



Списание на Дружеството на Българскитѣ лозари.

Излиза всѣки мѣсецъ, освѣнъноември и декември.

Годишенъ абонаментъ за България 12 лв.

Обявления и реклами се приематъ по споразумѣние. Ръкописи не се връщатъ. Всичко, което се отнася до списанието, се изпраща до редакцията на сп. „Лозарски Прѣгледъ“ — Плѣвень.

СЪДЪРЖАНИЕ.

1. Фалшификация на вината и др., отъ Б. Ив. Бѣлчевъ. 2. Нова система за винарствуване, отъ И. И. Хранковъ. 3. Опитване (дегустация) на вината, отъ С. Грековъ. 4. Изучване състава на българскитѣ вина, отъ Н. Н. 5. Хро-ника. 6. Въпроси и отговори. 7. Рецензия, отъ Кр. Тополски. 8. Фондъ.

Б. Ив. Бѣлчевъ.

„Фалшификация на вината и другитѣ лозови продукти и бж-дащето на нашето лозарство. Мърки за нейното прѣмахване“.

(Резюме на реферата, който ще чета на лозарския съборъ въ Ст.-Загора на 18 септември т. г.).

- I. Широкото разпространение на фалшификацията:
 - а) Фалшификация на гроздовата мжстъ (ширата).
 - б) Фалшификация на вината. (Въ най-различни форми).
 - в) „ „ „ ракиитѣ и коняцитѣ.
- II. Фалшификацията като ножъ съ двѣ острила:
 - а) Санитарна фалшификация — Растроителъ на общественото здраве и моралъ.
 - б) Фискална фалшификация — Ограбване на Държавата и консоматоритѣ съ фалшиви продукти.
 - в) Подкопаване престижа на лозовата култура, като националенъ поминѣкъ.

III. Мѣропріятия, цѣлящи коренното прѣмахване на фалшификацията:

1. Държавата да създаде специаленъ законъ, който безусловнo да забранява произвеждането и продажбата на фалшиви или фалшифицирани вина. Никакъвъ петиотѣ, никаква имитация.

2. Да се забрани абсолютно подправяне на болни и поврѣдени вина съ вещества, врѣдни за здравето.

а) Въ закона ясно и недвусмисленно трѣбва да се посочи — какви продукти (вещества) могатъ да се употребятъ за подправяне или лѣкуване на мжстѣ, вина и пр. и да се опрѣдѣли точно въ какво количество е възможно тѣхното употребление.

3. Да се допусне като законно подсилването на естественни вина, само при установени, ненормални години, съ 1^о — 2^о посрѣдствомъ захаръ, прибавена въ мжстѣта (ширата) прѣди ферментацията. Всѣки производителъ, обаче, който ще употребява захаръ, ще трѣба да иска разрѣшение отъ финансовитѣ власти, които ще му дадатъ позволително за цѣлѣта,

4. Никой производителъ лозаръ не може подъ никакъвъ прѣдлогъ да държи повече захаръ отъ онова количество, което му е необходимо за сѣмейна консумация прѣзъ годината.

5. Всѣка година слѣдъ гроздоберѣ, всѣки производителъ трѣбва да декларира въ общината, гдѣто да се създаде специална служба:

а) Пространството лозе, което притежава на плодѣ.

б) Какво количество вино е добилъ и какви количества вина има останали отъ по-първитѣ години.

в) количеството грозде, което е купилъ или продалъ и имената на лицата.

г) Количеството мжстѣ, която е купилъ или продалъ и имената на лицата.

6. Да се създаде при Министерството на Земледѣлието специално бюро за прѣслѣждане на фалшификацията на вината. Това бюро да има свой органъ (циркуляръ), който да държи въ течение цѣлия лозарски свѣтъ въ страната за разнитѣ фалшификации и открити такива.

7. Държавата трѣбва веднага да открие и монтира двѣ винарски (енологически) станции съ добръ възнаграденъ персоналъ — една за южна, друга за сѣверна България, които да започнатъ системно да проучватъ всички типове и видове вина, които се пущатъ въ консомация.

8. Да се назначатъ районни контрольори, които да иматъ свободенъ достѣпъ въ всѣка изба и крѣчма и при съмнителенъ случай въ комисия съ общ. власть и членове отъ лозарската организация да се взематъ проби и изпращатъ въ винарскитѣ станции подъ №-ра; а имената се съобщаватъ въ бюрото при Министерството.

9. Да се забрани безусловно търговията съ всички материали, съ които се фалшифициратъ или подправятъ вината. Всѣки продавачъ на винарски материали (химически препарати), трѣбва да има специално разрѣшение отъ Министерството, въ което да се посочи ясно названието на материалитѣ, които сж позволени.

10. Да се прѣдвижда най-строго наказание на ония, които тайно продаватъ химикалии за фалшифициране на вина, коняци и други лозови продукти.

11. Всички лозарски организации трѣбва най-активно да се интересуватъ отъ приложението на Закона. Тѣ трѣбва да си иматъ тайни бюра, които за всѣки съмнителенъ случай да съобщаватъ въ бюрото при Министерството.

12. Настоящиятъ законъ да се напечати отъ Държавата въ толкозъ екземпляра, че срѣщу заплащане, принудително да се прѣдаде на всѣки лозарь, кръчмарь и др. за да нѣма извинение отпослѣ, че не се знаелъ закона.

И. И. Хранковъ.

Нова система за винарствуване*).

Винарската наука и техника, както всичкитѣ други, постоянно и постепенно прогресиратъ. Особено въ послѣднитѣ двѣ десетолѣтия винарството направи голѣми и отъ грамадно значение придобивки. За голѣмо съжаление, обаче, трѣбва да констатираме, че и тукъ, както и по другитѣ отрасли на своя поминѣкъ, нашия българинъ почти нищо не е използвалъ благодарение на купъ причини, между които трѣбва да се постави отживѣлата традиция: „ха, та нима бацитѣ и дѣдитѣ ни не сж вършили като насъ“. А знае се че въ днешния вѣкъ на общъ прогресъ, какго всички обичае да се изразяваме, побѣдителъ на икономическото поле е онова лице и онази страна, която използва и най-малкитѣ придобития на човѣшката мисль и усвѣршенствувания.

