



ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

ОРГАНЪ
на Българския Лозарски Съюзъ
СОФИЯ

„REVUE DE VITICULTURE“

„VEINBAU REVUE“

à Pléven — Bulgarie.

Годишенъ абонаментъ 50 па.

Редакция и администрация — Плѣвень.

Редакторъ-уредникъ: Г. К. Червенковъ.

Редационенъ комитетъ: проф. Н. Недѣлчевъ, Н. Х. Мънковъ и В. Стрибарни.

ЪДЪРЖАНИЕ: 1) Къмъ абонатитѣ: 2) Къмъ обновъ — Н. Хр. Мънковъ 3) Алкохолнитѣ ферменти въ винарството — проф. Н. Недѣлчевъ; 4) Сушата и обработката на почвата въ лозето презъ лѣтото — Ив. Добревъ; 5) Върху причинитѣ на згържевяването — проф. Н. Недѣлчевъ; 6) Лозарството въ Ромъния — М. Стефановъ; 7) Изъ практиката и новости: а) За гроздовия сокъ съ натриевъ бензоатъ — Л. Даскаловъ; б) Доливане на вината — М. Стефановъ; в) Царевичната шума като превъзр. материалъ — П. Костовъ; г) Червивостта на черешовитѣ плодове — В. В. Стрибарни; 8) Пропаганда на виното и гроздето; а) Виното като пиене — К. Печевъ; 9) Съюзни и дружествени; 10) Положението на пазаря; 11) Съобщения; 12) Хроника.

КЪМЪ АБОНАТИТЪ.

Настоящата 4-та книжка на списанието е последна преди ваканцията; кн. 5-та ще се издаде презъ м. августъ, по-рано поради вѣроятността тая година рано да узрѣе гроздето, та да изнесемъ навреме въпроситѣ по износа на десертнитѣ грозда.

Подчертаваме, че списанието се издава само съ постъпленията отъ абонамента и забавянието отъ мнозина навреме да го издѣлжаватъ спъва редовното му издаване. Затова къмъ кн. 2-ра приложихме за улеснение „Вносни бележки“ по наша пощенска чекова смѣтка № 878, обаче малцина се издѣлжиха досега.

Колкото и да е тежко положението на лозаря, при съзнание и желание, все ще намѣри 50 лв. за да издѣлжи абонамента си навреме и ни подкрепи.

Най-сетне, които не желаятъ да го получаватъ и заплащатъ навреме, умоляватъ се и длъжни сж, да ни съобщатъ това веднага, като изплатятъ поне изпратенитѣ имъ 4 кн. съ изпращанieto на 20 лева, съ което ако не ни подпомагатъ, поне не ще ни ошетятъ.

Редакцията.

Н. Хр. Мънковъ

Дир. Лоз. у-ще — Плевенъ.

Къмъ обнова.

Не отъ едно просто желание, да хвърлимъ и ние, лозаритѣ, камъкъ на грамадата противъ провалената партизанщина, се присъединяваме къмъ общото настроение следъ 19 май. Не, има нѣщо да ни тегне на душата.

Тежка, промѣнлива, неопредѣлена бѣше сждбата на българския лозаръ. По каприза на хора непознаващи хала ни, по усмотрението на апаратъ, състоящъ се до 90% отъ хора чужди на съсловието ни, порядкитѣ по отношение на облозитѣ и свързанитѣ съ тѣхъ контроли и преследвания се смѣняваха, да не кажемъ по кинематографски, но положително, съ всѣко ново гласуване на държавния бюджетъ. Драконовскитѣ санкции за най-малкитѣ грѣшки и нередовности изтикваха постепенно отъ бранша на винарската търговия попочтеннитѣ граждани. Винари и контрабандисти, това бѣха понятия едва ли не отождествени. Спомнямъ си единъ скандалъ въ Народното събрание преди нѣколко години. Единъ народенъ представителъ, името му не помня, бѣше отъ Шуменско, може би орждие на спиртоваритѣ и пивоваритѣ, когато му поискахме да устрои среща на лозарска делегация при Министра на финанситѣ, какъ той съ арогантни думи ни охули, при закана, че ще подири съдействие отъ полицията да изхвърли лозаритѣ изъ народното събрание, и обърна гърбъ на представителитѣ на най-трудолюбивото съсловие въ страната. На онова съсловие, което най-редовно, безропотно, при високо съзнание за изпълненъ дългъ, чрезъ тежки облози, внася жизнени струи въ държавния механизъмъ.

И само това ли. Гласътъ на нѣколко индустриални предприятия, сложени на спекулантски начала, всѣкога се слушаше съ по-голѣмо внимание отъ тоя на 600 хиляди черно-трудящи се български лозари. Преднитѣ деятели на лозарскитѣ организации знаятъ съ какви гигантски усилия е постигнато онова малко, което подъ формата на нафоръ отъ време на време се е давало на българския лозаръ. Изложения, конгресни резолюции — всичко трѣбваше да се отправя къмъ единъ парламентъ, който бѣ вербуванъ предимно отъ юристи, може би, иначе добри български граждани, но въ мнозинството си чужди на нашия поминѣкъ.

Сложната парламентарна процедура, бавността при разрешаването и на най-незначителнитѣ задачи, отегчаваше наредъ съ всички съсловия и лозаритѣ, ето защо, съ смѣната на управлението, въ лозарскитѣ срѣди изгрѣ надеждата за по-свѣтли дни, за едно по-широко зачитане гласътъ на лозаря, на оня гражданинъ, който знае само да се труди и плаща на държавата повече отъ всѣки други, а не иска нищо друго освенъ една справедливостъ.

Сждейки по онова, което вече се предприема за прераждане на държавата по една бърза, съкратена и опростена процедура, надѣваме, че и за лозарството ще настѣпи нова ера, новъ порядъкъ. Ера на едно толериране, зачитане поминъчнитѣ отрасли, съобразно съ значението имъ за страната.

Съвсемъ погрѣшно би било, обаче, съ това упование, лозаритѣ да очакватъ само отъ горе, отъ върховетѣ, както сме свикнали да се изразяваме. Обстоятелството, че на професионалнитѣ организации се отрежда една по-активна роля, като единствено компетентна въ съответната сфера на действие, ни подсказва, че сега, повече отъ всѣки другъ пжтъ, се налага да потегнемъ организацията си. Лозарски просвѣтни дружества, лозарски кооперации, будни и просвѣтени лозари — всички трѣбва да се сплотятъ около нашитѣ централни организации — Българския лозарски съюзъ и Лозарската кооперативна централа и да сж готови въ единомислие и единодействие да отстояватъ интереситѣ на българското лозарство.

Неоправдано е, сжщо, да се очаква само отъ управлението, то, съ нѣкаква чародейна, магическа сила, съ заповѣди, съ наредби, да реформира страната основно. Нова, солидна постройка не се гради отъ старъ, лошъ материалъ.

Като отправяме надежди, като искаме, нека си дадемъ смѣтка какво сме длѣжни пжкъ ние, българскитѣ граждани да дадемъ отъ своя страна.

Не може да се стигне до прераждане на една страна, преди да сж се преродили гражданитѣ, които я населяватъ.

И ние лозаритѣ, съ едно повишено съзнание за нашитѣ задължения и обязанности спрямо държава и професионалната ни организация, нека сме готови да съдействуваме за потикване многострадалното наше отечество къмъ прогресъ, къмъ обнова.

Проф. Н. Недѣлчевъ.

Алкохолнитѣ ферменти въ винарството.

Най-съвършенната за сега метода за приготвянето на вината е безспорно тази, при която се прибѣгва до употреблението на сѣренъ двуокисъ (респ. калиевъ метабисулфитъ) и чисти, селектирани ферменти. Още Пастйоръ е показалъ, че една и сжща мѣстъ дава различни по качества вина, ако се подложи на ферментацията съ разни видове и раси ферменти. Многобройнитѣ лабораторни опити, както и приготвянето на милиони литри вина въ разнитѣ страни сж доказали по единъ безспоренъ начинъ преимуществото на селектиранитѣ ферменти предъ мѣстната гроздова микробна флора.

Въпрѣки превъзходството на поменатата метода, тя не е успѣла да се наложи повсемѣстно, дори въ напредналитѣ винарски страни. Причинитѣ сж нѣколко, но тукъ нѣма да ги разглеждаме. Ще кажемъ само, че възприемането употребата на селектираниятѣ ферменти у насъ ще бжде единъ голѣмъ напредѣкъ за нашето примитивно винарство.

Преди да пристѣпимъ къмъ сжщността на въпроса, приложението на селектираниятѣ ферменти въ винарството, ще разглеждаме нѣкои предварителни въпроси, които ще ни улеснятъ въ правилното извеждане на ферментацията.

Алкохолнитѣ ферменти сж ниши гъби, които, въ сладкитѣ течности, предизвикватъ ферментация, при която захарта се превръща въ алкохолъ и други съединения. Когато мъстъ се остави да ферментира отъ само себе си, най-напредъ се развива единъ особенъ видъ ферменти, наречени *апикулаписъ*, които работятъ до като алкохолниятъ градусъ достигне къмъ 4⁰,0. Следъ това тѣ падатъ на дъното на сжда и се замѣстватъ отъ другъ видъ, нареченъ *пасторианусъ*. Впоследствие и този видъ отстѣпва мѣстото си на сжщинския виненъ ферментъ — *елипсоидеусъ*. Вториятъ видъ ферментъ — *пасторианусъ*, може да изведе ферментацията до 7⁰ или 8⁰ алкохолъ, когато винениятъ ферментъ работи до като въ срѣдата се натрупа, въ зависимостъ отъ расата и условията, до 18⁰ алкохолъ.

Отъ друга страна, тѣзи три вида ферменти не работятъ по единъ и сжщъ начинъ. Винениятъ ферментъ използва най-добре захарта.

Отъ лабораторни опити е установено, че докато апикулаписъ произвежда 1 градусъ алкохолъ срѣдно отъ 216 грама захаръ. Отъ друга страна всѣки единъ ферментъ отдѣля въ по-голѣмо или по-малко количество вещества, които влияятъ върху вкуса и букета на виното.

При тѣзи условия, отъ сжщественно значение за качеството на виното и добива на алкохолъ е факта — какъвъ ферментъ е предизвикалъ ферментацията.

Видътъ и расата ферменти не сж всичко при ферментацията. Физическитѣ и химически фактори иматъ сжщо решающе значение за добрия вървежъ на ферментацията. Тукъ спадатъ топлината, свѣтлината, съставътъ на мъстѣта, анти-септичнитѣ срѣдства, видътъ и голѣмината на сждоветѣ и пр.

Ферментитѣ иматъ известна оптимална температура, при която практически се извършва правилно ферментацията. За да почне ферментацията въ гроздовата каша или мъстъ, смѣта се, че температурата трѣбва да бжде поне 18⁰ С. Понеже презъ време на ферментацията температурата се покачва, често се случва въ топлиитѣ години ферментацията да спре съвсемъ, преди още всичката захаръ да бжде разложена. При спонтанната ферментация ферментитѣ спиратъ да работятъ, когато температурата превиши 36⁰. По-рано се

предполагаше, че, отъ действието на високата температура, ферментътъ отдѣля нѣкакви токсини, които прѣчатъ понататъкъ на ферментацията, дори когато температурата спадне до нормалната за една правилна ферментация. Лабораторнитѣ опити сж показали, обаче, че никакви токсини не се образуватъ, но че за да подхване наново ферментацията, сж нужни нови поколѣния млади ферменти. Когато се работи съ селектирани ферменти и мъстътъ се провѣтрява, опасността отъ спиране на ферментацията почти се избѣгва.

