



ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

МЕСЕЧНО
СПИСАНИЕ

ОРГАН

НА

СЪЮЗА НА БЪЛГАРСКИТЕ ЛОЗАРИ-ВИНАРИ.

Редакционен комитет:
И. И. ХРАНКОВ и ХР. ЦАЧЕВ



СЪДЪРЖАНИЕ

Стр.

Хр. Цачев. — Възможна ли е ефикасна борба против фалшификацията на гроздовите произведения . . .	129
И. И. Хранков. — Влияние на обезлистването върху зреянето и качеството на гроздето	134
Ил. Цонев. — Изкуствени вина	135
Цв. Пенев. — Да изнесем гроздето си на пазаря . . .	141
И. И. Хранков. — Бялото гниене	144
И. И. Хранков. — За българското лозарство и винарство	146
Сжобщения.	148

Ф О Н Д

за подпомагане „Съюза на българските лозари-винари“ и сп. „Лозарски Преглед“.

Подобно на миналите години и през настоящата ще продължава събирането на доброволни помощи за засилване на Съюза и издръжка на списанието. Редакцията се надява, че всеки лозар и винар ще внесе по нещо за горната цел.

Редакцията моли г. г. сътрудниците и кореспондентите ѝ да побързат с изпращането на материал и сведения, за да не се забавя излизането на книжките.

Из „Наредби“*) на Министерството на Земледелието.

№ 9112. — 22.VIII. 1921 год. — До г. г. директорите на държавните средни и практически земеделски училища, директорите на катедрите, управителите на разсадниците, началниците на районните изпитателни станции. — Като Ви препоръчва Министерството единственото в България лозарско-винарско списание „Лозарски Преглед“, орган на съюза на българските лозари-винари, поканва Ви да абонирате повереното Ви учреждение за него, като същевременно се препоръчва и на учениците в земеделските училища.

Началник на отделението: Ив. Бързанов.

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕД

СПИСАНИЕ НА СЪЮЗА НА БЪЛГАРСКИТЕ ЛОЗАРИ-ВИНАРИ.

Годишен абонамент 50 лева предплатени Обявления и реклами се приемат по обявените цени. Ръкописи не се връщат. Всичко, което се отнася до списанието, да се изпраща до редакцията в София.

Статии от „Лозарски Преглед“ може да бъдат препечатвани само с разрешение от редакцията му.

РЕДАКЦИОНЕН КОМИТЕТ:

И. И. Хранков и Хр. Цачев.

Хр. Цачев.

Възможна ли е ефикасна борба против фалшификацията на гроздовите произведения.

На дневен ред е сложен този въпрос за практическото му разрешение, тъй като економическото положение предвещава лозарска и винарска криза у нас и разорение на дребните и средни лозари, които в тази економическа борба, тъй както сж сега разединени и неорганизирани, ще станат жертва и ще бъдат погълнати от спекулантите, фалшификаторите и силните финансово едри лозари и винари.

Фалшификацията на гроздовите произведения, респ. виното като главен и съществен продукт, е следствие на много обективни стопански причини, но той сжщевременно от следствие става причина за лозарските кризи т. е. за една от причините на лозарските и винарски кризи. Да можем успешно да се борим с фалшификацията значи да допринесем много за премахването на тези кризи.

За да можем успешно да се борим с фалшификацията, необходимо е да познаваме добре:

- а) сжщността на фалшификацията;
- б) причините които предизвикват фалшификацията;
- в) точното различие между натурален и фалшив продукт.

Да се определи сжщността на фалшификацията или, тъй да се каже, нейната област, това е задача доста тежка, а често пъти и неразрешима.

Тогава когато науката и техниката не познаваха искусствени средства за подобрене, увеличаване и изменение на вината, естествено е, че задачата ни в такъв случай би била много лесна—натуралния продукт е ясен, типичен, леснопознаваем. Днес, обаче, когато домашното винарство стана фабрично и индустриално, преди всичко човек се пита, *къде по*

света съществува натурален гроздов продукт, до къде стигат неговите граници и от къде започват границите на фалшивите продукти?

Без съмнение тежък въпрос.

Шаптализираното, гализираното, подобреното на цвет и пр. вино фалшив или натурален продукт е?

Петиотизирането фалшификация ли е или не?

Овощните и медово вина фалшиви продукти ли сж или не?

Ако разгледаме въпроса от естествено научна гледна точка, разбира се, че както необработеното, така и обработеното и подобрено, петиота, овощното и медово вина не сж фалшиви продукти, щом като не сжджржат вредни за здравето материали. Такива вина могат само да се казват естествени и искусствени, но последните в никой случай фалшиви, щом като имат здрав винен състав.

Тогава?

Разбира се, само по себе, че фалшификацията на вината има по-широко значение от тясно хигиеничното, както това е напр. при съестните продукти, още повече, че е голям физиологически въпрос, до колко вжобще естествените гроздови вина и ракии сж полезни или до колко сж малко вредни от искусствените.

Вжпроса е преди всичко економически и професионален. Да ли виното и ракии те сж полезни или вредни—това нас като професия не ни интересува, това може да ни интересува само като личности, за да определим отношението си към тези продукти за собственото ни здраве. До тогава, до когато виното и ракиите се употребяват от хората, до тогава произвеждането им ще бжде предмет на специално занимание, което занятие у нас е масово и има характер на поминжк.

Лозарството и винарството сж тясно свързани едно с друго—нещо повече: разцвета на винарството влече подире си разцвета и на лозарството в много по-голям размер, от колкото обратното, тжй като винарството е индустрия, а всекиму от нас е известно, че разцвета на индустрията сждава условия за разцвета и на земеделското производство, каквото без съмнения е и лозарството, като клон от растениевжданството.

Щом е това така, щом лозарството и винарството е поминжк, а верното е, че у нас е народен поминжк, трябва да се вземат всички мерки от обществото и джржавата за стабилизирание на този поминжк, за увеличение на продукцията, за качественото ѝ подобрене и пр. Това е необходимо от аграр-политическа гледна точка; а от тази гледна точка като народо-стопанска, сж оправдани всички мероприятия, които целят да подигнат и процжвтат поминжката, както и да гарантират интересите на професията.

Тъй погледнато на въпроса, същността на фалшификацията е не само прибавка на вредни вещества във вината и ракиите, но фалшификация се смята и всеки искусствен продукт, който си поставя за задача да имитира естествения и да го измести. От тази гледна точка петиота, овощното и медово вина, както и приготвените от сухо грозде и спирт искусствени вина сж фалшиви и следователно борбата против фалшификацията ще обхване и борбата против тях, защото те се явяват конкуренти на натуралните продукти, подбиват цените на натуралните, настава застои в лозарството и винарството, настава криза.

Причините за фалшификацията изобщо и частно за фалшификацията на гроздовите продукти сж:

- 1) липса на достатъчно натурални продукти;
- 2) високата цена на натуралните продукти;
- 3) стремление за бързо и лесно забогатяване (спекулацията);
- 4) стремление на културата да превземе естеството, като се произвеждат продукти по искусствен начин (научен интерес);
- 5) създаване поминък на известна група от хора по искусствен начин там, където природата се е оказала в това отношение мащеха.

