

ВИНАРСКО-ЗЕМЛЕДѢЛЧЕСКИ ВѢСТНИКЪ

Редактира се отъ учителитѣ при Държавното Винарско-Земледѣлческо Училище въ гр. Плѣвень.
Главенъ редакторъ: Хр. С. Георгиевъ.

„Винар. Земледѣлчески Вѣстникъ“ излиза два пѣти въ мѣсеца на 10 и 25 ч.

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

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

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

За обявления на 4 стр. се плаща по 20 ст. на редъ.

На ученицитѣ въ земледѣлческитѣ, педагогическитѣ и духовнитѣ училища се отстъпа за 3 л. годишно.

Съдържание: 1) Мнѣние върху мѣрkitѣ противъ Филоксерата; 2) Нѣколко сръдства за увеличаванieto мѣлчността у кравитѣ; 3) Запазването на виното слѣдъ прѣкипаванieto му; 4) Калциевия карбонитъ, като сръдство противъ филоксерата; 5) Земледѣлчески календаръ; 6) Въпроси и отговори; 7) Кореспонденция; 8) Обявления отъ редакцията; 9) Метеорологически бюлетинъ. —

МНѢНИЕ

върху

мѣрkitѣ противъ Филоксерата.

ного и разнообразни сж мѣрkitѣ противъ филоксерата, но всичkitѣ говорятъ за това, когато се заразитъ лозята. Дали не могатъ да се взематъ отъ Почитаемото Министерство на Търговията и Земледѣлието по строги мѣрки, съ които да се запазятъ реколтитѣ още за нѣколко години?

На всѣкъдѣ се разглася, че така да се постъпи съ заразеното лозе; нѣкъ да се направи и всичко това е, както казахъ, все за невъзможното, все за трудното, което не може да се приложи напълно въ насъ, макаръ и да сж взети колко годѣ мѣрки.

Нека погледнемъ на този въпросъ по отдалеко и да не дириме мѣрки за заразенитѣ, но за здравитѣ лозя, какъ да се запазятъ за по дълго врѣме отъ опасността. Веднажъ заражена една мѣстность, то е трудно да се запазятъ околнитѣ лозя въ сжщата мѣстность, защото прѣнасянието не може да се запре и при най-строгитѣ мѣрки; напр. минзлата година въ Самоводенскитѣ лозя едва ли имаше около 60 декара заразени а сега сж около 600 декара, сжщо така е за Михалскитѣ, Бѣло-Черковскитѣ, Сухиндолскитѣ и пр.. Това показва, че заразата мжно се зазира и за скоро врѣме ще тури точка на лозарството въ България, ако не се помислимъ за други по рационални мѣрки и то не толкова на заразенитѣ лозя, отъ колкото на здравитѣ. Има такива уединени, здрави лозя, щото при едни по-строги мѣрки не могатъ се зарази още за двѣ-три десетки години, напр. лозята на с. Голѣмо Яларе сж така уединени, щото, ако се приложатъ по долнитѣ мѣрки, могатъ да отидатъ още за много години; отъ Яларскитѣ лозя до най-близкитѣ има по вече отъ 6—7 километра.

Ето мѣето мнѣние върху мѣрkitѣ противъ филоксерата, която допълня и закона за сжщата цѣль:

1. Да се съставятъ комиссии отъ Земледѣлческитѣ надзиратели, чиновницитѣ по филоксерата и нѣколко други компитенти лица по този отраслъ, които комиссии да бждатъ разпрѣдѣлени на всѣки 10 общини по една и въ тѣхъ за членове безъ друго да влизатъ учителитѣ съ земледѣлско образование, като компитенти лица по този въпросъ и обстоятелствено да се прѣгледатъ лозята. *)

2. Назначението на комиссиитѣ да става отъ Министерството на Търговията и Земледѣлието по прѣдложението отъ чиновницитѣ — филоксеренъ и надзиратели тѣ да не бждатъ по вече отъ 5 членни.

Забѣлъжка. Тамъ, кждѣ пространството на лозята е по малко, може една комиссия да прегледа и на по вече села; но всичко прѣгледване да се свърши въ разстояние на 1 мѣсець; това врѣме да е слѣдъ свършката на испита въ селата.

3. При прѣгледването на лозята да не се задоволяватъ комиссиитѣ само вънкашно, но на всѣки начинъ отъ три-четири мѣста да се ископаватъ подозрителни лози и внимателно да се разгледватъ.

4. При всѣко село, освѣнъ комиссията, да присъствуватъ още нѣкои лица отъ селото на чело съ общинския си кметъ; той да е задлъженъ да дава съдѣйствие на комиссията.

5. Веднажъ прѣгледани лозята на едно село, още тамъ комиссията да състави актове за състоянието на лозята и прѣди заминаване да даде кратки упътвания на селянитѣ върху състоянието на лозята имъ и пр.

6. Щомъ се укажатъ здрави лозята на нѣкое село, то още на часа комиссията да назначи, спорѣдъ голѣмината на лозята, лица отъ 3—5 отъ сжщото или друго село, показани и прѣпоръчани отъ кмета и единъ филоксеренъ стражаръ, който ще надзирава общинскитѣ пждари.

Забѣлъжка. Тамъ, кждѣ се укажатъ заразени лозята, да си останатъ сжщитѣ мѣрки, които сж взели за всѣкъдѣ днесъ, а кждѣ се

укаже, че една мѣстностъ отъ лозята на едно село е сѣ здрави, да се удвожатъ пѣдаритѣ и надзора да бѣде още по строгъ.

7. Да се назначаватъ филоксерни старшии стражари, които прѣзъ всѣки двѣ седмици да обикалятъ района си, състоящъ отъ половина или цѣла околия — спорѣдъ голѣмината и пространството на околията и лозята. Длъжността имъ е;

а) Да надзиряватъ пѣдаритѣ и стражаря, да ли изпълняватъ акуратно длъжността си;

в) Да съобщаватъ на чиновника за състоянието на лозята изъ района си и кждѣто е подозрѣли нѣкое лозе, да отиде чиновника за прѣглежданието му.

Забѣлѣжка. Отъ старшиитѣ и стражаритѣ се изисква обязательно да бѣждатъ грамотни и да иматъ познания отъ болеститѣ на лозята, за която цѣлъ чиновника е длъженъ прѣзъ зимнитѣ мѣсеци да имъ прѣподава за болеститѣ и други необходими наставления по лозарството.

8. Тамъ, кждѣто горскитѣ старшии нѣматъ много работа, могатъ, кога стане нужда, да изпълняватъ и длъжността филоксерни, като стане споразумение мѣжду чиновника и горския инспекторъ.

9. Да не се пушатъ лица изъ лозята, до като прѣдварително не се дезинфициратъ, особно кждѣто има здрави и ларазени лозя, макаръ и стопанитѣ имъ да сѣ.

10. Странни и нецознати лица на пѣдаритѣ или стражаритѣ да не се пушатъ изъ лозята.

а) ако такива лица ходятъ съ научна цѣль, или пъкъ желятъ да се запълнажатъ съ мѣстата на лозята въ едно село, то непрѣменно трѣбва да сѣ получили разрѣшение отъ чиновника по филоксерата и това разрѣшение да се даде на пѣдаритѣ като документъ, съ който да се оправдаватъ прѣдъ властитѣ.

Забѣлѣжка. Чиновникитѣ могатъ да издаватъ такива билети на познати лица, както по занаятъ, тъй и по честностъ, че нѣма да нанесѣтъ никаква вреда на лозята.

в) съвършено да се забрани на фабрикантитѣ и работницитѣ — пивовари, да ходятъ изъ лозята, тъй като виняги ще гледатъ да поставятъ лозята въ опасностъ, за личнитѣ си облаги.

Забѣлѣжка. Въ краенъ случай може да се допусне, но прѣдварително да се прѣтърси внимателно и да се дезинфицира (надъ огъня) и тогава да му се позволи, но единъ отъ пѣдаритѣ да бѣде виняги съ него и на завръщане да се распише въ особна за тая цѣль книга, както и маршрута си. Слѣдъ това, ако се укаже, че заразата се е поведигнала отъ негови маршрути, да се има прѣдъ видъ.

