

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

СПИСАНИЕ НА БЪЛГАРСКИЯ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ.

Н. Недѣлчевъ.

Какво ни предстои

Въ всички лозарски кѣтиша у насъ се чувствува тежкото икономическо положение, въ което е изпадналъ лозаря. Никога до сега, поне отъ възобновяването насамъ, ценитѣ на гроздето не сж спадали така катастрофално, както бѣ въ миналия гроздоберъ. Който е ималъ случая да обикаля презъ това време лозарскитѣ центрове, билъ е зритель на онова разочарование, въ което лозаря бѣ изпадналъ. Той почна да губи вѣра въ бждащето на лозовата култура. Когато нѣщо не върви както трѣбва, търсятъ се причинитѣ, посочватъ се мѣрки, които споредъ авторитѣ имъ, сж ефикасни и спасителни. Така и тукъ, за „лозарската криза“ се изтѣкватъ множество причини. Споредъ едни, народа е обѣднялъ и не може вече да си позволява лукса да пие вино, споредъ други въздържателното движение е застрашило пазаря на алкохолнитѣ напитки, трети намиратъ, че лозята сж станали много и т. н. Възможно е лозарската криза да се дължи на много причини, които изведнажъ сж се струпали, но за размѣритѣ на всѣка една отъ тѣхъ не можемъ да сждимъ, защото не разполагаме съ нужнитѣ сведения.

Колко декара сж лозята въ България? Това никой не може да знае, защото не се води точна статистика. Засаждането на лозята вървеше слѣпишката и единствения стимулъ бѣха ценитѣ на виното и гроздето. При високи цени ставаше едно лудо надпреварване за засаждане на лозя. Споредъ сведенията на Главната Дирекция на Статистиката, презъ 1924 год. лозята сж били 631,677 декари. Твърде вѣроятно е, че тѣ сж къмъ единъ милионъ декари. За производството на виното сжщата Дирекция дава сведения, че е било 95,879,800 литра презъ 1924 г. И тукъ можемъ да изкажемъ известно съмнение, но въ всѣки случай, не е 300 милиона литри, както писаха ежедневнитѣ вестници наскоро.

Какъ е вървѣла продажбата на виното презъ последнитѣ години, какви резерви оставатъ непродадени — това сж все неизвестни величини, а когато въ една задача има много хиксове, тя може да се разрѣшава само съ предположения.

Ако, обаче, причинитѣ за днешното тежко състояние на лозаря не сж добре уяснени, за насъ е ясно, че трѣбва да се взематъ редица мѣрки да се облекчи сѣдбата на лозаря и да се направи поминѣка му доходенъ.

Измежду многото мѣрки, които се препоръчватъ за излизане отъ това положение малко сж тѣзи, които ще доведатъ до очакванитѣ резултати. Нѣма никакво съмнение, обаче, че ако тѣ се прокаратъ, а затова е нужна енергична и настойчива намѣса отъ страна на лозаритѣ, тѣ ще облекчатъ положението.

Ето нѣкои въпроси, отъ разрѣшението на които зависи бждащето на нашето лозарство.

1-о. *Премахване акциза на виното, който нѣма мѣсто вече при тѣзи ниски цени на виното.*

2-о. *Прокарване закона противъ фалшификацията на виното.* Фалшификацията не е изчезнала. Сжщо така трѣбва да се преследватъ всички болни вина, които наводняватъ пазаря и подбиватъ съвсемъ ценитѣ на доброкачественитѣ. Собственицитѣ на такива вина трѣбва да се заставятъ въ даденъ срокъ да ги изваряватъ на ракия. Всичко това трѣбва да се уреди съ закона за фалшификациитѣ.

3-о. *Щедро кредитиране на винарскитѣ кооперации* отъ страна на държавата, за да се поставятъ на модерни начала и да започнатъ да добиватъ вина, годни за износъ. При сегашното положение ние не можеме да изнасяме вино.

4-о. Да се направи всичко възможно отъ страна на държавата българското грозде да бжде облагано при внасянето въ чуждитѣ държави съ митото на най-облагодприятствената държава. За износа на грозде може много нѣщо да се направи и България да се обърне въ страна, която да продovolства чуждитѣ пазари съ грозде. За това сжществуватъ отлични климатически и почвени условия.

Въ производството на безалкохолно вино не виждамъ голѣмо бждаще. Това е една диверсия. Концентрирането на мѣстата въ сиропи би било по-доходно за лозарството, ако

ценитѣ на виното се държатъ ниски и ако захарѣта се продава сравнително скъпо.

Тѣзи въпроси, обаче, нѣма да се разрѣшатъ въ благоприятенъ смисълъ, ако лозаря продължава да се дезинтересира отъ своя поминѣкъ. По всичко изглежда, че за прокарването на своитѣ искания, лозаря трѣбва да настоява енергично; ако чака на готово да му се поднесатъ, това нѣма да стане никога.

Славчо Дреновски
бившъ гл. секретаръ въ
М-во на Земледѣлието.

Нѣколко думи за винарскитѣ кооперации.

Думата е за производителнитѣ лозарски кооперации, както обикновено се титулуватъ — отъ типѣтъ на „Гъмза“ въ Сухиндолъ, „Шевка“ въ Сливенъ, „Маврудъ“, въ Чирпанъ, „Виненка“ въ Лѣсковецъ и др. Целѣта на тия кооперации, както е известно, е общата преработка на гроздето въ вино и други продукти и обща продажба на последнитѣ. Нѣма съмнение, че тѣ сж и ще бждатъ отъ голѣмо значение за нашето лозарство, най-вече като едно отъ срѣдствата за борба противъ настъпилата въ лозарството криза. Тѣхното значение ще се оцени тепърва; жалкото, обаче, е това, че тѣ сж твърде малко въ сравнение нуждитѣ на лозарскитѣ поминѣкъ. Чрезъ модерно винарствуване, тѣхната главна задача — тѣ иматъ за целъ да приготвятъ продукта — вино споредъ изискванията на винарската наука, като сжщевременно се нагодатъ къмъ нарастналитѣ нужди на нашиятъ пазаръ, а впоследствие и къмъ външниятъ такъвъ. Нека отбележимъ, че нашиятъ пазаръ, особено въ голѣмитѣ центрове, а най-вече въ София, е станалъ доста възискателенъ къмъ качеството на виното, а нѣма съмнение, че кооперациитѣ иматъ всичката възможность да приготвятъ доброкачествено вино споредъ вкуса на консуматоритѣ. Това, което може да се направи съ общитѣ усилия на много лозари, естествено, не винаги е по силитѣ на отдѣлнитѣ такъвъ. Но затова пъкъ членоветѣ на тия кооперации трѣбва да бждатъ особено внимателни, за да не изложатъ и себе си и кооперацията и по тоя начинъ

да подбиятъ нейното реноме. Не по-малко е значението на тия кооперации и по отношение намиране пазаръ за виното, както и за останалитѣ продукти отъ гроздето — предметъ на винарскитѣ кооперации. Това за отдѣлния лозарь-винарь е още по-трудно при наличността на вилнеющата обща парична и лозарска криза. И тукъ, съ откриването на складове въ голѣмитѣ желѣзопѣтни вжзли и кръчми въ голѣмитѣ центрове, може да се каже е налучканъ пѣтя за пласирането на кооперативното вино. Организацията, обаче, на последнитѣ, страда отъ нѣкои дефекти, на които именно искаме да обърнемъ вниманието на читателя.

Преди всичко нека отбележимъ, че сегашната организация на кооперативнитѣ складове и кръчми има тая лоша страна, че тѣ се явяватъ конкуренти една на друга. Взимамъ за примѣръ тия въ София. Всѣка лозарско-винарска кооперация има по нѣколко кръчми въ София. Последнитѣ не само че не поддържатъ нѣкаква вжзка помежду си, но както споменахъ, конкуриратъ се помежду си. Нѣщо повече — клонове отъ една и сжща централа — се конкуриратъ по между си като продаватъ едно и сжщо вино на различни цени. Това, разбира се, е една аномалия. Освенъ това, всѣка кооперация има свой складъ за продажба на едро и дребно и разбира се, всѣки складъ е снабденъ съ патентъ. Съ други думи — колкото складове, толкова и патенти! Ако всички кооперации имаха единъ общъ складъ разходитѣ ще бждатъ по-малки, ще се направи икономия и отъ помѣщения, отъ персонала и останалитѣ разходи. А последнитѣ не сж малки и не сж безъ значение за отдѣлнитѣ кооперации и тѣхнитѣ членове. Трѣбва да се направи всичко възможно въ това отношение, за да се дойде до едно чувствително поефтиняване на продукта. Да разчитаме на досегашнитѣ цени на виното и другитѣ продукти отъ гроздето е изключено. И затова свеждането разходитѣ до най-възможния минимумъ е едно отъ срѣдствата за гарантиране на производителя една по-сносна цена за негова продуктъ.

Въ задоволяване тая нужда на времето е дългъ преди всичко на самитѣ кооперации. Предстои имъ да се обединятъ въ една централа. Това естеството на работата позволява. Защото ако това е възможно при други по-капризни производства, при винарството много лесно би се постигнало.

