

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

ОРГАНЪ
на Българския Лозарски Съюзъ
СОФИЯ

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

Годишенъ абонаментъ 50 пв.
Редакция и администрация — Плѣвень.



Редакторъ-уредникъ: Г. К. Червенковъ.
Редакционенъ комитетъ: Проф. Н. Недѣлчевъ, Ст. Икономовъ, Н. Мжиковъ, В. Чакъровъ и В. Стрибърни.

ДЪРЖАНИЕ: 1) Спасете лозарството; 2) Разумно винопроизводство — Ив. Георгиевъ; 3) Какво трѣбва да се прави при приготвяне на гроздовъ сокъ — В. Таушановъ; 4) Употрѣбата на сърния двуокисъ и пр. — Ив. Георгиевъ; 5) Насока на лозарството въ Варна и пр. — Н. Мжиковъ; 6) Предстояща организация по износа на десертните лозя — Ал. Тончевъ; 7) Запазване на овощнитѣ плодове — В. В. Стрибърни. 8) По „новата болестъ“ по лозята; 9) Лозарскитѣ и вин. проблеми и пр. — Ив. Георгиевъ; 10) Съюзни; 11) Положението на пазара: Хроника.

Спасете лозарството!

Лозарството е въ тежко положение; производственитѣ и данѣчнитѣ му изходи не намаляха съответно падналата цена на гроздето, а пласимента вмѣсто да се увеличава — намалява. Да изоставимъ лозята, но нито вложения въ тѣхъ капиталъ можемъ да изтеглимъ, нито земята засадена съ лозя е годна за друга култура и най-страшното е, че 100-тѣ хиляди лозарски семейства и 500-тѣ хиляди лозарски работници нѣма къде другаде да пласиратъ труда си.

Явно е, че голѣми държавно-стопански и социални интереси налагатъ да спаси лозарството, като се защити и подкрепи реално, за да преодолее сполетѣлата го криза. Това може и трѣбва да стори държавата, заедно съ организирания лозаръ, като се мине къмъ конкретни и решителни мѣрки за поевтиняване на производството (чети по цената на синия камъкъ въ н. кн. пр. 203), повдигане качеството и разшири чрезъ разнообразяване и стабилизиране пласмента му.

Къмъ разрешение на лозарскитѣ въпроси ще се мине, само ако прѣко заинтересувания лозаръ, вмѣсто да хленчи и очаква спасение отъ „Бога“ и случайността, просвѣтено и организирано предяви настойчиво правото си на съществуване.

Затова лозарчѣтѣ масово трѣбва да навлѣзатъ въ своята професионална организация Българския Лозарски съюзъ и лозаро-винарскитѣ кооперации и отъ тамъ чрезъ просвѣта и борба да спасятъ лозарството — поминѣка си. Р.

Ив Георгиевъ.

Разумно винопроизводство

Между всички земледѣлски ферментационни индустрии, винопроизводството е единствено още не излѣзло отъ ерата на налучкванията и кждето, въ повече случаи старитѣ, погрѣшни навици все още сж на мода.

А безсѣмнено е, че научнитѣ правила, що лежатъ въ основата на модерното пивоварство, или пѣкъ на хлѣбарството, биха могли еднакво добре да се приложатъ при приготвянето на гроздовия продуктъ — виното. Съ това би се внесло едно значително подобрене въ качеството на последното. Действително, благодарение на специалния, благоприятенъ съставъ на гроздето, ако то бжде преработено при добри условия, добитото вино би притежавало една несравнено по-голѣма устойчивостъ на болести и развала, отколкото останалитѣ ферментни продукти.

Съ организирането на кооперативни винарски изби се започна индустриализацията на винопроизводството. Благодарение на тѣзи обществени организации, възможността да се възприематъ отъ широката практика всички технически и научни способности става неизбежна. Като естествено следствие ще имаме подобрене на качеството, каквито и да сж естеството и състоянието на обработената първична материя.

Но, за да се постигне тази цель, трѣбва да се знаятъ главнитѣ фактори, що направляватъ винопроизводството и, познавайки тѣхното значение, да се опредѣли отражението, що тѣ ще дадатъ на качеството на продукта.

Въ числото на тѣзи фактори, три сж най-главнитѣ и съ решающа роля:

- 1) Чистота на винарскитѣ сждове, уреди и помѣщения,
- 2) Стойностъ на първичната материя и
- 3) Методъ на винификация.

За да добие максимумъ качество и за да се подобрява при старѣнето, виното трѣбва да се намира при добри жилищни и хигиенични условия. Първата грижа на производителя, това е поддържането на чистота въ избата и грижи около винарскитѣ сждове. Действително, при 9 случаи отъ 10, причината за дефекти въ виното се дължи на лошото състояние на сждоветѣ. Тѣзи случаи сж особено характерни за дребната собственостъ, кждето сждоветѣ не се почистватъ добре следъ изпразването имъ. Колко много сж случаитѣ, когато миризмата на вкиснато на дадено буре, изпразнено отъ нѣколко дни, се смѣта за цененъ показателъ на добро качество! А, признато е, че вкисването, отъ което може да бжде засѣгнатъ единъ винарски сждъ, е най-лекия случай. Действително, за да го направимъ годенъ да съхранява вино, достатъчно е този винарски сждъ да се промие съ вода, съдържаща 10% сода карбонатъ, следъ

това да се изплакне съ чиста вода и, най-после, да се напуши енергично, като се употреби 3—5 грама сѣра за хектолитровъ обемъ. Промивката съ натриевъ карбонатъ има за целъ да разруши вкуса на вкиснато, докато сѣрния двуокисъ следъ това изпълнява задачата да убие зародишитѣ на болестъта вкисване.

Случаятъ е съвсемъ другъ, когато имаме работа съ плѣсенясалъ сѣдъ. Ако плѣсенята се е развила силно, ще се наложи изоставянето или изгарянето на сѣда. Когато, обаче, злото е въ самото начало — тогава плесенята притежава сивъ цвѣтъ — може да се изгони миризмата и вкусътъ на плѣсенясало чрезъ следнитѣ последователни операции: 1) промиване съ вода, съдържаща 10% сѣрна киселина; 2) изплакване съ вода; 3) промиване съ 10% разтворъ отъ сода карбонатъ; 4) обилно изплакване съ вода и 5) енергично напушване.

Ако плѣсенята се е развила силно и е добила зеленъ цвѣтъ, трѣбва да се прибѣгне до услугитѣ на специалистъ-бѣчваръ, който да разглоби сѣда, да остърже повърхностния пластъ и да извърши току що цитираниѣ 5 операции.

Безспорно, най-добре би било да се взематъ предохранителни мѣрки, за да не се стига до заболяване на сѣда. А това става, като следъ изпразване на сѣда (изчерпване на виното), последниятъ се промие основно, отцеди се и се напуши енергично.

Добре напушенитѣ сѣдове съдържатъ една атмосфера отъ сѣренъ двуокисъ, която ги предпазва отъ развитие на микробна болестъ. Стопанинътъ може да бѣде сигуренъ, че притежава сѣдове, годни за съхранение на вино. Въ случай, че тѣ сж се разсжхнали, прибѣгва се, непосредствено преди употребата имъ, къмъ възстановяване на непроницаемостъта на течности. За малкитѣ сѣдове това става, като 2—3 дни наредъ се налива на дъното имъ вода. Тя, чрезъ капилярность, прониква въ стениѣ на сѣда. При голѣмитѣ сѣдове, и тамъ, кждето има на разположение паровникъ, най-добре ще бѣде да се прибѣгне до попарване на вътрешността на сѣда. Парата се вкарва до момента, когато ржката долепена до вънкашнитѣ стени на сѣда, не може да понася загрѣването. Този моментъ отговаря на температурата около 65°. Чрезъ тази операция се постига двойна целъ: набѣбване на стениѣ и стерилизиране. Трѣбва да се внимава, обаче, да не се затвори херметически сѣда, следъ запарването му, а да бѣде отпушенъ, защото при изстиването ще се образува празно пространство въ вътрешността на сѣда, което може да предизвика счуване на джгитѣ, или измѣстване на дъната.

Вториятъ главенъ факторъ, това е съставътъ на първичната материя. Отъ него се сѣди за стойността на тази материя, като се знае дорбото или лошо влияние, що съставнитѣ ѝ части ще укажатъ върху качеството на виното.

Мжстѣта съдържа: захари, които чрезъ ферментация се преобрѣщатъ въ алкохолъ; киселини, чиито пропорция и естество иматъ голѣмо значение изпърво при ферментацията, а отпосле — върху съхранението на вината и различни органически и минерални вещества, безъ които животътъ на ферментитѣ би билъ ако не невъзможенъ, най-малко затрудненъ.

Захаритѣ — глюкоза и левулоза — въ мжстѣта сж отъ значение доколкото тѣ се намиратъ въ достатъчно количество, за да осигурятъ на бъдащото вино, следъ пълна ферментация, една достатъчна алкохолна крепкостъ, най-малко 9—10°. Това отговаря приблизително на една захарностъ отъ 16 до 18%. Не е точно така въпросътъ, обаче съ киселинитѣ, които, освенъ че играятъ роля въ вкусовитѣ качества на виното, но още преди ферментацията прочистватъ сръдѣта отъ бактерии, а при полученото вино взематъ важно участие въ реакциитѣ за подобрене на качеството, както и за предпазването му отъ катастрофални заболявания.

Киселинитѣ въ гроздовия сокъ сж главно три: винена, ябълчена и лимонова. Между тѣхъ най-постоянна е винената киселина; тя се намира въ най-висока пропорция. И тритѣ киселини се намиратъ отчасти въ свободно състояние, отчасти свързани. При дъждовна есенъ свързаната частъ на киселинитѣ е въ по-голѣма пропорция, нежели при суха есенъ.

Проучванията върху киселинността въ винарската наука сж многобройни и отъ капитално значение. Достатъчно е да се напомни, че киселинността въ достатъчна доза и удобно естество е способна сама да подсигури съхранението на виното.

Въпросътъ за киселинността е отъ капитална важностъ за българското винарство, поради специалниятъ ни лозовъ асортиментъ, кждето преобладаващия сортъ е памидътъ, представляващъ важенъ киселиненъ дефицитъ. Налага се, прочее, преди гроздовата каша да се подложи на ферментация, да се опредѣли общата ѣ киселинностъ и да се подсили съ винена киселина, ако е подъ 7 гр. на 1 литъръ изразена въ винена киселина. Не е излишно да се обърне вниманието на нашитѣ лозари, че едно евтино сръдство за подобрене на състава на гроздовата каша, това е събирането на пригроздцитѣ и прибавянето имъ къмъ кашата. Пригроздцитѣ сж богати на киселини и ще корегиратъ благоприятно състава на гроздовата каша.

Най-после, третиятъ главенъ факторъ за рационално приготвление на вината, това е методътъ на винификация. Повдигането на киселинността не е въ състояние да прочисти напълно сръдѣта, тъй като дивитѣ алкохолни ферменти си оставатъ, вследствие на което ферментацията продължава дълго и всичката захаръ не превира. А целѣта на модерното виноправене е ферментацията да се извърши правилно, бързо и изчерпателно (да не остане неразложена

захаръ). Тсва се постига чрезъ модерния методъ на винификация, обемащъ две важни операции; 1) прочистване на сръдната въ бактериологична смисълъ, чрезъ употребата на сѣрния двуокисъ, подъ [форма на калиевъ метабисулфитъ, въ дози отъ 10 до 20 грама за хектолитъръ. Прибавенъ преди започване на ферментацията, сѣрниятъ двуокисъ, играе селекционираща роля, като омаломощава и отдѣля въ утайката всички диви ферменти и бактерии така, че ферментацията се извършва отъ благороднитѣ ферменти, правилно и бързо и 2) засаждане съ мая отъ подобрени ферменти.

Масовото въвеждане въ употреба на сѣрния двуокисъ въ нашето винарство е първиятъ етапъ къмъ неговото рационализиране.

Басилъ Таушановъ

Какво трѣбва да се знае при приготвлението на гроздовъ сокъ.

Едногодишниятъ масовъ опитъ при консервирането на гроздовия сокъ съ помощта на натриевъ бензоатъ при нормитѣ, които законодателя опредѣля, ни даде доста ценни указания за предстоящата година. За ония, които запазиха умѣло сока и го продадоха на задоволителна цена, резултатитѣ сж насърчителни. Горчиви сж, обаче, тѣ за ония, които не успѣха да предпазятъ продукта отъ развала.

Сравнително добрия пласментъ, който гроздовия сокъ намѣри, ще повиши тази година интереса на производителя къмъ него. Заедно съ това и въпроса за причината на много отъ сторенитѣ грѣшки и условията, които трѣбва да се спазватъ за правилното консервиране на мжстѣта ще привличатъ живия интересъ на производителя. Подобрението на техниката на това производство ще лежи въ центъра на всѣка критика и напѣтствие.

Преди всичко, трѣбва да изчезне създадената въ мнозина илюзия, че производството на безалкохолно вино е сравнително по-леко и свързано съ по-малко рискове. Въ свързка съ това бихъ желалъ да спра вниманието на производителя върху нѣкои условия и особености при консервирането на мжстѣта съ натриевъ бензоатъ, които трѣбва да се знаятъ, за да се избѣгнатъ въ последствие евентуалнитѣ разочарования.

1. Единъ грамъ натриевъ бензоатъ на литъръ, доза каквато законодателя предвижда, не е достатъчна да консервира трайно, естествено пресовената мжстъ, безъ да се спазятъ нѣкои предварителни условия при подготовката и въ последствие при съхранението на мжстѣта.

Химическото съединение натриевъ бензоатъ консервира мжстѣта благодарение на бензоената киселина, която се

освобождава при прибавянето му въ мжстѣта. Важно е тукъ да се знае, че не всички микроорганизми сж еднакво чувствителни къмъ дозата единъ грамъ бензоатъ на литъръ. Въ това се убеди и самъ производителътъ презъ миналата година. До като различнитѣ видове плесени, срещащи се въ гроздето и мжстѣта, биватъ възпрепятствувани въ своето развитие и напълно обезвредени при по-нататъшното съхранение на мжстѣта, не така се отнасятъ другитѣ многобройни групи микроорганизми къмъ споменатата доза бензоатъ.

Спиртнитѣ ферменти, които преобръщатъ захарѣта въ спиртъ, наистина спиратъ своята деятелность, но не напълно. Има раси ферменти, които сж доста противоустойчиви къмъ единъ грамъ натриевъ бензоатъ. Тѣ се развиватъ и разлагатъ захарѣта, разбира се, съ много по-слабъ темпъ. Естествено е, че редица странични фактори, прѣко или косвено играятъ голѣма роля въ тоя случай, за тѣхъ, обаче, ще говоримъ по-долу. Още по-голѣма противоустойчивость показватъ къмъ антисептичнитѣ свойства на натриевия бензоатъ нѣкои видове бактерии, каквито сж млѣчно киселитѣ и кисели бактерии. Имаше случая въ лабораторно заложенни опити да констатираме, че даже при дози единъ и половина грамъ на литъръ не сж въ състояние да отстранятъ развитието на тѣзи бактерии. Въ широката практика бѣха много чести случаитѣ на болни мжсти—провлаченость, размжтване, образуване на летлива киселина и пр. безъ да имаме признаци на спиртна ферментация.

