



ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

МЕСЕЧНО
СПИСАНИЕ

ОРГАН
НА
СЪЮЗА НА БЪЛГАРСКИТЕ ЛОЗАРИ-ВИНАРИ

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



СЪДЪРЖАНИЕ

Стр

1. Ил. Христов. — Лозарско-зеленчарската изложба в гр. Русе	181
2. И. И. Хранков. — Торове за лозата — химически и искусствен оборски тор	185
3. Н. Дечев. — Направа на лозе: риголване, маркиране, избор на облагородени лози, засаждане	188
4. И. И. Хранков. — Заменяване на просъхналите лози в старите насаждения	194
5. П. Иосифов. — Един необходим отговор	195
6. И. И. Х-ков. — Есенно лекуване на лозовата хлозора	201
7. Н. Дечев. — Подобрение на виното чрез замръзване	203
8. И. И. Х-ков. — Едно просто и евтино средство за предпазване лозята от насекомите	204
9. Въпроси и отговори.	206
10. Съобщения. — К. Н, Христович и др.	209

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 по-вереното 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.

Лозарско-зеленчарската изложба в гр. Русе.

По инициативата на русенската земеделска катедра и средствата на Министерството на земледелието на 17, 18 и 19 септември н. г. се състоя изложба, като за целта държавата бе отпуснала 45 хиляди лева. Изложбата обхващаше само русенския окръг с трите околии — русенска, разградска и беленска. Тя се състоя в салона на русенската мъжка гимназия. Застъпени бяха само двата клона — лозарство и зеленчарство, но фигурираше и цветарството, което, в същото време, служеше за декорация и украса на изложбата.

Лозарството беше по-добре застъпено: изложени бяха около 20 разни десертни грозда, с които гр. Русе се слави и около 30 сортове винени, що са разпространени в Русенско и които, благодарение на американската лоза, можаха да се запазят от изчезване. Имаше изложени разни сортове облагородени на зряло и зелени готови лози и дивачки резници, които заемаха почетно място в изложбата. Представени бяха и няколко бутилки от вина и ракии, донесени от 5—6 души. Макар че в гр. Русе се наброяват повече от 100 — на доста крупни лозари и много винари, изложителите на грозда и вина бяха много малко и това обстоятелство правеше силно впечатление.

Зеленчуковия отдел бе слабо застъпен и изложените произведения не бяха нещо особено. Като по важни зелен-

чукови продукти могат да се споменат: няколко парчета дини и пжпеша, пиперки, домати и картофи, зеленчукови семена и няколко буркана от зеленчуков мармалад и консерви от плодове. Заслужаваха внимание около 30 сорта картофи, изложени от Русенското Държав. Замледел. училище.

Но най-голям интерес на публиката създаваха чудесните русенски десертни грозда. Гроздата от сортовете: Афуз Али, лисича опашка червено, риби мехур, червен Зейнел, Фурма и Фочата, създаваха фурор. От лисичата опашка имаше изложени гроздове от по 3 килограма и с дължина 60 сантиметри. Благодарение на тях грозда, изложбата ставаше по интересна и занимателна

Общо взето, това е наше мнение, русенската окръжна изложба бе твърде бедна на изложени стопански произведения и слабо посетена, а от това може да се заключи, че резултата не е твърде задоволителен. Най-важното е, че липсваха селски продукти, а особено такива от другите околии. И как може човек да си обесни липсата на интерес към това дело, освен в причини, които ние сме принудени да изложим тук по-долу. Обаче, като правим критическите си бележки по този въпрос, нека не бъдем криво разбрани: ние не желаем да обвиняваме никого; нашето намерение е да посочим грешките, що са станали причина за слабия успех от въпросната изложба, та при втор случай те да бъдат избегнати.

Преди всичко самата тази изложба не бе навременна. Според думите на директора при русен. земедел. катедра, въпрос за устройство на изложбата станал едва към края на м. август. Не ще съмнение, че за срок от 3—4 седмици изложба, каквато и да бъде тя, не може да се организира. Тя требваше, според нас, да бъде проектирана още в началото на тази година, та да има време да бъде подготвена и добре популязирана. За тази изложба, що стана на бърза ръка, не беха готови нито изложителите, нито пък персонала за нейното устройство можа да се справи с мъжнотиите, та се чудеше кое да почне по-рано. Разбира се, че при такова положение от такова дело не може да се очаква много нещо.

Датата 17 септември бе лошо избрана. Както ни е известно на тоя сщция ден в Търново ставаха сжбития, които отнемаха вниманието на много хора, пжк имаше и такива, които бяха прямо ангажирани да ходят там и нямаха възможност да мислят даже за някаква си изложба. Това обстоятелство требваше да се има предвид и най-малкото, което требваше да се направи — проектираната изложба да се отложи за следния неделен ден. Но това не стана.

Поради това кжсо време, изложбата не беше достатъчно оповестена и пропагандирана между населението. Много малко хора знаеха, че в г. Русе ще става изложба, даже и за самите русенци тя не бе известна, а камо ли за пунктове в крайните заселени райони. Изложбата требваше да се проагитира с всички средства и да се хроникира вжв всички вестници. Русенски общински глашатай сжбощи на гражданите за тая изложба едва на третия ден от нейното откриване. Не е достатъчно само разпращането и разлепяването на обяви за изложбата, но бе нужна лична пропаганда.

Сжгласно реджт, правилата и обичая, изложбата в гр. Русе трябваше да бжде открита при нужния церемониял, който не е без значение за постигане на целта. На 17 сутринта тя требваше да се оповести чрез градския глашатай, да се направи водосвет и, при публика, да се открие с реч, произнесена от министерски представител или директора на русен. земеделска катедра, като негов заместник. Такова нещо тук не се извжрши. Журито, което преценяваше изложените предмети и поставяше наградите, не бе избрано от публиката, но тук то бе сжставено по заповед на директор-катедрата и в него като членове влизаха почти всички агрономи. Правилно е, преди още да се позволи на публиката да влезе в салона, журито требваше да прегледа, оцени и да премира изложените произведения; то требваше да оповести своето решение по поставяне на наградите. Тук, обаче, журито влезе след публиката и резултата от неговата преценка не е още известен никому.

Освен гореказаното, при уредбата на вжпросната изложба сж направени опущения-грешки. Например вината и ракиите са оценявани и премирани без да бждат створени и вкусени от журите; наградите не сж разпределени сж-

гласно програмата, изложена в обява № 1787 от 8/IX; допустнато е да се излагат предмети в края на изложбата, нещо което не е допустимо в никой случай; предвидени са награди на сжвсем без значение изложени предмети и пр. Според нас, наградите на брой можаха да бждат по-малко, но премиите да бяха по големи порично. На почетните дипломи требваше да се дава по-големо значение отколкото на паричните награди.

Лозарско-зеленчарската изложба в Русе не беше добре посетена, посетителите ѝ бяха повечето чиновници и ученици, русенски граждани. Селените, за които тя се устройва, отсжтствуваха. Като причина за това слабо посещение, казахме по-горе, е че изложбата не бе добре оповестена — пропагандирана, но има и друга — безинтересоваността на населението поради ненавремеността ѝ. Изглежда, че интереса на 17. IX. е бил по-голем за Тжрново, отколкото изложбата в Русе.

Отрадно впечатление правеше незаинтересоваността на Русенската Окр. постоянна комисия, която не е подкрепила, нито материално, нито морално инициативата на русенската земл. катедра, макар че е искано нейното сждействие и помощ. И това обстоятелство ни показва, до колко вжпросната постоянн. комисия милее и се грижи за своя окржг в стопанско-економично отношение!

Но, за всеки случай, макар и при грешки, направени волно и неволно, тази изложба за русенския окржг е едно начало, което даде задоволителен резултат. Ние вярваме, че при втори случай такава една изложба ще постигне по-добра цел.

Ил. Христов.

специалист лозар-винар

И. И. Хранков.

Торове за лозата — химически и искусствен оборски тор¹⁾

Торенето на облагородените американски лози е *наложително и от първостепенно значение практика*, която указва пряко влияние върху редовното плододаване на лозата, а също и върху продължителността на нейния живот. Макар че този факт е известен на мнозина у нас, но, за съжаление, торене на лозата се върши от малцина и то *нередовно и неправилно*. А едва ли има лозар, та бил и най-невежия, който да не разбира че лозата, подобно на всеки жив организъм, за да може да се развива правилно и успешно и да може да дава ежегодно и достатъчно плод, независимо от другите условия — почвени, атмосферни, климатически и др., *има необходима нужда от всички хранителни материци*, които тя ежегодно разходва в листа, пръчки и плод и които *обезателно* трябва да ѝ се връщат чрез торенето.

