F-131
1920

ეროვნული
ბიბლიოთეკა

F 151
1920

საქართველოს მეღვინე-მევენახეთა ყრილობათა საბჭოს ორგანო.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

F

„ვაზი და ღვინო“

წელიწადი პირველი.

№ 7 15 მაისი 1920 წ. № 7

F-5784
F-394

შინაარსი:

1. მოწინავე . . . . . ი. ზ. ანდრონიკაშვილი
2. ყურძნის ჭია . . . . . ს. ჩოლოყაშვილი
3. შრომის საკითხი მევენახეობა-მეღვინეობაში . . აგრ. დ. გედევანიშვილი
4. ღვინის წარმოშობა . . . . . მიხ. შალამბერიძე
5. კახეთის მევენახეობის და მეღვინეობის მდგომარეობა. გ. წინამძღვრიშვილი
6. ქრონიკა . . . . . .
7. წერილი ველისციხიდან . . . .

ჟურნალის გამოცემის პირობები:

ჟურნალი ჯერჯერობით გამოვა ორ კვირაში ერთხელ, არა ნაკლებ 16 გვერდისა. თითო ნომრის ფასი საბჭოს მიერ განსაზღვრულია — 10 მან. ამ ფასით ჟურნალის გამოწერა შეიძლება სამი თვით.

ჟურნალის რედაქცია იმყოფება საბჭოს ბინაზედ — თბილისი, ბარიატინსკის ქუჩა, № 5.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

კოოპერატიული
კახური ღვინო

„კახელ მევენახეთა
კავშირი კავშირი“

Кахетинское Кооперативное Вино
„СОЮЗЪ СОЮЗОВЪ“
Виноградарей Кахети.

ТИФЛИСЪ
ГОЛОВИНСК. ПР №33 Д. ТАМАМШЕВА, ТЕЛЕФ №
КАХЕТІЯ: СТ. МУКУЗАНЬ, КАХ. ЖЕЛ ДОР.

თ ბ ი ლ ი ს ი. რუსთაველის ქუჩა № 33.

კახეთი, სადგური „მუკუზანი“, კახეთის რკინის გზა.

„კავშირი-კავშირი“ დაარსებულია 918 წელს. წესდება დამტკიცებულია თბილისის საოლქო სასამართლოს მიერ 8 თებერვალს 1919 წელს.

„კავშირთ-კავშირში“ შედიან ველისციხის, გურჯაანის და კარდანახის შემნახველ გამსესხებელი ამხანაგობანი — 4400 წევრით, რომელთაც 4200 დესეტინა ვენახი აქვთ.

„კავშირთ-კავშირის“ გამგეობა, მთავარი კონტორა და საწყობი მოთავსებულია საკუთარ ბინაზედ კახეთის რკინის გზის სადგურ მუკუზანთან.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

ტბილისი 15 მაისს 1920 წ.

საქართველოს ბედ-იღბალი ხელახლად დიდს განსაცდელშია: გაერთიანებულმა ადერბეიჯანელთა—ლეკთა—ოსმალთა ძალებმა გაილაშქრეს საქართველოს თავისუფლების და დამოუკიდებლობის წინააღმდეგ. აღმოსავლეთიდან ადერბეიჯანის ჯარები შემოსევას უქადიან ჩვენს რესპუბლიკის სატახტო ქალაქს—თბილისს, ჩრდილოეთიდან ლეკები ეცემიან ზაქათალის ოლქს და დასავლეთიდან ინგლისის კურთხევით და დახმარებით ქობულეთის და აჭარის ზნეობრივათ დაცემულ და შეუგნებულ მცხოვრებთა ნაწილი ანარქიას და უწესოებას ახდენს სამუსულმანო საქართველოში—ბათუმის ოლქში.

დღევანდელი დამოუკიდებელი საქართველო იმავე გარეშე პოლიტიკურ მდგომარეობას განიცდის, რომელშიაც იგი იმყოფებოდა ასი წლის წინად რამდენსამე საუკუნის განმავლობაში. კულტურულად დაწინაურებული და ბუნებით მდიდარი დამოუკიდებელი საქართველო ეწინააღმდეგება მაჰმადიანთა საერთო მიზნებს. შედარებით ეკონომიურად შემძლები და განათლებული პატარა საქართველოს მმართველი დემოკრატია გარს შემორტყმული გალატაკებული, უპიროვნო და უენო მუსულმანთა გლეხობით, როგორც განვლილ ისტორიულ ხანაში, აგრეთვე ეხლაც წარმოადგენს სამაჰმადიანოს მმართველთა წრეებისათვის სრულიად მიუღებელ სურათს. საქართველო თავის მაგალითით საშიშო შედეგს უქადის მათ ბატონობას. ამას გარდა საქართველოს გეოგრაფიული მდგომარეობა და ბუნებითი სიმდიდრე მეტად თვალსაჩინო, ძვირფასს და სტრატეგიულად დიდ მნიშვნელოვან კუთხეს წარმოადგენს მეზობელ სამაჰმადიანო სახელმწიფოებისათვის, რომ მათ თავისუფლად დაგვიტოვონ ჩვენი დამოუკიდებლობა. ამიტომ მაჰმადიანთა ჩვენს დამოუკიდებლობაზედ გამოლაშქრება ისტორიულ მუდმივ მოვლენად უნდა ჩაითვალოს და არა შემთხვევითად, ანუ დროებითი გარემოებად. და ვფიქრობთ რომ, როდესაც-კი საქართველოს დამოუკიდებლობა არ იქნება დაცული ერთსულოვანად, მთელ ქართველ ერის მისწრაფებით, და რაიმე შინა ან-და გარეშე მიზეზების გამო ერის მთლიანობა სახელმწიფოს დამოუკიდებლობის დაცვაში მეტად თუ ნაკლებ შერყეულიიქნება, —მაჰმადიანთა საქართველოზედ გამოლაშქრება აუცილებლივ ყოველთვის მოხდება. ეს გარემოება უნდა გავითვალისწინოთ და გვახსოვდეს, რომ მუსულმანებით ირგვლივ შემორტყმულ საქართველოს დამოუკიდებლობა უზრუნველყოფილი არ არის.

საბედნიეროდ ჩვენი ერი შეგნებულია საქმის გარემოებაში. იგი საკმაო სახელმწიფოებრივს მისწრაფებას და გამჭრიახობას იჩენს. საქართველოს დამოუკიდებლობას და თავის უფლებას მთელი ქართველი ერი ერთსულოვანად და ერთგულად იცავს და ეჭვს გარეშეა მუდმივად დაიცავს; მაგრამ თუ ამასთანავე სახელმწიფო ეკონომიურად მძლავრი არი იქნება, მიუხედავად ერის ერთსულოვნობისა, სიმამაცისა და გმირობისა დამოუკიდებლობის დაცვა შეუძლებელია. ამიტომ მტერთან ბრძოლისათვის ჩვენს მამაც ჯარს და გვარდიას თუმცა მოვალენი ვართ შევწიროთ ყველა ჩვენი ნივთიერი და სხვა შეძლება, მეტადრე თუ ომის ხანაში ვართ, მაგრამ ამასთანავე არ უნდა დავივიწყოთ, რომ ჩვენი ეკონომიური ძალა ჩვენს სასოფლო მეურნეობაშია და მისი შერყევა და

ეროვნული ბიბლიოთეკა

დაქვეითება—საფუძველს უთხრის სახელმწიფოს დამოუკიდებლობას.

ომი აუცილებლად იწვევს სახელმწიფოს ეკონომიურს და ჩვეულებრივ ცხოვრების პირობების შერყევას და შეცვლას და ყველა ძალების ფრონტისაკენ მიმართვას: მაგრამ ამ ფაქტის აუცილებლობა მით უმეტესად ავალებს ყველა მმართველთა დაწესებულებას, რომ მეტის ენერგიით, მეტის დაკვირვებით და ყოველგვარი ზომებით ხელი შეუწყოს, რათა ჩვეულებრივი წარმოება სასოფლო მეურნეობისა არ იყოს შეწყვეტილი,—მიწები იყოს დახნულ დათესილი და ვენახები შემუშავებული. თვით სახელმწიფოებრივი ფინანსიური ზომებიც, რომელიც გამოწვეული არის ომის გამო განსაკუთრებული ხარჯით, უნდა იყვეს ისეთი ხასიათისა, რომ, რამდენათაც-კი შესაძლებელია, არ აფერხებდეს სოფლის მეურნეობის წარმოებას.

სამწუხაროდ არ შეგვიძლიან არ აღვნიშნოთ, რომ, მაგალითად, ჩვენი მევენახეობა და მეღვინეობა, ეს უმთავრესი დარგთაგანი საქართველოს მცხოვრებთა ეკონომიურის არსებისა, მოკლებულია სათანადო სახელმწიფოებრივ მესვეურობას, და ვიმედოვნებთ, რომ თუ აქამდისინ რევოლიუციონური ხანა ხელს უშლიდა სახელმწიფოს ნორმალურს ცხოვრებას, ამიერიდგან მაინც ჩვენი მიწადმოქმედების სამინისტრო იპოვის მეტს დროს და საშუალებებს, რომ ამ სასოფლო მეურნეობის დარგს გაუწიოს ის დახმარება და ყურადღება, რომელიც ეკუთვნის მას სახელმწიფოს ეკონომიურს ცხოვრებაში.

ი. ზ. ანდრონიკაშვილი.

ყურძნის ჭია

(Eudemis botrano W.)

