



ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

ОРГАНЪ
на Българския Лозарски Съюзъ
СОФИЯ

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

Годишенъ абонаментъ 60 лв.
Редакция и администрация — Плѣвень.

редникъ: Г. К. Червенковъ. Ред. комитетъ: Ст. Икономовъ, Н. Мжиковъ, В. Чакъровъ и В. Стрибърни

СЪДЪРЖАНИЕ: 1) Камара и правителство противъ лозарството; 2) Несправедливости — Д. Бъчваровъ; 3) Кърго на лозата—Ст. Икономовъ. 4) Премахване излишнитъ чепки—К. Ивановъ; 5) Натураленъ виненъ оцетъ М. Стефанова—Христовъ; 6) Червивостта при овощнитъ плодове — В. В. Стрибърни 7) Възможности за на нашитъ лоз. овощарски и пр. — В. Чакъровъ; 8) Законъ за контрола износа на грозде и пр. 9) Извѣстията и новости: Най-новитъ открития на Ж. Лаковски и винарството — Д-ръ Н. Карамболовъ; 10) Кооперации: задачи и роля на вин. кооперации—Д-ръ Н. Карамболовъ; 11) Съюзни и дружествени; 12) Належаша интензивка въ нашето лозарство — Д-ръ Н. Карамболовъ; 13) Положението на пазара; 14) Хроника.

СКРЪБНА ВЕСТЬ

На 11 т. м. въ 7 часа сутринята, следъ продължително боледуване се пресели въ вѣчността

АТАНАСЪ СЛАВОВЪ

отъ гр. Сливень, на 73 год. възраст, дългогодишенъ членъ на управ. съветъ на Български лозарски съюзъ и бившъ подпредседател на сщия.

Голѣмъ лозаръ по занятие и по душа, него винаги го е ржководило голѣмото желание за преуспѣване на родното лозарство и благодарението на българскитъ лозари. На това той посвети последнитъ години отъ своя животъ.

Въ неговото лице организиранитъ български лозари губятъ единъ отъ най-преданнитъ си вождове.

Вѣчна му память.

Погребението му се извърши въ София на 12 юний т. г.

София, 16.VI. 1932 год.

Отъ Управителни съветъ на Българския лозарски съюзъ

Камара и правителство противъ лозарството.

Въ кн. 4-га подчертахме единодушието при което се гласува въ камарата Закона за вината, спиртнитѣ питиета и оцета и благодарихме. Обаче, последното несправедливо решение на поземления данѣкъ за лозята и отхвърлянето на предложението за увеличение акциза за бирата, особено защитата ѝ отъ финансовия министъръ г-нъ Стефановъ, ни изненада.

Нека се знае, че не е голѣма заслуга на Финансовото министерство и голѣмо облекчение на лозаритѣ последното намаление на акциза на вината при наличността за небивелия до сега слабъ пласиментъ и нелоялната конкуренция на бирата и фабричния спиртъ, особено ако е вѣрно изчисленото имъ отъ фабрицитѣ и по контрабанденъ начинъ.

Отъ освобождението, и до днесъ никога лозарството не е бивало въ такова тежко положение, въ каквото е днесъ. Не се виждатъ изгледи за поправянето му. Разходитѣ по лозята не сж намалени и не могатъ да се намалятъ, а цената на гроздето е спаднала съ 75%, плюсь слабия пласиментъ. Да бждемъ на чисто : индустриитѣ — бирената, спиртната и оцетната се борятъ за да запазятъ печалбитѣ си, а лозаритѣ се борятъ за сухия хлѣбъ и сж на прага на смъртта. Тогава, кжде сте, г-нъ Министре на финансиитѣ, на страната на шепата фабриканти или на страната на масата лозари, които бедствуватъ? Лозаритѣ не могатъ да си обяснятъ изборника на лозарския Сливенъ по какви държавни и социални съображения така явно защитава интереситѣ на фабрикантитѣ пивовари и др., и така круто и жестоко игнорира справедливитѣ искания и интереси на родното ни лозарство.

Боймъ се да помислимъ, камоли да възприемемъ, че фабриканта, макаръ и министъръ на всички граждани и съсловия, мисли преди всичко за близкитѣ и подобнитѣ си. Така е когато се препълни чашата на търпението и въведе въ система защитата на фабрикантитѣ. Бирената и спиртната индустрии не сж родни и полезни за народа, а лозарството е родно и дава поминѣкъ на масата.

Ето защо, ний протестирайки противъ всички народни представители, начело съ Финансовия министъръ за това мащенско и жестоко отнасяние къмъ интереситѣ на лозаритѣ, предупреждаваме, че безъ да влагаме каквато и да е партийностъ, защото сме безпартийна — чисто професионална организация, ще минемъ въ по-активна борба и ще посочваме поименно защитницитѣ министри и депутати на фабрикантитѣ въ вреда на лозаритѣ.

На край, канимъ лозаритѣ телеграфически да протестиратъ и настоятъ за увеличение акциза на бирата.

Д. Бъчваровъ.

Несправедливости.

Нашитѣ земледѣлски стопанства сж вече съвсемъ изтощени финансово. Това се дължи на крайно низкиѣ цени на земледѣлскитѣ произведения, вследствие намалена консумативна способностъ на народитѣ, митнически бариери, валутни ограничения и пр. Като признава това изтощение за неупоримъ фактъ, държавата, въ лицето на своитѣ управници, търси начини за временно подпомагане на земледѣлскитѣ стопани, за да може да изживѣятъ до известна степенъ по-безболезнено небивалата криза. Редица законодателни и административни мѣрки се създадоха за тази цель.

Напоследъкъ, при разглеждане приходната частъ на държавния бюджетъ за 1932/1933 фин. год. се повдигна инцидентно и въпроса за държавния поземленъ данъкъ. Нѣкои отъ членоветѣ на бюджетарната комисия сж предложили този данъкъ да бжде съвсемъ унищоженъ, като непоносимъ за земледѣлскитѣ стопани и нецелесъобразенъ, други пъкъ сж се противопоставили. Въ всѣки случай този въпросъ е билъ наложенъ на министерския съветъ и той го е разрешилъ въ полза на данъкоплатцитѣ, като е държалъ смѣтка и за възможноститѣ на държавното съкровище.

Почти винаги, когато голѣми въпроси се разрешаватъ набързо и при разгорещена атмосфера, се правятъ грѣшки. Въ решението на Народното събрание за частично освобождаване отъ държавенъ поземленъ данъкъ не е имало едно ржководно начало — нѣкои земледѣлски стопани сж облекчени сравнително повече за смѣтка на други. Онеправдани сж въ случая българскитѣ лозари. Не може и сравнение да става между годишната загуба, която стопани на лозарь понася отъ декарь лозе презъ последнитѣ години и тази отъ декарь площъ съ житни култури, варива и пр. и дори съ овощна градина. Годишниятъ разходъ за отглеждане на еденица площъ лозе, което представлява една отъ най-интензивнитѣ култури, е твърде голѣмъ, а получавания бруто приходъ 2—3 пжти по-малкъ отъ този разходъ. Българскиятъ лозарь значи е изтощенъ финансово много повече отъ всѣки другъ земледѣлски стопанинъ; той отдавна е стигналъ крайния предѣлъ.

Кжде е тогава справедливостъта, щомъ на всѣки земледѣлски стопанинъ се освобождаватъ отъ държавенъ поземленъ данъкъ до 100 декара ниви съ зърнени храни и пр., а само до 5 декара лозя?

