



ОРГАНЪ
на Българския Лозарски Съюз — София.
„Revue de Viticulture“ — „Weinbau Revue“
à Plevén — Bulgarie.

Годишенъ абонаментъ 60 лева.
Редакция и администрация Плѣвень.

Съ отдѣли: за Лозаро-Винарскитѣ кооперации и търговска информация.

редн. Г. К. Червенковъ. Ред. комитетъ: Ст. Икономовъ, Н. Мжнковъ, В. Чакъровъ и В. Стрибърни.

ОЖАНИЕ: 1) Неправдата ражда крайности; 2) Привидно облекчение — Д. Бъчваровъ; 3) Претачане на вината — Ва-
таушановъ; 4) Оцетна змиорка — Д-ръ Ник. Карамболовъ; 5) Запазване овощнитѣ плодове — В. В. Стрибърни;
6) Книжнина. 7) Съюзни и дружествени; 8) Положението на гроздовата и овощна реколта; 9) Хроника.

Неправдата ражда крайности.

„ТЕЛЕГРАМА:

Министъръ председателя, министритѣ
земледѣлието и финанситѣ и предс.
народн. събрание. София,

Лозаритѣ изнемогватъ. Ширата 2 лева,
а акцизитѣ още стоятъ непромѣнени. До
кога ще продължава тази неправда, ще
трѣбва ли да дочакваме улицата да упра-
вя работитѣ. Хиляди лозарски семейства
заявяваме, че ако акциза на виното не
бѣде премахнатъ, а на материалитѣ за
ракия намаленъ, не ще позволимъ новото
измѣрване и пр. пр. № 39

с. Сухиндолъ 8. X. 1931 г.

За събранието. Председ. Алтъновъ“

Ето до какви крайни и нежелателни
решения могатъ да дойдатъ даже тру-
любивитѣ и миролюбиви Сухиндолци,
мъ се подѣржа спрямо лозаря неправ-
та да работи цѣла година за да про-
гроздето на безценица, та да пла-

ща само акцизи, данѣци и пр., а за него
да не остане нищо. Такива решения има
взети отъ много лозарски селища. Това
показва явно бедственото положение въ
което е изпадналъ лозаря, особено тая
година.

Управници, не си правете оглушки, а
облекчете навреме лозаря, защото той
загива като стопанинъ и собственикъ,
по-сетне ще е късно. Лозарството дава
поминѣкъ на маса народъ и трѣбва да
се предпочете предъ шепата фабрикан-
ти на спиртъ, бира и оцетъ, като се об-
лекчи отъ тежкитѣ данѣци, акцизи и
режими.

А на лозаря не остава друго, освенъ
организиранъ и просвѣтенъ да продъл-
жи борбата, подъ знамето на своята ор-
ганизация—Българския лозарски съюзъ]

Д. Бъчваровъ

Привидно облекчение

Къмъ срѣдата на м. октомврий Министерството на финансиитѣ е внесло за одобрение въ Министерския съветъ законопроектъ за измѣнение и допълнение на закона за акцизитѣ.

Главнитѣ постановления на този законопроектъ сж следнитѣ:

1. Намаляване акциза върху виното отъ 75 ст. на 60 ст.

2. Освобождаване отъ акцизъ пресованитѣ джибри, които нѣма да бждатъ използвани за добиване на ракия.

3. Намаляване акциза върху виното за изваряване въ ракия отъ 2.70 на 2 лева за литъръ, като се запазва сегашния размѣръ на общинския налогъ отъ 60 ст.

4. Забранява се производството на виненъ дестилатъ съ крепкост надъ 75 градуса.

5. Запечатване на всички казани за дестилиране на джибри, вино и пр. и отпечатването имъ само следъ деклариране на материала за изваряване и то за строго опредѣлено време.

Въ мотивитѣ на законопроекта се казва, че се цели да се облекчи данъчното бреме на лозаритѣ, тъй като лозарството ни е въ криза.

Че българското лозарство е въ голѣма криза отъ нѣколко години насамъ, която лозаритѣ едвамъ понасятъ съ голѣми ежегодни загуби — това бѣше известно на всички мѣродавни фактори и на голѣма частъ отъ обществото. Само Министерството на финансиитѣ не искаше да признае тази истина, макаръ много пѣти да му сж правени подробни писменни и устни изложения по въпроса.

Кризата въ нашето лозарство бързо се увеличаваше. Отъ година на година тя ставаше все по-остра, докато тази година достигна кулминационната си точка. Гроздоберътъ настѣпи при сравнително

голѣмъ стокъ отъ миналогодишна вина и липса на каквито и да било перспективи за настоящата реколта. Вследствие на това, лозаритѣ нѣма кжде да налѣятъ тазигодишното си вино, кооперативнитѣ изби, колкото ги има, не могатъ да преработятъ предлаганото отъ старитѣ имъ и новозаписани членове грозде, а малкото частни търговско винарски предприятия и питиепродавцитѣ детайлисти се въздържатъ да се запасятъ съ по-голѣми количества. Въ резултатъ на това, ценитѣ на гроздето за вино и на мѣстѣта спаднаха както никога досега: 1.5—2 лв. за литъръ мѣстъ въ райони, кждето миналата година е заплащано по 4—5 лева, 1.5—3 лева тамъ, кждето обикновенната цена презъ последнитѣ години е била между 4—8 лева. А има лозарски центрове, кждето стотици постави съ грозде, изнесено на пазаря за проданъ, сж връщани отъ лозаритѣ обратно поради липса на купувачи, макаръ гроздето да е предлагано по 1 лв. килограма.

Това положение е неизбежна последица отъ редица външни и вътрешни условия. То се предвиждаше въ пълния му размѣръ и затова, своевременно българскитѣ лозари, чрезъ Българския лозарски съюзъ и чрезъ резолюции, взети въ устроени повсемѣстно събрания, най-настоятелно молиха държавата въ лицето на г-да министритѣ и народнитѣ представители за прокарване на набеязани мѣрки, за да се предотврати злото. Никой не се вслуша въ тѣхния зовъ за справедливо облекчение.

Чакъ когато злото почна да се изразява въ истинската си острота и положението стана неудържимо, Министерството на финансиитѣ смѣтна за нужно да излѣзе съ единъ законопроектъ, на който

привидната целъ — нека го кажемъ още сега — е облекчение на лозарската ириза въ страната, а истинското намѣрение — узаконяване на мѣроприятія, които да ускорятъ унищожаването на единъ отъ най-важнитѣ земледѣлски отрасли — лозарството.

Че какво представлява намалението акциза върху виното съ 15 ст. на литъръ, когато пазарната цена на гроздето и мѣстътъ е спаднала съ 65%? Не е ли актъ на най-елементарното понятие за справедливостъ освобождаването отъ акцизъ на пресованитѣ джибри, които нѣма да бждатъ използвани за ракия? Не сж ли палиативи и останалитѣ постановления на законопроекта? Едно единствено важно постановление си остава въ този законопроектъ — *забраняване производството на виненъ алкохолъ*.

Изваряването на частъ отъ вината въ спиртъ и осигуряване плащанията на този спиртъ е една отъ най-сжщественитѣ мѣрки за облекчение на лозарската криза у насъ. На тази мѣрка съ законопроекта се туря здравия желѣзенъ лостъ на държавната властъ. Намалява се облога върху винената каша съ

22%, но се забранява въ лозарска България да се произвежда виненъ алкохолъ. Целта е ясна — пълна охрана интереситѣ на фабрикантитѣ на индустриаленъ спиртъ за смѣтка на българскитѣ производители — лозари.

Въпроса за акциза върху бирата и върху спирта за индустриаленъ оцетъ не е засѣгнатъ никакъ.

Мотивировката на законопроекта, че се цели облекчение на лозаритѣ въ страната, ни най-малко не отговаря на действителността.

Съ този законопроектъ на Министерството на финансиитѣ се показва за излишенъ пжтъ, че не е измѣнило никакъ схващането си по отношение лозарството въ страната и едритѣ индустриални предприятия на спиртъ, бира и оцетъ.

Близкото бждеще ще покаже ще се солидаризира ли Министерскиятъ съветъ и Народното събрание съ това схващане или най-после ще направи нѣщо сжщественно и за запазване на родното лозарство.

На българскитѣ лозари се налага дълга да бдятъ повече отъ всѣки другъ пжтъ за своитѣ интереси.

Василъ Таушановъ

Майсенъ — Германия

Претачане на вината

(съ огледъ на киселинитѣ и новитѣ вкусови изисквания).

Опита е осветилъ претачането на вината, като една повелителна необходимостъ за получаването на единъ качественъ продуктъ. Всѣкакви умувания, съ целъ да се отрече значението на претакането, сж неоснователни. Не е добъръ винарь и стопанинъ, който въ това отношение се придържа и осланя на традиционни схващания.

Да се отдѣли младото вино отъ калъта, за да се избави отъ атакитѣ на многобройнитѣ вредни микроорганизми, съдържачи се въ утайката, е безусловно необходимо.

Да се постави виното при претачането въ по-голѣмъ допиръ съ въздуха, разпрѣсквайки по възможностъ повече текущата струя вино, за да излети вжглеродния двуокисъ и се погълне кислородъ, окислителното действие на който, върху съставнитѣ части на виното ускорява узрѣването му, е важно условие, което винаря съ огледъ типа вино трѣбва да спазва.

Да се избѣгва претачането въ вѣтровити дни, предпочитайки ясни слънчевъ день, по възможностъ сутринъ, когато атмосферното налѣгане

е сравнително по-високо, съ което се прѣчи на повдигане на въглеродния двуокисъ отъ калъта, заедно съ частици отъ последната и размѣщането по този начинъ на виното.

Да се провѣрява винаги преди претачането, дали виното е напълно здраво. Само ако пробата отъ виното, държана въ отворена чаша 24 часа не е промѣнила цвѣта си, можемъ да пристѣпимъ спокойно къмъ претачането на виното. Въ противенъ случай необходимо е предварително лѣкуване на виното. Ако стопанина самъ не знае какъ, трѣбва да поиска съветъ отъ най-близкия специалистъ въ агрономството.

