

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

СПИСАНИЕ НА БЪЛГАРСКИЯ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ.

СЪДЪРЖАНИЕ:

1. Предъ важни измѣнения на закона за акцизитъ и патентовия сборъ върху питиетата. — Д. Б.
2. По-важнитѣ правила при рѣшитбата на лозата — Д. Бъчваровъ.
3. „Сухия режимъ“ въ Америка — В. И. Мариновъ.
4. Криза въ нашето лозарство — Бълчо Ив. Бълчевъ.
5. Сведения.
6. Въпроси и отговори.
7. Хроника.
8. Спомоществуватели.
9. Фондъ.

Д. Б.

Предъ важни измѣнения на закона за акцизитъ и патентовия сборъ върху питиетата.

Тежкитѣ облагания, наложени на лозята и гроздовитѣ произведения сж една отъ най-главнитѣ причини за твърде слабото рентиране на вложения въ отгледването на лозята капиталъ на много мѣста въ страната. Разнообразнитѣ облагания и прекаленитѣ формалности допринасятъ още повече за слабия развой на лозарството въ България. Това знае всѣки лозаръ и много, много пжти до сега въпроса е билъ разискванъ въ мѣстнитѣ събрания на лозаритѣ, въ лозарскитѣ събори и въ конгреситѣ на Съюза на българскитѣ лозаро винари. Вземанитѣ резолюции по това сж бивали винаги поднасяни на меродавнитѣ фактори, а специалнитѣ изложения — на г. Финансовия министъръ, на г. г. народнитѣ представители. По нѣкои облагания, лозаритѣ чрезъ общи усилия сж успѣвали да убедятъ обществото и меродавнитѣ фактори и да издействуватъ, ако не пълното отмѣняване на облагането, то поне едно намаляване на размѣра му.

Едно отъ многото облагания на гроздовитѣ произведения е онова, предвидено въ чл. 2, п. 2 буква „Г“ на закона за акцизитъ и патентовия сборъ върху питиетата. Споредъ този пунктъ на чл. 2 отъ закона, вината, предназначени за преваряване въ ракия, се облагатъ съ акцизъ по 18 злат. стот.

на литъръ, т. е. при сегашния курсъ, опредѣленъ отъ М-вото на финанситѣ, съ 2·70 лв. Този акцизъ е свърхъ опредѣления въ п. 5, алинея VI, буква „а“ на сжщия чл 2 отъ закона, споредъ която мѣстното вино отъ прѣсно грозде се облага съ 5 ст. на литъръ.

Това повторно облагане на виното, предназначено за изваряване въ ракия, тежеше твърде много на лозаритѣ, чиито вина сж развалени по една или друга причина и не може да се използватъ за друго, освенъ за ракия. Съюзътъ на българскитѣ лозаро-винари на нѣколко пѣти прави постѣпки предъ г. Министра на финанситѣ за отмѣняване на този допълнителенъ акцизъ, като несправедливъ и твърде обременителенъ. Най-после М-вото на финанситѣ се убеди въ справедливостта на искането на Съюза и на 28 м. м. се издаде съобщената въ книга II на списанието окръжна телеграма до подведомственитѣ на казаното министерство органи. Споредъ сжщата „лозаритѣ могатъ да преваряватъ ракия отъ развалениѣ вина, собствено произведение, безъ да плащатъ допълнителенъ акцизъ“.

Значението на придобивката е явно и сдруженитѣ лозари не може да не сж доволни отъ това.

Разпоредбата на г. Министра на финанситѣ следва да бжде озаконена по установения редъ. Действително, въ М-вото на финанситѣ е изготвенъ законопроектъ за измѣнение на закона за акцизитѣ и патентовия сборъ върху питиетата, който е внесенъ въ Народното събрание за приемане. Този законопроектъ е отъ капитално значение за лозаритѣ, защото въ него е предвидено измѣнението на всички ония постановления, които засегатъ акциза върху вината и материалитѣ, отъ които се вари ракия и по които е вземано много пѣти резолюции. Най-важниятъ за лозаритѣ и изобщо за лозарството въ страната е § 3 на законопроекта, който гласи следното:

Пунктове 2 и 5 ал. VI на чл. 2 се замѣнятъ съ следния новъ пунктъ 2:

„Акциза върху винати и материалитѣ, отъ които се вари ракия, се замѣня съ *допълнителенъ поземеленъ данъкъ* върху лозята и овощнитѣ градини.

Тоя данъкъ се налага на лозята за отъ четвъртата година, а на овощнитѣ градини — за отъ шеста година на засаждането имъ.

Общата сума на допълнителния поземленъ данъкъ се опредѣля ежегодно въ бюджета на държавата по отдѣлно за лозята и за овошнитѣ градини. Разпредѣлението на данъка става за периодъ отъ три години, по реда, предвиденъ въ закона за поземледия данъкъ (чл. чл. 4 до 25 и 29 до 32).

Счита се, че притежаватъ овошни градини и лицата, които иматъ повече отъ 20 овошни дървета, прѣснати по нѣколко въ разнитѣ имоти или по границитѣ на сѣжитѣ. Пространството на градината въ такъвъ случай се опредѣля отъ числото на дърветата, като се смѣта по 20 дървета на единъ декаръ.

Ония, които деклариратъ невѣрно или никакъ не деклариратъ декаритѣ на лозята или овошнитѣ градини се наказватъ съ глоба до 500 лв. на декаръ.

Закона за облагане съ акцизъ вината и закона за облагане материалитѣ, отъ които се вари ракия, се отмѣняватъ.

Всички постановления за акциза и патентовия сборъ върху питиетата по описанието пренасянето и контрола върху вината и ракиитѣ се отмѣняватъ.

Както се вижда, исканията на сдруженитѣ лозари за замѣняване разнитѣ данъци върху лозята и гроздовитѣ произведения съ единъ единенъ данъкъ, наистина сж възприети, като акциза върху вината, винената калъ и прашчинитѣ се замѣнява съ допълнителенъ поземленъ данъкъ. Погледнато принципиално на въпроса, лозаритѣ могатъ да се смѣтатъ за удовлетворени. Въ мотивитѣ къмъ законопроекта се казва, че „замѣняването на акциза, върху вината и материалитѣ съ допълнителенъ поземленъ данъкъ не преследва никаква фискална цель“ и че цельта е „да се освободи населението отъ прекалениитѣ голѣми формалности и по нѣкога отъ пречкитѣ, които срещатъ лозаритѣ и овошаритѣ, а сжщо и да се постигне едно по справедливо облагане на производителитѣ на вина и материали?“

Нека се надѣваме, че „по-справедливото облагане“ ще се изрази въ едно разпредѣляне на данъка, съобразно съ дохода и едно действително намаление на сжщия до поносими размѣри, защото само премахването или опростяването на формалноститѣ не е достатъчно за рентабилното отгледване на лозата и овошнитѣ дървета.

Въ законопроекта се предвижда сѣщо едно намаляване на акциза върху мѣстния и иностраненъ спиртъ отъ 5 на 4 лв. за единъ литъръ стоградусенъ такъвъ, а върху пивото — отъ 27 на 23 ст. Дано това е доказателство, че допълнителния поземленъ данѣкъ върху лозята и овощнитѣ градини ще бжде действително по-малѣкъ отъ сегашния акцизъ, съ който сѣ обложени вината и материалитѣ.

Д. Бѣчваровъ.

По-важнитѣ правила при рѣзитбата на лозата.

Нѣма въпросъ по лозарството, който да интересува повече, особено новоначинающитѣ лозари, отъ този за рѣзитбата. Лозарѣтъ иска да знае, коя система рѣзитба е най-подходяща, какъ се извършва, кога и пр. Тѣзи въпроси се задаватъ, защото се знае, че отъ рѣзитбата зависи твърде много качеството и количеството на плода и трайността на лозитѣ. Действително, да се възприеме една или друга рѣзитба, да се остави една или друга прѣчка на плодъ да се рѣже презъ есенята, рано на пролѣтъ или по късно, да се спазва едно или друго правило при извършване на отрѣзитѣ и пр. не е едно и сѣщо нѣщо.

Между множеството системи рѣзитби много малко сѣ ония, които може да се нарекатъ рационални — които сѣ действително добри. Но и малкото рационални системи рѣзитби не на всѣко мѣсто даватъ добри резултати. Климата, силата на почвата, сорта на лозата, навика на лозаритѣ и пр. указватъ своето влияние и често пѣти дадена рѣзитба при известни условия дава отлични резултати, а при други — много лоши.

Въ България отъ прадѣди се практикува мѣстната нискоглавеста чепова рѣзитба безъ или съ плодни прѣчки която е резултатъ отъ дълга практика и наблюдение. Би било грѣшка да се твърди, че тази рѣзитба е безъ недостатѣци и че тя е най-добрата. При сѣществующитѣ условия, обаче, тя се е указала общо взето най-пригодна и отклоненията отъ

нея, особено за повечето отъ мѣстнитѣ винени сортове, трѣбва да бждатъ добре обмисляни и преценявани.

