

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) Една надежда; 2) Моралната мощъ на кооперацията—инж. х. Н. Карамболовъ; 3) Зариване на лозята—И. И. Хранковъ; 4) Пазари и пропаганда на виното и гроздето: Пропаганда на гроздовото вино въ френскитѣ колонии — И. И. Хранковъ; Още по международния земеделѣлски конгресъ въ Букурещъ — И. И. Хрантовъ; Виното и тифуса — съобщава Б-въ; Нуждата отъ сключване на търговски договори за улеснение износа на нашитѣ лозарски произведения — В. П. Николовъ; 5) Научни: Влияние на температурата за правилността на алкохолната винена ферментация—инж. х. Н. Карамболовъ; Опити съ кършенето — Ст. Икономовъ; Езика на цифритѣ — съобщава инж. х. Н. Карамболовъ; 6) Практически съвети и новости: Добиване облагороденъ материалъ за посаждане на лозя — проф. Н. Недѣлчевъ; Нѣколко проблеми на лозаро-винарската практика — инж. х. Н. Карамболовъ; 7) Хроника

Една надежда.

Българското лозарство задоволява напълно не само нуждитѣ на страната отъ вино и грозде, а дава голѣмъ излишъкъ, който трѣбва да се изнесе. Малкитѣ износи на вино презъ 926 и 927 години не сж насърчителни и миналата и тая година чуждитѣ пазари не се интересуватъ отъ нашитѣ вина. Независимо отъ това, че нашето винарство и особено винарската ни търговия не можѣ и надали скоро ще може да се пригоди къмъ изискванията на външнитѣ пазари, нека се знае, че всички страни затрудняватъ вноса на вина и на всички алкохолни питиета. Така че, безъ особени жертви и грижи не бихме могли да разчитаме на износъ на вината.

Обаче, съ износа на десертни грозда въпроса е лесенъ и пѣтя откритъ, остава да го проучимъ и се заловимъ сериозно за засилването и стабилизирането му.

До като въ 1926 год. се изнесе 150000 кгр.; 1927—600000, 1928—1,000,000 кгр., тая година имаме близо 2,000,000 кгр. До миналата година износа ставаше само за Виена, а тая година българското грозде отиде въ добро състояние въ Берлинъ, Хамбургъ и др. германски градове, въ Прага и чакъ въ Варшава.

Виенски, германски и чехски фирми сами вършѣха износа, значи интереса къмъ нашето грозде е голѣмъ. Явно е

за всички ни, че нашия Афузь-Али и Димяť се търсятъ и ценятъ отъ голѣмитѣ европейски пазари. Консумацията на гроздето като храна особено въ Германия е голѣма и голѣмата пропаганда, която се върши тамъ за това, неимовѣрно бързо засилва тая консумация. Богатата индустриална Германия консумира годишно надъ 50,000,000 кгр. французко, испанско и италианско грозде и би била най-добрия пазаръ на нашитѣ грозда, още повече, че тя е главния нашъ доставчикъ на индустриални артикули и при малко по-голѣмъ интересъ и усилия ние бихме имали голѣми улеснения за вноса на нашето грозде. Германския пазаръ ще спаси нашето лозарство и той трѣбва да бжде нашия главенъ обектъ.

Но за да се настанимъ на германския пазаръ нуждни сж много грижи и работа, както отъ страна на държавата, така сжщо и отъ страна на лозаря.

Държавата трѣбва да гарантира износа, като свърже благоприятни за него търговски договори; да уреди транспорта на гроздето, като построи достатъчно и годни вагони и свърже желѣзопѣтни спогодби съ съседнитѣ страни за преминаване на вагонитѣ съ грозде; да уреди контрола върху продаванитѣ на лози за да се премахнатъ измамнитѣ и подкрепи засаждането на сортирани парцели съ Димяť и Афузь-Али; да уреди ефикасна контрола за износа само на зрѣло и качествено грозде, за да се увеличи реномето на българското грозде и пр.

А лозаря, прѣкозаинтересования, трѣбва по-голѣми грижи да положи за да засили и стабилизира износа на грозде.

Той трѣбва да разбере, че не сме само ние производители на грозде, а има много по напреднали страни въ лозарско отношение и че тѣ ще положатъ голѣми усилия, за да запазятъ пазаритѣ за себе си. Ако природата ни е надарила съ условия, които ни даватъ много добро на видъ и на вкусъ грозде, ние трѣбва разумно и планомѣрно да използваме тия условия и да произвеждаме и предлагаме само качествено грозде. Сжществушитѣ посадени десертни лози да отглеждаме специално, а по-нататѣшнитѣ посадения да правимъ на специални сортирани парцели и то само на подходящи мѣста. Купувачитѣ—износители на десертнитѣ грозда трѣбва да се улесняватъ, за да могатъ навреме да се задоволятъ съ достатъчна и само качественна стока, да спечелватъ и се увеличаватъ. Тогава тѣ въ състезанието си ще дадатъ и възможно най-високата цена. Независимо отъ това, лозаря трѣбва да се организира, за да може резултатно да засили, подобри и защити производството и износа на гроздата.

Тукъ само нахвърляме въпроситѣ около производството и износа на десертнитѣ грозда, оставаме на компетентнитѣ да ги развиятъ и всички съ общи усилия подкрепимъ тая малка, но сигурна надежда за българския лозаръ.

Инж. х. Н. Карамболовъ.

Моралната мощь на кооперацията.

Едни я малко съзнаватъ, други я добре преценяватъ. Между първитѣ има и мнозина кооператори, между вторитѣ главно мѣсто държатъ недоброжелателитѣ, противницитѣ на кооперацията.

Днесъ, когато кооперативното движение продължава да прави колосални крачки, чувства се и една силна реакция, едно съпротивление, достигаще до озлобление всрѣдъ известни срѣди, неприятелски настроени противъ кооперациитѣ. Наистина, страха, който е обхваналъ тия срѣди не е безоснователенъ. Силно обезпокоени за своитѣ лични интереси, тѣ сж започнали отдавна една организирана кампания противъ кооперациитѣ. Тѣ се сиятъ да се домогнатъ и турятъ кръсть, ако не на цѣлото движение, то поне на единични кооперации.

И въ това биха сполучили, ако желанията и усилията имъ не се разбиваха о непреодолимата морална мощь на кооперацията.

Това е една могща сила, чиито корени черпятъ сокове изъ широкия теренъ на социалния животъ и идеалитѣ на бждещето. Това е силата, която закриля и налага кооперативното дѣло, която открива пътя къмъ прогресъ на кооперациитѣ, която служи за база при закрепването, преуспѣването и просъществуването имъ.

Въ какво се заключава моралната мощь на кооперацията? Отъ какви елементи се състои и какъ се изразява въ живота на кооперацията и къмъ околната срѣда?

Тая колосална сила се надига изъ принципитѣ на кооперирането, води своето начало отъ сжществото и назначението на кооперацията и се изгражда съ оформяването на тая последната.

Общата задружна работа на единъ по-широкъ кръгъ хора, на едно множество съзнателни кооператори свързани съ общъ интересъ, сдружени и работящи въ името на взаимното сътрудничество и то не за голѣми печалби, а за поносенъ и по-малко тежъкъ животъ, създава една атмосфера на *съчувствие* и на *довѣрие* всрѣдъ приятелитѣ и близкото на кооператоритѣ общество. Тукъ се присъединяватъ и *симпатии* на по-широката маса на срѣдното и бедно съсловия, изъ чиято срѣда най-вече никнатъ кооперациитѣ и които съсловия представляватъ болшинството, по-голѣмата частъ въ социалния строежъ на обществото. Отъ друга страна, всѣки кооператоръ е въ връзки било родствени, познайнски, търговски и т. н. съ широкъ кръгъ хора. Чрезъ тия връзки последнитѣ сж повече или по-малко заангажирани спрямо него, а косвено и къмъ кооперацията, въ която е и той членъ.

Всички тия *атмосфери на довѣрие*, симпатиитѣ на широката маса, многобройнитѣ връзки на кооператоритѣ, съставляватъ *моралния общественъ кредитъ на кооперацията*.

Той е единъ отъ елементитѣ на моралната кооперативна мощь.

