

ВИНАРСКО-ЗЕМЛЕДѢЛЧЕСКИ

ВѢСТНИКЪ

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 палти 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. Плѣвень.

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

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

 На всичкитѣ ученици се отстъпя за 3 лева годишно.

СЪДЪРЖАНИЕ: 1) Къмъ г. г. абонатитѣ и сътрудницитѣ ни; 2) Какво да сѣемъ; 3) Приготовление на бѣли вина отъ черни грозда, (продължение отъ брой 23); 4) Ябълково вино (продължение отъ брой 23); 5) Животътъ въ полето; 6) По нашитѣ земледѣлчески училища; 7) Обявление и 8) Отъ Редакцията.

Къмъ г. г. абонатитѣ и сътрудницитѣ ни.

Съ появяването на настоящий брой завършваме третата годишнина на издаваемия ни органъ Макаръ, че включаваме годината съ дефицитъ „Винарско-Земледѣлчески вѣстникъ“ не испуща случая да отправи въ рѣдоветѣ

си сърдечни благодарности на г. г. платившитѣ му абонати, а къмъ не платившитѣ искаже съжаление, като ги помоли за напредъ да бждатъ така благосклонни къмъ нашия трудъ, за да му дадѣтъ нуждната подкрепа, бѣзъ която той рискува да загине.

Ний имаме абонати на всекъдѣ изъ майка България, и помежду ни съществуватъ такива амалогически свръзки, каквито свръзватъ членовѣтѣ на една фамилия, която работи еднакво за общото благосъстояние на дѣлото. Този, който чете нашия органъ, е като тогови, който го пише Агрономътъ, който проповѣдва, е като земледѣлецътъ, лозарътъ, винарътъ и др., които се възползуватъ отъ проповѣдитѣ му. Съ цѣлъ да слѣдимъ развитието на лозарството, винарството, заедно съ другитѣ клонове отъ нашето земледѣлие, бѣ единственната задача при започването на вѣстника ни. До колкото силитѣ ни сж позволявали, мѣчили сме се отъ части да изпълнимъ опрѣдѣлената програма. Въ кратко врѣме спечелихме доста четци, които се интересуватъ за всичко и задаватъ за разрѣшение въпроси отъ жизненна важностъ.

Тѣй като единичното ни морално възнаграждение за пожъртуваний трудъ е сполуката на дѣлото, откриваме подписка и за IV-та годишнина, прѣзъ която първия брой ще се яви слѣдъ единъ или двумѣсеченъ срокъ, както е казано въ прѣдпослѣдния брой. — А що се отнася пъкъ

до нашитѣ сътрудници, които и безъ покана сж се притекли на помощъ въ трудната задача, за тѣхната патриотическа поддръжка имъ отправяме тукъ жива признателностъ. — Съ това свършваме, като се прощаваме съ старата и посрѣщнемъ новата земледѣлческа година съ голѣми надѣжди, че ще бжде много по-щастлива за всички ни отъ прѣдшественицата си, — а нашитѣ абонати, нѣка бждатъ увѣрени, че нищо нѣма да пощадимъ да подобримъ още по-вече вѣстника, за да отговоримъ на обязаноститѣ си не като учители — проповѣдници на полезното, а като спомагатели на народния ни поминъкъ.

Отъ Комитета.

Какво да сѣемъ?

„Каквото посѣешъ, таково ще и пожънешъ“

Какво да сѣемъ? . . . — Ето въпросъ, който се лянитѣ всекъдневно си задаватъ единъ други и който се върти изъ мозъкътъ имъ; ето въпросъ, който трѣбва да интересува всекого; за който трѣбва всекой да се замисли; по който трѣбва често да се пише и говори на всекъдѣ. Всички виждаме, че отъ день на день нашето земледѣлие се люлѣе и клони ту на едната, ту на друга страна. „Пшеницата не стори пари, казва нашия земледѣлецъ — селянинъ, харизахъ их“. „Кукуруза не станж“ повтаря сжщий, като въздъхва тѣжко. „Сѣно нѣма за зимасъ, а добитакътъ е доста слабъ и отъ лѣтото. Хранитѣ не станжха, а които станжха нѣматъ никаква цѣна! На пукъ на всичко това масрафтътъ, дългътъ и данъкътъ се увеличава . . .!“ повтаря сжщий, като швратва чашката ракийка за потушение на всичко това! И наистина дълговетѣ, масрафтътъ — съ една дума расходътъ ни отъ день на день се увеличава, когато пъкъ приходътъ ни опадва. Мнозина се чудятъ: какъ едно врѣме сжщитѣ тѣзи парчета земя, които и сега обработвани сж можа-

ли достатъчно да го възнаградятъ; той всекога е бил ситъ, расплатенъ и поскъталъ нѣщо на една страна. Наистина парчето земя е сжщото, нъ това парче тогава хранеше двама, а сега трима души; масрафътъ тогава бѣше ничтоженъ, а днесъ съ напръдъкътъ се увеличи и той; даядията тогава бѣхж ничтожни, а днесъ тѣ достигнхх до немовѣрна висота. Ето гдѣ е тайната. По напръдъкъ, въ първитѣ години, що е то каревалъ, чепикъ, ботушъ, чехалъ или памучна антерия не се знаеше; тѣ бѣхж достояние само на по богатитѣ. Съ една антерия или обуца ще отидятъ на черкова да се прѣчистятъ нѣколко души. Обаче днесъ въ всека къща, въ всекой дворъ ще видите на коловетѣ по плѣта забити вѣхти чепици, които за нѣколко мѣсеци сж си изиграли ролята. До прѣди нѣколко години си свѣтехме съ лоени свѣщи, послѣ съ гасъ, нъ въ гаслениче, поставено да междука въ камината (баджата); днесъ всичко отстѣпи на ламбитѣ. До минжлата година чадъритѣ (умрелитѣ) се носехж само отъ писарчетата, свѣщенниците, чиновници и нѣкой даскали, а днесъ започнхх съ тѣхъ овцетѣ да пасятъ. Като казвамъ това, не искамъ да натяквамъ за това въвеждане и да упръквамъ малко распуснатий животъ, наиротивъ, това показва че и ний вървимъ по пхтя на другитѣ напръднхли народи, че и ний отиваме въ областята на цивилизацията. Всичко това го изисква нуждата, а за посрѣщането на тази нужда изискватъ се различни срѣдства, а пкъкъ за тѣхъ трѣбва знания. Отъ кхдѣ ний вземаме тѣзи срѣдства за посрѣщение на нуждитѣ ни? Дали тѣзи срѣдства ни достигатъ? Ний всичко добиваме отъ чифчиликътъ. Ний сме хора земледѣлци, хора, които съ друдъ искарваме хлѣбътъ си. Ний оремъ земята, сѣемъ различни сѣмена, отъ които отдѣляме една частъ, друга — продаваме за посрѣщане масрафътъ си и исплатимъ данъкътъ; третя да сѣемъ — съ една рѣчь, „единственото срѣдство за удовлетворение на нуждитѣ ни е храната“. Едничкото нѣщо, което съ болки на сърдце го казвамъ, то е, че често пхти ний не можемъ да искарвамъ и за масрафътъ си. Отгледванието на растенията става по сжщий начинъ, както и по прѣди; отгледваме сжщитѣ тия растения, които сме отгледвали и по първо, а нуждитѣ ни отъ день на день се увеличаватъ паралелно съ раскошътъ. Колкото раскошатъ се вмѣква въ нашия животъ, толкова обработванието на земята и отгледванието на земледѣлческитѣ растения оставж на дирѣ, а заедно съ това добивание на хлѣбецътъ става по-трудно. Минж се онова врѣме, когато можеше да се прѣпшитава толкова свѣтъ съ малко знания трудъ и грижи. Въ днешно врѣме, при сегашното развитие на цивилизацията, человекъ може само съ знания, трудъ, постоянство и разумъ да спечели нѣщо. Затова трѣбва да е въоръженъ съ знания.

