

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

СПИСАНИЕ НА БЪЛГАРСКИЯ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ.

СЪДЪРЖАНИЕ:

1. Предъ гроздоберъ — Д. Б.
2. Кооперативнитъ изби, като средство за подобрене нашето винарство — М. Иванчевъ.
3. Повече професионално съзнание — М. Михайловъ.
4. „Хранителнитъ разтвори“ въ винарството — Le Jémichon.
5. Ново средство противъ изресяването на лозитъ — Д. Бъчваровъ.
6. Изложбата въ Rezenas — Н. Недълчевъ.
7. Почистването на винарскитъ сждове — L. Degrully.
8. Изложба-пазаръ на лозовъ материялъ въ гр. Сливенъ — Б.
9. Сведения.
10. Хроника.
11. Спомоществуватели.
12. Фондъ.

Д. Б.

Предъ гроздоберъ.

Презъ изтеклата пролътъ лозята навредъ въ страната показаха изобилна реса и това обнадехи лозаритъ за една по-добра реколта и възможностъ за компенсиране понесенитъ миналата година тежки загуби отъ повсемѣстното загниване на гроздето. Въпреки многото дъждове и сравнително хладното време при цъвтенето, почти навредъ лозята прецъвтѣха добре и изгледитъ за добра реколта се увеличаваха. Създалитъ се впоследствие благоприятни условия за развитието на пероноспората и главно нередовното и неумѣло пръскане на лозята стана, обаче, причина, реколтата на много мѣста да намали чувствително. До скоро продължаваха оплакванията, че пероноспората се е появила въ това или онова мѣсто, че е нападнала главно плода и нанесла чувствителни повреди, нѣкъде до 100⁰/о!

Да се надяваме ли, че лозаритъ ще престанатъ да гледатъ съ престѣпна нехайностъ на борбата съ пероноспората и че ще започнатъ да използватъ правилно едно средство тъй добре познато и съ несъмняемо действие, каквото е пръскането съ бордолезовъ разтворъ?

Бждащето ще покаже.

Важното въ случая е да се използва добре запазения вече плодъ на лозята, който на нѣкои мѣста (Бургазско, Ста-

нимашко, Дупнишко и пр.) е действително изобиленъ, а другаде добъръ и срѣденъ. Подъ думата използуване ние разбираме приготвяне на вино, защото за сега сравнително много малко е количеството на гроздето, което се употрѣбява за ядене въ прѣсно състояние и съвсемъ незначително онова, употрѣбявано за маджунъ, грозденици и други подобни.

Неуспорима истина е, че българинътъ е сравнително добъръ лозаръ, но много лошъ винарь, че у насъ се получава отлично грозде за вино, но се приготвяватъ много лоши вина.

Две сж главнитѣ причини за това: непознаване на винарската техника отъ болшинството отъ нашитѣ лозари-винари и липсата на подходящи изби.

Вѣрно е, че отъ хубаво грозде лесно се приготвя и хубаво вино, но вѣрно е сжщо, че отъ такова грозде повечето пжти се приготвятъ много лоши вина, само поради неумението на винаря и нежеланието му да си даде повече трудъ и внимание. Вѣрно е най-после, че и отъ лошо грозде може да се приготви сравнително хубаво вино, стига да умѣемъ и да желаемъ.

Примеритѣ сж излишни.

Колкото за подходящи изби, трѣбва да се има предвидъ, че една такава изба съ нужднитѣ винарски сждове и машини струва сравнително скжпо и не е по силитѣ, особено на дребнитѣ лозари, нито пъкъ има смѣтка за малко количество вино да се правятъ такива разходи. За обикновенитѣ бѣли и червени вина, каквито се приготвятъ у насъ и които се консумиратъ още първата година, може, обаче, да служатъ добре и обикновенитѣ полу въ земята изби подъ кжщитѣ, като имъ се направятъ при нужда малки приспособления и като се има предвидъ, че една изба за вино не може въ никой случай да служи сжщевременно и за складъ на разни други произведения и консерви. Не трѣбва сжщо да се забравя, че ферментационнитѣ сждове не може да се оставятъ на открито или подъ обикновенъ навесъ, кждето сж изложени на силното влияние на вѣншната температура и много често ферментирующата маса презъ деня се затопля прекомѣрно, а нощемъ застива.

Гроздоберътъ приближава. Винарътъ трѣбва ò време да вземе мѣрки и да приготви всичко необходимо за целта — изба, сждове и да се сдобие съ повече познания.

Нека винаги се има предвидъ, че най-важното нѣщо, за да се получатъ добри вина отъ даденъ материалъ е умѣлото подреждане на бурната ферментация и своевременното оттакане. Както не може да се получи хубавъ хлѣбъ и отъ най-доброто брашно, ако не се употреби хубава мая и ако не се създадатъ благоприятни условия за втасване на тес-тото, тъй не може да се получи и хубаво вино дори и отъ най-отбраното грозде, ако не се създадатъ условия за правилното прекипяване на мъстѣта или гроздовата каша. Работитѣ по умачкването на гроздето, ренкането, провѣтряване на мъстѣта (за бѣлитѣ вина) и пр., които сж отъ не малко значение, идатъ само да допълнятъ хубавитѣ резултати отъ една добре подредена и направлявана ферментация. Употрѣбата на калевия метабисулфитъ въ умѣрена доза, на селектираниятѣ ферменти, на разнитѣ хранителни разтвори иматъ значение изключително за правилното прекипяване на вината. Чистотата на сждоветѣ и помѣщенията е сжщо въ връзка съ правилната ферментация, съ миризмата на вината и доброто имъ запазване.

Друго нѣщо, на което е наложително да се обърне вниманието, то е гроздобера. У насъ обикновено много се бърза съ гроздобера. Лозята се бератъ преди още гроздето да е напълно узрѣло и вмѣсто мъстъ съ 18, 20, 22% захаръ, получава се такава съ 15, 17, 19%. Разбираме. Касае се да се предвари развалянето на времето и свързаното съ това загиване на гроздето, за отбѣгване евентуална градушка и на кражби. Но последнитѣ сж лесно отстраняеми, а другото е изключение, когато забавата на гроздобера съ една само седмица може да принесе на винаря голѣма полза, защото 1, 2 или 3 процента захаръ въ мъстѣта въ повече или въ по-малко е отъ голѣмо значение за качеството на виното.

Гроздоберътъ приближава. Лозари-винари, вземете мѣрки, за да използвате добре божия даръ, плода на вашия едногодишенъ трудъ. Нѣмате ли възможность или не умѣете ли да винарствувате, търсете му средство, кооперирайте се за задружна преработка и продажба на вината.

Но основете здрави, жизнеспособни кооперации.

М. Иванчевъ.

Кооперативнитѣ изби, като средство за подобрене нашето винарство.

Въ по-голѣмата частъ на България лозарството вирѣе много добре, а въ нѣкои райони отлично.

За замѣстване на старитѣ, унищожени отъ филоксерата, лозя съ нови, облагородени върху американска подложка, Министерството на земледѣлието и държавнитѣ имоти взе своевременно необходимитѣ мѣрки, като създаде лозови разсадници и изпрати въ странство хора, които да се запознаятъ основно теоретически и практически съ сложнитѣ въпроси, придружаващи новото лозарство и които, завърнали се въ България, станаха ценни ръководители на всички наши пепиниеристи и лозари.

По този начинъ възобновяването на лозята се започна правилно, вървя и върви доста успѣшно, макаръ въ известни моменти то да бѣше смущавано отъ преждевременни и пресилени реклами за нови открития или отъ нѣкоя необмислена финансова реформа.

Ако, обаче, можемъ да бждемъ доволни отъ сравнително добрия успѣхъ на нашето лозарство, съвсемъ противното трѣбва да кажемъ за винарството ни.

Последното и днесъ се намира на онова стѣпало, на което го помнимъ отъ преди тридесетъ години, макаръ винарската наука и техника да сж отишли много напредъ.

И днесъ, за да приготвимъ вино, ние тѣпчемъ гроздето съ крака, оставяме мѣстѣта да ферментира при съвсѣмъ случайни условия (кога много топло, кога много студено) и то въ сѣдове обикновено недобре измити или плесенясали.

Веднага следъ привършване на буйната ферментация, при която взематъ участие, наредъ съ виненитѣ ферменти, безброй други такива, предизвикащи второстепенни ферментации отъ лошо естество, добитата течность още мѣтна, безвкусна, нездрава се поднася на консуматора.

Съ настѣпването на следващитѣ пролѣтъ и лѣто, тъкмо когато виното би трѣбвало да започне своето зрѣене и да манифестира специфичнитѣ си качества на цвѣтъ, вкусъ, букетъ и пр., почти всички наши вина, съ твърде рѣдки изклю-

чения, почватъ да заболѣватъ. Повишението на въздушната температура предизвиква наново второстепеннитѣ ферментации, временно спрени отъ зимнитѣ студове и вината почватъ да се размжватъ, потъмняватъ, провлачатъ, вкисватъ и пр.

