

# ВИНАРСКО-ЗЕМЛЕДѢЛЧЕСКИ ВѢСТНИКЪ

Редактира се отъ учителитѣ при Държавното Винарско-Земледѣлческо Училище въ гр. Плѣвень.  
Главенъ редакторъ: Хр. С. Георгиевъ.

„Винар. Земледѣлчески Вѣстникъ“ излиза два пѣти въ мѣсеца: на 10 и 25 ч.

Годишната му цѣна за България е 4 л., за въ странство — 5.

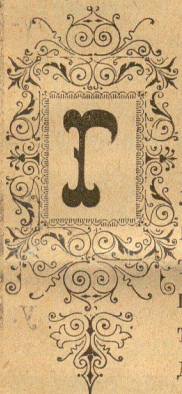
Всичко, що се отнася до вѣстника, се испраща до редакцията въ гр. Плѣвень.

Необнародвани ръкописи, по желанието на авторитѣ имъ, се връщатъ съ неплатени писма.

За обявления на 4 стр. се плаща по 20 ст. на редъ.

На ученицитѣ въ земледѣлческитѣ, педагогическитѣ и духовнитѣ училища се отстъпа за 3 л. годишно.

Съдържание: 1) Подобрение на шарата (мжстѣта) за бѣдѣщето вино; 2) Трѣбватъ вече постѣпки за подобрението на нашия поминѣкъ; 3) По новата французска машина за прѣскане лозята противъ пероноспората; 4) За болеститѣ и недостатѣцитѣ на вината; 5) Въпроси и отговори; 6) Населението и добитѣка въ Босна и Херцеговина; 7) Конкурсенъ испитъ за земане вакантната длѣжностъ на чиновникъ по филуксерната зараза въ Русенскій окръгъ и 8) Метеорологически бюлетинъ. —



## Подобрение на шарата (мжстѣта) за бѣдѣщето вино.

Главното стрѣмление на всѣки винаръ е, да приготви по-възможностъ добро вино отъ натуралний гроздовъ продуктъ, така щото, ако го пие самъ, да се наслаждава при пиенето, а вслучай че ще го продава — да му даде по-голямъ приходъ и главно прѣпорѣка (реноме). Лозята, посадени въ благоприятни климатически условия, даватъ въ добри години продуктъ, който, безъ никакви подобрявания, може да служи за правението на всички извѣстни до сега вина. И въ дѣйствителностъ най-прочутитѣ вина, които сѣ влизали въ търговията още отъ старо врѣме, не сѣ нищо друго, освѣнъ вина получени отъ натуралний продуктъ, — гроздето, безъ нѣкакви притурки. Отъ добро грозде всѣки знае да приготви добро вино, защото нѣма голѣмо искусство, щомъ се остави то да прѣври при добри условия.

Но всѣкому е извѣстно, че подобни години сѣ рѣдкостъ вѣчъ въ цѣла Европа, рѣдкостъ сѣ и у насъ. Въ една година гроздето се поврѣжда отъ мжна, въ друга отъ градъ, въ трета отъ пероноспора или антрагнова, а по неждѣ и отъ филуксерата, така щото при гроздобѣра се получава една слаба реколта съ грозде полу-поврѣдено. Въ нѣкои години пѣкъ лозята раждатъ извънредно много, та *неможе гроздето имъ* да дозрѣе, а вслѣдствие на това — дава долно вино.

Въ подобни години гроздето има недостатѣкъ въ отношение на захарѣта, а излишакъ въ отношение на киселината. Колкото се отнася до боята и аромата, тѣ сѣ развити до извѣстна степенъ и би излезли на лице, ако не сѣ покривахъ отъ излишната киселина и трапчивина на виното.

Въ такъвъ случай, безъ подобрение на мжстѣта, ще се приготвяватъ вина, които могатъ да се пиятъ само по принуждение и то отъ пиячи съ разваленъ вкусъ.

Въ недобри години — даже ако сѣ изобилни, у насъ се чувствува недостатѣкъ отъ вина, вслѣдствие на което се отварятъ вратитѣ на чуждитѣ, които сѣ приготвени добрѣ — по изискванията на винарството; за тѣхъ пиячитѣ плащатъ и по-скѣпо, само да отбѣгнатъ развалянието на вкуса си и мрѣждението при всѣко пиение. Въ долни години вината, приготвени безъ подобрение, прѣпятствуватъ твърдѣ много за напрѣдка на винарството, като поощряватъ пивоварството, спиртоварството и др.. Такива вина небиватъ трайни, немогатъ да се принасятъ отъ едно мѣсто на друго, развалятъ се безъ врѣме и съ това лозаря изгубва своя трудъ, а винаря — капиталътъ, вложенъ за подобно грозде и вино.

Една долна, макаръ изобилна, година е настоящата. Почти въ цѣла България, съ малки исключения, гроздето ще остане зелено, вината слаби и нетрайни, което е вслѣдствие голѣмото изобилие, късното развитие на лозята въ пролѣтѣта, а вслѣдствие на това, недостатѣчната храна и топлина.

Нашитѣ винари неумеятъ, или неискатъ, да подобряватъ своето грозде и мжстѣ, а приготвяватъ вино отъ размѣсенитѣ: зелено, изгнило и др. грозде, безъ никаква по-нататѣшна грижа. Наистина, има и такива винари, които нежелаятъ да подобреватъ долното грозде отъ страхъ, че това е не естествено — фалшиво; но повечето отъ тѣхъ сѣ такива, които нѣматъ никакво понятие за съставнитѣ части на мжстѣта, а още по-малко за промѣненята които тя прѣтърпява до образуването на виното.

Подобрението на мжстѣта и виното въ слаби години е прието въ винарството отъ много дълго врѣме и се смѣта като най-главна и необходима манипулация, безъ която не могатъ да се получаватъ всѣка година еднакви, здрави — трайни вина, исхвърлянието на която е въ ущѣрбъ



на общото винарство. У насъ законно-допустимитѣ подобренія не се прѣдприематъ и не се извършватъ, когато забраненитѣ и недопустимитѣ се знайтъ и прѣдприематъ отъ повечето наши винари. Сега нѣма да се простираме много по тѣзи нѣща, а ще разгледаме въпроса по подобрене на мжстѣта въ прѣдстоящия гроздоберъ, като другъ нжтъ ще се повърнемъ и поговоримъ върху кривото понятие на нашитѣ, даже интеллигенти, пиячи върху добрѣ приготвенитѣ и обработени вина, отъ една страна, и фалшифициранитѣ вина отъ друга.

Понеже у насъ въпроса за подобрието на мжстѣта е малко разглежданъ, ний ще го зададемъ сега, като се постарамъ накратко да му отговоримъ. Този въпросъ е слѣдующия: имали въ винарството допустими (законни) срѣдства за подобрието на мжстѣта и виното въ долни години, за да може да се приготви отъ тѣхъ вино, сравнявано съ такива, добити въ добри години? На този въпросъ ний ще отговоримъ: има и то даже цѣли редъ срѣдства, съ които мжстѣта и виното значително се подобряватъ. Отъ тѣзи методи ний ще споменемъ само по-главнитѣ, така щото всѣки винаръ да приспособи тѣзи, които му се видѣтъ по-леки и по-приспособими. Тѣзи методи сж: 1) чрѣзъ наливание недобрата мжстѣ въ добрѣ узрѣло грозде (станжло на пълвинъ или цѣли стафиди) отъ нарочно за тази цѣль исушено грозде; 2) чрѣзъ испарявание (въ казанъ) на извѣстна часть отъ водата на мжстѣта, или же чрѣзъ испарявание (сгжстявание) на една часть отъ долнокачественната мжстѣ и наливание то въ останжлата; 3) чрѣзъ замръзвявание; 4) чрѣзъ размѣсване то съ много сладка мжстѣ, добита отъ прѣзрѣло грозде; 5) чрѣзъ прибавяние на чиста захарь; 6) чрѣзъ прибавяние на чиста винена ракия (конякъ) или чистъ отъ миризми спиртъ; 7) Чрѣзъ намалявание на киселината и др..

Първитѣ 4-ри методи сж ясни на всѣки винаръ.