Ний няма да се впускаме да разглеждаме подробно изтъкнатите причини. За нас е важно да констатираме, че фалшификацията е економическо явление, че тя по последствията си има широк обществен размер и че изтъкнатите причини сж във взаимна връзка, едни други се предшестваат или допълняат, заедно действуват или се изключват с цел да завладеят пазаря, да задоволат предлагането и търсенето, да задоволат вкуса на пиящите, специално при гроздовите продукти. Нека не се забравя, че вкуса има голямо значение при реномирането на питиетата и често пъти искусствените и фалшиви питиета конкурират по вкус натуралните; а това обстоятелство има голямо значение в борбата с фалшификацията.

Въпроса, следователно, за борбата против фалшификацията е въпрос преди всичко економически и социален а след това въпрос хигиеничен, здравословен, защото причините за фалшификацията сж економически и социални. А това значи, че в борбата с фалшификацията се преплитат всевъзможни интереси и участие в тази борба взимат не само личности и отделни професии, но и отделните обществени класи. В тази борба се преплитат интересите на производители с тези на търговците, на едните и другите с консуматорите, на науката и техниката с интересите на работническите маси и сж спекулантите и пр.; в нея взема голям дел и държавния фиск. Борбата, например, против петиота е бор-

ба на лозарите против работническите маси, за които асла е създадено в Франция като евтана стока; борбата против бирата е борба против широките работнически и селски маси в Германия и Чехия, където бирата е станала народно питие и всяко покачване на цената ѝ предизвиква вълнения и събаряне на правителства—там се знае, че виното е недостъпно по цена за широките народни маси, затова се употребява бирата, овощните вина, изкуствените и петиотозирани вина, напитки от фабричен спирт и пр., като по-евтени.

След економиката на въпроса иде неговата техника. В състояние ли е химията да ни каже с положителност кой продукт е натурален, кой изкуствен и фалшив? Без съмнение това може да се знае с голяма вероятност, при все това, тази вероятност се обуславя от толкова предварителни естествени и технически условия, щото вероятността да се сгреша или заблуди също така е много голяма. Преди всичко необходими са дългогодишни изследвания на натуралните продукти, за да се установи тяхния състав за разните места и райони, за разните благоприятни и неблагоприятни години и пр. Нам се чини, че в това отношение химическия анализ е още доста слаб, а пък специално у нас това ще бъде доста трудно, защото ний нямаме такива анализи по райони и местности, а имаме някакви общи норми, по които ако се водим ще попадаме в сигурни грешки. За да се доближи вероятността до истината, не трябва да се оставя техническата работа само на химиците по професия: непременно трябва химика да работи заедно с специалиста лозар и винар, за да се вземат при оценката всички природни и технически условия под внимание.

Въпроса с констатираното на вредни примеси, разбира се, е по-лесен, затова такава фалшификация лесно се открива; за жалост, обаче, този въпрос е една прашинка от голямия въпрос за борба с фалшификацията на гроздовите продукти, където има да правим разлика между натурални и изкуствени продукти, но не и между полезни и вредни.

Познават ли се добре всички тези три области, които зачекнахме на кратко, може да се говори по нататък за организацията на борбата.

Една солидна организация за борба против фалшификацията трябва преди всичко да бъде насочена в премахването на причините, които я пораждат.

— Възможно ли е да премахнем тези причини?

— За жалост, не!

Нека не си правим илюзия, че с законодателни и административни мерки ще може да се премахне фалшификацията. До тогава, до когато живота ще създава причините, които пораждат фалшификацията; до когато тя служи като средство за забогатяване, до когато гроздовите произведения са

предмети за спекулация и до когато широките народни маси нямат средства да консумират натурални напитки, като скъпи, а търсят по-евтини, па макар и фалшиви, до тогава и фалшификацията няма да престане, па ако ще и да трови милиони и милиони организми.

Тогава?

Тогава нека на всички ни поне е ясно това положение, нека не си скриваме очите пред истината и нека професионалните си сили употребим и в подкрепа на обществените борби, които целят премахването на причините, които пораждат фалшификацията, до колкото, разбира се, това е потребно и разумно.

Ясно е, прочее, че ефикасна борба с фалшификацията на гроздовите произведения е почти невъзможна.

И ако при все това всяка културна страна създава закони против фалшификацията, ако у нас е съставена комисия за изработването на такъв законопроект, то това от една страна е повечето виждат на лозарите и винарите производители, на които е застрашен поминък и съществуването им от надигащата се винарска криза; то е от друга страна доброто желание, ако не да се премахне, то поне да се ограничи търговията с искусствени и фалшиви гроздови произведения.

И ако при все това се говори за ефикасна борба против фалшификацията, то е в смисъл на нейното ограничение до възможния минимум.

От казаното до тук е ясно, че ефикасна борба за ограничението на фалшификацията е възможна само при следните условия:

1. ако се води при масова организация и взаимната контрола на лозарите производители;

2. ако има дългогодишни верни и точни анализи и наблюдения за вината от разните местности и години;

3. ако лозарите и винарите се загрижат за създаване типични и реномирани вина и гроздови произведения, които да привикнат вкуса на пиячите и те да се търсят на пазаря;

4. ако лозарите поведат борба изобщо със скъпотията и спекулацията;

5. ако съюза на лозарите и винари производители у нас стане една действителност, един жив и продуктивен съюз за професионална защита и издигане лозарството и винарството до възможното научно и техническо съвършенство.

Не стане ли това, стоят ли лозарите индеферентни към собствените си интереси не създадат ли мрежа от дружества и кооперативни изби за защита, контрола и висока техника, не премахнат ли посредниците при продажбата на вината, то каквито и закони да се прокарат, те ще бъдат

само написани на книга и ще служат повече за тормозене на истинските винари, отколкото на фалшификаторите.

Като се има пред вид големото значение на въпроса и неговата сложност за разрешението му, ние обръщаме вниманието от друга страна и на комисията, която е натоварена да изработи законопроекта. Тя ще трябва добре да проучи въпроса, дълбоко и всестранно и да внимава да изработи законопроект съобразно условията на нашия живот, който да има ясни и недвусмислени постановления.

И. И. Хранков

Влияние на обезлистването върху зреенето и качеството на гроздето.

Във Франция съществува една вековна лозарска практика — отстраняването на онези листа, които се намират около гроздето; туй отстраняване се върши обикновено 2—3 седмици преди гроздобера. Тази практика е била особено разпространена в околностите на Réole (Реол) и във всичките лозя на юго-западна Франция.

Приложителите на тази практика й отдават благотворно влияние върху зреенето на гроздето, което, по казането на старите практики, би озревало повече, следователно би дало по-силни на спирт вина. И, в подкрепа на туй си твърдение, те сочат нейната вековност, следователно предаването й от поколение на поколение. На пръв поглед и повърхностно погледната, такава практика би имала известно основание. В същност, обаче, тя е в пълно противоречие със сегашните установления за растителната физиология и специално онази на лозовите листа, които, отдавна е известно, изработват всичките съставни и хранителни материи на лозата и специално захарта, която се натрупва в гроздето.

