамонъ (*Aramon*) така се е получило 50—55% необагрена и 25—30% обагрена мжстѣ. Потрѣбний въздухъ за обезцвѣтяването на червената мжстѣ е вкарванъ съ помощѣта на помпата, която е дѣйствувала непрѣкъснато до окисляването на всичката боя. По нататъшната работа остава сѣщата, както се помѣна и по-горѣ, т. е. остава се за избистрение, послѣ се филтрира за да се отдѣли утайката и т. н.

Но и при горното видоизмѣнение на способа, той останжлъ трудно приложимъ на практика отъ всичкитѣ винари, тѣй като работитѣ на боядисаната мжстѣ си оставатъ сжщитѣ. Ухлажданието и филтриранieto най-много замедляватъ работата, така щото припятствуватъ на бързото работение, което въ врѣме на гроздобера е необходимо. Ако вмѣсто въздухъ се пропуснеше чистъ кислородъ, тогава работата малко се ускорява, но затова пкъвъ се увеличаватъ много разносикитѣ по приготвлението. Спорѣдъ опититѣ на Мартиняна ускоряване на окисляването може да се постигне чрезъ прибаване на танинъ въ мжстѣта прѣди вкарването на въздухъ, тѣй като той способствува, за усилване дѣйствието на фермента *оксидаза*. По мнѣнието на сѣщия, окисляването може да се извърши и безъ въздухъ — чрезъ прибаване на съединения, кото съдържатъ много кислородъ и иматъ окисляюще свойство, както е напр.: дивородния двуокисъ ( $H_2 O_2$ ) и др. т.; но понеже тукъ могатъ да послѣдватъ нѣкой усложнения, които да повлияжтъ врѣдно за вкуса на виното, то Мартинянъ се установилъ пакъ на дѣйствието на въздуха, съ прибавка на малко костени вжглища (въ случай на нужда). Мартинянъ е забѣлѣзалъ още, че отъ силното провѣтряване, чрезъ подхвърляние съ лопати, червената (прѣсувана) мжстѣ губи боята си, или ще стане толкова свѣтло-червена, щото само едно малко количество костеневи вжглища сж достатъчни за съвършенното обезцвѣтяване на полученото отъ нея вино. Този способъ е лесенъ и може да бжде приложенъ отъ малкитѣ винари, които нѣматъ съ какво друго да раздухвватъ. Тукъ се изисква само ловкостъ и внимание, което по-вечето липсва, особено когато се повѣрѣва на чужди работници. Отъ горното става явно, че Мартинянъ е положилъ доста грижи и трудъ за опититѣ си, въ които е достигналъ доста упростяване, но все таки, методитѣ му сж трудни за прилагане отъ страна на малкитѣ винари.

Способа на Мартиняна е билъ по-послѣ още видоизмѣненъ отъ Буффора и Семишона, така щото сега безъ затруднения може да се добие бѣло вино, което да притежава всички свойства на вината добити отъ съвсѣмъ бѣли грозда. Какво ново е направено отъ помѣнатитѣ господа? Въ сжщностъ нововъведени нѣща нѣма, тѣ сж извършили работитѣ, прѣдписани отъ Мартиняна упростено и сж внимавали добръ на добититѣ резултати отъ свойтѣ опити. Тѣ сж исхвърлили охлаждането и филтрирането. Тѣ сж забѣлѣзали, че съ вкарването на въздуха работата е вече свършена, тѣй като боята веднѣжъ окислена, ще се отаи сама на дъното въ бѣчвата, отъ гдѣто вече не се разлага нито отъ врѣнието, нито отъ образуванитѣ алкоолѣ. Значи чакането 24 часа за утайването на боята и филтрирането сж работи съвсѣмъ излишни. Спорѣдъ тѣзи господа, за обезцвѣтяването сж достатъчни само 20—30 минути, а като е тѣй то нѣма нужда отъ охлаждане съ цѣлъ да се задържа врѣнието, тѣй като добитата мжстъ и при най-благоприятни условия не завира освѣнъ слѣдъ нѣколко часа.

Отъ казаното става явно, че новий способъ за приготвянето на бѣли вина отъ черни грозда е много упростенъ. Той се състои вече само въ долнитѣ 3 операции: 1) отдѣляние (получаване) на сокътъ отъ гроздето; 2) вкарване на въздухъ за обезцвѣтяване и 3) нагласяване въ бѣчвитѣ за врѣние. Получаването на сока въ даденый случай не прави разлика отъ общитѣ способи за получаването на мжстѣта отъ гроздето. Тукъ винаря може да си послужи: чрѣзъ обикновенното изцѣждане (слѣдъ прѣдварително стѣпкване), или чрѣзъ смилане и прѣсуване, като бжде увѣренъ, че резултатитѣ ще бждѣтъ еднакви, стига да работи по-бързо.

За обезцвѣтяване въ голѣмъ размѣръ, най-добръ е ако се работи съ 3 подлина (гердели, чебори или кесмета), поставени тѣй щото, да може единий да се исправа въ другий съ помощта на трѣба и канела. Това се постига, когато тѣ сж поставени единъ отъ другъ на височина равна на височината отъ слѣдующий. Съ това се улеснява много работенето, тѣй като ще може да се пуца въздухъ въ единий, тогазъ когато другий се пълни; а послѣ наситений съ въздухъ да се пустне въ празний, за да постои 20—30 минути прѣди да се вкара въ бѣчвата за врѣние. Работенето може да става и безъ пускане единъ въ другъ, а просто се раздухва мжстѣта въ всѣки пълень герделъ и отъ тукъ се вкарва въ бѣчвата. Въ такъвъ случай нѣма нужда и да се издигатъ единъ на другъ. За обезцвѣтяване сж потребни 20—30 минути — съ разлика на 10 минути, защото то (обезцвѣт.) зависи много отъ силата на боята и отъ количеството на оксидазата. Послѣдната е по-вече въ мжстѣта, която е добита чрѣзъ силно прѣсуване, значи такава ще се обезцвѣти по-скоро отъ тази, която е истекла само чрѣзъ стѣпкване и изцѣждане. Отъ силно-боядисанитѣ сортове Арамонъ, Каринянъ, Терре и др. сж можле да получатъ мжстъ безъ цвѣтъ въ 25 минути. По този начинъ можѣтъ да се обезцвѣтятъ 400—500 хектолитра червена мжстъ въ разстояние на единъ день, при 10—12 часова работа. Понеже дългото вкарване на въздухъ въ мжстѣта може да причини (прѣдаде) на виното въздушенъ вкусъ, то е даже прѣпорѣчително да се влѣе мжстѣта въ

бѣчвата наскоро слѣдъ обезцвѣтяването. За отбѣгване на горното, въ обезцвѣтената мжстъ прибавва отъ нѣкой малко (2—4 гр. за Н. 1.) сѣриста киселина, която убива неоттаенитѣ ферменти (отъ оксидазата), които иматъ още свойство да потѣмняватъ бѣлитѣ вина. Но като се вземе прѣдъ видъ, недоброто уяснение на въпроса, може и тази прибавка да се испусне.