Едно отъ важнитѣ придобития на винарството, прѣзъ послѣднитѣ години, се отнася до врѣнието на гроздовата мжсть.

Общоизвестно е, че до сега, у насъ, почти всички оставаха и оставятъ гроздовата мжсть да прѣври само по себе си или съ други думи врѣнието на мжстьта се извършваше отъ ферментитѣ, които сж се намирали по гроздето прѣди брането на послѣдното. Понеже по гроздето се намиратъ, слѣдователно попадатъ въ мжстьта, не само виненитѣ, а и всевъзможни болестни ферменти; понеже, отъ друга страна, между

*) Макаръ, че миналитѣ години писахъ по въпроса намирамъ не само за неизлишно, но за наврѣменно и твърдѣ полезно да се повърна по него; за това ме принуждаватъ много наблюдения и факти относящи се до винарството.

самитѣ винени ферменти има разни видове и форми, отъ дѣйствието на които резултатитѣ сж твърдѣ различни и, най-послѣ, понеже се е знаело и се знае, че най-добрата форма отъ виненитѣ ферменти е елипсовидната, защото тя е, която отъ съдържащата се въ гроздето захарь, при благоприятни условия, образува най-много виненъ спиртъ, — всичко туй е породило отличната идея да се направи тѣй щото мжстѣта да прѣвира подѣ дѣйствието само на въпросния елипсовиденъ ферментъ. И, за щастие на винарството, тази идея е била реализирана и приложена на практика ето вече близо 30 години. Тукъ считамъ за приятенъ дългъ да почета паметѣта на великия и безсмъртенъ Pasteur, благодарение биологическиѣ изучаваня на когото се достигна днешния грамаденъ успѣхъ и въ винарството. Именно слѣдъ него мнозина други усвоиха, приложиха и разшириха откритията му — отбраха (отдѣлиха) елипсовидния ферментъ и изкуствено го отгледаха и отгледватъ. Едни отъ първитѣ учени, които приложиха и разшириха теорията и откритието на великия Pasteur, сж биолога Hansen и неговия ученикъ — извѣстния химикъ Marx; именно трудоветѣ на послѣдния, публикувани прѣзъ 1888 год., много спомогнаха да се индустриализира отдѣлянето и отгледването на добрия виненъ ферментъ*).

Безъ да отивамъ въ по-голѣми подробности относно историческото развитие на въпроса, ще отбѣлѣжа, че приложението, въ голѣмата практика, на отбранитѣ ферменти, датира отъ близо 20 години; и единъ отъ първитѣ, които, слѣдъ като е билъ прѣдоволенъ отъ резултата на отбранитѣ ферменти, се е снабдилъ прѣзъ 1900 год. съ свидѣтелство за едноврѣменното приложение, въ винарството, на въпроснитѣ ферменти и сѣристата киселина, е извѣстния френски винарь Martinand,

Слѣдъ горѣказаното, потрѣбно е да посочимъ какъ се употребяватъ отбранитѣ ферменти при врѣнието на мжстѣта. Прѣди всичко за да се получи очаквания и онзи резултатъ, който тѣзи ферменти могатъ да дадатъ трѣбва, сжщеврѣменно, при врѣнието на мжстѣта, да си послужимъ съ сѣристата киселина подѣ една или друга форма; туй още повече като се има прѣдъ видъ, че напоследъкъ употребяватъ сѣристата киселина при отгледването на отбранитѣ ферментации, слѣдователно послѣднитѣ сж приспособени къмъ нея. Като е въпросъ за сѣристата киселина, тукъ сжщо е умѣстно да отбѣлѣжимъ слѣдния фактъ: при всичко, че въпросната киселина е била позната и употребявана въ винарството подѣ формата на сѣренъ пушекъ (SO^2), и въ древнитѣ врѣмена, истинското значение и употребяване на сжщата и то при врѣнието на гроздовата мжстъ, а не само при спазването на

*) Прѣди послѣдната война напр. въ Франция имаше добрѣ обзаведени институти, които се занимаваха съ въпроснитѣ отдѣления и отгледване, въ какво положение, обаче, се намиратъ сега не ми е извѣстно.

празнитѣ винарски сждове, се смѣта едва отъ 1895 година, и като първи приложители, въ голѣмъ размѣръ, въ френското винарство, се смѣтатъ г. г. Gastine и Gladysz, понеже тѣ, прѣзъ сжщата година — 23. априлъ, се сдобили сж свидѣтелството за горната цѣль.

До сега ние си служихме съ солъта на сѣристата киселина, извѣстна подъ името метабисулфитъ дьо потасъ, а прѣзъ 1912 и 1913 години употрѣбихме и течна. Казаната соль се продава подъ формата на хубави бѣли кристали твърдѣ прилича на онѣзи отъ винената киселина. Тази соль може да се употрѣби както си е, но е за прѣдпочитане да се, разтвори въ вода — студена или топла; разбира се че разтварянето въ студената е по-бавно. Разтварянето трѣбва да се върши въ стѣкленъ или дървенъ сждъ—малко буре, дамажана или бутилка — споредъ количеството, което ще се разтваря; сждътъ се държи добръ запушенъ. Добитиятъ разтворъ се употрѣбвява при врѣннето на мѣстъта.

Както отбѣлѣвахъ по-горѣ, прѣзъ 1912 и 1913 години употрѣбихъ и течна сѣриста киселина подъ името Biosulfite Jascuemin*), това е една течность съ шафранено жѣлтѣ цвѣтъ, и много удобна за употрѣбяване; съдържа 20% сѣриста киселина, и амоняченъ глицерофосфатъ; отъ дѣйствието ѝ останаме много доволни. Употрѣбяването ѝ е позволено отъ френския законъ противъ фалшификацията на вината, защото тая течность съдържа, освѣнъ стерилизующата сѣриста киселина, и извѣстно количество хранителни материи, нуждни за по-доброто дѣйствие на винения ферментъ. Въобще специалнитѣ препарати отъ сѣриста киселина, освѣнъ горѣцитирания, като: Sulfophosphate Hubert, Vinose Sebastian и др. сж позволени при врѣннето на гроздовата мжстъ съ условие да не съдържатъ друго, освѣнъ сѣриста киселина, фосфорни и амонячни соли и при употрѣбяването имъ да се спазватъ законнитѣ норми.

