

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

СПИСАНИЕ НА БЪЛГАРСКИЯ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ

СЪДЪРЖАНИЕ:

1. Продажбата на гроздето — Ц. Братановъ.
2. Пакостно престарание — Д. Бъчваровъ.
3. Може ли само съ безалкохолно използване на гроздето да съществува лозарството? — В. П. Мариновъ.
4. Синия камък и употреблението му въ практиката — В. Чакъровъ.
5. Пролътна или есенна ръзидба — П. Тодоровъ.
6. Винарска изба — Н. Карамболовъ.
7. Извличане на винената киселина и нейнитѣ съединения отъ винената калъ и чорбата въ казанитѣ — Н. Д. Петковъ.
8. Аптишъ Ага — Н. Кирмидчи.
9. Съюзенъ животъ.
10. Хроника.

Цочо Братановъ.

Продажбата на гроздето

Досадно е вече да се пише и говори, че лозарското население преживя, преживява и ще изживѣ дни на тревоги и нещастия. Малкото блажени години минаха безвъзвратно и всѣко скърбение за тѣхъ е безсмислено. Да се повърне старото добро време е праздна мечта. Изгледи за свѣтли бжднини нѣма. За да се намѣри сигурния лѣкъ на болката, трѣбва да се изучи и добре опознае самата болестъ, Българското лозарско население и тая година не бѣ щастливо. Градушки, наводнения, бури, бѣло гниене, черно тегло и много други се струпаха върху него. Но и малкото грозде, което се спаси отъ ужастнитѣ природни стихии и то ще бжде подложено на нови градушки. Стопанската криза у насъ бишува, безъ всѣкакви изгледи да спре. Миналогодишнитѣ вина стоятъ непродадени. Купувачи за новото грозде съ капитали нѣма. Колкото може да се продаде, ще бжде на кредитъ.

При това тежко положение на лозарското население, повелителенъ, неотложенъ дългъ се налага на *Българския лозарски съюзъ* въ лицето на неговитѣ ръководители, които сж поели тържествени ангажименти въ конгреса, да обмислятъ и намѣратъ средства за облекчение тежкото положение.

Постоянното присъствие на Съюза въ нѣколко заседания обмислюва създаденото положение и дойде до заключение,

че трѣбва да намѣри начинъ за масовото пласиране на гроздето въ не лозарскитѣ центрове.

Гроздето, божествения плодъ, трѣбва да се направи достояние и на последния беднякъ работникъ. *Гроздето е лѣкарство.* То лѣкува много болести. И може би по тая причина то е поднасяно въ голѣмитѣ градове на населението по *аптекаарски цени.* Когато проучваме ценитѣ напримѣръ въ София, кждето се изяда повече отъ три милиона килограма грозде, дохождаме до следното положение: Производителя лозаръ получава $\frac{1}{3}$ отъ продажната цена, а $\frac{2}{3}$ взематъ посредници, превозъ и други. За масовото консумиране на гроздето е необходимо да се реализира принципа: *Отъ производителя направо на консуматора.* Но това е невъзможно. Тогавъ ще се взематъ само разноснитѣ, но не и да се реализира печалба. На този принципъ се реши да се образува дружеството „Грозде“ при Съюза. Поканиха се всички лозарско-винарски кооперации и отдѣлни членове на Съюза. Отзоваха се сравнително малко и дружеството групира своитѣ агенти въ 20 пункта, които сж достатъчно на първо време. Това положение е изгодно, защото влѣзлитѣ кооперации сж сигурни, че тѣхното грозде ще бжде пласирано. Да бждемъ на чисто трѣбва да споменемъ нѣкои работи, които ще бждатъ неприятни на нѣкои кооперации, особено на тия които сж парадирали, че тѣ сж новаторитѣ и носителитѣ на лозарскитѣ интереси. Нѣкои кооперации намѣсто да влѣзатъ въ дружеството, организиратъ отдѣлна продажба и утре ще се конкурираме. Това за едритѣ лозари, които дирятъ и печалба, а за да ги намѣратъ трѣбва да спекулиратъ, е простено, но за кооперация, която иска да продава грозде, е просто престѣпление.

Бждещето ще даде всѣкому заслуженото. Смело можемъ да заявимъ, че всѣки който мисли, да спекулира съ труда на лозарското население, както е било до сега, ще пожъне разочарование. Д-во „Грозде“ е влѣзло вече въ връзки съ всички фактори, отъ които зависи масовото пласиране на гроздето. Даже въпроса за износа, който се вижда много мъчень, се указа надежденъ.

Много тежката стопанска криза налага нови методи на лозарското население. Стария обичай следъ Петровденъ да не се гази лозето, новитѣ нужди ще го измѣнятъ. На

лозаря се налага да отдѣли частъ отъ гроздето си, да го продаде на табла, за да получи средства да посрещне разноснитѣ си, а другата спокойно да преработи на вино. Нашитѣ лозари не сж щастливи да имъ се явятъ капиталиститѣ и имъ купятъ плода. На самигѣ тѣхъ, освенъ тежката грижа да опазятъ гроздето отъ многобройнитѣ напасти, налага имъ се и сами да си дирятъ пазари. Всѣки по-отдѣлно да направи това е невъзможно.

Преценено всестрано положението на лозарството, търсейки изходъ отъ него, наложи необходимостта отъ образуването на дружеството „Грозде“.

Грозде, рожба на самитѣ лозари, съ тѣхнитѣ общи усилия, ще изиграе своята спасителна роля.

Д. Бъчваровъ

Пакостно престарание

Главната дирекция на народното здраве е изготвила законопроектъ за народното здраве, който чрезъ г. Министра на вжтрешнитѣ работи и народното здраве е внесень въ Народното събрание за разглеждане и приемане. Такъвъ единъ законъ е колкото умѣстенъ, толкова и належащъ, защото не е културна страна оная, дето властѣта не полага грижи за народното здраве и дето не е регламентирано производството и продажбата на хранителнитѣ, питейни и други общепотрѣбями въ живота произведения. Фалшификацията, имитацията и измамата трѣбва да се преследватъ съ най-голѣма строгость, особено когато се касае за запазване на народното здраве.

Поменатия законопроектъ е обширенъ и изчерпателенъ. Той обема цѣлата материя, която се отнася до опазване на народното здраве. Той отива, обаче до тамъ, че включва и произведения отъ специаленъ произходъ и съ особено икономическо значение за страната, каквито сж млѣчнитѣ, за които има специаленъ законъ за надзора и контролата и каквото е виното, за което има изготвенъ отъ М-вото на земледѣлието и държавнитѣ имоти специаленъ законопроектъ, внесень въ Народното събрание преди този за народното здраве.

Въ отдѣлъ XIII на законопроекта за народното здраве, който отдѣлъ е едно разширение на сѣществующия законъ за санитарния надзоръ върху хранителнитѣ и питейни вещества и други общепотрѣбями въ живота предмети отъ 1904 г. се третира именно въпроса за поменатитѣ произведения отъ санитарна точка зрение. На първо мѣсто между питейнитѣ произведения, подлежащи на санитаренъ надзоръ, споредъ чл. 185, буква „б“ на законопроекта, сж вината, овошнитѣ вина и вермута. Санитарния надзоръ цели установяването на вреднитѣ за здравето вещества, на разваленитѣ и негодни за употрѣбяване такива, на фалшивициранитѣ, имитиранитѣ и невѣрно обявенитѣ и изземането имъ отъ продажба и употрѣбление. Висшия държавенъ санитаренъ надзоръ върху поменатитѣ произведения включително виното, споредъ законопроекта, принадлежи изключително на М-вото на вътрешнитѣ работи. То изработва правилници за прилагането на закона, то надзирава хигиеничнитѣ институти и служби, то опредѣля начинитѣ за изследване на произведенията и нормитѣ. Вътрешния санитаренъ надзоръ става отъ органитѣ на поменатото М во, по-право на Глав. дирекция за народното здраве. Тѣ иматъ изключителното право да влизатъ въ фабричитѣ, работилницитѣ, магазинитѣ и пр., дето се добиватъ, съхраняватъ, излагатъ за проданъ и продаватъ хранителнитѣ и питейни произведения да ги прегледватъ, да взематъ проби, да ги изследватъ въ своитѣ лаборатории и се произнасятъ кои сж вредни, развалени, фалшивицирани и пр. и да налагатъ наказание или да искатъ налагането на такова отъ сѣдилищата.

Отъ друга страна, въ законопроекта за опазване на вината отъ фалшификация и имитация понятието ВИНО е точно опредѣлено. Всѣко друго питие, включително онова, произходяще отъ ферментацията на сухо грозде, на захарни разтвори съ прибавка на джибри или винена калъ и пр. се смѣта за фалшиво вино и производството му се абсолютно забранява. Забранява се сѣщо и продажбата на вина, въ които има поставено известни корективи въ по-голѣма доза отъ толерираната такава, които сж болни или смѣсени съ медово или овошно вино, които сж невѣрно обозначени и пр. Прибавкитѣ и манипулациитѣ при приготвяне, преработка и съхраняване на вината се опредѣлятъ отъ праѣилника за прилагане на закона.