Свѣтлината, която иде отъ слънцето, има въ съставъ си ултравиолетови лъчи, които действуватъ убийствено върху ферментитѣ. Когато преди гроздобера времето е горещо и слънчесто, голѣма частъ отъ зародишитѣ по гроздето сж убити и ферментацията трѣгва трудно.

Провѣтряването на мъстътъ и гроздовата каша е отъ голѣмо значение преди и въ началото на ферментацията. За размножението си ферментитѣ се нуждаятъ отъ кислородъ, който тѣ взематъ отъ въздуха. Чрезъ мачкането на гроздето се вкарва достатѣчно въздухъ за размножението на ферментитѣ. По-късно, презъ самото време, провѣтряването трѣбва да бжде кратковременно, защото при много въздухъ ферментитѣ лошо използватъ захарътъ.

Както видѣхме по-горе, разнитѣ видове ферменти сж нееднакво устойчиви на алкохола. Последниятъ, макаръ че е произведенъ отъ тѣхъ, представлява отрова. Когато алкохолътъ се прибави преди трѣгването на ферментацията, той представлява по силна отрова, отколкото ако бжде прибавенъ презъ време на самата ферментация. Така напримѣръ, ако на мъстътъ се прибави преди ферментацията 15% алкохолъ, ферментацията става невъзможна. При естествени условия, обаче, алкохолниятъ градусъ може да достигне до 18% при ферментацията.

Кислотата на срѣдата упражнява известно влияние върху хода на ферментацията. Kayser е показалъ, че ферментацията се извършва по-бързо въ неутрална срѣда, отколкото въ кисела. Известни раси ферменти работятъ по-активно, когато въ срѣдата кислотата се дължи по-вече на ябълчената киселина, отколкото на винената. Ферментативната мощъ, т. е. количеството захаръ, обърнато въ алкохолъ за единица време отъ единица ферменти, обаче, е по-голѣма, когато пре-възхожда винената киселина.

Ферментацията може да стане нормално и при сравнително висока обща кислота. Последната, обаче, прѣчи въ случая, когато къмъ гроздовата каша или мъстъ се прибави обикновенна захаръ за подсилване. Отъ лабораторни опити е намѣрено, че при обща кислота, изразена въ сѣрна, отъ 5 гр. 60 на литъръ, захарозата е инвентирана за три дни, при кислота 8·90 грама инвентирането става за 7 дни. При обща кислота 11·80 гр. на литъръ, 69% отъ захарозата е останала неинвентирана. Изразено научно, когато концентра-

цията на водороднитѣ иони е висока (при R_h по-малко отъ 3), действието на сукразата, която превръща захарозата въ инвертна захарь, спира съвсемъ.

Летливитѣ киселини се понасятъ доста добре отъ ферментитѣ. Така напр. ферментацията продължава до като оценката киселина достигне до 12.5 грама на литъръ. Ако, обаче, се прибави и действието на млѣчната киселина (постоянна) и високата температура, ферментацията може да спре рано.

Сѣрниятъ двуокисъ е единственото антисептично сръдство, допустимо при приготвянето на виното. Неговото действие върху ферментитѣ е сложно, въ зависимостъ отъ съставътъ на сръдата, температурата, голѣмината на сждоветѣ, видоветѣ и раси ферменти и пр.

Сѣрниятъ двуокисъ, вкаранъ въ гроздовата каша или мѣстъ, преди ферментацията, извършва истинска селекция между различнитѣ микроорганизми, вкарани съ гроздето. Само елиптическиятъ ферментъ е най-издържливиятъ, така че, при известна доза сѣренъ двуокисъ, дивитѣ видове ферменти и болестнитѣ микроорганизми сж парализирани и не могатъ да увредятъ на качеството на виното.

Въ водата или виното винениятъ ферментъ може да бжде убитъ при доза отъ м. гр. на литъръ сѣренъ двуокисъ (което отговаря на 100 м. гр. калиевъ метабисулфитъ). Въ мѣстѣта, обаче, тази доза е недостатъчна да спре ферментацията. Различието въ действието на сѣрния двуокисъ въ двата случая се дължи на свойството на сжщия да образува нестабилни съединения съ инвертнитѣ захари, които иматъ алдехидни или кетонни групи. Ако се вкаратъ въ дадена мѣстъ 200 мгр. сѣренъ двуокисъ, следъ 24 часа отъ него оставатъ свободни само 40 мгр. Свободниятъ сѣренъ двуокисъ действува антисептично; свързаниятъ е безъ значение за фермента.

Колкото мѣстѣта е по-богата на захарь, толкова и по-голѣма пропорция отъ сѣрния двуокисъ се свързва съ захаритѣ.

Винениятъ ферментъ е най-чувствителенъ на сѣрния двуокисъ, когато е въ състояние на спора или е вече острѣлъ. Когато ферментацията е вече започнала, за спиране дейността на ферментитѣ сж необходими масивни дози отъ сѣренъ двуокисъ. Напротивъ, преди ферментацията, дозитѣ, които прѣчатъ на ферментитѣ сж значително по-малки. Това се обяснява съ разпредѣлението на антисептичното сръдство между голѣмия брой ферменти при първия двуокисъ се прибавя къмъ действието на студа и закъснението въ започване на ферментацията се увеличава. Напротивъ, при висока температура, за да се постигне забавяне на ферментацията, сж нуждни сравнително високи дози отъ сѣренъ двуокисъ.

При една и сжща доза отъ сѣренъ двуокисъ въ мѣстѣта ферментацията ще започне по-рано въ по-голѣмия сждъ.

(Следва).

Ив. Добревъ
инженеръ-агрономъ

Сушата и обработката на почвата въ лозето презъ лѣтото.

Тази година имаме възможность да констатираме най-правилно, че лозата е култура, която издържа доста на сушата и тя е единствената, която при тази суша може да гарантира известенъ доходъ на нашия стопанинъ. При всичко, че сжществува такава суша, каквато не всѣки си спомня, за сега лозитѣ се развиватъ много правилно. Но какъ да запазимъ влагата въ почвата?

За лозаря важи, преди всичко, да знае кога лозата има най-голѣма нужда отъ влага въ почвата или по-ясно казано, кога настѣпва кризата за лозата отъ сушата. Отъ дълги и последователни наблюдения е забелезано, че това сж горещитѣ месеци — втората половина на м. юлий, м. августъ и септември. Дори презъ 1932 год. това бѣше 3 октомврий, когато по причина на сушата голѣма частъ отъ гроздето се повреди и хиляди килограми не можаха да се изнесатъ — частно за Плѣвненъ надъ 30,000 кгр. грозде се повреди.

Отъ действието на сушата листата на лозата *почервяватъ*, появява се *апоплексия* — бързо загиване на лозата или листата *почерняватъ*, чепкитѣ изсъхватъ — бавно загиване на лозата заедно съ гроздето — така наречената болестъ *Брюнисюра* или *Калифорнийска болестъ*. Сушата прави да се появи въ извънредно голѣмъ размѣръ тази болестъ, на която сжщинската причина не е сушата, а изтощението на лозата отъ претоварване съ грозде. Когато сушата е по-слабо засегнала лозитѣ, тогава гроздето спира да расте и остава дребно. Това е едно спиране асимилацията на лозата — хранението на последната. Горното се обяснява съ това, че презъ горещинитѣ почвата се загрѣва много и следователно изпарява много своята влага; а сжщевременно лозата има най-голѣма листна повърхность, която сжщо изпарява. Колкото лозитѣ сж по-слаби, толкова слънцето повече загрѣва, по-голѣма повърхность отъ почвата и усилюва сушата. Гроздето съдържа голѣмъ % вода, следователно, колкото лозата има повече грозде, толкова тя е по-изложена на сушата. Много претоваренитѣ лози съ грозде могатъ, следователно, да се освободятъ отъ излишното грозде.

Водата въ почвата се губи (изпарява) сжщевременно отъ тревата, затова още отъ сега, преди да настѣпи сушата ще трѣбва да вземемъ мѣрки, щото презъ време на голѣмитѣ горещини, почвата на лозето да бжде съвършено чиста отъ трева.

Понеже при обработката на почвата изкарваме долнитѣ слоеве отгоре, които сж по-влажни, затова сега презъ горещитѣ месеци ще се погрижимъ щото почвата да се раз-

работва свършено плитко 2—5 см. най-дълбоко. Този слой земя ще се погрижимъ да бжде винаги рохкавъ и сухъ. Падне ли дъждъ и го притъпчи или хора, които пръскаят, връзватъ или забиватъ колове сж го притъпкали, тогава ще трѣбва почвата веднага да се прекопае. Въ случая е най-добре, почвата на лозето да се обработва чрезъ прашачи, каквито въ северна България употребяватъ при обработката на царевицата.

Нека забележимъ, че щомъ температурата е надъ 42 градуса на слънце, тя може да причини изгарянето на гроздето, особено щомъ падне суха пръстъ при копанята върху зърната. Затова презъ топлото време на деня лозето не се копае. Изгарянето на гроздето се улеснява отъ това, че работника като се допре до гроздето отнема на зърната въсьнния слой, който ги предпазва отъ изсушаване. Ако въсьнния слой стои, гроздето е устойчиво. Всѣкой вървамъ е забелезаль, когато е минаваль край лозя разположени до шосе, че автомобилитѣ могатъ да покриятъ зърната съ прахъ и тѣ оставатъ здрави. Ето защо, презъ горещитѣ часове на деня може да се обработва почвата съ прашачъ стига да не се засегатъ чепкитѣ.

Трѣбва да се отбележи, че въ силнитѣ и тежки почви, тамъ гдето лозитѣ сж буйни, последнитѣ страдатъ много малко отъ сушата. Въ беднитѣ почви, които сж сщевременно и сухи, особено тѣзи изложени на югъ, ще трѣбва да се положатъ по-внимателно грижи за запазване на влагата чрезъ честа и плитка копань въ лозето. Отъ само себе си се разбира, че щомъ горния слой е сухъ и чистъ и рохкъ, то нѣма нужда отъ копань. По-устойчиви на сушата сж силнитѣ лози, които не се кършатъ много ниско. Ниско кършени сж лозитѣ, които сж високи 80 см. до 1'20 м., тогава, когато нормално развититѣ лози иматъ 1'40 до 1'60 м. височина, защото ниско кършенитѣ лози не могатъ да развиятъ достатъчно листа, вследствие на което тѣхнитѣ корени оставатъ слаби — тѣ сж въ горния слой на почвата, следователно сж много чувствителни на сушата.

За да направимъ лозитѣ по-устойчиви на сушата, необходимо е да покършимъ върховетѣ, за да спремъ развитието на младитѣ листа. Нека, обаче, се пазимъ да махваме презъ голѣмитѣ горещини страничнитѣ лѣтораста (култуцитѣ) по лозата, защото ще изложимъ гроздето на слънцето и то ще пострада.