С оглед на горните *необорими* истини, длъжни сме да отбележим и следното: от посетените ни тази година няколко центрове и много лозя в разни земи, положения и изложения, независимо от сортовете подложки и присадници, начин и системи на резидба и пр., а също от сведенията събрани от много лозари, — от всичко туй се уверихме, за *лишен* път, че, в много случаи на частични и по-обширни западания на възобновени лозя, причините не са само в неподходящи и зелени подложки, лоши спойки, наранявания на лозите при обработванията и пр., но *в липсата на торене*. При тази *положителна* констатация, нашите лозари трябва *непременно да възприемат разумното торене на лозата си*.

* * *

Понеже в чужбина има центрове, в които оборският тор е в ограничено количество, а в някои липсва, следователно е скъп, наложило се е отдавна употребяването на химическите торове, а напоследък са прибягнали към приготвянето на „искусствен“ оборски тор за почвите, които *непременно се*

¹⁾ В отговор на няколко устни и писмени молби и запитвания,

нуждаят от такъв. Подобно положение съществува и у нас — във Варна и варненско напр. оборския тор, макар почти негоден поради лошото му спазване, още през 1914 и 1915 година бе в крайна оскъдица, а впоследствие много скъп. Ето защо и у нас се е наложило и се налага употребяването на химическите торове²⁾, а даже и на изкуствен оборски,

Макар че в Евксиноградските напр. лозя да немахме възможност, по независящи от нас причини, въпреки желанието ни, да употребим в голям размер химическите торове, от малкото, което сторихме, останахме с впечатление и убеждение, че те дават *несъмнени и добри* резултати.

По този случай, обаче, намираме за много уместно да цитираме и следния крайно интересен и характерен пример, който съобщава, във френско списание, един интеллигентен френски лозар: „има едно лозе посадено през 1883 г. с дивачки, които облагородих на място през 1884 г. Земята му е варовита, но доста добра. Достъпът до лозето е твърде мъчен, следователно торенето с оборски тор е трудно и скъпо, поради което през 1889 г. бе наторено с химически торове по 250 гр. на главина (лоза). Понеже това торене ми даде добри резултати, от тогава го продължих с 250 до 300 гр. на лоза. Съставът на торовете малко варираше, но, изобщо, употребявах и употребявам торове с 3,0% азот, 7,0% фосфорна киселина и 5,0% калий. След тези 19 години на химическо торене, плододаването се задържа редовно и вегетацията (растенето) е превъзходно. При наличността на такива резултати, аз мога да заключа, че употребяването ежегодно на химическите торове поддържат в добро положение плодородността и растенето на лозите, върху които са приложени.“

По-горе споменахме за изкуствен оборски тор. Идеята за него не е нова, защото французите напр. пишат, че още през 1840 г. са приготвяли такъв тор, но периодически тази работа, по едни или други причини, е заглъхвала; сега, обаче, нуждата поставя въпроса на ново на сцената. В първите години този изкуствен оборски тор са добивали с поливане, с естествена или изкуствена пикочина, на купчини от слама

²⁾ В кн., 8 от 1920 г., стр. 296 на „Лозарски Преглед“ заинтересованите могат да прочетат подробности по торенето с оборски тор, а в книга 2 от 1921 г., стр. 45 — за химическите торове.

и разни други растителни остатъци. Понеже през последните години и сега цената на сламата е висока, неизгодно е да се употребява за тор. Другите, обаче, растителни остатъци може да се примесват и напластяват с оборския тор, като се поливат по-често с пикочта за улесняване и ускоряване разлагането им.

В замена на горното в лозарските центрове гроздовите джибри, след дистилянето им за ракия, може да послужат за отличен „изкуствен“ тор вместо да се прахосват безполезно, както почти на всякъде мнозина вжршат у нас. Към джибрите може да се прибавят всевъзможни други растителни материяли. По липса на естествена пикочина, заинтересованите и желаещите могат да употребят препоръчената, от преди няколко години, формула от г. Roos: в приготвен циментиран или поне трамбован трап, джибрите се напластяват на 20—25 см. дебелина, която се определя приблизително, а сжщ тежестта на пласта, като вжрху този се посипва 2₀⁰ ситна негасена вар; вжрху развжрляната вар се полива, приблизително, 15 литри на 100 кгр. джибри с изкуствена пикочна получена от разтвора на 2.5 кгр. амонячен сулфат в 100 литри вода, като към този разтвор се прибавя 1 кгр. вар. По този начин се напластяват и поливат всичките джибри, а най-отгоре се покриват с 5—10 см. пржст.

След няколко часа в тжй напластените джибри се образува висока температура от предизвиканата ферментация, която се оставя свободно да продължава. Подир три седмици купчината с джибрите се разрязва вертикално за да се преправи на ново в друг трап или в сжщия; туй преправяне има за цел да размеси разните пластове, а с туй да се направи по-правилно разпределяне на прибавените материяли. Впоследствие на туй разбжркване ферментацията за кратко време спира, след което наново почва, но по-слабо; скоро след туй джибрите стават много трошливи и еднообразни.

При второто разрязване по време на употребяването на така образувания тор, размясването бива пжлно.

Сжставжт на тора, добит от третираните по горния начин джибри, е, средно, следния: 1.5₀⁰ азот, 1.5₀⁰ фосфорна киселина и 1.5₀⁰ калий.

Ето по горния рационален способ всеки лозар трябва да използва гроздовите си джибри, които дават изкуствен оборски тор тжй богат на хумус, както и естествения. От такъв тор може да се поставя на нуждащите се лози от 0.5 до $1\frac{1}{3}$ клгр. в зависимост естеството на почвата и целта на торенето.

Н. Дечев

Направа на лозе.

а) Риголване

След като се избере мястото за лозе, пристъпва се към приготвянето му, което се състои в тжй-нареченото риголване (обржщане). Под думата риголване се разбира обржщане на земните пластове на една дълбочина от 50—60 см., така че долния пласт (подорницата) да излезе отгоре на повърхността, а горният (орницата) да падне отдолу на мястото на подорницата. При старото лозарство разработването на почвата за лозе ставаше, или чрез изораване, или чрез вдигане с лопата, не по-дълбоко от 20—25 см. т. е. разработваше се само орницата.

При такова плитко разработване на почвата, знае се, че корените на лозата ще попаднат пак в здрава, неработена земя.

Американската лоза се указа, в случая, по възискателна към разработването на почвата. По тая причина, именно, настъпи промена в приготвянето на земята с дълбоко разработване. Известно е, че орницата (горния слой) е най-богата на леснодостъпни материи за храна на растенията, затова тя трябва да се постави при корените на лозата. Подорницата, която обикновено е лоша и непригодна, ако дойде на повърхността, от действието на атмосферните влияния и с течение на времето, ще стане годна, ще се обржне в плодородна почва. За да се постигне това, прави се тжй нареченото риголване (обржщане на пластове). Тази работа се извършва с лопата или с плуг. Най-добре и правилно може да се извърши ржчно чрез лопата, само че коштува скжпо. За големи пространства най-икономично е риголването да става

чрез плугове, нарочно приготвени за тая цел; за малки пространства риголването с плуг е неудобно, тъй като, поради маломерността на земята, няма къде да се обржца плугът и остават места необржнати и затжпкани.

Ръчното риголване става последния начин: разделя се мястото на две, четири или шест равни части, според големината на нивата, и след това се изкопава трап на единия край на парцела 1 м. широк и дължг, колкото е тя. Дълбочината на трапа да бжде 60—70 см., вжобще на каквата дълбочина ще се обржца мястото. Трапът се очиства от изкопаната пржст, която се натрупва на здравето място вжн от трапа и то на страната, противна на онази, по която ще се продължи риголването (копането). Отмярва се тогава по цялата дължина на парцела втора ивица, сжщо 1 м. широка; почва се копането, като се гледа горния пласт да се сипе (постави) на джното в отворения трап, а подорницата — вжрху орницата. Така се следва, докато се свжрши цялото парче, при което последния окоп ще остане празен. Той ще се запжлни с пржстта от пжрвия изкопан трап от второто парче и така ще се следва, докато се обржне и то. Последният изкоп от тази ивица (парче) ще се изпжлни от пржстта на пжрвия изкопан от пжрвата ивица (трап). Това се прави така, за да не се носи земята надалеч за изпжлване на останалите отворени хендеци. Следвайки така, ще се обржне цялото място като орницата падне отдолу, а подорницата остане отгоре. Дълбочината, на която искаме да обржнем мястото, не може да бжде еднаква за всички почви, тя се диктува от дълбочината на самата почва. Места с лоша подорница, силно варовита, или силно иловата, трябва да се риголват по-плитко, за да останат тези пластове на мястото си. От всичко това излиза, че общо приетото правило за риголването на земята има изключения, които се налагат от почвените условия. Тези изключения сж редки, разбира се, но все таки ги има.

