

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

ОРГАНЪ НА БЪЛГАРСКИЯ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ — СОФИЯ

Годишенъ абонаментъ 65 лева предплатени. Обявления и реклами се приематъ по споразумение. Всичко, което се отнася до списанието да се изпраща до редакцията — Плъвень.

Редакторъ. Г. К. ЧЕРВЕНКОВЪ.

СЪДЪРЖАНИЕ:

- 1) Къмъ абонатите; 2) Безгрижието ни; 3) Една опасна подложка — Мурвед. x Руп. 1202. — Проф. Н. Недѣлчевъ; 4) Виното въ семейството — Д. Г. Обчаровъ; 5) Лозарската изложба въ Варна — проф. Н. Недѣлчевъ; 6) Практически съвети: Количествени загуби, причинени отъ ферментацията — инж. хим. Н. Карамоловъ; Една нова придобивка въ винарството — Ив. Добревъ; Официалната камара за десертни грозда въ Алмерия (Испания) — И. И. Хранковъ; 7) Свободна трибуна: Да се узакони ли изкуственото подсилване на вината у насъ? — Бѣлчо Ив. Бѣлчевъ; 8) Съюзни, дружествени и кооперативни; 9) Въпроси и отговори; 10) Хроника.

Къмъ абонатите.

Принудени сме да издадемъ настоящата кн. 8 и 9 заедно за икономия, поради неизплащанието на абонамента отъ около 1500 абонати, които, въпреки предупрежденията ни, че ако не желятъ да получаватъ и заплашатъ списанието, да повърнатъ книжките, тия недобросъвестни лозари ги получаваха и се ползваха безъ да се издължатъ, като съ това ни причиниха загуби.

Разбираятъ ли тия лозари, че нанисатъ загуби на единственото лозаро-винарско списание — истинския защитникъ на лозаря—производител и че съ това вършатъ косвенно пакость на поминъка си.

При все това, списанието тая година увеличи двойно редовните си абонати, намѣра приемъ между съзнателните лозари и съ ценната подкрепа на сътрудниците си ще продължи живота и ползотворната си дейност.

Насаждна нужда е за лозарството да крепнатъ Лозарския съюзъ и Лозарски прегледъ и надѣваме се, че редовните ни абонати не само ще ни подкрепатъ, а ще убедатъ близките си лозари да ни станатъ и тѣ абонати за идущата година.

Кн. 10, последната за 1928 г., ще излѣзе къмъ края на м. декември т. г.

Кажде ще се издава идущата година списанието, ще опредѣли IX лозарски конгресъ, който се свиква на 27 и 28 януари 1929 год. въ София.

РЕДАКЦИЯТА.

Безгрижието ни.

Безспорно е, че лозарството е единъ голъмъ и незаменимъ поминъкъ за Българина. Отначало държавата подпомогна лозаря да засажда американски лозя и той, увлѣченъ въ разправяните му голъми печалби и днесъ засажда лозя, безъ да има изби и пазарь за виното и гроздето. Кризата въ лозарството е явна и ежедневно расте, всички я сочатъ, но никой не взема решителни мѣрки за премахването ѝ. Въ парламента, министерската маса, политическите трибуни и маса още звани и самозвани икономисти пишатъ и говорятъ изобилно по земедѣлско-стопанскиятъ въпроси, безъ дѣломъ да се върши нѣщо сѫществено.

Подчертава се отъ всички, че преди всичко трѣба да индустриализираме винарството, като създадемъ кооперативни изби, но така, както се подпомагатъ тия изби, не само нѣма да създадемъ нови, а не ще могатъ да се стабилизиратъ и сѫществуващи. Нека се знае, че съ словесните обещания и срѣдствата на бедния и дребенъ нашъ лозарь, изби немогатъ да се създадатъ и поддържатъ. Това ще стане само съ реална подкрепа, като държавата ежегодно отдѣля отъ 100-тѣ милиона лева, които получава отъ лозарството, по 20 милиона за „фонда постройка на модерни кооперативни изби“, отъ който фондъ да дава 10—20 годишни безлихвени заеми на кооперациите — сегашни и бѫдащи за постройки и инвентаръ. Така трѣба да се подпомага и създава поминъкъ на народа.

Вѫтрешния пазарь, поради обедняването на масата, отъ денъ на денъ намалява, а плюсъ това и новия законопроектъ за народното здраве, който скоро ще е законъ, съ ограничителните си мѣрки ще спѣже още повече консумацията на вината и ето ви ново надпроизводство на вино.

Външния пазарь за вината е случаенъ, нестабиленъ, и безъ индустрално винарство, благоприятни търговски договори, сериозна информационна служба и пр. едва ли ще се засили до степень да погълне излишното вино. Държавата, resp. Министерствата на Земедѣлието и Търговията, почти сѫ изоставили тази стопанска дейност.

Голъмия шумъ около износа на десертни грозда за върши миналата година съ 500,000 кгр., а тая съ 6—700,000 кгр. изнесено гръзде, което въ сравнение съ наличното, а особено съ вѣроятното производство следъ 2—3 години е нищо. Следъ тия масови засаждания, кризата за десертните грозда ще е катастрофална и пакоститѣ непоправими. Бълг. Дѣрж. желѣзници иматъ само 50—60 вагони годни за превозъ на гръзде и една отъ най-голъмитѣ причини за малкия тазгодишенъ износъ е и липсата на вагони. А какво ще се прави, ако речемъ да изнесемъ поне 10 милиона кгр. гръзде, нѣщо, което следъ 2—3 години ще е необходимо.

Това е положението на лозарството при словесните грижи за износа и следъ смиреното очакване на лозаря.

Господъ дано му помогне!

Така, въ мъгла и безпътица, ще се развива и върви лозарството до като държавата не изостави това голѣмо безгрижие спрямо единъ голѣмъ народенъ поминъкъ и до като самия лозарь не разбере, че безъ просвѣтена и организирана борба грижи върху поминъка си не ще види отъ никого.

На лозаря, преди всичко, се пада да полага грижи за подобренето и защитата на лозарството.

Това безгрижие и апатия на лозаря води лозарството къмъ неизвестности и рискове и носи пакость преди всичко нему.

Ето защо, лозари отъ градове и села, организирайте се подпомогнете и засилете професионалната си организация *Лозарския съюзъ и масово се стечете на IX-тия Лозарски конгресъ на 27 и 28 януарий 1929 год. въ София.*

Тамъ ще посочимъ необходимитѣ и решителни мѣрки, които трѣбва да се взематъ отъ държавата, за да спасимъ лозарството и стопанитѣ му отъ явната гибелъ, която ги очаква въ скоро време.

Прочее лозари, всички на Лозарския конгресъ въ София.

Проф. Н. Недѣлчевъ.

Една опасна подложка — Мурвед. х Руп. 1202.

(Продължение отъ кн. 7).

Че 1202 не е сигурна подложка, това е известно отдавна. Проф. Ravaz въ своята книга: „Les vignes am ricaines“ пише: При наличността на многообразни и дълбоки повреди отъ филоксерата по коренитѣ понѣкога, трудно е да ѝ се припише голѣма устойчивостъ на филоксерата“. на друго място: „Въ Испания (северна) възобновяването на лозята винаги е претърпѣло пъленъ неуспѣхъ, когато сѫ прибѣгвали до употребълението на европейско-американски подложки“. Въ Франция подложката 1202 е почти изхвърлена отъ употребление. Това азъ изтыкнахъ въ реферата си, който че-тохъ на Лозарския конгресъ презъ 1926 год. и който бѣ отпечатанъ въ сп. „Лозарски прегледъ“ 1926 год., кн. 5, кѫдето е казано дословно: „подложката 1202 е на пътъ да биде изоставена, тъй като на много места се е указала недостатъчно устойчива“. Въпрѣки тѣзи предупреждения, въпрѣки даже следъ констатиране миналата година западането на 1202 въ Чирпанскитѣ лозя и съобщението дадено отъ

менъ миналата година въ същото списание, 1202 продължава да се сади масово. Явно е, че лозарите не се интересуват, не следят за литературата, не четат това, което се пише за поминъка им и азъ съм сигуренъ, че ще има лозари въ Ямболъ и Чирпанъ, които идущата пролѣт ще садят пакъ 1202! Разбира се, за всички тѣзи грѣшки ще бѫдат обвинени пакъ агрономите и специалистите!

Какви мѣрки трѣбва да се вземат въ нападнатите мѣстности? Нападнатите лозя или ще останатъ все тѣй слаби и недоходни, следователно стопаните имъ ще се откажатъ да ги работятъ; или ако се случи нѣкоя дъждовна година, неблагоприятна за филоксерата, малко ще се поправятъ, но все таки нѣма да бѫдатъ доходни. Западната лоза трѣбва да се замѣнятъ съ лозя, присадени върху чисти американски видове и хибриди: Порталисъ, 101—14, 106—8, 420^а, Рупестрисъ Дю Ло (Монтекола), Телеки и др. Да се изключатъ франко-американските: 1202, Ар. x Р. Г. № 1, даже 41-b, макаръ че последната се смята напълно издръжлива, за по-сигурно, като лоза съ европейска крѣвь, да не се сади въ силно филоксерни почви. Мурв. x Руп. 1202 Ар. x Р. Г. № 1 да се садятъ въ краенъ случаи само въ наносните, дълбоки, влажни почви, предпочтително пѣсъкливи, но не и въ плитки почви или глинести попукливи, макаръ че въ лозарските рѣководства се препоръчва за глинести почви.

Да се даде предимство на Монтеколата, една отлична подложка, която не е достатъчно оценена отъ нашите лозари и агрономи.

Западната лоза могатъ да се възстановятъ чрезъ инжектиране съ сѣро-вѣглеродъ ($C S_2$). Борбата трѣбва да се води всѣка година, до като лозето навърши 7 — 8 год., за да бѫдатъ лозите въ състояние да устояватъ сами на филоксерата. Правятъ се на три пъти презъ годината инжекции въ почвата: преди покарването, презъ м. юлий и следъ гроздобера, като се разходва срѣдно 15 кгр. сѣро-вѣглеродъ на декаръ годишно (400—500 лв. разходъ). Друго срѣдство е неводняването, тамъ кѫдето презъ есента има вода въ изобилие.

И така, за избѣгване въ бѫдеще сегашните грѣшки съ употреблението на 1202, които докараха до разорение множество лозари въ Ямболъ и Чирпанъ, нека лозарите си взематъ бележка отъ настоящата статия и да не се рѣководятъ отъ принципа „щомъ комшията сади 1202 и азъ ще направя същото“, а да се вслушватъ малко и въ съветите на специалистите.

(Край).

Виното, взето умѣreno, е лѣкъ за душата и тѣлото.

Волтеръ.

