



ЛОЗАРСКИ ПРЪГЛЕЦЪ

Год. IV КН. IV и V.
ПЛЪВЕНЪ.

СПИСАНИЕ
на
д-вото на българскитѣ
лозари.

REVUE DE VITICULTURE
Revue mensuelle de la Société des viticulteurs
de Bulgarie paraissant à Pleven (Bulgarie)



Желающитѣ да посѣтятъ събора и изложбата ще се ползватъ съ 50% намаление при пътуването по желѣзниците. Удостоверения за това ще се прибавятъ къмъ слѣдующата книжка на списанието и изпратятъ въ агрономствата въ Царството, откъдѣто всѣки желающъ може да получи.

Подкрепете

ФОНДА за подпомагане Дружеството на Българскитѣ лозари и списание „Лозарски Прѣгледъ“

Като внесете помощта си на касиеръ-дѣловодителя на дружеството М. САВОВЪ — Ловечъ или редакция сп. „Лозарски Прѣгледъ“ — Плѣвень.

Г-да кореспондентитѣ се умоляватъ при изпращане сумитѣ за абонamenti да указватъ съ списъкъ точно за кои абонати, е сумата.

Отстъпката 10% се прави само при записване 10 и по-вече абонати и се внесе стойността. Тѣзи, които записватъ по-малко абонати ще удържатъ отстъпката слѣдъ като допълнително абонираатъ и други за да станатъ 10.

Всички, които не сж изплатили абонамента си трѣбва да направятъ това въ най-кжсо врѣме. Тѣзи, които отказватъ да платятъ абонамента си, веднага да повърнатъ полученитѣ книжки, за да ги изличимъ отъ списъцитѣ.

Винарь техникъ, опитенъ, съ 5—10 годишна практика и добри референции дири Лозарската Кооперация „Гъмза“ — Сухиндолъ.

Въ редакцията се намиратъ слѣднитѣ книги:

1. Модерно винарствуване — Ив. Добревъ. Цѣна . . . 2 лв.
2. Болести и недостатѣци на вината. Тѣхното лѣкуване — Н. Недѣлчевъ. Цѣна 1 лв.

Отъ библиотеката: „Селско Стопанство“ издавана въ гр. София, ул. Неофитъ Рилски № 50, освѣнн книгитѣ по земледѣлие, излѣзли сж до сега по лозарство и винарство:

3. Какъ се поправятъ развалени вина?—Д. Овчаровъ. Ц. 2 лв.
4. Изборъ на прѣчки за ново лозе и засаждането имъ — Д. Бѣчваровъ. Цѣна 2 лв.
5. Какъ да си направя ново лозе? — Н. Недѣлчевъ. Ц. 2 лв.



Списание на Дружеството на Българскитѣ лозари.

Излиза всѣки мѣсець, освѣнъ ноември и декември

Годишенъ абонаментъ за България 12 лв.

Обявления и реклами се приематъ по споразумѣние. Ръкописи не се връщатъ. Всичко, което се отнася до списанието, се изпраща до редакцията на сп. „Лозарски Прѣгледъ“ — Плѣвень.

СЪДЪРЖАНИЕ.

1. Надеждата ни. 2. Бждащето е въ лозарско-винарскитѣ кооперации. — Мв. Разсукановъ. 3. Истината по разпространението на „Директнитѣ лози“ въ Бъл ария. — Кр. Тополски. 4. Директнитѣ сортове лози. — Цв. Пеневъ. 5. Бѣлото гниене. — Н. Недѣлчевъ. 6. Поддържане и почистване на винарскитѣ сждове. — И. И. Хранковъ. 7. Добиване на доброкачествено и грайно вино. — Н. Недѣлчевъ. 8. Опитване (дегустация) на виното. — С. Греновъ. 9. Практически съвѣти. 10. Състоянието на лозята, маточницитѣ и укоренилищата. Бюлетинъ за пазарнитѣ цѣни на лозарскитѣ продукти и материали. 11. Хроника. 12. Въпроси и отговори. 13. Рецензия. 14. Фондъ.

Надеждата ни.

Българското лозарство е застрашено и въ близко врѣме ще изпадне въ голѣма криза. Засаждането на лозя и обработването имъ отъ день на день се затруднява и поскъпва, а продуктитѣ имъ ще поевтиняватъ. Въпрѣки декларацията на правителството, че поне тая година не ще се позволи производство на бира и спиртъ отъ храни, понеже реколтата е добра и натиска на фабриканти и акционери — първитѣ хора почти на всички партии, е голѣмъ, смѣтаме, че съ единъ или други мотивъ и нѣкаква форма, не ще устои на декларацията си. Въ закона за акциза на виното е казано, че се забранява производството на фалшиви и петиотизирани вина и се заб-

ранява вноса на вина, но то си остава само една залъгалка, измама за лозаря. Скоро ще имаме захарь на по-низка цѣна и вносъ на есенции за вино и пазаря ще бжде задръстенъ отъ фалшиви и петиотизирани вина. Колкото за вноса на вина, той и сега е на лицѣ, а камоли по-късно, когато ще има повече търговски параходи. Сврѣхъ всичко, поради лошото финансово положение на държавата, необходимо е да се налагатъ голѣми данѣци, а съ такива ще бжде обложенъ най-много и неправилно лозаря, защото той безропотно пониса всичко. Тежки дни идатъ за лозаря; ще попадне подъ ударитѣ на фалшивитѣ и вѣншнитѣ вина и ще бжде обложенъ съ непоносими данѣци. Ясно е като бѣлъ день, че кризата е близка и при днешното бездѣйствие на лозаря, ще бжде неизбежна и съсипателна. Нима лозаря трѣбва да допусне да му се отнеме единствения поминѣкъ. Не! Не бива такова разорение за маса селяни и граждани да се допусне. Надеждата за спасяване на бѣлгарското лозарство не е изгубена, на лице е, остава само да я видимъ и прѣгърнемъ. Тя е нашата обща, сдружена борба противъ всичко, което, спѣва и застрашава поминѣка ни; тя е групирането, сдружаването на всички лозари въ лозарски дружества и всички тия дружества въ единъ общъ Бѣлгарски Лозарски Винарски Сюзъ. Такива сюзии, федерации, има отдавна въ Франция и Италия и тѣ днесъ съ своята организация и мощь сж главнитѣ фактори за повдигане и запазване лозарството отъ всѣкакви посегателства и кризи. До като не създадемъ и у насъ лозарски сюзъ, успѣхъ въ новото лозарство нѣма да имаме и лозаритѣ винаги ще бждатъ изненадвани и съсипвани отъ кризи. Чрѣвъ сюза ще намѣримъ срѣдства за засилване производството на евтини и доброкачествени лози и добиване положителни познания по културата на американската лоза и борба съ болеститѣ ѳ; ако не съвършено забраняване вноса на вина, то поне да има ефикасна контрола за да се внасятъ само натурални вина, облагането съ данѣци и акциза да бжде справедливо и поносимо, безъ да се облагодѣтелствува бирата и спирта; и най-главно, чрѣвъ сюза ще се създаде и прилага ефикасенъ и строгъ законъ противъ фалшификацията на вината. Знаемъ, че почти всички лозари съзнаватъ необходимостта отъ лозарски сюзъ, но липсва имъ само едно желание да се събератъ, разбератъ и сдружатъ.

Е добрѣ, инициативата е взета отъ Дружеството на Бѣлгарскитѣ Лозари, на лозаритѣ остава само да образуватъ лозарски дружества въ всѣки лозарски градъ и да изпратятъ делегатитѣ си на събора въ Ст. Загора. Тамъ делегати и лозари ще чуятъ реферати по икономически и технически лозарски въпроси и най-главно ще чуятъ проекта за Лозарски сюзъ.

Тамъ трѳбва да се явятъ много лозари, за да се ос-
нове съюза по-общо желание и да му се поставятъ задачи,
цѳлящи разрѳшения на всички назрѳли лозарски въпроси.

Ето защо, дългъ се налага на всѳки интелигентенъ ло-
заръ да вземе инициативата и основе лозарско дружество въ
града или селото си за да изпратятъ делегати на събора.
Упжтвание и проекто-уставъ за съставляване на лозарско
дружество има въ кн. III т. г. на настоящето списание. Прѳдъ
видъ на кжсото врѳме до събора, макаръ и не утвърдено още
дружеството, делегатътъ му ще се приеме за редовенъ въ
събора, както и всички отдѳлни лозари ще участвуватъ въ
разискванията.

Беспорно е, че единствената надежда на лозаря е ло-
зарския съюзъ и ако искаме да се прѳдпазимъ отъ прѳд-
стоящата криза, да модернизираме и стабилизираме лозар-
ството, трѳбва да прѳгърнемъ часъ по-скоро тая надежда и
съ общи усилия и жертви да туримъ основата и дадемъ
животъ на тоя съюзъ. Ако сами лозаритѳ не вземемъ на-
врѳме мѳрки за да защитимъ поминъка си, никой нѳма да се
загрижи за насъ, а ще продължаваме да се лутаме и да
пѳшкаме поединично.

Апелираме къмъ всички лозари часъ по-скоро да си
основатъ лозарски дружества, да изпратятъ делегатитѳ си на
събора и масово самитѳ тѳ да посѳтятъ събора. Тамъ съб-
рани всички, ще размѳннимъ мисли и основемъ лозарски съюзъ.

Прочее лозари, прѳгърнете тая надежда, елате всички
на събора, дайте моралната и материалната си подрѳжка за
образуване и поддържане съюза, който ще бѳде истински за-
щитникъ и упжтвачъ на лозаритѳ. Само сдружени ще побѳ-
димъ и запазимъ поминъка си.

Ив. Разсукановъ.

Бѳдащето е въ лозарско-винарскитѳ кооперации.

Лозарството е било и ще бѳде единъ отъ главнитѳ по-
минъци на нашия народъ. У насъ узрѳватъ всички сортове
грозда и се получаватъ вина, които по нищо не отстѳпватъ
на много прочути чуждестранни. Съ появяването на филоксерата,
както въ другитѳ винарски страни, така и у насъ, настана
едно отчаяние. Подъ страха на неизвѳстността, дали ще
вирѳятъ новитѳ американски лозя, подъ влиянето на мисълта,
че този бичъ, филоксерата, ще прѳстане да унищожавя ло-
зията или най-послѳ вслѳдствие скѳпото имъ възобновяване,
много лозари се въздържахъ и въздържатъ и сега да пра-
вятъ нови лозя.

Това се случи не само у насъ, но и другадѳ, както е
случая съ Италия, кѳдѳто населението е така бѳдно, както е

и у насъ и кждѣто главния поминѣкъ е лозарството и винарството. Когато филоксерата унищожи по-вече отъ лозята въ южна Италия, населението се видѣ въ невѣзможность да ги възобнови съ нови американски и затова държавата имъ се притече на помощъ. Образува почти въ всѣка лозарска община по една лозарско-винарска кооперация съ свой маточникъ и укоренилище. За ржководители на тия кооперации постави по единъ техникъ специалистъ лозаръ, комуто тя заплащаше. Съ капитала, вложенъ отъ кооператоритѣ въ форма на дѣлове, тѣ покриваха всички разноски, направени въ маточника и укоренилището.

Всички тия кооперации образуваха въ по-главнитѣ лозарски центрове федерации на коперациитѣ и въ тѣхъ, като ржководитель, оставиха по единъ професоръ, който ржководи техницитѣ специалисти при кооперациитѣ. Държавата отпуща първоначално евтинъ лозовъ материалъ на всѣка кооперация, субсидира всѣка една отъ тѣхъ и затова на есень всѣки единъ членъ отъ кооператоритѣ получава облагородени укоренени лози 80 — 100 лева хилядата съ условие, колкото посадени лози не се прихванатъ, да получи въ замѣна други на слѣдующата година безплатно. Прѳвъ зимата кооператоритѣ получаватъ просвѣта отъ ржководителитѣ на кооперацията и техника по облагородяването. Тѣ сами извършватъ облагородяването на дивачкитѣ.

Техника специалистъ прѳвъ зимата извършва анализа на всички почви, които има да се засаждатъ на пролѣтъ и дава подходящия сортъ подложки за всѣка отъ тѣхъ. По такъвъ начинъ южна Италия можа да си възобнови лозята много бързо и евтино. Въ по-голѣмитѣ лозарски центрове се правѣха опити отъ по-ученитѣ лозари съ разни американски подложки и резултатитѣ се съобщаваха на ржководителитѣ.

Естествено е, че при такова положение на нѣщата, лозаря не се безпокои че ще бжде излѣганъ, както съ подложката, така и съ присадника; той има твърда вѣра въ знанията на своя ржководитель и изпълнява съ готовность неговитѣ нареждания.

Всичко това ме кара да вѣрвамъ, че ако и у насъ се организира и сложи лозарството на кооперативни начала, ще се дойде до много по-добри резултати отколкото е било до сега. У насъ цѣли землища, засадени съ нови лозя, жълтѣятъ и изсѣхватъ, слѣдствие на неподходяща подложка, какъвто е случая съ лозята въ Шуменско и др., или вслѣдствие на лошо присадени лози. Благодарение на стеклитѣ се обстоятелства, че лозаря можа въ тия послѣдни години да изкара приходи отъ лозята си, можа да се изплати и подсади една часть отъ изсѣхналото лозе съ ново, което дѣйствително да отговаря на исканитѣ условия. Не само това ако, нашето ло-

зарство се възобновяваше съ кооперативни маточници и укоренилища, нѣмаше да се позволи да става смѣшение на грозда наши и чуждестранни, каквото е сега въ дѣйствителностъ. Една околия или едно село, прочуто отъ по-рано съ нѣкое си хубаво вино, както е съ Пазарджишкото памидово вино, Калугеровско, Кара-бунарско, Варненско мискетово, Станимашко маврудово, при едно безсистемно възобновяване на лозята изгубва тоя типъ вино за смѣтка на нѣкакво си смѣшение отъ разни грозда, които всичко могатъ да дадатъ, но не и реномираното вече вино.

Една лозарска кооперация нѣма никога да позволи на своитѣ членове отъ кооперацията да садятъ разни директни сортове, като отело, клинтонъ, изабела и пр., защото тѣ подбиватъ реномето на доброто вино на селото или околията и главно защото такава едно вино не е съ търговска стойностъ.

Кооперацията трѣбва да има за цѣль не само евтино и сигурно възобновяване на лозята на своитѣ кооператори, но и да прѣработва полученото грозде въ кооперативни изби. Посрѣдствомъ тия модерно винарски изби, виното ще добие по-голѣма цѣна. Винаря техникъ ще прѣработва единъ или два типа вина въ избата, поради което виното ще има голѣма търговска стойностъ. Освѣнъ това, ще се приготвя и вино за експортъ, стига само виното да бѣде податливо за остаряване. Виното тогава ще бѣде много добро и съ установена цѣна, нѣщо което се желае и отъ производителя, и отъ консоматора.