Въ пленума на Народното събрание, тоже при разглеждане приходната частъ на държавния бюджетъ, единъ народенъ представителъ твърде умѣстно е предложилъ да се увеличи акциза на бирата, за да се намали конкуренцията, която тя упражнява на виното и сжщевременно за да уве-

личатъ постъпленията на държавната хазна. Това предложение е било подкрепено отъ значителна частъ отъ народнитѣ представители на правителствения блокъ и отъ опозицията, на които е ясно непоносимото положение на българския лозаръ. Противопоставилъ се е министърътъ на финанситѣ г. Ст. Стефановъ. Дори и твърде явното неодобрение държането на финансовия министъръ по този въпросъ отъ страна на г. министъръ председателя, влѣзаль въ заседателната зала тъкмо когато първиятъ е настоявалъ на своя отказъ, не е помогнало за правилното му разрешаване.

Лесно е тогава да си обяснимъ и езика на единъ голѣмъ пивоваръ по адресъ на българскитѣ лозари и Съюза имъ, при една нарочно устроена отъ него визита на фабриката му отъ хората на известна организация.

Посочваме горнитѣ две най-нови несправедливости отъ страна на държавата спрямо българския лозаръ, за да се прибавятъ къмъ редицата други.

И нека се разбере най-после, че несправедливоститѣ ще се ниятъ една следъ друга до тогава, до като българскитѣ лозари стоятъ почти пасивни къмъ собственитѣ си интереси и поминѣкъ и необединени всички въ отдѣлни активни мѣстни лозарски дружества и единъ мощенъ сѣюзъ.

Ст. Икономовъ

Директоръ
Лозар. Оп. Станция — Плѣвень.

Кършенето на лозата.

Не ще бжде преувеличено ако се каже, че у насъ никаква културна операция въ лозарството не се извършва съ толкова упоритостъ и съ такова постоянство, както кършенето. Изхождайки винаги отъ цената на синия камѣкъ, респективно отъ количеството на необходимия бордолезовъ разтворъ и отъ желанието си да намали производственитѣ разходи на гроздето посрѣдствомъ употребата на по-слаби, по-евтини колове, лозаря не може да установи на око огромната загуба която той самъ си нанася като прилага тази операция, ръководенъ между другото и отъ познанията, оставени му отъ неговитѣ дѣди. Той не си дава смѣтка за загубитѣ въ количеството и качеството на реколтата, въ труда си, въ времето и въ силата на лозата, които следватъ отъ безогледното прилагане на тази операция, защото нѣма възможность да проследи основно нейното влияние въ тази смисълъ. Време е да се изоставятъ календарнитѣ дати като указателъ за прилагането на културнитѣ операции въ лозето. Не сж тѣзи дати, които трѣбва да ни сочатъ кога да кършимъ, кога да прѣскаме, кога да копаямъ, защото климатическитѣ, физиологически и икономически условия опре-

дѣлящи дохода отъ тази култура не сж въ зависимостъ отъ календара. Датата Св. Константинъ и Елена не винаги съпада съ най-удобния моментъ за кършенето, какъвто бѣ случая тази година, защото цѣтненето на лозата тази година се извърши значително по-късно отъ миналата. Но да видимъ кога трѣбва да кършимъ, какъ да извършваме тази операция и за кои сортове се явява тя доходна.

Отъ шестъ годишнитѣ опити на Лозарската станция се установи по единъ твърде категориченъ начинъ че *кършенето може да бжде полезно само тогава, когато се извърши веднага следъ цѣтненето, съ премахването само на младитѣ връхчета на лѣтораститѣ*. Това е по-скоро едно слабо пензиране отколкото кършене, при което се получава едно увеличение на реколтата отъ около 40%, като същевременно се дава възможностъ на лозата да развие по-дълги, по-силни лѣтораста и по-дълбоки корени, съ други думи да се засили повече, за да може следващитѣ години да даде и изхрани повече и по-доброкачественъ плодъ. Кършенето въ друго време и въ по-силна форма е само вредно за нормално развититѣ лози, защото предизвиква заслабване на главинитѣ и намаление на реколтата, поради намаление на нормално асимилиращата листна повърхностъ, доставяща на гроздето готовитѣ органически храни*) Много по-добре е никакъ да не се кърши лозата, отколкото да се осакатява тя съ премахването на голѣма частъ отъ лѣтораститѣ, отъ листата на които зависи пълното или недостатъчно узрѣване на гроздето и едрината на сжщото. Въ такъвъ случай лѣтораститѣ, когато лозитѣ се отглеждатъ на телена конструкция, ще се поведатъ по най-горната тель или, ако се отглеждатъ на колове, ще се съединяватъ съ лѣтораститѣ отъ съседната лоза отъ сжщия редъ, щомъ надминатъ височината на коловетѣ. Отъ така създадената полусѣнка се ползва гроздето презъ лѣтнитѣ горещини, обстоятелство отъ особено значение за гроздето на сорта Афузъ-Али, върху което силното лѣтно слънце много лесно причинява потъмняване на люспата, обезценявайки го като търговски артикулъ и предразполагайки го къмъ загиване.

Има обаче нѣкои сортове, за които кършенето се явява необходимо. Това сж буйнорастящитѣ сортове, като Бѣлъ мискетъ, Урумъ Юзюмю, Безъ семе бѣло, Бѣли орлови нокти, Риби мехуръ, и др., при които чрезмѣрното развитие на лѣтораститѣ се явява въ ущърбъ на плододаването. При тѣхъ кършенето е наложително и то въ по-силна форма, като се премахнатъ следъ цѣвтението ония части отъ лѣтораститѣ, които стоятъ надъ 10-ия — 12-ия листъ. Независимо отъ това, при рѣзитбата е необходимо да се оставятъ

*) За повече подробности вижъ книгата: „Приносъ къмъ проучване влиянието на кършенето върху вегетацията и плодородието на лозата“, 1931 год., отъ Стефанъ Икономовъ, издание на Лозарската Оп. Станция, Плѣвень.

по 1—2 плодни пръчки за да получимъ отъ тѣзи сортове едно редовно плодородие.

Има и други буйнорастящи сортове, каквито сж: Чаушъ, Червена лисича опашка, Фоча, Бѣла дебела, Синя бодлива, Гарванъ и др., при които кършенето е отъ полза само ако предварително върху тѣхъ е приложено изкуственото опрашване. Тѣзи сортове иматъ ненормални цвѣтове съ слабъ тичинковъ прашецъ, неспособенъ да оплоди добре яйцеклетката въ плодника. Когато тѣзи цвѣтове бждатъ опрашени съ активенъ прашецъ отъ други сортове (Гъмза, Памидъ, Арамонъ × Рупестрисъ Ганзенъ № 1 и пр.), тогава кършенето може да бжде приложено съ успѣхъ за увеличението на реколтата.

К. Ивановъ

Лозар Оп. Станция — Плѣвень.

Премахване излишнитъ чепки.

При отглеждане на десертнитъ сортове лози, особено тия, като: Афузъ Али, Червена резекия, Димятъ и др., често пжти, когато ягоридата по лозитъ е доста много, се прибѣгва до премахване на една частъ отъ нея.

Цельта, която преследваме е тая, че като премахнемъ частъ отъ ягоридата (чепкитъ) на тия лози, които сж претрупани съ такава, то даваме възможность на лозата правилно да изхрани останалата ягорида, да я развие добре, а сжщо така да може и да узрѣе добре. Всѣка лоза която носи извънредно много грозде, се лесно изтощава. Наесень листата ѝ опадватъ още преди гроздоберъ, а гроздето което ще наберемъ отъ нея е недозрѣло, безвкусно, меко, негодно за износъ.