Първата може да се извърши, когато имаме на разположение нѣколко постава полусухо — много добрѣ узрѣло грозде, въ което, слѣдъ умачкване то и исцѣждане то на първата мжстѣ, заливаме тази отъ долното грозде. Тукъ при стжикване то (смачкване то) мжстѣта не може да се исцѣди добрѣ отъ прѣзрѣлитѣ зърна. Тѣ задържатъ голѣмо количество захарь, която ще се исмучи (екстрахира) отъ долната — рѣдка мжстѣ, и то въ много късо врѣме. Сжщото нѣщо може да стане, като си исушимъ извѣстно количество грозде, или си купимъ черни — евтини стафиди, и, слѣдъ размачкване то, ги залѣмъ съ слабата мжстѣ. По този начинъ послѣдната увеличава своята захарь и дава по-силно вино.

Втората метода гони сжщата цѣль. Сгжстява се една часть отъ мжстѣта, чрѣзъ испарявание на водата ѝ, налива се въ другата и тя се подобрява.

Третата метода е приспособима само зимно врѣме и не е толкова прѣпоржчителна.

Четвъртата метода е приспособима, когато имаме лозя въ различни мѣстности. Това грозде ще бжде най добро, което е получено отъ мѣстности на баири, обърнати на Югъ. Набраното отъ тѣхъ грозде ще даде всѣ-

кога мжстѣ съ много захарь, която може да се употребѣи за размѣсване и подобрене на долното.

Обаче, отъ всички тѣзи методи най-добра, лесна и прѣпоржчителна е петата — подобрене на долната мжстѣ чрѣзъ прибавяние на захарь.

Увзличаванieto на захарьта въ гроздето е общо распространено, особено въ послѣдно врѣме, когато филосерата е зела върхъ; безъ това въ Франция рѣдко се приготвяватъ вина. Методата за подобрието на мжстѣта е усвършенствуванa въ 1880 година отъ французский химикъ — министеръ *Шапталъ*, въ честь на когото винаритѣ сж ѝ нарекли *шаптализирание*.

Тази метода не се състои само въ увеличението на захарьта, а се стрѣми да намали и киселината, защото, както се спомена и по-първо, гроздето има въ кожицата си достатъчна боя още отъ рано, а повечето ароматически вещества въ вината се развиватъ слѣдъ врѣнието. Значи недостатъка на зеленото гроздо, което се състои въ излишна киселина и малко захарь, се подобрява напълно съ шаптализирание то.

Отдѣляние то на киселината може да се прѣдприеме прѣди и подиръ прибавяние то на захарьта, но се прѣдпочита това слѣдъ прѣвирание то. Причината за това е, че, като се прибави захарьта, виното ще увеличи алкохола си, който способствува за отдѣляние то на киселината въ виненъ камъкъ (тригия) и тя пада на дъното. Колкото е повече алкохола, виното отдѣля толкова по-много киселина, така щото, ако откислимъ прѣдварително, може виното да остане съ малко киселина. Отъ казаното става явно, че ще откисляваме слѣдъ прѣвирание то, за това тукъ сега нѣма да го описваме.

Мжстѣта въ долни години трѣбва да има толкова захарь, колкото и въ добри години, за да даде вино отъ добро качество. Добритѣ вина се получаватъ отъ мжстѣ, която има 23—24% (на стотѣхъ) захарь, 6‰ (6 на хилядата) киселина и останжлата часть вода, боя и др. Сега въ долната година захарьта въ гроздето е малко — 16—18%; за да даде такава грозде добро и трайно вино, трѣбва да му се увеличи захарьта до 22—24%.

Прѣди да се почне прибавяние то на захарьта, трѣбва да се знае количеството ѝ въ мжстѣта, което се опрѣдѣля лесно съ помощьта на сахарометъра, какъвто може всѣки да си достави съ 3—4 лева, заедно съ кутийката, цилиндърчето за вливание на мжстѣта и прочие. \*)

Сега да видимъ какъ трѣбва да се работи, което е много просто. Налива се въ цилиндърчето отъ смѣсената мжстѣ или размачканото грозде, взѣто размѣсено, и слѣдъ отстранявание то на пѣнията се спуца сахарометърчето. Ако послѣдното покаже 18, то значи, че въ 100 литри (или оки) има 18 килогр. или 18 оки захарь. Такава мжстѣ не е добра, защото ще даде слабо вино. За да се подобри нетрѣбватъ, Богъ зна, какви голѣми разноски — достатъчни сж 4 килогр. захарь или по 70 ст. = 2.80 л. и мжстѣта е поправена. Взетата мжстѣ е 8 ведра, които

\*) Пльвенскитѣ винари ще могатъ да видѣтъ какъ става опрѣдѣление то на захарьта отъ Директора на Винарското Училище, който мѣри на „Сжръ-Пазаръ“ почти всѣки поставъ. Сжщия е раздалъ 5—6 сахарометъра на Г. г. Бр. Вояджиеви, Пѣеви, Шопова, Желъзарова и други, отъ които всѣки може да се въсползува.



тази година ще се купи (да кажемъ по 1 л. ведрото) за 8 лева; като прибавимъ и 2·80 л. разноски, ще има за 8 ведра за 10·80 лева; едното ведро ще стане за 1 левъ и 35 ст., но увѣраваме всѣкиго, че разликата на вината — неподобрено и подобро ще бѣде огромна.

Работата за прибавянето е малка. Тя се състои въ растопяването на захарта въ една частъ мжстъ и се влива въ бѣчвата. Това е за бѣлитѣ вина, когато за чернитѣ (червени) вина тя може да се тури въ пращинитѣ само расчукана — на дръбни парчета. За да прѣври мжстѣта добрѣ, изисква се малко разбъркване, което става, като се отточи нѣколко мѣдника мжстъ отъ долу и се влѣе отъ горѣ.

Ако прибавянето на захарта се испустне, по нѣкоя причина, за въ мжстѣта, тя може да се прибави къмъ приврѣлото вино до като е още младо — ново. Въ старо вино не се притуря, защото не може да прѣври. Ако сме принудени да притуряме захаръ и на такива, тогава трѣбва да прибавимъ, или прѣсни ферменти (каль), или стафиди (сухо грозде) размачкани.

Прибавянето на захарта и намаляването на киселината въ вината никакъ не бърка на натуралността на виното, защото тѣзи нѣща не измѣняватъ никакъ съставнитѣ му части. Съ тѣхъ се управлява (регутира) само захарта и киселината, като съ това виното се облагодорява, т. е. става още по-естествено (натурално), тъй като ще бѣде еднакво съ вино, получено отъ грозде въ добри години. За незрѣването на гроздето не е кривъ винаря, а естеството, което друго — яче би било още по-приятно на винаря, отъ колкото сега.

За количеството на захарта има извѣстни таблици и исчисления, но ний ще ги изоставимъ, като не нуждни на практикѣтъ — винарь. Достатъчно е на всѣки липсующи процентъ да прибави по 1 кил. захаръ. Последниятъ трѣбва да бѣде чиста, съ бѣль цвѣтъ — да не се купува тази съ желтеникъва и нечиста боя.

По причина на акциза върху захарта, въпроса малко се затруднява; но тъй като е важенъ, то не би било злѣ да се направятъ нѣкои отстъпки на захарта, която ще се употребява за тази цѣль. Този въпросъ Почитаемото Министерство на Търговията и Земледѣлието може лесно да разрѣши.

Въ заключение ний ще обърнемъ вниманието на винаритѣ върху този периодъ за приготвянето на вината, като най-важенъ, за слѣдующето: да се внимава вината да връжатъ въ чисти (ненасимпурени) бѣчви и на топло мѣсто. Слѣдъ прѣвиранието, бѣлитѣ вина да се доливатъ до горѣ на врѣме, като се затуля съ торбица пѣськъ и др., още за нѣколко врѣме. Новитѣ бѣли вина да не се замазватъ, а да се доливатъ отъ врѣме на врѣме, защото намаляватъ обѣма си отъ истиванието и могатъ да се развалятъ (вкиснатъ).

Червенитѣ вина да не се държатъ дълго на пращинитѣ, а въ 8-й—12-й день да се прѣтакатъ въ бѣчви, гдѣто трѣбва да довърши врѣнието и обработването имъ. Изисква се отъ страна на винаритѣ голѣмо внимание и чистота, които нѣща ще ги зарадватъ отъ по-слѣ твърдѣ много.