Тѣзи явления сж изключително резултатъ на бактериална дейность въ мжстѣта. *Нѣщо повече. Остервалдеръ следъ основни проучвания дохожда до заключението, че дози даже отъ два грама и половина на литъръ натриевъ бензоатъ не всѣкога сж въ състояние да спратъ жизнената деятелность на микроорганизмитѣ, намиращи се въ мжстѣта.*

Това сж длѣжни да знаятъ не само тѣзи, които приготвяватъ безалкохолно, но и тия, които даватъ напжтствия, за да не се изненадватъ отъ евентуалнитѣ лоши резултати.

2. Консервиращата сила на единъ антисептикъ, респективно натриевия бензоатъ, зависи до голѣма степенъ отъ количеството на микроорганизмитѣ въ единица обемъ. Това значи, че колкото повече микроорганизми има въ единъ литъръ мжстъ, толкова по-мжчно ще бжде консервирана тя съ единъ грамъ натриевъ бензоатъ. Между количеството на микроорганизмитѣ въ единица обемъ и консервиращото действие на антисептика сжществува обратна пропорция.

Следователно, колкото по бистра е една мжстъ, толкова по-малко микроорганизми съдържа тя въ себе си и по-лесно ще бжде консервирана при равни други условия.

Ето защо, *отъ момента на откъсването на гроздето до момента на консервирането на мжстѣта трѣбва да се избѣгватъ всички условия, които благоприятствуватъ размножаването на микроорганизмитѣ, намиращи се по гроздето и въ мжстѣта.*

Условията които благоприятствуватъ размножаването на микроорганизмитъ и намаляватъ ефикасността на натриевия бензоатъ сж следните:

а) **Болното и нараненото грозде** представляватъ великолепна срѣда за бързото размножаване на микроорганизмитъ отъ най-разнообразенъ характеръ. Особено въ топла и влажна есенъ нѣкои отъ сортоветъ се напукватъ и по този начинъ настѣпва бързо размножаване на микроорганизмитъ, което носи голѣми опасности за гроздовия сокъ.

б) **Смачкването на гроздето** презъ време на гроздобера сжщо така крие въ себе си опасности. Често пжти ферментацията е започнала още въ постава, а това значи многократно увеличаване броя на микроорганизмитъ. Резултата отъ това е — намаляване консервиращата сила на бензоата.

в) **Високата температура** е сжщо така неблагоприятно условие при приготвянето на безалкохолното вино. Тя, не само благоприятствува бързото размножаване, но и активизира всички жизнени функции на микроорганизмитъ, намиращи се по гроздето и мжстѣта. Това е отъ особено значение, когато гроздето е болно, наранено или смачкано.

г) **Дългия пжтъ** или задържането на гроздето въ постава дава възможностъ за размножаване на микроорганизмитъ и по тоя начинъ косвено пакъ се намалява консервиращата сила на натриевия бензоатъ.

3. **Състава на мжстѣта**, която консервираме и на първо мѣсто количеството на киселинитъ сж отъ първостепенно значение за по-сигурното запазване на гроздовия сокъ. Когато говоримъ, обаче, за киселинитъ въ мжстѣта, и по специално за тѣхното прѣко или косвено консервираще действие, трѣбва да се има предвидъ, че най-голѣмо значение има свободната киселина. Както при виното високата киселинна концентрация пречатствува появата на известни бактериални болести, така и въ мжстѣта тѣхната стойностъ се увеличава. Значението на свободната киселина не се изразява само съ нейното прѣко консервираще действие. При консервирането на мжстѣта тя засилва действието на натриевия бензоатъ. Последния химикалъ може да действува консервираще, само когато се освободи бензоената киселина отъ него. Това може да стане когато бензоата внесенъ въ известна срѣда, намѣри и свободни киселини. При липса на достатъчно свободна киселина натриевия бензоатъ не може да прояви напълно своята антисептична сила и мжстѣта се разваля сравнително по-лесно.

Не трѣбва да се подценява и значението не киселината върху приятния вкусъ, пивкостъ и свежестъ на гроздовия сокъ. Напоследѣтъ, въ свръзка съ състава и консервирането на гроздовия сокъ, се вмъкнаха и нови елементи, изтъкващи особеното значение на равновесното състояние между различните съставни части въ мжстѣта, нейното колоидно съ-

стояние и пр. Тѣхното значение, обаче, за практическо използване трѣбва тепърва да се проучва.

Въ свързка съ казаното биха могли да се направятъ известни изводи, а именно:

1. *Консервиращето действие на единъ грамъ натриевъ бензоатъ* за литъръ мжстъ трѣбва да се засили съ другъ позволенъ химикалъ. Най-удобенъ въ случая е сѣрния двуокисъ въ точно състояние отъ 15 до 20 гр. на хектолитъръ или подъ формата на калиевъ метабисулфидъ — 30 до 40 гр. на хектолитъръ. Въ такъвъ случай не е необходимо въ мжстѣта следъ прибавката на сѣрния двуокисъ да се прибавя веднага цѣлото количество натриевъ бензоатъ. Споредъ изследванията на Опитната станция въ Ведесвилъ едната трета до половината натриевъ бензоатъ може да бжде прибавенъ по-късно въ мжстѣта, когато температурата се повиши съ затоплянето на времето.

2. *Премахването на утайката* или откаляването на мжстѣта е абсолютно необходимо. Нѣщо повече, за да се получи гланцова бистрота на мжстѣта, което е най-сигурната гаранция, че въ нея микроорганизмитъ сж съвършено малко и следователно натриевия бензоатъ ще действува по-силно консервираще, се налага *филтруване на мжстѣта*. Въ всички предприятия на западъ за получаване на гроздовъ сокъ филтруването на мжстѣта, при всички методи, е неизбежна манипулация. За по-голъма сигурностъ даже е въведено предварително бистрене на мжстѣта съ танинъ и желатинъ, следъ което се пристѣпва къмъ филтруване. При това положение може да се работи съ по-малки дози отъ сѣренъ двуокисъ и бензоатъ и въпрѣки това, мжстѣта остава трайно консервирана. Безспорно филтруването и особено бистренето обременява съ разходи, макаръ и незначителни, но за това пъкъ качеството е по-високо и продукта е трайно консервиранъ.

3. *Ранниятъ гроздоберъ* е за предпочитане, даже необходимъ тамъ, кждето ще се приготвяватъ по-голъми количества гроздовъ сокъ. Въ нашитѣ райони, особено въ южна България и тамъ, кждето памида — сортъ беденъ на киселини — заема по-голъми размѣри, нежелателнитѣ резултати ще бждатъ чести явления. Ранниятъ гроздоберъ наистина дава една мжстъ съ повече киселини и по-малко захаръ, но това е въ сжщностъ не дефектъ, а предимство при качеството и съхранението на мжстѣта. Гроздовъ сокъ съ по-малко захаръ и повече киселини е винаги по-приятенъ и апетитенъ. Нашитѣ лабораторни опити потвърждаватъ, че тъкмо тѣзи мжсти сж много по-противоустойчиви при изкуствени заразявания съ ферменти, плесени, оцетни и млѣчно кисели бактерии.

Затова, въпрѣки затрудненията съ които е придруженъ ранниятъ гроздоберъ е за предпочитане. Зеленитѣ пригроздки, които при приготвянето на обикновенно вино се избѣгватъ, при гроздовия сокъ носятъ само полза.

4. *Здравото грозде* е винаги по-сигурна гаранция за запазването на гроздовия сокъ. Непростена и фатална грѣшка правятъ онѣзи лозари, които за гроздовъ сокъ оставятъ болни и развалени грозда.

5. *Мачкането на гроздето*, предназначено за безалкохолно вино, трѣбва да се избѣгва преди гроздето да е стигнало въ избата, защото създаде ли се веднѣжъ течна срѣда, благоприятствуватъ се възможноститѣ за бързото размножаване на микроорганизмитѣ, чиито нежелателна дейностъ изтъкнахме.

6. *Ниската температура* е винаги благоприятенъ факторъ при приготвянето на безалкохолно вино. Брането на гроздето сутринъ рано, когато температурата е по-ниска, е не само желателно, но и наложително. Ниската температура спира или намалява темпа на жизненитѣ функции на микроорганизмитѣ. Ето защо при ниска температура трѣбва да се избѣрватъ и всички останали манипулации при приготвянето на безалкохолно вино — мачкане, пресоване, бистрене, филтруване, съхранение и пр.

7. *Най-близкото лозе* трѣбва да ни служи за материалъ, отъ който да получаваме безалкохолно вино. Кжсото разстояние не дава възможностъ за размножаване и увеличаване на микроорганизмитѣ.

8. *Прибавяне на 10 до 20 гр. калиевъ метабисулфидъ* на 100 кгр. грозде е необходимо да се постави още въ постава, щомъ не можемъ да спазимъ нѣкои отъ горнитѣ условия. По този начинъ спираме временно всички жизнени процеси въ мжстѣта.

Това сж въ най-общи линии условията, които произвдителя трѣбва да знае и спазва при приготвянето на безалкохолно вино. Тѣ не изискватъ специални приспособления и разходи отъ страна на стопанина, необходимо е само твърдо желание да се проведатъ, за да се избѣгнатъ въ послѣдствие нежелателнитѣ материални щети.

Ив. Георгиевъ

Употрѣбата на сѣрния двуокисъ при приготвяне на виното.

Една отъ най-важнитѣ придобивки на модерното винарство е вкарването въ употрѣба на сѣрния двуокисъ при приготвяне на вината. Знае се, че този газъ, полученъ чрезъ горене на сѣра (кюкюртъ), се употрѣбвява отъ дълги години за умъртвяване на микроорганизмитѣ въ винарскитѣ съдове преди гроздобера. Но, освенъ това така наречено стерилизиращо действие, сѣрниятъ двуокисъ, вкаранъ въ самата мжстъ или гроздова каша въ известна доза, има способността да я прочисти и пригоди за една правилна ферментация. Сѣрниятъ двуокисъ омаломощава дивитѣ ферменти и

други болестни микроорганизми въ гроздовата каша; отъ това се възползватъ добритъ ферменти, които сж по-устойчиви на този газъ. Така че, съ прибавката на сѣренъ двуокисъ въ гроздовата каша преди ферментацията се прави единъ изкуственъ подборъ на ферментитъ.

У насъ проблемата се разрешава практически чрезъ калиевия метабисулфитъ. Това е кристална соль, съдържаща 50% сѣренъ двуокисъ. Прибавена къмъ мжстѣта, тази соль лесно се разтваря и освобождава сѣрния си двуокисъ.

Прибавката на калиевия метабисулфитъ става по следния начинъ: съ пълнение на сжда, въ който ще ферментира гроздовата каша, поставя се подъ канелата му единъ подлинъ, наточва се въ него мжстѣ, въ която се поставя нужното количество калиевъ метабисулфитъ въ една торбичка отъ рѣдко платно. Мжстѣта отъ подлина съ помпа се прехвърля въ ферментационния сждъ; претачането и прехвърлянето продължава до тогава, до когато мжстѣта се смѣси добре.

За пригавяне на червено вино се употребява 15—20 грама калиевъ метабисулфитъ на 100 кгр. гроздова каша; 15 грама — при студено време и малки ферментационни сждове; 20 грама — при обратни условия. Калиевия метабисулфитъ се прибавя къмъ кашата на единъ пжтъ и преди започване на ферментацията. Ако сждътъ е голѣмъ и не може да се напълни за единъ день съ гроздова каша, то прибавя се въ първия день $\frac{2}{3}$ отъ цѣлото количество метабисулфитъ, за да се забави ферментацията, а на другия день, следъ напълване на сжда, се прибавя останалото количество.

При приготвяне на бѣлитъ вина се употребява двойна доза калиевъ метабисулфитъ. Прибавянето му става като се разтвори въ малко топла вода и се изсипе въ мжстѣта, и веднага последната се силно разбърква.

Следъ тази операция, въ ферментационния сждъ настъпва едно видимо спокойствие; ферментацията се забавя около 24 часа. Презъ това време сѣрниятъ двуокисъ извършва своето подбиращо действие, като дава възможностъ на съществуване само на добритъ ферменти. Въ този предферментационенъ периодъ става утайване на колоидалнитъ и др. материи и избистряне на мжстѣта. Освенъ това, при приготвление на червенитъ вина, сѣрниятъ двуокисъ прониква въ пръщинитъ и чепкитъ и освобождава съединенитъ тамъ киселини. Отъ тамъ увеличение на киселиността, на екстракта и минералнитъ вещества.

За да се избѣгне лошата миризма (на развалени яйца) въ новото вино, винопродавецътъ трѣбва обязательно да съблюдава следнитъ 2 нѣща: 1) Калиевиятъ метабисулфитъ да се прибавя следъ като гроздето бжде смачкано (ако смачкването става съ желѣзенъ уредъ) и 2) въ първитъ 2 дни на ферментационния процесъ мжстѣта да се прехвърли (преточи) нѣколко пжти.

Следъ прекипяването на мжстѣта (което при благоприятна температура 20° — 25° , може да стане за 48 часа), младото вино се претака въ новъ, чистъ сѣдъ, кждето се съхранява. Това претакане става при широкъ достѣпъ на въздуха, за да може виното добре да се провѣтри. За целѣта се употребява една дѣска, която се поставя подъ канелата, за да разпрѣсва течността. Тази практика е отъ голѣма важностъ, тъй като посрѣдствомъ нея се унищожава лошата миризма, ако евентуално такава младото вино е придобило, вследствие употребата на сѣрния двуокисъ, респ. — калиевия метабисулфитъ.

Н. Хр. Мънковъ

Дир. на лоз. уч. — Плевенъ.

Насока на лозарството въ Варна и близката околностъ.

Голѣмитъ облози, безразлично дали сж наложени прѣко на лозаря или косвено, чрезъ увеличение патентитъ на питиепродавцитъ, внесока смутъ въ лозарското съсловие.

Лозарѣтъ е въ задѣнена улица, поради обстоятелството, че лозовата площъ е негодна за никакви други растения, че лозята сж многогодишна култура, създадена съ прекомѣрни голѣми разходи.

Той е заставенъ волю и неволю да следва еднѣжъ избраното вече направление.

Смѣна на браншъ, на професия, чрезъ съответно маневриране, тукъ почти не се отдава.