Кооперативния моралъ и принципи, кооперативния девизъ „единъ за всички и всички за единъ“, съзнателното участие въ общото и чрезъ общото къмъ частното, е значителна морална подкрепа и насърчение при встъпването за членъ въ нѣкоя кооперация. Членоветѣ чувствуватъ силата на мнозинството, виждатъ въ лицето на кооперацията една опора, чувствуватъ задъ гърба си силата на общото, на сплотеността а се привързватъ все повече къмъ кооперацията. А тя пъкъ, отъ своя страна, привързвайки къмъ себе си по-здро̀во кооператоритѣ, превръща и натрупва въ потенциална енергия, въ можща сила привързаността и заинтересоваността на своитѣ членове.

Тази натрупана енергия е собствения *мораленъ капиталъ на кооперацията.*

Този натрупанъ собственъ мораленъ капиталъ заедно съ създадения общественъ мораленъ кредитъ всрѣдъ обществото съставляватъ моралната мощь на кооперацията.

Какъ се построява тя? Въ три насоки: 1) за самозащита, 2) за собствено преуспѣване, 3) за кооперативна просвѣта, създаване и подкрепа на нови кооперации.

Тукъ имаме заинтересоваността на едно множество къмъ предприятието, а не на единъ стопанинъ, на едно отдѣлно лице, както това е въ частното предприятие. Това множество изхождайки отъ общия интересъ на членоветѣ, всѣки отъ които вижда въ него своя дѣлъ, носи дълга:

1) да защитава, да брани интереситѣ на кооперацията отъ нейнитѣ противници и недоброжелатели;

2) да реагира противъ нападкитѣ и пречкитѣ;

3) да върши пропаганда на целитѣ на кооперацията, било на произведенията ѝ, било на продуктитѣ и стокитѣ ѝ, ако е потрѣбителна, да се грижи за преуспѣването и стабилизирането ѝ. Въ частностъ за нашитѣ производителни виарски кооперации това е било отъ капитално значение. И ето благодарение на това, че кооператоритѣ, много на брой, заинтересовани за пласимента на кооперативнитѣ вина и произведения, вършатъ пропаганда, реклама и давление, кооперативнитѣ произведения започватъ да се налагатъ на пазаря и сж търсени. Тѣ сж търсени и отъ друга гледна точка, а именно: благодарение на обстоятелството, че кооперациитѣ не сж предприятия за трупане на печалби по законни и незаконни пѣтица, то обществото се отнася вече съ голѣмо *довѣрие* къмъ чистотата и качествеността на кооперативнитѣ произведения и имъ дава предпочитание.

Всичко това, следователно, е отзвукъ, дѣло на кооперативна морална мощь и дейность. А тя допринася още много, главно за тѣхното оцеляване, просъществуване. Защото, ако кооперациитѣ не боравеха, нѣмаха морална мощь, то тѣ не биха

удържали въ борбата съ частната инициатива, която е много по-подвижна и по-приспособима къмъ пазаря, къмъ производството, въ областъта на кредита и т. н. отколкото на това сж способни кооперациитѣ.

Разполагайки съ това можщо сръдство, бждещето принадлежи на кооперацията. И всички усилия да бжде парализиранъ нейния възходъ ще се ломятъ о неизмъримата и неизчерпаема кооперативна морална мощь.

Съзнавайки това, нека всѣки лозарь-производителъ, който иска колко-годе да се почувствува подсигуренъ, успокоенъ, гарантиранъ, да се нареди подъ кооперативното знаме като влѣзе за членъ въ мѣстната кооперация или ако нѣма такава, да подеме инициативата за образуване на такава.

И. И Хранковъ.

Зариване на лозята.

Много и продължителни наблюдения и проучвания сж установили, че лозата е едно отъ културнитѣ растения, което може да издържа на голѣмъ студъ при условия този последния да е сухъ, да не е дълготраенъ и пржчкитѣ на лозата да сж добре узрѣли. При такива условия лозата може да противостои даже до 20°С студъ. Ако, обаче, студътъ е мокъръ, ако е продължителенъ и ако едногодишнитѣ лозови пржчки сж незозрѣли по едни или други причини, тѣзи и изобщо цѣлата лоза могатъ да бждатъ повредени при много по-слабъ студъ. Такива повреди сж ставали и могатъ да ставатъ зимно време напр, следъ по-силенъ и продължителенъ дждъ, следъ който пржчкитѣ и пжпкитѣ сж значително намокрени и омекнали, а подиръ туй настъпи внезапенъ мразъ, па макаръ и не много силенъ — при такива условия достатъчно е даже да застине до 8—12°С; въ случая размѣра на измръзването зависи, при единъ и сжщъ мразъ (температура) отъ траянето на мраза, а сжщо отъ туй дали времето е тихо или има по-слабъ или по-силенъ северенъ, северо-източенъ или северо-западенъ вѣтъръ,

Подобно на горното повреждане може да настъпи и при снѣгъ, когато следъ тихъ и слънчевъ день, или при юженъ или юго-западенъ вѣтъръ, следователно следъ изобилно стопяване на снѣгъ, последва значителенъ внезапенъ студъ.

Понеже презъ последнитѣ зими, особено презъ миналата съ незапомнено продължителния си и изключителенъ мразъ, въ много центрове у насъ не малко лозя бѣха повредени — частично или изцѣло, като съ туй се причиниха много тормозения и загуби на лозаритѣ — предъ видъ на това изглежда, че е разумно въ бждеще да се зариватъ *о време* всичкитѣ лозя и то *правилно и съ знание*. Зариването трѣ-

бва да се върши тъй, че при общоприетата у насъ низка и чашовидна форма на лозитѣ на тѣзи да се зариватъ едно-годишнитѣ пръчки поне 3—4 прѣсти и отъ 4-а имъ пжпка.

Колкото почвата въ лозето е по-сбита и по-тежка и колкото мѣстото е по-низко и съ по-лошо изложение, толкозъ по-рано трѣбва да се зариватъ лозитѣ; това е нужно не само защото въ такава почва, изложения и мѣстоположения, при еднакви други условия, влиянието на единъ и сжщъ студъ е по-силно, но и защото зариването трѣбва да се върши *винаги само съ рохка и суха прѣстъ, като се гледа да не оставатъ никакви празнини между пръчкитѣ*. Не се ли спазва това сжщественно правило при зариването на лозитѣ, тѣзи не биватъ *сигурно* гарантирани отъ измръзване.

Не само това, но не веднѣжъ е бивало наблюдавано, че даже заринати лози, но *съ мокра земя, сж измръзвали повече отъ незаринатитѣ*. Този на пръвъ погледъ неправдоподобенъ фактъ се обяснява, обаче, съ другия — *зариването съ мокра земя се върши мжчно* — между пръчкитѣ на лозитѣ не се изпълва добре, т. е, оставатъ празнини. Имено тѣзи празнини благоприятствуватъ и улесняватъ измръзването на пръчкитѣ и пжпкитѣ. Не само това, но е наблюдавано сжщо, че не рѣдко много пжпки, безъ да бждатъ измръзнали, *биватъ плесенявали и изгнили*.

Отъ гореизложеното заключението е: да не се чака късно наесень да се зариватъ лозитѣ, а, напротивъ, то да се върши *веднага следъ гроздоберъ, макаръ преди опадването на листата*. Такъвъ начинъ на работене не само, че съ нищо не може да вреди на лозитѣ, но е твърде полезенъ и отъ друго гледище — съ ранното зариване при хубаво време се върши едновременно частично прекопаване на почвата, която бива много сбита при извършването на гроздобера; а такава прекопаване (разрохкване) на почвата *е особено благотворно за лозитѣ, понеже дава възможность за проникване въ последнитѣ на повече вода, въздухъ, свѣтлина и топлина*.

Да, за избѣгване на възможни бждещи измръзвания на лозята, *които никой не може да предвижда, разумно е тѣ да бждатъ редовно заривани по горепосочения начинъ*.

Лозарьо, получавай, плащай, чети и проагитирай списанието „Лозарски Прегледъ“, единствения защитникъ на лозарството и интереситѣ ти.

Само чрезъ просвѣта и организирана борба се отива къмъ поминъкъ и култура!

ПАЗАРИ И ПРОПАГАНДА НА ВИНОТО И ГРОЗДЕТО.

И. И. Хранковъ.

Пропаганда за гроздовото вино въ френскитѣ колонии.

Въ Франция едно отъ най голѣмитѣ народни богатства е лозарство-винарството. Ето защо тамъ отдавна по частна, обществена и държавна инициатива се е правило и се прави всичко възможно за разширение и заздравяване консумацията на гроздовото вино не само въ вътрешността, но и всѣкжде въ чужбина. Тамъ има специални организации, които по най-различни пжтища, начини и съ всички сръдства системно, твърдо и упорито развиватъ най широка пропаганда за консумацията на виното, като едно отъ най-здравословнитѣ питиета.

