

სოლისი ქადაგი

სოლისი ქადაგი

სამეცნიერო ჟურნალი

მოსავალი

ერთიანი სამსახურის 14.

№ 24.

შინაგანი:

ვ. რცხილაძე	სანატორიუმი ქვემანა (გარვუდის თხზულებიდან).	3
ა. რუსიშვილი	ცაცხალი საქონლის აწინვე უსასწროდ	6
პროფ. გენრი	კვება და საკვებაგები (თარგმანი)	7

საყურადღებო ცნობები:

ლიტოლის ხმაება ვენახებში და ხილის ბაზში	15
სისხლი როგორც სასუქი	16

სამეურნეო ჟურნალი

მოსავალი

(იბეჭდება ორ კვირაში ერთხელ)

წარსეულ წელს ჟურნალში დაიბეჭდა წერილები შემდეგი პირებისა: — ახოშვილი ვ.,
 ანაზეული, ახ.ლია ი., ბერეკშვილი გ., გულაძათოშვილი ვ., გვარაშვილი გ., გორიშვილი ვ.,
 ელიაშვილი ზ., გამრიშვილი გ., თაქტაქიშვილი გ., თომიშვილი ვ., იოსელიანი ე., კახელიძე ს., კარ-
 ბელაშვილი ელ., კარალელი ვ., ჩაჩაშვილი ა., მღიგანი ღ., შქელიშვილი ვ., ნახუცრიშვილი გ.,
 ონიგოვი კ., როლოვი ა., რცხილაძე ვ., რცხილაძე სც. ვ., რცხილაძე სც. გ., ფურცელაძე ი.,
 ფალაგნიშვილი ღ., ქუთათელაძე ი., ქათაშაძე მ., ქარციგაძე ვ., ყიფიანი პ., ჩიგაძე გ., ცხად-
 ავგრ., ხუნდაძე ს., შავლიშვილი მ., ჯანაშვილი მ., ჯიქია ლ., გახელი შევენახე, სემიონოვი ექიმი.

რედაქტორი მოელის თანამშრომლობას სხვებიდანაც.

თანამშრომელთა საყურადღებოდ.

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

დასაბეჭდად მიღებული წერილები შეიძლება რედაქტორი შესაწოროს და შეამოყოლოს.
 წერილები და კორესპონდენციები, რამელნიც არ დაიბეჭდებიან, არც შეინახებიან დასა-
 ბრუნებლად.

რედაქტორი მზათ არის აღმოუჩინოს „მოსავლის“ მკითხველებს ყოველ გვარი შუამავ-
 ლობა სამეურნეო იარაღებისა და მაშინების და აგრედვე ყველა სამეურნეო ნაწარმოების
 შეძენააგვააღებაში.

განცხადებები დაიბეჭდება მხოლედ უკანასკერელ გვერდზე. ჩვეულებრივი სტრიქონი
 (ვენური ან აკადემიური ასოთი) განცხადებისა ლირს თარი შასური.

წლიური აბონემეტებისათვის განცხადების ფასი რედაქტორისთან შეთანხმებით.
 განცხადების ფასი წინდაწინვე უნდა იყოს წარმოდგენილი.

რედაქტორი ჟურნალის ხელისმომწერლებს წლის დამლევს გაუგზავნის უფასოდ
 დამატება-ბროშურას მეურნეობის რამელიმე დარგის შესახებ.

ზურნალი ფლიტადში ღირს ვ მართო.

რედაქტორის ადრესი: თიფლისი, ბარათინსკაია, 5. «МОСАВАЛИ».

რედაქტორ-გამომტებელი ვ. ი. რცხილაძე

ამ ნომერთან ერთად ხელისმომწერლებს ეგზავნებათ პრემიად
 ცალკე გამოცემაში: — „ბამბის თესვა-მოვანა“, „ოონჯა“
 და „სასარგებლო მცენარეები — კართოფილი“.

სანატრედი ქვეყნა

(გარვულის თხზულებიდან)

გენერალი

ხილის გაშენებას ამერიკაში დიდი ხანია მისდევენ. ნიუიორკში 1866 წ. შეიძლებოდა ენახა კაცს ისეთი მსხლები, რომელიც 1614 წელს იყვნენ დარგული და აქამომდენაც მოაღწევდნენ, რომ განგებ ან უნებურად არ ამოვდოთ.

ვაშლიც ყოფილა ნიუ-იორკში 1639 წლის ბევრით წინ, რადგან ამ წელს ქალაქ ნიუ-იორკში, როგორც ამ ქალაქის მატიანეში სწერია, ხუთასი ბოჩქა სიდრი გაყიდულა. ორასზე მეტი წელიწადი გავიდა თითქმის, სანამ ვაშლს როგორც ხილს დაუწყებდნენ ჭამას, წინაც თურქე მხოლოდ სიდრსა ხდიდნენ ვაშლიდან.

ამ ბოლო ცროს მეხილეობამ ისე გაიდგა ფეხი ამერიკაში, რომ 1906 წელს 375,000,000 ძირი ხეხილი ითვლებოდა შეერთებულ შტატებში. ათი წლის განმავლობაში 1890-დან 1900 წლამდე ხილის მოსავალმა თითქმის 1,500,000,000 გირვანკით იმატა. ეს ორი რიცხვი საკმაოდ ახასიათებს მეხილეობის აღორძინებას ამ სანატრელ ქვეყნაში.

ქლიავის მყნობა კალიფორნიაში დაიწყეს 1886 წელს, მდინარე სანტა-კლარას ველ-მინდვრებზე, სიღაც დღეს შევი, ქლიავი გაცილებით მეტი დგა, ვიდრე საღმე სხვაგან მთელ ქვეყნის რობაზე. მარტო კალიფორნიაში ქლია-

ვის მოსავალი ეხლა 150,000,000-მდე გირვანქას უდრის ყოველ წლივ. დიდი მოსავალი მოღის ქლიავისა აგრედვე ახლო მდებარე შტატებშიაც — ორეგონაში და ვაშინგტონში. საყურადღებოა რომ საზღვარგარეთიდან შემოტანილი ქლიავი 1897 წელს 35,000,000 გირვანქას უდრიდა და 1904 წელს კი 500,000 გირვანქამდე დავიდა, რასაც კიდევ ის უნდა დავუმატოთ რომ ადგილობრივ ქლიავის მოსავლიდან მეტი წილი საფრანგეთში გიტანეს „დასამუშავებლად“ და მერე უკანვე ამერიკაში დასაბრუნებლად ხოლო „ფრანგული ქლიავის“ სახელწოდებით.

1890 წლიდან მოყოლებული ვიდრე 1900 წლამდე შეერთებულ შტატებში ვაშლის ხეების რიცხვს, როგორც უკანასკნელი აღწერილობიდანა სჩანს, რვა მილიონი ხე მოჰატებია.

კალიფორნიას 1894 წლამდე გაქონდა საზღვარგარედ გასაყიდად ერთი მილიონი ეჭვსასი ათასი ყუთი ფორთოხალი. ეხლა კი ათ მილიონზე მეტი ისეთივე ყუთი ფორთოხალი გააქვთ გასაყიდად იგივე კალიფორნიიდან მარტო.

გარდა ამისა აქედანვე გააქვთ საზღვარგარედ გასაყიდად აუარებელი ქიშიში, ლიმონი, ზეთის ხილი, ჩირი, კონსერვები და სხვ.

შესანიშნავია მეტად შეერთებულ შტატებში ის წარმატება, რომელიც ლელვის გაშენებას მიეცა.