11. Да не се прѣнася суровъ материялъ отъ едно мѣсто на друго, както се прави сега тайно; особено прѣчки подъ нѣкой условия да не се допускатъ, защото повечето лозари не разбиратъ още опасността и за това трѣбва строго да се слѣдятъ отъ пѣдаритѣ и стражаря. Ако нѣкой желяе да посади ново лозе, той трѣбва да заяви на чиновника и този послѣдний да му разрѣши, като му опрѣдѣли отъ кждѣ може да си взема прѣчки и то подъ надзора на пѣдаритѣ.

12. Да се задлъжатъ кметовѣ, щото прѣзъ 2—3 дена съ учителитѣ да обикалятъ лозята и ако забѣлѣжатъ подозрителни мѣста, които пѣдаритѣ сѣ укрили или не забѣлѣжали, да съобщатъ на чиновника; за тази цѣль трѣбва при всѣка община да има по една луна, която е необходима.

13. Слѣдъ като се прѣгледатъ всички лозя, които

влизатъ въ района на една коммисия, послѣ подробно за всѣко село да, се яви въ Министерството на Търговията и Земледѣлието, както пространството приблизително, тъй наклонението и изобщо състоянието на лозята въ единъ рапортъ, подписанъ отъ всички членове на коммисията. Съ такива рапорти ще се освѣтли Министерството както за пространството на здравитѣ лозя, тъй и за болнитѣ и всичко изобщо, което е отъ голѣма полза за статистиката.

14. Да се устрояватъ въ всѣко село лизови разсадници съ американски лози, които да бѣждатъ задлъжителни и готовитѣ прѣчки да се раздаватъ на селянитѣ да ги посаждатъ, та въ кжсо врѣме да могатъ да се замѣнятъ болнитѣ лозя съ здрави, облагородени; и тамъ, кждѣто нѣма заразата, ще може да застигнатъ противостоящитѣ лози и безъ чувствена загуба лозарството ще се подкрѣпи.

15. Разсадника да се отглежда отъ особно лице, назначено отъ чиновника на общинска смѣтка.

Забѣлѣжка. Такива лица трѣбва да иматъ опѣтвание върху обработването на млади лозя и да сѣ снабдени отъ общината си съ свидетелства, че сѣ практикували, т. е. работили лозя въ селото си, и да се научи да облагородяватъ, за да може прѣзъ зимата да работатъ.

Като свършвамъ мнѣнието си върху мѣрцитѣ по филоксерата, оставамъ на читателитѣ да се произнесатъ по този въпросъ, защото неговото медление застрашава съ голѣма загуба държав. бюджетъ и общава на много стопани фалиментъ.

Ат. Тодоровъ.

е. Голѣмо Яларе. 25/X. 1896 год.

Б. р. Много отъ точкитѣ сѣ прѣдвидени и въ законъ, но, въпрѣки това, ний даваме мѣсто на горната статия да се види, че има желание у хората да се взематъ по сериозни мѣрки за прѣдпазването на здравитѣ лозя, защото имае свѣдения, че филоксерата се е разнасяла отъ нѣкои умнишенно — по гаресъ, или за интересъ.

Нѣколко срѣдства за увеличаванieto млѣчността у кравитѣ.

(Продължение отъ брой 15).

II. Водата. Както при хлѣвното, така и при пасбищното съдържание на млѣчния добитѣкъ, необходимо нужно е да се обърне голѣмо внимание върху качеството на водата, която се употребява за поение, т. е. върху нейната *чистота и топлина*, защото едното и другото качество на водата указва влияние върху производството и качеството на млѣкото. Крави, които биле поени съ лоша, стояща вода, давали не само по-малко млѣко, но и отъ по-долно качество; освѣнтъ това подобна вода (съдържаща гниещи органически вещества) причинява разни болести, като катары, диярия и др.. Единъ отъ земледѣлцитѣ на западъ, за да се убѣди въ казаното по-горѣ, направилъ слѣдующия опитъ: той поилъ нѣколко врѣме свои крави съ стояща вода, богата на гниещи вещества и прѣгледвалъ доста внимателно, както полученото млѣко, така сжщо и добитѣтъ отъ него продукти. Слѣдъ нѣколко дена забѣлѣжилъ, че смѣтаната започнала да става лѣпкава, до като най-послѣ станжала негодна за ядене. При внимателното пригледване на смѣтаната, намѣрилъ единъ особенни микроорганизми (дребни, невидими съ просто око животинки), които били причината на тази болестъ на смѣтаната. Сжщитѣ микроорганизми намѣрилъ и въ кръвта на кравитѣ, поени съ поменятата вода. Мисля, почитаемий читателю, че горното е достатъчно да Ви убѣди въ това, че не трѣбва никога да оставяме кравитѣ си, а така сжщо и другия си добитѣкъ,

да ние подобна вода, която той често пкти прѣдпочита прѣдъ текуща, рѣчна вода. Топлината на водата така сжщо влияе върху производството на млѣкото. Студената вода всѣки пктъ намалява количеството на млѣкото; за това почти въ всички по-добрѣ уредени млѣкарници, зимно врѣме загрѣватъ водата на извѣстна, опрѣдѣлена температура. Професоръ Schelgon успѣлъ да увеличи значително млѣчността у кравиѣ единствено съ това, като употребявалъ за поение вода, сгрѣта отъ 25° до 38°C. Сжщитѣ резултати дали и опититѣ, правени въ това отношение въ испитателната станция при Висконсинския Университетъ. Употребявана била за поение вода, изстудена на 0° и топла до 21°C. Отъ сжщитѣ опити забѣлѣзано се и слѣдующето: че кравиѣ, които били поени съ студена вода, изпивали по-малко количество вода, имали по-малкъ апетитъ за ѣденіе и давали по-малко количество млѣко; но за това пкъ, съ твърдѣ малки исключения, тегняли (угоявали се) повече, отъ колкото крави, поени съ топла вода. Така щото студената вода дѣйствува въ благоприятна и неблагоприятна смисълъ за земледѣлца, т. е. отъ една страна увеличава количеството на издоеното млѣко, а отъ друга — намалява живото тегло на добитъка; ето защо и тукъ плаща правилото, че трѣбва да се придържаме отъ *средния — златенъ пкъ*. Но въ всѣки случай не трѣбва да се дава на кравиѣ вода, по-студена отъ 10° C. У насъ и въ това отношение се прави голѣма грѣшка. Зимно врѣме, както е извѣстно, добитъка се пои на рѣкитѣ, потоцитѣ и другадѣ, кждѣто водата често пкти има температура нѣколко градуса подъ нулата. За това пакъ повтаряме, искаме ли да получимъ добри резултати стѣ доиния си добитъкъ, то зимно врѣме, по каквито и да е начинъ, трѣбва да загрѣваме водата, която употребяваме за поение, на температура 15—20°C.

Не само качеството, но и количеството на водата, употребявана за поението на кравиѣ, има влияние върху продуктъ (секрета) на млѣчната жлѣза. Така напримѣръ: крави, които били поени повече пкти и хранени повечето съ водни храни, давали почти всѣки пктъ по-голѣмо количество млѣко, но за това млѣкото било по-рѣдко, т. е. по-бѣдно на мастноти и други сухи вещества. Ако хранението съ подобни храни и честото поение продължава по-дълго врѣме, то настава ослабване на цѣлия организмъ, а особенно пкъ захваща да се намалява дѣйствието на млѣчната жлѣза.

III. Доста голѣмо влияние върху количеството и количеството на млѣкото има и това обстоятелство, *по какъвъ начинъ се извършва доението*. Различаваме *едностранно доение*, при което се хващатъ едновременно двѣтъ цици отъ едната страна, било отъ лѣвата или отъ дѣсната страна, и *доение на кръстъ*, при което се теглятъ цицитѣ кръстомъ, т. е. хваща се едновременно едната прѣдняя цица отъ дѣсната страна и една задна отъ лѣва страна или обратно. У насъ имаме и трети начинъ на доението, който се състои въ това, че всѣка цица се издойва отдѣлно.