Въ подкрепа на горното и за да се разбере още повече грамѣдния интересъ за тази страна отъ този жизненъ за нея въпросъ, намираме за много полезно да съобщимъ долния случай, за който прочетохме въ френското списание „Прогре агриколъ е виниколъ“:

„Всѣки си спомня, че, по решение на правителството отъ 8 февруарий 1928 г., една мисия (седма) за пропаганда въ полза на търговското ни разширение въ нашитѣ колонии и специално на френскитѣ вина бѣ повѣрена на г. Гастонъ Жераръ депутатъ и кметъ на Дижонъ.

Имено г. Жераръ бѣ натоваренъ да отиде въ Индиитѣ, въ Анамъ, Камбоджа, Кохинкинъ и въ Тонкинъ за да организира въ тѣхъ едно широко движение въ полза на нашитѣ вина“.

По-нататъкъ се казва въ съобщението, че г. Жераръ заминалъ на 18 юлий отъ Марсилия, като се посочватъ и по-важнитѣ центрове (градове), които ще посети за да държи съответни конференции за горепосочената цель.

Като посочваме този случай, цельта ни е да изтъкнемъ за лишенъ пжтъ предъ българскитѣ лозари какъ тѣ продължаватъ да стоятъ неорганизирани и незаздравени поне на вътрешнитѣ си пазари и съ вътрешната консумация. А фактъ безспоренъ е, както много пжти сме казвали, че това положение е било и е крайно пакостно, защото въ него се заключава една отъ главнитѣ причини за острата и мжчителна лозарско-винарска криза, която продължава ето вече нѣколко години. И ние продължаваме да се чудимъ защо до сега лозаритѣ не пожелаха и *не дадоха съдействие* за уреждане поне въ София поне на една изложба — конкурсъ отъ грозде и вина? Има ли още нѣкой да се съмнява въ резултатната ефикасность отъ подобни изложби, които сигурно и силно съдействуватъ за разширение и заздравяване пласимента на грозде и вино? И защо до сега поне лозарско-винарскитѣ кооперации не се погрижиха и не предприеха нѣщо

подобно? Вѣрно е, че презъ последнитѣ години нѣкои отъ тѣхъ откриваха и закриваха въ София складове — кръчми за продажба на вината си, но това съвсемъ не е достатъчно, защото тѣ нищо не предприемаха за организиране и стабилизиране на ценитѣ, които все още си оставатъ безмѣрно високи и разочарователни за консуматоритѣ. Наистина нѣкои кооперации продаваха и продаватъ съ значително по-низки цени вината си отъ кръчмаритѣ, гостилничаритѣ и др. посрѣдници, но това е далечъ недостатъчно за едно общо уреждане на този сѣдбоносенъ въпросъ.

По поводъ и въ реда на горнитѣ ни мисли ние трѣбва да припомнимъ и тѣжния фактъ какво по-миналата година бѣ проектирана за въ София лозарско-винарска изложба, но тя не се състоя по нѣмане на достатъчно желаещи лозари! А въ Франция напр. такива изложби се уреждатъ не само ежегодно, но, важното и интересното е, уреждатъ се и въ по-малки центрове. И всичко това се върши предимно по инициативата и съдействието на отдѣлнитѣ лозари и на лозарскитѣ организации.

Все по поводъ и въ връзка на горнитѣ ни мисли, ние и сега смѣтаме, че българскитѣ лозари много грѣшатъ, гдето изобщо очакватъ други да имъ уреждатъ тѣзи работи. Съ други думи ние сме вѣрвали и вѣрваме, *най-първо у насъ лозаритѣ и организациитѣ имъ сж длѣжли да се погрижатъ за сериозно и здраво уреждане на вътрешната консумация и пласиментъ на вина, а после за външни пазари; а това е защото сме вѣрвали и вѣрваме, че преди всичко отъ първитѣ зависи заздравяването на лозарство-винарството ни.*

А да вѣрваме така ни кара факта какво завладяването и задържането сигурно и за дълго на чужди пазари, а не само случайно и временно, е работа дълга, сложна, мъчна и уморителна, защото е свързана съ упорита борба по много фронтове, следователно изисква всестранны специални и търговски познания и много парички и други сръдства.

И. И. Хранковъ.

Още по международния земеделѣлски конгресъ въ Букурещъ.

Подъ горното заглавие намираме твърде интересни сведения въ последната кн. отъ юний т. г. на сп. „Прогре агриколъ е витиколъ“, които засѣгатъ общото земеделѣлие, лозарството и винарството.

Намираме за добре и полезно да предадемъ нѣкои отъ тѣхъ, относящи се специално до последнитѣ два отрасли бидейки отъ жизнено значение и за нашата страна:

Лозарската секция имала за председател румѣнинъ и за подпредседатели по единъ французинъ, немецъ, австриецъ и швейцарецъ.

Първиятъ въпросъ сложенъ на разискване е биль относно опасността отъ *разширението размѣра (площта) на лозята.*

Ето приблизително мѣрките, които смѣтатъ да предприематъ румѣнитѣ:

Забранява се размножаването на „директнитѣ“ сортове лози до като лозарската служба и наука не намѣри по-добри отъ мѣстнитѣ.

Забранява се движението (разиращането) за търговия на вина по слаби отъ 7°.

Забранява се правенето на „петиоти“ — винп отъ захаръ, вода и гроздови джибри.

Забранява се употрѣбяването на индустриалнитѣ спиртове за правене на ликьори.

За отбелѣзване е, че по въпроса за индустриалнитѣ спиртове бѣ дума и въ друга секция, гдето единъ Чехословашки делегатъ посочи, че „алкоголизма“ не е международна проблема, но въпросъ на индивидуално възпитание за ограничаване *злоупотрѣбата съ спирта.*

Умѣстно е да се води борба въ Обществото на народитѣ противъ установяването на „сухия“ режимъ.

Интересно е да се отбележи, че свръхпроизводството отъ лозарството заплашва всички страни производителки въ Европа, който фактъ е накаралъ Унгария да превозва безплатно вината си предназначени за износъ.

Швейцарскиятъ подпредседателъ е припомнилъ, че гроздовото вино престава да влиза, като съставна часть при храненето на младежитѣ спортисти, които сж *омагьосани* отъ проповѣдта за водата и чая!

Младитѣ пѣкъ момичета се боятъ отъ виното да не имъ причини напълняване, защото модата е за „тънката“ елегантностъ. Може би е добре да се следи отблизо тази мода — и въ двата горни случаи, защото често *тя се плаща ск.жпо.*

Въ новитѣ страни на срѣдна и южна Европа техническия успѣхъ върви тѣй бързо, че има опасностъ отъ свръхпроизводство. А това е единъ мотивъ повече за *разширение консумацията на виното на мѣстна почва.*

На край конгреса редактира следнитѣ пожелания — решения:

1. Борба противъ възбраната чрезъ организирането на *единъ общъ фронтъ отъ правителствата на всички лозарски страни противъ „сухия“ режимъ, като сжщевременно се посочва на хранителната и хигиеническа стойностъ на виното.*

2. Съгласувано действие отъ всички държави за възприемане отъ странитѣ непроизводителки на вина намаление на митата и други вътрешни барии, които ограничаватъ и запрещаватъ нормалното пиене на виното.

3. Пропаганда за употрѣбата на десертнитѣ грозда и на други гроздови продукти.

4. Наставления, при нужда *правителствени мърки за изключителното употребяване на най-добритъ сортове и подбора имъ съобразно почвитъ и климата*. Мърки противъ разширение за саждането на „директнитъ“ сортове, за подобрене и поевтиняване на производството и пр

5. Засилване и разширение на законодателството забраняваще устната консумация на индустриалниятъ спиртъ, като за тази целъ се резервиратъ само спиртветъ и ракиитъ отъ вино и други плодове.

6. Засилване на законодателствата противъ фалшификацияитъ, незаконната конкуренция и измамата съ названията и произхожденията на продуктитъ. Уреждане и контрола на подзахаряването на гроздето и мжстътъ въ странитъ, въ които то се търпи. Установяване, въ всѣка страна, на лозарско-винарски сортименти, типови вина, типови винени ракии и пр, които ще бждатъ публикувани подъ грижитъ на *Международната служба за виното*.