ჩვენ ვენახებს ყურძნის ჭიამ პირველათ თვალ-საჩინო ზარალი მოუტანა 1894 წ. ამ წელს კახეთის ზოგიერთა ვენახების მოსავალი გაანახევრა და ზოგან მესამედზე დააყენა. შემდეგ წლებში ამ მავნეს თითქოს თვალსაჩინო ზიანი მოსავლისთვის არსად მიუყენებია 1908 წლამდე; 1908 და 1909 წ. კი ისევ მოიხელა თავი და სიღნაღის მაზრის ვენახები, უფრო კი კარდანახის მიდამო, საგრძნობლათ დააზარალა. შარშანაც მოიხელა თავი ამ მავნემ და სოფლებს: კარდანახი, ანაგა, ბაკურციხე, ვეჯინი და სხ., თვისი დაღი დაადო. ეჭვს გარეშეა, რომ ეს მავნე წლეულაც იჩენს თავს, რადგან გაზაფხულზე ამის ნიშნები საკმაოთ შოგვეპოვებოდა.

მავნებლობა ჭიისა გამოიხატება იმით, რომ იგი მუსრს ავლებს როგორც ყურძნის ყვავილს, ისე დაისვრიმებულ მარცვალს და მერე მოწეულ ყურძენსაც. საჭიროთ ესცნობთ გავაცნოთ ჩვენ მკითხველებს ამ მავნეს ცხოვრება, განვითარება და აგრეთვე მასთან ბრძოლა.

ყურძნის ჭიის პეპელა პაწაწკინა არსებაა, მისი სიგრძე არ აღემატება 6mm. წინა ფრთები რუხ მოწითანო ფერისაა, ლურჯ-ნაცრისფერ წინწკლებით, უკანა ფრთები კი ნათელი ნაცრის ფერისა აქვს.

დაახლოვებით 20 აპრილში (ახ. სტილ.) პეპელა ადვილი შესახვედრია დაავადებულ ვენახებში დილა ადრიან და მზის ჩასვლის დროს—ბინდამდე, დღის და ღამის განმავლობაში კი მიყუჩებული ზის ან ფოთლის უკანა მხარეზე ან სხვა უფრო იოლა თავშესაფარში. პეპელები ცოცხლობენ 7—8 დღე. პეპლაობენ, რის შემდეგაც თვითეული დედალი პეპელა სდებს გაბნეულათ მტევნის კოკრებზე 30—50 პაწაწკინა წყლის ფერ მოყვითანო, ოდნავ მოგძო კვერცხებს. ხუთიოდე დღის შემდეგ კვერცხებიდან იჩეკებიან ჭუჭყიან მომწვანო ფერის, ნათელ მორუხვო თავიანი, 16 ფეხიანი მატლები, რომელნიც იკვებებიან ვაზის ყურძნის კოკრებით. მატლები აკეთებენ აბლაბუდის ქსელის მაგვარ საფარს და ხარბათ ჰმუ-

ეროვნული ბიბლიოთეკა

სრავენ ყურძნის დაუყვავილებელ კოკრებს; რამდენჯერმე კანს იცვლიან და როცა 9—10 mm სიგრძეს მიაღწევენ, რაც დაახლოვებით მაისის გასულებში ხდება, იქვე ყვავილში თეთრ პარკუჭანას აკეთებს და ამ პარკუჭანაში ჭუპრათ გარდიქმნება ხოლმე. თვითეულ მტევანზე ხშირად რამდენიმე მატლი ბუდობს და გარდაქმნასაც აქვე აწარმოვებენ. ჭუპრიდან 8—10 დღის შემდეგ გამოდის მეორე თაობის პეპელა, რომელიც არაფრით განირჩევა პირველ თაობის პეპელისგან, ისევე ცხოვრობს ოღონდ კვერცხების დებას იწყობს საამდროოდ დაისვრიმებულ მარცვლებზე. კვერცხებიდან იჩეკებიან მეორე თაობის მატლები, რომელნიც გამოჩეკის უმალ ხვრეტენ ყურძნის მარცვალს, ჩადიან შიგ და საზდოვობენ მარცვლის შინაგანით; ერთი მარცვლის გამოხვრის შემდეგ გადადიან მეორე მარცვალზე და ამ გვარათ თვითეული ჭია ათიოდე მარცვალს ავნებს. მატლი უფრო ეტანება ტყუპათ მდებარე მარცვლებს და კუმს მტევანს. გამოხვრული მარცვლები ჭკნებიან და ხმებიან, მხოლოდ თუ ავდრიანი ამინდია, შეიძლება ჩალპობა დაიწყონ. გამოხვრული მარცვლები ადვილათ შესამჩნევი არიან თავიდანვე, რადგან ჭიისგან გახვრეტილი ალაგები მკაფიოთ მოსჩანან. მკათათვის გასულს მეორე თაობის ჭია უკვე აღზრდილია, აკეთებს თეთრი ქსელის პარკუჭანას, უმეტეს შემთხვევაში თვით გამოხვრულ მარცვალში და ჭუპრათ გარდიქმნება ხოლმე. მარიამობისთვის 10 რიცხვებში პარკუჭანიდან გამოდის მესამე თაობის პეპელა, რომელიც ისევ კვერცხებს სდებს ყურძნის მარცვლებზე. კვერცხებიდან მატლი იჩეკება მარიამობისთვის 15—20 რიცხვებში და გამოჩეკის უმალ იოლათ ხვრეტს თვალ-შესულ ყურძენს და ისევე ვნებს ყურძენს, როგორც მეორე თაობის მატლი. დაახლოვებით ენკენისთვის გასულს აღზრდილი მატლი მოსქოპარკუჭანას აკეთებს სადმე მიმალულ ადგილას ან მერქნის ანახეთქში, ან ვაზის ქერქში ან ვაზის ხვრელში ჭუპრათ გარდაიქმნება ხოლმე და გაზაფხულამდე ძიძინებული რჩება. აპრილის შუა რიცხვებში ჭუპრი გარდიქმნება ხოლმე პეპელათ, რომელიც პირველ თაობის კვერცხს სდებს და ამ გვარათ ეს მავნე მწერი წლიდან წლამდე თავის შთამომავლობის შენახვა-მომრავლებას აწარმოებს. ცივი და ნესტიანი ამინდი ხელს უშლის მწერის მომრავლებას, რადგან ბევრი კვერცხი ფუჭდება და თვით პეპელაც უფრო ხანმოკლე დრო ცხოვრობს და ნაკლებ კვერცხსა სდებს. როგორც აღვნიშნეთ მავნე ერთი ზაფხულის განმავლობაში სამ თაობათ ბარტყობს, პირველი თაობა მუსრს ავლებს ყურძნის კოკრებს, მეორე დაისვრიმებულ ყურძენს და მესამე—თვალშესულ ყურძენს.

ზოგიერთ წლებში ზარალი მეტათ საგრძნობია ხოლმე, მევენახეს $^2/_3$ მოსავლისა ეკარგება და თვით გადარჩენილი მოსავლის ღირსება დაბალია, რადგან დაავადებულ დამპალ ყურძნის წვენისგან დმდგარი ღვინო მრავალ სნეულობას განიცდის შენახვის დროს. მავნესთან საბრძოლველათ ბევრ გვარ საშუალებასა ხმარობენ; მათ შორის აღსანიშნავია პარიზის მწვანით მოწამვლა ჭიისა, და ეს საშუალება უფრო ღირსშესანიშნავია სხვა გვარ ბრძოლასთან შედარებით.

პარიზის მწვანე საშინელი შხამია ყოველ ცხოველისთვის და თვით ადამიანისათვისაც. ამიტომ ხმარების დროს სიფრთხილეა საჭირო. ჭიამ სულ ოდნავ ნაწილიც კი რომ ჩაატანოს ამ შხამისა ჭამის დროს მოიშხამება. ამ მიზნით ვერმორელის აპარატებით ვაზს უნდა შაესხუროს ეს შხამი ან ცალკე მომზადებელი ან შაბიამანთან ერთათ შეზავებულია. თუ შაბიამანთან ერთათ აზავებენ, ვითითეულ ვედრო დამზადებულ შაბიამანზე უმატებენ 4 მისხალ პარიზის მწვანეს, ანუ ჩაფზედ 6 მისხალს, ოღონდ პარიზის მწვანის მიმატების უმალ სითხეს ურევენ არა ნაკლებ 10 წუთისა, რომ აითქვიფოს კარგად მთელ სითხეში, რადგან იგი წყალში ვერ იხსნება. სჯობია პარიზის მწვანე ჯერ გაითქვიფოს ცოტაოდენ წყალში, მერე ჩაისხას შაბიამნის მომზადებულ ჭურჭელში და კარგათ აირიოს. სწამლობენ ვაზს ისევ. როგორც შაბიამნით წამლობის დროს, ოღონდ მომუშავემ ხშირათ უნდა შეაჭანჭყარეს ხოლმე აპარატი ზურგზედ, რომ პარიზის მწვანემ არ დაილექოს და სითხე უშხამოთ არ შაესხუროს ვაზს, რადგან მატლი საკუთრივ ყვავილს და ყურძენს ვანებს, ამიტომ მტევანს უნდა უხვათ შეეს-