Най-важниятъ въпросъ въ свръзка съ този приѣомъ въ винарството е подбирането подходящъ моментъ за претачането на виното. Касае се за изборъ на моментъ не въ климатически смисълъ на думата, а такъвъ по отношение състоянието и квалитета на виното. Мнозина винари у насъ пристѣпватъ къмъ претачане на виното, когато то се напълно обистри. Други не чакатъ пълното обистряне на виното. Трети гледатъ кога другитѣ претачатъ и безъ да гледатъ на състоянието на собственото си вино, претачатъ и тѣ. Но има и такива стопани, които изобщо не смѣтатъ, че претачането е необходимо. Въ по-севернитѣ лозарски страни, въпрѣки че виното се е напълно обистрило, продължаватъ да го държатъ съ калъта. Нѣщо повече, тѣ даже разбъркватъ калъта и размѣтватъ наново виното. Това разнообразие по отношение на една и сѣща практика въ винарството, когато тя се върши съзнателно, има своитѣ основания. Въ нашитѣ винарски сръди обаче носи най-вече случаенъ характеръ и има много неясностъ въ това отношение. За определяне момента на претачането указватъ влияние най-разнообразни условия. Тѣхното прѣко и косвено влияние за момента на претачането е невъзможно сега да се описва, но споменаването имъ ще подчертае казаната мисълъ. Характера на реколтата, датата и вре-

мето предъ гроздобера, състава на мъстѣта, начина на ферментацията и пр., всичко по отдѣлно и съвкупно влияе решително върху момента на претачането. Не ще съмнение, че неправилно постѣпва онзи, който въ случая се ръководи отъ календарнитѣ норми и степенъта на бистротата въ виното, изслирайки причинитѣ, които обуславятъ този моментъ. Вземете две абсолютно еднакви проби мъстѣ, поставете ги да ферментиратъ при различни температури, различно ще се обистрятъ. Сѣщата или друга мъстѣ оставете едната спонтанно да ферментира, а другата съ изкуствени ферменти, ще имаме сѣщия резултатъ. Сѣщо така две различни по съставъ мъсти, въпрѣки еднакия начинъ на обработка, различно ще почнатъ да се бистрятъ. Не би могло тукъ да се обхване разнообразието, съ което по единично се справя всѣки винарь. Но затова пъкъ всѣки добъръ и наблюдателенъ стопанинъ познава отблизко условията, при които се развива ежегодно неговото лозе, по-характернитѣ и очебийни промѣни въ състава на мъстѣта (захаръ и киселини), здравината на гроздето, обработка на материала и пр. Тѣкмо тази тѣсна връзка между стопанина и продукта е, която ще го улесни да подбере относително най-подходящия моментъ за претачането на виното, познавайки по-отблизко и въ общи линии нѣкои процеси, които се извършватъ въ виното презъ време на ферментацията и следъ нея.

Амбицията на всѣки винарь е да получи доброкачественъ и здравъ продуктъ. Съ провеждането на бърза, пълна и чиста ферментация не се изчерпватъ грижитѣ за единъ траенъ и здравъ продуктъ. Безспорно, следъ алкохола, киселинитѣ сж следующето важно консервираще сръдство, което обуславя трайността на продукта. Малко сж у насъ районитѣ и изключителни сж годинитѣ, които биха могли да се посочатъ, кждето вината да нѣматъ достатъчно количество алкохолъ. Затова пъкъ толкова много сж случайтѣ, особено въ Южна България,

кждето мѣстѣта, респективно виното, страдатъ отъ липса на достатъчно киселини. Присѣтствието на памида, сортъ беденъ на киселини, въ голѣми дози, почти въ всички важни лозарски райони у насъ и честитѣ климатически годишни условия засилващи изобщо намалението на киселинитѣ въ гроздата, изтъкватъ този фактъ като едно неприятно систематично явление за нашето винарство. Масовото разпространение на повдигане и пресичане въ вината, намира своето обяснение въ липсата преди всичко на достатъчно киселини. Последнитѣ въ повечето случаи, ако не сж недостатъчни, намиратъ се количествено въ критическа граница. И ако за севернитѣ страни сж важни като система всички прийоми, целящи намаляване на киселинитѣ въ виното, за насъ, схващайки значението на киселината за вкуса, консервирането и изграждането на виното, както и недостатъчното ѣ количество, сж отъ важно значение пжтищата, по които ние можемъ да съхранимъ общата киселина въ виното.

Избора на момента за претачането на вината играе решителна роля за намаляването или съхраняването киселинитѣ въ вината. Промѣнитѣ, които настѣпватъ въ мѣстѣта съ нейното ферментиране не засѣгатъ само захарѣта. Важенъ процесъ сжщо е намаляването на киселинитѣ, който прехвърли ли известни граници, създаватъ се условия за появяване на болести и грѣшки въ виното. Известенъ е на мнозина винари факта, че мѣстѣта съдържа винаги повече общи киселини, отколкото полученото отъ нея вино. Тѣкмо този процесъ на намаляване на киселинитѣ не трѣбва да остане свършено чуждъ на любознателния винарь защото лично той, познавайки отблизо ежегодния характеръ на полученото грозде, въ случая дали е относително по бедно или по богато на киселини, ще може найлесно да се ориентира и вземе съответнитѣ мѣрки, въ това число и претачането, за да се получи здравъ и траенъ продуктъ.

Намаляването на киселината презъ време на ферментацията и узрѣването на виното седѣлжи на два процеса, основно различаващи се единъ отъ другъ — химически и биологически.

Намаляване на общата киселина вследствие на химически процеси, се дължи най-главно на отдѣлянето на виненъ камѣкъ. Количеството на отдѣления виненъ камѣкъ зависи отъ зрѣлостѣта на гроздето, силата на виното, количеството на калия и винената киселина, температурата на съхранение на виното и пр. Намаляването на общата, киселина достига при този процесъ срѣдно 1'3—1'5 гр. на литъръ, което отговаря на 3'5—4 гр. виненъ камѣкъ. Тази загуба на киселинитѣ, може отчасти да се набави; чрезъ новообразуванитѣ презъ време на ферментацията летливи киселини. А споредъ Kulisch и други автори, загубата на киселината, отъ утайването на винения камѣкъ, особено въ много добре узрѣлитѣ реколти, не само че се наваксва, но се забелязва и незначително увеличение. Аналогични явления се наблюдаватъ понѣкога съ нѣкой южнобългарски вина. Все пакъ това сж изключителни случаи. Разбира се, че общитѣ киселини и да не покажатъ голѣма загуба, физиологически по-важенъ е факта, че новообразуванитѣ киселини нѣматъ онова силно консервиращо действие, както винената киселина утаена частично подъ формата на виненъ камѣкъ. Отъ тукъ произтича и значението да се избѣгва силното охлаждане на виното презъ голѣмитѣ студове, както и постоянството на температурата въ лагернитѣ отдѣления на избата.

Намаляването на киселинитѣ вследствие на биологически процеси се дължи на най-разнообразни микроорганизми и на първо мѣсто бактериятѣ, които играятъ най-важната роля въ разпадането на киселинитѣ. На спиртнитѣ ферменти сжщо така се приписва известно незначително намаление, дължащо се на тѣхната разпадаща и обсорбционна дейность. Вслед-

ствие на това много винари въ Австрия и Германия, кждето вината сж богати на киселини прибѣгватъ къмъ размжтване на виното съ утаената калъ за да възбудятъ ферментитѣ къмъ разпадане на киселинитѣ. Въ случая прокопически резултати се постигатъ за намаляване на киселинитѣ, не толкова чрезъ ферментитѣ, колкото чрезъ бактериитѣ, които се намиратъ въ калъта заедно съ спиртнитѣ ферменти. Тѣзи бактерии и тѣхната дейность е проучена отъ Koch, Seifert, Müller—Thurgau, и Osterwalder. За практиката е важенъ факта, че разпадането на киселинитѣ се дължи на жизнената дейность на тѣзи бактерии. Тѣ принадлежатъ къмъ най-разнообразни видове и до колкото днесъ положението е установено, нападатъ главно ябълчната киселина, която колкото гроздето е по зелено, толкова въ по-голѣмо количество е застѣпено. Знае се сжщо така, че тѣ на топло се развиватъ по-добре, отколкото на студено, че въ вино лежаще съ калъта се развиватъ много леко и сѣрния двуокисъ спира тѣхната деятельность. При разпадането на ябълчната киселина отъ бактериитѣ се получаватъ почти еднакви количества отъ вжглероденъ двуокисъ който излита и млѣчна киселина, която има значително по-слабо действие.

Биологическото разпадане на киселинитѣ може да се извърши напълно въ нѣколко седмици, а може да продължи и цѣла година. Настѣпването на низкитѣ температури спиратъ значително дейността на бактериитѣ. Често пжти, виното вече започнало да се бистри, поради настѣпване благоприятни условия, започва биологическото разпадане на киселинитѣ, виното отдѣля много вжглероденъ двуокисъ и се размжтва на ново. Сжщото явление може да се случи и презъ пролѣтътъ, при повишение температуреа въ избата. Естествено е, че ако температурата непосредствено следъ ферментацията е спаднала рѣзко, биологическото разпадане непременно ще се прояви по-късно при затопляне и

особено рѣзко, ако виното стои съ калъта. Често пжти повдигането и пресичането на виното стои въ рѣзка съ биологическото разпадане на киселинитѣ. Ето защо всичко, което е отъ естество да запази относително киселината на виното при грозда райони и реколти бедни на киселини, винаря трѣбва осторожно да прилага.

Приложението на сѣрния двуокисъ, както и на селекционираниитѣ ферменти е предпоставка за чиста бърза и пълна ферментация, а заедно съ това за потискане на вреднитѣ микроорганизми.

Пълно спокойствие на виното лежащо съ калъта. Никакви, чукания, мѣстения на бѣчвата не трѣбва да ставатъ, докато не се отдѣли виното отъ калъта.

Претачането е срѣдство въ ркцетѣ на винаря, което играе сжщо първенствующа роля за пресичане процеса на биологическото разпадане на киселинитѣ. Забележи ли винаря, че реколтата му е бедна на киселини и не е прибавилъ изкуствено такива, нѣма какво да чака пълното обистряне на виното за да пристѣпи къмъ претачането му. Особено когато времето продължава да бжде топло и сж на лице всички благоприятни условия за усиление дейността на бактериитѣ разпадащи киселинитѣ, трѣбва да се бърза. Топлото време отъ друга страна прѣчи и на утайването на винения камѣкъ, който именно указва при утайването силно бистрително действие върху виното. Съ това отлагане на притакането на виното, до като се обистри, можемъ да дочекаме фатални резултати. Тѣзи случай у насъ при частнитѣ дребни стопани сж нещо обикновено, но не сж пощадени и по-голѣми винарски предприятия, кждето не е дооценено правилно значението на ранното претачане, при реколти бедни на киселини и при продължително затопляне на времето.

Напушването на бѣчвата въ която ще претачаме виното е една необходимостъ. Сѣрния двуокисъ, както споменахме, спира действието на бакте-

риитъ разпадащи киселинитъ, а също и дейността на много други болезнени микроорганизми. Естествено е, че по голѣмитъ дози сж по-сигурни, но въ случая ще трѣбва стопанина да се съобразява съ границитъ, които законитъ позволяватъ. Обикновено се препоръчва отъ 3—8 гр. сѣра или двойно количество калиевъ метабисулфитъ, за 100 литра вино. Когато виното ни е било получено отъ не здрави грозда, времето е топло, виното не е обистрено, не сме употребили при ферментацията сѣренъ двуокись, мѣстътъ е била бедна на киселини, виното е напълно преферментирало, ще предпочитаме по-голѣмитъ дози.

