

А 206
1204

801-14
40



82716-0

Виноградарство и винодѣліе въ селеніи Кварели, Телавскаго уѣзда, Тифлисскаго губерніи.

Селеніе Кварели лежитъ на высотѣ 1348 фут. надъ уровнемъ моря, у подножья контрфорсовъ главнаго Кавказскаго хребта. Мѣстность, занимаемая виноградниками и пашнями, — ровная, съ довольно сильною покатостію къ рѣкѣ Алазани, съ сѣвера на югъ. Климатъ — умеренный: самыя большіе холода въ январѣ мѣсяцѣ достигаютъ — 8°, а жары въ іюлѣ мѣсяцѣ — до 26°, 6 Ц. По наблюденіямъ, произведеннымъ въ 8 ч. утра съ 1884 г. по іюль 1887 г., средняя годовая температура = 11°, 8 Ц.; количество же выпавшихъ дождей составляетъ 892,8 куб. саж. въ годъ.

Виноградники начинаются почти у самаго подножія контрфорсовъ и тянутся, по направленію къ р. Алазани, верстъ на восемь, захватывая самое селеніе со всѣхъ сторонъ. Почва — суглинисто-черноземная съ примѣсью гравія и извести, количество которыхъ увеличивается ниже селенія, гдѣ именно расположены сады, дающіе наиболѣе цѣнное вино; въ этой обширной полосѣ попадаютъ, однако, углубленія почвы, заподненные перегноемъ, частью снесеннымъ дождевой водой, частью — образовавшимся отъ загниванія росшихъ здѣсь въ очень недавнее время камышей, осоки и др. полуболотныхъ растений. Въ этихъ мѣстахъ, а также въ садахъ, расположенныхъ выше селенія, виноградъ родится лучше, чѣмъ на почвахъ каменистыхъ, но качество вина гораздо хуже. Виноградники поливки не требуютъ, хотя нѣкоторые хозяева, въ особенности въ садахъ, лежащихъ выше селенія, гдѣ протекаетъ мельничная канава, примѣняютъ у себя поливку; послѣдняя способствуетъ увеличенію урожая, въ ущербъ качеству вина.

Жители сел. Кварели занимаются земледѣліемъ, скотоводствомъ и, главнымъ образомъ, виноградарствомъ¹⁾. Площадь виноградниковъ въ 1892 г. составляла 616½ дес., пшеницей же, ячменемъ и кукурузой было занято 1895 дес. Урожай хлѣбовъ, кромѣ кукурузы, которая даетъ вообще хорошій сборъ, былъ плохой (самъ-четверть и въ рѣдкихъ только случаяхъ — самъ-семь). Скотоводство здѣсь не развивается по недостатку пастбищныхъ мѣстъ; зато виноградарству предстоитъ блестящая будущность, — всякій клочекъ земли можетъ быть обращенъ въ цвѣтущій садъ. Къ сожалѣнію, несмотря на самыя благоприятныя условія

¹⁾ Женщины занимаются немного воспитаніемъ шелковичныхъ червей

для разведения садовъ, площадь ихъ не увеличивается. Впрочемъ, обстоятельство это должно быть объяснено, главнымъ образомъ, недостаткомъ средствъ для закладки виноградниковъ и для ухода за ними. Виноградники крупныхъ владѣльцевъ — помѣщиковъ обнимаютъ 40 $\frac{1}{2}$ дес.; но они не сплошные, а разбросаны въ трехъ-четырехъ мѣстахъ, что крайне затрудняетъ какъ надзоръ за рабочими, такъ и охрану; самая малая площадь подъ виноградниками у помѣщиковъ — 2 $\frac{1}{2}$ дес. У крестьянъ самые большіе виноградники занимаютъ 5 $\frac{1}{2}$ дес., а самый малый — $\frac{1}{8}$ дес. Средній размѣръ виноградниковъ у помѣщиковъ — 13,7 дес., а у крестьянъ — 0,9 дес.

Разводятъ въ Кварели, главнымъ образомъ 2 сорта винограда: красный — «Саперави» и бѣлый — «Ркацители»; другіе же сорта встрѣчаются очень рѣдко и въ винограднѣ ровно никакой роли не играютъ. Я не привожу описанія упомянутыхъ сортовъ, такъ какъ они общеизвѣстны; замѣчу только, что Ркацители болѣе выносливы и даютъ большій урожай, чѣмъ Саперави. Впрочемъ, упомяну еще о виноградѣ «Мцвивани» (осыпающійся), котораго не слѣдуетъ смѣшивать съ «Мцване» (зеленый), разводимымъ болѣею частью по правую сторону Алазани. Мцвивани отличается большою урожайностью, но даетъ плохое вино, тогда какъ Мцване, не отличаясь особеннымъ плодоношеніемъ, доставляетъ прекрасное, лучшее чѣмъ Ркацители, вино. Мцвивани плохо противостоятъ милдью; его много также погибло въ минувшемъ году отъ морозовъ, такъ какъ побѣги, вслѣдствіе преждевременнаго опаденія листьевъ, не могли достаточно окрѣпнуть. Садоводы его въ настоящее время уничтожаютъ, тогда какъ до появленія милдью онъ былъ любимымъ, вслѣдствіе обильнаго плодоношенія, сортомъ.

Какъ я уже замѣтилъ, вся площадь, занятая пахатными полями и мелкимъ кустарникомъ, вполне годна для разведения винограда; но новые виноградники закладываются очень рѣдко и только въ чертѣ старыхъ, гдѣ мѣстами попадаются также полосы, засѣваемые различными хлѣбными растеніями. Вдоль этихъ полосъ выкапываютъ параллельныя канавы (глубиною отъ $\frac{1}{2}$ до $\frac{3}{4}$ арш. и шириною въ $\frac{1}{2}$ арш.), по бокамъ которыхъ сажаютъ по 2 черенка на разстояніи около 1 арш. Между канавами оставляютъ, не разрыхляя почвы, промежутки до 3 сажень. На слѣдующій годъ или черезъ 2 года лозы отводятъ (закапываютъ) на разстояніе, соответствующее ихъ длинѣ; черезъ 6—7 лѣтъ виноградникъ весь оказывается засаженъ разбросанными безъ всякаго порядка и разныхъ возрастовъ кустами. Побѣги закапываются въ ровики, шириною и глубиною до $\frac{1}{2}$ арш. Сплошь засаженныхъ виноградниковъ въ Кварели врядъ ли можно найти, — обыкновенно въ нихъ встрѣчаются болѣе или менѣе большія оголенные пространства; для заполнения послѣднихъ оставляютъ при обрѣзкѣ нѣкоторое количество корневыхъ побѣговъ, которые и отводятся вышеупомянутымъ способомъ, иногда закапываютъ весь кустъ. Для этой цѣли, а также для того, чтобы ускорить пополненіе пустаго между отдѣльными лозами пространства, пользуются чаще всего старыми кустами. Такіе отводки даютъ плодъ уже въ слѣдующее лѣто.

Работа въ виноградникахъ начинается вскорѣ послѣ окончанія уборки винограда. Въ октябрѣ, въ ноябрѣ, когда еще нѣтъ морозовъ, обрѣзаютъ кусты, по преимуществу, Ркацители, кусты же Саперави,

какъ болѣе нѣжные, оставляютъ до весны. Лозы, какъ и во всей Кахетіи, ведутъ стволкомъ (отъ 1 $\frac{1}{2}$ до 2 арш. вышины), на верхушкѣ коего оставляютъ одинъ или два плодовыхъ побѣга, смотря по его силѣ; самый же стволъ обрѣзаютъ на 4—7 глазковъ. Орудіемъ для обрѣзки служитъ большой ножъ, называемый по-грузински «савази».

Зимой рубятъ и возятъ въ садъ таркалы или «чиго»; помѣщики и богатые крестьяне употребляютъ иногда и «сари» — колотый таркальникъ изъ дуба или каштана, длиною до 2 $\frac{1}{2}$ саж. Сари гораздо долговѣчнѣе чиго (онъ можетъ простоять лѣтъ 20—25), но обходится очень дорого, потому что хорошій дубъ и каштанъ растутъ довольно высоко, въ горахъ, откуда подвозка затруднительна и на арбу едва укладывается 100—120 шт., тогда какъ чиго можно наложить около 400 шт. Чиго рубится, главнымъ образомъ, изъ вѣтокъ бука и граба (и это — самый плохой), а также тутоваго дерева (которымъ обсажена большая часть садовъ), мелкаго орѣшника, кизилія, боярышника и пр. Помѣщики добываютъ таркаль изъ своего лѣса, крестьянамъ же онъ отпускается изъ казенныхъ дачъ, но въ такомъ ограниченномъ количествѣ, что они всегда вынуждены бываютъ приобретать билеты на рубку у помѣщиковъ; послѣдніе берутъ за арбу таркала отъ 1 р. 20 к. до 2 р. 50 к., смотря по разстоянію отъ селенія.

