

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

СПИСАНИЕ НА БЪЛГАРСКИЯ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ.

СЪДЪРЖАНИЕ:

1. Новости въ лозарството и винарството — Н. Недѣлчевъ.
2. Решения на конференцията на пепиниериститѣ по организацията износа на лозовъ материалъ — Д. Б.
3. Изучаване състава на по-важнитѣ винени сортове грозда — В. Чакъровъ.
4. Извличане на винената киселина и нейнитѣ съединения отъ джибрирѣ, винената калъ и чорбата въ казанитѣ, споредъ Jules Ventre — Н. Д. Петковъ.
5. Филлизене — Изв. Георгиевъ.
6. Букетъ на виното — Кушевъ.
7. Какъ трѣбва да торимъ лозето съ оборски торъ — В. Чакъровъ.
8. Съюзень животъ.
9. Сведения.
10. Въпроси и отговори.
11. Хроника.

Н. Недѣлчевъ

Новости въ лозарството и винарството

(Рефератъ, четенъ на конгреса на Съюза на Българскитѣ лозари, състоялъ се въ гр. София, на 27 февруарий 1926 г.).

Уважаеми г-да конгресисти,

Земледѣлието, както и всички приложни науки, използва новитѣ придобивки и открития въ областъта на чистата наука за усъвършеостуване на своитѣ методи за производство. Лозарството и винарството, като клонове отъ земледѣлието, сжщо еволюиратъ, усъвършенствуватъ се и методитѣ имъ претърпяватъ всѣка година по-голѣмо или по малко изменение. Напредничавиятъ лозаръ трѣбва да следи прогреса, който тѣзи два клона отъ земледѣлието правятъ, ако иска да запази едно привилегировано положение въ общата борба за конкуренция между отдѣлнитѣ индивиди и между държавитѣ. Лозарството и винарството въ България, останали дълго време въ своето първобитно състояние, едва отъ освобождението насамъ се насочватъ въ пѣтя на рационалнитѣ методи. Лозарството, което претърпя филоксерната криза, се разви напълно обновено и ние можемъ съ гордостъ да съперничимъ съ лозарството на западнитѣ държави. Има действително, въпроси, изъ неговата областъ, не напълно решени. за нашитѣ условия, но за това е нужно време наръството, по своето естество, по мжно се поддава на предъка.

Усъвършенстване методитѣ за добиване виното — ето кжде трѣбва да бждатъ насочени усилията ни. Ние трѣбва да използваме до максимумъ хубавото грозде на нашитѣ лозя, първо като го обърнемъ въ доброкачествени продукти и второ, като организираме пазаря имъ.

Насокитѣ въ производството на вино презъ последнитѣ години е преминаването отъ домашната обработка на виното въ фабрична. Колкото и да просвѣщаваме отдѣлния винарь въ науката за добиване доброкачествени вина, нему ще липсватъ много отъ условията, за получаване на такива.

Ето защо, ние само тогава ще можемъ да кажемъ, че сме разрешили въпроса съ преработката на гроздето, когато производителя лозарь повѣри гроздето си на бждащитѣ кооперативни изби съ модерни инсталации, по подобие на цвеклопроизводителя, който занася цвеклото си въ захарната фабрика.

Миналата година азъ имахъ щастливия случай да на правя една обиколка изъ нѣкои отъ първостепеннитѣ лозарски центрове на западъ, главно Франция.

Последната страна посетихъ наново следъ единъ периодъ отъ 14 години. Истинска представа за напредъка на производственитѣ методи може да има само този, който съ очитѣ си види на мѣстото уредбата на лозята и избитѣ. При все това азъ ще се опитамъ да дамъ, до колкото това е възможно, едно кратко, но точно изложение за виденото.

Възобновяването на лозята става съ облагородени вкоренени лози. Само въ Южна Франция продължаватъ да правятъ лозята си чрезъ присаждане на мѣсто на разцѣпъ. Първата година посадятъ дивачки, а презъ пролѣтътъ на втората година ги присаждатъ на зрѣло на разцѣпъ. Въ похладнитѣ мѣста възобновяването става почти изключително съ готови облагородени лози.

Подложкитѣ, които се употребяватъ въ различнитѣ лозарски страни, сж главно познатитѣ стари подложки — Rup du Lot, Riparia Gloire, 41 В и други. Въ Клостернайбургското училище имахъ случая да видя нѣкои подложки, слабо познати у насъ, между които Rup Goethe № 9, Berl. X Rip Teleky 9, Berl. X Rip. Toleky № № 8 В, 7, 6, 4, но отъ всички подложки Teleky училището препорѣчва селекцията Berl. X Rip. № 5 BB Kober.

Ва Италия голѣла частъ отъ лозята не сж присадени. Въ Франция най-употрѣбямитѣ подложки за сега сж Rup. du Lot, № 3309 и Rip. Gloire. Подложката 1202 е на пжтъ да бжде изоставена, тѣй като на много мѣста се е указала недостатъчно устойчива на филоксерата. Измежду новитѣ подложки, които заслужаватъ внимание, сж Rip. X Berl. 161—49, Bourrisqou X Rup. 93—5 Couderc и между хибридитѣ на Richter-Rup. X Berlandieri R 99 Richter. Подложката 161—49 има приблизително качествата на 34 ЕМ и подхожда за сжщитѣ почви. Тя има, обаче недостатъка на вички Rup. X Berlandieri — а именно слабъ процентъ при облагородяването. 93—5 е подложка, подобна на 1202 и като нея не съвсемъ устойчива на филоксерата. Тя дава повече глѣдкъкъ материалъ отъ 1202. Напоследкъкъ пепиниериститѣ въ Южна Франция я развъждатъ доста много.

Видѣхъ маточникъ въ чакълеста почва отъ нея у пепиниериста Martin въ Aubignan. Маточникътъ, въпреки че бѣ посѣденъ на единъ хѣлмъ въ сравнително бедна почва, бѣше много буенъ. Тази подложка би трѣбвало да се опита у насъ въ почвитѣ за 1202.

Измежду многото хибриди на Richter, които иматъ кръвъ отъ Berlandieri—R 57, R 99, R 110, R 31 и др.. Най-препоръчания е R 99.

Тази подложка подхожда за бедни и сухи почви, Отъ досегашнитѣ опити тя е дала най-добри резултати въ сравнение съ другитѣ познати подходящи за подобни почви.