Какво количество отъ метабисулфитъ трѣбва да се употрѣби? Количеството за употрѣбяване е въ зависимостъ отъ температурата, при която ще се извърши врѣннето на гроздовата мжстъ; отъ количеството на захаръта въ послѣдната; отъ общата маса мжстъ, която ще се подлага на за-виране, отъ количеството на ферментитѣ, които ще се употрѣбятъ; отъ видътъ на виното което ще се добива и пр. Така, при сравнително по-висока температура, при по-богата на захаръ мжстъ, при повече мжстъ въ даденъ сждъ и пр. ще се употрѣби повече сѣриста киселина и обратно. Тѣй напр. при врѣннето на мжстъта за червено вино — при нормална, мжстъ, за 100 литри или срѣдно за 135 кр. смачкано грозде, се взема:

*) Прѣзъ послѣднитѣ години, поради събитията, не можхмее да си доставимъ нито метабисулфитъ, нито течна сѣриста киселина.

*) 15 гр. метабисулфитъ, ако температурата е 15—17° С
20 " " " " " 17—20° "

При врѣнието на мжстѣта за бѣло вино горнитѣ количества се увеличаватъ съ $\frac{1}{5}$ — $\frac{1}{4}$.

Защо се употребява метабисулфитът или по-право сѣристата киселина? Тази киселина трѣбва да се употребѣи непрѣменно преди завирането на мѣстѣта и нейното прѣд-назначеніе е да прѣчишти послѣдната отъ естественитѣ, а особено отъ болестнитѣ микроорганизми. Съ други думи, сѣристата киселина парализира и даже убива (въ послѣдния случай, когато се употребѣи 25—30 гр. на хектолитѣръ) есте-ственитѣ ферменти и болестни микроби, находящи се въ мѣстѣта; тъй че слѣдъ това прѣчистване послѣдната се под-лага на завиране отъ отбранитѣ ферменти.

Какъ се употребяватъ сѣристата киселина и отбра-
нитъ ферменти? Както е казано и по-горѣ, сѣристата кисе-
лина трѣбва да се употребява прѣди завирането на мжстѣта
и то тъй: при почване на гроздобера и при наливане на
мжстѣта въ бъчвитѣ, за бѣлитѣ вина, и на мжстѣта съ смач-
каното грозде, въ кацитѣ¹⁾ за червеното вино, се влива, съ-
размѣрно съ мжстѣта, нужното количество отъ матабисюл-
фитния разтворъ.²⁾ Слѣдъ сипването на послѣдния се сипва,
сщо постепенно и съразмѣрно съ сипване мжстѣ, нужното
количество отъ ферментитѣ.

Тукъ е умѣстно да отбѣлѣжа слѣдния интересенъ случай, който е отъ голѣмо значение при приготвянето на бѣлитѣ вина. Именно, както е пояснено по-горѣ, прѣчистената, посрѣдствомъ сѣристата киселина мжсть се оставя безъ завиране, 24—30 часа; прѣзъ туй врѣме става утаяване на по-голѣмата частъ отъ грубитѣ мжтящи материи въ мжстѣта, а заедно съ тѣхъ много отъ ферментитѣ и болестни организми, находящи се въ сжщата; подирѣ туй мжстѣта, значително бистра, се отдѣля — отлага се отъ утайката и се излива въ друга чиста бѣчва, гдѣто се подлага на завиране отъ отбра-нитѣ ферменти; полученитѣ по този начинъ бѣли вина, при разни други условия, сж много по-добри отъ добититѣ безъ прѣдварително бистряне на мжстѣта.

*) Съгласно специалния френски законъ отъ 1.VIII.1905 год. и допълнението му отъ 29.VI.1907 год. употребяването на метабисулфита, или друга алкалическа солъ на сѣристата киселина, се допуска до толкова, че добитото вино да не съдържа повече отъ 360 м. гр. сѣриста киселина на литъръ, и то свободна и комбинирана. Едно министерско постановление, обаче, отъ 1.VIII.1910 год. допуска 400 м. гр. за естествено сладкитѣ бѣли вина, съдържащи повече отъ 12% спиртъ. Въ никой случай, обаче, не може да се употребѣи, на 100 литри, повече отъ 20 гр. метабисулфити. Най-послѣ съ декрета отъ 13.XI.1913 год. се допуска, въ вината, на литъръ, 100 м. гр. свободна и 450 м. гр. обща сѣриста киселина.

4) **А** още по-добър една част да се употребява при ронкането и **пре-**
сусването.

2) Чистия метабисулфитъ съдържа 50—52% сѣриста киселина.

Нужното количество ферменти, подъ формата, както се приготвятъ и доставятъ отъ институтитѣ, е срѣдно 20—30 гр. за 100 литри мжстѣ; разбира се, че ако се употрѣби повече, не е врѣдно. Тукъ трѣбва да отбѣлѣжа, че и отбранитѣ ферменти даватъ по-добъръ резултатъ, когато се употрѣбаватъ подъ формата на *винена мая*. А защо туй е така, лесно е за разбиране, щомъ като се знаятъ, поне отчасти, живота, функциитѣ и прѣдзначението на тѣзи невидими съ просто око сщества — ферментитѣ.

Приготвянето на маята става по слѣдния начинъ: 3—4 дни прѣди почване на гроздобера се събира отъ най-здравото и добръ узрѣло грозде (количеството му зависи, приблизително, отъ количеството на общата реколта); набраното грозде се смачква по единъ или другъ начинъ и мжстѣта се налива въ чистѣ сждѣ, въ който се оставя, при подходяща температура, 20—25° С, да заври; когато се забѣлѣжи, че мжстѣта е въ пълно врѣние, гроздобера се почва. При наливането на мжстѣта за врѣние, въ всичкитѣ сждове, се налива отъ маята, отъ тази се налива по 1—2 литри на 100 литри мжстѣ; ако се налѣе повече полезно е, а не врѣдно. Въ сщностъ каква е маята? Нищо друго, освѣнъ; вряща мжстѣ, въ която има множество добръ развити и размножени ферменти, готови за по-нататъшна работа -- разлагане на захарѣта.

