

до сега са излезли следните книжки:

Цена лв.

1. Потребни ли са на земл. знания по земледелие? 1.60
2. Как трябва да уреди земеделеца стопанството си, за да бъде то доходно? 8.—
3. Как да запазим влагата в почвата (II поправено издание) 4.80
4. Какво трябва да знае земеделецът при разаждането и отглеждането на добитъка (II поправено и допълнено издание) 5.—
5. Кржиното цвекло. Неговото отглеждане, запазване и използване (II попр. и доп. издание) 3.50
6. Как да направя добитъка си по-доходен? (Второ издание) 4.—
7. Избор на пръчки за ново лозе и посаждането им. (Второ издание) 2.50
8. Как да уреда отощ си градина? (Второ издание) 2.80
9. Какво трябва да знае земеделецът преди да почне да строи сгради и стопанството си. Второ поправено и допълнено издание, 6.50
10. Как се поправят развалени вина. (Второ издание) 1.80
11. Зимен и пролетен фий. (Второ издание) 3.50
12. Разумно разаждане, отглеждане и хранене домашните птици. (Второ допълнено издание) 5.—
13. Как да си направя ново лозе? (Второ издание) 3.—
14. Как могат да добият от пчелите си по-голям доход. (Второ допълнено издание) 6.—
15. Какви орджия и машини трябва да си набави земеделецът? (Нагледване, употр. и запазване) 2.80
16. Как да основем в нашето село скотово дружество 2.20
17. Засаждане и отглеждане овощни дръвчета в двора 4.—
18. Как да си построя ефтино, удобно и хигиенично жилище? (С 84 рисунки, планове и изгледи) 2.80
19. Приготвяне на ракии, коняци, вермути и likyori 2.80
20. Разумно хранене на домашните животни 10.—
21. Люцерната 1.80
22. Разаждане, отглеждане и използване на свинята 8.—

ПОПУЛЯРНА ЗЕМЛЕДЕЛСКА БИБЛИОТЕКА „СЕЛСКО СТОПАНСТВО“

Ун. Библиотека
ПЛОВДИВ

Инв. № 2736

1946

КНИЖКА 46.

ОПОЛЗОТВОРЯВАНЕ

НА

ЗАКЛОНТА СВИНА В ДОМАКИНСТВОТО.



(С 8 фигури в текста)

КНИГОИЗДАТЕЛСТВО „А Г Р А Р И Я“

София, ул. Вазов № 1

СЪДЪРЖАНИЕ:

Увод.

Клане, почистване и разсичане на закланата свиня.

Приготовление на пушено месо.

Осоляване на месото:

1. По сух начин.
2. По мокър начин.

Пушене на месото.

Приготовление на наденици:

1. Меки наденици.
 - а) Кржавица: обикновена и трайна.
 - б) Наденици от чер дроб.
 - в) Суха пача.
2. Джготтрайни наденици.
 - а) Печенки.
 - б) Салам.
 - в) Копривщенска луканка.

Съхранение на надениците и пушеното месо.

Приготовление на солена сланина.

Топене на свинска мас.

Оползотворяване на закланата свиня в домакинството.

Увод.

Когато дойде време да се коли угое-
ната свиня, в домакинството настъпва ра-
достно събитие и доволство и то не само
за това, че ще се хапне повече „блаж-
нинка“, а и защото ще има за по-дълго
време от нея. За да може, обаче, закла-
ната свиня да се оползотвори по-добре,
необходимо е домакинята да умее да
„подреди“ добре всички части на сви-
нята. С тази книжка имаме за цел да да-
дем на домакините необходимите за това
упътвания.

Клане, почистване и разсичане на закланата свиня.