Въ февралѣ и мартѣ ставятъ таркалы; чтобы сдѣлать почву рыхлою, пускаютъ въ садъ воды, а гдѣ этого сдѣлать нельзя, вырываютъ маленькія ямки, въ кои, наливъ изъ кувшина воды, вбиваютъ колья. Послѣ установки послѣднихъ и подрѣзки оставшихся осенью лозъ, производится первая подвязка: стволъ привязывается (въ 2—3 мѣстахъ) вдоль кола, побѣги же — дугою. Материаломъ для подвязки служитъ дикий хмѣль («све») и кора молодыхъ побѣговъ дерева лапани (*Pterocarya Caucasica*), называемая «храли». Почву между лозами почти нигдѣ не перекапываютъ, кромѣ развѣ какого-нибудь уголка, отводимаго подъ овощи (фасоль и проч.) для домашняго обихода; вмѣсто перекопки косятъ (большимъ серпомъ) или, вѣрнѣе, жнутъ траву (если она выросла высокая) два раза въ годъ: до цвѣтенія винограда или тотчасъ послѣ цвѣтенія и въ концѣ іюня или въ началѣ августа. Въ іюнѣ, когда кустъ разрастается, приступаютъ ко второй подвязкѣ, причемъ прищипываютъ верхушки и выламываютъ пасынки и бесплодные побѣги, за исключеніемъ двухъ-трехъ корневыхъ, оставляемыхъ для производства слѣдующею весною отводковъ съ цѣлью заполнения пустопорожныхъ мѣстъ. Виноградники не удобряются и не закапываются на зиму (въ селеніяхъ Шильды, Сабузъ, Енисели и Гавазы удобряютъ навозомъ и жижицей изъ-подъ него; въ послѣднее время стали употреблять также перекуреныя выжимки, разбрасывая ихъ по винограднику).

Кварельскіе виноградники, лѣтъ семь назадъ сильно пострадавшіе отъ грибка *Oidium Tuckeri* («нацари»), плохо поправляются, такъ какъ хотя оидіума и стало гораздо меньше, но зато появился болѣе сильный врагъ — милдью. Противъ оидіума никакого леченія не принималось, и онъ уменьшился самъ собою; въ минувшемъ году милдью также не свирѣпствовала съ такою силою, какъ прежде. Леченіе лозы отъ грибныхъ болѣзней понемногу развивается. Такъ, въ 1891 г. лечилось всего 2 виноградника, тогда какъ въ 1892 г. леченію подверглись семь,

площадью въ 80½ дес. Градъ бываетъ здѣсь очень рѣдко, виноградники не страдаютъ также ни отъ мороза ¹⁾, ни отъ сильной жары.

Виноградники обрабатываются двоякимъ способомъ: или на половинныхъ основаніяхъ, или наемными рабочими. Въ первомъ случаѣ, половинщикъ (большую частью имеретинъ) долженъ произвести всѣ работы, исключая косьбы, производимой на средства владѣльца, которому скошенное сѣно и достается; вино дѣлится пополамъ, выжимки же, если садъ запущенъ, дѣликомъ поступаютъ въ распоряженіе половинщика, а то дѣлятся также пополамъ. При обработкѣ своими средствами нанимаютъ одного или двухъ годовыхъ садовниковъ, смотря по величинѣ виноградника, съ платою отъ 70 до 120 руб. въ годъ; кромѣ того они получаютъ фунта 3 хлѣба въ день, бутылку вина, немного соли, лобія (фасоли), а по праздникамъ фунта 2—3 мяса. Ко времени созрѣванія винограда нанимаютъ еще одного или двухъ сторожей, съ платою по 20—30 руб. за три мѣсяца и на тѣхъ же харчахъ. Рубка таркала и установка его производится большою частью лезгинами, которымъ платятъ или отъ арбы (дѣвы равныя и зависятъ отъ того, на сколько трудна вырубка таркала), или поденно (отъ 20 до 25 коп. и 1—1½ фун. кукурузной муки на человѣка); они же ставятъ заборы, вырубаютъ въ виноградникахъ дикіе кустарники и пр. Для прочихъ работъ берутъ грузинъ (мѣстныхъ жителей), которые получаютъ за подрѣзку 50—60 коп. въ день, осенью же, когда работы мало, довольствуются и 40 коп., причѣмъ имъ дается еще хлѣбъ, въ скоромные дни — мясо (около фунта на человѣка), а въ постные — лобія, и, наконецъ вино. Косарей для сада нанимаютъ или огуломъ (такъ, за садъ въ 16 дес. платится отъ 80 до 100 руб. и харчи, т. е. вино и хлѣбъ), или поденно. Плата въ это время бываетъ часто очень высока, доходя до рубля (и, кромѣ того, вино); при второй косьбѣ плата эта немного падаетъ, но тогда огуломъ сады не сдають, такъ какъ приходится косить только мѣстами, гдѣ трава, въ особенности «шалалпа» (родъ осоки), поднимается слишкомъ высоко. Во время уборки винограда платятъ мужчинамъ 40—50 коп., а женщинамъ и дѣтямъ — 25—30 коп. (въ Сабузѣ и друг. окрестныхъ селеніяхъ — 15 коп.), причѣмъ мужчины за ту же плату обязаны давить виноградъ съ вечера и часовъ до 12 ночи; харчи всегда хозяйскія.

Считаю не лишнимъ привести здѣсь приблизительное исчисленіе расходовъ на разведеніе новаго виноградника по европейскому образцу.

Годъ первый:

За перекопку плантажемъ одной десятины	200 руб.
» 5400 лозь, необходимыхъ для посадки	10 »
» рытье канавъ для посадки	} 40 »
» посадку	

Годъ второй:

За подсадку (обновленіе погибшихъ лозь)	10 руб.
» 6000 шт. таркала (чиго)	80 »

¹⁾ Самсерави страдаетъ иногда (какъ въ 1884 г.) отъ мороза. Впрочемъ, мнѣ кажется, тутъ вліяютъ сѣрѣ утренники, чѣмъ зимнія стужи.

За три мотыженія	40 руб.
» первую подвязку лозь и установку таркала	30 »
» вторую подвязку	60 »

Годъ третій:

За перекопку	50 руб.
» 2 мотыженія	30 »
» подвязку и обрѣзку лозь	90 »

Итого 640 руб.

Приблизительный расчетъ обработки того же виноградника:

Садовнику (достаточно 1 на шесть и болѣе дес.; почему беремъ ¼ стоимости)	20 руб.
Помощнику за лѣто (тоже ¼)	7 »
За обрѣзку винограда	10 »
» обновленіе погибшихъ лозь	5 »
» 2000 шт. таркала	30 »
» установку таркала	8 »
» подвязку и хралаи	40 »
» вторую подвязку	22 »
» перекопку ¼ десятины	20 »
» два мотыженія	30 »
» уборку и давку винограда	10 »

Итого 202 руб.

Расчета разведенія виноградника по грузинскому способу я не привожу, такъ какъ расходы не поддаются даже приблизительному учету.

Уборка винограда у крестьянъ незажиточныхъ производится на недѣлю и даже на двѣ раньше, чѣмъ у помѣщиковъ (и у крестьянъ состоятельныхъ); первые рѣдко даютъ винограду дозрѣть какъ слѣдуетъ, вторые же хотя и собираютъ почти всегда виноградъ спѣлымъ, но не достигшимъ наилучшей зрѣлости. Собираютъ виноградъ во всякую погоду; впрочемъ, предпочтеніе даютъ ясной. Грозди, для срѣзки которыхъ употребляютъ обыкновенные садовые ножи, укладываютъ въ «касрели» — маленькія кадучки; виноградъ изъ послѣднихъ сваливается рѣзальщикомъ въ большія корзины или въ такъ называемыя «годори», низъ коихъ обшиваютъ иногда кожей; когда годори наполнены, одинъ изъ рѣзальщиковъ переноситъ его на арбу, на которую умѣщается отъ 10 до 12 годори, въ каждый же годори входитъ около 3½ пудовъ винограда. Замѣчу, что при сборѣ красный виноградъ отдѣляется отъ бѣлаго, причѣмъ въ большихъ хозяйствахъ красный собирается раньше бѣлаго; выборка винограда по сортамъ или по качеству ни при сборѣ, ни при давкѣ не производится. Нагруженную годорами арбу везутъ въ село, въ «марани», такъ какъ въ садахъ винодѣленъ въ Кварели нѣтъ. Марани помѣщается большою частью во дворѣ, особнякомъ, и иногда только подъ жильемъ; онъ строится или каменный (у зажиточныхъ), или деревянный (изъ толстыхъ досокъ), кроется черепицею; размѣры марани бывають весьма различны: отъ 8 до 25 арш. въ длину и отъ 6 до 12 арш. въ ширину. У одной изъ стѣнъ марани находится

четырёх-угольной формы давильня, длинный примыкающий к стѣнѣ; бокъ которой верхка на 4 выше другаго; длина давильни колеблется между 4 и 15 арш. Длинные давильни обыкновенно раздѣляютъ на 2 части перегородками. Шириною давильни бываютъ отъ 10 вершк. до 1½ арш., а высотой — отъ 1 до 1½ арш.; дѣлаются же онѣ либо каменные («сахнахели»), оштукатуренныя цементомъ, либо деревянные («нави»), причемъ послѣднія сколачиваются изъ досокъ, или выдалбливаются изъ липоваго или дубоваго бревна. Давильни эти, въ особенности выдолбленныя и каменные, очень долговѣчны, стоятъ же, смотря по величинѣ, отъ 10 до 200 руб.; обыкновенный нави изъ липы, около 9 арш. длины, стоитъ рублей 60. Вино хранится въ кувшинахъ («квеври»), зарытыхъ въ землю, на разстояніи отъ ½ до 1 арш. другъ отъ друга и на ¼—½ арш. отъ поверхности земли; кувшины эти — глиняныя, обожженные, вмѣстимостью отъ 5 до 500 ведеръ; изготавливаются они въ сел. Вардисубани, находящемся въ 2-хъ верстахъ отъ г. Телавъ, а также въ Старыхъ Гавазахъ, Телавскаго уѣзда, и Гурджаани — Сигнахскаго; стоятъ же сообразно вмѣстимости: маленькіе — отъ 1 до 1½ руб. за «чана» (1½ ведра), а большіе — отъ 10 до 12 руб. за каждый «сапальне» (45 вед.).