Най-интересни въ това отношение сж опититѣ, правени отъ Професоръ Дръ Албертъ. За опитъ взѣлъ 4 крави отъ различни племена (№ I, II, III и IV); доението извършвало едно и сжщо лице. Веднага слѣдъ всѣко доение опрѣдѣлялъ количеството на издоеното млѣко, опрѣдѣлялъ така сжщо % съдържание на мастнитѣ и сухитѣ вещества въ млѣкото на всѣка една крава отдѣлно. Отъ многото таблици, които извожда на лице поменатий Професоръ, излиза, че при *доението на кравиѣ* количеството на млѣкото, издоено за единъ день се увеличило, както слѣдва: при крава № 1 съ 0.34kg., при крава № II съ 0.35kg. и при крави № III съ 0.56kg. на единъ день. Исключение отъ това е правила само кравата № IV, която напротивъ при едностранното доение е дала повече млѣко, нѣщо около 0.24kg. повече за 1 день. Това отклонение Проф. Албертъ обяснява съ туй, че кравата № IV не отговаряла на всичкиѣ изискуеми условия за опита; така напримѣръ, не се изменили даже 3 седмици отъ отелването ѝ, когато тя била подложена на наблюденията; възможно е, че при по-продължителни опити, количеството на млѣкото при доението на кръстъ да надмине онова — при едностранното доение.

Още по-голѣмъ интересъ сж прѣдставлявали числата, из-

разающи процентното съдържаніе на най-цѣнната съставна частъ на млѣкото — мастната, понеже забѣлѣзано е, че въ всичкиѣ случаи, даже и тамъ, гдѣго не е било възможно увеличаваніето количеството на млѣкото съ доението на кръстъ, послѣдното съдържало много повече мастноти, отъ колкото млѣкото, получено при постоянното едностранно доение. — Ето и самитѣ числа, които показватъ количеството на повече мастноти, съдържащи се въ млѣкото, получено отъ една крава, за единъ день, при доението на кравиѣ:

Млѣкото на кравата	№. I	сдържала	24 гр.	повече мастноти отъ колкото при едностран. доение
" " "	№. II	"	38 "	"
" " "	№. III	"	97 "	"
" " "	№. IV	"	77 "	"

Тѣзи числа на пръвъ погледъ не правятъ особено впечатление, нъ ако направимъ смѣтка за увеличеніето мастнотитѣ въ млѣкото за цѣла година, или по добрѣ казано, за млѣчния периодъ, то чакъ тогава ще се убѣдимъ въ успѣха, който се постига съ доението на кръстъ. Да положимъ напр., че 1 грамъ масло струва 0.2 стотинки (като смѣтаме 1 кг. за 2 лева), то тогава отъ кравата № 1 за 1 день щѣ се получи 4.8 стотинки повече приходъ (24 грама по 0.2 ст. = 4.8 ст.);

Отъ кравата № II ще се получи 7.6 стотинки

" " № IV " " " 15.4 " "
" " № III " " " 19.4 стотинки повече приходъ за 1 день. А пкъ за прѣвъ цѣлия млѣченъ периодъ, който се смѣта обикновено 300 дни, ще получимъ отъ всѣка една крава повече доходъ, както слѣдва:

Отъ кравата № I, 300 по 4.8 ст. = 14.40 лева;

" " № II, 300 " 7.6 " = 22.80 "

" " № IV, 300 " 15.4 " = 46.20 "

" " № III, 300 " 19.4 " = 58.20 "

Или за прѣвъ цѣлата година отъ 4-тѣхъ крави ще получимъ 141 левъ и 60 стотинки повече грубъ (кржгътъ) доходъ и то само за това, че вмѣсто едностранното доение, което на стопанина коштува сжщото количество трудъ, сме употребили доението на кръстъ. Нъ прѣдставте си пкъ какъвъ ще бѣде успѣха въ такова стопанство, кждѣто годишно се доижъ по 20—30, па даже и 50 крави! Макаръ че изчисленията, които направихме по горѣ да лежатъ повечето на теоритическа основа, слѣдователно като такива, земледѣлца трѣбва да ги приема съ резервъ, нъ факта си е фактъ, че при доението на кръстъ се получава повече и по добро млѣко (по тѣсего). Ето защо въ всѣка една краварница, при каквито и да е условия поставена, *трѣбва да се даде прѣдпочитаніе на доението на кръстъ прѣдъ едностранното доение*.

IV. Върху количеството и качеството на издоеното млѣко указва значително влияние и *числото на доенията въ продължение на едно денонощие*. Въ това направление така сжщо сж правени много изслѣдвания и наблюдения и всичкиѣ, съ твърдѣ малки исключения, сж дали едни и сжщи резултати. Всички тѣзи изслѣдвания сж се направлявали главно къмъ това, да се рѣши въпроса: дали трѣбва да се дои въ едно денонощие два или три пкти? Ето резултатитѣ отъ нѣкой и други изслѣдвания: Нѣкой си земледѣлецъ I. Kieler, арендаторъ на едно голѣмо стопанство, съобщава слѣдующето: при двукратното доение въ едно денонощие получавалъ срдѣно отъ 15—16 литра млѣко отъ всѣка крава отдѣлно, а при трикратно доение количеството на млѣкото се увеличило за всѣка крава срдѣно съ 2 литра, т. е. получавалъ ежедневно отъ всѣка крава по 17—18 литра млѣко; за тѣзи два литра повече млѣко, трѣбва да увеличи дневната порция на кравиѣ съ 1/2 кг. трици, слѣдователно съ стойността на повечето получено млѣко, (2 литра) при трикратното доение ще може да се покриятъ повечето разноски по хранението и доението и ще остане извѣстенъ излишекъ, или съ други думи казано, въ този случай се явява трикратното (три пкти въ едно денонощие) доение по доходно отъ колкото двукратното.

Schmeddel правилъ така сжщо наблюдения и изчисления въ това направление, но той не се ограничилъ само въ това, да узнае влиянието на числото на доенията върху количеството на

млѣкото, нѣ и върху неговото качество и отъ всичкитѣ добити резултати иде на яве, че трикратното доение подобрява и качеството на млѣкото, (бива по-богато на мастности и сухи вещества), обстоятелство, което за практиката има доста голѣмо значение. Той успѣлъ, при доението три пѣти на день, да увеличи срѣдно съ 15 стотинки (смѣтанъ 1 литръ млѣко за 10 ст.) грубия доходъ отъ всѣка крава за 1 день; така щото, ако държимъ при тѣзи условия въ стопанството 10 млѣчни крави и ако периода на доението продължава 300 дни, то грубия доходъ, отъ 10 глави млѣченъ добитѣкъ въ продължение на 1 година, ще се увеличи съ 450 лева, цифра доста порядъчна.

Отъ изброенитѣ до тукъ резултати отъ опититѣ се вижда, че доението три пѣти на день заслужава прѣдпочитание, обаче не трѣбва да се забравя и обстоятелството, че има случаи кждѣто трикратното доение, не само че не увеличава млѣчността, нѣ ъ намалява; затова длѣжностъ на всѣки разуменъ земеделецъ е, прѣдварително да си направи подробна смѣтка, като вземе подъ внимание всичкитѣ мѣстни условия, и слѣдъ това, ако види, че дѣйствително трикратното доение увеличава дохода съ толкова, че ще могатъ да бждѣтъ покрити разносикитѣ по това доение (стойността на повечето храна и трудъ, който трѣбва да се употрѣби), чакъ тогава да промѣни числото на доенията.

V. На млѣчността у кравитѣ значително влияние указва и това да ли лабораторията (вимето) на млѣкото се изпраздува добръ или не, или съ други думи казано, дали кравитѣ се доиздойватъ добръ или не. За разрѣшението на поставения въпросъ така сжщо сж правени много опити, нѣ всичкитѣ сж дали едни и сжщи резултати; ний ще приведемъ за по-добро разяснение на въпроса само 1 отъ тѣхъ, който се състои въ това: За опита сж взети петъ крави, които сж дадени да се доятъ отъ едно и сжщо лице прѣзъ течението на цѣли двѣ седмици, безъ, обаче да се помене на лицето, че се прави нѣкакъвъ опитъ, подиръ истичанието на 14 дни, сжщитѣ петъ крави дадени биле на друго лице да ги дои, като при това му се употрѣжило да извършва доението съ най-голѣмо внимание, защото се прави опитъ съ тѣзи крави. Разбира се, че както прѣзъ първитѣ 2 седмици, така и прѣзъ вторитѣ, — храната и другитѣ условия сж биле едни и сжщи.

