



წელიწადი მისამდე

წელიწადი



სამეურნეო უზრუნველყოფის

გოსავალი



გაიხი 15.

№ 10.

უინაარსი:

| | | |
|-----------------------|--------------------------------------------|----|
| ვ. მჭედლიშვილი... | გოგირდის სმარება მეფეინუბაში | 3 |
| გ. ნახუცრიშვილი... | ფილაქსერის მოკლე ისტორია და ამერიკული ვაზი | 5 |
| მლ. ალ. ჯალიაშვილი... | მეფეიტერეს კაქენდარა, აპრილი | 9 |
| გრ. ცხადაძე | ჭინჭასი ანუ წიგნბუფას ანთება (აპრილი) | 12 |
| ს. კახელიძე | კლეს-კოფურატორის სახელმძვანელო | 14 |

კითხვა—პასუხი:

| | | |
|------------|--------|----|
| ა. როლოვი | ვასუხი | 15 |
| განცხადება | | 16 |



ქართული
ლიბრეოთეკა

სამეურნეო ჟურნალი მოსავალი

(იბეჭდება ორ კვირაში ერთხელ)

წარსულ წელს ჟურნალში დაიბეჭდა წერილები შემდეგი შარებისა: — ახალსეული ვ., ანაზღეული, ახალაია ი., ბერეკაშვილი კ., გულბათიშვილი ვ., გვარამაძე კ., გორთ მაშვილი ვ., ელიაშვილი ზ., ვაჭრიშვილი ვ., თაქთაქიშვილი გ., თოიძე კ., იოსელიანი ე., კახელიძე ს., კარბელაშვილი ელ., კარაღელი ვ., მანაბელი ა., მდივანი დ., შქელიშვილი ვ., ნახუცრიშვილი გ., ონიკოვი კ., როლოვი ა., რცხილაძე ვ., რცხილაძე სტ. ვ., რცხილაძე სტ. გ., ფურცელაძე ი., ფლავანდიშვილი დ., ქუთათელაძე ი., ქათამაძე ვ., ქარცივაძე მ., ყიფიანი პ., ჩივაძე გ., ცხადაძე გრ., ხუნდაძე ს., შავლიყვი პ., ჯანაშვილი მ., ჯიქია ლ., კახელი მევენახე, ზემიონოვი ექიმი.

რედაქცია მოელის თანამშრომლობას სხვებიდანაც.

თანამშრომელთა საუბრადღებოდ.

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

დასაბეჭდად მიღებული წერილები შეიძლება რედაქციამ შეასწოროს და შეამოკლოს. წერილები და კორექსონდენციები, რომელნიც არ დაიბეჭდებიან, არც შეინახებიან დასაბრუნებლად.

რედაქცია მზით არის აღმოუჩინოს „მოსავლის“ მკითხველებს ყოველ გვარი შეუამავლობა სამეურნეო იარაღებისა და მაშინების და აგრედვე ყველა სამეურნეო ნაწარმოების შექმნა-გასაღებაში.

განცხადებები დაიბეჭდება მხოლოდ უკანასკნელ გვერდზე. ჩვეულებრივი სტრიქონი (ვერტული ან აკადემიური ასოთი) განცხადებისა ღირს **ორი შაურის**.

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

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

ჟურნალი წელიწადში ღირს **3 მანეთი**.

რედაქციის ადრესი: Тифлисъ, Баятинская, 5. «МОСАВАЛИ».

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



გოგირდის ხმარება მეღვინეობაში

ნამდვილი მეღვინეობა ნებას არ აღეშინებოდა მეღვინის მიუმატოს ღვინოს რაიმე უცხო ნივთიერება, გარდა ისეთისა, რომელიც ღვინოს ბუნებრივ შემადგენელ ნივთიერებებს შეუნახავს არას მიუმატებს (გარდა იმ შემთხვევისა როცა ღვინოში ვურევთ ღვინიდანვე ან ყურძნიდანვე მიღებულ ნივთიერებას) ისეთს, რაც ღვინოს იმ ტიპს არ შეუნახავს როგორც იყო. წინააღმდეგ შემთხვევაში მიმატება იქნება ნამდვილი ფალსიფიკაცია და არა ნამდვილი მეღვინეობა. გარდა ამისა მიმატებული ნივთიერებანი შემდეგ ღვინოზე ზედგავლენისა უნდა დაილექნენ და გამოსკალდნენ ღვინოს. ეს ასე რომ არ იყოს მაშინ მეღვინეობის მტრებს, ფალსიფიკატორებს, ნება მიეცემოდათ, გააფართოვონ თავიანთი ხელობა სადამდინაჯ სურათ. საუბედუროდ რუსეთში ამ ფალსიფიკატორების ასალაგმავად ჯერ არ არის შემუშავებული და გამოცემული კანონი და ვინ იცის როდის და რა ხასიათისა იქნება. სხვა სახელმწიფოებში-კი ასეთი კანონები დიდი ხანია მოქმედობენ. ამასთან იქ თვით საზოგადოებაც ებრძვის ფალსიფიკაციას.

მეღვინეობაში იხმარებიან შემდეგი ნივთიერებანი: გოგირდული სიმჟავე (გოგირდის, ბოლი) სხვადასხვა ცილანი, ღვინის მარილი და სიმჟავე, ტანინი, ღვინის სპირტი და ზოგიერთი მინერალური ნივთიერებანი. გოგირდი იხმარება როგორც გოგირდული სიმჟავე, რომელიც წარმოსდგება გოგირდის დაწვით. გოგირდულ სიმჟავის შესა-

რვეად ღვინოში სხვადასხვა საშუალებათა მიღებული მიხედვით იმისა თუ რომელ წყაროდან ვიღებთ მას. ერთი უბრალოდ ამ საშუალებათაგანი არის ცარიელ ჭურჭელში გოგირდის დაწვა და მეორე შიგ ღვინის ჩასხმა. როცა ჭურჭელში გოგირდი იწვეება იმისი ბოლი, როგორც უფრო მძიმე ჰაერგვარი, ჭურჭელშივე რჩება და მალე არ ამოჰქრის. ღვინოს რომ ჩავასხავთ შიგ იხსნება და ამ სახით ერევა ღვინოს.

ასეთი საშუალება ძველადვე არსებობდა. მეღვინეობაში იხმარება ფხვიერი გოგირდი კი არა ესე იგი რომელსაც ხმარობენ ვენახების შესაწამლავად, არამედ კოშტი, ანუ ლულა გოგირდი.

გოგირდი უნდა იყოს სუფთა, არ ერიოს დარიშხანა, რომელიც ხშირად ურევია ხოლმე ბუნებრივ გოგირდს. ამიტომ ყველა გოგირდი არ გამოდგება, მეტადრე იაფ-ფასიანი, რომელიც გაწმენდილი არ არის დარიშხანისგან თუ ჭურჭელი დიდა, გოგირდი შეიძლება ჩავკიდოთ ჯამით და ისე დაწვავთ შიგ წონით იმდენი რამდენიც გვსურს. ასეთი დაწვა მოსახერხებელია ქვევრში. კახეთში როცა ქვევრი ნაკლულათ რჩებათ გოგირდს უბოლოებენ, რომ ჰაერმა ზედგავლენა არ იქონიოს ღვინოზე. ეს რასაკვირველია ძალიან კარგია და ასეც უნდა, მაგრამ, ასე რომ ვსთქვათ, ტექნიკური მხარე ამ აზრის განხორციელებისა კი არ უვარგათ კახელებს. აი რანაირად უბოლოებენ გოგირდს: ნაკლულ ქვევრში ღვინოზე მოატივტივებენ ჯამით გოგირდს, მოუკიდებენ