Въ нѣкои лозарски райони, като Станимака и Търновско, гдето кършатъ много рано лозята си, понеже ги отгледватъ безъ колове, тамъ неминуемо, ако липсватъ дъждове, лозитѣ ще пострадатъ.

Борбата противъ сушата, прочее, се състои въ запазване на единъ тънъкъ слой почва въ сухо и рохкаво състояние. Този слой не позволява на долнитѣ пластове да изпаряватъ влагата, а сщевременно гарантира на власеститѣ ко-

рени на лозата да използватъ горнитъ слоеве на почвата, които сж по-богати и сжщевременно се овлажняватъ презъ нощта отъ въздухътъ.

Само тежкитъ илови почви могатъ да се копаятъ дълбоко презъ лѣтото съ целъ да се заринатъ образувалитъ се пукнатини въ почвата подъ влиянието на сушата.

Естествено е, че колкото почвата на лозето е била изорана по-дълбоко презъ есенъта — зимата и рано презъ пролѣтта, толкова повече лозитъ ще издържатъ на сушата, защото чрезъ дълбокитъ орани ние заставяме лозата да развива дълбоки корени, които да черпятъ по-дълбоко влагата отъ почвата.

Н. Недѣлчевъ

Върху причинитъ на закръжевяването.

Въ бр. 1 отъ т. г. на сп. „Лозарски прегледъ“ предадохме накратко съобщението на двамата френски автори — Виала и Марсе, върху причинитъ на закръжевяването, което тѣ отождествяватъ съ малнеро и др. болести. Тѣзи автори отдаватъ болестта на една паразитна гжба.

Съобщението на двамата автори се посрѣщна съ скептицизмъ въ Италия. Професоритъ Далмасо и Петри сж направили сериозни възражения. Професоръ Петри, който е работилъ дълги години върху закръжевяването (проф. Петри е директоръ на Станцията по растителна патология въ Римъ), по този случай е направилъ изложение въ Академията *die Lincei*. Петри възстава противъ твърдението, че закръжевяването и малнеро сж една и сжща болестъ. Споредъ Петри, малнеро не се дължи само на една специфична, но на единъ сборъ отъ патологични явления, дължащи се на множество причини, сжществуващи при изключителни случаи. Въ Италия малнеро никога не е било идентифицирано съ наследственото закръжевяване на Равазъ.

Проф. Петри е описалъ следъ 1931 год. случаи отъ бързо пропадане на млади, облагородени лози. И въ този случай сжщинската причина на пропадането е останала неизвестна, но сжщото пропадане е било сжщественно подпомогнато отъ появяването на разни гджи въ дървесината и специално въ сърдцевиннитъ лжчи.

Въ по-вечето случаи, обаче, е трѣбвало да се изключи закръжевяването като причина на пропадането на лозитъ.

Никоя отъ изолиранитъ гджи въ западнатитъ лози не е могла да възпроизведе болестта. Отъ друга страна, сжществуването на млади, неприсадени американски лози, безъ некрози въ сърдцевината и дървесината, обаче силно засег-

нати отъ закържевяването, е доказателство, че тази болестъ не може да се отдаде на паразитна гжба.

Проф. Петри заключава, като изказва мнението, че френскитъ автори сж взели предъ видъ болестни явления, които често се прибавятъ къмъ различни причини при западане на лозитъ.

Причината на наследственото закържевяване си остава все неизвестна и за него могатъ да се формулиратъ само хипотези.

За щастие, закържевяването не се е показало катастрофална болестъ, както се е смѣтало преди двадесетъ години. То интересува обикновено малки пространства. Въ заразенитъ лозя то се явява въ ограниченъ размѣръ въ известни пунктове. Отъ тамъ се разпространява концентрично, но извънредно бавно.

М. Стефанова

Лозарството въ Ромъния и мъркитъ, които се взематъ за неговото подобрение

(Продължение отъ кн. 3 и край).

Състоянието на лозарството въ Ромъния може да ни на сърдчи, защото у насъ въ много отношения е модернизирано и напреднало, особено що се отнася до обработката на почвата, и извършване на всички културни операции, свързани съ отглеждането на лозата.

Видѣхме по пжтя си лозя, които действително не могатъ да съперничатъ на хубавитъ наши разработени и подредени хълмове и полета.

Ако у насъ винарствуването, особено между по-дребнитъ и селски производители е примитивно, то съ гордостъ можемъ да кажемъ, че всѣки българинъ е много добъръ лозаръ.

Винарствуването въ Ромъния, като имаме предвидъ пресбладаващитъ директни сортове, несортирани лозя и разнообразни сортове безсистемно разхвърлени, не е въ класическо състояние.

Гроздобера почва къмъ 20—25 септемврий и продължава до края на октомврий. Започва се съ ранозрѣющи сортове, мъстѣта, отъ които почти изключително се консумира въ форма на рѣзнакъ, и директнитъ сортове, които пъкъ следъ ферментацията отиватъ къмъ дестилериитъ.

Следъ това се започва гроздобера на другитъ сортове, който обикновено се прави въ физиологическата имъ зрѣлостъ. Малцина производители оставатъ гроздата до презрѣване, както у насъ се практикува.

Производството на червенитъ вина е намалено съ 90% поради неохотата съ която тѣ се купуватъ предъ страхътъ отъ имитацията имъ съ директнитъ сортове. Само известни производители притежатели сжщевременно и на реномирани избя про-

извеждатъ хубави червени вина отъ сортоветъ Cabernet Sauvignon, Negru-Vartos, Negru moale и пр.

Винифицирането между дребнитъ производители се извършва по много примитивенъ начинъ. Липсватъ специални избени помѣщения, винарски сѣдове и др. приспособления за едно модернизирано производство. По-големитъ производители притежаватъ по-добре наредени избени помѣщения и винарструването се извършва по-рационално, като се прави сортиране на гроздето, отдѣляне доброкачественитъ отъ разваленитъ и загнили грозда, употребяватъ се селектирани ферменти, калиевъ метабисулфитъ. Вината не се оставятъ да старѣятъ и винаги се продаватъ въ сѣщата година за реколтата.

Кооперативнитъ изби почватъ да се проагитирватъ и развиватъ.

Отъ своето винено производство Ромъния изнася незначителна частъ главно за Полша. Десертни грозда преди войната е внасяла, обаче, днесъ съ придаденитъ ѝ области е почнала да организира износъ, предназначенъ главно за Германия и Полша. Полагатъ се голѣми грижи отъ държавата за единъ системенъ износъ като се обръща внимание на сортировката и опаковката, подложени на държавенъ контролъ. Ромъния внася лозовъ материалъ — благородени лози, рѣзници, калеми и пр. главно отъ Алжиръ, Франция и България.

Лозарски институти — училища, разсадници, опитни станции, контролни лаборатории и пр.

Лозарската просвѣта въ Ромъния е съсрѣдоточена въ 7 училища, между които като най-висше специално се смѣта това въ Кишиневъ — Бесарабия.

Приематъ се студенти, завършили срѣдни земеделски и лозарски училища. Училището притежава колекция отъ винени сортове, опитно лозе, лаборатории, изби и пр. Непосрѣдствено съ училището е свързана и дейността на опитната лозарска станция, която се занимава и съ обща научна дейность, разпределена между 4 отдѣла: Лозарство, Винарска химия, Микробиология и Земледѣлска геология.

Останалитъ 6 училища иматъ практически характеръ. Тѣ притежаватъ лозя, изби за демонстративни цели. Всички сезонни работи въ лозята и избитъ се извършватъ отъ ученици.

Освенъ поменатитъ 7 училища при всѣки държавенъ разсадникъ съществуватъ допълнителни лозарски училища, които иматъ общъ подготовителенъ характеръ въ областта по лозарството. Курсътъ имъ е 3 годишенъ. Презъ зимата ученицитъ се запознаватъ съ общи познания по специалността въ опростена форма; презъ останалото време взематъ участие въ всички работи въ разсадницитъ, лозята, избитъ и пр.

Освенъ редовнитъ ученици, записани при тѣзи допълнителни училища, свикватъ се временни курсове за единъ периодъ отъ 20—30 дена презъ сезона на благородяването, въ които взематъ участие и лозари отъ околнитъ села.

На участниците въ тия курсове се дава после привилегията да образуватъ частни кооперативни разсадници по между си, които снабдяватъ по-дребнитъ лозари съ облагородени лози. Създаватъ се по този начинъ долу между широкитъ маси гнѣзда на лозарска просвѣта отъ каквато въ Ромъния се особено чувствува нужда.

Разсадниците сж създадени отъ държавата следъ опустошенията отъ филоксерата съ следнитъ задачи:

1. Да се спасятъ останалитъ мѣстни стари сортове.
2. Да увеличатъ и разпредѣлятъ безплатно или срещу минимално заплащане произведения за възобновяване на лозята лозовъ материалъ.

3. Да пропагандиратъ новитъ методи на отглеждане облагороденитъ лозя.

4. Да подготвятъ специалисти техници въ услуга на държавата или частни предприятия. Тѣзи чисто практически задачи на създаденитъ въ началото държавни разсадници биватъ превзети отъ частнитъ предприятия, а своитъ програми тѣ насочватъ къмъ други по-специални програми.

Днесъ организацията на лозарството въ Ромъния е разпредѣлена между следнитъ институти.

1. Четири Лозарски опитни станции: *Четате алба, Ланушна, Бужо и Яшъ.*

2. Две опитни и демонстративни лозя съ общъ характеръ — *Костижени и Петроаса.*

3. Шестъ райони опитно-демонстративни лозя и разсадници.

4. Единадесетъ демонстративни институти и разсадници, които иматъ и търговски характеръ — произвеждатъ и продаватъ подложки и облагородени американски лозя. Къмъ 7 отъ тѣзи разсадници има и допълнителни лозарски зимни училища.

5. Четири държавни изби — *Минишъ, Диосагъ, Дицио-Санъ-Мартинъ, Клауй.*

Презъ 1927 год. и 1928 год. сж създадени 3 станции за предупредителна служба по пероноспората подъ ръководството и контролата на заведующия фитопатологическата служба при Опитната станция въ Букурещъ г-нъ проф. Т. Савулеско. Презъ сжщото време е създадена и най-новата лозарска станция къмъ земледѣлската секция при университета въ Яшъ.

Освенъ държавнитъ разсадници сжществуватъ и 391 частни разсадници, които произвеждатъ лозовъ материалъ.

Изобщо цѣлата държавна активностъ по отношение лозарството е съсредоточена въ следнитъ три проблеми:

1. Да размножи, селекционира и контролира посадочния материалъ, полученъ отъ мѣстнитъ разсадници или внесенъ отъ вънъ. За цѣлта се правятъ проучвания на мѣстнитъ и чуждестранни сортове грозда (винени и десертни), които обхващатъ всички подробности, необходими за едно пълно ампелографично описание. Изпитва се афинитета имъ съ различни подложки, ботаническо описание на сортоветъ, качествата на мѣстята, полученитъ вина и пр.

2. Проучване и пропагандиране на модерните културни операции по отношение на лозата, както и новите методи на винифициране посредством опитните демонстративни и предупредителни станции, разсадници, изби и пр. служби, които въ последните години сериозно се организиратъ и отбелъзватъ една много голъма активностъ.

