

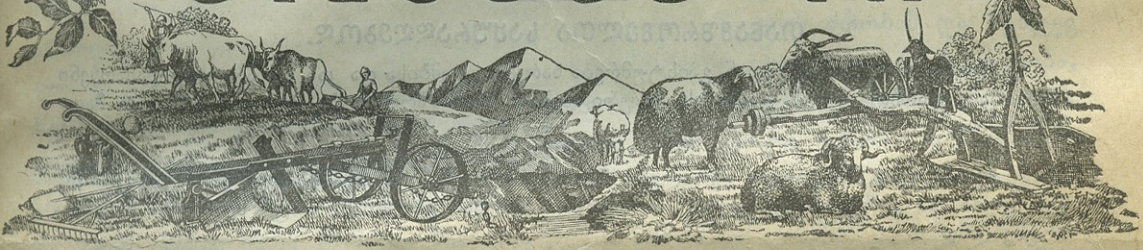


წელიწადი გომთხე

წელიწადი გომთხე

სამეურნეო ჟურნალი

გოსავალი



იანვარი 14.

№ 2.

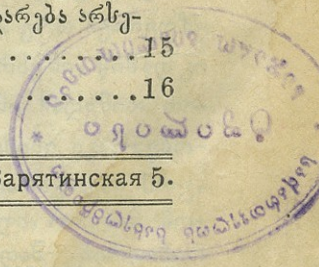
შინაარსი:

ვ. რცხილაძე	სსსტრეფი ქვეყანა (გარგულის თხზულებიდან)	3
დ. ლ—ძე	მურტეობის საერთაშორისო კონგრესი	8
პროფ. გენრი	კვება და საკვებაგები (თარგმანი)	9
„მოსავალი“-ს წარ- მომადგენელი	ევროპის ბაზარი	12

საყურადღებო ცნობები:

- 1) დასაღვეი წელის გაწმენდა, 2) გაშილი ხეგელების წინააღმდეგ და ამოს-
ლანძული ეელის გასაწმენდად, 3) ცხვირთა სისხლის წინააღმდეგ, 4) სა-
შუაღება კურდღლების წინააღმდეგ ხეხილის ბადში, 5) ბრინჯაოს გაწმენ-
და, 6) მუცნიერებაში ხმარებული საზღვარ გარედ ზომების შეღარება ანსე-
ბულს ხვენში ზომებთან 15
- განცხადებანი 16

ჟურნალი წელიწადში ღირს—3 მანეთი. მისამართი: Тифлиси, Вартинская 5.





სამეურნეო ჟურნალი

მოსაკალი

(იბეჭდება ორ კვირაში ერთხელ)

წარსულ წელს ჟურნალში იღებდნენ მონაწილეობას: — ახოშვილი ვ., ანაზღუელი ბ., ახალაია ი., გულბათიშვილი ვ., გადმოსვეწილი ბ., გვარამაძე ილი., გორთამაშვილი დ., გამხარ-
აშვილი გ., თაქთაქიშვილი გ., იოსელიანი ე., კახელიძე ი., მჭედლიშვილი ვ., მელია პ., მდი-
ვანი დ., შახაბელი ა., შახაბელი ი., ნახუცრიშვილი გ., როლოვი ა., რუსიშვილი ა., რცხილა-
ძე ვ., ქუთათელაძე ი., ყავრიშვილი ნ., ჩივაძე ე., ჩხეიძე უ., ცხადაძე გრ., ლ—ძე დ., მღ. ჯა-
ლიაშვილი, წ—ძე აპ., ხეთაგური ს., შ—ელი ვ., შენგელია ვ.

რედაქცია მოელის თანამშრომლობას სხვებიდანაც.

თანამშრომელთა საქუროდგეობა.

ჟურნალის შემოსავლიდან გაისტუმრება ხარჯი სტამბისა და კანცელარიისა, დანარჩენი (თუ რამე დარჩა) წლის დამლევეს დაურიგდებათ თანამშრომლებს პროპორციულად მათი ნაშრომისა.

დასაბუთად მიღებული წერილები შეიძლება რედაქციამ შეასწოროს და შეამოკლოს. წერილები და კორესპონდენციები, რომელნიც არ დაიბეჭდებიან, არც შეინახებიან დასა-
ბრუნებლად.

რედაქცია მზათ არის აღმოუჩინოს „მოსავლის“ მკითხველებს ყოველ გვარი შუამაგ-
ლობა სამეურნეო იარაღებისა და მაშინების და აგრედვე ყველა სამეურნეო ნაწარმოების
შექენა-გასაღებაში.

განცხადებები დაიბეჭდება მხოლოდ უკანასკნელ გვერდზე. ჩვეულებრივი სტრიქონი
(გენური ან აკადემიური ასოთი) განცხადებისა ღირს **ათი შაური**.

წლიური აბონემენტებისათვის განცხადების ფასი რედაქციასთან შეთანხმებით.
განცხადების ფასი წინდაწინვე უნდა იყოს წარმოდგენილი.

რედაქცია ჟურნალის ხელისმომწერლებს წლის დამლევეს გაუგზავნის უფასოდ
დამატება-ბროშურას მეურნეობის რომელიმე დარგის შესახებ.

რედაქტორ-გამომცემელი **პ. ი. რცხილაძე**



სანატრული ქვეყანა

(გარეულის თხზულებიდან)

მერძე-მეხველეჩა

იმ დროს როდესაც მეურნეობის გაძრელებული აღორძინება იწყობოდა სანატრულ ქვეყანაში, ზღვას იქით შვეციის ერთს პატარა სოფელში ერთი პატარა სოფლის ბიჭი კარი-კარს უვლიდა ყველა ოჯახს სოფელში და სადაც კლიტეს ან საათს მისცემდნენ მოშლილს, ან ბეჭედს თუ სხვა რამ ავეჯს ნახავდა გატეხილს გასაოცრად ამთელებდა-ასწორებდა. მთელი სოფელი გაკვირვებული იყო ამ ბავშვის მოხერხებითა და გონების სიმახვილით. ყველას სჯეროდა რომ პატარა გუსტავი რაღაც შესანიშნავს გამოიგონებდა და თავს ისახელებდა მომავალში. მოლოდინმა მალე იწყო გამართლება.

გუსტავ ლავალმა ჯერ ძროხის მოსაწველი მანქანა გამოიგონა, რომელმაც ყველა ახლო-მახლო სოფლების ყურადღება მიიქცია. შემდეგ იგი დაუფიქრდა იმ ძველ წესს, რა წესითაც ხდიდნენ რძისაგან ნაღებს და დარწმუნდა მალე რომ წესი იგი მაინცა და მაინც არ ჩაითვლება საუკეთესო წესად, რადგან ძრიელ ბევრი დრო იკარგება ლოდინში სანამ რძე სხვადასხვა ქურჭლებში ჩასხმული გასაციებლად მოიგდებს ნაღებს. ლავალის გონებამ აქაც მალე სძლია გაჭირებას. ნაღების გამოსახდელი რძიდან მანქანა, რომელიც გამოიგონა მან, იმოდენად კარგი და მარტივი იყო შედგენილობით, რომ ყველა იმასა ჰკვირობდა, როგორ არავის არ მოუვიდა აქამდე აზრად ესეთი უბრალო მანქანის გაკეთება.

მანქანა იგი „სეპარატორად“ წოდებული ისეთ დიდ მნიშვნელოვან იარაღად გარდაიქცა მერძეობაში, იმდენი სარგებლობა მოუტანა ამ დარგს მეურნეობისას, რომ უამისოდ ყოველად შეუძლებელი იქნებოდა ის ვითარება, რომელიც ამ გამოგონებას მოჰყვა შედეგად.