Пред вид на горното положение, много уместно се е породила мисълта да се потърси, чрез сравнителни данни, дали въпросната стара лозарска практика е рационална, или, напротив, тя не почива на нищо реално и полезно; туй установление е било много интересно както от практическа тъй и от научна страна; защото, също е известно какво, в чужбина и у нас, известни земеделско-стопански работи се вършат само по традиция — защото са предавани от баща на син, без да е проверявана тяхната разумност и стойност.

Поради горните съображения още през 1895 год. г-н Müntz, известен професор в народния агрономически институт в Париж, със сравнителни опити в лозята на Vergnes и Beaulieu в окръга Gironde (Жиронд), е установил какво обез-

лишването, вършено особено в онзи голем размер, както са правели много френски лозари, е вредно за доброто озряване на гроздето, следователно е за осжждане.

По-после един от учениците на г. Müntz, а именно г. Tricheau (Тришо) със собствени опити върху френските сортове грозда *Merlot* и *Cabernet-Sauvignon* е подкрепил установеното. Обезлишването е направил 15 дни преди гроздобера върху по 100 лози от двата сорта и по 100 лози, сжседни с пжрвите, останал с всичките им листа за сравнение; според сжществующата у лозарите практика, отнети са били наоколо $\frac{1}{3}$ от листата на лозите. Вжв време на гроздобер захарта на мжста от едните и другите лози е била мерена с мжстомера Salleron (Салрон) показанията на който са били: сорта *Merlot*: обезлишвени лози 7⁰⁹, а необезлишвени 9⁰³, следователно в повече при последните 1⁰⁴. Сорта *Cabernet-Sauvignon*: обезлишвени 8⁰⁹, а необезлишвени 10⁶, следователно 1⁰⁷ в повече при последните. Изразените числа означават спиртното сжжджржание на виното.

Кжм гореизложеното ние ще си позволим да прибавим следното: през годините 1911, 1912, 1914 и 1916 ние приложиме горните сравнителни опити в Евксиноградските лозя върху сортовете; бял Димят, червен Мискет, Памид, Кара-Геврек и Гжмза и в резултат добихме разлики с 1 до 2⁰ в повече при необезлишвените лози.

От горните необорими данни е очевидно, че обезлишването на лозите е много вредно вжв всяко отношение, следователно напжлно се присжединяваме кжм заключителното мнение на френските учени — осжждане на тази лозарска практика. И туй толкоз повече като знаем как вжв Варна и варненско напр. много лозари не само вършат грамадно обезлишване, но сжщевременно и пагубно кжршене, защото едното и другото, казват те, намалява (!?) атаките на Оидиума макар че в последното нема ни капка от истина.

Илия Цонев (химик).

Изкуствени вина.

За приготвяне на изкуствени вина, които на всежжде и всекога се продават за натурални, се употребяват, между другите, и следните способности:

1. **Шаптализация**, начин, който според някои законодателства не се счита за фалшификация, понеже има за цел да подобри вкуса и мериса на виното. В хладно и джждовно време през летния сезон и при някои болести, гроздето не може да узрее и затова се получава от него мжст с малко захар и много киселини, предимно ябжлчна. При ферментацията на такава мжст се получава вино с малко спирт и с

много киселини. За подобрене на такова вино Chaptal препоръчва да се неутрализира излишната киселина с чист мрямор, а недостига от гроздена захар да се попълни с обикновена тръстена захар и след това да се остави мъста да ферментира. Щом прибавката на мрямора и захарта към мъста се извърши правилно, в зависимост състава на последната, то против това нищо не може да се възрази, но когато това става произволно и небрежно, напр. когато се прибави мрямор повече от колкото е необходимо, тогава във виното минават повече или по-малко варовити соли, които не са свойствени на това питие. Още по-лоши резултати се получават щом за добавката на захар е взета не чиста тръстена, а нишестена захар, която съдържа, както е известно, голямо количество не способни към ферментирание декстриноподобни вещества, които ще преминат без изменение във виното и ще му предадат несвойствен вкус.

2. Гализация предложена от доктора L. Gall, имаща същата цел, която има и шаптализацията, но се извършва по друг начин, а именно, като се разреди мъста, получена от неузрялото грозде, с вода (понекога и недостатъчно чиста) за да се намалат киселините и се прибави тръстена или нишестена захар. Гализирането на вината е доста разпространено и, извършено правилно, може да подобри. Получените по такъв начин вина имат обикновено по-малко екстракт. За да се замаскира това разреждане на виното, към него прибавят готварска сол, гуми арабик и декстрин, вещества, които лесно могат да се открият; често пъти гализираните вина се засилват със спирт, но в този случай се нарушава нормалното отношение между спирта и глицерина, нещо което служи за откриването на тази манипулация. Нишестената захар в гализираните вина се доказва чрез откриването на декстриноподобните вещества, които въртят плоскостта на поляризацията в десно. Понекога гализирането може да бъде открито по количеството на хлора и нитратите, щом за разреждането на мъста е употребена нечиста вода.

3. Петитизация на вината. Състои се в това, че след като се източи мъста от размачканото грозде, джибрите се заливат с воден разтвор от захар и се оставя сместа да ферментира. Получения продукт се прибавя понекога към виното получено от гроздовата мъст, а остатъкът се залива с нов захарен разтвор. Тази операция се повтаря няколко, понекога до 5 пъти. Получения по този начин продукт се отличава от натуралното вино по големото количество джибилни киселини и минерални вещества и по-малкото количество на екстрактивни вещества и киселини. Често пъти за приготвяне на петит се употребяват не чисти продукти: тръстена захар, вода, а и нишестена захар, като полученият продукт се боядисва с всевъзможни анилинови бои, а към него се прибавя

спирт, винена или лимонена киселина, гуми, д-жстрин и др. вещества, както при гализираните вина.

4. Вино от сухо грозде се прави, като се залее последното с топла вода и се остави да ферментира, след което се обистря.

За да предадат на виното вид и вкус, с които сж привикнали потребителите, както и за да не тжрпят големи загуби, когато по причина на лошите метеорологически условия през годината или по причина на разни болести гроздето не узрее добре, винарите прибежават кжм различни способности за подобрене на вината или мжста получени от такова грозде. Такива приоми, както видехме, са шаптализацията и отчасти гализацията на вината. В други случаи, при изпращане виното на далечни разстояния, когато то може да бжде подложено на различни неблагоприятни условия, (напр. значителни колебания в температурата) винарите прибежават кжм всевъзможни начини за увеличаване неговата трайност с цел да го запазят от повреда или от таки наречените болестите на вината (цветясване, кисване, вгорчаване, провлачване, преобржщане и др.) които се причиняват главно от различни микроорганизми. Всичките тези начини за подобрене и консервиране на виното оказват известни изменения в неговия вкус, но с тех сж свикнали потребителите, а и самото законодателство ще трябва да се помири с тях.

За подобрене и консервиране на вината са предложени много способности, но малко от тях отговарят на своето назначение, други граничат с фалшификацията на вината, а трети трябва да бждат отнесени всецело кжм последната и най-сетне при употребяването на някои от тези способности, виното добива вредни за здравето качества.

За консервиране на вината служат следните по-главни способности:

1. Пастиоризация — кратковременно загряване виното до 60—65° С. При това се унищожават зародишите на разните болести на вината, пресичат се белтъчните вещества, които при отаяването си увличат мжтнините и се ускорява образуването на сложните естери, от които зависи букета на виното. По този начин, следователно, се увеличава трайността на виното и се ускорява неговото узряване и устаряване.