ცეცხლს, დახურავენ ქვევრს სარქვე-
ველს ღ მიაყრიან მიწას. გოგირდი იწვის
შიგ, მანამ არ გამოიღვევა მყავმბადი ჰაე-
რისა, მერმე ჩაქრება. ასეთი ჩაბოლება
თუმცა ხერხიანი და ქვეიანურია, მაგრამ
ძალიან საშიშოა. ჯერ ერთი როცა ჯამი
ცხელდება ღვინის სპირტი იორთქ-
ლება და გოგირდთან ერთად იწვება,
ამ გზით ღვინოს სიმაგრე აკლდება.
მეორე—როცა ღვინო მიიზიდავს გო-
გირდის ბოლს, გარედან ჰაერი იწყებს
დენას ქვევრში, რაც სასურველი არ
არის, რადგან ჰაერმა უნდა გაატანოს
სარქვეველზე დაყრილ მიწას, რომელიც
საზოგადოთ უსუფთაოა, და შეიძლება
შეჰყვეს ქვევრში ღვინის დამავადებელი
მიკრობები. ამასთან ეს ჰაერი ნესტიან-
იც არის ხოლმე და გოგირდულსიმე-
ვესთან ერთად წარმოადგენს მყარალს ჰა-
ერგვარს, რომელიც უსიამოვნოც არის
და მავნებელიც, ამიტომაც არის საჭირო
რომ ცარიელი ქვევრი, მინამ ჩაუბო-
ლებდეთ გოგირდს, კარგად გამოშრეს.
(იხ. „მოსავალი“ 1910 წ. „ცარიელი
ქვევრის მოვლა). საზოგადოთ უნდა
ვსთქვათ რომ ნაკლები ქვევრის ჩაბო-
ლება არ არის სასურველი, მეტადრე თუ
ბევრი ღვინო აკლია ქვევრს. დიდ ბო-
ჩკებს გოგირდს უბოლობენ იმ კარები-
დან, რომელიდამაც კაცი შედის გასა-
რეცხათ, ხოლო ეს მაშინ როცა დაავა-
დებულ ღვინოსთანა აქვთ საქმე. საზო-
გადოდ კი გოგირდს უბოლობენ ეგრედ
წოდებულ გოგირდის პატრუქებით.
გოგირდის პატრუქები კეთდება ქალა-
ლდის ან რაიმე ქსოვილის ამოვლე-
ბით გამდნარ გოგირდში. გამდნარი
გოგირდი ეკვრის ქსოვილს თხლათ და
ერთნაირად და ამოვლების უმაღვე
შრება. იმის და მიხედვით რამდენჯერ

არის ამოვლებული, პატრუქი გამოიყ-
სებელი ან თხელი. თუ ქსოვილის წო-
ნა ვიცით, შეგვიძლიან ზედ მიკრული
გოგირდის წონაც გავიგოთ. დაახლოე-
ბით სიგანით $1\frac{1}{4}$ ღუმიან და სიგძით 6
ვერშოკიან პატრუქს ცხელ გოგირდში
ამოვლებულს ერთხელ, 20—26 გრამი
გოგირდი ჰყვება ხოლმე საშუალოდ.
უნდა უსათუოდ ვიცოდეთ პატრუქის
წონაც, თუ გვინდა რომ ღვინოში გა-
რეული გოგირდის წონა გავიგოთ, რა-
საც დიდი მნიშვნელობა და ზედვაღლე-
ნა აქვს ღვინოზე სხვადასხვა დროს და
სხვადასხვა მიზნის მისაღწევად.

გოგირდის გადნობის დროს უნდა
მხედველობაში გვქონდეს იმისი თვი-
სებაც. როცა გოგირდი დნება იგი მა-
გარ ნივთიერებიდან გარდაიქცევა სი-
თხედ. დნობას გოგირდი იწყობს 114°
და ამ დროს წარმოადგენს სითხეს, რომ
მელსაც დაჰკრავს ყვითელი ფერი. შე-
მდეგ, თუ კიდე მოუმატებთ სითბოს
და ავიყვანთ 160° — 200°C , მაშინ გო-
გირდი მუქდება, სქელდება და შეიძ-
ლება ისე შეიკრას, რომ გადმობრუ-
ნებულ ქურჭლიდან არ დაიღვაროს.
შემდეგ, როცა ტემპერატურა 250° -ს
გადასცდება გოგირდი ისევ დნება და
რო მიადწევს 448°C , დაიწყებს დუღილს
როგორც დუღს წყალი. მერმე რაც უნ-
და ახუროთ, ტემპერატურა მისი 448°C
ზევით აღარ წავა და იდუღებს მანამ
სულ არ აორთქლდება. პატრუქების
გაკეთების დროს ეს თვისებანი უნდა
გვქონდეს მხედველობაში. გოგირდი
უნდა გადნეს მაგრამ არ უნდა გადას-
ცილდეს იმ საზღვარს, როცა იგი კარ-
გავს მოძრაობას და სქელდება, რასაც
ადვილად შევატყობთ ფერზე. თუ და-
ვატყეთ რომ გოგირდი სქელდება,



ცეცხლიდან გადმოვდგათ, დაეცდით ცოტას გაცივდეს და ისევ გათხელდება. გოგირდი არც ძალიან თხელი უნდა იყოს, რომ ქაღალდი კარგად ამოველოს.

მასალად გოგირდის პატრუქების გასაკეთებლად მე ვამჯობინებ უბრალო ქაღალდს სხვადასხვა ქსოვილებთან შედარებით. როცა გოგირდის პატრუქი იწვება ქურქელში იწვის გოგირდთან ერთად ქაღალდიც. ეს ბოლი გოგირდის ბოლთან ერთად ერევა ღვინოს. ქაღალდის ბოლს მატყლის ან ბამბის ქსოვილების ბოლთან შედარებით კი უფრო ნაკლებათ აქვს ცუდი სუნი.

ჩასაბოლებლად ავიღებთ ერთს ან რამდენიმე პატრუქს, ჩაგვიღებთ ქურქელში ზევითა ნახვრეტიდან და მოვუყიდებთ.

ჩასაკიდებლად ხმარობენ სქელ მკვდარ თულს, რომელსაც ერთ ბოლიწვდა აქვს მობმული სათითეს მზგავსი საღვენთი, ცოტა მაღლა მავთულს ურქვია ჩანგალი, რომელზედაც ჰკიდებენ პატრუქს. წვის დროს ჩამონაღვენთი გოგირდი ჩადის ზემოხსენებულ საღვენთში.

ჩასაბოლებელი ბევრნაირია. ყველას აღწერას არ გამოუდგებით, დაუწვავი გოგირდი არ უნდა გაერიოს ღვინოს. მართალია გოგირდი ღვინოში არ იხსნება, მაგრამ ღვინო თუ აღუღდა, ერთნაირი ქიმიური ზედგავლენით გოგირდი გარდაიქცევა მყარალ ჰაერგვარად (გოგირდის წყალმზადათ H₂S), რომელიც ცუდ გემოს და სუნს მისცემს ღვინოს.

ვ. მჭედლიშვილი

(გაგრძელება იქნება)

ფილქსენის მოკლე ისტორია და ამერიკული ვაზი

(დასასრული*)

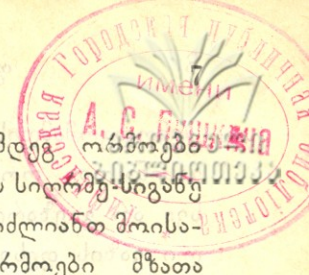
ნამყენი ვაზისათვის მიწის დამზადება

ნამყენი ვაზის მსხმოიარობა და იმისი ხანგრძლივი სიცოცხლე, მხოლოდ მიწის წესიერად დამზადება-დამუშავებაზეა დამოკიდებული. ცხადია, რომ მიწა რაც ღრმად იქნება გაფხვარებული, იმდენად ვაზის ფესვებიც ღრმად წავლენ მიწაში, სადაც საზრდოსაც ბლომად იშოვნებენ და ყინვა-სიცივისაგანაც თავს შეინახვენ.