3. Пълна организация на службата по фалшификацията въ приготвянето и търговията съ алкохолни напитки.

Създадената служба по въпроса е узаконена отъ м. Юний 1927 год., обаче прилагането на закона започва по-късно когато и правилника по неговото приложение получава една окончателна форма.

Нормитъ за вината се работятъ отъ 1900 год. до 1928 год. Цѣлата страна е раздѣлена на 11 района всѣки отъ които се подраздѣля на по-главни околии. Споредъ голъмината на района и количеството на анализирани вината за тѣзи години е различно — между 100 — 250 проби бѣли и розови вина.

Нормитъ за вината отъ директните сортове грозда сж отдѣлно дадени. За всѣка околия се опредѣля минималния, максималния и срѣдния съставъ на вината и следъ това се общава за цѣлия районъ. Сжщевременно сж дадени и нормитъ за типови вина, получени отъ опредѣлени сортове грозда преобладаващи въ всѣки районъ.

За приложение на закона е организирана една доста широка служба изпълнявана отъ 3,376 лица разпредѣлени по следния начинъ.

Шестъ районни инспектори отъ Министерството на земледѣлието, които иматъ съдействието на:

- а) 1600 лѣкари—шефове на околийски, окръжни и общински центрове.
- б) 1200 сждии.
- в) 500 финансови органи.
- г) 70 агенти на лозарски синдикати.

Вънъ отъ тѣзи проблеми, които заангажирватъ вниманието на държавата за преуспѣването на лозарството и винарството, прокаранъ е и законъ, който забранява засаждането на винени сортове грозда въ низките мѣста, както и разпространяването на недоброкачествени директни сортове, което разпространение е дало действително едно обезпокоително положение за реномето на винарството въ Ромъния.

Държавата е създала сжщо и единъ постояненъ лозарски кредитъ, отъ които се осигуряватъ и загубитъ отъ градушка.

Лозарскитъ районни синдикати на брой 43, които иматъ на чело Общия лозарски съюзъ въ Букурещъ работятъ енергично за създаването по-добри цени на всички лозаро-винарски продукти, водятъ една усилена борба противъ нелоялната конкуренция на всички алкохолни напитки, получени отъ индустриаленъ спиртъ като конякъ, ромъ, ликьори и пр. и въ тая насока сж успѣли да намалятъ пласмента на индустриалния спиртъ съ 50%.

Ако въ настоящия моментъ на лозарството въ Ромъния не

може да се даде първостепенно мѣсто въ сравнение съ другитѣ лозарски страни, не може да не се отбележи факта, че се работи съ една голѣма упоритостъ за неговото преуспѣване.

Облагодетелствувана Ромъния съ богатитѣ поля на даденитѣ ѝ области има възможностъ да изразходва и много голѣми суми за подържането на една всестранна организация, за да коригира допуснатитѣ грѣшки въ миналото и постави лозарството на нуждната му висота.

ИЗЪ ПРАКТИКАТА И НОВОСТИ

Л. Ив. Даскаловъ
агрономъ — гара Павликени

За гроздовия сокъ съ натриевъ бензоатъ.

У насъ въпроса за производство на безалкохолень продуктъ отъ гроздето се наложи съ всичката му сериозностъ паралелно съ задълбочаване кризата въ лозарството. Разрешението му трѣбваше да стане бързо.

Трѣбваше да се намѣрятъ най-подходящитѣ форми и начина за преработка на гроздето, съобразявайки се съ това продукта да бѣде нагоденъ за масова консумация и при това съ минимални производствени разноси.

Отъ многото безалкохолни продукти получавани отъ гроздето сполучливо се предпочете като най-подходящъ за масова консумация гроздовия сокъ.

Като сръдство за приготвянето му се възприе и препоръча натриевия бензоатъ. Отъ тукъ започва грѣшката, която не закѣсне да даде своитѣ отрицателни резултати: голѣми загуби за стопанскитѣ производители и намаление консумацията на гроздовъ сокъ.

До преди две години натриевия бензоатъ бѣше позволенъ у насъ като сръдство за консервиране за съестни продукти въ доза до 0.5 гр. на литъръ. Тази доза е съвършено недостатъчна да гарантира що годе трайността на продукта, при нормални условия на съхранение.

Съ цель да се разреши и насърди приложението на натриевъ бензоатъ при приготвянето на гроздовъ сокъ, преди две години се позволи употреблението 1 гр. на литъръ мѣстъ. При това отъ мѣродавни сръди официално се препоръча натриевия бензоатъ като едва ли не едно отъ най-добритѣ сръдства за приготвяние на гроздовъ сокъ. Това разрешение и препоръка послужи като сръдство на непосредствено заинтересуванитѣ представители на натриевъ бензоатъ да развиятъ и тѣ една широка пропаганда за масовото му приложение при приготвяние на гроздовъ сокъ. Въ това имъ съдействуваха и длъжностни лица, като не липсваха и такива, които едва ли не писаха апология за чудотворнитѣ свойства на натриевия бен-

зоатъ и препаратитѣ, приготвени отъ него за приготовление на гроздовия сокъ.

И най-жалкото бѣше това че се прокарваше отъ официални срѣди едно мѣроприятие съ такава важностъ за нашето лозарство, безъ да се проучи предварително или паралелно поне отчасти и да се предаждатъ послѣдствията при нашата действителностъ. За зла честь и до днесъ почти нищо не е направено за изяснение на редицата въпроси свързани съ това производство.

Натриевъ бензоатъ и бензоена киселина.

Бензоената киселина е сложно органическо съединение отъ групата на ароматнитѣ киселини, които сж ароматни вжглородородни дето нѣкои отъ водороднитѣ атоми на затвореното вжглородно ядро сж замѣстени съ карбоксилната група COOH . Бензоената киселина има само една карбоксилна група.

Бензоената киселина е бѣло кристално тѣло, трудно разтворимо въ вода, лесно се разтваря въ спиртъ. Загрязана сублимира (направо се изпарява безъ да преминава въ течное състояние). Оставена на въздуха сжщо сублимира но по-бавно. Разтворена въ вода изпарява се заедно съ изпарението на водата. Има антисептични свойства, затова се употребява за консервиране, както салициоловата киселина съ която е близка по съставъ и устройство на молекулата.

Като киселина съ затворено вжглородно ядро, поета отъ организма на човѣка бензоената киселина не изгаря както въ случая изгаря винената, лимонената и др. киселини, а остава пакъ като киселина въ кръвта и само претърпява малки промѣни (превръща се на хипурова киселина и др.) и се изхвърля чрезъ пикочъта. Благодарение на това че не се разлага въ организма, бензоената киселина действува така че намалява алкалитета на кръвта. По сжщата причина алкалнитѣ соли на бензоената киселина, като натриевъ бензоатъ и др., не алкализиратъ кръвта както е съ солитѣ на винената, лимонената и др.

Натриевия бензоатъ е солъ на бензоената киселина съ метала натрий. Натрия е замѣстилъ водорода отъ карбоксилната група на бензоената киселина.

Натриевия бензоатъ е бѣлъ прахъ, лесно разтворимъ въ вода. Ако въ разтворъ отъ натриевъ бензоатъ се постави киселина, натриевия бензоатъ се разлага, като се получава бензоена киселина, а натрия се свързва съ прибавената киселина. Ако отдѣлената бензоена киселина е въ повече отъ колкото е разтворима въ дадената течностъ тя се отдѣля въ форма на кристалчета.

Самъ по себе си натриевия бензоатъ нѣма антисептични свойства. Употреблението му като антисептикъ се основава на способността му въ кисела срѣда да отдѣля бензоена киселина, която е антисептикъ. На това му свойство се основава и употреблението му за приготовление на гроздовъ сокъ. Прибавенъ въ млѣко, вода, или друга течностъ безъ киселини или въ мѣстъ

на която киселинитѣ сж предварително неутрализирани, натриевия бензоатъ не проявява почти никакви антисептични свойства.

За приготвление на гроздовъ сокъ, натриевия бензоатъ би могълъ да се замѣсти съ бензоена киселина, но употреблението на последната е по-трудно поради трудната ѝ разтворимостъ.

Отъ изложението е лесно да се заключи, че казаното за бензоената киселина, нейната хигиеническа стойностъ и пр. се отнася и за натриевия бензоатъ. При това нека прибавимъ и още, че много консуматори се оплакватъ отъ разслабителното действие на гроздовия сокъ, приготвенъ съ натриевъ бензоатъ. Гроздовия сокъ приготвенъ съ натриевъ бензоатъ има специфиченъ вкусъ и причинява слабо дразнене на гърлото, което го прави невъзможенъ за нѣкои консуматори.

Натриевия бензоатъ като срѣдство за консервиране на мѣстѣта.

Ако за насъ е важна хигиеническата страна при употреблението натриевия бензоатъ за приготвление на гроздовъ сокъ, не по-малко е важенъ въпроса за способността му да предпази гроздовия сокъ отъ разваляне.

Температурата на гроздовия сокъ при съхранението играе голѣма роля за способността на натриевия бензоатъ да го предпази отъ разваляне.

При доза 1 гр. бензоатъ на литъръ, температурата не трѣбва да надминава 15°C . При нашитѣ условия трудно е да се спази тази температура тъй като повече отъ избитѣ сж плитки и топли. При пренасяне и държане въ помѣщенията за продажба температурата е сжщо неблагоприятна за съхранение.

Не всички микроорганизми се отнасятъ еднакво къмъ натриевия бензоатъ. Така напр. виненитѣ ферменти макаръ и при благоприятна температура почти не работятъ при 1.5 гр. бензоатъ на литъръ мѣстъ, докато при сжщитѣ условия млѣчно-киселитѣ бактерии и оцетнитѣ ферменти работятъ добре и едва къмъ 3 гр. бензоатъ се затруднява тѣхното действие.

Наличнитѣ киселини въ мѣстѣта сж отъ голѣмо значение при съхранението ѝ. Мѣстѣта получена отъ памидъ и нѣкои др. сортове често е необходима за съхранението по сжщата причина.

Намирашитѣ се въ мѣстѣта желѣзни, калциеви, алуминиеви и др. съединения, които попадатъ отъ прѣстѣта при бране на гроздето, сж неблагоприятни за консервирането защото съ тия метали бензоената киселина образува неразтворими съединения, които нѣматъ антисептични свойства.

Въ резултатъ на редицата неблагоприятни условия, които сж на лице при нашата действителностъ, още въ началото на съхранението като резултатъ отъ действието на микроорганизмитѣ настѣпватъ промѣни въ гроздовия сокъ. Тамъ дето тия промѣни сж въ по-интензивна форма се забелѣзва шуптене, което се дължи на отдѣлящия се въгледвуокисъ. Гроздовия сокъ стои разжтенъ. При по-слаба промѣна се отдѣля по-малко въглероденъ двуокисъ и избистрянето върви бавно за да се ускори

при настъпване на зимните студове. Въ тоя случай производителитѣ мислятъ, че запазването на гроздовия сокъ е свършено. И при най-добрата манипулация при приготвянето на гроздовъ сокъ е ли температурата къмъ 15°C почватъ макаръ и бавни процеси, които даватъ своето отражение, както върху вкусовитѣ качества, така и върху трайността на гроздовия сокъ.