Филтруването на виното е друго сръдство не само за да получимъ напълно бистро вино, но също така и за отстраняването и на най-малкитъ микроорганизми, които сж вредни за виното. Това сж специални филтри, които правятъ виното напълно стерилно, безъ да се прѣчи на узрѣването на виното. Съ тѣхъ можемъ да избѣгнемъ биологичното разпадане на киселинитъ, даже и когато виното не е напълно преферментирало. Нѣки винарски предприятия, между които и кооперативнитъ изби притежаватъ този филтъръ.

Преди да се пристѣпи къмъ претачане трѣбва, както се спомена въ началото да се провѣри дали въ допиръ съ въздуха не промѣня цвѣта си. Все пакъ и тукъ може да има известни неочаквани изненади, върху които искамъ да обърна вниманието на винаря. Поставеното въ отворена чаша или шише вино, което сме извадили съ маркучъ, ливеръ или презъ канелата, може следъ 24 часа да не промѣни цвѣта си, започнемъ ли да го претачаме, като го провѣтряме силно, при което излиза всичкия почти вжглероденъ двуокись, забелязваме по осезателно промѣна въ цвѣта. Обяснението на този фактъ се намира въ влиянието, което вжглеродния двуокись указва при присичанията. Schmitthenner твърди, че покрай го-

лѣмото значение, което винената киселина има за вкуса на вината, тя е едно консервираще сръдство срещу допълнителнитъ размѣтвания на виното отчасти, и срещу нѣкой потъмнявания въ вината. Ето защо, за да бждемъ сигурни въ указанията на предварителната контролна проба, нужно е това вино да се раздуха добре или да се позагрѣе 50—60° С., за да излети намиращия се въ нея вжглероденъ двуокись.

Моментъ на претакането на вината и начина по който се извършва то днесъ, сж въ зависимостъ още и отъ желанния типъ вино, който консуматора търси. Вжглеродния двуокись въ виното, киселината, непреферментиралата захаръ, плодовия вкусъ въ виното и пр. съставни характеристики въ младото вино, се третиратъ при обработката на виноте, отъ страна на германския и австрийски винарь, съ по друго отношение, държайки смѣтка за настѣпилитъ и настѣпващи вкусови направления въ днешния моментъ. Промѣнитъ въ вкуса по отношение на вината не сж безъ значение за винаря. Често тѣ сж свързани съ голѣми неприятности и сж създавали критични моменти за лозарство и винарство. Нашата задача не е сега подробно да се впускаме въ този въпросъ и търсимъ подкрепа въ миналото на другитъ страни. Нашата лозарска и винарска действителностъ е достатъчно доказателство за това. Много кооперативни изби постепенно, а нѣкой даже вече изцѣло преминаха къмъ производство на бѣли вина. Съ това не се изчерпва действителността и възможноститъ. И ако тукъ искаме да набележимъ нѣкой технически прийоми свързани съ преработката на младото вино, съ огледъ на новопроявени вкусови изисквания, то е не само, че това е свързано съ момента на претачането, но защото утре може би тѣзи въпроси ще се сложатъ по-осезателно и въ нашигъ производителни и консумативни слоеве, на което нашия винарь и специалистъ не могатъ да останатъ чужди,

Не може да не се констатира очевидния фактъ, че значителна частъ отъ виното се пие съ газирана вода — сода. Това става не защото виното е силно, съвсемъ не, защото безплатната чиста вода би могла въ такъвъ случай да го разрежи. Освежителния вкусъ и пивкостъ, който въ случая въглеродния двуокисъ указва върху виното е причина за това. Лозаря и винаря нѣматъ смѣтка да подкрепятъ една содена индустрия и картелирано производство на въглероденъ двуокисъ за смѣтка на консумацията на чисто вино.

На мнозина консуматори днесъ повече се нрави виното, когато въ него се чувствува слабо присѣтствието на захаръта. Даже има локали въ София, които винаги съзнателно поднасятъ подобно вино. Тази захаръ не е естествена (неферментирала) а прибавена — мѣстъ или обикновена захаръ.

Въпроса за запазване виното съ малко сладка жилка, неразривно се свързва съ едно по-голѣмо присѣтствие на общи киселини, които придаватъ и по-голѣма пивкостъ на подобно вино.

Най-после мнозина проявяватъ по-голѣмъ интересъ, когато виното е запазило още прѣсния си плодовъ вкусъ.

Тѣзи въпроси може да се смѣта, че винаря въ другитѣ страни почти ги е разрешилъ технически благоприятно.

Претачането въ широкъ контактъ съ въздуха е изхвърлено отъ практиката на мнозина винарски предприятия. Напротивъ избѣгватъ всѣкакъвъ контактъ на виното съ въздуха, запазвайки по възможностъ повече въ-

глероденъ двуокисъ въ виното, който му придава, свежестъ, пивкостъ и плътностъ. Виното се отдѣля отъ калъта преминавайки презъ затворенъ филтъръ.

Спиране процеса на пълното ферментирание на захаръта въ виното и пресичане на биологичното разпадане на киселината се постига съ енткаймунгс-филтъра, който придава една пълна стерилностъ на вината по отношение дейността на микроорганизмътъ.

Плодовия вкусъ въ виното безъ да се подлага на филтруване, го запазватъ, постигайки бистротата, даже и когато виното не е напълно ферментирало, като го бистрятъ по метода на Möslinger.

Стремежа е стигналъ до тамъ, че даже вина не напълно едногодишни, бистрени по споменатата метода (съ калиевъ фероцианидъ или жълта кръвна соль) и прекарани презъ енткаймунс-филтъръ, се наливатъ въ бутилки, съ задоволителна въ много случаи трайна бистрота.

Тѣзи въ много общи линии набеязани промѣни въ обработката на вината въ свързка съ вкуса, не сж безъ значение и за насъ. На тѣхъ не могатъ да останатъ чужди за винаги нашитѣ по-голѣми винарски предприятия. Тукъ се касае не само да се задоволи известенъ вкусъ на консуматора, но изнасяме много по-рано стоката на пазаря, разширяваме кръга на консумацията, увеличаваме възможноститѣ за консумиране само на чистото вино, съкращаваме разходите свързани съ бутилковото производство и пр. Не сж ли това същевременно и економически изгоди отъ които не трѣбва да се абстрахираме?

Надъ 600,000 граждани искатъ да имъ се даде възможностъ за прехрана чрезъ тежкия трудъ въ лозята си.

Лозари, правете масови събрания, изтъкнете неволята си и искайте да бждатъ зачетени вашитѣ интереси.

Д-ръ Ник. Карамболовъ

Оцетната змиорка (*Anguillula aceti* Múll).

Че тя се срѣща въ оцета, е било известно дълго време преди откриването на микроскопа. Първитѣ по-сигурни данни върху нея датиратъ отъ 1656 год. Описана е за първи пжтъ по-подробно отъ Pastos Goeze следъ като 10 години (1772—1782) я е изучавалъ.

Най-честата и най-неприятната отъ всички повреди на оцета е развитието на оцетната змиорка въ сждоветѣ. — Последната създава въ оцетарството тежки грижи и безпокойства. Тя е най-честия съпжтникъ въ оцета за консумация. Макарь, по мнението на мнозина, да е безвредна за човѣшкото здраве, нападнатия отъ змиорката оцетъ губи много отъ своето качество, обръща се на всичко друго, но не и на оцетъ. Последния представлява помия, нечистъ, замърсенъ търговски артикулъ. За съжаление е, че почти всичкия оцетъ, съ малки изключения, който се продава за кухненска целъ спада къмъ тая категория. Рѣдко на пазаря се срѣща качественъ оцетъ, а ако санитарния надзоръ не вземе мѣрки, за дълго време на купувачитѣ на оцетъ ще се продава за „вкуснитѣ салати“ и за „вкуснитѣ ястия“ замърсенъ отъ змиорката оцетъ. Тукъ ще дадемъ нѣкои сведения относно това червейче, тъй често съпровождаще оцета за консумация. Оцетната змиорка принадлежи къмъ групата на нишковиднитѣ червей (*Nematoden*). Отдѣлнитѣ змиорки представляватъ бѣли тѣсни нишковидни червейчета съ заостренъ опашенъ край. Тѣ сж двуполови. Размѣритѣ се колебаятъ до голѣма степенъ въ зависимостъ и отъ хората. Мжжкитѣ змиорки сж обикновено по-кжси 0.03—1 м. м. при ширина 0.04 м. м., когато женскитѣ биватъ 1.5—2 м. м. дълги. При тѣзи имъ размѣри тѣ сж видими и съ просто око. Малкитѣ се раждатъ живи. При благоприятни условия, храна и температура, слабо съдържание на оцетна киселина тя се

размножава много бързо. Една (женска) змиорка може да наплоди въ продължение на една седмица надъ 40 млади. Последнитѣ щомъ застарѣятъ, станатъ ли едномесечни започватъ да се плодятъ и само следъ месецъ отъ една само змиорка се намножаватъ съ стотици. Всѣка може да преживѣе повече отъ година. Така, че при благоприятни условия въ оцета се наплодяватъ съ милиони червейчета които го правятъ нечистъ, неестетиченъ, а може би по предположение на нѣколцина и вреденъ.

Самия оцетъ изглежда че не имъ служи за храна. Оцетната змиорка живѣе и безъ оцетна киселина. Главната имъ храна сж оцетнитѣ бактерии. Това, обаче, не се отразява на вкиселяването, тъй като оцетнитѣ бактерии се множатъ съ чудовищна бързина и тѣхния брой никакъ не се намалява. Тѣхното присжтствие отъ техническа гледна точка е опасно въ другъ смисълъ. Съ постоянното си движение тѣ сж вредни при вкиселяването на виното по Орлеанската метода, тъй като не позволяватъ или най-малко спъватъ образуването на „оцетна ципа“.

Колкото оцета е по-киселъ, толкова по-тежко се развиватъ. Високия процентъ киселина въ оцета спъва тѣхното развитие. При 12% овъ оцетъ оцетнитѣ змиорки не се множатъ и до 1½ месецъ умиратъ. Въ 9% овъ оцетъ тѣ живѣятъ по-дълго и се множатъ твърде слабо. При 5—6% овъ оцетъ или по-малко множенето е бързо. Ето защо оцетнитѣ фабрики за индустриаленъ оцетъ много по-малко неприятности иматъ съ оцетната змиорка отколкото фабрикитѣ и стопанитѣ произвеждащи виненъ оцетъ при сравнително слабия процентъ киселина (4—7%) въ последния. Алкохола въ вината не ги убива. При 15% алкохолъ тѣ живѣятъ добре, когато при 20% следъ известно време умиратъ. Оптималната за тѣхъ темпера-

тура е 27—29°C. Оцетнитъ змиорки живѣятъ и се чувстватъ добре само въ присѣствие на въздуха. При липса на последния умиратъ бърже.

Въ човѣшкия организъмъ това червейче, поради високата за него температура, е навѣрно безвредно. Стомашния сокъ съ своитѣ киселини не го убива, а само отслабва, затова пъкъ при високата температура и алкална реакция на червата то умира.