Для спуска сусла изъ давильни въ кувшины употребляютъ деревянные желоба, а для переливки вина изъ одного кувшина въ другой — мѣдную «чапу» (1½-ведерная мѣра) или полъ-чапы, прикрѣпленныя къ деревянной палкѣ (чапа съ полъ-чапою стоитъ 15 руб.). Марани на 2400 вед., не считая постройки, обойдется, примѣрно, около 800 руб., причемъ онъ можетъ служить, пожалуй, столѣтія, тѣмъ болѣе, что надтреснутыя кувшины очень легко починить смѣсью золы съ козьимъ саломъ. Этими соображеніями объясняется отчасти (о другихъ причинахъ я поговорю ниже) нежеланіе туземцевъ перейти къ правильному погребному хозяйству.

Улучшеніе винограднаго сока прибавкою сахара и проч. не практикуется, но въ сусло красного винограда приливается на каждый сапальне отъ 6 до 10 чапъ бѣлаго. Дѣлается это, во-первыхъ, потому, что красное вино дороже и, слѣдовательно, тѣмъ больше его будетъ, тѣмъ лучше; во-вторыхъ, потому, что въ Саперави, въ особенности въ произрастающемъ на каменистой почвѣ, такъ много красящихъ и дубильныхъ началъ, что отъ нихъ легко развиваются болѣзни вина, извѣстныя подъ названіемъ переворачиванія (абрунде, *vin tourné*, Umschlagen) и прогорклости (*amer*, Bitterwerden); при разбавленіи же сусломъ бѣлаго винограда, вино болѣе гораздо рѣже.

Привезенный въ марани виноградъ высыпается изъ корзины прямо въ давильню безъ всякой сортировки (на другой, правой, сторонѣ Алазани нѣкоторые хозяева отбираютъ попортившіяся ягоды). Давильня готовится слѣдующимъ образомъ: вымывъ ее предварительно водою при помощи вѣшниковъ, на дно кладутъ плетенки, сверхъ которыхъ устилаютъ слой папоротника или «чади» (въ другихъ селеніяхъ Кахетіи, гдѣ мало папоротника, кладутъ травы «подхмагара»). Наполнивъ давильню виноградомъ, начинаютъ его разминать ногами *) (гребни не

*) Около давильни находится всегда посуда съ водою, въ которой рабочіе моютъ ноги; въ нѣкоторыхъ же марани вмѣстѣ проточная вода изъ канавъ.

отдѣляются); работа эта, какъ я уже сказала, производится тѣми же рабочими (кромѣ женщинъ), которые собираютъ виноградъ, причемъ приступаютъ къ ней при заходѣ солнца и продолжаютъ до глубокой ночи. пока, словомъ, не выжмутъ весь собранный за день виноградъ. Дабы не оставалось въ давильнѣ цѣльныхъ ягодъ, содержимое ея перелопачиваютъ (желѣзною лопатою) раза 2—3.

Выдавленный сокъ стекаетъ по деревяннымъ желобамъ въ кувшины, наполняемые до трехъ четвертей. По окончаніи давки винограда, все количество выжимокъ («чача») красного винограда («ткбили») кладутъ въ кувшины, а бѣлыхъ выжимокъ берутъ около ¼ всего количества; остатокъ же, если не прессуютъ, то укладываютъ немедленно въ кувшины и поступаютъ съ нимъ также, какъ и съ кислыми (изъ-подъ вина) выжимками, о чемъ рѣчь будетъ впереди.

Броженіе происходитъ въ кувшинахъ, какъ было уже замѣчено, зарытыхъ въ землю (отверстіе ихъ находится на ¼ аршина ниже поверхности). Нѣкоторые хозяева засыпаютъ кувшины во время броженія землею (обложивъ предварительно края отверстія орѣховыми листьями, кладутъ крышку — плоскій камень и поверхъ него — землю), другіе же (большинство) оставляютъ ихъ открытыми, прикрывая лишь крышкою. Тѣ и другіе во время бурнаго броженія открываютъ кувшины раза 2 или 3 въ день, сусло съ выжимками перемѣшивается и съ цѣлью предупредить образованіе шапки; впрочемъ, такое частое перемѣшиваніе сусла дѣлается далеко не всѣми; большинство перемѣшиваетъ его по 1 разу въ день, а нѣкоторые — только разъ въ 2 дня.

Интересны слѣдующія, произведенныя надъ температурою сусла. наблюденія акцизнаго чиновника, г. Сигарева. При даvkѣ винограда температуры были таковы: воздуха 10°—13° P.; струи сусла изъ давильни 9°,8 — 12°,3; 180-ведернаго кувшина при горловинѣ 10°, а на днѣ 7°; на слѣдующій день температура воздуха 13°, сусла: на днѣ 8°,8 — 9°,3, на верху 12°; на 8-й день броженія въ большихъ кувшинахъ 19°,8 а въ маленькихъ 20°,8 — 23°,7; бурное броженіе продолжается отъ 7 до 12 дней, а тихое — мѣсяца полтора и два. Когда, по окончаніи бурнаго броженія, выжимки падаютъ на дно, тогда кувшины доливаютъ (изъ запаснаго кувшина) и закрываютъ на глухо, а дней черезъ 15 (помѣщики) или 20—30 (крестьяне) красное вино, уже освѣтлившееся, переливаютъ въ другіе кувшины. Переливка производится помощію мѣдной чапы или полъ-чапы, привязанныхъ ручкою къ палкѣ; черпнувъ вино чапою, льютъ его черезъ большую мѣдную или глиняную воронку на деревянные желоба, по которымъ оно направляется въ надлежащій кувшинъ. Для того, чтобы въ вино не перешло зернышекъ и мязги, на горловину накладывается корзина; пройденному черезъ послѣднюю въ кувшинъ даютъ всплыть наверхъ и выбираютъ руками, или металлическимъ ситкомъ. Крестьяне держатъ красное вино дольше на выжимкахъ, потому что они собираютъ виноградъ не совсѣмъ зрѣлымъ и, слѣдовательно, съ меньшимъ содержаніемъ красящихъ веществъ; кромѣ того, они подживаютъ сравнительно много бѣлаго сусла, для полной окраски котораго требуется и больше времени. Выдѣлываютъ здѣсь и другое вино — т.-наз. «цителича да тетри-гвино», для чего выжимки изъ выбрадившаго красного

вина обливаютъ бѣлымъ сусломъ ¹⁾. Такое вино, по цвѣту (красному) нисколько не уступающее другимъ закавказскимъ (елисаветпольскимъ и эриванскимъ) винамъ, слабѣе и жиже кахетинскаго и оставляется обыкновенно для домашняго потребленія.

Бѣлыя вина держатъ на выжимкахъ дольше, чѣмъ красныя, а именно: крестьяне — до продажи, т. е. до марта или апрѣля, а помѣщики — до декабря или января. Такое долгое оставленіе вина на выжимкахъ объясняется тѣмъ, что вино, взятое съ нихъ, чище, почему и покупается охотнѣе, тогда какъ при переливкѣ оно мутится и приходится долго ждать, пока оно освѣтлѣетъ; кромѣ того, при долгомъ стояніи вина на выжимкахъ, въ него переходитъ много дубильныхъ веществъ, отчего, во-первыхъ, оно не такъ скоро портится и, во-вторыхъ, становится терпкимъ, вяжущимъ, что особенно нравится скупщикамъ («сираджи»). Переливка бѣлаго вина производится такъ же, какъ и краснаго; когда изъ кувшина вычерпано все вино, въ него входитъ рабочій, который отгребаетъ выжимки, придавливая плотно къ стѣнкамъ, а стекающее съ нихъ вино выбираетъ полъ-чапою; то же повторяется и на другой день.

Выжимки прессуются очень рѣдко; прессовъ въ Кварели ни у кого нѣтъ, но когда вино дорого, то ихъ берутъ на прокатъ, причемъ за пользованіе обыкновенными рычажными прессами даютъ съ десяти ведеръ сусла — три ведра.

Выжимки укладываютъ, уплотняя ногами, въ кувшины, и когда послѣдніе наполнены, льютъ въ нихъ воду до тѣхъ поръ, пока она не станетъ поверхъ выжимокъ; тогда кувшины закрываютъ точно такимъ же образомъ, какъ и кувшины съ виномъ. Надо замѣтить, что выжимки иногда портятся (чернѣютъ и скисаютъ) еще при броженіи, если сусло перемѣшивается не достаточно часто; при храненіи же въ кувшинахъ портится только верхній слой и именно потому, что уровень воды въ кувшинахъ съ теченіемъ времени понижается и обнажившійся верхній слой высыхаетъ, покрываясь плѣсенью.

Кувшины, въ которые переливается вино, наполняются почти до верху (между виномъ и крышкой остается промежутокъ не болѣе пальца); затѣмъ на края горловины кладутъ, какъ было сказано выше, сперва листья орѣшника, а потомъ мохъ, и тогда только накладываютъ камень и засыпаютъ верхка на 3—4 землеко. Раза два въ мѣсяць, а также послѣ землетрясеній, которыя въ Кварели хотя и не сильны, но довольно часты, вино осматриваютъ, и если требуется, то доливаютъ изъ маленькаго кувшина; если показалась течь, вслѣдствіе того, что кувшинъ отъ землетрясенія или отъ какой-либо другой причины треснулъ, то вино немедленно переливаютъ въ другой. Правильныхъ переливокъ вина, требуемыхъ погребнымъ хозяйствомъ, не дѣлается; оклейка такъ же не производится; а для освѣтленія бѣлаго вина (красное и такъ свѣтло) берутъ хорошія выжимки (горсти три на 70 вед.) и, обмывъ ихъ виномъ, бросаютъ въ кувшинъ; выжимки, осаждающіяся на дно, механически увлекаютъ за собою плавающія въ винѣ нерастворимыя частицы, отчего жидкость освѣтляется.

