სასოფლო გაზეთი

გაზეთის ფასი:

გაგზავნით ტფილისში და გარეშე ადგილებში:	გაუგზავნელათ: მან.
ერთის წლისა — 7 მან.	— 6
ნახევრის წლისა — 4 —	— 3 — 50 კ.
სამის თვისა — 2 მ. 50 კ.	— 2 —

პირველი წელიწადი

გამოდის სამშაბათობით.

ხელის-მოწერა მიიღება:

ტფილისის „სასოფლო გაზეთის" რედაქციის კანტორაში, მელიქიშვილის და კამპ. სტამბაში, ხანის ქუჩაზედ, თ. ზუბალოვის სახლში, პოლიციის გვერდით.

ტფილისის გარეშე მცხოვრებთათვის ადრესი: Въ Тифлисъ, въ контору редакціи „СЕЛЬСКОЙ ГАЗЕТЫ", при типографіи Меликова и К-°.

ყოველ გვარი განცხადებანი სასოფლო სასამართლოებისა და აგრეთვე გლეხებისა დაიბეჭდება უფასოთ, და უნდა გამოიგზავნოს გაზეთის კანტორაში, რომელიც იმყოფება ტფილისში, მელიქიშვილის და კამპ. სტამბაში.

№ 33. სამშაბათი. I. 15 ოკტომბერი 1868 წ.

განცხადება

უმორჩილესად ვსთხოვთ იმ სოფლის სასამართლოებს, რომელთაც ფული არ შემოუგზავნიათ ამ წლის „სასოფლო გაზეთის" ფასი, მალე წარადგინონ უეზდის ნაჩალნიკთან, რომ იმან, სადაც რიგია, იქ გამოგზავნოს. წლის ფასი ხომ ყველამ იცის, ე ქ ვ ს ი მანეთია.

შინაარსი:

სიტყვა თქმული გაბრიელ ეპისკოპოსისაგან.—მოსავლის ამბავი.—საოჯახო ცნობები.—რუსეთის ამბავი.—პირველ დაწყებითი სწავლა კაცის აგებულებაზე.—პარიჟის გამოფენა.—სოფელი ხაშმი.—განცხადება.—საბიბლიოგრაფო ცნობა.

სიტყვა

(თქმული სოფლის სვირის ეკკლესიასა შინა).

ძ მ ა ნ ო მ მ ა რ თ ლ-მ ა დ ი დ ე ბ ე ლ ნ ო ქ რ ი ს ტ ი ა ნ ე ნ ო!

როდესაც მე ვწირავ ზოგიერთი სოფლის ეკკლესიასა შინა, ხშირად მაქვს გული შეწუხებული და მწუხარე, მისთვის რომელ ვიცი და მესმის ცუდი ამბავი იმ სოფლის მცხოვრებთა ქრისტიანეთა ზედა, მესმის მათი ცუდი ყოფა-ქცევა, უწესოება, სჯულის წინააღმდეგობა, უკმაყოფილება მათ და მოძღვართა შორის; გარნა როდესაც მე მომიხდება წირვა ამ თქვენ ეკკლესიაში მე ვარ მხიარული და გულს მოდგინებით ვასრულებ წირვის წესსა. რისთვის?—მისთვის რომ თქვენზე არ მესმის ცუდი ამბავი, არამედ მესმის და კიდევაც ვხედავ, რომელ ღვთის მადლით და ღვთის შეწევნით, თქვენ შორის არის ნიშნები კეთილისა ქრისტიანობისა.

პირველად თვით ეს ეკკლესია, ყოველთა სხვათა სოფლის ეკკლესიათა უდიდესი და უმჯობესი, თქვენი ერთგულებით აღშენებული წინეთ ამისა და ახლა კიდევ შესაფერი სამრეკლო დაწყებული და თითქმის გათავებული ცხადათ ამტკიცებენ, რომელ თქვენ გაქვთ დიდი სასოება და ერთგულება ღვთისა. გარნა ეკკლესიის და სამრეკლოს აშენება არასფერს დაამტკიცებდა, თუ სხვაფერაც კარგი არ ყოფილიყავით. ჩემთვის ის უფრო არის სანატრელი და სანუგეშო, რომელ თვით ამ თქვენ დიდ სოფელში სუფევს მშვიდობა და მყუდროება, არ მესმის რომ თქვენ შორის იყოს შფოთი შური და ცილობა. არამედ მესმის რომ თქვენ გიყვართ მყუდრო ცხოვრება; კვირა და დღესასწაულ დღეს წირვა-ლოცვაზედ სიარული და, რომელიც ჩემთვის უმეტესად არის სასიამოვნო, თქვენ გაქვთ ერთგულება და მორჩილება წინაშე სულიერთა თქვენთა მოძღვართა. დიდი სიკეთე არის და დიდი მადლი, ძმანო ჩემნო, როდესაც შორის მოძღვართა და მოწაფეთა სუფევს თანხმობა და სიყვარული! მაშინ ქრისტიანული სჯული უკეთესად აღსრულდება. გარნა სადაცა არ არის თანხმობა და ერთგულება შორის მღვდელთა და ერთა, იქ ქრისტიანული წესი ვერ აღსრულდება კეთილად. რა სახით უნდა აღასრულოს მოძღვარმა თვისი მოვალეობა, თუ კი მის მოწაფეს არა აქვს მორჩილება და არ ისმენს მისსა დარიგებასა. სამწუხაროდ ჩვენდა ჩვენ ქვეყანაში ხშირად და უსაფუძვლოდ იციან ერის კაცებმა მოძღვართათა ზედა საჩივარი და უკმაყოფილება; გარნა ამ თქვენს დიდ სოფელში არ გამიგონია ჯერეთ ესრეთი ამბავი. ამაზედ მე ვმადლობ ღმერთსა, თქვენც მოგილოცავ ამას.

ძმანო, ეცადეთ, რომ ყოველთვის ესრეთ იყოს თქვენ შორის.

ახლა, ძმანო, ქრისტიანენო, ისმინეთ მოკლე განმარტება დღეს წაკითხულის სახარებისა. ვინც კარგად ყური დაუგდო დღეს წაკითხულ სახარებას, იმას უთუოდ ახსოვს რა დიდი და საკვირველი სასოება და სარწმუნოება ჰქონდა ერთ საწყალს უბრალო დედაკაცს. იგი დიდი ხნიდგან იყო სნეული; ექიმმა ვერც ერთმა ვერ მოარჩინა იგი. მაშინ მან გაიგონა იესო ქრისტეზე რაოდენსა სასწაულსა იქმოდა იგი. პირ და პირ ვერ გაბედა მისვლა და თხოვნა შემწეობისა, არამედ იფიქრა თავის გულში: საკმაო იქნება, რომ მისს შესამოსელს უკანიდგან ხელი ვახლო; მართლა მიეახლა იგი და უკანიდგან ხელი შეახო იესო ქრისტეს შესამოსელს და მაშინვე მორჩა სნეულებისაგან. აჰა, რა ცხოველი სარწმუნოება ჰქონდა უბრალოსა მას დედაკაცსა!

სარწმუნოება, ძმანო, ორ ნაირი არის: ერთი ცხოველი, მეორე მკვდარი. ცხოველი სარწმუნოება ის არის, რომელიც მოქმედებს კაცის გულში, დაიმორჩილებს კაცის ნებას და ხასიათს, გაანათლებს და გააცოცხლებს მისსა გულსა და სულსა, ცოდვას მოაძულებს

და კეთილ საქმეს შეაყვარებს. მკედარი სარწმუნოება ის არის, რომელიც კაცის გულში არ მუშაობს ვერცა ერთსა კეთილსა საქმესა ვერ შეაგონებს და ვერ აქმნევინებს; ერთი სიტყვით საქმით არ გამოჩნდება. ზოგიერთ ქრისტიანე კაცს რომ შეხედავ, ვერაფრით ვერ შეატყობ აქვს, თუ არა სარწმუნოება. რომ კითხო, ქრისტიანე ვარო, გეტყვის. საყდარშიც კი დადის, პირჯვარსაც კი იწერს, მაგრამ საქმე და ყოფა-ქცევა მისი არ აცხადებს მისსა სარწმუნოებასა; გული ცივი აქვს, ცოდვას არ ერიდება, ღვთის ნებაზედ არ დადის, არამედ თავის ბოროტ-სურვილს ასრულებს; ზოგიერთი მოუნათლავი თათარიც კი სჯობია მას ყოფა-ქცევით. არა ესრედ იქცევა ის კაცი, რომელს აქვს გულში ცხოველი სარწმუნოება! ბული მისი არის მხურვალე ყოველს კეთილ საქმეზე და როდესაც სდგას საყდარში და ღმერთს ევედრება, თვითონაც ფრთხილად გაარჩევს ცოდვასა და მადლსა და სხვა კაცშიაც რომ ნახავს რომელსამე კეთილ საქმეს, უხარია; არავის არ ატყუებს, არავის არ აჭირვებს, არამედ არის ყოველ კაცთან ლმობიერი და მოწყალე. ვევედროთ, ძმანო ღმერთსა, რომ მან გააცოცხლოს ჩვენ გულში სასოება და სარწმუნოება, ა მ ი ნ..