ლავალის ამ პატარა მანქანებით მუშაობა, რომელიც ესე აღვილად და სუფთად სწველის ძროხას და შემდეგ ცალმხარეზე აქაფებულ რძეს ერეკება, მეორეზე—ნაღებს კარაქის გასაკეთებლად, ისე ცოტა დროს თხოულობს მოწველვაში და კარაქის მომზადებაში, ისე ცოტა უნდება მუშა და მცირდება სხვადასხვა ხარჯი შედარებით იმასთან, რაც წინად უნდებოდა, რომ გამოსაანგარიშებლადაც კი ძნელია დღეს თუ რამდენი მილიონი დოლარი შემატეს ამ მანქანებმა მერძეობის დარგს.

გარდა ამისა კარგი ჯიშის ძროხის რძიდან ეხლა 4 პროცენტი კარაქი კეთდება, ესე იგი ასი გირვანქა რძიდან ოთხი გირვანქა კარაქი დგება და წინად კი, როცა ლავალის მანქანები ჯერ არ იყო, ას გირვანქა რძეს მარტო სამნახევარი გირვანქა კარაქი გამოდიოდა. სეპარატორი ნაღებს ერთ მეთაღზე მეტს აღარა სტოვებს რძეში, წინად კი რძეს ყინულიან წყალში ჩადგმით თითქმის რვა პროცენტი ცხიმი ეკარგებოდა საერთოდ. ეს გაუბარაქოება სრულებით აღარა ხდება ეხლა, რადგან მოწველილი რძე ძროხიდან პირდაპირ სეპარატორში გადადის.

გუსტავ ლავალს დღეს მთელ შვეიციაში იცნობს ყველა და აქვთ სიყვარული მისი და პატივისცემა ისე, როგორც პატარაობაში იცნობდნენ მას და სცემდნენ პატივს მის პატარა სამშობლო სოფელში.

იმ დროს, როდესაც ატლანტის ოკეანეს აქვთ სეპარატორის გამომგონს უკეთდებოდა საქვეყნო სახელი, ოკეანეს იქით ვისკონსინის საცდელ სადგურზე ამერიკელი ექიმი ს. მ. ბაბკოკი ამზადებდა ახალ მანქანას, რომელსაც სეპარატორზე თუ არ მეტი აღარც იმაზე ნაკლები მნიშვნელობა უნდა მისცემოდა. ეს იყო რძეში ცხიმის გამოსაწვარი შემბლი მანქანა, რომლის შემწეობით ეს გამოანგარიშება მაშინვე ხდება რძე რომ მოიწველებს, ისე რომ საჭირო აღარ არის ლოდინი, როდის მოიგდებს რძე ნალებს გაციებით ან სეპარატორი როდის გამოაცალკევებს მას.

ბაბკოკის მანქანა წააგავს ვედრას, რომელსაც შიგნით პატარა ბოთლების ჩასადგმელი თახჩები აქვს და ზემოდან ხუფი. ვედრა იგი კბილებიანი ჩარხის და ტარის შემწეობით ძრავს ჩქარა შეიძლება დატრიალდეს. ბოთლებში ასხავენ რძეს და უმატებენ მას ცოტა გოგირდის სიმჟავეს. სიმჟავე აღნობს რძეში ყველა მაგარ ნივთიერებებს ცხიმის გარდა. როცა ვედრას დაატრიალებთ, რაც რძეში ცხიმი სულ ბოთლის ყელში ამოდის. ბოთლის ყელს ჭდეები აქვს დაჭდეული. რამდენ ჭდესაც დაიჭერს ცხიმი იმის მიხედვით მთელ რძეშიაც ადვილად იანგარიშება რამდენი ცხიმი. უბრალო იყო ეს ანგარიში მაგრამ დიდი მნიშვნელობა კი ჰქონდა. მადამდე რძე იყიდებოდა

მიუხედავად მის ღირსებისა. მშვენიერ მსუქან რძეს გარჩევა არა ჰქონდა ფასში უნაყოფრო, წყლითა და სხვა და სხვა გადასარევეებით შეზავებულს რძესთან. ეხლა ყველგან სანატრელ ქვეყანაში რძე თუ არ შემოწმებული ისე არ იყიდება და შესამოწმებლად კი ბაბკოკისგან გამოგონილი მანქანა აქვთ მიღებული.

მარტო ამით არა თავდება ექიმი ბაბკოკის ღვაწლი.

როგორც მოგეხსენებათ ყველანაირ ზეთს წებოს მზგავსი თვისება აქვს, ესე იგი ზეთის ნაწილები ადვილად არ შორდებიან ერთმანეთს. ხოლო ამ მხრივ ყველა ზეთი ერთნაირი არ არის, ზოგი წყალსავით თხელია და ადვილი გასაპობი, ზოგის ნაწილები კი შედარებით მჭიდროდ არიან ერთმანეთთან შეკრულნი, მალე არა სწყდება წვეთი წვეთს.

ზეთის ამ მხრივ შესამოწმებლად ბაბკოკმა გამოიგონა იარაღი, რომელმაც სხვათა შორის დიდი დახმარება გაუწია მერძობასაც რძის გაჩხრეკა-შემოწმებაში.

რძის შემოწმება ამ მეთოდით ჩრდილო-ამერიკის შეერთებულ შტატების ყველა ქიმიკოსებისაგან და ბევრგან ევროპაშიაც უტყუარ გზად არის მიჩნეული და კიდევაც სარგებლობენ მით.

ბაბკოკს ეკუთვნის აგრედვე შემუშავება წესის, როგორ უნდა დაითვალოს რძეში სიმრავლე ცხიმის ბუშთებისა და აგრედვე როგორ გამოშორდეს კაზეინი სხვა შემადგენელ ნივთიერებებს რძეში.

ბაბკოკმა და გ. ლ. რუსელმა, რომელიც იგივე ვისკონსინის საცდელ სადგურის ქიმიკოსად ითვლება, აღმოა-

ჩინეს რძეში ენზიმი **გალაქტოზი**, რომელიც ისევე ზედმოქმედობს ცილაზე, როგორადაც გრძელი ჯირკვალის პანკრეატული წვენი ცხოველებისა.

გამოკვლევა იგი მეტად ძვირფასი აღმოჩნდა, რადგან თურმე ამ ენზიმზე ყოფილა უმთავრესად დამოკიდებული ყველის დამწიფება.

წინად ეგონათ რომ ყველს ერთგვარი ბაქტერიები ამწიფებენ, რომელთა მუშაობა მხოლოდ დიდ სითბოშია შესაძლებელი.

ნამდვილად კი ამ ზემოხსენებულ ქიმიკოსების გამოკვლევის შემდეგ აღმოჩნდა რომ ყველის დამწიფება პირიქით სიგრილეს თხოულობს, ისეთ ტემპერატურაში ხდება, რომელსაც ნოლამდე ცოტადა უკლია. ესეთ პირობებში ყველი უფრო ნაკლებად შრება, ცოტას კლებულობს წონაში და თანაც უფრო გემრიელი გამოდის თურმე.

ამ გვარად სრულიად მეტი ხდება მეყველეობაში ის ხარჯი, რაც წინად ყველის ქარხანაში დიდი სითბოს დასატრიალებლად იხარჯებოდა.

იგივე ქიმიკოსებს ვისკონსინის სადგურისას ეკუთვნის აგრედგე რძის შემოწმება დოს გასაკეთებლად. ამ შემოწმებით თუ რამ ჭუჭყი ან ბაქტერიები ურევია რძეს ყველა უკლებლივ ჩანს, რასაც მერძე-მეყველეობაში, რასაკვირველია, დიდი მნიშვნელობა აქვს.

შეერთებული შტატების საცდელი სადგურები დროგამოშვებით ბექდავენ ბიულეტენებს.

ზოგი მათგანის შინაარსი არც ჩვენი მკითხველისათვის არის ინტერეს მოკლებული.

აივოვის შტატის ერთ ბიულეტენში, მაგალითად, აი რა ნაირად ოხუნჯობდნენ ამერიკელები ინგლისელების შესახებ და ამავე დროს რამდენად მალლა აყენებდნენ თავიანთ მერძე-მეყველეობას.