¹⁾ Количество бѣлаго сусла составляетъ, приблизительно, половину полученнаго съ данныхъ выжимокъ краснаго вина.

Еще до сбора винограда начинается дѣятельность въ марапи: чистятъ стѣны, подметаютъ землю и очищаютъ кувшины; для послѣдней операціи требуются люди ловкіе, знающіе, и, кромѣ того, сильные (просидѣть цѣлый день въ кувшинѣ — дѣло не шуточное), почему они получаютъ довольно большое вознагражденіе (отъ 1 до 1½ руб. въ день). Въ предназначенный для мытья кувшинъ наливаютъ сначала ведра два или три теплой воды, а потомъ входитъ туда рабочій, который третъ бока кувшина дугообразнымъ вѣнникомъ («кразань»), свернутымъ изъ почти одеревянѣлыхъ прутьевъ звѣробоя. Мытье большихъ кувшиновъ продолжается дня 2 и даже 3; маленькіе кувшины моются деревянною палкою, на конецъ которой насаживается четырехъ-угольная головка изъ коры черешни. Новые кувшины для устраненія порозности, передъ закаткою въ землю, смазываются горячимъ топленнымъ саломъ. Старая посуда цѣнится дороже, такъ какъ, будучи выдержанною, она не трескается и не сообщаетъ вину ни вкуса, ни запаха, тогда какъ новые кувшины нерѣдко лопаются и обыкновенно придаютъ вину нѣкоторый землистый вкусъ и запахъ.

Вино во всей Кахетіи держится вообще недолго: къ марту, апрѣлю оно почти все уже бываетъ продано. Благодаря этому обстоятельству, а также большому содержанию въ винахъ дубильной кислоты, вслѣдствіе долгаго держанія на выжимкахъ, болѣзни вина сравнительно мало извѣстны. Изъ нихъ самая распространенная — это плѣсень (*Mycoderma vini*); она наблюдается чуть не во всѣхъ кувшинахъ, начиная уже съ ноября мѣсяца, въ особенности въ годы, когда вино слабое. Борются противъ этой болѣзни только тѣмъ, что чаще открываютъ кувшины и бережно снимаютъ пленку металлическимъ ситкомъ, или пучкомъ крапивы. Столь обычное цвѣтеніе вина объясняется не полнымъ устраненіемъ доступа воздуха въ засыпанные землеко кувшины. Другая распространенная болѣзнь вина — уксусное окисаніе, обусловливаемое грибомъ *Mycoderma aceti*, появляется еще во время броженія, когда выпучивающіяся выжимки, недостаточно часто перемѣшиваемыя съ сусломъ, легко подвергаются вредному дѣйствію воздуха. Нѣкоторые винодѣлы, съ обнаруженіемъ болѣзни, переливаютъ вино въ другіе кувшины, окуреныя сѣрою; большинство же старается его скорѣе продать или выпить. Я уже говорилъ, какія принимаются мѣры для предотвращенія горечи и перевертыванія вина; замѣчу еще, что если болѣзни эти показались, то за неимѣніемъ средствъ ¹⁾ ничего противъ нихъ не предпринимается. Бурѣніе вина (*Braunwerden*) замѣчается въ особенности въ тѣхъ бѣлыхъ винахъ, которыя бродятъ съ большимъ количествомъ выжимокъ. Въ Сигнахскомъ уѣздѣ (въ Карданахи и близлежащихъ селеніяхъ) болѣзнь эту, можно сказать, прививаютъ искусственно: выжимки, передъ тѣмъ какъ опустить въ сусло, оставляютъ на сутки на воздухѣ; отъ этого вино приобретаетъ красивый янтарный цвѣтъ, но зато уже въ началѣ весны

¹⁾ Виннокислосое броженіе (перевертываніе), только-что наступившее, можно устранить оклейкой и переливкой, или нагрѣваніемъ (пастеризаціей) вина до 60° Ц.—48° Р.

Что касается прогорклости, то какъ только она проявилась въ винѣ, послѣднее слѣдуетъ немедленно окурить, оклентъ и перелить. Рекомендуютъ также увеличить до 2% количество алкоголя, находящагося въ больномъ винѣ, и на каждыя 8 вед. прибавить 2—2½ зол.: дубильной и 3½—4 лот. винной кислоты.

оно бурбеть и портится. Вина этих селений продаются гораздо раньше других: уже в декабрь вина остается там очень мало, и странно то, что цены на них стоят всегда довольно высоки ($1\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{2}$ руб. за ведро). Объяснить это, мне кажется, слѣдуетъ тѣмъ, что торговцы покупаемая ими вина подвергаютъ оклейкѣ (очисткѣ), тогда какъ виноградари ни къ какимъ мѣрамъ, могущимъ излечить вино, не прибѣгаютъ.

Виноградныя выжимки идутъ большею частью на винокурение, и только нѣкоторые хозяева подвергаютъ ихъ вторичному броженію, съ цѣлю получения вина для домашняго употребленія, преимущественно же—для рабочихъ. Обливаютъ для этого годори (около 4 пуд.) выжимокъ чапоу ($1\frac{1}{2}$ ведра) воды и оставляютъ бродить; дальнѣйшій уходъ за сусломъ такой же, какъ и съ обыкновеннымъ виномъ.

Виноградная водка, какъ извѣстно, обложена акцизомъ. Считаемо умѣстнымъ остановиться нѣсколько дольше на тѣхъ основаніяхъ, на которыхъ взимается акцизъ, и ознакомить читателей со способами самаго взиманія.

Заводы, на которыхъ производится выкурка водки, раздѣляются на усовершенствованные и неусовершенствованные. Заводы перваго типа—произвольной величины, съ приспособленіями для дефлегмаціи спирта; они обязаны имѣть такое охлажденіе спиртовыхъ паровъ, которое дозволяло бы постановку контрольнаго снаряда, причемъ температура спирта въ послѣднемъ не должна превышать 40° Р. На этихъ заводахъ акцизъ взимается по количеству протекшихъ черезъ контрольный снарядъ или дѣйствительно выкуренныхъ градусовъ спирта. До послѣдняго времени за градусъ¹⁾ спирта уплачивалось 6 коп., а съ іюня мѣсяца текущаго года акцизъ возвышенъ до 7 коп. съ градуса; изъ всего количества выкуренаго спирта заводчикъ получаетъ безакцизно 7%.

Устройство заводовъ втораго типа—неусовершенствованныхъ—разрѣшается только садовладѣльцамъ и не болѣе, какъ при 30-ведерной емкости котла со шлемомъ (я не упоминаю о промышленныхъ неусовершенствованныхъ заводахъ, такъ какъ ихъ въ Закавказскомъ краѣ совсѣмъ не существуетъ). Платежъ акциза производится за каждый день дѣйствія завода по числу ведеръ емкости и по нормѣ²⁾, которая въ Кахетинъ принята въ 13° ; иными словами—садовладѣлецъ долженъ платить въ день $13 \times 6 = 78$ коп. съ каждаго ведра емкости куба, причемъ совершенно безразлично, получить ли онъ больше или меньше указаннаго количества. При такихъ условіяхъ заводчики стремятся къ тому, чтобы выгнать за день какъ можно больше спирта, и достигается это, во-первыхъ, уменьшеніемъ величины шлема (прежде отношеніе величины шлема къ кубу было 1 : 2, теперь же оно уменьшилось въ $3\frac{1}{2}$ раза, т. е. оно равно 1 : 7), во-вторыхъ, усовершенствованіемъ топки, и, въ-третьихъ, улучшеніемъ способа охлажденія. Топки дѣлаются съ колосниками, вмѣсто прежней прямой трубы («люля»), опущенной въ корыто съ водою; входятъ въ употребленіе цилиндрическіе холодильники, а также змѣевика.

Все это позволяетъ дѣлать въ сутки больше накладокъ (сгонокъ), почему перерабатывается больше матеріала и получается больше спирта. Въ 1891/92 г. садовладѣльцы уплатили за градусъ: въ Сигнахскомъ уездѣ—3,61 коп., а въ Телавскомъ—3.18 коп. Всѣ винокуренныя мѣстности Закавказскаго края раздѣлены на районы, находящіеся въ вѣдѣніи акцизныхъ чиновниковъ, живущихъ въ ихъ предѣлахъ, такъ что заводчикамъ нигдѣ не приходится дѣлать болѣе 15—20 верстъ для получения необходимыхъ для винокурения документовъ и для платежа акциза; кромѣ того, въ самый разгаръ винокурения чиновникъ чуть не ежедневно бываетъ во всѣхъ селеніяхъ своего района и на мѣстѣ удовлетворяетъ всѣхъ просителей. Садовладѣльцы получаютъ для своихъ надобностей безакцизно извѣстное количество градусовъ безводнаго спирта, а именно, смотря по величинѣ сада, отъ 200° (5 ведеръ полу-гара, т. е. обыкновенной столовой водки въ 40°) до 1200° (30 ведеръ водки). Съ предоставленіемъ этихъ льготъ мелкимъ промышленникамъ-садовладѣльцамъ, въ Кахетинъ всѣ большіе заводы закрылись, число же мелкихъ постоянно растетъ. До введенія въ 1887 году нынѣшнихъ законоположеній, въ Кахетинъ было (въ періодъ 1886/87 года) 90 заводовъ; въ періодъ 1891/92 года ихъ стало уже 176, а съ 1-го сентября 1892 г. по 1-е января 1893 г. дѣйствовало 213 заводовъ.