Описаний способъ на г. г. Буфара и Семишона, както всѣки вижда, е простъ и лекъ. Той е удовлетворителенъ въ всѣко отношение, а при това е много икономиченъ.

Съ добра прѣсса изцѣдено гроздето дава отъ 70 до 80% сокъ. Когато цѣната на бѣлитѣ вина е по-висока (по се търсѣтъ), тогава спорѣдъ горнитѣ автори, винарѣтъ може да извлече всичкий сокъ и останжилитѣ сухи пращини да исхвърли, или запази за ракия. Но когато цѣната е равна, или само малко по-висока отъ тази на чернитѣ вина, тогава се истегля само 40—50%, а останжлото се нагласява за добиване на черно вино, но съ прѣдварително ронкане — отмахване на чепкитѣ. Съ тази операция се затруднява подирното прѣсуване, вътъ отъ това, при врѣнието се образува много плътна шапка отъ пращинитѣ, която затруднява отлитането на въглеродния двуокисъ и разбъркването; но тѣзи нѣща бъркатъ много по-малко, въ сравнение съ врѣдата отъ чепкитѣ, които би направили виното извънредно много щипчиво и неприятно на вкусъ.

(Слѣдва).

#### Отгледването на питомнитѣ зайци.

Питомнитѣ зайци развъждатъ въ голѣмо количество въ Франция, Велгия и Германия. Ползата която тѣзи вкусни гризачи прѣнасятъ е доста голѣма, затова често западнитѣ земледѣлци поправѣтъ съ тѣхното отгледване положението си. По рано се бѣ распрѣснала една легенда, която казваше, че е възможно всѣки земледѣлецъ да си докара единъ приходъ отъ 2000 лева годишно, ако развъжда въ голѣмо количество зайцитѣ. Тази легенда прѣстарѣ, както прѣстарѣва и всѣка измислица на неопитнитѣ хора. Ний нѣмаме за цѣлъ да расправяме на уваженитѣ си читатели легенди, но ще се потрудимъ да имъ прѣдставимъ по-нагледно този толковъ доходенъ клонъ отъ скотовъдството. Отгледването на питомнитѣ зайци е доходно, ако и да нѣма у насъ (въ България) консоматори, които да плащатъ по скъпо. Цѣната на единъ питомень заецъ е 2 л., па и по малко. Тази цѣна ще спадне, когато зайцитѣ започнатъ да се развъждатъ въ по-голѣмо количество. Обаче колкото и да имъ се намали цѣната, тя всѣкога ще бжде възнаградителна за скотовъдеца. Това се дължи на факта, че зайцитѣ сж много малко вискателни спрѣмо храната и прислугата: тѣхното отгледване става почти безъ разноски. Съ рационалното имъ развъждане, всѣкой земледѣлецъ ще може да си докара единъ годишенъ приходъ отъ 200 до 400 лева; това разбира се, зависи отъ количеството на женскитѣ, които държатъ за расплодъ. Но да оставимъ прихода на страна. Умния земледѣлецъ отъ всичко знае да си докара добро възнаграждение, стига това което той искава съ шотъ на чело да влиза въ неговия джобъ, а не въ този на купувачитѣ на зелено. У насъ земледѣлцитѣ работѣтъ едвамъ 6 мѣсеци, а прѣзъ другото врѣме на годината, се въртятъ тукъ-тамъ и прѣварватъ зимния сезонъ въ бездѣлие по кръчмитѣ. Несъмнено, че зимния день е още по-мраченъ за бездѣлницитѣ и ги води къмъ мързелъ и къмъ отчаянието. Земледѣлеца ще направи много добръ, ако вмѣсто да пшшка въ разваления въздухъ на кръчмата, да се позанимае съ поправянето на кошарата, кочината, фитерийкитѣ и т. н. Съ развъждането на зайцитѣ и птицитѣ, земледѣлеца ще бжде занятъ и

нѣма да му се види тъй грозна самотата на селския тихъ животъ; на нѣма да му остане и врѣме да ходи по 2—3 пхти на день въ кръмтата, гдѣто си харчи послѣдната парича.

Но да не се отдадечаваме много отъ въпросътъ си. Трѣбва да се признае, че нѣма нищо по-вѣсело отъ това, да виждаме изъ селски дворъ тукъ крава съ теле, тамъ гъска, патка, заецъ и т. н. всички огоени и готови да задоволятъ съ добрия си вкусъ и най-строгия консоматоръ. На гражданитѣ е всекога приятно кога попромѣнятъ храната, а на селенитѣ е още по-драго, кога за-колятъ гъска, патка или заецъ за да „прѣкаратъ сухия залакъ“ веръ лука и чушкитѣ, колкото и да имъ сж „вкусни и питателни“, все не чинятъ мѣснинката, както тѣ (селенитѣ) казватъ

У насъ не развъждатъ зайцитѣ, които сж много по-възнаградителни отъ кокошкитѣ, понеже се знае, че отгледванието имъ е мѣчно и прѣдружено съ голѣми разноски. Това не е вѣрно и ний ще се потрудимъ да обяснимъ, че зайцитѣ прѣминаватъ съ малко храна, че тѣ не сж вискателни, и че тѣ сж готови да донесатъ голѣми приходи, стига развъжданieto имъ да бѣде рационално.

Най напредъ ний ще разгледаме: *Каква е разликата между дивитѣ и питомнитѣ зайци?*; послѣ ще изучимъ подробно послѣднитѣ, като запознаемъ читателитѣ си съ породитѣ, живота и болеститѣ на животнитѣ, които сж сюжета на настоящата ни статия.

Питомнитѣ и дивитѣ зайци принадлежатъ къмъ единъ и сжщи родъ *Lepus*. Първитѣ се наричатъ *Lepus Cuniculus*, а вторитѣ *L. timidus*. Разликата между тѣвъ животни е анатомическа и физиологическа.