2. Замразяване на виното увеличава неговата сила и трайност, вследствие загубата на част от водата във форма на лед; заедно с водата при това виното губи известно количество азотисти вещества, дрожи, (форменти), винен камжк, свободни киселини и боялии вещества.

3. Опушването на бжчвите сжс сяр преди да се налее в тех вино. Ако е употребена сяр

в излишно количество или нечиста, сжджржаша напр. арсеник, виното придобива отровни свойства.

4. Прибавката на спирт има за цел да увеличи силата на виното и неговата трайност и способствува за увеличаването количеството на ароматическите вещества, следователно подобрене неговия вкус. Екстракта на такова вино се намалява: 1) о вследствие разреждането му със спирт и 2) вследствие утаяването чрез него някои съставни части на виното (винения камък, декстрини и др.) При прибавката на спирт, съдържащ пиридинови основи, качеството на виното се понижава.

5. Прибавката на противoferментирующи средства: салицилова или борна киселина, боракс, захарин и др. Този начин за консервиране на вината не може да бъде твърдим, вследствие неиндиферентността на казаните вещества и защото той се употребява, обикновено, за увеличаване трайността на развалените или малко-много повредени продукти. *За подобрене на вината се употребяват, между другите, следните способности:*

1. Смесване на вина (купаж) с различни качества (крепкости, цвет и др.) като се остави сместа да доферментира, с цел да се получи продукт, който да няма недостатъците на всяко от смесените вина, а с вкус такъв, с който съзнавали консуматорите. Този начин, който се употребява много често, особено в Франция, може да се твърди, ако се смесват неповредени натурални вина. Но много често натуралните вина се смесват с петиоти и др. изкуствени вина или пък просто се разреждат с вода.*)

2. Разреждане виното с вода с цел да се увеличи неговия обем, е една от най-честите фалшификации на вината. За да се замаскира прибавяната вода прибавят му спирт, обикновено не добре пречистен и с различни вещества, понякога небезопасни в химическо отношение, поправят цвета, вкуса и букета на виното. Такова вино има по-малко екстракт, киселини, пепел, а често пжти и спирт от колкото натуралното вино, но е богато от кжм микроби, вкарани в него чрез водата и много по нетрайно.

3. Шеелезация — прибавяне глицерин (обикновено не очистен добре технически, който не рядко съдържа освен мастни киселини и тежки метали) за подобрене на силно киселото и слабо вино и за спиране неговото ферментирание и увеличаването количеството на екстракта. Отношението между количеството на спирта към това на глицерина в такова вино надминава нормалното.

*) Работи, които се вършат и у нас в голям размер — от лозари, винари и търговци, и в голяма степен на които се дължи и днешната криза с вината ни. Това е печален факт, който се знае от всички и за който сме писали и говорили много пъти, но... всички го твърдят и всички викат, вайкат се и протестират, а друго... нищо. (Б. Р.)

4. **Намаление киселините.** За неутрализиране излишното количество киселини, прибавят към виното мрямор, поташа или сода. При това се образуват отчасти разтворими соли (особено на ябълчната киселина), които развалят вкуса на виното. От друга страна то добива, вследствие увеличаването количеството на калиевите соли в него, вредни за здравето свойства. Намалението на киселините се прави често пжти не самостоятелно, а като част от шаптализацията на вината.

5. **Гипсоване** — обработване гроздето или гроздовият сок с печен гипс (калциев сулфат) с цел за обистряне на виното чрез утаяване на азотистите вещества, увеличаване неговата трайност, умекчение неговия вкус и предаването на по-светъл цвет на червеното вино, вследствие увеличаването на неговата киселинност. Гипса разлага винения кѣмжк, образува неразтворима калциева сол на винената киселина и кисел калиев сулфат. Пред вид лошото на последния влияние за здравето, в Франция, Германия и Швейцария е забранено продажбата на вино, в един литър от което се съдържа по-вече от 2 гр. от тази сол. Силно гипсираните вина често пжти се обработват с бариери и стронциеви соли за отделяне излишка от серна киселина. Обаче този начин на маскиране гипсираните вина влошава техното качество и се счита фалшификация.

6. Вместо гипсоване с същата цел обработват вината с калциев фосфат или винена киселина и тебешир. При тази обработка ваното не получава никакви вредни за здравето вещества.

7. **Прибавяне на други минерални вещества:** стипца (стипцосване), железен сулфат, оловни соли за намаление киселините; подобрене цвета и предаване на виното трайност съставляват груба фалшификация и не трябва да се допускат.

8. **Боядисването на вината** става с цел да се замаскират другите течни фалшификации (разреждането с вода) за превръщане белото вино в червено, подобрене техния цвет. За боядисване на вината се ползуват от растителни и животински, а така също и от изкуствени, повечето пжти, анилинови бои.

9. **Поправка букета на виното.** Букета на виното зависи от сложните естери, които се намират отчасти готови в гроздето, или пжк се образуват постепенно при продължителното стоене на виното.

Приготовляват се, обаче, изкуствено от различни естери и екстракти, чрез които се придават на вината изкуствени букети, джх и вкус.

Най-после срещат се в продажба доста много изкуствени вина приготвени от спирт, вода, захар, глицерин, винен камжк, винена киселина, танин, боя, естери и др. Подобни

вещества, даже без капка гроздов сок, се продават, обаче, за натурални вина, когато само името им е останало „натурално“.

От казаното се вижда, че за натурални вина се продават доста разнообразни продукти и че за правилната тяхна преценка сж необходими обширни познания по науката за вината — *енология*. Експертизата върху вината се основава от една страна на подробното познаване сжстава на натуралните вина и от друга — сжстава на даденото за изследване вино. Тжй като сжстава на виното се мени в зависимост от много условия, то при оценката на едно вино се обржща внимание главно върху взаимното отношение на неговите сжставни части.

Спирта и глицерина напр., които се образуват при ферментацията на захарта в натуралното вино, се отнасят както 100:7 до 14. При всяко друго отношение може да се допустне прибавката на спирт или глицерин (случват се обаче и изключения). Малкото количество екстракт, киселини и глицерин показва разреждане виното с вода или приготвянето му от джибри. Присжтствието на свободна винена киселина показва примеси от изкуствено вино. Значително количество серна киселина, при малко винена киселина, показва гипсоване на виното. Подробното изследване на пепелта дава още някои и други ценни указания за експертизата на вината. За оценката на виното и за откриване фалшификациите с него обикновено се правят следните определения:

1. Относително тегло.
2. Количеството на спирта.
3. „ на екстракта.
4. „ на пепелта.
5. Обща киселиност.
6. Летливи киселини.
7. Нелетливи киселини.
8. Количеството на глицерина.
9. „ на серната киселина (за червените вина).
10. „ на гроздената захар.
11. Поляризация.
12. Количеството на серистата киселина (за белите вина).
13. Качествени опитвания за чужди бои, салицилова и борна киселина, захарин и нищестена захар.
14. Количеството на тржстената захар.

