

Александър Ст. Пенчев

ИЗЪ ДРЕВНАТА ИСТОРИЯ НА ЗЕМЕДЪЛИТЕ И ОТРАСЛИТЕ

III
4540

Библиотека „НАРОДЕНЪ УНИВЕРСИТЕТЪ“ № 30.

433



Частъ
II-ра

*** ВЕЛИКО нѣщо е и нѣма по-велико отъ него да направимъ нѣкой кѫтъ отъ Божия просторъ по-плодороденъ, по-красивъ — да направимъ нѣкое човѣшко сърдце по-мждре, по-мжествено, по-щастливо, по блажено, по малко злочесто. Какво по-добро може да има отъ радостта да служимъ, да имаме почетенъ дѣлъ въ работата на човѣчеството.

Карлайль.

ОТЗИВИ:

Изъ древната история на земедѣлието, отъ Ал. Пенчевъ.
Земедѣлието е едно отъ най-старитѣ занятия на човѣка. То е било и остава необходимо за последния, защото най-насѫщата потрѣба за човѣка — хлѣбътъ, се добива чрезъ обработването на земята. Особено въ днешните изключителни времена, всички очакватъ всичко отъ земедѣлието. И въ насъ още отъ незапомнени времена това прадѣдовско занятие е привързало бѣлгари, селянина предимно, и го е най-близко сродявало съ земята, правило го е да обича тая земя и да жали вѣчно за нея, па дори и да се жертвува за нея. Ето защо, при развиващата се грамотност и нужда всрѣдъ земед. население у насъ, отъ голѣма полза за всѣки земедѣлецъ е изучаването на историята на своето занятие. Въ това отношение г-нъ Ал. Пенчевъ, агрономъ и старъ труженикъ въ областта на земедѣлската книжнинна, ни поднася своя трудъ въ отдѣлна книга подъ заглавие: Изъ древната история на земедѣлието. Тамъ уважаемия авторъ разглежда земедѣлието отъ най древно време и съ сполучливи илюстрации и свойствената нему любознателност прави книгата да се чете съ увлѣчене, като възбужда любовъ къмъ земята. Затова всѣки интелигентъ земедѣлецъ — мжъ или жена — трѣбва да има тази книга като особна духовна храна за насырдчение къмъ почитаното и уважавано отъ всички занятие. А пѣкъ въ читалищните, кооперативните, училищници и църковните библиотеки, както и въ земедѣлските задруги, историята на земедѣлието трѣбва да заема първо място.

(в. „Развитие“ бр. 21)

Протоиерей Петъръ Ил. Поповъ.

„Изъ древната история на земедѣлието“. Тази книга ни запознава съ историческия развой на земедѣлската наука и практика отъ предисторически времена до падането на римската империя.

Авторътъ не е пожалилъ трудъ и време да събере и проучи всички по-важни исторически източници и ни даде едно научно и сѫщевременно приятно описание на запазенитѣ до наши дни факти изъ обширната областъ на земедѣлието.

Уводната статия е написана отъ известния у насъ професоръ Иванъ Т. Странски.

Трудътъ на агронома Александъръ Ст. Пенчевъ е всестранно интересенъ и заслужава да бѫде прочетенъ отъ всички.

(в. „Миръ“ бр. 12,620)

Цв. Г. Димовъ, Област. стопан. директоръ.

Следва на страница 3-та (на корицата).

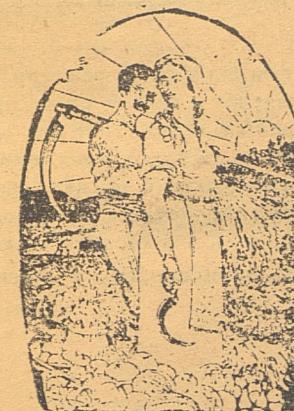
АЛЕКСАНДЪРЪ СТ. ПЕНЧЕВЪ

ИЗЪ ДРЕВНАТА ИСТОРИЯ НА ЗЕМЕДѢЛИЕТО

ЧАСТЬ ВТОРА

История на житните растения и хлѣба. Оржия и сѣчива. История на пчеларството, лозарството, винарството, овощарството, скотовъдството и пр. съ притурка: Земедѣлието и скотсвъдството споредъ библията; първия аграренъ законъ и др.

(съ илюстрации).



ТРУДЪ И РАДОСТЬ.

В.-ТЪРНОВО 1943.

4540

8135/63

ТН2



КАКЪ СЖ МИСЛЪЛИ ПРЕДИ 2000 ГОДИНИ

Когато, вместо трудъ, постоянство и справедливостъ нахлуяха мързелъ, алчностъ и горделивостъ, тогава заедно съ нравите се измъняха и условията на живота: ето защо, властта винаги преминава отъ по-малко добрия къмъ онзи, който е най-добъръ.

Мнозина измежду хората, отдали се на ядене и на спане, минаватъ живо та си невежи и безъ култура, подобно на пътници въ непозната страна: на такива хора, — разбира се, противно на природата, — тълото имъ е служило за удоволствие, а душата имъ е била тежестъ. Тъхниятъ животъ азъ ценя толкова, колко и смъртъта имъ, понеже за едното и за другото не се говори нищо.

Гай Салустий Кръстъ
I в. пр. Хр.

Поколѣния следъ поколѣния сж се раждали, царе и патриарси сж се въззначали и слизали, наредби и закони сж се промѣняли и съ вѣко. Но тѣ сж изчезвали! Останалъ е, обаче, само той, орачътъ-селянинъ, който винаги е държалъ въ здравата си груба ржка оралото — плуга и мъжчиливо, неуморно и неприменицоизно е носилъ своя велики дългъ — обработвалъ е и обработва хлѣбородната земя, бранилъ я е наредъ съ другитѣ съ кръвта и живота си е творилъ и твори блага за всички.

На той български орачъ, на негова домъ и семейство, посвещавамъ настоящия си трудъ.

ДВТОРЪТЪ.

Всички права се запазватъ.

Печатница Е. п. Христовъ — В. Търново.

ПРЕДГОВОРЪ

За да могатъ нашиятъ земедѣлци да се усъвършенствуватъ и напредватъ въ професията си, нужно е, преди всичко, тъ да знаятъ историята на своята занаяти: земедѣлие, скотовъдство, лозарство, овощарство и пр.

Съ настоящиятъ си трудъ, плодъ на дългогодишно проучване изъ чуждестранната и наша литература, поднасямъ на любознателния читателъ и частъ II отъ книгата „Изъ древната история на земедѣлието“.

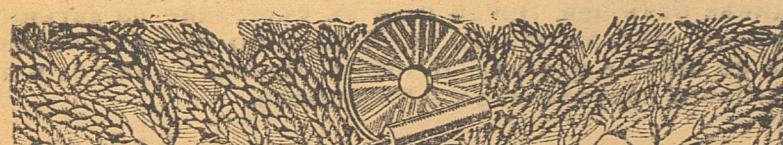
Добриятъ приемъ, който намъри първата частъ на тоя мой трудъ, ме подтикна да побързамъ да издамъ и втората частъ — Специална история на земедѣлието и скотовъдството. Тия две части се допълватъ, и читателът добива ясна представа за развой на скотовъдството и земедѣлието съ всичките му отрасли отъ най-древно време до няколко вѣка следъ Христа. Съ издадените две части се попълва една тѣй чувствителна празнота въ нашата специална селско-стопанска литература. Направихме което можахме, нека други направятъ повече.

За дадените добри отзиви за I-та частъ на книгата ни и на сърдеченията, които получихме, сърдечно благодаримъ.

Втората частъ сме работили съ не по-малко старание и любовъ и се ласкаемъ да върваме, че и тоя ни трудъ ще биде добре оцененъ и ще принесе полза на тия, за които е предназначенъ.

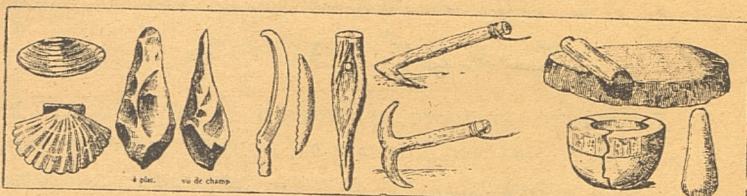
Димитровденъ, 1942 год.

Авторътъ.

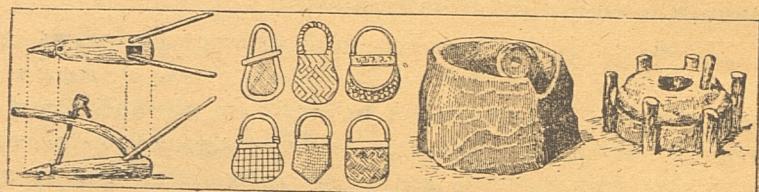


Към стр. 18.

Най-древни оръдия и съчива



Уреди за дълбане на пръстта, за съчене на дърва и др.
Кремъчни уреди за разни цели на първобитния човекъ. Сърпъ и
трионъ 400 години преди Хр. Дървенъ уредъ за садене на растения.
Примитивни орала. Хромелъ 40 въка преди Хр.



Орало от долината на р. Тигъръ. Кошница за семе въ Асирия и
Халдея. Най-първобитни мелници. Други примитивни мелници.

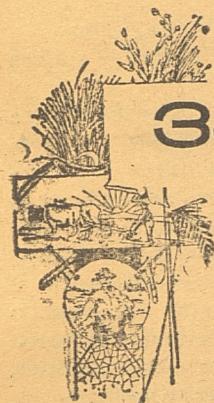


Първобитно гръцко орало. Орачъ въ древна Гърция. Жени като
грухатъ жито (рисунка на гръцка ваза). Брулене на маслини (споредъ
рисунка на ваза).

Земята е съдба на българина. Той не може да живе без нея. Никой не е въ състояние да затъми нейния свѣтъл образъ въ съзнанието му, да го накара да се откаже отъ нея. А това е истинския залогъ за неговото преуспѣване въ бѫднината.

Д. Добревъ.

Значението на земята и земедѣлието за напредъка и творчеството на народите



— Собствениците на земята сѫ носители на народните идеали презъ вѣковетѣ и редетели за националното преуспѣване.

З

емята е най-скжпоценния природенъ даръ на човѣчеството. Тя е била източникъ на човѣшкото благодеенствие въ всички времена. Земята въ земедѣлското производство, както и машината въ индустрията, обаче, сами по себе си, безъ активното участие на човѣшкия трудъ, не представляватъ никаква стойност. Тѣ сѫ само срѣдства, чрезъ които работната ржка твори необходимите обществени и частни блага и създава предпоставките за прогреса на човѣчеството.

Самата история красноречиво очертава, че винаги за земя сѫ се водили ожесточени и продължителни войни още отъ най-древното минало. И днесъ, въ времето на цивилизования човекъ, пакъ земята се явява по начало като „първопричина“ за международни стѣлкновения и граждански войни.

Първото условие за напредъка и благоденствието на човека, безъ съмнение е богатството. А първоизточника на богатството лежи въ земедѣлието. Банално е станало да се казва, че единъ отъ главните лостове за напредъка и цивилизацията на народите е земедѣлието. Само държави съ повдигнато земедѣлие и богатство, биватъ мощнѣ въ тила и фронта и издържатъ до край всички сътресения презъ време на война. Нѣма ли една държава земедѣлие, тя нѣма сирови (първични) продукти за своята индустрия, не може да има облѣкло, храна и др. изобщо, нѣма поминъкъ, нѣма култура. А държава безъ това не може да има самостоятеленъ политически и културенъ животъ.

Хвѣрлимъ ли погледъ въ историята на цивилизацията на отдѣлните народи, ще видимъ, че ония, живущи нѣкога по безплодните северни страни на Азия, сѫ били скитници-чертари, въ постоянна беднота и невежество. Но, когато сѫ обѣбили богатите земи на Мала Азия, Китай, Финикия, Палестина, въ скоро време сѫ се обогатили, отворили училища, наредили закони, създали своя литература и пр. — нѣща, свойствени на цивилизацията, каквито не сѫ имали въ своето отдавнашно минало.

А това значи, че безъ привързаността къмъ земята и земедѣлието народитѣ и до сега щѣха да бждатъ въ вѣчни войни, скитания и щѣха да тънатъ въ невежество. Съ заседналия земедѣлски животъ се пораждатъ при това и родолюбивитѣ чувства.

Като говоримъ за заседналия животъ, не можемъ да не се спрѣмъ върху голѣмата културна и стопанска роль на жената, която е играла въ миналото.

Жената е първия съячъ! Тя е първиятъ земедѣлецъ.

Тя, следователно, заслужено носи името „Ева“ — майка на човѣчеството.

Нѣма въ историята примѣри, които да доказватъ, че има народи, които да сж се издигнали въ културно отношение, или преодолявали въ войни надъ противника само съ силата безъ да ѝ е помогнало въ това тѣхното земедѣлие и издигнатата и свободна жена. Бѣлгарскиятъ народъ съ безподобна храбростъ 5 години воюва и не изгуби духъ, благодарение на това, че е привързанъ къмъ земедѣлието и собствената си земя. И днесъ се разбира едно, че, докато силата и напредъка преди войната се крепѣха на индустрията, сега на преденъ планъ излиза земедѣлското производство, защото земята дава блага отъ първа необходимостъ.

Съ земедѣлието сж тѣсно свързани индустрията и търговията и е невъзможно да напредне едното безъ другото. Америка, Англия, Германия, Франция, Белгия и др. иматъ произхода на своя напредъкъ и богатства отъ земедѣлието. Безъ последното нѣма сирови произведения на кожи, вълна, памукъ и пр., а безъ тѣхъ нѣма занаяти, фабрики, нѣма какво да се разнася отъ производителя до консуматора, следователно, нѣма търговия.

Земедѣлието, допълнено съ скотовъдството, е далъ възможностъ да се развиятъ разнитѣ занаяти и въ последствие и индустрията. Съ развитието пъкъ на съобщителните срѣдства, между хорските селища се появява и търговията. Всичко това дава въ последствие едно забогатяване на хората и народитѣ, което създава условие за развитието на науката и изкуствата. И не току тѣй земедѣлието е и си остава майка-кърмачка на науката, напредъка и щастие на човѣка и човѣчеството, изобщо, и не току-тѣй труда на земедѣлеца е свещенъ и житното зърно и хлѣба благословени отъ Бога.

Земедѣлието и селото, поради всичко това, сж били и си оставатъ източникъ и на поезията отъ най древностнитѣ времена (Виргилий) и до днесъ *).

*) Следъ проучванията на проф. Арнаудовъ едно всестранно проучване на нашите народни пѣсни е направилъ г. Дим. Добревъ въ недавна издадената отъ него книга „Нашата земя въ художествената литература“.

Земята и въ нашата народна поезия заема видно място. Нѣма пѣсень, въ която народа да не възпѣва земята, небето и слънцето. Въ народната поезия земята плаче, смѣ се, тѣржествува, благославя ония, които я оратъ и съята. „Земята се оплодява, земята ражда, земята преживява едно материнство, една творческа радостъ“. Не току тѣй сѫществува и празникъ на земята, който се създаде и у насъ.

И тая земя, производството ѝ, това земедѣлие съ всичките негови разклонения и отрасли, има своя история, не по-малко важна отъ другата, която история ние трѣбва да изучаваме, даже преди изучаване историята на другите човѣки прояви, защото историята на земедѣлието е история на човѣшката култура изобщо.

А тоя предметъ — история на земедѣлието — не се изучава въ нашите училища. У насъ още нѣма нито едно рѫководство или учебникъ по тая материя.

Съ настоящиятъ трудъ и първата му част тая първата иде да се попълне и да се даде едно помагало на учещите се и на жадния за наука и просвѣта бѣлгаринъ. Земедѣлието и етраслитѣ му нека да се изследватъ и проучватъ основно отъ най-древно минало до днесъ и добититѣ познания да се използватъ въ бѫдеще за напредъка на това земедѣлие — основа на всички други поминъци на човѣка.

— У нашия народъ култътъ на земята дѣржи го лѣмо място въ обичаите и вѣрванията, така че, когато напр., селянинътъ ще иде за првъ пътъ на оранъ или на коситба, той отлива — като сѫщинско жертвоприношение — вино отъ бѣклицата и поръсва нивата или ливадата. Безброй пѣсни, сѫщински химни на земната благодать, ѝ свидетелствуващи за най-нѣжна признательностъ къмъ майката-земя.

Проф. М. Арнаудовъ.

* * *

— Като обединяюще начало, култътъ къмъ земята е основната тъкань на нашето национално чувство.

Дим. Добревъ.

ОРАЛОТО И МОТИКАТА ХРАНЯТЪ ЦѢЛИЯ СВѢТЬ Народна пословица.

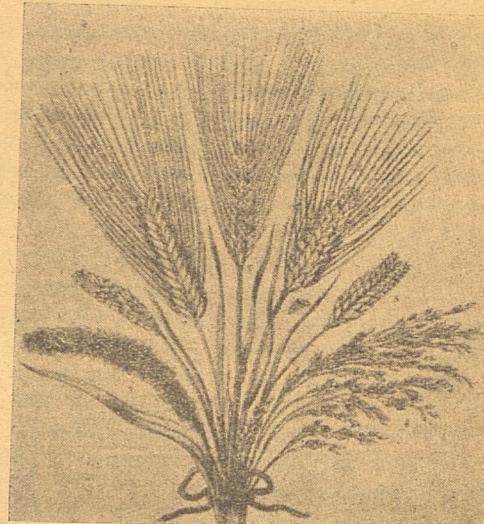
Зърнените растения като храна на човека, и история на хлъба

Развоя на културата се отразява във развода на храната и храненето на човека. Отначало човекът се е хранил със стъблата, коренитѣ и семената на диворастящите растения и плодовете на дърветата, покрай животинската храна, която си доставял чрезъ ловъ. После, полека, полека е започнал да съе и отглежда нѣкои растения и опитомява нѣкои животни.

Отъ храните, които играят голема роля въ живота и напредъка на човечеството – на първо място стоятъ зърнените храни.

Почти е невъзможно хронологически да изследваме различните форми и етапи на употребление на зърнените храни, защото кашиятъ отъ тѣхъ и сухаритъ, които може да съмѣтаме като предшественици на хлъба, срѣщаме и до днес въ много народи, като единствени начини за приготовление на храната отъ житните растения, а у римляните намираме даже различни и други начини за приготовление и печене на най-разнообразни видове хлъбъ.

Гръцките и римските писатели споменаватъ много често зърната отъ житните растения въ жертвоприношенията на Боговете и за храна на човека. Отъ другъ източникъ – Евангелието, се учимъ, че учениците на Иисуса, минавайки презъ нивите, събирили класовете, устрошли зърното и го яли (Св. Лука).



Видове зърнени храни, отглеждани много отдавна (надезерните жилища) въ Швейцария. Отъ ляво на дясно: птиче просо (*Setaria italica*), дребно старо жито (*Triticum vulgare antiquorum*), шестореденъ ечемикъ (*Hordeum hexastichum densum*), дребенъ шестореденъ ечемикъ (*Hordeum hexastichum saetosum*), египетска пшеница (*Triticum turgidum L.*), двузърна пшеница (*Triticum dicoccum schr.*), обикновено просо (*Panicum miliaceum L.*).

Още отъ най-стари времена пшеницата е служила за храна на хората. И за това отглеждането ѝ е една отъ най-важните работи въ земедѣлието. Нѣкогашната сѣнтба на пшеницата и преработването ѝ съвсемъ сѫ се различавали отъ сегашните. Тогава пшеницата не е била толкова широко разпространена, но се знае положително, че е била известна на древните народи.

Установено е, че нейната родина, ако можемъ да се изразимъ така, е била Предня Азия, – тамъ, кѫдето сега се намира Персия, южната част на Туркестанъ, Транскавказъ и Турция. Но пшеницата отдавна се е сѣла и въ отдалечни области по източните брѣгове на Средиземно море. Преди хиляди лѣти сѫ сѣяли пшеница и по западните брѣгове на Средиземно море.

Пшеницата и ръжта сѫ вървѣли почти заедно въ областите на Черно море. Отначало ръжта се е смѣтала като плѣвель на пшеницата и докато последната се е ширila къмъ северъ, ръжта, която обича по-хладенъ климатъ, е започнала нѣкѫде да успѣва и самостоятелно.

Известна много отдавна, като продуктъ за прехрана, пшеницата не е употребявана винаги по единъ и сѫщъ начинъ. Въ видъ на хлъбъ тя се употребявала по-късно. Отначало пшеничното зърно е събирано и употребявано съвсемъ прѣсно.

Най-простиятъ и примитивенъ начинъ за приготовление на зърното за храна е да се пече и пражи (пuka на огъня – жерава). Това е ставало отъ начало на нагорещени камъни, докато се мине къмъ пещи и по-усъвършенствани начини. По този начинъ зърното е ставало по-вкусно и по-лесно смилаемо. Да го запазватъ, обаче, за по-дълго време или да правятъ брашно отъ него тѣ не сѫ знаели.

