

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕД

СПИСАНИЕ НА СЪЮЗА НА БЪЛГАРСКИТЕ ЛОЗАРИ-ВИНАРИ.

Годишен абонамент 60 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, бул. „Хр. Ботев“ 190 (Д-во „Наслада“)

Редактор: Н. Неделчев

СЪДЪРЖАНИЕ:

1. Какво трябва да се направи, — Хр. Цачев.
2. Санитарната контрола на вината. — Ил. Цонев.
3. По проектираната лозарска изложба в София. — Цв. Пенев.
4. Науката в защита на алкоола. — П. Иосифов.
5. Кършене. — Н. Неделчев.
6. Из практиката.
7. Сведения за състоянието на лозята и пр.
8. Лозарска трибуна.
9. Книжнина.
10. Въпроси и отговори.
11. Хроника.
12. Фонд.

Хр. Цачев.

Какво трябва да се направи

Лозарския съюз, като всека обществена организация, не се е създал за украшение или да задоволи някаква амбиция, а е изникнал от необходимостта да са защитят професионалните интереси на професията, респ. на участниците в лозарското производство, които у нас се наброяват повече от 100,000 стопани. Ако тези стопани, които изкарват препитанието си от лозарството и които с челядта си наброяват половин милион население на България, сравнително по интелигентно и по-издигнато в културно отношение, съзнават и разбират добре интересите си, те ще съвместно да образуват един силен съюз, който с авторитет на сила и економическа мощ, ще може да защити най-ефикасно интересите на членовете си, на професията и на българското лозарство.

За жалост, това професионално съзнание като че ли го няма в болшинството от нашите лозари или ако го има, то не се е проявило, то не е добило израз — било стихийно, било чрез организацията си, за да може да се разбере от

обществото, да получи неговата подкрепа, да се почувствува от меродавните обществени и държавни фактори, да се наложи на аграрната и финансова политика на държавата. Само с липсата на това съзнание можем да си обясним малкото дружества в страната, малкото членове на сжюза и слабата подкрепа, която се дава на последния.

Разбира се, ний не бива да сме едностранчиви, ний много добре знаем, че куп економически, социални и политически условия пречат на правилния развой на професионалните организации, затова и не бива да си правим илюзии, че с магическа пръчица ще можем да съберем всички лозари под сжюзният байряк само за това, защото сж лозари. Да мислим или да искаме това, значи да не разбираме живота. И когато говорим за липса на професионално съзнание, ние не трябва да имаме пред вид, че Иван или Стоян, че десетки, стотици, дори хиляди лозари нямат или не искат да имат това съзнание, а имаме предвид и трябва да имаме всякога предвид *десятките хиляди, преобладаващата маса производители лозари у нас, които сж дребни собственици и за които професионалната организация е една необходимост, един повелителен джлг на времето:*

Кои сж тези професионални интереси, в името на които е потребно задружното им отстояване?

За да се отговори на този въпрос, не е нужно много обяснения и доказателства. Ясно и просто: вземаме мерки против лозарските кризи, против фалшификацията на гроздовите продукти, против подбиване цената от търговците и фабрикантите на спиртни питиета, подпомагане лозарите с леснодостъпен кредит от държавата, снабдяване на сжщите с евтин и доброкачествен посадочен материал, химикалии за борба с болестите, орждия и инвентар, улеснение постройките на кооперативни изби и лозя, правилно прилагане прогресивно доходния данък, лозарска просвета, опитни станции, типизиране и реномиране на местните вина по производствени райони и регулиране на пазаря.

Мжчно ли е да се разбере, че тези прями и косвени интереси, които имат предвид доброто економическо положение на производителите лозари и подигането на родното ни лозарство и винарство до съвършенна научна и техническа висота, немогат да се защитят другояче, освен чрез сдружа-

вания и сюз на всички или поне на болшинството производители? Нужно ли е да се доказва, че отделните дребни съществувания не ще могат разделно да защитят тези свои интереси, да разрешат свързаните с тях з дачи?

Разбира се че не! Само една сдружена сила може да защити интересите на професията, само такава сила може да има и да създаде економическа мощ за успешна борба и само един такъв колективен ум може да разреши всички професионални, просветни и културно стопански задачи, свързани с професията, като същевременно се поемахнат и всички дребни амбиции и егоистични подбуждения, които не могат да принесат нищо друго, освен разяждане и обезсилване.

Тези професионални интереси и задачи сж и задачите на лозарския сюз, в името на които той се е родил и има право на съществуване. Болшинството от лозарите трябва да се проникнат от това съзнание и да навлезат масово в своята организация, за да й дадат сила и мощ, а същевременно да начертаят *правилни път* на действие, да дадат *правилна насока* на сюзната дейност.

Какво трябва да се направи?

1. *Проагитиране от сюзните членове сюзните цели, пробуждане професионалното съзнание в масата производители и настояване с всевъзможни средства за масово навлизане в организацията.* Насоката на тази дейност трябва да бъде образуване местни сдружавания, преимуществено кооперативни.

2. *Покриване страната с мрежа от лозарски сдружавания и кооперации.* По тоз начин ще се даде правилен колорит на сюза, той ще бъде истински сюз на сдружените и кооперирани лозари, неговите конгреси ще бъдат истински и авторитетни конгреси. Само такива конгреси ще могат да начертаят правилна насока на сюзната дейност, само те ще могат да вземат смислени и авторитетни резолюции и само от името на такива конгреси ще може да действа авторитетно управителното тело.

Вжпросът, който се подигна в ланският и тазгодишният конгреси — дали лозарският сюз трябва да бъде кооперация, както е сега, кооперативна сюзна централа, или пък ще трябва да остане като едно морално представителство и просветна организация, ще се разреши най-правилно само тогава, когато в сюза влезат много лозари и дружества и

конгресите подчертаят тази или оная насока. Ний смятаме, че този въпрос е много важен и не бива да се разрешава до тогава, до като не се завърши един задоволителен организационен период долу, сред лозарите, додето техните местни организации не извикат на живот тази или онази съюзна форма. За сега нищо не ни пречи да продължава съюза в кооперативната си смесена форма — кооперация, кооперативна централа и просветно лозарско дружество. Нека се има предвид, че само едно просветно дружество, както се желае от някои, ще отбие от правилният идеен път лозарските професионални борби, което не трябва да се допуска от широката маса лозари-производители. Направи ли се, обаче, сега тази фатална грешка, то времето неменуемо ще наложи своето, само че това ще забави развитието и закрепването на съюза.

3. *Влизане на съюзните членове в контакт с управителното тело по всички въпроси във връзка с дружествения живот и изобщо с професията.* „Лозарски преглед“ трябва да стане израз на този контакт, на тази връзка и отдела за дружествения живот трябва да е главният отдел на списанието. По този начин ще се създадат живи организационни връзки, ще се срещнат инициативи и дейности, които ще се подлагат на обща преценка от цял та организация. Дружественият орган трябва да стане настолна книга на всеки дружествен и съюзен член.

4. *Влизане във връзки за съвместна дейност по известни въпроси с сродни организации, кооперации и пр.* Нека лозарите и съюзните дейци се отърсят от тесния професионален егоизъм, нека се проникнат от съзнанието, че задачите, които преследват, не са само чисто лозарски и винарски, а са такива и от широко обществен интерес, от което следва, че исканията и борбите на сдружените лозари ще могат само тогава да се увенчаят с успех, когато те се хармонират с другите професионални и обществени искания и борби и когато получат подкрепата на разните обществени, професионални и политически групировки у нас.

Свършва се с пожеланието за съзнателна и творческа дружествена и съюзна дейност от всички ратници в областта на лозарската професия за изграждане величавата сграда на колективен ум и колективно творчество — силен, добре

организиран и авторитетен сюз. Нека тази година се превърне в една агитационна и организационна сюзна година, през която да се разчисти пътя към съзнателното сдружаване. Нека не се пожалят нито сили, нито средства за общото дело на лозарите и на българското лозарство.

Ил. Цонев.

Н-к на химическия институт — София.

Санитарната контрола на вината*).

При санитарната контрола на вината се обръща внимание както на разните болести, които правят виното вредно за организма, особено кисването, така и на техното изкуствено боядисване с всевъзможни анилинови бои, по-големата част от които се считат вредни за здравето. При тази контрола се обръща още голямо внимание на прибавката на салицилова киселина, захарин, серниста киселина и нитрати — при примесването на виното с нечиста вода.