Ето затова, покрай борбата, която ще трѣбва да се поведе за едно по-справедливо облагане, еднакво ржководни фактори и частни стопани, ще трѣбва добре да си изяснятъ насокитъ, къмъ които трѣбва да се ориентира лозарството, за да бжде то по-стабилно, по-устойчиво. И тия насоки трѣбва да се иматъ предвидъ, особено, когато се касае за подпомагане дребния производителъ—лозаръ, чрезъ коопериране.

Целитъ и задачитъ на Варненскитъ лозари ще бждатъ такива и на ония институти и предприятия, които идатъ да улеснятъ лозарството тамъ.

Лозарството на гр. Варна и близката околностъ трѣбва да се насочи въ три направления :

1. За производство на ранозрѣющи грозда ;
2. За отгледване високо качество Димѣтъ за износъ и
3. За обработване на качествени вина, предимно бутилкови, за нуждитъ на курорта.

Има сигурни изгледи градътъ да се развие като международенъ курортъ отъ първа величина и то въ много скоро време.

Указание за това ни дава масовото посещение на чужденци вече редъ години, преди още общината да е смогна-

ла да създаде съответни на изискванията имъ подобрения въ благоустройственното отношение и удобства.

Още преди 4 години обърнахъ внимание на заинтересованитѣ общественици и лозари, че ако може да се говори и мисли за гроздови курорти у насъ, то на пръвъ планъ като такива ще се очертаятъ поселищата, даващи необходимитѣ удобства и комфортъ за чужди посетители. Това сж курортитѣ, които едновременно, покрай своитѣ природни хубости, съчетаватъ и добри условия за отгледване на лозата.

На първо мѣсто между тия курорти се отбелезва градътъ Варна.

Лъже се, който мисли, че у насъ, колкото могили съ хубаво грозде има, толкова гроздови курорти могатъ да се създадатъ.

Хубавитѣ идеи се лансиратъ у насъ лесно, но ни липсва навика да се задълбочаваме, да ги проучваме основно, преди да имъ дадемъ реаленъ изразъ. Не помня въ кое наше село, въ Северна България, като се събрали свещеника и учителя и други интелигентни сили, и следъ като преценили, че гроздето превъзходно зрѣе въ тѣхната околностъ, решили да провъзгласятъ тамъ единъ гроздовъ курортъ. То се знае, зареждатъ се водосветъ съ нужднитѣ за случая речи, хроникване въ пресата и . . . толкова.

Не споря, че можемъ да си устроимъ подобни курорти а насъ, за вътрешнитѣ нужди, но все пакъ единъ минимумъ отъ благоустройствени, хигиенични и други условия трѣбва да сж на лице, преди да се стигне до молитвата и благожеланията.

Градътъ Варна, следъ като има вече другитѣ удобства въ задоволителенъ размѣръ, ще трѣбва добре да проучи уредбата на западнитѣ гроздови курорти, паралелно съ това, усилено да се заработи и за произвеждане на ранозрѣющи десертни грозда.

Съответнитѣ държавни и общински институти ще трѣбва специално да обсъждатъ, какво има готово, каква нова площъ трѣбва да се заеме съ ранозрѣющи сортове и при единъ строго набелѣзанъ планъ въ нѣколко години да направятъ необходимото. Сортоветѣ „Перлъ де ксаба“ и „Шасла доре“ биха дали за м. августъ чудесно грозде.

Така Варненскитѣ лозари биха устояли по-лесно и на едно евентуално затрудняване на износа за чужбина.

Експортъоритѣ на българско грозде установиха презъ последнитѣ години, че търсенето на сорта „Димятъ“ се повече и повече се засилва, поради това, че той е достъпенъ за широкитѣ консумативни маси въ странство, които, засегнати отъ кризата, го предпочитатъ като по-евтинъ отъ Афузъ-Али. За щастие на Варненци, никжде въ страната Димятъ не вирѣе така успѣшно, както тамъ, а отъ друга страна, продължителната хубава есенъ дава тѣлна възможностъ да се изнесатъ грамадни количества грозде по време,

когато на европейския пазаръ гроздето се цени по-високо. Презъ последнитѣ години сж изнесени отъ Варна следнитѣ количества грозде:

1930 година	184,496 кгр.
1931 „	227,570 „
1932 „	1,090,500 „

Не остава освенъ, къмъ щедростта на варненската природа да се прибави повече трудъ и умение да се произведе грозде съ рѣдко качество, качество което да спечели име и известностъ въ странство.

За постигане на тази целъ, може и трѣбва да се потърси съдействието пакъ на ония институти, които работятъ въ това направление.

Безъ да се спирамъ подробно на техническитѣ начини за отгледване на грозде съ високо качество, ще насоча вниманието на лозаритѣ на рѣзидбата, филизенето и борбата съ болеститѣ. Голѣм та атмосферна влага тукъ способствува за развитието на Криптогамически болести и специално на Пероноспората и Оидиума. Срещу тия болести има сигурни срѣдства. Потрѣбно е само бдителностъ, да се не пропускатъ моменти.

Относно подбора на сортове за износъ, има да отбележа, че Варненци трѣбва да останатъ съ Димята. Афузъ-Али изисква почви по-богати, дълбоки и свежи, каквито сж рѣдко въ Варненската околностъ.

Третата насока на Варненското лозарство трѣбва да се трасира къмъ произвеждане на бутилкови вина.

За достигане на тази целъ е необходимо:

1. Да има доброкачествено грозде,
2. Подходяща организация на преработката, чрезъ добре обзаведени изби и
3. Сигуренъ и постояненъ пласиментъ на произведеното бутилково вино.

Първото и трето условие сж на лице. Ароматичния Варненски Димятъ тукъ, въ своята люлка, дава отличенъ материалъ за старо вино.

Отгледанъ за износъ, той еднакво добре, особено въ плодородни години, ще може да се оползотвори и за високо качествено вино.

По отношение на пласимента, не познавамъ поселище, което да дава повече надежди отколкото градътъ Варна.

Ако единъ пътъ лѣтовницитѣ отъ срѣдна Европа свикнатъ на нашето ароматично Димятово вино, защо да не допуснемъ, че и шансоветѣ за проникване съ него въ чужбина биха се увеличили? Най-после, това не е задача за година — две. Важното е, да се очертаятъ и набележатъ перспективи, които безспорно биха ни извели на по-добъръ край и да се сложи едно добро начало. Не се съмнявамъ, че една частъ отъ бутилковото вино би се пласирало на вътрешния пазаръ, особено въ по-голѣмитѣ консумативни центрове.

Малко по-тежка е задачата да се организиратъ модерни винарски изби за бутилково вино. Изисква се време, познания, и най-главно голѣмъ капиталъ. Какъ би изтраялъ 3—4 години единъ дребенъ лозаръ, който притиснатъ отъ нуждата, едва дочаква до пълното узрѣване на всѣка реколта.

Това би се удало, много лесно на ония стопани, които не разчитатъ изключително на доходитѣ отъ лозята си, каквито сж въ по-голѣмата си частъ Варненскитѣ лозари. Вънъ отъ това, при едно разумно разпредѣление въ: ранозрѣющи грозда за мѣстния пазаръ, евентуално и за нуждитѣ на гроздовия курортъ, грозда за износъ и такива за вино, възможността да се мине къмъ старитѣ вина става още по-голѣма. Ако не $\frac{1}{3}$, то поне $\frac{1}{5}$ частъ отъ общото количество грозде, ако се преработва за старо вино, пакъ би се догонила въ скоро време тази трета задача на Варненското лозарство.

Въ времето, което преживяваме, въпроса за срѣдствата вървамъ ще озадачи лозаритѣ. Въ винарството се инвестиратъ много срѣдства, за изби, сждове, машини и пр., а такива нѣма.

Гдето липсватъ голѣми капитали тамъ умѣтъ, предвидливостта трѣбва да излѣзатъ на предна линия. Погрѣшно е дето обичаме въ третия день отъ основаването на каквото и да било предприятие да го виждаме въ разцвѣтъ, съвършено. Бързовати сме, нетърпеливи. Спомнямъ си и днесъ видѣтъ на една грандиозно уредена изба въ Ruedesheim Рейнско. За половинъ день едва я обходихме. Въ нея видѣхме отдѣления за млади и стари вина, за шампанско, ликьори и пр. специално електромоторна дѣскорѣзна за опаковаченъ материалъ и специално отклонение отъ ж. п. линия съ вагони, които непрекъснато се товариха и разтоваряха. Но колко очудени останахме, когато най-последно ни заведоха въ една малка избичка, съ не повече отъ 50 кв. метра, дето съ свалени шапки и при особено благоговение ни обрисоваха какъ това е била първата имъ изба и години подъ редъ тя е служила за обработка и съхранение на отлично Рейнско вино.

Една лозарска кооперация би могла да обхване и третия задачи: Организиране на гроздовъ курортъ и пласиране на ранозрѣющи грозда, износъ за чужбина и въ последствие, бавно, постепенно, да мине къмъ третата задача — производство на бутилково вино.

Едно, обаче, съмъ длъженъ да предупредя. Тая кооперация трѣбва да се формира отъ идейно убедени и съзнателни кооператори, които, покрай другото, да умѣятъ съ вещина да подбиратъ честни, почтени, преданни на работата си изпълнителни органи. Когато кооперациитѣ престанатъ да служатъ за приютяване на „близки“ „наши“, а се повѣрятъ въ здрави ржце, не може да не дадатъ добри резултати. За развитието на лозарството въ Варна и околността ѝ има чудесни условия. Успѣхитѣ ще зависятъ предимно отъ навременното и правилно ориентиране за насокитѣ, които трѣбва да му се дадатъ.

Ал. Тончевъ

Вин. у-ще — Плѣвентъ

Предстояща организация по износа на десертнитѣ грозда.

Отъ 1926 година насамъ Българското десертно грозде Афузъ Али и Димятъ се лансира на европейскитѣ пазари, като едно отъ най-доброкачественитѣ таблени грозда. Нѣщо повече, до като изгледитѣ и възможноститѣ за износъ на други земеделски продукти презъ тоя периодъ отъ време ежегодно намаляваха, за нашето десертно грозде напротивъ — кресчендо се увеличава.

Тоя успѣхъ на нашитѣ грозда създаде единъ отдушникъ на лозарството ни, което подъ гнета на общата криза много болезнено изживяваше своето сѣществуване.

Ако хвърлимъ погледъ на организацията при която се развиваше износа на нашитѣ грозда, особено презъ първитѣ години, когато липсваше познание и вещина по извършване на всички манипулационни работи и отъ друга страна непознаване конюнктуритѣ на чуждитѣ пазари, неможемъ да отречемъ голѣмия интересъ на лозаря къмъ новосъздадалото се направление на лозарствование. Но ако съпоставимъ тогавашнитѣ пазарни условия съ създалитѣ се днешни такива, то съ прискѣрбие ще констатираме, че макаръ и въ продължение на нѣколко години само, имаме едно малко влѣсчаване на пазарнитѣ условия за пласиране на земеделски продукти въобще.

Преди всичко, добрия успѣхъ за продажбата на какъвто и да било земеделски продуктъ зависи до голѣма степенъ отъ благоприятнитѣ лозарски условия, които днесъ сж тѣй промѣнливи, че не могатъ ни най малко да насърчатъ засилване производството на какъвто и да било земеделски продуктъ.

Нашето десертно грозде се продава изключително на европейскитѣ пазари и тѣ сж които могатъ да му осигурятъ пласиментъ. Тамъ обаче не се пласира само българско грозде, което едва преди нѣколко години имъ стана известно. Стремежа обаче на всѣка страна производителка на грозда да намѣри по-широкъ и сигуренъ пазаръ, създава конкуренцията, така че въпрѣки особеннитѣ качества на нашето грозде, създалитѣ се напоследъкъ международни търговски затруднения усложняватъ пласимента му.

Налага се прочее създаването на една умѣла вътрешна и външна организация, която да гарантира единъ благоприятенъ износъ на десертното ни грозде.

Добрата организация въ пълната смисълъ на думата се изразява преди всичко въ конкурентноспособността на продукта, който е обектъ на организацията, а то ще рече, че тя не трѣбва да отрупва производството съ излишни разноси, които повишаватъ неговата стойностъ, а напротивъ производствениитѣ разноси ще трѣбва да се редуциратъ до възможния минимумъ. Въ

това направление е препоръчително да се следва примѣра на Американцитѣ, които въ стремежа си да излѣзатъ конкурентно способни на пазаря намаляватъ разносикѣ по производството и продажбата и съ това увеличаватъ количеството на продаденитѣ стоки, съ което компенсиратъ малката печалба. Това условие е отъ особено значение за разширение консумацията на нашитѣ грозда въ странство, кждето за сега тѣ минаватъ за най-люксови и достъпни за единъ тѣсенъ кръгъ отъ консуматори и отъ друга страна като се има предъ видъ, че общото обединяване на маситѣ намалява чувствително консумацията на продукти, които не сж отъ първа необходимостъ, като фруктовитѣ деликатеси, за какъвто се смѣта нашия Афузъ Али.

Организацията на износа на десертнитѣ ни грозда се изразява въ 2 направления:

1) Вътрешна или техническа организация — бране, почистване, сортиране, редене, опаковане, транспортъ, навременно набавяне необходимитѣ материали, подготовка на достатъчно и добре обучени работници, правилно разпредѣление на работата, централизация на действията презъ време на кампанията и пр.

2. Външна пазарна организация — намиране на време подходящ пазаръ, съобразяването съ търсенето и предлагането, справедливо застъпване интереситѣ на производителя, навременно осигуряване на добъръ контингентъ, преодоляване валутни затруднения и избѣгване на евентуални неблагоприятни търговски сдѣлки

До като външната организация е изключително грижа на експортѣоритѣ и държавата, вътрешната организация е тѣсно свързана съ самия производителъ и често пжти неспазването на нѣкое отъ условията, затруднява правилния ходъ на износа и съ това се създаватъ нежелателни дразги и неприязнь между ръководителитѣ и производителитѣ стопани.

При организацията на износа на десертнитѣ ни грозда, нуженъ е предварителенъ планъ, добре обмисленъ и начертанъ съ необходимата вещина, който ще трѣбва стриктно да се изпълнява и прилага, а това ще рече, че ония които се нагърбятъ съ извеждането на едно такова дѣло ще трѣбва на време да направятъ своитѣ проучвания въ свързка съ работата за да се явятъ презъ време на кампанията въ своето пълно съоръжение, така необходимо при нашата лоша действителностъ — непостоянно време, лоши пжтища, раздробено производство и пр.

Така, брането на гроздето, предназначено за експортъ трѣбва да се извършва тогава, когато то е станало годно за това.