ლელვი მოყავდათ აქ ჯერ მაშინ, როდესაც შეერთებული შტატები ინგლისის კოლონიათ ითვლებოდნენ. მხოლოდ ლელვი მაშინ არ მოდიოდა კარგი, ღირსებით გაცილებით ჩამოურჩებოდა სმირნის ლელვს. მიზეზი ამისი შემდეგი აღმოჩნდა:

ქალაქ სმირნის ახლო-მახლო, მცირე აზიაში, სადაც ბევრი ლელვი იცის, ლელვის ხეებთან ერთად იზრდება თურქე ხე კაფრიფიკი, რომლის ყვავილში და ახლად გამონასკვეულ ნაყოფზე სდებს კვეროხებს ერთგვარი კელა. ერთი ხიდან მეორეზედ გადასვლის დროს ეს მწერი ლელვზედაც ჯდება და სწუწნის მის ყვავილს, რომელშიაც სდებს აგრედვე თავის კვერცხებს. ამ კელის სტუმრობას ის შედეგი მოაქვს რო ლელვის სხმოიარობა მატულობს, ნაყოფი დიდი ეზრდება და გემოთიც მშვენიერი გამოდის. ამ მწერის დაუხმარებლივ ლელვი არც იმდენს დაისხამდა და არც ისეთ კარგ ნაყოფს გაზრდიდა. მიხვდნენ რა ამას, ამერიკულები, ამა რასაკვირველია, მაშინვე შეუდგნენ საქმეს, ლელვების შიგა და შიგ ჩარგეს ხსენებული კაფრიფიკის ხეები, რომლებსაც საშინლად იამათ ეს ახალი სამშობლო ჰაერისა და ნიადაგის მხრივ. ის-ლა რჩებოდა რომ მცირე აზის კელა აქაც გაეჩინათ და ესეც გაუჭირებლივ მოახერხეს. დღეს კალიფორნიაში, სადაც ლელვის მოსავალი 1891 წელს მხოლოდ სამს სამოც ათას გირვანქას უდრიდა, ყოველ წლივ 5—7 მილიონი გირვანქა ლელვი მოსდით, რომლის ჩირი გემოთი არ ჩამოურჩება სმირნის ლელვის ჩირს და სისუფთავით მომზადებაში კი ბევრით მაღლა სდგას.

რამდენად იმატა ამ ბოლოს მომდევნობა ხილის შემოსავალმა შემდეგიღმანა ჩანს! უკანასქელი აღწერილობის თანახმად კალიფორნიას შემოსდის ხილიდან წელიწადში 28,280,194 დოლარი, ანუ 21,5% მთელი იმ შემოსავლისა, რაც შეერთებულ შტატებს აქვთ წელიწადში ხილიდან. ნიუ იორკის ხილის შემოსავალი უდრის 15,844,346 დოლარს წელიწადში, პენსილვანიისა — 9,884,809 დოლარს, ოკლესი — 8,901,220, მიჩიგანისა — 5,559,362. ამ ხუთი შტატის ხილის შემოსავალი ერთად 52,2% უდრის მთელი შეერთებული შტატების ხილის შემოსავლისას.

ათის წლის (1890—1900 წ.წ.) განმავლობაში ხილის წარმოებამ ასე იმატა:

ქლიავის შემოსავალმა ..	334%
მსხლისამ	246%
ვაშლისამ	68%

საბაზროდ ხილის მოყვანასთან ერთად განვითარდა საგულისგულო მეხილეობაც, ესე იგი გაჩნდნენ ამ საქმის მოყვარულნი, რომელნიც გატაცებით მის დევენ ხეხილების მყნობას, მოვლას, ხილის შენახვას და სხვ. ამ გატაცებამ ბევრი კარგი შედეგი გამოიწვია: ხელი შეუწყო ამ სამეურნეო დარგში მრავალ სასარგებლო ცდის მოხდენას, რამაც დიდი ზედგავლენა იქონია თვით ბაზრათ გასატან ხილის მოყვანაზედაც; შეაყვარა ახალთაობას ბუნება, ცის ქვეშ მუშაობა სუფთა ჰაერზე, რამაც ხელი შეუწყო მოზარდთა ჯანმრთელობას.

პირდაპირ გაკვრივებას ეძლევა, როცა ხედავ რამდენი ხილის მოყვანა შეძლებულა ერთ პატარა კუკნა აღგილზე. სანფრანცისკოში, მაგალითად, ზოგ

ოჯახს, რომელიც ხილის მოვლა-მოყვანას ბეჭითობს, თავის პატარა ეზოში სამოცდა ათამდე ჯურა ხილი — მსხალი, ვაშლი, ატამი, ყურძენი, კომში, ალუბალი მოყავს და ულევად აქვს შინ სახმარებლად.

მისტერ კობერტის, რომელიც ითვლება ვაშინგტონის მცენარეთა გამშენებელ ბიუროს მებაღეთ, მიწათ მოქმედების დეპარტამენტის ყოველ წლიურ გამოცემაში დაბეჭდილი აქვს გეგმა — როგორ უნდა გაშენდეს ერთ პატარა ადგილზე სიგრძით 80 ფუტი, სიგანით — 60 ფუტი, — ისეთი ხილის ბალი, რომ შიგ ოთხს სამოცდა თოთხმეტი ძირი ხეხილი დაეტიოს.

ჯერ 32 ძირი ვაზი შემოურიგეთ ბალს გარშემო, ათ-ათი ფუტის დაშორებით ერთიმერიდან; მერე სამი რიგობა ნაგალა მსხალი შემოაყოლეთ, ექვს-ექვსი ძირი თითო რიგში, ესე იგი სულ თვრამეტი ხე; შემდეგ გააყოლეთ ატმები, ნაგალა ვაშლები, ქლიავები და ალუბალი, ექვს-ექვსი თითო ჯურა; მერე ოცი ძირი მაყვალი დარგით, ორმოცი — შავი ქოლი, ორმოცი — წითელი ქოლი და სამასი ძირი მარწყვიო.

ასეთ პატარა ადგილზე არა მარტო ამოდენა ხეხილის დარგვაა საინტერესო, არამედ უფრო ის, რომ მებაღეს უადვილდება აქ სხვადასხვა ჯურა ხეხილის ერთმანეთზე მყნობა და ახალი ხილის მიღება.

ვინც ამ გზით საყურადღებო რამ შედეგს მიიღებს, იგი, გარდა იმისა რომ თითონ დაინტერესდება ამ შედეგით, მეზობლების ყურადღებასაც მიიქცევს, ეძლევა მას საშუალება კარგ ფასში გაყიდოს, ზურ უნდა, თავისი გამოგონება, რომელიც, ვინ იცის, იქნება მო-

მავალში როგორი დიდი სანუკვარი გზული ხდეს მთელი ერისათვის ან მთელი ციტატის ცობრითისათვის.

ამის მშვენიერ მაგალითს წარმოგვიღებს აწ სახელგანთქმული მებაღე ლიუტერ ბერბანკი,*) რომელმაც ბუნების ძალთა დამორჩილების საქმეში თითქმის გაღამაჟარბა იმათაც კი, ვისაც ქიმიისა და ელექტრონის საშუალებით მრავალი სასწაული მოუხდენია უკვე.

მარტო ზემორეთქულით არა თავდება ის წარმატება, რომელიც მიეცა სანატორელ ქვეყნის მეხილეობას.

ამ დარგის წარმოებასთან ერთად ნაწარმოების გატანაზედაც უნდა ეფიქრათ მსოფლიო ბაზარზე.

ხილით ვაჭრობა როგორადაც თვით ხეხილის გაშენება, პირველში ნელის ნაბიჯით მიღიოდა წინ.

1870 წელს შეერთებულ შტატებიდან გამოქონდათ საზღვარზე, სულ რომ ზედიზედ ვიანგარიშოთ, 81735 დოლარის ჩირი და კონსერვები; ათის წლის შემდეგ, ესე იგი 1880 წელს გაიგზავნა 371118 დოლარის; შემდეგი ათი წლიწადიც რო გავიდა, ე. ი. 1904 წელს კი გატანილი ხილის ფასი უდრიდა 2677002 დოლარს. ყველაზედ მეტად ჩირსა აქვს გასავალი.

1895 წელს მარტო გამხსარი შავი ქლიავი იგზავნებოდა საზღვარგარედ 14 მ-ლიონი გირვანქა, 1904 წელს კი ამ რიცხვმა სამოცდა ათ მილიონ გირვანქას გადაჟარბა.