Резултатитѣ отъ опититѣ сж биле слѣдующитѣ:

Лицето А. въ течението на 14 дни надоило:

Отъ крава № I	64	литра млѣко
„ „ № II	59	„ „
„ „ № III	99.5	„ „
„ „ № IV	80.7	„ „
„ „ № V	80	„ „

Лицето В. въ течението на 14 дни надоило:

Отъ крава № I	77	литра млѣко
„ „ № II	103	„ „
„ „ № III	167	„ „
„ „ № IV	86	„ „
„ „ № V	111.7	„ „

Отъ това се вижда, че съ доброто — свършенното издойване на млѣкото, млѣчността се увеличава:

У кравата № I	съ 13	литра млѣко
„ „ „ II	34	„ „
„ „ „ III	38.2	„ „
„ „ „ IV	5	„ „
„ „ „ V	31.7	„ „

Всичко въ 14 дни количеството на млѣкото се увеличило съ 121.9 литра. Ако смѣтаме 1 литръ млѣко срѣдно за 15 ст., значи въ продължение на 2 седмици грубия доходъ отъ 5-тѣ крави ще се увеличи съ 18.28 лева, а прѣзъ течението на цѣлата година грубия доходъ ще се увеличи съ 438.72 лева.

Отъ този опитъ се вижда най-добръ влиянието, което указва доението върху количеството на млѣкото; ето защо не трѣбва на тази толкова важна и деликатна работа да се гледа така повърхно, още повече и за туй, че по нататъшнитѣ опити доказали и това, че млѣкото кждѣ края на издойването съдържа най-голѣмъ % мастности (било най-тлъсто). Освѣтъ то

ва забѣлѣзано е, че не доброто издойване, почти всѣки пѣтъ, има лоши послѣдствия: често пѣти вимето заболява отъ разни болести, като възпаление и др., които не могатъ да се не отразятъ злѣ върху млѣчността у кравитѣ; освѣтъ това намалява се — функцията на млѣчната жлѣза, затова и най-млѣчната крава, щомъ нѣколко врѣме наредъ не се издойва добръ, започва да намалява млѣчността си.

VI. Върху количеството на млѣкото, което отдѣля млѣчната жлѣза, важи така сжщо и обстоятелството: да ли се дава на кравитѣ достатъчно спокойствие, за да могатъ да смѣлятъ (прѣварятъ) приетата храна? Въ това отношение така сжщо сж правени много наблюдения и опити, отъ които сж дошли до това заключение: че както въ врѣме на храненето и извършването на другитѣ работи, така сжщо и въ врѣме на доението, трѣбва да се пази пълна тишина, и поне два пѣти на день, по нѣколко часа, да се не пуца никой въ краварницата. Дояча или доячката трѣбва да бждѣтъ опитни въ доението: ако кравата имъ е непозната, трѣбва прѣди да пристѣпихтъ къмъ доението, да се упознахтъ, никакъвъ шумъ не трѣбва да се дига въ врѣме на доението; въобще не трѣбва да се испуща отъ прѣдъ видъ обстоятелството, че всѣко разваляние спокойствието на кравитѣ или по-добръ казано, всѣко раздражняване нервната система на кравитѣ се отразява твърдѣ врѣдно върху секрецията на млѣчната жлѣза, даже при по-често и постоянно раздражняване, намаляването млѣчността у кравитѣ, може да отиде до неймовѣрности.

Важно е, така сжщо да се знае: колко врѣме трѣбва да се пази отъ едно доение до друго? Опити пакъ показатъ, че най-добри резултати се получаватъ тогава, когато отъ едно доение до друго се пази едно и сжщо врѣме (равенъ промежутѣкъ врѣме), така напр. при доението три пѣти за едно денонощие, прѣпоръчватъ доението да се извършватъ както слѣдва: първото доение въ 4 часа сутренята, второто — въ 12 часа прѣзъ денъ и третото доение въ 8 часа вечерята или съ други думи, промежутѣка отъ едно доение до друго да бжде точно 8 часа.

Тѣзи сж, по-добръ казано, правилата, които трѣбва да се съблюдаватъ при рационалното отгледване на млѣчния добитѣкъ, за да може да се закрипи и увеличи до известна стѣпенъ млѣчността имъ. Казваме до известна стѣпень, защото още въ началото казахме, че млѣчността на кравитѣ, т. е. способността на млѣчната жлѣза, да отдѣля повече млѣко, отъ колкото е нужно за новороденото, е качество непосредствено зависимо отъ индивидуалността, а косвенно отъ породата, защото въ сжщность породата (расата) не прѣдставлява нищо друго, освѣтъ група отъ индивидууми отъ единъ и сжщи видъ, които се отличаватъ отъ другитѣ съ особенни характеристични признаци, които съхраняватъ до тогава, до като обуславяющитѣ обстоятелства не сж толкова силни, за да измѣнятъ опрѣделения типъ. Казаното се потвърждава съ слѣдующето: крави безъ силно развити млѣчни жлѣзи, макаръ и да принадлежатъ къмъ млѣчна раса мислимо е да бждѣтъ отлични дойници, даже при храненето имъ съ най-изобилна и доброкачествена храна или же храната никой пѣтъ не може да отстрани недостатъчно развититѣ млѣчни жлѣзи.

Като свършваме съ това разглежданието на подигнатия въпросъ, позволяваме си пакъ да повторимъ: макаръ че всичкитѣ изброени срѣдства и да не увеличаватъ грубия доходъ отъ млѣчния добитѣкъ съ твърдѣ голѣма сума, то земеделецъ, при сжществующитѣ економически условия, не трѣбва да ги прѣнебрегва, тъй като сега за сега всѣка стотинка заслужава вниманието на земеделеца.

Запазването на виното слѣдъ прѣкипяването му.

Слѣдъ прѣкипяването на виното идхтъ редъ други работи; като: допѣлване на бѣчвитѣ, чистението имъ, наемпураване на недопѣлненитѣ и др. Редовното извършване на тѣзи работи е отъ голѣмо важностъ за упазването на виното отъ разваляние, за това нашитѣ винари трѣбва да навикнатъ да ги извършватъ.

Преди да опишем, какъ става извършването на горните работи, ще споменим за начинътъ, по който нашите винари си запазватъ вината, следъ прѣкипяването имъ и следствието отъ такова пазиене.

Обикновено, нашите винари, следъ като виното имъ прѣкипи съвършено, до което време бѣхвите стојатъ съвършено отутлени, допѣлватъ послѣдните до горѣ, занушватъ ги добръ и ги замазватъ съ глина, като мислятъ, че така виното имъ е вече запазено. Макаръ така да е допѣлена бѣчвата, виното се испарява прѣзъ джигѣ, слѣга се и остава празно пространство надъ виното, въ което могатъ да се развѣдятъ плѣсени и др. зародиши на разни болести. Освѣтъ това въ така затуленитѣ бѣчви, ако виното не е прѣкипѣло добръ и при стоплянето на времето почне да кипи повторно, може да ги прѣсне и виното да стане зиянъ. Нѣкои винари пъкъ даже не ги допѣлватъ, или ако ги допѣлнатъ, не ги занушватъ добръ. Въ този случай виното още по-скоро се разваля. Другъ единъ лошъ навикъ на винаритѣ е, да не обръщатъ никакво внимание на чистотата на бѣхвитѣ, слѣдъ като ги напѣлнатъ. Всичко това лошо влияе на виното, затова и не можемъ да приготвимъ вина, които да траятъ нѣколко години.

Въ недопѣленитѣ бѣчви виното въ скоро време се покрива съ една бѣла, гъбеста покривка, която нашите винари казватъ „цвѣтъ“. Цвѣтътъ не е нищо друго, освѣтъ една врѣдителна плѣсенъ, която ослабява виното и го прѣдрасполага на всичките други болести; той е болестъ на виното, а не както го смѣтатъ нѣкои за нѣщо обикновено — знакъ на зрѣлостъ, както казватъ: „виното цвѣнух, стана за пиение“. За да се избѣгне образуването на тази плѣсенъ, бѣхвитѣ трѣбва да бѣдѣтъ всекога допѣлени, да нѣма ни най-малко пространство надъ повърхността на виното.

Въ всека изба, вслѣдствие на влагата и отсушествието на свѣтлината, които условия сѣхъ потребни за доброто упазване на виното, по джигѣ на бѣхвитѣ се образува мухоль. Този мухоль, оставенъ така, се умножава бѣрже и много скоро разваля джигѣ на бѣхвитѣ; а освѣтъ това може да придаде на виното меризма на мухоль и да му намали цвѣната. Така сѣхъ, ако се остави разсипано вино по бѣчвата или просмукало, прѣзъ джигѣ ѝ, неизбѣрсно добръ, то се кисва, развѣждатъ се оцетни и други врѣдителни ферменти, които лесно попадатъ въ виното и го развалятъ.

