

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

ОРГАНЪ НА БЪЛГАРСКИЯ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ — СОФИЯ

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

Редакторъ: Г. К. ЧЕРВЕНКОВЪ.

СЪДЪРЖАНИЕ:

1) Лозарската лотария; 2) Апелъ къмъ лозаритѣ и членоветѣ на Бѣлг. лозарски съюзъ; 3) Отношенията на държавата къмъ винарството другаде и у насъ — Инж. х. Н. Карамболовъ; 4) Трѣбва ли да се засаждатъ десертни сортове лози? — И. И. Хранковъ; 5) Нормални вина — Инж. х. Н. Карамболовъ; 6) Пазари и пропаганда на виното и гроздето: Виното предъ физиологията — Ст. Икономовъ, Опасността за гроздовото вино е голѣма — изуитството спрямо него продължава — И. И. Хранковъ; 8) Пазари и пропаганда: Юлската сесия на Междунар. винарско бюро. За затваряне на всички кръчми въ България; 9) Научни: Опити съ кършенето — Ст. Икономовъ; 10) Практически съвети и новости: Предупреждение къмъ купувачитѣ на лозови прѣчки — Конст. Ивановъ; Последствия отъ недопѣлване на бѣчвитѣ — цвѣтяване и вкисване — Никола Бакърджиевъ; Една научна обиколка въ чужбина — Н. Недѣлчевъ; 12) Хроника.

Лозарската лотария!

Министерството на търговията, промишлеността и труда, съ писмо № 9447 отъ 23.IX. т. г. е разрешило на **Българския лозарски съюзъ**, да устрои една лотария, приходитѣ отъ която ще послужатъ за изграждане **„съюзенъ лозарски домъ“**.

Тегленето на лотарията ще стане на **14 февруарий** (Трифоновъ-денъ) 1930 г. Всѣки билетъ ще струва по 20 лв.

Опредѣлени сж печалби както следва:

1	печалба отъ	50000	лв. =	50000	лв.
1	„	20000	„ =	20000	„
2	„	10000	„ =	20000	„
4	„	5000	„ =	20000	„
20	„	1000	„ =	20000	„
40	„	500	„ =	20000	„
500	„	100	„ =	50000	„

Билети и упжтвания по лотарията изисквайте отъ **Българския лозарски съюзъ**, площадъ „Славейковъ“ 8, София.

ОТЪ СЪЮЗА.

АПЕЛЪ

къмъ лозаритѣ и членоветѣ на Българския
лозарски сѣюзъ.

Българския лозарски сѣюзъ очаква да бжде подкрепенъ единствено отъ своитѣ членове-лозари, за да може да сжществува и да проявява животъ. Трѣбва да се съжелява, че лозаритѣ забравягъ за сжществуването му и се съзчатъ за него само, когато нѣщо ги разтревожи. Никой не се запитва при какви условия постоянното присжтствие въ София е поставено да работи, какъ то се справя за посрѣщане нуждитѣ на сѣюзната администрация и съ какви срѣдства разполага, за да развие полезна дейность. Малцина сж, нищоженъ брой сж лозаритѣ, които сж издължили своя членски вносъ за настоящата година къмъ сѣюза — 2 лева, словомъ 2 лева на декарь лозе. Говори се, че се готви усилена пропаганда за закриване на всички крѣчми въ България. Съ какво ние ще се противопоставимъ, когато отъ шестъ месеца въ сѣюзната каса сж постжпили всичко 200 лева, които не могатъ да покриягъ пощенскитѣ разноски на сѣюза.

Вѣрно е, че лозаритѣ се намиратъ въ тежко положение, но тукъ се касае до съвсемъ малки членски вноски отъ по нѣколко лева, които и последния лозаръ може да отдѣли. Така че това не е сериозно извинение. Нали лозарския сѣюзъ е призованъ да подобри положението на лозаря. Ако и той загине, тогава и последната надежда за професионална борба пропада. Лозари! Времената сж такива, че безъ сѣюзяване никоя професия не може да вирѣе и е осждена да загине. Навсѣкжде борба, и то задружна. Подкрепете своя сѣюзъ, за да бжде въ състояние да ви защити. Постоянното присжтствие предупреждава, че сѣюза нѣма срѣдства да продължи функциитѣ си.

Поканватъ се лозарскитѣ сдружения и лозаритѣ да издължатъ членския си вносъ и да се явятъ масово на лозарския конгресъ на 23 февруарий 1930 година въ София.

Отъ сѣюза.

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

Инж. х. Н. Карамболовъ.

Отношение на държавата къмъ винарството другаде и у насъ.

Всички страни винопроизводителки насочватъ погледитѣ си къмъ увеличение експорта на вина въ чужбина, главно въ страни непроизводителни или слабо производителни. Отъ правителствата на всички страни производителки на вина сж взети и се взематъ нови и нови, по-малко или по-голъми мѣрки, или пъкъ сж гласувани отъ съответнитѣ парламенти закони, съ които се цели улеснение, развитие и увеличение задграничния износъ на национални вина въ чужбина. Това сж мѣрки практикувани отъ настѣпилитѣ напоследъкъ условия на вътрешнитѣ винени пазари на тия страни. Постоянно растящото производство и намаляващата консумация ги тласка по тоя пѣтъ, който до момента се счита най-правъ. Владеющитѣ въ последно време условия на нашия виненъ пазаръ започватъ да ни подсказватъ, че и намъ се налага да тръгнемъ по сжщото направление. И у насъ се говори отъ нѣколко години за свѣрхпроизводство. Но готови ли сме за единъ износъ въ по-голъмъ мащабъ? При наличността на единъ изтънченъ вкусъ у европейския консуматоръ, при наличността на толкова конкуренти, можемъ ли ние да излъземъ на чуждитѣ пазари съ качество и цени? Факта, че ние започнахме такъвъ пробенъ износъ, но оттогава тоя последния не само че не нарастна, но и намалѣ, показва, че не сме подготвили тоя износъ и че тепърва ни предстои да зароботимъ за него и да го организираме.

Какво правятъ въ другитѣ страни винопроизводителки?

Въ прокарване политиката за увеличение на задграничния износъ на вина *държавата* навсѣкжде играе активна роля подготвяйки и създавайки условията за износъ чрезъ редица мѣроприятия, които бихме могли да сведемъ до:

1) вътрешни грижи на държавата и

2) външни грижи на държавата.

Вътрешнитѣ грижи на държавата се изразяватъ въ мѣроприятия целящи а) намаление производителнитѣ разноси, б) подобрене производството въ страната въ качествено отношение, в) отстранение възможността за фалшификация на вината.

Намалението производственихъ разноси на литъръ вино се прави, за да се даде възможность за конкурентноспособността на производителя. Това другитѣ страни постигатъ, като държавата дава на разположение на производителитѣ срещу нищоженъ наемъ готови държавни изби или пъкъ имъ отпуска *много евтини дългосрочни кредити*, за да могатъ да си построятъ своя изба безъ да обременяватъ годишното си производство съ голѣми разходи за лихви. Така

въ Унгария срещахме държавни изби, а въ Франция отпушанитѣ кредити за винарски кооперативни изби носятъ $2\frac{1}{2}\%$ лихва.

За подобрене производството на вино въ качествено отношение Унгария, Австрия, Швейцария, Германия сж образували съ държавни срѣдства държавни институти за научни изследвания особеноститѣ и изискванията на мѣстнитѣ вина, а така сжщо и специални лаборатории за отглеждане на селекционирани ферменти, които държавата преди гроздобера раздава безплатно или срещу нищожни цени на производителитѣ.

За да се запазятъ натуралнитѣ вина отъ нелоялната конкуренция на изкуственитѣ и фалшифицирани вина въ другитѣ страни сж гласувани специални закони уреждащи материята за виното и противъ фалшификацията му. Нѣщо повече, за да се насърди производството на качествени вина следъ дълга „борба за етикета“ съ особенъ законъ е гарантирано реномето и произхода на вината и днесъ подъ „Бургундско“, „Шампанско“ и пр. могатъ да се продаватъ само вина отъ мѣста упоменати въ самия законъ.

У насъ мжчно би могло да се говори за вътрешни грижи на държавата за винарството, защото у насъ държавата не строи нито изби, нито дава евтини кредити; а и до сега не е създала единъ законъ противъ фалшификацията на вината, за каквто има набелѣзанъ проектъ отъ преди нѣколко години. У насъ на винарството се налагатъ само прогресивни даждия.

Външнитѣ грижи на държавата по отношение на винарството въ другитѣ страни намиратъ изразъ а) въ учредяване на рекламни магазини въ чужбина, б) въ постройка на антрепозити и пристанищни докове, в) въ подържане на широка пропаганда, г) въ раздаване на експортни премии, д) въ намаление транспортнитѣ разноси, е) въ сключване на благоприятни търговски договори.

а) Държавни изби съ клонове — рекламни магазини въ чужбина е уредила вече Унгария. Тя има открити 9 такива магазини въ чужбина и въ тѣхъ се продаватъ само унгарски вина на много евтини цени при пълна гаранция за произхода и натуралността.

б) Постройки на задгранични антрепозити и пристанищни докове сж заредили вече две голѣми експортни страни: Чили и Испания.

в) Всички страни експортѣорки водятъ една умѣло ръководена чрезъ печата и чрезъ винарски изложби пропаганда.

г) Експортнитѣ премии се даватъ въ много страни въ най-различна форма и размѣръ. Така експортната премия въ Чили презъ 1927 год. за изнесенъ литъръ вино е около 5 лева, а въ Австралия тя достига до абсурдни размѣри.

д) Намаление транспортнитѣ разноси по желѣзницитѣ.

сжествува въ всички страни кжде повече кжде по-малко. Нѣщо характерно намирамъ пакъ въ Унгария, кждето експортната премия се дава подъ форма на извънредно голѣмо намаление на транспортната тарифа. Тамъ се отива до тамъ, че при експортъ държавата поема не само всички транспортни разноски за своя смѣтка по своя територия, но още и тия по чужда територия до мѣстоназначението. На конгреса въ Барселона презъ м. октомври т. г. е изнесенъ следния фактъ: за едно италианско вино отъ Сицилия ще се плати за да отиде до Виена 317 лева, до Прага около 400 лв., до Берлинъ около 500 лева на хектолитъръ, когато унгарското (експортъоръ) изпратено вино отъ Будапеща до Виена *не ще плати нищо*, до Прага или до Берлинъ ще плати само по 50 лева на хектолитъръ. Въ сжщностъ тия незначителни разноски се дължатъ главно на обстоятелството, че вината пжтватъ или за смѣтка на държавата или срещу минимални и точно установени такси отъ 50 лв. на хектолитъръ.

е) Всички страни винопроизводителки бързатъ съ сключването на търговски договори по клаузата на най-облагодприятствуваната страна. Такива има вече подписани между Франция и Австрия, Чехославия и Югославия и т. н.

У насъ се полагатъ малко външни грижи за износа на вина. Нима държавата най-после не ще се заинтересува и предприеме мърки поне такива каквито другаде сж предприети, за да не бжде скоро кжсно, когато всички пазари ще бждатъ обсебени отъ други?

И. И. Хранковъ.

Трѣбва ли да се засаждатъ десертни сортове лози?

Презъ последнитѣ години въ нашата страна се разраства до крайния си предѣлъ лозарската криза, като успѣ даже не само да разочарова но и да отчае не малко лозари. По поводъ и въ връзка съ това, много се писа и говори отъ мнозина за основно преустройство на лозовата култура, т. е. да ѝ се даде съвсемъ друго направление отъ досегашното. Имено, понеже се схваща отъ всички, че кризата е резултатъ отъ непродажбата на вината, следователно отъ убийствено низкитѣ цени на гроздата, безъ да се търпятъ и да се съзнаватъ сжщинскитѣ и разни причини за това, — всичко туй накара мнозина „да се заразятъ“ отъ повика за засаждане на десертни сортове лози.