Клането на свинята трябва да се из-
върши от опитен човек. За да се избег-
нат излишните мжки за животното и про-

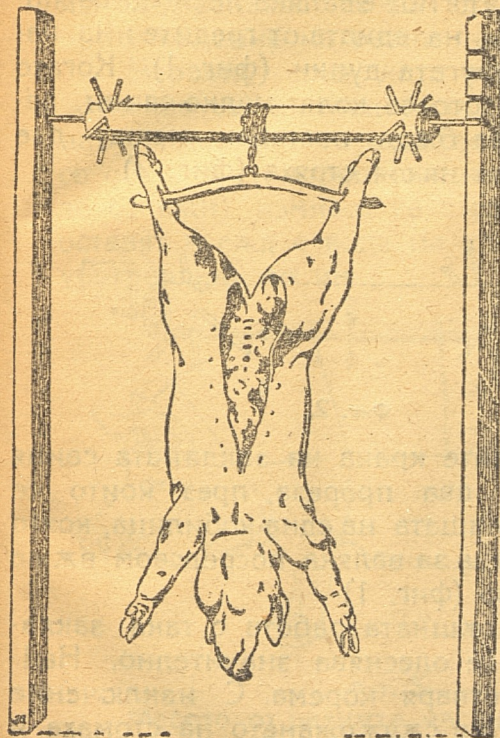
V, № 347

дължителното му квичене, добре е, преди да бжде прободена свинята, да се зашемати, като се удари в челото силно с един чук. След това, вжрзаната за краката свиня се катурва и пробоща с ножа, като кръвта се оставя да изтече в некой сжд (по-добре в железен). Кръвта трябва добре да изтече от телото, защото, ако тя остане между мускулите, причинява по-бързото им разлагане. Тя трябва добре да се разбърква и разбива в сжда, за да не се сжсири; иначе мжчно може да се употреби за кръжавици. В сжда ѝ се капва малко оцет и се сжхранява на хладно място до употреблението ѝ.

След като свинята, по обичая или желанието на домакинята, се опжрли с горяща слама, или се ошави с гореща вода*), закача се за задните крака, за да се извадят вжтрешностите ѝ, и се нарязва на части. Добре е за тази цел да има особено приспособление, което може да бжде напра-

*) За да се изчисти по-лесно и по-добре, препоръчва се, преди да се залее закланата свиня с гореща вода, да се посипи с счукана смола (чаи-свижэ).

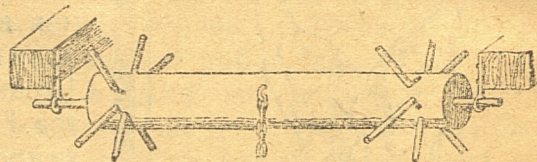
вено по следния начин. През един джрвен валяк, дебел 10 сантиметра и джлжг 1—1½ ме-



(фиг. 1). Там, гдето се колят повече

тра, се прекарва една яка желязна пржчка, толковаджла, че да останат от нея в двата края по 8—10 сантиметра. На двата края вжн от валяка, в краищата на последния, се прекарват на кръжст по няколко пржчки, за да може да се завжрта по-лесно

свини през годината, така приготвения валяк се поставя на две греди, приготвени специално за целта, забити под някоя стряха. За да може валяка лесно да се поставя и вади, на едната от гредите има изрези, а на другата дупки (фиг. 1). Когато в домакинството се колят малко свини, валяка може да бжде поставен между две от гредите на някоя стряха (фиг. 2)



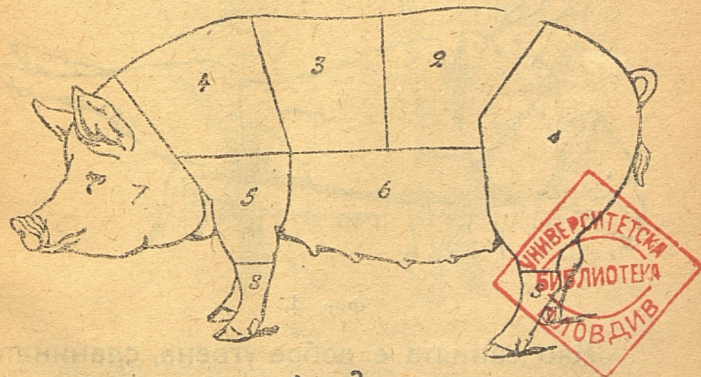
Фиг. 2.

На задните крака на закланата свиня се направят два прореза, през които се провират краищата на една кобилица, която пжк е закачена за валяка посредством вжже или синджир (фиг. 1).

По-нататжшната работа с така закланата свиня се олеснява значително. Най-напред се отваря корема. С изключение на жлжчката и сжджржането на стомаха и

червата, нищо друго не се хвжрля. Свинята има най-малко отпаджци от всички други домашни животни. Сжрдцето, дроба (бял и чер) и бжбреците, след като се извадят и измият, запазват се на студено място за приготвление на разни наденици.