Ние смѣло прѣпоръчваме горѣописаната *винена мая*, още повече, че тази година нѣма възможностъ да се набави, нито отбрани ферменти, нито сѣриста киселина; горния начинъ на дѣйствиe сме прилагали не веднажъ и винаги сме били прѣдоволни. Когато, обаче, имаме отбрани ферменти и сѣриста киселина за приготвянето на *винената мая* ще си послужимъ съ прѣдварително стерилизирана (прѣчистена) гроздова мжстѣ, посѣта слѣдъ туй съ отбрани ферменти.

Заклучение: Понеже 9 години подъ редъ приложихъ въ голѣмъ размѣръ горѣописаната рационална система и понеже резултатитѣ, които добихъ *сж отлични и съвършено положителни*, азъ смѣло я прѣпоръчвамъ на всѣки интересующъ се.

Главнитѣ прѣимущества отъ тази система на винарствуване сж: 1) редовна, правилна и по-бърза ферментация; 2) добититѣ вина се избистрятъ много по-скоро; 3) червениятѣ вина иматъ по-силна и по-хубава боя; 4) полученитѣ вина сж съ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}\%$ по силни на спиртъ; 5) сжщитѣ вина сж въ по-кратко врѣме гсдни и приятни за пиене и 6) Полученитѣ вина сж по-гарантирани отъ поврѣждане или заболяване. Естествено е, че изброенитѣ прѣимущества сж сравнително, т. е. за вина добити, при равни други условия, по този начинъ и по обикновения.

Вънъ отъ горѣизложеното тази система е особено за прѣпоръчване въ неблагоприятни години — когато има много

мухлясали грозда, каквито бѣха напр. 1911, 1912 и 1913, а и 1914. Въ такива години ако си послужимъ, при врѣнието на мжстѣта, даже само съ сѣристата киселина и обикновени (безъ отбрани ферменти) ферменти винена мая, може да получимъ много по-добри резултати; само че въ такъвъ случай трѣбва много да се внимава да не се употреби доза отъ сѣриста киселина, която би поразила и елипсовиднитѣ ферменти. Общо вземено, и въ повечето случаи 15—20 гр. метабисулфитъ на 100 литри мжстѣ, сж достатѣчни. При такава доза елипсовидния ферментъ, при благоприятни условия, се развива и дѣйствува добръ, а другитѣ видове винени ферменти, а особено болестнитѣ организми биватъ парализирани; това затуй, защото отдавна е показано, какво не само разнитѣ винени ферменти, но и болестнитѣ не издържатъ еднакво на сѣристата киселина.

Най-послѣ, горното си изложение ще завърша съ пожелание и надежда, щото описаната рационална система за винарствуване да бжде възприета отъ всички заинтересувани, като бждатъ увѣрени, че съ нея тѣ първи ще се възползватъ, а заедно съ тѣхъ и бѣлгарското лозарство-винарство; защото, казвалъ съмъ го, а и сега ще го кажа, нека не се забравя отъ никого и никога, какво много се самооблащаватъ всички онѣзи, които мислятъ и говорятъ само за прогресъ на новото лозарство, а за ново винарствуване нито дума. Съ други думи *заедно съ успѣха на лозарството ни трѣбва да се усъвършенствува и новото ни винарство.*

С. Грековъ.

Опитване (дегустация) на виното.

Продължение.

1. *Нормални миризми:* аромата на извѣстенъ сортъ грозде, букета на ферментацията на виното, букета на възрастѣта на виното.

2. *Ненормални миризми:* развалени миризми, миризми, които придружаватъ болеститѣ на виното, миризми на вещества, които нарочно сж турнати въ виното: а) ароматизирующа вещества, б) фалшифицирующа вещества.

Съ *вкуса* присъединяватъ различни вещества, които дѣйствуватъ на нашитѣ вкусови органи. Осѣщанията на вкуса се съединяватъ съ другитѣ осѣщания (обонятелнитѣ, осѣзателнитѣ, температурнитѣ и пр.). Вкусътъ се явява като главниятъ сждия на опитвателното ссдилище. Таблицата, която даваме по долу ще покаже кои сж най-главнитѣ елементи, които се осѣняватъ въ вкуса. Най-напрѣдъ опитвачътъ опрѣдѣля здраво ли е или е болно виното, нормално ли е то или не, има ли недостатѣци, не е ли то фа-

лишифицирано. При опитването на виното може да се прицѣни физиологическото влияние, което то указва на хората: степенъта на удовлетворение, което се получава не само отъ органитѣ на вкуса и обоняние, но и отъ стомаха, отъ мускулната и нервната системи.

Сладостѣта: сухо вино — сладостѣта не се осѣща; половинъ сухо вино — сладостѣта се осѣща; сладко — съ ясно изразена приятна сладостъ; доста сладко — съ рѣзко изразена сладостъ (прилича на вино, въ което току що е турена захаръ), прѣкалено сладко — неприятно поради сладостѣта му; нѣжно — приятно съ малко сладъкъ вкусъ; сладяще — съ неопредѣленъ сладъкъ вкусъ — нехармонично (лошо прѣчистване, началото на болестъ).

Спиртността (силата): леко вино или слабо вино — съ малко съдържание на спиртъ; хармонично — спиртътъ не се усѣща рѣзко; благородно — богато съ спиртъ — стопляваще, умѣрено, възбудително; спиртно впечатление отъ спирта и осѣщане на топлина.

Киселината: блудкаво вино — недостигъ на киселина; вкусно — има киселина толкова, колкото трѣбва за да бжде хубаво; срѣдно — вино, което почти нѣма свои индивидуални качества; кисело — повече или по малко остро проявена киселина (киселината зависи отъ голѣмото количество на винената киселина); зелено вино — острота и киселина на младо вино; рѣзко или много рѣзко вино — по-силенъ или по-слабъ вкусъ на неузрѣло грозде (за да не бжде толкова рѣзко, въ него се прилива вода, това се прави въ Австрия и Германия, където обичатъ киселитѣ вина); остро вино — съ „лѣтливостъ“, захваща да прокисва; много остро — различни степени на оцетено вкисване; съ провлачностъ, гнилостъ, плѣсеняване и пр; убождаще, когато въглениа двуокисъ и не се отдѣля, но той се осѣща съ края на езика; пламенно — по стѣнитѣ на чашата се появяватъ мѣхурчета или на повърхността на течността се образува синджиръ; пѣнливо — отдѣлянето на мѣхурчетата на повърхнината и по краищата хубаво се забѣлѣзва; шумящо — голѣма и продължителна пѣна.

