

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

СПИСАНИЕ НА БЪЛГАРСКИЯ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ.

СЪДЪРЖАНИЕ:

1. *Rupestris du Lot* (Монтикола) като подложка — Д. Бъчваровъ.
2. Фалшификацията на виното, ракията и оцета — Н. Д. Петковъ.
3. Нашитъ сортове грозда и нашитъ вина — В. П. Мартиновъ.
4. За произхода на лозата и виното — Д. В. 5. Износъ на десертни грозда отъ Италия — Д. Бъчваровъ. 6. Приготовление на пелиново вино (пелинашъ или български вермутъ) — Н. Д. Петковъ.
7. Сведения. 8. Въпроси и отговори. 9. Хроника.

Д. Бъчваровъ

Rupestris du Lot (Монтикола) като подложка.

Дивата американска лоза отъ вида *Rupestris* бѣ една отъ първитѣ, внесени въ Европа, респективно въ Франция, за да бжде използвана при възобновяване на унищоженитѣ лозя. Първоначално множеството подвидове на *Rupestris*-а сж се употребявали като единъ и сжщъ, въпреки голѣмото морфологическо и анатомическо различие помежду имъ. Отъ всички тия подвидове впоследствие само единъ единственъ доби широко, дори универсално разпространение. Това е подвида *Rupestris du Lot*, който носи наименованието си отъ департамента Lot, кждето първоначално е билъ селектиранъ и размноженъ въ по-широкъ размѣръ и който неправилно е известенъ и подъ наименованието Монтикола.

Куктурнитѣ свойства на този сортъ — буйность, устойчивость на филоксера, сродство съ европейскитѣ сортове лози и пр. сж несравнено по-добри отъ тия на другитѣ *Rupestруси* и затова съ него сж засадени голѣми пространства нови лозя.

И въ България „Монтиколата“ е най-разпространената подложка. Може да се каже, че $\frac{2}{3}$ отъ всичкитѣ американ-

ски лозя въ страната сж именно върху *Rupestris du Lot*. Често пжти тази подложка се употребява даже и вмѣсто *Portalis*, 101¹⁴ и 106⁸, защото се смѣта за много по-сигурнаа отъ последнитѣ. Това прекалено „монтиколофилство“ не ее напълно оправдателно, но въ всѣки случай, неуспоримо ее, че лозята върху „Монтикола“ общо взето сж сравнително много добри. Ако нѣкъде има закържевяване, жълтене илии преждевременно загиване на отдѣлни лози или цѣли лозяя, причината се дължи на лошокачественъ материалъ, на нееподходящата почва и пр. но не и на това, че *Rupestris du Lot* не е добра подложка.

Напоследъкъ се забелѣзва едно макаръ и още слабо течение противъ *Rupesris du Lot*. Предлага се тази подложка да се изостави съвсемъ и замѣни въ известни райони съ 1202 и 41-Б.

Защо?

— Защото „Мурведърътъ“, наистина, се препоръчваа за по-сбити, влажни и варовити почви, а „Шаслата“ за сухи, плитки, пропускливи и тоже варовити, но едната и другатаа подложка, поставени въ по-добри почви, ще отиватъ още по-добре и по-сигурно отъ *Lot*, който издържа много помалко варь.

На пръвъ погледъ идеята изглежда много права. Ако така се разсждава може да се отиде и по-надалечъ. Може да се изхвърлятъ отъ употребение и *Portalis-a*, и 101¹⁴, и 106⁸, защото тия подложки сж още по-взискателни къмъ почвата отъ *Lot* и наистина тѣхното употребение у насъ за сега е много слабо. Може сжщо да се изхвърлятъ и подложкитѣ 420-А, *Ganzin* № 1 и *Teleki* № 1, чиито употребение сжщо е много ограничено. Щомъ останатъ само два сорта подложки — *Mourvedre* × *Rupestris* 1202 и *Chasselas* × *Berlandieri* 41-В всички годни мѣста за лозя въ България може да се раздѣлятъ на две категории. Къмъ едната отъ тѣхъ да се причислятъ всички по-влажни почви, къмъ другата сухитѣ и свежитѣ, безъ да се държи смѣтка за останалитѣ физикални свойства и химическия съставъ. Въ първата категория почви да се засажда изключително 1202, а въ втората изключително 41-Б. Така опростена работата би улеснила много нашитѣ лозари, които сами, безъ да взематъ проби отъ почвата и да ги носятъ въ агрономства и опитни станции, биха

могли съ най-голѣма сигурностъ да опредѣлятъ дали едната или другата отъ тия две подложки да засаждатъ въ избраното мѣсто за лозе.

Така, обаче, може да разсждаватъ само хора, които не познаватъ добре въпроса за адаптацията и свойствата на отдѣлнитѣ сортове подложки. Ако въпроснитѣ две подложки, край добритѣ културни свойства, нѣмаха и недостатъци и то твърде голѣми, нищо по-добро не би ималс за нашето лозарство отъ това, да се ограничимъ само съ тѣхъ. Единъ отъ най-голѣмитѣ недостатъци на 1202 е сравнително слабата му устойчивостъ на филуксерата. По тази причина въ Франция и Италия той вече не се употребява за подложка и е замѣненъ съ Aramon X Rupestris Ganzin № 1, който наравно съ 1202 издържа варѣта, развива се добре въ сбититѣ и влажни почви, но сжщевременно издържа отлично и на сушата. Ако у насъ лозята на 1202 се крепятъ, това се дължи на по-богатитѣ почви. Кждето лозата по-добре успѣва да се бори съ филуксерата. Chasselas X Berlandieri 41-B не вирѣе въ сбититѣ почви, понеже коренитѣ ѝ лесно загиватъ отъ излишната влага, която такива почви задържатъ презъ зимата и пролѣтѣта и изобщо следъ по-силни и продължителни дъждове. Поради сравнително голѣмия жгълъ на геотропизмъ, лозитѣ върху тази подложка заслабватъ по-скоро, защото скоро изтощаватъ повърхностния пластъ на почвата, кждето коренитѣ имъ се разпростиратъ. Въ изтощенитѣ почви лозитѣ плодятъ много слабо и за да се повърне силата имъ, трѣбва редовно торене, което нашитѣ лозари почти никога не вършатъ. Най-послѣ и 1202 и 41-B сж франко-американски хибриди и следователно не напълно устойчиви на пероноспората. Поради това, презъ по-дъждовнитѣ години и въ по-слабо провѣтривитѣ мѣста лозитѣ майки трѣбва да се прѣскаатъ по 1—2 пжти съ бордолезовъ разтворъ, иначе пъртѣтъ не може да узрѣе добре.

За Rupestris du Lot се казва, че пърта му мжно зрѣе, че въ по-варовититѣ почви страда отъ хлороза, че нѣкжде загивалъ много скоро, че като буйнорастяща лоза причинява изресяване на присадника, че гроздето било по-долнокачествено и пр.

