

7066

# ЗЕМЛЕДЪЛСКИ ПРЪГЛЕДЪ

СПИСАНИЕ ЗА ЗЕМЛЕДЪЛИЕ, СКОТОВЪДСТВО И  
ДРЕБНИТЪ ЗЕМЛЕДЪЛСКИ ОТРАСЛИ.



## ИНДУСТРИЯ ЛИ

## ИЛИ ЗЕМЛЕДЪЛИЕ?

«Въ моитѣ очи е прѣстѣпление противъ националнитѣ интереси да се втѣглява въ главитѣ на населението, особено на младото поколение, че индустрията е която ще направи Б-я богата, образована и въобще културна въ всѣко отношение страна; особено слѣдъ тѣзи печални резултати, които ни даде това заблудително увлечение да създаваме по изкуственъ начинъ индустрия, за която нѣма почва у насъ».

Д. М. Яблански.

«Ний можемъ да повдигнемъ изкуствено, чрѣзъ бюджета, индустрията, но такова положение не може да бѣде трайно, защото при бѣдно население нѣма да има кой да консумира индустриалнитѣ произведения, а да ги изнасяме — то е немислимо».

Босвъ.

Отъ нѣколко години въ нашия печатъ е повдигнатъ единъ много важенъ въпросъ. Спори се върху бждащето на България и срѣдствата за нейното материално и морално повдигане. *Земледѣлска ли трѣбва да остане нашата страна или да се прѣобвърне въ индустриална (фабрична)?* — ето въпросъ отъ капитална важностъ за насъ, съ разрѣшението на който не трѣбва да се играе.

Дали една страна е земледѣлска или индустриална е трудно да се опрѣдѣли. Общо прието е, шото страни въ които се внасятъ зърнени произведения, а се изнасятъ фабрични, да се смѣтатъ за промишлени (индустриални), когато тия, отъ които се изнасятъ жита и сурови произведения — за земледѣлски. Рѣзко разграничение тукъ не може да има. Една единствена Англия днесъ може да служи като примѣръ за индустриална

страна, обаче туй, което е удобно за Англия или Австрия за насъ, въ по-вечето случаи, може да бѣде пагубно.

На послѣдтъкъ, нѣщо прѣди 7—8 години и у насъ, въ нашия общественъ животъ, почна да се забѣлѣзва едно, тѣй да кажемъ, индустриално течение, което си постави за цѣль да покровителствува и насърдчава разширението на индустрията у насъ, па ако ще и въ ущърбъ на народния ни поминѣкъ — земледѣлието. Изникнаха двѣ течения: едното за индустрията, другото за земледѣлието. Писа се и разисква доста изъ списанията и не по малко се говори и разисква изъ разнитѣ дружествени събрания и пр. Каза се доста нѣщо за и противъ, безъ обаче да можѣ да се дойде, въ края на краищата, до нѣкое съгласие по въпроса, а даже за мнозина той остана още по-вече неясенъ и забърканъ. Ето защо ний, въ страницитѣ на това списание, ще се постараемъ на кратко да резюмираме писаното по тоя въпросъ, като изкажемъ и своето мнѣние по най-благоприятното му за страната разрѣшаване. Врѣме е вече нашитѣ държавни мже да се установятъ върху икономическата политика на страната, за да можемъ и ний най-сетнѣ, като народъ, да трѣгнемъ въ пѣтя на истинското си развитие. При тия уводни бѣлѣжки нека пристѣпимъ къмъ самия въпросъ.

Характеристично у насъ е, че ний много нѣща започваме, скоро имъ се насипаме, пѣкп ги изоставяме, наново ги почваме и така се лутаме, безъ да се спрѣмъ върху нѣщо и съ сериозността на зрѣлъ човѣкъ да го обмислиме. Така е съ цѣлия ни животъ, тѣй е и съ нашата икономическа политика.

Нѣколко професори отъ Вишето ни училище, недоволни отъ земледѣлие и неговата доходность, увлѣчени отъ богатствата на другитѣ страни, излѣзоха, не отдавна, съ нѣкакви си, още не добрѣ сформирувани, искания за индустриализиране на България!? Хубаво наистина, нали и ний ужъ къмъ това се стрѣмимъ, да увеличимъ благосъстоянието на народа, обаче, прѣди да пристѣпимъ къмъ такава една смѣла мисль, ний би трѣбвало въпроса зрѣло да обмислимъ и сериозно да го разкритикуваме, иначе рискуваме да потеглимъ въ пѣтъ, отъ който послѣ много мжчно бихме могли да излѣземъ. Поне досегашния ни животъ би трѣбвало да ни научи на това, че ний не трѣбва безразборно да копираме всичко, което видимъ че въ сжсѣдитѣ ни и чужденцитѣ давало добри резултати. Не! Защото това, което, както казахме, за Англия или коя и да било друга държава, е добро, за насъ може да бѣде лошо и обратното. Условиата, природни, както и икономически, сж всѣкждѣ

различни и споредъ тѣхъ ний трѣбва да гласимъ и наредимъ своя животъ.

Да ли България трѣбва да прѣгърне индустрията или да си държи земледѣлието, като се старае да го подобрява и модернизира? Ето въпросътъ, който ще ни занимава и който, до колкото страницитѣ на това списание ни позволяватъ, ще се постараемъ да развиемъ и разрѣшимъ тѣй като го считаме че е вече достатъчно узрѣлъ и трѣбва да се рѣши. Земледѣлие или индустрия, — кое по-вече отговаря за насъ, за кое имаме по-добри условия? Индустрията ли прѣдъ земледѣлието или земледѣлието прѣдъ индустрията за нашата страна?, защото не може едноврѣменно да се служи на двама господари, нито пъкъ е добръ една година да подкрѣпяме и насърждаваме земледѣлието, а друга — индустрията, като издаваме закони по силата на които да се съсише всичко, което по-рано се е съградило.

Прѣди да пристѣпимъ къмъ сжщността на въпроса трѣбва още да отбѣлѣжимъ че обществото на чело съ пресата, почна да обръща все по-голѣмо и по-голѣмо внимание върху отпадъка на земледѣлието, да търси причинитѣ на това и лѣкътъ му. Това е твърдѣ естествено тѣй като аграрния или земледѣлски въпросъ, съ който днесъ обществото се занимава е основата на всички други социални (обществени) въпроси. Земледѣлския въпросъ не е ограниченъ само въ отдѣлнитѣ земи, той е въпросъ на цѣлия свѣтъ. Земледѣлското съсловие не само у насъ, но и на много мѣста въ странство търпи, наедно съ самия човѣкъ, криза. Обаче, туй не би значело че ний трѣбва да се отчаемъ, да го прѣзрѣмъ или отритнемъ, като се уловимъ о друго по-доходно нѣщо. Не. Напротивъ това показва, че ний трѣбва въ този моментъ съ всички сили и задружно да заработимъ за подобрието му и повдигането на земледѣлеца — този тѣй богатъ, а въ сжщность тѣй бѣденъ и добръ човѣкъ на земята.

Обаче за да може да дойде всѣки самъ, съ помоща на разсждъка си, до убѣждение, въ истиността на думитѣ ни, за да може всѣки, горѣ-долу интилигентенъ човѣкъ да стане привърженикъ на свободния земледѣлски животъ или на високитѣ и черни кумини (фабрики) ний тукъ ще теглимъ единъ паралелъ, ще направимъ едно сравнение между земледѣлието и индустрията.

Да почнемъ отъ индустрията.

Влиянието, което указва развитието на фабричното произ-

водство и въобще индустрията влияе, въ по-голѣмата си частъ, *неблагоприятно* върху общото здравословно състояние на населението. Това е казано и потвърждавано отъ много и много социолози това ний виждаме вече и у насъ. Най-очевидния отъ тия неблагоприятни моменти е *намаляването на работнитѣ ржѣ при земледѣлнето* и концентрирането имъ (натрупването) въ града. Промисленитѣ центрове (фабричния градъ) привличатъ и поглѣщатъ много работни сили отъ селското население съ по-голѣмитѣ на гледъ възнаграждения и други нѣкои фалшиви прѣдимства\*) Тукъ въ фабриката селнина или селенката, дошли здрави и червени, слѣдъ като работятъ мѣсець, два, три, при крайно едни нехигиенически условия и изопаченъ отъ цивилизацията животъ, се поболяватъ и оставатъ така да се влѣкътъ до гдѣ сж живи\*\*) А работата въ село, на полето? — тя стои... Само съ машини, безъ хора не може. Тукъ нѣма да се спираме по-вече върху това. Известно е мислимъ, всѣкому влиянието, което указва градския животъ върху работното население. Подъ влиянието на него старитѣ и добри обичаи на селското население ослабватъ и постепенно се губятъ; смѣкватъ отъ него природността (естествеността му), честността и труда и тѣй да се изразимъ, като го модернизиратъ сжшеврѣменно го добрѣ деморализирватъ... И тая деморализация не се ограничава само въ фабричното завѣдение, тя отпослѣ, като една гангрена, се разпространява и прѣнася въ селската колиба... Особено е лошо положението на жената въ фабриката. Нейния организмъ е по-слабъ, тя се по-лесно поддава. А за сѣмейния животъ? — нищо по-печално отъ това... Връски никакви, обичѣта угаснала, а ако, за нещастие, такава жена - фабричка има и дѣца, то картината става още по-печална; тѣхното възпитание е изоставено, за него и дума не може да става — това сж бждацитѣ гамени... Майката е принудена често да яде на пжтя

\*) За подробности по тоя въпросъ прочети книгата «Писма отъ Чехия» стр. 55.

\*\*) Д-ръ С. Сжевъ, въ годишния си отчетъ отъ гр. Сливенъ (1903 г.) ето между другото, що пише за фабричния работникъ тамъ. Като натяква че работнитѣ въ нѣкои отъ тѣхъ работяли наредъ по-вече отъ 24 часа, той пише: »Ето защо често ставатъ нѣщастия съ осакатявания и то най-много въ послѣднитѣ часове, когато вече умората е на апогеа си. Друго зло, което силно се вкоренява въ фабричния работникъ е *силното разпространение на венерическитѣ болести и ранното и незаконно сжжителство*. Редко ще намѣрите работничка, която не е дефлорирана, а размѣра на венерическитѣ болести въ всѣки случай е много голѣмъ.

По сжщата тема вж. статията на г-нъ Д-ръ Цончевъ въ кн. 2 и 3 год. X за списанието на българското икономическо дружество.

или въ нѣкоя крѣпча, а дѣцата? — Богъ да ги знае. Тукъ не закъснява и пиянството, придружено отъ разврата, да пустне своитѣ отровни корени и тѣй съвършено да съкруши живота на тия и безъ туй нещастни сжщества. Това е то населението на тѣй нареченитѣ индустриални т. е. фабрични страни! Ето защо хуманността го изисква да защитимъ човѣка, честъта и правото, и като най-голѣма своя длѣжностъ да считаме да пазимъ страната (народа) си отъ тоя опасенъ и гибеленъ за насъ приятель — индустрията!

Индустриализма може да се сравни съ милитаризма, и двѣтѣ сж еднакво управлявани не отъ идеята за справедливостъта, а отъ силата; *силата на капитала* въ индустриализма, както силата на ножа въ милитаризма сж еднакво опасни. Обаче тия двѣ форми на социалния животъ не сж сжществували всѣкога; особено индустриализма въ днешната си своя форма е рожба на новото врѣме. Слѣдователно оврѣме да прѣсѣчемъ коренитѣ му, за да отървемъ нещастнитѣ и безъ туй днесъ, хора отъ неговитѣ привлекателни на гледъ, но отровни плодове.

»Въ индустриална Европа нѣма манифактуренъ градъ въ който да не обитава едно население, живуще на самия край на социалната пропастъ, въ която ще го събори и най-малкото спиране работата. Грамадна часть отъ това множество ежегодно пада въ пропастъта и числото на нещастнитѣ, прѣдопрѣдѣлени да падатъ въ нея, расте всѣкидневно» — тѣй говори *Хекслей* — единъ положителенъ умъ\*).

Съ земледѣлието обаче не е тѣй. Съвсѣмъ друго нѣщо е полето: то дава здравие, сила и щастие, а ако по нѣкога не възнаграждава достатъчоо нашитѣ трудове, то е защото ний не познаваме достатъчно земята, която работимъ и която прѣзъ всички врѣмена, е била изворъ на богатства за цѣлата страна. Ний знаемъ отъ историята, че Цинцинатъ, прочутъ по своя благъ характеръ, е билъ избранъ два пжти за диктаторъ на Римъ и когато сж отишли да му съобщатъ за избора, намѣрили го че оре на нивата край рѣката Тибръ; слѣдъ свършване на диктаторството, той, безъ да става партизанинъ, си продължавалъ своето старо и обично занятие — земледѣлието.

На полето, чистата атмосфера, работата на отворенъ въздухъ, простата храна, спокойствието на живота, чиститѣ нрави, еднаквитѣ забавления и повторения на сжщитѣ работи всѣка

\* ) Литературни и филозофически студии отъ Д-ръ Кръстевъ стр. 148.

година служатъ за укрѣпяване на тѣлото и за продължаване на живота. „*Mens sana in corpore sano*“ — казва пословицата — слѣдователно въ здраво тѣло естествено ще бжде и здравъ умъ! Въ индустрията пѣкъ, тъкмо противното. А здравието е най-голѣмото богатство за всѣкиго и за народитѣ изобщо. Има и друга разлика, която обаче се крие по-дълбоко. Промислеността само прѣработва съществуващото вече произведение, чрѣзъ което го прави способно за извѣстно употребление, тогава когато материала (материята) е сжщъ т. е. добитѣ чрѣзъ земледѣлието. Земледѣлието сжщо транслокира и мѣни разнитѣ материи; тѣй напр. прѣработва суровитѣ материали, като сѣно, трици и др. въ месо, млѣко, масло, вълна, захарь и пр. Обаче земледѣлието върши това промѣняване на стойноститѣ въ други, които само чрѣзъ него сж били образувани (добити) чрѣзъ труда, капитала и ступанската интелигентность на човѣка; земледѣлието всѣки денъ и всѣки часъ кара природнитѣ сили да му създаватъ нови цѣнни прѣдмети. Земледѣлието, може да се каже, че е единственото, което почти безъ нищо се ползва отъ всички природни сили, много повече отколкото индустрията, която иска голѣми капитали и материални и морални жертви. Единъ примѣръ: Англия е класическа страна на сиромашията и богатствата, на крайното образование и най-ниското невѣжество, на крайното доволство и лишени. Но и нарѣдко Вий ще намѣрите друга страна въ която човѣцитѣ да умиратъ тѣй често и тѣй много отъ гладъ, както въ Англия. И всичко това е създадено отъ нейнитѣ открития въ промислеността, отъ нейнитѣ манифактурни градове, отъ нейниятѣ фабриченъ характеръ. »Изнамѣрванието на парната машина и почването да се прѣработва памука съ нея даде силенъ потокъ на промисленната революция, която измѣни значително живота. *Англия е първата страна, която създаде сиромашията*, незнайна до тогава въ Европа. Наистина че и по-прѣди имаше сиромаси, и по-прѣди имаше хора да умиратъ отъ гладъ, но при все това Европа не знаеше днешната сиромашия на работницитѣ». Тѣй пише единъ ученъ мжжъ за тая държава, прѣдставителка на индустрията и машинитѣ днесъ. Ний цитираме това за да видятъ всички ония, които безразсждно ламтятъ за индустрия като неискатъ да прѣдотвратятъ отъ себе си това економическо страдание, което изсмуква отъ Англия най-добритѣ ѣ сокове и покрива съ струпѣ нейния общественъ организъмъ. И тѣй — самата Англия е спасителенъ примѣръ за другитѣ, защото опита, който тя направи е изкупенъ съ милиони жертви

и нѣма защо да се повтаря въ другитѣ страни, а особено у насъ. Ний трѣбва да държимъ земледѣлието си, като се стараемъ паралелно съ него да развиваме и земледѣлската индустрия; а за останалата т. е. едрата индустрия нека оставимъ да мислятъ, другитѣ народи.