Джилни вещества: малко трѣпчиво вино; трѣпчиво повече или по-малко силно проявяване на джилнитѣ вещества; свързваще, дебело — се осѣща на збитѣ, защото прѣкалено много има джилни вещества; грубо, твърдо — прѣкалено много джилни вещества и различни киселини, особено много виненъ камъкъ.

Екстрактивни вещества (тѣлото на виното): малко тѣло — рѣдко вино; кадифено — меко, галеще, прѣдполагатъ, че става отъ голѣмото количество на глицеринъ или на лектинови вещества; пѣлно, тежко — по-голѣма или по-малко съдържание на екстрактивни вещества; извѣтрало —

прави впечатление на плѣсентяло вино, съ намалена на екстракта; *развалено, умираше* — разпадане на екстрактивнитѣ вещества; *миризливо* — тежка миризма, *букетно* вино — съ постояненъ букетъ, който трае прѣзъ всичкото врѣме на опитването; *истинско* — забѣлжителенъ вкусъ безъ недостатъци; *горчиво* — осѣща се горчивина отъ разтворениятъ въгледливъ двуокисъ, това е свойство на нѣкои вина; *съ горчевина* — горчевината се развива; *хармонично* — хубаво въ всичкитѣ отнoшения.

Изучване съставътъ на Българскитѣ вина.

Прѣдаваме по-долу заключението отъ едно изучване на Българскитѣ вина, направено отъ Г. Боскъ, първиятъ Директоръ на Лозарската станция въ Плѣвенъ. Макаръ че това изучване е направено прѣзъ 1904 год., то при все това е много интересно, тъй като състоянието на винарскитѣ методи тогава и днесъ е почти сжщото. Ето самото заключение:

„Отъ всичко, което прѣдшествува, може да се заключи, че: 1-о Българскитѣ вина, общо взети, сж доста леки, силни на спиртъ, бѣдни на постоянни киселини и екстрактъ, срѣдно богати на танинъ. Тѣхниятъ цвѣтъ е често недостатъченъ, както по бистротаѣ си, така и по боята си. Тѣ съдържатъ, още слѣдъ прѣкипването, високи дози отъ лѣтливи киселини, признакъ на развала, която е послѣдствие отъ лошата ферментация и недостатъчното грижи за чистотата. Тѣхнитѣ дози на фосфорна киселина и азотъ, сравнени съ тѣзи на французкитѣ вина, ги поставятъ приблизително по качество наравно съ вината отъ Beaujolais или най-добритѣ типове вина отъ Южно-Французката областъ.

Правилото алкохолъ + киселини, което се отнася до разрѣждането на виното съ вода, е приложимо за тѣхъ; много често, обаче, тѣ не се подчиняватъ на правилото алкохолъ — екстрактъ, относително прибавянето спиртъ въ виното.

2-о. Главнитѣ сортове, отъ които се добиватъ тѣзи вина, ясно се характеризиратъ съ естеството на продуктитѣ, които тѣ даватъ. Трѣбва да се поставятъ, на първо мѣсто, за бѣлитѣ вина Старо-Загорския Мискетъ, който дава силно алкохолични, съ много забѣлжителенъ мискетовъ букетъ вина и Кокоркото; за червенитѣ вина, въ Сѣверна България — Гъмзата, която дава доста силни на спиртъ вина, но за нещастие бѣдни на киселини и слабо обагрени, а въ Южна България Маврудътъ, който дава вина, силни на цвѣтъ, екстрактъ и танинъ и Памитътъ, който дава по-забѣлжителни вина. Формули за размѣсване на сортоветѣ, по които да се получатъ сполучливи смѣсици мѣжду главнитѣ и второстепеннитѣ сор-

тове трѣбва да се търсятъ, за да се подобри съставътъ на вината.

3-о. Сѣверо-Българскитѣ мѣстности даватъ малко по-слаби на спиртъ и екстрактъ вина отъ Южно-Българскитѣ. Въ Берковишката мѣстностъ съществува опасността отъ ранното настѣпване на студоветѣ, които могатъ да забавятъ ферментациятъ; Русчушката, Силистренската, Варненската произвеждатъ бѣли вина, които се отличаватъ отъ другитѣ по относителната си свѣжестъ; Плѣвенската се характеризира съ производството на вина отъ Гъмза, отъ които тѣзи на Лозарското Училище заслужаватъ внимание. Най-послѣ въ Южна-България има опасностъ отъ врѣдното влияние на горѣщинитѣ върху ферментацията и тя произвежда червени вина, които сж по-долнокачествени отъ бѣлитѣ.

4-о. Винарскитѣ прийоми се показватъ много често несъвършени; най-елементарнитѣ грижи около виното, като прѣтакания и бистрения, често пѣти липсватъ или не се прилагатъ на врѣме. Мѣрkitѣ за обеззаразяване (антисепсия) сж прѣнебрѣгани.

Главното констатиране, което слѣдва отъ тѣзи аналитични изучавания е, че Българскитѣ вина сж съ много деликатно здраве, защото сж лошо приготвявани, лошо гледани и бѣдни на постоянни киселини. Поради начинътъ, по който се обработватъ, въ много случаи и най-добритѣ сортове въ страната не могатъ да дадатъ освѣнъ несъвършени вина и полученитѣ резултати, по-лоши отъ тия, които могатъ да се очакватъ, показватъ, че много производители наистина не знаятъ какъ да си приготвятъ виното. Сжщо както на лозаря се налага едно техническо обучение за да прави нови лозя съ облагородени сортове и да ги поддържа въ изправно състояние, така и на винаря сж необходими основни познания по винарската наука за да получи вино, което да може да се поднесе, вино безъ всѣкаква развала, безъ врѣдни ферменти и притежаващо най-голѣмата пазарна стойностъ, която може да достигне, съ една дума на този, който при условията на срѣдата, където е поставенъ, иска да получи отъ лозата максимумъ печалби, които тя може да му даде. Трѣбва прочее да се положатъ старания за да се получатъ добри вина, т. е., да се обърне внимание на обработването, да се увеличатъ киселинитѣ, така че да се запазятъ и развити въ българскитѣ вина органолептическитѣ качества, които трѣбва, безъ всѣко съмнѣние, да имъ отредятъ измежду Европейскитѣ вина едно много почетно мѣсто.