Споредъ Н. Astrue „тѣхнитѣ яйца (?) се срѣщатъ въ праха но не се развиватъ освенъ ако попаднатъ въ кисела течность отъ растителенъ произходъ“. Споредъ други автори тѣ не живѣятъ нито въ водата, нито въ

влажната почва затова пъкъ въ повредени плодове и нападнати отъ оцетни бактерии.

Споредъ Astruck най-доброто сръдство въ борбата съ оцетната змиорка е почистване на сждоветѣ, като се изпарватъ или слабо напушватъ съ сѣра (сжщата е вредна и за оцетнитѣ бактерии). Слабото напушване съ сѣра трѣбва да бжде въ границитѣ допуснати отъ з. нар. здраве. Споредъ Хенебергъ най-сигурния пжтъ за да се избави оцетарството отъ *Anguillula acetii* е да се употребяватъ при работата чисти раси оцетни бактерии. Ефикасно действува и допълването сждоветѣ съ оцетъ. Въ отсъствието на въздухъ тя линѣе и следъ време умира.

В. В. Стрибърни

Запазване на овощнитѣ плодове

Запазването има главно значение за първокачественитѣ късни сортове ябълки и круши, когато тѣ не получатъ веднага следъ беридбата добра цена. На всички е известно, че къмъ коледнитѣ празници овощнитѣ плодове се дирятъ винаги, и се плащатъ много добре. Това обстоятелство обикновенно се използва отъ търговцитѣ на плодове, но въ много случаи то може да бжде използвано и отъ овощаритѣ.

Запазването на плодоветѣ може да стане въ всѣко помѣщение, което отговаря на следнитѣ условия. 1. Температурата трѣбва да бжде постоянна. Презъ лѣтото и есенята да не надминава 8—10°C, а презъ зимата да не пада подъ +2° или 3°C. Идеалното, обаче, е, ако презъ всичкото време тукъ имае сръдна температура отъ 3° до 5°C.

2. Помѣщението трѣбва да бжде тъмно. Високата температура и свѣтлината способствуватъ за по бързото узрѣване на плодоветѣ, съ което и тѣхната трайность намалява.

3. Въ помѣщението трѣбва да има умѣрена влага. Ако е сухо, плодове-

тѣ се сбрѣкватъ, а ако е много влажно, тѣ лесно и бързо гниятъ.

4. Помѣщението трѣбва да може да се провѣтрява.

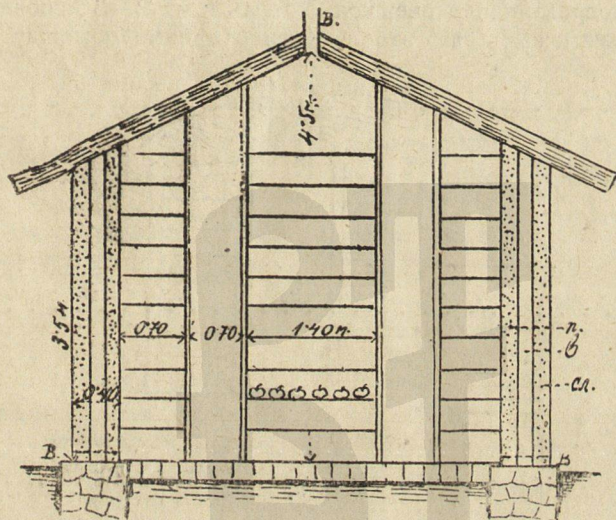
5. Въздухътъ трѣбва да бжде чистъ и да се чувствува само ароматътъ на плодоветѣ. Тукъ не бива да се пазятъ други нѣща, като напр., кисело зеле, които издаватъ всевъзможни други миризми.

Изброенитѣ до тукъ условия въ много случаи намираме при обикновенитѣ домашни изби. Такива изби могатъ напълно да се използватъ за целта, но въ мѣста съ развито овощарство се правятъ специални постройки за това, наречени *плодохранилища*. Тѣ се строятъ надъ земята или въ земята.

Фиг. 1 ни показва така нареченото *гайзенхаймско плодохранилище*. Това е дървена постройка 5.35 м. широка и 9—15 м. дълга. Височината въ крайщата е 3.5 м. широка сръдната — 4.5 м. Стенитѣ на постройката сж 40 см. широки и представляватъ отъ себе си 4 една следъ друга дъсчени стени съ 3 междини. Първата междина е изпълнена съ слама, вто-

рата е празна а третата — вътрешната, съ пепелъ. Покривътъ е направенъ отъ 40 см. дебелъ пластъ слама, който отгоре е покритъ съ *покривна мушама*. По този начинъ цялото вътрешно пространство е обгърнато съ лоши проводници на топлината. Вследствие на това презъ лятото тукъ е хладно, а презъ зимата температурата се движи между $+5^{\circ}\text{C}$. до $+20^{\circ}\text{C}$. Щомъ топлината падне 0° , което може да се случи само при

по-силни студове, ще си помогнемъ съ мангалъ, който обикновенно поставяме въ предверието на постройката. Въ основата и въ крайщата на дветъ надлъжни стени има по единъ каналъ, всичко 4 (В.) Тъзи канали, заедно съ два вентилатора (В.), които се намиратъ въ сръдната на покрива и сж снабдени съ клапи, а така сжщо и 4 тѣ прозореца, служатъ за бързо провѣтриване на помѣщението.



(фиг. 1).

Вжтре, отъ дветъ страни се намиратъ 70 см. широки етажерки, по 35—40 см. една отъ друга, следъ това иде по една 70 см. широка пжтека, и въ сръдната остава мѣсто още за единъ редъ 1.40 см. широки етажерки. Подобно разпредѣление на етажеркитъ позволява удобна работа. Входътъ въ плодохранилището е отъ къмъ северъ и се предшества отъ едно малко предверие. Общата повърхностъ на всички етажерки при 9 м. дължина е 155 м. квадратни, и върху тѣхъ въ единъ пластъ може да се наредятъ около 4000 кгр. ябълки и 5000—6000 кгр. круши.

Сръдно 1 квадратенъ метъръ може да хване 25 кгр. ябълки и 35—40 кгр. круши.

Освенъ по описания начинъ плодохранилищата могатъ да се направятъ

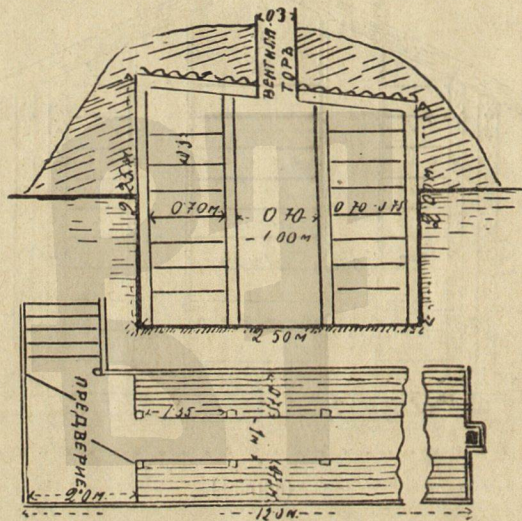
въ земята въ формата на землянки. Фиг. 2 ни показва напрѣчния разрѣзъ на подобно плодохранилище. Стенитъ тукъ могатъ да бждатъ зидани или отъ дъски, облѣчени съ покривна мушама. На покрива отгоре се поставя вълнообразна ламарина и отгоре се затрупва съ прѣстъ. За да се осигури провѣтриването, на 10 м. дължина се поставятъ 3 вентилационни тръби, отъ които сръдната е до покрива, а другитъ стигатъ до пода. Съ това се осигурява бърза обмѣна на въздуха. При показанитъ въ чъртежа размѣри по сръдната се оставя мѣсто за движение, а отъ дветъ страни край стенитъ се поставятъ етажеркитъ.

Въ напредналитъ страни за запазване на по-нѣжнитъ костилкови видо-

ве има специални плодохранилища съ охладители, съ чиято помощ можемъ въ всѣко време на годината да поддържаме необходимата постоянна низка топлина.

Предназначенитѣ за запазване плодове трѣбва непременно да се бератъ отъ ржка. Набранитѣ плодове се държатъ 8—14 дѣня на ниски купове на нѣкое полусѣнчесто провѣтриво мѣсто. Тукъ плодоветѣ изпаряватъ малка частъ отъ своята вода и съ това ставатъ по-трайни. Освенъ това всички слабо повредени плодове, които отначало не можемъ да забеле-

жимъ, презъ време на това прележаване загиватъ напълно или отчасти и следъ специална сортировка за плодохранилището оставатъ най-здравитѣ плодове. Преди тѣ да бждатъ внесени, плодохранилището се почиства и дезинфекцира, като се напуши съ сѣра. Внесенитѣ следъ това плодове най-добре е да се наредятъ върху етажеркитѣ въ единъ редъ безъ да се допиратъ единъ до другъ. Когато имаме повече плодове и то обикновена търговска стока, може да ги поставимъ и на 2—3 и повече пласта, като ги отдѣляме помежду съ чиста слама.



(фиг. 2).

За по-добро провѣтриване на плодоветѣ етажеркитѣ не се правятъ отъ плѣтно долепени дѣски, а отъ тѣсни летви, между които се оставятъ по 1—2 см. междини.

Всѣки 10—14 дѣня плодоветѣ трѣбва да се преглеждатъ и всички дори най-малко загнили веднага трѣбва да се отстраняватъ. Едновременно трѣбва да следимъ за състоянието на топлината и влагата. Ако се чувствува излишъкъ отъ влага, ще си помогнемъ, като внесемъ въ плодохранилището сѣдове съ прахъ отъ негасена варъ, а ако липсва, внасяме плитки, широки сѣдове съ вода. Трѣбва да се взематъ и всички мѣрки противъ мишки,

които, ако се явятъ, може да нанесатъ много голѣми пакости. Тѣ прекрасно познаватъ най-добритѣ сортове и кога сж достигнали своята лагерна зрѣлостъ.

Презъ време на запазването плодоветѣ значително се измѣнятъ. Тѣ придобиватъ друга украска, количеството на захарта въ тѣхъ се увеличава, развива се тѣхниятъ аромат, но ставатъ и по-леки, защото частъ отъ водата се изпарява. При тримесечно запазване срѣдната загуба въ тегло възлиза 6—8%.

Описанитѣ до тукъ плодохранилища и начинъ на запазване се изплаща само при най-скжпитѣ и деликат-

ни сортове. Обикновенният по-груби сорта се запазватъ, като се натрупватъ на купове и то, или въ помѣщенія при казанитѣ отначало условия или това става вънъ на открито, както се запазва цвекло или картофи.

Малки количества плодове за до-

машно употребление се запазватъ много добре, като овиваме всѣки плодъ по отдѣлно въ чиста мека хартия и ги наредимъ на по възможность помалки пластове въ плитки сандѣци или кошници, които държимъ въ изба или въ стаи съ северно изложение.

КНИЖНИНА.

Ст. Икономовъ.