В случай на нужда, тези изследвания се допжлват с определението количеството на винения камжк, свободната винена киселина, танина, янтжрна, ябжлчна и млечна киселини, фосфорна киселина, хлор, летливи и нелетливи естери и качествено опитване за азотиста киселина, гуми и декстрин, барий, стронций, тежки метали и др.

Всички отмервания е прието да стават при 15° С, а получените резултати да се изразяват в гр. на 100 куб. см. или гр. в литър вино. Химическото изследване на вината се допълва с дегустация, като се отбелязва цвет, джж и вкус. Ако виното е мжтно или съдържва утайка, трябва да се микроскопира, което нещо често пъти дава доста ценни указания, особено при болестите на виното.

Цв. Пенев.

Упр-л Държ. Лоз. р-к гр. Лом.

Да изнесем гроздето си на пазаря.

Благодарение на географическото положение и климатическите си условия, страната ни е една от най-благодетелствуваните от природата, в която всички блага за културата и прогреса на човека изобилствуват, тя е точката от гдето са се разпространили по цела Европа културата, прогреса и цивилизацията, затова е послужила лозата с своя божествен плод. Лозата, която е пренесена от Трако-Фригийците от Азия на Балканския полуостров, е заставила старите траки да признаят собствеността и да заживеят заседнал живот. Тракийците са изнамерили обработването на лозата, земледедието, зеленарството и пр. и го разпространили между другите народи. Те продавали своите вина на Гърците във време на троянската война.

Ние сме наследили Траките и те са ни предали и научили да обработваме лозата и нейните продукти, което сме запазили и до сега в примитивен вид, макар че са се изминали 4–5000 години, но не сме умни и не умеем да изнесем нейните продукти на пазаря суров или преработен в форма каквото изисква живота.

Благодарение на обстоятелството, че страната ни се намира най-близо до отечеството на лозата и че тя стои на кръжстопжтя от Азия за Европа в нея са пренесени много и добри сортове грозда, от които някои са заминали на запад и след обл. городяването им от западно-европейците, се връщат като чужди.

Виното, като гроздово спиртно питие по своя състав и качество, до сега не е могло да се замени с никое друго питие, щщото е за гроздето като фрукт, но те трябва да се изнасят на пазаря в вид каквото изисква днешния живот. Ако против употребяването на виното като спиртно питие има възражение, макар и не основателно, против употребяване на гроздето не може да има такова, а, напротив, то се поощрава от всички и от всежде.

У нас има най-добрите десертни сортове грозда в света, но не ги познаваме и не ги изнасяме на пазаря. Нашата страна е лозарска, но много малка част от нашия народ консумира грозде (само ония които имат лозя и редки изключения) и то за твърде късо време (1—2 месеца). Имаме вече консумативни центрове, като София, Пловдив, Русе, Варна и пр., а можем да изпращаме и в Будапеща, Виена, Букурещ и др. но няма ржка която да приготви и изпрати гроздето на пазаря в идеална форма и вид в каквото го изисква днешния консуматор.

Когато гроздето узрее навсякъде и започне да се береди за вино, тогава се явява на Софийския и пр. пазари и то във форма и вид, които карат консуматора да се отвращава, когато го гледа (поставено в газени санджци смачкано, дори започнало да ферментира и пр.) а не и да го купи, дори си изгубва понятията за вкуса му, като го гледа. В същия вид се изнася и виното (мжтно, кисело, привържнато и пр). Към всичко това ще видите на пазаря и отело и всеки който хапне от него, няма да помисли вече за грозде; а чужденците ще си помислят че всичкото бжлгарско грозде е такова, при наличността на повече от 150 бжлгарски десертни грозда. Същото нещо е и с виното ни. В най-добрите ни ресторанти в София и другаде ще поднесат вино подобно на гроздето.

До колкото се простират моите сведения до сега нито частни посредници, нито някоя лозарска организация са се заели да организират изнасянето на гроздето или овощията на пазаря в идеална форма и да се привлекат консуматорите. Как трябва да се сортира и опакова гроздето описах в един брой на миналогодишното течение от „Лозарски преглед“. Тук ще кажа, че да излезем и трябва да излезем на пазаря с добро грозде, трябва 4 неща: 1 сортировка на гроздето (по сортове, качество и пр.), 2- идеална опаковка, за да може гроздето да се яви на пазаря както си е на лозето, 3. бжрз, ефтин и достъпен превоз по железниците и 4. съхранение гроздето в пресно състояние за по-дълго време, за което ще говоря друг път.

Горната цел може да се постигне: 1. с устройване курсове през август или в края му, от страна на лозарските организации, съюза на лозарите, министерството на земледелието в лозарските центрове, гдето има най-много разпространени десертните сортове грозда, като в Лом, Пловдив и пр., в които да вземат участие лозарите, представителите на кооперациите и посредниците.

2 Да се нареди до кошничарските училища и курсове да приготвят опаковачен материал, по форма каквато им се даде.

3. Да се устройват изложби на десертни грозда и се дадат премии за добре сортирани и идеално опаковани грозда,

4. Да се нареди превозването на гроздето да става бързо по железниците, като за първо време се доставя било от сжюза или държавата поне няколко специални вагона за превоз на грозда.

5. Да се построи една витрина от сжюза или държавата на видно място в София, в която през време на узряване гроздето да се излагат разни десертни сортове грозда в идеална опаковка, с което ще се даде възможност на консуматорите и посредниците да се запознаят с разните десертни сортова грозда и как трябва да се изнасят на пазаря.

6. Да се подпомагат от държавата или сжюза онези, които изнасят наши грозда на чуждите пазари, дори сжюза или държавата да направи опит с това, разбира се в малък размер, за да се запознае чуждия пазар с нашите сортове грозда.

Много от нашите десертни сортове грозда и овоция по своя вкус и особено по красивата си форма, добила в специфичните условия на нашия климат, държат предимство над европейските. За да не бжда обвинен в шовинизм, ще преведа думи на чужденци: Английски полковник от комисията, която определяше Сръбско-Българската граница, когато се вжрна на обед в Кюстендил и на обедата му сервирали ябълки от „Канадска ренета“, — казал: — „Г-да, този сорт може да бжде всеки друг, но не и нашата „Канадска ренета“. Когато Директора на лозаро-градинарското училище го убедил, че поднесените плодове са от посочения сорт и че нейното подобрене се дължи на нашия климат, той купил няколко присадени фиданки от училището и ги изпратил в Англия.

През октомври 1921 година изпратих около 18—20 кгр. грозде от десертни сортове, получено в опитното лозе, за гражданския клуб в София, гдето се хранели и членовете от репарационната комисия; гроздето бе опаковано идеално и когато го видел французки полковник, член на горната комисия, извикал: „това не може да бжде естествено грозде. Вие сте го боядисали изкуствено“ — но като всушил видел, че нема заблуда. Поискаха ми да изпретя веднага още 1000 кгр. от сжщото грозде. Това какво показва?

На края ще кажа, че стоя на разположение на всеки, който би желал да се запознае с идеална сортировка и опаковка на гроздата и сортовете за изнасяне на пазаря.

И. И. Хранков.