კარგად დამუშავებულ მიწას დიდი სარგებლობა მოაქვს აგრედვე იმ დაჩაგრულ ნამყენებისათვის, რომლებიც სანერგეში ყოფნის დროს კარგად ვერ

შედულდნენ და ფესვებიც ნაკლებად გამოიტანეს. ეს ავადყოფი მცენარეები ფხვიერ და ნოყიერ მიწაში ხელახლა იკრებენ ღონეს, ნამყენის ადგილი უდულდებათ, თამამდებიან და სხვა საღ ძირებს მალე წამოეწევიან ხოლმე. საზოგადოდ ნამყენ ვაზს პირველ ორ წელიწადში დიდი ფერობა უნდა, მაგრამ ჩვენდა სამწუხაროდ ბევრმა არ იცის მათი წესიერი დარგვა და მოვლა. მიზეზიც ეს გახლავთ რომ მეტი წილი ჩვენი გლეხკაცობა დღესაც უნდობის თვალით უყურებს ნამყენ ვაზს. ხშირად გამიგონია სოფელში: „რა ჩვენი საქმეა ნამყენი, ძნელი სახეირებელიც არის და დიდხანსაც არა სძლებს“-ო. ეს იმისათვის ხდება, მკითხველო, რომ

*) იხილე „მოსავალი“, № 6.



ვიდრე დარგვას შეუდგებოდეთ, საჭიროა გადაბრუნებული მიწის მოსწორება, ამისათვის შეგიძლიანთ იხმაროთ კაბლო ან ქართული ფარცხი. როდესაც მიწას მოასწორებთ, შემდეგ საჭიროა თოკით ხაზები გაავალოთ და დანიშნოთ ვაზის დასარგველად წკრეები.

რაც შეეხება იმას, რა სიგრძე-სიგანე უნდა ჰქონდეს ვაზის წკრეებს, ეს დამოკიდებულია სხვადასხვა პირობებზედ. მაგ. ლონიერ ჯიშის ვაზს, უფრო შორიშორს რგავენ. ვიდრე სუსტი ჯიშისას, აგრედვე თუ მიწა ლონიერია. მაშინაც უნდა შორი-შორს დარგოთ, ვინემ ლარიბ მიწაში. საზოგადოდ რაც ვაზი შორი-შორს იქნება, თუნდ სუსტი ჯიშისა იყოს თუნდ ლონიერი, მაინც უმჯობესია.

შორი-შორს დარგული ვაზი დასამუშავებლათაც ადვილია როგორც ხელით ისე გუთნით და ამასთან სითბო-სინათლევ თავისუფლად მოხვდება მთელ ვაზის სხეულს და საუკეთესოთ დაამწიფებს ყურძენს.

ჩვენებურ ჯიშის ვაზისთვის ვისაც კი ადგილი არ ენანება უმჯობესია 2 აკმ. სიგანე მისცეთ ვაზის წკრეს, ახლოდ ვაზიდან ვაზამდის კი 1¹/₂ არშინი.

ვაზებს რგავენ ორნაირი წესით: შახმატიურად და ან კვადრატის წესით. უფრო კი ხშირად პირველს წესს ხმარობენ, რადგან შახმატიური წესით დარგვის დროს ვაზიც მეტი თავსდება და მზის სხივებიც თანაბრივ ჰხვდება თითოეულ მცენარეს. ვაზის წკრეებს უსათუოდ ჩრდილოეთიდან სამხრეთისკენ უნდა მისცეთ მიმართულება. როდესაც ვაზებს გაავლებთ და დასარგველ ადგი-

ლებს დაჰნიშნავთ, შემდეგ ორმოებს უნდა ამოილოთ. ორმოს სიღრმე-სიგანე თქვენვე ადვილათ შეგიძლიანთ მოისაზროთ. როდესაც ორმოები მზათა გაქვთ, შეუდგებით ნამყენი ვაზის დარგვას. დარგვამდის საჭიროა ნამყენებს ფესვების წვერები ცოტათი წააქრათ და ისე შეუდგეთ დარგვას.

ნამყენი ვაზი ისე უნდა ჩასდოთ ორმოში, რომ მისი ნამყენი ადგილი ცოტა დასცდეს მიწის ზედაპირს. ამასთანავე საჭიროა ფესვები გაუსწოროთ და შემდეგ ისე მიაყაროთ მიწა. როდესაც ორმოს ამოავსებთ, ოდნავ შემოუტკეპნით კიდევ. დარგვის დროსვე, უკეთესი იქმნება, რომ მეორე მუშაც ფესდაფებ მოგყვეთ და მიწა შემოაყაროს ნამყენს. ეს იმისათვის რომ ნამყენის ადგილი არ გამოშრეს. საზოგადოდ საკმარისია მიწა სამ-ოთხ ვერშოკის სისქეზე მოეყაროს, მხოლოდ ამ მიყრილ მიწაში ქვა-ლორღი არ უნდა ერიოს, რადგან კვირტის გაღვიძების დროს ნამყენის ყლორტი თავისუფლად ვეღარ ამოდის მიწიდან და ხშირად ძირშივე ტყდება. ვაზის დასარგავათ უკეთესი იქმნება გრილი დღე შეურჩიოთ. როდესაც დარგვას და მიწის შემოყრასაც მორჩებით, შემდეგი თქვენი ზრუნვა ის უნდა იყოს, რომ ახალშენში ბალახი არ მოერიოს. როდესაც ნამყენი ვაზი ამოინეტქავს და ყლორტები კარგად ასცდებიან მიწის ზედაპირს, მაშინ მეტ ყლორტებს ჩამოაშორებთ, შეარჩინთ მხოლოდ ორს. ამავე დროს ფრთხილად შემოუთხრით მიწას და ნამყენ ალაგს გაუსინჯავთ; თუ ამ ადგილს ახალი ფესვები გამოუტანიან, ესენიც უსათუოდ უნდა მოაქრათ. უჩიგო არ იქმნება

შემოდგომამდის ერთი ორჯელ კიდევ გასინჯოთ, რომ ნამყენ ადგილას ფესვი არ გაეზარდოს, თორემ ამერიკული ვაზის ფესვები ვეღარ გათამამდებიან საკმარისად და უყურადღებოდ მიტოებული ნამყენი ბოლოს ისევ ჩვენებური ვაზის ფესვებით დაიწყებს საზრდოობას და ფილოქსერასაც ეს უნდა, მაშინათვე დასახლდება ჩვენებურ ვაზის ფესვებზედ. აქედან ცხადია რომ მოუვლელი ნამყენი ვაზი სულ მთლად დაჰკარგავს თავის დანიშნულებას.

გარდა ამისა, ორიოდე სიტყვა ნამყენი ვაზების ფესვების დაქრახე მინდა ვსთქვა.

ამ სამი-ოთხი წლის წინეთ აღიანის სანერგეს გამგეს ბ-ნ ვარაჯევს საცდელათ რამოდენიმე ასი ძირი ნამყენისათვის სულ ძირში დაუჭრია ფესვები და შემდეგ ისე დაურგავს ცდას უნაყოფოთ არ ჩაუვლია. მიუხედავად იმისა, რომ თითონ ვაზებიც სუსტად ყოფილან შედუღებულნი. მშვენივრათ უხარნიათ, შედუღებითაც კარგად შედუღებულან და ღონიერი ფესვებიც გამოუტანიათ.