У пепиниериститѣ присаждането се извършва на ржка, но работи се сжщо съ машини, система Vieux. Обикновено самитѣ работници иматъ машини за присаждане и се уславятъ на парче. Една машина за английско присаждане система Vieux двойна, за правене едновременно отрѣзитѣ и езицитѣ на калема и подложката струва около 200 фр. франка (или по днешенъ курсъ 850 лв.). Дневно единъ работникъ може да присади съ машина до 3000 лози.

Стратификацията се извършва въ сандѣци съ различни размѣри; като материалъ за стратификация французскитѣ пепиниеристи употребяватъ дървенитѣ стѣрготини. У Fenoul сандѣцитѣ иматъ размѣри 46/54 см./78 см. и събиратъ около 3000 лози Температурата се поддържа съ термосифонъ. Той се намира вънъ отъ стратификалната, а вътре сж прокарани трѣби

Стратификацията продължава 15—16 дена при температура 25°. За забележаване е, че французските пепиниеристи държат лозитѣ повече отъ нашитѣ въ стратификацията.

Вкоренилищата въ Франция се избиратъ въ равни мѣста, за да могатъ тироветѣ да се правятъ дълги. Резстоянието между редоветѣ въ вкоренилището на Fenouil е 85 см., а въ това на Richter е 90 см. Благодарение на дългитѣ редове и по-дълбокото засаждане, обработката на вкоренилищата става съ коне. Richter вади наесенъ лозитѣ съ тракторъ.

У Martin видѣхъ новъ начинъ на вкореняване, при който най-напредъ се въздигатъ тироветѣ, а впоследствие се засаждатъ стратифициранитѣ лози. Направата на тироветѣ става съ специални орждия, теглени отъ конь. Лозитѣ се сядятъ съ ржчно седало въ дупки. Всички коренилища сж подъ вода.

Производната цена на облагороденитѣ вкоренени лози е по-ниска въ Франция отъ тази на мѣстната. Причината за това е, че тамъ гладкия материалъ струва по-ефтино, понеже маточницитѣ се отглеждатъ съ по-малко разноси — безъ колове, не се чистятъ, оратъ се и пр. Понеже пепиниерството е централизирано само въ нѣколко души, които работятъ по нѣколко милиона лози, обработката става съ машини, съ малко надници. Най-после сортировката не е тъй строга, както у насъ, и за това французкитѣ пепиниеристи могатъ да конкуриратъ на българскитѣ лози по цени на външнитѣ пазари.

Директни сортове

У насъ нѣкои се стараятъ да представятъ директнитѣ сортове съ най-тъмни краски, да ги окарикатурятъ, като нареждатъ, както това бѣ на Старо-Загорската изложба, дребното грозде на Seibel едро грозде отъ Афузъ Али или Фурма, за да докажатъ, че нашитѣ сортове сж много подобри. Такава пристрастна преценки на директнитѣ лози не е въ интереса на лозарското стопанство. Директнитѣ сортове се нуждаятъ отъ обективна критика. Съ хиляди се наброяватъ номерата директни хибриди, създадени презъ последнитѣ години. Отъ какъ французкитѣ хибридьори започнаха да създаватъ сложни хибриди, кръстосвания между хи-

бриди, трѣбва да признаемъ, че полученитѣ резултати сж доста интересни.

За сега директнитѣ сортове се разпространяватъ не като директни, а като присадени върху устойчиви на филоксерата подложки и въ такъвъ случай тѣ неправилно се наричатъ директни или прями производители. Въ всѣки случай, ние ще продължаваме да ги назоваваме съ това име. Французитѣ пепаниеристи, наредѣ съ гладкия материалъ и облагороденитѣ вкоренени лози, продаватъ рѣзници, вкоренени и облагородени лози отъ директни сортове.

Кжщата Richter продава повече отъ 40 сорта директни лози, а има други кжщи които продаватъ много по-голѣмо разнообразие отъ сортове. Има учени лозари специалисти въ Франция, и то отъ най-добритѣ, които върватъ горещо въ бъдащото на директнитѣ сортове. Тѣ смѣтатъ, че на много мѣста за производството на обикновени вина директнитѣ сортове ще измѣстятъ европейската лоза. Франция е прошарена съ опитни лозя, кждето най-грижливо се изпитватъ различнитѣ нови директни лози. Днесъ, благодарение на нѣкои подобрени номера, е възможно да се получатъ голѣми реколти съ сравнително малко разходи.

Азъ видѣхъ директни сортове, на които зърната бѣха по-голѣми отъ тѣзи на Гъмзата. Стопанствата, които посетихъ, имаха цѣли таблици, съ директни сортове, облагородени главно върху *Rup. du Lot* и 3309.

Пепиниериста Martin обръщаше голѣмо пространство земя за засаждане съ 4643 Seibel и 2007 Seibel, благородни върху горнитѣ подложки. Най-интересното стопанство по отношение на директнитѣ сортове е това на Coulondre, близо до Монпелие.

Това е обширно опитно лозе, кждето различни директни сортове сж засадени въ отдѣлни парцели на изпитание. Почвата е богата, при това цѣлото лозе може да се полива. Благодарение на доброто гледане, зърната на гроздоветѣ на голѣмина не се различаваха отъ тѣзи на нашенскитѣ лози.

Измежду многото сортове Coulondre препоръчва

а) Боялия S 5437, S 4646, S 2007 4487

б) Черни C 7120, S 5813, C 3 (Malegue S. M. 3) 6186, S 5484

в) Розови 5813

г) Бъли 6468.

Директните сортове въ това стопанство сж засадени на разстояние 2 м. $\times$ 1 м. 25 и сж вдигнати на тель. Тъ сж подложени на дълга и къса рѣзитба. Присадени сж върху Lot и 1202.

Въ Лозарското училище въ гр, Beaune сжщо има колекция отъ директни сортове, засадени за изпитване. Измежду многото сортове заслужаватъ внимание Coudere № 4, приличенъ на Сливенската държаница и Castel 19637 (черенъ).

На миналогодишния конгресъ на десертните грозда въ гр. Аженъ референчикътъ Rouart препоръча гроздето на следните десертни директни сортове: Бъли — Jeibel 5061, 5279, 5916, на които гроздето може дълго време да се съхранява на главината безъ да загние, между розовите — Seibel 5750, 6024 и 6090.