„ვინც მერძე-მეყველეობას მისდევს ჩვენში—ეწერა ბიულეტენში, მათ ოთხასი ათასი დოლარით მეტი შეეძლოთ აეღოთ ყოველ წლივ, რომ თავიანთ ერბო-კარაქში წყალი გადაერიათ იმდენი, რამდენსაც ევროპაში მიღებული ნორმა თხოულობს. მარტო ინგლისში, რომელიც იმოდენა ერბო-კარაქსა ხარჯავს, რამდენიც არცერთ სხვა ქვეყანაში არ იხარჯება, 16 პროცენტი წყალი შეიძლება ჰქონდეს კარაქს. ჩვენში კი მარტო ერთას წლის განმავლობაში სახელდობრ 1902 წელს რვაასი კარაქს ნიმუში იყო თვრამეტ შტატში გაშინჯული ოთხასი რძე-ხანადან მოტანილი და მხოლოდ თერთმეტი და რვა მეთაედი (11,8) პროცენტი წყალი ერია ყველას. მარტო ერთ აივოვაში რომ გადაერიათ პატრონებს თავიანთ ერბო-კარაქში წყალი თექვსმეტ პროცენტამდე, ორი მილიონი გირვანქით მეტი კარაქი იქნებოდა გასაღებული, რაც ოთხასი ათასი დოლარით მეტ შემოსავალს მოიტანდა, ხოლო ხარჯი კი ერთი დოლარითაც არ იმატებდა“.

„ჩვენ არა გვსურს—დაცინვის კილოთი განაგრძობდა ბიულეტენი—ეს ჩვენი ნათქვამი ვინმემ ისე გაიგოს, ვითომც ჩვენც მომხრენი ვიყვნეთ თექვსმეტი პროცენტი წყლის გარევისა კარაქში, მაგრამ თუ კი ერბო-კარაქში გამოსულნი პირველი მეცნიერნი და მსაჯულნი ამ საქმის ყოველმხრივი განხილვის შემდეგ შესაწყნარებლად

სცნობენ რომ თექვსმეტი პროცენტი წყალი ერიოს კარგ კარაქს, მაშ ჩვენმა მწარმოებლებმა როგორ არ უნდა გაუწიონ ანგარიში ასეთ გარდაწყვეტილებას“.

სანამ რძე ცურში იმყოფება მას ბაქტერიები არ ურევია, ხოლო გამოიწველება ცურიდან გარედ თუ არა მაშინვე ათასი მიზეზი ჩნდება ბაქტერიების შიგ გაჩენისა და გამრავლებისა.

რალაც გაუგებარი მიზეზით ბაქტერიები შესანიშნავად მრავლდებიან უფრო ახლად მოწველილ რძეში. ერთ ჩაის კოვზ ახალ რძეში (ერთ კუბიკ. სანტიმეტრში) დაუთვლიათ 7000 ბაქტერია, თორმეტი საათის შემდეგ იმავე რძეში დათვლილა 2,500,000 ბაქტერია, ოცდამთხი საათის შემდეგ — 69,000,000, ოკდაცხრამეტი საათის შემდეგ — 300,000,000.

ბაქტერიების ზედმოქმედება რძეზე, რომელიც რძის დამჟავებას იწვევს, აფუჭებს რძეს როგორც საკვებას ბავშვებისათვის და ავადმყოფისათვის და თუ დამჟავებულ რძის ხმარებას ყოველთვის არ მოსდევს ცუდი შედეგი ეს იმიტომ რომ თვით სხეული უწევს წინააღმდეგობას და არ იკარებს ავადმყოფობას.

აი როგორ სავალდებულო პირობებს ითხოვს რძით ვაჭრობა მისტერ ფრეზერის აზრით, რომელიც შვიდი წელიწადი შტატ ილინოისის უნივერსიტეტის სანატორიაში სარძეო სადგურის უფროსად ითვლებოდა და ბოთლებში, დაბეჭდილ რძით ვაჭრობას განაგებდა:

გასაყიდ რძეს არაფერი ქუჭყი არ უნდა ჰქონდეს; გრილ ადგილში, სადაც ტემპერატურა არ აღემატება ცა-

მეტ გრადუსს რეომიურის ტერმომეტრით, რძემ უნდა ოცდა ოთხი საათი მაინც გასძლოს, არ დამჟავდეს; გემო არ უნდა ჰქონდეს რძეს გაფუჭებული არც ძროხის მოუვლელიობით ან უვარ გისი საკმელის ჰმევიტ, არც ისეთი ბაქტერიების გამრავლებით, რომელნიც ცუდ გემოს აძლევენ რძეს; არ უნდა იყოს რძე მაწყინარი არც მანვე ბაქტერიების გამრავლების მიზეზით და არც გარეშე ნივთიერებების გარევიტ გამძლეობის მისაცემად; რძეს უნდა ჰქონდეს ერთი განსაზღვრული შედგენილობა და არ იცვლებოდეს ყოველდღე.

კიდევ სხვა მხარე წარმატებისა, რომელიც მიეცა სანატრელ ქვეყანაში მერძე-მეყველეობის საქმეს, იმაში მდგომარეობს რომ ყოველ ძროხას სათითაოდ დაუწყეს ყურისგდება და ღირსება-ნაკლოვანების შესწავლა-გამოკვლევა.

კარგად მოწყობილ ბერაზე ყოველი მეწველი ძროხა სათითაოდ ჰყავთ ცალკე ჩაწერილი წიგნში, სადაც ერთ მხარეზე მიცემული საკვებავი ინიშნება როგორც ხარჯი, მეორეზე მოწველილი რძე, როგორც შემოსავალი. ყოველ დღე, კვირა, თვე არამც თუ მარტო საკმლის რაოდენობა, არამედ მთელი საკვებავის შემადგენელი ნივთიერებანი შეაქვთ წიგნში სრულად და მერე თვის ბოლოს გამოყავთ ორთა შუა ანგარიშით შეუცდომელი დასკვნა მეწველი ძროხის ღირსება-ნაკლოვანების შესახებ.

არც თვით მოწველვის წესი დარჩა ყურადღება მიუქცეველი. საცდელ სადგურზე სტორზ კონეკტიკუტში სცადეს პირგადაფარებულ ვედრაში მოწველა. ვედრას დახურვს ლითონის



საცერი გადაკრული მაუდით, რომელსაც პატარა ჩუჩრუტანა ქონდა დარჩენილი ძუძუს თავის ჩასაყოფად მოწვევლის დროს. ასე მოწველილ რძეს, როგორც გამოკვლევით აღმოჩნდა გასცლოდა სამოცდასამი პროცენტი იმ ჭუჭყისა, რაც პირლია ვედრაში ჩაჰყვებოდა ხოლმე.

გარდა ამისა პირდაფარებულ ვედრაში მოწველილ რძეს თავხდილ ვედრაში მოწველილთან შედარებით ახიდან მხოლოდ სამოცდა თერთმეტი პროცენტი ბაქტერიები ერია საზოგადოდ და ხოლო ორმოცდა ცხრამეტი პროცენტი კერძოდ იმ ბაქტერიებისა, რომელნიც ამჟავებენ რძეს.

ევროპაში რძის სისუფთავის დასაცველად სხვანაირად იქცევიან. მთელი რძე რაც ქალაქ ვენაში იყიდება, მაგალითად, ქვიშის ფილტრებში გაჰყავთ გასაწურად. ესეთი გაწურვა წყალს საკმარისად სწმენდავს, ხოლო რძეს კი, როგორც მერილანდის სადგურისაგან გამოქვეყნებულ ბიულეტენიდანა სჩანს, ესეთი ფილტრა ვერ ასუფთავებს საკმარისად. „რძესაო—სწერია ბიულეტენში—რალაც გაუგებარი ძალა აქვს ჭუჭყთან შეკოწიწებისა, რომელსაც აღარ ანებებს თავს, რაკი ერთხელ შეერიოა“. ესეთი თვისება რძისა თვალსაჩინო გახდა როცა ცდილობდნენ თურმე გამოეშორებინათ რძიდან ნივრის სუნი. გაიყვანეს რძე დამწვარი ძვლის ნახშირში. რძე გაშავებული გამოვიდა ფილტრიდან. გაიყვანეს იმავე ფილტრაში წყალი, რომელსაც ცოტაზე თიხა მიწა ერია, წყალი ფილტრიდან სრულიად გასუფთავებული ანკარა გამოვიდა. იგივე ნახშირში კიდევ რამდენჯერმე გაატარეს წყალი და მერე

ისევ რძე გაიყვანეს. რძემ თურმე მაინც კიდევ აიკრა ნახშირის შავი ფერი. აღბად ამით უნდა აიხსნას ის, რომ ქვიშის ფილტრა საკმარისად ვერა სწმენდავს რძეს ჭუჭყისაგან.