Риголването на земята за лозе трябва да се извжрши няколко месеци пред засаждането на лозите. Това е особено нужно, за да се даде вжзможност на мржтвицата да бжде изложена на повжрхността по-дълго време, а така тя се обогатява с достатъчно хранителни материи. Освен това да има

време да може земята да се слегне добре. По този начин ще се осигури прихващането на лозите.

б) Чертане (маркиране).

Като се приготви така мястото, пристъпва се към маркиране. Разстоянието, което трябва да се даде на лозите, както и на редовете, се диктува от сорта, почвата и изложението на мястото и начина на обработката. Тези разстояния не се отличават много от онези, що се даваха на лозите и редовете в старото лозарство. При все това има малки отклонения, които се диктуват от изискванията на американските лози. Последните растат по буйно, отколкото нашенските, поради това необходимо е да се садят по-редко. От друга страна плодородието на присадените лози е по-голямо отколкото у нашенските, резитбата става по-другояче, затова разстоянието между лозите трябва да бъде по-голямо.

Обикновено разстоянието, което трябва да се дава както за лозите така и за редовете, се движи между 1 м. 20 см. до 1 м. 40 см., 1 м. 60 см. Това, обаче, разстояние не трябва да бъде общо. За слабите почви то трябва да бъде по-голямо, отколкото за силните.

Лозите се засаждат в форма на правоъгълник, квадрат и триъгълник. В каквито и форми да се засадят лозите, не трябва да се забравя, че колкото по-правилно е разстоянието между лоза от лоза, толкова по-правилно е обработването и развитието, тъй като в такъв случай топлината, светлината, а и хранителните материали равномерно се използват от всички лози. Най-добри форми за засаждане, следователно, са: квадратната, триъгълната и правоъгълната.

в) Избор на облагородени лози.

За да не прави лозаря безполезен разход и за да не отиде всичкия му труд напразно, той трябва да бъде внимателен, когато ще избира материал за лозето си. За това е необходимо да се взима здрав, узрял материал; трябва най-внимателно да се изберат лозите една по една, били те присадени или не, безразлично купуват ли се, или са собствено производство.

Особено внимание трябва да се обръща, щото лозите да сж били добре запазени през зимата. Лози, които сж били отлични при изваждането им из вкоренилището, стават негодни за употребление, щом не сж добре запазени през зимата. Негодността на такива лози се познава най-добре по това, че корените им сж почернели, кората им се бели, а самите те (корените) се кжсат лесно. Подобни лози или са измржзнали, или сж изгнили от много влага при сжхранението; ако се чупят лесно, те сж изсжхнали поради липса на влага, дето сж сжхранявани. Като се уверим, че лозите не сж измржзнали или сухи, спираме на корените. Коренната система на лозите трябва да бжде достатъчно развита; всяка лоза трябва да има не по-малко от 3—4 корена, разположени околоржст на подложката. След това преглеждаме подложката. Тя трябва да е чиста от всякакви наранявания и петна; разрязваме няколко подложки, за да видим джрвесината: по нея не бива да има никакви черни точки и петна. Присадника трябва да е добре срастнат с подложката и то по всички страни. В областта на спойката да не се забелязват никакви дупки (отверстия), там не трябва да има никакви надебелявания (бруки). Леторастжт да бжде достатъчно развит и без никакви наранявания; да е добре узрял и неоманен; пжпките по него, особено основните, да са развити, здрави и неоронени. Ако не се спазят всички тези неща по избора на облагородените лози, резултата от бждащето лозе нема да бжде добжр. За да не се допускат тези грешки, добре ще бжде всяки новоначинающ лозар да прибягва до сжвет при опитни и вещи лица в областта на новото лозарство. При избора на вкоренените необлагородени лози се постжпва по сжщия начин.

Засаждане на лозите.

а) Начин за насаждане.

Преди да се пристжпи кжм засаждане на лозите, безразлично дали сж облагородени или не, нужно е мястото да е пригтовено за това поне няколко месеци по-рано, както казахме по-преди в риголването. Засаждането на лозите ста-

ва по два начина: в трапове, пригответени с прави лопати и с садило, както ставаше в старото лозарство, само че последното трябва да бжде с приспособление за запазване коренчетата от изчекване при вкарването им в земята. Безразлично по кой иачин и в каква форма ще стане засаждането на лозите, необходимо е да се усигори прихващането на последните, което се постига чрез притяпкване на пръстта около корените.

б) Време за засаждане.

Времето за засаждането на лозите започва от отпадването на листата до новото им покарване, а то е от м-ц октомври до м-ц май. Вжобще засаждането може да се извърши през всичкото време, когато лозата е в заспао състояние, стига да не пречат някои атмосферни влияния, като: студ, вятър, много влага и пр. Ако се садят лозите в подобни неблагоприятни времена, те се повреждат, или вжв време на самото посаждане, или след него. Обикновено в старото лозарство засаждането на лозите ставаше пролет, както става и сега, обаче и есенното засаждане не е изоставяне по добрите резултати, що е дало и дава, и то в местности, дето условията способствуват за това, например: места сжс слаби студове и с почви рохки, пропускливи, на припек и с пропускателна подпочва; там есенното засаждане на лозите е за предпочитане пред пролетното. Обратно, в места и почви с противни на горните условия, т. е. тежки, слабо пропускливи и пр. и в ниски места, есенното засаждане трябва да се избягва, защото не е изключена вжзможността, в подобни почви, пжпките и корените на лозите да загният или измржзнат.

Преимуществото на есенното засаждане пред пролетното е, че лозите още през есента се закореняват отчасти и сжс стоплюването на почвата, през пролетта, те се развиват, когато посадените сжщата пролет закжснвяват с 1—2 седмици в своето развитие. Процента на прихващането при есенното засаждане на лозите е по-голем от този при пролетното. А това е едно преимущество, което трябва да се използва от лозаря при отговорящи условия.

в) Дълбочина на насаждане.

Дълбочината, на която трябва да се поставят лозите, се диктува от почвата. В почви с близък до повърхността варовит пласт или скала, сбити и влажни, лозите трябва да се поставят по-плитко, като за това и подложките бждат по-къси.

Ако всичко това не се вземе под внимание, ще се отиде против естеството на лозите, а с това и виреенето им не може да бжде добро.

Преди засаждането на лозите се порязват (сжкратяват) всички долни (стжпални) корени на $\frac{1}{2}$ — 1 см. дължина, а всички странични такива, покарали от горните колена на подложката, както и от калема, ако има такива, се отстраняват до джно (из основа). Сжкратява се сжщевременно и летораста, който е искарал от пжпката на калема — ако той е достатъчно развит, порязва се на 1 видна пжпка, а ако е слаб, порязва се на спяща пжпка. Така приготвени лозите се потапят в разтвор (каша) от говежди лайна и пржст.

Изкопават се дупки (трапове) дълбоки 30 — 40 см. близо до бележката, която означава къде ще бжде лозата. Лозата се поставя в дупката така, че да прилегне до една от страните на дупката, като се гледа щото присадника да остане наравно с повърхността на земята, до бележката, за да се избягнат росните корени, които биха се явили от калема. След това се сипва една лопата пржст, размесена с тор, при корените и силно притжпква. Изпжлва се след това цялата дупка с пржст, като сжщо се притжпква и най-последно се покрива калема сжс ситна и свежа пржст 6—8 см.

Веднаж засадени лозите, безразлично по кой начин, не значи, че всичко с тях е свжршено; напротив два до три пжти през лятото, лозите се откриват няколко см. под спойката; проверява се всяка лоза поотделно и от тези, които има изкарали корени от спойката, наречени „росни“, се отстраняват, след което лозите се загрибват на ново с пржст до пжрвото им положение. Това трябва да става редовно, до като стжпалните корени се развият добре. Не се ли прави това, то росните рорени взимат предимство пред стжпалните в своето развитие и в последствие лозата може да изсжхне, или бжде унищожена от филоксерата.

И. И. Хранков

Заменяване на просжхиалите лози в старите насаждения.