Подтикнати и съблазнени отъ тази мисль, която по начало е хубава, напоследъкъ нѣкои замѣниха, чрезъ преоблагородяване, частъ отъ виненитѣ си грозда съ десертни, а други засадиха и засаждатъ направо такива.

При наличността на това положение ние върваме, че е умѣстно и навременно да се направи предупреждение къмъ хората да се пазятъ отъ избързване и голѣмо увличане въ тази нова насока, защото съ бързи и неумѣстни решения може да се стигне до друга крайностъ, съ друга беда и разочарования. Особено много трѣбва всички да отбѣгватъ да не повтарятъ извършенитѣ до сега бедствени грѣшки, съ безразборното, безсистемно и безмѣрно садене на десертни сортове лози, както се направи на много мѣста презъ нѣколко последни години съ засаденитѣ винени, защото съ тази лоша практика се допренесе твърде много за сѣществуващата разорителна лозарска криза, независимо отъ другитѣ неблагоприятни условия и причини.

Другояче казано, ние намираме, че е разумно щото съ засаждането на десертни грозда не само да не се избързва, както е казано по-горе, и да не се работи „слѣпешката“, но, напротивъ, съ голѣмо внимание и предпазливостъ. Съ други думи никой да не се втурва току тѣй да засажда такива лози, а особено никой да не се подхлѣзва да засажда въ неподходяще мѣсто и съ неподходящи сортове (подложки и присадници). А това ще рече какво, преди да се засади лозе съ десертни грозда, трѣбва предварително и основно да се проучи мѣстото — мѣстоположение, мѣстоизложение, почвата (сѣстава и свойствата ѝ), както и най-подходящия сортъ или сортове, подложки и присадници.

Кои сж най-подходящитѣ почви и мѣста за едно хубаво и благодатно лозе това, струва ни се, е познато и на най-обикновения — най-малко просвѣтния лозарь. Относно американскитѣ лозови подложки трѣбва да припомнимъ, че сж за предпочитане тѣзи, които ускоряватъ зрѣнето и увеличаватъ захарьта; а такива сж главно хибриднитѣ на Берландиери начело съ Шасла х Берландиери 41^Б и др. както и онѣзи на Рипария х Рюпестрисъ начело съ 101¹⁴; разбира се, че да се предпочете една или друга подложка, зависи предимно отъ почвата.

Независимо отъ горното, трѣбва да припомнимъ сжщо че многосортието трѣбва да се изостави не само при виненитѣ, но и при десертнитѣ сортове, защото то, независимо отъ значителнитѣ неудобства за работата, нѣма никакво стопанско и икономическо значение за лозаря. Въ връзка съ това тукъ е полѣзно да отбележимъ, че до сега у насъ се очертаватъ като най-търсени и ценни, следователно като най-предпоръчителни десертни (специално за ядене) грозда: Афузъ-Али, Димятъ (бѣлъ), Резекия (червена — сжщинската) — тѣзи главно за износъ въ чужбина, а за вътрешна употреба освенъ тѣхъ още Чаушъ, Хамбургски мискетъ, Фоча макаръ черно, но много подходяще за лесно и дълго съхранение, и може би нѣкои други, като не се забравя и хубавия и твърде вкусенъ, едъръ, рохавъ, черъ Памидъ, кой-

то въ София отдавна се радва на добъръ приемъ и добра цена.

На край къмъ горнитѣ кратки и въ едри линии бележки по въпроса, смѣтаме за неизлишно, но за полъзно, да припомнимъ *че завладяването и задържането на чуждестранни пазари за българскитѣ десертни грозда не е тъй лесна и бърза работа*, както мнозина мислятъ, поласкани и отъ мисълта, съобщена неотдавна, че нѣкои наши грозда превъзхождатъ не малко чужди сортове! А работата е мжчна и сложна, защото е въ зависимостъ отъ общи и специални търговски договори, политико-дипломатически и приятелски отношения съ чуждитѣ страни, технически, опаковачни и превозни съображения и усъвършенствувания и пр. И тукъ трѣбва да се припомни лошата и убийствена практика съ сортирането, опаковане, превоза и пазаря на гроздата въ София.

Най-после да не се забравя, че, освенъ малката България, има много други голѣми и малки държави въ Европа, които произвеждатъ десертни грозда и че всичкитѣ търсятъ и се стремятъ съ всички срѣдства и начини да завладяватъ чуждитѣ пазари!

*

Бѣхме приключили горнитѣ си бележки, когато прочетохме редакционната статийка: „Спете лозари“ въ кн. 7 отъ тази година на „Лозарски прегледъ“.

Писаното въ нея напълно потвърждава и подкрепя горнитѣ ни бележки, както и онуй, което писахме и говорихме по-рано по износа въ чужбина на български вина и гроздала.

Б. Р. Жел телно е и други специалисти и икономисти да се изкажатъ по въпроса.

Инж. х. Н. Карамболовъ.

Нормални вина.

Презъ последнитѣ години се забелѣзва едно подобрене въ качествеността на много отъ произвежданитѣ у насъ вина. Много отъ производителитѣ и търговцитѣ проявяватъ живъ интересъ къмъ начинитѣ на рационалното и модерно винарство и постигатъ добри резултати. Произведенитѣ отъ такива будни и предприемчиви производители вина се отличаватъ съ подобро, повишено качество. Въ сжщностъ и по строго взето, обаче, има още много да се желае. Голѣма частъ отъ нашитѣ вина сж съ дефекти. Много често на пазаря се предлагатъ и срещатъ вина съ недостатъци, съ грѣшки даже и болни. Нормалнитѣ вина все още представляватъ незначителенъ процентъ отъ цѣлото ни производство.

Идеалъ на всѣки винопроизводителъ трѣбва да бжде да произведе нормални вина. Всѣки трѣбва да се стреми къмъ произвеждане на вина безъ дефекти.

Какво се разбира подъ нормално вино?

Подъ нормални вина се разбиратъ тия, които както по вкусъ, така и по изгледъ, цвѣтъ, духъ и химически съставъ приличатъ на вината отъ най-благоприятнитѣ години за даденъ районъ. Нормалнитѣ вина сж добре конституирани и безъ дефекти.

Но тъй не всѣкога гроздовата реколта е еднакво добра, та за да се произведатъ нормални вина е необходимо да се владѣе до виртуозностъ изкуството за преработване на гроздето и обработката на вината, като се справяме съ прѣчкитѣ и неудобствата създадени отъ времето и годината. Всички манипулации и грижи на винаря още отъ първия гроздоберенъ день трѣбва да бждатъ насочени къмъ произвеждането на нормални вина, у които да нѣма никакви недостатѣци, никакви грѣшки да бждатъ здрави и у които и *най малкитѣ различия въ вкуса и дѣха да бждатъ изравнени.*

Какво разбираме обикновено, кога стане въпросъ за недостатѣци, болѣсти и грѣшки на вината?

Подъ недостатѣка на едно вино се разбира естествено свѣрхувеличение или намаление на нѣкои отъ составнитѣ му части, което увеличение или намаление се отразява неблагоприятно на вкуса, дѣха и цвѣта. Като главни недостатѣци се считатъ много слабото съдържание на алкохолъ, много високата киселеностъ, която прави вината блудкави, безвкусни, малкото съдържание на боя въ червенитѣ вина, липсата на плътностъ поради слабъ екстрактъ и т. н.

Подъ болѣсти на виното се разбиратъ всички *трайни* промѣнения на виното, които сж предизвикани отъ микроорганизми и могатъ да се пренесятъ както и до известна степенъ да се увеличаватъ. Между болеститѣ отъ които страдатъ най-често вината наброяваме „цвѣтяването“ „превръщането“, „вгорчеването“, „провлачането“ и т. н. Подъ грѣшки въ виното разбираме всички нежелани промѣни въ виното които не сж причинени отъ микроорганизми, но които се явяватъ вследствие на химически и физически промени както и отъ прибавяне на чужди вещества въ виното. Къмъ грѣшкитѣ въ вината числимъ: синьото и кафявото пресичане, вкусъ и дѣхъ на извѣтряло, дѣхъ на дърво, на тапа, на мухълъ, вкусъ на чепки, на джибри, на филтъръ, земенъ дѣхъ, на кадено, на сѣководородъ и т. н.

Всички току що изброени недостатѣци, болѣсти и грѣшки могатъ лесно да се избѣгнатъ. И то за препорѣчване е да се взематъ мѣрки още отъ гроздобера за тѣхното отбѣгване отколкото да ги отстраняваме отпосле, защото колкото по-напреднало е времето и манипулациитѣ съ виното толкова по-трудно, по-малко ефикасно и съ по-голѣми загуби е свѣрзано тѣхното отстраняване.

За да имаме качествени и нормални вина, вина безъ дефекти, първо условие, е да обърне особно внимание на

първичния продукт на гроздето, на неговото качество, съставъ, и почистеностъ; на правилността на ферментациония процесъ и се взематъ всички мѣрки за да получимъ продуктъ какъвто трѣбва да бѣде.

Второто условие е голѣмата чистота при манипулациитѣ и въ избата. Нуждна е голѣма чистота на съдоветѣ, да се внимава да не попадатъ въ виното чужди вещества, които способствуватъ грѣшки и т. н.

Трето важно условие е да се полагатъ и въ течение на годината повече грижи по съхранението на вината като вършимъ своевременно претакане, редовно допълване на бѣчитѣ и т. н.

Спазвайки тия важни условия, балансирайки състава на вината могатъ да се получатъ нормални вина. *Успѣемъ ли да получаваме въ редица години такива вина, то само тогава можемъ да кажемъ, че сме научили изкуството да правимъ вино.*

ПАЗАРИ И ПРОПАГАНДА НА ВИНОТО И ГРОЗДЕТО.

Стефанъ Икономовъ
Лоз. Оп. Станция—Плѣвентъ.

Виното предъ физиологията.

(Извлѣчение отъ статията на Victor Paschon, професоръ по физиология при медицинския факултетъ въ Бордо, членъ кореспондентъ на Медицинската академия. „Oenophile“, броя отъ юлий и августъ 1927 год.).

Отъ преди хиляди години, отъ както хората, които отглеждатъ лозата, знаятъ да получаватъ отъ нейния плодъ една ферментирала течностъ, благотворното действие на виното, когато то е употребено въ подходяща доза, когато е добре приготвено и когато е избрано точно споредъ темперамента на индивида и качеството на храната му, е било възпѣвано и разказвано въ стихове и проза. Преди 2000 години Хипократъ е казалъ: „Виното е чудесно и подходящо за човѣка питие, ако както въ здраво състояние, така и при болестъ той го употребява умѣрено, на време, и споредъ тѣлосложението си“. Жанъ Жакъ Руссо е ималъ за виното едно своеобразно мнение: „Тѣй като природата не доставя нищо ферментирало, пише той, не е за върване, че употребата на изкуственитѣ питиета е отъ полза за живота на създанията“. Присждата е едновременно кратка и ясна. Следователно трѣбва да се осжди хлѣба, който природата не доставя готовъ. Споредъ аргументацията на Руссо, той не е нуженъ „за живота на създанията“, и твърде досадно е, че човѣкъ е можалъ да го получи отъ жито, чрезъ явно осждителна употреба на една изкуствена ферментация.

Единъ общъ примѣръ отъ биологията ще ни покаже голѣмата разлика, която съществува между понятията „необходимо“ отъ една страна и „полезно“ отъ друга.