1895 წელს საზღვარგარეთიდან შემოდიოდა შეერთებულ შტატებში ოექვსმეტი მილიონი გირვანქა ქიშმიში. 1904 წლისათვის კი ეს რიცხვი ექვს

*) იხილე აპალი ბოსტონეული „პომატო“ — „მოსავალი“ № 3, 1910 წ.

მილიონ რვაას ათასამდე ავიდა და გარდა ამისა თვით შტატებში მომზადებული ქიშმიში გაიტანეს საზღვარზე ამ წელს სამასი ათასი დოლარისა.

ვაშლის ჩირის ექსპორტიც მცირედი იყო 1895 წელს—სულ შვიდილდე მილიონი გირვანქა მოქონდათ, 1904 წელ კი ეს რიცხვი სამოც მილიონ გირვანქამდე ავიდა.

1870 წლიდან 1904 წლამდე საზღვარგარედ გატანილი ხილი და კაკალი ერთად ხუთას ათას დოლარიდან წელიწადში ოცი მილიონი ხუთასი ათასი დოლარის გახდა.

1870 წ. ხილის მოსავალი სანატურელ ქვეყანაში მხოლოდ 5425671 დოლარს უდრიდა; 1880 წ. იყო 17549576 დოლარის; 1890 წ.—29862416 დოლარის; 1900 წ.—56668313; ამ ბოლო წლებში—უფრო მეტი:

ამგვარად ყველა ეს ზემოთ მოყვანილი რიცხვები საქმიალ კარგათ გვიხსატვენ იმ წარმატებას, რომელიც ამ შშვენიერ დარღს მეურნეობისას—ხეხილის მოვლა-გაშენების და ხილით გაჭრობას აქვს დღეს ამერიკაში და რანირი განვითარება მოელის მას კიდევ შემდეგში.

ვ. რცხილაძე.

ცოტხალი საქონლის აწონება უსასწროდ

შინაურ საქონლის აწონებას დიდი მნიშვნელობა აქვს იმისთვის, ვინც იყის ამ წონით როგორ ისარგებლოს.

რამდენი საჭმელი უნდა მიეცეს წონით შინაურ საქონელს — ხარს, ცხენს, ღორს და სხ., ეს მუდამ დაკავშირებული უნდა იყოს ცხოველების წონასთან, თუ გვინდა რომ მათი გამოკვება წესიერად გვქონდეს მოწყობილი.

როდესაც ვიცით რამოდენა საჭმელი ეძლევა შინაურ ცხოველს, რომელიც ვსთქვათ 25 ფუთს იწონის და მასთან ვიცით რამდენს იწონის მთელი ჩვენი ნახირი, ჩვენ შეგვიძლიან დააბლოებით სწორეთ გამოვიანგარიშოთ რამდენი ფუთი საჭმელი დაგვჭირდება მათ გამოსაკვებათ დღეში, თვეში ან მთელს, მაგალითად, ზამთარში.

აწონება რქიანი საქონლისა და ღორისა არც მაშინ არის ურიგო ვიცოდეთ, როდესაც მათ საქლავად ვყიდით. ცოცხალ ხარის ან სხვა რომელიმე რქიანი საქონლის უსასწოროდ აწონება ასე

უნდა მოხდეს: გაუზომავთ ცხოველს საზომი ლენტით (ერთ მხარეზე ვერშოკებათ და დუიმებათ დაყოფილს, მეორეზე სანტიმეტრებათ) ტანის სიგძეს თავის კინკრიხოდან, საცა ქოჩორი აქვს, მაღაზე გატარებით კუდის ძირამდე, სადაც კუკუხო უთავდება, და ამავე საზომი ლენტით გაუზომავთ ცხოველს გულს—შემოავლებთ ლენტს მხრის უკან ერთი ხელის დადება ირგვლივ, როგორც ცხენს გარსაკრს მოუჭერთ ხოლმე. რამდენი ვერშოკიც გამოვა სიგძეზე და გულის გარშემო ირგვლივ, რჩივე ამ რიცხვებს გადავამარავლებთ ერთმანეთზე და მივიღებთ რამდენ გირვანქასაც იწონის თვით ცოცხალი საქონელი. სიგძე ტანისა რომ იყოს მაგალითად 20 ვერშოკი, გულის გარშემო 35 ვერშოკი, მივიღებთ $20 \times 35 = 700$ გირვანქას ანუ 17 ფუთსა და 20 გირვანქას. სასწორზე რომ შეგვეყენებინა საქონელი და ისე იგვეწონა, განსხვაება იქნებოდა $1/2 - 1$ ფუთამდე, მეტი არა.

ცოცხალი ცხენის უსასწოროდ აწონება ასე ხდება: გაუზომავენ დუიმებით ცხენს სიმაღლეს დაბლიდან ქოჩრამდე და რამდენი დუიმიც გამოვა ამ რიცხვს გამრავლებენ: ზედსაჯდომ სუბუქ ცხენების წონის გასაგებათ 13-ზე, შუათანა ცხენებისათვის — 14,5-ზე და მძიმე საპანის საზიდავ დიდრონ ცხენებისათვის — 16-ზე. რამდენიც გამოვა ამ გამრავლებით, იმდენი გირვანჭა იქნება ცხენის წონაც. სასწორით აწონილ წონასთან შეიძლება ორ ფუთამდე განსხვაება იყოს, მეტი კი ორ იქნებს არას დროს. საზღვარგარეთელ დიდ-ვეებართელა ცხენების წონის გასაგებათ დუიმებით გაზომილ სიმაღლეს გაამრავლებენ ხოლმე 19-ზე ან 21-ზე.

ღორის ასაწონათ მოიქცევიან ასე: როგორც ჩეიან საქონელს უზომავდით, ღორსაც ისე გაუზომავენ დუიმებით ტანის სიგძეს, საღაც თავი აქვს მიზული კისერზე, იქიდან მალაზე გადატარებით კუდის ძირამდე (კუდუსუნამდე) და მერე გაზომენ გულის ირგვლივ — ამასაც ისევე, ე. ი. მხრების ცოტა უკან

გარსშემოზომით. რამდენი დუიმიც გამოვა სიგძეზე და ირგვლივ ამ რიცხვებს გადამრალებენ ერთმანეთზე და მიღებულ ნაწარმოებს გაყოფენ: კარგად გასუქებულ ღორებისათვის 10-ზე, შუათანა ჭენჭიანებისათვის 11-ზე და გამხდარ ღორის წონის გასაგებად — 12-ზე.

ჯრშიანი ღორების წონის გასაგებად ამ რიცხვების მაგივრად ჭყოფენ 9, 10, 11-ზე.

როცა ცოცხალ საქონელს გზომავთ წონის გასაგებათ, საქონელი უნდა სწორედ იდგეს, კისერი გაჭიმული ეჭიროს სწორედ და წინა და უკანა ფეხები წყვილ-წყვილად ედგეს ერთად. რაც უფრო სწორეთ იდგება ცხოველი, იმდენი წონაც ნამდვილთან დაახლოებული გამოვა. თუ საქონელი ჭენჭიანია, კარგათ არის ჩასუქებული, რასაც იგი ცოცხალი იწონის, რო დაიკვლება იმის ნახვარს — 50% ან ცოტა მეტს — 60% ხორცის იძლევა გასყიდს. გამხდარ საქონელს კი ხორცი ნახვარზე ნაკლები 40—45% ადის იმაზე, რასაც ცოცხალი იწონიდა.

ა. რუსიშვილი.

პვება და საპვებავები

ცხოველის სხეულის შედგენილობა. საჭმლის ხარშვა. საზრდოობა.