Въ отговоръ на една критика

Въ брой 11 на „Лозаро-винарски и овощарски вестникъ“, въ отдѣла „Книжнина“, г-нъ професоръ Недѣлчевъ подлага на една критика, при-сжца на пропадналъ ученикъ, публикувания мой трудъ „Приносъ къмъ проучване влиянието на кършенето върху плодородието и вегетацията на лозата“, издание на Лозарската Опитна Станция въ Плѣвенъ. Въ тази „критика“, пропита съ злоба и мжстъ поради осуетенитѣ му домогвания да разпокъса отдѣлитѣ на Станцията, да направи невъзможна работата въ нея и съ труда на друго да оправдае своята 10 годишна безплодна „научна“ дейность, жалкиятъ критикъ се опитва, съ една школническа вещина и безъ никакви изследвания по въпроса, да отрече езика на цифритѣ, като имъ дава тенденциозни и твърде своеобразни тълкувания, нѣмащи нищо общо съ науката.

1. Така, споредъ него, въ цитирани-тѣ въ книгата аналитични данни на различни автори, професора постановява—че изразяването захаръта въ гроздето като „Глюкоза“ не е правилно, защото въ него освенъ „Глюкоза“ имало и „Левулоза“, та точното ще бжде да се каже „инвертни захари“. Благодаримъ му, но тѣзи съвети не ще могатъ да ни послужатъ, защото такава груба грѣшка не можемъ да си позволимъ, както не сж си я позволили и самитѣ чужди автори. Би трѣбвало да бжде отдавна известно на професора, че изразяването захарността на мѣстѣта въ „Глюкоза“ е едно, а

въ „инвертни захари“ е съвсемъ друго; че когато захаръта се изразява като „Глюкоза“, това понятие обхваща сжщо всички монозахариди, включително и левулозата, приравнена като глюкoза и че ако замѣнимъ изрази „Глюкоза“ съ „инвертни захари“, може да се дойде до една разлика въ ‰ на изразената захаръ, която да достигне до 10‰. Ето и доказателство: Известна мѣстъ съдържа захаръ, която, изразена като „Глюкоза“, се равнява на 21.00‰ (вижъ табл. IV, стр. 986 отъ „Die Untersuchung landwirtschaftlich und gewerblich Wichtiger Stoff“,—D-r J. König). Захаръта на сжщата мѣстъ, опредѣлена по сжщия начинъ, но изразена като „инвертна захаръ“,—се равнява вече на 22.18‰, (вижъ табл. V, стр. 988 отъ сжщата книга. Ако подобна прецизность, отговаряща на една разлика въ цѣлитѣ числа е позволена за научната дейность на г-нъ професора и за подготовката на студентитѣ, нѣмаме нищо противъ. Коментаритѣ излишни.

2. Кършенето въ Горно-Джумайско, Св. Врачко и пр. не сѣмъ никжде нареклъ „произволно“, по отношение на размѣра му, както твърди професора. То е произволно по отношение на времето презъ което се извършва, защото пасажа е дословно следния:

„Лозята въ Тракийската низина, въ Дупнишко, Горно-Джумайско, Св. Врачко, Петричко, Мелнишко и пр. представляватъ сжщитѣ особености въ това отношение. Сортотѣ Памидъ, Бѣла брѣза (Керацуда), Прослава, Чаушъ, Широка Мелнишка лoза и пр. се кършатъ тукъ на една ви-

сочина отъ 1 м. до 1'20, 2—4 пжти презъ годината въ зависимостъ отъ растежа и се културчатъ 2—6 пжти. Тукъ кършенето е още *по-произволно отколкото въ Северна България, кждето е възприета, макаръ а да не се спазва напълно, датата Св. Константинъ и Елена за първото кършене.*

Че кършенето не се извършва на опредѣлени дати и следователно *не е редовно, а произволно*, г-нъ професора може да провѣри и сега, въпрѣки че тази провѣрка би трѣбвало да се извърши преди да сложи подписа си подъ тази съвсемъ *произволна* критика. Този начинъ на кършене не може да бжде „рационаленъ“ за въпросния край, както мисли г-нъ Недѣлчевъ, защото, ако сѣдимъ по „въковнитѣ наблюдения“, именно въ мѣста, кждето сушата играе важна роля при отглеждането на лозата, тамъ се кърши по рѣдко или никакъ. Въ Южна Франция и Алжирия, кждето действието на сушата е още почувствително—отколкото въ Горно-Джумайско, Св. Врачко и пр. лозята не се кършатъ (нѣщо, което г-нъ професора би трѣбвало да знае) и това се прави съ цель да се развиятъ по-дълги, по-дълбоки корени, които да черпятъ влага отъ по-дълбокитѣ пластове на почвата, защото, колкото по-силенъ е растежа на надземнитѣ части на лозата, толкова по-развита е нейната коренна система. По сѣщата тази причина въ мѣста, кждето сушата е важенъ факторъ, лозитѣ се засаждаатъ по-раздалечени една отъ друга, за да развиятъ и по-дълбоки корени. Ако на г-нъ професора тѣзи елементарни обстоятелства не сж били до сега известни, значи ли че тѣ трѣбва да се проучватъ тепърва?

Когато едно печатно произведение се подлага на безпристрастна критика, последната не може да си служи съ „*въроятни*“, защото това съвсемъ не е убедителенъ аргументъ. Нуждни сж данни, цифри и за честта на науката, професора е длъженъ да посочи такива, за да убеди най-напредъ себе си въ това, което поддържа съ „*въроятни*“.

3. По отношение избора на сорта Чаушъ при опититѣ, смѣтамъ че даденитѣ обяснения на стр. 32 и 33 сж достатѣчни за да не става нужда г-нъ професора да изтъква още веднажъ че този опитъ се нуждае отъ повторения. Казано е че „липсата на достатѣчно число главини отъ този сортъ не ни позволи да заложимъ опита въ по-широкъ размѣръ, затова и резултатитѣ отъ него могатъ да иматъ само твърде ограничено значение; ние ги съобщаваме за сведение“. Какво повече трѣбва да се каже? Да се критикува нѣщо предварително отречено значи да не знаемъ какво вършимъ, или да търсимъ поводъ за да уязвимъ нѣкого.

Твърдението на г-нъ Недѣлчевъ за нееднаквата степенъ на опрашване при по-низкото или по-високото кършене не се сподѣля отъ главинитѣ на този сортъ, които, въпрѣки забраната на професора дадоха повече грозде не при низкото, а при високото кършене, и то както преди *така и следъ цвѣтенето*. Ако твърдението му не почиваше на „предположения“ и „въроятни“, а на опити, той щѣше да се убеди че както при низкото кършене (на 7 листа), така и при високото (на 16—17 листа, а не 9—10 както той мисли) се отнематъ само части отъ поведенитѣ върху най-горния тѣль лѣтораста, съ което опрашването съвсемъ не е улеснено. Знае се че сорта Чаушъ е буйнорастящъ, особено когато има за подложка $Ag \times Gp$ № 1 и въ началото на цвѣтенето (края на май) има лѣтораста дълги повече отъ 2 метра. Така, въ ампелографията на г. Цв. Пеневъ, стр. 54, е дадена таблица за ежедневното удѣлжаване на лѣтораститѣ, отъ която се вижда че само за времето отъ 7 до 30 май, нарастването е достигнало 1'87 м. Като се прибави къмъ това и дължината на лѣтораста преди 7 май, явно е че разликата между броя на останалитѣ листа при низкото кършене и прищипване на върховетѣ не е 2—3 листа, а 9—10 листа, която ако г. професора позволи, съвсемъ не е безъ значение за количеството

на гроздето. Точно това идатъ да потвърдятъ и цифритъ получени при низкото и високо кършене следъ цъвтенето. Ако действително опрашването е било улеснено съ низкото кършене, защо при него се е получило по-малко грозде? Защо сжщото нѣщо се повтаря и следъ цъвтенето, кждето вече не може да става дума за улеснено опрашване? Нека читателя даде отговора.

4. По нататъкъ, критиката засѣга обясненията на полученитъ цифрени данни като се казва: „Преди всичко, този начинъ на обяснение не почива на реални данни, такива, които подлежатъ на измѣрване. Кривата е едно построение на въображението, а не е резултатъ на цифрени данни. Авторътъ нѣма възможностъ да подкрепи твърдението си съ положителни данни. Ксе е мѣрилото на половата и вегетативна прояви? Отъ друга страна не може да се приеме за правдоподобно предположението на автора, че лозата се проявява интензивно половомато въ известни моменти отъ развитието си. Защото редуccionното дѣление на тичинкитъ напр. започва следъ отдѣляне реситъ отъ лѣтораста. Сжщо следъ завръзването, ако приемемъ, че активността въ ембриона намалява, то активността въ нарастването на зърната не намалява, нѣщо, което има значение при образуването на милерандажа“.

Именно този начинъ на обяснение почива само на реални данни, защото всѣки има възможностъ да измѣри, да изрази въ цифри както половитъ, така и вегетативнитъ прояви. Така, интензивността на цъвтението може да се изрази процентно, съобразно броя на открититъ за опрашване цъвтове, реси и пр., а удѣлжението на лѣтораститъ и увеличението обема на зърната следъ периодични измѣрвания, може сжщо да се изрази процентно и отъ полученитъ проценти да се оформи отношението $\frac{П}{В}$. Такива измѣрвания, за да цитираме примѣри, ни дава Г-нъ Jules Guillon въ кни-

гата си „Etude générale de la vigne“, стр. 280, а у насъ Г-нъ Цвѣтко Пеневъ, въ своята „Ампелография“, стр. 54, 58, 63 и пр.

Но за случая такива измѣрвания съвсемъ не сж нуждни. Ние твърдимъ, че презъ периода на цъвтенето и онзи на прошарването половитъ прояви сж най-интензивни, и че презъ това време вегетацията е по слаба въ своитъ прояви.

За онзи, който живѣе всрѣдъ лозята, не сж необходими доказателства, защото това се знае отъ всѣки лозаръ, а за онѣзи, на които това още не е известно, ще цитираме твърденията на учени лозари: Ето какво казватъ нѣкои автори съ всесвѣтска известностъ: Докторъ Marcel Minod, въ „Contribution à l'étude de la reconstitution“ въ отдѣла „Théorie de la fertilité“ „Цъвтението се извършва винаги, когато вегетативното развитие започва да намалява. Образуването на цъвтоветъ е обратис пропорционално на вегетативната активност“.

Г-нъ Cazeaux-Cazalet: „изобщо, прищипването и кършенето трѣбва да се извършватъ презъ периодитъ при които растежа отслабва: цъвтене, прошарване, застудяване и пр.—„Sur l'écimage de la vigne“ — въ „Revue de viticulture“, tome III, 1895 год. Тогава, ако математиката е точна наука, отношението $\frac{П}{В}$ сигурно ще минава презъ два максимума, отговарящи на фазитъ цъвтене и прошарване, защото увеличението числителя и намалението знаменателя на това отношение, води къмъ увеличение на цѣлата негова стойностъ.

Какво общо има тукъ „въображението“? То не е свойствено за ония, които не боравятъ съ „въроятни“.