Общата централа ще има на складъ вината на всички свои колективни членове и по тоя начинъ ще може да задоволява най-разнообразнитѣ нужди на консуматоритѣ.

На второ мѣсто нека споменемъ, че не всички кооперации държатъ строго за своето реноме и за това на типа вино което пласиратъ. Има случаи, гдето отдѣлни заведения-кръчми на кооперациитѣ сж отдадени на частни лица за експлоатация, които продаватъ не за смѣтка на кооперацията, а за своя лична смѣтка. Много естествено, такъвъ единъ кръчмаръ ще гледа своя интересъ, а не тоя на кооперацията. И затова той, обикновено, е склоненъ на всички кръчмарски приоми, стига да спечели повече отъ даденото му за продажба кооперативно вино. Нѣма съмнение, че такава кооперация рискува да се компрометира окончателно, защото консуматоритѣ знаятъ, че пиятъ виното на дадена кооперация даже и тогава, когато въ такива питейни заведения имъ се сервира продуктъ не вино, а подобенъ на вино. Името на кооперацията трѣбва да се скъпи. Тая практика за напредъ да се изостави. Кооперацията срѣбва да продава за своя смѣтка и да отговаря за всѣки литъръ вино, изнесенъ отъ нейната изба. Инакъ ще дойдемъ до положение да приравнимъ и кооперативнитѣ питейни заведения къмъ тия на обикновенитѣ кръчмарски заведения.

Въ тоя редъ на мисли не може да не споменемъ и за контролата на кооперативнитѣ кръчми и складове. До сега последната е повѣрявана на лица изъ срѣдата на самата кооперация-централа. И понеже лицата, управляващи кооперативнитѣ кръчми изхождатъ отъ сжщата срѣда, не сж рѣдки случаитѣ, когато контролата по отношение заведующия склада или питеепродавницата има нѣщо парти-при и прави всичко, за да го компрометира предъ управителния съветъ или пъкъ е неговъ близъкъ и прави всичко, за да прикрие констатиранитѣ дефекти.

Въ това отношение бихме могли да приведемъ и факти, обаче смѣтаме, че не е нужно. Тѣ се знаятъ отъ кооператоритѣ. За да се избѣгне всичко това, необходимо е контролата на кръчмитѣ и складоветѣ да се повѣри на единъ неутраленъ или по-право на единъ напълно самостоятеленъ органъ, който може да бжде общъ за всички кооперативни заведения и който не само че ще бжде безпристрастенъ, но

ще има всичката възможностъ да прави винаги пълни и на-временни ревизии. Да изтъкваме значението на такава кон-трола, мислимъ че е излишно.

Най-после, кооперативното питейно заведение трѣбва да бжде така организирано и обзаведено, щото не само по обстановка, но и по общъ видъ да се отличава отъ обикно-вената кръчма. Въ това отношение има много да се желае особено за София. Вѣрно е, че цената на продукта не поз-волява излишни разходи, смѣтаме, обаче, че при една цен-трализирана дейность въ смисълъ на казаното до тукъ ще може да се създаде единъ типъ кооперативно питейно за-ведение, което не само съ доброкачествения продуктъ да привлича консуматора, но и съ своитѣ други удобства, къмъ които обикновено е привикнала по-взискателната публика.

Изнасяйки горното за кооперативнитѣ кръчми, не смѣ-таме, че сме изчерпили въпроса; напротивъ, целта на тия редове е да предизвикатъ и други да се изкажатъ, най-вече ония, които боравятъ въ тая областъ и подъ чието наблю-дателно око не е останало нищо не отбелѣзано, което спъва дѣйността на кооперативнитѣ кръчми, както и всички празноти въ тѣхната организация.

Ив. Ангеловъ

(Стажантъ специалитетъ: Лозаръ,
Винарь и Градинарь)
Винарското училище — Плъвень

Винарската криза у насъ и изхода отъ нея

Ето вече 2—3 години отъ какъ е настъпила криза въ нашето винарство и нѣма изгледи да се премахне скоро.

Всички признаци които характеризиратъ кризата сж на лице: виното продължава да стои непродадено и това, което се продава — се дава на безценица; предлагане голѣмо, а търсене малко; тази годишната винена реколта заварва по-голѣма частъ отъ миналогодишната непродадена.

Дребния производителъ-винарь често дава своето вино на цена подъ костуемата, само и само да се отърве отъ него.

Пазарната цена е паднала подъ производителната стой-ность на продукта и производителя не може вече да изважда вложенитѣ разноски, а камоли да осребри труда си.

Прогресъ въ кой да е стопански клонъ на нашето народно стопанство може да се очаква само тогава, когато продукта отъ този производителенъ клонъ се продава на цена, която да понася единъ задоволителенъ плюсъ надъ производителната стойностъ, т. е. да донася рента.

Рентабилно ли е нашето винопроизводство днесъ?

На този въпросъ всѣки, който може да прави смѣтка, ще отговори отрицателно.

Лозата, която косвено ни дава виното, може да се смѣта като една отъ голѣма важностъ за нашето земледѣлие интензивна култура, която поглѣща при обработването си маса трудъ и капиталъ.

Ако този трудъ и капиталъ, вложени по нейната култура, не се покриятъ отъ добития приходъ отъ продажбата на виното, то отглеждането на лозата въ форма на лозя става невъзможно и сѣдбата на нашето лозарство и винарство е напълно опредѣлена — пълненъ упадъкъ.

И наистина, тази година реколтата е превъзходна, но не е единъ, а маса случаи се срещатъ, при които лозаря-винарь, каквито сж въ подавяющата си частъ нашитѣ лозари, да казватъ, че за напредъ се отказватъ да отглеждатъ лозята си, като мислятъ дори и за изкореняването имъ.

Причинитѣ на кризата сж много и отъ най-разнообразно естество, но азъ ще се огранича да посоча по-важнитѣ:

1. На първо мѣсто стои общата стопанско-икономическа и финансова криза, която нашата страна преживява отъ нѣколко години наредъ и е едно тежко наследство отъ свѣтовната война.

Нашиятъ народъ престана вече да бжде консуматоръ на вино, вследствие на което на пазаря се явява само предлагане, безъ да има търсене;

2. Приготовляванитѣ у насъ вина сж съ неопредѣленъ характеръ и лошокачествени, вследствие на което не сж могли да си пробиятъ пжтъ на външния пазаръ, а задоволяватъ само вътрешната ни консумация;

3. Типичното въ нашето земледѣлско производство, а въ частностъ въ лозарското и винарското е това, че то е дребно и като такова носи въ себе си причината на кризата.

У насъ почти всѣки земледѣлски стопанинъ се занимава и съ отглеждане на лозата, т. е., е малкъ лозаръ и винарь.

Прогресъ може да се очаква днесъ въ ония само отрасли на нашето земледѣлие, които могатъ да бждатъ предметъ на модернизирание, а за модернизъмъ може да се говори при едритѣ земледѣлски стопанства, каквито въ нашето лозарство и винарство се съвсемъ рѣдко срѣщатъ.

Агрикултурнитѣ, климатическитѣ и икономическитѣ условия преди година-две, благоприятствуватъ отглеждането на лозата у насъ. Особено нашитѣ климатически условия по нищо не отсѣпватъ на ония отъ първа по своето винарство страна — Франция.

Но, все пакъ, днесъ въ Франция не се чувствува криза въ винарството.

Кжде лежатъ тогава причинитѣ на кризата у насъ?

— Въ Франция лозарството не е дребно както нашето, виното се преработва отъ специалисти, които го работятъ по последната дума на винарската наука. Тамъ не се среща нашето лозово разносортие, което дава вино безъ характеръ. Францускитѣ вина сж еднотипни, здрави въ масови количества и годна стока за дълъгъ транспортъ и външенъ пазаръ.

Тамъ е вложенъ напълно стопанския разумъ на лозаря и винаря по съчетаването на факторитѣ на производството.

Нашия стопанинъ-земледѣлецъ, долавяйки интуитивно благоприятствующитѣ лозарството у насъ условия, трѣскаво се залови да възобновява безразборно лозята, които филксерата унищожил и въ тоя си шеметъ, той не можеше да предвиди бждащитѣ евентуалности. Като резултатъ отъ това неразумно бързане се явил разносортието въ лозарството, поставяха се неподходящи подложки, засаждаха се лозя на неподходящи мѣста и редъ други, които косвено допринасятъ кризата.

4. Всѣки лозаръ у насъ е и винарь. Като дребенъ производител, нашия лозаръ произвежда срѣдно по 3—4 кораба грозде, което, ако не продаде на грозде, приготвява отъ него самъ вино. Приготвянето на виното тукъ става обикновено по завещанитѣ отъ неговитѣ прадѣди винарски методи, въ нечисти сждове и се оставя да лежи въ лоши изби, кждето се срещатъ, наредъ съ виното, още качета съ зеле и разни други туршии. Тѣй приготвеното вино е нездраво, прекарва зимата и на следващата пролѣтъ неминуемо се разваля, когато настѣпятъ горещинитѣ. Знаейки това, той

продава на безценица своето вино само да се отърве отъ него, за да не го сварятъ горещинитѣ. Разбира се, че подобно вино мжчно си пробива пжтъ на вѣншенъ пазаръ, кждето се търсятъ обикновено вина здрави и еднотипни, а нашитѣ вина нѣматъ нито едното, нито другото.

