

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ



ОРГАНЪ
на Българския Лозарски Съюзъ
СОФИЯ

„REVUE DE VITICULTURE“
„VEINBAU REVUE“
à Pleven — Bulgarie.

Годишенъ абонаментъ 50 лв.
Редакция и администрация — Плѣвень.

Редакторъ-уредникъ: Г. К. Червенковъ.

Редакционенъ комитетъ: проф. Н. Недѣлчевъ, Н. Х. Мжиковъ и В. Стрибърия.

ОДЪРЖАНИЕ: 1) Положението; 2) + Никола К. Емфиеджиевъ — Н. Мънковъ; 3) Алкохолнитѣ ферменти въ виното — проф. Н. Недѣлчевъ; 4) Върху възможността за произв. на виненъ камък у насъ — Ив. Георгиевъ; 5) Приготовление на добро вино — Из. Добревъ; 6) За плодородието на нашитѣ десертни грозда — П. Стоявъ; 7) Изъ практиката и новости; 8) Пропаганда на виното и гроздето; 9) Лозарскитѣ въпроси на международния конгресъ и пр. — И. Г.; 10) Правлики за контрола и пр.; 11) Положението на пазаря; 12) Хроника.

ПОЛОЖЕНИЕТО

Положението на Българския лозаръ е много тежко и нѣма изгледи за облекчаването му. Гроздобера на виненитѣ лозя настѣпи, а половината отъ миналогодишнитѣ вина не сѣ консумирани. Наредбата за изваряването на слабитѣ и болнитѣ вина не подпомогна лозаря, а въведения монополъ на спирта и плодовитѣ ракии му създава голѣми страхъ. Изявленията на Директора на монопола г. д-ръ Н. Карамболовъ, че „цельта на монопола не ще е само да запази и увеличи прихода на държавата, а и да защити стопанскитѣ интереси на производителя-лозаръ, като му гарантира по-висока цена на продукта“, създаватъ една надежда за лозаря, още повече, като се има предъ видъ, че той изхожда отъ лозарскитѣ срѣди и добре познава положението имъ. Нека лозаря, въпрѣки всичко не забравя, че изхода отъ това му положение е само въ ограничаване на нови засаждания и подобрене на сегашното производство.

Съ пласмента на десертнитѣ грозда, макаръ и на по-низки цени и тая година лозаря трѣбва да е доволенъ, обаче при масово засаждане на такива, ако не се подобри повече качеството на гроздето, манипулацията и контролата при износа, въ скоро време ще останемъ много надире отъ другитѣ лозарски страни.

Дано на време и подъ планъ се подготвимъ срещу готвящата ни се организирана конкуренция отъ другитѣ лозарски страни-износителки.

Г,

Н. Хр. Мънковъ

Директоръ лозар. у-ще, Плѣвенъ.

† Никола К. Емфиеджиевъ

Още единъ скромнъ агродеятелъ отмина въ вѣчността. Никола К. Емфиеджиевъ, единъ отъ първитѣ лозари и винари специалисти, не е вече между живитѣ. На 27 августъ т. г. спре да тупти неговото любвеобилно сърдце, угасна на вѣки една топла усмивка, измина своя земенъ пътъ единъ пионеръ на стопанския ни прогресъ.

Наскоро следъ освобождението, когато страната ни

така широко се покриваше отъ непрогледенъ мракъ и рутина, когато изтерзания ни и обезвѣренъ народъ гледаше съ недовѣрие на всѣка нова идея, покойния Н. Емфиеджиевъ се нарежда въ редоветѣ на ония деятели въ областта на земледѣлския ни поминъкъ, имената на които ще бждатъ символъ на родолюбие и трудолюбие за грядущитѣ поколения.

Тежкъ е кръста на агродеятеля.

Напредъка, успѣхитѣ въ нашето земледѣлие, се отдаватъ обикновенно на случайна стекли се обстоятелства, на благоприятни стопанско-икономически и климатически условия. Усилията, упорития трудъ на интелектуалнитѣ будители и водачи оставатъ незабелязани,

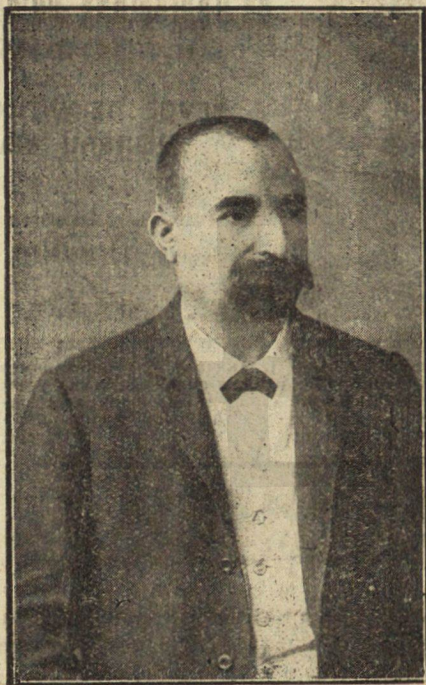
неоценени. А постиженията не сж малки.

Днесъ бразда, утре друга, ето, въ продължение на половинъ вѣкъ, физиономията на нашето селско стопанство бавно, но сигурно и положително се промѣня.

Нашето лозарство презъ този периодъ премина презъ страшни изпитания. Възобновителната задача падна на плещитѣ на първитѣ специалисти лозари. Покойника пое и изпълни своя дѣлъ отъ това тежко дѣло.

Но, особено голѣма е неговата заслуга за основането и първоначалното ръководство на държавното лозарско винарско и градинарско училище въ гр. Плѣвенъ.

Той е билъ единъ отъ първитѣ идейни подбудители за



основаването на единственната за онова време Държавна винарска изба и чифлика Клементина.

Твърде интересни сж биографическите бележки за Емфиеджиевъ, дадени отъ негови близки:

„Роденъ въ гр. Кюстендилъ на 16 октомврий 1864 год. отъ бедни родители. Основно образование е получилъ въ родния си градъ, а срѣдно — въ Ломската държавна реална гимназия, чийто курсъ е завършилъ презъ 1885 година. Въ Сръбско българската война е участвувалъ като доброволецъ. Следъ свършването на войната, като степендиантъ на държавата, заминава за Италия—Конеглияно, въ който градъ следва въ висшето винарско-лозарско училище и завършва курса му презъ 1888 год. съ титлата „лисансие“.

Презъ учебната 1888-89 год. учителствува въ Садовското държавно земледѣлско училище, отъ кждето по поканата на Плѣвенската окръжна постоянна комисия — въ лицето на покойния ѝ председател Т. Табаковъ — отива за учител-уредникъ и директоръ на Плѣвенското окръжно винарско земледѣлско училище, като едновременно е и главенъ учителъ на народното трикласно училище. Презъ есента на 1892 год. училището се предава на държавата и покойния бива преназначенъ за I степ. учителъ при сщщото, а презъ 1894-95 учебна година съ приказъ № 547 отъ 1894 г. за директоръ на Винарското училище и едновременно такъвъ на жребцовото депо „Клементина“.

Премѣстенъ за учителъ при Русенското държавно земледѣлско училище, той прекарва въ Обр. Чифликъ две учебни години — 1895-96 и 1896-97 — въ очакване да се изправи една несправедливостъ, като бжде възвърнатъ за директоръ на Плѣвенското винарско училище, което той съ право счита своя рожба.

Разочарованъ отъ неустойката на своите началници, които забравиха своите обещания и много обиденъ, той напуска Министерството на земледѣлието и минава по ведомството на просвѣтата. Редица години е I степ. учителъ и директоръ въ педагогически училища, гимназии и прогимназии, преподавайки любимата си химия.

Въ началото на учебната 1905-906 год. по много настоявания на тогавашния главенъ инспекторъ и после началникъ отдѣление — Н. Бъчваровъ, покойниятъ минава на служба наново по ведомството на Министерството на земледѣлието, (една непростима грѣшка, която неможа да си прости до смъртния часъ) подъ което като директоръ, учителъ и агрономъ-специалистъ служи до деня на пенсионирането си — 1923 година.

Многото години прекарани по винарски изби и обиколки изъ районите му докарватъ остъръ ставенъ ревматизъмъ, който не закъснѣва да даде и други усложнения. Цели 20 години неговия здравъ организъмъ се бори съ тѣзи болести,

но въ последствие тѣ го сломиха, поставиха на легло и следъ нѣколко месечно тежко боледуване предаде Богу духъ на 27.VIII 1934 год. 5 часа следъ пладне.

Покойния е билъ сътрудникъ на в. „Плѣвень“, сп. „Ора-ло“, „Винарско земледѣлски вестникъ“ и пр.

Награденъ е съ ордена „Св. Александъръ“ VI степенъ.

Така живѣ и отмина бащата на Плѣвенското Лозарско Винарско и Градинарско училище. Неговата смъртъ съвпада съ една нова и дълбока реформа, пета или шеста отъ основаването на училището, засегаща курса и програмата му.

Създадена като резултатъ на здрави идейни подбуди въ люлката на българското лозарство и поставена на здрави основи, рожбата на дѣдо Никола Емфиеджиевъ има всичкитѣ условия да расте и крепне за радостъ и утеха на българскитѣ лозари и градинари.

Дѣлото на скъпия покойникъ ще остане като здравъ гранитенъ блокъ въ основитѣ на оная величава постройка, която очертава стопанската мощъ на България презъ следосвободителната епоха.

Миръ на прахътъ му и вѣчна му память!

Проф. Н. Недѣлчевъ

Алкохолнитѣ ферменти въ винарството.

(Продължение отъ книжка 5 и край).

Въ този редъ на мисли, Лозарскиятъ Институтъ при Агрономическия факултетъ миналата есенъ предприе единъ опитъ за прилагане на селектиранитѣ ферменти въ южна България по предварително изработенъ планъ, който ще предадемъ по-долу.

Расата, върху която спрѣхме избора, бѣ една испанска раса — Rioja, доставена отъ Лабораторията по Микробиология на г. професоръ Крймеръ въ Гайзенхаймъ (Германия). Тази раса е осмофилна, има качеството да работи въ много сладка мѣстъ и да произвежда високъ процентъ алкохолъ (може да изкара ферментацията до 18°,25 алкохолъ). Съображенията да изберемъ тази раса бѣха продиктувани отъ печалнитѣ резултати отъ винарско гледище на по-миналата 1932 год. Всички си спомнятъ, че поради голѣмата горещина и суша презъ есенята, мѣстята бѣше много сладка и температурата презъ гроздобера висока, следствие на което голѣма частъ отъ вината останаха недоврѣли и впоследствие се вкиснаха. Ако сжщитѣ тѣзи грозда бѣха преферментирали съ подходяща раса селектирани ферменти, по правилата на винарската наука, резултатитѣ биха били съвсемъ други.

Върѣвки че реколтата отъ 1933 год. бѣше по качество

много различна отъ тази на предшестващата година, т. е. бѣше слаба на захарностъ, опитътъ съ селектиранитѣ ферменти бѣ извършенъ въ южна България.

За целта Лозарскитѣ институтъ засѣ бутилки стерилизирана мѣстъ съ ферменти отъ поменатата по-горе раса. Това се извърши малко преди гроздобера.