Формирането на лозитѣ и рѣзането на възрастнитѣ такива по мѣстната нискоглавеста чепова система е описано подробно въ повечето ръководства и брошури по лозарството. Предвидъ, обаче, на гършкитѣ, които много лозари правятъ при рѣзитбата, особено по отношение количеството на пжпкитѣ, които се оставятъ на плодъ, смѣтаме за умѣстно да припомнимъ по-важнитѣ нѣща, за спазване при извършване на рѣзитбата.

Преди всичко, не трѣбва никога да се злоупотрѣбвява съ числото на пжпкитѣ, които се оставятъ на лозата. Това число трѣбва винаги да бжде съобразно съ силата на лозата, която се изразява въ числото, височината и дебелината на прѣчкитѣ отъ миналата година. При по-малко пжпки отъ нуждното, лѣтораститѣ, които покарватъ отъ главинитѣ, биватъ много буйни и изресяватъ; при повече пжпки — покарватъ слаби ластари, плодътъ остава недоразвитъ, не узрѣва добре и лозата заслабява. Когато лозата е срѣдно силна, оставятъ ѝ се толкова пжпки, колкото е имала миналата година; когато е слаба — по-малко, а когато е буйна — съразмѣрно повече.

Само отъ пжпкитѣ по едногодишнитѣ прѣчки покарватъ лѣтораста съ реса.

Чеповетѣ се оставятъ обикновено на две свободни пжпки. Когато, обаче, имаме сортове, които изискватъ по-дълга подрѣзка, чеповетѣ се оставятъ на три пжпки, или пъкъ по-малко чепчета и една плодна прѣчка (бикъ) съ 8 — 12 пжпки.

Чеповетѣ трѣба да бждатъ повѣзможностъ по периферията на главината и на еднакво разстояние единъ отъ другъ. Сжщитѣ трѣбва да сж по-низко и на еднаква височина отъ повърхността на почвата, за да може пжпкитѣ по тѣхъ да се развиватъ едновременно и равномерно. На плоднитѣ прѣчки, които се оставятъ на по-буйни лози или на такива, които изискватъ по-дълга подрѣзка, се дава хоризонтално положение или въ краенъ случай слабо наклонено.

Всѣко издигнато рамо трѣбва своевременно да се понижава. За целта се запазва нѣкоя отъ покаралитѣ при основата на рамото издѣнка (пичъ), която първата година се рѣже

на едно око. На втората година покаралата отъ тази пжпка пръчка се оставя на чепче, а рамото се изрѣзва до надъ чепа.

Всѣка миналогодишна плодна пръчка се изрѣзва до основата и се замѣнява съ друга, ако силата на лозата позволява това. За плодна пръчка се избира срѣдно дебела, напълно узрѣла и здрава едногодишна пръчка, която нѣма да служи за чепче.

Отрѣзитѣ на чепчетата се правятъ гладки и хоризонтални или слабо наклонени на обратната страна на горната пжпка.

Засъхналитѣ части по главината и старата кора се почистватъ добре.

Младитѣ лози, слабитѣ и срѣдно силнитѣ възрастни такива, които не сж изложени на къснитѣ пролѣтни слани, се рѣжатъ презъ есенъта и рано на пролѣтъ, до като пжпкитѣ не сж се развили. Буйнитѣ лози и предразположени къмъ изресяване, а сжщо ония, изложени на къснитѣ пролѣтни слани, трѣбва да се рѣжатъ по-късно презъ пролѣтъта, когато пжпкитѣ сж се поразили.

Лозарската ножица е най-добрия инструментъ за рѣзане на лозята, а триончето за по-дебелитѣ части. Косерътъ е най-непригоденъ за целъта.

В. П. Мариновъ

„Сухия режимъ“ въ Америка

Въвеждането на „сухия режимъ“ въ Америка (Съединитѣ Щати) или запрещението на свободното употребление на спиртнитѣ питиета, навърши на 18 Януарий н. г. вече 5 години. То се ознаменува и у насъ съ речи и манифестации отъ страна на въздържателитѣ и публикуването на нѣколко статии въ вестницитѣ, отъ неуморимия водител на антиалкоолист. борби Д-ръ Нейчевъ. За единъ периодъ отъ 5 години, една идея, за която, божемя, цѣлъ вѣкъ е водена пропаганда и най-после въплотена въ единъ законъ, да не може да проникне въ съзнанието на хората, а да среща и до сега още такова силно противодействие на голѣма часть отъ об-

ществото и отъ общественото мнение, че да се уличаватъ въ неговото нарушение видни лица отъ парламента и правителството, даже и правосъдието, показва само, че то не е изразъ на желанието на единъ народъ, а едно моментално увлечение, което поради редъ формалности и условия, мжно може сега да се отмъни. Ако въ Америка бѣше така, както въ другитѣ страни, да може лесно единъ законъ да се измѣня или отмѣнява чрезъ парламента. то до сега, запрещение то пжти би било премахвано, — толкозъ то трудно се прилага и толкозъ грижи и неприятности, а така сжщо и разходи, създава на властѣта. Така както стана въ Турция — лесно се прие и по-лесно се отмѣни.

Хора авторитетни и безпристрастни, които сж изучавали последствията отъ този режимъ, съвсемъ не сж възхитени отъ полученитѣ резултати отъ него и не виждатъ да е указалъ нѣкакво благотворно влияние върху морала и общественото здравие. Това не сж само европейци, произходящи отъ лозарскитѣ страни, които прямо сж заинтересовани отъ запрещение и които могатъ да се подозиратъ въ пристрастие, но и между самитѣ американски учени и общественици има мнения, които осжждатъ този режимъ и показватъ неговитѣ лоши страни. Една люта борба се води за неговото премахване, или измѣнение. Много парламенти въ разнитѣ Щати сж се изказали въ сжщия духъ и сж гласували резолюции въ сжщата смисълъ и искатъ отъ Сената да вземе това подъ внимание.

Голѣма е грѣшката, която се направи въ Америка съ абсолютното запрещение на всичкитѣ алкоолни питиета, включително виното и бирата. Тѣзи две питиета по своя съставъ и съдържание на алкоолъ не причиняватъ алкоолизъмъ; въковното употребление на виното е неоторимо доказателство за това. Алкоолизъмътъ е резултатъ на индустриалния спиртъ, който вмѣсто да отиде по своето предназначение влѣзе въ консомацията и той е, който го причинява най-много въ странитѣ, гдето лозата не се отгледва. При това, той е последствие не на употреблението на спиртнитѣ питиета, а на злоупотреблението съ тѣхъ. При разумното употребление на виното, то не само че не е вредно, но е една отлична храна по изобилието на витамини и други елементи, които съдържа и притежава способността да улеснява възприеманието

на по-голяма частъ отъ хранителнитѣ вещества въ храната, съ което прави икономия на тази последната.

Ако борбата противъ алкоолизъма бѣше се насочила противъ индустриалния спиртъ, па даже и противъ всички силни спиртни питиета, като ракии, коняци, ликьори и др., които именно причиняватъ пиянството и алкоолизъма, особено при злоупотрѣблението съ тѣхъ, а не и противъ виното, употрѣблението на което съвсемъ не прилича на горнитѣ питиета, тя щѣше да бжде подържана отъ всички страни и успѣхътъ ѝ бѣше осигуренъ. Защото виното, освенъ че е едно питие здравословно и хигиенично, но то е продуктъ на единъ голѣмъ общественъ поминѣкъ, каквото е лозарството отъ сѣществуванието на което зависи сѣдбата на милиона хора. Нѣма тукъ никакъвъ „алкооленъ капитанъ“, както искатъ да представятъ работата водителитѣ на противоалкоолната борба. Въпросътъ се касае за интереса на дребни собственици лозари, които искатъ да сѣществуватъ и да живѣятъ отъ своя собственъ трудъ и отъ своя малѣкъ имотъ. Никжде лозарството не е предметъ на капиталистическо предприятие или на едра собственостъ; то е една култура свършено дребна и демократична по своето сѣщество. Илюзия е да се вѣрва, че производството на лозата може да се трансформира въ безалкоолни питиета и хранителни продукти. Безъ да отричаме че и въ такава форма може да се използва една частъ отъ реколтата, едно лозарство почиваще само на такова производство, ще бжде толкозъ немалено и ще заима толкова ограничено пространство, че никога нѣма да се счита за важенъ поминѣкъ и да му се отдава нѣкакво значение. Само при сегашното използване на лозовитѣ продукти, — когато се прави истинско вино, лозарството ще съставлява единъ широкъ общественъ поминѣкъ и ще дава препитание на много хора; защо и по какви причини, това сме имали случай и другъ пжтъ да обяснимъ, а и всѣки лесно може да ги разбере. Отъ една разумна борба противъ алкоолизъма, лозарството нѣма какво да се бои, — то само ще спечели отъ това.

За да илюстрирамъ по-ясно положението на въпроса за алкоолизма въ Америка и да се освѣтли обществото и не се заблуждава отъ хвалбитѣ на привърженицитѣ на „сухия режимъ“ и за резултатитѣ, получени отъ него, ще преведемъ

мнението на американски и английски автори, което намираме въ *La Feuille Vinicole du Bordeaux* и *La Revue Vinicole Belge*.