Най-разпространената болест на виното, която го прави негодно за употребуване, а понекога и вредно за здравето е *цвтенето* на виното, което става под влиянието на особен фермент, който окислява алкохола на виното в *вжлена* киселина и вода. Следователно, при по-продължително развитие, го обръща в безалкохолна течност, с мерис на застояла вода. Тази болест съставлява добра почва (разбира се в началото на болестта) за развитието на още по-вредна и опасна болест — *оцетната ферментация на виното*, при която алкохола, който се намира в него, под влияние на оцетните ферменти, се окиселява в оцетна киселина, а виното придобива неприятен кисел вкус.

При други болести виното се сгъстява, помътнява или добива горчив вкус, като понякога някои от съставните му части, като глицерина, винения камък и др. се разлагат и образуват оцетна, млечна и маслена киселина.

*) По случай годишнината от смъртта на многоуважаемия учител + Д-р Франц Мавров, починал на 12 VII, 1922 година, под нещото ръководство на който, в качеството на негов помощник, съм вършил анализата на вината, които прилагам в края на статията.

Всичките тези болести лесно могат да се констатираат чрез микроскопиране, тъй като всека от тях се причинява от специален фермент, с определени морфологически форми.

При повечето от тези болести се развиват различни летливи киселини, затова определението количеството на тези киселини дава възможност да се направи преценка на виното от тази страна.

Обикновено количеството на тези киселини трябва да бъде колкото се може по малко, но в никой случай не трябва да надминава 0.2 гр. за сто куб. см. вино, пресметнати като оцетна киселина.

Заболеването на виното от гореизброените болести зависи от попадането в него зародишите на различните микроорганизми и ферменти, които са били върху гроздето, от което е приготвено виното или попадат от въздуха при различните манипулации при приготвяне и пазене на виното. Тези ферменти могат да останат дълго време в виното без да се развиват, но при някои благоприятни условия, особено при не доброто негово пазене, тези микроби се развиват бързо и предизвикват цел ред промени в неговия състав.

В винарството за отстранение на тези болести или пак за прекратяване тяхното развитие прибежават до разни начини и средства. Едни от тези манипулации са доста сложни и скъпи, като напр. пастеризирането на виното, други са ефтини, леки и не по-малко ефикасни. Към последните манипулации принадлежат пушенето бърчвите с сера или сериста киселина, прибавката на салицилова киселина, или захарин в сладките вина. Всичките тези химически средства имат антиферментивно действие и затова, освен ограничение дейността на микроорганизмите, оказват влияние, в повечето случаи, вредно върху човешкия организъм, затова вина с такива консервируещи средства на всегъде са забранени за употребление. Освен вредността на тези вещества, тяхното присъствие е още по опасно, като се има в пред вид, че те се употребяват при развалени вече вина, за да спрят понататъшното им разваляне.

Един от многото начини за консервиране на вината е употреблението на салицилова киселина. Обикновено е необходимо доста голямо количество от това вещество за да се

получат задоволителни резултати, т. е. да спре захванатата ферментация или да се запази винената мжст непроменена.

Салициловата киселина не е силна отрова и затова не оказва своето вредно влияние веднага, но честото нейно употребление, при това в сравнително големи дози, не може да остане без лоши последствия, особено пжк на тези, които страдат от болести на пищеварителните органи и бжбреците.

Сжщото нещо трябва да се каже и за захарина, който сжщо така има антиферментационен характер и може да прекрати развитието на разните болести на вината. Вредното влияние на захарина за човешкия организм не подлежи на никакво сжмнение. И наистина, щом той може да прекрати или заглуши ферментационите процеси, та може ли другояче да се отнесе кжм почти аналогичните храносмилателни процеси, които се извршват в организма на човека? Цел ред изследвания са доказали вредното влияние на захарина за пищеварението на човека и животните и затова прибавянето му в хранителните и питейни вещества е забранено.

Един от най-разпространените начини за консервиране на вината е пушенето с сера сждовете, в които се пази виното. Този способ се практикува от векове и понеже е трудно да се води борбата с този начин за консервиране на вината и за това практиката и науката допускат пушенето на бжчвите с сера или прибавката на серниста киселина в малки дози, които не трябва да надминават 20 mgr. на литжр вино, но и то само в такжв случай, ако тези вещества са свободни от арсен. Количества, по-големи от това се запрещават строго почти в всички законодателства.

Изкуственото боядисване на вината много често се практикува от фалшификаторите и се врши с разни средства. Всеко боядисване на виното с друга боя, освен с тази, която се сжджржа в кожиците на гроздето, е нарушение на винарските приоми, но боядисването им с анилинови бои е фалшификация, вредна за здравето и за това, всеко вино сжджржаще такива бои не трябва да се допуска в продажба. Анилиновите бои в своето голямо болшинство са признати вредни за здравето, а особено пжк когато сжджржат отровни вещества, като арсен и др. Оценката, достойнството на едно вино е извжнредно трудна работа, особено пжк при липса на „Типове“ и „Норми“ за нашите вина и защото едва ли може да

се намери вино неподложено на разни и всевъзможни манипулации и подправки, допустими и не от винарската наука и практика. Тук трябва да се решат цели въпроси относително отсъствието или присъствието на различни вредни или умишлено прибавени вещества; да се открият вещества, които може би сами по себе си са безвредни, но които не са свойствени на натуралният продукт, а са прибавени с цел да го увеличат по обем и видоизменят неговите качества. Трябва да се търсят вредни за здравето вещества, образувани вследствие на небрежно отнасяне при приготвяне, опаковка и пазене. Но наред с всичките тези въпроси, често пъти трябва да се реши и най трудния въпрос: дали дадения продукт е натурален или към него е прибавено умишлено или не нещо което не влиза в неговия нормален състав.

Химическият състав на виното е много сложен, взаимните отношения на неговите съставни части се колебаят различно в зависимост от вида на гроздето, от климатическите условия и начина на приготвянето. За това много трудно може да се даде заключение върху натуралността на виното, особено пък при отсъствие норми за разните „типове“ вина в разните райони.

Независимо от всичко това, пак има възможност да се открият повечето от фалшификациите, които изменят натуралния състав на вината.

Съществува известно съотношение между съставните части на вината; отсъствието на тези съотношения показва на ненормалности, допуснати при приготвяне или пазене на изследваното вино.

Подробният химически анализ ни дава много сведения относително оценката на едно вино, особено пък при установяване приомите, целящи неговото подобрене или за замаскиране на неговите недостатъци.

Натуралното вино, без да се обръща внимание на неговия много сложен състав, както и на качеството и количеството на веществата, които го съставляват, съдържа всекога тези вещества в хармонически съотношения. Ако некоя от неговите съставни части преобладава или се намира в недостатъчно количество, то това нарушава съществуващата хармония. Между съставните части на нормалното вино съществува известна определена зависимост и затова, с помоща на хими-

чески анализ, всекога може доста приблизително да се каже, дали виното е претжрпело, в ржцете на производителя или тжрговеца, некаква промена.

Така например, ако в виното се констатира много спирт, то в такжв случай глицерина и екстракта трябва да бждат повече. Ако количеството на глицерина и екстракта е повече и сжответствува на алкохола, тогава количеството на киселините трябва да хармонира с сжщите и т. н. Затова, при оценката на едно вино, определението на екстракта, пепелта, спирта, а заедно с това определението на глицерина, общите и летливи киселини, е от много голямо значение.

Изследванията на много учени са установили, че между количеството на екстракта и алкохола сжществува тясна зависимост, с изключение ликйорите и сладките вина.

Тази зависимост за черв вина се сжстои в това, че техния алкохол е 4'5 пжти повече от екстракта, тжй че ако виното има 22 екстракт, то спирта му не може да бжде повече от 9'9⁰/₀: отстжпления разбира се могат да бждат, но на не повече от 0'1 от пресметнатото.

Ако количеството на спирта е повече от тази величина, то това вино непременно е фалшифицирано с прибавяне на спирт.

За белите вина този коефициент е малко по-друг — 5'6. Такава зависимост между екстр. и спирта сжществува само тогава, когато всичката захар в виното е преферментирала и когато кжм него не са прибавени твжрди разтворими вещества, като гипс, стипца и др. Ако има прибавени такива вещества, те трябва да се определят и извадят от количеството на екстракта. за да има значение казаното отношение между спирта и екстракта.

Що се отнася до количеството на самия екстракт, то той обикновено бива различен, в зависимост от почвата, климата и вида на гроздето, но неговото определение дава представа за разреждаване виното с вода. Присжтствието пжк на нитрати не само че ще потвжрди това, но и ще каже, че разреждането е станало с нечиста кладенчова или друга вода, сждържаща гниющи вещества.