Д. Г. Овчаровъ.

Виното въ семейството.

И въ езическата и въ християнската ера виждаме вино-то, да е постояненъ и любимъ съпътникъ въ семействата на хората. По върхове и лъсове сж се устройвали блъскави тържества въ неговата честь отъ старите народи; въ най-сюблиминните моменти отъ живота на съвременния човѣкъ виното продължава да пѣе победната си пѣсень. То кани не къмъ разрушение и смърть, а къмъ радостъ, къмъ любовъ, къмъ животъ.

Нашата България, благодарение умѣрения си климатъ и множеството си присечни склонове, отъ най стари времена е била люлка на лозовата култура и аrena на буйни и безгрижни празненства въ честь на винения богъ. Варна и крайбрѣжието ѝ сж посочвани въ свѣтовната литература като класически мѣста на винената лоза; въ Тракия богът на виното Дионисий—Бахусъ, съ завистъ е билъ соченъ отъ боговете на Олимпа. Нито единъ отъ тия богове не е спечелвалъ толкота лаври, колкото безгрижния и снаженъ любимецъ на нимфите.

Въ нашата страна лозарството, като поминъкъ, погълща единъ капиталъ отъ около осемъ милиарда лева, изразени въ близо единъ милионъ декара лозови насаждания. Въ тия насаждания и въ винарската ни индустрия сж погълнати работните ржце на 15 отъ цѣлото ни население, което чака препитанието си изключително почти отъ лозята. И иначе не можеше да се обясни бѣсния почти, устремъ къмъ бързо възобновление на загиналиятъ отъ филоксерата лозя. Плѣвенъ, Видинъ, Сливенъ, Станимъка, Сухиндолъ, Лѣско-вецъ, много отъ Пазарджишките села, Карнобатския алчакъ Перущица, Брѣстовица и др. било поради особените си топографични и почвени условия, било поради вѣковна традиция, само въ лозовата култура сж виждали единственния си почти поминъкъ. И благодарение на тоя непреѣснатъ устремъ, въ продължение само на 4 десетолѣтия, въ страната се възобновиха току речи всичките унищожени лозя и производството ни въ вино, надмина това отъ преди появата на филоксерата.

Това вино, презъ последното десетолѣтие, създава особени грижи на лозарското съсловие и на държавата, поради обстоятелството, че половината отъ него особено въ години на плодородие, едва се консумира въ страната, а надеждите за износа му, отъ денъ на денъ ставатъ все по илюзорни. И, действително, какъ може да се разчита на единъ по значителенъ износъ, при обстоятелството, че производствената цена на виното въ западните винарски държави е несравнено по низка, а митата върху нашите вина, въ държавите вносителки сж тѣй високи?

Консумацията на виненото ни производство вътре въ страната пакъ тръбва да си остане единствения начинъ за пласирането му. Та нима преди появата на филоксерата не се изпиваше въ насъ, всичкото произведено вино, което, въ дадени години, не бѣше по малко отъ сегашното? Изпиваше се не само, но се вкарваша маса италиански и француски вина, въпреки това, че населението ни тогава бѣше несравнено по-малко. Е добре, нека се върнемъ къмъ тия блажени времена, когато виното бѣше една необходимост въ всъко българско семейство; тогава се изпиваше двойно повече отъ това чудотворно питие, безъ да се опитваха, отъ кѫдето и да е, да ни сочатъ като впиянченъ народъ. Не само това; днесъ моралисти и сектанти изъ безчетни капища, се позоваватъ на тия именно времена, за да подчертаятъ, че въ послѣднъо време алкохолизамътъ е пустналъ дълбоки корени всрѣдъ народа ни.

И тѣ сж съвършенно прави, въ дадената смисълъ. Тогава всички членове отъ семейството пияха своята доза вино на трапезата, безъ да сж чувствували нужда да злоупотребяватъ съ него. Семейството, само по себе си е едно огнище на нравственъ животъ; въ него липсватъ елементитѣ за прекаляване злоупотреба и буйства. Кръчмитѣ, въ противовѣтъ, поради купъ особености, създаватъ обстановка за изкушения, главно за слабитѣ, безъ воля и безъ етични заложби екземпляри. И тукъ е вжзела на загатката; виното, което чака да бѫде изпито отъ милионния народъ върху тихитѣ — и мили семейни трапези и въ дози почти аптечни, е консумирано, безъ мяра, и безъ свѣнь отъ малъкъ брой проносирани пиячи, съ явна вреда за здравето и семействия имъ балансъ — независимо отъ неминуемитѣ фатални послѣдствия отъ общъ социаленъ характеръ.

За да се види какво количество вино се консомира въ насъ и другаде, посочвамъ тия автентични и на мнозина известни цифри: на всъки български гражданинъ се пада срѣдно дневно по гр. 50; на италианския, дневно по гр. 220 и на французкия дневно по 330 гр. А достатъчно е въ насъ да се пие срѣдно само по 100 гр. на човѣкъ, за да не ни стигне цѣлото ни годишно винено производство. И съ тоя сравнително восокъ, коефицентъ на срѣдня дневна консумация, и Франция и Италия си иматъ своите гиганти въ областъта и на науката, и на изкуството и въ военното поприще. Но азъ бихъ изкалъ, по скоро да се позова на единъ другъ елементъ, отъ решающе значение, за величие на отдѣлнитѣ народи — на демографичния елементъ. Прирѣста, а главно раждаемостта въ отдѣлни народи и области, чертаятъ пжтя на тѣхното обновление и бѫдащe. Не напразно държавникътъ на волята и дѣлата Мусолини, въ една статия, публикувана миналия мѣсецъ, се провиква: „*Въ числеността е силата*“ — И Италия, въ това отношение, неза-

висимо че е винарска страна отъ първа величина и втора по консумация на вино — бие рекордъ между западните държави. Тя има една раждаемост (живородени) **27, 31.8** и **30.5** на хиляда за годините 1927, 920 и 1915, когато Швейцария, напр., сочена като страна на безалкохолните производства и съ слабо застъпено винено производство — достига до раждаемост **18%₀₀**. Нека си послужимъ и съ демографически данни изъ нашата къща. Пазарджишката околия, която по лозови насаждания има първенство и където виното е на почетъ почти въ всъко семейство изъ лозарските центрове, има естественъ годишенъ приръстъ на населението си за десетогодишния периодъ 1907—1912 и 1819—1922 год. **21.3%₀₀**, когато сръдния годишенъ приръстъ за цѣлата страна и за същия периодъ е **19%₀₀**. Ако пъкъ се спремъ на *раждаемостта (живородени)* въ нѣкои изключително лозарски селища, ще се натъкнемъ на следната многозначуща картина: Сръдната годишка раждаемост, за цѣлата страна, и за тригодишния периодъ 1918 — 1920 е **21.3%₀₀**, когато за същото време, сръдната раждаемост въ четирите лозарски общини на Карнобатския балканъ (Сунгуларе, Фердинаново, Куруджиево и Комарево) е **37.5%₀₀**; въ Гушанци, (Берковско) изключително лозарско селище — **37%₀₀**; въ Перущица (Пловдивско) — **40%₀₀**, а въ петъхъ отъ най-лозарските общини на Пазарджишката околия (Калугерово, Босуля, Згарлий, Кара-бунаръ и Кара-мусаль) тая раждаемост стига до крайно завидната цифра **42%₀₀**.

Вредъ, гдeto лозарството е силно застъпено като народъ поминъкъ, което значи, вредъ гдeto виното се пие редовно, отъ всички семейства, като незапрешавана и непринудена, свободна дажба алкохолизъма е въ отстъплението; тамъ трезвеността шедствува, съ всички благотворни социални последствия, на първо място съ увеличения, постояненъ и сигуренъ приръстъ на населението.

Не съ създаването на душевни евнуси, които криятъ собствените си слабости, подъ разни доктрини и изъ разни капища, съ лозунга здрави, волеви, силни борци, които за да побѣдятъ изкушенията, нѣматъ нужда отъ доктрини, заклинания и заричания — ще заздравимъ народа си и ще го отправимъ въ пътя на неговото благополучие. Доктрините заклинанията, заричането, сѫ биле винаги признания на отстъплението; не, на истинско поражение!

Нека и държава и кооперации — производителни и потребителни — направятъ всичко, за да дадатъ здраво и евтино вино за цѣлия народъ; това е залогътъ за желаната му трезвеностъ.

Чрезъ виното къмъ трезвеносъ!

Б. Р. (Взета отъ „Домъ и свѣтъ“).

Проф. Н. Недѣлчевъ.

Лозарската изложба въ Варна.

На 23, 24 и 25 септември т. г. въ гр. Варна съ състоя мѣстна лозарска изложба, която по своята организация и успѣхъ бѣ една отъ най-добрите изложби, които сѫ ставали въ България.

Тази изложба бѣ устроена отъ Варненската градска община, въ лицето на г. кмета и добрия й успѣхъ се дължи до голѣма степень на енергичния управител на общинския лозовъ разсадникъ, г. П. Антоновъ. Цельта на изложбата е посочена въ правилника, издаденъ по този случай, кѫде чете: а) да се констатира състоянието на лозарството и винарството въ гр. Варна; б) да се подчертаете правилната насока въ развитието на тѣзи отрасли; в) да се запознайтѣ интересующите съ новостите и литературата въ областта на лозарството и винарството и д) да се наಸърдчатъ отличилите се производители въ това отношение.

Самите мотиви на изложбата сѫ, главно да се заинтересува работното варненско гражданство отъ този отрасъль — лозарството, да му се посочи правилната насока, която трѣбва да следва за да си създеде единъ сигуренъ постояненъ поминъкъ.

Въ изложбата можеха да участвуватъ изложители отъ цѣла България, обаче наградите бѣха запазени за изложители отъ гр. Варна. Допуснаха се да бѫдатъ изложени грозда — винени и десертни, вина, ракии, спиртни напитки, гладъкъ и облагороденъ лозовъ материал, различни химикали и преперати, които намиратъ приложение въ лозарството и винарството, машини и уреди сѫщо за лозарството и винарството и др. подобни.

Всички грозда и други предмети бѣха изложени въ юнашкия салонъ, който за целъта бѣ специално декориранъ отъ художникъ. Въ срѣдата на салона бѣха наредени на две маси кошничките съ грозде, а отъ дветѣ страни въ павилионъ лози, машини, преперати и др.

На 22 IX следъ пладне жюрито по раздаване на наградите се събра за да опредѣли кои лица заслужаватъ да бѫдатъ наградени. Съставътъ на жюрито бѣ следния: пом. кмета Димитровъ, директора на земедѣлската катедра Поповъ, управителя на общинския разсадникъ П. Антоновъ, агронома на постоянната комисия Балтаджиевъ, представител на варненските лозари Бадулевъ, представител на винарите Ив. Русалиевъ, на пепиниеристите К. Панайотовъ и на кооперация „Димятъ“ Н. Грошевъ.