Процеситѣ, ставащи въ гроздовия сокъ сж отъ най-различно естество въ зависимостъ отъ различни условия и различнитѣ агенти, причиняващи тия процеси.

Виненитѣ ферменти обикновено предизвикватъ промѣни въ гроздовия сокъ при температура надъ 15°C и при натриевъ бензоатъ по-малко отъ 1 гр. на литъръ. Въ случая като краенъ продуктъ отъ захарта въ гроздовия сокъ се образува спиртъ. Този процесъ, обаче, никога не бива единствения затова никога не се получава добро вино отъ такъвъ гроздовъ сокъ. Обикновено тукъ се намѣсватъ оцетнитѣ ферменти, които превръщатъ образуванния спиртъ на оцетна киселина и се получава оцетъ.

При доза 1 гр. и повече на литъръ обикновено винената ферментация се проявява слабо, а заема надмощие млѣчнокиселата ферментация, дължаща се на млѣчнокиселитѣ бактерии, които направо атакуютъ захарта и я превръщатъ въ млѣчна киселина. Имали сме случай да констатираме до 11 гр. млѣчна киселина на литъръ гроздовъ сокъ, при съвсемъ незначително количество спиртъ.

Понеже млѣчнитѣ бактерии атакуютъ направо захарта тѣ проявяватъ своето действие независимо отъ действието на виненитѣ ферменти. Не е така, обаче, съ оцетнитѣ ферменти, които работятъ при наличността на образуванния отъ виненитѣ ферменти спиртъ.

Когато се развиватъ и тритѣ изброени процеси еднакво интензивно получава се оцетъ съ неприятна миризма и вкусъ. Ако най-силно се развива млѣчното кисване получава се продуктъ съ свършено неприятна миризма и вкусъ негоденъ за консумация.

Действието на млѣчнитѣ бактерии се проявява почти въ всѣки гроздовъ сокъ само че въ различна степенъ поради което не винаги се чувствува при консумация. Това, обаче, лесно може да се установи при анализа, а въ много случай и при сравнение вкуса на гроздовия сокъ съ натураленъ такъвъ.

Но не сж само изброенитѣ процеси, които ставатъ въ гроздовия сокъ, приготвенъ съ натриевъ бензоатъ. Въ процеса на съхранението се забелязва едно намаление на консервиращата способностъ на бензоата. Това се обяснява отчасти съ свързване бензоената киселина съ нѣкои метали съ които образува неразтворими съединения, отчасти съ излитане на частъ отъ сжщата заедно съ изпарението на водата отъ гроздовия сокъ, което е незначително, а и съ това че микроорганизмитѣ съ време отчасти се нагаждатъ къмъ бензоената киселина. Но всичко това не е достатъчно за разрешението на въпроса. Много отъ наблюденията творятъ въ полза на предположението, че нѣкои микроорга-

низми иматъ способността при известни услови да атакуватъ бензоената киселина и като я превръщатъ на сродни ней съединения да намаляватъ консервиращата ѝ способностъ.

Въпроса за действията на микроорганизмитъ въ гроздовия сокъ е много по сложенъ отъ колкото можемъ да си го представимъ на пръвъ погледъ. Това е единъ комплексъ отъ непроучени явления и взаимодействия, дължащи се на микроорганизми поставени да работятъ при различни условия на съхранение, различенъ съставъ на гроздовия сокъ, количество на бензоата и др. Основното проучване на всички тия въпроси и нови, които бѣха се явили въ процеса на това проучване е повече отъ належащо защото е свързано съ разрешение на въпроса за мѣстото на натриевия бензоатъ при приготвяне на гроздовъ сокъ.

Каквито и да сж, обаче, резултатитъ отъ проучванията, приложението на натриевия бензоатъ при приготвяне на гроздовъ сокъ трѣбва да бжде едновременно сръдство и трѣбва да се работи усилено за прсучване и въвеждане на по-свършени начини за да се получи по-доброкачественъ и траенъ продуктъ и съ малки производствени разноси. Такива възможности не липсватъ но е нужна правилна постановка на въпроса и повече подкрепа и работа. Съ това ще се спаси и засили едно производство, което е отъ голѣмо значение за лозарството у насъ.

М. Стефанова

Доливане на вината.

Виното е единъ твърде деликатенъ продуктъ и грижитъ за него не се изчерпватъ следъ преферментирането му и оставянето въ избата. Най малкитъ и незначителни причини могатъ да развалятъ добрия му вкусъ, букетъ и да промѣнятъ качеството му. Следъ правилно изведената ферментация то претърпява непрекъснато редица манипулации, отъ които ще зависи неговата доброкачественостъ и трайностъ.

На първо мѣсто това е да се държатъ сждоветъ винаги пълни. Новото вино, следъ първата си ферментация прекарва и допълнителна, бавна ферментация, следъ която се окончателно избистря. При това, обаче, нивото на течността, която се е напълно успокоила се понижава. Освенъ това, презъ поритъ на сжда става едно постепенно, макаръ и много бавно изпарение, което се увеличава и отъ въздуха, идващъ въ съприкосновение съ виното, било въ по-горнитъ пластове или пъкъ презъ поритъ на сжда.

Всички тия намаления въ количеството на виното, наричени „*фира*“ не сж постоянни и се намиратъ въ зависимостъ съ годишното време, възрастта на виното, естеството на бѣчвитъ, изложението на избата и пр.

Младитъ вина даватъ много по-голѣма *фира* отъ старитъ, лѣте сждата е повече отколкото зимно време. Приема се общо за първата година едно намаление 6—7%.

Грижата за вината трѣбва да бѣде непрекъснатата, за да не остава сѣда празенъ, защото се дава възможностъ съ по-големия достѣпъ на въздухъ да се развиятъ болести въ вината, на първо мѣсто цвѣтясването и вкисването. По-беднитѣ на спиртъ вина сѣ особено много предразположени къмъ тия заболявания, затова навременното и постоянно доливане на вината не трѣбва да се пропуска въ никой случай.

Доливането на вината се прави обикновено съ едно и сѣщо вино, като се внимава образуванія по повърхостта на виното цвѣтъ да не се потопи, а да се издига съ нивото виното и въ последствие леко да се изчисти. Да се внимава сѣщо при доливането кварзаната струя вино да не раздвижи утаената винена каль.

Доливането трѣбва да се повтаря много често. Добрия винарь трѣбва да долива всѣки день, първия месецъ презъ 4 дни втория и следващитѣ месеци презъ 10—15 дни, ако иска да избѣгне цвѣтясване и вкисване на вината си.

П. Костовъ

Агрономъ лоз. оп. станция

Царевичната шума като превързоченъ материалъ

Следъ филоксерната криза културата на лозата изисква маса допълнителни разходи въ трудъ и материали. Освенъ разноска за борба съ болести и неприятелѣ, лозаря е принуденъ да харчи доста сръдства за подпори и превързочни материали. Облагороденитѣ лози се развиватъ буйно и отглеждането имъ безъ превързване е невъзможно. За широката практика рафията е най-употрѣбвания материалъ за връзване. Тя се внася отъ странство.

Ликото отъ липата, конопената прежда, тънката желѣзна тель, деше отъ пашкулитѣ, кумунигата, макаръ че сѣ въ употреблението не можаха да измѣстятъ рафията, чиито вносъ остава сѣщия, а цената ѣ е съ тенденция къмъ повишение. А лозаритѣ, чиито произведения се продаватъ на цени често непокриващи производственитѣ разноси при отглеждането на лозата, искатъ на всѣка цена да намалятъ разходите си.

По този пѣтъ практични лозари почнаха да употребяватъ шумата отъ царевича, която е почти незапазенъ продуктъ. Шумата отъ царевича, това сѣ листата, които обвиватъ плода и носятъ различни мѣстни наименования — шума, шушлопъ, ломуна, бѣленица, бѣловина и пр.

Отъ досегашната употреба на царевичната шума може да се каже следното: за лозята, отглеждани на телена конструкция шумата *превъзхожда* рафията въ всѣко отношение и може напълно да ѣ замѣсти защото: 1. Шумата е *здрава* — изтрайва 2—3 години на тельта; 2. По-лесно и по-здравосе завързва отъ рафията и 3. *Евтина* — най-важното преимущество.

При отглеждане лозата на колове царевичната шума може да се употребѣи съ успѣхъ при първото връзване на бързацитѣ,

а така също и при третото и по-последни превързвания. При вързване на цъла главина трѣбва предварително да се навързватъ 3—4 листа заедно, защото тя е кжса, за да обхване главината. Шумата се наиксва въ вода преди да се употреби.

На възражението, че навързването на листата би отнело време отговарямъ: при нашитѣ селски и трудови условия (зимната почивка и пр.) това възражение не търпи критика. Отъ друга страна при наличността на другитѣ изброени по-горе материали, чийто качества се провѣрватъ и за които ще се съобща следъ извеждане на съответнитѣ опити — смѣло може да се каже, че употребата на рафия при нейната недостъпна цена и усиленитѣ години, които страната прекарва, престѣпление спрямо собствени и народни интереси върши лозаря, който позволява да се изнася народната пара за материали, които царевичната шума достойно може да замѣсти.

В. В. Стрибърни.

Червивостъ на черешовитѣ плодове.

Едно отъ честитѣ явления при узрѣлитѣ вече плодове на нашитѣ череша е тѣхната червивостъ. На гледъ плодоветѣ сж напълно здрави, обаче, въ вътрешността на месото около костилката, при всѣки засегнатъ плодъ се забелѣзва ясно едно бѣло-жълто червейче, безъ крака, безъ видима глава, съставено отъ 13 членчета и напълно дорасло достигащо до 5—6 м. м. Това е лаврата на така наречената *черешова муха* (*Spilographa cerasi*). Това насѣкомо напомня много на обикновенната домашна муха, само че има по-кафявъ, почти черенъ цвѣтъ и най-характерни сж тукъ дветѣ крила, които сж дълги 4—5 м. м. Тѣ сж прозрачни и съ три напрѣчни черно-кафяви препаски, отъ които външната обхваща и горния край на крилата.

Възрастната муха се появява къмъ края на априлъ или първата половина на май. За храна тя употребява сладки течности, които се излчватъ често отъ листата и пжкитѣ. Когато плодоветѣ наблизатъ своята зрѣлостъ, оплодената женска пробива съ своето яйцеполагало върху всѣки плодъ по една дупчица и тукъ снася по едно яйце. Следъ време мѣстото отъ дето яйцето е вкарано въ плода нараства и външно не може да се забелѣжи нищо. Една муха може да снесе 300—400 яйца. Следъ 3 дни отъ яйцето се излупва ларва. Тя преминава въ вътрешността на плода и се храни съ месото около костилката. Нападнатитѣ плодове често падатъ и загиватъ. Следъ около 2 седмици ларвата излиза отъ плода, минава въ земята и на едно дълбочина 3—5 см. се превръща въ какавида. Въ това състояние зимува и на следната пролѣтъ се явява мухата.