დასარწმუნებლად მე თითონ წაველ სანერგეში, ვნახე და ყოველივე ეს მართალი გამოდგა.

ბ-ნ ვარაჯევს სოფელშიაც გაუმეორებია ეს ცდა და ყველგან საუკეთესოთ უხარნიათ. ჩემდა დასარწმუნებლად მე თითონ დავრგე ატენის მამულში შარშან 100 ნამყენი ვაზი ფესვებ დაჭრილი ძირამდე და ყველამ ჩინებულათ იხარეს. რამოდენ

ნიმე ცალი წლეულ გაზაფხულზე ამთვილ ვილე გასასინჯათ და ჩემდა საბედნიეროდ უფრო დავრწმუნდი ამ ახალი წესის სარგებლობაში.

ამის მნახავი წლეულ უფრო გაბედულად მოვიქეც და 500 ნამყენი ვაზი დავრგე ძირამდი ფესვებ დაჭრილი და ველი, როგორ იხარებენ. საქმე იმაშია, რომ ამნაირი წესით დარგულ ვაზს ბევრი კარგი მხარე აქვს. ჯერ ერთი რომ ახლად გამოტანილი ფესვები თავისუფლად მიდიან მიწაში. წაუჭრელი ფესვები კი მიწის მიყრის დროს იგრინებიან და ვერ ლებულობენ მიწაში ჯეროვან მიმართულებას.

მეორე—ფესვების დაჭრა დიდად აადვილებს ვაზის დარგვას, რადგან ამ შემთხვევაში ორმოების ამოღება აღარ არის საჭირო, არამედ კმარა ხის ან რკინის პალო იხმაროთ, რომლის საშუალებით გაცილებით მარდათაც კეთდება საქმე და ერთი-ორად იაფადაც ჯდება.

მესამე—ფესვებ დაჭრილი ვაზით დარგული წკრეები უფრო სწორე იქმნება, ვიდრე ორმოებში დარგულისა, რადგან ორმოებში ვაზის დარგვის დროს, როდესაც მიწას აყრით, ისე არ იქნება რომ ვაზი ცოტათი მაინც არ გამრუდდეს.

ამაზე მეტს დღეს ვერას ვიტყვი. მომავალ შემოდგომაზე კი უფრო მეტი საბუთი მექნება ვრცლად მოვილაპარაკო ამ საგანზე.

გ. ნახუცრიშვილი



მეფუტკრის კალენდარი

(დასასრული *)

აპრილი

საკვებავის მომზადება.—ფუტკრების კმევა საჭიროდ ხდება ერთი მაშინ, როდესაც ფუტკარს ელევა საზრდო და მეორე—როცა პირდაპირ მეტი თაფლი გვინდა გავაკეთებინათ. ამიტომ საკვებავიც უნდა მომზადდეს ამ ორი მიზნით: ნაკლები სარჩოს შესავსებლად უფრო სქელი საჭმელი უნდა, თაფლის მოსამატებლად კი უფრო თხელი

სარჩოს შესავსებლად სასურველია თაფლივე ვიხმაროთ, თუ გვაქვს, თუ არა და სქელი შარბათი უნდა მივცეთ შექმედვის პროპორციით: ერთ ბოთლ წყალზედ უნდა ავიღოთ 3 გირვანქა შაქარი და 1 გირვ. თაფლი. ეს სითხე უნდა წამოვადულოთ, რომ თაფლი და შაქარი წყალში კარგად გაიხსნას.

როდესაც გვინდა მეტი თაფლი გავაკეთებინათ ფუტკარს, ღალა გავაზღვევინოთ, საჭმელად უნდა ავიღოთ 6 გირვ. შაქარი, 1 გირვანქა თაფლი, 3 ბოთლი წყალი და მივეუმატოთ ამას ერთი ჩაწება დაფქული მარილი.

საჭმელი ყოველ შემთხვევაში ფუტკრებს ცოტად შემთბარი უნდა ეწლიოს.

საკვებარები.—დღეს მრავალგვარი საკვებარებია ხმარებაში, მაგრამ უმეტესი მათგანი ბევრისათვის ხელმისაწვდომი არ არის ჩვენ საკვებარად ვარჩევთ ჩვეულებრივ რგვალ ჭიქებს, ან კიდევ წვრილ შუშის ქილებს, რომლებიც თითქმის ყველა მეფუტკრეს მოე-

პოება. ამნაირ ჭურჭელს ავავსებთ შარბათით, მოვაკრავთ პირზე თხელს ტილოს, ან ძაძას და გადმოვაპირქვავევით ცარიელს თეფშზედ. პირველად სითხის რამოდენიმე ნაწილი საკვებარიდან წამოიღვრება, მაგრამ გარეშე ჰაერის ზედგავლენით სითხის ჟონვა მალე ჩერდება. შემდეგ ავხდით სკას სათბუნებელ ბალიშს და მოვათავსებთ საკვებარს ტილოს ზემოდან, რომელიც ხელისგულის ტოლად ადრევე უნდა იყოს ამოჭრილი იმ ადგილას, სადაც ფუტკარი ბუდობს. საკვებავს ფუტკრები თავისუფლად გამოსუტავენ ქვემოდან. მეფუტკრე ძალიან კარგს იზამს თუ ამოჭრილს ადგილზედ ჯერ მავთულის ბუდეს დაატანს და მერე საკვებარს დასდგამს ზემოდან. ეს იმიტომაა კარგი რომ ცარიელი ჭურჭლის აღების დროს, რომელიც უქვევლად ადრე დილაობით უნდა მოხდეს ხოლმე, საკვებარს ფუტკრები თან აღარ აჰყვებიან და სიცივით აღარ დაითიშებიან. ასეთი ბადე ღირს არშინი 40 კაპ., რომელიც, ნაჭერ-ნაჭერ რომ დაიჭრას, თითქმის მთელს საფუტკრეს ეყოფა.

ღალის გასადიდებლად ფუტკრებს საჭმელი პირველ ხანებში ცოტ-ცოტაობით უნდა ეძლიოს,—ჯერზე გირვანქის მეოთხედამდე,—მერე კი თანდათანობით მოემატება. შიმშილით გამოწვეულ კმევის დროს კი საჭიროა ფუტკარს საჭმელი მოზრდილი ჭურჭლით ეძლეოდეს. ერთბაშად საზრდოს მიცემა იმითაა კარგი, რომ ასეთ შემთხვევაში ფუტკარი ამ საზრდოს სამერ-

*) იხ. „მოსავალი“ № 9.

მისო სახმარად ჰზოგავს, ხოლო ცოტ-
ცოტაობით კმევა კი—ხელს უწყობს
უზვე კვერცხის დებას, ახალთაობის
სწრაფ გამრავლებას.

მეფუტკრეს მტკიცედ უნდა ახსოვ-
დეს, რომ **დღისით არაოდეს და არა-
ფრის მოსაზრებით არ გაბედოს სკაში
თაფლიანის რისამე მიცემა**, თორემ
ქურდობას ვერ გადაურჩება. ამისათვის
სალალო კმევაც **უშველად** ღამლამო-
ბით უნდა ხდებოდეს: საქმელი დაბინ-
დებისას ეძლიოს და დილდილობით,
ვიდრე ფუტკარი გამოიშლება სამუ-
შაოდ, ჭურჭელი უკანვე ამოეცალოს,
მიუხედავად იმისა—სრულებით დაც-
ლილები იქნებიან იგინი, თუ არა.