1) *Анатомическото устройство* е различно въ двата вида зайци. Главата на питомния е тѣсна и дълга, когато тази на дивия е по-широка; черепния мозъкъ е въ по-голѣмо количество въ послѣдния. Така единъ питом. заецъ отъ 3 kg. има една черепна вмѣстимостъ отъ 11 куб. см, когато дивия заецъ отъ сжща тѣжина има 14 к. с. черепна вмѣстимостъ. Брѣснитѣ прѣшлени въ див. заецъ сж всекога 7, въ пит. често 8. Краката на първия сж по-дълги и сърдцето по-голѣмо, отъ колкото въ послѣдния. Дивия заецъ има червени мускули, пит. — бѣли, а всеки знае каква голѣма разлика има въ анатом. устройство на бѣлитѣ и червени мускулни клетки. Въ заключение, разликата между дивия и питомния заецъ е много по-голѣма, отколкото тази между *коня и магарето, козата и овцата*.

2) Температурата е различна въ двата вида зайци. Спорѣдъ Colin тя е у див. заецъ (37.8) и у питомния (39.5°). Дивия заецъ тупка съ заднитѣ си крака кога ходи, когато това тупкание не съществува у питомния. Женската на див. заецъ ражда 4 пхти въ годината и най-много 3 зайчета на единъ пхтъ, когато женската на питом. заецъ ражда 6 до 8 пхти въ годината и то отъ 6—8 до 15 зайчета на единъ пхтъ. Питомнитѣ зайчета се раждатъ слѣпи и прогледватъ къмъ 10-й день и излизатъ отъ дупката си кждѣ 15 день; когато дивитѣ се раждатъ съ отворени очи и тичатъ на всеждѣ слѣдъ 2—4 дня.

3) Дивия заецъ живѣе много горѣ на сѣверъ, когато питомния не може да прѣтърпи студътъ на противъ на югъ въ тошния Австралийски климатъ питом. зайци се развъждатъ въ голѣмо количество.

Отъ исказаното до тукъ трѣбва да се заключи, че пит. и дивитѣ зайци принадлежатъ къмъ единъ и сжщи родъ, но че тѣ сж различни животни.

*Породитѣ* на пит. зайци сж доста много на брой, но не всички сж еднакво доходни, така щото би трѣбвало да се избере най-добрата, която да донася, съ малки разноски най-голѣмъ доходъ.

По голѣмина питом. зайци се раздѣлятъ на:

1) *Фландрийски гигантъ*. Той е най-голѣмия заецъ. Тѣжи обикновенно отъ 8 до 10 kg., но добръ огоенъ може да достигне до 14 kg. Потѣкло му е белгийско. Породата е най-распространена въ Белгия, отъ гдѣто Англия искара съ стотини хиляди всека година. Тѣлото на този заецъ е дългесто; косъмъ му е сиво-пепелявъ, поиѣкога суръ. Ушитѣ сж ерѣдни и всекога

щръкнали. Тази порода изисква изобилна храна. Мѣсото имъ не е вкусно, за което и се продава евтено.

2) *Заецъ — Овенъ* (*Lapin bélier*) иди на 2-ро мѣсто по голѣмината. Потѣкло китайско. Ушитѣ му сж прѣчупени, овие-нали и много голѣми (25—30 см.); носътъ му е прѣгърбенъ като на овенъ. Косъмъ сивъ или суръ. Този заецъ е вискателенъ, кроткъ и мързеливъ.

3) *Нормандски заецъ*. Косъмъ сивъ, суръ, бѣлъ и рѣдко черъ. Тази раса е най-скорозрѣющата и най-распространената. На 3—4 мѣсеци, малкитѣ тѣжатъ 3—4 kg. и се цѣнятъ доста скъпо

Горнитѣ три породи се развъждатъ най-много за распродажба, понеже се огояватъ лесно. Слѣдъ тѣхъ идатъ луксознитѣ раси, които се отгледватъ едно за кожата имъ и второ, като украшение на градинитѣ и парковетѣ. Отъ красивитѣ раси, най-распространени сж:

4) *Руския заецъ*, или както го наричатъ още *китайски*. Той е най-малкия, но въ замѣна на това най-красивъ и най-вкусенъ отъ всичкитѣ други. Скорозрѣющъ и малко вискателенъ; той лесно се огоява, обаче теглото му рѣдко надминава 2 кг. Малкитѣ се раждатъ съвършено бѣли и кждѣ 6-та седмица муцуната, опашката, краката и ушитѣ имъ ставатъ черни. Остатъка отъ тѣлото е бѣло като снѣгъ.

5) *Срѣбърна порода*. Косъмъ, сивъ гранитенъ размѣсенъ съ бѣли срѣбърни косми. Мѣначкитѣ се раждатъ съвършено черни и срѣбърнитѣ косми се показватъ кждѣ 3-тия мѣсець. Тази порода развъждатъ най-много за кожата, които се цѣнятъ доста скъпо (1.50 до 2 лева). Мѣсото е вкусно. Трупутъ е събранъ, а ушитѣ малки и щръкнали.

6) *Заецъ Ангора*. Потѣкло азиатско. Косъмъ бѣлъ, сивъ или черенъ; космитѣ сж дълги и се употребяватъ за тъкание на добри платове. Зайцитѣ стрижатъ всека година по единъ пхтъ, на всеко стрижение се събира по 200 до 300 грамма косми. Единъ килограмъ струва около 15 лева. Мѣсото е вкусно.

Тѣви сж главнитѣ заешки породи. Отъ тѣхъ сж се образували много кръстосани подъ раси, отъ които по-забѣлжителнитѣ сж:

а) *Японски заецъ*, трицвѣтенъ: жълтъ, черенъ и протакалиевъ;

в) *Заецъ Пеперуда* (*Butterfly*) той е бѣлъ съ очила (черни околоочни ивици) и съ черни пятна по носѣтъ, хълбуцитѣ и гърбѣтъ;

с) *Червенъ-черъ* двуцвѣтенъ и т. н

Избора на породата зависи исклучително отъ вкусѣтъ на скотовѣдцитѣ. Единъ обичатъ красивитѣ зайци, други пъкъ развъждатъ по-доходнитѣ. За нашата страна, най-добрата порода за мѣсо е *Нормандската* (обикновенната) доста развъдена и у насъ, а за кожи срѣбърната и руската породи. Фландрийския гигантъ е добръ само за кръстосание на по-малкитѣ раси. Мѣсото му е не вкусно, тъй че нѣма да се цѣни отъ нашитѣ граждани, които дирижатъ добро и евтено мѣсо. Колкото за породата Ангора, развъжданieto и у насъ не е за прѣпоръчване, тъй като нѣмаме фабриканти, които да цѣнятъ космитѣ ѝ.

