

# ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕД

СПИСАНИЕ НА СЖЮЗА 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

## С Ж Д Ж Р Ж А Н И Е:

1. Пред гроздобера. 2. Една опасна за лозарството ни болест Оидиум (кюлем) — Н Дечев. 3. Санитарната контрола на вината — Ил. Цонев. 4. Приготовление на белите вина — Н. Неделчев. 5. Схранението на гроздето — Н. Неделчев. 6. Постъпките на сжюза по преследването на петиота. 7. Сведения за състоянието на лозята и пр. 8. Апел към лозарските дружества, кооперации и всички лозари в страната. 9. Въпроси и отговори. 10. Хроника 11. Фонд.

## Пред гроздобера.

Намираме се въ навечерието на гроздобера, който тази година на много места ще представлява по-скоро жалка картина, отколкото един народен празник, както това е ставало обикновено. Небивалите градушки, които тази година се изсипаха в изобилие, повредиха голяма част от съществуващите в България лозя. Колко пари и труд станаха жертва на природните стихии! Против тях, обаче, човекът за сега е слаб да се бори. Единственото сигурно средство е застраховката на лозята пред Централната Кооперативна Банка. Високите премии, обаче, накараха мнозина лозари да се въздържат от застраховка; в този момент, може би, те да се разкайват, но вече е късно. Нека поне това нещастие да има една добра страна — поуката.

Друг един бич по лозята тази година причини големи загуби. Думата ни е за пероноспората, която тази година унищожиха голяма част от реколтата. Сега, пред гроздобера, лозаря трябва да си даде сметка за извършената от него работа през годината, да даде отчет пред себе си дали достатъчно добре е изпълнил дълга си като производител

лозар. За борба с пероноспората лозаря разполага със сигурни средства. Ако той не е направил всичко възможно за запазването на плода, вината за това не е в никой друг освен в него; едно опущение, едно нехайство от негова страна може да му струва много скъпо. Жалко е като гледа човек лозя, които са в пълна сила, вместо да бждат зелени, с едри, весели грозда, да представляват пред гроздобера кютии с пожелтели, изгорели листа и с почернели гроздове, окапали от болести. С милиони сж загубите, които пероноспората нанася, а всичко това може да се предотврати.

П-вече усърдие, по-вече постоянство и труд. Човекът трябва да стане господар над своите природни неприятели.

Реколтата на гроздето тази година по всичко изглежда да бжде по-малка от обикновената. Освен това, производителя лозар се намира в едно много благоприятно положение относително пазаря. Вината от миналогодишните реколти сж почти изчерпани — запаси на вина липсват. Останали сж в складовете само долнокачествени вина. От друга страна вноса им от вжн е забранен<sup>1)</sup>. Нищо по естествено от това, че години на винарска криза се последват от години, благоприятни за лозарството. Годишите на винарски кризи или по право казано на ниски цени на виното сж години, забележителни по своето плодородие, когато има надпроизводство. В такъв случай голямото количество се корегира от ниската цена. В години сж слабо производство, като настоящата, високата цена на гроздето и виното трябва да компенсира малкото количество. Самите естествени икономически закони регулират пазаря. Но представете си един внос на чужди вина през време на слаба реколта. Тогава ще имаме слаба реколта с ниски цени и нова, още по-голяма криза. Ето защо, забраната на вноса отвжн е напълно оправдателна и сжюзът на лозарите, подкрепен от своите членове, ще устоява до край за запазване на това положение.

Според непроверени слухове, търговци сж правили предложения в един лозарски град от северна България да закупват грозде по 8 лв. кгр.

<sup>1)</sup> Един наш добър сжюзен член ни пише, че има; сведения какво някои чужди джржави сж искали да използват това положение в България, като сж правили постжпки за внос на техни вина.

Ние подканяме лозарските дружества и кооперации в цялата страна да държат в течение Сюзата на Лозарите телеграфически за цените на гроздето по местности, както и всяка настъпила промена. Сюзат от своя страна ще може да дава сведения за положението на цените на гроздето в разните крайща на България. Такава една организирана информация ще бъде от полза за всички лозарски центрове.

Н. Дечев.

## Една опасна за лозарството ни болест. Оидиум (кюлеме).

Миналото лято природната стихия — градушката — обра плодовете от цел годишен труд на много лозари, а с това тя нанесе силен икономически удар на последните, а с това и на страната. Това лято тя стори същото и в много по голям размер.

Тук там се чуват отзиви, какво болестта оидиум се е явила по гроздето и направила своите опустошения. Това е болест, която ако се остави да вземе широки размери, обещава да опустошава редица години лозята. Тя се причинява от гъбичката *Erisyphe Tuckeri*, която напада всички зелени части на лозата, обаче най-големи повреди причинява на гроздето. Нападнатите зърна се покриват с бял и мазен на пипане прах, който с постепеното развитие на гъбичката изменя цвета си на сив, а след това се явяват черни петна; зърната увяхват, спарушват се и падат.

Често пъти болеста се явява по-късно, когато зърната са достигнали пълното си развитие, но са още зелени. В този случай по тях се явяват закоравявания и пукнатини, а в влажни, кишевни години, каквато е настоящата, това попукване не става, но затова пък опашката на грозда затвърдява и почернява, зърната загиват и падат. Имало е случай от оидиум да бъдат нападнати и почти зрели грозда.

Против тази тъй опасна болест твърде радикално средство е серния прах, с който става пръскането на лозята три пъти през лятото: първото, когато ластарите достигнат 10 с. м. дължина, второто пръскане през или след цвте-

нието и трети път преди да започне гроздето да зрее. Пржкането става през ясно, тихо, сухо и топло време с специални за целта духалки и се изразходва на декар от  $1\frac{1}{2}$ —5 кгр. серен прах в зависимост от големината на лозите. Не трябва да се изпуска из пред вид и това, че ако се пржска през извънредно горещо време и се наслага един доста дебел пласт сяр вжрху гроздето, то става едно пригаряне на последното, вследствие бжрзото разлагане на сярата и образуването на големо количество серен двуокис ( $SO_2$ ). Не е препоржчително сжщо да се ржсят лозята заран много рано по роса, понеже сярата става на топки и пада на земята. Обаче, както и да пржскаме, каквото и да правим, в много случай ще се убедим в не ефикасността на това средство. Яви ли се болеста в стихийна форма, действието на сярата е недостатжчно. При липса на достатжчно слжнчеви лжчи тя не може да се разложи и нищо не пречи за правилното развитие на болестта. Един по-нов и по-ефикасен начин за борба с оидиума е този с калиева перманганат. Неговото преимущество се сжстои в това, че действието му е много по-бжрзо и разрушава гжбичката и в отсжтствието на слжнчеви лжчи — обстоятелство ог много голямо значение за лозя, които по една или друга причина сж изложени на север, засенчени сж и слжнцето слабо прониква в тях. Напржскани гроздове с перманганатов разтвор, само в разстояние на няколко часа се избистрят и едва се познават, че сж боледували. И ако това средство при това би било трайно, т. е. би действувало по джлго време, то ние с право бихме могли да го наречем идеално. Този му недостатжк, обаче, се избягва, като нападнатите лозя се пржскат през всеки 10—12 дни. Разтвора от калиевия перманганат се приготвя по следния начин: 120—150 гр. от споменатото сжединение се разтваря в 100 литри вода, тжй както се разтваря синия камжк при приготвление на бордолезовия разтвор; от друга страна в един сжд с няколко литри вода се поставя  $2-2\frac{1}{2}$  кгр. негасена вар и се приготвя вариево мляко, което впоследствие се прибавя кжм пжрвия разтвор, за да му предаде свойството да лепне. Пржскането става с помощта на обикновени лозови пржскачки, като се гледа да се обливат гроздовете с разтвор.

А не отдавна француският професор Ravaz, използвайки факта, че спорите на гъбичките, причиняващи оидиума презимуват по пжпките на едногодишните пржчки, е препоръчал, като средство за борба против опасната болест, ранната резидба. Режем ли рано — преди още пжрвите пролетни горещини, имаме възможност да унищожим една голяма част от спорите на неразвилата се още болест, като изгаряме отрезаните пржчки и чукачетата от лозата. А останалите спори по чепчетата ще унищожим като ги пржскаме с разтвор от калиев перманганат, но вече много по-силен — 300—400 гр, на 100 литри вода.

Понеже калиевият перманганат действа разрушително върху всяка органическа материя, то затова при опериране с разтвора, трябва да се внимава да не се мокрят ржцете и дрехите.

Комбинирани и навременно извършени всички тия начини за борба против „страшната болест“, която тук-там вече е всяла ужас и отчаяние в лозарите, дават отлични резултати, особено ако те се предприемат от всички собственици на лозя в известна местност, гдето се е появила тя.

---

Ил. Цонев.

## Санитарната контрола

Продължение

№ по ред	ПРОИЗХОЖДЕНИЕ	Цвет	Джж и вкус	Относително тегло 15°С	Алкохол			
					по обем	по тегло	Екстракт	Пепел
					г р а м а			
<b>I. Радомирски общински лекар</b>								
1	Павли Кацарски . . . . .	бел	винен	0·995	8·81	6·99	<b>1·2472</b>	0·1684
2	Ст. Христов . . . . .	червен	„	0·992	13·25	0·52	2·1756	0·2010
3	„ . . . . .	„	„	0·994	10·52	8·35	1·9876	0·2352
4	Коста Георгиев . . . . .	„	„	0·992	10·52	8·35	<b>1·5870</b>	<b>0·1284</b>
5	Владимир М. Бузев . . . . .	„	„	0·992	11·41	9·06	2·08·8	0·2234
6	Ст. Илиев . . . . .	„	„	0·992	13·25	10·52	2·3804	0·2418
<b>II. Ново-загорски градски лекар</b>								
7	Георги Стоянов . . . . .	бел	винен	0·994	12·32	9·78	1·9296	0·20·6
8	Иван Камбуров . . . . .	червен	„	0·991	14·20	11·27	2·1126	0·1976
9	„ . . . . .	бел	„	0·994	11·41	9·06	1·8932	0·2178
10	Георги Неделчев . . . . .	червен	„	0·994	11·41	9·06	2·0496	0·608
11	„ . . . . .	„	„	0·993	12·32	9·78	1·9822	0·2602
12	Коста Василев . . . . .	„	„	0·993	13·25	10·52	2·1410	0·1686
13	„ . . . . .	„	„	0·996	13·25	10·52	3·2012	0·1904
14	Ат. Бойчев & Г. Зографов . . . . .	„	„	0·996	10·52	8·35	2·0194	0·2796
<b>III. Ловчански околийски лекар</b>								
15	Бр. Г. Герганови . . . . .	червен	на оцет	0·992	9·66	7·66	1·3994	0·2906
16	Ив. Панов . . . . .	„	винен	0·996	8·81	6·99	1·8048	0·2002
17	Петко В. Ионков . . . . .	„	„	0·994	10·52	8·35	1·7854	0·1896
18	Г. Т. Радков I проба . . . . .	„	„	0·992	10·52	8·35	1·6316	0·1808
19	„ „ „ II „ . . . . .	„	„	0·996	8·81	6·99	2·1109	0·2104
<b>IV. Княжевски околийски лекар</b>								
20	Гаврил Д. Цанков . . . . .	червен	винен	0·994	9·83	7·80	1·9018	0·2120
21	Братя Вангелови I проба . . . . .	„	„	0·995	8·81	6·99	<b>1·5440</b>	0·2492
22	„ „ „ II „ . . . . .	бело	„	0·992	12·49	9·85	1·8060	0·1854
23	„ „ „ III „ . . . . .	червено	„	0·995	12·49	9·85	2·8016	0·2876
24	Ив. Ив. Гжрков . . . . .	„	„	0·993	10·0	8·49	1·8110	0·2094
25	Мица Стефанова . . . . .	кафяв	кисел-непр	0·996	9·08	7·60	2·3200	0·2300
26	Бр. В. Гжркови I проба . . . . .	червен	винен	0·994	10·70	8·49	2·0434	0·2802
27	„ „ „ II „ . . . . .	„	„	0·993	10·70	8·49	1·9430	0·2323

на вината.