Често пхти ние се оплакваме че хранитѣ не ставали, нъ коя е причината за да не стане това или онова растение; защо това се цѣни по-вече отъ онова; защо това растение отгледвано на тази нива дава по добри резултати, отколкото посѣяна на друга — тѣзи сж нѣща (въпроси) които нашитѣ земледѣлци не си задаватъ, когато купъ причини се испречватъ срѣщу тѣзи и много други неприятности за селянинътъ-земледѣлецъ. Че ние си

сѣемъ само жито (пшеница), ржжъ (въ рѣдки случаи), ечемикъ, колкото за ярма и царевица за да има да ядемъ варенъ или печенъ, това нѣма никой да откаже. Нъ кхдѣ оставаме рапицата, цвѣклото, картофитѣ, хмѣлътъ и мн. др. доходи растения? Казваме че това е не доходно и не струва да се отгледва, нъ защо не вирѣе, защо не ни дава доходъ, не се погрижваме да издиримъ причината, която е доста различна. Посѣяната съ пшеница нива прѣди петъ години, даваше двойно по-вече, отъ колкото сега, казва селянинътъ и се очудва на Божийтѣ дѣла, нъ не си помислж че прѣзъ тѣзи петъ и по-рано още петъ по петъ години е била сѣяна все съ пшеница. Прѣзъ всичкото това врѣме е било все вземено по нѣщо, а — възвръщано нищо! Когато това трѣбва да си го има за правило, че отъ гдѣто вземемъ, тамъ трѣбва и да дадемъ нѣщо. „Дай на почвата това, което си взелъ отъ нея“ е казалъ Папстѣ. — ученъ земледѣлецъ. Една нива запомнена отъ дѣди, че на нея се сѣе царевица, на друга пшеница, така си и върви до днесъ — такава е нашето сѣйдбообрѣщение. Казахъ и по горѣ, че отгледваме ржжъ, пшеница ечимикъ и царевица и др. Знаино е че което се търси най-много, трѣбва нему да се даде по голѣмъ просторъ и че цѣната на подуктитѣ зависи отъ прѣдлагането и търсението. Въ интереса на стопанинътъ е да слѣди кое се търси най-много на пазаритѣ и дали това ще може да вирѣе по насъ, та него да отгледваме. Той трѣбва да се погрижи за да произвожда това, което много се търси на пазаритѣ, а малко се произвожда. Естествено е тогава, че цѣната ще бжде по висока и трудътъ по възнаграденъ.

Всеко нѣщо, което се работи съ особни грижи и се води съ смѣтка е всекога доходно. Има такива растения, които сж доходни, даватъ доста добро възнаграждение на притежателитѣ си, нъ въ замѣна на това страдатъ пкъкъ отъ различни паразити, мразове, горѣщини и др. такива — такъвъ е случаятъ съ рапицата. Не може никога едно и сжщо растение да се прѣпорѣча на всекхдѣ, не може то да бжде възнаградително на всеко мѣсто. Това зависи отъ различни обстоятелства, управляющи се отъ разнovidни причини. Бжде ли за тая мѣстность доходно цвѣклото, защото има захароварна фабрика, за оная, гдѣто такава нѣма, то никога не ще бжде толкова възнаградително; понася ли този климѣтъ за отгледванието на рапицата, тя ще бжде по доходна отъ цвѣклото и пр. Значи различнитѣ растения при различни обстоятелства биватъ различно доходни. Тогава не може да се прѣкара една рѣзка граница между доходнитѣ и не доходнитѣ растения. Всеко нѣщо отгледвано при благоприятни за него условия, при това и съ особенни грижи, трудъ и смѣтка е всекога доходно.

Ще дойде врѣме, когато и изъ България ще започнатъ да се отгледватъ по-доходни растения; нъ защо да се чака то, когато почвата му е подготвена? До прѣди нѣколко години името „рапица“ не се чуваше нигдѣ, а при появяванието ѝ очуди мнозина съ своитѣ листа, расклонени стебла, жълти цвѣтове и многото пълни чушки. Сега вече нейнитѣ хубави жълти цвѣтове красятъ пролѣтъ нѣколко окржзи и докарватъ единъ доста добъръ

приходъ на стопанитѣ. А какво да кажемъ за цвѣклото и барабоятъ? Тѣ се отгледватъ по градинитѣ само и то въ малко количество: толкова колкото да се намѣрва цвѣкло за варение, а барабой — да се нарѣже една-двѣ клубини въ фасуля! Отгледванието имъ въ полето по нивитѣ е нѣщо ново, нѣщо което рѣдкостъ ще се срѣщне въ нашитѣ българи ниви. Когато пъкъ отгледванието на тия двѣ култури на мѣстности отговорящи за тѣхъ, могатъ да възнаградятъ стопанитѣ си. Освѣнъ тѣзи има още много други култури, които отгледвани при едни обстоятелства, прѣвѣсно могатъ да удовлетворятъ нуждитѣ на околнитѣ, а отъ това да възнаградятъ и притежателятъ си. Такъвъ е случаятъ съ пивоварския ечмикъ и хмѣлтъ. Пивоварнитѣ фабрики въ насъ отъ день на день взематъ все по вече и по-вече распространение: до прѣди години щастливъ се считаше тоя градъ, въ които имаше пивоварни фабрики, обаче днесъ не само въ всѣки градъ въ по голѣмитѣ села има такива. Въ по голѣмитѣ градове не една, а двѣ и три пивоварници съществуватъ, а училище само едно. Пивото отъ день на день намира все по-големо употребление: то захвана да се пие съ охота отъ граждани и селяни, богати и бѣдни, голѣми и малки — съ една рѣчь, отъ всички челоуѣци. Колкото едно нѣщо се търси, толкова се и то произвежда. Сжщото е и съ пивото. Негово пиение проникна въ всички слоеве на обществото, ето защо и производството му взе такива размѣри, ето защо крѣгътъ за производванието му станъ по голѣмъ. Извѣстно е всѣкому, че пивото се добива отъ ечемикъ, нарѣченъ пивоварски, който му дава сладостта и други още съставни части, а отъ хмѣлтъ пивото добива горчивината си. Явява се тогава въпросъ: отъ кѣдѣ се взема този ечмикъ и хмѣлъ за пивото? Дали тѣ се добиватъ въ българи, или не могатъ да успѣватъ? — Отговорътъ е много лесенъ и гордо изговоренъ: „тѣ се исписватъ отъ европа“! Да, тѣ се исписватъ отъ европа! Нашиятъ климатъ е доста згоденъ за отгледванието на тѣзи култури, още по-вече, че и правенитѣ досега опити дадохъ блѣскави резултати. Затова добро би било всѣкой единъ земледѣлецъ, който се намѣрва близо до пивоварницата, да отгледва това що трѣбва на неж — ечмикъ и хмѣлъ. По този начинъ нѣма българицата пара да ходи въ странство, а ще остане пакъ въ българи. Ето сега съ построяванието на захароварната фабрика явява се нужда и отъ захарно цвѣкло. Открива се още една култура за въ българи. Врѣме е вече сега да се пише и прѣпоръчва това растение, врѣме е вече сега за неговото отгледвание, а не както по напрѣдъ да се говори на вѣтърътъ. Подготви почвата, тогава посѣй! Сжщото това е и съ лозата, конопътъ, ленътъ, макътъ и ми. др. още култури.