На 21 септемврий, въ 10 часа стана тържественото откриване на изложбата.

Изложбата ще е открита във продължение на три дни 23, 24 и 25 септември и презъ всичкото време ще е масово посещавана отъ граждани и отъ околното селско население.

На 23 същия месец следът пладне се състоя конференция, на която присъствуваха около 150 души варненски лозари. На тази конференция пишущия тия редове чете рефератъ на тема: „Състоянието на лозарството във гр. Варна и мърки за неговото подобрене“.

Рефератът във резюме съдържаше следните по съществени мисли. Варна е единът отъ най-старите лозарски центрове във България. Въ миналото той е притежавалъ 32,000 декара лозя, отъ които също получавали много добри червени и бѣли вина. Особно били прочути димитровите вина. Следът филоксерата възобновяването е отивало много бавно, Градското население се е отдало на други професии, търговия и пр. и лозарството е останало на заденъ планъ. Днесъ Варна има всичко 8,100 декара лозя, большинството дребни притежания, разпределени между 2,162 семейства. Презъ 1927 година измѣреното вино въ града е било 1,134,332 литри и ракия около 35,000 литри.

За възобновяване на лозята е спомогналъ твърде много общинскиятъ лозовъ разсадникъ, който произвежда гладъкъ лозовъ материалъ. Напоследъкъ и кооперация „Димять“ работи за въздигане на лозарството и винарството във гр. Варна.

Както е известно, следът европейската война Варна остана безъ хинтерландъ, вследствие на което значението ѝ като търговски и пристанищенъ градъ намале значително.

По настоящемъ Варна страда отъ безработица. Голяма част отъ населението ѝ е безъ сигуренъ и постояненъ поминъкъ. За това именно население тръбва да се потърси поминъкъ. Такъвът би се намѣрилъ въ лозарството, което тукъ има добри условия да напредне, както е било въ миналото.

На изложбата ще са изнесени много добри десертни сортове, като се почне отъ Чаушъ и се свърши съ Фочата и Рибия мехуръ. Това показва, че въ Варна ще виреятъ добре както винени, така и десертни грозда. Референчика препоръчва да се прокаратъ следните мѣроприятия:

- 1) Да се въведатъ много ранни десертни грозда, които да сѫ готови за курортния сезонъ, когато Варна се посещава отъ 30,000 курортисти. Такива сѫ за препоръчване: Перль де Ксаба и Жуаненъ.

- 2) Да се засили производството на Абузъ Али, Резекини и Хамбургския мискетъ, които заедно съ Дияята да се изнасятъ въ чужбина.

- 3) За стабилизиране на винарството и за неговото модернизиране Варненската община да вземе грижата да по-

строи една удобна, голъма изба, съ вмѣстимост 500,000 литра и тази изба да даде на използване на мѣстната винарска кооперация.

Винарската лозарска изложба, общо взето, бѣ сполучливо организирана и уредена съ вкусъ. Тя раздвижи мѣстните лозари, заинтересува доста общественици и състоялата се конференция начерта пѣтъ, който трѣбва да се следва, за да се постигнатъ реални резултати. За съжаление, такива изложби и конференции много рѣдко се устройватъ, а отъ голъмо значение е да се събиратъ лозарите и да си размѣнятъ мисли върху положението и това, което предстои да се направи.

Изложбата бѣше посвѣтена и отъ официални Ромжнски гости, които проявиха голъмъ интересъ.

Въ изложбата взеха участие 146 лица и сдружения отъ които:

92 сѫ изложили грозде (324 кошнички).

15 " " вино и ракия (52 вида).

11 " " облагородени вкоренени лози.

5 " " гладъкъ материалъ.

2 опаковка на грозде,

3 винарски сѫдове.

8 винарски машини, препарати противъ болестите на лозата и др. растения, специалитети за бистрене на вина, за съхранение на вината и пр.

Евксеноградските лозари участвуваха съ специаленъ павилионъ, кждъто бѣха изложени различни сортове грозда, вина и пр. Тѣ бѣха класирани вънъ отъ конкурса и не участвуваха въ премиите.

Наградите сѫ парични: първата 1000 лв., втората 500 лв. и третата 300 лева.

Бѣлгарски лозари, гответе се за IX-ия Лозарски конгресъ на 27 и 28 януари 1929 г. въ София.

Изплатете си членския вносъ на мѣстното лозарско дружество

ПРАКТИЧЕСКИ СЪВЕТИ И НОВОСТИ.

Инж. хим. Н. Карамболовъ.

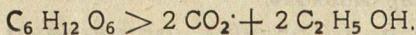
Количествени загуби, причинени отъ ферментацията.

(Продължение отъ кн. 7).

Следващата схема удава грубо състава и по главните промени при ферментацията (Б. Р. Тия редове и самата схема да се четатъ следъ 24-тия редъ, стр. 164, кн. 7).

Съставни части	Въ 100 части мъжть	Промъни на съст. части		Въ 100 части здраво вино
		Презъ ферментацията	Презъ отлягането	
1 Вода	65—80	—	—	80—94
2 Захаръ { дексноза	5·0—15·0	изчезватъ въ по- голъмата си частъ или напълно	изчезва напълно или до следа	0·—0·2
левулоза	5·0—15·0	—	Намалява	0·—0·25
3 Своб. ябълчна	0·0—0·3	—	” ”	0·—0·15
Орг. янтарна	0·1—1·2	Образува се	—	0·06—0·15
Кис. оцетна	—	” ”	Увеличава се	0·02—0·1
4 Винент камъкъ	—	—	” ”	следи-0·3
5 Алкохоль (етиловъ)	0·4—0·8	Намалява	Намалява	0·1—0·3
6 Глицеринъ	—	Образува се	Отгласи отлятава и се оксидира	5·—0·15
7 Танинъ	—	Образува се	Увеличава се	0·4—0·7
8 Пектинови вещества и гуми	0·02—0·1	Намалява и увели- чава се	Намалява	0·5
9 Азотни съедин. отго- варящи на азотъ	0·3—1·0	Утайватъ се	” ”	С—МАЛКО
10 Букетни етер. масла. Съедин. естери.	0·02—0·15	Намаляватъ следи	Намаляватъ	0·008—0·080
11 Изонитъ	—	Образува се	Образува се	следи
12 Мазнини	—	следи	—	малко
13 Минерални вещества.	0·2—0·5	Повишаватъ	Намаляватъ	следи
14 Багрилни материи	—	следи	” ”	0·005—0·010
			Слабо намал.	0·1—0·3
				малко
				Въ зависимостъ отъ сортоветъ

Макаръ че непълно, но най-прѣгледно механизма на главната промѣна се изразява съ формулата на Gay Lusac:



Но на тая реакция попадатъ само 95 части отъ гр. захаръ. Отъ останалите 5 части захаръ, около 4 такива се превръщатъ въ глицеринъ и янтарна киселина и приблизително една частъ се изразходва за размножение и храна на ферментите. Цифрено споредъ Пастьоръ 100 гр. гроздова захаръ дава въ грамове:

алкохолъ 48·4 или 61 см³ при 15° С.

вжгледвуокисъ 46·6

глицеринъ 3·2

янтарна кисел. 0·6

ферм. клетки (целулоза и др.) 1·2

100·00

Нуждно е обаче, да се подчертава, че тия числа се отнасятъ за чиста ферментация каквато само въ лабораторията може да се произведе, но не и въ практиката. Въ практиката рандемана на алкохола е обикновено подъ посочения максимумъ и то толкова по-малъкъ колкото владеющата въ ферментационата каца температура е по-висока. И докато теоритичния рандеманъ на алкохола е 48·4 гр. или 61 см.³ при 15° С за 100 грама гроздова захаръ, то въ практиката не получаваме никога повече отъ 47% а най-често между 42 и 45% теглови или 52—56 см.³ при 45° С алкохолъ. Но интересни за случая сѫ не намаленията на алкохолнния рандеманъ вследствие превръщането му въ летливи киселини подъ действието на болестните микроби при високите температури или при абнормаленъ съставъ на мжстъта, а ония загуби които сѫ причинени отъ изпарение или провѣтряването, отъ високата температура отъ отвличането чрезъ отдѣлящия се вжгледвуокисъ и отъ самите ферменти. Тия количествени загуби при ниски температури сѫ незначителни, но тѣ се значително увеличаватъ съ повишение на температурата. Това се дължи на високото напрѣжение на алкохолните пари, което при:

20°С е 44·5 м. м. жив.

30°С е 88·5 м. м. жив.

40°С е 134 м. м. жив.

Отъ току що изложеното се вижда, че загубите на алкохолъ могатъ да достигнатъ дори до 5 теглови процента алкохолъ или конкретно при 20% захарностъ на една мжстъ образуващото се вино може да обеднеетъ дори съ 1% тегловъ алкохолъ. Това е вече една чувствителна загуба причинена отъ ферментацията особно като се знае, че единъ тегловъ процентъ алкохолъ се получава приблизително практически отъ 2·2 гр. грозд. захаръ чиито изчезване отива на халостъ.

Но не тукъ лежи центъра на интересуващия ни въпросъ. Главната теглова загуба при ферментацията произлиза най-вече отъ *отлитането* на значителните количества вжгледвуокисъ, отдѣлящъ се при дислокацията на захарните молекули. Отъ го-

реудадената споредъ елементарна формула на Gay Lusac се вижда, че почти половината отъ гроздовата захаръ при алкохолното време се пресбръща въ вжгледвуокисъ. Отдълящия се вжгледвуокисъ въ голъмата си част отлита. Съвършено незначителнитѣ количества вжгледвуокисъ които оставатъ разтворени въ младото вино не трѣбва да се взематъ подъ внимание.

Отъ опитъ се знае, че единъ обемъ вода поглъща при 0° и 760 м. м барометрично налѣгане 1 7967 обема вжгледвуокисъ. Съ покачване на температурата и съ намаление атмосферното налѣгане поглъщането намалява.

Така споредъ Bunsen при 1 атмосферно налѣгане :

1 обемъ	вода	поглъща	при 0°C	$- 1 \cdot 72$	обема CO_2
"			10°C	$- 1 \cdot 18$	обема CO_2
"			15°C	$- 1 \cdot 00$	обема CO_2
"			20°C	$- 0 \cdot 90$	обема CO_2

Абсорбчната способност на алкохола къмъ вжгледвуокиса е по-голъма отъ тая на водата. Така напр. при баром. налѣгане 1 атм. единъ обемъ алкохолъ поглъща при 0°C — 4 33 обема CO_2 ,
 $" 10^{\circ}\text{C}$ — 3 05 обема CO_2 ,
 $" 20^{\circ}\text{C}$ — 3 00 обема CO_2 .