Безспорно, пъртѣтъ на Lot узрѣва по-мжно отъ този на 1202, 41-B и други сортове подложки, но сѣ пакъ узрѣва,

стига лозитѣ да се засадятъ въ по-високо, по-запазено и топло мѣсто и да се отглеждатъ на подпорки. Въ такива мѣста Lot дава отличенъ материалъ. По отношение на варѣта, въпросната лоза стои по-долу отъ 1202 и 41-Б, защото издържа до 30%, а когато варѣта е лесно разложима, може да зажълтѣе и при 15%.

Колкото за афинията, за количеството и качеството на плода отъ лозитѣ върху Lot, може да се справимъ съ резултатитѣ, добити въ опитното лозе на лозарската опитна станция въ гр. Плѣвненъ, систематизирани и изложени въ книгата „Върху афинитета на нѣколко български сортове лози е дивите лози подложки“ отъ Н. Недѣлчевъ, бившъ началникъ на сжщата станция.

Въ въпросното лозе презъ 1909 год. сж засадени четири парцели лози отъ сортоветѣ: Гъмза, Памитъ, Червенъ мискетъ и Димятъ върху 15 подложки всѣки единъ, за изпитване афинитета имъ.

Понеже единъ отъ признацитѣ за афинитета на даденъ сортъ лоза върху дадена подложка е трайността на лозитѣ, въ следната таблица е показано колко отъ първоначално посадениятѣ лози сж останали здрави до 1919 год., т. е. 11 години следъ засаждането имъ.

Подложка	Присадникъ	Число на главинитѣ презъ 909 г.	Здрави главини презъ 1919 г.	% на останалитѣ
Rupestris du Lot	Гъмза	22	22	100
Mourv. X Rupes. 1202	„	22	18	84
Chass. X Berl. 41-B	„	20	16	80
Rip. X Rup. 101 ¹⁴	„	20	9	45
Réparia Portalis	„	20	14	70
Rupestris du Lot	Памитъ	22	22	100
Mourv. X Rup. 1202	„	22	22	100
Chass. X Berl. 41-B	„	22	22	100
Riparia X Rup. 101 ¹⁴	„	22	16	73
Riparia Portalis	„	22	22	100
Rupes. du Lot	Чер. мискетъ	20	17	85
Mour. X Rup. 1202	„	20	14	70
Chass. X Berl. 41-B.	„	19	6	32
Rip. X Rup. 101 ¹⁴	„	22	14	64

Rip Portalis	Чер. мискетъ	21	12	57
Rup. du Lot	Димятъ	18	18	100
Mourv. X Rupes. 1202	„	22	22	100
Chass. X Berl 41-B	„	19	19	100
Rip. X Rupes. 101 ¹⁴	„	22	19	86
Riparia Portalis	„	21	21	100

Привеждатъ се даннитъ само за поменатитъ 5 подложки, за що тия за останалитъ не ни интересуватъ въ случая.

Количеството на плода, полученъ презъ сжщата 1919 г., която бѣше една отъ най-инороднитъ, е било следното:

Подложка	Присадникъ	Срѣдно отъ главина кгр	Срѣдно отъ декаръ при 2144 лози
Rupestis du Lot	Гъмза	2.973	1320.012
Mourv. X Rup. 1202	„	1.776	788.544
Chass. X Berl 41-B	„	3.344	1484.736
Rip. X Rup. 101 ¹⁴	„	1.986	881.780
Riparia Portalls	„	2.762	1226.800
Rupes du Lot	Памитъ	2.099	931.940
Mourv. X Rupes. 1202	„	1.680	744.200
Chass. X Berland. 4 -B	„	2.307	1024.300
Rip. X Rup. 101 ¹⁴	„	1.880	836.160
Pir. Portalis	„	2.577	1144.700
Rupes. du L t	Чер. мискетъ	2.216	988.890
Mourv. X Rup. 1202	„	2.300	1021.200
Chass. X Berl. 41-B	„	4.574	2030.900
Rip X Rup. 101 ¹⁴	„	3.419	1518. —
Rip. X Portalis	„	3.227	1482.800
Rupes. du Seot	Димятъ	2.716	1205.400
Mourv. X Rup. 1202	„	2.836	1256.500
Chass. X Berl. 41 B	„	3.073	1364.400
Rip X Rup. 10 ¹⁴	„	2.652	1177.400
Rip. Portalis	„	1.581	702.120

Качеството на плода, като се вземе предвидъ само процента на захарта и на общитъ киселини, измѣрвани презъ годинитъ 1912, 1913 и 1919, е било следното:

Подложка	Гъмза		Памитъ		Чер. мис.		Димятъ	
	Захаръ 0/0	Общи кисл. 0/100	Захаръ 0/0	Общи кисл. 0/100	Захаръ 0/0	Общи кисл. 0/100	Захаръ 0/0	Общи кисл. 0/100
Rupes. du Lot	17.3	11.65	18.2	6.94	20.4	7.39	17.4	11.93
Mourv. X Rup. 1202	16.2	11.50	15.8	6.95	17.9	7.48	13.9	14.63
Chass. X Berl. 41-B	16.1	11.82	16.4	6.84	17.7	9.08	16.1	10.24
Sip. X Rup 101 ¹⁴	18.8	10.33	18.2	6.38	17.7	7.56	16.3	10.36
Rip. Portalis	18.2	12.02	18.9	6.65	19.-	8.37	19.5	7.84

Отъ горнитѣ таблици става ясно, че по отношение на трайността Rupestris du Lot превъзходствува останалитѣ четири подложки, по отношение количество на плода Lot е надминатъ само отъ 41-Б при Гъмзата, отъ 41-Б и Portalis при Памита, отъ всички другъ при Червения мискетъ и отъ 1202 и 41-Б при Димята. Най-после по отношение качеството на плода, Lot стои на първо мѣсто при Червения мискетъ и надвишава 1202 и 41-Б при останалитѣ присадници.

Всичко това общо взето говори, че Rupestris du Lot е една отъ най-добритѣ подложки, употребявани у насъ и съ право държи първенство по отношение пространството на лозята, възобновени върху американски подложки. Да се оспорва нейното превъзходство е погрѣшно; да се пледира за изоставянето и замѣняването ѝ съ 1202 и 41-Б е заблуда, както е заблуда и да се мисли, че тя може да се засажда съ успѣхъ и въ всички почви, стига да не сж много варовити, безъ да се дѣджи смѣтка за физикалнитѣ имъ свойства.