Като говоримъ тукъ за разнитѣ култури, не искаме прѣмахванието на пшеницата, напротивъ, безъ пшеница нищо не би станъло. Тя е главната храна на челоуѣка: каквото и да започне челоуѣкъ, кѣдѣто и да отиде най-първо трѣбва да се нахрани — „Гладна мечка хоро не играе“, казва пословицата. Производството ни трѣбва да се направлява къмъ това що се търси най-много.

Всички се оплакваме че цѣнитѣ на хранитѣ сж толкова ниски, щото челоуѣку не отърва да се занимава съ

земледѣлие; мислѣйки това мнозина напушатъ този занаятъ и ставатъ чиновници. Ние не можемъ да повдигнемъ цѣнитѣ на хранитѣ: това не зависи отъ насъ, нито отъ едно село или окръгъ, нито пъкъ отъ една държава, а отъ европейскитѣ борси (пазари). Цѣнитѣ ний не можемъ да повдигнемъ, а можемъ да улѣснимъ производството — като намалимъ трудътъ, а увеличимъ приходътъ си. Съ това ще подобримъ и занаятътъ си.

Положението на орача отъ день на день става по-лошо. Обработванието на земята става по сжщия начинъ, както е било и прѣди години; сѣянieto на растенията, отгледвание на добитъкътъ е тоже такова. Голѣма частъ отъ разработената земя лѣжи подъ угаръ, чериѣ се лѣтъ не използвана. Угаръ и пшеница; царевича и ечмикъ; царевича и пшеница — ето нашето сѣйдообръщение. Пшеница, ржжъ, ечмикъ и царевича — ето нашитѣ култури!? Дървено ораце, запрѣгнато съ кравички — ето нашитѣ „земледѣлчески“ сѣчива! На кой е виноватъ за това? Селянинътъ-орачъ не знае съществуватъ ли друга култура; нѣма възможность да узнае кое се цѣни по-вече; нѣма тази способность да може да прѣдвизда — съ една дума лишень е отъ знания. За да може всичко това той да узнае, трѣбва да има знания. „Сѣйте тогава знания между селянитѣ“! Въоружени единъ пъкъ съ това, тѣ сами ще могатъ да узнаятъ какво трѣбва да се сѣе на тази нива, или въ тая околия. Казахъ и по горѣ че едно растение не може да се прѣпоръчва за на всѣкъдѣ: това зависи отъ много обстоятелства, а тѣхното изучавание трѣбва знания. Това, което за сега трѣбва да се прѣпоръчва на селянитѣ въ разлитнитѣ околий и окръзи, най-добрѣ ще бжде учителитѣ като знаятъ мѣстнитѣ климатически, почвени и пазарни условия, да прѣпоръчватъ това или онова растение. Най-вече това е длъжность на земледѣлскитѣ учители.

Прочее, г-да учители, сѣйте знания, знания и земледѣлческа наука и книги помежду селянитѣ! Орачи сѣйте това, що се търси на пазаря повече!

с. Голѣмо-Ялари.

Цони Анчевъ.

Приготовление на бѣли вина отъ черни грозда.

(Продължение отъ брой 23).

Като оставяме на страна послѣднитѣ икономически съображения исказани въ брой 23, ний ще опишемъ като какво качество вино се получава по новий способъ? Споредъ изслѣданията правени отъ г. г. Буффара и Семишона бѣлитѣ вина получени прѣзъ тази операция въ химическо отношение не се отличаватъ по нищо отъ тѣзи добити отъ черни грозда самотокъ (розови); но тѣ иматъ една особена прѣснота (свѣжестъ), збѣлѣжителенъ плодовъ вкусъ и характеристична арома. Цвѣта имъ бива желтовато-зеленъ, какъвто е и този при бѣлитѣ вина отъ бѣли грозда. Значи тѣ се сравняватъ съ послѣднитѣ и по-химическо, и по-вкусово от-

ношение, а стои въ всѣко отношение по-горѣ отъ бѣлгѣ вина добити отъ черни грозда, по нѣкоя друга метода, а особено отъ тѣзи, — добити съ костени, вжглища и сѣриста киселота. Тѣ се цѣнятъ по-вече отъ послѣднитѣ освѣнъ поради приятний си вкусъ, още по приятний изгледъ и постоянство въ боята (цвѣта).

Въ заключението си г-нъ проф. Петриевъ — автора на прѣдметната статья, казва така: „ний въ дѣйствителностъ нѣмаме право да не вѣрваме на авторитѣ, както въ отношение на качеството на вината получени по тѣхний способъ, така сѣщо въ згодността и дѣйствителността на тѣхнитѣ прийоми и работи (манипулации), които тѣ прѣдлагатъ; но за насъ е необходимо това несъгласие съ показанията на Мартиняна, който утвърдява (поддържа), че за отдѣлянето на боята чрѣзъ дѣйствието на въздуха се изисква много врѣме и че при присхтствието на алкоолъ, то става почти невъзможно. Въ сжщностъ първата операция, споредъ Мартиняна изисква по-вече отъ 24 часа, а споредъ Буффара и Семишона тя се свършва за четвъртъ, даже и по рано. Това несъгласие може да се обясни, по вѣрка вѣроятностъ, съ окисляванието на боята въ врѣме на размачкването на гроздето, на което наемква и Мартиняна. Това може да се допусне, тѣй като при растриванието и размачкването на гроздовата каша, фермента доаждва въ голѣмо съприкосновение съ въздуха, тѣй че боята още отъ нечалото се намалява и мжестъта се получава отчасти обезцвѣтена. Но затова пъкъ не може да се разбере твърдението на помѣнатитѣ автори, относително това, че окислената боя вече не се растваря въ винито, още по-вече ако се допусне, че наблюденияята на Мартиняна по този въпросъ сѣ вѣрни.“

Отъ приведеното става явно, че уважаемый профессоръ Петриевъ е наклоненъ да вѣрва и поддържа по-вече г. Мартиняна, като се съмнява въ опититѣ и твърденията на Буффара и Семишона. Спордъ насъ това съмнѣние произлиза: 1) защото г. автора е взелъ горнитѣ изнамѣрвания и ги е описалъ безъ самъ да е провѣрилъ нѣщо чрѣзъ опити и 2) защото, така леко погледнато на работата, се вижда съмнително, като какъ ще е възможно отъ така силно обогрѣна мжестъ да се получи безъ боя вино въ такова късо врѣме и съ такъвъ малкъ трудъ — безъ разносности.

Обаче това съмнѣние не трѣбва да обладава и винаритѣ, желаючи да иматъ по-вече бѣло бино отъ черното си или размѣсено грозде, тѣй като само съ единъ опитъ тѣ ще се увѣржатъ въ дѣйствителността, на това изнамѣрвание. Добръ наблюдаваний опитъ приложенъ въ голѣмо на практика, дава много по-добри резултати, отъ колкото написанитѣ теории даже и отъ самитѣ изобретатели, щомъ тѣ сѣ получени само отъ едностранчеви наблюдения.