## Трѣбватъ вече постѣпки за подобрене на нашия поминѣкъ.

Че трѣбва да се замислимъ сериозно за подобрието на нашия поминѣкъ, това е въпросъ, който трѣбва всички ни да заинтересова, и безъ да губимъ врѣме трѣбва да се заловимъ на работа вече. Достатъчни сѣ тия политически борби. Нашитѣ политически водители трѣбва да дойдатъ до убеждение, че само партизанството и провокаството не сѣ въ положение да направятъ народа ни охолень; напротивъ, тѣ съ това го развалятъ, правятъ го ленивъ, суровъ, грубъ, огмжстителенъ и претенциозенъ. Честь и хвала ще заслужи тоя държавенъ мжжъ, който се загрижа за амелиорацията (подобрието) на нашия поминѣкъ. Не ще съмнение, че съзнанието ни, че сме българи и като народъ имаме свои традиционни принципи, безъ да се егзальтираме надъ чуждото, което ни прави да се лжжемъ подъ хармоничнитѣ думи: „протекция“ и „благи намѣрения“, като на често се прилагатъ въ обратна смисълъ — ще ни помогне значително да се заловимъ и въцѣло посвѣтимъ въ направѣнка на нашия поминѣкъ. Князь, министри, войска и чиновници, очакватъ отъ гърба на земледѣлеца, занаятчията и търговеца, но най-много отъ първия. Нѣма ли последния добра реколта отъ своитѣ посѣви, и занаятчията, и търговеца спятъ; държавната пѣкъ машина почва по-слабо да се движи и, за да доде до обикновенното си връщателно движение, почваме да търсимъ цѣръ отъ странство, какъвто веднага намираме отъ неисчерпаемитѣ европейски банки, и току видимъ че е склученъ нѣкой заемъ за държавна сѣтка отъ нѣколко милиона, а че кога ще се плащатъ — за това малко се мисли. Нека му мисли въ случая данокоплатеца, на комуто даждията отъ година на година се увеличаватъ, безъ да помисли нѣкой да улучши положението му или, по-добрѣ, да му покаже нѣкои по-радикални сръдства, за да може съ по-малко трудъ да искара повече приходъ, та да посрѣщне, както своитѣ нужди, така и ония на държавата. А какъ трѣбва да се повдигне народната култура, която да вирѣе подъ налягането на научния рандементъ? Ако се мисли само съ моралъ да подготвимъ нашия земледѣлецъ да замѣни сѣрпа и оралото съ жѣтварката и плуга, това не можемъ никога постигна, до като се не взематъ законно — езекутивни мѣрки. При всичко, че до сега въ специалнитѣ журнали сѣ показвали доста начини за подобрието на нашия поминѣкъ, ние не считаме за излишно да упоменемъ и за мѣрките, които се посочватъ въ една студийка, напечатана въ мѣстния в. „Плѣвенски Гласъ“ отъ псевдонима „Остенъ“, подъ надслова „Мисли по подобрене на нашия поминѣкъ“ (бр. 35, 26, 38, и 40). Въ началото „Остенъ“ разглежда службата за обмѣната между челоуцитѣ, прѣпорѣчва земледѣлческата наука, като съ това казва, че ще се запазимъ отъ мизерията, която сѣщаествува у европейскитѣ народи, а отъ друга страна ще се запази и социалний строй у насъ, който е тъй хубаво създадеаъ още отъ памтивѣса. По-нататкъ като разгледа нѣкой принципи отъ политическата економия, казва:

„Условията, при които сме живѣли въ турско врѣме, прѣдставляватъ голѣмъ контрастъ съ сегашнитѣ. Въ турско врѣме старата система на обработване нашитѣ ниви е била удовлетворителна за населението, защото данѣчната система е била приспособявана въ по-малкъ размѣръ, отъ колкото сега, а не ще съмнѣние, че при новото създаване на една държава, нейната държавна машина иска и споредъ нуждата расходи, които нѣма отъ кждѣ да се взематъ, освенъ отъ земледѣлеца, търговеца и занаятчията. На земледѣлеца данакѣтъ взе да става непоносимъ отъ обстоятелството, че той още употребява оралото и сѣрпа, които, освѣнъ че му ставатъ скѣпи, но и на врѣме не може да си прибере храната съ тия отживѣли вѣкътъ си оръдия. Ето защо трѣбва да потърсимъ други способности за подобрието на нашето земледѣлие.

„Най-напрѣдъ трѣбва да помислимъ за въвежданието машинарията, която едвамъ отъ нѣколко врѣме почна да се приспособява отъ нашитѣ земледѣлци; но отъ добититѣ резултати се вижда, че не ще може да вирѣе у насъ по слѣдующитѣ двѣ



причини: 1) че нашите работни полета нѣматъ добро распрѣдѣление и сж прѣснати по разни страни, а отъ такова распрѣдѣление машината, като ожъне една нива, трѣбва да минава прѣзъ разни непроходими пѣтища, по които може да се строши и 2) че при развалянето на машината, нѣмаме вѣщи хора да поправятъ строшеното и да урегулиратъ, споредъ приспособлѣнието, машината. Тѣзи двѣ причини, като се отстранятъ, ний ще имаме добро земледѣлие.

„За да се отстрани първата причина, трѣбва да стане систематическо распрѣдѣление на нивите, ливадите и пр.; а това ще се постигне като се събержатъ — групиратъ нивите въ една, двѣ или три най-много страни; така напр., ако Иванъ има 5 ниви въ петъ различни страни, то като стане групиранието въ една или двѣ страни, ако сж били по петъ дюлюма — 25 дюлюма, остава по неговото желание да има право пакъ за 25 дюлюма въ едната страна, или, ако иска, да има по половинна въ двѣтѣ страни, то да има право на по 12 1/2 по-малко или повече въ всѣка страна. — нѣма освѣнъ да му се опрѣдѣлжатъ отъ общата нива. При такова групиране на нивите задачата за вирѣнието на машинарията въ нашето земледѣлие се разрѣшава. При такова условие машината — „жѣтварка“, да положимъ, съ помощта на малко човѣшки сили, е въ положение за 5—6 дена да ожъне хиляди декари, които, ако се жънатъ съ сърпа, трѣбва да иде цѣлъ мѣсець, безъ да се смѣта, че прѣзъ това врѣме могатъ да се случжатъ много природни стихии, както бѣхж тазъ-годишните вѣтрове, които отнѣматъ половината отъ прѣдвѣщащата реколта“.

„За да се отстрани втората причина, при който случай ний ще имаме истинско прогресивно земледѣлие, ний мислимъ така: всѣка селска община ще трѣбва да специализира по двама трима по-интелигентни земледѣлци по машинното искусство и неговото урегулиране. Такива практики, безъ да ходжатъ въ странство, могатъ и тукъ да постигнатъ това. Въ Плевенъ, напр., г. Бурджевъ, специално свършилъ по желѣзарията и машинарията, може да подготви такива практики въ 1—2 мѣсеца“.

„Слѣдъ тия мѣрки, които и прѣдставяватъ истинската гаранция по подобрието на нашето земледѣлие, инстинктивно иджатъ още въпроситѣ: *Слѣдъ като стане систематическото распрѣдѣление — групиране на нивите, кой трѣбва да се грижи за доброто обработване на почвата, нейното натопряване, когато се исчержатъ хранителните ѝ материали? машините на общинска ли сметка трѣбва да бждж купени и поддържани и, най-сетнь, кой трѣбва да вземе инициативата по осъществението на горнята идея?*“

„За доброто обработване на земята и сѣяннето съ такива храни, които най-добре ще възнаградяватъ труда, съобразно елемента, които съставляватъ почвата, ний намираме за умѣтно да кажемъ, че тукъ нашия земледѣлецъ трѣбва да бжде, не само теоретикъ, но и добъръ практикъ. Най-добъръ резултатъ ще се получи, ако отъ всѣко село се специализиратъ по нѣколкома въ нѣкое земледѣлческо училище, каквито въ България вече съществуватъ за сега въ три пункта; но понеже за сега е невъзможно да се удовлетвори съ това всѣка община, а неже ли всѣко село, то, ний сме на мнение, да се откриватъ прѣзъ ваканцитѣ практически земледѣлчески курсове, къдѣто да се приематъ млади грамотни и оитни земледѣлци, които и да туржатъ основитѣ по подобрието на нашето земледѣлие, а че впоследствие, когато земледѣлцитѣ познаятъ важността на земледѣлието и почватъ да испрачатъ своите синове въ земледѣлческитѣ училища, тогава ний напълно ще подобримъ нашето земледѣлие. Тия подготвени лица, ний мислимъ, да бжджтъ служачи и своите заплати да получаватъ отъ общината. Въ атрибутитѣ на тия лица вече ще влизатъ всичкитѣ грижи по подобрието на почвата, по подновяването ѝ съ хранителни материи и пр. и пр.“

„По въпроса: *машините на общинска ли сметка трѣбва да бжджтъ купени и поддържани*, ще кажемъ, че е най-хубаво да бжджтъ на общинска отъ обстоятелството, че, слѣдъ като стане систематическо распрѣдѣление на нивите, земледѣлца при всичко че ще има право на притежание надъ извѣстно число дюлюми, но това негово притежание не е отдѣлно отъ

общата нива. Купуванието на селскитѣ машини и инструменти, при такъвъ случай, ще стане на обща сметка и всѣкому ще се падне да плати съобразно неговото положение. Машинитѣ и инструментитѣ да бжджтъ общински ще има и това благотворно дѣйствието, че грижата за доброто обработване на нивите ще бжде много по-голяма, отъ колкото ако се обработваше частно“.