Количеството на екстракта, след като се извадят общите киселини, не трябва да бжде по-малко от 1⁰/₀ за белите и 1'25 [0 за червените вина.

Количеството на глицерина в натуралните вина бива толкова повече, колкото повече е алкохола. След класическите работи на Пастйора стана ясно, че при алкохолната ферментация се образува всекога глицерин, следователно и при ферментацията на гроздовата мъст се образува глицерин, количеството на който не трябва да бъде по-малко от 7.4 и повече от 14 на 100 части спирт. Доста широките колебания зависят от преобладаващия вид ферменти и от температурата при която става ферментацията.

Многочислените анализи на натурални вина показват, че количеството на глицерина никога не излиза от тези граници и затова, на основание количеството на глицерина и спирта може да се сгоди дали е виното алкохолизирано или не.

Нема съмнение, че фалшификаторите, като прибавят спирт към виното, могат едновременно да му прибавят и глицерин, та да замаскират своята фалшификация. В този случай трябва да се определи и количеството на янтарната киселина, което щом не е $\frac{1}{5}$ от количеството на глицерина, с положителност може да се каже, че към виното е прибавено едновременно спирт и глицерин.

Най-често за увеличаване количеството на виното заедно с алкохола му прибавят вода.

В този случай съпоставенето на някои от намерените съставни части на виното ще даде възможност да се открие този вид фалшификация.

Многото изследвания са установили, че в всеко натурално червено вино процента на алкохола по обем и количеството на общата киселинност (пресмеснати като серна киселина), заедно взети, дават сума не по малко от 12.5. Ако виното е разрежено с вода, тази сума ще бъде по-малка, но ако едновременно с това е прибавено и спирт, то прибавката на вода се открива, след като се открие прибавката на спирт и количеството на прибавения спирт.

За да се определи количеството на прибавения спирт трябва да се определи количеството на спирта според нормалния коефициент и да се извади то от количеството на спирта, намерен при анализата: остатъкът ще бъде количеството на прибавения спирт.

След това се определя дали на виното е прибавена вода, като се пресметне по-горния начин според намереното нормално количество спирт по обем.

При смесването на киснати вина горните изчисления се правят, като се вземе под внимание количеството на летливите киселини.

Пепелта на натуралните вина е приблизително $\frac{1}{10}$ от екстракта, а количеството на винения камък не по-малко от 1 гр. на литър. Така че най-обикновената фалшификация на вината, прибавяне на вода и спирт, може лесно да бъде открита.

Освен тези фалшификации има и особени технически прийоми, приети в много страни, с цел да се увеличи количеството на полученото вино или да се подобри гроздовата мъст. В продажба постъпват често „втори вина“ — петиоти — получени от джибриите, към които, след истакане на първото вино, е прибавено захар и вода и е оставено да ферментира.

По такъв начин се получават вина, които лесно могат да се отличат от натуралните по-малкото количество екстракт и по слабо червения цвет, в случай, че приготвените „втори“ вина сж червени и не сж боядисани изкуствено.

Срещат се понекога втори вина, приготвени не от джибри, а от остатъците от ферментите след ферментацията. Такива вина сж по слаби, сж държат по-малко екстракт и имат неприятен вкус на спиртни ферменти.

В търговията се срещат и Шаптализирани вина, т. е. такива, които сж приготвени от подсладена мъст. При неблагоприятна реколта, от студове или болести, гроздето не може да узрее достатъчно и затова мъста бива с малко захар и много киселини. Тогава, за да не пропадне урожая сжвсем, намаляват киселината в мъста по способа на Шапталя, като я неутрализират с мрямор на прах и увеличават количеството на захарта, като прибавят обикновенна захар.

Против този род подправки на виното нищо не може да се каже, щом то се продава под собственото си име и щом прибавката на захарта и мрямора са станали правилно и в зависимост от състава на мъста.

Що се отнася до гализираните вина, т. е. тези, които се получават като се разрежи киселата мъст с вода до като се получи нормалната киселеност и с прибавката на съответното количество захар още преди ферментацията, то това

е една груба фалшификация, която може много лесно да се открие по количеството на екстракта, пепелта и алкохола.

Като се имаше в пред вид всичко гореизложено, подлагана се на изследване и то в санитарно и отчасти техническо отношение пробите вина, които, съгласно чл 8 от закона за санитарния надзор върху храните и питейни продукти, се изпращаха в института от разните санитарни органи в страната.

Понеже количеството на повечето от пробите беше недостатъчно за да се направи пълнен химически анализ, затова при изследването им се е обръщало главно внимание на фалшификациите в санитарно отношение, като: боядисването им с анилинови бои, прибавката на салицилова киселина, захарин и нечиста вода (нитрати), присъствието на които се констатирваше само качествено.

Когато количеството на пробите е позволявало, вината сж подлагани на по-подробно изследване, за да се съберат повече данни, от които да се направи по-правилно заключение относително тяхното санитарно и техническо достоинство; обаче при тези заключения всекога се е срещало затруднение в липсата на установени „норми“ и „типове“ за нашите вина, състава на които е в зависимост от разните сортове лози, от почвата, климатическите условия в дадения район и от техническите винарски прийоми, приети в страната за приготвяне и пазене на вината.

В това отношение предстои огромна работа на нашите агрономи-лозари, винари и химици, като резултат от което ще бъде модернизацията на нашето винарство, както се модернизира лозарството.

Некои от изследваните проби сж подлагани и на микроскопическо изследване, за да се определи характера на тяхното заболяване.

Получените резултати от изследваните 153 проби вина сж изложени в следните таблици под № № 1, 2, 3 и 4.

(Следва).

По проектираната Лозарска Изложба в София.

Изложбата е огледалото, в което можем да видим направения прогрес и да познаем себе си, т. е. да опознаем това, що се е раждало и ражда на българската земя, която тъй щедро е надарена от природата с блага, за които ни завижда целия свет. За да се постигне гонимата цел с изложбата, трябва да е добре организирана и подредена в сортировката на предметите, които ще се излагат. За да се избегнат допусканията грешки при станалите до сега изложби, необходимо нужно е да се направи следното:

1. Производителите, които ще излагат своите произведения, особено лозарите, трябва още от сега да започнат да си приготвяват предметите, особено гроздата, като ги оформят, отстранят дребните не оплодени зърна, до като прашеца още не е образуван по зърната. Да колцоват някои пръчки за получаване по-едри и по-рано узрели грозда.

2. Да си приготвят санджчета, кошнички и др. за опаковката на гроздата.

3. Лозарите да се запознаят предварително как трябва да се извърши опаковката на гроздето, за да се получи в изложбата такова, каквото е било на лозата.

4. Всички предмети за изложбата да се предадат в агрономствата и те или дружествата да ги изпращат в куп на изложбата.

5. За превозване на предметите да се даде по един или два вагона по всичките линии с направление към София. Вагоните да се придружават от вещи хора, които да приберат предметите по гарите, да ги подредят в вагоните и откарят в София. Вагоните трябва да бъдат отворени по гарите и предметите да се виждат от публиката (да представляват един вид пътующа изложба, както бе това с вагона, напълнен с предмети за изложбата в Ст.-Загора през 1923 год. от Лом.

6. Местото, времето и помощението трябва предварително да се определи и прегледа от особена комисия, в която трябва да влизат и хора, които са уреждали общи изложби. Тази комисия да нареди и програмата и наредбата на изложбата.

7. Вжтрешната наредба на изложбата да се вжзложи на двама души: единия (домакин), който ще се грижи с своите помощници да доставя необходимите предмети за изложбата, да прибира продуктите от гарата, да прибира и сжхранява опакования материял, изобщо да се грижи за домакинската част на изложбата.

Второто лице с своите помощници-специалисти (за всеки отдел по един) ще се грижи за вжтрешното уреждане на изложбата (разпределяне на витрините, етикиране на предметите, нареждането им и декориране на изложбата.

8. Награди каквито ще се дават да бждат готови и щом се обявят да се раздаджт на изложителите.

9. Преценката на предметите трябва да се извжрши предварително и да бжде обявена при откриването на изложбата. Ако в журито за преценките ще влизат изложители, тр трябва да бждат определи в агрономствата и да пристигнат един ден по-рано, преди откриване на изложбата.

10. Изложбата и сжбора да не стават в едно и сжщо време и помещение.