Върховния контролъ по опазване на вината отъ фалшификация и имитация се възлага на М-вото на земледѣлието и държавнитѣ имоти съвмѣстно съ Главната дирекция на народното здраве и М-вото на финансиитѣ, а непосредствения надзоръ по прилагане на закона се възлага на органитѣ на М-вото на земледѣлието, на окръжнитѣ, околийски и градски санитарни власти, на акцизнитѣ и митнически такива и на специални лица, назначени отъ М-вото на земледѣлието. Въ помощъ на поменатитѣ органи и лица сж лозарскитѣ и винарски сдружавания съ своитѣ доброволни агенти.

При изработването на законопроекта за народното здраве, както това се вижда и отъ самото му наименование, е преследвана една главна целъ — опазване на народното здраве. И понеже „хранителнитѣ, питейни и вкусови произведения“, както и „общоупотрѣбямитѣ въ живота консомативни предмети“, които могатъ да причинятъ вреда на човѣшкия организъмъ и следователно подлежатъ на санитаренъ контролъ, сж твърде много и отъ съвсемъ разнообразенъ характеръ, тѣ не могатъ да бждатъ разгледани по отдѣлно и съ достатъчно подробности. Законопроекта за опазване на вината отъ фалшификация и имитация има за обектъ само едно произведение — виното и го разглежда не само отъ санитарна, но и отъ икономична страна. Изкореняването на фалшификацията, на имитацията и изобщо на изкуственото увеличаване на вината, за да се гарантира правилния развой на родното лозарство, производството и употребяването само на чисти, натурални вина, каквиито наличнитѣ естествени условия и една по-усъвършенствуванa техника може да ни дадатъ, ето целитѣ, преследвани при изработване на законопроекта за опазване на вината. Като специаленъ законопроектъ той е по-точенъ, по обстоенъ и изчерпателенъ по отношение на обекта.

Ако Народното събрание приеме закона за народното здраве, важността на който е неуспорима, допустимо е този за вината да остане неразгледанъ и неприетъ, уповайки се на обстоятелството, че първиятъ включва и материята на втория. Това би било една аномалия, защото нѣма държава въ която лозарството да е застъпено даже и въ по-слабъ размѣръ, безъ специаленъ законъ за вината. Ако ли пъкъ

се приематъ и двата закона, неминуемо при прилагането имъ по отношение на вината би се явила една двойственостъ. Резултатитѣ отъ това могатъ да бждатъ само отрицателни, защото различията въ подробноститѣ на двата закона биха били голѣми и освенъ това сама санитарната властъ нито е въ състояние да упражнява единъ ефикасенъ надзоръ върху вината, нито пъкъ е достатъчно компетентна по отношение винарската техника и наука.

Ние мислимъ, че България има еднаква нужда както отъ единия, тъй и отъ другия отъ поменатитѣ закони. Но за да се постигнатъ гонимитѣ цели, за да се осигурятъ подобри резултати, наложително е въ чл. 186 буква „б“ на законопроекта за народното здраве думитѣ вина, овощни вина и вермутъ да се изхвърлятъ. Още по-добре би било ако къмъ сщия членъ се прибави една забележка въ смисълъ санитарния надзоръ върху виното, овощното и медовото вина и върху специалнитѣ такива да става съгласно специалния законъ за опазване на вината отъ фалшификация и имитация. Отъ само себе си се разбира че приемането на последния законъ трѣбва да предшества това на закона за народното здраве.

В. П. Мариновъ.

Може ли само съ безалкохолно използване на гроздето да сществува лозарството?

Ето единъ въпросъ, който се налага да бжде разгледанъ и освѣтленъ още сега, до като не е станало късно, предъ видъ пропагандата на въздържателитѣ и тактиката, съ която си служатъ. Въ своитѣ речи, агитации, публикации, реклами и др. водителитѣ на въздържателното движение или на борбата противъ алкоолизма, издигатъ единъ лозунгъ или една мисълъ, много съблазнителна, за да се печелятъ последователи даже между самитѣ лозари. При съзнанието, че ако възтържествува тѣхната идея и се постигне крайната целъ, която се преследва — унищожението на алкохола въ каквато форма да е той, включително и виното — може да пострада

едно голѣмо национално производство, каквото е лозарството, тѣ бързатъ да успокоятъ лозаритѣ и обществото и заявяватъ на лѣво и на дѣсно, че гроздето може да се употребѣи като хранителни продукти и безалкохолни напитки, така че лозарството нѣма да пострада ни най-малко. Напротивъ, то имало шансъ да се развие и напредне повече. На пръвъ погледъ тази мисль теоретически изглежда до известна степенъ вѣрна, защото наистина гроздето може да се яде въ прѣсно състояние, може да се приготвяватъ отъ него и разни мармелади и маджунѣ и да се прави безалкохолно вино, за това мнозина, безъ да си правятъ трудъ да обмислятъ по-нашироко, лесно я възприематъ. Но ако човѣкъ земе да разгледа по-основно този въпросъ, да влѣзе въ неговитѣ тънкости до колко тази мисль може да се приложи въ живота и практиката, веднага ще изпъкне абсурдността ѣ въ цѣлата ѣ пълнота и нейната неосщественостъ. Тя ще си остане за винаги една празна илюзия, която, обаче, лозаритѣ за своитѣ собствени интереси трѣбва на време да разсѣятъ.

Три сж главнитѣ форми, въ които може да стане безалкохолното използувание на гроздето. Ще ги разгледаме на кратце; тѣ сж :

1) *Безалкохолно вино.* Нѣма нужда да описвамъ какво е то, защото всѣкому е известно. Въпросътъ е, има ли шансъ да вземе то широко употребление, както истинското вино, за да може да се крепи едно лозарство на него. За жалость — нѣма. Преди всичко неговото приготвление и съхранение е несравнено по-сложно и трудно, както при домашния начинъ, така и при индустриалния. И какво представлява то отъ себе си като питие? — Една сладка течностъ безъ никакви качества и характери, безъ нѣкои особености, за да привлече консуматори. Най-напредъ, то не притежава онова разнообразие по видове, по качество, по вкусъ, боя, арома, букетъ и пр. за да задоволи различнитѣ апетити, вкусове и желаня. То не произвежда никакъвъ ефектъ при пиенето; не може да възбуди чувствата, да повиши настроението, да ободри духътъ въ даданъ моментъ. Не може да служи като трапезно вино при ядение; не може да се употребява при веселба, за почерпка, както и при други нѣкои обичаи. Следователно то не може да бжде

едно народно питие, за да разчита на една широка консумация При това то е едно питие скъпо, недостъпно за всекиго. Еднообразно и апатично безъ никаква живостъ, то е хубаво за деца и почерпка за жени и нищо друго. Въ много случаи то ще се замѣства съ по-евтинитѣ безалкохолни и разхладителни питиета, напр.: лимонада, сода, сайдеръ, сиропъ, боза и др. така, че неговия просторъ на употрѣбление ще бжде много ограниченъ, за да разчита едно лозарство на него. Въ никакъвъ случай и при най-благоприятни условия то не може да ангажира повече отъ 10% отъ реколтата на гроздето.

2) *Грозде за яденіе.* То се яде отъ край време, ще се яде и за напредъ, но преди всичко гроздето не е храна, т. е. не е такава храна която може да замѣсти сжществующитѣ храни като: месото, варивата, зеленчуцитѣ, млѣкото, яйцата и др., така, че когато е сезона на гроздето, да кажатъ хората сега, вмѣсто месо, бобъ или зеленчукъ, ще ядатъ повече или ще готвятъ, ако това можеше, грозде, както е съ другитѣ сезонни храни, като агнешкото месо презъ пролѣтъта, варивата презъ зимата, млѣкото когато се доятъ овцетѣ, зеленчуцитѣ презъ лѣтото, другитѣ храни презъ известни сезони и т. н. Тогава можеше консумацията на гроздето да бжде по-голѣма и да се използва една по-значителна частъ отъ реколтата. Гроздето, обаче, е плодъ, който се яде като десертъ обикновено следъ яденіе, както и презъ друго време на деня, но винаги въ ограничено количество. При това, гроздето е единъ нетраенъ продуктъ, мжчно се прениса и съхранява, сезона му е кратъкъ и при това и скъпо. Презъ неговия сезонъ излизатъ толкозъ още плодове за яденіе: дини, пжпеша, ябълки, круши, сливи и др., което силно влияе върху консумацията. У насъ се яде грозде много повече, отколкото другаде, защото всичкитѣ наши сортове сж сладки и могатъ да се ядатъ, но, при все това, то съвсемъ не влияе върху количеството на реколтата. Колкото и да се усили и развие яденіето на прѣсно грозде, включително и десертнитѣ, на които сезонътъ е по-дълъгъ, то ще си остане като капка въ море, предъ онази грамадна маса отъ 5 — 600 милиона килогр. които ние може да получаваме при едно развито лозарство отъ единъ милионъ и повече декари, каквото би трѣбвало да имаме. Ако то съставлява 2—3% отъ реколтата, то ще бжде пакъ много.