Азъ самъ опитахъ гроздето на директния сортъ 2653 Seibel, нареченъ още „Златна вълна“, който е полученъ отъ кръстосване съ нашия сортъ Афузъ Али и мога да кажа, че не отстъпва на вкусъ на Шасла доре. Този сортъ се отглежда въ стопанството Maroger, за което ще кажа нѣколко думи по-нататъкъ.

Впечатленията, които изнесахъ отъ посетените лозя съ директни сортове въ Франция сж, че тѣзи лози заслужаватъ внимание и трѣбва грижливо да се изпитатъ при мѣстните условия. Създадените презъ последните години номера превъзхождатъ много познатите стари такива. Въ всѣки случай, директните сортове трѣбва да се присаждатъ и да се саятъ въ влажни климати и богати равни почви. Преимуществовата имъ предъ нашенските сортове сж тѣзи, че сж издържливи на пероноспора и оидиумъ, а по всѣка вѣроятностъ ще минатъ безъ заравяне. Засадени въ добра почва сж въ състояние да дадатъ голѣми реколти. Полученото вино не отстъпва на обикновеното наше вано. Дѣхътъ на американска лоза е намаленъ въ новите номера, а сжществуватъ вече способности, по изкуственъ начинъ той да се премахне въ виното. Въ това направление работи и уважаемия професоръ Ravaz.

(Следва)

Д. Б.

Решения на конференцията на пепиниериститѣ по организацията износа на лозовъ материалъ.

Острата стопанско-икономическа криза въ страната се отрази твърде чувствително върху нашето лозарство. Тя се почувствува особено силно отъ производителитѣ на лозовъ материалъ. Слабото търсене на вината и много ниската имъ цена накара хората да се въздържатъ отъ засаждане на нови лозя. Пространството на новозасаденитѣ презъ изтеклата година лозя е едва около $\frac{1}{5}$ отъ засажданото сръдно годишно презъ последното петилѣтие. Отъ друга страна, производството на лозовъ материалъ презъ 1925 год. е по-голъмо, отколкото презъ миналитѣ година. Споредъ сведенията на м-вото на земледѣлието това производство възлиза на около 82 милиона първокласни рѣзници, около 25 милиона второкласни и около 41 милиона присадени укоренени лози. Това количество материалъ не би могло да се плазира въ страната даже и презъ нормални години, а камо ли презъ година на остра парична криза, каквата е настоящата. Нуждно бѣше, следователно, по-голъмата частъ отъ това производство да се изнесе на чуждитѣ пазари, но по редъ причини това не можеше да стане. Изнесеното съ голѣми трудности въ Гърция е съвсемъ незначително. Вследствие на това, кризата въ производството на лозовия материалъ настана по-рано отколкото се очакваше и засегна твърде силно всички наши и едри и дребни петиниеристи.

Загрижени за собствената си сѣдба и изобщо за сѣдбата на производството на лозовъ материалъ въ страната, въ което е вложенъ единъ капиталъ отъ 350—400 милиона лева, група пепиниеристи съ е но изложение до М-вото на земледѣлието молѣха да се направи потрѣбното за организиране износа на лозовъ материалъ, като се учреди въ Солунъ търговски музей пазаръ, кждето нашитѣ пепиниеристи да изпращатъ мостри отъ производството си съ подробни оферти, а управителътъ на музея да събира и изпраща поръжките за изпълнение.

За да се изясни по-добѣе въпроса и да се препоръчатъ по-целесъобразни мѣрки за осигуряване на външенъ пазаръ

на произвеждания въ страната лозовъ материалъ, Министерството на земледѣлието назначи една комисия, въ състава на която влизаха пепиниеристи отъ почти всички райони въ стваната. Тази комисия се събра въ София на 25 февруарий т. г. и следъ като обсъди въпроса, реши да препоръча следнитѣ мѣрки:

1. Съ материалното и морално съдействие на държавата да се откриятъ въ Солунъ, и другаде, кждето се укаже нужда и има възможность, изложби-пазари на български лозовъ материалъ.

2. Да се направи възможното за по-скорошното откриване на българско търговско консулство въ Солунъ, при което да се назначи лице, което познава добре лозарското дѣло у насъ и което да служи за връзка между българскитѣ пепиниеристи отъ една страна и гръцкитѣ такива и лозари — отъ другъ.

3. Да се замоли Българската земледѣлска банка да влѣзе въ преговори съ турското министерство на земледѣлието за доставка на лозовъ материалъ, понеже въ Турция тази търговия е монополъ на сщщото министерство.

4. Да се предвиди сума по бюджета на М-вото на земледѣлието за насърчение износа на лозовия материалъ и субсидиране на надлежнитѣ организаци за проучване на чуждитѣ пазари.

5. Да се командироваатъ отъ М-вото специалисти лозари въ Гърция, Мала Азия, Италия и другаде за проучване на мѣстнитѣ сортове грозде и посочатъ кои отъ нашитѣ сж сходни съ тѣхъ, за да бждатъ най-вече облагородявани отъ нашитѣ пепиниеристи. Сжщитѣ да проучатъ тамкашнитѣ десертни грозда и особено ония за стафиди и най-добритѣ начини за производство на такива.

6. Да се устрои презъ есенъта голѣма лозарско-овощарска изложба въ София, която да се разгласи широко въ сѣсденитѣ държави за привличане на повече посетители.

7. Да се организира специална контрола върху предназначения за износъ материалъ, като се допуска за износъ само доброкачествения такъвъ.

8. Българската земледѣлска банка да открие по-голъми кредити на пепиниериститѣ, за да имъ се даде възможность да подобрятъ производството си и му създадатъ по-широкъ външенъ пазаръ.

9. Самитъ пепиниеристи да положатъ всички усилия за създаване реноме на българския материалъ, като въ стремежа си за износъ работятъ въ съгласие, безъ да си пречатъ единъ на другъ и създадатъ тамъ, където нѣма такова, свои мѣстни организации, които отъ своя страна да обединяватъ действията си.

Протоколното решение на комисията се връчи на г. Министра на земледѣлието отъ една депутация, която го е замолила да вземе присърдце интереситъ на българскитъ пепиниеристи и изобщо на нашето производство на лозовъ материалъ, стойността на което възлиза на около 250 милиона лева и ако само половината отъ същото може да се изнася на чуждитъ пазари, би се получавало годишно по около 120—130 милиона лева въ чужда валута.