Сжбора в дена, когато се закрива изложбата, така ако изложбата се закрие на 20 септември вечерта, сжбора да се открие на 21 сутринта или ако сжбора се закрие на 19, изложбата да се открие на 20. По този начин ще се даде вжзможност на хората, дошли за сжбора, да посетят изложбата и обратно.

11. Лицата, които сж натоварени с уредбата на изложбата, да не се ангажирват като референцици и пр. в сжбора и обратно, иначе физически е невжзможно.

12. Изложителите, които ще излагат предмети, да имат за правило да излагат качествени предмети и които имат търговско значение.

13. Ако се дават награди, да се даджт и на заслужили длжжностни лица, било за добрата опаковка и пр.

Ако се вземат предвид изказаните до тук мисли, ще се избе нат грешките, които са ставали в досегашните изложби.

Когато се издаде програмата, ще се повжрна по този вжпрос.

Цв. Пеев.

П. Иосифов.

Науката в защита на алкохола.

Недавна, пред дружеството за поощрение професионалния труд, професор Д-р П. Линдер е държал един реферат, в който между другото е прокарал и следните мисли:

— Ако американците познаваха по добре процеса на врението, не биха издигнали като знаме в противоалкохолната борба догмата за убийственото действие на алкохола върху клетката. От последните изучвания на Нейберга се знае, че при всеко разлагане на захар в живата клетка има възможност за образуване алкохол, а така също е известно, че повече от микробите употребяват алкохола като основен материал при образуване на клетките си. Плесените в много случаи предпочитат алкохола пред захарта, при условие, обаче, клетката да разполага с достатъчно кислород — нещо, което до скоро не се знаеше.

Не само човека и нисшите организми употребяват алкохола. В цветните чашки, както и по раните на всички съдържащи захар плодове, има множество алкохолни ферменти, които, попаднали в червата на човека или животното, продължават преработването на захарта, при което се образува и алкохол. Често се наблюдават насекоми и бржмбари, които проявяват признаци на алкохолно опиване. Не бива никак да ни очудва обстоятелството, че в 1 куб. м. дъждовна вода е констатирано присъствието на алкохол до 1 гр. Че атмосферата не е наситена от този алкохол може да се обясни с обстоятелството, че при местообразуването на алкохола се появяват микроби, които го асимилират. Плесента, която като мъх покрива бжчвите в избите се поддържа от изпаренията на винения спирт и често е толкова наситена с алкохол, че може да се възпламени. Предписването винен коняк и силни вина при някои болести е едно от средствата за борба с някои бактерии. И до гдето човека употребява преимуществено продуктите на ферментацията, някои животни си имат специални органи, в които си отгледват свои ферменти, които по-средствено ги предпазват от бактериални инфекции или ги предпазват от застрашаващи болести при усилен консумация на захар. От това изложение се вижда, че врението и неговите натурални продукти намират защита и оправдание в самата наука. —

Н Неделчев.

Кжршене.

Кжршенето на лозата се състои в премахването върха на летораста с няколко недоразвити листа. Дълбокото кжршене, когато се премахват и нормално развити листа, не трябва никога да се практикува. Целта на кжршенето е да се премахне върхът, който изразходва материали за сметка на останалите части. Когато върхът се премахне, останалите части, главно плодовете, получават по-вече сокове и увеличават обема си.

Какво се преследва с кжршенето? Някой казват, че с кжршенето вегетацията по-рано спирала; други казват, че се подобрявало качеството на гроздето, трети твърдят, че кжршенето вреди на лозата и не трябва да се върши. Много опити са правени в различни страни с различни сортове за да се установи влиянието на кжршенето върху силата на главината, траенето на растежа, количеството на гроздето и качеството му.

Истината относително последствията от кжршенето е следната:

Преди всичко кжршенето указва влияние само на главини, които имат изправени пръчки, т. е. подпрени на колове. Лозите, които се влачат по земята, лозите, които са привързани на тел, изкривяването на леторастите им вече играе ролята на частично кжршене, тъй че за тях кжршенето няма онова значение и ония последствия, които има за праворастящите лози.

До когато лозата расте бърже, т. е. през месеците май, юни, голяма част от хранителните сокове се изразходва за растенето на върховете и образуването на новите листа. По-късно, обаче, растежа намалява много и разходите на соковете, които отиват за сметка на върховете са нищожни спрямо количеството на соковете, които поддържат останалите части на лозата, т. е. нормално развитите листа, гроздовете и пръчките. От това следва, че ако кжршим рано, тогава, когато лозата расте бърже, ефекта от кжршенето е особено чувствителен, защото по-голямата част от соковете се спестяват за останалите по главината части, главно гроздовете. Ето защо, кжршенето 6 до 10 дена преди цъвтенето

има такова големо влияние врху правилното развитие на гроздовите и заврзването на плода. Това е може би едничкото преимущество на кжршенето. То се препоржчва за сортове, които имат наклонност кжм *изресяване*. Изресяването често пжти е вследствие недостатжчното хранене на ресата, тжй като врховите притеглат голема част от соковете. С премахването им гроздовите получаваат достатжчно храни и развитието им се обезпечава. И така, последиствията от ранното кжршене сж : увеличение числото на жжрната, респективно увеличение на реколтата, която при някои сортове се удвоява. При естествено родовитите сортове, обаче, ранното кжршене се явява излишно : то пак може да увеличи числото на жжрната, но последните и без това многобройни, остават дребни и реколтата не спечелва нищо от това. За родовития францужски сорт Арамон е установено, че вжобще кжршенето не указва влияние врху количеството на плода му. В случая с Клерета, който изресява и е буйнорастящ сорт, кжршенето се явява от голяма полза. В Гжрция, ако сорта Султанина не се кжрши рано, той не дава плод. Ето защо вековната практика там е установила необходимостта от ранното кжршене.

Кжршенето на лозата след заврзването не може вече да измени числото на жжрната, обаче то] се отразява врху техния обем. И наистина, кжршенето след заврзването увеличава реколтата. Това увеличение, обаче, не е така чувствително и то си има своят недостатжк. Кжршенето намалява качеството на плода. Това намаление е лесно обяснимо, защото, следствие кжршенето, увеличаваме количеството на плода, а намаляваме листната повржхност, от която зависи захарното сждржжание на гроздето. Ето защо, там кждето се преследва целта да се получи качествено грозде, кжршенето не трябва да се практикува. При десертните грозда, кждето се иска да се получат гроздове и жжрна вжнкашно представителни, по-едри и пр., кжршенето се практикува.

Врху узреването на пржчките и траянето на растежа кжршенето влияе по един отрицателен начин. Кжршените лози продължаваат по-кжсно време техния вегетационен период. Техните листа кжсно през есента сж още зелени. Освен това, следствие премахването на врховите, леторастите ставаат по-сочни и по-лесно се нападаат от разни болести. От

това следва, че кжршенето на млади лози, които не сж почнали още да раждат, представлява само недостатъци, без да има някаква положителна страна. Кжршенето на млади лозя, за да се избегне подпирането им на колове, е една гибелна практика.

Качеството на гроздето, както казахме по-горе, зависи от количеството на листата, които го хранят. Колкото листата сж по-малко или пжк ги намаляваме искусствено, толкова и тяхното зреене страда. Сжществува известно сжотношение между количеството на листата, количеството на плода и качеството му.

И така, кжршенето има само една добра страна; тя е, че увеличава реколтата, било като увеличава количеството на зжрната (раното кжршене), било като увеличава обема им (кжршенията след прецвтяването). Лошите му страни сж: намалява качеството на плода, забавя растежа, забавя узреването на пржчките, прави лозата по чувствителна на болести, а общо взето намалява силата на главината. Като знае тези добри и лоши страни на кжршенето, лозаря трябва сам да разсжди в кои случай трябва да кжрши и в кои не.

Из практиката.

Сивриците, неприятели по лозата.

Измежду хоботестите насекоми няколко вида нападат лозята, като прчиняват значителни повреди. Особено много страдат младите, облагородени на зелено лозя, чийто присадник понякога бива озгризан от тези пакостници. Не малко повреди причиняват те и на младите лози. Видовете, които се срещат у нас, не сж определени точно.

Борбата с сивриците е трудна. Пропоржчва се сжбирането им на ржка нощно време с лампа. Ако се оставят под главините вржзки треви, сивриците намират убежище там през дена и лесно могат да се унищожат. Понеже хоботниците се движат с ходене, тжй като не могат да хвжркат, това обстоятелство може да се използва за борба срещу тях посредством лепливите поясчета. Всяка вечер те се изкачват по главината за да гризат зелените части на лозата,

Чрез лепливите поясчета, които се поставят по стеблото на главината околоржст, пжтя им се препречва и те полепват по поясчетата и там умират. Поясчетата се състоят от ивица книга, намазана с следния състав:

Норвежки катран 2 части

Коалтар 1 част

Минерално масло 1 .