Опититѣ на Czerny въ 1878 година и Victor Pachon покъсно установиха, че кучета, чийто стомахъ е изваденъ чрезъ операция, продължаватъ да живѣятъ и се хранятъ много добре, при условие, храната да имъ се дава не изведнѣжъ, а на опредѣлени интервали отъ време. Какво ще каже това? Че стомахътъ е единъ безполезенъ органъ? Не, разбира се. Безъ него животното може да живѣе и се храни, да расте, ако е младо, или да се угои, ако е възрастно, но то не може да приема храната си наведнѣжъ — обстоятелство, съставляващо голѣмо неудобство за него. Това неудобство би било още по-голѣмо, ако се касаеше до изваждане на стомаха у човѣка. И тукъ сжщо човѣкъ би могълъ да расте и се храни безъ този органъ, но цѣлия му общественъ животъ ще страда отъ тази липса. Стомахътъ и тукъ не е необходимъ, но той е много полезенъ.

Разсждения отъ сжщото естество могатъ да се приложатъ и за виното. Вѣрно е, че виното не е необходимо за поддържане на живота, на организма, както и много други хранителни вещества, които ние употребяваме при нашето хранене. Нито месото, нито млѣкото, нито яйцата, захарта и пр. сж необходими, но все пакъ тѣ сж полезни.

За да се сжди за хранителната стойностъ на единъ продуктъ, не трѣбва въпроса да се свежда изключително до химическия му съставъ или до числото на калориитѣ, които този продуктъ може да отдѣли. Този продуктъ трѣбва да бжде разследванъ по отношение многобройнитѣ ефекти, които той може да упражни върху различнитѣ физиологически елементи, взимащи участие въ механизма на храненето. Нека вземемъ на примѣръ тлъстинитѣ. Тѣ даватъ едно значително число калории и проблемата на храненето би се опростила веднага щомъ ние можемъ да поемемъ толкова тлъстини, колкото сж нуждни за да дадатъ необходимото число калории за организма.

Другъ единъ елементъ, обаче, чисто физиологиченъ, се намѣсва тукъ за да ограничи консумацията на тлъстини отъ организма. Този елементъ, който скоро ги прави несмилаеми, е нееднаквото понасяне на тлъстинитѣ отъ всички индивиди. Въ такъвъ случай фактора „смилаемостъ“ е който опредѣля реалната физиологична стойностъ на една храна. Други храни, на примѣръ, упражняватъ благотворно влияние върху процеситѣ на храносмилателнитѣ излѣчвания, независимо отъ тѣхната термохимична стойностъ. Такъвъ е случая съ виното.

Виното е течностъ съ сложенъ съставъ. За да се установи неговата хранителна стойностъ, трѣбва да се изследва онази на всѣки единъ отъ съставнитѣ му елементи по отдѣлно. Главната съставна часть, която прави отъ виното една химична храна, направо използвана отъ организма, това е етиловия алкохолъ. Чрезъ него виното внася въ организма потенциална енергия,

съставляюща единъ източникъ на топлина ила на работа. То не може да образува междуклетъчни резерви или да влиза въ състава на анатомическитѣ елементи. Казаното до тукъ се обуславя отъ опититѣ на Atwater и Benedict въ Америка.

Резултатитѣ отъ тѣзи опити доказватъ, че винения спиртъ е храна, когато той е поетъ отъ организма при известни условия. Така, по отношение количеството на сжщия, сжществува една физиологична доза, при която самс доставената отъ спирта енергия е равна на онази отъ въглехидратитѣ или тлъстинитѣ, съ еднакви термодинамична стойностъ. Две други необходими условия сж: спирта трѣбва да бжде въ разреденъ разтворъ и поетъ на части. А това сж именно условията, реализирани при нормалната консумация на виното: разреденъ разтворъ (9—13%) отъ етиловъ алкохолъ, взетъ на части въ време на хранене или презъ деня. Като се вземе подъ внимание, че единъ срѣденъ човѣкъ може да консумира въ форма на вино 72—73 грама алкохолъ дневно, т. е. количеството спиртъ съдържаше се въ $\frac{3}{4}$ до 1 литъръ вино, явно е че последното реализира точно условията, които изискватъ опититѣ на Atwater и Benedict.

Благотворното физиологично действие на виното върху човѣшкия организъмъ изпква още по ясно чрезъ ролята му като психиченъ възбудителъ на храносмилателнитѣ излжчвания т. е. на асимилационнитѣ процеси. Опититѣ на руския професоръ Павловъ, които му спечелиха Нобеловата премия по физиология, доказватъ, че стомашнитѣ излжчвания сж функция само на качеството, вида, миризмата и вкуса на поднесената храна. Лесно е да се разбере тогава голѣмото значение на виното, поднесено въ началото или презъ време на храненето, за бързото и лесно храносмилане.

И. И. Хранковъ.

Опасността за гроздовото вино е голѣма — иезуитството спрямо него продължава.

Въ ежедневни вестници отъ 15 и 16 декемврий т. г. се появи следната „мждра“ покана:

„Диспутъ — виното е храна? Виното е отрова. Ферментираниитѣ напитки сж храна — сж отрова. Тия въпроси ще разгледа Хр. Лалевъ на 16 того понеделникъ 6 $\frac{1}{2}$ часа вечерята въ салона на църковното братство на пл. Св. Недѣля. Поканени сж г. г. Илия Тодоровъ — химикъ, Илия Хранковъ — агрономъ, специалистъ по хигиеничното значение на виното и всички, които биха желали да защитятъ едно отъ горнитѣ становища, да взематъ думата. Входъ 5 и 3 лева“.

Тази покана е повторение на онази, която ни бѣ отправена презъ мартъ 1928 год. следъ прочетения ни рефератъ на състоялия се тогава лозарски конгресъ — „Виното и стопанско-икономическото му и здравословно значение“.

Въ отговоръ тогава съюзътъ на лозаритѣ и азъ имъ заявихме, че не приемаме диспута, защото *го считаме напълно несериозенъ и несъвмѣстимъ съ задачитѣ и целитѣ на българското лозарство и на реалния животъ.*

Като подържаме и това си становище, което е помѣстено и въ отпечатания ни рефератъ подъ горечитираното заглавие, изказваме очудването и съжаленията си, гдето тѣзи хора още не се засрамираха, а продължаватъ съ непочтени похвати недостойнитѣ си предизвикателства. Ето защо ние пакъ имъ заявяваме, *че тѣ не ще успѣятъ да ни убедятъ въ тѣхнитѣ фантазии и утопични мисли, защото ние се съобразяваме съ неумолимитѣ повеления на живота, който е по силенъ отъ всички и отъ всичко.*

Понеже тѣзи жалки хорица сж безсилни и некадърни да оборятъ онѣзи несъкрушими мисли и данни, които помѣстихне въ реферата ни и произходящи ота безпорно велики и умни човѣци, тѣ намиратъ за крайно изгодно да се нахвърлятъ съ всичката си злоба и ожесточение върху скромната ни личност! Съ този си начинъ на действие, обаче, тѣ не само, че не ще постигнатъ гонимото отъ тѣхъ, но, обартно, безъ да мислятъ, засилватъ нашитѣ позиции.

И, наистина, не е ли смѣшно и унизително за тѣзи хора, гдѣто не се умориха да ни викатъ на диспутъ за да ни издекламиратъ, че виното е отрова? А кой, кога и кжде доказа това? Кой и колко сж отровенитѣ до сега човѣци отъ вино въ България? Нима съ фантазии и измислици може да се хранятъ хората въ днешно време? Ами самия животъ не е ли ежедневна отрова съ разврата си въ всички направления? Нима съобщенията въ вестниците за убийства и самоубийства, *при които виното нѣма никакво участие*, не подкрепя нашата теза? Нима страшнитѣ и отровни кино филми, кабаретата, циничнитѣ развратни книги и картини и т. н. и т. н. не сж по отровни за днешнитѣ човѣци?

Па, най-после, ако виното е наистина отровно, както искатъ да го представятъ българскитѣ „въздържатели“ (!) защо въ другитѣ европейски лозарски страни не се дига такъвъ вой противъ него? А знае се, че хората въ Франция, Италия, Испания и др. не сж по-глупави отъ българитѣ, нали? Не само, че въ тѣзи страни се прави всичко за неговото по-широко консумиране, но и не лозарскитѣ страни, въ които не може да вирѣе лозата, *се силятъ и стараятъ да се сдобиватъ съ ябълкови и крушови насаждения за да си приготвятъ собствени овоцни вина — ябълково и крушово, защото ги намиратъ за нужни и полезни за народитѣ си* Или не стигатъ другитѣ нещастия и катастрофи на България та тя първа трѣбва да даде шуръ примѣръ за друго стопанско-икономическо поражение свързано и съ здравното състояние на хората?

Български лозари, ще продължавате ли още да чакате да ви доунищожатъ? Ще мълчите ли още, когато ни хулятъ съ

измислици и интриги, за гдето защитаваме българското вино безъ притежаваме нито една лоза? Защото единъ безсѣвестникъ не се засрами да излъже публично и писмено, че сме притежатели надъ 100 декари лозя! А това той стори за да заблуди по-лесно нливнитъ, защото никъ не му върватъ и не възприематъ „учението“ му И това е „ученъ“ (!?) човѣкъ.

Лозари, пазете се въ бъдеще да вкарвате сами „приятелитъ си — въздържатели“ въ лозарскитъ конгреси, гдѣто тѣ тѣй много и поетично ви декламираха презъ последнитъ години и ви показаха да садите повече лозя, защото, заявяваха тѣ, „пласимента на продуктитъ ви е осигуренъ“.

Уви! впоследствие, надѣваме се, и най-вѣрующитъ въ тѣзи „сладки“ приказки се напълно разочароваха, защото се събудиха отъ хипнотизирането, въ което тѣй майсторски бѣха приспивани.

Съ реферата ни и съ всички други начини и сръдства защитавайте виното си, както правятъ всички модерни народи, до като не е ударилъ последния часъ!

Внимавайте!

Юлската сесия на Международното винарско бюро.

На 4 и 5 юлий 1929 год. сж се състояли заседанията на сесията на Международното винарско бюро. Отъ особено значение сж нѣкои точки отъ разискванията, които сж станали тамъ.

Зарегистрирани сж нови членове на бюрото: Гърция, Югославия и република Аржентина.

Бразилия е отложила по бюджетни причини членуването си за по-късно. Швейцария отъ своя страна, следъ като вземе мнението на заинтересованитъ сдружения, ще предложи на федералното правителство единъ проектъ за членуване Австрия е съобщила за близкото си влизане въ бюрото. Чехословашкото правителство не изглежда още разположено да стане членъ. Предполага се скоро да се присъединятъ Урагвай, Русия и България.

По настоящемъ бюрото брои 13 члена и 2 въ очакване — Австрия и Бразилия. Впрочемъ, водятъ се преговори съ всички, стоящи още вънъ държави, съ цель да имъ се посочи ползата за тѣхъ и за международното лозарство, отъ влизането имъ въ новия институтъ (бюрото).

Що се отнася до пътуванията и мисиитъ, вече извършени или още въ перспектива, трѣбва да се каже, че Международното винарско бюро е било представено отъ 2 до 8 септемврий на конгреса въ Барселона.

Отъ друга страна, отъ 1 до 18 май т. г., бюрото е било представено отъ своя директоръ, г. Donarche въ Португалия за да посети лозарскитъ мѣстности. Той е обиколилъ лозята на

Лисабонъ, Сетубалъ, Коларъ. После тей е ходилъ въ районитъ Берада, Дао, провинцията Мино, Дуро и въ търговскитъ складове на Порто и Вила нова де Гайа.