от кн. 17.

Глицерин	Обща киселинност (винена киселина)	Летливи киселини (оцетна киселина)	Нелетливи киселини (винена киселина)	Анилинова боя	Салицилова киселина	Нитрати	Захарин	Захар	Полярзация	Манит	Заклучение
в 100 с. с. т.											
—	0·5590	0·1160	0·4140	нема	нема	нема	нема	—	—	—	ненормално
—	—	—	—	има	"	"	"	—	—	—	ненормално
0·5718	0·5700	0·1050	0·4390	нема	"	"	"	нема	+0°W	—	—
—	0·5320	0·1030	0·4030	"	"	"	"	—	—	—	ненормално
—	—	—	—	"	има	"	"	—	—	—	ненормално
0·6218	0·5810	0·0910	0·4670	"	нема	"	"	нема	+0°W	—	—
—	—	—	—	нема	нема	нема	нема	—	—	—	—
—	—	—	—	"	"	"	"	—	—	—	—
—	—	—	—	"	"	"	"	—	—	—	—
—	0·6750	0·1870	0·4413	има	"	"	"	нема	+0°W	—	ненормално
—	0·5850	0·0840	0·4800	има	"	"	"	нема	+0°W	—	ненормално
—	—	—	—	нема	"	"	"	—	—	—	—
—	—	—	—	"	"	"	"	—	—	—	—
—	—	—	—	"	"	"	"	—	—	—	—
—	—	—	—	"	"	"	"	—	—	—	—
—	0·4650	0·3060	0·1025	има	нема	нема	нема	—	—	—	ненормално
—	0·4650	0·1040	0·3350	нема	"	има	"	—	—	—	ненормално
—	0·4125	0·1120	0·3725	"	"	има	"	—	—	—	ненормално
—	0·4200	0·1616	0·2180	има	"	има	"	—	—	—	ненормално
0·6390	—	—	—	нема	"	нема	"	—	+0°W	—	—
—	—	—	—	"	"	"	"	—	—	—	—
0·5980	0·6190	0·0780	0·5220	нема	нема	нема	нема	—	+0°W	—	—
—	0·5810	0·0910	0·4670	"	"	има	"	—	+0°W	—	ненормално
—	—	—	—	"	"	нема	"	—	—	—	—
—	0·6000	0·1250	0·4440	"	"	"	"	—	—	—	—
0·5420	0·6150	0·1380	0·4450	"	"	"	"	—	+0°W	—	—
—	—	0·4352	—	има	има	има	"	—	+0°W	—	ненормално
—	—	—	—	нема	нема	нема	"	—	+0°W	—	—
—	—	—	—	"	"	"	"	—	+0°W	—	—

№ по ред	ПРОИЗХОЖДЕНИЕ	Ц в е т	Цвѣт и вкус	Относително тегло 15°С	Алкохол			
					по обем	по тегло	Екстракт	Пепел
<b>V. Станимашки околийски лекар</b>								
28	Стоян Батенков . . . . .	червен	винен	0'996	9'66	7'66	2'2714	0'22С6
29	Щерю Ив. Райчев . . . . .	"	"	0'990	10'52	8'35	1'7884	0'2056
30	Братя х. Ламброви . . . . .	"	"	0'994	10'52	8'35	1'7912	0'2066
31	Бр. В. В. Запранди . . . . .	"	"	0'992	10'2	8'35	1'9662	0'1862
32	Г. Малколов . . . . .	"	"	0'995	9'66	7'66	2'5272	0'3636
33	Г. Далямис . . . . .	"	"	0'993	13'25	10'52	2'4868	0'2064
34	Ат. Д. Милев . . . . .	"	"	0'996	10'52	8'35	2'3360	0'3698
35	Д. Маранчоглу . . . . .	"	"	0'993	11'41	9'06	2'262	0'2322
36	В. Чафка . . . . .	"	"	0'994	10'52	8'35	2'0068	0'2782
37	Перикли П. Емануили . . . . .	"	неприят.	0'996	11'41	9'06	2'4202	0'1798
38	Ст. С. Андоноглу . . . . .	"	"	0'994	9'06	7'19	1'8160	0'2046
39	Арести Ив. Милица . . . . .	"	"	0'991	8'81	7'08	1'6692	0'2364
40	Бр. х. Кузмови . . . . .	"	"	0'994	10'70	8'49	1'8000	0'2334
41	Емануил х. Иоану . . . . .	"	"	0'99	10'52	8'35	2'2050	0'2802
42	В. Г. Данаилов . . . . .	"	"	0'996	10'52	8'35	2'608	0'2044
<b>VI. Пловдивски градски лекар</b>								
43	Пеню Бояджиев . . . . .	червен	на оцет	0'993	12'49	9'92	1'9622	0'1886
44	Бр. Сомооглу . . . . .	"	винен	0'994	12'49	9'92	2'4306	0'3002
45	Никола Кишкилов I пр. . . . .	"	"	0'993	10'70	8'49	1'6672	0'1974
46	" II пр. . . . .	чер мжт.	"	0'995	10'70	8'49	1'9836	0'2090
47	Антон Цървенков . . . . .	червен	"	0'99	9'83	7'80	2'1530	0'2093
48	Коста Г. Стойчев . . . . .	"	"	0'996	9'83	7'80	2'436	0'3090
<b>VII. Орханийски околийски лекар</b>								
49	Тодор Н. Тотев I . . . . .	червен	на оцет	0'996	6'32	5'04	1'8322	0'2622
50	" II . . . . .	бел	"	0'993	5'03	3'99	1'5614	0'4640
51	Васил К. Бекяров . . . . .	червен	"	0'999	7'66	6'08	1'806	0'2404
52	Коцо Иванов . . . . .	"	винен	0'996	7'66	6'08	1'3642	0'2703
53	Петко Димитров . . . . .	мжтно	"	0'992	7'66	6'08	1'3152	0'2172
54	Петко Вжлков . . . . .	"	"	0'994	5'17	4'11	1'1902	0'2476
55	Петко Николов . . . . .	червен	"	0'995	9'65	7'66	2'1446	0'1488
56	Кржстю М. Диловски . . . . .	"	на оцет	0'994	11'41	9'06	2'3034	0'2988
57	Георгиев . . . . .	"	винен	0'995	12'32	9'78	2'5238	0'1758
58	Бр. Николови . . . . .	бел	"	0'993	9'66	7'66	1'7440	0'1670



Глицерин	Обща киселинност (винена киселина)	Летливи киселини (оцетна киселина)	Нелетливи киселини (винена киселина)	Днилинова боя	Салицилова киселина	Нитрати	Захарин	Захар	Поляризация	Манит	Заклучение
в 100 с. с. т.											
0.6375	0.2040	0.3825	—	нема	Има	нема	нема	—	—	—	ненорм.
0.6040	0.1120	0.4640	0.6480	"	нема	"	"	+0°W	—	—	—
0.5590	0.1160	0.4140	0.5380	"	"	"	"	+0°W	—	—	—
0.6 80	0.1950	0.3940	0.5250	"	"	"	"	+0°W	—	—	—
0.6220	0.1980	0.3750	—	"	"	"	"	—	—	—	—
0.6080	0.1040	0.4780	—	"	"	"	"	—	—	—	—
0.6820	0.1950	0.4380	—	"	"	"	"	—	—	—	—
0.6640	0.1870	0.4300	—	"	"	"	"	—	—	—	—
0.6380	0.1310	0.4740	—	"	"	"	"	—	—	—	—
0.7050	0.0768	0.6090	—	Има	"	"	"	—	Има	—	ненорм.
0.63 0	0.0890	0.5270	0.5808	нема	"	"	"	+0°W	—	—	ненорм.
0.6150	0.0840	0.5100	—	"	"	"	"	—	—	—	ненорм.
0.6680	0.1440	0.4880	0.6190	"	"	"	"	+0°W	—	—	ненорм.
—	—	—	—	Има	Има	"	"	—	—	Има	—
—	—	—	—	Има	нема	"	"	—	—	—	—
—	—	0.7044	—	нема	нема	нема	Има	—	—	—	ненорм.
—	—	—	—	Има	"	"	нема	—	—	—	"
—	—	—	—	"	"	"	"	—	—	—	"
—	—	—	—	"	"	"	"	—	—	—	"
0.6150	0.0840	0.5100	0.5890	нема	"	"	"	+0°W	—	—	—
—	—	0.4224	—	нема	нема	нема	нема	—	—	—	ненорм.
—	—	0.8160	—	Има	"	"	"	—	—	—	"
—	—	—	—	нема	Има	"	"	—	—	—	"
—	—	—	—	Има	нема	"	"	—	—	—	"
—	—	—	—	"	"	"	"	—	—	—	"
—	—	—	—	"	"	"	"	—	—	—	ненорм.
0.6540	0.4775	0.1090	0.3413	нема	"	"	"	—	—	—	—
—	0.8775	0.4344	0.3345	"	"	"	"	следи	-1°W	—	ненорм.
0.6260	0.4875	0.1384	0.3145	"	"	"	"	—	+0°W	—	—
0.5780	0.4725	0.1753	0.2532	"	"	"	"	следи	-1°W	—	—
—	—	—	—	"	"	"	"	"	-0.6°W	—	—

№ по ред	ПРОИЗХОЖДЕНИЕ	Цвет	Джх и вкус	Относително тегло 15°C	Алкохол			
					по обем	по тегло	Екстракт	Пепел
					г р а м а			
<b>VIII. Кнежански околийски лекар</b>								
59	Апостол Янков . . . . .	червен	винен	0'995	10'70	8 49	2.2650	0 3612
60	Иван Пацов . . . . .	кафяв	ненорм.	0'992	9'83	7'80	<b>1'1318</b>	0'2772
61	Цено Велчев . . . . .	бел	винен	0'994	10'70	8 49	2'0210	0'1982
<b>IX. Софийски окръжен лекар</b>								
62	Ефтимъ Господиновъ . . . . .	червен	блудкав	0 993	7'18	5'70	<b>0'99'0</b>	<b>0 1998</b>
63	Петр Стойков . . . . .	"	"	0'995	11'41	9'06	<b>1'5236</b>	0'1882
64	Янко Митрев . . . . .	"	"	0'994	11 41	9'06	<b>1'5440</b>	0'2650
65	Тома Татарков I проба	"	винен	0'998	7 99	6'34	2'4570	0'2614
66	" " II "	бел	"	0'995	11'41	9'06	2'0410	0'1920
67	" " III "	"	"	0'998	9'66	7'66	2'1252	0'1952
68	Х. У. . . . .	червен	"	0'995	9'83	7 80	1'9510	0'2040
69	Димитр Стоянов . . . . .	"	"	0'994	10'80	8'63	<b>1'1104</b>	0'2064
70	Златко Славков . . . . .	"	"	0'997	11'41	9'06	<b>1'5690</b>	0'2222
71	Ката Лазова . . . . .	"	"	0'994	10 88	8 62	1'8274	0'1914
72	Димитр Т. Гавкаров . . . . .	жълто	"	0'995	9'66	7'66	<b>1'6030</b>	0 2100
73	Иван Младенов . . . . .	кафяв	"	0'992	11'41	9'06	<b>1'4726</b>	0'2104
74	милан Георгиев . . . . .	червен	"	0'994	10'52	8'35	1'8246	<b>0'1270</b>
75	Васил Ст. Коларов . . . . .	"	"	0'994	9'66	7'66	1'9230	0'1928
76	Григор Василев . . . . .	"	"	0'995	10 52	8'35	1'8763	0'2140
77	Илия Коцев . . . . .	"	"	0'992	12'32	9'78	<b>1'0996</b>	0'1674
78	Янко Георгиев . . . . .	"	сладък	0'999	<b>3'42</b>	<b>2 27</b>	11'4360	0 0790
79	Мито Недков . . . . .	"	"	0'999	<b>1'34</b>	<b>1'06</b>	10'4942	0'0670
80	Таско Матев . . . . .	"	винен	0'995	9'66	7'66	<b>1'5264</b>	0'2444
<b>X. Никополски околийски лекар</b>								
81	Иван Квлчев . . . . .	червен	винен	0'996	7'99	6'34	2'1408	0'2120
82	Т. Георгиев . . . . .	"	"	0 996	7'99	6'34	1'7972	0'2330
83	Илия Йиколов . . . . .	кафяв	"	0'993	8'81	6'99	<b>1'2278</b>	0'2226
84	Димитр Петков . . . . .	червен	"	0'994	8'18	6'47	<b>1 1148</b>	0'2790
85	Иван Л. Цанев . . . . .	кафяв	"	0'995	8 81	6'99	2'0874	0'2060
<b>XI. Копрявщениски околийски лекар</b>								
86	Рашко А. Цеков . . . . .	бел	винен	0'995	7'99	6'34	<b>1'3482</b>	0'3168
87	" " " . . . . .	червен	"	0'998	6'40	5'08	<b>1'2520</b>	0' 856
88	Лука Ив. Запренов . . . . .	"	"	0 994	10'52	8'35	<b>1 5680</b>	0'1832