Тази смес остава леплива в продължение на 10 дена.

Други средства за препоржчване сж засяването на ранни бобови растения, както в случая с сивите червеи. Пржсканията с оловен или калциев арсеният дават сжщо добри резултати.

Сведения за състоянието на лозята, маточниците и вкоренилищата.

Ловеч, 3 юли 1923 год.

В течение на двата месеци май, юни състоянието на лозите съвсем се измени, като за жалост стана *по-лошо*. Още кжм средата на май се констатираха пжрвите пятна на пероноспората, по отделни главини и листа, както винаги по високите южни и източни изложения, които по-лесно се стоплюват. Това беше сигурния признак, че заразата е на лице и чака само благоприятни условия да избухне, каквито впоследствие дойдоха. Веднага се разгласи между лозарите и се подканиха да почнат с пржскането, и до този момент мнозина не беа още направили и пжрвото пржскане. Времето и през двата месеци беше джждовно, влажно и топло, особено от втората половина на юни и до сега и пероноспората постепенно, макар и бавно, обхвана всички местности Лозарите положиха много труд и енергично водиха борбата, но малко лозя има съвсем запазени. Нападнати сж не само листата, но и гроздето. Характерното за появяването и действието на пероноспората тая година е, че при такива благоприятни условия, каквито имаше в някои моменти и в продължение на цели два месеци, тя и до сега даже, макар и я има, не е вземала особно заплашителен характер и не е направила чувствителни загуби; тя се е развивала посте-

пенно, но бавно, не е имало, както се е случвало други години, някоя силна и бърза атака, която само за 1—2 дни да упостоши всичко или да направи неизчислими поражения. Вжобще, това слабо действие на пероноспората би могло да се отдаде на обстоятелството, че не е имало в почвата много спори, поради липсата миналата година на заразата из лозята. Може би, положението щеше да бжде сравнително по добро ако настъпилите сжбития след 9-и юни не бежа от-влекли гражданите от работите по лозята 7—8 дни, през което време пржскането бе преустановено. Така сжщо трябва да се отбележи, че при такова бавно развитие на пероноспората, можеше да има по-значителен успех борбата, ако лозарите не правят една голяма грешка, че закжсняват винаги с пжрвото и второто пржскания, които имат толкоз важно значение за добрия резултат. При това, самото пржскане става повечето пжти много повржхностно, не се обливат добре всички зелени части на лозата заедно с плодът.

Нестигаше пероноспората, както и по-рано студът и червейте, но на 20 юни падна един упостошителен град, който закачи почти $\frac{1}{3}$ част от лозята и причини една загуба от 20 до 100%. Като се вземе пред вид, че след градушката в битите лозя винаги се развива белото гниение (Rot blanc), може да се каже, че от тях едва ли ще се получи някаква реколта. От града са бити и лозите в някои околни села, а сжщо и пероноспората е нападнала всички лозя в околията, така щото реколтата може ди се счита за сериозно компрометирана.

Вино за продан няма никак; на дребно из кржчмите се продава 18—20 лв. литжра. Ще бжде от голяма полза да се знае, на какво се джлжи толкоз лесното пласиране на виното през тая година, когато беше останало значително количество от по-раншната реколта, а и тая от миналата година не беше слаба. Говори се, че е имало износ; интересно е да се знае за кжде и в какжв размер? М-ов.

Т. Пазарджик, 1 юли 1923 год.

И таз година изглежда твжрде благоприятна за лозарите и винарите ни.

Изобщо казано, за сега сжстоянието на стари и нови лозя в Пазарджишко е по-вече от добро. Изключение правят доста лозя в низките и полски местности, гдето, по право

казано, от немарливостта и невежеството на самите лозари реколтата им, кжде по малко, кжде по-вече е компрометирана от гроздовата балсара (rot gris).

Младите американски лозя, укоренилища и маточници сж сжщо добри. Некои от тех, обаче, по причина на неумело гледане, бидоха силно нападнати от болестта, а други — още от по-рано бидоха доста силно повредени от кжсни слани и животински неприятели. От последните ларвата на *майския бржмбар, сивия червей*, (*Agrotis*), а особено *зеления червей* (*Kotaba-Agròotes*) на места нанесоха значителни повреди на младите лозя и укоренени лозички — така кооперацията „Пазарджишки памид“ претжрпе не по-малко от 20 на сто загуба на укоренените си 150,000 обл. лозички — причинена само от зеления червей.

Работната ржка от година на година става все по-редка и по-скжпа. За сега копачите се плащат 50—70 лв. дневно, а орачи и пржскачи и др. — по 80—120 лв. дневно сжс или без храна. Тази криза на работници — по неволя принуди по-големите лозари да се стремят кжм изместване скжпия ржчен труд с машини, като конски плугчета, копачки, култиватори и др.

Пазаря на вината е отличен. Таз година, като никога, всички вина и хубави и лоши се продадоха много рано и на високи цени. За сега *средните* вина се продават по 17—20 лв. литжра на едро и сжс тенденция на постоянно повишение. Ракията има по-вече от 1 лв. 10 литжра, сжщо на едро.

К. Н. Христович.

Лом, 30 юний, 1923 год.

Тази година, като изключим измржзванията и градушката, ще бжде една от редките лозарски години, което може да се потвжрди от падналия валеж, който от 1.I. до 15.VI. е 154.6 l. на квадр. м. — по-малко от половината на нормата за май е 41.5 l. а от 1 до 15. VI. е 17 l. по малко от нормата, а когато валежа през май и юни е по долу от 40 l. на квадр. м., годината е напжлно лозарска и не напраздно е сжздадена поговорката: „лозата и овоцията, кждето и бждат обичали сушата а пчелата, вола и пр. джждовното време“.

Лозята се развиват по вече от нормално. Прецжвтяха при благоприятно време. Изресяване се забелязва слабо само

при сортовете с женски цветове. Ягоридата е наедряла, като че е през юлий. Напржскани сж по три пжти, а някои и по четире пжти. Това е абсолютна гаранция против пероноспората. До сега не е забелязвано да се е появила пероноспората. Това е добжр признак, че няма да вземе голем пай от труда на лозаря, който се е вжоржжил добре против нея.

Гроздето на ранозреющите сортове в опитното лозе започва вече да омеква (да се избистря).

Маточниците сж добре гледани и обещаваат доброкачествен материал, но в количествено отношение по-малко

Вкоренилицата сж много добри — в някои леторастите на присадените пржчки сж достигнали до 40—50 см. Особено впечатление прави с своето развитие вкоренилицето, в което се отгледват лози от най-ранните сортове за в софийското поле. Ще има някой софиянци да се радват на пжрвите добри лозя от най-ранните сортове.

Вината от частните сж изчерпани и редко се намират. Цената им от производителите е от 14 до 16 лева, а по кржчмите от 20 до 30 лв. според виното. Цената на ракията си остава както през миналия месец.

Изобщо ломските лозя обещаваат да джржат предимство на софийския пазар с своите десертни, луксозни и ранни грозда, ако се уреди идеална опаковка и бжрза експедиция.

Цв. Пенев.

Лозарска трибуна

Едно осветление.

Вжпреки желанието ми да избегна полемиките в колоните на списанието, предназначението на които е по друго, един недостоен похват на бившия редактор г. Хранков ме застави да напиша следните редове.

Вжпросният е издал една брошура, озаглавена: „Кжм бжлгарските лозари и винари — впечатления и мисли от III лозарски конгрес“, която брошура той е разпратил до всички лозарски кооперации и дружества, а и до мнозина частни лозари. Брошурата не е изпратена в редакцията на списанието

и за нейното появяване на бел свет случайно узнах. Прочетох брошурата от началото до края и първия въпрос, който би си задал читателя е „какво е преследвал г. Хранков с напечатването ѝ?“ Едно по-обстойно вникване в съдържанието ѝ ще ни даде търсения отговор.