ბაბრიელი ეპისკოპოზი იმერეთისა.

მოსავლის ანბავი.

ბაზეთი „ქაკაზი“ ამბობს: ბაქოს გუბერნიაში შემახის უეზდის სოფლებში: მადრასი, ახსუ, ქურდამირი და სხვა, ყურძენი ნაცრისგან ისე წახდა, რომ ნახევარიც არ გამოსულა იმისა, რაც ჩვეულებრივ მოდიოდა.

ეს ავათმყოფობა უწინაც იყო შემახაში, მაგრამ ასე გაძლიერებული, როგორ წლეულს, არაოდეს არ ყოფილა.

ნაცრის ასე გაძლიერებას აბრალებენ წრეუნდელს წვიმიანს წელიწადსა. ბაქოს გუბერნიაში მაინც წრეულს ძალიან წვიმები იყო იმდროს, როცა ყურძენი ჰყვაოდა და მწიფდებოდა.

ყუბის, ლენკორანის და ბაქოს უეზდებში თუმცა ღვინო არაფრად მოდის, მაგრამ თურმე იქაც ძალიან მიუყრია ნაცარი;—ლენკორანში მოშაფათე რუსების სოფელში პრიეოლიეშიაც ძალიან წახდა ყუძენი.

ბანჯაში ინჩინის ხეობაში და ელენე-ნდოროფის ქალონიაში ერთობ ცუდი მოსავალი ყოფილა ღვინისა, მაშინ როდესაც ამ ადგილებიდგან სხვა დროს ძალიან ბევრი საუკეთესო ყურძენი შემოდიოდა ტფილისს.

ერევნის გუბერნიიდგანაც ამისთანა უნუგეშო ამბები მოგვივიდა ყურძნის მოსავლის შესახებ. ზოგიერთმა მემამულემ სცადა გოგირდის ფხვნილის დაყრა ვაზებზე და გამოდგა კიდეცა.

წრეულს ქახეთს უფრო დაეტყო ღვინის ვენახის წახდენა. ნაცარიც ხომ ძალიან გაძლიერებული იყო და ბუნებამ კიდეე სულ უარესი უყო. ალაგ-ალაგ ასეთ ნაირათ დასეტყვა, რომ რაც ნაცარს გადურჩა, სეტყვამ დასჭყლიტა.

ზორის უეზდშიაც არ გადარჩენილა ყურძენი ნაცარ დაუყრელი.

ქუთაისის ბუბერნიიდგანაც უნუგეშო ამბავი მოგვივიდა. როგორც წინა წლებში, წრეულსაც ისე მიუყრია ნაცარი და არც კეტყობა, რომ ამ ავათმყოფობას ცოტათ მაინც დაეკლოსო.

ტფილისში აგრილდა. ზამთარი კარზედ გვადგას. ერთმა ჭკვიანმა მეოჯახემ თქვა, ყველა აკოშკებს ორ-ორი ფანჯრები დაუკეთე, როგორც რუსეთში იციანო, და აი რა შ ენიშნეო: „შარშან, როცა ორფა ფანჯრები ჭქონდაო ჩემს სახლს ორმოცი ურემი შეშა ნაკლები დამეხარჯა, ვიდრე წინა წლებში, როცა ორ-ორი ფანჯრები არ ჩამესვაო. უწინ ყველა ფეჩები ყოველ დღე უნდა გ-მეხურებინაო და ახლა თითო ფეჩის მეტს არ ვ-ხურებინებო და იმასაც რიგ-რიგობითაო, ესე იგი დღეს რომ ერთ ფეჩს გავახურებ, ხვალ მეორესო და სხვ. წინათ ფანჯარასთან დიდხანს ვერ გამეძლოვო, ახლაკი რამდენიც მინდა ზამთრით, იმდენს ვმუშაობ ფანჯარებთან; არც მცივა და არცარაფერი“. შეჭველია, ბევრი დაეთანხმება ამ შენიშვნას და როგორც ვფიქრობთ, ამბობს „ქაკაზი“, უნაყოფოდ არ ჩაივლის ეს მოკლე შენიშვნა ბევრი მეოჯახეებისათვისაო.

სახაზინო განცხადებანი.

ამ წლის პირველს ნოემბერს ქაკასიის—ქუთაისის პრიკაზში მოხდება ვაჭრობა ტფილისელ მოქალაქების ავეტიკის, არუთინას, ბაბრიელს და ხაჩატურ ეფიმოვის შვილების ბორგოჯანიძის სახლის გასაყიდად. ის მდებარებს ტფილისის მეორე განყოფილების მეთერთმეტე ნაწილში.

ვისაც ჰსურს ამ სახლის ჰყიდვა, იმას შეუძლია ქაკასიის აქეთა პრიკაზში იხილონ დამფასებული სია იმა სახლისა.

ტფილისის გუბერნიის პრისუტსტვიაში ოცდერთ ოკტომბერს დანიშნულია ვაჭრობა იჯარით აღებისათვის საზაფხულო და საზამთრო ტანსაცმელთა შეკერვისა გადასაყვან და გასაგზავნ ტუსალებისათვის, ამისთვის ვისაც ჰსურს ვაჭრობაში მონაწილეობა მიიღოს, უმორჩილესად ვსთხოვთ, მოვიდნენ გუბერნიის სასამართლოში ვაჭრობის დღეს კეთილსაიმედო გირაბებითა. აქ ისინი შეიტყობენ ამ ვაჭრობის პირობებსაც.

საოჯახო ცნობები.

მ შ რ ა ლ ი მ ურ ა ბ ე ბ ი. ეს მურაბები გაკეთდება ვაშლისა, ატმისა მსხლისა, აბლიტინის და ლიმონის ქერქისა, კოჭისა.—მშრალი მურაბა შეიძლება მთელი ხილისაც და დაჭრილისაც.—თუროომ მურაბის გასაკეთებლათ არის ისეთი ხილი ანუ ძირი, რომელსაც აქვს ფხიანი გემო, იმას ცოტას მოხარშვენ ზომიერ წმინდა წყალში, რომ მახვილიანი გემო გამოიტანოს ხარშვამ, ან არა უმჯობესია დაასხათ რამდენჯერმე მდუღარე წყალი და როდესაც გაცივდეს ნახოთ, რომ დარბილდა ხილი,—ძრიელ სულნელიანი ხილ ქერქი და ძირით არ უნდა წამოადუღოთ, თბილი წყალი დაასხით, ამისთვის რომ სუნი შეჭყვეს. ამისთვის სიროპი გააკეთეთ; რამდენიც საჭიროა არი მოიღეთ შაქარი თეთრი. რამდენიც შაქარი მეოთხედი იმისი წყალი უყაეთ და ხარშეთ მეორე ხარისხის სისქემდე. ამ სიროპში ჩაჰარიან ხილსა, ხარშვენ ამდენს, რომ მანამ თავის სინოტიეს არ დაჰკარგვენ. . . მერე ქერქირით ამოიღებენ; როცა გაიწურება, თბილ ოთახში დააწყობენ და გაშრობენ, გამშრალ მურაბებს გაახვევენ ქაღალდებში. მერე ყუთ უნდა ჩაიწყოთ და ხმელ უნოტიო ალგაზე შეინახოთ.—

ზოგჯერ ამ მშრალს მურაბას აკეთებენ შაქრის ყინულით.—ისევ იმ გვარათ უნდა გაკეთდეს ხილი, როგორც ზეით,—მერე უნ გაჰფინოთ მზეზედ, შაქრის ყინული რამდენი საჭიროა არის, მეოთხედი აიღეთ; რაც წონა აქვ შაქარს, წყალი უყაეთ;ადუღდეს ვინემ შესქ

დება, — მერე დაასხით ხილს ეს სიროპი, ასე რომ წვენმა დაჰფაროს ხილი. რამდენიც გაცივდება, იმდენი დაიშაქრება. როდესაც კი ისე დაშაქრდეს, ამოიღეთ და შეინახეთ. დიდხან ინახება ასე.