Н. Н.

Х Р О Н И К А.

Лозарска екскурзия сж прѣдприели 26 души лозари отъ гр. Т. Пазарджикъ и околията. Екскурзията се води отъ Татаръ-Пазарджишкия агрономъ г. В. Добревъ и Станимашкия такъвъ г. Г. Маноловъ. Екскурзиантитѣ сж тръгнали отъ Т. Пазарджикъ на 25 августъ т. г., посѣтили сж най-напрѣдъ Чирпанскитѣ лозя и държавния лозовъ разсадникъ. Направило имъ впечатление добръ уреденитѣ и обработени нови лозя въ Чирпанъ. Слѣдъ това сж посѣтили въ Ст. Загора много частни лозя, мѣнастирското лозе, маточници и укоренилища. Въ Държавния лозовъ разсадникъ екскурзиантитѣ сж видѣли лозето отъ директни сортове. Плодътъ му далечъ не оправдава надеждитѣ отъ тѣхъ, както по качество, така и по количество. Въ Стара Загора лозята сж много добръ гледани, не се срѣщатъ западнали лозя, тѣй като подложитѣ отговарятъ на почвата. Изобщо се вижда, че новото лозарство е поставено на добра основа. Отъ тамъ екскурзиантитѣ сж посѣтили лозята на с. с. Вѣла Черква и Сухиндолъ. Реколтата на гроздето въ тѣзи села ще бжде много добра, лозята сж отгледвани добръ. Въ Сухиндолъ има вече 20 годишни американски лозя, които още даватъ добъръ плодъ. Разгледали сж винарската кооперативна изба, която успѣва много добръ и е поставена на трайни основи. Маточницитѣ иматъ добъръ материалъ.

Укоренилищата ще дадатъ добъръ процентъ и иматъ добъръ приръстъ. Въ Плѣвненъ екскурзиантитѣ сж посѣтили Опитното лозе на станцията, кждѣто сж разгледали различнитѣ парцели и сортимента. Слѣдъ това Държавното лозе и изба и нѣ колко частни лозя.

Въ Плѣвненъ екскурзиантитѣ сж видѣли нагледно, какъ въпрѣки неблагоприятнитѣ климатически условия, сж

наврѣмненното прѣскане, лозята сж опазени отъ болести и обѣщаватъ добра реколта, особено мѣстниятъ сортъ „Гъмза“. Плѣвненъ е послѣдниятъ пунктъ, кждѣто екскурзиантитѣ се спиратъ. На 2 септември т. г. екскурзиантитѣ потеглятъ обратно за Т.-Пазарджикъ, доволни, че се връщатъ съ нови впечатления, които ще удвоятъ тѣхната вѣра въ присаденитѣ лози и ще се отдадатъ съ голѣма енергия да възобновятъ изсушенитѣ отъ филосерата лозя. Подобни екскурзии сж отъ голѣмо значение и желателно е този примѣръ да се послѣдва отъ други лозари.

Въ гр. Ловечъ на 31 августъ се е основало лозарско дружество. Уставътъ е съставенъ по образца, напечатанъ въ кн. III на сп. „Лозарски Прѣгледъ“.

Поздравяваме ловчанскитѣ лозари и имъ пожелаваме успѣхъ въ общо-полезната работа.

Научаваме се, че въ много лозарски градове и села е взета инициативата за основаването на лозарски дружества. Необходимо е да се съставятъ такива прѣди събора, за да изпратятъ делегати.

Лозарски екскурзии. Съ удостовѣрението за пътуване за събора въ Ст. Загора ще може на връщане да се отбиватъ и прѣстояватъ лозаритѣ по гаритѣ Плѣвненъ, София, Пловдивъ, Сливенъ, Търново, Г. Орѣховица и Павликени—Сухиндолъ.

Така че много лозари на групи ще направятъ екскурзия на тия лозарски центрове.

Квартири за посѣтителитѣ на събора въ Ст. Загора ще има достатъчно. Независимо че Старозагорското лозарско дружество ще отреди квартири по домоветѣ на лозаритѣ, а направено е постѣпка и прѣдъ военнитѣ власти за отпускане легла въ казармитѣ.

Въпроси и отговори.

Въ отговоръ на въпроса, кн. III., относно слѣпото куче, като неприятель на лозята, мога да кажа слѣдното: прѣзъ послѣднитѣ 3 години въ Евксиноградскитѣ лозя слѣпото куче

унищожи повече отъ 200 лозички и то не само отъ едно, но и отъ двѣ, а даже и отъ тригодишнитѣ; унищожаването се състоеше въ прѣгризване (прѣрѣзване) като съ ножче на подземното стебло — между коренитѣ и присадника. По моето схващане най-доброто и сигурно срѣдство за борба съ въпросния лозовъ неприятелъ е да се чака, да се издебне и убива.

И. И. Х.

РЕЦЕНЗИЯ.

Продължение.

Напразенъ трудъ би си създаля всѣки, който поиска да намѣри въ книгката онова, което ще отвори очитѣ на земледѣлцитѣ и лозари за да видатъ тѣ слѣпото увлечение, въ което сж изпаднали по отношение на директнитѣ лози, та да могатъ о врѣме се спаси отъ неволно пожертвуване.

По въпроса за старитѣ директни лози, прѣнесени отъ Америка, като Отело, Хербемонъ, Жакезъ, Делаваре и др. много малко е писано за тѣхъ и съ право се казва на стр. 4: „но слѣдъ нѣколко годишни пити, въ Франция лозаритѣ останали недоволни отъ тѣхъ: *като директни* (к. н.) тѣ не ги задоволили напълно, защото не раждали колкото родовититѣ европейски лози и главно защото гроздето и виното имъ имали неприятенъ вкусъ и не може никакъ да замѣнатъ хубавитѣ грозда и вина, получавани отъ европейскитѣ лози; и *като подложки* (к. н.), върху които се присаждатъ европейски лози, тѣ се оказали недостатъчно устойчиви на филоксерата и сравнително чиститѣ американски лози и тѣхнитѣ хибриди, които много били подобрани и използвани.

Поради това старитѣ хибриди били изоставени.