Прѣзъ минжлата лозарска година (1897) намъ прѣдстоеше да приготвимъ 80% бѣли вина отъ грозде, което е на $\frac{3}{4}$ червено и черно. Горното изобрѣтение още не ни бѣше извѣстно. Ний работихме по извѣстнитѣ (до тогава) на винарството правила. Размачкване (смилание) направо въ прѣсата. Самотока и слабопрѣсуваната мжестъ отдѣляхме много бързо за правяние на бѣлото вино. Работихме и чрѣзъ направо прѣсувание — безъ прѣдварителни умачкване; но при всѣ това желаеми резултатъ не можа да се добие, тѣй като бѣло вино съ слаба червена чърта добихме само отъ

самотока, а отъ мжестъта добита отъ първото (много слабо) прѣсувание получихме розово вино, което още има чърта въ роза. Полуиспрѣсуванитѣ пращини отъ червеното грозде изваждахме отъ прѣссата, уронквахме го и го поставяме въ кацитѣ за правение 65—70% бѣло вино, но съ тѣзи забѣлжки, че една частъ отъ бѣлото вино имаше чърта въ роза, а черното вино стана много гжесто, силно на боя и трѣпчиво. Една-двѣ отъ кацитѣ съ черно вино оставихме да вржтъ на открито, но ни затруднихъ твърдѣ много, тѣй като, поради многото пращини при малко мжестъ, се разбърквахъ трудно.

Отъ досегашнитѣ си опити ний извадохме заключение: че отъ чернитѣ грозда, а тѣй сжщо и отъ размѣсенитѣ, (каквито сѣ почти въ всичкитѣ наши лозя), може да се извади голѣмо количество бѣло вино, ако се работи по горний начинъ т. е. ако гроздето се смачква само направо въ прѣсата, първоистеклата мжестъ да се вземе за бѣло вино; получената при слабо прѣсувание за розово, а останалото въ пращинитѣ да се употреби за червено и черно вино, като прѣдварително се ронка. Така се прави по старата метода.

Тази година отъ насъ се искаше сжщо тѣй по-вече бѣло вино отъ черно. Обаче, сега работата ни се улесни, понеже се възползувахме отъ изнамѣренитѣ способности на Мартиняна, Буффара и Семишона. За да провѣримъ опититѣ на първий и послѣднитѣ излѣдователи, ний приготвихме вина и по двата способа, като сравнихме и резултатитѣ имъ.

За провѣрка на Мартиняанова способъ ний постъпихме така: набраното черно грозде смачкахме направо въ прѣсата съ помощта на гроздовата воденица. Мжестъта, която истече прѣди да почнемъ прѣтисканието, отдѣлихме въ особенни бѣчви. Цвѣта на този самотокъ не бѣше свѣтълъ, — а розовъ. Следъ напълванието и исцѣжданието на прѣсата, ний ъ затваряхме и започвахме прѣтисканието. Така добитата мжестъ имаше тъмно червенъ цвѣтъ. Прѣтисканието продължавахме до като тече по-силничко, послѣ което развивахме прѣссата и обръщахме пращинитѣ, за още едно-кратно прѣтискание, съ цѣлъ да се извлече по-вече сокъ. Къмъ края почваше да тече свършено черна мжестъ. Така исцѣдената мжестъ събирахме въ единъ голѣмъ чеборъ (подлинъ, или герделъ), който събираше 1200—1500 лит. Следъ като се напълно сждѣтъ съ черна мжестъ, почвахме вкарванието на въздуха т. е. раздувахме, а получената нова мжестъ наливахме въ другъ сждъ. Добръ исцѣденитѣ пращини натѣпкахме (набѣхтвахме) въ голѣми каци, които замазвахме съ калъ (отъ глина, дребна слама и говежди извержения) и така ги запазихме до зимата за варение на ракия.

Вкарванието на въздухъ въ мжестъта прѣдприехме съ сѣрнитѣ духала (мѣхове), купени за цѣрението на лозята съ сѣра противъ *Oidium Tuckeri*. При горний сждъ употребявахме 3 мѣха, въ крайщата на които принаждахме по една каучукова трѣба, за да стига до дъното на подлина. На долний край на каучука вѣрзвахме стъклена трѣба, или стълена тежина, за да не исплува на горѣ. Подъ този начинъ въздуха се вкарваше пътъ дъното нагорѣ и насищаше всичката мжестъ. При работението искачахъ доста голѣми мѣхури, образуваше се отгорѣ пѣна и клокочеше силно. Образуваната пѣна не бѣше гжеста, така щото неможеше да се отпѣня. Вкарванието на въздуха продължавахме по-вече отъ

10—15 минути, като мѣстяхме раздувачкитѣ на разни мѣста.

Добрѣ раздуваната мжстѣ оставяхме да стои до слѣдующий день — 18—20 и послѣ вече вкарвахме съ помпата поизбистрената мжстѣ въ бѣчвата за врѣние. Трѣбва да забѣлѣжимъ, че мжстѣта си остана на гледѣ червена. Утайката прѣгледахме доста внимателно, но не забѣлѣзахме никакви части отъ отложена боя. Получената утайка съ една малка частъ мжстѣ, турихме въ прѣссата при разбъркването ѝ, така щото ѝ изваждахме пакъ, но по-бистра. Най-послѣдната утайката турихме въ кацата за червено вино.

Мжстѣга не завря въ горното врѣме, макаръ че не охладяхме; причината е, че врѣмето бѣше хладно, когато берѣхме червенитѣ грозда. Получената мжстѣ имаше 14—15 0° топлина, каквато прѣдписва и самия Мартинянъ. Отъ казаното ставая вно, че ний сме работили по метода на Мартиняна, като сме пехвърлили само филтрирането. Ухлаждането не щѣше да испуствемъ, ако нѣмахме помѣнати случай.

За прѣвѣрка на 2-та метода — на Буфѣора и Семишона ний работихме така: черното грозде умачкахме направо въ прѣссата, или въ подливъ, отъ гдѣто бързо напълвахме прѣссата. Самотока отдѣляхме, както и по-горѣ, а получената отъ прѣссуването мжстѣ подлагахме на раздувание.

Послѣдното извършихме съ сжщитѣ духала, продължаваме го тѣй дълго, както и по-горѣ, само че слѣдъ доброто раздувание мжстѣта оставяхме въ подлина само 20—30 минути. Слѣдъ това мжстѣта се вкарваше въ бѣчвата за врѣние. Утайката още не се образуваше, така щото съ помпата се вкарва всичката мжстѣ, до колкото можеше въобще да се исмуче съ нея (съ помпата). Значи, туку ний испунахме чаканието за утайване и филтрирането. Разбира се работата ни въ този случай отиваше по-бързо, защото си служахме по-леко само съ два подлина, често пѣти и единътъ ни стигаше

Какъвъ резултатъ сж дали горнитѣ операции, узнахме слѣдъ прѣвиранието и избистрението. Слѣдъ Ноември почнахме прѣтаканието на вината, когато вече ги сравнихме и си извадихме общото заключение. Ний забѣлѣзахме, че притотвенитѣ по тѣзи двѣ нови методи вина бѣхъ по всичко еднакви. Червената имъ боя бѣше съвършено изгубена. Сега тѣ имахъ една блѣзникава боя, съ едва забѣлѣжителна чърта въ роза. Когато сравнихме тѣзи вина съ добититѣ отъ сжщитѣ грозда вина безъ прѣсване, т. е. — отъ самотока, ний останяхме зачудени отъ разницата въ боято и вкуса. Вината отъ самотока имахъ чисто розовъ цвѣтъ — боя много по-червена отъ раздуванитѣ, а вкуса имъ бѣше по-грубъ и по-трапчивъ, като че сж приготвени отъ разни грозда. Ний сме увѣрени, че вкуса на тѣзи вина ще запази значителна разлика, макаръ че боята и на самотокътъ (вина) ще се изгуби слѣдъ 1—2 прѣтакания.