Брошурата е разделена на три части. В първата част автора се възмущава, задето в последния лозарски конгрес е било разрешено на Д-р Нейчев, председателя на българското въздържателно движение да вземе думата. По този случай г. Хранков се нахвърля върху доктора, задето заблуждавал лозарите, нахвърля се върху бюрото на конгреса, особено визира г. Сираков, задето се възхитил от приказките на д-ра, замесва и кооперация „Гжмза“, понеже взела мнението на Д-р Нейчева по бъдещата преработка на част от реколтата на кооперацията в безалкохолни продукти, а не взела мнението на г-н Хранков, който, не пропуска никога случая да се похвали: *базирайки се върху виденото и разбраното относно въпроса с безалкохолните вина в чужбина — във Франция и Швейцария, които страни, а също Германия, Австрия, Унгария, Чехия, Белгия, посетихме през 1921 г. и пр.* (стр. 7 от брошурата.). Блазя Ви, г. Хранков, че сте обиколили толкова държави, интересно е да се знае, защо кооперация „Гжмза“, която Ви тегли разноските по Вашата разходка не взе вашето мнение по безалкохолните вина, ами се съветва с д-р Нейчев. Аз нямам за цел да отбивам тук нападите против д-р Нейчев, г-н Сираков и др. визирани в първата част. Това е тяхна работа, ако намират те, че е от някаква важност. Искам да обжрна вниманието на читателите върху факта, че в първата част г. Хранков хвърля огън и пепел върху „противниците“ на лозарството, като се поставя в ролата на апостол, който всецело се е предал в служба на „делото“, с себеотрицание, достойно за християнските мъченици, гонени, преследвани и хулени заради убежденията им.

С първата част, значи, български лозари, вие сте подготвени да чуete втората част на брошурата. Втората част, макар и по думите на автора: *„след гореизложеното джлжим да отбележим, съвсем на кратко, и следните факти“*, кратка, но в същност е и най-съществена и там г. Хранков си е излял всичката мъжа, която е събрал по конгреса. Третата част е продължение от първата. „Апостола“ на виното про-

дългава по един куриозен начин да защитава виното с цитати от †Св. Павел, Соломон и пр. Лозарите могат да бъдат вече спокойни. След една толкова добре аргументирана защита на виното, заблудените овце, тръгнаха след д-р Нейчева, ще се върнат пак в лоното на Бакхуса.

Аз казах по-горе, че съществената за г. Хранкова част от брошурата е именно втората; заради нея, той написал и другите две части, които служат за рамки на втората част.

Бяха години и времена, пише г-н Хранков в втората част на своите впечатления и мисли, когато на Хранков бе наложено, в интереса на общото дяло, да приеме редакторството на „Лозарски Преглед“. И Хранков още през 1920 и 1921 година редактира самостоятелно, но в края на 1921 година „двамина“ подигнаха мисълта за редакционен комитет, като през 1922 година бяха избрани Хранков, Цачев и Неделчев. Блажени години и времена, които дълго ще възпоменавате, г-н Хранков. Верно е, че през 1920 год. Вие бяхте избран по щастливо съчетани за Вас обстоятелства, и Вам се възлагаха надежди; уви, оправдаха ли се тези надежди?

Още в кн. 5, издадена на 9-ия месец от годината, септември, 1920 год., Вие в хрониката заплашвахте с подаване оставка от редакторството, понеже първите 5 книжки излезли с голема мъжа и неудобства. Както виждате, много рано сте се отчаяли от редактирането и сте започнали да си подавате оставката.

Да видим какво става на следния конгрес — през 1921 год. В книжка 2 — февруари 1921 год., след първия редовен лозарски конгрес, в изложението работите на конгреса, сте писали (на стр. 67): *След прочитането отчета на Управителния съвет за 1920 год., доклада на проверителния съвет и отчета на редактора на сп. „Лозарски Преглед“, които, след разискване, бяха удобрили и управителните тела освободени от отговорност за м. г., редактора на списанието, И. Хранков, поднесе оставката си на конгреса и пр. . . .* Хранков бе категорично решил и поддържаше оставката си. Пред единодушното, обаче, желание и настояване на конгресистите, Хранков бе принуден да приеме отново редактирането на „Лозарски Преглед“ и пр.

Значи пак оставка и пак заставен на сила.

В кн. 3, г. Хранков, в хрониката на стр. 107, вие пишете следующото по случай нежеланието на лозарите да

плащат абонамента си: Този факт е тъжен и осждителен и издава зла мисъл у лозарите, които иска и чакат, на гърба и жертвите от другарите си, да използват на готово облагите от Сюза на ни. Лозарите, значи, Ви правят на пук.

В следната двойна книжка 4 и 5, в един позив казвате следното (стр. 111): Лозари! Какво можѣх да сторя до сега за лозарството-винарството Ви, е на лице. След горното кратко изложение, обаче, на настоящето крайно печално положение, аз се считам много огорчен, обиден, разочарован и се виждам в невъзможност при такива условия да продължавам по-вече, следователно, от 1 юни т. г. преставам да бѣда редактор.

Да не си правим илюзия, обаче, че след тази декларация г. Хранков си е подал оставката окончателно — не!

Той продължава и в кн. 9 и 10, стр. 238; в хрониката пише следното: Нека, обаче, бѣдат уверени всички тези господа, че е близък деня, когато горчиво ще се каият за досегашното си безгрижие и гледане сеир от страня. Кн. 7 и 8 още не е платена. Много жалко, но изглежда, че лозарите и винарите са най-незаинтересуваните хора. . . Базирайки се върху горното и върху говореното на I-ви редовен лозарски конгрес т. г. никой няма право да претендира ако г-н Хранков спре, за което до сега е предупреждавал няколко пѣти. Стига, г-н Хранков, сте стряскали лозарите с Вашата оставка — не остана вече сърдце у тях.

В същата книжка И. И. Хранков съобщава, че се отказва от членството си от Централния съвет на Сюза на Българските лозари-винари.

Оставките продължават пред всеки лозарски конгрес.

На последния лозарски конгрес, за който г. Хранков посвети брошурата си, той пак си подаде оставката от редакторството и управлението на съюза. Но този път стана нещо неочаквано за г-н Хранков. След като си подаде оставката от редакторството, никой не се яви да го „принуди“ да стане пак редактор. И той пише в спомените си:

В заключение: признавам че, ако бях допущал, какво у хората може да има такава задкулистност в обществените работи, не щях да се оставя да бѣда, въпреки големите спѣнки и мъжнотии през миналите години, толкова наивен, та да заявявам на 31. I. какво за в бѣдаще се отказвам да вземам участие в редакторството и управлението. А! г-н Хранков, сега всичко

става ясно като бел ден. Значи до сега Вие сте си давали оставката, защото сте били сигурен, че ще Ви се молят да останете пак редактор. Тази година сте очаквали, както миналите, да ви гонят по стжлбите, да Ви джрпът за дрехите и да Ви убеждават пак: Аман, г-н Хранков, приемоте и тази година този кржст, редакторството, обещаваме ви пжлна подкрепа и пр. Иначе. изгубени сме и ние и лозарството и винарството.

Г-н Хранков! Аз си позволявам да Ви дам един сжвет, понеже Вие признавате, че сте наивен човечец. В идущия конгрес да промените тактиката си и да заявите следното на конгресистите: Г-да — до сега всяка година си подавах оставката на шега, Вие не я приемахте, гонехте ме по стжлбите, вржщяхте ме, убеждавахте ме, принуждавахте ме и си запазих редакторството. Миналата година, обаче, Вие ми изневерихте — аз си подадох оставката пак на шега, Вие взехте работата на сериозно и я приехте. Тази година няма го майстора! Ще ме назначите пак редактор, иначе, мислете му — криза в лозарството, винарството — Харалампи Нейчев ще затвори кржчмите, селяните ще го ударят на директни сортове. Смжрт на директните сортове, смжрт на безалкохолните вина. Аз сжм само в положение да Ви спася, понеже сжм компетентен по тези вжпроси. Имал сжм честа да посетя Франция, Германия и пр. Аз приемам да стана пак мжченик на делото и да работя за „общите“ интереси.

Аз приключвам осветлението, което смятам за необходимо да дам на тези, които ще четат вашата безплатна брошура. Ако мислите, че трябва да започнете полемика, предупреждавам Ви, че считам вжпроса за приключен и не ще занимавам по-вече читателите с вашите частни дертове. Нищо не Ви пречи, обаче, да пуснете един дискос между вашите приятели, които сж си турили кесиите ни ваше разположение и да издадете някои нови мисли и впечатления, ако такова сж Ви дошли на ума.

Н. Неделчев.