Редуccionното дѣление въ тичинкитъ не е отдѣлна фаза на проява, а е свързана съ църтенето, респек. оплодяването на яйцеклетката. Така че, този аргументъ иде само да подкрепи тезата, застѣпена въ цитирания трудъ. „Следъ завръз-

ването, казва професора, ако приемемъ че активността въ ембриона намалява, то нарастването на зърната не намалява, нѣщо което има значение при образуването на милерандажа. Но „ако приемемъ“ че на професора му е ясно какво критикува, ще видимъ че именно това нарастване на зърната, тази чисто вегетативна измѣрима проява, изразена въ знаменателя В на отношението $\frac{П}{В}$, прави щото стойността на последната да намалява, да минава презъ минимума следъ завръзването, посоченъ въ графиката на стр. 45. Какво се оборва?

5) По въпроса за влиянието на кършенето върху зрѣлостта на пржчките, г-нъ Недѣлчевъ констатира „явно противорѣчие“ въ пасажитѣ на стр. 51:

„Ако сждимъ за зрѣлостта на пржчките по натрупаната въ тѣхъ скорбѣла, ще дойдемъ до заключение че пржчките на покършенитѣ главини сж по добре узрѣли“.

„Анализитѣ въ химическата лаборатория на станцията, на пржчки отъ високо кършени, ниско кършени и некършени главини, взети на 20. II. 1931 год., сочатъ действително на едно по-добро узрѣване на първитѣ и последнитѣ въ сравнение съ ниско кършенитѣ“.

Контрола		Следъ цвѣтенето върховетѣ		10 листа следъ цвѣтението	
H ₂ O—51·83%	на суха пржчка	52·11%	на суха пржчка	53·25%	на суха пржчка
N ₂ —1·20%	2·32%	1·34%	2·80%	1·14%	2·44%
пепель—1·269%	2·634%	1·164%	2·431%	1·296%	2·77%
Съставъ на пепельта		Съставъ на пепельта		Съставъ на пепельта	
P ₂ O ₅ —12·84%		10·74%		8·95%	
K ₂ O—29·55%		31·79%		25·39%	
Fe ₂ O ₃ —3·32%		2·71%		2·34%	
CaO—35·17%		28·61%		35·15%	
MgO—12·29%		13·07%		10·73%	
93·17%		86·82%		82·56%	

Споредъ г-нъ Недѣлчевъ, анализитѣ показватъ точно обратното: че най-добре узрѣли сж пржчките отъ нискокършенитѣ главини, безъ обаче да каже отъ кжде вади тѣзи заключения. Азъ намирамъ, че мисълта е достатъчно ясно изразена и че ако нѣкой не я е разбралъ, това не значи че има „противоречие“, защото на стр. 50 се казва: „Въ първитѣ (високопокършенитѣ), клетките отъ сърцевиннитѣ лжчи, заемащи 4—6 реда, сж буквално препълнени съ едри скорбелни зърна“, ..., а по-долу: „Въ пржчките на контролнитѣ главини скорбѣлата се срѣща сравнително по-рѣдко“... Отъ тука следва, че ако сждимъ за зрѣлостта на пржчките само по натрупаната въ тѣхъ скорбѣла, ще дойдемъ до заключението че пржчките на покършенитѣ главини сж по-добре узрѣли.

Когато се касае до установяване практически зрѣлостта на пржчките въ една лекция за студенти, количеството на скорбѣлата е достатъченъ белегъ за това, но когато въпроса се разглежда научно, не може да не се държи смѣтка за химическия съставъ на пржчките, за размѣра, състоянието и твърдостта на отдѣлнитѣ тъкани и за всички онѣзи морфологични особености отбелѣзани презъ време на наблюденията. А всички тѣзи данни, изложени на стр. 50, 51 и 52 говорятъ за едно по лошо узрѣване на пржчките отъ покършенитѣ главини, въпрѣки констатираното подъ микроскопа по-голъмо количество скорбѣла въ тѣхъ. За това свидетелствува по-големия % вода въ сжщитѣ, по-бедната на фосфоръ, калий, желѣзо и пр, пепель, много по-големия диаметъръ

на мушека и по-малката имъ твърдостъ. Това е смисъла на изложеното и ако има нѣкжде противоречие, то е именно въ необоснованитѣ съ нищо конкретно твърдения на г-нъ Недѣлчевъ за по добрата зрѣлостъ на пржчкитѣ отъ ниско кършенитѣ главини.

Най-сетне, професора казва: „Единствениятъ фактъ до който се е добралъ автора е, че *прищипването на върховетъ следъ цвѣтенето увеличава реколтата*“. Тази откровенностъ заслужава да бѣде зарегистрирана, защото *този единственъ фактъ*“ до който се е добралъ автора, бѣ именно предмета на неговитѣ изследвания, целта на неговия трудъ, посочена ясно на стр. 30, кждето се казва: Преследваната цель бѣ :

1) „Да се установи момента, въ който кършенето би било най-полезно (б. н. преди или следъ цвѣтенето, преди или следъ прошарването).“

2) „Да се установи размѣрътъ, въ който то трѣбва да се извърши (б.

н. ниско кършене или прищипване върховетѣ).

3) „Да се проучи влиянието на кършенето върху нѣкои по-важни сортове лози“ (б. н. Гъмза, Памидъ, Димятъ, Черв. резекия и Кокорко).

Признанието на професора, че автора се е добралъ до установяване размѣра и времето за кършенето показва, че целта е постигната.

Ние обаче му благодаримъ за това признание, като му заявяваме, че не желаемъ да се ползваме отъ него, защото мнението на лице, заело професорски постъ поради това, че едно време не е имало кой да провѣри даннитѣ и прикрититѣ положения, нѣмащи нищо общо съ истината, изложени въ труда му „Върху афинитета на нѣколко български сортове лози, съ дивитѣ лози подложки“, нѣма значение за насъ. Ще се изяснимъ съ цифри и официални документи въ следващитѣ броеве.

СЪЮЗНИ И ДРУЖЕСТВЕНИ.

Тодоръ Алтъновъ.

По исканията на лозаритѣ.

Не познавамъ друго съсловие та-отрудено и поставено при лоши условия и на изпитание днесъ, както лозарското съсловие. И наистина, като направимъ едно сравнение между отдѣлнитѣ отрасли на нашия поминъкъ, ще видимъ, че лозарството отнема най-много време, грижи, трудъ и сръдства; то най-много е изложено на рискове, на природни стихии, на несигурности и несгоди; отъ друга страна, върху лозарството тежатъ най-много облози, на него се правятъ всевъзможни спънки и пр. И тука недоумявамъ защо държавата по-рано ужъ подпомагаше лозарството: поддържаше лозови разсадници, отдѣлни опитни станции, даваше премии, а сега го тъй притиска, че то едва диша и ако така се продължава, то ще се задуши и ще умре. Ние виждаме вече,

какъ единъ цѣлъ поминъкъ днесъ, при неимовѣрни усилия и напрежения на лозаря, да отпада и замира.

Ако направимъ единъ малкъ анализъ на нѣщата въ тази областъ, ще видимъ, че действително тука се поддържа една система, която пакости, следва се погрѣшенъ пжтъ. Държавата въ своята стопанска политика въ областта на лозарството като че дерайлира отъ своя дългъ.

Така: 1. Лозята сж обложени съ най-високъ поземленъ данъкъ на декаръ; 2. Продуктитѣ на лозата сж обложени съ всевъзможни и тежки данъци: акцизъ на виното, акцизъ на джибритѣ, акцизъ на калъта, акцизъ на спирта и пр. 3. Лозарството се подтиска по разни начини за да се развиватъ нѣкакви си индустрии: пивоварство, спиртоварство, оцетоварство и др. 4. На лозарското съсловие се гледа като на чуждо и непотрѣбно, то е изоставено и изклю-

чено отъ грижитѣ на държавата. За него нѣма нито законъ, който да го пази и засили, нито пъкъ кредитни институти за по евтино обзавеждане, нито пъкъ има нѣкакви права. За него има само задължения и нищо повече. 5. На търговията съ лозовитѣ произведения сж поставени такива прегради, че човѣкъ просто се чуди, тука хора ли действуватъ (въ търговията), или разбойници?! . . .

Отъ всички страни лозарското съсловие се атакува и всички усилия за поддържането и запазването му оставатъ напраздно. Много на мѣсто и сполучливо редакторътъ на сп. „Лозарски прегледъ“ въ кн. 12 и 13 отъ т. г. въ статията „Да продължимъ борбата“ забелязва, че аргументитѣ на лозаритѣ въ защита на лозарството, въпрѣки че сж *социално държавни*, не се взематъ подъ внимание, а аргументитѣ на фабрикантитѣ навѣрно сж *златни* и затова тѣ се взематъ подъ внимание. Иначе не може да се ябясни тази грижа на почти всички управляющи за нѣколкото единици фабриканти, а едно цѣло съсловие отъ надъ 100,000 семейства се изоставя и притиска.

Тази голѣма неправда именно е извикала сдружението на лозаритѣ въ страната, — Българскиятъ Лозарски Съюзъ — за борба и защита на лозарскитѣ интереси. Борбата на лозарското съсловие е правдива и логична. Лозаритѣ искатъ подкрепата на Държавата въ справедливото облагане и да не имъ се прѣчи и притискатъ за смѣтка на други.

Ето защо единъ пътъ лозарското съсловие извикано на борба, то трѣбва да я продължава до тогава, до когато извоюва това що иска. Но борбата довежда до успѣхъ само когато се действува системно и когато добре и ясно се знае отъ всички лозари въ страната, какво се иска. Исканията на лозаритѣ трѣбва да бждатъ *едни и добре опредѣлени*. Ако се действува както това става днесъ, отъ едно мѣсто да се иска едно, отъ друго мѣсто друго, то естествено е, че нищо не може да се постигне.

Ако проследимъ резолюциитѣ на лозаритѣ отъ различни мѣста, печатани въ съюзния органъ, ще се убедимъ, че последнитѣ нѣматъ еднакви схващания въ исканията си.

До като лозарскиятъ съюзъ въ своитѣ конгресни решения е опредѣлилъ и скициралъ исканията на съсловieto и действува по опредѣленъ пътъ, виждаме да става обратното въ нѣкой лозарски мѣста въ страната — исканията имъ не сж еднакви съ тия на Съюза. Напримѣръ Лозарскиятъ конгресъ, както миналата година, така и тази, взе резолюция да се иска премахването напълно акциза на виното, като несправедливъ и съ нищо неоправданъ налогъ. Облагането на лозята да си остане на декаръ, както сега сж обложени. Обяснението е, че не може отъ една овца да се взематъ две кожи. Въ лозарството не две, а нѣколко кожи се взематъ днесъ: поземленъ данѣкъ, който срѣдно въ страната е 100 лева на декаръ, акцизъ на виното, акцизъ на джибритѣ, акцизъ на винената калъ, повторенъ акцизъ на виното, ако то се извари на ракия или спиртъ, когато не може да се пласира като вино и пр. Всички тѣзи облози събрани даватъ цѣлото производство. За лозаря-производителъ не остава нищо. И когато това е така, защо въ нѣкои резолюции отъ различни мѣста, печатани въ Лозарския органъ, виждаме да се иска не премахването на акциза на виното, а намалението му на 50 ст. и незнамъ още що. Питаме ли се, какво вършимъ и що искаме?! . . . Тука не може да има различно схващане и разбиране. Има едно решение на Лозарския съюзъ, то трѣбва да се поддържа и иска отъ всички. Само така можемъ да се надѣваме на успѣхъ. Това положение не трѣбва да сжествува у насъ лозаритѣ, защото се излагаме и усилията ни за въздействие оставатъ напраздно.