Д-ръ D. Hubard, директоръ на хигиеническия отдѣлъ на г. Нью-Йоркъ е публикувалъ въ единъ американски вестникъ, една интересна статия, относително влиянието на „сухия режимъ“ върху алкоолизма. Своитѣ данни той е зималъ отъ рапортитѣ на полицейската служба, болницитѣ и сждилищата.

„Статистикитѣ установяватъ, че числото на смъртнитѣ случаи отъ алкоолизма презъ 1918 година преди закона за запрещение на спиртнитѣ питиета е било 252, а презъ 1923 — 272.

„Презъ сжщитѣ години числото на смъртнитѣ случаи отъ отравяне съ дървенъ спиртъ се е увеличило въ една пропорция 4:15.

Въ 1918 числото на приетитѣ алкоолици въ болницитѣ на Нью-Йоркъ е било 1758; презъ 1923 е било 5624.

Арестуванитѣ за пиянство въ Нью Йоркъ презъ 1918 година сж били 5323, а презъ 1923 — 7866“.

По подражание на Уилсона, той е резюмиралъ резултатитѣ отъ запрещение на спирта, или „сухия режимъ“ въ 14 точки, отъ които по-важни сж следнитѣ:

1. Запрещението е увеличило значително числото на смъртнитѣ случаи отъ дървения спиртъ *).

2. Запрещението е увеличило въ болницитѣ числото на постъпилитѣ отъ алкохолизъмъ.

3. Запрещението е довело вмѣсто употрѣблението на бирата, употрѣблението на силнитѣ спиртни питиета.

4. Запрещението е докарало затварянето на крѣчмитѣ, но то е увеличило консомацията на алкоола въ кжщитѣ и е развило единичното пиянство.

5. Запрещението е увеличило цената на продажбата на едро на гроздето, богато на фосфати и витамини, далечъ отъ цената на питиетата за консомация.

6. Запрещението е увеличило числото на арестуванитѣ отъ пиянство.

7. Запрещението има за послѣдствие едно общо неза-
чигане на закона.

*) Той е най-лошия спиртъ, добиванъ отъ дървенитѣ стърго-
тини.

8. Запрещението е причинило фабрикуването и продажбата на вредни питиета, които могат да причинятъ смъртъ.

Единъ отъ най:знаменититѣ физиолози, който се почита въ Велико-Британия, М. Ernest Starling, отъ 25 години насамъ професоръ въ Лондонския университетъ, следъ дълги и безпристрастни изследвания, дава въ едно съчинение, съставено съ сътрудничеството на мнозина други учени, следующето заключение :

„Въ едно цивилизовано общество, каквото е нашето, унищожението на виното и на всички алкоолни напитки, даже ако то би било турено въ сила чрезъ общо съгласие, би било една грѣшка, понеже това ще бжде противно на постояннитѣ интереси на нацията.

„Хубавитѣ вина, алкоолнитѣ напитки, казва още проф. Starling, сж обикновено употребявани, за да доставятъ приятностъ при ядението и да се увеличи малко радостта въ живота.

„Ясно е, че тукъ не се касае въпросътъ само за вкусъ и арома. За единъ човекъ, свикналъ съ употреблението на виното, това питие не може да бжде замѣстено чрезъ най-добре приготвенитѣ гозби и единъ обикновенъ обѣдъ съ една бутилка вино, струва повече, отколкото най-съвършеното кюлинарно искусство, полено съ една чаша вода“.

Като развива още това английско мнение, американския професоръ М. Macdowal притуря следующето,

„Като единъ силенъ аргументъ въ полза на консумацията на виното и алкоола е тази, че употреблението на опиума се е родило въ Истокъ съ излизането на мохамеданската религия, която забрани употреблението на виното“.

Да приемъ, прочее, Божествения сокъ на лозата, който, както казва свещеното писание „веселитѣ сердце человека“.

Тази безогледна война, обявена въ Америка противъ алкоолнитѣ произведения, не можеше да не предизвика реакция отъ страна на заинтересуванитѣ страни, особено лозарскитѣ, които се организираха за борба противъ тази война. Създаде се така наречената Международна Лига на противниците на запрещението (Ligue internationale des adversaires des prohibitions). Въ 4 я си конгресъ въ Лондооъ, на който сж участвували представители на 15 държави, подъ председателството на графъ Bertrand de Mun, председателъ на

международния комитетъ за търговия съ вина, сидеръ, спиртъ и ликьори и на международната лига, сж взети следующитъ решения:

1. 4-а конференция на международната лига на противниците на запрещението настоява предъ защитниците на личната свобода въ държавитъ, които не сж се още организирали за борба противъ запрещението, да се организиратъ въ можщи и социални групи, които да се присъединятъ къмъ международната лига на противниците на запрещението.

2. 4-а конференция на противниците на запрещението констатира, че опитътъ, който Съединенитъ Щати въ С. Америка направиха съ запрещението, показва ясно, както представенитъ рапорти го изтъкватъ, че алкоолизмътъ не може да се унищожи ефикасно съ това средство, което не докарва друго, освенъ измама и незачитание къмъ законитъ и носи насилие на личната свобода.

Конференцията констатира, още веднажъ, че алкоолизмътъ не може да се унищожи освенъ въ своитъ икономически причини и чрезъ социалното и моралното възпитание на народитъ.

3. 4-а конференция на международната лига на противниците на запрещението се обръща специално къмъ всички национални лиги, за да настоятъ предъ тѣхнитъ правителства въ борбата си противъ алкоолизма, да не се основаватъ само на даннитъ, често пжти лжжливи¹⁾ на въздържателитъ, но да дирятъ така сжщо съдействието на почтенитъ търговци и индустриалци и на опитнитъ производители и компетентни лица на тази материя.

¹⁾ Въ Пловдивския в. „Югъ“ отъ м. февруарий н. г. въ нѣколко броя подъ редъ г. Д-ръ Т. Обрѣшковъ като разглежда книгата на г. Д-ръ Нейчевъ „Алкоолътъ и Алкоолизмътъ“, изтъква съ какви невѣрни данни и факти си е служилъ авторътъ, само и само да представи българския народъ, колкото е възможно по пиянски...

Бѣлчо Ив. Бѣлчевъ

Криза въ нашето лозарство

Има ли криза въ нашето лозарство? Отговора на този въпросъ е на устата на всѣки лозарь. Нѣма вече гадания, нѣма предсказания, кризата настѣпи. Тя се чувствува. Нейната задушаваша сила се прояви още миналата година, когато голѣма частъ отъ миналогодишнитѣ вина и лозовъ материалъ останаха не пласираии. Тази година, при наличността на една компрометирана реколта въ страната, движението на продажбитѣ отъ самия гроздоберъ и до днесъ е много мудно; ами ако реколтата се бѣ запазила такава каквато я имаме оформена въ началото на растежния периодъ, а нѣкъде и до надвечерието до самия гроздоберъ 1924 год! При сегашната конюнктура на стопанско икономическия развой на нашето лозарство, за всѣка последующа год. лозарската криза стои предъ насъ като демоклиевъ мечъ, който прогресивно потѣва въ снагата на млада лозарска България.

За голѣмото болшинство български лозари тя е внезапна, неочаквана изненада. Въ своя страхъ предъ бъдещето, всѣки лозарь съ удивление търси причинитѣ на този застой въ продажбитѣ, когато отъ вредъ се слуша и трѣби, че сме още много далечъ отъ нѣкогашнитѣ засадени пространства, *когато при старото лозарство въ България имаше единъ милионъ и сто хиляди декара лозя, а днесъ виждаме възобновени едва двеста и петдесетъ до триста хиляди декара отъ тѣхъ.* Удивления, възклициания отъ вредъ. Предположения и тълкувания най-разнообразни.

За голѣмото болшинство български лозари, които свити въ своята егоистична черупка не виждатъ нищо друго, освенъ онова, което въ всѣкидневния животъ стои непосредствено предъ тѣхъ, дума не можеше да става преди две-три години само за нѣкаква криза. Всички тѣ разчитаха съ положителност, че хубавитѣ цени на гроздовитѣ продукти ще се запазятъ най-малко още за десетъ-петнадесетъ години. *И схващайки така въпроса, на всѣки апелъ за организиране, за групиране, за просвета, даваха внимание само при моменталното настрѣище.* За това подавяюще болшинство, казвамъ, днешната лозарска криза е голѣмъ сюрпризъ.

За ония, обаче, скромни труженици, които се взираха въ грубитъ условия на младата българска държава, страха отъ нея се рисувахе още преди десетъ години. Лозарската криза се предсказваше, тя се предвиждаше, тя днесъ дойде като логическо заключение на стопанско-икономическия процесъ въ развоая на нашето лозарство.

Кризата въ нашето лозарство се дължи на едно съчетание отъ 4 главни причини:

1. Рутината въ нашето винарство;
2. Фалшифинацията на вината и гроздовитъ произведения;
3. Нелоялната конкуренция на фрунтовитъ ракии и бирата;
4. Едностранчивостта въ нашето производство.