Н. Д. Петковъ

Фалшификацията на виното, ракията и оцета

Следъ появяването на филоксерата въ страната, която намали пространството на нашитѣ лозя отъ около 1,156,000 декари презъ 1897 год. на около 480,600 декари презъ 1924 год., производството на виното, ракията и оцета спадна до степенъ, че не можеше да се задоволи търсението имъ, вследствие на което се прибѣгна най-напредъ до внисането на чуждестранни вина и ракии, а отпосле до имитирането и фалшифицирането на получаванитѣ отъ гроздето питиета. Внисаха се вина и ракии отъ Турция, Гърция, Италия и Франция, които, макаръ и да не бѣха по вкусътъ ни, пробиха си пѣтъ и добиха широко употребление. Въ единъ край Дунавски градъ нѣкои гърци докарваха вина съ шлепове, които се бѣха преобърнали на неизчерпаеми изби, и които вечеръ се издигаха надъ водата, а сутринъ се виждаха потънали въ нея и продаваха вина подъ разни названия, като паша шарапъ, визиръ шарапъ и пр. По сжщото време се създадоха въ насъ фабрики за приготвяване на оцетъ и коняци отъ хлѣбенъ спиртъ, които се продаваха въ бурета и бутилки, облѣпени съ етикети, носящи гроздъ и лозова прѣчка съ листа. Следъ това се почна имитирането на виното, като се приготвяваше вино отъ джибри и вода съ прибавяне на цвеклова захаръ, а още по-късно започна приготвяването на вино и оцетъ, безъ прибавка и на джибри. Въ нѣкои населени центрове на страната се появиха търговци, които разпространяваха разни есенции съ наставления за приготвяване на вина, ракии и оцети, безъ грозде и даже се основаха дружества съ примамливи названия, които се занимаваха и занимаватъ предимно съ приготвяването на изкуствени вина и ракии, и съ имитацията на пореномиранитѣ чужди такива безъ да бждатъ обезпокоявани отъ когото и да било.

Нѣкои отъ винаритѣ, съблазнени отъ успѣха на фалшификаторитѣ, предприеха сами да имитиратъ и подправятъ получаванитѣ отъ гроздето питиета, като едни започнаха да приготвяватъ петиотъ въ голѣмъ размѣръ за продажба

презъ зимата, други увеличаваха вината си съ прибавяне на вода, спиртът и боя, трети поправяха вината си съ разни есенции и бистрителни вещества, четвърти маскираха оцетната киселина въ вината си съ захаринъ, пети прибавяха въ вината си салицилова киселина и непеченъ гипсъ да ги предпазятъ отъ заболяване, шести църѣха превърналиятъ си вина съ калиевъ метаби сулфитъ, вследствие на което натуралнитъ вина, приготвени само отъ сока на гроздето и запазени по начинъ да задоволятъ вкуса, безъ да увреждатъ здравето, станаха голѣма рѣдкостъ. Даже нѣкои отъ винарскитъ кооперации въ страната ни почнаха да пускатъ въ продажба неотлежали или вкиснати вина, а други да продаватъ джиброва ракия съ отвратителна миризма. Въ страната ни има още спекуланти които усилватъ оцета съ минерални киселини, а ракията съ настойка отъ лютиви пиперки.

На всичко това би трѣбвало часъ по-скоро да се постави край, защото не само, че се уврежда здравето на народа, но се спъва и развитието на лозарството ни, което е важенъ клонъ отъ народното ни стопанство и което дава поминъкъ на много десетки хиляди семейства¹⁾. Налага се създаването на специаленъ законъ противъ имитацията и фалшификацията на виното, ракията и оцета, съ който, между другото трѣбва да се предвидатъ строги наказания за фалшификаторитъ на получаванитъ отъ гроздето питиета, като абсолютно се забрани употреблението на минералнитъ киселини за усилване на оцета и като се опредѣли точно дозата на търпимитъ отъ санитарнитъ закони вещества, употребявани при преработването и съхраняването на вината.

За подобрението пъкъ на винарската техника въ страната ни, Министерството на земледѣлието и държавнитъ имоти не бива да се задоволява само съ преподаването на винарството въ училищата по земледѣлието и отрасли му, а би трѣбвало да събира отъ време на време въ краткосрочни курсове по винарството възрастнитъ лозаро-винари и особено да назначава и поддържа по единъ специалистъ

¹⁾ Б. Р. Законопроекта за опазване вината отъ фалшификация и испитация е изготвенъ и внесенъ въ Народното събрание за обсъждане и гласуване.

— винарь въ всѣка по-голѣма ѝнаша кооперация, който не само да приготвява, преработва и спазва вината ѝ съобразно съвременната винарска техника, но и да контролира и напѣтва дейността на кооперацията въ техническо отношение, съ огледъ да постигне тя главнитѣ си цели и да оправдае надеждитѣ на обществото и държавата. Винарскитѣ производителни кооперации никога не бива да пускатъ въ продажба долнокачествени и неотлежали питиета, нито да продаватъ произведенията си по цени по-високи отъ частнитѣ винари, защото тѣхното главно предназначение е да подобрятъ качеството на получаванитѣ отъ гроздето питиета и да намалятъ цената имъ, като премахнатъ посрѣдницитѣ и сближатъ производителитѣ съ консуматоритѣ. Безъ това тѣ не може да оправдаятъ сществуването си.

София, 20. II. 1926 г.

В. П. Мариновъ

Нашитѣ сортове грозда и нашитѣ вина

За характера и качеството на виното, за неговитѣ отличителни белѣзи по които се различава, за реномето и популярността съ които се ползува между публиката, три сж главнитѣ фактори които участвуватъ и указватъ влияние, тѣ сж: *сорта, почвата и климата*. Винаги сорта е елемента който обуславя производството на виното както въ количественно така и въ качествено отношение, който дава, така да се каже, неговата физиономия и лице, неговитѣ отличителни черти, неговата конструкция и солидностъ, и неговия вкусъ, реикъ, букетъ и пр. Следъ него климата и почвата всѣки по отдѣлно предава и указва своето влияние и заедно съ другитѣ условия: изложението на мѣстото, обработката, метеорологическитѣ явления, методитѣ при приготвянето и начинитѣ на отгледванието му до като дойде момента на употреблението, могатъ да измѣнятъ до известна степенъ неговия характеръ или подобрятъ или влошатъ качеството му; но това което е характеристично, сщественно за виното, което му дава отличителнитѣ признаци, неговата особенностъ, ще бжде пакъ отражение на сорта или сортоветѣ отъ които е направено.

Съ течение на времето при отгледванието на известни сортове въ една мѣстностъ, при единъ климатъ и почва постоянни, сж се получили вина съ опредѣлени и ясни качества. Единъ отъ тритѣ фактори ако липсва или се измѣни, равновесието се нарушава и полученото вино не е вече сжщото. На това се отдава несполуката отъ опититѣ въ нѣкои страни да се имитиратъ известни прочути вина, като: Бордо, Бургунъ, Малага, Ксересъ и др. като се пренесатъ сортоветѣ отъ които се приготвяватъ и се приложатъ сжщитѣ методи за добиванието на виното, но вследствие различieto на почвата, а най-вече на климата, не може да се добие оригиналното вино.