Глицерин	Обща киселинот (винена киселина)	Летливи киселини (оцетна киселина)	Нелетливи киселини (винена киселина)	Анилинова боя	Салицилова киселина	Нитрати	Захарин	Захар	Полярзация	Манит	Заклучение
в 100 с. с. т.											
0.5974	0.4800	0.0840	0.3750	нема	нема	нема	нема	—	+0°W	—	—
—	—	—	—	има	—	—	—	—	—	—	ненормално
—	0.5550	0.1420	0.3770	нема	—	—	—	—	+0°W	—	—
—	0.5620	0.0690	0.476	нема	нема	нема	нема	—	—	—	ненормално
—	0.5600	0.1643	0.4547	—	—	—	—	—	—	—	—
—	0.4875	0.1580	0.2040	—	—	—	—	—	—	—	—
0.5980	0.5400	0.1530	0.3430	—	—	—	—	следи	+1°W	—	—
—	—	—	—	—	има	—	—	—	—	—	ненормално
—	—	—	—	има	нема	—	—	—	—	—	—
—	0.5020	0.0660	0.4200	нема	—	—	—	—	—	—	—
—	0.8025	0.1371	0.6412	—	—	—	—	—	—	—	—
—	0.5250	0.1580	0.3215	—	—	—	—	—	—	—	—
—	0.9825	0.1850	0.7513	—	—	—	—	—	—	—	ненормално
—	0.6000	0.0810	0.4990	—	има	—	—	—	—	—	—
—	0.5620	0.0580	0.4900	—	нема	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	има	—	—	—	—	—	—	—
0.5840	0.6300	0.0960	0.5100	нема	—	—	—	—	+0°W	—	—
—	0.4950	0.0580	0.4230	—	—	—	—	—	—	—	ненормално
—	0.3275	0.084	0.2225	—	—	—	—	има	-4°W	—	—
—	0.2526	0.0730	0.1760	—	—	—	—	—	-6°W	—	—
—	0.5890	0.1230	0.4350	—	—	—	—	—	—	—	—
—	0.5645	0.1050	0.4333	има	нема	има	нема	—	—	—	ненормално
0.6340	0.9846	0.1930	0.7534	нема	—	нема	—	—	+0°W	—	—
—	0.6525	0.1250	0.4363	—	—	—	—	—	—	—	ненормално
—	0.5400	0.1160	0.3950	—	—	—	—	—	—	—	—
—	0.6225	0.1384	0.4995	има	—	има	—	—	—	—	—
—	0.6459	0.1580	0.4415	нема	нема	нема	нема	—	-0°W	—	ненормално
—	0.4050	0.1031	0.2763	—	—	—	—	—	+0°W	—	—
—	0.6225	0.0850	0.4830	—	има	—	—	—	—	—	—

№ по ред	ПРОИЗХОЖДЕНИЕ	Ц в е т	Джж и вкус	Относително тегло 15°С	Алкохола		Екстракт	П е л е л
					по обем	по тегло		
г р а м а								
89	Харалампи Мерджанов	червен	винен	0·995	7·18	5·70	1·7398	0·2138
90	„	бел	„	0·994	9·66	7·66	<b>1 4680</b>	0·1600
91	Брайко Д. Ломев . . .	червен	„	0·992	10·52	8·35	<b>1 5978</b>	0·1866
92	Ив. Д. Гугов . . . . .	бел	„	0·992	10·52	8·35	1·5410	0·2040
93	Петко Фингов . . . . .	бел	„	0·995	7·18	5·70	1·6180	0·2420
94	Михал Ташков . . . . .	червен	„	0·992	9·66	7·66	<b>1 5416</b>	<b>·1284</b>
95	Никола Ив. Гостов . . .	бел	„	0·993	10·52	8·35	1·6200	0·1424
96	Иван Костадинов . . . .	„	„	0·994	9·66	7·66	<b>1 3196</b>	0·2436
97	Георги Ценов . . . . .	„	„	0·997	<b>6 40</b>	<b>5 08</b>	<b>12 1176</b>	<b>0·1552</b>
98	Драгню Стоянов . . . . .	„	„	0·998	<b>4 14</b>	<b>3 29</b>	<b>12 6380</b>	<b>0·1032</b>
99	Найден Райчинов . . . .	червен	„	0·997	<b>6·63</b>	<b>5·26</b>	<b>1 7282</b>	0·2206
100	Петко С. Янтахтов . . . .	„	„	0·996	10·52	8·35	2·8616	0·1870
<b>ХII. Айтоски градски лекар</b>								
101	Христо Антанасов . . . .	червен	винен	0·998	5·78	4·59	<b>6·9508</b>	<b>0·2708</b>
102	Г. В. Георгиев . . . . .	„	„	0·997	9·66	7·66	2·0726	0·2876
103	Руси Неделчев . . . . .	„	„	0·994	10·52	8·35	1·8712	0·1620
104	Райчо Михалев . . . . .	„	„	0·995	9·66	7·66	1·7792	0·2110
105	Злати Джанкардашийски	бел	„	0·994	8·18	6·47	1·5602	0·4246
106	Атанас Караджов . . . . .	„	„	0·995	9·66	7·66	1·6090	0·2550
107	Коста В. Георгиев . . . .	червен	„	0·997	<b>7·32</b>	5·83	<b>6 3678</b>	0·2764
<b>ХIII. Сливенски градски лекар</b>								
108	Н. Бананов . . . . .	бел	винен	0·994	8·18	6·47	1·9112	0·1730
109	„	„	„	0·994	8·55	6·79	1·9004	0·1674
<b>Софийски окр. сжд</b>								
110	Контролна анализа . . . .	червен	винен	0·990	9·06	7·19	<b>1 4084</b>	0·1510

Глицерин	Обща киселинност (винена киселина)	Летливи киселини (оцетна киселина)	Нелетливи киселини (винена киселина)	Анилинова боя	Салицилова киселина	Нитрати	Захарин	Захар	Поляривация	Манит	Заклучение
—	0.4350	0.1160	0.2700	нема	нема	има	нема	нема	—	—	ненорм.
—	0.4650	0.1072	0.3525	„	„	нема	„	—	+0°W	—	„
—	0.6150	0.1270	0.4563	„	има	„	„	—	—	—	„
5680	0.6750	0.1160	0.5300	„	нема	„	„	—	+0°W	—	„
6013	0.4650	0.1030	0.3360	„	„	„	„	—	+0°W	—	„
—	0.5700	0.1220	0.4180	„	„	„	„	—	—	—	ненорм.
6290	0.6090	0.0940	0.4910	„	„	„	„	—	+0°W	—	„
—	0.5550	0.0670	0.4710	„	„	„	„	—	—	—	ненорм.
—	—	—	—	„	има	„	„	има	-3°W	—	„
—	—	—	—	„	нема	„	„	има	-5°W	—	„
—	0.4870	0.1010	0.3610	„	„	„	„	—	—	—	„
6170	0.5890	0.1230	0.4350	„	„	„	„	—	—	—	„
—	0.8475	0.1270	0.6900	нема	има	нема	нема	има	-3°W	—	ненорм.
—	0.5250	0.1160	0.3800	„	нема	„	„	следи	-1°W	—	—
5970	0.5500	0.1310	0.3863	„	„	„	„	—	+0°W	—	—
6181	0.4725	0.1030	0.3438	„	„	„	„	—	+0°W	—	—
6085	0.8595	0.1050	0.7283	„	„	„	„	—	+0°W	—	—
—	0.4950	0.0250	0.3388	„	„	„	„	—	+0°W	—	—
—	0.4730	0.1270	0.3155	нема	има	„	„	има	-3°W	—	ненорм.
6006	0.5625	0.0816	0.4605	нема	нема	нема	нема	—	+0°W	—	—
6170	0.5170	0.0940	0.3990	„	„	„	„	—	+0°W	—	—
—	0.6000	0.1220	0.1920	0.3700	нема	нема	нема	—	+0°W	—	ненорм.

Таблица № 2.

№ по ред	ПРОИЗХОЖДЕНИЕ	Число на про- бите	От тях	Ц в е т	Джх и вкус	Анилиндова боя	Салицилова ки- селина	Нитрати	Анилиндова боя и нитрати	Захарин	Заклучение	Забележка									
1	Княжевски Околийски Лекар под № № 1—7 . . . . .	7	1 2 4	черв. ” ”	винен ” ”	има нема нема	има нема нема	нема ” нема	нема има нема	има ” нема	ненорм. ” ”	Понеже количест- вото на изпрат-ните проби беше недоста- тъчно, за да се на- прави по пълнен ана- лиз, то заговя на по- следните се изправи (само санитарна кон- трола, като се тжр- сила в тех нитрати и вредни за здравето вещества.									
2	Кнежански Околийски Лекар под № № 8—11 . . . . .												4	4	”	”	”	”	”	”	”
3	Карловски Околийски Лекар под № № 12—17 . . . . .												6	2 4	” ” ”	” ” ”	имат нема	” ” ”	” ” ”	” ” ”	ненорм. ” ”
4	Татар-Пазардж. Окол. Лекар. под № № 18—35 . . . . .	18	7 11	” ” ”	” ” ”	имат нема	” ” ”	” ” ”	” ” ”	” ” ”	” ” ”										
5	Никополски Околийски Лекар под № № 36—42 . . . . .	7	7	”	”	”	”	”	”	”	”										
6	Софийски Окръжен Лекар под № 43 . . . . .	1	1	”	”	нема	има	има	нема	нема	ненорм.										



Таблица № 4.