5. Не малко влняние за усилване кризата указва и това обстоятелство, че отъ гроздето се получава само единъ продуктъ — вино, безъ да е застжпено производството на други продукти като: мармеладъ, стерилизирана мжсть (безалкохолно вино), стафиди, консервиране на грозде и др.

6. Обработката на лозята става ржчно и скжпо, не съ плугъ и култиваторъ, както е въ другитѣ лозарски страни.

7. Фалшификацията въ нашето винарство е една доста важна причина за кризата. У насъ не липсватъ подобни винари, но за днесъ е неизносно подобно винарствуване, тѣй като производителната стойность на подобни вина е по-голъма, отколкото стойността на натуралното вино.

8. Друга една причина е и това, че нашата гроздова търговия не е организирана. У насъ се срещатъ и сортове лози, които ни даватъ грозде за консумация въ сурово състояние. Тукъ има много още да се работи.

9. Косвенитѣ налози сжщо утекчаватъ кризата. Като се увеличава продажната цена на виното, чрезъ косвенитѣ налози, търсенето намалява и налозитѣ оставатъ въ тежестъ на производителя, който и виното си не може да продаде, а и данъка ще трѣбва да плаща.

Отъ тукъ изложения редъ на мисли се вижда, че упадъкъ въ лозарството и винарството ни има, но трѣбва ли ли да загине нашето лозарство? Тукъ въпроса е сжщо ясенъ — не! Въ подавялющата си частъ нашия земледѣлецъ е лозаръ и винарь. Лозарството е важенъ страниченъ отраслъ отъ поминъка на нашия земледѣлецъ, а такива сж съ десетки и стотици хиляди въ България, а като така, то трѣбва да бжде спасено отъ умирање, защото е давало и може да дава доходъ и то доста чувствителенъ, не само на земледѣлецъ-стопанинъ, а и на държавата.

Излишно е да се пише дали виното е продуктъ отъ първа необходимостъ, дали е полезно или вредно за пиене и пр. Фактъ неоспоримъ е, че лозарството е единъ отъ важнитѣ отрасли на нашето земледѣлие.

Нека се разбере, че нѣма другъ плодъ въ нашето земледѣлие, който да съдържа въ себе си такава питателна сила, както гроздето съ своитѣ гроздова и овощна захаръ, разни растителни киселини (винена, ябълкова) смилателенъ бѣлткъ, и открититѣ въ последно време отъ голѣмо значение за човѣшкия организъмъ витамини.

Днесъ гроздето е добре оценено отъ медицината и има маса гроздови санаториуми, основани около голѣмитѣ и малки европейски градове, където се лѣкуватъ успѣшно, туберкулозни, анемици и др.

Изтъквайки до тукъ причинитѣ на винарската криза, неминуемо следва въпроса: има ли изходъ отъ нея? . . .

На този въпросъ сжщо може да се отговори — да!

1. Единственъ и най-сигуренъ пжтъ за да се премахне кризата отъ нашето лозарство и винарство, си оставатъ лозарскитѣ и особено винарски производителни кооперации, които още сж слабо застжпени въ нашия стопански животъ, но нуждата отъ тѣхъ се вече силно чувствува и живота ще наложи тѣхното основание.

За примѣръ нека ни послужи Сухиндолската Винарска Кооперация „Гъмза“, която, въпреки кризата, продължава да сжществува и крепне И наистина, коопериранитѣ тукъ винаги по-слабо чувствуватъ остротата на кризата, отколкото кой да е другъ свободенъ дребенъ винарь.

Никой отъ тия дребни кооперирани винари не се грижи за винарски сждове, виното му е поставено въ добра винарска изба и въ чисти винарски сждове: винарската наука тукъ лесно се прилага и е лесно достпна, а не по-малко и винарската технология, по която се обработватъ вината.

Кооперирайки се, дребнитѣ производители лозари-винари ще спестятъ маса трудъ, сили и срѣдства по приготовление на своитѣ вина, да купуватъ винарски сждове, да търсятъ пазаръ и да дирятъ по-отдѣлно специалистъ за съвети.

Кооперативнитѣ вина сж масова стока, съ по-опредѣленъ характеръ, по-доброкачествени и всѣкога сж предметъ на търговия съ тия си качества. И така, най-добъръ защитникъ на дребното лозо-винарство си остана кооперирането въ производителни винарски лозарски кооперации. При наличността на тѣхъ, нашитѣ вина ще могатъ да се приго-

товляватъ по най-последната дума на винарската наука и технология, нѣма да се развалятъ всѣко лѣто, както е сега и лека по лека ще си пробиятъ пжтъ на външния пазаръ, защото ще иматъ по опредѣленъ характеръ (еднотипни) и въ по внушителни количества ще се явятъ.

2. Държавата да поощрява тия кооперации съ ефтинъ и леснодостъпенъ кредитъ.

3. Да се организира гроздовата търговия, като и се даде масовъ характеръ както вътрѣ, тъй и вънъ отъ страната и за целта да се намалява целесъобразно износното мито на гроздето и виното.

4. Освѣнъ вино да се преработва гроздето въ други продукти, като: мармеладъ, стерилизирана мжсть, стафиди, да се консервира самото грозде въ сурово състояние и пр.

5. Да се въведе при обработката на лозята култиваторъ и лозовия плугъ, които чувствително намаляватъ разноснитѣ, а заедно съ това и производителната стойностъ на продукта.

6. Да се въведе единъ строгъ законъ противъ фалшификацията на вината, който да преследва и наказва всички фалшификатори.

Да се избѣгва засаждането на много сортове, а само такива, които иматъ стопанско и економическо значение за едно доходно лозарство и винарство, а най-важно да иматъ значение за гроздовата и винарска търговия.

Отъ до тукъ изложенитѣ точки по изхода отъ кризата се вижда, че възможността да се намали и ограничи, а даже и премахне кризата е голѣма и съзнавайки тази възможностъ, насъ не ни остава нищо друго, освѣнъ да заработимъ съ вѣра и надежда въ това направление и спасимъ отъ умирање единъ отъ твърде добритѣ клонове на нашето народно стопанство — лозарството и призтичащото отъ него винарство.

Все пакъ кооперацията има да изиграе въ това отношение грамадна роль и нека се надѣваме, че кооперативно съзнание ще се наложи отъ редъ условия на живота и всѣки дребенъ производител винаръ ще намѣри своята сила и защита въ своето сдружение — Кооперацията.

Киселинитѣ въ виното.

Виното представлява пѣстра смѣсь отъ много и различни елементи. Въ неговата композиция взематъ участие повече отъ 10 вида алкохоли, повече отъ 25 киселини, повече отъ 15 вида естери, алдехиди и пр. въ по-голѣми или по-малки дози. Отъ съставнитѣ му части главно мѣсто, обаче, държатъ водата, етилалкохола, танина, багрилнитѣ материи и киселинитѣ. Присѣтствието на тия послѣднитѣ въ гроздовата мжстъ и въ виното впоследствие е отъ голѣма важность. Така, тѣхното участие въ състава на гроздовата мжстъ спомага при алкохолическата ферментация, указвайки прѣкото си въздѣйствие върху правилния ѝ ходъ. Знаино е, че киселинитѣ подкрѣпятъ размножаването на винитѣ ферменти а дѣйствуватъ зловрѣдно на развитието на патогеннитѣ винни микроби, които се размножаватъ лесно и бърже въ срѣда неутрална или слабо кисела. Но съ това тѣхно влияние при алкохолическата ферментация не се изчерпва значението имъ. Отъ по-голѣма важность е присѣтствието имъ въ виното. Така тѣ спомагатъ:

- 1) За добрата консервация на виното.
- 2) За букетизирането му съ течение на времето, чрезъ естерификация на нѣкои летливи киселини съ „винитѣ“ алкохоли.
- 3) За запазване цвѣта на виното фиксирайки багрилнитѣ материи. Така тѣ усилватъ и оживѣватъ цвѣта на виното. Тѣ допринасятъ много за брилянтността на бѣлото вино. Неутрализираме ли киселинитѣ на виното съ основи, цвѣта се мени все повече и повече като потъмнява и преминава презъ стадитѣ на червенъ, карминовъ, черно-моравъ черно-кафявъ, черно-зеленъ, за да дойде до зеленъ. Явлението е съпроводено съ отлагане на утайка.

Киселинитѣ сж тия, които въ дози нормални предаватъ приятность, прѣснота на виното, като спомагатъ за образуването на „пъленъ“ и закржгленъ, оформенъ вкусъ на това питие. Отсѣтствието на достатъчно количество киселини прави виното блудкаво, безвкусно; присѣтствието на превишено количество киселини, води къмъ грубокиселъ продуктъ, неприятенъ за пиене. Понятието за „достатъчность“ на киселинитѣ е много относително и зависимо отъ останалитѣ съставни

части на виното, както и отъ пропорцията на разнитѣ „винни“ киселини. Двѣ вина съдържащи едно и сжщо количество киселини опрѣдѣлено по титриметриченъ начинъ на вкусъ се различаватъ и едното изглежда по-кисело „по-остро“ отъ другото или обратно споредъ това дали едното съдържа повече алкохолъ, глицеринъ и т. н. отъ другото или споредъ това въ какви дози отдѣлнитѣ киселини участватъ въ композицията на виното.