ცხოველის სხეული. — სხეულის საფუძველს შეაღენს ცხოველმყოფელი პროტოპლაზმოსაგან შემდგარი უჯრედი, რომლის გარეთა გარსიც და შეგნითა სითხეც წარმოსდგებიან რთული აზოტნარევი ნივთიერებებისაგან მათი მრავალნაირად შეზავებით ერთიერთმანეთთან. ცხოველის სხეული აგებულია ძვლებისაგან შემდგარ ჩონჩხე, რომლის ყველა ნაწილებს გარშემოერ-

ტყმის ხორცი ანუ კუნთები. სხეულის შიგნით მოთავსებულან ორგანოები — გული, ფილტვები, კუჭი და სხ., რომელთა შორის ზოგი აღნობს საჭმელს, ზოგი ანაწილებს მიღებულ სინყივრეს, ზოგს უვარებისი ნაწილები გამოაქვთ სხეულიდან. გარდა ამ ორგანოებისა სხეულში არიან ნერვები, რომელნიც გამოიწვევენ კუნთებისა და მთელი სხეულის მოძრაობას.

შინაურ ცხოველების სხეულთა შედგენილობის გასაცნობათ მოგვყვავს აქ ფრიად საყურადღებო გამოკვლევა,

რომელიც მიუღიათ სახელგანთქმულ იგრონომებს ლოოზს და გილბერტს გლისში.

შედგენილობა საკლავ საქონლის მთელი სხეულისა, ლეშისა და ნარჩენებისა.

I. სხეულის შემადგენელ ნივთიერებათა რაოდენობა გამთანგარიშებული პროცენტებით ცოცხალ წინასთან შედარებით

	ნივთიერებანი მინიჭებული თვე	ნივთიერებანი მინიჭებული თვე	ნივთიერებანი მინიჭებული თვე	ნივთიერებანი მინიჭებული თვე	ნივთიერებანი მინიჭებული თვე	ნივთიერებანი მინიჭებული თვე
მსუქანი ხბო	3,80	15,2	14,8	33,8	63,0	3,17
კენჭიანი ხარი	4,66	11,6	19,1	40,3	51,5	8,19
მსუქანი ხარი	3,92	14,5	30,1	48,5	45,5	5,98
მსუქანი ბატკანი	2,94	12,3	28,5	43,7	47,8	8,54
გამხდარი ცხვარი	3,16	14,8	18,7	36,7	57,3	6,00
კენჭიანი ცხვარი ბებერი . .	3,17	14,0	23,5	40,7	50,2	9,05
მსუქანი ცხვარი	2,81	12,2	35,6	50,6	43,4	6,02
ძალაზე მსუქანი ცხვარი . . .	2,90	10,9	45,8	59,6	35,2	5,18
გამხდარი ლორი	2,67	13,7	23,3	39,7	55,1	5,22
მსუქანი ლორი	1,65	10,9	42,2	54,7	41,3	3,97

II. ფეშის შედგენილობა გამთანგარიშებული პროცენტებით

მსუქანი ხბო	4,48	16,6	16,6	37,7	62,3	—
კენჭიანი ხარი	5,56	17,8	22,6	46,0	54,0	—
მსუქანი ხარი	4,56	15,0	34,8	54,4	45,6	—
მსუქანი ბატკანი	3,63	10,9	36,9	51,4	48,6	—
გამხდარი ცხვარი	4,36	14,5	23,8	42,7	57,3	—
კენჭიანი ცხვარი ბებერი . .	4,13	19,9	31,3	50,3	49,7	—
მსუქანი ცხვარი	3,45	11,5	45,4	60,3	39,7	—
ძალაზე მსუქანი ცხვარი . . .	2,77	9,1	55,1	67,0	33,0	—
გამხდარი ლორი	2,57	14,0	28,1	44,7	55,3	—
მსუქანი ლორი	1,40	10,5	49,5	61,4	38,6	—

III. ნარჩენების შედგენილობა პროცენტებით (გარდა იმისა, რაც გუბ-ზარებებში იყო მოუნდებული)

მსუქანი ხბო	3,41	17,1	14,6	35,1	64,9	—
კენჭიანი ხარი	4,05	20,6	15,7	40,4	59,6	—
მსუქანი ხარი	3,40	17,5	26,3	47,2	52,5	—
მსუქანი ბატკანი	2,45	18,9	20,1	41,5	58,5	—
გამხდარი ცხვარი	2,19	18,0	16,1	36,3	63,7	—
კენჭიანი ცხვარი ბებერი . .	2,72	17,7	18,5	38,9	61,1	—
მსუქანი ცხვარი	2,31	16,1	26,4	44,8	55,2	—
ძალაზე მსუქანი ცხვარი . . .	3,64	16,8	34,5	54,9	45,1	—
გამხდარი ლორი	3,07	14,0	15,0	32,1	67,9	—
მსუქანი ლორი	2,97	14,8	22,8	40,6	59,4	—

მინერალური ნივთიერებანი.—პირ- რომ 100 გირ. მსუქან ხბოს ხორცში ველი ნიხრის პირველი სვეტიდან სხანს 3,80 გირ. მინერალური ნივთიერებანი



ანუ ნაცარი არის, ესე იგი 100 გირვან-
ქა ხბოს ხორცი რო დავწევათ, 3,80
გირ. ნაცარი დალგება ჭენჭიან ხარის
ხორცში, თითოეულ 100 გირ. ხორცზე
ნაცარი შეადგენს 4,66 გირ., ხოლო
მსუქან ხარის ხორცში კი — მარტო 3,92
გირ. გამხდარ ღორის 100 გირ. ხორ-
ცში ნაცარი არის 2,67 გირვანქა.

საზოგადოდ უნდა ვსთქვათ რომ მი-
ნერალური ნივთიერებანი ყველაზედ
ნაკლებად ღორის ხორცს უჩევია.

პროტეინი. — კაქნატელა, ძარღვი,
ტყავი, ბეწვ-ბალანი, რქები, სისხლი, ნერ-
ვები და შიგნეულობა თითქმის განსაკუ-
თრებით აზოტნარევი ანუ პროტეინების
ნივთიერებებისაგან არიან შემდგარნი.
ყველაზედ მეტად პროტეინი არის უმ-
სუქნო კუნთებში. ყოველ 100 გირ.
მსუქან ხბოს ხორცში 15,2 გირ. აზოტ-
ნარევი ნივთიერება ანუ პროტეინი
ურევია. ჭენჭიან ხბოს ხორცში ცოტა
ამაზე მეტი, მსუქანში — ცოტა ამაზე ნა-
კლები. გამხდარი ცხვრისა და ღორის
ხორცში პროტეინი უფრო ნაკლებათ
არის, ვიდრე მსუქან ხბოს ხორცში. ძა-
ლაზე მსუქან ცხვარში და მსუქან ღორ-
ში ყოველ 100 გირ. ხორცზე პროტეინი
10,9 გირ. უდრის, ე. ი. იმდენია რამდე-
ნიც არის ჩვეულებრივ მჭლე ხორც-
ში.

ქონი. — მსუქან ხბოს ყოველ 100
გირვანქაზე 14,8 გირვანქა ქონი აღის,
ჭენჭიან ხარს — 19,1 გირვანქა; მსუქან
ხარს — 30,1 გირვანქა. გამხდარ ცხვარ-
ში ყოველ 100 გირ. წონას 18,7 გირ.
ქონი აღის, მსუქან ცხვრის ხორცში კი
ეს ქონი 45,8 გირვანქამდეა. გამხდარ

ღორში ქონი შეადგენს 23,3% /, გორგულული
ბულ ქოსმენში — 42,2% /.

ღორს შესანიშნავია ის მოვლენა რომ
მსუქან ხბოს ხორცში პროტეინი და
ქონი ტოლ-ტოლად არიან, მსუქან
ხარის ხორცში კი ქონი ერთიორად
მეტია მჭლე ხორცზე. გამხდარ ცხვარ-
შიაც და ღორშიაც ქონი მეტია მჭლე
ხორცზე, ხოლო ძალაზე გასუქებულ
ცხვარსა და ღორს ქონი ოთხჯერ მეტი
აქვთ მჭლე ხორცზე — ლეში ნახევრიად
თითქმის ქონს წარმოადგეს ხოლმე.