Следователно въ виненото производство въ всѣка една лозарска страна, като се вземе сорта като най-важния факторъ и заедно съ почвата и климата, а следъ тѣхъ и другитѣ второстепенни условия: изложение на мѣстото, рѣзитба, обработка, начинъ на приготвяне и отгледване на виното и т. н. се получава еднообразно или типично вино съ по ценни или по-обективни качества, което добива известностъ между публиката, когато то си запазва характера за постоянно.

Но гроздето е само по себе си единъ сложенъ продуктъ съ различенъ съставъ и елементи и само при едно точно познавание на неговитѣ свойства и умело използване на качеството му, може да даде самостоятелно или въ съединение съ други сортове едно вино съ характеръ и стойностъ.

Когато изучаваме видоветѣ вина, било по-обикновенитѣ или висококачественитѣ и специални, въ всѣка лозарска страна, ясно се вижда че тѣ не сж резултатъ на една случайностъ и на едно безогледно смѣсване на сортоветѣ грозда, а на едно последователно и дългогодишно спазване на една известна пропорция, когато се употребява повече отъ единъ сортъ, което позволява да се добива продуктъ съ постоянни и опредѣлени характери и свойства.

Прочутитѣ вина въ цѣлия свѣтъ, толкова различни по своето естество, дължатъ своята характеристичностъ винаги на единъ сортъ: Бургунскитѣ и Шампанскитѣ вина на Пино, Божоле на Гамей, Медокъ (Бордо) на Кабернѣ, Сотернъ на Семилионъ, Конякъ на Фолъ-Бланшъ, Монтраме и Шабли

на Шардолей, Котъ-Роти и Ермимажъ на Сира, Токай на Фюрминтъ, Порто на Туриго и Гувейе, Ксересъ на Педро Ксименсъ, Марсала на Катарани, Рейнскиятъ вина на Ризлингъ, Малага на Александрийски Мискетъ.

За обикновенитъ вина сорта сжщо играе роль за тѣхната характеристика. Арамона въ Южна Франция дава физиономията на тамошнитъ вина леки и слаби на алкоолъ. Каренянъ, Гренашъ и Мурведъръ произвеждатъ силно алкоолнитъ и богати на боя вина въ Испания, Алжиръ и нѣкои райони въ Франция. Нашитъ сев. български вина отъ Плѣвенъ, Ловечъ, Сухиндолъ и Търново, дължатъ своя характеръ и вкусъ на Гъмзата, отъ Пазарджишко, Пловдивско и Старо-Загорско но Памида или Мавруда.

Рѣдко сж сортоветъ, които да съдържатъ всички елементи, нуждни за да се получи само отъ единъ, хубаво и трайно вино; въ повечето случаи се турятъ още единъ или два сорта, които допълватъ онова, което липсва на основния сортъ. Но, за да изпъкнатъ по-ясно свойствата на основния сортъ, трѣбва той да съставлява поне 50 — 60% отъ общото количество на гроздето. Основния сортъ въ всѣки случай дава количеството, а допълнителнитъ допълватъ нѣкои елементи: захаръ, киселина, боя, танинъ и др. или предаватъ: арама, букетъ, деликатностъ, приятностъ и други. Напр. Червеното Бордошко вино има за основенъ сортъ Каберне Совиньонъ, който дава количеството и боята и се туря 80 — 90%, а останалата частъ се попълва съ Мерло и Малбекъ, които даватъ фиността и букета. Бѣлитъ вина *Сотернъ* се приготвяватъ отъ Семелионъ 80% съ Савиньонъ Мюскаденъ 20%, които даватъ приятността и букета. Но има известни вина, като Бургунското и Шампанското, които се добиватъ само отъ единъ сортъ и много рѣдко притурятъ нѣкои другъ въ малкъ размѣръ. Повечето вина, обаче се приготвяватъ отъ 2 най-много 3 сорта, само ликьорнитъ като: Порто, Малага, Марсала и др. се добиватъ отъ петъ-шестъ сорта.

Какво е положението на нашето лозарство по отношение сортоветъ грозда и вината? Какво е било то при старото лозарство, какво е днесъ и какво трѣбва да бжде за въ бждаще?

1) Какво е било при старото лозарство?

Ние бѣхме едни отъ тѣзи, които вѣрвахме, че България е богата съ най-разнообразни сортове грозда, които предполагаме, че ще възлизатъ на „нѣколко стотини“. Това бѣше преди 25 — 30 години, когато въ това отношение малко се знаеше, нищо нѣмаше проучено и публикувано.¹⁾ Възобновлението дойде да ни застави да се запознаемъ съ разнитъ сортове грозда въ нашата страна и ние виждаме че тѣ не сж такова много както сме си въобразявали едно време. Цвѣтко Пеневъ, който дълго време изучаваше сортоветъ и бѣше устроилъ при Ломския държав. лозовъ разсадникъ едно опитно поле, не можа да събере повече отъ 150 - - 160 вида, много отъ които се указаха синоними. Напоследъкъ той издаде единъ списъкъ на нашитъ винени и десертни грозда, когото въ този моментъ нѣмаме предъ себе си, но много добре помнимъ че виненитъ сортове били посочени 64, а десертнитъ 48, между което фигурираха и нѣкои отъ виненитъ. Това, разбира се, ни най-малко не е недостатъкъ на нашето лозарство, но искаме да изтъкнемъ по раншното заблуждение. И отъ тѣзи 64 винени сорта, едва ли 15 — 16 отъ тѣхъ сж биле застѣпени въ по-широкъ размѣръ и тѣ сж характеризирали нашитъ вина, а именно: Памида като единъ универсаленъ сортъ, Гъмзата и Мевруда и следъ тѣхъ Червения мискетъ, сжщо разпространенъ навсѣкжде но въ по-слабъ размѣръ; после: Папаска, Шевка, Зърчинъ, Държаница и Черна япладжа въ отдѣлни мѣстности и райони. Това отъ чернитъ и червени грозда. Отъ бѣлитъ най-разпространени сж били: Романка (Румищина, Прослава) „Бѣла дебела или бѣло грозде и следъ тѣхъ: Димятъ, Кокорко, Бѣлъ мискетъ, Бѣла япладжа и Бѣлъ морашъ въ по-ограниченъ районъ мѣстности. При тѣхъ като притуримъ и Шаслата,

¹⁾ Освенъ краткитъ описания само на по-главнитъ сортове въ рапортитъ на земледѣлскитъ надзиратели за 1896 г.