Специални лица разнесоха лично тѣзи бутилки и ги предадоха на специалиститѣ лозари отъ разнитѣ лозарски райони въ южна България. Ферментитѣ се предаваха въ състояние на активно размножение, което е много важно. На специалиститѣ бѣ възложена задачата да приготвятъ квасъ отъ чисти ферменти, да ги раздадатъ на желающитѣ и да ръководятъ ферментацията у частнитѣ стопани или винарски кооперации.

Макаръ че при лабораторнитѣ ни опити расата Риоха ни даде много добри резултати, желанието бѣ първиятъ опитъ въ практиката да бжде ограниченъ, за да може да се изведе по-правилно.

Приготовлението на кваса ставаше по следния начинъ: Специалиститѣ нѣколко дни (обикновено 3 дни) преди гроздобера приготвятъ една каца или буре поне отъ 200 литри. Смѣта се, че специалистътъ трѣбва да разполага съ квасъ равенъ на 4% отъ дневното количество гроздова каша или мѣстъ, които ще се преработватъ. Събира се 400 кгр. грозде, което се смачква и отъ него се изваждатъ 200 литри мѣстъ. Отъ тази мѣстъ 180 литри, т. е. $\frac{9}{10}$ се сулфитиратъ отдѣлно въ каца съ 72 грама калиевъ метабисулфитъ, т. е. съ 40 гр. на 100 литри мѣстъ. Сулфитираната мѣстъ се оставя 24 часа на покой, за да се притаи. Останалитѣ 20 литри мѣстъ, т. е. $\frac{1}{10}$ отъ първоначалното количество, се загрѣва до 100 градуса, следъ което се изстудява до 35° и се засѣва съ една или две бутилки селектирани ферменти, изпратени отъ Института. Температурата на маята се поддържа между 30° и 35°C. Следъ започване на ферментацията, мѣстътъ се налива въ приготвения, изчистенъ сѣдъ. Отъ избистрената, сулфитирана мѣстъ се налива на части въ ферментиращата мѣстъ, като се следи да не се прекратява вренито и относителното тегло да се поддържа къмъ 1030. Ако гъстотата на кваса падне по-низко, трѣбва да се прибавя повече сулфитирана мѣстъ и обратно.

Щомъ се прибави напълно сулфитираната мѣстъ, специалистътъ разполага съ 200 литри квасъ, отъ който дневно може да раздава само половината, т. е. 100 литри, като другата половина ще му послужи да поддържа кваса, така че за следния день да разполага пакъ съ 200 литри квасъ. Цифрата 200 е само за примѣръ. Специалиститѣ, въ зависимостъ отъ нуждитѣ, може да поддържа квасъ въ количество 500, 1000 или повече литри.

Щомъ се приготи кваса, отъ него ще се раздава на желающитѣ, като се пресмѣта 2 литри квасъ на 100 литра

гроздова каша или мъсть, срещу които ще се вземе прѣсна мъсть съ $\frac{1}{3}$ въ повече, за сулфитиране, следъ което ще се употреби за подържане на кваса.

Специалиститѣ трѣбва да даватъ упжтвания на лозаритѣ за правилното прилагане на селектионираниѣ ферменти. Работата, която има да върши лозарѣтъ, следъ като се сдобие съ селектионирани ферменти, е сравнително проста.

Когато се касае за червено вино, гроздето се смачква добре (необходимо условие) и се насипва въ ферментационния сждъ. Когато последниятъ се напълни, пристѣпва се къмъ сулфитиране. Гроздовата каша се сулфитира съ 20 гр. калиевъ метабисулфитъ на 100 литра каша.

Метабисулфитѣтъ се разтваря въ гореща вода. Подъ ферментационния сждъ се поставя чебуръ (герделъ, подлинъ), пуска се да тече мъсть и въ нея се излива разтворениятъ калиевъ метабисулфитъ. Започва прехвърляне съ котли или съ помпа, като се взема отъ подлина и се налива върху кашата. Чепѣтъ отдолу се оставя отворенъ. Прехвърлянето продължава до като метабисулфитѣтъ се размѣси добре съ мъстѣта, което се познава по това, че отъ чепѣтъ започва да тече мъсть съ промѣненъ, кафявъ цвѣтъ. Следъ единъ часъ се пристѣпва къмъ прибавяне на кваса. Последниятъ се налива въ чебура, пуска се да тече мъсть и се прехвърля до тогава, до като се прекара около една пета отъ вмѣстимостѣта на сжда.

Ако температурата е надъ 15 градуса, нѣколко часа по-късно почва бурна ферментация. Необходими сж още две провѣтрявания чрезъ прехвърляне. Първото прехвърляне се извършва 24 часа следъ започване на ферментацията и второто 24 часа следъ първото. Трѣбва да се следи температурата на гроздовата каша. Ако се качи надъ 30°, веднага трѣбва да се взематъ мѣрки за понижението ѝ, като се вкарва ледъ. Ако ферментацията не може да започне поради ниска температура, да се искатъ упжтвания отъ специалиста.

Изтачането на виното трѣбва да стане тогава, когато мѣстомѣра покаже относително тегло 1000. Не е за препоръчване да се държи виното въ джибритѣ повече отъ 10 дни.

При приготвление на бѣло вино мъстѣта трѣбва предварително да бжде избистрена съ сѣренъ двуокисъ. Това се постига като мъстѣта се налѣе въ каца, като ѝ се прибави 20—30 грама калиевъ метабисулфитъ за 100 литра. Едно де-ноношие по-късно мъстѣта се декантира, т. е. отдѣля се бистрата частъ, а калѣта се изхвърля. Сулфитираната мъсть се налива въ бѣчвитѣ, където ще ферментира. Въ бѣчвитѣ се слага квасѣтъ отъ селектионираниѣ ферменти въ размѣръ 2% отъ мъстѣта. Ако мъстѣта е розова, тя може да бжде обезцвѣтена, като преди ферментацията ѝ се прибавятъ 100—150 гр. костени вжглища на 100 литра. Мъстѣта се оставя да ферментира съ вжглищата.

Миналата година е работено съ селектионираниѣ фер-

менти, раса „Риоха“ въ следнитѣ пунктове: с. Бобошево, (Дупнишко), гр. Ст.-Загора, гр. Станимака, с. Перушица, гара Кричимъ, гр. Ямболъ, гр. Карлово, с. Войнягово, с. Баня (Багарови), гр. Чирпанъ, с. Сунгурлари, с. Фердинандово, с. Санджиклари, гр. Бургасъ, гр. Татаръ-Пазарджикъ и селата Кара-Бунаръ, Кара-Мусалъ, Чангърлий, Ферезлий и Бошуля, гр. Месемврия и гр. Анхиало. Преработени сж 211,400 литри гроздова каша, 1,806,200 литри мъсть и 234,000 литри каша и мъсть или всичко 2,251,600 литри.

Презъ м. февруарий т. г. се предприе една анкета, за да се видятъ резултатитѣ отъ прилагането на селекционирани ферменти. Въ всички случаи полученото съ селекционирани ферменти вино е превъзхождало това отъ спонтанна ферментация. Единствено специалистътъ отъ Айтосъ съобщава, че не е констатиралъ никакво преимущество на работеното съ селекционирани ферменти.

Тукъ ще предамъ мненията на нѣкои отъ специалиститѣ, които сж работили съ расата Риоха.

Специалистътъ г. Гатевъ е преработилъ въ Карнобатскитѣ села 518,000 литри мискетови грозда въ бѣло вино. Прибавялъ е срѣдно 25—30 грама калиевъ метабисулфитъ на 100 литри мъсть. При приготвлението на маята е забелязалъ едно забавяне отъ 24 часа до започване на ферментацията, обаче ферментацията е започвала 10—15 часа следъ прибавяне на кваса. Отдѣляне на сѣрководородъ не е забелязано. Вината, получени съ селекционирани ферменти, сж се отличавали рѣзко отъ вината, врѣли по обикновенъ начинъ. Първитѣ сж се избистрили напълно 18—20 дни следъ бурната ферментация и сж придобили особено приятенъ ароматъ

Въ Стара-Загора г. Бѣлчевъ, специалистъ, е преработилъ 50,000 литри мъсть. Ферментацията е била извънредно буйна. Въ нѣкои отъ сждоветѣ е забелязано отдѣляне на сѣрководородъ. Вкусътъ безъ особенъ нѣкакъвъ отпечатъкъ; цвѣтътъ нормаленъ. Избистрянето, сравнително другитѣ вина е настъпило по-бързо. Мнението на специалиста е следното: „ферментитѣ, които ми се предадоха отъ Агрономическия факултетъ въ активно състояние, размножихъ при една температура отъ 18°. Само за 24 часа тѣ предизвикаха една необикновено бурна ферментация. Така въ единъ сждъ (бѣчва) отъ 14,000 литри се наложи да се източи вмѣстимостъта почти до половината на бѣчвата, за да се преустанови бликането на пѣната презъ отвора на враната. Прочее, поменатата раса ферменти заслужава най-старателното подържане на нейната култура въ чисто състояние“.

Въ гр. Карлово и селата специалистътъ г. Бакърджиевъ е преработилъ 214,000 литри мъсть. Споредъ сжщиятъ ферментацията е ставала много правилно. Бурната ферментация е продължила 6—8 дни. Бистротата е настъпила наскоро следъ спиране на ферментацията. Ароматътъ, вкусътъ, цвѣтътъ и бистротата сж били повече отъ задоволителни.

Въ с. Бобошево е ръководилъ ферментацията г. Д. Бъчваровъ, секретаръ на лозарския съюзъ. Той е приработилъ 150,000 килограма грозде отъ сорта памидъ въ червено вино и малка частъ въ бѣло — 5000 литри.

При инициална температура на гроздовата каша въ ферментационнитѣ съдове отъ 17° — 18° С, която се е постигнала чрезъ загрѣване на частъ отъ мъстѣта и следъ засѣване на ферментитѣ, ферментацията е започвала сравнително много скоро и вървѣла имого правилно.

Още при приготвяне на кваса се е забелязвало развитието на ферментитѣ. Стерилизираната чрезъ загрѣване мъстъ и охладена до 35° е била въ пълна ферментация следъ около 12 часа отъ засѣването, когато се е започвало съ прибавянето на сулфитираната мъстъ. Отдѣляние на сѣродородъ не е забелязвано. Полученото вино само следъ 20—25 дни отъ започване на гроздобера е било вече съвсемъ бистро, съ ясно гранатовъ цвѣтъ, а подсиленото съ захаръ — по-тъменъ. Мнението на специалиста е, че при условията, при които е работено, расата „Риоха“ е дала много добъръ резултатъ.

Въ гр. Ямболъ е била преработена 450,000 литри мъстъ. На 100 литри е билъ употребенъ 15 грама калиевъ метабисулфитъ. Въ 4—5 дни бурната ферментация е преминавала. Полученото вино се е отличавало отъ другитѣ съ своя приятенъ ароматъ, характеренъ вкусъ, бистрота и цвѣтъ.

Интересни сведения, почти въ сжщия духъ, дадоха и много други специалисти, които сж работили съ чисти ферменти. Мѣстото не ни позволява да дадемъ мненията имъ. Нѣкой отъ специалиститѣ сж си дали трудъ да правятъ контролни ферментации съ мѣстни ферменти.

