საქართველოს მეღვინე-მევენახეთა ყრილობათა საბჭოს ორგანო.

„ვაზი და ღვინო“

წელიწადი პირველი.

№ 2 1 მარტი 1920 წ. № 2

შინაარსი:

1. მეთაური
2. ჩვენი ღვინო . . . . მიხ. შალამბერიძე.
3. ვაზის გასხვლა . . . . ვ. რცხილაძე.
4. შევისწავლოთ ჩვენი მევენახეობა-მეღვინეობა . გ. წინამძღვრიშვილი.
5. ფოსტა.
6. შეკითხვა-პასუხი.
7. საქართველოს მეღვინე-მევენახეთა ყრილობათა საბჭოს მოქმედება.
8. საყურადღებო ცნობები.

5754

ჟურნალის გამოცემის პირობები:

ჟურნალი ჯერჯერობით გამოვა ორ კვირაში ერთხელ, არა ნაკლებ 16 გვერდისა. თითო ნომრის ფასი საბჭოს მიერ განსაზღვრულია—10 მან. ამ ფასით ჟურნალის გამოწერა შეიძლება **სამი თვით**.

ჟურნალის რედაქცია იმყოფება საბჭოს ბინაზე—თბილისი, ბარიატინსკის ქუჩა, № 5.

Библиотека-Музей имени Акад. И. Гр... Академия наук

თ ბ ი ლ ი ს ი. რუსთაველის ქუჩა **№ 33.**

კახეთი, სადგური „მუკუზანი", კახეთის რკინის გზა.

„კავშირთ-კავშირი" დაარსებულია 1918 წელს. წესდება დამტკიცებულია თბილისის საოლქო სასამართლოს მიერ 8 თებერვალს 1919 წელს.

„კავშირთ-კავშირში" შედიან ველისციხის, გურჯაანის და კარდანახის შემნახველ გამსესხებელი ამხანაგობანი — 4400 წევრით, რომელთაც 4200 დესეტინა ვენახი აქვთ.

„კავშირთ-კავშირის" გამგეობა, მთავარი კანტორა და საწყობი მოთავსებულია საკუთარ ბინაზედ სადგურ მუკუზანთან კახეთის რკინის გზისა.

თბილისი, 1920 წ. 1 მარტი.

ჩვენს რესპუბლიკას საშინელი უბედურება დაატყდა თავსა: მიწის ძვრამ დაანგრია გორი, სკრა, ხიდისთავი და აუარებელი სოფლები ატენის ხეობაში. ასეთი ძლიერი მიწის ძვრა, (თუ ახალქალაქის მიწის ძვრას არ გავიხსენებთ), აღარ ახსოვს საქართველოს მე 11 და 13 საუკუნების შემდეგ, როდესაც ჩვენი მატიანეს გადმოცემით დაინგრა ჯერ ურბნისი და შემდეგ დაიღუპა ვარძია მრავალ ისტორიულ ძეგლით. ეხლანდელი მიწის ძვრა იმდენად ძლიერი ყოფილა, რომ გორისა და მისი მიდამოების შენობები მთლად მიწასთან არის გასწორებული. მრავალი ხალხი მოჰყვა ამ ნანგრევებში და დაიღუპა, ხოლო უფრო მეტი ნაწილი ხალხისა ,,ებინაოდ ცის ქვეშ დარჩა ამ სუსხიან ზამთარში და იღუპება სიცივისა და სიმშილისაგან. ვინ ცოლ-შვილი დაჰკარგა ამ უბედურობის დროს, ვინ ოჯახის მარჩენელი და ქვეყნის ამარად არის მიტოვებული. მარტოკა ერთს გორში 20 ათასზე მეტი ადამიანია უჭეროდ დარჩენილი. რამდენი-ღა იქნება მის მიდამოებში! ვისგან უნდა მოელოდნენ შველას ეს უბედურები, თუ არა თავიანთ ერთ-სისხლ მოძმეთაგან. ეს უბედურება ყველა მოქალაქემ ეროვნულ უბედურებად უნდა იგრძნოს და ეცადოს შეუმციროს დაზარალებულთ ტანჯვა-მწუხარება და შეუმშროს მათ თავიზე ცრემლები. წარმოვიდგინოთ მათ ადგილზე ჩვენი თავი, ჩვენი ცოლ-შვილი, ჩვენი დედ-მამა და ვიმოქმედოთ ისე. ნურაფერს დავზოგავთ და დავიშურებთ უბედურებისათვის, გავიღოთ ვისაც რა გვაქვს და რამდენიც შეგვიძლია. შველა სასწრაფოა საჭირო, რადგან ეს არაჩვეულებრივად მკაცრი ზამთარი აუარესებს მდგომარეობას. გამოვიჩინოთ და დავამტკიცოთ საქმით ჩვენი მოქალაქეობრივი შეგნება.

მთავრობამ უკვე დააარსა მიწის ძვრისაგან დაზარალებულთათვის დამხმარე კომიტეტი, რომელშიაც მონაწილეობას იღებენ ქალაქთა კავშირის, ერობების და წითელ ჯვრის წარმომადგენელნი. მაგრამ მხოლოდ მთავრობა ბერს ვერას უშველის ბუნების ბრმა ძალისაგან აწიოკებულ და გაუბედურებულ ხალხს. მხოლოდ მთავრობის დახმარებით ვერ აღსდგება და განახლდება საქართველოს ერთი უმშვენიერესი და აყვავებული კუთხეთაგანი, რომელიც დღეს მხოლოდ ნანგრევების გროვას ღა წარმოადგენს. აქ მთელმა ერმა უნდა მიიღოს მონაწილეობა. ამიტომ მთავრობის თავმჯდომარის წინადადებით უკვე დაარსდა „გორის ფონდი“, სადაც ყველამ, ვისაც ერის წყლული თავის წყლულად მიაჩნია და მისი ტანჯვით ეწვის გული, და ვგონებ ყველა ასეთნი ვართ, თავისი შესაწირავი უნდა მიიტანოს. დავამტკიცოთ, რომ საქართველოს შვილნი გაერთიანებულნი ვართ არა მხოლოდ ლხინში, არამედ მწუხარებაშიაც, რომ ყველა ერთმანეთს მხარში ვუდგიეართ, ყველამ ერთმანეთის იმედი უნდა ვიქონიოთ ჟამსა განცდისასა. დავეხმარნეთ მიწის ძვრისაგან დაზარალებულთ! ნუ ვაგრძნობინებთ უბედურებს, რონ ისინი უმწეოდ არიან დარჩენილნი ბუნების ამარა. გავამხნევოთ სწრაფი მიშველებით.

ჩვენი ღვინო.