Сенсо, Каринянъ и Грандъ Ноаръ — французски сортове които сега при възобновлението се внесоха и дадоха добри резултати и могат да иматъ значение въ нѣкои мѣста, ще станатъ всичко 20 сорта. Тѣ не сж малко за нашата страна за едно рационално винарство. Pulliat въ Франция описа: „Mille variétés de vignes (хилядо видове лози), но французското лозарство което разполага съ 15 — 16 мил. декари лозя, си служи не съ повече отъ 70 — 80 сорта.

Относително мѣстото, което сж заемали при старото лозарство нашитѣ сортове, Гъмзата, Памида и Мавруда сж държали първенство. Останалитѣ, едни повече други помалко, сж ги допълвали, а въ нѣкои мѣстности сж ги превъзходствували. Гъмзата е билъ владеющия сортъ въ Сев. България, а Памида и Мавруда въ Южна. Но, до като Памида се срѣща на всѣкжде въ С. България, и въ нѣкои мѣста даже се явява като преодолеющъ, Гъмзата въ Юж. България почти не е сществувала, както и Мавруда въ Северна. При това въ Сев. България покрай Гъмзата и Памида, сж се отгледвали още много други сортове черни и бѣли и тамъ е сществувало по-голѣмо смѣшание по лозята, когато въ Южна България е имало по-голѣмо еднообразие въ сортоветѣ, на много мѣста тѣ не сж били повече отъ три: Памидъ, Маврудъ и Мискетъ и лозята сж били изобщо сортирани.

Това разпредѣление на главнитѣ наши винени сортове при старото лозарство е резултатъ на една вѣковна практика, която е опредѣлила кому кжде е мѣстото. Че Гъмзата не успѣва въ Ю. България или по-добре не дава добри резултати, поради сухия климатъ, както и Мавруда въ Северна, поради пъкъ не достатъчно топлия климатъ, това е установено отъ опити. А то се дължи на изискванията на тѣзи сортове спрямо почвата и климата. Гъмзата е единъ сортъ който дава най-добри резултати въ по-богатитѣ глинести почви и въ климатъ по-хладенъ; когато Памида предпочита по-топлитѣ и сухи мѣста или беднитѣ почви по височинитѣ и склоноветѣ. Въ Сев. България по-голѣмата частъ отъ лозята завзематъ бърдата и възвишеноститѣ на Дунавската равнина, най-севернитѣ разклонения на балкана и брѣга на Дунава, гдето почвата е сравнително по-богата и тукъ именно се е установила Гъмзата, съ центъръ Плевенски и Тър-

новски окрѣзи, гдето тя е била най-много разпространена. Въ планинскитѣ мѣстности: Вратчанско, Берковско и Бѣлоградчишко и на истокъ къмъ Преславъ, Шуменъ и Варна, тя губи вече теренъ и преобладающи сортове ставатъ Памида, Мискетя, бѣлитѣ сортове, а въ Варна особни мѣстни грозда, малко известна другаде.

Въ Южна България пѣкъ лозята сж разположени по склоноветѣ и политѣ на Родопитѣ, Сръдна-Гора и Балкана, гдето почвата, естествено е по-бедна и суха. Тукъ именно, пѣкъ се е установилъ Памида, а по-надолу въ равнинитѣ е намѣрилъ мѣсто Мавруда. Това е въ Пловдивски и Ст.-Загорски окрѣзи, а по-къмъ изтокъ вече, въ Сливенъ, Ямболъ, Бургасъ се явяватъ и други сортове: Папаска и Шевка, безъ обаче Памида и Мавруда да изгубятъ значението си. Противно на Сев. България, гдето покрай Гъмзата, Памида и нѣкои други по-разпространени сортове, се срѣщатъ десетки други безъ никакво значение, въ Юж. България може да се каже, че единствения сортъ който е придружавалъ Памида и Мавруда, Шевката и Папаскета е билъ Мискета, но той си е ималъ своето предназначение и цель.

Въ Юго-западна България, въ най-важнитѣ лозарски центрове Дупница и Кочариново, най-разпространенъ е билъ Памида, известния Дупнишки Памидъ, особенъ вариететъ и нѣкои други сортове.

При този сортиментъ на грозда при старото лозарство и това разпредѣление по разнитѣ райони, какви вина сж се произвеждали въ онова време и имали ли сж тѣ нѣкакви качества или характеръ, които да имъ създадатъ реноме между консуматоритѣ и да бждатъ предметъ на търговия.

Три главно типа вина които сж се произвеждали въ голѣмо количество, сж били най-много известни: отъ Сев. България вината отъ районитѣ на Гъмзата най-вече отъ Плѣвенъ, Ловечъ, Сухиндолъ и Търново, тъмно и ясно червени съ своя характеристиченъ вкусъ и арома, които сж се изнасяли въ непроизводителнитѣ центрове. Отъ Южна България прочутитѣ памидови вина отъ Пазарджикско, Пловдивско, Станимашко, Чирпанъ и Ст. Загора, тънки и пивки съ приятенъ вкусъ и чернитѣ маврудови, гжсти и трѣпчиви. Освенъ тѣхъ, които сж съставлявали голѣмото количество на нашето винено производство и сж били познати въ цѣла-

та страна, отдѣлни лозарски мѣстности сж изкарвали вина въ особни отличителни качества, повече или по-малко известни. Враца, Видинъ, Преславъ, Дивдѣдово, Каспичанъ, Варна, въ Сев. България, Сливенъ, Ямболъ, Анхиало въ Южна и Дупница отъ Юго-Западна.

Трѣбва, обаче, да напомнимъ, че когато говоримъ за лозарство и винарство въ България, въ размѣръ на единъ общественъ поминѣкъ въ по-голѣмъ мащабъ, то се отнася за епохата следъ освобождението, когато тѣ зимаха силенъ темпъ на развитие, лозята се увеличиха, виното стана предметъ на търговия и консумацията му се увеличи. Въ турско време лозята бѣха съсредоточени въ известни градове и селски центрове, виното бѣ предметъ повечето на мѣстна консумация и въ непроеизводителнитѣ мѣстности то бѣ една рѣдкостъ. (Следва)

Д. Б.

За произхода на лозата и виното

До сега бѣха известни две много хубави легенди за произхода на лозата и виното и за действието на последното върху човѣка. Едната отъ тия легенди е отъ грѣцки произходъ, другата отъ еврейски.