А. Пенчевъ



## Земледѣлие.

### Моравото рогче по рѣжъта и мѣрки за борба съ него\*)

*Моравото рогче* или както го наричатъ нашитѣ земледѣлци *роговица*, *рѣжена тиявица* и т. н. е една болестъ, която се срѣща много често по рѣжъта, а понѣкога по пшеницата, ечмика, овеса и нѣкои ливадарски трѣви. Прѣдизвиква се отъ една малка гжбичка съ научното название *Claviceps purpurea Tul.* На врѣмена то се явява въ ограниченъ размѣръ и се намѣрва тукъ-тамъ по нѣкой класъ изъ нивата, обаче въ благоприятни за него години напада много и обхваща всичкитѣ зърна на класа, като съ това понижава до минимумъ количеството и качеството на реколтата. Опититѣ направени отъ различни учени сж показали, че тѣзи рогчета попаднали на почвата, отъ класа или чрѣзъ сѣмето, лѣжатъ тамъ безъ да се измѣняватъ чакъ до идущата пролѣтъ. Въ това врѣме, подъ влиянието на пролѣтната влага и топлина, тѣ прокълняватъ и върху тѣхъ се образуватъ отъ 5 — 30 кжлообразни главички, седящи на тънки, неправилно-дълги влакна. Въ тѣзи топчести главички се образуватъ безбройно много твърдѣ малки, нишковидни тѣлца, наречени спори, които като излѣзатъ отъ тѣхъ разнасятъ се отъ вѣтъра и насѣкомитѣ изъ околността. Ако та-

\*) Моравото рогче е извѣстно у насъ повече подъ името »Рѣжено рогче».

кива спорички попаднатъ на рѣженъ класъ прѣзъ врѣме на цвѣтението му, то тѣ, подобно сѣмената на растенията, прорастватъ и израстъка имъ (мицела) прониква въ плодника на зърното, разраства се тамъ и го прѣвръща въ една бѣла гжбеста тъканъ, която отгорѣ се покрива съ капки отъ блѣдо-желтеникава, лѣпкава течность, извѣстна въ просторѣчието подъ името *медова роса*.

Тази слизеста, сладка течность съдържа въ голѣмо количество сжщо твърдѣ малки, но съ друга форма (кжлбообразна или яйцевидна) спори. Различнитѣ насѣкоми, особено житнитѣ брѣмбари, съ охота ядатъ тази сладка роса заедно съ находящитѣ се въ нея спори, които ги принасятъ по други съсѣдни класове. Прѣнасянието на споритѣ, може да стане сжщо и чрѣзъ вѣтъра. Ако тѣзи спори, по единъ или другъ пжтъ, попаднатъ на здрави цвѣтове то тѣ прорастватъ въ плодницитѣ имъ и причиняватъ болестята, слѣдствие на която и по тѣхъ се образува *медова роса*. По срѣдата на лѣтото образуването на медовата роса се прѣустановява, болнитѣ зърна нарастватъ, подуватъ се и въ край се видоизмѣнятъ въ познатитѣ намъ морави рогчета.

Отъ горното виждаме, че разпространението на моравото рогче става двустранно и се приспособява къмъ годишното врѣме. Отъ една страна на рогчетата, прѣдзначени за прѣзимуване, се образуватъ спори, назначени на които е да прѣдаватъ болестята отъ година на година, отъ друга страна, въ началото на своето развитие, при образуването на медовата роса, тѣ даватъ нови спори, цѣлѣта пжкъ на които е да разпространяватъ болестята прѣзъ лѣтото. При такива условия на размножаване, твърдѣ понятно е, че и моравитѣ рогчета ще се срѣщатъ въ голѣми количества.

Независимо отъ врѣдата която моравитѣ рогчета принасятъ на реколтата, тѣхната поява е нежелателна още съ това, че тѣ притежаватъ много отровни свойства, които се прѣдаватъ на брашното. Такова брашно прѣдизвиква опасно заболѣване извѣстно подъ названието „*лошъ колецъ*“, придружено съ упояване, подуване и което често пжти свършва съ смъртъ. Въ благоприятни за развитието на моравитѣ рогчета години, тѣ се явяватъ въ голѣми количества и въ примѣсъ съ брашното ставатъ причина за епидемическо заболѣване, каквото е било заблѣзано въ Франция прѣзъ 1747 год., прѣзъ 1769 г. въ Фландрия, прѣзъ 1770 и 1771 г. въ Австралия и пр. Въ днешно врѣме, съ въвеждането новитѣ приѣми при обработ-



ването на земледѣлскитѣ култури, подобни епидеми сж вече редкостъ, обаче въ България, за съжаление, не малко сж случатѣ отъ такива заболѣвания.

Обикновенно заболѣванието, причинено отъ брашно съдържаще морави рогчета, бива по-силно прѣзъ юлий и августъ или тугакси слѣдъ жетвата, а прѣзъ есента и зимата то е по-леко. Това се дължа на обстоятелството, че прѣснитѣ морави рогчета притежаватъ повече отровни свойства отъ старитѣ; прѣкаратъ ли зимата ядовитостъта имъ намалява и тѣ обикновено ставатъ безвредни. Че брашното съдържа смлѣни морави рогчета, може да се познае отъ това, че хлѣба има виолетовъ цвѣтъ или тукъ-тамъ изъ него се забѣлѣзватъ пѣтна съ сжщо такъвъ отенакъ. Отровнитѣ вещества, съдържащи се въ моравитѣ рогчета, оказватъ вредно влияние сжщо и на домашнитѣ животни — четворноги и птици, които въ повечето случаи изявяватъ отвръщение къмъ храната съдържаща ги; само овцетѣ ядатъ такава храна безъ вреда за здравето имъ.

Отъ горното става явно, че е необходимо отстраняването на моравитѣ рогчета за да се възприпятствува тѣхното разпространение. Мъркитѣ които трѣбва да се прѣдприематъ въ това направление се състоятъ въ събирането на рогчетата на самитѣ ниви и въ старателното прѣчистване на сѣмето отъ тѣхъ. Събирането имъ на нивата не прѣдставлява голѣма мжчнотия, още по-вече, като се има прѣдвидъ, че тѣ могатъ да се продадатъ въ дрогериитѣ и аптекитѣ, кждѣто се употрѣбаватъ като лѣкарство и се цѣнятъ доста скжпо. Забѣлѣзано е, че моравитѣ рогчета се намиратъ повечето по крайщата и нискитѣ мѣста на нивата, поради което при събирането имъ послѣдната не се толкова тъпче. Събирането на рогчетата трѣбва да става до пълното узрѣване на класоветѣ, тѣй като зрѣлитѣ опадватъ при слабо подрусване.

Ние видѣхме, че медовата роса прѣдава болестъта по нивата чрѣзъ попадане на образувалитѣ се въ нея спори по току по цвѣтящи класове. Когато зародиша е вече развитъ, то споритѣ сж неспособни да проникнатъ въ него; ето защо при едноврѣмното цвѣтение на ржжъта се изключва възможността за по-силно разпространение на болестъта. Слѣствие на горното, необходимо е да се обърне внимание на това, щото на една нива да се не засѣватъ разни сортове ржжъ, цвѣтящи не едноврѣмено, съ което съ избѣгва послѣдователното прѣдаване на заразата.

Въ години моравитѣ рогчета се развиватъ въ такова го-

лѣмо количество, че събирнето имъ прямо става невъзможно. Въ таквъ случай необходимо е да се пристъпи къмъ отдѣлянето имъ отъ зърното слѣдъ вършидбата, което се постига много лесно по слѣдующия начинъ: въ единъ обикновенъ чебуръ се приготвява разтворъ отъ 1 кгр. готварска соль и 120 литри вода, въ който се потапя едно обикновено решето, въ което е поставено около два прѣста високъ пластъ отъ ръжъта примѣсена съ морави рогчета. Рѣшетото се потапя въ разтвора до повърхността му и съ помощта на една тоетка се разбърква ръжъта и тогава всичкитѣ рогчета ще изплаватъ като по-леки на повърхността на водата. Съ ржка или платнена цѣдилка тѣ се събиратъ и отдѣлятъ. Промитата по този начинъ ржъ се промива повторно въ чиста вода и се растила на тънакъ пластъ да съхне, като при това многократно се разбърква.

Отдѣленитѣ морави рогчета, за да бждатъ продадени, сжщо трѣбва да се промиятъ въ чиста вода и изсушатъ добрѣ.

Обр. Чифликъ

Ив. Хр. Фетваджиевъ.



## СКОТОВЪДСТВО.

### Прѣдпазване на бременнитѣ домашни животни

#### нѣколко дни прѣди и слѣдъ като тѣ родятъ.

Нѣколко дни прѣди ражданието на малкитѣ първата грижа на стопанитѣ е, да приготвятъ добро легло за бременнитѣ майки. Най-добрѣ е щото, бременнитѣ кобили да се поставятъ въ особени огради, кждѣто трѣбва да имъ се настели достатъчно ситна слама. Ако за тая цѣль нѣма особено приготвени огради, приготвятъ имъ се такива на бързо. Още по-добрѣ ще направи стопанина, ако съблюдава, щото мѣстото, кждѣто ще постави кобилата, която скоро ще се жреби, да

бжде достатъчно свѣтла и прѣди ожребванието, да ѝ снесе заднитѣ подкови, за да не би да нарани жребчето или самия него, защото въ повечето случаи, кобилата слѣдъ ожребването бива раздразнена. Често тя даже не пропуска и жребето да сучи, тѣй като не може да понесе гѣдаличканието, което ѝ причинява. Различнитѣ испѣкнали прѣдмети, като: гвоздеи, куки, разцѣпени дѣски и др. трѣбва да се отстранятъ, да не би да станатъ причина за нѣкое нараняване на кобилата или жребето. Кобилата оставяме обикновенно да се движи свободно въ оградата, тогава обаче, когато е зла, вързваме я, за да не може тѣй лесно да врѣди на малкото; въ послѣдния случай не оставаме жребето при нея, но само отъ врѣме на врѣме го пускаме, до като то се насучи, а за по-голѣма сигорностъ, стопанина остава самъ, прѣзъ всичкото врѣме на сучението, при тѣхъ.

Крава, която скоро ще се отелва, отдѣляме на страна, кждѣто е достатъчно свободно и далечъ отъ останалитѣ крави и ѝ настиламе повече слама, за да се чувствува свободна въ леглото си.

Свиня, която скоро ще се опрасява, поставяме въ просторна кочина и за да не би малкитѣ прасенца да се заплетятъ, настиламе ѝ слама нарѣзана на около 25—30 см. За да се избѣгнатъ възможнитѣ опасности отъ примачкванието на малкитѣ, край 4-тѣхъ страни на кочината се забиватъ желѣзни колчета, високи 25 см. надъ земята, задъ които прасенцата могатъ свободно и всѣкога да избѣгатъ, когато свинята си лѣга. Или пѣкъ приготвятъ плетища отъ дървени колчета, поставени редко едно до друго, отдалечени на около 35 см. отъ стѣната; между колчетата, прасенцата могатъ свободно да се движатъ и избѣгатъ възможното примачкване, когато лѣга майката.

Бременнитѣ овци и кози поставяме до общо отдѣление, прѣградено отъ това на останалитѣ; много по-добрѣ е обаче, ако малко прѣди обавването, всѣко бременно животно се постави въ особено отдѣление.

Въ послѣднитѣ дни на бременността, стопанинътъ, трѣбва да бди и бжде винаги готовъ, за да се притече ѝ врѣме на помощ тамъ, кждѣто се яви нужда, защото много често, особено въ кобилитѣ, ражданието става твърдѣ бързо и когато обърнатитѣ обратно крачка или главичка на малкото, не се оправятъ на врѣме, помощта подирѣ става трудна, тѣй като животното започва силно да се напхва. При кобилитѣ и по

нѣкога при свинитѣ, малкото се ражда заедно съ ложата, отъ която, ако не се освободи веднага, бързо умира. Когато, свинята се не нагледва, слѣдъ ражданието на малкитѣ, започва да яде ложата, а често се впуска и върху прасенцата. Ако, малко прѣди ражданието, забѣлѣжимъ силно подувание на вимето, въ което и да е животно, за да се избѣгне възможното въ случая възпаление, трѣбва веднага да се отдои частъ отъ млѣкото, до като се намали подуванието. Когато животното започне силно да се напхва и не се забѣлѣзва никакво растваряние на бърнитѣ, прѣпорѣчва се поставянieto на студени компреси върху бедрата и кръста и проплакванието на вѣншитѣ бърни съ хладна вода.

Ако ражданието е правилно, даване на помощ е не-нуждно или само отчасти при кравитѣ, тѣй като въ тѣхъ напхванието е много слабо, копанята тѣсна и въ повечето случаи телетата доста развити—поради коети и отелванието става продължително и трудно. Въ такъвъ единъ случай, крачката на телето се обвиватъ съ сухъ и чистъ платъ или връзка и като започнатъ напхванията, помагаме — дърпаме полека и внимателно. Ложата не трѣбва да се разкъсва въ отворената шийка, защото ако истече плодовата вода и започнатъ напхванията, малкото заема неправилно положение и ражданието става много трудно. Само тогава, когато напхванията сж много слаби или никакви, отваряме дълбоко положенията плодовъ мѣхуръ, вързваме веднага малкото и се мжчимъ по възможность по-бързо и внимателно да го истеглимъ.