Ние съ прискърбие констатираме горното фактическо положение, констатирани сж го и други и то не веднѣжъ; посочвани сж и мѣрките за поправка на злото, но, за голѣмо съжаление, трѣба да признаемъ, че направеното до сега за подобрене изобщо на нашето винарство е твърде малко.

Днесъ винарската наука и техника сж се обособили въ отдѣленъ браншъ, твърде различенъ отъ лозарството.

Всѣки, който има парче земя въ районъ, кждето лозата вирѣе, може да стане лозаръ, като вложи своя и тоя на членоветѣ отъ семейството му трудъ.

Но всѣки лозаръ не можа да стане и добъръ винарь.

За да приготвимъ доброкачествени и трайни вина при наличността на доброкачествено грозде, необходими сж две главни условия: 1) да имаме удобна и добре инсталирана изба и 2) да познаваме добре винарската наука и техника.

Изпълнението, обаче на тия две условия, както се каза по-горе, не е по силитѣ на всѣки лозаръ.

Ако всѣки може да направи лозе съ собственъ трудъ, всѣки не може да направи изба, защото за съграждането на послѣдната не може да се използва труда на членоветѣ отъ сѣмейството, или ако може, то е въ ограничени размѣри. Тукъ сж потрѣбни голѣми капитали почти, винаги не съответствени съ размѣритѣ и силитѣ на отдѣлнитѣ стопанства.

Най-сполучливото разрешение на въпроса за снабдяване на всички лозари съ удобни изби и за ржководене на работитѣ при приготвление и запазване на вината отъ подготвени специалисти и техници е дадено съ уреждането на *кооперативни винарски изби*.

Тия последнитѣ, дѣло на задружни усилия, могатъ да бждатъ нагодени да отговарятъ напълно на изискванията на винарската наука и техника и да бждатъ управлявани отъ добре подготвени специалисти.

Идеята за уреждане на кооперативни винарски изби се пропагандира между нашето лозарско население отъ редъ години. Въ нѣколко райони има основани лозарски кооперации, нѣкои отъ които преработватъ гроздето на своитѣ членове.

Условията, обаче, при които тия кооперации работятъ, както и употрѣбяванитѣ отъ тѣхъ методи на винарствуване далечъ не сж още ония, които се желаятъ.

Отъ 13 кооперации преработващи гроздето на своитѣ членове само 2 иматъ собствени изби. Всички останали работятъ въ по нѣколко наети отъ мѣстни лица обикновени изби при твърде неблагоприятни условия и по съвсемъ примитивенъ начинъ.

Нѣщо повече. Дветѣ винарски изби, собственостъ на кооперациитѣ, макаръ и градени презъ последнитѣ години, сж съ не малко дефекти.

Причината за това е обстоятелството, че когато сж се изработвали плановетѣ за тия изби, навѣрно, не сж искани мненията на нашитѣ агрономи и специалисти винари.

Ние не познаваме архитектитѣ, които сж изработвали въпроснитѣ планове, увѣрени сме, че тѣ сж имали най-голямото желание да направятъ нѣщо съвършено, задоволяваще напълно нуждитѣ на кооперациитѣ, но тѣ сж допустнали грѣшки по простата причина, че сж били само архитекти, но не и винари.

За да може единъ архитектъ да построи модерна винарска изба, той трѣбва обязательно да познава добре винарската наука и техника или, ако самъ той не притежава тия познания, да иска съдействието на специалиста-винаръ.

Да се изработи сполучливъ планъ за винарска изба значи да се реши правилно една твърде сложна задича съ много подзадачи.

Като проследимъ всичко, което има да се върши въ винарската изба отъ момента, когато презъ есенъта гроздето е докарано на рампата, тѣй както е набрано отъ лозето, до момента, когато презъ пролѣтъта почва изнасянето на виното, предъ насъ се изпречватъ безброй въпроси отъ теоритическо и практическо значение и неправилното разрешение само на нѣкои отъ тѣхъ може да има твърде лоши послѣдствия.

Преди архитектътъ да почне да чертае плана, нему трѣба да бжде ясно указано, какво ще бжде вътрешното разпредѣление, съ какви размѣри и на какви условия трѣбва да отговарятъ разнитѣ отдѣления, какви машини ще се употребяватъ при разнитѣ манипулации и кжде ще бждатъ поставени тия машини, какъ ще стане вкарването на реколтата и изнасянето на виното и пр. пр. — въпроси все отъ първостепенно значение.

Нѣколко лозарски кооперации презъ н. г. взеха инициативата да си построятъ собствени изби. Ние се опасяваме, че тѣ ще направятъ сжщо много грѣшки, както е ставало и до сега. Съветваме ги, да възложатъ изработването на плановетѣ и ржководенето на постройките на опитни хора, за да не би направенитѣ сега малки икономии отпосле да имъ излѣзатъ много скъпи.

Второто условие за приготовление на добро вино, както казахме по-горе, е да познаваме основно винарската наука и техника.

Това нѣщо не е по силитѣ на всѣки лозаръ, но отдѣлнитѣ такива, групирани въ кооперация и преработващи гроздето си въ обща кооперативна изба, могатъ да го иматъ, като взематъ за общъ технически ржководител едно лице, притежаващо познанията, за които става дума.

И въ това отношение нашитѣ лозарски кооперации не могатъ да се похвалятъ, че сж направили нѣкаквъ прогресъ. Съ изключение само на три отъ тѣхъ, всички останали сж безъ подготвени технически ржководители и вачарствуватъ по съвсемъ примитивенъ начинъ — положение, което по никой начинъ не трѣбва да продължава повече.

Смѣтайки повдигнатиятъ отъ насъ въпросъ отъ голѣмо значение не само за лозарството, но изобицо и за цѣлия стопанско-икономически животъ на страната, ние намираме, че е повече отъ наложително часъ по-скоро да се направи всичко възможно, за да се снабдятъ сжществующитѣ днесъ лозарски кооперации съ добри изби, работата въ които да се ржководи отъ подготвени специалисти.

А това нѣщо ще се реализира, като самитѣ кооперации се постараятъ да събератъ отъ членоветѣ си по-значителенъ дѣловъ капиталъ, следъ което да бждатъ щедро

подкрепени морално и материално отъ съответнитѣ държавни и обществени институти.

Въ всички лозарски райони, кждето до сега нѣма основани лозарски кооперации, дейността на държавнитѣ агрономи и на други кооперативни дейци трѣбва да бжде насочена за създаване на такива кооперации, първата грижа на които пъкъ трѣбва да е съграждането на добра кооперативна изба.

До тогава, до когато продължаваме да винарствуваме при сегашнитѣ условия и по примитивни методи, ние не ще имаме добри и трайни вина, а това ще се отрази твърде зле върху по нататъшния успѣхъ на нашето лозарство, което и безъ това презъ последнитѣ години преживѣва доста остра криза.

М. Михайловъ.

Повече професионално съзнание

Ние имаме хубава народна поговорка: „Богъ дава, ала въ кошара не вкарва“. Тя е твърде поучителна за насъ лозаритѣ. Нашето внимание всицѣло е обърнато къмъ това — да произведемъ възможно повече плодъ отъ лозата. А разрешението на множеството въпроси, свързани съ данъчната и икономическата политика на държавата, оставяме да се разрешаватъ безъ неше участие. Затова насъ не ни познаватъ. И никакъ не бѣше чудно, че следъ войната нашитѣ финансисти и държавници вѣрваха, какво лозата ражда чисто злато, а лозаритѣ живѣятъ среди богатство и доволство. Резултатъ отъ това схващане сж прекалено голѣмитѣ данъци върху лозовата култура. Въпреки основаването на съюза и петъ годишнитѣ ни борби и днесъ голѣмъ брой хора-депутати и държавници гледатъ на нашия поминъкъ, като на голѣмъ изворъ на богатства, или като на такъвъ, който произвежда продукти за удоволствие. Поради тази причина нашата борба за облекчение данъчното бреме на лозаритѣ среща голѣмъ отпоръ отъ страна на такива депутати и държавници. Тѣхното заблуждение отива до тамъ, че тѣ поставятъ виненото производство на една везна съ това на фабричния спиртъ и на бирата. Тѣ настояватъ, че и виното, както бирата и спирта, сж спиртни питиета, следо-

вателно държавата трѣбва да ги третира еднакво въ данъчно отношение. А при днешното тежко финансово положение на държавата не може и дума да става за намаление данъчното бреме върху спиртнитѣ питиета. Преднамерено или отъ заблуждение тия хора постоянствуватъ въ борбата си противъ интереситѣ на лозарското население. За тѣхъ не важи основната разлика въ тѣзи три производства: че, до като бирата и спирта се фабрикуватъ само отъ десетки фабрики, виното е продуктъ на непосилень народенъ трудъ; че то дава поминъкъ на едно голѣмо мнозинство отъ народа. И вмѣсто тия господа, които и на сънь говорятъ за народнитѣ интереси, да се заловятъ да изучатъ нуждитѣ на лозарското производство и направятъ възможното, за да може то по-скоро да се рационализира и организира и да гарантира на производителното население възможно подобри поминъчни условия, съ своята некомпетентность и предубедителность искатъ да убиятъ единъ голѣмъ народенъ поминъкъ.