წყალი და ხმელი ნივთიერება. —
როგორც ვხედავთ მსუქან ხბოს სხეუ-
ლში ყოველ 100 გირ. წონიდან, ცოც-
ხალი ხბო რო ავწონოთ, 63 გირ. წყა-
ლი დგება. ჭენჭიან ხბოს ამაზე ნაკლე-
ბი წყალი აქვს, მსუქან ხარს უფრო
ნაკლები — სულ 45,5% /.

ამგვარად ნახევარზე მეტი მსუქან ხბოს
სხეულში და თითქმის ნახევარი წონა
მსუქანი ხარის სხეულისა წყალი ყოფი-
ლა.

ყველაზე ნაკლებად წყალი ცხვრის
ხორცია — სულ 35,5 გირვანქაა. ღო-
რის სხეული ყოველ 100 გირვანქაზე
41,3 გირ. წყალს შეიცავს.

აქედან აშკარად სჩანს რამდენა
მნიშვნელობა აქვს წყალს ცხოველთა
სხეულების შედგენაში.

აზოტი და წყალი. — მოგვყავს ისევ
როტამსტედში ასრულებული გამოკვ-
ლევა, რომელიც გვიჩვენებს აზოტის
და მინერალური ნივთიერების რაოდე-
ნობას ცოცხალი ცხოველის ყოველ
1000 გირ. და აგრედვე რძეში და გაუ-
ჩეცხავ მატყლში.

აზო ტი. (N)	ფოს. სიმქ. P2O5	ფალი. K2O	კირი. CaO	მაგნიტურული ზურგული მიმღები	MgO
მსუქანი ხბო..	24,64	15,35	2,06	16,46	0,79
კენჭიანი ხარი.....	27,45	18,39	2,05	21,11	0,85
მსუქანი ხარი.....	23,26	15,51	1,76	17,92	0,61
მსუქანი ბატკანი.....	19,71	11,26	1,66	12,31	0,52
გამხდარი ცხვარი.....	23,77	11,88	1,74	13,21	0,56
მსუქანი ცხვარი.....	19,78	10,40	1,48	11,84	0,48
გამხდარი ლორი.....	2,08	10,66	1,96	10,79	0,53
მსუქანი ლორი.....	17,65	6,54	1,38	6,38	0,32
რძე.....	5,76	2,00	1,70	1,70	0,20
გაურეცხავი მატყლი.	54,00	0,70	56,20	1,80	0,40

აქედან სჩანს რომ ზემოთ ჩამო-
თვლილ საკლავ ცხოველების სხეულში
ყოველ 1000 გირ. ცოცხალ წონაში
აზოტი 17 გირვან კიდან დაწყობილი 27
გარვან კამდე ადის. ამასთანავე ყველაზე
ნაკლებათ აზოტი შედის გასუქებულ
ლორის სხეულში, ყველაზე მეტად—
კენჭიან ხარის სხეულში.

კირის რაოდენობა ყოველ 1000
გირ. ცოცხალ წონაზე თამაშობს 6
გირ. დაწყობილი (ლორის ხორცი),
ვიდრე 21 გირვან კამდე (ხარის ხორც-
ში); რაოდენობა ფოსფორის სიმებისა
თითქმის იმდენივეა, რამდენიც კირისა;
კალი ყოველ 1000 გირ. ცოცხალ
წონაზე უდრის 1 დან 2 გირვან კამდე,
მაგნეზი—უფრო ნაკლებს. ნატრი, კა-
უი, რკინა და სხ. იპოებიან შედარებით
ძლიერ ცოტ-ცოტა.

მცენარეების და ცხოველების შე-
დარება. — ერთი უმთავრესთაგან გან-
სხვაება მცენარეებისა და ცხოველებს
შორის იმაში მდგომარეობს რომ მცე-
ნარის უჯრედის კედლებს ნახშირწყა-
ლი შეადგენენ და ცხოველებისას კი
ცილანი ანუ პროტეინები. ამგვარად
მცენარის საფუძველი ნახშირბადია,
ცხოველისა—აზოტი.

მცენარეები იკვებებიან არა-ორგა-
ნიულ ნივთიერებით, ცხოველები კი
ორგანიულ ნივთიერებებით და არა-
ორგანიულებითაც, ხოლო უფრო კი
პირველგვარ ნივთიერებებით.

მცენარენი თავიანთი ფოთლებით
იზიდავენ ატმოსფერიდან ნახშირმჟავეს
ბლობად, ჰედიან აქედან ნახშირბადს,
რომელსაც ითვისებენ, და განთავისუ-
ფლებულ მჟავაბადს, როგორადაც თავი-
ანთვის გამოუსადეგარს, უკანვე უბრუ-
ნებენ ჰაერს; ცხოველები კი თავიანთი
ფილტვებით სუნთქვავენ ჰაერის მჟავ-
ბადს, რომელიც გააქვს-გამოაქვს
სისხლს სხეულში, სადაც მჟავბადი იგი
უერთდება ნახშირბადს და წარმომდგა-
რი აქედან ნახშირმჟავე, ვითა უვარგისი
სხეულისათვის ნივთიერება, ამოისუნთ-
ქება ჰაერში.

ამნაირად ამ ორივე დიდი სამეფოს
ცოცხალი არსებანი ერთიერთმანეთზე
არიან დამოკიდებულნი.

მცენარეული ნივთიერებებიდან წარ-
მომდგარი ორგანიული მასალა ცხოვე-
ლების სხეულში შეიძლება კიდევ უფ-
რო რთულ ორგანიულ მასალად—პრო-
ტეინებთ გარდაკეთდეს. ეს უკანასკ-
ნელნი განვითარების უმაღლეს წერ-

ტილამდე ასულნი სამაგიეროდ ადვი-
ლი დასაშლელნი არიან. მათი ნაშალი
ყოველდღე გამოაქვს სხეულს გარედ
სხვადასხვა გზით.

სხეულის დანაშალი ნაწილები, ცოც-
ხალი სხეულიდან იქნებიან იგი გან-
თავისუფლებულნი, თუ მოკვდება სხეუ-
ლი და მაშინ წარმოსდგებიან, სულ
ერთია, დაბოლოს ისევ არა-ორგანიულ
ნივთიერებებათ იქცევიან, რათა ახლად
შეუდგნენ იმავე ვითარების გზას, რომ-
ლითაც მომდინარეობს დაუსრულებე-
ლი ბრუნვა ნივთიერებისა ბუნებაში.

საჭმლის ხარშვა.—ხარშვა ეწოდება
მთელ იმ ცვლილებას, რომელსაც გა-
ნიცილი საჭმლი სახარშ ორგანოებში
მიღებული, რომ იქიდან შესძლოს სხე-
ულმა სინოყივრის შეთვისება და ლეულ-
დახარჯული ნაწილებისა და ენერგიის
აღსაღენად.

ხარშვა ხდება ეგრედწოდებულ ენ-
ზიმებისა ანუ ფერმენტების საშუალებით, რომელნიც მზადდებიან ნერწყვის ჯირ-
კვლებით პირში, კუჭის წვენის ჯირ-
კვლებით კუჭის კედლებში, კუჭის ქვეშ
მდებარე გრძელ ჯირკვალში, ღვიძლში
და წვრილ ნაწლევების ჯირკვლებში.

საჭმლის გასავლელ გზაზე მცხოვ-
რები აქა-იქ ბაქტერიები გულმოდგი-
ნე მუშებივით შეუდგებიან ხოლმე გა-
ხეებულ ცელიულების დაშლას და აქე-
დან სინოყივრების განთავისუფლებას. გარდა ამისა გზა-და-გზა საჭმელი იმს-
ხვრევა, ისრისება მეხანიკურად, რათა
საკვებავად ვარგისი ნივთიერება გამო-
შორდნენ უვარგისებს, რომ სხეულმა
შესძლოს მათი გამოყენება.