უხარია ყველა ქართველს თავისუფლება და ზეიმობს საყვარელ საქართველოს დამოუკიდებლობას. გულწრფელია ეს გრძნობა სიხარულისა მთელ ხალხში

იმისთვის, რომ ყველას მიეცა საშუალება მოაწყოს თავისი ცხოვრება ისე, როგორც მასა სურს. ხოლო რადგან ჩვეულებრივ ადამიანი არა კმაყოფილდება იმით, რასაც ერთხელ მიაღწევს, მას ახალი მოთხოვნილებანი ებადება და ეხლა მის დაკმაყოფილებაზე ზრუნავს, ამაში ძევს საწინდარი წინმსვლელობისა და განვითარებისა, — ამისთვის არის დემოკრატიულ საქართველოს თავისუფლება პირობა ხალხის განვითარებისა, კულტურის აყვავებისა.

თუ ვაფასებთ ჩვენ თავისუფლებას, უნდა იმასაც ვეცადოთ, რომ ეს თავისუფლება დამოუკიდებელი იყოს, რომ ჩვენ სხვისი შემყურნე არ ვიყოთ, რომ ჩვენს იმედებს სხვაზე არ ვამყარებდეთ. ამისათვის საჭიროა საკუთარი ძალა. ეს ძალა არის ქონებრივი სიმდიდრე, მისი გამოყენება. საჭიროა, რომ ჩვენ ვახერხებდეთ ყველა ჩვენ მოთხოვნილებათა დაკმაყოფილებას მაინც, საჭიროა სახელმწიფოში იქმნებოდეს და მუშავდებოდეს ყველა ის მასალა მაინც, რაც ერსა სჭირდება საზრდოდ და საცმელად, ბინის-ასაგებად და მიმოსასვლელად.

სამწუხაროდ არის ხოლმე შემთხვევები, ხშირად დროებითი მდგომარეობით გამოწვეული, როგორც ეს მაგ. ჩვენში, როდესაც სახელმწიფოს არ მოეპოვება ამა თუ იმ საჭიროების დამაკმაყოფილებელი საგნები და იძულებულია ეს მის არსებობისათვის საჭირო ნივთები თავის სახელმწიფოს საზღვარის გარეთ ეძიოს, სხვას მიმართოს, სხვასა სთხოვოს. შოვნა საჭირო მასალისა სადმე უეჭველად შესაძლებელია, მაგრამ მუქთად არავინ არაფერს იძლევა. საჭიროა სამაგიერო ან ოქრო ან სხვა რამ შესაფერ ფასის ქმნილება. საჭიროა გვქონდეს ისეთი რამ ღირებულობის საგნები, რომელსაც ჩვენ გავუცვლიდით სხვას ჩვენთვის საჭირო ნივთებზე. ასეთ რამედ ჩვენა გვაქვს, მაგალითად, ღვინო. ეს სიკეთე ჩვენში იმდენი მოიპოვება, რომ ყველა ადგილებრივ მოთხოვნილებას აკმაყოფილებს და კიდევ აუარებელი ზედმეტად რჩება. ამ ზედმეტ ღვინის გატანა რომ მოხერხდებოდეს, იგი დიდ სარგებლობას მოუტანდა ქვეყანას. მაგრამ უბედურება იმაში მდგომარეობს, რომ ჩვენს ღვინოს საზღვარ გარედ არ ეტანებიან; არ მოსწონთ, რადგან იმათ გემოს არ ეგუება, იმათ მოთხოვნილებას ვერ აკმაყოფილებს. აქ არ გამოვუდგები იმ საკითხის გარკვევას, თუ ვის უფრო გაფაქიზებული გრძნობა აქვს, ვის უფრო ნაზი გემოვნება განვითარებია. აქ მე მინდა მხოლოდ ის აღვნიშნო, რომ ჩვენ ანგარიში უნდა გაუწიოთ მის მოთხოვნილებას, ვისაც მივაწვდით ჩვენს ღვინოს, თუ რომ გვინდა, რასაკვირველია, ამ ჩვენმა ღვინომ ბაზარი მოიპოვოს. ამისათვის საჭიროა ჩვენ ღვინოებს ის გემო მივცეთ და თვისებები შევძინოთ, რომელიც მომხმარებელს მოსწონს. გარეთ ბაზარზე ევროპიულ ღვინოების გემოვნება ბატონობს. ამიტომ საჭიროა გასატანად განზრახული ღვინო მაინც ევროპიულად იყოს დამზადებული. დღეს ჩვენში ღვინოებს ისეთნაირადვე ამზადებენ და ინახავენ, როგორც ეს უეჭველია მამამთავარ ნოეს დროს იყო (დღესაც ახსოვთ „ნოეს მარანი"). დღესაც უეჭველად ისევე, როგორც ამ რამდენიმე ათასი წლის წინად, ღვინის დასაყენებლად პირდაპირ მტევანსა სჭყლეტენ მარცვალს და კლერტებს ერთი მეორისაგან არ აშორებენ, თუმცა თავიდანვე შემჩნეული ექნებოდათ, რასაკვიველია, რომ სიტკბოება მარცვალშია და არა კლერტებში. ნოეს დროს უეჭველად

შესაფერი მანქანები არა ჰქონდათ და ხელით კი მარცვლების სათითაოდ გაცლა დროს, ჯაფას და მოთბინებას მოითხოვდა. მართალია, ასე დაყენებული ღვინო მეტად მწკლარტე იყო და პირსა სჭიმავდა, მაგრამ მაშინდელი მეღვინენი შეიძლება ვერც კი ხვდებოდნენ, თუ საიდან წარმოსდგებოდა ეს ღვინის სიმწკლარტე. ამის გაგება რომ შესძლებოდათ იქნებ სცდილიყვნენ კიდეც ღვინის დაყენების დროს მარცვლის და კლერტის გაცალკევებას; იქნებ მართლა შეამჩნიეს კიდეც თუ საიდან წარმოსდგება ეს სიმწკლარტე, სცადეს კიდეც მისი თავიდან აცილება ღვინის უკლერტოდ დაყენებით, მაგრამ შემდეგ მაინც ძველებურად კლერტზე დაყენება არჩიეს. (რასაკვირველია, ისიც შესაძლებელია წარმოვიდგინოთ, ეს სიმწკლარტის გემო მაშინდელებს არაფერს უსიამოვნოს არ აგრძნობინებდა; დღესაც ჩვენში ხომ ბევრგან ასეა). ჩვენ დღეს გამოცდილებით ვიცით, რომ ღვინის კლერტზე დაყენებას თავისი დადებითი მხარეცა აქვს: ღვინოს გამძლეობას აძლევს. ჩვენ ქვეყნისთვის კი, სადაც სამწუხაროდ ჯერ ბევრმა არ იცის ღვინის სათანადო მოვლა და შენახვა, ამას რასაკვირველია დიდი მნიშვნელობა ეძლევა. მაგრამ ამ საშუალების ხმარებას იმის გულისთვის, რომ ღვინოს გამძლეობა მიემატოს, უეჭველად თავისი საზღვარი აქვს და მისი საგებლობით არ უნდა ვიბოროტმოქმედოთ. სულ ერთია, იგი ყველაფერში მაინც ვერა გვშველის: დიდი ნაწილი ჩვენი ღვინოებისა მაინც მჟავდება და მრავალნაირად სნეულდება. ამისი მიზეზებია დაწურვით მიღებულ ტკბილის შემდეგი მოვლის უცოდინარობა, შესანახავად შესაფერ ჭურჭლის და ადგილის უქონლობა, ღვინის გადაღების დაგვიანება და მრავალი სხვა წვრილმანი, მაგრამ მნიშვნელობის მქონე გარემოებათა მხედველობიდან გამოტოვება. თუმცა უკვე გაკვრით იყო ნათქვამი, მაგრამ საყურადღებოდ კვლავ უნდა ითქვას, რომ ჩვენი ღვინოები, თითქმის ყველა ერთი წლის შემდეგ დამჟავებული არის ხოლმე, თითქმის ყველა ჩვენ „ღვინოში ბლომა ძმრის სიმჟავე ჩნდება.