Инженеръ В. Чакъровъ — химикъ
при Лозарската опитнастанция гр.
Плѣвенъ

Изучване състава на по-важнитъ винени сортове грозда

За приготвянето на типови вина у насъ и дума не може да става, защото: 1) Нѣмаме сортирани лозя. 2) Винарството ни е много примитивно. и 3) Ние не познаваме състава и свойствата на отдѣлнитъ наши сортове грозда.

Тѣхното пълно проучване ще бжде действително отъ голѣмо значение при произвеждането на доброкачествени типови вина.

До като напримѣръ, *Памита* и *Мискета* нѣматъ достатъчно киселини и ако искаме да приготвимъ отъ тѣхъ трайни вина, необходимо е къмъ мъстѣта имъ да се прибави предварително по нѣколко ‰ винена или лимонова киселина, то при други сортове, като *Димята* и др. трѣбва да онемеемъ отъ киселинитъ имъ.

По такъвъ начинъ, познавайки напълно отдѣлнитъ сортове грозда, ще имаме едно отъ първитъ условия за приготвяне на свършени вина.

Имайки това предвидъ, презъ есенъта 1925 год. направихме пълно изследване на по-главнитъ винени сортове

грозда (Памидъ, Димятъ, Чер. мискетъ и Гъмза), а сжщо така и нѣкои по-важни опредѣления и на нѣколко десертни сортове.

Всички грозда за изследване, изключая *Отело*, сж набавени отъ опитното лозе на станцията. Презъ време на гроздобера (6-10 X-1925 год.) отъ всѣки сортъ се набраха по 10 килограма — представляващи срѣдна проба.

Общото количество отъ отдѣлнитѣ сортове се добре изпресува, филтрира, и на така приготвената мѣст, направихме пълна анализа. Прегледъ отъ извършеното дава приложената таблица. (Вижъ стр. 107)

Понеже подобни системни изследвания у насъ още не сж правени, би било желателно тѣ да се разширятъ върху всички останали наши винени и десертни сортове грозда, но за съжаление, липсата на достатъченъ персоналъ и приспособления за изтеклата година, не ни позволиха това.

№ по редъ	Сорта на гроздето	Съставъ на гроздовия сокъ. Грамове въ 100 кубически с/м сокъ													
		Съставни части на гроздето въ %	Сокъ въ %	Люспи въ %	Чепки въ %	Относително тегло	Екстрактъ	Захаръ	Общи киселини (въ винена)	Минерални ве- щества	P ₂ O ₅	SO ₃	N	R ₂ O	MgO
1	Пемидъ	80.32	16.44	3.24	1.0779	20.23	17.06	0.561	0.2826	0.0242	0.0554	0.0604	0.0843	0.0122	0.0216
2	Мискетъ	70.48	26.60	2.92	1.0791	20.55	17.48	0.562	0.2496	0.0215	0.0273	0.0314	0.0861	0.0096	0.0260
3	Димитъ	74.21	23.55	2.24	1.0836	21.73	18.94	0.803	0.2880	0.0248	0.0411	0.0842	0.0764	0.0139	0.0284
4	Гъмаз	70.15	26.10	3.75	1.0923	24.01	21.84	0.710	0.2956	0.0245	0.0461	0.0515	0.0817	0.0119	0.0228
5	Отело	73.30	24.30	2.40			18.92	0.765							
6	Бълъ Зейнелъ	70.76	27.01	2.43			14.32	0.880							
7	Фоча	68.49	27.39	4.09			18.62	0.641							
8	Хорá	72.26	25.49	2.21			17.08	0.563							
9	Шевка	70.41	27.52	2.06			16.72	0.507							

Н. Д. Петковъ.

Извличане на винената киселина и нейнитѣ съединения отъ джибритѣ, винената калъ и чорбата въ казанитѣ, споредъ Jules Ventre.

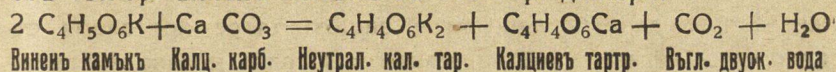
Съ затрудняването на икономическитѣ условия, лозаритѣ започнаха да търсятъ начини за използването на винарскитѣ отпадъци, като джибритѣ, винената калъ и чорбата отъ казанитѣ, които до скоро се смѣтаха за продукти безъ стойностъ и се оставаха въ нѣкои лозарски страни да се пилѣятъ. Едва следъ създаването на кооперативнитѣ дистрибуции започна се използването на джибритѣ за добиването не само на ракия, но и за масло (вижте кн. I г. XI на Лозарски прегледъ), а напоследъкъ се предприе още извличането на винената киселина и съединенията ѝ отъ джибритѣ. Винената киселина въ джибритѣ произхожда отъ гроздето; нейното количество въ джибритѣ е трлкова по-голъмо, колкото по-късно е отгочено виното и колкото последното е било по силно на спиртѣ. Въ джибритѣ винената киселина се намира подъ форма не само на виненъ камъкъ (кисель калиевъ тартратъ — $C_4 H_5 O_6 K$), но още и въ видъ на калциевъ тартратъ — $C_4 H_4 O_6 Ca$, особено когато при приготвяването на виното е употребяванъ гипсъ или калциевъ фосфатъ. Ето защо въ джибритѣ трѣбва да се дозира не винения камъкъ, а винената киселина.

Преди да се посочатъ начинитѣ за извличането на винената киселина отъ джибритѣ, нужно е да се спомене, че джибритѣ трѣбва добре да сж запазени и че водата, съ която ще се извлича винената киселина отъ джибритѣ, не бива да е варовита.

Джибритѣ, като влажни и съдържащи, между другото, азотни вещества, представляватъ годна срѣда за развъждането на микроорганизмитѣ, които причиняватъ превръщането на виното и които унищожаватъ винения камъкъ. Повреденитѣ джибри иматъ жълтеникавъ цвѣтъ и сж покрити съ бѣлезникава плесень; тѣ сж изгубили винената си миризма. Джибритѣ се предпазватъ отъ разваляне чрезъ употреблението на антисептични срѣдства, като натриевия флуоруръ,

който се употребява въ доза отъ 5 до 10 гр. за квинталъ или съренъ двуокисъ, употребенъ въ най-голяма доза, защото той се губи заедно съ образувалия се въглероденъ двуокисъ, когато времето е топло.