მოწველვა, მოწველილის მოვლა, ნაღების მოხდა, დღეება, ერთი სიტყვით ყოველნაირი დამუშავება რძისა ვიდრე ბაზარზე გატანამდე უწინ სანატრულ ქვეყანაში სანამ მეთურნეობის აღორძინების ხანა დაიწყებოდა სულ დედაკაცის მოვალეობას შეადგენდა. უამისოდაც მრავალნაირი საოჯახო საქმე სახლის დიაცისა იმოდენად იყო გართულებული ამ რძისა და ერბო-კარაქის დამუშავებით, რომ დედა ოჯახისა თავისი წვრილი შვილებით ნამდვილ ტყვედ იყვნენ გამხდარნი, სიცოცხლე მათი ტანჯვით იყო გარდაქვეული. ნაწარმოები კი, სამწუხაროდ, ხშირად სრულიად უვარგისი—ხან უგეჰური, მწარე, ხან ჯანისათვის პირდაპირ მფენებელი გამოდიოდა მიუხედავად მუშავებთა გულმოდგინე მუშაობისა, განსაკუთრებით საქმის უცოდინარობისა გამო.

ამ გატანჯულ-გაწვალებულ მდგომარეობიდან სახსნელი კარი გაიღო მაშინ, როცა საზოგადო **სარძეოების***) გახსნას შეუდგნენ.

პირველი ესეთი საზოგადო სარძეო ნიუიორკის შტატში გაიხსნა 1861 წ. ყოველ წევრს ჯერ რძე მოჰქონდა საზოგადო სარძეოში და 1878 წლიდან კი პირდაპირ ნაღების მოტანა დაი-

*) ამერიკაში „სარძეოს“ მაგივრად ამ დღეებულეებას ეხლა „სანაღებს“ ეძახიან, რადგან ყოველ წევრს პირდაპირ ნაღები მოაქვს აქ რძის მაგივრად.

წყეს. აქედან, ცხადია, ერთი ფეხის ვადადგმა-ღა რჩებოდა სეპარატორების შემოღებამდე და ამასთან ერთად მერძე-მეყველეობის დარგის გაძრიელებამდე.

დღეს ამ დარგის ყოველ-წლიური

შემოსავალი შეერთებულ შტატებში ხუთას მილიონ დოლარს უდრის, ხოლო მთელი ქონება ამ დარგის საკუთნო ორ ბილიონ დოლარათ ფასდება.

3. რცხილაძე

5

შეკრების საერთაშორისო კონგრესი

ბოდიშს ვიხდით მკითხველთან, რომ ამ ანგარიშის გამოქვეყნება შეგვიანდა.

კონგრესი მოხდა წარსულ წელში, 28 ივნისიდან 1 ივლისამდე, ქ. სტოკ-ჰოლმში (შვეცია). დაესწრნენ წარმომადგენელნი თითქმის ყველა ევროპული სახელმწიფოებიდან.

კონგრესმა შემდეგი ფრიად საყურადღებო რეზოლიუციები მიიღო:

1. საქონლის საკვების გავლენა რძეზე. კონგრესმა გამოიკვლია სხვადასხვა საქონლის საკვებავი და იმ დასკვნამდე მივიდა, რომ მათ დიდი გავლენა აქვთ არამც თუ მარტო რძის შემადგენლობაზე, არამედ სიბევრზედაც. მიუხედავად ამისა კიდევ ბევრი საკვებავი დარჩა გამოუკვლეველი და მომავალში უნდა ესენიც საბოლოოდ გამოიკვლიონ.

2. რძის სიწმინდის დამცველი საზოგადოებანი. ასეთი საზოგადოებანი ამ ჟამად არსებობენ შვეციაში, დანიაში, ნორვეგიაში, ჰოლანდიაში, გერმანიაში, ფინლანდიაში და ავსტრიაში. მათ ხელი შეუწყვეს მეწველი ძროხების ჯიშის გაუმჯობესებას და რძის გაიაფებას. კონგრესი ურჩევს სხვა ქვეყნებსაც ასეთი საზოგადოებანი დაარსონ და ამით საფუძველი დაუდონ საქონლის მეცნიერულ კვებას და ანგარიშიან წარმოებას.

3. რძის საბეითალო კონტროლი.

კონგრესმა აირჩია სპეციალური კომიტეტი, რომელმაც უნდა შეიმუშაოს საბეითალო წესდება და შემდეგ კონგრეს წარუდგინოს განსახილველად. კონგრესი წინადადებას აძლევს არსებულ „რძის სიწმინდის დამცველ საზოგადოებებს“ იკისრონ საბეითალო კონტროლი, განსაკუთრებით დიდ ქალაქებში, სადაც რძის სიწმინდეს განსაკუთრებული მნიშვნელობა აქვს.

4. რძის შედგენილობა. რძის მარგებლიანობისთვის უსათუოდ საჭიროა, რომ სხვა ნივთიერებანი არ შეეურონ რძეს და გარდა ამისა შემდეგი ზომები მიიღონ:

ა) მეწველ ძროხებს უნდა საღი საკვები ეძლეოდეს. არასფერ შემთხვევაში არ უნდა მიეცეთ მათ დამზალი საკვები ან ისეთი ბალახები, რომელნიც რძეს ცულ გემოს მისცემენ. როდესაც ავადმყოფ ძროხებს წამალს აძლევენ და მოსალოდნელია, რომ წამალი რძეშიაც გაერევა—ასეთი საქონლის რძე არ უნდა გამოიტანონ ბაზარზე გასაყიდად;

ბ) რძე, რომელიც სახმარებლათ მზადდება, შეიძლება იყოს ნარევი არა უმეტეს სამი ძროხის მონაწველისა;

გ) რძე უნდა შეიცავდეს განსაზღვრულ ზომის ცხიმს და ალბუმინს. ამის განსაზღვრა ადგილობრივ პირობებზეა დამოკიდებული;

დ) ყველა ის პირები, რომელთაც ძროხების გამოწველა და რძის გაწმენდა აბარიათ, უნდა იყვნენ სრულიად ჯანსაღნი და საქმის მკოდნენი. ამასთანავე ყოველივე ზომა უნდა იქმნეს მიღებული სისუფთავის დასაცველად.

კონგრესმა გარეშე ამ 4 რეზოლუციისა მიიღო კიდევ რეზოლუციები **კონდენსიური** და **გამხმარი** რძის შესახებ.

ყველის მომზადების შესახებ საკითხები მომავალ კონგრესზე გაირჩევა.

იმედია ჩვენი მერძევეები ისარგებლებენ ამ ცნობებით.

დ. ლ—ძე

კვება და საკვებავეზი

ახალი ნაწილის შედგენა. პროტეინებისა და პეპტონების ხარშვა შეიძლება დავადართ სახლის დაშლას, როდესაც ამ სახლს ვშლით იმ აზრით რომ აქედან მიღებული მასალით ახლა სხვა სახლი ავაშენოთ სხვა ალაგას.

პროტეინი მცენარეული საკვებავეზისა როგორადაც რთული აზოტნარევი ნივთიერება ხარშვით უნდა დაიშალოს ჯერ ამინოვის სიმჟავეებათ, რომ შემდეგ ამისა ამ დანაშალით როგორც დანგრეული სახლის აგურ-კრამიტით სხვა ახალი პროტეინისავე ნაწილი აშენდეს ცხოველის სხეულში, რადგან იმგვარი შენობა პროტეინისა, როგორიც იგი მცენარის სხეულში იყო აგებული, არ ვარგობს ცხოველის სხეულში გადასატანად ვითა შენობა გამზადებული.