КНИЖНИНА

Как се приготвява добро и трайно вино? — от Н. Нелчев, бивш управител на Винарската Кооперативна Изба в гр. Сливен. Книжката е издание на „Агрария“ — София. Тя е предназначена за винарите производители и затова е написана на лек и достъпен език, за да бжде разбрана от всекиго. В България винарската техника стои на много ниско стъпало и за това толкова вина сж лошо приготвени, не-трайни, развалят се и с това причиняват големи загуби на стопаните си. При сегашната скъпа обработка на лозята, добрата цена на виното, престъпление спрямо своите интереси върши този лозар, който се отнася с нехайство към приготвянето и доброто съхранение на виното. В тази книжка винаря ще намери необходимите упътвания за да избегне много грешки. Ето съдържанието на книжката: Как се приготвява добро и трайно вино?“

I. Гроздобер. II. Подобрение на мъста а) прибавяне на захар. б) прибавяне и отнемане на киселината. III. Превирание (ферментация) на виното. IV. Приготвяне на червените вина. V. Приготвяне на белите вина. VI. Състав на виното. VII. Подобрение на вината. Прибавка на спирт. Отнемане на киселините. Увеличение на киселините. Прибавка на танин. Размесване (купаж) на вината. VIII. Съхранение на вината. IX. Претакане на вината. X. Бистрене на вината. Приложение: 2 таблици за измерване процента на захарта в мъста (ширата).

Книжката има 56 страници и струва 5 лв., с разносните по пощата 5.30 лв. За препоръчано изпращане 6.30. Доставка се от редакцията. Препоръчваме я горещо на читателите си.

Z.

Въпроси и отговори.

Въпрос 1. Моля да ми се отговори кой е най-лесния начин за приготвяне на бяло вино при гроздобера. Освен това да ми се посочи някое ръководство или списание, където да мога да чета по този въпрос.

Отговор. Най-лесния способ за приготвяне на бяло вино, който се практикува навсякъде в България, той е от-

делянето на оцедената мжст (самотока), поставянето ѝ отделно в бжчи да ферментира. Получава се чисто бяло вино, ако мжста е получена от бяли и черни грозда, но последните с безцветен сок. Ако измежду черните грозда има боялии, като гран ноар и др. подобни, бяло вино не може да се получи, а се получава розово. В мжста, която се отделя в бжчвите за бяло вино, преди завирането ѝ се прибавя 20 гр. калиев метабусилфит на 100 литри. Полученото вино се избистря по-бързо и се съхранява по лесно.

Колкото за ръководствата по винарство, препоръчваме Ви тези, които сж отбелязани на кориците на списанието.

Вжпрбс 2. Относително предпазване лозата от пероноспората, в статията Ви в кн. 4, 5 и 6, в края малко е осветлението относно начина на пржскането. Понеже микроба се лепва от долната страна на листа и там продължава да се развива, а обикновено при пржскането се пржска горната лицева страна, а долната много малко, то би требвало да се пржска така, щото непременно долната страна на листа да е напржскана, това което, разбира се, е трудно и почти не се спазва от пржскача работник. Извинете че Ви изисквам това, но необходимо е да се знае.

Отговор. Верно е, че заразяването на листата от пероноспората става отдолу, кждето се намират дихателните устица, а обикновено при пржскането, напржсква се горната страна на листата, когато теоритически би трябвало да се напржска долната. Всекидневната практика е установила, че напржскването на листата отгоре запазва напълно лозата от пероноспора. Това е обяснено и с опити. Известно е, че положението на листата е хоризонтално. Спорите на болестта, които се намират в въздуза при постепенното падане полепват по горната страна на листата. Един французки учен е правил опити, като е поставил в хоризонтално положение в лозето плочки, намазани от двете страни с глицерин. След известно време той е наблюдавал, че на горната страна е имало попаднали много спори от болестта, но на долната нито една. Дъждовните капки, без които заразяването е невъзможно сжщо падат на горната страна на листа, кждето поемат синкамжния разтвор и стават отровни за спорите. Така че практически пржскането листата отгоре напълно ги запазва.

Вжпрбс 3. Измежду много хубави овощни дървчета имам и няколко дървета от един сорт сливи, като от сините, но

като дадат добър цвет и щом завържат. плодът се промушва от червей и опава. Ще направите голяма услуга, ако укажете средства против този червей.

Д. Кйосев — Сливен.

Отговор. Вашите сливи се нападат по всяка вероятност от сливовия червей — *Carposapsa (grapholita) funebrana*, ларва на пеперуда. Щом като прецвътят цветовете, женската снася по едно яйце на плод. От яйцата се излупва червей, който прониква в плода. Щом като прецвътят сливата, трябва да напръскате дървото с *парижка зеленина*, 70 гр. в 100 литри вода. Второто пръскане с същия разтвор ще извършите 10 — 12 дена по-късно.

Въпрос 4. Между селяните ми лозари тази пролет възникна въпроса младите лозови посадения на втората година, а даже и третата, след резитбата пролет, да се покривали с пръст около 1—2 см. Едни защищават тази операция, като казват, че младите филизчета, като изкарвали през пръста, не се повреждали от силно слънце. Други казват, че като се покрият така, новите рани с пръст, от сокотечението се образувала кал, която силно повреждала покарващите филизчета и можело да се яви и загиване на младата лозичка. Като имате пред вид, че почвата на лозята ни е тежка, сбита, бяла, възвлагна, кисела, с % съдържание на вар 20—50 на сто, моля да ми отговорите чрез „Лозарски Преглед“ кое мнение да се приеме за вярно.

Г. Петров, с. Обчиларе (Г. Ореховско).

Отговор. Понеже втората година от засаждането младите лози имат вече корени, заравяването с пръст пшките след резитбата е излишна работа. Резидбата им трябва да се извърши рано напролет, за да покарат по-рано, преди да са започнали горещините, които в много редки случаи могат да причинят изсушаване на някои главини, и то такива с съвсем слаби корени.

Въпрос 5. Кооперативната Банка прави ли застраховки на лозови вкоренилища против градушката?

Сжици.

Отговор. Понеже вкоренилищата представляват малки пространства с голяма стойност, Централната Кооперативна Банка не ги приема за застраховка.

Вжпрос 6. Миналата година в „Лозарски Преглед“ бе поместена статия, в която се казваше, че французки учен правил опити с $\frac{1}{2}$ кгр. $\%$ борделезов разтвор, като била предотвратена пероноспорната атака с този $\%$. Моля, отговорете ми правено ли е в България опит с такъв $\%$ разтвор и какви сж добитите резултати и ще може ли с сигурност да се практикува.

Сжици.

Отговор. В България, до колкото знаем, не е правено опити с $\frac{1}{2}\%$ борделезов разтвор. За да даде, обаче, добри резултати, пржскането с $\frac{1}{2}\%$ борделезов разтвор трябва да се повтаря често, нещо което у нас, кждето пржскаме 2 до 3 пжти, мжчно може да се приложи. Ето защо концентрацията на борделезовия разтвор трябва да бжде най-малко $1\frac{1}{2}\%$ син камжк.

Вжпрос 7. В кн. 5—6 обявявате, че Министерството на Земледелието ще открие в края на септември изложба по земледелието. Лозарството ще ли бжде застжпено при тази изложба? Ще има ли намаление при пжтуването по железниците? Тази изложба ме много интересува, тжй като селото ни има високи белилчави бжрда, а населението е още в невежество, като засажда ценните си места с разни Отелови и Добруджански пржчки, като американската лоза сега почва да си пробива пжт, та при посещението на една такава изложба ще накара и най-невежия да разпознае злото от доброто. А да се убедят по-вече посетители, трябва да се пжтува с намаление, тжй като вече казах на няколко лица, но пжрвата им дума бе как ще се пжтува по трена, а после ме питаха какво ще видим там. Жалко, но такива сме си

Сжици.

Отговор. За проектираната изложба сигурно ще има наареждане за пжтуване с 50 на сто намаление по железниците.

ХРОНИКА.

Към всички неплатили абонаменти. На няколко пъти подкачихме нашите абонати да изплатят абонамента си за тази година, но една значителна част още не сж сторили това. Понеже разхода по издаването на списанието се покрива от абонаментите, тяхното закъснение затруднява издаването на списанието, затова молим всички неплатили абонати с получаването на настоящата книжка веднага да пратят абонамента си — 60 лв., с пощенски запис или с препоръчано писмо на адрес — *Администрация на сп. „Лозарски Преглед“ Бул. Хр. Ботев, 190 — София.*

Конференция от специалисти лозари и овощари се е състояла в Министерството на Земледелието и Държавните Имоти за да обсъди въпроса с Държавните Лозови и Овощни разсадници.

Конференциите сж се изказали по отделно за всеки един разсадник, нуждата от разширение на някои или евентуално закриване на други. Ще бжде предприета анкета за проучване резултатите, които всеки разсадник е дал до сега и съобразно последните ще бждат взети мерки по съдбата на разсадниците.