№ по ред	ПРОИЗХОЖДЕНИЕ	Проби			Не нормалните проби сдържат				
		Всичко	Нормални	Ненормални	Анилинова боя	Салицилова киселина	Нитрати	Анилин. боя и нитрати	Захарин
1	Княжевски Окол. лекар . . .	7	4	3	1	—	—	2	—
2	Кнежански Окол. лекар . . .	4	4	—	—	—	—	—	—
3	Карловки Окол. лекар . . .	6	4	2	2	—	—	—	—
4	Татарпазардж. Окол. лекар .	18	11	7	7	—	—	—	—
5	Никополски Окол. лекар . . .	7	7	—	—	—	—	—	—
6	Соф. Окржж. лекар . . . . .	1	—	—	—	—	1	—	—
	Всичко . . . . .	43	30	13	10	—	1	2	—

Таблиците № 1 № 3 показват, че от изследваните 110 проби вина само

44 т. е. 40% сж нормални и

66 т. е. 60% сж ненормални, понеже сдържат:

	число на пробите	%
1. Екстракт по малжк от $\left\{ \begin{array}{l} 1.8 \text{ за чер. вина} \\ 1.6 \text{ за бел. вина} \end{array} \right\}$	26 т. е.	23.60 %
2. Пепел по малко от $\left\{ \begin{array}{l} 0.18 \text{ за чер. вина} \\ 0.16 \text{ за бел. вина} \end{array} \right\}$	1 т. е.	0.91 "
3. Екстракт и пепел по-малко или по-вече от нормалното . . . . .	7 " "	6.36 "
4. Алкохол по малко от нормалното . .	10 " "	9.09 "
5. Много летливи киселини (вкиснати)	6 " "	5.45 "
6. Анилинови бои . . . . .	17 " "	15.45 "
7. Нечиста вода (нитрати) . . . . .	4 " "	3.63 "
8. Анилинова боя и нитрати . . . . .	3 " "	2.72 "
9. Салицилова киселина . . . . .	12 " "	10.91 "
10. Анилинова боя, салицилова киселина и нитрати . . . . .	1 " "	0.91 "
11. Захарин . . . . .	1 " "	0.91 "
12. Манит . . . . .	2 " "	1.82 "
13. Прибавена захар . . . . .	6 " "	5.45 "



Таблица № 2 и 4 показват, че от изследваните само в санитарно отношение 43 проби вина

30 т. е. 69·76 % сж нормални и

13 т. е. 30·33 „ сж ненормални, понеже сж-

държат :

1. Анилинови бои . . . . .	10 т. е.	23·25 %
2. Нитрати (нечиста вода) . . . . .	1 „ „	2·32 „
3. Анилинова боя и нитрати . . . . .	2 „ „	4·65 „
4. Захарин . . . . .	—	—
5. Салицилова киселина . . . . .	—	—

От гореизложеното се вижда, че виното е извънредно нежен и неустойчив продукт и че при най-малкото невнимание от страна на тези, които го пазят или приготвяват, той се напада от разни микроорганизми, които причиняват неговото заболяване, а по некога и разваляне.

Независимо от това, безсжвестните производители или търговци, в безогледните си стремежи за лесно и бързо забогатяване, му прибавят различни примеси, които го правят вредно за здравето на консуматорите.

Фалшификацията на вината не засега само общественото здраве, тя застрашава нормалното развитие на лозарството и винарството, като се отразява много зле върху икономическото сжстояние на добросжвестните производители и материалните интереси на консуматорите.

Така че народното здраве, интересите на народното ступанство и тези на производителите, изискват бързото обуздаване на тжй силно развилата се фалшификация на вината. Това обществено зло се ограничава на всякжде сжс специално законодателство, каквото се приготвява и у нас, но това средство, макар и най-ефикасно, може да даде задоволителни резултати само сжвместно с още други мерки, които трябва да се предприемат, за да се поне ограничи фалшификацията на вината, защото за нейното изкореняване се иска много труд и време.

Като най-ефикасни и рационални средства за успешна борба с фалшификацията на вината се явяват :

1. *Отбрана от страна на самите консуматори*, понеже технио невежество и доверчивост подтикват фалшификаторите на вината с разни средства и подправки да задоволява техния вкус.

2. *Просвета върху производителя*, защото често пжти развалата на продукта се джлжи на невежеството на производителя или тжрговеца, който е принуден след това, за да не изгуби, да замаскира или спре по-нататжшната развала на продукта с разни консервирующии средства, болшинството от които сж вредни за здравето.

3. *Да се открият колкото се може по-скоро в всички по-големи градове в страната химически лаборатории*, които по строго научни методи безпристрастно да се произнасят върху всевжжможните видове фалшификации на вината. За еднообразие тези лаборатории трябва да работят по общо приети за страната методи и да се ржководят при своите заключения от „норми“ сжставени за нашите „типове“ вина в разните райони на страната. Изработването на тези „норми“ и общи аналитични методи трябва да бжде пжрвата и най-главна работа на химическите лаборатории.

4. *Да се организира от страна на джржавата строг, ефикасен и повсеместен контрол върху вината*, внисани от странство и произведени в страната, а именно:

а) *Като се издадат в най-скоро време закони и правилници за вината*, основани върху принципите на хигиената, политическата икономия и нормите за нашите типове вина. В тези закони да се определят всички допустими и забранени манипулации с вината и да се укаже допустимият максимум на безвредните за здравето примеси, като се изброят вредните.

б) *Да се сжздаде необходимия добре подготвен персонал*, който да следи изпжлнението на разните правилници и закони за вината.

в) *Да се завежда колкото се може по-бжрзо преследване срещу нарушителите на разните закони и правилници за вината*, като се иска най-строгото им наказание.

г) *Да се преследват вредните за здравето вещества* — цел чисто санитарна, и да се запазва фиска и интересите на добросжвестните производители и консуматори — цел икономическа.

В борбата с фалшификацията на вината, освен джржава окржг и община, трябва да се ангажират всички обществени и частни в страната сили, за да се получат задоволителни резултати.

Н Неделчев

## Приготовление на белите вина

Белите вина се приготвяват безразлично от бели или черни грозда, стига сокът да не бъде обагрен. Черните директни сортове, Аликант-Буше, Гран-Ноар и пр. не могат да служат за приготвление на бели вина, но всички местни сортове черни грозда са добри за бели вина. Те се добиват от мъстта, която се изтича веднага след смачкването на гроздето. Тогава мъстта е безцветна или съвсем слабо обагрена. Ако мъстта престои с прашините известно време, тя се обагря и тогава се получава друг тип вино — розово вино. Извличането на мъстта за бело вино може да стане, като известна пропорция — напр. 20 на сто от мъстта се извлече и се налее да ври отделно в бжчви или пжк като мъстта се извлече напълно с пресата. Вторият случай се практикува, когато искаме да получим само бело вино от гроздето. Пресуваните прашини се поливат с вода и се оставят да преврат отделно, след което се изварят на ракия.

Мъстта, получена по единия или другия начин, се налива в бжчви, като по-нататък се преработва на бело вино. Най-простата метода за правене на бело вино се състои в наливането на мъстта в бжчви, които се оставят недопжлнени и там тя се оставя да заври от само себе си, да преври и да се обистри.

След превирането, бжчвите се допжлват пак с бело вино, поставят им се торбички с пжк и се оставят да се избистри виното. Приготвените по тази метода вина се бистрят трудно. Потребни са няколко месеца, за да се получи пжлната им бистрота, а по некога си остават недостатъчно бистри.

За да се ускори избистрянето им и да се получат по-доброкачествени вина, за препоръчване е следната метода. Мъстта, след изтакането, се налива в некой съд, било каца, било бжчва и пр. Прибавя ѝ се 40 грама метабисулфид, разтопен в малко гореща вода, за всеки 100 литра мъст, разбжква се и оставя на покой.

След едно или най-много две денонощия всичкият мъток, който се е намирал в мъстта, както и голяма част от

белтъчните вещества, се утайват на дното. Тогава внимателно, с помощта на един маркуч (сифон), бистрата мжст се отлива и се поставя в бжчва, където ще ферментира. Понеже в мжтока сж се утаили и всички живи организми, които сж се намирали в мжста, тази последната, ако изкуствено не ѝ се добавят ферменти, рискува да остане сладка — да не преври. Ето защо, в бжчвата се прибавя за всеки 100 литра утаена мжст, 2 литри мая — т. е. мжст, която е в разгара на ферментацията. Тази мая се взима просто от некоя бжчва бело вино, което ферментира. Ако нямаме бжчви да ферментират, трябва предварително да си приготвим та кава мая, като сжберем неколко дена по-рано хубави, здрави бели гроздове и след като ги смачкаме, ги оставим на топло да ферментират. Мжстта от тези гроздове ще ни послужи за квас, който ще прибавим на утаената мжст в такова количество, каквото поменахме по горе. Ако температурата на мжста е по-ниска от 18 градуса, трябва чрез загряване на една част от мжстта да се повиши, за да може да тргне ферментацията. Препоржчително е да се прибави за усиляване на ферментацията и малко минерална храна — амониев фосфат, в размер 20 грама на 100 литри мжст.

Получените по този начин бели вина се обистрят побжрзо, придобиват по-добжр вкус и букет, а главно сж потрайни — не подлежат на заболяване.

Когато се приготвяват бели вина от черни грозда, често пжти мжстта се обагря розово. За премахване на розовия цвет мжстта се подлага предварително на проветряване. В мжстта се намира винаги една диастаза, наречена оксидаза. В присжтствието на въздуха тя има свойството да окислява боята на виното, да я обржща в неразтворимо сжединение, което впоследствие пада в калта и по такжв начин виното избелява. На основание свойствата на оксидазата, мжстта, предназначена за бели вина, се обезцветява чрез проветряване — раздухване. Вкарването на въздуха в мжстта става обикновено с помпа и продължава около 15 минути. Повече не трябва да продължава, понеже виното придобива силен дух иа прегорело и става като изхабено.

След проветряването (раздухването), мжстта се налива в бжчви и се оставя да ферментира. Приготвените по тази метода вина имат един особен джх на карамел.

Белите вина сж обикновенно по-силни на спирт от червените. Освен това, понеже ферментират отделно от чепките, семките и пр., те не сж тржпчиви, с една дума имат по-деликатен вкус от червените.

В другите страни приготвяват специални бели вина, някои от които сжджржат гроздова захар. Такива специални вина сж тези от Sauterne, рейнските, шампанските и др. Те джлжат реномето си, не само на начина, по който сж приготвени, но още и на сортовете грозда, от които сж приготвени, и на климата.

Техното приготвление е много сложно и изисква ред удобства, които мжчно могат да се реализират. Поради това ние нема да се занимаване с тех, а ще ги изоставим.

Достатчно е нашият винар да успее да добие доброкачествени и трайни бели вина, та макар и да сж обикновени.

Н. Неделчев.

## Сжхранението на гроздето.

Гроздето е най-приятният и полезен плод. За нещастие, неговото сжхранение след гроздобера е трудно и деликатно. Още от най-стари времена хората сж изобретявали рецепти за сжхранението му, като напр. сж поставяли гроздето в пепел, морски пясжк, плява и пр. Всекиму сж познати примитивните начини за сжхранението на гроздето у нас — навжрзването му на „свисло“ и окачването му на проветриво място. Друг начин, който се практикува у нас е навжрзването на гроздовете с канап по отделно без да се допират и окачването им сжщо на проветриво място. По този начин гроздето се сжхранява лошо, като чепката увехва и изсжхва, жрната повяхват и то трябва да се консомира в 1—2 месеци след сжбирането му.

В последно време сжхранението на гроздето става по такжв начин, щото да се запази свежеста на жрното и чепката.

Този начин на сжхранение се практикува в голем размер в с. Томри (Франция), кждето отглеждат Шасла специално за тази цел и кждето сполучват да запазят свежо гроздето до м. май идната година. Ние ще изброим по-долу

условията, при които съхранението на гроздето може да стане успешно. Това сж по-скоро теоритически упжтвания, които трябва да се имат пред вид, а опита ще научи и усжвжршенствува лозаря в тази работа, която може да бжде много доходна.