Червата, след като бждат извадени, изтисква се вжтрешността им и се измиват с топла (не гореща) вода. След това, те се обржщат (вжтрешната им страна да дойде от вжн), измиват се с солена вода и се оставят в сжд с вода на хладно място, до употреблението им.



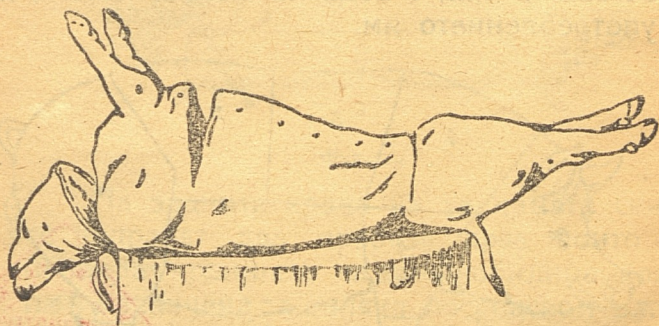
Фиг. 3.

Месото от разните части на телото, отбелезани на фиг. 3 с числа, носи следните

названия: 1 жамбон (бут) 2 филе, 3 котлети (призоли), 4 гребен, 5 кжлка, (предня част), 6 корем (осмянка), 7 глава и бузи.

Разсичането на трупа трябва да се извърши, когато месото се е вече стагнало. Резането става напреко на мускулните жици.

Фиг. 4, 5, и 6 показват, как трябва да се разсече трупа и как да се отделят бутите.



Фиг. 4.

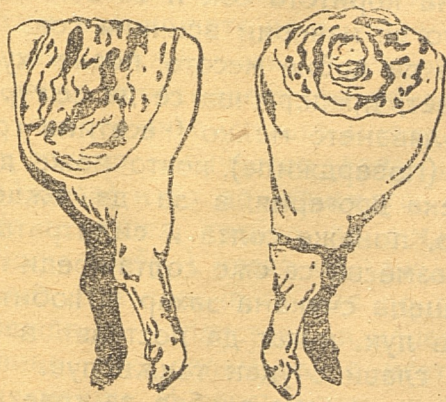
Ако свинята е добре угоена, сланината трябва грижливо да се отдели; иначе месото се поставя на осоляване, без да се дели сланината.

Приготовление на пушено месо.

Осоляване на месото.

То се извършва по два начина:

1. *По сух начин.* Обикновено осоляването се извършва два или три дена след заколването на животното; обаче, при този начин препоръчително е то да се извърши по-рано, до като не се е изпарила много



Фиг. 5 и 6.

вода. За тази цел всеко парче месо или бут се посипва и натърква от всички страни добре със сол. Парчетата се нареж-

дат плътното едно върху друго на една краи на едно дървено корито, като между редовете месо се посипва сжщо сол. Този краи на коритото се повдига малко, за да стои по-високо от другия (праздния.) Така нареденото месо се обржща всека вечер, като горните парчета се поставят отдолу, а долните отгоре. Заедно с това, взема се с една лжжица от отцедения на долния краи на коритото сок и се облива месото, до като сѐ изчерпи всичкия сок.

За да добие месото после хубав червен цвят, препоржчва се да се тури в солта за осоляването малко (десетина грама) силитра (гюверджице), която може да се купи от всека дрогерия, а за да бжде месото крехко, понеже солта и силитрата го спичат, размесва се сжс солта преди посоляването, шепи счукана захар. Любителите на чеснов лук, могат да поставят в сока неколко глави счукан такжв лук.

Колко време трябва да трае соленето, зависи от това, дали месото е от младо или старо животно и дали скоро ще се употреби, или ще бжде запазено за по-дълго

време. В първите случаи осоляването трае по-кжсо време, обикновено над 15 дена, а във вторите случаи то ще трябва да трае по-дълго време, но в никой случай не повече от 30 дни.

Осоляването се извършва на хладно място и добре е, ако костите на големите парчета (бутовете) предварително се извадят внимателно, защото известно е, че развалата започва всякога около костта, особено пжк, ако кръвта не е добре отцедена.