Общото заключение отъ прилагането на подходяща селекционирана раса ферменти въ винарството и което може да се предвиди е, че тази метода дава вина здрави, които не страдатъ отъ пресичане, бистрятъ се бързо, зрѣятъ по-бързо, следователно по-рано сж готови за пазаря.

Би трѣбвало у насъ да се работи за по-широко приложение на селекционираниѣ ферменти, като се достигне преработването поне на половината отъ реколтата по тази метода. Всички кооперативни изби, както и по-едритѣ винари, би трѣбвало да възприематъ този начинъ на винарствуване. Дребнитѣ лозари сжщо могатъ успѣшно да се възползватъ отъ предимствата на селекционираниѣ ферменти, като прибѣгнатъ до квасъ, приготвенъ въ самото мѣсто отъ специалиста агрономъ. Нека не се забравя, че и най-добрата винарска изба нѣма никакво значение, ако ферментацията на виното не е била правилно извършена. Половината отъ винарското изкуство се състои въ правилното извеждане на ферментацията.

Ив. Георгиевъ

гл. ин-ръ М-вото на нар. стопанство.

Върху възможноститѣ за производство на виненъ камъкъ у насъ.

При виненото производство, покрай главния продуктъ — виното, се получаватъ и второстепенни продукти, като: джибри, винена калъ и тиргия.

На едно годишно производство срѣдно отъ 130 милиона литри вино, каквото е българското, отговарятъ около 75 милиони кгр. джибри и около 4 милиона литри винена калъ.

Преврътлиѣ джибри, както и винената калъ, съдържатъ алкохолъ и соли на винената киселини — тартарати, които представляватъ значителна търговска стойностъ. Докато алкохолътъ въ тѣхъ се използва чрезъ изваряване въ ракия: джибровка или калена, на тартарнитѣ съединения у насъ не се обръща почти никакво внимание. А тартарнитѣ съединения се търсятъ отъ фабрицитѣ за винена киселина, каквито въ България имаме две: въ София и въ с. Рѣка-Девня (Варна), които ежегодно преработватъ около 250,000 кгр. виненъ камъкъ.

Тѣзи съединения могатъ да се предлагатъ на фабрицитѣ отъ самитѣ производители въ видъ на тиргия, обаче, такава въ България се събира въ малки количества, поради самата производствена система на червени вина у насъ. Тѣзи вина лагеруватъ дълго време въ джибритѣ (съ месеци), докато се избистрятъ, и тогава се изтачатъ. Ето защо, източени бистри и студени вина, тѣ почти не утайватъ виненъ камъкъ въ бъчвитѣ (въ видъ на тиргия) понеже тѣ сж го отдѣлили въ джибритѣ.

Когато червеното вино престоява само 2 — 3 дни съ джибритѣ и се точи мжтно и горещо, както това се практикува въ южна Франция, то утайва голѣми количества виненъ камъкъ (тиргия) въ бъчвитѣ.

Следователно, винениятъ камъкъ, доколкото го има въ България, трѣбва да се търси главно въ джибритѣ и въ винената калъ на бѣлото вино.

Отдавна голѣмитѣ лозарски страни: Италия, Испания, Франция и др. сж организирали специална земледѣлска подиндустрия на винарството, съ така нареченитѣ *дистилерии*, въ които цѣлостно се използватъ джибритѣ. Това сж специални инсталации, кждето джибритѣ се обработватъ, съ огледъ да имъ се извлѣче главно алкохола и тартарнитѣ съединения.

Такива дистилерии се изброяватъ вече съ десетки въ горепосоченитѣ страни, организирани сж на кооперативни начала и съ пълното съдействие на респективнитѣ министерства на земледѣлието, обработватъ всѣка отдѣлно отъ 1 до 10 милиона кгр. джибри годишно.

Организирането на българското лозарско стопанство къмъ добиване на виненъ камъкъ, въ количества задоволяващи поне мѣстнитѣ нужди, ще бже отъ твърде голѣмо икономическо значение за България. Винениятъ камъкъ е първичната материя за добиване на винена киселина (лимонтузу). Последната представлява необходимостъ за всички страни, тъй като намира приложение въ готварството (главно въ войската), въ химическата и текстилна индустрии, въ фабрикуването на захарнитѣ издѣлия, въ винопроизводството (за подкисляването на гроздовия сокъ и на гроздовата каша) и пр.

Годишната консумация на винена киселина въ страната възлиза на около 100,000 кгр. До 1928 година това количество винена киселина е внасяно отъ странство. Начиная отъ 1928 година, поради създаването на дветѣ български фабрики за винена киселина (въ София и Варна), вносьтъ на винена киселина е сведенъ до нищожни количества като за смѣтка на него, се внася отъ странство ежегодно около 200,000 кгр. калиевъ битартратъ (виненъ камъкъ) и калциевъ тартратъ, които сж първичната материя, като полуфабрикати, за добиване на винена киселина, и се внасятъ безъ мито, съгласно постановленията на закона за насърчение на мѣстната индустрия.

Движението на вноса на винена киселина отъ една страна и на полуфабрикатитѣ за добиването ѝ у насъ отъ друга е дадено въ следната таблица.

ТАБЛИЦА I.

Година	В Н О С Ъ				Закупенъ мѣстенъ вин. камъкъ кгр.	Забележка
	винена киселина		Тартар. материали вин. камъкъ и калц. тартратъ			
	килогр.	стойност. лева	килогр.	стойност. лева		
1924	100,816	6,985,036	2,698	281,640	—	
1925	106,940	7,215,088	6,143	358,350	—	
1926	101,679	6,607,480	2,432	195,765	—	
1927	93,679	8,363,327	935	78,196	—	
1928	104,355	9,938,165	107,346	4,023,980	975	
1929	34,768	3,133,822	84,299	3,525,880	1,080	непълни данни
1930	5,257	511,298	44,862	1,472,240	7,680	непълни данни
1831	1,400	108,312	214,630	3,261,710	3,930	
1932	380	—	229,030	—	13,348	
1933	—	—	160,000	—	4,899	
1934	—	—	79,000	—	7,332	

Отъ горната таблица се вижда, че за евентуаленъ вносъ на готова винена киселина, въ количества, задоволяващи нуждитъ на страната, би трѣбвало да се изразходва въ чужди дивизи сумата 7½ до 8 милиона лева, докато при съществуването на мѣстни фабрики за винена киселина, които работятъ редовно отъ 1928 год. износътъ на чужди дивизи се намалява на около 3,000,000 лева, или дава единъ плюсъ на търговския ни балансъ отъ около 5,000,000 лева.

Една належаща задача на ржководителитъ на народното ни стопанство би трѣбвало да бжде тази да организира събирането на винения камъкъ отъ нашето лозаро-винарско стопанство, съ огледъ лозарска България да не е зависима отъ чужбина, по отношение на този полуфабрикатъ, което ще се отрази благоприятно върху търговския ѝ балансъ, проблема особено важна за днешно време.

За да допринесе за разрешението на въпроса, предприехъ презъ м. м. ноемврий и декемврий 1932 година и януарий 1933 година, пжтувания изъ лозарскитъ пунктове въ страната и събрахъ автентични проби джибри, както и всички сведения отъ самитъ производители, необходими за всестранно освѣтление на поставената проблема.

Въ следващата таблица II. съмъ изложилъ аналитичнитъ данни на събранитъ проби джибри:

ТАБЛИЦА II.

Анализъ на проби джибри, реколта 1932 година.

№ по редъ	Винопроизводителъ	Селище	Количество преработено грозде кгр.	Престоиване на виното подъ джибри	Колич. джибри отъ което е взета проба—кгр.	Калиевъ битатръ	Забележка
1	Коопр. Димятъ	Анхиало	400000	2	10000	5.68	съ калъта, не-пресовани непресовани
2	"	"	"	2	10000	1.14	
3	Я. Т. Джафара	"	60000	2	3000	1.83	
4	"	"	"	2	3000	1.80	
5	Кооп. Шевка	Сливенъ	1000000	12—20	20000	2.23	"
6	"	"	"	"	"	3.42	
7	"	"	"	"	"	1.99	
8	"	"	"	"	"	2.70	
9	Кооп. Мискетъ	Ямболъ	800000	"	"	2.53	"
10	"	"	"	"	"	2.89	
11	"	"	"	"	"	2.87	
12	Кооп. Лоза	Ст. Загора	500000	"	8000	1.50	
13	Районна банка	Чирпанъ	600000	"	1000	3.45	1/2 отъ грозд. отива за чер. в. 1/10 "
14	"	"	"	"	"	3.57	
15	Бр. Райчеви	Станимъка	"	"	"	2.03	
16	Фабр. Лоза	"	"	"	"	2.68	
17	Джонжуровъ	Брѣстовица	"	"	"	3.45	

18	Др. Бодуковъ	Брѣстовица				2:38	
19	Куртевъ	Перушица				1:64	
20	Витановъ					2:44	
21	Дойчиновъ	К-Мусалъ				2:86	
22	Младеновъ					3:38	
23	Джоневъ	К. Бунаръ				3:17	
24	"	"				3:18	
25	"	Пещера				2:34	
26	Цв. Гошевъ	с. Н. Село (видинско)				2:11	
27	В. Тасевъ	Видинъ	12000	75	6000	1:21	
28	"	"				0:98	пресовани
29	Д-во Бждаще	"	30000	120	20000	1:86	
30	"	"				1:84	
31	Поргуловъ	"	4000	7	2000	2:08	
32	Лоз. оп. стан.	Плѣвенъ				1:89	
33	Лоз. училище	"				2:17	
34	Дочевъ	"				0:77	пресовани
35	Ив. В. Кунковъ	"				1:31	
36	Хр. Ячеви	"				0:85	пресовани
37	Сп. Пацурковъ	Ломъ	62000	90	600	2:10	
38	Б. Минчевъ	Враца	120000	7	20000	1:64	
39	Ст. Мънковъ	Сухиндолъ				1:47	
40	"	"				2:10	
41	Кооп. Гъмза	"	500000	7	20000	1:91	
42	"	"	"	"	"	2:23	
43	"	"	"	"	"	2:15	
44	Т. Ил. Драевъ	Г. Орѣхов.	700	14	300	2:05	
45	Д. А. Ганевъ	"	800	7	356	3:56	
46	П. Захариевъ	Русе				1:90	
47	Ст. Шивачевъ	"				2:03	
48	Ив. Жековъ	Дивдѣдово (шуменско)				1:50	
49	Ил. Геровъ	"				1:44	(Следва)

Ив. Добревъ.

Лоз. Оп. станция—Плѣвенъ.

Приготовление на добро вино.

1. *Чисти сждове.* Само въ добре почистени сждове едно добре приготвено вино може да се запази. Колкото и да е добре приготвено вино, щомъ сждовѣтъ не сж чисти виното или се разваля или добиия лоши качества.

2. *Поставяне въ мѣстѣта калиевъ метабисулфитъ преди ферментацията.* Мѣстѣта, която ще ферментира, преди всичко трѣбва да произхожда отъ добре узрѣло и здраво грозде. Това не може винаги да се спази. Много пжти гроздето преди да ферментира бива изцапано, напукано, произходящо отъ лозя бити отъ градушка, пострадали отъ пероноспора, оидиумъ, и др. болести или отъ грозда нападнати отъ плѣсени. По тази причина се налага на гроздовата каша или мѣстъ преди да ферментира и да се прибави отъ 10 — 15 или 20 гр. калиевъ метабисулфитъ на всѣки сто литри. Поставянето на калиевия метабисулфитъ има значение да спъ-

не първоначално развитието на лошите микроорганизми, догдето винените ферменти взематъ надмощие, защото е доказано, че истинските винени ферменти го понасятъ и се развиватъ въ негово присъствие. Така че, като се прибави метабисулфитъ на мъстътa става единъ подборъ на ферментитъ и се улесняватъ само добритъ.