Когато ражданията сж правилни и напхванията сж достатѣчни, оставаме плодовиятъ мѣхуръ до като стигне до шийката и самъ се пукне или ако мочовата ципа е достатѣчно дебела и не може сама да се пукне—раскъсваме я ний. Ако шийката е до толкова малка, че главата на малкото не може да се проврѣ прѣзъ нея, помагаме за растяганието ѝ съ ржка и прѣкарваме главата; за още по-лесно прѣминавание, прѣпорѣчва се намазванието на главата и шийката съ безсолна свинска масъ. Прѣди да посѣгнемъ до шийката, трѣбва да измиемъ добрѣ ржцѣтъ си, опашката и околността съ сапунъ и чиста вода, да ги оплакнемъ съ 3<sup>0</sup>/<sub>0</sub> креолиново млѣко и на-ново промиемъ съ вода. Ноктитѣ на прѣститѣ си добрѣ да изрѣжемъ, промиемъ, проплакнемъ съ 3<sup>0</sup>/<sub>0</sub> креолиновъ или 1-1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> <sup>0</sup>/<sub>0</sub> лисоловъ растворъ и намажемъ съ чиста свинска масъ.

При привързванието на крачката или главата, стопанина трѣбва да бжде особенно внимателенъ. Ржката, прострѣна

вжтрѣ, трѣбва внимателно и полека да се движи и при всѣко нейно изваждане е потрѣбно ново промивание, ново проплакване съ 3% креолиновъ или 1½% лисоловъ растворъ и ново намазване съ креолинова масъ.

Съ строга чистота и дезинфекция се избѣгватъ всѣкакви възпаления на бърнитѣ и отравяние на кръвта. Разбира се отъ само себѣ си, че и връзкитѣ, които употрѣбяваме за прѣвръзване на крачката или главата, трѣбва да бждатъ чисти и дезинфекцирани съ креолиновъ или лисоловъ растворъ. За дезинфекция, въ подобни случаи, не трѣбва да се употрѣбява карболова киселина, тъй като слѣдъ нея лесно могатъ да станатъ отравяния. Никога не трѣбва да се употрѣбяватъ впрѣгателни сили за истеглованието на малкото.

Слѣдъ ражданието на малкото, майката бива уморена и обикновено лѣга, за да си отпочине.

Когато прѣдизвикваме животното да стане изведнажъ или когато животното си легне и копанята е наклонена повечето назадъ, лесно отъ силнитѣ напжвания се истласква влагалището вънъ. Затова настиламе отъ заднята страна повече слама, за да лѣжи животното по-водоравно или по-високо съ задника си. Съ това се избѣгватъ възможнитѣ поврѣди на половитѣ органи. Обикновено 5-10 мин. слѣдъ ожребванието, кобилата става на крака, а по нѣкога, безъ да си лѣга, стои права прѣзъ цѣлото врѣме на жребението; ако лежи и се напжва, най-добрѣ ще бжде ако я принудимъ да стане.

Кравата, слѣдъ отелванието, остава да лежи или ако при отелванието е стояла, лѣга и лежи четвъртъ, па даже и три четвърти часа; въ тоя моментъ тя започва все повече и повече да се напжва, за да се освободи отъ ложето, затова стопанина трѣбва да бжде внимателенъ и въ случай на нужда веднага да вземе мѣрки за помощъ. Въ всѣкой случай се настила подъ заднитѣ ѝ крака повече слама, за да стои задницата ѝ по-високо отъ прѣдницата—напжванията се избѣгватъ.

Ако отелванието не е било придружено съ мжки, кравата става веднага, мучи, проявява неспокойствие и се оглежда за телето. Обръщанието на влагалището може да се получи и въ овцетѣ, козитѣ и свинитѣ въ които случаи стопанинътъ трѣбва да бжде тоже внимателенъ.

Слѣдъ ражданието на малкото, особено тогава, когато е било придружено съ голѣми трудности, майката трѣбва да се отрие добрѣ съ суха слама, да се покрие и пази отъ простудяване за да не се яватъ причини за напжване. Послѣ даваме

малкото на майката, за да го олиже. Слѣдъ силно истощяване, като сръдство за засилване, прѣпоржчва се нахранванието на майката съ насоленъ хлѣбъ или хлѣбъ потошенъ въ вино или ракия; сжщо смлѣнъ на едро овесъ посоленъ и размѣсенъ съ малко гореща вода. Или пѣкъ малко давка отъ варена ржжъ смѣсена съ чорба отъ овесъ или пшенични трици. Силно напоявание, както прѣди тѣй и слѣдъ ражданието не се прѣпоржчва, тѣй като способствува за силни напжвания и дѣйства като косвена причина за обрѣщание на влагалището. Било забѣлѣзано, че крави които сж страдали отъ поврѣди въ половитѣ органи, слѣдъ ражданието, били или много напоени или простинали или пѣкъ прѣдшествовали и двѣтѣ тия причини наедно.

Много стопани си приготвятъ напоѣ отъ сваренъ кимионъ, лай-лай кучка и ржжъ съ соль; такъвъ напоѣ се прѣпоржчва особено при силно напоявание.

Колкото се отнася до кърмението на животнитѣ въ първитѣ 3-4 дни слѣдъ като тѣ родятъ—трѣбва да става умѣрено т. е. освѣнъ напоѣ, въ който притуряме опрѣдѣлено количество пшенични трици или смлѣнъ овесъ, даваме имъ и малко сѣно или отава. Първия денъ напоѣ не трѣбва да се дава до насищание. Това умѣрено кърмение и напоявание се доказва отъ това условие, че веднажъ прѣстанала циркуляцията на кръвта до тѣлото на малкото, майката отново има голѣмо количество кръвь, по която причина кърмението и напояванието трѣбва да става въ ограничени размѣри. Чрѣзъ силно хранение могатъ да се прѣдизвикатъ различни болести въ майкитѣ, като възпаление на вимето и други отъ които може да се зарази и малкото. Колкото се отнася до животни стари и безсилни, почванието на усилено хранение трѣбва да стане по-отрано. Много практики говорятъ, че до четвъртата седмица отъ отлванието, кравата трѣбва да получава само полвината отъ тая давка, която обикновено ѝ се давала по-рано; отъ 4-6-та седмица — двѣ-трети отъ давката, а отъ 6-10-та седмица — три-четвърти, слѣдъ това цѣлата давка и едвамъ тогава може полека да се подобрява, за да може кравата по-добрѣ да дои; съ това се избѣгва много пжти възпалението на вимето и поболяването на телето.

Напояванията, слѣдъ ражданието на малкото, иматъ за цѣль да способствуватъ за по-лесното отдѣляние на ложето. Отначало ложето обикновено виси на около 20-30 см. вѣнъ, а слѣдъ това започва да излиза всѣ повече и повече; когато

излѣзе до толкова шото се има опасностъ отъ застѣпване, трѣбва наново да го съкратимъ на около 20-30 см., защото въ случай на силното му истрѣгване, послѣдствіята биватъ опасни за здравето на животното. Въ повечето случаи, ложето само, безъ всѣкакви насилия, се отдѣля въ кравитѣ, за 4-6 часа слѣдъ ражданието на малкото, нѣкога обаче това отдѣление продължава и до 12 — 36 часа, безъ да има лоши послѣдствия. По нѣкога, макаръ и твърдѣ рѣдко, се случаватъ, че кравата сама или тая която сѣди до нея, изяда ложата и вслѣдствие на мжчното негово смилание, добитѣка се разболява. Затова най-добрѣ е, ако отдѣленото ложе се зарови въ земята, но не и захвърли на торището, което се често върши, защото може да се изрови отъ кучетата или отъ пустнатитѣ на свободно свини.

Отначало, прѣди да пустнемъ малкото да сучи, трѣбва добрѣ да промиемъ вимето съ малко топличка вода и сапунъ, слѣдъ това да го проплакнемъ и исунимъ. Още по-добрѣ ще направимъ, ако прѣдварително издоимъ отъ всѣка цицка по малко млѣко въ нѣкой сждъ.

Първото това доение се прѣпоръчва за това, защото въ каналчетата на цицкитѣ се намиратъ много нечистотии и голѣмо количество микроскопически бацили, които като се поглѣнатъ отъ малкото, могатъ да му причинятъ силна диария.

Вулвата, опашката и тѣхнитѣ околности, трѣбва да се подържатъ въ постоянна чистота; промиватъ се отъ врѣме на врѣме съ малко топла вода и сапунъ и проплакватъ съ 3<sup>0</sup>/<sub>10</sub> карболова вода.

Това промивание става съ цѣль да се отстранятъ всичкитѣ нечистотии и засѣхвания, които се образуватъ отъ истичанието на желтеникавата, а понѣкога и съ кръвь обогрѣната течностъ въ първитѣ 8 дни изъ половитѣ органи на животното.

Въ първитѣ дни, слѣдъ ражданието на малкото, майката не трѣбва да се искава на пасбището, защото лесно могатъ да се разболеятъ. Най-много въ подобни случаи страдатъ кобилитѣ, затова добрѣ е, ако отначалото се хранятъ въ дома съ суха храна, а слѣдъ това да се пускатъ по малко на свободно движение. Кравитѣ въ тоя случай не сж до толкова чувствителни.

Бързото промѣнение на кърмивото и даванието на много кисела, наросена или поврѣдена храна, трѣбва да се избѣгва.

Подържанието на умѣрена температура въ стаитѣ (16<sup>0</sup> R), която особено на първо врѣме трѣбва да бѣде по-висока—да

се спазва. Истудяванието на стаята не трѣбва по никой начинъ да се допуска.

Прѣзъ лѣтото провѣтряванието на стаитѣ се особено прѣпоръчва. Кравитѣ могатъ още на втория день слѣдъ отелванието да се пускатъ на паша. Чистението и чешението подържа здравieto, циркуляцията на кръвта, а заедно съ това и промѣсванието на млѣкото. Млѣкото, което при сучението, малкото не допие, трѣбва да се издои и сутринъ, отъ всѣка цицка на вимето, полвинъ или три четвърти часа, прѣди да се пустне телето, се издоява по-малко млѣко, за да не би нечистотата да се погълне отъ него.

(Изъ Morav. Hosp.)

А. Гочевъ.



## Пчеларство.

### Роене на пчелитѣ.

На дали ще има по-приятенъ актъ въ живота на пчелитѣ отъ тоя на роенето имъ. Бързата и усилена тревога въ кошара; развълнуваното движение, особенното бучение и най-послѣ задружното на кжлбо хвърчение въ въздухътъ извънъ кошаритѣ — всичко това е актъ въ виша степенъ приятъ и забавителенъ, но въ сжщо врѣме пѣкъ и актъ твърдѣ поучителенъ. Пчелитѣ подобно на всички животни, па и подобно на самитѣ намъ чловѣцитѣ, иматъ вродено стремление освѣнъ да се размножаватъ, но и да образуватъ отдѣлни сѣмейства, които отдѣлятъ да живѣятъ самостоятелно. Обаче това отдѣляне не е както въ насъ чловѣцитѣ безсмислено, както много брата правятъ при раздѣлата безъ да иматъ готово и най-необходимото, а е строго обмислено и разумно наредено. Че дѣйствително това е тѣй достатъчно е само да погледнемъ на това, че то става тѣкмо



тогава, когато пашата е най-силна, слѣдователно новия рой ще бѣде гарантиранъ съ храна и изработка на жилището си; че съ всѣки рой излизатъ множество работни пчели, търтей и майка и най-послѣ, че съ него отива старата майка. Отъ това може да се заключи, че роенето е актъ приятенъ, но и твърдѣ наученъ, достатъчно е само да се вникне въ него.

За да подкрѣпятъ това си стремление пчелитѣ, прѣзъ лѣтото, въ врѣме на силната паша отгледватъ много пчели — работници, търтей и майки, та да могатъ да отдѣлятъ едно пълно и организирано сѣмейство. Това отдѣляне се нарича — рояване. Различаваме два вида рояванита: естествено и искусствено. Естественото роение става отъ самото побуждение на пчелитѣ и тѣ се роятъ самостоятелно, безъ пчеларя да се е потрудилъ за това. Искусственото пъкъ роение става не отъ волята на пчелитѣ, а отъ тая на самия челоуѣкъ пчеларя. По натакъ въ това списание ний ще говоримъ за какъ става искусственото рояване, а сега ще кажемъ само за естественото.

Роенето на пчелитѣ си има своитѣ добри и лоши страни. Добритѣ му страни сж тия, че съ него се увеличаватъ сѣмействата, а освѣнъ това новия рой, поставенъ отдѣлно, застрашаванъ отъ живота, се залавя за работа и съ нова енергия гледа да подсили сѣмейството си. Сжщото става и съ онзи, останалъ въ кошартъ. Като вижда че тѣ сж намалели, то енергически работятъ за да набавятъ броя на отдѣленитѣ си другарки. Обаче рояването е полезно и бива сгодно само въ добри години, когато има богата паша, та не ще почувствуватъ нито младия, нито стария роеве. Въ една не добра година при нѣмане на паша то дониса само разочерования на пчеларя и излишни трудове на пчелитѣ, тѣй като само една добра беритба може да усигори сжществуването и бжджцето на роя. Това е доста важно, затова пчеларя трѣбва съ осторожностъ да слѣди и види ли, че годината е добра да ги роява, а бѣде ли лоша да прѣкъсва и спира роенето.

Естественото рояване става, както казахъ, когато има силна паша на полето. Това обикновено въ насъ е къмъ втората половина на май, и цѣли мѣсець юний. Това врѣме е най-сгодното за рояване. Обикновено пчелитѣ излизатъ на рояване между 10—12 часътъ, а по-късно отъ 12 часътъ бива твърдѣ рѣдко.

Че е приближило врѣме да се роятъ пчелитѣ се познава по слѣднитѣ признаци: въ кошертъ има заложени много май-

чини килики, които биватъ даже затворени. Такива килики може въ единъ кошеръ да има отъ 5—10—15; пчелитѣ сж намножени и лежатъ прѣдъ кошера. Освѣнъ това появяватъ се търтеи и най-послѣ по пѣнието на майката, което се слуша много ясно вечерно тихо врѣме. Забѣлѣзватъ ли се тия признаци трѣбва да се очаква рой. Интересно е излизането на роя. Още отъ утрината много отъ пчелитѣ не отиватъ на работа, а лежатъ на прѣлката, тѣзи които сж излѣзли на паша, като се завърнатъ не отиватъ вече и съвсѣмъ малко пчели отиватъ на полете. Въ началото на излизането на роятъ то прилича на една проста обикновена игра, слѣдъ това се забѣлѣзва една бърза тревога вжтрѣ въ самия кошаръ, пчелитѣ бързо тичатъ насамъ-нататѣкъ, майката ходи отъ пита на пита и най-послѣ една часть отъ пчелитѣ заедно съ търтеи излизатъ и се виятъ на кжлбо въ въздухътъ. Царицата когато забѣлѣжи, че поголѣма часть отъ пчелитѣ сж излѣзли и, че роятъ е добрѣ раздѣленъ т. е. въ кошарътъ оставатъ толкова пчели колкото сж излѣзли и навѣнъ напуца и тя кошарътъ и отива при пчелитѣ. Въ това врѣме пчелитѣ биватъ силно развълнувани и много хапятъ. Па и може ли да не бждатъ разтревожени, когато напуцатъ башино огнище и не знаятъ що ги чака за напрѣдъ?