Най-важното събитие презъ годината, въ което сж взели участие председателя на бюрото, г. Бартъ и директора г. Дуаршъ, е било Международния земеделъски конгресъ въ Букурещъ, състоялъ се отъ 6 до 10 юний т. г.

Лозарската секция на този конгресъ е разгледала съ помощта на представители отъ различни държави лозарската проблема въ нейната цѣлостъ и частно се е занимала съ мъркитъ, които трѣбва да се взематъ за избѣгване лозарската криза, която заплашва международното лозарство: производството на вино се е увеличило отъ 140 милиона хектолитра на 170 милиона, благодарение на все по-усвършената обработка, която повишава добива. Страни като Румъния, Унгария, Югославия сж изложени на опасни кризи отъ свърхпроизводство, тъй като Русия е затворила вратитъ си за вносъ на вина, а Полша е наложила такива мита, които правятъ вноса невъзможенъ.

Въ всички страни се налага да се върши пропаганда за консумацията на вино.

За тази целъ, всички представени страни сж се споразумѣли да отпочнатъ една обща акция съ сухия режимъ. После се е постигнало съгласие да се бди щото вътрешни такси да не направятъ безпредметно намалението на вноснигъ мита, което евентуално би се постигнало.

Отъ друга страна, препоръчано е било изключителното употрѣбление на най-добритъ сортове дози и разисквани сж били мъркитъ за ограничение засаждането на хибриди.

Освенъ това, решено е било щото индустриалниятъ спиртъ да бжде изключенъ за консумацията и че за тази целъ трѣбва да се допусне спирта отъ вино или плодове.

Съзнато е било, че законодателствата противъ фалшификациитъ, непочтената конкуренция и противъ невѣрното обявяване на продукта трѣбва да бждатъ засилени. Подсилването съ захаръ на вината, въ страни кждето се търпи сжщо трѣбва да бжде регламентирано и контролирано. Наименуването „вино“ ще бжде запазено само за питието, което произлиза отъ ферментацията на пресния гроздовъ сокъ. Трѣбва да бждатъ изключени питиетата, приготвени отъ плодовъ сокъ или отъ зеленчуци или отъ сушено грозде.

Освенъ това, лозарската секция е разгледала въпроса съ директнитъ сортове и този съ селектиранитъ ферменти и е взела по този случай решения въ следната смисълъ:

Хибриднитъ директни производители сж дали голѣми разочарования въ повечето страни, кждето сж били засадани. Тѣ особено трѣбва да се забранятъ въ районитъ съ доброкачествени вина. Освенъ това държавитъ, кждето директнитъ сортове се разпространяватъ, да взематъ мърки да регламентиратъ, да ограничатъ и при нужда да забранятъ тѣхното употрѣбление. Опи-

титъ съ научна целъ на различнитъ вариетети хибриди ще бъдатъ активно следвани въ всички държави.

Отъ друга страна, проучванията, засегащи ферментацията на кваса и употреблението на селектирани ферменти ще бъдатъ грижливо предприети. Резултата отъ тѣзи проучвания ще бъде публикуванъ за да могатъ да се размѣняватъ възгледи между разнитъ страни.

Бюрото е било натоварено да събере документацията, засегаща тѣзи различни пожелания и да проучи срѣдствата за тѣхното осществяване.

Maurice Garran е изказалъ мнението, че намира логично комитета на бюрото да се нагърби съ работитъ и популяризирането на резултатитъ, засегащи ферментацията на вината, употребяването на селектиранитъ ферменти и пр.. Той е отишелъ даже по далечъ и поискалъ щото комитета на бюрото да вземе програмата, изработени въ Букурещъ въ международенъ духъ и да я направи своя програма за проучване: общо взето тѣзи резолюции представляватъ една цѣлостъ ясна, документирана, логична на международни лозарски искания. Тази програма може да бъде поставена въ дневния редъ на комитета на бюрото и разгледана въ подробности въ следующата сесия. Сжщата прегледана отъ бюрото и възприета, ще съставлява серия отъ ясни препоръчвания до правителствата. Предложението на Maurice Garran е било прието единодушно.

Бюрото следъ това е разгледало изпълнението на решенията, взети въ сесиитъ презъ мартъ и декемврий 1928 год.

Първото искане е било отправено до различнитъ държави, членове на бюрото; съ което сж били замолени чрезъ съответни мѣрки да турятъ край на непочтеннитъ преправки на вината.

По този случай бюрото съжелява, че не получава достатъчно информации. Maurice Garran забелѣзва, че причината на този фактъ трѣбва да се търси въ неясния характеръ на изржението „непочтенни преправки на виното“. Фалшификацията, между това, се среща въ различна степенъ; трудно е да се различи кжде тя почва и кжде свършва. Бюрото би трѣбвало въ дадения случай да посочи единъ типиченъ примѣръ, за да освѣтли израза: „непочтенни преправки на виното“. Трѣбва да се насърчатъ учениитъ, които по настоящемъ търсятъ да откриятъ аналитични начини, които ще дадатъ възможность да се констатира съ положителность подсилването съ захаръ въ вино на гледъ натурално. Впрочемъ единъ международенъ конкурсъ може да бъде обявенъ за откриване на незаконното подзахаряване. По този начинъ израза „непочтени преправки на виното“ ще бъде уясненъ съ нѣколко конкретни примѣри. Бюрото реши по този случай да се объяви за целъта 10,000 фр. франка награда.

Вънъ отъ въпроса съ подзахаряването, може да се каже, заедно съ г-нъ Barthe, председателъ на Международното Винарско Бюро, че въпроса съ плодовитъ вина е на пжтъ да се регулира.

Отъ друга страна, друго едно искане е било предявено, въ сесиитъ отъ 1928 година; всички необходими мърки да бъдатъ взети щото вината, които се употребяватъ за основа при приготвянето на аптекарски вина да отговарятъ на дефиницията на виното

Освенъ това, едно решение е било взето въ сесиитъ отъ 1928 г. щото митата и всевъзможнитъ такси, които тежатъ върху вината да бъдатъ намалени до възможенъ минимумъ за да се поощри консумацията на виното.

Навременно би било също да се проучи въпроса съ унифицирането на наименованията на обикновенитъ вина, на ликьорнитъ вина и на продуктитъ, произлѣзли отъ лозата.

Що се отнася по специално до Франция, митническото наименование на вината не е окончателно. До сега сж се погрижили да фигуриратъ само произведенията, представляващи обектъ за вносъ и износъ. По нататъшното имъ класиране и наименованието, подъ което ще бъдатъ вписани окончателно, остава открито. Така, че въ тѣзи временна номенклатура среща се наредъ съ вината отъ пресно грозде, вина отъ стафиди... Това наименование е въ разрѣзъ съ дефиницията за виното, възприета отъ бюрото; то ще трѣбва да изчезне при една окончателна номенклатура. Бюрото, впрочемъ, прави усилия да вземе съгласието на всички членове държави щото отъ всички митнически списъци да се зачеркнатъ терминитъ „вина отъ стафиди“.

За тази цель комитетата отъ експерти, който заседава въ Женева е изработилъ текста на глава XXII отъ унифицираната митническа тарифа, отнасяща се до питиетата, въ която сж се старали да не смѣсватъ понятието вино съ овошнитъ сокове или такива отъ стафидитъ. Питиетата отъ стафидитъ не могатъ да носятъ наименованието „вина“, въ съгласие съ препоржкитъ на комитетата на Международното винарско бюро.

Въ едно четвърто решение, бюрото имаше предъ видъ да подложи на разглеждане предъ националнитъ научни комитети на всички членове—държави въпроса съ разрешението или запрещението на употреблението на калиевия фероцианидъ въ винарството.

Въ пето едно решение, бюрото, презъ 1928 г. бѣше изказано пожеланието щото членуванитъ правителства да изчислятъ за вината отъ тѣхнитъ страни разносикитъ, които тежатъ върху виното отъ производителя до склада на едрия търговецъ, до когото се експедираатъ въ главнитъ страни консуматорки.

Въпрѣки усилията, упражнени по този случай отъ бюрото, то е успѣло до сега да събере твърде непълна документация по този интересенъ въпросъ. Статистикитъ показватъ, че вината за да отидатъ отъ производителя до търговеца се товарятъ съ тѣжки разходи.

Бюрото, отъ друга страна, въ юлската си сесия отъ т. г. даде отчетъ на винарскитъ рапорти на членувнитъ страни относно уеднаквяването (унифицирането) методитъ на анализитъ

на виното. По този случай, единъ въпросникъ, прегледанъ отъ г. Rонх. директоръ на научната и санитарна служба по преследване фалшификациитъ при Министерството на земледѣлието, бѣ изпратанъ до всички страни членки. Решенъ бѣ, по този поводъ, комитетитъ отъ еоолози въ разнитѣ страни, които сж експерти на комитета на бюрото, да прегледатъ събранитѣ документи, нѣкой отъ тѣзи експерти ще се събератъ впоследствие за да могатъ да разискватъ въпроситѣ. Тѣ ще направятъ своитѣ заключения и бюрото ще се старае върху тази база да постигне по възможния най-късъ пжтъ унификацията.

Що се касае до въпроса за пропагандата въ полза на виното, необходимо е, щото бюрото да стане центъръ на една свѣтовна компания въ тази насока, като дава всевъзможни насърчения за консумацията на виното и като се бори срещу сухия режимъ и алкохолизма. За тази цель бюрото трѣбва да си начертае една прецизна програма въ която да посочи, че сжествува една справедлива срѣда между сухия режимъ и алкохолизма, и умѣреното употребление на едно хигиенично питие *rag-excellence*, че виното има социална, хранителна и терапевтическа стойностъ, *че виното, най-после, взето умѣрено, е врагъ на алкохолизма.*

Тѣзи сж, въ тѣхната съвкупностъ, въпроситѣ, които сж били зачекнати отъ Международното винарско бюро въ юлската сесия, Тѣ свидетелствуватъ за дейността на този организъмъ, който търси чрезъ всички срѣдства, на всички почви и въ всички страни, да ссигури на международното производство посрѣдствомъ похвалното солидарно усилие на лозарскитѣ страни едно растящо благосъстояние.

Превель: Н. Недѣлчевъ.

(Revue de viticulture, брой 1839 отъ 26 IX 29 год.)

За затваряне на всички кръчми въ България

Дирекцията на Народното Здраве изгатвя и тия дни ще изпрати окръжно, съ което нарежда всички лѣкари да влѣзатъ въ споразумение съ мѣстнитѣ частни лѣкари и дружества за борба съ алкохолизма и да имъ оказватъ съдействие чрезъ изнасяне на публични сказки за здравна просѣта, за да се подготви почва за допитване до народа за затваряне на всички кръчми. На онѣзи, които противодействуватъ на горното ще се налагатъ и санкции. Да се следи зорко щото юноши подъ 16 год. да не работятъ въ кръчми и др. питейни заведения. Забранява се посещението на питейни заведения отъ ученици, младежи, шофьори, файтонджии и др., отъ които зависи живота на други. За нарушение и неизпълнение на горното, органитѣ на Дирекцията на Народното Здраве и гражданитѣ могатъ да искатъ съдействието на административно-полицейскитѣ органи.