ეროვნული ბიბლიოთეკა

ხეროს წამალი. შეიძლება წამლის მომზადება, უშაბიამნოთ. ამ შემთხვევაში თვითეულ ვედრო წყალზედ იღებენ 4 მისხალ პარიზის მწვანეს, 8 მისხალ უწყლო კირს და 20—30 მისხალ ფქვილს ან შაქარს, ერთმანეთში არევენ კარგათ მოზრდილ ხის კასრებში და ვერმორელის აპარატებით ასხურებენ საკუთრივ მტევნებს. კირი საჭიროა რომ წამალმა არ დასწვას მვწანე ნაწილები—სიმჟავე მოსჩლუნგოს, ხოლო ფქვილი ან შაქარი წამალს უკეთ მიაკოწოწებს მცენარეზედ. ამ გვარათ შეზავებული წამლის ხმარობის დროსაც საჭიროა ხშირი დარევა სითხისა და ზურგზედაც აპარატის შეანჭყარება, რომ საწამლავმა არ დაილექოს აპარატის ძირზედ და წამლობა უშედეგოთ არ დარჩეს. წამლობა პარიზის მწვანით ვაზს უნდა იმ დრომდე, ვიდრე კვერცხებიდგან გამოიჩიკებიან მატლები, რადგან გამოჩეკის უმალ ძვრებიან მარცვალში, შიგვე იკვებებიან და შხამის გავლენას არ განიცდიან. ამის მიხედვით პირველი წამლობა უნდა გაკეთდეს აპრილის 25 რიცხვებში, მეორე წამლობა თიბათვის 15 რიცხვებში, მხოლოთ მესამე წამლობა მარიამობისთვის 12 რიცხვებში. მეორე და მესამე წამლობის შემდეგ, როცა მატლის გამოჩეკის ხანა დადგება, უნდა გადიხილოს მტევნები, ყველა დაავადებული მარცვალი უნდა დაიკრიფოს და მდუღარე წყალში ჩაიყაროს, რომ მატლები დაიფუფქნენ. თუ ასე არ უმარჯვეს ამ მავნესთან ბრძოლა, შხამ გადარჩენილი მწერები საგრძნობლათ დააზარალებენ მოსავალს. ამ ბოლო დროს შემოიღეს უფრო რადიკალური წამლობა—შეზავებულ პარიზის სითხეს არ ასხურებენ მტევნებს, არამედ ქოთნებში ასხამენ და თვითეულ მტევანს ქოთანში აბანებენ, ოლონდ ქოთანს ხშირათ აჭანჭყარებენ, რომ შხამმა არ დაილექოს. ამ გვარ წამლობას უფრო კარგი შედეგები მოაქვს და უმეტეს შემთხვევაში ყველა მატლები იღუპებიან, რადგან მტევნები მთლათ დაშხამულნი იქმნებიან. მესამე წამლობა ამ გვარათ საშიშია, რადგან ყურძენი ლამის მოწეულია და შეიძლება მტევანს შხამი შეჰყვეს დაწურვის დროსაც და მერე ღვინოში გადავიდეს, თუ წვიმებმა არ ჩამორეცხეს წამალი.

ამ მავნით დაავადებულ ვენახების გასხვლის დროს ვაზს ქერქიც უნდა გაეცალოს, თუ პარკუჭანები შეამჩნიეს უნდა დაისრისონ, რადგან როგორც მოვიხსენიეთ, მესამე თაობის ჭია პარკუჭანებს უმეტესს შემთხვევაში ვაზის ქერქის ქვეშ აკეთებს და ზამთრის განმავლობაში ჭუპრათ გადაქცეული თავს იქ ინახავს.

საჭიროა, რომ წამლობა და ბრძოლა ამ მავნესთან სწარმოებდეს ყველა მევენახესმიერ იმ რაიონში, სადაც მავნე აღმოჩნდება. რადგან, თუ უწამლებს ერთი მევენახე და მისი მეზობელი კი უყურადღებოთ დასტოვებს ვენახს, უწამლავ ვენახიდგან შეესევამავნე ნაწამლ ვენახში.

ევროპის სახელმწიფოებში, იქ სადაც ამ გვარი მავნე აღმოჩნდება ხოლმე, თემების აგრონომიული კომისიის დადგენილებით მოვალეა ყველა მევენახე უწამლოს ვაზს და, თუ რომელიმე არ სწამლობს, თემი თავის ხარჯით სწამლობს ვენახს, ხოლო ხარჯს და ჯარიმას კი მერე ვენახის პატრონს ახდევინებენ.

ადვილი არ არის ყურძნის ჭიასთან ბრძოლა, ბევრ დროს და დაკვირვებას თხოულობს თვითეულ მევენახესაგან, მაგრამ ყველა ჭირს გაძღოლა უნდა და მოსავლის გადარჩენა კი მთლათ დამოკიდებულია მევენახის მუყაითობაზედ.

ს. ჩოლაყაშვილი.

შრომის საკითხი მევენახეობა-მეღვინეობაში.

მეტია იმის მტკიცება, თუ რა დიდი მნიშვნელობა აქვს ჩვენი ქვეყნის ეკონომიურ მდგომარეობის გამტკიცება—გაუმჯობესებისათვის მევენახეობა-მეღვინეობას. საკმარისია გავიხსენოთ, რომ ეს სოფლის მეურნეობის დარგები უძველესებია ჩვენს ქვეყანაში და დედამიწის ზურგზედ ბევრი არ მოიპოვება იმისთანა ადგილები, სადაც იმისთანა ღირსების ყურძენი და ღვინო მოდიოდეს, როგორც ჩვენს პატარა საქართველოში; საჭიროა ისიც ვიცოდეთ, რომ, საერთოთ, ყურძენი მეტად მცირე განსაზღვრულ ტერიტორიაზედ მოდის შედარებით დედა მიწის სივრცესთან.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

ამისათვის, გადამეტებულად არ იქნება თუ ვიტყვით რომ ჩვენი ეკონომიური წინსვლა, ჩვენი ხალხის და რესპუბლიკის კეთილდღეობა ბევრით არის დამოკიდებული ამ სოფლის მეურნეობის დარგების განვითარებაზედ: არც ერთს ეკონომიურს რეფორმას არ შეუძლიან ისეთი სასურველი შედეგები მოუტანოს ჩვენს სამშობლოს, როგორც ღონისძიებებს და საშუალებებს მევენახეობის და მეღვინეობის შესაფერ საფეხურზედ ამყვანებს.

რევოლიუციამ როგორც ყველას, ჩვენს ხალხსაც ბევრი ბედნიერება მოჰგვარა: მუშა ხალხი კაპიტალის მონობიდგან გაანთავისუფლა, რვა საათის სამუშაო დროს შემოღება ცხოვრებაში განახორციელა და მუშა ხალხს შეძლება მიეცა ადამიანური ცხოვრებისა და თავისუფალ დროს კულტურულ შემოქმედებითი მუშაობისა; შეიძლება ითქვას, რომ სამუშაო დროს შემცირებას უმეტეს შემთხვევაში არ ჰქონია შედეგათ წარმოების შემკირება და მისი მოსპობა. მაგრამ არის წარმოების, მეურნეობის იმისთანა დარგი, რომელსაც რვა საათის მუშაობის შემოღებამ დიდი ზარალი მოჰგვარა და, თუ ასე გაგრძელდა, შეიძლება სრულიადაც მოსპოს მეურნეობაც და თვით ხალხიც. მე ვგულისხმობ სოფლის მეურნეობას და განსაკუთრებით მევენახეობას და მართლაც, ვინც კი მისდევს სოფლის მეურნეობას, ან ამუშავებს ვენახს, იმისათვის აშკარაა რვა საათის მუშაობის მავნებლობა. ამის დამამტკიცებელი საბუთები ძეტად ბევრია თვით სოფლის მეურნეობის და მევენახეობის წარმოებაში და იმ განსხვავებაში, რომელიც არსებობს მის და სხვა წარმოებების შორის.