Излезлитѣ така пчели се виятъ на кжлбо въ въздухътъ и се хвацатъ много лесно. Взема се единъ празенъ плѣтенъ кошаръ, намазва се вжтрѣ съ маточина и напръсква съ малко прѣсолъ или разреденъ медъ, прѣвѣрзва се на една дълга върлина и се обръща съ устата надъ кжлбото. Пчелитѣ влизатъ въ него и като се подържи малко слага се на земята да се прибератъ всичкитѣ. Ако не се хване въ кошарътъ, то ако има наблизю нѣкое дърво хваца се на нѣкое клоне и овисва въ форма на гроздъ. Отъ тукъ се взема съ клончето или пѣкъ се стърсва пакъ въ плѣтения кошаръ и се оставя на земята да се прибератъ още лѣтящитѣ изъ въздухътъ пчели. При слагане кошарътъ на земята да се мѣсти много полека за да не се изгърсятъ пчелитѣ. Кошарътъ съ пчелитѣ се слага близо до онова мѣсто, гдѣто и сж били хванати пчелитѣ и се остава да стои спокойно до вечеръта. Добрѣ е кошарътъ да бжде малко на сѣнка, защото инѣкъ изложения на слѣнце кошаръ се нагрѣва много силно и пчелитѣ отъ силната горѣщина може да го напустнатъ.

Обикновенно съ излѣзлия роя излиза старата майка. Като се знае това не трѣбва да се страховаме, че първия рой ще

избѣга, защото съ него излиза старата която е бремена и не може да хвърчи много, а се хваща веднага. Втория и други роеве вече бѣгатъ. Съ тѣхъ излизатъ млади майки, неоплодени, леки и хвърчатъ. За да не испустнемъ роятъ най-добрѣ е като се дигне въ въздухътъ, взема се едно църкало и съ вода отстрани се напрѣсква, така щото водата да пада отгорѣ на ситни капки, както дѣждъ, върху пчелитѣ. Крилата имъ се измокряватъ и тѣ като не могатъ да хвърчатъ се залавятъ о нѣкой прѣдметъ.

Хванатия рой се оставя да стои до вечерята, когато го поставяме на опрѣдѣленото му мѣсто въ разборенъ или пѣкъ оставяме въ старъ кошаръ. Ако ще го поставимъ въ разборенъ кошаръ приготвяме вечерята кошарътъ, като му поставяме една или двѣ рамки съ готови вече пити, и поставяме толкова искусствени. Съ една дума на роятъ се поставятъ толкова рамки, колкото може той да изпълни. Слѣдъ това се изтърсватъ отгорѣ пчелитѣ и като се прибератъ се затваря и оставя. Два три дена на този новъ рой трѣбва да се държи малко тѣсенъ входа, слѣдъ което врѣме се пакъ разширява.

Ако ще искаме пѣкъ да си остане роятъ въ стария кошаръ, то го занасяме на опрѣдѣленото мѣсто и го оставяме тамъ. За да бждемъ гарантирани отъ пчелитѣ да не напустнатъ кошарътъ, което се често случва, то най-добрѣ е още прѣди да хванемъ роя (единъ днв дена по-рано) да си приготвимъ кошарътъ, като на дъното му съ помоща на тънакъ тель или подострени клечки закачимъ нѣколко парчета готови пити. Това улеснява пчелитѣ въ работа и ги успокоява, отъ което тѣ не напуцатъ своето ново жилище. Освѣнъ това кошарътъ трѣбва да бжде добрѣ изчистенъ, която чистота сжщо гарантира задържането на роя.

### **Слабия рой връщайте при майката!**

Както на всѣко едно нѣщо, така и въ пчеларството ний малко обръщаме внимание на качеството, а количеството. Мнозина отъ нашитѣ нови па и стари пчелари искатъ въ една — двѣ години всичко да свършатъ. Тѣ гледатъ по възможность да иматъ повече роеве, слѣдователно и кошари, но били тѣ и

слаби, че щели да умратъ, затова не искатъ и да знаятъ. Като желаятъ да увеличатъ своитѣ кошари тѣ оставятъ пчелитѣ си да се рояватъ по 3-4 пкти, та отъ »единъ да станатъ 4-5» както си се тѣ изразяватъ. На дали ще има по-голѣма измама отъ тая: кошаръ или сѣмейство, което се рои по 3-4 пкти, то дава само единъ, първия, рой добръ, а всички други заедно съ стария сж слаби и осждени неминуемо на гибель. Това е много ясно. Само по себе си се разбира, че такива малки роеве сж слаби, т.е. ще могатъ да си събератъ храна, нито пъкъ да увеличатъ броя си, вслѣдствие на което още при зазимяването ще умратъ. Сжщото нѣщо ще постигне и стария, майката\*), както обикновено въ насъ го наричатъ, защото отъ многото рояване, той цѣлото лѣто е отгледвалъ само пило (червей) безъ да може да си събере храна за зимовище; неговитѣ пчели сж намалили до минимумъ и него го очаква сжщата участь, както и на другитѣ. И какви биватъ разочарованията на такива пчелари, които прѣзъ есенъта сж зазимили 4 роя, а напролѣтъ оставатъ безъ нищо! И това го има и го срѣщаме навсѣкждѣ между жаднитѣ за много пчелари!

Ето защо азъ съ тия си редовце искамъ да съвѣтвамъ пчеларитѣ щото да гледатъ да иматъ по-добрѣ единъ, но силенъ и добръ кошаръ, отколкото 5, но всички слаби. Това се постига най-добрѣ, като се възпиратъ и не се позволява на пчелитѣ да се рояватъ повече отъ веднажъ, най-вече два пкти. За новитѣ кошари работата е много лесна, като се прѣгледа кошара и ако се забѣлѣжатъ маточни килийки да се унищожатъ. Освѣнъ това при тѣхъ съ прѣдаване на пититѣ и магазина имъ се отнема възможността отъ роение. Обаче при старитѣ плѣтени кошири това е малко по-трудно. Ако имаме такъвъ кошаръ и се е роилъ вече веднажъ и искаме да спремъ по-нататъшното му роене постъпваме така: обръща се кошара на горѣ съ устата, подпушва се съ малко димъ и внимателно прѣгледваме пититѣ една по една, като ги разтваряме и гледаме дали ще видимъ маточна килийка, и ако намѣримъ отстраняваме ги всичкитѣ. Но често пкти колкото и да търсимъ оставатъ нѣкой заложени въ качуля или нѣгдѣ по жлитѣ и се роява втори и трети пктъ. Въ такъвъ случай най-добрѣ е щомъ като се рои, то младото излѣзнало ройче да не се оставя отдѣлно и туря въ отдѣленъ кошаръ, но веднага повърне пакъ при майка си—кошара отъ кждѣто е излѣзло. Направимъ

\*)Така се нарича кошарътъ, който дава рой.

ли това ний вече имаме не слабъ, а силенъ кошеръ, който ще прѣкара зимата благополучно и ни даде на другата година единъ или два силни рояци. Това е една отъ най-леснитѣ и практически работи, при това и трѣрдѣ наврѣме, защото ако ли не сега, то наесень ще бждемъ принудени да ги съеденяваме. Повръщането на роя обратно при майка си трѣбва да става веднага щомъ се натрупатъ на кжло събиратъ се въ единъ празенъ кошаръ, като се изсипватъ отпрѣдъ на нѣкой чершавъ прѣдъ кошарътъ или пѣкъ се обръща пълния кошаръ и изсипватъ пчелитѣ отъ новия въ него. Тукъ не трѣбва да се прѣскатъ пчелитѣ съ ницо, защото тѣ сж си още съ еднаква миризма и нѣма да има какво давене между тѣхъ. Ако може прѣзъ това врѣме да видимъ и хванимъ майката добръ е да я вземемъ и ако не ни трѣбва за другъ нѣкой кошаръ да я убиемъ. Не я ли хванемъ то пчелитѣ ще си я махнатъ сами.

Като завършвамъ тия си редове, азъ подканямъ всички пчелари, които иматъ стари кошери, да не оставятъ пчелитѣ си да се рояватъ повече отъ единъ най-много два пжти, и ако се роятъ повече, на даже и първи рой да бжде, ако е слабъ, което се често пжти случавя по причина на тѣснитѣ кошарица, да се не оставя отдѣлно, а да се повръща направо назадъ при майката. По този начинъ ще имаме малко но добри кошари, отколкото много, но слаби.

Ц. Анчевъ.



## Бубарство.

### Печене на пашкулитѣ.

Извѣстно е всѣкому, че щомъ бубитѣ ядтъ отъ 32—35 дни слѣдъ излопването си, завиватъ се въ пашкуль, кждѣто като прѣстоятъ извѣстно врѣме и какавидитѣ прѣкаратъ своята метамарфоза, пробиватъ на единия край пашкультъ и излизатъ

на вѣнъ на чисти, хубави, бѣли пеперуди за да продължатъ по-нататкъ своя родъ въ снисане на яйца. Обикновено отгледването на бубитѣ става славно за тѣхната коприна. Цѣлия пашкулъ не е нищо друго освѣнъ една дълга копринена нишка, която бубичката истака отъ коприненитѣ си жици и се овива вътрѣ въ тѣй наречения пашкулъ. Тази нишка има само два края — тамъ отъ кждѣто бубичката е започнала и другия, кждѣто е свършила. За да не се разбърква тази нишка, природата е надарила това полезно насѣкомо съ инстинктъ, който въ животнитѣ и насѣкомитѣ се нарича умъ, та тя плѣте съ тази нишка пашкула лжкатушно, като я завива подобно на цифрата 8, и има форма сжщо като конецъ отъ разнищенъ чорапъ. Тази нишка има дължина 500—800 метра. Когато започни да се точи, като се размекне пашкула въ гореща вода хваща се нишката и се точи безъ да се прѣкъсва или разбърква до тогава, до като се свърши цѣлия пашкулъ. Съвсѣмъ друго е съ тия пашкули, отъ които сж изхвърчели пеперуди. Тукъ копринената нишка на края е раскъсана, и има вече не само два края както по напрѣдъ, а 200. Не ще съмнение, че ако започнемъ да точимъ сега такъвъ пашкулъ постоянно нишката се свършва и не може да се точи, или ако съ мжка ги источимъ добива се конецъ отъ не еднаква дебелина. Затова трѣбва да гледаме щото да не допускаме на какавидитѣ да се прѣвърщатъ въ пеперуди и излизатъ, а това става най-добрѣ съ умъртвяването имъ вътрѣ въ пашкула, което въ говоримия езикъ се нарича изпичане на пашкулитѣ,

Печенето на пашкулитѣ е работа твърдѣ важна за всѣки бубохранителъ, били тѣ за продажба или домашно употрѣбление. Често пкти прѣзъ врѣме на продажбата цѣната бива твърдѣ ниска и производителтъ отъ страхъ да не би да изхвърчатъ ги дава, само да се отърве отъ тѣхъ. Обаче, ако ги испече може да ги държи до тогава, до кагато се повдигне цѣната, слѣдователно ще вземе по-добро възнаграждение за трудтъ си. Сжщото е и съ ония, които ще бждатъ за домашно употрѣбление: като се испекатъ домакинката ще ги прибере и изракоти зимъсъ, когато нѣма друга работа, а сега ще види друго.

За изпичането т. е. умъртвяването на какавидитѣ има нѣколко срѣдства, но по-вечето отъ тѣхъ сж мжноприложими и не толкова добри. Не е достатъчно само да се умъртвятъ какавидитѣ, но и да се запази цвѣтътъ, еластичността и качеството на коприната, защото именно тамъ е съсредоточено нашето внимание. Азъ ще спомена тукъ нѣколко способа, които

се употрѣбаватъ за умъртвяването на какавидитѣ, но ще кажа отъ тѣхъ кои сж по-добри и приложими за насъ. Въ разнитѣ мѣста си служатъ съ различни срѣдства. Нѣкждѣ умъртвяватъ какавидитѣ на слънце, като продиратъ пашкулитѣ и отъ дѣйствието на горѣшитѣ слънчеви лъчи, за 1—2 дена умиратъ, обаче слънчевитѣ лъчи промѣнятъ цвѣта на коприната, затова добрѣ е отгорѣ да се постила нѣкоя дрѣха за да не пада свѣтлината направо. Други пѣкъ ги пекатъ въ пещъ, слѣдъ като извадятъ хлѣбътъ, турятъ тѣхъ, но и това не е практично, защото може отъ силната топлина да се прѣпекатъ, изгорятъ и къса нишката. Употрѣбява се още камфоръ, серливъ окись, сероводородъ и други подобни, като се турятъ пашкулитѣ въ единъ сждъ и се затварятъ добрѣ кждѣто отъ паритѣ на горнитѣ вещества какавидитѣ умиратъ, но това е пѣкъ отровно и мжно приложимо, освѣнъ това оказва извѣстно влияние върху качеството на коприната. Китайцитѣ употрѣбаватъ пѣкъ соль готварска, като нареждатъ въ особени сждове пашкулитѣ и сольта на пластове, но и това е свързано съ разноски. Убиването на какавидитѣ става още и съ сухъ топълъ въздухъ и съ водни пари. Убиването съ сухъ топълъ въздухъ и то има своитѣ недостатъци, защото коприната промѣня цвѣтътъ си. Освѣнъ тия способности има още много други, но съвсѣмъ непрактични и неприложими.

Като видѣхме разнитѣ начини за убиване на какавидитѣ въ пашкула и тѣхнитѣ недостатъци, нека видимъ сега кой е най-бобрия и практиченъ за насъ. Отъ всички тѣхъ, най-практиченъ и добъръ за насъ е този убиване на пара. За тази цѣль има нарочно устроени печки които не сж нищо друго освѣнъ единъ казанъ отдолѣ и отгорѣ надъ него искарани високи дувари, които образуватъ една стаичка надъ него, и отгорѣ покрита и измазана. На едната стѣна на тази стаичка има отвори въ които се нареждатъ като чекмеджета етажерки и затварятъ съ дъсчени врата за да не излиза парата. Умъртвяването става така: най-първо се налива въ казана вода до срѣдата и се подклажда. Щомъ водата заври, поставятъ се етажеркитѣ, въ които сж поставени пашкулитѣ и се затварятъ вратитѣ. Като стоятъ 10—15 мииути пашкулитѣ се изваждатъ и на тѣхно мѣсто се турятъ други етажерки, а изваденитѣ съ пашкулитѣ се оставятъ на провѣтриво мѣсто за да постоятъ 20—30 минути и позасъхнатъ, защото отъ парата сж много омекнали, и ако ги струпаме ще се смажатъ. Че какавидитѣ сж умъртвени се познава, като се извади единъ пашкулъ, раз-

рѣзва се и съ една игла се дупчи какавидата и ако не шава това е признакъ, че сж вече умрѣли. Печенитѣ пашкули се разпростиратъ на единъ пластъ отъ 10—15 см. въ домътъ въ нѣкоя стая, да стоятъ 3—4 дни за да изсъхнатъ, като всѣки день се поразбъркватъ по веднажъ-дважъ. Изпеченитѣ тѣй пашкули на водна пара сж доста добри и не губятъ нито отъ цвѣтътъ си, нито отъ лжскавината и еластичността на нишката си. Затова този способъ е единъ отъ най-распространенитѣ и прѣпоржчителни.

