

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

ОРГАНЪ НА БЪЛГАРСКИЯ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ — СОФИЯ

Годишенъ абонаментъ 60 лева предплатени. Обявления и реклами се приематъ по споразумение. Всичко, което се отнася до списанието да се изпраща до редакцията — Плѣвень.

Редакторъ. Г. К. ЧЕРВЕНКОВЪ.

СЪДЪРЖАНИЕ.

1) Катастрофата иде; 2) Виненото производство и акцизните закони — Н. Н.; 3) Пазари и пропаганда на виното и гроздето: Търговията на вина и спиртни питиета съ Полша — прев. В. П. Николковъ; Виното и неговата хранителна и хигиенична стойност — Ст. Икономовъ; Противоалкохолното настѣпление въ балканските страни — И. И. Хранковъ; 4) Научни: Опити съ кършенето — Ст. Икономовъ; Изследване на натурални винени оцети — М. Стефанова Христова; Модернизиране на винарсната техника — инж. х. Н. Карамболовъ; 5) Практически съвети и новости: Отглеждане на десертните грозда — проф. Н. Недѣлчевъ; Превръщане на вината — И. И. Хранковъ; Сърната руда Saim въ борбата противъ оидиума (кюлемето) по гроздето — Д. Г. Овчаровъ; Резултата отъ опитите съ препаратите за консервиране на овощни плодове — „Рива“ и „Карменъ Силва“ — В. В. Стрибърни; 6) Съюзни, дружествени и кооперативни и 7) Хроника.

Катастрофата иде.

Лозарството като поминѣкъ засегаше предимно градоветѣ, но отъ десетина години насамъ и селата засаждатъ масово лозя, като главното имъ производство си остава виното и едвали скоро би могло гроздето да се преработва масово въ други продукти.

Консумацията на вино не само не се увеличава съразмѣрно засажданията, а напротивъ намалява. Независимо отъ обективните причини за намаление консумацията на вино изобщо въ свѣта; акцизния режимъ и липсата на сериозни грижи у насъ за износъ на вино, както отъ страна на лозаря тъй сжщо и отъ страна на държавата засилватъ кризата и ни поставятъ предъ изненади и предъ прага на катастрофа за българското лозарство. Плюсъ всичко това, ето и новината, че се готви законопроектъ за специаленъ режимъ върху ракиите отъ плодове, джибри и вино, съ който режимъ ще се прекъсне единствената възможностъ за пласиране излишните вина чрезъ изваряване на ракии.

Мотиви на законопроекта сж да се гарантира доходътъ отъ ракиите, който билъ заложенъ отъ държавата и да се спасятъ спиртните фабрики.

За сега само предупреждаваме лозарите за опасността, която ги приближава и ги питаме кой ще ги защити, щомъ като не сж организирани за защита на поминѣка си.

н. н.

Виненото производство и акцизните закони.

Извлъчение отъ реферата на Илия Тодоровъ, химикъ,
четень на IX лозарски конгресъ.

Нашето лозарство се разви добре, когато винарството ни остана много назадь. Следствие тази голъма разлика въ развитието на лозарството и винарството се яви последната лозарска криза, която ще продължава до като винарството се модернизира.

Непростена грѣшка е дѣто до сега не се обръщаше никакво внимание на винарството, а се поощряваше само лозарството. Отъ три години насамъ държавата съзна грѣшката си и започна да подпомага виненото производство, като вписа винарството въ закона за насърдчение на мѣстната индустрия и създаде законъ за покровителствуване износа на вино. Тѣзи закони, обаче, нѣма да дадатъ резултати, до като не се създадатъ въ самата страна условия за сигурност и свобода за развитие.

Главната причина за назадничавостта на нашето винарство сж преди всичко „акцизните закони“, които сж създадени преди 34 години, всѣка година се измѣнятъ и допълнятъ, винаги за удобство на фиска и въ края на крайщата сж станали унищожителни за виненото производство и търговия. Достатъчно е да се прочетатъ нѣкои членове отъ тѣзи закони за да се видятъ ужаситѣ, които тѣ причиняватъ и вредитѣ, които нанасятъ на народното стопанство.

Чл. 6 отъ закона за облагане съ акцизъ вината — 1912 година, гласи:

„Додѣто трае описването на вината, никакво пренасяне на такива отъ едно мѣсто на друго не е позволено“.

По силата на това законоположение презъ гроздобера виното е приковано тамъ, кждето се произвежда и не може да се занесе на по-удобно мѣсто за да се съхрани. Отъ това положение пострадаватъ най-малко 30% отъ вината, които се развалятъ, нѣщо, което нанася голѣми загуби на търговцитѣ и винаритѣ.

До като трае описването на вината и кашитѣ, което е 1½ до 2 месеца, търговията съ нови вина спира, ракиенитѣ казани сж запечатани, голѣма частъ отъ работилницитѣ въ тази отраслъ стоятъ безъ работа, много материали се повреждатъ, отъ тамъ и голѣми загуби за народното стопанство. Въ никоя друга лозарска страна не сжществува подобно чудовищно запрѣщение за движението на вината.

Съ чл. 105, алинея 2 отъ „закона за измѣнение и допълнение закона за акцизитѣ“ — 1924 год. и чл. 7 отъ „закона за облагане съ акцизъ вината“ сж създадени формал-

ности за пренасянето на мѣренитѣ вина и ракии или така нарѣченитѣ „преносителни свидетелства“, съ които почти не се постига никаква контрола, а се създава тормозъ и несигурностъ въ виненото производство и търговия.

Акцизнитѣ закони не позволяватъ на търговцитѣ на вина и ракии да складиратъ закупенитѣ стоки вънъ отъ тѣхнитѣ складове, както правятъ търговцитѣ на други артикули. Последствията сж тѣзи, че търговцитѣ сж принудени да закупуватъ малки партии вино, толкова, колкото складоветѣ имъ позволяватъ. Голѣма частъ отъ вината оставатъ у дребнитѣ собственици и тамъ подлежатъ на бърза развала.

За изваряване джибритѣ въ ракия, съгласно акцизнитѣ закони, се плаща акцизъ крѣгло 1'45 лева на кгр. джибри, вследствие на което производителитѣ нѣматъ абсолютно никаква смѣтка да ги варятъ. Въ Гърция, държавата, осъненъ че е облекчила производителитѣ на джиброва ракия и осигурила една сносна постоянна цена, но ги насърдчава да варятъ такава, като имъ плаща държавна премия 20 драхми на 100 оки ракия, приравнена къмъ 100 градуса.

Съ ежегоднитѣ наредби за заравяне на неизползуванитѣ джибри, които отъ стопанска гледна точка сж абсурдни, се причиняватъ голѣми загуби на народното стопанство.

Държавата получава отъ глоби по горнитѣ закони 30 милиона лева, но фактически тѣ сж 60 милиона, защото съгласно чл. 160 отъ закона за измѣнение и допълнение на закона за акцизитѣ глобитѣ се разпредѣлятъ 50% на държавата, 30% на откривателитѣ и 20% за общия фондъ за възнаграждение чиновницитѣ по акцизното ведомство.

Г-нъ Тодоровъ изчислява общо загубата, причинена на народното стопанство отъ тѣзи закони около 1 милиардъ лева.

Държавата, значи, за да получи единица доходъ, унищожава 9.

Най-чудовищното въ акцизнитѣ закони сж глобитѣ, които едва ли сжществуватъ въ най-дивитѣ страни. Тѣ сж такива, че за най-невинна грѣшка или по капризъ може да бждѣ наложена глоба отъ нѣколко милиона лева и по този начинъ да разсипе и най-солидната винарска кѣща. Че това е тъй може да се види отъ следния примѣръ. Търговецъ получава вагонъ вино или ракия и при пренасянето нѣкои бѣчви сж текли или злосторници сж източили малко да пиятъ, нѣщо, което често става. Следъ пристигане на стоката, акцизната властъ прави провѣрка. Ако източеното количество не е замѣстено съ вода, явява се разлика въ обема, ако а замѣнено съ вода, тогава се явява разлика въ крѣпкостта. Щомъ като разликата надвишава толеранса, който е 5% за обема и 2% за крѣпкостта, купувача и продавача, безъ да сж виновни, сж подведени подъ отговорностъ като контрабандисти на цѣлото количество, съставя имъ се актъ и на двамата и глобата е, ако се касае за ра-

кия — $4\frac{1}{2}$ милиона лева, защото, съгласно чл. 108 б въ въ връзка съ чл. 118 се смята за внесена отъ чужда държава и се налага двойно мито въ златенъ франкъ. Съставениятъ актъ има пълна наказателна сила до доказване противното (чл. 145). Само възъ основа на този актъ данъчния началникъ издава постановление за глоба, което има сила на присъда отъ първа съдебна инстанция съ всички последиствия на такова, като секвестъръ на имоти и пр. Даже въ най-благоприятния случай подсъдимитъ да се оправдаятъ, това ще стане следъ 4—5 години, когато ще бждатъ материално и морално унищожени.

Отъ изложеното до тукъ става ясно, че при сегашнитъ акцизни законоположения никой производителъ или търговецъ на вина не е сигуренъ въ своето положение. Въ такава несигурна търговия и производство капитала отбѣгва да влиза.

Тѣзи закони сж отживѣли вече времето си и трѣбва часъ по-скоро да се замѣнятъ съ други, които да покровителствуватъ виненото производство и търговия. Въ такъвъ случай може да се очаква увеличение на нашия износъ, както е въ Гърция. Лозарския съюзъ ежегодно поставя въ резолюциитъ си решения да се измѣни закона за акцизитъ, но никой не му обръща внимание и той не може да се наложи, понеже е много слабъ.

Съюзътъ на лозаритъ въ Гърция е силенъ и поставенъ на по други начала. Ето единъ членъ отъ гръцкия „законъ за търговията съ вино и покровителството на виненото производство“, публикуванъ въ Държавенъ вестникъ, бр. 198 отъ 26. IX 1928 год., а именно:

Чл. 10. 1) На виното, което подлежи на облагане съ данъкъ за консумация, се налага данъкъ 1 лепта на ока. Този данъкъ ще се използва за образуване и функциониране на „Народенъ съюзъ на собственицитъ на лозя“, чиято целъ ще бжде развитието, контролирането и закрилата на виненото производство изобщо. Сжщо така се налага данъкъ още по една лепта на ока въ полза на „касата за противофилоксерна отбрана“ ...

5) Срѣдствата на „народния съюзъ на собственицитъ на лозя“ се оставятъ на разположение за функциониране на бюрата му за заплащане на потрѣбния персоналъ, за откриване и издържане на лозарски и винарски училища въ винарски райони на държавата, за рекламиране, засилване и подобряване на виното, за конференции, печатни упжтвания и бюлетини и изобщо за развитието и покровителствуването на виненото производство.

6) Материалитъ, инструментитъ, лѣкарствата, тороветъ, машинитъ, хартията и пр., които ще се внасятъ и пренасятъ за нуждитъ на „народния съюзъ на собственицитъ на лозя“ се освобождаватъ отъ всѣкакво мито, държавенъ или мѣ-

стенъ данъкъ и берии или гербовъ сборъ, а кореспонденцията му, както предаването на събрания въ полза на съюза данъкъ става безъ такси.

Въ Гърция виното за консумация плаща данъкъ 3½ стотинки книжни, наши пари, когато у насъ плаща само акцизъ 75 ст. При това този данъкъ въ Гърция отива изключително за подобрене и засилване виненото производство. Освенъ това покровителството, контролата е оставена въ ръцетъ на самитъ заинтересувани винари, а не както у насъ на санитарни и акцизни чиновници, които малко се интересуватъ отъ бждещето на лозарството. Налага се създаването и у насъ на единъ единственъ законъ за покровителство на виненото производство и търговия.

ПАЗАРИ И ПРОПАГАНДА НА ВИНОТО И ГРОЗДЕТО.

**Търговията на вина и спиртни питиета на дребно
съ Полша.**

У насъ, отъ 3 години се говори доста много за чуждитъ винени пазари, събираха се конференции подъ патронажа на Министерството на земледѣлието, на Българската земледѣлска банка и на Търговскитъ камари, приказва се доста въ лозарскитъ конгреси, но изнесеното отъ тѣхъ и писаното въ вестниците и списанията не ни дава ясна представа за фактическото положение на пазаритъ на вина и спиртни напитки за странитъ вносителки, отъ която да вземемъ едно правилно становище дали дадена страна може да представлява обектъ за вносъ на наши вина или не. А за да се доберемъ до това, нужно е да имаме за страната, въ която мислимъ да внасяме наши вина и спиртни напитки, следнитъ подробни и изчерпателни сведения:

- 1) Количеството, качеството и ценитъ на различнитъ видове вина и спиртни напитки, които се консумиратъ въ страната, както на мѣстнитъ така и на внасянитъ отъ чужбина;
- 2) Сухопѣжнитъ и водни пѣтища, по които ще се превозватъ напитокитъ до главнитъ пристанища и търговски центрове, както и за размѣра на навлата и другитъ превозни такси;
- 3) Разнитъ видове документи и формалности, които се изискватъ, за да се разреши вноса на спиртнитъ напитки;
- 4) Какъ ставатъ продажбитъ на тия напитки и търговскитъ обичай въ тази страна;
- 5) Митническитъ такси и берии;
- 6) Акцизнитъ облагания и други, ако има такива.

За съжаление въ България ние нѣмаме изчерпателни официални, нито частни данн за Полския виненъ пазаръ, поради

което ще преведемъ по долу доклада на Французкия търговски консулъ въ Варшава, който е изпратилъ на своето правителство въ края на миналата 1928 година.

Долната таблица показва постоянния разтежъ презъ последнитѣ четири години на внесенитѣ количества вина и спиртни напитки въ Полша:

1924 год.	внесени	968,850 кгр.	за	51,119,000 лв.
1925	„	1,528,800	„	72,757,000 лв.
1926	„	1,531,000	„	72,741,000 лв.
1927	„	2,011,650	„	123,690,000 лв.

Най-много вина е внесла въ Полша Франция, следъ нея следватъ Австрия, Унгария и Италия.