Плиний, разказва, че Етруцитѣ имали обичай да пекатъ зърната на житото и да ги смилатъ, а пражениятъ ечемикъ е билъ съставната част на едно любимо ястие у Гърцитѣ, което приличало на мамалигата (polenta).

Единъ другъ начинъ за приготовление на семената отъ житните растения за храна е кисненето и изваряването. И още въ най-дълбоката древностъ хората сѫ дирили начини да сгъстяватъ тия разтвори, за да ставатъ по-питателни и по този начинъ постепенно, постепенно се дохожда и до ферментацията и получаването на алкохолните питиета отъ просо и ечемикъ докато се достигне до фабрикацията на бирата*).

Житната каша (вареното и сгрухано жито), предшественикъ на хлъба безъ съмнение е била една важна храна

*.) Думите „хлъбъ“ и „бира“ въ много езици си схождатъ. Вавилоняните напр. сѫ познавали пшеничната каша, бирата, както и нишестето още около 2800 год. пр. Хр., и тия два продукта сѫ носили едно и сѫщо име (W. Naumann – Revue Ciba 22).

на нашите прадъди от най-древната епоха и така е още у някои народи и при някои случаи (за малки деца, старци и болни) но тъй като житната каша не може да се запазва (консервира) затова ние не я срещаме при разните разкопки на гробници и други.

Най-разпространена каша в древността в Европа, това е била от просото, а в Азия — ориза. След това иде пшеницата, овеса и кукуруза.

Галети. Нещо по-ново и усъвършенствано въ живота на древните народи, това е тъй наречената „галета“, която от началото не представлявала нищо друго освен опечена каша, което я правело по-вкусна и трайна.

Галетите (сухари) същ имали кръгла или продълговата форма.

Анализите, правени върху остатъци от галети, намирани във езерните жилища от древната епоха, ни показват, че



Прият измълва отъ Ахила трупа на Хектора. Ахилъ предъложава да се храни — яде една галета. Предъ леглото му, върху масата се виждатъ също висящи галети и хлъбове. (Споредъ рисунката, на една гръцка ваза отъ X-я въкъ преди Хр.).

главната съставна част на тези галети е било просото; но намирани също галети, правени отъ зърната на ечемикъ и отъ пшеница.

Най-старият видъ на галета е запазен във хлъба азуре (Mazzen) на евреите (споредъ стария заветъ). Другъ видъ хлъбъ, безъ подкваса, е билъ той, който евреите употребяваха презъ време на Пасхата. Правели го отъ брашно, вода, масло и медъ.

Где, кога и какъ е откритъ хлъбътъ.

Можно е и даже невъзможно да се установи, къде и кога е билъ направенъ първия хлъбъ. Предполага се, че той е билъ известенъ още когато човекътъ е ималъ за единствен-

ио сръжие камъка (въ неолитовата епоха). Тогава той е млъпъ житните зърна между камъни отъ гранитъ и пясъчникъ. Всичко е ставало постепенно и следъ изтичането на много въкове докато човекъ е почналъ да отдъля зърната, да ги смила, да получава тъсто, да му слага квасъ и пр.

Други историци пъкъ твърдятъ, че печенето на хлъба се дължи на финикийците. Въ всъки случай, това изкуство е дошло отъ египтяните у гърците, а отъ тамъ, както казватъ някои — въ 168 год. пр. Хр. преминало въ Римъ (Max Rubner).

Отначало първобитният човекъ е правилъ тънки кръгли питки и ги е пекъль на камъкъ или глина, които, като закоравлятъ, ги е размъквалъ съ водата. И сега жителите на Канарските острови и други полудиви племена правятъ същото.

Приисторическият домакинки започнали да пекатъ пшеничните зърна, за да премахнатъ люспата на зърното. Следъ това тъ започватъ да мъсятъ зърното по свой начинъ. Получавала се е една смъесь, която предхожда днешното брашно. Така грубо получаваното брашно се е употребявало за храна сурво или печено. Тръбвало е да минатъ няколко човекъшки поколения, за да започнатъ домакините да употребяватъ млъното, или по право, скълцаното пшеничено зърно и тесто отъ него като храна. Много по-късно идва да се пеке това тъсто. Това тежко и грубо тесто, съ извънредно много влага, за да се яде по-лесно и по-лесно да се вари, е било правено отъ много тънки пластове, като се оставяли на сгъня, тъй че отъ цѣлото тъло се получавало една печена кора (пита). Такъв видъ хлъбъ може да се срещне и сега въ Кавказка Армения, Персия и някои други земи на Северна Европа.

По-имотните римляни, които умели да живеятъ добре, забелязали, че този видъ хлъбъ е много тежъкъ, и започнали да киселятъ тъстото. Тогава още не е имало квасъ, който се появява едва тогава, когато започватъ да приготвяватъ бирата. Така подквасениятъ хлъбъ се явилъ първомъ на трапезата на богатите, за да премине отсетне и у народа.

Пътътъ, за да се дойде до сегашния типъ хлъбъ както го виждаме, е билъ съпроводенъ съ много трудности, но човешкият умъ ги е преодолъл и открилъ, че най-добриятъ хлъбъ е съчетанието на бълтъчинъ и въглехидратни вещества. Професоръ Тимирязевъ за хлъба се изказва така: „Парче изпечено типично хлъбъ, съ прибавка на масло, което приближава къмъ нормалната храна, съставя едно отъ най-великите открития на човешкия трудъ“.

Установено е, че само една трета отъ човечеството се храни съ хлъбъ, като насяща храна; около 1000 милиона хора, главно японци и китайци — се хранятъ съ оризъ. Отъ

Презъ времето на Плиний (23 — 79 г. сл. Христа), за да получатъ квасъ, оставляли хлъбното тесто несолено още докато почне само да ферментира. Тогава, когато у гърците жени съмели и създавали специални обществени фурни и хлъбарни, които усъвършенствуваха значително техниката на хлъба. За смиленето на зърното тък създавали сърни и робити, на които, както предполага Dorschner, въ последствие имъ е била възложена цялата работа около приготвянето и печенето на хлъба и по този начинъ създаватъ на хлъбарите, които професия въ последствие се разделятъ на другите народи и дойде до едно съвършенство и изтъчненост особено у французите.

Фактътъ пъкъ, че у древните Римляни омъжването на тъкото за хлъбъ е ставало вече механически, а не ръчно, ни показва степента на усъвършенствуването на хлъбарската техника въ тия тъй отдалечени времена.

Паметникътъ, издигнатъ въ Римъ въ честь на хлъбара M. Vergilius, е украсенъ съ една фреска (кл. № 4), отъ което се вижда формата и символиката на тогавашния хлъбъ.

Това, което характеризира римското хлъбопече, е преди всичко големото разнообразие въ видове и качества хлъбъ, който римскиятъ фурнаджии доставяли на публиката.

Катонъ Стари (234 — 149 г. пр. Христа) въ своето съчинение „De re rustica“ подчертва той фактъ и изброява освенъ обикновения хлъбъ и редица други видове хлъбъ като „placenta“ (отъ чисто брашно, пърженъ ечемикъ и медъ), „Spira“ наподобава на бретци и песмети „Scribilia“ — баница съ сирене, и хлъбъ съ много други прибавки докато се стигне до „Savillum“ — паститъ и любимитъ на римляните „mustaceus“ (сладки) — свадбена пита и др. *).

Когато хлъбарите могли вече да иматъ винаги квасъ, тежкиятъ до тогава хлъбъ стана лекъ, много по-здравъ за стомаха и по-съдържателенъ, като храна. До този хлъбъ, разбира се, не се е дошло така лесно. Известно, е че презъ 1666 година французкото правителство е наредило до медицин-

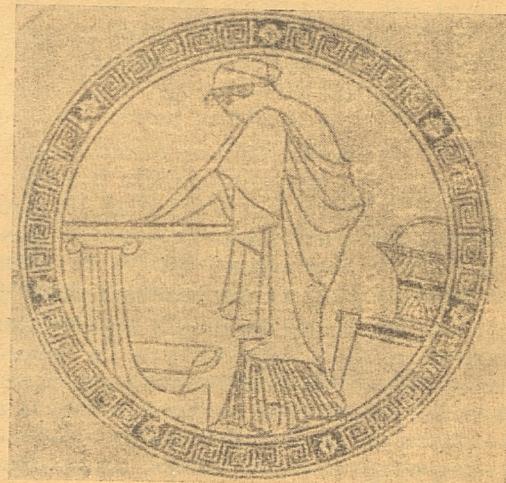
*) Revue „Ciba“ — споредъ W. Naumann.

най стари времена египтяните съхранили съхранили хлъбъ, също и евреите, когато раптаели въ пустинята, че неможели да ядатъ хлъбъ до пасхата. Въ Древна Гърция, въ времето на Омира, елините също съхранили хлъбъ. Хлъбътъ си печели въ къщи. Финикийците първи съхранили общество фурни за това. Въ Римъ едва въ 170 година преди Христа се споменава за общественни фурни.

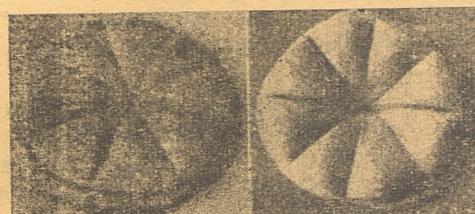
Историята на хлъбъ, въ истинския смисъл на думата, следователно започва отъ онзи моментъ, когато хората съхранили ролята, която играе ферментацията въ приготвянето на тази храна, на която този процесъ на подквасване и втасване прави продукта по-мекъ, вкусенъ и питателенъ. Невъзможно е, обаче, да се установи съ точности епохата — времето, кога и кой народъ е започналъ най-напредъ да употребява хлъбния квасъ. Въ книгите на стария заветъ се срещатъ, наистина, известни пасажи, които като че ли даватъ да разберемъ, че още тогава съхранили хлъбното тъкото. Въ Египетъ и Вавилонъ, където едновременно, може да се каже, е започнало приготвянето на печения хлъбъ и това на питие подобно на бирата, можемъ да приемемъ, че бирените ферменти съхранили за приготвяне на хлъба*).

Писателятъ Плиний ни дава по-подробни и по-точни сведения по отношение приготвянето на хлъбъ у старите Гърци и Римляните, че се отнася до ферментацията (втасването) на тъкото. Поне когато съхранили дивите племена, Гърци и Римляни съхранили и изпичали едно по-големо количество хлъбъ за едно по-дълго време, като съхранили просо, брашно и мъстъ (шира), и съхранили квасъ (ферменти) отъ праженъ ечемикъ, който съхранили въ затворени съдове, докато дойде време да го употребятъ.

*) Revue „Ciba“ бр. 22, 1942 година.



Домакиня отъ стара Гърция, замъсва тъкото.
Споредъ едно окрашение на една гръцка ваза
отъ V-то столѣтие преди Христа.



ския факултет да проучи, дали замъсването на хлъба съвсъ е здраво и безопасно. Отговорът бил, че това не е здраво и е опасно, защото квасът представлява „процесъ на гниене“. Това гниене въ същност е било ферментацията на ечемика *).

Хлъбът като лъкарство, лъчител и обреднитъ хлъбове.

Върата въ лъчебните свойства на хлъба е играла голъма роля въ нардната медицина въ древността, което се обяснява съ неговата голъма хранителност и нѣкои магически действия, които му сѫ приписвани, и обряди върху него.

Тази голъма хранителност на добре приготвения хлъбъ отъ зърната на житните растения била известна на старите народи, и тоя хлъбъ е бил употребяванъ печень или като тѣсто при лѣкуването на разни болести: обща слабост, изтощаване и безсилие. И интересно е да отбележимъ, че тия лъчебенъ хлъбъ е бил даванъ на болни и изнемощени като лъкарство, особено пролѣтъ, когато природата наново се разцвѣтава. По-късно ние вече виждаме къмъ този хлъбъ да се прибавятъ разни треви, билки и даже нѣкои органи — части отъ животни, смѣтани като свещени **).

Въ жертвоприношенията зърното, хранитъ и ястията, приготвявани отъ житото и брашното, сѫ играли една значителна роля, по причина на голъма хранителност на това зърно, дадено отъ боговетъ на човѣка да го засѣва и се храни съ него.

Евреите въ най-древните времена сѫ принасяли въ жертва брашно, а по-късно хлъбъ — галети и нѣщо като сладкиши. Нека припомнимъ за хлъбоветъ въ Ерусалимския храмъ. А въ Дтина женитъ сѫ поднасяли на богинята Деметра (Церера) брашно, смлѣно отъ самите тѣхъ, като сѫ се

*) Нашите прадеди сѫ познавали ечмика и овеса още отъ римското нашествие; съ житото тѣ сѫ се запознали, когато сѫ дошли въ Европа съ галите, а съ ръжта отъ придошли отъ изтокъ славянски народи. (Споредъ Max Rubner).

Печенето на хлъба е било по-късно открито. Казватъ, че това се длъжи на финикийците. На всѣ случаи, това изкуство е дошло отъ египтяните у гърците, а отъ тамъ, както казватъ нѣкои, — въ 168 год. пр. Хр. преминало въ Римъ.

Като хлъбни зърнени храни отъ вѣкове сѫ оставали само житото и ръжта. Само като изключение, и то въ случай на нужда, сѫ се употребявали и ечминъ, и овесъ или като примѣси царевица, оризъ, а и бобъ.

Отъ старите разкопки ние съвършено ясно установяваме, че обичната мека пшеница е била отглеждана у насъ, особено въ Южна България, много по-рано отъ преди 2000 години преди Христа. Отглежданъ е бил и единозърнестият лимецъ (проф. Странски).

**) W. Naumann.

молѣли за плодородие и здраве. Споредъ една заповѣдь на Солонъ, всѣка жена, която се омъжва, трѣбвало е да занесе въ новия си домъ сѫдъ за печене на ечминъ, сѫщо вазата, която фигурира често въ изображенията на Хигия, дружарката на Ескулапъ, споредъ S'prengel, е трѣбвало да съдѣржа тѣсто отъ ечминъ, за храна на змията на Ескулапъ. Римляните пѣкъ сѫ принасяли въ жертва отъ ечминни зърна, счукани съ соль, които сѫ наричали „*mola salsa*“ и които сѫ служили при това, и за лъкарство.

Въ тая вѣра въ силата и лъчебността на хлъба отивало се е и по-нататъкъ — що се отнася до самата форма и за мѣсването на хлъба. У древните гърци напр., жертвоприношенията, които се правѣли съ животни, били замѣстени и отъ такива съ тѣсто отъ хлъбъ и хлъбчета, на които се давала форма да изобразява нѣкое животно.

Така, когато се принасялъ въ жертва, напр., рогачъ (еленъ) или неговия образъ, тѣ сѫ изразявали желанието — молбата си, за дълъгъ животъ. Когато се принасялъ въ жертва заякъ — желание за добро здраве и надежда за многобройно потомство; когато се е принасяла въ жертва костенурка, съ това сѫ искали и молили боговетъ да улесни раждането у родилката. Това е означавалъ образътъ на костенурката. По-късно хората сѫ започнали да вѣрватъ, че, ако човѣкъ изяде парче хлъбъ, което да има форма на нѣкое отъ горните животни, ще получи сѫщия резултатъ, като че е принесено въ жертва самото животно. Виждаме какъ хората сѫ започнали да ставатъ все по-практични и по-практични.

Като приготвлявали лъчебния хлъбъ, дошло имъ на умъ, че къмъ тѣстото трѣбвало да се прибави и кръвъ отъ гълъбъ, напримѣръ. Това се е вършило вече въ срѣдните вѣкове.

Религията сѫщо е възприела повѣрието за лъчебността на хлъба, приготвенъ по особени начини и при известни случаи. Ето защо, ние срѣщаме у народите въ Срѣдня Европа хлъбове на Св. Хумбертъ, Св. Антоний (17 януарий), Св. Агатий, хлъба на Толентинъ (Св. Никола), на Св. Блазиенъ и др., както у насъ питката за здравето на децата (на Св. Харалампий) и др.

Сѫществуватъ още много видове и форми, които сѫ се давали на хлъба и сладкишите по празницитѣ, напр. за Великденъ, Рождество Христово, „Пристжуплника“ при прохождането на децата, но тѣ нѣматъ общо съ така наречения лъчебенъ хлъбъ *).

*) Въ нашите народни вѣрвания, пѣни и други често се споменава за жертвоприношението — курбанитѣ. Единъ отъ ангелите на нойто се кели курбанъ е и „Св. Рангелъ“ (въ Македония), „Св. Архангелъ“

Хлъбъ, посветенъ на оранъта и плодородието.

Старитѣ Индийци, подобно на старитѣ Гърци и Римляни, когато сѫ се приготвлявали да пристъпятъ къмъ обработване на почвата, не сѫ забравяли да принесатъ въ жертва на бога на земята, идентиченъ съ той на дъждъ и плодородието, ястия отъ житна храна, за да получатъ неговото покровителство и благословия върху посъвите и бѫдещата жетва. Индуистѣ за тази целъ сѫ приготвлявали специално еченичено тѣсто съ което сѫ отивали на нивата и при първата бразда сѫ го хвърляли и заравяли. Римляните пъкъ при първата бразда сѫ хвърляли сладкиши и плодове, а старитѣ Германци — хлъбъ и медъ. По-късно вмѣсто да хвърлятъ тоя хлъбъ (храна) въ земята, стопаните, които сѫ отивали на нивата да оратъ, сѫ го раздавали на първите бедни хора, които сѫ срещали.

*

Житните зърна, използвани като теглилка и пари. Търде голѣмото значение, което житните зърна и особено пшеницата, сѫ играли презъ вѣковете на миналото, свидетелствува и отъ това, че у древните народи пшеничното зърно е служило, както днесъ грамовете, за теглене. За старитѣ Евреи, напр., една голѣма гавана (нѣщо като крина) е съдържала 360 еченичени зърна, а малката копанка — 180. Презъ срѣдните вѣкове сѫщо продължава житното зърно да служи за теглилка, а нѣкои отъ нашите сарафи си служатъ и до сега съ пшенични зърна за теглене. При тегленето на нѣкои лѣкарства се употребява „granus“ (отъ латинското „granum“) — зърно, отъ тамъ думата „гранче“ и пр. Що се отнася до това, че житото е замѣствало отначало и парите, имаме много доказателства за това. Даже въ срѣдните вѣкове още част отъ данъците и наемите сѫ се изплащали въ храни. А и днесъ виждаме, че като база (основа) за цените на другите хани и продукти, се взема цената на пшеницата и „Михаилъ“ (21 ноември), коли се овенъ или шиле. На трапезата (при меното) трѣбва да има и обредни хлъбове съ вино.

Обредните хлъбове по Арахангеловъ денъ сѫ два: Боговица, Богова пита, Господъвъ хлъбъ, а другиятъ е Рангеловото блюдо, Арахангеловъ хлъбъ.

Обредниятъ хлъбъ не е обикновенъ, който се мѣси за всѣкидневната храна. Той се различава отъ обикновения по начина на приготвленето на тѣстото, по формата си и по шарките, съ които е настъренъ и които иматъ свое символистическо значение — една молитва, написана съ тѣстени символистични белези. Типъ на обреденъ хлъбъ е просфората. „Просфора“, кръгълъ квасенъ хлъбъ, пригответъ отъ пшеница, съ част отъ който се извѣршва тайнството евхаристия, а другата се раздава на богомолциетъ въ църквата, въ видъ на малки кѣсчета, наречени анафора (или нафора).

Трапезата кади свещеникъ и рѣже хлъбъ, отъ който взема поръзаници. Кожата на овена или шилето принадлежи сѫщо на свещеника, като посредникъ между хората и Бога.

хлъба. Ето отъ какво значение е било и си остава отглеждането на житните растения, основа на нашето родно земедѣлие.

Хлъбътъ като талисманъ. Въ навиците на народите, легендите или символистиката хлъбътъ е игралъ и играе голѣмароля. Той е билъ винаги емблема на богатство и сила. Това обожаване на хлъба му дава качество да носи той и щастие въ семейството. Гости се посрещатъ съ хлъбъ и соль. Когато нѣкой се преселва отъ едно място на друго, той взема и принася съ себе си и хлъбъ отъ старото си място живителство въ новото.

Нѣкъде вѣрватъ, че хлъбътъ предпазва семейството и членътъ отъ зли духове. Ето защо тѣ окачватъ надъ люлката на малкото и парче — коричка хлъбъ.

Многобройни сѫ теже магическите въздействия и вѣрванията за тайнственото действие на хлъба при любовта, сватбите, разните обряди и при други случаи въ семейството. — Вижъ народните пѣсни и приказки.