У насъ черешовата муха е разпространена твърде много. Най-много засѣга късно-зрѣещитѣ сортове и често 80% отъ плодоветѣ сж червиви. Консумацията на подобни плодове не представлява никаква опасностъ, обаче, щомъ червивостъта бжде за-

белѣзана, плодоветѣ ставатъ неапетитни, въпрѣки своя най привлекателенъ външенъ изгледъ. Макаръ и по-рѣдко, но сѣция този неприятель засѣга понѣкога и зарзалитѣ

Срѣдствата, съ които разполагаме за борба съ този опасенъ за черешовия плодъ неприятель сж следнитѣ;

1. Пълно обирание на черешовитѣ плодове и тѣхното изнасяне изъ градинитѣ, преди да сж излѣзли ларвитѣ.

2. Най-щателно събиране и унищожаване на падналитѣ по земята плодове,

3. Дълбоко есенно прекопаване около и подъ дърветата. Съ това какавидитѣ попадатъ по дълбоко, отколкото трѣбва и загиватъ.

4. Умъртвяване на мухитѣ съ отровни подсладени течности. Добра такава смѣсь е следната:

20 грама натриевъ арсенатъ

500 грама гликоза или захаръ

1 литъръ вода.

Тази смѣсь се боядисва съ зелена или синя боя и въ нея се потапятъ отдѣлни клонки отъ черешитѣ и то предимно отъ къмъ южната страна на дърветата. Мухитѣ като попаднатъ върху смѣсьта лижатъ отъ нея и умиратъ.

Приложението на това срѣдство може да даде много добри резултати, обаче, въ близко съседство дето то се прилага, не бива да има пчели, защото могатъ и тѣ да пострадатъ.

ПРОПАГАНДА НА ВИНОТО И ГРОЗДЕТО.

К. Печевъ

Л. О. станция — Плевенъ.

Виното като питие.

Виното е продуктъ полученъ отъ ферментацията на прѣсно грозде или отъ мъстѣта на прѣсно грозде. Химическия съставъ на виното е много сложенъ. Въ общи думи, то съдържа чиста растителна (плодова) вода, обикновенъ (етиловъ) алкохолъ, естери, като енаитовия, алдехиди, като ацеталдехидъ, органически киселини, като винена, ябълчна и др., минерални материи и киселини, захарни вещества, трѣпчиви, багрилни и органически материи, витамини и радиоактивни елементи.

Благодарение на органическитѣ киселини виното е вкусно и приятно питие, което угася жаждата, повишава апетита, улеснява храносмилането, предпазва отъ редица заразителни болести.

Поради това, че органическитѣ киселини на виното спомагатъ за алкализизирането на кръвѣта, то виното има едно сигурно и благотворно действие върху смилането и асимилацията на храната. Минералнитѣ съставни части на виното играятъ не помалко благотворна роль и затова лѣкаритѣ често препоръчватъ червеното вино за усиление на анемични и слаби.

Азотнитѣ материи, въпрѣки че се намиратъ въ малка доза, сж напълно смислаеми и увеличаватъ значително стойността на виното.

Органическитѣ киселини, заедно съ алкохола действуватъ дезинфекционно въ човѣшкия организъмъ, а при това, като се прибавятъ и захарнитѣ материи при ликьорнитѣ вина, му даватъ голѣма мускулна сила и енергия. Но покрай изброенитѣ материи, които сж лесно опредѣлими отъ химията и познати отъ дълго време, сжществуватъ други елементи, които отъ гледна точка на храненето и здравно действие върху организма сж много ценни и отъ голѣмо значение — това сж витаминитѣ и радиоактивнитѣ елементи на виното.

Съ пѣстрия брой витамини виното оказва най-чудодейно влияние върху човѣшкия организъмъ.

Научно е доказано, че необходимитѣ калории, донесени съ храната не сж достатѣчни да подържатъ едно правилно функциониране на човѣшкия организъмъ, а сж необходими още елементи, които съ своето присѣствие само допринасятъ много, това сж именно витаминитѣ и радиоактивнитѣ явления. Храната сама, безъ фактора витамини неможе да поддържа организма въ добро състояние.

Необходимо е храната да съдържа въ сжщото време и витамини, защото въ противенъ случай организма спира да функционира правилно и последствията сж рахитизъмъ при младитѣ и общо отслабване и болести при старитѣ. Тѣзи фактори сж вече познати подъ името витамини (фактори на живота) и сж раздѣлени на две основни групи, въ зависимостъ отъ тѣхното съдържание и свойства.

Първата група съдържа тѣзи, които не съдържатъ азотъ и сж разтворими въ мастни материи. Такъвъ е фактора А, витаминъ на растенето или витаминъ антирахитиченъ и фактора Е, който играе роля при размножаването.

Втората група съдържа витаминитѣ разтворими въ вода, като фактора В, който играе роля при храненето и фактора С антискорбутиченъ. Тѣзи фактори на живота, съ малко изключение не се срѣщатъ въ животинската храна, а напротивъ, тѣ се срѣщатъ най-вече въ храната на растителното царство — зеленчуцитѣ, семената, плодетѣ, гроздовия сокъ, виното и др. Американцитѣ въ своитѣ изучавания сж намѣрили, че гроздето не съдържа витаминитѣ отъ първата група, когато напротивъ, то е много богато на витаминитѣ отъ втората група т. е. витамина на храненето и витамина противъ скорбута, отъ кждето тѣ преминаватъ много естествено въ виното и отъ кждето виното е интересно като храна отъ гледна точка на физиологията и биологията. И затова отъ дълго време виното е познато като срѣдство противъ скорбутъ и практически това се потвърди презъ време на войната по следния начинъ: две морски военни единици, едната французка, а другата английска стоели дълго време въ водитѣ на южното море.

Французкитѣ моряци получавали вино при храненето, когато английскитѣ получавали черешова ракия (виски). Французитѣ останали до край здрави, когато англичанитѣ заболявали отъ скорбутъ. Въ 1922 год. въ едно съобщение на Националното д-во по „Хигиена и хранене“ въ Франция M-me L. Rondio и D-г P. Portier съобщаватъ резултата отъ своя опитъ, направенъ върху животни, който опитъ има за целъ да докаже, че виното има голѣма стойностъ като носителъ на витамини, тѣ констатирали, че животнитѣ хранени съ храна, лишена отъ витамини, въ скоро време проявявали признаци на заболяване отъ скорбутъ, но щомъ като въ дажбата прибавятъ порция вино тѣ бързо се оправяли. Опититѣ сж били разширени, като се съпоставило действието на виното съ това на мѣстѣта и въ резултатъ се получило, че действието на виното било сжщото, като това на мѣстѣта. Направени били опити и съ предварително загрѣвано вино, обаче, опититѣ излѣзли отрицателни, защото при загрѣването виното изгубва витаминитѣ си.

Както се вижда, виното е безспорно единъ носителъ на витамини.

Радиоактивността на виното. Много минерални води сж препоръчвани противъ много болести благодарение на своята радиоактивностъ. M. M. Nodon и Cuvier съобщаватъ, че виното е радиоактивно и неговата стойностъ като такова е $\frac{1}{10}$ — $\frac{1}{100}$ отъ тази на Юраниумъ. Радиоактивността на виното е отъ сжщото значение и количество като това на много прочути минерални води. Отъ друга страна изглежда, споредъ опититѣ на горнитѣ двама учени, че бѣлитѣ вина сж съ по-силна но варираща радиоактивностъ, когато червенитѣ вина представляватъ една постоянна радиоактивностъ. Горнитѣ учени доказватъ още, че радиоактивността е обратно пропорционална на алкохолното съдържание и право пропорционална на съдържанието на екстрактивнитѣ материи. Количеството на тѣзи фактори все пакъ зависятъ отъ много условия, а именно отъ сорта, почвата, климатътъ, начина на обработка и пр.

Затова виното неможе да бжде превъзходвано като питие, нито като храна, нито по вкусъ, нито по лѣчебни и здравни свойства *отъ никое друго алкохолно питие*. Съ право великия ученъ Пастьоръ казва: „Виното е едно отъ най-здравословнитѣ питания“, а пакъ учения химикъ Либихъ твърди, че „тамъ, където употребяването на виното става умѣрено, болеститѣ и епидемиитѣ сж рѣдкость“. Споредъ проф. D-г Payronnet, „виното вземано умѣрено и редовно, то е едновременно хранително питие, апетитно и укрепително, но когато се прекалява е вредно“.

Следователно, отъ всички алкохолни напитки виното има най-висока стойностъ като храна и питие, стига да се взема умѣрено.

СЪЮЗНИ И ДРУЖЕСТВЕНИ

При приемане бюджета на Българския Лозарски съюзъ за настоящата 1934 год., четиринадесетиятъ редовенъ лозарски конгресъ, като взема предвидъ :

1. Че тежеститъ за материалната издръжка на лозарскитъ сдружения трѣбва да бждатъ по справедливо разпредѣлени.

2. Че въ сдруженията трѣбва да се привлѣкатъ възможно повече лозари и да станатъ морално и материално много мощни.

3. Че материалната издръжка на Съюза трѣбва да бжде осигурена, за да може да развива още по-голѣма дейность

РЕШИ:

Членския вносъ за настоящата година да бжде за всѣки членъ на сдружението по (2) два лева годишно на декаръ лозе, като минималната вноска е (10) десетъ лева.

Минималната вноска отъ десетъ лева ще се събира значи отъ членове, които притежаватъ до петъ декара лозе. Отъ всички други ще се събира по два лева на декаръ.

Половината отъ събраната сума остава въ касата на сдружението за посрѣщане на свои разходи, а другата половина се внася въ съюзната каса и съставлява годишния членски вносъ на сдружението къмъ Съюза.

Желателно е една часть отъ следуемия се членски вносъ къмъ Съюза да се изпраща до къмъ края на месецъ юний, а остатъка до края на годината, като винаги се представя и списъкъ на членоветъ, съ обозначение кой колко декара лозя притежава.

Положението на пазаря.

Намираме се вече предъ една почти завършена кампания на последната реколта. Климатическитъ особености на изтеклата година благоприятствуваха съ малки изключения за една богата въ количествено отношение реколта, докато качеството на по-голѣмата часть не бѣ задоволително. Пласмента на вината, както за странитъ износители, така и на вжтрешнитъ пазари бѣ доста затрудненъ. Подържанитъ твърди и високи цени за доброкачественитъ вина продължаватъ и производителитъ, които притежаватъ доброкачествена стока, навсѣкжде се въздържатъ и изчакватъ за по-високи цени.

Отъ друга страна поради високитъ цени, голѣми сдѣлки не сж сключвани и оживлението на пазаря се подържа много изкуствено, тъй като купувачитъ, разчитайки само на сигуренъ пласментъ сж се задоволявали да купуватъ най-необходимото количество.

Погледитъ на винарската економика сж обърнати къмъ бждащата реколта, за която перспективитъ не сж още ясно очертани, понеже се намираме още въ началото на развитието ѝ.

Състоянието на лозята и изгледитъ за новата реколта.

Следъ едно благоприятно иззимуване на лозята почти навсѣкжде, безъ да се забележатъ повреди отъ измръзване, развитието имъ отива много правилно. Необикновено сухата година не се е отразила досега вредно върху вегетацията на лозята. Най-голѣмиятъ пакостникъ — перо-

носпората — споредъ сведенията, съ които разполагаме, поради неблагоприятнитѣ за развитието ѝ условия не е нанесла до сега поражения, а сѣщо не се отбелѣзватъ и други вредители, като гроздовия молецъ и пр.