„Слѣдъ всичко горѣизложено остава да видимъ, *кой трѣбва да вземе инициатива по осъществението на горнята идея?* Казахме, и пакъ ще повторимъ, че държавата трѣбва да вземе грижата и изработи закони за подобрието на нашето земледѣлие. На частната инициатива, ако остане да се погрижа и приложи въ практика горното ни мнение, това никога неможемъ постигна и положението на нашия земледѣлецъ още ще се влоши. Нашия българинъ се сѣща да върви само, когато го боднешъ въ реброто. Той обича да работи, но не е въ състояние да опѣни трудътъ си“.

По надолу „Остенъ“ казва: „при въведението на машинарията по изложенитѣ ни горѣ условия, ний ще имаме повече свободна врѣме да се занимаваше съ скотовѣдството, ще пообогородимъ нашитѣ ливади, ще можемъ да си правимъ даже и кукушени такива, ще поискатримъ нашитѣ гори, понеже машинитѣ ще ни улеснятъ отъ обстоятелството, че по тѣхното работение не трѣбватъ много човѣшки сили. Министерството на Търговията и Земледѣлието отъ двѣ години насамъ е добре направилъ, гдѣто е устроило въ всѣки окръженъ градъ скотовѣдски и споредъ производителността конкуренции, като на конкурентитѣ се даватъ и прилични награди. Тази мѣрка е повече отъ похвална и тика Go ahead (крачка напредъ) нашия земледѣлецъ. Но, за да се постигне по-скорошното улучшение на скотовѣдството, земледѣлието трѣбва да се подобри“.

Отъ тукъ надолу автора прѣпоръчва усиление фонда на земледѣлческитѣ каси и намаление лихвитѣ до минимумъ, за да може населението да намѣри възможность да посрѣдне своите нужди при реорганизирането на земледѣлието. Слѣдъ това той казва, че при подобрието на земледѣлието и скотовѣдството, търговията сама ще ни потърси, като имаме добра производителность. По случая той прѣвежда принципа на Каре: *„Народното тържищно мѣсто е най-важното и за туй всѣка държава трѣбва да развива всичката си производителна сила тѣй, щото сами тя да обдържа това тържище“*.

Прѣди да даде своето заключение, „Остенъ“ като разглежда нѣкои принципи отъ „политико-економическата наука“, казва че „безъ да се фаворизира нашата индустрия отъ нѣкого, ако ний съзнателно и материално ѝ поощряваме, то тя сама ще напредне. Заключениеето на автора е, да обичаме нашето и сами единъ другиму да си помагаме, за да достигнемъ и се броемъ за единъ отъ культурнитѣ народи, като при това се пазимъ отъ излишния луксозъ, който е въ състояние да развали и нравитѣ ни, така добри занаяти отъ паметивка, които ни величатъ като народъ“.

Ний, като одобряваме напълно мнението на „Остенъ“, намираме за цѣлесъобразно да прѣпоръчаме тия рационални мѣрки, които и ще помогнатъ за подобрието на нашия поминѣкъ. Народа е държавата и държавата е народа. Всѣкой интеллигентъ, който иска да се докопа до нѣкой кокалъ, ще го видишъ да оплаква народа и да казва, че еди-кой-си министъръ или чиновникъ не гледалъ за доброто на народа, а гледалъ да напълни само бездѣнитѣ си джебови; но като доди и той на власть и той върши сѣщото, каквото е вършилъ неговия прѣдшественникъ, безъ да сж направени нѣкои постѣпки за подобрието поминѣка ни. И така, отъ освобождението ни до сега, гледаме цѣла върволица отъ разни министри и чиновници да се промѣняватъ и всички, ама абсолютно всички, гледатъ да осланижатъ своите борби все за народното ужъ благо, а пъкъ в'сѣжностъ какво виждаме? — Политически развратъ и нищо повече, даже нѣщо повече — развратъ и въ самото земледѣлческо население, у което почнахж да се явяватъ хора ленивци, които почнахж да оставатъ кърската си работа на неопитнитѣ си дѣтца или ратаи, а тѣ да киснатъ по цѣлъ день въ кръчмитѣ и да изчисляватъ разни гешевтарски работи за своитѣ съселани — работници. Днесъ



човѣкъ ще намѣри и най-малкото село да е раздѣлено на нѣколко партизански махали и всичкитѣ гледатъ да си врѣдѣтъ на интереситѣ; а на това кой е виноватъ? — нашата криворазбрана цивилизация.

Достатъчни сѣ тия залгвания. Народа отива на пропадане. Ако все така вървимъ, бждете увѣрение господа, при тоя застои на търговията, който е пакъ вслѣдствие нашето наумение какво вършимъ, че въ скоро врѣме не ще можѣтъ чиновницитѣ да си получаватъ редовно заплатата отъ ковчежничеството, а колко повече да се посрѣщатъ и другитѣ държавни нужди. Отъ нѣколко години насамъ нашитѣ правителства сѣ възли за принципъ, щомъ видѣтъ недостатъчностъ въ бюджетнитѣ упражнения, да отиватъ да търсѣтъ заеми отъ чуждитѣ банки за покриване на разни държавни нужди. По сключването на такива заеми тѣ сѣ го считали даже за гордостъ, че България имала кредитъ. Колко се мамимъ наистина въ това отношение! Да имашъ да давашъ, или по-добрѣ, както е казалъ единъ философъ „длъжникътъ е робъ на своя замодавецъ“ — това било гордостъ. Нашитѣ държавници не сѣ отъ да не знаѣтъ, мислимъ, че европейскитѣ банки сѣ винѣри пълни съ злато и търсѣтъ по каквото и да е начинъ да турижѣтъ въ циркуляция тѣхнитѣ капитали, а че веднажъ една държава да се задължи ще минатъ съ десетки и въкове години догдѣ се отгдѣлжи, като прѣзъ това врѣме длъжната държава на какви ли не респекти се подлага на замодавната държава. Това не е ли робство? Такава държава може ли да има рѣшающъ гласъ?

Ний не сме крайни противници на заемитѣ, но нека тия да бждѣтъ по-малко и да бждѣтъ главно прѣдзначени за подобрене производителността, за да имаме надежда че единъ денъ ще се отплатимъ. А сега какво виждаме? — Въ това ний виждаме голѣма грѣшка и нашитѣ държавници трѣбваше и трѣбва да помислѣтъ за подобрието на нашето земледѣлие и скоговѣдство, за да има държавата добри приходи. Миналата година, мислимъ, бѣ повдигнѣтъ въпросъ за образуването на земледѣлческа банка, по никой по нататѣкъ не го подие и всичко си остана по старому. За да се подобри земледѣлието и скоговѣдството се осѣща голѣма нужда отъ подобна банка. За клонове на тая банка можѣтъ да бждѣтъ сегашнитѣ земледѣлчески каси, на които фондоветѣ трѣбва да се успѣлѣтъ значително, за да може населението при реорганизирането на земледѣлието да се отърве отъ разни лихвари и да стане пълненъ господар надъ своето, като при това лихвитѣ се намалѣтъ до минимумъ.

*Държавата трѣбва да урежда великитѣ законни институции на личната свобода и на собственостъ; държавата трѣбва да урежда законното устройство на разнитѣ главни отрасли на материалната продукция.* Отъ този принципъ на „политическата — економия“ ний виждаме, че пакъ държавата е единичката виновница за щастieto или нещастieto на свойтъ народъ. *Въобще длъжностъ е на всеки индивидуумъ, на всяка държава, да гледатъ расходитѣ да бждѣтъ въ паралелъ съ рентитѣ.* Този трѣбва да бжде девиза на човѣчеството.

Септемврий 1896 г.  
г. Плъвень.

Г. Сим-въ.