Бялото гниене (*Charrinia diplodiella*)

Гроздовата болест „бяло гниене“ е още не добре известна у нас, защото, в действителност, тя до сега не се е явявала в всичките ни лозарски центрове, а и в които е била забелязана, не се явява всека година. Изобщо тя е по-малко опасна от пероноспората и оидиума напр., но имало е години когато, в известни центрове и при благоприятни за развитието ѝ условия, е правила големи опустошения главно по гроздето; върху туй тя се явява сравнително късно — след наедряване на зърната и при зазряването им. С появяването си тази болест на всякаде е изненаждала и очудвала лозарите — в моменти, когато те са смятали осигурена реколтата си, с изумление виждат как гроздовете почват да капят, — като че някой нарочно ги е откъсвал и наслагал под лозите.

Както е казано по-горе „бялото гниене“ напада предимно гроздето, по-рядко пръжките, а по листата до сега се знае, че е била забелязана само от унгарския професор по лозарството г. Истванфи. При тази болест едно утешително има, а то е че заразяването било на гроздето, било на латорастите или пръжките, става след нараняване; с други думи без последното заразяването е много рядко и трудно. Забелязано е още и се знае, че най-лесно и бързо заразяване става при нараняване от градушка.

Заразеното място по пръжките изглежда като колцозано, т. е. пръжките са оголени до дървесината, като че е изрязано пръстенче от кората. Горната и долна страни на оголялото място надобеляват и се забелязват раздръпани ивици — остатъци от кората. По оголеното място се появяват точици, които не са друго, освен семенните торбичици на болестта; в тези се образуват спорите (семенцата), които от вятъра или по друг начин се разнасят и причиняват нови заразявания. Заразявания стават по пръжките на нашенските лози и по дивачките — американските.

Заразата по гроздето става или по отделните зърна или по чепките при основата; в последния случаи пропада целия грозд. След заразяването, држжката става ржждиво-жълта и омеква — изглежда като попарена, а при разтриване с пръсти заразеното място се разкашква. Щом заразата проникне дълбоко, држжката не може да издржи тежестта на грозда и впоследствие този се окъсва и пада на земята. Чепката може да се зарази по средата или само на долния край към върха; в такъв случай може само половината, или върха на грозда да бждеп овреден.

Както е казано по-горе, зърната се заразяват или направо и по отделно, или чрез своите држжчици. След зара-

зата, зърното изгубва зеления си цвят и добива рждиво-жълт, като едновременно вътрешността му омеква, а сжщо и кожицата, която, особено при зърелите зърна, лесно се отделя от месестата част. Друга характеристичност е, че по кожицата на заразеното зърно, след известно време, се явяват, както при леторастите и пржчките, точици, които най-често са сиво-белезникави, а по-рядко тжмни. Заразените зърна постепенно сжхнат, а най-последно се сбжрчкват.

При благоприятни условия — голяма влага и топлина, а сжщо, както е казано по-горе, при наранени гроздоат гра-, душка, тази болест, която, както перонспората и оидиума се причинява от микроскопическа гжбичка, в кжсо време прави големи опустошения. Даже знаят се случаи, когато тя заразява и здрави зърна и гроздове особено набитите, а по-рядко и по-мжчно рохавите.

Както други лозови болести, и тази е била пренесена от Америка и за пржв път е била забелязана в Франция през 1885 г., от гдето се е разнесла по другите страни. Кога пржв път е била видена в Бжлгария, изглежда че точно не е означено.

След гореизложеното, нужно е да кажем няколко думи за борбата с нея. Понеже, както вече посочихме, тя се явява най-много и най-често след градушка, наложително е веднага след такава да се извршва внимателно пржскане на лозите, а особено на гроздето, с бордолезов разтвор, защото по-добро и по сигурно средство против нея, до сега поне, не се знае. Независимо от туй забелязано е, че за пржскането против тази болест, разтвора трябва да е по-силен — $2-2\frac{1}{3}$ кгр. син камжк на 100 литри вода. Тоже е много добре на общия разтвор да се придава, по един или друг начин, по-голяма лепливост.

Преди пржскането трябва всички гроздове, които допират о земята, да се подигнат и привжржат о леторастите. Тревата в лозята, и особено около лозите, трябва непременно да се почисти за да не бжде гроздето засенчено и да се проветрява по-добре; по сжщите сжображения може даже да се премахнат някои от листата, които закриват много някои гроздове. Заразените зърна и гроздове да се сжбират и изгарят.

Горните си бележки за „бялото гниене“ правим, вследствие няколкото устни запитвания и молби от лозари. Тази година болестта се е вече явила в някои центрове.

И. И. Хранков.

За бжлгарското лозарство и винарство.

— В книжка II т. г. на „Бжлгарско Овощарство“ г. П. З. Бажбеук — Меликов под надслов: „Бележки на един стар агроном“ бе благоизволил да нахвжря мисли и сжждения относно нашето лозарство и винарство, които бяха доста предизвикателни за нас — бжлгарите, защото те даваха да се разбере какво ние, от като Бжлгария сжществува, нищо не сме правилн — като че сме живели на планетата Марс, и о! чудо, г-на, който едва що дошел у нас и който, вероятно, още не знае добре бжлгарски, а камо ли да е имал време да опознае бжлгарските грозда и качествата им, бжлгарина и бжлгарското лозарство и винарство, се запретнал да ни дава надмени и арогантни мисли и уроци. Тогава ние, обаче, се вжздържахме да му отговорим мислейки, че той не ще има доблестта да ни говори в дух, в който ясно прозира неуместно и грубо менторство.

Понеже в книжка 5-а на сжщото списание той наново излязал и, за неверване, с още по-голяма арогантност и надменнос, като даже си позволил да ни нарича шовинисти по вжпроси, по които той няма основание, а следов. и право няма да говори, — пред вид на всичко туй и без сега да влизаме в подробности принудени сме — инжк бихме манкирали на джлга си, да отговорим с няколко думи на г-на: преди всичко джлжим да припомним, че ние и наши другари, които сме родени в Бжлгария и от 18-20 години се занимаваме и си блжскаме главите с бжлгарското лозарство и винарство, мжчили сме се и се мжчим да принесем нящо за тяхното стабилизиране и модернизиране — би било срамно за нас, ако бяхме чакали до сега г. Бажбеук да доде и ни даде акжл.

Верно е, че ние, бидейки малка страна освободена едва преди 40 години, имахме и имаме нужда да се поучаваме от чужбина и от чуждото, но ние сме разбирали, че *от чуждото трябва да копираме и приемаме само онуй, което нямаме и което е по-хубаво и по-цечно от нашето*. Разбирайки тжй работите и при наличноста на *десетки отлични бжлгарски сортове грозда*, ние сме смятали и смятаме, че изпжлняваме патриотичен и стопански джлг спрямо нашето лозарство и винарство с запазваме и препоржчване на нашите лозари бжлгарските отлични сортове; туй толкоз повече, че ние имахме честта да бждем напр. в Франция, следователно имахме вжзможност да опознаем няколко френски грозда, а сжщо и френското лозарство и винарство. А че

ние не сме шовинисти — това нелепо подмятане отхвърляме с негодувание, относно чуждите грозда служи факта, че ние напр. имаме няколко френски, някои от които дадоха у нас добри резултати, а други не. По този случай смятаме за наложително да кажем на г. Бажбеук и следното: имайки за пример Германия и германците, които, сигурно, не са прости и глупави както нас българите (1?) и които преди няколко години, имайки желание да вземат нящо от светската винарска слава на Франция, а главно от нейното винарско богатство, пренесоха от последната един от най-добрите ѝ сортове „Pinot noir“, защото смятаха, както и г. Бажбеук смята, да произведат горе-долу „бургунско“ вино, с което да могат да конкурират Франция. И за да се увери този г-н колко неоснователни и прибързани са джръзостните му закачки за нас и за нашите сортове, ние го молим да отиде в Германия за да проучи положението на въпроса, а след туй да ни говори. Така г. Бажбеук ще се увери, ако до сега незнае, че когато Господ е сътворил света, имал е грижата да отреди на всяка страна и на всеки народ неща специфични, включително за сортовете грозда, които ги разделят и отличават едни от други.