Реколтата въ сегашното си състояние е много добра, съ правилно разпредѣленъ плодъ, особено десертнитѣ грозда, за които се полагатъ и по-големѣ грижи и внимание отъ производителя, се намиратъ въ много обещаващо състояние. Обаче, много рано е да се говори съ положителностъ, понеже сѣществуватъ много още източници за опасения отъ страна на лозаритѣ.

Надеждитѣ, които нашитѣ лозари възлагатъ на десертнитѣ сортове грозда респ. Афузъ-Али и Димятъ сѣ много голѣми и мнозина намиратъ като единственъ сигуренъ отдушникъ отъ потискащата лозарското съсловие криза, износътъ и пласмента на нашитѣ десертни грозда въ чужбина.

Действително последнитѣ нѣколко години ние сме свидетели на единъ нарастващ износъ на нашитѣ десертни грозда и повишенъ интересъ на чуждитѣ пазари къмъ българското грозде. Между главнитѣ пазари, където нашето грозде намира пласментъ, на първо мѣсто се очертаватъ: Австрия, Германия, Чехия, Полша, Швейцария и като най-новъ пазаръ — Англия. Общо за 1933 год. на тия пазари сѣ намѣрили пласментъ 2012 вагона грозде на стойностъ 132,792,000 лева. Между всички лозарски, овощарски и зеленичарски артикули, десертнитѣ грозда напоследъкъ се очертаватъ като най-важенъ и доходенъ артикулъ за една международна обмѣна и най-надежденъ пътъ за възстановяване равновесието на разстроено економическо положение на лозарството ни.

Това благоприятно положение се дължи въ голѣма степенъ на установяване законодателни положения, съ които се изправиха много грѣшки и се вмѣкна компетентността на агрономическата властъ, както при производството, така и при контрола за износа, на чело съ Министерството на земледѣлието.

Благодарение на много строгия контролъ упражняванъ при износа на гроздето можахме да се наложимъ на голѣмитѣ европейски пазари и да затвърдимъ довѣрието къмъ българското грозде.

Площта на засаденитѣ съ десертни грозда лозя ежегодно се увеличава и заедно съ това трѣбва да се увеличаватъ и грижитѣ за намяране и запазване сигурни пазари за нашитѣ десертни грозда.

Нека се надѣваме, че Министерството на земледѣлието отново се застане на чело и ще организира съ своитѣ подведомствени органи единъ правиленъ износъ, като се предполага че тази година, ако условията бждатъ благоприятни, ще имаме увеличено производство на десертни грозда.

St.

Вносътъ на спиртни напитки въ С. А. Щати.

Председателътъ на С. А. Щати съ решение на 10 мартъ т. г. преустановява контингентирането вноса на спиртнитѣ напитки и установява единъ опитенъ периодъ за свободенъ вносъ на сжжитѣ артикули.

Новиятъ режимъ, който влѣзе въ сила на 1 май т. г., когато изтекоха сроковетъ на контингентнитѣ споразумения, сключени съ разни държави за вносъ на спиртни напитки въ С. А. Щати, ще бжде установенъ отначало за единъ кратъкъ периодъ отъ 30 или 60 дни. Митническото облагане ще остане за сега сжщо.

Причинитѣ, които сѣ продиктували тази промѣна били нѣколко. Най-главната е недостатъчността на контингентитѣ, разрешени за вносъ, поради което ценитѣ на напитокитѣ сѣ твърде високи, и контрабандиститѣ намиратъ възможностъ да продължаватъ своята оживена търговия и лишаватъ фиска отъ очакванитѣ приходи отъ акцизитѣ. Въ началото, когато се вдигна възбраната, били издадени 604 четириме-

сечни позволителни за 12,837,244 галона напитки. Въ началото на втория периодъ издадени били 774 позволителни за 2 месеци срещу 1,217 молби за едно количество отъ 8,070,361 галона вмѣсто 49,940,076 галона, колкото сж поискали заявителитѣ.

Предвижда се, че за новия свободенъ периодъ, който започва на 1. май, ще бждатъ внесени отъ 20 до 25 милиона галона. Американското правителство намира, че съ този новъ вносъ ще се създаде въ страната единъ запасъ отъ напитки, достатъченъ за да се понижатъ ценитѣ и да се отнеме всѣкаква доходностъ на контрабандата.

Една втора причина за промѣната е, че досегашната процедура за издаване на позволителни се оказа твърде сложна и бавна.

Най-сетне, преимуществата, които правителството е очаквало да получи срещу отпускането на контингентитѣ, не оправдало очакванията. Съ изключение на единъ увеличенъ контингентъ за вноса на американски ябълки и круши въ Франция, на американски тютюнъ въ Испания и на свинска масъ въ Англия, никакви по сжществени придобивки не сж били получени.

Какъвъ ще бжде окончателния режимъ следъ изтичането на пробния периодъ, това е още рано да се предсказва. Сжществуватъ, обаче признаци, че контингентитѣ ще бждатъ възстановени. Тѣ вѣроятно ще бждатъ предметъ на възвестенитѣ отъ председателя на Републиката търговски договори, които тепърва ще бждатъ сключени съ цель да се съживи американската външна търговия, която въ сравнение съ 1929 г. е спаднала по обемъ на 52%, а по стойностъ на 32%.

Изъ сп. „Економ. прегледъ“

Състояние на лозята.

Лозята продължаватъ да се развиватъ много добре. Навсѣкжде цвѣтенето е много благополучно и гроздето е завързало добре. Иматъ добъръ завръзъ и изреливитѣ сортове, като напр, сорта Чаушъ.

Пероноспората се е явила много нарѣдко и то въ видъ на единични петна по листата. Лозовия молецъ е сжщо въ много ограниченъ размѣръ. За други болести не се съобщава нищо отъ лозарскитѣ райони.

Ресата по Афузъ-Али е изобилна въ Южна България, а по-малко въ Северна. По отношение на развитието на лозитѣ Северна България за сега е по-напредъ.

Въ началото на м. юний може да се очаква омекване и зрѣене на сорта Перлъ де Ксаба.

Н. Н.

Лозаро винарскитѣ кооперации лозарскитѣ дружества и по-интелигентнитѣ и вещи лозари се умоляватъ да изпратятъ най-късно до 15 августъ т. г. въ редакцията — Плѣвень вѣрни сведения за състоянието на лозята въ районитѣ си, вѣроятната по количество и качество реколта, наличнитѣ вина и ракии и ценитѣ имъ за да ги помѣстимъ въ кн. 5 въ бюлетина. Отъ вѣрността и пълнотата на даденитѣ сведения ще се ориентиратъ по-правилно лозаритѣ и търговцитѣ, но ще се възползуватъ преди всичко лозаритѣ.

Да се обърне по-сериозно внимание на сведенията за десертнитѣ грозда, количество по сортове.

Износа на грозде отъ България въ вагони презъ 1931, 1932 и 1933 год. по консумативни центрове.

I. Германия				II. Австрия			
1931 г.	1932 г.	1933 г.		1931 г.	1932 г.	1933 г.	
1. Берлинъ	143	182	173	1. Виена	285	321	478
2. Дрезденъ	27	43	82	2. Салцбургъ	2	—	8
3. Лайпцигъ	25	41	129	3. Линцъ	—	—	1
4. Ботенбадъ	25	390	222	4. Вилахъ	—	—	2
5. Хамбургъ	18	41	115	Всичко			287 321 489
6. Бреслау	17	36	84	III. Чехия			
7. Мюнхенъ	4	14	82	1. Прага	35	66	74
8. Франкфуртъ	1	—	19	2. Бърно	—	—	5
9. Хале	1	—	10	3. Цвилкау	—	—	5
10. Хемницъ	4	15	23	4. Пилзень	—	—	4
11. Кьолнъ	—	12	35	5. Злинъ	—	—	1
12. Одербергъ	—	26	—	6. Тетшенъ	—	—	13
13. Штутгартъ	—	2	10	7. Бохуминъ	6	—	4
14. Пасау	—	—	3	Всичко			41 66 106
15. Щетинъ	—	—	14	IV. Полша			
16. Кьонигсбергъ	—	—	11	1. Варшава	43	23	67
17. Карлсруе	—	—	7	2. Лодзъ	—	1	15
18. Зебрккe	—	—	9	3. Катовица	—	—	31
19. Хановеръ	—	—	7	4. Лвовъ	—	1	35
20. Магдебургъ	—	—	7	5. Краковъ	—	—	2
21. Кьолбергъ	—	—	6	Всичко			43 25 150
22. Бременъ	—	—	5	V. Швейцария			
23. Гьорлингъ	—	—	5	1. Цюрихъ	1	14	22
24. Нюрнбергъ	—	—	4	2. Буксъ	1	2	145
25. Дандигъ	—	—	4	3. Базелъ	—	—	11
26. Манхаймъ	—	—	1	4. Бернъ	—	—	4
27. Каселъ	—	—	2	Всичко			2 16 182
28. Бишозелъ	—	—	1	VI. Белгия			
29. Бифелъ	—	—	1	1. Брюкселъ	—	1	6
30. Полклофъ	—	—	1	Всичко			— 1 6
31. Фолинкофъ	—	—	1	VII. Англия			
32. Бикстофиза	—	—	1	1. Лондонъ	—	—	2
33. Балбергъ	—	—	1	Всичко			— — 2
34. Дюселдорфъ	—	—	1				
35. Есенъ	—	—	2				
36. Кандарцинъ	—	—	6				
37. Плауенъ	—	—	4				
38. Подмоклии	—	—	19				
Всичко							
	265	802	1077				

РЕКАПИТУЛАЦИЯ

	1931 год.	1932 год.	1933 год.
1. Германия	265	802	1077
2. Австрия	287	321	489
3. Чехия	41	66	106
4. Полша	43	25	150
5. Швейцария	2	16	182
6. Белгия	—	1	6
7. Англия	—	—	2
Всичко			
	638	1231	2012

СЪОБЩЕНИЯ

Загуби отъ болести неприятели и природни стихии върху лозовата култура.

За последнитъ 6 години срѣдната загуба за цѣлата страна е:

1. Пероноспора	16.1 ⁰ / ₀
2. Оидиумъ	1.0 „
3. Гроздовъ молецъ	2.0 „
4. Градушка	8.5 „
5. Други неприятели и природни стихии	5.8 „

Всячко 33 4⁰/₀

По окръзи загубата е:

ОКРЪЗИ	Пероноспора	Оидиумъ	Бѣло гниене	Антракноза	Сива плесень	Гроздовъ молецъ	Сиви и др. червеи*)	Градушка	Пригоръ	Измръзване	Изрєсяване	Общо загуба
Пловдивски	7.0	0.5	0.2	0.2	0.8	2.2	—	4.3	4.7	—	1.5	21.4
Бургаски	19.9	2.5	1.6	—	0.15	4.8	—	6.9	0.9	2.9	2.9	43.0
Търновски	7.9	0.9	0.8	—	2.3	0.05	—	11.3	—	—	2.0	25.2
Ст.-Загорски	4.4	—	—	—	1.8	9.7	—	5.1	—	—	3.0	24.0
Врачански	17.0	0.5	0.5	—	1.8	—	—	22.3	0.4	—	2.3	44.8
Плѣвенски	7.8	—	—	—	3.5	—	—	6.1	—	0.1	3.3	20.8
Видински	7.5	—	—	—	5.3	—	—	11.0	2.5	0.1	4.0	30.4
Шуменски*)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Русенски	30.3	—	0.5	0.1	0.3	—	—	10.3	—	0.3	0.5	42.2
Хасковски	21.3	4.1	2.1	—	—	3.5	—	12.7	1	—	—	44.7
Варненски	15.0	4.2	1.2	—	—	0.16	—	1.3	3.9	1	1	27.7
Софийски*)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Кюстендилски	12.9	—	—	—	—	0.17	—	11.6	3	—	3	30.6
Гор.-Джумайски	42.5	—	—	—	—	3.9	—	—	—	—	—	46.4

Най-голяма загуба лозаритѣ иматъ за сега отъ пероноспората и градушката. За въ бъдаще гроздовия молецъ представлява голяма опасностъ.