მცენარის სხეულში დამთავრებული შენობა პროტეინისა, უნდა იქმნეს დაშლილი, რომ ხელახლად აშენდეს იგი ცხოველის სხეულში ისე როგორც ამ სხეულს ესაჭიროება.

მსხვილი ნაწლევეები. წვრილი ნაწლევეებიდან მსხვილ ნაწლევეებში გადმოდის ის რაც მოუხარშავი და გაუჟვე-

ნავი დარჩა პირველში. აქ არიან სხვათა შორის ის გარეშე ნივთიერებანი, რომელნიც ჭამაში ჩაჰყენებ საჭმელს; ნაღველას მარილები, რომელნიც დარჩნენ შეუთვისებელნი; წყალი, მინერალური ნივთიერებანი; ლორწოიანი გარსის ანაფლეთები; რაოდენიმე წვენი წვრილი ნაწლევეებისა, რომელიც გზადგზა გაუჯდა მიმავალ საჭმელს და სხ.

მსხვილი ნაწლევის კედლები არ ამზადებენ არავითარ წვენს, მხოლოდ ჟვენავს იქიდან წყალი და უკან დაბრუნებული სხეულიდან გამოუსადეგარი ზოგი ნივთიერებანი, მეტადრე მარილები, რომელნიც ჩვეულებრივ ხვდებიან საჭმელს გზა და გზა ხარშვის დროს.

შეიძლება რომ საჭმელი მსხვილ ნაწლევეებშიაც იხარშებოდეს რაოდენადმე წვრილი ნაწლევეებიდან შემოყალიბილი აქ ენზიმების წყალობით, ხოლო ეს ხარშვა ძლიერ ნაკლებად კი უნდა ხდებოდეს საზოგადოდ.

მსხვილ ნაწლევში შემოსული საკვებავეზის წყალი და ხარშვით ან ბაქტერიების ზედმოქმედებით გამზადებული ნივთიერებანი განუწყვეტლივ ჟვენავენ.

თმის სიმსხო სისხლის მილებში, რომელიც მრავლად არიან აქ ნაწლავის კედლებში დაქსელილი.

ბაქტერიები.—კუჭის მუცელ წვენი აფერხებს ბაქტერიების გამრავლებას კუჭში. წვრილ ნაწლავში კიდევ ნაღველა სწრაფად ხოცავს ამ ბაქტერიებს. მაშასადამე კუჭშიაც და წვრილ ნაწლავშიაც საჭმლის ხარშვაში ბაქტერიები ან სრულიად არ იღებენ არავითარ მონაწილეობას, ან თუ იღებენ ძლიერ ცოტას. ხოლო ამავე დროს ვიცით რომ ბაქტერიები ზედმოქმედობენ საკვებავის ცელიულეზაზე ანუ მის ხეებრივ ნაწილებზე ძროხის მუცლის პირველს სამს განყოფილებაში და ცხენის ბრმა ნაწლავში.

რაც შეეხება მსხვილ ნაწლავებს კი აქ ბაქტერიების მთელი სამეფოა გაჩაღებული, სადაც ათასი სხვადასხვა ჯურა ბაქტერიები იზრდებიან, მრავლდებიან და ნიშნად თავიანთი კეთილდღეობისა ამ უჭაერო ადგილში გააქვთ ერთი დაუწყნარებელი ფუფუნე.

ცოტად თუ ბევრად მოუხარშავი საკვებავი, სინესტე, სითბო და ტუტე მარილები საუკეთესო პირობებს წარმოადგენენ ბაქტერიების საცხოვრებლად.

ბაქტერიების ზედმოქმედებით იშლება მსხვილ ნაწლავში საკვებავის ცელიულეზა და წარმოსდგება ნახშირმუცელე, ნეშომპალის ჰაერგვარი და წყალბადი. პროტეინების დაშლით კეთდება გოგირდ-წყალბადი. ჩნდება აქ აგრედვე ცოტა აზოტიც, რომელიც ჩამოჰყვა აქამდე საჭმელს გარედან.

ეს ჰაერგვარები ყოველ ეჭვ გარეშეა რომ შედიან აქედან სისხლში და ამოისუნთქებიან ფილტვებით.

ბაქტერიებისავე ზედგავლენით მსხვილ ნაწლავში ჰაერგვარების გარდა წარმოსდგებიან აგრედვე, თუმცა ზომით ცოტა, სხვა ნივთიერებანიც, რომელიც უმეტეს წილად საწამლავ ნივთიერებებს ეკუთვნიან. განავალის ჩვეულებრივი სიმყარაღე ამ ნივთიერებებით აიხსნება.

თუ ნაწლავის მოქმედება მოიშალა რამე მიზეზით და ძლიერ დიდი ხნით დარჩა შიგ განავალი, შეიძლება მის საწამლავი ნივთიერებანი გაიყვენონ სხეულში და სხეული მოიწამლოს.

განავალი. შინაური საქონლის განავალს შეადგენს ის, რაც მსხვილი ნაწლავიდან გავიდა გარედ. უნდა ვსთქვათ რომ მაგარი ნაწილები ამ განავალისა არას დროს არ ყოფილან ცხოველის თვით სხეულში. განავალი იგი შესდგება უმთავრესად საკვებავის ხეჭეჭი ნაწილისაგან ანუ ცელიულეზისაგან, მოუხარშავი ნამჯა-თივა-ბალახისაგან, მცენარეების თესლებისგან, ხორბლისგან და სხვა მოუხარშავად დარჩენილ ნივთიერებისაგან; ამათ გარდა განავალს ურევია ის არა-საკვებავი ნივთიერებანიც როგორც მაგალითად თმა, ბალანი, მიწა და სხვა ჭუჭყი, რომელიც ჩააყოლა ცხოველმა საჭმელს; შიგვე განავალში არიან აგრედვე ნაღველის მარილები, ნაწლავების ლორწო და გასდევს თან განთავისუფლებული ბლომად წყალი.

ამიდების სარშვა. აზოტნარევი მცენარეული ნივთიერებანი ანუ ეგრედწოდებული „ამიდები“, როგორც შემოდ იყო ნათქვამი, უფრო მარტივი შედგენილობისანი არიან, ვიდრე პროტეინები. ამიდები წარმოსდგენენ ან იმ დაუმთავრებელ შენობას, რომელიც

პროტეინად უნდა გახდეს როცა დამთავრდება, ან შედეგს პროტეინის გამოცვლისას, როცა სამოძრაოდ არის იგი გამზადებული მცენარის სხეულში, ან და დანაშაღს ნაწილს პროტეინისას.

ჯერ-ჯერობით ძლიერ ცოტა რამ ვიცით ამიდების ქიმიური შედგენილობის შესახებ, ხოლო ის კი შეიძლება ვიფიქროთ რომ ზოგ შემთხვევაში მაინც ამიდები თავიანთი თვისებებით ჰგვანან ალბად იმ ნივთიერებებს, რომელიც წარმოსდგებიან საქმლის ხარშვის დროს ცხოველის სხეულში. რადგან ამიდების მომზადება შესაძლებელია მცენარეში ენზიმის საშუალებით, ამიტომ მათი მოხარშვა შინაურ ცხოველების სხეულში შეიძლება პროტეინების ხარშვას დავადაროთ.

საქმლის მხარშავი ჯირკვლები.

ი. პ. პავლოვის გამოკვლევით საბოლოოთ მტკიცდება რომ ნერწყვის მოგროვება პირში დამოკიდებულია უფრო თვით საკვებავის შედგენილობაზე, ვიდრე ცხოველის მდაზე ან შიმშილზე.

რაც უფრო საყვარელია საქმელი და ცოტ-ცოტაობით ეძლევა იგი ცხოველს, იმდენი კუჭის წვენიც უფრო მდიდარია სიმჟავით და პეპსინითაც და ზომითაც მეტი გროვდება კუჭში საქმლის მოსახარშავად.