Оттукъ става ясно какво алкохолическите течности, каквато е и виното, абсорбиратъ повече вжгледвуокисъ отколкото обикновената вода. Относителното тегло на вжгледвуокиса е при 15°C — 1 529. Но като се има предвидъ, че обикновено ферментацията на гроздовата се извършва при много по-високи температури (25—35 дажи и при 40°C) и че съ прекратяване на бурната ферментация изтаскане и прѣтакане на вината при които голъмата част отъ погълнатия вжгледвуокисъ отлита, то става явно че останалия разтворенъ въ младото вино вжгледвуокисъ не трѣбва да се взема подъ внимание при изчисление тегловата загуба. Спокойно можемъ да съмѣтаме у добре отферментиралитѣ вина за отлетѣло целостното количество отдѣленъ вжгледвуокисъ. Отъ друга страна като се вземе подъ внимание въ практиката нѣмаме никога идеално чиста ферментация. Обикновено тя е съпроводена съ причиненитѣ отъ присѫствуващи болестни микроби начални болестни разложение при които резултиратъ нови дози вжгледвуокисъ. Въ резултатъ целостното количество отдѣлящъ се вжгледвуокисъ въ практиката надвишава 47 даже и 50% грама захаръ.

За размѣра на загубитѣ влияятъ прѣко или косвено още редица други причини. Между тѣхъ първо място държи пакъ високата температурата. При повишение на тая последната твърдитѣ гроздови части като чепки, семена, ципи преотстѫпватъ на виното по-голъми дози отъ тѣхнитѣ разтворими материи. При понижение на температурата едни отъ тия материи оставатъ разтворени, други се утайватъ. Така напр. калиевия битартаратъ при по-висока температура на ферментацията се разтваря въ по-голъмо количество. Но при охлажддане на вината настѫпва утайване докато

достигне граничния пунктъ диктуванъ отъ алкохолното съдържание и вледеющата температура. За потвърждение: две вина съ различенъ алкохоленъ градусъ съдържатъ разтворимостъ на калиевия битартаратъ въ 1 литъръ вино

при температура	при 10% алкохоль	при 15% алкохоль
15°C	2·49	1·75
20°C	2·84	1·87
25°C	3·10	2·15
30°C	4·08	2·70
40°C	5·95	4·00

Оттукъ се вижда, че охладяването на преферментираното младо вино води къмъ намаление на сухия екстрактъ вследствие причиненото утайване.

Отъ образувания се въ виното алкохолъ, отъ разтворения въ ферментиращата течност танинъ, при провътряването белтъчинъ и пектинови материи се пресичатъ като оттъкъ въ виното оставатъ само следи. Това се вижда и отъ първата схематична таблица. Пектиновите вещества участватъ въ гроздовата мястъ съ дози отъ 0·3% до 1·0%, въ изключителни случаи превишаватъ далеко тия граници, а белтъчинъ материи съ дози отъ 0·13% до 1%. Тия количества повече въ готовото младо вино намираме въ незначителни количества. Следъ прекратяване бурната ферментация настъпва утайване на механическиятъ нечистотии и примъси къмъ мястъта, като прахъ, калъ и др. внесени въ мястъта чрезъ гроздето или при гроздоберните манипулации. Количество на тия примъси е различно, цифрите сѫ много относителни, но не сѫ редки случаите когато тия примъси превишаватъ единъ и повече проценти.

Голъми теглови загуби наставатъ и отъ изпаренията на водата въ мястъта при по-високите температури, при провътряване, отъ отвличане съ отдѣлящия се влагедвуокисъ, отъ пропиване и напояване на дървото на ферментационните каци, отъ проливки и т. н. Когато температурата на вренето е по-висока толкова изпарението на вода отъ мястъта е по-голъмо, защото напрежението на водните пари е или 1 атм. нал. и при

10°C—	9·1 м. м. живакъ
20°C—	17·1 м. м. живакъ
30°C—	31·5 м. м. живакъ
40°C—	54·9 м. м. живакъ

Да се даде обаче, въз основа на гореизложенето една формула съ която да се изчисляватъ тегловите загуби при ферментацията е невъзможно. Една ориентачна формула би тръбвало да взема подъ внимание 1) средната процентност на мястъ въ гроздето; 2) средния захаренъ процентъ на мястъта; 3) количеството грозде 4) бежните загубни проценти на влагедвуокисъ споредъ gay Lusac-овата формула и т. н. като се държи смѣтка и 5) за изпаренията на вода, алкохолъ, прѣсичането на белтъч-

ни и пектинови и др. материли на мжстъта и т. н. Работа проста на пръвъ погледъ, е тежка за провеждане въ практиката. Намирането на средната процентност на мжстъ въ гроздето носено въ една кооперация е сложна и тежка процедура. Налучването на процентността на мжстъта не може да взема участие въ една формула на прецизност. Накрай давамъ таблица за „загубитъ причинени отъ ферментацията въ кооперация „Щевка“ презъ реколтите 1924—1927 год за илюстрация какъ и въ какъвъ размъръ тия загуби се явяватъ въ голѣмата практика.

Реколтна година	Внесено грозде въ кгр.	Получено вино въ литри	Получени пращани въ кгр,	Калъ въ кгр.	Фира въ кгр.	Срѣдно 0/0 на захарностъ въ мжстъ	Рандемънъ вино на 100 кгр. грозде	0/0 на пращани калъ	0/0 фираната	Забележка
1924	508,217	311,721	126,117	9831	60,488	19.80/0	63.290/0	24.81	11.9	
1925	697,476	429,000	177,585	5893	84,998	18.50/0	61.350/0	25.46	12.19	
1926	631,419	396,652	143,	440	92,317	21.20/0	62.7.0/0	22.66	14.62	
1927	458,320	267,400	136,	000	54,543	22.10/0	58.340/0	29.97	11.67	Сушава година слабъ процентъ на мжстъ

Забележка: срѣдния 0/0 на захарностъ е установенъ съ вземане и измѣрване на 3 проби мѣсть отъ всѣки корабъ: една отъ самотока, втора и трета по срѣдата следъ отжпкване на гроздето. Множимитъ на гроздето въ кгр. на всѣки корабъ съ срѣдния захаренъ 0/0 на съответното грозде сумирани и раздѣлено на общото число кгр. грозде ни дава срѣдния захаренъ процентъ на внесеното грозде.

Отъ гореизложената таблица се вижда, че за южна България загубата причинена отъ ферментацията ще биде около 130/0 на 100 кгр. грозде.

Ив. Добревъ.

Една нова придобивка въ винарството.

(Продължение отъ кн. 7).

Констатирано е, въ подобни вина, че една доза отъ 0.169 гр. калиевъ фероциацидъ прибавено на литъръ вино е достатъчно да отнеме всичкото желѣзо на виното. Въ форма на калиовъ фероцианидъ нѣма опасностъ. Свободната цианова киселина, която може да се образува отъ действито на киселината на виното върху калиевия фороцианидъ, ако той би билъ употребенъ

въ повечето отколкото тръбва, е отровна, но тя въ този случай би се проявила много малко, тъй като е констатирано, че киселината на виното изразена въ сърна киселина, действува много по-слабо, отколкото ако въ виното имаше същата но фактически сърна.

При подобни малки количества на калиевъ фероцианидъ, въ виното не може да се отдъли цианина киселина, дори ако се действа съ загръване, когато се употреби по-голяма доза, ще каже нѣкой, може да се яви опасностъ? Въ действителностъ, ако се употреби една двойна доза отъ тази, която е необходима за премахването на желъзото напр. 0.336 гр., като се изпие единъ литъръ вино, то ще се погълне 0.54 мгр. цианова киселина отъ това нѣма опасностъ. Това е равносилно, когато се изпие една чаша киршъ, който съдържа двойно и тройно по-вече цианова киселина.

Но същевременно да се отбелѣжи, че когато едно вино е лъкувано съ много голяма доза, то само показва опасността. Въ едно вино, което има 6 пъти повече поставенъ цианатъ, отколкото тръбва, то се констатира една синя отайка отъ Fe Gy^6 (Fe k^2) въ дъното на бутилката следъ 3 дни. Въ тази, която е било два пъти повече, отколкото се забелязва следъ 5—6 дни. Тази отайка ще биде като показателъ за опасността, но въ втория случай пакъ не е опасично, (при два пъти по-голяма доза).

Ще ли се яви въ насъ това, за практиката необходимо мисля, че това не ще биде. До сега и въ Франция сѫ минавали безъ тази практика. Подобни вина могатъ да се избистратъ чрезъ силно провѣтряване, което предизвиква едно потъмняване и въ последствие ще се избистрятъ. следъ това ще се примесать съ вина бѣдни на желъзо, така, пакъ ще се постигне краенъ резултатъ. А у насъ въ рѣдки години вината биватъ мѣтни, но тѣхната мѣтнота се дѣлжи като на декстранъ и др. материй, който се отдѣлятъ отъ криптогамически и др. болести и чрезъ умѣло филтриране могатъ да се отстранятъ. При това въ насъ, понеже по-добре узрѣва гроздeto, бѣлтъчнитъ вещества ставатъ по нерастворими, следователно, ще имаме по-бистро вино. Въ всѣки случай, ако дойде въпроса, че нашата бистрота на виното биде една пречка, тогава това ще може да се практиува за виното предназначено за износъ.

(Край).

Заето отъ сп. „Енофиль“.

Лозарьо, получавай, плащай, чети и проагитирай списание „Лозарски прегледъ“ единствения защитникъ на лозарството.

И. И. Хранковъ.

Официалната камара за десертни грозда въ Алмерия (Испания).

Втора година е отъ какъ у насъ се говори и пише за производство и износъ на десертни грозда. Както и при други случаи и по други въпроси тъй и по този мнозина — знаещи и незнаещи, пишатъ, говорятъ и даватъ съвети и указания, а заинтересованите се виждатъ въ недоумение и затруднение, не знаейки кое да възприематъ и какъ да действуватъ.

Предъ видъ на това може би не е безинтересно да предадемъ на нашите лозари долуизложеното относно „Камарата за десертни грозда въ провинцията Алмерия“ (Испания). Тази провинция е една отъ най-важните въ Испания съ производството си и износа на десертни грозда въ големи количества въ чуждите страни.

Съ създаването на тази камара съ Кралски декретъ отъ 16 юни 1924 год., правителството е дало забележителенъ тласъкъ на производството и търговията съ десертни грозда въ провинцията.