Живота на зайцитѣ е доста интересенъ. При изучаванието имъ ний ще разгледаме: 1) *Размножаванието*; 2) *Храменieto*; 3) *Наставяванието*; 4) *Отгледаванието* и 5) *Болеститѣ* и т. н.

Всекой който иска да развъжда пит. зайци, трѣбва прѣди всичко да отбере най-добритѣ типове отъ породата, която ще експлоатира. Изборътъ трѣбва да бѣде еднакво строгъ, както за мъжкитѣ, така и за женскитѣ. Обикновенно на единъ мъжки се даватъ отъ 8 до 12 женски. Мъжкия не трѣбва да бѣде по-младъ отъ 1 год., а женския отъ 6 мѣсеци. Майки по-стари отъ 3 год., трѣбва да се отстранятъ; това трѣбва да се направи и съ мъжкитѣ, които сж по-стари отъ 4 години. Болни и слаби расплодителни трѣбва да се отстранятъ отъ стадото. Мъжкитѣ не трѣбва да стоятъ съ женскитѣ, когато тѣвъ послѣднитѣ сж брѣменени. Брѣменността у женскитѣ трае отъ 30 до 33 дня. Женскитѣ раждатъ обикновенно 6 пхти въ годината. При всеко раждане не трѣбва да се оставатъ по-вече отъ 8

зайчета на силнитъ майки и 6 на слабитъ. Храната на малкитъ трѣбва да се увеличи слѣдъ ражданието, прѣди което трѣбва да имъ се даде слама за постелка. Малкитъ не трѣбва да сучатъ по-вече отъ 6 седмици, слѣдъ което врѣме се отбиватъ и имъ се дава изобилна храна. Кога станжтъ на по 3 мѣсеци, тѣ трѣбва да се раздѣлжтъ по полъ, т. е. мжжитъ на една страна, а женскитъ на друга. На всѣкой мжжи се даватъ по 8 до 10 женски, но не по рано отъ 7-мия мѣсець. Излишека отъ мжжи се скопяватъ още на 4-тия мѣсець и се подлагатъ на оговяване, прѣзъ което врѣме тѣ получаватъ изобилна храна. Въ расстояние на 15 до 21 день тѣ сж огоени.

Храната на зайцитѣ трѣбва да бжде разнообразна и питателна. Не е нито полезно, нито практично да се хранятъ зайцитѣ само съ шума, или съ листъ отъ зеле. Храната е различна спорѣдъ сезонитѣ: тя трѣбва да се дава два пжти на день и то въ опрѣдѣлени часове. Всѣка сутрина трѣбва да се дава по малко трици намокрени съ вода и по единъ грамъ соль на глава. Вода чиста да се дава всѣки день, защото зайцитѣ, както и всичкитѣ животни, пижтъ вода. Слѣдъ трицитѣ трѣбва да имъ се даде:

1) *Лѣтно врѣме.* Люцерна, листи отъ моркови, отъ цвѣкло, детелина, зелена трѣва косена отъ прѣди единъ день, зелена слама отъ житни и бобови растения, глухарче, цикория, градинско телеграфче (много добро), сухо сѣно и хлѣбъ. Зърната отъ емикъ и овесъ сж много добри, за това трѣбва да се дава по една шхпа на день и на глава.

Слѣдущата храна не трѣбва да имъ се дава: мокро и прашно сѣно, обѣлки отъ картофи, листи отъ сала и рапонъ; тлъсти (водни) трѣви и плѣсенясалъ хлѣбъ. Бучемиша, киселица, кучешко грозде и др. сж отровни.

Храната трѣбва да се остава въ ясли, иначе тя ще бжде оплескана, оцанана и зайцитѣ нѣма да я яджтъ.

2) *Зимно врѣме* се даватъ: трици, зърна, сухо сѣно, моркови и др. За живѣнието на зайцитѣ се изискватъ добри помѣщения. Тѣ сж се правжтъ отъ тухли, камъни или дъски и сж по-голѣми или по малки спорѣдъ количеството на зайцитѣ. За голѣмитѣ прѣдприятия, най-добрѣ ще бжде, ако се опрѣдѣли единъ дворъ посланъ съ камъне или съ циментъ. За всѣки два заеца се иска единъ кафезъ, направенъ отъ тухли и съ два пода, единъ отъ циментъ, другия отъ дървена рашетка за истичание на пикочъта. Дължината на кафеза е 80 см., височината 80 см.; вратата сж направени отъ прѣчки. Въ кафеза се остава едно корито за трицитѣ и зърната, една кутия съ вода, ясли високо поставени и едно сѣндъче въ което майката ще роди.

Когато искаме да развѣдимъ въ по малко количество, достатъчно е да си служимъ съ сандъци подигнати отъ земята на 10 ст. Долното дѣно трѣбва да е пробито, а прѣдницата да е на рашѣтка. Вѣхтитѣ бѣчонки сжщо се употребяватъ за тази цѣль. Едно отъ дѣната се избива, а на мѣстото му се оставя една рашетка. Пикочъта се истича отъ дупката на вранята.

Когато зайцитѣ живятъ задружно, случва се че мжжитѣ биятъ женскитѣ: а тѣзи по нѣкога яджтъ малкитѣ си. Въ този случай, лошавитѣ трѣбва веднага да се туртъ въ тенжерата.

Зайцитѣ обичатъ чистота, свѣтлина и сухи помѣщения. Постелката имъ трѣбва да се смѣнява поне 2 пжти въ седмицата, а когато женската се окоти, постелката не трѣбва да се смѣнява до гдѣ малкитѣ не прогледагъ. Зайцитѣ не обичатъ нито шумѣтъ, нито честитѣ визити.

*Болести.* Зайцитѣ страдатъ най-много отъ:

1) *Прѣядание.* Апетита имъ се губи. Трицитѣ имъ трѣбва да се намокржтъ съ малко менгова вода, и вмѣсто сѣно да имъ се дадѣтъ листи отъ мащерка, анасонъ и миродия. На майкитѣ които кърмятъ не трѣбва да имъ се даватъ тѣзи листи, понеже тѣ спиратъ млѣкото.

2) *Очеболъ.* Произлиза отъ испаренията на пикочъта. Въ очитѣ се поставжъ малко нишедъръ.