Новият Министър на Земледелието и Държавните Имоти, г. Я. Моллов, е изложил пред представителите на печата следната програма на новото правителство относно Лозарството и Овощарството:

Производството на лозов и овощен материал;

а) Чрез големи разсадници и от държавата;

б) Малките държавни разсадници се дават на кооперативни дружества при специални условия за производството на материал под контролата на държавата. Раздаването на произведения по такъв начин материал става под контролата на държавните органи и

в) Подпомагане на овощната лозарско-винарска индустрия, особено кооперативната (организирането на сушили за плодове, зеленчуци, мармелад, консерви и пр.).

Известно е също становището на г. Министра по въпроса за мероприятията, които целят засилването на земеделското производство. В основата им той поставя опитното дело, за което трябва да се осигурят достатъчно земи за опитни полета и средства за организирането им.

Проектираната изложба поради настъпилите събития и ред важни въпроси, които сега занимават Министерството на Земледелието, изглежда не ще може да се състои.

По повод писаното в хрониката на кн. 4 относно контрола върху облагорените лози, отнесени за продан в района на Шуменската Подвижна Земеделска Катедра, Директора на последната ни праща някой осветление, които предаваме по-долу. Катедрата не е конфискувала никакъв материал, нито е преследвала пепиниеристи от Южна България, следователно не е превишавала властта си. Чиновниците и сж из-

пжлнили добросжвестно служба-та си при преглеждане предна-значените за продан лозови ма-териали.

В Турция с закон се запре-шава производството и продаж-бата на спиртни питиета. Кора-нжт на мохамед ните, както е из-вестно, забранява употреблението на спиртните питиета. В Турция, обаче, живее многобройно ино-племенно население, чийто схва-щания и интереси сж били пре-небрегнати с този закон.

Последствията от турския зап-ретителен закон се отразява зле и върху нашите интереси, поне-же Турция представляваше до-бжр пазар за внос на лозов ма-териал.

Градушката тази одина по-сети всички почти лозарски цен-трове и кжде по слабо, кжде по силно, нанесе повреди, особено чувствителни за лозята и маточ-ниците. Измежду многото села и градове, кждето е паднала гра-душка, отбелязваме следните: В село Борисово, Ламска околия, загуби 50—100 на сто, с. Лес-ковец, Радомирска околия 10—80 на сто, с. Батановци, сжща-та околия 10—60 на сто, с. Любимец, Караджа Муратли, Со-кол, Радево 10—100 на сто, с. Острец — Ловчанско 15—45 на сто, гр. Брезник 10—100 на сто, с. Кнежа, Ореховска околия 25—90 на сто, гр. Бела Слатина 15 до 70 на сто, с. Акчар, Ви-динска околия 10 на сто, гр. Луковит — 15 до 55 на сто, с. Долни Луковит, Ореховска око-лия — 15 до 70 на сто, с. Ло-пушна, Берковско — 40 до 90 на сто, гр. Сливен — 50 до 100 на сто, гр. Плевен — 25 на сто, с. Златица, Пирдопско — 20 до

70 на сто, гр. Ямбол 10 до 90 на сто, гр. Калофер 15 до 100 на сто, гр. Борисовград — 15 до 60 на сто, гр. Ески Джумая — 20 до 35 на сто, с. Михал-ци, Тжрновско — 10 до 100 на сто, гр. Лесковец — 15 до 25 на сто, с. Обчиларе, Гор.-Оре-ховско — 75 на сто, Сухиндол — 100 на сто и др.

Селата Сухиндол, Бяла Чер-ква и гр., едни от най важните лозарски центрове в Бжлгария сж били особено засегнати от градушката.

За да си сжставят нашите чи-татели понятие за размера на опустошенията, причинени от гра-душката в Сухиндол, предаваме по-долу извлечение от Молбата, поднесена от депутация Сухин-долци на Министра на Земледе-лието и Джрж. Имоти.

„На 20 м. м. една небивала стихийна градушка на два пжти мина през цялото землище на село Сухиндол и унищожи це-лата реколта. Убито е едно мом-че, сжборена е една кжща, из-почупени са всички северозапад-ни джамове на кжщите и голяма част от керамидите.

От сто години насам, от като се помни, никога не е бивала та-кава стихия. Отделни местности или част от тех са бивали бити, но цялото землище никога не е бивало убито и то сто на сто. Малко убити около 50 на сто има само около 500 декара лоз-я и маточници в местността „Смжрдеш“ и „Селце“ и около 500 декара ниви в местността „Пустия“. Убиги са 100 на сто: десет хиляди декара лозя и ма-точници, 22 хиляди декара ниви с есенни и пролетни посеви, 800 хиляди декара бостани и гради-

ни, 3,500 декара ливади. Ако се вземе годишният доход от лозята 3,000 лева на декар, ниви . 500 лева, бостани 1,500 лева и ливади 300 лв., всички загуби на земеделците възлизат около на 43 милиона лева. Към нея цифра трябва да се прибави още около 7 милиона от повредените укоренилища — оставените в разсадници (вкоренилища) облагородени лози, овощни држвчета и акаций. Макар и загубата за тях да е 80 на сто, все пак тя е твърде голема.

Само около 30 души са застраховали реколтата си срещу градушка. Те ще бъдат обезщетени от Кооперативната Банка, другите няма да получат нищо от никжде. И жалкото е, че цялото население се занимава само с пепиниерство и лозарство.

Гражданският комитет иска:

1. Държавата да спре събирането на данжците по ексекутивен ред.

2. Да отложи събирането на данжците за две години.

3. Да се отпуснат 12 милиона лв. за изхранване на населението, ако не може да ги отпусне в пари, то да ги отпусне в храни, в пшеница, царевича и син камък за лозята.

Гражданският комитет е издал позив към населението за разумна икономия.

Министра на Финансите и Министра на Земледелието са обе-

щали да се помогне на тия пострадали лозари.

Освен Сухиндол убити са от сжщия облак:

1. Бела Черква, 2. Михалци, 3. Павликени, Кастрово и Грухчова Махала, 4. Димча, 5. Крамолин, 6. Коевци, 7. Бела-река, 8. Вишовград, 9. Горна и Долни Ореховици. Повредите са 100 на сто. 10. Капинец, 11. Ресен, 12. Джскот, 13. Лесичери.

В редакцията постоянно постъпват искания на минали броеве от списанието. Дължим да заявим на г. г. абонатите, че списанието се изпраща редовно по пощата, обаче отделни броеве се губят и не достигат до местоназначението. Всяка неполучена книжка трябва да бъде поискана най-късно след получаване на последующата. В противен случай, при поискване изгубения брой, да се приложи сумата 6 лева за всяка изгубена книжка.

До неплатилите абонати е изпратено писмо № 254 от 14. VII. 923 година, с което се подканват да внесат абонаментите си за тази година и допълнителни суми за абонаменти от миналата година. Умоляваме абонатите да бъдат така добри да се издължат, за да не става нужда да се изпращат квитанции по пощата, което ще коства по 2-70 лв. за всяка квитанция, още повече, че не в всички станции е въведена тази служба.

Спомошествователи

за 1923 год., които сж събирали и препращали абонаменти в редакцията:

Вл. Дишлиев, Бургас; Лозарско-винарското дружество, гр. Созопол; Ив. Хр. Чалжков, с. Ветрен (Чирпанско); Митю Момов, гр. Преслав; Веселин Ив. Копанов, с. Драгижево (Търновско); Лозарско Кооперативно д-во „Лоза“, гр. Стара Загора; Цветко Пенев, управител на Лозовия разсадник, гр. Лом; Кооперативно Лозарско Д-во „Памид“, с. Змеево (Ст. Загорско); Г. Пашов, гр. Русе; Б. Д. Ников, директор на Зем. училище, с. Кнежа (Ореховско); Д. Стамболиев, търговец, гр. Ортакой; Димитър В. Ранков, гр. Дупница; Кръстю Станчев, агроном, гр. Търново; Злати Ив. Коцев, Казанлък.

ФОНД.

За закрепване съюза и за постигане задачите, които той си е задал, съюзът апелира към лозарите да го подкрепят материално.

До сега сж внесени в Фонда:

Пренос от кн. 4	15,146 40 лв.
Костадин Михалев, с Надежда (Хасковско)	10 — „
Франц Тодоров и Стефан Янчин, с Асенозо (Никополско)	10 — „
	15,166 40 лв.