Винокурение, которое развивается, какъ мы видимъ, все больше и больше, производится слѣдующимъ образомъ: замазываютъ въ печь котель 8—25-ведерной вмѣстимости, надѣваютъ на него крышку (шлемъ), которая представляетъ изъ себя родъ тарелки съ широкой посреднѣй и постепенно суживающейся трубой; послѣдняя, изгибаясь внизъ, открывается въ холодильникъ, который состоитъ или изъ простой прямой трубы, находящейся въ корытѣ, куда непрерывно притекаетъ вода, или изъ цилиндра, или, наконецъ, изъ змѣвика, опущеннаго въ высокую кадку, также постоянно наполняемую проточною водою. Въ котель кладутъ выжимки въ количествѣ около 91% объема котла и наливаютъ воды приблизительно 10% количества выжимокъ; потомъ всѣ соединенія (какъ котла со шлемомъ, такъ и трубъ между собою) замазываютъ коровьимъ пометомъ съ золою. Въ началѣ перегонки идетъ довольно крѣпкій спиртъ, но вскорѣ крѣпость уменьшается, и течетъ погонъ («сая»), который, по малому содержанію алкоголя, негоденъ къ прямому употребленію; его собираютъ отдѣльно и примѣшиваютъ къ слѣдующей накладкѣ, при которой количество воды уменьшается на столько, сколько прилите погона. Инструментовъ для опредѣленія крѣпости спирта у садовладѣльцевъ-кустарей нѣтъ, и о ней судятъ на глазъ: наливъ спиртъ въ маленькій стаканчикъ, закрываютъ его ладонью руки и сильно взбалтываютъ; если при этомъ отдѣляется много пѣны, то спиртъ хорошъ, если же ея совсѣмъ мало, то вытекающую жидкость (погонъ) собираютъ въ особую посуду. Время прекращенія перегонки опредѣляется такъ: берутъ жидкость тѣмъ же стаканчикомъ и бросаютъ въ огонь. — если она сразу и сильно не воспламеняется, то сгонку прекращаютъ, снимаютъ шлемъ, и деревянною лопатою выбрасываютъ изъ котла выжимки и нагружаютъ вновь. Крѣпость спирта, выгнанаго такимъ образомъ, колеблется между 46 и 51° . Стоимость производства одного градуса безводнаго спирта, по многократнымъ наблюденіямъ, произведеннымъ въ различныхъ мѣстахъ Кахетинъ, такова: за топливо — 0,73 коп.

¹⁾ Градусъ—сотая часть ведра безводнаго спирта.

²⁾ Нормой называется то количество градусовъ, которое, какъ предполагается, должно получиться въ день изъ каждаго ведра куба.

(для заводовъ съ улучшенною топкою, т. е. съ оборотами и колосниками, — 0,31 коп.), за работу — 0,6 коп. и на разные расходы (патентъ, гербовыя марки, освѣщеніе, ремонтъ и погашеніе куба и печи, и пр.) — 0,38 коп., а всего — 1,71 коп.; прибавивъ къ этому акцизъ (въ среднемъ, по 3,4 коп. за градусъ), увидимъ, что заводчику обходится градусъ спирта въ 5,11 коп., а при улучшенной топкѣ — въ 4,69 коп., не считая матеріала; продается же градусъ спирта по 8^{1/2} — 9 коп. Принимаемая среднюю продажную цѣну въ 8,75 коп., а издержки производства въ 4,95 коп., чистая прибыль заводчика опредѣлится въ 3,8 коп. за градусъ, такъ что за пудъ выжимокъ выручается отъ 17,1 до 30,4 коп.

Садовладѣльцы, не имѣющіе перегонныхъ кубовъ, продаютъ свои выжимки заводчикамъ огуломъ; цѣны понижаются за выжимки пресованные, подгнившія и, въ особенности, за промытыя, т. е. за такія, изъ которыхъ было получено второе вино. Цѣна выжимокъ колеблется, примерно, между 15 и 24 коп. за пудъ. Нѣкоторые садовладѣльцы выкуриваютъ свои выжимки пополамъ съ заводчиками; при этомъ, если у нихъ выжимокъ много, то часть водки, приходящейся на ихъ долю и ненужной для домашняго употребленія, уступаютъ они заводчикамъ по заранѣ условленной цѣнѣ; слабая водка (погонь) остается заводчику. Перекуривныя выжимки идутъ на кормъ скоту: рогатый скотъ ѣсть ихъ теплыми (когда ихъ только что выбросили изъ котла), свиньи же ѣдятъ и холодными. Въ нѣкоторыхъ селеніяхъ оставшіяся выжимки вывозятъ въ сады для удобренія, другіе же способы утилизаціи ихъ населенію неизвѣстны. Полученный сырой спиртъ разбѣивается перегонять два и три раза безъ платежа акциза. Спиртъ, идущій для сдобриванія вина, освобождается отъ уплаты акциза, но при этомъ крѣпость сдобриваемыхъ винъ можетъ быть доводима только до 12° (объемныхъ); слѣдовательно, увеличеніе крѣпости винъ, содержащихъ 12 и болѣе процентовъ алкоголя, можетъ быть достигнуто лишь посредствомъ оплаченнаго акцизомъ спирта. Двумя послѣдними льготами, хотя и имѣющими важное значеніе, винодѣлы Кахетіи не пользуются; такъ, въ 1892 году одинъ только заводъ перекуривалъ свой спиртъ вторично и то въ количествѣ всего около 2000 градусовъ, вина же 1891 года не сдобривались, хотя они по слабости и требовали прибавки спирта. Объясняется это тѣмъ, что въ Кахетіи вообще рѣдко получаютъ слабыя вина, почему населеніе и не привыкло къ сдобриванію; кромѣ того, послѣ сдобриванія необходимо вино выдержать болѣе или менѣе долгое время, дабы вкусъ и запахъ спирта исчезли, а это сопряжено съ большими затрудненіями: во-первыхъ, вслѣдствіе неимѣнія хорошо устроенныхъ погребовъ, и, во-вторыхъ, вслѣдствіе неотможной нужды въ деньгахъ какъ для платежа налоговъ и проч., такъ и для обработки виноградниковъ; запасныхъ же капиталовъ для взденія правильнаго хозяйства ни у кого нѣтъ. Нелишне замѣтить, что кустарное производство виноградной водки и высокія цѣны на выжимки держатся, только благодаря теперешней акцизной системѣ, устанавливающей для винограднаго спирта платежъ акциза на 3 коп. менѣе, чѣмъ на хлѣбный, и предоставляющей кустарямъ такія льготы, которыя еще понижаютъ акцизъ. Дѣйствительно, если бы акцизъ во всѣхъ спиртовъ былъ бы одинаковъ, то всѣ мелкіе заводы должны были бы закрыться, потому что не могли бы выдержать конкуренціи съ хлѣбнымъ спиртомъ, привозимымъ изъ Россіи. Какъ мы видѣли, издержки

производства для кустарей составляютъ 1,71 коп. съ градуса, а при усовершенствованной топкѣ — 1,29 коп.; цѣна же (въ Тифлисѣ) за градусъ хлѣбнаго спирта — 3 коп., и, слѣдовательно, барыша получится всего: въ первомъ случаѣ — 1,29 коп., а во второмъ — 1,71 коп., причемъ съ пуда выжимокъ, содержащихъ 6—7% алкоголя, получится всего — 9,75 коп., т. е. пудъ выжимокъ обезцѣнится на 20,65 коп.; а такъ какъ покупщиковъ будетъ гораздо меньше, то можно смѣло сказать, что пудъ хорошихъ выжимокъ будетъ стоить не дороже 5—6 коп. Цифры эти взяты еще въ томъ предположеніи, что виноградная водка будетъ цѣниться не дешевле хлѣбной, тогда какъ въ настоящее время цѣна ея на 2—3 коп. менѣе; очевидно, что при такихъ условіяхъ даже производство виноградной водки не окупалось бы.

Въ Кварели изготовляются вина какъ бѣлыя, такъ и красныя, но послѣднія выше первыхъ по качеству и считаются, по справедливости, одними изъ лучшихъ сортовъ красныхъ кахетинскихъ винъ: они густы, сильно окрашены, довольно терпки, а для непривычнаго вкуса даже слипкомъ вязущи, причемъ обладаютъ слабымъ букетомъ, зависящимъ, впрочемъ, отъ недостаточной выдержки. Самыя лучшія красныя вина получаютъ въ мѣстности, называемой «Набогари» и принадлежащей нѣсколькимъ владѣльцамъ: кн. Николаю Зурабовичу Чавчавадзе съ племянниками (самое большое владѣніе), кн. Георгію Чавчавадзе, г. Маливину, княгинѣ Вачнадзе. Мало чѣмъ уступаютъ этимъ напиткамъ вина, получаемыя изъ садовъ, расположенныхъ въ мѣстности «Цаури» и составляющихъ собственность: наследниковъ Марджановыхъ, г. Сапукашвили, кн. Д. и Н. Чавчавадзе, кн. А. Макаева, Д. Абебгова и кн. Г. Чавчавадзе. Что касается бѣлыхъ винъ, то они значительно уступаютъ напиткамъ, получаемымъ въ селеніяхъ, расположенныхъ по правую сторону р. Алазани. Объясняется это, главнымъ образомъ, различіемъ разводимыхъ сортовъ винограда: по правую сторону культивируютъ болѣею частью «Мцване», который даетъ гораздо лучшее вино, чѣмъ «Ркацители».