На такива начала поставихъ и новата лозарско-винарска кооперация, образувана въ гр. Тагаръ-Пазарджикъ. Моето желание е тая кооперация да служи като федерация на всички кооперации, които ще изникнатъ въ прочутитѣ лозарски центрове: Кара-бунаръ, Лѣсичево, Калугерово, Церово и пр.

Бждащето ще покаже!

Кр. Тополски.

Истината върху разпространението на „Директнитѣ лози“ въ България.

Продължение.

Какъ се разви търговията съ директни лози у насъ.

Търговията съ тия лози захвана още съ внасянето на американски лози за подложки отъ Сърбия, дѣто тѣ сж доста разпространени, като въ Неготинско и другадѣ.

Първоначално такива лози, а именно „Отело“, наричани още отъ нашитѣ лозари: „Тело“, „Теленото“, „Хотелъ“ и пр., се внесоха скришомъ отъ любопитни лозари изъ Видинско, граничащи съ Неготинско. По-послѣ, малко скрупулни спеку-

ланти намѣриха добри кярове въ търговията съ пръчки отъ тая лоза и по контрабанденъ начинъ, заедно съ подложки, внесоха и една сбирщина пръчки отъ разни изоставени директни лози, като Отело, Клинтонъ, Виала, Йоркъ-Мадейра, Хербемонъ и проч.

Споредъ степенъта на стремежа за правене на лозя, вървеше и търговията съ лозовъ материалъ. Нуждитъ на лозаритъ сами създаваха тая търговия, обаче хората, които се явяваха да имъ услужатъ съ доставянето нуждния тъмъ лозовъ материалъ, създадоха лошо име на тая търговия, като сжщеврѣменно издигнаха една пръчка за правилното възобновяване на лозята въ страната.

Министерството на Земледѣлието и Държавнитъ Имоти, чрѣзъ своитъ органи, не прѣставаше да прѣслѣдва контрабандната търговия съ лозовъ материалъ, обаче неговитъ усиления оставаха безплодни, защото лековѣрни лозари съ тѣсенъ мирогледъ съдѣйствуваха на контрабандиститъ.

Най-напрѣдъ се агитираше за директната лоза „Отело“, която се най-много разпространи у насъ, макаръ че подъ нейното име търговцитъ продаваха разни други стари изоставени директни лози. По-послѣ се опита разпространението на друга директна лоза, наречена „Делаваре“. Прѣзъ 1909 год. се яви въ ежедневната преса едно голѣмо обявление съ громко заглавие:

„Новъ лозарски способъ“

Прѣскането, присаждането и посипването съ тифъ (сѣра) ставатъ непотрѣбни.

Между другото въ това обявление е казано:

„За новия сортъ лоза, който имаме, не трѣбва сѣра, не трѣбва синь памъкъ, нито скжпа прѣскалка отъ мѣдъ съ пиринченъ разпрѣскачъ и гуменъ маркучъ които се употрѣбаватъ посрѣдъ лѣто въ най-скжпото работно врѣме и ржда въ прѣвки туй, по много и по-добро грозде, отколкото най-скжпите облагородени лози. Новата тази лоза е прочутата по пѣлъ свѣтъ „Делаваре“ на Гъврийлъ Наджи. Присаждане на тая лоза не е нужно, защото филоксерата не може да ѝ врѣди, както при Рипариитъ, пѣлките ѝ не замръзватъ зимѣ; дава срѣдно по 35 хектолитра на дюлюмъ; отъ всѣха пръчка се развиватъ по 3 — 4 грозда. . .“

„Виното е сладко и силно, като самотокъ, съ много приятенъ вкусъ, прѣпоръча се и като лѣковито вино, затова се продава два пѣти по-скжпо отъ другитъ вина“.

„ . . . Сѣка пръчка дава пѣлки . . .“

А на края на обявлението, въ курсивъ, е казано: „Разрѣшение за вносъ издѣйствувамъ безплатно за г. г. купувачитъ“.

Така дѣйствуватъ търговцитъ спекуланти за да прокарать — новия „идеаленъ“ сортъ лоза наречена „Делаваре“. А прѣдъ самитъ лозари, тѣ кичатъ новитъ лози съ разни измислени имена и имъ приписватъ фантастични качества — всичко, което тѣхната фантазия е въ състояние да сътвори.

Отъ слѣднитъ извадки изъ едно писмо може лесно да е види какъ рекламата влияе.

„ . . . защото до сега отъ посаждането ѝ устоява най-отлично противъ филуксерата, пероноспората и всички други криптогамически болести; ражда много, гроздето му е доста сладко, виното му е силно, вкусътъ му има миризма като малината смѣсена съ мискетово грозде. . .

По-рано Наги Габоръ е ималъ посадени въ лозето си отъ старитъ директни сортове: Отело, Жакевъ, Елвира, Хербемонъ, Йоркъ-Мадейра, Ноахъ, Виала и др., но като иматъ безцвѣтно грозде и вино, макаръ че раждатъ много и като не сж устойчиви на филуксерата, намѣрилъ за добръ да ги изкорени и замѣсти съ поменатия сортъ Делаваре. Делаваре е добро за вино и ракия и като по-дѣнно отъ другото, затова варятъ отъ неговата пращина (джибра) конякъ, а пъкъ виното му като има бистъръ свѣтлопортокаловъ цвѣтъ, то се прѣпочита прѣдъ другото. . .“

Ето пъкъ сега буквално какъ се произнася за тая лоза Централния Лозарски Институтъ въ Будапеща:

„Въ послѣднитъ години мнозина лозари прѣпоръчаха лозата Делаваре бѣлъ и Делаваре червенъ, като противостояща на филуксерата и даваща отлично вино.

По прѣдложението на Учгарския Централенъ Лозарски Институтъ, министерството заповѣда да се направятъ опити съ тоя сортъ въ шестъ държавни разсадници. Полученитъ резултати отъ 6-годишнитъ опити сж слѣднитъ:

Бѣлъ Делаваре.

1. Слабо противостои на филуксерата. Държи се 2—3 години, но слѣдъ това страда.

2. Противостои на криптогамическитъ болести (пероноспората, идиума, антракнозата и др. не го нападатъ).

3. Малко повече отъ Рипарията противостои на варьта. При 16% варовникъ зелената се държи, при 26% страда отъ силна хлороза. Границата е 20%.

4. Продуктивностъ слаба; даже при дълга рѣзидба, ражда малко.

5. Растежъ слабъ, прѣчкитъ биватъ тънки.

6. Зрѣе въ срѣдата на м. септемврий.

7. Гроздътъ е малъкъ, цилиндриченъ, зърната дребни, по-нѣкога срѣдно голѣми, съ дебела кожа, свѣтло жълти, малко сокъ, месестата частъ слизгава, съ малкъ чуждъ неприятенъ вкусъ, зърната се ронатъ веднага слѣдъ узрѣването имъ.

8. Зърната противостоятъ на гниене.

9. Съдържанието на захаръ е 17—18% по Бабовия мѣстомѣръ.

10. Мжно се укоренява и прихваща.

11. Нѣма добра афинита.

12. Изисква почва глинеста, дълбока и богата. Умира въ нѣколко години въ слаба и каменеста почва.

Изсѣхването на лозитъ отъ Бѣлъ Делаваре въ петтъ разсадника трѣбва да се отдаде на голѣмата му възискателностъ къмъ почвата.

Прѣдвидъ на това, че Бѣлия Делаваре се укоренява мжно, ражда малко и отъ долно качество и че неговото вино не отговаря на нашия вкусъ, *отгледването му не може да се прѣпоръча.* (к. н.).

Червенъ Делаваре.

Прилича на бѣлия Делаваре, само че ражда малко повече, когато се рѣже високо. Зърната сж червени, като гранатъ. Гроздето и зърното приличатъ на италиянския ризлингъ. Кожицата на зърното е малко по-тънка отъ тая на бѣлия Делаваре. Зърното има малко сокъ, месната частъ слизгава, вкусъ много сладкъ, но неприятенъ. Не може да служи за купажъ. Червениятъ Делаваре нѣма ония качества, които изисква нашия вкусъ, за това *не може да бжде прѣпоръчанъ* (к. н.).“

Миналата зима ми се съобщи, че прѣди десетъ години, слѣдствие една моя статия противъ този сортъ лоза, г-нъ Наги Габоръ е пратилъ едно стъкло вино отъ Делаваре до Българското Земледѣлско Дружество въ София съ молба да бжде прѣгледано и въ послѣдствие да се опровергае писаното отъ менъ въ списанието на дружеството. Съобщи ми се, че дружеството, слѣдъ като е било опитало виното, отговорило на изпращача въ слѣдния смисълъ: Благодариме Ви за дѣто ни изпратихте вино отъ Делаваре за да се увѣримъ, че писаното въ сп. „Земледѣлие“, по адресъ на тая лоза, е вѣрно.

г. Ив. Валачевъ ми разправяше, че е ходилъ въ имение то на г. Наги Габоръ и е видѣлъ, какво той дѣйствително е ималъ посадено лозе отъ Делаваре, но ималъ много по-голяма частъ лозе отъ присадени лози, което всѣка година увеличавалъ за смѣтка на лозето отъ Делаваре.

Коментарии сж излишни.

Прѣди войната търговията съ директни лози бѣше само вжтрѣшна, като отъ вѣнъ се внасяха, все по контрабанденъ начинъ, твърдѣ малко лозови прѣчки.

Напослѣдкъ, обаче, поради голѣмия стремежъ за правене на лоза, търговията съ директни лози взе голѣми размѣри и нѣкльцина търговци направиха положение отъ безконтролната продажба на всевъзможни боклуци, продавани на неимовѣрно високи цѣни.

Шумътъ около тия лози се дигна съ напечатването въ в. „Утро“ отъ 12 декемврий м. г. на едно съобщение, направено отъ единъ висшъ чиновникъ по лозарството въ Министерството на земледѣлието върху фамозното „подновяване на лозата“ въ България.

Тази година въпросътъ се поднови съ статия въ бр. 64 на в. „Земледѣлско знаме“, носяща подписа на единъ търговецъ на директни лози отъ Видинско. Съ голѣмъ агитаторски похватъ, той хитро разчекква въпроса и, за да даде важность на статията си, явява се като мнимъ прѣдседателъ на

нѣкаква си комисия по уреждане въпроса за директнитѣ лози у насъ, за която самъ той заяви, че не съществува!

Тази пролѣтъ търговията съ прѣчки отъ директни лози взема голѣми размѣри. Търговцитѣ употрѣбиха всичкото си ускуство за да използватъ голѣмия стремежъ за правене на лозя, а още повече дадения тласъкъ за саденето на директнитѣ лози.

Тѣзи лози биватъ разпространявани съ вагони подъ разни имена, като: „Влашки“, „Унгарски“, „Сръбски“, „Италиянски“, „грѣцки“ и пр. и имъ приписватъ чудновати качества, каквито тѣ далечъ не пригежаватъ. Обаятелната реклама прѣслѣдва само една цѣль, а тя е: да се подмами лековѣрния земледѣлецъ или лозаръ и да му се взематъ паритѣ, а понататъкъ самъ да си блѣска главата съ купения боклукъ, въ който често пжти по-голѣмата частъ биватъ прѣчки отъ изоставени вече стари директни лози или отъ разни диви американски лози, а даже и прѣчки отъ нашенски лози.

Вънъ отъ всичко това, разбира се, цѣнитѣ биватъ немовѣрно високи.

Ако войната донесе толкосъ злини, защо да не донесе и тая, каквато е слѣпото увлечение къмъ безогледно садене на директни лози.

Ц Пе евъ.

Директнитѣ сортове лози.

Благодарение на географическото си положение, България е страна колкото земледѣлска, толкова и лозарска. Отъ лозята се получаваше 37% отъ прихода на общото държавно стопанство и когато пространството на лозята бѣ ни достигнало до 1,106,000 декара, появи се ужасния бичъ за лозята—филоксерата, която е открита прѣвъ 1883 год. въ Видинскитѣ лозя и отъ тамъ се разпространи въ цѣла България и е упростошила до сегѣ по-вече отъ 800,000 декара лозя и надали сж останали незаразени лозя отъ нея. Прѣди да се появи въ насъ, филоксерата е упростошила лозята почти на цѣла Европа. Най-първо на Франция, гдѣто е прѣнесена отъ Америка и е открита прѣвъ 1863 год. Това нищожно насѣккомо—филоксерата, нанесе съ милиарди лева загуба на лозаритѣ частно и въобще на държавнитѣ стопанства. То прѣдизвика да се заловятъ на работа за издирване срѣдствата за борба противъ него много учени хора, специалисти и практики лозари. Написаха се стотици томове литература за него.

Всичкитѣ хора, които сж се занимавали и занимаватъ съ издирване срѣдства за борба противъ филоксерата, сж се стремили и стремятъ да изнамерятъ сигурното срѣдство противъ нея, съ което да могатъ да се възобновятъ бързо и

евтино упостошенитѣ лозя и колкото се може да се възвѣрне по-скоро благосѣстоянието на лозарското население. Отѣ многото изнамѣрени срѣдства, едни се указаха палиативни, други съ врѣмененѣ характерѣ и като най-сигурно срѣдство си остана американската лоза, която не се врѣди отѣ филоксерата. Възобновяване лозята става посрѣдствомѣ нея, като се облагородява съ мѣстната лоза. Манипулация доста сложна, капризна и изисква отѣ страна на лозаря да притежава сигурни технически познания по отгледване на новитѣ лозя. Като се прибави къмѣ това и възискателността на американската лоза къмѣ почвата и разработването ѳ, става явно, че възобновяването на лозята по този начинѣ става бавно и скѣпо, но сигурно. Него сѣ възприели всичкитѣ напрѣднали лозарски страни, възприехме го и ние и до сега имаме вѣроятнo 150,000 — 200,000 декара възобновени лозя, които вѣ послѣднитѣ години добрѣ се изплатиха на лозаритѣ.