ქარხანაში ან ფაბრიკაში მუშაობა სწარმოებს დახურულ შენობაში და ამინდს არ შეუძლიან ხელი შეუშალოს მას. წარმოებია ნაყოფიერება დამოკიდებულია უმთავრესათ ნედლ მასალის რაოდენობაზედ და მანქანების სისტემის გაუმჯობესობაზედ. მუშა აქ პასსიური პირია, იგი მანქანის ან წარმოების შედარებით პატარა ნაწილია, რადგანაც მთელი წლის განმავლობაში და სიკოკხლეშიც ერთსა და იმავე საქმეს აკეთებს და დახშულ ჰაერში უხდება მუშაობა, მალე იღლება და ბეზრდება მუშაობა. ამ გვარ წარმოებიდგან საქონელი წელიწადში რამდენჯერმე მიიღება (სეზონის წარმოებების გარდა-როგორც არის შაქრის დამზადება, სპირტის და სხვა) და დამზადებული საქონელი პირდაპირ ბაზარზედ მიდის გასასყიდად; ასე რომ წარმოებაში დაბანდებული მომეტებული ნაწილი კაპიტალისა წელიწადში რამდენჯერმე შემოტრიალდება ხოლმე. ამის გარდა, ქარხანაში ან ფაბრიკაში წარმოება რომ დროებით იყვეს შეჩერებული სრულიად არ ავნებს დასამზადებელ საქონლის ღირსებას და თვით წარმოებასაც. სულ სხვა ხასიათისაა მევენახეობა. მუშაობა ცის ქვეშა სწარმოებს და ამინდი ხშირად ხელს უშლის, აჩერებს და ზოგჯერ ავნებს კიდეც ნამუშავარს და მუშაობას. მუშა აქ აღმზრდელ მშობლის თანამდებობას ასრულებს, რაც ასე კარგათ არის გამოხატული მევენახის სიმღერაში „ვაზო, შვილივით აღზრდილო, ულვაშებ მოგი გრეხია“.... მუშაობას მრავალ ფეროვანი ხასიათი აქვს (თოხნა, გასხვლა, გაფურჩქვნა და სხვა) და ყოველ გვარ მუშაობას განსაკუთრებული გავლენა აქვს ვაზზედ და ყურძნის ღირებულებაზედ და ეს გარემოება მუშას ულვიძებს სიყვარულს, მეტს დაკვირვებას და შემოქმედებას. ყოველ გვარი მუშაობა განსაზღვრულ დროს სწარმოებს და ეს გარემოება ისეთ პირობებსა ჰქმნის, რომ ზოგჯერ რომელიმე მუშაობის დაგვიანება სრულიათ უღუპამს მეურნეს მოსავალს (წამლობა, გასხვლა და სხვა). მოსავალი წელიწადში მხოლოთ ერთხელ მოდის, და თუ იმასაც მივიღებთ მხედველობაში, რომ ეს პროდუქტი კიდევ უნდა გადამუშავდეს და ამას უნდება არა ნაკლებ კიდევ ერთი წლისა, ადვილია წარმოვადგინოთ, რომ პროდუკტი ანუ სარგებელი დახარჯულ კაპიტალზედ მიიღება არა უჩქარეს ორი წლისა და ზოგიერთ შემთხვევაში კი უფრო გვიანაც. და თუ სამუშაოები დროზედ არ იქმნა შესრულებული ადვილად შეიძლება მწარმოებელმა დაკარგოს არა მარტო წლის მოსავალი, არამედ ძირითადი კაპიტალიც, რაც დახარჯულია ვენახის გაშენებაზედ. ისიც არის გასათვალისწინებელი, რომ თუ შევადარებთ სოფლის მუშის და ქალაქის მუშის მუშაობის დროს რაოდენობას მთელი წლის

ეროვნული ბიბლიოთეკა

განმავლობაში და მივიღებთ მხედველობაში იმ გარემოებას, რომ ზამთარში ვენახში არ შეიძლება მუშაობა ზოგჯერ სრულიადაც, სოფლის მუშას გაცილებით ნაკლები საათები გამოუვა ნამუშვრისა. და მაშასადამე უთანასწორობაც ქალაქის მუშასთან.

ამისათვის არის, რომ ყველა დაწინაურებულ ქვეყნებში კარგათ ესმით სოფლის მეურნეობის და მევენახეობის განსაკუთრებული პირობები და არსად დედამიწის ზურგზედ მუშებს არა აქვთ მოთხოვნილი სოფლის მეურნეობაშიაც რვა საათის მუშაობის დროს განხორციელების საჭიროება: უმეტეს შემთხვევაში მუშაობენ იმდენს, რამდენიც შეიძლება ამინდისა და საჭიროების მიხედვით. ვერც ერთმა გაუმჯობესებულმა მანქანამ სოფლის მეურნეობაში ვერ წასწია ნაშრომის ნაყოფიერება ისე როგორც ფაბრიკაში. პირადი მომქმედი, მუშა იყო და არის უმთავრეს მომქმედათ, აქტიურ ნაწილად წარმოებისა, რომლისგანაც უმთავრესათ არის დამოკიდებული მეურნეობის კეთილ.—დღეობა. ეს გარემოება კარგათ ესმის ყველა სოფლის მუშას, და როცა იგი აწარმოებს თავის მეურნეობას არ ზოგავს ჯანსა და ღონეს, ცდილობს, რომ რაც შეიძლება კოპწია, სუფთა, საღათ შეინახოს თავის ვენახი და არა ნორმალურ ადამიანად ჩასთვლის იმ პირს გულში მაინც, რომლიც ურჩევს მას მხოლოდ რვა საათის მუშაობას მის ვენახში, როდესაც მას ესაჭიროება წამლობა, ან თოხნა ან მოკრეფა.

მაშასადამე, თუ გავითვალისწინებთ ყველა ნათქვამს, ჩვენც არა ნორმალურად უნდა ჩავთვალოთ 8 საათის მუშაობა მევენახეობაში, იგი მაზარალებელად და უსამართლოდაც უნდა იყვეს მიჩნეული.

მეღვინეობა უფრო წააგავს ქარხნის წარმოებას. მაგრამ ამ დარგშიაც არის ხანა, როდესაც დაყოვნებას შეუძლიან აუნაზღაურებელი ზარალი მოუტანოს მეურნეს. რთვილში, ყურძნის დაწურვის დროს საჭიროა დაწყებული საქმე დასრულებული იყვეს. შეიძლება, ყურძნის წურვა მევენახეობასთან უფრო ახლოსაც იყვეს თავის ხასიათით, ან და მათ შუა გარდამავალ, გადაბმულ მომენტს შეადგენდეს. ამის გარდა, რადგანაც ღვინის წარმოება ერთგვარ ორგანიზმის (მეღვინეობაში შესამჩნევი ადგილი უჭირავს ღვინის დედის (ხოველმყოფელობას) აღზრდას, წარმოადგენს, უნდა საჭიროდ ცნობილი იყოს, რომ როცა კი საქმე მოითხოვს სამუშაო დრო გადიდებულ იქმნას.

თუ გვინდა ჩვენი მევენახეობა და მეღვინეობა მკვიდრ ნიადაგზედ დავაყენოთ, ავაყვავოთ და მართლა ხალხის მეურნეობის უმთავრეს შემოსავლის დარგათ გავხადოთ, საჭიროა მივიღოთ შემდეგი დებულებანი:

1. მევენახეობაში მარტიდან—გიორგობისთვემდე მუშაობა უნდა სწარმოებდეს არა ნაკლებ 10 საათის, სხვა დროს კი 8 საათი.

2. თუ საჭიროება მოითხოვს მუშაობის დრო გადიდებული უნდა იყვეს და სავალდებულო ყველა მომუშავეთათვის ზედ დამატებით ფასის ანაზღაურებით გადამეტებულ მუშაობის დროისათვის.

3. სარდაფში ჩვეულებრივ მუშაობა უნდა სწარმოებდეს 8 საათი, ყურძნის დაწურვის დროს კი როგორც მევენახეობაში.

4. თუ სარდაფში გარემოება მოითხოვს სავალდებულო უნდა გახდეს ზედ მეტი მუშაობა ფასის დამატებით.

აგრონომი დ. გედევანიშვილი.

ღვინის წარმოშობა.

მციის განვითარების პირობები. რადგანაც ტკბილის დულილი დაკავშირებულია მცია—სოკოს განვითარებასთან, ამიტომ მოკლედ მოვიხსენიებთ ზოგ იმ გარემოებას, რომელიც გავლენას ახდენს მასზე. უპირველესად შევეხებით **სითბოს** გავლენას. თუმცა სხვა და სხვა ჯიშის მცია სხვა და სხვა თბიდანდს (ტემპერატურა) იტანს, განსხვავება ამ თბიდანდთა შორის დიდი არ არის. სამაგიეროდ დიდი მნიშვნელობა აქვს სიმშრალე-სინოტიეს: თუ მშრალი მცია განიცდის სითბოს გავლენას,

ეროვნული ბიბლიოთეკა

მას 110°C-საც კი შეუძლია გაუძლოს; ხოლო, თუ იგი ნოტიოა, მაშინ 70-ზედაც ველარ სცოცხლობს და ბევრი მათგანი 50-ზედაც კი კვდება. სიცივის ატანა უფრო უკეთესად შეუძლიათ: გამოცდილებამ გვიჩვენა, რომ ყინულში ჩაყინული მცია, ყინულის გალხობის შემდეგ ისევ ჩვეულებრივს ცხოველმყოფელობას იჩენს. და ეს არც გასაკვირვია: ჩვენ ვიცით, რომ ზამთარს მცია მიწაში ატარებს (ზედაპირთან ახლო, რასაკვიოველია) და მიწას კი ჩვენში ყოველწლივ თოვლით არის დაფარული და ხშირად გაყინულიც. მციას რომ ამ სიცივის ატანა არ შესძლებოდა, მაშინ ის გაიყინებოდა და მოკვდებოდა, ყურძნის მწიფობის დროს მტევანზე ველარ გაჩნდებოდა და დაწურული ტკბილი ველარ ადუღდებოდა. ჩვენი ტკბილი კი, ზამთრის ყინვების მიუხედავად, ყოველთვის დუღს — სჩანს მციას ჩვენი ყინვა-სიცივე ვერასა ვნებს.

ტკბილის დუღილის დაწყებისათვის ყველაზე უფრო შესაწყობი თბიდანდი (ტემპერატურა) 10°—15°-დეა: თუ ტკბილში ბევრი შაქარია, მაგალითად 20—25%, ამისთანა ტკბილისთვის უფრო შესაფერ თბიდადნად ითვლება 12—15° C., ხოლო თუ შაქარი 20 ასიდანზე (პროცენტზე) ნაკლებია, მაშინ უკეთესია 10—12° C. თუ ტკბილის თბიდანდი (ტემპერატურა) აღნიშნულზე პატარაა მაშინ, თუმცა დუღილი მაინც სწარმოებს, მაგრამ ნელა მიმდინარეობს, დიდხანს გრძელდება და ნაწილი შაქრისა გაუნაწილებელი რჩება; უფრო მაღალ თბიდანდზე (30° C-დე) კი დუღილი უფრო მძლავრად მიდის, მაგრამ მციები უფრო ადრე იხოცებიან და შაქარი ტკბილში აგრეთვე დაუშლელი რჩება. 40° C-ზე დუღილი სულ მთლად ჩერდება.