Обращаясь затѣмъ ко всей Кахетіи, можно сказать, что лучшія красныя вина производятся въ Кварели, Цинондалахъ и Ахалени, а лучшія бѣлыя — въ Цинондалахъ, Ахметахъ, Рунспири, Икальто, Гурджани и Карданахи.

Вотъ, кстати, нѣкоторыя имѣющіяся у меня статистическія данныя о производствѣ вина въ Кахетіи и Кизикии, т. е. въ Тіонетскомъ, Телавскомъ и Синахскомъ уѣздахъ. Количества вина, полученныя въ равные годы, представляются въ слѣдующемъ, приблизительно, видѣ:

Въ 1887 году	700,000	ведеръ.
» 1888 »	800,000	»
» 1889 »	650,000	»
» 1890 »	1.100,000	»
» 1891 »	1.700,000	»
» 1892 »	2.500,000	»

Въ Кахетіи вся торговля виномъ сосредоточена въ рукахъ вино-торговцевъ-армянъ (тифлисскихъ и владикавказскихъ), и только 5—6 садовладѣльцевъ имѣютъ въ Тифлисѣ собственные погреба. Вино-торговцы или, какъ ихъ называютъ, «сираджи» появляются у насъ уже

въ октябрѣ мѣсяцѣ и прежде всего скупаютъ слабыя, легко портящіяся вина; крѣпкія же вина, каковы кварельскія, они покупаютъ гораздо позже, а иногда только въ іюнѣ или іюлѣ слѣдующаго года. Вино идетъ большею частью въ Тифлисъ и Владикавказъ для мѣстнаго потребленія; въ другія части Имперіи его вывозится очень мало. Лѣтъ 8—9 назадъ вино вывозилось исключительно въ большихъ бурдюкахъ («румби»), вмѣщающихъ до 50-ти и болѣе ведеръ, но теперь появилось много бочекъ, а вмѣсто традиціонныхъ двухколесныхъ арбъ — нѣмецкіе фургоны. Дороги по всей Кахетинѣ шоссированныя, хорошія, но, по недостатку лошадей, цѣны за провозъ довольно высокія: за сто верстъ берутъ отъ 25 до 35 коп. съ пуда, смотря по времени года. Цѣны на вино въ Кахетинѣ самыя разнообразныя: отъ 60 коп. до 6 руб. за ведро бѣлаго и отъ 1 рубля до 8 руб. за ведро краснаго; въ Кварели бѣлая вина продаются по 1—3 руб. и красныя — по 1½—8 руб. за ведро.

Я думаю, будетъ не безынтересно, если я приведу теперь приблизительно исчисленіе валоваго и чистаго дохода, руководствуясь при этомъ предварительно протѣренными въ 1892 г. данными для трехъ садовъ, общою площадью въ 20 дес., находящихся въ сел. Кварели.

Расходъ.

Таркалаъ 120 арбъ (по 3 р. 50 к., съ до- ставку на мѣсто)	420 руб.
Два садовника (по 130 руб.)	260 »
Шесть сторожей (по 30 руб.)	180 »
Отводка лозъ	150 »
Постановка таркала.	100 »
Обрѣзка.	80 »
Очистка отъ кустарниковъ и щепокъ	30 »
Подвязка, рабочіе и храи	80 »
Двѣ косыбы	230 »
Пасынкованіе и подвязка.	40 »
Леченіе	120 »
Уборка, перевозка и давка винограда	90 »
Мытье кувшиновъ и передивка вина	70 »
Итого	1850 руб.

Доходъ.

Сѣно	150 руб.
Вино 11 арбъ (1650 вед.) по 350 р.	3850 »
Выжимки	200 »
Итого	4200 руб.

Вычтя первый итогъ изъ второго, получимъ чистый доходъ въ 2350 р. Такимъ образомъ, десятина виноградника въ самой лучшей части Кахетинѣ при хорошемъ урожаѣ даетъ всего 117 руб. дохода, т. е. даже меньше, чѣмъ даетъ кукуруза въ Кутаисской губ. Отчего же, спрашивается, это зависитъ?

Не касаясь другихъ мѣстностей Кахетинѣ, въ особенности правой стороны Алазани, гдѣ урожай лучше, несмотря на меньшее количество

влаги, замѣчу, что малый урожай въ Кварели обусловливается, главнымъ образомъ, плохой обработкой садовъ; затѣмъ, не все пространство сада бываетъ засажено лозами, перекопки между ними не дѣлается (довольствуются одною косою), кусты сидятъ въ почвѣ не достаточно глубоко и разбросаны безъ всякаго порядка, такъ что пропашки практиковать нельзя, ручная же перекопка стоитъ очень дорого и не по силамъ виноградарю; кромѣ того, почти всѣ садовыя работы производятся, по недостатку средствъ, несвоевременно, а вино продается поздно, такъ что въ самое нужное время года денегъ нѣтъ. Пагубное вліяніе на помѣщицкіе сады оказала также обычай отдавать ихъ съ половиной: полониники, берущіе садъ на годъ или много на два года, не заботятся о посадкѣ или отводкѣ новыхъ лозъ, — напротивъ, всѣ ихъ старанія направлены къ тому, чтобы получить возможно больше вина только за время эксплуатированія ими виноградника. Ни чуть не думая о будущемъ послѣдняго, они оставляютъ на кустѣ по 2—3 плодовыхъ побѣга и слишкомъ много глазковъ, а это ведетъ къ ослабленію лозы, которая при малѣйшихъ неблагоприятныхъ обстоятельствахъ погибаетъ.

Говоря о кахетинскомъ винодѣліи вообще, будетъ кстати привести двѣ таблицы: въ первой изъ нихъ сгруппированы данныя по опредѣленію сахара въ суслѣ, а во второй — по опредѣленію алкоголя въ мѣстныхъ винахъ.

Сахарометрическія измѣренія сусла въ Сигнахскомъ и Телавскомъ уѣздахъ, Тифлисской губерніи, въ 1891 году.

Названія се- леній.	Наимено- ваніе вина.	Содержаніе сахара въ суслѣ винограда:		Названія се- леній.	Наимено- ваніе вина.	Содержаніе сахара въ суслѣ винограда:	
		Де- ци- мало- сл.	Неле- ци- мало- сл.			Де- ци- мало- сл.	Неле- ци- мало- сл.
Сигнахскій уѣздъ:				Веджинны . . . бѣлое	—	—	19,5
Велисикли . . . бѣлое	—	18,6	—	»	—	—	19,4
»	»	16	—	»	красное	16,4	—
»	»	16,2	—	»	»	16,6	—
»	»	16,3	—	»	»	17,1	—
»	»	15,6	—	»	»	17,4	—
»	»	15,9	—	»	»	17,3	—
»	красное	17,4	—	Карданахи . . бѣлое	—	—	17
»	»	18	—	»	»	16,6	—
»	»	17,3	—	»	»	16,2	—
»	»	—	18,3	»	»	—	19,3
»	»	—	17,8	»	»	—	19,4
»	»	—	—	»	красное	18,1	—
Ахалени . . . бѣлое	—	17,2	—	»	»	—	19,6
»	»	16,9	—	Гурджаани . . бѣлое	—	—	16,1
»	»	16,4	—	»	»	—	16,6
»	»	16,7	—	»	»	—	16,9
»	»	17,1	—	»	»	—	15,8
»	красное	19,3	—	»	»	—	17,8
»	»	18,4	—	»	»	—	16,2
»	»	18,8	—	»	красное	—	19,1
»	»	18	—	»	»	—	18,9
»	»	—	—	»	»	—	—
Веджинны . . . бѣлое	—	16,4	—	Гор. Сигнахъ . бѣлое	—	—	13,5
»	»	16,9	—	Телавскій уѣздъ:			
»	»	16,2	—	Икальто . . . бѣлое	—	—	17,3
»	»	16,2	—	»	»	—	18,2
»	»	16,5	—	»	»	—	—
»	»	17,2	—	»	»	—	19,7
»	»	—	19,3	»	»	—	20
»	»	—	19,2	Кварели . . . бѣлое	—	—	18,2
»	»	—	19,3	»	»	—	17,8
»	»	—	19,2	»	»	—	—
»	»	—	19,2	»	красное	—	20,1

Названия селений.	Наименование вина.	Содержание сахара въ сусль винограда:		Названия селений.	Наименование вина.	Содержание сахара въ сусль винограда:	
		Левчица-шагоса.	Нелечица-шагоса.			Левчица-шагоса.	Нелечица-шагоса.
Кварели	красное	19,8	—	Шильды	красное	18,8	—
Шильды	бѣлое	16,8	21,5	Енисели	бѣлое	18,2	—
"	"	17,1	—	"	бѣлое	16,7	—
"	"	17,2	—	"	красное	16,9	—
"	"	—	—	"	красное	17,8	—

Алкоголометрическія измѣренія винъ въ Сигнахскомъ, Телавскомъ и Тонетскомъ уѣздахъ, Тифлисской губерніи, въ 1892 году.