Презъ 1926 год. — последната година за която ние при- тежаваме подробни статистически дани за разнитѣ видове вина и напитки внасяни въ Полша и които се разпредѣлятъ както следва:

а) Вина въ наливно състояние съдържащи до 16 градуса алкоолъ:

Върху общото внесено количество отъ килограми 1,448,400 на стойностъ за лева 64,495,500 частъта на Франция съставлява 631,250 кгр. Австрия иде на второ мѣсто и нейната частъ съ- ставлява 411,600 кгр. после следватъ Унгария съ 136,250 кгр. и Италия съ 98,450 кгр.

б) Вина въ наливно състояние, съдържащи отъ 16 до 25 градуса алкоолъ:

в) Десертни вина въ бутилки, съдържащи до 25 градуса алкоолъ:

г) Шумящи вина въ бутилки:

Франция е внесла почти цѣлото количество отъ вноса на шампански вина.

Най-голъмата частъ на вината, внасяни въ Полша сж ви- наги въ наливно състояние и съдържащи алкоолъ до 16 граду- са. Споредъ временитѣ дани за 1927 г. за тази категория вина частъта на Франция е по-голъма отколкото за 1926 год. — чи- слото на внесенитѣ французки вина достига на 879,900 кгр. на стойностъ 51,909,500 лв. отъ общо внесенитѣ вина отъ 1,913,100 килограма.

Частъта на Франция за внесенитѣ десертни вина въ бутил- ки е най-голъмата отъ странитѣ вносителки, тя достига близо 95% отъ тѣзи вина.

Вноса на германскитѣ вина, които намираха по-рано добъръ пазаръ въ старитѣ германски провинции презъ последнитѣ две години е много намалѣлъ. Сжщото явление се забелѣзва и по отношение на румънскитѣ вина, когато пъкъ напротивъ унгар- скитѣ вина, а особено Токайското вино се много цени въ Пол- ша и търсенето му се увеличава.

Въ Полша виното се смѣта като луксозно питие и консу- мацията му е привилегия само на заможнитѣ класи. Водката (алкоолъ извлѣченъ отъ картофитѣ) е народно питие, което се пие отъ народа.

Поради това, че въ Полша не може да вирѣе лозовата култура, то въ нея се произвеждатъ само отъ плодове напитки доста ефтини, което обстоятелство прѣчи на продажбата на вината, които иматъ нѣколко пѣти по високи цени.

Французкитѣ вина сж обложени съ мита и акцизи съ около 27 лв. на литъръ за вина въ наливно състояние, 46 лв. на литъръ на десертни вина въ бутилки и 232 лв. на бутилка шампанско вино. Транспортнитѣ разноски достигатъ отъ 18 до 30 лв. на килограмъ, споредъ това дали се отнася за вина въ наливно състояние или въ бутилки и дали превоза става по сухо или по море. Къмъ тѣзи разноски трѣбва да се прибавятъ и възнагражденията на комисионеритѣ, агентитѣ и продавачитѣ на дребно, които събрани съ гореизброенитѣ разноски покачватъ доста цената на вината въ наливн о състояние, — обстоятелство което пречи за единъ голѣмъ пласиментъ всрѣдъ широкитѣ народни маси въ Полша.

Най-обикновенитѣ бѣли вина Бордо, внасяни въ наливно състояние се продаватъ на дребно между 125 и 190 лева литъра. А внасянитѣ десертни вина въ бутилки отъ 200 до 600 лв. бутилката. Сжщитѣ цени иматъ и червенитѣ вина Бордо.

Бургундскитѣ бѣли и червени вина се много търсятъ и цената имъ варира отъ 170 до 465 лв. бутилката.

Най-послѣ шампанскитѣ вина се продаватъ отъ 540 до 700 лв. бутилката, отъ 850 — 1000 лв. бутилката презъ деня и отъ 1100 — 1250 лв. презъ ноща.

Документи които трѣбва да представи вносителя за да му се разреши вноса.

Два документа сж нуждни :

1) Позволително за вносъ, издадено отъ Министерството на търговията и индустрията въ Варшава. За да получи това позволително, вносителя изпраща молбата си съ препоръчано писмо до отдѣлението за позволителни при Министерството на търговията и индустрията на ул. „Електроарна“ № 2 въ Варшава. Въ молбата си вносителя трѣбва точно да означи името си и трѣбва да представи преписъ отъ фактурата за пратката, за която се иска позволително, следъ което му се изпраща. Вносителя полякъ може сжщо да изиска самъ позволително за вносъ, което изпраща въ Министерството на търговията и индустрията посрѣдствомъ търговскитѣ полски сдружения.

Позволително за вносъ се издава безъ ограничение на количеството на всѣки търговецъ въ Полша, който има патентъ за право търгуване съ спиртни напитки. Тѣ се издаватъ сжщо и на частни лица за вносъ на 500 кгр. годишно, внесени въ една пратка или на части.

3) Свидетелство за произходъ, издадено отъ Търговската Камара на окръга на вносителя, търговецъ или производителъ, което се визира отъ Полското консулство. Това свидетелство е нужно при обезмитяването за да се приложи при облагането договорното тарифно мито, а не общитѣ тарифни таблици. Да

се обърне сериозно внимание отъ вносителитѣ, че свидетелството за произходъ трѣбва да се представи въ митницата въ момента на обезмитяването. Въ противенъ случай полската митническа администрация прилага при обезмитяването общитѣ тарифни такси.

За да не пострадатъ нѣкой търговци вносители, най-добре е самото свидетелство за произходъ да придружава самата стока.

Най-послѣ умѣстно е да отбелжимъ прѣчкитѣ, които се случватъ често по поводъ изпратени пратки съ превозъ презъ други страни и които сж прекъснали пътуването. Въ такъвъ случай Полската администрация оспорва винаги французкия произходъ на стоката и я обезмитява по общитѣ тарифни такси. Така че отъ голѣмо значение е експедитора да редактира товаригелницата направо за Полша.

Какъ ставатъ продажбитѣ и търговскитѣ обичай въ Полша.

Първото условие, което трѣбва да изпълни една французка къща, която желае да има постоянни здѣлки съ Полша е да намѣри единъ добъръ посрѣдникъ за пласиране на вината.

Днесъ къщитѣ, които внасятъ вина въ Полша трѣбва да даватъ на кредитъ отъ 90 — 120 дни. Начинъ на плащането обикновено е приетъ съ полица, обаче много отъ полскитѣ къщи, даже и такива съ голѣма известностъ, често отказватъ да ангажирватъ подписитѣ си.

Митнически и акцизни облагания.

Митническитѣ и акцизни облагания сж изчислени съ новото увеличение отъ 72%, влѣзло въ сила на 15 мартъ 1928 год. Това увеличение се отнася най-вече до шумящитѣ и десертни вина въ бутилки, които и безъ това имаха доста високи налози, а що се отнася до вината въ наливно състояние налозитѣ имъ сж незначително увеличени. А вината съ алкоолна крепкостъ до 15 градуса налозитѣ имъ сж малко намалени¹⁾.

Отдѣлъ Т. Д. Митнически такси (изч. въ злоти за 100 кгр.)

Общи тариф. митн. такси.

преди следъ

15.III.1928 сжщ. дата

п. 28. Гроздови вина:

1) а. въ наливно	16°—200	344	
до	15°	—	—
б. наливно отъ	16° до 25	—400	688
2) десер. бут. до	25°	740	1272.80
а. до	15°	—	—
б. шампански		3.100	5.332

¹⁾ Това преимущество е признато съ допълнителенъ протоколъ подписанъ въ Варшава на 8 юли 1928 г.

Забележка I. Вината, внесени съ вагони цистерни плащатъ налози върху негото тегло плюсъ 20% за дара.

Забележка II. Вината, съдържащи повече отъ 25° алкоолъ подпадатъ подъ режима на № 27.

Забележка III. Денатуриранитѣ вина, посредствомъ соли предназначени за фабрикация на ракии, съдържащи до:

а) 13° алкоолъ включително вноса става съ разрешение на Министерството на финансиитѣ 26.

б) Отъ 13°—25° алкоолъ — също съ разрешение отъ Министерството на финансиитѣ 52.

Акцизни налози върху вината:

1) За вина, съдържащи до 15° се облагатъ съ една злота на литъръ, на бутилка — 0.80 злоти;

2) За вина, съдържащи повече отъ 15° се облагатъ съ 3 злоти на литъръ;

3) За плодови вина и вина отъ медъ се облагатъ съ 0.20 злоти на литъръ;

4) За шампанско вино — 4.50 злоти на бутилка.

5) За шумящи плодови вина — 2 злоти на бутилка.

6) За 1/2 бутилка шампанско — 2.25 злоти.

Освенъ съ акцизия налогъ, вината се облага тѣще и съ следнитѣ налози:

1) Общински налогъ 30%;

2) Такса за съобщителни срѣдства 2.5% отъ продажната цена;

3) 10% изключителенъ налогъ.

Що се отнася до спиртнитѣ напитки възпроизвеждаме следната бележка, черпена отъ сщия източникъ отъ кждето сж добити сведенията за вината.

Вносътъ въ Полша на Аракъ, Конякъ, Ромъ, Ракия и Ликьори презъ годинитѣ 1926 и 1927 е достигналъ до следнитѣ размѣри:

	1926 год.		1927 год.	
Ромъ	Аракъ 1265 кгр. за 2433500 лв.	—	—	лв.
Конякъ	— 76450 кгр. за 10772500 лв.	155250 кгр.	34333500 лв.	
Ликьори	— 7600 " " 1100500 "	19185 "	4588000 лв.	
Ракия	— 9400 " " 1271000 "	19200 "	3518500 лв.	

Конякътъ намира добъръ пазаръ въ Полша, въпрѣки високитѣ митнически налози, съ които се облага и въпрѣки конкуренцията на сходнитѣ спиртни напитки, които се произвеждатъ въ Полша и които се продаватъ на много низки цени. Напротивъ ракията и рома не могатъ да намѣрятъ значителенъ пазаръ, понеже полския консуматоръ е свикналъ да употребява водката—ракия, извлѣчена отъ картофи, чиято консумация е значителна и се пие отъ всички класи на населението.

Ликьоритѣ отъ французски произходъ се силно конкуриратъ отъ мѣстнитѣ произведения, между другото и отъ ликьоритѣ съ марка „Башевски“ и „Микилашъ“.

Превелъ: В. П. Николковъ.

Стефанъ Икономовъ
Лозар. оп. станция — Плѣвентъ

Виното и неговата хранителна и хигиенична стойность*).

(Преводъ).

Виното не е спиртъ. То е едновременно повече и по-малко отъ него.

Повече, защото то представлява въ по-висока степенъ една пълна храна и единъ лѣкъ за храненето.

По-малко, защото, въпрѣки по-малката си енергетична стойность, то упражнява едно по-слабо възбудително действие върху епителія на слизеститѣ ципи, съ които влиза въ съприкосновение.

а) Химически съставъ.

Химическитѣ изследвания, които ние предприехме, ни доказаха за сетенъ пѣтъ сложния съставъ на виното: етиловъ алкохолъ, въ дози, които всѣки познава, алдехиди и етери, свободни органични киселини, летливи киселини, различни захари, глицеринъ, сали, аминокиселини, пектинъ и известна доза танинъ, различна споредъ произхода и цвѣта на виното.

Етиловия алкохолъ, който се появява съ започване на ферментацията и отъ който една частъ се изпарява, не може да бжде отровенъ, понеже е разреденъ сръдно около 10 пѣти и обвитъ, пресетъ, така да се каже, отъ други вещества: соли, амини и захари.

Отъ алдехидитѣ и етеритѣ има само следи и тѣхната вредность, въ такива количества, не може да бжде отъ значение.

б) Хранителна и хигиенична стойность.

Хранителнитѣ вещества, като: аминокиселини и захаръ, представяватъ за храненето особена важность. Отъ опититѣ на единия отъ насъ, виното се явява способно да увеличи работата (у коня) по отношение времето и изминатия пѣтъ.

Освободената енергия подъ форма на механична работа е увеличена. Полезния физиологически ефектъ надвишава малко онзи на глюкозидитѣ. Виното дава единъ тласкъ, който не е за пренебрѣгване.

Отъ гледна точка на храносмилането, нѣкои твърдятъ че то забавя или пречи „in vitro“ на пептичното пищеварение. Факта обаче не е точенъ „in vitro“, защото тукъ пептичното пищеварение се усилюва съ 15—20%, а панкреатичното — съ около 10%.

Виното е антисептично сръдство, защото намалява микробната флора на червата и затова сж го употрѣбавали върху ра-

*) Рапортъ отъ г-нъ Марисъ Лоперъ — професоръ въ медицинския факултетъ въ Парижъ и г-нъ Л. Алкие — главенъ секретаръ на научното дружество за хранителна хигиена въ Парижъ, до международното винарско бюро въ сѣщия градъ.

ни. То дължи това си действие на флуора, бара (нѣколко сантиграма), а сѣщо и на танина, които съдържа.

Поради захарта и поташата си (0.16 до 2⁰/₀), виното е сѣщо едно диуретично сръдство; то действува върху черния дробъ и храненето съ своята сѣра (0.02—0.09⁰/₀), съ фосфора си (0.10⁰/₀), съ калциевия и магнезиевия окиси (0.10⁰/₀) и жельзото си (0.008⁰/₀).

в) Лѣчебна стойность.

Споредъ изследванията на единъ отъ насъ съ Marchal, отъ терапевтична гледна точка, виното произвежда една бърза и могща коремна лейкопедеза, която съставлява първата фаза на храносмилането и първата защита сръщу локалната или обща токсичность на хранителнитѣ вещества. То увеличава на малки дози и ускорява стомашнитѣ отдѣления; то ускорява сѣщо изпразването на стомаха, възбужда черния дробъ, улеснява смилането на скорбѣлата и увеличава жлъчното отдѣляне и артериалното напрежение.

Изглежда тоже че виното действува доста продължително време върху количеството на червенитѣ кръвни тѣлца и хемоглобина, но то събужда твърде бързо лейкоцитозата и полинуклеозата въ кръвта. То е диуретично сръдство и улеснява изхвърлянето на камъчета отъ пикочния мехуръ, а сѣщо така увеличава разтворимостта на уратитѣ въ пикочта. Бѣлитѣ и подзахаренитѣ вина сж по-диуретични отъ червенитѣ, а силно подзахаренитѣ вина предизвикватъ едно по-късно, но по-изобилно отдѣляне на пикочъ.

г) Лѣчебни указания.

1) Виното може и трѣбва да бжде препоръчвано:

а) Въ случай на болеститѣ: разслабителна диспепсия и хипохлоридрия.