А нашиятъ периодиченъ и ежедневенъ печатъ, партиенъ и безпартиенъ не намери за нужно да напечата нито едно наше изложение въ пълния му размѣръ, за да може действително да се осветлятъ читателитѣ.

Ние лозаритѣ живѣемъ непознати въ собствената си страна. Отъ насъ не се интересуватъ, нито пъкъ ние се стремимъ да заинтересуваме когото трѣбва съ своитѣ интереси, съ своя поминъкъ. Нашиятъ съюзъ е тѣй слабъ и анемиченъ, че не е въ състояние да прояви що годе по-значителна дейность. Неговата работа се изразява да издава само изложения при нужда, но той не поддържа никаква връзка съ по-голѣмитѣ общественно-икономически организации съ които да координира дейността си. Той нѣма постояненъ персоналъ за работа, нѣма достатъчно средства за печатна и усилна пропаганда. Печатния ни органъ е вѣроятно най-малко разпространения. При това положение усилията на отдѣлни лица, поставени въ управлението на съюза, не даватъ голѣми резултати. А за творческа работа и дума не може да става. Съюзътъ ни, като, че ли е да ни служи само за „зоръ заманъ“. Когато се застрашатъ интереситѣ ни съ нови законопроекти и бюджетопроекти, да гръмнемъ веднѣжъ, че ако улови мѣсто. Разбира се, по този пжтъ далеко не може

да се иде. Нашитѣ интосеси се кръстосватъ съ тѣзи на пивоваритѣ и спиртоваритѣ, а може би и други, съ които скоро ще трѣбва да водимъ борба. Безъ организация професионална борба не се води. А съюзътъ ни днесъ не представлява такава организация. Тия, които възлагатъ голѣми надежди на съюза, се лъжатъ. Нему не е дадено най-необходимото, за да изведе що годе свестна работа.

Тия отъ лозаритѣ, които разбиратъ, че пжтя, по който вървимъ е безизходенъ и че скоро ще стигнемъ до онова мѣсто, кждето ще имаме само разочарование и нещастия, нека помислятъ за създаването на по-силенъ и работоспособенъ „Лозарски съюзъ“. На случайни приятели не може да се разчита. Всѣкой трѣбва да държи сждбата си въ свои ржце. Богъ помага на всички, но най-много на онѣзи, които умѣятъ да използватъ неговата помощъ. Нека сами организираме своята отбрана, като създадемъ по-многочисленъ и силенъ съюзъ. Той ще бжде изходната точка за подобренieto на лозарския поминѣкъ.

L. Sénichon,

Директоръ на Нарбонската винарска станция.

„Хранителнитѣ раствори“ въ винарството.

Старитѣ винари напушваха силно сждоветѣ си преди да ги напълнатъ съ гроздова каша, защото опита имъ бѣ показалъ благотворното влияние на сѣрния двуокисъ безъ да може да си обяснятъ причинитѣ. Енолозитѣ, обаче, опредѣлиха важната роля на сѣрния двуокисъ и сега се знае, че той, погълнатъ отъ мжсъта, се подѣля на две части: едната се съединява съ захарьта и багрилнитѣ вещества, а другата остава въ свободно състояние. Съединения сѣренъ двуокисъ влияе за разтварянето на багрилнитѣ и екстрактивни вещества въ по-голѣмо количество, а свободния указва силно действие върху внесенитѣ съ гроздето микроорганизми, като отаява или убива бацититѣ и бактериитѣ и приспива за известно време алкохолнитѣ ферменти. Щомъ свободния сѣренъ двуокисъ намалѣе, поради извѣтряване или окисляване, алкохолнитѣ ферменти почватъ да проявяватъ своето действие и ферментацията започва. По едритѣ микро-

организми, като тия на цвѣтясването, нѣкои диви ферменти, споритѣ на плесенитѣ и пр., сж по-устойчиви на сѣрния двуокисъ отъ алкохолнитѣ ферменти, тѣ, обаче, сж много чувствителни на алкохола, и щомъ се образува само нѣколко десети отъ градуса такъвъ, тѣ се утаяватъ въ калъта.

Сѣрния двуокисъ има следователно твърде важно влияние, което се проявява преди да започне ферментацията.

Предварителното напушване на бѣчвитѣ или кацитѣ (линоветѣ) чрезъ сѣрни парцали е неточно емперично средство, което не позволява да се дозира произведения сѣренъ двуокисъ. Ето защо отъ 25—30 години то е замѣнено съ калиевия метаби сулфитъ, който е кристалическа соль, съдържаща 55 до 570/0 сѣренъ двуокисъ. Тая соль се растворя обикновенно въ вино или мжсъ и раствора ѝ може точно да се дозира.

Натревния и калцевия бисулфити, употребявани преди да се познава метаби сулфита, не сж за препорѣчване, защото първия вниса въ виното чуждо вещество и му предава известна горчевина, а вториятъ е непостоянно съединение.

Втеченения сѣренъ двуокисъ, който се разрѣдва съ вода или мжсъ, може да се употреби само въ голѣмитѣ изби, защото мжно се дозира и употреблението му не може да се повѣри на всѣкиго.

По тия причини, солфоазнитѣ разтвори, които сж предметъ на много търговски специалитети, имаха голѣмъ успѣхъ въ практиката.

Воднитѣ разтвори на сѣрния двуокисъ сж много бедни (80/0), а алкохолнитѣ разтвори сж много скжпи. Намерено е способъ за разстваряне на сѣрния двуокисъ до 250/0 въ разтворъ отъ амоневия фосфатъ и тия разтвори се пускатъ въ продажба подъ названиее *хранителни разтвори*.

Какво трѣбва да се мисли за тия търговски специалитети?

Казва се и се писа, па и азъ проповѣдвахъ, че е аномално да се поставя въ гроздовата каша или въ мжсъта едновременно сѣренъ двуокисъ, който забавя и даже пресича ферментацията, и амониевия фосфатъ, който се счита като храна на ферментитѣ и възбудител на ферментацията.

Безъ да се откажа напълно отъ това мое мнение, ще се опитамъ да направя точна преценка на казанитѣ специа-

литети, като проследя: 1-о антисептичното действие на сѣрния двуокисъ и 2-о подбутелноло действие на амоневия фосфатъ.

Антисептичното действие на сѣрния двуокисъ е добре известно и може да се изрази така: Само свободния сѣренъ двуокисъ действува върху ферментитѣ.

Въ дадена срѣда (мжсь) и върху единъ опредѣленъ биологически видъ ферменти сѣрния диокисъ действува благоприятно само, когато е въ слаба доза, приспивателно, когато е въ по-голѣма доза и смъртно, когато е въ най-голѣма доза. Това действие е въ слаба зависимостъ отъ срѣдата, повече отъ температурата и най-много отъ вида на микроорганизма.

Така, при 20°C. въ насимпурена натурална мжсь свободния сѣренъ двуокисъ, който отначало е въ изобилие, намалява, като се съединява съ захарѣта и другитѣ вещества, имащи алдехидно действие или като се окислява и спонтанната ферментация започва, кагато тоя окисъ бжде около 15 милиграма на литъръ (12—17). Бихъ даже добавилъ, че за едно и сѣщо дрожде сѣрния двуокисъ измѣнява чувствително разлагането на глюкозия и левулозия.

Възбудителното действие на амониевия фосфатъ. То сѣщо не може да се отрече, но нека видимъ на какво се дължи, на фосфата или на амонияка или пъкъ на двата едновременно

Трѣбва да се забележи, че гроздовата мжсь, съ твърде рѣдки изключения, винаги съдържа достатъчно фосфоръ и въ вината винаги се среща казания елементъ въ видъ на фосфати или въ органически съединения. Застарѣлитѣ ферменти, които се отаяватъ въ калѣта на виното, съдържатъ фосфати въ значително количество, но тѣ никога не успѣватъ да отнематъ всичкия фосфоръ на мжсьта и виното, ако не е употребено нѣкое изкуствено за целѣта средство.

Употрѣбението на калциения фосфатъ, препоръчано отъ Хюгоненкъ действува като бистрителъ, подобно на гипса, но при сравнителнитѣ опити, той не е проявилъ чувствително засилване на ферментацията въ сравнение съ контролата, когато амониевия фосфотъ предизвиква ясно една бърза ферментация. Следователно, фосфора въ амониевия фосфатъ не играе полезна роля. Това наше мнение се потвърждава, като се прави сравнителенъ опитъ едновременно съ амониевъ

фосфатъ и амониевъ сулфатъ. Съ прибавянето къмъ мжсьта на едно и сжщо количество азотъ подь форма на амониевъ сулфатъ и амониевъ фосфатъ размножаването на ферментитѣ и разлагането на захарьта за едно и сжщо време нараства еднакво и въ двата случаи по отношение на контролата и то много явно.

Въ една и сжща мжсь, бедна на захарь (100—120 гр. на литъръ) ферментацията биде привършена при 20—23°C следъ показаното по доле време:

	Контрола	следъ 105 часа
съ 20 гр. амониевъ фосфатъ	„	74 „
съ 20 гр. „ сулфатъ	„	76 „

Казанитѣ две соли иматъ еднакво молекулярно тегло и внисатъ въ мжсьта еднакво количество азотъ.