Премахването на излишната ягорида става още следъ като тя се е добре оформила. Щомъ като зърната станатъ едри като съчми, можемъ да започнемъ съ премахването на излишнитъ чепки. Премахването на чепкитъ може да става само отъ опитни работници; деца и др. не бива да се натоварватъ съ тая работа. Работника трѣбва да има добре набито око, той ще трѣбве за всѣка лоза по-отдѣлно да преценява дали ягоридата е много или малко.

Тая преценка той ще я даде, като се съобразява съ силата на лозата и сорта. Като знае приблизителната едрина на чепкитъ при различнитъ сортове, лесно може да си направи смѣтка колко чепки да оставя на главина и колко да премахне.

Напримѣръ: Афузъ-Али дава чепки срѣдно отъ 300—500 грама. Имайки това предъ видъ и въ зависимостъ отъ силата на всѣка лоза по отдѣлно, може да се остави на лоза отъ 4—8 чепки. Излишнитъ се премахватъ. Ако на една

пръчка (ластаръ) имаме две чепки то едната отъ тѣхъ може да се премахне, а сжщо така се внимава да могатъ чепкитѣ да се разредайтъ, т. е. да могатъ правилно да се разпредѣлятъ между всички ластари.

Ето въ това се състои премахването на излишната ягориди. Повтарямъ: това може да става само отъ опитни работници и най-вече отъ самия стопанинъ на лозето, иначе е много рисковано.

2. Подстригване на чепкитѣ.

Следъ като сме премахнали излишнитѣ чепки, можемъ да започнемъ съ подстригването на останалитѣ такива. Съ подстригването имаме за целъ да разрѣдимъ зърната въ гроздоветѣ и да премахнемъ всички дребни и не правилно оформени зърна. Подстригването става съ малки, ножички съ дълги и остри върхове, добре наточени (такива каквито се употрѣбаватъ при бродирането). Чепката се хваща внимателно за върха и съ ножичкитѣ внимателно се изрѣзватъ дребнитѣ зрънца заедно съ опашчицитѣ имъ. Изрѣзватъ се и цѣли разклонения на чепката, когато съ това може да се подобри формата на грозда. Така се подстригватъ чепкитѣ, като леко се обръщатъ въ ржцетѣ и се пазятъ да не се наранява осьта и дрѣжката на чепката; въ противенъ случай изсхва цѣлата чепка. Внимава се още да не се много преобрѣща и пипа съ ржце чепката, защото се изтрива восъчния прашецъ по зърната, особено когато развитието на ягоридата е напреднало. Много пипаната ягориди става лъскава и може да изгори отъ слънцето. Въ много топлитѣ и вѣтровити дни да не се подстригва ягоридата: това може да става само су-тринъ и следъ обѣдъ по хладно.

Тая работа най-добре могатъ да извършватъ женитѣ, като добре се подготвятъ за целта. Това е благороденъ трудъ, който се добре заплаща, ако е положенъ отъ собственика стопанинъ. Иначе, ако тая работа се възложи на наемни работници, загубата ще бжде по-голѣма, отколкото ползата.

Правилно подстригванитѣ чепки се развиватъ добре, зърната не се притискатъ, оформяватъ се правилно и добре се охранватъ, наедрѣватъ доста много и узрѣватъ добре. Есенно време при гроздобера е избѣгнато подстригването на гроздоветѣ при реденето имъ въ щайгитѣ. Подстригването на гроздоветѣ при реденето въ щайгитѣ не е толкова за препоръчване, защото се правятъ много отвори презъ които се изпарява водата, гроздоветѣ лесно повехватъ и не могатъ да пристигнатъ на пазаря въ свѣжо състояние. Така че много по-добри резултати биха се получили, ако то става още на ягориди. Подстригването може да започне следъ като ягоридата е вече оформена и да продължи чакъ до преди прошарването.

То ще се прилага само при гроздата, които ще се изнасятъ за чуждия пазаръ. За нашия пазаръ трудътъ по подстригването мжчно би се заплатилъ. Виненитъ сортове, отъ които се приготвява вино не се подстригватъ.

3. Колцоване (напръстеняване).

Колцоването има за целъ да ускори узрѣването на гроздето. Съ специални машини или съ обикновенно ножче се прави единъ пръстенъ на пръчката широкъ около 4—5 м. м. на разстояние 4—5 см. подъ дръжката на чепката. Кората се обѣлва и въ това мѣсто става прекъсване на ликовитъ проводящи тъкани. Суровитъ хранителни сокове, които се движатъ по дървесиннитъ проводящи тъкани, които не сж за-сегнати, свободно се движатъ нагоре къмъ върховетъ, отиватъ въ листата и тамъ се преработватъ въ органически хранителни сокове, които вече се връщатъ къмъ кютука и коренитъ по ликовитъ проводящи тъкани. Понеже сме направили пръстенъ т. е. прекъснали сме тия проводящи тъкани, то храната вмѣсто да отиде къмъ кютука се напластява въ чепката, храни я повече и тя по-скоро наедрява и узрѣва. Колцоването се прави щомъ като ягоридата е станала като дребни царевични зърна. Колцоватъ се само по 2—3 чепки отъ лоза, могатъ да се колцоватъ и цѣли рамена, обаче има опасностъ отъ изтощение на главината.

Колцоването се прилага само при раннитъ сортове като „Портоге бльо“, Чаушъ, Шасла доре, Жуаненъ, Мадленъ, Анжевинъ, Мискетъ, Отонелъ и др.

Перлъ де Ксаба колцованъ не дава добри резултати. Съ колцоването се изпреваря зрѣнето съ около 1—2 седмици.

Инж. М. Стефанова — Христова
Плѣвенъ.

Натураленъ виненъ оцетъ

Неговото производство, качество и съставъ.

Съ приемането закона за вината, спиртнитъ напитки и оцета, заинтересоваността на мнозина лозари и винари за приготвянето на виненъ оцетъ е твърде голѣма.

Санкциитъ, които се предвиждатъ въ поменатия законъ за нарушение постановленията или пъкъ за фалшификация сж доста строги, и нека се надѣваме, че съ неговото правилно приложение ще се премахнатъ доста често срѣщанитъ злоупотрѣбления, и фалшификации.

Грѣшно е въ винарска България да се консумира оцетъ полученъ отъ спиртнитъ фабрики или виненитъ изварки и да се позволява нелоялната конкуренция за смѣтка на натуралния виненъ оцетъ. Стига се дори до пакостното наруше-

ние да се продава подъ формата и етикета на виненъ оцетъ, фалшифицирани и подправени често пжти съ вредни за здравето примѣси оцети.

Винения оцетъ по своята хранителна стойностъ и вкусови качества не може въ никой случай да се сравни съ получения такъвъ отъ индустриаленъ спиртъ и той трѣбва безусловно да измѣсти последния отъ употребата му.

Въ други държави, Франция напр., има цѣли департаменти (Орлеанъ), кждѣто се преработватъ специално леки вина въ оцетъ. Производството на виненъ оцетъ тамъ е взело индустриална форма и реномето му излиза вънъ отъ предѣлитѣ на Франция.

У насъ подобно развито производство още не съществува и съ радостъ трѣбва да се отбележи, че тукъ тамъ вече започватъ да се зареждатъ въ по-малкъ мащабъ предприятия съ модерни приспособления и усъвършенствувани начини за производство на виненъ оцетъ.