საჭმლის სავალი გზა.—ეს გზა წარ-
მოაღენს გძელ, მიხვეულ - მოხვეულ
მილს, რომელიც იწყობა პირიდან და

ზოგან განივრდება ალაგ-ალაგ საჭმ-
ლის შესაგროვებლათ ან მოსახარ-
შათ და ზოგან კი ვიწროა. შიგნითი
ზედაპირი ამ მილისა გადაკრულია ლო-
რწილიანი გარსით, რომლის ქვეშ მდე-
ბარებები ჯირკვლები, საიდანაც გამო-
უვენავს საჭმლის სახარში სხვადასხვა
გვარი წვენი და აქედან ერევა გზათ
მიმავალ საჭმელს მის შესანელებლად.

საჭმლის სავალ მილის კედლებში
შიგნიდან თავმოყრილნი არიან ნერვე-
ბი, რომელნიც განაგებენ მის მოძრაო-
ბას; არტერიები, რომელნიც აწვდიან
მას წითელ ალისფერ სისხლს; ვენები;
ლიმფას მილები, რომელნიც ჰსუტავენ
ხარშვა დამთხვრებულ საჭმლიდან გან-
თავისუფლებულ სინოყივრეებს და მი-
აქვთ თან სხეულში წყალთან, მინე-
რალურ ნივთიერებებთან და ჰაერგვა-
რებთან ერთად.

ნუ დაივიწყებთ რომ რაც კუჭში და
ნაწლევებშია, ის ჯერ სხეულის გარედ
იმყოფება და მხოლოდ მაშინ ვამბობთ
შეფადა სხეულშით, როცა ამ კუჭ-ნაწ-
ლევების კედლებს გაატანს და შეუვე-
ნავს სხეულში.

ახორციელდა მცხოვნაც ცხოველებს პირ-
ველი სამი ნაწილი მუცლისა ნაკლე-
ბად აქვთ განვითარებული, ვიდრე ასაკ-
ში მოსულებს ან ხნიერ ცხოველებს.
კოლინის გამოკვლევით ხბოს მუცლის
პირველი ნაწილი ანუ ეგრედ-წოდებუ-
ლი ფაშვი ჩიოტეებს, მაგალითად, შხო-
ლოდ 2,6 გირვანქა წყალს; მეორე
იტევს — 0,22 გირ.; მესამე ანუ წიგნა-
რა — 0,25 გირ.; მეოთხე ნაწილი, ე. ი.
ნამდვილი კუჭი — 7,7 გირვანქას. რაც
უფრო მეტი ხანი გადის და ხბო ეწვე-
ვა ბალახს, ხმელ თივას, ხორბლეულს,
იმდენი პირველი ნაწილი — ფაშვი ეზრ-

დება მას თანდათან, სანამ დიდ ხარობაში ცხრაჯერ მეტი გაუხდება სამივე დანარჩენ ნაწილებზე ერთად. სხვადა-

სხვა შინაური ცხოველების ნაწლევებისა და კუჭის სიღილ-სიპატარავე შემდეგი ნიხრიდანა სჩანს:

	კუჭ-ნაწლევების რაო-	ნაწლევების რაორ შედრება	როგორ შეედრება
	დენობა	ბის სიგრძის ბიან სიგრძით მსგავი წვრილი ნაწლევი	ბის სიგრძის ბიან სიგრძით მსგავი წვრილი ნაწლევი
ცხენი	კუჭი 21,6 8,5 —	ზომი ფუ- ბით. გობით.	ზომი ფუ- ბით. გობით.
	წვრ. ნაწლ. . . 76,6 30,2 73,6		
	მსხვ. ნაწლ. . . 156,0 61,3 24,5		1 : 3
	სულ ერთად . . . 254,2 100,0 98,1		1 : 12
ხარი	მთელი მუცელი . . . 303,1 70,8 —		
	წვრ. ნაწლ. . . 79,2 18,5 150,9		
	მსხვ. ნაწლ. . . 45,6 10,7 36,3	1 : 4,1	1 : 20
	სულ ერთად . . . 427,9 100,0 187,1		
	ფაშვი 28,1 52,9 —		
	მუცლის მეორე		
	ნაწილი 2,4 4,5 —		
ცხვარი	წიგნარა 1,1 2,0 —		
	კუჭი 4,0 7,5 —		
	მთელი მუცელი . . . 35,6 66,9 —		
	წვრ. ნაწლევ . . . 10,8 20,4 85,9		
	მსხვ. ნაწლევ . . . 6,7 12,7 21,4	1 : 4	1 : 27
	სულ ერთად . . . 53,1 100,0 107,3		
	კუჭი 9,9 29,2 —		
ლორი	წვრ. ნაწლევ . . . 11,0 33,5 60,0		
	მსხვ. ნაწლევ . . . 12,2 37,3 17,1	1 : 3,5	1 : 14
	სულ ერთად . . . 32,2 100,0 77,1		

ნერწყვი.—პირში საჭმელი იღეკება-იზილება და ამავე დროს სველდება-ლება ნერწყოში. კოლინის გამოკვლევით ერთ ცხენს, რომელსაც თივას აჭმევდნენ, 11-დან 13-მდე გირვანქა ნერწყვი მოსდიოდა პირში ერთ საათში. როცა შერის სჭამს ცხენი ნერწყვი იმოდენავე უნდება წონით, რამდენიც თვით შერია; ნედლი ბალაზის ჭამაში ნახევარი წონა ნერწყვია საჭირო; როცა ხმელი საჭმელია ნერწყვი 4-ჯერ მეტი უნდა იყოს საჭმელზე.

თუ ერთი დღის საჭმელს 11 გირვანქა თვა და 11 გირვანქა სხვა რამ

ხმელი საკვებავი შეადგენს, მაშინ ნერწყვი დასჭირდება ცხენს 88 გირ.; ამას რომ მივუმატოთ ის 4,4 გირვანქა ნერწყვიც, რომელიც მოსდის ცხენს, როდესაც ისე დგას და არასა სჭამს, მივიღებთ 92,4 გირვანქა ნერწყვს, რომელიც ეხარჯება ცხენს დღეში.

ნერწყვი აღნობს ლუკმის რაოდენიმე ნაწილს. დამდნარი საჭმელი ზედმოქმედობს ენის ნერვებზე და იღვიძებს მაღა. ნერწყვით დასველებული ლუკმა უფრო იდეილი ჩასყლაპია. კველაზე ძვირფასი თვისება ნერწყვს აქვს ეგრედ-შოდებული ენზიმი ფტიალინის გამო.

ენზიმები არიან ისეთი ორგანიული შეერთებანი, რომელთაც შეუძლიანთ ზედიმოქმედონ სხვა ორგანიულ შეერთებებზე — შეცვალონ, დაშალონ იგინი და თითონ კი შეუცვლელნი დარჩენ. ენზიმების ყველა თვისება ჯერ საკმარისად არ არის შესწავლილი.

ფრთალინი. — ენზიმი ფრთიალინის ზედმოქმედებით სახამებელი გარდაკეთებება აღვიღად დასაღნობ მაღტოზათ. ცილა და ქონი კი შეუცვლელნი რჩებიან ნერწყვზი.