Ето начинътъ и редътъ, по който става извършването на доливането и чистенето на бѣхвитѣ, както условията, които трѣбва да се пазятъ при това.

Преди всичко нека забѣлѣжж, че бѣхвитѣ трѣбва да бѣдѣтъ настанени съвършено правилно, т. е. враната да бѣде хоризонтално, та, като се напѣлни бѣчвата, да не остане отъ странитѣ ѝ празнина. Враната трѣбва да бѣде правилно окръгла, а запушалката така да прилѣга въ нея, щото да ѣхъ затуля напѣлно (херметически).

Когато ще пристѣпимъ къмъ доливането, трѣбва да имаме въ рѣцѣтъ си двѣ кѣрпи. Едната отъ тѣхъ да бѣде много чиста и ще служи за избѣрване на враната и запушалката; а другата — по нечистата ще служи за избѣрване разсипаното по бѣчвата вино и плѣсенята по нея. Кѣрпитѣ за тази цѣль да бѣдѣтъ отъ просто платно, което да попиwa влагата и чисти добръ.

При избиването на запушалката (тапата) трѣбва да се удри съ чукътъ, не само отъ двѣ страни (отъ дѣсно на лѣво и обратно), а по възможностъ отъ всичките, — защото враната се разваля и не може добръ да се затуля. Щомъ се оттули бѣчвата, съ по-чистата кѣрпа се избѣрватъ стѣнитѣ на враната — отверствието — и тази частъ отъ тапата, която е стояла вътрѣ. Слѣдъ това прѣгледваме нѣма ли на повърхността на виното плѣсенова покривка — цвѣтъ. Ако има такава, която се състои отъ винени (цвѣтни) или оцетни ферменти, трѣбва да се помжчимъ да ѣхъ отстранимъ съвършено. Отстранението ѝ става, ако имаме на разположение стѣкленъ сифонъ (вадивино) така: напѣлваме сифона съ вино, спускаме го така, щото долния му край да влезе въ виното подъ цвѣтната кожица, и почваме да пус-

каме вино; пускаме до тогава, до като бѣчвата прѣлѣе и заедно съ вино излѣзе и цвѣта. Ако останѣтъ на повърхността на виното малки частици отъ цвѣта, издухваме ги. Само, когато има много цвѣтъ, който е падналъ надолу въ виното, тогава трѣбва да се чука съ дървенъ чукъ отъ горѣ по бѣчвата, за да излѣзе цвѣта отъ горѣ. Когато нѣмаме стѣклено вади — вино, можемъ да употребимъ отъ обикновеннитѣ или една малка хунйика, съ които се работи по сѣхъ начинъ. А когато виното е чисто, то не остава друго, освѣтъ, слѣдъ избѣрването на враната, да се долѣе бѣчвата толкова, щото да остане мѣсто само за запушалката. Това доливание, може да се извърши, когато имаме малко бѣчви, съ бутилки, въ които се държи запасно вино; но въ голѣмитѣ изби, гдѣто се употребява голѣмо количество вино за доливание, както и въ нашитѣ изби, гдѣто не държатъ вино въ бутилки, за доливание се взема отъ една по малка бѣчва. Самото доливание, въ послѣдний случай, става съ единъ сѣхъ, който да пуца изъ тънко (единъ видъ кана) или съ помощта на една хунйика.

Бѣчвата, отъ която се взема вино за доливание, остава празна. За да не се развали виното въ тая бѣчва, трѣбва всека недѣля да се изгаря въ нея, надъ виното, по едно парче кюкюртъ (тефѣ). слѣдъ което се затуля, за да остане пушакъ му вътрѣ. Този пушакъ (симпуренъ окисъ) не позволява да живѣятъ никакви ферменти, причиняюци болести.

Бѣчвата да бѣде напѣлена толкова, щото като се вкара запушалката въ враната, нито да оставя празно мѣсто, нито пъкъ да прѣлѣе. Когато затуляме бѣчвата, трѣбва да постѣпваме тъй: държимъ въ лѣвата рѣка чепѣтъ надъ враната, а съ дѣсната силно, изведнажъ удряме, така щото чепѣтъ изведнажъ да влезе въ празнотата и сѣхъ подпѣлни. Като постѣпваме така, ний заставаме виното да се посѣхне малко, за да не остава никакво празно пространство, и не позволяваме да се разлива отъ вънъ вино. Тапата трѣбва да бѣде тъй силно забита, щото да не се просмуква вино: ако тя не е забита силно, въздуха може по малко да прониква въ бѣчвата и да благоприятствува за нѣкои лоши промѣнения. Най-хубаво затулятъ добръ изгледенитѣ джбови запушалки, затова тѣ трѣбва да се прѣдпочитатъ и прѣдъ стѣкленитѣ.

Слѣдъ затулянето на бѣчвата, трѣбва съ суха кѣрпа добръ да се истрие — изсуши около тапата, защото оставена така, виното, което е излѣзло около нея, се разлага и въ него се развѣждатъ различни болестни ферменти, поѣкогажъ даже и червеи. А още по-добръ е слѣдъ истриването да се намокри около тапата съ чистъ, силнъ спиртъ и слѣдъ туй да се замаже съ овча лой, за да не просмуква вино отгорѣ или пропуца въздухъ на вътрѣ.

Слѣдъ всичко туй съ по-нечистата кѣрпа се истрива бѣчвата на всекъдѣ отъ плесени, разсипано вино и др. нечистотии, които поврѣждатъ джигѣ, на и самото вино.

Виното, съ което се доливатъ бѣхвитѣ, трѣбва да бѣде чисто, здраво, бистро и по-цвѣтъ и вкусъ да е еднакво съ виното въ бѣчвата. Никогажъ не трѣбва съ ново вино да се долива старо, защото го разваля, а съ старо добръ е да се долива ново.

Остава да кажжъ нѣколко думи за, това кога да се начева доливането и колко често да се извършва? Бѣчви съ млади, вина които още силно кипятъ, разбира се, не трѣбва да се доливатъ. Тѣ трѣбва да бѣдѣтъ затулени съ торбичка, напѣлена съ пѣсѣкъ до съвършенното прѣкипяване. Когато кипѣнието прѣстане, т. е. когато количеството на отдѣляемий се въгледивъ окисъ стане толкова малко, щото не може да запази виното отъ заболяване, бѣхвитѣ трѣбва да се долѣятъ и затулятъ. Слѣдъ първото доливание, трѣбва всеки день да се оттулятъ бѣхвитѣ, за да се испуска образуваемий се въгледивъ окисъ, т. е. да се провѣтря. Това трѣбва да вършиме, до като се увѣримъ, че виното е съвършено прѣкипѣло и не отдѣля вече въгледивъ окисъ. Прѣкипи ли виното и се улегне съвършено, доливането и провѣтряването му може да става, както на старитѣ вина — всека недѣля. Бѣхвитѣ трѣбва да се доливатъ често и слѣдъ прѣтакането на виното, при което то се е порасширило и посѣлѣ се слѣга. Бѣлитѣ и много слаби вина да се доливатъ по-често

— всеки 5—6 дни, а по-силните могат и през 7—8 дни. Колкото едно вино е по-силно, толкова то по-вече противостои на болестите — без доливане, така напр. много гъстите, ликьорни вина могат да траят без доливане по цели месеци, без да се повредят, но ний нямаме такива вина.

Без да купува винарят автоматически доливатели, като си долива и пази по горний начин виното, може да го запази за много години здраво, ако извършва и другите работи по него правилно.

Бъзвите, които не могат да бъдат допълнени по нямаване вино, за да се запази виното в тях здраво от цвѣтасване и кисване, трябва, както казахъ и по-горе, да се накадват вътрѣ съ кюкюрте (тефѣ). Това кадене става съ една кандилничка, окачена на телъ, въ която се запалва едно парченце фитилъ отъ кюкюрте и се спусне въ бъзвата надъ виното.

Нека да помнятъ винарите и това, че пролетно време, когато се постоили, вмѣсто да доливатъ бъзвите си, трябва да отзиматъ вино отъ тяхъ и ги провѣтрятъ всеки 5—6 дни, защото виното се разширява и прѣлива.

