

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

ОРГАНЪ НА БЪЛГАРСКИЯ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ — СОФИЯ

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

Редакторъ. Г. К. ЧЕРВЕНКОВЪ.

1) Произведете повече грозде за износъ; 2) По основаването на нови кооперативни изби — проф. Н. Недѣлчевъ; 3) Духа въ кооперацията — инж.-х. Н. Карамболовъ; 4) Оидиума — Ст. Икономовъ; 5) Значение и приготвление на винения оцетъ — И. И. Хранковъ; 6) Пропаганда на виното и гроздето: Виното причинява ли алкохолизъмъ — И. И. Хранковъ; 7) Научни: Опити съ кършенето — Ст. Икономовъ; Какъ трѣбва да се изпитватъ вината — М. Стефанова Христова; Модернизирание на винарската техника — инж. х.-Н. Карамболовъ; 8) Практически съвети и новости: Причини и мѣрки срещу изресяването на десертнитъ лозя — проф. Н. Недѣлчевъ; Гръшки за избѣгване при прѣскане на лозата: Надзоръ върху хранителни, питейни, вкусове вещества и общоупотрѣбими предмети; 9) Съюзи, дружествени и кооперативни и 10) Хроника.

Произведете повече грозде за износъ.

Производството на вино у насъ отъ година на година се увеличава, а пласимента му се затруднява и намалява, както на вътрешния пазаръ, така и на външния. Причинитъ за това тежко положение на лозарството ни сж много и различни и при това безгрижие и безсистемна работа, както отъ страна на лозаря, така и отъ страна на държавата едва ли може да настѣпи промѣна и подобрене. Налага се да се спрѣ засаждането на винени сортове, а да се засили засаждането на десертни. При по-голѣми грижи ние бихме осигурили единъ голѣмъ износъ на десертни грозда и съ това бихме облекчили положението на лозаря.

Тая година вънъ отъ досегашнитъ износители явяватъ се нови и голѣми фирми, които се готвятъ за износъ. Лозаря трѣбва да използва това благоприятно положение, като стори всичко тая година за да предложи колкото се може по-голѣмо количество грозде за износъ. Това ще стори като приложи специалната обработка върху всѣка главина Афузъ. Али и Димятъ, макаръ и прѣснати изъ виненитъ лозя.

Обръщаме вниманието на лозаритъ да положатъ всички грижи за получаване на по-едро и зрело — жълто грозде за да привлечемъ и задържимъ нови износвачи, които въ състезанието помежду си ще даватъ възможно най-добрата цена.

Лозари използвайте тая година.

Проф. Н. Недѣлчевъ.

По основаването на нови кооперативни изби.

Излишно е да се приповтарятъ всички предимства на кооперативната преработка на гроздето въ вино и продажбата му. Тамъ е и бждещето на нашето дребно лозарство и винарство, тамъ сж намѣрили спасение и по-напредналитѣ отъ насъ страни. У насъ имаме вече много кооперативни изби, отъ които нѣкои отиватъ добре, други не. Голѣмо стопанско значение представлява проучването на причинитѣ за неуспѣха на нѣкои винарски кооперации, защото самия принципъ на кооперирането е въ основата си безпогрѣшенъ, обаче странични причини влияятъ за да бжде резултата неблагоприятенъ. Познаването на тѣзи причини ще ни даде възможность да избѣгнемъ за въ бждеще грѣшкитѣ и да поставимъ кооперациитѣ на сигурна основа, като вземемъ предъ видъ всички съображения отъ общъ и локаленъ характеръ.

Никой не ще оспори, че събраното на едно мѣсто въ голѣмо количество грозде може по-рационално да се преработи, полученитѣ продукти да се съхранятъ по-добре и да се продадѣтъ на по-износни цени и това да донесе по-голѣми приходи на лозаря — крайната целъ, която се преследва. Ако тѣзи преимущества не се постигнатъ, трѣбва да има нѣкакви грѣшки по отношението на организирането на работитѣ въ кооперацията, които довеждатъ до отрицателни резултати. Кризата въ лозарството не може да се обвинява въ неуспѣха на кооперацията, защото именно въ време на кризи кооперацията трѣбва да играе най-голѣма роля и да се наложи предъ другитѣ форми на стопанисване.

Не искамъ да засѣгамъ най-разнообразнитѣ причини, които могатъ да доведатъ винарската кооперация до неуспѣхъ, но би било желателно тѣ да се изтъкнатъ отъ компетентни лица. Тукъ, обаче, искамъ да спра вниманието на лозарскитѣ дружества или инициатива, които преднамѣрватъ да основатъ и строятъ кооперативни изби, върху нѣкои дефекти. По начало кооперативното винарство трѣбва да превозходствува частното винарство въ всѣко отношение. Като стопанско предприятие, трѣбва да се направятъ предварителни проекти и изчисления винаги съ огледъ за по-висока доходность. Първото нѣщо, което хвърля въ очи, когато преглеждате единъ балансъ на винарска кооперация сж лихвитѣ на сключенитѣ заеми. Тѣзи лихви удавятъ кооперативнитѣ изби. Това е единъ товаръ, подъ който тѣ пжшкатъ нѣколко години, до като издѣхнатъ окончателно.

Това става не само у насъ, това би станало и другаде ако държавата не се притечеше на помощъ и облекчи този

товаръ, който не позволява на кооперацията да диша през първитъ години. Въ Франция кооперативното дружество получава за постройка на избата безвъзмездна субсидия и дългосрочен заемъ отъ 25 години съ 2½ лихва. По такъв начинъ избата успѣва да изживѣе първитъ си критически години. Ще кажатъ нѣкои, че се иска все отъ държавата. Въ този случай искането е напълно справедливо, защото държавата получава отъ акцизъ на виното, джибритъ и др. данъци по вече отъ сто милиона лева, които отиватъ за други нужди, за други отрасли — курници, обори и пр., а единъ отрасълъ като лозарството, който произвежда вече съ сто тичи милиона кгр. грозде, изнемогва и не е въ положение правилно да преработи и използва получения продуктъ — гроздето.

Друга една грѣшка, която се прави и която винаги влошава положението е постройката и инвентара. Нашитъ кооператори си правятъ винаги илюзията, че ще произвеждатъ най-доброкачествени вина, които ще наливатъ въ бутилки за да ги продаватъ скъпо и покрай виното ще произвеждатъ различни спиртни питиета, даже и луксозни вина, шампанско, ликьори и пр. Всички този планъ усложнява постройката, увеличава инвентара и дълговетъ на кооперацията растатъ.

Кооперацията трѣбва да се ограничи само въ производството на обикновено вино и ракия. Тя може да прави опити въ малъкъ размѣръ за да види виното ѝ при старѣне дали развива известни качества и дали това държане на виното би било доходно. Въ голѣмото болшинство отъ случаитъ държенето на виното за старѣне нѣма смисълъ, било че виното не е подходящо за целта, било че цената на 2—3 или 4 годишното вино не е задоволителна.

Следователно опростено винарство, най-проста и евтина изба, обаче нагласена удобно, за механическо преработване, желѣзобетонни сѣдове — за по-евтино и удобно. Персоналъ сѣщо намаленъ до минимумъ — нѣщо, което предполага усвѣршенствувана машинария на избата.

Най-после трѣбва да се помисли какъ да се принудятъ членоветъ да внасятъ редовно гроздето въ кооперативната изба. Защото се забелѣзва следното явление: когато има търговци на грозде и цената е износна, членоветъ напускатъ кооперацията и продаватъ на търговцитъ; напротивъ, когато ценитъ сж ниски, има такъв напливъ въ кооперацията, щото не може мѣсто да се намѣри за всичкото грозде. Тогава членоветъ внасятъ гроздето и на роднинитъ и приятелитъ си. Всичко това се отразява извънредно лошо върху вървежа на кооперацията. Това се прави отъ липса на кооперативно съзнание. Французскитъ устава, намирамъ, че по-добре сж разрешили този въпросъ. Тѣ постѣпватъ по следния начинъ. У тѣхъ дѣловетъ не сж на декарь, а на хектолитъръ и сж значително по-голѣми. Освенъ това,

кооперацията се издържа не отъ печалбитъ, а отъ една разлика въ добива на виното, която остава въ полза на кооперацията. Ако напр. лозаря по своя примитивенъ начинъ на приготвление на виното добива отъ 150 кгр. грозде 100 литри вино, кооперацията, благодарение на усъвършенствувания си инвентаръ, ще добие същото количество вино отъ 130 кгр. грозде. Двадесетътъ кгр. оставатъ за покриване разходитъ на кооперацията.

Въобще, кооперацията трѣбва да се гарантира отъ неприятни изненади.

Кооперативнитъ изби трѣбва да се строятъ за преработване поне на 300,000 кгр. грозде. По малкитъ количества не могатъ да оправдаятъ общитъ разходи на кооперацията. При изработването на плана трѣбва да се вземе мнението на по-вече компетентни лица за да се избѣгнатъ възможнитъ грѣшки, каквито всички почти кооперации сж правили до сега. Първото условие, за успѣха, както споменахъ, е евтина изба. Сега техниката и науката разполагатъ съ сръдства за превъзможване на много трудности, така че скѣпата съ разни отдѣления, тунели въ земята и пр. не представлява вече необходимо условие пра приготвянето на добро вино.

Инж. х. Н. Карамболовъ.

Духа въ кооперацията.

За тоя духъ нищо не се говори, нищо не се пише. Малцина сж и тия кооперативни ратници, които добре схващатъ неговата важностъ и съзнателно работятъ за него. А той е отъ толкова съществено значение за живота, развитието и просъществуването на кооперациитъ.

Много отъ нашитъ, българскитъ кооперации, особено отъ производителнитъ такива за съжаление не преживѣватъ, не просъществуватъ за дълго. Други пъкъ привидно закрепили, отеднажъ, ненадейно рухvatъ и се разстройватъ.

Кжде е причината за това? Между тия отъ икономическо естество, важно мѣсто заема и една друга, И на единитъ и другитъ кооперации липсва нѣщо. Една вътрешна язва ги подяжда и не имъ позволява да се развиватъ, да крепнатъ. Разединението, несговорчивостта и кооперативното несъзнание въ тѣхъ е онова зло, което ги разстройва и мори. Истинския кооперативенъ духъ тамъ липсва.

Въ що се изразява тоя духъ?

Въ сцелѣнието, въ искреното сътрудничество и себепожертвуване, въ сговорчивостта, въ ясното съзнание да участвуваши въ общото за общото.

Само когато атмосферата въ една кооперация се напои

съ тоя духъ само тогава тя може да очаква по-свѣтли бжднини и по-добра участь.

За да се изгради, обаче, въ кооперациитѣ тоя духъ, потрѣбна е усилна работа. Това е една много трудна, но и много благородна задача. Тя трѣбва да бжде подета съ ясно съзнание и безрезервенъ идеализмъ първомъ отъ кооперативнитѣ основатели и ръководители. И дотолкова ценни ще бждатъ заслугитѣ на тия основатели за кооперацията, доколкото тѣ успѣятъ да разрешатъ трудната задача, доколкото тѣ сполучатъ да поставятъ здрави основи на предприятието като зазидатъ въ основитѣ му основния камѣкъ: кооперативния духъ. Не въ времения успѣхъ, не въ случайнитѣ, единичнитѣ печалби се включватъ ценитѣ заслуги на кооперативнитѣ деятели, а въ създаването на истински, солидни гаранции за закрѣпването, затвърдяването и преуспѣването на тая кооперация. А тия гаранции не лежатъ другаде освенъ въ изградения кооперативенъ духъ.

Колкото несъгласието и разединението пускатъ побърже корень, толкова по-трудно е да се изгражда духа на сътрудничеството и съгласието, да се прокаратъ културни бразди въ неораната кооперативна нива. Затова и хората, които се нагърбватъ съ тежкия, но свѣтълъ кръстъ на кооперативно творчество, трѣбва да отговарятъ съ своитѣ лични качества и човѣшки достойства, да се отличаватъ съ гражданскитѣ си добродетели и съ кооперативнитѣ си такива, защото тѣмъ е отредено да даватъ примѣръ и да свѣтятъ като свѣтли фарове въ тъмната нощъ, тѣмъ е обречено да освѣтяватъ пѣтя изъ трънливото кооперативно поле.

Макаръ и трудно и мудро да се изгражда кооперативния духъ, все пакъ съ това строителство трѣбва да се бърза, защото колкото по-скоро се изгради обществения духъ въ кооперацията и колкото по-съзнателно и по-довѣрчиво е участието на кооператоритѣ въ живота ѝ, толкова такава кооперация е стъпила на здрава почва, толкова нейното просъществуване и затвърдяване е осигурено. Ето защо още отъ първия день на залагането на кооперативнитѣ ратници лежи дълга да прокаратъ строго една осмисленна кооперативна политика. Да се влѣе съзнание, да се изгради довѣрие къмъ общото дѣло, да се създаде една безгранична привързаностъ къмъ кооперацията, ето где е центъра на разумната, на правилната вътрешна кооперативна политика.

Да се създаде довѣрие въ обществото и потрѣбителя, да гради обществени блага, да се сѣе кооперативна просвѣта, да служи за примѣръ на кооперативно съгласие, ето сигурния източникъ на подбуди за градежъ на кооперативния духъ. Всички кооперативни ратници, които искатъ искрено да се посвѣтятъ на кооперативното дѣло и желаятъ щото усилията имъ да бждатъ истински, творчески, трѣбва да се проникнатъ отъ съзнанието за значението на кооперативния духъ въ кооперацията и да работятъ за него.

Стефанъ Икономовъ

Лозар. оп. станция—Плѣвенъ.

Оидиумъ

(кратка характеристика и лѣкуване).

Въ 1845 година. въ лозовитѣ парници въ гр. Маргатъ (Англия), е била забелѣзана една нова болестъ по лозитѣ, която въ разстояние само на 6 години се разпространява въ всички страни на Европа и то въ такива размѣри, че скоро застрашава поминъка на европейскитѣ лозари. Тази болестъ, пренесена отъ Америка и известна подъ името Оидиумъ. коюллеме, пепелница и пр. се явява у насъ въ мѣста съ по-влажненъ климатъ, каквито се срещатъ въ Варненско, Бургазко, Русенско, Ломско, Видинско, Станимѣшко, тукъ-тамъ въ Плѣвенско, по хасмитѣ въ Софийско и другаде, като напада изключително зеленитѣ части на лозата.

Когато срѣдната дневна температура стигне 11—12° и при наличността на минимална влага, болестъта започва своето развитие. По дветѣ страни на листата, особено подолната, се явява единъ сиво-бѣлъ грашецъ, който издава особена миризма на плѣсень. Листата се огъватъ, взиматъ различни форми и следъ време увѣхвватъ.