Повече се третира въпроса за новитѣ хибриди директни лози, произведени въ Европа, като се дава списъкъ на такива лози, които, поради добритѣ си качества, сравнително по-голѣма устойчивостъ на филоксерата и на другитѣ болести, по-голѣма родovitостъ и добро качество на плода имъ, сж намѣрили по-широко разпространение.

По отношение изброенитѣ на стр. 10 качества на директнитѣ лози: достатъчна устойчивостъ на филоксерата, устойчивостъ на криптогамнитѣ болести, невзискателностъ къмъ обработката и неврѣдими отъ мразъ и слана, количество и качество на плода ще кажа на кратко слѣдното:

1) Всички хибридьори съвѣтватъ присаждането на хибриднитѣ върху противостоящи на филоксерата подложки, защото недостатъчно устояватъ на насѣкомото.

2) Нѣма директна лоза, която да се отгледа безъ грижи противъ гбнитѣ болести или въ обработката.

3) У насъ има слаби и рѣдки вина и не мога да разбера като какъ по-долнокачествено произведение ще може да подобри по-доброкачественото отъ него?

На стр. 12 се цитира нѣщо отъ Римския Земледѣлчески конгресъ (1903) и се взема въ полза на директнитѣ лози. Ето какво г. В. Chauzit казва за директнитѣ лози на него конгресъ: „Върху този тѣй сложенъ въпросъ, всѣки прѣки прѣдаде резултатитѣ отъ своитѣ опити, но никой не излѣзе съ твърдения. Всѣкой се поставяше иа почвата на прѣдположенията. Нѣмаше абсолютност“¹⁾.

На стр. 16 се дава цитати отъ Землед. Наредби 1914 г. Вѣрвамъ авторътъ да е уведень, че Отело се напада отъ мана. Че гроздето на Отело може да се продава по-скъпо (стр. 17) е допустимо щомъ то *„позволява да се правятъ всѣкъкви спекулации“* (к. н.). Тия спекулации се казватъ фалшификации, които държажавата трѣбва да прѣдотвратява.

На стр. 17 и 18 се говори за прочутата петиция на „Видински лозари“. Тамъ се твърди; че лозята отъ хибриди „задоволяватъ не само домашнитѣ нужди на стопанитѣ, но иматъ и значение като поминѣкъ“ (к. н.) А по-горѣ видѣхме какъвъ е тоя поминѣкъ. Добъръ поминѣкъ!

Дръзко е твърдението на автора на стр. 24, а именно: „Значи надеждата на лозаритѣ да създадатъ хибриди, съ които да се побѣди филоксерата и други болести безъ присаждане и безъ голѣми грижи е голѣма и се оправдава“. Това твърдение той вади отъ заключението на г. Вержъ цитирано на сжщата страница, но то е усакатено, понеже прѣводътъ не е точенъ и е откъсната най-важната частъ отъ него, на края г-нъ Вержъ казва: „Ние считаме, че лозарството притежава по настоящемъ голѣмъ изборъ на директни лози за да може да отговаря на повечето условия по отношение климата, плодовитостъта и, когато нѣма възискателностъ, качество на произведенията. *Но не трѣбва да се забравя, че, за да се усигори тѣхната трайностъ, директнитѣ лози, съ малки изключения, трѣбва да бждатъ присадени* (к. н.).

Добритѣ качества сж прѣснати по много лози тѣй че ставатъ неизползваеми или съ трудности бихме можали да се възползуваме отъ тѣхъ. За това именно присадената мѣстна лоза продължава да бжде най-сигурната за правене на лозе, защото въ себе си съдържа всички добри качества, събрани на едно.

Вѣрно е, че въ Франция размножаването и посаждането на директнитѣ лози е свободно (стр. 8), обаче условията, при които се намираме ние, въ България, сж по-други отъ тия въ Франция и за това тѣхното разпространение у насъ не бива да е свободно (стр. 21). Интелектътъ и съзнанието на масата тукъ

¹⁾ Revue la Viticulture томъ 19 стр. 174.

стоятъ по-низко отъ тия на французитѣ и за това на властѣта се налага дългъ да ръководи лозаритѣ и земледѣлцитѣ въ тѣхната трудна работа, каквато е възобновяването на опустошенитѣ отъ филоксерата лозя. И понеже държавата има интересъ щото унищоженитѣ лозя да се замѣстятъ по-скоро съ нови трайни и доходни лозя, тя не може, въ интереса и на самитѣ земледѣлци и лозари, да не слѣди за правилното възобновяване на лозята.

Днесъ отъ цѣлия свѣтъ е признато, че единствената сигурна метода за правене на трайни и доходни лозя е посаждането на мѣстни лози присадени върху изпитани, противостоящи на филоксерата и отговоряща на почвата подложки. Други по-сигуренъ начинъ за правене на лозя днесъ нѣма. Това се твърди и въ книжката (стр. 4), защо тогасъ да правимъ отклонение отъ правия пътъ.

Правенето на лозя съ директни лози (стари и нови) е несигурно. Идеалната лоза, която да противостои на филоксерата, да дава безъ присаждане доброкачествено грозде и въ сжщото врѣме да е неврѣдима отъ гжбни болести, не е още създадена. А и не се знае дали хибридьоритѣ ще могатъ единъ день да постигнатъ тоя си идеалъ.

Природнитѣ закони, които взематъ участие въ хибридирането, надали ще позволятъ това. За да има противостоящи на филоксерата корени и сжщеврѣменно лозата да дава доброкачественъ плодъ, за създаването на новата лоза трѣбва непрѣменно да взематъ участие американската и европейска лози. Американскитѣ ще дадѣтъ устойчивостъ на коренитѣ противъ филоксерата, на листата и гроздето — противъ гжбни болести; доброкачественостъта на плода ще бжде наслѣдена отъ европейскитѣ лози. Въ произведението — новата лоза — фатално едни отъ тия качества ще се развиятъ за смѣтка на другитѣ.

Дълги години сж потребни за да се постигнатъ извѣстни задоволителни резултати въ създаването на нови лози, продължителни опити и наблюдения слѣдъ това сж нуждни за да се опрѣдѣлятъ почвенитѣ и климатични условия, въ които отгледването на тия лози би било най-доходно.

Всичко това трѣбва да стане планомѣрно и съ точно опрѣдѣлена цѣль и ръководено отъ едно мѣсто, а не кой както ззавѣрне и съ каквато лоза му падне на ръка.