Въ една отъ последнитѣ книжки на „Enotria“ — органъ на италиянския винарски съюзъ G. Silverstri съобщава друга една легенда отъ индииски източникъ, която чулъ отъ единъ италиянски планинецъ, старъ и духовитъ разказвачъ на анекдоти и легенди. Тя е следната:

Единъ день царъ Азуръ, който се билъ прославилъ въ цѣлия Изтокъ съ своята голѣма любовъ къмъ земледѣлието, седѣлъ на чардака въ своя индийски дворецъ и слушалъ разговоритѣ на своитѣ учени и пѣснитѣ на своитѣ поети. Въ това време вниманието му било привлечено отъ една птица, която кацнала на върха на една кула на двореца, обикалѣла край своето гнѣздо, плещяла криле и цвѣртѣла отчаяно. Царътъ обърналъ погледъ натамъ и забелѣзалъ, че една голѣма влечуга, изкачила се чакъ горе, заплашвала малкитѣ птичета въ гнѣздото. Грабналъ той бързо

своя лжкъ, прицелилъ се и пусналъ стрелата, съ която умѣрилъ влечугата и тя паднала мъртва на земята.

Следъ извършване на това добро дѣло Царьтъ се тъкмѣлъ да седне пакъ и слуша разговоритѣ на своитѣ придворни, когато птицата кацналм предъ краката му и сложила тамъ три зърна, които носѣла въ човката си. Отначалото Царьтъ помислилъ, че това е станало случайно, но като се вгледалъ по-внимателно, видѣлъ че тѣзи три плода по форма и цвѣтъ били съвсемъ нови за него.

Тогава казалъ :

Понѣкога животнитѣ познаватъ по-добре отъ насъ тайнитѣ на природата. Кой знае дали тази птица не изказва признателността си, за дето убихъ неприятеля ѝ. Може би, като донесе предъ краката ми тия три плода, да е искала да ме възнагради, за дето спасихъ отъ явна смъртъ малкитѣ ѝ. Наведе се тогава Царьтъ, взе отъ пода зърната и почна да ги разглежда. Великиятъ везиръ, който присѣствувалъ на случката, се усмелилъ, взелъ думата и казалъ :

— Ваше Величество, ако желаете да узнаете тайната на тия зърна, повѣрете ги на земята и много скоро ще узнаете какво полезно или вредно тѣ съдържатъ.

Царьтъ намѣрилъ съвета за добъръ. Той повикалъ управителя на градинитѣ си и му заповѣдалъ да засѣе тритѣ зърна въ нѣкой запазенъ край на овощната градина, дето само той да може да наблюдава развитието имъ.

Започнало тогава едно мжчително чакане, за да се види какъвъ ще бжде този божи даръ, който хвъркатия пратеникъ сложилъ предъ краката на Царя, каква ще бжде стойността му и за каква целъ би послужилъ. Много били предположенията въ града и въ царския дворъ, кждето може да се каже, че не се говорѣло за друго. При това времето минавало и приближавалъ деньтъ, когато земята ще разкрие очакваната съ такова нетърпение тайна.

Когато най-после пролѣтната топлина покрита съ зеленина и цвѣтъ всѣко растение, въ запазения кжтъ на овощната градина покарало ново растение, ластаритѣ на което се разпрострѣли на всички страни. Царь Азуръ билъ винаги тамъ и твърде много се интересувалъ отъ появата на цвѣтоветѣ и преобразяването имъ въ обагрени и охранени гроздове. Градинаритѣ, обаче, били твърде недовѣрчиви къмъ

това непознато растение и никой не се решавалъ да яде отъ плода му, понеже можалъ да е и нѣкоя фатална отрова. Най-после къмъ срѣдата на есенъта гроздовитѣ узрѣли и брането имъ станало съ известна тържественостъ. Царьтъ решилъ една частъ отъ тѣхъ да бжде оронкана и истискана, за да се получи сока имъ, а другата да се запази и да бжде сервирана на трапезата като плодъ.

Така и направили. Сокътъ налѣли въ сждъ отъ чистъ кристалъ; лека-полека той се избистрилъ и почналъ да издава такава приятна миризма, че всѣка боязнь отъ него изчезнала. Царь Азуръ заповѣдалъ тогава да му доведатъ единъ старъ, изнемоющъ човѣкъ, на когото далъ да пие отъ тази привлекателна, свѣтла и съ рубиновъ цвѣтъ течностъ. Забелѣзало се тогава нѣщо чудно: колкото този грохналъ човѣкъ пиелъ отъ течността, толкова бледото му лице се зачервявало, очитѣ му пламвали и езикътъ му се развързвалъ. Когато срѣбналъ още малко старикътъ почналъ да играе, да се смѣе и пѣе безъ да иска да знае за височайшето присѣствие на владетеля.

Казалъ тогава Царьтъ:

— Това питие съвсемъ не е опасно. То даже има магическо свойство. Вие всички видѣхте съ каква бързина то повърна пламъка и младенческата сила на стареца и какъ просто го полмлади.

Дадено било на стареца още една чаша отъ чудноватото питие. Но то произвело вече съвсемъ друго действие. Едва бедния човѣкъ погълналъ питието, търколилъ се на земята и заспалъ. Билъ като мъртавъ. Но сънятъ му билъ кратъкъ. Когато се събудилъ, запитали го за впечатлението, което му направило първата чаша питие.

— Мжно е да се отговори, казалъ старецътъ.

— Всичкитѣ скръбни мисли изчезнаха изъ паметъта ми като по чудо, за да дойдатъ на мѣстото имъ само весели и приятни такива. Полека-лека изнемоющаостъта изчезна и въ членовѣтъ ми се появи нужда отъ движение. Чувствувахъ се просто подмладенъ. Господарю, не се съмнявайте. Птицата е искала да ви възнагради и ви е донесла отъ небето срѣдство противъ старческата немощъ.

Тѣзи думи накарали нѣкои да нарекатъ тази течностъ „сапунъ противъ лошитѣ мисли“, други „възкресителна вода“. Но окончателното име било „вино“.

Д. Бъчваровъ

Износъ на десертни грозда отъ Италия

Отглеждането на десертнитъ грозда въ Италия датира отъ дълго време, но това производство е имало само мѣстно значение. Едва въ 1877 год. Италия за пръвъ пжтъ почва да изнася десертно грозде въ Франция, кждето поради филоксерната зараза, производството на грозде е било много слабо. Износътъ е възлизалъ на около 30 вагона годишно изключително за Парижкия пазаръ и е продължавалъ до като известна частъ отъ лозята въ Франция сж биле възобновени върху американска подложка.

Презъ 1883 г. Жирио е напръвилъ опитъ за износъ на грозде въ Германия, кждето почналъ да изпраща сорта Вердеа отъ Пиачентинската провинция. Опитътъ излѣзълъ несполучливъ, поради обстоятелството, че товаренето на вагонитъ е било много бавно и гроздето е загнивало преди още да бжде изпратено за мѣстоназначението си. Следъ седемъ години наново се изпраща една партида грозде отъ сжщата провинция. То пристигнало въ добро състояние, харесало се на консуматоритъ и поржчкитъ се увеличили до толкова, че търговцитъ отъ Пиачентинско се видѣли принудени да взематъ грозде и отъ други провинции, за да задоволятъ търсенето. Почнали даже да изпращатъ и грозде отъ сортоветъ Каталанеска отъ Неаполъ и Терацинския мискетъ, но безъ резултатъ, понеже тия грозда не можали да изтраятъ транспорта.