Кога да се постави метабисулфитъ? Той трѣбва да се постави преди започването на ферментацията, догдето микроорганизмитъ не сж въ активна форма. Всѣко закъснение въ поставянето на метабисулфитъ намалява неговата ефикасностъ и полза за винаря. Когато приготвяваме бѣло вино, добре е да се постави на мъстътa 15 — 20 гр. метабисулфитъ, за да може да се спре ферментацията. Въ това време грубата калъ състояща се отъ земя и микроорганизми се отстранява чрезъ претакане. Количеството на метабисулфитъ, който трѣбва да се постави въ мъстътa зависи отъ редъ условия, които могатъ да се намѣрятъ въ всѣко ржководство по винарството. Въ всѣки случай, колкото мъстътa съдържа по голѣмъ процентъ захаръ, толкова повече метабисулфитъ трѣбва да получи и колкото температурата на мъстътa е по-висока. Това отдѣляне на калътa отъ мъстътa преди да ферментира последната се казва дебурбажъ,

3. *Поставяне на мъстътa квасъ (мая).* За да стане ферментацията правилно необходимо е щото, тя да започне веднага следъ поставянето на мъстътa (кашата) въ сѣда, или кацата. За тая целъ, необходимо е, да се приготви тази мая да бжде въ активно състояние (пълна ферментация). За да имаме 4 до 5% отъ кацата, която ще ферментира. Ще трѣбва да се наблюдава щото веднѣжъ започнала ферментацията тя трѣбва да продължи до пълното изчезване на захарътa. Това се познава най-добре чрезъ захаромѣра, който потопенъ трѣбва да покаже 0. Всички причини, които биха спънали ферментацията трѣбва да се отстранятъ на време.

4. *Подържане постоянна температура презъ време на ферментацията.* Всѣко повишение или намаление на температурата на мъстътa презъ време на ферментацията се отразява зле върху хода на последната. Като най-подходяща температура за ферментацията е тази между 20 и 25 градуса.

Но ферментация може да стане при 15, 30 и 40 градуса, стига да сме прибавили мая, която предварително е привикнала на тази температура. При високата температура 40 градуса е необходимо всѣки день да се провѣтрява една значителна частъ отъ мъстътa — повече отъ половината. Пропустне ли се това провѣтряване, тогава болестните ферменти взематъ надмощие и виното се разваля и добива вкусъ на миша пикочъ (фуксъ гешмакъ).

5. *Прибавяне на 5 — 10 гр. танинъ на мъстътa за всѣки 100 литри.* Винаги, когато гроздето е повредено или спря-

но въ своето развитие отъ болести, инсекти или суша, то не може да узрѣе достатъчно и винаги съдържа разтворими бѣлтъчни вещества, които улесняватъ заболяването на виното. По тази причина се налага, когато виното ще ферментира безъ прашини да му се прибави по 5—10 гр. танинъ, въ началото на ферментацията или веднага следъ свършването на буйната ферментация.

6. *Навременно отдѣляне на виното отъ калъта.* Колкото гроздето е по-лошокачествено, повредено, нападнато отъ пероноспора, плесени и пр., толкова то по малко трѣбва да остане следъ ферментацията върху калъта. Щомъ ферментацията престане въ кацата, въ зависимостъ отъ сорта и мѣстнитѣ условия, трѣбва виното да се отдѣли отъ прашинитѣ. За обикновенитѣ вина нѣма никаква полза да стоятъ по дълго време съ прашинитѣ, защото боята отъ 8 дена почва вече да намалява. Когато гроздето е било повредено, по правило, виното трѣбва веднага щомъ преври да се махне или да се източи преди свършването на ферментацията.

Бѣлото вино може да престои много по-дълго време върху калъта, когато мѣстътъ е била богата на киселини. Калъта се състои отъ ферменти и микроорганизми, които или действуватъ или почватъ да се разлагатъ, понеже сж въ неблагоприятни условия, за да проявятъ своята дейность — почватъ да се разлагатъ, появява се продукти на това разлагане — неприятенъ вкусъ (сѣроводородъ) Съ претакането ние ги отдѣляме отъ виното и позволяваме на тия които останатъ въ него, защото то е изпълнено съ такива, да станатъ по-активни и да довършатъ своята деятелность. Съ претакането ние улесняваме лесно окислителнитѣ материи да се окислятъ, да станатъ неразтворими и да се утаятъ, и по този начинъ улесняваме естественото бистрене на вината.

7. *Надзоръ върху младото вино.* Понеже младото вино съдържа активни микроорганизми, които току що сж привършили разлагането на захарьта, трѣбва по-често да бжде наблюдавано (вкусвано). Въ случай, че се появи нѣкоя болестъ или недостатъкъ, то последния трѣбва своевременно да се отстрани, защото изненадитѣ за него сж твърде възможни.

8. *Редовно доливане на вината.* Първитѣ три месеца вината трѣбва да се доливатъ редовно и по възможность всѣка седмица. Колкото виното напредва съ своята зрѣлость толкова винаря е облекченъ съ грижитѣ по него.

Презъ зимата по причина на низката температура ферментитѣ и микроорганизмитѣ намаляватъ своята активность, но нека се знае, че понеже сж били въ активно състояние тѣ продължаватъ да действуватъ и ферментацията може да продължава и подъ 8 градуса топлина. Презъ зимата, когато е най-удобно за работа, виното трѣбва да се подпомогне въ своето бистрене, ако последното върви много бавно. Защото независимо отъ причинитѣ, които сж създали мжтнотата на

виното, тя трѣбва да се премахне, защото тя е съставена отъ микроорганизми, неразтворими материи или пресѣчена боя, които трѣбва да се отдѣлятъ отъ виното за да се улесни неговото естествено зрение и бистрене.

9. Провѣрка на виното дали страда отъ пресичане. Всички млади вина сж наситени съ вжглена киселина, които при претакането я изгубватъ въ по-голѣмата и частъ. Всички вина произходящи отъ грозде повредено отъ пероноспората или отъ гроздовата плѣсень, като се преточатъ измѣнятъ своя цвѣтъ и вкусъ, поради това, че тѣзи гъби съдържатъ диастази. Поради това, винаги преди да се преточи младото вино е необходимо да се провѣтри. Ако виното е оставено на топло и въ откритъ сждъ си промѣни цвѣта и вкуса, то трѣбва преди да се преточи, да му се постави споредъ нуждата калиевъ метабисулфитъ, винена или лимонова киселина, споредъ вида на пресичането. Въ този случай е най-добре да се обърнемъ за съвети къмъ агронома.

Взематъ ли се предъ видъ горнитѣ обстоятелства ще бждемъ сигурни, че винаги ще получимъ добро, вкусно и трайно вино.

Виното по правило е едно доста стабилно питие, стига да сме взели на време необходимитѣ мѣрки, за да отстранимъ нѣкои аномалности, причинени отъ разни процеси, които сж могли да се проявятъ.

П Костовъ
Агрономъ лоз. оп. станция.

За плодородието на нашитѣ десертни грозда

(Продължение отъ кн. 5.)

У насъ въпроса за установяване кой сортъ какво количество грозде може да изхранва, безъ да се намалява силата на главината и влошава качеството на продукта, стои откритъ. Въ много лозарски страни той е разрешенъ и научно и за широката практика. Азъ нѣма да превеждамъ примѣри отъ чужбина, защото подобни примѣри сж най-неубедителнитѣ.

Отъ опитъ се знае, че не всѣки сортъ може да успѣва като хасма, не защото дава нетрайно и недоброкачествено грозде, но поради *незадоволителна буйностъ*. Червената резекия напр. дава хубаво десертно грозде, но за хасма не подхожда. Сжщото може да се каже за бѣлата резекия, дамата, почти всички сортове съ ароматно грозде, сензо и пр.

При отглеждане лозата като главина тази особеност на сортоветѣ (незадоволителна буйностъ) се проявява въ много по-остра форма, защото тукъ се намѣсватъ факторитѣ *ограничена площъ и нееднакъвъ почвенъ съставъ*. А знае се, че

развитието на надземнитъ части е въ прѣка зависимостъ отъ мощъта на коренната система.

Въ опитното лозе при станцията не сж залагани опити съ цель да се останови връзката между *силата и плодородието* на нашенскитъ сортове лози. Резултатитъ, обаче, отъ опити, заложенни съ други цели ни даватъ достатъчни указания за силата и плодородието на нѣкои мѣстни и разпространени у насъ чужди сортове лози. Така напр. червената резекия заслабва щомъ се товари съ грозде *надъ 800 кгр. на декаръ*. Хамбургския мискетъ и Перла дьо Ксаба сжщо не могатъ да изхранятъ по-голъмо количество грозде.

Що се отнася до Афузъ-Али и Димиятъ, тѣ сжщо проявяватъ признаци на изтощение щомъ количеството грозде надмине (надхвърли) 1000 кгр. отъ декаръ. Горнитъ числа не сж абсолютни, защото богатството на почвата играе значителна роля, но не трѣбва въ никой случаи да се отива нагоре.

Първитъ признаци на претоварване лозитъ даватъ листата съ сиво черната покривка отъ кѣмъ страната изложена на слънце известна подъ имена *брюнисюръ* (чернилка).

При възрастнитъ лозя претоварването не може да се прояви съ внезапно заслабване на главинитъ, защото тукъ изграятъ роля резервнитъ храни, складирани въ коренитъ, стеблото, главата (главина и рамене). Стопанина на такова лозе съ скептицитизъмъ може би ще посреща подобни писания, защото отъ „опитъ“ знае, че лозето му плоди изобилно година подъ редъ безъ да е дало признаци на заслабване. Разочарованието, обаче, нѣма да закѣснѣе, защото преди западане на лозето да се е манифестирало ще се влоши качеството на гроздето.

Впрочемъ, излишно е да настояваме повече върху този пунктъ. (Следва).

ИЗЪ ПРАКТИКАТА И НОВОСТИ

М. Стефанова

Приготовление на безалкохолно вино

Гроздето представлява единъ отъ най-ценнитъ по своитъ хранителни свойства плодове.

Използуването на гроздето, респективно на гроздовия сокъ като храна и питие трѣбва да бжде по възможностъ по-дълго поради неговата голѣма диетична стойностъ.

Гроздовия сокъ трѣбва да намѣри широко приложение като храна и лечебно сръдство особено за деца, болни, при малокръвие, хронически катаръ на червата, при затлъстяване, подуване на черния дробъ, хемороидално състояние хронически бронхиаленъ катаръ и пр. Ето защо правилното консервиране на гроздовия сокъ за едно продължително време е отъ голѣмо значение.