По зеленитѣ лѣтораста се появяватъ тъмни петна, покрити съ сивъ прахъ, най-вече върху обрънатата имъ къмъ слънцето страна, които се удължаватъ, съединяватъ се едно съ друго, а лѣтораста почернява и изсъхва. Узрѣването на по-слабо нападнатитѣ лѣтораста е винаги компрометирано.

Рѣсата е особено чувствителна къмъ болестъта; тя изсъхва и окапва, следствие на което реколтата може да бжде изцѣло компрометирана. По ягоридата се явява сжщия сиво-бѣлъ прашецъ. Кожицата на мѣста почернява, втвърдява се и престава да расте, докато вътрешността на зърното продължава да увеличава обема си и причинява разпукване на кожицата, което отива чакъ до семкитѣ. Това разпукване на зърната и особената миризма, сж най-характернитѣ бѣлѣзи за болестъта. Тѣй разпуканитѣ зърна изсъхватъ, ако времето е сухо или загиватъ, ако има влага. Когато обаче зърната сж прошарени, тѣ мжно се нападатъ отъ болестъта, вѣроятно поради високата температура презъ този периодъ, която спира развитието ѝ. И наистина, това последното е особено силно при 25°—30°, но при 38° то спира, а при 40°—45° зародишитѣ на болестъта сж убити.

Причината на тази болестъ е една нисша гжбичка, която живѣе на повърхността на нападнатитѣ части и чрезъ своитѣ мицелиеви нишки, снабдени съ смукалца, черпи хранитѣ си отъ най-външнитѣ пластове на листата, лѣтораститѣ, чепкитѣ, зърната и пр.

Разпространението на Оидиума презъ лѣтото става съ помощта на малки спори, наречени конидии, които се об-

разува̀тъ презъ цѣлото лѣто отъ върховетъ на отдѣлни нишки. Споритъ се разнасятъ отъ вѣтъра и падатъ върху други части на лозата, ждѣто, при благоприятни условия (25°—30° температура и влаженъ въздухъ) покълватъ. При кълненето, спората изпуска една или редко две нишки, които се закрепватъ върху нападнатата частъ съ помощта на вендузи и започватъ да се хранятъ отъ сока на клетките.

Презъ есенята, когато условията за развитието на болестта станатъ неблагоприятни, отъ мицелиевитъ нишки се образуватъ дребни кржгли тѣлца, снабдени съ дълги и завити на края си влакна и наречени перитеции. Перитециитъ съдържатъ 4—8 малки торбички пълни съ другъ видъ спори, наречени аскопори. Тѣзи перитеции, заедно съ частъ отъ мицелиевитъ нишки презимуватъ и осигуряватъ появата на болестта презъ идущата пролѣтъ.

За борба противъ Оидиума се употребяватъ сѣрата, калиевия перманганатъ и различни полисулфиди.

Сѣрата се среща въ търговията подъ 4 форми: млѣна, сублимирана (сѣренъ цвѣтъ) утаена и колоидална. Първитъ три се употребяватъ въ видъ на прахъ, а четвъртата въ вода (0.100 кгр. до 1 кгр. на 100 литри вода) Най-ефикасна, но и най-скъпа е колоидалната сѣра, следъ това утаената, сублимираната, а най-слабо действаща е млѣната. Обаче, пресѣта презъ сито № 110, тя е достатъчно ситна и действа добре, а е и най-ефтина.

Прашенията се извършватъ сутринъ рано по роса. въ топло и не вѣтровито време.

Употребява се обикновено:

за първо прашене. когато филизитъ достигатъ 10—15 см. дължина — 1.5—2 кгр. сѣра на дек; за второто прашене, презъ време цвѣтенето — 4—5 кгр. сѣра на декарь, и за трето прашене, единъ месецъ следъ второто, — 7—8 кгр. на декарь. Следъ прошарването прашенията сж излишни.

Прибавянето на сѣрата къмъ разтворитъ отъ синъ камъкъ за едновременно действие противъ пероноспората и Оидиума, не е за препоръчване защото отъ една страна сѣрата намалява лепливостта на разтвора, а отъ друга, този разтворъ не може да проникне навсѣкжде, както прониква сѣрния прахъ.

Калиевия перманганатъ се употребява когато болестта се силно развива, въ видъ на разтворъ отъ 125 грама въ 100 литри вода. Разтвора се прави въ желѣзенъ варелъ или въ дървено буре държало бордолезовъ разтворъ,

Появилитъ се напоследъкъ препарати като Суликолъ, Сулфаролъ и др. за борба съ Оидиума не сж изпитвани отъ Лозарската Опитна Станция върху лозата. Сжщата ще оповести своевременно резултатитъ отъ тѣхното изпитване.

И. И. Хранковъ.

Значение и приготвление на винения оцетъ.

Лозарско-винарски кризи у насъ е имало и при старото лозарство, преди опустошаванieto на старитѣ нашенски лозя отъ филоксерата. Тѣзи кризи, обаче, се разрастнаха особено много презъ последнитѣ години и то до толкова, че предизвикаха не малка тревога и уплаха всрѣдъ лозаритѣ. Това накара последнитѣ да потърсятъ всички възможни начини и срѣдства, ако не за пълното премахване на кризитѣ, то поне за смекчаването и намаляването имъ.

Безъ да припомняме тукъ всичкитѣ причини за сжествуващитѣ кризи както и начинитѣ и срѣдствата за борба съ тѣхъ — това по-рано сме изтъквали по различни случаи и на разни мѣста, сега ще се спремъ специално върху озглавления въпросъ. Преди да посочимъ на приготвлението на винения оцетъ за домашни нужди, ние ще припомнимъ следнитѣ данни:

Презъ годинитѣ 1923 до 1926 включително у насъ отъ спиртнитѣ фабрики сж били отпуснати респективно долнитѣ количества спиртъ 100° въ (въ литри): 310,955; 284,104; 347,605 и 283,670. Отъ тѣзи пѣкъ литри спиртъ сж били получени съответно следнитѣ количества, тоже въ литри, 80° — въ спиртень оцетъ съ каквато сила той трѣбва да се продава (чл. 67 отъ закона за акцизитѣ): 2,720,856; 2,485,910; 3,041,543 и 2,482,112 или срѣдно годишно за отчетнитѣ години 2,682,605 или кржгло 2,700,000 литри. И нека се знае, че по-голѣмата частъ отъ така получавания оцетъ, ако не всичкия, се продава подъ името „винень“, за която целъ го боядисватъ въ розовъ цвѣтъ за да заблуждава по-лесно и повече наивнитѣ купувачи. А че това е тѣй доказватъ подвижнитѣ разносвачи — продавачи на оцетъ изъ софийскитѣ улици съ малки буренца карани съ ржчни колца, като върху буренцата има рисувани даже гроздове!

Отъ горнитѣ данни всѣки може да разбере колко важенъ и отъ не малко значение е този въпросъ за лозарството, поради което и по-рано сме се спирали върху него, но . . . за жалостъ самитѣ лозари не се интересуватъ отъ него, а чакатъ помощъ и спасение отъ държавата и . . . отъ небето!

А винения оцетъ има двояко благодатно значение: 1) стопанско-икономическо, защото ежегодно биха се употребявали за разнитѣ съестни домашни подправки най-малко гореозначенитѣ количества вино подъ форма на винень оцетъ и 2) здравно, защото този оцетъ е не само извънредно приятенъ по вкусъ и аромъ, но още защото съдържа всички ценни хранителни материи на виното, отъ което е приготвенъ. И ето защо *фабричния спиртовъ оцетъ отдавна трѣб-*

ваше да служи най-многого за индустриални нужди, защото той съдържа само остра (парлива), груба и противна на вкуса и мириса оцетна киселина!

А несравнимата разлика по общо качество на винения оцетъ, предъ онова на спиртния може да провѣри и установи всѣки интересующъ се и милѣющъ за здравето си човѣкъ било съ прѣснитѣ зеленчуци и салати, било съ приготвлението на разнитѣ домашни зимни туршии.

Следъ горното кратко указание за значението на винения оцетъ, въ следващитѣ редове ще посочимъ, тоже на кратко, какъ всѣки може да си приготви въ малко количество оцетъ за домашни нужди.

Преди всичко, за да се получи доброкачественъ виненъ оцетъ, трѣбва да се употреби за получаването му доброкачествено (здроаво) вино. За целта се постѣпва по следния начинъ: взема се едно буренце отъ 10—15 литри вмѣстимостъ и се поставя на топло мѣсто — лѣте може навънъ, а зиме въ кухнята. Преди това бурето се приготвя съ 4 дупки, а именно: една на долната частъ на преднето дѣно, по една на горната частъ на дветѣ дѣна и четвъртата е самата врана — горния отворъ на бурето.

Първоначално въ бурето се налива топло вино — съ 20—25° С топлина, до $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{3}$ отъ вмѣстимостъта му. Едно-временно съ това наливане добре е да се налѣе и малко оцетна „мая“, която се взема отъ другъ (готовъ) оцетъ; това е за препоръчане за ускоряване на закисването. Ако, обаче, такова липсва, може да мине и безъ нея, защото оцетнитѣ ферменти ще попаднатъ отъ въздуха въ виното и ще причинятъ вкисването само че по-бавно.

Преди наливането виното трѣбва да е затоплено, както е казано по-горе, което лѣте става на слънце, а зиме въ кухнята до печката. Оставено така виното (даже безъ „мая“) следъ 7—8 дни до 10 дни *започва да се вкисва*. Когато това се забелѣжи, въ бурето се долива постепенно, въ разстояние отъ 5—6 дни, топло вино докато се попълни приблизително $\frac{3}{4}$ отъ общия му обемъ. Подиръ последното доливане, бурето се оставя на покой и следъ 2—3 до 4 седмици оцета бива напълно готовъ.

Подиръ това вече може да почне отточване отъ оцета за нуждитѣ, а вмѣсто източеното трѣбва да се долива съ друго вино. Ако така не се направи, следъ вкисването на всичкия спиртъ въ виното, т. е. следъ обръщането му въ оцетна киселина, оцетнитѣ ферменти започватъ да разлагатъ последната за да се хранятъ и живѣятъ; а следствието пкъъ отъ туй е *отслабване на оцета*, което продължава до *пълното унищожение на оцетната киселина*.

За да се избѣгне последното, а то значи за да се запази оцета въ добро състояние, трѣбва или бурето да се постави на хладно мѣсто — гдето топлината да не е повече

отъ 10° С, или се източва оцета въ бутилки или бинлици и добре запушени се оставятъ пакъ на хладно. А най-сигурно оцета се запазва, ако бутилкитъ съ него (добре запушени) се загрѣятъ до 55—57° С да се умъртвятъ оцетнитъ ферменти.

Оцетъ се приготвя отъ бѣло или розово или червено вино. Трѣбва да се изтъкне, обаче, че бѣлия е по-деликатенъ и по-приятенъ и на омото.

На край полезно е да припомнимъ и следното: въ да-мажани и бинлици, а даже въ стомни, оцетъ не може да се приготви, защото *липсва* нужния въздухъ; или ако се успѣе то бива твърде бавно и продължително.

Ето по горепосочения начинъ всѣки трѣбва да си приготвя доброкачественъ и здравословенъ виненъ оцетъ вмѣсто да се купуватъ разни вредни смѣсици и боклучи.

ПРОПАГАНДА НА ВИНОТО И ГРОЗДЕТО.

И. И. Хранковъ

Виното причинява ли алкохолизъмъ?

Ето единъ въпросъ съ който презъ последнитъ години особено у насъ тѣй „наричащитъ се въздържатели“ правятъ голѣмъ шумъ и вършатъ непочтенна експлоатация.

Понеже съ пропагандата противъ алкохолизма произтичащъ отъ *прекомѣрното* и *постоянно* употребяване на спиртни питиета е свързано производството на единъ отъ ценнитъ ни земеделски продукти виното; понеже „въздържателитъ“ включватъ *злоумишлено* и *напълно неоснователно* и последното, като причинител на алкохолизма, принудени сме да дадемъ долнитъ авторитетни данни и мнения за да се види и разбере отъ всички, че тѣзи хора — „въздържателитъ“, вършатъ това само отъ маниячество за да подкрепятъ своето хилаво *сектантство*.

Преди всичко отъ многобройнитъ най-сериозни изучвания и отъ статистическитъ данни *се знае положително*, че *никжде* алкохолици отъ вино *нѣма* или, ако нейде сж намѣрени такива, то е констатирано, че е следствие или отъ употребяване на фалшифицирани вина, или отъ прекомѣрно пиене макаръ натурални. Последното, обаче, никакъ не е чудно, напротивъ лесно обяснимо е за всѣки *разуменъ* и *добросъвестенъ* човѣкъ, който не се страхува да признае общеизвестния фактъ — че всѣко нѣщо вземено въ излишѣкъ, даже и най-безвредното, е вредно. Но ето и *необорими* данни въ подкрепа на гореизложеното:

Въ физиологическия реч-икъ подъ заглавие: *Toxicologie des alcools* (отровностъ на спиртоветъ) твърде известния лѣкаръ-физиологъ г. д-ръ Шарлъ Рише презъ 1894 г. се е изка-

залъ така: „това забелъжително физиологическо действие за отровността на висшитъ алкохоли и алдехидитъ съ сложни молекули понася едно прямо практическо потвърждение върху което само въ Франция, безъ да посочвамъ на чужди страни, твърде справедливо сж настоявали мнозина учени, като: Рабито, Дюжарденъ — Боме, Лабордъ и Манянъ. Напротивъ етиловиятъ алкохолъ (съдържащъ се въ натуралното вино) за развитието на алкохолизма — това ужасно зло, действува най-малко. Прочее въ *натуралното* вино почти нъма висши алкохоли, когато въ разнитъ ракии, като: амери, абсенти, коняци и др., отъ които изкуствената индустрия произвежда все нови вариетети, висшитъ алкохоли се съдържатъ въ значително количество. *Ето защо може да се твърди съ най-голяма положителностъ, че натуралното вино не причинява алкохолизъмъ*“.

Презъ 1903 г. въ Франция, поради крайно вълнуващия общественъ и стопанско-икономически въпросъ за ползата или вредата отъ влиянието на виното върху човъшкия организъмъ, е била произведена извънредно интересна анкета. Отъ многото авторитетни лъкарски мнения, тукъ ще цитираме само следнитъ: г. д-ръ Понше, членъ отъ френската медицинска академия, е казалъ: „*Умъреното пиене на виното сигурно се отразява благотворно за здравето*“. А г. д-ръ Моро де Туръ, забелъжителенъ лъкаръ на душевно болни, отбелъзалъ: „*Употрѣбяването на виното е не само благоприятно за здравето, но и нужно, обаче при условието: употребявай, но не злоупотрѣбявай*“.

Изобщо френската медицинска Академия се е изказала въ следната смисълъ: отъ 29 нейни членове, които си дали мнението, 19 сж за *ползата отъ виното*, 7 го сочатъ като неутрално пиение и само *трима* сж се изказали противъ него категорично.