ამ სიმჟავის გემოს ღვინოში ევროპიელები ძალიან ვერ ეწყობიან: ჩვენში როცა იტყვიან, ეს ღვინო ცოტა „მარახოშიაო“, ევროპიელისათვის ის უკვე საძმრე ღვინოა. ევროპიულად დაყენებულ ღვინოებშიაც შეგხვდე ბათ - მჟავე გემოს ღვინო, მაგრამ ეს სულ სხვა სიმჟავეა, იმას უმეტეს შემთხვევაში არაფერი ერთობა არა აქვს ძმრის სიმჟავესთან. თუ მოისურვა ღვინის პატრონმა, და ეს კი ევროპაში ყოველთვის ხდება, ამისთანა ღვინო ადვილად გამოკეთდება, მაშინ როდესაც დაძმარებულ ღვინოს აღარაფერი ეშველება ხოლმე.

ჩვენში მრავლად მოიპოვება სხვადასხვა საუკეთესო ჯიშის ყურძნები, რომლებიც ზოგ ერთ ადგილს საუცხოვო ღვინოს იძლევა. ჩვენში ეშვიათად თუ არის, რომ სხვადასხვა ჯიშის ყურძენს ცალ-ცალკე სწურავდნენ და ერთმანეთში არ ურევდნენ ტკბილს. ამასაც უნდა მიექცეს ყურადღება, რომ საზოგადო სახმარებელ ღვინოსთან ერთად, ხარისხის ღვინოებიც გვქონდეს.

ამასთანავე უნდა იყოს დაკავშირებული ღვინოების შერჩეულ დედაზე დაყენების საკითხი, რომელსაც ჩვენში არ-სად აქცევენ ყურადღებას და, რომელსაც შეუძლია კი თითქმის ერთიორად მაინც გააუმჯობესოს ღვინოები.

აი საკითხები, რომლებიც პირველ რიგში უნდა იქმნენ დაყენებულნი, რომლებსაც ჩვენმა მეღვინეებმა ყურადღება უნდა მიაქციონ, დაკვირვებანი შეაგროვონ, სხვისი გამოცდილებანი გამოიყენონ და სცადონ ღვინოები ევროპიულად დააყენონ. დაბრკოლება ბაზრის უქონლობაზე არ იქნება. ოღონდ იყოს რამე გასატანი, თორემ მყიდველი მას ბევრი გამოუჩნდება. ჯერ ომიანობის წინა ხანებშიაც კი, როდესაც მარტოკა ალჟირის ღვინოებიც (იქ ძალიან ბევრი ღვინო მოჰყავთ ფრანგებს) საკმირისი უნდა ყოფილიყო მომხმარებელ ევროპიელებისათვის, სცდილობდნენ გერმანელები საქართველოდანაც კი გაეტანათ ღვინო; და თუ ეს არ ხერხდებოდა, მხოლოდ იმიტომ, რომ კახეთიდან ღვინის ბათუმში ჩატანა თითქმის ორჯელ მეტი ჯდებოდა, ვიდრე იქიდან ზღვით ჰამბურგამდე გზა, თითქმის სამჯერ უფრო მეტი, ვიდრე ალჟირის ღვინოების წაღება. რასაკვირველია, რომ ჩვენ ღვინოს ველარ გაიტანდნენ. მით უფრო სახარბიელო არ იყო მათთვის ჩვენი ღვინოები, რომ იგი ევროპიელების გემოვნებას არ ეგუებოდა და გადაკეთება, მაშასადამე ზედმეტი ხარჯები, სჭირდებოდა. რაღა თქმა უნდა, რომ დღეს, როდესაც საფრანგეთის უდიდესი და უმნიშვნელესი ღვინის ადგილები სულ მთლად მოსპობილია (ეს ომიანობა არც გერმანეთის და იტალეთის მეღვინოებას დააყრიდა მაინც და მაინც კეთილს; უნგრეთზე, რუსეთზე და რუმინეთზე ლაპარაკიც ხომ ზედმეტია) ღვინის ბაზარი დაცარიელებულია, ჩვენ ღვინოს დიდი მოთხოვნილება და ფასიც ექმნება, თუ ჩვენ ეს ღვინო სათანადო ღირსებისა გვექნება. მასში დიდ ფასს მოგვცემენ და შევსძლებთ ამ ფულით მრავალ იმ საჭირო ნივთების ყიდვას და ევროპიდან შემოზიდვას, რაც ჩვენ დღეს გვაკლია; უმთავრესად თვით მევენახე-მეღვინეობისათვის საჭირო მანქანებს და ხელსაწყობებს, რომლებიც დღეს ჩვენში თითქმის აღარ არსებობს სადმე გასასყიდად.

(შემდეგ ნომრიდან მოკიდებული დაიწყება სპეციალისტთა შორის განაწილებული სისტემატიური წერილების ბეჭდვა მევენახეობის და მეღვინეობის სხვა-და-სხვა დარგიდან, როგორც არის, მაგალითად: ვაზის ზრდა-განვითარება და მისი მოვლა, ნიადაგის შერჩევა და გაპოხირეება-მოვლა, ყურძნის მწიფობა და ტკბილის შემადგენლობა. ღვინის დუღილის დედა და თვით დუღილი, ვაზის და ღვინის ავადმყოფობა და მათი მოვლა და სხვა).

მიხ. შალამბერიძე.

ვაზის გასხვლა.

ვაზი, როგორადაც ყოველი სხვა ხეებრივი მცენარე, შესდგება ორ უმთავრეს ნაწილისაგან: ფესვისაგან და ღეროსაგან. ცოტა რო ჩაუთხაროთ ვაზს უპოვით იმ ადგილს, სადაც თავდება ღერო და იწყება ფესვი.