3) *Марчелади* (петмесь. маджунъ, рачель). Подъ тази форма на използване гроздето мнозина мислят, че ще се употреби едно по-голямо количество, защото се получава единъ продуктъ сравнително траенъ. Но и тукъ ще се натъкнемъ на технически и икономически мъжнотии, които пречатъ на това. Най-напредъ приготвянето на мармалади отъ грозде е една работа много трудна и сложна, иска умение и внимание, нуждни сж специални съдове и прибори, които малко домакинства могатъ да иматъ. Самия продуктъ е скъпъ, струва 70 — 80 лв. килограма, не е нищо особно нито по вкусъ, нито по изгледъ и не всѣки може да го яде. При това насреща си има сливния мармаладъ, който е по-евтинъ и по-лесно се приготвява. Имаме още толкозъ други конфитурии и компоти отъ плодове. сладкиши и разни тестени произведения, които служатъ за десертъ, които сж по-естетични на гледъ, по-приятни и вкусни на ядение и се употребяватъ както въ домакинствата, така и по сладкарници, гостилници и ресторанти. При изобилието на толкозъ разнообразни продукти у насъ, които служатъ като редовна храна, или като добавка и десертъ, едво ли има мѣсто за гроздовия мармаладъ. При това, ако една храна се предпочете, то става за смѣтка на друга и нищо не печели отъ това производството. Въ никой случай ние не допускаме, че съ тази форма на използване на гроздето и то ако тя се популязира, защото за сега е на много малко мѣста известна, ще може да се употреби по-вече отъ 4—5% отъ релатата.

Така че, при най-щедри предвиждания, чрезъ безалкохолно използване на гроздето, не може по-вече отъ 15—20% отъ производството да се ангажира и при условие, че ще съществува и алкохолното производство. Безъ това последното, първото нѣма да съществува, защото, никой нѣма да вземе да прави лозе, за да чака единъ день да отиде нѣкой да си купи 50 или 100 кгр. грозде за мармаладъ, или една кошница за ядене или пъкъ да дойдатъ отъ нѣкоя фабрика за безалкохолно вино, щомъ той не е сигуръ, че ако гроздето му остане, той ще го направи на вино да си го пие и да има други хора да пиятъ. Гроздето не е жито да го хвърлишъ въ хамбара и да му чакашъ момента. При едно евентуално спиране на производството и консумацията на ви-

ното, нови лозя нѣма да се правятъ. старитѣ ще почнатъ да се напуцатъ, защото гроздето ще остава на главинитѣ и постепенно, не за дълго време, ще останатъ нѣколко десетки хиляди декари, може би съ десертни сортове; но това не е вече лозарство, — то е единъ луксъ.

Лесно е да се каже „*ние ще направимъ гроздето най-питателна храна, която да служи на цялото общество безъ изключение*“ или „*хора алчни и безсъвестни, зематъ гроздето отъ устата и го правятъ на вино и ракия, съ които тровятъ живота, когато то може да бжде една отлична храна*“. Въпроса е, че това не зависи отъ насъ. Отъ „ще направимъ“ и „ще служи“ до едно осъществление, има една голѣма разлика. Това е въпросъ на смѣтка и на възможность, въпросъ на естествено-економически и технически условия, които не зависятъ отъ нашата воля и желанія. Коя е тази могъществена сила и по какъвъ начинъ, съ какви средства, която ще направи гроздето храна и накара хората да я ядатъ? — Не всичко което се яде, може да бжде храна. Хората знаятъ какво нещо е храна и кое храни.

Естествечото предназначение на гроздето е виното. Има ли вино, ще има и лозарство. Това е една аксиома, която съ никакви аргументи не може да се обори. Всичко друго е „отъ лукаваго“. Ако евентуално спре употреблението на хлѣба, ще се отгледва ли пшеницата въ този размѣръ, както сега, защото отъ нея правятъ грисъ, фиде и макарони? — Разбира се, че не! Така е и съ гроздето, ако не се прави отъ него вино. Но... виното, казватъ, било вредно, било отрова; това е съвсемъ другъ въпросъ. За насъ е важно да се истъкне истината. Хора на науката, компетентността и безпристрастието на които е вънъ отъ всѣкакво подозрение, не сж на сжщото мнение. Тѣ намиратъ че алкохолнитѣ питиета, особно така нареченитѣ ферментующи, каквито сж виното и бирата, когато се употребяватъ умѣрено и разумно, което не е мжчно да се спазва, не само не сж вредни, но сж безусловно полезни. Особно виното трѣбва да се толерира, защото е продуктъ на едно голѣмо национално производство, каквото е лозарството, което дава препитание на $\frac{1}{3}$ отъ населението. Пропадането на лозарство, което неминуемо ще дойде, ако противоалкохолната борба успѣе, ще докара такава мизерия, че алкоолизма ще блѣд-

нѣ предъ злинитѣ и дошитѣ последствия, които тя ще до-
кара. Трѣбваше тази борба да се постави на чисто мѣстни
условия и интереси. Ние не трѣбва да гледаме какво става
въ Съединенитѣ Щати, въ Финландия, Естония и други не-
лозарски страни, а какво става въ Франция, Италия, Испа-
ния и други голѣми и малки лозарски държави. Но ние сме
положително увѣрени, че никжде нѣма да допуснатъ да се
уничтожи лозарството.

Може би водителитѣ на въздържателното движение у
насъ и тѣ да не желаятъ това и най искрено, може би,
вѣрватъ, че съ безалкоолнитѣ продукти лозарството ще сж-
ществува. За жалость, както видѣхме, това е невъзможно.
Който наблюдава у насъ това движение, не може да не кон-
статира голѣмитѣ успѣхи, които то има и завоеванията, ко-
ито ежедневно прави. Поради своитѣ морални и хуманни
цели, които преследва, то се ползува съ съчувствието и
поддръжката на много фактори, които влияятъ въ нашия об-
щественъ животъ, които може би, добросъвестно считатъ,
че пренасатъ една услуга на страната. Но всички, уве-
ренъ съмъ, мислятъ, че сжщевременно съ това лозарството
ще се запази. Това е именно голѣмото заблуждение. За ло-
зарътъ е безразлично за какво ще се използва гроздето
му, което произвежда, стига само да има кому да го про-
даде. Той не е противъ безалкоолнитѣ продукти, но не мо-
же да разчита на тѣхъ, че неговия поминѣкъ ще бжде оси-
гуренъ.

Но този успѣхъ, който зарегистрирва у насъ въздържа-
телното движение, не трѣбва да се счита, че се дължи само
на своитѣ цели, които преследва; то намира силна подкре-
па въ една неизчерпаема материална помощ, която черпи
отъ нѣкжде. Не по-малко отъ 8—10 вестници и списания се
издаватъ, което става съ пари. Агитации, брошури, афиши,
картини, и всѣкакви други средства се прилагатъ, за да се
пропагандира тази идея. Печата и той е въ услуга въ нея; счи-
татъ го за най-голѣмъ грѣхъ, за „Богохулство“ да се ка-
жатъ две добри думи даже за най невинното алкохолно пи-
тие, каквото е виното. Ние пратихме тази статия на нѣкои
отъ голѣмитѣ софийски ежедневници — отказаха да я напе-
чататъ. Пращали сме и по-рано — сжщо. Какво означава
това? — Нали предназначението на печата е да излага об-

шественото мнение и да открива истината? — Види се, дали сж клетва, че нѣма да пишатъ нищо противъ въздържателството.

Вторъ пжтъ ние ще имаме случай да се повърнемъ пакъ върху този въпросъ, когото ще разгледаме и отъ къмъ други нѣкои страни, които сега само зачекваме.

Инж. Химикъ В. Чакъровъ,
п. Началникъ Отдѣлъ при Лозарската
Опитна Станция, гр. Плъвень

Синия камъкъ и употреблението му въ практиката

Синия камъкъ е единъ отъ препаратитѣ, които намиратъ днесъ най-голѣмо употребление въ лозарството и овощарството. Едвали има вече лозаръ който да не употребява това химическо съединение, станало вече незамѣнимо въ борбата противъ болеститѣ по лозята, като по такъвъ начинъ косвено се запази отъ повреди и голѣма частъ отъ нейната реколта. Не е за това безъ значение запознаването по-обстойно съ неговото естество и действие.

Синия камъкъ (CuS O_4 ; меденъ сулфатъ) се намира въ природата чистъ много на рѣдко и за това се произвежда фабрично.

Употребява се освенъ въ лозарството и овощарството още и при получаването на различни химикали, мастила, бои, за импрегниране на дървенъ материалъ и въ медицината. Той образува голѣми тъмно сини кристали, които въ зависимостъ отъ неговата чистота сж повече или по-малко прогледни.

Съдържа всѣкога известно количество кристална вода и медъ, разтворима въ сѣрна киселина. Загреваме ли го при 100 C , водата се освобождава и кристалитѣ се разпадатъ на сиво зеленъ прахъ. Ако, обаче този прахъ лежи дълго време на въздуха, овлажнява, тъй като приема отново вода и съ това се намалява качествата му¹⁾. Заради това не е за препоръчване, употреблѣнието на старъ синъ-камъкъ, или такъвъ, които дълго време е стоялъ въ складоветѣ, тъй като той се лесно разпада на прахъ и неговото дѣйствие при прѣскането, е съвсемъ незначително. Освенъ това, важи

¹⁾ Самото изпущане на кристалната вода и добиването ѝ ново не може да измѣни химическия съставъ на синия камъкъ и намали качеството му.