Следъ горнитъ *необорими* данни и капацитетни мнения, дължимъ да припомнимъ сжщо, че на времето си и великия и безсмъртенъ Пастъоръ бѣ казалъ, че „*виното е едно отъ най-здравословнитъ питиета*“.

Покдай тѣзи чужди авторитетни мнения за ползата отъ виното, трѣбва да припомнимъ и *здравото и компетентно* мнение на българското лъкарско съсловие. Имено въ печатния органъ на последното „Лѣтописи“ отъ 1925 г. кн. 10, между другото е писано: „До като обаче, „лъкарски неутраленъ съюзъ за борба противъ алкохола въ България“ (едно забелъжително малцинство отъ лъкарското съсловие, б. н.) проповѣдва абсолютното въздържане и избира методи и пжтица за борба, които му налагатъ печата на *сектантството, лъкарското съсловие и Български лъкарски съюзъ намиратъ, че научно обоснована и оправдана е проповѣдта за трезвеностъ* и че съобразно съ това борбата трѣбва да се води главно противъ злоупотрѣбата съ него“.

По поводъ на това *разумно* и много полезно становище на българското лъкарско съсловие по този голѣмъ общественъ въпросъ, ние трѣбва да припомнимъ и следния крайно несъстоятеленъ софизъмъ на „мждритъ въздържатели“ — тѣ поддържатъ,

„че е невъзможно да се установи граница между умѣреното и неумѣрено употребяване на виното, отъ което се явява опасността за злоупотребяване“. На такава *фалшива* мисль, единственото възможно обяснение и единствения отговоръ е: ако единъ *здравъ и разуменъ човѣкъ* не е въ състояние да си *опредѣли граница въ своя животъ между умѣрено и неумѣрено*, следователно, *между полезно и вредно, той трѣбва драговолно да се самопричисли къмъ четвероногитѣ*. А това е тѣй, „защото всичко въ свѣта е и полезно и вредно, а философъ е онзи, който знае разумно да използва и изживѣе своя животъ“.

Безспорни данни за трезвостта на България.

Но ето и цифрени данни, вземени отъ международното бюро за борба съ *алкоголизма*, което има седалището си въ *Лозана* (Швейцария), които жестоко оборватъ *фалшивитѣ крѣсъци* на българскитѣ „въздържатели“, а *специално тѣзи на д-ръ Станчевъ*, съ каквито *недостойно ругаятъ и „представятъ“ страната ни като „алкоголична“*. Въ тѣзи данни сж посочени количествата спиртни питиета, които се падатъ срѣдно годишно и въ литри на лице въ означенитѣ страни:

	ракия	вино	бира	общо спиртъ (въ 1000)
Франция	4·64	143·2	25·8	17 62
Италия	2·19	96·6	2 9	13·77
Испания	5·93	85·4	1·5	15·83
Унгария	1·74	35·6	6·9	5·73
Чехославия	4·56	3 2	47 8	3 52
Германия	2·49	3·27	48 7	2·66
Белгия	2·27	7 3	160·6	8·93
Англия	2·17	1·5	81·3	6·17
Австрия	3·34	20·5	45·7	5 75
Швеция	4·24	0·62	31·2	3·03
България	1·17	15 4	2 7	2·54

Отъ тѣзи данни за всѣки *разуменъ и честенъ човѣкъ* е повече отъ очевидно, че *България сега е най-трезвената страна* измежду посоченитѣ, следователно *тя последна би се отровила и би загинала отъ „алкоголизъмъ“*, ако, въобще, единъ день би трѣбвало държавитѣ и народитѣ да загинатъ отъ това зло.

Въ връзка съ гореизложеното тукъ мимоходомъ (защото на друго мѣсто даваме специаленъ и обширенъ отговоръ на последнитѣ недостойни и заблудителни закачки на д-ръ Станчевъ) ще му кажемъ само следното: *никога не сме били и не сме крѣчмари и ако отъ 20 години пишемъ и говоримъ въ защита на българското гроздово вино, това сме правили и правимъ отъ съзнание и интересъ на страната ни имайки предъ видъ специалнитѣ ни стопанско икономически условия*.

Ако този г-нъ е ученъ и мждъръ, той може и трѣбва да учи и защитава мислитѣ си само съ *истинната и почтенно* и да оборва *ученитѣ капацитети и разумни хора*, а не да се нахвърля съ *измислици и фалшификации върху скромната ни*

личностъ. А той си служи съ такива. Доказателство: презъ 1927 г. той писа, че притежавамъ сто (100) декари лозя, които ме карали да защитавамъ ползата отъ виното. Отговорихъ му, че това е умишлена фалшификация за да спечели симпатия и авторитетъ между наивнитѣ си читатели и го поканихъ да се яви да му подаря тѣзи лозя. До днесъ той не се яви. Какъ го и сега и пакъ му заявявамъ, че не съмъ ималъ и нѣмамъ нито една лоза!

Нека всѣки разуменъ човѣкъ си направи заключението.

Хим. П. Стойковъ.

Овощия и грозде ли или фабрична захаръ и захарни издѣлия.

Преди нѣколко време въ Търново бѣ събрана една окръжна овощарска конференция за Търновски и Плѣвенски окръжи, която между другитѣ мѣрки за подигане и спасяване овощарството и лозарството ни, за което липсва пазаръ за неговитѣ продукти, се взело решение и за искане безакцизна фабрична захаръ за всички индустриални предприятия, които работятъ мармелади и овощни консерви съ захаръ. Това решение е просто чудовищно по своето недомислие. Чудно наистина какъ толкова много иначе несъмнено умни хора сж се оставили така леко да бждатъ подведени отъ нѣкакъвъ си специалистъ по овощарската индустрия, инспекторъ по градобитнината въ Б. Ц. Кооп. Банка за една чужда кауза, тъкмо противна на тая, за която сж се били събрали. Ужъ пласиментъ на овощията търсатъ, а отиватъ да намиратъ такъвъ за фабричната захаръ за приготвяне фалшифицирани овощни произведения, гдето изкуствения продуктъ — захарта иде да изтика и ограничава естествения и несравнено по-цененъ — овощията, за които именно се чудимъ какво да ги правимъ. Никжде на западъ, гдето имаме не излишеци, а недостигъ на овощия, консервнитѣ фабрики не се ползватъ съ безакцизна захаръ. Вънъ отъ опасността за фиска, гдето при пословичната българска изобретателностъ за ощетяване държавата, презъ едно такова прозорче ще могатъ да бждатъ прокарани милиони кгр. захаръ, такава мѣрка може да погребее не само овощарскитѣ кооперации, но и самото овощарство. Като химикъ и технически директоръ на овощарската производителна кооперация „Плодъ“ гр. Тръвна, азъ следъ 10 годишни усилия и опити успѣхъ да изработя и приложя методи, гдето захарта за подсилване мармеладитѣ и компотитѣ да бжде замѣстена съ голѣми предимства съ сиропъ отъ сока на пресуванитѣ овощия и грозде, като даже отъ сока на твърде трѣпчивитѣ диви круши и ябълки можахъ да изкарамъ единъ извънредно вкусенъ и кристално-бистъръ сиропъ, така че нужда отъ захаръ нѣмаме. Въ нашата кооперация ние отдавна приготвяме най-отлични мармелади, на които по тази метода захарността е увеличена

даже до 58 процента безъ да прибѣгваме до захаръ, когато обикновенитѣ селски мармелади, споредъ анализитѣ на лозарско-овощарската опитна станция, сж съ 16—32% захарностъ. Ако въ България сега би могло напримѣръ да се пласира 1,000,000 кгр. мармеладъ, за който, както работимъ въ нашата кооперация, ще трѣбватъ 5,000,000 кгр. овощия, хората съ захаръ могатъ да го приготвятъ само отъ 400,000 кгр. овощия, и то най-ефтенитѣ, както напримѣръ тая година, споредъ изявленията на господинъ Обръшковъ, около Гор.-Орѣховската захарна фабрика отъ 120,000 кгр. кумбалки (джанки), най-проститѣ сливи, било получено близо 300,000 кгр. мармеладъ, като просто забърквали кашата на 100 кгр. джанки съ 160 кгр. захаръ и за 25 минути варене мармелада готовъ. Но какво ще правятъ тогава овощаритѣ останалитѣ 4,600,000 кгр. овощия, особно като се гласи сега и законъ за увеличение на акциза за ракиитѣ? Ще трѣбва да се замѣрятъ съ тѣхъ. За да се види каква е стойността на такива фалшифицирани съ захаръ мармелади и компоти въ сравнение съ нашитѣ натурални такива, приготвени изцѣло съ плодове, и при това съ сжщото захарно съдържание, азъ се считамъ длъженъ да разсѣя съзнателно разпространяванитѣ заблуждения относно ужъ необикновената хранителна стойностъ на фабричната захаръ. Ние четемъ всѣки день реклами: „Яжте захаръ“ или „захаръта е най-добрата храна“ и пр. Азъ ще приведа мнението и резултата отъ опититѣ на специалисти физиолози, химици и лѣкари. Отъ опититѣ на прочутия нѣмски химикъ и физиологъ Браялъ съ чиста фабрична захаръ се констатираше, че даже 60% разтворъ причинявалъ зачервяване-възпаление на стомашната ципа, 10% разтворъ вече причинявалъ сериозно разстройство, а 20% влошилъ дотолкова състоянието на кучето, върху което билъ правенъ опита, че за да не умре, опита трѣбвало да бжде прекратенъ. Можемъ да си представимъ действието на несравнено по концентриранитѣ захарни произведения, като фалшифициранитѣ съ захаръ мармелади и овощни консерви, безъ да говоримъ за разнитѣ сладкиши, бонбони и пр., въ повечето отъ които освенъ изкуствената захаръ имаме сжщо и вредни, а често и отровни есенции и бон. Много специалисти лѣкари твърдятъ, че *голямъ брой остри стомашни разстройства на днешния въкъ се дължатъ на голѣмата консумация на фабричната захаръ и захарнитѣ издѣлия*. Наистина, фабричната захаръ, наречена по химически захароза, която се добива отъ захарното цвекло и отъ захарната трѣстика, се използва отъ организма като гориво, следъ като стомаха бжде натоваренъ да я превърне въ гроздена и овощна; но това, както ни показва и опита, далечъ не ни дава право да я зачислимъ къмъ добритѣ храни. Изглежда, че и захарната болестъ, която е една привилегия на по-заможнитѣ съсловия, които най-много консумиратъ фабричната захаръ, се дължи именно на тая захаръ, защото тя е почти неизвестна между нашитѣ народни маси и на жителитѣ на Африка, чиято основна храна, замѣстваща нашия

хлѣбъ, сж фурмитъ и смокинитъ, чисто захарни храни. Много вѣроятно изглежда тая болестъ да излѣзе една ивитаминоза, подобна на рахитизма, скорбута и пр., дължаща се на лишаването организма отъ нѣкои находящи се въ плодоветъ или черния хлѣбъ витамини. Въ гроздето и овощията природата ни е дала въ изобилие захарна храна, и то пълна и естествена въ готовъ видъ за леко и прѣко усвояване безъ никаква вреда за организма, въ видъ на гроздена и овощна захаръ, съчетана хармонично, както нашия организмъ отъ хилядилѣтия е свикналъ, съ стотици и хиляди други вещества, безъ които той също така не може както безъ захаръта. Опити и безпристрастни наука нефалшифицирана и неизвѣртана отъ продажници, отдавна е доказила, *че животни хранени съ изкуствена храна — съ чиста захаръ, нишесте, белтъчени масла и соли въ съотношения и количества каквито ужъ науката за храненето е установила, умираатъ съ тази храна по-скоро отъ оставениятъ на пленъ гладъ.* Нашиятъ организмъ се нуждае отъ толкова хиляди разнообразни вещества, че просто немислимо е да ги набавимъ въ изкуственъ видъ. *Достатъчно е само едно отъ тия вещества да липсва въ храната, даже нуждата отъ него да е милиграми, както е случая съ открититъ въ последното десетилѣтие витамини, и цѣлзта хранителна стойностъ на тая храна пропада, и вмѣсто полезна, тя да се яви вече като вредна.* Отъ това гледище да се излиза съ твърдението, че известно вещество, като напримѣръ чистата фабрична захаръ, че дори и чистата гроздова или овощна, била много хранителна или най-добрата храна, е просто смѣшно. Още по-смѣшни сж оценкитъ на хранителнитъ продукти по тѣхната калорична стойностъ, каквито сравнения ще видите по рекламитъ на шоколадитъ. Съ такива „научни“ аргументи могатъ да бждатъ заблуждавани и лѣгани само тонковцитъ и незапознатитъ съ науката за храненето. Въпроса за установяването нуждата и физиологичната стойностъ на всѣко отъ хилядитъ най-разнообразни вещества, отъ които се нуждае организма ни, изисква отъ химията и физиологията още вѣкове систематични и трудни опити и проучвания, а до тогава ние има само здраво да се придържаме о това, което природата и вѣковная опитъ ни сж дали и да избѣгваме изкуственитъ храни като захаръта и др., които за дълги години още ще трѣбва да се третиратъ като фалшификатъ, ерзацъ отъ по-ниска стойностъ и затова срещу каузата за безакцизна захаръ за фалшифициране овощнитъ и гроздови произведения ние смѣло и безъ резервно трѣбва да излѣземъ съ лозунга: *Пълна и безусловна забрана на фалшифициранитъ съ захаръ овощни и гроздови продукти — лозунгъ еднакво жизненъ и за овощари и лозари, и за народното здраве.* При една срѣдня реколта отъ 300 милиона кгр. грозде и близо 300 милиона кгр. овощия да се оставятъ близо $\frac{1}{3}$ отъ тия овощия буквално безъ полза да изгниватъ, а по-голѣмата частъ отъ останалото количество, заедно съ грамадната частъ отъ гроздето, да се превръща само въ ракии и вино, като въ