Оржния, орждия и съчива у древните народи

Въ началото на своя животъ човѣкътъ е живѣлъ, както сѫ живѣли дивите животни. Първите крачки, които той е направилъ по дѣлгия пътъ на своя исторически напредъкъ сѫ моментите, когато той съзнателно е започналъ да изна мира разни начини и срѣдства за задоволяване на своите нужди. Първото негово орждие е билъ камъка, съ който той си послужилъ, за да се предпазва отъ неприятели и отъ животни, както и да сваля съ него овощия и да чупи дървета. Това първо оржие въ ръцете на първия човѣкъ породи съзнанието, че той може и съ други подобни срѣдства да облекчи своите тежки усилия за съществуване. А съ това започва и да се подчертава разликата между животното и човѣка.

Нуждата да задоволи глада си и необходимостта да се брани на всѣка крачка отъ опасни звѣрове и неприетели сѫ два главни фактори, които сѫ ръководили човѣка въ живота му. Благодарение на тази борба за съществуване, най-напредъ човѣкътъ открива и усъвършенствува защитителните си срѣдства, а по-късно поставя началото на редъ отрасли отъ стопанския животъ.

Първобитниятъ човѣкъ, който не е знаелъ още да прави кжщи, е нѣмалъ друго за подслонъ, освенъ пещерните и скалните навеси. Това е било още въ старокаменната и дилувиалната или ледниковата епоха. Въ тия пещерни жилища на първобитния човѣкъ єж запазени следи отъ материалната

култура на нѣкогашнитѣ троглодити *) и по тѣхъ може да се сѫди какъ е вървѣло развитието на човѣка и какъ той стѣпилъ веднажъ на пѫтя на прогреса води борба за сѫществуване и върви къмъ по-високо и по-високо развитие.

До неотдавна останки отъ най-старата културна степень отъ развитието на човѣка на Балканския полуостровъ не бѣха открити. За пръвъ пѫтъ, както ни казва директора на археологическия музей, покойния нашъ ученъ Р. Поповъ, такива се откриватъ въ България въ 4 пещери, разкопавани и проучвани въ разни времена. Петото находище отъ палеолитната епоха бѣ открито неотдавна и проучено отъ Рафаилъ Поповъ въ пещеритѣ (голѣмата и малката) при Дрѣновския манастиръ. Въ тия пещери въ дилувиалната глина, покрай останкитѣ отъ пещерната мечка, тура, дивия конь и др. кости, сѫ били намѣрени дѣлани ржбести камани, които не сѫ били друго освенъ оржията за отбрана на пещерния човѣкъ. И какво намираме: единъ завързанъ върху дърво камъкъ се явява прототипъ на боздугана, единъ подостренъ камъкъ, яко хванатъ съ ржка, представлява прототипъ на бойната брадва, но за да може да се брана или напада отъ известно разстояние, за по-сигурна отбрана, той измисля копието и стрелата.

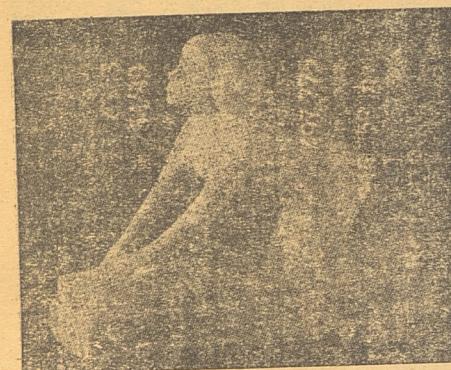
При напраниенитѣ разкопки въ тѣзи пещери сѫ открити върхове за копия и стрели, ножове и стъргалки, всички изработени отъ кремъкъ. Въ тия далечни времена човѣкъ е нѣмалъ още понятие за металитѣ; той нито ги е познавалъ, нито е могълъ да ги използува. Поради това оржията и сѣчивата си за ежедневни нужди е изработвала отъ такива материали, каквито може да намѣри готови въ околната природа. Въ това отношение следъ дѣрвото, коститѣ и рогата на убититѣ животни, най-важна роля е игралъ камъкъ. Поради голѣмата си твърдост и съвършена цепителност, отъ всички камани и минерали най-подходящъ материалъ се е оказълъ кремъкъ.

Една кремакова продълговата люспа съ естествено заострени ржбове се е употребявала тогава вмѣсто ножъ. Известна обработка се е налагала при изработването на върховетѣ за стрели и копия. Наредъ съ ножоветѣ и върховетѣ сѫ намѣрени сѫщо стъргалки, едно оржие твърде необходимо за изчистване на кожитѣ на убититѣ животни — операция твърде необходима за бързото изсушаване и запазване на кожитѣ, отъ които нашитѣ далечни предѣди сѫ си приготвлявали облѣкло, постилки и завивки **).

*) Първобитни люде, обитаващи издѣлбани въ скалитѣ жилища.

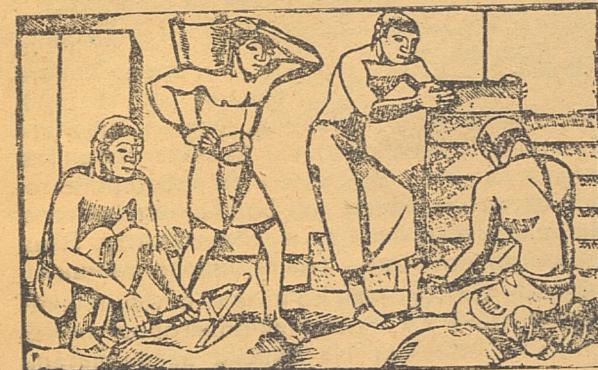
**) Всички намѣрени екземпляри въ нашитѣ пещери сѫ съ ретуширани страчични ржбове, за да може да се получи връхъ, заостренъ не само въ края, но и въ страничнитѣ ржбове, нѣщо необходимо за по-леко и по-дѣлбоко забиване въ тѣлото на животното или на врага (Р. Поповъ).

Отъ най старо време още човѣкъ е търсили начини и срѣдства да подобри своята ежедневна храна, а преди всичко хлѣба и заедно съ това паралелно върви и усъвѣршенствуването на производството му — месенето и печенето му. Примитивниятѣ човѣкъ отъ камения и бронзовия вѣкъ, както казахме, за смилане на зѣрното си е служилъ ржично съ два камъка. По-късно на тия два камъка е била давана известна форма, като едина отъ тѣхъ въ последствие е била снабдена и съ една дѣрвена дрѣжка. Но още тогава хората не сѫ сѫ да се задоволявали да отрошаватъ зѣрното само между два камъка, а сѫ започнали да го скукватъ (сгрухватъ) съ едно черясло отъ камъкъ или дѣрво, което постепенно е вземало формата на чукъ. Постепенно, постепенно, човѣкъ е дошелъ до идеята да комбинира тия чукове за отрошаване и скукване на зѣрното, да ги приспособи отъ после на движение отъ добиче,



Първобитно стриване на зѣрното. (Статуя, намѣрена въ една египетска гробница 2500 год. преди Хр.).

а въ последствие и на вода, до като се дойде най-после до различнитѣ видове мѣлнични камъни и мелници, тъй усъвѣршенствани вече днеска.



Отъ библията още ний се учимъ, че старитѣ народи знаяли да месятъ и пекатъ хлѣбъ, а египтянитѣ сѫ първите, които сѫ употребили подквасата въ хлѣба и подобрили качеството му. Въ египетски гробници сѫ намѣрени рисунки, 2000 год. пр. Христа, които представляватъ начина за месене на хлѣбъ тогава.

Египтяни и финикийци сѫ си служели сѫ разни мелници за добиване брашно. Отъ египтенитѣ и финикийците техниката за приготвление на хлѣба преминала и у гърците. Тукъ даваме изображението на една първобитна хлѣбопекарница у египтянитѣ.

Овоща̀рството

Помона
Богиня на овощията и плодородието.



Клише Pražská Moderna Galerie 348.

и другите декоративни растения, растли и най-благородните овощни дървета, значи, занимавали съж се и съ овоща̀рството. Затова Европа тръбва да благодари на финикийците, които съ своите пътешествия и търговия съж я сближили съ Азия и по този начинъ съж принесли тамъ разни видове овощки.

Древните евреи не съж останали по-назадъ отъ финикийците. Въ Кана-Галилейска тъж съж намърили облагородени маслини, а въ Палестина — смокини. На първия законодатель на еврейския народъ, Мойсей, тръбва да благодаримъ за първото предписание по обхождане съ овощните дървета, което той е далъ на своя народъ; за това тръбва и него да приемемъ за пръвъ спистель по овоща̀рството. Той назва напр. въ 19 глава на третата книга отъ Вехтия завѣтъ —

— Орѣхи, сливи, круши, ябълки и всички дарове на Помона, вирѣятъ тукъ, принесени отъ по-топлите страни, и често въ диво състояние, „отъ природа израсли“, украсявайки гори и долове „безъ помощи человѣческія рѣкы“, така че „цѣли браница да види човѣкъ отъ круши и ябълки увиснали отъ плодъ“, оставени да хранятъ горския дивечъ.

Г. С. Раковски.

Колкото е стара земната култура, въобще, толкова е старо и овоща̀рството.

Ориента съ своя райски климатъ е изходната точка на сегашните овощни сортове и тукъ именно, гдѣто бѣше люлката на земедѣлието е и люлката на овоща̀рството. Споредъ показанията на историята, старите културни народи на Азия: перситъ, финикийцитъ и евреитъ съж били отлични градинари и преди Христа 1500 години въ тѣхните градини, освенъ цвѣтната

Левитъ, ст. 23 — 25; и когато влезете въ тази земя и посадите какво да е дърво що дава плодъ за ядене, то ще имате плода му като необрѣзанъ; да се не яде; и въ четвъртата година всички му плодъ ще бѫде свѣтъ за хвала Господа. А въ петата година да яде плода му, за да се умножи за васъ произведението му“. Че евреитъ съж умѣли да присаждатъ дивитъ и лоши овощни растения, свидѣтелствува за това пъкъ Новия Завѣтъ, гдѣто на много място се говори за присаждането. Въ свещените книги на перситъ съж били написани съ голѣми букви думитъ: „най-угодните и най- приятните дѣла на Господа съж: възпитаване децата, насаждане дрѣвчета и разработване полетата“.

Последователно евреитъ отгледвали прилежно овощните дървета и, благоприятствани отъ нѣжната природа на страната и нейната плодородност, овоща̀рството на ориента скоро достигнало до високъ разцвѣтъ и римляните го намѣрили при своето дохождане, напр. въ Сирия още на тази степень на развитието му.

Известниятъ ученъ Херодотъ, който е посетилъ брѣговете на Черно Море, преди повече отъ 2000 години, споменава за нѣкакви си гръцки колонии, които обитавали всичкото крайбрѣжие на Черно Море и най-накрая образували силното Босфорско царство съ извѣнредно голѣмитъ му богатства и баснословенъ разкошъ, за които свидѣтелствува и направления въ Римъ триумфъ, следъ завладяването на това царство отъ Помпея. При това, знае се още отъ историята, че гърциятъ отъ това време, кѫдето и да съж прониквали, посаджали лозя, и кѫдето климатически условия позволявали — и маслини. Тъж че тъж най-напредъ съж се посветили на овоща̀рството и съж отгледвали овощни дървета. Войските на Александъръ Македонски въ похода си срещу Бактрия, презъ гдѣто минавали, познавали по посадените лозя и овощни дървета, че тия място били посещавани отъ гърциятъ по-рано отъ тѣхъ.

Гърциятъ съж посаджали, безъ съмнение, въ градините на своите колонии по високото крайбрѣжие на Черното Море всичко, което е могло то да даде на Босфорското царство съ принадлежащите му обширни земи въ Анадола. Последния въ онова време е събиралъ въ себе си всички разкошъ на старо-ассириската култура, която е цвѣтѣла иѣкогашъ въ Месопотамия и която тукъ по-вече се обогатявала отъ мястните природни условия, като по-вече отговаряща за развитието на овоща̀рството. Ако и да нѣмаме тукъ по-точни сведения, както при римляните, то все пакъ излиза, че живущия преди 500 години отъ Христа и прочутъ гръцки лѣкаръ Нурократ, е изнамѣрилъ изкуството на присаждане на пижика (еколиране). Тоже старите и мѣдри атински законодатели

Draco и Solon били издали законъ за защита градинарството и овошарството, по който крадците на полските и градинските плодове се наказвали съ смърть.

Достовѣрно е тоже, че римския воененъ началникъ Lucullus, който е воювалъ по южното крайбрѣжие съ царетъ Босфорския Митродонъ и арменския Тигранъ, въ числото на ограбените отъ тия страни съкровища, донелъ въ Римъ и неизвестната до тогава тамъ вишня, както и множество други овощни дървета. Lucullus следъ това е преобръналъ своята обширни земи въ овощни градини. Негоча примѣръ последвали съвременниците му и отъ това време образуването обширни овощни градини станало на мода. Всички овощни видове, които днесъ красятъ овощните градини, сѫ били известни още на римляните и сѫ били култивирани още тогава много вариетети, различни единъ отъ други по форма на плодовете и времето на узрѣването имъ. Числото на родовете отъ онова време не се е увеличило, когато числото на сортовете и вариететите е станало много обширно. Тъй напримѣръ Plinius говори само за 3 дузини различни сортове круши и др., които въ негово време били известни, а въ една книга пъкъ отъ Cresenti отъ XIV столетие се намиратъ вече по-вече отъ стотина сортове.

Когато римляните започнали да разширяватъ господарството си оттъкъ Алпитъ, Галия, (днешна Франция), е била първата земя, която е добила отъ Италия най-добри дарове. Преди това Галия не е имала други овощки, освенъ круши и ябълки. Пренесени веднажъ римските овощки въ Галия, тѣхното култивиране се започнало бързо и въ скоро време достигнало максималното развитие, за което и Колумелъ даже пише, че прасковите ги има най-много въ Галия.

Въ онѣзи времена науката и стопанството сѫ се развити и въ монастирите, гдето членовете на разни калугерски ордени, сами сѫ обработвали полетата и отглеждали овощни дървета. Монастирите сѫ били единствените училища, где народа е могълъ да научи нѣщо отъ рационалното стопанствуване. Калугерите сѫ отглеждали овощните дървета въ монастирските градини и чифлици съ голѣма прилежност и сръчност и тамъ упражнявали искуството по овошарството. На французските калуери дължимъ ний и развитието на формирани (шпалерни) овощни дървета, защото тъй най-напредъ сѫ изучили стойността на слаборастящите подложки на ябълките: Dossin и Paradis, а за крушите: дюята — *Cidonia vulgaris*; тъй изучили предишната и сега увеличената плодородност на овощните дървета върху тѣзи подложки и отглеждали много хубави плодове на формирани дървета въ своите монастирски градини. По-послѣ на кѣдѣто сѫ се разпространявали калугерите, нататъкъ сѫ разнясали тѣ и овошарството. Тъй че посрѣдствомъ калугерите

овошарството преминало отъ Франция и въ другите европейски държави. Най-стария германски историкъ, писателъ на гръцката история, Tacitus, разказва въ своята „Germania“, че старите германци употребявали разни горски плодове за храна, като орѣхи, лещици, разни ягоди и др., значи, стойността на овощните, като хранително срѣдство, можели още още тогава да се оценятъ; съ овошарството, обаче, както сега се разбира, не сѫ се занимавали, а по после го изучили. Отъ скитающите се калуери е известно още, че тѣ въ него време знали да приготвяватъ и едно питие отъ дивите ябълки и круши, но самия начинъ на приготвленietо му държали въ тайна.

Всички южни народи, които сѫ имали въобще, едно постоянно място и които сѫ прекарвали единъ по-добъръ животъ, занимавали сѫ се и съ овошарството въ свръзка съ земедѣлието и градинарството. Когато тѣ започнали своето движение и военни течения на северъ и западъ разпространявало се и овошарството съ градинарството тамъ, гдето частъ отъ тѣхъ се установявала, защото тамъ било станало като нужда саденето и отглеждането на овощни дървета. Мѣстните жители на тѣзи страни почнали въ кѫсо време да ценятъ преимуществата и приятностите на овошарството. Тѣ скоро захватвали да садятъ по дворовете си и украсяватъ кѫщите си съ различни овощни дървета, които пъкъ имъ спечелили голѣма привързаност и любовъ къмъ дома и отечеството. По този начинъ овошарството спомогнало да се завържатъ скитающите се народи на едно постоянно място. Обаче, всичко туй не отишло за дълго време, скоро се прекъсналь този миренъ животъ отъ едно унищожение, когато народите ударили единъ върху другъ, което се протакало много години, тъй щото мотиката и лопатата зарѣждивели, държавите пакъ подивели и оголѣли. Но всичко това пакъ не попречило да се развие земедѣлието, овошарството и градинарството отново.

Когато всичко разорено отново се построило, посадени сѫ били пакъ овощни дървета, които съ свояте сънки, цветове и плодове сѫ принасяли на фамилията на притежателя имъ много радости и наслаждения. И тъй дребния земедѣлецъ е билъ собствено отглеждача на овощните дървета, защото, той е ималъ въ полето и въ двора си най-много място за насаждане и е чувствувалъ нужда отъ овощия за семейството си. Вънъ отъ туй овощните дървета сѫ намѣрили въ монастирите голѣмо разпространение и старателно отглеждане, защото тѣ сѫ давали на калуерите една отъ тѣхъ много високо ценима постна храна за презъ годината. Изъ монастирите, гдето всѣкой калуеръ насаждалъ и отглеждалъ по известно число овощни дървета, овошарството, както

казахме, се широко разпространило и тия монастири станали като разсадници за градоветъ и селата.

Отъ друга страна и много владетели сж се залавяли съ овошарството и сж подпомагали за развитието му. Тъй напр. французкия владетель, Карлъ Велики, е принел голема заслуга за развитието на овошарството. Отъ неговите стопански бележки се вижда до колко се е грижелъ той за него, колко овощни дървета е раздалъ да се засаждат и отгледват и пр., така че въ скоро време благородните овошки започнали да красятъ както царскитъ и градскитъ, тъй и селскитъ градини.

Отъ всичките области на големата римска империя, само на Балканския полуостровъ било съдено да спази за по-дълго време културата на древния миръ, донесена тукъ по настояването на могъщата воля на най-даровитите римски императори. Но да разбереме всичкия смисъл въ деяността на последните и всичката пластическа сила на тяхното творчество, изработена отъ цѣлата история на Римъ, въ правителствените му органи, не тръбва да забравяме, че той въ всички времена, следъ такова установяване на твърдо управление въ страната, всѣкога е считалъ за основа на своето могъщество земедѣлието, а по-после и военната сила.

Императоръ Траянъ, като искалъ да предпази Балканския Полуостровъ отъ нахлуване на варварските племена въ него, решилъ за по-добре да покори непобедимите по онова време Даки и да засели страната съ римляни. И, макаръ да е царувалъ сравнително късно, той е извършилъ това си решение твърде умело. Тъй че съ затваряне Балканския полуостровъ отъ северъ, веднага се отворили за Римъ всичките му богатства и въ късо време станалъ за Римъ нѣщо, както е Калифорния. Следъ императора Траяна, Балканския полуостровъ започналъ бързо да процъртива и въ едно доста кратко време се покрилъ съ много промишлени градове. Въ същото това направление били устремени усилията и на императорите Пробъ и Диоклетианъ. Следъ отричането си отъ престола, Диоклетианъ прекаралъ последните осем години отъ своя животъ (305 — 313 г.) всрѣдъ разкошните си овощни градини.

— Българскиятъ народъ се е запазилъ презъ вѣковетъ като нация, той ще пребѣждва и за вѣ бѫдеще, защото е здраво привързанъ къмъ земята. Вѣ земята е вложенъ първоизточника на неговата сила.



Лозарство и винарство

Лозата и виното въ историята на народите.

Никое друго растение не е било толкова старательно изследвано до сега, както лозата. Относно нейното отечество и нейния произходъ сж правени какви ли не предположения, а също и относно датата, когато човѣкъ за пръвъ пътъ се е научилъ да прави вино.

Изглежда, човѣкъ много отдавна се е научилъ да използува сладкия соченъ плодъ на лозата, а също и ферментацията сокъ на гроздето.

Учените, най-после сж успѣли да докажатъ, че старите египтяни сж произвеждали вино още 7000 години преди Христа. Следователно, отъ Египетъ лозата е предприела победоносния си походъ изъ свѣта и е заела почетно място между всички растения, оглеждани отъ човѣка.

Семена на диворастящата лоза сж намѣрени въ неолитните наколни жилища въ Швейцария, както и въ Италия. Такива находки сж още по-многобройни въ остатъците на бронзовата епоха; обаче културната лоза не е била позната на старото европейско население.

Културата на лозата, придружена отъ образуването на много сортове, получени било чрезъ подборъ, било чрезъ кръстосвъзне, изглежда да води началото си отъ изтокъ. Въ Египетъ, 7000 год. преди Христа, лозовата култура е била вече почната и може би да е водила началото си направо отъ предисторията. Лозарството и винарството сж били също така познати отъ финикийците, асирийците, вавилонците, древните евреи, индусти и китайци.

Мнозина автори смятатъ, че родината на лозарството сж е страните, лежащи на югъ отъ Черното море, а именно Мала Азия, Армения или Сирія.