б) Въ случай на заразяване, защото то увеличава устойчивостта на организма.

в) При безсилие, слабост и анемия.

г) При намаление количеството на пикочта, чиято причина не е болестта нефритъ или бѣбречна туберкулоза.

2) Неговото действие върху гърдната туберкулоза е не оспоримо.

3) Не се препоръчва при:

а) Слизестия и хипербенетиченъ гастритъ.

б) Болезнена чувствителность на стомаха.

в) Възпаление на кривото черво и коремно разстройство.

г) Увеличение артериалното напрежение.

д) Хронически нефритъ.

Виното съдържа безъ съмнение и витамини, но този въпросъ е още на изучаване.

То притежава сѣщо и една известна радиосактивность. Тѣзи две свойства интересуватъ до най-висша степенъ биолога и терапевта.

И. И. Хранковъ.

Противоалкохолното настъпление въ балканските страни*).

Въ последно време се наблюдава, че въздържателното движение въ балканските страни се развива извънредно стремително и се придържа напълно въ тактиката, която бѣ пренесена отъ американските привърженици на забраната въ европейските въздържателни бюра. Днесъ е известно, че забраната, която претърпе пълно корабокрушение въ културните европейски страни прави усилия въ различните околни страни да се наложи на тѣзи държави да бждатъ използвани като лостъ срещу останалата Европа. Различните успѣхи, които спечели възбраната въ разните северни страни и които успѣхи доведоха до тамъ че напр. правителството на Финландия подири помощта на обществото на народитѣ за закрила на въздържанието, каратъ въздържателитѣ да се стремятъ да завладѣятъ и балканските страни.

Известно е, че въ Румъния вече повторно се взема едно въздържателно становище отъ страна на правителството. Сжщо последваха известни законодателни мѣрки подъ името на „противоалкохолизъмъ“, бѣха устроени конгреси, въ които румънски министри проповѣдваха „азбуката“ на въздържането.

Напоследъкъ се развива сжщо усилена пропаганда противъ алкохолизма въ България, кждето се води отъ нашитѣ въздържатели, но безъ съмнение се финансира отъ Америка. Българското Народно събрание е приело при първото четене на единъ законъ споредъ който въ села на 1000 жители, а въ градове на 2000, се позволява една кръчма и броятъ на кръчмитѣ се намалява.

Българитѣ при това сж единъ трезвенъ и работливъ народъ. Чрезъ прекомѣрни данъци е постигнато намаляване на $\frac{1}{3}$ употребата на бирата. Единствена България въ Европа има най-високъ данъкъ върху бирата — около 50% отъ продажната цена. Българското антиалкохолно движение, което се развива по типа на американската въздържателна пропаганда въ Европа, се защитава силно отъ правителствени служебни мѣста.

Необходимо е да се спре вниманието върху тѣзи въздържателни опити да бжде завладена Европа чрезъ околорѣстнитѣ държави. Че тъкмо България не се нуждае отъ такива постановления, доказва трезвеността и здравината на българското население. Само въ България има повече отъ хиляда души, които сж надъ сто годишна възраст.

Значи въпросътъ е какъ се отнася питиепроизводното и питиепродавно стопанство на другитѣ европейски страни къмъ въздържателската пропаганда въ България. България има единъ излишъкъ въ виненото производство и се стреми да изнесе то-

*) Изъ в. „Neue Wien-Zeitung“ излизащъ въ гр. Виена, брой 113 — 28. XI. 1928 година.

зи излишъкъ. Но не е лесно и възможно да се прави пропаганда за българския виненъ експортъ и да се спечелятъ заинтересованитъ купувачи отъ другитъ страни за вдигане на българския виненъ излишъкъ, защото България ще се обърне веднага на единъ укрепенъ пунктъ на въздържането.

Ние своевременно обръщаме вниманието върху това противоречие на вътрешната и външната питейна политика. Ние сжщо обръщаме вниманието, че българскитъ опити за износъ на вина при тѣзи обстоятелства и при тѣзи условия трѣбва да срещнатъ противоудари.

Забележка. Макаръ и късно да ни попадна на ржка горната крайно интересна статийка, ние намѣрихме и намираме, че тя не е изгубила и не губи нищо отъ голѣмото си значение и ценностъ. Ето защо ние я предаваме на вниманието преди всичко на българскитъ лозари, на българскитъ държавници и общественици и на българскитъ „въздържатели“.

Ние коментарии по нея не ще правимъ — нека всѣки си ги направи, а ще си позволимъ да припомнимъ само, че мислитъ прокарани въ нея за „алкоголизма“ въ нашата страна, за трезвеността на народа ни, за виненото ни производство, за износа на български вина въ чужбина и пр. сж мисли и схващания, които ние отдавна устно и писмено сме изказвали и поддържали.

НАУЧНИ.

Стефанъ Икономовъ

Лоз. оп. станция — Плевенъ.

Опити съ кършенето.

(Обяснение на резултатитъ, изложени въ кн. 5.).

1) Влияние на кършенето върху количеството на реколтата.

Резултатитъ показватъ, че количеството на гроздето може да бжде значително увеличено, но че и едно намаление сжщо така не е изключено. За забелѣзване е, че това намаление се явява въ моментитъ, предшествуващи цвтението и прошарването, и е толкова по-чувствително, колкото по-голѣмъ е броя на премахнатитъ листа.

Увеличението, напротивъ, се явява следъ тѣзи вегетационни фази и, общо взето, е толкова по-чувствително, колкото числото на премахнатитъ листа е по-малко, стига само това число да не е равно на нула. И действително, ако това число е равно на 0, т. е., ако не извършимъ никакво кършене, не можемъ да говоримъ за намаление или увеличение на количеството; все едно че опита не е заложенъ. Тѣй че, за сорта Гъмза при даденитъ условия, количеството на гроздето е обратно пропорционал-

но на размѣра на кършенето. Този сортъ, съ други думи, не понася ниско кършене, но едно единствено такова следъ критичнитѣ фази на вегетацията, особено следъ цвѣтението, на 10 — 12 листа надъ последната чепка, дава едно увеличение на количеството съ около 30%.

Тѣзи увеличения и намаления намиратъ своето обяснение, отъ една страна, въ физиологичнитѣ прояви на растенията изобщо, а отъ друга — въ специфичнитѣ свойства на дадения сортъ. Преди и презъ време на цвѣтенето, образуването на тичинковия прашецъ, формирането на яйцеклетката, оплодяването и дѣлението на последната, сж прояви на интензивенъ половъ животъ, фази отъ единъ критиченъ периодъ, презъ който растението туря въ дѣйствие всички свои жизнени функции, за да осигури съществуването на вида. Презъ този периодъ установеното физиологично равновѣсие между отдѣлнитѣ прояви (полова и вегетативна), изразено чрезъ отношението $\frac{П}{В}$, достига своя максимумъ и не търпи никакви рѣзки изменения; и ако такива се случатъ, било по причина на промѣни въ амбиентнитѣ условия (вариране на температурата, на влагата и пр.), било поради промѣни въ начина на храненето, на асимилацията и т. н. тѣ не могатъ да не се отразятъ пагубно върху оплодяването или правилното развитие и задържане на завързалия плодъ.

Както една копанъ презъ време на цвѣтенето носи риска отъ изресяване, поради рѣзката промѣна въ температурата и влагата на почвата, както едно внезапно застудяване на атмосферата презъ този периодъ е отъ естество да компрометира цѣлата реколта, тѣй и една рѣзка промѣна въ начина на храненето е въ състояние да наруши естествения ходъ на половитѣ прояви, да измени бързо стойността на това отношение и да причини изресяване.

Въ момента, когато появилата се реса усилено се храни, клетъчното съдържание на нейнитѣ съставни елементи има една опредѣлена концентрация, регулирана отъ физиологическото равновесие въ поемането, преработването и разпредѣлянето на хранителнитѣ сокове. Ако въ този моментъ, съответствующъ на периода преди цвѣтенето, извършимъ едно кършене, наплива на соковетѣ въ ресата предизвиква една промѣна въ концентрацията на клетъчното съдържание. Стойността на $\frac{П}{В}$ се изменя и отношението $\frac{П}{В}$ добива нова такава. Колкото по-чувствителна е промѣната въ стойността на $\frac{П}{В}$, т. е., колкото по-ниско кършимъ, толкова по-интензивно се отразява тя върху активността на половитѣ органи. Ето защо, силното кършене преди цвѣтенето дава по-скоро отрицателни резултати по отношение увеличението на реколтата. Не е изключена обаче и възможността да се получи и едно слабо увеличение, когато размѣра на кършенето е съвсемъ слабъ. Такъвъ е случая съ покършването на лѣтораститѣ на 8 листа надъ последната реса, което се равнява на едно слабо прищипване само върховетѣ, тѣй като въ то-

зи моментъ лѣтораститѣ на сорта Гъмза рѣдко иматъ повече отъ 8 — 10 листа надъ последната реса. Такова едно прищипване за дадения сортъ не би могло да предизвика рѣзка промѣна въ концентрацията на клетъчното съдържание и въ храненето изобщо, защото общата асимилационна листна повърхност не е измѣнена. Неговото влияние ще се ограничи въ едно слабо прииждане на готови храни къмъ ресата, която не може да се почувствува по-зле отъ това. Напротивъ, слабо увеличаване въ количеството на готовитѣ хранителни материали, които вмѣсто да бждатъ използвани отъ върховетѣ за тѣхното развитие, отиватъ къмъ ресата, за да подпомогнатъ развитието и обособяването на половитѣ органи, е въ състояние да улесни оплождението на яйцеклетката и завързването на плода.

Периода на прошарването, отъ физиологична гледна точка, е сходенъ съ онзи на цвѣтенето. Това е начало на узрѣването на семкитѣ въ плода, моментъ, въ който жизнената енергия на растението се използва предимно за обособяването на ембриона. Между вегетативната наклонност на лозата, отъ една страна, и стремежа ѝ къмъ осигуряване съществуването на вида — отъ друга, се установява отново максималната стойност на физиологичното равновѣсие, изразено чрезъ $\frac{П}{В}$. Съ рѣзкото измѣнене начина на храненето, чрезъ едно низко кършене, нарушава се състоянието на това равновѣсие, и то толкова почувствително, колкото по-голямъ е размѣра на кършенето. Въ този периодъ отъ вегетацията лѣтораститѣ сж много по-високи и съ повече нормални листа. отколкото при периода на цвѣтенето, следователно, въ случая съ кършенето на 8 — 12 листа се премахватъ много повече асимилиращи листа. А това обстоятелство, като се има предъ-видъ че на растението не остава вече достатъчно време, за да образува нови такива, не може да не повлияе отрицателно върху общото количество на реколтата. Зърното не асимилира вече. То очаква готова, преработена отъ листата храна, която, съ намаление на асимилационната повърхност, намалява и количествено и качествено. Така храненото зърно не може да наедрѣе достатъчно, остава бедно на захаръ и общата реколта се явява намалена и количествено и качествено по отношение на контролата.

Съ кършенето на 16 листа надъ последната нормална чепка се премахватъ главно вегетативнитѣ върхове на лѣтораститѣ — центрове на активна консумация на готови храни и значително производство на такива — които, съ напредването на сезона, губятъ отъ значението, за което сж опредѣлени. Съ тѣхното премахване не само не се уврежда на вегетацията, но и онѣзи готови храни, които биха отишли за върховетѣ, се натрупватъ въ зърната. Ето защо, при даденитѣ условия, кършенето надъ 16-я листъ дава едно значително увеличение на реколтата, когато при едно по-низко кършене се явява силно намаление въ количеството на сжщата.

Следъ цътенето, обаче, половата активностъ на лозата намалява за смѣтка на вегетацията и отношението $\frac{П}{В}$ се стреми къмъ 0, безъ обаче да я достигне, тъй като стойността на $\frac{П}{В}$ не се анулира, освенъ въ момента, когато живота на ембриона престане да бжде свързанъ съ този на чепката, респективно лѣтораста, отъ който произхожда, т. е. въ момента на пълното физиологично узрѣване. Тази стойностъ на $\frac{П}{В}$ варира, въ зависимостъ отъ алебиентнитѣ условия, между две граници: нула и Т. Стойността на $\frac{П}{В}$ варира тоже между две граници, едната отъ които е близка до нулата (зимата), а другата — Р, всички положителни. Следователно, измѣненіята на $\frac{П}{В}$ ще следватъ онѣзи на $\frac{П}{В}$ и на $\frac{В}{П}$ и въ зависимостъ отъ това дали стойността на първото е по-малка, равна или по-голѣма отъ второто, отношението $\frac{П}{В}$ ще бжде по-малко, равно или по-голѣмо отъ единица.

Прочее, ако въ периода следъ цътенето, когато $\frac{П}{В}$ се стреми къмъ своя минимумъ, извършимъ едно кършене, т. е. намалимъ стойността на $\frac{В}{П}$, общата стойностъ на отношението $\frac{П}{В}$ ще бжде или увеличена, или пъкъ ще остане константна, въ зависимостъ отъ размѣра на кършенето. За насъ е важно не да увеличимъ стойността на отношението, а да я направимъ константна и по възможностъ равна на единица, поне до тогава, докато покаратъ нови вегетативни върхове, т. е., докато стойността на $\frac{В}{П}$ не започне отново да се увеличава. Въ първия случай, при едно увеличение на $\frac{П}{В}$, половия животъ на лозата получава новъ импулсъ и ние сме свидетели на появата на по-голѣмъ или по-малкъ брой нови реси, които ще се хранятъ за смѣтка на нормалнитѣ такива. Ако обаче направимъ стойността на $\frac{П}{В}$ константна за известно време, чрезъ едно по-слабо кършене, импулса, който получава половия животъ, не е достатъченъ за да предизвика появата на нови реси, но ще се отрази върху по-интензивното развитие на образуванитѣ се вече зърна, вследствие на което се явява едно увеличение на общото количество грозде.

Опита потвърждава горнитѣ сжждения.

* * *

При кършенето или по-точно прищипването само върховетѣ на лѣтораститѣ въ четири различни моменти отъ вегетацията, въпроса добива другъ характеръ.