Начинитъ за неговото запазване сж нѣколко между които на първо мѣсто е чрезъ пастъоризация. Този е най-стария и може би най-добрия и безвреденъ начинъ при който предварително избистрената мѣстъ се загрѣва при 60° — 80° градуса за да се умъртвятъ всички микроорганизми. Той е свързанъ, обаче, съ редица технически неудобства за едно масово приложение, които ведно съ скъпо коштуващитъ производствени разноси не позволяватъ неговото приложение въ широката практика.

Между другитъ начини съ които се правятъ опити за запазване гроздовия сокъ заслужава да се отбележатъ, *загъстване съ Вакумъ апарати при 40 — 45° С. консервиране чрезъ студъ, филтруване, електричество* и пр. Всички тѣзи начини не сж дали досега траенъ и най-важното евтинъ продуктъ и за сега поне сж нерентабилни и безъ особено практическо значение.

Между позволенитъ антисептични химически сръдства, които се прибавятъ къмъ гроздовия сокъ за да парализиратъ действието на виненитъ ферменти и другитъ микроорганизми на сѣрния двуокисъ и натриевъ бензоатъ.

Комбинираното действие на тия две сръдства за сега остава най-евтино и лесно приложимо за широката практика. Практическиятъ и основни упжтвания, които могатъ да се посочатъ при консервирането на гроздовия сокъ съ натриевъ бензоатъ сж следнитъ:

Гроздето отъ което ще получаваме мѣстъ за консервиране трѣбва да бжде съвършено здраво. Загнилитъ, плесенясали и повредени грозда даватъ сокъ, който мжно се избистря и запазва и има неприятенъ дѣхъ на плесень.

Киселиността на мѣстъта трѣбва да бжде по висока; подходяща мѣстъ за консервиране е тази, която има къмъ 6.5 — 7% киселини и захарностъ къмъ 16 — 18% ; подобна мѣстъ лесно се избистря; има приятенъ и свѣжъ вкусъ и прикрива въ по-голъма степенъ дразненето на гърлото, причинявано отъ натриевия бензоатъ.

Бѣлитъ и розови сортове грозда сж за предпочитане, тъй като даватъ свѣтла мѣстъ, която се търси повече.

Пренасянето, смачкването, пресуването и предварителното избистряне на получената мѣстъ трѣбва да става още сщия денъ въ който е извършено брането. По този начинъ имаме по-голъма гаранция че мѣстъта е съвършено пресна и незапочнала да се разлага отъ ферменти, бактерии и плѣсени, което е главно условие за получаване на доброкачественъ продуктъ.

Друго главно условие за правилното консервиране на гроздовата мѣстъ е да бжде предварително добре избистрена.

Пълно и бързо избистряне се постига като се прибави веднага следъ изпресуването 20 грама калитвъ метабисулфитъ на всѣки 100 литри мѣстъ. Калиевия метабисулфитъ действува макаръ и непродължително време като консервираще сръдство. Той е особено ефикасенъ къмъ всички плесени и бактерии и намалява за известно време дейността на виненитъ ферменти,

Следъ 24 часа престояване избистрената мѣсть се изтача въ сѣдѣтъ, кждето ще се съхранява и се прибавя предварително разтворенъ въ малко количество мѣсть натриевъ бензоатъ. Дозата, която се счита напълно достатъчна за спиране ферментацията и консервирането на мѣстѣта е 0·8—1 грамъ натриевъ бензоатъ на всѣки литъръ.

Температурата и въобще условията при съхранението на гроздовиятъ сокъ сж сящо отъ голѣмо значение за продължителността на запазването.

Колкото при по-низка температура се запазва гроздовия сокъ толкова повече можемъ да бждемъ сигурни въ неговата продължителна трайностъ.

Сѣдѣветъ въ които се съхранява гроздовия сокъ трѣбва да бждатъ предварително много внимателно измити съ разтворъ отъ сода следъ това изплакнати многократно съ чиста вода и напушени съ сѣра.

Иванъ Добревъ

Лоз. Оп. Станиця.

Кой захаромѣръ показва най-точно съдържанието на захарѣта въ мѣстѣта?

У насъ се употребяватъ разни захаромѣри за опредѣляне на захарѣта въ мѣстѣта, но разликата е така очебиюща, че това довежда до голѣми спорове.

Най-разпространенъ е у насъ захаромѣрътъ на Бабо или така наречениятъ Klosterneuburger Mostwage. Срещатъ се мѣстомѣритъ на Ожарденъ Салеронъ гжстомѣра на Г. Люсакъ, гжстомѣра на Оскле и този на Боме.

У насъ си служатъ почти изключително съ захаромѣра на Бабо, понеже той е единствениятъ отъ всички захаромѣри, които показватъ направо съдържанието на мѣстѣта, ноето показание само се корегира въ зависимостъ отъ температурата. Отъ него има такива на който показанията сж вѣрни само при 14 R. или 17 C., тогава когато при всички други захаромѣри се измѣрва гжстотата на мѣсть и съгласно нея се опредѣля съдържанието на захарѣта. При това за тѣхъ има и специални таблици за корегирането на показанията имъ съгласно температурата, която трѣбва да бжде 15 C.

Захаромѣритъ на Бабо сж снабдени почти винаги съ термометри и показватъ съдържанието на мѣстѣта *тегловно* т. е. колко килограма захаръ се съдържатъ въ сто (100) кгр. мѣсть; когато за насъ е важно да знаемъ въ сто литри мѣсть колко кгр. захаръ има, за да можемъ правилно да предвидимъ процента на спирта, който ще се образува. Следователно показанията на Бабо не сж за насъ практични. Въ самото ржководство на Бабо е казано на стр. 1337: „das auch diese skala nicht fehlerfrei ist“. Фактически той показва захарѣта въ 92 или 90 литри, които тегнатъ 100 кгр., затова неговитъ показания сж по-малки съ 1 до 1·5 понѣкога 20% отъ сжщинското съдържание.

За да се констатира съ кои захаромѣри се опредѣля най-точно съдържанието на захарѣта въ мѣстѣта въ станцията се изпитаха деветъ различни захаромѣри и гѣстомѣри, а именно: 1) гѣстомѣра на Боме, 2 и 3 гѣстомѣри на Дюжарденъ Салеронъ, 4, 5 и 6 захаромѣри на Бабо, 7, 8 и 9 на Оксле — всички отъ различни конструкции. Най-после, за да се сравнятъ показанията, гѣстотата на мѣстѣта е измѣрена и съ вестфаловитѣ везни.

Гѣстотата на мѣстѣта бѣ измѣрена при следнитѣ температури: 10, 15, 20, 25, 30 и 31, както се вижда отъ тукъ приложената таблица. При Боме захарѣта е изчислена по следната

формула $\frac{144 \cdot 3}{144 \cdot 3 - n}$ — на Г гѣстотата на мѣстѣта.

Нека се знае, че различията не могатъ да бждатъ еднакви, ако концентрацията е различна.

Отъ таблицата се вижда, че имаме голѣми различия на всички мѣстомѣри (гѣстомѣри) съ захаромѣритѣ на Бабо. Това е отъ значение, защото напоследѣкъ, продажитѣ почнаха да ставатъ съгласно съдържането на захарѣта въ мѣстѣта и понеже % захаръ се продава по 20, 25 ст., това значи лозаря да бжде съзнателно измаменъ отъ купувача — търговецъ.

Гѣстомѣритѣ на Дюжарденъ и на Оксле, най-разпространения въ Германия, показватъ много точно гѣстотата на мѣстѣта и отъ нея много лесно се опредѣля захарѣта въ последната. За тази целъ има и таблици, но можемъ практически така да постѣпимъ.

Въ таблицата ясно може да се констатира, че отъ влиянието на температурата показанията на другитѣ мѣстомѣри съ по-чувствителни и по-точни (вижъ колона 14). Разликата отъ отношението при 10° и при 35° при захаромѣрътъ на Бабо е само 1·2, а при другитѣ много повече.

При мѣстомѣра (гѣстомѣра) на Дюжарденъ-Салеронъ прочитаме числата 1080, 1090, а между тѣхъ разстоянието е раздѣлено на 10 равни части, така че можемъ да имаме 1083 напр. Това показва, че единъ литъръ мѣстъ тегне 1083 гр. или има гѣстота 1.083.

При гѣстомѣра на Оксле имаме числата 40, 50, 60, 70 и пр., а то е сѣщото, както при Салеронъ само, че е изпуснато числото 10 т. е. вмѣсто да се чете 1070, то се чете 70, това дава възможность дветѣ цифри да бждатъ по-ясни и по-голѣми. Така че съ него имаме сѣщата гѣстота 1080 напр.

Да кажемъ, че сме прочели гѣстотата 1080. За да изчислимъ захарѣта, тогава постѣпваме така. Умножаваме числото 80 съ 2.6 и отъ полученото произведение изваждаме 30, защото се допуска, че мѣстѣта освенъ захарѣта съдържа и 30 гр. незахарни вещества. По този начинъ получихме колко гр. захаръ съдържа единъ литъръ мѣстъ. За да намѣримъ % раздѣляме полученото число на 10.

Примѣръ: $80 - 2 \cdot 6 = 208 - 30 = 178$ или $17 \cdot 8\%$ захаръ.

ЗАХАРОМЪРЪ	Показания на мѣстом.	Захаръ %	Показания на мѣстом.	Захаръ %	Показания на мѣстом.	Захаръ %	Показания на мѣстом.	Захаръ %	Показания на мѣстом.	Захаръ %	Показания на мѣстом.	Захаръ %	Разлика отъ 10 и 35°
	10°	15°	20°	25°	30°	35°	10	6	5	1·3	1·4	1·2	1
Боме .	11	19·25	11	18·41	10·5	17·4	10·5	17·4	10·5	17·4	10	16·3	1
Салеранъ .	1083	18·5	1083	18·3	1082	18·3	1079	17·5	1077	17·0	1077	17·0	0·006
„ .	1084	18·8	1083	18·3	1082	18·3	1080	17·8	1079	17·5	1079	17·5	0·005
Бабо .	17·5	17·5	17·5	17·2	16·7	16·5	16·5	16·5	16·2	16·2	16·2	16·2	1·3
Бабо .	17·6	17·4	17·3	17·2	17·0	17·0	16·5	16·5	16·2	16·2	16·2	16·2	1·4
Бабо .	17·6	17·6	17·6	17·4	17·1	17·1	17·0	17·0	16·4	16·4	16·4	16·4	1·2
Окле .	1084	18·8	18·5	18·3	1081	18·1	1080	17·8	1079	1079	1079	1079	0·005
Окле .	1084	18·8	18·8	18·5	1082	18·3	1081	18·1	1080	1080	1080	1080	0·004
Окле .	1083	18·5	18·5	18·5	1082	18·3	1081	18·1	10805	10805	10805	10805	0·003
Веств. везни .	10855	19·1	19·1	18·5	1082	18·3	108717	18·3	10813	10813	10813	10813	0·0042

За да знаемъ колко ‰ спиртъ ще има новото вино, раздѣляме количеството грамове захаръ съ 18. Така $178:18=9\text{'}9$ или 10‰.