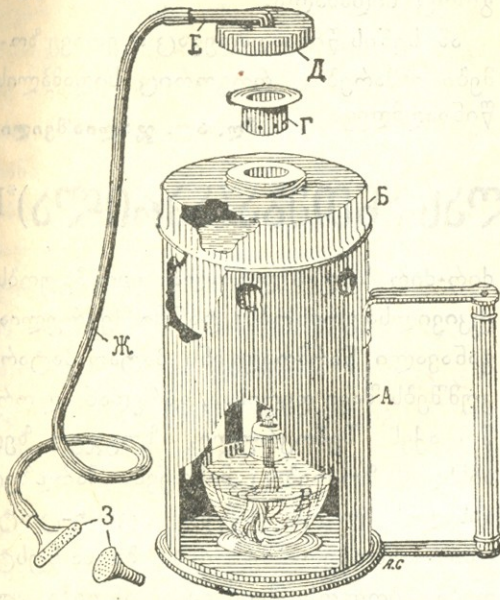
სიღამპლე.—უწინ ჩვენი მეფუტკ-
რეობა სრულებით არ იცნობდა ამ
სენს. როგორადაც ვაზის სხვადასხვა
გვარი ავადმყოფობა—ფილოქსერა, ობი,
ნაცარი, ბლეკოტი და სხ., უცხოე-
თიდან მოგვევლინა და უწყალოდ
მუსრს ადენს ჩვენს საფუტკრეებს.

მეცხრამეტე საუკუნემდე კარგად არ
იყო გამოკვლეული—თუ საიდან წარ-
მოსდგება სიღამპლე და მისი გადამდებ-
ლობა. მაგრამ 1885 წელს კი ინგლი-
სელმა მეცნიერებმა—ჩეშიარმა და ვას-
ტონ—ჩაინმა საბოლოოდ გამოიკვლიეს
რომ ეს ავადმყოფობა წარმოსდგება
ერთგვარი თვალთუხილავი ჭიებიდან,
რომელთაც უწოდეს **ალვეის** ბაცილა
(*Bacillus alvei*), და რომელიც ისეთივე
სწრაფ გადამდები სენია, როგორადაც
ხოლერა და სხვა ამგვარი სახადი.

სიღამპლით ავადა ხდებიან დიდი
ფუტკრებიც და ბარტყიც, ასე გასინ-
ჯეთ თვით კვერცხიც კი, თუ იგი
ავადყოფი დედისაგან არის დადებუ-
ლი. ყველაზე მეტს სიმკაცრეს ეს სენი
უფრო ბარტყზე იჩენს.

ნიშნები. სალი ფუმფლა (ბარტყი)
ძალზე თეთრია, მარგალიტის ფერისაა.
ნამგალსავით არის მოხრილი და წვეს
თავის აკვანში—უჯრაში. მისი ზრდა და
უჯრიდან გამოჩეკა—გამოსვლა ყო-
ველთვის წესიერად მიმდინარეობს.
ხოლო როდესაც იგი სიღამპლით ხდება
ავად, მაშინ კი **ჯერ ყვითლდება, სი-
ყვითლე თანდითან მიხაკის ფერი
ხდება, კანი გამჭვირვალე აღარ არის,
სიკვდილის წინ მთლად იჭიმება
უჯრის ქვემოთა კედლის სიგძეზე
და კვდება.** ამ სენით დაღუპილს
ფუმფლას ფუტკრები ახლოს არ ეკა-
რებიან, მკვდრებს სკიდან კარზე
არ ეზიდებიან, როგორც სხვა დროს.
ამისათვის დახოცილები უჯრაშივე
ლზებიან და აყენებენ სკაში ამყაყე-
ბულს სუნს. რამოდენიმე ხნის შემ-
დეგ დამპალი ფუმფლა შავად ხმება.
მტვრად იქცევა და ბოლოს უჯრაში
მხოლოდ მისი გარე კანიღა რჩება. თუ
რომ ეს სენი ფუმფლას **თოჯად** ქცე-
ვის ხანაში დაემართა, ფუტკრები ასეთს
ფუმფლას ბეჭდავენ, მაგრამ საბრალონი
მალე გადაბეჭდილ ჭერის ქვეშევე იხო-
ცებიან და ლზებიან. რამოდენიმე ხნის
შემდეგ უჯრების სახურავები, რომლე-
ბიც აქნობამდე სწორე ფიცარსავით
იყვნენ გადამბულნი, ეხლა **იზნიქებიან
უჯრებში, უწესო ფორმას იღებენ,
ხშირად უსწორმასწოროდ იხვრი-
ტებიან.** ასეთი ბარტყი, რომელსაც
უკვე მუქი მიხაკის ფერი მიუღია,
რომ ამოიღოთ და გაშინჯოთ, შენი-
შნავთ რომ მისი სხეული მჭიდროთაა
მიკრული უჯრის კედელზე, და თუ
ჩხირით ან ქინძისთავით ეცდებით უჯ-
რიდან მის ამოღებას, მატლის ნაცვ-
ლად იქიდან გაძაფული **სქელი სითხე
ამოდის**, რომელიც წააგავს ოდნავ გა-
ციებულს საღურგლო წებოს.

ავადმყოფი სკის მოსახლე ფუტკრე-
ბი ჰკარგავენ მუშაობის ხალისს და მის
ნაცვლად ჰაერის გაწმენდის საქმეს-
ლა ჰმუყაითობენ.



არხიპენკოს ლამპარი შესდგება
ცილინდრისაგან—**A**, რომელშიაც მო-
თავსებულია სპირტის ლამპარი—**B**, ზე-
მის ზევით—**ჰატარა** სპილენძის ქვა-
ბი—**Г**, ქვების პირში იდგმება სპი-
ლენძისავე გვერდებ დახვრეტული ჯა-
მი—**Д**, ყველა ამს ზემოდან მჭიდ-
როდ ეხურება ხუფი—**E**, რომელსაც
მომხმელი აქვს ორთქლის გამტარე-
ბელი რეზინის მილი—**Ж**, თავისი სპი-
ლენძის საცერით—**З**.

თუ წამლობის დროს თხელს ფორ-
მალისა ვხმარობთ, მაშინ ამ უკანას-
კნელს პირდაპირ ქვაბში ჩავასხავთ,
და თუ ფორმალის კვერებს, —მაშინ
ქვაბს ავავსებთ წყლით და კვერებს
კი მოვათავსებთ ჯამში—**დ**.

ადუღებული ორთქლი ქვაბიდან
გადმოდის ჯამში, აქედან რეზინის
მილის და იმის საცერის საშუალებით,
რომელიც უნდა შევყოს სკის მისა-
ფრენში, ესხურება ავადმყოფს ოჯახს.
შესხურება უნდა გაგრძელდეს არა
უმეტეს 5—8 წუთისა.

წამლობა.—ამ ავადმყოფობის წინა-
აღმდეგ ძალიან კარგი სახელი გაითქვა
ჩვენში ბ-ნ გორბაჩოვის წამლობამ, რო-
მელიც მდგომარეობს შემდეგში: უპირ-
ველეს ყოვლისა 21 დღით დედა ფუ-
ტკარი უნდა დაიმწყყდეს მათულის
კოლოფში, რომ მით კვერცხის დება
მთლად შესწყდეს სკაში. შემდეგ მთე-
ლი ამ 21 დღის განმავლობაში **არხი-
პენკოს ლამპარის** საშუალებით ავად-
მყოფს სკას უნდა ვუღრჩოლოთ ოც
პროცენტიანი (20⁰/0) ფორმალინით,
რომელიც იყიდება აფთიაქებში გა-
მომცხვარი კვერცხებითაც და თხე-
ლიც. ფორმალინის ორთქლით ღრჩო-
ლებასთან ერთად ფუტკარს უნდა ეძ-
ლიოს საქმელად შაქრის შარბათი,
შეზავებული ფორმალინითვე (თითო
კილა შარბათზედ 10—12 წვეთი 20⁰/0-
ანი ფორმალინი). ოცდაერთი დღის
შემდეგ ფუტკრებს გადავსხავთ სუფთა
სკაში, რომელშიაც აღრევე გვექნება
ჩაწყობილი საღი ფიჭები, და მივცემთ
ახალს დედას. ამ სკასაც 7—10 დღემდე
დასჭირდება ფორმალინის ორთქლით
დაღრჩოლება.