1. *Рутината въ нашето винарство.* Влѣзте въ избата на грамадното болшинство лозари-винари, били тѣ дребни или ангросисти производители, огледайте се въ помещението, въ сждоветъ и избения инвентаръ; проследете грижитѣ, съ които той обкръжава гроздето, гроздовата мжсть, виното и цѣлия процентъ на неговото получаване — *Вие ще видите навредъ рутина, невежество, престижно нехайство и немарливост.* И наистина, нѣма по-голъмо престѣпление спрямо собственитѣ си интереси отъ това — да имашъ отлични грозда, съ 22-24 на сто захаръ, а да изнисашъ на пазаря мѣтни, киснати, провлачени, развалени вина.

Между лозаритѣ единъ незначителенъ процентъ сж ония, които държатъ смѣтка за това, което се нарича хигиена въ винарството. Навредъ, кждето се обърнете — въ изба, по сждове — ще намерите огнища отъ зародиши на болестни ферменти. Въ грамадното си болшинство лозаритѣ подържатъ още теорията, че виното трѣбва да лежи на калъта до пълното му консомиране; че щомъ виното се вдигне отъ калъта то отслабва. Съ настоящия си рефератъ далечъ нѣмамъ желание да чета лекция по винарството. Който е пожелалъ просвета, той винаги я е намиралъ. Съ повдиганieto на този въпросъ азъ искамъ да изнеса на ново предъ Васъ начина на нашето винарствуване. Въ болшинството случаи той се състои въ съвсемъ проста процедура: *обира се гроздето, следъ умачиването гроздовата мжсть се сипва въ буре или бѣчва и тамъ се остава да ферментира — това е то.* При

виното лозарът отива когато стане нужда да наточи за пиене, или мостра за купувача. По тази главна причина вина сравнително добри се намират само през зимата; Още съ настъпването на месец март, голѣма рѣдкост е да вкусите здраво вино. Не зная, г-да, но до голѣма степенъ този печаленъ фактъ се дължи на престъпно нехайство и немарливостъ. И за голѣмо съжаление, колкото нашитѣ винари сж нехайни къмъ истинската просвѣта, каквато имъ носи само винарската наука за предпазване вината отъ заболяване, толкова сж охотитѣ търсятъ и възприематъ всички съвети, отъ кждето и да идатъ, за лекуване на болнитѣ вина, колкото и опасни да сж препоръчителнитѣ средства за здравето на консуматора.

Въобще вината у насъ се консумиратъ почти изключително презъ зимния сезонъ, не само затова, защото тогава е студено и виното се нрави повече на пияча, но главно, защото само презъ зимния сезонъ (не благоприятното за развитието на болеститѣ време) имаме шо годе пивки и здрави вина. Презъ тритѣ останали сезона вино почти не се консумира, защото голѣма рѣдкостъ е тогава да се намери свестно такова. Но даже и презъ зимния сезонъ, благодарение на консуматори съ не особно взискателенъ вкусъ — могатъ пакъ да се пласиратъ много мѣтни и безвкусни чорби. Силнитѣ вина, каквито ни даватъ нашитѣ хубави винени сортове, именно отъ мартъ месецъ насетне, започватъ да развиватъ своитѣ ценни качества, да развиватъ своя букетъ. Ако има продуктъ, който да се нуждае отъ време преди да отиде до консуматора, много повече отъ тютюна и др. такива, безспорно това е именно виното. Тогазъ, когато съ течението на времето виното трѣбва да увеличи своитѣ ценни качества и печели почва въ своя пласиментъ, у насъ ние констатираме тъкмо обратното — то постепенно я губи на пазара. Положението на нашето винарствуване днесъ е тѣй прѣробоитно, както е било преди 20 години. Ако хвърлимъ елинъ погледъ върху културното ниво на консуматора ще видимъ, че то дѣлечъ не е такова, каквото е било преди 20 години. Днесъ консумативната способностъ на нашето население значително е намалѣла. Единственото удоволствие и развлечение на хората нѣкога бѣше да се събиратъ и да гуляятъ, да се надпиватъ. Ако това до известна степенъ още съществува по селата, въ градоветѣ положението е коренно из-

мѣнено. Общата култура съ течение на годинитѣ се разрастна и въ нашата страна. Наплодиха се театри, кинемаграфи, сладкарници, бозаджийници и пр. които отнеха голѣма частъ отъ нѣкогашния процентъ консуматори, Самитѣ консуматори на вино днесъ станаха по-умѣрени и по-придирчиви пиячи. Ето защо, г-да лозари, ако преди 20 год. при едно незначително производство на бира и индустриаленъ спиртъ у насъ имаше единъ милионъ и сто хиляди декара лозя, днесъ, *когато имаме едно голѣмо производство на бира и фабриченъ спиртъ. а винарствуванието ни е на сѣщото първобитно ниво, както преди 20 год. не си правете илюзии, ние никога не можемъ стигна това пространство при днешната система на стопанисване.* Ако искаме да намеримъ отдушникъ за настѣпилата лозарска криза, една вопиюща необходимостъ се явява модернизирането на нашето винарство. *Вино трѣбва да поднесемъ на нашия консуматоръ не само презъ зимата, но презъ четиритѣхъ годишни времена, и то отъ хубаво, по-хубаво.*

Пазаръ се печели не съ декрети и закони Нашитѣ вина сами трѣбаа да си печелятъ пазаря и да си пробиватъ пътъ между конкурентнитѣ напитки. Азъ бихъ казалъ нещо повече дори. Нашето производство при благоприятнитѣ почвени и климатически услов. я и отлични винени сортови грозда — трѣбва да излѣзе и изъ вънъ границитѣ на България и потърси чужди пазари, каквито сигурно можемъ да намеримъ.

Прочие повече просвета Г-да лозари. Въ просветата и техническата подготовка и обзавеждане е залога за бѣдацето успѣване на нашето винарство. Въ това отношение кооперациитѣ и сдружвенията иматъ да изградятъ най-важната роля.

2. *Фалшификацията на вината.* За фалшификацията на вината се говори и пише много отдавна. Особено отъ 1910 г. насамъ не минава лозарско събрание да не се говори за нея; не минава лозарски съборъ да не се чете рефератъ по нея; не излиза брой отъ лозарско списание да не се пише за нея. Днесъ повече отъ всѣкога, при настѣпилата криза, фалшификацията на вината тормози лозарския свѣтъ — тя е злободневния въпросъ. Азъ нѣма да се спирамъ върху причинитѣ за фалшифициране, нито пъкъ ще изброявамъ всички видове фалшификации. Отдавна се набива всичко това въ очитѣ на лозаря, за да не става нужда да го повтарямъ днесъ. Минавайки бегло върху нѣкои само отъ тѣхъ, азъ ще

искаме да обърна днесъ вашето внимание върху ония належащи мероприятия, които трѣбва да се въведатъ, защото безъ тѣхъ нашето винарство е обречено на погибель.

Фалшификацията на вината трѣбва да се възглежда двояко — отъ фиксална и отъ санитарна гледна точка.

Отъ фиксална гледна точка: въпреки ефтинитѣ грозда повсемѣстно се намира, особно наскоро следъ гроздоберъ, едно голѣмо количество изкуствени вина, преимно питиотъ. Тогазъ когато единъ литъръ питиотъ струва 45—5 лв. — простора за спекулиране е широкъ. Презъ ноемариий месецъ, който се вглежда ще види, че пазаря е наводненъ съ евтини особно ония предназначени за селска консумация. Това сж питиоти, които, поради не съответния обемъ джибри, гдѣто сж получени, сж добили по-голѣма трѣпчевина, която прикрива на вкусъ слабата алкоолла сила, която рѣдко надминава 8—8.5 градусуса.

На много мѣста се приготвяватъ голѣми количества питиотъ, предназначень като материалъ за ракия, въ който случай алкохолния градусъ не струва на производителя повече отъ 50 — 55 стотинки. *Изкуствениотъ вина на пазаря се явяватъ нелояленъ конкурентъ, подбиватъ ценитъ и задрѣстватъ пазаря на естествениотъ вина. Питиотизирането е най-разпространената и опасна фалшификация у насъ.*

Друга една фалшификация има, която не по-малко се движи застоя въ нашето лозарство-винарство. *Това е спекулата съ старитъ и главно бутилкови вина.*

Обиколете буфетитѣ на всички гари въ България, локалитѣ изъ провинцията и въ София и ще се убедите въ този тъженъ фактъ. Ще намерите въ бутилка, която ще заплатите 60 — 100 лв. и повече, сложено най-обикновено още мѣтно младо вино, дори и вкиснато. *Каква подигравка съ сложния процесъ на зрѣнието на вината, като се вгледа чолѣкъ въ мненията и желанията на много лозари и особно търговци на вина.* За тѣхъ е достатъчно да има само бутилки и тапи. Точно тъй, както се приготвяватъ бутилковитѣ коняци — индустриаленъ спиртъ, есенции, бои, подправки и едно издѣнено буре, гдето ще се извърши смѣсване и следъ единъ часъ имаме бутилкитѣ готови съ иай красиви етикети и отрупани съ звезди и златни медали отъ всичкитѣ всемирни

изложени въ свѣта. Съ сжщата простота се изършва и бутилковото винарство. Щомъ се намери малко по-добро вино, най-голѣмата жертва е да се прекара презъ филтъръ и по нататѣкъ се прилага конячната процедура.