Сжщото се забелезва и съ мжсь богата на захарь, по отношение бързината на ферментацията, само че последната е по продължителна въ мжсьта, въ която е прибавено амониякъ, отколкото въ контролата.

Отъ това следва да се заключи, че именно амониячния азотъ действува възбуоително върху ферментитѣ и усилюва ферментацията. Азота на гроздето и мжсьта се намира въ различни сложни органически съединения по-малко годни за храна на ферментитѣ, за това тѣ предпочитатъ амониячния азотъ.

Споредъ тия опити само сѣрния двуокисъ и амонияка сж важни за винарството. Щомъ това е така, защо тогава не се употребява амониевия сулфатъ? Ние го изпитахме. Той се получава чрезъ прекарването на сѣренъ двуокисъ въ силенъ амониакаленъ растворъ подь форма на бисулфитъ или метибисулфитъ съ желтъ цвѣтъ. За нещастие, тая соль лесно се изпарява, та мжчно се спазва. Теоретически нейното употребение би било най рационално. Намиращия се въ нея сѣренъ двуокисъ упражнява своето биологическо действие отначало, но отпосле изчезва, защото се изгонва отъ въглеродния двуокисъ и въ виното оставатъ само следи, а амонияка остава въ разположение на ферментитѣ, като ги храни и позволява да се свърши добре ферментацията. Неговия азотъ, като се погълне отъ ферментитѣ, образува органически съединения, които съставляватъ частъ отъ про-

топлазмата имъ, впоследствие ферментитѣ се отаяватъ въ калъта и въ виното не остава почти никакъ азотъ.

Така не е съ калиевия метабисулфитъ, който не храни ферментитѣ и на който основата, както се споменн по-рано, свързва отчасти свободната винена киселина и измѣнява до известна степенъ състава на виното.

Този прегледъ позволява да се направи по-добра преценка на употребяванитѣ въ винарството хранителни разтвори, съдържащи сѣренъ двуокисъ и амониякъ, безъ амониевия пиросулфитъ, нестабилността на който го прави практически неупотребяемъ.

Разтворитѣ на амониевия фосфатъ погълщатъ толкова повече сѣренъ двуокисъ, колкото повече амониякъ съдържатъ. Това е много важно, защото видѣхме, че само сѣрния двуокисъ и амониакъ иматъ значение за винарското.

Съществуватъ три амониачни, фосфати: моно, би и триамониачния. За нуждитѣ на лозаро-винаритѣ най-добре подхожда разтвора на триамониачния фосфатъ, който може да погълне 30% сѣренъ двуокисъ. Разтвора на диамониачния фосфатъ поглъща само 22 — 23% сѣренъ двуокисъ и то когато се работи подъ силно налягане, а разтвора на моноамониачния фосфатъ не е постояненъ и съдържа около 13% сѣренъ двуокисъ.

Ако се подложатъ на анализа хранителнитѣ разтвори, които се срещатъ на пазаря, ще се види, че тѣ съдържатъ почти винаги моноамониаченъ фосфатъ и много рѣдко диамониаченъ фосфоръ. Безъ съмнение, последнитѣ сж за предпочитане. Най-добре ще бжде, ако се употребява само триамониачния фосфатъ, който е постоянна солъ и който трѣбва да се наложи отъ службата за ограничаване на фалшификацията съ специалитетитѣ.

Тѣзи наблюдения не ще бждатъ пълни, ако не се направи следната прибавка: Понеже моноамониачния фосфатъ, който най-често се среща въ търговскитѣ специалитети, разтваря само 13% сѣренъ двуокисъ, като при това мжно го задържа, то фабрикантитѣ на тия специалитети какъ може да гарантиратъ 25% сѣренъ двуокисъ, колкото въ дѣйствителностъ най-често се намира? Ако се анализиратъ тия препарати, ще се намери въ тѣхъ натрий, защото разликата между 13 и 25% сѣренъ двуокисъ се допълня съ натриевъ

бисулфитъ. Нѣкои индустриалци, за да продадѣтъ скжпо спецаалитета си, съставенъ отъ натриевъ бисулфитъ, прибавятъ му моноамонияченъ фосфатъ. Важно е още да се отбележи, че и употребявания натриевъ бисулфитъ често пжти е нечистъ, защото, за икономия, се използватъ въ случая остатъци отъ известни индустрии.

Въ винарската техника сж полезни, както се каза по-рано, само сѣрния двуокисъ и амониака, и то подъ форма на фосфатъ, съ цель да се усили дозата на сѣрния двуокисъ.

Само наситения съ сѣренъ двуокисъ разтворъ на триамониякалния фосфатъ отговаря най-добре за нуждитѣ на винарството.

Ето защо върху етикета на хранителнитѣ разтвори трѣбва да бжде означена не само дозата на сѣрния двуокисъ, но още названието и чистотата на разтворителтъ му, както и точната доза на амониака.

Какво остава да се каже относно задружното употребление на сѣрния диокисъ и амонияка, отъ които първия дѣйствиува анписептично а втория възбудително върху ферментитѣ? Просто това: Отъ едновременното употребение на сѣрния двуокисъ и амонияка има се опасностъ отъ буйна ферментация и чрезмѣрно повишаване на температурата въ бѣчвитѣ и линоветѣ. Тази опасностъ, обаче, може да се отстрани чрезъ употребението на охладители или чрезъ непрекъснатата ферментация съ прибавяне на прѣсна и хладна мжсть. Следователно, може безъ страхъ да се употребяватъ хранителни разтвори, богати на сѣренъ двуокисъ и амониякъ, защото само тѣ даватъ добри резултати въ винарството. Остава само да се опредѣли прибавянието имъ по обемъ, а не по тегло, защото въ практиката удобното се предпочита предъ ефикасното.

София, 10. VIII. 1925 г.

Превелъ: Н. Д. Петковъ

А. Бъчверовъ.

Ново средство противъ изрисяването на лозитѣ

Лозата е едно отъ ония растения, които плодятъ най-редовно. по-право, които най-редовно даватъ сравнително изобилень цвѣтъ. И ако често пжти реколтата отъ лозата не е задоволителна, това се дължи на изрисяване, на атаки отъ животински и растителни неприятели, на неблагоприятни атмосферни влияния или най-после на недостатъчна и немела обработка.

Твърде чувствителни сж ежегоднитѣ загуби отъ изрисяването. Последното се дължи на различни причини, които по своето естество може да бждатъ раздѣлени на две групи — физиологически и механически. Излишната буйность на лозитѣ, липсата на достатъчно фосфоръ въ почвата, ненормалното устройство на цвѣтоветѣ и хладното време или топли и сухи вѣтрове презъ време на цвѣтението сж причини отъ първата група, а силнитѣ дъждове, които измиватъ тичинковия прашецъ и градушката, която сваля реситѣ или части отъ сжцитѣ, сж отъ втората група.

Ще разгледаме накратко само изрисяването на лозитѣ вследствие ненормално устройство на цвѣтоветѣ.

Цвѣта на лозата обиковено е пълень — ермафродитенъ; той е съ нормално развитъ плодникъ и фекондативенъ тичинковъ прашецъ. Такива цвѣтове се оплодяватъ и отъ собствения си прашецъ и преобръщатъ въ плодъ. Има, обаче много сортове лози, които правятъ изключение отъ това правило. Такива сж лозитѣ съ мъжки цвѣтове, при които тичинкитѣ сж много добре развити и иматъ изобилень и силно фекондативенъ тичинковъ прашецъ, но плодникътъ е въ зачатъчно състояние. Тия лози сж безплодни и не се отгледватъ, освенъ за подложки и то ако подхождатъ. При други лози цвѣтоветѣ сж съ нормално развитъ пледникъ, обаче, дръжкитѣ на тичинкитѣ сж сравнително много къси и завити надолу, а прашниковитѣ торбици праздни или съ недоразвитъ и безъ фекондативна способность прашецъ. За такива лози се казва, че сж съ женски цвѣтове. Нашенскитѣ сортове фоча, бѣлъ мискетъ, синя бодлива и др. сж именно съ женски цвѣтове и затова често пжти изрисяратъ.

Като средство противъ изресяването на тия лози се препоръчва засаждането имъ размѣсено съ други, които цвѣтятъ едновременно и иматъ пълни цвѣтове. Прашенето съ сѣренъ прахъ презъ време на цвѣтенето е сжщо едно доста ефикасно средство. Още по-сигурно е изкуственото опрашване съ тичинковъ прашецъ отъ лози съ мъжки цвѣтове. Особено подходящи за целта сж цвѣтоветъ отъ франко-американския хидридъ Арамонъ X Рупестрисъ Ганзенъ № 1. Разцвѣтлитѣ реси отъ този сортъ се откъсватъ внимателно и се стърсватъ върху разцвѣтлитѣ реси на лозитѣ съ женски цвѣтове. Още по-добре е да се събере тичинковия прашецъ въ чиста мукавяна кутия чрезъ изтърсване на реситѣ презъ топлитѣ часове на деня и после съ една мека четка, натопена въ събрания прашецъ, да се мине върху разцвѣтлитѣ реси. Работата трѣбва да се повтори следъ 2—3 дена, за да се опрашатъ и неотворенитѣ по-рано цвѣтове.