еј поставяли подъ голъми стъклени камбани. Така съж ги запазвали отъ вѣтъръ, дъждъ, снѣгъ и студъ. И по много други начини римляните запазвали грозде за дълго. Тѣ избирили хубави трапезни гроздя съ кораво месо и дебели ципи.

Римляни съж сушили много грозде за цѣла година на дребно и на едро.

А какъ съж пазили обрано грозде?

Тѣ съж потапяли, споредъ Катонъ, дръжките на чепките въ гъста смола или катранъ, закачали съж гроздовете въ сухо място и така съж ги запазвали цѣла зима. — Единъ майсторъ топчачъ — Апициусъ е стоплялъ вода, слагалъ вжatre гроздето и го покривалъ съ гипсъ за да не влиза въздухъ съ микроби. Селяните съж запазвали грозде въ ечемикъ, тъй както запазватъ и до сега нѣкои яйца.

Писателъ Плиний разказва че римляните употребявали много и широка съж замѣствали меда. Медът и ширата били и тѣхната захаръ на времето. За да запазятъ ширата отъ ферментиране, тѣ пълнили съ нея стомни, запушвали ги добре и ги потапяли за 40 дни въ студена вода въ кладенци, езера, рѣки и морета.

Най-често римляните съж си правили шира чрезъ мачкане и разтриване сухо грозде въ вода. Получения така сокъ тѣ наричали „пасумъ“.

Много често съж си правили петмезъ, маджунъ, като сгъстявали шира на огнь.

Щомъ римляните много се разширили и забогатѣли, тѣ взели да се отказватъ отъ гроздето въ прѣсно състояние, а започнали да го обрѣщатъ въ вино и почнали да пиятъ много и така упропастали и себе си и голѣмото си царство. Това е една поука за всѣки народъ.

Въ Гръцко-египетскиятъ паметници личи че лозата е била на голѣма почти още преди 6000 години. Въ стария Египетъ има предание, че първата жертва, пренесена на Озириса, богъ на палящото слънце и на Нилъ, е била отъ грозде и вино.

Различни съж легенди по произхода на лозата. Ето една отъ тѣхъ: Дионисий, пѫтешествувайки изъ Арабия, уморенъ отъ изкачването на единъ хълмъ, съдналь да си почине подъ сѣнката на една лоза, гроздовете на която красѣли околните дървета. Увлѣченъ отъ приятния сокъ на гроздето, съ което утложилъ голѣмата си жажда, намислилъ да пренесе ценното растение въ своето отечество. Извадилъ една млада лозичка, изкарала отъ семе, и като нѣмаль въ какво да я пренесе посадилъ я, съ малко прѣсть, въ една костъ отъ славей.

Лозичката, обаче, презъ дългото пѫтуване на Дионисия, все повече израствала и той е билъ принуденъ да я разсади въ една лъвска кости и покъсно — въ магарешка глава; и така лозата е била пренесена и засадена въ Гърция. Отъ

У всички източни народи началото на лозарството е свързано съ легенди, говорящи за много старо време. Персийцитъ съж съмѣтили за основателъ на лозарството легендарния крал Джемшидъ, живѣлъ 1200 год. преди Соломона. Споредъ индусите, лозарството и винарството съж донесени отъ божествата: Приту и Шива, или отъ Монъ — Соти — Врата. Споредъ китайцитъ основателъ му е билъ Фохи — 3000 год. преди Христа; най-после евреите отнасятъ появяването на лозарството и винарството къмъ епохата на потопа, като то свързватъ съ името на Ноа. (Библейската легенда). Самото название на виното има връзка съ латинското *vitis*, гръцкото аинносъ, древно еврейското я-инъ, арабското — вайнъ и пр. Това название съж сочи източъ произходъ*). Лозата е била добре позната въ стара Елада. Още отъ старите заселища, на които остатъците съж намѣрени подъ развалините на Троя, съж остановени семена отъ диворастящата лоза. Семената на културната лоза съж намѣрени въ остатъците, на които възрастта е между 1500 — 1700 год. Лозарството изглежда да е дошло въ Гърция презъ Архипелага и следъ това бързо се е разпространило въ полуострова, като на всѣкїдже е измѣстило старото питие отъ медъ. Мѣдрецитъ Теофрасъ и Демокритъ говорятъ за безбройни сортове грозда. За основателъ на винарството гърцитъ съмѣтили бога Диониси, поклонението на когото е било пренесено отъ Мала Азия, а най-разпространено е било въ Тракия, която се е славела съ винарството си и изглежда да е била първа европейска страна, кѫдето е проникната културата на лозата. Много е вѣроятно, че проникването на лозата въ Европа се е извършило чрезъ Балкански полуостровъ въ две посоки: отъ северъ презъ Тракия и отъ югъ, презъ островите.

Въ Италия лозарството е пренесено малко по-късно. Първите зърна отъ културната лоза се появяватъ тамъ къмъ 7 вѣкъ преди Христа, въ една епоха, на връски съ Изтокъ. Но и тукъ лозарството бързо се е разпространило и презъ V-то столѣтие преди Христа се е намирало вече въ разцвѣтъ. Къмъ края на Римската република и началото на империята лозарството въ Италия е представлявало първостепенъ поминъкъ, като виното се е изнасяло, а се внасяло жито. Въ Равена виното тогава е било по евтино отъ водата.

Римляните отъ начало съж били стегнати и корави люди, като сѫщински спартанци — гърцитъ.

Безъ грозде римляните не съж съдели еколо трапезата. Тѣ съж отглеждали не само много лозя, а и лози въ топлици, изкуствено. Често пѫти съж пазили грозде на открито до пролѣтъ, като съж оставляли чепките да висятъ на лози, които

* Проф. Н. Стояновъ, сп. „Природа и наука“.

това, по-късно, се е създала легендата, че който пие малко вино ставалъ пъенопъещъ, като славея, а който злоупотръбявалъ съ виното ставалъ глупавъ и за смѣхъ като магарето.

Най-познатата легенда, обаче, предадена отъ арменски тѣ традиции и вписана въ Библията, е тая, която отдава на Ной заслугата за първото посаждане и отглеждане на лозата. Идея за упоителните свойства на виното е далъ на Ной единъ овенъ, който бидейки на паша се упоилъ отъ изяденото грозде отъ дива лоза и се нахвърлилъ да боде и бие другите овце.

Египтяните получавали, отъ изваряването на пращина или сухитѣ зърна, ракия или нѣкаквъ видъ алкохоль. За тая цѣль тѣ си служели съ прицеждане на обваренитѣ пращини съ цедилки или сита.

Веднага следъ приготвляването на виното или ракията, тѣ ги наливали въ гърнета, измазани отвѣтре съ смола и затваряли съ печень клей. Нѣкои отъ тия гърнета се запечатвали още по добре съ здравъ материалъ, който позволявалъ пренасянето имъ по брѣговете на Тигъръ и Ефратъ. Много отдавна въ древността, еchemиченото вино на египтяните е било отъ варивна есенция, която е ферментирала постепенно и се произвеждала отъ семената на лалета. Следъ това нейния киселъ вкусъ е билъ подправянъ различно съ течение на вѣковетѣ.

Друго питие се е приготвявало отъ цѣли еchemичени зърна. То е било известно подъ името „Курми“. Това е било вѣроятно питието, което войниците на Ксенофонта сѫ намѣрили, когато сѫ били въ Персия.

Ксенофонъ пише: „На повърхността на питието плуваха еchemичени сламки безъ зърна. Жадните туряха единия край на сламката въ устата си и смучеха ликьора чрезъ празната ѝ кухина“. Говори се дори, че пѣната отъ еchemиченото вино се употребявала отъ жените за опрѣсняване на тѣхни тѣ лица.

Ако библията свързва произхода на виното съ Ной, гръцките и римски народи го отдаватъ направо на единъ Богъ; на тоя богъ, който е въплощавалъ душата на вселената и държалъ ключа на поколенията.

Тѣй се поражда богът на виното Бахусъ или Дионисъ (у гърците). И младия богъ, оставенъ на любовните грижи на нимфите, е пренесенъ въ Лидия*) и тукъ подъ покровителството на богините, растѣлъ и се развивалъ, кжпанъ и напояванъ съ лозовия нектаръ.

*) Старовременна страна въ Мала Азия, между Иония, Кария, Фригия и Мизия (на северъ). Тѣ направили на времето си много полезни изобретения — Лидийски камъкъ и др.

Въ храмовете на Дионисия, къмъ края на зимата, около „св. Трифонъ“, сѫ били устройвани голѣми празденства, придружавани съ оргии, весели буйства и пиянства. И днесъ споменът за нѣкогашните Дионисиеви тържества се е запазилъ у насъ отчасти само въ празника на лозарите — св. Трифонъ*).

Заедно съ появата на Бахусъ се развива и разпространява култъ на виното. Въ странствованията си изъ свѣта Бахусъ научава хората на лозовата култура и имъ внушава празнуването на ония празници, наречени празниците на Бахусъ „Вакханалиите“.

По заповѣдъ на боговете, Бахусъ се отправя да завоюва Индия. Като се върналъ въ Тракия, принуждава жените да напустятъ своите кжщи и да се отдаватъ на празденства по височините на Парнасъ**).

Китай е познавалъ виното три хиляди години преди нашата ера. Императоръ Фу-Шу заповѣдалъ да обезглавяватъ откривателя на виното, на което се приписвали голѣмия брой престъпления.

Оливането съ алкохола е познато на брамините отъ Индия три вѣка преди Христа. Тѣ не употребявали алкохоль отъ виното, но едно питие „сома“, ферментиралъ ликьоръ, приготвено за поддържане огъня на Мана.

Египетските паметници ни сочатъ табло, представляващо гроздъ, тия паметници датиратъ отъ третата династия — 4000 години преди Христа. Арабите не познавали ферментиралите напитки и тѣхните опасности преди съществуването на Корана. По-късно, когато арабскиятъ народъ почналъ да се изражда отъ злоупотрѣбата на алкохола Мохамедъ, съ Корана забранилъ пиенето на спиртни питиета. Мохамедъ е провъзгласилъ, че виното и хазартните игри сѫ пороци, създадени отъ Сатаната.

Евреите сѫ били майстори въ винарството. Въ ханаанската земя лозарството е преуспѣвало. Въ библията се казва, че пиянството и алкохолизътъ сѫ били твърде много разпространени между евреите. Злоупотрѣбата съ виното е предшествувало падането на династията.

*) Споредъ нѣкои древни лѣтописи нашиятъ Родопъ се е смѣталъ за седалище на античния Богъ на лозата, виното и веселието — Бахусъ, т. е. Дионисия, и че празденствата, устройвани въ негова честь отъ древните обитатели на нашата земя, сѫ запазвани по склоновете му, за да обхванатъ цѣлия Балканъ — отъ Дунава до Егей и отъ Черно море до синия Охридъ.

**) Планина въ Гърция (въ Мокида), много прочута въ старо време и която гърците вѣрвали, че се намира въ срѣдоточието на земята. Тя има 3 стрѣмни върха отъ които най високия е билъ театъръ на огните на Дионисиевото (Бахусовото) поклонение. Останалата планина е била посветена на Аполона и на Музите. Днесъ тая планина се нарича Лиакура.

Въ старитѣ времена мачкането на гроздето се е извършвало съ крака; едва римляните съзидали съ примитивни преси, които постепенно съзидали усъвършенствани, докато се стигне до днешните модерни хидравлически преси. Ширата се наливала въ глинени съдове, наричани отъ римляните „амфори“, където е ферментирала или отчасти е била сварявана, за да се прекъсне ферментацията и се получи, тъй нареченото днесъ, безалкохолно вино. За да се запази това вино за по-дълго време, гърцитѣ и римляните съзидали напълнените съ мъстъ съдове и съзидали покрай бръг на морето, където съзидали държали нѣколко седмици. За да получат вината по добъръ вкусъ, употребявали всевъзможни подправки, като клонки отъ кипариси, смоли отъ иголистни дървета, най-главно боръ, кедрови трески, терпентинъ, шафранъ и др.

Едва презъ най-новото време, когато винарството се постави върху научна основа, когато се установи действието на квасните ферменти и другите микроорганизми, които се съдържатъ въ мъстъта и виното, настъпи съществена промяна въ приготовлението на виното.

Доброто качество на виното зависи отъ гроздето. Знайно е че гроздя получени отъ лози, засадени по южните склонове на възвишения, даватъ по-доброкачественни вина, отколкото тези отъ равнини.

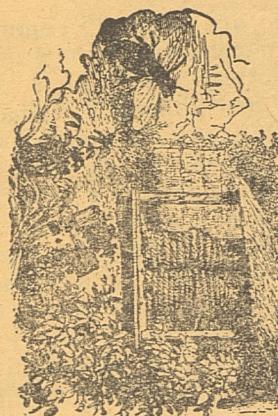
Още Виргилий казва: „Bacchus amat colles“ и действително най-доброкачествените вина се получаватъ изключително отъ лозя по местности, намиращи се по възвишения и на припънъ.

Днесъ Еннологията — науката за виното — е застанала въ редицата на модерните науки и се стръмни непрекъснато къмъ усъвършенстване, съобразно изтънчения вкусъ на човека.

— България притежава всички условия, за да стане една образцова градина на Балканите, защото има богата земя, отличенъ климатъ и единъ безспорно трудолюбивъ народъ.

Д-ръ Хер. Райшле
Водачъ на германските селяни.

Изъ древното пчеларство



Както историята на земеделието, така също и историята на пчеларството можемъ да проследимъ отъ най-древно време до днесъ. Интересно е наистина да се знае, кога и где за пръвъ пътъ човекъ дойде до идеята да употреби сладкия продуктъ на пчелата за своя полза. При всичко, че историята върху това мълчи, но е доказано, че пчелата е бръмчала по-рано отъ появяването на човека, защото когато се явиха първите човеки на земята, тъй намериха между много бройните продукти за ядене и медъ.

Най-старите сведения за медътъ, до колкото съзидани до сега, показватъ, че медътъ се е употребявалъ още преди нѣколко хиляди години. Отъ Веда*) и законите на Мануса се вижда, че при старите индуисти меда често е употребяванъ и то за различни цели.

Другояче стои работата съ египтяните. Ний имаме вече съгурни данни върху земеделието имъ. Скотовъдството при тяхъ и отглеждането на дребни животни: кокошки, гълъби и пчели било едно общо занятие**). Тъ правели кошери отъ тръстъ и на каици ги пренасяли презъ рѣката Нилъ да търгуватъ съ съседните жители. Много любопитна е картинаката, която ни дава съ фигури начина, по който египтяните съзидатъ къмъ пчелитъ съ особени молитви да имъ просятъ и искатъ медъ, когото пчелитъ събрали въ капаци грънцове кошерища, вмъсто плетени като нашитъ. Тъги подкаждали, не съ пушекъ отъ говежди торъ и мазни парцали, но съ приятъ тамянъ и други приятно миризливи пушкила и съ набожно благоговоление колънопреклонно съ отивали до пчелитъ.

Като поразоримъ изъ литературата на древното пчеларство, ще намеримъ, че нѣкой си египетски пчеларь Ехмадъ, за да види дали пчелитъ съзидали му носели много или малко медъ нареджалъ си кошаритъ въ една ладийка и я пушчалъ по рѣката Нилъ. Той начертавашъ по външните

*) Веда, инд. (отъ вѣдашъ, знание) свещената книга на индуистъ, която съдържа религията, философията и знанията имъ. Има 4 веди и четириятъ съзидани въ стихове.

**) Вижъ подробности въ частъ 1-ва.

стени на ладийката тънка линия, по закриването — потъва-
нето на които въ водата, узнавалъ дали сж донесли пчелитѣ
медъ или не и колко.

Но не е биль само Ехмадъ първия, който по този на-
чинъ опитвалъ доходността на пчелното стопанство.

Плиний, стария, който е живѣлъ отъ 23 — 75 година, прочутъ римски естествоиспитателъ, е писалъ още въ времето на първата Християнска ера за пчеларството. Въ 21-та му книга „Естествена история“ преведена отъ Philemon Halland и публикувана въ Лондонъ още презъ 1634 год., се среща раз-
каза му за една мѣстност наречена „Hostellia“ въ Италия, около градеца Burgade, разположенъ на брѣга на рѣката „ПО“ — пчеларитѣ товарили всѣка зарань и вечеръ кошери на малки ладийки, пушали ги по течението на рѣката и дори на различни мѣста и ги оставали тамъ на паша, до като забелязвали, че ладийките достатъчно потъвали въ водата, отъ което разбирали, че достатъчно медъ е събранъ и така напълнени кошеритѣ съ медъ били откарвани по заповѣдъта на господаря и меда биль изпразванъ въ специални сѫдове. Въ този цитатъ обаче Плиний не казва понататъкъ като какъ е изважданъ меда и какво е ставало съ пчелитѣ.

Тогава още пчелитѣ сж живѣли въ диво състояние, и било достатъчно на човѣка само да ги намѣри и да имъ вземе меда.

Въ варовититѣ скали на Палестиня напр., гдето живѣли многобройни роеве, случвало се е, лѣтно време въ голѣмитѣ горещини, медътъ да потича по скалитѣ и отъ това сж я нарекли „земята, гдето тече медъ и млѣко“.

На много мѣста въ библията се среща, че евреитѣ много обичали медътъ. Пророкъ Иезекия казва, че Юдая и Израель, освенъ вино, масло и балсамъ, носили и медъ въ финикийския гр. Тирусъ за проданъ

Иванъ Крѣстителъ както знаемъ се е хранилъ съ медъ въ пустинята.

Понеже много пчели имало въ Палестиня въ диво съ-
стояние, то евреитѣ, безъ много грижи и трудъ, сж добивали достатъчно медъ за храна.

Въ първите години на нашето лѣточисление, както се вижда отъ Талмуда, медътъ се е ценялъ много въ Палестиня. Пчелитѣ били дѣржани въ обикновени кошери отъ слама или трѣсть. На едно мѣсто въ Талмуда се говори даже за единъ кошеръ, който биль ималъ и прозорче. Знания по пчелар-
ството не е имало, а отгледването на пчелитѣ се знайло отъ предания — по практика.

Въ Арабия медътъ се ценялъ доста като хранително срѣдство. Въ Корана се говори за пчелитѣ: „Огъ тѣхнитѣ тѣла излиза една течностъ, различна по цветъ и съдѣржа-

лѣкъ за человѣците“. Споредъ възгледите на арабитѣ, въ Рая тече една рѣка отъ медъ. Мохамедъ сподѣлѣше наклоността на своитѣ съотечественици къмъ сладкитѣ нѣща и пиеше и имъ препоръчваше медова вода.

Въ старо време у гърцитѣ медътъ заемалъ първо мѣсто. Въ голѣмитѣ гори се намирали голѣми количества диви пчелни рояци. Въ Хомеровитѣ стихове медътъ се е наричалъ обично хранително срѣдство. Освенъ като храна, въ дветѣ поеми на Хомера медътъ служи за сравнение. Той казва: „Сирената има гласъ, сладъкъ като медъ“. Хесиодъ говори за медни кошници (кошерища) съ обла форма. Солонъ написалъ и приелъ въ свойтѣ закони нѣколко члена върху пчеларството.

Ако се обрнемъ къмъ Италия, ще видимъ, че старитѣ народи на тая земя се занимавали още въ четвъртото столѣтие преди Христа съ отглеждането на пчелитѣ само за медъ. Първиятъ римски земедѣлски писателъ Varro започва своето съчинение върху земедѣлието, въ отдѣлъ пчелар-
ство, съ фразата: „Нищо не е по-сладко отъ медътъ, той е за богочетвѣ и хората даръ“. Varro говори за единъ римлянинъ, който си далъ кошеритѣ подъ наемъ срещу едно въз-
награждение отъ 5.000 фунта медъ. Старитѣ гърци и римляни много обичали медътъ и познавали отъ кое семейство растения, отъ коя мѣстностъ, и презъ кое време на годината е събиранъ единъ медъ. Какъ е стояло пчеларството при старитѣ германци, не се знае. Едничкитѣ сведения по пче-
ларството на тая страна намираме при римскитѣ писатели.

Както се вижда, още отъ стари времена въ Италия се е употребявалъ медътъ. Смѣлиятъ мореплавателъ Питетъ отъ Марсилия, съвременикъ на Александъръ Великий, който направилъ едно пътешествие на северъ къмъ янтаровата земя, съобщава, че на северния брѣгъ на Германия употребявали медътъ за медовина. Вземали медъ и вода, варили го, ту-
ряли вътре нѣкакви бурени и сж го пиели страстно. Отъ шестото столѣтие до времето на Карла Велики положението на германското земедѣлие се е измѣнило доста.

Отъ времето на Карла Велики захваща нова епоха на земедѣлието. Въ свойтѣ имения той започналъ и пчеларство. Въ 17-та глава на единъ законъ той заповѣдва: „Колкото стопанства има единъ владѣтель въ своето владѣніе, толкова хора трѣбва да има, за да се грижатъ за отглеждането на пчелитѣ“. Въсъкътъ и медътъ сж ги преработвали чисто и сж се ги вземали (служили) „за плащане на данъци“.