Тѣзи работи — доливането, чистенето и пушенето съ кюкюрте на бъзвите, неомислени, изглеждатъ незначителни въ винарството; но отъ двѣгодишна практика съмъ се убѣдилъ и всеки ще се убѣди, слѣдъ малко, като ги практикува, че тѣзи работи сж едни отъ главните условия за запазването на виното здраво. И ако нашите вина не могатъ да дотраятъ Великденъ, то главната причина е нехайството на винарите да ги запазватъ. За извършването на тѣзи работи не се изискватъ никакви разходи, освѣнъ единъ малкъ трудъ отъ винаря. Всеки празникъ — недѣля могатъ да се долѣжатъ и почистятъ за два часа 30 бъзви отъ по 200—300 ведра.

Ако искатъ винарите да не имъ се кисневатъ и развалятъ вината, нека се потрудятъ и захванатъ да извършватъ горѣописаните работи.

гр. Търново, 10-й Октомврий 1896 г.

Из. Кюмюрджиевъ.

Калциевия карбонитъ, като средство противъ филоксерата.

Всичките лозари знайтъ, че отъ както филоксерата започна да опустошава лозята ни, сж прѣпоръчани много средства противъ нея, които не вѣдѣтъ на послѣдната. Отъ многото средства едва ли една малка частъ сж проуказали своята благотворна служба на винената лоза, а само въгледеливия сулфидъ се употребява горѣ-долу, като по радикално средство противъ филоксерата, но читателите знайтъ, че и той не може да умъртви напълно филоксерата въ едно заражено лозе, а само замедлява ходътъ и дѣйствието ѝ, съ което се запазва лозето още нѣколко години здраво, въ което време, разбира се, лозарите могатъ да си оставятъ нови лозя съ противостоящи на филоксерата лоза.

Въ най-ново време Профессоръ Shuard въ Лозана се занимава съ филоксерния въпросъ и като средство противъ нея той прѣпоръча на лозарите едно ново средство, което е наравно силно и не отстъпва на нищо на въгледеливия сулфидъ — то е калциевъ карбонидъ или калциевъ карбидъ.

Калциевия карбонитъ е тѣло съ жѣлзено — черенъ лѣскавъ цвѣтъ и е много твърдъ; той се получава въ особни фабрики отъ растопяването на варъ съ въглища подъ влиянието на електрически токъ. Ако вземемъ едно парче отъ калциевия карбонитъ и го хвърлимъ въ вода моментално, ще забѣлжимъ, че отъ мѣстото, гдѣто е падналъ, ще захване да излиза единъ газъ.

Този газъ, който се образува отъ калц. карбонитъ, когато дойде въ съближение съ водата, се нарича *ацетиленъ* (C_2H_2), който гори, ако го запалимъ, съ много силна свѣтлина, заради което си свойство се употребя като газъ за силно освѣтляване. Ацетиленъ има и друго свойство: той е силна отрова, заради което си пѣкъ свойство калциевия карбонитъ се употребява, като средство противъ филоксерната зараза.

При употреблението на това средство Shuard съвѣтва да се вземе една стоманена тояга на върхъ изострена, съ която да се направи по една дупка до всекия кютокъ на заразеното лозе и да се пусти въ нея по едно кѣсче калциевъ карбонитъ, слѣдъ което дупката се затува съ земя и се притъква. Тукъ калциевия карбонитъ се растопява постѣпенно и постѣпенно, така сжко както и въ водата, гдѣто ще се образува ацетиленъ и калциева остава ($Ca_2C + 2H_2O = C_2H_2 + Ca(OH)_2$). Ацетиленъ, като въздухообразно тѣло, се разнася въ почвата, достигай около корените на лозата, както и въгледеливия сулфидъ и уморява филоксерата.

Прѣдполага се, че съ ацетиленъ ще се достигнатъ много по добри резултати, защото той може да се разпрѣдѣля по равномерно и да достигне до корените на лозата, въ който случай, разбира се, ще дѣйствува и въ по-големъ размѣръ.

Не е злѣ да се направятъ опити и въ насъ:

1. Кое отъ двѣте средства (въгледеливия сулфидъ или калциевия карбонитъ) дѣйствува по силно за истреблението на филоксерата, 2. Кое отъ тѣзи двѣ средства по злѣ дѣйствува на живота и вегетацията на лозата и 3. Кое вещество е по-изгодно, като средство противъ филоксерната зараза?

Извлечение изъ чуждите вѣстници.

Земледѣлчески календаръ.

а) *Лозарство*. Ако времето позволява, може да се продължи есенното рѣзане. Събиратъ се прѣчки за посадване ново лозе; послѣдните сега сж узрѣли вече по-добре. Приготвява се мѣстото за бѣдженето лозе отъ американски лози, което става чрезъ риголване. Прѣкарва се торъ по лозето, който се разпрѣсва изъ редовете и между лозите, за да може да прѣдаде хранителността си навѣтрѣ, като ще се вкара заедно съ влагата отъ дъжда и снѣга. Може да се почне съ зимното присаждане на американските прѣчки, които се полагатъ въ пѣсекъ и се запазватъ въ избата до на пролетъ. Прѣправятъ се вадите и пѣтищата на откарването на водата. Поправятъ се дуварите, които подпиратъ терасите въ наклонените лозя, както и тѣзи, които служатъ за ограждане.

б) *Винарство*. Неотточените отъ прашните вина се оттакатъ, защото друго яче ще добиетъ вкусъ на прѣщани. Бѣлитъ вина се доливатъ до горѣ и се затулятъ вече съ здрава — ненадупчена тапа. Отъ замазване има нужда, защото се изисква често доливане, тъй като отъ понижението на температурата виното намалява обема си, бъзвата остава отгорѣ празна и виното захваща да плѣсенева, или да се кисеа.

Варенето на ракията отъ прѣщините трябва вече да се почне и довърши. Не трябва въ този случай да се испуща отъ прѣдъ видъ вадението на тергия (виненъ камък) отъ прѣщините, като се исеежда за тази цѣлъ течността, съ която сме ги залѣли. Тѣзи растворя виненъ камък, така щото, като се остави да истине, тя кристализира по стените на подлѣна или пада на дъното. При варенето на ракията се влива повече вода, за да не пригори казана, та да мерише ракията на изгорѣло. За отбѣгване на послѣдното при простите казани се оставя на дъното имъ ржжена слама, или нѣкакво надупчено 2-ро дъно.

Старите вина се обработватъ чрезъ обистрение. Ако презъ Септемврий не сж преточени, то се претакатъ сега и тогава се бистрятъ, или же се убистрятъ и се претакатъ въ друга чиста бъчва.

в) *Земледѣлие*. Рано засѣяните есенни посѣви, ако сж израснали високо и гъсто, трябва да се поокосятъ или да се пуснатъ овце, да ги опасятъ, защото презъ зимата, въ случай на големи снѣгове, ще изгниятъ. Ако есента продължава да бѣде хубава, незасѣяните ниви се угарятъ. Въ хамбара се трони илибуа кукурузъ. Въ коша се прѣсортироватъ житните храни. Главините жито трябва да се пепелосва въ онези окрѣзи, гдѣто е заведена тази практика, ако ли не, да се отѣли сѣмето до на пролетъ и да се никрустира. Искарва се торъ на нивите (акъ се постегне времето).

и) *Льсовъдство*. Довършва се приготвянето на фиданки-тъ за призмиване и обработката на почвата за пролѣтни посѣ-ви. Продължава се събирането на узрѣлитѣ сѣмена, прорежда-нието и сѣчението на горитѣ. Работитѣ по унищожаването на насѣкомитѣ сж сжщи, както и прѣзъ миналий мѣсець.

д) *Овощарство*. Работитѣ на овощаря прѣзъ този мѣсець сж многобройни и важни.

Почва се рѣзанието на овощнитѣ дръвчета, като се захва-ща отъ сортоветѣ, които цвѣтитѣ рано на пролѣтъ. Рѣзанието се спира въ случай на дъждъ, снѣгъ или слана.

Приготвянето на почвата за пролѣтното разсаждане на овощнитѣ дръвчета става още прѣзъ този мѣсець. Тамъ, кждѣто ще се садятъ изолирани дръвчета или ще се замѣсти нѣкое поврѣдено или изсжхнало дръвче на пролѣтъ, мѣстото имъ се приготвява още отъ есента, като се ископаватъ дупки и изпълнятъ съ хлѣв-ски торъ. Есенното разсаждане се почва и привършва до края на мѣсецѣтъ. Трѣбва да се внимава да не се разсаждатъ въ много кално врѣме и студъ. Всичкитѣ нови посадени дръвчета се покриватъ съ единъ пластъ прѣсенъ торъ, за да ги прѣдпа-зимъ отъ голѣмитѣ студове прѣзъ зимата.