ნათქვამის ნათელსაჩენად გამოცდილების მაგალითს მოვიყვან: გამოკვლეულია, რომ თუ ტკბილმა 4° C-ზე დაიწყო დუღილი 24 საათის განმავლობაში მციათა რიცხვი

2,3 ჯერ მატულობს,

13°C-ზე	—4,8	,,	,,
23° ,,	—12,1	,,	,,
28° ,,	—17,6	,,	,,
34° ,,	— 6,4	,,	,,
38° ,,	— 0	,,	,,

ასე რომ ამ რიცხვების მიხედვით (რომელიც პეტერსენის გამოკვლევას ეკუთვნის), ყველაზე ძლიერი დუღილი სწარმოებს 28° C-ზე. მაგრა[1], როგორც უკვე მოვიხსენიეთ, ეს კიდევ იმას არა ჰნიშნავს, რომ ასეთი დუღილი ყველაზე სასურველი იყოს. ჩვენა ვთქვით, რომ ამისთანა მძლავრ დუღილს დროს შაქარი დაუშლელი რჩება, ე. ი. ღვინოში ნაკლები ძალარი ჩნდება, და აი ამისი დამამტკიცებელი რიცხვებიც. მაგალითისთვის აღებულია ძალიან ტკბილი ყურძნის წვენი ოთხად განაწილებული და ცალ-ცალკე სხვა და სხვა თბიდანდზე დადუღებული.

აღმოჩნდა, რომ 9°-ზე დადუღებულს 100 ქ. ც. ღვინოს ჰქონდა 13,71 წონაწილი ძალარი

18°-ზე დადუღებ.	12,69	"	"
27 ,,	9,70	"	"
36 ,,	6,40	"	"

ამგვარად თუმცა დაბალ თბიდანდზე (ტემპერატურა) დუღილმი შეიძლება 2—3 ჯერ უფრო დიდხანს გასტანოს, მაგრამ სამაგიეროდ ღვინოში უფრო მეტი ძალარი ჩნდება- ხოლო მაღალ თბიდანდზე, თუმცა დუღილი ჩქარა თავდება, მაგრამ ტკბილი სრულად არ დადუღდებახოლმე და ღვინოში შაქარი რჩება.

ჩვენში დიდი სიცხეების გამო, და სადუღებელ ჭურჭლის თუ თვით ტკბილის გაციების შეუძლებლობის გამო, ტკბილი უცბათ მძლავრად იწყებს დუღილს მაღალს თბიდანდზე და ამიტომ (უკვე წინა წერილებში მოხსენებულ მიზეზებთან ერთად) ღვინოები ტკბილი რჩება. დუღილი კი უფრო დაბალ თბიდანდზე რომ სწარმოებდეს, ჩვენს ღვინოებში ძალარიც ცოტათი უფრო მეტი იქნებოდა და, სხვათრივაც ღვინოები აგრე ადვილად არ დაზიანდებოდა, როგორც ეს ჩვეულებრივად ხდება ხოლმე.

შაქრის რაოდენობის გავლენა მციაზე. თუმცა მეღვინეობაში არა გვაქვს ხოლმე საქმე ამ საკითხთან, მაგრამ ორიოდე სიტყვით მაინც მოვიხსენებ, რომ მციას აღარ შეუძლია ზრდა იმისთანა ტკბილში, რომელშიც შაქრის რაოდენობა 60 ასიდანს (პროცენტს) აღწევს, და საერთოდ კი მისი თავისუფლად მოქმედება იზღუდება უკვე 30%-იან ტკბი

ეროვნული ბიბლიოთეკა

ლიდან.

ჰაერის გავლენა მციაზე და დულილზე. გამოცდილებამ დაამტკიცა, რომ თუ ჰაერისგან მთლად დახურულს ჭურჭლებში იყო დაწურული ყურძენი, ამისთანა ტკბილი ნელნელა შედიოდა დულილში. ხოლო თუ ამისთანა ტკბილში მანქანებით მძლავრად ჩაუბერავდნენ ჰაერს, მაშინ ტკბილი უცბათ იწყებდა დულილს, თბიდანდი (ტემპერატურა) რასაკვირველია ზევით იწევდა, მციათა რიცხვი უცბათ მრავლდებოდა და, რადგან თავის საზდოდ მცია უმთავრესად სხვადასხვა პაისნივთობებსა ხმარობს, (აზოტიან ნივთ). ამის გამო ჰაისცვულობა (აზოტის ცვულობა) დამდგარ ღვინოში უფრო ნაკლები იყო-,ეს გარემოება რასაკვირველია ღვინოს. გამძლეობასა ჰმატებს, რადგან ზოგიერთი ავადმყოფობა ამგვარ ღვინოს სცილდება.

ჰაერრეული ტკბილიდან მიღებული ღვინო ჩვეულებრივ სავსებით არის ხოლმე დადულებული, ჩქარა მწიფდება და გადაბრუნებაც ნაკლებად იცის,—მაგრამ ჩვენებურად დაწურულს ღვინოს ეს თითქმის სრულებით არც კი შეეხება: სანამ ტკბილი ქვევრებში მოგროვდება მას იმდენი შემთხვევა აქვს ჰაერი გაირიოს, რომ მისთვის ჰაერის ჩარევა ჩაბერვით სრულიად არავითარ საჭიროებას აღარ წარმოადგენს. თუმცა დულილის დროს სადულებელ ჭურჭლის პირთან მოგროვილ კლერტის და ჩენჩოს, ეგრედ წოდებულ ,,თავი''-ს ჩაბრუნებით ერთგხარ ჰაერის ჩარევასაც ვაღწევთ და ამით დულილს ხელს ვუწყობთ (თუმცა ,,თავის'' ჩაბრუნებას სულ სხვა მიზანი აქვს).

როდესაც უნდათ, დულილი ჩქარა დამთავრდეს, ჰაერს ჩაურევენ ხოლმე არა მხოლოდ დულილის დაწყებისას, არამედ შემდეგაც, დულილის დროს.

ჰაერის ჩარევით დულილი ჩქარდება ერთის მხრით, როგორც უკვე ზევითა ვთქვით, ღვინის დედის მსწრაფლად გამრავლებით; ხოლო მეორეს მხრივ იმ გარემოებით, რომ ტკბილში ჰაერის ჩარევის დროს სადულებელ ჭურჭლის შინაარსი ირევა: დაბლა დალექილი მცია —ღვინის დედა დაბლა დარჩენილ გაუნაწილებელ ტკბილთან ერთად ზევით ამოდის, ცხოველდება და დულილის მსვლელობაში სხვა მციებთან ერთად კვლავ მონაწილეობას იღებს —ამ გვარად ცხადია, როდესაც მციათა მეტი რიცხვი იღებს მონაწილეობას შაქრის დაშლაში, დულილი უფრო ჩქარა იწარმოებს და ადრეც დამთავრდება. მაგრამ ჰაერის ჩაბერვის გავლენა ტკბილის დულილზე სხვაფრივადაც აიხსნება. საქმე ის არის, რომ—ეს უკვე დიდიხანია მოხსენებული იყო,—შაქრის დაშლის დროს გაჩენილი ნახშეანგი CO_2 წარმოადგენს ერთგვარ შხამს, რომელიც თუმცა არა ჰკლავს მციას, მაგრამ მის გამრავლებას მაინც ხელს უშლის. როდესაც ჩვენ ტკბილში ჩაბერვით თუ სხვაფრივ ჰაერს ურევთ, ამ დროს ტკბილი დიდს მოძრაობაშია და მასში გაჩენილი და გახსნილი შხამი ნახშეანგი CO^2 ადვილად ჰშორდება მას—ეს გარემოება კი თავის მხრით ხელს უწყობს, როგორც მციის გამრავლებას, აგრედვე მის მიერ შაქრის განაწილების საქმეს.

ყოველივე ზევით ნათქვამიდან ნათელი ხდება, რომ განსაკუთრებული მნიშვნელობა ეძლევა ჰაერის ჩარევას, როდესაც ძალიან სქელ ტკბილთანა გვაქვს საქმე: ამ შემთხვევაში ბევრი ძალარი (ალკოჰოლი, სპირტი) და ნახშეანგი CO^2 ჩნდება და თუ ეს უკანასკნელი არ გაიდევნა, დულილი ნელდება; ამას გარდა, მაშინ როდესაც ჭურჭელში ზევით პირთან უკვე მთლად დადულებულია ხოლმე ტკბილი, დაბლა, ჭურჭლის ძირში ჯერ კიდევ ბლომად მოიპოვება დაუშლელი შაქარი და, თუ ჩაბერვით ტკბილი არ აირია, ნაწილი შაქრისა გაუნაწილებელი დარჩება: ამას კი ხანგრძლივი ჩუმი დულილი სდევს თანა და ღვინო მღვრიედ რჩება დიდხანს.

ამ ჰაერის ჩარევის დროს ერთს, განსაკუთრებულს პირობას უნდა მიექცეს ყურადღება: სახელდობრ იმას, რომ ჰაერის ჩარევა უნდა მოხდეს სანამ ღვინის დედა მშვიერობის მდგომარეობაში არ გადასულა, თორემ მცია ამ მდგომარეობაში თავის სიმსუბუქის გმო მოტივტივებულირჩება ღვინოში და აგრე ადვილად აღარ ილექება—ღვინო ერთხანად მღვრიე დარჩება.