Оцетното производство наредъ съ виненото може да бжде единъ добъръ отдушникъ за тежкото положение въ което за сега се намира нашето винарство, като имаме предвидъ, че тукъ могатъ да намѣрятъ разумна преработка милиони литри долнокачествени и негодни за консумация вина, както и обстоятелството, че могатъ да се използватъ и нѣкои отпадъци при виненото производство. Цената, която получава чистия виненъ оцетъ е равна и дори надвишава тая на виното (8—10 лв.). Ето защо и заинтересоваността на мнозина винари за оцетното производство е напълно оправдана и мислимъ че нѣма да бжде излишно, ако запознаемъ нашитѣ производители съ същността на ацетификацията и въобще съ основнитѣ принципи на оцетното производство. Същевременно отговаряме съ това и на много запитвания отправени до „Лозарски прегледъ“.

Производството на оцетъ е познато отъ дълго време; може да се каже, че то е толкова старо, колкото и това на виното, тъй като вкисването на вината е една отъ най-широко разпространенитѣ болести при примитивната техника на винарствуването. При тази болестъ алкохола на виното чрезъ окисляване се промѣня въ оцетна киселина съ съдействието на микроорганизма, известенъ подъ името *Mycoderma Aceti*.

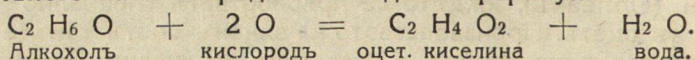
Теоритическото обяснение на този процесъ е билъ познатъ къмъ края на миналото столѣтие.

Lavoisier, основателътъ на модерната химия, е застъпвалъ мнението, че вкисването е предизвиквано отъ действието на кислорода, а не отъ разпадането на виното, както по-рано се е предполагало; Liebig е намиралъ че вкисването е чисто химически процесъ.

Съ подробнитѣ проучвания на Пастьоръ, върху микроорганизмитѣ, е дадена правилна насока за изгледването дей-

ността, систематичното описание, изолирването и въвеждането въ практиката на чисти култури *Mycoderma Aceti*.

Следъ откритието на Бухнеръ въ 1896 г. върху ензимитъ, вкисването се обяснява като биохимически процесъ, предизвиканъ отъ „оксидазата“ — ензимъ, който се явява като продуктъ при животната дейность на оцетнитъ бактерии. Съ съдействието на ензима „оксидаза“, оцетнитъ бактерии промѣняватъ етилъ алкохола въ оцетна киселина и вода за при-
сътствието на кислородъ по следната формаула:

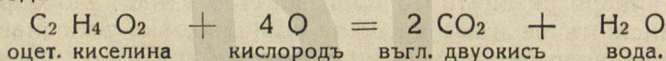


Алкохолъ кислородъ оцет. киселина вода.

Споредъ тази формула 1% обем. алкохолъ при 15° С трѣбва да даде 1.03 гр. оцетна киселина.

Въ действителность, обаче, се получава по-малко, защото вкисването е твърде сложенъ биохимически процесъ, много зависящъ отъ състава на срѣдата, температурата, отъ расата оцетни бактерии и количеството на междиннитъ продукти, които се образуватъ при окисляването на алкохола, главно ацеталдехида.

При известни обстоятелства, когато оцетнитъ бактерии сж трансформирали почти всичкия алкохолъ въ оцетна киселина, тѣ почватъ да атакуватъ при по-нататъшната си дейность най-напредъ естеритъ и следъ това самата оцетна киселина. Ролята тогава на *Mycoderma Aceti* става идентична съ тая на *Mycoderma vini* (микроорганизма, който причинява цвѣтяването въ вината) и се получава вжглена киселина и вода.



оцет. киселина кислородъ вѣгл. двуокисъ вода.

Дейността на оцетнитъ бактерии трѣбва да се спира щомъ алкохолния градусъ е подъ 2, ако искаме да запазимъ силата и букета на произведения оцетъ.

Пастъръ е предполагалъ, че сществува една раса оцетни бактерии. Следъ въвеждане новитъ методи на изолиране микроорганизмитъ и отглеждането имъ въ изкуствена срѣда е намѣрено, че сщществуватъ разни вариетети оцетни бактерии и се предполага, че за практиката не е безразлично дали вкисването е предизвикано отъ единъ или другъ вариететъ.

Въ диво състояние се срѣщатъ навсѣкжде въ въздуха, особено по дозрѣващитъ плодове — грозде, сливи, домати и пр.; въ виното идватъ отъ самия плодъ — гроздето.

За своето развитие *Mycoderma aceti* се нуждае отъ въглехидрати, азотни и минерални вещества. Що се отнася до въглехидратитъ, освенъ етилъ алкохола, може да преработи сжщо глюкозата и захаръта, млѣчната, лимоновата киселина и пр.

Отъ минералнитъ вещества особено се нуждае отъ N, P, K, Mg, въ подпадащи за асимилация форми.

Бактериитѣ на кисването гледани подъ микроскопъ иматъ твърде разнообразна форма. Най-често се срещатъ въ видъ на малки пръчици съвсемъ слабо стѣснени въ срѣдата. Образуватъ много често цели верижки. Диаметръ иматъ доста различенъ, споредъ условията при които се развиватъ—около 1·5 микрона. Дължината имъ обикновено е двойна на ширината. Особено благоприятни за тѣхното размножение сж слаби алкохолни срѣди, а разнитѣ вариетети могатъ да се аклиматизиратъ и да понасятъ по-голѣмо прижитвие на алкохолъ (12%) и оцетна киселина (8—10%). Максимална температура понасятъ до 40—45°C, минимална — малко подъ 0°C; най-пригодна температура за развитието на *Mycoderma Aceti* е 30—35°C, обаче най-добъръ оцетъ се получава при 22—28°C, при която температура ацетификацията отива по-бавно, образуването на ароматнитѣ вещества по-пълно и общия специфиченъ за винения оцетъ вкусъ и букетъ бива приятенъ и хармониченъ.

Вината, които предпочита *Mycoderma Aceti*, трѣбва да бждатъ по-леки, бистри и съ по-малкъ процентъ алкохолъ. Като най-подходящи сж вината съ 9—10% алкохолъ. При вино съ по-високъ процентъ алкохолъ, кисването не отива правилно. Всички болни вина не сж подходящи за приготвление на оцетъ, и като годни за преработване могатъ да се употребятъ започнали вече да се кисватъ и въ по-лека форма заболелитѣ отъ превръщане вина.

Много отъ качествата на вината се предаватъ въ последствие и на оцета, затова вината заболѣли отъ вгорчаване или съ дѣхъ на плѣсенъ, както и съ другъ специфиченъ, неприятенъ вкусъ и дѣхъ, не трѣбва да се преработватъ, ако желаемъ да получимъ доброкачественъ виненъ оцетъ.

Отъ изложеното до тукъ виждаме, че главния агентъ за получаването на оцета е *Mycoderma Aceti*, която съ своитѣ ензими атакува и превръща алкохола въ оцетна киселина.

Техническото приложение на този процесъ е билъ известенъ отдавна и сжществуватъ нѣколко метода за получаване на оцетъ. Понеже насъ ни интересува получаването на виненъ оцетъ, нѣма да се спираме върху различнитѣ начини тъй като главнитѣ принципи оставатъ почти еднакви. Различието се явява въ продължителността на ацетификационния процесъ, количеството и качеството на получения оцетъ, затова ще разгледаме методътъ за получаване на оцетъ въ по-продължително време и бързата фабрикация.