ყველა ის ცვლილებანი, რომელსაც საჭმელი განიცდის სხეულში ხარშვის დროს, უმეტეს წილად ენზიმებით არიან გამოწვეულნი. ამიტომ ურიგო არ იქნება ცოტა უფრო დაწვრილებით შევისწავლით ენზიმების თვისება. ამისათვის კარგ მაგალითს წარმოგვიდგენს ენზიმი ფრთიალინი. ჩადეთ სახამებელი მათლაფაში და დაუმატეთ ზედ ნერწყვი, რომელიც უნდა გამთბარი იყოს სხეულის ტემპერატურამდე. რამდენიმე ხნის შემდეგ სახამებლის მაგივრად ჭურჭელში გექნებათ შაქარი მაღტოზა. რთული ორგანიული ნივთიერება სახამებელი გამარტივდა ფრთიალინის ზედმოქმედებით, თვით ფრთიალინი კი სრულიად არ გამოცვლილა, არც ენერგია მოკლებია მას სრულებით. ამ ფრთიალინს განუსაზღვრელი ზომის სახამებელი შეუძლიან გარდააკეთოს შაქარად, თუ უკვე გაკეთებულ შაქარს დროგამოშვებით მოვაცლით და არც სახამელი მოვაკელათ. ამ თვისებას ნერწყვი ჰკარგავს თუ 80%-ზე მეტად გათბა ცელსის ტერმომეტრით. აღარც ნოლ გრადუსამდე გაციებული ნერწყო იჩენს ამ თვისებას, ხოლო კი არა ჰკარგავს მას, რადგან საკმარისია იგი შეთ-

ბეს ცოტა, რომ ხელახლად იწყოს მოქმედება. ფტიალინი ჰკარგავს სრულიად თავის ძალას მაშინ, როცა ძალიან ცხარე სიმუავე მოქმედობს მასზე.

იმ მრავალ ენზიმებიდან, რომელნიც მონაწილეობას იღებენ საჭმლის ხარშვაში, ზოგნი მარტო ცილაზე მოქმედობენ, ზოგნი ნახშირ-წყლებზე, ზოგნიც ქონზე.

ზოგი ენზიმი თავის ზედმოქმედებას იჩენს მხოლოდ მაშინ, თუ სიმუავეც ურევია საჭმელს ზომიერად; ზოგი მაშინ, როდესაც ეს სიმუავე სულ არ არის, ან ძალზე განელებულია საჭმელში.

ენზიმები თავიანთ თვისებას იჩენენ უფრო მაშინ, როცა მათ გარშემო იმოდენა სითბო ტრიალებს, რამდენიც დაახლოებით ცხოველის სხეულშია.

საჭმლის ხარშვა კუჭიში. — დაღეჭილი და აზელილი ნერწყვში საჭმელი პირიან გადაღის კუჭიში, სადაც ერევა მას კუჭის წვენი. კუჭის წვენს შეადგენენ წყალი და არეული შიგ ენზიმები პეპსინი და რენინი და აგრედვე 0,2—0,5% მარილის სიმუავე. ხორცით მკვებავი ცხოველების კუჭის წვენი უფრო მუავეა, ვიდრე იმ ცხოველებისა, რომელნიც ხორცს არა სჭამენ.

პეპსინი. — პეპსინი თავის ზედმოქმედებას იჩენს მარტო მუავე საჭმელებზე, რომელთა ცილის გარდააქცვეს აღვილ დასაღნობ ნივთიერებებათ — პროთეოზებათ და პეპტონებათ.

პროთეოზებიც და პეპტონებიც უფრო მარტივი აგებულობისანი არიან, ვიდრე ცილანი, რომლებიდანაც წარმოსდგნენ.

ენზინი — ენზიმია, რომელიც აღღებს რებს რებს. ჩვილი ხბოს კუჭის გარს-

ში—დვრიტაში ეს ენზიმი ბლობად არის, ამიტომ იხმარება იგი სადედად.

ერთ ნაწილ რენინს 400,000 იმის-თანავე ნაწილი რე შეუძლიან შეადედოს.

ენზიმი იგი საუცხოო საშუალებაა რძის გასახერებლად კუჭში, სანამ სხეული მოახერხებს მის შეთვისებას. რძეს იხეთვე ხარშვა უნდა, როგორც მაგარ სხეულს, რადგან მიუხედავად იმისა რომ რე სითხეა, კუჭიდან სხეულში მინც არ შეუძლიან მას გაუვენოს სანამ არ მოიხარშება. რომ კუჭში რე არ შედედებულიყო, არამედ სითხედ რჩებოდეს, იგი ადვილად შეიძლება ასცდეს პეპსინის ზედმოქმედებას და მოუხარშავი გადავიდეს წვრილ ნაწლევში.

სიმჟავე, მართალია, უკარგავს ფტიალინს იმ ძალას, რომლითაც იგი სახამებელს შაქრად გარდააქცევს ხოლმე, მაგრამ ეს ისე ერთბაშად არა ხდება. მუცულის პირველი განყოფილებიდან მეორეში გადასული საჭმელი ჯერ კიდევ განიცდის ფტიალინს ზედმოქმედებას, რადგან ამ მეორე განყოფილებაში მხადეგება უმეტესად პეპსინი და სიმჟავე კი ძლიერ ცოტა. გარე მოება იცვლება სრულებით მხოლოდ მაშინ, როცა საჭმელი მუცულის მეორე განყოფილებაში, ესე იგი ნამდვილ კუჭში გადავა, სადაც ბლობად დამზადებული მარილის სიმჟავე დაუხვდება. აქ სახამებლის მალტოზად გარდა ქცევა ისპობა სრულიად და იწყობა პეპსინის ზედმოქმედება საჭმელზე.

საზოგადოდ უნდა ესთქვათ რომ საჭმელი კუჭში ჯერ ისევ პირველ ხარშვაშია და ამიტომ სინოყივრების გაუვენა აქედან სხეულში ძლიერ მცი-

რედად ხდება. კუჭიდანვე გაუსუტებულ სხეულში მხოლოდ რაოდენიმე შაქარი, ცილის შემაჯგენ ელი ნივთიერებანი კი პროთეოზები და პეპტონები და აგრედვე სიმსუქნები და სხვა ნივთიერებანი კუჭიდან გადადიან წვრილ ნაწლევში.

კუჭი როგორადაც ნაწილი იმ გრძელი მილისა, რომლითაც მიმღინარებს საჭმელი პირიდან დაწყობილი, განიცდის იგივე პერისტალტიურ მოძრაობას, როგორი მოძრაობაც ამ მილის დანარჩენ ნაწილებსა აქვთ. ცოტაოდნად ეს მოძრაობა შეიძლება დავადაროთ გრძელი თოკის ამოძრავებას, რომ გავშალოთ თოკი იატაჭე და ერთი თავიდან ლონივრად დავიქნიოთ. ისეთვე ტალღებით, როგორიც აქ წარმოსდგებიან, მოძრაობენ კუჭნაწლევებიც, როდესაც ერეკებიან საჭმელს. კუჭი გაბერილია და არა კედლებშეცეცილი როგორც მილის დანარჩენი ნაწილები, ამიტომ კუჭის კედლების პერისტალტიური მოძრაობისა გამო საჭმელი ითქვიფება კუჭში. ამავე დროს როცა ტილდა წარმომდგარი კუჭის კედლების შუა წელში მიაღწიეს ბოლომდე, გასავალი კარი ნაწლევში იღება და რაოდენიმე ნაწილი ითქვეფილი საჭმლისა გადადის ნაწლევში. გაუთქვეფავი საჭმელი კი რჩება ისევ კუჭში, კუჭის წვენის ზედ სამოქმედებლად.

ცოხხნავ ცხოველების კუჭი.— პირიდან კუჭში საჭმელი ჩადის საჭმლის გამტარებელი მილით. მცოხხნავ ცხოველებს ეს მილი სანამ კუჭამდე ჩავაუგანივრდებათ სამ ალიგას. ეს სამი გაგინიერებული ნაწილი ანუ სამი მუცული წარმოადგენენ საჭმლის შესანახუბრალო ტოპრებს, რომელთ კეთდე-

ბიდან უვნავს წყალი და არა ენზიმები*). ამ ტოპრებში ჩადის დაუცოხნავი საჭმელი, რომელიც მერე ისევ ამოდის პირში, იცოხნება და ჩადის კუჭში. ვიდრე პირველ სამს მუცელში იმყოფება საჭმელი მასზედ მოქმედობს ნერწყვის ფტიალინი.