При производството на медъ, монастиритѣ дѣржали първо мѣсто. Въвеждането на християнството донесло на медътъ ново значение. При покръстването на първите християни, на покръстенитѣ се е давало медъ и млѣко. Медътъ се е счи-
талъ за небесна храна: Иванъ Крѣстителъ и Христосъ сж се

хранили съ медъ. Поради употреблението на восъка въ черковитъ, въ повечето земи на срѣдна Европа, пчеларството напреднало много. На него време най-много сѫ предпочитали химетския медъ, сѫщо и тся отъ Атика, защото биль събиранъ отъ благованни растения.

Кралетъ въ най-стари времена сѫ били коронявани и миросвани съ медова вода, и получавали като данъкъ отъ своите поданици чистата часть отъ медътъ имъ.

Къмъ стр. 28.

Дионисий или Бахусъ



Ценни за насъ сѫ нѣколкото мраморни статуки и плочки съ изображения отъ Павликени, Бѣла Черкова, отъ мѣстността Сопотъ до Сухиндолъ, върху които е представенъ бога Дионисий заедно съ други божества. Дионисиевитъ групи отъ Павликени, макаръ и доста повредени, най-красноречиво говорятъ, че около това село е имало голѣмъ храмъ, посветенъ на Дионисия, т. е. Бахуса — бога на виното и лозята. Такива храмове, било по голѣми или по-малки, е имало и при Бѣла Тракия храмове и намѣренитъ въ тѣхъ плочки съ изображение Черква. Тѣзи храмове и намѣренитъ въ тѣхъ плочки съ изображение на Дионисия, самъ или съ неговия кортежъ, показватъ по единъ безспоренъ начинъ, че презъ епохата между 1 — 4 в. сл. Хр., траките въ този край свободно сѫ обработвали свойте лозя, отъ които сѫ получавали изобиленъ плодъ и прочуто вино.

(Снимката отъ тази плоча е взета отъ въ „Сухиндолъ“).

Изъ древната история на градинарството

Действително, стария свѣтъ познава много зеленчуци, но нѣмаме положително данни, за да потвърдимъ категорично, кои зеленчуци сѫ били обработвани и отглеждани най-много.

Като изключимъ лозата, която била позната отъ памтивѣка на човѣчеството, стария свѣтъ е познаваъ и отглеждалъ още палмата, маслината, краставиците, чесънътъ, лукътъ, рѣпата, динитъ, пъпешитъ, фурмитъ, смокинитъ и още нѣкои.

Но за останалите сортове зеленчуци, които отглеждаме днес въ такова изобилие, ние не можемъ положително да потвърдимъ, дали сѫ били познати.

Имаме, обаче, всичкото основание да предполагаме, че много и отъ тия зеленчуци сѫ били познати на стария свѣтъ*).

Така, при археологическите разкопки на древните градове въ Египетъ, при разкопки на пирамиди и други, върху различни намѣрени сѫдове и художествени находки, сѫ намѣрени и открити, рисунки на цвѣтя, зеленчуци, гроздове и др. Много дани ни навеждатъ на мисълта да твърдимъ, че тиквата е била на особенъ почитъ, понеже изображение на такива се срѣщатъ 3,000 год. преди Христа. За тиквите и пъпешите споменава по късно Хилокритъ, а най-стария гръцки историкъ — Херодотъ отбелязва, че работниците на Хеопсовата пирамида около 3100 — до 2700 год. преди Христа, излязли огромни количества рѣпа, лукъ и чесънъ.

Въ библията, която служи на свѣта като източникъ на богатъ исторически материалъ за живота и борбите на Юдейската държава, се споменава, че краставиците сѫ били познати на евреите, а вънъ отъ това, презъ време на пасхалните празници, тѣ сѫ консумирали много хрѣнъ*).

Въ много отъ литературните произведения на старите гръцки и римски писатели, които вѣрно отразявали бита на тогавашния свѣтъ, се срѣщатъ доста ценни данни по отношение на градинарството.

Така напримѣръ авторътъ на Енеидата (националния епосъ на Италия) — Публий Виргилий Маронъ, отбелязва, че чесънътъ се считалъ като нѣкаква свѣщена храна — употребявалъ се при клетва, а поради това, че краставиците били любимо ядене на императоръ Тиберий, неговите градинари били принуждавани да ги отглеждатъ и като ранна форсирала култура.

*) Българското градинарство. Юбилеенъ сборникъ отъ Т. С. Мановъ.

Краставиците също били едни от най-употръбяваните зеленчуци в древността и всички исторически данни говорят, че тъй също пренесени въ Европа от изтокъ. Напротивъ, зелето, което е също много старъ зеленчукъ, е служило за храна на франките и номадите и е пренесено от западъ къмъ изтокъ. Много по-късно, когато проследимъ историята на славянството, ще констатираме, че най-известенъ от всички зеленчуци въ Русия е била ръпата.

Следът това се отглеждатъ шафрана, цвеклото, пипера и краставиците. Като периодъ на най-голъмъ разцъфтъ – стопански и културенъ – историците считатъ времето на царъ Сергона и Нерамения, които също царували около 3,100 до 2,700 год. преди Христа. Подъ тъхното царуване разбираме изреждане на наследници от тъхната династия презъ този периодъ отъ време. То е време на тъй наречените строители на пирамидите. За тая бележита епоха въ Египетската история и до сега още свидетелствува величествените шарени гробища, които се намиратъ около градъ Мемфисъ.

Най-голъма отъ пирамидите е Хеопсовата пирамида, строена отъ династията на великите фараони Хуфу. По своята гигански размъри и строежъ тя и днесъ е предметъ на дълги изучвания отъ археолози и др.

Всъщи може да си представи какъвът трудъ и колко жертви е струвалъ този строежъ. И именно при строенето на тъзи пирамиди – отбелязватъ историците – работниците роби също изяли грамадни количества, лукъ, чесънъ и ръпа.

Значи още 2700 години преди Христа обработването и отглеждането на тия зеленчуци е имало громадно разпространение. И до днесъ чесънът се взема като укрепително съдство, понеже съдържа върсеникъ и други соли.

Ето и други исторически сведения за развитието на зеленчарството и историята на нѣкои зеленчуци (споредъ Н. Лейкинъ).

Културата на нѣкои зеленчуци датира още отъ най-древните времена и градинарството, може да се каже, е толкова старо, колкото е стара човѣшката култура и цивилизация. При последните разкопки на египетските пирамиди, на една изъ намърените гробници на единъ царъ отъ XII династия, който е билъ погребанъ около 3,000 години преди Рождество Христово, ясно се виждали изображенията на голъмите тикви, очевидно, въ естествена голъмина. За тиквата споменува и Матронъ у Гърцитъ.

За тиквите и пъпешите (кауните, пипони) говорятъ също и Хипократъ и Диоскоридъ.

По памятниците на древния Египетъ твърде често се срещатъ изображенията на пъпешите въ числото на жертвата приношенията или всрѣдъ ястиетата, поднасяни отъ слугите.

на господарите. Листи отъ дини също се срещали посрѣдъ листните останки въ древните египетски гробници. По пирамидите на гробниците на Гизенъ и Саккеръ (IV, V и VI династии) също били намърени украшения отъ пъпеши въ зелена и желта боя. Освенъ това, на древните египтяни били известни лука и чесана, като при това се знае още, че последните билъ запрещаванъ на жреците при жертвоприношенията. Гръцкиятъ историкъ Херодотъ казва, че работниците, които състроили пирамидата на Хеописъ, употребили за 12 милиона лева ръпа, чесанъ и лукъ. Тъй че отъ това се вижда, че въ онези времена е била известна ръпата.

Въ санскритските книги се срещатъ три названия на лука.

Въ старите времена също били известни и краставиците. За тъхъ се споменава и въ Библията, именно въ книгата на Числата, где евреите при изненощието имъ отъ дългото странствуване изъ пустините говорятъ: (числа, глава 11, стихъ 5), „ние помнимъ рибата, която ядохме въ Египетъ даромъ, и краставиците, и дините, и праза, и червения и чесновия лукъ“. Еврейските думи „Kishuim“ и „abattichim“ и до сега се употребяватъ у семитическите народи, като названия на зеленчуци.

Въ старо време тиквата е била известна и въ Индия. Въ единъ санскритски ръкописъ, въ който се говори за тиквата, различаватъ се два вида „Shavu“ и „Kututumbi“.

Безспорно е, че въ древните времена, евреите също култивирали нѣкои видове зеленчуци. Споредъ тълкованието на Талмуда, Яковъ билъ ошиль нова дреха на сина си Йосифа, за отглежданя добъръ зеленчукъ. На евреите зеленчуците също биле даже необходимо нужни; тъй също яли пасхата съ горчиви треви и корени, което се вижда отъ стихъ 11 на 9 глава на числа (Библията). Това растение, съ което евреите яли пасхата, се наричало по еврейски „мореръ“, което, преведено, значи „хрънъ“.

За тиквите говори и Виргилий, че имъ се постигала росна трева. У римляните е имало прекрасни зеленчуци; тъй, напр., Плиний на много място споменува за краставиците, пъпешите, артишока, лука и чесана; за лука той говори даже, че не съществувалъ въ диво състояние, а за чесана казва, че египтяните го яли при клетвата. Отъ друга страна се знае още, че и императора Тиверий, който е билъ голъмъ любител на краставиците, изисквалъ е да му се поднасятъ при всъщо ядене въ всъщо годишно време и краставици: това обстоятелство е заставило неговите градинари да прибегнатъ къмъ принудителната и ранната култура на краставиците, като ги отглеждали въ Римъ въ парници, покрити съ джамове отъ слюда.

Съ приемането на християнството въ Римъ и Гърция, което довело и постенето, зеленчарството се повдигнало много

въ тъзи страни. Паладий, който е живъл въ V въкъ следъ Христа, говори много за културата на пътешитъ и краставиците.

Въ началото на средните въкove, на зеленчука „сикия“, въ Византия се появило ново име *aggurion* или *agguron*, което произхождало отъ Изтокъ. Това било краставицата, на руски — огурецъ. Това растение се разпространило между европейските народи. Отъ византийците културата на краставиците преминала и у славяните; отъ тъзи, тази култура преминала пъкъ у германците, обаче много по-късно. У последните краставицата преминала съ славянското име (на руски огурецъ, на полски одогек) и дълго време се е наричала „агурке“. Въ Германия отначало предполагали, че краставиците биле отровни. Въ XVI в., немският писател Д-ръ M. Sibizius въ своята книга изказал даже предположение че краставиците съ отровни — „отравяли сока въ жилите на човека“ и причинявали треска. Отъ германците, краставиците били пренесени по-нататъкъ на западъ.

Тъй че, разпространението на краставиците въ Европа вървело отъ изтокъ къмъ западъ, когато разпространението на зелето вървело обратно: отъ западъ къмъ изтокъ, изходящия отъ бръговете на Атлантическия океанъ. Въ Франция зелето било известно още въ най-старите времена. То е било известно още на франките и норманици, по-после преминало у германците, а най-късно у славяните.

Най-стария зеленчукъ, за който се споменава въ славяно руският паметници е рѣпата. За нея споменава първата Новгородска лѣтопись. Знае се, че пословиците въобще съ много стари, а за рѣпата говори и една руска пословица „дешевле пареной рѣпи“, което значи „по-евтино и отъ варената рѣпа“. Рѣпата се култивирала въ Русия въ голъмо количество. Нейната култура е пренесена тамъ, по всичка въроятност, изъ Гърция заедно съ постите. Отъ тамъ е било пренесено и цвеклото — на руски свекла, което руско название, както и огурецъ (краставици, на гръцки: огурионъ), не е друго нищо, освенъ изопъчено гръцко название — свекъ. Киевопечерските монаси още при Теодосий съ се занимавали съ зеленичарство: „въ оградѣ копаху зеленаго ради растенія“ т. е. „които съ копали въ оградата на зеленчуко-витъ растения“. Въ житието на св. Теодосий Печерски се упоменава за лука, боба и тиквата.

Благословенъ е, който бърза съ време да жъне, да върши и прибере, че идва денъ отново да оре и хвърля във земята ново семе.

ГЕОРГИ СЪРНЕНСКИ.

Историята на розата

Тъй както палмите минаватъ за князе на растителното царство, така се обожава розата, като царица на цветята. Много е естествено, че съ течение на столетията се разпространили много приказки и поезии за царицата на цветята, още повече, че свидетът тогава е гледалъ много по идеално на нѣщата, отколкото сега.

Елените съ виждали въ всичко едно цвете едно човѣшко сѫщество и превръщания отъ цветята въ юноши и девици и обратно, съ срѣщащъ много въ преданията имъ. Въ повечето случаи въ основата на превръщанията на розата, лежи любовта, както ни доказва и Роданта, красивата, млада кралица отъ Коринтъ, която, не можайки да се защищава срѣщу нахалните си обожатели, се превърнала въ една роза.

Действително, отечеството на розовата поезия е Персия. Единъ голъмъ обожателъ на персийската поезия сравнява сѫщата, въ цѣлостта ѝ, съ една бѣгата розова градина, въ която денемъ и нощемъ се разнася жалната любовна пѣсень на славяни. Розата е била винаги любимото цвете на персийците. Въ околността на Ширазъ, родния градъ на най-значителния персийски поетъ, Хафисъ, пролѣтната блѣсъкъ на розата е много развитъ. Стари и нови пѫтешественици не могатъ да прославятъ достатъчно прелестта му. Хербертъ на пр. е убеденъ, че околността на Ширазъ осѫществява идеята на елегията на римския поетъ Тибулий, онова божественно място, „където при сладка птича пѣсень се люшкатъ игриви хора, надъ благоухани розови килими“.

И гърците съ виждали въ розата красиво пролѣтно цвете.

Вижъ, какъ Харитите*,
Когато пролѣтъ се завръща,
Цѣли се покриватъ съ рози.

(Анакреонъ).

Не по-малко вижда славянинътъ въ времето на розите, времето на пролѣтъта и любовта.

Турцитъ виждатъ въ розата едно свещено цвете, цвете на пророка, тъй като, споредъ едно предание, бѣлата роза произхожда отъ капките потъ на пророка. Много често се срѣща името на розата въ поезията на тоя народъ.

Споредъ пѣсента на Анакреона, розата се образувала отъ пѣната, която покриваше тѣлото на Афродита**), когато тя излизала отъ морето; и бѣла, като морската пѣна, бѣлървата роза. Но, когато тази богиня се притече на помощъ

*) Гръцки грации.

**) Гръцката богиня на красотата и любовта.

на наранения отъ глиганъ Адонисъ*), кракът ѝ се одрачи съ тръна на единъ розовъ храстъ, а кръвта на богинята на любовта капна върху бѣлитѣ рози, които оттогава блѣстятъ въ нѣженъ червенъ цвѣтъ.

По-къснитѣ латински поети казватъ, че розитѣ произлизатъ отъ топлите цѣлувки, съ които Венера**) поздрави Адониса. Споредъ другитѣ предания Амуръ (богъ на любовта) е случайнния творецъ на червената роза. При пиршеството на боговете, малкия богъ на любовта разлѣ една чаша, пълна съ нектаръ. Напитката на небеснитѣ се разлѣ върху бѣлитѣ безъ миризма рози на Олимпа***), чашкитѣ на които скоро се напълниха съ нежна червенина и очарователно благоухане. Споредъ другитѣ предания, първия розовъ цвѣтъ се разви на шипката, когато Афродита я направъска съ нектаръ.

Безбройни пѣсни сѫ посветявани на розата въ дѣлгия периодъ отъ 2000 год., и цѣли томове биха се напълнили, ако да се събере всичката поезия.

Въ Китай розата се отглежда отъ най-старитѣ времена. Великиятъ учитель на правоучението, Конфуций, по правилата на който въ Китай още днесъ се управлява, възпѣва розата вече въ съчиненията си. Въ библиотеката на китайскитѣ царесе намиратъ 600 книги, само за рози и кулурата имъ.

Въ книгата на мѫдростта се споменава: „Нека да носимъ вѣнци отъ млади рози, преди да сѫ увѣхнали“.

Старогрѣцкитѣ писатели казватъ, че розата произхожда отъ островъ Китера, кѫдето богинята Венера съобено много се почита. Чакъ презъ време на троянската война розата се разпространила на Пелопонеса и Атика.

Ахиловиятъ щитъ билъ украсенъ съ рози и съ рози били смѣсени благоуханията, съ които Афродита балсамира Хекторовия трупъ.

Сафо**** (600 год. пр. Р. Хр.) е първата, която нарича розата „царица на цвѣтната“ и „роза на поезията“. При римлянитѣ розата много се уважавала. Триумфаторътъ, който се покачвалъ на капитола, носилъ розови вѣнци, а колата му била украсена съ рози. При веселитѣ пиршства на римлянитѣ, розитѣ играли голѣма роля и употреблението имъ се изражавало въ почти немислима разточителностъ. Столовата на императора Неронъ бѣ прочута по художествената си обстановка. Таванътъ и една частъ отъ стенитѣ се въртѣли около масата и представлявали разнитѣ годишни времена, при което, вмѣсто дѣждъ и градъ, върху гоститѣ се изсипвали огромни количества рози. Императорътъ Хелиогабалъ,

*) Хубавецъ въ грѣцката митология, въ когото се влюби Афродита.

**) Богинята на любовта и красотата при римлянитѣ.

***) Жилище на боговете.

****) Писателка отъ Лесбия.

казватъ, изсипвалъ толкова много рози отъ горе върху масата, щото нѣкой отъ гоститѣ се задушили. По улицитѣ имало по нѣкога упоителна миризма отъ рози. Огромни плантации на рози доставяли за тая цель цвѣтове. Мартиали веднъжъ се провикналъ: „Пратете ни жито, египтяни, ние ще Ви дадемъ за това рози“.

При едно пиршество, което Клеопатра дала въ честь на Антоний, подътъ на столовата биль покритъ единъ аршинъ високо съ рози и, за да може да се върви, отгоре били поставени мрежи.

Обичаятъ да се посипватъ гробовете съ рози е старъ. Въ староримско време цвѣтната върху гробовете представлявали единъ видъ останки на умрелитѣ и за това се гледало на тѣхъ като нѣщо свещено. Проклеванъ билъ всѣки, който пропустналъ задълженитето си да украсява гробовете. Колко много се уважаватъ розитѣ при римлянитѣ, може да се види отъ намѣренитѣ надгробни камъни, върху които е написано следното: „Sparge, pugis, rosa supra mea busta, viator“, съ което се умолява всѣки минуващъ да посипва гроба съ рози.

При все, че тогавашнитѣ врѣски между народитѣ били много слаби, любопитството къмъ розата се разпространяло на всѣкїде. На изтокъ, при управлението на римлянитѣ, розата била доста разпространена, защото още тогава се добивало отъ нея розовото масло.

Кръстоноснитѣ походи донесли много (въ Европа до тогава непознати) видове рози въ Германия и Франция.

Розата е била винаги символъ на радостъ и щастие. Такава е тя и у насъ и у нашата поезия днесъ.

История на билкарството

Растителността се е появила на земята преди човѣка, и нейния развой е много интересенъ. Търговията съ растения, семена и плодове датира много отдавна.

Старитѣ финикийци, които се славятъ като първи търговски народъ на древността, между другитѣ си стоки, сѫ разнасяли изъ Европа и Африка и сѫ търгували и съ украсни растения и семена.

Петъ вѣка преди Христа Ксенофонтъ е приготвявалъ опиумъ, а Хипократъ е написалъ първия обемистъ трудъ, въ който разглежда повече отъ 200 различни растения, като ги разпредѣля на групи въ зависимостъ отъ тѣхното действие. Малко по-късно, Аристотель е написалъ първия трактактъ по естествена история, въ който третира всички познати до тогава растения, като за нѣкой отъ тѣхъ дава и начина на употреблението имъ.

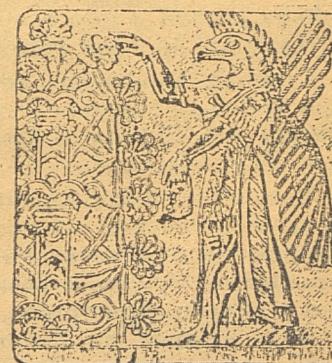
Отъ незапомнени времена (преди повече отъ 6,000 год.) културната соя се отглежда въ Китай и съседните страни, за което свидетелствуватъ китайските данни. Благоприятните почвени и климатически условия на Япония и Корея съществуващи за разпространение на соевата култура и вътъри страна съ голѣмъ успехъ.

Въ миналото много държавни първенци, велики личности, монаси, като и широките народни маси съществуващи отъ билкарството. Китайскиятъ императоръ Чинъ-Конгъ, 3,000 год. преди Христа, е познавалъ около сто лѣковити билки. И споредъ историческите данни, той и императоръ Хаунъ-Ти (2637 год. преди Христа), се считатъ първите специалисти въ народната медицина.