Младитѣ листа и върховетѣ сжществуватъ върху главината само презъ единъ краткъ периодъ отъ време, който съотвѣтствува на сбора отъ моментитѣ, предшествующи кършеніята. Презъ останалото време отъ вегетативния периодъ тѣзи части отсжствуватъ и главината има да храни сравнително по-малко органи. Следвайки горния начинъ на сжждение, на пръвъ погледъ би се дошло до заключението, че при този видъ кършене трѣбва

да получимъ още по-голямъ реколта. Тукъ, обаче, трѣбва да се има предъ видъ и друго едно обстоятелство, а именно:

Единъ напълно оформенъ лѣторастъ въ даденъ моментъ на своето развитие носи три вида листа:

- I. { млади, паразитни листа
нормално асимилиращи листа и
стари, неактивни листа

Следъ като извършимъ първото кършене, фазата I се замѣства отъ друга една фаза, която обема само:

- II. { нормално асимилиращи листа и
стари, неактивни листа

и която поставя на разположение на ресата повече хранителни материяли. Това кършене, поради своитѣ размѣри, не е отъ естество да предизвика рѣзко измѣнение въ стойността на $\frac{П}{В}$ и следствията отъ това не могатъ да бѣдатъ вредни. Ако, обаче, извършимъ такова кършене четири пѣти презъ годината, фазата II ще бѣде замѣстена последователно отъ нова фаза, която ще обема вече само:

- III. { стари, неактивни листа и
сѣвсемъ стари неактивни листа.

И ако това положение продължи до края на вегетационния периодъ, което неминуемо ще последва съ четирикратното премахване на младитѣ листа, узрѣването на гроздето ще бѣде компрометирано. Резултатитѣ показватъ, че слабото увеличение на количеството сѣвсемъ не е рекомпенсирано отъ захарния процентъ на мѣстѣта.

Въ връзка съ гореизложеното явствува, че кършенето на младитѣ лози е вредно за тѣхното развитие. Намалението на **В** е отъ естество да забави усилването имъ, когато и да бѣде извършено то, защото въ този периодъ, когато лозата не е още въ състояние да дава грозде, т. е. когато **П** е още равно или близо до нулата, отношението $\frac{П}{В}$ е равно или близо до безкрайностъ; а, за да се реализира плодородието у лозата, трѣбва стойността на отношението да бѣде близо до единица — условие, което практически не може да се осъществи въ тази възраст на лозата, колкото и да намаляваме **В**, поради незначителната стойностъ на половитѣ прояви.

Конкретно, застоя въ вегетативнитѣ прояви, причиненъ отъ кършенето, въ каквото и размѣръ да е извършено то, не е въ състояние да ускори плододаването, до като лозата не е достигнала известна възраст въ развитието си. Той ще се отрази само върху силата на главината и то толкова по-зле, колкото повече листа сж премахнати. Следователно, младитѣ лози не трѣбва да се кършатъ.

(Следва).

М. Стефанова-Христова
Лозар. оп. станция — Плѣвень.

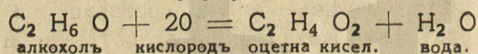
Изследване на натурални винени оцети.

Производството на оцетъ датира отъ дълго време. Може да се каже, че то е вървѣло паралелно съ това на виното, тъй като вкисването на вината е една отъ най-разпространенитѣ болести. При тази болестъ алкохола на виното чрезъ окисляване се промѣня въ оцетна киселина съ съдействието на микроорганизма, известенъ подъ името *Mycoderma Aceti*. Начина, по който се извършва тази ферментация, както и биологията на *Mycoderma Aceti* е била основно проучена отъ Пастъръ.

Бактериитѣ на вкисването гледани подъ микроскопъ иматъ твърде разнообразна форма; образуватъ обикновено цѣли верижки. Срѣщатъ се въ диво състояние по плодоветѣ (грозде, сливи, домати и пр.) и идватъ въ виното съ самия плодъ — гроздето.

При фабричното производство на оцета се отглеждатъ специално селектирани оцетни бактерии.

За своето развитие *Mycoderma Aceti* се нуждае отъ въгле-хидрати, азотни и минерални вещества. Съ ензимитѣ си тя атакува етиловия алкохолъ и въ присѣствието на кислородъ (тъй като сж аеробни бактерии) го промѣня въ оцетна киселина и вода по слѣдната формула:



Вкисването на вината у насъ е една отъ най-разпространенитѣ болести. Примитивния начинъ на винарска техника, неудобнитѣ избени помѣщения и особено топлиѣ есенни дни на гроздобера благоприятствуватъ за развитието на *Mycoderma Aceti* въ вината, особено у червенитѣ.

Лѣкуването на вкиснати вина, въпрѣки нѣкои рекламирани срѣдства е безрезултатно. Постига се, наистина, известно нама-ление на киселинитѣ, обаче зародишитѣ на оцетната фермента-ция не се премахватъ и не следъ дълго време тѣ започватъ отново своята дейность.

Такива вина обикновено сж най-подходящи за преработва-не на оцетъ. Въ другитѣ държави, Франция напр., има департа-менти (Орлеанъ), където се преработватъ специално леки вина въ оцетъ. Производството на виненъ оцетъ тамъ е взело индустриална форма. У насъ не сжществува подобна индустрия, макаръ че има условия за нейното създаване, и ако не отъ добри, то отъ долнокачествени вина или пъкъ започнали да се вкисватъ, могатъ да се произвеждагъ голѣми количества нату-раленъ виненъ оцетъ, който по своята хранителна стойность е много по цененъ отъ получения такъвъ чрезъ индустриаленъ спиртъ.

За съжаление чистия виненъ оцетъ е немилостно конкури-ранъ отъ този последния. Числата, които г. Хранковъ изнася въ

миналия брой на „Лоз. прегледъ“ посочватъ какво голѣмо количество индустриаленъ спиртъ се преработва въ оцетъ, който се изнася на пазаря като натураленъ виненъ оцетъ. Дори се стига до пакостното нарушение, да се продава подъ формата и етикета на виненъ оцетъ фалшифицирани и подправени съ вредни за здравето примѣси оцети.

За да се ограничи това злоупотребуване, необходимо е да се изследватъ виненитѣ оцети и да се опредѣлятъ нормитѣ, въ които се движатъ съставнитѣ части на добрия виненъ оцетъ, които ще послужатъ за законна контрола върху безразборно продаванитѣ и рекламирани „винени“ оцети.

Химическия отдѣлъ при Лозарската опитна станция си постави въ своята програма между другитѣ проучвания въ областта на лозарството и винарството да се изслѣдватъ чисти натурални винени оцети, за да се видатъ границитѣ, въ които се движатъ съставнитѣ имъ части.

За целта бѣха оставени да се вкиснатъ нѣколко проби вина, на които се знае химическия съставъ.

Следъ пълното вкисване тази година имъ се направи химическа анализа.

Вината, които Mycoderma Aceti предпочита трѣбва да бждатъ по-леки, бистри, и съ по-малкъ процентъ алкохолъ. Като най-подходящи сж вината съ 9—10% алкохолъ. При вина съ по-високъ процентъ спиртъ ацетификацията не върви правилно, а по-слаби вина даватъ и по-слабъ оцетъ. Това се потвърждава и отъ нееднакъв въвежъ на ацетификацията въ оставенитѣ за вкисване вина. Нѣколко отъ пробитѣ вина останаха съвършено незасѣгнати отъ Mycoderma Aceti. Това бѣха вина на станцията приготвени за известни опити и на които бѣха прибавяни силни дози отъ Метабисулфитъ — срѣда, която не се понася отъ Mycoderma Aceti.

Като най-пригодна температура за дейността на Mycoderma Aceti е 30—35° С, при която тя проявява максимална дейностъ, но най-добъръ оцетъ се получава при 20—25° С. При тази температура ацетификацията върви по-бавно и образуването на ароматнитѣ вещества става пълно. Оставенитѣ при тази температура вина за вкисване развиха пѣленъ и много приятенъ специфиченъ за винения оцетъ букетъ.

Относно времето, което се спази за тѣхното пълно вкисване, наблюдаваше се да се постигне максимална ацетификация т. е. алкохола на виното да бжде почти напълно превърнатъ въ оцетна киселина. Вкисването не трѣбва да продължава дълго време следъ това, защото щомъ алкохолния градусъ е по-малкъ отъ 2 Mycoderma Aceti за по-нататъшната си дейностъ атакува най-напредъ етеритѣ и следъ това самата оцетна киселина. Нейната роля става тогава идентична съ Mycoderma Vini (микроорганизма, който причинява цвѣтяването на виното) и се получава вода и въглена киселина.

Ето защо ацетификацията не трѣбва да продължава повече отъ необходимото време, за да не изгуби оцета своята сила и букетъ.

Резултатитѣ, които ни дава химическата анализа показватъ, че отъ съставнитѣ части на виното, което е послужило за вкисване, най-голяма модификация претърпѣва алкохола, който чрезъ просто окисляване се промѣня въ оцетна киселина и вода споредъ формулата означена по-горѣ. Споредъ тази формула 100 гр. чистъ алкохолъ би трѣбвало да образува 130 гр. оцетна киселина. Въ практиката обаче се получава по-малко. Това намаление се дължи отъ една страна на образуването на мастни киселини и янтърна киселина, отъ които първитѣ съ бавното си въздействие върху алкохола образуватъ характерния за оцетния букетъ етеръ. Като втора причина може да се посочи загубата на алкохола отчасти чрезъ изпаряване, тъй като вината предназначени за оцетъ се оставиха на топло мѣсто.

Отъ еднократно анализиране не може да се каже какви измѣнения претърпѣватъ останалитѣ съставни части на вината оставени за вкисване, но като имаме предъ видъ химическия съставъ на вината оставени за вкисване, може да се каже, че тѣ не претърпѣватъ голѣми измѣнения. Въ екстракта у всички оставени за вкисване вина се забелѣза едно намаление съ около 8—10 на 100, а увеличение на минералнитѣ вещества.

Следъ като се повтарятъ нѣколко години тия анализи ще могатъ да се дадатъ подробни заключения за всички видоизмѣнения, които претърпѣватъ съставнитѣ части на виното послужило за производство на оцетъ и да се опредѣлятъ границитѣ, въ които се движатъ съставнитѣ части на натуралния виненъ оцетъ, за да послужатъ като законодателна рамка при преследване фалшификацията му.

Инж. х. Н. Карамболовъ.

Модернизиране на винарската техника.

Рефератъ четенъ предъ IX редовенъ квнгресъ на Българския Лозарски Сюзъ на 29.II т. г. въ София.

(Продължение отъ кн. 5).

Пресуване. Следъ бурната ферментация и оттакането на самотока, трѣбва да се чакатъ пращинитѣ още малко време да се отцедятъ, следъ което споредъ досегашната практика, тѣ се изварятъ на ракия. Това изваряне се практикува непосредствено следъ оттакането и отцеждането, или пъкъ пращинитѣ се консервиратъ временно докато дойде време за изварка.

Самотока съставлява около 60 — 65% отъ внесеното за ферментация грозде. Добива отъ 100 кгр. грозде се движи около 80% вино. Следователно въ отцеденитѣ пращини остава приблизително 20% — 15% вино. Отъ това именно вино, останало всмукнато въ пращинитѣ се получава ракията при дестилацията на пращинитѣ. Това вино е отъ голѣмъ интересъ за винопроиз-

водителя. Неговото количества приближава $\frac{1}{4}$ отъ добитото такова. Въпросъ на смѣтка е да се получи то като вино чрезъ пресуване, или да се отдестилиратъ пращинитѣ на ракия. Въ Франция се прибѣгва най-често до пресуването. Този въпросъ е въпросъ на смѣтка.

Пресуването, обаче, се прилага не само върху отцедени пращини, за да се доизсушатъ. Пресуването се практикува и надъ грозде. Тоя начинъ на работа, особено, е за препоръчане когато имаме отъ бѣли грозда да произвеждаме бѣло вино. Чрезъ можщи преси може да се изтиска всичкия сокъ съдържащъ се въ гроздовитѣ зърна, следъ което гроздовия остатъкъ става ненуженъ. Получената мжстъ се оставя да се утай 24 часа, следъ което се влива въ съдоветъ за ферментация. Полученитѣ вина сж доброкачествени. Прилагане пресуването на бѣлитѣ грозда е отъ интересъ, особено, за северобългарскитѣ винари, които произвеждатъ въ грамадното си болшинство само бѣли вина.

Преситѣ, които въ практиката намиратъ приложение, сж три вида:

- 1) преси действащи прекъснато;
- 2) преси действащи непрекъснато, непрекъснати;
- 3) хидравлически.

Ръчни преси. Тоя родъ преси спадатъ до категорията преси съ прекъснатъ действие. Отъ тѣхъ на пазаря срѣщаме много модели, но тия последнитѣ се слабо различаватъ единъ отъ други по конструкция. Сжществениитѣ части на ръчнитѣ преси сж: 1) Чугунова плоча; 2) Остъ съ нарѣзъ, винтлообразно набраздена; 3) Пресовъ механизъмъ, състоящъ се отъ майка, преводни колела и лостъ и 4) Кошъ отъ дървени летви. Много старитѣ модели ръчни преси иматъ дървени глави. У нѣкои преси остъта е подвижна, у други е неподвижно прикрепена о чугунената тава, у трети тя е неподвижна и зазидана въ бетонъ. При последния моделъ преси чугунената тава липсва.

Ръчнитѣ преси действуватъ прекъснато. Първомъ коша се напълва съ пращина. Надъ тѣхъ се поставятъ два дървени полукръга, а надъ тия пъкъ — парчета отъ греди, така, че налѣгането на майката да се предава на гредитѣ, а тѣ пренасятъ налѣгането върху цѣлата площъ на пращинитѣ въ коша. Въ нѣкои модели ръчни преси на долната страна на майката поставятъ пружини. При пресуването пружинитѣ се свиватъ и така свити, тѣ продължаватъ да упражняватъ налѣгане върху пращинитѣ и следъ като майката е престанала да се спуща. Тѣхното налѣгане трае докато се върнатъ въ нормално положение. Най-новитѣ модели преси отъ тоя родъ въпрѣки че си запазватъ името, се движатъ вече не ръчно, а съ електрически токъ. На горния край на остъта у тия преси се монтира електромоторъ, който чрезъ система лостове и пресовъ механизъмъ упражнява налѣгане върху пращинитѣ. Ръчнитѣ преси сж отъ различна голѣмина. Коша у едни събира само 100 кгр. пращини, а други 200—300—500 кгр. пращина. Срѣщатъ се и преси съ кошъ

събиращъ 2,000 кгр. пращина. Колкото е по-малка пресата и по-дълъгъ лоста, толкова по-силно е пресуването. Тия преси се употребяватъ както за пресуване на пращини, така и на грозде. Пресуването на пресно грозде е по-тежко.