много и чистотата на продукта т. е. какъвъ % примѣси съдържа.

Добрятъ търговски синь камъкъ трѣбва да бжде 98 — 99% т. е. да съдържа само 1—2% примѣси. Препоръчва се за това лозаритѣ на време да си купуватъ както синь камъкъ, така и всички други препарати, употребявани въ лозарството и винарството отъ Бъл. Зем. Банка, или отъ магазинитѣ, които иматъ удостоверение отъ лозарската или нѣкоя друга земеделска опитна станция за анализата и качеството на продавания отъ тѣхъ синь камъкъ или другъ препаратъ.

По такъвъ начинъ самитѣ производители ще допринесатъ твърде много за изчезването отъ пазаря на недоброкачественитѣ препарати, които имъ причиняватъ неизброими материални загуби.

Най-често синия камъкъ намира приложение въ земледѣлието, като средство противъ зародишитѣ на различни болести и паразити. Употребява се въ форма на прахъ или въ воденъ разтворъ. Размѣсва се въ варъ или др. химически съединения споредъ това за каква целъ трѣбва да се употреби. Сжшо така разтворенъ въ вода, той (CuS O_4) се употребява въ домакинствата за дезинфекция, за инкростиране семето, а сега се правятъ опити съ 5% разтворенъ синь камъкъ за унищожаване плѣвелитѣ по жел. пѣтнитѣ линии, елейтѣ и полето. За прѣскане се употребяватъ разтвори съ опрѣделена концентрация, тъй като силнитѣ такива изгарятъ нежитѣ растителни части, а съвсемъ слабитѣ не само че не допринасятъ нищо, но напротивъ въ много случаи вредятъ.

Ето защо приготвянето на разтворитѣ трѣбва да става много внимателно, като се избѣгва правенето на разтворитѣ въ сждове отъ цинкъ или желѣзо, които лесно се повреждатъ (разяждатъ). За това най-подходящитѣ за целта си оставатъ все още дървенитѣ сждове. Водата за разтваряне може да бжде топла, или студена, но на всѣка цена трѣбва да е чиста. Нечистата вода въ много случаи прави негодни за употребление самитѣ разтвори.

Първоначално отъ синия камъкъ се е приготвявала така наречената „Бордошка каша“, — гжста смѣсъ отъ синь

камъкъ съ гасена варъ, която служила най-вече за предпазване лозата противъ различнитѣ полски крадци.

Сега се употрѣбвява „Бордолезовъ разтворъ“ който е смѣсъ отъ синъ камъкъ и гасена варъ, имащъ съвсемъ друго предназначение.

Споредъ италиянскитѣ и французки рецепти „Бордолезовия разтворъ“ се приготвява така:—Взимаме за 100 литра разтворъ, около 2 кр. синъ камъкъ (ва 2⁰/₀ разтворъ) който разтваряме въ 80 литра вода. Едновременно разтваряме въ другъ сждъ сжщото количество негасена варъ (2 кр.) въ 20 литра вода. Следъ това вливаме презъ сито така полученото варено млѣко по малко, като постоянно разбъркваме — до 80 литровия разтворъ отъ синъ камъкъ. Цѣлата смѣсъ се добре разбърква, при което взема свѣтло-синъ (небесенъ) отенъкъ.

Италия продава синъ камъкъ и на дребни кристали (Solfato neve), който има това преимущество, че се лесно разтваря. То има значение само тогава, когато е необходимо смѣстѣта да бжде бърже готова.

Варѣта да се разтваря преди употрѣблението и да е съвсемъ чиста.

Оставя ли се така приготвения „Бордолезовъ разтворъ“ да стои известно време въ покой, образува се на дъното утайка, затова трѣбва готовия вече разтворъ преди употрѣблението му добре да се разбърква.

Имаме ли не чиста варъ, трѣбва смѣста да се приготви по слѣдния начинъ:—Разтваряме нужното количество синъ камъкъ въ 80 литра вода, като сжщо така въ другъ сждъ си приготвимъ и варно млѣко, което после по малко вливаме къмъ разтвора отъ синъ камъкъ и едновременно добре разбъркваме съ дървенъ прѣтъ.

Въ сжщото време контролираме разтвора така, че на бѣла фенолфталеинова книжка (купува се отъ аптекиѣ или дрогерийѣ) капваме често отъ разтвора.

Щомъ като фенолфталеиновата книжка започне да се боядисва на червено, смѣста е вече готова и спираме по нататъшното прибавяне на варѣта. Следъ това цѣлия разтворъ се допълва до 100 литра и е вече готовъ за прѣскане.

До скоро се мислѣше, че синия камъкъ действува като отрова, но едва преди нѣколко години е доказано, какво

той напротивъ има благотворно действие върху растението.

Изследвано е вече, че листата върху които е поставено известна доза синъ камъкъ, се развиватъ по добре, биватъ по-голѣми и по-здрави отъ останалитѣ. Така че синия камъкъ е единъ отъ тѣй нареченитѣ стимулачни или раздражняващи средства, които предизвикатъ въ разтенията по-буенъ растежъ и сщевременно по-голѣмо наслояване на резервни храни.

Строго научно обяснение за тази стимулична дѣйност още нѣмаме, но практиката въ по-културнитѣ страни, е вече възприла това свойство на синия камъкъ. Така напримѣръ въ Америка лозята, маслинитѣ и овощнитѣ дървета постоянно се прѣскаатъ съ синъ камъкъ безъ огледъ на това дали сж нападнати отъ болестъ или не. Въ Германия и Белгия се прѣскаатъ цветарницитѣ и постоянно зеленитѣ дървета за да иматъ здрави и светло-зелени листа.

Що се отнася до пероноспората, доказано е, че разположението на лозата къмъ тази болестъ е въ зависимостъ отъ химически съставъ на клетъчнитѣ сокове и съдържанието на водата. Зеленитѣ части на лозата съдържатъ въ време на растежа много голѣмо количество вода, която благоприятствува за развитието на перноспората. Нейнитѣ спори, прекарватъ зимата въ земята и презъ пролѣтта много лесно се развиватъ въ една капка вода.

Намираме сжшо за необходимо да предпазимъ производителитѣ отъ копуването на разнитѣ „фантастични препарати“, предлагани за борба противъ перноспората, които всѣкога, ако се сжди отъ наставленията имъ, сж много по ефикасни и иматъ по-низка цена отъ синия камъкъ (!?)

Фактъ е обаче, че почти всички сж отпадъци отъ фабрикацията на нѣкой химикалъ, които немогатъ по другъ начинъ въобще да се използватъ. Случва се че нѣкой отъ тѣзи нови препарати съдържатъ известно количество медь, която би могла добре да действува на растението, но понеже сж получени отъ отпадъци, то съдържатъ други елементи, които въ повечето случаи вредятъ, отколкото да принасятъ каквато и да било полза. Освенъ това, тѣхната цена, въ сравнение съ нищожното количество медь, която къдържатъ, е прекомѣрно висока.

На края като заключение може да се каже че синия камъкъ е още най-ефикасното, а сщевременно и на най-

износна цена доставяното средство противъ повечето болести въ лозарството и овощарството.

П. Теодоровъ
Полковникъ отъ запаса

Пролѣтна или есенна рѣзидба

Рѣзидбата на лозята у насъ става обикновено презъ пролѣтѣта — къмъ срѣдата на априлъ. Есенна рѣзидба много малко се прилага. Отъ нашитѣ специалисти-лозари и въ ржководствата по рѣзидбата на лозята се препоръчватъ и дветѣ методи, като се изтъкватъ добритѣ и лошитѣ страни на едната и другата. За да се избѣгнатъ лошитѣ страни на дветѣ, напоследъкъ нѣкои лозари препоръчватъ: да се извърши презъ есенѣта подготвителна рѣзидба, като се прочисти главината отъ всички лишни прѣчки и просѣхнали части, а оставатъ за напролѣтъ само тия прѣчки, които се оставягъ за плодъ и формиране на главината. Въ едно отъ ржководствата по рѣзидбата се препоръчва като най-подходяще ранната пролѣтна рѣзидба — презъ м. февруари, като лозитѣ се отринатъ, порежатъ и пакъ заринатъ.

Отъ дългия опитъ и наблюдения, които съмъ правилъ до сега—отъ 1896 год., дойдохъ до заключение, че есенната рѣзидба трѣбва да се предпочита. Не че пролѣтната рѣзидба не дава задоволителни резултати, но че есенната дава по-добри резултати, които за масата лозари, които слабо се интересуватъ отъ живота на лозата, сж невидими.