При 959,315 декара лозя презъ 1932 год. за страната, при срѣдна загуба 33 4⁰/₀ народното стопанство губи надъ половинъ милиардъ лева ежегодно. Ето защо борбата трѣбва да се води масово противъ болеститѣ и неприятелитѣ, съ всички срѣдства и начини, а застраховката противъ природната стихия — градушката, трѣбва да стане задължителна за всички, за да бжде евтина и достъпна.

*) За означенитѣ окръзи и болести нѣма сведения.

ХРОНИКА.

Българският Лозарски съюзъ поздравява новото правителство — Министра на народното стопанство, изказвайки готовността си да даде своето съдействие за правилното разрешаване на всички ония въпроси, които сж свързани съ подобрене на лозарството и винарството въ страната.

Постоянното присъствие на Съюза ще се яви лично при министра, за да му изложи положението на нашия лозаръ.

Въ програмата на новото правителство фигурира между другото и монополизирането на известни производства, търговии и др. Между тия монополи е и този на еспирта и ракиитъ. Съгласно резолюцията на последния лозарски конгресъ, постоянното присъствие на Б. Л. съюзъ проучи въпроса по-обстойно и ще направи своето изложение кждето трѣбва.

Въ връзка съ монопола на спирта и ракиитъ е и ограничаването и регламентирането засаждането на нови лозя и овощни градини, по което Съюзътъ сжщо ще даде своя проектъ.

Първата партия синь камъкъ отъ 250 тона на Българския Лозарски съюзъ пристигна на Бургаското и Варненското пристанища на 10 май т. г., обезмита се и разпрати на организациитъ, които поискаха таквъ.

На 10 юний пристигна втората партия отъ 30 тона. Отъ нея има десетъ тона на Варненското пристанище, оставено на разположение на ония лозарски дружества и кооперации, които се нуждаятъ отъ синь камъкъ.

Внесеното презъ тази година до началото на м. юний количество синь камъкъ, заедно съ останалото отъ миналата година и произведеното въ страната възлиза на около 3,750,000 кгр. При наличността на една площъ отъ около единъ милионъ декара лозя и при една нормална година, когато се извършватъ три прѣсканета, помнатото количество синь камъкъ нѣма

да бжде достатъчно. При една дъждовна година, когато става нужда и отъ четвърто прѣскане и отъ повтаряне на напръсканото и измито отъ дъжда, недостига би билъ още по-голямъ.

За осигуряване лозаритъ съ достатъчно синь камъкъ и за осуетяване на каквато и да било спекула съ този химикалъ, Кооперативната Централа на лозаритъ въ България поиска съевременно отъ Българската Народна Банка контингентъ за вносъ на 400 тона синь камъкъ. До 10 юний Б. Н. Б. не бѣше още съобщила решението си по въпроса.

Членоветъ основатели на Кооперативната централа на лозаритъ въ България, които не сж още уредили членството си, да побързатъ да го уредятъ, като внесатъ стойността на дѣловетъ, които записватъ и встъпителния вносъ.

Всички лозари въ страната трѣбва да подкрепятъ морално и материално тази своя организация и да станатъ нейни членове. За целъта тѣ трѣбва да подадатъ нуждното заявление до управителния съветъ.

Управителниятъ и контролниятъ съвети на Кооперативната централа на лозаритъ въ България се свикватъ на 10 юлий т. г. на заседание съ важенъ дневенъ редъ

Между другитъ въпроси ще бжде разгледанъ и този за външния и вътрешенъ пласиментъ на гроздето и участието на Централата въ него.

Съюзътъ на германскитъ търговци на плодове на едро ще издаде презъ месецъ юли т. г. 4 специални броя на своя официаленъ органъ „Der Deutsche Fruchtgroshandel“, въ който ще бждатъ дадени сведения за всички експортъори на плодове.

Българскитъ експортъори на плодове могатъ да дадатъ своитъ обявления за тѣзи броеве. Цената на обявленията е: за цѣла страница 200 германски марки, за $\frac{1}{2}$ страница 100 и за $\frac{1}{4}$ — 50.

Адресъ: Reichsverband der deutschen Fruchtgroshändler, Leipzig.

Членовете на Българския Лозарски съюзъ, които не сж си изплатили членския вносъ за минали години, да побързатъ да го внесатъ, както имъ е съобщено съ отдѣлни писма отъ канцеларията на Съюза.

Лозарското д-во „Димиятъ“ въ с. Драгижево е гласувало сумата 500 лв. помощъ за мобилиране новия съюзенъ домъ.

Очакватъ се съобщения и отъ други лозарски организации, членове на съюза за гласувани отъ тѣхъ суми за сжщата цель.

Типизирането на нашето вино. Въ М-вото на земледѣлието отъ една година насамъ се работи върху типизирането на българското вино съ цель да се подобри неговото качество и да стане конкурентно-способно на чуждия пазаръ.

Нормитъ за типизиране българското вино ще се изработятъ като въ периодъ отъ три години се събиратъ пробни вина отъ всички винарски центрове и се анализиратъ по отношение на всичкитъ имъ съставни части. Полученитъ отъ тригодишнитъ анализи срѣдни резултати ще представляватъ нормата на българскитъ вина.

Съ събирането на пробитъ и анализата сж натоварени лозарската опитна станция въ гр. Плѣвнѣ — за северна България и лозарския институтъ при Агрономическия факултетъ — за южна. Отъ реколтата 1933 год сж събрани вече 600 проби за северна и южна България. Поменатитъ институти сж извърши-

ли вече анализата, като на всѣка проба сж правени надъ 10 опредѣления.

Третиятъ международенъ конгресъ на земледѣлскитъ индустрии. Конгресътъ току що приключи заседанието си въ Парижъ. Винарската секция, на която организационниятъ френски комитетъ бѣше председателствуванъ отъ г-нъ Бартъ, депутатъ, председателъ на комисията за вината и отъ г-нъ Филодо, директоръ на Централната лаборатория на Министерството на земледѣлието (секретаръ: М. J. Kibegau - Gouyon), пожена голѣмъ успѣхъ: благодарение броятъ на конгресиститъ и важноста на главната третирана тема: Индустрията на мѣстата.

Направени сж били изложения отъ г-нъ Дисенти, Л. Семишонъ, Фабръ, Атриюкъ, Парисъ. Дебатитъ, водени умѣло отъ г-нъ Бартъ съ съдействието на г-да Самаракисъ и Мендивилъ, сж дали възможность да се размѣнятъ много ценни мисли и да се конкретизиратъ следнитъ две резолюции: едната опредѣляйки гледището за преработване на гроздовия сокъ и концентрацията му така че да запази всичката ефикасность за намиране на нови дебушета; другата — насърчение на международната нога научнитъ издирвания върху витаминитъ и органометалическитъ вещества. Конгресътъ завърши съ екскурзии въ лозарскитъ области Шампания, Бургундия и Елзасъ

Н. Н.

Явно и безспорно е вече, че професионалнитъ съюзи, кооперативнитъ централи и синдикати ще играятъ решителна роля при подрежданieto и разрешението на стопанскитъ въпроси.

Затова лозаритъ трѣбва навреме да се наредятъ въ своя Лозарски съюзъ и новообразуваната Кооперативна Централа на лозаритъ въ България.

Сведения и упжтвания да се искатъ отъ „Кооперативната Централа на лозаритъ въ България“, ул. „Ст. Караджа“ № 7 — София.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Взети сж мърки да бждатъ подведени подъ-
углавна отговорностъ (чл 371 отъ Наказ. Законъ
и чл. 43 отъ З. за Търг. И. Марки), тѣзи недобро-
сѣвѣстни продавачи, които поставятъ долнока-
чественъ синь камъкъ въ английски варели и
заблуждаватъ лозаря.

Пазете се отъ подобни долнокачествени фал-
шификации! Търсете навсѣкжде надписитѣ

„МАКЕХНИ“ и „МОНДЪ“

Не правете опити съ непознатитѣ марки!

УНИВЕРСАЛНА ПРЪСКАЧКА

„А. и Е. Воденичарови“

за пръскане на лозя, овощни дървета и всѣкакви др. култури

Серия № 1 съ единъ цилиндъръ и една помпа

Серия № 2 съ два цилиндра и една помпа

Серия № 3 съ два цилиндра и две помпи

Работа съвършена — направа солидна

Всички резервни части на складъ при

Кооперативната централа на лозаритѣ въ България, София

ул. Ст. Караджа № 7. — Оферти и упътвания при поискване.

Кооперативната централа на лозаритѣ въ България

доставя тази марка английски синь камъкъ



„МАКЕХНИ“

(Върху бѣло емайлирано те-
неке червенъ надпись).

Почитаеми господине,

Като нашъ абонатъ изпращаме Ви и книжка IV-та, съ апелъ да получавате списанието, отъ което не само ще имате прѣка-полза, но и косвено ще подкрепите лозарската просвѣта и борба за защита интереситѣ на родното лозарство.

Ако не желаете да го получавате, молимъ Ви, веднага върнете 4-тѣ книжки, като напишете надъ адреса си „обратно редакцията“ — Плѣвень, безъ да лепите марка, или изпратете стойността имъ 20 лева.

Убѣдени, че не само ще получавате списанието, а ще го и проагитирате, молимъ **УПЕСНЕТЕ РЕДАКЦИЯТА**, като веднага изпратите абонамента 50 лева съ **ПРИЛОЖЕНАТА ВЪ II-РА КНИЖКА ВНОСНА БЕЛЕЖКА** за пощенска чекова с/ка № 878, пощенски записъ или препоръчано писмо.

РЕДАКЦИЯТА.

Английски синъ камъкъ притежава следнитѣ преимущества:

1. Има по голѣма лепливостъ на разтвора.
2. Не изгаря листата.
3. Кристалитѣ иматъ тъмно синъ, а не сивъ или зеленъ цвѣтъ.
4. Не съдържа свободна сѣрна киселина.
5. Гарантирана 98—99% чистота.
6. Съдържание 25% чиста медь (бакъръ).
7. Едри кристали.
8. Здравъ амбалажъ, — джбови варели.
9. Точностъ въ изпълнението на поръчкитѣ.
10. Запазва, безъ да вреди на плода.

Поради това е ненадминатъ отъ конкуренцията и се предпочита изъ цѣлия свѣтъ въ борба съ болеститѣ по лозята, растенията въ земледѣлието и градинарството.

Пазете се отъ подправания!



ЗАПОМНЕТЕ МАРКИТѢ!