Отѣ една страна по-бавното и скѣпо възобновяване на лозята посрѣдствомѣ присаждането; отѣ друга постоянното и голѣмо упостошение на лозята отѣ гѣбнитѣ болести, вѣ послѣдно врѣме заставиха ученитѣ лозари да произведатѣ нови лози, посрѣдствомѣ кръстосване мѣстната лоза съ американската, които да не врѣди филоксерата, гѣбнитѣ болести и да даватѣ грозде като на мѣстната. Произведенитѣ така лози сѣ извѣстни подѣ името Директни сортове и до сега сѣ получени по-вече отѣ 1500 такива, но не е получена още лоза, която съ коренитѣ си и листата замѣства американската, а съ гроздето си мѣстната. Ако се намѣри лоза, която съ гроздето си да се доближава до мѣстната, тя се доближава и съ коренитѣ си и листа, затова ѳ е врѣдна филоксерата и гѣбнитѣ болести. Обратнo лозитѣ, които съ коренитѣ и листата си се доближаватѣ до американската и гроздето имѣ става като на послѣдната. За да се запази гроздето на подобритѣ хибриди, прѣскатѣ ги прѣзѣ лѣтото веднажѣ или два пѣти, а да ги запазятѣ отѣ филоксерата, ги присаждатѣ на дивата американска лоза. Щомѣ това е така, на лозаря не остава друго, освѣнѣ да присажда съ мѣстната лоза, на която добритѣ качества, безсѣмнено сѣ доказани, а — остави на хибридоритѣ да се занимаватѣ съ новитѣ лози Директни сортове.

Стремлението вѣ началото бѣ да се получатѣ черни сортове хибриди, но вѣ послѣдствие като се видѣ, че тѣхното вино, поради гѣстата си и силна боя, послужи по скоро за фалшифициране виното на мѣстната лоза, поради което и напрѣдналитѣ лозарски страни създадоха такива строги законоположения, че на никаква цѣна не може да се фалшифицира виното на мѣстната лоза. Тѣзи и много други причини заставиха хибридоритѣ да се стрѣмятѣ да получаватѣ бѣли

сортове хибриди, да прѳнасятъ отгледванието имъ въ по-сѳвернитѳ страни, гдѳто мѳстната лоза не може да успѳва.

Доколкото се простиратъ моитѳ свѳдения, въ никоя друга държава не се забранява на лозаритѳ съ законъ да си засаждатъ лозя съ Директни сортове лози; но и никждѳ другадѳ обезцѳняването на виното, посрѳдствомъ фалшифициране, не е тѳй разпространено свободно и наводнено, както у насъ. Ако се създаде и въ насъ такова законоположение противъ фалшифицирането на виното, каквото е въ Франция и нашето население се издигне на онази висота, на каквата е достигнало въ напрѳдналитѳ страни, то засаждането на лозя съ Директни лози хибриди, при нашитѳ условия и хубавитѳ ни мѳстни сортове грозда ще остане обектъ само на любителска и научна стойность. Обратно, ако се остави свободно засаждането на лозя съ Директнитѳ сортови лози при днешната алчность на извѳстни спекуланти за бързо забогатяване посрѳдствомъ фалшификацията на виното, то едва ли би се мислило за лозарство въ насъ въ смисълъ каквото е било и каквото е въ напрѳдналитѳ лозарски страни. Като се има прѳдъ видъ това, творителитѳ на прѳвия и сегашния законъ за повдигане лозарството сж поставили въ закона постановления, съ които се забранява на лозаритѳ да засаждатъ лозя съ Директни лози и въобще лози, които не сж намѳрени за добри отъ министерството на земледѳлието.

Въ конференцията за Директнитѳ сортове лози, която се състоя на 26—30 VII т. г. въ София, па и другадѳ, мнозина ми заявиха, че като се забранявало съ закона за лозарството на лозаритѳ да си засаждатъ лозя съ Директни сортове, не било конституционно; ами такова ли е, когато съ закона за горитѳ не се позволява стопанитѳ на такива да си сѳкатъ гората, когато искатъ и иматъ врѳме прѳвъ годината, като имъ се конфискуватъ дървата, защото сж ги сѳкли отъ собственитѳ си гори безъ разрѳшение; когато съ закона лова не се позволява на стопанитѳ на овощни градини да убиватъ зайцитѳ, прѳвъ всѳко врѳме на годината, когато съ закона за скотовѳдството на сила се скопяватъ жребцитѳ и биковетѳ на скотовѳдцитѳ; когато съ закона за акциза не се позволява на земледѳлцитѳ да садятъ тютюнъ по-малко отъ опрѳдѳленото пространство въ закона и пр. Отговарямъ че е конституционно, защото държавата въ даденъ случай игнорира интереситѳ на отдѳлни личности, за да запази тѳзи на обществото, и защото тя (държавата) ограничава съ законъ свободната воля на своитѳ членове въ момента, когато проявитѳ имъ могатъ да бждатъ врѳдни.

Въ България Директнитѳ сортове лози за прѳвъ пѳтъ сж внесени отъ държавата прѳвъ 1995—96 год., и то повече като лози за подложки и твѳрдѳ малко за получаване грозде.

Внесоха се лози отъ сортоветъ: Жакець, Виала и Хербемонъ, засадени бѣха въ държавнитѣ разсадници, отъ гдѣто сж раздадени въ твърдѣ ограничено количество на нѣкои лозари. Прѣвъ 1889/90/91 години засаденитѣ лозя отъ тѣзи сортове бидоха изкоренени и лозитѣ изгорени, защото не дадоха задоволителни резултати, нито като подложки, нито като прями производители. Отъ тѣхъ е останало тукъ тамъ по едно парче лозе въ Видинско и Ломско и никой досега не засади повече лозя отъ тѣхъ и тѣхното разпространение се ограничава само по себе си. По послѣ сж прѣнесени по контрабанденъ начинъ отъ Сърбия сертоветъ: *Отело* и *Йоркъ-Мадейра*. Като изключимъ държавнитѣ разсадници, въ които има засадени прѣвъ 1912 год. Директни сортове отъ № № на Seibel и др. за опити ще видимъ, че въ цѣлия Видински окръгъ има засадени лозя и то повече отъ простата маса тукъ тамъ по едно парче отъ: *Отело*, *Жекець*, *Виала*, *Хербемонъ*, *Йоркъ-мадеира* и само въ едно лозе 5—6 реда отъ *Делаваре*. Това сж тѣ прочутитѣ Директни сортове въ Видинско, нарѣчени още унгарски лози, които въ странство сж почти изхвърлени отъ употрѣбление, на които сс *приписватъ баснословни качества* отъ спекулантитѣ, каквито и мѣстната и американска лози не притежаватъ. Въ сжщность качества, които имъ се приписватъ, трѣба да се разбиратъ въ отрицателна смисълъ, а именно; че тѣ сж възискателни къмъ почвата, както американската лоза, изискватъ да се риголва и за тѣхъ почвата; че филоксерата ги напада и упостошава, особено ако не сж приспособени къмъ почвата, още първитѣ 5—6 години. Такива случаи има много въ Ломско. Тѣ трѣбва да се прѣскаатъ, да имъ се поставятъ колове, въобщо както се отгледватъ присаденитѣ лозя. Гроздето имъ не може да се употрѣбява за ядене, поради лошата си миризма. Сжщо и виното имъ има такава миризма, затова не се продава на пазаря, освѣнъ въ затѣнитѣ села, а въ градоветъ се купува само отъ спекулантитѣ за фалшифициране на виното; всѣкой, който е видѣлъ и вкусилъ отъ гроздето имъ не иска вече да го види. По родливостъ, тѣ не само че не могатъ да надминаватъ мѣстнитѣ сортове, като Мавруда, Гъмзата, Прѣславата, Винтата и пр., а не могатъ да се сравняватъ съ тѣхъ.

Разпространението на *Отело* (носи името между новоначинающитѣ лозари унгарска лоза, Директни сортове и пр.) се иска и върши само отъ извѣстни безсѣвѣстни спекуланти, които за себе си засаждаатъ присадени лозя, като продаватъ на новоначинающитѣ лозари всевъзможни лозови прѣчки (отъ дивитѣ американски лози, отъ мѣстната дива лоза, въобщо каквито имъ попаднатъ въ ржцѣтъ) все за отело, по три лева една прѣчка отъ 20—40 см., каквито прѣвъ настоящата пролѣтъ заловихъ съ десетки хиляди. Такъвъ единъ

спекулантъ отъ Видинъ, който призна че има 20 декара присадено лозе и 7 отъ нѣкакви сортове, бѣ прѣдставилъ въ конференцията една бутилка вино ужъ отъ сорта *Отело*; а въ сжщностъ то бѣ отъ всѣкакъвъ другъ сортъ, но не и отъ *Отело*, за което бѣ изобличенъ и призна, че не знае отъ какъвъ сортъ му е засадено лозето, но мислелъ че било засадено съ *унгарски сортъ*.

Отъ изказаното до тукъ се вижда какви сж Директнитѣ (унгарски сортове) лози въ Видинско, отъ кого се иска тѣхното разпространение и какви сж тѣхнитѣ качества и ако се остави свободно да се разпространяватъ, то веднага ще се спре правилното и сугурно възобновяване на лозята и ще се започне садене само на лозя отъ *Отело* и други такива, което не за дълго ще докара цѣлъ крахъ въ новото ни лозарство и вмѣсто да имаме хубави присадени лозя съ мѣстни сортове, ще имаме диви лозя отъ *Отело*; а чуждата конкуренция ще ни наложи не само виното си, а и гроздето си. Затова дългъ се налага на *истинскитѣ* лозари да се противопоставятъ на това зло и да настояватъ строго да се прилага закона за повдигане лозарството отъ органитѣ на министерството на земледѣлието и държавнитѣ имоти, като настояватъ засаденитѣ лозя отъ *Отело* да се изкоренятъ или да се обложатъ съ много тежки данъци, а закона за облагане съ данъкъ печалбитѣ, придобити прѣзъ врѣме на войната, да засѣгне и онѣзи лица, които сж продавали прѣчки отъ Директнитѣ сортове, особено отъ *Отело*, защото други сортове нѣма.

Н. Недѣлчевъ

Бѣлото гниене.

За пероноспората и оидиума се говори много често и надали има лозаръ, който да не ги познава и различава.

Болезтъа „бѣло гниене“, обаче, е по-малко извѣстна, защото тя не се явява редовно всѣка година, а отъ врѣме на врѣме. Когато, обаче, бѣлото гниене се яви нѣкъждѣ въ голѣми размѣри, то е крайно упостошительно, като въ това отношение може да надмине и поменатитѣ по-горѣ двѣ болести, пероноспората и оидиума. Бѣлото гниене по гроздето се явява късно — когато зърната сж вече наедрели и при прошарването. Тази болестъ просто изненадва и озадачава лозаря. Въ момента, когато той смѣта реколтата си сигурна, тѣй като е положилъ всички грижи да я опази отъ пероноспората, той съ ужасъ забѣлѣзва, че започватъ гроздоветѣ му да капятъ единъ по единъ и да се компрометира съвсѣмъ една прѣдполагаема изобилна реколта.

Бѣлото гниене напада главно гроздето, но може да нападне и прѣчкитѣ. По листата тя не е забѣлѣзана или по-право само единъ ученъ лозарь отъ Будапещенския ампелографически институтъ, Истванфи, споменава, че я забѣлѣзалъ по листата. Понеже това наблюдение не е потвърдено отъ друго мѣсто, можемъ да приемемъ, че тя не напада листата. По прѣчкитѣ тя се явява понѣкога, но доста нарѣдко. Обикновено тѣзи прѣчки, които се влачатъ по земята, при люлѣнието отъ вѣтѣра се нараняватъ. Прѣзъ образуванитѣ рани паразитътъ, който причинява бѣлото гниене, може да се промѣкне и да образува по-опасни рани. Заразеното мѣсто изглежда като колцовано, т. е. прѣчката е оголена до дървесината, като че е изрѣзанъ единъ вѣнецъ отъ кората.

Горната и долната страни на оголеното мѣсто надобеляватъ и се забѣлѣзватъ раздърпани ивици, остатѣци отъ кората.

По оголеното мѣсто се появяватъ точки, които прѣдставяватъ сѣменитѣ кутийки на болестѣта. Тамъ се образуватъ споритѣ, които се разнасятъ отъ вѣтѣра или по-другъ начинъ и причиняватъ нови заразявания. Тѣзи рани се явяватъ както по прѣчкитѣ на нашенскитѣ лози, така сжщо и по прѣчкитѣ на дивачкитѣ. Обикновено листата, които се намиратъ надъ оголеното мѣсто, почервяватъ.

Ако поврѣдитѣ по прѣчкитѣ отъ бѣлото гниене сж нищожни, загубитѣ, които то причинява по гроздето сж много голѣми. Това, което е характерно за бѣлото гниене, че то се явява обикновено слѣдъ като гроздето е било наранено. Най-напрѣдъ се заразяватъ обикновено тѣзи грозда, които сж били бити отъ градъ. Както казахъ въ началото, бѣлото гниене се явява по гроздето късно, когато ягоридата е доста наедряла. Паразитътъ се вмѣква прѣзъ раната, причинена отъ градушката. Понѣкога се заразява чепката при основата. Въ такъвъ случай дрѣжката на грозда пожълтѣва, омеква, изглежда като попарена, при разтриване съ прѣсти заразеното мѣсто се разкашква. Щомъ като заразата проникне дълбоко, дрѣжката не може да издържи тежестѣта на грозда и цѣлиятъ гроздъ, още зеленъ, съ хубави зелени зърна, пада на земята, като че нѣкой нарочно го е откъсналъ и го е оставилъ подъ главината. Понѣкога чепката се заразява по-долу, по-срѣдата или на долния край. Тогава само половината или върха на грозда, или пѣкъ нѣкой пригроздникъ само се поврѣжда.

Зърната могатъ да се заразятъ или по-отдѣлно или пѣкъ заразата да проникне прѣзъ дрѣжката на зърното. Това послѣдното изгубва зеления си цвѣтъ и пожълтява, като сжщеврѣменно вжтрѣшността му се размеква. Най-характерниятъ признакъ е, че по ципата на заразеното зърно се появяватъ ситни точки, понѣкога сиво-бѣлѣзникави, а понѣкога тъмни. Зърното постепенно се сбѣрква, до като най-послѣ изсѣхва.

Заразенитѣ зърна сж понѣколко на гроздѣ; събрани едно до друго, тѣй като заразата се прѣдава отъ едно зърно на друго. Често се случва долния край на грозда, който опира до земята, да се зарази; въ такъвъ случай само върха на грозда е поврѣденъ; останалитѣ зърна сж зелени. Понеже заразяването става отъ допиране, сбититѣ гроздове се поврѣждатъ най-лесно отъ бѣлото гниене, тѣй като зърната имъ сж притиснати едно до друго. Такива сж признацитѣ на заразеното отъ бѣло гниене грозде. Ако врѣмето благоприятствува, заразяването става много бързо и бѣлото гниене мож е да мине и въ лозята, които никакъ не сж били поврѣдени отъ градушка и тамъ да извърши нови упостояния. Условиата, които благоприятствуватъ за разпространението на тази болестъ, сж голѣма влага и топлина, а както по-горѣ посочихме, ранитѣ, причинени отъ градушката по гроздето улесняватъ много вмѣкването на паразита.