Домакини, които иматъ малко пашкули и нѣматъ подобни нѣща, тѣ могатъ да изпекатъ своитѣ пашкули въ казанъ. За тази цѣль загрѣватъ вода въ единъ казанъ, и когато водата заври, натапятъ впрѣ търнс, върху които слагатъ една лѣсичка; търнето се поставя да пази за да не се потапя въ водата. Върху лѣсичката се турятъ пашкулитѣ съ една кошница, но до срѣдата пълна съ пашкули. Слѣлъ това отгорѣ се покрива съ нѣкой вѣхтъ човалъ за да не излиза парата. Тукъ отъ дѣйствието на парата какавидитѣ за 10—15 минути сж вече умрѣли и по-нататкъ се постъпва както и по-рано казахме.

Такова е значението на печене на пашкулитѣ и тага се то извършва. Като завършваме това казваме на домакинитѣ да пекатъ пашкулитѣ си на пара, а не на слънце или въ пещъ, защото така запарватъ качеството на коприната си, а въ пещъ и на слънце я развалятъ.

### Продаване на пашкулитѣ.

Като се изминатъ 8—10 дена отъ качването бубитѣ сж вече завили добрѣ пашкула и трѣбва вече да се обератъ. По раоо отъ това врѣме не бива да се бутатъ, защото не сж довършили работата си, и съ разтърсването ще разбъркатъ редътъ на завиването и ще се добиятъ мекки и мжчно точащи се пашкули. Въ насъ домакинитѣ много бързатъ съ брането, но това не е никакъ добро. При обирането пашкулитѣ се изчистватъ отъ покривающия ги дребъ, отдѣлятъ се увалнитѣ на една страна, мекитѣ и изцапани на друга, а чиститѣ хубави



на третя. Това сортиране е едно отъ най-нужнитѣ условия при продажбата, защото ако поставимъ всички — чисти и изцапани — на едно, то ще се изцапатъ психкитѣ, ще иматъ лошъ изгледъ, оставатъ долокачествени и се цѣнятъ ефтно.

Веднажъ обрани и почистени пашкулитѣ се изнасятъ на пазаря за продаване. Съ продажбата не бива да се бърза. Още отъ по-рано трѣбва да се научимъ, цѣната каква е на другитѣ пазари, та да искаме и ний сжщата. Много отъ домакинитѣ се боятъ да не би какавидитѣ да исхвъркнатъ, затова бързатъ съ продажбата. На тѣхъ ще кажемъ, че за това да не се трѣвжатъ. Ако пашулитѣ се държатъ малко на студено сѣнчесто мѣсто могатъ да стоятъ 20—25 дена отъ качването, но обикновено 15—20 дена отъ качването захващатъ. Така щото безъ страхъ 10 дена слѣдъ брането можемъ да държимъ пашкулитѣ си, и като знаемъ това, не трѣбва да се страхуваме, а да държимъ пашкулитѣ си за по-добра цѣна.

Мнозина има които бързатъ при продажбата, да продадѣтъ до като сж още сурови, слѣдователно и по-тѣжки пашкулитѣ. Наистена пашкулитѣ слѣдъ изпичането па и да не сж печени, като стоятъ тѣ губятъ отъ своето си тѣгло, всѣки день по малко. Така щото отъ обирането до като дойде дена на изхвърчване на пеперудитѣ тѣ отлѣкватъ доста, а ако стоятъ по-вечко врѣме отлѣкватъ още. Това става главно отъ изпарящата се влага отъ пашкула. Какво губятъ пашкулитѣ въ единъ день се види най-добрѣ отъ долната таблица:

Дни слѣдъ развитието	Колко тежи срѣдно единъ пашкуль въ грамове	Колко намалява срѣдно въ грамове	Колко пашкула влизатъ въ единъ килограмъ
1-и день	2'0010	0'2665	500
2 »	1'0005	0'1005	526
3 »	1'8496	0'0509	540
4 »	1'8230	0'0266	549
5 »	1'8105	0'0125	552
6 »	1'8021	0'0184	556
7 »	1'7932	0'0089	562
8 »	1'7807	0'0125	566
9 »	1'7657	0'0150	572
10 »	1'7466	0'0191	578

Макаръ, че въ тази таблица сж взети срѣдни числа, но отъ нея доста ясно се вижда, че единъ килограмъ пашкули за 10 дни слѣдъ завиването си губи значително, като по-рано сж влизали 500, а сега 478 пашкула т. е на 7 кгр. се изгубва единъ. Като се знае това то трѣбва пакъ да се побързва съ продажбата, а колкото остава да се иска по-висока цѣна — това за изгубеното.

При теглене на пашкулитѣ трѣбва да бждемъ доста внимателни, и прѣди да отидемъ на пазаря да си ги притѣглимъ въ дома, та тамъ лѣсно ще можемъ хванемъ кривото тѣглене на търговецътъ. Една отъ най-добритѣ продажби е да става съвкупно. Това най-добрѣ може да се стори съ основанитѣ въ насъ Райфайзенови дружества, на които трѣбва всѣки съзнателенъ человекъ да стане членъ. Събранитѣ отъ всички членове на дружеството пашкули се продаватъ на търгъ, кждѣто намиратъ доора цѣна, тѣглятъ се честно и ступанинътъ не бива подлаганъ на експлоатация и измама отъ търговецътъ.

---

## Овощарство.

---

### Ябълката „Арабка“.

Тази ябълка носи название грозно, но плодъ много добъръ. Има я въ кюстендилско и стои въ редътъ на първокачественитѣ въ всѣко едно отношение ябълки. За нейния происходъ или прѣнасяне тукъ нищо не се знае. Названието »Арабка« което твърдѣ справедливо ѝ е дадено и заслужено носи происхожда отъ самия нейнъ тъмночервенъ цвѣтъ, както и самитѣ селяни овощари тукъ, се изразяватъ, като казватъ, че тя е черна като арапинъ. Отъ другадѣ отъ никждѣ не може да проистича това име. Колкото се отнася за названията на нашитѣ овощия, може да се каже, че сж чисто наши български, дадени отъ самитѣ селяни овощари, било по приличие или

уподобение на плодоветѣ. Нашето овошарство е твърдѣ старо. Днешни 70—80 годишни старци помнятъ сжщитѣ тия сортове, па сж слушали и отъ своитѣ на сжщата възрасть бащи и дѣди да сж имъ казвали пакъ за сжщитѣ. Ето защо голѣма трудностъ е да се проникне въ тъмното минало и се проучи происходѣтъ, както и названието на извѣстенъ сортъ. Обаче като се има прѣдъ видъ старостта на нашитѣ овошья смѣло може да се каже, че тия названия сж дадени съ течение на врѣмето отъ самитѣ страни и то по уприличавание или уподобение на плодоветѣ. Сжщото е и съ Арабката. Тя спада къмъ фамилията на калвилитѣ.

Арабката ражда плодове отъ срѣдня голѣмина, малко продълговати и слабо ребрести. Напрѣчния диаметръ на единъ плодъ отъ срѣдня голѣмина е около 4.5 см., а периферична обиколка — 14-16 см. На фиг. 47 е прѣдставенъ единъ плодъ  $\frac{1}{2}$  намаленъ по величина отъ ябълката арабка, кждѣто ясно се вижда неговата голѣмина и форма.

Кора тънка и гладка; цвѣтъ тъмно-червенъ, а тукъ-тамъ малки бѣлезникави капчици (точки). Отъ този си именно тъмно червенъ цвѣтъ арабката е получила названието си. До гдѣто е още зеленъ плодѣтъ има зелено-чървенъ цвѣтъ, но послѣ при узрѣването добива горния.

Чашка вдлѣбната и затворена, опашка кжса, тънка, зелена и малко вдлѣбната. Опашна вдлѣбнатица малка и правелна. Сѣменникъ продълговатъ и затворенъ; сѣмена тъмно-кафяви, дългнести, заострени, и малко на брой. Цвѣтътъ си запазватъ и внѣ отъ плодѣтъ.

Месо зеленикаво, стегнато, повече сочно, отколкото зърнещо. Зрѣе прѣзъ мѣсець октомврий, но пълна зрѣлость добива прѣзъ ноемврий мѣсець, слѣдъ като пролежи извѣстно врѣме. Арабката е доста трайна ябълка, и добрѣ съхранявана може да трае до мартъ мѣсець, като запазва сжщинския си вкусъ. Тя е зименъ мѣстенъ сортъ и спада между първокачественитѣ сортове — сортъ отъ първо качество. Добра е за търговия, понеже може да трае и издържа далеченъ транспортъ.

Арабката има дърво здраво, което вирѣе успѣшно и на суха почва. Корона сферическа и то доста правелно кжлбо. Клонове умѣрено прибрани, и короната бива нито много гжста, нито пкъ редка, така щото въздухѣтъ и свѣтлината иматъ свободенъ достъпъ. Листа тъмнозелени и слабо назжбени. Цвѣти едноврѣменно съ другитѣ сортове. Плодоношение умѣрено и почти прѣзъ година. Ржстъ има срѣденъ и да ражда

плодове започва обикновенно 7 - 8 години слѣдъ посаждането си на постоянно мѣсто. Животъ има доста дълъгъ — повече отъ 80 години.

Тази ябълка е доста добра.

### Ябълката „Влапашка“.

Тази ябълка по външния си изгледъ прилича доста на извѣстната и прочута калвила, но по вътрѣшность, вкусъ и други подобни се сжщественно различава отъ нея. Тя е развѣдена между овоцаритѣ въ Кюстендилската околия, между които е извѣстна съ името »бѣла ябълка«, тѣй като по-големата частъ отъ нейната кора, а даже и цѣлата е бѣла. Отъ нея тукъ има твърдѣ стари дървета, които идатъ да потвърдятъ, че тя расте отдавна тукъ, но отъ кога именно не може да се каже. Сжществуващитѣ дървета иматъ 60—70 годишна, а даже и по-напрѣднала възраст, значи, че тя е твърдѣ старъ мѣстенъ сортъ. Разпространена е само въ нѣколко села, където има и стари и млади дървета, обаче въ ограничени размѣри. Извѣстна е съ названието, както казахъ „бѣли ябълки“, но тѣй като има и други такива, често ги смѣсватъ едни съ други. Повечето е извѣстна съ името »Влапашка«. Отъ кждѣ и защо ѝ е дадено това име не може да се узнае.

На фиг. 48 е прѣдставенъ единъ  $\frac{1}{2}$  намаленъ по величина плодъ на ябълката Влапашка. Тукъ доста ясно се виждатъ нейнитѣ ребра, а още по-ясно се забѣлѣзватъ на отрѣзаната половина, като се гледа нейната периферия.

*Форма и голѣмина.* Влапашката има плодове повече отъ срѣдня голѣмина, малко заострени съ калвилородни ребра, които твърдѣ ясно се забѣлѣзватъ. Напрѣчния диаметръ на единъ срѣдно голѣмъ плодъ е около 5-6 см., а периферична обиколка 15-18 см. Често пжти, при по-слаба рожба, плодетѣ ставатъ много по-едри. Тѣзи ребра прѣдаватъ твърдѣ добра гледка на плодътъ, и го правятъ приятенъ за окото.

*Кора и боя.* Кора има бѣла или блѣдо-жълта, а откъмъ слънчевата страна слаба едва забѣлѣжима червенина, тънка, гладка и мазна, съ редки бѣли точки и малки, бѣли пѣтна по нея.

*Чашка*, срѣдно-дълбока и отворена.

*Опашка*, много кжса, дървесна. Опашна вдълбнатина дълбока, чиста и правелна.

*Сѣменно гнѣздо*, полуотворено и неправелно. Сѣмена малки, заострени и малко на брой, съ тъмно-кафявъ цвѣтъ, когото запазватъ и извадени вънъ отъ плодътъ безъ да го промѣнятъ.

*Месо*. Влапашката има месо бѣло, меко, сочно, ароматично и целулозно. Като стои дълго врѣме губи отъ вкусътъ си. Зрѣе прѣзъ мѣсець октомврий.

*Трайность и употрѣбление*. Плодътъ на влапашката не може да се прѣпоржча съ трайность. Тѣй като месото ѝ е доста меко, то тя не може да трае по-късно отъ мѣсець декемврий или януарий. Набива се много лесно и като има кожа тънка и бѣла въ скоро врѣме на набититѣ мѣста се образуватъ черни петна, които освѣнъ гдѣто придаватъ не добъръ изгледъ на плодътъ, но го прѣдрасполагатъ къмъ гниене — на набититѣ мѣста плодътъ скоро загнива. Като такава тя не може да изтърпи и далеченъ транспортъ. Тя е ябалка за ядене, но не и за търговията.

*Свойството на дървото*. Дървото на влапашка по нищо не се отличава отъ дървото на другитѣ мѣстни сортове ябълки. Развива се и расте умѣрно. Цвѣти едноврѣменно съ другитѣ. Корона срѣдно гжста съ клонове повече наклонени да растятъ разлято. Кората на младитѣ едногодишни клонки е тъмно червена, а при застаряването става тъмно пепелява. Листа тъмнозелени и продълговати съ ситни по крайщата зжбици. Плодоношение обикновенно всѣка втора година и срѣдно. Цѣнатата на плодоветѣ на мѣстния пазаръ въ гр. Кюстендилъ е 10—15 ст. килограма.

*Заклучение*. Отъ казаното до тукъ доста ясно е що за ябълка е Влапашката. Понеже е не трайна не е за търговия, а е сортъ само за ядене.