(გაგძელება იქნება)

მიხ. შალამბერიძე.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

კახეთის მევენახეობის და მეღვინეობის მდგომარეობა.

(მოხსენება წაკითხული მევენახეთა და მეღვინეთა კონგრესზე).

რომ საქართველო სასოფლო მეურნეობის ქვეყანაა, ეს სადაო საგანს არ შეადგენს. მისი სასოფლო მეურნეობა უმთავრესად ემყარება მაღალ კულტურის სასოფლო სამეურნეო ნაწარმოებთ: ღვინო, თამბაქო, ჩაი, ხილი, აბრეშუმი და სხ. შემოსავლიან დარგებს. ყველა ამ დარგთა შორის უმთავრესი ადგილი უჭირავს ჩვენში მევენახეობა-მეღვინეობას, რომელსაც საქართველოს სოფლის მცხოვრებთა 30 პროც. მაინც მისდევს (95 ათასამდე მეკომური.

მაგრამ საქართველოს ყოველ კუთხეში ერთნაირი მნიშვნელობა არა აქვს მევენახეობას: იგი ზოგან თუ მეორე ხარისხოვან ანუ დამხმარე საშუალებას წარმოადგენს, ზოგან ის უმთავრესი და ხშირად ერთად ერთი შემოსავალის წყაროა. განსაკუთრებული მნიშვნელობა საქართველოში მევენახეობას აქვს მთელ კახეთისთვის და უმთავრესად კი ალაზნის მარჯვენა ნაპირზედ ერთ ხაზზედ დამწკრივებულ სოფლებისთვის ახმეტიდან მოყოლებული ვიდრე ხირსამდე; და რაც უფრო თელავის მაზრიდან უახლოვდებით სიღნაღის მაზრას—მევენახეობა იღებს უფრო ინტენსიურ ხასიათს.

ჩვენ სამწუხაროდ უტყუარი ცნობები ვენახების და მევენახეთა რაოდენობის შესახებ არ მოგვეპოვება და მთელი ჩვენი დასკვნები უნდა დავამყაროთ იმ ცნობებს, რომელთაც აქვეყნებდენ სხვადასხვა სახელმწიფო ან კერძო დაწესებულებები. ამ ცნობათა მიხედვით საქართველოში ამ ჟამად ანგარიშობენ ვიდრე 65000 დესეტინა ვენახს, საიდანაც თბილისის საგუბერნიო მევენახეობის და მეღვინეობის კომიტეტის მიერ 1913 წ. გამოქვეყნებულ ცნობათა მიხედვით, 32485 დესეტინა ვენახი ე. ი. თითქმის ნახევარი თბილისის გუბერნიაში ანუ აღმოსავლეთ საქართველოში ითვლება. იმავ კომიტეტის ცნობით 1913 წლისთვის კახეთში „უნდა იყოს (თელავის, სიღნაღის და თიანეთის მაზრებში) 20243 დესეტინა ვენახი. ვფიქრობთ, რომ ეს ცნობები სინამდვილეზე ახლოს ვეო უნდა იყვნენ (როგორც ნამდვილათ ვიცით სოფ. ველისციხის, გურჯაანის და კარდანახის რაიონებში ეს ცნობები 20 პროც. ნაკლებია ნამდვილზე.) ყოველ შემთხვევაში მთელი ეს ვენახები განაწილებულია შემდეგ ნაირად: წინა მხარს ე. ი. ალაზნის ველს უჭირავს 19508 დესეტინა, ხოლო უკანა მხრის 7 სოფელს 735 დეს. უკანა მხრის მევენახეობაც არ არის მცხოვრებთა შემოსავლის ერთად ერთი წყარო და როდესაც ვლაპარაკობთ კახეთის მევენახეობაზე, მხვედველობ. გვაქვს განსაკუთრებით ალაზნის ველი ანუ წინა მხარი. თუ საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში ჯერ საბოლოო იტყვა არ თქმულა, მეურნეობის რომელ დარგს უნდა დაადგეს იგი კუთხე თავის გეოლოგიური და კლიმატიურ პირობების მიხედვით,—სამაგიეროდ კახეთის წინამხარის შესახებ მტკიცედ უნდა ითქვას, რომ ეს კუთხე მარტო მევენახეობისთვის არის გამოსადეგი—მეტადრე ალაზნის მარჯვენა ანუ მარცხენა ნაპირის ბუნება. შესამჩნევად განირჩევა გამოღმა მხარისგან. მისი მდიდარი ნიადაგი, გადაშლილი მინდვრები, სარწყავ წყლის სიუხვე და მოსახლეობის შედარებითი სითხელე შესაძლებლად ხდის შერეულ მეურნეობის წარმოებას (მევენახეობა, ხვნათესვა, მესაქონლეობა, მეხილეობა და სხვა). აქაც მევენახეობა არ შეადგენს ერთად-ერთ საარსებო წყაროს, თუმცა მას უჭირავს თვალსაჩინო ადგილი (ალაზან გალმა მდებარე 12 სოფელს აქვს 3385 დესეტინა ვერსი). ღვინოც თავისი ღირსებით შესამჩნევად განირჩევა გამოღმა მხრის ღვინოებისაგან (გარდა ყვარლის რამდენიმე თაოგის ვენახებისა, რომელთა ღვინოებიც ცნობილია მაღალ ღირსების ღვინოთ). სამაგიეროთ ალაზან გამოღმა მხარე ტოპოგრაფიულ და კლიმატიურ პირობათა ზედგავლენით განსაკუთრებით მევენახეობის წარმოებისათვისაა შექმნილი. ხეხილი ვერ გვარობს რომ მეხილეობას მივყოთ ხელი, საპოსტნეთ ან სათამბაქოეთ წყალი არ მოგვეძებნება. საქონლის მოშენება საძოვარი მიწის სივიწროვისა გამო შეუძლებელია, ხვნა

ეროვნული ბიბლიოთეკა

ეროვნული ბიბლიოთეკა

თესვისათვისაც ჯერ სულ არ არის საკმარი მიწა და რაც არის ისიც ძრიელ ულალო, მცირე მოსავლიანი და დაბალი ღირსების ხორბლის მომცემი.

ამიტომ მარტო ეს ჯარეგანი პირობებიც საკმარისი უნდა ყოფილიყო, რომ წინა მხარს მევენახეობა გაეხადა თავის შემოსავლის წყაროდ. მაგრამ გარეგანი პირობათა გარდა არის ერთი გარემოება, რომელიც ვალდებულად ჰხდის კახელს განსაკუთრებით მევენახეობას მიჰყვეს — ეს ნაწარმოების მაღალი ღირსებაა. ჩვენ მიზანს აქ არ შეადგენს კახური ღვინის თვისებათა შექება ან მისი ქიმიური შემადგენლობის უპირატესობაზედ ლაპარაკი სხვა ღვინოებთან შედარებით, მხოლოდ აღვნიშნავთ, რომ საკმარისია გავიხსენოთ, რომ მეღვინეობის იმ პრიმიტიულ წესით მიღებულმა პროდუქტმაც კი, ასე უკეთ რომ ვსთქვათ, მხოლოდ დაუმუშავებელმა მასალამ, როგორიც ჩვენ ბაზარზედ გაგვაქვს, მოიპოვა ფართო ბაზარი მთელ რუსეთში, უწევს ყველა ღვინოებს ყოფილ რუსეთის საზღვრებში დიდს მეტოქეობას და აღიარებულია როგორც რუსეთის ისე დასავლეთ ევროპის ბევრ მ კოდნე მევენახეობა მეღვინეობის სპეციალისტის მიერ საუკეთესო ღირსების ღვინოდ.

ალაზნის მარჯვენა მხარეს მევენახეობის ფარგლებად ითვლება (ახმეტიდგან ვიდრე ხირსამდე) 49 სოფელი 15260 დესეტინა. ვენახების დამუშავება კახეთში საუკეთესო წესით სწარმოებს და შეიძლება ითქვას, რომ ზოგის ერთი ვენახები ხშირად არ ჩამოუვარდება საფრანგეთის საუკეთესოდ დამუშავებულ ვენახებს; თუმცა, ჩვენდა სამწუხაროდ, ვენახების დამუშავება ჩვენში უფრო წამბაძველია, რადგან საკუთარი ცოდნა და გამოცდილება ცოტა თუ ვისმეს აქვს. მეტადრე ომის დაწყების წინ ერთმანეთის წაბაძულობით და ერთგვაროი მეტოქეობით ერთი-მეორეზედ უკეთესად ამუშავებდა კახელი მევენახე ვენახს. ამ მხრივ თვალსაჩინო მაგალითებს გვაჩვენებენ სოფ. კარდანახი, გურჯაანი. აქ საჭიროდ ვსთვლით აღვნიშნოთ ორი მევენახე — ვენახის არშიყნი თუ შეიძლება ასე ითქვას — ს. გურჯაანის მეურნენი ლევანა მუზარაშვილი და გიორგი ნაცვალაშვილი, რომელთა ვენახებიც ყოველ წელიწადს წარმოადგენენ ნიმუშს მუყაითობისას, დაკვირვებისას და საუკეთესოდ არიან დამუშავებულნი მუდამ — მათი მეცადინეობა ღირსია აღნიშვნისა. ვენახების, ევროპიული წესით დამუშავების შესწავლაში, ვაზის წამლობაში და ამ დარგში ზოგიერთ ელემენტალურ ცოდნათა გავრცელებაში დიდი როლი ითამაშა კახეთში ყოფილ საუდელო, ეხლა სახელმწიფო მამულებმა. ბევრი რამ საჭირო და სასარგებლო წესი მუშაობისა გადიღეს აქედან. დიდი დამსახურება მიუძღვით ამ მამულებს კახეთის მევენახეობის წინაშე. ეს მუდამ უნდა ახსოვდეთ სახელმწიფო მამულის მმართველებს და ცდილობდნენ, რომ კახეთის მევენახეობის წინსვლას მუდამ წინ მიუძღოდნენ და არა კუდში მისდევდნენ. მაგრამ სამწუხაროდ სახელმწიფო მამული თუ აქამდის იმას გვასწავლიდა, თუ ვენახი როგორ უნდა გაკეთდეს, დღეს იმას გვასწავლის თუ იგი როგორ უნდა გაფუქდეს.