Отъ какво се причинява тази болестъ? Подобно на пероноспората и оидиума, Бѣлото гниене се причинява отъ микроскопическа гѣбичка, която изпуца нишки въ заразенитѣ части и ги поврѣжда. Както много други болести, и тя ни е гостенка, дошла отъ Америка. Въ Европа за пръвъ пѣтъ е била забѣлѣзана прѣвъ 1885 год., въ Франция. Отъ тамъ тя се е прѣнесла и въ други страни. Въ България тя е била констатирана доста отдавна, но по-скоро въ ограничени размѣри, безъ да се е разпростирала на голѣми пространства. Тамъ къдѣто се е появявала обаче тя е причинявала въ нѣколко само дена голѣми поврѣди.

Какъ да се боримъ противъ нея? Животѣтъ на гѣбичката, която причинява бѣлото гниене, както и условиата, при които тя се развива, сж добрѣ извѣстни, но най-важното — сигурни срѣдства за борба противъ нея нѣма. Понеже тя се явява обикновено слѣдъ градушка, отъ голѣма важностъ е веднага слѣдъ градушката цѣлото лозе да се напрѣска съ синъ камѣкъ, а особено добрѣ гроздето. Обикновеното прѣскане съ 2% борделезовъ разтворъ се показва недостатъчно да прѣдврати бѣлото гниене. Ето защо, когато има опасностъ да се яви бѣлото гниене или вече се е появило, трѣбва да се прѣдприеме прѣскане съ борделезовъ разтворъ, но съ 3 кгр. синъ камѣкъ за 100 литра вода и нуждното количество варъ за неутрализиране синия камѣкъ, сжщо както се приготвява разтвора противъ маната. Прѣскането трѣбва да стане специално по гроздетѣ, като се облѣятъ добрѣ съ борделезовъ разтворъ. Всички гроздове, които допиратъ до земята, трѣбва да се издигатъ, като лѣтораститѣ се привържатъ къмъ коловетѣ. Трѣвата изъ лозето трѣбва да се почисти, тѣй като тя причинява задуха и държи въздуха влаженъ около гроздетѣ. Когато лозитѣ сж много зашумени, за прѣпорѣчване е да се прѣмахнатъ частъ отъ листата на

главинитѣ около гроздето, за да става провѣтряване на главината.

Това сж мѣрkitѣ, които трѣбва да се прѣдприематъ веднага, щомъ бѣлото гниене се появи нѣкъждѣ. Съ това разпространението му сигурно ще се ограничи.

И. И. Хранковъ.

Подържане и почистване на винарскитѣ сѣдове.

Ролята и значението на винарскитѣ сѣдове, по отношението на качеството и слѣдователно стойността на дадено вино, сж извънредно голѣми; поради туй и прѣдъ бѣдация гроздоберъ, намѣрихъ за неизлишно да кажа нѣколко думи за тѣхната чистота и запазване.

Спазване на празнитѣ сѣдове. По този въпросъ, както по много други, трѣбва съ съжаление да се констатира много малката заинтересованостъ и загриженостъ на нашитѣ лозари и винари. Обаче нека се знае, че рационално и успѣшно винарство може да се върши само когато винарскитѣ сѣдове се държатъ *въ отлична чистота*. Отъ друга страна, нека сѣщо се знае, какво много български вина ставатъ плячка на разнитѣ плѣсени и мухали, благодарение на баснословната нечистота, въ която плуватъ сѣдоветѣ! Ето защо, за да се избѣгнатъ всички неприятности и загуби, произходящи отъ нечистотата на послѣднитѣ, необходимо е всѣки пжтъ, прѣди и слѣдъ употрѣбяването имъ, да се прѣглеждатъ най-внимателно и, при най-малкия недостатъкъ въ чистотата, да се прѣчистватъ най-щателно.

Слѣдъ изпразването на една бѣчва, въ която е имало вино, послѣдната веднага трѣбва да се изплакне много добрѣ съ чиста студена вода; подиръ туй, ако не ще служи на скоро, да се остави да се изцѣди добрѣ (ако бѣчвата е голѣма и съ врата на прѣдната страна, водата се обира съвършено съ сунгеръ) и да изсѣхне. Ако виното е било повече или помалко старо, измиването на бѣчвата е лесно, но, ако въ нея е имало ново вино, работата е по-трудна; причината е, че частъ отъ винената калъ се полѣпява по дъното на бѣчвата. Такава бѣчва се измива най-добрѣ и лесно съ четка и вода подъ налѣгане; ако бѣчвата е малка и безъ врата, както и буретата, измиването става лесно съ помощта на специални синджири съ четки, а още по-лесно съ пара.

Подиръ измиването и изсѣхването на бѣчвата, послѣдната непрѣменно трѣбва да се насимпури — да се напуши съ сѣра; туй напушване се върши, въ зависимостъ голѣминага на бѣचितѣ, или съ сѣрни фитили и сѣрни кандилици, или съ сѣра на парчета или прахъ и съ сѣрни пушалки.

Разбира се, че кацитѣ, чебуритѣ, кофитѣ и всички други сждове трѣбва сждо да бждатъ винаги добрѣ измивани и изсушавани, а слѣдъ туй да се запазватъ въ помѣщение нито много сухо, нито много влажно; ако мѣстото е сухо, сждо-ветѣ лесно и бързо се разсѣхватъ, а ако е влажно-мухлясватъ. Съобразно съ горното състояние на помѣщението и бѣчвитѣ трѣбва да се симпурятъ по-често или по-рѣдко, въ първиятъ случай по-рѣдко, а въ втория по-често; срѣдно всѣки 2—3 мѣсеца бѣчвитѣ се симпурятъ. Заради другитѣ сждове пѣкъ, периодически и споредъ нуждата, трѣбва да се симпури цѣлото помѣщение.

Прѣчистване на новитѣ бѣчи. 1-о Употрѣбяване на солената вода. Едно добро срѣдство въ нормално врѣме, просто и економическо, за отстраняване на трѣпчивитѣ и др. материи и на голѣма частъ отъ дървения вкусъ на новитѣ бѣчи, е употрѣбяването на солената вода, а още по-добрѣ вряща солена вода (500 гр. соль за 10 литри вода); този разтворъ за буре отъ 200—250 литри вмѣстимостъ; разтворѣтъ се налива въ бѣчвата или бурето и се разклабичква добрѣ на всички страни. Слѣдъ като стои бѣчвата запушена до застиване на разтвора, послѣдния се излива, а бѣчвата се промива съ гореща, а подирѣ съ студена вода; ако е нужно, промиването по казания начинъ се повтаря.

2-о Негасена варь. Въ бѣчвата се насипва чиста негасена варь ($\frac{1}{2}$ —1 кгр. на 100 литри обемъ), върху която се налива малко чиста вода, разклабучва се на всички страни и се оставя 8—10 часа, като прѣзъ него врѣме, сегисъ-тогисъ, се раздвижва; ако е нужно, туй се повтаря. Слѣдъ изливането на варовития разтворъ, бѣчвата се измива нѣколко пѣти съ чиста вода, а прѣди наливането ѳ съ вино — бѣчвата се насимпурява.

3-о Студена вода. Гдѣто има изобилна текуща или кладенчова чиста вода може да се употрѣбява студена. За тази цѣль бѣчвата се напѣлва съ вода и се оставя да кисне 2-4 дни. слѣдъ което водата се излива; тази работа се повтаря нѣколко пѣти — до като отъ бѣчвата изтече бистра вода.

Вънъ отъ условието, че е необходима изобилна вода, но този начинъ е обременителенъ за голѣмитѣ бѣчи. При туй, разбира се, той е бавенъ.

4-о Парата. Въ голѣмитѣ и добрѣ уредени винарски изби за прѣчистването на новитѣ бѣчи употрѣбяватъ парата, която се произвежда съ специални парни котли. Именно парата, подъ извѣстно налѣгане, се вкарва въ бѣчвата и се оставя до тогава, до като отъ послѣдната почне да изтича бистра вода, образувана отъ охлаждането на парата.

Прѣчистване на поврѣденитѣ бѣчи. Бѣчвитѣ, както виното, сж изложени на много поврѣди. Най често тѣзи произхождатъ отъ лошото гледане и спазване на самитѣ бѣчи,

но тѣ може да бждатъ и слѣдствие на вината, които сж спазвани въ тѣхъ и които, прѣдварително, сж били поврѣдени или развалени.

Необходимо е, слѣдователно, прѣди да се налѣе вино или мжстъ въ нѣкоя бѣчва, каца и пр., да се прѣгледа внимателно, както бѣчвата, тѣй и виното. Съ помощта на мирисътъ ще си послужимъ за бѣчвата, а съ мирисътъ и вкусътъ — за виното. По-долу посочваме начинитѣ и срѣдствата за лѣкуването на най-главнитѣ и най-разпространени поврѣди.

1-о *Мухлявъ дѣхъ*. Както самото име показва, този дѣхъ е слѣдствие на мухълътъ или плѣсенята (макаръ че едина и другия дѣхъ сж различни), които се развиватъ вътрѣ или даже по външността на бѣчвитѣ. Развитието пѣкъ на мухълътъ и плѣсенята е слѣдствие на нечистотата и несимпуренето на бѣчвитѣ.

Когато дѣхътъ е малко чувствителенъ, за отстраняването му може, прѣди всичко, да се раздѣни бѣчвата, да се обгори малко отъ вътрѣ, а послѣ да се остърже обгореното съ нѣщо остро, слѣдъ туй се измива съ гореща, а послѣ съ студена вода. Още по-добрѣе, ако въ горещата вода се разтвори малко обикновена сода; измиването трѣбва да продължи до като излѣзе бистра вода. При слабъ дѣхъ може успѣшно да се употребѣи и парата.

При случай на силенъ дѣхъ се употребява сѣрна киселина, но съ тази работата е деликатна, защото казаната киселина причинява изгаряне на дрехитѣ и произвежда рани ако капне по рѣцѣтѣ или другадѣ по тѣлото. Сѣрната киселина се употребява 1 на 10, т. е. 1 литъръ киселина въ 10 литри вода; такава смѣсъ се употребява 5 литри на 100 литри обемъ. Послѣ измиването на киселата смѣсъ отъ бѣчвата, послѣдната трѣбва да се измие нѣколко пѣти съ чиста вода за да не останатъ никакви слѣди отъ киселината.

Вмѣсто сѣрната киселина може да се употребѣи варовитъ бисулфатъ, въ пропорция 100 гр. въ 10 литри топла вода; този разтворъ за бѣчва отъ 200 — 250 литри. Изплакването и измиването се върши по прѣдидущия начинъ.

Когато мухълътъ е проникналъ дълбоко въ джгитѣ и е застарелъ, най-разумно е бѣчвата да се бракува. Ето защо и тукъ е особено приложимъ забѣлжителния принципъ: „по-лесно е да се прѣдварди злото, отколкото да се лѣкува“.

2-о *Оцетенъ дѣхъ*. Този дѣхъ е единъ отъ най-разпространенитѣ въ България. Той се произвежда когато виното се вкисне въ бѣчвата, а туй се случва или когато остане малко вино въ послѣдната безъ да се измие своевременно, или отъ нередовното доливане на бѣчвитѣ съ вино или по други причини.

За отстраняването на този дѣхъ се употребява негасената варъ (1 кгр. въ 10 литри вода, за 100 литри обемъ). Сж-

щото се постига съ содовъ разтворъ (500 гр. въ 10 литри вода). Разбира се, слѣдъ измиването на содовия или варовития разтворъ, бѣчвата се изплаква нѣколко пѣти съ чиста вода.

3-о *Дѣхъ на калъ или на сухо.* Този дѣхъ е много характеристиченъ и е слѣдствие лошото измивание на бѣчвитѣ, които подиръ туй сж стояли дълго врѣме отворени подъ влиянието на въздухътъ и топлината.

Въпросния дѣхъ се лѣкува твърдѣ мжно, но може да се опита слѣдното срѣдство: разтваря се 1—2 килограма ситна дѣбова кора въ топла вода; този разворъ се налива въ бѣчвата, раздвижва се добрѣ въ нея и се оставя така 4—5 дни, като прѣзъ туй врѣме, сегисъ — тогисъ, се разклабучква. Слѣдъ измиването на горния разворъ, бѣчвата се изплаква съ содовъ разворъ (100 гр. сода въ 10 литри вода), а най-послѣ нѣколко пѣти съ чиста вода.

Горѣизложенитѣ начини и срѣдства за прѣчиштането на поврѣденитѣ бѣчви сж прѣимущественно за дребнитѣ и срѣдни производители, а въ голѣмитѣ и добрѣ обзаведени изби си служатъ главно съ парата.

Н. Недѣлчевъ.

Добиване на доброкачественно и трайно вино.

Добиването на виното въ насъ безспорно става по единъ най-първобитенъ начинъ. Прогресътъ, който винарската наука направи прѣзъ послѣднитѣ години, изглежда да е проникналъ слабо въ страната ни и почти никакъ не е измѣнилъ приѳомитѣ на нашитѣ винари за обработване на виното. Ако може да се говори за нѣкакъвъ прогресъ, той е по-скоро отрицателенъ. Трѣбва да си признаемъ, че се интересуваме и възприемаме бърже само онова, което може да докара по-голѣми печалби, макаръ че срѣдствата, съ които се достигатъ тия печалби, да не сж до тамъ честни.

Правенето на петю, имитирането на вината, до като захарта и спирта бѣха по-евтини, бѣше станало нѣщо обикновено. Това положение се дължи въ голѣма степенъ и на липсата на контролъ отъ страна на официалнитѣ органи, контролъ, който да се основава на единъ строгъ законъ противъ фалшификацията на виното. До като тази послѣдната не се ограничи съ законъ, мжно ще се възприематъ модернитѣ начини на добиване вино, които прѣди всичко иматъ за прѣдметъ обработката на естествения продуктъ — гроздето, а не пращини, захаръ, есенции и други подобни. До като сжествува тази анархия и липса на контролъ въ производството на виното, не може да се очаква голѣмъ прогресъ въ винарството.

Дѣйствително, единъ честенъ производителъ, който е обработилъ чисто натурално вино, мжно ще конкурира на другъ, който го е фалшифициралъ и по такъвъ начинъ го прѣдлага на значително по-ниска цѣна. Ето защо, винарската техника е тѣсно свързана съ редъ икономически условия и въпросътъ за подобриенето на винарството налага по-скорошното изработване на единъ законъ противъ фалшификацията на вината.