ღერო იზრდება მიწიდან ზევით, იწევს მზისკენ, ფესვი მიდის ღრმად მიწაში. ფესვის ზრდა ფერხდება, როდესაც უწევს ნიადაგის წყალს ან მიებჯინება სალ კლდეს ან გაუვალ ტინს; ღერო კი ამ მხრივ უკეთეს პირობებშია, მას შეუძლია განაგრძოს თავისი ზრდა რამდენადაც ძალა შესწევს, ვინაიდგან არაფერი საზღვარი მას არ უდევს ზემოდან შემაფერხებელი.

ფესვისა და ღეროს ზრდა-განვითარება სხვადასხვა პირობებში ხდება.

ფესვის ვითარებაზე მოქმედი მოვლენანი იმდენად ნაკლებად განიცდიან ცვლილებას, რამდენადაც ფესვი ღრმად არის წასული მიწაში.

ღეროზე და მის ნაწილებზე—ფოთოლზე, ყვავილზე, ნაყოფზე მოქმედობენ სინათლე-სითბო-სიცივე, სიმშრალე-სიხესტე, ქარი, წვიმა, გოლვა, სეტყვა ღა სხვა ატმოსფერიული მოვლენანი, რომელთა ზედგავლენა მცენარის ჰაერში მყოფ ნაწილებზე იცვლება იმისდა მიხედვით, თუ რა ძალით ხდება ესა თუ ის მოვლენა, ან რა დროს ხდება იგი. გარდა ამისა მცენარის ღეროს, ფოთლებს, ნაყოფს ათასი სხვადასხვა გვარი ჭია-მწერნი და დამაავადებელი სოკონი მტრობენ და აფუჭებენ.

აღნიშნულ გარემოებათა მიზეზით მცენარის ჰაერში მყოფი ნაწილები უფრო მალე უძლურდება, ვინემ მცენარის ფესვი. ამიტომაც არის რომ დაბერებულ ტყეს გაკაფავენ ხოლმე პირწმინდად, რომ ტყე განახლდეს; მცენაოის ფესვი, ვიდრე იგი მოუძლურდება, რამოდენიმე ათას ჰაერში მყოფ ნაწილებს კვებავს დაუღალავად.

ყველა ის, რაც ზემოთ მოგახსენეთ, მოკლედ შეიძლება ასე ვსთქვათ: **მცენარის ფესვი ნორმალურ პირობებში უფრო მეტ ხანს სძლებს დამუშაობს, ვიდრე ღერო და მისი ნაწილები**, ხოლო უერთმანეთოდ კი ვერც ერთი მხარე ვერ იხეირებს; ფესვი ჩალპება მიწაში და მოკვდება, თუ აღარ იქნებიან ღერო და მისი ნანწილები, ამ უკანასკნელთ მოესპობათ სიცოცხლე, თუ მცენარის ფესვი აღარ იმუშავებს.

ზემოაღნიშნულიდან გამოდის ორნაირი დასკვნა: 1) მცენარის ზრდა-განვითარებაზე ზრუნვა უნდა შეიკავდეს ზრუნვას როგორც ფესვის, აგრედვე ღეროსა და მის ნაწილების განვითარებაზე და 2) ვინაიდგან ფესვისა და ღეროს ზრდა-განვითარება მიმდინარეობს სხვადასხვა პირობებში, უნდა ზრუნვაც ამ პირობების თანახმად ხდებოდეს. **ყველა ეს უნდა ვიქონიოთ ხოლმე მხედველობაში, როდესაც ვენახის დამუშავებაზე გვაქვს ლაპარაკი.** უმთავრესი მომენტი ჰაერში მყოფ ნაწილების ზრდა-განვითარებაში და ნაყოფის მოცემაში ვაზის გასხვლაა.

როდის უნდა გავსხლათ ვაზი.

ვენახს ჩვენში სხლავენ შემოდგომითაც და გაზაფხულზედაც.

შემოდგომით გასხვლას იწყებენ ხან რთველის შემდეგ მაშინვე, და ხან მოგვიანებით.

როცა სხლავენ ვენახს, ვაზი ჯერ ისევ მწვანე ფოთლით არის ხოლმე შემოსილი. ფოთოლი მუშაობს—ეზიდება დედამიწიდან წყალს და სხვა სინოყიერეებს—მარილებს და ჰაერიდან ჰაერგვარ მასალას უმთავრესად ნახშირ-ორჟანგს და ჟანგბადს გადასამუშავებლად სითბო სინათლის ზედგავლენით იმ ორგანიულ ნივთიერებებად, რომელთგან მზადდება ვაზის რქაცა და ყოველი მისი სხვა ნაწილებიც. თუ რქას გასხვლამდე ჯერ კიდევ აკლდა შემოსვლა ანუ დამწიფება, გასხვლით ამ დანაკლისის შევსება აღარ მოხდება. და, თუ რქა უკვე საკმარისად იყო გაზრდილიც და დამწიფებულიც, მაშინ გასხვლით აღარაფერი დაუშავდება რქას. პირიქით, წყალი მეტი შეენახება ვენახის ნიადაგს საგაისოდ გამოსაყენებლად.

მომეტებულ შემთხვევაში, სანამ რთველი დაიწყება, რქა უკვე შემოსულია ხოლმე. თუ რთველამდე იგი შემოუსვლელი დარჩა, თუნდაც ვენახი არ გაისხლას შემოდგომაზე, რქა ველარ მოასწრებს სა-

საქართველოს მეღვინეთა

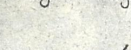
ახალთა პირველი ყრილობა

კმარისად დამწიფებას. ამიტომ შემოდგომით გასხვლას უფრო სხვა მნიშვნელობა აქვს. შემოდგომაზე გასხვლით ჯერ ერთი რომ წყალი მეტი შეენახება ნიადაგს, და მეორე საქმე იქნება წინ წაგდებული, ვინაიდგან გაზაფხულზე უფრო მეტი მოუცლელობაა ხოლმე, მეტი სიძვირე და უშოვრობა მუშისა.

მაგრამ ყველა ამ კარგს შეიძლება ძლიერ ცუდი შედეგიც მოყვეს შემოდგომაზე გასხვლით. საქმე იმაში მდგამარეობს, რომ შემოდგომით გასხლული ვაზი დაახლოებით ორი კვირით ადრე იღვიძებს ვინემ გაზაფხულზე გასხლული. სადაც გაზაფხულზე ვაზმა დაძრობა იცის, იქ ორი კვირით ადრე გაღვიძებული ვაზი უფრო ადვილათ შეიძლება დაძრეს და ხელი აგვაღებინოს სრულიად მოსავალზე.