Преимущества на есенната рѣзидба сж:

1. Всичкия запасъ отъ храна, събранъ презъ лѣтото се запазва за следующата година. Порѣзаната презъ есенѣта лоза, напролѣтъ трѣгва много рано съ голѣма енергия и жизнерадностъ. Рѣзаната напролѣтъ лоза закъснѣва съ две недѣли; отъ изобилното изтичане на сокъ лозата отслабва и много чепове, на които пжпкитѣ сж удавени отъ сокъ, изсѣхватъ. Наистина, пролѣтно рѣзанитѣ лозя плодѣтъ повече, но то е за смѣтка на следующитѣ години. Всѣка ослабнала лоза ражда много, но ако се наблюдава и държи смѣтка, ще се види, че на такива лозя още на следующата

година реколтата е намалена съ 30—40%. *) Кой лозарь който рѣже пролѣтъ и не филизи, ще каже, че реколтата е била ежегодно еднаква и изобилна? Това не може да се повѣрва. Да се направи щото едно лозе да дава реколта ежегодно напр. по 900 — 1000 дек е възможно, но трѣбва особени грижи. Разбира се, че трѣбва да се държи сметка и за %, на захарѣта, който не трѣбва да спиза по-долу отъ 19—21, споредъ сорта.

Мнозина сж съ прелубѣждението, че есененитѣ лозя не даватъ много плодъ. Това мнение е погрѣшно. Тѣкмо противното. При есенната рѣзидба буйно растящитѣ сортове изресвяватъ и не хаърлятъ реса; но лекъ за това е намѣренъ. Приложенъ, дава изобилна реколта. Въ по-раншнитѣ си статии писахъ, че буйно растящитѣ сортове: бѣлъ мискетъ, фоча, синя бодила, козя цицка, чауша, чрезъ кордонната система на отгледване даватъ много добри резултати. Чеповата система за тѣхъ е непригодна. При чеповото рѣзане за да ослабне главината може да се оставятъ 1—2 години плодни прѣчки, но не издѣнки, а по-тънки отъ по-високата частъ на главината. Лозата отслабва и плоди много. За да не се изтощи прекомѣрно, спира се за 1—2 години оставянето на плодна прѣчка, после пакъ се оставя и т. н.

2. Есенъ рѣзаното лозе, придружено съ филизене, узрѣва по-рано и съдържа повече захаръ.

3. Есененитѣ лозя по-дълго живѣятъ.

4. По-лесно се загрибватъ и запазватъ отъ измрѣзване. Недостатѣка на есенната рѣзидба, че лозята трѣбвало непременно да се загрибватъ, не може да се вземе въ внимание, защото всички, и порѣзани и непорѣзани лозя, трѣбва да се загрибватъ. Оставенитѣ незаринати лозя напролѣтъ не могатъ се прекопа отъ трѣва, корени и сбита почва и презъ цѣлото лѣто трѣвата не може да се изчисти.

Че при влажнитѣ почви може да се случи да измрѣзнатъ пъпкитѣ, и това не може да се приеме за причина. Какво търсятъ лозя изъ низкитѣ и влажни почви. Па даже и въ по-високитѣ мѣста, ако почвата е влажна, не трѣбва да се култивира лозата.

*) Това твърдение, както изобщо изказаното мнение за есенната рѣзидба се нуждае отъ потвърждаване съ данни, добити при по-дълги и системни опити и наблюдения.

Че при откриването лозата напролѣтъ много чепове се чупятъ. не може да се вземе за сериозна причина, защото при пролѣтната рѣзидба, особено късната, тамъ пакъ много пѣпки се ронятъ

Отъ раннитѣ слани еднакво страдатъ: и пролѣтно рѣзанитѣ и есененитѣ лозя. Последнитѣ сж даже при по-добри условия, защото може по-късно да се отринвтъ, когато не-есененитѣ трѣбва да се отриятъ, за да се порѣжатъ.

Че при есенната рѣзидба работницитѣ били по-ефтини не е вѣрно. Есенно време деня е малкъ и нашия работникъ не държи смѣтка колко работа е свършилъ и току речи си иска тая надница, каквато и презъ пролѣтѣта.

Що се отнася до ранната пролѣтна резидба, тя е мжно приложима. Не вѣрвамъ да се намѣри нѣкой да си отрине лозето рачо напролѣтъ и после пакъ зарине, за да избѣгнатъ раннитѣ пролѣтни слани. Защото това коштува много и лишни разноски и при два пжти отриване и зариване маса чепове и пжпки ще пострадатъ.

Подготвителната есенна рѣзидба не даде ония резултати, които на теория сж така примамливи. Мнозина, които сж го практикували, ми се оплакаха, че напролѣтѣта много чепове, а нѣкъде и цѣли главини. пострадали отъ удавянето на пѣкитѣ. На първо време не повѣрвахъ. После, като го приложихъ 2—3 години, се убѣдихъ. Това си го обяснявамъ по следующия начинъ: съ оставянето на 5 — 6 пърта, напролѣтъ, когато тѣ се рѣжатъ, понеже всичкия сокъ трѣбва да мине презъ тѣзи малко отвори, той напѣва съ голѣма сила и удавя пжпкитѣ. Но не само че удавя пжпкитѣ, но сока като върви съ голѣма бързина изтича въ голѣмо количество. Резервуара въ главината се изпразва и за новитѣ лѣторасли остава малко сокъ. Може и да не е вѣрно това заключение, въ всѣки случай избѣгвамъ тая рѣзидба, защото тя е двойна работа: два пжти рѣзане и два пжти изнасяне лозине и тжпкене лозето

Като подѣржамъ напълно есенната рѣзидба, трѣбва да кажа и презъ кое време трѣбва да става. Защото при неспазване това съмъ получвалъ много незадоволителни резултати. Това мисля да направя въ една друга статия, за полѣване празднитѣ мѣста въ лозето.

Инж. х. Н. Карамболовъ
Спец. по ферм. индустрии

Винарска изба

Принципи на конструкцията и зареждането ѝ

Модерното винарствуване, което въ последно време иде да се наложи на винопроизводството, носи съ себе си значителни промѣни, както въ методитѣ на винарствуването, така и въ конструкцията и разпредѣление частитѣ на избата. И действително, влиянието на тая последната върху качеството и здравето на виното, което тя е предназначена да съхранява, е преголѣмо. Каквито начини на винарствуване да употребимъ — стари или нови, колкото и да е нормаленъ състава на новопроизведеното или на старото депозирано вино, ние рискуваме да го изложимъ на заболяване и разваляна, или да намалимъ до голѣма степенъ неговитѣ добри качества, ако го поставимъ въ изби зле построени и лошо обзавеждани.

Безполезно би било тукъ да се подаде единъ точенъ предписъ или общъ планъ за една такава конструкция. При постройката (изкопването) потребно е да се съблюдаватъ дълга редица условия: срѣдната температура която владѣе въ областъта, терена, близостъта на чиста вода, необходимата ситуация, продиктувана отъ околнитѣ условия и удобства, които това разположение ще гарантира. Колкото се касае до размѣритѣ ѝ нужно е да се взематъ предвидъ количеството на гроздовата мжстъ, която ще преферментира годишно, касае ли се до ферментационата зала, или количеството на виното, което има да запазва, продължителността на времето, презъ което то ще престои въ избата, начина на винарствуването и пр. Всички тия условия трѣбва да бждатъ така съчетани, теализирани и материализирани, щото тѣхната цѣлокупность да допринесе желания резултатъ: осигуряване и създаване условия за бърза пълна, чиста и отлична ферментация; запазване и подобрене качеството на виното, както и да е възможна удобна работа и лесно движение свързани съ миенето, притакането, оттакането и т. н.

„Виното, казва Пастьоръ, е единъ живъ организъмъ“. И действително виното, резултатъ отъ ферментацията на гроздовата мжстъ, преживѣва стадиитѣ на зазрѣването, ута-

ложавнето и преминавайки презъ стадитѣ на устаряването достига до дегенетиране. Презъ тия стадии на развитие, подобно на всѣки живъ организмъ, то изпитва различни нужди и изисквания. Презъ цѣлата продължителностъ отъ време на неговото съществуване то изпитва влиянието на температурата, въздуха, влагата, топлината, сгуда, сухостта, свѣтлината, чийто въздействие върху него презъ разнитѣ стадии на неговото развитие е различно. Става явно, че подъ единъ покривъ не могатъ да бждатъ реализирани толкова различни, често противопосожни изисквания на ферменти ращата мжстъ, на новото, старото, обикновеното, финото, на бѣлото и червеното вина. Така напр. ферментацията е нужно да се извършва при една температура, която е пагубна за вече готовото вино. Отъ тукъ се явява нуждата отъ разграничение частитѣ на избата. Необходимо е да се отдѣли ферментационната зала отъ останалитѣ предназначени за магазинажъ на старо, на ново вина, на вино въ бутилки, а така щцо и отъ отдѣленията предназначени за измиване, изпарване на вин, сждове, отъ отдѣлението за пастьоризиране и пр.