Миналата и тази година, за щастие или нещастие, захарта е голѣма рѣдкостъ и фалшификаторитѣ на вина не намиратъ смѣтка да приготвяватъ петио. Мнозина прибѣгватъ до едничкото срдство за увеличание количеството на виното съ прибавление на вода. Но както всѣки медалъ си има и опѣката страна, много отъ тѣй разрѣденитѣ вина не можаха да изтраятъ и едни минаха прѣзъ казана, други станаха на оцетъ, а трети отидоха на боклука. Всѣки, който държи на това, да приготи доброкачествено и трайно вино, което естествено ще намѣри и добра цѣна на пазаря, трѣбва да се откаже отъ всѣкакви фалшификации и да слѣдва съвѣтитѣ, които науката и практиката му прѣпорѣчватъ.

На какво трѣбва да обърне внимание винаря за да не събрака виното си, а да получи трайно и добро вино? Първото нѣщо, което трѣбва да изпълне, то е да почисти добрѣ сждоветѣ си. Много вина се вкисватъ, прѣвръщатъ, добиватъ мухливъ дѣхъ, само за това, че сж били поставени въ каци и бѣчи неизмити, непочистени както трѣбва. Винарътъ ще намѣри на друго мѣсто улжтвания като какъ да постѣпи за да почисти добрѣ сждоветѣ си. Тукъ само обръщаме внимание какво голѣмо значение има чистотата на сждоветѣ за съхранението, трайността и доброкачествеността на виното.

Опрѣдлението датата на гроздобера сждо така има голѣмо значение. Ако се бере рано, гроздето не е добрѣ узрѣло и полученото вино ще има киселъ вкусъ, а ще бжде слабо на спиртъ. Ако се бере късно, става обратното. Опрѣдлението датата на гроздобера зависи много отъ мѣстнитѣ условия, сортоветѣ и прочее. Ето защо, за да бжде винарътъ въ течение на зрѣнето, трѣбва да слѣди увеличението на захарта въ гроздето. Това става, като прѣзъ нѣколко дена се измѣрва съ помощта на захаромѣра какъвъ процентъ захаръ съдържа жстѣта, изискана отъ нѣколко събрани гроздове за проба отъ цѣлото лозе. Захарта до извѣстно врѣме се увеличава и увеличението спира. Този моментъ, когато гроздето е достигнало вече узрѣването си, се приема за врѣме на гроздобера. Обикновено у насъ се чака до като гроздето даже прѣзрѣе и тогава се бере. Това е една грѣшка, защото, макаръ и силно на спиртъ, виното, което се получава, не е трайно, защото за смѣтка на захарта се изгубватъ киселини, които играятъ много важна роль при съхра-

нението на виното. Ето защо, вниманието трѳбва да бѳже насочено не само да има достатѳчно захарь, но и достатѳчно киселини. Не винаги, обаче, може да се чака гроздето добрѳ да узрѳе. Нѳвѳждѳ се случва, че по това врѳме започват да ваятъ дѳждове и гроздето се напуква, загнива и рискува съвсѳмъ да се съсипе. Естествено е, че въ такѳвъ случай се прибѳрзва съ гроздобера, за да се спаси реколтата. Това иде да покаже, че природата е каприциозна и не ни дава винаги такова грозде, каквото намѳ трѳбва, за да получимъ вино съ всички качества. Въ такѳвъ случай се явява нужда да се подобри мѳстѳта, която ще прѳработваме на вино. Могатъ да се прѳдставятъ два случая: 1) липса на достатѳченъ захаренъ процентъ и 2) Липса на достатѳчно киселина. За втория случай нѳма да говоримъ, защото е достатѳчно да се бере гроздето малко по-рано, за да има достатѳчно киселини. Мѳстѳта срѳдно трѳбва да има 8 грама на литъръ киселини, изразени въ винена киселина. Захарьта въ мѳстѳта трѳбва да бѳже 18 процента най-малко, за да се добие вино съ 10^o спиртъ и по-вече. Ако мѳстѳта при измѳрването съ захаромѳра покаже по-малко отъ 18 процента, недоимѳка трѳбва да се попълне, като се прибави на мѳстѳта обикновена (трѳстена захарь); ако мѳстѳта покаже 14^o/_o напр. слѳдва, че на всѳки 100 литра мѳстѳ ще трѳбва да се добави 4 кгр. захарь, за да се добие вино съ 10^o спиртъ.

Какъ трѳбва да се води ферментацията? Всѳки знае, че щомъ се остави смачканата мѳстѳ, тя започва да ври отъ само себе си слѳдъ нѳколко часа. Врѳнието (ферментацията) на мѳстѳта се причинява отъ съвсѳмъ дребни гѳбички, нарѳчени винени ферменти, които се намиратъ по врѳме на гроздобера полепнали по гроздоветѳ. Заедно съ виненитѳ ферменти по гроздоветѳ се намиратъ зародиши и на разни други нисши организми, между тѳхъ и такива, които могатъ да причинятъ разваляне на виното — прѳвврѳщане, провлачене и пр. Самитѳ ферменти и тѳ се различаватъ помежду си. Из-между тѳхъ има лоши и добри.

Когато винаря остави мѳстѳта да ври, въ нея освѳнъ виненитѳ ферменти, развиватъ се и други зародиши. Ако по нѳкаква причина, като студено врѳме и пр., ферментацията се спъне, тѳзи зародиши започватъ по-бѳрже да се развиватъ и причиняватъ разваляне на виното още въ кацата. Какъ да попрѳчимъ на тѳзи болестни организми да се развиватъ въ мѳстѳта?

Доказано е, че ако въ мѳстѳта прѳди врѳнието се вкара сѳренъ пушекъ въ достатѳчно количество, той прѳчи на разнитѳ врѳдни организми да се развиватъ. Виненитѳ ферменти сж най-издържливитѳ на сѳрния пушекъ (сѳренъ двоукись).

Правени сж опити като се е вкарвало сѳренъ двоукись въ мѳстѳта прѳди кипението въ различенъ процентъ и сж

дошли до заключение, че най-благоприятни резултати дава сѣрниятъ двуокисъ, когато е вкаранъ около 10 гр. на 100 кгр. гроздова каша. Сѣрниятъ двуокисъ, вкаранъ въ това количество, дѣйствува върху нисшитѣ организми, като ги приспива. Виненитѣ ферменти сжщо така нѣколко часа сж неактивни, но щомъ сѣрниятъ двуокисъ намали, като една часть отъ него се съедини съ захаръта, виненитѣ ферменти първи се събуждатъ и започватъ да се размножаватъ. Понеже тѣхното размножаване става много бързо, тѣ скоро завладѣватъ бойното поле, така да се каже и не позволяватъ на врѣднитѣ ферменти да се развиватъ.

По този начинъ сѣрниятъ двуокисъ извършва извѣстенъ подборъ на по-добритѣ винени ферменти, като не позволява на дивитѣ ферменти да се развиватъ. Сѣрниятъ двуокисъ играе друга една много важна роль. Знае се, че въ развалено грозде има съединение, нарѣчено еноксидаза, което въ присѣтствието на въздуха окислява багрилната материя и причинява *потъмняване* на виното. Сѣрниятъ двуокисъ, вкаранъ прѣди ферментирането, се свързва съ тази еноксидаза и впоследствие, при прѣтакането на виното, я окислява и я прави безврѣдна. Така че голѣмата заслуга на сѣрния двуокисъ е да прѣдврати потъмняването на виното.

Самото прилагане на сѣрниятъ двуокисъ става така: най-лесно той се вкара подъ формата на *калмевъ метабисулфитъ*, бѣло тѣло, на кристали, което ако се държи на въздуха скоро извѣтрява. Метабисулфитътъ се продава по дрогериитѣ. Той съдържа, когато е чистъ 57% сѣренъ двуокисъ. За всѣки 100 кгр. гроздова каша се прибавя 20 грама калиевъ метабисулфитъ. Ако ферментационната каша е по-малка ото 2 — 3000 литра, за всѣки 100 литри каша се взема само 15 гр. метабисулфитъ.

Нужното количество метабисулфитъ се разтапя въ топла вода, изтака се въ единъ чебуръ отъ мжстѣта, прибавя се метабисулфита въ чебура и се прѣхвърля мжстѣта извѣство врѣме, до като метабисулфита се размѣси добрѣ съ мжстѣта, което се познава по това, че отдолу започва да тече поблѣда мжстъ — съ блѣдо шоколатовъ цвѣтъ. Гроздовата каша слѣдъ това се оставя да ферментира. Прѣзъ врѣме на ферментацията се слѣди пращинитѣ да не оставатъ на сухо, да не би се вкиснатъ. За тази цѣль тѣ се разбъркватъ 2 — 3 пжти дневно, като се потапятъ въ течността. Ферментацията трае обикновено 3 — 4 дена, слѣдъ което кашата застига. Оттакането на виното трѣбва да стане щомъ свърши буйната ферментация и гѣстотата на мжстѣта спадне на 1, което се провѣрява съ гжстомѣръ.

Обикновено 4 — 5 дена сж достатѣчни за прѣвирането. Оттакането на вината става като по възможность добрѣ се провѣтри младото вино и слѣдъ това се налѣе въ чиста бѣ-

чва, която се допълва, и на враната се поставя торбичка съ сухъ пѳсъкъ. При този начинъ на добиване виното се постигатъ съществени резултати, а именно вина, които не потъмняватъ, съ свѳтло червенъ цвѳтъ, не съдържатъ болестни ферменти, които по-късно да поврѳдятъ виното, съ една дума трайни и доброкачествени. Прибавянето на метабисулфита не прѳдставлява голѳмо усложнение и незначителнитѳ разноси и трудъ, които той изисква, се компенсиратъ напълно отъ полученитѳ добри резултати.

(Слѳдва).

С. Грековъ.

Опитване (дегустация) на виното.

Продължение.

Образуването на пѳната прѳдставлява важенъ бѳлѳгъ за прицѳнката на шумящитѳ вина, които трѳбва да притежаватъ хубава „игра“. Пѳната бива дребномѳхуреста, бързо-изчезваща и постоянна. Понѳкога и виното щипи небцето; щипенето става отъ голѳмото количество на вжлѳния двуокисъ. Има вино, което при наливанетоъ въ чашата, дава тѳнка пѳна по цѳлата повърхнина на чашата; такива сж вината, въ които има остатѳци на захарѳта, ферментацията на която още не е довършена.

Шумящето вино образува пѳна въ цѳлата си масса и въ течение на извѳстно врѳме новата пѳна постоянно се образува по повърхността му. Слѳдъ бурното образуване на пѳната, въ шумящитѳ вина *се наблюдава лека игра* (пукотъ): отъ дѳното на сѳда, ако той е дълѳгъ и тѳсенъ или отъ нѳколко части отъ намокрената повърхнина на сѳда се отдѳлятъ мехурчета, които бързо слѳдватъ едно слѳдъ друго въ видъ на броеници.

Отъ истинскитѳ шумящи вина се отличаватъ половинѳ шумящитѳ; въ тѳхъ повърхнината на виното се покрива съ неособено дебелъ, въ видъ на покривка, слой на бѳла пѳна; пѳната не се уголѳмява (вжтрѳ въ шишетата налягането е по-малко отъ три атмосфери). Пѳната на „шумящето“ вино изкача изъ шишето, то (виното) силно кипи (3—3½ атмосфери). Истинското шумящо вино изхвѳрля тапата съ голѳма сила (налягане въ шишетата е 4—6 атмосфери).

По степенѳта на сладостѳта шумящитѳ вина биватъ: 1. сладки, 2. полсвинѳ сладки, сладящи, половинѳ сухи, 3. сухи, много сухи.

Пѳната има различни отсѳнки: нѳкои вина притѳжаватъ бѳла пѳна, у другитѳ пѳната става бѳла при остаряванетоъ имъ; младитѳ вина, направени отъ слабо боядисано

грозде, иматъ пембяна пѣна, която показва, че виното е узрѣло; червена, рубинено-червена пѣна иматъ младитѣ екстрактивни и силно боядисанитѣ вина; червено-морава често се срѣща у смѣсвитѣ вина; синкава боя на пѣната у бѣлитѣ вина характеризира слабо киселитѣ вина; живата и блѣщукаща пѣна се срѣща у младитѣ вина на благороднитѣ сортове; слаба, безжизнена — у болнитѣ, уморенитѣ, които трѣбва да бждатъ прѣточени, а сжщо и у старитѣ вина. Къмъ прицѣнката съ зрѣнието се отнася опитването на дѣйствието, което указва въздухътъ на виното. Виното филтриратъ въ една чаша и забѣлзватъ промѣня ли то боята си или не, размжтва ли се или не, дава ли то утайка (провлачане, неузрѣло вино).

Ако сгрупираме всичкитѣ главни признаци, които се опрѣдѣлятъ съ зрѣнието, то ще получимъ слѣдната таблица:

Прозрачность: кристално прозрачно, прозрачно, мжгливо, мжтно, опалово.

Утайка: лека, парцалчета, тежка, кристалична, ленкава.

Ренкъ. У бѣлитѣ вина: безцвѣтенъ, зеленикавъ, сламено-жълтъ, жълтеникавъ, златисто-жълтъ, жълто-кафявъ, ржждивъ, керливъ. У червенитѣ вина: керемиденъ, рубинено-червенъ, моравъ, (тъмно червенъ), синьо-червенъ, портокалевъ, блѣдо-ржждивъ.

Пѣна: бѣла, пембяна, червена, непостоянна, постоянна, дребно-мехуреста и едро-мехуреста.

Въ обонянието различаваме: аромата, букета, винениятъ мирисъ и странични миризми.

Аромата на виното се изразява отъ сумата на миризмитѣ, които пригежава дадениятъ сортъ на гроздето и които повече или по-малко се проявяватъ въ виното. Ароматическитѣ вещества се намиратъ въ ципата на гроздето и въ външнитѣ слоеве на месото на гроздето, които се допиратъ до ципата. Повечето отъ тѣзи вещества принадлежатъ къмъ етернитѣ масла (терпени и катрани) и къмъ глюкозидитѣ. У различнитѣ сортове на гроздето ароматитѣ се различаватъ по силата си. Така има силенъ мискетенъ ароматъ на Памида, Димята и други. Понѣкога аромата не е никакъ приятенъ: напр. тѣй нарѣченъ „вкусътъ на лѣсицата“ се срѣща въ вината отъ американскитѣ сортове (Жакецъ, Изабела, Иоркъ-Мадера и други). Аромата се промѣня въ зависимостъ отъ степенята на зрѣлостята на гроздето и отъ различнитѣ технически начини на винарството. Ароматическитѣ вещества на гроздето сж въглехидратитѣ и тѣхнитѣ производни. Ордоно, който е изслѣдвалъ ароматитѣ на гроздето Фоль-бланшъ, намѣрилъ, че тѣ сж етери отъ виненитѣ мазни киселини. Съ отлежаването на виното ароматътъ губи силата си и лека по-дека се смѣсва съ общия букетъ на виното.