По произходъ едни водятъ началото си отъ гроздовата мжстъ, други, като янтарната, летливитѣ, лимоновата и т. н. сж плодъ на алкохолическата ферментация.

Количеството имъ въ виното се движи въ доста широки граници. То е подчинено на много условия: на киселинността на гроздовата мжстъ, чрѣзъ ферментацията на която то е получено, която пъкъ киселинностъ е зависима отъ гроздовия сортъ, степенъта на гроздовата зрѣлостъ, климатичнитѣ условия и т. н. Количеството на киселинитѣ е въ зависимостъ и отъ старостъта на виното, отъ методитѣ приложени при винарстването и пр. Така вината получени отъ ронкани грозда сж по-богати на киселини, отколкото тия получени отъ неуронкано грозде. Въпрѣки че при ферментацията възникватъ нови киселини, ние намираме въ виното по-малко количество киселини, отколкото въ гроздовата мжстъ. Това изчезване, това намаление се дължи на редъ причини:

1) Една частъ остава въ джибритѣ. Това се отнася особено, до подложенитѣ на ферментация неуронкани грозда и при продължителна мацерация на чепкитѣ въ виното;

2) Втора частъ е употребена отъ алкох. ферменти за храна.

3) Трета се утаява подъ влияние на образувалия се при ферментацията алкохолъ въ който особено, калиевия битартаратъ, е неразтворимъ.

4) Четвърта частъ се утаява подъ влиянието на понижената температура слѣдъ прѣвирането. Но и слѣдъ това отлжчването на калиевия битартратъ продължава подъ влияние на зимнитѣ студове. Това отлжчване не спира и слѣдъ първитѣ зимни студове, а продължава дълги години. Затова въ старитѣ вина намираме често само две трети или половина отъ първоначалната киселинностъ, ако тя не е намалена изкуствено или пъкъ виното не е боледувало или боледува,

което води слѣдъ себе си увеличение на летливитѣ киселини.

Летливи киселини. Тия послѣднитѣ не намираме въ гроздовата мжсть. Срѣщаме ги слѣдъ започване на ферментацията. Едни отъ тѣхъ сж плодъ на алкохолическата ферментация, други сж резултатъ на бавната оксидация на алкохола съ течение на врѣмето, трети сж плодъ на инфектиране ферментация, при която патогенитѣ вини микроби дѣйствуватъ върху алкохола, глицерина, калиевия тартаратъ, органическитѣ нелетливи киселини и пр. като ги разлагатъ. По-правдоподобно е, че повечето отъ, тѣхъ сж плодъ на съвмѣстното и едноврѣмено дѣйствие на повече отъ единъ отъ тия фактори. Количеството на летливитѣ киселини въ здравитѣ вина рѣдко надминава 0.5% — 0.6% . Болнитѣ вина се характеризиратъ съ едно повишение на процентното съдържание на тия киселини. Вернадъ ги счита като пулсъ, който въ всѣко врѣме удава здравето на виното. И дѣйствително при увеличаване на количеството имъ на повече отъ 0.7% — 0.8% все повече и повече болестното състояние на виното става явно и очебиеще и се изразява съ помжтняване, изгубване на бистротата, брилянтността и главно съ остъръ и резкъкъ киселъ вкусъ и неприятенъ ароматъ. Въ нормални дози тѣ, обаче, не само, че не сж врѣдни, но сж не обходими. Тѣ играятъ тая важна роля, че спомагатъ за образуването на по-голѣмата частъ букетовидни материи, съединявайки се съ „винитѣ“ алкохоли въ формана естери. Тѣ сж тия, които най-вече спомагатъ да проличава и се чувствува характерния дѣхъ на едно вино. По главнитѣ летливи киселини, които срѣщаме въ виното сж: въглената (въ току що полученитѣ вина и въ някои специални такива) оцетната, пропионовата, маслената.

Вжгледвуокиса, който при алкохолическата ферментация се образува, почти отлѣтява. Една незначителна, малка частъ, остава разтворена въ виното, абсорбчната способностъ на което расте съ алкохолическото съдържание киселинността, атмосферното налегане и обратно се намалява съ количеството присжтствуващи редукивни материи и температура. Но и тая малка частъ не закѣснява да отлети.

Оцетната киселина влиза като съставна частъ на всички нормални вина макаръ и въ дози минимални. Началото си

води отъ алкох. ферментация. Тя дѣйствува пагубно на винитѣ ферменти, намалявайки силно размножителната имъ способностъ. За своето разрушително дѣло тя, обаче, се реваншира съ активното си участие при букетизирането на виното.

Оцетната киселина се образува въ по-голѣмо количество при болестъта „воцетяване“ (вкиселяване). Но нейнитѣ дози се увеличаватъ и при другитѣ вина болести като превръщането, вгорчаването, манита. За подчертаване сж нѣкои отъ химическитѣ и свойства. Тя има способността да разтваря голѣмъ брой органически материи. Като изключимъ живака и среброто, тя атакува всички обикновени метали и образува соли повечето отъ които сж разтворими и отровни. Затова трѣбва да се отстранява съприкосновението на вино, особено вкиселено съ тръби, сждове медни и въобще металически непосредрени или най-малко калайдисани.

Пропионовата киселина намираме обикновено въ повдигнатитѣ вина. Пржчковиднитѣ бактерии на тая болестъ разлагатъ калиевия битартратъ въ оцетна, пропионова кисалиевъ тартронатъ и вжгледуокись. Маслената киселина се срѣща още по редко отколкото пропионовата и въ дози увеличени главно при боледувалото отъ спровлачене, вгорчаване вино при което съотвѣтнитѣ бактерии частично разлагатъ глицерина въ маслена и оцетни киселини. Тя има единъ специфиченъ и неприятенъ дѣхъ, който предава на боледуващото вино.

Извадиме ли отъ целостната киселиностъ на виното количеството на летливитѣ киселини, получаваме количеството на нелетливитѣ, неизпаряеми, постоянни киселини.

Нелетливи киселини. Такива въ виното намираме много. По-забележителнитѣ сж: винената, ябълчната, лимонената, янтарната киселини. Винената киселина, която намираме и въ гроздовата мжстъ, срѣщаме въ виното въ свѣободно състояние но главно въ форма на соли. Отъ тия последнитѣ първо мѣсто държи калиевия батартаратъ. Съотношението на винената киселина въ свѣободно състояние и като калиева соль въ виното е зависимо отъ зрѣлостъта на гроздето, отъ което е получено това вино. Ако гроздето по една или друга причина е обрано недоузрѣло, произведеното вино съдържа повече винена киселина. При пълна узрѣлостъ на

гроздето виното съдържа изключително горуепоменатата солъ на винената киселина.

Винената киселина кристализира въ голъми призматични кристали. Тя е лесно разтворима въ вода и алкохолъ, твърде малко въ етеръ. Различаватъ петъ алотропични модификации: правовина, лъвовинна, рацемична, мезовина и метавинна киселини. Въ виното прѣобладава право вината киселина, като не се забравя, че въ извѣстни вина първо мѣсто държи рацемичната.

Ябълчената киселина намираме сжщо въ гроздовата мжсть, въ по-малка или по-голъма доза споредъ зрѣлостъта на гроздето. Презъ врѣме на ферментацията една часть отъ ябъл. киселина изчезва, но правдоподобно е, че се трансформира и въ виното намираме много по-малко отъ нея. Тя предава на виното тръпкавъ вкусъ. Разтваря се лесно въ вода и алкохолъ, твърдѣ тежко кристализира при отпаряване на нейнитѣ разтвови.

Янтарната киселина не намираме въ гроздовата мжсть. Тя е продуктъ на ферментацията, при която се образува наредъ съ алкохола, глицерина, вжгледвуокиса и т. н. Намираме я въ всѣко нормално вино. Ней се дължи „винния“ вкусъ на виното. Лимоновата киселина не намираме винаги въ гроздовата мжсть. Тя присжтствува въ широки граници. Нейното количество може да достигне въ нѣкои години въ нѣкои области до $0.50/_{00}$.

Що се отнася до аорганичнитѣ нелетливи киселини може да се каже, че тѣ участватъ съ дози минимални и то всѣкога въ форма на соли. Такива сж сѣрната и фосфорни киселини. Тѣхното количество е мѣнливо и зависи особено, отъ природния съставъ на почвата и отъ тороветѣ употребени за подобрене на тоя съставъ. Въ виното сжщо намираме слѣди отъ соли на солната киселина.

Киселни като сѣрилата, боровата, салициловата и т. н. които можемъ да намѣримъ въ виното не се съдържатъ въ натуралното такова. Тѣ биватъ прибавяни изкуствено. Закона преслѣдва тѣхната употреба съ изключение на сѣрилата кис., която въ дози опредѣлени отъ закона, е едно легално средство за консервацията на виното.

Иванъ Георгиевъ

Торене на лозата.