Почистването, сортирането и подбирането сж манипулации отъ особено важно значение за добрия успѣхъ на гроздето ни на чуждитѣ пазари. Често пжти не добре сортирано грозде или небрежно подбрано макаръ и добро по качество, намалява неговата цена, а въ нѣкои случаи създава прецедентъ за рекламация отъ страна на търговцитѣ.

Реденето на гроздето трѣбва да се извършва отъ работници, които предварително сж запознати съ работата и при до-

брата контрола на ръководителя да изкарватъ щайги приблизително еднакво наредени. Наредването на щайгитъ съ грозде най-сетне трѣбва да се уеднакви за цѣлата ни страна, като щайгата се поставя подъ жгълъ съ лице съ работника, и се реди последователно безъ да се дробятъ чепкитъ.

Опаковката на гроздето е също отъ първостепенно значение. Тя обаче трѣбва да се опрости и уеднакви. При досегашния ни износъ всѣка фирма опаковаше по своеобразенъ начинъ и съ най-различни материали. Но всички тия начини сж далечъ отъ най-практичния, икономичния и естетичния начинъ на опаковането.

Разнообразието на амбалажа е единъ голѣмъ дефектъ, който понижава известността на нашето грозде. Всѣка фирма износителка трѣбва да има строго опредѣленъ типъ амбалажъ, който да не се мѣни презъ време на кампанията. Всички износители трѣбва обаче да иматъ единъ общъ и задължителенъ амбалаженъ знакъ, който да отличава и да е характеренъ за сортоветъ Афузъ Али и Димятъ.

По лицевата страна на щайгата да не се лѣпятъ никакви етикетчета нито пъкъ шарени ленти, защото всичко това намалява естетическата стойностъ на опаковката. Изобщо амбалажа трѣбва да бѣде нагоденъ така, че да улеснява запазването на гроздето презъ време на пѣтуване и сжщевременно да му придава нуждната естетичностъ.

Въ свръзка съ амбалажа тукъ му е мѣстото да се споме не печалния фактъ, че нашитъ експортѣри не държатъ тъй много за запазване автентичния произходъ на националното ни производство. Идеята за въвеждане на националната ни експортна марка на земеделскитъ продукти е твърде навременна и крайно необходимо е по-скорошното реализиране.

При сегашната възприета система за събиране на грозде по пунктове изъ лозята, ръководния персоналъ трѣбва да има известна опитностъ и познания за работата която върши, да бѣде нѣщо като първа контролна инстанция, съ което ще улеснява значително районната контролна комисия.

Прекарване на гроздето отъ пунктоветъ трѣбва да става най-редовно съ пружинни (яй) кола за да не престоива по-дълго време по лозята наредено въ щайги.

Единъ много важенъ и боленъ въпросъ въ свръзка съ правилното организиране на износа е даване на време и въ достатъчно количество вагони за товаряне. Липсата на специални вагони спъва извънредно много работата, като набраното грозде чака по 2—3 дни до отпускане на вагони, което обстоятелство се отразява чувствително върху качеството на гроздето.

Ж. П. власти приематъ за експедиране натоваренитъ вагони само презъ деня и то до едно строго опредѣлено време, натоварения малко по-късно следъ тоя срокъ по формални причини трѣбва да чака 12 и повече часа за експедиране — обстоятелство което трѣбва да се избѣгне за въ бъдеще за да се намалятъ и безъ това много прѣчки при износа,

Много важно обстоятелство при вътрешната организация на експорта на гроздата е правилното разпредѣление на работата съ огледъ равномѣрно и приблизително събиране на онова количество грозде, което е годно за износъ въ дадено време и разпредѣлено за пласиране на сигурни пазари. Това нѣщо се постига когато органитѣ или лицата ангажирали се въ извеждане на кампанията въ даденъ районъ сж предварително добре осведомени и запознати съ района въ който работятъ и отъ друга страна съ естеството на самата работа, която имъ предстои.

Колкото и добра да бжде вътрешната организация при износа на десертнитѣ грозда, нѣмаме ли подходяща външна търговска организация, крайния резултатъ ще бжде винаги неблагоприятенъ. Целта на външната организация е да намѣри най-благоприятни условия за пласментъ на продукта като му осигури по възможность по-широкъ и масовъ пазаръ.

За правилното и бързо ориентирване при организацията на пласмента на гроздето необходимо е да имаме една добра информация, която на време да ни дава вѣрни и точни данни за непосредственитѣ продажби.

Другъ важенъ организационенъ елементъ е начинъ на самитѣ продажби. Общо приета система е на западноевропейскитѣ пазари продажбата на гроздето и плодове да става на комисионни начала. При това положение безспорно е, че комисионеритѣ представляватъ единъ голѣмъ факторъ за благоприятния изходъ на дадена сдѣлка. Но понеже тѣ пласиратъ отъ различни страни грозде безъ да държатъ смѣтка дали печели или губи експортиора, то отъ много голѣмо значение е избора на фирмата пласьорка, която трѣбва да бжде съ доказана търговска честность и способность.

Така сложена организацията за износъ на десертни грозда при разумната държавна контрола и строго координирана дейность на отдѣлнитѣ фактори заемачи непосредствено участие при износа, ще даде винаги благоприятни и за въ полза на производителя резултати.

В. В. Стрибърни.

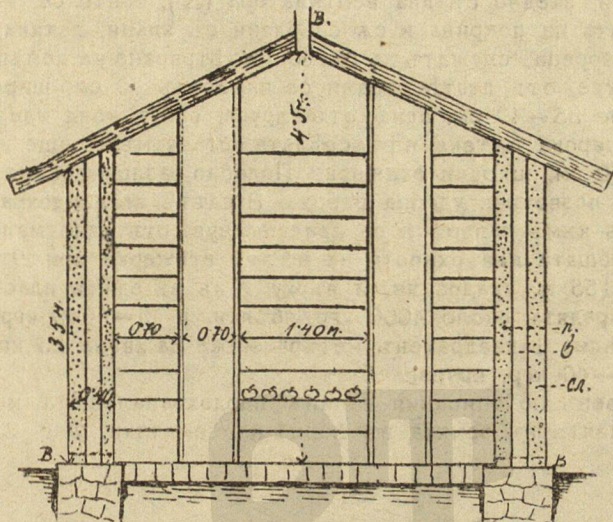
Запазване на овощнитѣ плодове.

Запазването има главно значение за първокачественитѣ късни сортове ябълки и круши, когато тѣ не получатъ веднага следъ беридбата добра цена. На всички е известно, че къмъ коледнитѣ празници овощнитѣ плодове се дирятъ винаги, и се плащатъ много добре. Това обстоятелство обикновенно се използва отъ търговцитѣ на плодове, но въ много случаи то може да бжде използвано и отъ овощаритѣ.

Запазването на плодоветѣ може да стане въ всѣко помѣщение, което отговаря на следнитѣ условия. 1. Температурата трѣбва да бжде постоянна. Презъ лѣтото и есенята да не надминава $8-10^{\circ}\text{C}$, а презъ зимата да не пада подъ $+2^{\circ}$ или 3°C .

Идеалното, обаче, е, ако презъ всичкото време тукъ имаме сръдна температура отъ 3° до 5°C .

2. Помѣщението трѣбва да бѣде тъмно. Високата температура и свѣтлината способствуватъ за по-бързото узрѣване на плодоветѣ, съ което и тѣхната трайностъ намалява.



Фиг. 1.

3. Въ помѣщението трѣбва да има умѣрена влага. Ако е сухо, плодоветѣ се сбрѣчкватъ, а, ако е много влажно, тѣ лесно и бързо гниятъ.

4. Помѣщението трѣбва да може да се провѣтрява.

5. Въздухътъ трѣбва да бѣде чистъ и да се чувствува само ароматътъ на плодоветѣ. Тукъ не бива да се пазятъ други нѣща, като, напр., кисело зеле, които издаватъ всевъзможни други миризми.

Изброенитѣ до тукъ условия въ много случаи намираме при обикновеннитѣ домашни изби. Такива изби могатъ напълно да се използватъ за целта, но въ мѣста съ развито овощарство се правятъ специални постройки за това, наречени *плодохранилища*. Тѣ се строятъ надъ земята или въ земята.

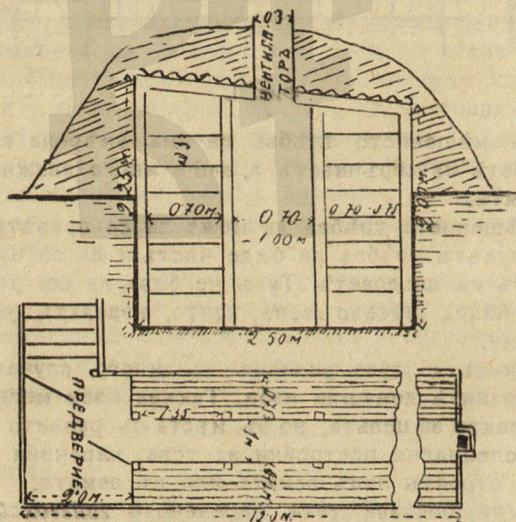
Фиг. 1 ни показва така нареченото *гайгеохаймско плодохранилище*. Това е дървенз постройка 5.35 м. широка и 9 - 15 м. дълга. Височината въ краищата е 3.5 м., а въ сръдата — 4.5 м. Стенитѣ на постройката сж 40 см. широки и представляватъ отъ себе си 4 една следъ друга дъсчени стени съ 3 междини. Първата междина е изпълнена съ слама, втората е празна, а третата, вътрешната, съ пепель. Покривътъ е направенъ отъ 40 см. дебелъ пластъ слама, който отгоре е покритъ съ *покривна мушам*. По този начинъ цѣлото вътрешно пространство е обгърнато съ лоши проводници на топлината, Вследствие на това презъ лѣтото тукъ е хладно, а презъ зимата температура-

та се движи между $+5^{\circ}\text{C}$ до $+2^{\circ}\text{C}$. Щомъ топлината падне подъ 0° , което може да се случи само при по силни студове, ще си помогнемъ съ мангалъ, който обикновенно поставяме въ предверието на постройката. Въ основата и въ крайщата на дветъ надлъжни стени има по единъ каналъ, всичко 4 (В.). Тѣзи канали, заедно съ два вентилатора (В.), които се намиратъ въ срѣдата на покрива и сж снабдени съ клапи, а така сжщо и 4-тѣ прозореца, служатъ за бързо провѣтряване на помѣщението.

Вжтре, отъ дветъ страни се намиратъ 70 см. широки етажерки, по 35—40 см. една отъ друга, следъ това иде по една 70 см. широка пътека, и въ срѣдата остава мѣсто още за единъ редъ 1'40 см. широки етажерки. Подобно разпредѣление на етажеркитѣ позволява удобна работа. Входътъ въ плодохранилище то е отъ къмъ северъ и се предшествува отъ едно малко предверие. Общата повърхностъ на всички етажерки при 9 м. дължина е 155 м. квадратни, и върху тѣхъ въ единъ пластъ може да се наредятъ около 4000 кгр. ябълки и 5—6000 кгр. круши.

Срѣдно 1 квадратенъ метъръ може да хване 25 кгр. ябълки и 35—40 кгр. круши.

Освенъ по описания начинъ плодохранилищата могатъ да се направятъ въ земята въ форма на землянки. Фиг. 2. ни по-



Фиг. 2.

казва напрѣчния разрѣзъ на подобно плодохранилище. Стенитѣ тукъ могатъ да бждатъ зидани или отъ дъски, облечени съ покривна мушамъ. На покрива отгоре се поставя вълнообразна ламарина и отгоре се затрупва съ прѣстъ. За да се осигури провѣтряването, на 10 м. дължина се поставя 3 вентилационни тръби, отъ които срѣдната е до покрива, а другитѣ стигатъ до пода. Съ това се осигурява бърза обмѣна на въздуха. При пока-

занитъ въ чертежа размѣри по срѣдата се оставя мѣсто за движение, а отъ дветѣ страни край стенитъ се поставя съ етажеркитъ.

Въ напредналитѣ страни за запазване на по нѣжнитѣ кос тилкови видове има специални плодохранилища съ охладители, съ чийто помощъ можемъ въ всѣко време на годината да поддържаме необходимата постоянна ниска топлина.

Предназначенитѣ за запазване плодове трѣбва непременно да се бератъ отъ рѣжа. Набранитѣ плодове се държатъ 8—14 дня на ниски купове на нѣкое полусѣнчесто провѣтриво мѣсто. Тукъ плодетѣ изпаряватъ малка частъ отъ своята вода и съ това ставатъ по-трайни. Освенъ това всички слабо повредени плодове, които отначало не можемъ да забележимъ, презъ време на това прележаване загиватъ напълно или отчасти и следъ специална сортировка за плодохранилището оставатъ най-здравитѣ плодове. Преди тѣ да бѣдатъ внесени, плодохранилището се почиства и дезинфектира, като се напуши съ сѣра. Внесени-тъ следъ това плодове най-добре е да се наредятъ върху етажеркитъ въ единъ редъ, безъ да се допиратъ единъ до другъ. Когато имаме повече плодове и то обикновенна търговска стока, може да ги поставимъ и на 2—3 повече пласта, като ги отдѣляме помежду съ чиста слама. За по-добро провѣтриване на плодетѣ, етажеркитъ не се правятъ отъ плътно долѣпени дѣски, а отъ тѣсни летви, между които се оставятъ по 1—2 см. междини.

Всѣки 10—14 дня плодетѣ трѣбва да се преглеждатъ и всички дори най-малко загнили веднага прѣбва да се отстранятъ. Едновременно трѣбва да следимъ за състоянието на топлината и влагата. Ако се чувствува изпишкѣ отъ влага, ще си помогнемъ, като внесемъ въ плодохранилището сѣдове съ прахъ отъ негасена варъ, а, ако липсва, внасяме плитки, широки сѣдове съ вода. Трѣбва да се взематъ и всички мѣрки противъ мишки, които, ако се явятъ, може да нанесатъ много голѣми пакости. Тѣ прекрасно познаватъ най-добритѣ сортове и кога сж достигнали своята лагерна зрѣлостъ.

Презъ време на запазването плодетѣ значително се измѣнятъ. Тѣ придобиватъ друга окраска, количеството на захарта въ тѣхъ се увеличава, развива се тѣхниятъ ароматъ, но ставатъ и по-леки, защото частъ отъ водата се изпарява. При тримесечно запазване, срѣдната загуба въ тегло възлиза 6—8%.

Описанитѣ до тука плодохранилища и начинъ на запазване се изплаща само при най-скѣпитѣ и деликатни сортове. Обикновеннитѣ по груби сортове се запазватъ, като се натрупватъ на купове и то, или въ помѣщения при казанитѣ отначало условия или това става вънъ на открито, както се запазва цвекло или картофи.