Употребената вода за извличането на винения камъкъ отъ джибритъ не бива да съдържа варовити соли, защото калциевия карбонатъ преобръща винения камъкъ отчасти въ неутраленъ калиевъ тартратъ, който е разтворимъ въ водата, но не кристализира, и отчасти въ калциевъ тартратъ, който, като неразтворимъ, се утаява. Варовита вода съ 50 гр. калциевъ карбонатъ на хектолитъръ причинява загуба отъ 752 гр. виненъ камъкъ за 100 кгр. джибри.



По-рано само водата отъ казанитѣ е събирана въ дървени качества, въ които винения камъкъ кристализира по вътрешнитѣ имъ стени. Понеже въ казанитѣ остава малко вода следъ привършването на дистиляцията, то тая вода не е достатъчна да разтвори всичкия виненъ камъкъ на джибритѣ. Освенъ това, извличането на винения камъкъ по указания начинъ е възможно само тогава, когато се дестилира на прекъ огънь, но не и когато дистиляцията се извършва съ пара. Въ последния случай, следъ привършване на дистиляцията, въ казанитѣ трѣбва да се постави достатъчно вода отъ охладителнитѣ каци, която вода трѣбва да се загрѣва до кипене въ продължение най-малко на $\frac{1}{2}$ часъ. За извличането на всичкия виненъ камъкъ, джибритѣ трѣбва методично да се промиятъ съ вода.

Разтворимостта на винения камъкъ въ водата е въ зависимостъ отъ температурата. Споредъ Alluard, водата разтваря следнитѣ количества виненъ камъкъ :

1	литъръ	вода	при	0°	растваря	3 20	гр.	виненъ	камъкъ
1	"	"	"	10°	"	4 00	"	"	"
1	"	"	"	20°	"	5 70	"	"	"
1	"	"	"	30°	"	9 00	"	"	"
1	"	"	"	40°	"	13 10	"	"	"
1	"	"	"	60°	"	24 00	"	"	"
1	"	"	"	70°	"	32 00	"	"	"
1	"	"	"	80°	"	45 00	"	"	"
1	"	"	"	90°	"	57 00	"	"	"
1	"	"	"	100°	"	69 00	"	"	"

Винения камъкъ се извлича отъ джибритъ чрезъ промиване или чрезъ накисване при варене.

По първия начинъ винения камъкъ се извлича, като джибритъ, които се изваждатъ отъ казана следъ добиването на ракията, се поставатъ въ дървени каци, гдето се наросяватъ съ топла вода до потъване. Следъ 25 минути водата се отточва и налива въ плитки сждове, по стенитъ на които при изстудяването се отдѣлятъ кристалитъ на винения камъкъ. Джибритъ отново се промиватъ съ топла вода, която извлича остатъка отъ винения камъкъ и която се употребява за промиването на нови джибри. За повторното промиване на джибритъ може да се употреби матерната вода следъ кристализирането на винения камъкъ, защото тая вода съдържа винаги не по малко отъ 3 гр. виненъ камъкъ на литъръ, обаче сжщата вода не може безконечно да служи за премиване на джибритъ, защото тя се претоваря съ гумозни и лигави материи, които я праватъ неизползуваема, следъ като се употребѣи 4—5 пжти.

Джибритъ може да се подложатъ и на непрекъснато промиване, въ които случаи се получава по-вече и по-хубавъ виненъ камъкъ.

София, 5.V 1926 г.

(Следва)

(Извлекълъ отъ *Progres agricole et viticole*.)

Ив. Георгиевъ

Изъ практиката. Филизене

Филизенето е една допълнителна рѣзитба и следва принципитъ на последната, — на рѣзитбата. Затова то трѣбва да се извърши отъ лицето, което е извършило рѣзитбата, или — най малко — отъ опитенъ рѣзачъ.

При рѣзитбата, съблюдавайки формата на главината, рѣзачътъ опредѣля тежестъта ѝ, като се базира върху видимитъ очи. Обаче, въ основата си — подъ първото видимо око — всѣко чепче или плодна прѣчка носи по нѣколко спящи очи, които могатъ да покаратъ. Освѣнъ това, по рамената на главината и по самата главина се намиратъ стари спящи пѣпки, или пѣкъ такива отъ не добре почистени

пичове при рѣзитбата, които евентуално могатъ да покаратъ и дадатъ излишни филизи. Следователно, всѣка почти главина ще ни даде повече лѣтораста, отколкото сме предвидили при рѣзитбата, — всички или почти всички отъ които сж неплодоносни.

Ето защо, ако въ рѣзитбата на нашето лозе сме प्रकारили извѣстна принципностъ, логично е да я следваме, а това става само чрезъ филизенето.

Филизенето се извършва, когато лѣтораститѣ показатъ реса. Не трѣбва да се чака затвърдяването на филизитѣ, за да се избѣгнатъ голѣмитѣ рани. Премахватъ се всички филизи, излѣзли отъ старото дърво на главината. Ако има двойни филизи, излезли отъ една и сжща пѣпка, единия макаръ и плоденъ, се премахва. Оставятъ се излишни филизи само когато имаме за целъ да създадемъ ново рамо, или да подновимъ нѣкое такова.

Ако филизенето се прави на време, то се извършва безъ всѣкакъвъ инструментъ, просто на ржка. Ако ли пъкъ сме закъснѣли (което не би трѣбвало да се допуска), необходимо е употребата на едно остро ножче.

Като резултатъ на филизенето ще имаме една очистена главина, въ която сж премахнати излишнитѣ ялови лѣтораста, хранещи се въ ущърбъ на плодоноснитѣ; последнитѣ се усилватъ, което е отъ значение не само за тази, а и за идната година. Освѣнъ товъ, улеснява се зрѣлата рѣзитба, тъй като излишнитѣ прѣчки се премахватъ още въ зелено състояние; това е по здравословно за лозата и по-економично за насъ.

Кушевъ — Садово

Букетъ на виното

Както въ миналото, така и днесъ, ний не държимъ да създадемъ вино съ особени качества и характеръ, а гледаме да задоволимъ широката консумация, като се занимаваме съ масово производство. Бждащето, обаче ще ни наложи да изучимъ нашитѣ вина по-добре. Едно ценно качество е букетътъ на виното, който искаме тукъ да разгледамъ.