По отношение на почвата, лозата е едно отъ най-малко възискателнитѣ растения. Тя намира удобства и условия за развитие въ всички почви; нѣщо повече, — изглежда парадоксално, но фактъ е, че въ беднитѣ почви лозата дава най-доброкачественъ плодъ. И наистина, отъ незапомнени времена и до день-днешенъ, лозовата култура е намирала, съ малки изключения, своята повърхностъ на разпространение въ мѣстноститѣ, чиито топографически и почвенни условия (при равни климатически такива) не позволяватъ полезното, отъ стопанска гледна точка, развитие на други земеделчески култури

Би ли следвало отъ това да се изостави нейното торене?

Лозата е многогодишно растение; ежегодно тя изчерпва отъ почвата всички ония елементи, които съставятъ пржкитѣ, листата и плода ѝ. Следователно, тя не може да вирѣе върху една почва, безъ тази последната, въ единъ даденъ моментъ, да не изрази известно изтощение (преждевръменно спиране на вегетацията; потъмняване на листата; непълно узрѣване на пржчки и грозде) Прочее, ако искаме да получаваме ежегодно една постоянна реколта (максимумъ количество при опредѣлено качество) безъ съ това да отслабваме главината, трѣбва да правимъ ежегодна реституция — връщане въ почвата на количеството материали, изнесени отъ лозата чрезъ пржкитѣ, листата и гроздето. Съ една речъ, торенето се явява необходимо.

Чрезъ анализи е установено, че пржкитѣ, листата и гроздето съдържатъ предимно азотъ (N), калий (K), фосфортъ (P) и калций (Ca). Това сж, прочее, елементитѣ, които трѣбва да се връщатъ ежегодно или периодически на почвата, за да се запази запаса отъ необходимитѣ минерални храни. Ние нѣма да държимъ смѣтка за Ca, защото той се намира въ изобилие въ почвата; при това реституцията на Ca се извършва по естественъ пжтъ: листата сж най-богати съ този елементъ; при окапването имъ, той се връща, въ голѣмата си частъ, въ почвата. Интересуватъ ни, прочее тритѣ елемента N, K и P.

Азотътъ улеснява вегетационното развитие. Той е най-активния елементъ на растенето. Даденъ въ голѣмо количество, той причинява буйна растителностъ, която причинява било изрисяване, било недостатъчно узрѣване на гроздето, вследствие прекомѣрното удѣлжаване на вегетационния периодъ.

Калиятъ е най-сродния елементъ на лозата. Той преработва въ зеленитѣ ѝ органи и въ плода ѝ въ видъ на кисели соли. Действува благоприятно върху здравето на лозата и върху качеството на плода ѝ; той улеснява асимилацията. Наистина, да предположимъ, че се намираме предъ едно лозе съ премного плодъ; гроздето извиква повече К отъ количеството такъвъ, получаванъ чрезъ коренитѣ. Равновесието се нарушава, вследствие на което имаме намаление интензивността на асимилацията и намаление качеството на плода. Вѣнкашно пѣкъ, това се манифестира чрезъ появяване на болестъта брѹнисюра (потъмняване на листата).

Фосфорътъ, наедно съ азота, е съставна частъ на живата материя. Той спомага за доброто аутиране (узрѣване) на прѣжкитѣ и снабдяването имъ съ добре конституирани и плодородни пѣпки.

N е необходимъ отъ напѣлването до прошарването, като се прескочи цѣвтенето; K е необходимъ следъ прошарването; а P — презъ цѣлия вегетационенъ периодъ.

Присмѣтнато е, че за да се запази постоянна силата на лозата, трѣбва ежегодно и на декарь да се връщатъ въ почвата, чрезъ торене: N — 5 кгp.; K — 5 кгp.; P — 1.5 кгp. — 1.7 кгp.

По какъвъ начинъ ще връщаме на почвата гореказанитѣ количества N, K и P? Това ще стане чрезъ съответнитѣ торове, които биватъ органически и минерални (изкуственни, химически). Знаейки процентното съдържание на даденъ елементъ (N, напр.) въ даденъ торъ (амониевъ сулфатъ, напр.) лесно ще опредѣлимъ колко кгp. отъ казания торъ ще трѣбва да употребимъ на декарь, за да върнемъ на почвата 5 кгp. отъ желания елементъ.

Органическитѣ торове сж: пресна кръвь (3% N), суха кръвь (10—14% N), кюспета разни, рогови, кожни, вълнени и др. индустриални отпадѣци. Особенно полезни за лозата сж сухата кръвь и разнитѣ кюспета, които донасятъ въ поч-

вата лесно нитрифицираща азотна материя. Но за тѣзи торове у насъ не може и да се мисли още. Затова оборския торъ ще си остане още за дълго врѣме, най-достъпния органически торъ въ нашето земл. стопанство. Този торъ представлява голѣмъ интересъ за торенето на лозата; обаче той е обемистъ и не може всѣка година да се употребява; при това той не е веднага използваемъ, а действието му се чувствува 2—3 години наредъ и то нередовно. Дава ни едно капризно хранене.

Торенето съ оборски торъ се прави презъ есенъта или презъ зимата. Отварятъ се въ междулинието на лозитѣ съ плугъ нѣколко бразди, дълбоки 15—20 см.; въ тѣхъ се разхвърля тора и се зарива съ една подходяща оранъ. Добре би било, ако пренасянето на оборския торъ става въ двуколка съ високи колела, позволяващи да се циркулира изъ лозето.

Минералнитѣ торове иматъ преимуществото, че лесно могатъ да се дозиратъ, въ търговията се срѣщатъ винаги съ опредѣлено процентно съдържание на представляващия елементъ. Тѣ представятъ малкъ обемъ и лесно се пренасятъ. Оползотворими сж отъ непосредствено следващата реколта. Даже чилската силитра (азотенъ торъ) се дава на малки дози презъ самия вегетационенъ периодъ и точно въ момента, когато е желателно да се засили вегетацията.

Заравянето на тѣзи торове изисква тѣ да бждатъ смлѣни ситно и размѣсени съ нѣкоя инертна материя, като: пѣськъ, ситна суха прѣстъ, дървени стърготини. Инкорпориранието имъ въ почвата става начиная отъ есенъта или зимата, съ изключение на нитратитѣ, чието инкорпорирание се прави презъ пролѣтъта. Разкопава се мѣстото около лозата и се посипва опредѣленото количество торъ, безъ да бжде последниятъ въ контактъ съ коренитѣ. Зарива се на дълбочина 5 — 10 см.

Препоръчително е да се употребяватъ следнитѣ минерални торове: азотни — амониевиятъ сулфатъ (20—21% N); калиеви — калиевиятъ сулфатъ (47—52% K); фосфорни — разнитѣ суперфосфати, чието съдържание на P варира.

Органическитѣ торове подобряватъ физическитѣ свойства на почвата, а минералнитѣ ги влошаватъ (причиняватъ слягане, отжпкване). Затова най-рационално би било да се

комбиниратъ тѣзи два вида торове. Понеже смѣсъ отъ тѣхъ е мжно приготвяема, препоръчва се следната ротация при торенето:

- 1-ва година — оборски торъ, 3,000 кгр. на декарь.
- 2-ра „ — никакъвъ торъ.
- 3-а „ — минерални (химич.) торове.
- 4-а „ — „ „ „ „
- 5-а „ — оборски торъ, 3,000 кгр. на декарь.
- 6-а „ — никакъвъ торъ.
- 7-а „ — минерални (химич.) торове.
- 8-а „ — „ „ „ „ и т. и.

Забележка. Съобразявайки се съ днешнитѣ цени на химическитѣ торове, намиращи се на българския пазаръ, можемъ да пресмѣтнемъ, че за пълното наторяване на 1 декарь лозе сж необходими:

25 кгр. амониевъ сулфатъ (20 ⁰ / ₀ N)	X	12 лв. кгр. =	300 л.
10 „ калиевъ „ (49.3 ⁰ / ₀ K)	X	10 „ „ =	100 „
10 „ суперфосфотъ (18—20 ⁰ / ₀ P)	X	6 „ „ =	60 „
или всичко			460 л.

Н. Недѣлчевъ

За вината, които сладнятъ.

Тази година бѣше изключителна за лозарството по отношение узрѣването на гроздето. Благодарение на топлината въ края на лѣтото и началото на есента, гроздето узрѣ много добре, даже презрѣ. Не бѣха рѣдки случаитѣ, на мжсть съ 23—24 даже до 28⁰/₀ захарность.

Известно е, че колкото мжстьта е по-сладка, толкова тя по-мжно превира. Захаръта, въ голѣмо количество, пречи на работата на виненитѣ ферменти (отнема водата отъ клеткитѣ). За това и петмеза, напр., когато е достатъчно гжсть не ферментира и не се кисва. Това е една отъ причинитѣ за непълното превиране на нѣкои отъ вината, но въ всѣки случай концентрацията не бѣше до такава степенъ голѣма, щото да попрѣчи съвсемъ на алкохолната ферментация. Ако винаритѣ бѣха вложили повече умѣние при получаването на тазгодишното вино, тѣ щѣха при все това да иматъ напълно преврели вина. Азъ имахъ случай да анализирамъ Кара-

бунарско вино съ 14⁰⁵ алкохолъ, напълно преврѣло; това вино отговаря на мжстъ съ 24⁰⁵ захарностъ.