Известно е че във всяко облагородено американско лозе, даже и най-грижливо посаденото — с отбрани и пжрвокачествени лозички, добра почва и пр., се явяват просжхвания на лози, като тези просжхвания се увеличават с възрастта на всяко лозе.

За тези разни просжхвания — за причините им, са ни запитвали лозари, запитваха ни и това лято при обколките ни в разни центрове, а заедно с туй и за начините за заместване на загиналите лози; поради това ние по-долу даваме нашето скромно мнение. Преди всичко причините за изсжхването на отделни лози, в дадено лозе, могат да бждат различни, като напр: от апоплексия (микробна болест), повреждане на корените от някоя гнилостна гжбичка или насекомо, повреждания (наранявания) при разните обработвания, лоша (непжлна) спойка, нодозряла подложка и др.

Заменяването на изсжхналите лози в едно лозе може да стане по разни начини, като преди всичко начина на заменяването е в зависимост от начина (вида) на просжхването, т. е. дали дадена лоза е просжхнала непжлно — от корените, или само присадника. В пжрвия случай, както другаде тжй и у нас, заменяването се върши, най-често, с отбрани — добре развити, едногодишни или двегодишни облагородени лозички; този начин дава задоволителни резултати в сравнително не стари лозя — между 3 до 5—8 години, а сжщо и при сравнително не буйно растящи сортове.

Вместо с облагородени лозички, може да се посадят добри вкоренени дивачки, които после се облагородяват; посаждането се върши есен, през зимата или пролетта сжобразно почвата, времето и общият климат, а облагородяването се прави през следното или второто лято сжобразно развитието на подложките; облагородяването пжк може да бжде извършено или в разцеп, или с проста копулация, или на пжпка — изкарваща или спяща.

Във вторият случай възстановяването на просъхналите лози може да се прави, най-сполучливо, като се отрязват сухите главини (присадниците), а може и да не се режат, а от изкаралите издънки (дивачки) се оставят няколко — съобразно силата на главината, или съобразно нуждата. През есента главините се полагат (потапят), като на съседните липсващи лози се отвежда по една пръчка, които на следната пролет и лято се присаждат по един от горните начини; такова отвеждане може да стане не само по същия ред, но и напречно — по друг ред; такова попълване се практикува някъде у нас, като напр. в с. Спасово (Чирпанско), гдето видех при посещение туй село през лятото.

Този начин на заменяване просъхналите лози е, изобщо, много добър и със сигурни резултати, защото младите лозички биват засилени още от първата година не само от корените на майката — лоза, но и от собствените им корени, които се образуват и развиват бързо и правилно в повторно риголваната земя при полагането на главината и пръчките; в последствие пък по-ранно пълно развитие и авансиране с плододаването.

По горните способности може да се подпълват доста економично пропадналите лози, когато тези не са много — 15-20%; инжк лозаря, като вземе в съображение разните обстоятелства и местни условия — общата възраст на лозите, здравословното и вегетационно състояние на последните, цената на лозовите материали и др., може да намери за по-изгодно ако възобнови, по-един или друг способ, цялото си лозе.

Един необходим отговор.

Мислите, прокарани в статията „Бележки на един стар агроном, по лозарството и винарството в България“, заслужават внимание.

Да се демонстрира с икономически афоризми, всекиму известни, без да се съпоставят същите с местните условия, това е най-лесното. Словестни диспути, при липсата на статистически проучвания и систематически наблюдения, каквито поради войните през периода от 1912 год. и до днес нямаме,

са много трудни. И ако е трудно за един местен специалистт, при тая липса, да прави аргументирани изводи, мисля, че зза един проходящ такъв, който вади своите заключения от посещенията на една част от бжлгарското лозарско-винарско стопанство, това е действително прибржзано.

Ние мислиме, че ако почитаеия г-н имаше пред вид присжщия на землеробника консерватизм, и особено когато той е бжлгарин, и не вадеше своите заключения гледайки през очилата на вековна култура, а си припомнешче че Бжлгария живее истински едва от половин век и то животт преживян повече в политически борби отколкото в творческата и делова работа, той не би отрекжл току тжй, с една дума само, всичко онова, което е сжздадено през това кратко време. На бжлгарското винарство се признава единствената заслуга, че произвеждало около 300 милиона литри вино,, (в която цифра сигур влизат и всички фалшифицирани вина)) което било недоброкачествено и че нямало сортирани лозя.. Добре, да видиме най-напред защо това е така.

До скоко у нас се внасяше, освен разни напитки, но и грозде за ядене. Това беше странно дори и ние трябваше да бжрзаме с възобновяването на унищожените от филосерата лозя за да задоволим нашия пазар. Бжрзането и безскрупулността на французските и на някои наши пепиниеристини доведоха до днешното положение. Нас ни лжгаха, защото бехме млади в работата, а от това не ние трябва да се сраиме, а направихме грешки защото работихме в неведение. Такива грешки ставаха даже в Франция — учителката по новото лозарство, гдето в началото на възобновяването се изкорениха с стотици хектари лозя. По нататжк. Нашето лозарство е дребно. Ще си послужиме с стара статистика, защото нямаме на ржка по-нова. По големина нашите лозарски стопанства се разпределят както следва :

От 0.5— 1 декари	106,220 парчета
„ 1 — 5 „	227,518 „
„ 5 — 10 „	43,291 „
„ 10 — 50 „	12,763 „
Повече от 50 „	103 „

При наличността на такава разпокжсаност, аз бих искал да видя, кой е тоя авторитет, който ще вразуми и застави

нашия лозар да сади сортирани лозя. В своя $1/2$, 1 или 2 декара, нашия дребен лозар иска да има и бело и червено грозде, и всевъзможни резекии и всичко което е видял и му е направило впечатление. Това беше така, но сега, при увеличението на старите лозя и при създаващите се по големи лозарски стопанства да се твърди, че се правят старите грешки в същия мащаб, това значи да се говорят недоказани работи.

Че на нашето винарство предстои криза — това е вярно. Но нима Франция не претърпя страшна винарска криза през 1905 и 1907 години, нима в Германия сега няма винарска криза? Как ще я избегнем ние, които живееме на същата тая грешна земя? Тая опасност не е тайна за нас. Ние знаем и причините. Те са вътрешни и външни. Против вътрешните — ние се бориме и организираната сила на нашите лозари и винари се бори, налага се и ще се наложи. Против външните причини, ние сме безсилни. След възстановяване нормалния живот, което за жалост е още въпрос на бъдещето, ние ще търсим пазар и ще го търсим само на Север и, когато той се отвори, ще го завладеем. Това не е празен оптимизъм, защото нуждата е най-добрият учител.

Остава въпроса за нашето винарствование. Тук има много да се желае, но при нашето дребно лозарство, малко може да се направи. Кооператизма е единствения изходен път. Дребния лозар, който у нас най-често е и винар, не може да си направи специална винарска изба и е принуден да държи виното си в нежеланото съседство с киселото зеле и разните туршии. Винарските съдове са наследство от близкото минало. Като си направим лозята, ще започнем да правим съдове и изби. Всичко не може на един път.

Така че има много да се желае и то ще се постигне. Ние сме оптимисти. В българския винар-лозар не липсва желание и любознателност, българският специалист неспирно работи и, макар и бавно, насажда новите методи на работа сред масата, а това са сигурни залози за успех.

Сега да видим какво ни се препоръчва:

- 1) създаване и развитие на българското лозарство и
- 2) изхвърляне на всички местни грозда.

По първия пункт се каза че се работи — мжлком, без шум и резултати, макар и малки, има.

По втория пункт. Нека бжде позволена и нам една резкост. Това, което ни се препоржчва, е един абсурд, и това твжрдение ни напомня оня шум, който се вдигна на времето с селекционираните „типови“ ферменти, които щяха да предадт типичните качества, от реномирани вина, на всяко младо вино, ако ферментацията се извжрши чрез тях. Когато ни се препоржчва такава мярка, която впрочем няма сама по себе си да подобри бжлгарското лозарство и винарство, ако не се подобрят методите на работа, ние очаквахме, че ще ни се изтжкнат недостатжците на нашите грозда и ще им се сжпоставят преимуществата на ония що ни се препоржчват и до като това не стане и не бждеме убедени по един несжмнен начин, ние ще посжветваме най-настойчиво нашите лозари да не се увличат по такива случайни мнения на хора незапознати с естествено историческите условия на Бжлгария, нито с богатството в сортове, с което тя разполага. Ние ще си позволим да сжпоставим няколко наблюдения правени над наши и чужди сортове грозда:

1) в ломския джржавен лозов разсадник през 1902—1907 год.