Букетътъ на виното действува на мирисътъ, и дава своето отражение и на вкусътъ. Той е изучаванъ доста отдавна, но въ ново време благодарение работитѣ на Müller Thurgau, Ehrlich и Berthelot за насъ е ясна неговата сжщность. Преди всичко ние различаваме четири различни букети въ зависимостъ отъ тѣхното произхождение.¹⁾

1. *Първиченъ букетъ.*

Това сж етерически масла, които се намиратъ въ месестата частъ на гроздето, а не както мнозина мислятъ въ кожицата. Този букетъ е въ зависимостъ отъ сорта грозде, стадия на зрѣне, изложение и почва. На него действуватъ много силно болеститѣ на лозата и го разрушаватъ. Намира се отчасти и въ листата на лозата.

2. *Вториченъ или секундеренъ букетъ.*

Произлиза при ферментацията на виното отъ нѣкои съставни части на гроздето.

Ehrlich казва, че първиятъ и вториятъ букети сж продуктъ отъ разлагането на бѣлтѣчни вещества, само че при първиятъ това става при гроздето, а при втория — при ферментацията. Тѣ произлизатъ така, както и янтърната киселина въ виното. Единиятъ и другиятъ сж временни букети, скоро ще излетятъ, за да се замѣстятъ съ единъ новъ нареченъ —

3. *Букетъ на кипенето.*

Това е то букетътъ, който чувствуваме при младитѣ вина, съ малки примѣси отъ първичния и вторичния такъвъ. Той се придава отъ самитѣ ферменти и е въ зависимостъ отъ тѣхнитѣ расови качества. Затова трѣбва да се стремимъ да изучимъ разнитѣ ферменти у насъ и чрезъ селекция да постигнемъ онова, което може да ни бжде много полезно. Всички тѣзи букети излетяватъ много лесно, CO_2 при ферментацията ги отнася. Най-после съ остаряването на виното и неговото лежане се образува единъ последенъ

4. *Лагеръ букетъ.*

Той е най-ценния и ще бжде всичко за едно старо вино. Подъ действието на кислорода и микроорганизмитѣ виното зрѣе и старѣе, като при това въ него се образуватъ

¹⁾ Класификацията, която г. К. прави, не отговаря на познатитѣ понятия за аромата и букета на вината (Б. Р.).

химически съединения наречени естери. Тѣ се получаватъ при съединяване на алкохола съ киселинитѣ. Тѣ, заедно съ съединенията на алдехида съ киселинитѣ — ацетали, даватъ букетътъ на старото вино. Много отъ хората обичатъ да говорятъ, че старото вино е хубаво, като мислятъ, че е много по-силно. Не, напротивъ, едно старо вино е винаги по-слабо отколко кога е било младо, но то има хубавъ букетъ, който се е образувалъ съ отлежаването и е свършено чисто отъ излишни материи. А за да имаме старо вино, за да можемъ да развиемъ качества въ него, ще трѣбва да е получено отъ хубаво сладко грозде и да е преминало правилно всички стадии на преработване, та едва на третата година да го налѣмемъ въ бутилки. Въ насъ още нѣма такова производство на пазаря, но кризата въ винарството ще ни накара да отиваме къмъ свършенство.

Инженеръ В. Чакъровъ

Какъ трѣбва да торимъ лозето съ оборски торъ.

Торенето на лозята у насъ, като че ли се смѣта за излишно. Тамъ където това се прави, въ повечето случаи самото поставяне на тора става неправилно, отъ което следва, че и резултата е съмнителенъ.

Като изключително средство за торение до сега нашитѣ лозари употребяватъ оборския торъ, — поставянето и действието на който е предметъ на настоящата статия.

На първо мѣсто трѣбва да се изтъкне, като погрѣшенъ, начина за поставяние на оборския торъ, посредствомъ изравняние на дълбока бразда между редоветѣ, въ която се насипва тора, като следъ това се зарива съ прѣстъ.

Този начинъ на торение е погрѣшенъ отъ гледна точка на растителното хранение, а освенъ това той е свързанъ и съ голѣми разноси.

Искаме ли да употребимъ правилно тора, необходимо е предварително да си обяснимъ задачитѣ които той има да изпълни.

Ако е въпроса само за азотъ (N), фосфоръ (P), калий (K), ние можемъ по много по-удобенъ и достъпенъ начинъ да ги поставимъ въ форма на изкуствени торове.

Но оборения торъ нѣма за лозаря значение само като носителъ на необходимитѣ за почвата хранителни елементи; той се явява и като подърженикъ на биологическия животъ въ почвата.

Пренебрегнемъ ли това и не дадемъ ли възможность на тази биологическа дейность да се развие правилно; поставимъ тора така, че да използваме само неговата налична, прека хранителность (N, P, K), ние стопанисваме лошо, тъй като не е оползотворена и половината отъ неговия използваемъ ефектъ. За да избѣгнемъ това, добре отлежалия и влаженъ оборски торъ не трѣбва да се заравя въ браздитѣ, понеже въ послѣдствие слегналата се върху му прѣстъ пречи за свободния достѣпъ на въздуха, и по такъвъ начинъ отдѣлнитѣ видове бактерии, които променятъ намиращитѣ се въ тора и почвата азотни фосфорни и калиеви съединения въ форма достѣпна за приемане отъ растенията, останали безъ свободенъ достѣпъ на въздуха, сж затворени въ срѣда кждето не само че не могатъ да се размножаватъ, но и умиратъ. Така поставения оборски торъ отъ начало дава на околната срѣда малкото количество налични разтворими хранителни соли, но съ запирането на биологическия животъ на по нататѣшната промѣна (разлагане) на по-голѣмото количество хранителни материи, въ лесно достѣпни за растението такива, е спрѣна и следователно торътъ остава неизползуванъ. Освенъ това, дълбокото заравяне на тора има и този недостатъкъ, че хранителнитѣ материи, които се намиратъ въ пригодни за растението съединения, не могатъ да бждатъ използувани, тъй като дъждовната вода, която трѣбва да разпустне и извлече тѣзи соли (които само въ формата на разтвори могатъ да бждатъ приемани отъ растението), до като стигне въ долнитѣ пластове, кждето се намира тора, е вече наситена отъ околиата срѣда съ различни други ненуждни соли, и по такъвъ начинъ тя отъ тора не може да извлече почти нищо.