Отъ горнитѣ опити и сравнения, ний додохме до убѣждение: 1) че изнамѣренитѣ нови способности за приготвление на бѣли вина отъ черни грозда напълно удовлетворяватъ нуждитѣ, които се изискватъ отъ тѣхъ и 2) че нѣма разлика въ вината получени по прѣдписанията на Мартиняна отъ тѣзи на Буфѣора и Семишона. Като е тѣй, то трѣбва да се прѣдпочита метода на послѣднитѣ, при която отпадатъ охладжанието и филтрирането, затрудняващи много работата.

Този новъ способъ ще има за въ бѣдѣще голѣмо иконо-

мическо значение, особено ако продължи много врѣме прѣдпочитането на бѣлитѣ вина прѣдъ чернитѣ. Особено за нашитѣ винари той ще бѣде цѣла благодатъ, тѣй като у насъ чернитѣ грозда прѣобладаватъ и сж размѣсени, така щото трудно се пригавяхъ до сега бѣли вина. За да приготви бѣлъ пелинъ или въобще бѣло вино нашия винаръ се виждаше всѣка година въ трудно положение и често пѣти плащаше двойно за самотокъ, или отбрано бѣло грозде. По горнитѣ начни намъ се удаде да приготвимъ тази год. близо 85—90 $0/0$ бѣло вино. Можяхме да приготвимъ и 100 $0/0$, ако не искахме да правимъ за чешитѣ, както е речено, черно вино. При работението ний не видяхме никакъвъ трудъ, а разноскитѣ си останахъ сжщитѣ, даже се намалихъ, тѣй като приготвлението на чернитѣ вина изискватъ всѣки пѣтъ по-вече пропулакъ и по-вече разноси, отъ колкото бѣлитѣ. Това разбира се за въ началото.

Другъ пѣтъ ще се повърнемъ да обеснимъ: какъ може това изобретение да се приложи отъ нашитѣ малки винари, които иматъ размѣсени грозда и не располагатъ съ гроздови воденици за мачкане и прѣси за добивание на мжстѣта.

Ябълково вино.

(Продължение отъ брой 23).

Слѣдъ като указахъ въ минжлия брой на лощитѣ слѣдствия отъ разбъркването на ябълковата мжстѣ, то нека опишемъ и вторий способъ за откисляване:

Другия способъ за отдѣляние на излишната киселина е по рационаленъ. Практиката показала, че най-добро срдѣство за отмахване на киселината е калциевий карбонатъ. Професоръ Chaptal прѣвъ е подобрилъ вино съдържаше излишна киселина съ Ca CO_3 и е добавялъ отъ послѣ захаръ. Този способъ е нареченъ *Шаптализиране* Спорѣдъ г. Nesselery най-добрѣ е всѣкога да се употребява прѣсно-утайния се калциевъ карбонатъ. Извѣстно количество сокъ съ извѣстно процентно съдържане киселина, му е потребно извѣстно количество утаенъ калций, за да се неутрализира излишната киселина. Исчислението на това количество Ca CO_3 не е трудно; трѣбва да се знае, че 5 части чистъ калций оничтожаватъ приблизително 6 части свободна киселина въ ябълковия сокъ. И ако напр. сокътъ съдържа 1.2 $0/0$ киселина, а потребно е да се докара до 0.7 $0/0$, то слѣдва, че потребно е да се убиятъ 0.5 $0/0$.

Отъ туй излиза, че всѣки литръ сокъ съдържа 5.9 грама свободна киселина. Знае ли се количеството на Ca CO_3 потребно за осаждане на извѣстно количество свободна киселина; то ще получимъ слѣдующата формула:

$$6 : 5 = 5 : X$$

$$X = \frac{5 \cdot 5}{6} = \frac{25}{6} = 4.1666 \text{ гр.}$$

За улеснение има и таблици въ които е показано употреблението на Ca CO_3 при откисляване на мжстѣта и вината.

Най-простата формула, която вървамъ ще се прѣдпочете прѣдъ всѣкаква таблица е тая: за откисляването 0.1 $0/0$ киселина отъ всѣко ведро (10 ока) сокъ потребни сж близо 13 грама калциевъ карбонатъ; така щото, ако киселината на виното е 1.4 $0/0$, а желателно е да се намали на 0.6 $0/0$, излишнитѣ 0.8 $0/0$ киселина ще е унищожимъ съ количество CaCO_3 исчислено, като прѣумножимъ послѣдното число 8 съ потребнитѣ грамове CaCO_3 (13.2), за 0.1 $0/0$ киселина; произведението отъ това, умножено съ числото на ведрата напр. 9, ще показва нуждитѣ ни грамове CaCO_3 8 X 9 X 13 = 936.

Относително начинътъ по който CaCO_3 ще се остави въ киселата течность, то обикновенно практикуватъ тѣй. Потребното количество се разбърква добрѣ въ една частъ отъ виното, слѣдъ

което се получава съвършено откислено вино, последното го разбъркват следъ съ останалото съвършено кисело вино. За мърка може да ни послужи и тоя случай: Ако напр. ведрата ни сокъ сж 10, киселината на който е 1·1%, желателно е да се намали последната на 0·8%, то за да се отдѣли 0·3% — откисляватъ се напълно 3 ведра, като постепенно тургатъ прахъ и испитватъ съ лакмусовата хартия: откислений сокъ го отайваме и го сипваме въ останалитѣ 7 ведра не откислявано вино.

Достатъчно, вѣрвамъ, се каза за киселината, която въ по-вечето случай, казахъ, се намира въ излишекъ и е необходимо да се унищожава; нѣ нека се каже по нѣколко думи и за тия съставни части на ябълковата мжсть, които сж въ недостатъкъ, та потрѣбно е да ги набавяме, за да имаме нормална мжсть. Такива сж: Танина и захарьта.

Танинътъ който е важна съставна частъ на гроздовата мжсть, въ ябълковата отсъствува или же намира се въ съвсемъ малко количество, поради което прибавянето му въ сокътъ е необходимо. Той придава на виното приятно тръпчивичкия вкусъ, който осъщава въ гроздовото вино. Присъствието на танина въ ябълковата мжсть е важенъ и по други причини: танина се съединява съ бѣлтъчнитѣ вещества отъ виното, образува съ тѣхъ не растворими съединения, които, въ такъвъ видъ само, лесно се отдѣлятъ отъ последното: така се приготвя и по-трайно вино. Въ какво количество е потрѣбно да се притури, зависи отъ вкусътъ на употрѣбителитѣ, отъ количеството на виното, отъ срокътъ за испитването му и отъ туй количество танинъ което естествено го има въ сокътъ.

Колко танинъ е потрѣбвало да се притури, случантѣ и опитността нека Ви покажатъ.

Прѣди да помислимъ за количеството захарь, което трѣба да набавяме въ мжстѣта, нужно е да знаемъ процѣнтитѣ захарь, които естествено ги има, въ ябълковата мжсть. Значи прѣдварително е потрѣбно да знаемъ начинъ съ който да провѣримъ количеството захарь въ мжстѣта.