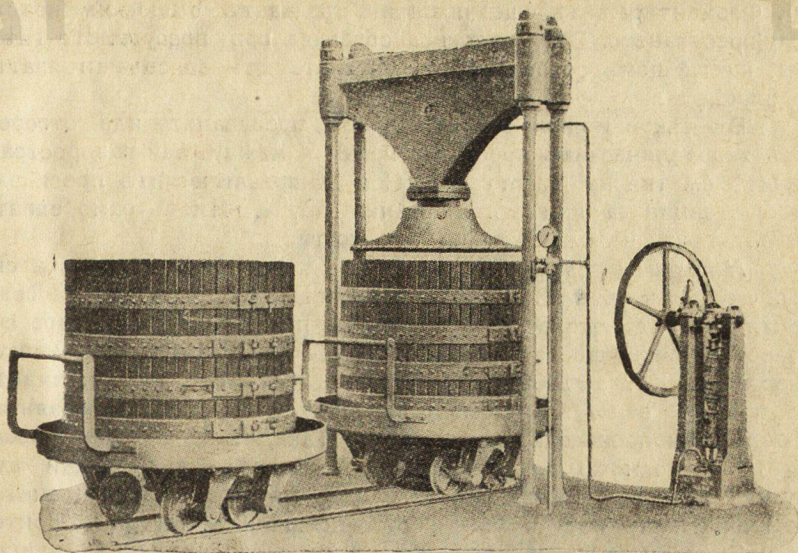
Пресуването на гроздова каша, която отъ 1—2 дни е въ ферментация, напротивъ, става много по-лесно. Пращини отъ ронково грозде тежко се пресуватъ. Пресата замазва. Чепките на пращинитъ при пресуването служатъ за канали, за проводници на виното. За добрия ходъ на пресуването е необходимо да се спазватъ нѣколко правила. Иначе пресуването не дава добри резултати. Мнозина начинаючи, поради незнание и неопитностъ да манипулиратъ съ преситъ не получаватъ добри резултати и се явяватъ горещи противници на преситъ. Все пакъ факта, че пресата е принадлежностъ на всѣка изба въ напредналитъ лозарски страни, говори за голѣмото ѝ значение.

Ржчнитъ преси подхождатъ за по-малкитъ винарски изби. Тѣ иматъ преимущество предъ другитъ преси въ изби кждѣто има да се пресуватъ повече пращини за червено вино, и въ изби кждѣто се държи много на качествеността на виното. Съ тия преси получаваме срѣдно 30—40% отъ 60% вино, което приблизително пращинитъ съдържатъ. Така, че пращинитъ съдържатъ следъ пресуването още много вино. Тѣхното вино, обаче, не е загубено. Пресованитъ пращини не сж за бунището, а сж достатъчно мощни и годни за дестилация. При последно настъпилитъ условия на нашия ракиенъ пазаръ, пресуванитъ джибри при преварка плащатъ разноскитъ си и остава още нѣщо за производителя.

Пресуването съ ржчнитъ преси трае срѣдно три часа. Може да се работи и по-бърже, така, че пресуването да трае само два часа. Съ една такава преса можемъ дневно да изпресуваме 4—5 преси, споредъ това колко събира коша ѝ, 1000—3000 кгр. пращини.

Въ заключение бихъ казалъ, че тия преси не сж скъпи, при по-бавна работа даватъ удовлетелни резултати и напълно подхождатъ за малкитъ изби.

Днесъ въ по-новитъ, голѣми кооперативни изби на Франция се употребяватъ механически преси. Голѣмо разпространение намиратъ така нареченитъ хидравлически преси. (Глед. ф. 1) Тѣхното действие се основава на принципа за предаване налѣгането въ течността. Тия преси се радватъ на добъръ приемъ, благодарение на голѣмитъ си преимущества предъ другитъ видове. Съ тѣхъ работата е по-икономична, по-бърза, изразходватъ малко енергия, а и даватъ по-голѣмъ рандеманъ на отцедено вино. При тия преси не става раздробяване на чепки, размачкване на семки и т. н. нѣщо, което при континелнитъ преси не е изключено. По устройството тия преси се отличаватъ съ своята масивностъ. Тѣ се състоятъ отъ желѣзна рамка, отъ подвижна подставка, пресова площъ, хидравлическа помпа и принадлежащитъ къмъ пресата най-малко два коша, обикновено приспособени съ



Фиг. 1.

колела за движение върху релси. Напълнения кошъ съ пращини докарваме по релси, положени по цѣлото протежение на ферментационното отдѣление до пресата, върху надигаща се платформа подъ рамката. Пуца се помпата въ движение. Явява се налѣгане, надига се и коша. При издигането си нагоре, коша срѣща отпора на западащата въ него пресова площъ. При тая преса можемъ да получимъ едно налѣгане отъ 300 атмосфери, налѣгане равняващо се практически изразено на 3000 кгр. върху кв. сантиметъръ. Благодарение на голѣмото налѣгане времето за пресуване се съкращава. Докато при ржчнитѣ преси то трае 2.5 до 3 часа, при хидравлическитѣ — само около 1 часъ. Трѣбва да се добави обаче, че ако желаемъ по пълно изсушаване на пращинитѣ, трѣбва да се практикува повторно даже и потретно отцеждане, пресуване следъ като сж били разбъркани смазанитѣ въ коша джибри. За раздробяването на образувалия се „погачъ“ въ нѣкой изби си служатъ съ специална машина, наречена „е мистьозъ“. Сбититѣ пращини се хвърлятъ въ фуниеобразната частъ на машината, попадатъ въ цилиндъръ, въ които се движи остъ съ перки. Тия последнитѣ надробяватъ сбититѣ пращини, вкарватъ ги въ кофичкитѣ на единъ елеваторъ—норми, който ги издига и изсипва въ поставения подъ него кошъ. Така нагодена работата върви много бърже. Работата съ хидравлическитѣ преси върви почти непрекъснато, защото докато единъ кошъ се изпразва, други се пълни, а трети подъ пресата съ пресува. И тукъ ронканитѣ пращини създаватъ мъчности при пресуването. И за препоръчане е да се запазватъ и размѣсватъ преди пресуването отстраненитѣ при ронкането чеп-

ки. Ферментиращитѣ още пращини създаватъ сжщо мжчноти и при пресуването. Вжгледвуокиса образува при пресуването гнѣзда, които щомъ се освободи налѣгането, отново се напѣлватъ съ вино.

Въ нѣкои модели отъ тия преси, пресуването иде отгоре. Отъ хидравлическитѣ преси въ Франция между най-разпространенитѣ сж тия на Marmonier i Coq. Хидравлическитѣ преси сж съ претенция да измѣстятъ всички други. Иматъ само единъ недостатѣкъ, че сж по-скжпи отъ другитѣ.

Непреривъщи преси. Тая година въ нѣкой български изби си послужиха съ тѣхъ. Въ Франция и Англия, споредъ частни сведения, работятъ около 3,000 броя. Тия преси криятъ въ себе си известно преимущество като бърза работа, изискватъ малко енергия (2 KW за 1000 кгр. пращини) даватъ голѣмъ рендеманъ на пресово вино, което обстоятелство е причинило обаяние всрѣдъ винопроизводителния свѣтъ. Така, такава една преса № 3 Mabilie може да изпресува и 2—3 хил. кгр. пращини въ часъ. Бруталното имъ действие, обаче, както и изстискването на много калъ, изстискването отъ пращинитѣ материи, които пречатъ на избистрянето на вината, впоследствие е намалило обаянието отъ тия преси. Континуелнитѣ преси и като по-евтини отъ хидравлическитѣ и съ по-голѣмъ дневенъ рендеманъ, днесъ пресуватъ пращини въ райони, кждѣто вината не претендиратъ за голѣмафинность. Ако, обаче, тия преси не сж идеални за пресуване на пращини, но тѣ сж много добри за пресуване на грозде. Тѣ сж много добри при преработката на бѣли грозда на бѣло вино. Съ тия преси се извлича всичката мжстъ. Презъ гроздобера на 1928 год. въ кооперация „Шевка“ съ континуелна преса Mabilie № 3 се получи до 90—91 кгр. мжстъ отъ 100 кгр. грозде. Мжстѣта бѣ претоварена съ калъ и бѣше малко по-интензивно оцвѣтена отъ самотока. Полученитѣ вина се избистриха впоследствие много добре, когато червенитѣ пресови вина запазватъ силна опалисценция. Полученитѣ бѣли вина съ нищо не се различаватъ по вкусъ отъ тия, получени отъ самотокъ мжстъ, и нѣщо, което е забележително, че тѣ ферментираха по-правилно и по-пѣлно отъ вторитѣ. Това азъ отдавамъ на по-богатата хранителна срѣда въ пресовата мжстъ. Пов-чето танинъ въ тая последната помага за извършване на по-чиста ферментация.

Благодарение на полученитѣ резултати, тоя родъ преси ги особенно препорѣчатъ на кооперативни изби, които произвеждатъ повече бѣли вина.

По-устройство тия преси наподобяватъ на машини за кѣлцане на месо. Сжществениѣ имъ части сж: 1) дървенъ или металически кошъ, въ който става изсипването на гроздето или пращинитѣ; 2) цилиндъръ, въ който се движи единъ непрекъснатъ винтъ (архимедовъ винтъ); 3) лостъ съ тяжестъ за регулиране на налѣгането, електромоторъ или газово или нафтово моторче около 10 конски сили. Джибритѣ или гроздето се сипва

въ коша, винта ги поема, и тласка напредъ. Джибритъ нарязва въ враната на пресата и я надигатъ. Практиката показва, че най-добре и най-бърже се работи, когато тяжеститъ се поставятъ още въ началото въ края на лоста, и по този начинъ се развие максимално налѣгане върху вратата и изхода на пресата. При тоя начинъ на работа образуването на тапата отъ пращини или на тампона, както казватъ французитъ става по-бърже. При голѣмото съпротивление на вратата винта натрупва предъ себе си и задъ вратата пращини, които макаръ и несбити, заприщватъ и изпълватъ края на пресовия цилиндъръ и даватъ началото на „тапата“. Първомъ излѣзлитъ пращини, докато още не е образувана твърда тапа биватъ недоотцедени и се връщатъ обратно въ коша два три пжти докато се образува добре тампона. Тръбва да се отбележи, че съпротивлението на тапата което при избутването ѝ оказва, способствува най-вече за доброто пресуване. Налѣгането на тяжеститъ, пада върху тампона и е приблизително 4 кгр. на кв. сантиметъръ. Пресуването обаче, става о задната частъ, площъ на тампона. Еднажъ тампона образуванъ, може да се продължава непрерывно пресуване, безъ да става нужда да става прехвърляне, повторно пресуване на излѣзлитъ отъ пресата пращини. Само въ случай, че се забележи, че излизащитъ пращини сж много влажни, трѣбва повторно да се хвърлятъ въ коша. За успѣха на работата съ тия преси е нужно да се надсмогва, да се хранятъ редовно, за да не се прекъсва действието на пресата, да не се прекъсва и тампона.

При действие, за да действува пресата непрекъснато е потребна голѣма прислуга. Единъ работникъ е нуженъ да отстранява пресуванитъ пращини, други да помага за сипването на пращинитъ въ коша, други да припомпватъ *върху отцедени пращини* калното пресово вино. Всѣка вечеръ следъ работа пресата се почиства.

Въ практиката срѣщаме да работятъ главно две системи континюелни преси: система Mabile съ единъ винтъ и система Discher Luksembourg. Втората система има по другъ пресовъ механизъмъ. У нея намираме два цилиндра противно въртящи, се, които пресуватъ хвърленитъ въ коша на пресата джибри.

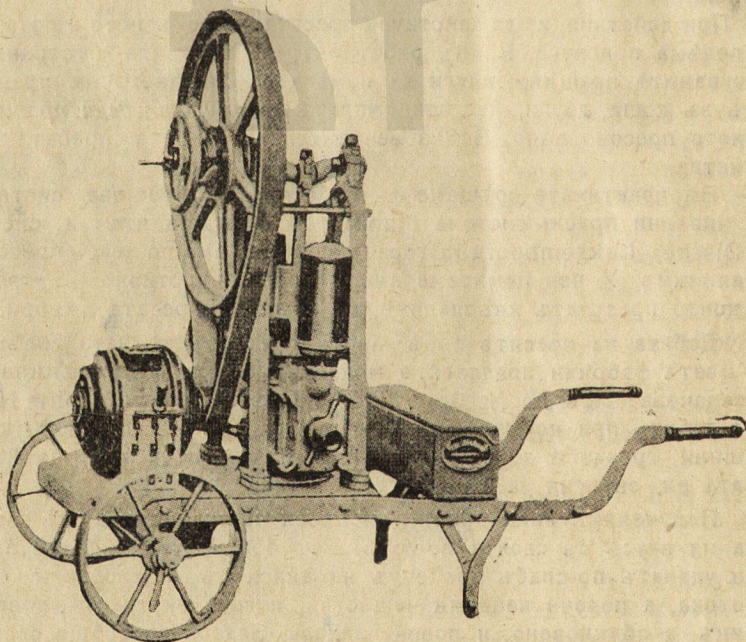
Дебита на преситъ е въ зависимостъ отъ тѣхната голѣмина. Дветъ фабрики предлагатъ модели преси отъ 5 голѣмина и се означаватъ съ № № 0, 1, 2, 3, 4. Отъ тия преси Mabile № 3 дава дебитъ при нормално и редовно хранене 2 500 — 3000 кгр. пращини, грозде и до 4,000 кгр. на часъ, като употрѣбява 2 киловата ел. енергия за 1,000 кгр. пращини.

Полученитъ вина чрезъ тия преси се отличаватъ отъ самотока на вкусъ съ своята по-голѣма грубостъ. Химическитъ анализи удаватъ по-слабъ процентъ на алкохолъ и киселини отъ самотока, а повече пепелни вещества, повече екстрактъ, повече танинъ, а обикновено, и повече захаръ. Захаръ се срѣща особено въ пресови вина, получени отъ недобре стжпкани грозда. Тѣ

както излизатъ отъ пресата тия вина съдържатъ много каль. Отъ анализитъ, които се направиха въ течение на самия гроздоберенъ сезонъ въ кооперация „Шлевка“ се оказа, че тѣ съдържатъ около 25% твърди, неразтворими примѣси, суха каль. Отдѣлянето на калъта на вината и тѣхното бистрене практически е доста затруднено. Избистрянето имъ се ускорява най-вече като се прекаратъ презъ пресни току що отцедени прашини.