За да се избѣгнатъ всички тѣзи загуби и се постигне най-добрия ефектъ отъ оборския торъ, необходимо е щото той да бжде разхвърлянъ равномерно изъ лозето и следъ това посредствомъ внимателно плитко копане добре да се размѣси съ горния почвенъ пластъ. По този начинъ постигаме това, че тора ще бжде разпрѣснатъ само въ най-гор-

нитъ 20 см. на почвата, т. е. тамъ, кждето вследствие свободния достъпъ на въздуха и задоволителната влага се проявява най-енергиченъ бактериеленъ животъ. Развиващитъ се тамъ бактерии разрушаватъ органическата конструкция на гора, променятъ я въ лесно достъпни за приемане отъ растението химически съединения, които пъкъ отъ своя страна сж пригодна срѣда за размножаването на бактерии, усвояващи въздушния азотъ, обогатяватъ почвата съ този последния. По този начинъ само се използва най-рационално благотворното действие на тора, повишава се топлината въ почвата и се отдѣля голѣмо количество въглероденъ двуокисъ (CO_2), — въобще обстоятелства действащи благоприятно за развитието на лозата.

Поставянето на тора въ най-горния почвенъ пластъ и неговото равномерно разпрѣскване има и друго преимущество, а именно: хранителнитъ материи сж много лесно и напълно извличани отъ дъждовната вода, така че и съвсемъ слабия валежъ е всѣкога благотворенъ.

Този начинъ на торение противоречи съ старото и погрѣшно разбиране, споредъ което трѣбва да поставяме тора по възможность дълбоко, за да храни коренитъ, които отиватъ ниско въ почвата, понеже тѣ главно (?) доставяли храна на лозата. Всеизвестенъ фактъ е, че правилно развитие на главнитъ корени става само когато има въ долнитъ почвени пластове достатъчно количество въздушенъ кислородъ, т. е. изключително въ лекитъ, пропускливитъ или пѣсчливи почви.

Главнитъ корени сж, които продоволствуватъ лозата съ вода, когато приемането на храната се извършва отъ малкитъ, (многобройни и странични) разпространени обикновено на 30—35 см. подъ повърхнината, което е въ зависимостъ отъ провѣтряването на самата почва. Въобще този най-горенъ почвенъ пластъ образува най-много корени, тъй като тамъ има добри условия за тѣхното развитие.

Щомъ като вече знаемъ, че коренитъ, развиващи се въ най-горния почвенъ пластъ, доставятъ на лозата необходимитъ N, K, P, то става ясно каква грѣшка се прави съ дълбокото заравяне на тора въ почвата, което въ години на подобно торене обрича лозата да търпи недостатъкъ отъ храна, като че почвата не е била въобще торена.

Б. Р. Колкото и върни да сж разсжденията за липсата на биологиченъ животъ при поставяне на тора въ лозето въ бразди, въпроса може да бжде разрешенъ най-правилно само чрезъ сравнителни опити.

Съюзенъ животъ

Борбата по ограничение крепкостта на винената ракия.

Въ борбата си за премахване ограниченията по изваждане болнитъ вина въ ракия Съюзътъ бѣ подкрепенъ отъ лозарскитъ дружества въ провинцията къмъ които се бѣше обърналъ за целта и които изпратиха протести до надлежнитъ мѣста. Такива се получиха въ Съюза отъ лозарскитъ дружества въ с Крамолинъ, гр. Варна, гр. Плѣвенъ, гр. Чирпанъ, гр. Стара-Загора. Резолюции се получиха и отъ Анхиалскитъ и Крамолинскитъ лозари.

Съюзътъ на българскитъ лозари поиска отъ лозарскитъ дружества въ провинцията да изпратятъ делегати, които да се застъпятъ за отмѣнение ограничението крепкостта на получаваната винена ракия. На 23 пристигнаха делегации отъ нѣколко дружества и лозарски центрове.

Въпросътъ обаче, бѣ миналъ вече въ Народното събрание. Както е вече известно, възприе се следното положение: Съгласно чл. 7 отъ закона за бюджета, позволява се разваленитъ вина, реколта 1925 г. да бждатъ преварявани въ ракия отъ лозаритъ и ще се облагатъ съ 3 стотинки златни или 45 ст. въ банкнота на литъръ допълнителенъ акцизъ.

Запрещенето да се варятъ ракии надъ 60° е отхвърлено Министерството на финанситъ изработва наредба по прилагането на този членъ отъ закона за бюджета.

Разрешението на въпроса не е напълно задоволително за лозаритъ, но все таки е единъ голѣмъ успѣхъ, който се дължи на упоритата борба, която съюза води. Ако управителното тѣло на съюза и съзнателното лозарско съсловие не бѣха реагирали енергично противъ домогванията на спиртоварнитъ и пивоварни фабрики, повече отъ сигурно бѣше,

че тѣхнитѣ искания щѣха напълно да бждатъ удовлетворени. Нека всички лозари да взематъ поука отъ току що изживѣната борба.

Получи се следната телеграма отъ *Перушица* до Съюза на лозаритѣ.

„Днесъ, Възкресение Христово, при повикъ на дружеството за митингъ, населението масово се стече чрезъ което бойкотирахме продажбата и консумацията на бирата и изказваме благодарностъ на Лозарския съюзъ за дейността му и победата надъ фабриканти на спиртъ и бира. Держайте! Подкрепата ни имате винаги. Изпращаме хилядо лева помощъ“.

Перушенски лозари.

С в е д е н и я

Монополизиране алкохолнитѣ напитки въ Турция

По подобие на Полша, Швеция, Норвегия и други северни страни въ Европа, въ Турция е изготвенъ законопроектъ за монополизиране алкохолнитѣ напитки. Споредъ този законопроектъ, който по всѣка вѣроятностъ скоро ще стане законъ, приготвянето, продажбата и вноса на всѣка алкохолна напитка ще стане изключително право на държавата, която ще извършва това непосредствено, и може отчасти или всецѣло и чрезъ нѣкое анонимно д-во, основано за целта.