Друга една по-важна причина е високата температура на вренето. Времето презъ гроздобера бѣше топло, така че събраното грозде имаше висока температура. Къмъ температурата на гроздето се прибави топлината, отдѣляна при вренето, която е толкова по-голѣма, колкото повече захаръ има въ мжстѣта. Въ резултатъ, въ ферментационнитѣ сждове се е получила температура може би надъ 40⁰, която е пресѣкла вренето, нѣщо повече, виненитѣ ферменти при висока температура страдатъ, отдѣлятъ отрови, които пречатъ на самитѣ тѣхъ. Максималната температура се постига винаги преди пълното разлагане на захарѣта, и затова срѣщаме вина, съ непреврѣла захаръ 4, 5 и повече %₀. Ако всичката работа се е свършила само съ това, че вината сж останали сладки, злото е още поправимо. Но ако отъ дългото киснене и високата температура шапката отгоре се е вкиснала, виното е изгубено. Такива случаи сж вече констатирани. Оцетната киселина пречи за тихата ферментация и такова вино може да се използва само за ракия.

Отъ дългото стоене на сладкитѣ вина въ джибритѣ нѣма полза, а може да има само врѣда. Непреврѣлото вино трѣбва да се налѣе въ бѣчви, като се провѣтри силно. Бѣчвитѣ не трѣбва да се напушватъ.

Препорѣчва се прибавянето на амониевъ фосфатъ въ размѣръ 10 гр. на 100 л. вино, за да се подхранятъ ферментитѣ. Възможно е да не имъ достигатъ азотни храни.

Непреврѣлото вино е мжтно; то съдържа още винени ферменти, които бавно се размножаватъ. Въ такъвъ случай нѣма нужда отъ прибавяне на мая (квасъ отъ ферменти). Ако виното е вече избистрено, трѣбва да му се прибави калъ отъ младо вино, безразлично бѣло или червено, но не и отъ болно, повдигнато.

Най-после, за да се поддържа тихата ферментация, температурата на виното не трѣбва да спада подъ 15⁰. Въ краенъ случай помѣщението трѣбва да се загрѣеа. Бѣчвитѣ не трѣбва да се запушватъ съ тапи, а съ торбички съ пѣськъ или ферментационни звѣнци.

Върху такива вина винаря трѣбва да бди, защото лесно могатъ да се повдигнатъ, а бѣлитѣ да се провлечатъ.

Накрая ще подчертаемъ факта, че нашитѣ винари не отдѣлятъ достатъчно грижи за правилното превирание на гроздовата каша или мжстъ, въпреки че имъ е обърнато внимание много пжти, а и сжществуватъ много ржководства, кждето подробно сж дадени упжтвания какъ да постжпватъ при различни случаи. Съ това си нехайство тѣ увеличаватъ още повече тежкото положение, въ което се намира винарството.

Извънредна лозарска конференция.

Постоянното присжтствие на Лозарския сжюзъ, предъ видъ тежкото положение на лозаритѣ въ страната, счете за необходимо да свика една извънредна лозарска конференция въ София, която да обсжди положението и да посочи какви мѣрки трѣбва да се взематъ, за да се избѣгне катастрофата, която грози нашето лозарство-винарство. На апела на Сжюза до всички лозарски дружества и винарски кооперации, за сжжаление. се отзоваха, както обикновено става, малко делегати — около двадесетъ души, предимно отъ южна България. Конференцията се състоя, обсжди се положението и се взе следната резолюция.

РЕЗОЛЮЦИЯ

Представителитѣ на лозарскитѣ производителни кооперации и лозарски дружества, членове на Българския лозарски сжюзъ, събрани на конференция на 27 и 28 ноемврий т. г., като разгледаха днешното положение на лозарството, констатираха че:

1. Следствие общата стопанска криза отъ една страна, намаляване доходитѣ на широката консомативна маса отъ друга, и значително увеличеното винено производство, лозарството днесъ преживява много остра криза.

2. Поради липсата на капитали въ винарството и раздробеностъта на лозарското стопанство, производството на вино е поставено на твърде примитивни основи, поради което добитото вино не притежава качеството на сигурна търговска стока.

3. Поради липса на капитали въ винарското ни производство, при наличността на винарски кооперации, които не сж още добре обзаведени и финансово закрепнали, винения пазаръ е дезорганизиранъ и непостояненъ.

4. Лозарското ни производство е нагодено специално за мѣстния пазаръ, който е твърде ограниченъ.

5. Излишъцитѣ отъ гроздови продукти не могатъ да се изнесатъ, поради непроучени чужди пазари, прѣчки въ износа отъ фискаленъ и другъ характеръ.

6. Голѣмитѣ акцизи и редицата формалности при събирането имъ спѣватъ лозовата култура и се отразяватъ неблагоприятно, както върху производната стойностъ на продуктите, така и върху пласимента имъ.

7. Липсва ефикасенъ контролъ при добиването на виното и търгуването съ него.

8. Държавата е недостатъчно ориентирана относно нуждитѣ на лозарското производство и насокитѣ, които трѣбва да му се дадатъ.

Следствие на изброенитѣ по-горе причини, днесъ лозарството е изпаднало въ остра криза; винения пазаръ е претоваренъ. ценитѣ на виното и другитѣ гроздови продукти сж паднали подъ производната стойностъ, лозарското население изнемогва и не може да посрешне и най-нашжшнитѣ си нужди, живѣе въ тревога и гледа съ страхъ на бждащето.

За излизане отъ това положение конференцията намира за необходимо:

1. За подобрене винарството въ техническо отношение да се отпуска спелиаленъ дългосроченъ кредитъ за постройка и обзавеждане на винарски изби, съ ниска лихва, по подобие на Франция.

2. Да се откриятъ предъ Българската земледѣлска банка на винарскитѣ и лозарски предприятия всички видове кредити — личенъ, варантенъ и ипотекаренъ.

3. Да се освободятъ отъ акцизъ гроздовитѣ произведения, като предназначениитѣ за износъ вина и ракии се освободятъ и отъ мита, различни берии и пр.

4. Да се направятъ тарифни улеснения за превоза по Българскитѣ Държавни Желѣзници на гроздето, виното и ракиитѣ, да се набавятъ специални вагони — резервуари за вино и вагони за транспортъ на грозде.

5. Да се улесни Съюза отъ страна на държавата за проучване чуждитъ пазари за грозде, вино и други гроздови продукти, начинъ на опаковка, установяване търговски връзки и пр.

6. Създаване на редовни търговски конвенции съ странитъ, вносителки на грозде и гроздови продукти, за улеснение износа на грозде, вино и плодовъ спиртъ, като се поставятъ подъ облагитъ на клаузата за най-облагодприятствуваната държава.

7. Да се разреши изваряването въ ракия и спиртъ на виното, което поради болестъ, пресищане на пазари и пр. не може да се продаде като такова.

8. Премахване глобата отъ 20% за закъснелъ акцизъ (925).

9. Прокарване въ най скоро време специаленъ законъ за борба противъ фалшификацията на вината и другитъ гроздови продукти.

10. При разрешаване въпроси, засегащи българското лозарство и винарство, да се взема мнението на представителъ на Българския лозарски съюзъ.

Отъ делегатитъ на лозарското население въ страната.

Конференция по износа на вината.

По инициативата на Софийската Търговско-Индустриална Камара бѣ свикана конференция отъ представители на Лозарския и Питиепродавския съюзи.

Конференцията се състоя на 10 и 11 декемврий м. г. Въ нея участвуваха отъ страна на Лозарския съюзъ: Ив. Бързаковъ, Ц. Братановъ, Н. Недѣлчевъ, Гавраилъ Костовъ, Д. Бъчваровъ, Сл. Дрънговски, К. Стефановъ и Василъ Николковъ (кооперация „Гжмза“), отъ Общия съюзъ на българскитъ земледѣлски кооперации — г. Ив. Стефановъ и отъ страна на търговцитъ-винари, братя Младенови (с. Кара Мусалъ).

Заседанията се председателствуваха отъ г. Д-ръ Златаровъ, главенъ секретаръ на Софийската Търговско-Индустриална Камара. Последниятъ откри заседанията, като

съобща, че вследствие изобилната реколта на вино презъ 1926 г. (около 200 милиона литри), множество чужди държави сж се заинтересували за нашитѣ вина.

До сега въ камарата сж постъпили нѣколко запитвания — отъ Белгия, Чехословашко и отъ Австрия. Прочете се сжщо рапорта на одринското ни консулство, което счита, че българскитѣ вина биха намѣрили пазаръ въ Турция. Следъ станалитѣ разисквания изработиха се протоколитѣ отъ заседанията.

Тукъ предаваме изцѣло протокола отъ заседанието на 11 декемврий, въ който се излагатъ мѣрkitѣ за реализиране износа на виното.

ПРОТОКОЛЪ

Отъ заседанието на 11 декемврий 1926 г. на комисията избрана въ заседанието на представителитѣ на Българския Лозарски сюзъ и Д-вото на Питиепродавцитѣ по въпроса за организиране износа на вината.