Малки количества плодове за домашно употребление се запазватъ много добре, като овиваме всѣки плодъ по отдѣлно въ чиста мека хартия и ги наредимъ по възможностъ на по малко пластове въ плитки сандѣци или кошници, които държимъ въ изба или въ стаи съ северно изложение.

По „новата болестъ“ по лозитѣ и лозята.

За първи пътъ у насъ се повдигна въпроса за „новата болестъ“ презъ м. септемврий 1931 год., (чети Лозарски прегледъ кн. 10, год. 931 стр. 195; следъ, това кн. 7, 8, 9 и 10 отъ 932 год. и кн. 1 отъ 933 год. стр. 29).

Вследствие на тая болестъ маса вкоренилища и стари лозя пострадаха, следъ което се заведоха спорове между продавачи на лози и купувачи лозари възъ основа на чл. чл. 50 и 179 отъ закона за П. З. Пр. и Оп. П. И.

Откриха се два въпроса за българското лозарство:

1) Каква е болестъта, отъ какво се причинява, какъ се придава и най-важното за практиката какъ да предпазимъ и лекуваме лозитѣ и лозята и

2) Каква е отговорността на производителя и продавача на лози спрямо купувача на такива следъ като болестъта и до днесъ не е известна и позната не само нему, а и на изпитателнитѣ ни институти и специалиститѣ агрономи.

Първитѣ проучвания направи Плѣв. Държ. Лоз. Опитна Станция и даде заключение, че е „бактериаленъ гумозисъ“. Други проучвания правиха по своя инициатива специалисти, писаха се брошури и статии съ които отричаха заключението на станцията. Имаше и случаи, вещи лица агрономи специалисти въ единъ месецъ при три случая да даватъ три различни заключения.

Макаръ и късно Министерството на земледѣлието се намѣси и назначи специална комисия. Ето и протокола:

ПРОТОКОЛЪ

Днесъ 9 мартъ 1933 година гр. Плѣвенъ, комисията, на значена съ заповѣдъ № 373 отъ 9 мартъ 1933 год. на господина Министра на Земледѣлието и Държавнитѣ имоти въ съставъ: професоръ Н. Недѣлчевъ, И Ковачевски, началникъ на фитопатологическия отдѣлъ при Софийската Опитна Земледѣлска Станция, г-нъ Н. Мжиковъ, директоръ на Сръдно Специално Винаро Лозарско-Градинарско училище въ гр. Плѣвенъ, г-нъ Ст. Икономовъ, директоръ на Държавната Лозарска Опитна Станция въ гр. Плѣвенъ и г-нъ А. Бойчиновъ, стажантъ въ Сръдно Специално Лозаро-Винарско-Градинарско училище въ гр. Плѣвенъ за разглеждане положението, въ което се намиратъ по настоящемъ проучванията върху новата болестъ по лозитѣ и даване директиви за ориентиране по-нататъшното проучване болестъта и мѣрки за ограничението ѝ, се събра и следъ изслушване изложенията на г-да А. Бойчиновъ, Ст. Икономовъ и Ковачевски и станалитѣ разисквания, констатира:

1. Че досегашнитѣ проучвания върху новата болестъ на г-нъ А. Бойчиновъ, изложени въ брошурата му: „Новата болестъ по лозитѣ — Чернилка“, 1933 год. който предполага при-

чинителя да бжде *Fusarium Viticolum*, не даватъ достатъчно основания да се потвърди това предположение.

2. Че проучванията на Опитната Лозарска Станция въ гр. Плѣвѣнъ, публикувани въ броеве № № 7, 8, 9 и 10 на сп. „Лозарски прегледъ“ година 1932/1933, въ които се изтъква, че болестъта е бактерийна и наречена „Бактерияленъ Гумозисъ“, макаръ извършени прецизно и методично не сж достатъчни за да се приеме съ положителностъ бактериалния произходъ на болестъта.

3. Че отъ обясненията на г-нъ Ковачевски явствува, че проучванията на сжщата болестъ въ лабораториитѣ на фитопатологическата служба въ София сж прекжснати и заключение не могатъ да се изведатъ.

Р Е Ш И :

1. Да помоли Министерството на Земледѣлието и Държавнитѣ имоти, въ интереса на българското лозарство, незабавно да възложи на фитопатологъ, препоржчанъ отъ фитопатологическата служба при Софийската Земледѣлска Опитна Станция, съвмѣстно съ единъ агрономъ специалистъ лозаръ, да продължатъ проучването на сжщата болестъ до окончателното ѝ изяснение.

2. За правилното проучване на болестъта комисията препоржчва натоваренитѣ лица да извършатъ предварително една обширна анкета и събератъ всички необходими сведения въ връзка съ развитието на болестъта, като произходъ на заболѣлитѣ лози, начинъ на стратифициране, съхранение и вирѣне на засаденитѣ на постонно мѣсто болни лози и пр., които сведения ще послужатъ като ориентировка при проучването на сжщинската причина на болестъта.

3. Министерството на Земледѣлието и Държавнитѣ имоти да нареди до подведомственитѣ си органи, натоварени съ контрола на лозовия материалъ, да предупредатъ купувачитѣ да бждатъ осторожни при покупката на лозовъ материалъ, макаръ пломбиранъ, тъй като повредата може да се яви и следъ пломбирането.

Освенъ това, сжщото да внуши на своитѣ органи да не изказватъ лични мнения върху сжщността на болестъта, докато тя не бжде установена отъ надлежнитѣ институти.

4. Министерството на Земледѣлието и Държавнитѣ имоти да ревизира законитѣ за Подобрене на земледѣлското производство и Опазване растенията отъ болести и неприятели, както и правилника за контрола на лозовия материалъ, като се установятъ точно отговорноститѣ на продавачитѣ на лозовъ материалъ. Законодателството да се измѣни по начинъ, щото да се внесе целесъобразностъ и справедливостъ по отношение отговорността за качеството на продадения лозовъ материалъ.

5. Сжщо да натовари Лозарската Опитна Станция въ гр. Плѣвѣнъ да издаде единъ хвърчащъ листъ върху признацитѣ на новата болестъ и мѣрkitѣ, които трѣбва да се взематъ за нейното ограничаване.

6. Сжщото да издаде едно окръжно до подведомственитѣ си органи, натоварени съ контрола на лозовия материалъ да бждатъ особено внимателни относно качеството на последния при пломбирането, тъй като трудно се констатирайтъ петната по повреденитѣ лози.

1. (п.) Проф. Н. Недѣлчевъ
2. (п.) И. Ковачевски
3. (п.) Ст. Икономовъ О. М.
4. (п.) Н. Мжанковъ
5. (п.) Ат. Войчиновъ

О. М. По мое схващане болестта е отъ бактериенъ произходъ. Смятамъ че изследванята въ Станцията сж достатъчно ясно доказателстве за това.

(п.) Ст. Икономовъ

ВЪРНО

При Държав. Лозарска Опитна Станция въ гр. Плѣвенъ
Секр.-Счетоводителъ: Н. Бояджиевъ

Този протоколъ, вмѣсто да се направи веднага достояние на специалиститѣ и лозаритѣ, държа се въ папкитѣ на Министерството, а специалиститѣ продължиха да пишатъ статии и освѣтляватъ лозаритѣ споредъ своитѣ повърхностни наблюдения и впечатления.

Най-сетне, следъ настояване отъ Лозарския съюзъ на 15 августъ се изпрати преписъ на протокола до агрономствата за сведение и изпълнение.

Откритъ е фитопатологическия отдѣлъ при Плѣвенската Държавна Лозарска Опитна Станция съ задача да проучи тая болестъ.

Изнасайки това, ние целимъ да обърнемъ вниманието на производителитѣ на лози и лозаритѣ да бждатъ внимателни въ производството, продажбитѣ и поукитѣ на лози, за да се предпазатъ отъ евентуалнитѣ щети и спорове отъ тая болестъ и да молимъ настоятелно Министерството на Земледѣлието да ускори и подпомогне изучаването, за да се дойде до върното заключение по тая болестъ.

Г.

Лозари,

Прочетете и запомнете изложението на лозарския съюзъ въ настоящата книжка стр. 203 по високата цена на синия камъкъ, за да видите какъ се „подпомага“ лозарството у насъ.

Ив. Георгиевъ

Глав. инсп. по лозарството.

Лозарскитѣ и винарски проблеми подѣ освѣтлението на III международенъ конгресъ по лозарство и винарство въ Римъ, отъ 23 до 26 октомврий 1932 година.

(рефератъ, четенъ на XIII. лоз. конгресъ 19.II.1933 год.)

(Продължение отъ кн. 5).

Въ това отношение предстоятъ редица проучвания върху много ценни десертни сортове лози, за които се налага голѣмо внимание при присаждането.

По останалитѣ работи въ десертнитѣ лозя, като: рѣзитба, обезлистване, колцоване, изкуствено опрашване, разреждаване на зърната и пр. референцицитѣ не съобщаватъ нищо ново.

в) „Технически и търговски сръдства за подобрене производството и увеличение консумацията на безалкохолнитѣ гроздови продукти“. На тази тема реферираха г. г. проф. Dicenty (Унгария), Mensio и Monti (Италия) и Hugues (Франция).

Референцицитѣ се занимаватъ съ главнитѣ безалкохолни гроздови продукти, а именно:

1. Обикновенъ гроздовъ сокъ;
2. Сгъстенъ гроздовъ сокъ;
3. Гроздовъ медъ.

Разглеждайки тѣзи продукти отъ химическо, физическо и физиологическо гледище, референцицитѣ намиратъ, че между тѣхъ съществува голѣма разлика не само въ полето на приложението имъ, въ начина на употреблението имъ и вътрешнитѣ имъ качества, но главно и по вкусъ и по арома.

За да се увеличи възможно повече производството имъ, а същевременно и числото на консуматоритѣ имъ, трѣбва да се държи смѣтка за следнитѣ 4 въпроси:

1. Като се има предвидъ вкуса на консуматоритѣ, кои сж най-удобнитѣ начини за добиване на всѣки отъ тѣзи три продукти;

2. Като се иматъ предвидъ производителнитѣ разноси, кой отъ визиранитѣ продукти представлява най-голѣмъ стопански интересъ.

3. Кой продуктъ е най-важенъ отъ търговско и технологическо гледище, както и по отношение превоза и разпродажбата.

4. Кой продуктъ е най-удобенъ за хранителни и терапевтични цели, и какъ трѣбва да се процедира за целта.

Досегашнитѣ опити, споредъ Dicenty доказватъ, че обикновениятъ прѣсенъ гроздовъ сокъ превъзхожда по вкусъ и парфюмъ всички други гроздови безалкохолни продукти. Ето защо, трѣбва да се даде предпочитание въ производството на ония продукти, които сж най-близки до натуралния гроздовъ сокъ. Затова, на първо мѣсто трѣбва да се държи за производството на обикновенъ гроздовъ сокъ; на второ мѣсто — гроздовъ сокъ, концентриранъ къмъ 25° В. и най-после — на гроздовъ медъ.

Тази класификация важи, доколкото обикновеният гроздовъ сокъ е съхраненъ по студенъ начинъ, чрезъ филтриране. Пастьоризираниятъ гроздовъ сокъ, както и такъвъ, съхраненъ съ химически срѣдства (бензоатъ, салицилова киселина и пр.) трѣбва да се поставятъ на последно мѣсто по отношение вкуса и качеството.

Трѣбва да се отбележи, че при производството на гроздовия сокъ за терапевтични цели трѣбва да се избѣгва каквото и да е антисептично химическо срѣдство.

За съхранението на гроздовия сокъ притежаваме 2 категории срѣдства: 1) запазване на гроздовия сокъ въ оригинално състояние; 2) сгъстяването му чрезъ отстранение на голѣма частъ отъ водата му.

Запазването на гроздовия сокъ въ оригинално състояние става посредствомъ следнитѣ методи:

1) Загрѣване къмъ 100°.

2) Загрѣване къмъ 60—70° или пастьоризация.

И двата метода повреждатъ оригиналния вкусъ на гроздовия сокъ, придаватъ му вкусъ на варено, самиятъ той помѣтнява, става непрозраченъ, и за да му се възвърне бистротата трѣбва да се филтрува. А това ще причини инфекция, която ще разруши ефекта на пастьоризацията.

3) Употрѣба на антисептични срѣдства, като сѣренъ двуокисъ, салицилова киселина, натриевъ бензоатъ и др.

Сѣрния двуокисъ не може да служи за пресичане на мжстъ, предназначена за прѣка консумация, защото е вреденъ за здравето; сжщото се отнася и за салициловата киселина.

Остава употребата на натриевъ бензоатъ. Такъвъ споредъ изследванията, е необходимъ отъ 1 до 2 грама на литъръ.

Недостатѣцитѣ на употребата на натриевия бензоатъ стоятъ въ това, че се промѣня вкусътъ на гроздовия сокъ, а освенъ това при дълго съхранение сокътъ губи характеристикитѣ си, поради разрушаването на ензимитѣ му и създаване на окислителни процеси. Като следствие на това, гроздовиятъ сокъ изглежда инертенъ, безъ вкусъ и арома, негоденъ за консумация.

Ето защо гроздовиятъ сокъ запазенъ съ натриевъ бензоатъ трѣбва да се консумира въ първитѣ 2—3 месеца отъ произвеждането му.

4) Запазването на гроздовия сокъ става най добре съ Е. К. филтъръ, който отстранява ферментитѣ, безъ да промѣни вкуса и химическия му съставъ.

Този методъ изисква скъпи филтри и прецизна работа. Заслужава вниманието ни.

Освенъ тѣзи нѣколко начини, които сж намѣрили приложение днесъ въ проучване сж по съвършенни такива, като оня на Casale чрезъ нагаждане на окислено-редукционния потенциалъ въ мжстѣта по начинъ да не могатъ да живѣятъ ферментитѣ; после — методътъ на унгарския проф. Aajos Varsony, чрезъ който се отстранява отъ срѣдата азотътъ, храна на ферментитѣ, въ размѣръ тѣхното размножаване да стане невъзможно.

(следва).

СЪЮЗНИ И ДРУЖЕСТВЕНИ

По високата цена на синия камъкъ.

БЪЛГАРСКИ
ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ
15.VIII.1933 год.
СОФИЯ

ПРЕПИСЪ.

До Господина Министра на
земледѣл и държавните имоти
ТУКЪ.

Съгласно протоколното решение под № 10 отъ 13 и 14 августъ т. г. на Управителния и контролния съвети на Българския Лозарски Съюзъ, честь ни е, Господинъ Министре, да донесемъ до Вашето просвѣтено внимание следното:

Предвидъ неимовѣрното поевтиняване на гроздето и гроздовитѣ продукти и голѣмитѣ разноски по производството, повѣреното Ви Министерство настоя и Българската Народна Банка, чрезъ валутни улеснения, даде презъ настоящата година единъ видъ монополъ на Българската Земледѣлска Банка за единственъ доставчикъ на синъ камъкъ. Разрешение за вносъ на такъвъ, наистина се даде и на нѣкои частни търговци, но за много ограничено количество. Голѣмата частъ отъ 2500 тона се внесе отъ Б. З. Банка.