Износа на грозде за ядене въ Германия презъ 1913 г. достигналъ до 387,000 квинтала. Презъ време на войната, твърде естествено, Италия не е можала да изнася грозде на германския пазаръ. Въ 1920 г. Германия позволила на ново вноса на грозде отъ Италия, но такъвъ не е станалъ, поради обезценяване на германската марка. Отъ 1922 г. насамъ износа се постепенно засилва, но не е можалъ да достигне този отъ преди войната, главно поради сравнително високото вносно мито. Презъ миналата 1925 г. Италия е сполучила да свърже съ Германия новъ търговски договоръ, който влѣзълъ въ сила на 16/XII с. г. Споредъ него, Италия добива правото да внася въ Германия грозде за ядене сре-

щу 5 марки вносно мито на квинталъ (100 кгр.), ако изпращането става чрезъ пощенски колети до 5 кгр. и по 7 марки по другъ начинъ. Това мито е за времето отъ 1/VII до 30/XI; ако вноса става преди или следъ това време, вносно мито е по-голѣмо.

Понеже производството на грозде за ядене въ Италия е било доста голѣмо, италианскитѣ търговци сж подирили пазаръ за сжщото и въ съседната Швейцария. Презъ 1888 год. на пазаря въ Цюрихъ, Люцернъ и другаде било изпратено малки партиди грозде, което пристигна тамъ въ добро състояние и се похарчило. На следната година търсенето се увеличило и отъ Италия почнали вече да изпращатъ цѣли вагони.

Вноса на грозде и тукъ се е много засилилъ и презъ 1913 год. достига до 75,000 квинтала. Около 20 год. подъ редъ Италия е била единствена, която е внасяла грозде въ Швейцария и напълно е владѣяла пазаря. Прѣзъ последнитѣ години, обаче, на швейцарския пазаръ се явяватъ фанцуски и испански, дори и алжирски грозда, които почватъ да конкуриратъ италианскитѣ и Италия почва да губи този пазаръ. Действително, до като 1923 год. Италия е изнесла на швейцарския пазаръ 51,062 квинтала за 2,661,000 лири, Франция — 17,093 квинтала за 1,127,000, Испания — 5,632 кв. за 463,000 лири, презъ следната 1924 г. Италия е внесла 34,950 квин., Франция 36,948 кв., а Испания — 8,668 кв.

Въ всѣки случай, общия износъ на десертно грозде отъ Италия презъ последнитѣ години показва едно значително увеличение. Отъ 124,366 квинтала презъ 1823 г. той е нарасналъ на 387,604 кв. презъ следната 1924 г. Презъ идущата 1926 год., следъ този благоприятенъ договоръ съ Германия, износа на десертно грозде ще се увеличи още повече.

Въ самата Италия консумацията на десертно грозде сжщо се увеличава, особено въ по-голѣмитѣ центрове, като Генова, Римъ, Милано и др. Поради това, напоследъкъ отглеждането на десертнитѣ грозда въ страната се много засилва, като се гледа да се произвеждатъ повече ранни грозда, съ които да може да конкуриратъ францускитѣ и алжирскитѣ на швейцарския и германския пазари.

За българското лозарство е важенъ факта, че Германия представлява ееинъ голѣмъ и добъръ пазаръ за десертни грозда, на който те може да се харчатъ и български грозда, които въ качествено отношение не стоятъ по-долу отъ французската Шасла доре и Италианска Вердеа.

Н. Д. Петковъ

Приготовление на пелиново вино (пелинашъ или български вермутъ)

Презъ пролѣтта, а особено презъ м. май населението въ страната ни е привикнало да пие преди ядене вино, което има аромата и вкусътъ на пелина. Това вино е особено приятно за пиене, когато е възсладко и когато е наситено съ въгленна киселина, произходяща отъ разлагането на наличната му захаръ. Ето защо намирамъ за нужно да опиша начинитъ за приготвлението на казаното вино.

Най-добрия бѣлъ пелинашъ се приготвява така: Отбира се здраво и добре узрѣло бѣло грозде съ въздебела кожица, като Димятъ, Бѣлъ Марашъ и пр., гроздеветъ отъ което се нареждатъ въ издѣнено отъ едната страна и внимателно почистено буре, легнало по дължината си, като надъ всѣки редъ грозде безъ най-горния се поставя по единъ тънакъ пластъ пелинъ. Щомъ пластътъ на гроздето и пелина надмине половина на бурето, последното се задънва и се внася въ умѣрено топло помѣщение, като се долива съ старо бѣло вино безъ всѣкакъвъ недостатъкъ и се запущва съ тапа за тиха ферментация. Подиръ нѣколко дена зърната на гроздето почватъ да се разпукватъ и сокътъ имъ почва да ферментира, вследствие на което старото вино добива сладко-горчивъ вкусъ и става по-богато на спиртъ, като при това се насища съ въгленна киселина. Отъ този моментъ пелинаша се пуска въ употребление, като се точи презъ качелата и долива отъ време на време презъ враната съ сжщото бѣло вино, до като се разпукнатъ всичкитъ зърна на употребеното грозде--нѣщо, което може да се познае по това, че пелинаша престава да бжде сладъкъ и резливъ. Пелинътъ, който служи за приготвява-

нето на пелина, трѣбва да се бере при разцвѣтяването му и да се изсушава на сѣкна. Той се употрѣблява въ размѣръ отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ кгр. за 100 литри вино, споредъ вкусътъ на потрѣбителитѣ.

По сщия начинъ може да се приготви розовъ пелинашъ, ако бурето съ гроздето се допълни, вмѣсто съ бѣло, съ розово вино. Червенъ пелинашъ обикновено не се прави.

Пелиново вино може да се приготви още и последующия начинъ: следъ като се отдѣли мжстътъ отъ джибритѣ, както при приготвянето на бѣлитѣ и розови вина, тя се налива въ добре почистено буре до обичайния предѣлъ, въ което едновременно се поставя презъ враната една дълга торбичка съ цвѣтъ и листа отъ пелинъ, превързана въ горния край съ канапъ, та да може да виси въ мжстътъ, безъ да изплува на повърхността ѝ. Когато мжстътъ почне да кипи, тогава въ враната на бурето се поставя стъкленъ звънецъ или теникена тржба за закрыта ферментация, а когато ферментацията се привърши, тогава се изважда торбичката съ пелина и стъкления звънецъ или теникената тржба се замѣнява съ тапа за тиха ферментация. Щомъ пелинаша се избистри, той се претака въ чисто буре, въ което се поставятъ нѣколко кгр. бѣло грозде съ дебела кожа, отбрано и запазено нарочно за тая цель, следъ което бурето се запущва отново съ тапа за тиха ферментация. Гроздовитѣ зърна постепенно се напукватъ и отдѣления отъ тѣхъ сокъ подсладява пелинаша и го насища съ въгленна киселина, като му придава резливъ вкусъ. Този пелинашъ по качество стои по-доло отъ първия пелинашъ.