Гжмза	захар	20—27 ⁰ / ₀	, киселина	5.6—7.8 ⁰ / ₀₀
Памид	„	18—25 ⁰ / ₀	„	4.8—6 ⁰ / ₀₀
Димяд	„	19—23.5 ⁰ / ₀	„	6.0—6.8 ⁰ / ₀₀

2) В Кюстендилското лозарско училище през 1921 год.

Памид	захар	24 ⁰ / ₀
Гжмза	„	22.5 ⁰ / ₀
Боя	„	22 ⁰ / ₀

Забележка: лозето е сжс северно изложение.

Сега да сжпоставим тия сведения с такива добити с чужди сортове:

1) Лозарското училище в Драу (Австрия).

Gelber Mosler 1906—1910 год. захар 16.25—23⁰/₀

Киселина 7.41—10.41⁰/₀₀

Rheingiesling 1906—1910 год. захар 18.23—22.5⁰/₀

Киселина 6.84—11.25⁰/₀₀

Weiser Burgunder 1906—1910 год. захар 18.—22.—⁰/₀

Киселина 8.44—13.03⁰/₁₀₀.

2) В опитните станции в Майнер и Дармщад (Германия) през 1920—1921 год.

Захар:	през 1920 година	през 1921 година
14 ⁰ / ₁₀₀	261 проби	6 проби
16 ⁰ / ₁₀₀	74 "	13 "
18 ⁰ / ₁₀₀	25 "	81 "
20 ⁰ / ₁₀₀	6 "	193 "
22 ⁰ / ₁₀₀	2 "	3 "
26 ⁰ / ₁₀₀	4 "	3 "
Киселина:		
4—6 ⁰ / ₁₀₀	0 "	100 "
6—7 ⁰ / ₁₀₀	6 "	154 "
7—8 ⁰ / ₁₀₀	6 "	101 "
8—9 ⁰ / ₁₀₀	36 "	52 "
9—10 ⁰ / ₁₀₀	60 "	21 "

3) В Кишеневското винарско училище в Русия.

Каберне Савинйон	наблюдаван 13 год.	захар	16.3—21 ⁰ / ₁₀₀
Семилион	"	12 "	15.8—22.3 ⁰ / ₁₀₀
Ризлинг	"	13 "	16.5—21.0 ⁰ / ₁₀₀
Пино франк	"	12 "	17.3—24.5 ⁰ / ₁₀₀
Савинйон	"	8 "	15.6—21.0 ⁰ / ₁₀₀
Бял мискет	"	9 "	15.3—23.7 ⁰ / ₁₀₀
Сепарави	"	13 "	15.0—21.3 ⁰ / ₁₀₀

За да бъде картината от тия сведения по-нагледна, ще си позволим още една малка таблица.

Държави	Захар		Киселина	
	най-много	най-малко	най-много	най-малко
България . . .	27 ⁰ / ₁₀₀	18 ⁰ / ₁₀₀	7.8 ⁰ / ₁₀₀	4.8 ⁰ / ₁₀₀
Русия	24.5 ⁰ / ₁₀₀	15 ⁰ / ₁₀₀	—	—
Германия . . .	20 ⁰ / ₁₀₀	14 ⁰ / ₁₀₀	—	—
Австрия	23.00 ⁰ / ₁₀₀	16.25 ⁰ / ₁₀₀	13.03 ⁰ / ₁₀₀	6.84 ⁰ / ₁₀₀

При очевидността на тия сравнения, ние предоставяме на нашите лозари и винари сами да си вадят заключенията. Възможно е да се получат добри резултати у нас и от

чужди сортове грозда, но за това сж нуждни проучвания и, чак когато учрежденията, вжрху които е сложена тая задача, си кажат думата, тогава може да стане вжпрос за вжвеждане чужди винени сортове. Грозда за ядене, обаче, ние освен че няма и небива да тжрсиме отвжн, а такива ще се тжрсят у нас, защото в това отношение ние даже сами не подозираме колко щедро сме надарени от майката природа.

На край, като отхвжряме безусловно пжтя, който ни се сочи, нека ни бжде позволено да се изкажеме, на кратко, какво ни предстои за повдигане лозарството и винарството:

1) безпощаден контрол вжрху производството и тжрговията на лозовия материал по отношение доброкачественост и автентичност;

2) енергична координирана работа и систематически проучвания и наблюдения на местна почва от сжществующите учреждения, длжжностни лица и стопани и

3) мощна организация на лозарите и винарите с цел подобрене и поевтиняване на производството.

Всички други мерки продиктувани, макар и от най-добри побуждения, ще ни тикнат в хаоса на нови лутания и сжмнения.*)

П. Иосифов

ул. Дупнишкия лозов разсадник

*) Настоящите редове отправихме до редакцията на сп. „Бжлгарско Овощарство“ в отговор на горечитираната статия, с която впрочем се желаше обмяна на мисли по вжпрса; но ржкописа, вжпреки практиката в такива случаи, ни биде повжрнат с едно писмо, което господин редактора не се е решил да подпише. Изглежда, обаче, че вжпросната статия беше нящо като хабилитация на един вероятен кандидат тоя пжт вече за „Проучване Лозарството в Бжлгария“ и вжзражения, от кждето и да идеха, можеха да попречат на човека, затова и не се допуснаха. Тая тактика на неприкосновено налагане мисли и разбираня и то в един от органите на „Бжлгарското“ Земледелско дружество ако не беше смешна, би могла да стане опасна; ние, обаче, имаме достатжчно вяра в здравия разум на бжлгарския лозар.

* *

Кжм горните твжрде уместни думи на автора на статията г. Иосифов, ние длжжиме да прибавим: преди всичко и ние джржим на пораншното ни становище, че при сегашното положение на лозарството ни, а особено при наличиостта на многото ни отлични бжлгарски винени и десертни грозда качествата на които са установени и се знаят,

Есенно лекуване на лозовата хлороза.

На всички лозари е известна лозовата болест наречена хлороза (жълтеница). Мнозина сжщо знаят, че тази характерна болест е специална на новите американски лозя, засадени в неподходящи земи, а особено във варовитите. Тази болест се характеризира с пожълтяване на листата нещо, което бива преходно, или продължително през пролетта и лятото, а туй е в тясна зависимост сжс сжстоянието на варта във всяка почва и с времето — джждовно или сухо; в джждовно време жълтението е остро и продължително и обратно. Тжй или инжк тази болест е твжрде опасна, защото, с преждевременното опадване на листата, пржчките незряват и изобщо лозата остава без достатжчно хранителни материи; такава лоза в 2–3 години може да изсжхне окончателно.

Пред вид на горното и поради молбата от няколко приятели, намерихме за навременно да кажем няколко думи за лекуването ѝ, което се вжрши с воден разтвор от *зелен камжк*. Преди всичко за да е успешно последното, трябва при прилагането му да се приджржаме о известни правила установени от опита и практиката, а те са:

е престжпление да се проповядва за някакви чужди сортове. Нящо повече и ние сме уверени, че всеки чужденец, без даже да обикаля разните ни лозарски центрове, който гледа *великолепните* ни грозда (макар лошо опоквани и лошо транспортирани) по Сѳийския пазар, както бе и е тази година, ще изпита истинска наслада макар примесена, може би, с завист? Сжщевременно всеки бжлгарин при вида на сжщата гледна не може да не изпита искрення и голяма гордост, която се джлжи преди всичко на бжлгарските производители — лозари.

Ако редакцията на „Бжл. Овощарство“ и хората ѝ биха видели тези *дивни* наши грозда, какво ли биха казали? Изглежда, както бележи и г. Иосифов, че и малкото „бжлгарско“ не ѝ се нрави, защото миналата година „някои хора“ и учреждения се мжчеха и готвеха „нещо“ за един *чужденец* за изучване бжлгарската ампелография (лозарство) подобно изучването на овощарството ни от Куш. Случи се, обаче, „нящо“ и комбинацията не стана . . . инжк всички ние бжлгари — овощари и лозари, калкото и да сме скромни макар след 40 годишен свободен живот, трябваше да подсмжрчаме и да тжрпим да идват чужди хора да ни се смеят под носа и да ни смятжт за големи ахмаци . . . да ни доучват, както смело и надменно ни го заявяват. Бжлгари, лозари и овощари, внимавайте! (X.)

1) лекуването трябва да се прилага, по възможност, веднага след гроздобер, а не през зимата и пролетта; първата половина от октомври е, обикновено, най-благоприятния период, макар че туй е пжк във връзка с времето, а следователно с гроздобера; туй е потвърдено от опитите.