Нѣма по голѣмо нахалство отъ това да вземешъ 15 лв. литъръ обикновенно младо вино, и само за това, че го поднасяшъ въ бутилка на консуматора да искашъ 80—100 лв. за литъръ. Това е формено ограбване на хората и подигравка съ вкуса на ония, които друго очакватъ отъ една бутилка, която ще заплатятъ 50—100 лв. Ако има консуматори, които ще платятъ 50—100 лв. за една бутилка вино, тѣзи пари се даватъ за вино, което действително на производителя струва скжпо. Въ бутилка виното се затваря, следъ като е стояло 2 и повече години въ винарската изба, когато окончателно се е отърсило отъ всички мжтящи материи и добило букета на старо вино. Такова вино действително струва скжпо на производителя, защото освенъ разходитѣ, които се правятъ за неговата обработка, има и лихва на вложения капиталъ, която се качва на продажната цена на виното. *Бутилковото винарство е сложно и деликатно предприятие; тукъ се открива винарската наука въ всичката си широта.*

До тогазъ, до когато не се пипне съ желѣзна ржка тази шарлатания, тази вулгарна фалшификация, да се разчисти пазаря отъ долнокачественото и да се даде просторъ на ценнитѣ вина, нашето винарство ще си остане селско, защото имаме не-лоялна конкуренция отъ една страна и на довърчивъ консуматоръ отъ друга.

Заклучението отъ всичко това е ясно; то е теглено следъ всѣки четенъ рефератъ — да се иска отъ държавата специаленъ законъ противъ фалшификацията на вината и гроздовитѣ произведения. Да! това е наложителна необходимостъ. Едно нещо има обаче, което е отъ първостепенно значение; то е казания законъ да бжде приложимъ. За да бжде закона ефикасенъ, въ неговата основа трѣбва да легнатъ неуборимитѣ научни принципи на енологията, на винарската наука. А тамъ е злото, тамъ е бездѣнната пропастъ, която се открива. Не единъ е билъ случая, когато акцизни ревизори сж запечатвали голѣми количества явенъ даже на вкусъ питиѣотъ, предназначенъ за консумация направо или за преваряне на ракия. За голѣмо нещастие обаче, още на сле-

дующия денъ ги разпечатватъ, защото се боятъ да поематъ отговорността, чувствувайки се съ вързани ръце, чувствувайки се безсилни.

Отъ десетъ години насамъ лозарското съсловие крещи за създаването на строгъ специаленъ законъ за преследване на фалшификацията на вината, която застрашава да разсипе народния ни поминъкъ. За да може, обаче, съдътъ да каже своята положителна дума, законодателя трѣбва да се базира на научнитѣ данни на експертизата на оня, който има ясна представа за сложния съставъ на виното, за деликатната и строго специална работа въ неговата анализа и особено при тълкуването на аналитичнитѣ цифри — *голяма заблуда е да се мисли, че при днешното положение на нѣщата у насъ, като се изпрати бутилка подозрѣно въ фалшификация вино въ санитарната дирекция въ София и престъпника ще бжде хванатъ и наказанъ.* Коя да е химическа лаборатория не може предивсичко да прави анализи на вина за експертиза. Всички методи въ винарската аналитическа химия сж условни и ще трѣбва да се възприематъ едни за всички подобни изпитателни институти въ страната. Самитѣ цифрови данни, които се получаватъ отъ опредѣлението на разнитѣ съставни елементи на виното, сж бездушни. Значение има главно съотношението между разнитѣ съставни части, което съотношение за естествени вина при различни климатически и почвени условия, сортовитѣ грозда, начинъ на винарствуване и пр. е различно. *Това сж нормитѣ за различнитѣ вина, които експертитѣ трѣбва да иматъ винаги предъ очи, да се фамиаризиратъ съ тяхъ.* За да може експерта да чете своята тежка присжда за дадено вино у насъ, далечъ сж не достатѣчни норми, копирани отъ французко или италиянско законодателство. Необходима е една продължителна системна работа за изучаване на всички видови и типови вина у насъ — *за създаване на български норми.*

Лаборатории, изпитателни станции, държавата всѣки моментъ може да ги създаде и монтира, защото то става съ пари. Онова, обаче, което е по-важно и много по трудно това сж хората, които ще трѣбва да работятъ въ тяхъ. Тѣзи хора по частна инициатива, държавата да не чака; у насъ тѣ не зная дали нѣкога ще се създадатъ; тѣхъ трѣбва държавата да си ги създаде. Безъ да се губи, прочие време, Ми-

нистерството трѣбва да подбере хора — било химици, които вече сж работили въ това направление, било учители химици или пъкъ агрономи — да ги изпрати на специализация въ Франция, гдето този въпросъ е най-добре проученъ и въ специалнитѣ за целта институти да стажуватъ поне по една година. Тѣзи хора да бждатъ ангажирани и подсигурени отъ държавата за единъ дълъгъ периодъ време. Още следъ завръщането си въ България, държавата да организира, ако не въ всѣки окръгъ, то поне въ два три, добре монтирани лаборатории, гдето специалиститѣ да се заловятъ въ най-скоро време да изучатъ българскитѣ вина и съобразно съ различнитѣ почвени и климатически условия, сортовитѣ грозда и локалнитѣ методи на винарствуване — да създадатъ български норми за сравнителна преценка. Само тогава ще можемъ да разчитаме на сжда въ борбата ни съ престѣпната спекула.

Ако фиксалната контрола съ аналитическа химия въ ржка е една сложна и трудна процедура, санитарната такава е несравнено много по-лесна, защото се иска отъ контролата да открие само присѣтствието на вредни за здравето вещества. Спомнямъ си преди три години, когато бѣхме събрани за изработване законопроектъ противъ фалшификацията на вината — съ какъвъ жаръ, г-да химицитѣ отъ санитарната дирекция, които взимаха участие въ комисията, защитаваха тезата, че изцѣло контрола по фалшификацията на вината и гроздовитѣ произведения трѣбва да остане въ ржцетѣ на санитарната дирекция.

Далечъ отъ менъ всѣко желание да обиждамъ когото и да било, но санитарния контролъ е направилъ много малко за опазване общественото здраве и хигиена, при голѣмата консумация на вредни за здравето вина. Още на лозарския съборъ 1912 год. го изнесохъ, подчертавамъ го и днесъ съ още по-дебели черти, че Салициловата киселина, присѣтствието на която французкото законодателство преследва най-строго — въ българското винарство тя се употребява както солта и пипера въ готварството. Уважаемиятъ въздържателъ Дръ Харалампи Нейчевъ преградна да крещи противъ виното, той едва ли не изкарва, че лозаритѣ грабвали плода на лозата отъ устата на хората, за да имъ го дадатъ само подъ формата на вино и ракия. За високо ценнитѣ качества, като хранителенъ продуктъ и хигиенично питие, на гроздовата мжсть

могатъ да спорятъ само неграмотнитѣ алкохолици. Д-ръ Нейчевъ, обаче, е въ възторгъ отъ петмезитѣ, сиропитѣ и сладкитѣ почти безалкохолни вина у насъ, които се консумиратъ въ голѣми количества и които 99.5% отъ тѣхъ съдържатъ въ чувствителни дози (а нѣкъде може би и безъ мѣрка) салицилова киселина. Ползата отъ книжката „Безалкохолното производство“ отъ въздържателя — хигиенистъ Д-ръ Х. Нейчевъ, щѣше да бѣде несравнено много по-голѣма и то за много по-широка публика (а не само за въздържатели), ако въ нея доктора се ограничи да ни убеждава въ хранителността отъ гроздето, гроздовия петмезъ и сладкиши, истини, върху които надали има нѣкой да се съмнява, а изнасяше предъ цялото българско гражданство съ всичката сериозностъ на лекаръ хигиенистъ — престојното нехайство и лекомислие къмъ консумацията на разрушителната за човешкия организъмъ салицилова киселина, която въ нашата хубава земя има невѣроятнo широко употребление именно въ безалкохолното производство.

Салициловата киселина е добила широко употребление и при лекуването на болнитѣ вина или за маскиране на подправени такива. На тази отрова лозаритѣ (главно крѣчмаритѣ) гледатъ като на нѣщо най-невинно. Всѣки свободно си набавя, каквото количество пожелае.

Употреблението на салициловата киселина прочее е една отрова за общественото здраве. Борбата съ това социално зло изисква организирането на специаленъ атдѣлъ при санитарната дирекция.

Захарина сжщо така има широко употребление въ винарството, както при сладкитѣ вина така и при лекуването и замаскирането на болни такива.