2. *По мокър начин.* Равномерно и добре става осоляването по мокрия начин. Той се препоржчва, когато имаме да осоляваме големо количество големи парчета месо (бутове) и то за по-дълго сжхранение. За тази цел трябва да имаме едно чисто каче (чебур), което не тече. Месото, престояло не повече от два до три дена, се нарежда и напластява в качето, като се залива сжс саламура, приготвена по следния начин. В десет части *чиста* вода се поставят $2\frac{1}{2}$ части сол $\frac{1}{8}$ част силитра и една част захар. Сместа се вари на слаб огън, като често се бжрка, а образуваната

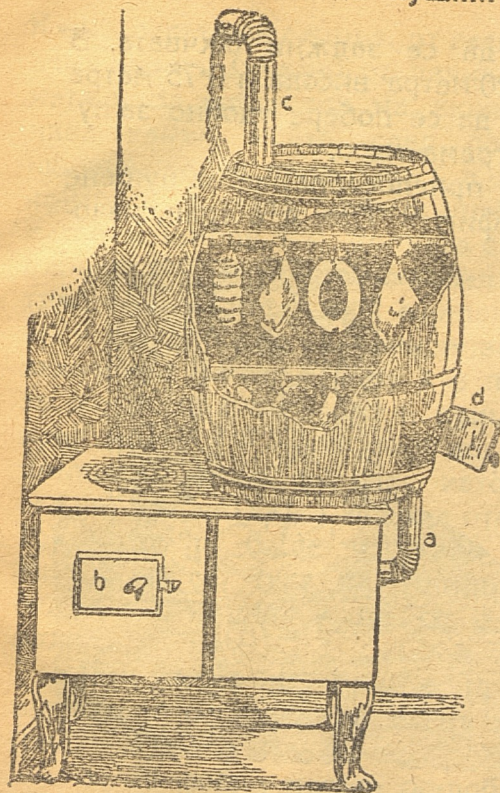
се пяна се отстранява, Варенето трае, до като всичко се е разтопило и пяна вече не се образува. Течността се оставя да истине и се налива върху месото; тя трябва да го облее и да стои над него. И тук, който обича, може да тури в саламурата няколко глави чеснов лук. За големите парчета, осоляването трае 2—3 седмици, а за по-малките — 8—14 дни.

Пушене на месото.

Осоленото месо се изважда, измива се добре с топла вода и се окача на хладно и проветриво място няколко дена да изсъхне, след което се поставя в пушилнята. Пушенето има за цел да направи месото трайно (да го предпази от развала). Креозота (едно химическо съединение), който се намира в пушжка, както и изпарението на част от водата, предава на месото тази трайност. Повърхността на пушеното месо добива тъмнокафяв цвят, а вътрешността — червен; самото месо има един приятен вкус на пушжк.

За добиване на пушжк трябва да се употребяват твърди дърва — джбови и букови.

За пушилня може да се приспособи некой санджк или бжчва, като се постави върху машината за готвене, както ясно е показано на фиг. 7. При а е тржбата на машината, от гдето излиза пушжка, вкаран в бжчвата, d е вратата, с отводна тржба за пушжка. Пржчките за закачване на месото в бжчвата се

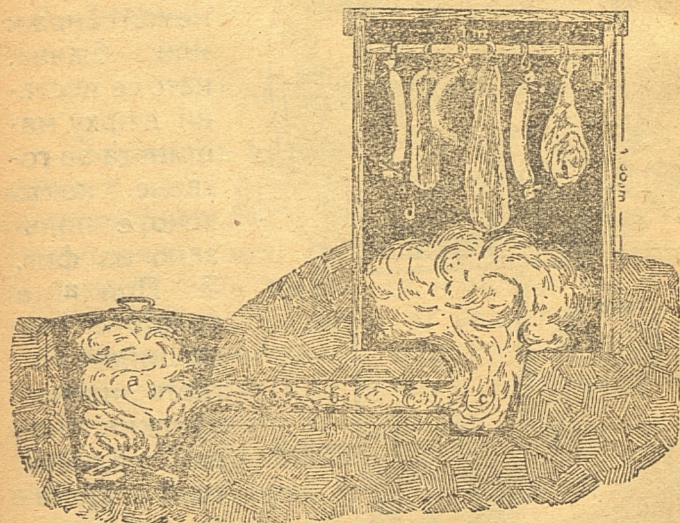


Фиг. 7.