## По новата французска машина за прѣскане лозята противъ пероноспората.

Прѣди три недѣли имашъ случай да се запозная съ извѣстния г. Францъ Рихтеръ, притежателъ на американ. лозови разсадници, отъ Mantepllier. Той е германецъ, така щото лесно ми бѣше да се разберемъ. Той прикара два дни тукъ. Прѣзъ това врѣме намѣрихъ егденъ случай да воджъ съ него длъгъ разговоръ. Освѣтъ по въпроса за културата на американскитѣ лози и облагородяването имъ въ мххъ, г- Рихтеръ се косна и до доставката на лозовия материалъ въ България. Азъ не замълчахъ да му кажа, че доставения отъ него материалъ получаваме смѣсенъ. Това той отказа, но не искахъ да му възравамъ, понеже по-рано ми събщи, че идущата година, въ мѣсець Априль, щѣлъ да доде въ нѣкои градове на Сѣверна България, когато, казахъ си, ще види въ ломския държавенъ

разсадникъ, па и въ тамошния окръгъ, какъ се развѣсени сортоветѣ, които сѣ били въ едно снопче подъ едно название. Той каза, че ужъ нашето Правителство искало евтинъ материалъ; но азъ се увѣрихъ отъ притежателитѣ на нѣколко разсадници, които съмъ посѣтилъ до сега, че отъ начало г. Рихтеръ е доставялъ всекому слабъ и смѣсенъ материалъ, който сега го исхвърлятъ отъ лозята си. Излиза, не че хората се искали слабъ материалъ, но той се е воспользувалъ отъ зачало, отъ случая (било че пенинериститѣ не сѣ познавали сортоветѣ и качеството на материалъ или други причини) да испроважда какви и да сѣ прѣчки. — Но да дойда на прѣдмета си. Г-нъ Рихтеръ носеше съ себе си една нова пероноспора-шпринцовка. Както ми расправи, тя била изнамѣрена отъ дружеството *industrielle et agricole d'Albert въ Nerac (hot et garonne)* подъ названието *L'automatique*. Г. Рихтеръ ми каза, че машината на всекъдѣ изъ Франция: по фабрикантитѣ и изложенията, е заемала първо мѣсто, т. е. показала се е най-добра и проста отъ всичкитѣ до сегашни машини по прѣсканieto противъ пероноспората. До колкото разгледахъ, тя състои отъ единъ цилиндъръ, гдѣто стои точността. На цилиндра се прѣкрпени двѣ дѣсчици, отдолъ имъ мегкъ материалъ, обвитъ съ мишинъ, които се турятъ на рамената и стоѣтъ твърдѣ добрѣ на тѣхъ прѣкрпени; на долната страна на цилиндра сѣщо така има една дѣска, която опира на кръста. Цилиндърътъ се пълни отдолъ, понеже отвора се намира отдолната страна. Г-нъ Рихтеръ въ присѣтствието ми показа вървежа на машината, като обърна цилиндра съ долния край нагоръ, напълни го съ вода, тури въ нежъ (него) прѣзъ една хуния смѣшението, което състои отъ: *Schueffel sauresamonim, Dopell kohlenauresnatron u Cüpfervitriol*. Не каза въ каква пропорция е смѣсенъ прахътъ, понеже било патентъ. Слѣдъ това задули отвора на цилиндра съ каучука тана, на която се намиратъ двѣ отгдѣлни гумени трѣбчички, на които, прѣдъ главичката, къмъ крайтъ имъ има единъ затворъ, расклати цилиндра нѣколко пхти и го тури на рамената на работника. Като се раствори прахътъ подъ названието *Poudre supre — carbonique*, което стана за минута, отвори крайтъ на трѣбчичкитѣ и течността почна да прѣска, безъ всекакво натискане. Тукъ натискътъ се произвожда отъ вжлена-та киселина която се намира въ цилиндра; а тази киселина се намира въ приготвенія пакетъ отъ споменатото смѣшение, което, както се види, съдържа освѣнъ пулверизиранъ синъ камѣкъ, но и погрѣбния материалъ за образуване вжлена киселина. При прѣсканieto на машината забѣлѣжихъ слѣдното:

1. Тя прѣска лозитѣ еднакво, защото, тѣй да кажа, лхчитѣ на течността сѣ постоянни и прѣска много ситно (не както при досегашнитѣ машини — едни капки да падатъ ситни други по-едри).

2. Силата, която се употрѣбвява при прѣсканieto, е съвсѣмъ малка, понеже тукъ нѣма да се натиска съ другата рѣка, тукъ само се държѣтъ гумени трѣбчички.

3. Както се види по-горѣ, при тази машина растворение-то—растопяване-то, на прахътъ става въ нежъ, а не въ особенни каци и послѣ да се налива (както при другитѣ машини); съ това се печали много врѣме. Съ новата машина се употрѣбвява два и повече пхти по-малко течностъ, отъ колкото при другитѣ и

4. При тази машина неможе да се случи никакво запушване, може да се поврѣдѣтъ само гумени трѣбчички. Чистението или изливанието е така просто, както и при досегашнитѣ машини.\*)

Г-нъ Рихтеръ ми събщи, че такива машини имало отъ три голѣмини:

Отъ по 6 литри, които стрували	39 лева	въ Франция.
„ „ 9 „ „ „	44 „	„ „
„ „ 12 „ „ „	49 „	„ „

Единъ пакетъ отъ прахътъ съ смѣшението за деветъ литри течностъ струва или костува 20 етинки.

Отъ казаното ми слѣдва, че като се вземи въ внимание

\*) Относително наброснитѣ прѣимущества Редакцията има особено мнение, което ще даде въ единъ отъ близкитѣ брѣве на вѣстника. Редакцията.



врѣмето, материяла и поправката на тая машина, тя има повече прѣимущества отъ досегашнитѣ машини. За в'бжджще, може би, материяла (смѣшението) ще почне да се приготвява и въ другитѣ държави, тогава ще го получаваме и по-евтинѣ. По този начинъ ще се отгървемъ отъ усложненията при приготвяването на синия камѣкъ и варѣта въ особни сѣждове.

1-й Септемврий 1896 г.  
г. Peftau

Ж. Драговъ.

### За болеститѣ и недостатъцитѣ на вината.

Всѣки знае, че ний имаме добро грозде и че късно до пролѣтѣта всѣки лозаръ располага съ хубави вина, но слѣдъ това се започва общо оплакване: едни че не можѣтъ да намѣрѣтъ добри вина за пияние, а други, — че не мжѣтъ да си продаждѣтъ вината. Тукъ причината не е, че вината у насъ естествено сѣ наклонни за разболевание, та за това се и развалѣтъ всѣка година; а е недоброто знаяние на винарството отъ по-голѣмата частъ винари. Когато виното на повечето винари е долно и развалено, естествено ще бжде, щото по-голѣмата частъ отъ хората ще пиятъ лоши вина, а отъ тукъ произлизатъ и оплакванията. Ако нашето винарство върви все така, както до сега, то у насъ не ще може да се развие вкусъ за добро вино; отъ друга страна, ний оше за дълго врѣме не ще можемъ да подпрѣмъ вноса на външнитѣ—одрински, унгарски, италиански и француски вина, камо ли да почнемъ да изнасяме. И какви вина искаме да изнасяме? Тѣзи, които иматъ г. г. Златинъ, Кръстевъ, Биндеръ и Даскаловъ ли? А че тѣ не стигатъ само за въ София, гдѣто ги харчѣтъ по 50—80 ст. литъра! Кой европейецъ ще куши наклоннитѣ къмъ разболевание, или вече болни Ст. мѣшки Севлиевски, и др. пазар. вина. Па и да ги кушижѣтъ, както сѣ ги и купували по-рано, тѣ ги искатъ 20—30 пари оката! Тогава идете и харчете. Така не трѣбва да върви до край, а трѣбва да работимъ въ туй отношение оше много. Не е работа само да се оплакваме, че Правителството не земамо мѣрки да отвори тържище за вината ни, а трѣбва и ний да се посвѣстимъ. Говорихме и по-рано, че ако това ненаправимъ съ врѣме, тогава, освѣнъ че ще закѣснѣемъ, но ще позволимъ на хората да се сродѣтъ съ бирата, която и тѣ е привлекла даже селянитѣ, което е въ полза на докторитѣ. Съ немарливото обработване на виното, ний умножаваме биринитѣ и содови фабрики, които, безконтролно, отъ всѣкакви нѣща приготвяватъ пиянето, за да тровѣтъ стомаситѣ на хората; значи, ний винаритѣ работимъ и въ ущърбъ на общественото здравие.