7. Забрана да се продава подъ името вино сокъ (течностъ) отъ други плодове или зеленчуци, а сжщо и на пиетето получено отъ ферментацията на стафиди (сухо грозде).

8. Вземане на мърки за увеличение консумацията на мѣстното *народно* вино въ всички страни производителки.

9. Присъединяване на всички страни винопроизводителки и на всички винопиячи къмъ *Международната служба за виното*, чийто органъ е способенъ да засили и сгжсти пропагандата въ полза на виното, за което *великия ученъ Пастьоръ* на времето си каза „че то е най здравословното и най хигиеничното отъ питиетата“.

*

Като предаваме горнитъ пожелания — решения на този международенъ земеделски конгресъ, които сж отъ крайно значение за заздравяването на европейското лозарство-винарство, следователно и на българското, приятно ни е да констатираме, че мислитъ и схващанията, цитирани по-горе относно гроздовото вино, „директнитъ“ грозда, винения спиртъ и ракии и индустриалнитъ такива и пр. сж били и сж и наши. По поводъ на това ние бихме си позволили да припомнимъ, че отдавна у насъ сме се борили за възприемането и прокарването на тѣзи схващания и мѣроприятя, въпрѣки многото хули и безосновни и несериозни проклетия отъ тѣи наричанитъ „въздържатели“. И това ние сме вършили и ще вършимъ, защото *сме убедени, че е отъ жизнено значение за лозарско винарска България и за народното ни здраве*.

И ние сме доволни да констатираме още, *че съ решенията си международниятъ земеделски конгресъ подчертава за лишенъ пжтъ кикво живота е възможенъ не на пѣсѣчна и химерична основа а върху разумъ и реалностъ*.

Ето защо и нашето пожелание е щото и българскитъ лозари да престанатъ да чакатъ спасение отъ небето, а съзна-

телно и решително да възприематъ препоржките и мѣропритията посочени отъ този конгресъ, като поканятъ общественицитѣ и управницитѣ ни да ги санкциониратъ съ нужнитѣ законоположения; защото днесъ нито отдѣлния човѣкъ, нито отдѣлнитѣ народи могатъ да живѣятъ изолирани единъ отъ други.

Дано не оставимъ и сега да мине напразно двандесетия часъ!

Виното и тифуса.

Въ „Annales de l' Institut Pasteur“ е помѣстена статията на г. г. Сабразесъ и Маркадие, която разглежда действието на гроздовото вино върху тифусната пржчица (тифусния бацилъ). Авторитѣ си задаватъ грижата да отговорятъ на следнитѣ два въпроса: 1) Оставатъ ли живи и запазватъ ли своитѣ вредни действия тифуснитѣ пржчици, когато къмъ водата, въ която тѣ се намиратъ се прибави виното и 2) Дълго ли оставатъ живи тифуснитѣ бацили въ чиститѣ французки вина. За да отговорятъ на тия въпроси, тѣ поставили въ разни типове французки вина, стерилизирани и не стерилизирани, чисти култури отъ тифусни бацили. Нѣкои отъ вината разредили съ вода наполовина и повече, както обикновенно се практикува при яденето; други неутрализирали, за да си изяснатъ бактерицидното свойство на винената киселина. Установило се че, чистото добре запазено вино убива бацилитѣ въ по-малко време отъ 30 минути, шампанското даже и въ по малко отъ 10 мин., а напротивъ вино съ 8% алкохолъ и съ екстрактъ 10 грама проявило своето токсическо действие едва следъ два часа.

Голѣмо влияние за унищожението на тифусния бацилъ въ случая оказала киселината. Вино, което преди неутрализирането е убивало тифусния бацилъ въ 15 минути, следъ неутрализирането му и следъ часа не оказало никакво действие противъ бацила, а когато пѣкъ било разредено съ вода не показало действие даже въ продължение на нѣколко дни. Авторитѣ изчислили, че 3 грама оцетна киселина, 4 76 грама винена, лимонова ябълчна киселини по своето действие върху тифусния бацилъ (убиватъ го въ 4—5 часа) се равни на 2'8 грама сереста киселина. Бѣлитѣ вина, споредъ тѣхъ, оказватъ по силно действие отколкото червенитѣ, което тѣ отдаватъ вѣроятно на свободната сереста киселина, която се намира въ бѣлитѣ вина. Силата (крепкостта) на вината е безъ значение за бактерицидното имъ свойство. Авторитѣ, обаче, недостатъчно сж се установили на факта: другитѣ вещества, които се срещатъ въ по-силнитѣ вина, като ятрената киселина, глицеринъ, оцетна киселина, висшитѣ алкохоли и пр., доколко увеличаватъ токсическитѣ свойства на такива вино.

Интересно е, че вино, оставено нѣколко време въ бутилка, се освобождава отъ всички болезнотворни зародиши, които могатъ да попаднатъ тука съ водата, притурена въ виното и при

миенето на сждоветъ. Въ това отношение тифусната прчица се указа особено чувствителна. При липсата на филтъръ, при невъзможност да се преваря водата, последната, даже и въ много замърсенъ видъ, може да се употребява безъ всъкакъвъ страхъ ако предварително се смъси съ вино. За бълитъ вина тази смъс трѣбва да стане 6 ч. преди употреблението, за да бжде съвършено безопасна, а за червенитъ вина 12 часа.

Освенъ горното г. г. Сабразесъ и Маркадие установили, че съхраняването въ бутилки вино е съвършено стерилно и като такова при бързи случаи то може да се употребѣи при хирургична или акушерска помощъ, като антисептично сръдство.

Най-после чаша вино следъ ядене обеззаразява и заздравява тия малки пукнатинки (цепнатинки) и малки ранички на слезестата покривка въ устата и хранопровода, които сж неизбѣжни при здѣвкването и поглъщането на по-твърди храни.

Съобщава: Б-въ.

В. П. Николовъ.

Нуждата отъ сключване на търговски договори за улеснение износа на нашитъ лозарски произведения.

Въ последнитъ четири години въ България, поради увеличението на производството и намалението на консумативната способностъ на обединитъ народни маси, ценитъ на лозарскитъ ни произведения се намалиха до размѣра на производственитъ разноси, а въ нѣкой райони и по низко. При това положение, ако не се взематъ бързи мѣрки и се намѣрятъ външни пазари въ страната ни ще настѣпи въ едно най-скоро време една страшна стопанска катастрофа, която ще засегне най-малко една четвъртъ отъ цѣлото население.

Тази констатация я правятъ почти всички обществени сръди, но на дѣло нищо не се върши. Приказва се много въ парламента и въ различни конгреси, пише се въ вестници и списания, обаче за съжаление правителството ни до сега не е сключило нито единъ търговски договоръ съ странитъ, въ които бихме внасили наши лозарски произведения.

Въ това отношение другитъ страни работятъ трескаво и почти всички иматъ сключени помежду си търговски договори. За насъ е отъ голѣмо значение Австрийския пазаръ за овощията, зеленчука, а особено за вината ни, тъй като Виена е единъ голѣмъ консумативенъ центъръ и седалище на много голѣми, и съ известностъ и широки връзки съ всички европейски страни, винарски кжщи, разполагащи съ грамадни капитали и второ до тамъ имаме ефтино навло по неутралния воденъ пжтъ на р. Дунавъ.

Въ Австрия отъ три години внасяме вече наши вина, които сж посрещнати добре отъ консуматоритъ, което нѣщо може

само да ни радва, но налага се да сключимъ часъ по-скоро съ нея търговски договоръ, както и съ Чехия, Германия и Полша, въ които страни бихме пласирали половината отъ произведенията си отъ горепоменатитѣ браншове.

Азъ ще дамъ по долу извадки отъ сключения миналата година търговски договоръ между Франция и Австрия и то по отношение ония постановления, които се отнасятъ до лозарскитѣ произведения, специално вината, които въ случая най-много ни интересуватъ.

Франко-Австрийскитѣ търговски договоръ.

На 16 май 1928 г. въ Парижъ бѣ подписанъ отъ представителитѣ на съответнитѣ правителства Франко-Австрийския Търговски договоръ, който съ указъ отъ 30 юлий с. г. бѣше утвърденъ отъ Французкото правителство въ който се казва че ще влѣзе въ сила на 1 августъ 1928 г. Сжщия указъ по късно биде одобренъ отъ Камарата и Сената.

Понеже този договоръ е отъ голѣмо значение за разнитѣ видове вина, които Франция внася въ Австрия, то отъ него ще направимъ извлѣчения на по важнитѣ пасажи и членове, които се отнасятъ до този браншъ.