ките за закачване на месото в бжчвата се

поставят преди да се заджни бжчвата. В една бжчва, 1.20 метра висока и 0.75 метра широка, може да се побере удобно за пушене 100 килограма месо.

Друго едно приспособление за пушене е показано на фиг. 8. При а е трап, изко-



Фиг. 8.

пан в земята. Той е 75 сантиметра дълбок и при джното 35 сантиметра широк.

Кжм средата на сжщия, от десно, се поставя един кюнец (тржба) от печка, джлжг един метжр. За поставяне на кюнеца се изкопава канал, който, след поставянето на кюнеца, се засипва. При с е отвора, вжрху който се поставя един санджк, висок 1.5 метра и широк 1 м. Долната страна на санджка е отворена и е поставена 30—40 сантиметра в земята. При е е капака. На горния край на санджка се прикрепва држвче за закачване месото. Трапа а е предназначен за подклаждане на огжн, пушжка от който през тржбата д и отвора с ще отиде в пушилнята. Трапжт а, след като се запали огжня, трябва да се покрие отгоре с капак. Той може да бжде изграден и с тухли. Месото не се туря в пушилнята, додето огжня в огнището а не се е добре разпалил.

При липса на горните приспособления, ошушването може да стане и в кумуня (баджата).

За да добие месото по-добжр цвят от вжн, добре е, преди да се закачи в шушилнята, да се обвие в книга или редко платно.

При закачване месото в пушилнята, трябва да се гледа големите парчета да бждат по-ниско и следователно по-близо до пушжка, а по-малките — по-високо. Освен това, между отделните парчета трябва да има достатъчно разстояние, за да може да ги обхваща пушжка.

Веднаж започнато пушенето, то трябва по възможност да не се прекъсва, за да не изстива пушилнята и месото. Най-долния ред месо не трябва да бжде близо до огня, а самия огън не трябва никога да бжде много силен, защото иначе маста започва да се топи и месото получава лош изглед и вкус. Когато огня се засили, добре е да го посипваме с влажни дървени стъркотини. Вкуса на пушеното месо става особено приятен, ако от време на време в огня се турят хвойнови клонки или хвойнови плодове. Изобщо взето, температурата в пушилнята не трябва да се качва по-горе от 40° С.

Пушенето трае: за тънки наденици 3—4 дни, за по-дебелите — 5—7 дни, за сланина 8—12 дни и за месото (бутовете и) 10—14 дни.

Понеже този начин за консервиране на месо изисква дълго време и повече работа, в големите стопанства, гоето се приготвяват големи количества пушено месо, както и саламджиите, си служат с един друг, по-бърз начин за консервиране, наречен *можър*. Работата при него се състои в следното:

Приготвя се смес от 100 части вода, 50 части дървен оцет и 2 $\frac{1}{2}$ части масло от хвойнови плодове (последното не е абсолютно необходимо). В тжй приготвената течност се поставя осоленото, измито и изсушено месо, държи се само няколко секунди, след което се закача да изсъхне. Вместо да се потопи в течността, месото може само да се намаже с нея три-четри пъти добре. Така приготвеното месо се смета, след като големите парчета са престояли 48—60, а по-малките 30—40 часа, за напълно консервирано.

Приготовление на наденици.

Още при разсичането на свинята, главата, врата и осмянката (корема) се изми-

ват добре от кръвта и се турят в приготвенния казан да се уварят. Заедно с тях се турят да врят, предварително добре измити, и белия дроб, сърдцето, бъбреците и далака; черния дроб се туря по-късно, защото той трябва по-малко да ври. В това време, когато изброените части се варят, лицето, което е заето с тази работа, приготвява червата по начин, описан по-рано. Сваряването на гореизброените части, преди приготвянето на разните видове наденици, е безусловно необходимо, ако искаме да получим трайни продукти.

1. Меки наденици.

а. Кръвавица.

Обикновена кръвавица. От кръвта, в която сме турили малко оцет и сме съхранили на хладно място, се взема 3 литра. В нея се турят 1½ клгр. сланина, нарязана на парченца, нуждното количество сол, чер пипер, по желание и други миризми, като: кимион, бахар, карамфил и др., размесва се добре с ръка, след което приготвената

смес, посредством една фуния със широко гърло, се натъпква в свински черва, приготвени от по-рано и добре измити с топла вода. Препоръчва се, преди натъпкването, сместа да се опита на сол чрез вкусване. Кръвавиците се завързват в двата края с връв и се турят да се варят. През време на варенето необходимо е няколко пъти да се надупчват с игла, за да се не напукат. Ако след пробождаването с иглата вече не изтича кръв, кръвавиците са сварени и трябва да се извадят от котела. След като са изсъхнали, те се намазват отгоре с парче сланина, за да получат по-хубав изглед.