народната храна биватъ замѣствани съ изкуствената вредна за организма захарь, това е вече едно голѣмо престѣпление предъ народното здраве и предъ интереситѣ на народното стопанство. Само хора, които сж съзнателни или несъзнателни агенти на захарнитѣ фабрики, могатъ да работятъ въ тази насока. Нѣма по-благородна задача отъ тази—да възвѣрнемъ на нашия народъ и на нашитѣ деца всичкитѣ тия овощия и грозде, и ги осигуримъ съ една отъ най-ценнитѣ, незаменима освежителна храна. Нека не завиждаме на англичани, че консумирали по 50 кгр. захарь на глава при нашитѣ само 5 кгр. и отъ това да правимъ погрѣшенъ аршинъ за мѣрене на културата. Азъ щѣхъ да бжда много по-доволенъ, ако българина въ своята храна бѣше замѣстилъ тия 50 кгр. захарь съ 50 кгр. овощия и грозде. За жалость, обаче, нѣмаме и това. Милиони български деца и възрастни петимисватъ за овощка и грозде. *Най-ценната имъ форма е пресното имъ състояние. Необходима е една широка и непрестанна просвѣта и агитация: вмѣсто захарь, бонбони, сладкиши и шоколади — яжте прѣсни овощия и грозде.* Тѣ сж безспорно най-отличната и най-ценна захарна храна. Когато нѣмате прѣсни плодове, яжте тѣхнитѣ продукти : натуралнитѣ, нефалшифицирани съ захарь мармелади, компоти и др.. Не мога, обаче, да препорѣчамъ като добра храна селскитѣ мармелади, защото, както се приготвяватъ въ зеленясали бакърени тави и както се стѣргатъ съ бъркалкитѣ безъ всѣкакви специални мѣрки, тѣ всички съдържатъ голѣми количества бакърени съединения и при една химическа контрола тѣ почти всички би трѣбвало да бждатъ конфискувани и унищожени като отровни. Отъ това именно веднага следъ тѣхното ядене почва да ври на кисело и главно за това мармеладитѣ у насъ почти нѣматъ консумация и самитѣ производители не ги ядатъ. Отъ продължителното варене пѣкъ въ присѣствие на въздуха въ тия мармелади сж загубени голѣма частъ отъ ония ценни качества на пресния плодъ : по-голѣмата частъ отъ витаминитѣ разрушени, частъ отъ захарьта карамелизирана, бѣлтѣчинитѣ доста променени въ ущѣрбъ на тѣхната асимилируемость, голѣма частъ отъ ябълчевата киселина превърната въ фуарова и малеимова киселини, които далеко нѣматъ това полезно действие и пр. и пр. *Само при една фабрична, основана на науката преработка може да се изкара здравословенъ мармеладъ.* За да отговори на тия изисквания, нашата овощарска производителна кооперация „Плодъ“ въ гр. Тръвна, която е първото индустриално предприятие отъ тоя видъ въ България, е снабдена вече съ най-модерната машинария, гдето разваряването и прецеждането става въ дебело, по английски калайдисани или сребърни сѣдове и сита, а сгѣстяването става въ вакуумъ апаратъ въ безвъздушно пространство и при ниска температура 50—60 градуса целзиеви, съ което се получава продуктъ абсолютно чистъ отъ медни съединения и съ запазени всички качества на пресния плодъ. Пуснатитѣ въ продажба сливовъ, ябълковъ и шипковъ

мармеладъ по нищо не отстъпватъ на европейскитѣ, като ги превъзхождатъ по това, че сж изцѣло овощенъ продуктъ, което е извънредно важно, и ценитѣ, съобразно съ процентното съдържание, сж сравнително по-евтини и отъ тия на простия селски мармеладъ. За идната година ценитѣ ще могатъ още да се намалятъ, за да се извоюва широка консумация. За сухитѣ овощия, сушени въ първобитнитѣ сушилни, както и въ модернитѣ хавелки, кой знае по какво недоразумение, насърдавани отъ държавата, трѣбва сжщо да кажа, че и тѣ при дългото печене сж загубили повечето ценни качества на пресния плодъ,

Въ скоро време кооперацията ни ще притежава една голѣма, последна дума на науката и техниката, фабрична сушилня, гдето плодоветѣ ще бждатъ сушени при силенъ вѣтъръ, при възможно най-ниска температура и за възможно най-кратко време, съ което се постига сушене овощие или грозде съ запазени всички ценни качества на прѣсния плодъ (цвѣтъ, витамини, ароматъ и пр.). Въ специаленъ апаратъ ще се изкарва и сгъстенъ овощенъ и гроздовъ сокъ, сжщо съ запазени качества на прѣсния плодъ за приготвяне безалкохолни вина и за сиропъ на овощнитѣ консерви и компоти. Когато България се покрие съ подобни организации и индустриални предприятия, които да организиратъ планомерно събирането, сортирането, съхранението и правилното и равномерно снабдяване съ евтини пресни овощия и грозде въ всички населени пунктове, както и да преработятъ индустриално останалото количество на по-ценни отъ ракиитѣ и виното хранителни продукти, въпроса за изоставянето ракиитѣ и вината и безъ насилствени законодателни мѣрки самъ ще почне да се разрешава, а и задачата на въздържателнитѣ организации твърде много ще се улесни.

НАУЧНИ.

Стефанъ Икономовъ

Лоз. оп. станция — Плѣвенъ.

Опити съ кършенето.

У насъ кършенето е почти навсѣкжде възприето. То се извършва безъ огледъ на реалнитѣ стопански интереси, а съ единствената целъ да се намалятъ разносикитѣ по прѣсканията и да се направи възможна употребата на по-слаби и по-евтини колове. Такъвъ е случая въ Ломско, Плѣвенско, Горно Орѣховско, Търновско, Варненско и пр. Лозята въ първитѣ три райони сж особено характерни въ това отношение. Ежегодно кършени сж 2—3 пкти, главинитѣ въ нѣкои лозя не сж по високи отъ 1 м. до 1.30 м. Това ги прави чувствително да отслабватъ, да даватъ изобилни пригроздци, съ което не само се възпрепятствува узрѣването, но и общото количество на реколтата значително

се намалява. Още по типиченъ е случая съ Бургазскитъ лозя, които, покършени на една височина отъ 1'30 м., се отглеждатъ безъ колове, въпрѣки богатия черноземъ, съставляващъ може би около 80% отъ почвитъ въ тази областъ.

Презъ 1927 и 1928 год. станцията заложи опити за установяване на:

1. Моментъ въ който кършенето би било най-полезно и

2. Размѣра въ който то трѣбва да се извърши.

Съ огледъ на горното, всѣки видъ кършене се извърши върху два отдѣлни редове, засадени съ гъмза върху Rup. de Lot, отъ по 10 главини всѣки единъ, а именно:

- | | | | | | | |
|---------------|---|---|--|--|--|--|
| 1. Преди цвѣ- | { | кършене на 8 листа надъ послед. нормал. рѣса. | | | | |
| тенето: | | кършене на 10 " " " " " | | | | |
- Контрола (не кършени).

- | | | | | | | |
|---------------|---|--|--|--|--|--|
| 2) Следъ цвѣ- | { | кършене на 8 листа надъ послед. нормал. чепка. | | | | |
| тенето | | кършене на 10 листа " " " " | | | | |
| | | кършене на 12 листа " " " " | | | | |
- | | | | | | | |
|---------------|---|-----------------------------|--|--|--|--|
| 3. Преди про- | { | кършене на 8 листа " " " " | | | | |
| шарването | | кършене на 12 листа " " " " | | | | |
| | | кършене на 16 листа " " " " | | | | |
- Контрола

- | | | | | | | |
|---------------|---|-----------------------------|--|--|--|--|
| 4. Следъ про- | { | кършене на 8 листа " " " " | | | | |
| шарването | | кършене на 12 листа " " " " | | | | |
| | | кършене на 16 листа " " " " | | | | |

- | | | |
|----------------------------|---|--|
| 5) Преди и следъ цвѣтенето | { | прищипване само младитъ паразитни връхчета на по-високитъ лѣтораста. |
| предъ и следъ прошарването | | |

Върху всѣки отдѣленъ лѣторастъ*), преди той да бжде покършенъ, се отчитаха нужното число нормални и здрави листа (8, 10, 12 или 16), разположени надъ най-високостоящата нормална рѣса или чепка и онази частъ отъ лѣтораста, стояща надъ последния отчетенъ листъ, се отстраняваше съ ножче. Пригроздцитъ не се взимаха подъ внимание, а безплоднитъ лѣтораста се покършваха на сжщата височина, както и останалитъ. Изобщо, целеше се да се покършатъ само по-високитъ лѣтораста, а по слабитъ, които нѣмаха нужното число листа надъ последната чепка, както и вторичнитъ лѣтораста не се покършваха, освенъ онѣзи, принадлежащи на главинитъ отъ последнитъ два реда. Тукъ, въ връзка съ поставената задача, всички млади връхчета бѣха премахнати и това 4 пжти презъ лѣтото, преди и следъ цвѣтенето, преди и следъ прешарването.

По-долу сж изложени резултатитъ отъ опита. За да бждатъ тѣзи резултати сразняеми помежду си величини, приведени сж къмъ една контрола, като числата отнасящи се къмъ

*) Главинитъ сж порѣзани чашовидно и засадени на разстояние 1'40 м. въ квадратъ.

втората контрола сж намалени или увеличени съ разликата между първата и втората такава*).

Начинъ на кършенето	Кгр. грозде отъ декаръ	% захаръ въ мжстѣта
Кършене на 6 листа преди цвѣтенето	637	20.6
Кършене на 8 " " "	1065	19.1
Контрола	927	19.7
Кършене на 8 листа следъ цвѣтенето	852	18.4
" " 10 " " "	1068	19.4
" " 12 " " "	1120	20.4
" " 8 " преди прошарването	868	18.0
" " 12 " " "	884	17.7
" " 16 " " "	1133	17.7
Контрола	927	19.7
Кършене на 8 листа следъ прошарването	1019	18.2
" " 12 " " "	962	18.7
" " 16 " " "	1067	18.7
Прищипване преди и следъ цвѣтенето, преди и следъ прошарването.	977	17.8

Заклучение.

Условията, при които е поставенъ горниятъ опитъ, даватъ възможностъ за едно по-широко и по-общо приложение на полученитѣ резултати. Подложката, почвата, климата, рѣзитбата и сорта се избраха съ огледъ да представляватъ нѣщо срѣдно, ако не за цѣлата страна, то поне за мѣстата кждѣто този сортъ е повече застъпенъ; такъвъ е случая съ по-голѣмата частъ отъ Дунавската равнина.

Резултатитѣ показватъ че :

1) Кършенето принася реална полза само тогава, когато е извършено високо.

2) Най-удобния моментъ за кършенето, съ огледъ на увеличение количеството, е периода следъ цвѣтенето.

3) Кършенето, общо взето, намалява захарния процентъ на мжстѣта, но това намаляние, съобразно епохата и размѣра на кършенето, е съ тенденция да се анулира или евентуално да се превърне въ увеличение.

4) Най-удобния моментъ за кършенето, по отношение захарността на мжстѣта, е периода следъ цвѣтенето.

5) Намалението на захарния процентъ е толкова по-незначително, колкото по-високо е извършено кършенето.

Прочее, кършенето на сорта Гъмза трѣбва да става веднага следъ цвѣтенето и колкото е възможно по-високо, съ огледъ да не се отстраняватъ нормално асимилиращи листа. То

*) По-подробно резултатитѣ сж изложени въ отчета на станцията отъ 1928 год.

ще бъде еднократно и ще засяга всички лѣтораста, плодни и неплодни. Съ високото кършене ще се предотврати появата на многобройни култуци и на нови рѣси, вредни за нормалното развитие и узрѣване на гроздето, ще се урегулира силата на главината чрезъ разпредѣление на соковетѣ и между по-слабитѣ лѣтораста и най-после, едно по-усилено хранене на новообразуващитѣ се пжпки би било отъ естество да увеличи евентуално и реколтата отъ следующата година.

М. Стефановъ — химикъ
Лозар. Опитна Станция

Какъ трѣбва да се изпитватъ вината.

За да можемъ съ положителностъ да се припомнимъ за качеството и състава на едно вино, необходимо е, освенъ химическата анализа, да се направятъ и органолептически изпитвания. Органолептически изпитвания наричаме ония възприятия, които получаваме посрѣдствомъ зрѣнието, обонянието и вкуса. Тѣ сж основната частъ при контролата на едно вино, докато химическата анализа, която сжщо е отъ голѣмо значение, служи често пжти като необходимо допълнение, безъ да може напълно да ги замѣсти, тъй като тя има за предметъ ония съставни части на виното, които се подаватъ на опредѣление (алкохолъ, киселини, захаръ, минерални вещества, виненъ камѣкъ и пр.).

Въ виното, обаче, има и ароматни вещества (желани и нежелани), които на първо мѣсто опредѣлятъ характера на извѣстно вино, и които не могатъ по химически пжтъ да се опредѣлятъ понеже сж въ много малки количества.

Химическата анализа малко може да ни даде сведения и за най-подходящото съотношение между подаващитѣ се на опредѣление съставни части на виното при което съотношение виното би имало най-приятенъ и хармониченъ вкусъ. Ето защо органолептическитѣ изпитвания сж отъ голѣмо значение, искаме ли съ положителностъ да се произнесемъ за качества на едно вино. Тия изпитвания иматъ чисто субективенъ характеръ и за тѣхната достовѣрностъ иматъ значение отъ една страна чувствителността на отдѣлнитѣ органи на възприятието, отъ друга страна практическата опитностъ на изпитвача и начина по който се извършва самото изпитване.

Въ настоящата статия ще отбелѣжимъ условията, които упражняватъ влияние при изпитването на едно вино и на кратко ще посочимъ начина по който трѣбва да се изпитватъ вината.

Преди всичко необходимо е, отдѣлнитѣ органи посрѣдствомъ, които се изпитва виното да сж чувствителни. Добъръ познавачъ може да бъде само този, който отъ природата е надаренъ съ чувствителностъ въ възприятията посрѣдствомъ зрението, обонянието и вкуса. Нужно е, обаче, чрезъ постоянни вкусови и мирисови упражнения да не се оставятъ надлежнитѣ органи да изгубятъ своята чувствителностъ. Този, който е сви-

кналъ много да пие, да пуши, да употребява гозби силно подправени, люти и кисели, не може да бжде добъръ познавачъ, както и този, който е свикналъ при ядене да употребява болни и недоброкачествени вина. Не трѣбва сжщо да се свиква съ единъ и сжщъ видъ вино. Който е свикналъ да пие напр. вина съ по-малко киселини, не ще хареса и ще намѣри за нехармонично вино съ по-голѣмо съдържание на такива.

Чувствителността на отдѣлнитѣ органи може да се намали съ време или пъкъ да се измори при продължителна работа. Особено бързо тя се изгубва когато не се стараемъ да се освободимъ отъ впечатлението на по-рано изпитваното вино, което се постига най-добре когато си изплакнемъ устата съ чиста вода, или пъкъ изядемъ парче чисто пшениченъ хлѣбъ. Най-вѣрни сж вкусовитѣ и мирисови усѣщания преди обѣдъ, затова се препорѣчва изпитването да се извършва въ това време.

Възприятията, които получаваме при първото изпитване обикновено сж най-силни и на тѣхъ трѣбва да се обрѣща най-голѣмо внимание. При изпитването на едно вино, трѣбва да се стараемъ да не разпрѣскваме мислитѣ си другаде, да не разговаряме и вземаме мнението на други участвуващи лица, да не искаме предварителни сведения за произхода на виното, за да избѣгнемъ възможното влияние.

Не трѣбва да се забравя, че впечатлението, което ще получимъ при изпитването на едно вино не може да бжде винаги най-вѣрното, тѣй като зависи отъ физическото и душевно състояние на изпитвача. Затова необходимо е да се повтори първоначалното откритие поне още веднажъ на следния день.