Чл. 2. Французскитѣ естествени и фабрични произведения изброени въ листа (статия) С отъ договора ще се ползуватъ при внасянето имъ въ Австрия съ правата и привилегиитѣ обозначени въ помената статия С. а сжщо така Франция ще бжде третирана като най-облагодетелствуванa страна.

Ще се третира Франция като страна най-облагодетелствуванa и за ония свой произведения, които внася въ Австрия и които не сж упоменати въ статия С.

Чл. 15. За приложението на чл. чл. 1 и 2 договорящитѣ страни ще изискватъ произведенията и стокитѣ внасяни въ тѣхната територия да бждатъ придружени съ свидетелства за произходъ.

Свидетелствата за произходъ, издадени отъ митническитѣ власти ще се освобождаватъ отъ консулска виза.

Свидетелствата за произходъ, издадени отъ официално признатитѣ Търговски Камари ще се визиратъ безплатно отъ дипломатическитѣ или консулски власти на страната вносителка.

Консулскитѣ фактури, отнасящи се до стоки на стойность равна на 100 франка или 140 шилинга златни или на по-малка ще се визиратъ гратисъ отъ дипломатическитѣ или консулски власти на страната вносителка; визата на консулскитѣ фактури отнасящи се до стоки на стойность по-голѣма отъ горната ще става съ заплащане на една такса, която не трѣбва да надминава 5 франка или 7 шилинга златни.

Чл. 24. Всѣка отъ договорящитѣ страни се задължава да вземе необходимитѣ законодателни и административни мѣрки за гарантиране естественитѣ и фабрични произведения произходящи отъ другата страна, противъ всѣкаква форма на нелоялна конкуренция въ търговията.

Тѣ се задължаватъ да забранятъ чрезъ конфискация или чрезъ други санкции внасянето, изнасянето, както и фабрикуването, циркулацията и продажбата на всички ония произведения или стоки носящи върху си или върху тѣхнитѣ амбалажъ марки, имена, надписи или нѣкакви знаци преставалящи прѣки или косвени лъжливи означения за произхода, вида, естеството или специфичнитѣ качества на тѣзи произведения или стоки.

Секвестрирането на тѣзи произведения ще става било отъ полицията, било по искането на прокурора или пъкъ стъ нѣкоя заинтересована страна: личностъ, сдружение или синдикатъ, съгласно съответното законодателство на всѣка една отъ договорящитѣ страни.

За виненитѣ произведения никакво наименование за произходъ отъ контрактующитѣ страни не може да се счита, че е добило общъ характеръ, нито ще може да се обяви за добило гражданственостъ щомъ то е редовно покровителствувано въ страната покровителка и щомъ тя редовно го е нотифицирала на другата страна. По сщия начинъ ще бждатъ признати и разграниченията и спецификациитѣ, които се отнасятъ до тѣзи наименования.

Договорящитѣ страни се ангажиратъ да проучатъ въ последствие евентуалното разширение върху всички произведения, освенъ виненитѣ, дължащи своитѣ специфични качества на почвата и климата.

Митничесната тарифа, която се прилага отъ Австрия за французскитѣ произведения. Списъкъ С. (Процентитѣ сж въ златни корони за 100 кгр).

Извл. отъ п. 87. *Вина*: а) въ бѣзви до 13 градуса (вина Бордо и всички други французски вина, които иматъ право да носятъ наименование за произходъ придружени съ документъ издаденъ отъ французскитѣ власти, съ които се констатира че тѣзи вина иматъ право на казаното наименование по силата на французското законодателство), въ размѣръ на 40,000 хектолитра 45.

б) Въ бутилки (вина отъ Бордо и всички други, които произхождатъ отъ Франция и които иматъ право на наименование за произходъ, придружени съ документъ издаденъ отъ французскитѣ власти, съ които се констатира, че тия вина иматъ право на казаното наименование по силата на французското законодателство) 80.

Извл. отъ п. 88. *Шумящи вина* (шампански вина и всички други, които произхождатъ отъ Франция и които иматъ право на наименование за произходъ и които сж придружени съ документъ издаденъ отъ французскитѣ власти, съ които се констатира, че тѣзи вина иматъ право на казаното наименование по силата на французското законодателство) 150.

Заб. къмъ п. 87. *Вина*. Подъ този номеръ сж приведени всички медицински вина, съдържащи поне 17 $\frac{1}{2}$ градуса алкохолъ.

Австрийското правителство задължава да увеличи допускането до 20 мгр. на 100 милиграма въ литъръ присъствие то на свободния съренъ двуокисъ съ толерансъ 10%.

Постигнато е съгласие, щото настоящата митническа тарифа да не измѣня сжществующето третиране на естествения вжледвуокисъ.

Заб. къмъ п. 88. *Шумящи вина*. Опредѣляйки митото 150 зл. корони за 100 кгр. вносно мито за шумящи вина, произходящи отъ Франция съгласихме се Австрийския данъкъ върху тѣзи вина да не бжде по-голѣмъ отъ 30% върху стойността по фактура, която стойность ще служи за база при опредѣляне данъка“.

НАУЧНИ.

Инж. х. Н. Карамболовъ.

Влияние на температурата за правилността на алкохолната винена ферментация.

(Продължение отъ кн. VII).

Вина, ферментирали при висока температура, иматъ по-тъменъ, нетраенъ цвѣтъ. Що се касае до качествеността на вината, ферментирали при висока температура, то всички експерти сж констатирали тѣхната понижена финостъ, грубъ и измѣненъ вкусъ, дѣхъ. Тѣ по качество далеко отстѣпватъ на вина, получени при нормални условия.

Трайността на виното и високата температура.

Отъ до тукъ изложеното за общия ходъ на ферментацията и състава на получаващия се продуктъ, може да се предвиди, че тия вина ще иматъ съмнителна трайность и държеливостъ. Наредъ съ силната бактерийна зараза, тѣхния съставъ представлява отлична почва за развитие на болестнитѣ микроби. Силното намаление на алкохолния градусъ, присъствието на недо-разложена захаръ, увеличениѣ дози летливи киселини, подпомагатъ заболѣването на вината. Здраво опазване на такъвъ продуктъ създаде голѣми грижи, които при известни условия не сж въ състояние да запазятъ виното отъ развала.

Отъ всичко до тукъ казано личи, че за да получимъ вино съ по-високъ алкохоленъ градусъ, съ по-добъръ съставъ, съ повече финостъ, трайность, съ по-хубавъ вкусъ и цвѣтъ, трѣбва да се стремимъ къмъ ферментация при по-ниска температура. Най-добрата е 25—30°C, при употреба на so_2 и на селекционирани ферменти до 34°C. Разбира се, че при температура по ниска отъ току що посочената резултатитѣ сж още по-добри.

При тази метода на работа се получиха слѣднитѣ резултати въ кооп. изба „Шевка“ Сливенъ рек. 1928 год.

Гроздовата каша бѣ поставена въ резервуари съ съдържание по 40,000 литри. Ферментацията се извърши при потопена

шапка. Въ всъки резервуаръ бѣ поставенъ за ферментира при близително по 35,000 клг. гроздова каша.

Температурата и въ двата резервуари достигна 34°С.

	Поставена да ферментира кгр. каша	Достигната макс. темп. С	Отферм за дни	Отн. тепло на мжстѣта	Грѣба да се получи алкохолъ	Получено	Загуба	Летливи киселини въ Н ₂ О ₄
Резервуаръ № 6	35,000	33.6	4	1086	11.4	11	0.4	0.35 ⁰ / ₀₀
Резервуаръ № 1	35,000	34.5	4	1087	11.5	11	0.5	0.46 ⁰ / ₀₀

Отъ количеството на летливитѣ киселини се види че микробната зараза не е взела широко разпространение и че ферментацията е била чиста.

Ниската температура и ферментацията.