ამიტომ, ამ საშინელი შიშის გამოისობით, ვინაიდგან ჯერ ჩვენში არა ვართ ისე მოწყობილი, რომ გაზაფხულის სიცივეს ვებრძოლოთ ვენახების დაბოლებით და სხვა გზით, ჩვენ ისევ გაზაფხულით გასხვლას ვამჯობინებთ თავიდან ფათერაკის ასაცდენად.

ვ. რცხილაძე.



შევისწავლოთ ჩვენი მევენახეობა-მეღვინეობა

საქართველოს სასოფლო მეურნეობაში უდიდესი და უძვირფასესი ადგილი უჭირავს მევენახეობას და, თუ გვინდა ჩვენს ქვეყანას აღებ-მიცემობა და დამოკიდებულება ჰქონდეს სხვა ქვეყნებთან, საჭიროა ჩვენი წარმოებაც და უმთავრესად მეღვინეობა განვავითაროთ და დავაყენოთ იმ საფეხურზედ, რომელზედაც სდგას სხვა, კულტურულად დაწინაურებულ ქვეყნებში. ამისათვის საჭიროა თვალყური ვადევნოთ და შევისწავლოთ ყოველივე, რაც მეღვინეობა-მევენახეობის გარშემო ხდება, მაგ. საფრანგეთში და სხვაგან. მაგრამ მევენახეობის შესწავლას, სხვა ქვეყნების მაგალითს და ყოველივე ახალ ცნობებს მხოლოდ მაშინა აქვს ჩვენთვის ფასი, როდესაც ჩვენი საკუთარი მევენახეობა გვექნება შესწავლილი ყოველ მხრივ. ან ამბა რა მნიშვნელობა აქვს ჩვენთვის საფრანგეთის გამოკვლევას, რომ ამა და ამ ნიადაგ-ზეადაგში ესა და ეს ჯიში ამერიკუკული ვაზი ხარობსო, როდესაც ჩვენ სრულიად არა გვაქვს შესწავლილი ჩვენი ვენახე მიწების ნიადაგი... როგორ უნდა ვეძებოთ გარეშე ბაზარი ჩვენი ღვინისთვის, როდესაც არც კი ვიცით წესიერად, რამდენი ვენახი გვაქვს საქართველოში, რამოდენა მოსავალი მოდის, რამდენი ისმება ადგილობრივ, რა ჯდება მისი მოყვანა, რა ფასებია და მრავალი სხვა. ჯერ-ჯეროობით ისიც კი ვერ მოგვიხერხებია, რომ მუშა ხელი გადავიყვანოთ ხოლმე ადგილიდან ადგილას საჭიროებისამებრ და ამიტომ ხდება ხშირად, რომ ერთ კუთხეში მუშა საშინელი ძვირია და ვენახები დაუმუშავებელი რჩება, მაგალითად წამლობის დროს, და იქვე ახლოს, სულ რამდენიმე ვერსის სიშორეზედ, მუშა ხელი სცდება და საქმე ვერ უშოვია.

ეს ყოველივე იმიტომ ხდება, რომ ჩვენ არა მარტო არა გვაქვს მეღვინეობა-მევენახეობაში საკმარი სწავლა-განათლება და არა გვყავს გამოცდილი სპეციალისტები, არამედ სულ არ ვიცნობთ ჩვენი ქვეყნების ამ უმაღლეს მეურნეობასაც კი. ძალიან ხშირად შეხვდებით კახელ ვენახის საუკეთესო მუშას, იქნებ ცოტაოდენი სა-

ზოგადო განათლებითაც კი, რომელმაც არ იცის, რომ ჩვენსავე სამშობლოში სურამის მთის იქით, იმერეთში, კახეთის ვენახებზედ მეტი ვენახებია... და რა თქმა უნდა მეზობელ სახელმწიფოების აზერბეიჯანის და სომხეთის მევენახეობაზედ, რომელნიც დიდ მეტოქეობას უწევენ ჩვენს ღვინოს, ხომ არავითარი წარმოდგენა არა აქვთ. ამიტომ, თუ გვინდა ჩვენი მევენახეობის განვითარება-წარმატება, უპირველეს ყოვლისა საჭიროა მისი ყოველმხრივ შესწავლა, მის გარშემო აღძრულ ყოველივე კითხვის ნათლად გაშუქება და გარკვევა და მხოლოდ ამის შემდეგ შეგვეძლება გამოყენება ჩვენს მეურნეობაში იმ ცოდნა—გამოცდილებისა, რომელსაც გვაწვდიან ჩვენზედ დაწინაურებული ქვეყნები. ჯერ უნდა ჩვენი ტკივილები შევისწავლოთ რიგიანად და მერე შევეცადნეთ მათს წამლობას ადგილობრივი თუ ევროპიული წესით. აქედან დასკვნა:

შევისწავლოთ ჩვენი მევენახეობა და მეღვინეობა.

ამ აზრის გარშემო ტრიალებენ სრულიად საქართველოს მეღვინე-მევენახეთა პირველი ყრილობის დადგენილებანიც. ამ აზრზედვეა აშენებული ყრილობის მიერ არჩეული საბჭოს მოქმედება და მუშაობა.

მაგრამ, ვერც ყრილობა, ვერც საბჭო, ვერც სამინისტრო თავისი სპეციალისტებით ვერას გახდებიან, თუ ამ საქმეში თვით მევენახეებმა არ აღმოუჩინეს დახმარება. ჩვენი მევენახეობა უნდა შევისწავლოთ ყველა დაკვირვებული მევენახის თანამშრომლობით. ქართველო მევენახე, ყოველივე თქვენგანი ვალდებულია აღნიშნოს, რაც კი რამ ხდება მის გარშემო საყურადღებო ამ დარგში; მოვალეა აღნიშნოს თავისი საკუთარი დაკვირვების შედეგები, საჭიროა აღნიშნოს ყოველივე მოვლენა, რაც კი მის ყურადღებას მიიპყრობს, საჭიროა გაუზიაროს თავის ამხანაგ მევენახეებს ყოველივე თვისი გასაჭირი ამ დარგში. საჭიროა ყოველ დღე ვიცოდეთ რა ხდება ჩვენს მეურნეობაში, როგორც კახეთში, ისე ქართლში, გურიაში, იმერეთში და მთლად საქართველოში, და ყველა ჩვენგანის დაკვირვება, კითხვა-პასუხი, საჭიროება, ზარალი და სიხარული ყველასათვის გასაგები და საზიარო გავხადოთ. ყოველივე ეს ხელს შეგვიწყობს ჩვენი ქვეყნის მევენახეობა-მეღვინეობის სპეციალურ მეცნიერულ გამოკვლევებთან ერთად მის ყოველ მხრივ შესწავლაში.

მაგრამ, როგორ უნდა მოვახერხოთ ჩვენ ასეთი ურთიერთობის შექმნა?