Продължава се окопаването по овощнитѣ градини, зара-вятъ се или се увиватъ съ слама смокинитѣ и наровитѣ фиданки, за да ги прѣдвардимъ отъ измръзване.

е) *Зеленчарство*. Продължава се прибирането на зелен-чуцитѣ.

Ако врѣмето позволява, може още да се разсажда салата за прѣзмиване, за да има расадъ рано на пролѣтъ.

Кждѣ края на мѣсецѣтъ изважда се цвѣтното зеле (кар-нобитѣ), като се засади въ нѣкоя изба въ пѣсекъ за съхра-нение и консомирание прѣзъ зимата. По този начинъ то може да се запази чакъ до мѣсець Мартъ и Априлъ.

Зелето и други зеленчуци, които не трѣбва да бждѣтъ ту-такси продадени, се изваждатъ и или се окачватъ нѣкхдѣ на сухо мѣсто, или заравятъ въ единъ трапъ, като се поставятъ на горѣ съ коренитѣ и покрижтъ съ сѹхи листа, за да се продѣл-жи трайността имъ и изваждатъ послѣдователно, кога се има пужда за консомация или продажване.

До тогава, до когато не замръзне, продължава се да се приготвя мѣстото въ зеленчарската градина за раннитѣ пролѣтни зеленчуци.

ж) *Пчеларство*. Прѣзъ този мѣсець се повтарятъ сж-щитѣ работи, както прѣзъ миналий. Пчелитѣ се поставятъ на зимовище въ сухо и тъмно помѣщение. До като не захване ло-шо врѣме, дѣсенитѣ кошери ни да не се запущватъ, а прѣзъ слънчеститѣ дни да се отварятъ лѣталата на кошерината.

Въпроси и отговори.

Въпросъ 14. Молиж редакцията на „Винарско Земледѣл-чески Вѣстникъ“ да ми отговори:

1) Кога е най-сгодното врѣме за садение ново лозе: есень или пролѣтъ?

2) Какъ е по-добрѣ да се садятъ пржчкитѣ: на здрава земя или на разработена, и на каква дълбочина да се насадятъ въ една и другия случай?

3) Какъ трѣбва да бждѣтъ приготвени пржчкитѣ прѣзъ двѣтъ врѣмена?

и 4) Ако трѣбва да се ржхтѣтъ, то какъ да се пригот-вятъ за тая цѣль, на какво мѣсто да се оставятъ и колко врѣ-ме да стожатъ за ржхтване?

с. Балабанско.

А. Колчевъ.

Отговоръ 14. Отговора на този въпросъ се съвмѣщава въ статията „Бѣлѣжка по садението на ново лозе“, брой 16, стр. 123.

Въпросъ 15. Въ брой 12 отъ вашия „Винарско-Земледѣл-чески Вѣстникъ“ четѣхъ за „Кафезовата коса“, за която молиж явѣте ми, отъ гдѣ можъ си ѣхъ достави.

Отговоръ 15. Кафезовата коса може да си доставите или отъ Г-нъ Перко Василчинъ отъ с. Драгомирово (Свищ. окр.), или

да заржчате такава да Ви направѣтъ въ Троянъ, гдѣто се при-готвяватъ въ голѣмо количество отъ всѣкой почти дърводѣлецъ.

Въпросъ 16. Отъ вѣстника ви знамъ, че сте се занимава-ли по гроздобера съ изслѣдванieto захарѣта въ тѣзи годишната плѣвенска шира (мжстѣ). Вий навѣрно ще дадете нѣкои свѣде-ния по това изслѣдване: интересуваме се и искаме да четемъ въ вѣстника ви. Азъ изслѣдвахъ тукашната мжстѣ съ Екслевий захаромѣръ по таблицата въ Драгановото ржководство, но се съмнявамъ въ вѣрността на захаромѣтра.

Чиновника по филоксерата въ г. Ловечъ бѣше тукъ вчера и съ него влѣзохме въ разискване за Сухиндолскитѣ вина. Той увѣрява, че нѣмало повече захаръ отъ 18—20%, когато азъ съ горний захаромѣръ намѣрихъ 24—27%. Понеже се съмнявамъ въ захаромѣтра, то рѣшихъ да ви попитамъ, приемате ли да ви пратя една-две бутилки тѣзи годишно вино, което, като анали-зирате тамъ, да ми явите резултата? Молиж да ми опрѣдѣлитѣ, какво вино да ви пратя, какъ и кога? Тѣзи година имахме бо-гатъ гроздоберъ. Цѣнитѣ се покачихъ до 1.70 лева ведрото, т. е. 14-тѣхъ оки.

На единъ тукашенъ човѣкъ неизвѣстно кой влѣзжлъ въ избата му и излѣлъ въ една отъ бѣчвитѣ му газъ (petroleum). За сега виното му (около 150 ведра) до такава степенъ е раз-валено, щото не може се померише, а камо ли да се пие. Го-ворятъ, че и за ракия не ставало, защото и на неж щѣла да се прѣдаде. Молиж почитаемата редакция да даде нѣкои свѣти въ единъ отъ най-блискитѣ броеве на „Винарско-Земледѣлчески Вѣстникъ“.

Съ почитание.

М. К. Вачковъ.

Отговоръ 16. Понеже Сухиндолскитѣ лозя сж расположе-ни на мѣста съ южно, юго-западно и западно изложение, повече-то наклонени, понеже гроздето имъ е (почти) отъ сорта „гъмза“, който е ранозрѣжжъ, то прѣдположенията за намѣрената захаръ не сж лжжливи. Ний тукъ сами опитвахме и намѣрихме въ до-брѣ прѣцедена мжстѣ 24—26% захаръ.

Възможно е, щото Екслевий захаромѣръ да ви е поизлѣ-галъ съ таблицата на Драганова, но вий ще провѣрите показа-нията му, ако ги имате записани, по слѣдующия начинъ: раздѣ-лѣте показанията на захаромѣтра на 5 и отъ полученото изва-дете 0.5% Полученото ще бжде точно процентитѣ на захарѣта. Напр. ако захаромѣтра е показалъ 125, то раздѣлено на 5, ще ви даде — 125: 5 = 25 — 1/2 = 24.5% захаръ.

Г-нъ филоксерний чиновникъ е говорилъ, може би, изобщо, та има право (за тѣзи година), но за всички лозя на равно мѣ-сто и не съ южно изложение. Тукъ общото количество на за-харѣта не надмина 18—20%, при всичко че имаше, както по-мѣнахъ, и такива съ 25—26%.

За да се познае колко е била захарѣта въ гроздето, оста-ва да се анализира виното, което ще извършимъ на драго сърдце. За тѣзи цѣль пратѣте ни по една бутилка 2—3 разни вина, (може по нѣкой човѣкъ), резултата отъ които ще ви явимъ заедно съ мнѣнието си за захарѣта. Пращанието може да стане сега, щомъ сж се пообистрили вината.

Пратѣте ни и отъ виново, което мерише на газъ, защото безъ да се види то, не може да се заключи за недостатѣка. Слѣдъ това ще ви явимъ какъ да постжшите съ него. Ако е силенъ джхтъ, не може да се употреби за нищо.

Въпросъ 17. Имамъ едно 8 годишно нарово дърво, което става 2 години наредъ цвѣти и скоро подиръ това цвѣтитѣтъ окапва. Дръзчето е поставено при благоприятни условия. Молиж почи-таемата редакция на „Винарско-Земледѣлчески Вѣстникъ“ да ми яви причината на това окапване и срѣдствата за прѣмхв-анieto му.

Съ почитание:

с. Хамзаларе, 30-й Октомврий 1896 г..

Учитель-Земледѣлецъ,
И. М.

Отговоръ 17. Причинитѣ за окапването цвѣтитѣтъ на наро-вото ви дръвче сж многобройни и много е трудно да се отга-дажтъ, до гдѣто не се виджтъ мѣстнитѣ условия, които го зао-

бикалять, на даже и самото растение. Но все така ще се помжчимъ да искажемъ едни отъ главнитѣ причини, та съ тѣзи по-стѣднитѣ, ако можете да си послужитѣ и поправитѣ недостатъ-кътъ на дръвчето си, бихме се считали щастливи.