Има най-после лози съ пълни цвѣтове — съ нормаленъ плодникъ и фекондативенъ тичинковъ прашецъ, които само поради обстоятелството, че венчето (шапчицата) при известни условия не пада, а се задържа на цвѣтната ось, често страдаятъ отъ изресяване. Типиченъ примеръ въ това отношение представлява мѣстния сортъ Чаушъ. При малко по-хладно време презъ пролѣтта въ умѣрено топлитѣ мѣста, а още повече въ нискитѣ или съ северно изложение такива, изобщо когато дневната температура презъ време на цвѣтенето е недостатъчно висока, венчето остава закрепено на цвѣта и покрива сжщественитѣ му части. Прашецътъ въ така покрититѣ тичинки не може своевременно да уздрѣе, нито пъкъ прашниковитѣ торбици да се разпукатъ и дадатъ възможность на самия прашецъ да излѣзе и отиде по цвѣтоветѣ. Но най-важното въ случая е, че по покритата муцунка на пестика не може да полепне тичинковъ прашецъ и отъ други съседни лози и да стане оплодяването. Така покрититѣ цвѣтове следъ нѣколко дена отъ узрѣването имъ почватъ да завѣхватъ, потъмняватъ и окапватъ или пъкъ неоплодения пестикъ се обръща въ плодъ, който остава много дребенъ (колкото просено зърно) и безъ семки.

Единственото познато средство противъ изресяването на лози съ покрити цвѣтове бѣше засаждането имъ въ топли и припекливи мѣста.

Подъ влиянието на по-високата дневна температура тукъ венчето лесно се отдѣля отъ цвѣтната ось, окапва и дава възможностъ на цвѣта да бжде оплоденъ.

Въ последно време италианския профосоръ Ан. Longo, който се занмава по-обстойно съ културата на десертнитѣ сортови лози и специално съ въпроса за оплодяването на ония съ ненормални цвѣтове, препоръчва едно доста практично средство противъ изресяването на ония съ покрити цвѣтове. То се състои въ отъркване съ ржка на реситѣ отъ предразположенитѣ къмъ изресяване лози, съ цель да се предизвика окапването на венчетата и да се улесни опрашването. За цельта, съ лѣвата ржка се хваща ресата за дръжката и се крепи, за да не се откъсне, а съ дѣсната се хваща самата реса и се глади полека отъ основата къмъ върха, съ едно движение, подобно на онова при доене на крава, само че много по-леко и по-внимателно. При това търкане венчетата на узрѣлитѣ цвѣтове се отдѣлятъ и падатъ, а тичинковия прашецъ отъ ркзпуканитѣ прашинкови торбици полепва по ржката и отъ тамъ по муцунката на открититѣ плодници и ги оплодява. Търкането се повтаря и потрета и после се минава на други реси отъ сжщата лоза и по тия отъ други. Търкането става презъ най-топлитѣ часове на деня — между 10 и 16 часа, когато венчетата се отдѣлятъ по-лесно. Следъ 2—3 дена операцията се повтаря, а следъ други 2—3 тя се потрета, за да може да се откриятъ и оплодятъ всяки цвѣтове по дадена реса, които не се развиватъ едновременно или сж много на гжсто и не всички може да бждатъ закачени при първата операция.

Въ повечето случай този начинъ на работа дава твърде задоволителни резултати. За още по-голѣма сигурностъ профосоръ Longo препоръчва следното: Преди да се започне да се търка ресата съ покрити цвѣтове, съ дѣсната ржка се отъркватъ 1—2 реси отъ други лози съ ермафродитни или съ мъжки цвѣтове, напълно разцвѣтѣли. Полепнатия по ржката фекондативенъ прашецъ ще послужи за оплодяване цвѣтоветѣ отъ ресата съ покрити такива. Когато се забележи, че тичинковия прашецъ по дѣсната ржка е намалѣлъ много или е напълно използванъ, събира се другъ по сжщия начинъ отъ лозитѣ съ пълни или съ мъжки цвѣтове и се продължава да се търкатъ други реси. Този начинъ на

работа дава възможност не само да се сваля венчето на покрити цвѣтове, но сжщевременно да се оплодятъ сжщитѣ съ силенъ тичинковъ прашецъ отъ други лози. Така ние нимаме диоичния начинъ да опрашване, сжщинското кръстосване, което дава много по-добри резултати отъ самопрашването.

Горещо препоръчваме на нашитѣ читатели, които иматъ лози съ покрити цвѣтове, да използватъ за въ бждаще препоръчването отъ професоръ Longo средство, за да избѣгнатъ чувствителнитѣ загуби отъ изрисяване.

Н. Недѣлчевъ

Изложбата въ Pezenas.

Презъ месецъ май т. г. се състоя мѣстна земледѣлска изложба въ Pezenas, градъ, който се намира на желѣзнопжтната линия отъ Montpellier за Beziers, въ департамента Hérault. Населението въ този департаментъ, както е известно, се занимава почти изключително съ лозарство. Когато пжтватъ презъ него, предъ очитѣ ви се простиратъ до безкрайност лозя, безъ колове, безъ овощни дървета, съ изключение тукъ-тамъ на нѣкое маслиново дърво. Нѣма паша за добитѣкъ, нѣма ниви и ливади. Това е страната на едностранчивата култура — la monoculture, съ всичкитѣ ѝ неудобства и изложена на икономически сътресения.

Департамента Hérault съ нѣколко още съседни нему департаменти, образува провинцията Lanquédoc, която произвежда грамадно количество обикновено французко вино. Навсекжде, кждето отидете, поминѣка е въ лозарството. Консумацията на виното никжде не е тѣй обща и постоянна, както тукъ. Работникътъ, който отива да копае или да прѣска носи въ чантата си вино. Обущарътъ, който поправя обуца, държи на масата си бутилката съ вино и отвреме на време подрѣпва. Въ ресторантитѣ навсѣкжде ви сервиратъ съ вино. Иначе не може да се обясни кжде отива това грамадно производство вино отъ 50 милиона хектолитра въ годината.

По силата на нѣщата, земледѣлската изложба въ Pezenas бѣше повече лозарска и винарска. Уредена много добре въ градината на града, съ специални шатри за различнитѣ из-

ложители, въ продължение на цѣлъ месецъ тя привлича посетителитѣ.

Лозарския отдѣлъ бѣ застѣпенъ доста добре. На първо мѣсто трѣбва да спомена за пепиниериста дѣдо Рихтеръ, добре познатъ и на нашитѣ пепиниеристи. Той се разхожда съ слушалката и макаръ старъ, но прави впечатление на човѣкъ пълненъ още съ енергия. Павилонътъ на Рихтеръ бѣше въ сѣщото време и поучителенъ. Този старикъ изглежда да е наелъ мѣстото си още презъ пролетята. Раздѣлилъ го е на тѣсни парцели, отъ които е извадилъ прѣстѣта и въ всѣка парцела е поставилъ прѣстъ съ различни физически свойства и химически съставъ. Посадилъ въ всѣка парцела подходяща за прѣстѣта дивачки, които сж се прихванали и когаго къмъ края на май посѣтихъ изложбата, тѣ бѣха се развили буйно. Човѣкъ можеше да види на коя почва какви подложки подхождатъ най-добре. Имаше парцели безъ варъ, други съ разни проценти варъ, трети каменисти, четвърти песъкливи, пети солени (морски почви) и т. н. Въ всѣка почва се зеленѣятъ съответнитѣ подложки.

Рихтеръ е сѣщевременно и създателъ на нѣколко хибриди, слабо познати въ България, но ксито тукъ се ценятъ и се разпространяватъ. Това сж 44 Рихтеръ, 99, 110, 31 и 57 Рихтеръ. Въ опитното лозе на Монпелийското земледѣлско училище за периода отъ 1916 до 1921 година тѣ сж дали много добри резултати. Това се вижда отъ таблицата, публикувана въ Progrés Agricole et Viticole отъ 30 априлъ 1922 год. Рихтеръ е най-голѣмия производителъ на гладки и облагородени лози и доставчикъ на чужди държави.

А rgoros, не е излишно да се знае отъ нашитѣ пепиниеристи, че Руското съветско правителство е доставило облагородени лози за Кримъ отъ южно-французкитѣ пепиниеристи. Делегатъ на правителството е билъ Кипенъ. Лозитѣ сж били изпратени въ Одеса.

Кжщата Perras, позната у насъ съ прѣскачкитѣ си Joleil, сжщо бѣ взела участие. Тя бѣ изложила освенъ грѣбни и товарни прѣскачки за едри стопанства.