პანკრეატულ წვენში, იმისდამიხედვით ცილა-ნარევი უფრო საკვებავი თუ სახამებლიანია, ხან პროტეინის მხარშავი ენზიმებია ხოლომე ბლომად, ხან სახამებელზე მომქმედი ენზიმები.

პავლოვის გამოკვლევა გვიმტკიცებს, რომ საქმლის ხარშვა-მონელება, მდა და გემოვნება ერთიერთმანეთზე არიან

დამოკიდებულნი და უნდა ამიტომ ერთად იყვნენ განხილულ-შესწავლილნი და არა ცალკ-ცალკე.

გემო.—რომელი საქმელია გემრიელი, რომელი უგემური, ამისი განსაზღვრა ძნელიც არის და შორსაც წაგვიყვანს, მით უმეტეს რომ, როგორც ყველამ ვიცით, ერთიდაიგივე საქმელი ერთისთვის რომ წამალი იყოს, მეორესთვის შეიძლება საწამლავი გახდეს, ან და საქმელი, რომელიც დღეს გვრგებს, შეიძლება ხვალ მაწყინარი იყოს.

ერთდაიგივე ადამიანს, გინა ცხოველს არც მდა, არც ჭამის სურვილი, არც თვით უნარი საქმლის მონელებისა ერთნაირი არა აქვს მუდამ.

არამც თუ მარტო ადამიანის, არამედ შინაური საქონლის გემოვნებაც კი დამოკიდებულია ხშირად მიჩვევაზე ან ჩვეულებაზე და მათ რწმენაზე რომ ესა და ეს საქმელი გემრიელიც არის და მარგებელიც. როდესაც საქონელს ეძლევა ახალი რამ საკვებავი, ჯერ ისინი პირველად სუნავენ ამ საქმელს, დროებით ერიდებიან, მერე ცოტ-ცოტაობით უწყებენ ჭამას და შემდეგ გაძლომაც კი აღარ იციან ხოლომე იმდენსა სჭამენ. ამგვარი მოვლენა იმას ამტკიცებს, რომ საქმელი, რომელიც წინად უგემურად ეჩვენებოდა საქონელს, მერე უზომოდ გემრიელდება მათთვის ერთბაშად.

აქედან მარტო ის შეიძლება დავსკვნათ, რომ შეჩვევას და ჩვეულებას თუმცა არავითარი კავშირი არა აქვთ საკვებავთან, მაგრამ გემოვნებაზე კი დიდი გავლენა ჰქონიათ.

მართალია, სიგემრიელეს საქმლისას გავლენა აქვს მის მოხარშვა-მონელებაზედაც, მაგრამ ისიც ძაან მართალია,

რომ ხშირად აღამიანსაც და ცხოველსაც პირდაპირ მაყინარი საქმლისადმი ეხსენებათ მადა, თხოულობენ ისეთ საქმელს, რომელიც ძნელი მოსახარშია ან მავნებელია მათთვის. ზოგჯერ საწამლავი ნივთიერებაც კი შეიძლება ეჩვენოთ გემრიელ-ნოყიერად და შემრგო საქმელი კი უგემურად.

მიუხედავად ამ საკითხის ასეთი გამოურკვევლობისა, ყოველმა გამოცდილმა მეძროხემ იცის, რომ საქმელი გემრიელი უნდა ეძლეოდეს საქონელს, რომ ჭამა ესამოვნებოდეს. ეს კი ადვილად მოსახერხებელია უფრო მაშინ, როდესაც საქონელს ერთდაგივე რიგად შეზავებული საქმელი ეძლევა თავთავის დროზე და არა უდროოდროთ და მეტის-მეტად განსხვავებული.

სიცოცხლის განახლება (შეტაბოლიზმი). რაკი მიღებული საქმილიდან სინოყიერე გაჟვენავს სხეულში, მერე მკვლევარმა აღარ იცის როგორ მიჰყვეს მას უკან, რომ მიაგნოს იმ საიდუმლო წუთს და ადგილს, სადაც ნოყიერი იგი ნივთიერება, აქნობამდე უსიცოცხლო, ცოცხალ ნივთიერებათ იქცევა ცხოველის ანუ მცენარის სხეულში.

მივა თუ არა გამოძიება ამ კითხვამდე, მკვლევარი გრძნობს რომ მოვლენა

ნა იგი საიდუმლოებას შეადგენს ბუნებისას და როგორც დღეს ისე მომავალში მიუწოდებელი იქნება აღამიანის გონებისათვის.

ბევრი იმ ცვლილებათაგანი, რომელიც სხეულში ხდებიან, ვიცით, შეიძლება კიდევაც ავწეროთ, ხოლო ზოგ მათგანზედ კი არაფერი არ შეგვიძლიან ვსთქვათ გარდაწყვეტით.

მთელ იმ რიგ ცვლილებებს, რომელსაც განიცდის საქმილიდან მიღებული სინოყიერე ვიდრე მას ცოცხალი სხეული ან თავის ნაწილად აქცევს, ან სითბოდ გამოიყენებს და შემდეგ ისევ უსიცოცხლო ნივთიერებად გარდაიქცევა, ვითა ცვლილებებს ერთი მეორეზე მომდევნოებს, როგორადაც ბუნების ერთი მთლიანი მოვლენა, **მეტაბოლიზმი** ჰქვიან სახელად.

პირველი ნახევარი ამ მოვლენისა, ესე იგი როდესაც უსიცოცხლო ნივთიერებიდან ცოცხალი ნაწილი უნდა წარმოსდგეს სხეულისა, **ანაბოლიზმად** არის წოდებული, ხოლო მეორე ნახევარს — როდესაც ცოცხალი ნაწილი იგი უნდა ისევ დაინგრეს-დაიშალოს უსიცოცხლო ნივთიერებათ, ეწოდება **კატაბოლიზმი**.

ევროპის ბაზარი

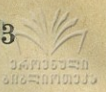
თაფლი

ლონდონის ბაზარზე შემდეგი ქვეყნებიდან შემოაქვთ თაფლი:

ჰბანადან — (ამერიკა); **იტალიიდან**, განსაკუთრებით ცნობილია რომის, მაგრამ ხშირად შაქრით არის მომზადებული; **საფრანგეთიდან** — ნარბონისას როზმარინის გემო აქვს, რადგან ფუტკრები ამ მცენარით იკვებებიან; სამხრეთ

საფრანგეთისას ლავანდის გემო აქვს, რადგან ეს მცენარე ძლიერ გავრცელებულია; **ავსტრიიდან** საუცხოვო თაფლი შემოდის, განსაკუთრებით ალპიის თაფლი; **უნგრეთიდან** — დაბალი ხარისხის თაფლი შემოდის.

თაფლი აქაურ ბაზარზე დიდ კასრებში (ბოჩკებში) შემოდის; თითო კასრი იწონის 400 კილოს = 25 ფუთს.



წმინდა თაფლი აქ რომელიც მოაქვთ ჩვეულებრივად მოყვითალო ფერისა არის, სქელი და ტკბილი გემოსი, ამას გარდა სურნელოვანი. სურნელება დამოკიდებულია იმ ყვავილებზე, რომლითაც ფუტკრები იკვებებიან. **ახალი თაფლი** ღია ფერისა არის და ცოტათი მომჟავო, სიმჟავე თანდათან მატულობს სიძველესთან ერთად. ყალბ თაფლს უმეტესად შაქრით აკეთებენ.

ამ ჟამად ლონდონში ჩამოტანით საფრანგეთის თაფლში იძლევიან 22—25 **მანეთამდე 3 ფუჟაში**. ასეთივე ფასებში იყიდება იტალიური თაფლიც.

საკიროა ჩვენებური თაფლის აქაურ ბაზარზე გამოტანა. მსურველთ შეუძლიანთ გამოუგზავნონ „მოსავალის“ რედაქციას **წმინდა თაფლის ნიმუში შუშის ორ ქილაში ორ-ორი გირვანქა** და თანაც შეატყობინონ, თუ რამდენი ფუთის შოვნა შეუძლიანთ. იმ ნიმუშის მიხედვით შეიძლება აქაურ ბაზარზე გადაწყვეტილი ფასები დაწესდეს ჩვენი თაფლისათვის.