ძველი ფიჭები დაუყოვნებლივ უნდა
დაიშალოს და თვითვეუღ ნაჭერს დე-
ზინფენქცია გაუკეთდეს.

სიღამპლეს ძალიან წაავაგვს ერთგვარი
ავადმყოფობა, რომელსაც **მუავე ფუმ-
ფლას** უძახიან. გარეგნული ნიშნები
ამ ორს ავადმყოფობას თითქმის ერთი
და იგივე აქვთ; მარტო განირჩევიან
იგინი შემდეგში: როდესაც ამ სენით
იღუბება ახალგაზდა, გადაუბეჭდაკი
ბარტყი, მაშინ მისი გახრწნილი სხეუ-
ლი უჯრის **ქვემოთა კედლებზედ-კი
არ ეკვრება**, როგორც ეს სიღამპლის
დროს შევნიშნეთ, არამედ **თვითა უჯ-**



რის ძირზედ იხვეტება. დამპალს სითხეს არც ისეთი ამყარებული, შემზარავი სუნი უდის, — ეს უფრო ძმრის, ან **დამპალი ვაშლის სუნს წააგავს.** ამის გარდა ეს სითხე ნამეტანი თხელიცაა, ჩხირით რომ შევეხოთ, სრულებით არ იძაფება. ამ ავადმყოფობით ილუპება არა მარტო ბარტყი,

არამედ თვით მსხვილი მოღრღვრულ ტუტარიც, რომელსაც მუცელი საშინლად ებერება. ეს სენიც გადაძვება, თუმცა იმდენად საშიში-კი არაა, როგორც სიღამპლე.

ამ სენის წინააღმდეგაც ისეთივე ზომები იხმარება, როგორც სიღამპლის წინააღმდეგ. **მღ. ალ. ჯალიაშვილი**

ჭინჭასი ანუ წიგნობელას ანთება (აპრილი)*1

მსხვილფეხა მცოხნავ ცხოველებს ზოგჯერ, სხვადასხვა მიზეზებისა გამო, „ჭინჭა“ ანუ „წიგნობელი“ დაუსუსტდებათ ხოლმე. დასუსტებული ჭინჭა საქმელს ველარ ხარშავს. საქმელი გროვდება მასში, ყროლდება, ეტენება მის ფურცლებს შუა, ეკვრის მის კედლებს, მაგრდება და აქედან ველარ გადის. ამით „ჭინჭა“ კიდევ უფრო მეტად სუსტდება და ხდება ავად ანთებით: მისი კედლები სივდებიან, შიგნიდან კანი ეღვლიპებათ, ალაგ-ალაგ კიდევაც ჩირქდება.

ავადმყოფობის დასაწყისში ცხოველი აღერლილია, მოძრაობა ეზარება, საქმელს უზადოთ სჭამს, მოსხლეტილად იცოხნის. მერე და მერე მთლად აიკმენდავს როგორც ჭამას, ისე ცოხნასაც. ტანზედ აბურძგენილია; ყურები ჩამოშვებული აქვს; უსიცოცხლოდ გამოიყურება; სუნთქვა აჩქარებული აქვს; როცა წევს კრუსუნებს, ან ხენფის; მარცხენა ფერდი ზოგჯერ ამობერილი აქვს; ამ ალაგას ხელის დაწოლით შევამჩნევთ, რომ ფაშვში ბევრი საქმელია მოგროვილი; წელზედ და აგრედვე მარცხნივ უკანა ნეკნებზედ

ძირ-ძირ ხელის დაწოლას ვერ ჰგუობს. ტკივილსა გრძნობს; ტანში შეკრულია; განავალი წარმოადგენს პატარ-პატარა კუმშებს შავი ფერისას, გარედან ლორწო აქვს შემოკრული, ზოგჯერ ზედ სისხლის ზოლებიც მისდევს. შარბზედ გასვლის დროს სწუხს, ცოტ-ცოტა ხდის. ცხოველი მეტად ხდება და სუსტდება. ბოლოს შეიძლება ანთება კუჭისა სხვა ნაწილებზედაც გადავიდეს, აგრედვე ნაწლევებზედაც, მაშინ ცხოველს აუტყდება სასტიკი ფალარათობა. ცხოველი კვდება. თუ ავადმყოფობის წინააღმდეგ დროზე იქმნა ზომები მიღებული, შეიძლება ცხოველი მორჩეს.

ესეთი ავადმყოფობა მსხვილფეხა მცოხნავ ცხოველებისა ხშირია ჩვენში გაზაფხულზედ, უმეტესად აპრილში, ამიტომ მისთვის ხალხს „აპრილა“ დაურქმევია. ხალხისავე აზრით ამისი გამომწვევი მიზეზი „აპრილა ჭია“ უნდა იყოს, რომელიც აპრილში ჩნდება. ახალ გაზაფხულზედ მუხის ფოთლებს დაასხდება ხოლმე პატარ-პატარა, მოყვითალო ფერის ქინძის თესლის ტოლა ბურთები, რომელნიც ფოთლის სისქეში არიან გატარებულნი და თუ დაუკვირდებით, შეამჩნევთ, რომ ისი-

*1) კუჭის აღწერილობა იხილე ჩემს წერილში: „მოსავალი“-ს 1910 წ., 17 და 18 №-ში.

ნი თვით ფოთლისაგან არიან გაკეთებული: ფოთლის ზედა-პირი აბერილა ნახევარ ბურთად ზევით, ქვეითი პირი (სარჩული ფოთლისა) ჩამობერილა ნახევარ ბურთად ქვევით და ამნაირად შემდგარა მთელი ბურთი. ამ ბურთებში არის მომწყვდეული თითო პატარა ქია, რომელსაც „აპრილა ქია“-ს ეძახიან. ახალ გაზაფხულზე ნახამთრი და ნახმელარი საქონელი ხარბათა სქამს ახალ გამოსულ ხის ფოთლებსა და ყლორტებს, სხვათა შორის სქამს მუხის ფოთლებსაც, რომლებთან ერთად ჩაყვება ხოლმე „აპრილა ქია“-ც და ხდება ავად „აპრილათი“, ესე იგი წიგნობელას ანთებით.

ეს ავადმყოფობა შეიძლება აგრედვე გამოიწვიოს გაცივებით; ხმელი, მოუხეშავი და უნოყიერო საქმელი, ან დაუღეკავი და დაუნერწყვავი საქმელით; დაობებული და დამპალი საქმელსასმელით; გამოიწვევს მას ისეთი მჟავე საქმელიც, როგორიცაა მუხის ფოთლები და ყლორტები. მუხის წვენი შაბივით კრავს ხორცს და, თუ ცხოველი ამნაირი საქმლით გაძლა რამდენჯერმე, სტომაქი მოეშლება, ტანში შეეკრავს და მერე შეიძლება ისენაირად გახდეს ავად, როგორც ზევით ავწერეთ. „აპრილათი“ შეიძლება მაშინ გახდეს ცხოველი ავად, როცა მას დაუსვენებლივ ამუშავებენ და ცოხნისათვის დროს არ აძლევენ.

ექიმობა. ცხოველი უნდა მოვათავსოთ სუფთა და გრილ ადგილას. საქმელი უნდა ვაძლიოთ ცოტ-ცოტა, მაგრამ ხშირ-ხშირად, სუფთა და რბილი, ადვილად მოსანელებელი (თივა; ნედლი, დაჩქქვილი ქართოფილი; ქა-ტო); სასმელად უნდა მიეცეს სუფთა

მარილიანი წყალი; წყალში ფქვილს თუ გაფუთქვიფათ, კარგი იქნება; დასალევიებლად კარგია აგრედვე რძე ან რძის შრატო.