Относно писането му за винения и индустриален спирт джлжим също да му кажем, че много по рано преди да дойде той в България, ние много пъти писахме и говорихме включително за винения оцет и пр. И ако г-на бе следил нашия живот и нашите списания, нямаше да хаби сега напразно труд и ни пици за работи, по които ние и други колеги отдавна сме размисляли и да ни смята, че живеем някъде из Африка или Азия.

В заключение: позволяваме си да кажем на г. Бажбеук че, преди той да ни говори за нашите и чужди грозда, за нашето лозарство и винарство и пр., е длъжен да живее в България поне 5—6 години да ги види, наблюдава и проучи добре, а след туй. . . . може да ни бжде и учител. Тжй, мислим ние, трябва да действа един благовожзпитан агроном, който от голяма страна отиде в малка като България, а така се диктува, струвани ни се, и от разума, човешката вежливост и скромност.¹⁾

¹⁾ Горните ни бележки и възражения бяхме дали, съгласно приетата навсякъде традиция, за поместяне в „Българско Овощарство“, орган на Бжлгар. Земл. Д-во; редакцията му, обаче, благоволила да предаде, устно и посредством друг, че не може да ги помести?

Съобщения

Състоянието на лозята в цялата страна през м. юли е изобщо много добро. Частично сж пострадали от гр-душка и то главно в периода на пжлен цвят и прецвтяване, както е това в гр. Кюстендил, средно 50%, в Русе средно 20%, в Търново средно 50%, в Плевен и Сухиндол незначително, Севлиево до 70% и др. Малцина сж застраховани, а това е една голяма непредвидливост от страна на лозарите, особено на дребните и средни лозари, които изкарват препитанието си изключително от лозарството.

Сухото време през т. м. не благоприятствува за развитието на маната (пероноспората) и другите болести, а появените тук-таме сж ограничени. Пржскането с бордозелов разтвор навсякжде е извжршено навреме; син камжк е имало навсекжде достатъчно.

На много места е пржскано и сжс сярен прах против болеста „оидиум“.

Лозята на рожба имат обилен плод, който е в периода на наедряването, а на много места по ранните сортове са в шар, а негде има и озряло вече грозде, както е случая в опитното лозе на Ломския държавен разсадник, кждето, както ни съобщава управителя на разсадника г. Пенев, е откжснат пжрвия зрял грозд на 19 т. м. В сжщото лозе е констатирана нова болест — *Cercospora Vitis*.

Търговията с вина навсякжде е извжрредно слаба. На производителите някжде се предлагат невероятно ниски цени 6—7 лева на литъра, а кржчмарите при все това го продават 15—20—25 лева. Естествено е при това положение, че пиячите се вжджржат и търсят други средства да уталожват жаждата си.

Цената на ракията е средно 40 лева литъра.

Изглежда, ако това положение на пазаря продължава да е така неблагоприятно, че лозарите ще трябва да се замислят за пласиране на гроздето в пресно сж тояние като плод, както и да вземат мерки за консервирането му и приготвянето от него на безалкохолни продукти — така би се по-добре рентирало.

Лозовият материал е бил навсекжде пласиран, имало е голямо търсене и голям недостиг

Новопосадените лозя сж се прехванали и вжрвят отлично.

Според сведенията, с които разполагаме, малцина сж лозарите, които сж прибегнали до посаждането на директни сортове лози; голяма част от тях сж били принудени да за-

садат директни лози по липса на благородени. Като имаме пред вид лошия плод на директните сортове, който по никои начин не може да отиде и се купува на пазаря от бжлгарина научен на сочни и вкусни домашни десертни сортове, с които нашата природа ни е богато надарила; от друга страна, малкото сжджржание на мжст, лошия мирис, както и нападането им от разните болести и от филоксерата, то няма защо да се боим от директните сортове, че ще изместят отличните бжл арски винени сортове лози, които показаха много добра афиния кжм сжответните подложки американски лози; затова болшинството от лозарите много добре разбират и вжршат единствено разумното за вжзобновяване на лозята си — засаждане на лозя с *облагородени лози*. За сега само американската лоза, облагородена с домашна винена лоза, може да ни даде трайно, плодородно и истинско лозе с винени грозда.

Имаме сжщо сведения, че много лозари са били излжгани от спекуланти тжрговци на лозов материал, като им сждадени неавтентични сортове. Необходимо е лозарите да бждат внимателни кжм покупката на материала за посаждане, като прибегват до известни продавачи и тжрсят сжддействието на лозарските дружества и джржавните агрономи и специалисти.

Х. Ц.

През последните месеци имахме случай да посетим градовете Фердинанд и Берковица и няколко села в околността им*). При туй пжтуване имахме вжзможност да разгледаме, по край другите замлелески култури, много лозя и ние с задоволство трябва да отбележим, че от последните видяхме на няколко места хубви и особено грижливо гледани. Специално в берковско видяхме много добре подредени лозя на подходящи местоположения и изложения, но недостатжчно сортирани. Напротив в много лозя видяхме промесени директни сортове, а най-много *Отелло* и на вжпроса ни защо ги садят, болшинството лозари ни казваха: „знаем че не струват, но ги туряме за опит, да ги видим“ и пр. Сжщо в берковско видяхме много лозя в типични „лозови“ почви с изобилие на дребен и еджр чакжл. От разпит и сведенията узнахме, че повечето лозя са вжрху Монтикола и 1202, а някжде вжрху 101¹⁴ и 41 б.

При последното ни минаване — кжм края на м. юни, на всякжде лозята бяха в добро положение, с изключение на битите от градушка, с, изобщо, добро плодородие и без болести и паразити. Само в с. Вжршец намерихме 2 лозя с силно заразени листа и грозде от пероноспората. В други няколко лозя забелязахме слаби заразявания само по листата. Изобщо останахме с впечатления, че там има центрове, гдето

*) Посещението ни бе в вжзка повредите от градушката.

се добиват чудесни грозда, от които биха се добивали и чудесни вина при що-годе модерно винарствование. За жалост последното на всякъде е в първобитно и невъзможно състояние. Въпреки туй, обаче, дължим да отбележим, че в Гаганица и Лесковец напр. (берковско) можахме да вкусим натурални и доброкачествени гроздови вина.