თამბაქო

ავვისტოში შარშან შემოვიდა დაუშუშავებელი თამბაქოს ფოთლები:

ამერიკიდან 14,572,334 გირვ. სხვა ქვეყნებიდან . . . **753,320** „

სექტემბერში, შარშან:

ამერიკიდან 8,681,993 გირვ. სხვა ქვეყნებიდან . . **1,541,613** „

ხაზგასმული ციფრებით აღნიშნული თამბაქოს რაოდენობა უმეტეს ნაწილად ოსმალეთიდან შემოდის. როგორც ცხადად სჩანს სექტემბერში ერთიორად მეტი შემოსულა ვიდრე ავვისტოში.

ლონდონის საწყობებში თავმოყრილი იყო შარშან:

ივლისში 191,258,000 გირვ. ავვისტოში . . . 197,155,000 „ სექტემბერში . . . 197,051,000 „

ინგლისის თამბაქოს მრეწველობაში დიდი ცვლილება ხდება. სამი წელიწადია რაც დაარსდა Imperial Tobacco Co. სრულიად ინგლისის თამბაქოს ქარხნების კავშირი, რომელიც ცდილობდა მთელი წარმოება ხელში ჩაეგდო და ამნაირად ბაზარზე გაბატონებულიყო. სურვილი აუსრულდათ, რადგან კავშირის დაარსებისას **503** ქარხანა არ შედიოდა ამ კავშირში და დამოუკიდებლად მუშაობდა, დღეს კი მარტო **383** ქარხანა-ლა არის გარეშე კავშირისა დარჩენილი. მომავალში მოსალოდნელია კავშირის გაძლიერება, რადგან ამას ხელს უწყობს თამბაქოზე ბაჟის აწვევა.

თამბაქოს მოსავალი ოსმალეთში

მაკედონია (ქსანტის ოლქი). შარშან თამბაქო უფრო ნაკლები დაითესა ვიდრე შარშან წინ. ამინდი მთელი ზაფხულის განმავლობაში ცვალებადი იყო, რამაც ცუდათ იმოქმედა თამბაქოს ღირსებაზე. მოსავალი 40⁰/ო ნაკლებია წინანდელზე. 90⁰/ო მთელი მოსავლისა დაბალი ხარისხისაა, ეგრედ წოდებული „სირაპასტალი“. მუშა ხელი გაძვირდა, რადგან თამბაქოზე დიდი მოთხოვნალებაა და მუშებმა თითონ მიჰყვეს მოშენებას ხელი.

სალონიკის რაიონში მოსავალი კარგი იყო წვიმების გამო. მარტო გერმანიაში და ავსტრიაში გაიზიდა 1909 წ. დარჩენილი თამბაქო 3,200,000 მანეთისა.

სმირნა (მცირე აზია)—**აიასოლუკის რაიონი**. მოსავალი მდარე იყო და შარშან წინდელზე ბევრად ნაკლები.

მელუსოს და მუგლას რაიონი. თამბაქოს ავადმყოფობა გაუჩნდა, ამიტომ ბევრს საერთოდ ეშინიან საგაისოდ დათესვა.

ამერიკის უდიდესმა კომპანიამ და ოსმალეთის თამბაქოს მონოპოლიის მართველობამ დაიწყეს თამბაქოს შესყიდვა, რადგან მათი მოლოდინი არ გამართლდა და ფასებმა არ დაიწია. მიუხედავად ომისა და ფულის სიძვირისა თამბაქო ძლიერ კარგ ფასებში იყიდება, რადგან ავადმყოფობის გამო საგაისოდ ცუდ მოსავალს ელიან.

სტამბოლი. მოხდა პირველი და სრულიად ახალი ოსმალეთისთვის თამბაქოს მუშათა კრება. კრებას დაესწრო 27 დელეგატი, რომელთაც 37,000 თამბაქოზე მომუშავეებმა გამოგზავნეს. ეს პირველი მაგალითია ოსმალეთში მუშათა ორგანიზაციის შედგენისა. შედეგათ ამას ხელფასის მომატება და სამუშაოს დროს შემოკლება მოჰყვება.

იტალია. სანამ ოსმალეთთან ომი დაწყებოდა იტალიას ძლიერ ბევრი თუთუნის გამოჰქონდა ოსმალეთიდან. ომის დაწყების შემდეგ ერთი ფუთიც არ გამოუტანია. ამით ისარგებლეს იტალიის მებობელ სახელმწიფოებმა ბოლგარიამ და სერბიამ, რომელთაც ძლიერ ბევრი თამბაქო შეაქვეთ იტალიაში აგერ უკვე ორი თვეა.

ჩვენებური თამბაქო ვაცილებით უკეთესია ბოლგარიის და სერბიისაზე და ამიტომ ურჩევთ ჩვენებურ თამბაქოს მწარმოებლებს რომ ისარგებლონ ამ შემთხვევით და გაზიდონ თამბაქო იტალიაში.

იტალიაში თამბაქოს მონოპოლია არის, ესე იგი თამბაქოს ყიდვა და და-

მუშავება სახელმწიფოს ხელშია, ამიტომ მსურველთ ურჩევთ შეატყობინონ „მოსავალის“ რედაქციას, თუ რამდენი ათასი ფუთის მოგროვება შეუძლიათ და რამდენ ხანში, აგრედვე დაადონ ფასები ბათომში ჩატანით.

თუ მსურველნი გამოჩნდნენ ხელს შეუწყობთ იტალიაში თამბაქოს გასაღებას

რუსეთი: 6 დეკემბერს ქ. მოსკოვში მოწვეული იყო სრულიად რუსეთის თამბაქოს მექარხნეთა კრება. კრებამ გადასწყვიტა მექარხნეთა სინდიკატის დაარსება. მექარხნეთა უმეტესი ნაწილი სინდიკატში ჩაეწერა. სინდიკატის დაარსებას თან მოჰყვება პაპიროზებზე და საერთოდ დაუმუშავებელ თამბაქოზე ფასის აწევა. ამავე დროს სინდიკატი ეცდება იაფად ჩაიგდოს ხელთ ნედლი თამბაქო. რადგან უმეტესი ნაწილი მექარხნეებისა სინდიკატში შედის, ამიტომ მათ შეძლება ექნებათ თამბაქოს მწარმოებელი აიძულონ იაფ ფასებში მიჰყიდონ თამბაქო. ამის ასაცდენად წინადადებას ვაძლევთ ჩვენებურ თამბაქოს მწარმოებლებს, რომ რაც შეიძლება მეტი თამბაქო გამოიტანონ საზღვარ გარედ, ამითი ახლად დაარსებული სინდიკატიც იძულებული გახდება მეტი ფასი მისცეს ნედლ თამბაქოში.

სტატისტიკური გამოანგარიშებით 1910 წ. რუსეთში იყო სულ 307,294 თამბაქოს პლანტაცია, 1908 წელს კი 341,966. პლანტაციების რიცხვმა იკლო 2 წლის განმავლობაში. მაღალი ხარისხის თამბაქოს მოსავალმა 25⁰/0-ით იმატა, დაბალი ხარისხის თამბაქოსამ კი 23⁰/0-ით დაიკლო.



ჩრდილოეთ კავკასიის და სოხუმის ოლქში 1893 — 1909 წ. თამბაქოს პლანტაციების სივრცე უდრის 205,900 დესეტინას. ამავე ხნის განმავლობაში მოსავალი უდრიდა 3,722,222 ფუთს.

ამემაღ ამ ოლქებში ყოველ წლიურად 40,000 ადამიანი პოულობს სარჩოს თამბაქოს მოყვანით.

„მოსავლის“ წარმომადგენელი ლონდონი 4/17 იანვარი.