Съществената роля на тази Камара се състои въ следното:

1; Да определя въ началото на всъки плодоносенъ периодъ въроятното производство на провинцията;

2. Да събира възможно най точни сведения за чуждестранното производство и за свѣтовните пазари;

3. Да разпределя възъ основа на тѣзи сведения, износа на гроздата съобразно нуждите на консумативните центрове за да запази задоволителни цени;

4. Да забранява по абсолютенъ начинъ износа на повредени и негодни продукти;

5. Да организира жива и постоянна пропаганда съ реклами по вестниците, илюстровани обявления и др. съ цель да задържане пазарите и създаване нови такива;

6. Да дава на производителите всички необходими съвети и указания относно всички работи по културата на лозата, борбата противъ паразитите и болестите и пр.;

7. Да възстанови, при съдействието на държавните власти, сношенията съ Америка, сключването на търговски договори съ чужди страни и др.

Между организационните подробности заслужаватъ особено отбелязване следните, които ги намираме въ френското списание „Прогре агрисколъ и витисколъ“.

Камарата, бидейки официаленъ институтъ, както е казано по-горе, има районъ на действие цѣлата провинция, а също върху гроздата отъ други райони товарени за износъ въ провинцията на Алмерия.

Изпълнителният комитетъ има право да отваря съмнителните бурета съдържащи гроздата за износъ, където и да било и където и да е, за да види дали не съдържатъ негодни за проданъ продукти.

Камарата разпредѣля и бди върху товаренето на пратките; държи точна статистика на пратките по параходъ и по мѣсто- назначение; държи постоянни сношения съ търговските Испански камари, консули, комисионери и други учреждения и лица въ по-важните чужди консумативни центрове, отъ които би получила всички необходими сведения за важността на центровете и тѣхните нужди и пр.; тѣзи пъкъ сведения ѝ служатъ да разпредѣля и отправя правилно пратките си и въобще да върши всичко съобразно изискванията на всѣки центъръ.

Доходитъ на Камарата произтичатъ отъ собствените ѝ имоти и помощите отъ държавата, отъ разни сдружения и отъ частни лица, отъ такса събирана отъ всѣка износна гроздова пратка и др.

Както се вижда отъ горното кратко изложение, задачите за разрешение и целите за постигане отъ Камарата сѫ много, обширни сѫ и свързани съ всевъзможни пречки и мѫчнотии. До сегашните, обаче, изгледи сочать че тя, въпрѣки всичко, ще успѣе въ голѣмото си дѣло.

Къмъ горните сведения въ казаното списание намираме още и следните, които, мислимъ ние, сѫ не по-малко ценни и интересни за нашите лозари:

„Италия и Испания тѣрсятъ да увеличаватъ производството си на десертните грозда и да разширятъ износа имъ. Тѣй като тѣхните грозда конкуриратъ сериозно нашите (френските) на голѣмите европейски пазари, ние трѣбва да направимъ всичко за да осигуримъ на отличните си продукти, на които качеството е ценно въ всичките консумативни центрове, все по-широко пласиране.

При тава ние бихме имали интересъ да следимъ отъ много близко онова, което вършатъ нашиятъ съседи въ техническо и търговско отношение, а и въ културата на тѣхните сортови грозда, за да видимъ какво биха дали нѣкои отъ тѣхъ въ нашата страна“.

А ний въ България какво правимъ!

Виното за старитѣ е като млѣкото за децата.

Фр. пословица

Вино дайте на бледитѣ лица.

Платонъ.

СВОВОДНА ТРИБУНА.

Бълчо Ив. Бълчевъ
инж. агрономъ.

Да се узакони ли исколненото под- силване на вината у насъ?

Въ свръска съ закона за износа на вината, на сцената се открива за разрешаване въпроса за подсилването по принципъ, изобщо на вината у насъ съ захаръ или спиртъ. Въпросътъ за подсилването на вината у насъ е една голѣма народностопанска проблема, отъ чието разрешение ще зависи отъ една страна характерната насока на българското винено производство и отъ друга—стопанско-икономическата роля на лозовата култура въ българското земедѣлско стопанство. Нашитъ общественици сѫ длъжни въ своята аграрна политика да се вгледатъ по дълбоко въ стопанско-икономически процеси, въ които се изразява развой на българското земедѣлско стопанство. И наистина при единъ внимателенъ стопанско икономически анализъ въ устройството на българското земедѣлско стопанство, въ релефни линии изпъква голѣмото значение на лозарството като поминъченъ отрасълъ, когато лозовата култура е повикана като ценено културно средство за използвуване беднитѣ байрски склонове и бѣрда въ страната, кѫдето чистото земедѣлие не може да се рениира. Този е единствения здравъ теренъ за малка България, върху когото трѣбва да легнатъ всички проекти за трасиране пътищата къмъ стопанско-икономическо преуспѣване на българското лозарство. И когато на мѣсата на дѣржавата ще бѫде необходима както за правилната насока на народното производство, така и при грижитѣ за откриване и подхранване на вътрешни и външни пазари, голѣмъ общественъ дѣлъ се налага да се има винаги предъ очи това именно стопанско-икономическо призвание на лозовата култура у насъ. Нека не се забравя, че на международната стопанска борса, за която тѣй горещо бленуваме, се явяватъ като конкуренти, голѣми производителки като Франция, Италия, Испания, Гърция и др.; че свободния пазаръ въ чужбина е игривъ и непостояненъ, и лозата е една многогодишна култура, която въ своето просъществуване поглъща голѣмъ стопански капиталъ, че физиономията на културната стопанска система не може да се смѣнява по капризитѣ на пазаря така бѣрзо и често, безъ да докарва бедствени стопанско икономически кризи и катастрофи.

Въ първоначалнитѣ насоки на Българскиятъ експортъ се съзира една аномалия. И наистина, тогазъ когато логически очаквахме да видимъ отъ страна на експортъоритѣ единъ стремежъ къмъ най-доброкачественитѣ български вина съ естествено високъ алкохоленъ градусъ, ние виждаме едно обратно по-

ложение. Нѣкой експортъри търсиха само слаби, мѣтни, дори явно болни вина, въ които се прокарваха голѣми количества индустриаленъ спиртъ и ракий. Въ такъвъ износъ се съзираше по скоро явната тенденция да се печелятъ пари отъ безмитното и безакцизно изнисане на алкохолъ и алкохолни материали, отъ колкото да се създаде отдущникъ за пласираие на българското винено производство. Въ такъвъ случай по добре е тогава да се разреши направо безмитно и безакцизно изнасяне на спиртъ и ракий, като олнокачествениятъ и болни вина поне се изварява въ страната. Износътъ на долнокачествени и болни български вина и то въ началото на нашата експортна кариера — е по скоро пакостенъ, защото убива въ чужбина престижа на българското винено производство. Нека не се забравя, че България тепърва излиза конкурентка на нѣкои чужда пазари, че нѣкой отъ голѣмите търговски компании могатъ да се почувствуватъ особено засегнати отъ появата на българското производство на извѣстенъ пазаръ и като така да проявватъ системни задкулисни маниери за да компрометиратъ българските вина въ чужбина. Една осторожностъ, прочие, въ това отношение е повече отъ необходима. Държавата ще трѣба да направи всички улеснения и даде особни привилегии само на ония експортъри, които ще изнесатъ доброкачествени български вина; да се насърдчатъ износителите, които покрай своите интереси, ще защищаватъ и интересите на нацията ни, че реномиратъ качествата на българските вина.

Въпросътъ за подсилването на вината, особено въ страната, съ захаръ или алкохолъ не е само енологически, който засега само винарската изба, винарската наука и техника; за българските условия той е главно стопанско икономически. За неговото разрешение ще трѣба да биде сезиранъ най сериозно българскиятъ парламентъ. Едно повърхностно поглеждане на нещата и прибързано разрешение би имало гибелно последствие за българското лозарство, което е повикано тепърва да играе капитална роля за стопанското преуспѣване и икономическото издигане на земедѣлска България.

Нѣкой отъ нашите агрономи-специалисти поглеждатъ въпроса само презъ кристалните очила на винарската наука и го разглеждатъ като такъвъ който засъга главно принципите на научната винарска техника, кждѣто подсилването, било съ захаръ или съ спиртъ, е единъ обикновенъ манипулатионенъ процесъ. И като така, въпроса за подсилването е почти разрешенъ. Не остава, освенъ да видимъ, казватъ смѣло тѣ, какъ е днесъ този въпросъ разрешенъ въ другите държави, по напреднали отъ насъ страни — напр. въ Франция, всесвѣтската производителка и учителка по лозарство-винарство. И понѣже въпроса за подсилване на вината тамъ е разрешенъ по принципъ, не остава освенъ да възприемемъ най-последното, най-новото тѣхническо становище и да го дадемъ въ рѫцетъ на нашия законодателъ.

Да се разсъждава така, значи да подчертаемъ за лишенъ пътъ засъдната се недъгъ у насъ да сме винаги буквални имитатори и слѣпи безогледни подражатели на живота на хората; да сме неспособни, за най-елементаренъ самостоенъ критически анализъ на стопанския животъ за да почерпимъ поука и предотвратимъ нещастията и незгодите които другите преживѣватъ. Но, не! Възобновяването на българското лозарство следъ опустошенията е днесъ въ критическия етапъ на своето развитие. Днесъ, повече отъ всѣкога, повелителенъ дѣлъ, зове всички радетели за стопанското преуспеване на България, да проучатъ основно стопанско икономическиятъ процеси които сѫ еволюирали, въ лозарска Франция, като се започне съ изнискването на филоксерната криза и се стигне до днешното положение. И когато човѣкъ се вгледа въ културниятъ и икономически характеръ на лозовите плантации и виненото производство тамъ; когато се направи една строга преценка и равносмѣтка на наложенитъ законодателни положения; когато се вникне въ кипежа на бушуващите стопанско-икономически кризи въ недрата на една велика държава като Франция съ международна финансова и политическа тежест и традационни пазари; когато се проследи основно създалата се тамъ около този щекотливъ въпросъ въ продължение на последните 20-25 години литература, гдето бие въ очи при пълно безпристрастие мнението на плеада авторитетни учени лозари и икономисти — ще се види ясно какво престъпление би се извършило спрѣмо обществените поминъчни интереси на българското лозарство на българското народно стопанство, ако законодателятъ принципално отвори вратите за изкуствено подсилване на вината у насъ съ захар и спиртъ.

Днесъ когато въ България сѫ възъбновени едва ли още половината отъ преди филоксерните пространства; когато ни предстои голъма строителна работа; когато българското винарство е на пътъ тепърва да се модернизира и процънтва повелителенъ дѣлъ се налага на всички миленеющи за родния стопански поминъкъ — да почерпятъ поука отъ всички гибелни грехки които преживѣ и преживѣва велика Франция.