Букетътъ е сумата на различнитѳ миризливи вещества въ виното, отъ които едниѳ се образуватъ въ врѳмето на ферментацията подѳ влиянието на различнитѳ видове ферменти и различнитѳ условия при които ферментацията протича, другитѳ въ врѳме на отлежаването на виното. Специалнитѳ вина трѳбва да притежаватъ типичния за всѳки единѳ сортъ букетъ. Химическитѳ вещества, които даватъ букетътъ, прѳдставляватъ смѳсъ отъ алдехиди, етери, ацетили, високи спиртове и продукти на разпадането на глюкозидитѳ; въ виното е намѳренъ и ванилинъ.

Винениятъ мирисъ. Въ виното се отбѳлѳзва сѳщо и виненъ мирисъ или миризма на фермента. Това е една сложна миризма, съ която виното се отличава отъ всѳкакви други течности, които не ферментиратъ; най силно се чувствува тая миризма въ младитѳ вина.

Чуждитѳ миризми се придобиватъ отъ виното, когато то случайно се докосва до нѳкакви миризливи вещества (газь, пушекъ, масло), или се явяватъ вслѳдствие на болезненитѳ измѳнения на виното (оцетното кисване, миризмата на мишкитѳ, маслената ферментация и пр.); понѳкога нарочно тургатъ миризливи вещества въ виното за да го ароматизиратъ; послѳднето много обичали да правятъ въ старо врѳме, кѳто тургали различни аромати въ врѳме на ферментацията; и въ настоящето врѳме има грѳцки и малоазийски вина, които се ароматизиратъ съ смола. Извѳстни миризливи вещества тургатъ въ виното за да му прѳдадатъ букетътъ на нѳкое прочуто вино, т. е. фалшифициратъ виното. Като групираме миризмитѳ въ една таблица, ще намѳримъ, че въ виното се срѳщатъ:

(Слѳдва).

Практически съвѳти.

Прѳмахване лошитѳ миризми на винарскитѳ сѳдове.

Случва се по нѳкога, че обикновенитѳ срѳдства, които сѳ въ употрѳбление за прѳмахване лошитѳ миризми на сѳдоветѳ, се указватъ недостатѳчни. Слѳдъ тѳхното прилагане остава пакъ лошата миризма, която лесно се прѳдава на виното, ако не се прѳмахне. Такива сѳ миризмата на мухалъ и миризмата на гнило, тази послѳдната още по-отвратителна. Когато винарътъ има да се справя съ подобни сѳдове, послѳдното срѳдство, което остава да се опита е слѳдното. Извѳстно е, че калиевиятъ перманганатъ прѳмахва лошитѳ миризми и служи за дезинфекция. Той окислява лошитѳ миризми и по този начинъ ги унищожавя. Взема се за 100 литри вмѳстимостъ 10 грама калиевъ перманганатъ. Бѳчвата се напѳлва съ вода и въ водата се поставя нуждното количество

перманганатъ, споредъ голѣмината на бѣчвата. Послѣдната се запушва добрѣ, тѣркаля се нѣколко пѣти на день въ продължение на 3 — 4 дена. Слѣдъ това водата се излива, изплаква се бѣчвата съ чиста вода и се помирисва. Ако лошата миризма се чувствува пакъ, повтаря се същата работа съ 5 грама перманганатъ за 100 литри вмѣстимостъ. Бѣчвата се измива изобилно съ чиста вода за да не останатъ слѣди отъ перманганата, оставя се да се оцѣди и се напушва силно съ сѣренъ пушекъ.

Свѣденія.

Състоянието на лозята, маточниците и укоренилицата. Бюлетинъ за пазарнитѣ цѣни на лозарскитѣ продукти и материали

Бръстовица (Пловдивско), 1 августъ. — Селото ни има по-вече отъ 3500 декари американски лозя. Всички безъ изключение сж много добри. Реколтата обѣщава да бѣде отлична. Тукъ има условия да се образува лозарско дружество, но трѣбва пропаганда. Виното се продава 12 лв. литѣра. Изчерпано е почти.

Ковачевецъ (Поювско), 1 августъ. — На 25 юлий въ селото ни падна силенъ градъ, който причини голѣми загуби ($\frac{1}{4}$ милионъ лева). Пѣтътъ на градоносния облакъ бѣ широтъ $1\frac{1}{2}$ клм. Само 6 души има застраховани, но за въ бѣдаше по-вечето лозари искатъ да се застраховатъ.

Караисенъ (Свищовско), 1 августъ. — На 17, 22 и 24 тукъ паднаха проливни дѣждове, които се отразиха добрѣ на лозята. Прѣскането продължава усилено. Укоренилицата и маточниците сж отлични. Вина и ракии за износъ нѣма.

Елена, 1 августъ. — Оидиумъ се появи въ сѣвѣмъ слабъ размѣръ. Взеха се мѣрки противъ него. Синь камъкъ се продава 13 лв. кгр. въ землед банка, а кооперациитѣ го продаватъ 10 лв. килограма. Виното струва 10 — 15 лв. литѣра, ракията 30 — 40 лв. литѣра. Надниците за копанъ и прѣскане сж до 15 лв.

Фердинандъ, 1 августъ. — Пероноспората се яви на младитѣ лѣтораста, но по гроздето не се забѣлѣзва. Укоренилицата сж добри.

Ески-Джумая, 1 августъ — Лозята се прѣскатъ трети пѣтъ. Появи се пероноспора въ ограниченъ размѣръ, въ понискитѣ мѣста. Забѣлѣзва се слабо изрѣсване на гроздето, особно на чауша и памида. Маточниците отиватъ добрѣ. Пенсираха се трети пѣтъ; укоренилицата сж сжщо добри. Работната надница за мъжетѣ е 15 — 20 лв., за женитѣ 10 — 15 лв. Цѣната на виното на дребно е 12 лв. литѣра.

Блъсничево, 1 августъ — Лозята отиватъ много добрѣ. Гроздето наедря доста много и на 30 юлий се забѣлѣзва

първия шарѳ по-него. На 22 юлий падна градушка, която причини 10—50% загуби. Маточниците и укоренилицата сж много добри. Вината се привършиха. Новата ракия отъ джанки се прѳдлага по 20 лв. литѳра, но нѳма купувачи.

Стражкца, 1 августъ — Лозята сж изобщо добрѳ. Пероноспора има по върховетѳ на лѳтораститѳ. Гроздето е доста наедряло. На едро вино не се продава, а на дребно 8 лв. литѳра. Спадането се дължи на бирата, която се яви на пазаря. Укоренилицата сж отлични.

Пещера, 1 августъ. — На 16 юлий валѳ дѳждъ, размѳсенъ съ ситенъ градъ; въ нѳкои мѳстности има поврѳди отъ 20—40%. На дневенъ редъ е въпроса за възобнвяване на лозята и се чувствува голѳма нужда отъ дивъ и облагороденъ материалъ. Виното изчерпано.

Лѳсковецъ, 1 августъ. — Лозята за сега сж въ добро състояние. Реколтата на гроздето обѳщава да бжде удовлетворителна. Пероноспора слабо се забѳлѳзва, повече по нискитѳ мѳста. Маточниците сж въ отлично състояние. Обѳщаватъ доброкачественъ и въ голѳмо количество материалъ. Облагородени лози тая годира тукъ почти нѳма.

Еница 1 августъ. — До 23 м. м. врѳмето бѳше сухо и топло. Сяѳдъ това започнаха дѳждове, а напоследѳкъ врѳмето се захлади. Лозята се развиватъ благоприятно.

Русе, 1 августъ. — Врѳмето отъ 15—31 юлий бѳ много дѳждовно. Слѳдствие влагата и горѳцината създадоха се условия за развитието на оидиума по гроздето. За отбѳлѳзване е, че тази болестъ тукъ за първи пѳтъ се развива. Пероноспора има по листата и по гроздето, особено по тия лозя, които не се прѳскаха трети пѳтъ. Маточниците растатъ изобилно и ако врѳмето продължава дѳждовно, прѳчкитѳ не ще могатъ добрѳ да узрѳятъ. Вкоренилицата сж добрѳ; тѳ не сж поливани, тѳй като иматъ достатѳчно влага. Цѳната на виното се покачи 9—9.50 лв. литѳра. Ракията 36—40 лв. литѳра. Работнишкитѳ надници се движатъ за мъже безъ храна 18—20 лв., а за жени 15—16 лв.

Гьоваково (Борисовградско), 1 августъ — Лозята отиватъ добрѳ. До сега пероноспора не забѳлѳзахме, за това и третото прѳскане не е още почнато. Нѳкои лозари вече по нѳколко цѳти кършатъ лозитѳ си и искатъ да ги отглеждатъ безъ колове. Има спадане на ракията 30—40 лв. литѳра, виното 10 лв.

Змѳево (Старо-загорско), 1 августъ — Лозята сж прѳскани два пѳти. Пероноспора е забѳлѳзана само въ една мѳстность. Реколтата ще бжде срѳдна. Лозята се възобновяватъ главно съ подложкитѳ „Монтикола“ и „Шасла Берландиери 41—В“. Тази година почти цѳлото село има облагородени лози съ цѳлъ да си засади лозя. Маточници почти нѳмаме. Ще се има нужда за около половинъ милионъ рѳвника тази година.

Синия камѣкъ 9 лв., ликото 7 лв. кгр. Вино и ракия нѣмаме.

Асълъ—Бейлий, 1 Августъ—Лозята сж добри, но вслѣдствие честитѣ дѣждове започна да се явява мана. Виното е 10 лв. литѣра, ракията 40 лв.

Севлиево, 2 августъ—Слѣдъ силнитѣ горещини падна голѣмъ дѣждъ, слѣдъ който лозята и маточницитѣ започнаха буйно да растатъ. Мана не се забѣлѣзва. Прѣдприема се четвърто прѣскане. Маточницитѣ се почистиха четвърти пѣтъ. Прѣчкитѣ сж повече отъ 4 м. дълги. На 26 м. м. падна градъ, обаче поврѣди по лозята почти никакви. Въ лозята Димча и Букорово поврѣдитѣ сж до 20%. Ракията има тенденция да спадне.

Обр. цифликъ, 1 августъ—Врѣмето прѣзъ втората половина на изтеклия мѣсець бѣше много дѣждовно. Пероноспора се забѣлѣзва по всички ненапрѣскани листа, както и по гроздето; има се опасностъ да се развие въ по-голѣмъ размѣръ.

Кула, 4 августъ—Лозята сж въ много добро състояние и обѣщаватъ добро плодородие. Пероноспора има въ съвсѣмъ незначителенъ размѣръ. Огелото е прѣскано веднажъ, а бѣлия Отелъ (Ноа) и Хербемонта не сж прѣскани. Понеже нѣма достатъчно и евтинъ лозовъ материалъ, по примѣръ отъ Сърбия сж засадени доста много лозя съ директни сортове, Виното на тѣзи сортове е много доброкачествено. Виното струва 10—13 лв., ракията 30—40 лв. литѣра.

Свищовъ, 5 августъ—Третата копань и третото прѣскане се привърши. При все това голѣма частъ отъ лозята неможаха да се прѣдпазятъ отъ мана по гроздето, която се явизи въ силенъ размѣръ. Загубитѣ сж до 50%. Маточницитѣ отиватъ много добрѣ, укоренилицата отиватъ добрѣ. Вино на едро 8—9 лв., ракия 28—30 лева.

Сухиндолъ — 8 августъ. Тукъ имаме доста силни дѣждове, които донесоха и малко мана (пероноспора). Състоянието на лозята е добро; сжщо и това на маточницитѣ. Гроздето е доста наедряло. Третото прѣскане е на привършване. Синиятъ камѣкъ се продава по 8 лв. кгр. Вина сж останали съвсѣмъ малко и се продаватъ по 9.50 до 10 лв. на едро.

Плъвенъ. — 15 августъ. Лозята отиватъ изобщо добрѣ. Пероноспората се е появила по върховетѣ на лѣтораститѣ и тукъ-тамъ по гроздето въ малѣкъ размѣръ и то на недобрѣ прѣсканитѣ лози. Въ западната частъ на лозята, кждѣто закачи градушката отъ 26 м. м., се яви въ доста опасенъ размѣръ бѣло гниене, което поврѣди голѣма частъ отъ гроздето. Забѣлѣзва се по нѣкои главини прошарване, но узрѣването на раннитѣ сортове тази година изглежда че ще закѣснѣ.

Х Р О Н И К А.

Лозарониятъ съборъ, по рѣшение на управителя сѣвътъ на дружеството на Българскитѣ лозари въ заседанието му на 3 т. м. въ гр. Плъвнѣ и въ съгласие съ Министерството на Земледѣлието, ще се състои на 18, 19 и 20 септември т. г. въ гр. Стара Загора, а изложбата, която се урежда отъ Министерството на Земледѣлието ще се открие на 17 сѣщия мѣсець пакъ въ Стара Загора. На събора, между поставенитѣ на разглеждане въпроси, ще се четатъ слѣднитѣ реферати:

1. Необходимостта отъ Български Лозарски сѣюзъ и докладъ на проектоустава за такъвъ отъ Г. Червенковъ;
2. Фалшификацията на вината и мърка за прѣмахването ѝ — отъ Бѣло Ив. Бѣлчевъ;
3. Законитѣ за лозарството — отъ Ст. Бѣчваровъ.
4. Директивитѣ сортове — отъ Кр. Тополски.
5. Лозарско-винарскитѣ кооперации — отъ Ив. Разсукановъ
6. Мърки за подобрене винарската техника у насъ — отъ Н. Недѣлчевъ;
7. Застраховката на лозата отъ градубитина — отъ Д. Г. Лозаровъ.

Желающитѣ да посѣтятъ събора и изложбата ще се ползуватъ съ 5% намаление по пактуването по желѣзницитѣ. Удостоверения за това ще се прибавятъ къмъ слѣдующата книжка на списанието и изпратятъ въ агрономствата въ царството, откъдето всѣки желающъ може да получи.

Директорътъ на Плъвненското Лозарско-винарско училище Н. Чукуровъ е смѣненъ отъ тази длъжностъ и остава за напрѣдъ само учителъ при сѣщото училище. Доложлото знаемъ, причинитѣ за това сѣ констатиранитѣ нередовности въ училището, създаденитѣ лоши отношения между учителския персоналъ и задѣто виното отъ реколтата 1917 г., приготвено отъ него въ държавната изба и развалено, въпрѣки наличността на технически удобства за приготвляването на добро вино и добротачественоста на гроздето прѣвъ сѣщата година.