Второ условие, което сжщо указва влияние, това е температурата на виното. Тя указва голѣмо влияние за вкуса и аромата на виното, което се изпитва. Прието е бѣлитѣ вина да се изпитватъ при 11°C — червенитѣ при 17°C. При тия температури за бѣлитѣ и червенитѣ вина ароматнитѣ и вкусови вещества най-добре се съчетаватъ. Вината губятъ много, изпитватъ ли се при много ниска температура или пъкъ при по-висока такава. При първия случай отдѣлнитѣ съставни части на виното не могатъ да изпъкнатъ, а при втория тѣ много рѣзко се отдѣлятъ. Въ букета се отдѣля главно спирта, който покрива впечатленията отъ другитѣ ароматични вещества, а при вкусовото изпитване — киселинитѣ, дори и танина у червенитѣ вина развалятъ общото впечатление, което би трѣбвало да се получи отъ съвокупността на всичкитѣ съставни части на виното. Ето защо известни болести, като вкисването напр., или пъкъ неприятния дѣхъ на плѣсень е възможно да се схванатъ отъ лице, което нѣма голѣма опитностъ въ тая областъ, ако виното се изпитва при повишена температура. Топломѣра идва като необходимо помагало за лицата, които изпитватъ вина.

При установяване киселинността на едно вино влияе сжщо екстракта и количеството на пепелнитѣ вещества. Виното съдържа освѣнъ свободни киселини въ по-малко или по-голѣмо количество

соли на съответнитѣ киселини. Колкото едно вино е по-богато на тия соли то е по-плътно и екстрактивно. Затова богатитѣ на минерални вещества и виненъ камъкъ вина при дегустацията показватъ по-малко киселини, и резултатитѣ получени при химическата анализа не се сходятъ съ тия, констатирани при дегустирането.

Ето защо искаме ли да не се излѣжемъ при заключението си за вино по-богато на екстрактъ и минерални вещества, нужно е да се разрѣди виното съ известно количество вода. Съ намалението на екстракта и пепелъта, чувстватъ се много по-ясно киселинитѣ, особено оцетната, която иначе се крие отъ екстракта.

При изпитването на вината трѣбва да се спазва щото вината, които оставатъ на небцето по-слабо впечатление да се изпитватъ предъ ония, които оставатъ по-силно такова. За да се избѣгне неправилното заключение когато имаме да изпитваме нѣколко вина отъ различенъ характеръ, необходимо е да се спазва следния редъ:

а) Най-напредъ се изпитватъ бѣли, следъ това червени и най-после сладки вина.

б) Въ тия три групи почва се най-напредъ отъ най-старитѣ вина, за да се свърши съ най-младитѣ.

в) При вина отъ една и съща реколта, почва се съ тия, които иматъ по-слабъ букетъ и се отива къмъ такива съ посиленъ ароматъ.

г) По-лекитѣ вина се изпитватъ предъ по-плътнитѣ.

д) Вина безъ захаръ, предъ вина съ по-голъмо количество захаръ.

Не е безъ значение и чашата, съ която се изпитва виното; нейната форма и цвѣтъ указватъ сжщо влияние. Чашата, съ която се изпитватъ вината трѣбва да бже приготвена отъ най-тънко и безцвѣтно стѣкло, за да могатъ най-добре да се наблюдаватъ бистротата и цвѣта на виното. Като най-подходяща форма е издута по срѣдата и стеснена по-горе. Тази форма позволява свободно да се разклаща цѣлата повърхность на виното. Ароматичнитѣ вещества при това разклащане не могатъ поради стеснения горенъ край на чашата бързо да излѣтватъ и идватъ къмъ носа до известна степенъ концентрирани.

Най-послѣ не е безъ значение ако се отбѣлѣжи, че и мѣстото кждѣто се изпитва едно вино указва влияние. Тамъ кждѣто нѣма достатъчно достѣпъ дневната свѣтлина не може вѣрно да се установи цвѣта и състоянието на виното, сжщо и тамъ кждѣто много се пуши или пѣкъ въ изби наситени съ пари отъ сѣра не могатъ да се правятъ правилни заключения при изпитването на едно вино.

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

Инж. х. Н. Карамболовъ.

Модернизирание на винарската техника.

Рефератъ четенъ предъ IX редовенъ конгресъ на Българския Лозарски Съюзъ на 29.!! т. г. въ София.

(Продължение отъ кн. 2—3).

Гроздовитѣ мелници, обаче, кривитѣ и други преимущества. Ние получаваме повече самотокъ отъ пращини, получени отъ смлени грозда, отъ колкото тия тъпкани съ крака. Като резултатъ оставатъ и по-малко пращини за пресуване. Следователно мачкането се отразява и на пресуването като го улеснява. Ето защо, днесъ при модерната винарска техника се прибѣгва до помощта на гроздомелачката.

Гроздомелачкитѣ биватъ два вида: ржчни и механически. Сжществената имъ частъ се състои отъ кошъ отъ дъски, имащъ формата на пресѣчена пирамида, обвърната съ по малкото дъно надолу, но безъ дъна. Въ долната, по тѣсната частъ на коша бива вмѣстенъ механизма на гроздомелачката. Тоя механизъмъ се състои:

1. При едновалековата гроздомелачка система Limen отъ единъ валекъ;
2. При двуцилиндровата гроздомелачка отъ два цилиндра;
3. При турбината аеромачкачки система Paul отъ въртящи се кржгове върху които се сипва гроздето. Вследствие центрофугалната сила, гроздето се удря въ стенитѣ на цилиндра и мачка. Тоя родъ гроздомелачки, обаче, не сж много разпространени, въпрѣки че даватъ, голѣмъ рандеманъ на мжстъ, тъй като провѣтряването е много силно.

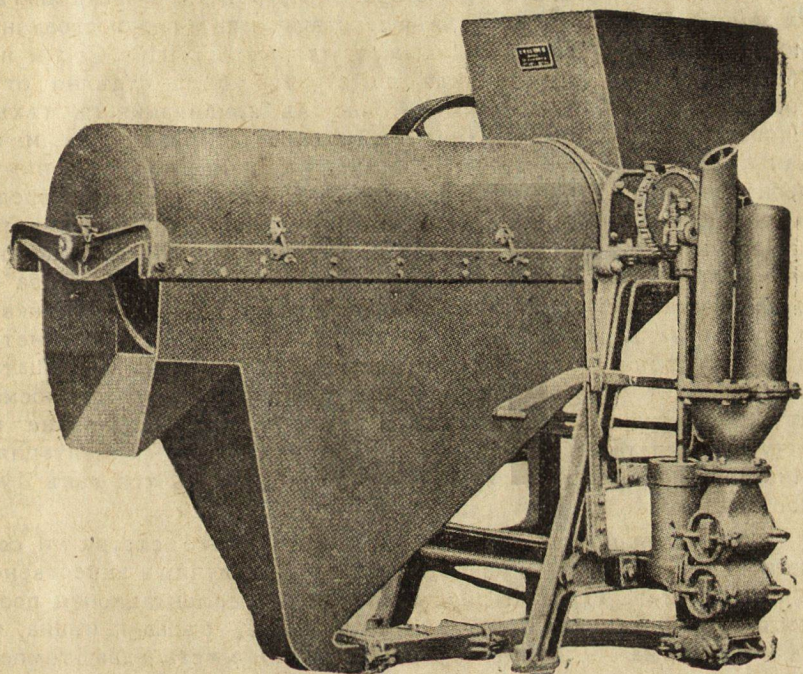
Днесъ най-разпространени сж двуцилиндровитѣ мачкачки. При тѣхъ въ долния край на коша биватъ вмѣстени два цилиндра, дървени или чугунени. За по-голѣма издръжливостъ, цилиндритѣ биватъ повече чугунени. Двата цилиндра сж набраздени по повърхността си било съ успоредни или витлообразни бразди, и се въртятъ въ обратна посока. Цилиндритѣ иматъ различенъ диаметъръ, вследствие на което се въртятъ съ различни скорости. Гроздето се сипва въ коша, минава между двата цилиндра, смачква се и пада въ сжда. Единъ отъ цилиндритѣ бива снабденъ съ пружина. Въ случай, че попадне камѣкъ или другъ твърдъ предметъ между цилиндритѣ, да се отиѣстятъ. Съ това се отбѣгва повреждането на машината. Разстоянието между двата цилиндра се регулира. Това разстояние не трѣбва да бжде много тѣсно, за да не се смачкватъ и чепки и семки, но то не трѣбва да бжде много голѣмо, за да минаватъ не-смачкани по-дребнитѣ зърна. Привеждането цилиндритѣ въ движение става чрезъ една система отъ обикновени и зжбчести колела, било ржчно, било механически. Дебита на гроздомелачкитѣ е различенъ. Съ ржчнитѣ можемъ да смачкаме и до 5,000 кгр. въ часъ, но срѣдно 2—2,500 кгр., съ механическитѣ, стига да бждатъ редовно хранени, и до 40,000 кгр. въ часъ,

Ронкане. Въ нѣкои изби, каквито сж нѣкои изби въ Бургундия, Жирондения, а даже и въ южна Франция, не се задоволяватъ само съ мачкането на гроздето. Тѣ практикуватъ и ронкане на гроздето. Ронкането има своитѣ преимущества, но и своитѣ недостатѣци. То се прилага само въ известни случаи, въ известни райони. Ронкането се отразява благотворно върху качественоста на виното въ смисълъ, че благодарение на ронкането, алкохолния $\%$ на вино отъ ронкано грозде е съ около $0.2—0.5\%$ по-високъ, отколкото тоя на вино получено отъ сжщото грозде неронкано. Сжщото е и по отношение на *общата киселиност* на виното. Причината за това се крие въ това, че чепкитѣ при неронканото грозде, внисятъ вода въ виното и го разрѣдватъ. Знае се, че 70% отъ теглото на чепката заема водата. Самата чепка съставлява $3—7\%$ или срѣдно 5% отъ теглото на гроздето. А това значи, че чрезъ чепкитѣ се внася 3.5% вода на 100 кгр. грозде или като се вземе подъ внимание, че се получава вино около 80% то излиза, че 100 литри вино се уводняватъ съ около 4.2 литри което е приблизително $\frac{1}{21}$ и способствува за намадение на алкохола, киселинитѣ, екстракта и пр. съ $\frac{1}{20}$ отъ общото количество. Чрезъ ронкането, чепкитѣ се отстраняватъ, а разреждането се отбѣгва. Това е едното преимущество на ронкането. Друго преимущество е, че вино отъ ронкано грозде е на вкусъ по-меко, по-пивно, защото като отстраняваме чепкитѣ, които съдържатъ отъ $1—3$ гр. на сто танинъ, отбѣгва се разтварянето на тоя послѣдния, а съ това се отбѣгва и загрубяването на виното. Трето преимущество на ронкането е, че и при него се използва по-добре обема на ферментационитѣ сждове. Непреимущество на обезчепкването е, че прашинитѣ ферментиратъ по-бавно, а и по-тежко се пресуватъ следъ оттакането на самотока. Ронкането трѣбва да се практикува при грозда съ слабъ рандеманъ на мжстѣ, съ едри чепки при дребни зърна и т. н.

Ронкането може да бжде пълно или частично. При частичното ронкане отстраняваме чепкитѣ само на една частъ отъ гроздето, при пълното — на цѣлото количество такова.

При старата метода на отчепкване сж си служили или съ тризбецъ или съ решетка поставена върху ферм. сждъ. Гроздето се е изсипвало върху решетката и съ рѣжа се е разтигвало върху нея. Зърната, едновременно смачкани пропадатъ презъ решетката, а чепкитѣ оставатъ върху нея. Въ модерното винарство си служатъ съ специални машини, роначки (éggarroir). Сжществениитѣ имъ части сж: 1) корито, металическо корито съ отвори; 2) по дължината му се простира ось, снабдена съ перки, които при въртене се движатъ витлообразно. Чрезъ тия перки насипаното грозде се привежда въ движение. При това движение, зърната се отдѣлятъ отъ чепкитѣ и падатъ презъ отворитѣ на коритото въ резервуаръ, а влажнитѣ чепки — откъмъ лицевата страна на машината. Въ практиката не срѣщаме само роначка. Роначката е винаги комбинирана съ гроздоме-

лачка, понеже винаги обезчепкването трѣбва да се предхожда отъ добро смачкване. Отъ роначкитѣ, които сж намѣрили най-добъръ приемъ въ винопроизводителния свѣтъ сж тия на Li Celestin Coq отъ Aix én Provence (гледай фиг. 1) и тая на Magnolier fils Lyon. И двѣтъ фирми иматъ по нѣколко модела за помалки и по-голѣми изби, движени било чрезъ моторъ или електромоторъ. Дебита на роначкитѣ е като тоя на гроздомелачкитѣ. Въ Плѣвенската кооперативна изба презъ гроздобера на 1928 год. за првъ пѣтъ въ България, си служеха съ единъ foulloegrappeur Coq, който споредъ сведенията на управата е смачквалъ и оронквалъ до 50,000 кгр. грозде на день, при нищожни разходи за движението му.

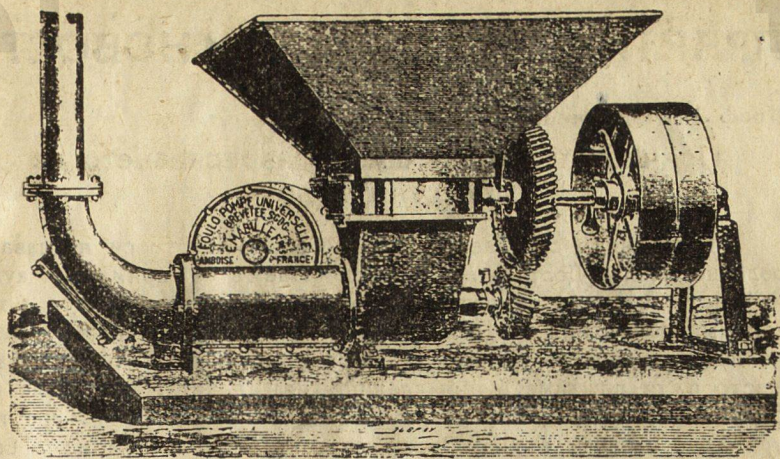


Фиг. 1.