Колегата Н. Недѣлчевъ въ статията си печатана въ кн. III т. г. наистина загатва за тая опасност, но когато човѣкъ прочете предшествуващата му статия печатана въ кн. II гдето, той така въ подробности и настоятелно разглежда въпроса, ясно се вижда, какво той е горещъ превърженникъ на подсилването.

„Закона за облагането съ акцизъ отъ 19.XI 1918 година“, казва той въ статията си, даваше право на всѣки лозаръ да подсилва съ захаръ, но тогава на никому не дойде на ума да протестира и да иска премахването му и слава Богу нашитъ вина се приемаха на чуждите пазари съ довѣрие“. Това твърдение на г. Недѣлчевъ, но отговаря на истината, защото: преди всичко на чуждия пазаръ ние излизаме

едва отъ една две години насамъ и тепърва има да вкусваме отъ сладосттитъ на подсилването дадено на експортъоритъ, ако разбира се закона остане въ сегашния си видъ и

2) Ако колегата е билъ за подсилването и самъ лично не я протестирали предъ постановленията на въпросните законъ за акциза, всички лозарски конгреси отъ 1912 год. до последния 1928 година сѫ се обявили съ грамадно большинство най-категорически противъ подсилването.

Въ подкрепа на тезата си г. Недѣлчевъ по нататъкъ продължава:

„Подсилването съ захаръ е ли фалшификация?“ Заблуждение е, казва той да се смѣта, че подсилването съ захаръ е фалшификация . . .“, и въ подкрепа цитира мнението на французкия химикъ-енологъ V. Sebastian отъ книгата му „Le Sucrage des Vins“ публикувана 1903 година. „Подсилването съ захаръ е едно легално срѣдство за подобрене качеството на виното, тѣй като обикновената захаръ ферментира и дава сѫщиятъ продукти, каквито даватъ гроздовитъ захари а именно, спиртъ, глицеринъ, янтарна кисилина и др. и т. н....

Действително когато се разглежда въпроса отъ гледна точка на научната винарска техника — съ подсилването наистина се дава възможност да се поправятъ и използватъ слабите на захаръ грозда, да се подобри вкуса и състава на слабите вина и се подсигури тѣхното съхранение. Но г. Недѣлчевъ цитира само пасажи, които сѫ въ подкрепа на тезата за подсилване, той трѣбаше да цитира по долу и опасенията на сѫщиятъ V. Sebastian въ сѫщата книга отъ злоупотребата съ захаръта.— Та на друго място, четемъ:

„. . . Но като отстранимъ изключителниятъ случай, трѣбва да се признае казва V. Sebastian, че французското лозарство днесъ е на путь къмъ естествено иадпроизводство. Прочие, подсилването съ захаръ ще докара искусично увеличение на това производство. А това е достатъчно за да смѣтнемъ подсилването съ захаръ като пагубно за бѫщащето на лозарството“ (стр. 6 отъ книгата Le Sucrage des Vins).

„. . . Отваряйки вратите на подсилването съ захаръ, надъ бѫщащетъ реколти се остава да виси единъ опасенъ рисъкъ. (стр. 7 отъ книгата, Le Sucrage des Vins).

И наистина не сѫ ли благотворните ефекти на подсилването, които докараха днешното фактическо положение когато въ Франция има грамадни количества допълнителни грозда и надъ 1 милиардъ литри вино съ 7—8° градуса алкохолна сила? И не се ли проявява флагrantно късогледство, когато на българския законодателъ се сочи днешното юридическо становище въ Франция, когато въ свойте съждения за нововъведения и изменения на юридическиятъ статути, законодателя тамъ е длъженъ да държи смѣтка за създалото се вече стопанско-икономическо състояние на лозарството въ страната.

Съ узаконяване подсилването на вината у производителите и търговци у насъ — съ захаръ и спиртъ — ще се извърши едно голъмо престъпление спрѣмо истинските народно-стопански интереси, защото съзнателно ще се отклони развой на лозарството отъ естественитѣ, нормалнитѣ стопанско-икономически пътища. Стопанския животъ на Франция красноречиво изнася тази истина. Съ подсилването, което и въ Франция въ началото ставаше съ широка ржка, бързо се слезе отъ бедните байрски терени въ богатитѣ почви на полето като лакомо се прилагаха и високите кордонни резидби, гдето се търсеше главно количеството, като не се държеше за 0/0 съдържание на захарта на гроздето, тъй като многобройните захарни фабрики наваксваха недостигътъ. На сцената се явиха и директните сортове, чийто разпространители заливаха страната, съ ламтежъ за все по-голъмо производство на декаръ. Въ това отношение една голъма заслуга иматъ всички радетели противници на директните сортове у насъ, които съ голъми усилия едвамъ успѣха да се противопоставятъ на тази опасна вълна, която щеше да залѣе и малката България.

Всички този главоломенъ набѣгъ е фактическата причина, която бързо докара въ Франция едно ненормално надпроизводство, което сюрпризира съществуващите пазарни условия тамъ. Не се мина много време и трезви гласове почнаха да даватъ тревога, но беше вече късно, поврата назадъ бе почти невъзможенъ. И зачестиха тамъ кога по остри, кога по меки лосарски кризи. И виждаме тамъ отъ 15—20 години насамъ авторитетни учени лозари и икономисти високо да прокламиратъ злото и да посочватъ като радикално средство изкореняването на пространните лозови плантации въ полетата на Франция гдето се получаватъ огромните долнокачествени реколти, която засиментираха нуждата отъ подсилване съ захаръ и спиртъ. И ако това доброволно не стане напр. казва умниятъ француски лозарь D-r P. Cazepeine че тежките лозарски кризи на бѫдащето ще го наложатъ и златната жетва ще трѣбва да замѣсти постепенно всички лозя неблагоразумно засадени въ богатите почви за пшеница. Това ще стане казва той, защото стопанско-икономическите принципи, командуватъ по смѣлъ отъ недѣгаво скръпенъ законъ на парламента.

Ами не сме ли съвременници, когато на времето трезви български държавници, за да спасятъ тютюневото производство отъ задънените пътища на стопанските кризи — съ законъ бѣха опредѣлили райони за засаждане съ тютюневата култура? Не се ли изрично забраняваше тогава засаждането на тютюна по низките богати почви, които даватъ голъмо производство но долно-качественъ тютюнъ, какъвто въ последствие компрометира българските пазари? И съгласно, когато ни предстои, да по-демемъ наново залѣсяването съ лозя на незасадените още байрски склонове, не се ли налага по-ревностно отъ всѣкого,

активната намѣса на държавата въ закрилата на народостопанските ни интереси, като строго забрани подсилването съ захаръ и спиртъ на българските вина?

Само тогава лозовата култура не ще изневѣри на естественото свое призвание, когато земедѣлеца-стопанинъ ще вижда въ нейното лице розумното допълнение стопанските качества на различните земедѣлски култури.

Страхътъ отъ мрачното бѫдащо което се рисува е стократно по голѣмъ, като се иматъ предъ очи грубитъ български нрави и съвѣршенното отсѫтствие у настъ на организиранъ контролъ на вината при което положение съ захаръта се манипулира въ безконтролни дози. Това явно окуражава спекулата и днесъ ясно се съзира вече у насъ тенденцията за надпроизводство на декаръ. Не само чуждитъ но и мѣстните търговци предпочитат да закупватъ евтини макаръ и недоброкачествени грозда и така подбиватъ цѣнитъ на хубавитъ такива, имайки на разположение фабричната захаръ, чийто алкохоленъ градусъ тѣ иматъ у насъ по 40—50 ст. Съ узаконяване употреблението на фабричната захаръ за подсилване мѣстъша на слабитъ грозда държавата демонстративно тласка развоя на българското лозарство въ полето, защото отъ една страна явно поощрява ненормалното надпроизводство на декаръ и отъ друга убива съвѣршено естественото преимущество на беднитъ байрски склонове — високия процентъ гроздова захаръ. При слабото производство на декаръ, надеждата която крепи лозаритъ въ истинските лозарски райони, гдето обикновено почвите сѫ по бедни — е голѣмия процентъ захаръ. Когато ще се узакони исклучителното подсилване на гроздовата мѣсть съ фабрична захаръ, тази надежда се изпарява, тя става фиктивна. Желанието да се култивиратъ бедните байрски почви, за да се получатъ доброкачествени грозда съ голѣмъ процентъ скъпо гроздова захаръ — систематически ще изчезне, при наличността на по ефтината фабрична захаръ, която при биологическите и химически процеси, които се разиграватъ при винената ферментация дава сѫщите резултати, както и гроздовата захаръ. Лозята по бедните байрски почви, които даватъ най-доброкачествени грозда, гордостта на бѫдащето винено производство, прочиѣ, ще бѫдатъ постепенно изоставени като нерентабилни и лозарството ще почне да печели почва въ полето за смѣтка на житните растения и фуражните култури.

Нуждно ли е подсилването на вината у насъ?

Когато човѣкъ хвѣрли погледъ върху най-разнообразните публикувани анализи на нормални вина отъ опитни станции, санитарната дирекція и разните лаборатории въ страната, въ единъ периодъ отъ последните 15 години напримѣръ, констатира се че грамадното большинство около 95% отъ вината изобщо у насъ сѫ съ алкохолна сила 10·5 до 13·5 градуса.

Ако нашите вина нѣкѫде чувствуваха нужда отъ извѣстенъ корективъ за да се заздрави тѣхния съставъ, то е недо-

статьчната въ много случаи киселинност. Та именно тази недостатъчна киселинност на нашите вина не говори ли красноречиво че почвените и климатически условия както и винени сортове грозда въ България сѫ такива, че захарта не липсва у насъ, и че винаги почти захарността на гроздето се развива за смѣтка на киселинността. Наистина въ много места и райони ще трѣба отъ всички страни да се поведе една системна и упорита работа за приучване населението да не бѣрза съ гроздобера а да чака възможната максимална зрѣлост.

Каква нужда иматъ тогава български вина отъ подсиливане? Или трѣба винаги автоматично да подражаваме?

За процъвояване на българското винено производство дадечъ не е нужно сътрудничеството на захарните захарните фабрики; напротивъ тѣхното сътрудничество може да го разсипе преди още да сме го видели модернизирано.

Ще се повдигне може би въпроса за случаи на ненормални години.

Азъ винарствувамъ отъ 19 години. Презъ този периодъ врѣмѣ преживѣхме и силно пероносперни и градоносни години. Никога, обаче, захарта на нашите вина не е падала до степенъ, че алкохолниятъ градусъ на полученото вино да е билъ недостатъченъ за неговото съхраняване и преработка. При ненормални години ще имаме може би по слаби на захаръ грозда, по слаби на спиртъ вина, обаче, българските сортове грозда, почвените и климатически условия въ страната днесъ и вчера сѫ такива и въ крайно исклучителни единични случаи получени съ вина да сѫ съ алкохолна сила подъ 10 градуса.