Всички до тукъ изброени машини: гроздомелачка, роначка, помпа, преса съставляватъ една система. Въ практиката, въ модернитъ винарски изби инсталиратъ обикновено двѣ системи. Когато едната система спрѣ да работи, поради повреда, пуца се въ движение втората, резервната. Но нищо не пречи и тя да се пуска въ движение, ако едната система не насмогва. При инсталирането на една изба е необходимо да се има предвидъ за какво количество грозде ще бжде предназначена инсталацията, за да се взематъ машини съ отговарящъ дебитъ.

За да се механизира една изба необходимо е сжщо тя да разполага съ източници на механическа енергия било моторна, било електродвигателна. Нѣкои голѣми южно французки изби сж правили скжпи жертви за енергетирането на своитъ изби. Такава е кооперативната изба въ Marseillargue, въ която има заредена специална парна турбина за двигателъ на цѣлата машинерия, тѣй като при селото нѣма ел. централа. (Електр. помпа глед. ф. 2).



Фиг. 2.

Помпа. Друго важно помощно сръдство въ винарството и сподвижникъ на модерната винарска техника е *помпата*. Ако има машина, която най-продължително време влиза въ употреба въ винарската изба, то е помпата. Тя се употребява и презъ време на самия гроздоберъ за наливане на мжстъ въ ферментационитѣ сѣдеве (бъчви, каци, линове) при провѣтрянето на ферментиращата мжстъ, при претакането на вината; при пълнане и изпразване на транспортни бъчви и т. н. Тя не само улеснява тия манипулации, съкращава работата и внася икономии, но и спомага да се работи по правилата на модерната винарска наука. Единъ най-простъ примѣръ; старитѣ, особено червенитѣ стари вина ако се преточатъ на въздуха промѣнятъ вкусъ, измѣнятъ и изгубватъ отъ букета си, обедняватъ на цвѣтъ и т. н. затова се препоръчва да се претакатъ въ отсъствие на въздуха. Това може да стане най-лесно съ помпа. Помпата ни позволява да претакаме вино отъ сѣдове, които сж по ниско положени въ други по-високо положени, нѣщо което съ рѣце и котли е много трудно, па даже и не винаги възможно. Претакането на вината сжщо най-леко се извършва съ помпа. Въ голѣмитѣ изби, гдѣто има складирани съ стотици хиляди литри вино, безъ помпа едва биха могли да превърлятъ вината.

Филтри. Въ винарската практика често се случва да получимъ вина съ недостатъчна естествена бистрота. Или пъкъ въ известни случаи не се задоволяваме само съ бистротата но желаемъ да имъ предадемъ блѣсъкъ. Въ такъвъ случай прибѣгваме до бързо бистрене съ филтърь. Филтруването е чисто механическа операция. То се състои въ прекарването на виното презъ поровита площъ, при което намиращитѣ се въ него въ суспенция материи, които причиняватъ мжтнотата, се задържатъ отъ поровитата материя, а виното излиза чисто и бистро.

Днесъ винарската техника разполага съ извънредно много видове филтри.

Филтруването е манипулация незадължителна.

Въ голѣмитѣ модерни изби намираме по 3 — 4 филтра като всѣко вино се прекарва презъ отговарящия такъвъ.

Пастьоризатори. Въ нѣкои французки изби въ района на Бордо, срѣща се и пастьоризатора. Тоя последния се употребява най-често за пастьоризиране на болни вина, за да спира понататъшното имъ разлагане, като се унищожи присѣтствието на живи винено болѣстни микроби. Той се употребява и съ успѣхъ при купажиранитѣ вина. Следъ купажа, пастьоризираниѣ вина се егализиратъ, уеднакъватъ по-леко.

За успѣха на пастьоризирането е необходимо да се спазватъ редица правила.

Модернизирането на винарската техника, както казахъ и въ началото, засѣга не само механизирването на избата, но то включава и новоститѣ въ методитѣ на винарствуване.

По отношение модернитѣ методи на винарствуване сме останали много назадъ. Както къмъ механизацията на избитѣ, така

и къмъ измѣненіята въ винарската препаративна практика у насъ се отнасяме съ голѣма доза скептицизмъ и недовѣрие. Ние държимъ съ една упоритостъ на това, което сме наслѣдили отъ своитѣ дѣди, безъ да се стараемъ къмъ опити за подобрене нито пъкъ се вслушваме въ препоржкитѣ на когото и да било.

Ще се спра само на две сръдства, които модерната винарска техника препоржчва и прилага. Това е методата на винарствуване при участие на SO_2 (ев. метабисулфитъ) и на селектионирани ферменти ев. на изкуствена ферментна подкваса.

Въ Франция отъ нѣколко десетилетия си служатъ съ сѣрния двуокисъ ев. съ метабисулфита, а у насъ това сръдство едва започва да намира приемъ. И до днесъ това тѣй полезно сръдство въ винарството си остава непознато въ широкия ни винарски свѣтъ. То се употребява само въ кооперативнитѣ ни изби и нѣкои по-събудени винари. Сѣрния двуокисъ ев. метабисулфита помага за частичната стерилизация на мжстѣта и гроздовата каша, допринася за извършването на една чиста ферментация, плодъ на което се явява здравото вино. SO_2 парализира всички вредни микроорганизми, били тѣ бактерни, които биха причинили по-късно развалянето на вината, или диви ферменти, съ чието развитие не се използва рационално гроздовата захаръ. SO_2 улеснява разтварянето на багрилни и др. материи, спомага и за избистрянето. Червенитѣ вина приготвени съ SO_2 , съдържатъ по-голѣмъ екстрактъ и иматъ по живъ, силенъ и траенъ цвѣтъ. Полученитѣ вина се отличаватъ съ своята здравина и по-голѣмата си трайностъ. Нѣщо повече, днесъ, благодарение на SO_2 , и отъ загнили грозда могатъ да се получатъ здрави вина.

Но колкото и да е чуждъ за широката винарска практика SO_2 , все пакъ той е направилъ значителни завоевания. Но има друго едно отлично помощно сръдство въ винарството, за което малцина искатъ да чуятъ. Това сж селектиониранитѣ ферменти ев. мая отъ чисти култури ферменти, евентуално изкуствена мая отъ ферменти.

Даже мнозина отъ нашитѣ специалисти се отнасятъ съ едно пренебрѣжение къмъ тия изкуствени май. Мнозина сж тѣхни явни противници, а други се отнасятъ съ подозрение къмъ тѣхъ. А струва ми се, че нито еднитѣ, нито другитѣ сж лично изпитали въздействието имъ, помощта имъ при ферментацията. Мнозина сж недоволни отъ тѣхъ, затова, че не всѣкога развиватъ качества и даватъ резултати, каквито ревностнитѣ имъ хвалители имъ преписватъ. Така мнозина отричатъ всѣко значение, защото не развивали букетъ, непредавали букета на виното отъ което произхождатъ. Други пъкъ действително не сж постигнали добри резултати, но по собствена вина, поради неумѣние за правилната имъ употреба. Отъ ферментитѣ не може да се иска една всестрана, всеобемляюща дейностъ. И ако развитието на букети въ виното като послѣствие на тѣхната намѣса при ферментацията е подозрително, то вънъ отъ всѣкакво съмнение, че *нѣкои раси ферменти* обладаватъ способ-

ността да причинятъ чиста, бърза и пълна ферментация, че спомагатъ за лесното избистряне на младитѣ вина. Тѣхното знание изпѣква особено, въ студена или дъждовита есенъ, когато падащия дъждъ измива ферментнитѣ спори, полепнали по повърхността на грозда. При тия случаи въ ферментациония сждѣ нѣма достатъчно ферментни зародиши. А и студа имъ пречи да се развиятъ. Докато се развиятъ благороднитѣ винени ферменти, микробитѣ, които понасятъ и по-низки температури се множатъ и могатъ да взематъ върхъ. Затова въ такива случаи отъ голѣма необходимостъ се явява прибавянето на изкуствена мая ферменти. Но въ практиката често сме изправени и предъ обратния случай. Често се случва у насъ като южна страна да имаме презъ гроздоберния сезонъ горещо време. Принудени ли сме да вършимъ ферментация въ голѣми сждове въ които става силно загорещаване, загорещаването на гроздовата каша и мжстѣ е неменуемо. Въ такъвъ случай изпадаме предъ следното положение: като послѣствие отъ силното затопляне ферментитѣ преминаватъ въ едно състояние на патентностъ, забавятъ своята деятельность. Въ резултатъ и самата ферментация се забавя и удължава. Не е изключена възможността въ такъвъ случай и ферментацията нацѣло да спрѣ. И какво става? При високата температура болѣстнитѣ микроби се развиватъ много бърже. При силна наараза виното може да заболѣе още въ течение на самата ферментация, или пѣкъ и да не заболѣе веднага, при намноженитѣ и въ голѣмо количество присъстващи микроби това може да стане всѣкога при съхранението на виното стига малко околнитѣ условия да благоприятствуватъ за това. Съвършено други резултати получаваме, когато ферм. каша и мжстѣ сж подквасени отъ изкуствена мая отъ ферменти, предварително приспособени къмъ високитѣ температури. Азъ поддържамъ открито, че изкуственитѣ май отъ чисти културни ферменти действуватъ извънредно благотворно при ферментацията и че сж ценно помощно срдство въ винарството. Съ тѣхъ можемъ да си послужимъ всѣкога. Нужно е само да подберемъ добра раса ферменти и да спазваме начинитѣ за добра и резултатна работа.

Изби. Модернизирването на винарската техника непосредствено е свързано и съ конструкцията на избата и съ нововъведенитѣ сждове за съхранение на вината. Днесъ се строятъ вече и надземни изби, но не поддържамъ, че сж по-добри и за предпочитане предъ сутеренитѣ. Нововъведенитѣ бетонови резервуари да се строятъ високи, но върху малка площъ застройки за съхранение на голѣми количества вино. Така кооперативнитѣ изби въ Marseillargue, Lunel и др. представляватъ надземни, високи застройки, застроени върху сравнително малка площъ, но благодарение на бетоновитѣ резервуари и на доброто използване височината, тия изби сж съ капацитетъ 10 милиона литри.

Бетоновитѣ резервуари сж сждовѣтъ на голѣмото производство. Тѣ служатъ и за ферментационни каци. както и за съхра-

нение на вино. Тъ сж мноѳо удобни за последната целъ. Почистването имъ е леко. Когато вътрешнитъ стени на резервуаритъ сж покрити съ стъклени плочки, плесенясването на сждотетъ не създава никакви грижи. Изчистването на плесенясването става рядко, но и да се появятъ нъкога плесени, почистването на гладката повърхность на стъклото става леко. Всъки облеченъ въ стъкла резервуаръ можемъ да наподобимъ съ една стъклена бутылка. Тия сждове сж мноѳо удобни за купариране на вината, при приготвянето на егализирани типови вина. Бетоновитъ сждове иматъ и своитъ недостатъци. Въ тѣхъ вината зрѣятъ по-тежко, бистренето на вината става по-бавно. Добре зареденитъ изби у насъ трѣбва да иматъ отдѣления съ дървени сждове, въ които вината да се оставятъ да узрѣятъ и избистрятъ, следъ което да се поставятъ отново въ бетоновитъ сждове за съхранение.

Днесъ се сторятъ два типа бетонови резервуари, едни върху бетонови колони (франц. система). У насъ такива намираме въ Ямболската кооперация „Мискетъ“ и други върху бетонова плоча (нѣмска система, такива намираме въ Слив. кооп. „Шевка“). Първата система, върху колони, е за препоръчване по строежъ на резервуара на единъ етажъ. Втората е за препоръчане и даже неизбежна при надстройването, при строенето на бетонови резервуари единъ надъ другъ, на два-три и повече етажи. Постройката на бетонови резервуари върху бетонови подпори има това преимущество, че въ случай на пропукване и таене се забелѣзва. Нѣмската система не ни представя тая възможность.

Въ тия общи линии на едри щрихи, азъ ви очертахъ съвременното днешно състояние на винарската техника въ винарскитъ изби въ голѣмитъ винопроизводителни страни, състояние до което се е дошло благодарение опититъ, изследванията и препоръжитъ на модерната винарска наука и практика за рационално използване, обработка и съхранение на гроздовия продуктъ — виното.

Ние, които сме закъснѣли въ това отношение има да работимъ и догонваме вървящитъ напредъ. Намъ прѣдстои да тръгнемъ по пътя на модернизирането, за да се подобри и поевтини нашето производство, да се привлече вниманието на чуждия търговски винарски свѣтъ, да се осигури здравеопазването и пазаря на виното, да се осигури и доходността на лозаря за неговото благосъстояние и за напредъка на българско то лозарство.

Край

Лозарьо, получавай, плащай, чети и проагитирай списанието „Лозарски прегледъ“, единственъ защитникъ на лозарството и интереситъ ти.

ПРАКТИЧЕСКИ СЪВЕТИ И НОВОСТИ

Проф. Н. Недѣлчевъ.

Отглеждане на десертнитъ грозда.

За да се получатъ красиви гроздове, съ хубавъ цвѣтъ, здрави, издръжливи на транспортъ, десертнитъ лози трѣбва да бждатъ обкржжени съ постоянни грижи отъ страна на лозаря. Тамъ, кждѣто добре гледаното грозде се цени и заплаща добре, лозаритъ отдѣлятъ специални грижи и практикуватъ нѣкои извънредни работи, като разрѣдяване на зърната и колцоване.

Макаръ, че тѣзи практики сж специални, ние ще ги споменемъ тукъ, за да бждатъ опитани отъ нѣкои по-мераклии лозари.

Преди всичко, когато една лоза е отрупана съ много реса, съ много грозде, никога не може да се очаква доброкачествено, вкусно грозде. На лозата трѣбва да се оставятъ толкова гроздове, колкото тя ще може да понесе. Въ противенъ случай гроздето остава въззелено, дребно и кисело. Ето защо, този, който желае да получи грозде, годно за пазаря и за износъ, не трѣбва да се лакоми да оставя на главината въ изобилие плодъ, а да премахне една частъ, следъ завръзването, когато реколтата вече личи каква ще бжде. Това е особно вѣрно за родовититъ сортове, като Афузъ али, Димятъ и пр. Съ това лозаря ще предпази лозитъ си и отъ изтощаване.