დამუშავების მხრივ, როგორც თავიდანვე აღვნიშნეთ, რაც უფრო თელავის მაზრიდან სიღნაღისაკენ მოიწევთ, ვენახები უფრო ინტენსიურათაა დამუშავებული. მეტადრე განსხვავება თვალსაჩინო ხდება შარა გზით მოგზაურობის დროს. ს. ურიათუბნიდგან რომ შემოხვალთ ბუკუზნის ვენახებში, აქ ხშირად ჰხვდებით მართულ გაბმულ ვენახებს, საუკეთესოდ დამუშავებულებს და რამდენადაც უახლოვდებით გურჯაანით კარდანახს, იმდენად რწმუნდებით, რომ ამ სოფლებში, ვარდა იშვიათი გამონაკლისისა, ყველა თავის დროზედ ხლავს ვენახს, სწამლის, თოხნის და სხვა. მოსავალიც სიღნაღის მაზრაში თითო დესეტინაზედ შესამჩნევად მეტი მოდის ვიდრე თელავისაში.

აღსანიშნავია, რომ რაც ომი დაიწყო, გარდა იმისა რომ ახალი ვენახების გაშენება მთლად შეჩერდა, ძველი ვენახებიც ბევრი სრულიად განადგურდა, ამოვარდა. უმთავრესი მიზეზი იმაში უნდა ვეძიოთ, რომ მთელი მშრომელი მარჯვენის მობილიზაციის დროს ვენახებში მომუშავე აღარავინ დარჩა. სწორედ ამავე ხანაში კახელი ქალი, რომელიც აქნამდე იშვიათ შემთხვევაში თუ გავიდოდა ვენახში სამუშაოთ, იძულებულია ხშირათ შაბი-

ეროვნული ბიბლიოთეკა

ამნის სასხურებელ აპარატ აკიდებული სწამ-ლიდეს ვენახს. ხშირად ამ ხანებში ნახავდით მთვარიან ღამეს, რომ კახელი გლეხები ვენახს სარავდანენ.

არის კიდევ ერთი გარემოებაც, რომელ-მაც უსათუოდ დიდი მნიშვნელობა იქონია კახეთის მევენახეობის ზრდის შეჩერებაში. ეს გახლავთ ვაშწვავებული პურის საკითხი. რო-დესაც ჩრდილო-კავკასიის პურს გურჯანელი მევენახე ფუთს 1 მანეთად და კიდევ ნაკლე-ბადაც ყიდულობდა, ხოლო ღვინოს კი პურ-თან შედარებით შესამჩნევად მეტ-ფასში იმავე ჩრდილო კავკასიელს აყიდებდა—ჩვენი მხვნელ-მთესველი რუსეთიდან შემოსულ იაფ-პურს მეტოქეობას ვერ უწევდა და იძულებული იყო მიეტანებინა ვენახისთვის, ხოლო ხვნა-თესვა-ზე ხელი აელო. სამაგიეროდ როდესაც ერთის მხრით გარეშე ბაზრიდან პურის შემოტანა სრულიად შესწყდა და მეორეს მხრით ღვინის გარეშე ბაზარიც დაიკეტა, მევენახე ჩავარდა უმწეო ძდგომარეობაში და მთლად მხვნელ-მთესველის ნება სურვილის განკარგულებაში. დაირღვა პურისა და ღვინის ღირებულების სწორ-წონაობა და ღვინის მოყვანა ნაკლებ სასარგებლო შეიქმნა. ამის დასამტკიცებლად საკმარისია ვსთქვათ, რომ ომამდე 1 ფუთი ღვინო იცვლებოდა ვიდრე 3 ფუთ პურზედ, ხოლო 1918 წელში 1 ფუთ ხორბალში აძლევ-დნენ 1-ნახევარ ფუთ ღვინოს (საპალნეზედ 6—8 კოდი პური). ამის მეოხებით თითქმის ყველა მევენახე შეეცადა პურის მოყვანასაც და ამ მხრივ გასაოცარი ცვლილება მოხდა კახეთის მეურნეობაში, რასაც ნათლად გვა-ჩვენებს შემდეგი ციფრები: 1916 წელს კახე-თის რკინის გზით შესულა კახეთში 1.071.300 ფუთი ხორბლეული. 1918 წელს კახეთის რკინის გზას კახეთიდგან გამოუტანია ნახე-ვარ მილიონამდე ფუთი ხორბლეული. რა თქმა უნდა ამ გარემოებამ შესამჩნევად შეამცირა ვენახების რაოდენობა. ჩვენ აქ მხედველობაში არ ვიღებთ აგრარული რეფორმის მეოხებით ჩამორთმეულ ვენახებს, რომელნიც კამეჩებმა სახნავებათ აქციეს. (ქობულიშვილის კისისხევ-ში, ანდრონიკაშვილების გურჯაანში, ირაკლი ჭავჭავაძის სანერგე მუკუზანში და მრავალი სხვა). მათი რიცხვიც ორ ასეულ დესეტინა-ზედ ნაკლები არ უნდა იყვეს.

ვენახების რაოდენობის შემცირება გა-მოიწვია აგრეთვე როგორც საწამლებელ ია-რაღ მანქანათა და მასალათა უშოვრობამ ისე ჭიგვის სიძვირემ და უშოვრობამ. დასა-სრულ უნდა ვსთქვათ, რომ უსაშინელეს მტე-რი ვენახებისა—ფილოქსერა შემოესია კახეთის ვენახებს და ზოგიერთი რაიონებში ბევრი ვე-ნახები მოსპო (მაგალ. ველისციხეში) ყოველი-ვე ზემოხსენებული ჩვენის რწმენით იმის მა-ჩვენებელია, რომ კახეთის მევენახეობა კრი-ზისს განიცდის და დიდი საფრთხე მოელის თუ მას მიზან შეწონილი მტკიცე და გაბე-დული დამხმარე მფარველობა არ აღმოუჩინეთ-მით უფრო საშიშია ჩვენი მდგომარეობა, რომ ჩვენი მევენახეობა მეტათ წვრილ მამულიანი მევენახეობაა და ამიტომ ყოველივე პატარა მევენახე ყველა ჩამოთვლილ დაბრკოლებათა წინაშე ადვილად შესაძლებელია შეშინდეს და მიანებოს თავი ისეთი ძვირფას და ლამაზ და-რგს, როგორიც არის მევენახეობა. მიზან შე-წონილად მიმაჩნია აქ მოვიყვანო ცნობები, რომელნიც ნათლად გვაჩვენებენ, თუ რა წვრილ მევენახეობასთან გვაქვს ჩვენ კახეთში საქმე. რაიონი აღებულია თელავის და სიღნაღის მაზრის შუაგული, სახელდობრ ველის-ციხის ჯგუფი (მუკუზანი, ახალშენი, ველისციხე, ჩუმ-ლაყი). თუ მაგალითად გურჯან-ყარდანახი თი-თო მევენახეს მეტი მამული აქვს, ვიდრე ჩვენ მიერ მოყვანილ ცნობაში სჩანს, სამაგიეროდ თელავის მაზრაში უფრო წვრილი მევენახენი არიან (უმრავლესობა მყავს სახეში). ველის-ციხის შემნ. გამსეს. ამხ. მიწის მზომელს და აზომინა თავის წევრთა ვენახები და აღმოჩნ-და, რომ 1691 წევრიდან ისეთ წევრთა რიც-ხვი რომელთაც აქვთ 1—600 კვ. საჟ. (1/4 დე-სეტინა) უდრის 278, (16, 44%) 600—1200 (1/2 დესტ.), უდრის 553 (32,7%), 1200—1800 (3/4 დესეტ.), 353 (20,=87%), 1800—1 დეს. (—1 დეს.—189 (11,17%), 1—2 დეს. 235 (13,8%), 2—3—35 (3,13%), 3—5—16 (1%), 5 დან ზევით—14 (0,82 პროც.), ანუ ერთ დესეტინაზედ ნაკლები 81 პროც., ხოლო მე-ტი 19 პროც. იმავე ცნობებით წვრილი ვე-

ეროვნული ბიბლიოთეკა

ნახები მეტ წილად დაუმუშავებელია, მოსავალიც შედარებით მსხვილ ვენახების პატრონთ უფრო მეტი მოსდით (—2 დესეტინამდე).

(დასასრული შემდეგ).

გ. წინამძღვრიშვილი

ქრონიკა.