Българскиятъ Лозарски съюзъ и всички лозари въ страната посрещнаха това съ голѣмо задоволство, защото имаха пълна вѣра въ Б. З. Банка.

Тази доставка Б. З. Банка отстъпи на Общия съюзъ на българскитѣ земледѣлски кооперации, като му даде нужнитѣ гаранции, всичката си материална подкрепа и цѣлата си организация за плащането. Въ замѣна на това тя си запази правото за контрола върху цената.

Съюзътъ ни е принуденъ да констатира, съ голѣмо съжаление, че идеята за кооперативната доставка на синия камъкъ презъ настоящата година е опорочена. Б. З. Банка изпълни поетитѣ задължения за материална подкрепа и пр., но не упражни достатъчно добре правото си на контролъ и даде възможност на Общия съюзъ на Българскитѣ земледѣлски кооперации и на организациятъ му да произволничатъ съ цената на синия камъкъ.

Ето фактитѣ:

I.

По представена смѣтка отъ Общия съюзъ на Б. З. кооперации, управителниятъ съветъ на Б. З. Банка съ протоколно решение отъ 4. V. т. г. е опредѣлилъ базисната цена на синия камъкъ на 13.40 лв. на кгр. франко коя да е било изходна пристанищна гара (морска или дунавска) по следната *калкулация*:

1. При английски лири 16.15 на единъ тонъ при курсъ 490 (470) и при италиански лири 1,100 за единъ тонъ при курсъ 7.50 (7.20) 8 20

2. Мита, митнически бории и такси и гербъ върху сжитѣ, съгласно документитѣ за освободени 650 тона въ Бургасъ — 2,534,650 лв. 3 90

3. Отъ склада митницата до склада Съюза и отъ склада Съюза до вагона	0 10
4. Наемъ на склада разтоварния пунктъ	0 06
5. Гербъ на договора за кредита и гаранцията предъ Б. Н. Банка	133,400
Гаранцията и договора	20,000
Гербъ на кредита 8,350 000	27,000
Лихви върху последния кредитъ за 3 месеца	187 000
Камбиаленъ данъкъ и гербъ	40,000
	408,000
За 2,500,000 кгр. синъ камъкъ	0 16
6. Застраховка, магазинажъ въ вътрешността, рискъ отъ непродадено количество и др.	0 30
7. За платенитъ на публичнитъ влагалища, съгласно договоритъ на сжжитъ за 1250 тона по Дунава 0 43 лв. на кгр, което върху общото количество отъ 2,500 тона по Дунава и морскитъ пристанища е	0 22
8. Печалби и рискъ отъ колебание курса на лирата до изплащането	0 50
Всичко	13 40

Споредъ събранитъ отъ Съюза ни сведения, базисната цена на доставения синъ камъкъ трѣбва да бѣде, обаче, 11 08 лв. на кгр. Ето защо:

Преди всичко, ако приемемъ, че доставения синъ камъкъ отъ английски произходъ е действително по 16 15 английски лири на тонъ, при курсъ 490, той струва по 7 91 лв. на кгр. сифъ Бургасъ или Варна; при курсъ 470 — по 7 59; при курсъ 472 80, какъвто е билъ на 20 VII. т. г. споредъ Б. Н. Банка — 7 63 лв. на кгр.

Синиятъ камъкъ отъ Италиански произходъ по 1,100 италиански лири на тонъ, при курсъ 7 50 струва 8 25; при курсъ 7 20 струва 7 92 лв. на кгр.; при курсъ 7 42, какъвто е билъ на 20. VII. т. г. споредъ Б. Н. Банка — 8 16 лв.

Срѣдно кгр. синъ камъкъ струва 7 78 лв.

Въ калкулацията е поставенъ 8 20 т. е. съ 42 ст. въ повече.

Въ калкулацията на Б. Н. Банка е поставено, че е платено за мито, митнически бери, такси и гербъ по 3 90 на кгр. Въ сжщностъ е платено:

За три партии синъ камъкъ за О. с. б. з. кооперации, възлизаци общо на 975,380 кгр. бруто, стоварени и обезмитени на Бургаското пристанище, общо 2,180,000 лв. т. е. по 2 50 лв. на кгр. нето. (Справка вносни декларации № № 200 и 202 отъ отъ 13.IV. т. г. и № 587 отъ 18.V. т. г.). Този разходъ включва и разноскитъ за превозъ отъ склада на Общия съюзъ до вагона.

За една партия отъ 103,000 кгр. бруто или 91,440 кгр. нето синъ камъкъ, обезмитенъ чрезъ Орѣховската митница е заплатено всичко 201,773 лв., т. е. по 2 20 лв. на кгр.

Обявената стойностъ на синия камъкъ въ митническата декларация е 768,000 лв., т. е. по 7 16 лв. кгр.

За една партида отъ 101,600 кгр. синъ камъкъ, обезмитенъ чрезъ Русенската митница (касовъ № на декларацията 1084 отъ 17 VI. 1933 год.) е заплатено всичко 216,406 лв. т. е. по 2'13 лв. на кгр.

За 566,915 кгр. синъ камъкъ, освободенъ презъ м. априлъ до 12. V. т. г. отъ Общия съюзъ чрезъ Варненската митница е заплатено за мито и други бери и такси по 2'26 лв. на кгр. Толкова е платилъ и Благой Фаневъ за внесенитѣ отъ него около 248,000 кгр., а сжщо и К. Берлиновъ.

Разносжитѣ по обезмитяването, включително превоза до склада на Банката или на Съюза сж значи 2 40 лв. на кгр. за поменатитѣ петъ партиди отъ 1,528,755 кгр., а не 3 90, както е показано въ калкулацията. *Разликата е сръдно 1'50 лв. на кгр.*

Разхода за превозъ отъ склада на митницата до този на Съюза е включенъ въ този по обезмитяването. Следователно той не трѣбва да фигурира въ точка 3 на калкулацията.

Разхода по точка 8 отъ калкулацията отъ 0 50 лв. на кгр. за печалба и рискъ отъ колебанието на курса на английската лира до изплащането, следва да се намали съ 30 ст., понеже, ако се проследи този курсъ, вижда се, че цената на английската лира въ български лева постепенно намалява.

И така, като се спаднатъ поставенитѣ въ калкулацията по-голъми отъ действителнитѣ разходи, възлизаци на 2'32 лв. отъ 13'40 излиза, *че базисната цена на синия камъкъ е въ сжщностъ 11'08 лв. на кгр.*

II.

Съгласно окръжното предписание № 62 отъ 8.V. т. г. на, Б. З. Б., продажната цена на синия камъкъ се опредѣля отъ банковитѣ клонове, като къмъ опредѣлената базисна цена отъ 13 40 франко вагонъ изходна гара (морска или дунавска) се прибавятъ разносжитѣ за превозъ до склада на банката или съответното кооперативно сдружение. Варелитѣ се даватъ безплатно. На дребно цената е съ 30 ст. на кгр. повече. Кждето Общиятъ съюзъ има свои представителства — районенъ съюзъ или кредитна кооперация — пласирането е ставало отъ сжщия.

До колко банковитѣ клонове сж спазили нареждането на централата, се вижда отъ следното:

Банковия клонъ въ Бѣла е продалъ на лозарското дружество въ сжщия градъ 3810 кгр. по 14'40 лв., В. Търновскиятъ на лозарското дружество въ с. Дебелецъ 2274 кгр. по 14 и 14 10 и отказалъ да даде повече; Никополскиятъ на лозарското д-во въ Никополъ 6500 кгр. по 13'80 и 14 лв. и пр.

Какъ може разносжитѣ за превозъ отъ гара Русе до склада на банковия клонъ Бѣла да сж по 1 левъ на кгр., а тия отъ сжщата гара или отъ гара Свищовъ до склада на В. Търновския клонъ 60 ст.?

Какви разноси е ималъ Свищовския клонъ, та е миналъ синия камъкъ на Никополското д-во съ 40 ст. по-сжщо?

Ето и нѣкои случаи за цената, на която районнитѣ съюзи и кредитнитѣ кооперации сж продавали синия камъкъ на лозаритѣ:

1. Районниятъ съюзъ въ Павликени е продалъ:
 - а) На кредитната кооперация „Мискетъ“ въ с. Михалци 10,000 кгр. по 14·50 лв.
 - б) На кооперация „Гъмза“ Сухиндолъ 15,190 кгр. по 14·25 лв.
 - в) На Популярната банка Сухиндолъ 30,384 кгр. по 14·33
 - г) На кредитната кооперация „Защита“ въ Бѣла Черкова 20,058 кгр. по 14·50 и пр.
2. Районниятъ съюзъ въ Червенъ-Бръгъ е продалъ на тамошното лозарско дружество 580 кгр. по 14 60 лева.
3. Районниятъ съюзъ въ Свищовъ е продалъ на Свищовското лозарско дружество 13,000 кгр. по 14 лева.
4. Районниятъ съюзъ въ Русе е продалъ: а) на кооперация „Винта“ въ Русе 10,000 кгр. по 14 лева; б) на кооперативната централа „Напредъ“ и на бакалската кооперация „Пробуда“ въ Русе по 14·50 лева и в) на кредитнитѣ кооперации въ района по 14·80 лева.

Кредитнитѣ кооперации въ страната сж продавали пкъ синия камъкъ на лозаритѣ по 15, 16, 18 до 20 лева килограмъ.

Варелитѣ сж продавани по 100—150 лева единия и съ получената сума сж покривани разносцитѣ за превозъ на стоката отъ склада на районния съюзъ до този на кооперацията и фирата.

Отъ горното става ясно, че районниятъ съюзъ въ Свищовъ е продалъ синия камъкъ съ 0·60 лв. по скжпо отколкото му е струвалъ, районниятъ съюзъ въ Русе съ 0·60 до 1·40 лв., районниятъ съюзъ въ Павликени съ 0·40 до 0·90 лв. и т. н.

Отъ своя страна кредитнитѣ кооперации сж продавали синия камъкъ съ 1·20 до 5·50 лева на кгр. по-скжпо.

Само ония кредитни кооперации, които сж взели синия камъкъ отъ районния съюзъ по искане на мѣстното лозарско дружество (с. с. Михалци, Бѣла-Черкова, Бутанъ и др.), сж го продавали съ 20 до 50 ст. на кгр. по-скжпо.

Ако нѣкъде не сж повишили още повече цената на синия камъкъ, то се дължи до голѣма степенъ на заповѣдта на Главното комисарство по прехраната по № 1111, обнародвана въ брой 47 отъ 1. VI. т. г. на Държавенъ вестникъ, съгласно която цената на синия камъкъ съ 98—99% чистота отъ английски произходъ се опредѣля на 12·20 лева франко вагонъ пристанищна гара и 14 лева на дребно изъ цѣлата страна, а синия камъкъ отъ другъ произходъ съ същата чистота — 98—99% по 11·40 франко вагонъ пристанищна гара и 13·20 лева на дребно изъ цѣлата страна.

Частнитѣ търговци — вносители и мѣстната фабрика въ Ст.-Загора, които първоначално предлагаха синия камъкъ по 12 до 13 лева на кгр., следъ като узнаха опредѣлената отъ Б. З. Б. базисна цена на доставения подъ гаранция и контрола на същата синъ камъкъ, веднага повишиха цената на 13·80—14 лв. на килограмъ. Така българскитѣ лозари презъ тази година заплатиха на Общия съюзъ на Б. З. кооперации и на организациитѣ му печалба отъ 3·50 до 8·70 лева на кгр., срѣдно около **(5) петъ лева на килограмъ.**

За едно количество отъ около три милиона кгр. синъ камъкъ, колкото се употребява сръдно годишно за родното лозарство, на стойностъ около 39 милиона лева, е платено отъ лозаритѣ 15 милиона лева печалба на посръдницитѣ.

Пасива въ баланса на българския лозаръ и тъй е много по-голямъ отъ актива. Само на голѣмата упоритостъ на лозаря, на силното му желание да работи и на липсата на другъ начинъ за пласиране на труда му се дължи запазването на лозарството презъ тѣзи тежки времена. Да се увеличава още повече този пасивъ и то отъ тамъ, отъ кждето лозарятъ трѣбва да очаква само облекчение и подкрепа, значи да се убива въ-рвата му въ нашитѣ стопански институти и въ кооператизма.

За горното като Ви донасяме, молимъ, господинъ министре, да се направи възможното, за да се върне на лозаритѣ по единъ или другъ начинъ взетото въ повече чрезъ „кооперативно“ доставения подъ гаранцията и съ материалната подкрепа на Б. З. Б. синъ камъкъ презъ настоящата година и да се внуши кждето трѣбва, че материалнитѣ интереси на българскитѣ лозари сж отъ голѣмо значение за държавата и тѣ трѣбва да се застъпватъ най-искренно отъ ония, които сж призвани да работятъ за подобрене стопанско-икономическото положение на производителитѣ въ страната.

Съ отлично почитание:

Български Лозарски Съюзъ

Секретарь: Д. Бъчваровъ

Председателъ: Ив. П. Бързаковъ

Съюзенъ домъ.

Голѣмото желание на Българския Лозарски Съюзъ да се сдобие съ свой собственъ домъ е вече осъществено. Управителниятъ и провѣрителниятъ съвети на Съюза, събрани на съвмѣстно заседание на 13, 14 и 15 августъ т. г. избраха между многото предлагани, спазариха и закупиха единъ съвършено новъ, доста широкъ и удобенъ апартаментъ въ центъра на града за съюзенъ домъ, той се намира въ жилищната кооперация „Белмекенъ“, на ул. „Ст. Караджа“ № 7, до централната поща, между улицитѣ „Левски“ и „Раковски“.

При сегашното състояние на нѣщата, този апартаментъ е предостатъченъ за нуждитѣ на Съюза, даже и за тия на новооснованата Кооперативна централа на лозаритѣ въ България.

Събиранитѣ съ толкова трудъ отъ Съюза сръдства се оползотвориха най-сполучливо съ тази сдѣлка.

Отъ началото на този месецъ — септемврий Съюзътъ се премѣсти въ апартаментъ си. Последниятъ не е обзаведенъ както подобава на многобройното лозарско съсловие въ страната, но увѣрени сме, че решението на двата съвета — управителниятъ и провѣрителниятъ да се обзаведе съюзния домъ, ще бжде изпълнено възможно по-скоро, особено пъкъ като се разчита и на български обичай на нова кжща да се подарява нѣщо.

Прочее, организиранитѣ български лозари можемъ да се поздравимъ съ тази отъ голѣмо значение за Съюза ни придобивка.