Когато зърната достигнатъ голѣмината на сачма, въ нѣкои страни предприематъ разреждане на зърната, като съ специални ножички разреждатъ грозда, изрѣзватъ дребнитъ зърна и върха на чепката. Това разреждане има за цель да остави на чепката по-малко зърна, съ еднаква голѣмина, правилно разпредѣлени, така че следъ като се развиятъ нормално, грозда да не бжде сбитъ, а реховъ и правиленъ. Тази работа е дълга и може да се препоржча само за любители за сега, защото у насъ още не правятъ разлика между неправилно и правилно развити гроздове.

Друга една практика, която е въ употребление въ нѣкои страни, се състои въ извършването на така наречено колцоване. Колцоването се прави обикновено тогазъ, когато зърната сж достигнали голѣмината на грахово зърно. Съ специаленъ инструментъ, нареченъ колцовачъ, се изрѣзва единъ прѣстенъ отъ кората на лѣтораста подъ грозда до дървесината. Известно е, че суровитъ сокове, които идатъ отъ ксренитъ, се изкачватъ по дървесината, а изработенитъ отъ листата сокове слазятъ по кората (ликото) и хранятъ грозда, а сжщо и коренитъ. Когато се пресѣче пжтя на изработенитъ сокове за коренитъ, всичко се натрупва въ грозда, който започва бързо да наедрява. Колцованитъ гроздове изрѣватъ нѣколко дена по рано и зърната имъ наедряватъ много, ставатъ и по-сладки. Колцоването може

да се практикува въ голѣмъ размѣръ, обаче до сега не е влѣзло въ употребление. Направенитѣ у насъ опити съ колцовачъ отъ система Bodet въ Държавния лозовъ разсадникъ въ г. Ломъ и въ опитното лозе на Агрономическия факултетъ въ с. Саранево върху ранни и по-късни сортове, даде много добри резултати. При червенитѣ грозда зачервяването на грозда при колцованитѣ лози изпреварва съ около 1 седмица.

Друга една практика, която има за целъ да придаде на грозда приятна външностъ, като бѣлитѣ грозда добиятъ златожълтъ цвѣтъ, а чернитѣ се обагрятъ добре, тоя е премахване на частъ отъ листата. Когато гроздето е въ периода на прошарването (до като е зелено, излагането му на слънце е рисковано, понеже се явява пригоръ), отстраняватъ се листата, които го зашумяватъ и грозда се излага на слънце. Тази практика трѣбва да се извършва повече въ Северна България и то тогазъ, когато преваляватъ дъждове и времето не е благоприятно за зрѣнето. Въ сушави и горещи дни тя не е за препоръчване.

И. И. Хранковъ.

Превръщане на вината.

Между виненитѣ болести *превръщането* е една отъ тѣхъ, която презъ последнитѣ години се срѣща все по-вече у българскитѣ вина. Опасността отъ нея е особено голѣма презъ лѣтото и изобщо при голѣми горещини.

Тѣй като тази болестъ причинява не малки загуби съ повреждането и унищожаването на значителни количества вина, намѣрихме за умѣстно да я припомнимъ, при все че по-рано, и на друго мѣсто, е писано за нея.

И тази болестъ се причинява отъ бактерии (невидими съ просто око организми), които разлагатъ винената киселина, като вмѣсто нея се образуватъ оцетна и млѣчна. Ето защо „превѣрнатитѣ“ вина, особено при напреднало състояние на болестъта, сж противни, а даже отврътителни за пиене. Не само това, но тѣ сж и вредни за здравето, поради което е забранено пиенето имъ въ чуждитѣ страни.

Превѣрнатото вино добива шоколадовъ отенѣкъ на боята си, багрилнитѣ материи се утаяватъ, самата течностъ става възтѣмно-жълтеникава или портокалева, но безъ никакво отдѣляне на газъ, както болестъта „налѣгане“.

Споредъ г. *Арманъ Гоние* тази болестъ напада предимно вина, получени отъ грозда, страдали отъ пероноспората и „сивата плѣсень“ и сж брани въ дъждовно време.

Лѣкуването на тази болестъ е много мжно. Ето защо се препоръчва щото винаги грозде, което би дало вино предразположено на „превръщане“ да се преработва въ бѣло вино и то непременно при *бърза* и *разумна* ферментация — съ предварително приготвена винена мая и калиенъ метабисулфитъ.

Когато въ едно вино се забележи начало отъ „превръщане“, най-доброто и сигурно сръдство за коренно унищожение на болестята е да се пастьоризира (да се загрѣе) виното съ специаленъ апаратъ. Г-нъ Гейонъ казва, че почти въ всички случаи ферментитъ на тази болестъ биватъ умъртвявани при 60° С. въ продължение на $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ минута. Следъ пастьоризирането виното трѣбва да се налѣе въ съвършено чиста и насимпурена бѣчва, като му се прибави нужната винена киселина и малко танинъ, ако е нужно отъ тѣхъ.

Тѣй като у насъ нѣма възможность за пасторизиране, най-доброто е щомъ се забележи „превръщане“ на виното, това да се преточи веднага — да се отдѣли отъ утайката си, *въ която се намира гнѣздото на болестята*; разбира се претачането на виното трѣбва да стане въ напълно чиста и насимпурена бѣчва съ прибавка на похабената винена киселина, като по такъвъ начинъ въ повечето случаи се спира развитието на болестята. При по-напреднала болестъ, може виното да се филтрира, ако има възможность, а следъ туй да се подложи на повторно завиране съ прибавка на винена киселина, захаръ и винена мая.

Каквото и лѣкуване да се предприеме, обаче, да се помни, че такива вина трѣбва да се употребятъ въ непродължително време, защото може отново да заболѣятъ.

Когато пъкъ болестята е много напреднала, най-разумното е заболѣлото вино да се дестилира за да се получи спирта му.

Д. Г. Овчаровъ.

Сърната руда *saïm* въ борбатапр отивъ оидиума (кюллемето) по гроздата.

Отъ появяването на гъбичката на *оидиума* въ Европа (1845 год.) и до сега, лозаритъ отъ всички лозарски страни, въ борбата си съ тая болестъ, сж намирали въ *сърния прахъ* най-ефикасното и практично сръдство. Силата на *сърния прахъ* върху вегетативнитъ и възпроизводителни органи (*мицелиумъ* и *спори*) на гъбичката, е толкова голѣма, че е достатъчна много малка частъ отъ него, да попадне върху имъ, за да ги дезорганизира и срази.

Това обстоятелство, въ последното десетелѣтие е напълно използвано, въ голѣмитъ лозарски страни, главно въ Италия — за да се намалятъ, по възможность, разходите въ борбата съ *оидиума*. Всѣки може да си представи, какво значи да се намалятъ тия разходи, когато се касае за стотици хиляди декари лозарски области, подпадащи ежегодно подъ угрозата на тая напасть и то въ години, като последнитъ, на дълбока криза въ лозарското производство.

Въпроса за намаляването производственитъ разноси на гроздето и въ частностъ на тия, — въ борбата съ *оидиума*, не е безъ значение и за нашата страна, въ която надъ сто хиляди

декари лозови насаждения, главно по крайморието — много често сж подъ атакитѣ на тая паразитна гжбичка.

Тази роля, на голѣма икономия, въ борбата съ оидиума, е повикана да изиграе сърната руда, добивана направо отъ недрата на земята, стрита на прахъ въ мощни мелници и отвѣяна (вентилирана) съ особни веялки. По тоя начинъ, добитиятъ сърно-руденъ прахъ, е наполовина по-евтинъ отъ чистата сѣра, безъ да загуби въ нищо отъ своята ефикасность. И въ това именно, се крие неговото голѣмо стопанско значение.

Не е излишно да спомена, че още презъ 1917 г. Италианското М-ство на народното стопанство, все съ цель да се намалятъ производственитѣ разноси на кгр. грозде е подканило, съ специално окръжно, лозарскитѣ срѣди, вмѣстѣ чиста сѣра, въ борбата си съ оидиума, да употребяватъ *сърна руда на прахъ*. И ето вече надъ 10 години, обширни лозарски области, въ лозарска Италия, запазватъ напълно гроздовитѣ си реколти по тоя начинъ.

Прахътъ отъ сърната руда *saim* е много ситенъ; сивопепелявъ е; съдържа, между другото, 35% чиста сѣра и около 17% алуминиеви и магнезиеви соли. Това последно обстоятелство, прави праха мазенъ на пипане и му придава свойство да се закрепя и задържа много добре, и за дълго време, по наръсванитѣ органи — реси, цвѣтове, зърна; безъ да се отвлича лесно отъ вѣтроветѣ и дъжда.

И не сж само икономическитѣ изгоди, които налагатъ широко употреблението на сърно-рудния прахъ, нито пъкъ само въ случаитѣ на оидиумъ не трѣбва да се ограничи неговото приложение отъ лозаритѣ.

Азъ бихъ съветвалъ лозаритѣ и отъ ония краища, *където тая болестъ е неизвестна*, да ръсятъ но и равномерно разпределение на плодния прашецъ, по отдѣлнитѣ цвѣтове и плодници и ще предизвикатъ следователно, едно по-правилно и редовно оплодяване, съ еднакви и добре разпрерѣлени зърна по чепкитѣ на гроздата. Това е отъ значение за всички сортове изобщо, но то е съ *особенно значение за десертнитѣ сортове грозда*.

На сжитѣ тия лозари бихъ казалъ, да не се ограничаватъ и само съ това наръсване; нека наръсятъ гроздата си и *презъ време на зрѣнето*. Съ това, тѣ ще направятъ отдѣлнитѣ зърна по-устойчиви на напуквания и загнивания отъ влага и плесени не само; съ това тѣ ще предизвикатъ едно затвърдяване и жилавостъ въ обвивката на зърната и по тоя начинъ, *десертнитѣ грозда за износъ — ще изтърпяватъ, сравнително, по-дълъгъ транспортъ*.

Особенно преимущество има *Saim* надъ чистата сѣра, когато се ръсятъ гроздата, при наедрѣли вече и зелени още зърна. Въ тоя периодъ, който се съвпада съ силно горещи дни, по наръсенитѣ съ чиста сѣра зърна, *се образуватъ изгаряния на петна*. Всѣко едно отъ тия изгорени петна, се втвърдява, и по тоя начинъ, се спира, за дълго време, правилното нарастване

на отдѣлнитѣ зърна. Имаме значи, зърна не само дѣмгосани, но и нееднакво развити; обстоятелство отъ особено значение пакъ за десертнитѣ грозда за износъ, кждетѣ всѣко петно е недостатъкъ всѣко недоразвито зърно разваля фасона на цѣлия гроздъ. Това неудобство, при употреблението на праха отъ сѣрната руда, е напълно избѣгнато.

Времето за ръсене съ Saim, и за мѣста, които се нападатъ отъ оидиумъ, си остава, както и при ръсенето съ прахъ отъ чиста сѣра.

За да се направи още една икономия въ изразходването на праха и да стане по правилно неговото разпредѣление по наръсванитѣ органи, добре е, предварително, да се изсушава на слънцето и наръсването му да става не съ торбички и всевъзможни кутийки съ надупчени дѣна, а само съ машини — духалки, или най-малкото — съ обикновенни ръчни духалца, каквито употребяватъ пчеларитѣ. Времето, освенъ това, при ръсенето, трѣбва да е тихо, предпочитателно въ предобѣднитѣ часове (6—10).

Отъ протоколитѣ на Държавната земледѣлска опитна и контролна станция въ София, подъ № № 1475, 1476 и 1477 отъ 18.IX. м. г. личи, че праха Saim е отлично сръдство и противъ маната по тиквитѣ и краставицитѣ; брашњастата мана по розитѣ и маната по ябълковитѣ дървета.

В. В. Стрибърни.

Резултатитѣ отъ опититѣ съ препаратитѣ за консервиране на овощни плодове — „Рива“ и „Карменъ Силва“.

Въ книжка 7 отъ миналата година на списанието „Лозарски прегледъ“, въ една отъ статиитѣ ставаше дума за нѣкакъвъ новъ начинъ за запазване различнитѣ овощни плодове въ пресно състояние посръдствомъ препаратитѣ — „Карменъ Силва“ и „Рива“, оповестенъ въ нѣмското списание „Zeitschrift fur obst—Wien und Garterbau“.

Това съобщение заинтригува редакцията на списанието и тя изписа отъ Германия по 1 кгр. отъ въпроснитѣ препарати. Полученитѣ препарати предварително се дадохъ за анализиране въ химическия институтъ на Плѣвенската окр. постоянна комисиия. Съобщениятъ резултатъ е следния:

I) Проба, препаратъ „Карменъ Силва“, който има изгледъ на парафинъ съ слабо жълтъ цвѣтъ, се топи при 56° — 57° С. Не съдържа вредни за здравето примѣси. По точката на топенето си напълно схожда съ парафина.

II) Проба — препаратъ „Рива“, сиво-бѣлъ прахъ съдържа:

- | | |
|--|-----|
| 1. Разтворими въ водата сѣщества | 5% |
| 2. Неразтворими „ „ „ | 95% |
| 3. Разтворими въ концентрирана солна киселина вещества (карбонати) | 15% |

4. Реакция на калий дава
5. Реакция на калий алкалическа
6. Връдни за здравето вещества нѣма.

Пробата по свойствата и състава си прилича на обикновена негасена варь стояла дълго време на въздуха.

Опититѣ за запазване на плодове поставихъ съвмѣстно съ г-нъ редактора на списанието Г. Червенковъ.

За целъта използвахме плодохранилището на Държавното лозарско-винарско училище въ Плѣвень. Опититѣ сж направени съ ябълкитѣ Зимна златна пармена, Момица и Кечавка и гроздето Афузъ-Али. Резултатитѣ сж следнитѣ отъ направенитѣ съ „Рива“ ябълки до края на м. декемврий загнили 15% а отъ нетретиранитѣ загнили 20%.

Потопянитѣ въ „Силва“ плодове повечето, особено парменитѣ изгниха, а останалитѣ станаха кафяви.