Присѣтствуватъ: Д-ръ Ив. Златаровъ — отъ страна на Софийската Търговско-Индустр. Камара, по чиято инициатива се състоя заседанието отъ 10 декемврий, професоръ Недѣлчевъ, Ив. Бързаковъ, Д-ръ П. Вичевъ и Ив. Младеновъ.

Следъ кратко резюме на станалото въ вчерашното общо събрание, комисията се спре върху следнитѣ набелѣзани отъ вчера въпроси, и изказва мнения както следва:

1. *Транспорта на вината:* — Зависи отъ две причини: трайността въ вината и сждове за транспортиране. Поради липсата на повече киселини, вината да се транспортиратъ съ огледъ да стигнатъ на по-близки пунктове, а за сждове да се проучи въпроса: би ли могла Дирекцията на Българскитѣ държавни желѣзници да вземе подъ наемъ отъ чуждитѣ ж. п. администрации вагони-цистерни, а ако не — да се събератъ сведения по сжщия въпросъ отъ нѣкои транспортни кжщи.

2. *По конкурентноспособността на вината.*

Зависи отъ качеството, разносkitѣ по транспорта, митарственитѣ формалности и такси.

По сжщия въпросъ комисията изказва мнение:

а) Да се проучи въпроса точно на колко ще възлизатъ разносkitѣ и транспортирането на 1 лт. вино по Дунава и по сухо, до Виена и Прага и

б) Да се направятъ постъпки предъ правителството за премахване всички износни такси, берии и пр. — подобно разпорежданията, които сж въ сила за тютюна и издѣлията отъ тютюнъ.

3. *Изпращане на двама специалисти съ задача да проучатъ пазарътъ на вината въ Турция, Австрия, Чехословашко, Белгия и евентуално севернитѣ държави.*

Комисията счита тази идея за щастлива, защото само чрезъ личното, непосредствено проучване на чуждитѣ пазари, българскитѣ вина биха могли да се изнесатъ. Пътътъ на офертитѣ, кореспонденцитѣ и мостритѣ е много бавенъ и за положението, въ което се намира винарството, свършено непригоденъ.

Лицата, които ще бждатъ изпратени, нѣма да иматъ официаленъ характеръ — тѣ ще бждатъ нѣщо като пжтующи търговски агенти и въ 15 — 20 дни трѣбва да изпълнятъ възложената имъ задача.

Комисията счете, че ще бжде по умѣстно и реши: да се предостави на самитѣ организации — Българ. Лоз. Съюзъ и питиепродавницитѣ, да посочатъ всѣка изъ срѣдата си по единъ делегатъ. Понеже трѣбва да се бърза, опредѣли се датата 14 декемврий т. г. за послѣдна, до когато организациитѣ трѣбва да посочатъ делегатитѣ.

При заминаването на делегатитѣ, последнитѣ да бждатъ снабдени съ писма отъ Търг. индустриалната камара и Външното министерство за препоржката имъ до съответнитѣ търговски камари, легации, консулства и пр. въ чужбина.

По въпроса за срѣдствата, необходими за делегатитѣ, комисията изказва мнение:

а) Всѣка отъ винарскитѣ кооперации да внесе по нѣколко хиляди лева;

б) Да се помоли Министра на Земледѣлието отъ фонда за стопански проучвания да отпусне 50,000 лева въ форма на помощъ;

в) Сжщото и отъ Министерството на Търговията

4. Комисията накрай, като взема предъ видъ, че и при сравнително виския 9% на алкохола въ вината, вѣроятността по вкусъ тѣ да не отговорятъ напълно на изискванията на чуждитѣ пазари, делегатитѣ да иматъ предъ видъ и проу-

чатъ съществуватъ ли условия за пласиране на пресно грозде и безалкохолни гроздови продукти.

Допълнително, преди отпътуването имъ, на делегатитѣ, ще се дадатъ въ обща черта директиви, като се предостави тѣмъ, съ огледъ мѣстнитѣ условия въ всѣки посетенъ пазаръ и държава, да събератъ нужнитѣ сведения.

По отношение препоръчанитѣ мѣрки за улеснение износа на вината — премахване митата, разрешение врѣмененъ свободенъ безмитенъ вносъ на сѣдове и пр., комисията счита, че къмъ тѣхното окончателно изпълнение може да се пристъпи следъ като докладитѣ на делегатитѣ, следъ завръщанieto имъ бждатъ благоприятни. До тогава, обаче да се направятъ нужнитѣ предварителни приготовления.

Комисията да посѣти г. г. Министритѣ на Земледѣлието, на Търговията и Финансиитѣ и да имъ изложи резултатитѣ отъ конференцията, да имъ връчи настоящитѣ протоколи и помоли предъ тѣхъ съдействието на държавата.

Заб. Протоколитѣ се поднесоха отъ депутация на г. Министра на Земледѣлието и Държ. Имоти, който обѣща да подкрепи инициативата. Правятъ се постъпки за премахване всички пречки около износа на виното.

БЪЛГАРСКИ

ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ

№ 1124

22 декемврий 1926 г.

СОФИЯ

Окръжно

До Лозарскитѣ дружества

въ Царството

Господа,

Съгласно чл. 15 отъ съюзния уставъ, VII редовенъ конгресъ ще се състои въ София на 29, 30 и 31 януарий 1927 година. Прочие, изберете измежду членоветѣ Ви делегати за конгреса, имената на които делегати ще ни съобщите веднага следъ избора имъ. Числото на делегатитѣ, съгласно чл. 14 отъ съюзния уставъ, е опредѣлено по 1 делегатъ на всѣки Ваши 10 члена, а за дробъ отъ десетъ члена имате право още на единъ допълнителенъ делегатъ. Освенъ редовнитѣ делегати могатъ да присѣтствуватъ и гости — лозари въ конгреса и да взематъ участие въ заседанията на същия, но само съ съвещателенъ гласъ.

Конгреса ще се открие на 29 януарий 1917 год. въ 9 часа преди обедъ, като мѣстото, гдето ще заседава, ще Ви се съобщи допълнително. Дневния редъ на конгреса ще бжде: 1) Отчетъ на управителния и контролния съвети; 2) Освобождаване отъ отговорность управителния и контролния съвети; 3) Рефератъ отъ г. Никола Хр. Мънковъ — „Новата ориентировка въ нашето лозарство,“; 4) Рефератъ отъ госп. Георги К. Червенковъ — „Кризата въ лозарството и изхода отъ нея“; 5) Рефератъ отъ г. В. Чакъровъ — „Международния пазаръ на вина и грозда, и изгледитѣ за нашия износъ въ чужбина“; 6) Гласуване бюджетъ на Съюза за 1927 год. и осигуряване начинъ за реализирането му и 7) Изборъ на управителенъ и контроленъ съвети.

Делетатитѣ трѣбва да се явятъ съ редовни пълномощия за конгреса, събрани абонаменти за съюзния органъ „Лозарски Прегледъ“ за идната 1927 год., като всѣки делегатъ събере и внесе стойността поне на 20 — 30 абонамента, за да може съюзния органъ да се получава и въ последната лозарска колиба, та всѣкой лозаръ да знае какво трѣбва да прави за своята професионална подготовка и защита. *Независимо отъ това, всички дружества трѣбва да се издѣлжатъ за значкитѣ, пратени имъ за зарезана 1925 год. да се издѣлжатъ за пратенитѣ имъ съюзни календари за 1926 год., защото делегатитѣ на неизправнитѣ дружества и неизплатилитѣ се къмъ съюзната каса, нѣма да бждатъ допуснати да участвуватъ въ конгреса.*

Всѣки делегатъ трѣбва да е снабденъ отъ дружеството си съ членска карта, които съюза е отпечаталъ и ще Ви изпрати своеврѣменно заедно съ увѣреніята, защото безъ такива карти желѣзопѣжнитѣ власти не ще даватъ билети съ 50 % намаление. Сжщо тогава ще Ви се изпратятъ и увѣренія за пътуване, но веднага съ получаване настоящето ни, явете колко увѣренія и карти искате да Ви се изпратятъ, като имате предъ видъ, че за всѣка членска карта получателя-делегатъ трѣбва да плати по 5 лв., като така събраната сума ще ни се внесе по единъ отъ делегатитѣ Ви.

Съюза

Нови книги

Излѣзла е отъ печатъ книгата: *Плѣнъ курсъ по винарство*, отъ Н. Недѣлчевъ. Книгата има 480 страници и е илюстрирована съ 165 фигури, съ приложение планове на модерни винарски изби. Въ нея сж разгледани всички въпроси, засегащи винарството, като за безалкохолното производство е отдѣлена специална глава. Въ книгата сж предадени последнитѣ новости въ областъта на винарството. Препоръчваме я на агрономитѣ-специалисти, студенти-агрономи, ученици отъ земледѣлскитѣ училища и на всички лозари.

Цена 130 лева, а съ пощенски разноски 135 лева препоръчено.

Доставя се отъ книгоиздателството К. Т. Мотафчиевъ — Плѣвненъ и отъ автора — Н. Недѣлчевъ, ул. Воловъ № 7 — София.