Централа на лозаритѣ въ България.

Изпълнението на формалноститѣ по регистриране на новооснованата Кооперативна централа на лозаритѣ въ България и обнародване на фирмата въ Държавенъ вестникъ е къмъ своя край.

Дългото задържане отъ нѣкои отъ членоветѣ основатели на устава, изпратенъ имъ за подписване, ненавременното представяне на нуждитѣ свидетелства за сѣдимостъ и общински удостовѣрения, че между членоветѣ отъ управителния и провѣрителния съвети нѣма роднински връзки и пр. е причина да не може да се подаде до сега молбата до окръжния сѣдъ за целта.

До началото на идущия месецъ октомврий фирмата ще бѣде сигурно обнародвана и устава отпечатанъ.

Предстои записването членове на сдружението и събиране на дѣловъ капиталъ. Увѣрено сме, че производителнитѣ лозарски кооперации, кредитнитѣ такива въ лозарскитѣ цеттрове и всички лозарски дружества ще влѣзатъ въ тази лозарска организация, чиято главна цель е икономическото обединение на българскитѣ лозари.

Необходимо е кооперациитѣ и дружествата въ най-близко общо събрание да взематъ нуждното решение за членуване въ централата и опредѣлятъ броя на дѣловетѣ, като дружествата допълнятъ уставитѣ си, както е казано на друго мѣсто, за да може да членуватъ.

Положението на пазаря.

Вина.

Запаситѣ отъ стари вина сѣ на изчерпване. Консумацията на вино отбелѣзва едно повишение поради намаленитѣ цени.

Въ северна България наличнитѣ вина се продаватъ по 3'40—4'50 лева литѣра.

Въ южна България запаситѣ отъ по-добритѣ вина сѣ на изчерпване а останалитѣ се продаватъ по 4'50—6'50 лева литѣра.

Останали сѣ по-голѣми количества вина въ кооперациитѣ, които поради по-високитѣ цени, стоятъ непродадени.

Плѣвенската кооперация „Гѣмза“ разполага съ около 100,000 литри много добри червени вина. Значителна часть отъ производството си (около 250,000 литри) е продала на задоволителна цена — сѣрдно 5'50 лева, главно въ София, Русе и околията.

Сжщото положение е въ останалитѣ по-голѣми кооперации като Сухиндолъ, Сливенъ и пр.

Ракии.

При извънредно слабо търсене, ценитѣ на сливовата и джиброва ракии, които се намиратъ въ доста голѣмо количество, се движи между 0'29—0'33 лв. градуса.

Виненъ дестилатъ се предлага по 0'50—0'55 градуса 94°

Грозде.

Изгледитъ за новата реколта сж доста добри. Лозята се развиватъ съ едно закъснение отъ 15—20 дена въ вегетацията. Плодътъ е изобиленъ, не се отбелязватъ до сега болести и неприятели отъ значение. Тукъ тамъ мѣстни и слаби градушки сж нанесли до сега незначителни загуби. Падналитъ последни дъждове подобриха много състоянието на гроздето и ако дойде една топла слънчева есенъ до края на гроздобера, може да се очаква много качественна реколта.

Десертнитъ грозда сж въ отлично състояние и се разчита на единъ увеличенъ износъ, като се иматъ предъ видъ и постигнатитъ спогодби съ чуждитъ държави респ. Австрия, Чехославия, Германия и Полша, за които Министерството на Търговията дава следнитъ сведения:

Австрия. За износа на десертно грозде презъ настоящата година отъ България е опредѣленъ общъ контингентъ въ размѣръ 65% отъ вноса презъ 1931 год. по стойностъ.

Размѣра на вносното мито остава 10 зл. крони за 100 кгр въ опаковка до 10 кгр. бруто.

Праткитъ съ десертно грозде трѣбва да бждатъ снабдени съ свидетелство за произходъ, за да се ползватъ отъ договорното мито и клирингова спогодба за изплащане стойността на внесеното десертно грозде.

Чехославия. За вноса отъ България е опредѣленъ общъ контингентъ съгласно новосключения договоръ въ размѣръ 700,000 кгр. разпредѣленъ между чехословашкитъ фирми.

Размѣра на вносното мито възлиза на 120 крони за 100 кгр. грозде внесено отъ 1 септемврий до 30 ноемврий плусъ 60 крони данъкъ върху оборота и 6 крони данъкъ октроа — само за Прага, Бърно и Братислава.

Праткитъ трѣбва да бждатъ придружени съ свидетелство за произхода, за да се ползватъ съ намаленото договорно мито.

За изплащане вземанията на вносителитъ на десертно грозде е сключена клирингова спогодба между Чехословашката и Българска народни банки.

Германия Вносътъ на десертно грозде въ Германия не е контингентиранъ по размѣръ, обаче е допустимъ само за едно количество отговарящо на вноса по стойностъ 50% презъ 1931 год. Вносителтъ може след да внесе неограничено количество грозде, ако може да уреди получаването на девизи по другъ начинъ, тъй като отъ Райхсбанкъ ще получи девизи само до 50% отъ общата стойностъ на внесено отъ България десертно грозде презъ 1931 год. за Германия.

Размѣрътъ на вносното мито отъ 1 августъ до 30 ноемврий възлиза на 7 рентмарки за 100 кгр.

Всѣка пратка трѣбва да се придружава съ удостоверение за произхода и удостоверение, че гроздето е свободно отъ зараза.

Полша. По силата на новосключената спогодба стокообменътъ между Полша и България ще става при компенсация 100% за внесения пазаръ навсѣкжде отбелязва общо затишие, като се очакватъ окончателнитъ изгледи на новата реколта. Старитъ запаси

Чужбина.

Развитието на лозята общо въ всички лозарски страни е благоприятно. Навсѣкжде се отбелязва едно закъснение съ около 15 дена. Реколтата по качество и количество обещава да бжде задоволителна.

Винения пазаръ навсѣкжде отбелязва общо затишие, като се очакватъ окончателнитъ изгледи на новата реколта. Старитъ запаси

отъ по-добри вина се държатъ на здрави и високи цени, а второстепеннитъ не се търсятъ освенъ въ дребни продажби.

Беридбата на грозде за Гърция ще почне къмъ края на августъ. Низкия курсъ на драхмата е особено благоприятенъ за външния пазаръ.

Швейцария търси да закупи прѣсна мжстъ и вече е приключена спогодбата между Унгария за вноса на нѣколко хиляди хектолитри шира съ захарно съдържание надъ 17° по 15'5 пенгю за хектолитъръ.

Въ останалитъ лозарски страни владѣе за сега пълно затишие предъ очакване новата реколта на десертни грозда и вина. Почти навсякъде вината отъ миналата година ще се заварятъ съ тазгодишнитъ.

St.

Х Р О Н И К А.

Въ канцеларията на Българския Лозарски Съюзъ има на складъ въ достатъчно количество типичния *проектъ уставъ за професионално-просвѣтено лозарски дружества*, надлежно попълненъ, за да дава право на дружествата да членуватъ и на новооснованата кооперативна централа на лозаритъ въ България.

Отъ него при поискване се прашатъ безплатно по нѣколко екземпляра на ония служебни и частни лица, които сж взели инициативата за основаване на нови лозарски дружества. Изпращатъ се и на всички сжществующи лозарски дружества, които не сж отпечатали своя уставъ, срещу заплащане по 2 лева единия екземпляръ, за да ги раздадатъ на сегашнитъ си и бждещи членове.

Уставитъ, следъ получаването имъ, следва да се попълнятъ съ наименованието и седалището на дружеството, района на действие (чл. 4), брой на членоветъ на управителния съветъ (чл. 21), сумата, която касиерътъ може да държи въ касата (чл. 36) и подписа на печата (чл. 37), подпечатватъ се съ дружествения печатъ и може да се раздаватъ на членоветъ срещу такса, която всѣко дружество си опредѣля.

Подразбира се, че основанитъ до началото на м. юлий т. г. лозарски дружества, трѣбва въ най-близкото редовно или извънредно общо събрание да допълнятъ устава си споредъ отпечатания напоследъкъ таквъ отъ Съюза.

Тия допълнения сж:

1. въ чл. 2 буква „г“, относно целитъ на дружеството,

2. въ чл. 8 буква „г“, относно отговорността на членоветъ,

3. въ чл. 40, относно членуването на Кооперативната Централа на лозаритъ въ България.

Препоръчваме на всѣки лозаръ, членъ на мѣстното лозарско дружество, да се снабди съ устава на сжщото, защото имайки предвидъ целитъ му, своитъ права и задължения и пр. ще действува съ по-голямъ съзнание и енергия за своето и това на другитъ членове културно и материално повдигане и подобрене на поминѣка си.

Поржчикитъ да се отправятъ до Българския Лозарски Съюзъ въ София, ул. „Ст. Караджата“ 7, придружени съ стойността на исканитъ екземпляри и пощенскитъ разноски.

Въ пленарното заседание на Националния комитетъ за пропаганда на гроздето и гроздовия сокъ, състояло се на 31.VII т. г. се прие следната

ПРОГРАМА

за дейността презъ настоящата 1933/934 година:

1. Министерствата на Земледѣлието, на Просвѣтата, на Търговията, на Благоустройството, на Войната и Св. Синодъ да уредятъ бещи въ училищата, казармитъ, черковитъ и пр. върху нуждата и ползата отъ употребата на гроздето и гроздовия сокъ.

1. Министерствата на Земледѣлието и това на Просвѣтата, Съ Синодъ и Гл. Дирекция на Народното здраве да дадатъ учители, агрономи, свещеници и лѣкари да изнесатъ беседитѣ.

3. Националниятъ комитетъ да състави афиши, плакади, позиви и др. за ползата отъ гроздето и гроздовия сокъ за широко прѣскане чрезъ училищата.

4. Сжиятъ комитетъ да състави една беседа типъ за раздаване на лекторитѣ.

5. Националниятъ комитетъ да състави една брошура за гроздето и неговитѣ производни, като храна, лѣкъ и доходно стопанско сръдство, като се дадатъ и най-проститѣ сръдства за приготвяне на гроздови производни.

6. Националниятъ комитетъ да издаде презъ гроздовата седмица, която е вече възприета единъ вестникъ и картинки съ гроздъ за окачване на гражданитѣ и събиране сръдства за по-добро уреждане на седмицата и пропагандата.

7. Сжиятъ комитетъ да събере статии и материали и ги даде на вестникитѣ за помѣстване презъ гроздовата седмица.

8. Министерството на Войната, това на Благоустройството и Главната Дирекция на народното здраве да въведатъ въ казармитѣ за войницитѣ и трудовациитѣ и въ болницитѣ за болнитѣ гроздето и гроздовитѣ производни като храна и лѣкъ.

9. Лозарскитѣ дружества и мѣстни комитети да уредятъ презъ гроздовата седмица мѣстни изложби на грозде и производни, а комитетътъ съвмѣстно съ агрономическия факултетъ сжщо такава изложба въ широкъ мащабъ въ София.

10. Лозарскитѣ сѣюзъ да издействува отъ софийската община мѣста безплатно и организира доставката и продажба на евтино грозде презъ сезона или гроздовата седмица.

11. Всички голѣми телеграфо-пощенски станции презъ сезона да употребяватъ клейма съ надписи: „яжте грозде, пийте гроздовъ сокъ“, както направи миналата година софийската.

12. Кината да проектиратъ позиви за употребата на грозде и неговитѣ производни

13. Националниятъ комитетъ съвмѣстно съ Българския лозарски сѣюзъ и агрономическия факултетъ да се погрижатъ за изработка на филмъ — пропаганда.

14. Училищата да уредятъ манифестации съ беседи, пѣсни и грозда, както въ старо време презъ гроздоберъ.

15. Националниятъ комитетъ евентуално да уреди конкурсъ за химнъ на гроздето.

16. Министерството на желѣзницитѣ да разреши на пѣтницитѣ да носятъ съ себе си като багажъ плодове и грозде — въ размѣръ до 20 кгр. и за въ бждаше въ договоритѣ съ наемателитѣ на бюфетитѣ при гаритѣ да се включва продажбата на плодове и специално на грозде. Сжщото да уреди колетна служба за грозде и плодове, както е въ други страни.

17. Министерствата на Външнитѣ работи, на Търговията, на Земледѣлието и на Финанситѣ при сключване на търговски договори да има винаги предвидъ гроздето и неговитѣ производни.

18. Да се събиратъ редовно статистически данни за производството и консумацията на грозде и производнитѣ му.

19. Да се организиратъ гроздолѣчебни станции, по подобие на тѣзи въ Мерано, Баденъ, Монтрьо и др., като се иматъ предвидъ нашитѣ мѣстни условия.

20. Тѣй като доста голѣма частъ отъ приготвения миналата година обикновенъ и сгъстенъ гроздовъ сокъ не е още пласиранъ и отъ друга страна, до новата реколта остава малко време и има опасностъ известно количество отъ този сокъ да остане не пласиранъ, което може да стане причина фирмитѣ производители да ограничатъ или прекратятъ производството за напредъ, комитетътъ да замоли най-настоятелно:

а) Министерството на Земледелието да застави, по силата на чл. 3 отъ закона за вината, всички заведения, поменати въ сѣщия законъ, да държатъ на складъ и да продаватъ опредѣлено количество обикновенъ гроздовъ сокъ или съответното количество сгъстенъ такъвъ.

б) Сѣщото министерство и Главната дирекция на народното здраве да упражняватъ чрезъ своитѣ органи по-ефикасенъ контролъ по прилагането на чл. 3 отъ закона за вината, спиртниѣ напитки и оцета.

21. Министерството на земледелието, въ съгласие съ другитѣ такива да внесе законопроектъ за забрана производството и продажбата на всѣкакви изкуствени лимонади и за напредъ да се произвеждатъ и продаватъ само плодови такива.

Всички лозарски дружества и кооперации и всѣки по-сѣзнателенъ лозаръ сѣ длъжни да дадатъ безрезервно своето съдействие за реализиране на тази програма. Защото въ тия тежки за родното лозарство времена всѣка мѣрка, чрезъ която може да се увеличи консумацията на гроздето въ една или друга форма, е отъ значение за лозаря-производителъ.

* * *

Вследствие направенитѣ отъ Националния комитетъ за пропаганда на гроздето и гроздовия сокъ постѣпки предъ Министерството на земледелието, последното издаде наредба, споредъ която всѣки питье-продавецъ, гостилничаръ и пр. е длъженъ да държи въ заведениято си известно количество обикновенъ гроздовъ сокъ или съответното количество сгъстенъ такъвъ. Мотивитѣ за това нареждане сѣ ясно изложени отъ самия комитетъ въ точка 20-а на програмата му за дейность и никой не може да оспори тѣхната основателность.