2) Лозите, които ще бждат лекувани, трябва да се порежат *окончателно*. След туй с зелен-камжковия разтвор се намазват *всички пресни* рани от резидбата; мазането се върши с малки четини или други четки, или с парцал завързан о дървена прчка. Гжстотата на разтвора трябва да бжде поне 25%, а даже 30—40; инжк действието от лекуването не е пжлно. При по гжст разтвор — с 30—40%, може някои едногодишни чепчета да пострадат — да загинат; от такива частични загивания на чепчета, обаче, няма вреда, защото загиват недоразвитите — незрели чепчета, които и без туй са безполезни.

На въпроса как действува в случая зеления камжк? до сега никой положително не е отговорил. Важното и същественото, обаче, за *ирактиката* е, че той действува *лечебно*. За туй действие има хипотези (догадки), като напр.: едни допускат и приемат, че зеления камжк неутрализира, или парализира натрупаните варовити соли в растителните ткани, понеже се знае, както споменахме по-горе, че жжлтението се явява предимно и главно *в жв варовитите* земи, следователно вярта е причината за болестта; с премахване на вярта, изчезва и болестта.

Както и да е зеления камжк, приложен през есента, в чужбина са излекувани много *жжлтеничави* лозя, като по този начин са успели даже да разширят пригодяващата се способност към почвите на някои американски лозови подложки.

В заключение: приложението на горното лекуване при страдащите лози бидейки не скжпо, добре е нуждающите се лозари да го извършват.

И. И. Хков

Н. Дечев.

Подобрение на виното чрез замржзване.

I Чрез естествено замржзване.

Вина с малък и среден процент алкохол, по с по вече киселина и танин, от колкото трябва да имат, добре е да се подлагат на замржзване.

Водното съдържание и излишните съставни части във виното; от замржзването се отделят и премахват с ледът и отайката. Самата работа се състои в следното: поставя се на студа до някоя стена, на вжн, изложена на Север, малка бжчва със съдържание 200 — 300 литри, но празна 2%. — С изстудяване на виното до 0° С температура, то се размтвта а при -- 6° започват да се образуват кристали и лед. Количеството на последния се увеличава по силата на студа. Изстудяването стига даже до 8° — 10° С студ. Обема на течността също се увеличава от студа и затова именно бжчвата трябва да бжде отпразнена.

След 3—4 дневно стоене на виното на студа при 5° С, се претака в друга бжчва и оставя 20—40 дни в помещение при 0° С температура за отайване (избистряне). Подир избистрянето, виното втори път се претака и поставя в избата за лежене.

Ледът и кристалите, които остават на джното, след претакането на виното, съдържат най-много вода, винен камък, белтъчни и пектинови вещества и някои съединения на желязото и др.

II Чрез искусствено замржзване.

С искусственото замржзване на виното, работата става много по-скоро. Тава замржзване става така: в тенекиен или друг съд, с вместимост 160 — 200 литри, се поставя цинково или бакжрено, но калайдисано, буре или друг съд с вино, тоже опразнено 2%. Около съдът с вино се поставя лед на парчета посолен със сол. След 17—20 часа изстудяване, работата е свършена. Подир това се извършва претакането на виното в друг съд и оставя при 0° С да се избистри, а след това се поставя в избата за лежене.

Ползата от замрзването на вината, както при първия така и при втория начин, е следната: 1) виното става трайно и издържа дълъг транспорт, без да се размътва; 2) с премахването на значителна част вода, алкохола се увеличава за сметка на водата и виното добива по-голема сила и 3) финността, пълнотата, мекостта и букета на виното чрез тази операция се подобряват. Червените вина добиват слабо жълт оттенък, а белите жълт цвят подобен на старите вина.

Д-р Карол, привърженик на теорията за смръзването на вината, говори, че нито посредством стерилизацията, нито чрез филтрирането, или изкуственото избистрене, може да се направи виното тъй трайно както от замрзването.

Вследствие намаляването на винения камък, особено на слабите вина, — добити от зелени грозда, сжщите губят от зеления си цвят, сжщо и част от киселината посредством замрзването. Ето защо добре е младите и кисели вина, след ферментацията, да се подлагат на мраз.

С една дума вина сдържжаци повече киселина от колкото трябва да имат, поставени на мраз при по-долу от 0° С, се добиват добри резултати.

От направените наблюдения се установява, че общата киселина и на варената мжст (шира) при изстудяването ѝ до по-долу от 0° С се намалява с 1⁰/₁₀₀.

Като се ползуваме от всичко това, добре е да подлагаме вината на замрзване, а след това да се внасят в избата за по нататжшни манипулации.

Едно просто и евтино средство за предпазване лозята от насекомите (паразити). *)

През септември 1913 г., когато анжевинските (Angevin) лозя бяха жертва на най-пакостните инсекти (насекоми), аз писах следното: „в Tigné притежавам едно лозе заобиколено с гжсти плетове и стари и пропукани стени. В дупките на стените намирам всяка година гнезда на птичетата *Червено-шийки*, *синигери* и др. Излишно е да казвам, че аз най-грижливо бдя за тяхното запазване. През есента в туй лозе ту-

*) Бюютин на френската лига за охрана на полезните птици.

рям, на разни места, джибри, които привличат множество птичета насекомоядчи. Никога, даже и през 1910 г., аз немах нито една атака от лозовия писец (*Adoxus vitis*) и от лозовите червеи (гжсеници) Кошилиса (*Cochylys ambiguella*) и Еюдемиса (*Polychrosis botrana*) и др.“

„Тази зима — през 1921 г., аз наблюдавах благоприятните резултати от поставените през есента купчинки от джибри. През октомври поставям между редовете лози, на разстояние няколко метри, по няколко лопати джибри, в които впоследствие се образува ферментация отделяща топлина, която съществува продължително след спиране на самата ферментация; тази топлина привлича пеперудите от последната генерация на кошилиса и други вредни насекоми, които си снесат яйцата в джибровите купчинки; тези последните съставят твърде благоприятна среда за излупените от яйцата ларви, които се завират в купчинките, в които биха прекарали спокойно и охолно, ако не ги чакаха неприятелите им. И действително през ноември, когато опадат лозовите листа и когато храната от ден на ден ореднява, множество врабчета и други птичета се нахвърлят върху джибровите купчинки и лакомо поглъщат изобилната им и вкусна гозба. В такива моменти човек изпитва голяма радост и задоволство, като гледа как тези малки приятели на лозаря весело и усърдно ровят и търсват любимата си паша; и така минава цялата зима. Даже тази зима, която бе твърде сурова, аз видях и свраки, които гостуваха с малките птичета.“

По горния начин джибровите купчинки служиха през зимата за храна на птичетата, като в замена през пролетта не остава нито една гжсеница, или какавида от лозовите паразити, които се бяха загнездили в джибрите. Ако нямаше последните, насекомите биха снесли яйцата си под кората на дървените колове и под онази на самите лозови чукани; там излупените гжсеници и образуваните какавиди биха били запазени от птичители си неприятели, а впоследствие през пролетта, лятото и есента лозята биха били пълни от тези грозни паразити.

По гореописания начин с джибровите купчинки в лозята лозаря, като доставя изобилна и приятна храна на малките си птичи приятели, дава възможност на последните да му

изтребват, лесно и много евтино, многобройните му неприятели; а туй е едновременно работа, и приятна, и много ползна!“

Гореизложеното намерихме за твърде уместно да посочим на нашите лозари, като прибавяме какво, за да бжде ползата от посочения начин за борба още по-пълна, трябва от даден център всичките лозари да го прилагат; защото, очевидно е, приложен само от отделни лозари, не би имал никакъв успех.

Наистина у нас нямаме още всичките лозови паразити, които има напр. в Франция, но факта, че от няколко години имаме Кошилиса и Еиодемиса (*polychrosis botrana*), *) за които отбелязахме в сп. „Земледелие“, кн. 3—4 от 1914 г. и в „Лозарски Преглед“, кн. 4—5, 1921 г., а г. П. Василев, от Кюстендил, т. г. излезе с отделна брошура под заглавие: „Лозовия молец“, е достатъчен да внуши на всеки лозар най-големи грижи и внимание по въпроса. Защото във Франция напр. имало е благоприятни години, през които току що посочените и други подобни лозови врагове са правили страшни опустошения.

И. И. Х-ков.

Въпроси и отговори.