3) *Хрема.* Зайцитѣ кашлятъ, космитѣ имъ настрѣхватъ, а ушитѣ оклѣпватъ. Да се държжтъ на топло и да имъ се остави въ ноздритѣ прахъ отъ сѣра или камфоръ.

4) *Водянка* — (голѣмъ тѣрбухъ) произлиза отъ лошава хигиена. Да имъ се дава листи отъ копъръ и мащерка, сухо сѣно и безводна храна въ която се поставжъ по 2—3 грамма соль на день и на глава.

5) *Засиха краста.* Малкитѣ умиратъ, а голѣмитѣ испоталяватъ. Най-хубавото е болнитѣ да се избиятъ, а здравитѣ да се оставжтъ на чисто мѣсто, гдѣто да се лѣкуватъ съ масъ и сѣра. Нечиститѣ кафези да се обеззаразятъ, като се измиятъ съ лишия и опушатъ съ сѣра.

6) *Коксидиоза.* Паразитна болестъ. Да се дава добра храна. По вжтрѣшнитѣ органи се обраазуватъ бѣли мехурчета, които съдържатъ вода и една коксидма.

7) *Диарейя.* Цѣрь: Дава се отъ 3 до 5 лъжички топло кафе.

8) *Ушеболъ.* Животнитѣ си тѣрсжтъ постоянно ушитѣ. Тази болестъ се лѣкува като се налѣе въ ушитѣ малко хладка вода, въ която е разтворенъ Kali Sulfuratum.

гр. Троянъ.

Т. Маждраковъ.

## Ябълково вино.

Колкото можжтъ да се прѣпоржчатъ овошкитѣ като полезни и лѣковити за човѣка; толкова можжтъ да се прѣпоржчатъ и вината направени тѣхъ. България е почти лишена отъ благодатъта на овощарството, за това тукъ липсватъ и овощитѣ вина, съ исключение на малиновото, което се произвежда за цѣрь, т. е. въ сѣвѣмъ малко количество, само въ тия части изъ България, гдѣто вирѣе малината. Днесъ, когато филоксерата значителна частъ отъ лозята е унищожила и продължава да унищожава, то тя нѣма да унищожи необходимостъта да се употребява виното; ето защо, въ голѣмъ размѣръ се сѣща тѣрсението му, а за да се удовлетворжтъ нуждитѣ прибѣгва се до разни алкоолизирани води подправени съ врѣдни, за човѣшкия организмъ, вещества. При такива обстоятелства, искрай грижитѣ за възобновленето на лозята, нека се стрѣвимъ за образуването и на овощни градини. Овощитѣ градини, покрай многото облаги, които ще прѣнесжтъ на страната, отъ тѣхнитѣ плодове ще произвеждаме и вина, които по качествата си не ще отстжжжтъ отъ гроздовото вино. Овощни градини сжществуватъ на нѣколко мѣста изъ сѣверна и южна България наречени още отъ Турско „*бавчи*“; тѣ се състожтъ повечето отъ ябълкови и сливови дървета; отгледването имъ е нерационално, нѣ въ плодовити години може отъ тѣхъ да се получи значително количество ябълково вино. Ето защо азъ намирамъ за нужно да поднесж изложения тукъ, подробно описанъ, способъ за приготвянето на ябълковото вино.

Прѣди всичко, нужно е да знаемъ какъвъ сортъ ябълки се употребяватъ за правението на подобно вино, защото качеството и количеството на сокътъ отъ разнитѣ видове ябълки е различенъ. Вѣщи хора отъ практика сж узнали, че сорта ябълки, съ киселъ и приятно мирисливъ вкусъ, дава прѣдоброе вино съ приятенъ ароматъ; сортоветѣ, които дозрѣватъ есенъ (въ Ноемврий и Декемрий) даватъ така сжщо добро и ароматично вино; лѣтнитѣ ябълки — скорозрѣйкитѣ, а така сжщо и сортоветѣ дозрѣвающи най-късно въ Януарий, сж незгодни за ябълково вино.

Озрѣлитѣ ябълки, отъ есеннитѣ соргове, слѣдъ обиранието имъ, потрѣбно е наскоро, или най-късно слѣдъ три дена да се прѣработжтъ, а тѣзи соргове, които дозрѣватъ по-късничко прѣзъ есенъта — въ Ноемврий или въ началото на Декемврий, не трѣбва да се почне този си часъ работата съ тѣхъ; тѣ трѣбва да се оставжтъ въ особенно пригответени мѣста за да дозрѣжтъ. Послѣднитѣ прѣдварително трѣбва да се прѣмижтъ съ вода, нѣ важно е, че да не се държжтъ по възможность, дълго врѣме въ неж; послѣ се складватъ на купчини въ чисти и добрѣ провѣтриви изби за да дозрѣжтъ. Купчинитѣ трѣбва прѣзъ есенъта, нѣколко пжти внимателно да се прѣобържжтъ, щото ябълкитѣ да можжтъ отъ всички страни еднакво да се сѣгрѣжжтъ, съ това и еднакво да озрѣжтъ. Зрѣлостъта на та-

кватото ябълки, обикновено се познава по интензивността на аромата имъ; дозрѣването имъ се свършва въ Ноемврий или въ началото на Декемврий. Избата въ която сж складени ябълки, както казахъ, трѣбва да е провѣтрява, а освѣтъ това температурата и да не е по-ниска отъ 1° R.

Хубаво ябълково вино се получава отъ съвършено зрѣли ябълки, нъ не и отъ прѣзрѣли, понеже послѣднитѣ сж загубили вкуса си и аромата си, защото частъ отъ захарта, пектиновитѣ вещества и джбилната киселина, въ такъвъ случай, сж се прѣобърнали въ други вещества. Не озрѣлитѣ ябълки, опадилитѣ отъ вѣтъртъ, или отъ други каквито и да сж причини, не трѣбва да се употребѣтъ за приготвянето на вино, защото вино отъ такива ябълки ще бѣде не вкусно и не трайно. Само въ краенъ случай, тѣзи ябълки се пазѣтъ нѣколко врѣме въ казанитѣ помѣщения, за да се подобрѣтъ до нѣкъдѣ и подирѣ се прѣработватъ както и напълно отговаряющитѣ ябълки за вино.