Бавното получаване на оцетъ е практикувано най-много, когато се отнася до получаване на оцети съ реномирани качества и добре запазенъ букетъ. Особено за Франция този методъ е отъ голѣмо значение, кждето се преработватъ специални 8—10% вина.

Най-стария методъ е Орлеанския, нареченъ така поради департамента съ сжщото название.

При този методъ се употребяватъ малки 250—400 литри дъбови бъчви, които преди започване на работа се старателно измиватъ и запарватъ съ гореща вода. Горното дъно на бъчвитѣ е снабдено съ нѣколко отвора, за да има въздуха по-голѣмъ достѣпъ. Въ предварително измититѣ съ горещъ оцетъ сѣдове се налива около 75 литри (за бъчва съ вмѣстимостъ 300 литри) доброкачественъ оцетъ, който съдържа достатъчно оцетни бактерии, затопленъ на 30—35°C. Върху него се наливатъ 10—15 литри вино, което въ продължение на една седмица се превръща въ оцетъ. Всѣки 8—10 дена се приливатъ други 10 литри, докато въ бъчвата следъ 120—130 дена стане около 225 литри течностъ. Следъ това половината отъ нея се изтача и се поставя отдѣлно да доузрѣе, а къмъ другата половина, останала въ бъчвата отново се налива по сѣщия начинъ оцетъ и действието на ново се повтаря. По тоя начинъ годишно може да се получи около 300—400 литри виненъ оцетъ. Бъчвитѣ за оцетъ могатъ да се употребяватъ непрекъснато въ работа около 8 години, следъ което време е нужно да се изчистятъ, понеже въ тѣхъ се е насѣбрало много виненъ камъкъ (тиргия) и оцетната майка се е увеличила много.

Неудобството на този методъ освенъ продължителното време, което е нужно за получаване на сравнително малко количество оцетъ се състои и въ бавното образуване на оцетната майка, съ което се дава възможностъ за развитието на други микроорганизми и особено пъкъ на оцетната змиорка. А това, разбира се, се отразява неблагоприятно върху хода на работата и качеството на получения оцетъ.

Пастьоръ е видоизмѣнилъ този методъ, като се е старалъ да ускори развитието на оцетната майка (маята) отдѣлно съ малко количество топло вино оставено въ откритъ сѣдъ на топло мѣсто и съ нея напрѣсква разреденото и смѣсено съ добъръ оцетъ вино въ сѣда отгоре. Не е изключена и тукъ възможността за пренасяне на чужди микроорганизми, но при правилень вървежъ на работата тукъ производството на оцетъ е по-усилено и се изкарва около 5—6 литри оцетъ дневно. Като указателъ за довършване на кисването се счита спадането на оцетната майка къмъ дъното. Необходимо е да се провѣри съ титрация, и следъ като се получи желания $\%$ оцетна киселина, истача се известно количество готовъ оцетъ и се долива съ равно количество вино посредствомъ маркучъ, достигащъ до дъното на сѣда. Видоизмѣнението на Пастьоръ дава идеята за отглеждане въ стерилно състояние чисти оцетни бактерии както и при другитѣ квасни индустрии и по този начинъ чистотата при работа става много по-сигурна.

Произвеждането на оцетъ по бавенъ начинъ се практикува вече по нарѣдко следъ въвеждането въ практика бързия начинъ за получаване на оцетъ.

(Следва).

В. В. Стрибърни.

Червивостъ при овощнитѣ плодове.

Масовата червивостъ при нашитѣ овощни плодове, особено при ябълкитѣ, сливитѣ и черешитѣ е едно ежегодно, обикновенно явление у насъ.

Причинителитѣ на това сж ларвитѣ на разнитѣ насѣкоми. Тукъ ще намѣримъ представители отъ класа на бръмбаритѣ, перерудитѣ, ципестокрилитѣ и двукрилитѣ.

Отъ класа на бръмбаритѣ най-важни представители сж дѣколко вида хоботници отъ рода *Rynchites*. Въ плодоветѣ на ябълкитѣ и крушитѣ се срѣщатъ ларвитѣ на пурпурно червениятъ хоботникъ — *R. Bachus*, а въ тѣзи на сливитѣ и черешитѣ и то въ вѣтрешността на костилката, бронзовия хоботникъ — *R. cuprens* и златно-зеления хоботникъ — *R. auratus*.

Отъ класа на пеперудитѣ най-често се срѣща гжсеничката на малката пеперудка *Carpocapsa pomonella* или плодовъ червей. Тя се срѣща масово въ зеленитѣ и узрѣли плодове на ябълката и крушата. Причинява тѣхните окапвания преждевременно узрѣване.

Подобна на тази е и гжсеничката на *Carpocapsa funebrana*. Нея ще я срещнемъ въ плодоветѣ на сливитѣ и другитѣ костилкови овощия.

Въ плодоветѣ на орѣха се срѣща вида *Carpocapsa ampelana*.

Отъ класа на двукрилитѣ най-важенъ е вида *Spilograpta cerasi* или черишовата муха, която причинява червивостъ и загниване при узрѣлитѣ череши и вишни.

Сравнително по-рѣдко, у насъ ще срещнемъ и крушовия комаръ — *Sciara riri*, чиито ларви причиняватъ преждевременното нарастване, обезформяване и пукане на крушитѣ.

Отъ класа на ципестокрилитѣ насѣкоми твърде често се срѣща Сливовата оса — *Neplocampa fulvicornis*. Тя причинява червивостъ и капане на зеленитѣ още сливи.

Това сж въ общи черти констатиранитѣ у насъ неприятели, които причиняватъ червивостъта на нашитѣ плодове. Едни отъ тѣхъ предизвикватъ тѣхното масово капане и обезформяване. Други, както е случая съ ларвата на черешовата муха, която тази година се срѣща въ голѣми размѣри, се намира въ зрѣлитѣ плодове и при това положение тѣ сж много малко апетитни.

Общо взето ежегоднитѣ щети, които тѣзи неприятели причиняватъ на нашето овощарско стопанство сж твърде голѣми, а борбата съ тѣхъ не е така лесна. Това се дължи на обстоятелството, че живота на тѣзи гадини на мѣстна почва не е достатъчно проученъ и отъ друга страна прѣснатитѣ безразборно съ хиляди овощни дървета изъ лозя,

ниви ливади и пр., мжно се подаватъ на една системна повсемѣстна борба.

При днешното положение на нашитѣ познания въ тази областъ, това което може да направимъ за намаление на червивостта може да сведемъ къмъ следното:

1. Своевременно събиране и унищожаване чрезъ дълбоко заравяне въ земята на всички паднали червиви плодове.

2. Нѣколкократно претръскване на дърветата презъ пролѣтта, като разстиламе отъ доле платнища. Всичко паднало по тѣхъ — насѣкоми, обронени жпки, цвѣтове и пр., да се изгарятъ.

3. Дълбоко прекопаване около дърветата на есенъ.

4. Прѣскане на дърветата съ отровни арсеникови препарати, като — Парижка зеленина, Носпразенъ, Арзоколъ и др. Първото прѣскане трѣбва да се извърши следъ прецвѣтяването и следъ това презъ лѣтото споредъ нуждата се извършватъ още 2—3 прѣскания.

Инженеръ В. Чакъровъ

Възможности за износа на нашитѣ лозаро-овощарски и зеленчукови продукти въ Австрия и Чехия презъ настоящия сезонъ.

Виена, 14.VI. 1932 г.