Ферментационното отдѣление. Разположението му е въ голѣма степенъ зависимо отъ сѣдната температура, която владѣе презъ време на гроздобера и ферментацията въ дадена областъ. Алкох. ферментация на гроздовата мжстъ като процесъ, който трѣбва да се извършва при една температура между 22 — 25°C и която не трѣбва да преминава никогажъ 30°, а даже и 28°C, изисква помѣщение, което позволява реализация на тая оптимална температура. При нашата географ. ширина и климатични условия най-разумно би било да бжде приземна или надземна и да има южно изложение. Откъмъ южната страна да бждатъ инсталирани ронкачкитѣ, помпитѣ, преситѣ, а на противоположената страна да се наредятъ фермент. сждове: кадози, каци и пр., за да не пада върху тѣхъ прѣка и силна слънчева свѣтлина, която действува пагубно на културнитѣ винни ферменти и която може да причини превишение на оптималната температура. Вратата и всички други отвори да бждатъ само отъ къмъ южната страна. Терена и атмосферата да бждатъ сухи, за да се отбѣгне появата и развитието на плесени. Излишната влага се отстранява чрезъ провѣтряване бързо и пълно, но

по начинъ да не се причинява силно въздушно течение, което се отразява много зле на ферментацията. Желанието е щото пода да е цементиранъ, за по-лесно подържане чистотата му. Трѣбва да му се предаде и известенъ слабъ наклонъ къмъ подпочвенъ резервуаръ, инсталиранъ въ единия край на избата и чийто съдържание е по-голъмо отъ това на най-голъмата ферм. каца.

Изба. Първо главно и основно условие за добро съхранение на едно вино е да бжде поставено въ помѣщение, гдето владѣе ниска и колкото е възможно по-постояна температура. Честитѣ промѣни, колебания на температурата се отразяватъ твърде зле върху доброто му състояние, а особено касае ли се до новитѣ и и обеднелитѣ на алкохолъ и киселини стари и фини вина. Разликата между минималната и оптималната температури въ избата презъ годината не трѣбва да надминава 5°C . При колебания отъ $10 - 12^{\circ}\text{C}$ съхранението става твърдѣ трудно, собено на не добре конститиуирани и недобре уредени вина. Най-благоприятната, оптималната, температура е $10 - 12^{\circ}\text{C}$. Чувствителнитѣ спадания на температурата подъ оптималната предизвиква контракция на обема на виното, а съ това и „празнота“ въ вин. съдове (въ бѣчвитѣ). Чувствителнитѣ покачвания на температурата надъ оптималната може да причини раздвижване на винената каль, помѣтване, не наврѣмена допълнителна ферментация на вина, съдържащи още остатъци отъ захаръ, а даже и загуба на вино, ако бѣчвитѣ сж пълни.

Ниска и постоянна температура въ една изба (земна или надземна) може да се постигне изкуствено чрезъ увеличение дълбочината ѝ (физикаленъ парадоксъ) надебеляване ев. удвояване, утрояване зидоветѣ, особено тия откъмъ югъ съ междина между тѣхъ и съ съотвѣтната изолация, поставена въ тая междина или на вътрешнитѣ имъ страни. Изолационната материя трѣбва да отговаря на следнитѣ изисквания:

- 1) да бжде негорителна колкото е възможно или поне да не пренася горенето отъ едно мѣсто до съседното.
- 2) да не бжде хигроскопична, защото влажнитѣ предмети сж добри водачи на топлината;
- 3) да има нисъкъ коефициентъ на термическа водивостъ

4) да е неспособна на разлагане, да не мириши, да не превлича мишките и др. гризачи;

5) да не губи качеството си съ течение на времето и да има резистентностъ при начупване.

Материи отговарящи на току шо изложенитѣ условия се явяватъ пресованата коркова гѣба, каучуковата пѣна и пр. Изолачни материи като слама, дървени стърготини сж за отбѣгване. Въздуха е сжщо отличенъ изолаторъ при условие, че е неподвиженъ и сухъ. Неподвижността му се постига чрезъ затварянето му въ малки пространства, чрезъ преграждане пжтя на движението му.

Други начини за постигане на ниска температура сж провѣтряването, когато вънкашната температура е по-ниска отъ владеющата въ избата, изкуствено охлаждане чрезъ охладителни машини и разтвори, както и чрезъ създаване на благоприятни помощни средства: обграждане или надграждане съ други постройки и надстройки, посаждане дървета наоколо, правене насипи и пр. Отвори, врата, трѣбва да бждатъ изключително откъмъ северната страна Вънкашнитѣ врата добре е да бждатъ предшествани отъ коридоръ и да бждатъ двойни. Необходимо нужно е да се държатъ затворени, а особено при повишение на външната температура или буря.

Теренътъ, въ който земнитѣ или надземнитѣ изби ще бждатъ изложени или построени трѣбва да бжде здравъ, неподвиженъ, неподмиванъ отъ подпочвени води, отдалеченъ отъ шосейни, отъ обикновени пжтища, торища, мочури, нуждници, фабрични заведения като кожарници, петролейни дистилерии, рудни пещи и други подобни. Близостъта на такива заведения става още по-опасна, ако тѣ сж разположени на преобладаващитѣ мѣстни вѣтрове. Близостъта на пжтища вреди и въ тая смисълъ, че минаването на талиги, кола камиони и др. раздрусватъ терена и причиняватъ раздвижване на винената калъ въ по-голѣма или по-малка степенъ. При голѣмъ експортъ на вино до други градове или страни изгодно е голѣмитѣ винарски изби да не бждатъ много отдалечени отъ желѣзоп. станция. Терена трѣбва да бжде още сухъ, въ противенъ случай трѣбва да се направи единъ 20—40 см. изолационенъ пластъ отъ асфалтъ, сгурия отъ ковнерторитѣ или бетонъ. Последния е за предпочитане.

Пода (дюшемето) може да представлява твърда земя, но за предпочитане е да бжде циментиранъ съ наклонъ, къмъ подпочвенъ резервуаръ, инсталиранъ въ срѣдата или края на избата. Неговото предназначение е да събере въ случай на нещастие разлѣтото вино или отпаднитѣ при миенето води, ако нѣма специална водна канализация за това. Въ отдѣления, гдето става често търкаляне, мѣстене на бѣчви празни или пълни, е за предпочитане да се вложатъ и прекрепятъ въ циментовата покривка две успоредни релси, които да водятъ къмъ изходитѣ. Ставайки движение на бѣчвитѣ и буретата по тѣхъ, осигурява се дълготрайността на циментовата покривка отъ начупване, напукване, оронване. На мѣста, кждето става промѣни на посоката, да се инсталиратъ въртящи дискове.

Подвижнитѣ бѣчви т. е. такива които мѣнятъ мѣстото си презъ годината е за предпочитане да бждатъ поставени на подложени дървета, а именно на джбъви греди, импрегнирани съ разтворъ отъ меденъ сулфатъ или калциевъ флуоритъ. Въ противенъ случай, а особено кога се касае за бѣчви съ голѣмо съдържание, трѣбва да се построятъ специални колони отъ арме-бетонъ съ специални дървени леговища и на височина позволяваща преминаването на бѣчвата, оттакане калъта, мжтното вино и т. н.

Тавана въ форма на сводъ отговаря най-добре на всички изисквания на една изба.

Въпроса за провѣтряване е единъ отъ най-важнитѣ въпроси, съ които е свързана добрата конструкция и заредба на една изба. При наличността на други начини на охлаждане, провѣтряването цели да отвлече излишната влага, която благоприятствува за развитието на злореднитѣ микроорганизми. Степенъта на влажността е зависима отъ терена, владеющата температура, обзавеждането на избата и т. н. Провѣтряването въ сжщностъ е доста деликатна процедура, тъй като не трѣбва да се причинява никога силно течение на въздуха, да бжде пълно и равномерно при всички точки на избата. Желателно е да става нощя. Провѣтряването може да бжде природно и да се извършва чрезъ прозорци, разположени въ две противоположни страни или чрезъ други възможни комбинации съ отвори въ стениѣ и тавана. Въ голѣмитѣ изби изгодно е да се зареди изкуствено провѣт-

ряване, при което само малко количество въздухъ влиза въ кржгообръщение и чрезъ помощни прегради да бжде уригулирано движението му по всички посоки. Вентелатори влизащи въ употреба биватъ ржчни, механични, електрически. Модерната вентелация бива затижена и съ нжкоя система за охлаждане на циркулиращия върдухъ. Електрическото осветление най-подхожда за винарските изби.

Н. Д. Петковъ

Извличане на винената киселина и нейнитѣ съединения отъ винената калъ и чорбата въ казанитѣ

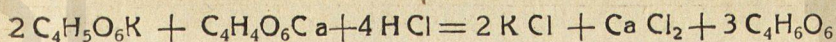
(Продължение отъ кн. 6 стр. 139)

Отъ калъта може да се извлече или всичката винена киселина, или само винения камъкъ.

За получаване на винения камъкъ калъта трѣбва да се размѣси най-малко съ 150 литра вода за 150 кгр. калъ.

Следъ като се отдѣли ракията, разрѣдената калъ се поставя въ специаленъ казанъ, въ който се загрѣва до кипене въ продължение на 30 минути и после се оставя при 90° до 95° С въ продължение на 2 до 3 часа, за да се утаятъ нечистотиитѣ върху дъното на казана. Когато утайката е образувана, тогава течността надъ нея, която трѣбва да има 90° С, се декантира въ каци, въ които, съ понижаване на температурата, ще се отдѣли виненъ камъкъ. За да се улесни отдѣлянето на казания камъкъ, въ течността се поставятъ стѣбла отъ шпартелъ.