Като говоримъ за подобренieto на винарството у насъ, ний не би трѣбвало да се залавяме съ описванието най-първо на болеститѣ и недостатъцитѣ на вината; но като земаме прѣдъ видъ, че вината, които ще се наливатъ сега, ще сѣ наклонни къмъ разболевание, рѣшихме да опишемъ болеститѣ и недостатъцитѣ на вината, като ще опишемъ при това и мѣрките за прѣдпазванието имъ отъ разболевание и начинитѣ за цѣрненieto имъ. Увѣрени сме, че винаритѣ ни иматъ, за сега, най-голѣма нужда отъ тѣзи нѣща.

Болеститѣ и недостатъцитѣ на вината се явяватъ отъ само себе си съвѣтъмъ рѣдко. Годиניתѣ, въ които гроздето у насъ остава зелено, или изгнива, сѣ много рѣдки; а щомъ нѣма подобно нѣщо, тогава не може да има и естествено разболевание. Всички болести у вината и всички недостатъци трѣбва да се отдаватъ на лошото приготвяване и обработване на вината, а така сѣщо — на нечистото държане на избитѣ, сѣждоветѣ, машинитѣ и т. н..

Кой не е виждалъ какъ невнимателно се работи съ такъвъ благороденъ продуктъ — гроздето, който безъ никаква грижа, слѣдъ едно постѣпване, се хвърля въ едни прости, нечисти, наполовина изгнили, съ восѣкъ, лоѣ, пепель и зифтъ заварени сѣждове, безъ да се мисли, че виното най-лесно поглѣща всѣки лошъ, нечистъ и чуждѣ джѣхъ? И въ дѣйствителность, не може да се начуди чловѣкъ, какъ у насъ се изгубватъ съ милиони левове отъ вината, само заради небрѣжното работение и истение на избитѣ и винарскитѣ сѣждове.

По-голѣмата частъ отъ винаритѣ сѣ навикнали да приготвяватъ всѣка година лоши (долни) вина. Публиката щомъ навикне на подобни, което трѣбва да се случи, когато нѣколко години се пие такава, тогава не ще има кой да претендира за по-добри вина. Па и да даватъ на подобенъ чевѣкъ по-добро, по-здро, или по-силно вино, той нѣма да го хареса, защото и първото му е вкусно, толкосъ повече, когато то ще струва 5-10 ст. по-евтино. А щомъ въ една страна е постѣпилъ подобенъ моментъ, тогава не може да има бързъ моментъ, тогава не може да има бързъ напѣдѣкъ, защото винаритѣ мислѣтъ, че приготвяватъ добро вино, та затова го и харчѣтъ; пиячитѣ мислѣтъ, че по-скѣпото вино ще пренесе такава полза, каквато и евтиното и свършена работа. А когато едно нѣщо се държи за добро отъ нѣкого, той самъ мисли, че подобрения сѣ излишни. Фактъ е, че за сега у насъ има малцина, които търсѣтъ добро вино и даватъ за него по-добра цѣна.

Винарството у насъ не е оше достигнало до тамъ, щото да му се иска да приготвява сѣпи — благородни, узрѣли за въ шишета вина; а му искатъ чисти, здрави, по вкуса на публиката таблени (трапезни) вина.\* А щомъ е така, то цѣлата работа на винарството е упростена. Отъ винаритѣ въ такъвъ случай не се изисква нищо друго, освѣнъ внимание въ работенieto, а главно въ чистота и пакъ чистота. Всѣка грѣшка въ това направление се наказва строго — въ ущърбъ на винаря. Особено внимание трѣбва да се обърне върху употребенieto на сѣрата за запазване и чисто държенie на бѣчвитѣ. Тѣзи отъ винарскитѣ страни, които незнайтъ правилното употребенie на сѣрата, тѣ никога неможѣтъ да каратъ рационално винарство; нито да приготвятъ добри — съ чистъ вкусъ вина. Ний споменаваме правилно употребенie, защото сме имали случай да видимъ че и употребяватъ неправилно, напр. симнуирѣтъ (кадѣтъ) бѣчвитѣ прѣди да налѣжатъ въ тѣхъ мѣсъ (шара) за врѣние и т. н.

Прѣди да почнемъ описанието на разнитѣ болести, ний ще ги подраздѣлимъ на 2 групи: 1) болести и 2) недостатъци въ виното. 1) болести, въ сѣщата смисълъ на думата, ще наричаме тѣзи вина, които сѣ наченали да се промѣняватъ отъ понадахлитѣ въ тѣхъ ферменти (нисни микроскопически организми, бактерии), които се хранѣтъ отъ виното, постоянно се увеличаватъ, вслѣдствие на което промѣняватъ състава му. Ако тѣзи ферменти се усѣтътъ (познайтъ) въ виното оше отъ рано, и имъ се попрѣчи на размножаванieto по какъвто и да е начинъ, тогава болестъта се прѣкратява и виното може да се употребѣи. Обаче, ако болѣстьта достигне върха на своето развитие, ако виното добие характеристичний ѣ вкусъ, тогава виното рѣдко, или никога, не може се поправи. Затова трѣбва да се варди, щото болеститѣ да се отстраняватъ отъ начало, а не да се чакъ подирѣ да се цѣрѣтъ. Къмъ болеститѣ на вината принадлежатъ: 1) цвѣтясванието (поплѣснѣсванието) на вината; 2) оцетно кисване (прѣкисване); 3) млѣчно кисване; 4) протаканie (провлачностъ, млавостъ) и 5) гюрчаванie на виното.

Недостатъцитѣ се появяватъ, когато въ виното нападнѣтъ чужди (външни) за него материи. Тѣзи се разлагатъ въ виното, или пъкъ се съединяватъ съ нѣкоя отъ съставнитѣ му части и кислорода на въздуха, като по-този начинъ му прѣдаватъ нечистъ вкусъ или неприятенъ цвѣтъ. Недостатъцитѣ се появяватъ отъ невнимателно и чисто работение въ избата. Повечето отъ тѣхъ произлизатъ по чисто химически причини. Недостатъцитѣ неможатъ да се отстранѣтъ съвършенно; но съ

\* Отъ голѣмъ интересъ за винаритѣ е да приготвяватъ вината си споредъ вкуса на публиката, нѣщо което у насъ рѣдко се пазѣи. Намѣтина, че вкусове има, може да се каже, толкова, колкото и пиячи; но тѣзи можѣтъ да се подведѣтъ подъ главни групи. Едни пиятъ тежки — силни на танинъ, боя и алкохолъ вина, други лежки съ малко танинъ и боя — пивки вина, 3-ти пиятъ силни на алкохолъ, а 4-ти слаби на алкохолъ вина. За да угоди на по-голѣмата частъ пиячи, единъ винарь трѣбва да располага съ 2-3 подобни вида вина; друга яче, ако той има само добри, силни на танинъ и алкохолъ вина, то една голѣма частъ отъ публиката го напуца, даже говорѣтъ: „налива спиртъ въ виното“. Наопаки е за другитѣ вина.



църение, както и съ продължение на времето, тѣ намалявхтъ, въѣсто да се увеличавхтъ. както става съ болеститѣ — прѣдизвикани отъ ферменти (организми).

Ако виното се е промѣнило съвѣсмъ много, било отъ болестъ или по нѣкой недостатѣкъ, тогава негрѣбва да се прѣдприема нѣкакво църение, а трѣбва да се прѣвари на ракия за конякъ или да се обърне на оцетъ. Често, обаче, виното изгубва толкова много вкуса и дѣха си, щото не може да се употребѣи за нищо; подобно вино трѣбва да се смѣта за изгубено и да се махва изъ избата.

Освѣнъ горнитѣ двѣ групи болести, трѣбва да поменемъ, че ще опишемъ още и тѣзи, които се явяватъ отъ вѣнка, извѣстни подъ името: *нечистъ (внншенъ) вкусъ на вината*. Такива сж: *вкусѣтъ на мухалъ, на бѣчва, на спроводородъ, на прашини* и т. н.

Сега ще почнемъ отъ болеститѣ.

### 1) Поплѣснювание (цвѣтясване) на вината.

Навѣрно всѣки винарь е забѣлѣзвалъ, че отъ горѣ на недоцѣлнената му бѣчва се е появявала една бѣла ципа (кожа); тази не е нищо друго освѣнъ една болестъ. Щомъ е болно виното отъ тази болестъ то почва да тече съ единъ бѣлъ цвѣтъ още отъ срѣдата на бѣчвата. За да изучимъ хода на тази болестъ, намъ не остава друго, освѣнъ да налѣемъ едно шише до  $\frac{1}{2}$  съ вино и да го оставимъ отворено, било вѣнка, или въ стаята на топло мѣсто. Слѣдъ нѣколко дена ще забѣлѣжимъ, че на повърхността на виното се явяватъ, отъ начало, едни бѣли дѣмки, които почватъ много скоро да нарастватъ на ширъ и дебелина, до като покрихтъ цѣлата му повърхность съ една бѣла ципа. Сжщото явление се забѣлѣзва и въ бѣчвата, а това е болестъта.