ღონისძიება რომ ზაფხულში არ წახდეს მურაბა. — პირველად მურაბა ამითი ხდება, რომ შაქარი დუღილს დაიწყებს სიცხეში, და წვენი დამჟავდება. — მანამ ძალიან დამჟავდეს გადმოასხით ტაფაში, მოადუღეთ ახალი სიროპი და წყალი უყაევით, ქაფი ჰხადეთ და რომ შესქელდეს გაცივების შემდეგ ბანკაში ჩაასხით და ბუმტით მოჰკარით პირსა. — ცივს ალაგას უნდა შეინახოთ. — წამხდარი მჟავე ძველი სიროპი ან სოუსებისათვის მოიხმარეთ ან ღვინოში აურიეთ, დაძმარდება. —

თუ რომ წვენი მურაბასი გათხელებულა და ჯერ არ დამჟავებულა, მაშინ ახალი სიროპი საჭირო არ არის. უნდა წამოადუღოთ; რომ შესქელდეს, ისევ დაასხი მურაბას. — როცა ობი მოჰკიდებოდეს, წვენი გადმოასხით და ახალი სიროპი დაასხით. — თუ რომ მურაბა გამშრალა და დაშაქრებულა, ტაფაში ჩაჰყარეთ მურაბა, წყალი უყაევით და მოხარშეთ, ვინემ შესქელდებოდეს. — რომ ყოველი იმ გვარი შემთხვევა არ მოხდეს, მურაბა უნდა იყოს შენახული ცივს და ხმელს ალაგას, მაგრა მოკრული ბუმტითა, და ბოთლ დაცმული პრობკითა და დაფისული. — ბანკაში მურაბა თანასწორ უნდა იყოს და სიროპი ზეიდგან არა სჩანდეს ან როცა ამოიღოთ კარგა სიროპიც გადაგლისეთ, რომ ჩაღრუტნული არ დარჩეს; ბოთლში შენახული მურაბა რომ მოიხადოს, მალე დახარჯეთ, თორემ წახდება.

ჟოლის ჟილე. ჟოლი წმინდას სალფეტკაში უნდა გამოწუროთ, ყოველ გირვანქა წვენს მესამედი გირვანქა შაქარი უყავ, ადუღე ნელ ცეცხლზედ სამი ან ოთხი მინუტი: მერე გაწურეთ და ჩაასხით ბანკებში, ან ქოთნებში. —

ვაშლის ჟილე. ვაშლები უნდა მწიფე იყვნენ, გაფცქვენით დასჭერით, ჩაყარეთ ტაფაში, დაასხით ცოტა წყალი და უყაევით ლიმონის წვენი, ნუკი აურევთ. — ათ ვაშლს ერთი ლიმონის წვენი ეყოფა. როდესაც კარგა მოიხარშოს, გადმოიღეთ საცერზედ, და როცა გაიწუროს, წვენი რამდენიც არის, იმდენი შაქარი მოდუღებული სიროპათ ჩაასხით, ურიეთ, წამოადუღეთ სამი ან ოთხი მინუტი. ქაფი ხადეთ. — ამ დუღილში აპელცინის ან ლიმონის გამხმარი ქერქი დანაყილი წმინდად წყალში დამბალი გაურიეთ. როდესაც კოვზს ურევთ და ზედ დაეკრობა და კოვზზედ დაკრული დაიწყებს დენას რევაში, მაშინ მოხარშულია ჟელე.

თაფლის ტყლაპი. მწიფე ვაშლები ხარშეთ წყალში იმდენ ხანს, რომ ტყავი დაუსქდეს. მერე გასრესენ საცერში; ყოველ გირვანქა ვაშლზედ ნახევარ გირვანქა თაფლს უზამენ: თიხის ჯამში ცოცხით აურევენ, ამდენს ურევენ, რომ გათეთრდეს და აქაფდეს. — ეს აქაფებული ვაშლი და თაფლი ჩააწყევით მოგძე ყუთში, ან ხონჩას ქაღალდი გაუფინეთ, ზედ ერთი თითის სისქე ვაშალეთ ტყლაპი — და ფეჩში შედგით; ძალიან ცხელი კი არ იყოს. — ორმოცდა ათი გრადუსი სითბო ჰქონდეს. ფეჩი მიხურული იყოს და ზემოთ ღია ჰქონდეს, რომ ჰაერმა იმუშაოს. — ერთ დღე და ღამეს უნდა იდგეს. თუ განიერი ყუთი ექნება, მეორე დღეს იმ გამშრალს დაადებთ; ახალს ვაშლსა კიდევ გააშრობთ, მეორეს, მესამეს დღისასა ასე, ვინემ ყუთი აივსებოდეს. მეექვსეს დღეს გამოიღებთ ყუთიდგან. რომ ფერიანი იყოს, მძახველის წვენი დაასხით, ან კოწახურისა, ვაშლისა და მერე თაფლი უყაევით —

შაქრის ვაშლის სუფრა. — ქოთანში მწიფე და მჟავე ვაშლი ხარშე წყალში, ვინემ ტყავი არ დაუსქდეს. მერე ამოიღე ცხრილზედ; წყალი გავიდეს და ვაშლი გაშრეს. მეორეს დღეს დასჭყლიტეთ და გასრისეთ; — ორ გირვანქა ვაშლზედ ორგირვანქა ნახევარს შაქარს მოაყრიან და სამ კვერცხის ცილას უზმენ. — ცოცხით აქაფებენ, ვინემ არ გათეთრდება და სქლათ არ შეიქნება ქაფი. — ამ ვედროს ოთხი ლოტი მწვანე ნუში გაფცქვნილი დანაყეთ ფილში, და ცოტ-ცოტა წყალი დაასხი, რომ ქაშა გახდეს; ამ ნუშს გაურევენ ვაშლში: — ეს შედგენილი ცომი ჩააწყევით ყუთში, შემოაკარით ძირს და გვერდებს ქაღალდით, ჩადევით შიგ ვაშლის ცომი და შედევით ფეჩში, როგორც ზემოთ ვსთქვით. — იდგეს ვინემ ზემო პირი არ მოუშაქრდეს, ერთი დღე და ღამე მოუნდება. მერე გამოიღეთ ფეჩიდგან; ფანჯარასთან დადგით, რომ გაცივდეს გადმოიღეთ, — ხონჩაზედ დააწყეთ და მერე კიდევ გააშრეთ ფეჩში.

მარმელადი ვაშლისა. ორ გირვანქა გასრესილს ვაშლს ორი და ნახევარი შაქარი უყაევით; ამას დაუმატეთ ერთი ჩაის კოვზი ან კარაქი, ან მარილი! ერთხელ წამოადუღეთ; უნდა სულ ურიოთ, მერე ფორმებში ჩაასხით; რომ გაცივდეს, გამოიღეთ ფორმიდგან და ნაჭრებათ დასჭერით, ფეჩში შეაწყეთ, როცა ქერქი გაუკეთდეს გადმოიღეთ, დაშაქრეთ კარგათ და შეინახეთ.

მარმელადი ჭერმისა. — ამას უნდა მწიფე ჭერამი. — გაფცქვენით, კურკა ამოართვით, ხარშეთ შაქარში, ერთ გირვანქა ჭერამში სამი წილი გირვანქისა უნდა იყოს შაქარი. ნელა მოურიეთ, ადუღეთ ამდენი, მინამ არ იძაფებოდეს. — ამ შარბათს უთუოდ რეფინადი უნდა. ზოგი ჭერამს უკურკოს წყალში მოდუღებულს და გაფცქნილს ქერქისაგან წვლილად დასჭრიან და მოაყრიან.

მარმელადი ალუბალისა. ორი ანუ სამი გირვანქა ალუბალს ყუნწები დააწყვიტეთ, კურკები ამოიღეთ. სამ გირვანქა ალუბალს სამი გირვანქა შაქარი უნდა. ეს შაქარი ადუღეთ, რომ ასე შესქელდეს, იძაფებოდეს და ძაფები იმტვრეოდეს. ამაში ჩაყარეთ ალუბალი და ძალიან აურიეთ, წამოადუღეთ, მერე გადმოიღეთ ცეცხლიდგან, გააცივეთ და ბანკებში ჩადევით.