Направеното съ „Рива“ грозде въ сравнение съ не направеното бѣше по-свѣжо, а топеното въ „Силва“ по-големата частъ изгнило. Останалото здраво бѣше запазило напълно своята свежестъ, но отстранението на образуваната по зърната корица бѣше работа много неудобна.

Общото заключение е, че препаратъ „Силва“ не заслужава внимание, но опити съ препаратъ „Рива“ въ по-широкъ размѣръ заслужава да се направятъ, въпрѣки че и той освенъ за обикновено дребно домашно съхранение на плодове, не ще може да има широко стопанско значение.

СЪЮЗНИ, ДРУЖЕСТВЕНИ И КООПЕРАТИВНИ.

Кооперативни.

По образуването на районна кооперативна
винарска изба въ гр. Плѣвень.

Въ гр. Плѣвень има вече кооперативна изба, която е въ своето начало и която тепърва се организира. Истина е, че всѣко начало е трудно и не може да се откаже, че отъ основаването на тая лозаро-винарска кооперация, въ началото съ 27 души преди 4 години кооператори, а сега сж почти близо 200 кооператори, е направила доста много за нейното консолидиране. Едно нѣщо има да се каже, че както при бившия, така и при сегашния управителни съвети се забелѣзва едно старание при съвсемъ безплатно служене да се издигне този институтъ до оная висота, че да могатъ въ началото да влѣзатъ всички по малки лозари, а по-после и по-големитѣ, та по този начинъ да се издигне лозарството и винарството до онова положение, че да може града съ околията да минава между единъ отъ добритѣ винарски центрове въ страната. За това, естествено е,

трѣбва трудъ и постоянство; честностъ отъ управителнитѣ тѣла, а сжщо и здрава контрола отъ кредиторитѣ. Не може да се откаже, че и държавата полага доста грижи за повдигане на лозарството у насъ.

Напоследъкъ се научаваме, че държавата щѣла да отпусне една значителна сума за Плѣвенската кооперация „Гъмза“ безплатна помощъ за доизкарване на избата си и снабдяването ѝ съ нуждитѣ сждове и съоржжения.

Земледѣлската банка даже замислюва да прави районна кооперативна изба, като съ свои срѣдства смѣтала да направи или закупи помѣщение за целта. Тѣзи идея на Централната земледѣлска банка е повече отъ похвална и жестъ добъръ за повдигане лозарството и винарството въ града и селата. Въ втора една статия ние ще посочимъ основнитѣ точки при които би могло да се открие и районна лозаро-винарска кооперация въ града Плѣвень

Г. Симеоновъ
лозарь-кооператоръ.

ВЪПРОСИ И ОТГОВОРИ.

Въпросъ № 19. Още по гроздоберъ избрахъ по сухото и по зелено грозде и го смачкахъ въ отдѣлно каче съ цель да си направя оцетъ. Цѣлата зима стоя така, а презъ пролѣтта го изнесохъ на слънцето и до днесъ нѣма никакъвъ признакъ на вкисване.

Моля кажете ми какво трѣбва да турна и какъ да направя за да стане оцетъ.

Отговоръ. За да получите оцетъ необходимо е да се предизвика оцетна ферментация, която става само ако течността ви има алкоолъ, който оцетнитѣ ферменти преработватъ въ оцетна киселина и вода. Щомъ течността, която сте получили отъ сухото и зелено грозде не е могла да ферментира, което би могло да бжде причинено отъ липса на захаръ и следъ което не сте получили алкоолъ, не може да очаквате да получите оцетъ.

М. С. Х.

Въпросъ № 20. Миналата година въ лозето ми се яви болестъ по повърхнината на зърното синьо петно, а подъ него, въ самото зърно, гниене навѣрно, черно гниене. Моля ви, явете чрезъ почит. списание начинътъ и срѣдствата на лѣкуване.

Отговоръ. Посочения признакъ е общъ за нѣколко болести и е недостатъченъ да се произнесемъ съ положителностъ върху причината за появата му. Ако и тази година забележите сжщитѣ петна, изпратете една-две чепки отъ гроздето, или други нападнати части отъ лозата въ лозарската опитна станция—Плѣвень.

С. И.

ХРОНИКА.

Необходимо е неиздължилитъ се до сега абонати на списанието да сторятъ това, като най-късно до 15 юлий изпратятъ съ пощенски записъ сумата 60 лв. на редакцията въ Плѣвентъ.

Съ тая — кн. 6 се преключва I-вото полугодие на списанието, следующата кн. 7 ще излѣзе въ края на м. августъ.

Външния пазаръ на вина не се интересува отъ българскитъ вина.

Вътрешния пазаръ е доста раздвиженъ, но има още много запаси отъ вина и ценитъ за северна Бълг. сж отъ 7—9 лв., а за южна отъ 9—12 лв. литъра.

Ракинтъ поради лошата реколта на сливитъ се търсятъ и продаватъ 85—90 ст. градуса.

Синия камъкъ въпрѣки премахването на митото му отъ 6 лв. на килограмъ се продава съ 21'5 до 22 лв. на кгр. на варелъ — на едро.

Рафията е 52—56 лв. кгр.

Чрезъ посрѣдничеството на Унгарското сдружение противъ въздържателитъ „Libertas“, лозарския съюзъ е получилъ покана да участвува на X конгресъ на Международната лига на противниците на въздържателитъ. Този конгресъ ще се състои на 27 и 28 юний т. г. въ Копенхагенъ (Дания).

Софийската Търговско Индустриална камара проектира да устрой въ началото на м. августъ т. г. една лозарска конференция въ въ Горна Орѣховица, за да се обсъдятъ мѣрkitъ за поощрение износа на вина и грозда отъ България.

Производството на вино и ракия. Вино е било произведено въ страната, споредъ сведения на министерството на финанситъ презъ изтеклата 1928 г. — 126,029,544 литра. Презъ сжщата година сж били произведени 89,378,541 кгр. материали за ракия, а презъ 1927 г. е било произведено 126,842,723 литра вино и 118,970,154 кгр. материали за ракия.

Лозовия молецъ се е появилъ въ старозагорскитъ лозя и е нанесълъ доста голѣми щети. Отъ другаде за сега нѣма съобщения.

Десертнитъ грозда на много мѣста сж дали слаба реса, особено Афузъ Али. Виненитъ сортове, обещаващъ срѣдна реколта.

Въ Хасково е образувано лозарско дружество; „Хасковски паметъ“, Пожелаваме му ползотворна работа.

Консумирано вино въ Франция

1920 — 21	42,350,000 хектол.
1925 — 26	53,381,436 „
1927 — 28	41,411,825 „

Цена на виното.

Въ Франция. При 11—12 градуса спиртъ 1'70—2 фр. фр. литра (9—11 лв.)

Италия. При 14—15° спиртъ 1'80—2 лирети или 13—14'50 лв.

Старо черно вино (Венеция) по 1'20 до 1'40 лирети или по 8'60—10 лева.

Австрия. Интересува се главно за вина отъ югославянски произходъ.

Унгария. Макаръ че продажбитъ сж значително намалели, ценитъ сж твърди.

Румъния. Никакви зделки съ вино
Югославия. Голѣмо раздвижване на пазара.

(изъ Corriere vinicolo).

Резолюция на Лозарския съюзъ въ Австрия противъ вноса на изкуствени вина въ страната.

На 25 мартъ, по инициативата на австрийския лозарски съюзъ, бѣ свиканъ митингъ, на който е гласувана резолюция противъ вноса на иностраннытъ вина, главно изкуственитъ и подправенитъ, които поради низкитъ си цени представляватъ опасна нелоялна конкуренция за мѣстното винено производство. Естествено, че протеста на австрийскитъ лозари визираше главно грѣцкитъ изкуствени вина, които действително сж били доставяни на извънредно низки цени и съ това сж подбивали на пазара мѣстното производство.

Гласуваната резолюция иска отъ правителството да подвъргне на най-строга анализа всички иностранны вина, като запрети вноса на изкуственитъ и подправени вина.

„Въпросътъ не е за пазаритъ, но за производството, а следователно за техниката, която ще даде туй увеличено производство.

Като става дума за пазаритъ, нека да цитирамъ тукъ още единъ примѣръ. Ние отъ две години изнасяме нашитъ вина. Въ 1927 г. сме изнаесли крѣгло 6 милиона литри вино, а въ 1928 г. този износъ се понижава на 2 милиона литри. Тази година, мене ми се струва, че нѣма да изнесемъ нищо. Знаете ли защо? Не че нѣма пазари, но защото експортъоритъ-чужденци, които най-много изнаесоха презъ миналата 1927, 1928 г., констатираха по единъ очевиденъ начинъ, че нашитъ вина, както и нашето грозде, не ще могатъ да се изнасятъ и че пазаритъ, които имъ се усмихнаха последнитъ две години, ще бждатъ затворени, защото ние нѣмаме стока, марки и пр. и пр. Това се отнася въ областта на пазаритъ ли, или се отнася въ областта на ниската земледѣлска култура, на недостатъчното производство, върху което ще трѣбва да се положатъ всички усилия и да се установи нашето внимание, за да можемъ да разрешимъ тия толкова важни и сѣдбоносни въпроси на земледѣлска България“.

Азъ не знамъ, дали ще имамъ време да поставя на разрешение много важния въпросъ. Б. Р. Изъ речта на м-ра на земледѣлието въ камарата.

Поправка.

Въ миналия брой на сп. Лозарски прегледъ въ статията „Какъ трѣбва да се изпитватъ вината“ е допущана грѣшка въ името на автора: Да се чете вмѣсто М. Стефановъ химикъ — М. Стефанова — Христова — лоз. опитна станция — Плѣвень.

Измѣнения въ закона на акцизитъ. Министерството на финанситъ е изработило законопроектъ за измѣнение и допълнение на закона за акцизитъ и патентовия сборъ върху питиетата. Предвижда се и измѣнение на таблицитъ, по които се извършва опредѣлянето на акциза. За нѣкои питиета, като

бирата, се предвижда намаление на акциза.

Приготвява се и законопроектъ за измѣнение закона за облагане материалитъ, отъ които се вари ракия. За по-голѣмо улеснение и контролъ, предвижда се облагане на готовия продуктъ — на ракията, а не на материалитъ, както бѣ до сега. Това измѣнение, обаче, налага контролирането съ специални апарати, съ каквито си служатъ въ Унгария. Началника на химическата лаборатория е билъ командированъ въ Унгария, за да проучи действието на горнитъ апарати.

Основано е Търговско Индустриално Акционерно Дружество „Народно Здраве“, съ седалище въ гр. Нова-Загора. По решение на управителния съветъ дружеството може да отваря клонове споредъ нуждитъ.

Цѣльта на дружеството е: 1. да произвежда сгжстенъ гроздовъ, плодовъ и доматовъ сокъ, чрезъ вакумапаратъ и други методи; 2. да произвежда безалкохолни питиета, като безалкохолно вино, плодови сокове и сиропи, обикновенни и газирани; 3. да консервира зеленчуци и плодове; 4. да произвежда мармалади, компоти, фруктови халви, речели, бонбони и други подобни отъ всички видове плодове и плодови сокове; 5. да организира модерни плодохранителници за запазване грозда и плодове въ прѣсно състояние за по-дълго време; 6. да устрой модернa сушилня за произвеждане на сушено грозде (стафиди) и сушени плодове (ошавъ) и сушени зеленчуци; 7. да използва напълно всичко ценно и полезно за здравето на човѣка отъ плодетъ и остатцитъ имъ за получаване оцетъ, растителни масла, есенции, овощни семена и др. подобни; 8. да преработва по най-разнообразенъ начинъ гулията (земната ябълка), за използване всички хранителни вещества, които тя съдържа; 9. да организира разсадникъ — опитно поле за подобрене зеленчуковото, плодovото и гроздовото производство; 10. да търгува съ всички свои произведения и съ чужди такива каквито намѣри за добре. Б. Р. Ще се повърнемъ,

Основанъ е въ София вестникъ „Вино“ за защита правата и интереситъ на питиепродавцитъ и лозаритъ:

Правейки следния апелъ: „Вино-производители и лозари, опасността е близка. Въ мѣродавнитъ крѣжове упорито се говори за въвеждането на сухия режимъ и въ България. Нѣкои народни представители и общественици вече агитиратъ тая пакостна идея. Утрешниятъ день ви готви изненади. Правятъ се разучвания за подобенъ законопроектъ — и никакъ не е чудно — това посегателство върху житенитъ ви интереси да намѣри законна санкция. Бждете готови да предотвратите тая напасть, която иде да разруши два жизнени поминъка на нашия народъ: винарството и лозарството.

Бждете на щрекъ и готови за борба!

Изниса идеята за основане „Съюзъ на умѣренитъ“, която е отдавна назрѣла, единъ съюзъ, който да почива на строго научни принципи да

култивира въ човѣка волята къмъ умѣреностъ, която е благодатъ за тѣлото и душата; съюзъ, който да отстоява на всички домогвания на крайно въздържателнитъ идеи, които израждатъ физически и духовно личността и спиратъ творческия импулс на нацията.

Първиятъ сигналъ за тая борба трѣбва да бжде чутъ и оцененъ. **Такъвъ съюзъ е наложителенъ** и ние апелираме къмъ всички наши съмишленици — да се отзоватъ на нашия повикъ и дойдатъ на първото учредително събрание, датата на което допълнително ще съобщимъ, — кждето ще туримъ основата на първия български „Съюзъ на умѣренитъ, срещу крайнитъ въздържатели“.

Б. Р. Поздравяваме инициаторитъ за навременната инициатива. Подканяме всички лозари масово да подкрепятъ вестника, като се запишатъ за абонати.

Адреса е в. „Вино“ ул. Гурко № 32 — София.

Лозаро-винарската кооперация „Плѣвенска гъмза“

Обявява на интересующитъ се, че тя дири да закупи 1) дървени бжчви въ размѣръ 150 000 литри за вино — отъ по 5000 и 10 000 литри едната бжчва. Бжчвитъ да бждатъ съвършенно нови, отъ чистъ, сухъ и бѣлъ джбъ, еднакви по форма. 2) Две мелачки за грозде и 1 преса съ непрекъснато действие.

Желающитъ да доставятъ тѣзи артикули, да се адресиратъ незабавно до кооперацията въ Плѣвень, съ обозначение ценитъ и условията.

Доставката трѣбва да стане най-късно до 15 септемврий т. г.

Отъ кооперацията.