*Кои сортове грозда подхождат за сжхранение.*

Не всички грозда могат да бждат използвани за тази цел. Гроздата с дебели ципи и хрускаво месо, с дебели чепки сж най-подходящи за тази цел. Измежду различните сортове чуждестрани грозда, Шасла доре е най-употребявания за сжхранение сорт на запад. След него следват Франкентал, Гроколман, Сенсо, Александрийски мискет и др. Измежду бжлгарските сортове най-вече подхождат за тази цел Афуз али, Димят, Карлжк, Фоча, Бяла резекия и др. Необходими сж обаче опити за да се установи кои сортове ще бждат най-пригодни за джлго — няколко месечно сжхранение, при подходящи условия.

*Сжбиране на гроздето.*

Не всички гроздове сж подходящи за сжхранение. За да могат да издържат по джлго време, гроздовете трябва да бждат с здрави жрна, незакачени от болести и други повреди, рехави. Сбитите гроздове не трябва да се сжбират за тази цел, понеже мжчно се сжхраняват. В Томриждето отглеждат Шасла доре на хасми специално за зимно сжхранение, през летото извжршват редица операции, които имат за цел да очистат грозда от дребните жрна, да го направят рехав, да го изложат на слжнце, за да се опече добре и пр., с една дума да го подготвят за сжхранение. Отрезват се само добре узрелите грозда. Да се обржща най-голямо внимание при сжбирането, щото гроздовете да не бждат мокри. Гроздовете трябва да се сжбират заедно с прилежащата част от пржчката. С лозарски ножици се отрезва пржчката под второто колено от грозда надолу и над пржвото колено над грозда. При сжбирането ще се внимава да не се повреди некое жрно, което може да стане причина за загинване. Листата се отрезват веднага от основата и гроздовете се слагат вжрху плитки санджчета на един ред сжбиращи около 6 кгр. грозде. Джното на санджчето се постила с суха папрат или по-добре вата. Внимава се при пренасянето да не се изтрие даже восжчния прах, който покрива

зърната. Сжбирането на гроздето трябва да стане в сухо време, след вдигането на росата. Да се прекратява беритбата в горещите часове на дена.

Пренасянето на санджетата с грозде става с кабриолети или фаитони, вжобще посредством кола с яйове.

До вечерга или най-късно следующото утро гроздовете трябва да се пренесат в сжхранилището.

*Сжхранилищата за грозде.*

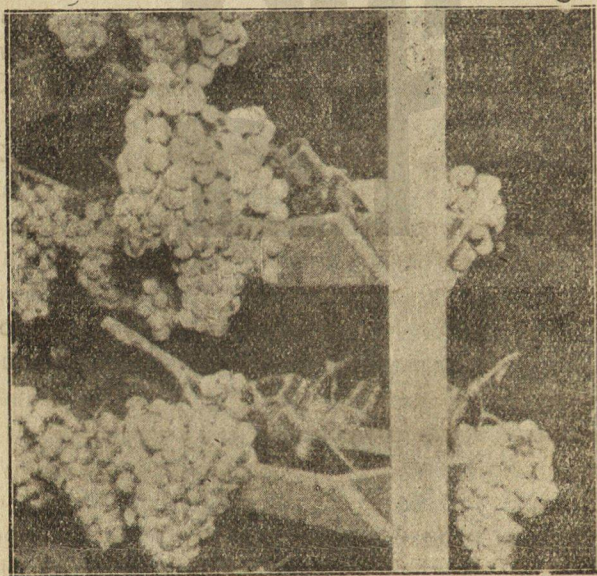
Ето главните условия, на които трябва да отговаря помещението за сжхранение на гроздето: липса на влага, ниска температура и херметическо затваряне. Безразлично всяка стая от къщата не може да послужи за сжхранилище. Най добрите сжхранилища сж извжн къщата, построени специално за целта. При липса на специално сжхранилище, една стая може да се отдели за такова. Тази стая трябва да се избере в сутерена или най-много в първия етаж. Температурата на сутерена е най-постояна. Избата не подхожда за целта понеже има влага. Сжхранилищата в горните етажи могат да се инсталират, но трябва стените им да се изолират с втора стена, за да се поддържа еднаква температура. Стените трябва да бждат мазани с вар, а не гипс.

Идеилната температура за сжхранилището е 2—4° С над нулата. Ако температурата е по-висока от 8°, в зърното стават промени, които бжркат на сжхранението му. Така напр киселината му намалява значително и то става блудкаво. Ако температурата слезе по-долу от 2 градуса, има опасност от замржване на гроздето. Измржналото грозде мъчно се сжхранява. След размржването трябва да се консумира, иначе се разваля бжрже. Освен това водата, в която сж втопени пржчките, както по-нататжк ще видим, замржва. Ето защо някои сжхранилища има печки за затопляне на вжздуха. Поджт трябва да бжде джсчен, и да се поддържа сух и чист. Ако се забележи излишна влага, тя трябва да се премахне, като се постави негасена вар на буци в едно корито, или джсчен санджк. Светлината трябва да та намали, като се поставят тжмни завеси на прозорците.

За сжхранението на гроздовете се употребяват стжкленици, които се пжлнят с вода и в които се втапят основите на пржчките. Вместимостта на стжклениците е една трета от литжра, с достатжчно широко гжрло за да може

свободно да минава пржката. Някои поставят в едно стжкло 2—3 пржчки с гроздове.

На джното на стжкленицата се поставя парче джрвен кююр за да поглжща миризмата на водата. При поставянето на грозда, отдолу отрезжт на пржката се опреснява, защото случва се краищата на джрвените сждове на пржката да се напжлнят с вжздух, водата не може да се изкачва по пржката и грозда увяхва. При такива случаи сжщо се налага опресняване на отреза. Преди да се поставят пржките в стжклениците, тези послдните трябва да се наредят на специални скели от джрво. Размерите на тези скели сж различни. Между тех се оставя 1\*50 м. проход за минаване. По вертикалната скеля има хоризонтални летви, на разстояние 35 сантиметра ред от ред. Тия летви сж наклонени за да дадат наклон и на стжклениците, тжй че гроздовете да увиснат вертикално и да не се допират от подпорите. Стж-



лениците могат да се приспособят за закачване; в други случаи те се нареждат в нещо като корита (гл. фиг.). Стжклениците по реда се поставят 30 см. една от друга.

При пжлненето и доливането на шишетата да се внимава да не се мокрят гроздовете, нещо, което може да причини загниване.



Съхранилището предварително трябва да се дезинфектира с серен пушек. В последствие, когато съхранилището се нанжли с грозде, от време на време да се напушва с серен пушек, като се изгаря половин грам сярна на 1 куб. метър обем.

Гроздето трябва често да се проверява и всички загнили гроздове да се вадят или с ножици се очисти прогнилата страна. Водата в стъклените да се допълва, когато се забележи, че пръчката ще остане на сухо.

## Постъпките на съюза по преследването на петиота.

Както всяка година, така и тази година съюзът на лозарите направи с време постъпки пред акцизната власт да вземе нужните мерки чрез своите органи за да осуети всякакъв опит от страна на безсъвестните винари и търговци на вина да приготвяват тази година петиот. А положението е такова, че мнозина се готвят вече и закупуват захар. От една страна липсата на вина в пазаря, от друга страна копрометираната на много места реколта и най-после от трета намалението цената на захарта вследствие намалението на вносното мито — всичко това създава настроение у безскрупулните, алчни за забогатяване винари, да пригответ петиоти тази година. Тук, в страниците на списанието е писано за гибелното влияние на петиота върху цените на натуралното вино, върху производството на виното и възобновяването на лозата. Малцината, които произвеждат петиот, защото голямото болшинство от производителите лозари приготвява чисто вино, извършват едно неизмеримо престъпление спрямо честните производители, като подбиват цените на виното, а това влече след себе си кризи в винарството, пресищане пазаря с вино, застои в продажбите, криза в възобновлението на лозята и продажбата на лозов материал. Защото цената на гроздето и респ. на виното е главния двигател на напредъка в лозарството. А пък на нас ни предстои да изграждаме още много от разрушеното от филексера.

По официалната статистика през 1903 год. ние сме имали 806,966 декара лозя. Днес, ние имаме всичко 450,000 декара, и то половината стари, които всяка година съхнат и трябва да се възобновяват с американски. Ние не сме стигнали още на средата на пътя, а пък вече чувству-

ваме през година, две, кризи. През 1903 год. сме имали 1,078,233 хектолитра шира, а през 1921 год., когато виното май не вжрвеше, сме имали само 600,000 хектолитра

Това показва, че застоя в пазаря не се дължи на свржх-производството, но се дължи на други причини. Изтжквѣжа се други причини — паричната криза, валутата, обедняването и пр. Но тази година иде да отхвжрли и този мотив — народа тази година пи поряджчно, без да е станал по-богат напр. от миналата година. Roos в един реферат много справедливо забелязва, че „консомацията на виното е величина постоянна, а производството му величина променлива“. Вследствие голямото производство се явяват винарските кризи. А как се увеличава най-лесно производството? Чрез петиотизация.

Постоянното присжтствие на сжюза се яви пред началника на акцизното отделение и като му изложи опасността, която сжществува от приготвлението на петиот, помоли го да вземе нужните мерки за най-строго преследване на фалшификаторите. Началникжт обеща и каза, че това е и техен длжг, тжй като закона за акцизите забранява приготвлението на петиота, освен в ограничено количество за домашни нужди. Сжюза депозира писмо, с което официално моли акцизното отделение да отправи едно окржжно до своите органи да следят за складирането на захар в лозарските центрове, да я описват и през време на гроздобера да преследват най-строго фалшификаторите, като вземат проби от вината им и запечатват сждовете им до извжршването на анализата. Остава на лозарските дружества и кооперации да влязат в споразумение с местните акцизни власти, като сждействат на власта за издирване на фалшификаторите, а при измерването и проверката на вината от акцизните, да дават свой представители в комисията.

Впрочем лозарските дружества са заели вече позиция както показва следното писмо на Градин. Лоз. Дружество „Сжединение“ в гр. Лесковец, от 7 август т. г.

Градин. лоз. д-ство

„Сжединение“

№ 29

7. август 1923 год.

Гр. Лясковец.

До сжюза на бжлгарските лозаро-винари

в гр. София.

Господа,

Знае се, че старите вина в страната ни са почти на привжршване, а от друга страна новата р-колта на лозята е компрометирана било от градушка, било от пероноспора.

Ето защо не е изключена възможността да се направи фалшифициране на виното, като се произведе по изкуствен начин чрез петиотизиране. А с това ще се убие цената на новата реколта от лозята, за да не могат лозарите и без това да си госрещнат големите направени разходи подир лозята да претърпят една финансова криза, която ще се отрази неблагоприятно върху възобновлението на новото лозарство.

По тия съображения молим Ви от името на българските лозари направете постъпки пред правителството, за да се преследват най-строго производителите на вино — петиот, като се създаде и необходимия закон за това.

С поздрав

За касиер-деловодител: *Г. Георгиев.*

Законопроект за преследване фалшификацията на вината има приготвен от миналото правителство. Ние го публикувахме в кн. 2 и 3 на списанието от т. г. Той е внесен в бюрото на камарата. Но докато не се конституира нова камара, законопроектът не може да стане закон.

Впрочем за преследване на петиота ние се основаваме сега на два закона: закона за акцизите и закона за санитарната служба.