Разпореждания отъ характеръ на горното, както и просвѣтната дейность на въздържатели и вегетариянци не малко ще заплашатъ материалнитѣ интереси на питейнопродавцитѣ, които ще трѣбва постепенно да се нагаждатъ и въведатъ въ своя браншъ продажбата и на гроздовитѣ и плодови неферментирани сокове, или тъй нареченитѣ безалкохолни вина, каквито вече се произвеждатъ и предлагатъ на пазаря

А и питейнопродавския съюзъ ще трѣбва да поеме грижата въ конференции, събрания и конгреси да запознае своитѣ членове съ това ново производство и неговия пласиментъ постепенно да запълня намаления пласиментъ на спиртнитѣ питеета, за да може съ общи усилия да се изживѣе по безболезнено настѣпващата криза за това съсловие

Но често затварянето на кръчмитѣ носи по-малко добрини, а повече злини, затова внимателно да се постѣпва и да не се бърза. Ще се затворятъ въ едно село 10 кръчми, а ще отворятъ или замѣстятъ кръчмитѣ всички лозарски и овощарски кжщи, кждѣто нѣма контролъ, и ловки хора ще нанесатъ голѣми злини. Допитването до народа или затварянето на кръчмитѣ отваря новъ фронтъ на ожесточени селски борби, съ завършекъ: насилия, подкупничество, често между мъжъ и жена въ семейството раздори, бой, буйство, убийство, сѣдилища, затворъ, а често завладяване общинската власть отъ кръчмаритѣ и грозно преследване и отмъщение надъ учители и други трезвенници. Нека вземемъ подъ внимание и факта, че тия прибрзани и недостатъчно подготвени акции действуватъ отрицателно: тѣ съятъ деморализация, упадѣкъ и ожесточение въ нравитѣ.

Изъ „Трезво общество“ бр. 5—органъ на Бѣлг. неутраленъ въздържателенъ съюзъ.

Б Р. Поднасяме горния цитатъ на читателитѣ си за да се види, какъ въздържателитѣ въпрѣки самопризнанието имъ че „затваряне на кръчмитѣ носи по-малко добрини, а повече злини“; тѣ продължаватъ да препорѣчватъ прибрзани и крути мѣрки, които носятъ само пакости на лозарството.

НАУЧНИ.

Стефанъ Икономовъ
Лоз. Оп. станция—Плѣвнѣъ.

Опити съ кършенето.

(продължение отъ кн. 8).

Тѣзи две половини въ сжщность нѣматъ нищо общо по между си и поради различнитѣ условия при които сж поставени, съставляватъ по-скоро два отдѣлни опита, предназначени за провѣрка и обобщаване на резултатитѣ отъ кършенето. Ето защо, макаръ че опита е въ пѣрвата си годишнина, полученитѣ резултати все пакъ иматъ известна стойность, ограничена въ рамкитѣ на току що изложеното.

ВРЕМЕ И РАЗ- МЪРЪ НА КЪР- ЩЕНОТО	Общо тегло грозде отъ всѣка комбинация	Брой на чепкиѣ отъ всѣка комбинация	Брой на чепкиѣ отъ 1 главина	Срѣдно тегло на 1 чепка	Срѣдно число зърна отъ 1 главина	Срѣдно тегло на 1 зърно (въ грамове)	Качество 24.IX		Кгр. грозде приблиз на декаръ
							% захарь	% киселина (въ винена)	
а) На Аг. x R. Gn. № 1.									
1. Преди цвѣтен. на 7 листа надъ най-висо- ката реса , ,	12'8	65	8'1	0'197	305	5'17	20'0	5'03	712
2. Преди цвѣтенето, само върховетѣ .	28'6	90	11'2	0'317	670	4'63	17'2	4'70	1589
3. Некършено .	24'7	75	9'3	0'329	573	4'88	17'4	4'24	1370
4. Следъ цвѣтен. на 7 листа надъ най-висо- ката чепка . . .	15'9	55	6'9	0'289	450	4'97	18'0	4'40	1343
5. Следъ цвѣтенето са- мо върховетѣ. .	30'2	79	9'9	0'383	603	5'15	17'5	4'42	1641
На 1616.									
6. Преди прошарв. на 16 листа надъ най-ви- соката чепка .	6'7	40	5'0	0'168	141	5'60	19'4	4'70	373
7. Следъ прошарв. на 16 листа . . .	6'2	37	4'6	0'171	150	5'00	20'1	4'87	346
8. Некършено .	4'7	50	6'2	0'094	130	4'00	21'1	4'32	262

Както при опита съ сорта Гъмза, така и тукъ, увеличението на реколтата е обратно пропорционално на размѣра на кършенето. Измѣненіята въ количествата на гроздето сж тукъ още по-чувствителни, защото при една силна главина, покършена въ казанитѣ размѣри, се отстраняватъ много по-голѣми части отъ лѣтораститѣ, отколкото при срѣдно или слабо растящи такива. Ето защо тукъ влиянието на кършенето изпъква още по-ясно.

Въ броя на чепкиѣ отъ различно покършенитѣ главини, се забелѣзва доста голѣма разлика. Тази разлика, обаче, не може да се отдаде на влиянието на кършенето, тъй като появяването на реситѣ предшества момента, когато е било извършено кършенето. Това последното се е отразило особено върху теглото на чепкиѣ, което е намаляло толкова повече,

колкото по-рано и по ниско е извършено кършенето. Следъ цътенето и особено около момента на прошарването се явява вече едно увеличение, което въ последния моментъ достига 82%.

Броя на зърната, срѣдно отъ главина следва съ малки колебания измѣненята на теглото на чепката, но не съответствува на броя на чепките отъ главината. Това обстоятелство се дължи на нееднаквата степенъ на изресяване, причинено отъ по-високото или по-ниско кършене. защото за забелѣзване е, че както презъ време на цътенето, така и следъ този периодъ, броя на зърната е толкова по-голѣмъ, колкото по високо е извършено кършенето. Тази пропорционалностъ се явява логична и напълно отговаряща на изложеното обяснение въ кн. 5 и 6 и което обяснение, съ тази провѣрка губи окончателно своя хипотеченъ характеръ, за да добие такъвъ на физиологична истина. Нарушеното равновесие между физиологичнитѣ функции на растението, вследствие силното кършене и като се държи смѣтка за особената чувствителностъ на дадения сортъ къмъ рѣзките промѣни въ амбиентнитѣ условия и къмъ тия на храненето, предизвиква изобиленъ напливъ въ органитѣ, най вече на сурови храни, отъ което неминуемо последва и една силна промѣна въ концентрацията на клетъчното съдържание. Образуването на нови асимилиращи листа е временно преустановено, броя на съществуващитѣ такива е намаленъ, растението разполага съ недостатъчно количество готови и съ нуждната концентрация храни, поради което една частъ отъ зърната милерандира или опадва. Такъвъ е случая съ кършенето на 7 листа надъ последната нормална реса, когато отъ лѣтораститѣ се отстраняваха части, достигащи 1—2 метра.

Съ кършенето на 12-ятъ и 16-ятъ листъ надъ последната чепка, т. е. съ 1—1.50 м. по високо отъ онова на 7 листа, се изключва всѣка рѣзка промѣна въ храненето по причини аналогични на горнитѣ. Необходимото число нормално асимилиращи листа за изхранването на завързалитѣ зърна, остава неизмѣнено и готовитѣ храни, които биха били използвани отъ младитѣ листа, се концентриратъ въ гроздето, чието тегло се увеличава въ абсолютна смисълъ, както се вижда отъ 6-та графа на таблицата.

Констатираното увеличение въ теглото на зърната при кършенето презъ и следъ цътенето на 7 листа не противоречи на току-що казаното тъй като то се е извършило за единъ денонощно по-малкъ брой зърна въ сравнение съ контролата. Естествено е, че въ този случай, главината е трѣбвало да изхрани по-малко зърна, които съ развитието на нови асимилиращи листа сж имали възможността да наедреятъ. Обаче срѣдното тегло грозде на главината показва, че това увеличение е само относително. Въ сжщата смисълъ и още по ярко изпъква влиянието на кършенето върху общото количество реколта отъ декаръ. Тукъ вече ся явява една разлика отъ 481 до 658 кгр., равняваща се на 35 до 48% — разлика въ вреда

на низкото кършене. Напротивъ, при високо покършенитѣ главини, реколтата е увеличена съответно силата на главината съ 80 до 300 кгр. на декаръ или 6 до 22%. Това последното обстоятелство още веднъжъ иде да потвърди, че влиянието на кършенето върху буйно растящитѣ главини е още по очебиюще, отколкото при срѣдно растящитѣ такива.

Захарния процентъ на мжстѣта при по-буйнитѣ главини (Чаушъ върху Арамонъ х Рупестрисъ Ганзенъ № 1), ако се изключи неговото относително увеличение при кършенето на 7 листа презъ цвѣтенето, е претърпѣлъ твърде слаби измѣнения, вариращи отъ 0.1 до 0.6% въ полза на високото кършене. Но ако и тази разлика се приеме за незначителна, то увеличението на реколтата е доста чувствително, за да направи очевидна ползата отъ високото кършене и вредата отъ низкото.

Въ опита съ Чаушъ върху 1616, рекултатитѣ по отношение количеството на реколтата и качеството на мжстѣта, сж аналогични на онѣзи отъ опита съ Гъмза върху Рупестрисъ дю Лотъ. Въ този случай, обаче, главинитѣ бѣха много по-слаби отъ първитѣ, така че констатираната аналогия не е въ разрѣзъ съ изложеното по-горе; напротивъ, тя се явява като контрола за резултатитѣ отъ опита съ сорта Гъмза.

Влиянието на кършенето върху зрѣлостѣта на пржкитѣ и подробноститѣ въ тѣхното анатомично устройство.

Обстоятелството, което изпква най-напредъ при сравнението еднакви по дебелина пржчки отъ низко покършенитѣ и контролни главини, това е голѣмата разлика въ твърдостѣта имъ. До като първитѣ се прегъватъ и рѣжатъ лесно, вторитѣ сж много по-устойчиви и единъ отрѣзъ перпендикуляренъ на дължината имъ се извършва много по-мжчно. Това обстоятелство се дължи на нееднакия диаметръ на сърцевината (мушека) на пржкитѣ, който при първитѣ е съ 1—2 м. м. по-голѣмъ отъ онзи на контролнитѣ главини. Дървесината и ликото, напротивъ, при кършенитѣ главини сж отъ значително по-малка дебелина, отколкото при некършенитѣ. Всичко това придава по-малка твърдостъ на първитѣ и повече еластичностъ на последнитѣ.

Подъ микроскопа, при единъ напрѣченъ разрѣзъ на пржчки отъ низко кършени и некършени главини, върху части образувани презъ единъ и сжици периодъ на вегетацията се забелѣзва доста голѣма разлика и въ количеството на резервнитѣ храни, респективно скорбѣлата. Въ първитѣ, клеткитѣ отъ сърцевиннитѣ лжчи, заемащи 4—6 реда, сж буквално препълнени съ едри скорбѣлни зърна, начиная отъ камбиума и чакъ до онази частъ отъ сърцевината стояща на около 0.5 мм. навжтре отъ първичнитѣ дървесинни снопчета.

Тукъ именно голѣмитѣ сърцевинни клетки сж препълнени съ скорбѣла и подъ действието на йодовата тинктура изглеждатъ като черенъ кржгъ, който отдѣля останалата частъ на тъмно кафявата сърцевина отъ свѣтло-зелената дървесина.

Окорбълата избилствува също и въ дървеснитѣ клетки, но липсва въ дървесиннитѣ цеви и почти въ цѣлото лико, включая и онази частъ отъ сърцевиннитѣ лъчи, която преминава презъ ликото и е ограничена между камбиума и фелогена.