Названия селений.	Наименование вина.	% содерж. алкоголя въ винѣ изъ винограда:		Примѣчаніе.	Названия селений.	Наименование вина.	% содерж. алкоголя въ винѣ изъ винограда:		Примѣчаніе.
		Нелечица-шагоса.	Левчица-шагоса.				Нелечица-шагоса.	Левчица-шагоса.	
Сигнахскій уѣздъ:									
Карданахи	бѣлое	11,9	13,6		Джугаани	бѣлое	11,7	—	
"	"	10,1	—	немного кислое.	"	красное	12,4	—	
"	красное	—	12,9		Тибаани	красное	8,4	—	
Вакиры	бѣлое	11,9	13,2		Озаани	бѣлое	8,1	—	
"	"	10,4	—		Тавіани	красное	9,7	—	
"	"	12,1	—		"	бѣлое	11	—	
"	"	8,9	—	прокисшее.	Кумбаты	красное	11,7	—	
"	"	—	—		"	"	11,5	—	
"	"	11,2	—		Ахашенис-бало	бѣлое	10,6	11,8	
"	"	9,1	—		"	"	10,8	12	
"	красное	10,2	12,9		"	красное	10,6	11,7	
"	"	11	—		"	"	11	—	
"	"	9,5	—		Мукузани	красное	10,6	—	
"	"	12,7	—		Веджаны	бѣлое	11,6	—	
Сакобо	бѣлое	8,6	—	прокисшее	"	"	12	—	
"	"	11,1	12,7		"	красное	12,5	—	
"	"	10,5	12,1		Гурджаани	бѣлое	9	—	
"	"	10,8	—		"	"	9,8	—	соргъ "миванс"
"	"	9,9	—		Бакурцихи	бѣлое	11,3	—	
"	"	8,2	—	кислое	"	"	11	—	
"	"	9,4	—		"	"	11,5	—	
"	"	11,7	—		"	"	12	—	
"	"	11,5	—		"	красное	12,5	—	
"	красное	11,3	12,2		Телавскій уѣздъ:				
"	"	10,9	12,6		Кварели	бѣлое	—	13,8	
"	"	9,8	—		"	"	—	15	
"	"	11,2	—		"	"	13,2	—	
"	"	8,8	—	кислое.	"	"	13,2	—	
"	"	10	—		"	"	12,1	—	
"	"	10,5	—		"	"	12,5	—	
"	"	12	—		"	"	8,5	—	
Машнари	бѣлое	10,8	11,9		"	"	8,5	—	
"	красное	11,6	12,5		"	"	9	—	
Анага	бѣлое	11,6	—		"	"	10,5	—	
"	"	11,2	—		"	"	9,5	—	
"	красное	—	12,4		"	"	9	—	
Нижніе-Мачханаи	бѣлое	10,4	—		"	"	12,5	—	
"	красное	11,7	—		"	"	8,5	—	
"	"	8,5	—		"	"	12	—	
Просіани	бѣлое	12	—		"	"	8,5	—	
"	красное	11	—		"	"	8,5	—	
Водисхеви	бѣлое	13	—		"	"	11,2	—	
"	красное	12,9	—		"	"	12	—	
"	"	9,7	—		"	"	7,5	—	

Названия селений.	Наименование вина.	% содерж. алкоголя въ винѣ изъ винограда:		Примѣчаніе.	Названия селений.	Наименование вина.	% содерж. алкоголя въ винѣ изъ винограда:		Примѣчаніе.
		Нелечица-шагоса.	Левчица-шагоса.				Нелечица-шагоса.	Левчица-шагоса.	
Кварели	бѣлое	10	—	итѣмъ А	Руисири	красное	14	—	итѣмъ Т
"	"	10,2	—		"	бѣлое	13,7	—	итѣмъ А
"	"	10,2	—		Напареули	бѣлое	10	—	
"	"	8,5	—		"	"	14	—	
"	"	10,5	—		"	красное	8	—	ранн. сб.
"	"	13	—		"	"	12	—	
"	"	19,5	—		Шавели	бѣлое	7,6	—	тоже.
"	красное	14,2	14,7		"	красное	7	—	кислое.
"	"	14,8	15,5		"	"	13,8	—	
"	"	13,4	—		Шалаури	бѣлое	—	11,7	
"	"	13,8	—		"	красное	8	—	ранн. сб.
"	"	10,5	—		"	"	10,2	12,5	
"	"	14,7	—		Кондоли	бѣлое	9	—	
"	"	12	—		"	красное	13	—	
"	"	12	—		Кисисхеви	бѣлое	7,5	—	ранн. сб.
"	"	9	—		"	"	—	13	
"	"	12	—		"	красное	7,5	—	ранн. сб.
"	"	10,5	—		"	"	—	9,3	
"	"	12	—		"	бѣлое	—	13	
"	"	10,5	—		Цинодалы	бѣлое	8,6	—	тоже.
"	"	10	—		"	"	13	—	
"	"	13,5	—		"	красное	8,8	—	
"	"	9	—		"	"	10,1	—	
"	"	13	—		"	"	13,5	—	
"	"	12,7	—		Аури	бѣлое	7	—	ранн. сб., прокисш.
"	"	10,5	—		"	"	—	13	
"	"	9	—		"	красное	7	—	тоже.
"	"	11	—		"	"	3	—	
"	"	11,5	—		Калаури	бѣлое	7	—	
"	"	12	—		"	"	7,7	—	ранняя сбора.
"	"	10,5	—		"	"	8,8	—	
"	"	11,5	—		"	"	11,5	—	
"	"	11	—		"	"	12	—	
"	"	11	—		"	красное	7	—	тоже.
"	"	11,5	—		"	"	10	—	
"	"	11,5	—		"	"	13	—	
Шильды	бѣлое	9	—		Вачнадзіани	бѣлое	7	—	тоже.
"	красное	10,8	—		"	"	12	—	
Сабуэ	бѣлое	9,2	11		"	красное	8	—	тоже.
"	"	11	12		"	"	13,5	—	
Стар. Гавазы	бѣлое	9,3	—		Шапіани	бѣлое	8	—	ранняя сбора.
"	красное	10	—		"	"	9,1	—	
Ожіо	бѣлое	9	—		"	красное	8	—	
"	"	13,3	—		"	"	8,5	—	
"	"	12,9	—		"	"	12,8	—	
"	красное	9,8	—		"	"	13,5	—	
"	"	13,6	—		Уригубани	бѣлое	6	—	ранняя сбора, гобитый градусъ.
Икальто	бѣлое	8,6	—	ранняя сбора.	"	"	7	—	гобитый градусъ.
"	"	—	—		"	"	7,2	—	гобитый градусъ.
"	"	13,7	—		"	"	11	—	
"	"	13,8	—		"	красное	7	—	ранн. сб., гобитый градусъ.
"	красное	9,6	—		"	"	—	—	
"	"	14	—		"	"	—	—	
"	"	13,1	—		"	"	—	—	
Руисири	бѣлое	10	—		"	"	7,1	—	
"	"	14	—		"	"	12	—	
"	красное	9,8	—		"	"	—	—	

Названія се- леній.	Наименованіе вина.	% содерж. ал- коголя въ винѣ изъ винограда:		Примечанія.	Названія се- леній.	Наименованіе вина.	% содерж. ал- коголя въ винѣ изъ винограда:		Примечанія.	
		Нале- жив- шаго- ста- са.	Ле- жив- шаго- ста- са.				Нале- жив- шаго- ста- са.	Ле- жив- шаго- ста- са.		
Тифлискій уѣздъ:										
Ахметы . . .	бѣлое	9	—		Ахметы . . .	красное	7	—	раняго сбора.	
"	"	13,2	—		"	"	12,4	—		
"	"	13,8	—		"	"	13,7	—		

Винодѣліе въ с. Кварели находится въ такихъ же неудовлетвори-
тельныхъ условіяхъ, какъ и виноградарство: бурное броженіе происходитъ
при доступѣ воздуха и при слишкомъ низкой температурѣ, отчего ча-
сто броженіе бываетъ неполнымъ, и храненіе вина, остающагося въ
большинствѣ случаевъ сладкимъ, въ кувшинахъ представляется невоз-
можнымъ. Между тѣмъ переходъ къ правильному погребному хозяйству
при теперешнемъ положеніи кахетинскихъ садовладѣльцевъ немислимъ.
Начать съ того, что населеніе не располагаетъ средствами для самаго
необходимаго, т. е. для постройки погребовъ, покупки бочекъ и прочаго
инвентаря; точно также нѣтъ у него знанія, нѣтъ учрежденія, въ кото-
ромъ могло бы оно кредитоваться (подъ залогъ вина), наконецъ, не
знаетъ оно рынковъ, не знаетъ куда и кому сбывать выгодно свое вино.
Въ настоящее время поговариваютъ объ организаціи въ Кахетіи ка-
кого то общества, но, насколько мнѣ извѣстно, общество это предпола-
гаетъ покупать уже готовые вина, не заботясь объ устраненіи недостат-
ковъ кахетинскаго винодѣлія, для поднятія котораго необходимы, по моему,
устройство общественныхъ винодѣленъ и при нихъ — подваловъ для вы-
держки винъ, а также открытіе въ столицахъ и большихъ городахъ аген-
туръ для продажи вина и выдача ссудъ подъ это послѣднее.

Замѣчу, въ заключеніе, что громаднѣйшій вредъ садовладѣльцамъ-вино-
дѣламъ наноситъ и фальсификація винъ: въ то время, какъ въ винодѣльче-
скихъ мѣстностяхъ остаются непроданными громадныя запасы вина, во
внутреннихъ губерніяхъ сбываются разные хереса, мадеры, сень-жульены,
кагоры и т. п. напитки, ничего общаго съ винограднымъ сокомъ не
имѣющіе.

А. Л.



Извлечено изъ журнала „Вѣстникъ Винодѣлія“, 1893 г., №№ 6 и 7.