Трайна кръвавица. Начина на приготвянето ѝ е по-сложен, но продуктът е по-траен и по-вкусен от обикновената кръвавица. Погрешно се нарича от някои „наденица от дроб.“ Приготвява се по следния начин.

Количеството на употребената кръв тук е по-малко; кръв се туря колкото да обagri сместа на червено. За тази кръвавица се употребява по-големата част от врящето в казана месо, което във всеки случай не

трябва да бжде преварено, защото иначе кржвавиците не стават сочни. От месото се избира най-напред по-мжршавата част. Към него се прибавят белия и черния дроб, бжбреците и далака. Всичко това се смила с машината за месо или се скжлзва добре на каша. Останалото тлжсто месо се нарезва на парченца и се размесва с кашата. Притурия се кржв, в количество, показано по-горе, посипва се сжс сол, чер пипер и други миризми (каквито обичаме), след което всичко това се размесва добре. Опитването на сол не трябва да се забравя. Сместа трябва да бжде повече солена, отколкото да остане безсолна. Кашата, посредством фуния, се натжпква в дебелото черво и стомаха на свинята, а ако те не сж достатжчни, може да се употреби и говежди мехур. Кржвавиците се завржзват в краищата и се пушат в казана, в който е вряло месото, да се варят, като предварително се обере маста от находящата се в казана течност. Когато кржвавиците се поставят в казана, течността в него не трябва да ври силно, а варението трябва постепенно

да се засили, защото в противен случай те се пукат. По-дебелите кржвавици трябва добре да се сварят, за да бждат трайни. През време на варенето кржвавиците трябва постоянно да се дупчат с една вилица, за да излезе излишния сок и мас. Кржвавиците сж сварени, когато, като се дупчат, не изпусчат вече кржв и сок.

Извадените от казана кржвавици се потапят в студена вода, за да се очистят от маста, която е полепнала по тях, и се поставят в сито, в което сме заслали от по-рано чиста суха слама. След като са се отцедили и са достатжчно изтинали, поставяме ги върху една маса, притискаме ги с равна и дебела джска, върху която слагаме тяжести. Налягането трае 10—12 часа и има за цел да ги приплеска и им даде по-добжр изглед. След налягането, те се оставят да изсжхнат и после се пушат 2—3 дена в пушилнята.

б. Наденици от чер дроб.

Както и самото им название показва, главната им сжставна част е черния дроб. Примесването на бял дроб, сжрдце, далак и пр. не е пре-

поржчително. Тези наденици са вкусни само в пресно състояние. Приготвяват се по следния начин. Черния дроб не трябва да бжде много сварен; държи се в казана, до като кржвта се сгжсти. Некои даже не го варят никак. Черния дроб се смила на каша и понеже надениците само от него сж сухи, прибавя се тлжсто месо от осмянката, което сжщо така се взима сварено от казана и се нарязва на дребни парчета. Отношението на дроба кжм тлжстината трябва да бжде както $\frac{2}{5}$ кжм $\frac{3}{5}$. Кжм сместа се прибавя сол, чер пипер и малко лук, счукаш на каша. Всичко това, добре размесено, се напжлва в тлжстите черва и се *вари кжсо време*. Наденицата от дроб, когато се нареже, не трябва да бжде твжрда и суха, защото това е признак, че тя е преварена. Тя трябва да има хубав червен цвят. Некои прибавят в тия наденици по малко варен ориз или бел хлеб.

в. Суха пача.

Ушите, зурлата и краката, уврели в казана, се изчистват от костите, нарязват се на парчета, прибавя се кжм това езика и малко тлжста ко-

жа, нарязани на парчета, посипва се сжс сол и чер пипер, разбжрква се добре и се натжпква в дебели говежди черва. След това, червата се завжрзват в краищата и се варят 1 час в солена вода. Така приготвената пача се закача няколко дена на хладно место, след което се притиска с джска и тяжести, за да ѝ се придаде сплеснат вид.