## Нашите винарски кооперации.

Градът Враца, един от главните производителни лозарски центрове у нас притежава своя кооперативна изба. Тя е основана на 27 януарий 1921 год. и съществува вече две години. На 31 декември 1922 год. тя е брояла 56 членове, на 1 юлий т. г. 67 члена, а днес — 80. През 1922 год. членовете сж внесли в кооперативната изба за общо преработване 85,000 кгр. грозде, от което е било добито хубаво натурално вино и ракия. Това количество грозде е било внесено само от 36 члена кооператори, тжй като останалите сж били сжсипани от градушка.

Кооперацията е кредитирана от Врачанската земеделска банка с 100,000 лева, а от Врач. Популярна Банка с 50,000 лева. За едно такова предприятие определените кредити сж сжвсем недостатъчни, Земеделската банка би требвало щедро да кредитира производителните винарски кооперации, които без нейната помощ, не биха могли да съществуват.

Виното от реклата 1922 г. е почти всичкото пласирано; оставено е толкова, колкото е необходимо да се продоволствува пивницата на кооперацията.

Особеностите в устава на Врачанската винарска кооперация сж следните. Деловете биват основни и допжлнителни. Основният дел е 100 лева, внесен веднага с постжпването на члена или на срокове, определени от общото сжбрание.

Допжлнителните делове сж по 20 лева на всеки пжлен декар лозе, навжршило третата си година, изплатени на срокове, по решението на общото сжбрание.

За заджлженията на сдружението всички членове отговарят солидарно неограничено с всичките си движими я недвижими имоти. Тази отговорност трае три години от деня на прекратяване членството, по каквито и да било причини.

Фирмата на сдружението е: „Врачанска Лозарска Кооперация „Веслец“. Директоржт на кооперацията е Георги Кржстев.

## Сведения за състоянието на лозята маточниците и укоренилищата.

Ловеч, 2 август.

— Старите хора казват: „когато мамули (царевича) има — грозде няма“; защото царевича обича влагата и топлината, а гроздето — сушата, разбира се, ако тя не е прекалена, но във всеки случай лозата и гроздето устояват на сушата. Ако това е било вярно за старото лозарство, когато пероноспората както и други болести не е имало и пак многото дждове и влага са повреждали лозята и са копрометирали реколтата; колко повече ще бъде верно сега, при съществуването на пероноспората, ондиума, разните гниения и др., за които влагата и топлината са необходимите условия за развитието им. Тази година може да се каже, че не е лозарска година за цялата страна, освен ако в някои местности не е имало дждове, или са били умерени<sup>1)</sup> за да се запазят лозята при такива дждове, които продължаваха непрекъснато цял месец и половина е една работа много трудна, мъчна, то е цял подвиг който направи това и заслужава най-голяма похвала. С 2—3 пръскания, даже и с 4, нищо не може да се постигне, трябва 5, 6—7 пръскания и повече и то направени както трябва и на време, като се обръща особено внимание на гроздето, за да се отбият всички атаки на пероноспората и се запази напълно реколтата<sup>2)</sup>. Но колцина са тези лозари които са имали най-напред съзнанието и убеждението и после възможността, че при такива условия, само такава една борба, енергична, бърза и методична може да даде желаемия резултат.

Като се вземе пред вид, както споменахме и в последното си писмо от 3 юлий, че тая година пероноспората не даде една силна и внезапна атака (*attaque foudroyante*) в момента на цъвтението или завързването на плода, когато тя е най-опасна и винаги съсипателна, и се разви по гроз-

<sup>1)</sup> За жалост, ние не можем да знаем размера на валежите из цялата страна, защото централната метеорологическа станция не публикува вече в държавен вестник бюлетина си за състоянието на времето и пр., както правеше по рано.

<sup>2)</sup> Ето една година когато устойчивостта на директния хибрид щеше най-нагледно да се прояви.

дето бавно и постепенно с течение на времето и паданието на дждовете; така сжщо, самите дждове, макар проливни и бурни, между тех имаше промеждутжци от хубаво време, което позволяваше да се пржска, така че, погледнато теоритически, борбата може да се води; но вжпросжт е, до колко в практиката всяки лозар е имал тази вжзможност и това време и средства за да я приложи.

Специално за Ловеч положението на лозята през м. юлий стана още по лошо, отколкото беше в началото на месеца. Дждовете не преставаха да се изливат с най-голяма сила, придружено с бури и ветрове. Отгоре на това, на 8 падна още веднаж град, който закачи и тези местности, които при пръвия град бяха пощадени; така щото едва ли може да се намери едно лозе сжвсам здраво. Ако не бяха градушките, имаше се надежда да се запази поне половината от реколтата, но сега е почти всичко загубено. Градушките отчаяли лозарите, които преустановили пржскането и напустили всяка работа из лозята, които днес имат печален изглед, покрити с трева и бурени, с почерняло и окапано грозде и повехнала шума. Редко ще се намери лозе, в което ще се влезе за да се бере грозде<sup>1)</sup>.

Град падна из цялата околия и лозята почти на всякжед са пострадали. От 50 населени места, едва ли има 3—4 гдето град да не имало.

Бити са от град повечето от маточниците в околийте на града, както и вкоренилищата. Тези последните пострадаха сжщо и от приидването на Осжма и от порои, както и от всички бури, които са покрай тях.

<sup>1)</sup> Ловчанския лозар Ан. Б. притежава едно американско лозе от 20 декари, най-старото в Ловеч, на 24—25 годишна вжзраст Това което е интересно за вжпросното лозе е, че пржчките сж доставени готови присадени от Франция, има за подложка Салонис, с французките сортове Арамон, Клерет, Аликант Буше и други два още на които имената сж неизвестни; почвата е глинеста, червена, твжрда и збита, почти бедна и суха, на едно високо место с нежно положение. И ако то трае до сега, с подложка Солонис, и се намира в много добро сжтояние по-добро отколкото много други лозя вжжу Монтикола, 1202 и по-млади, това се дължи на доброто гледане, и най-главното, на торението. Тази година имаше много добро плодородие; пржскано беше 7 пжти, но граджт го удари макар и не много, разви се, обаче, бялото гниение, което почти унищожил реколтата. Случайно запазените десетина главини нахоящи се зад кжщата, сж сжвсем запазени от пероноспората. Стопанина пресмета че губи не по-малко от 30—40 хил. кгр. грозде.

Вино липсва на пазаря: на дребно се продава 18 - 20 лева литъра. Ракията също се повиши.

Такава лоша година за лозарството в Ловеч, от началото на възобновлението до сега, не се е случвала.

*М-ов.*

Към пепиниеристите и всички производители на лозов материал.

Съгласно чл. 48 от закона за подобрене земеделското производство всеки производител на лозов материал е длъжен най-късно до 1 септември да заяви писмено на агронома за количеството, вида и сорта на произведения глъджк и вкоренен лозов материал. Който не направи това, на основания чл 166 от същия закон се наказва с глоба от 300—5000 лева и *заловените материали се конфискуват.*

Като припомняме на заинтересуваните това постановление на закона, поканваме ги, за да избегнат всекаква неприятност с власта, да заявят в надлежния срок количеството, вида и сорта на материалите при респективните агрономства. За нас, това ни се вижда един абсурд, за една работа която има като информационен характер, да се знае горе-долу какво е производството на лозов и овощен материал, да се предвижда, остави глобата 300—5000 лв. но и конфискация на *заловения материал!* Ако това не е една грешка допусната в закона, която трябва обезателно да се отмени, за да се избегнат всекакви недоразумения и злоупотребления, каквито могат да се допуснат, то би било едно недомислие или една прекалена строгост, която с нищо не може да се оправдае. Защото некой производители не знаят че трябва да заявят, или забравили, или пък пропуснали срока, глобаят ги и им конфискуват материала отгоре!

Тогава всеки агроном е длъжен на 2 септември да провери и състави актове на всички производители, които не съж декларирали, иначе той подпада под отговорност като неизпълнител на закона. Нека производителите се съобразят с закона, за да не попаднат под отговорност във всеки случай.

*Производител.*

гр. Пазарджик, 23. VII. 923 г.

На 20 того към 7:50 часа вечерта валя необикновенно силен и разрушителен град в селата Веирен, Карамусал, Ка-

рабунар, Шахларе, Щърково и Динката и унищожи около 80 на сто от лозята при загуби от 60 до 100 на сто. Почти нищо не е усигурено, така лозарите от тия места са в голямо отчаяние — като се счита, че тия села беха най-големите лозарски центрове в околията може да се изчисли общата загуба от 60 на сто от цялатз реколга. Такжв упостишителен град и старите хора не помнят. Намерени сж зърна до 3 килограма тежина.

К. Н. Христович.

гр. Лом, 31 VII 1923 г.

Валежа през юли тук е 92 и пол. литри на квадратен метър с 60 л. над нормата. Дждда се изля на 2 пжти, от 4 до 9 и на 30 и 31 юли. Първия джд беше тих и напоителен, втория буен, едина и другия помогнаха на гроздето да се развие добре, но те помогнаха да се развие и пероноспората по гроздето, макар и в незначителен размер, и то само в лозя, които сж в низките непроветрени места. Изобщо може да се каже, че това лето лозята ще минат без вреда от пероноспората и сжс доброкачествено и добре озряло грозде на края.

На 4 юли се откъсна първия озрял грозд от опитното лозе при тукашния държавен разсадник.

Днес сергийте сж преплжнени с грозде. Производителите го продават по 10—14 лв., а от сиргийте се продава по 15—20 лв. кгр.

Маточниците и вкоренилицата сж добри и последните добре запазени от пероноспората.

Виното е изчерпано от производителите. Цената му по кржчмите е от 15 до 24 лева литжра.

*Останалите още тук там отелови лозя и непржскани изгоряха сжвршенно от пероноспората, а които сж пржскани по 2—3 пжти се запазиха. Това даде добър урок на всички ония, които твърдеха, че лозята от отело можели да минат и не пржскани. За забелязване е и това, че нито едно вино от отело или такова в което е имало отелово не може да се продаде и се изварва на ракия.*

Цв. Пенев.

гр. Созопол, 4 юли 1923 г.

От незапомнени времена нашия град е бил главен лозарски център. За сега всичките ни лозя, повечето от които



сж стари, сж отлични. Тази годишния им плод е много по-добър от миналогодишния. Не сж засегнати от никакви болести. Пероноспор нито „оидиум“ (кюллеме) не се забелязва. Лозята ни сж пржскани на време 3—4 пжти.

Сивия червей тази година го имаше много малко и не е причинил значителни повреди. Последните пролетни студове повредиха малко лози и то главно ония, които сж резани през пролетта.

Понеже повечето ни лозя сж стари, произвеждаме и отлично вино, цената от което от началото варираше между 10—12 лева, а напоследжк беше стигнало 16 лева литара.

*Созополско Лозар.-Винарско Д-во.*

**Фердинанд — 20 август 1923 г.** Лозята тук и в Берковска околия сж изобщо в добро сжстояние. Градушка немаше. Гроздето има повреда от слжнчев пригор. Опазиха се неповредени сортовете: Шасла доре, Зарчин и Сенсо, за което за напред тук ще садиме лози от тези сортове повече.

Грозде за вино се продава от днес от сортовете Портюге бльо и Шасла доре. Маточниците ще ни дадат отличен див материал за присаждане, запазен от град, за което поканваме г. г. тжрговците на грозде и лозов материал да заповедат да си купят.

*Сжобщава Н. Савов.*

**Свищов — 21 август 1923 г.** Лозарството в околията е компрометирано. На половина е пострададо от пероноспора. Цената на гроздето е кжм 8—10 лв. за вино, а за ядене (десертните) 12—15 лв. Виното на дребно е 25 лв. литжра.