Отъ начинътъ, за опрѣдѣление захарьта, научния способъ е най-точенъ, нѣ е и силно сложенъ: та всѣки винарь не може си послужи съ него, защото се изискватъ, апарати и умѣние, което не всѣки притежава. Въ такъвъ случай, потрѣбно е да се ограничимъ съ по-бързия и лекъ, ако и не толкова точенъ способъ, които е приела практиката, именно: опрѣдѣляме приблизително количеството на захарьта посредствемъ удѣлното тѣгло на тѣчността. При тоя способъ има се нужда отъ ариометъръ, които ще ни показва удѣлно тѣгло на тѣчността: последното зависи отъ присъствието на многото или малко твърди части въ ябълковата мжсть, които заедно съ захарьта увѣличаватъ удѣлното ѝ тѣгло. При това, нужно е да помѣнемъ; че екстрактивнитѣ вѣщества въ тѣчността се отнасятъ къмъ присъствующето количество захарь, както 15 : 85, практиката е намѣрила това. Тогава ако имаме такъвъ случай: ариометра да ни показва 1 040, то въ тѣчността се съдържатъ 10% твърди вѣщества, дѣлъ, отъ които процѣнти, на захарьта се падатъ: $\frac{10}{100} \times 85 = 8·5\%$, а пкъ на другитѣ сухи вѣщества: $\frac{10}{100} \times 15 = 1·5\%$.

Ето колко ще бждемъ олѣснени при работата си съ ариометра, ако имаме на рѣка слѣдующата таблица, която направо ще ни показва процѣнтното съдържание на захарьта:

Ариометра показва.	Удѣлното тѣгло е	процѣнтитѣ на сухитѣ вѣщества заедно съ захарьта сж:	процѣнтитѣ само на захарьта
10	1·010	2·5 ⁰	2·0%
20	1·020	5·0 "	4·0%
25	1·025	6·3 "	5·0 "
30	1·030	7·5 "	6·1 "
35	1·035	8·7 "	7·2 "
40	1·040	10·0 "	8·2 "
50	1·050	12·3 "	10·3 "
60	1·060	14·7 "	12·3 "
70	1·070	17·0 "	14·4 "
80	1·080	19·3 "	16·3 "
90	1·090	21·5 "	18·9 "
100	1·010	23·7 "	19·8 "

Слѣдъ опрѣдѣлението на оная захарь, която е въ тѣчността, пристѣпяме къмъ прибавянето на недостатъчното ѝ количество захарь, което количество зависи отъ каквината на виното, което искаме да подготвяме: силно ли, или слабо трѣбва да бжде то.

Вината ги раздѣлятъ: на домашни съдържачи отъ 7—9% спиртъ, столови или трапезни вина съ 9—11% спиртъ, яжки или десертни вина съ 12—15% и ликеорни или сладки съ 17 до 24% спиртъ. За да се получатъ тѣзи различни сортове вина прибавятъ се толкова захарь въ тѣчността, колкото процѣнта спиртъ е желателно да се получи въ ябълковото вино, като при това имаме прѣдъ видъ, че всѣки 1% захарь слѣдъ прѣкпяването дава 0·62% спиртъ. Нека допустимъ, че имаме ябълковъ сокъ, който съдържа 6·5% захарь. а желяемъ да получимъ вино съдържаче 11% спиртъ: потрѣбно е тогава, къмъ съдържачата се захарь въ ябълковата мжсть, да прибавимъ още:

$$11 \times 100 \div 0·62 = 17·74 = 6·5 = 11·24 \% \text{ захарь.}$$

Захарьта, която ще ѝ прибавяме, потрѣбно е да бжде чиста трѣстена или пкъ цвѣлкова най-добрѣ рафинирана. Крайний прѣдѣлъ до които могатъ да достигнатъ всички процѣнти захарь въ тѣчността е 25%. Остава ли се по-вече захарь отъ 25% то процеса на кипението ще се замедли, а даже и прѣкъсне.

Слѣдъ всичко казано за съставнитѣ части на ябълковата мжсть, намирамъ за добръ да изложж и показанитѣ долу цифри, които вѣрвамъ, че, на читателя ще досаджтъ, нѣ не малко пкъ ще послужатъ на тогава, който се опита да направи ябълково вино. Тѣзи цифри ще показватъ: че ябълковата мжсть има най-много 10·6% срѣдно 7·2, най-малко 4·9% захарь: киселината се съдържа най-малко 0·3% срѣдно 0·9 най-много 1·9%. На всѣки 10 литри ябълковъ сокъ, собствената захарь на когото би се образувала срѣдно 4% спиртъ, ако му прибавяме 0·3, 0·5, 1·0, 1·5 кгр. захарь: то по сжщи редъ ще получимъ тѣчностъ съ 7, 9, 12, 17 обѣмни процѣнти спиртъ.

Отъ прѣведенитѣ числа най-важното, което ще ни ползуватъ е да узнаемъ: какво количество захарь е потрѣбно да оставиме при срѣдно силната тѣчностъ, за да получимъ вино съ различно качество и сила.

(Слѣдва).



Мартъ.

Мартъ (Брѣзентъ) има 31 день. Деньтъ е равенъ съ нощьта. Хигиена. Почти въ нашата цѣла страна Мартъ мѣсець е прѣд-

вѣстникъ на засѣзната пролѣтъ. Пролѣтъта е сезонътъ, въ който природата захваща на ново да се подмладява. Всичко започва да напжива и цвѣти. Сокътъ въ растенията започва да се движи съ голѣма енергия, а така сжщо и кръвьта въ жилитѣ на чловѣка и животното. Употрѣблението на растителнитѣ или зеленчуковитѣ храни, трѣбва да се увеличи въ храната на чловѣкътъ, особено за пълнокръвнитѣ прѣдрасположени на апоплексия.

Ръзкото промънение, което е свойствено на пролътта, благоприятствува за разпространето на разни болести, а най-много въ дихателните органи. Ето защо по-голямата част заразени отъ туберкулоза, свършватъ съ живота си пръвъ този м-ць.

Внимавай да се не простудиш, тъй като и най-малката простуда пръвъ това време е въ състояние да ти навлече всъ-каква болестъ. Ако се изненадаш въ време на работата си въ полето отъ пролътните поройни или студени дъждове, то избягвай неподвижността и бързо тичай у дома, като снемеш мокритъ си дрѣхи. Въ случай, че подиръ това чувствуваш студъ, главоболие и тръпки по тѣлото, побървай да се испотнѣ въ леглото, посредствомъ растриване или загрѣване съ топли питиета.

Въ полето. Сезонните полски работи отъ денъ на денъ се умножаватъ и ставатъ неотложими. Прѣдъ видъ на това не губи нито минута, ако искашъ всичко на време да обработишъ и приготишъ землището си за пролътните посѣви.

Сега е благоприятния моментъ за посѣване нѣкой отъ земе-дѣлческите сѣмена. Прѣди всичко по-напрѣдъ постъпи съ засѣва-нието на житните, а по-подиръ кръмните и ливадните сѣмена.

Извърши валение на измръзалитѣ ниви и грабление на зимните посѣви. Последната работа има за цѣлъ разровко-ванieto на отбъчениитѣ ниви и разруши кората образующа се отъ дъждоветѣ или снѣговетѣ. Най-послѣ когато времето е лошаво, не искуекай случая да се погрижишъ за храната си въ хамбара, като я прѣхвърлишъ за да се провѣтрява.

Въ лозето. Пристѣпи къмъ одравянето на лозето си, като гледашъ да остранявашъ повърхнитѣ корени образующи се на кюлюктѣ. Тази работа има за цѣлъ развитието на по-дол-нитѣ корени и държи, кюлюктѣ въ чисто състояние. Подиръ това пристѣпи къмъ най-важната работа, „Ръзидбата.“ Отъ всички други работи въ лозето рѣзидбата завзема първенството и отъ нежъ зависи бѣдъщето съществуване и реколта на лозата. Затова трѣбва самъ ти да я извършишъ или повѣриши на добро-свѣстни лозари — работници.