Всевъзможни лозарски плугчета, култиватори, хамути, плугове за риголване, помпи за поливане, движени съ бензиновъ моторъ или електрически, бѣха представени на изложбата. Имаше и една крачна машина за присаждане на лози,

Измежду разнитѣ кжщи, които бѣха изложили специалитети за борба съ болеситѣ и насекомитѣ на лозата за-служва да бждатъ отбелезани:

1) Maxwelle & Cie, Roquettes (Haute Garonne). Излага специалитетъ: Purée narbonnaise, за прѣскане противъ пероноспората.

2) Compagnie auxiliaire viticole, à Beziers. Излага инсектицидъ „Le Veproux“ за унищожаване на лозовия молецъ и др. насекоми.

Различнитѣ торове, които се препоръчватъ въ земледѣлието и частно въ лозарството бѣха силно застжпени въ нѣколко павилиона.

Освенъ познатитѣ торове, като компостъ, изсушена кръвъ, стѣргани копита, чилска силитра, различни калиеви и фосфорни торове имаше и синтетични азотни торове, като: Амониевъ хлорхидратъ съ 23 5% азотъ. Той се доставя отъ Comptoir Français de Azote, 57, Chaussée d'Antin, 57, Paris Сжщата кжща доставя и калциевъ цианамидъ, съ различно съдържание азотъ: 15, 20 или 21%. Цианамида е единъ отъ най-ефтинитѣ азотни торове. Винарския отдѣлъ бѣше силно застжпенъ Изложени бѣха множество машини за механическо преработване на гроздето — елеватори, гроздови мелници, ронкачки, преси обикновени, хидравлически и непре-ривни за приготвление на бѣли вина. На самото изложение цѣли инсталации бѣха пуснати въ движение съ помощта на мотори или електричество. Пуснати бѣха въ движение и помпи за претакане на вино, като, разбира се, работѣха съ вода.

Etablissements J. Leotard & Jaume извършватъ пълни механически инсталации на изби.

Познатата фирма Mabile et frères — Amboise сжщо взе участие. Забележителни бѣха нейнитѣ непре-ривни преси и тѣй нареченитѣ foulo-pompes за механическо преработване на гроздето.

Други подобни кжщи изложители бѣха G. Poinsteaud, Coq, Beteille, J. Lerrago, Veras и др.

Въ Франция всички по едри изби сж снабдени вече съ механически инсталации, благодарение на които почти безъ ржченъ трудъ се прибиратъ ежедневно голѣми реколти, които на ржка не биха могли да се пренесатъ. Механичес-

китъ инсталации сж една необходимостъ за навременното прибиране и преработване на гроздето. Не е мислимо рационално винарстване: прилагане на чисти ферменти, съренъ двуокисъ, правилна ферментация, ако гроздоберътъ не се извърши на време и по възможностъ въ кратъкъ периодъ, за да се избъгне започване на ферментации, загниване, изсъхване и пр. Кооперативнитъ изби у насъ ще трѣбва сериозно да се занимаятъ съ този въпросъ. Часъ по скоро ние трѣбва да индустриализираме нашето винарство, за да се приравнимъ съ другитъ напреднали страни.

За забележане бѣ, че филтри нѣмаше твърде на изложбата. Единствената кжща, която изложи филтри бѣ кжщата E. Tricollo fils. Тя представи филтра L. Beuret, съ торби. Моделитъ сж съ разни дебири — отъ 8,000 литра за 12 часа до 120,000 за сжщото време. Това сж доста скжпи апарати. Така, единъ филтър съ дневенъ дебитъ отъ 25,000 литра струва около 45,000 лева. Отъ тѣхъ има модели за полифилтриране, т. е. прекарване виното презъ два или три цилиндра до като се получи идеална бистрота.

Други винарски павилиони бѣха изложили разни специалитети за приготвянето и съхранението на виното. Кжщи за продажба на селектирани ферменти не липсваха. Други — за специалитети, като: сулфити, фосфорни соли, танинъ, лимонена киселина, риби мехуръ, желатинъ, костени вжглища и пр., наредени въ стъкленици, придружени съ примамливи реклами.

Най-после, уморения посетителъ може да си почине въ нѣкой павильонъ, отреденъ специално за целта, като му се предложи да вкуси отъ нѣкое прочуто вино една чашка срещу 1—2 франка — шампанско, бургундско и пр.

Не липсваха продавачи и на екстракти въ малки стъклета за приготвяние на ликьори, вермутъ, сиропи и пр. Вносътъ на такива е забраненъ въ България.

Това бѣха, въ общи черти, павильонитъ за винарство и лозарство. Другитъ земледѣлски отрасли сжщо бѣха за сегнати отчасти — зеленичарство и др. Имаше изложени кошери, направени отъ специаленъ строителенъ материалъ, нареченъ „Everite“, отъ фирмата: Société française de l'everite, Bassens, pres Bordeaux.

Изглежда, че кошеритѣ отъ този материалъ сж много трайни. Тази кжща е получила премии на разни пчеларски изложби.

За куриозъ, ще спомена, че имаше изложба на мебели вази и на приемателни апарати за безжични станции. Кога ще дойде това време, въ селата съ приемателнитѣ апарати да слушаме концерти и артисти, съобщения, беседи по земледѣлието и пр., безъ да става нужда да се мѣстимъ? Това днесъ е съвсемъ възможно, Надъ много кжщи въ чужбина (Австрия, Франция) забелезахъ опжнати жици, което свидетелствува, че въ кжщата или вилата има приемателенъ апаратъ. Това може да бжде отъ голѣма полза за земледѣлеца и лозаря, особено ако се въведатъ предупредителнитѣ земледѣлски станции.

Изложбата се приключи отъ французския министъръ на земледѣлието, г. Дюрандъ, който присжтствува при раздаване премиитѣ и дипломитѣ на отличилитѣ се изложители.

Montpellier, B-d des Arceaux 34.

Почистването на винарскитѣ сждове

Споредъ L. Degrully

Както всѣка година, така и сега считаре за полезно да напомнимъ на нашитѣ читатели, че приближава време да прегледатъ избитѣ си.

Лошото състояние на винарскитѣ сждове, като футии, кораби, линове (каци), бѣчзи, бурета и пр. е главната причина за повреждане на вината, произходящи отъ добра реколта. Само съ добрата воля на лозаро-винаря може да се избѣгнатъ почти всичкитѣ повреждания на вината, като сериозно се прегледатъ сждоветѣ и уредитѣ, които се употребяватъ при приготвянето на вината и като се поправи и почисти всичко, що има недостатъци.

Почистване на новитѣ сждове. Най-доброто средство за почистването на тия сждове е парата, която ги пречиства съ съвършенно, ако действува върху тѣхъ по-продължително време. Следъ запарването, едно внимателно измиването съ чиста вода е достатъчно да направи новитѣ сждове годни

за налипване съ мжсь или съ умачкано грозде, па даже и за пълнене съ прекипъло вино. Въ отсъствието на паренъ котелъ, може да се прибѣгне до следното средство: Въ новата бѣчва че поставятъ 20—25 kg. негасена (на камане) варъ за 100 хектолитри обемъ, после се затваря плътно вратата на бѣчвата и се сипватъ отъ вранята (горния отворъ) 40—50 литри вода (по 2 литри вода за 1 kg. варъ), следъ което и последния отворъ се затваря. Изгасяването на варъта произвежда изобилна пара, която прониква въ поритѣ на джигитѣ и запазва сжда. Когато бѣчвата изтине, тогава се влиза въ нея и се намазва цѣлата ѝ вътрешностъ съ варовитата каша, следъ което сжда се измива съ чиста вода, докато се отстрани всичката варъ. Въпросния начинъ не е толкова добъръ, както първия, та по тая причина почистенитѣ така сждове винаги трѣбва да се използватъ за ферментирание на мжсь или умачкано грезде, преди да се налѣе въ тѣхъ прекипъло вино.

Въ съседство съ голѣми извори или реки, новитѣ сждове може още да се почистатъ като се напълнатъ съ вода, въ която се прибавя малко натриевъ карбонатъ (сода за бѣчви). Подиръ 6—8 дена водата се източва и сждоветѣ се измиватъ съ чиста вода.

Въ всичкитѣ тия случаи, следъ измиването и изсушаването, сждоветѣ трѣбва силно да се напушатъ съ сѣра, ако нѣма да се пълнятъ веднага. Напушването трѣбва да се повтаря следъ 3—4 дена, защото иначе сждоветѣ може да плесенясатъ.

Почистване на употребяванитѣ сждове. Употребяванитѣ сждове може да се спазватъ безъ повреда, ако се взематъ следнитѣ мѣрки:

Щомъ се изпраздни бѣчвата, трѣбва внимателно да се измие съ четка и чиста вода, до като почне да изтиче бистра вода. Следъ това сжда се остава 24 часа да изсъхне, като водата на дъното се събере съ сюнгеръ и се напушва силно съ сѣра (1 kg. сѣра за 100 хектолитри вмѣстимостъ). Напушването трѣбва обезателно да се повтаря всѣки 5—6 седмици до следующия гроздоберъ.

Малкитѣ бурета се почистватъ съ помощта на желъзънъ синджиръ и чиста вода, докато се премахне всичката

каль и после, когато изсъхнатъ, се напушватъ силно съ сѣра, както бѣчвитѣ.