За получаване на всичката винена киселина се постжва така: Преварената за ракия калъ се събира въ дървена каца съ разбърквачъ, като въ нея се прибавя 2 до 3% солна киселина съ гжстота 21°В, предварително разрѣдена съ вода въ размѣръ 2 до 4%, при разбъркване и загряване до 90° С въ продължение на 30 минути, което време е достатъчно за измѣстването на винената киселина отъ съединенията ѝ, съобразно следното химическо уравнение :



Вин. камък Калц. тартр. Сол. кис. Кал. хлор. Калц. Вин. кис.

двухлор.

Едновременно съ това се пресичатъ и пектичните материи на калъта. Следъ това загряването се спира и течността се оставя на покой въ продължение на 2 часа, за да се отдѣли утайката. Бистрата течностъ се декантира въ друга каца съ разбърквачъ, като ѝ се прибавя до насищане (неутрализиране) калициевъ карбонатъ, който, като неразтворимъ, пада на дъното и се събира, следъ което се декантира течността за да се прекара презъ центрифуга и се изсуши, съ целъ да осигури съхраняването му.

Когато се дестилира виното за добиване на ракия или на камъкъ, тогава въ казана оставатъ, между другото, всичкитѣ неизпаряеми съединения, които съставляватъ екстракта на виното и между които се намиратъ съединенията на винената киселина. Количеството на винената киселина въ виното е въ зависимостъ, както при джибритѣ и калъта, отъ сорта на лозата, зрѣлостъта на гроздето, траенето на ферментацията и здравословното състояние и зрѣлостъта на виното.

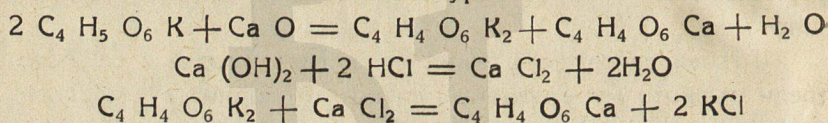
Трѣбва да се забележи, че когато гроздето се бере преди пълното му узрѣване или когато годината е сушава, тогава виното съдържа повече винена киселина, отколкото при пълна зрѣлостъ и нормални години, както и че болнитѣ вина, особено превърнатитѣ съдържатъ много малко тартарати, вследствие на което нѣма смѣтка да се извлича отъ тѣхъ винена киселина.

Количеството на винената киселина въ дестилиранитѣ вина е въ зависимостъ още отъ вида на аламбицитѣ; при усъвършенствуванитѣ казани то бива по-малко, отколкото при примитивнитѣ, защото при последнитѣ, за да се отдѣли всичкия спиртъ, се дестилира до като се намали обема съ около $\frac{1}{3}$ частъ, когато при първитѣ обема се намалява само съ $\frac{1}{9}$ частъ.

Южно-французкитѣ вина съдържатъ 300 до 600 гр. винена киселина на хектолитъръ, а въ нѣкои други лозарски области тя достига 700 до 800 гр. на хектолитъръ. По тая причина, па и по причина, че санитарнитѣ власти не позволяватъ да се пускатъ преваренитѣ вина преди да се изби-

стрятъ по улицитѣ и въ рекитѣ или да се събиратъ въ резервоари, защото тѣ съдържатъ, между другото, азотни и фосфорни материи, които служатъ за храна на зловредни микроорганизми, що причиняватъ гниенето, казанитѣ вина се използватъ за добиването на винената киселина като се прибави въ тѣхъ достатъчно варь, която не само свързва киселинитѣ на виното, но видоизмѣнява още багрилнитѣ му материи и ги прави неразтворими. Съ прибавянето на варьта до неутрализиране въ превареното вино се образува обилна утайка, която се състои отъ калциеви соли на киселинитѣ въ виното, като винената, ябълчната, лимоновата и пр. Отъ тия калциеви соли най-рано се утаява калциевия тартаратъ.

Понеже съ прибавянето на варьта въ превареното вино се образува не само калциевъ тартаратъ, но и неутраленъ калиевъ тартаратъ, то, за да се избѣгне това, въ виното се прибавя още солна киселина до кисело състояние, която, следъ като се съедини съ излишната варь, преобръща неутралния калиевъ тартаратъ въ калциевъ тартаратъ, както се вижда отъ следнитѣ химически уравнения:



Тѣзи реакции се произвождатъ въ циментови резервари, които трѣбва да бждатъ достатъчно голѣми, за да побиратъ дистилянното всѣки день вино.

Утаяването на калциевия тартаратъ е бързо и, ако неутрализирането е извършено при добри условия, то ще се привърши най-много въ продължение на 12 часа. Следъ това течността се отдѣля чрезъ декантиране, а утайката се събира, прекарва презъ турбина и се подлага на изсушаване.

Декантираната течностъ съдържа, между другото, входящитѣ се въ виното калий, фосфоръ и азотъ. За да се предпази отъ гниене, прибавя ѝ се желѣзенъ сулфатъ. Въ късо време тя се избистрюва и може да се пустне въ съседната река, а утайката, която съдържа K , P и N се употребява като торъ.

Полученитѣ тартарати се изпращатъ въ фабричитѣ за добиване на винена киселина.

Н. Кирмидчи

Аптишъ ага

Синоними: Атишъ ага, Абдишъ ага, Ломски разсадникъ № 2.

Названието „Ломски разсадникъ № 2“ е дадено отъ Цв. Пеневъ, вѣроятно поради незнанието му на истинското название на сорта и трѣбва да се отхвърли, като неоснователно.

Библиографията на този сортъ е много оскѣдна. Г-нъ П. Сираковъ посочва само названието: „черенъ Атишъ ага“ отъ Русе, а г-нъ Иванъ Добревъ дава следното съобщение: „Аптишъ ага или Атишъ ага — едро черно грозде. Това е съперника отъ чернитѣ грозда на Афузъ-али. Тази лоза има много нерѣзани листа така че не може да се смѣси съ другитѣ. Това грозде го има най-много въ Шуменско“.

Съобщение, получено въ 1923 г. отъ Шуменската земдѣлска катедра, ни дава следното: „Абдишъ ага — десертенъ сортъ. Главина сръдно-буйна съ наклоностъ къмъ изресяване. Прѣчки жълто восъчни съ черни точки. Междувъзлия къси, коленца малко изпъкнали. Листната петура силно врѣзана, дори разсѣчена на петъ лапи съ остри врѣзвания на целокрыя. Гроздъ слабо разклоненъ, пирамидаленъ. Зърната съ черно синкава боя, едри, продълговати, къмъ сръдата прищипнати. Сортъ който заслужава разпространение като доста траенъ и късно зреющъ и издържа транспортъ“.

Горепосоченитѣ добри мнения за „Аптишъ ага“ неволно ни поставятъ въпросъ, защо такъвъ добъръ сортъ до сега не е получилъ едно по голѣмо разпространение, както напримѣръ Афузъ али, Кадънъ пармакъ или нѣкой други, а се среща много рѣдко на отдѣлни главини?

Споредъ нашитѣ наблюдения, Аптишъ ага 1) нѣма благороденъ вкусъ, както Афузъ али и по-скоро по вкуса си прилича на сливи или на сортоветѣ Фурма и Кадънъ пармакъ и 2) въ влажни, дъждовни сезони презъ време узрѣването на гроздето, зърната му много силно се напукватъ, което ние наблюдавахме презъ 1925 год. въ Ломското опитно лозе.

Този много сериозенъ недостатъкъ, несъмнено, е по-пречилъ на по-голѣмото разпространение на този оригиналенъ и красивъ сортъ. Той може да привлече симпатии на отдѣлни любители лозари и да украсява сортиментитѣ на колекционеритѣ, но за масовото разпространение не трѣбва да бжде препоръчанъ.

Разпъването на Аптишъ ага е съ 3-4 дни, а цвѣтенето съ 6-7 деня сж по-късни отъ това на Гъмзата. Прошарването се почва къмъ втората половина на месецъ августъ. Узрѣва по-късно отъ Кадънъ пармакъ.

Устойчивость на криптогамически болести е доста значително.

Изрисяване не се забелезва дори презъ лошия сезонъ въ 1925 г., когато много сортове силно изрисяха.

Рѣзидба, споредъ Цв. Пеневъ, низка и срѣдня. Нашитѣ опити въ Ломското опитно лозе показаха, че при низка и срѣдня рѣзидби се получава много малко плодъ. По-добра реколта ние получихме при къса рѣзидба съ една или две плодни прѣчки, а една главина, отгледана въ кордана форма Райа, ни даде много изобилно плодоношение, обаче следната година прояви явни признаци на отслабване. Най-добри резултати ние получихме при отгледване въ чашевидна форма съ ниска рѣзидба при една плодна прѣчка.

Кратко описание: Листата срѣдно голѣми, петолапести, дълбоко нарѣзани и силно назъбени. Опашния връзъ винаги отворенъ. Долната страна на листа е безъ мжхъ — гола.

Гроздъ — често по два на летораствъ, се намиратъ на 3, 4 и 5 възелъ. Тѣ сж рехави, пълни, клончести, конически дълги до 20—25 см. Рѣдко слабъ милерандажъ.