Причината на поплѣснюванието (извѣстно въ общежитието подъ името *цвѣтясване*) сж едни ферменти (организми), извѣстно подъ името *Micoderma vini*. За своето развитие тѣ изискватъ присѣствието на въздуха, защото се явяватъ само въ тѣзи бѣчви, които не сж пълни до горѣ и не сж добрѣ затулени. Ако нападнхтото отъ тѣзи организми вино се остави дълго безъ да се расклати случайно, напр. отъ притакание, доплѣвание и пр., то ципата продължава да расте и достига често дебелина 3—4 с.м. Тази ципа надебелява скоро и става непрозрачна, което не дава възможность да познаемъ, дали болестъта е цвѣтясване или оцетно вкисване. Ако ципата остане дълго време тънка, нежна и прозрачна, тогава наскоро ще осетимъ единъ остъръ джхъ на оцетъ и въ кжсо време виното ще се *вкисне*; нѣ ако се забѣлѣжи, че кожицата е надебеляла въ кжсо време, тогава трѣбва да знаемъ, че е настжила болестъта — поплѣснювание (цвѣтясване). И двѣтѣ болести се причиняватъ отъ ферменти, които се различаватъ едни отъ други по формата и голѣмината си. Формата на *Micoderma vini* (винината микодерма) е овална (яйцеобразна), но често се измѣнява въ продълговато — цилиндрическа. Въ срѣдата на всѣка една клѣтка (отдѣлно животно) се забѣлѣзва, подъ микроскопа, едно прозрачно ядро, извѣстно подъ името *протоплазма*. Размножаванието имъ става чрѣзъ *дѣление въ видѣ на напжвание* и то така: отъ старата клѣтка се отдѣля една частъ протоплазма, пробива кожицата на пѣрвата и се отдѣля, като отдѣлно животно, способно и то така да се размножава. При добра храна това размножавание върви толкова бързо, щото новото животно напжва прѣди да се отдѣли отъ майката, вслѣдствие на което се забѣлѣжаватъ по нѣколко на едно мѣсто свързани. Тѣзи ферменти принадлежатъ къмъ рода на *Saccharomices* (захаромигесъ), т. е. къмъ тѣзи ферменти, които производатъ вѣрнито на виното; за разлика само се наричатъ *Saccharomices micoderma*. Срѣдната голѣмина на микодерма вини е: 6—7 м. м. м. (микромилиметра) дължина и 2-3 м. м. м. дебелина.

Главното промѣнение, което прѣтърпява виното отъ тѣзи ферменти е, че то се оксидира (отнема му се частъ отъ кислорода) и му се намалява алкохола, който ферментитѣ разлагатъ на вжглenna киселина и вода, вслѣдствие на което виното се прѣдставява легко, блюткаво и извѣтряло. Освѣнъ това виното добива често ижти единъ неприятенъджхъ, който, спорѣдъ *May-*

*сч* и др., произлиза отъ разлаганието на винени камѣкъ, ябалковата киселина и глицерина, когото микодермата употребява сжщо за храна. Най-лесно се развива болестъта въ топлитѣ изби, тѣй като ферментитѣ обичатъ температура отъ 12 до 30° С.

Много лесно напада тази болестъ на недобрѣ — приврѣлитѣ и сладки вина; въ старитѣ и силни съ много алкохолъ вина, тя мжчно напада. Гдѣто е нападнхла *тази болестъ*, тамъ оцетнитѣ ферменти (*Micoderma aceti*) не можхтъ да живѣхтъ. Но виното, нападнхто отъ болестъта цвѣтясване, е много застрашено отъ вкисване, тѣй като, щомъ зематъ пѣрвитѣ да мрхтъ, замѣняватъ се съ оцетнитѣ.

Болестъта цвѣтясване може да нападне, освѣнъ въ бѣчвитѣ, още и въ напжленитѣ шишета, които не сж държатъ легнжи, а прави — съ тапата на горѣ.

Най-добрѣ се прѣдпазва виното отъ тази болестъ, когато се остави да прѣври добрѣ и когато бѣчвитѣ се държатъ постоянно пълни. Навикѣтъ на нашитѣ винари — да замазватъ бѣчвитѣ слѣдъ като прѣврхтъ, безъ да ги наглеждатъ и доплѣватъ, е много лошъ.

Казахме, че докато виното е младо, страда най-много отъ болести, както отъ поплѣснювание, така отъ провлачность и др.. За прѣдпазване отъ тѣзи, виното трѣбва постоянно да бжде подъ надзора на винаря, който ще долива виното, споредъ нуждата. Остави ли се виното така замазано на сждбата, негрѣбва да се чудимъ, когато при отварянието е станхло на крушевица, арменна чорба, или на оцетъ. Младитѣ вина намаляватъ обемѣтъ си и оставатъ бѣчвитѣ отгорѣ празни много въ по-голѣмъ размѣръ отъ старитѣ вина. Причината е, че тѣ испуцватъ постоянно по малка вжглenna киселина и намаляватъ топлината си, която при вѣрнито е била повишена. Освѣнъ това, младитѣ вина съдържатъ много азотни, бѣлтѣчни и др. вещества, при присѣствието на които ферментитѣ много по-лесно се размножаватъ; за това тѣ изискватъ по-голѣмо внимание.

Ако виното е нападнхто отъ вѣпросната болестъ, но въ малѣкъ размѣръ, то трѣбва още отъ рано да ѣх отстранимъ, което става така: земаме една фуния съ дълга трѣба, (ако виното е много спаднхло), потопяваме ѣх подъ ципата на микодермата, като раздухаме или разбутаме мѣстото, гдѣто ще влезе фунията, а послѣ доплѣваме бѣчвата. Микодермата, като по-легла, испуцвува отгорѣ и искача прѣзъ враната (дупката); но за да не остане нищо отъ нежъ въ бѣчвата, трѣбва отъ време на време, при доплѣванието, да чукаме по стѣнитѣ на бѣчвата съ единъ дървенъ чукъ. Ако това не правимъ, то микодермата полѣвива по вжтрѣшната частъ на бѣчвата и, щомъ послѣдната остане малко празна, фермент. почватъ пакъ да се развиватъ.

Ако микодермата е надебеляла много — е взела голѣмъ размѣръ, за испѣрявание виното трѣбва да се отстрани — прѣточи въ друга бѣчва. Прѣтаканието става съ една канела, на която вжтрѣшната дупка е прѣвхрзана съ едно платно, (тюль) което ще задържи цвѣта. Прѣцѣжданието може да стане още прѣзъ едно гхето (често) сито, което ще задържи цвѣта. Виното се налива въ насимпурена (накадена съ сѣра) бѣчва. Количеството на сѣрата е 1—2 грамма за хектолитъръ.

Слѣдъ прѣтаканието виното трѣбва да се опита, дали алкохола му не е намалялъ; ако се е намалилъ, т. е. ако вичото е отслабнхло много, тогава трѣбва да се усили съ прибавление на чистъ (много силенъ, безъ меризма) спиртъ. Прибавението на спирта, или пѣкъ на чиста прѣварена винена ракия, може да стане въ всѣко време — при и слѣдъ прѣтаканието, само че трѣбва да се разбѣрка добрѣ. Дѣха на спирта или ракията ще се изгуби въ кжсо време.

(Слѣдва).

## Вѣпроси и отговори.

*Вѣпросъ 9.* Наторяванието на лозята съ какѣвъ добитѣченъ торъ трѣбва да става и колко годишенъ е по добрѣ? *Илия Вѣлчевъ.*

*Отговоръ 9.* Споредъ цѣлѣта за наторяванието се употребяватъ и различни торове. Най-прѣпоржчителни сж оборскитѣ торове, особенно отъ рогатий добитѣкъ. Подиръ него иде кон-



ский, овчий и свинский. Не малка цѣна за лозята има и птичий теръ, събиранъ отъ домашнитѣ птици.

Торътъ отъ рогатий добитъкъ може да се употрѣби въ прѣсно състояние, когато на добитъка е правено постелка, та е заедно съ неж.