Въпрос 8.— Преди 4 месеци аз и други лозари от нашия край прочетохме в „Земледелска практика“, кн. 3 и 4, стр. 58—61, за „посаждане на облагородени и укоренени лозички на постоянно място“. Понеже препоръчания начин за посаждане, особено да не се реже едногодишната пръчка на 1—2 будни пъпки поради изказаните там съображения, ни се вижда малко странен още повече че до сега тук не е практикуван, молим кажете ни Вашето мнение по въпроса за да не оставаме в недоумение.

гр. Г. Ореховица, 25/IX 1922 г.

С поздрав: И. Г-в.

Отговор на въпрос 8. — От 15 години, след като посадихме десетки декари лозя върху американски подложки и в разни почви, при посаждането на младите лозички сме рязали коренчетата на 2—3 см., а едногодишната пръчка на една будна пъпка и впоследствие сме получавали винаги добри резул-

*) В пълна възраст две малки пеперудки, а гжсеничките им са известни повече под названията гроздови (лозови) молци (червеи).

тати. Нещо повече ние знаем па и всички знаят, че покриването на лозичките трябва *обезателно* да става с рохка пръст и че след всеки напр. по-силен дъжд *трябва също да става разрохкване на образувалата се кора и възстановяване на купчинките*, ако някои от тях са смжкнати; по такъв начин се избягва възможното изкривяване на младите ластарчета. Вжн от туй, даже и при случай на преяждане на някои ластарчета от разни паразитни ларви, младата лозичка „не е изгубена“; туй *твърдим* базирайки ни на няколко годишните ни лични наблюдения.

Вжпреки гореказаното и вжпреки факта, че вжв Франция напр. отдавна бе вжзприет начина за посаждане, който и у нас е вжзприет *от болшинството* лозари — кжсо рязане на коренчетата и на едногодишната пржчка, ние намерихме за добре да се справим по сжщия вжпрос, в сегашно време, поради което с писмо от 9. III т. г. се отнесохме до известния френски професор по лозарството г. Ravaz с молба да ни даде мнението си. И г. Ravaz има любовността да ни сжобщи, с писмото си от 19/III т. г., между другото, следното: „при посаждане с садила — в тесни дупки, коренчетата се режат на джлжина *около 1 см.*, а при садене в дупки копани с лопата, джлжината на сжщите — на коренчетата, *може да бжде 5—10 см.*; колкото за пржчката, *тя се реже*, обикновено, *на 1—2 будни пжпки*“

Вжпрос 9. . — От миналата година ми остана в 2 бжчви по около 5—600 литри червено вино, което беше доста хубаво и пивко, но преди 2 месеци забелязах у него „кисела жилка“, която сега е много чувствителна. Отдавна очаквах и се надявах да продам виното си, но не можах. Моля сжобщете ми, ако може, как да постжпя за да премахна тази кисела жилка вжв виното си?

гр. Бургаз, 7.X. 1922 г.

С поздрав: М. К-ов.

Отговор на вжпрос 9. — От сжобщението Ви схващаме, че виното Ви е *оцетно завкиснато*. Коренно премахване на болестта (оцетния фермент) се добива само чрез пастиризиране (загряване до определена температура сжс специален апарат), а временно маскиране — премахване на сжществующата оцетна киселина, се добива с някоя откислителна материя, като напр. с химически чист калциен карбонат какжвто може да вземете от всяка аптека и дрогерия.

За подробности по откисляването и по много други вжпроси вжв връзка с приготвянето и обработването на вината, предпазването им от разните болести и недостатжци и пр. и пр., позволяваме си да препоржчаме да си набавите ржководството по винарство от И. И. Хранков или друго ржководство.

Вжпрос 10 и 11. — Моля почитаемата редакция да ми отговори на следните вжпроси:

1) имам ланско бяло вино, което до като е в бжчва е бистро и с бял цвят, а като се наточи и остави на открито се „позамжглява“ и добива слабо „синкав“ цвят; така виното не се харесва от хората. Моля кажете ми какво да правя с него?

2) В кн. 3 от 1920 г. на „Лозарски преглед“ вие бяхте писали за добиване винена ракия (коняк). Понеже аз и други производители сме принудени да преварим една част от вината ни за ракия, молим сжобщете ни можем ли да направим туй с нашенските — бжлгарски, казани и, ако може, бихме ли получили доброкачественна ракия?

гр. Т.-Пазарджик, 18/X 1922 г.

С поздрав: Н. В-ов.

Отговор на вжпросите 10 и 11. — От онуй, което ни пишете за бялото Ви вино, разбираме че то страда от порока сиnio „пресичане“, което е вследствие от недостатжчно естествена киселина вжв виното.

По вжпроса Ви за добиване винена ракия може да ви кажем следното: преди всичко и в *крайна нужда*, при немане друг казан, бихте могли да дистирирате с нашенски, макар че с тези казани се губи много от количеството на ракията, но да ви кажем че бихте получили доброкачественна ракия, туй е невжможно, защото: 1) знае се че, особено за винената ракия, трябва да се употребяват модерните и усжвжршенствуванни казани (освен ако се приспособи някое подобрене от майстор-механик на нашенски казан); 2) доброкачественна ракия се получава само от доброкачествено вино; 3) качеството на получената ракия е в зависимост с умението и начина на дистирирането и пр.

Подробности и по двата ви вжпроси може да намерите в горечитираното ржководство по винарство.

Вжпрос 12. — Имам бжчва, в която е джржано няколко години червено винс. Тжй като сега ми се явява нужда да употребя сжщата бжчва за бяло вино, моля сжобщете ми, ако е вжможно, как да приготвя по-рано тази бжчва за да не се боядиса виното? Благодаря предварително.

с. Церово (Т.-Пазарджишко)

С почитание: П. Г.

23/X 1922 год.

Отговор на вжпрос 12. — Пригаждането на бжчва, която е джржала червено вино, за наливане в нея на бяло, може да се постигне с разни средства, като: сжс сода и сжс сярна киселине. В зависимост дали по джгите на бжчвата има по-

вече или по-малко тиргя и боя, се употребява в първия случай преимуществено сярната киселина, а във втория — содата. В един и другия случай добре е и по-успешно става почистването, ако предварително джгите се остържат от тиргята и боята. След остъргването в бжчвата се налива воден разтвор от сода (10 на 100), или такъв от сярна киселина (3—5‰); след наливането на разтвора малките бжчви и буретата се търкалят и клубучкат, на всички страни, в продължение на няколко часа (8—10), а големите се търкат с дървени четки привързани на дървен прът. Подир туй разтворът се излива, а бжчвата се промива много хубаво 2—3 пъти с чиста студена вода.

Към горното ще добавим: ако се употреби сярна киселина, добре е след нейния разтвор бжчвата да се изплакне първо с 1—2‰ содов разтвор, а после с чиста вода.

При работенето, особено със сярната киселина, да се внимава много, защото тя, бидейки силно горяща материя, причинява рани по ръцете, изгаря дрехите и пр.

Преди наливане бялото вино в бжчвата, последната трябва да се насимури, по един или друг начин, със серен пушек.

И. Х.

Съобщения.

Гроздоберът в Пазарджикско се извършва при благоприятни условия. Гроздето по количество изглежда да е по-малко от лани, но по качество е отлично. Цените варират от 4 до 5.50 л. на килограм за гроздата с 15—20‰ захарност и 5—6.50 за тези от 20 до 25‰ франко лозето.

Добро впечатление прави, гдето всеки търси вече качеството и дава цената, когато други години всичкото грозде минаваше по една цена.

Голяма част от старите вина останаха повечето от които ще се подложат на нова ферментация, защото нашия винар е още далеч да произведе (по липса на знание и техника) добра и трайна стока.

гр. Т.-Пазарджик, 3, X. 1922 г.

Съобщава: К. Н. Христович.

* * *

В някои наши центрове, като в Бургаз, поради ниските цени на гроздата, които пък бяха следствие на значителното количество останали вина от миналата година, от тези последните са били дистилярани за ракия нещо което ние припомниме и препоръчаме в кн. 7 на „Лозарски Преглед“. По такъв начин пазаря се освобож-

дава от известен товар — особено от по-долнокачественни и слаби вина, а туй пжк може да укаже благоприятно влияние за повишение цените на останалите стари и новите вина.

* *
*

Поради ниските цени на гроздата през тазигодишния гроздобер, които пжк се длжат на няколко причини, в някои центрове, като Вратца и Станимака, групи от лозари са прибрали гроздата си за *кооперативно* преработване. Като поздравяваме тези начинания, които биха били от преголяма полза за бждащето правилно развитие, стабилизиране и модернизиране на лозарство-винарството ни, длжни сме и си позволяваме да припомним на групиралите се лозари да внимават добре *вжрху всичко* за да не им се случат неудачи и разочарования още в началото, каквито ние констатирахме някъде през изтеклото лято.