Зърната дълги 30—35 мм., широки 19 мм., дебели въ половината си до опашчицата, по срѣдата стрѣмно на късо разстояние се спускатъ къмъ основата на конусовидната връхната частъ; по-рѣдко тѣ сж слабо изгънати съ ексцентрично пжпче; по цвѣтъ отначало тѣ сж черни съ зеленикави жилки, а къмъ пълното узрѣване ставатъ червено-сини; вътрешность твърда, месеста, сладка; по вкусъ приличатъ на сливи; семки 2—4. Споредъ международна класификация този сортъ ще се обозначи II 1 а.

Съюзенъ животъ

Следъ станалото усведомително събрание на 27 юни т. г. за образуване на дружество за обща продажба на грозде, се състоя второто учредително събрание на 18 и 19 юли т. г. Образува се „Грозде“ о. о. Д-во при Българския Лозарски Съюзъ. Дружеството се образува отъ кооперациитъ: 1. Шевка — Сливенъ, 2. Маврудъ — Чирпанъ, 3. Виненка — Лъсковецъ, 4. Плѣвенска Гъмза — Плѣвенъ, 5. Памитъ — Кнежа, 7. Лоза — Стара-Загора, 8. Димятъ — Анхиало, 9. Лузаро-бубарската кооперация — Станимъка, 10. Тракия и Гранамъ — Пловдивъ и 10 лозарски групи въ различни пунктове.

Общото събрание избра *управителенъ съветъ*: председателъ Ив. П. Бързаковъ, секретаръ Ц. Братановъ, касиеръ С. Дръновски и надзоренъ съветъ председателъ Гаврилъ Костовъ, секретаръ Ив. Стратевъ, членъ Юрданъ Поповъ, запасни членове: Дончо Вачевъ и Колю Стефановъ. Дружеството обгръща повече отъ 1000 лозари. Дало е до сега обширни нареждания на членоветъ си по подготвителната работа. Професоръ Н. Недѣлчевъ и Ц. Братановъ посетиха Сливенъ, Лъсковецъ и Чирпанъ кждето сж дали обширни наставления на членоветъ и сж посетили лозята. Управлението на дружеството е решило да влезе въ връзка съ всички лозари, които желаятъ.

* * *

Гроздето на Софийския пазаръ. Спекулантитъ, които не се спиратъ предъ нищо, изнесоха още на 25 юни на Софийския пазаръ Чаушъ зеленъ изресенъ и го продаваха по 36 лева. По-после се изнесе „Шашла доре“ и само за пъстренъ Памидъ, но всички зелени и ги предлагаха по 28 до 20 лева.

Изнасянието на зелено грозде и продаването му на баснословни цени компроментира лозаритъ.

Интересно е по каква цена е вземано отъ лозаря производителъ,

* * *

Постоянното присѣствие е направило постѣпка предъ Министерството на войната, Дирекцията на трудовата повинность да възприеме презъ сезона гроздето като дажба. Исканието е възприето.

Изложба на десертни грозда въ София

Кризата въ пазаря на вината, станала вече твърде чувствителна и дължаща се на редица обективни причини, а отъ друга страна — належащата нужда отъ запазване на лозарството въ страната, налагатъ едно измѣнение въ насочата на сжщото. За това измѣнение се е писало и говорило доста много; то се съзнава отъ голѣма частъ отъ нашитѣ лозари и наченки въ това отношение има вече доста много, Касае се за засаждането на десертнитѣ грозда въ по-голѣмъ размѣръ, за да се добива грозде главно за износъ на външнитѣ пазари.

Съ поменатата въ самия правилникъ цель, Българския Лозарски Съюзъ урежда въ София 19, 20 и 21 септемврий т. г. изложба на десертни грозда. Като помѣстваме по-долу правилника и програмата за изложбата, апелираме къмъ българскитѣ лозари, членове и нечленове на Съюза, да взематъ най-голѣмо участие въ изложбата, защото тя не само че е отъ голѣмо значение за преуспѣването на културата на десертнитѣ грозда, но съ нея е ангажирана и чистѣта на лозаритѣ.

П РА В И Л Н И К Ъ

за уреждане изложбата на десертни грозда въ гр. София презъ месецъ Септемврий 1926 година

1. Съюза на Българскитѣ лозари съ съдействието на Министерството на земледелието и държавнитѣ имоти урежда изложба на десертни грозда въ гр. София презъ втората половина на м. септемврий 1926 година.

2. Изложбата има за цель да даде обща представа за състоянието, въ което се намира производството на десертни грозда въ България, да проагитира отглеждането на десертни грозда да пропагандира консумацията на прѣсното грозде, да опознае производителитѣ съ различнитѣ начини на опаковка, да разшири съществующитѣ пазари на грозде и да потърси нови такива.

3. Редовни изложители могатъ да бждатъ всички производители на десертни грозда въ страната.

4. Желаящитѣ да взематъ участие въ изложбата подаватъ декларация по даденъ образецъ до мѣстното или най-близкото лозарско дружество най-късно до 10 септемврий. Декларациитѣ се набавятъ отъ най-близкото лозарско дружество.

5. Полученитѣ въ всѣко дружество декларации се номериратъ по реда на получаването имъ, записватъ се въ

отдѣленъ регистъръ и най-късно до 15 септемврий се изпращатъ на Съюза на Българските лозари въ гр. София.

6. Пробитѣ се подбиратъ и опаковатъ въ специални за целта кошнички, всѣки сортъ по отдѣлно, отъ по 5 кгр. приблизително, съгласно специално за това упътване, което ще се издаде отдѣлно.

7. Всѣка кошничка ще съдържа отдѣленъ сортъ и ще има етикетъ, на който съ моливъ четливо трѣбва да бжде написано името на сорта. Ако наименованието на сорта не е известно или е несигурно, да се приложатъ къмъ кошничката листа отъ лозата.

8. Пробитѣ грозда, отъ даденъ центъръ, ще се изпратятъ наведнажъ съ голѣма бързина, на адресъ на Съюза на Българските лозари съ расчетъ да пристигнатъ два дни преди откриването на изложбата.

9. Пренасянето на пробитѣ материалъ до съответната гара за изпращане е за смѣтка на изложиреля, а отъ тамъ до мѣстото на изложбата за смѣтка на Съюза.

10. Въ изложбата се допускатъ сортове десертни грозда, мѣстни или чужди, които се отглеждатъ въ достатъченъ размѣръ, за да представляватъ предметъ за търговия.

11. Единъ отъ отдѣлитѣ въ изложбата е предназначенъ за излагане на специални инструменти, които служатъ при отглеждането на десертнитѣ лози, като колцовачи, ножици за разреждане на гроздето и др. подобни. Въ сѣщия отдѣлъ се излага и опаковаченъ материалъ, като кошници, касички, амбалажна хартия и пр.

12. Преценката на изложенитѣ грозда и опредѣляне на наградитѣ става отъ петочленна комисия, избрана отъ управителния съвѣтъ на Съюза — 2 изъ управителния съветъ на Съюза и 3 измежду изложителитѣ.

13. Преценителната комисия извършва своята преценка възъ основа качествата на изложенитѣ грозда и тѣхното количество.

14. На отличилитѣ се изложители ще се раздаватъ следнитѣ премии: 1 златенъ медалъ; 5 сребърни медали; 20 бронзови медали; 30 дипломи и 50 похвални отзиви. Ако нѣма достатъчно заслужаващи награда изложители, ще се дадатъ по-малко награди.

15. Следъ закриване на изложбата, изложеното грозде остава въ полза на Съюза.

16. Ржководството на изложбата се възлага на спе-

циална разпоредителна комисия, посочена отъ управителния съветъ на Съюза.

17. За повреди, които биха се случили съ изложенитѣ предмети, разпоредителната комисия не отговаря.

ПРОГРАМА

на изложбата на десертни грозда въ гр. София
на 19, 20 и 21 септемврий 1926 год.

Изложбата ще се състои въ
и ще продължава отъ 19 до 21 септемврий.

19 преди обедъ

1. Откриване на изложбата.

19 следъ обедъ

РЕФЕРАТИ:

2. Производство на десертни грозда и пазаритѣ.
3. Сортоветѣ грозда, които трѣбва да се отглеждатъ за ядене.

20 преди обедъ

4. Отглеждане на десертнитѣ грозда.
5. Опаковка на гроздето и пренасянето му.

20 следъ обедъ

6. Съхранение на гроздето.
7. Хранителнитѣ и лечебни качества на гроздето.

ХРОНИКА

Международенъ мостренъ панаиръ въ Солунъ. Презъ м. октомврий т. г. въ гр. Солунъ ще се състои международенъ мостренъ панаиръ. Между поканенитѣ да взематъ участие въ панаира е и България. Специална комисия при Министерството на търговията е проучила въпроса и е взето решение нашата страна да вземе участие въ панаира. Мѣстото за български павилионъ било вече ангажирано. Мострения панаиръ въ Солунъ се явява като много сго-

денъ случай за нашитѣ пепиниеристи да изложатъ и рекламиратъ своя лозовъ и овощенъ материалъ Едновременно съ това ще може да се плазира и известно количество такъвъ, което е и една отъ целитѣ за участието на България въ панаира Необходимо е нашия лозовъ материалъ да бжде застъпенъ широко. Следъ като бжде изработенъ правилника, ще се оповести начина, по който ще става изпращането на мостритѣ.