Както казахме по-рано, тѣзи показания на мѣстомѣритѣ сж върни само, ако температурата на мѣстѣта когато измѣрваме захарѣта е 15 гр. С. Ако температурата е надъ, тогава пострѣваме така. Да кажемъ, че температурата е 23 гр. тогава, за да получимъ сжщинския процентъ захаръ, то разликата отъ 23 до 15, която е 8, умножаваме съ 0 00015. Въ този случай имаме $0\text{'00015} \times 8 = 1\text{'2}$. Значи къмъ числото 1'080, което показва гжстотата ще прибавимъ и 0 0012 и ще имаме гжстота 1'0812. Когато температурата е подъ 15 гр. тогава получената корекция се вадѣ отъ гжстотата.

Тази корекция не е напълно точна, но тя е доста задоволителна за практиката.

Ако искаме по-точна корекция трѣбва да си служимъ съ следната таблица :

Темпер.	Корекция	Темпер.	Корекция
10	0'6	21	1'1
11	0'5	22	1'3
12	0'4	23	1'6
13	0'3	24	1'8
14	0'2	25	2'0
15	—	26	2'3
16	0'1	27	2'6
17	0'3	28	2'8
18	0'5	29	3'1
19	0'7	30	3'4
20	0'9		

Отъ цифренитѣ данни на първата таблица личи, че показанията на захаромѣра на Бабо сж съ 1'5 по-малки. Ето защо захаромѣра на Бабо може да ни служи само за една ориентировка, но въ никой случай неговитѣ показания не могатъ да служатъ като база на една продажна цена. Налага се съ наредба той да се изхвърли отъ употреблѣние, защото търговцитѣ иматъ винаги интересъ да закупуватъ мѣстѣта споредъ неговитѣ показания, които както видѣхме сж винаги по-малки съ $1\frac{1}{2}$, въ нѣкой случай до 2‰.

Професионалнитѣ съюзи и кооперативнитѣ централи ще играятъ вече решителна роля при разрешението на стопанскитѣ въпроси. Затова лозаритѣ трѣбва да се наредятъ въ своя **Лозарски съюзъ** и новообразуваната **Кооперативна Централна на лозаритѣ въ България**.

Сведения и упжтвания да се искатъ отъ „Кооперативна Централна на лозаритѣ въ България“, ул. „Ст. Караджа“ № 7 — София.

ПРОПАГАНДА НА ВИНОТО И ГРОЗДЕТО.

Д-ръ Н. Станчевъ.

Грозде и хлѣбъ

Седмица на лѣкаря

Гроздето е най-добриятъ, най-вкусния и най-хранителния плодъ, който вирѣе въ нашата родина. България произвежда огромни количества грозде, по-голямата частъ отъ които се оставя да ферментира спиртно за вина и ракии. Обществения дългъ на всѣки просвѣтенъ гражданинъ е да пропагандира широко яденето на грозде въ суровъ видъ, отъ което България ще има двояка полза: 1) организмътъ се засилва отъ хранителнитѣ резерви въ гроздовото зърно: 2) отъ друга страна се намалява количеството на виното, което разрушава организма (тѣлото и душата), както на отдѣлния индивидъ, така и на обществото.

Гроздето е силна храна, защото съдържа около 18—22% гроздова захаръ — една превъзходна и лесно смилаема храна. Гроздовата захаръ е необходимото гориво за мускулатурата, особно за сърдечния мускулъ. Съдържа още малко бѣлтѣчни (около 1%), минерални соли, витамини и ензими (ферменти) особно такива, които лесно смилатъ бѣлтѣчинитѣ.

По хранителностъ 1 гроздъ отъ 500 грама отговаря на 5 яйца, на 500 гр. млѣко, на 200 гр. хлѣбъ, на 200 гр. месо, на 450 гр. картофи, на 60 гр. орѣхови ядки, на 1 кило моркови, на 2 кгр. домати, на 5 литра месна супа безъ прибавки и т. н.

Грозде и хлѣбъ — това е една много сполучлива комбинация за ежедневна храна, която сега прекрасно може да се приложи. Прибавка на орѣхи или на малко сирене ще допълни комбинацията съ млѣко, мазнини и бѣлтѣчини и ще вкара въ организма всички необходими градивни елементи и необходими сили за функциитѣ му.

Съ 1 кило грозде, 100 гр. сирене и 800 гр. хлѣбъ се вкарватъ въ организма хранителни вещества, отговарящи на около 2800 калории — дажба за единъ обикновенъ физически работникъ.

Само гроздето дава 700—800 калории, колкото 1 кгр. млѣко.

Такава една храна е лека, лесно смилателна, ефтина, хранителна и много здравословна, защото отговаря напълно на природната човѣшка храна.

Грозде може да се яде и съ лѣчебна целъ, като добро срѣдство, при запекъ, сжщо при заболявания на бжбрецитѣ и пикочнитѣ пжтища, сжщо при слаби, анемични и туберкулозни за засилване, при сърдечно болни, затлъстѣли, артериосклероза. Употрѣбватъ се количества 1—2—4 кгр. дневно, разпредѣлено на нѣколко порции, обикновено въ видъ на закуски, или $\frac{1}{2}$ часъ предъ ядене. Измива се добре съ оцетова вода — съ нея се премахва бързо прахътъ и остатѣцитѣ отъ химикалитѣ, съ които

се пръскатъ лозята, които често пакти причиняватъ болки, диарии, повръщания и др.

При нѣкои случаи сѣмкитѣ и луспитѣ трѣбва да се изхвърлятъ. Гроздовиятъ сокъ може да замѣства гроздето. Най-добъръ е прѣсниятъ, но може и пастьоризираниятъ да се употребява съ успехъ.

Сега е сезонътъ на евтино, зрѣло и вкусно грозде. Всѣки трѣбва да го използвава, като се храни известно време съ грозде и хлѣбъ, и съ много малко други прибавки, а дори да яде и само грозде, съ което ще си пречисти организма най-добре.

Въ провинцията гроздето се продава 1—2—3 лева. Една организирана държавна доставка на евтино грозде за населението въ голѣмитѣ градове или селища безъ лозя би изиграла грамадна здравословна роля за българския народъ. Нека очакваме и това да стане.

(Отъ в. „Зорница“).

Д-ръ Т. Г. Николовъ.

Защо трѣбва да ядемъ грозде?

Днесъ публиката е предупредена и знае много добре стойността на диетата и що значи калория. Въ Америка върху листа въ много ресторанти срещу всѣка порция храна сж написани и числото на калориитѣ, които се получаватъ отъ даденото количество храна (разбира се, това сж теоритически изчисления, различни отъ числото на калориитѣ, които биха се получили практически). Така, никой не мисли да замѣсти съ единъ литъръ вино 586 гр. месо, или 900 грама млѣко, или 5 яйца или 350 гр. хлѣбъ, които теоретически отговарятъ на 1 литъръ вино. Защо? Защото въ всѣки хранителенъ продуктъ има нѣщо характерно, което опредѣля и неговата хранителна стойностъ. Така, напимѣръ, зеленчуцитѣ и плодоветѣ се характеризиратъ освенъ съ витаминитѣ, които съдържатъ, но още и съ целулозата, която целулоза, минавайки презъ храносмилателната тржба, върно е, абсорбира известно, макаръ и малко, количество хранителни сокове и тя не се подава на смияне. Тогава защо приемаме храни, съдържащи целулоза? Защото ролята, която играе въ организма, е голѣма; тя е, която абсорбира отровитѣ, приети покрай другитѣ храни или тѣзи, образували се отъ разбиването на самитѣ хранителни продукти въ храносмилната тржба. Следователно тя, целулозата, като поглъща образувалитѣ се отрови, пречиства организма отъ тѣхъ и не имъ позволява (на отровитѣ) да бждатъ абсорбирани отъ самия организъмъ, която отровностъ действува върху всички наши органи, особено върху черния дробъ, бѣбрецитѣ и кръвоноснитѣ сждове.

Вѣрвамъ, читателя схваща добре значението на целулозата при абсорбиране на образувалитѣ се или поглнати отрови. Дори и да додемъ единъ день до положението да знаемъ количествено и качествено елементитѣ на храненето и да искаме да

ги представимъ въ намалена форма (американцитѣ работятъ въ това направление), пакъ ще трѣбва да ги обвинемъ въ една абсорбираща маса зеленчуци или плодове, за да избѣгнемъ отравянето, посредствомъ водата, въздуха и образуванитѣ отровни материали въ организма. Dr Von Lint вади друго заключение, което предавамъ, безъ да критикувамъ:

1) Че сж необходими само ястия, съдържащи целулоза, която да се справи съ отровнитѣ остатъци, микроби, храни не-смлѣни, които задрѣстватъ червата.

2) Че сж необходими ястия безъ целулоза, за да се избѣгне абсорбирането на хранителни сокове отъ самата целулоза.

Читателтъ вижда каква сложностъ, пълна съ противоречия, представлява въпроса за храненето. (Въ друга статия ще говоря за месото като хранителенъ продуктъ, което е сжщевременно и отровно съ своитѣ остатъци).

Безъ да споримъ въ случая, ние ядемъ ястия противоотровни, безъ да знаемъ това нѣщо, особено вечеръ. Да не се забравя, че тази целулоза ни се доставя отъ вегетариянското царство, а именно: отъ зеленчуцитѣ и плодетѣ. На чело на последнитѣ стои гроздето, чиято противоотровностъ не се състои само въ целулозата. Гроздето съдържа още тартрати и захаръ. Последнитѣ две съединения, изгаряйки въ организма, снабдяватъ последния съ калиевъ карбонатъ, който неутрализира киселината на органическитѣ ни течности — кръвъ, лимфа и др. Гроздето съдържа и други калиеви соли, сжщо и малко готварска соль.

Азъ не ще се спирамъ повече отъ къмъ химическата страна на въпроса, но ще кажа, че грозде не значи само целулоза, но че съ своитѣ алкални карбонати то увеличава обема на пикочѣта, тѣхното действие се прибавя къмъ това на целулозата и по този начинъ отстранението на отровитѣ е значително. Следователно, наложително е да ядемъ грозде, което е освенъ хранително, но както видѣхме и противоотровно.

Значението е голѣмо, защото не трѣбва да забравяме, че живѣемъ въ епоха на голѣмо месоядство, а отъ месото се образуватъ доста отровни вещества. Да говоря ли за градоветѣ, особено голѣмитѣ, за нервната преумора, кризата, които отравятъ човѣшкия организъмъ, но това каточели не е достатъчно, защото ние намираме други претексти да вкарваме още отрови въ организма ни, като: алкохолъ, тютюнъ и други възбуждащи вещества.

Трѣбва да се знае, че противоотровната храна действува въ сжщото изправление, както лѣкуването съ минерална вода.

Както виждаме, човѣшкия организъмъ има нужда отъ противоотровни вещества, които най-лесно можемъ да си ги доставимъ въ настоящия сезонъ чрезъ гроздето.

И. Г.

Лозарскитѣ въпроси на международния конгресъ по земледѣлието въ Буда-Пеща.

XVI Международенъ конгресъ по земледѣлието въ Буда-Пеща се състоя между 13 и 20 юний т. г. Предвидена бѣше една секция по лозарство, която е разисквала три доклада, представени отъ *Л. Дуаризъ*, директоръ на международната винарска служба, отъ *Диценти*, директоръ на Унгарския ампелологически институтъ въ Буда Пеща и отъ *Марескалки*, държавенъ подсекретаръ на земледѣлието въ Италия.