Специално за виното, законопроектътъ предвижда, че приготвянето му може да става и отъ производителя лозаръ и отъ търговци. Продажбата на такова вино въ вътрешността на страната е, обаче, изключително право на държавата, а износа му въ други държави — свободенъ. Държавата може да закупува грозде и приготи вино въ държавнитѣ винарски изби, за да засили мѣстното производство.

Работника въ винарскитѣ изби. Споредъ Н. Delaunay, професоръ при медицинския факултетъ въ Бордо, който е изучавалъ здравословното състояние на работницитѣ въ винарскитѣ изби, намира, че то било много добро. Между тия работници не сжществуватъ твърде характерни за работницитѣ отъ други професии болести. Туберкулозата е изключение, деабета и други храносмилателни болести сж рѣдки.

Разширението на черния дробъ, което е обикновено явление въ консоматоритѣ на алкохола, е много рѣдко въ работниците въ винарскитѣ изби. Сжщитѣ иматъ добъръ апетитъ, здравъ цвѣтъ на лицето и спокоенъ характеръ, Тѣ не употребяватъ кафе, ликьори, аперативи, отбѣгватъ злоупотрѣбата на виното (пиятъ обикновено до 1½ lt на день) и живѣятъ срѣдно 60—70 години, Нѣкои отъ тия работници страдатъ отъ ревматизамъ.

Вносътъ на вино въ Франция. Макаръ, че Франция е една отъ най-лозарскитѣ страни въ Европа и цѣлия свѣтъ и производството на вино тамъ е твърде голѣмо (около 60 милиона хектолитра срѣдно годишно), пакъ тя продължава да внася чужди вина по около 9 милиона хектолитра годишно.

Този вносъ е разпредѣленъ какво следва:

	1925 г.	1924 г.
Алжиръ	7,105,482 hlt.	6,091,540 hlt
Тунисъ	540,843	425,208
Испания	568,797	1,603,333
Италия	30,617	810,334
Гърция	185,446	99,954
Портогалия	205	14
Други страни	4,860	685
Бутилкови вина	12,434	13,390
Ликьорозни „	105,044	63,776
Смѣски	140,535	128,186
Всичко hef.	8,703,283	9,236,518

Въпроси и отговори

Въпросъ 1.

Колко е точно данѣкъ акциза за плащане тая година на вино и джибри. Както се вижда, тази година вината ще останатъ непродадени. Добре би било да се работи предъ правителството да се плаща акциза само на продаденото вино и ракия. Като не може да се продаде отъ кжде ще вземаме да плащаме акциза или ще продаваме имотитѣ си за да плащаме акцизъ?

Съ почитъ: *Станко Х. Георгиевъ*

лозаръ

с. Ново-село — Видинско

Отговоръ.

Акцизътъ на литъръ вино е 5 зл. ст., а на литъръ джибри 7 стотинки.

Въпросъ 2.

Кжде мога да си набавя отъ сорта „Синя бодлива“?

Посочете ми едно упътване за отглеждане на дини (карпузи).

Митю Тодоръвъ

с. Колокотница (Хасковско)

Отговоръ.

Калеми отъ „Синя бодлива“ можете да си набавите отъ опитното лозе на Плѣвенската станция. Не Ви препоръчваме, обаче, този сортъ, понеже изресява силно

Ръководство по отглеждането на дини пжпещи и тикви има отъ Цони Анчевъ, бившъ държавенъ агрономъ.

Въпросъ 3.

Отъ две години маточника ми (Монтинола) страда отъ болестъ по листата, казватъ я нѣкои листна филоксера. Листата падатъ и пръчките не даватъ ръстъ и не узрѣватъ. Моля укажете ми защита своевременно.

Хараланъ С. Велевъ

учитель въ с. Брестовица

Отговоръ.

Листната филоксера напада върховете на лѣтораститѣ и главно младитѣ листа. Доколкото знаемъ, повредитѣ ѝ сж незначителни, за това не се предприема никаква борба противъ нея. Тя се явява главно въ низките, влажни мѣста. Недозрѣването на материала, предполагаме, да се дължи на други причини, а не на нея.

Въпросъ 4.

Въ града ни много препоръчватъ препаратъ „Носпералъ“ противъ пероноспората, като по добъръ и по износенъ отъ синия камъкъ. Молмъ отговорете ни какво преимущество има носперала предъ синия камъкъ и можемъ ли да пръскаме съ него.

Димитъръ В. Зидаровъ

гр. М. Търнов

Отговоръ.

Специалитета Носпералъ има въ състава си медъ, както и синия камъкъ. Той е действително ефикасенъ противъ пе-

роноспората, но дали е по-износенъ при еднакви резултати съ синия камъкъ, това не можемъ да твърдимъ, защото нѣмаме точни наблюдения. Ние смѣтаме, че всички специалитети притивъ пероноспората сж по-скжпи отъ синия камъкъ при еднѣкви количества медъ въ състава си.

Х Р О Н И К А

Вносното мито на синия камъкъ е увеличено отъ 8 на 20 златни лева за 100 кгр.

Синия камъкъ, вследствие стачката на работниците въ Англия, е станалъ предметъ спекулация отъ страна на нѣкои недобросъвестни търговци. Стачката, която е вече прекратена, не е указала влияние върху редовното заминаване на параходитѣ отъ английскитѣ пристанища, включително тия съ синъ камъкъ. Такъвъ въ страната има за сега достатъчно и други партии сж на пътъ за нашитѣ пристанища.

Созополскитѣ лозари сж пострадали силно отъ градуш-

ката, паднала на 6 май т. г., която е унищожила напълно плода на лозята. Лозарското дружество съобщава за това съ следната телеграма :

Созополъ 10 май 1926 г.

Стихия отъ градъ унищожи петъ милионенъ лозарски трудъ. Почерняха като вжгленъ хубавитѣ ни лозя. Лозарското дружество моли да издадете позивъ къмъ всички негови братя да се притекатъ на помощъ, съ каквото могатъ. Помощитѣ да се отправятъ до председателя на дружеството.

Председателъ : *Констатиновъ*

Съюзътъ апелира къмъ българскитѣ лозари да се притекатъ на помощъ на пострадалитѣ такива отъ Созополъ и проявятъ къмъ тѣхъ чувството на солидарностъ въ моментъ на нещастие. Същевременно, съюзътъ, като имъ предвиди голѣмитѣ вреди, които градушката нанася всѣка година, поканва лозаритѣ да застраховатъ лозята си при Българската Ц. К. Банка.