2. Джлготрайни наденици.

а. Печенки.

Взема се по равни части свинско, телешко и говеждо месо. Пжрвото се нарязва на парченца, а другите се смилат с машина. Всичко това се смесва добре, посолява се сжс сол и чер пипер и се натжпква в тжнки черва. По желание може да се прибави и малко чеснов лук и кимион.

Така приготвените наденици могат да се ядат печени или в пресно състояние; опушени, те траят джлго време.

Балам.

За тази цел се взема свинско месо от бута, като предварително се очиства от костите и сухожилията. Месото се смила

заедно сжс сланината. Ако последният е много, отнема се част от нея и се прибавя месо. Некои вземат за салами свинско и говеждо место по на половина. Месото (свинското и говеждото) се смилат по отделно и се оставят 1—2 дена на хладно место, за да се отцеди сока; тагава салама бива много траен. При добре омесеното месо се прибавя за всеки 10 килограма 5 супени лъжици сол, 18 грама силитра, 15 грама счукана захар и 18 грама чер пипер; некои прибавят, освен това, и чер пипер на зърна, а по желание и чеснов лук. Всичко това се размесва и се натъпква в черва, като се гледа да не се образуват мехури. Ако такива се появят, пробощдат се с игла. Така приготвените салами се окачват на хладно место и се оставят два-три дни да поизсжхнат, след което се закачат в пушилнята. Получените по този начин салами сж вкусни и трайни. Добре е, обаче, да се ядат 3—4 седмици след опушването.

в. Копривщенска луканка

Приготвява се по сжщия начин, както салама, само че тук се взема свинско и говеж-

до месо по наполовина, а освен това може да се прибави в месото бахар и кимион. След като се натъпчат червата, завързва се в краищата и се закачат да поизсжхнат. След 2—3 дена започваме да ги налягаме. Дене лу- канките сжхнат на сухо и хладно место, а ноще ги налягаме върху една маса, с дебела дъска и тежести, като постепенно всяка вечер при налягането тежестите се увеличават. Тази работа се продължава, докато месото в тях се сбие добре, (около 40 пжти), което показва че въздухът е изпъден. Това им придава голема тройност.

* * *

В началото се спомена по какъв начин трябва да се приготвят свинските черва. Когато, обаче, трябва да употребим купени от пазаря говежди черва, тогава последните трябва да бъдат добре приготвени и да нямаат джх на мухъл. Това е особено важно при луковки, които не се пушат. Препоръчва се купените черва да се накиснат в вино, в което сме турили малко сол, чер пипер, бахар, карамфил и чеснов лук. На-

тжпкването на месото в червата трябва да става всякога добре и в топла стая, защото тогава месото се наслаява плътно. Това е от значение за всички видове трайни наденици.

Съхранение на надениците и пушеното месо.

Съхранението на надениците и пушеното месо трябва да става в помещения, в които през зимата не замръзва, а през летото не е много горещо, за да не се топят. Освен това, помещението трябва да бъде добре проветриво. Опушеното месо (шумката) преди да се закачи за съхранение, добре е да се тури в торбички от редко платно или тюл. Поставените на съхранение продукти трябва от време на време да се преглеждат, и ако се забележи по тях плесен, трябва да се избърсват с една кърпа, наквасена в разтвор от сол и оцет.

При това трябва да добавим, че трайността на продуктите зависи в голяма степен от много

от чистотата, която сме пазили при приготвянето им и от качеството и количеството на солта. Хора, вещи в приготвянето на тези консерви, предпочитат сол, добита от солен разтвор чрез изпарение на водата, като всекога, преди натжкване на червата, опитват сместа на сол чрез вкусане.

Приготовление на солена сланина.

Осоляването на сланината става обикновено по сухия начин, описан по-горе. Че сланината е осолена, се познава чрез вкусане. Освен това, осолената сланина при резането е стегната и крехка. По желание, тя може да се опуши. Съхранява се, както и другите продукти.

Топене на свинска мас.

Сланината, вътрешната мас, както и всички тлъстини, се нарязват на парчета и се киснат в чиста, студена вода 2—3 дни, докато се изкисне всичката крхв и нечистотии по тях. Добре е водата да се

мени всеки ден. В казана, в който ще се топи маста, се налива предварително малко вода. При топенето се туря една лъжица сода за пиене или пжк чаша прецедена пепелна вода. Последната подпомага разтопяването и прави маста по сбита и по-бела.