Прочее, на Лозарския съюзъ предстои ржководното начало и той трѣбва да дава дерективи и да дирижира всички прояви и искания на лозаритѣ въ страната. Така безразборно не мо-

же. Исканията на лозарското съсловие трѣбва да се усвоятъ и тѣ да бждатъ *въручато на лозаритѣ отъ всички крайща.*

Единството въ исканията и стегнатостта въ организацията сж единичитѣ и първи условия за успѣха на всѣка кауза.

Исканията на лозаритѣ сж изразени въ конгреснитѣ резолюции на организацията. Нека се извлѣкатъ отъ тамъ и на отдѣлни листове се препратятъ на дружествата, кооперациитѣ и отдѣлнитѣ лозарски центрове за единство въ действията.

с. Сухиндолъ.

РЕЗОЛЮЦИЯ

на лозаритѣ въ Сухиндолъ, Севлиевска околия.

До Г-на Министра на финанситѣ,
Копие: Министъръ-председателя,
Министера на земледѣлието, предсателя на Народното събрание, народнитѣ представители: Тодоръ Бончевъ, Иванъ Н. Дуковъ и Хр. Мутафовъ, Българския лозарски съюзъ, Лозарски прегледъ и вестниците: Зора, Утро и Знаме.

Сухиндолскитѣ лозари, свикани на общо-гражданско събрание отъ мѣстното лозарско винарско дружество въ салона на киното, днесъ 18 октомврий 1931 год. по поводъ *внесения въ Министерския съветъ новъ законопроектъ за акциза на виното и пр.* и по положението на лозарството въобще въ страната, следъ обширни дебати взеха следната

РЕЗОЛЮЦИЯ:

1. Вече редъ години лозаритѣ предявяватъ предъ държавата искания, между които на първо мѣсто *премахането акциза на виното*, като несправедливъ и съ нищо неоправданъ налогъ и *намаление акциза на материалитѣ, отъ които се вари ракия*, съобразно днешнитѣ цени на продуктитѣ и когато държавата, въ лицето на нейнитѣ управници, трѣбва да схване тежкото положение на лозаритѣ днесъ, да се вслуша въ отчаяния имъ викъ и да удовлетвори справедливитѣ имъ искания, виждаме въ новия

законопроектъ за целта да се хвърля само прахъ въ очитѣ и да се прави гавра съ исканията на лозаритѣ. И наистина, какво е това намаление въ законопроекта акциза на виното отъ 75 ст. на 60 ст. на литъръ, когато 75 ст. сж опредѣлени още преди 10—12 год. при цена на виното, тогава 8—12 лв. литѣра, а днесъ цената на виното е 2—3 лв. литъръ. Кжде е съотношението? Ака се гледатъ мотивитѣ на законопроекта то, именно, и логично следва намалението да бжде не съ нѣкакви си 15 ст. а съ 55 ст. или на литъръ вино да се плаща най-много до 20 ст. акцизъ. Но и това намаление не задоволява лозаритѣ, защото самия акцизъ на виното, както се казва по-горе, е несправедливъ налогъ и затова именно, се иска съвършеното му премахване, а не намаление. Поземления данъкъ на лозята срѣдно за страната е къмъ 100 лв. на декаръ и той е предостатъченъ за фиска.

2. Въ законопроектътъ сжщо се предвижда освобождението напълно отъ акцизъ пресованитѣ джибри, които сега се облагали съ 90 ст. на кгр. Това предвиждане е или ирония, или грѣшка, защото нито е имало законъ за облагане съ акцизъ пресованитѣ джибри, нито нѣкои нѣкога е плащалъ такъвъ акцизъ, за да има сега нужда да се премахва.

Акцизътъ върху материалитѣ, отъ които се вари ракия, трѣбва за сега да се намали сърѣзмѣрно съ днешнитѣ цени на виното и ракията т. е. отъ 1 30 лв. да стане 40 ст. на кгр. джибри.

3. Слабитѣ и болни вина, които не ще могатъ да се пласиратъ като вино, да се изварятъ на ракия и спиртъ и се облагатъ съ акцизъ като материали.

4. При днешната криза въ лозарството налага се правителството да намѣри начинъ за подпомагане и лозаритѣ, тъй както това е направило за зърненото производство. 100,000 лозарски семейства съ надъ 600,000 работници въ лозарството заслужаватъ вниманието и подкрепата на държавата.

Следователно, новиятъ законо-проектъ за акциза на виното не иде да отговори на една нужда и да облекчи тежкото състояние на лозаритѣ, а само да задържа положението, защото не сж 15 тѣхъ стотинки и освобождаване отъ акцизъ пресованитѣ джибри, които ще го подпомогнатъ. Акцизъ на пресованитѣ джибри нито е имало въ закона нито нѣкой нѣкога е плащаль такъвъ.

При 2—3 лв. вино днесъ не може да се плаща 60 ст. акцизъ на виното и 1'30 лв. акцизъ на материалитѣ, а има и поземленъ данъкъ по 100 лв. срѣдно на декаръ. Това трѣбва добре да се разбере отъ управниците. Всичкиятъ приходъ на лозаря ще отиде само за акцизи, а съ какво лозаритѣ ще изхранватъ семействата си и поддържатъ по-нататѣкъ стопанството си? Съ акциза се взема и последния залѣкъ отъ устата на лозаря и се поставя въ невъзможностъ по-нататѣкъ да живѣе.

Ето защо, лозаритѣ заявяватъ, че по никой начинъ не ще могатъ да плащатъ акцизитѣ и най-настоятелно и съ последни усилия молятъ правителството да чуе отчаяниятъ имъ викъ и въ новия законопроектъ да предвиди:

1. Съвършенното премахване акциза на виното, а не намаление.

2. Акциза върху материалитѣ за ракия да се намали отъ 1'30 лв. на 40 ст. кгр.

3. Слабитѣ и болни вина, които не ще могатъ да се пласиратъ като вино, да се изваряватъ на ракия и спиртъ и се облагатъ съ акцизъ като материали и

4. При тази криза на лозарството правителството да намѣри начинъ за подпомагане и лозаритѣ, за да могатъ и тѣ да съществуватъ, както това е направило съ зърненото производство.

с. Сухиндолъ, 18 октомврий 1931 г.

За събранието:

Председателъ: Т. Алтъновъ.

Секретаръ: Г. Димитровъ.

РЕЗОЛЮЦИЯ

на лозаритѣ въ гр. Ломъ.

Днесъ, 12 септемврий 1931 год., лозаритѣ въ гр. Ломъ се събраха на събрание за размѣна на мисли по отношение влошеното положение на лозарството въ страната, решиха да искатъ:

1. Насърчение износа на вино и мѣстъ чрезъ износни премии.

2. Подпомагане износа на десертни грозда въ най-голѣмата му широта и ефикасенъ контролъ при износа.

3. Задължително приготвяне и продаване на чистъ виненъ оцетъ, като не се отпуща за въ бъдеще спиртъ съ намаленъ акцизъ за спиртовъ оцетъ.

4. Ползуване изваряването на вината въ спиртъ и ракия безъ долѣнителенъ акцизъ по 3 лв. на литъръ.

5. Отмѣняване нормиране цената на бирата и задължителната продажба отъ питейпродавцитѣ и облагането ѝ съ по-голѣмъ акцизъ.

6. Създаване специаленъ законъ за вината, за да се отстрани всѣка фалшификация и имитация.

7. Задължаване съществующитѣ 2 фабрики за винена киселина да купуватъ нужния имъ калциевъ тартаратъ и виненъ камѣкъ изключително отъ Бѣлгария.

8. Добиване единъ контингентъ на преференциална база отъ 10,000,000 литри вино за Чехославия. чийто вносъ за Бѣлгария за 1929 година е билъ 748,350,000 лева, а вноса отъ Бѣлгария за Чехославия 304356000 лв.

9. Данѣчнитѣ бонове да се приематъ и за въ бъдеще за плащане акциза върху вината и материалитѣ отъ които се вари ракия, както е и сега.

10. Ползувание приготвяването на сладко вино чрезъ прибавката на натриевъ бензоатъ.

11. Да се намали акциза на вината съобразно цената на гроздето.

12. Да се разреши съ законъ следъ измѣрването на виното и материалитѣ отъ които се вари ракия свободната имъ продажба отъ производителитѣ.

За ломскитѣ лозари, председателъ: Т. Икономовъ,

Положението на гроздовата и овощна реколта — 28.X. 1931 год.

Гроздовата реколта е вече прибрана. Възгледът по отношение общо взето гроздето имаше задоволителен процент захарь (отъ 17—21%) и киселини; обаче по количество се получи много по малко отъ колкото се очакваше. Падналитъ въ началото на гроздобера дъждове причиниха, особено въ Северна България, значителни повреди отъ напукване и загиване на гроздето.

Все пакъ общото производство ще бже надъ миналогодишното и се очаква получаването на около 150 милиона литри вино.

По райони положението на гроздовата реколта е както следва:

Плевенъ: Реколтата бѣше едва срѣдна по количество и доста добра по качество.

Десертно грозде се изнесе общо едва къмъ 30 вагона.

Ловечъ — срѣдна.

Никополъ — добра.

Луковитъ — добра.

Видинъ — доста добра.

Гроздобера е започналъ въ началото на октомврий като цената на гроздето за вино е била срѣдно около 150 лв. кгр.

Ломъ — между срѣдна и добра. Последнитъ дъждове сж причинили на мѣста загиване на гроздето.

Враца — доста добра.

Бяла Слатина — срѣдна.

Берковица — срѣдна.

Фердинандъ — срѣдна.

Търново — добра.

Горна-Орховица: — добра, като за износъ имаше всичко надъ 150 вагона грозде, отъ което 30% Афюзъ Али.

Севлиево — гроздовата — надъ срѣдна, а овощната — слаба.

Елена — Гроздовата — добра, а овощната — слаба.

Свищовъ — добра.

Шуменъ — добра.

Преславъ — добра и запазена има около 150 вагона десертно грозде

(предимно Димятъ) за износъ, който продължава до началото на ноемврий.

Ески-Джумая — надъ срѣдна. За износъ ще има около 30 вагона Димятъ.

Русе — добра. За износъ имаше около 50 вагона десертно грозде.

Бѣла — срѣдна.

Разградъ — срѣдна.

Варна — добра. Има голѣми количества Димятъ износа на който ще продължи чакъ до началото на ноемврий.

Ахчиало — Много добра гроздова реколта, равняваща се на около 10 милиона кгр грозде.