ამის გარდა წამლად მივალეზინებთ შემდეგს:

ნახევარ გირვანქა სელის თესლს დავასხამთ 4 ბოთლ მდულარე წყალს, დავაცდით ნახევარ საათს, გავსწურავთ, მივუმატებთ 2 მისხალს წყალნარევი მარილის სიმჟავეს და დავალევიებთ თითო ბოთლს დღეში ოთხჯერ.

გაუკეთებთ ოყნას დღეში ოთხჯერ ცივი წყლით ან სელის თესლის გადმონახარშით (1/2 გირვანქა სელის თესლს დავასხამთ 6 ბოთლს მდულარე წყალს, შევანელებთ და ვინმართ), თუ ამ გადმონახარშს ცოტა ზეითუნის ზეთს ან საქმელ ზეთს შეურევთ, კარგი იქნება. *)

თუ ამ საშუალებებით უკეთესობა არ დაეტყო ავადმყოფს, მაშინ ვინმართ შემდეგს:

5 მისხალს საბურს, 30 მისხალს აბზინდა ბალახს და 45 მისხალს გლაუბერის მარილს გაურევთ ერთად 3 ბოთლ წყალში და დავალევიებთ ცხოველს, თითო ბოთლს სამჯერ დღეში.

როცა ცხოველი მოკეთდება ცოტათ და სტომაქი მოუღონიერდება, მივცემთ შემდეგს: გლაუბერის მარილი 10 მისხალი, აბზინდა ბალახის ფხენილი 6 მისხალი, ნიშადური 4 მისხალი, ყველა ეს უნდა გავხსნათ ერთ ბოთლ წყალში, მიუმატებთ ცოტა ფქვილს და ვასმევთ დღეში სამჯერ.

გრ. ცხადაძე

*) ოყნის გაკეთება იხილეთ ჩემს წერილში: „მოსავალი“-ს 1910 წლის მე-6 №-ში.

გლეს-კომპერატორის სახელმძღვანელოდ

(შემდეგი*)

II

საზოგადოების შედგენილობა

§ 10. საზოგადოება შესდგება საპატიო და ნამდვილ წევრთაგან, თანამშრომელთა და კორესპონდენტთაგან. წევრთა რიცხვი განსაზღვრული არ არის.

§ 11. საზოგადოების წევრობა შეუძლიანთ სქესისა და წოდების განურჩევლად იმ პირთ, რომელნიც მისდევნენ ან დაინტერესებულნი არიან სასოფლო მეურნეობით, მცირე წლოვანების (გარდა საკლასო ჩინებ ს მქონეთა), სასწავლებლის შეგირდების, სამსახურში მყოფ ჯარის კაცების. იუნკრების და სასამართლოს მიერ უფლება შეზღუდულ პირების გამოკლებით.

III

წევრთა ამონივრის წესი, მათი უფლებები და მოვალეობანი

§ 12. საპატიო წევრები ირჩევიან წლიურს კრებაზე, დახურულის კენჭის ყრით, საბჭოს წინადადებით, კრებაზე დამსწრე წევრთა 2/3 ხმის უმეტეობით ის პირნი, რომელნიც ცნობილი არიან სასოფლო-სამეურნეო ასპარეზზე, ან რომელთაც საზოგადოებას გაუწიეს განსაკუთრებული სამსახური. საპატიო წევრნი განთავისუფლებულნი არიან სავალდებულო საწევრო გარდასახადისაგან და არ ეწევიან არავითარს მოვალეობას გარდა თავიანთ ნებით ნაკისრ სამსახურისა, ამასთანავე ისინი სარგებლობენ ყველა იმ უფლებებით, რომლებიც მინიჭებული აქვთ ნამდვილს წევრს.

13. ნამდვილ წევრებად ამოირჩევიან ჩვეულებრივ კრებებზე დახურულის კენჭის ყრით, უბრალო ხმის უმეტეობით, საბჭოს ან . . . საპატიო და ნამდვილ წევრების წინადადებით ის პირნი, რომელნიც განაცხადებენ სურვილს საზოგადოების წევრობისას და რომელნიც

წესდებით დადგენილს საწევრო გადასახადებს იკისრებენ.

შენიშვნა. ის პირნი, რომელნიც ამ წესდების პროექტს ხელს მოაწერენ, ითვლებიან საზოგადოების დამაარსებლებათ და უკენჭოდ შედიან ნამდვილ წევრთა რიცხვში.

§ 14. ნამდვილ წევრთ ჩაწერის დროს შეაკეთ . . . მანეთი და შემდეგ ყოველ წლივ საზოგადოების სასარგებლოდ იხდიან დადგენილს ვადაზედ . . . მანეთს. წევრი, რომელიც ერთდროულად გადაიხდას . . . მანეთს, განთავისუფლებდა ყოველ წლიურ გადასახადისაგან (ასეთი წევრი სიკვდილამდე იწოდება ნამდვილ წევრად) შესატანი ფულის რაოდენობა შეიძლება შეცვლიო იქმნეს თვით საზოგადოების მიერ.

§ 15. წევრი, რომელიც საზოგადოების მიერ დადგენილ ვადაზედ არ შეიტანს თავის კუთვნილს შესატანს ფულს, ითვლება წევრობის წოდებისაგან განთავისუფლებული, მაგრამ, თუ გადაიხდის დარჩენილს ფულს, შეიძლება ახლად მიღებულ იქმნეს კენჭის უყრელად.

§ 16. კორესპონდენტებათ და თანამშრომლებათ ამოირჩევიან იმავე წესით, რომლითაც ირჩევიან ნამდვილნი წევრნი, ის პირნი (საზოგადოების სამოქმედო რაიონში მუდმივობის არა მქონენი) რომელთა განმანათლებელი დახმარება ამა თუ იმ კითხვის გადაწყვეტის დროს სასარგებლო იქნება საზოგადოებისათვის, და აგრეთვე უტკო ქვეყნების მეურნენი, რომელნიც ცნობილი არიან თავიანთის მოღვაწეობით სასოფლო-მეურნეობაში (რომელთაც შეუძლიანთ მიაწოდონ საზოგადოებას მის სამოქმედო საგნებზე სასარგებლო ცნობები და აასრულონ მისი დავალბანი). წევრნი კორესპონდენტნი და თანამშრომლნი ვალდებულნი არ არიან საზოგადოების სასარგებლოდ შესატან ფულის გადახდისა.

§ 17. წევრობის მტრუნველნი უნდა განცხადებულ იქმნენ წინა კრებაზე, ვიდრე კენჭის ყრა მოხდებოდეს.

*) იხილე „მოსახვალი“ მე-7 №.

§ 18 წევრათ ამორჩეულს პირს ეცნობება წერილობით საბჭოს მიერ რომ იგი ამორჩეულია და მიიღებს წესდების ერთს ეკზებლიარს, საზოგადოების მიერ მოხდენილ დადგენილებებს და აგრეთვე საზოგადოების წევრთა სიას.

§ 19. საზოგადოების წევრთ უფლება აქვთ მონაწილეობა მიიღონ მის კრებებზე: საპატრიო და ნამდვილ წევრთ გადამწყვეტის ხმით (კორესპონდენტებს და თანამშრომლებს კი სათათბიროთი), მიმართონ საზოგადოების საშუალებით სხვადასხვა დაწესებულებებს და პირებს სასოფლო-მეურნეობის შესახებ საკნებზე და ისარგებლონ საზოგადოებასთან არსებულ დაწესებულებებით საბჭოს მიერ შემუშავებული და საერთო კრებაზე მოწონებული წესით.