ამაზედ საქართველოს მეღვინე-მევენახეთა ყრილობათა საბჭომ გასცა პასუხი ამ ჟურნალის დაარსებით. საბჭოს სურვილია, რომ ამ ჟურნალში თავს იყრიდეს საქართველოს ყოველ კუთხიდან, ყოველ სოფლიდან, ყველა მევენახესაგან ყოველნაირი ცნობები. მაგრამ, სამაგიეროდ, იმისაგანაც მოგვიტანოს რაიმე ცნობა ან ადგილობრივ აღძრული კითხვები, რაზედაც საბჭო შეეცდება გასცეს პასუხი. ჟურნალისთვის დიდი მნიშვნელობა ექმნება ყველა კუთხიდან მუდმივი თანამშრომლების ყოველ კვირეულ ცნობებს. ამ მიზნით საბჭო შეეცადა ყველა თვალსაჩინო რაიონებში მუდმივი კორესპონდენტ-თანამშრომლები ეშოვა და, მაგალითად, კახეთში ბაკურციხიდან თელავამდე, უკვე გაება ქსელი. და ბევრმა პატივცემულმა მევენახემ იკისრა ყოველ კვირა სხვა და სხვა ცნობების მოწვდა მეღვინეობა-მევენახეობის შესახებ.

ბაკურციხის რაიონიდან ადგილობრივ თემის თავმჯდომარე ვიქტორ ვაჩნაძემ აღგვითქვა დახმარება, გურჯაანიდგან ადგილობრივ შემნახვ. გამსეს. ამხანაგობის გამგეობის წევრმა გიორგი იაკობიშვილმა, ველისციხის რაიონიდგან მეურნე ივანე ნაცვლიშვილმა, შაშიანურიათუბნიდან ადგილ. შემნახ.-გამსესხებელ ამხანაგობის გამგეობის თავმჯდომარე გიორგი ბრაგვაძემ, კალაურ-აკურის რაიონიდან ვაჩნაძიანის საკრედიტო ამხანაგობის თანამშრომელმა—თამარ ჯანდიერისამ, წინანდლის რაიონიდან—მევენახე დიმიტრი აზაურიშვილმა, თელავის გარემო სოფლებიდან (კონდოლით) ცნობილმა მევენახემ ა. ლიონიძემ.

ჩვენ დარწმუნებული ვართ, რომ სხვა ადგილებშიაც ბევრი თანამგრძნობი და თანამშრომელი აღმოგვიჩნდება და ხელს შეგვიწყობს ამ საქმის მოწყობაში. ჟურნალის გავრცელების საკითხი მეტად რთულია ჩვენს, ჯერ-ჯერობით მოუწყობელ, ქვეყანაში და საჭიროა საზოგადოებრივ დაწესებულებათა დახმარებაც, როგორიც არიან ერობები, თემები, სოფლის კასები (საკრედიტო ამხანაგობები), კოოპერატივები, სამკითხველოები და სხვა.

მოგუწოდებთ ყველა მევენახეს გულდასმით წაიკითხოს ყველა ნომერი ამ ჟურნალისა და თავისი მხრით დაუზარელად მოგვაწოდოს ის ცნობები და კითხვები, რაც მას აღეძვრება.

შევისწავლოთ ჩვენი მევენახეობა და მეღვინეობა.

გ. წინამძღვრიშვილი.

ფოსტა.

წერილი ველისციხიდგან. ველისციხის რაიონს შეადგენს ხუთი სოფელი (ველისციხე, ახაშენი, ჩუმლაყი, მუკუზანი და ზეგანი) და გაყოფილია ორ თემის საზოგადოებად, ორი ათას ორასი კომლით. ამ რაიონში, გარდა სახელმწიფო ვენახებისა, კერძო პირთ აქვთ 1800-მდე დესეტინა ვენახი, რომელთა მდგომარეობა ამ უკანასკნელ ხუთ წელიწადში თან-და-თან უკან-უკან მიდის. ომის მიზეზით გამოწვეულმა მუშა ხელის და წამლეულობის სიძვირემ ბევრი ვენახი ამოაგდო. ვენახში თუ მარანში სახმარი ყოველივე იარაღი მანქანები მოცვდა და მოძველდა, ხოლო ახალი კი არსად იშოვება, ტყე აღარ არის სიახლოვით ჭიგვის დასამზადებელი, არ არის აგრეთვე ჭიგვის მომტანი საქონელი, ცხენი აღარავის შერჩა ვენახის სახნავათ და აკი ამიტომ მოსავალიც ყოველ წელიწადს კლებულობს. ყოველივე ამას ზედ დაერთო ვაზის უსაშინელესი მტერი ფილოქსერის მოდება რომელმაც ს. ველისციხის ბევრი ვენახი ააჭრელა და გადაახმო და ამერიკული ნამყენი კი არსად იშოვება.

მეტადრე მძიმე გადასატანი გახდა ჩვენ მევენახეებისათვის წარსული წელიწადი. ძლიერ ავდრიანმა გაზაფხულმა ხელი შეუწყო სოკოს ავადმყოფობათა (მილდიუს და მეტადრე კი ოიდიუმის—ნაცრის). გავრცელებას; სამაგიეროდ წამლების სიცოტავემ მათი ფასები ისე ასწია ბაზარზედ (1000—1200 მანეთად იყიდებოდა ფუთი შაბიამან—გოგირდი), რომ ბევრს საშუალება არ ჰქონდა ვენახი შეეწამლა, რამაც მოსავალი ერთი ოთხად და ერთი ხუთად შემაცირა. ჩვეულებრივ მოსავლის დროს თუ დესეტინაზედ 400—500 ვედრო ღვინო დგებოდა, წელს 100—120 ვედროც ცოტას მოუვიდა. და თუ გავითვალისწინებთ რომ ჩვენში უმრავლესობა ნახევარ

დესეტინა (ერთი დღიური) ვენახის პატრონია მაშინ ყველასთვის ცხადი იქნება, რომ მათი მოსავალი (50—60 ვედრო 15—18 ათას მანეთად ღირებული) თვით იმ ვენახის დამუშავებასაც ვეღარ ეყოფა მომავალ წელიწადს და, გამოკვებასა და ჩაცმა დახურვაზედ ხომ ლაპარაკიც აღარ არის საჭირო. მარტო ჭიგო (რომელიც ღერი უკვე ორი მანეთი ღირს, და ნახევარ დესეტინას ორი ათასი ღერი მაინც უნდა უვარგისის შესაცვლელად) და შაბიამან-გოგარდი შემოსავლის ნახევარს მაინც შესჭამს.