## **Ржждавичка череша.**

Ржждавичката череша е добила названието си отъ селото Ржждавица, кюстендилска околия, отъ кждѣто тя произхожда и е развѣдена изобилно много въ неговата околность. Главното занятие на жителитѣ отъ това село е овощарството осо-

бенно отгледване на черешата. На всѣкждѣ по кѣрищата, градинитѣ, двороветѣ и лозята сж попълнени съ нея. Развъжданieto ѝ става главно чрѣз облагородяване на пѣсекия (*Prunus mahaleb*), кждѣто населението си ги само облагородява съ калемъ или съ пжпка. Самораслитѣ т. е. необлагородени ржждавички череси не даватъ плодове като своитѣ родители, затова всѣкога ги облагородяватъ. Отъ кждѣ тя произхожда и кога е развѣдена тукъ, положително нищо не се знае. Споредъ нѣкой стари хора отъ това село казватъ, че тя била прѣнесена много по-рано отъ нѣкой си турчинъ, живущъ тукъ, но отъ кждѣ не се знае. Тукъ тя расте отъ незапомнени години. Ржждавичката череша поради своитѣ едри и вкусни плодове си е спечелила добро име и е разпространена изъ цѣлата околия, а въ послѣдно врѣме — и изъ другитѣ крайща на отечеството.

Ржждавичката череша има гладко и разклонено стебло и става висока около 15 — 20 метра, но тукъ се срѣщатъ дървета и по-високи отъ 20 метра. Дървото ѝ е доста трайно. Трае около 30—50 години, но тукъ има стари черешови дървета отъ 70 — 80 годишна възраст, обаче срѣдния ѝ животъ е 30—50 години.

Има листа тъмно зелени, дълги и слабо назжбени. Плодътъ ѝ е сърдцеобразенъ и отъ двѣтѣ страни малко посплѣснатъ съ кожица тънка, прозрачна съ красиво алено-червенъ цвѣтъ, който откъмъ слнчевата страна бива по-тъменъ. Месо жълтеникаво, мекко и много сочно безъ боя, и твърдѣ вкусно. Опашка отъ срѣдня дължина. Започва да зрѣе около половината на мѣсець май. Плодоветѣ не могатъ да издържатъ дългъ транспортъ.

Ржждавичката череша е доста плодовито дърво. Тя ражда почти всѣка година. Едно дърво дава отъ 50 — 100 кгр. череси, а възрастнитѣ и повече като могагъ да дадѣтъ и 150 кгр., и се продаватъ отъ 25—50 лева 100-тѣхъ кгр. Тази череша заслужава да бжде развѣдена.

### **Какъ се правятъ плодетѣ чървени.**

Азъ зная, че всѣкой едннъ любителъ на овоцнитѣ плодове иска щото тѣ да бждятъ не само едри съ правилна форма, но

и да иматъ извѣстна боя—цвѣтъ. Другото нѣщо което се изисква още то е щото тѣ да бждатъ вкусни и ароматични. Чедѣйствително това е тѣй, вѣрвамъ никой не ще го откаже, защото всѣкой единъ, когато отиде при плодоветѣ гледа да си вземне отъ тия които сж добрѣ зачървени. Освѣнъ това и самитѣ купувачи, когато купуватъ плодове обръщатъ внимание на тѣхния цвѣтъ, та за добрѣ зачървенитѣ плодове заплащатъ малко нѣщо повечко пари. Така щото боядисването на плодоветѣ е едно отъ главнитѣ условия за тѣхната хубость. Това добро, но какъ става то? Какъ можемъ да направимъ плодоветѣ на овошкитѣ си чървени? — Това е много лесно.

Почти всѣкой едннъ е виждалъ, че когато отидемъ при нѣкое овошно дърво и погледнемъ на него плодоветѣ ще видимъ, че ония плодове, които се намѣрватъ откъмъ южната и источната страна на дървото сж като кръвъ зачървени», както се казва! Такава овошка, като я погледнешъ отъ далеко, отъ южната страна, като че ли е съ чървено сукно прѣмѣтната. Плодоветѣ пѣкъ, които се намиратъ на сѣверната страна, сжщо и ония, които сж вхтрѣ въ короната на дървото нѣматъ никаква чървенина и сж малко блѣдо-жълти. Ако вземетъ единъ отъ тия хубаво зачървени плодове и го разгледаме ще видимъ, че и той не е цѣлъ зачървенъ, а е чървена само едната половина, и то тази, която е обръната къмъ слънцето. Отъ всичко това вече се вижда, че главната причина за боядисване на плодоветѣ е слънцето, защото само ония плодове сж зачървени хубаво, които могатъ да се нагрѣватъ отъ него. Като се знае сега това, то трѣбва да гледаме щото всички плодове да могатъ добрѣ да се освѣтляватъ отъ слънцето т. е. лжчитѣ на слънцето да могатъ да иматъ свободенъ достѣпъ до самитѣ плодове. А това става ето какъ:

За да могатъ плодоветѣ на овошкитѣ да станатъ хубави и чървени, то трѣбва около тѣхъ да се отстрани всичко онова, което припятствува на свободния достѣпъ на слънчевитѣ лжчи до плодътъ. Най-близко до плодътъ сж листата. Ето защо трѣбва около плодоветѣ да се отмахнатъ по нѣколко листа, та плодътъ да остане откритъ на слънцето. Тази работа се казва обезлистяване. Махването на листата става сега прѣзъ мѣсецитѣ юлий и августъ, когато плодътъ е добрѣ наедрялъ. Но тѣй като листата сж едно отъ главнитѣ условия за узрването на плодътъ, то не трѣбва пѣкъ да се махнатъ много та да останатъ плодоветѣ зелени. Освѣнъ това не бива и изведнажъ да откриемъ цѣлия плодъ на слънчевитѣ лжчи: тогава

той нагрѣтъ силно и отведнажъ ще затвърдѣе. Най-добръ е обезлистването да става тъй: най-напрѣдъ се махвatzъ тия листа, които сж близко до плодътъ; слѣдъ нѣколко дена се махвatzъ още нѣколко, които сж по-далечко и затулять слнцето. Направено това, то ще имаме хубави и красиво зачървени плодове. Тази работа се извършва при ябълкитѣ, крушитѣ и прасковитѣ.

Ето какъ се правять плодетѣ красиво зачървени!

гр. Кюстендилъ

Ц Анчевъ.



## ЗЕМЛЕДѢЛСКО УЧЕНИЕ.

### Реформи въ нашата учебна система.

Кривитѣ пжтица, по които вървѣ и върви нашето народообразователно и възпитателно дѣло, дойдоха до кръстопжтя на отрѣзвението. Днесъ всички, имеюци въ ржцѣтъ си възможността да дадѣтъ директива на народното ни образование и възпитание, се заеха да мислять за бждащето на нашата младежъ, за нашето училище. Но както бѣха некѣдърни да сторяьтъ това на врѣмето си, така гламаво и сега се стремять да реформирatzъ учебната система у насъ: тѣ наредиха комисия отъ полковници и директори на гимназий да обмислять въпроса за бждащето на нашето училище. Отъ тази комисия неможе да има друга подобна, чрѣзъ която да се подиграять така жестоко нашитѣ ржководящи сфери на младенческото образование и възпитание! Историята по възпитаване на младата душа никждѣ неотбѣлѣзва, че полковника е въ положение да сформира истенски, достоенъ граждански характеръ въ душата на младото дѣте, а учителя, който е приелъ да влезе въ състава на такава комисия, показва че нѣма характеръ, а слѣдователно не му е и мѣстото въ училището, да създава само неблагогородници. Трѣбва да се постави граница между военното



и гражданското възпитание на младежта. Когато младежа е подготвенъ, като добръ гражданинъ, тогава чакъ трѣбва да се прати въ казармата, гдѣто е мѣстото на военното възпитание. Но въ всѣкой случай училището трѣбва да всѣе, въ душата на младитѣ, любовта къмъ отечеството, а казармата да възвиши тази любовъ съ примѣри отъ юначеството на нашитѣ праѣди и да ги пригоди за отечествената отбрана. Смѣсва ли се гражданското възпитание съ военото, още отъ самото начало, резултата е една голѣма прѣсечена нула: ще се създадатъ хора, които безразсѣдно ще се покоряватъ, но нека признаеме, че подъ безразсѣдното покорство се крие анархия, която неможе да не даде трѣнлива жътва. Но за да бждеме логични при разрѣшението на въпроса: какви реформи трѣбва да се направятъ въ нашата учебна система, за да създадеме достойни граждани, би трѣбовало да прослѣдиме миналото и настоящето, а резултата отъ това само ще покаже бждащето.

България е имала едно велико минало, което историята не е могла да прѣкрие, но и стариятъ българинъ е билъ великъ: по душа и идей; днесъ ние, некъдърнитѣ изроди на великиятъ българинъ дойдохме да обезличиме Великата България; дойдохме съ некадърното си управление да създадеме недоволници, които се казватъ социалисти; дойдохме да всѣеме анархия въ миналото велико отечество на стариятъ българинъ; дойдохме съ нашитѣ кекави училищни програми да създадеме маса млади хора, непригодни за нищо свѣсно. Ние, които дойдохме слѣдъ освобождението, ще си отидеме съ единъ голѣмъ грѣхъ: че развратихме нашитѣ наследници още отъ училището. Това е леснообяснимо, но мжно поправимо. Мжно, защото развалата е голѣма и е пуснала корени на дълго и широко въ нашиятъ животъ. Тази развала, колко и мжно да е поправима все може да се има още надежда че ще се поправи, стига само искрено да се стѣпи на въпроса и неотклонно да се работи по него. Причинитѣ на злото, което, рано или късно, ще даде своятъ плодъ, се крие въ начина на управлението на нашата страна и въ програмитѣ на училищата. До когато тази истина не се признае отъ всички, до тогава не може да се мисли за никаква коренна промѣна въ смисълъ да се подобри народостопанското и нравствено положение на страната ни.

За да бждемъ ясни въ нашитѣ сѣждения би трѣбовало да приведемъ купъ примѣри изъ нашиятъ политико-икономически

животъ, но това неможе да направиме по едничката причина, че списанието ни е чисто научно и пригодно за практическия животъ на земледѣлеца, чиято програма недопуска отклонения, но е достатъчно да приведемъ въ случая за примѣръ Д-ръ Керемекчиева — прокуроръ въ Соф. Окр. Сждъ, блюстителъ на законитѣ, който, за да достигне незаслужениятъ постъ, както много невъзпитани личности, е прибѣгналъ чрѣзъ вѣстниците да пише глупости съ цѣль незаслужено да авансира въ службата си и да достигне до мѣстото на видень държавенъ мжжъ. По тѣзи пжтица сж дѣйствували и дѣйствувать болшинството отъ нашитѣ политически мжже, а това е една аномалия въ днешниятъ ни животъ. създадена отъ непригодната програма на нашитѣ училища. Ние неискаме да газваме съ милионитѣ примѣри изъ живота ни за да осждеме училищната програма, а и това, което правиме е отъ натѣгналостъ и имайки прѣдъ себе си, че »Юпитеръ се негнѣви, когато е правъ» ще приведемъ за примѣръ некъдърността на нашата учебна система, като разгледаме напр. дѣвическото образование само. Ние сме разглеждали този въпросъ и другъ пжтъ въ сп. »Благовѣстителъ»\*)

»Който има понятие отъ музика, той и отъ брѣмчението на комара ще разбере нѣщо, а който нѣма — 300 даула да му свирять нищо нѣма да разбере», казва турската народна поговорка, употребена тукъ по смисълъ. И ние тукъ ще кажеме онова малко отъ коризнената програма на нашето гимназиално учение, отъ което може да се разбере много нѣщо.

Нашитѣ дѣвически гимназий обучаватъ свърѣмената българка, колко километра има отъ земята до мѣсеца, до непуна, до юпитера и прочие и ако една ученичка сбърка точното число на километритѣ тя получава »слабо»; ученичката учи пѣние и свирение на клавиръ и ако неможе да различи нотитѣ на скалата С, получава »слабо»; тя учи за Парагвай и Урагвай и ако не имъ опише точно границитѣ, получава »слабо»; учи за камилското птиче съ »зоологическитѣ интересни бѣлѣжки, че отъ перата на тази птица се кичатъ най-моднитѣ шапки» и пр. Тя, ученичката учи и много нѣщо учи, но достойнитѣ днешни учители не я учатъ, напр. че ако не каже точното число на километритѣ между земята и мѣсеца, то земята пакъ ще се върти, а ако прѣсоли еденето ще яде бой; че ако не може да различи нотитѣ на скалата С не ще да е толкова

\*) Редактора на сп. Благовѣстителъ по едно невнимание не е поставилъ името на автора на статията.

голѣма грѣшка, колкото ако не ушие топли дрѣѣи на малкото дѣте, което отъ простуда ще умрѣ; не я учатъ, че ако не знае границитѣ на Урагвай и пр. това не врѣди толкова, колкото ако не знае границитѣ на България; тѣ не я учатъ, че ако не знае да опише камилското птиче съ онѣзи подробности не е толкова грѣшка, колкото е грѣшка ако не умѣ да нахрани една гжска напр. да получи отъ нея повече и по-доброкачественно месо и пера и пр. Тѣ не учатъ дѣвицата за много работи, които сж потрѣбни за въ живота на едно щастливо семейство, а я учатъ какъ се прави барута, динамита; тѣ я пригаждатъ повече за бѣсенъ животъ. отколкото за миренъ, ползотворенъ животъ. Нашитѣ училища създадоха типична жена, която безъ срамъ и стеснение може да каже на мжжтѣ си: като не си кадъренъ да ми купишъ това и онова, защо си се женилъ; ако ми не купишъ това и онова, азъ ще си го купя! И нашитѣ държавници, директори и духовни сановници търсятъ щастие въ настоящиятъ и бжданиятъ животъ на българина; търсятъ щастие въ семейството му, търсятъ възпитани дѣца отъ съврѣмениятъ съпружески животъ! Всичко е лжжа, всички се лжжеме. Съврѣмената българка, отгледана за салонно дѣте, не може да отгледа възпитанъ синъ; нейнитѣ рожби могатъ да бждатъ способни да надуватъ свирки, да убиватъ първитѣ държавни мжже — министритѣ по улицата, но не сж въ състояние да сформироваатъ характеръ въ душата на дѣцата си, за да бждатъ добри граждани. А за това е причина управлението на страната и училищната програма, а особено онази на дѣвическитѣ училища. Българина и българката трѣбва да знаятъ прѣди всичко какво нѣщо е хлѣбъ, отъ какво става и какъ става той. Въ това се включава, ако щете, цѣлата философия на днешниятъ животъ. А какво е днесъ? Българката знае отъ какво и какъ се прави барута, а не знае да меси хлѣбъ! Такава жена дава рожба, която може да владѣй отлично револвера, камата и бомбата, а не може и не знае да хване опашката на оралото, за да направи да ражда нашата хубава земя, вмѣсто търне — плодъ.

Отъ жената произлизатъ всички добрини и злини, затова трѣбва да се обърне по сериозно внимание върху нейното възпитание и обучение, като не се дѣлиме далечъ отъ възпитанието и обучението на старата българка, която е и добра майка и добра стопанка.