Презъ нѣколко седмичното ми престояване въ Австрия и Чехия, отъ срещитѣ които имахъ съ известни стопански деятели, както и съ по-главнитѣ експортѣори познаващи мѣстнитѣ условия и нашитѣ продукти, а сжщо така и отъ проверката която направихъ лично на самитѣ пазарища кждето става разпредѣлянето и продажбата на стоката — въ общи черти може да се каже следното за възможния ни износъ презъ настоящия сезонъ, който се характеризира съ едно общо ограничение и затруднение на международния търговски обменъ, спѣванъ съ всевъзможнитѣ валутни ограничения, забрани, контингенти, както и извънредно намалената покупателна способностъ на консуматора.

Австрия.

Общото икономическо положение на Австрия е може би едно отъ най-тежитѣ въ настоящия моментъ.

Малка страна съголъми нужди, отказана за своето преживѣване преимущественно на вноса отъ чужбина и въ противовесъ съ единъ съвсемъ недостатъченъ и несигуренъ износъ на известни индустриални продукти.

Извънредно голѣма безработица както въ работническото така и помежду интелигенцията; тъй като особено Виена, въ настоящия моментъ на затрудненъ международенъ търговски обменъ, загубва вече постепенно своето значение като главенъ транзитенъ и разпредѣлителенъ центъръ за търговията на балканскитѣ страни съ срѣдна Европа.

Тѣзи и нѣкои други причини отъ вътрешенъ характеръ разклатиха даже стабилността и довѣрието въ австрийската монета което, още повече затруднява търговския обменъ, като увеличава сжщевременно и несигурността въ населението за утрешния день.

Всичко това принуждава австрийското правителство да забранява или ограничава вноса на продуктитѣ които не сж отъ първа необходимостъ, за да може по този начинъ поне отчасти да се урегулирва вноса съ износа.

Даже говори се, че ако своевременно Австрия не получи обещания и чуждестраненъ заемъ за стабилизиране на своето положение; не е изключена възможността да последва забрана вноса на известни нови продукти, между които може би да попадне гроздето и виното.

Но тъй като чуждестранния заемъ за Австрия споредъ последнитѣ сведения е почти напълно осигуренъ, то възможността за подобна забрана изглежда изключена.

Имайки предвидъ гореизложеното, възможноститѣ за вноса на отдѣлнитѣ наши лозаро-овощарски и градинарски продукти въ Австрия, презъ предстоящия сезонъ сж както следва:

Ягоди.

Относно ягодитѣ, както и всички наши ранни зеленчуци, които можемъ евентуално да изнасяме известно време до като мѣстното производство въ Австрия и др. страни консуматорки още не е готово, за пазаря, тази година за съжаление сме въ неблагоприятно положение, тъй като тѣхното развитие у насъ вследствие неблагоприятнитѣ климатически условия се забави съ около две седмици.

Това положение трѣбва непременно да се има предвидъ.

И действително първитѣ партиди ягоди изнесени отъ насъ въ Виена къмъ началото на месецъ юний, сж били ненапълно узрѣли и доста дребни, което се е отразило неблагоприятно върху тѣхната цена.

И докато въ сжщото време добре узрѣлата и подбрана стока отъ другъ произходъ се е продавала по 100 лева кгр., за нашитѣ е било получено едва 40—45 лева, което е било явна загуба за експортѣоритѣ.

Следващитѣ дни обаче когато стоката у насъ е била вече зрѣла, износа става невъзможенъ поради появяване на пазаря на мѣстното австрийско производство предлагано вече по 50 лева кгр.

Този печаленъ фактъ както и бждещитѣ такива могатъ да бждатъ избѣгнати ако поне въ Виена имаме както миналитѣ години свой търговски представителъ, който съ своята навременна и автентична информация ще може да помогне значително за направляване правилно и безъ голѣми рискове нашия износъ.

Малини.

Единъ много търсенъ отъ консервнитѣ фабрики продуктъ за производството на сиропи и пр.

Нашитѣ ароматични балкански малини отъ Костенецъ, Берковско и пр. би могло всѣкога да намѣрятъ добъръ и сигуренъ пазаръ.

Транспорта имъ е много лесенъ въ насипно състояние въ малки варели евентуално следъ прибавяне на известно консервираще срѣдство, указано отъ самитѣ фабрики за които сж предназначени.

Въпроса съ износа на малинитѣ заслужава по сериозно внимание и проучвание, тъй като тѣ сж сигуренъ експортенъ артикулъ.

Десертно грозде.

Това е главния нашъ експортенъ артикулъ за който въ последнитѣ години се вдигна много шумъ и за който се възлагатъ толкова надежди.

Презъ настоящата година при нормални условия ще разполагаме съ едно производство отъ около 9—10 милиона кгр. доброкачествени десертни грозда (Димятъ и Афузъ Али) за износъ.

Другъ е въпроса, какво количество отъ това производство ще имаме възможность да изнесемъ.

Австрия внася последнитѣ години срѣдно отъ 10—11 милиона кгр. десертно грозде, така че при добра организация отъ наша страна имаме възможность тамъ да пласираме до половината отъ сегашното ни общо производство т. е. максимумъ къмъ 3 милиона кгр.

Нашия вносъ на десертно грозде тамъ миналитѣ години вече достигна 1.5 милиона кгр. т. е. стоимъ даже следъ Унгария и Югославия.

Съ узаконената вече у насъ контрола при износа и ако съумѣемъ навреме да преодолимъ новитѣ валутни и др. прѣчки, ограничаващи вноса (за които ще говоримъ по-после); — имаме всички условия да реализираме единъ износъ на десертно грозде въ Австрия равенъ най-малкото на този, който прави Унгария т. е. къмъ 2.5 до 3 милиона кгр.

Ябълки.

За масовъ износъ на доброкачествени ябълки, при наличността на американската, австралийската и пр. конкуренции едва ли въобще ще можемъ да се надѣваме.

Само при неблагоприятна реколта въ срѣдна Европа, имаме възможностъ при известни условия да изнасяме и то ограничено количество ябълки въ насипно състояние.

Сливи.

Резултатитѣ отъ износа презъ последнитѣ две години показаха, че въ количествено отношение преснитѣ сливи далече ще превишаватъ по износъ десертното грозде.

Въ качествено отношение нашитѣ пресни сливи не отстъпватъ на югославянскитѣ, съ които обаче по цена всѣкога можемъ да конкурираме.

При добра реколта каквато се очаква презъ настоящия сезонъ, ще имаме едно общо производство на прѣсни сливи далечъ надминващо 100 милиона кгр. отъ което до 10% т. е. къмъ 10 милиона кгр. можемъ съ сигурностъ да изнесемъ въ прѣсно състояние.

Следъ Германия — Австрия се явява главния консуматоръ на прѣсни сливи тъй като тамъ ежегодно се внасятъ къмъ 9 милиона кгр.

Главни наши експортни райони се явяватъ: Кюстендилъ, Троянъ, Габрово, Ловечъ, Севлиево, Тръвна и пр.

Прѣсни сливи за индустриални цели.

Една голѣма възможностъ има, особено тази година когато долнокачественитѣ прѣсни сливи у насъ ще бждатъ предлагани на много низка цена, да се организира единъ значителенъ износъ въ насипно състояние (въ вагони постлани съ непропускаема мушамъ), за производството на сливовица, чиято цена както въ Австрия така и въ срѣдна Европа е извънредно висока, а вноса ѝ е практически невъзможенъ поради високитѣ вносни мита.

Нѣколко голѣми австрийски и др. дестилерии за сливовица които и преди проучваха този въпросъ увѣряватъ, че този пжтъ ще е възможенъ значителенъ износъ отъ насъ на подобни долнокачествени прѣсни сливи въ насипно състояние, за производство на сливовица.