Ако искаме маста да добие вкус на пресно масло, то на всеки 4 кгр. тлъстина се налива 1 литър пресно млеко. Тъй при топената мас става жърнеста и има вкус на пресно масло.

Некои, за да отстранят от маста миризмата на „свинско“, пуцат при топенето на маста няколко глави червен лук, нарезани на парчета.

Маста се прецежда през редка кърпа в сждове и, след като изстине, прилепва се на повърхността ѝ един лист пергаментна или обикновена чиста бела хартия и се съхранява на хладно място.

По повърхността на течността, в която сме варили дреболиите от свинята в казана, се събира мас, която, след като течността изстине, се отбира, изкисва се няколко дни в студена вода и след това се притопява.

Книгоиздателство „АГРАРИЯ“ — София.
ул. „Базов“ № 1.

От Популярната Земледелска Библиотека „СЕЛСКО СТОПАНСТВО“ са излезли до сега следните книжки по свотовъдство:

Развъждане, отгледване и използване на свинята. От Ст. М. Луканов. Цена 8 лв.

Тази книга съдържа ценни наставления по развъждането, храненето, отгледването и уговането на свинете. Най-накрая на книгата са разгледани накратко и по важните болести по свинете. Тази книжка трябва да бъде прочетена от всеки стопанин, който развъжда свини.

Заразителни болести по свинете и борбата с тях. От Д-р Вл. Марков. Цена 450 лв.

В една леснодостъпна форма автора на тази книжка разглежда причините на заразителните болести, как става разпространението на заразата и мерките за предпазване свинете от зараза. В книжката се разглеждат и самите болести по свинете и се посочват средства за борба с тях. Всеки свиневъдец, който иска да спаси свинете си от заболяване, нека прочете непременно горната книжка на Д-р Вл. Марков.

Разумно хранене на домашните животни.
От Г. С. Хлебаров. Цена 10 лева.

В тази книжка скотовъдците ще намери извиредно ценни упътвания по разумното хранене на домашните животни, при каквото хранене само последните могат да бждат доходни. С помоща на един съвсем лесен способ, който се посочва в книжката, всеки скотовъдец може да пресметне колко и какви храни трябва да даде на животните, които държи. В книжката се дават упътвания и за употреблението на разните храни. Прилагането на практика посочения способ за пресметане на дажбите спестява много пари на стопанина.

Избор, хранене и гледане на работните волове. От Ж. Ганчев. Цена 2.80 лв.

Земледелецът ежедневно има работа със своите волове. Те са първите му помощници и неговата гордост. Но тяхната годност за работа, сила и красота зависи преди всичко от добрия избор при покупката и доброто им хранене и гледане. Малцина знаят, обаче, на що трябва да се обжрне внимание при покупката на волове и как трябва да се хранят и гледат воловете, за да могат да извършват работата, без да изпадат. С голема вещина автора на горната книжка, Г-н Ж. Ганчев, запознава четещ с тези толкова важни за всеки земеделец въпроси. Всеки земеделец трябва да прочете тази книжка.

Какво трябва да знае земеделеца при развъждането и отглеждането на добитъка?
От Г. С. Хлебаров. Цена 5 лева.

На развъждането на домашните животни у нас не се обрща никакво внимание, затова добитъка на нашите стопанства е изроден и недоходен. Скотовъдната наука направи голям напредък в последните години. В тази книжка авторът разглежда в една достъпна форма най-важните основни въпроси, без познаването на които скотовъдец не може да очаква успех в работата в стадото си. Книжката е много интересна и поучителна и трябва да бжде прочетена от всеки грамотен земеделец.

Как да направя добитъка си по доходен?
От М. Стоев. Цена 4 лева.

На малцина земеделци минава през ума, че до голема степен зависи от стопанина дали добитъка му да бжде доходен или не. Как може всеки стопанин да направи добитъка си доходен — това се разглежда в тази книжка.

Авторът се е постарал да посочи всички средства, които скотовъдец има в ръката си, за да подобри добитъка си; който желае да узнае тези средства нека не жали труд и прочете тази полезна книжка.