მცენარეული საჭმლის სინოყივრენი მომწყვლეულნი არიან მცენარის უჯრედებში, რომელთაც ზოგჯერ გახევეჭებული ცელიულებზა აქვთ გარშემორტყმული. პირველს სამს მუცელში ეს ცელიულებზა იშლება ბაქტერიებით გამოწვეული დუღილით და სინოყივრენი განთავისუფლდებიან მოსახარშად. ცელიულებზას დაშლით წარმოსდგებიან ჰაერგვარები, რომელიც შედიან სისხლში და მერე გარტანებიან სხეულის გარედ ზოგჯერ ეს ჰაერგვარები ისე ბლომად არიან, მეტალრე როცა ცხოველი მაგრად მიაძლება ნედლ ბალას — სამყურის ან იონჯას, რომ სისხლი ვერ იტევს ჰაერგვარებს და მუცელი ებერება ცხოველს.

წვრილი ნაწლევები. — წვრილ ნაწლევებში საჭმლის ხარშვა ხდება უფრო

მეტის ენერგიით, ვიდრე კუჭში: საჭმელზედ მოქმედობენ ხევადასხვა გვარი წვენები და დამთავრებენ ხარშვას. კუჭიდან ნაწლევში გადასულ სითხეს ურევია: ნახევრად მოუხარშავი პროტეინი, ოდნავ მოხარშული ჰეპტონები და პროთეოზი, ქანი, შაქარი, სახამებელი, ცელიულებზა და სხვადასხვა გამოუსადეგარი ნარჩენები.

უწინარეს ყოვლისა ამ გათხელებულ საჭმელს წვრილ ნაწლევში ესტუმრება ნაღველა და კუჭქვეშ მდებარე გრძელ ჯირკვლის წვენი, რომელთაც ძრიელ დიდი მნიშვნელობა აქვთ საჭმლის ხარშვაში. შემდეგ საჭმელს ერევა გზადაგზა თვით წვრილ ნაწლევების კედლებიდან გამონაჟვენი წვენი, როგორ შიაც რამდენიმე ენზიმია. კუჭიდან ნაწლევში შესული საჭმელი ღვიძლისა და გრძელი ჯირკვლის წვენების ზედმოქმედებით სწრაფულ ჰკარგავს თავის სიმებეს და ტუტიანდება, რაღაც თვით ეს ზედმოქმედი წვენებიც თავიანთი თვისებით ტუტა-მაგვარნი არიან.

საყურადღებო ცნობები

ლიზოლის ხმარება ვენახებში და ხილის ბაღში — როგორც ხეხილების ისე გაზის ქერქში ბევრი სხვადასხვა ბწერი ბინავდება საზამთრად და სდებს შიგ კვერცხებს, რომ გაზაფხულზე გამოიჩინენ და შეუვენენ მცენარის გაფუჭებას.

ამ ბწეროთ და მათ კვერცხების წინააღმდეგ

* ცტენს ფაშევი არა აქვს. ხოლო მის მაგიურ საჭმლის გამტარებელი მილი განივრდება ცოლტაზულ და ეს გავანიერებული ნაწილი გვერდზეა ჩაკიდული ხერჯინის თვალივით, რომელშიაც საჭმელი ლბება-იცვლება რაოდენადმე, რომ ადვილი მოსახარში გახდეს შემდგები.

საფრანგეთის მეურნეები ესლა ლიზოლის ხმა რობენ, როგორც ერთადერთ საშუალებას, რომელიც მაღლეც გაატანს ხოლმე მცენარის ქერქს, უბრალოც არის, ისფიც და სწრაფაც მოქმედობს:

გააკეთებენ ექვს პროცენტიან სსნილს (ოთხმოცდა თოთხმეტ ნაწილ წყილზე ექვს იმისა თანავე ნაწილს ლიზოლს აიღებენ და გადურევენ ერთომეორეში) და ჩოტკით წაუსმენ ვაზის რქას, სანამ ყველა ფოსოვებში გაუჯდება და გამოასებს ამ ფოსოვებს. გამჯდარი ქერქში ლიზოლი მაშინვე ხოცავს თუ რამე მწერია შიგ ან კვერცხი. მომუშავესათვის

არაფერ საშიშოს არ წარმოადგენს ეს საშუალება.

10.000 ვაზს 500 ლიტრი სსნილი ჰყოფნის (30 ლიტრი ლიზოლი და 470 ლიტრი წყალი.)

წამლობა შეიძლება მთელი ზამთარი (მხოლოდ როცა არა ჰყინავს) და უნდა გათვალისწინოთ კვირით აღრე, სანამ ვაზი გაიღვიძებს გაზაფხულზე.

ლიზოლი ხოცავს ფილოქსერის კვერცხებსაც, თუ არის ვაზზედ, უებარია აგრედვე ნაცრის, ობის (მილდიუს) და ანტრაკნოზის წინააღმდეგაც.

ზოგი მეურნე ლიზოლს ახმარებს ვაზებს, რომ შეაგვიანოს ვაზის გაღვიძება და მით გადაარჩინოს ვაზი გაზაფხულის ყინვას.

სისხლი როგორც სასუქი.—დაკლული ცხოველების სისხლი უბრალოდ გადაღვრის მაგივრად შეიძლება სასუქად ვიწმოროთ, რადგან მშვენიერ სასუქს წარმოადგენს.

ჯერ ისევ თბილ სისხლს ან უკვე შედედებულს და დაკოლტებულს გაღურევენ წყალს და მოასხამენ სადაც ნიადაგის გაპატივება სურთ.

შეიძლება წყლის მაგივრად სისხლს ნახერსი, ფხვიერი მიწა, ნაცარი, ბუჩქი გადურით და ეს ნარევი მოვაყაროთ ნიადაგს გასასუქებლად.

თუ ცოტაა სისხლი, მაგალითად მარტო ერთი დაკლული ცხოველისა—ცხერისა, ღორისა და სხ., მაშინ ამ სისხლს კომპოსტის გროვას გადასწევენ და შეიგ ჩაასხამენ. სისხლი ადვილად

იშლება-ლპება და კომპოსტიც მფლობელული ღებს-მზადდება სასუქად.

სისხლი როგორც სასუქი ძლიერ მაღლ მოქმედობს. რომ სისხლით გავატივებ, შეიმჩნიონ მცენარეებმა, ნიადაგს არ უნდა აკლდეს არც კალი, არც ფოსტორის სიმუავე, არც კირი. თუ ყველა ეს ნივთიერებანი საკმაოდ არიან ნიადაგში, სისხლი როგორც აზოტრანზე სასუქი უფრო მაღლ მოქმედობს, უფრო ღონივრად ერევება მცენარეს, ვიდრე ჩილის გვარკილა.

სისხლის სასუქის შეხმარება ფხვიერ, სუბუქ ნიადაგებს უფრო რგებს, ვიდრე მძიმე მიწას.

ყველაზე უპრიანია რომ სისხლი ნახერში აჩევის მაგივრად გაუნელებელ კირს და ესას ზედ. კირი შეიშრობს მას, გაბუქება, დაიშალება, ფევილად შეიძლება ვაქციოთ და ისე მოვაყაროთ ნიადაგს, სადაც რამდენი იქნება საჭირო.

საზოგადოდ სისხლის სასუქი, რომელსაც ჰიდიდიან დაფქვილებულია. ამ ფქვილის შედგნილობა ასეთია.

წყალი	11—14 %
აზოტი	9—14 %
ფოსტორის სიმუავე .	0,5—1,5 %
კალი	0,6—0,8 %

გამყიდავები ხან მოტყუებასაც არ ერთდებიან და ამ ფქვილს დაფქულ ნახშირს გადურევენ ხოლმე, ამიტომ შემოწმებაა მუდმივი, როცა ჰყიდულობთ.

მიიღება ხელის-მოწერა ქურნალი

წელიწადი შემთხვე

”მოსავალი“ 1912 წლისათვის.

კურნალი გამოვა იმავე პროგრამით. ეღიანება წლიურად 3 მანეთი. რედაქცია ეცდება შეძლების დაგვარად უფრო ძვირფასი პრემია მისა წოდოს წლის თავზე ქურნალის ხელის-მომწერლებს.