Остава на насъ да подготвимъ всичко необходимо и дадемъ нужнитѣ улеснения на заинтересованитѣ чужденци, а даже и да ги потърсимъ ако стане необходимо, особено когато сливовицата въ каквато главно се преработватъ нашитѣ сливи намира съвършено незадоволителенъ пазаръ и цени у насъ.

При известни условия бихме могли да изнасяме и сливовъ маркъ (разварена сливова каша, евентуално консервирана) въ варели за производството на сливовъ мармеладъ.

Сухи сливи.

Европа консумира годишно надъ 100 милиона кгр. сухи сливи които се доставятъ 60% отъ Америка, 30% отъ Юго-

славия и останалитѣ, отъ Ромъния, Франция, Бѣлгария и пр.

Ние имаме всички условия да изсушимъ даже до 30% отъ общото ни производство, което би давало при добра реколта като тазгодишната, едно количество надъ 10 милиона кгр. сухи сливи.

Суровия материалъ у насъ, особено въ балканскитѣ райони се намира на много низка цена, горивото почти безъ пари, труда сжщо, остава да се насърдчи, както прави това Югославия, — масовото построяване на модерни сушилни „Хавелка“.

Подобни сушилни вече имаме въ цѣлата страна надъ 1,000, който иматъ единъ капацитетъ отъ около 3 милиона кгр. сухи сливи.

Обаче и въ техниката на сушението ние сме още много назадъ.

Липсва какъвто и да било подборъ преди сушенето, както и сортиране на готовата стока.

Самото сушене обикновенно става така неправилно, че готовия продуктъ е въ повечето случай пресушенъ т. е. опеченъ и за това народа много право казва „Печени сливи“ а не сушени.

Нека се знае че винаги ще намѣримъ пазаръ за всѣ какви количества изсушени сливи, ако разбира се нашитѣ комисионери и експортѣри не сж прекалени въ ценитѣ си т. е. да искатъ да преживѣватъ цѣла година само отъ единъ вагонъ стока.

Кооперативния износъ подъ контролата на земледѣлската банка, би далъ въ това отношение насърдителни резултати, особено като се има предъ видъ че сухитѣ сливи сж траенъ борсовъ артикулъ, не изложенъ на случайни повреди.

Дже и последното качество сухи сливи т. е. надъ 220 броя въ кгр. се търсятъ въ масови количества за Чехия, Австрия и Германия отъ консервнитѣ фабрики за производство на сливовъ мармеладъ.

Консуматори на нашитѣ сливи извънъ Австрия, ще бждатъ сжщо Германия, Чехия, Швейцария, Полша и пр. а конкурентъ главно Югославия, която ежегодно изнася за около 200—300 милиона лева сухи сливи.

Америка не е нашъ конкурентъ, тъй като тя предлага главно луксозно производство отъ 60—160 броя въ единъ кгр. каквото ние нѣмаме и едвали ще имаме въ скоро време.

Трѣбва сжщо да се разсѣятъ заблужденията, които нѣкои несведущи повѣпроса говорятъ у насъ, какво че трѣбва да приготвяваме сухи сливи за износъ въ луксозенъ амбалажъ и етрюриани.

Тъй като подобна стока се смѣта въ всички страни консуматорки за луксозна и плаща много голѣми вносни мита, то е достатъчно ако сливитѣ сж сушени правилно въ сушилни „Хавелка“, сортирани и опаковани само въ чували.

Луксозната опаковка, етюажъ и пр. се извършва много евтино въ странитѣ консуматорки, кждето има постоянни специални етюажни инсталации (Виена, Братислава и пр.)

Разбира се, че е за предпочитане да се сушатъ само предварително подобранитѣ добре узрѣли по-едри плодове, продукта отъ които получава въ странство много по-добра цена и има всѣкога търсение.

Вина:

Това е най-болния въпросъ отъ износа на нашитѣ Лозаро-Овощарски продукти.

Разполагаме съ едно грамадно свърхпроизводство отъ вина, отъ които ежедневно по нѣколко десетки милиона литри, задръстватъ мѣстния пазаръ безъ особени изгледи за евентуално бждаще облекчение отъ това положение.

Сжщото положение се забелязва и въ останалитѣ страни производителки като: Унгария, Югославия, Испания, Гърция, Италия и пр.

При това общо свърхпроизводство имаме едно значително намаление консумацията на вината, както и всевъзможни прѣчки правени отъ странитѣ вносителки за ограничание до минимумъ вноса на чуждестранни вина.

И действително Австрия, която преди нѣколко години бѣше първата наша надежда и дебуше за излишнитѣ ни вина, сега почти не внася чужди вина, въпрѣки извънредно нискитѣ цени на които се предлагатъ Унгарскитѣ и Югославянски такива.

Специално за Австрия и Чехия поради сравнително високата (за тѣхнитѣ условия) цена на бирата не се чувствува нѣкакво особено намаление въ консумацията на обикновенитѣ ефтини вина.

Забелезва се даже откриването на нови специални винарски предприятия. — кждето при много проста обстановка и на достъпни цени, се предлагатъ на работничеството, дребни чиновници, занаятчи и пр. обикновенни вина.

Подобенъ родъ заведения (крѣчми) които се подържатъ съ малко разноси — вършатъ много добра работа и иматъ завидно бждаще. Въ тѣхъ вината се предлагатъ отъ 25—48 лв. литъра въ зависимостъ отъ качеството.

Изглежда че италиянци и югославяни, сж замислили отварянето на подобни винарски заведения кждето ще продаватъ на дребно само свои вина, като по този начинъ независимо отъ рекламата ще осществятъ и известенъ вносъ на вина избѣгвайки посредницитѣ вносители.

Може би само на тази база би билъ възможенъ известенъ вносъ и на български вина както въ Австрия така и въ Чехия.

Остава този въпросъ да се проучи по основно отъ нѣкой наши компетентни органи и заработи за евентуал-

ното му осъществяване, като се свърже даже съ откриването въ Виена на обща централа, складъ или мостренъ магазинъ за повечето наши лозаро-овощарски и др. продукти.

Затруднения при вноса ни въ Австрия.

Валутнитъ и др. пречки съществувачи въ Австрия, затрудняватъ извънредно много търговскитъ връзки, като за известни продукти даже става въобще съмнителенъ какъвто и да било вносъ.

За държави като насъ които още нѣмаме специална конвенция съ Австрия относно урежданieto на вземанията въ шиланги или левове, произтичащи отъ вноса и износа между дветъ страни, затрудненията сж особено голѣми. Къмъ това трѣбва да прибавимъ и факта че ние повече внасяме въ Австрия; така че много тежко се намиратъ Австрийски фирми внасящи стоки въ България които да иматъ нужда български левове да замѣнятъ съ блокиранитъ шилинги получени отъ продажбата на нашитъ стоки въ Австрия.

Сжщо така недовѣрието къмъ австрийската монета прави не само по-тежка обмѣната на шилингптъ съ друга валута, но и при постигнатия евентуално частенъ клирингъ, притежателитъ на шилинги, трѣбва да губятъ обикновено по 20—30 пункта на 1000 отъ официалния курсъ.

Всички тѣзи въпроси сж отъ капитално значение и отъ тѣхното навременно и правилно уреждане ще зависи преимуущественно целия нашъ вносъ въ Австрия.

Повече отъ държавитъ вносителки вече въ една или друга форма сж уредили тѣзи въпроси помежду си, така че всѣко бавене отъ наша страна, носи само загуби за износа ни.