Покрай четмо и писмо, главнитѣ прѣдмети въ една дѣвическа гимназия да бждатъ стопанскитѣ; покрай общеобразова-

телнитѣ прѣдмети въ мжжкитѣ гимназій като главни прѣдмети да бждатъ онѣзи, отъ усвояванието на които младежа да може да получи хлѣба си, а не да му се натѣпче главата съ непроеизводителни знания, които да го докаратъ да кисне съ мѣсеци до вратата на министра за да търси служба съ 40 л. мѣсечно. Ето принципитѣ, които трѣбва да лежатъ въ бждащата реформа на учебната ни програма, като се реформира същеврѣменно и начина, по който се управлява България. Принципа на тогози, който е повиканъ да управлява, да нѣма за цѣль да се обогати, а да улесни поединенитѣ членове на страната да намератъ своятъ хлѣбъ; да регулира възнаграждението на държавнитѣ служаци така че да не получава единъ много голѣмо възнаграждение, а другъ свършено малко, при еднакво образование. Напр. учителя и офицера, защото това създава недоволници или както се казватъ социалисти не по убеждение, а по принуждение.

Ние бѣхме принудени да дадеме този прѣдговоръ прѣди да започнеме отпечатванието на статей по земледѣл. учение у насъ.

## Разни.

### **Цѣната на пашкулитѣ прѣзъ 1907 год.**

Дрѣновската фирма на бубено сѣме, Д-ръ Генчо Х. Генчевъ, е пусналъ листове за порѣчки на бубено сѣме почти въ цѣлиятъ търновски окръгъ. Съ тѣзи листове заедно той обѣщава че ще купи 1 кгр. пашкули по 4 лева. Ние ще слѣдиме зорко дали г-нъ Д-ръ Генчевъ ще устои на обѣщанието си и то съ едничката цѣль да се увѣриме дали и докторитѣ у насъ не лжжатъ.

## Третия международен млѣкарски конгресъ. въ г. La Haue. (Холандия).

Първия международен млѣкарски конгресъ се състоя въ 1903 год. въ гр. Брюкселъ (Белгия). По изборъ и рѣшение се опредѣли свикването на втори такъвъ прѣзъ 1905 год. въ Парижъ. Засѣданията на втория конгресъ продължаваха отъ 16 до 20 Октомврий, сѣща година, при участието на официални делегати отъ Англия, Дания, Холандия, Белгия, Испания, Италия, Бавария, Австрия, Унгария, Съединенитѣ Щати, Република Аржентина и Русия, натоварени отъ своитѣ респективни дружества да слѣдятъ работитѣ на конгреса. Отъ много дружества и съвѣти присѣтствуваха пратеници чужденци.

Слѣдъ завършването четенето на много реферати въ областта на млѣкарството, разисквания, по новитѣ изучавания и открития и вземане на рѣшения по въпроса съ широко приложено значение, конгресиститѣ завършиха трудната си работа съ една приятна и полезна екскурзия въ западна Франция, където посѣтиха много кооперативни млѣкарници, млѣкарската станция и училище въ Surgeres, магазина на млѣко въ Rouey и пр.

Въ послѣдния день отъ засѣданията си, конгреса прие прѣдложението, щото третия международен млѣкарски конгресъ да се свика въ 1907 год. въ гр. La Haue (Холандия), гдѣто днесъ сме честити да видимъ уживения интересъ, който проявява тази малка страна, да нареди покрай конгреса, изложба на успѣха, който е могла да направи въ послѣднитѣ години по млѣкарството и като повиква участието и на другитѣ страни иска да измѣри своитѣ сили съ по крупнитѣ държави. — Третия млѣкарски интернационаленъ конгресъ въ Le Haue ще се състои на 16 до 20 Септемврий т. е. и ще бжде прѣдруженъ съ национално и интернационално изложение по Земледѣлие и Млѣкарство. Ще има националенъ и интернационаленъ курсъ. Изложението на секцията по млѣкарство ще продължи отъ 14 до 23 Септемврий включително. Програмата на тази секция е много пълна и по разнообразността си много интересна, затова ние считаме за полезно да я дадемъ на нашитѣ читатели.

За маслото ще има националенъ и интернационаленъ курсъ, който държи двѣ секции: солено и прѣсно масло.

Въ секцията за сирене се допускатъ да конкуриратъ, въ

националното отдѣление само производителитѣ, а въ интерационалното отдѣление производителитѣ и търговцитѣ.

Ще бжде отворенъ специаленъ конкурсъ за хомогенно млѣко\*) въ бутилки кондензирано млѣко безъ прѣбавяние на захаръ и млѣко на прахъ безъ захаръ.

Цѣлата програма е раздѣлена на 6 секции.

*Първа секция* държи машини, инструменти, апарати и материали употребявани въ млѣкарство. Тя обгръща слѣднитѣ групи:

A. Пособия за транспорти на млѣко и други млѣчни продукти.

B. Инструменти и машини употребявани за доение, цѣдене и очистивание на млѣкото.

C. Апарати и машини употребявани за загрѣване и охлаждане на цѣло млѣко, обезсмѣтанено и смѣтана.

D. Машини и инструменти за обезсмѣтеняване на млѣкото.

E. Машини и инструменти за фабрикувание на млѣкото.

F. Машини и инструменти за фабрикувание на сиренето.

G. Инструменти и принадлежности за работа въ млѣкарницата (безъ тѣзи показани въ R).

H. Сирица, бои, чисти култури, соли, сапуни.

J. Облѣкла на млѣкарския персоналъ.

*Втора секция* засѣга научни млѣкарски материали като:

K. Химически и физически инструменти.

L. Научна колекция на материали произходящи отъ млѣкарство, материали употребявани въ работата на млѣкарство и резултати отъ лични опити.

M. Млѣкарско счетоводство.

N. Млѣкарска литература.

O. Свѣдения по млѣчнитѣ фабрикации, които не влизатъ въ горнитѣ групи.

*Трета секция* заема масло и сирене, групирани, както слѣдва:

P. Масла:

a) Нидерландско (Холандско) солено масло.

b) Холандско не солено масло.

c) Чужди солени масла и Холандски солени масла.

d) Чужди не солени масла и Холандски не солени масла.

e) Чужди и Холандски масла консервирани въ кутии.

\*) Млѣкото се третира прѣзъ специална машина въ която масленикѣ клѣбца добиватъ еднообразна голѣмина.

Q. Сиреня:

a) Холандско сирене (фермиерска т. е. домашне фабрикация 1907 г.), което съдържа най-малко  $40\%$  масло въ сухото си вещество.

b) Холандско мазно сирене (индустриална фабрикация 1907 г.), което съдържа най-малко  $40\%$  масло въ сухото си вещество.

c) Холандско мазно сирене (домашна и индустриална фабрикация отъ 1906 г.) съдържащо най-малко  $40\%$  масло въ сухото си вещество.

d) Холандско сирене, което съдържа: а) най-много  $25\%$  масло въ сухото вещество (фабрикувано съ млѣко което заключава най-много  $15\%$  масло), в) което съдържа  $40\%$  масло въ сухото вещество (фабрикувано съ млѣко, което заключава не повече  $2.5\%$  масло).

e) Сирене Лейдъ или Делфтъ, фабрикувано въ 1907 г. форма отъ южна Холандия.

f) Подправено Холандско сирене, фабрикувано въ 1907 г. слѣдъ 1-и Май, съ млѣко съдържаще не повече  $0.4\%$  масленостъ (сирене съ кимионъ).

g) Сирене безъ кора и съхранявано въ кутии.

h) 1. Холандско сирене фабрикувано отъ овче млѣко.

2. Холандски мѣки сиреня фабрикув. съ краве млѣко.

i) Чужди сортове сиреня, фабрикувани въ чужбина или Холандия.

1. Мѣки сиреня.

2. Твърди сиреня.

*Четвърта секция* заема: Млѣко и консервирани продукти отъ млѣко. Пособия които служатъ за тѣхното фабрикувание. Тя е раздѣлена както слѣдва:

R. Млѣко (чисто, обезсмѣтанено, мжтеница и смѣтана), пасторилизирано, стерилизирано, хомогенно и пр.

S. Медицинско млѣко и млѣко за храна.

T. Питиета и храни приготвявани отъ цѣло и обезсмѣтанено млѣко.

U. Разни продукти не споменати по-горѣ, произходящи отъ обезсмѣтанено млѣко или суроватка; а) Лактоза, в) Албуминъ и пр.

V. Материали: а) За фабрикувание на по-горнитѣ продукти, в) За етикети и амбалажъ на помѣнатитѣ продукти, г) Начини за опакование на горнитѣ продукти

*Пета секция* е тази за хигиената. Тя заема слѣднитѣ групи:

W. Хигиена на обора.

X. Хигиена на мѣстата за производства.

Y. Сервизотъ за надзоръ и контролъ.

Z. Колекции на разнитѣ продукти отъ млѣкото. Организация, млѣко-статистика и пр.

*Шеста секция* заема стопанско-млѣкарска економия.

AA. Статистически и графически таблици относящи се до производството, консомацията и износа на млѣко, масло и сирене.

BB. Млѣкарска кооперация.

Хр. Т-новъ изъ *Laiterie et Ebvage*.

## Международенъ конгресъ по Лозарството въ Анверсъ — Франция.

I. Постояна международна комисия по лозарството.

На международния конгресъ по лозарството, който стана въ Парижъ на 3/16 Юний 1900 година било направено прѣдложение отъ прѣдсѣдателя на конгреса г. Тиссеранъ (*Tisserand*) да се създаде едно учрѣждение, което да подѣржа свѣрзка между лозаритѣ отъ всичкитѣ страни на свѣта, да се яви като изразителъ и защитникъ на общитѣ имъ лозарски интереси.

Въ изпълнение на това симпатично прѣдложение, което се посрѣщнало отъ многолюдното събрание въ началото на 1901 г. въ Парижъ се основава постоянна международна комисия по лозарството въ слѣдния съставъ:

Почетни прѣдсѣдатели министра на Земледѣлието въ: Венгрия, Италия, Испания, Португалия, Русия и Франция.

Прѣдсѣдатель: Жюгъ Мелинъ.

Подпрѣдсѣдатели отъ: Австрия — Карлъ Портелъ, Венгрия — Викторъ Косински, Германия — Францъ Булъ, Испания — Гаруина де Лосъ Салионесъ, Италия — Едоардо Оттави, Португалия — Цинчинато да Коста, Русия — В. Е. Тайровъ, Франция — П. Вияла, Швейцария — Мюллеръ Тургау.

Постояненъ секретаръ Просперъ Жереве.

Членове на комисията отъ: Австро-Уигария 4; Алжиръ-Тунии—3; България—1; Германия—5; Гърция—1; Испания



—5; Италия—9; Мексика—3; Портогалия—6; Русия—4; Романия—2; Сърбия—2; Сѣверо-Американскитѣ съединени щати—4; Турция—4; Франция—18 и Швейцария—3.

Дѣлопроизводството на комисията е поставено подъ наблюдението на г. Жереве съсредоточено въ бюро, което се намира въ Парижъ.

## II. Конгреса.

Постоянната международна комисия по лозарството по случай района селско-стопански конкурсъ, който се устроява отъ стопанскитѣ здружавания въ Франция (*Société des agriculteurs de France*) свиква въ градъ Алжеръ *Angers* въ департамента *Maine-et-loire*) отъ 23—26 Юнии старъ стилъ т. година международенъ конгресъ по лозарството и осществяванието му е на оргазациона комисия въ слѣдния съставъ: Почетни Прѣдсѣдатели: Сенаторъ Ж. Мелина, Маркиза де Воче и Сенаторъ Ж. Зеюшюи; Прѣдсѣдател г. Бордо Монтри; Подпрѣдсѣдатели (помощници): г. г. Пубелъ, П. Вияла, Генри Сяние, Емиль Дюпоръ, Морисъ Массинонъ и Ш. Аилъ. Главенъ секретаръ П. Жереве, 2 помощници на главния секретаръ; 6 секретари; 1 секретаръ-казначей и 36 членове. Оргазациона комисия е вече изработила правилата за конгреса, които по долу прѣдставяме. Правилата въ извлечение, а програмата все цѣло.

а) *Правилата* по които ще се ржководи конгреса сж: конгреса се открива на 23 и се закрива на 26 Юнии старъ стилъ н. година. Въ конгреса могатъ да взематъ участие всички лица, които желаятъ, като до откриванието или врѣме на конгреса внесатъ 10 лева златни, на срѣщу които получаватъ членски билетъ, съ който влизатъ безплатно въ засѣданията на конгреса, въ всичкитѣ отдѣли на конгреса да получава безплатно всичкитѣ триздове и издания на конгреса, въ което число влизатъ и неговитѣ трудове, ако е прѣдставилъ такива въ конгреса; да взема участие наравно съ другитѣ членове въ екскурзиитѣ, които ще се прѣдприематъ слѣдъ закривание конгреса въ западна и южна Франция, въ добръ уреденитѣ стопанство. Докладитѣ, които ще се докладватъ ще бждтѣ раздадени единъ мѣсець или най-малко прѣди откриванието на конгреса, за да могатъ конгресиститѣ да се запознаятъ съ тѣхното съдържане. Докладитѣ и всичкитѣ съобщения, за да бждтѣ прѣдставени на конгреса, трѣбва да се прѣдставятъ (прѣдадѣтъ) на оргазационата комисия до 19 Мартъ старъ стилъ т. год.

Трудовѣтъ на конгреса и докладитѣ ще бждтѣ издадени

на френски езикъ. Еднакво ще се допускатъ съобщения писмени и устни на други езици, но тѣ послѣ ще бжджтъ прѣведени на френски езикъ. За каквато и да е справка трѣбва да се обръщатъ къмъ *M. Peosper Cervais secrétaire général de la commission et-organisation rue cambon, 20, à Paris*. На този адресъ се испращатъ и паритѣ за билета за всимание участие въ конгреса.

б) *Програмата* на конгреса обема всичкитѣ въпроси по винарството и лозарството, които иматъ мирово (международно) значение. По тѣзи въпроси могатъ да се прѣдставятъ доклади и съобщения, но тѣ трѣбва прѣдварително да се прѣдставятъ на оргазационната комисия до 19 Мартъ старъ стилъ н. год. и по тѣзи въпроси ще бжджтъ изработени докладитѣ отъ извѣстни французски и др. учени хора и практики по лозарството и винарството.

1. Въпросъ. *Американскитѣ лози прѣди 20 години и сега:* доказва професоръ Вяяла.

2. Присажданието и качеството на виното. Докладватъ: Г. г. Боръ и Капюсъ, Пакатпи, Руссо, Баконъ и др.

3. Присажданието и качеството на ракията (спирта). Докладва Ионъ и Вернелйлъ.