*Сжобщава Н. Дечев.*

**Плевен — 28 август.** Лозята в Плевен таз година сж в най-отлично сжстояние: листата сж запазени много добре; гроздето е в изобилие и зрее нормално.

От Настоятелството на Лозарското дружество;

## АПЕЛ

### Към лозарските дружества, кооперации и всички лозари в страната.

*Господа,*

Известно Ви е, че тази година по много причини реколтата на гроздето е слаба. Изчерпването на запасите от вина от друга страна създава благоприятна почва за спекулантите и недобросъвестните винари да се впуснат в приготвянето на втори вина от захар. Въпреки слабата реколта, тази фабрикация ще хвърли на пазаря големи количества вина, които ще подбият цената и на натуралното вино и ще предизвикат застой в продажбата. След толкова борба с стихии и болестите на лозата, след толкова труд и материални жертви, лозаря е в правото да очаква една по-добра цена за виното, като компенсация на слабото производство. Но ако се допусне приготвянето на петиот, последният ще подбие цените и лозаря ще склочи с голям дефицит.

Дълг се налага на всеки лозар да бди зорко и за всеки един случай, при складиране на захар и пр. да съобщава на акцизните власти.

Лозарските дружества и кооперации трябва да проявят най-усилена дейност през време на гроздобера по преследване на фалшификацията на вината, съвместно с акцизните власти, като дадат свой представител, който да участва в комисията по проверка на вината.

Всеки истински лозар трябва да съдейства за запазване собствението си и на общото лозарство интереси.

*От сжюза.*

## Въпроси и отговори.

**Въпрос 1.** Недавна четох в един от ежедневниците, че министерството на земледелието възнамерявало да достави от Франция в голямо количество облагородени американски пръчки.

Моля осветлете ни.

С почит: *Казаков.*

З. VIII. 923 г. Сливен.

**Отговор.** Вноса на облагородените лози е забранен с закон. Тъй че докато съществува този закон никакъв внос на такива лози няма да се допусне. От официално място съобщиха, че незнаят нищо по този въпрос.

**Вжпрос 2.** Моля да ми отговорите на следното ми запитване. Четох в последната книжка на „Лозарски преглед“ за пржскане сливи с парижка зеленина. С това средство само сливи ли се пржскат? Имам градина с разни држвчета: круши, ябллки и др. Щом завжржи плод, всички червясват и изпадат преди сезона. Сжщо и корите им се изядат от червеи и се напукват. С какво да се маже да се запази кората. И кжде се намира това лекарство. Тук тжрсих, но не намерих.

С позерав: *Т. И. Зафиров.*

6. VIII. 923 г. Ямбол.

**Отговор.** За запазване кората на држветата и унищожаване вредните червеи и какавиди, които се крият под нея и там прекарват зимата, за да се яват на пролет и да причиняват нови опустошения, препоржчваме Ви през зимата да намажете стеблата и дебелиите клоне с вар, приготвен по следния начин. Огасете 5 кгр. вар в някой сжд. Огасената вар ще разредите с вода, като прибавите 10 литри вода при постоянно бжркание. Тази варева каша ще прекарате през сито за да се отдели пясжка и камжчетата. Ще доплжните с вода така че да получите всичко 30 литри течност. С тази течност ще намажете држветата.

Парижката зеленина\*) се употребява като средство против всички паразити по овощните држвета, тжй че не само сливовите држвета трябва да се пржскат с нея, но яблччеви, крушеви и др. Парижката зеленина е силна отрова. В тжрговията дохожда под форма на ситен кристалически пращец с светло зелена боя. Тя е неразтворима в водата, а само се размива в нея, ето защо когато си пржска с нея преди пжлненето на пржскачката трябва да се разбжква добре течността с един пржт. Приготовлението на разтвора става по следния начин. В држвена каца поставяме 500 грама негасена вар, погасяваме я с малко вода (около 5 литри) и веднага след това примесваме 70 грама парижка зеленина. Образуваната каша разбжркваме добре и доливаме кжм нея постепено още 95 литри вода, като постоянно разбжркваме, за да се размие добре варта и зеленината. При наливане в пржскачката трябва да се прецежда.

\*) Намира се за продан в Бжлгарското Земледелско Дружество, ул. „Хаджи Димитр“ № 13.

Първото пръскане на овощните дървета трябва да се предприеме веднага след окапването на цвета, понеже през това време се снасят яйцата в цветовете. Второто пръскане се извършва 10—12 дена по-късно.

**Въпрос 3.** 1) Моля отговорете ми как можа да си приготвя доброкачествено, трайно и натурално вино в бутилки и бурета. Като подробно опишете как се приготвява от ширата до напълването му в бутилки, също явете и за съхраняването на бутилките, за което предварително Ви благодаря.

2) Добро запушване на бутилките и др. упътвания за консумацията.

С почит: *Марин Иванов*.

5 юни 1923 г. с. Красец (Русенско).

**Отговор.** Приготвянето на белите и червените вина, тяхното съхранение, наливането им в бутилки е цяла индустрия. Мястото не ни позволява да развием в списанието въпроса. В настоящата книга ще намерите упътвания за приготвянето на белите вина. Как става приготвянето на червените вина, тяхното съхранение в бѣчви докато виното стане годно за бутилки, пълненето на бутилки, тяхното капсулиране и пр. — всичко това ще намерите подробно описано в книгата: „Пълно ръководство по винарство за изучаване начините по приготвянето, обработването и черенето на разните видове вина и ракии, от *Хр. С. Георгиев*, която може да се достави от редакцията срещу 102-80 лв.

**Въпрос 4.** През последните дни забелязахме в лозата един малък червей, който е нападнал самото грозде. Най-напред тоя червей е забелязан по хасмите в града. Червея пробива зърното, изсмуква всичкия сок, след което се мести постепенно в всички зърна на грозда и в няколко дни целия грозд окапва. След това започва и по другите гроздове на лозата до като изяде всичкия плод.

Тоя червей е тѣнак, белезникав, дълѣг около 1 см., много пѣргав, при спущане на долу увисва на тѣнко влакно паяджина.

Нападнатия плод има малка дупчица с черни краища, също както сѣ пробити големите плодове (ябълки, сливи и др.) и вътре в зърното е самото червейче. Като се стисне

зърното 2—3 пъти, червейчето излиза. Нападнатия плод е замрежен между зърната с тънки гъсти влакна паяджина.

Изпратен е един нападнат плод за изследване в Садовското Земл, училище, но още не получен отговор.

Моля обяснете в един от близките броеве на сп. „Лозарски преглед“ каква е тази нова за нашите лозя болест и как се лекува тя. Сведущи лица тук обясняват, че това е гроздов молец, но ние не знаем нищо за него. Изглежда, обаче, че това е една сериозна напасть на лозята ни.

Ако списанието няма да излезе скоро, моля бъдете добри да ни отговорите с писмо, за да можем да вземем бързи мерки, ако опасността е голяма.

Гр. Ямбол, 2 август 1923.

С поздрав: *Ив. Н. Попов,*

Председател на Лозарското дружество

**Отговор** Червеят, който сте забелязали по гроздето е сигурно гроздовия молец: *Polychrosis botrana*. Той е подробно описан от Д-р Ив. Буреш, в брошурата му: „Лозовия молец“. Той е описан също в брошурата на П. Василев: „Лозовия молец“. Втората брошура може да се достави от редакцията срещу 5.30 лв. Относно опасността, която представлява този неприятел за българското лозарство, нашето скромно мнение е: 1) че той съществува много отдавна в България без да е добил широко разпространение, което показва, че не намира благоприятни условия за развитието си. 2) Факта, че той се среща почти изключително по хасмите и случайно в лозята показва, че начина на обработката на лозята пречи на този неприятел да се разпространи. Загребването на лозята през зимата е една сериозна пречка на неговото размножение. За предпазване на хасмите се препоръчва пръскането им със парижка зеленина, по рецепта показана в отговора на въпрос 2.

**Въпрос 5.** С изплащането на абонамента от списанието „Лозарски Преглед“ се считам за редовен абонат и като така ще моля да ми отговорите на долните въпроси чрез списанието, за които ще ви бжда крайно признателен.

Четенето на няколко лозарски списания през миналата година ми оказаха доста полезни наставления по новото лозарство и аз, който не обръщах по-рано никакво внимание на лозарството, днес съм изцяло предан на този поминък, и

като така, миналата година потърсих добро място за лозе и намерих такава тѣкмо, каквото изисква лозарската наука около 6 декара на доста скѣпа цена, само и само да бѣде направено лозе по модерни начала. Местото е било обжрнато преди 2—3 години на 30 см. и засято с унгарски, които от умраза кѣм тях изкорених още на другия ден, обаче по нямане на достатѣчно средства и изтичане на сезона не можах да го засадя и го оставих за идущата пролет. За това моля отговорете ми дали не е необходимо да се обжрне през зимния сезон на 50—60 см. дълбочина или пѣк тѣй както е да го засадя. Някои лозари ми казват да не го обрѣщам, а тѣй да засаждам, други пѣк ми казват да го обжрне на 30 см. От незнание кѣм това, моля осведомете ме по въпроса. Въпросното място изглежда, че ще е доста варовито в долните пластове.

Тукашните практики лозари твърдят, че ако се тургало по 100—200 грама сачикабрус на слабите прѣчки-кютучета, щяло да укаже доста полза в растежа. Моля отговорете ми дали не е вредно за развитието на младите лозички и по какъв начин и кога трябва да става торенето, ако разбира се е безвредно.

И така, оставам с надежда, че ще бѣда удовлетворен в молбата си и ви поздравлявам.

Гр. Ямбол, 2 август 1923 г.

Ваш абонат: *Д. Гсоргиев.*

**Отговор.** Понеже вашето място за лозе е обжрнато преди 3 години, то се е вече слегнало и обрѣщането наново се явява необходимо нужно. Обикновенната дълбочина, на която трябва да се обрѣща почвата на лозе е 60 см. В изключителни случаи, когато имаме работа със рохки, пескливи почви, риголването може да се допусне на една лопата. Ако подпочвата е много варовита (повече от 50% вар) при риголването долния пласт не трябва да се вади на повърхността. Употреблението на зеления камѣк в лозарството се практикува само в случаите, когато лозите страдат от жълтене, следствие голямото количество вар. Зеления камѣк не трябва да се поставя близко до корените на младите лози, понеже причинява изгаряне. Зеления камѣк не е тор и употребяването му освен в горния случай няма смисъл.

**Вжпрос 6.** 1) Явете, моля ви се, вместо да повалям хасмите си на земята и да ги заравям с пржст, не ще ли бжде по-практично да завивам с слама плодните пжпки през есента?

2) Моите 100 хасми сж тази година на пжрви плод. Понеже сж родили изобилно няма ли опасност от израждане и ако има такава опасност, как трябва да постжпя за да ги поправя. Моето лозе носи наименование „Гетсиманска градина“, защото в Никополска околия няма подобно лозе. В нашата местност се появи на няколко места филоксера, понеже хасмите ни сж от стари пржчки, моля отговорете ми няма ли опасност от заразяване?

3) Как да постжпя за да стана член на сжюза и какви ще бждат обязаностите ми като такжв?

С поздрав: *Стефан Янчин.*  
с. Асеново (Никополско).

**Отговор.** 1) Вместо да заравяте асмите си през есента можете да ги обвивате в слама.

2) Ако забележите на есен, че листата на хасмите Ви опаднат по-рано, а на пролет изкарват пржчки по-тжнки от тези на предната година, това е признак, че асмите Ви страдат от свжрхпроизводство. В такжв случай ще трябва да ги режете низко. Опасност за заразяване от филоксерата сжществува и тя зависи от това, кога това насекомо ще благоволи да ги нападне. Колко години пжк ще издържат на филоксерата, това пжк зависи: колкото почвата е по-песжклива, толкова повече ще противостоят, богатата почва и подпочвената вода сжщо увеличават устойчивоста.