Въ практиката често биваме изправяни и предъ едно друго положение. Не сж рѣдки случаитѣ на застудяване презъ време на гроздобера. Внесенитѣ за ферментация гроздова каша и мжст биватъ студени. И ако високата температура е вредна при ферментацията, то и ниската такава не е никакъ полезна. Ако температурата на гроздовата каша е по-низка отъ 8 — 10°С то алкох. врене не се явява, тъй като ферментитѣ при тая температура сж напълно спжнати и не проявяватъ никаква активностъ. При тая и при по-низка температура тѣ не могатъ да се размножаватъ, а още повече, че естественитѣ ферменти по гроздето сж въ форма на спори и сж въ сравнително не голѣмо количество. При сушаво време и при дъжделива есенъ тѣ сж още по-малко, тъй като дъжда отвлича зародишитѣ отъ гроздето. При ниска температура и по липса на голѣмо множество зародиши, ферментацията се забавя, а и да почне тя бива слаба и продължителна. Ако началната температура е къмъ 16—17°С. или пъкъ студената маса се затопли до тая температура, то веднага се засилва множенето на ферментитѣ, започва да се чувствува дейността имъ, и въ резултатъ на тая засилена дейностъ масата се затопля отъ само себе. Отъ това пъкъ се активиратъ още повече самитѣ ферменти.

Ето защо, ако температурата на гроздовата каша е ниска, потрѣбно е да се възбуди, алкох. врене изкуствено, да се създадатъ условия за бързо и пълно превирание на захарѣта. При тия случаи, не взематъ ли мърки, въ мжстѣта започватъ да се развиватъ плесени, микроорганизми, за развитието на които не е нужна висока температура. И въ последствие, когато тя се повиши и ферментитѣ започнатъ да работятъ, то тия последнитѣ не могатъ да взематъ надмощие надъ развитата се вредна флора и виното се разваля.

И тукъ най-добре ще се направи, ако се обърнемъ къмъ мощьта на селектирани ферменти, като затоплимъ изкуствено съ загорещена мжсть само ферм. повърхность и засъемъ изкуствената мая. Когато ферментацията въ горнитѣ пластове е въ своя разгаръ, чрезъ претакане умъсваме долнитѣ неферментиращи още пластове.

Край.

Стефанъ Икономовъ

Лоз. оп. станция — Плѣвень,

Опити съ кършенето.

Продължение отъ кн. 6.

2. По отношение качеството на мжстьта.

Общо взето, захарното съдържание на мжстьта е значително намалено. Това намаление е не само относително, т. е. следствие отъ увеличението на реколтата, но и абсолютно, тъй като се явява и при намалението на сжщата. Разликата между захарния процентъ на контролата и онзи на различно покършените главини отъ дадения сортъ, може да достигне отъ 1⁰—4⁰, съответствующи на 11—40 грама захаръ на литъръ мжсть или отъ 0⁰⁷ до 2⁰⁵ спиртъ въ виното.

За забелѣзване е въ случая, че намалението на захарното съдържание е въ връзка и съ момента и съ размѣра на кършенето. Опита показва отъ една страна, че колкото по-рано е извършено кършенето, толкова по-слабо е това намаление, а отъ друга страна, че то е въ прѣка зависимостъ отъ броя на премахнатитѣ листа. Съ други думи качеството на мжстьта е право пропорционално съ епохата на кършенето и обратно пропорционално на размѣра му. И наистина, колкото по-рано е извършено кършенето, съ толкова по-голямъ периодъ отъ време разполага лозата, за да образува нови листа, които следъ пълното си развитие да способствуватъ за увеличението на захарьта въ гроздето. Изобщо изложеното на стр. 21 важи и тукъ.

По отношение размѣра на кършенето, естествено е че при премахването на по-голямъ брой листа, при по-низко кършене, количеството на натрузващата се въ гроздето захаръ ще бжде по-малко; отъ тукъ следва едно абсолютно намаление на общото захарно съдържание. Зърното може да увеличи обема си, може да стане по-тежко, но това увеличение ще се дължи на непреработенитѣ сокове, останали въ излишъкъ вследствие намаленето на асимилационната повърхность, които приждайки въ гроздето, разреждатъ съдържанието му и причиняватъ едно ново намаление на захарьта, този пжтъ относително.

Нѣколко изключения, които се забелѣзватъ въ графата. „Срѣденъ 0,0 захаръ“, сж лесно обясними, като се хвърли единъ погледъ на полученото съответно количество грозде. Естествено е че едно по-големо количество грозде, при дадени условия,

предполага по-малка захарностъ и обратно. Обаче тѣзи изключения сж незначителни и се явяватъ като възможни и даже логични, когато се има предъ видъ че се касае за една многогодишна култура съ индивидуални прояви на отдѣлнитѣ главини, чнето отражение върху окончателния резултатъ колкото и слабо да е то, все пакъ не е абсолютно изключено.

Измѣненята, които претърпява общата киселинностъ на мжстѣта сж сравнително по-слаби и съответствуватъ на онѣзи на реколтата. Тѣ сж както винаги право пропорционални на количеството грозде и обратно пропорционални на захарното съдържание на мжстѣта. Съ други думи, намалението на общата киселинностъ е толкова по-чувствително, колкото по-рано и понизко е извършено кършенето и обратно. А това е отъ значение за насъ понеже една обща киселинностъ на мжстѣта, възлизаща срѣдно на 5% (въ винена) е недостатъчна за правилния ходъ на ферментацията и най-вече за съхранението на виното. Ето защо, едно увеличение на киселинитѣ въ такива сушави години колкото и слабо да е то, все пакъ е отъ полза.

3. Опытъ съ кършенето на сорта Чаушъ.

Това що се каза за сорта Гъмза може ли да се приложи дословно за всички останали сортове лози?

Обстоятелството че въ растителната активностъ на сортоветѣ сжествува голѣмо различие не налага ли едно разграничение при обясненията на резултатитѣ, тѣй като наклонността на даденъ сортъ къмъ интензивенъ растежъ, къмъ образуване на голѣмъ брой млади листа, е единъ факторъ, отъ естество да даде на резултатитѣ съвсемъ различенъ характеръ? Въ това отношение е особено типиченъ сорта Чаушъ, който бѣ избранъ за изпитване влиянието на кършенето върху буйнорастящитѣ сортове.

Обстоятелството, че този сортъ изресява — става безъ значение, като се има предъ видъ, че съ опыта се търси установяването на точното количество грозде отъ декаръ, а онова което ще се получи отъ различно покършенитѣ главини въ сравнение съ контролата. Нѣщо повече. Единъ голѣмъ брой буйно растящи сортове, било поради ненормалностъ въ устройството на цвѣта (Фоча, Синя Бодлива, Бѣла Дебела, Гарванъ, Червена лисича опашка и пр.) било поради голѣмата наклонностъ къмъ интензивенъ растежъ (Бѣлъ мискетъ, Урумъ Юзюмю, Бѣло безъ семе, Бѣли орлови нокти, Риби мехуръ и пр.) притежаватъ сжщия този недостатъкъ, който у нѣкой отъ тѣхъ може да отиде до съвършено безплодие.

По липса на достатъчно число години за опыта главини отъ този сортъ, опыта бѣ раздѣленъ на две:

а) Върху 5 реда отъ по 8 опитни главини, присадени на подложка Арамонъ × Рупестрисъ Ганзень № 1, порѣзани часо-видно и засадени на растояние 1'50 м. въ квадратъ въ богата дълбока и наносна почва, се заложи първата полозина отъ опита, а именно:

1. Кършене въ началото на цвѣтенето на 7 листа надъ последната нормална реса.

2. Прищипване въ началото на цвѣтенето само върховетѣ, т. е. на 12 листа надъ последната нормална реса.

3. Контрола (не кършено).

4. Кършене следъ цвѣтенето на 7 листа надъ последната чепка.

5. Прищипване следъ цвѣтенето само върховетѣ, т. е. на 16 листа надъ последната чепка.

в) Върху други три реда, отъ по 5 главини на подложка Солонисъ × Рипария 1616, порѣзани сжщо чашовидно и засадени на разстояние 1'50 м. въ бедна сръдно-дълбока, доста варовита почва, кждето главинитѣ бѣха чувствително по-слаби отъ горнитѣ, се заложи втората половина отъ опита:

1. Кършене преди прошарването на 12 листа надъ последната чепка.

2. Контрола.

3. Кършене следъ прошарването на 12 листа надъ последната чепка. Следва.

Езика на цифритѣ.

Вжгледвуокиса и ферментацията.