Само озрѣлитѣ ябълки, или пѣкъ подготвенитѣ по горния начинъ, ще се прикаратъ прѣвъ мачкала, по устройство прилична на тази съ която мачкатъ гроздето. Получената подъ мачкалката ябълкова масса се прѣсува съ прѣса, подобна на тая съ която прѣсуватъ гроздето. Измачканиитѣ ябълки постепенно се налѣгатъ, до гдѣто налѣганието значително се увеличи, та сокътъ съвършено да се исцѣди отъ твърдитѣ части. Не ще е злѣ, ако подирѣ първото прѣсувание да се полѣжтъ останкитѣ съ вода и да се прѣсуватъ повторно. Получената отъ второто прѣсувание течность, нека се остави на страна и нека ви послужи при прибавянето захаръ въ ябълковия сокъ, тогава, когато сокътъ ще има нужда отъ докарване въ нормална мжстъ, както ще видимъ по-послѣ.

Отъ всичкитѣ съставни части на ябълковата мжстъ, важна роль при приготвянето на виното играятъ: захарта, киселината и бѣлтѣчнитѣ вещества. Захарта се прѣвърща, при помощта на ферментитѣ въ спиртъ и вжглена киселина, а за хранението на послѣднитѣ служатъ бѣлтѣчнитѣ вещества. Киселината пѣкъ, съдържаща се въ мжстѣта, ще прѣдава на виното приятний вкусъ, нъ да се знае, че ако послѣдната е въ що годѣ излишно количество, то цѣнността на виното ще се намали. Нека се знае и за джбилната киселина въ виното, че тя го запазва отъ разлагане; способствува му да бѣде трайно и дѣйствиува за неговото обиструвание.

Състава на каквато и да е плодова мжстъ, потрѣбно е да се докара до нормаленъ, като се има за мѣрка състава на нормалната гроздова мжстъ. При изпълнението на самата работа ще имаме да унищожаваме излишна киселина и ще прибавяме недостатъчния захаръ, съ това да се получи ябълковъ сокъ, сходенъ съ нормалната гроздова мжстъ, която съдържа около 18—24% захаръ и 5—7% киселина.

Знай се, че въ мжстѣта отъ съвършено зрѣло грозде се съдържа киселина отъ 0.5 до 0.7%, нъ въ ябълковия сокъ може да се допустане да има единъ процентъ по-вече киселина, отъ колкото въ гроздовата мжстъ. Понеже пѣкъ, въ ябълковата мжстъ количеството на киселината всекога надминава тая норма (8%), а пѣкъ количеството на захарта е недостатъчно; то за да се получи добро и вкусно вино, прѣдварително трѣбва да опрѣдѣлимъ процентното съдържане на киселината и захарта въ ябълковия сокъ; та послѣ спорѣдъ намѣреното да опрѣдѣлимъ колко киселина трѣбва да унищожимъ отъ ябълковата мжстъ и колко захаръ трѣбва да ѝ прибавимъ.

Потрѣбно ни е значи да знаемъ, да анализираме мжстѣта да опрѣдѣлимъ процентитѣ на киселината и процентитѣ на захарта въ нея.

Опрѣдѣлението процентитѣ на киселината въ мжстѣта става по слѣдующий начинъ: По-рано се приготвява растворъ отъ 8.43 грамма чистъ Натриенъ хидратъ (луга, лишия) на литъръ дистилирана вода; послѣ се взема 10 куб. см. сокъ и се капи съ пипетката отъ лишейния растворъ докдѣ се унищожатъ киселината на 10-тѣ куб. сантиметра, което се познава съ лакмусовата хартия и по вапсилката която сокътъ получава. При тази работа забѣлѣзватъ колко куб. сантиметра растворъ сж

употрѣбили, за да се унищожатъ киселината въ 10-тѣ кубически см. сокъ; а за мѣрка нека се знае, че всеки кубич. сантиметръ дуга усажда 0.01 грамма ябълкова киселина. Тогава ако напр. е употребено 6 куб. сантим. растворъ за да се неутрализира киселината въ 10 куб. сантим. сокъ, то за 100 куб. сантим. сокъ потрѣбни сж 60 кубически сантим. дуга (лишия). Нъ понеже всеки кубич. сантим. лишия съответствува на 0.01 грамма ябълчна киселина, то употребенитѣ 60 кубич. сантиметра лишия показватъ, че у всеки 100 куб. сантиметра сокъ има 0.01 X 60 = 0.6% киселина.

Правете си по нататѣкъ смѣтката за вашия случай.

Слѣдъ като се опрѣдѣли % съдържане на киселината, излишното количество се унищожаватъ по два начина:

- 1) Разрѣждането на сока съ вода;
- 2) Прибавянето въ сокътъ Калциенъ карбонатъ (Ca CO<sub>3</sub>, крѣда, мряморъ и пр.)

Разрѣждането на сокътъ съ вода е способъ не толкова рационаленъ. Най-първо го е показалъ Галъ въ 1852 г. и го нарѣкълъ „Гализация“. Способътъ се състои: въ разрѣждането сокътъ съ вода, прибавянето му захаръ и оставянето му да кипи. Галъ като изхождалъ въ случая отъ правилото: „че всекой сокъ за вино нужно е да има нормаленъ съставъ“, когото той прѣдлага: 24% захаръ, 0.6% киселина и 75% вода; та когото напр. той е ималъ ябълковъ сокъ, който е не нормаленъ по състава си, напр. ако съдържа 15% захаръ, 0.8% киселина и 84.2% вода; за да ѝ доведе такава мжстъ до нормаленъ съставъ (0.6%), той прибавялъ количество вода изчислена по слѣдующата пропорция:  $6 : 8 = 75.4 : X = \frac{8 \times 75.4}{6} = 100.5$ .

Слѣдователно, първоначалното количество вода трѣбва да се дотъкми до 100.5%; поради туй, ще сж потрѣбни 16.3% вода на всеки 100 части сокъ.

Отъ друга страна трѣбва да се знае, че съ разрѣждането на сокътъ съ вода, нужно е да му прибавимъ и захаръ, количеството на която Галъ за въ случая си е исчислилъ съ слѣдующата пропорция:  $6 : 8 = 24 : X = \frac{8 \times 24}{6} = 32$ . Слѣдователно, първоначалното количество захаръ въ мжстѣта на 15%, трѣбва да се дотъкми до 32%, т. е. на всеки 100 части сокъ, се прибавѣтъ 32—15=16 ч. захаръ.