3) За да станете член на сжюза, трябва да подадете обгербвано заявление с 3 лева до Управителния сжвет на Сжюза, като внесете 10 лв. встжпителна членска вноска, по 1 лв. редовна ежегодна вноска на декар лозе и най-малко да запишете 1 дял на стойност 50 лв. Изпращаме Ви бр. 1, год. V от „Лозарски Преглед“, кждето е публикуван устава на Сжюза.

*Вжпрос 7.* Моля да ми се отговори чрез списанието „Лоз. Преглед“, пред вид че сжм абонат на списанието, на следните вжпроси:

1) Лани и тази година имам посадени 10 декара лозя върху подложка монтикола. Продавача на лозите, обаче, ме е измамил и вместо монтикола продал ми е друг сорт. Прилагам тук листа върху които искам да се произнесете. Според мен това е 3309 или 101—14, взети от издънките от лозите. Какво да правя сега с пепинериста? Изобличете този експлоататор и лъжец на всеослишание в списанието.

2) Почвата ми е риголвана с собствен риголвач 50 с.м. дълбоко. Тя е слабо песжклива, на 50 с.м. има ронлив камък, на прилек, в почвата има следи от вар. Отговорете ми, моля, как ще отива лозето ми, като не е на монтикола?

3) Откъм пероноспора благодарение на вашите съвети сме добре. Един лозар ми разправя, че в бордозеловия разтвор поставял кюкюрт и с него пръскал хем против пероноспората, хем против оидиума. Правено ли е опит и дал ли е резултат. Прилагам 20 лева за фонда на списанието.

с. Криво-поле (хасковско), С почит: Железко Тенчев.

Отговор. 1) Изпратените от вас листа съж от сорта 101—14. Обърнете се към вашия агроном, който ще ви опъти как да постъпите за да осждите пепиниериста за вреди и загуби.

2) За да ви дадем съвет дали на вашето место ще вирее 101—14 трябва да знаем колко процента вар има почвата, дали е богата и свежа.

3) Пръскането едновременно против перноспората и оидиума не е за препоръчване. Благодарим за помоща.

## Хроника.

**Увеличение акциза на виното.** В „Финансов Вестник“, брой 21 т. г. е напечатано едно антрефиле под заглавие: „Виното и пивото“. Ето и самото антрефиле: „Според изчисленията на отделението за акцизите и държавните привилегии спиртността у виното се облада с акциз

средно 5 на сто, тая у ракията — едно на друго 26 на сто, а тая у пивото с 100 на сто. Явно, че спиртността у виното е много ниско обложена в сравнение с тая у другите алкохолни питиета. Пред вид на това отделението за акцизите и привилегиите, както се научаваме, при



едно евентуално изменение на закона за акцизите, ще прокара увеличение на акциза върху виното“. Понеже това антрефиле предизвика смущение между лозарите, постоянното присъствие на сюзата, се яви пред началника на отделението за акцизите, за да се осведоми дали писаното изхожда от официално място. Началникът обясни, че до сега никакъв конкретен законопроект не е приготвен за този случай, като увери постоянното присъствие, че да се измени съществуващия закон за акцизите нужно е законопроект да мине през камарата. Това изменение не може да стане с министерско постановление. Той не скри, обаче, че имало настроение при едно изменение на закона за акцизите, акциза да се увеличи до 0.80 лева на литър. Постоянното присъствие на сюзата изтъкна, че това увеличение ще бъде голяма несправедливост, а напротив акциза съвсем да се премахне, тъй като лозарите не са фабриканти и не може да става никакво сравнение между производството на виното и производството на бирата и спиртните питиета. Сюзата ще приготви специално изложение по този въпрос до компетентните лица.

**Производството на ракия.** Министерството на финансите я наредило да се глобяват по 5 х. лева плюс тресен размер акциз и конфискуване суровите материали употребявани при варенето на ракия от зърнени храни, брашно, картофи, захарно цвекло или същите материали примесени с сливи, ябълки и др. плодове.

**Нашият редакторъ,** допелтът при агрономическия факул-

тет, г-н Н. Неделчев е предприел в по-важните лозарски центрове проучвания на местните сортове лози. В помощ на същия е ръководителя на опитното поле при Плевенската лозарска станция г. Н. Кирмидчи.

**Америка и алкохола.** Изглежда, че американците един ден ще бъдат принудени да прибягнат пак до алкохола, — съобщават английските вестници. След неговата забрана консумацията на захар в Съединените Щати се е увеличила извънредно много. Жбите им започват да се развалят много бързо и стомаха им расте и се разширява. Зола започнал бързо да отслабва след като престанал да пие. Американците, обаче, след забраната на алкохола злоупотребяват с консумирането на различни сиропи и стават много бързо податливи към апоплексия. Както по времето на Людовик XIV по-големата част от болестите на американците започват да се дължат на изобилното ядене. „Еднакво опасно е да се яде много, както и да се пие много“, — заявил доктор Глазкок на медицинската конференция в Ню-Йорк.

**Градушката в Сливен.** В хрониката на последния брой от списанието изброихме селата и градовете където е валило градушка. Между другите градове в списъка се споменава и гр. Сливен, с загуби от градушките 50 — 100 на сто. Тези сведения са взети от Цент. К. Банка, която пък ги е събрала от надлежните общини. Понеже някой са разбрали, че цифрите се отнасят за целите земища, макар че в списъка това не е казано, джлжим едно осветление специално за

града Сливен. Процентите се отнасят само за част от землището, която е закачена от градушката, а тази част е около 1000 декара лозя, разположени непосредствено до източната част на града. Грамадната част от лозята, както всички маточници и вкоренилища сж запазени и обещават най-доброкачествена реколта. Никжде в България не е произведен облагороден материал в по-голямо количество, а сжщо и качество, както в Сливен

**Субсидия** от 3,500 лева е отпусната от Министерството на Земледелието за списание „Лозарски Преглед“.

### Нова лозарска кооперация.

Зарегистрирано е и публикувано кооперативното сдружение ореховска лозарска кооперация „Памид“, седалище гр. Орехово, срок сто години, с цел: да групира производителите лозари в гр. Орехово, Селановци и Лесковец за обща преработка и продажба лозовите продукти на членовете, като за целта построи собствена изба; да подпомага развитието на лозарството, като премахне фалшификацията на гроздовите продукти и др. Да се бори против засаждането и разпространяване на всички лозови директни сортове и произведения от тех.

**Българската Землед. Банка** е отправило до клоновете си следното окръжно по раздаване заеми на пострадалите от градушка:

Сжгласно XX то постановление на Министерския сжвет, взето в заседанието му на 10. VII. т. г., протокол № 79, на Банката ни се разрешава да раздаде под гаранция на Държавата, заеми в размер до 6,000,000 лв. на пострадалите от наводнение и градушка

земледелци през текущата година, загубите на които възлизат на 70% и на горе.

По повод на това и независимо от окръжното, което тези дни разпрати и Дирекцията на държ. длжгове, нареждаме ви следното: Загубите се определят от комисиите, оказани в окръж. № 10376, публикувано в „Държ. вестник“ брой 97 от 1923 г. Протоколите се представляват на удобрение от финансовия началник, след което един екземпляр се изпраща в клона ви. След получаването на одобрения така протокол, в който ще изисквате изрично да е оказано имотното сжстояние на пострадалия, сжвета при клона ви ще направи преценка, кои от пострадалите биха могли да бждат услужени с кредит, по общия банков ред и кои са некредитоспособни за да им бжде отпуснат заем под гаранцията на държавата. Това ще направите главно защото кредита е много ограничен — 6,000,000 лв. и защото с него едва могат да се услужват 600 ступанства с по 10,000 лв. заем, от общо пострадалите такива около 30,000 ступанства.

Кредита 10,000 лв. е максимум. Комисията по определянето загубите и размерите им, може да определя и по-малки такива, в свръзка с понесените загуби.

Заемите ще отпускате по общия ред срещу записи, подписани от финансовия началник, като представител на държавата, за поръчител и като проверявате длжжника да фигурира в списжка, надлежно одобрен от сжщия началник. Срока за изплащането на тези заеми е две години, считано до 1. X. 1925 г. Падежи след тази дата няма да поставяте. Пър-

воначалния падеж може да бжде 6 месеци или година, по желанието на длъжника.

Лихвата на тези заеми е 4% годишно. От тях 3 $\frac{1}{2}$ % са за Банката, а 1 $\frac{1}{2}$ % за „фонда за несъбираемите вземания под гаранцията на държавата“. Още при отпусането на заема лихвата 3 $\frac{1}{2}$ % ще отнасяте в „лихви и комисиони“, а разликата 1 $\frac{1}{2}$ % в „кореспонденти“. В края на шестмесечието общата така сбра на сума ще отнесете в заверение

на нашата лична сметка при известие.

За всеки един отделен протокол ще искате предварително да ви делегираме необходимия кредит. Никакво отпусане на подобни заеми не може да става до като не получите специално одобрение на кредита.

Ще последва друго окръжно, понеже кредита е увеличен на 50,000,000 лева.

Администратор:

К. Иванов.

Управител:

А. Гечев.

## Спомоществуватели

за 1923 година, които са събирали и препращали абонаменти в редакцията:

Владимир Воденичаров, гр. Ямбол; Лозарско-кооперативно дружество „Лоза, гр. Стара-Загора; Георги Димитров, с. Кайкж (Ново Пазарско); Иван Попов, с. Батемберг (Разградско); Иван Н. Попов, гр. Ямбол; Окръжния лозов разсадник — Т. П. Славов, с. Кортен (Ново Загорско); Трифон Сяров, гр. Нова-Загора; Градинарско-лозарско дружество „Съединение“, гр. Лясковец; Панайот Ташев, гр. Сливен; Хар. С. Велев, с. Брестовица (Пловдивско); Петко Лалков, касиер на Лозарското дружество, гр. Видин; Никола Тошев, с. Липница (Орханийско); Кочо Николов, с. Хърсово (Мелнишко) и Ст. В. Калчев, с. Осмо-Калугерово (Ловчанско).

## Ф О Н Д

за закрепване сжюза и за постигане задачите, които той си е задал, сжюзът апелира към лозарите да го подкрепят материално.

Пренос от кн. 7 . . . . .	15,166.40 лева
Ради Минев, гр. Сливен . . . . .	40.— „
Илия Димитров, с. Бела-Черква (Търновско) . . . . .	1.— „
Митю Минев, гр. Стара-Загора . . . . .	60.— „
Гито Първанов, с. Злокучене (Плевенско) . . . . .	40.— „
Тодор Славчев, гр. Горня-Ореховица . . . . .	40.— „

15,347.40 лева

# Никола Димитров

Внос на Лозарски и Винарски артикули  
Русе, ул. „Ц. Крум“ № 1.

## ПРЕДЛАГА

В ЖВ Д Ж В Р Е Н И  
К Е Л Ж Ф И

МЖСТОМЕРИ, Бабо  
СПИРТОМЕРИ „Гейлюсак“  
проверени и маркирани

ВИНОМЕРИ

РОНАЧКИ ЗА ГРОЗДЕ

ВИНЕНИ ПРЕСИ

БЯЛ ЖЕЛАТИН

ЛЕК ТАНИН

КАЛИЕВ МЕТАБИСУЛФИД

ГЕРМАНСКИ КАПСУЛИН И

КНИЖНИ КАПСУЛИ

Лозарски ножици и ножчета „Кунде“ и „Solingen“

Искайте оферти, за да се обедите, че само тук ще намерите най износни цени при отлични качества.