Знайно е, че като плодъ на алкохолната ферментация на гроздовата каша и мжстъ се отдѣля вжгледвуокисъ, чието количество по тегло се равнява съ голѣмо приближение до $\frac{1}{2}$ (49%) отъ теглото на разложената захаръ. Така единъ литъръ мжстъ съ 18% захарностъ ще отдѣли 90 гр. вжгледвуокисъ, които ще заематъ единъ обемъ около 60 литри (отъ тегло на CO_2 е 1,53). Ако изчислимъ за по голѣми количества мжстъ, дохождаме до следнитѣ цифри:

100 литри мжстъ съ 18% захарностъ ще одѣлятъ около 6000 литри газъ (вжгледвуокисъ), а отъ една бѣчва съ съдържание 3000 литри мжстъ, което често срещаеме презъ гроздсбера у насъ, ще се одѣлятъ 180.000 литри вжгледвуокисъ, а изъ единъ бетоновъ резервуаръ, каквито вече въ нѣкои бѣлг. коопер. изби намираме, съ съдържание 300 - 400 хектолитра, ще се одѣлятъ 1,800,000—2,400,000 литри газъ. Въ една кооперативна изба, която преработва 500,000 кгр. грозде при 80% рандеманъ на мжстъ и 18% захарностъ ще се одѣли огромното количество 27 милиона литри или 27,000 кубика вжгледвуокисъ. А то ще рече, че ако ферментацията се извърши въ течение на 10 дни ще се одѣлятъ и изтечатъ изъ кооперацията като се смѣсятъ изъ околния въздухъ дневно по 2700 кубика вжгледвуокисъ.

Ферментитѣ и ферментацията.

Ферментацията на гроздовата каша и мжстъ се извършва отъ малки микроорганизми, ферментни клетки, невидими съ

просто око. На голѣмина тѣ достигатъ до нѣколко хилядки отъ милиметра. Въ мжстѣта тѣ дохождатъ главно чрезъ гроздето. Еднѣжъ попаднали въ мжстѣта, при благоприятни условия тѣ започватъ да се размножаватъ чрезъ *пжикуване и то всѣки два часа*. Така че отъ една клетка само следъ първитѣ дванадесетъ часа ще се получатъ 4,096 клетки!

Количеството на ферментнитѣ клетки въ 1 куб. милиметъръ буйно ферментираща мжстъ се движи между 50 и 150 хиляди или въ единъ литъръ количеството имъ бива сръдно 100 милиарда клетки, а въ една бѣчва съ 1,000 литри вряща мжстъ — огромната цифра 100 билиона работящи ферменти, цифра непобираща се въ човѣшкото въображение. И то само въ 1000 литри мжстѣ, въ една срамнително малка бѣчва! Ами въ тия съ голѣма вмѣстимостъ? Ами участващитѣ при трансформацията на свѣтовното годишно производство грозде въ вино ферментни клетки? Получава се едно астрономическо число.

Тия неизчислими ферментни клетки, тия неизразими съ брой помагачи идатъ въ помощъ на човѣка и въ едно кратко време преработватъ ежегодната гроздова реколта.

Съобщава: Инж. х. Н. Карамболовъ.

ПРАКТИЧЕСКИ СЪВЕТИ И НОВОСТИ

Проф. Н. Недѣлчевъ.

Добиване облагороденъ материалъ за посаждане на лозя.

(Продължение отъ кн. 6 м. год.)

Напоаяването на вкоренилището се прекратява, щомъ се откриятъ лозитѣ. Кѣснитѣ напоаявания удѣлжаватъ разтежа на лозитѣ и съ това прѣчатъ на доброто узрѣване на лѣтораститѣ. Облагородени лози, които сж много и до кѣсно поени се отличаватъ съ дълги лѣтораста и малки корени. Освенъ това върховетѣ на лѣтораститѣ не могатъ да узрѣятъ и сланата ги попарва. Такива лози не сж добри, защото, засадени на постоянно мѣсто, даватъ нетрайни главини, особно ако мѣстото е сухо. За предпочитане сж макаръ съ по-кѣси лѣтораста но добре развита коренна система.

Когато на есенъ паднатъ първитѣ слани, може вече да се пристѣпи къмъ изваждане на облагороденитѣ вкоренени лози (м. ноемврий). Ако не сж предназначени за проданъ, тѣ могатъ да се оставятъ въ вкоренилището до пролѣтъта, но обикновено тѣ се изваждатъ презъ есенъта, за да може да се подготви мѣстото за други кулури.

Изваждането на лозитѣ трѣбва да стане при сравнително по-добро време, но въ никакъвъ случай въ силенъ студъ, защото коренитѣ сж чувствителни на низкитѣ температури и при студъ измрѣзватъ и почерняватъ.

Изваждането се извършва като единъ работникъ изкопава хендекъ отъ едната страна на реда съ права лопата, а другъ работникъ също съ права лопата отъ обратната страна изкоренява лозитѣ, като внимава да не се откъсватъ дебелиятъ корени отъ основата. Изваденитѣ лози се събиратъ по сортове и се отнася въ помѣщение, където се сортиратъ. Ако сортирането продължава дълго време, временно вързанитѣ снопове трѣбва да се заровятъ въ пѣськъ, отъ къдѣто се вадятъ постепенно и се сортиратъ. Не бива да се оставятъ лозитѣ дълго време на открито, особно ако времето е студено, защото коренитѣ се повреждатъ.

Сортирането се състои въ навързване лозитѣ на снопчета, като се раздѣлятъ на I и II класа. Въ първа класа се поставятъ всички годни за засаждане на лозе, т. е. лози съ добра спойка, добре развити стѣпални корени и узрѣли прѣчки, макаръ и не дълги но съ оформени очи. Снопчетата отъ първокласни лози се навързватъ по 25. Това навързване, което носи още името „Накичване“ се извършва отъ опитни работници, като долнитѣ краища на лозитѣ се събиратъ на едно ниво, така че да има и малко естетика. Завързватъ се съ телъ на две мѣста по стеблата и още на едно мѣсто — върховетѣ. Въ втората класа се поставятъ всички лози съ добра спойка, но недобре развити корени и лѣтораста, като се навързватъ на снопчета по 50. Тѣ обикновенно се превкореняватъ на следната година.

Презъ зимата така приготвенитѣ снопчета се съхраняватъ въ пѣськъ. Избира се открито мѣсто (а не изба, къдѣто мжно се регулира влагата) и до нѣкоя стена, отъ къмъ северъ, се приспособява съхранилище надъ земята. Насипва се единъ дебелъ пластъ отъ пѣськъ върху които се нарежда покрай стената единъ редъ лози, поставени вертикално съ върховетѣ нагоре и основитѣ имъ се засипватъ съ пѣськъ, като се внимава пѣська да проникне навсѣкжде между коренитѣ. Поставя се новъ редъ лози и пѣськъ и т. н. Отстрани пѣська се задържа съ дѣски. Заравянето става по такъвъ начинъ, че и основитѣ на лѣтораститѣ да се покрятъ съ пѣськъ, като останатъ да стърчатъ само върховетѣ.

Съхранилището на открито не страда нито отъ липса на влага, нито отъ излишекъ на такава. Тамъ запазването на лозитѣ до момента на изваждането имъ за проданъ или за употреба е гарантирано.

Инж. х. Н. Карамболовъ.

Нѣколко проблеми на лозаро-винарската практика.

Бистренето на вината и чрезъ центрифугиране. Стерилизиране на вината. Озахаряване на лозовитѣ прѣчки.

Бистренето на вината. Едно отъ най-ценнитѣ качества на виното е неговата бистрота. Тя е нужна и изискана за всички напитки, а най-вече отъ виното. Бистротата е обектъ на зри-

телнитъ възприятия. А тѣ сж първитъ отъ редицата възприятия, които получаваме при консумацията на виното, тъй като още съ вдигането на чашата, преди още да сме вкусили, *погледа ни пада* върху виното. Неговия изгледъ, бистротата и цвѣта, сж първитъ нѣща, които узнаваме при преценката на всѣко вино. Тѣ ни служатъ въ много случаи за ориентиране върху послешното изпитване на вината. А понеже първитъ впечатления, възприятия, сж най-силни и даватъ поводъ за предубеждение при по-нататъшното преценяване, то за тия впечатления трѣбва особено, да се държи смѣтка, а на бистротата да се обръща голѣмо внимание.