Еднажъ гроздето смлѣно и оронкано или не, се поставя въ ферментационитѣ сѣдове. Не по-малко интересни сж срдствата съ които модерната винарска техника си служи при тоя преносъ на гроздовата каша. При изби съ рампа, както това е въ Ямболската кооперація, гроздето се хвърля въ гроздомелачка, която е поставена надъ ферментационенъ сѣдъ. Тукъ гроздовата каша пада направо въ ферментациония сѣдъ, безъ да става нужда отъ пренасяне. При инсталациитѣ съ норма, при която мелницата и роначкитѣ се намиратъ на високо, се използва собствената тежестъ на кашата. По широки трѣби ка-

шата тече въ ферментационитѣ резервуари. Най-разпространения начинъ на работа, обаче, е следния. Изгражда се бетоновъ трапъ, съ наклонена челна страна. Машинитѣ се поставятъ въ земята на дълбочина два до три метра, но така, че стѣснената страна на трапа да отива надъ коша на гроздомелачката. Смлѣното грозде се поема отъ помпи, които поематъ и тласкатъ гроздовата каша по каучукови тръби до ферм сѣдове. Тия черпателни помпи се отличаватъ съ голѣмо усъвършенствуване. Първомъ, когато още не сж били усъвършенствувани, ставало е често затѣкване. Днесъ затѣкването имъ е почти изключено. Тия черпателни помпи представляватъ още следнитѣ преимущества: *тѣ сж малки и заематъ малко мѣсто, изискватъ малко двигателна сила, леко се почистватъ, леко се поддържатъ и нагледжатъ.* Монтирането имъ става върху бетоновъ постаментъ, на земята. Единъ отъ най усъвършенствуванитѣ и разпространени модели помпи за гроздова каша е тоя на Li Victor Coq и на Marmonier fils Lyon. Помпитѣ се строятъ било отдѣлно отъ гроздомелачкитѣ и роначкитѣ, биле въ комбинация съ тѣхъ. Напоследѣкъ на пазаря намираме модели, комбинация на мачкачка, роначка и помпа, нагледъ малки машини, но съ голѣмъ дебитъ, даващи отлични за практиката резултати. Такива предлагатъ фирмитѣ Coq и Marmonier. Друга една добра и усъвършенствувана комбинация на гроздова мелница и черпателна помпа за каша е фулопомпата на fi Mobbille (гледай фиг. 2). Това е малка на размѣри машина но дава голѣмъ дебитъ. Тя смачква и припомпва на часъ 20—15 хиляди кгр. грозде. За движението ѝ сж потребни 4 конски сили енергия. Въ коша на мелницата пада гроздето отъ бетоновия трапъ. Смлѣното грозде се поема отъ центрофугална помпа, кждѣто стави второ премачкване и оттукъ помпата го пречерпва въ резервуаритѣ за ферментация. Много южно французки изби сж се снабдили съ тоя родъ фулопомпи.

Ферментация и охлаждане. Въ винарството, струва ми се, че всѣкому отъ васъ е извѣстно, че за да получимъ качествено и здраво вино, играе първостепенна роля ферментациония процесъ. Ферментацията трѣбва да бѣде чиста, бърза и пълна, и да се поддържа въ ферментираща каша или мжсть една температура между 25 и 30 градуса. При бурната и бърза ферментация, обаче, се отдѣля много топлина. Става и силно затопляне на кипящата мжсть и каша, и то толкова повече колкото първоначалната температура на материалитѣ е била по-висока, колкото по голѣми сж сѣдоветѣ, колкото е по-голѣма масата подложена на врене. Въ голѣмитѣ сѣдове, особено, въ бетоновитѣ резервуари съ вмѣстимостъ по 40,000 литри, въ които се поставя, обикновено, около 35,000 кгр. грозде едновременно да ферментира, температурата се силно повишава, преминава далеко границата на благоприятнитѣ температури и може да достигне и до 40 градуса Целзий. А премине ли температурата 36° С даже и 35°, ферментацията трѣгва по неправиленъ пжтъ.



Фиг. 2.

Само при особенъ начинъ на работа, който ще разгледамъ въ методитъ на модерното винарство, ферментацията се извежда на добъръ край и при температура 36° С. Иначе при обикновенния, примитивния бихъ казалъ начинъ на работа, при високитъ температури, ферментитъ забавятъ своята дейность, преминаватъ въ латентно състояние. Въ това време, винаги бърже се развиватъ болестнитъ микроби. За да се предпази отъ лошитъ послѣдствия на високата температура, модерното винарство си служи съ охладители, чрезъ които се корегира температурата на материалитъ въ ферментационния съдъ. Въ нѣкой винарски изби се практикува провѣтряването, за да се охлади при това ферментиращата каша или мжстъ. Тая метода, обаче, не всѣкога дава желания резултатъ, а и е свързана съ загуби на алкохолъ. Провѣтряването е умѣстно за насищане мжстъта съ въздухъ и за оживяване дейността на ферментитъ. Въ нѣкой винарски изби употребяватъ специални охладители, каквито срѣщаме и въ биренитъ фабрики. Тия охладирели представляватъ серпантинъ, змиеобразна трѣба, по която тече студена вода, а въ самата трѣба тече, вкарана съ помпа загорещената мжстъ, която искаме да охладимъ.

Въ Алжирия, кждѣто винарската практика има да се бори съ силното загорещаване на врящата мжстъ, сж въведени въ употреба специални изпарители (евапоритори). Отъ изпарението температурата въ общата маса спада, безъ да се държи смѣтка за загубитъ на алкохолъ, причинени отъ изпарението.

Но ако се прибѣгва до охладители за изкуствено охлаждане на загорещената ферментираща мжстъ, то въ практиката се употребяватъ и *огреватели* на мжстъ, за да се повиши температурата ѝ, когато времето е студено.

(Следва).

ПРАКТИЧЕСКИ СЪВЕТИ И НОВОСТИ

Проф. Н. Недѣлчевъ.

Причини и мѣрки срещу изрисяването на десертнитѣ лозя.

Десертнитѣ сортове грозда, въ болшинството си, не даватъ редовно плодъ. Достатъчно е да приведемъ за примѣръ чауша и фочата, познати на всички лозари. Върху изрисяването е писано много въ нашитѣ списания, но при все това нашия лозаръ не взема нужнитѣ мѣрки за да отстрани този недостатъкъ. Често пжти виждаме буйни главини изъ лозята, които или сж съвсемъ безплодни, или даватъ нѣколко чепки съ по две три нормално развити зърна. Срещу изрисяването лозаря не е безсиленъ — той може успѣшно да се бори и струва си труда, тъй като съ това той ще увеличи производството си. А нѣкакъвъ особенъ трудъ не се изисква за борбата съ изрисяването.

Следъ като лозаря е похарчилъ толкова срѣдства за засаждане и за работа на лозето, заслужава да обърне внимание и върху главинитѣ, които само поглѣщатъ труда му, а не го възнаграждаватъ.

Причинитѣ на изрисяването сж много и ще ги разгледаме по-долу. Необходимо е, обаче, да направимъ едно разграничение между двата вида изрисяване — сжщинско изрисяване и момици (милерандатъ). Сжщинското изрисяване се състои въ окапване на цвѣтнитѣ пжпки преди цвѣтенето или окапване на току що завързалитѣ зърна, до като сж още дребни. Ако такива реси тръснемъ съ прѣстъ, тѣ се ронятъ и не могатъ за задържати зърната. Момицитѣ (така наречени, понеже наподобяватъ на ягнешкитѣ момици) сж другъ видъ изрисяване, при което грозда завързва, обаче голѣма частъ отъ зърната оставатъ ситни и безъ семки, а само една частъ достигатъ нормална величина. Този недостатъкъ се среща у чауша, черната разакия и нѣкой други сортове.

Изрисяването може да се дължи на лошото устройство на самия цвѣтъ. Понѣкога цвѣтнитѣ органи сж така изродени, че оплодяването на плодника става невъзможно. Познати сж сортове лози, които цвѣтятъ, но никога не завързватъ. Въ такива случай самия плодникъ не е нормаленъ. Подобни лози сж безнадежни и нѣма другъ изходъ освенъ да се припресадятъ или замѣнятъ съ други.

Въ други случай изрисяването се дължи на голѣма буйность. Това изрисяване може да стане още преди цвѣтенето, като при покарването реситѣ се обръщатъ въ мустаци. При много буйни сортове хранителнитѣ вещества, изработени отъ листата, отиватъ въ върховетѣ на лѣтораститѣ, и реситѣ страдатъ отъ липса на храна и не успѣватъ да се развиятъ нормално. Буйнитѣ сортове не образуватъ даже и плодни пжпки за след-

ната година. Напр. сорта урумъ юзюмю, ако се води на обикновена чашовидна форма съ кжси чепове, не образува плодни пжпки и не дава реса. Ако се рђеже осмовидно, напротивъ, става много родовитъ.

При сортове, които изресяватъ следствие на буйность най-доброто срђдство е кършенето на върха малко преди цътвенето или презъ време на самото цътвене. Щомъ се прекърши върха, соковетъ отиватъ да хранятъ ресата или малкитъ гроздови зърна, които съ задържатъ и се развиватъ нормално.

Има и други срђдства, колцоване напр., но то не е така ефикасно. Кършенето помага противъ изресяването само на известни сортове изрсливи лози, напр. на клерета. Отъ опититъ, извършени въ лозарския институтъ върху нђколко български сорта се указа, че изресяването имъ се дължи на други причини и кършенето не помага, или по-скоро кършенето само прави гроздето малко по-едро, но не може да преводрати изресяването.

Изресяването се дължи и на лошото време, защото за да може да стане оплодяване, т. е. за да покълне цътвения прашецъ върху близалцето на цътта и да проникне въ плодника, необходима е температура, сравнително висока — 16 до 18° минимумъ. Ако се случи студено време при цътвенето или пкъъ ваятъ изобилни дждове, които да измиятъ прашеца, тогава имаме изресяване въ по-голямъ размъръ. Разбира се, че лозаря не може да диктува на времето, когато цътти лозата, но съ ксната рђзитба шанса да цътти лозата при по-благоприятни условия е по-голямъ, ето защо, една отъ причинитъ за по-голямо плодородие при кжсна резитба е и тази. Презъ настоящата година развитието на лозата се забави и има изгледи цътвенето да стане при топло време, следователно да имаме и по-добро заврзване.

Споредъ опититъ, които отъ нђколко години се преследватъ отъ лозарския институтъ, главната причина за момицитъ (дребнитъ безсеменни зърна) се дължи на недоброкачествеността на прашеца на известни нашенски сортове. Нашитъ лозари отъ край време не обрђщатъ внимание върху *селекцията*, т. е. подбора на сортоветъ за размножение. Калемитъ не се взематъ отъ белђзани главини, до като гроздето стои още потъхъ, а се рђжатъ отъ падари и други случайни лица презъ зимата или пролътта. Тђзи събирачи на калеми обикновенно избиратъ силнитъ главини, които именно сж ялови. Ето защо, въ новитъ американски лозя се вкараха такива сортове и главини, които докарватъ лозаря до отчаяние и каквато и рђзитба да имъ прилага, не успђва да ги накара да родятъ.

Сортоветъ, които най-често изресяватъ у насъ сж: чаушъ, бълъ мискетъ, черна резекия, синя бодлива, фоча, бђла дебела, червена лесича опашка и др. Причина на изресяването и дребнитъ зърна на тђзи сортове е тђхния прашецъ, който слабо действува. Ето защо, ако тђзи сортове се садятъ въ отдълни

парцели, тѣ изрисяватъ силно. Ако, обаче, се потърсятъ глави-ни отъ тѣзи сортове съ по голѣма родливостъ, чрезъ подбора този недостатъкъ ще може да се отстрани. Защо почти всич-китѣ французски сортове сж силно родовити и даватъ нормални зърна? Защото върху тѣхъ е работено и сж подбрани най-ро-довититѣ главини за размножение.

При това положение нашия лозаръ може да получи нор-мални гроздове само ако улесни опрашването на поменатитѣ сортове съ чуждѣ прашецъ, отъ дивачки или нашенски сор-тове. На нѣкой лозари може да се види тази работа играчка или неизпълнима, но нека се знае, че най-хубавия испански сортъ Ohanes, който се изнася съ милиони килограми отъ Ис-пания, опакованъ въ бурета, завързва благодарение грижитѣ на лозаритѣ, които го опрашватъ изкуствено съ прашецъ отъ другъ сортъ.

Дивачкитѣ цвѣтятъ по-рано и малко е неудобно опрашва-нето направо съ разцвѣтени реси отъ диви лози, но прашеца може да се събере като се трѣска въ реситѣ на листъ хартия и да се държи нѣколко дена на сухо мѣсто овитъ въ книга, до като се разцвѣтятъ нашенскитѣ сортове и тогава да се посипва по разцвѣтелитѣ реси.

Направенъ е опитъ съ четири грозда отъ сорта *червена лесича опашка*, гледай ф. 3. Първия гроздъ е опрашенъ изкуствено съ прашецъ отъ гъмза. Той е завързалъ много добре и е сбитъ. Зърната му сж едри. Втория гроздъ е билъ затворенъ въ книжна кесия преди цвѣтенето, следователно се е опрашилъ отъ соб-ствения си прашецъ. Получения гроздъ е малкъ съ ситни зърна, което показва, че прашеца на лесичата опашка не е до-брокачественъ. Третия гроздъ е билъ сжщо затворенъ въ книжна кесия преди цвѣтенето, само че върха на лѣтораста му е билъ прекършенъ. Кършенето тукъ не е указало почти никакво вли-яние, защото зърната сж останали дребни, въ всѣки случай има едно слабо увеличение въ едрината. Най-после четвъртия гроздъ е расълъ свободно. той е билъ опрашванъ случайно отъ чуждѣ прашецъ, донесенъ отъ вѣтъръ.

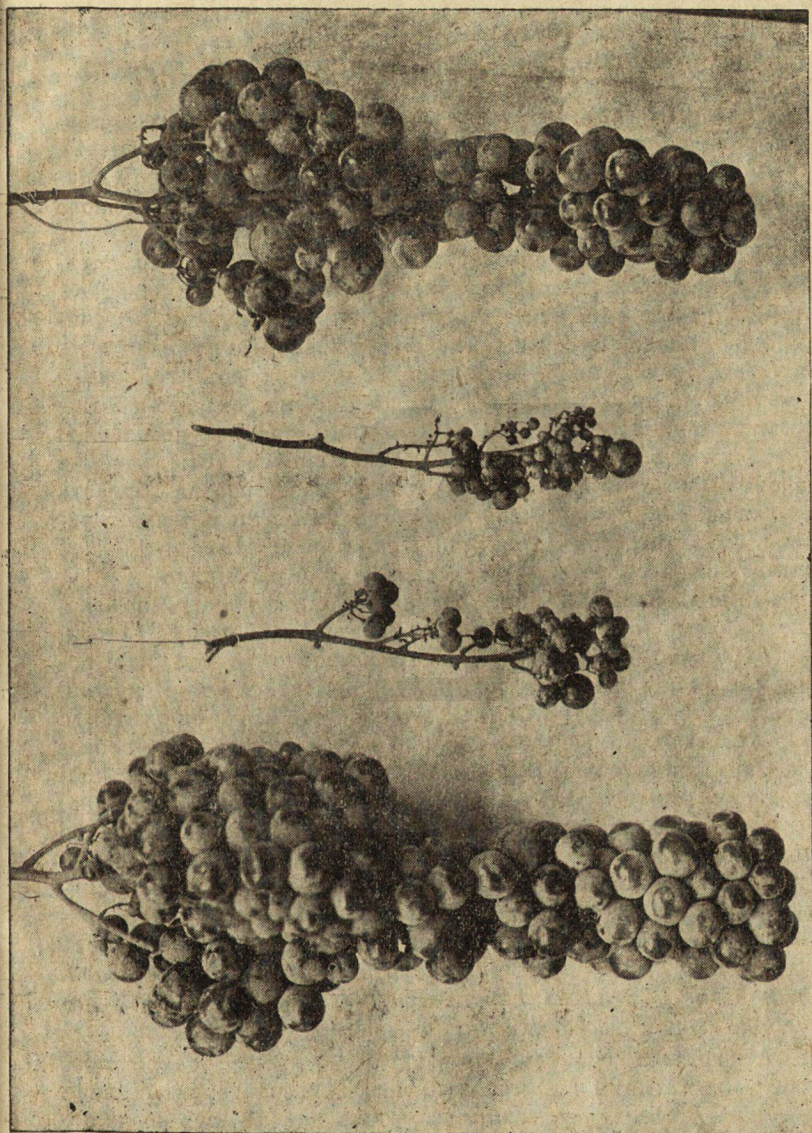
Този опитъ показва, че червената лесича опашка безъ чуждо оплождане дава *момици*, ненормални гроздове. Ето защо, кършенето презъ време на цвѣтенето не може да попрѣчи на изрисяването, поне въ по-вечето случай.