Конский торъ за въ лозята никога не трѣбва да се употрѣбява въ прѣсно състояние, защото съдържа много азотъ, който се разлага бързо, та упражнява врѣдно влияние върху качеството на гроздето и върху самитѣ коренчета. Той се употрѣбява въ изгнило състояние, като се държи за тѣзи цѣль заровенъ съ единъ слой прѣстъ, съ която послѣ се разбърква и прѣкарва въ лозето. Конский торъ е добъръ за влажни, тежки — глинести почви, но не и за сухи.

Овчий торъ е по-добъръ и по-бързо дѣйствува даже отъ конский; но той не се употрѣбява въ прѣсно състояние, защото е врѣденъ и се прѣдполага, че прѣдава на виното външенъ неприятенъ вкусъ.

Свинский торъ е студенъ — за топли почви.

По-подробно описание за тороветѣ гледай лозарството отъ Хр. Георгиевъ стр. 169.

### Населението и добитъкътъ въ Босна и Херцеговина.

Споредъ послѣдното прѣброявание, извършено на 23 Априлий 1895 година, въ Босна и Херцеговина има 1,591,036 жители, отъ които 828,190 мъже и 739,902 жени. Отъ тѣхъ земеделческото население брой 1,385,591 души, други занятия 182,201 д., чужденци освѣтъ войници 70,848 д., войници 22,944 души. По вѣроисповѣдание население то състои отъ 673,246 православни, 549,632 мохамедани и 334,142 католици и разни. —

Въ края на сѣщата година е прѣброенъ и добитъкътъ въ Босна и Херцеговина и е намѣрено, че е имало: 232,322 коня, 622 мѣски, 304 мулета, 5,378 магарета, 1,416,394 говеда, 947 бивола, 3,230,720 овци, 1,547,049 кози, 662,242 свини. На единъ квад. километъръ се падатъ споредъ това 32'48 къса едъръ добитъкъ, 104'66 къса дребенъ добитъкъ. Освѣтъ това имало е 41,187 пчеларя съ 140,061 коша. — Отъ цѣлата производителна поврхнина на Босна и Херцеговина 20% сѣ ниви, 18% паши, 53% гори и 7% градини, лозя и ливади.

### МИНИСТЕРСТВО НА ТЪРГОВИЯТА И ЗЕМЛЕДЪЛИЕТО.

#### Конкурсенъ испитъ.

Министерството на Търговията и Земледѣлието обявява на интересующитѣ се, че на 7-й Октомврий т. г., при Винарско-Земледѣлческото Училище въ г. Плъвенъ, ще се произведе конкурсенъ испитъ за заемане вакантната длъжностъ чиновникъ по филоксерната зараза въ гр. Руссе.

Кандидатитѣ за тая длъжностъ трѣбва да отговарятъ на слѣдующитѣ условия:

1) Да сѣ свѣршили най-малко съ добръ уснѣхъ пълния курсъ на нѣкое лозарско училище въ странство или мѣстнитѣ земеделѣчески училища и

2) Да сѣ практикували най-малко двѣ години.

Отговорящитѣ на тѣзи условия кандидати, трѣбва да испратятъ своитѣ документи въ Министерството на Търговията и Земледѣлието най-късно до 25 Септемврий т. г.

Слѣдъ прѣгледването на прошенията и приложенитѣ къмъ тѣхъ документи отъ Земеделѣческия Свѣтъ, Министерството ще съобщи, кои кандидати се допускатъ на конкурсъ.

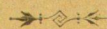
Конкурсенъ испитъ ще се държи отъ материала по Лозарство, Винарство и Овощарство въ размѣръ, прѣдвиденъ въ Плъвенското Винарско-Земеделѣческо Училище, като се обрѣща особено внимание на болеститѣ на лозята културата и присаждането на Американскитѣ лози и състоянието на лозарството и филоксерата въ България, особено въ Руссекий Окржъгъ, и дѣйствующитѣ законоположения и правилници противъ филоксерата.

София 2-й Септемврий 1896 год.

Главенъ Секретаръ: Хр. Ат. Фетфаджиевъ.



Поуравки: Въ брой 10, стр. 79, рѣдъ 28 (отгорѣ-надолъ), числото 96 да се чете 0.6. Въ брой 13, страница 97, рѣдъ 4 (отдолъ-наделъ), числото 100,000, да се чете 1,000,000.



## МЕТЕОРОЛОГИЧЕСКИ БЮЛЕТЕНЪ

За гр. Плъвенъ.

Отъ 9-й до 24-й Септемврий 1896 г. (по старъ стилъ).

Число	Барометръ въ м. м., редуц. на 0° Ц.	Температура на въздуха по Ц.						Температура на почвата по Ц. на дълбочина				Абсолютна влажностъ	Относителна влажностъ	Посока и скоростъ на вѣтра, метри въ секунда.				Облачностъ	Валсъкъ въ м. м.	Разни явления.		
		дневно сръдно	7 ч. с.	2 ч. в.	9 ч. в.	сръдно	максимална	минимална	въ 2 ч. слѣдъ пладнѣ					сръдно	сръдно	7 ч. с.	2 ч. в.				9 ч. в.	
									0.35 м.	0.65 м.	0.95 м.											1.25 м.
9	746.5	18.7	30.4	15.2	19.9	30.9	15.0	17.4	17.5	17.5	17.2	10.2	57	ЮЗ	1	ЮЮЗ	5	З	4	6.0	—	Дъждъ.
10	749.3	13.8	17.9	14.0	14.9	18.2	13.7	17.3	17.5	17.4	17.1	6.9	54	З	23	З	26	ЗСЗ	9	9.0	8.9	Силенъ вѣтеръ
11	750.6	13.2	19.7	12.5	14.5	21.8	10.8	17.5	17.3	17.4	17.1	6.6	54	З	5	СЗ	8	ЮЮЗ	4	4.7	—	Роса.
12	749.4	10.1	24.6	16.3	16.8	26.3	7.5	15.7	17.0	17.2	17.0	7.4	55	тихо	ЮИ	1	ЗЮЗ	1	5.7	—	Роса.	
13	747.1	14.8	23.3	14.8	16.9	24.5	13.2	15.5	16.7	17.1	17.0	10.0	69	З	6	ССЗ	6	ЗСЗ	4	6.3	—	Дъждъ
14	740.5	14.4	23.0	18.9	18.8	23.3	13.2	15.8	16.5	16.9	16.8	11.4	73	ЮЗ	2	ПЮИ	6	ИЮИ	6	10.0	1.5	Дъждъ
15	743.5	15.6	23.2	17.1	18.3	25.6	15.1	16.3	16.5	16.8	16.8	11.9	77	ЮЮЗ	3	СИ	3	Ю	7	7.3	1.3	Дъждъ
16	751.0	13.8	14.6	14.3	14.3	16.3	13.8	16.6	16.7	16.7	16.7	10.7	90	ЗСЗ	4	ЗЮЗ	3	ЗСЗ	1	10.0	5.8	Дъждъ
17	753.8	14.5	16.5	15.5	15.5	16.9	14.3	16.4	16.6	16.7	16.7	12.1	93	З	3	ЗСЗ	3	тихо	9.3	5.3	Дъждъ	
18	755.0	16.0	21.8	14.8	16.9	22.7	14.8	16.4	16.6	16.7	16.6	11.6	79	тихо	И	8	тихо	5.7	2.6	—	Роса.	
19	754.7	10.8	21.4	13.5	14.8	22.5	10.0	16.3	16.6	16.7	16.6	8.9	73	тихо	ИСИ	3	ЮИ	3	0.0	0.0	—	Роса, сл. слана
20	754.7	10.4	23.0	16.1	16.4	25.0	9.0	15.7	16.6	16.7	16.5	9.2	69	тихо	ИСИ	3	тихо	3.7	—	—	—	Роса.
21	754.6	10.6	24.6	16.0	16.8	26.4	9.6	15.3	16.3	16.6	16.5	10.2	75	тихо	СИ	2	ИЮИ	3	0.3	—	—	Роса.
22	756.0	12.8	27.0	19.2	19.6	27.8	11.8	15.0	16.0	16.5	16.5	10.2	64	ИЮИ	1	тихо	Ю	4	2.3	—	—	Роса.
23	754.6	15.2	27.6	17.4	19.4	29.0	14.1	15.2	15.9	16.4	16.4	11.7	69	тихо	ЗСЗ	1	Ю	3	8.0	—	—	Роса.
24	756.0	16.2	23.0	18.8	19.2	23.5	14.3	15.7	15.9	16.3	16.3	11.5	72	тихо	ССЗ	7	СЗ	2	8.3	—	—	Роса.