Въ своите заключения азъ не ще държа смѣтка за положението на единични лозари, които напоследъкъ въ ламтежа си за голѣмо производство се нахвѣрлиха въ ниските влажни почви и изоставиха традиционната чепова резитба.

Но дори да допуснемъ нѣкожде исклучително пострадала реколта — тогава нека да се използува купажа на вината, да се използватъ и най-обикновените открити ракиени казани за да посгѣсти разредената гроздова мѣсть. Нашата мѣстна консумация е така широка, че вкуса на прегорѣло надали би билъ пречка за пласирането на такива вина, стига всички други тѣхни качества да бѫдатъ безъ недостатъкъ. А когато българското винарство ще се издигне до положението да се създадатъ у насъ специални марки и типове качествени и луксозни вина и ще се яви нужда отъ подържане единъ постояненъ съставъ или създаване на специаленъ такъвъ, то модерната техника ни дава на разположение единъ съвършенъ продуктъ на лозата какъвто е концентрираната гроздова мѣсть.

Доста се е заблуждавало и съ въпроса за съхранението на вината.

Днесъ и утрѣ не отъ подсиливане се нуждае българското винарство за своето процъвояване, а сѫ нуждни модерни и рационални инсталации; нуждни сѫ главно интелегентни винари, които да

умъятъ да използуватъ богатитѣ на захаръ български винени сортове грозда. Българското винено производство и винения пазаръ чувствуваатъ неотложна нужда именно отъ единъ строгъ законъ за вината, който да закрия производството на скжпата гроздова захаръ отъ гибелнитѣ похищания на захарнитѣ и спиртни фабрики.

Бесспорно, че въ страната ще имаме на нѣкои мѣста и по слаби на захаръ грозда, отъ тѣхъ ще се получатъ и по слаби на алкохолъ вина. Тѣ трѣбва да излизатъ на пазаря въ естествения си видъ и да се харчатъ сравнително по евтино.

Прочие, върховнитѣ народостопански интереси налагатъ безусловната забрана на искусственото подсилване на виненото производство въ страната. За стимулиране на износа, държавата може да създаде съблазнителни премии на износителите само на доброкачествени вина като на последнитѣ се позволи подсилване на износния пунктъ, само съ алкохолъ и то максимумъ съ 3 градуса.

СЪЮЗНИ, ДРУЖЕСТВЕНИ И КООПЕРАТИВНИ.

Съюзни.

Постоянното присъствие на Българския лозарски съюзъ предъ видъ на предстоящия IX лозарски конгресъ на 27 и 28 I—1929 г. въ София подканя всички лозарски дружества и винарски кооперации членове на Съюза да изпълнятъ чл. чл. 9 и 10 отъ устава като изпратятъ въ съюза преписъ отъ протокола на годишното си събрание, отчетъ за състоянието и дейността си и при списъкъ на членовете съ обозначение декарти на лозята имъ да изпратятъ най-късно до 15 декември т. г. членския вносъ по 2 лева на всички декари лозе.

Необходимо е да свикатъ общи събрания за събиране на чл. вносъ и подготовка за конгреса.

[Постъпили членски вносъ и помощи.

Преносъ отъ кн. IV	29,083 лв.
Преносъ отъ кн. VI	80 лв.
Г. Илиевъ и Н. Костадиновъ, с. Бановица (Берков.)	20 лв.
Петъръ М. Карпузовъ, Бѣлово (Пазарджишко)	30 лв.
Никола Савовъ, с. Покиловци	10 дв.
Иванъ Томовъ, с. Покиловци	20 лв.
Всичко .	29,243 лв.

Кооперативни.

Плѣвенската Лоз. Винарска кооперация „Плѣвенска гѣмза“ е свикала членовете си на редовно годишно събрание на 18-

ноемврий съ печатано изложение, отъ което даваме извлечения:

„Отчетната 1927/28 г., която обхваща времето отъ 1. IX. 927 г. до 31 VIII 928 година, заедно съ баланса и смѣтката Загуби и Печалби за сѫщата отчетна година.

Има следнитѣ резултати:

1) Отъ реколтата за 1927 г., въ кооперативната изба е внесено 315,626 кгр. грозде отъ кооператоритѣ, отъ което е добито 208,698 литри вино и 106,900 литри джибра. Отъ тази джибра 25,000 литри е унищожена отъ акцизните власти, като пресувана и негодна за изваряване, а останалото количество е изварено.

Отъ изварената джибра е добито 10,629 лит. ракия.

На 31 VIII. 928 г., е останало на лице не продадено: Вино 2689 литри, ракия 142 л., оцетъ 650 литри.

Другото количество е продадено и съгласно спомагателната книга „Производство“, кѫдето е отбелѣзано подробно кому и по каква цена е продадено, е добитъ следниятъ резултатъ:

- | | | |
|----|-------------------|----------------|
| а) | Добитото отъ вино | лв. 1,617,510 |
| б) | " ракия | лв. 272,525·65 |
| в) | " оцетъ | лв. 6,600 |

Общо добито отъ производ, лв. 1,896,635·65

Отъ тази сума, завѣрени сѫ смѣтките на кооператоритѣ за внесеното грозде съ . . . лв. 1,426,598

Стойност на 7500 л. старо вино -
остатъкъ отъ 1926/27 г. . . лв. 83,430

Разноски по изваряване на джибритъ . . . лв. 18,452 = 1,528,480

Остатъкъ печалба за 1927/28 г. лв. 368,155·65

Понеже тази сума е недостатъчна да покрие акциза и общите разходи на кооперацията за отчетната 1927/28 г., то съгласно решението на управ. съветъ отъ 24 августъ т. г. протоколъ № 54, точка 4, алинея 3, основано на чл. 65 отъ устава на кооперацията, взе се отъ неизплатените 20 на сто на кооператоритѣ за производството имъ отъ 1927 г. — лева 142,922 и по този начинъ, дохода на кооперацията стана лева 511,077·65, отъ която сума се погаси разхода, както следва:

1. Акцизъ	лева 212,590
2. Лихви	" 113,057·25
3. Заплати и възнагражд.	" 63,628 —
4. Канцеларски, дърва, гербъ	" 35,851·30
5. Наемъ	" 9,372 —
6. Командировки	" 12,684 —
7. Застраховки	" 5,696 —
8. Надници	" 21,847 —
9. Разни, навло и превозъ . . .	" 22,116 —
10. Поправка на бъчви, помпи . . .	" 14,257 —
	511,077·65

Кооперацията е имала презъ отчетната 1927/28 год. 509 операции по счетоводството на обща сума лева 19,009,984.09. Миналата отчетна 1926/27 год., е имало 315 операции на обща сума лева 8,433,695.99.

Презъ 1927/28 гп. оборота се е увеличилъ съ 10,576,287.10 лева — повече отъ сто на сто.

Кооперацията ни, презъ отчетната 1927/28 г. е имала 127 члена съ 820 дългове. До 31. VIII. 928 г. сж приети още 27 члена съ 152 дъла, така че на 31. VIII. 928 г. числото на членовете е достигнало 151 души, съ 972 души, плюсъ 55 новозаписани дългове отъ стари членове, или всичко на 31 VIII. 1927 г. кооперацията има 1027 дъла. Заявления за постъпване на нови членове постоянно се подаватъ, а това показва, че тя е стъпила на здрава почва и правилно се развива. Не ще бъде дадечъ денътъ, когато тя ще обедини почти всички лозари въ градътъ, особено дребните — и съ това ще стане единъ мощнъ факторъ въ полето на лозарството и винарството.

Извлечение отъ отчета на лозаро-винарската кооперация „Мискетъ“, гр. Ямболъ.

Отъ реколта 1927 г. въ коопорацията е внесено отъ 221 кооператори 474,990 кгр. грозде при захарностъ 21, отъ което е получено 137,785 литри бъло вино, 151,682 черно вино и 18,121 ракия или при рандеманъ 61°⁰ и то следъ като сж избиствени.

Заслужава да се отбележи на това място едно твърде важно явление изъ живота на кооперацията ни. То е голъмия пласментъ на вината и ракиите ни на нашия пазаръ. Миналата година, когато отъ 130,000 литри вино можахме да пласираме на нашия пазаръ едва 35,000, а 95,000 изнесохме за Виена, то тази години, до края на отчетната година, е пласирано 220,000 литри въ Ямболъ, Елхово и София.

За странство тази година нѣ можахме да изнесемъ вина по едничката причина, че ценитѣ, които имъ се оферираха, имъ се виждаха високи, когато тукъ продаваме между 11.50—14 лв.

Въ иапълнение решението на общото събрание, отъ Българската земедѣлска банка се сключиха два заема въ размѣръ 1,200,000 лева — 700,000 срещу ипотека на сградата и 500,000 срещу залогъ на инвентара.

Сдружението е основано на 9. II 1924 г.

Има откритъ кредитъ предъ Ямболската популярна банка 1,200,000 лева личенъ и 1,000,000 лева варантъ вино и предъ Бълг. земл. банка 700,000 ипотека зданието и 700,000 лева залогъ инвентара.

На 31 августъ 1927 год. сдружението имаше 130 членове.

На 31 августъ 1928 гсд. сдружението има 220 членове.

Презъ мин. 1926/27 г. сж извършени 426 операции 9,121,500.05
Презъ отч. 1927/28 г. сж „ 1141 „ 31,340,449.30

Или въ повече сж извършени 715 операции 22,218,949.25

На 1. IX. 1927 г. отъ реколта 1926 вино, ракия и др.	173,497
Постъпило отъ реколта 1927 г.	2,787'559
	2,961,056
До 1. IX. 1928 год. продадено вино, ракия и др.	3,245,034
На лице вино, ракиб и др.	895,722
	4,140,756
Разлика надъ временната оценка отъ реколта 1927 г.	1,179,700
Недвижими имоти, изба	2,181,686'60
Движими имоти — винарски съдове и др.	1,185,513'—
	3,367,199'60
Дълове въ Ямболската популярна банка	20,000'—
Къмъ 31. VIII. 1927 г. дъловъ капиталъ	332,350'—
А къмъ 31. VIII. 1928 г.	559,660'—
Къмъ 31. VIII. 1927 г. коопер. е имала фондове	6,720'—
А къмъ 31. VIII. 1928 г.	38,760 —

При изложението на смѣтките се види, че отъ преработката на гроздето отъ тази годишната реколта се реализира една разлика отъ 1 179,700 надъ временната оценка, която се погълна отъ акцизъ 476,295 л. и лихви 414,330 л., производств. разноски и се посегна по 40 ст. на кгр. за покриване на разходите.