ЧЕРЕЗЪ КОНТОРУ РЕДАКЦІИ ЖУРНАЛА

„ВѢСТНИКЪ ВІНОДѢЛІЯ“

МОЖНО ВЫПИСЫВАТЬ СЛѢДУЮЩІЯ КНИГИ:

Библиографическій указатель книгъ, брошюръ
и журнальныхъ статей по виноградарству и
инодѣлію, напечатанныхъ съ 1756 по
1890 г. включительно. Сост. *Василій
Тайровъ*. Сиб. 1891. Ц. 1 руб. 50 коп.
Анализъ виноградныхъ винъ. Соч. *Эрнеста Ба-
рилло*, пер. съ франц. *Н. А. Оламова*.
Одесса. 1892. Ц. 75 коп.
Гибридизація виноградной лозы. Проф. *А. Мил-
лерде*. Съ 6 рис. Сиб. 1892. Ц. 30 коп.
Практическое руководство виноградарства и
инодѣлія. Сост. *В. К. Винбергъ*. 2-е доп.
изд., съ 120 рис. въ текстѣ. Сиб. 1889.
Ц. 2 руб. 50 коп.
Винодѣліе и погребное хозяйство. Сост. *А.
Саломонъ*. Съ 30 политипаж. въ текстѣ.
Сиб. 1888. Ц. 65 коп.
Краткое практическое виноградарство. Сост. *Н.
И. Воиновъ*. Съ рис. Сиб. 1889. Ц. 35 коп.
Руководство къ виноградарству. Соч. *Н. Е.
Давыла*. Одесса. 1873. Ц. 4 руб.
Увеличеніе количества и улучшеніе виногра-
днаго вина. Соч. *Берна*. 2-е изд. Одесса.
1880. Ц. 1 руб. 25 коп.
Производство виннаго алкоголя и приготовленіе
колыма во Франціи. *Гр. Вартамовъ*. Одесса.
1891. Ц. 75 коп.
О винодѣліи на южномъ берегу Крыма. Бар.
Ф. Р. Уитеръ-Штербергъ. Сиб. 1888. Ц.
60 коп.
Разведеніе виноградной лозы въ разстлану.
Изд. Деп. Землед. и С. Пром. Сиб. 1884.
Ц. 60 коп.
Винодѣліе на Кавказѣ. *П. В. Дзюбеико*. Тиф-
лисъ. 1886. Ц. 40 коп.
Разведеніе винограда на песчаныхъ почвахъ.
Сост. *В. А. Вертековъ*. Одесса. 1890.
Ц. 15 коп.
Болѣзни и пороки вина. Сост. *Бабо*, пер.
подъ ред. *А. Е. Саломона*. Тифлисъ. 1889.
Ц. 70 коп.
О грибныхъ болѣзняхъ винограда. *Ф. Каме-
скій*. Одесса. 1888. Ц. 60 коп.
Приготовленіе фруктовыхъ винъ. Сост. *М. Бартъ*.
Кіевъ. 1888. Ц. 50 коп.
Фруктовое и ягодовое винодѣліе и его значеніе
для Россіи. Сост. *К. К. Веберъ*. Съ 25
рис. въ текстѣ. Сиб. 1888. Ц. 75 коп.

Приготовленіе консервовъ изъ плодовъ и ягодъ,
и производство плодовыхъ винъ, фаб-
ричнымъ и домашнимъ способомъ. Соч.
А. И. Онуфровича и *Л. А. Чернолазова*.
Съ 77 рис. въ текстѣ. 2-е совершенно
обработ. изд. Сиб. 1892. Ц. 1 руб. 50 коп.
Болѣзни винограда и ихъ леченіе. Соч. *П.
Віала*, пер. съ франц. кн. *В. И. Масаль-
скаго*. Два тома, съ 159 рис. и 4 хромо-
лит. Сиб. 1887—1889. Ц. 4 р. (въсто 6 р.).
Календарь и справочная книжка на 1889 годъ
для виноградарей, винодѣловъ и вино-
торговцевъ. Съ 16 рис. въ текстѣ. Сиб.
1889. Ц. 50 коп. (въсто 2 руб.).
Болѣзни и поврежденія нашихъ сельскохозя-
ственныхъ культурныхъ растений. Соч. д-ра
Оскара Виршера, пер. съ нѣм. подъ ред.
д-ра *Хр. Гоби*. Сиб. 1891. Ц. 3 руб.
Созрѣваніе и обработка вина. Извл. изъ соч.
Бабо Е. И. Софьяновымъ. Аккерманъ.
1889. Ц. 60 коп.
Вліяніе приготвенія и ухода за краснымъ ви-
номъ на его цвѣтъ. Извл. изъ рѣчи Несс-
лера *Е. И. Софьяновымъ*. 2-е изд. Аккер-
манъ. 1892. Ц. 20 коп.
Безплодные кусты въ виноградникахъ. Пер.
съ проф. *Rathau*, сдѣл. *Е. И. Суриной*.
Съ 7 рис. Аккерманъ. 1891. Ц. 25 коп.
О вредѣ, причиняемомъ виноградникамъ вино-
градной листовёрткой и винограднымъ зуд-
немъ. Сообщ. *Е. И. Софьянова*. Аккер-
манъ. 1891. Ц. 15 коп.
Рациональное и практическое винокуреніе изъ
картофеля и хлѣба. Соч. *Э. Ісабке*, пер.
съ нѣм. *П. И. Лаура* и *К. А. Соколова*.
Ревель. 1890. Ц. 2 руб. 50 коп.
Спиртъ, его добываніе, свойства и примѣси,
равно какъ и методы къ распознаванію,
опредѣленію и удаленію этихъ примѣ-
сей. Д-ра *Е. Сейла*, пер. съ нѣм. *Н. М.
Бышевскаго*. Сиб. 1889. Ц. 2 руб.
Химическая технология. Соч. *Рудольфа Ва-
нера*, обработанное *Ферд. Фишеромъ*, пер.
съ нѣм. *В. Тизенгаузена*. Въ 8 вып. Сиб.
1890 — 1892. Ц. каждого вып. 1 руб.
Обрѣзка виноградной лозы по способу Дезе-
мери. Сост. *А. И. Базаровъ*. Съ 14 рис. Сиб.
1892. Ц. 20 коп.

На упаковку и пересылку книгъ слѣдуетъ прилагать 10%, со-
стояности заказа, а если послѣдній менѣе одного рубля, то — 10 коп.

ПРОДОЛЖАЕТСЯ ПОДПИСКА НА 1893 Г.

(Второй годъ изданія)

НА ЕЖЕМЪСЯЧНЫЙ ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ ЖУРНАЛЬ

„ВѢСТНИКЪ ВИНОДѢЛІЯ“

Задача журнала «Вѣстникъ Винодѣлія» — распространять среди винодѣльческаго населенія Россіи спеціальныя энологическія свѣдѣнія и содѣйствовать тѣмъ развитію виноградарства, поднятію винодѣлія и правильной постановкѣ виноторговли. Для достиженія намѣченной цѣли редакция заручилась сотрудничествомъ выдающихся иностранныхъ и русскихъ ученыхъ, виноградарей и винодѣльцовъ.

Программа журнала: 1) виноградарство, 2) американскія лозы и гибриды, 3) болѣзни винограда и ихъ леченіе, 4) филлоксеры и борьба съ нею, 5) винодѣліе и погребное хозяйство, 6) побочные продукты винодѣлія и утилизація ихъ, 7) фальсификація вина, 8) обзоръ иностранной винодѣльческой литературы, 9) хроника (корреспонденціи, доклады, статистическія данныя и разныя другія свѣдѣнія, касающіяся виноградарства и винодѣлія въ Россіи и за границею), 10) учебныя заведенія, опытныя станціи и курсы по виноградарству и винодѣлію, 11) плодовое и агодное винодѣліе, 12) правительственныя постановленія, касающіяся виноградарства, винодѣлія и виноторговли, 13) библиографія, 14) вопросы и отвѣты, и 15) объявленія.

«Вѣстникъ Винодѣлія» выходитъ ежемѣсячно, безъ предварительной цензуры, книжками въ четыре листа, съ рисунками въ текстѣ.

Подписная цѣна журнала «Вѣстникъ Винодѣлія»:

На годъ: безъ доставки — 5 руб., съ пересылкою и доставкою — 6 руб.

Съ пересылкою за границу: на годъ — 7 руб.

За перемѣну адреса городского на иногородный или обратно, а также городского на городской и иногородного на иногородный, платится 60 коп., если перемѣна сдѣлана въ первой половинѣ года, и 40 коп. — во второй.

Контора редакціи проситъ гг. подписчиковъ писать почтовый адресъ возможно подробно и разборчивѣе.

За напечатаніе объявленій платится отъ строки мелкаго шрифта въ столбцѣ (въ страницѣ два столбца) по 10 коп. за каждый разъ; за цѣлую страницу — 10 руб., за полъ-страницы — 6 руб.

За пересылку при журналѣ отдѣльныхъ объявленій, каталоговъ, прейсъ-курантовъ и т. п. взимается по 5 руб. съ сотни экземпляровъ, въсомъ не тяжелѣе 4-хъ лотовъ экземпляръ; за каждыя лишніе 4 лота — 3 руб. съ сотни.

Полные экземпляры «Вѣстника» за 1892 годъ по 6 руб.; въ изящныхъ коленкорovýchъ, съ орнаментами и золотымъ тисненіемъ, переплетахъ — 7 руб. 25 коп. Переплеты отдѣльно — по 1 руб. (на Кавказъ — 1 руб. 25 коп.).

Гг. иногородные благоволятъ обращаться непосредственно: въ редакцію журнала «Вѣстникъ Винодѣлія», С.-Петербургъ, Екатерининскій каналъ, № 71.