Около 200 делегати отъ 30 лозарски страни сж присъствували на заседанията на лозарската секция, въ които сж приети следнитѣ резолюции:

I. За ограничаване на засажданията:

1. Въ страни на свръхпроизводство, представляващо опасностъ за националното стопанство, правителствата да взематъ строги мѣрки за ограничаване на засажданията, като: законодателни мѣрки за ограничаване на циркулацията на слаби вина; ограничаване на засежданията въ дълбоки и силни почви; изкореняване на лозята съ долнокачествено грозде срещу малки премии и др;

2. Въ страни, кждето свръхпроизводството не е очебийно, или кждето подконсумацията се дължи на други причини, да се взематъ мѣрки за увеличаване консумацията на виното и на гроздето;

3. Въ всички страни да се взематъ законодателни мѣрки: а) като се уреди засаждането на подобрани винени и десертни сортове лози; б) да се предвидятъ строги санкции противъ фалшификациитѣ и имитациитѣ на вината; в) да се насърдчава производството, търговията и консумацията на гроздовия сокъ, гроздовия сиропъ и пр.

II. Рационализация въ лозарството

1. Чрезъ съответни законодателни мѣрки да се уреди въпроса съ директнитѣ сортове, като: а) се забрани отглеждането имъ въ мѣстноститѣ съ типови вина; б) се проучватъ хибридитѣ, заслужаващи внимание;

2. Да се установи минималенъ алкохоленъ градусъ 9;

3) Да се забрани производството на петиоти;

4) Да се установи контрола върху качеството и цената на химическитѣ торове и върху препаратитѣ за борба противъ болеститѣ и неприятелитѣ по лозата;

5) Да се насърдчатъ проучванията, относно подобрението на вината, чрезъ употрѣба на виненъ дестилатъ и сгъстена мѣстъ, съ целъ да се поддържа нормално и постоянно качество на вината, безъ да се облагодетелствува съ това циркулацията на ненормални вина;

6) Да се развие изваряването на слабите вина, за да се прогонятъ отъ пазара слабите вина;

7) Подсилването съ захаръ да се позволява само въ изключителни години и

8. Да се насърди кооперирането.

III. Организация на международната търговия на лозарски произведения:

1. Да се съблюдаватъ нуждите на консуматорите, като се предлагатъ естествени продукти;

2. Да се узакони защитата на типовите вина, съ известенъ произходъ;

3. Всяка лозарска страна да изработи листа на типовите си вина, съ известенъ произходъ, като определи зоните на производство и характеристика на вината, съ огледъ да се събератъ данни за международно законодателство и тяхната защита;

4. Въ митническите тарифи: а) да се намалятъ сегашните мита; б) митата върху вината въ наливно състояние и въ бутилки да се приближатъ по възможностъ повече, за да се засили продажбата на оригинални бутилкови вина;

5. Въ страните, производителки на вина, да се премахнатъ наредбите, които прѣко или косвено затрудняватъ консумацията на виното; да се насърди консумацията на гроздовия сокъ;

6. Данъците и разните държавни, областни и общински такси да се премахнатъ или да се намалятъ до минимумъ, а формалностите да се опростятъ, относно вътрешната и международна циркулация на гроздовите продукти;

7. Да се узакони дефиницията на виното за всички страни: виното е продуктъ на ферментацията на прѣсно грозде или на мъстъ отъ прѣсно грозде и

8. Лозарските страни да образуватъ съглашение, за да се установи единенъ фронтъ за пропаганда на гроздовите продукти, особено въ нелозарските страни. Тази пропаганда трѣбва да бъде организирана както национално, така и международно, като се основава на научни трудове, отнасящи се до хранителната, хигиенична и терапевтична стойностъ на виното и гроздовите продукти. Всички страни се задължаватъ да организиратъ всяка година националенъ празникъ на виното и гроздето.

ПРАВИЛНИКЪ

за контрола върху производството и търговията съ лозовъ материалъ.

(обнародванъ въ „Държавенъ вестникъ“, брой 56 отъ 12.VI 1934 г.).

Чл. 1. Производството и търговията съ лозовъ материалъ въ страната се поставя, съгласно чл. чл. 49 и 50 отъ закона за подобрене земеделското производство и опазване полските имоти, подъ контрола на Министерството на земеделието и държавните имоти.

Чл. 2. Контрола се отнася до качеството и автентичността на произведения за проданъ лозовъ материалъ.

Чл. 3. Контролътъ се упражнява задължително надъ пепиниериститѣ, които произвеждатъ лозовъ материалъ за проданъ.

Чл. 4. Задължителниятъ контролъ се извършва: за гладкия лозовъ материалъ на два пжти: 1. Въ маточника презъ м. августъ и 2. при свързването му на снопове. За вкорененитѣ и облагороденитѣ вкоренени лози, контрола се извършва на 3 пжти: 1. Въ вкоренилището презъ м. августъ; 2. Сжщо въ вкоренилището презъ м. септемврий и 3. при свързване на снопчетата.

Чл. 5. Контролирането на лозовъ материалъ се извършва отъ респективното агрономство или отъ командировани лица.

Чл. 6. Лозовъ материалъ, който се произвежда съ огледъ за износъ въ чужбина, задължително се пломбира съ държавна пломба следъ като се навърже на снопчета. Пломбирането на лозовиятъ материалъ, предназначенъ за продажба въ страната, е факултативно. И въ двата случая пломбирането на материала се извършва презъ пролѣтътъ.

Чл. 7. Всѣки пепиниеристъ, който подлежи на контролъ, най-късно до 1 юлий всѣка година дава заявление до съответното околийско агрономство, придружено съ надлежно попълненъ формуляръ по приложениа образецъ № 1 въ които посочва подробно числото и размѣра на маточникитѣ, които притежава, мѣстноститѣ въ които тѣ се намиратъ, възрастта и броя на главинитѣ отъ всѣки сортъ и вѣроятното количество рѣзници по сортове, които разчита да получи. Въ формуляра № 2 пепиниеристътъ дава точна спецификация на вкорененитѣ дивачки и облагородени лози въ вкоренилището си по сортове и подложки, като прилага скица на сжщото съ означение на мѣстността, кждето то се намира.

Околийскиятъ агрономъ най-късно до 1 августъ изпраща въ министерството сведения табилярно за лозовия материалъ, който ще се произведе въ района му.

Чл. 8. Пепиниеристътъ, чийто материалъ подлежи на пломбиране подава второ заявление най-късно до 1 февруарий чрезъ мѣстния околийски агрономъ до Министерството на земледѣлието съ надлежно подпълнени сведения, обр. № 3.

Чл. 9. Натоваренитѣ съ контрола на лозовия материалъ лица обикалятъ маточникитѣ и провѣрватъ дали сортотѣтъ отговарятъ на тѣзи, посочени въ заявлението на пепиниериста.

Маточникитѣ трѣбва да бждатъ съвършенно чисти отъ примѣси.

Следъ прибирането на материала пепиниеристътъ е длъженъ да уведоми агрономството поне 10 дни преди датата, кога ще стане сортировката и свързването на снопове, за да присжствува органа на министерството. Ако материалътъ подлежи на пломбиране, пепиниеристътъ поставя на всѣки одобренъ сноп етикетъ съ пломба. На етикета е отбелязанъ сортътъ, а на

пломбата — единъ номеръ, който е различенъ за всѣки пепиниеристъ. Специалистътъ провѣрява освенъ автентичността, но и качеството на лозовия материалъ: зрѣлостъ, липса на рани и следи отъ болести.

Гладкиятъ материалъ се сортира, като въ първа класа влизатъ рѣзниците съ диаметръ при върха най-малко 6 м. м. Първокласнитѣ рѣзници биватъ метрови съ дължина най-малко 110 см. или обикновено съ дължина най-малко 35 см., а второкласнитѣ рѣзници биватъ съ дължина 40 см. Всички рѣзници се навързватъ на снопове отъ 200 броя.

Чл. 10. Необходимитѣ за целта пломби и етикети се доставятъ отъ пепиниериститѣ.

Чл. 11. Министерството на земледѣлието може да откаже пломбирането въ райони засѣгнати отъ опасни болести и мжчноизстребими неприятели по лозовия материалъ. (Чл. 13 отъ закона за опазване на растенията отъ болести и неприятели).

Чл. 12. Контропнитѣ органи извършватъ провѣрката на вкоренения и облагороденъ материалъ по следния начинъ: тѣ правятъ презъ м. августъ първата провѣрка на вкоренилищата. Различнитѣ сортове ще трѣбва да бѣдатъ обозначени съ етикети. Стопанитѣ, въ чийто вкоренилища примѣсътъ надминава 50% се лишаватъ отъ правото да продаватъ своето производство. Ако примѣсътъ е по малкъ отъ 50%, пепиниеристътъ се задължава да унищожи примѣсенитѣ лози до втората контрола. Агрономството извършва втората контрола на вкоренилищата презъ м. септемврий. Ако пепиниеристътъ не е унищожилъ примѣсенитѣ лози, той се лишава отъ правото да продава лози. Следъ изваждането отъ вкоренилището, пепиниеристътъ сортира лозитѣ по качество на първа и втора класа. Вкорененитѣ дивачки отъ първа класа трѣбва да иматъ добре развити стѣпални корени и зрѣлъ лѣторастъ, дългъ поне 15 см. Облагороденитѣ вкоренени лози отъ първа класа трѣбва да иматъ добре развити стѣпални корени, здрава подложка, свършенна спойка и зрѣлъ лѣторастъ, дългъ поне 25 см. За сортоветѣ Шасла-Доре, Хамбургски мискетъ и Дямътъ, зрѣлиятъ лѣторастъ може да има 20 см. Първокласнитѣ лози отъ двата вида, се навързватъ на снопчета по 25, привързване на три мѣста съ тель, отдѣлятъ се по сортове и се съхраняватъ временно въ пѣськъ. Следъ навързването имъ пепиниериста съобщава въ агрономството, което изпраща контролния органъ, за да провѣри качеството и автентичността имъ. Само първокласния лозовъ материалъ подлежи на контрола.

Чл. 13. Всѣки производител на лозовъ материалъ за продажъ е длъженъ да води специални книги, опредѣлени отъ министерството и завѣрени отъ мѣстния агрономъ. Въ тѣхъ производителътъ записва кога, кому, колко и какви лози е продалъ. Тѣзи книги се държатъ на разположение на контролнитѣ органи, които ги разписватъ следъ всѣки прегледъ.

Чл. 14. Лозовиятъ материалъ може да се пренася отъ едно мѣсто на друго ако е придруженъ отъ преносително свидетел-

ство обр. № 5 издадено отъ съответния околийски агрономъ. Сжщото важи и за превозване по Българскитъ дър, желъзници.

Преносителното се издава въ деня на пренасянето и е валидно само за едно пренасяне.

Чл. 15. Нарушителитъ на постановленията на настоящия правилникъ се наказватъ съгласно чл. 179 отъ закона за подобрене земледълското производство и опазване полскитъ имоти.

Чл. 16. Настоящиятъ правилникъ отмъня напълно правилника за контрола върху производството и търговията съ лозовъ материалъ печатенъ въ брой 20 на Държавенъ вестникъ отъ 25.IV 1934 год. и влиза въ сила следъ обнародването му въ Държавенъ вестникъ.

Положението на пазаря.