Колкото по-рано успѣешъ да извършишъ рѣзидбата, толкова е по-добъръ за лозитѣ, нѣ тукъ трѣбва да се съобразявашъ съ климатическите условия на страната.

Въ по-студенитѣ страни късната рѣзидба се прѣдпочита отъ раната. Веднага слѣдъ рѣзидбата, прѣкопай, колкото можешъ по-дълбоко лозето си за да се доде по-воленъ пристѣпъ на въздухътъ и унищожатъ буренитѣ. По-късно не се копае, по-нѣже пѣжикитѣ ще наедрежтѣ и отъ едно малко сътресение на кюлюка послѣднитѣ ще се оронватъ.

Въ избата. Пръвъ първата половина на мѣсецътъ притоци виното си, като за това избирашъ слънчеви дни, въ които ду-хатъ сѣверни вѣтрове, тъй като тѣзи вѣтрове съдържатъ по-малко озонъ и електричество отъ колкото другитѣ. Слѣдователно, ферментитѣ съдържачи се въ виното което се притака ставатъ бездеятелни, слѣдствие на което отдѣлянето имъ при притака-нието става по-лесно. Притаканието на една бѣчва вино про-дължава до като не е започнало да тече мѣтокъ. Друга не по-маловажна работа е и бистрението на много мѣтнитѣ вина. То се извършва по слѣдующи начинъ. На всѣки 100 литри вино, вземи бѣлтѣка отъ 3 до 4 яйца. Размий послѣдния въ една частъ вино или вода и исиши всичко това въ бѣчвата, която бистришъ като раздвижишъ добръ бѣчвата. Подиръ 10—15 дни бѣлтѣка завлича всичките нечистотии, които съдържа виното на дъното на бѣчвата. За да отстранишъ виното отъ утайката прѣ-точнн го въ другъ съдъ. — Сега е благоприятния моментъ за наливание вино въ бутилки. Виното, което ще се налива въ бу-тилки, трѣбва да бѣде съвършено бистро, иначе въ кратко време качеството му ще се измѣни.

Зеленчарство. Събужданieto на растителността изисква голѣмата дѣятелност на градинаря, който трѣбва да удвои работата си за да посѣе всичко на желаемото време. Слѣдъ като посетишъ за послѣденъ пѣтъ заровенитѣ корени зеленчуци, било въ избата или трапа на вѣнъ за да вземешъ нужнитѣ мѣрки за по-нататъшното имъ спазване; започни съ бранието на първата пролътна салата, киселецътъ и спанакътъ. Отъ нача-

лото на мѣсецътъ се започва съ засажданieto на многогодишнитѣ зеленчуци, като се раздѣлятъ коренитѣ имъ на нѣколко и се засаждатъ. Продължавай засѣванието на разни зеленчарски сѣ-мена, започнати да се сѣятъ отъ минжлий мѣсець, като едни отъ тѣхъ сѣешъ въ лѣхи направо на постоянно мѣсто и то нѣколко пѣти пръвъ лѣтото, а други единъ пѣтъ за цѣлото лѣто на по-гѣто въ лѣхи за да ги разсадишъ по-късно. Въ първата категория снадатъ: червенъ лукъ, цѣлна, майданосъ (меродия) и др. къмъ втората — разни салати, равно зеле и др. Всички посѣвени лѣхи покрий съ тънъкъ пластъ отъ конски полуизгнилъ торъ, който ще попрѣчи едно за да не се образува кора и друго за да не съхне почвата. Извади всички двѣгодишни зеленчуци оставени за добиване сѣме.

Овощна градина. Побървай съ засажданieto на дръвчетата, които по тази или онази причина не си можалъ да успѣешъ и ги засадишъ по-рано на топлитѣ и сухитѣ почви, а на влаж-нитѣ и студенитѣ засаждай само пръвъ този мѣсець. Ако е много сухо при посажданieto, натопявай коренитѣ на дръвчетата въ вода прѣди да ги заровишъ, по този начинъ, прѣстѣта лесно се прилѣзва къмъ коренитѣ. Довърши съ рѣзанието на всички овощни дръчета, подиръ това попрѣскай всички дръвчета съ вода отъ варено млѣко и прѣдприеми окопаване на цѣлата си овощна градина.

Открий всички заровени смокинови дръвчета. Къмъ края на мѣсецътъ, т. е. когато трѣгне сокътъ започни съ присажда-ние на клонче въ разсадникътъ.

Пролѣтната топлина, на която се радваме и чакаме съ не-търпение да настѣпи, и отъ която зависи растителността, съ-бужда и всичките вѣрѣдителни насѣкоми, които бързо ще на-паднатъ на току-що развититѣ се пѣжки или филизи. Насѣко-мото, което се явява пръвъ мартъ мѣсець и което принася го-лѣма вреда на ядковитѣ овоща е хоботното бръмбарче (antho-nomus Puri). Това насѣкомо прѣминава зимата, или въ цѣл-натинитѣ на кората по дръвчетата, или подъ мѣхътъ на кората. Пръвъ мѣсець мартъ женската съ помощта на хоботчето про-дучва пѣжката и поставя въ нежъ едно яйце, което подиръ 10 до 12 дена се излупва една малка бѣлезнигава ларва, която живѣе въ вѣтрѣшността на пѣжката и ѣ разрушава. Такава една пѣжка не цвѣти и не закѣснява да исъхне. За да уни-щожимъ това насѣкомо постели една черга подъ дръвчето и за-тѣрси послѣдното. Испадналитѣ бръмбари се събиратъ и изгорятъ.

Друго насѣкомо, което не по-малко е вѣрѣдно за всички овоща, като рѣжи коренитѣ имъ за да си прокарава надземни галерий е поповото прасе. То минава зимата въ дълбокитѣ си въ земята галерий, и колкото по-студено става, толкова по-дълбоко отива това насѣкомо. Когато се стопли излазѣ на по-върхността на земята. За да го истрѣбишъ достатъчно е да испнѣшъ малко газъ, тамъ кѣдѣто забѣлѣжишъ подобна галерия.

Скотовѣдство. Ако е топло и трѣвата поникне искарвай добитѣка на паша, колкото за млѣчнитѣ крави, хранението имъ на ясла е прѣдпочитателно, тъй като ако се искарватъ, рѣзкото променение на температурата на вѣнъ пръвъ това време влияе върху количеството на млѣкото.

Стадото си искарвай почти пръвъ всѣки денъ на паша. Агнението се започва. Настѣпва сезонътъ за пусканието тѣзи кобили на ждребець, които сѣ се окончили пръвъ минжлий мѣ-сець. Иргилето си искарвай на паша.

Носението на кокошкитѣ се увѣличава, затова увеличи имъ и храната. Наложн тѣзи кокошкитѣ, които знаешъ, че не на-дущатъ често гнѣздата си. Излупенитѣ пръвъ мартъ мѣсець пи-ленца иматъ голѣма важностъ, тъй като ще можтъ още пръвъ сѣща-та зима или есенъ да носѣтъ яйца. Очисти грижливо курникътъ си отъ всѣкаква гадъ, като го понапрѣскашъ съ варовита вода.

Пчеларство. Съ увѣличаване вѣнѣкашната температура, пче-литѣ започватъ редовно да излизатъ отъ кошара. За да узнаешъ дали кошаритѣ ти сѣ нормални, направи съ рѣжа нѣколко удара и тури ухото си близо до тѣхъ. Ако кошара е здравъ, произ-вежда изведнажъ силно бръмчение и веднага спира.