За да се избѣгне изрисяването, трѣбва лозаря:

1) Да филизи грижливо лозитѣ си, за да освободи реситѣ. да ги открие, за да могатъ да получаватъ чуждѣ прашецъ.

2) Преди цвѣтенето и презъ време на цвѣтенето да пре-мехне частъ отъ листата, които зашумяватъ реситѣ, все съ сж-щата целъ.

3) Да предприеме ръсене съ сѣренъ прахъ презъ време на цвѣтенето за да раздвижи въздуха и да тури въ движение цвѣт-ния прашецъ. Изглежда, че и самата сѣра действува като сти-мулантъ.



Фиг. 3.

Опита съ сорта Червената лесича опашка.

4) Да прибѣгне до изкуствено опрашване, като вземе разцвѣтѣли реси отъ дивачки (ар. х руп. Ганзенъ № 1, монтикола, мурведъръ х руп. 1202 и пр.) и ги прѣска надъ разцвѣтитѣ реси на изресливитѣ сортове.

И. И. Хранковъ.

Грѣшки за избѣгване при прѣскане на лозята.

По лозата и гроздето ѝ има разни болести. Една отъ първитѣ появили се по българскитѣ лозя е пероноспората (мана). За пръвъ пѣтъ тя се яви въ страната ни презъ 1897 год. Макаръ, че отъ тогава до сега е писано и говорено твърде много за нея и за предпазване и лѣкуване на лозята и макаръ че днесъ и най-древния и най-слабограмотния лозаръ да знае лѣкарството и прѣскането противъ нея, — въпрѣки всичко това, свидетели сме все още на ежегодни и масови повреди и унищожение на плода. Ето защо ние сме вѣрвали и вѣрваме, че въпроса за лозовата пероноспора е колкото старъ толкова и новъ, а това ни кара да вѣрваме сѣщо, че не е дошълъ още деня, когато бихме могли да не говоримъ повече по-него. И тъй като отъ досегашнитѣ ни наблюдения сме съ убеждение, че горепосоченитѣ неуспѣхи отъ борбата съ тази грозна болестъ сѣ резултатъ или отъ незнание или отъ известни грѣшки правени при прѣскането, въ долнитѣ редове посочваме на нѣкой отъ най-важнитѣ споредъ нашето схващане и разбиране.

На първо мѣсто, въ много случай, неуспѣхитѣ отъ прѣскането се дължатъ отъ много късното извършване на 1-то такова. А така вършатъ още не малко лозари, защото тѣ все още погрѣшно мислятъ и вѣрватъ, че *ранно* прѣскане не е нужно. Фактътъ, обаче, е другъ — въ зависимостъ отъ пролѣтното време — достатъчно влага и топлина — двата фактори необходими за заразяването отъ пероноспората и появяването на сѣщата съ отличителнитѣ си външни белѣзи, първото прѣскане, което е отъ най-сѣществено значение за предпазване главно отъ първо заразяване, следователно има влияние и за бждещитѣ, трѣбва да се извърши по-рано или по-късно. Въ всѣки случай, туй *късно* не бива да отива до Петровденъ напр., както правятъ не малцина. Напротивъ, *първото прѣскане трѣбва да се върши, бидѣйки главно предпазително, щомъ има доста влага, повече отъ 15° С външна топлина и щомъ първитѣ 3—4 листа на филизитѣ сѣ оформени.*

Втора грѣшка, споредъ насъ, е, гдето много лозари продължаватъ да теглятъ (да мѣрятъ) варъта за разтвора. А знае се, че варъта не е еднакво чиста — бива повече или по-малко примѣсена съ пѣськъ, дребенъ чакълъ и др. Ето защо никога не бива да теглимъ варъта, а винаги да си служимъ съ *лакмусовата* книжка, съ помощта на която се приготвя, по желание и споредъ случая, слабо киселъ, неутраленъ или основенъ

разтворъ (съ излишъкъ отъ варъ). Съ тегленето на варъта не може да се разчита на достатъчно *правиленъ* и *точенъ* разтворъ.

Върването отъ мнозина, че ужъ цвѣтнитѣ реси не могатъ да бждатъ заразени направо, безъ предварително заразяване на листата и развитие на болестта въ тѣхъ, е *трета фатална грѣшка*. Благодарение на това заблуждение, не малко сж лозаритѣ, които не обръщатъ внимание и не се грижатъ да напрѣскаватъ хубаво реситѣ. А резултата отъ това е масово и ежегодно унищожение на последнитѣ, макаръ че листата сж запазени. И се чудятъ на такива случаи. А обяснението е, че *презъ него периодъ цвѣтнитѣ реси сж изложени даже на по-лесно и по-бързо заразяване*.

Има случай, когато трѣбва да се прѣска презъ време на цвѣтенето, било че е пропуснато да се прѣска по-рано, било по други причини. Въ такива случаи, обаче, почти всички хора се колебаятъ и страхуватъ да прѣскатъ. Такова страхуване е неоснователно и погрѣшно, защото непрѣскането презъ този периодъ може да бжде последвано отъ много по-голѣми загуби, причинени отъ болестта, отколкото би причинило самото прѣскане.

Тукъ е мѣстото да припомнимъ, че въ такива случаи се особено препорѣчва прѣскането на реситѣ съ специално приготвенитѣ въ чужбина медно-сѣрни, или медно-талкови, или медно-стеатиини прахове. Презъ последнитѣ години тѣзи прахове се доста употребяватъ *предимно като допълнителни прѣскания на течнитѣ*, защото даже при голѣмо внимание не винаги реситѣ и гроздето се напрѣскаватъ достатъчно добре съ последнитѣ — съ воднитѣ разтвори.

На пето мѣсто бихме посочили като значителна грѣшка, гдето не всички и не винаги обръщатъ нужното внимание щото разтвора да излиза отъ прѣскачката *подъ форма на мъгла*, не само това, но не се гледа да се напрѣскатъ *напълно листата и реситѣ* (или гроздето) безъ, обаче, да се чака да се събира разтвора на голѣми капки, *отъ което последва оттичане на голѣма частъ* отъ него и свличането му по земята.

На край за да приключимъ горнитѣ си твърде кратки белѣжки и указания, не може да не припомнимъ и следното сжществено условие имащо грамадно значение за добрия или лошъ резултатъ отъ прѣскането: никой никога да не забравя, че прѣсканията противъ пероноспората *сж само предпазителни*. А то значи, че *следъ като е станало заразяване*, никакви прѣскания не сж въ състояние да *спратъ развитието на болестта въ вътрешността на лозовитѣ органи*, следователно *повредитѣ и загубитѣ сж неизбежни*. Съ други думи казано още *болестта не може да се лѣкува*.

*

Белѣжка. — Бѣхме приключили горнитѣ си белѣжки, когато прочетохме въ френското списание „Проже агроколъ и ви-

тиколъ“ крайно интересната статия „За действието на меднитъ разтвори върху пероноспората“.

Намираме за умѣстно и твърде полезно да съобщимъ отъ нея, че автора ѝ г. Едуардъ Шенъ (инженеръ-химикъ) като потвърждава, че до днесъ най-широко и резултатно практическо приложение сж спечелили медно-вариенитъ разтвори за пръскане, изнася и следната нова теория: убийственото действие на медта върху споритъ (семенцата) на пероноспората се дължи на специално окисляюще свойство произвеждано чрезъ медния „аксидъ“ (химическо съединение на медта); заедно съ това автора изнася, *че това умъртвяване е още резултатъ на прѣко съприкосновение на медта върху споритъ.*

Надзоръ върху хранителни, питейни, вкусови вещества и общоупотрѣбими предмети.

(Продължение отъ кн. 4).

Пробитъ се подпечатватъ съ печата на контролнитъ органи и по желание, съ този на притежателя, и се етикиратъ на самото мѣсто въ присѣтствие на притежателя или неговъ замѣстникъ. Всѣко вземане на проба за изследване, както и резултата отъ анализа, се вписватъ въ санитарната книжка на заведението.

Чл. 89. Въ изключителни случаи, когато при самото предварително преглеждане се установи отъ контролнитъ органи, че продукта е разваленъ или вреденъ за здравето, той се поставя временно подъ възбрана, докато въ възможния най-краткъ срокъ се получи заключението на съответната лаборатория.

Забелѣжка I. Когато развалениятъ или вреденъ за здравето продуктъ е на стойностъ по-малка отъ 2000 лева, той се иззема, по заповѣдъ на лѣкаря, действащъ като контроленъ органъ; а ако продуктътъ подлежи на бърза развала, той се унищожава, като предварително се състави актъ, съ който се установява негодността на продукта, качеството и стойността му, ако има такава. Актътъ се съставя отъ комисия, въ съставъ: лѣкарь, общински чиновникъ и вѣщо лице (търговецъ или производител на сѣщия продуктъ).

Чл. 90. Когато при първото изследване се установи, че пробата е ненормална, притежателятъ има право въ 7 дневенъ срокъ отъ писменото съобщение на резултата отъ изследването, да поиска отъ Главната дирекция на народното здраве контролно изследване на вторитъ проби. Последното се извършва отъ двама химици на държавна служба, опредѣлени отъ Главната дирекция на народното здраве и — по желаніе на заинтересуваното лице — въ присѣтствието на трети посоченъ отъ него химикъ, възнаграждението на когото той плаща.

Чл. 91. Контролното изследване е окончателно. Окончателно е и първото изследване, ако не е поискано въ седмодне-

венъ срокъ контролно изследване. Други изследвания и вземане нови проби отъ поставени подъ възбрана продукти и предмети не се допусчатъ нито по сждебенъ, нито по административенъ редъ.

Чл. 92. Лицата, които сж поискали контролно изследване, изпращатъ, заедно съ молбата си необходимитъ за извършването му разноски и възнаграждения, които минаватъ въ приходъ на здравния фондъ (чл. 244, п. „е“).

Чл. 93. По искане на търговци, производители и др. на хранителни, питейни и вкусови вещества, съответнитъ лаборатории извършватъ, срещу предварително установени минимални такси, исканитъ отъ тѣхъ анализи и то въ най кратъкъ срокъ. И тия такси се внасятъ въ приходъ на здравния фондъ.

Чл. 95. Ако, вследствие на контролната анализа или на основание влѣзла въ законна сила присжда или заповѣдъ, трѣбва да се освободятъ оставени подъ възбрана хранителни, питейни и вкусови продукти и общоупотрѣбвани въ живота предмети, както и суровитъ материали, отъ които се добиватъ, притежателитъ имъ нѣматъ право на обезщетение.

Чл. 96. Вторитъ проби, когато не е поискано контролно изследване, се унищожаватъ съ актъ на лабораторията 20 дни следъ съобщаване на заинтересувания резултата отъ първата анализа (чл. 90). Въ сжщия срокъ се унищожаватъ пробитъ отъ нормалнитъ продукти, когато не се взематъ обратно отъ притежателитъ.

Чл. 98. Хранителни продукти, носени отъ пжтниците за лично употрѣбление при пжтуването имъ, се освобождаватъ отъ санитаренъ надзоръ.

СЪЮЗНИ, ДРУЖЕСТВЕНИ И КООПЕРАТИВНИ.

Съюзни.

Лозарския съюзъ, като членъ на Международната постоянна комисия на земледѣлскитъ сдружения въ Римъ получава бюлетина на сжщата. Отъ третия нумеръ т. г. на бюлетина вадимъ следнитъ редове, които трѣбва да се прочетатъ внимателно отъ всички български лозари, като сжщитъ си взематъ добра белѣжка.

Противъ тѣзи, които сж вънъ отъ организациитъ.

Главната причина за слабата финансова мощъ, която отъ своя страна, е причина за недостатъчна дейность на организацията, зависи не само отъ неплащането на членскитъ вноски, но още и отъ невлизането къмъ сдружението на голѣма частъ отъ земледѣлцитъ (въ случая лозаритъ).

Най-често сдруженитѣ представляватъ меншенство въ сравнение съ тѣзи, които дезертиратъ отъ своя професионаленъ дългъ съ надежда, че ще могатъ да използватъ плодетѣ отъ борбата, често пѣти трудна и смѣла, проявена отъ групата на сдруженитѣ.

Но ако този егоистиченъ планъ успѣва понѣкога, въ болшинството отъ случаитѣ, напротивъ, той напълно пропада, защото организация, която брой малко членове и е слаба материално, не може да прокара своитѣ искания.

Така „отсѣтствующитѣ“, виновни за негативнитѣ резултати, получаватъ своето справедливо наказание.

За нещастие, страдатъ не само членове и нечленове, а страда и самото производство, недостатъчно защитено предъ други организации, съ противни интереси, по-добре организирани и защитени.

Щомъ земледѣлското производство представлява общественъ интересъ, неоправдано е пасивното държане на земледѣлцитѣ, въ случая лозаритѣ, които сж длѣжни, като граждани въ страната, да поднесатъ на своето сдружение моралната си и материална подкрепа.

Самата държава трѣбва съ симпатия да следи и даже да признае и да поощри, като народна необходимостъ, това движение къмъ сдружаване, което ѝ дава най-ефикасно и компетентно съдействие за правилното разрешение на задачи отъ жизнено значение за държавата.

И ако ние разгледаме въпроса отъ международна гледна точка, ние констатираме, че съществуването на силни национални сдружения е първото условие щото въпроситѣ, които интересуватъ земледѣлието, да получатъ въ международнитѣ срѣди приема, който заслужаватъ и разрешението, отъ което тѣ се нуждаятъ.

Плѣвенска „Гъмза“ и Мура.