Назначенъ е за директоръ на Плъвненското Лозарско-Винарско училище досегашниятъ директоръ на Земледѣ-

ското училище въ Шуменъ г-нъ Драганъ Нешевъ. Надѣваме се, че г-нъ Нешевъ ще положи усилия за да се подреди единственото Сръдно Лозарско-Винарско училище чрѣвъ съгласуваа работа и колегиални отношения между учителския персоналъ и сближение съ гражданитѣ за взаимно дѣйствиe въ областта на лозарството и винарството.

Управителътъ на царскитѣ лозя и изби въ Евксиноградъ, нашиятъ сътрудникъ Илия И. Хранковъ отъ 6 т. м. е напусналъ тази си длъжностъ по собствено желание и е постѣпилъ за технически директоръ винарь на Лозарската банка, София

Лозарскитѣ синдикатъ въ Ямболъ е ималъ събрание на 20 м. м., на което е говорилъ началникътъ на застрахователния отдѣлъ при Бѣл. Центр. Коопер. банка Хр. Цачевъ върху застрахователното дѣло въ странство и у насъ, като подчерталъ, че застраховкитѣ отъ денъ на денъ намалявали. На въпроса му отравенъ къмъ лозаритѣ „кои сѣ причинитѣ за това?“ — отговорено му е, че Банката е доста нередовна, премитѣ сѣ високи и оцѣнкитѣ на загубитѣ често пѣти несправедливи. Г-нъ Цачевъ е обѣщавалъ да направи всичко възможно за подобрене това дѣло. На сѣщото събрание е дадена думата на г-нъ Колю Стефановъ, лозаръ отъ гр. Ст. Загора, който е изтъкналъ миналото и прѣдстоящото лошо положение на лозаря и посочилъ единственото сръдство за спасение — сдружението на всички лозари въ единъ общъ Лозарски сѣюзъ. Аелиралъ е къмъ всички присѣтствующи да станатъ членове на Дружеството на Българскитѣ лозари и абонати на списание „Лозарски Прѳгледъ“. Съобщилъ имъ е за изложбата и събора въ Стара Загора и ги е поканилъ всички да присѣтствующатъ. Почти всички лозари сѣ се записали за членове и абонати. Редакцията сърдечно благодари на г-нъ Стефанова за положеното отъ него усърдие за пропагандиране идеята за сдружаване на лозаритѣ и дадената подкрѣпка до сега на дружеството и списанието.

Поправка. Въ книжка II № по редъ 27 е напечатано погрѣшно, че Стефанъ

Поповъ е подарилъ 500 лв. за фонда; да се чете Захари Поповъ отъ гр. Сливень — 500 лева.

Перионоспора по директнитѣ сортове Инспекторътъ при Българската Централна Кооперативна Банка, Д. Г. Овчаровъ, въ последната си обиколка е намѣрилъ въ село Поликраище едно лозе отъ 1 декаръ, засаденъ съ Отело, непрѣскано никакъ, гроздето на което е било унищожено отъ манѣ. Лозето на Гечо Мичковъ, отъ същото село, отъ 1 декаръ Отело е било прѣснано два пѣкти и при все това поврѣдено отъ манѣ. Да си виематъ бѣлѣжка тия, които твърдятъ, че Отелото и въобще директнитѣ сортове устояватъ на маната и могатъ да минатъ съвсѣмъ безъ прѣскане.

Цѣната на виното въ странство. На 3 августъ цѣната на виното въ Франция е била 120 — 125 франка 100-тъ лири, въ Тунисъ 110—115 лв., въ Италия, нормирани отъ правителството цѣни: до 80—96 лири (италиански франкове), до 90—100 лири, надъ 90 — 110 лири хектолитра.

Лозарскитѣ дружества, синдикати и кооперации се умоляватъ 1) да съобщатъ точнитѣ си адреси и изпратятъ по единъ екземпляръ отъ уставитѣ си, свѣденія колко члена иматъ, за да можемъ наврѣме да ги извѣстимъ за работата, която ни прѣдстои въ лозарския конгресъ въ Стара Загора и имъ изпратимъ проекто-устава на Лозарския съюзъ на разглеждане и удосто̀врения за пѣтуване съ 50% намаление по желѣзницитѣ.

Всички, които не сж изплатили абонамента си, трѣбва да направятъ това въ най-кѣсо врѣме. Тѣзи, които отказватъ да платятъ абонамента си, веднага да повърнатъ полученитѣ книжки за да ги изличимъ отъ списъцитѣ. Редакцията се намира въ парично затруднение.

Подготвителенъ курсъ на земеделскитѣ администратори се откри въ гр. Плевень на 13 того. Той бѣ откритъ отъ главния инспекторъ при Министерството г-нѣ Хр. Брѣвнички. Лектори въ курса сж: г. г. Иосифъ В. Васялевъ, Н. Михайловъ, Юрданъ Илийчевъ, Н. Чукуровъ, Д. Гюлеметовъ, Я. Хавбаровъ, Г. Стефановъ, Д-ръ Ас. Георгиевъ и Христо Цачевъ. Въ курса участвуватъ 45 души земеделски администратори и 23 души кандидати.

Паднали градушки до 8 августъ включително. (Въ общини, въ които е имало застраховки). Прѣзъ 1911 година—96, прѣзъ 1912 год 345, прѣзъ 1913 год. 392, прѣзъ 1914 год. 506, прѣзъ 1915 год. 518, прѣзъ 1916 год. 507, прѣзъ 1917 год. 319, прѣзъ 1918 год. 434, прѣзъ 1919 год. 37.

На 15 юлий 1919 г сж паднали градушки: въ с. Чуковецъ, Радомирско, въ с. Бѣлово Радомирско, въ с. Мирково Пирдопско, въ с. Радославово Пирдопско.

На 16 юлий 1919 г сж паднали градушки: с. Крумово Ломска, с. Орсыя Ломска, Станийска и Влашка-Бѣлска махла Ломска, с. Криведолъ Ломска, гр. Ломъ, с. Расово Ломска, с. Голинци Ломска, Долни-Цибъръ Ломска, с. Мокрешъ Ломска, с. Вѣлчедърма Ломска, с. Лабецъ Ломска, с. Цибъръ-Варошъ Ломска, с. Лѣсковецъ Орѣховска, с. Козлодуй Орѣховска. с. Рахово Орѣховска, с. Кобилякъ Фердинандска, с. Люта Фердинандска, с. Вѣли-мелъ Фердинандска, с. Жедна Фердинандска, с. Вискяръ Радомирска. с. Мещича Радомирска, с. Смолско Пирдопска, гр. Пирдопъ, с. Лъжене Пирдопска, гр. Брѣвничъ Тронска, с. Главановци Тронска, гр. Стара-Загора Старозагорска.

На 17 юлий 1919 г сж паднали градушки: гр. Сливень, с. Вакъвъ К. Агашка, с. Дрѣново К. Агашка, с. Срѣмъ К. Агашка, с. Дерменъ-дере К. Агашка, с. Митирисъ Ямболска, с. Карапча и Кукарево Ямболска, с. Козарево Ямболско, с. Кар. охатъ Карловска, с. Староселци Плевенска, с. Бѣлчево Ст. Загорска, с. Опанъ Ст. Загорска, с. Пѣстрень Ст. Загорска, с. Кравино Ст. Загорска, с. Сладък-кладенецъ Ст. Загорска, с. Арнаутито Ст. Загорска, с. Александрово Ст. Загорска, с. Гол. долъ Чирпанска, с. Яворово Чирпанско, с. Войници Чирпанско, с. Могилово Чирпанско, с. Паламарца Поповска, с. Ковачевецъ Поповска, с. Чоба Пловдивска, с. Брѣзово Пловдивска, с. Хамзаларе Пловдивска, с. Добралъкъ Станимашка околия.

На 18 юлий 1919 г. сж паднали градушки: с. Ахлатлии К. Агашка, с. Срѣмъ К. Агашка гр. Брѣвничъ Тронска околия.

На 21 юлий 1919 г. сж паднали градушки: с. Гигенска-махла Никополска
На 23 юлий 1919 г. сж паднали градушки: с. Вранякъ Бѣлослатинска, с. Кукленъ Станимашка околия.

На 22 юлий 1919 г. сж паднали градушки; с. Въшецъ Берковска, с. Клисура Берковска, с. Джурилово Бѣлослатинска, с. Буковецъ Бѣлослатинска, с. Охаденъ и Борованъ Бѣлослатинска, с. Мало-Пещене Бѣлослатинска, с. Сухатне Бѣлослатинска, с. Търнакъ Бѣлослатинска, с. Лютъ-бродъ Вратчанска, гр. Вратца, с. Черенъ Вратчанска, с. Костелево Вратчанска, с. Гол-Пещене Вратчанско, с. Гор. Пещене Вратчанска, с. Люта Фердинандска, с. Маданъ Фердинандска, с. Лисецъ Ловешка, с. Баховица Ловешка, с. Гозница Ловешка, гр. Ловечъ, с. Скобелево Ловешка, с. Орешене Луковитска, с. Джбене Луковитска, с. Дерманци Луковитска, с. Торосъ Луковитска, с. Блѣсничево Луковитска, с. Гигенъ Никополска, с. Мар Тръстеникъ Плъвенска, с. Долна-Митрополия Плъвенска, с. Батулци Тетевенска, с. Добревици Тетевенска, с. Бовъ Софийска, с. За-

селе-зимевишка общ. Софийска, с. Радуvene Ловешка околия.

На 27 юлий 1919 г. паднали градушки. Въ село Мъртвица Плъвенска, с. Бръстовецъ Плъвенска, с. Буковъ-лъкъ Плъвенска, гр. Плъвень, с. Комарево Плъвенска, Учиндолъ Плъвенска, село Пордниъ Плъвенска, с. Димча Севлиеvsка, с. Сухиндолъ Севлиеvsка, с. Горско-Сливово Севлиеvsка, Никюпъ Търновска, с. Лъевичери Търновска, с. Лътница Търновска, с. Варана Търновска, село Двскотъ Търновска, с. Въсенъ Търновска, с. Паскалевецъ Търновска, с. Блѣ Черкова Търновска, с. Лъжене Свищовска, с. Кнежа Орѣховска, гр. Бѣла Слатина, с. Бръвица Бѣлослатинска, с. Буковецъ Бѣлослатинска, с. Тлачене Бѣлослатинска, с. Ковачевецъ Поповска, с. Водица Поповска околия.

На 26 юлий 1919 г. сж паднали градушки: Въ с. Русларъ Варненска околия.

Въпроси и отговори.

Янко Христовъ — Провадия.

1-и *въпросъ*. — Неплодна лоза отъ 3—4 години какъ да я прѣсадимъ — на разцѣпъ или другояче?

Отговоръ. — Най-подходящия начинъ за присаждане на плодна лоза е присаждането на зрѣло (на разцѣпъ). Присаждането става низко, така че присаденото мѣсто да може да се покрие съ купчинка прѣстъ, необходима за спояването на присадника съ главината. Ако стеблото е тънко, поставя се единъ калемъ, ако то е дебело, поставятъ се два калема по на двѣ пѣпки, като се привърже присаденото мѣсто съ рафия. Присаждането на мѣсто се извършва прѣзъ мартъ и априлъ мѣсець. Присадената главина трѣбва често да се чисти отъ издѣнкитѣ.

2-и *въпросъ*. — Сжщо дивачка съ необлагодородена главина.

Отговоръ. — Има два начина за присаждане на дивачка главина — било съ присаждане на зрѣло, както по-горѣ посочихме, било съ присаждане на зелено. Първиятъ начинъ се употрѣбѣва по-скоро въ топлитѣ, пѣсъкливи почви, кждѣто образуването на калуса става по-сигурно. Обикновено у насъ практикуватъ присаждането на зелено, като за това оставятъ 2—3 лѣтора на главината, които се присаждатъ на около 50 см. височина. Присаждането се извършва къмъ края на май и началото на юний. На другата година се оставя по единъ присаденъ лѣторастъ и цѣлата главина се полѣга, за да дойде присаденото мѣсто на едно равнище съ земята.

3-и *въпросъ*. Х. С. С. — Кога да се кърши?—Прѣди цѣвтенето или слѣдъ цѣвтенето. Добритѣ и лошитѣ страни на едното и другото.

Въ статията „Кършенето на лозитѣ“ въ кн. I-ва на списанието ще намѣрите доста подробно значението на кършенето и какъ то да се извършва. Кършенето прѣди цѣвтенето има за цѣль да спрѣ растенето на върховетѣ, които отнематъ голѣма частъ отъ соковетѣ. Практикувано нѣколко дена прѣди цѣвтението, то помага за правилното развитие на чепкитѣ. Нѣкои буйни сортове въ извѣстни години пускатъ много рѣса, която обаче постепенно се обръща въ мустаци, като самитѣ цвѣтове още неразцѣвени се изгубватъ. Кършенето е полезно именно въ такива случаи. Ако рѣситѣ сж обикновенни, цѣвтението се извършва при благоприятни условия, а при все това цвѣтоветѣ изрѣсватъ — опадватъ даже слѣдъ като завържатъ дрѣбни зърна, причината се крие вече въ несъвършенството на цвѣта, главно на прашеца, както това е случая съ чауша и синята бодлива. Прашецътъ на тѣзи сортове е несъвършенъ и за да бждатъ оплодени гроздата, трѣбва да вземе участие прашецъ отъ други лози. Въ този вземе участие прашецъ отъ други лози. Въ този послѣдния случай кършенето не помага. Ранното кършене има това неудобство, че при него се развиватъ странични лѣторасты, които наново трѣбва да се кършатъ и то нѣколко пжти. (Освѣнъ това, главината много се зашумява. Забѣлѣзано е, че съ кършенето растежътъ на лозитѣ закъснѣва — трае по дълго врѣме на есень. Съ изключение на тѣзи сортове, които изрѣсватъ отъ буйность и които трѣбва да се кършатъ прѣди цѣвтението, късното кършене е за прѣдпочитане; то позволява на гроздето да наедриява по-вече.

4-и *въпросъ*. — Георги Колевъ въ гр. Ловечъ. Имамъ сорта Чаушъ на лозе главини и асми. Тази година чауша и десертнитѣ грозда съвсѣмъ изрѣсиха. Моля почитаемата редакция да ми отговори кои сж причинитѣ на изрѣсването.