მარმელადი მსხალისა. დამწიფებული მსხალი გაფცქვენით, ყუნწი მოსჭერით ოთხათ გასჭერით და გული ამოაცალეთ. ერთ გირვანქა მსხალს ნახევარ გირვანქა შაქარი უნდა; ჩააწყეთ ტაფაში, ან ქვაბში, დაასხით ამდენი ცივი წყალი, რომ მსხალი დაიფაროს. ნახევარ საათს ისე იდგეს. — მერე იმ წყალში მოხარშეთ, — ამოიღეთ ქაფქირით, მერე იმავე წყალში უყაევით შაქარი, მანამ შაქარი იხარშებოდეს, მანამ მსხალი დაჭყლიტეთ საცერში, მერე სიროპში ჩაყარეთ, ორჯერ წამოადუღეთ. —

მარმელადი კოწახურისა. სამ გირვანქა კოწახურს სამი გირვანქა შაქარი უნდა — ეს შაქარი ერთ გირვანქა წყალში უნდა იხარშებოდეს; მერე ჩაყარეთ კოწახური კურკებ ამოღებული, ხარშეთ, მერე ამოიღეთ საცერში გაჭყლიტეთ, ორივე წვენი შაქრისა და კოწახურისა ერთათ ადუღეთ, ასე რომ შემაგრდეს კარგათ. გააცივეთ და ბანკაში ჩადევით. —

ჟოლის მარმელადი. გირვანქა ნახევარს ჟოლს მოაყარეთ ერთი გირვანქა შაქარი

და დადგით ისე სამ საათს, მერე შემოდგით ცეცხლზე, ათი მინუტი წამოადუღეთ, როდესაც ქოლი მოიხარშოს, საცერში გაჭყლიტეთ.—

ატმის მარმელადი. კარგათ დამწიფებული ატამი შვიდი გირვანქა გაფცქვენით, კურკები ამოართვით. ჩაყარეთ ფილში დანაყეთ ხის ფილთაქვითა, მერე სულ ჩაყარეთ ტაფაში, შემოდგით ცეცხლზედ, დააყარეთ დაფქული წმინდათ, ექვსი მისხალი შაქარი, და უმჯობესია პირველად შაქარი მოხარშოთ სიროპათ და ცივი დაასხათ ატამს.—

დამასხისა, ალუჩისა, ქლიავის მარმელადი. ესენიც ისე გაკეთდება, როგორც ჭერმისა; მხოლოდ ამას უნდა შაქარი; ერთ გირვანქა ხილს, ნახევარი გირვანქა შაქარი უნდა.—

ტყლაპი ჭერამისა.—ჭერამი მარმელადათ მოხარშული, გაჭქენით საცერში, მანამ კარგა მოიხარშებოდეს, მერე კიდევ ხარშეთ თანასწორ შაქარში; როდესაც შაქარი დადნება და შეერთდება ჭერამთან, მერე დაასხით თეფშებზედ და ჰაერში დადგით, ორივე მხარეს წმინდა ფხვნილი შაქარი მოაყარეთ, და თეფშები ფეჩში შედგით, ძალიან ცხელი არ იყოს.—როდესაც ტყავი გაიკეთოს, ამოიღეთ და ჰაერში დადგით; ამ გვარათ ფეჩში და ჰაერში დადგმა სამჯერ უნდა.—მერე მოაყარე კიდევ ორსავე მხარეს შაქარი. ჩააწყეთ იაშიკში, ყოველს ტყლაპს ქაღალდი გაუშალეთ.—

ვარდის ტყლაპი. ერთ გირვანქა ვარდის ფურცელს თეთრი გულები მოაკვეცეთ; ერთი გირვანქის მეოთხედი შაქარი უყარეთ, დაჩეჩქვეთ ფილში, ასე რომ ცომსავით გახდეს. ამავე დროს ერთი გირვანქა შაქარი მოხარშეთ სქლად ვარდის წყალში, მერე ჩაყარეთ დაჩეჩქვილი ვარდი, წამოადუღეთ გაწურეთ სამი ლიმონის წვენი, კიდევ წამოადუღეთ, ურიეთ კოვზითა, მერე ეს მოხარშული ვარდი ჩააწყეთ ქაღალდის ფორმაში, ან პატარა ქაღალდის ყუთებში; მოაყარეთ შაქარი და გააშრეთ ფეჩში, ან ჰაერში.—

ყავის ტყლაპი. ბალის წებო წყალში გაადნეთ იმდენი, რომ ერთი გირვანქა შაქარი დაალბოს და სამი მისხალი დაფქული ყავა. ესენი ყველანი ფილში ჩაყარეთ და დანაყეთ, მანამ ცომსავით არ შეიქნება, მერე ჩაყარეთ ხის კოლოფებში, ზეიდგან შაქარი მოაყარეთ.—

აპელსინის კონსერვი. კარგი მწიფე აპელსინი გაფცქვენით და შაქარში გახეხეთ ქერქი. აპელსინი ნახევრის ნახევარის ნახევარი უნდა იყოს გაჭრილი რომ წვენი გაიწუროს, ამოჭყლიტეთ ქერქში და შაქარში. მერე ჩაყარეთ რეფინანდის ანუ დაწმენდილს სქელ სიროპში, ურიეთ და როდესაც შაქარი დადნება, ფორმაში ჩაასხით, როგორც ბისკვიტის ყუთები იმისთანა უნდა იყოს გაკეთებული და ზეიდგან შაქარი მოაყარეთ.—

ალუბლის კონსერვი. სამი გირვანქა ალუბალი კურკებ ამოცლილი ხარშეთ ცოტა წყალში, ასე რომ ნახევარი გირვანქა დადგეს.– ამავე დროს ძალიან სქლად მოხარშეთ სიროპათ სამი გირვანქა შაქარი, ჩაყარეთ ამაში ალუბალი და ხარშეთ ასე რომ აბურთება დაიწყოს.—მერე ქაღალდის ყუთებში გადმოიღებთ,—

დარიჩინის კონსერვი. ოთხი მსხალი წმინდათ დანაყილი დარიჩინი სამტკიცში გაცრილი და ორი გირვანქა შაქარი—შაქარი უნდა სქელ სიროპად მოადუღოთ,—აურიოთ დარიჩინი; როდესაც შაქარი გათეთრდეს, გადმოიღეთ ფორმაში.—

ყავის კონსერვი. ერთი გირვანქა შაქარი მოადუღეთ სქელ სიროპათ, გააციეეთ ნახევრად, მერე აურიეთ შვიდი გირვანქა დაფქული ყავა, აურიეთ კარგათ კოვზით, მოადუღეთ და ფორმაში გადმოიღეთ.—

ბუსტულის კონსერვი. ერთ გირვანქა ბუსტულს ორი გირვანქა შაქარი უნდა. ბუსტული ჩაყარეთ ადუღებულ წყალში, რომ მალე გაიფცქვნას, მერე რომ გაფცქვნათ, დასჭერით წვლილად, ჩაყარეთ სიროპში. ურიეთ მანამ არ ამოიწიოს ტაფაში.—მერე ჩაასხით ქაღალდის ყუთში.—

ჭერამი, ატამი, ქლიავი, მსხალი, კომში, არაყში შენახული. პირველად ხილს დაასხით ადუღებული წყალი, ორი მინუტი ისე იყოს. მერე ტილო გაუფინეთ და დააწყეთ, რომ წყალი შეშრეს.—მერე დაწმენდილი შაქრით იმდენივე წონა რაც ხილი იქნება, სიროპი მოადუღეთ, რომ იძაფებოდეს წვლილად, მერე იმ სიროპში ჩააწყეთ ხილი ერთი წამოადუღეთ; თორმეტი საათი იმ სიროპში ეწყოს,—მერე გადმოასხით სიროპი, მოადუღეთ კიდევ, რომ მსხვილად იძაფებოდეს. ჩააწყეთ ხილი კიდევ სიროპში, კიდევ წამოადუღეთ, გააცივეთ და ჩააწყეთ ბანკაში, სადაც უნდა იყოს არაყი ფრანცუზული ან კონიაკი.

რუსეთის ამბავი

ეროვნული ბიბლიოთეკა

ამხანაგობითი ყველის კეთება ტვერის გუბერნიაში. ათას რვაას სამოცდა ხუთსა წელსა ოკტომბრის თვეს თავისუფალ მომჭირნეობის საზოგადოებამ მისცა ვერეშჩაგინს ასი თუმანი, რომ ამას ამხანაგობით გაეწყო ყველის საკეთებელი; ამისგამო პირველი ამხანაგობა ყველის საკეთებლათ ვერეშჩაგინმა გამოიწყო ვიდოგოშჩის სოფელს მდინარის ვოლგის მარჯვენა ნაპირზე. აქ თ. შიხოვსკის ადგილზე ერთი პირუტყვთ სამწყვდევი იყო გამართული, სადაც ალარავინ იდგა. ვერეშჩაგინმა ამ სახლში მოჰმართა ყველისსაკეთებელი; იქვე სარდაფიც გააკეთა ყველის შესანახავათ და შემდეგ დაიწყო ყიდვა რძისა მახლობელ სოფლებში. ამ სახით პირველი ამხანაგობა ორმოცდაშვიდი მეოჯახე გლეხისაგან შეადგინა. რამდენსამე ხანს შემდეგ, როცა მოამხანაგე გლეხებმა გაიყვეს გაყიდული ყველის ფული და დარწმუნდნენ, რომ ამისთანა ხელობა სარგებლიანია, მერმე სხვებმაც ისურვეს ამ ამხანაგობასთან შეერთებულიყვნენ, ან თუ არა სხვა ყველის საკეთებელი ამხანაგობა გაემართათ.