Въ пръчкитѣ отъ контролнитѣ главини, скорбълата е въ много по-малко количество, може би поради по-големия диаметъръ на зоната на проводящитѣ тъкани. Сърцевиннитѣ лъчи се състоятъ срѣдно отъ 6 до 8 реда клетки и скорбѣлнитѣ зърна въ тѣхъ сж разпрѣснати по единично или на малки групи отъ по 2 до 8. По гжсто натрупана е скорбълата въ външнитѣ 2—3 реда на мушака, граничащи съ първичнитѣ дървесинни снопчета, но рѣдко изпълватъ цѣлъ кръгъ отъ тѣзи клетки; отъ тукъ и слабия черенъ отенъкъ, който получава отръза на такава пръчка, потопена въ разрежена йодова тинктура.

Въ прѣки голѣмото число направени отръзи отъ разни мѣста на пръчкитѣ, не може да се констатира никаква чувствителна разлика въ дебелината на клетъчната обвивка при единия или при другия случай. Лигнификацията на последната е достигнала еднаква степенъ въ повечето дървесинни клетки и не представлява особености отъ естество да охарактеризиратъ влиянието на кършенето.

Въ областта на ликото тоже липсва съществена разлика, ако се изключи по-големата широчина на мекото и твърдо лико (ликови цеви и ликови фибри) въ пръчкитѣ на контролнитѣ главини. По-малката дебелина на зоната на проводящитѣ тъкани при кършенитѣ главини, свидѣлствува за една по кратка вегетация, резултатъ отъ застою, причиненъ отъ кършенето, а не отъ това, че лозата е спрѣла по-рано да вегетира. Напротивъ, покършенитѣ главини бѣха запазили листата си зелени много по-късно отъ контролнитѣ. Това обстоятелство прави да заключимъ момента на узрѣването, още една причина за намаление на захарността въ мжстѣта отъ покършенитѣ главини.

Ако сждимъ за зрѣлостѣта на пръчкитѣ по натрупаната въ тѣхъ скорбѣла, ще дойдемъ до заключение, че пръчкитѣ на покършенитѣ главини сж по добре узрѣли, а следователно и пръчкитѣ би тобвало да бждатъ по-добре оформени, за да дадатъ на следующата година повече реси и по-малко пръчки. Това би било отъ голѣмо значение за лозаря, защото ако евентуално това предположение подложено на експериментална провѣрка се укаже вѣрно, то съ една подходяща резитба би могло да се използва увеличението на родовитостѣта у лозата, като сжременно се запази и качеството на мжстѣта.

Този въпросъ, обаче, ще бжде предметъ на нови проучвания.

Заключение.

(печатано въ кн. V т. г,

(следва).

ПРАКТИЧЕСКИ СЪВЕТИ И НОВОСТИ

Константинъ Ивановъ

Ръководителъ на опитното поле
Плѣвень.

Предупреждение къмъ купувачитѣ на лозови прѣчки.

Предвидъ на това, че презъ последнитѣ години нашитѣ вина се ценятъ много евтино, слабо се консумиратъ, отъ друга страна, сполучливитѣ опити съ изнасянето на десертно грозде въ чужбина, кара лозаритѣ да засаждатъ вече почти само десертни лозя и то отъ сортоветѣ: Афузъ-Али, червена резекия, Димятъ и др.

Днесъ на пазаря се търсятъ изключително гореспоменатитѣ нѣколко десертни сортове и то повечето облагородени на подложка Шасла Берландиери 41^Б.

Нѣкои пепениеристи на облагородени и вкоренени лози, използватъ това попожение и злоупотрѣбватъ съ него.

Тѣ сж въ състояние да продадатъ на купувачитѣ лози отъ всевъзможни сортове, като ги убеждаватъ и увѣряватъ, че лозитѣ имъ сж строго автентични, (истински) че нѣма никакъвъ примѣсъ отъ други сортове. Тѣ сж готови да дадѣтъ на купувача всѣкакви гаранции били тѣ устни или писмени само и само да продадатъ лозитѣ си.

Купувачитѣ повечето пѣти довърчиви хора, купуватъ Афузъ-Али или нѣкой другъ десертенъ сортъ, плащатъ скѣпо и пре-скѣпо отъ 5—8 лева едната лоза, обаче, въ края на крайщата още първата година следъ засаждането имъ свършватъ съ преоблагородяване или изкореняване на тѣхния „Афузъ-Али“ и се отрупватъ съ излишни разноси и губене на време.

Презъ пролѣтѣта на 1929 година почти всички лозари отъ гр. Плѣвень, които купиха лози за Афузъ-Али на 41^Б бидоха излъгани.

Така напримѣръ, единъ купувачъ на 1070 лози Афузъ-Али, следъ засаждането и покарването на лозитѣ се указаха, че само 72 отъ тѣхъ сж Афузъ-Али а другитѣ разни (Шевка, Маврудъ, Чаушъ, Зейнелъ) и др. винени.

Други пѣкъ купувачи вмѣсто да имъ продадатъ лози на подложка Шасла Берландиери 41^Б, продали имъ такива на подложка Мурведъръ X Рупестрисъ 1202*) и тѣ спокойно засадили Мурведѣра въ най-слабата, суха и силно варовита почва, такава въ каквато Мурведѣра много бързо пропада.

За такива измамвания въ Плѣвненскитѣ мирови сѣдилища има заведени нѣколко процеса противъ пепениеристи, а на други има съставени актове отъ Плѣвненския земледѣлски администраторъ.

*) Коренитѣ на Мурведѣра приличатъ на тия на Шасла Берландиери 41^Б затова мошеницитѣ съ него (Мурведѣра) измамватъ купувачитѣ.

Тази пролѣтъ (1929 год.) поради това, че зимата презъ 1928—29 г. бѣше много студена то почти всички калеми измръзнаха, особено въ южна България, кждето лозята не се загрибать и кждето калемитѣ се събирать отъ лозята на пролѣтъ. Поради тѣзи причини много отъ лепенериститѣ останаха безъ калеми и присадиха каквото имъ попадна на ржка, така че измамванията тая пролѣтъ ще бждатъ още по-голѣми отъ миналогодишнитѣ.

Ето защо предупреждавамъ лозаритѣ, които ще купувать облагородени лози, особено отъ десертнитѣ сортове Афузъ Али и др. добре да внимавать, да не вѣрватъ на праздни приказки и увѣрвания, а да искать реална гаранция за автентичността, както за присадника, така сжщо и за подложката; да сключватъ покупкитѣ си само съ известни фирми и въ присѣствие на държ. агрономически власти (въ катедритѣ, агрономствата, земледѣлски училища) особено при купуване на по голѣми количества.

Купувачитѣ да искать лозитѣ да имъ се подбирать и преглеждатъ отъ компетентнитѣ агрономически органи, иначе измамванията ще бждатъ голѣми и напраздно ще се харчатъ срѣдства и губи време.

Дългъ се налага на специалиститѣ, агрономитѣ и земледѣлскитѣ администратори помежду ежедневната имъ претрупана работа, зорко да следять пазарищата и преследватъ недобросъвестнитѣ продавачи на лозови пржчки, като прилагать чл. чл. 50 и 179 отъ закона за Земледѣлското производство и опазване на полскитѣ имоти.

Министерството на земледѣлието и държ. имоти да нареди до подведомственитѣ си органи въ страната, добре да изпълняватъ своя дългъ, и да съдействувать за снабдяването на лозаритѣ съ доброначествени и автентични лози. По тоя начинъ ще се засаждатъ добре подобрени автентични и строго сортирани лозя и нѣма да се повтаря оная фатална грѣшка въ миналото, при засаждането на размѣсенитѣ лозя, която грѣшка е причина за да не може да се получатъ типови вина у насъ.

Никола Бакърджиевъ
Държ. лоз. оп. станция—Плѣвнѣ.

Последствията отъ недоливането на бъчвитѣ — цвѣтисване и кисване.

Между многото лоши навици, които нашия винарь е взелъ отъ своитѣ бащи и дѣди, е и този да не се грижи за доливането на бъчвитѣ си следъ ферментацията и следъ претаканията на вината. Ние знаемъ, че виното следъ като се отточи отъ калъта, макаръ и да сме напълнили бъчвата, не следъ дълго време виждаме да се образува едно празно пространство при враната, което се дължи на редъ причини: На отдѣлянето на въглеродния двуокисъ, на изпаренията и на намалението на температурата. Именно това празно пространство е гнѣздо на по

соченитѣ болести — цвѣтясването и вкисването. Мнозина гледатъ съ нехайство, което има за послѣдствие често пѣти голѣми материални загуби. Тукъ ще разгледаме тѣзи две болести, които сж най-честитѣ неприятни гости на нашитѣ винари.

1. *Цвѣтясване на вината.* Ако изложимъ на въздуха една чаша вино или пѣкъ една бутилка незапушена, следъ известно време ще видимъ, че повърхността на виното се покрива съ една тънка блѣдо сива ципица, която съ течение на времето надебелява и като че ли иска да се катери по стенитѣ на сѣда. Тази ципица въ послѣдствие взима видъ на една мазна кожица, която се набръчква въ различни посоки.

Това явление се случва не само въ чашата или бутилката, а и въ бѣчвитѣ, когато пренебрѣгнемъ постоянното имъ доливане и тогава казваме че виното е цвѣтясало. Когато видимъ това, много лесно е да избѣгнемъ лошитѣ послѣдствия, като долѣемъ бѣчвата до горе, чукайки по дѣгитѣ, което ще улесни изкачването на цвѣта до враната, отъ кждето чрезъ издухване много лесно ще го отстранимъ.

Ферментитѣ, които причиняватъ тази болестъ сж обикновено елипсовидни, както виненитѣ, само че сж по-неправилни и по-свѣтли. Това сж ферментитѣ *Mycoderma vini*, които се размножаватъ чрезъ пѣпкуване. Тѣ не придаватъ на виното никакъвъ лошъ дѣхъ, само че изяждатъ частъ отъ алкохола, което е най-характерното при случая.

Ферментитѣ на цвѣтясването — *Mycoderma vini*, живѣятъ въ присѣдствието на въздуха, абсорбиратъ кислорода и отдѣлятъ вжглероденъ двуокисъ за смѣтка на разнитѣ съставни части на виното. Тѣ представляватъ единъ окислителъ, който интересува най-вече алкохола. Споредъ единъ ученъ винарь, за да изгорятъ 80 гр. алкохолъ необходими сж 100 литр. кислородъ. Отъ тукъ се вижда голѣмата нужда отъ въздухъ за живота на тѣзи вредни ферменти. Това обстоятелство представя болестъта като не толкова опасна и дава възможность за по-ефикасна борба.

Цвѣтясването се явява почти винаги първо при вина, които стоятъ въ съприкосновение съ въздуха, но често пѣти оцетнитѣ ферменти — *Mycoderma aceti* се присѣдиняватъ къмъ тѣхъ и при по-благоприятни условия надделяватъ и взиматъ надмощие.

Цвѣтясването се явява най-вече при новитѣ вина. Предпочита и по-слабитѣ на алкохолъ. Когато тази болестъ се развива сама на повърхността на виното, тя изгаря алкохола, което става толкова по-бавно, колкото по-слабо е подновяването на въздуха. Освенъ алкохола изгарятъ и частъ отъ разнитѣ етери и лѣтливи киселини, които образуватъ букета на виното. Една отъ най-голѣмитѣ вреди, които донася цвѣтясването е, че предразполага виното къмъ вкисването му. Никога не сме сигурни, че едно цвѣтясало вино нѣма да се вкисне. За да избѣгнемъ цвѣтясването на вината необходимо е да имъ попречимъ да влизатъ въ съприкосновение съ въздуха. При бѣчвитѣ това се

постига, като доливаме по-често. Когато сме задължени да държимъ бѣчвата не пълна по липса на достатъчно вино ще прибѣгнемъ до употребата на дезинфекционни газове, като SO^2 или CO^2 , но доливането си остава като най-препоръчителенъ начинъ за запазване на виното отъ посочената болестъ.