4. Прямитѣ производители и качеството на виното. Докладва г. Руа-Пивиръ.

5. Присажданието и производството на дезертнитѣ сортове. Докладва Е. Салосконъ и А. Такюсель.

6. Различнитѣ сортове лази, селикциранието имъ, културата и присажданието имъ. Докладва професоръ Рязвъзъ.

7. Сѣверното лозарство. Докладва А. Берже.

8. Гѣстата посадка, гѣсто и дългата подрѣзка въ отношението на продукта. Докладва г. Дюранъ.

9. По рационалнитѣ прийоми въ винарството. Докладва г. Семинтонъ.

10. Фалшификация на виното отъ международна тозчка зрѣние. Докладва Таллавинъ.

11. Разширение Мадритската конвенция и приемание еднообразни мѣрки за гарантиране произхождението. Докладва Казо-Казале.

12. Установяване общи правила за анализа на влагата, въ всичкитѣ страни, при опрѣдѣление съставнитѣ части на натуралнитѣ вина наравно съ тѣхъ и веществата, които сж необходими за съхранение на виното, докладва Р. Рокъ.

14. По названията и свидѣтелствата за происхожданието, докладва А. Вивие.

III. Подобенъ конгресъ ще се открие и въ Виена на 8/21 май и ще се закрие на 12/25 май т. г. Въ този конгресъ между другитѣ стопански въпроси, които ще се разгледатъ и такива по лозарството и винарството, но за насъ (лозаритѣ) най-голѣмъ интересъ иматъ тѣзи, които ще разгледватъ въ 10 секция, затова ще запознаемъ лозаритѣ съ тѣхъ.

Испълнителния секционенъ комитетъ на секцията, въ която ще се разгледватъ въпроситѣ по лозарството и винарството се състои: Прѣдсѣдатель: професоръ К. Портель, неговъ помощникъ професоръ Л. Вайгертъ, секретарь-журналиста Л. Волфъ и 17 членове. Въпроситѣ, които ще се разгледватъ отъ конгреса сж слѣдующитѣ:

1. Ролята на хбридизацията за възобновяване на лозята, докладва П. Жереве и др.

2. Нови опити (срѣдства) за борба съ растителнитѣ и животински паразити въ лозарството съ исключение на филоксера: а) борба съ блакъ-ротъ — П. Ровозъ; б) борба съ оидюма и пераноспората — Д-ръ Г. Люстнеръ —; в) борба съ бѣлото гниене (новата болестъ у насъ) и ботритие (*Botritis sinirea*) — професоръ Ю. Истванори и др. болести и докладчици.

3. Опити (срѣдства) за борбата съ така нареченитѣ физиологически болести на лозята — професоръ Ф. Крассеръ.

4. Анатомически изслѣдвания на спойката при присажданieto на лозата—професоръ Ю. Истванери.

5. Нови изслѣдвания по болеститѣ на вината—професоръ Лабордъ и др.

6. Резултати отъ новитѣ опити за образуване и зрѣене на виното—професоръ Д-ръ Кромеръ и др.

7. Нови изслѣдвания по обработката на виното за въ бутилки—професоръ Д-ръ Кушичъ и др. въпроси.

За участие въ този конгресъ се внасятъ 20 крони като се указва и секцията която ще се посѣщава и пр. По-голѣми подробности за конгреса въ Виена читателя ще намѣри въ З. П. брой 4 т. г. затова тукъ не ги повтарямъ.

Отъ изказаното до тукъ се вижда че въ конгреситѣ ще се докладва и разискватъ най-важнитѣ въпроси по новото лозарство и винарството, които засѣгатъ най-болното мѣсто на тѣзи два артикула и ще ѝ даде, може би, ново направление особено на лозарството, като ще се освѣтятъ много въпроси и въпросчета и ще се открие новъ хоризонтъ въ новото ло-

зарство. Ето защо този конгресъ, въ който ще взематъ участие най-ученитѣ хора (свѣтилата на новото лозарство) ще има голѣмо значение и за нашето лозарство, затова се надѣемъ, че нашитѣ учени лозари ще взематъ участие въ конгреса или най-малко нашето м-во ще командерова нѣкой отъ нашитѣ специалисти, но дано това лице бжде истински прѣдадено на специалността си и да не развежда дамитѣ, когато засѣдава конгреса, а да вземе живо участие въ конгреса и да разбира добръ езика, на който ще се говори, а не като онова, което бѣ испратено по-рано въ Парижъ на единъ конгресъ безъ да има понятие отъ французкия езикъ и бѣ станало посмѣтище на обществото, съ това ще се оправдаятъ надѣждитѣ на лозаритѣ и на м-вото, което го испраца.

Ломъ, 19/1 907 год.

Цв. Петровъ

## **Торение и сѣене на ечмика.**

(Продължение отъ брой 7 и 8)

Ако се засѣе ечмика слѣдъ ечмикъ, царевица или картофи, никога не могатъ да се получатъ добри резултати, особено доброкачествени зърна, макаръ почвата и да е плодородна, ако не торимъ съ фосфорно-калиеви торове. Отъ хлѣвския торъ, който днесъ най-много се употрѣбвява въ насъ, трѣбва въ тоя случай да се прѣдпазваме. Въ много случаи, ечмика наторенъ съ хлѣвскій торъ, е изглеждалъ, по отношение на сламата, особено добъръ, обаче не е сламата по която трѣбва да се сѣди за прихода на това или онова растение, но прихода на зърната, който въ случая никакъ не ни успокоява. Торението на ечмика съ хлѣвскій торъ, което се извършва тукъ-тамъ, принася повече вреда за земледѣлието отколкото полза, тъй като класътъ се съкратява и исхва. Сжщитѣ резултати се получаватъ и при употрѣблението на чилската прѣстъ—никога не се получаватъ задоволителни приходи отъ зърна, освѣнъ отъ почви достатъчно леки.

Споредъ различнитѣ видове почви, сѣидбообрѣщения и

интензивността на стопанството, можемъ да си наредимъ при-  
близително слѣдующия порядъкъ на торението:

*Тѣжки и много**плодородни почви:*

о \* Цвекло  
Ечмикъ  
† \* Ечмикъ  
Ръжъ  
Дѣтелина  
о Пшеница

*Срѣдня плодородна почва.*

о \* 1 Цвекло    о 1 Цвекло  
                  Ечмикъ  
                  \* Ръжъ  
Дѣтелина        Картофи  
о Пшеница        † \* Ечмикъ

о Хлѣвскій торъ  
\* Суперъ фосфатъ  
† Калиеви торове  
1 Чилска прѣсть.

Когато вече сме си приготвили добръ и наторили почвата,  
можемъ да пристѣпимъ къмъ сѣнието, което трѣбва да се  
извърши всѣкога, колкото е възможно по-рано; не е добръ,  
ако не дочакаме умѣреното просѣхване на почвата.

При сѣидбата, редоветѣ на ечмика могатъ да се разши-  
рятъ, ако това изискватъ условията. Гжстото засѣване на еч-  
мика става причина, както за полѣганието, тъй и за разпрос-  
транението на пращната главня, която понѣкога унищожавя  
една и повече десети отъ цѣлото пространство. Главнята, като  
всѣка болестъ, била тя животинска или растителна, обича  
спокойствие, влаженъ и непровѣтренъ въздухъ, по която и  
причина въ непровѣтренитѣ джамльци, сѣменищата страдатъ  
най-много отъ болести. Това има значение и при гжсто засѣ-  
тия ечмикъ, между който въздуха не може правилно да цир-  
кулира и се провѣтрява. Тѣй както гжститѣ градини сж раз-  
садници на болестъта «ракъ» за дрѣвчетата, сжщо и гжсто  
засѣтия ечмикъ е добро поле за развитието на главнята. Най-  
отговоряща ширина между редоветѣ на ечмика е 5 палеца.  
Тамъ обаче, кждѣто се явяватъ много плѣвели, особено

*Черна плодородна почва:*

о † \* Цвекло    о \* 1 Цвекло  
                  Ечмикъ        † \* Ечмикъ  
                  \* Ръжъ         \* Ръжъ  
                  Дѣтелина      Дѣтелина  
о Пшеница    о Пшеница

*Срѣдня тежка, малко**плодородна почва:*

\* Картофи        \* Картофи  
† \* Ечмикъ        † \* Ечмикъ  
                  Ръжъ            Овѣсъ  
                  Дѣтелина      Дѣтелина  
о Пшеница      о Ръжъ

огненицата, добръ е ако растоянието между редоветѣ бжде 6 палеца, за да могатъ свободно да се окопаватъ. Погледнато изобщо, окопаването на ечмика, не е дотамъ прѣпоржчително, особено за чиститѣ и ровки почви, кждѣто не се исплаща. Тоже не прѣпоржчително е и сѣнието на редове отдалечени повече отъ 6 палца, защото въ такъвъ случай ечмика пуска много странични братя, които закѣсняватъ съ узрѣванието на останалитѣ. Освѣнъ това, сѣмената отъ тия странични братя не могатъ свършено да исъхнатъ и подържатъ запарването на ечмика въ хамбаря. Въ Ханатско сѣятъ ечмика на 4 палеца редъ отъ редъ, а нѣкждѣ, кждѣто сж свикнали да го окопаватъ—на 6 и 7 палеца. Въ Славония сѣятъ ечмика доста гжсто на  $3\frac{1}{2}$  — 4 палеца. Когато извършваме сѣидбата на растояния по-голѣми между редоветѣ, никога не трѣбва да отнимаме отъ опрѣдѣленото за сѣидба сѣме. Ако напр. земледѣлеца е отрѣдилъ за посѣвъ 28 кгр. сѣме при 4 палцово растояние между редоветѣ, той трѣбва да засѣе сжщото това количество (отъ 28 кгр.) сѣме и при 6 палецовото растояние. При сѣидбата на 4 палеца редъ отъ редъ, ечмика братясва отъ всичкитѣ страни равномѣрно, когато при сѣидбата на 5-6 палеца между редоветѣ — ако хвърлимъ сжщото количество сѣме—братясването по напрѣчнитѣ страни на редоветѣ спира, а усиља между самитѣ редове, тѣй че както въ първия, тѣй и въ втория случай братясването по количество е еднакво. При все това обаче между редоветѣ остава достатѣчно праздно пространство, въ което въздуха може свободно да минава.

Ако поникналия ечмикъ е получилъ втория си листъ, пристѣпва се къмъ неговото заваяние. Това е необходимо въ тежкитѣ и хумозни почви, въ които ечмика много лесно полѣга. Слѣдъ валението ечмика спира буйното си растение, образува кратка слама и не полѣга тѣй лесно. Сламата на овалениятъ ечмикъ се усиља главно отъ това, че на прѣчупеното мѣсто се образува коленце, а извѣстно ни е, че колкото стеблото има повече коленца, толкова е и по-яко то. За по-голѣмитѣ чифлици, валението на ечмика, слѣдъ поникването, е нѣщо обикновено, когато дребнитѣ—като мислятъ че отъ валянието, ечмика се поврѣжда, страхуватъ се отъ тая толкова полезна работа.

А. Гочевъ.



## Защо кълне отлежалиятъ ечмикъ по-добрѣ отъ прѣсно пожънатия?

Изъ «Rodum».

Причината на това извѣстно явление бива понѣкога съвсѣмъ механическа. Когато непожънатиятъ или вече пожънатъ ечмикъ се измокри силно, често пжти почва да плѣсенява и плѣсенитѣ обвиватъ зърното съ обвивка, тѣй че въздухътъ, нуженъ за прокълняване, не може да проникне до зародиша. Съ отлежаванието на зърното, тая покривка засъхва и при разбъркването пука, вслѣдствие на което тая механическа причина е отстранена. Силното промивание и разбъркване на ечмика помага за отстранение на връдната покривка.

Но и съвсѣмъ неповрѣдениятъ ечмикъ трѣбва да лежи извѣстно врѣме докато добие правилна кълняемостъ. Това обяснявали нѣкои учени съ туй, че на кълняемостта оказва значително влияние химическата промѣна на резервнитѣ вещества, събрани въ зърното, която промѣна, състояща въ разпусканieto и разлаганието на бѣлтѣчнитѣ вещества и скробѣлата, се извършва отъ тѣй нареченитѣ ензими. Тия ензими, особено диастаза, казватъ, че сж се развивали прѣзъ врѣме отлежаванието на ечмика, и затова той, веднага слѣдъ жътвата, понеже нѣма тия ензими въ достатъчно количество — злѣ кълне.

При по-близко изучаване обаче се указало, че това обяснение е недостатъчно, защото диастаза въ първата стадия на кълнението и е тѣй развита за да промѣни скробялата. Че дѣйствително диастаза не е причината на тая кълняемостъ, се вижда и отъ опита прѣдприетъ въ лабораторията на Таборската (Чехия) земледѣлска опитна станция.

Опита билъ направенъ съ империялъ типъ С. Отъ взетото сѣме за опитъ, по възможностъ билъ изчерпанъ въздуха, и въ една частъ отъ сѣмето оставили да се просмучи вода, а въ другата — воденъ екстрактъ отъ прѣсенъ зеленъ сладъ (т. е. разтворъ съ диастаза). И двѣтѣ части отъ пробата оставили да кълнатъ на въздуха при еднаква топлина и еднакво количество прибавена вода.

Кълняемата енергия у пробата напоена съ вода била 83, а у пробата напоена съ сладъ—30; кълняемостта у първата

била 99, у втората—83. Сладовия екстрактъ, наopakъ, силно ограничилъ кълняемата енергия и самата кълняемость.

W. *Windisch* съ своитѣ опити дошълъ да се убѣди, че центърътъ на кълняемостта лежи въ зародиша и въ епитела\*) на щита на ембрието. Той казва, че самото кълнение се обусловва отъ осмотическото движение на материитѣ; образуваниитѣ въ зърното материи, способни да дифундиратъ (захарь) се разтварятъ и се движатъ къмъ ембриото, затова обаче е нужно, щото стѣнитѣ на клѣткитѣ и протоплазмата, която ги обвива — да бждатъ пропустни. Обаче, веднага слѣдъ жътва това не е така, защото стѣнитѣ на клѣткитѣ сж пропити съ коллоидни бѣлтѣчни материи и слѣдователно сж мъчно пропустни. Тепърва съ сушение или отлежавание на ечмика, поритѣ въ стѣнитѣ на клѣткитѣ се освобождаватъ и диффундирующитѣ вещества могатъ да вникнатъ до зародиша и да го пробудятъ къмъ животъ.

Интересно е, че въ сухата 1904 година, ечмицитѣ имали твърдѣ добра кълняема енергия и отлична кълняемость. Въ течение на три години забѣлѣзани сж слѣдующитѣ отношения:

Година:	1902	енергия:	48	кълняемость:	94
„	1903	„	58	„	98
„	1904	„	79	„	99

Г.