ამისთანა სასარგებლო ხელობა რომ კარგათ გავრცელებულიყო გუბერნიის სახალხო კრებამ გადასდო შესაწევნელათ სამი ათასი მანეთი. ამ ფულიდგან ვერეშჩაგინს მისცეს შვიდას ორმოცდა ათი მანეთი, რომ იმას დაექირავებინა პეტერბურგს და მოსკოვს ყველის და ერბოს სავაჭროები. ამას გარდა კრებამ გარდასწყვიტა, რომ თავის შეწირულ ფულის ხარჯზე იყოლიოს თორმეტი მოწაფე, რომელნიც უნდა სწავლობდნენ ყველის კეთებასა. შარშან ვიდოგოშჩის ყველის საკეთებელს გარდა იყო ხუთი სამოხელო გამართული. ამ სამოხელოებმა ყველის მკეთებელნი ამხანაგობანი გაამდიდრა რვა ათასი მანეთით. ამ წელს ოთხი სამოხელო კიდევ უნდა მომატებოდა.

პირველს საამხანაგო ყველისსაკეთებელში წევრათ არიან თვითონ უ. ვერეშჩაგინი, ეკკლესიის პრიჩეტნიკი და მახლობელ სოფლის გლეხნი, სხვა ყველის საკეთებლებში არიან ეკკლესიის პრიჩეტნიკები ადგილობრივნი მებატონენი და დანარჩენნი გლეხნი. გასულს წელს ყველა ყველისსაკეთებლებში ყველათ და ერბოთ გაუკეთებიათ ხუთი თვის განმავლობაში ხუთი ათას ექვსას ორმოცდა

თორმეტი ვედრო რძე ორასი ძროხისაგან. ყველის საკეთებლებში მხოლოდ საღამოს მოსაწველი მიჰქონდათ; დილის რძეს კი შინ ხმარობდენ. თითო ძროხაზე საშუალო გამოიცხვით ოცდა რვა ვედრო ნახევარი გამოვიდა. მთელი შემოსავალი ყველის საკეთებლებში, აი ამდენი იყო. ვედროში გამოდიოდა, ერთბაშათ რომ ვთქვათ, გირვანქა კარაქი და გირვანქა ნახევარი ყველი.

ფუთი ერბო თორმეტ ან თექვსმეტ მანეთად იყიდებოდა. ასოც და ოთხ ფუთ ერბოში აიღეს ას სამოცდა ერთი თუმანი და ორი მანეთი.

ფუთს ყველს ჰყიდდნენ ოთხმანეთად ან ოთხმანეთად და ორაბაზათ.

სულ ას თორმეტი თუმნისა გაჰყიდეს.

წაქა და დო ცამეტი თუმნისა. ამიანათ სულ გამოვიდა ორას ოთხმოცდა ექვსი თუმნისა და ორმანეთ ნახევრისა.

რაც დაიხარჯა სულ ყველა გაისტუმრეს, მესამედი მოგება მისცეს თავისუფალ მომჭირნე საზოგადოებას და ვედროზე ექვს-ექვსი შაური მოგება მაინც კიდევ დარჩათ.

წარსულს წელს დეკემბერს მოხდა ტვერის სახალხო კრება, რომელსაც ვერეშჩაგინმა მოახსენა, რომ სამასი თუმანი სრულებით საკმაოა, რომ ყველის კეთება განიგრძოსო. ზოგიერთმა პირმა გამოაცხადა ფულის სესხების სურვილი იმ პირობით, რომ სახალხო კრებამ აძლიოს სარგებელი და თავნი კი ყველის მკეთებელთა იხადონ. სახალხო კრება თანხმა გახდა ამაზე და ვერეშჩაგინს მადლობა უთხრა ამ კეთილის საქმის თაობისათვის. გამოფენის გამგე კამიტეტმა ტვერში წარსულს ექვს ოკტომბერს უ. ვერეშჩაგინი დააჯილდოვა ოქროს მენდლითა სხვა და სხვა გვარის ყველისთვის და კარაქისათვის. ნოვინოს ყველის მაკეთებელ ამხანაგობას აჩუქა მისმა იმპერატორების უმაღლესობამ ნიკოლოს ნიკოლოზის ძემ ხოლმოგორის—ალდერნის მოდგმის კურო. მისმა იმპერატორების უმაღლესობამ ალექსი ალექსანდრეს ძემ თავის მგზავრობის დროს ამწლის თერთმეტს მაისს, ინება ნახვა ყველის—საკეთებლებისა ვიდოგოშჩაში და კმაყოფილებით მოისმინა გლეხების პასუხი და იმათი აზრი, რომ ყველის კეთება ჭეშმარიტად დიდი კეთილი საქმეა იქ მცხოვრებ გლეხებისათვისო.

პირველ დაწყებითი სწავლა კაცის აგებულებაზე.

თავ ხირხიმლის ტვინთ წყობა.

თავის სარქველი და ხირხიმლის მილი ტვინის უმთავრესი ადგილისამყოფელია. თავის სარქველში იმყოფება თავის ტვინი და ხირხიმლის მილში ხირხიმლის ტვინი. ამათ ერთმანეთთან აკავშირებს ტვინ-ღერა, რომელიც გამოდის თავის სარქველიდგან და ჩადის ხირხიმლის მილში.

თავის ტვინს სამი კანი აკრავს, რომელთაც ეძახიან ტვინის სახვევებსა. გარეგანი სახვევი ძალიან მაგარია და ეტყვიან რქის სახვევსა. საშუალი სახვევი ძალიან წმინდა დანაზი შედგენილობის არის; ამის გამო იმას ეძახიან ა ბ ლ ა ბ უ დ ი ს ს ა ხ ვ ე ვ ს ა. მესამე სახვევი პირდაპირ ტვინზეა შემოკრული. აქ მრავალი ბეწვური მასრებია გაბნეული და ამ სახვევს ეძახიან ქ ს ე ლ უ რ ს ს ა ხ ვ ე ვ ს ა.

ზემოდგან რომ დახედო, თავის ტვინი ისე დაჭმუჭნულია, რომ, გეგონება მსხვილი კოლხლები აქვსო. თავის ტვინი განიყოფება სამნაწილად: დიდი ტვინი, საშუალო ტვინი და პატარა ტვინი ან ტ ვ ი ნ უ კ ა. დიდი ტვინი საშუალს ტვინსა და ტვინუკას გადაფარებია ზემოდგან და სიგძით ორათ არის გაყოფილი, რომელთაც ეძახიან დ ი დ ტ ვ ი ნ ი ს ნ ა ხ ე ვ რ ე ბ ს ა. საშუალო ტვინი ოთხი ნაწილისგან არის შემდგარი, რომელსაც ეძახიან ო თ ხ-ბ ო რ ც ვ ა ს. ამ ტვინშია ორი თვალის კოლხლი და ოთხი ტვინის კუჭუკები, რომლებშიაც წყალი დგას. ტ ვ ი ნ უ კ ა ც დიდ ტვინსავით ორნახევრათ არის გაყოფილი. ტვინუკა რომ გასჭრა, შეამჩნევ, თითქოს ერთი საზოგადო ძირიდგან მრავალი თეთრი ღერი ამოსულა და გაბნეულაო, როგორც პატარა ჯაგი. ამ ტვინის ჯაგს ეტყვიან ს ი ც ო ც ხ ლ ი ს ჯ ა გ ს ა ა ნ უ ნ ა ს კ უ ლ ს ა.

თავის ტვინიდგან თორმეტი წყვილი ტვინის ძაფი გამოდის, რომელთაც ჰქვია ნ ე რ ვ ე ბ ი. ამ თორმეტ წყვილს ნერვებს. შორის ყველაზე შესანიშნავია ხუთი წყვილი ნერვი. ერთი ყნოსვისა, რომელიც გამოდის ცხვირში და რომლის საშუალებით ვტყობულობთ ყოველ გვარს სუნსა. მეორე მ ხ ე დ ვ ე ლ ო ბ ი ს ნ ე რ ვ ე ბ ი, მესამე—სასმენელი ნერვები, მეოთხე—გემოვნობის ნერვები, მეხუთე ს ა გ უ ლ გ ვ ა მ ე ნ ე რ ვ ე ბ ი. (блуждающій нервъ).