Една отъ най- главнитѣ причини е, че наровото растение не може да намѣри на всѣкъдѣ изъ България благоприятни ус-ловия за правилното си развитие, тъй като то е повечето тро-пическо растение.

Друга не по-малко важна причина за окапването е влаж-ната почва. Можи би прѣдметното дръвче да страда отъ така-ва почва, а се знае, че нарътъ изисква суха и топла почва. Трета причина може да се отдаде на това, че е твърдѣ за вѣ-рвание прѣзъ врѣме на цвѣтението му да е имало нѣкакви про-мѣнения на врѣмето (дъждъ, студъ и т. н.) — нѣща, които мо-же да не сте забѣлѣзали, а тѣ влияйтъ много на цвѣтѣтъ, тол-козъ повече, че, както казахме, нарътъ е отъ топлитѣ страни. Въ такъвъ случай прѣпорѣчва се покриване на расте-нието въ врѣме на цвѣтение. Още по голѣмо влияние има и са-мата силна или слаба почва. Знае се, че растения, отъ какъвто родъ и да сж тѣ, въ силна почва цвѣтѣтъ, но не завѣрзватъ. Въ този случай промѣнява се почвата, т. е. изважда се добра-та прѣстъ около коренѣтъ на растението и се замѣства съ дру-га по-слаба, напримѣръ съ пѣськъ.

Най-послѣ пъкъ дръвчето ви може да страда отъ нѣкаква болестъ или пакъ е младо, та цвѣти, но не завѣрзва, — нѣщо, което се забѣлѣзва у много дръвчета.

Кореспонденция. Умолява се г. абоната отъ гр. Тулча (Романия), който е внѣлъ въ редакцията абонаментната стойностъ (5) л. съ пош. записъ, да обади името си, за да му се издаде квитанция. — Отъ гр. Шуменъ има получени 2 л. отъ нѣкой си г. Димитровъ; молимъ да си яви собственото име, за да му се издаде квитанция, защото тамъ имаме нѣколко г. г. абонати съ фамилия „Димитровъ“.

Четемъ въ нѣкои вѣстници и списания, че сж издадени отъ нѣкой г. г. окръжни управители от-чети за състояние на повѣреннитѣ имъ окръжия. Мислимъ, че не безъ интересно ще бѣде за ре-дакцията ни, ако има на рѣжа тия отчети, отъ които може да извлече нѣкои потрѣбни ней данни;

при това тѣ не се издаватъ само да сж написани черно на бѣло, а да се четжтъ. Ний съ настоя-щето си молимъ тѣзи г. г. окръжни управители, както и онѣзи, които би издали свойтѣ отчети, да ни испратѣтъ по единъ екземпляръ, за което прѣд-варително имъ благодаримъ.

Отъ редакцията.

Открыта подписка на 1897 годъ.

ВѢСТНИКЪ ВИНОДѢЛЯ

ЕЖЕМѢСЯЧНЫЙ ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ ЖУРНАЛЪ

издаваемый подъ редакціей Василія Таирова.

Подписная цѣна на годъ: съ пересылкою и доставкою — 6 руб., для начальныхъ училищъ 4 руб. 50 коп., за грани-цу — 7 руб.

Като извѣстяваме почитаемиѣ си Г. г. або-нати, че агента ни г. Д. Тодоровъ, който сега пж-тува по Южна България, ще мине скоро и въ Сѣверна България, молимъ както старитѣ си Г. г. абонати, тъй и новитѣ, които би се записали при него, да иматъ пълно довѣрие къмъ Г-на Д. Тодорова. Той е упълномощенъ да издава и нуж-днитѣ квитанции за абонамента на вѣстника. Сжщо така най-учтиво молимъ Г. г. абонатитѣ си за послѣденъ пжтъ да побързатъ съ издѣлжава-нието си спрямо редакцията, защото годината вече истича, а нуждитѣ и задълженията ѣ станжжж твърдѣ голѣми.

Испращанието на паритѣ да става въ пощен-ски бонове и записи — гербови марки не се приематъ.

Отъ редакцията.

—*—

МЕТЕОРОЛОГИЧЕСКИ БЮЛЕТЕНЪ

За гр. Плевень.

Отъ 25-й Октомври до 8-й Ноември 1896 г. (по старъ стилъ).

Число	Барометръ въ м. м., редуц. на 0° Ц.	Температура на въздуха по Ц.						Температура на почва- та по Ц. на дълбочина				Абсолютна влажностъ	Относителна влажностъ	Посока и скоростъ на вѣтъра, метри въ секунда.				Облачностъ	Валежъ въ м. м.	Разни явления.					
		дневно срѣдно	7 ч. с.	2 ч. в.	9 ч. в.	срѣдно	макси- мална	мини- мална	0.35 м. 0.65 м. 0.95 м. 1.25 м.					срѣдно	срѣдно	7 ч. с. 2 ч. в. 9 ч. в.					срѣдно	7 ч. с.			
									въ 2 ч. слѣдъ пладнѣ																
25	766.8		2.2	6.8	4.4	4.5	8.2	2.1	12.5	13.7	14.3	14.7	4.4	71	ЮИ 1 С	1 тихо	6.3	4.1	—						
26	756.5		1.4	8.5	5.6	5.3	8.9	0.1	11.5	13.4	14.2	14.6	6.1	91	ИЮИЗ С	3 тихо	7.7	0.0	Слава, сл. мъгла.						
27	749.3		5.0	18.4	10.6	11.2	21.2	4.2	10.9	12.9	14.1	14.6	8.6	85	Ю 2 тихо	ЮИ 3	6.7	—	Роса.						
28	750.3		11.4	17.9	12.1	13.4	18.2	10.6	11.2	12.6	13.9	14.5	9.8	84	тихо С	3 3 4	9.3	—	Роса.						
29	753.9		11.0	15.9	12.2	12.8	17.8	9.6	11.7	12.6	13.7	14.4	10.2	92	тихо ССЗ	5 ИСИ 8	10.0	0.0	Дъждъ.						
30	754.9		7.2	7.2	7.6	7.4	12.2	6.7	12.0	12.6	13.4	14.1	7.1	93	ИСИ 8 ИСИ 3 ИСИ 1	10.0	21.1	—	—						
31	746.2		7.0	7.5	6.7	7.0	8.6	6.5	11.3	12.2	12.1	12.9	6.6	88	ЗСЗ 1 3	5 3 13	10.0	11.7	Дъждъ.						
1	751.9		6.0	6.2	2.4	4.3	7.1	2.4	10.9	12.3	13.0	13.7	5.2	79	З 23 С	2 ЗСЗ 3	9.7	0.5	Слава въ вѣтръ.						
2	758.6		-2.2	3.8	0.8	0.8	5.6	-2.4	10.0	12.1	13.1	13.8	3.9	82	тихо ССЗ	4 ИСИ 3	7.3	—	Слава.						
3	756.0		0.1	2.3	1.4	1.3	3.3	-0.1	8.8	11.6	13.0	13.8	4.1	82	ИСИ 3 СИ	3 ИСИ 2	10.0	—	Прѣхваръ, слѣвъ.						
4	755.6		1.6	3.8	3.3	3.0	4.4	1.2	8.4	11.1	12.8	13.8	5.1	90	СИ 1 тихо	тихо	10.0	0.0	—						
5	752.7		4.2	3.9	4.2	5.5	6.3	3.4	8.3	10.7	12.5	13.6	5.5	89	И 16 И	26 И 26	10.0	0.2	Дъждъ, сл. въ вѣтръ.						
6	752.6		3.4	5.3	4.7	4.5	7.8	3.0	8.3	10.5	12.2	13.4	5.8	92	ЗСЗ 3 ЗСЗ 2	ЗСЗ 1	10.0	2.1	—						
7	748.2		4.7	5.6	3.6	4.4	6.8	3.5	7.1	9.5	11.8	11.9	6.1	96	ЗСЗ 7 3	5 тихо	7.7	3.1	Изобил. дъждъ.						
8	749.3		3.1	8.4	6.0	7.8	9.1	2.4	7.1	9.5	11.2	12.6	4.9	72	З 4 ЗСЗ 13 3	19 8 3	24.0	—	Слава въ вѣтръ.						

Съобщава: В. П. Вълчевъ

Съобщава: В. П. Вълчевъ

Печатница на Бр. Ст. Бояджиеви — Плевень