До господина Министра на Земледѣлието и държавнитѣ имоти.

София.

Господинъ Министре,

По поводъ поканата Ви чрезъ Плѣвенската Земледѣлческа Катедра съ писмо № 4253 отъ днесъ, управителния съветъ на Кооперацията „Плѣвенска Гъмза“ длѣжи да Ви даде следното освѣтление по спора съ французския поданикъ господинъ Иосифъ Мура отъ гр. Танъ.

Недоразуменията между Кооперацията и г. Мура не сж отъ вчера. Тѣ започнаха още отъ първия день, следъ като бѣха уговорени условията за продажбата на кооперативното грозде. Но, управителниятъ съветъ на кооперацията, ръководенъ отъ мисълта да намѣри единъ, макаръ и трѣнливъ пътъ за износъ въ чужбина, продължаваше да поддържа връзкитѣ си съ госпо-

динъ Мура, докато най-после бѣше принуденъ да тури край на една игра, станала вече застрашителна за интереситѣ на кооператоритѣ. На 17 м. м. свиканото извънредно общо събрание, предъ което бѣха прочетени всички договори и писма, по въпроса, взе единодушно решението, да смѣта сключения между г. Мура и кооперацията договоръ за несществующъ. На това събрание присѣдствуваха като членове: Генералъ Атанасовъ, адвокатитѣ Петко Симеоновъ и Добри Богдановъ и много други кооператори, които по-добре отъ самата управа на кооперацията познаваха въпроса. Независимо отъ това, всѣкога когато управителния съветъ на кооперацията е трѣбвало да взема нѣкое решение по сжщия въпросъ въ връзка съ договора, той е свиквалъ, за да се консултира, всички адвокати кооператори, а именно г. г. Петко Симеоновъ, Маринъ Стоевъ, Добри Богдановъ и Асень Кантарджиевъ. Такъвъ бѣше случая, и когато управителния съветъ взе решение да предупреди г. Мура, че ако той до 4 априлъ т. г. не внесе сумата, която дължи на кооперацията по силата на договора (около 2,000,000 лева) ще смѣта договора за унищоженъ самъ по себе си.

Сжщността на въпроса се състои въ следното: Кооперацията бѣше продала на г-нъ Мура грозде, а не вино и ракия (чл. 1 отъ договора). Ще бжде ли това грозде 60 или 75% рандеманъ, това зависеше отъ преработката му въ вино, която преработка, съгласно чл. 4 отъ договора, се извършва изключително отъ купувача му. По отношение здравината на бѣчвитѣ съгласно чл. 9 отъ договора, г. Мура бѣше задълженъ да ги приеме преди да бждатъ напълнени. Твърдението, че кооперацията му била дала повече грозде е сжщо неоснователно, понеже съгласно чл. 8 отъ договора, купувача се задължаваше да приеме всичкото грозде на кооператоритѣ.

По силата на сжщия договоръ, г. Мура се задължаваше да плаща всѣка вечеръ срещу предаденото му грозде по 3 лева авансъ на кгр. грозде. Вмѣсто да стори това, г. Мура взе трена на 3 октомври м. г. (ние бѣхме почнали гроздобера на 1 октомври) и подъ претекстъ че отива да купува бѣчви въ Русе, си отива въ Франция, отъ кждето се завърна следъ като гроздобера бѣше свършилъ.

Използувалъ случая, че договора, оставенъ у г. Иванъ Добревъ не е подписанъ, той започва нови пазарлъци, които трѣбваше да свършатъ съ нови отстъпки отъ наша страна. И така, вмѣсто да получимъ до 20 октомври м. г., когато свършваше гроздобера, сумата 2,460,000 лева, ние трѣбваше да се задоволимъ съ 1,000,000 лева, а остатъка заедно съ наема да ни брои до края на м. ноември м. г. Вмѣсто да се яви въ края на м. ноември за да ни изплати сумата, той се яви въ Плѣвенъ едва на 12 януарий 1929 год. безъ да внесе разбира се нито стотинка. Заминалъ наново той се връща въ Плѣвенъ едва на 30 априлъ т. г., пакъ разбира се безъ пари, защото когато сжщия день сключихме съвсемъ ново споразумение, по силата на което

трѣбваше следъ три дена да брой сумата два милиона лева, той на другия денъ отговаря писмено, че ще внесе между 5 и 12 май само единъ милионъ лева, като при това за да развали и тази здѣлка, вписва въ писмото си редъ условия върху които бѣше станала новата здѣлка, третиранъ вече като частенъ купувачъ.

Въ свойтъ отстъпки кооперацията отиде и по далечъ. По инициативата на г. Димитровъ, директоръ на Плѣвненската Земледѣлска катедра и съ посрѣдничеството на г-да д-ръ Бижевъ, Романъ Дачевъ, директора на Популярната банка Иванъ Стефановъ х. Ивановъ и Христо Цоневъ, на 8 т. м. почти презъ цѣлия денъ се направи всичко за да се дойде до едно доброволно споразумение. И следъ като кооперацията реши да пожертвува още 200,000 лева, г. Мура заяви, че на другия денъ най късно до пладне ще съобщи телеграфно отъ София своето одобрение, като по принципъ изяви такова. На другия денъ обаче нито г. Димитровъ, нито кооперацията получи обещания отговоръ. Играта следователно продължаваше. При това положение не можеше да бжде другъ печалния край на този споръ, освенъ скъсване за винаги съ г. Мура.

гр. Плѣвненъ, 13 май 1929 год.

Съ отлично почитание:

Председателъ: **Ал. Ганчевъ.**

Б. Р.. Кооперацията следъ скъсването съ г. Мура, продаде виното и ракията си на лозарски фирми.

Кооперативни.

„По съюза на лозарскитѣ кооперации“. По време конгреса на лозарския съюзъ, представители на кооперации въ страната, имаха конференция, въ която сж разменени мисли за образуването на единъ такъвъ съюзъ. Избранъ е комитетъ, който да проучи по обстойно въпроса и подготви едно общо събрание съ проектоуставъ и пр. Въпроса за единъ съюзъ на лозарскитѣ кооперации е отъ голѣмо значение за развитието на лозаровинарството въ страната. Безъ единъ такъвъ съюзъ, който отначало ще има ржководната работа, по-късно той ще може да обхване и стопанската и търговската и дори кредитната работа на отдѣлнитѣ кооперации. Но за една такава сериозна и спѣшна работа се иска съзнание въ лозаритѣ, които сж сега въ болшинството си членове на лозарскитѣ кооперации: непостоянни, да нѣматъ вѣра въ собственото си дѣло, когато иматъ изгоди да величатъ кооперацията и ржководителитѣ ѝ, и щомъ настѣпи криза, неизбѣжна на стопанска почпа, да бѣгатъ и кълнатъ, никакъвъ съюзъ неможе се закрепи, ако и да бжде основанъ. Преди всичко долу въ кооперациитѣ трѣбва да се закрепиме, че тогава горе. Ние сме горещи партизани на единъ съюзъ на лозар. кооперации и желаемъ той да се основе и на първо време да заработи за интелектуалното изди-

гане на членоветъ и закрепване кооперациитъ долу. А стопанската и търговската страна да се предприеме бавно и внимателно, защото и най-малкия неуспѣхъ въ дѣлото на единъ такъвъ съюзъ, може да докара до крахъ и да компрометира една отлична и хуманна идея, каквато е съюзяването на чернитъ лозарски работници за да имъ се осигури труда, а заедно съ това и едно сравнително спокойствие и човѣшки животъ. Нашата „Гъмза“ трѣбва да бжде въ първитъ редове на работниците въ тоя пжтъ — съюзяване на лозар. кооперации“.

Изъ в. Кооп. Д-ва — Сухиндолъ бр. 9 отъ 1929 год.

Х Р О Н И К А.

Умоляватъ се за последенъ пжтъ абонатитъ, които още не сж изплатили абонамента си за 1929 год., да сторятъ това веднага.

Вншния пазаръ на вина още не се интересува отъ български вина за износъ.

Вжтрешния пазаръ е слабо раздвиженъ при цени 7—8 лева литъра за сев. България и 8—12 за южна.

Ракиитъ се търсятъ 80—85 ст. градуса.

Десертнитъ грозда. Интересътъ къмъ десертнитъ грозда за износъ се засилва и готвятъ се нови чужди фирми за масовъ износъ.

Разумно е да се положатъ специални грижи върху Афузъ-Али и Димята за да се добие по-голъмо количество и качество.

Измръзване на лозята отъ голѣмитъ зимни и последнитъ пролѣтни студове има върху всички незагребани лозя, както у насъ така и въ всички европейски лозарски страни.

Навѣрно това ще се отрази върху реколтата тая година на грозде.

За синия камъкъ. Изпратени сж множество протестни телеграми до М-ра на финансиитъ, М-ра на търговията и М-ра на земледѣлието за запазване обнародваната наредба за премахване митото на синия камъкъ. Въ съюза сж постигнали такива отъ лозаритъ въ Ортакойска околия (подписали Стамболовъ и В. Димитровъ), отъ винарската кооперативна изба „Шевка“ въ гр. Сливенъ, отъ Старозагорското лозарско дружество (подписали Стефа-

новъ и Грънчаровъ), Лозарска кооперация „Камъка“ и Лозарското д-во въ гр. Горна Орѣховица.

Наредбата за освобождаването на синия камъкъ не е отмѣнена, ще се приложи тая година.

Международенъ конгресъ на лозата и виното ще се състои въ Барселона (Испания) отъ 2 до 8 септемврий т. г. Конгресътъ съставлява частъ отъ международна изложба въ Барселона. Цѣлото испанско лозарско производство ще бжде представено. Ще има изложба на лози, вина и произведения отъ виното, специални лозарски инструменти и пр. Ще има конкурсъ за изпитванеразлични видове испански вина, конкурсъ на лозарски и винарски машини.

Следъ свършването на конгреса ще има лозарска екскурзия за посещението на лозя и изби въ по главнитъ лозарски мѣстности по пжтя: Барселона, Сарагоса, Риоѳа, Мадридъ, Толедо, Екстремадура, Севила, Ксересъ, Кордоба, Валдепенасъ.

Комитета по уреждане на този конгресъ има следния адресъ: Calle de Ferraz, № 19 Madrid (Espagne).

Международния лозарски конгресъ въ Виена отложенъ. Общото събрание на австрийскитъ лозари, което е станало на 8 априль т. г., решило, че, предъ видъ голѣмитъ загуби по лозята отъ студовѣтъ, проектирания за тази година международенъ лозарски конгресъ въ Клостернайбургъ се отлага за по-благоприятна година.

По случай годишното събрание на Българското Земледѣлско дружество въ София, на 10 май председателя на Лозарския съюзъ, г. Моско Михайловъ, е държалъ сказка на тема: „Кризата въ лозарството и изхода отъ нея“.

Подвижна изложба на Германското земледѣлско дружество. Получи се въ Лозарския съюзъ една покана за участие въ 35-а подвижна изложба на Германското земледѣлско дружество, която презъ тази година ще стане въ Мюнхенъ, отъ 4 до 9 юний.

Постоянното присъствие на Българския лозарски съюзъ благодарни на г. Никола Савовъ, отъ с. Бухиловци, за труда, който си е далъ да събере отъ своитѣ съселани, членове на съюза, членскитѣ вноски и да ги прати въ съюза.

Министерството на търговията, промишлеността и труда съобщава съ писмо до Лозарския съюзъ, че на 25 мартъ т. г. австрийскитѣ лозари сж свикали митингъ, на който сж гласували резолюция противъ вноса на чужди вина, главно фалшиви и подправени, като сж визирали гръцкитѣ вина, които правятъ голѣма конкуренция съ нискитѣ си цени.

† **Миналия** месецъ априлъ т. г. на 84 годишна възраст се е поминалъ въ Бордо прочутия и широко известенъ френски ученъ и лозаръ-винарь. *C. Gayon*. Покойния

е билъ дълги години професоръ и директоръ на агрономическата станция въ Бордо. Започналъ научната си дейность съ работи изъ микробиологията и то главно върху гниенето и нитрификацията, учения покойникъ остави ценни изследвания върху пероноспората и борбата съ нея. Най-голѣмъ дълъ, обаче, отъ научната му дейность и открития сж посвѣтени на винарството и специално на проучване бордошкитѣ вина, като ни е оставилъ ценни приноси относително характера и причинитѣ на болеститѣ въ вината, относно пастеризацията на вината въ бутилки и т. н. Компетентнитѣ му съвети къмъ лозаритѣ и винарскитѣ фирми въ Бордо сж допринесли много за издигане качеството на вината отъ околноститѣ на Бордо.

Едно освѣтление. — Помолени сме отъ г. Илия Хранковъ да съобщимъ, че той не е ималъ и нѣма нищо общо съ редактирането и стопанисването на в. „Лозаро-винарски и овощарски вести“ излизащъ въ София. Той само е сътрудничилъ.

Това съобщение е било дадено преди два месеца за помѣстване въ сжщото вестниче, но и до сега не бѣ помѣстено макаръ че следъ туй излъзоха два броя.

Нека всѣки си направи заключението за такова некоректно отнасяне. *И. И. Хранковъ.*

Настоятели на списание „Лозарски прегледъ“ сж:

1. Б. Н. Антоновъ — землед. бюро „Свѣтъ“ ул. „Владиславъ“ № 20;
2. Анастасъ Д. Вангеловъ, ул. „Царъ Крумъ“ 307 Шуменъ;
3. Недѣлчо П. Златевъ, агрономството Разградъ;
4. Константинъ Н. Христовичъ, агрономъ, посрѣд. бюро, Пазарджикъ;
5. Недѣлчо Георгиевъ гр. Анхиало;
6. Еню Ен. Павловъ агрономството, гр. Пещера;
7. Иванъ Хр. Найденовъ с. Змеево, Старозагорско;
8. Колю Стефановъ гр. Стара Загора;
9. Гаврилъ Маноловъ гр. Станимака;
10. Атанасъ Ил. Гитевъ с. Сухиндолъ, Севлиево;
11. Сжбинъ Пенчевъ с. Бѣла Черква, Търновско;
12. Алекси Серафимовъ, пепиниеристъ гр. Ловечъ;
13. Михаилъ Златаревъ, агрономъ гр. Никополъ;
14. Василь П. Неновъ, ул. Александровска II № 3, Русе;
15. Илия Галчевъ гр. Търново;
16. Никола Савовъ, с. Бокиловци, Берковско;
17. Борисъ Банковъ с. Кнежа, Орѣховско;
18. Маринъ Дончевъ с. Мерданя, Търновско;
19. Борисъ Стояновъ, земледѣл. училище с. Павликени, Търновско;
20. Ганчо Донева. Гара Тръмбешъ, Търновско;
21. Ангелъ Радковъ, с. Лъжене, Орханйско;
22. Книгоиздат. „Хр. Г. Дановъ“, бул. Царъ-Освободителъ № 6, София.