თავ ხირხიმლის ტვინთ წყობაზედა და მოკიდებული ჩვენი გონიერება, გრძნობა და მოძრაობა. თავის ტვინიდგან და ხირხიმლის ტვინიდგან გამოდიან წყვილ-წყვილათ ტვინის ძაფები ანუ ნერვები, რომელნიცა დარიგდებიან ტანში და ამოქმედებენ ხორცსა. იმათი ზედმოქმედებით ხორცის კუნთები შეიფხუწებიარ და გაიშლებიან და ამისგამო ტანის ასოებიც ამათგან იძვრიან. როდესაც თავხირხიმლის ტვინის ნერვები მოიშლებიან, მაშინ ტანს მოძრაობაც ეკარგები და მგრძნობელობაცა. ზოგჯერ მოხდება რომ ტანს მგრძნობელობა ეკარგება, მაგრამ მოძრაობა ისევ შერჩება და ზოგჯერ მოძრაობა შერჩება და მგრძნობელობა კი ეკარგება. აი ეს რა მიზეზისაგან არის: ყოველი ნერვი, რომელიც ხირხიმლის ტვინიდგან გამოდის ორი ფესვით იწყება: შემდეგ ეს ორი ფესვი შეხორცდება ერთათ და შეადგენს ერთს ნერვს. ეს ნერვი რომ სიგძით გავსჭრათ და მიკროსკოპით (გამდიდებელი შუშით) განვიხილოთ აი რას შევნიშნავთ: ნერვი არის მრავალ წმინდა თეთრ ძაფებისაგან შემდგარი; თითო ამისთანა ძაფს ეტყვიან ტ ვ ი ნ ი ს ქ ს ე ლ ს. მაშა სადამე ერთსა და იმავე ნერვში ბევრი ქსელია, რომ მგრძნობელობა გაჰყავს ხორციდგან ხირხიმლის ტვინში და თავის ტვინში; ბევრი ქსელია, რომ მოძრაობას მსახურებენ. თუ ის ტვინის ქსელები დადუნდენ, რომელნიც აღძრვენ გრძნობას, მაშინ ტანს ეკარგება მგრძნობელობა და თუ საძრავი ტვინის ქსელები დადუნდენ, მაშინ ეკარგება მხოლოდ მოძრაობა, გარნა ტანს შეუძლიან კიდევ იგრძნოს.

როგორ წარმოსდგება გრძნობა და მოძრაობა?—ძვირათ იპოვება იმისთანა ალაგი კაცის ტანზე, რომ იქ ტყავს ქვეშ ნერვის ტოტი არ თავდებოდეს. მაშასადამე ყოველ ჩქმეტას და ჩხვლეტას საგრძნობელი ტვინის ქსელი აცნობებს ხირხიმლის ტვინსა. და თავის ტვინსა, ისე როგორც ტელეგრაფის მავთულს მიაქვს ამბავი ერთი ქალაქიდგან მეორე ქალაქში.

როდესაც ნერვები მოიშლებიან ისე, რომ აღარც მგრძნობელობა გაჰყავთ და აღარც მოძრაობა, მაშინ იტყვიან დამბლა დაეცაო. შეიძლება ისეთი ძლიერი სიდამბლე მოუვიდეს კაცს, რომ მთელი თავ ხირხიმლის ტვინთ წყობა ერთბაშათ დაუდუნდეს; მაშინ კაცს

უეცრათ ამოხდება სული და ამ შემთხვევაში იტყვიან კაცს თ ა ვ ზ ა რ ი დაეცაო; სწავლულები ამას ა პ ო პ ლ ე ქ ს ი ა ს ეტყვიან.

ხირხიმლის ტვინისაგან გამოდის ოცდა თერთმეტი წყვილი ნერვი, რომელნიც გაიბნევიან ტანში და მუშაობენ. ყოველი ნერვი ორივ ფესვით გამოდის ხირხიმლის ტვინიდგან. წინა-ფესვი და უკანა ფესვი. უკანა ფესვი რომ გადასჭრა, საცა ის ნერვი გადის, იმ ალაგას ტანს ეკარგება მგრძნობელობა ესე იგი ტანი ვეღარაფერს ვეღარ გრძნობს, გინდ უჩხვლიტე, გინდ დაჭკარი გინდ უჩქმიტე. ბარნა მოძრაობა კი სრული აქვს. თუ წინა ფესვი გადაესჭერით, მაშინ იმ ტანის ნაწილს, საცა ეს ნერვი გაიბნევა, მოძრაობა ეკარგება. რაც უნდა ეწვალოს კაცი, ამ ასოს ვეღარ გაანძრევს.

შ ი გ ნ ე უ ლ ო ბ ი ს ტ ვ ი ნ ი თ წ ყ ო ბ ა. ნაწლევების მხრით მიქცეულს ხირხიმალზე ჩაუყვება ორი ტვინის ძაფი, მოლურჯო ფერისა. ეს ძაფები ალაგ-ალაგ გადაებმიან ერთმანეთს და შეადგენენ ნასკულსა, საიდგანაც გამოდის ტვინის ძაფები, ანუ ნერვები და გაიბნევა გულზე ფილტვებზე, კუჭზე და ნაწლევებზე. შიგნეულობის ტვინზე ოცდა—ხუთი ნერვის ნასკულია, იმათ შორის ყველაზე დიდს ნასკულს ეძახიან მ ზ ი უ რ ს ბ ა დ ე ს ა.

შიგნეულობის ტვინის წყობა განირჩევა თ ა ვ ხ ი რ ხ ი მ ლ ი ს ტ ვ ი ნ ი ს წ ყ ო ბ ა ს თ ა ნ იმითი, რომ ის მუდამ მუშაობს და მოსვენება არა აქვს. მაგალითად კუჭი მუდამ ინელებს; გული ნიადაგ იფხუნწება და ოშლება, წელებიც ნიადაგ მოძრაობაში არიან მინელებულ საჭმლის გასატანათ.

პ ა რ ი ჟ ი ს გ ა მ ო ფ ე ნ ა 1867 წ ლ ი ს ა.

წიგნი II.

ბამოფენაში რუსეთის ნაწილმა მიიპყრა დიდი ყურადღება ხალხისა. ჩვენ იქ ვიყავით და ვხედავდით, რომ „რუსის მუჩაში“ (სადაც რუსეთის ნივთები იყო გამოფენილი) ყოველ დღე ხალხი ემატებოდა. პეტერგოფის სათლელი ფაბრიკის მოზაიკებსა და ხელოვნების აკადემიის გაკეთებული მოზაიკების ახლოს ყოველთვის მშინჯველებით სავსე იყო. ყოველის მხრიდგან ისმოდა ქება: ზოგი პოულობს ამ ხელოვნებაში დიდ სისრულესა და მხატვრობის სილამაზესა; ზოგი ამბობს, რომ ეს უფრო მაღალი ხელოვნება არის, ვიდრე როდესმე ფლორენციაში ნაკეთებს ნივთებში იყოო ხელოვნება. სადაც იმპერატორის ძვირფასი ნივთები იყვნენ გამოფენილნი, იმ შკაფს მოუწყვეტლივ ეხვივა ხალხი. ნივთებს, რომელნიც იყვნენ ნაკეთებნი იმპერატორის ფაიფურის ფაბრიკაში და იმპერატორის შუშის ფაბრიკაში, განსაკუთრებით ფორფორისაგან, რომელიც ახლათ არის ნაპოვნი ერთის რუსეთის მხატვრისაგან, სახლათ ბონაფედე, და უფ. საზიოვის ეერცხლზედ ხელოვნებას მოჰყვანდათ მშინჯველნი აღტაცებაში.

სპილენძეული (განსაკუთრებით სამოვრები), ჯაგარი, მალახიტი და ბეწვეული ძალიან მოიწონეს აქაურელებმა. რუსულ ტყავზედ ხომ თქმა აღარ უნდა. ევროპაში, და განსაკუთრებით, პარიჟში რუსულს ტყავს ყველა აქებს; რუსეთის ტყავის ქისები, საპაპიროსეები და სხვა ძალიან ძვირათ იყიდება აქა. ყოველს რიგიან მაღაზიებში ნახავთ აკოშკაზედ მიკრულს განცხადებასა: cuir de Russie, (რუსეთის ტყავი), როგორც მოწმობასა სიკარგეზედ.

ქავკასიის ხალიჩები, ფარდაგები, ზოლიანი და თიხის ჭურჭელი დატაცებით გაიყიდა—პირველნი სიმაგრის გამო და ბოლონდელი თავისის სიახლით. ჩ ე ნ ებური ღვინო, თამბაქო და პაპიროსები აქაურელებს ძალიან მოსწონთ; მხოლოდ ციგარები, ექსპერეტების შემოწმებით, ცუდათ იყვნენ დახვეულნი, როგორც ეს წინაალმდეგის თქმაც არ შეგვიძლიან. ბამხმარი ხილი უფ. სულხანოვისაგან გამოგზავნილს გარდა, ძალიან ცუდი გამოდგა. აბრეშუმსა, ბამბასა, ენდროსა და ნავთის სანთელს გარს ეხვევნენ გამოცდილნი ხალხნი, აქებდნენ და ამბობდნენ, რომ ამ ჩვენი მხრის საგნებს საბოლოოო კარგი ექმნებათო. ჩვენი მხრის თევზიც თავს იქებდა, მაგრამ დროთი ვერ მოიტანეს გამოფენაზედ.