Когато сждоветѣ не сж държали вино много години подредъ, тогава тѣ трѣбва да се изложатъ на пара повече време, за да се запаратъ и се отстрани отъ тѣхъ вкуса на дърво, придобитѣ отъ дългото стоене. Тия сждове не бива да се използватъ за продължително ферментиране и за наливане на готово вино, до като не сж изгубили вкуса си на дърво.

Почистване на повреденитѣ сждове.

Повреденитѣ сждове биватъ вкиснати, плесенявали, вонящи или съдържащи бактериитѣ на превръщането. Почистването на тия сждове започва съ изтъргването на винения камъкъ (гергията), посредствомъ което се премахватъ повечето отъ микробитѣ или зародишитѣ на болеститѣ по виното. После тия сждове се почистватъ както следва:

1) *Вкиснали сждове:* Ако вкисването е слабо, намокрюва се съ вода цѣлата вътрешностъ на сжда и последния се напушва силно съ сѣра 2 или 3 пжти презъ 48 часа. Ако вкисването е силно, сжда трѣбва внимателно да се измие навредъ отъ вътре първо съ 5% разтворъ отъ натриевъ карбонатъ (сода за бѣчви) и после съ чиста вода, следъ което сжда, преди да изсъхне, се напушва силно съ сѣра нѣколко пжти презъ 48 часа,

2) *Плесенасяли сждове.* Когато плесенясването е слабо, тогава следъ остъргването на винения камакъ, се намазва цѣлата вътрешностъ на сжда съ гжсто варовито млѣко отъ прѣсно огасена варъ и следъ като престои сжда 2—3 дена се измива съ чиста вода, до като се отстрани всичката варъ. Подиръ изтичането на водата, сжда се напушва силно съ сѣра нѣколко пжти презъ 48 часа. Когато пѣкъ плесенасването е силно, тогава сждоветѣ се почистватъ съ калиевъ перманганатъ, както вонящитѣ сждове.

3) *Вонящи сждове.* Гниюща миризма иматъ най-често буретата, които сж стояли празни въ влажнитѣ изби на безгрижнитѣ консуматори. Такива бурета се почистватъ съ калиевъ перманганатъ, който, като окислява вонящитѣ тѣла, унищожжава ги и премахва лошитѣ имъ миризми.

За тая цель бурето се напълва съ вода, въ която се прибавя 10 гр. за хектолитъръ калиевъ перманганатъ на кристали, после се разклаща нѣколко пжти, за да се разтвори

и размъси перманганата и се остави 3—4 дена, като отъ време на време се претъркалва нѣколко пѣти. Подиръ това водата се източва и бурето се промива нѣколко пѣти съ чиста вода. Ако при мирисането се усѣти лоша миризма, почистването се подновява съ 5 гр. калиевъ перманганатъ за 1 хектолитъръ вмѣстимостъ.

4) *Сждове съдържащи микробитѣ на превръщането.* Микробитѣ на превръщането и другитѣ бактериини болести запазватъ виталната си сила отъ една година до друга и ако не се взематъ мѣрки за унищожаването имъ, тѣ може да нападнатъ вмното отъ нѣколко реколти подредъ.

И въ тоя случай най-сигурното средство е калиевия перманганатъ. Буретата се почистватъ както вонящитѣ, а за бѣчвитѣ е достатъчно да се измие посредствомъ помпа цѣлата имъ вжтрешностъ съ разтворъ отъ 1 кг. калиевъ перманганатъ за 100 литри вода.

За почистване на каци може да се употреби разтворъ отъ калиевъ бисулфитъ въ размѣръ 50—60 гр. за 100 lt. вода.

Сждоветѣ трѣбва да се миришатъ винаги следъ 24 часа отъ отварянето имъ, защото иначе сѣрния двуокисъ маскира джха на повредитѣ.

Почистване на избитѣ. Много е важно да се почистатъ преди гроздоберъ и самитѣ изби. Следъ като се изнесатъ отъ избата всички непотрѣбни за винарството прибори, измазватъ се стенитѣ ѝ съ прѣсно гасена варъ и после се напръскватъ посредствомъ прѣскачка съ 2% разтворъ отъ синь-камакъ или просто се прѣскаатъ съ Борделезовъ разтворъ, а пода се прѣска съ 1% хлорна варъ. Ако избата е влажна, напушва се силно съ сѣра, преди да се измаже съ варъ.

София, 25 VIII 1925 г.

Извлекалъ отъ „Progrès Agricole et Viticole“.

Н. Д. Петковъ.

б.

Изложба-пазаръ на лозовъ материялъ въ гр. Сливенъ.

Къмъ края на м. октомврий т. г. Министерството на земледѣлието и държавнитѣ имоти устройва районна изложба-

пазаръ на лозовъ материалъ въ гр. Сливенъ, съ районъ Бургаски, Ст. Загорски и Пловдивски окръжи. Съ изложбата се цели да се установи качеството и количеството на произведения въ района гладъкъ и присаденъ лозовъ материалъ, да се насърчатъ производителитѣ на доброкачественъ и автентиченъ такъвъ и най-главно да се улесни продажбата на сщия материалъ.

Знае се, че за сега въ страната се произвежда годишно доста много лозовъ материалъ — около 75—85 милиона първо-класни рѣзници и около 30—35 милиона присадени укоренени лози. Ако възобновяването на лозята въ България вървѣше нормално, това количество едва би било достатъчно да задоволи вътрешнитѣ нужди на страната. Редъ причини, обаче, спъватъ правилния развой на лозарството — засаждатъ се годишно много по-малко лозя, отколкото би трѣбвало. Това влече следъ себе си известно пресищане на пазаря отъ лозовъ материалъ съ логическитѣ му послѣствия. Презъ последнитѣ 2—3 години въ нашето производство на лозовъ материалъ се чувствува криза. Не може съ положителностъ да се каже дали тази криза ще бжде кратковременна или продължителна, защото ще зависи отъ много обстоятелства. Въ всѣки случаи трѣбва да се има предвидъ, че въ България има всички условия за производството на голѣмо количество лозовъ материалъ, който по качество може да бие този на много други лозарски страни въ Европа, експортѣорки на такъвъ. Ако съумѣемъ да намеримъ добъръ външенъ пазаръ за излишното ни количество, деншната криза ще бжде отстранена и производството ще се засили твърее много.

Главната целъ на изложбата въ гр. Сливенъ е именно такава. Като се привлекатъ повече посетители отъ съседнитѣ неши лозарски страни, които иматъ голѣма нужда отъ лозовъ материалъ и когато тѣ видятъ въ изложбата какво е произвелъ и какво може да произведе българския пепиниеристъ, сигурно ще се увѣрятъ, че въ качествено отношение този материалъ е много по-добъръ, отколкото другаде, ще започнатъ да го предпочитатъ и търсятъ.

Предвидъ на горното, най-горещо препоръчваме на нашитѣ голѣми и малки производители на лозовъ материалъ отъ Южна България, да взематъ непременно участие въ въпросната изложба, безъ да мислятъ ще получатъ ли или

не нѣкоя отъ предвиденитѣ награди, защото целта на изложбата е по-друга, много по-голѣма. Нека изложителитѣ да представятъ на изложбата това, което сж произвели, но сортирано споредъ лозарската техника, сортирано така, че да привлече вниманието на посетителя и съ огледъ да представява отъ себе си мостра отъ това, което може да се даде на купувача при евентуална поржчка,

Поради голѣмата полза, която може да бжде извлечена отъ изложбата, препоржчваме на сливенскитѣ пепиниеристи и лозари да укажатъ най-голѣмото си съдействие на изложбения комитетъ, за да излѣзе изложбата възможно по-резултатна.

Правилника за изложбата и декларациитѣ всѣки може да си набави отъ съответната земледѣлска катедра или държавно агрономство.

С в е д е н и я

За разрешаване на лозарската криза въ Испания е издаденъ специаленъ Кралски декретъ, съ който, между другото, се забранява фабрикуването на алкохолъ направо отъ цвеклото, когато, споредъ сведенията и решението на тамошния националенъ економически съветъ, захарната индустрия не би имала достатъчно цвекло и се разрешава засаждането на нови лозя само въ размѣръ 10% отъ съществующитѣ лозя и то ако земята бжде риголвана и главно ако не подхожда за други култури.

* * *

Г-нь L. Degrully, професоръ при земледѣлското училище въ Монпелие (Франция) препоржчва да прѣскатъ лозята едновременно противъ маната и противъ гроздовия молецъ съ смѣсъ отъ следнитѣ разтвори:

- 1) За 50 литри вода 2 кгр. синъ камъкъ и варь или натриенъ карбонатъ въ дост. колич. до неутрализация.
- 2) За 50 литри вода 200 до 300 гр. натриенъ арсениятъ и 600 до 900 гр. оловенъ ацетатъ.