Истината по модернитѣ изби.

Въ брой 4 отъ т. м. въ Бюлитина на Лозаро овоощарското информационно бюро — Плъвенъ е помѣстена статията „Модерни изби“ отъ инженеръ-агронома Ив. Добревъ, съ която е искаль да изнесе същинското положение на сега съществуващите въ България лозаро-винарски кооперации и какви мѣрки трѣбва да вземе държавата за техното подобрене, за да можатъ тѣ да отговарятъ действително на предназначението си. Идеята много хубава и статията би била много полезна за нашето лозарство — винарство, ако се изнесеше съ нужната внимателност и безъ тенденция. За голѣмо съжаление, абаче слѣдъ хубавото заглавие на статията, слѣдва пристрастно и тенденциозно съдѣржание. Споредъ Г-нъ Добрева „Кооперативната изба“ въ гр. Ст.-Загора била примѣръ на голѣмо невежество. Нейния планъ, казва той, отъ гледна точка на винарство представлява голѣма аномалия и пр.“. Чудно ми е какъ и защо е писалъ това Г-нъ Добревъ, когато той знае, че кооперация „Лоза“, преди да приеме този планъ е сондирала почти всички български специалисти винари включително и него и ги е молила да ѝ помогнатъ въ изработването на такъвъ. За най-цѣлесъобразно, кооперацията намѣри да обяви за горната своя нужда конкурсъ, за успѣха на когото прѣложи доста голѣми прѣмии. На конкурса бѣха представени проекто-планове, които не се удобриха отъ журито. въ което влизаха главния инспекторъ по лозарството отъ Мини-

стерството на Земедѣлието, главния архитектъ на Б. З. Банка, специалиста лозарь-винарь при Ст.-Загорската Земедѣлческа катедра и Ст.-Загорския Гр. инженеръ. При това положение кооперацията, следъ като откупи два проекто-плана отъ прѣдставениетѣ на конкурса възложи на архитекта при З. Банка, заедно съ главния инспекторъ по лозарството при Министерството и единъ специалистъ винарь — да пригответъ единъ планъ, чието изпълнение да може да се реализира на части за въ бъдеще — постепенно съ разрастването на нуждите на кооперацията. Такъвъ тѣ приготвиха и отъ него днесъ е реализирана само $\frac{1}{6}$ часть. Тази реализирана част отъ цѣлиятъ проектъ на кооперативната изба Г-нъ Добревъ сочи като „Примѣръ на голѣмо невежество“.

По нататъкъ г. Добревъ дискредитира Старо-Загорската и Сухиндолската кооперации, които рекламира, че отивали къмъ неизбежна пропастъ и затова първи сѫ сключили договоръ съ Клаинъ и Брандълъ за продажба на произведенията си. Твърденията на г. Добревъ, респективно за Старо-Загорската кооперативна изба сѫ крайно несериозни, защото всѣки който добре познава устройството, организацията и икономическото състояние на Старо-Загорската кооперативна изба, ще излѣзе съ недвусмислено заключение, че по-скоро г-нъ Добревъ страда отъ ма-ния за голѣма компетентностъ.

За да се види истината давамъ на кратко и въ цифри сѫ-щинското положение на Старо-Загорската кооперация „Лоза“.

години	членове	дѣловъ капиталъ	преработено грозде
1924	46	215,000 лв.	205,896 кгр.
1925	103	278,000 лв.	310,995 кгр.
1926	108	832,000 лв.	593,157 кгр.
1927	106	1156,000 лв.	402,000 кгр.
1928	112	1156,000 лв.	480,000 кгр.
Фондове		156,000 лв. недвижими имоти (изба)	
за 1,683,934 лв. Инвентаръ (бѣчви 550,000 и др.)		за 1,447,960 л.	

Къмъ това трѣба да прибавя, че отъ всички други лозаровинарски кооперации, тя е изнесла най-много вино за странство отъ реколтите 1926 и 1927 год. и виждайки голѣмата полза отъ износа на вино, както за себе си, тѣй и общо за лозарството въ страната ни, тя направи най голѣмия авансъ на голѣмата винарска кѫща за износъ на вина Клаинъ и Брандълъ, за продажбата на всичкото си производство, въ видъ на грозде или вино. Зтова тя сключи договоръ първа заедно съ Сухиндолската. За нейните здрави отопанско-икономически устои, обаче, най-добре свидѣтелствуватъ неуборимите факти, че въпрѣки много слабата тая годишна реколта кооперацията събра пакъ кръгло 500,000 кгр. грозде безъ помощта на Клаинъ и Брандълъ и не си даде производството на сѫщата по предложените и ниски цени. За неизлишно считамъ да добавя при това, че прѣдставителите на Клаинъ и Брандълъ не веднажъ ми подчертаха, че

най-доволни съж останали отъ качествата на вината на Ст.-Загорската кооперация особено отъ реколтата 1927 година.

Изнасямъ тия факти, за да си види истината. Това поведение може да е простимо за нъкои неотговорни лица но за автори, като Добревъ, който е държавенъ агрономъ и пише въ субсидирано отъ държавата бюлетинъ е пакостно за народното лозарство и визирани кооперативни изби.

Ст. Загора, 6 XI 1928 год.

К. Стефановъ.

Прѣдседатель на Стар. загорската кооперация „Лоза“

Навѣрно е печатна грѣшка твърдението въ статията „Единъ не добре оцененъ сортъ“ въ бр. 5 въ бюлетина на Лозаро-овоощ. информационно бюро — Плѣвенъ, че *Димята* давалъ срѣдно 1000—1500 кгр. грозде, а имало случай въ Плѣвенъ да е получено 3000 кгр. на декаръ и тая година въпреки сушата получено било 2000 на декаръ. Това е невѣрно, още повече както става дума въ случая за десертно грозде за износъ. *Димята* е родовитъ сортъ и е за предпочитане предъ Афузъ-Али и резекията, защото дава и добро вино, но въ никой случай небива да се очаква повече грозде за десертъ отъ 500—800 кгр. на декаръ. Канимъ „Бюлетина“ да поправи грѣшката си, защото вмѣсто да изпиши вежди на лозарите ще имъ извади очите, особено предъ финансовите власти.

Редакцията.

ВЪПРОСИ И ОТГОВОРИ.

Въпросъ 10. Молимъ съобщете ни отъ коя фирма можемъ да си доставимъ препоръчаните препарати въ статията: „Единъ начинъ за запазване въ пресно състояние на гроздето отъ Chr. Bertram въ кн. 7 стр. 166.

Ст.-Загора.

Азмановъ.

Отговоръ. Въпросните препарати прахъ за плодовете и глазура за гроздето редакцията изписа по 1 кгр. отъ фирмата: Bertram, Standal — Ruf 60 Deutschland, срѣщу 6 R. m. Заложиха се опити съ плодове и грозде отъ В. Стрибърни. Ще съобщимъ резултатите по-късно въ списанието.

ХРОНИКА.

IX-тия редовен Лозарски конгресъ ще се свика на 27 и 28 януари 1929 год. въ София. Дневният му редът и помъщението гдето ще заседава ще се съобщатъ въ кн. 10, която ще излѣзе въ края на декември т. г.

Нови абонати за текущата 1928 год. не се приематъ, защото всички книжки сѫ изчерпани.

Абонати за 1929 год. ще се записватъ следъ конгреса, който ще опредѣли кѫде ще се издава списанието.

Най-късно до 15 декември т. г. всички дружества и кооперации трѣба да издѣлжатъ членския си вмѣсъ за 1928 год. като изпратятъ на секретаря на съюза проф. Н. Недѣлчевъ — София ул. Университетска № 1 по 2 лева на декаръ лозе притежавано отъ членовете.

Ценитъ на гроздата за вино сѫ били отъ 350 до 5 лв. кгр. а десертнитъ отъ 6—7 лв. за Димята и 9—11 лв. за Афузъ-Али. Изнесени сѫ за странство около 120 вагона отъ по 5—6000 кгр.

Насърдчение износа на гроздето и плодовете. За да се насърдчи износа на прѣсно грозде и плодове, Дирекцията на желѣзниците бѣ наредила, отъ 1 септември до края на годината всички вагони натоварени съ грозде и плодове, предназначени за износъ, да се таскуватъ по класъ XVIII, вместо класъ XVII отъ сточната тарифа. По този начинъ се направи едно намаление отъ 25 на сто въ превознитъ такси.

Кланъ и Брандълъ — Виенска винарска кѫща не реализира склученитъ договори съ Ст.-Загорската, Гухиндолската и др. коопер. изби, защото даде по-ниски цени за гроздето отъ текущитъ пазарни цени.

Французина г. Мура закупи виненото производство на Плѣвъ. кооперативна изба.

Международен лозарски конгресъ ще се състои идущата година на 8 септември въ гр. Виена.

Вината тая година ще сѫ съ по-слабъ процентъ спиртъ — 10—120, но ще сѫ по-здрави и напълно преврѣли. Пазаря имъ е въ застой, но се очаква въ скоро време чужди фирми да закупятъ голѣми количества.

Цената имъ се движи за Северна България 7—9 лева, а за Южна България 9—11 лв. литъра.

Ракитѣ поради лошата реколта сливитѣ е 70—30 ст. градуса.

Законопроекта за народното здраве е почти приетъ отъ комисията, скоро ще се приеме и отъ камарата, безъ да се взематъ подъ внимание исканията на лозарите. Така е щомъ лозарите не подкрепватъ организацията си. Скоро ще се види колко пакостенъ ще е той законъ за лозарството.

За поземления данъкъ въ Държавенъ в-къ, бр. 166 отъ 22 окт. т. г. сѫ публикувани новитѣ измѣнения въ закона, а именно:

Чл. 5 се измѣня така:

„Комисията като използва даннитѣ на земедѣлската статистика, сведенияята, събрани отъ основнитѣ данъчни книги и други и като вземе предъ видъ и необработваемитѣ ежегодно земи, мотивирано разхвърля облога на поземления данъкъ по данъчни околии, върху следнитѣ основания:

Числото на декаритѣ здрави лозя, въ всѣка околия, презъ предшествуващата на облагането година, споредъ даннитѣ въ основнитѣ данъчни книги, умножено съ средното годишно производство отъ единъ декаръ въ левове, по пазарнитѣ цени за трите предшествуващи на облагането години.

Предвидения въ бюджета за текущата 1928/1929 г. поземленъ данъкъ 350,000,000 лв., да се размѣтне така: а) 320,000,000 лв. за земите безъ лозята и горитѣ; б) 15,000,000 лева за зозята и в) 15,000,000 лева за горитѣ.

Първата третина отъ поземленъ данъкъ за 1928/1929 год. да се събира доброволно безъ глоба за аено съ втората третинка.