ეკსპერტების კომისია შეუდგა ნივთების შემოწმებასა და პირველი საჩუქარი მისცა პარიჟელს შანტონს ყვავილებზედ, რომელსაც ჰქონდა კამელიების სრული შეკრებილება. მეორე საჩუქარი შეხვდა უფ. როგლის, იტალიელ მებაღეს, რომელსაც სანაქებო ბალი აქვს ლაგო-მაჯორაზედ. ბელგიელმა ფანდამა მიიღო საჩუქარი თავისი ახალი გვარი კამელიებისათვის, რომელიც გამოეყვანა თითონ. მეორე ბელგიელმა ლიდენმა მიიღო პირველი საჩუქარი თავისი ორანჟერის მცენარეების გამო.

ბ ზ ა ბ ა ბ ა ბ

პრინცი-ჟერომი-ნაპოლეონი მობრუნდა ზავერიდგანა და იყო გამოფენაზედ. როდესაც შინჯავდა მაშინებსა, ამ დროს ამუშავებდნენ ანგლიელები ერთს წყლის ამოსაღებს მაშინას, რომელიც ორთქლით მოდიოდა მუშაობაში; ეს მაშინა გასქდა და პრინცი თავიდგან ფეხამდინ დაასველა, მაგრამ მაინც მოიცადა გამოცდის დაბოლოებამდინ, ვიდრე იმათ ღარი გამოუცვალეს.

მერე ფასი შესვლისა გამოფენაში გახდა ხუთ შაურათა, მაგრამ მთელი გამოფენის ნახვას ერთს დღეს ორი მანეთის მიცემა უნდოდა, ამიტომ რომ ბალში სხვა და სხვა ადგილებში ფულის მომატება უნდოდათ. ქვირის ბილეთი, რომლითაც შეიძლება მთელი გამოფენის ნახვა შვიდის დღის განმავლობაში, ღირს მანეთ ნახევრათა; მხოლოდ ამ გვარი ბილეთის მიღება ძალიან ძნელი არის: უნდა შენი სახე აგეღებინა პატარათა და ბილეთს გვერდზედ უნდა მიეკრათ. რომ მოიტანდნენ ამ ბილეთებს, მაშინ პოლიციის მსახური კარგახან გიყურებდა ჯერ შენა და მერე ბილეთსა, თუ ჰგვანდი გიშვებდნენ, თუ არა და არა. გარდა ამისა რაკი ამ გვარ ბილეთებს აიღებდი, ყოველ დღე უნდა გევლოთ გამოფენაში.

გამოფენის გახსნის რამდენიმე ხანს შემდეგ, გამოცდილებს და ხელოსნებს მოუხდათ აქ ჩხუპი, რომელიც უსამართლოდ ვერ გადასწყდა. ხელოსნები სთხოვდნენ გამოცდილ კაცებს, რომ იმათი სახელი დაეწერონ შკაფებში ი ნივთებსა, რომლის გაკეთებაშიაც ჰქონდათ მიღებული მონაწილეობა. ეს რასაკვირველია არ შეიძლებოდა, ამიტომ რომ ზოგიერთი ნივთი თითონ პატარა არის, მაგრამ რამდენიმე კაცს კი მიუღია იმის გაკეთებაში მონაწილეობა. რა თავმომწონე ხალხია ეს ფრანცუზები, ღმერთო! მეტადრე ხელოსანი და ვაჭარი. ვის შეუძლიან უთხრას ძველი ძონძების მღებავს, რომ ის ქიმიკი არ არის; მებატეს, რომ ის ბუნების მეცნიერი არ არის· ვინც რამდენიმე ნაირი კენჭების ყარაულათ არის, იმას უთუოდ ნატურალისტი უნდა უწოდონ; სხვა ფერ დაძახნა შეუძლებელია, ჯავრი მოუვა.

იტალიის ნაწილშიაც დიდი თავმომწონეობა სჩანდა. აქ არ იყო იმ გვარი ღირსეული ნივთი, მაგრამ იმ გვარად კი დაეწყოთ, რომ დიდი მნიშვნელობა მიეცათ.

შვეიცარიის ნაწილი ძალიან კარგათ იყო მოწყობილი. აქა სჩანდა ზომიერება, ხელოვნება, მოწყობილებისა და კარგი ღირსება ნივთებისა. გარდა უბის საათისა, რომელიც შვეიცარიას ეკუთვნის, იქ იყო მშვენიერი ნაკერები, ნაკერი ხელცახოცები, ფარდები, საბანი, რომელნიც ძალიან კარგი ლაზათის და ხელოვნებისა იყვნენ; შვეიცარიულს ჩითებს კი ვერ ვაქებთ, ამიტომ რომ ძალიან ჭრელები იყვნენ და ყველაზედ მომატებული ფერი ჰქონდათ წითელი და ყვითელი. რუსის სოფლის დედაკაცები და გოგოები მოვიდოდნენ ამ ჩითებისაგან ალტაცებაში.

ამერიკის ნაწილში იყვნენ ძალიან ბევრი და საკვირველი დიდრონი მაშინები.

ანგლიის ნაწილი მომართულიყო ძალიან სადათა; მაგრამ რა ნაირი ნივთები იყვნენ, რანაირი ხელოვნებისა. რა ნაირათ იყვნენ შემშვენებულნი, რა სიწმინდავე და სისრულე ჰქონდათ იმათ ხელოვნებასა! მერმე ყველა რომ მოზომილი იყო საჭიროებისათვის! ანგლიის მაშინები ძალიან ბევრი იყო და გამომფენელნიც იმ გვარნი ხალხნი იყვნენ, რომ ყველას აჩვენებდნენ მაშინების მოქმედებასა უხვეწნელად და თავის მოუწონებლად. რანაირი განსხვავება არის ანგლიელებისა და იმათ მეზობლებს შუა, რომლებმაც მოიწვიეს ამ ბოლოდროს მთელი ქვეყნის ხალხი!.

ანგლიის საზოგადო ლოკომოტივი გამოსცადეს. ამ ლოკომოტივს მოაბეს ოთხი რკინის გზის ოთახი, რომელნიც სამსე იყვნენ სველი ქვიშითა. ეს დიდი სიმძიმე ლოკომოტივს დაჰქონდა დასველებულსა და ოღრო ჩოღრო ბალის გზებზედა დიდის სიმარდითა, ასე რომ საათში ხუთი ვერსი მიდიოდა. ამ გამოცდამ ხალხი მოიყვანა განცვიფრებაში, ასე რომ ახლა ყველასა სჯერა, რომ ლოკომოტივი კარგს ბილიკებზედ ატარებს ტვირთსა და ხალხსა, როგორც ხარი და კამეჩი.

ავსტრიის ნაწილი ძალიან ჰგვანდა ფრანციისასა, სადაც გამოფენილია ძველმანი, სახელად articles de Paris. მხოლოდ ღერძიკების ხელ საქმე ავსტრიელებისა იყო კარგი: ფასონი, კერვა, მოხდენა ძალიან გულსმოდგენითა და ხელოვნებით იყო გაკეთებული; გარდა ამისა იაფათაც ისყიდებოდნენ.

სოფელი ხაშმი

(ივ. ნე ბერძენოვის კორრესპონდენციიდგან)

ამ სოფლის მცხოვრებნი ხალხნი არიან გულკეთილნი, სტუმართ-მოყვარენი, პატივის-მცემელნი და მხიარულნი, არა ზოგვენ მცირესაცა სტუმართათვის, რომლისა ჩვეულებისა გამო მიიწვევენ ხშირად მამათაცა თეთრისა და შავის წოდებისათა, თუმცა იციან რომ ამათი საკადრისი პატივის ცემა არ შეუძლიანთ, მაგრამ, ისიმი ჩვეულებისა გამო და გულკეთილობისა ენდობიან მას ანდაზასა, რომელიც არის ნათქომი რუსულად: „რითაც არიან მდიდარნი, მითვე შთებიან მადრიელნი“. ჩვენ წარსულს სტატიაში ვაქეთ ეს სოფელი ვენახიანობითა ანუ ღვინითა; მაშასადამე საფიქრებელია, რომ, სადაცა არის ღვინო, პური და შეძლება, იქვე ხმარებაცა არის და გასავალიც. აქა თითქმის ყოველთ აქვსთ ღვინო. რომელნიმე სმენის სიტყვითა საღმრთოთა წერილისათა: „ღვინო ახარებს გულსა კაცისასა“; და სხვანი სიმღერისა ლექსებითა; „ისევ და ისევ ღვინითა დრო გავატაროთ ლხინითა“. და ესე ვითართა ფრაზთა მიცემულნი თავიანთ გულ-კეთილობასთანა შეაერთებენ ესრეთსაცა განცხრომასა, არა ხოლო თუ კაცნი, არამედ დედაკაცნიცა, რომელთა შორის უფრო ნამეტნაობს სიმხიარულე, უკეთუ იპოვეს საკუთარი დრო. აი ერთი ამა პოვნილის დროსათვის მოგახსენებთ ნამდვილათ, რომელთა შორის ვიყავ მეცა.