Този способъ за докарване мжстѣта въ нормална е не до толкова рационаленъ, защото съ разрѣждането на сокътъ ний намалихме процентното съдържане на киселината, нъ едновременно съ това ний намалихме и захарта за туй ѝ и набавихме, нъ дали съ това сме докарвали мжстѣта до нормална? Не, не сме. Не трѣбва да забравяме, че както сме разрѣдили и намалили процентно захарта и киселината; така сме разрѣдили и съвършено намалили екстрактивнитѣ вещества, които сж всекога причината на аромата и приятний вкусъ на виното. Намалили сме по сщия начинъ и бѣлтѣчнитѣ вещества, за важността на които помѣнахме, че тѣ служатъ за храна на ферментитѣ, отъ живота и правилното размножаване на които зависи правилната ферментация — значи послѣдната се намира въ зависимостъ отъ процентното съдържане на бѣлтѣчнитѣ вещества въ мжстѣта. Нъ нека забѣлѣжа за едничката добра страна на тоя способъ, тя е, че за набавянето на захарта, която е потрѣбна за да стане ябълковата мжстъ нормална, може да се употребѣ съ успѣхъ оная II-ра мжстъ, получена отъ II-рото прѣсувание на мѣсеститѣ части, за която помѣнахъ по-горѣ.

Тѣкмо за сега мислѣ е важно да се знае, че посредствомъ едно прѣсувание на ябълкитѣ, не е възможно да се постигне напълно отдѣлянието всичкия сокъ. Опитъ показва, че 10 ч. плодове истискани даватъ около 6 части сокъ; когато въ тѣхъ се съдържѣтъ 9 части сокъ. Съ поливанието останкитѣ отъ плодоветѣ съ вода и прѣсуванието имъ втори пѣтъ, освѣтъ че ще успѣемъ да отдѣлимъ по-вече сокъ, нъ още ще имаме добра течность, въ която ще растопимъ оная захаръ, която трѣбва да влѣзе въ състава на сокътъ, полученъ отъ ябълки, въ които естествено липсватъ изискуемитѣ се проценти захаръ,

Въ заключение отъ казаното за първия способъ, съ когото се отмахва излишната киселина ще кажж, че не всѣкога е така удачно съ разрѣжданieto и прибавлението на захаръ, да се докара алкоола на желаемий %, понеже въ разрѣдената мжстъ често пкти отсъствуватъ условия за фементация: липсватъ екстрактивни и бѣлтѣчни вещества които, а особено вторитѣ, важжтъ доста за живота на гжбичкитѣ прѣврѣщающи захарята въ алкоолъ.

(Слѣдва).

### Овощарството въ Съединенитѣ щати.

За бѣрзото повдигание на Американското овощарство сж помогнали много благоприятни обстоятелства. Американското овощарство е извлѣкло голѣма полза отъ Европейското, като е намѣрило добра почва въ Америка, кждѣто се срѣщатъ голѣми капитали и дѣвственни полета, които сж сгодни за култивиранието на овощнитѣ дървета.

Калифорния и Флорида сж онѣзи области, които най-много сж напѣрджили въ овощарството. Първата е изнесла въ 1890 год. овощия и вино за около 80 милиона марки. Флорида сжщо така нестои надирѣ, тя доставя тропически растения.

Овощарското учение въ Съединенитѣ щати се дава по твърдѣ различенъ начинъ. Американското Помоложско дружество е публикувало единъ каталогъ на сортитѣ и вариететитѣ, които се култивиратъ въ страната; отъ него се вижда, че въ Америка се култивиратъ 18 сорта ананасъ, 41—череша, 36—ягоди, 67—американско грозде, 21—нѣмско грозде, 215—ябълки, 28—оливий и пр. Въ 1890 год. числото на овощарскитѣ разсадници е било 4510 съ едно пространство отъ 69000 Ха. Нови нѣща по овощарството се съобщаватъ съ помощта на малки брошурки, които правителството распѣрсква въ голѣмо число екземпляри безплатно. Департамента за земледѣлието за разни студии, опити и практика издава единъ годишникъ, който излиза въ  $\frac{1}{2}$  милионъ екземпляри и сгруватъ на Държавата около  $1\frac{1}{2}$  милиона марки. Американцитѣ не се ограничаватъ само съ това да продуциратъ, нѣ гледатъ да направжтъ продуктитѣ згодни за търговията чрѣзъ сушеніе на овощията и правение на различни овощни консерви и пр. Въ 1890 год. само Калифорния е изнесла 16,000,00 сандѣка плодове. Опакуванието става сжщо така съ голѣмо старание, понеже отъ него зависи дълготрайността на плодетѣ при дългия транспортъ. Особено се улеснява транспортиранието въ това, че желѣзницитѣ притежаватъ особени вагони само за подобни продукти.

Въ кѣсо врѣме Американцитѣ, които едно врѣме сж получавали много овощия изъ Европа, сж намалили вносътъ значително; благодарение на разумнитѣ и енергически мѣрки за повдигание на овощарството, които сж вземани, както отъ Държавата, така и отъ дружествата и частнитѣ лица. За да се увѣримъ за намаление на вносътъ, нека погледнемъ на долната таблица.

#### Прѣзъ 1884 год. е внесено отъ Европа:

1. Сливи . . . . .	за	10,165,000	франка.
2. Смокини . . . . .	„	2,561,000	„
3. Прѣсно грозде и розини . . . . .	„	16,450,000	„
4. Портокали . . . . .	„	14,507,000	„

5. Лимони . . . . .	„	13,415,000	франка
6. Бадеми . . . . .	„	5,145,000	„

#### Прѣзъ 1896 е внесено отъ Европа:

1. Сливи . . . . .	за	395,000	франка.
2. Смокини . . . . .	„	3,195,000	„
3. Прѣсно грозде и розини . . . . .	„	2,300,000	„
4. Портокали . . . . .	„	13,470,000	„
5. Лимони . . . . .	„	25,040,000	„
6. Бадеми . . . . .	„	3,815,000	„

Другарѣтъ ни Ангелъ Гечевъ, учителъ въ мѣстното Държавно Винарско-Земледѣлческо училище, е прѣмѣстенъ за такъвъ въ Държавното Земледѣлческо училище край гр. Руссе, съ приказъ на Господина Министра на Търговията и Земледѣлието подъ № 92 отъ 3-ий т. мѣсець.

Другарѣтъ ни К. Малковъ, учителъ въ Държавното Земледѣлческо училище край гр. Руссе, който заболѣ, вслѣдствие силна простуда въ врѣме на ревизиранieto участвующитѣ земледѣлци въ конкурса за подобренитѣ землед. стопанства, по съвѣтитѣ на лѣкаритѣ е заминжлъ да се лѣкува въ Агоса (Швейцария), за което има разрѣшенъ 4 мѣсеченъ отпускъ. Понеже другаря ни Малковъ, е простинжлъ при изпълнение служебнитѣ си обязанности, то мислимъ, че твърдѣ справедлива и хуманна би била постжжката на Г-на Министра на Търговията и Земледѣлието, ако благоволи да му отпустне една парична помощъ, потрѣбна за излѣкуванието му.