Отъ какво значение е бистротата на вината най-добре знаятъ непосреднитъ пласьори на виното, тия, които ежедневно иматъ неприятности съ все по изтънчаващия се вкусъ на нашия и изобщо нв виноконсуматора. При днешното състояние на винарската практика, попадаме често на случаи както това и г-нъ Astruc справедливо забелѣзва, когато изкуственото бистрене не дава резултати, а при филтруването съ филтри даващи единъ задоволителенъ дебитъ, не се получава абсолютна бистрота. Такива сж най-често случайтѣ съ вина, получени отъ пресуване съ непреривна преса. За да се избѣгнатъ тия нежелателни, касателно бистротата на пресовитѣ вина, резултати, погледитѣ на енолозитѣ сж насочени въ две направления, които за съжаление, не сж разрешени въ положителенъ смисълъ и представляватъ проблеми за винарската практика:

Тѣ сж: 1) Усъвършенствуване на непреривнитѣ преси въ смисълъ, че като запазятъ голѣмия си дебитъ и лесна работа, полученитѣ вина, ако не превъзхождатъ, то поне да се приравняватъ по качество съ тия отъ ржчнитѣ и хидравлически преси.

За такава, поусъвършенствувана, непреривна преса спомена проф. *Ventre* въ последния брой на списание „*Le progrès agricole et viticole*“.

2) Центрофугирането на вината. Това е една нова идея лансирана отъ френскитѣ винари професори *Viviès* и *Astruc*. Тѣ предполагатъ, че съ центрифугирането избистрянето на вината ще стане бързо и пълно по две причини, а именно тежкитѣ частици ще се утаятъ на дъното, а лекитѣ, като семеното масло на което се приписва до голѣма степенъ запазването мжтнотата на пресованитѣ вина, ще изплаватъ на повърхността и лесно ще се отдѣлятъ. Единъ апаратъ (центрофуга) съ който да се провѣрятъ технически тия предположения за голѣмата практика и до днесъ, обаче, не е построенъ.

Консервирането на вината. Въпроса за консервирането на вината е единъ отъ най-старитѣ. За съжаление, той не е още напълно съ една безпогрѣшна сигурностъ разрешенъ, тъй като препоржчанитѣ сръдства сж или неикономични, скжпи или неефикасни. А съхранението на вината е много важно тъй като е въ прѣка връзка съ паричния, доходния въпросъ. Днесъ препоржчанитѣ сръдства сж:

- 1) Хладна изба;
- 2) пастьоризиране на вината;
- 3) обеззаразяване на вината по студенъ начинъ, чрезъ филтруване съ специални филтри.
- 4) вземане предохранителни мърки, вършейки пълна, чиста и бърза безболестна ферментация, като прилагаме при вретенето на гроздовата мжстъ и каша метабисулфита и селектирани-тъ ферменти.

Хладната изба помага, докато виното е въ нея. Ако, обаче, заразата сжществува въ значителенъ размъръ въ виното при първото му изнасяне, въ скоро време при по-недобри условия, то се разваля.

Пастьоризирането на вината се отбъгва заради вкуса на „препечено“, който се явява следъ пастьоризиране у много вина.

Обеззаразяването по студенъ начинъ чрезъ филтруване съ специални филтри не дава желателни резултати поради това че тукъ се намѣсва и въпроса за пълното обеззаразяване на сждоветъ въ които асептически ще се влѣе обеззаразеното вино. Това е единъ твърде труденъ проблемъ. Първото срѣдство хладната изба, комбинирано съ последната дава обещаващи и сравнително до днесъ най-добри резултати.

Но и въ тази насока има още много да се работи и желае.

Озахаряване на лозовитъ пржчки. Ето още единъ интересенъ проблемъ. Касае се до оползотворяването на лозови отпадъци, правейки ги годни за кърмиво даже и като изходенъ материалъ за получаване алкохолъ. На тази тема до сега е работилъ съ усърдие г-нъ Carriere професоръ при университета въ Montpellier. Стъ направенитъ отъ него опити се види, че е успѣлъ да получи меласа съ 13⁰/₀ захарностъ (редуктивна захарь), меласа е добъръ за консервиране сжщо и за ферментация. Отъ неговитъ изчисления обаче, се види и неблагоприятната страна. Костумата цена на „лозовата меласа“ е още много по-висока отъ продажната цена на меласата отъ зах. фабрики. Тя е по-висока и отъ цената на фуражи, напр. като овеса, чиято хранителна стойностъ е почти еднаква съ тая на „Лозовата меласа“.

Тая нова меласа ще представлява обектъ на специално производство, само ако тя стане по цени по-достъпна, по-кокурентна и се продава поне по хранителната ѝ стойностъ.

Лозари,

Организирайте се въ лозарски дружества и станете членове на Българския лозарски съюзъ, който си е поставилъ за задача да отстоява вашитъ интереси.

ХРОНИКА.

Забавянето на кн. 8 — настоящата, се дължи на нередовното и ненавременно изплащане на абонамента.

Умоляват се неиздължилитъ се абонати да сторят това, защото кн. 9 ще се изпрати само на издължилитъ се. Апелираме и длъжни сж да се издължатъ всички, следъ като сж получили вече и 8 кн. Списание то се издава само отъ скромния абонаментъ 60 лв. годишно и никой не трѣбва да приема получаванието му безплатно.

Съобщаваме на всички, които се отнасятъ къмъ редакцията за преглеждане и определяне разни болести по лозята и вината, че това тя не може да върши, а за това има Държавна Лозарска Опитна Станция въ гр. Плѣвень, която върши това по служба и безплатно и къмъ която всѣки трѣбва да се обръща.

Външния пазаръ на вина и тая година не се интересува отъ българскитъ вина, още повече, че ценитъ имъ ще сж доста високи.

Вътрешния пазаръ на вината още сега е доста оживенъ и се продаватъ въ северна България отъ 9 — 10 лв. литъра, а въ южна отъ 10 — 12 лв.

Ракнитъ, поради лошата реколта и тая година на сливитъ, се покачиха — продаватъ се надъ 90 ст. градуса.

Гладкитъ пржчки — резницитъ се търсятъ не само за наши нужди, а и за износъ. Француска фирма закупва за Русия и цената имъ е стигнала до 2,000 лв. 1000-та метра.

Облагороденитъ лози се вадятъ отъ вкоренилищата, добъръ процентъ сж дали и въ качествено отношение сж по-добри отъ миналата година. Интересуваатъ се особено за Афузъ-Али гърцитъ и сърбитъ. Трѣбва отъ факторитъ да се прецени и реши следъ като за насъ сж нуждни голми количества Афузъ-Али трѣбва ли да се разрешава износа имъ.

Миналата година сж станали голми измами съ десертнитъ сортове главно съ Афузъ-Али. Лозаритъ независимо отъ гаранциитъ, кои-

то имъ дава закона за Н. З. Пр. и оп. полскитъ имоти трѣбва да взематъ лози само отъ известни пепиниеристи и да искатъ по-реални гаранции. Независимо отъ това, Мин. на земледѣлието трѣбва да вземе сериозни мѣрки за запазване отъ измама лозаритъ като създаде специална контрола.

Цената за виненитъ сортове е 3 — 4 лв., а за Афузъ-Али до 6 лв. лозата.

Износа на десертнитъ грозда тая година достигна 400 вагона.

Лѣсковецъ, Г. Орѣховица и околнитъ села сж изнесли 150 вагона; Плѣвень 30 вагона; Русе — 65; Кричимъ — 20; Стражица, Чаиръ, Павликене и др. 20; Преславъ, Шуменъ и Ески Джумая надъ 80 и пр. Гроздето се изнасяше отъ български фирми и непосредствено отъ Виенски и Германски и съ успѣхъ се пласира въ Виена, Берлинъ, Хамбургъ, Лайпцигъ, Прага, Варшава и др. Производителитъ сж доволни защото Афузъ-Али се продаде отъ 11 до 18 лв., а Димята отъ 6 до 11 лв. килограма.

Износителитъ сж доволни отъ качеството на гроздето, но трудно събираха и пренасяха гроздето, защото лозаря не се подава на организирана и търговска работа, Вагонитъ бѣха недостатъчни и не добре приспособени. Голмия наливъ на италианско, французско и унгарско грозда създаде голма конкуренция, ценитъ бѣха низки и износителитъ не реализираха достатъчни печалби.

Много има още да се желае и върши отъ наша страна за да се засили и стабилизира износа на грозде. Телъра ще настъпи борбата между насъ и другитъ износители. Въ всѣки случай ние отбелъзваме тая година двоенъ напредѣкъ и благоприятнитъ условия у насъ за производството на десертни грозда трѣбва да обеденятъ усилията на всички срѣди за да се организира тая износъ, защото е голъмъ поминѣкъ и една надежда за изхода отъ лозарската криза. Количество, качество, бързъ транспортъ и голми улеснения на износителитъ. Ето въпроситъ, които чакатъ разрешение.