По този случай нека припомним още народната мъдрост — какво „всяка работа си иска майстора“, която не по-малко е от решающе значение тук; защото през последните 3—4 години ние знаем случаи от акционерни организации занимаващи се, *без да имат понятие*, с винарство; нящо повече ние знаем такива, които, при започване напр. през есента на 1919 г., *се посжжчиха* да си ангажират специалисти-винари (с наука и техника), а се задоволиха, *за по-евтино* (?), с стари „практици“, а впоследствие, поради неумело приготвяне и обработване на вината повечето се развалиха през пролетта и лятото на 1920 г. и изгубиха по 4—500,000 л. ! Подобно нящо ние констатирахме, както казахме по-горе, през последното лято, с едно кооперативно здружение.

* *
*

В кн. 7 на сп. „Бжлгарско Овощарство“ от редакцията му, а по-право г. Греков, са се помжчили да „ухапят“ Хранков заради *горчивата истина*, която той си бе позволил да им постави пред очите. При наличността на писаното от Хранков и онуй от аргантния сжтрудник на „Бжлг. Овощ.“, добре е господата от последното да прочетат *повторно* всичко, да си турят ржката на сжрднето и *разумно* и *честно* да си отговорят това ли е „традицията“ им и могат ли с детински извжртания мислите на Хранков да оправдаят *безсилието* си да отговарят авторитетно? Защото г. Греков знае много хубаво какво след като посредствено ми бе сжобщено, че отказват поместването отговора ми в „Бжлг. Овощ.“ и след като последния се печаташе в „Лозар. Преглед“, той идва при мен и, между другото, ми каза *че биха го поместили, ако бих го изменил и нагодил по тяхното разбиране* (сжгласно цензурата им), *на което аз не се сжгласих*.

А че те имат неуместна и *неоправдана слабост* кжм чужденците и пренебрежение и усмиване кжм бжлгари показват не само

двете статии на въпросния им сътрудник и горечитираното антрефиле, но туй знаят и всички, които бяха на тазигодишното събрание на Земл. д-во и присъствуваха при четенето реферата на Куш по руски (?!), разискванията станали по него, а впоследствие на тези и на произведения „характерен“ инцидент с г. проф. Ганчев.

Без да влизам в по-големи подробности, принуден съм да заявя, за последен път, следното: в „Лоз. Преглед“ сътруднича от 1910 год. до сега. Как и защо сътруднича г. Греков и „други приятели“ могат да научат, ако не знаят, от бившия редактор и от протоколите и говореното на учредителния конгрес през април 1920 год. и състоялите се после два редовни конгреси.

Въпреки всичко, обаче, понеже тези господа имали „любезността“ да ме обвинят в самохвалство и „автобиография“, без да имат и най малко основание за подобно нещо, казвам им: добре, господа, приемам Вашата *пристрастна* приценка — че нищо добро не съм сторил, поради което аз съм бил и съм готов да Ви отстъпя досегашната си „слава“ и „големите“ печалби, като очаквам да ми заемете мястото в „Лоз. Преглед“ с надежда, че ще направите повече и по-хубаво от мен още повече, че *Вие не се самохвалите*, нито *пишете за особите Ви*.

И. Х.

* * *

Последици от забраната на алкохолните напитки в Америка. В ежедневни вестници прочетохме: „откак Съединените Щати забраниха алкохолните напитки, смъртните случаи от алкохол са се значително увеличили. Така напр. в течение на първите 7 месеци от настоящата година смъртните случаи, вследствие употребяването на алкохол, в Ню-Йорк са били 172 срещу 83 през същото време на 1921 г. Тоя факт се обяснява с употребата на *джъвен спирт, който е твърде вреден*“.

Като цитираме горното крайно интересно положение, джлжим да припомним и да подчертаем какво горния факт *напълно подкрепя* нашата мисъл, проповядвана през последните години, — че има не само колосална разлика между „алкохолизъм“ и умерено пиене на натурално гроздово вино, а даже и на натурални плодови ракии, но че именно „алкохолизъм“ *съществува в страни, гдето не се произвежда или се произвежда много малко гроздово вино, а в замена хората пият индустриален спирт под разни форми, като коняци, ром, ликьори, горчивки и др.*

И когато ние, базирайки ни на *необорими факти и статистически данни* — че умереното пиене на гроздово вино е сигурно ередство против „алкохолизъм“ и когато твърдахме и твърдиме, че живота иска и налага *свето* *въпреки всички земни философии*, намериха се хора у нас, „наричащи се въздржатели“, които отправиха огън, и жупел, и подигравки спрямо нас, като ни обвиниха, че ние проповядваме за „алкохолизъм“. Тогава ние им казахме, че не те, *а ние сме същински и искрени борци*

против страшния „алкохолизъм“ и че живота ще ни подкрепи, а *тях ще подигрие*, но те пак „се инатиха“. Какво ли пък сжщите вжджржатели (?) ще кажат за горния крайно *характерен* случай в „суха“ Америка, гдето мждрите (?) американци, като нямат друго по-сносно, прибягнаха към *джрвения* спирт? Ами онуй, което стана в Русия и други страни оправдава ли тяхните *присторени* мждрувания за някакво вжджржане? Да, вжджржането вжв всичко *е хубаво и полезно*, но не по тяхния терк.

Ето напоследжк в Швеция и Австралия е било произведено общо допитване до населението за забраната, или не на спиртните питиета и *болшинството се е изказало против забраната*.

* * *

По нямане средства, за печатането на кн. 8 и 9 бе доплатено от г. Дончо Попкржстев, а за тази сжщо няма средства. Вжн от туй тази година нищо не е платено, нито на редактори, нито на сжтрудници. При такова положение, ако неплатилите абонати не се изджлжат в скоро време, с настоящата книжка може да бжде приключено тазгодишното течение.

* * *

Сжобщаваме за сведение, че кн. 1 от тази година е изчерпана и. по нямане средства, не е вжзможно препечатването ѝ. Сжжаляваме много, гдето повече от 500 абонати, след няколко молби, нито си изплатиха абонамента, нито вжрнаха книжките, с които бихме услужили на други абонати.

* * *

Цената на обявленията в „Лозарски Преглед“ е: за цяла страница 200 лв., за $\frac{1}{2}$ — 130 л. и за $\frac{1}{4}$ — 70 лв.

За годешни. свадбени и скржбни известия: за цяла стр. 120 л., за $\frac{1}{2}$ — 80 и за $\frac{1}{4}$ — 50 л. Тези цени са миналогодишните.

* * *

Захарта и алкохолизма. Известния френски учен г-н Duclaux от Пастировия Институт в Париж, в един брой от „Annales de l'Institut“ от 1903 год., между другото, пише: „Истината не се сжрди, а се забавлява. Тя даже се показала в случая особено духовита: тя показала на „противоалкохолиците“, *че те поглжщат спирт без да знаят* и този път сжщо доказателството е следвало отблизо изтжкнатия факт. Всичко предидуше идеики да каже какво спиртжт, бидейки една стадия от прогреса на разрушение, който претжрпява захарната молекула (частица), — *беше невжзможно щото алкохолжт да не се появи през време смилането на захарта* и, следователно, да не бжде (спиртжт) изгорен в джлбочината на мускулите даже у тези, които в натура се отвржщават от него. Този факт, предвиден теоритически, е напжлно в сжгласие с опита. И напоследжк г. г. Stoklaza и Czerny от Прага открили в живите ткани една *диастаза* (фермент), *която превржща в спирт захарта поглжната, като храна или по друг начин*“.

Лозарското Дружество в с. Типченица — Врачанско

разполага с 400,000 първокласни облагородени американски лози от различни сортове подложки и с доста подобрани грозда,
Цени по споразумение.

От Дружеството.

Лозари, Винари,

Набавете си „РЪКОВОДСТВО 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 препоръчително.

От Сжюза.

Тази книжка се изпраща само на стари абонати и платилите тази година с молба неплатилите стари да се издължат веднага, или да върнат книжката, заедно с предидущите, 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 единственото лозарско-винарско списание „Лозарски Преглед“. Престъпления вършат всички, които чакат услуги от списанието и Сжюза без да дават поне по стотинка, а оставят едно малцинство да плаща и издържа списанието.

За Д-во "Наслада"



г. 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.