— საბჭოს შუამდგომლობის თანახმად მთავრობის ეკონომიური კომისია შეუდგა ღვინის აქციზის საკითხის განხილვას და პრინციპიალურად სცნო საჭიროთ ღვინის აქციზის შემცირება, ხოლო შემცირების რაოდენობის გამორკვევისათვის განსახილველათ გადასცა სპეციალურ-კომისიას საბჭოს მხრივ წარმომადგენელათ წარიგზავნა საბჭოს თავ მჯდომარე ბ-ნი ი. ზ. ანდრონიკაშვილი. სპეციალური კომისიის პირველ კრება შესდგა 29 მაისს, რომელსაც დაესწრნენ ვაჭრობა მრეწველობის წარმომადგენელი ბ-ნი ალშიბაია, ი. ზ. ანდრონიკაშვილი, კ. მ. ბერეკაშვილი და ფინანსთა სამინისტროს წარმომადგენელი ბ. კოზლოვსკი.

— — —

— საბჭოს შუამდგომლობის თანახმათ, მთავრობის ეკონომიურმა კომისიამ საჭიროთ სცნო გაგზავნილ იქმნას საზღვარ გარეთ სპეციალისტთა კომისია რათა გაიცნონ და შეისწავლონ ყოველივე ის, რაც გაკეთდა ახალი მეღვინეობა—მევენახეობაში ამ უკანასკნელ ხუთი წლის განმავლობაში, რადგანაც ომიანობის აქეთ არავითარი ცნობები ამის შესახებ ევროპიდგან არ მოსულა.

— — —

— საბჭომ აღძრა თხოვნა მიწათ მოქმედების სამინისტროს წინაშე, რათა ქიმიკოს ავალიშვილს საშუალება მიეცეს სამინისტროს ლაბორატორიაში მოაწყოს გამოკვლევანი ნაცართან ბრძოლისათვის ახალი და უფრო იოლი საშუალებების შესასწავლათ.

— — —

— ყურძნის ჭიასთან ბრძოლის მოსაწყობათ კახეთში განწესებულია ენტომოლოგი ვინოკუროვი; ამ მიზნისათვის მიწათ-მოქმ. სამინისტრომ გაგზავნა კარდანახში 31 ფუთი პარიზის მწვანე. მიეცემათ მევენახეთ დესეტინაზედ 3 გირვანქა, 150 მანეთათ თითო გირვანქა

— — —

— მიწათ-მოქმედების სამინისტრომ მიიღო: ა. საფრანგეთიდან 400 ვერმორელის აპარატი და 400 გოგირდის საბერველი, რომელიც გაანაწილა ერობათა და კოოპერატივებთა შორის; ვერმ. აპარატები 3500 მან. და საბერველები 340 მანეთათ ცალი. ბ. 3000 ფუთი გოგირდი, „სუბლიმე“ იტალიიდგან; სახელმწიფო მამულების საჭიროებისათვისაიღო 1500 ფ., ხოლო დანარჩენი კოოპერატიულ ბანკს გადასცა სოფლებში დასარიგებლათ; აქედგან დაახლოვებით 1000 ფუთი კახეთს გაეგზავნა და 500 ფუთი დასავლეთ საქართველოს.

— — —

— მიწათ-მოქმედ. სამინისტრო იძენს ჭიათურის შავი ქვის სააქციონერო საზოგადოებისაგან 50,000 ფ. შაბიამნის ფხვნილს, რომ მომავალ წლისათვის უზრუნველ-ჰყოს მევენახენი. მოსალოდნელია, რომ ეს შაბიამანი დაჯდება ადგილობრივ მიტანით არა უძვირეს 700 მანეთისა. ეს შაბიამანი ლონდონიდან უკვე მოსულა და მეტათ მაღალი ხარისხისაა.

— — —

— 29 მაისს საშინელმა ნიაღვარმა დააზარალა სოფლები: კარდანახი, ბაკურციხე, ვეჯინი და სხვა. მოდიდებულმა ხევებმა წალეკეს ნათესები და ვენახები.

— — —

— 26 მაისს, დიდმა სეტყვამ მეტათ დააზარალა ნაფარეული, სანიორე, ხორხელი, ართანა, წინანდალი და მიდამო ადგილები; როგორც ვენახები, ისე ნათესები მთლათ განადგურებულია. ზარალის აღსანუსხავათ და ადგილობრივ გაჭირვებათა გამოსაკვლევათ გაწვეული არიან სასოფლო მეურნეობის ინსპექტორნი აგრონომები ი. ნ. ლომაური და ა. ა. ეგოროვი.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

— მიწათ მოქმედ. სამინისტრომ გადასწყვიტა პლაკატების გამოცემა ხეხილის და ვაზის ავადმყოფობის ვაცნობის პოპულიარიზაციისათვის; გამოცემა დაევალა ენტომოლოგიურ ბიუროს.

— —

— მთავრობის დადგენილებით: ა) საქარის სანერგე გარდაქცეულია მეღვინე-მევენახეთა სადგურად და დამტკიცებულია შტატები, რომლის მიხედვით მოწვეულ იქმნებიან: 1, გამგე, 2, თანაშემწე გამგისა, 3, ქიმიკოსი მეღვინე და 4, მსწავლული მევენახე; ბ) ჩუმლაყის სანერგე ერობისაგან ვადადის მიწათ მოქმედების სამინისტროს განკარგულებაში, რომელსაც მხედველობაში აქვს მოაწყოს ფართო სანერგე.

— —

— საბჭომ მოიწვია საქმის მწარმოებლათ თავის კანცელარიაში მარ. ნანუკაშვილისა.

— —

— ვ. რცხილაძის ოჯახისათვის დახმარების აღმოსაჩენად, საბჭოს ინიციატივით მოწვეულ იქმნა კომისია იმ დაწესებულებათაგან, სადაც თანამშრომლობდა განსვენებული; კომისიაში შედიან საბჭოს თავმჯდომარე ი. ზ. ანდრონიკაშვილი, ქართული სამეურნეო საზოგ. თავმჯდომარე ს. ნ. ყაზახაშვილი, სახალხო უნივერსიტეტის ლექტორთა კოლლეგიის თავმჯდომარე ს. ჟორჟოლიანი, კავკასიის სამეურნეო საზოგადოების წარმომადგენელი ე. ს. იოსელიანი, ყოფილ მეღვინე-მევენახობის კომიტეტის თავმჯდომარე შ. ეგოროვი და საბჭოს მდივანი ს. მ. ჩოლაყაშვილი.

წერილი ველისციხიდან

1920 წლის აპრილის 16-ს შესდგა ველისციხის რაიონის მევენახე-მეღვინეთა კრება.

საქართველოს მევენახე-მეღვინეთა ყრილობის საბჭოს წევრმა მოქალაქე გიორგი წინამძღვარმა კრებას გააცნო ხსენებულ საბჭოს მნიშვნელობა ჩვენი მევენახეობა-მეღვინეობისათვის, რომელიც ამ ჟამად სხვადასხვა გარემოებათა გამო დიდ კრიზისს განიცდის, და განუმარტა, რომ, საბჭოს უფრო ნაყოფიერ მუშაობისთვის და მისი უფრო მეტი გავლენის მოსაპოებლად მთავრობის წრეებში, საჭიროა მევენახეთა პროფესიონალური კავშირების დაარსება სოფლად.

კრებამ გამოსთქვა სურვილი შეკავშირების შესახებ და ამ მიზნით აირჩია შვიდი პირისაგან შემდგარი ველისციხის რაიონის მეღვინე-მევენახეთა საბჭო, რომელსაც მიჰმართავს ყოველი მევენახე ამა თუ იმ საჭირბოროტო საკითხის შესახებ და ხსენებული საბჭო თავის მხრით იქონიებს პირდაპირ დამოკიდებულებას საქართველოს მეღვინე-მევენახეთა ყრილობის საბჭოსთან. ველისციხის რაიონის მევენახე-მეღვანეთა საბჭოში არჩეულ იქმნენ: ველისციხის თემის მხრით—ლევან შალაშვილი, შემნ.-გამსესხებელ ამხანაგობის მხრით—ნიკოლოზ გიჟიმყრელი, ახაშნის თემის მხრით-მიხეილ ნიკოლოზის ძე წინამძღვარი, მევენახეთა მხრით—ფირო მამისაშვილი, წყალობ ავაქოვი, იოსებ კარდანახლიშვილი და შაქრო ოსოშვილი.

მოანგ. სარქისოვი.

11/250

ეროვნული ბიბლიოთეკა

კოოპერატიული საზოგადოება

„კახეთი"

საზოგადოება „კახეთი" არსებობს 1895 წლიდან და ამ ჟამად 246 მევენახე ითვლება წევრად. საზოგადოება „კახეთი"-ს წევრობა შეუძლიან ყველა კახელ მევენახეს და აგრეთვე ყველა მას, ვინც-კი ჩააბარებს საზოგადოებას ნამდვილ კახურ ღვინოს ყოველ წლივ.

მთავარი კონტორა საზოგადოება „კახეთი"-ს მოთავსებულია თბილისში, დამფუძნებელ კრების ქუჩა № 5, ტელეფონი № 13—23, ხოლო სარდაფი-კი გოგოლის ქუჩაზე № 63, საკუთარ შენობაში. ტელეგრაფით მისამართი: თბილისი კახეთი.

საზოგადოება „კახეთი"-ს მთავარი საწყობები კახეთში ორ ალაგას არის მოწყობილი: თელავში „კახეთი"-ს ბიურო ალექსანდრე მაყაშვილთან და კარდანახში, „კახეთი"-ს ბიურო ნიკოლოზ დარაშვილთან.

სტამბა ქართველთა ბეჭდვითი ამხანაგობის, რუსთაველის პრ., № 26.

ეროვნული
ბიბლიოთეკა