საყურადღებო ცნობები

დასალევი წყლის გაწმენდა. ქიმიის პროფესორი ლიდზი დასალევი წყლის გასაწმენდად ყველაზე საუკეთესო საშუალებად შაბხასთვლის. ბათლზე ოთხი გრამი (ერთი მისხალია დაახლოებით) შაბი კმარა ასარევად, რომ ადამიანისათვის ყველა მავნე მიკრობები დაიხოცნენ წყალში. ამავე დროს ასე ცოტა შაბი უვნებელიც არის ადამიანისათვის და არც გემოს უფუჭებს წყალს.

ვაშლი ხველების წინააღმდეგ და ამოხლანძული ყელის გასაწმენდათ. ხველების შესაყენებლად ან ამოხლანძული ყელის ჩასაწმენდად ვაშლი შეგიძლიანთ იხმაროთ ასე: გაწმინდეთ ვაშლი, ნუკი გაფუცქვით, დასტერით, ჩაყარეთ ჩაინიკში, დაასხით ადუღებული წყალი და დააცადეთ ერთი ნახევარი საათით. ვაშლი გამოსცემს თავის მომეაო წვენს, რომელიც შემდეგ შეგიძლიანთ იხმაროთ თუნდა შაქრით, თუნდა უშაქრით.

ცხვირთა სისხლის წინააღმდეგ. აიღეთ ერთ სტაქან წყალზე ნახევარი ლიმონი, ჩაწურეთ შიგ და ამით გამოივლეთ რამდენჯერმე ცხვირი, როცა სისხლი გდით. სისხლი მაშინვე შედგება.

საშუალება კურდღლების წინააღმდეგ ხენილის ბალში. ზამთარში კურდღელი ხშირად ძლიერ აფუჭებს ხენილს. აიღეთ სამი ნაწილი ქანი, ერთი ნაწილი ფისი, გადაადნეთ ერთად ნელ ცეცხლზე და ნელ-თბილი წაუსვით ჩოთქით ხენილს კანზე სადამდინაჲც კურდღელი შეიძლება შესწდეს ხეს. წამალ-წასმულ ხეს კურდღელი აღარ მიეკარება. წამალი იგი არა-

ვითარ ვნებას არ აძლევს ხეს და დიდხანსაც რჩება ზედ ჩამოურეცხავი.

ბრინჯაოს გაწმენდა. აიღეთ ციკორი აბილეთ წყალში ცომივით და წაუსვით ჩოთქით გასაწმენდ ავეჯს, გახეხეთ შემდეგ შალით, გადაავლეთ წყალი და გააშრეთ. ბრინჯაო ატყვერიალდება მშვენივრად.

მეცნიერებაში ხმარებული საზღვარ გარედ ზომების შედარება არსებულს ჩვენში ზომებთან.

ერთი მეტრი შეადგენს დაახლოებით ოცდაორ ნახევარ (22¹/₂) ვერშოკს ანუ სამ ნახევარ (3¹/₂) ფუტს;

ერთი დუიმი უდრის ორნახევარ (2¹/₂) სანტიმეტრს;

ერთ ვერშოკს ცოტადა აკლია ოთხნახევარ (4¹/₂) სანტიმეტრამდე;

ერთი კილომეტრი ოთხმოცდაათხმეტი (94) არშინით არის ნაკლები ერთ ვერსზე¹).

ერთი გრამი უდრის დაახლოებით ერთ მეოთხედს (1/4) მისხალს;

ერთი კილოგრამი უდრის დაახლოებით ორ ნახევარ (2¹/₂) გირვანქას.²)

¹) უფრო დაახლოებით: 1 მეტრი=22,4972 ვერშოკისას ანუ=1,40607 არშინისას ანუ=3,28084 ფუცისას. 1 არშინი=0,71120 მეტრისას.

²) უფრო დაახლოებით: 1 გრამი=0,2344 მისხალს; 1 კილოგრამი=2,4419 გირვანქას; 1 გირვანქა=0,40951241 კილოგრამს.

გ ლ გ ი რ ლ ი

ქართულ მევენახეობის სასურსათო

ყოველი მევენახე ჩვენში დაინტერესებულია, რომ თავის დროზე შეიძინოს გოგირდი. გოგირდს ჩვენი მევენახეები უმეტეს ნაწილად ვაჭრებისაგან ყიდულობენ და ძლიერ ძვირადღაც.

ჩვენ დავიჭირეთ საქმე **სიცილიის (იტალიის)** უდიდეს ქარხანასთან და შეძლება გვაქვს ძლიერ იაფად მოვაწოდოთ გოგირდი მსურველთ. საქონელს ჩავაბარებთ **ბათომში** შემდეგ ფასებში:

პირველი ხარისხის—1 ფუთი ეღირება 1 მ. 15 კაპ.; საქონელი იქნება გამოგზავნილი კასრებში (ბოქცებში); თითო კასრში 4²/₃ ფუთი გოგირდი. კასრების ფასი მყიდველს არ გადახდება;

მეორე ხარისხის—1 ფუთი ეღირება 1 მან. 5 კ.; საქონელი მოვა ტომარებით; თითო ტომარაში იქნება 3 ფუთი გოგირდი; ტომარა უფასოდ.

მესამე ხარისხის—1 ფუთი ეღირება 90 კაპ.; საქონელი იქნება ტომარებში; თითო ტომარაში იქნება 3 ფუთი გოგირდი; ტომარა უფასოდ. ამას გარდა მყიდველმა უნდა გადაიხადოს ბათომში შემოსატანი ბაჟი 30 კაპ. 1 ფუთზე.

საქონლის ღირსება: პირველი და მეორე ხარისხი სპეციალურად სახმარაო

საბერველით ვენახის ფოთლებისათვის, ძალიან მხატვა და ადვილი სახმარი;

მესამე ხარისხის იხმარება ყოველნაირი მიზნისათვის.

ზემოდ აღნიშნული ფასები უნდა გადაიხადოს მყიდველმა ბათომში ბანკის საშუალებითა.

ვისაც ნისიათა სურს საქონლის გამოწერა, მან უნდა ბანკის რეკომენდაცია დასახელოს და მაშინ სპეციალურ წინადადებას მივცემთ.

ნიმუშების ნახვა მყიდველთ შეუძლიათ „**მოსავალი**“-ს რედაქციაში. ზაკაზები უნდა იქნას გამოგზავნილი ლონდონის აგენტურაზე „**მოსავალი**“-ს რედაქციის შუამავლობით.

ვურჩევთ ყველა მევენახეებს ისარგებლონ ამ შემთხვევით, რადგან იტალიის გოგირდი ყველგან გათქმულია და ასე იაფად ვერსად ვერ იშოვნიან.

უფრო უკეთესი იქნება თუ რამდენიმე მევენახე ერთად გამოიწერონ საქონელს.

„**მოსავლის**“ ლონდონის აგენტურა

იონჯის თესლი

კავკასიის საიმპერატორო სასოფლო სამეურნეო საზოგადოებაში

იხილება

ნამდვილი ფრანგული იონჯის საუკეთესო **თესლი** **პროვანსიდან** გამოწერილი. (3—1)

მიიღება ხელის-მოწერა

უფროსად „**მოსავალზე**“ 1912 წლისათვის მარტო ტფილისში.

რედაქცია ეცდება წლის თავზე ძვირფასი პრემია მიაწოდოს ხელის-მომწერელებს. მსურველთ შეუძლიანთ შეიძინონ წარსული წლების „**მოსავალი**“.

მთელი კომლექტი	1909	წლისა	უყდო	1 მან. 50 კ.,	ყდაკაზმული	2 მ.	„ კ.
„	1910	„	„	2 მან. —	„	ყდაკაზმული	2 „ 5 „
„	1911	„	„	2 მან. 50 კ.,	ყდაკაზმული	3 „ —	„

რედაქციის გამოცემანი: **კანონი** მევენახე-მეღვინეთა კომიტეტების შესახებ 15 კ. **იონჯა**—5 კ., **ბამბა**—5 კ., **ქართოფილი**—5 კაპ.

რედაქ.-გამომცემელი **ვ. ი. რცხილაძე**