იქაურ ქორწილის ლხინზედ აღარას ვიტყვი, ამისთვის რომელ ქორწილის გარემოება ყოველთ იციან, რომ სიმხიარულე მართებთ ყოველთა, მაგრამ შემდგომ ქორწილისა ვნახე წვეულება ერთი ჩემის მეგობრის სახლში. იმას გამოსახული ჰქონდა აზრში, რომ მე დიდის სურვილით ვუყურებდი შინაგან ცხოვრებასა მათსა, რადგანაც მაშინვე აზრში მქონდა ამ სოფლის აღწერა, ამისთვის იმან მითხრა, აბა, ხვალ უყურე დედაკაცების წვეულება უნდა გავმართო და შენ უყურე მათ გულ-კეთილობით ტოლიბაშობასა და სმასა. გავკვირდი დიდათ, რადგანაც ჩვენი მხრისკენ არსად მინახავს ესეთი სიმხიარულე უქონლობისაგამო ღვინისა, რადგანაც არ აძლევს იქაური ჰავა და მდებარეობა ვენახიანობის შემუშავებასა.—ეს როგორ იქმნება, ვუთხარი. მაგრამ, ბატონო, მეორე დღეს რომ უყურე,

არა მარტო მე ვიყავ, არამედ იყვნენ იქ სხვა წოდების ხალხნიცა—დაიჭირეს თვითონ ტოლიბაშობა, თვით მე რომ არა შემეძლო რა მათთან, ავირჩიე მერიქიფობა ანუ კულუხჩობა, რადგანაც მრავალნი იყვნენ და სადღეგრძელოს მირთმევის შემდეგ, მივართმევდი მეცა ქვემორე მსხდომარეთა, ის დღე დალამდა ჩქარა, რადგანაც იყო დღე იანვრისა; დავარწმუნებ ყოველთა, რომ ყოფილიყო ივნისისა სულ უდიდესი დღე, ისიც დალამდებოდა მათ ლხინში. მე ვერ შევსძელ-იქ ყოფნა ამისათვის დაბინდდა თუ არა წაველ ჩემ ბინაში. მე შევიქმენ დიდათ მადლობელი, მისთვის უფრო რომ მათი გულკეთილობა და სტუმართ მოყვარება გამოვისახე გულის ფიცარზედ, არ არიან ისრეთ გულ-დახურვილნი, როგორც მინახავს სხვა სოფლებში; თუ გაიგებოდა, წარვსთქვი მათთვის სათხოვარი, ვედრება უფლისადმი, რათა დამარხოს მათ შორის სიმდაბლე, მოწყალება, სიყვარული, გლახაკთ-შეწყალება და სტუმართ-მოყვარება-ის სათნოებანი, რომელნიც სასიამოვნო არიან ღვთისა. შესავსებელად ამა აღწერისა საჭიროდ ვრაცხ-გავაცნო მკითხველები ზემორე თქმულ სიტყვათადმი, თუ რა გვარად არიან შემწენი ამა სოფლისათვის სასულიერონი პირნი შავის წოდებისანი?

ივანე ბერძენოვი.

ბიბლიოგრაფიული ცნობა.

ქართული ანბანი და პირველი საკითხავი წიგნი მოსწავლეთათვის, შედგენილი ი. ბოგებაშვილისაგან, მესამე გამოცემით დაიბეჭდა და ისყიდება თბილისის სასულიერო სემინარიაში, მელიქიშვილის და კამპ. სტამბაში, ალადათოვის და ვართანოვის წიგნების მაღაზიებში. ფასი ყველგან ორი შაურია.

НАЧАЛЬНЫЙ ПРАКТИЧЕСКІЙ КУРСЪ РУССКАГО ЯЗЫКА ДЛЯ ГРУЗИНЪ, составленый К—ли, вышелъ вторымъ изданіемъ, и продается въ Тифлисской Духовной Семинаріи и Типографіи Меликова и К-°. цѣна 60 к.

რუსული ენის დაწყებითი პრაქტიკული კურსი ქართველთათვის, შედგენილი ქ—შვილის მიერ, მეორე გამოცემით დაიბეჭდა და ისყიდება: თბილისის სასულიერო სემინარიაში და მელიქიშვილის და კამპ. სტამბაში. ფასი სამი აბაზი.—

განცხადება.

„სასოფლო გაზეთის" გამოცემაზე 1869 წელში.

მომავალს 1869 წელს „სასოფლო გაზეთი" გამოიცემა იმავე პროგრამმით, როგორთაც ამ წელს გამოიცემოდა

ხელმოსაწერი ფასი:

გაგზავნით ტფილისში და გარეშე ადგილებში ერთი წლისა ოთხი მანეთი; გაუგზავნელათ სამი მანეთი;

სასოფლო სასამართლოებისათვის გაგზავნით სამი მანეთი. ნახევარი წლისა გაგზავნით ორი მანეთი; გაუგზავნელათ ერთი მანეთი და ათი შაური, ერთი ნომერი ორი შაური.

„სასოფლო გაზეთი" გამოიცემა ორ კვირაში ერთხელ ხუთშაფათობით.

ხ ე ლ ი მ ო ი წ ე რ ე ბ ა.

ტფილისში „დროებისა" და "სასოფლო გაზეთის" რედაქციის კანტორაში, მელიქიშვილის და კამპ. სტამბაში.

ტფილისის გარეშე მცხოვრებთა შეუძლიანთ მოითხოვონ ამ ადრესით;

Въ Тифлисъ. Въ Контору Редакціи „Сельск. Газеты" при Типографіи Меликова. и Ко.

ამასთანავე იბეჭდება თვითონ გაზეთის პროგრამმაცა.

პროგრამმა

„სასოფლო გაზეთისა"

„ს ა ს ო ფ ლ ო გ ა ზ ე თ შ ი" ი ქ ნ ე ბ ა შ ე მ დ ე გ ი ნ ა წ ი ლ ე ბ ი

I ო ფ ი ც ი ა ლ უ რ ი ნ ა წ ი ლ ი:

მთავრობის განკარგულებ, რომელიც განსაკუთრებით შეეხება სასოფლო სამმართველოთა.

ა) განკარგულებანი, რომელნიცა სასოფლო სამმართველოთა უნდა აღასრულონ.

ბ) განკარგულებანი, რომელნიცა უნდა აცნობონ სასოფლო სამმართველოთა, რომ იმათ ხელსამძღვანელოთ შეიქმნან.

II. არა-ოფიციალური ნაწილი:

1. **სამეურნეო ცნობანი.** ამ ნაწილში დაიბეჭდება იმისთანა სტატიები, რომელნიც შეეხება სხვ და-სხვა სამეურნეო ნაწილის. მაგალითად: მიწის მუშაობას, ბოსტნის კეთებას, ღვინის მოყვანას, პირუტყვის მოშენებას და სხვ. სასოფლო ვაჭრობის, აღებ-მიცემობის და ოჯახობის მაჩვენებლი სტატიები.

2. **სახალხო მედიცინა (მკურნალობა).** აქ დაიბეჭდება ისეთი სტატიები, რომელშიაც იქნება დარიგება, თუ როგორ უნდა იცხოვროს ხალხმა, რომ სიმრთელით იყოს, აგრეთვე იქნება ნაჩვენები ისეთი ექიმობა სხვა და სხვა ავათმყოფობაზე, რომ თვითონ ხალხსაც უექიმოთაც შეეძლოს ზოგიერთ ავათ ყოფობის მორჩენა.

3. **ამბავი სასოფლო ხალხის ცხოვრებაზე:** აქ დაიბეჭდება ამბები, თუ როგორ მიდის სასოფლო გამგეობა ჩვენს ქვეყანაში, სახალხო შკოლებზე, პურის მაღაზიებზე, ბანკებზე; აგრეთე კორრესპონდენციები, და მოთხრობა სოფლის ხალხის ცხოვრებიდაგნ.

4. **სხვა და სხვა ცნობა.** წვრილმანნი ხალხის გასაგებნი სწავლანი, რომელთაც ექმნება მხოლოდ ის განზრახვა, რომ ხალხს ამაო-მორწმუნება და ცუდი ჩვეულება მოაშლევინოს.

5. **სახაზინო და კერძოობითი განცხადება.**

რედაგტორი და გამომცემელი გ. წერეთელი.

Дозволено цензурою. Тифлисъ, 15-го октября, 1868 г. ს. მელიქიშვილის და კამპ. სტამბაში. რედაკტორი და გამომცემელი გ. წერეთელი.