Когато бръмчението е слабо и печално, то е знакъ че кошара е останялъ сиракъ.

Къмъ края на мѣсецътъ, посѣти всичкитѣ кошари. Сега е най удобното врѣме за покучка и принасяние на кошаритѣ. Купувай по-тѣжкитѣ кошари.

По нашитѣ земледѣлчески училища.

Въ книжката си за м-ць Януарий т. г., нашия събратъ „Садово“ дава мѣсто на една статия подъ горний насловъ. Автора явява, че тя е писана по поводъ на подобна една статия, помѣстена въ брой 91 отъ 13 Ноемврий на в. „България.“

Слѣдъ като навожда 8-тѣхъ точки, на послѣдната статия, автора разглежда всѣка отъ тѣхъ по отдѣлно. Съгласни сме съ него по отношение разсѣжденията, които прави върху тия точки, исключая онияза седмата точка. Въ тая точка се казва, че за насъ е достатъчно едно сръдно земледѣлческо училище съ три годишенъ курсъ, въ което да се приематъ ученици отъ V или IV класъ и пр.

По тѣзи точка ето що казва автора:

„Не сме никакъ съгласни да се прѣвѣрнѣтъ и двѣтъ ни земледѣлчески училища въ нисше. За Плъвенското това може да стане, т. е. то може да се прѣвѣрне въ нисше, защото, като се счита по-вече за винарско, не може да има право на сжществуване като сръдно училище; нъ Садовското или Русенското училище би било неумѣстно да прѣвѣрнѣме въ нисше“.

(Курсивътъ енашъ).

При първото прочитание на горнитѣ редове (които и съставляватъ сърдцето на статията), не можахме дасе не измѣнемъ съ гласъ!.. И веднага слѣдъ това червения моливъ остави своитѣ слѣди между тия редове, върху хубавата книга на „Садово.“

Още не можемъ да се начудимъ като какъ нашия събратъ е допустилъ въ редоветѣ си такива абсурди.

„Садово“ се съгласява съ 8-та точка на „България“ съ една само разлика, че вмѣсто едно да останѣтъ двѣ сръдни земледѣлчески училища.

Питаме г-на автора:

1-во Защо той приема да останѣтъ двѣ сръдни земледѣлчески училища, а не едно, както е мнѣнието на в. „България“?

Види се, че се бои отъ най-силний конкурентъ въ случая — Русенското земледѣлческо училище — защото условията, въ които то е поставено, сж много по-подходящи за цѣльта отколкото тия на Садовското.

2-ро Като се съгласява да се намали числото на сжществуващитѣ сръдни земледѣлчески училища, то защо той иска Плъвенското, а не друго училище да се прѣвѣрне въ нисше. Автора твърди, че то като по-вече винарско нѣмало право на сжществуване като сръдно. Не можемъ да се съгласимъ по никой начинъ, ама абсолютно по никой начинъ, че това е излѣзло отъ умътъ на нѣкой отъ нашитѣ учени земледѣлци. Чудимъ се просто, като какъ редакцията е пропустила това въ списанието си. Такъвъ абсурдъ може да има мѣсто само въ семковата „Въздушна Природа.“ Нека г. автора на тия редове ни каже, какво той разбира подъ името Земледѣлческо училище. И като ги дѣли на Земледѣлчески и Винарски, какво прѣимущество има земледѣлческото прѣдъ винарското. Защо земледѣлческото училище да има право на сжществуване като сръдно учебно заведение, а пъкъ Винарското не? Защо първото да има два прѣдставители у насъ, а послѣдното нито единъ? Не уже ли само за обработванието на кукурузътъ и впрѣганието на добитъка се изисква по-вече сръдѣйствието на науката, отколкото за обработванието на лозата и нейний продуктъ — виното, а още по-вече сега, когато се появява въпросътъ за възобновяванието на нашенскитѣ лозя съ американски, за което се изискватъ по-вече научни знания и техническо искуство.

Нѣма да си губимъ врѣмето за доказване на нѣща вече доказани и пристѣпваме къмъ изявяване нашето мнѣние:

За сега нашето мнѣние е да си останѣтъ и тритѣ земледѣлчески училища и за напрѣдъ като сръдни учебни заведения. Въ случай на насжщна нужда за закриванието на нѣкое отъ тѣхъ, тогава ний приемаме сжществуванието на двѣ сръдни земледѣлчески училища, отъ които едното чисто земледѣлческо и другото по-вече винарско т. е. двѣ сръдни учебни заведения, открити въ два различни по култура центрове: единъ чисто земледѣлчески и други винарски.

О Б Я В Л Е Н И Е.

Продажба на Американски прѣчки и присадници.

Управлението на Ангилдомберовия разсадникъ располага за проданъ: 1) съ 150000 добръ укоренени и присадени на зрѣло прѣчки, а именно сортоветѣ за бѣли вина: Vacator, Weissburgunder, folblanch, Mosler, Stainchiller, henigler, Mostwaisser, Wilchrisling. За червени: Cadarea, Cabinet, baufrenciche, grasburgunder и portogiser и въ голѣмо количество добри трапезни шаслови и мускетови сортове присадени на Riparia portalis, Solonis, Rupestris Monticola, Metalica, Colombo, aramon.

Цѣната на такива присадени сортове е отъ 275—350 лева хилядото.

2) Съ 250,000 на зелено присадени спорѣдъ системата цайнеръ и проста копулация съ цѣна 160—220 л. хилядото.

3) Съ чисти американски не укоренени и укоренени отъ слѣдующитѣ сортове и класъ:

	Не укоренени.		Укоренени.	
	I кл.	II кл.	I кл.	II кл.
Riparia Selecta (portalis).	17 л.	7 л.	40 л.	25 л.
„ gloire de Montpellier	25 „	16 „	45 „	32 „
Rupestris monticola . .	30 „	12 „	60 „	40 „
„ colombo.	30 „	16 „	60 „	40 „
„ metalica.	30 „	16 „	60 „	40 „
„ aramon	30 „	16 „	60 „	40 „
Solonis	22 „	16 „	60 „	40 „
„ Rupestris	30 „	16 „	—	—

4) Съ 1,500000 европейски укоренени трапезни и винени сортове прѣчки;

5) Съ 700 бѣли и червени винени мускетови сортове. Подробенъ листъ за цѣнитѣ испраща се безплатно по поискване. Голѣмъ иллюстриранъ съ 150 стр. каталогъ на Унгарски и Немски язици, съдържашъ почвенитѣ условия, образи отъ Американски прѣчки и много европейски гроздени сортове, тѣхната рѣзидба, боя и врѣме назрѣнието сръщо 10 л. франко. Кореспонденция на нѣмски езикъ.

Чистота на сортоветѣ гарантирана. Порѣчка съ $\frac{1}{3}$ прѣдпл.

Порѣчившитѣ, трѣбва да се снабдатъ съ свидѣтелство отъ страната, че имъ се позволява да внасятъ прѣчки, съ съобщение, прѣзъ кждѣ трѣбва да се испращатъ прѣчкитѣ.

Адресъ: Г-нъ Martin V. Willinger in Zomba (Comitat tolna).

Извѣстяваме на г. г. абонатитѣ ни, че събиранieto на абонаментната стойностъ на вѣстника отъ сега и за напрѣдъ, ще се извършва отъ Комисонерското вѣстникарско-информационно бюро въ София; за което молимъ г. г. не платившитѣ абонати да иматъ благоволенieto за издѣлжаванието си.

ОТЪ РЕДАКЦИЯТА.