Консервиране на овоция и зеленчуци — отъ Б. Ф. Тимотеевъ. Превели отъ руски: Д. Петровъ и К. Капустинъ. — 80 стр. Цена 30 лв. Доставя се отъ Д. Петровъ въ градъ Кюстендилъ.

Приносъ къмъ проучването на овощарството въ България, отъ С. Грековъ, 60 стр., Цена 30 лв. Доставя се отъ Българското Земледѣлско Дружество, ул. Хаджи Димитъръ № 13 — София. Авторътъ на този трудъ е известенъ и книгата представлява единъ добъръ трудъ въ областъта на българското овощарство. Препоръчваме я горещо на читателитѣ.

Въпроси и отговори.

Въпросъ 1.

Моля съобщете ми чрезъ „Лозарски прегледъ“ добри ли сж следнитѣ сортове грозда и отъ кжде мога да си набавя: 1-о Madeleine Angevine и Madeleine blanche; 2-о Diamant traube бѣлъ; 3-о Изабелла — фромеля. Има ли ги въ България и подъ какви имена сж познати.

Съ почитание: Г. Л. Г.
с. Перушица

Отговоръ.

Отъ изброенитѣ сортове ни сж известни Madeleine angevine, съ бѣло грозде, което зрѣе 10—15 дена преди Шасла доре, Madeleine blanche е нѣщо подобно. Diamant traube ни е познато по име. Изабелла е съ американска кръвъ и не струва да се развъжда. Madeleine ще намѣрите у Братя Харитови, стопанство Минкова махала, гара Бойчиновци. Изабелла има въ лозята на лозарското училище въ гр. Плѣвенъ. Другитѣ сортове не знаемъ да се срѣщатъ нѣкъде въ България. Н.

Въпросъ 2.

Явете ми моля Ви се, защо лозята, които едновременно прѣскахме, тези които при третото прѣскане, ниско кършихме, повече изгореха, както шумата, така и гроздето, отколкото тия, които не кършихме?

И трѣбва ли да ги кършимъ често и ниско и какво оказва кършенето на главинитѣ и гроздето.

Какъ да предпазимъ това, което е останало неокапало още отъ маната. Посинели зърната пакъ окопватъ.

Съ почить: П. Дочевъ
с. Кнежа.

Отговоръ.

Честото и ниско кършене на лозитѣ указва лошо влияние върху силата имъ и върху качеството на плода. Ниско и често кършенитѣ лози бързо заслабватъ, а гроздето остава бедно на захаръ. Това кършене, обаче, не може да бжде причина за едно по-силно развитие на пероноспората. Ако има изгорѣли листа, тѣ вѣроятно сж били нападнати порано отъ болестъта или сж изсжхнали вследствие на друга причина. По ягоридата вѣроятно има пригоръ вследствие от криване на гроздоветѣ. Б.

Въпросъ 3.

Моля редакцията на списанието да ми отговори отъ кжде могатъ да се доставятъ сѣрнисти разтвори, които замѣстватъ метабисулфита?

Маринъ Пенчевъ
(Ст. Загора).

Отговоръ.

У насъ не се приготвяватъ подобни разтвори и би трѣбвало да се доставятъ отъ странство.

Н.

Въпросъ 4.

Имаме нужда отъ филтъръ. Молимъ посочете ни коя система е добра?

В. и Г. Герганови
(Ловечъ).

Отговоръ.

За обикновени вина ви препоръчаме системата Seitz, а за по-доброкачествени — Simoneton.

Н.

Х Р О Н И К А

Конференция по положението на лозарството и винарството се състоя на 27 и 28 ноемврий т. г. Въ тази книжка е отпечатана резолюцията на конференцията.

Търговско-Индустриалната камара въ София свика представители на Лозарския и Питиепродавския съюзи за разлѣна на мисли по единъ евентуаленъ износъ. Винарски кооперации и частни винари сж влѣзли въ връзка съ чужди кжши отъ Чехословашко, Германия, Австрия и др. Изпратени сж мостри отъ вина и оферти. Поискано е съдействието на винарскитѣ кооперации

въ страната за едно систематическо проучване и организиране износъ на български вина. Въпросътъ е съдбоносенъ за нашето лозарство и трѣбва да се разреши съ нужната системностъ и сериозностъ.

Въ края на м. Януарий т. г. ще се състои редовния конгресъ на Българския Лозарски съюзъ. Въ идния брой ще се отпечати дневния редъ на конгреса, както и отчетитѣ.

Настоящия брой на списанието се забави поради липса на срѣдства. Ако лозаритѣ милеятъ за единственото свое списание, не трѣбва да допускатъ спирането му поради

липса на постъпления. Голѣмъ брой отъ абонатитѣ не сж изплатили абонамента си за тази година, макаръ че годината изтече. При такива условия е немислимо редовното излизане на списанието.

Обръщаме внимание на държавнитѣ учреждения, абонирани за списанието, че тѣ трѣбва да изпращатъ пълната стойностъ на абонамента — 55 лв., но не и да правятъ удръжки, както вече има нѣколко случая.

Протести и резолюции по злободневнитѣ лозарски и винарски въпроси сж получени отъ следнитѣ лозарски пунктове: Враца, Разградъ, с. Михалци (Търновско), Севлиево, с. Ресенъ, Чирпанъ, Поликраище (Търновско), Ст. Загора и Ломъ.

Държавнитѣ разсадници ще продаватъ за идния сезонъ по следнитѣ цени произведенитѣ отъ тѣхъ лози:

амер. рѣзници	лв. хил.
I кл. отъ 41 — В	250
I кл. „ 1202 и Lot	200
I кл. „ др. сортове	180
II кл.	100
Присадени вкоренени лози	3000
Вкоренени неприсадени	200

Починали презъ 1926 г. абонати. Починали сж презъ изтеклата година следнитѣ абонати, членове на посмъртната каса:

- 1) Маринъ Петковъ — село Медвенъ (Котленско),
- 2) Теопи Давидова — гр. Търново,
- 3) Димитъръ Ил. Тончевъ — гр. Севлиево,
- 4) Никола М. Белберовъ — гр. Севлиево,
- 5) Петъръ Ив. Крилатски — гр. Бѣлоградчикъ,
- 6) Димитъръ П. Вълчевъ — гр. Бѣлоградчикъ,
- 7) Митю Колевъ — с. Карайсенъ (Свищовско),
- 8) Никола х. Малчевъ — гр. Шуменъ.

Настоящата книжка отъ списанието е четворна — за месецитѣ септемврий, октомврий, ноемврий и декемврий. Съ нея се приключва годината.



Сливенска производ. пепиниер. кооперация „Американска лоза“.

ЛОЗАРИ, Искате ли да имате лозя трайни, родовити и съ доброкачествени, строго сортирани подложки и грозда, отнесете до **Сливенската произв. пипин. кооперация „АМЕРИКАНСКА ЛОЗА“.**

Презъ настоящия сезонъ — 1925—1926 год., кооперацията пуца въ продажба 3,000,000 добре отгледани и строго сортирани облагородени лози и голъмо количество гладъкъ материалъ отъ следнитъ видозе подложки: Шасла X Берландиери 41Б, Берландиери X Рипария 420А, Монтикола (Lot), Мургедръ X Рупестрисъ 1202, Рипария X Кордифолия X Рупестрисъ 106-8, Рипария X Рупестрисъ 101-14, **облагородени:** I. СЪ ЧЕРНИ ВИНЕНИ ГРОЗДА: Памидъ, Шевка, Зарчинъ, Гъмза, Папаска, Грандъ-ноаръ, Пино-ноаръ, Александе-буше, Сензо, Маврудъ и др.

II. СЪ БЪЛИ ВИНЕНИ: Дамятъ, Шасла доре, Виненка (Прослава), Карлжкъ, Ичелъ, Червень мискетъ и др.

III. ДЕСЕРТИ: Афузъ-али, Балчикъ, Хамбургски мискетъ, Александрийски мискетъ, Зейнелъ, Чаушъ, Бъла, Червена и Черна Разекия, Жоане, Фурма, Телки-койру, Оливие, Биволско око, Кадънъ-пармакъ, Кече-мемеси, Султанка, Фоча и др.

Обръщаме вниманието на г. г. лозаритъ, че Кооперацията продава лозитъ си съ гаранция за автентичността на подложкитъ и чистотата на присадницитъ.

На лозарски кооперации и сдружения се правятъ отстъпки.

Ценоразписи и упжтвания при поисквания.

Отъ Кооперацията.



За Г-на *Италия и Сеглаен*

г-р. Платвевъ



РЕЗНИЦИ и ОБЛАГОРОДЕНИ ЛОЗИ

ОТЪ ВСИЧКИ СОРТОВЕ

отъ нашитѣ собствени маточници и уко-
ренилица въ с. Сухиндолъ — Севлиевско
и с. Дереза — Шуменско

ПРОДАВАМЕ НА ИЗНОСНИ ЦЕНИ

Илия Гитевъ & С-ие

с. Сухиндолъ — Севлиевско
и с. Дереза — Шуменско

или

Илия Гитевъ & С-ие

София
Бул. „Дондуковъ“ № 43