На всички е известно, че гроздовиятъ сокъ трѣбва да бѣде едно важно дебуще за българското лозарство. Именно затова е възприето въ закона задължителната му продажба въ всички заведения, където се продаватъ напитки. Министерството на земледелието, чиято инициатива е закона за вината и чието приложение е възложено главно нему, трѣбва да го прилага съ всичката строгость и обективность. Въ това отношение то ще има винаги съчувствието и подкрепата на българскитѣ лозари. Ако и за напредъ изпълнението на чл. 3 отъ закона бѣде такова, каквото е било до сега, ще бждемъ принудени да се повърнемъ по този въпросъ. Нека се знае, че интереситѣ на голѣмия брой лозари производители не може да бждатъ пренебрегнати предъ тѣснитѣ и егоистични интереси на малцинството посрѣдници.

* * *

Главната дирекция на Б. Д. Ж. е възприела молбата на националния комитетъ за пропаганда на гроздето и гроздовия сокъ и е разрешила на пѣтниците да носятъ съ себе си като *багажъ до 20 кгр. грозде безъ да бѣде таксувано.*

Въ ежедневиия печатъ се изнесе, че санитарната власть *е конфискувала едно доста голѣмо количество бира, консервирана съ салицилова киселина* и съставила актове за глобяване на виновнитѣ.

По този поводъ Б. Л. съюзъ-най-настоятелно моли Министерството на земледелието и Главната дирекция на народното здраве да обърнатъ вниманието на контролнитѣ си органи да следятъ строго за начина, по който става запазването на бирата и да контролиратъ дали пушаната въ продажба такава отъ всички фабрики не съдържа вредни за здравето и забранени отъ закона консервирующа вещества.

Съюзътъ моли сѣщо въ най-скоро време да се опредѣлятъ нормитѣ за състава и качеството на бирата, тъй като и до сега това пие не се контролира по отношение на съставъ, здравина и пр.

* * *

Изглежда, че контролнитѣ органи по приложение на закона за свината и този на народното здраве не взематъ подъ съображение обстоятелството, че при *опредѣляне на лѣтливитѣ киселини въ проби*

отъ гроздовъ сокъ, въ дестилата минава и свободната бензоена киселина, която е тоже лѣтлива. По тази причина нѣкои нормални проби — съ 0.5 гр. на литъръ и по-малко лѣтливи киселини — се изкарватъ като ненормални, понеже не се корегира количеството на евентуално преминалата бензоена киселина.

При изработването на официалните аналитични методи за изследване на вината и пр., това трѣбва да се има предвидъ. Освенъ това, необходимо е тия методи да бждатъ вече обнародвани, за да има еднообразие въ всички контролни лаборатории.

Приети сж за колективни членове на Б. Л. С. следните професионално-просвѣтно лозарски дружества: 1. „Девичково“ въ гр. Севлиево. 2. „Афузъ Али“ въ гр. Лѣсковецъ.

Носи се слухъ, че Българската Земледѣлска Банка щѣла да построи въ Варна районна кооперативна винарска изба или да закупи тази на дружество „Гроздъ“ и приспособи за нуждите на района.

Националниятъ комитетъ за пропаганда на гроздето, съвмѣстно съ Агрономическия факултетъ и Българския Лозарски сѣюзъ и съ подкрепата на Министерството на земледѣлието урежда презъ гроздовата седмица (началото на м. октомврий) въ София голѣма изложба на грозде, гроздови производни, опаковачни сѣдове и пр. по специална наредба.

Лозаритѣ, особено ония съ повече десертни лозя, трѣбва да взематъ участие въ тая изложба, понеже чрезъ нея се цели главно пропагитирането на масовата консумация на гроздето, къмъ което се стреми и всѣки лозаръ.

По голѣми подробности по изложбата ще се получатъ отъ съответното агрономство и мѣстния комитетъ за пропаганда.

Министерството на земледѣлието и държавните имоти е издало до всички свои подведомствени органи следната наредба:

За правилното провеждане на винопроизводството презъ предстоящата гроздоберна кампания, Министерството на земледѣлието и държ. имоти напомня на всички органи, подведомствени на Земледѣлското отдѣление да съблюдаватъ строго следните упътвания:

1. Да се обърне сериозно внимание на винопроизводителитѣ върху навременното почистване на винарските сѣдове, инвентаръ и да се приготвятъ винарските помѣщения за правилна ферментация;

2. Агрономитѣ и специалиститѣ да взематъ живо участие при определяне датата на гроздобера, съвмѣстно съ надлежните общински власти и лозарски сдружения. Да се следи за зрѣлостта на гроздето, като се правятъ периодични изследвания за захарността и общата киселинност на гроздето, данните отъ които да се вписватъ въ протоколъ, преписъ отъ който да се представи въ Министерството;

3. Да се проагитира употреблението на обикновенна мая и селек-

ционирани ферменти за възбуждане на алкохолната ферментация. За постигане на целта агрономствата да влѣзатъ въ връзка съ кооперациитѣ или съ лозарските сдружения и под ръководството на специалисти при агрономствата, да се приготви обикновена мая или такава отъ селеционирани ферменти и раздава на производителитѣ;

4. Да се обърне внимание на производителитѣ върху начинътъ, количеството и времето на употреблението на калиевия метабисулфидъ;

5. Да се проагитира прибавянето на винена киселина въ гроздовата каша, като се обясни ползата отъ това за правилната и ферментация и консервиране на виното;

6. Да се следи за правилния ходъ на ферментацията и при забелязване на нередовности да се дадѣтъ своевременно необходимитѣ упътвания;

7. Да се проагитира своевременното претакане на вината;

8. Да се проагитира по-масовото консервиране на гроздовъ сокъ съ натриевъ бензоатъ. При приготвянето на гроздовъ сокъ съ натриевъ бензоатъ да се обърне особено внимание на следните условия:

а) Гроздовият сокъ да има достатъчно киселинност — най-малко 7‰.

б) Гроздоберът да се извърши при ниска температура (сутрин рано);

в) Преработването на гроздето да се извършва по-бързо и при голъма чистота;

г) Следъ изтакане на ширата да се сулфитира веднага съ 15–20 грама калиевъ метабисулфитъ за 100 литри шира;

д) Следъ откаляването да се източи бистрата шира въ добре почистени съдове и да се прибави по 1 гр. на литъръ натриевъ бензоатъ; 5–6 дни следъ прибавянето на натриевия бензоатъ да се отдѣли гроздовия сокъ отъ новообразуваната утайка чрезъ претакане;

е) При случай на извънредно висока температура презъ гроздобера за препоръчване е заедно съ метабисулфита да се прибави натриевъ бензоатъ въ доза отъ 0.3 до 0.5 гр. на литъръ, а въ последствие да се прибави остатъка до 1 гр. на литъръ натриевъ бензоатъ. Въ такъвъ случай, калъта следъ ферментацията и трѣбва да се употреби само за изваряване на спиртъ;

ж) Помѣщенията, въ които се съхранява гроздовия сокъ да бждатъ по възможностъ съ ниска температура (подъ 15 градуса).

9) Приготовление на мармаладъ, речелъ и др. отъ гроздовъ сокъ съ съдействието на персонала отъ допълнителнитѣ земеделски уща.

10) Да се иматъ особено предвидъ разпореджанията на чл. чл. 7, 8, 59, 60 и 61 отъ закона за вината и съответнитѣ параграфи отъ правилника за приложението му.

За изпълнение на точка 2 — периодично опредѣляне общата титруема киселинностъ на гроздето — задължаватъ се всички опитни станции, подведомствени на Земеделското отдѣление да услужватъ веднага при поискване основа съ опредѣлена концентрация, нуждитѣ на всички органи.

На г. г. Директоритѣ на подвижнитѣ земеделски катедри се вмѣнява въ дългъ да организиратъ персонала си за изпълнение на гореизложеното, като донесатъ къмъ 25 септемврий за извършенитѣ подготвителни работи, а къмъ 1 ноемврий — за изведената работа по гроздоберната кампания.

Нормитѣ на българскитѣ вина усилено и системно се работятъ. Анализитѣ на реколта 1932 година сж окончателно привършени и систематизирани. Както е известно, аналитичната работа по нормитѣ е възложена на Лозарската опитна станция въ Плѣвень (за северна България) и на Лозарския институтъ София — (за южна България)

Съветътъ по винарство, предвиденъ въ § § 26–28 отъ Правилника за приложение на закона за вината, ще се събере на редовно заседание въ началото на м. октомврий, за да изпълни функциитѣ си, предметъ на разпореджанията на § 28 отъ сжия правилникъ.

Министерството на земедѣлнето и държавнитѣ имоти е натоварило главния инспекторъ по лозарството Ив. Георгиевъ и Началникъ отдѣла при Лозарската опитна станция — въ гр. Плѣвень В. Чакъровъ, съ уредбата на българския павилионъ въ пражкия есененъ мостренъ панаиръ. Поменатитѣ длъжностни лица заминаха за Прага на 23 августъ.

Продуктитѣ на българското лозарство ще бждатъ добре представени на казания панаиръ, както това се вижда отъ специалната информация за участието на България въ пражкия мостренъ панаиръ, помѣстена отдѣлно въ настоящия брой на „Лозарски прегледъ“.

Откриване на 1-та гроздолѣчебна станция въ България.

По подобие на открититѣ отдавна и сжществуващи съ голѣми успѣхъ гроздови лѣчебни станции въ чужбина, Централниятъ комитетъ за гроздето и гроздовия сокъ при Министерството на земедѣлнето и държавнитѣ имоти взе инициативата да открие една такава станция и въ България. Подкрепата и отзивчивостъта, която комитетътъ намѣри въ управата на Варненската община му позволиха да постави началото на гроздолѣчебието у насъ съ откриването отъ 10 септемврий т. г. въ лѣтовището на манастира Св. Константинъ край Варна на първата гроздолѣчебна станция въ България. Станцията разполага съ добре уредени чисти хотели, при цена на леглото 40–50 лева, храна въ ресторанта на стопанството: закуска,

объдъ и вечеря 52 лева на човѣкъ и ежедневно за всѣки лѣкуващъ се безплатно по 3 кгр. прѣсно хубаво грозде отъ собственитѣ лозя на стопанството,

Открита въ едно отъ най-красивитѣ мѣста на черноморското крайбрежие, съединяваща въ себе си условията за едновременно използване на морски и слънчеви бани и гроздовия режимъ, станцията обещава въ скоро време да се издигне до висотата на I-во степененъ лѣчебенъ институтъ и търсено мѣсто за съвършенна почивка.

Участието на България въ есенния пражки панаиръ. Министерството на земледѣлието организира участието на България въ есенния мостренъ пражки панаиръ (отъ 3 до 10 септемврий). Уреденъ е и отдѣленъ български рекламенъ ресторантъ, където се поднасятъ на достъпни цени българско вино. Участвуватъ повече отъ 100 души български изложители: частни фирми, кооперации, държавни стопанства и пр. Участвуватъ следнитѣ по-важни изложители:

1. *Българска земледѣлска банка* съ тютюни, розово масло и пашкули;
2. *Общия съюзъ на Българскитѣ земледѣлски кооперации* съ зърнени храни, млѣчни произведения, розово масло, яйца, овощия и др.
3. *Винарскитѣ кооперации:* Шев-

ка — Сливенъ, Мискетъ — Ямболъ, Гъмза — Сухиндолъ, Мелнишка лоза — с. Хърсово, Гранитъ — Пловдивъ, Сашита — София и др. излагать вина.

4. Д-во „Лоза“ — София: вина, ликьори, коняци, ракии, шампанско и пр,

5. Д-во „Бждеще“ — София: вина, концентриранъ гроздовъ сокъ, базалкохолно вино;

6. Д-во „Виниколл“ — София: вина, вермутъ и др.

7. *Винарска опитна станция въ гр. Пльвенеъ:* вина;

8. *Винарското училище въ гр. Пльвенеъ* — вина;

9. *Земледѣлското училище обр. чифликъ* — вина, зърнени храни и млѣчни продукти;

10. *Земледѣлскитѣ опитни станции въ Садово и Образцовъ чифликъ* — зърнени храни, млѣчни продукти и др;

11. *Мичко Славчевъ* Пльвенеъ — виненъ оцетъ и много други.

Както по качество, така и по количество на изложенитѣ стоки, тази годишния български павилионъ въ пражкия мостренъ панаиръ е единъ отъ най-добре уреденитѣ павилиони въ панаира. По този начинъ България е достойно представена като страна — производителка на доброкачествени и разнообразни продукти

САПУНДЖИЕВЪ & С-ие

КЛОНЪ ВИЕНА

ЕДЕЛХОВГАСЕ 7.

Телегр. адресъ „SAPUNCO — WIEN“

Телефонъ А 15-1-99.

ЦЕНТРАЛА СОФИЯ

УЛ. „БЕНКОВСКИ № 2“.

Телегр. адресъ „САПУНО — СОФИЯ“

Телефонъ № 34-39.

Фирмата ни открива при клона си въ Виена отдѣлъ за продажба на компенсационни начала въ Виена, Германия, Чехия и Полша, както и Швейцария на българско грозде, плодове, орѣхи, орѣхови ядки и др.

Клона ни въ Виена ще се завежда отъ съдружника ни г. Кл. Сапунджиевъ, който подпохогнатъ за случая отъ вещи специалисти, е на разположение на износители на горнитѣ артикули при най-износни за тѣхъ условия и при най-добро запазване на интереситѣ имъ. *Фирмата дава аванси срещу отправенитѣ на нейнъ адресъ газонни пратки.*

Службата при централата въ София се завежда отъ г. Гаврилъ Костовъ — дългогодишенъ банковъ директоръ, голѣмъ лозаръ и отъ много години съратникъ на Българския Лозарски съюзъ.

Подробности на разположение при запитване

Лозарски кооперации, едри винари!

набавете си за предстоящия сезонъ

**ВИНТОВИ
ГРОЗДОВИ ПРЕСИ**

съ непрекъснато действие, необходими за добиване бѣли вина.

Производство отъ 700 до 4000 кгр. на часъ.

ГРОЗДОВИ РОШКАЧКИ-МЕЛАЧКИ

съ или безъ помпи, необходими за червени вина,

производство 6000 кгр. на часъ отъ

ИВ. СИМЕОНОВЪ, КАПОНОВЪ & С-НЕ
МАШИННА ФАБРИКА И ЖЕЛѢЗОЛЯЪРНА
ПЛѢВНѢ.

Тел. адресъ: Мелница

Телефонъ 87.

Всичко относяще се до Българския Лозарски сѣюзъ:
писма, протоколи, членски вносъ (по 2 лв. на декарь),
помощи и др. да се изпращатъ на **новия** адресъ:

БЪЛГАРСКИ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ — СОФИЯ,

Телефонъ УЛ. „СТЕФАНЪ КАРАДЖА“ № 7.
№ 68-58. (Собственъ домъ).