Индийскиятъ учени Ли-чи-чипъ и неговиятъ синъ написали книга — енциклопедията Пентъ — саокандъ-му, едно класическо издание, отъ която книга, 20 коли (18—38) били посвѣтени на народната медицина. Древните асирийци, халдейци, персийци, мидийци и други народи отъ изтокъ съзвездили медицинската наука отъ Египетъ чрезъ евреите, а така също и отъ Индия. Отъ Египетъ медицината преминала въ Гърция. Орфей, поетъ и лѣкаръ, известниятъ древногръцки философъ и математикъ Питагоръ (живѣлъ 504 — 544 год. преди Христа) и най-сетне Хипократъ съзнали за действието на опума, червения кантарионъ и пелина (500 години преди Христа).

Днес вече билкарството е цѣла наука, и лѣкуването съ билки доби право наредъ съ научната медицина. Създаде се напоследъкъ и законъ за лѣчебните и благоуханни растения у насъ и подготовката имъ. Ето защо, необходимо е да надникнемъ и въ историята на билкарството, нова земедѣлска и при това много доходна култура у насъ и се поучимъ отъ това древно минало.

За отглеждане на овощните дървета и хрести, което обхваща и рѣзитбата, съществуватъ писмени паметници отъ много отдавна. Отъ изображението се вижда, напр., че 2000 год. преди Р. Хр. въ Вавилонъ съпознавали епрашването на цвѣтотвът на фирмата; това свидетелствува достатъчно ясно за едно добро развитие на овощарството тогава. Египтяни, индийци и персийци съществуващи изображения на овощни дървета. Може съ основание да се предполага, че тогава и рѣзитбата на овощните дървета е била позната на стария свѣтъ. (Изъ „Рѣзитбата на овощните дървета“ отъ Дим. Бойковъ 1941 г.).



Отъ дивите животни до домашния добитъкъ

Първите люде не съществуващи домашни животни. Тъкъм убивали дивите животни, месото на които е служило за храна, а кожите за облекло. И нашите домашни животни, каквито ги имаме днес, съществуващи презъ разни времена отъ разни народи. Най-важните отъ домашните животни, споредъ научните изследвания, съществуващи между седмия до втория вѣкъ преди Христа.

Развъждането и използването на животните отъ човѣка датира много отдавна — още отъ най-отдалечените времена на човѣшката история. Точно кога и какъ е станало опитомяването на полезните домашни животни (говедата, овцата, козата и др.) не може съ положителност да се каже, обаче все пакъ отъ намѣрените паметници се установява, че още предисторическиятъ човѣкъ е знаялъ вече да развъжда и отглежда полезните животни, както и да използува тѣхните продукти — месо, млѣко, кожи и др.

По късно, у почти всички древни исторически народи, като египтяните, асирийците, евреите, персите и т. н. животновъдството е било силно развито и на голѣма почта. Нѣщо повече, много отъ животните съществуващи вътъръхъ (свещените бикъ и др.) съществуващи са били истински божества, на които хората съществуващи се кланели, принасяли жертва, устройвали празнини и пр.*).

*) Българинътъ издигналъ въ кулътъ ония животни, съ които той си помага при оране на земята, при събираше на плода и т. н. На първо място съществува конетъ, воловетъ и кравитъ. Стопанинътъ трепери надъ коне, волове и крави — тия незамѣними негови помощници. Съ особена почта българинътъ се отнасялъ къмъ конетъ още отъ най-старо време. Българите не слизали отъ конетъ. Въ народния епосъ конетъ (въ пѣсните за Крали Марко) не само носи своя стопанинъ, но му дава съвети (конетъ е разумно животно) какъ да победи своя неприятель или какъ да избегне удара му.

Българинътъ въ началото на пролѣтата отдава почта на земята и коня, на работния добитъкъ. Тази почта става на Тодоровденъ. Св. Тодоръ въвѣнъ старите божества, покровители на земя, зеленина и добитъкъ.

Въ много места на царството народните маси, които тачатъ традиционните празници, устройватъ препусканя на коне. Въ този денъ излизатъ малко и голѣмъ да видятъ кой най-добре е хранилъ и коне и волове. Стопанинътъ на онзи конь, който надмине всички, се похвалява отъ всички. Въ неговия домъ се събиратъ цѣлата дружина, слагатъ трапеза, разчупватъ свещените хлѣбъ, ядатъ и пиятъ въ честь на земята и денътъ на коня. Така народътъ празнува началото на пролѣтата, Богочовѣкътъ умира — възкръсва... Плачътъ се замѣня съ веселие. Природата ликива. Настанява възкресение за всички. Смъртъта е победена. Ето дѣлбекия смисълъ на култа къмъ земята и домашните животни.

Различни предположения има по какъвъ начин съ били опитомявани първите домашни животни. Некои учени мислят, че животните сами съ потърсвали защитата на човека от глада или от други злини, а човекът от милосърдие е започнал да ги пази и се грижи за тяхъ. Други учени мислят, че причината за опитомяването на животни е била религиозната нужда да се принасят като жертви на боговете животни и човекът е бил принуден да ги има винаги готови при себе си. А трети пъкъ мислят, че нуждата да има осигурена храна, когато не ще може да се набавя такава съ ловъ, е карала човека да хваща младите животни, да ги затваря и да ги държи като резерва за гладни дни. Но каквато и да е била истинската причина за опитомяването на домашните животни, дали е била една от посочените по горе или съ били и трите заедно, за настъ е ясно, че човекът е виждалъ голема полза от животните, още повече, когато разбираше, че и затворени тъ продължават да се размножават, и че могат да бдат използвани за мясо и млък, и той започнал да се усигорява все по-вече съ животни и от скитникъ —nomadъ е започнал да става заседнали, стопанинъ — скотовъдецъ. Разбира се, че този процесъ е бил много дълъг и хиляди години съ се изминали, докато домашните животни, каквито ги знаем днесъ, съ били опитомени и докато съ се получили животинските раси, които днесъ познаваме.

Старите народи съ знаели, че нашите домашни животни съ били някога диви, които съ големъ трудъ и постоянно съ опитомени от хората и превърнати въ домашни. Аристотель, Варо и Плиний ни дават много ясно показания за произходдението и опитомяването имъ. За доказателство на горното, тъ казватъ, че, едновременно съ опитомените домашни животни, съ се въдили също такива и въ диво състояние.

Храненето на животните въ старо време е било много престо. Лътно и зимно време добитъкът е прекарвалъ на паша, само въ твърде лошо време той се е отчасти подхранвалъ.

Старите народи съ имали доста добри познания и от хигиената на животните, модерни обори и пр.

При развъждането на животните въ старо време се е обръщало внимание теже и на тълесната конструкция, формите и характерът на животното. Когато се е желаяло да се получи известенъ косъмъ, избрали съ животни съ косъмъ от същия цвѣтъ.

(За по-вече подробности вижъ 1-та част на книгата).

Бубарство и черничарство

Копринената черничева буба (Bombix-moggi) произхожда от Китай, където е живѣла въ диво състояние. Началото на нейното опитомяване датира около 4,500 год. преди Христа. Първа обаче, която открива изкуството за отмотаване на пашкулите и използване на копринената нишка за платове, е била китайската императрица Селенг-Ши, която въ 2650 г. пр. Хр., по съветът на своя мужъ, императора Хоанти, отхранва буби въ царския дворъ Затова нейно откритие императрицата бива наречена от последующите поколения „Богиня на копринената буба“.

Тръбва да се забележи, обаче, че бубохраненето въ своето начало е било привилегия само на царския дворъ: Само дамите от чиста царска кръв, от благородните семейства и министерските дъщери съ имали право, подържаводството на императрицата, да отхранватъ буби. Постепенно обаче, бубохраненето преминава последователно въ ръцете на принцовете, висшите офицери и пр. и въ по-долните чинове, като по този начин се демократизира. Въ същото време, обаче, въ Китай се усъвършенствува и изкуството за тъкане на копринени платове.

Въ продължение на 30 столѣтия, както бубохраненето, така и копринарството остава въ страната, неизвестно за другите народи. Изработените копринени платове, съ дълги кервани, се изнасяли и продавали на другите народи. Така въ Китай се създава една златоносна индустрия, която китайците пазили най-ревностно.

Едва въ 5-я вѣкъ сл. Хр. въ 419 год. една китайска принцеса, омъжена въ една съседна държава, пренася за пръвъ пътъ бубени семена въ страната, въ която е отишла, а съ това пренася и изкуството за отхранване на бубите и тъкането на копринените платове.

По-късно този малъкъ народъ, подъ влиянието на хунските нашествия, напушта собственото си отчество и се преселва въ друга по спокойна област на Персия, наречена „Serinde“, като се отдава на същото занятие бубарство, пазейки го тайно от своите съседи.

Въпрѣки всички грижи, обаче, въ 552 год., двама монаси от Византия, споредъ историка Прокопий, които отиват да проповѣдватъ Християнското учение на Изтокъ, успѣват да пренесатъ въ Константинополь, въ своите бастуни, семена отъ черници и буб. семе. Заедно съ семената, тъ донасятъ и знанията за отхранването на бубите, отмотаването на пашкулите и тъкането на коприната. За този подвигъ тъ

биватъ богато възнаградени отъ императора Юстинианъ. Пренесенитѣ семена даватъ началото на пашкули и бубохраненето бързо се разпространява по цѣла Европа. То прониква въ Гърция, въ Арабия, отъ кѫдето се пренася въ 8-я вѣкъ въ Испания.

Въ България черницата и бубитѣ сѫ пренесени, по всѣка вѣроятност, още по времето на Византийската империя. Развъждането на чернициитѣ и отглеждането на бубитѣ сѫ били любими занятия на нашите прадѣди и дѣди, особено въ населенитѣ центрове при политѣ на планинитѣ въ страната ни. Въпрѣки налагания отъ турцитѣ десетъкъ върху пашкулитѣ, бубарството въ страната ни до освободителната война е било въ цвѣтуще състояние. Това се потвърждава отъ пѫтешественика Каницъ, който при посещението си на гр. Вратца презъ 1871 г. е констатиралъ, между другото, че само отъ тоя градъ сѫ изнасяни годишно по 2,000 оки сурова коприна и по 12,000 оки сухи пашкули, представляющи около 77,000 кгр. прѣсни пашкули. Отъ тогава сѫ останали старателъ черничеви градини и много кокониери, (фабрики за печеене, сушене, почистване и сортиране на пашкулитѣ), които се срѣщатъ въ нѣкои градове и села на северна и южна България*).

Къмъ историята на птицевѣдството **)

Птицевѣдството датира още отъ най-старитѣ времена. Първобитнитѣ хора не сѫ чувствуvalи нужда отъ птицитѣ, но съ тѣхното приближаване около жилищата, поради чувството на обичъ, красота, забава и др., хората започнали да ги обсебватъ. По тѣкъвъ начинъ домашнитѣ птици постепенно сѫ станали известни на всички стари народи, които започнали да ги отглеждатъ. По идолопоклонските обичаи тѣ сѫ вѣрвали, че и птицитѣ, както другите животни, сѫносители на разни духове и затова сѫ имъ служили повече за изпълняване на религиознитѣ имъ обряди. Египтянитѣ сѫ обожавали най-много гжската, което е видно по изображенията на тѣхнитѣ гробници. Тѣ сѫ си служили съ голѣми люпилни — пещи за изкуствено развъждане на птици. Китайците сѫ почитали гжската и пауна и люпилниците си за изкуствено развъждане ги правили отъ плетени кошове, като сѫ ги измазвали отъ вѣтре съ глина, а топлината произвеждали посредствомъ животински торове. Индийцитѣ сѫ развъждали и почитали кокошката. Финикийцитѣ, асирийцитѣ и перситетѣ — повече гълъба.

*) Въ Търново е имало даже 2 филатюри (фабрики за отмотаване на пашкулитѣ), отъ кото едната е била снабдена съ модерни италиански басини отъ системата à la tavelle и е работила до възстановята за освобождението ни отъ турското владичество.

**) Споредъ Ст. Наревъ и др.

Гърцитѣ — гълъба, кокошката и гжската, като ги счи-тали и за свещени. На бога Ескулапъ принасяли жертва че-ренъ пѣтель. Историята отбелязва, че Сократъ, преди изпи-ване отровата, спомнилъ на приятелитѣ си, че на Ескулапъ дължи единъ пѣтель. Въ Спарта, на бога Марса сѫ правили жертвоприношения птици. Омиръ въ Одисеята разправя за жената на Одисей Пенелопа, че е отглеждала въ двора си двайсетина гжски, на които много се радвала. Развъждали сѫ птици и евреитѣ, на които Моисей имъ е отредилъ какъ да ги използватъ — колята, която традиция изпълняватъ и до днесъ. Повече е било развито птицевѣдството у римляните, които при започване на война и др. важни събития сѫ принасяли за жертва и птици. Постепенно то се е превърнало въ друга цель. Започнали усилено да отглеждатъ птици за консумиране и задоволяване нуждите си отъ месна храна. Трапезитѣ почнали да се отрупватъ съ разнообразно пригответи птици. Това продължавало и е стигнало до такива размѣри, щото Плиний (1050 г. пр. Пр.), е издалъ законъ, съ който се забранявало използването повече отъ една угоена птица на трапезата. Образувани били тогава специални заводи за развъждане и угояване на птицитѣ, даже и станции за проучване птицевѣдството отъ учени хора. Освенъ домашните птици били развъждани и други: яребици, пъдпъдъци, чучулиги, дроздове, косове, славеи и др., които служили като деликатесъ на угощения у боговете. Въ цѣлата Римска империя е цвѣтѣло птицевѣдството презъ всичките вѣкове до разпадането ѝ.

И турцитѣ въ птицевѣдството не сѫ останали назадъ. Знаменитите птичници на сultанитѣ никой други владѣтель не могълъ да конкурира. Имало е специални хора (догандичии) за отглеждане на птици за ловъ и спортъ. Отъ любовъ къмъ домашните птици — повече заради спорта сѫ развъждали и въвеждали разни видове и раси, отъ които и до днесъ още сѫ запазени тукъ тамъ следи.

Историята на тютюня

Общо известно е, че тютюнътъ произхожда отъ Южна Америка, обаче и до днесъ още не е установено точно отъ кѫде? Дали отъ о. Юкатанъ, Куба или отъ нѣкой другъ Хавайски островъ?

Нѣкои историци твърдятъ, че произхожда отъ о. Куба, други въобще отъ Хавайските острови, кѫдето е забелязано отъ една експедиция да се пуши тютюнъ увитъ въ видъ на пура. Трети твърдятъ, че произхожда отъ о. Тобако, тѣй като и европейското му име — табакъ, е сходно съ името на острова.

Знае се само това, че тютюнътъ е откритъ и пренесенъ отъ екипажа на Христофоръ Колумба, и то по доста ориги-

наленъ начинъ. Слизайки на суша въ новооткритата земя, боцманът на Колумбовия корабъ, Родриго де Херецъ, попадналъ на едно туземно племе, където се представилъ за „Кралъ на бѣлитѣ търговци“, следствие на което билъ показанъ да участва въ съвета на старейшините. И както е билъ обичая, запалили „пипата“ (лулата) на мира, която била раздавана отъ уста на уста да се пуши отъ Та Ба Ка. (Тревата на мѫдростта), която попаднала и въ ржцетѣ на Де Херецъ. Но какво е било неговото очудване, когато дръпналъ дима въ устата си, напълнили се очитѣ му съ сълзи и го обхванало едно замайване. Много му се харесало, та повторилъ и потретиль. Останалъ очарованъ отъ това и поискъ да му позволятъ да занесе на екипажа си отъ тревата. Опитали останалитѣ моряци отъ тази „Божествена“ трева и хукнали да я търсятъ. И следъ като я намѣрили, взели много корени, заедно съ земята около тѣхъ, и ги занесли на кораба, отъ където после ги пренесли въ Испания и Португалия. Посадена въ Португалия тази трева бѣрже се прихванала и развила, особено въ градината на Френското посолство, където билъ посланикъ г. Жанъ Ф. Нико. Последниятъ по това време страдалъ отъ тежка, южна болест и понеже опитът му много и различни срѣдства, решилъ да опита и лѣкуване съ тютюнъ, като налагалъ болното си място съ сварени тютюнови листя. И станало чудо! Не следъ дълго ранитѣ му оздравѣли, благодарение на което се прославила новодонесената билка. По този начинъ обявили Та Ба Ка за чудотворна билка, която почнала да се търси по всички тогавашни пазари, особено по пристанищата. Но както при всѣки търсень артикулъ, така и съ тютюнъ, почнало да се спекулира, което дало поводъ да се забрани неговата употреба. Споредъ Кралската повеля, могло да се употребява „Ta Ba Ka“ само въ определената отъ лѣкаря доза и да се купува отъ аптеката. Инакъ любителитѣ на тютюнъ, щомъ се заварели да го употребяватъ бивали хвърляни въ тъмница, където прележавали по 10 и повече години.

Това, обаче не било достатъчно, тъй като тютюнът билъ признатъ и като лѣкарство. Употребявалъ се, въпрѣки кралската повеля, отъ всички и за всичко. Едни, страдащи отъ кожни болести, се налагали съ него, други, боледуващи въ устата, дѣвчили, а трети, боледуващи въ носа, просто съ смѣркали тютюневия прахъ, което вече е останало като неизкоренимъ навикъ. Особенно това се среща у моряците и пристанищните работници.

Виждайки безсилието си да забрани употребата на тютюна, хитриятъ кардиналъ на Франция, Ришельо, обложилъ съ огроменъ данъкъ употребата на тютюна, което донесло грамадни приходи на държавата. Така се е създалъ и първият монополь за тютюна.

Изъ книгата на книгите.

Земедѣлието и скотовъдството споредъ Библията

— Следъ това Господъ Богъ взе човѣка (когото създаде) и го посели въ Едемската градина да я обработва и да я пази (Битие 2 гл. 15 ст.).

— Тогава Господъ Богъ го изпѣди отъ Едемската градина, да обработва земята отъ която бѣ взетъ (Битие 3 гл. 23 ст.).

— Роди още и брата му Авель. И Авель стана пастиръ на овци, Кайнъ бѣше земедѣлецъ (Битие 4 гл. 2 ст.).

— Ной почна да обработва земята и посади лозе (Битие 9 гл. 20 ст.).

— А надъ ония които боравиха съ полски работи, съ земедѣлие, бѣше Езрий, Хелувовъ синъ. Надъ лозята — Семей отъ Рамъ, надъ винните складове въ лозята — Завдий отъ Шефаль (I лѣт. 27 гл. 26 — 31).

— Възгради кули и въ пустинята и изкопа много кладенци, понеже той имаше много добитъкъ, както въ низините, тъй въ равнината, и земедѣлци и градинари по планините и на Кармиль, понеже обичаше земедѣлието (II лѣт. 26 гл. 10 ст.).

— Който работи земята си ще се насиша съ хлѣбъ, а който върви по стѣжките на бездѣлниците, е малодушенъ. (Комуто е драго да губи време подиръ вино, той ще остави въ кѫщата си безчестие (Пр. 12 гл. 11 ст.).

— Ето ние връзваме снопи срѣдъ полето; и моятъ снопъ се издигна и се изправи, а вашите снопове се наредиха наоколо и се поклониха на моя снопъ (Бит. 37 гл. 7 ст.).

— И каза Йосифъ на народа: ето купихъ сега васъ и земята Ви за фараона; ето ви семе, засѣвайте земята (Бит. 47 гл. 23 ст.).

— Ако се появи огънъ и обхване трѣнето и изгори кръстъ или класоветъ, или нивата, то оня който е причинилъ тоя пожаръ, да заплати (Изх. 22 гл. 6 ст.).

— Пазете моите наредби; не свождай добитъка си съ друга порода, не засѣвай нивата си съ два рода семена; дрехи отъ разнородна прежда, отъ вълна и ленъ не обличай. (Лев. 19 гл. 19 ст.).

— Шестъ години засѣвай нивата си и шестъ години режи лозето си и прибирай плодовете имъ. (Лев. 25 гл. 3 ст.).

— Защото земята въ която отивашъ да я завладеешъ не е като Египетската земя, изъ която излѣзохте, дето ти като постѣши семето си, напояваше (я) съ нозетъ си, като зеленчукова градина (Втор. 11 гл. 10 ст.).

— И на същия ден преди залъзъ слънце, казаха му гражданитъ: що е по-сладко отъ медъ и що е по-силно отъ лъвъ? Той имъ каза: да не бъхте орачи съ моята телица, не бихте отгатнали гатанката ми (Сжд. 14 гл. 18 ст.).

— Той отиде и начна да бере на една нива класове подиръ жетваритъ. И оказа се, че тая нива принадлежеше на Воаза, който бъше отъ племето Елимелхово (Рутъ 2 гл. 3 ст.).