§ 20. იმ შემთხვევაში, თუ საზოგადოება საპირიოდ იცნობს რომელიმე წევრის გამორიცხვას, ამის შესახებ კითხვა სწყდება იმ წესრიგით, რომელიც ნაჩვენებია მე 41 §-ში.

IV

საზოგადოების გამგებლობა, თანამდებობის პირნი, მათი უფლებანი და მოვალეობანი.

§ 21. საზოგადოების საქმეების მართვა-გამგეობა ევალევა საპატრიო და ნამდვილ წევრთაგან ამორჩეულს საბჭოს. საბჭოს ბინაიქნება...

§ 22. საბჭო შესდგება თავმჯდომარისაგან, თავმჯდომარის ამხანაგისაგან, მდივნისაგან, ხაზინდარისაგან და წევრებისაგან, რომელთა რიცხვსაც ადგენს თვით საზოგადოება. ხაზინდარის და მდივნის მოვალეობანი შეიძლება მიენდოს საბჭოს რომელიმე წევრს.

§ 23. თანამდებობის პირნი ამორჩევიან წლიურს კრებაზე, დახურულის კენჭის ყრით, დამსწრე წევრთა უბრალო ხმის უმეტესობით... წლით, მხოლოდ თანამდებობას ყველანი ერთ დროს არ ანებებენ თავს. არამედ იმ თანდათანობით, რომელიც იქნება დადგენილი თვით საზოგადოების მიერ (საბჭოს რომელიმე წევრის ავადყოფობის ან ხანგრძლივ სხვაგან ყოფნის შემთხვევისათვის იმავე კრებაზე ამორჩევიან თანამდებობის პირთა კანდიდატები... წლით). საბჭოდან გამოსულნი პირნი შეიძლება ხელახლად იქმნენ ამორჩეულნი, თუ კი ამაზე თანხმობას განაცხადებენ.

§ 24. თანამდებობის პირთა ამოსარჩევად კრებაზე დამსწრე წევრს შეაქვს ფარული ბარათით მის მიერ ყოველ თანამდებობისათვის წამოყენებულ კანდიდატის სახელი. წარდგენილი კანდიდატნი იყრიან კენჭს და ამორჩეულად ითვლება ის, რომელიც მიიღებს მომეტებულს რიცხვს ამომრჩეველთა ხმებისას, მხოლოდ არა ნაკლებ დამსწრე წევრთა ხმების ნახევრისა.

§ 25. ამის და დამოუკიდებლად საზოგადოებას შეუძლიან ამორჩიონ იმ წესით, რომელიც ნაჩვენებია მე 41 §-ში, საპატრიო თავმჯდომარე, რომელიც თავმჯდომარეობს, თუ მოისურვებს, საზოგადოების და საბჭო კრებებზე, მხოლოდ იგი სხვა არავითარ ვალდებულებას არ ეწყვეა საზოგადოების წინაშე.

ს. კახელიძე

(შემდეგი იქნება)

კითხვა-პასუხი

პასუხი: ცხინვალის რაიონიდან ჩამოტანილი ვ. გ. მაჩაბლის მიერ ხარაბუზა არის ეგრედწოდებული *Epicomeles hirta* ანუ „ყვავილის ჭია“.

წამლობა: ხეხილებს უნდა შეესხუროს ყვავილის ჭიის წინააღმდეგ შემდეგი წამალი:

- კარბოლის სიმჟავე... 1 ბოთლი
- თეთრი საპონი... 2 გირვ.
- წყალი... 8 ვედრა.

კარბოლინეუმი სასიკვდილოდ სწამლავს ყვავილის ჭიას. გარდა ამისა არც ამ საწამლავის სუნი მოსწონთ ამ ჭიებს და ამნაირად ერიდებიან მცენარეს.

ღვე წამალი ნუ იქნება მაგარი, მეტი წყალი გაურიეთ, ოღონდ შესხურება ხდებოდეს ხშირ-ხშირად.

ა. როლოვი



ბ ა უ რ თ ხ ი ლ ე ბ ა

მევენახეთა და ქემამუღეთა საყურადღებოდ

ამ ბოლო დროს ბაზარში გაჩნდა გასაყიდად გოგირდი ისეთ ზოლიან „მე-
 შოკებში“ და ისეთი იარლიკით, რომელიც **გარეგნობით** ძალიან წააგავს ჩვენს
 ზოლიან „მეშოკს“ და „იარლიკს“. ამიტომ ვაფრთხილებთ პატივცემულ ჩვენს
 მუშტრებს უსათუოდ დააკვირდნენ და წაიკითხონ „მეშოკის“ „იარლიკზე“
 აღნიშნული ჩვენი გვარი და ფირმა, ჩვენ მხოლოდ ჩვენი გოგირდის ღირ-
 სებაში ვაგებთ პასუხს.

მიწად-მოქმედების სამინისტროს კამისინტენი

ტფილისი.

მ. ე. ფრიდონოვი

კომისიონერი მიწათ-მოქმედებისა და სახელმწიფო ქონებათა ს მინისტროსი

მ. ე. ფრიდონოვი ქ. ტფილისში

აცხადებს სოფლის მეურნეთა საყურადღებოდ, რომ მის საწყობიდან მსუ-
 რველთ შეუძლიანთ შეიძინონ:

სუფთა შაბიბანი საუკეთესო ინგლისის ფირმებისა—მაკელსფილდისა და
 სხვებისა 98—99⁰/₁₀ გარანტიით;

გამოხდილი გოგირდი საკუთარი მარკისა და სხვა მირკებისა;

პარიჟის წმინდა შვეინფურტის მწვანე ფხვნილი გოლენდლეის ფაბრი-
 კისა ლონდონში;

„ექლერი, „შლეზინგერი“ და სხვა ფხინველები;

თამბაქოს გამონახადი (ექსტრაქტი);

გოგირდმეტყანი (პოლისულფიდები);

კარბოლინეუმი ავენარიუსი;

ქლორიანი ბარა;

ჭიის წებო; კვასია; რკინის შაბიბანი; მწვანე საპონი; ღვინის ტანინი;

აზბესტი; დელფინის ქონი; ელატინი ლენესი; რაფია.

ბალ-ვენახებში სახმარებელი ყველანაირი იარაღები. ზურგზე ასაკიდებელი
 და ცხენით სამუშაოებელი აპარატები ვერმორელისა, პლატკასი და სხვებისა.

ტორპილები, საბერვლები და **მაგენის** აპარატები.

ყველანაირი იარაღესი და აპარატები სახმარებელი სარდაფებში ღვინისა
 და ტკბილის შესამოწმებლად.

ყურძნის დასაწური საქაჯავები, საცხეხები, პომპები და გუთნები საუკე-
 თესო ფირმებისა.

ხილის გასახმობი, კონსერვების მოსამზადებელი, ნედლი ხილის საგზაოდ
 ჩასაწყობი იარაღები და მაშინები.

ხელოვნური ანუ მინერალური სასუქები.

სათიბი ბალახების თესლი, ფრანგული იონჯის თესლი თავდებობით.

ყველა ჩამოვთვლილ ავეჯ-იარაღ-მასალების გარდა ფირმა კისრულობს
 მებაღეობისა და მეღვინეობისათვის და აგრედვე სხვა ყველა სასოფლო მეურ-
 ნეობაში საჭირო ავეჯ-იარაღების გამოწერას.

ცნობების მისაღებად მსურველნი მიმართავენ ქ. ტფილისში **მ. ე. ფრიდონოვს.**

კატალოგები იგზავნება უფასოდ.

რედაქ.-გამომცემელი **ვ. ი. რცხილაძე**