Бургазъ — надъ срѣдна. Значителни загуби отъ пероноспора.

Сливенъ — добра.

Айтосъ — едва срѣдна, поради загуби отъ градушка.

Ямболъ — едва добра.

Стара Загора — добра.

Чирпанъ — добра. Има значителни загуби отъ пероноспора. Намиратъ се голѣми количества Димятъ за износъ.

Нова Загора — добра.

Хасково — срѣдна.

Пловдивъ — доста добра.

Пазарджикъ — добра.

Пещера — добра.

Карлово — добра.

Поради добрата реколта и наличността на значителни запаси отъ миналогодишни вина; цената на гроздето за вино е много била ниска и се е движила отъ 150—350 лв за кгр. въ зависимост отъ качеството и района.

Износа на десертно грозде започна късно като до сега сж изнесени едва около 450 вагона грозде, главно за Германия и Австрия.

Цената на десертното грозде се движише както следва:

Афюзъ Али отъ 8—10 лева кгр., а Димята отъ 4—5 лв. кгр. За сега износа още продължава въ Преславъ и Варна.

Изглежда, че общия износъ на десертното грозде при благоприятни у-

словия ще достигне къмъ 550 вагона.

Извънредно благоприятно въздействиюва за правилния износъ контролата, която упражнява Министерството на Земледелието.

Съ въведената вече ефикасна контрола при износа на грозде и овощия, се гарантира напълно качеството на изнасяното грозде и овощия, което е отъ грамадно значение за бъдещия ни износъ.

Износа на сливи е вече привършенъ. Изнесени сж до сега около 550 вагона сливи главно отъ Кюстендилъ, тъй като въ северобългарскитъ овощарски райони реколтата бѣше слаба. Цената имъ се движеше отъ 4—6 лв. килограма.

Остава откритъ въпроса за нашето винено производство, което при днешната криза е невъзможно да се плазира на мѣстния пазаръ.

За износъ при днешното положение, когато нѣмаме специални тър-

говски договори съ странитѣ вносителки на вино, не може и дума да става, още повече, че ценитѣ въ Унгария, Югославия и пр., поради въведенитѣ тамъ експортни премии, рефлексии и пр. сж извънредно по-низки въ сравнение съ нашитѣ.

Сжщо така ние нѣмаме голѣми партии еднообразна стока, каквато обикновено търсятъ чуждитѣ фирми, което обстоятелство сжщо подбива цената на нашитѣ вина за износъ.

При горното положение остава сигуренъ само мѣстния пазаръ и евентуалното изваряване на долнокачественитѣ вина въ спиртъ, за който да се осигури пласментъ, като се забрани даването на парфюмеритѣ, оцетнитѣ фабрики и пр. индустриаленъ спиртъ безъ акцизъ.

Това сж най-належащитѣ искания, които на първо време трѣбва да се прокаратъ, за да се подобри поне отчасти тежкото положение на лозаритѣ.

W.

ХРОНИКА.

Поправка. Въ кн. 12—13, на стр. 221, редъ 29 отъ втората колона е допусната грѣшка. Въмѣсто „Двегодишнитѣ“, да се чете „Едногодишнитѣ“.

Изготвениятъ отъ М-вото на Финансиитѣ законопроектъ за измѣнение и допълнение на закона за акцизитѣ и внесенъ въ Министерския съветъ е отегленъ отъ г. Министра на Финансиитѣ, за да бже прегледанъ, измѣненъ и допълненъ съгласно действителнитѣ нужди на лозарството въ страната.

Въ брой 166 отъ 21. X. т. г. на „Държавенъ вестникъ“ е обнародванъ указа за измѣнение правилника за санитарния надзоръ върху оцета (П. О.) Измѣненията сж въ духа на интереситѣ на нашето лозарство, енергично отстоявани отъ Б. Л. С.

Въ сжщия брой на „Държавенъ вестникъ“ е обнародванъ и указа за второто измѣнение и допълнение правилника за спиртнитѣ напитки, коняци, ликьори и пр.

Въ брой 167 отъ 22 X на „Държавенъ вестникъ“ е обнародванъ указа за третото измѣнение на правилника за вината.

Това измѣнение се отнася до количеството на натриевия бензоатъ при съхранение на мѣстѣта *Вмѣсто до 0.5 гр. на литъръ, както бѣше въ второто измѣнение, сега става до 1 гр., за колкото настояваше и Съюзътъ.*

Съ тия измѣнения и допълнения правилницитѣ добиватъ видъ, чрезъ които, при едно смислено прилагане, тѣ ще постигнатъ гонимата целъ по отношение хигиеничната страна на въпроса, безъ да спжватъ производството и да се излагатъ производители и търговци на голѣмия рискъ да изпитатъ строгитѣ наказателни санкции на закона за мними нарушения и престѣпления.

Особено внимание заслужава правилника за оцета, чрезъ който се дава възможность да се развие у насъ една индустрия за чистъ виненъ оцетъ, която ще поглѣща доста голѣмо количество вина и който правилникъ ще предпази консуматора отъ измама и загуби.

Въ с. Павликене е на пътъ да се основе дружество за производство на виненъ оцетъ.

Пожелаваме по-скорошното реализиране на замисленото и добра сполука.

По силата на чл. 3 отъ правилника за вината, М-вото на финансиите е издало окръжно под № 29492 отъ 8. X. съ което се пояснява какъ да се извършва контрола върху прибавката на захаръ въ мъстята за усилване.

Контролътъ се възлага на комисиитъ по общото измѣрване на вината и материалитъ за варене на ракия.

Умоляватъ се ония лозарски д-ва, кооперативни изби и частни лица, на които е изпратено брой 1 отъ „Лозарска борба“ за ржчна продажба и не сж се отчели още, да се отчетатъ предъ съюзната каса, като изпратятъ събраната сума чрезъ пощенски записъ.

Нуждата отъ подсилване съ киселина

Ако се направи едно сравнение между даннитъ отъ анализи на чуждестранни и български вина, първото нѣщо, което бие въ очи, то е слабата обща кислота на нашитъ вина. Ако вземемъ за сравнение даже южни вина, като тѣзи отъ южна Франция, ще констатираме, че нашитъ вина иматъ слаба кислота. Причината на тази слаба кислота се крие главно въ сортоветъ, които взематъ участие при приготвянето на вината ни: памидъ, червенъ мискетъ, шевка, прослава и пр. Колкото пропорцията на изброенитъ сортове е по голѣма, толкова и общата кислота е по-слаба. Въ Южна България, където памида е повече застъпенъ и климата по-топълъ, този недоимъкъ отъ киселини въ гроздата и респ. въ вината, е най-чувствителенъ.

Злото, обаче, не е толкова голѣмо, ако страдаше само общия вкусъ на виното. Слабото на киселини вино е блудкаво, безъ свежестъ. Има даже клиенти у насъ, които предпочитатъ такива вина, макаръ че единъ чужди експертъ винарь не би ги приелъ като нормални на вкусъ. Главно-то зло е тамъ, че вина, слаби на кислота (разбира се нелетлива кислота), сж нетрайни. Такива вина подлежатъ на бърза развала, тѣ се повдигатъ много лесно, стига температурата да бѣде достатъчно висока въ избата. Повдигането (превръщането) е чумата на българскитъ вина. Нѣма да преувеличимъ, ако кажемъ, че 50 на сто отъ южнобългарскитъ вина сж повече или по-малко болни отъ тази болестъ. Тя се срѣща по-малко въ Северна България и въобще въ по-севернитъ страни, като Австрия, Гер-

мания, Швейцария и пр., защото тамъ вината сж по-кисели.

Още старитъ винари сж забелязали, че вината отъ южнитъ страни сж нетрайни, лесно заболяватъ и сж прибѣгвали до разни начини за да ги предпазятъ отъ болести, като напр. гипсоване, прибавяне на готварска солъ и пр. Тѣзи срѣдства не сж нищо друго, освенъ косвено увеличение на постояннитъ киселини. Тѣ сж обаче, осждени отъ днешната винарска наука, като противни на хигиената.

Киселината играе и друга полезна роля въ вината, особено въ червенитъ вина. Колкото едно вино е по-кисело, толкова и боята му е по-силна. Червения цвѣтъ изпѣква отъ киселината и е много по-траенъ. Слабото на киселини вино бърже губи цвѣта си, който се пресича и се утаява, окислява се. Киселината задържа цвѣта. Друго преимущество е, че киселината, като се свързва отчасти съ алкохола, образува букета на виното. Слабото на киселина вино не може да развие букетъ, затова само силни на киселина вина, като гъмзови, маврудови, могатъ да стареятъ, но не и памидови.

Ето защо, както измѣрвате захарта съ сахаромѣръ и подсилвате съ захаръ въ случай на слаба захарностъ на гроздето, измѣрвайте общата кислота на мъстята и въ случай, че е по-долу отъ 7 грама на литъръ, изразена въ винена, подсилете я съ 1 гр. винена киселина на литъръ (100 гр. на 100 литри мъстъ или каша) и то преди ферментацията. Съ това ще подобрите качеството и трайността на виното си! Разхода е нѣколко стотинки на литъръ, а преимуществата сж неоценими.

Чит. "Съгласие" гр. Плевенъ.

Всичко отнасящо се до
Българския Лозарски Съюзъ — София,
като членски вносъ (по 2 лева на декаръ), помощи, протоколи, писма
и пр. да се изпраща на адресъ:
До г-на Дончо Бъчваровъ, секретаръ на Бълг. Лозар. Съюзъ
ул. „Гурко“ № 12 — София. Телефонъ № 51-56.

Всичко, което се отнася за редакцията и администрацията на сп. „Лозар-
ски прегледъ“, като пари, статии, дописки и др. да се изпраща на адресъ:
сп. ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ — Плевенъ.

Абонамента е 60 лв. за година предплатени. За читалища и учреждения същщо 60 лв.
За допуснати грѣшки въ адреса или по заплащане на абонамента, заинте-
ресованитѣ да пишатъ въ редакцията, като посочатъ погрѣшения и точ-
ния адресъ и № на записа или писмото, съ което сж изпратени паритѣ.



Цементовитѣ бѣчви
на

БОРСАРИ

поставени отвѣтре съ
стъкло и „ебонъ“

ви спестяватъ

**МѢСТО
ВРЕМЕ
ПАРИ!**

Идеално пригодени за ви-
на, спиртни произведения,
алкохолъ, масла и др.

Построени до сега бѣчви за повече отъ 8,000.000 хектолитра!

КОРЕСПОНДЕНЦИЯ НА НѢМСКИ, ФРЕНСКИ, АНГЛИНСКИ ИЛИ ИТАЛИЯНСКИ ЕЗИЦИ

ПРОСПЕКТИ, ОФЕРТИ, СЪВЕТИ И ПР. БЕЗПЛАТНО ЧРЕЗЪ

BORSARI & Co, Zollikon-Zürich, Швейцария

К-та основана 1873 година.

КЛОНОВЕ: Paris, Béziers, Oran, Alger, Mailand, Frankfurt — М.