— Это Воазъ, съ чито слуги бъше ти, е нашъ роднина; тая нощ той отвъва еchemикъ на гумното (Рутъ 3 гл. 2 ст.).

— И той тръгна отъ тамъ и намѣри Сафатовия синъ Елисея, когато орѣше; дванадесет двойки (волове) имаше той и самъ бъше при дванадесеттѣхъ. Минавайки край него, Илия хвърли кожуха си върху му (З царь 19 гл. 19 ст.).

— Можешъ ли превърза съ вжже еднорогъ о брѣздата и ще брани ли следъ тебе нивата? (Йовъ 39 гл. 10 ст.).

— Намисли си за нива и придобивай я; отъ плода на ржцетъ си насажда лозе (Притчи Соломонови 31 гл. 16 ст.).

— Който наблюдава вѣтъра нѣма да сѣе, и който гледа на облацитъ нѣма да жъне. (Екл. 11:4).

— Както не знаешъ птицищата на вѣтъра, нито какъ се образуватъ кости въ утробата на трудната жена, тъй не можешъ да знаешъ и дѣлата на Бога, който върши всичко. (Екл.).

— Сутринъ сѣй семето си и вечеръ не давай почивка на ржката си, защото незнаешъ едното ли, или другото по-вече ще успѣе или едното и другото ще бѫдатъ еднакво добри. (Екл. 11 гл. 4—6 ст.).

— Той го огради и очисти отъ камъни, насади въ него отборъ лозови пръчки и съгради кула по срѣдата му, изкопа въ него линъ и се очакваше да роди добро грозде, а то роди диво грозде. (Исая 5 гл. 2 ст.).

— И сега ще ви кажа какво ще направя съ лозето си: ще му махна оградата и то ще бѫде опустошено, ще му разрушава стенитъ и ще бѫде тъпкано. (Исая 5 гл. 5 ст.).

— И ще го оставя да запустѣе, нѣма ни да го рѣжатъ, ни ще го копаятъ — и ще обрастне то съ трънене и бодили и ще заповѣдамъ на облацитъ да не изливавъ дъждъ върху него. (Исая 5 гл. 6 ст.).

— Същото ще бѫде както подиръ събиране жито отъ жетваря, кога ржката му пожъне класовете и кога събератъ класове въ Рафаймската долина. (Исая 17 гл. 5 ст.).

— Земедѣлецъ винаги ли оре, за да посѣе, винаги ли бразди и брани земята си. (Исая 28 гл. 20 ст.).

— Блажени вие които сѣете при всички води, които не провождате тамъ нозетъ на воля и осела. (Исая 32 гл. 20 ст.).

— И пакъ ще садишъ лозя по самарийските височини, лозаритъ които ще го садятъ сами и ще се ползвуватъ отъ тѣхъ. (Иеремия 31 гл. 5 ст.).

— И кѫщи не правете и семена не сѣйте, и лозя не насаждайте и недейте ги има, но презъ всички дни на живота си живѣйте въ шатри за да проживѣете дълго на тая земя, где то сте чужденци. (Иеремия 35 гл. 7 ст.).

— И ще имате другъ орелъ съ голѣми криле и бухлестъ, и ето тая лоза се привлѣче къмъ него съ коренинитъ си и простре къмъ него пръчките си за да я полива изъ браздите на разсадника си. (Езекия 17 гл. 7 ст.).

— Ефремъ е обучена юница, навикнала да вършее и изъ самъ ще туря хомота на тлъстата му шия. Ефрема ще яздятъ. Нуди ще оре, Яковъ ще брани. (Осия 10 гл. 11).

— Ето, ще настѫпятъ дни, казва Господъ, когато орачъ ще завари още жетваря и тъпчащиятъ грозде — съяча; а планинитъ ще пуштатъ гроздовъ сокъ и отъ всички хълмове ще потече. (Амосъ 9 гл. 13 ст.).

— Затова ще направя Самария купище развалини въ полето мѣсто за насаждане лозе, ще срине камънитъ и въ долината и ще разголя основитъ ѝ. (Михей 1 гл. 6 ст.).

— Лопатата е въ ржката му той ще очисти гумното ви и ще събере житото си въ житницата, а пляватата ще изгори съ неугасимъ огънь. (Мат. 3 гл. 12 ст.).

— Поглѣднете птиците небесни, че не съятъ, нито жнатъ, нито въ житници събиратъ и вашия отецъ небесенъ ги храни. Не сте ли вие много по-ценни отъ тѣхъ? (Мат. 6 гл. 26 ст.).

— И говори имъ много съ притчи, като казваше: ето излѣзе съячъ да сѣе. (Мат. 13 гл. 3 ст.).

— Други притчи имъ предложи той като каза: Царството небесно прилича на човѣкъ посъялъ добро семе на нивата си и когато човѣците спѣха дойде врагътъ му и посъя между житото плѣвели па си отиде; а когато израсте злакътъ и даде плодъ, тогава се появиша и плѣвелитъ. И като дойдоха слугите на стопанина, рекоха му: господарю нали добро семе посъя на нивата си? Откѫде сѫ прочее въ нея тия плѣвели? А той имъ рече: врагъ човѣкъ е сторилъ това. Слугите пакъ му рекоха: Искашъ ли да отидемъ и да ги оплѣвимъ? Но той рече: не, за да не би като скубите плѣвелитъ да изкубните заедно съ тѣхъ и житото. Оставете да расте и едното и другото заедно до жетва, а по жетва ще река на жетваритъ: съберете първомъ плѣвелитъ и ги свържете на снопове, за да се изгорятъ, а житото приберете въ житницата. (Мат. 13 гл. 24—30 ст.).

— Сольта е добро нѣщо, но ако сольта изгуби сила, съ какво ще бѫде подправена? Нито за земя, нито за торъ е годна; изхвърлятъ я навънъ. Който има уши да слуша нека слуша! (Лука 14 гл. 34 и 35 ст.).

— Кой отъ васъ кога се заврне отъ полето неговъ слуга, орачъ или овчаръ веднага ще му рече: върви седни на трапезата. (Лука 17 гл. 7 ст.).

— Кой войникъ служи нѣкога на свой разноски? Кой сади лозе и не яде отъ плода му? Или кой пасе стадо и не яде отъ млѣкото на стадото? (Кор. 9 гл. 7 ст.).

— И тѣй вземете направете една нова кола и вземете две първескини крави на които хомотъ не е туряно и впрѣ гните кравитѣ въ колата, а телетата имъ отведете отъ тѣхъ въ кѣши. (I Царь 6 гл. 7 ст.).

— И всички израилити трѣбаше да ходятъ при филистимци да клепатъ своите палежници, черясла и търнакопи, колчемъ се настѣрбяваше острието на плечниците, че-ряслата, вилитѣ и брадвите, или пѣкъ трѣбаше да се на-острятъ останите. (I Царь 13 гл. 20 и 21 ст.).

— И народа който бѣ въ него, изведе и го прекара презъ триони, презъ желѣзни дикани, презъ желѣзни брадви и го хвѣрли въ пещь за печене на тухли. Тѣй постѣжпи той съ всички амонитски градове. Следъ това Давидъ се вѣрна съ цѣлия народъ въ Иерусалимъ. (II Царь 12 гл. 31 ст.).

— И на една отъ планините, които сѫ били разчиства-ни съ търнокопъ, не ще идешъ поради страхъ отъ глогъ и трѣнакъ: тамъ ще изкарватъ говеда и дребенъ добитъкъ ще тѣпче. (Исай 12 гл. 25 ст.).

— Защото преди гроздоберъ, когато лозето прецѣвти и гроздътъ захване да узрѣва, той ще отреже съ косеръ прѣ-ките и ще ги отнеме и ще окастри издѣнките. (Исая 18 гл. 5 ст.).

— Защо не се вѣршѣтъ кѣклици съ диканя, нито колело отъ кола се заврта върху кимионътъ, но съ тояги се очуква кѣклицата, и съ прѣтъ кимионътъ. А житото на хлѣба се стрива. (Исая 28 гл. 27 и 28 ст.).

— И воловетѣ и ослитѣ като обработватъ нивите ще ядатъ посолена кѣрма, очистена съ лопата и вѣяло. (Исая 30 гл. 24 ст.).

— Его азъ ти направихъ остри диканя, нова, назѣбена, ти ще вѣршеешъ и стривашъ планини и хѣлмоветѣ ще на-правишъ като мекина. (Исая 41 глава 15 ст.).

— Прековете ралата си на мечове и сърповетѣ си на копия. Слабия нека казва „силенъ сѣмъ“. (Йонъ 3 гл. 10 ст.).

— Защото ето, Азъ ще заповѣдамъ и ще прѣсна дома Израилевъ по всички народи, както се прѣскать зърна въ решето и нито едно не пада на земята. (Амосъ 8 гл. 9 ст.).

— Той ще сѫди много народи и ще изобличи много племена до далечни страни; ще прековатъ мечоветѣ си по орала и копията си на сърпове: народъ противъ народъ не ще дигне мечъ и нѣма вече да се учать на войни. (Михей 4 гл. 3 ст.).

— Лопатата му е въ ржката му и той ще очисти гум-ното си и ще събере житото си въ житницата си, а плѣвата ще изгори съ неугасимъ огнь. (Мат. 3 гл. 12 ст.).

— Но Иисусъ му каза: Никой който е сложилъ ржката си върху ралото и погледва назадъ, не е годенъ за царство Божие. (Лука 9 гл. 62 ст.).

— А въ седмата година нека бѫде сѫбота — почивка на земята, сѫбота Господня; нивата си не застѣвай и лозето си не режи. Ако ли кажете: какво ще ядемъ презъ седмата година, когато не ще сме съяли, нито прибириали произведе-нията си? Тогазъ ще проводя благословението си на васъ въ шестата година и ще направя произведенията за три години — ще ядете вехти жита. (Лев. 25 гл. 4 и 20 ст.).

— Не ори съ воль и осель наедно. (Втор. 22 гл. 10 ст.).

— И отъ това първо поражение нанесено отъ Йоана-тана и орженосеца му, паднаха до двайсетъ души върху половина нива, обработвана отъ двойни волове въ единъ день. (I Царь 14 гл. 14 ст.). — (около $\frac{1}{2}$ увратъ земя).

— Колко сѣмъ виждалъ които сѫ орали нечестие и съяли зло: него покъзватъ. (Йов. 4 гл. 8 ст.).

— Гдето нѣма волове яслитѣ сѫ празни и отъ силата на воловетѣ има голѣми печалби. (Пр. 14 гл. 4 ст.).

— Мѣрзеливецъ зиме не ще оре, ще потърси презъ лѣ-тото — и нѣма нищо да намѣри. (Пр. 20 гл. 4 ст.).

— Михей Моресетеца пророкува въ днитѣ на иудей-ския царь Езекия и говори на цѣлия иудейски народъ: Тѣй казва Господъ Саваотъ: Сионъ ще бѫде разоранъ като нива и Ерусалимъ ще стане купъ развалини и планината на тоя домъ — като гористъ хѣлмъ. (Ерем. 26 гл. 18 ст.).

— Или казва това главно за насть? — Да, за насть е писано това, защото който оре трѣбва да оре съ надежда, и който вѣршее трѣбва да вѣршее съ надежда да получи каквото очаква. (I Кор. 9 гл. 10 ст.).

— Само малцина отъ сиромасите на тая страна нача-никътъ на тѣлопазителите оставилъ за работници на лозята и за земедѣлци. (4 Царь 25 гл. 12 ст.).

Аграрната реформа на Мойсей

Въ далечното минало сѫ водени много борби и сѫ пра-вени много опити, за да се даде на економическия въпросъ едно справедливо и трайно разрешение.

Единъ измежду многото такива опити, правени въ ми-налото е и знаменателната аграрна реформа на Мойсей, опи-сана въ книгите му „Изходъ“, „Левитъ“ и „Числа“ (Библията)*.

Както е известно отъ Библията, а така сѫщо и отъ исто-рията, 1500 години пр. Христа, Мойсей изведе евреите отъ Египетската земя, за да ги засели въ Ханаанска земя (Па-лестина). Отвратени отъ робството, което евреите бѣха пре-живѣли подъ властта на фараоните и тогаващите приви-

* П. Алексиевъ.

легировани касти въ Египетъ, тѣ решили да създадатъ велики и могъщъ народъ, на съвсемъ нови начала. За постигането на тѣзи си мечти тѣ виждали само единъ пътъ: вътрешенъ миръ, единство и сцепление между всички племена, а за да се създадатъ тѣзи условия наложително било преди всичко, справедливо и равноправно ползуване отъ земята и всички природни блага.

Ръководимъ етъ тѣзи съображения, тѣхниятъ вождъ, Мойсей излиза предъ израилтянските племена съ своята знаменита за своето време аграрна реформа известна подъ името „Синайско Законодателство“.

Ето по-важните основни положения отъ нея: III книга „Левитъ“ гл. 25. Говори още Господъ на Мойсей на планината Синай, думайки:

1) Обади на синовете Израелеви и имъ кажи: кога дойдете на земята, която ви давамъ, земята трѣбва да почива въ сѫботата Господня;

2) Шестъ години заставай нивата си и шестъ години режи лозето си и прибирай плодовете имъ;

3) А седмата година нека бѫде сѫбота — почивка на земята — нивата си не заставай и лозето си не режи;

4) И осветете петдесетата година и обявете по земята на всичките ѝ жители: това да бѫде юбилей; и всѣки да се върне въ владението си и всѣки да се върне между племето си;

5) Земята не бива да се продава за винаги, земята е моя: вие сте ми пришелци и преселници;

6) Ти трѣбва да купувашъ отъ ближния си споредъ броя на годините, следъ юбилея и споредъ броя на годините на плодосъбирането. Колкото сѫ по много годините ще увеличишъ цената и колкото сѫ по-малко годините, ще намалишъ цената: защото споредъ числото на плодосъбирането той ти продава.

И като заключение въ сѫщата книга (гл. 26) се казва:

Ако постѣпвате тъй съ моите наредби и пазите моите заповѣди и ги изпълнявате, ще дамъ миръ на земята ви, ще легнете и никой не ще ви беспокои и мечъ не ще мине презъ вашата земя.

По-нататъкъ, въ книгата „Числа“ гл. 34 и 13, когато Еврейския народъ приближава вече Обетованата земя, се казва:

„И даде Мойсей заповѣдъ на синовете Израилеви и рече: ето земята, която ще подѣлите съ жребие по дѣлове“.

Касае се до раздѣляне на земята между разните племена и родове за едно общо родово използване, нѣщо подобно на нашите славянски задруги.

Отъ по-сетната история на еврейските племена се знае, че този проектъ не биль изпълненъ и най-забележителното е това, какъ именно още тогава се обяснява пропадането на

Израилтянските племена подъ робство, въ връзка съ неизпълнението на аграрната реформа.

Ето по-нататъшната история.

Когато еврейските племена пристигнали въ Обетованата земя, тѣхниятъ вождъ и вдъхновителъ Мойсей не биль вече между живите. Евреите скоро забравили своята клетва. Никой не освободилъ робите и слугите си, нито пъкъ земята си раздѣлили по равно. Последствията били: създали се вътрешни вражди, недоволство всрѣдъ большинството слуги и роби и народътъ тръгналъ подъ знака на разединението. И когато били нападнати отъ грабителските асирийски племена, онеправданите слуги и роби не счели за необходимо да защищаватъ такова несправедливо царство, а господарите не представлявали никаква съпротивителна сила противъ външните нападатели.

Съвременникъ на тѣзи страшни събития, на тази кървава катастрофа, биль пророкъ Иеремия. Той прави последни предупреждения къмъ израилтянските племена за гибелта, която ги приближава и ще ги сполети, поради неизпълнението на тази Мойсеева реформа.

Гл. 34 п. 13 (пророкъ Иеремия). Тъй казва Господъ Израилевъ: Азъ сключихъ заветъ съ Вашите бащи, когато ги изведохъ изъ Египетската земя, изъ дома на робството но сетне вие се пометнахте и обезславихте името ми.

17. Затова тъй казва Господъ: Вие ме не послушахте щото всѣки да обяви свобода на брата си и на близкия си, затова ето: Азъ Ви обявявамъ свобода да се подложите на мечъ, на моръ и на гладъ, и ще ви предамъ на озлобленето на всички земни царства.

Тогава, когато голѣмитъ земевладѣлци и патриарси, заслѣпени отъ властуващото си положение, живѣли въ блъсъкъ и разкошъ въ хaremите съ най-красивите девици, никой отъ тѣхъ не чулъ правдивите думи на пророка, неговиятъ последенъ викъ за предотвратяване на грозящата бурия. Тъй великиятъ Иерусалимъ станалъ плячка на Навуходоносора въ 587 г. пр. Хр. Всичко било разрушено, камъкъ върху камъкъ не останалъ. Богатствата били разграбени, жителите изклани, женитѣ и децата откарани въ плѣнъ.

Тази покъртителна трагедия е описана отъ пророкъ Иеремия въ величавата му поема „Плачъ Иеремиевъ“ и тоя именно велики пророкъ останалъ самъ живъ да оплаква развалините на славния нѣкога Иерусалимъ...

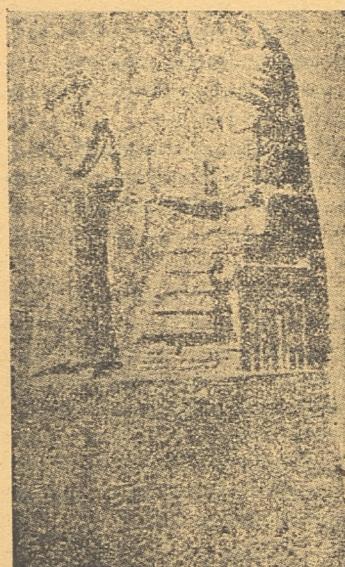
— Историята е вѣковенъ врагъ на забравата и неизвестността — две главни причини за повторението на голѣмите обществени катастрофи. Емануилъ Рааровъ.

Останки отъ сборника на Вавилонския законъ

Вавилонския царь Хамураби, живълъ въ ХХIII в. до Р. Хр., билъ не само великъ завоевателъ, но оставилъ следъ себе си и славата на голѣмъ законодателъ, така че въ сѫдебните дѣла въ последующите времена се срѣщашъ заемки отъ неговия законъ или тѣхни указания. Учениятъ Морганъ открилъ въ Суза (сегашна Персия) почти пълния текстъ на сборника на закона, обнародванъ отъ този царь.

Известниятъ ученъ абатъ Шейль преписалъ, превель и обнародвалъ всичко, каквото се е запазило, а именно около 3,638 откъслека отъ текста, Шейль говори, че може би, въ неговото обяснение на текста ще се срещнатъ неточности, но, не гледайки на това, все пакъ достатъчно ясно може да се представи, каква е била сѫщността на вавилонското законодателство.

Естествено, то се считало съставено по внушение на боговете, защото никакъвъ човѣкъ не билъ способенъ съ собствения си разумъ да изброя цѣлия този порядъкъ отъ мѣдни постановления, поради което и Хамураби получилъ своя сборникъ отъ закони непосредствено Шаммпана Солнца. Единъ отъ запазените барелефи изобразява царя седящъ предъ божеството и писещъ подъ негова диктовка.



Законникът на Хамураби.

голѣми приятели, и веднага установява правила за покупка и намиране на домъ и много други.

За женитѣ въ този законъ е отдѣлено много място. Така, жената може да се занимава съ търговия и да продава

напитки. Особени постановления има въ закона за случаите при нарушение на семейните обязанности. Прелюбодеянietо се наказвало съ смърть, и двамата съучастници се хвърляли въ водата; но жената, претърпѣла насилие, се считала невинна и не се подлагала на никакво наказание. Много постановления, по предусмотрението на вавилонскиятъ закони, за настъ сѫ съвършено нови и съответствуващи на такива, обществени условия, които у настъ не сѫществуватъ, каквито сѫ, напр., трѣбования, установяващи поведението на жената, мѣжът на която е взетъ въ пленъ въ време на война. Ако тя е богата жена и има срѣдства за издръжка, тя не е имала право да встѫпи нито въ новъ бракъ, нито да съживителствува съ чужди мѣжъ; ако пъкъ тя си позволява това, тя бивала подхвъргана на смъртно наказание. Напротивъ, ако ли бедната я заставя да живѣе съ другъ човѣкъ, тя не се считала виновна, но въ всѣки случай, когато мѣжът по каквото и да е начинъ се върне отъ пленъ, тя била задължена да се върне и да съживителствува съ него, освенъ, въ случаи, когато тя има деца отъ втория си мѣжъ. Съживителството се поставяло въ много строги правила, както и законния бракъ, и сѫдбата на жената, принудена къмъ съживителство, напълно се обезпечавала. Често се случавало, че жена, която нѣмала деца, предавала на своя мѣжъ робинята си, за продължение на рода. Робинята и тогава не се ползувала съ еднакво положение съ законната жена, но придобивала само известни привилегии. Ако, напримѣръ, тя има дете отъ своя господаръ, господарката ѝ не е имала право да я продава; това, което межела да направи, то е да ѝ постави известен знакъ и да я възвѣрне въ първото ѝ състояние на робиня. Сарра, жената на праотеца Авраама, изгонила Лгаръ и Измаила изъ своя домъ, постѫпила въпрѣки повеленията на вавилонския законъ, преобладаващъ въ това време въ семитския изтокъ.