Минералнитѣ киселини, които понѣкога се употребяватъ за миене на винарскитѣ съдове, вследствие недостатъчното изплакване на последнитѣ съ вода, замърсяватъ виното което впоследствие се сипва и го правятъ вредно за здравето. Изглежда обаче, че безсѣвестни спекуланти употребяватъ минералнитѣ киселини (особено солната), за да замаскиратъ слабата алкохолна сила на ракиитѣ и особено за подсилване киселиността на оцета. Колко стомашни разстройства иматъ за първоизточникъ систематичното употребление на оцета (продуктъ отъ първа необходимостъ) фалшифициранъ и подсиленъ съ минерални киселини.

Сърния двуокись, който се употребява въ модерното винарство и на последъкъ доби широко употребление у насъ, трѣбва да спре също сериозно вниманието на санитарната дирекция. Знае се, че и той не може да се употребява въ не ограничено количество и когато и да било — безъ вреда за организма на консуматора. Напоследъкъ се констатира употреблението на калиевия метабисулфатъ въ безконтролни дози както въ гроздовата мжстъ, така и въ приготвеното вече вино.

Върху хранителната и хигиенична стойностъ на умѣрено консумираното натурално гроздово вино, г-да лозари, могатъ да спорятъ само въздържателитъ утописти. Една отъ причинитъ за намаление на консумацията на виното днесъ обаче, до голѣма степенъ се дължи на основателния страхъ въ обществото за присѣствието на вредни за здравето прибавки и подправки въ него. За разсѣйване на това заседнало убѣждение и за разширение консумацията на виното, лозаритъ трѣбва да искатъ да се организира единъ широкъ и строгъ санитаренъ надзоръ на вината и у производители и особено у посредницитъ. За спекуланти, които употребяватъ опредѣленитъ отъ санитарната дирекция вредни за здравето химикали, закона трѣбва да бже безпощадно строгъ.

Прочие, крайно време е да се поведе решителна борба съ фалшификацията. Специалния законопроектъ, който е изготвенъ въ цельта, за най-скоро време трѣбва да стане законъ. За неговото ефикасно приложение контрола трѣбва да се разграничи:

1. Фискалния контролъ да се отдѣли въ специални институти, подведомствени на Министерството на Земледѣлието, които да добиятъ широка и солидна организация и поведатъ смела и ефикасна борба съ нелоялната спекула.

2. Санитарната дирекция да се ограничи само съ санитарния надзоръ и не излизайки отъ рамкитъ на своето призвание да поведе безпощадна борба съ масовото употребление на салициловата киселина, захарина, минералнитъ киселини, анилиновитъ бои и др. съ които систематически се трови организма на населението и подбива реномето на виното между консуматори.

3. Нелоялната конкуренция на фруктовитъ ракии и бирата. Фруктови ракии. Една отъ формитъ, подъ които

лозаря пласира своитѣ произведения, е гроздовата ракия. Отъ всички гроздови произведения, ракията е която се облага съ най-голѣмъ акцизъ. Споредъ качеството на джибритѣ (пращинитѣ) той се движи отъ 12—15 лв. на литъръ ракия. Контрола надъ гроздовата каша е сравнително доста строгъ и контрабандното варене на ракия е почти изключено. Не така стои въпроса, обаче, съ фруктовитѣ ракии (главно сливовицата). Въ всички балкански и подбалкански села, гдето се произвеждатъ голѣми количества сливи и гдето акцизниятъ контролъ е съвсемъ слабъ, тритѣ четвърти отъ сливовата каша се вари контрабанда, безъ да се плаща акцизъ на държавата. Това сж факти, които се сазиратъ отъ самата акцизна администрация. По този начинъ отъ една страна се ограбва държавата и отъ друга се създава единъ колосаленъ конкурентъ за джибровата ракия. Сливовата ракия при равенъ алкохоленъ градусъ съ джибровата, на пазаря се предлага 15—20 лв. по-евтино на литъръ. *Прочие въ главнитѣ производителни райони на сливовица, акцизната администрация и контрола трѣбва значително да се засили. Акциза за сливовицата трѣбва да се събира по измѣрената сливова каша, контрабандното варене на която най-строго трѣбва да се преследва отъ властта.*

Бирата. Има случаи, когато питиепродавци работятъ между клиенти, които предпочитатъ консумацията на вино. Такъвъ е случая особно съ производители винари, които сж и питиепродавци. Безспорно тези последнитѣ ще предпочитатъ да пласиратъ преди всичко своето производство, а не бирата. *Питиепродавеца трѣбва да има пълната свобода да продава, каквото питие ще предпочете той.* Задължителния патентъ на бирата поставя последната въ привелигировано положение, тя става нелояленъ конкурентъ.

(Следва)

Д. Бъчваровъ

Не пропускайте пролътното претакане на вината

Много е погрѣшно схващането на повечето отъ нашитѣ лозари — винари, че съ претакането виното губи отъ силата си. Вѣрно е, че една едва уловима частъ отъ алкоола въ виното се изпарява, особено когато претакането става по първобитенъ начинъ — съ кофи и котли при силно присжтвие на въздуха. Но подъ думата „сила“ винаритѣ въ повечето случаи разбиратъ вжглеродния двуокись, разтворенъ въ младото вино, който предава оня резливъ вкусъ, тъй много цененъ за много консуматори, особено отъ Северна България. Излѣтяването на вжглеродния двуокись, обаче, и оная празнота, която се чувствува въ вкуса на току що преточеното вино и слабото помжтване е нѣщо временно. Десетина дена следъ претакането, виното добива пакъ първия си вкусъ и бистрота, защото отъ разлагането на слабото количество захаръ, съдържаща се въ младото вино, се образува новъ вжглероденъ двуокись. макаръ и въ по-малко количество, отколкото преди претакането.

Дори и да се приеме за моментъ, че съ претакането виното губи отъ вкуса и отъ силата си, пакъ претакането е една необходима работа, която всѣки винарь трѣбва обезателно да извършва на време.

Когато виното се оттака отъ форментационнитѣ сждове, то се налива въ бѣчвитѣ повече или по-малко мжтно. Съ течението на времето, особено следъ понижаването на температурата въ избата, виното се избистря. Материитѣ, които съставляватъ мжтнотата, а именно: парченца отъ месистата частъ на зърната, частици отъ люспитѣ, отъ прѣстъ, която е била полепнала по гроздето, алкохолни ферменти и пр. се отаяватъ постепенно на дъното на сжда. Отаява се сжщо и частъ отъ винения камѣкъ и отъ багриннитѣ вещества. Въ отайката се намиратъ и зародишитѣ на разнитѣ болести на вината.

Когато виното се остави да стои повече върху отайката, то почва да придобива специфичната миризма на отайка. При повишаване на температурата въ избата и следователно въ виното отайката се повдига, виното се размжтва и миризмата

се увеличава. Най-опасното въ случая е, обаче, че зародишитѣ на нѣкои отъ болеститѣ намиратъ благоприятни условия и почватъ да се развиватъ и виното заболѣва. За да се предпази виното отъ развала, то трѣбва да се отдѣля своевременно отъ отайката — да се претака.

Съ претакането се постигатъ и други цели, а именно: дава се възможностъ да се разложи и останалата още неразложена частъ отъ захарѣта и се улеснява отаяването на бѣлтъчнитѣ вещества. Едната и другитѣ, оставени въ виното съставляватъ много благоприятна срѣда за развитието на разнитѣ болести.

Презъ първата година вината се претакатъ четири пѣти. Първото претакане се извършва презъ м. декемврий и януарий, когато времето се застуди и виното избистри, второто презъ м. мартъ, най-късно до половината на м. априлъ, третото презъ м. юний и четвъртото презъ м. септемврий. Безъ да се отрича значението и на четиритѣ претакания, трѣбва да се има предвидъ, че значението на второто — пролѣтното претакане е особено голѣмо. Не се ли извърши това претакане или закъснѣ ли се съ него, виното неминуемо ще заболѣе, особено при нашитѣ изби, болшинството отъ които сж плитки и сж подъ силното влияние на външната температура.

Първото и второто претакане се извържва при по-широко присѣтствие на въздуха. При последующитѣ претакания присѣтствието на въздуха трѣбва да бжде ограничено до минимумъ.

За претакане се избиратъ тихи, ясни и хладни дни. Презъ дъждовни и презъ вѣтровити дни, особено когато духа южния вѣтеръ, не трѣбва да се претака.

Сведения за м. февруарий

1. Общо за страната. Продължило е риголването на мѣста за нови лозя, а къмъ края на месеца е започнало и засаждането на лозитѣ. Въ по-южнитѣ мѣста, поради топлото време, е започнало отриването и рѣзитбата. Въ края на месеца е забелязано движението на сока. Рѣзитбата на маточницитѣ и сортиране и почистване на лозовия материалъ е продължило презъ цѣлия месецъ. Покупко-продажбата на

лозовия материалъ, както и засаждането на нови лозя е било засилено най-вече въ южна България. Пострадали отъ студовѣтъ лозя нѣма.

2. Русе, 15-и Мартъ 1925 г.