მომავალ სეზონისთვის შაბიამანს და გოგირდს აქამდინ ადგილობრივი საკრედიტო ამხანაგობა (კასა) არიგებდა ფუთს 450—470 მანეთად; მაგრამ ამ ბოლოს დროს აღარც იმასა აქვს; და კერძო ვაჭრებმა მოჰკრეს თუ არა ყური მთავრობამ შაბიამან გოგირდის ფასები 700—800 მანეთამდე ასწიაო, თვითონ ფუთი 1200 მანეთად გახადეს. როდესაც უსაყვედურებთ სპეკულიაციას, გიპასუხებენ: „თელავის ერობამ ჩვენ კასას ერთი კვირის წინად გოგირდი 400 მანეთად მისცა და დღეს კი 800 მანეთს უფასებს იმავე გოგირდსო“. და თუ ეს მართალია, დიდ განსაცდელში ჩაცვივიან მევენახენი. წამლეულობის სიძვირეს ზედ მოჰყვა გასაბმელი მართულის საშინელი გაძვირება, ფუთი ვიდრე 1500-1600 მანეთი. ღვინის გაყიდვა კი თითქმის შეჩერებულია. მიუხედავად იმისა, რომ შარშან ძლიერ ცოტა მოსავალი მოვიდა, მაინც ღვინო მეტად მძიმედ იყიდება, საპალნე 15000—18000 მანეთად, ალბად იმიტომ, რომ საქართველოს საზღვრებს გარეშე გასატან ღვინოზედ დიდი ბაჟი დაუწესებიათ და ერევან-განჯიდან შემოსასვლელზედ კი სულ უმნიშვნელო გარდასახადი. ყოველივე ეს ჩვენს მევენახეს გულს უტეხავს და მომავალის იმედს უკარგავს.

კარგი იქმნებოდა რომ მევენახეთა ყრილობის მიერ ამორჩეულ საბჭოს ეს საკითხები გაეშუქებინა მთავრობის წინაშე და მევენახეთათვის რამ სანუგეშო თავის ჟურნალის საშუალებით ეცნობებინა.

ველით გამამხნევებელ სიტყვას და პასუხს.

მევენახე.

შეკითხვა პასუხი.

შეკითხვა. როგორ უნდა გამოვაცალოთ ღვინოს ქვევრის გემო და ან თვითონ ქვევრი როგორ უნდა გაფრეცხოთ შემდეგ. (**ვაზის მუშა**).

პასუხი. ქვევრის გემო ეძლევა ღვინოს მაშინ როდესაც ქვევრი კარგად ვერ არის გარეცხილი; მეტადრე დიდი ხნის უდგამმა ქვევრმა იცის გემოს მიცემა. რთვლის დროს ქვევრის ადვილად გასარეცხავად საჭიროა, როცა ქვევრიდგან ღვინოს ამოიღებთ მოავლოთ მას ერთი ხელი წმინდა წყალი, მოამშრალოთ და შემოაყაროთ წმინდად გაცრილი ნაცარი. ამ რიგად შენახულ ქვევრის გარეცხვა რთვლის დროს სულ ადვილია და აღარც გემოს აძლევს.

ქვევრის გემო ღვინოს უნდა გამოაცალოთ ასე: უნდა გემოიან ღვინოში კარგად აურიოთ (ასთქვიფოთ გადაღებ-გადმოღებით) ზეითუნი ზეთი, დაახლოვებით, 30 ვედრო ღვინოზედ (20 ჩაფზედ) ერთი გირვანქა და დაასვენოთ სამიოდე დღე. ამის შემდეგ თუ საშუალება გაქვთ ღვინო

უნდა გასწუროთ რომელიმე მანქანაში ან უბრალო პარკში; ხოლო თუ გაწურვის საშუალება არა გაქვთ, ღვინო სამი დღე დასტოვეთ ჭურჭელში (ქვევრში) და შემდეგ სიფრთხილით მოჰხადეთ მაღლა მოტივტივებული ზეთი, რომელიც გემოს თან გამოიტანს. ამის შემდეგ ღვინო სუფთად გადიღეთ.

ქვევრი, რომელმაც გემო მისცა, უნდა კარგად გარეცხოთ კომშის ფოთლის ნადუღი გაცივებული წვენით, შემდეგ ცივი წმინდა წყლით და ამის შემდეგ ცხელი წყლით შემოავლებთ სოდას. როგორც ზევითაც ვსთქვით, მომშრალებულ ქვევრს შემოაყრით ნაცარს.

კითხვა. სად, რა წესით და რა ფასებში შეიძლება მომავალი წამლობისათვის შაბიამნის და გოგირდის შეძენა

მევენახე.

პასუხი. საზღვრების გახსნის შემდეგ საქართველოში ბევრი შაბიამანი შემოიტანეს ინგლისიდან მთავრობამ, სახალხო ბანკმა და კერძო ვაჭრებმა. ეს შაბიამანი ჩვენს ვენახებს თითქმის ორწელიწადს უნდა ჰყოფნოდა. სახალხო ბანკის შაბიამანი ჯერ კიდევ წარსულ წამლობისთვის დაურიგდა ხალხს 400—450 მანეთში კოოპერატივების საშუალებით, ხოლო რაც დარჩა ბანკს,—ზოგი ბახჩიევსა და სხვა ვაჭრებს მისცა ამავე ფასებში, დანარჩენს კი ეხლაც ჰყიდის 600—650 მანეთად კოოპერატივებზედ. მთავრობა შაბიამანსა და გოგირდს ჰყიდდა 400 მანეთად ალაგას; ეხლა კი ჰყიდის შაბიამანს 660 მანეთად და გოგირდს 660 მანეთად ფუთს franco საწყობი ბრუტტო თბილისი. ეს შაბიამანი და გოგირდი (მთავრობისა) გადადის ერობათა კავშირის ხელში. ერობათა კავშირი გადასცემს სამაზრო ერობებს,—რომელსაც რამდენი სჭირდება; მხოლოდ სამაზრო ერობა სამაზრო კოოპერატიულ კავშირების საშუალებით დაურიგებს სოფლის კოოპერატივებს (მომხმარებელ საზოგადოებებს და შემნახვ-გამსესხ. ამხანაგობებს), ხოლო სოფლის „კასები“ გაანაწილებენ ხალხში.

ამას გარდა მთავრობამ გადასცა ქართულ სასოფლო სამეურნეო საზოგადოებას ათასი ფუთი შაბიამანი და ათასი ფუთი გოგირდი ქალაქში წვრილად გასასყიდათ. ფასი იქნება 720 მანეთამდე ფუთი. ამ შაბიამან—გოგირდის მიმღებთ უნდა ჰქონდეთ შესაფერი მოწმობა თემის, სამაზრო ერობის ან საკრედიტო ამხანაგობისაგან ვენახის რაოდენობის შესახებ.