2. *Вкисване на вината.* Тази болестъ се причинява отъ фермента *Mycoderma aceti*. Вината нападнати отъ нея се покриватъ съ една тънка ципица, както при цвѣтисването. само че тази следъ надебеляването си има единъ розовъ цвѣтъ. Тази болестъ вече е много по-опасна, защото тя разваля напълно виното, като му дава вкусъ и дѣхъ остро кисели, които сж особено неприятни при консумацията. Виното става на оцетъ. Опасностъ има вече да заразимъ и околнитѣ вина.

Ферментитѣ на тази болестъ сж по-малки, по дълги отколкото широки и се размножаватъ чрезъ дѣление. Това имъ позволява да се явятъ въ форма на нишки въ младата имъ възраст. Въ последствие нишкитѣ се разкъсватъ и ферментитѣ се отдѣлятъ единъ отъ другъ. Когато ципата е много надебеляла тя натѣква, разкъсва се и голѣма частъ отъ нея потѣва въ виното.

Тукъ става сжщо изгаряне на алкохола, който се превръща на оцетна киселина и на вода, но когато всичкия алкохолъ е привършенъ, болестъта напада образуваната оцетна киселина, като я разлага на въглероденъ двуокисъ и вода, съ което се обяснява защо застарѣлитѣ оцети губятъ силата си.

Фермента на *Mycoderma aceti* нѣма нужда отъ голѣми количества въздухъ и действа много по-бързо, което се характеризира като болестъ много опасна. До като да се образува ципицата на повърхността на виното вече се е образувало едно значително количество оцетна киселина и виното станало негодно за употреба. Въ силно алкохолни вина развитието на болестъта става много по-малко отколкото въ слабитѣ, бедни на екстрактъ и винена киселина вина. Тази болестъ обича най-вече старитѣ вина и тѣзи, които съдържатъ още захаръ.

Опасността на тази болестъ се състои въ това, че се развива много бързо и че разваля виното напълно, което не може да бжде употребено за друго, освенъ за оцетъ. Болестъта може да се избѣгне само като попречимъ на виното да бжде въ контактъ съ въздуха, като доливаме по-често и като избѣгваме съседството съ каквито и да било киснати материи.

Отъ всичко, което казахъ се виждатъ причинитѣ и значението на тѣзи две болести, които се явяватъ като резултатъ отъ винарската небрежностъ. Желателно е, защото сега е момента, винаритѣ да обърнатъ малко по-голѣмо внимание, за да могатъ да се радватъ на добри и здрави вина.

Проф. Н. Недѣлчевъ.

Една лозарска обиколка въ чужбина.

Въ края на м. августъ т. г. заминахъ за Барселона (Испания), за да посетя лозаро-винарския конгресъ и изложба въ сжация градъ. Конгреса, който бѣ опредѣленъ да се състои отъ 2 до 8 септемврий, бѣ отложенъ за 22 октомврий с. г., изложбата обаче, се състоя. Независимо отъ конгреса въ Барселона, удаваше ми се случай да посетя много лозарски мѣстности въ разгара на гроздобера и експедицията на десертни грозда. Искамъ да сподѣля съ читателитѣ на списанието виденото и чутото презъ време на обиколката ми, която трая до края на м. септемврий. Маршрута, който бѣхъ си избралъ, бѣше следния: София—Ломъ—Виена—Парижъ (презъ Швейцария), Тулуза—Барселона—Монпелие—Милано—София (презъ Югославия). Желанието ми бѣше да обиколя и Южна Испания, обаче, това не ми се удаде.

Отъ Ломъ за Виена пжтувахме съ експресенъ параходъ. Пжтуването по Дунава е много приятно, но е доста дълго (около четири денонощия). Презъ м. септемврий водитѣ на Дунава сж низки и става нужда отъ прехвърляне на хората и стокитѣ отъ единъ параходъ въ другъ по-малкъ къмъ Будапеща, едно голѣмо неудобство както за хората, така и за гроздето, което се праща съ параходъ.

За по пжтъ взехъ една щайга десертно грозде отъ Ломъ, Шасла доре, Афузъ Али и нѣкои други сортове. Една частъ консумирахъ, а върху друга правихъ наблюдения и констатирахъ, че на четвъртия день Шасла доре започна да плесенясва, обаче Афузъ Али остана напълно здравъ. Щайгата държахъ въ кабината си, кждето бѣше доста топло. Освенъ това, бѣха валѣли въ Ломъ дъждове и гроздето бѣше водно.

До като на нашитѣ пристанища владѣе оживление — предлагатъ за продаване цигари, грозде, ябълки и пр., на сръбскитѣ пристанища не се виждатъ никакви плодове. На четвъртия день вечерьта, съ голѣмо закъснение, стигнахме въ Виена, кждето едва се намираха хотели по случай международния панаиръ.

Живота въ Виена е двойно и тройно по скжпъ отколкото у насъ. При все това виенчани изглежда така да сж си наредили живота, че не чувствуватъ скжпотията и живѣятъ комфортно, както въобще трѣбва да живѣятъ културнитѣ хора.

Въ Виена посетихъ панаира, който съ право носи името международенъ. Представени сж павилиони на многобройни държави, съ изключение на български павилионъ, макаръ че Виена за насъ е най-близкия пазаръ и има какво да излагаме, особено презъ м. септемврий. За мое очудване Съветска Русия бѣ изложила въ павилиона си кримски вина и всѣки можеше срещу заплащане да пие чаша вино заедно съ мезе — черенъ хайверъ или риба.

Най-голѣмо оживление имаше въ павилионитѣ, кждето бѣха изложени хранителни и питейни произведения, понеже публи-

ката можеше да си похапне и пийне. Австрийскитѣ винарски кооперации имаха специаленъ павилионъ и предлагаха по чаша вино срещу заплащане отъ разни сортове вина. Една чашка вино струваше най малко 10 лева (половинъ шилингъ). Австрийскитѣ червени и бѣли вина сж много добре приготвени, бистри, но на вкусъ не сж нѣщо особено, особено за насъ, които сме свикнали съ памидови вина, слабо кисели. Австрийскитѣ вина се отличаватъ съ киселинитѣ си. Понеже гроздето имъ е малко и скжпо, тамъ обръщатъ голѣмо внимание на преработката му. Кжщата Seitz бѣше изложила разни винарски машини и уреди.

На 6. IX. посетихъ виенския пазаръ за плодове и зеленчуци. Бѣхъ придруженъ отъ г. Д. Кушевъ, подначалникъ въ Министерството на земледѣлието въ София, по настоящемъ на специализация въ Австрия, който много добре познава Виена. Заедно съ него обиколихме пазаря и си взехъ бележка за разнитѣ грозда, които се намираха тамъ за проданъ.

Презъ сезона на узрѣването на гроздето на Виенския пазаръ се състезаватъ главно унгарски, български и италиянски грозда. На горната дата (6. IX) нѣмаше още пристигнали партии съ българско грозде, но се очакваше всѣки моментъ.

Имаше грозда отъ италиянски и унгарски произходи. Унгарското грозде пристига главно въ дълбоки плетени кошници. То е свежо, понеже иде отъ близко разстояние, но по видъ и качество отстъпва даже и на нашия памидъ. Изложени бѣха бѣли и червени грозда, отъ сортоветѣ Шасла доре, Португе блѣо и нѣкои мѣстни унгарски сортове, но все съ дребни зърна и непривлекателна вънжашностъ. Бѣлото грозде стои въззелено, следствие, види се, на недостатъчното огрѣване отъ слънцето. Унгарското грозде се цени най-ниско, около 90 гроша (18 лева) кгр. на едро. Италиянското грозде е опаковано въ щайги или пѣкъ въ плетени кошнички съ превезло. Плетенитѣ кошнички съ грозде тежатъ 14 кгр. На едро италиянското грозде минава 20—22 лв. кгр. Кошничкитѣ сж много грижливо опаковани. Кошничката е напълнена съ бѣло грозде, а отгоре, напрѣки, презъ срѣдата сж сложени два-три червени грозда за по-голѣмъ ефектъ. Никой не можа да ми каже какви сж италиянскитѣ сортове, но по всѣка вѣроятностъ бѣлото грозде е отъ сорта Trebbiano, познатъ подъ името Goldentraube, който е внесенъ и засаденъ въ сортимента на Агрономическия факултетъ въ с. Саранено, обаче идущата година ще бжде на плодъ. Този сортъ дава голѣми, дълги, сбити гроздове, съ доста едри, валчести зърна, които при узрѣването добиватъ жълтъ цвѣтъ, ставатъ сладки, месести и издържатъ дългъ транспортъ. По изгледъ и вкусъ превъзходатъ нашия димятъ, който е по-воденъ и по-киселъ. Италиянската опаковка превъзхожда нашата.

Испания, съ своитѣ грозда, се явява по-рано отъ насъ, като изпраща нѣкоя и друга партида ранно грозде, и следъ насъ, съ своитѣ много късни сортове, така че тя не представлява за насъ опасенъ конкурентъ. Италиянцитѣ, обаче, сж много се

риозни конкуренти, защото гроздето въ Италия е евтино, а и транспорта отъ Италия е много по-бързъ и по-евтинъ. Само нашия Афузъ Али съ своята красива вънкашностъ ще може успѣшно да се бори съ гроздата отъ други страни. Между другото, единъ български търговецъ отъ Свищовъ, който се намиралъ на пазаря въ Виена ми каза, че направилъ опитъ съ износъ на български дини въ Виена. Отъ тази сдѣлка, обаче, изгубилъ, защото събранитѣ дини се указали отъ най-различни сортове, червени, бѣли, жълти, съ дебели и тънки кори и пр. и се намѣрилъ въ чудо до като ги разпродаде. Унгарскитѣ и италиански дини, разправяше сжщия, сж отъ единъ и сжщи сортъ. Той прибави, че събиралъ самъ семена отъ унгарски дини и когато се върне въ България, ще ги размножи.

Въ Клостернойбургъ посѣтихъ лозарското училище, което минава за едно отъ най-добритѣ лозарски училища. Разгледахъ лозето и маточника имъ. Лозето се намира върху единъ доста стрѣменъ хълмъ и е разположенъ на тераси. Лозитѣ сж засадени гжсто — 0.80/0.90 м., подпрени на летви. Маточника е засаденъ съ разни сортове дивачки, но особно препорѣчватъ подложката Берландиери X Рипария Коберъ 5 ВВ, която е селекция отъ Телеки № 5. Маточника е вдигнатъ на пирамидна конструкция и превързането става съ ржжена слама, вмѣсто рафия.

Въ училището строятъ нова изба въ земята, която ще бжде модерно обзаведена. Винарската секция при училището се занимава съ приготвление на селектирани ферменти, които продава на винарски кооперации и частни лозари заедно съ упжтвания за приложението имъ. Австрийскитѣ вина се приготвяватъ и съхраняватъ много грижливо. Бѣхме поканени заедно съ г. Кушевъ на вечеря отъ г. д-ръ Цвайгелтъ, директоръ на опитната лозарска станция въ Клостернойбургъ, който бѣ така любезенъ да ни почерпи съ разни сортове австрийски вина отъ разни години. За гроздовия материалъ, съ който разполагатъ, полученитѣ вина сж много добри и много добре приготвени, бистри, съ свѣтълъ тъмнозеленъ цвѣтъ.