Приготвянето на пелинашъ чрезъ прибавяне на настойка отъ пелинъ въ прекипѣло и преточено вино не е за препоръчване, защото тоя пелинашъ има сщия грубъ ароматъ и вкусъ, както самата пелинена настойка.

Сведения

Производството на вино въ Италия презъ последната 1925 год. въ количествено отношение е съ много малко въ повече, отколкото презъ миналата 1924 и съ около 9 милиона хектолитра въ по-малко отъ това презъ 1923 г.

Така:

презъ 1920 г. е произведено	42,294,000 hlt.
„ 1921 „ „ „	31,908,000 „
„ 1922 „ „ „	35,585,000 „
„ 1923 „ „ „	53,943,000 „
„ 1924 „ „ „	44,714,000 „
„ 1925 „ „ „	45.068,000 „

Стокътъ на 14/IX 1924 г., т. е. преди началото на гроздобера е билъ 9,580,855 hlt., а презъ сжщия месецъ на изтеклата 1925 год. — по-малъкъ.

Въ качествено отношение вината отъ последната реколта сж съ около единъ градусъ по-слаби на алкохолъ, отъ тия отъ предпоследната.

Износа на вино презъ 1924 год. е възлѣзалъ на 2,510,234 hlt., а презъ 1925 на около единъ и половина милиона хектолитра. Презъ последната година сж изнесени повече фини и специални вина, когато презъ 1924 повече обикновени вина. По-раншнитъ пазари на италиянски вина, като тѣзи въ Североамериканскитъ Съединеои Щати, Франция, Германия и отчасти Швейцария сж почти безвъзвратно загубени за Италия. За сега последната се стреми да завладѣе пазаря въ Бразилия, Австрия, Чехославия, Норвегия и Полша, кждето впрочемъ консумацията на вино е сравнително слаба.

Изъ Enotria.

Въпроси и отговори

Въпросъ:

Г-не Редакторе, Въ списанието Ви, кн. 1 отъ н. г. четохъ статията „Първия търговски конгресъ на десертни грозда“. На тоя конгресъ въ Франция сж биле препоржчани като десертни грозда и нѣкои отъ прямитъ производители. Въ статията се изброяватъ тия сортове. Моля Ви отговорете пакъ чрезъ списанието, редакцията какъ мисли по този въпросъ. Ако се солидаризирате съ казаното, препоржчайте ни подчертано посаждането имъ и ни посочете отъ где можемъ да си набавимъ и такива грозда

Отговоръ :

Слабата консумация на вина отъ известно време насамъ и сравнително ниската имъ цена се отразява твърде лошо върху развоя на лозарството въ страната. За облекчение на съществуващата криза, която въ близко бъдеще може още повече да се засили, смѣта се, че на лозарството ни трѣбва да се даде по-друга насока — да се застѣпи въ по-широкъ размѣръ отглеждането на десертнитѣ сортове лози, а сѣщо и на тия за стафиди. Хубавото десертно грозде би се консумирало на мѣстния пазаръ много повече, отколкото изнасяното за сега такова отъ Памитъ, Димятъ и други нѣкои винени сортове. Най-важното е, че въ Европа има много голѣми пазари за десертно грозде и ако ние съумѣемъ да нагодимъ нашето производство споредъ изискванията на тия пазари, бихме могли да изнасяме стотици вагони грозде ежегодно и по този начинъ безъ да се спира приръста на лозята въ България, да не се усилва винарската криза.

За подкрепа на тази идея, за запознаване нашитѣ лозари съ културата на десертнитѣ грозда, както и да се покаже какво е производството на десертното грозде въ нѣкои лозарски страни и колко голѣма е търговията съ такова, въ последната книжка на „Лозарски прегледъ“ се помѣсти статията на г. Н. Недѣлчевъ по отглеждането на десертнитѣ грозда. Преводната статия за „първия търговски конгресъ на десертни грозда“ е единъ видъ допълнение на статията на г. Недѣлчевъ, за да се изтъкне съ още по-точни цифри вноса на грозде за ядене въ разнитѣ държави и главнитѣ производителки на такова.

Съ същата целъ помѣстваме въ настоящата книжка и статията за износа на десертно грозде отъ Италия.

Свикването на първия търговски конгресъ въ Ажесъ е наложено отъ голѣмото значение, което въ Франция отдаватъ на производството и търговията съ десертнитѣ грозда, особено следъ въвеждането на „сухия режимъ“ въ Северо-Американскитѣ Съединени Държави и последвалото отъ това намаление въ износа на вина. Въ зависимостъ отъ изискванията на мѣстния и на чуждитѣ пазари и на мѣстнитѣ естествени условия, конгресътъ е препоръчалъ по подходящитѣ

сортаве грозда, които следва да се отгледватъ въ Франция. Съ това решение на конгреса редакцията нѣма какво да се солидализира или и изобщо да изказва мнението си. То се знае, че това решение нѣма значение за България, кждето условията сж съвсемъ други. Ние имаме превъзходни сортаве, подходящи за нашитѣ условия, отъ които можемъ да подберемъ 2—3 и тѣхъ да застѣпимъ въ по-голѣмъ размѣръ, безъ да става нужда да въвеждаме чужди сортаве, а още по-малко директни производители.

ХРОНИКА

Предстояще е основаването на народенъ износенъ институтъ въ Италия, centa на който е да промишлява изключително за износа на мѣстни произведения, особено отъ земледѣлски произходъ и главно на вино, десертно грозде и др. подобни. Институтътъ значи ще проучава чуждитѣ пазари, изискванията имъ, конкуренти, тѣхенъ начинъ на действие, по-голѣми вносни мѣстни фирми на отдѣлни артикули и пр. и съобразно съ това да опре-

дѣля мѣрките за затвърдяване придобито вече положение въ нѣкои лозари и за завладяване на нови такива.

На 25 февруари т. г. М-то на земледѣлието и държавнитѣ имоти свиква конференция за обсъждане належащитѣ и рай-целесѣобразни мѣрки за износа на лозовъ материалъ.

Въ конференцията ще взематъ участие пепиниеристи отъ всички по-важни производителни райони въ страната.

Комбинирани искусствени торове

за всички земледѣлски култури.

100% увеличение на реколтата

На едро и дребно при

Павелъ Поповъ, Варна

Ул. Родопи № 5