Голѣмия снѣгъ, който падна рано на есень и се стопи къмъ срѣдата на януарий, напои добре земята, но отъ друга страна той причини доста повреди на лозаритѣ. Много отъ оградитѣ и теленитѣ подпори въ лозята бѣха повалени (сринати) отъ тежината на дебелия снѣгъ; голѣма частъ отъ гладкия тель даже бѣ скъсанъ. — Вънъ отъ това, младитѣ овощни дръвчета, що се намираха засадени изъ лозята, сж почти всички изпочупени отъ снѣга. Този сезонъ, може да се каже, мина безъ особени работи въ лозята; риголването, което презъ мин. години, вървѣше много усилено, сега почти не стана, въпреки благоприятното време за работа.

Отъ 15.1. до сега времето бѣше добро — сухо и топло и позволи на лозаритѣ да извършатъ много належащи пролѣтни работи: поправка на огради, телени подпори, острене и забиване на диреци и колове, опъване и снаждане на тель, торене, садене на овощ. дръвчета и др. Нѣкои лозари даже почнаха отгрибването и присаждане на зрѣло на постоянно мѣсто. Топлото време възбуди сокодвижението въ лозитѣ и напъпването.

Търговията съ лозовия материалъ тази год. е много слаба — предлагане на готовъ и гладкъ материалъ има голѣмо, а търсене съвсемъ слабо. Причината за това положение е *отпадане интереса къмъ лозарството*, а това дезинтересуване се дължи на следнитѣ главни причини: 1-о Високото облагане съ акцизъ на лозовитѣ продукти, съ което се повишава производната цена на гроздовитѣ произведения. 2-о Неурегулираното положение на търговията съ грозда и вина, отъ което се ползватъ само търговцитѣ на вина, 3-о Високитѣ надници и заплати на работницитѣ и повишение цената на материалитѣ, нуждни за лозарството; 4-о. Повредитѣ, нанесени на гроздето тази есень отъ маната и сивото гниене, вследствие на което гроздобера бѣ ненавремененъ и полученитѣ вина останаха болни — негодни за пазаръ.

Отъ готовитѣ лози се търсятъ повечето десертнитѣ сортове, а за винени никой почти не пита. Цената за десертнитѣ лози е отъ 5 - 6 лв., а виненитѣ 3—4 лв. Гладкитѣ рѣз-

ници се продаватъ отъ 25—30 стот. рѣзника, които сжщо съвсемъ не се дирятъ.

Пазаря на вината и ракиицѣ, особено на едро, е съвсемъ слабъ. Вина има много за проданъ, обаче около 75% сж болни отъ провлачностъ и пресичане. Напротивъ, харченето на виното въ кръчмитѣ върви доста, като цената му е отъ 12—16 лв. литѣра. На едро вината се продаватъ отъ 8—10 лева lt., а ракията — 85—90 стот. градуса. Тенденцията за сега е на още по-голъмо спадане.

Надниците, сравнително миналата година сж повишени. Още отъ сега работниците-надничари искатъ по 65—70 лв. дневно и 1800—2,000 лв. месечно.

Поради казаното, днесъ лозарството ни се намира въ застой.

Съобщава: *И. Христовъ*

3. Шуменъ, 4 Мартъ 1925 год.

Презъ изтеклия месецъ февруари риголването се извършваше при благоприятно време.

Въ началото на месеца валѣ снѣгъ 2-3 с. м., времето бѣ меко, снѣгътъ скоро се стопи и много добре се отрази на лозята.

На 24 вечерята завалѣ тихъ топълъ дъждъ, който продължи цѣла нощъ и на 25 презъ деня; следъ това започнаха пролѣтни слънчеви дни.

Търсенето на виното е слабо; въ с. Осмаръ виното се продава по 8'40—8'50 лева литѣръ въ брой, предадено отъ производителя на гара Крумово — Преславъ.

Съобщава: *Ан. Д. Вангеловъ.*

Въпроси и отговори.

Въпросъ 1.

Моля отговорете ми чрезъ списанието на следнитѣ въпроси:

1. При облагородяването на маса, може ли да се употребяватъ калеми (присадници) отъ филоксерни чукани, които сж дали презъ лѣтото напълно развити и узрѣли лѣто-расли.

2. Препоръчва ли се дезинфекцията съ разворъ отъ синъ камъкъ на резниците, мѣха и присадниците при облагородяването и въ каква доза? Развора дали не ще укаже т. е. да повреди пшкитѣ на калемитѣ? И кои сж преимуществата на този начинъ предъ попарването на мѣха съ врѣла вода, противъ гжсеницитѣ и пр.?

3. Моля опишете начина за облагородяване по системата на „Кадиякъ“ и „Гайардъ“ които въ ржководството на Добревъ сж повърхно засѣгнати, а въ сжщностъ интересни. Особенно при първата система не е поясненъ добре начина и положението на разцеплината, приготвянето на калема и поставянето му въ разцеплината, която подкожно ли става или въ самата дървесина и на каква дълбочина и пр.

(Забележка). Стр. 56 бтъ ржководството на Добревъ
Съ поздравъ Вашъ абонатъ:

Хр. Ивановъ

27.II.925 г. с. Хърсово.

Отговоръ 1.

Пръчки отъ филоксерни лози може да се употребяватъ за присадници, стига да сж добре развити, напълно узрѣли и запазени отъ болести, въобще да отговарятъ на всички други условия за добритѣ присадници.

Дезинфекцията съ синъ камъкъ на мѣха, употребяванъ за стратифициране на присаднитѣ лозови пръчки, е излишна, щомъ мѣхътъ, предварително почистенъ отъ пръстъ, клечки, листа и пр. е добре изпаренъ. Не е нужна и дезинфекцията съ синкамъченъ разтворъ и на присадниците и подложки. Нѣкои препоръчватъ дезинфекцията на подложки нападнати отъ бѣло гниене, но такива подложки не трѣбва да се употребяватъ за работа.

Присаждането на „Кадиякъ“ и „Гайардъ“ нѣма значение за насъ. Въ всѣки случай, по-подробно описание на тия начини за присаждане ще намерите въ ржководството по новото лозарство на г. П. Сираковъ.

Въпросъ 2.

1. Моля явете какъ може да се получи SO_2 , нуженъ за мжстѣта за безалкоолно вино по L. Roos.

2. Лозаритѣ въ Северна България се живо интересуватъ отъ въпроса за резитбата. — Не е ли най-пригодна за

нашитѣ условия кордонната система, ниска, за да може да се загрѣва, за която говори г. Ив. Добревъ въ своето ржководство и г. П. Тодоровъ?

3. По описанитѣ способности за запазване гроздето и презъ зимата съ зелени чепки, свежо, практикува ли се негде въ България и има ли на Софийския поне пазаръ зиме грозде, тъй запазено? и

4. На стр. 61 г. Добревъ разправя въ ржководството си, че могло да се облагородява на зелено и безъ потапяне на есенъ като облагородяването стане 2—3 см. надъ главината, 15—20 дѣня преди обикновенното време за това. Пригодно и практично ли е това? Нѣма ли дивачки, пичове отъ главината, да удавятъ лозата? И мога ли веднага да оставя облагороденитѣ прѣчки за постоянни кордони на лозето. Дивачкитѣ ми сж 41 В и то на три години.

Отговоръ 2.

Насищането на мжстѣта съ SO_2 става чрезъ прибавката на калиевъ метабисулфидъ въ по-голѣмо количество — до 70 гр. на хектолитъръ.

Косвенъ отговоръ на въпроса Ви за кордонната рѣзигба ще намерите въ първата часть на статията „по важнитѣ правила при рѣзигбата“, помѣстена въ настоящата книжка на списанието.

До колкото се простиратъ сведенията ни, въ България нѣма още специално хранилище за запазване на гроздето „съ зелена“ чепка. На Пловдивския пазаръ се изнасяше миналата година прѣсно грозде до м. декемврий включително, а на Софийския до м. февруари. До м. ноемврий гроздето е било на лозитѣ. Преди първия снѣгъ то е било обрано и запазено въ по-подходяще помѣщение по обикновенъ начинъ.

Присаждането на зелено ниско — до основата на ластаритѣ е за предпочитане по редъ съображения. Опасность отъ много издѣнки нѣма. Покаралата отъ присадника прѣчка не може още на следната година да оставяте на плодъ и постоянетъ кордонъ.

Въпросъ 3.

Моля отговорете ми чрезъ списанието.

1. Какъвъ афинитетъ иматъ грозтата: бѣла и черна разакия, афузъ али, бѣлъ зейниль, хамбургски мискетъ, гранъ

ноаръ, владжа мискетъ (тамянка) спрямо подложитѣ Ш. Бирлендлери 41^б и М. Рютстрие 1902.

2. Папаската и Мавруда могатъ ли да се присаждатъ на 41^б.

Съ почитание: *Борисъ Ж. Димиревъ (инп.-лозаръ)*
14.1.1924 г. гр. Т. Сейменъ

Отговоръ 3.

Въпроснитѣ сортове иматъ добра афиния съ подложитѣ 41^б и 1202.