Тия два разствора се смѣсватъ, като се разбрѣкватъ и смѣсъта се употрѣбява за напрѣскването на лозитѣ съ или

безъ прибавка на $1\frac{1}{2}$ до 2 литри тютюневъ „растворъ“, титриранъ къмъ 100 гр. никотинъ. Никотинътъ действува като отрова вътрешно и като инсектисидъ външно. Правятъ се две пръскания: първото преди заприданието на гжсеницитъ отъ гроздовия молецъ, а второто преди излупването на гжсеницитъ отъ втората генерация.

* * *

Въ нѣкои области на Франция, като въ Шампания, Бургундия и пр. лозаритѣ сж започнали да протестираатъ противъ въвеждането на дирекнитѣ (прямитѣ) сортове лози, защото последнитѣ влошавали качеството на тѣхнитѣ реномирани по-рано вина.

* * *

Споредъ Arthur Cadoret, директоръ на земледѣлската служба въ Савоя (Франция), картофитѣ може да се запазатъ презъ пролѣтѣта по 2 начина: чрезъ потапяне въ загрѣта до 80° С. вода въ продължение на 30 секунди и чрезъ накисване въ продължение на 7 до 8 часа въ студена вода, въ която предварително е поставено 20% готварска соль. Изваденитѣ картофи се растилатъ върху земята и посипватъ съ пепелъ отъ дърва или съ варовита прахъ, за да изсъхнатъ и после спазватъ въ хладно помещение. Такива картофи не прорастватъ и запазватъ хранителнитѣ си качества до м. юлий.

ХРОНИКА

На молбата на управителния съветъ на съюза под № 94 отъ 11/VII т. г. до действителнитѣ членове на сжщия за събиране помощи, до сега сж се отзовали кооперативната изба „Шевка“ въ гр. Сливенъ, която е отпуснала сумата 5000 лв., кооперативната изба „Виненка“ въ гр. Лѣсковецъ,

която отпусна 1400 л. и лозарското д-во „Плѣвенска гъмза“ въ гр. Плѣвенъ съ 3000 л. Освенъ това, благодарение инициативата на нѣкои съзнателни и предани на съюза членове, събрана е отъ лозаритѣ въ нѣкои отъ лозарскитѣ центрове сумата 6350 л.

Съ тия суми, които сж вече

постъпили въ съюзната каса, ще се посрещнатъ най-належащитѣ разходи. Това, обаче, съвсемъ не е достатъчно, особено като се има предъ видъ, че малко сж съюзнитѣ членове, които сж си уредили въпроса за членския вносъ. Който създава нуждата отъ Българския лозарски съюзъ и желае сжщия да прояви по-голямъ дейностъ, освенъ пълната си морална подкрепа, той е длъженъ да го подпомогне и материално.

До колко болшинството отъ лозаритѣ съзнаватъ своя дългъ къмъ съюза и до колко тѣ му даватъ материалната си помощъ, личи отъ следния пасажъ отъ писмото на единъ отъ преданнитѣ на съюза членове, натоваренъ съ събиране на помощи:

„Дано въ бъдаще не ми се случава да бъда принуденъ да събирамъ помощи за каквато и да било целъ. Много е жалко, наистина да имашъ работа съ несъзнателни хора, па маркаръ и да биле тѣ заможни и съ претенции на интелегентностъ, каквито сж болшинството отъ нашитѣ тукъ лозари. Като говорите на нѣкой лозаръ, че противъ насъ лозаритѣ е всичко: и работници, и правителство, и стихии и какво не още, а единствения ни защитникъ, който се грижи и

бори за нашитѣ интереси е само Българския лозарски съюзъ, който сме длъжни да подкрепяме морално и материално, той ви изслушва и потвърждава, че е така, но когато му поднесешъ списъка, за да запише помощта си, ще се намуси и ще намери хиляди претекси да изклинчи: че нѣматъ въ себе си пари, че другъ пъкъ ще запише и т. н., или пъкъ ще извали да дава като на просякъ 5—10 л., които хвърляшъ подъ очитѣ му и заминавашъ. Много бихъ се радвалъ, ако въ другитѣ мѣста лозаритѣ не сж като нашитѣ“.

Ние искаме да върваме, че фактитѣ ще опровергаятъ пессимизма на автора на писмото, че българскитѣ лозари съзнаватъ необходимостта отъ съюза и че проникнати отъ това съзнание ще го подкрепятъ най-широко, като въ най-скоро време се отзоватъ на молбата на сжщия.

Известно е, че петиотизирането на вината е забранено по закона за акциза на вината, но въпреки това петиоти се приготватъ кога повече, кога по-малко, въ зависимостъ отъ годината. Знае се отъ друга страна убийственото влияние на петиотизирането върху българското винарство и изобщо върху развоя на родното ло-

зарство. Акцизната власт не винаги е въ състояние да открие фалшификаторитѣ, затова умоляватъ се колективнитѣ и индивидуални членове на съюза да упражняватъ най-строгъ контролъ и да посочватъ на акцизната власт фалшификаторитѣ.

Умоляватъ се лозарскитѣ дружества, членове на съюза, а въ лозарски центрове където нѣма дружество, единъ отъ индивидуалнитѣ членове, начиная отъ 20 септемврий т. г. до края на гроздобера да съобщаватъ телеграфически два пжти седмично за състоянието на лозята, за качеството и цената на гроздето или мжстѣта. Полученитѣ сведения съюзътъ ще намери начинъ да прави своевременно достояние на интересующитѣ се.

Редакторътъ на сп. „Борба съ алкохолизма“ се сърди на „Управницитѣ на Лозарския Съюзъ“, че се държали „къмъ въздържателното движение по-зле и отъ самитѣ отровопродавачи — кръчмаритѣ“, че се замълчавало това движение, че не се е оповестило нищо за изпратената въ администрацията на списанието ни тѣхна книга „безалкохолното производство“ и най-после че не сме приели обяв-

лението на българската противоалкохолна кооперация за поменатата книга.

По поводъ на това дължимъ да съобщимъ на г. редактора на „Борба съ алкохолизма“ следното:

1. Българскиятъ лозарски съюзъ се интересува отъ „великото въздържателно движение“ до толкова, до колкото то засяга интереситѣ на българския лозарь и той нѣма да престане да се бори противъ заблудата, която крайни въздържатели се стремятъ да разпространяватъ по отношение умѣрената употреба на виното.

2. Въ съюзния органъ „Лозарски прегледъ“ нѣма специаленъ отдѣлъ „книжнина“, за да се оповестява за всѣка получена въ администрацията книга, а да се пише специално за **Вашата**, не е намерено за нужно, понеже тя не може да принесе никаква полза на българския лозарь-винарь.

3. Не е дадено мѣсто на обявлението на противоалкохолната кооперация за поменатата книга, защото само страницитѣ на крайния листъ на корицитѣ на списанието ни сж опредѣлени за обявления, а това малко мѣсто бѣше вече заето, когато **Вашето** обявление се получи. За това своевременно се съобщава на кооперацията съ писмо подъ № 151 отъ 25/VII т. г.

Това писме **Вие** премълчавате отъ истината „като дяволи отъ и тогава се язвава въпроса; не таманъ“, както сами се изразите ли **Вие**, които се боите зявате.

Спомоществуватели

за 1925 г., които сж събирали и препращали абонаменти въ редакцията :

Маринъ Дончевъ, с. Мерданя (Търновско)
 Лозар-Овощ. Д-во „Напредъкъ“, гр. Видинъ
 Димитръ Драгановъ, с. Черкова (Ст.-Загорско)
 Стоянъ Ив. Дечевъ, с. Орѣховци „
 Лозар. вин. Д-во, с. Михалци (Търновско)
 Желю Чепилевъ, с. Дълбокъ (Ст.-Загорско)
 Анастасъ Вангеловъ, гр. Шуменъ
 Петю Колевъ, гр. Плѣвенъ
 К. А. Христовичъ, гр. Т.-Пазарджикъ
 Пею Г. Копанковъ, гр. Лясковецъ
 Василь П. Петковъ, с. Петърница (Плѣвенско)
 Мих. Ст. Карапаневъ, гр. Ямболъ
 Култ. просв. Лозарско Д-во „Камчийски Димятъ“, с.
 Ново-Село (Провадийско).

Георги Райновъ. гр. Бургасъ
 П. Янковъ & А. Димитровъ. гр. Варна
 Георги Икономовъ, гр. Провадия
 Свещ. Хр. Иванчовъ, с. Алтимиръ (Орѣховско)
 Мартинъ Петковъ, гара Ишикларъ (Разградско)
 Коста Ат, Герджевъ, гр. Борисовградъ
 Петръ Неновъ, гр. Севлиево
 П. Н. Антоновъ, гр. Варна
 Илия Казанджиевъ, Видинъ

(Следва)

ПОМОЩИ

за закрепване на Съюза и сп. „Лозарски прегледъ“

Пренесени отъ кн. 3	6337 лв.	Драгия Куруджиевъ гр.	
Мих. Карапаневъ, гр. Ям-		Ямболъ	50 л.
болъ	100 „	Вл. Воденичаровъ, гр. Ям-	
Славъ Тодоровъ, гр. Ям-		болъ	50 „
болъ	50 „		
Иванъ Златаровъ, гр. Ям-			Всичко 6687 л.
болъ	100 „		(Следва)