Австрийскитѣ винени сортове сж съвсемъ различни отъ нашитѣ. Главнитѣ имъ сортове сж Veltliner, Welschrieslind, Синьо португалско, Ipätrot, Rotdiplfer и др.

На 8 IX въ гр. Mödling, близо до Виена, се състоя годишния конгресъ на австрийскитѣ лозари. Имаше сжщо една малка лозарска изложба. Събирането на лозаритѣ презъ това време когато може да се устрои изложба на грозде, а и на лозовъ материалъ, ме наведе на мисълта не е ли по-подходящо време за годишния конгресъ на нашитѣ лозари началото на м. септемврий, когато реколтата на гроздето е вече очертана, а сжщо и реколтата отъ лозовия материалъ и облагороденитѣ лози и конгреса да улесни сжщевременно и пласирането на лозовитѣ произведения?

Отъ изложенитѣ въ Mödling грозда се убедихъ, че австрийскитѣ лозя не сж годни да произвеждатъ грозде за ядене и

че тѣ ще продължаватъ и за напредъ да внасятъ такова отъ чужбина.

Конгреса на австрийскитѣ лозари бѣ посетенъ, както се посещаватъ нашитѣ конгреси — отъ 200—300 делегати. Следъ като председателя поздрави делегатитѣ съ добре дошли, г. Кушевъ, на нѣмски езикъ, поздрави конгресиститѣ отъ страна на Българския лозарски сѣюзъ, на което председателя благодари и присѣтствуващитѣ делегати сжщо изказаха задоволството си чрезъ ржкоплѣскане.

Въ всѣки случай, австрийскитѣ лозари се борятъ за своитѣ интереси и въ дневния имъ редъ бѣше предвидено да се иска ограничѣние вноса на чужди вина.

Впечатлението, съ което излѣзохъ отъ Виена бѣ, че тамъ сжществуватъ много добри условия за вносъ на българско грозде. На Австрия липсва българското слънце и никога тя не ще може да си произвежда сама такива десертни сортове, какъвто е нашия Афузъ Али.

Отъ Виена заминахъ за Франция.

(Следва).

ХРОНИКА.

Лотарийнитѣ билети за разиграваната отъ Сѣюза лотария сж готови. Всѣки билетъ ще струва 20 лева. Печалбитѣ сж на стойностъ общо 200,000 лева. Най-голѣмата печалба е 50,000 лева. Тегленето на лотарията е насрочено за 14 февруарий 1930 год. Целта на лотарията е да се сдобие сѣюза съ свой домъ въ София. Увѣрени сме, че никой лозаръ нѣма да откаже да си вземе поне единъ билетъ за да допринесе за закрепване на сѣюза. Билетитѣ да се изискватъ отъ Бѣлг. лозарски сѣюзъ, площ, Славейковъ 8 — София.

Лозарския конгресъ ще се състои на 23 и 24 февруарий 1930 г. въ София. Дневния редъ и подробности по работата на конгреса ще се съобщатъ въ кн. 10, която ще излѣзе въ края на януари 1930 год.

Въ сѣюза се получи писмо отъ Министерството на търговията, промишлеността и труда, съ което се съобщава, че България се е присѣдинила къмъ Международната конвенция около филосерната зараза отъ 3. XI. 1881 год.

Съ това вносьтъ на грозде отъ България въ Швейцария става свободенъ.

Сжщо и лозовитѣ пржчки, рѣзници и пр., произходящи отъ България, ще бждатъ третираны сѣгласно постановленията на сжщата конвенция.

Внѣшния пазаръ на вина проявява слабъ интересъ къмъ бѣлг. вина. Германски търговецъ обиколи по-важнитѣ винарски центрове, взема проби, но сдѣлки не сключи.

Вжтрешния пазаръ на вината въпрѣки настѣпване на студовѣтъ и празникитѣ — условие за по-голѣма консумация, поради голѣмата криза и липса на пари въ масата, която пие, е съ слабо раздвижване. Ценитѣ сж твърди за сев. Бѣлг. 9 — 10 лв., а за южна 10 — 12 лв. литъра на едро.

Ракнитѣ достигатъ 75 — 85 ст.° за пращиненитѣ, а за сливовитѣ до 120 градуса.

Гладкитѣ пржчки — рѣзницитѣ отиватъ къмъ спадане и особени сдѣлки не сж станали. Хилядата метра (3 рѣзника) се продаватъ 120 до 150 лева, или рѣзници по 37 — 38 с. м. хилядата 400 до 500 лева.

(съобщението ни въ кн. 8) както и други италиански, които възнабърваха да закупват рѣзници за Русия и за Италия за сега се отказват да закупватъ, защото сж срещнали неприодолими спънки.

Облагороденитѣ лози се извадиха и съхраниха. Търсятъ и закупватъ се и за износъ въ Румъния, Турция и Гърция. Старозагорскитѣ пепиниеристи сж продали 300,00 лози за Румъния отъ които първата пратка отъ 70,000 пропаднаха въ Дунава при пренасянето имъ отъ Русе съ лодката „Хр. Ботевъ“ която потъна.

Нашия пазаръ се интересува повече за Афузъ-Али и се продава 6—7 лв., Димята 5, а виненитѣ 4 лева. Лозаритѣ трѣбва да внимаватъ при покупката, особено на десертнитѣ, защото много опити ще се правятъ за измама съ други сортове.

Новия законопроектъ за облагане материалитѣ отъ които се вари ракия и въвеждане новъ режимъ за контрола върху варението и изобщо търговията съ ракиитѣ е готовъ и предаденъ на парламентарната финансова комисия за преглеждане, следъ което още тая сесия ще бжде внесень за приемане.

По сведенията ни той носи голѣ-

ми тяжести и спънки върху лозарството и следва лозаритѣ да поведаатъ борба за коренното му изменение.

Необходимо е лозарскитѣ д-ва да постигнатъ редоветѣ си, да свикатъ протестни събрания и да подкрепатъ Лозарския съюзъ за да се поведе организирано борбата.

Лозаритѣ нека знаятъ че така, както я каратъ съ скръстени рѣже „спусни Боже“ все нови и нови тяжести ще имъ се стоварватъ.

Какъ може да води борба съюза, като лозаритѣ не си заплащатъ членскитѣ вноски.

Часъ по-скоро всѣко дружество и всѣки лозаръ трѣбва да се отчетатъ като заплащатъ членския си вносъ, по 2 лева на декарь за 929 год.

Търговци отъ Югославия търсятъ да закупятъ голѣми количества облагородени лози съ Афузъ-Али и калеми отъ него сортъ за да ги изнасятъ за страната си.

Въ интересъ на нашия износъ на грозде, до като не се засадатъ достатъчно лозя отъ Афузъ-Али за да затвърдимъ износа на гроздата му, трѣбва напълно държавата да забрани, а така и самитѣ лозари и пепиниеристи да не продаватъ лози и калеми отъ Афузъ-Али за износъ поне за 5 — 6 години.

НОВИ КНИГИ.

Излъзла е на нѣмски книгата: „Die Direktträger“ (Директнитѣ сортови лози) отъ Д-ръ Zweigelt и prof. A. Ifummer. Книгата представлява единъ голѣмъ томъ отъ 420 страници, кждето е събрано всичко, което е писано до сега върху директнитѣ сортове. Разгледана е културата на директнитѣ сортове въ отдѣлнитѣ лозарски страни. Отдѣлътъ за България е разработенъ отъ проф. Н. Недѣлчевъ. Много интересна книга за онѣзи лозари, които се ползватъ отъ нѣмски езикъ. Цената ѝ е 12 шилинга (240 лв.) и може да се достави отъ K. F. Bondf, Wien, I, Tegetthofstrasse 7—9. (Австрия).

Nos raisins de Table (Нашитѣ десертни грозда), годни за зимно съхранение съ свежа чепка, отъ Веселинъ Галчевъ, инженеръ отъ Земледѣлския Институтъ при университета въ Тулуза. Горната книга представлява дипломната работа на Г. Галчевъ, издадена на френски въ Тулуза презъ 1929 год. Този спретнатъ трудъ на отличенъ френски езикъ, отъ 132 страници, макаръ че е писанъ отъ студентската скамейка, представлява единъ цененъ приносъ въ областта на десертнитѣ грозда. Следъ като описва въ първата часть нѣколко отъ най-добритѣ десертни грозда, авторътъ, въ втората часть разглежда изкуството за съхранение на гроздето свежо презъ зимата. Г. Галчевъ е написалъ книгата следъ като е проучилъ какъ става съхранението въ най-важнитѣ француски лозарски центрове за тази индустрия — Монтобанъ и Моасакъ, близо до Тулуза. Той дава интересни данни и за опититѣ съ съхранение на български сортови грозда въ съхранилището на баша му, уважаемия ратникъ въ тази област, г. Илия Галчевъ, въ Търново. Желателно би било автора да направи извадки отъ тази книга и да ги публикува на български.

Н. Н.

РЕЗОЛЮЦИЯ

на конференцията, свикена отъ информационното бюро, противъ износа на калемии и облагородени лози отъ сорта Афузъ-Али и относно контролата при износа на десертнитъ грозда и овощия.

По инициативата на Лозаро-овощарското информационно бюро — Плѣвень, състоя се на 15. XII. т. г. въ гр. Плѣвень конференция отъ представители на експортъоритъ, съюза на лозаро-винарскитъ кооперации, лозаритъ и информационното бюро, която прие следната

РЕЗОЛЮЦИЯ:

1. Като се взе предъ видъ, че сорта Афузъ Али нѣма за сега равенъ на себе си по качество на европейскитъ пазари и следоателно неговия пласментъ при добри цени ще бжде винаги подсигуренъ. Че неговото производство, което е съвсемъ ограничено, е за сега монополъ на България; конференцията намира че следващитъ 5 — 6 години, докато у насъ се засадятъ по-големии пространства съ Афузъ-Али, не е въ нашъ интересъ да се позволява износа на калемии и облагородени лози отъ този сортъ, тъй като още следващитъ години, държави като Югославия, които сж много по близко до европейскитъ пазари и иматъ по-добра организация отъ насъ, могатъ напълно да ни измѣстятъ отъ чуждестранитъ пазари.

Ето защо конференцията моли министерството на земледѣлието да нареди забраняването износа на Калемии и облагородени лози отъ Афузъ Али.

Сжщевременно конференцията прави апелъ и къмъ всички пепиниеристи и лозари, ако милеятъ за интереситъ на своето родно лозарство да не продаватъ за износъ калемии и облагородени лози отъ Афузъ Али.

2. Следъ като се подчерта, че безъ ефикасна контрола при износа за качеството на изнасяното грозде и овощия е невъзможенъ правиленъ и масовъ износъ, конференцията моли министерството на земледѣлието и това на търговията, чась по-скоро да прокаратъ законъ за контролата при износа на десертното грозде и овощията, въ основата на който да легне изработения и одобренъ отъ конференцията проектъ на Русенската търговска камара и Лозаро-овощарското информационно бюро — Плѣвень.

3. Независимо отъ това, конференцията като взе предъ видъ, че за следната година при задоволителна реколта можемъ да реализираме единъ износъ само около 1000 вагона десертно грозде, обръща внимание на съответнитъ министерства:

1) Чась по-скоро да се приспособятъ или доставятъ достатъчно количество нови специални вагони за превозъ на грозде.

2) Да се уреди въпроса съ бързия превозъ на гроздето и овощията и композирането за целта на специални влакове, съ които ще може да пристига гроздето до Виена само за два дена, до Хамбургъ за 5—6 дни, а не както до сега за двойно повече време.

3) Да се уреди въпроса съ транзита презъ Ромъния и издействуване контингентъ за вносъ на грозде въ Попша.