Изкуството за лѣкуване било силно подчинено на такива правила, строгостъта на които би заставила да треператъ мнозина и отъ нашите лѣкарни. Въ сборника на Хамураби се намиратъ не по-малко отъ 13 статии по този въпросъ. Първите три опредѣлятъ възнаграждението на хирурга, извѣршилъ сполучлива операция. „Ако ли лѣкарътъ извѣрши на когото и да било операция отъ язва съ бронзови шила, или снеме съ такива шила мрежата и така спаси очите на нѣкому, той получава 10 сребърни сикили. Ако ли този човѣкъ е отъ благородно съсловие, лѣкарътъ получава 5 сребърни сикили; а ако е робъ, господарътъ му плаща на лѣкаря 2 сикили“. До този пунктъ лѣкаря може само да благодари на законодателя, но по-нататъкъ работата се измѣня: „Ако лѣкарътъ извѣрши тежка операция съ бронзови шила върху свободенъ човѣкъ, или снимайки мрежата отъ очите му, ги-

повреди, той е длъжен да даде на благородника своето собствено дете. Ако ли, снимайки мрежата отъ детето съ бронзови шила, лъкарът пребие окото му, той е длъжен да заплати на господаря половината отъ цената на детето". При такива строги постановления на закона, неволно идва удивлението, какъ още сж се намирали лъкари, толкова безстраши, че да се заематъ да извършатъ операции! Съ същата строгостъ закона се е отнасял и къмъ ветеринарите. Така, че тъ били длъжни да пристигнатъ къмъ лъкуването на добитъка съ голъмъ страхъ. „Ако ли лъкарът на бико-ветъ или ослитъ лъкува едно отъ тъзи животни отъ тежка рана и го излъкува, господарът е длъжен да му заплати една шеста част отъ сиклата. Но ако ли лъкарът при лъкуването на животното го убие, той заплаща на господаря животното на четворна цена".

Подъ строгостъта на закона попада не само медицината, на него се подчинявали и архитекта, и лодкаря и голъма част отъ работящите и трудящите се съсловия. По такъвъ начинъ, архитекта, построявайки за когото и да било домъ и, завършвайки го прилично, получавалъ възнаграждение по две сребърни сикли за сажень (повърхност въ шестъ фута), но ако ли той построявалъ негоденъ домъ, който накрай се срути въл и ставалъ причина за смъртта на господаря, такъвъ архитектъ се наказвалъ съ смърть; а ако ли умре и синът на господаря, въ такъвъ случай тръбвало да бъде убитъ и синът на архитекта. Ако ли при това почине и детето на господаря, то за детето архитекта е длъженъ да даде своето собствено дете и т. н.

Такъвъ е текста на открития сборникъ отъ вавилонския законъ. Историкът или обикновения читател не могатъ да не бъдатъ поразени отъ това, какво многовековната цивилизация предлага въ този сборникъ. Какво е заслъ Хамураби отъ старото законодателство, какво той е далъ и какво има още да се открива, ще има да кажатъ историците археолози и законоведи.

(Споредъ Дяконъ Д. Петковъ).

— Има една книга, писана отъ множество поколения и въ продължение на хиляди години. Тя съдържа единакво и възвишени и грозни спомени за човечество. Това е въчната книга на историята.

— Великиятъ дъла сж извършени отъ изследвачи на миналото, и то често благодарение на нищожни сведения, останали отъ близко или далечно минало.

Емануилъ Ракаровъ.

Земя, трудъ, книга

„Ако ние не помогнемъ на нашето земедѣлие, то заедно съ съсловието, което храни, съ погребва и съсловието, което нази — военното".

Бисмаркъ.

Ако има нѣщо ценно за живота на нашия народъ, това е земята, а ако има свещенъ дългъ за човѣка изобщо — това е трудътъ. Наредъ съ тѣхъ, за да ги подкрепи и подобри въ по-ново време, се явява и книгата.

Въ древността и почти цѣлото срѣдновѣковие книгата е била достояние на аристократите. Робите и работни народъ, хората на низините, мнозинството гледали отдалечъ книгата. Едва въ новото време, съ премахване на робството и деспотизма, съ провъзгласяване на политическото равноправие на всички граждани, съ предвиждане въ всички конституции задължителното образование, книгата попадна въ ръцете на мнозинството.... Черковниците не си даватъ мнението, коя книга да се допусне, днесъ не се горятъ книгите по площадите, както е било въ мрачното срѣдновѣковие, авторите имъ не се преследватъ подъ претекъ, че били волнодумци, хулители на светинята.

Книгата, въ която е събрано духовното богатство на вѣковетѣ, въ която е изразенъ копнежа, идеалитѣ, стремежъ на гениалните творци, за да има влияние на народа, тръбва да бъде достъпна на сѫщия. Не кръчмите, не кафенетата да сж пълни, а читалищата отъ стари и млади, отъ жени и маже. При всѣка фабрика, въ всѣко предприятие да има хигиенична зала, дето при приятна обстановка работниците въ време на почивка да четатъ полезни книги по всички отрасли.

Просвѣтата на широките маси — ето условието за културенъ напредъкъ, стопански успѣхъ и щастливъ животъ, особено за единъ земедѣлски народъ, какъвто е нашиятъ.

Жivotътъ и напредъкътъ на нашия народъ се е градил и тръбва да се гради върху земята, оплодотворявана и красяня отъ рационаленъ земедѣлски трудъ.

Залъгватъ се, жестото се мамятъ онѣзи, които мечтаятъ, търсятъ или градятъ върху други основи народното благополучие.

Въплюща нужда, прочее, е, всички безъ изключение, да насочимъ цѣлото си внимание, усилие, наука, изкуства и техника къмъ засилване, заздравяване, подобрене и осмисляне на земедѣлския трудъ, като проучваме миналото и се поучаваме отъ него и да съемъ семена на здрава просвѣта и трезва култура, при които само може да очакваме да потече благодать и доволство за всички професии и хора.

Единъ законодател преди 1140 год.

Презъ 803 г., преди 1140 години, ханъ Крумъ взелъ властта на младата Българска държава, основана въ 679 год.

Взелъ властта този ханъ въ дни, когато България е била нападана отъ авари и византийци, когато вътре съществували крамоли между боляри, недоволства и бунтове отъ страна на славяните срещу българите и пр.

Ханъ Крумъ скоро стегналь и засилилъ българската държава. За да постигне това, нуждно е било да издаде и приложи само петъ закона, а именно:

1. Да се раздадатъ земи на бедните, за да могатъ и те да работятъ и изкарватъ прехраната си.

2. Ако следъ това се залови разбойникъ или крадецъ, да му се отрежатъ ръцете.

3. Чиновникъ, който взема подкупъ и съдия, който не съди право — да се наказва съ смъртъ.

4. Съ такова наказание да се наказва и онъзи, които несправедливо клеветятъ нѣкои.

5. Да се изкоренятъ лозята, за да не пиятъ хората вино и ракия.

Следъ тѣзи закони ханъ Крумъ го виждаме освободител на славяните, на югъ отъ Стара-планина и Македония, отъ византийска власт. Виждаме го да нанася смъртни победи надъ Никифора.

Днесъ изживѣваме дни, каквите и Крумъ е изживѣлъ. Кове се сѫбата на държавата ни, обединена отъ две години насамъ.

Като че и днесъ е дошло време да се създадатъ не дълги, а късички и приложими закони, подобно на Крумовите.

Семинарска кѣща „ГАНЗИНЪ“

на РАШКО НЕДѢЛЕВЪ

Придворенъ доставчикъ — Основана 1918 год.
ул. Веслецъ № 21, Софии. За телеграми „ГАНЗИНЪ“, Телефонъ 2-32-91.

ТЪРГОВИЯ СЪ: земедѣлски, тревни, зеленчукови, овощни и горски семена; картофи Бинте, грудки, семена и луковици отъ цвѣта и пр.; препарали противъ болести и неприятели по земедѣлските култури; дребенъ земедѣлски инвентаръ — инкубатори, прѣскачки, сѣродухалки, овощарски и лозарски ножици, ножчета, триорчета, пушалки и пр.; едъръ земедѣлски инвентаръ — жътварки и спноповързачки.

ЗЕМЕДѢЛЦИ — производители, засилете вашето производство на семена, защото е голѣмо търсенето, а и цените сѫ високи!

„ЛОЗЦЕНТРАЛЪ“

Кооп. централа на лозарите въ България

(Съюзъ на лозаровинарските кооперации, районни съюзи, кредитни кооперации и Популярни банки съ винарски отдѣли)

Телефони: 3-16-72 и 3-16-73 СОФИЯ буд. Мария Луиза № № 40 и 42

ВНОСЪ представителства ИЗНОСЪ

Телеграма: Бутилки за винарски цели безъ мито „Конякъ“, „Бордо“, „Рейнски“ и „Бургундски“ типъ. Качество ненадминато. Цени достъпни. Генерална продажба на германски картелирани фабрики. Запитайте!

Машини за винарска техника всички видове, качество ненадминато. Генерално представителство на seitf-werke g. m. b. h. — Kreuznach.

Коркови тапи, алюминиеви капаци, химикали и препарати, уреди и инструменти за винарство, лозарство и овошарство. Незабръвяйте лозарските ножици „Кунде“ и лозарските плугове и окопвачки (плантаџи) „Бехеръ“ и др.

Маркучи за винарство — европейски
Рафия „Маджунга“ — екстра качество
БЪРЗО И ДАКУРАТНО ИЗПЪЛНЕНИЕ

СЕМЕНАРСКА КѢЩА

Христо Н. Бояджиевъ

Гор.-Орѣховица

продажба на всички видове зеленчукови, цвѣтни и ливадарски семена, препарали противъ вредителите по всички култури и земедѣлски градинарски уреди

Награденъ съ почетенъ дипломъ отъ Лондонското всемирно изложение презъ 1907—1908 год., съ сребъренъ медаль отъ Н. Величество Царь Борисъ III презъ 1934 год., съ сребъренъ и златенъ медаль отъ Букурещки Експозиции презъ 1936—1937 год.

**БЪЛГАРСКО-ЧЕХСКО АКЦИОНЕРНО Д-ВО
ЗА ЗАХАРНА ИНДУСТРИЯ
гр. Горна-Орѣховица**

**Акционенъ капиталъ
50,000,000 лева.**

Стопанинъ на следнитѣ предприятия край

гр. Горна-Орѣховица:

ФАБРИКИ И ИНСТАЛАЦИИ ЗА:

ЗАХАРЪ: на бучки — двойно рафинирана,
на кристали — разни голѣмини,
на брашно и грисъ.

СПИРТЪ: денатуриранъ за горене,
чистъ за медецински, индустриални,
парфюмерийни и др. цели, за напитки
и безводенъ спиртъ.

ВѢГЛЕДВУОКИСЪ: за сода,
за лимонада и др.

СОДИ: Бикарбонатъ — за пиење,
на кристаль — за пране.

ПОТАШЪ: Суровъ и рафиниранъ.

ШПОДИУМЪ: на бучки и прахъ.

СУШЕНИ ЦВЕКЛОВИ РѢЗАНКИ: брикетирани за храна на добитъкъ.

Циглени и шамотови издѣлия:

Тухли — разни видове и голѣмини,
Цигли — марсилски, капаци, огнеупорни тухли и
клинове въ всички форми, шамотъ на брашно и др.
ИЗКУСТВЕНЪ ЛЕДЪ.

Телеграфически адресъ: **ЗАХАРНАТА** — Горна-Орѣховица.

Центrale гарата № 9.

Телефони: Центrale града № 26.

Пощенска чекова смѣтка № 2624.

БАНКОВИ СМѢТКИ:

СОФИЯ:	ГОРНА ОРѢХОВИЦА:	ТЪРНОВО:
Пражка Кредитна Банка.	Бълг. Народна Банка Бълг. З. и Кооп. Банка Банка Бълг. Кредитъ Популярна Банка Банка А. Д. Буровъ Гор. Орѣховска Банка	Банка Бълг. Кредитъ Българска Търг. Б. ка

**БЪЛГАРСКО ЗЕМЕДѢЛСКО ДРУЖЕСТВО
КООПЕРАТИВНА КУЛТУРНО-ПРОСВѢТНА СТОПАНСКА ОРГАНИЗАЦИЯ
ОСНОВАНА ПРЕЗъ 1895 ГОД.**

Центrale София, ул. „Гладстонъ“ 67
Тел. 2-03-25 и 2-52-67

КЛОНОВЕ:

ПЛОВДИВЪ, ул. „П. Каравеловъ“ 9, тел. 686
ПЛѢВЪНЪ, ул. „Александровска“ 92, тел. 311
РУСЕ, ул. „Николаевска“ 1, тел. 26 47
ВИДИНЪ, ул. „Градска“ 69, тел. 42
Гара Раковски, Кричимъ, Борисовградъ, Свищовъ

Представителства въ Ст.-Загора, Добричъ, Бѣлоградчикъ, Перникъ, Неврокопъ и всички по-голѣми градове въ страната.

ДОСТАВЯ:

земедѣлски машини, млѣкарски уреди и препарати за борба съ болести и неприятели по земедѣлските растения.

СЪБИРА:

земедѣлски семена, билки, плодове, овощия и др. земедѣлски произведения.

ПРОИЗВЕЖДА:

въ собствени семепроизводни стопанства елитни зеленчукови и др. семена.

ПРОПАГАНДИРА И ПЛАСИРА:

ИЗКУСТВЕНИ ТОРОВЕ

Земедѣлска книжнина и издателство
на списанията

**„Земедѣлие“, „Градинарство“
и „Наученъ архивъ“.**

Семепроизводно стопанство и селекционна станция

„ЕНДЖЕ“ А. Д.

с. Царевъ-Бродъ (Шуменско)

Канцелария въ София, пл. Славейковъ № 6, телефонъ № 2-19-65 (Общъ съюзъ на популярните банки)

Признато от М-вото на земедѣлието и държавните имоти съ протоколъ № 23 от 16. X. 1932 година.

Собственост на Производителна Кооперация „Българска захар“ — с. Долна Митрополия — Плѣвенско.

Селекционната станция разполага съ собствени семепроизводни стопанства и специална лаборатория за изследване захарността на захарното цвекло. Подборната и лабораторна работа се ръжоводятъ отъ вещи лица агрономи-специалисти.

Селекционната станция „Ендже“ е единствената производителка на доброкачествено семе отъ прочутия съ своята захарност сортъ „Оригиналъ Ендже“. Същата станция е единственият доставчикъ на семе отъ захарно цвекло за всички захарни фабрики въ България.

За своето отлично производство, Селекционната станция е наградена съ златенъ медаль отъ Изложбата въ Пловдивъ презъ 1934 година.

При стопанството има модерно обзаведена фабрика за безиръ и горчица на прахъ.

Безирътъ марка „ТИГЪРЪ“, и горчицата марка „ЕНДЖЕ“ сѫ единствените качествени произведения.

„ЗАДРУГА“

О. О. Д во на Популярните банки (Стопанска централа на популярните банки)

София — пл. Славейковъ, 6 тел. адр.: Позадруга Централа: 19 64

ОТДѢЛИ ПРИ ЦЕНТРАЛАТА:

Плодове и зеленчуци: — тел. 2 61-08. Износъ на плодове и зеленчуци въпрѣсно и преработено състояние, билки и вино. Собствени модерни вакумни инсталации и сушилни.

Зърнени храни — тел. 2 61-09. Монополни храни, варива и фуражи, Свободенъ пазаръ.

Яйца — тел. 2-61-73. Износъ и продажба на мѣстния пазаръ.

Амбалажъ — 6 6107. Изработка на амбалажни материали — всички видове каси; бурета и качета.

Организация въ България — 200 популярните банки и 14 собствени представителства.

Представителства въ чужбина — Германия, Италия, Швейцария, Норвегия, Швеция и др.

Агрономът Ст. Данилевъ, като разглежда въ бр. 258 на „Шуменско слово“ обстойно труда „Изъ древната история на земедѣлието“, въ заключение казва: „Увлѣкательно написаната книга „Изъ древната история на земедѣлието“ отъ г. Ал. Пенчевъ е интересна не само за земедѣлеца или специалиста, но и за всѣки що води културенъ човѣкъ, защото тя ни разказва за една дейност на човѣчеството, безъ която нѣмаше да има култура, нѣмаше да има напредъкъ, нѣмаше да има животъ на земята.“

Ние поздравяваме г. Пенчева за неговия трудъ и чакаме отъ него още, което ни е обещалъ да даде, и което трѣбва да даде, за да изпълни до край своя дѣлъкъ на народа ни, на който той съ перо и слово тъй преданно служи.

Г. Ст. Коледаровъ — София пише: Добре известниятъ стопановедъ г. Александъръ Ст. Пенчевъ е написалъ и издалъ, като отдѣленъ № на своя „Народенъ университетъ“, новото си съчинение „Изъ древната история на земедѣлието“. Тази първа част на това съчинение е придружена отъ единъ предговоръ, написанъ интересно отъ редовния професоръ при Софийския държавенъ университетъ г-нъ Ив. Т. Странски. Изобщо, цѣлата книга е написана доста популярно и се чете съ наслада отъ всѣкиго, който би я разтворилъ. Такива сѫ и всички номера на г-нъ Пенчевата библиотека, които ние горещо препоръчваме на нашите четци.

(в. „Миръ“ бр. 12,570).

— Препоръчваме книгата „Изъ древната история на земедѣлието“, която ще обогати и духовно нахрани и селянина и гражданина. Написана е академично и се чете съ увлѣчение.

(„Българ. бранителъ“ бр. 136).

— Съчинението на г-нъ Пенчева представлява голѣмъ интересъ за всички, които желаятъ да се запознаятъ съ развоя на земедѣлието и скотовъдството. Историята на земедѣлието е тѣсно свързана съ историята на културата изобщо. Книгата е единъ цененъ приносъ въ нашата книжнина изъ тая област и като такава заслужава да биде доставена за всички наши читалищни библиотеки — особено за тия въ селата.

(„Известия“ — Габрово, бр. 27).

— Кое прави човѣкъ човѣкъ? Богатството ли, голѣмството или славата? — Не! Единствено — трудътъ. Да се чувствуващъ полезенъ на себе си и на другите.

Д-ръ Вас. Ив. Неновъ.

— Изпитвай писанията на другите! Отъ тяхъ ще извлѣчешъ полза, която другите съ голѣмъ трудъ сѫ приготвили за тебе. Предпочитай знанието предъ богатството, защото едното е трайно, а другото — преходно.

СОКРАТЪ.

Съдѣрнаніе на книгата:

	Стр.
Предговоръ	3
Значеніето на земята и земедѣлието	5
Зърненитѣ растения и историята на хлѣба	8
Хлѣбътѣ въ народнитѣ обрѣди и повѣрия	14
Оржия, оржия и съчива у древнитѣ	20
Овоощарството	25
Изъ древното пчеларство	31
Дионисий или Бахусъ (клише)	34
Древната история на градинарството	35
История на розата	39
" биликарството	41
" скотовъдството	43
Бубарство и черничарство	45
История на птицевъдството	47,
" тютюня	47
Библията и земедѣлието	49
Древното земедѣл. законодателство	53
Отзиви (за частъ I-ва) и др. на кориците	

— Миналото е като лампа, поставена при входа на бѫдещето, за да разпръсва мрака, който го обкръжава.

ЛАМЕНЕ.

Съдѣрнаніе на частъ I-ва: 1. Встѫпителна статия отъ проф. Странски. 2. Първите човѣци; изнамиране на огъня, оседналия животъ, първите сѣячи. 3. Земедѣлието и отраслитѣ му въ Асирийците и Вавилоняните, у Египтяните и Ереите. Гърция и Римъ. 4. Собствеността на земята въ старите народи и борбите за земя. 5. Земедѣлието и скотовъдството споредъ древните монети. Древни стопановеди и писатели. Цена 40 лв. (на изчерпване).

Мисли въ свръзка съ съдѣржанието на книгата.

— Който работи на нивата, той не мисли да прави зло никому.

Цицеронъ.

— Висшето щастие е въ творчеството. И всъки, така или иначе, може да го осъществи.

Стрикеръ-Рувъ.

— Книгата, заедно съ ралото, колелото, кораба и хлѣба, е великото изобрѣтение на човѣчеството, отъ което зависятъ всички други, защото е двигател на открытията.

Леонъ Доде.

— Пари се печелятъ и губятъ; несгоди се понасятъ и забравятъ, но знанието, което си придобилъ, никога да те направи беденъ.

Доставя: Национално издателство „НОВО ВРЕМЕ“ — В.-Търново. Ченова с/на № 6817
ЦЕНА 45 ЛЕВА