Ний отъ своя страна ти пожелаваме, обичний ни другарю, дано всевишния ти помогне да се излѣкувашъ въ едно непродължително врѣме, защото отсъствието ти изъ между насъ се твърдѣ чувствувва.

Излѣзе отъ печатъ: Годишната книга за българския земледѣлецъ за 1899 год. Година втора. Наредилъ Хр. Ив. Калчевъ, Инспекторъ по Земледѣлието въ София. Цѣна 1.20 лева.

Втората годишнина отъ тази книга съдържж отбранъ материялъ по слѣдующитѣ отрасли: Земледѣлие, Градинарство, Лозарство, Скотовѣдство, Земледѣлческа индустрия, Разни и Таблици. Намира се за проданъ у съставителя: г. Хр. Ив. Калчевъ въ София, въ Търговското Бюро на С. Ж. Дацовъ и С-іе въ София и въ всичкитѣ книжарници.

Джебния Български Земледѣлчески Календаръ за 1899 год. отъ г. г. Коржановъ и Малковъ, учители въ Държ. Земледѣл. училище и Образцовъ чифликъ, край гр. Руссе, струва 2.20 л. На ученицитѣ се отстъпва за 1.70 лева.

Желающите да иматъ този цѣненъ и необходимъ за всѣки земледѣлецъ трудъ, нека се обѣржжтъ до съставителитѣ му.

#### ОБЯВЛЕНИЕ № 59.

Дирекцията на Плѣвен. Държ. Винарско-Земледѣл. училище съ настоящето си явява на г. г. интересующитѣ се, че въ овощарскій разсадникъ при сжщето училище се намиратъ за проданъ слѣдующитѣ видове овощни и горски дрѣвчета:

1)	470	4—5	годиш. зарзал. неблагогород. фидан.	по 15 ст.
2)	1092	„	бадемови	„ „ „ „
3)	410	„	праскови	„ „ „ „
4)	1036	„	орѣхи	„ „ 20 „
5)	1300	6	„	„ „ 30 „
6)	2000	2—4	„	„ „ 10—16 „
7)	1000	3	айланти	„ „ 5 „
8)	700	„	акаци	„ „ 5—10 „

Желающитѣ да си доставжжтъ отъ горнитѣ фиданки, трѣбва да се отнесжжтъ до дирекцията на сжщето училище.

Гр. Плѣвенъ, Февруарий 1899 г.

Отъ Дирекцията.

# ОТКРИВА СЕ ПОДПИСКА

за

## ЧЕТВЪРТАТА ГОДИНА

на

# „ВИНАРСКО-ЗЕМЛЕДЪЛЧЕСКИ ВЪСТНИКЪ“

Редактиранъ отъ: Хр. С. Георгиевъ, А. Гечевъ, К. Малковъ, Д. Торомановъ, М. Чукчуковъ и Д. Гюлеметовъ.

Четвъртата годишнина на „Винарско-Земледѣлчески вѣстникъ“ ще съдържа:

- 1) Статии по икономическото положение на страната ни;
- 2) Специални статии по всичкитѣ стопански отрасли, съ особено внимание на отраслитѣ: Винарство, Лозарство и Земледѣлие;
- 3) Ще се открие новъ отдѣлъ „Книжнина“, въ който безпристрастно ще се разгледатъ всички литературни землед. трудове, излѣзли отъ нѣколко години насамъ, както и тѣзи, които ще излизатъ за въ бѣдъще;
- 4) Ще се открие отдѣлъ „Домакинство“, въ който ще се даватъ кратки, нѣ истински полезни съвѣти, необходими за една разумна стопанка;
- 5) Ще се довърши отдѣла „Животътъ въ полето“ и
- 6) Разни.

И прѣзъ четвъртата си годишнина „Винарско-Земледѣлчески вѣстникъ“ ще излиза 2 пѣти въ мѣсеца, въ сѣщия форматъ и ще струва годишно за България 4 лева прѣдплатени, а за въ странство — 5 лева. На ученицитѣ се отстъпва за 3 лева годишно.

Записванието на абонати може да става направо въ редакцията, при агентитѣ и въ всѣка Т. П. станция въ Княжеството.

„Винарско-Земледѣлчески вѣстникъ“ е единственний най-евтенъ и най-распространенъ стопански вѣстникъ, затова канимъ всички интересующи се отъ поминъка ни, които не сѣ го получавали до сега, да го получаватъ прѣзъ IV му годишнина.

„Винарско-Земледѣлчески вѣстникъ“ и прѣзъ IV год. ще излиза така редовно, както е излизалъ и прѣзъ истеклитѣ три години. Спорѣдъ срѣдствата, ще бѣде отъ врѣме на врѣме иллюстриранъ.

Отъ Комитета.

Понеже станаха нѣкой размѣствания на членовѣтъ отъ Редакционно-Административния комитетъ на вѣстника ни, то първия брой отъ IV годишнина ще излѣзи слѣдъ двумѣсеченъ срокъ, т. е. прѣзъ мѣсець Юний настоящата година.

Отъ Редакцията.


Редакцията ни търси честни и дѣятелни агенти за отдѣлни окрѣзи или за цѣла България. Желаящитѣ да бѣдѣтъ такива, нека се обѣрнатъ по скоро до редакцията ни за споразумение.

Съобщаваме Г-ну Д. Тодорову, че ако отъ днесъ въ продължение на 3 недѣли не уравни смѣткитѣ си съ редакцията ни, ще бѣде прѣдаденъ въ сѣдъ.

Г-нъ Дамянъ Тодоровъ не е вече агентъ на Винарско-Земледѣлчески вѣстникъ, понеже злоупотрѣби съ даденото му довѣрие. Този Господинъ, освѣнъ гдѣто ни завлечи около 600 лева,

нѣ още е и прибиралъ абонамента отъ вѣстника ни, като въ замѣна на това не издавалъ кочанни квитанции, подъ разни прѣдлози.

Молимъ всички г. г. абонати, които сѣ платили на г. Д. Тодоровъ, нѣ не сѣ получили кочанни квитанции, да ни извѣстѣтъ съ пощенска карта.

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