Отговоръ. — Прѣди всичко ще забѣбѣжимъ, че много отъ десертнитѣ грозда, при низка рѣзитба, даватъ малко рѣса. Това като се има прѣдъ видъ, трѣбва да се опитатъ дългитѣ рѣзитби съ плодна прѣчка, откоито най-прѣпоръчителната е системата Гюйо. Въпрѣки дългата рѣзитба, обаче, нѣкои сортове, чато чауша, синята бодлива и др. цвѣтятъ, а не завързватъ или само малка частъ отъ зърната се оплодяватъ, а другитѣ окапватъ. Въ отговора на въпросъ 3 зачекнахме отчасти причинитѣ за изрѣсването на чауша. Извѣстно е, че всѣко цвѣтче отъ лозата има плодникъ и нѣколко тичинки, които слѣдъ окапването на коронката (външната покривка на цвѣта), изпускатъ тичинковъ прахъ, който попада на плодника и го оплодява. Тичинковия прахъ за да може да оплодява, трѣбва да има способността да кълни,

т. е. да изпуска трѳбица, която да извърши оплодяването въ самия плодникъ. Сѳществуватъ сортове, прашецътъ на които има енергично оплодотворително качество. Такъвъ е напр. прашецътъ на мъжкитѳ лози, Армонъ х Рупестрисъ Ганзенъ № 1, Рупестрисъ дю Ло и пр. Има пъкъ сортове, на които прашецътъ е несвършенъ—прѳдставлява недостатъкътъ мъчно да късне и е неспособенъ да направи самъ оплодяването. Такъвъ е случая съ чауша. За да бждатъ плодени цѳвтоветѳ на чауша, трѳбва отъ вѳтъра да се прѳнесе прашецъ отъ други сортове лози (гъмза и пр.) и този чуждъ прашецъ да извърше оплодяването. Ето защо не се прѳпоръчва саденето изключително чаушъ въ голѳми парцели, а размѳсването му между лози съ енергиченъ прашецъ. Изрѳсяването на чауша може да се избѳгне като се оплодятъ изкуствено цѳвтоветѳ му съ прашецъ отъ диви американски лози. Прѳвъ време на цѳвтението се събиратъ разцѳвтели гроздове отъ Монтикола (Рупестрисъ дю Ло), Арамонъ Рупестрисъ Ганзенъ, 1202 и пр; трѳскатъ се върху разцѳвтелитѳ гроздове отъ чауша, така че да се покрийтъ съ жълтъ прашецъ. Това се повтаря нѳколко дена въ момента на цѳвтението. Този начинъ дава много добри резултати както съ чауша, така и съ синята бодлива. Тази работа може да се извършва отъ дѳца и не струва особено скъпо. Идущата година може да опитате това срѳдство противъ изрѳсяването.

Илия Хр. Чорбаджиевъ — Луковитѳ.

Въпросъ. — Имамъ главни заболѳли отъ закържевяване. Моля да ми се укажатъ срѳдства за лѳкуването имъ.

Отговоръ. — Болестъта закържевяване е болестъ, причинитѳ на която не сж добрѳ установени. За вѳрване е, че тя се причинява отъ пролѳтнитѳ слани. Лозитѳ върху подложка Рупестрисъ дю Ло и разположени на ниски мѳста се нападатъ най-вече. Сигурно срѳдство противъ нея не сѳществува. Прѳпоръчва се добрѳ да се обработва земята въ лозето и да се тори съ изкуственъ (не оборски) торъ, съ цѳлъ да се засилятъ лозитѳ. Не трѳбва да се взематъ присадници отъ такива лози.

РЕЦЕНЗИЯ.

Директни лози. „Новитѳ Унгарски прѳчки“. Тѳхното познаване и използуване. Отъ Ив. Кюмюрджиевъ. Цѳна 3 лв. Бургазъ, 1919 година.

№ 2 отъ стопанска библиотека *Земледѳлски уроци*. Излиза подъ редакцията на агрономитѳ Б. Алексиевъ и Ив. Кюмюрджиевъ.*)

*) Членове на Бургаската Държавна Подвижна Землед. Катедра.

Книжката съдържа 61 страници на форматъ $\frac{1}{16}$ и е по-дѣлена на двѣ глави. Въ първата—най-важната—на 24 страници се даватъ исторически бѣлѣжки върху старитѣ и новитѣ хибриди и се разглеждатъ въпроситѣ: Разпространението и използването на директнитѣ хибриди въ Франция и България и трѣбва ли и при какви условия да садимъ директни лози.

Въ втората глава, на 37 страници, се описватъ нѣкои стари и нови хибриди.

„Голѣмото и слѣпо увлечение, съ което земледѣлци и лозари, прѣвъ послѣднитѣ години се втурнаха да посаждатъ директни лози. . .“ е дало поводъ на автора да напише тая книжка, като си е поставилъ за задача „да запознае лозаритѣ съ тия лози, та да не ставатъ жертва на заблуда и измама, поради незнание“.

Похвална е инициативата на автора. Лозаритѣ, а особено земледѣлцитѣ, трѣбва да се смѣтатъ за твърдѣ щастливи, за дѣто г. Кюмюрджиевъ, тѣхенъ доброжелателъ, се явява на врѣме съ книжката за да ги спаси отъ заблуда и измама въ тѣхното слѣпо увлѣчение. И за да излѣзе книжката пълна, авторътъ е ималъ грижата да повика на помощ младиятъ нашъ специалистъ-лозаръ, г-нъ Н. Недѣлчевъ, чиновникъ при Държ. Лоз. Опитна Станция.

Авторътъ нѣма претенции да разрѣшава щекотливи въпросъ за директнитѣ лози.

Така г-нъ Кюмюрджиевъ ни прѣдставява книжката си въ прѣдговора.

По-нататъкъ, обаче, кога човѣкъ разгърне книжката и попрочете тукъ-тамъ, не може да не констатира факта, че ръководящата мисль на автора за написването ѝ далечъ не е била спасяването на земледѣлци и лозари отъ самопожертвуване, както това се разбира отъ прѣдговора, защото, вмѣсто да се изтъкне грѣшката, която се прави съ увличане въ директнитѣ лози и посочатъ лошитѣ послѣдствия отъ това за лозарството въ страната, прави се напротивъ широка пропаганда за свободното садене на директнитѣ лози и, като така, помага се въ слѣпото увличане на земледѣлци и лозари.

Шокира обстоятелството, че въ прѣдговора се укрива сжщинската задача на книжката?! И защо се прави това?

Менъ се струва, че цѣльта за написването на книжката не е нито отваряне очитѣ на земледѣлци и лозари и слѣдователно посочване заблудата и измамата, нито пъкъ пропагандиране свободното садене на директнитѣ лози, а чисто и просто използване на „голѣмото и слѣпо увлечение“ къмъ директнитѣ лози или съ други думи казано да се улови риба въ размжтената вода.

Да е имало желание да се отворятъ очитѣ на вмѣкнатитѣ въ слѣпо увлѣчение земледѣлци и лозари, г-нъ К. имаше

друго срѣдство за дѣйствиe. Той, като членъ отъ Бургаската държавна подвижна земледѣлска катедра, бѣше длъженъ да освѣтли земледѣлцитѣ и лозаритѣ отъ района си било чрѣзъ редъ бесѣди, било чрѣзъ хвърчащи листове и популярни брошури издадени отъ катедрата. И като държавенъ чиновникъ, нему се налагаше само въ едно направление да дѣйствува, а то е посочено въ забѣлѣжката къмъ чл. 21 отъ Закона за Лозарството и Овощарството, т. е. въ смисълъ да се противодѣйствува на търговията съ директни лози, която, съ своята обаятелна реклама, заблуждава лековѣрнитѣ земледѣлци и лозари до когато ги измами и имъ вземе паритѣ, срѣщу продадена на неимовѣрно висока цѣна стока безъ всѣка културна стойностъ.

Да се е искало пропагандиране свободното садене на директнитѣ лози, не може да се допустне, защото: 1) Длъжността, която заема г-нъ К. не му допуца да върши това, при сжществуването на чл. 21 отъ Закона за Лозарств. и Овощарството; 2) Не отъ доброжелание той ще харчи пари за печатане книжката, тъкмо сега, когато това струва много скжпо, понеже той изглежда да не е богатъ човѣкъ, който да може да харчи срѣдства за общо благо; 3) както приема и г-нъ К., колкото повече се забранявали, толкозъ по-„привлекателни“ ставали тия лози слѣдователно, за да се пропагандира тѣхното садене, нѣмаше освѣнъ да се противодѣйствува съ закона за да се засили тѣхната привлѣкателностъ и 4) „Унгарскитѣ“, „Влашкитѣ“ и пр. лози сж тѣй много популяризирани между нашитѣ селяни, щото, както твърди и г-нъ К., тѣ сж слѣпо увлѣчени и сж се втурнали да ги садатъ, тѣй че всѣка пропаганда въ тѣхна полза става излишна най-послѣ.

Не остава освѣнъ да се направи трето прѣдположение, а именно че и г-нъ К. е пострадалъ отъ общата болестъ, която е заразила голѣма часть отъ населението въ страната и е рѣшилъ да си налови риба въ мжтната вода. И дѣйствително, третираниятъ въпросъ интересува голѣма часть лековѣрни земледѣлци и лозари, за това именно прѣдлаганата книжка ще имъ се види симпатична. А тя се продава по 3 лева едната и слѣдователно ще има възможностъ да се реализира една „печалба“, която може да бжде „значителна“. Добра смѣтка!

Послѣднѣното прѣдположение ми се вижда най-приемливо, защото само то може да послужи да се открие причината, за дѣто авторътъ укрива сжщинската задача на книжката въ прѣдговора ѝ. А това е важно, защото подъ булото ужъ на доброжелателството, използва се безогледно създаденото положение за лични облаги въ ущърбъ на българското лозарство и то отъ държавни чиновници, които даже отиватъ въ

разрѣзъ съ законитѣ на страната и слѣдователно създаватъ почва за капитулация на властѣта по третирания въпросъ. Съ такива сериозни въпроси не бива да се прави лотария за създаване на доходи.

Ако г-нъ К. е на мнѣние, че свободното садене на разпространяванитѣ у насъ директни лози, които именно увлѣкоха земледѣлци и лозари, е въ полза на правилното възобновяване на лозята въ страната и че друго сръдство за засилване на това възобновяване нѣма, той можеше—а и сега не е късно—да изкаже това свое мнѣние въ единъ обстоенъ и мотивиранъ рапортъ до М-то на Землед. и Държ. Имоти. Тогазъ г-нъ К., като държавенъ чиновникъ, щѣше да бжде спокоенъ прѣдъ съвѣстѣта си, че е изпълнилъ своя дългъ къмъ отечественото лозарство, споредъ положението, което заема като държавенъ чиновникъ.

Ир. Тополски.

(Слѣдва).

ФОНДЪ

за подпомагане на дружеството на Българскитѣ лозари и списание „Лозарски Прѣгледъ“.

Като се има прѣдъ видъ сегашната скъпотия и необходимостѣта на материални сръдства за всѣка борба, годишното събрание на 31 май т. г. на Д-вото на Българскитѣ лозари рѣши да открие подписка за събиране парични помощи отъ лозаритѣ въ страната за образуване фондъ за подпомагане дружеството и списанието. Надѣваме се и дългъ е на всѣки лозаръ да послѣдва примѣра, кой съ колкото пожелае, на другаритѣ си лозари, а именно:

Прѣнесени отъ книжка III-а	10,370 лв.
41. Хайверовъ — Сливенъ	300 „
42. Коста Кротковъ — Плѣвенъ	50 „
43. Колю П. Калажиевъ—Ст. Загора	200 „

Всичко . 10,920 лв.

Помощитѣ да се изпращатъ на адресъ Михалъ Савовъ, касиеръ-дѣловодителъ на д-вото на Българ. Лозари въ гр. Ловечъ или списание: „ЛОЗАРСКИ ПРѣГЛЕДЪ“ — ПЛѣВЕНЪ.

РЕДАКЦИЯТА.

Редакторъ: Г. К. Червенковъ

Сухиндолска Банка — СУХИНДОЛЪ

АКЦИОНЕРНО ДРУЖЕСТВО

съ капиталъ 2,000,000 лева.

1. Извършва всѣкакъвъ видъ банкови и търг. операции.
2. Скотира п/ци и отпуска заеми при най-износни условия.
3. Приема влогове при най-добри лихви.
4. Продава чисти натурални Сухиндолски вина и ракии.
5. Прѣдлага чистъ английски синъ камъкъ 98—99% по 9.50 лева килограма.

Искайте оферти.
за телеграми: СУХИНБАНКЪ.

Лозарска Банка — София.

ОСНОВЕНЪ **1,000,000 л.**
КАПИТАЛЪ

НАПЪЛНО ВНЕСЕНЪ.

Телефонъ 212.

Банката се занимава съ търговия и прѣдприятия за своя или чужда смѣтка, прѣдимно съ вина ракии и др. лозарски и земледѣлски произведения. Доставка за нуждитѣ на лозаритѣ и земледѣлцитѣ, синъ камъкъ, сѣра, инструменти, орждия и машини.

Приема влогове срочни и безсрочни на най-либерални условия.

Има винарски складове въ Сарамбей, Станимака, Плѣвенеъ и Павликени.

БАНКАТА.

Група лозари

възнамѣряватъ да оснаватъ слѣднитѣ акционерни дружества. 1. Едно съ капиталъ 4—5,000,000 лева за продажба на вина и ракии въ София. 2. Друго съ капиталъ 2,000,000 лева за засаждане лозя и продажба на лозарски произведения. Интересуващитѣ се да се обърнатъ къмъ Дончо П. Попкрѣстевъ — Сухиндолъ.



за Г-нъ

Г-нъ *Д-во Василе*

Муръ

Открива се подписка за списание
„Лозарски Прѣгледъ“

Година IV. (1919).

Списание на д-вото на Българ. лозари.

Списание „ЛОЗАРСКИ ПРѢГЛЕДЪ“

се урежда и издава въ гр. Плѣвень съ сътрудничеството на специалисти лозари-винари-агрономи изъ цѣла България и излиза всѣки мѣсець, освѣнъ ноември и декември.

— Годишенъ абонаментъ 12 лева прѣдплатени —

Отстъпка 10% се прави на лица, които абонираатъ най-малко 10 течения и внесатъ стойността имъ.

Всичко що се отнася до списанието, като ржкописи, запитвания, пари и пр. да се изпращатъ до Редакцията на списание „Лозарски Прѣгледъ“ — Плѣвень.

Сп. „Лозарски Прѣгледъ“ ще съдържда:

1. Уводни статии отъ икономически характеръ по наврѣмenni въпроси.
2. Статии по Лозарство — сезонни въпроси.
3. Статии по Винарство — сезонни въпроси.
4. Статии по Пепиниерство — сезонни въпроси.
5. Извлѣчения отъ научни трудове, чужди и наши.
6. Изложение на кореспонденти отъ различни крайща на България върху състоянието на лозята.
7. Рецензии и трибуна.
8. Хроника. Свѣдения изъ живота на сдруженията, кооперациитѣ и пр.
9. Въпроси и отговори. Послѣднитѣ въ форма на практически съвѣти.
10. Бюлетинъ за пазарнитѣ цѣни на лозарски и винарски материали у насъ и въ странство.

Кооперативна печатница „Изгрѣвъ“ — Плѣвень.