საქართველოს მეღვინე-მევენახეთა ყრილობათა საბჭოს მოქმედება

საბჭომ საჭიროდ სცნო, დაარსოს ტფ. უნივერსიტეტის ლაბორატორიასთან საკუთარი **ლაბორატორია**, სადაც უნდა ხდებოდეს ღვინის ანალიზი. აქვე შეისწავლიან მსურველნი ღვინის დაყენებას ევროპიულის წესით. საბჭომ დაადგინა, ლაბორატორიის გამგედ მოიწვიოს ქიმიკოსი შ. ლამბერიძე.

საბჭომ მოისმინა ქიმიკოს ავალიშვილის მოხსენება **შუშხუნებისა და ვაზის ნაცრის შესახებ**. საბჭომ დაადგინა, რამდენიმე ადგილას საცდელად მოაწყოს ნაცრის წამლობა ახალის წესით.

საბჭომ სავანგებო კომისია აირჩია, რომელმაც პროფეს. პ. გ. მელიქიშვილის ხელმძღვანელობით **ღვინის კანონი** უნდა შეიმუშაოს და საბჭოს წარმოუდგინოს განსახილველად. კომისიაში შემდეგი პირნიც არიან: ა. ა. ეგოროვი, პ. ი. გვერწითელი, ს. მ. ჩოლოყაშვილი და ვ. ი. რცხილაძე.

საბჭომ მსჯელობა იქონია აგრეთვე თავის **ნივთიერ ღონისძიებებზე.** დღემდე საბჭოს ხარჯებს ისტუმრებს ღვინის ექვსი დიდი ფირმა, რომელიც გაყიდულ თვითეულ ვედრო ღვინოზე საბჭოს სასარგებლოდ იხდის 2 მანეთს. ეს თანხა დღეს საკმარისი აღარ არის, რადგანაც საბჭომ თავისი მუშაობა გააფართოვა და მისი ხარჯებიც გაიზარდა: აზრთა გაზიარების შემდეგ საბჭომ ერთხმად დაადგინა, ერთხოვოს მთავრობას, რომ სააქციზო გადასახადის განაწილების დროს საბჭოს ინტერესებიც იქმნეს მხედველობაში მიღებული. საბჭო იმედოვნებს, რომ ამ გადასახადიდან მთავრობა რამდენიმე პროცენტს დაუთმობს მას.

საბჭომ დაადგინა, დაევალოს ს. ჩოლოყაშვილს, რომ საბჭოს უახლოეს კრებას წერილობით მოახსენოს, რა მდგომარეობაშია ჩვენი მევენახეობა-მეღვინეობა ფილოქსერის მხრით და დაასახელოს ფილოქსერის წინააღმდეგ საბრძოლველი საშუალებანი.

საწინდარი გატანილ ღვინოზე.

როგორც ვწერდით, თანახმად მევენახე-მეღვინეთა საბჭოს შუამდგომლობისა მთავრობამ 50 მანეთამდე შეამცირა საზღვარ-გარედ გასატან ღვინოზე დაწესებული საწინდარი—125 მან.; საბჭომ ხელმეორედ აღძრა შუამდგომლობა ამ საწინდრის სრულიად მოსპობის შესახებ, ამ შუამდგომლობას თანაგრძნობით შეხვდა ფინანსთა მინისტრი, რომელსაც, როგორც დანამდვილებით შევიტყვეთ, უკვე წარუდგენია მთავრობაში შესაფერი მოხსენება.

ღვინის შენახვის და გადატან-გადმოტანის დროს ეგრედ წოდებული „დაღვრა-დაშრობა“ აქციზის გადახდის დროს მხედველობაში არ არის მიღებული და ის $5^0/_0$ შეღავათი, რომელიც ამ შემთხვევაში დაწესებული იყო წინად, გაუქმებული არის. ამის შესახებ საბჭომ შეკითხვით მიმართა აქციზის სამმართველოს და მიიღო პასუხად, რომ სამმართველოს მიერ წარდგენილ დამატებითი კანონ-პროექტში ღვინის „დაღვრა-დაშრობა“ იყო მიღებული მხედველობაში, მხოლოდ ეს კანონ—პროექტი დღევანდლამდის ჯერ არ არის განხილული.

საყურადღებო ცნობები.

1. საქართველოს მეღვინე-მევენახეთა ერთობათა საბჭოს ქონებრივ სალაროს შეადგენს ის გადასახადი, რომელიც ქ. თბილისის ღვინით მოვაჭრეთ უნდა გაეღოთ, სახელდობრ ორი ორი მანათი თვითოეულ გაყიდულ ვედროს ღვინოზედ. ამ ჟამად, თანახმად ერთი ერთ ხელშეკრულებისა, ერთად ერთი მარჩენელი საბჭოსი შემდეგი ფირმებია: „კახეთი“, „კავშირთ-კავშირი“, „საერო“, „ივერია“, „ძმობა“ და „კახური ღვინო“. დღევანდლამდე ფული შემოიტანეს: „კახეთმა“ 10,000 მან., „კავშირთ-კავშირმა— 15,000 მ., „ძმობა“-მ—1,000 მ. და „კახურმა ღვინომ“— 1,000 მან.

მევენახეთა თათბირები.

მევენახე-მეღვინეთა საბჭოს წევრების მოგზაურობა და მეღვინეობის რაიონებში თათბირების გამართვა ცუდის ამინდის გამო სხვა დროისთვის გადაიდო. საბჭოს გადაწყვეტილი აქვს, პირველივე შესაძლებლობის დროს მოიაროს ჯერ აღმოსავლეთი და მერე დასავლეთი საქართველო და დაწვრილებით გამოარკვიოს ჩვენი მევენახეობა-მეღვინეობის საჭიროებანი.

კოოპერატიული საზოგადოება

„კახეთი“

საზოგადოება „კახეთი“ არსებობს 1895 წლიდან და ამ ჟამად 246 მეგვინახე ითვლება წევრად. საზოგადოება „კახეთი“-ს წევრობა შეუძლიან ყველა კახელ მეგვინახეს და აგრეთვე ყველა მას, ვინცა-კი ჩააბარებს საზოგადოებას ნამდვილ კახურ ღვინოს ეოველ წლივ.

მთავარი კანტორა საზოგადოება „კახეთი“-ს მოთავსებულია თბილისში, დამფუძნებელ კრების ქუჩა № 5, ტელეფონი № 13—23, ხოლო სარდაფი-კი გოგოლის ქუჩაზე № 63, საკუთარ შენობაში. ტელეგრაფით მისამართი: თბილისი კახეთი.

საზოგადოება „კახეთი“-ს მთავარი ბაზა კახეთში ორ ალაგას „თელავში კახეთი“-ს ბიურო ალექსანდრე მაყაშვილთან და კარდანახში, „კახეთი“-ს ბიურო ნიკოლოზ დარაშვილთან.

სტამბა ქართველთა ბეჭდვითი ამხანაგობის, რუსთაველის პრ., № 26.