Папаската, а особено мавруда действително даватъ сравнително слабъ процентъ на прихващане въ укоренилището и полученитѣ присадени лози иматъ голѣмо надебеляване на присадника (бруки). Това, обаче, не значи още, че тия сортове иматъ лоша афиния. Има вече 20 годишни и по-стари лозя съ папаска и маврудъ върху Лотъ, Порталисъ и 41^б, които вирѣятъ добре и плодятъ редовно.

Въпросъ 4.

Господине Редакторе,

Пепиниериста Толоръ Т. Байчевъ отъ Шуменъ, твърди, че коренитѣ на укорененитѣ лози се развивали по-правилно въ укоренилища съ тежка черноземна почва, отколкото въ тия въ пѣсъклива почва; той твърди и проповѣдва, че трѣбвало да се работи въ такива укоренилища — нѣщо, което е противно на досегашната практика и наука.

Моля дайте Вашто мнение по този въпросъ.

Съ поздравъ: *Вжлчановъ* — Варна.

Отговоръ 4. Общо взето буйността на лозитѣ е въ зависимостъ отъ силата на почвата, а развитието на коренната система е съобразно съ този на надземнитѣ части. При равни други условия, въ пѣсъкливитѣ и пѣсъкливо-глинеститѣ почви, които именно сж най-подходящи за укоренилища, лозитѣ развиватъ по силна коренна система, отколкото въ тежкитѣ глинести почви.

ХРОНИКА

На 31 мартъ т. г. е свиканъ управителния съвѣтъ на Съюза, за да вземе становище по измѣнението на закона за акциза и патентовия сборъ върху спиртнитѣ питиетата.

На 1 априлъ т. г. съюзътъ е свикалъ депутатитѣ избрани отъ лозарскитѣ центрове и такива, които се занимаватъ по отблизо съ селско-стопанскитѣ въпроси, за да ги осведоми върху положението на лозарството.

Нови книги. Излѣзли сж отъ печатъ следнитѣ книги:

1. *Болести и недостатъци на вината. Тъхното лъкуване.* Второ преработено и допълнено издание, отъ Н. Недѣлчевъ, цена 15 лв. съ пощ. раз. 17-50 л.

2. *Синонимитѣ на българскитѣ сортове лози* (различнитѣ наименования на българскитѣ сортове грозда по мѣстности), отъ Н. Недѣлчевъ и Н. Кирмидчи. Цена 10 лв. съ пощ. раз. 12-50 л.

3. *Описание на американскитѣ лози и хибриди — подложки,* коли отлитографирани, отъ Н. Недѣлчевъ. Цена 30 лева.

Горнитѣ книги сж складирани за проданъ въ **бюро „Новости“, ул. „Екз. Иосифъ“ № 22 — София.** Доставятъ се и отъ редакцията на списанието.

Първия брой на списанието е препечатанъ и ще се разпрати на тѣзи абонати, на които не бѣ пратенъ по-рано поради изчерпването му.

Умоляватъ се г. г. настоятелите да спазватъ напълно условията за отстъпа, като го изчисляватъ върху 55 лв., а не върху 65 лв., тъй като отстъпъ за посмъртната каса не се следва.

Застраховай добитъка си:*) Още отъ 1911 година е въведена у насъ застраховката на добитъка. Гарантирана и подпомагана отъ държавата, тя остава единствено средство за запазване, особено на малоимотнитѣ земледѣлци, отъ разоряване въ случай на смъртъ или злополука срѣдъ тѣхния добитъкъ. При такава евентуалностъ, половината отъ загубата плаща Държавата, а само останалата половина се покрива съ вноскитѣ на всички застраховани. Затова, вноскитѣ сж лекопоносими и отъ найбеднитѣ. Благодарение на тия крайно износни условия, и поради заскѣпването на добитъка, застраховката е ста-ала една необходимостъ за всѣко земледѣлско стопанство. За това презъ м. г. тя зарегистрира небивало досега разрастване: основани сж 184 нови сдружавания. Презъ сжщата година Б. Ц. К. Банка, която е натоварена съ приложението на застраховката, изплати на 170 стопа-

*) Като има предвидъ голѣмото значение на застраховката на добитъка отъ смъртъ и злополука, редакцията съ удоволствие дава мѣсто въ списанието на горното съобщение на Б. Ц. К. Б.

ни, за 180 глави загиналъ застрахованъ добитъкъ, 650,400 л. обезщетение.

Като иматъ това предъ видъ нека предвидливитѣ земледѣлци и скотовѣдци побързатъ да

основатъ сдружавания и застраховатъ добитѣка си. Само по тоя начинъ тѣ ще се спасятъ, въ случай на загуба, отъ тежкитѣ задължения предъ лихваритѣ.

Спомоществуватели

за 1925 г., които сж сжбирали и препращали абонаменти въ редакцията:

Ангелъ Мирчевъ, с. Козловецъ (Свищовско)
 Михалъ Кирияковъ, с. Св. Никола (Бургазско)
 Сжби К. Колчевъ, с. Деветаки (Ловчанско)
 Петръ Неновъ, гр. Севлиево
 Радичко Поповъ, гр. Провадия
 Стоянъ Дилановъ, гр. Орѣхово
 Димитръ Арnaudовъ, гр. Бургазъ
 Недѣлчо П. Златевъ, гр. Разградъ
 Минко М. Мочевъ, с. Дълбокъ-Долъ (Троянско)
 Читалище „Р. Фичевъ“, с. Вишовградъ (Търновско)
 Димитръ Панайотовъ, гр. Ески-Джумая
 Велизаръ Г. Янковъ, гр. Никополъ
 Георги Иванчевъ, гр. Плѣвень
 Иванъ Р. Гайтанджиевъ, гр. Ески-Джумая
 Георги Ганевъ, гр. Сливень
 Димитръ В. Ранковъ, гр. Дупница
 Цвѣтко Илиевъ, с. Букьовци (Орѣховско)
 Хар. С. Велевъ, с. Брѣстовица (Пловдивско)
 Върбанъ Кръстевъ, гр. Русе
 Михалъ Г. Чопраглийски, с. Бобовъ-Долъ (Дупнишко)
 Кучо Стояновъ, с. Владиня (Ловчанско)
 Колю Т. Чолаковъ, с. Дивдѣдово (Шуменско)
 Иванъ Мариновъ, с. Долни Луковитъ (Орѣховско)
 Лоз-винарско Д-во „Димятъ“, с. Злокучене (Плѣвенско)
 Иванъ Хр. Найденовъ, с. Змѣево (Старо-Загорско)
 Из. Т. Кехлиборовъ, гр. Ловечъ
 Борисъ Поповъ, гр. Габрово
 Р. Костадиновъ, с. Мокренъ (Карнобадско)

Димитръ Н. Чобановъ, гр. Сливенъ
 Минчо К. Братоевъ, с. Елхово (Казанлъшко)
 Г. И. Шоповъ, гр. Сливенъ
 Игнатъ Тошевъ, с. Радкина (Орханийско)
 Диню Георгиевъ, гр. Стара-Загора
 Руско Костадиновъ, с. Мокренъ (Карнобадско)
 Лозарско Производ. Д-во „Шасла“, гр. Варна
 Никола Тошевъ, с. Липница (Орханийско)
 Петръ Димитровъ, гр. Вратца
 Станчо Тр. Качауновъ, с. Килифарево (Търновско)
 Кръстю Станчевъ, гр. Търново.

ПОМОЩИ

за закрепване на Съюза и сп. „Лозарски Прегледъ“

	лева	Стефанъ Цвѣтковъ, с. Тър-	
Пренесени отъ кн. 2	4133	нито (Габровско)	70
Ради Д. Камбуровъ, с. Новъ-		Стайко Колевъ, Ст. Загора	27
Градецъ (Варненско)	20	Христо Андреевъ, Ловечъ	12
Иванъ К. Пеневъ, гр. Т.		Михалъ В. Цоневски, с. Но-	
Пазарджикъ	5	во-Село (Провадийско)	3
Алекси Ст. Лапардовъ, с.		Слави Хр. Попачевъ с. Но-	
Ветренъ (Т. Пазарджикско)	10	ва-Махала (Ст-Загорско)	100
Петю Гечевъ гр. Севлиево	10	Илия Г. Стубловъ, Видинъ	16
Димитръ М. Нерезовъ „	6	Петръ Н. Антоновъ, Варна	40
Илия П. Стаевски, Ловечъ	20	Минко Юрдановъ „	25
Ив. Т. Кехлибаровъ „	30	Марко Стефановъ, с. Маха-	
Руска Тодорова „	30	лата (Плѣвенско)	10
Георги К. Арнаудовъ „	20	Владимиръ Тасевъ, с. Бръс-	
Максимъ Райковичъ, гр.		товица (Пловдивско)	100
Бургасъ	20	Бою Жековъ, Варна	5
Петръ Славовъ, с. Вълчи		Коста Ат. Гердживъ, гр.	
Долъ (Провадийско)	20	Бургасъ	5
Константинъ Панайотовъ,			
гр. Варна	100	Всичко	6337
Лозар. Проф. Д-во „Поми-		(Следва)	
нѣкъ“, гр. Свищовъ (отъ			
вечеринка)	1500		