Като е дума за Лесковец не може да не отбележим и следното: това е едно селище на около 11 км. на Запад от гарата Боровци, намираща се по линията за Берковица, построено на едно гористо възвишение, с южно изложение, с чудесен изглед и природа и с кристална, изворна и изобилна вода в сред селото! Когато бяхме в туй красиво място, неволно ни мина през ума уместния упрек от покаяния ни народен писател и поет дядо Иван Вазов: „ние, българите, не познаваме България и нейните хубости и красоти“. Защото въпросното напр. селище с 2—3 хубави хотели, със сносни пътесъобщения и удобства, отдавна би могло да бъде чудесен и привлекателен курорт.

Вжобще ние намираме че Берковица и берковско е една великолепа бългурска Швейцария!

Към горното добре е да отбележим какво на 15 км. на североизток от гр. Фердинанд и по шосето за Оряхово се намира образцовото универсално стопанство на братя Харитови или чифлик „Минкова махала“; то е много близо до гарата Бойчиновци. Това стопанство посетихме на 30. V. т. г. и от всичко видено там смятаме, че то е гордост за стопаните му и за България.

Началото му е поставено от по-големия брат г. Спас Харитов през 1901 г. Общото му пространство е 3,600 декари, от които 200 декари със сортирани и добре отглеждани лозя, около 600 декари хубави зеленчукови граници, а останалото овощна градина, ниви, ливади и гори. В стопанството има 50—60 крави от Ангелска, Монтафонска и Сименталска раси, мелница, фурна, сарачница, готвачници, дърводелница, железарница, медицински фелдшер и 300—350 постоянни работници.

Струва ни се че друго подобно универсално и тъй наредено стопанство в България нямаме.

* * *

Понеже, до колкото се простират сведенията ни, от миналогодишните вина има, в разни центрове, доста непродани, което положение е тягостно в много отношения макар че се дължи, във висша степен, на многото петиоти, които бяха направени през миналия гроздобер, — при туй положение ние считаме за добре да припомним на заинтересованите какво голяма част от наличните вина биха били използвани чрез дистилиране за винена ракия (коняк) и за винен спирт; особено по-слабите и по-долнокачествените може да послужат за тази цел.

Друга част от вината, особено по-малко или повече завкиснатите, а такива има доста, може да послужат за ви-нен оцет, който е твърде ценен и има много преимущества пред онзи приготвен от фабричен спирт. По тези въпроси, които са в най-тясна връзка с нашето винарство, ние писахме и говорихме през миналите години, но ние ги припомним, защото сме вярвали и вярваме, че те може да служат за предохранителна клапа и вярваме на винарски кризи, както е сега. По край туй ние, обаче, не ще пропуснем да кажем пак, че в бъдеще никои не трябва да прави *нищо* капка *петно* за да не се усложнява изкуствено положението на винарството ни.

И. И. Х.

* * *

Едно праздненство. На 22. VI. т. г. в един от салоните на гостилница „Славянска Беседа“, в София, бе наредена юбилейна вечеря за 33 годишна агрономическа и обществена служба на г. Иван П. Бързаков, сегашен началник на земеделското отделение при М-то на Земл-то и Държав. Имоти.

От 1888 г. до сега г. Бързаков непрекъснато и последователно е преминал през всичките стъпала на агрономическата служба — факт действително рядък и заслужаващ отбелязване.

Освен общата си агрономическа дейност, през последните години г. Бързаков се силно интересуваше от създаването и закрепването на Сюзата на българските лозари-винари и списанието му „Лозарски Преглед“; на една и на другото той, като частно и длъжностно лице, указва голямо сдействие. Пред вид на туй и по случай състоялото му се праздненство, редакцията на „Лозарски Преглед“ като му благодари много за стореното, поздравява го и му желае здраве за да може още много години да работи за родното ни земледелие и лозарство.

Праздненството се състоя в присъствието на г. Министра на З-то г. Обов, персонала от същото Министерство, стари и млади агрономи от София и провинцията и др.

За избегване на грешки, нека г. г. настоятелите, които изпращат суми, да съобщават за какво и за кого се отнасят те, и на какъв номер писмо отговарят, ако им е мисано за цѣята. А г. г. абонатите, които променават адресите си, своевременно да уведомяват администрацията за да им се изпраща редовно и на време списанието.

От Администрацията.

НИКОЛА ДИМИТРОВ

ТЕЛЕФОН № 257

РУСЕ

ул. Цар Крум № 3

ВНОС НА ЛОЗАРСКИ АРТИКУЛИ

Пржскачки „Верморел“ и „Верморс“	Кржчмарски стжкла
Серни духалки.	Калиев метабусулфит
Син камжк и сера на прах	„ перманганат
Лозарски ножици и ножчета Кунде	Лек танин
„ „ „ „ Солинген	Танин на прах
Резервни пружини за ножици	Желатин „Weißlaube“
Винарски помпи	„ на тжнки листа
Спирални маркучи, всячки калибри	Агара агара
Гладки маркучи „ „	Салицилова киселина
Всички части за „Верморел“	Азбест на прах за филтри
Гладка и бодлива цинкова тел	Малиганови апарати за измерване
Маркучи за пржскачки	градусите на виното
Клапи „ „	Спиртомери „Гейлюсак“
Джрвени и месингови канели	Стжклени цилиндри 30, 35, 45 см.
Кипилници	Мжстомери „Боме“ и „Гейлюсак“
Тенекийки за наковаване враните	
на транспортни варели	

ЛИТЕРАТУРА:

за приготовление трайни вина, за поправкане развалени вина, за резидбата на лозята, за болести по лозята и др.

ПРОДАЖБА НА ЕДРО И ДРЕБНО

Искайте оферти!

== Лозари, Винари, ==

Набавете си „РЕЖИМОВОДСТВО ПО ВИНАРСТВО“ от
И. И. Хранков, II-ро поправено и допълнено издание.

Не се скъпете за 20 л., защото всеки, който го има,
ще избегне много неприятности и грижи по приготвянето и
обработването на вината си, следователно ще спести стотици
и хиляди левове каквито мнозина ежегодно губят.

Изданието е от Сжюза на лозарите и винарите.

За поръчка от един екземпляр, да се прибавя 2*25 л.
за изпращане препоръчано.

От Сжюза.

Тази книжка се изпраща само на стари абонати и пла-
тилите тази година с молба неплатилите стари да се издъл-
жат веднага, или да върнат книжката, заедно с преди-
дущите, ако не желаят да получават списанието.

Лозари и винари, четете „Лозарски Преглед“ и давайте
обявленията си чрез него.

Всеки, сжзнаващ професионалните си интереси лозар и
винар, е длъжен да получава и си плаща единственното
лозарско-винарско списание „Лозарски Преглед“. Престъп-
ления вършат всички, които чанат услуги от списанието и
Сжюза без да дават поне по стотинка, а оставят едно мал-
цинство да плаща и издържа списанието.

За Дружество „Наслада“
у. Плевен.

Общо Винарско Акционерно Д-во „НАСЛАДА“.

СОФИЯ

Телефон :
1834

за телеграми:
„Наслада“.

Капитал 3,000,000 лева напълно внесен
склад бул. „Фердинанд“, 190.

Производство и продажба

на всекакви

коняци, вермути и ликьори

покупно-продажба

на местни вина и ракии.

Продажба

рафия, лозарски помпи и др.

Искайте оферти