Това е работа на науката, а практиката трѣбва да слѣдва установеното, сигурно и да избѣгва колебливото, неустановеното.

По отношение правенето на лозя отъ директни лози нищо установено нѣма, освѣнъ интереса на кръчмара фалшификаторъ, който прѣдпочита да купи тъмно-червената боя отъ нѣкой хибридъ, отколкото анилиновитѣ бои, защото прѣ-

вата ще прикрие фалшификацията, а вторитъ ще го издадатъ прѣдъ властѣта.

Въ книжката се срѣщатъ пасажѣ, които като се съпоставятъ, сравнатъ, възбуждатъ съжаление.

Описанието на лозитъ заема повече отъ половината на книжката. То е изцѣло прѣведено отъ книгата на професоръ Ravaz, Les vignes américaines, 1902 год.

Заклучение.

Отъ изложеното става явно, че прѣдлаганата книга ще вмъкне въ още по-голяма заблуда земледѣлцитъ и лозаритѣ, нежели да ги спаси отъ такова и за това тя не може да имъ бже прѣпоръчана.

Край.

Кр. Тополски.

Лозари и Винари,

Подкрепете ФОНДЪ за подпомагане Дружеството на Българскитъ лозари и списание „Лозарски Пръгледъ“.

ФОНДЪ

за подпомагане на дружеството на Българскитъ лозари и списание „Лозарски Пръгледъ“.

Като се има прѣдъ видъ сегашната скъпотия и необходимостта на материални срдства за всѣка борба, годишното събрание на 31 май т. г. на Д-вото на Българскитъ лозари рѣши да открие подписка за събиране парични помощи отъ лозаритъ въ страната за образуване фондъ за подпомагане дружеството и списанието. Надѣваме се и дългъ е на всѣки лозаръ да послѣдва примѣра, кой съ колкото пожелае, на другаритъ си лозари, а именно:

Прѣнесени отъ книжка VI	10,920 лв.
44. Лука Въжаровъ, Плѣвенъ	500 „
45. Къно Петковъ, с. Баховица Ловчанско	100 „

Всичко . 11,520 лв.

Помощитъ да се изпращатъ на адресъ Михалъ Савовъ, касиеръ-дѣловодителъ на д-вото на Българ. Лозари въ гр. Ловечъ или списание „ЛОЗАРСКИ ПРЪГЛЕДЪ“ — ПЛѢВЕНЪ.

РЕДАКЦИЯТА.

Редакторъ: Г. К. Червенковъ

Държавнитѣ агрономи и администратори

се умоляватъ да разгласятъ между лозаритѣ въ района си изложбата и събора и проагитиратъ масовото имъ посѣщение. Също да раздадатъ изпратенитѣ имъ удостоверения за 50⁰/₀ намаление при пктуване по желѣзницитѣ и ако не имъ стигнатъ да поискатъ за наша смѣтка телеграфически такива отъ редакцията.

Участие въ изложбата

могатъ да взематъ лозаритѣ съ произвѣденитѣ отъ тѣхъ грозда, наши и директни сортове. За подробни свѣдѣния и упътвания да се отнесатъ къмъ Държавнитѣ агрономи.

Кореспондентитѣ на списанието

се поканватъ на срѣща въ гр. Стара-Загора 16 септември 5 часа слѣдъ обѣдъ хотелъ „Тракия“ за размѣняване мисли по уреждане на службата имъ.

Дружеството на Българскитѣ лозари

свиква членоветѣ си на общо извънредно събрание на 16 септември 2 часа слѣдъ обѣдъ хотелъ „Тракия“ — Стара-Загора при слѣдния дневенъ редъ:

1. Докладъ на управителния съвѣтъ за досегашната дѣйность на Д-вото.
2. Отчетъ на редактора на сп. „Лозарски Прѣгледъ“.
3. Оставката на редактора Г. К. Червенковъ и избиране на другъ.
4. Какво трѣбва да бжде участието на Д-вото въ ждащия лозарски съюзъ.
5. Разни.

ОТЪ ДРУЖЕСТВОТО.

Жеплатилинтъ до сега абонамента си се умоляватъ за послѣденъ пътъ да сторятъ това най-късно до 25 т. м., като изпратятъ 12 лева въ прѣпорѣчано писмо на адресъ *Редакцията на сп. „Лозарски Прѣгледъ“* въ гр. Плѣвенъ, защото годината изтича и трѣбва да се приключи, а пари за плащане нѣма.

Книжка 1 е вече прѣпечатана. Тѣзи, които не сж я получили, както и други номера до сега, да съобщатъ въ редакцията на списанието за да имъ се изпратятъ.

Да се зхае отъ абонатитѣ, че за нередовноститѣ по получаването на книжкитѣ и писмата е виновна пощата.

Да излиза или не по нататѣкъ списанието зависи напълно отъ редовното изплащане на абонамента. Маса абонати въпрѣки че до сега сж получили 7 книжки и сж прѣдупрѣждавани, още не сж си издѣлжили абонамента. При скъпа книга, печатъ и абонаментъ 12 лева и при нередовни абонати, списанието не ще може да излиза.

Подкрепете

ФОНДА за подпомагане Дружеството на Българскитѣ лозари и списание „Лозарски Прѣгледъ“

Като внесете помощта си на касиеръ-дѣловодителя на дружеството **М. САВОВЪ** — Ловечъ или редакция сп. „Лозарски Прѣгледъ“ — Плѣвенъ.

Въ редакцията се намиратъ слѣднитѣ книги:

1. Модерно винарствуване — Ив. Добревъ. Цѣна . . . 2 лв.
2. Болести и недостатѣци на вината. Тѣхното лѣкуване — Н. Недѣлчевъ. Цѣна . . . 1 лв.

Отъ библиотеката: „Селско Стопанство“ издавана въ гр. София, ул. Неофитъ Рилски № 50, освѣнъ книгитѣ по земледѣлие, излѣзли сж до сега по лозарство и винарство:

3. Какъ се поправятъ развалени вина? — Д. Овчаровъ. Ц. 2 лв.
4. Изборъ на прѣчки за ново лозе и засаждането имъ — Д. Бѣчваровъ. Цѣна . . . 2 лв.
5. Какъ да си направя ново лозе? — Н. Недѣлчевъ. Ц. 2 лв.