Грозде

Единъ отъ голъмитъ въпроси, които сега вълнуватъ лозарското съсловие е износа на десертното грозде, който въ тоя моментъ е въ разгара си, както за северна така и за южна България. Нъколкото дъждовни дни намалиха за кратко време количеството на изнесеното грозде, обаче въ предстоящото време се очаква засилване на износа до 100 вагона дневно.

Времето благоприятствува и състоянието на Афузъ-Али и Димята е отлично. Нашитъ десертни грозда намиратъ много добъръ приемъ на европейскитъ пазари.

Ценитъ, които се плащатъ за Афузъ Али въ Берлинъ, Дрезденъ, Лайпцигъ, Франкфуртъ сж около 14—18 лв. за килограмъ, въ Бреслау — 15 до 16 лв. на килограмъ.

Виена—около 14 лв. за Афузъ Али и за Димята 12-15 лв. на килограмъ. Има тенденция къмъ намаление ценитъ въ Берлинъ и Бреслау. Ценитъ, които се плащатъ за сега на производителитъ отъ търговцитъ експортъори сж между 5—7 лв. за Афузъ-Али и 3—4 лв. за Димята. Очаква се износа да надмине 2000 вагона.

Вина.

Реколтата на виненитъ грозда е сжщо много добра. Топлитъ дни допринесоха за бързото увеличение на захарността и съ положителност може да се разчита на доброкачествена мъсть.

Гроздето почти навсѣкжде е напълно здраво чисто и едро. Нъкои райони Шуменски и Бургаски пострадаха значително отъ градушката и това сж може би единственитъ чувствителни загуби отъ локално значение, които не ще се отразятъ въ голъма степенъ върху общия добивъ. Болести не сж забележани и отъ пероноспората се запазиха отлично, въпрѣки по-малкото пръскания съ бордолезовъ разтворъ. Климатическитъ условия не благоприятствуваха за разширението на пероноспората и съ радостъ можемъ да очакваме една много добра въ качество и количествено отношение реколта.

Пазаря на вината, обаче бѣше много неблагоприятенъ; търсенето бѣше слабо, забелъзва се намаление на консумацията и голъми количества вина стоятъ непродадени.

Това положение създава голъмо затруднение между производителитъ, като се има предъ, видъ че инвентарътъ, както на повечето кооперации, така и на частнитъ лозари е оскъденъ и трудно ще се разреши комплицираното положение да се събератъ две реколти заедно. Беридбата ще бжде тазъ година къмъ 15-20 септемврий въ северна България и началото на октомврий въ южна България, захарността на мъстата е къмъ 19—20%.

St.

По изваряване на вината.

Съ издадената наредба за изваряване на разваленитъ вина нѣма да се постигне целта. Вѣрно е, че за наредбата е направено всичко отъ миинистерството на финанситъ, тя да бжде прилагана безъ да се създаватъ спънки, като се премахнатъ всички нѣща, които могатъ да спънатъ нейното прилагане; но това което спъва нейното използване, това е голѣмата сума, която трѣбва да се заплати за изваряването на слабитъ и развалени вина.

Какво изисква наредбата? Освенъ 30 ст., които сж акциза на виното, наредбата изисква производителя да заплати за него като каѣша още 45 ст. и плюсъ 20 ст. допълнителенъ данѣкъ, който минава за общински или всичко, за да се извари единъ литъръ вино лозаря трѣбва да заплати 95 ст. за литъръ,

Да видимъ сега каква полза има лозаря отъ това.

Като вземемъ предъ видъ, че при изваряването на 200 литра развалено вино или такова, което има 90% спиртъ ще се получатъ 17 литра абсолютенъ спиртъ т. е. 34 литри 50% ракия; защото фактически при изваряването се губи отъ 5 до 8% отъ абсолютния спиртъ, който съдържа виното. Сега ракията на едро се продава 31—32 ст. градуса или 16 лв. литъръ; така че за всичката получена ракия лозаря ще получи $34 \times 16 = 544$ лева.

Разносикитъ за добиването на ракията сж:

200 литра по 95 ст. акцизъ . . .	190 лева
за дърва	60 „
за наемъ на казана	20 „
за работна рѣка	40 „
Всичко	310 лева

Като извадимъ отъ получената цена на ракията 544 лева разносикитъ 310 лева, то оставатъ печалба на лозаря 234 лева или винаря ще осребри своето вино по 1'17 ст. Нека да допуснемъ, че при намаление на разносикитъ ще получи по 1'50 лв. за литъръ.

Ето защо се налага едно бързо разрешение на въпроса.

Да се заплаща за виното 30 ст. и за кашата (пращинитъ) 40 или 45 ст. презъ есенята, колкото и да тегне това, на лозаря следъ като извари джибритъ му остава виното, което все може да осребри по 3—4 или 5 лева килограма, но сега съ полученитъ 1'20 какво му се заплаща? Гроздето ли, труда ли, или вложения капиталъ въ избата и инвентара? При тѣзи условия на лозаря не му се дава възможностъ поне да осребри своя трудъ. Това вѣрваме за всѣкиго е ясно и трѣбва да се премахне. И.

ХРОНИКА

За Директоръ на монопола

на спирта и ракиитъ е назначенъ г. д-ръ Н. Карамболовъ, родомъ отъ гр. Сливенъ и е на 32 год. Завършилъ е висши технически науки въ Австрия и Чехия. Специализиралъ по ферментационно производство въ Бордо и Монпелие, получилъ докторатъ въ Германия. Билъ е директоръ въ течение на три години на кооперация „Шефка“ въ гр. Сливенъ и то въ времето на нейната организация. Въ продължение на 4 години е билъ асистентъ въ института по лозарство въ Агрономическия факултетъ, а отъ две години е на свободна практика

въ Бургасъ. Сътрудникъ е на сп. „Лозарски прегледъ“ и Лозарския съюзъ.

Лозаритъ съ надежда за справедлива защита посрѣщатъ назначението му.

Лозаритъ отъ гр. Поморие

(Анхиаго) сж образували „Гроздовъ комитетъ“, който има за задача да организира пласимента на гроздето за вътрешния пазаръ и за износъ и да повдигне организационния духъ на лозаритъ. Инициативата произхожда отъ дейни лозари и отъ мѣстната агрономна властъ и заслужава похвала и подражание.

На негласното картелиране на износните фирми на грозде и на мѣстни търговци трѣбва да се противопостави здравата организация на производителитѣ, за да гарантиратъ за себе си по-задоволителни цени и същевременно да направятъ всички възможни улеснения по събиране, почистване и товарене на гроздето, преработката му въ вино и пр.

Българскиятъ националенъ комитетъ за гроздето, е решилъ да устрои тази година въ София *втора по редъ голѣма гроздова изложба*, която ще бѣде подъ патронажа на министра на Народното стопанство. Изложбата ще се открие на 27 септемврий и ще трае три дни.

Целта на изложбата, както и миналата година, е пропагандаторска — да се запознае обществото съ значението на лозовата култура и нейнитѣ размѣри, да се привлѣче вниманието на посетителитѣ върху гроздето, като най-цененъ плодъ, чиято консумация трѣбва да бѣде увеличена до максимумъ и чието значение като обектъ за вътрешна и външна търговия ежегодно се засилва и пр.

Българскиятъ лозарски съюзъ ще даде пълното си съдействие за доброто устройство на изложбата и пълното постигане на зададената целъ. Лозаритѣ отъ всички лозарски пунктове трѣбва да проявятъ най-голѣмъ интересъ къмъ изложбата и взематъ участие като изложители. Въ изложбата ще има отдѣлъ на грозде и гроздови продукти — гроздовъ сокъ, сара суджукъ и др. подобни.

По-голѣми подробности по изложбата лозаритѣ ще получатъ отъ съответнитѣ агрономиства.

Седмичата отъ 24 до 30 септемврий ще бѣде агитационна седмица на гроздето въ цѣлата страна. Поради това въ всички лозарски центрове презъ тази седмица, а особено презъ последнитѣ три дена трѣбва да устроятъ мѣстни изложби на грозде, да се държатъ сказии за родното лозарство, за ползата отъ гроздето и пр. Икобщо

нека се направи потребното, за да се разбере отъ всички, че въ нашата обетована земя лозарството е било и трѣбво да остане единъ отъ най-важнитѣ земледѣлски отрасли, отъ който се прехранва голѣма частъ отъ населението ни.

Вториятъ националенъ конгресъ на французскитѣ медии, прияти на виното, ще се състои въ Béziers отъ 25 до 28 октомврий т. г. Той ще бѣде подъ почетното председателство на министър-председателя г. Думергъ и действителното такова на министра на земледѣлието.

На този конгресъ ще взематъ участие представители на всички лозарски страни въ Европа. Показани сж и такива на България.

Даденъ е въ Лозарската опитна станция за изпитване ефикасността на единъ новъ препаратъ за консервиране на гроздовъ сокъ, подъ името *Нипакомбинъ*. Отъ досегашнитѣ проучвания може да се установи благоприятенъ резултатъ въ вкуса на полученото безалкохолно вино. Липсва дразнящия гърлото вкусъ, който се получава при Натриевия бензоатъ, обаче трѣбва да се изпита продължителността на действието му, затова окончателно заключение ще се даде следъ като щателно се провери чрезъ редица опити въ по-голѣмъ мащабъ презъ настоящия сезонъ.

Излизе отъ печатъ книгата „Земледѣлието въ България“ отъ бившитѣ главни инспектори при министерството на Народното стопанство г-да С. Ботевъ и И. Ковачевъ. Книгата е много цененъ трудъ, съ обстояни и систематични проучвания и сведения, засагащи всички отрасли на земледѣлското ни стопанство. Цена 300 лева.

Консервиране гроздовата мѣстъ съ позволени химически сръдства отъ инж. В. Чакъровъ. Въ брошурата се съобщаватъ всички начини за запазване гроздовия сокъ. Цена 10 лева. Намира се въ Лозарската опитна станция Плѣвень.

Лозари, изпълнете дългътъ си къмъ върховната си професионална организация —

Българския Лозарски съюзъ.

Колективнитъ и лични членове, които не сж си внесли членския вносъ за минали години, да побързатъ да го внесатъ. Изплатете си членския вносъ и за настоящата 1934 г.

Адреса е: Български Лозарски съюзъ ул. „Ст. Караджа“ № 7 — София. Телефонъ № 68,58.

Всички лозарски д-ва и кооперации и всъки съзнателенъ български лозаръ трѣбва да станатъ членове на

Кооперативната централа на лозаритъ въ България.

Това сдружение ще изиграе голѣма роля въ лозарската економика, само когато обедини всички лозари въ страната.

Адреса е: Кооперативна централа на лозаритъ въ България, ул. „Ст. Караджа“ № 7 — София.

VERMOUTH DE TURIN ТУРИНСКИ ВЕРМУТЪ

Ще получите вермутъ подобенъ на най-прочутитъ италиянски вермути като употребите

„АРОМАТИЧЕНЪ ПРАХЪ ЗА ТУРИНСКИ ВЕРМУТЪ“
на фирмата (основана презъ 1900 год.)

G. NORZI — TURIN (Italie), 7, Piazza Bodoni

Търсятъ се деятелни представители, които да купуватъ за тѣхна смѣтка.

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

сп. ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ - Плевенъ

Абонамента е 50 лв. за година предплатени.

За читалища и учреждения сжщо 50 лева.