Известно облекчение въ това отношение, може би ще се получи ако съ съдействието на Земледѣлската банка при участието на Съюза на Земледѣлскитъ кооперации, и частнитъ фирми, се образува една Българска Вносно Износна Централа, която подъ контролата на специални лица да организира вноса на Лозаро-Овощарскитъ ни продукти въ Австрия и съ шилингитъ които ще се получаватъ отъ вноса на нашитъ продукти въ Австрия, веднага ще закупува Австрийски стоки търсени у насъ, които ще бждатъ пласирвани въ България отъ Съюза на Земледѣлскитъ кооперации, и евентуално отъ частнитъ фирми.

Разбира се, че на производителитъ получената цена за гроздето и пр. въ странство, ще бжде веднага отчитана съ кредититъ отпуснати за цельта на тази организация отъ Земледѣлската банка.

Върху организирането на подобни Вносно Износни организации, работи усилено Югославия и Унгария, — така че основното своевременно проучване на този въпросъ е повече отъ желателно, тъй като едва ли ще имаме въ скоро време другъ по задоволителенъ начинъ за организиране

износа на Лозаро-Овощарскитѣ ни продукти, и то така че да бждатъ зачетени на равно както интереситѣ на производители така и тѣзи на експортьори.

Като говоримъ за вноса ни въ Австрия, не можемъ да не изтъкнемъ народополезната дейность проявявана тамъ отъ нашия пълномощенъ министръ г-нъ Недковъ, който особено въ тѣзи тежки времена, проявява неуморни грижи, използвайки голѣмитѣ си връзки, за улеснение търговскитѣ връзки между Австрия и България.

Отъ голѣмо значение за вноса ни въ Австрия, ще бжде и Българска Лозаро-Овощарска изложба въ самостоятеленъ павилионъ, презъ тазгодишния есененъ мостренъ Виенски панаиръ, както проектира да организира нашето Министерство на Земледѣлието.

Дано само тази полезна инициатива се усъщести.

Чехия.

Въпрѣки значителната безработица която сжествува въ индустриалнитѣ Чехски центрове, положението тамъ не е така лошо както въ Австрия.

Независимо отъ значителния износъ на индустриални произведения, Чехия е отчасти земледѣлска и овощарска страна; и чрезъ високи вносни мита, изкуствени насърдения и пр. се старае да ограничи до минимумъ вноса на повечето земледѣлски продукти включително десертно грозде и вина.

Търговскитѣ ни връзки съ Чехия при днешнитѣ валутни ограничения би били относително полесни, тъй като нашия вносъ спрѣмо Чехия е значително пасивенъ, следователно всѣкога нашитѣ експортьори ще намѣрятъ доста лесно чехски фирми, които ще желаятъ да имъ купятъ кронитѣ срещу свои вземания въ левове у насъ.

Това обстоятелство би могло успѣшно да се използва, обаче отъ друга страна изгледитѣ за пласиране на нашитѣ лозаро-овощарски продукти въ Чехия не сж така благоприятни.

За зеленчуци е почти изключенъ какъвто и да било вносъ, изключая може би този на червенитѣ домати и то въ ограничено количество.

Ябълки въ прѣсно състояние сжщо не можемъ да внасяме въ Чехия поради това, че тя има значително свое мѣстно производство.

Прѣсни сливи би могли да се внасятъ въ по-ограничени количества и то въ зависимостъ отъ изгледитѣ за мѣстната реколта.

По добри изгледи ще има вноса на долнокачественни сливи въ насипно състояние, за приготвление на сливовица или сливовъ маркъ за производство на мармелади.

Много добъръ и значителенъ пласментъ бихме намѣрили въ Чехия за сухитѣ сливи, всѣкакво качество т. е. до-

брокачественитѣ за консумация и дребнитѣ (последно качество) за производство на сливовъ мармеладъ, който има грамадна консумация, тъй като е необходимостъ за всѣко чехско домакинство.

Съ вноса на голѣмо количество *десертно грозде* въпроса не е така лесенъ.

Първо ние ще трѣбва да се боримъ съ изкуствено протезираното мѣстно производство отъ Словенско и Подкарпатска Русия и второ, да измѣстваме унгарци и югославяни, които сж завладѣли мѣстния пазаръ.

Чехия внася срѣдно 5—6 милиона кгр. десертно грозде, като консуматора тамъ не е толкова придирчивъ и предпочита евтиното предъ доброкачественото, което е сжщо едно неизгодно за насъ положение тъй като Унгария може да наводнява пазаритѣ тамъ при низки цени даже съ известни винени сортове, както това е станало миналата година.

Все пакъ въ Прага, Брюнъ, Карлсбадъ и др. по-известни курорти бихме могли да пласираме ежегодно до 500,000 кгр. Афузъ Али и Димятъ.

Вина:

Напоследъкъ се забелезва едно значително повишение въ цената на мѣстнитѣ вина, която достигна вече къмъ 20—25 лв. л. като и запаситѣ сж на изчерпване.

При това положение и при наличността на специално разрешенъ контингентъ, подходящи връзки и пр. би могло да се говори за единъ евентуаленъ вносъ на наши вина и то разбира се въ съвършено ограничени размѣри.

Българи,

Бирата не е полезно питие, тя се пие по недоразумение и за мода. Бирената индустрия не носи полза на народа и народното стопанство; тя ползва само шепа фабриканти — капиталисти и нѣкои прѣко или косвено заинтересовани управляющи.

Бирата е врагъ на лозаритѣ.

Лозари,

Поведете пропаганда и борба противъ консумацията на бирата! При всѣки случай упрѣквайте пиячитѣ ъ!

ЗАКОНЪ

за контрола на гроздето, овощията и зеленчуцитѣ.
предназначени за износъ.

Утвърденъ съ указъ № 33, обнародванъ въ Държ. вестникъ, бр. 62/932 г.

Чл. 1. Десертнитѣ грозда, зеленчуцитѣ, прѣснитѣ и сушени плодове, изнасяни на чуждитѣ пазари, трѣбва да отговарятъ по качество и опаковката си на изискванията на съответнитѣ пазари, както това ще бжде установено, съгласно настоящия законъ отъ Министерството на земледѣлието и държавнитѣ имоти и неговитѣ органи.

Чл. 2. За извършването съответния контролъ, учредяватъ се при Министерството на земледѣлието и държавнитѣ имоти върховна контролна комисия и районни контролни комисии.

Върховната контролна комисия се назначава отъ Министерството на земледѣлието и държавнитѣ имоти въ съставъ: председател — представител на Министерството на земледѣлието и държавнитѣ имоти и членове: по единъ представител на Министерството на търговията, промишлеността и труда или Експортния институтъ и на Търговската индустриална камара — София.

Членоветѣ на районнитѣ контролни комисии се назначаватъ отъ Министерството на земледѣлието и държавнитѣ имоти по докладъ на върховната контролна комисия и се състоятъ: председател — представител на агрономната власт и членове — две вещи лица.

Върховната контролна комисия, съ решението на Министерството на земледѣлието и държавнитѣ имоти, може да делегира правата си на специално назначени комисии.

Чл. 3. Районнитѣ контролни комисии извършватъ прегледа на подлежащитѣ на контролъ произведения на мѣстопроизводството, въ работилницитѣ и на мѣстата, гдето става почистване, сортиране и опаковане, а така сжщо и при натоварване на вагонитѣ въ съотвотнитѣ ж. п. линии. Прегледитѣ сж постоянни или инцидентни, на цѣлото количество, предназначено за износъ, или само на избрани части отъ него. Прегледътъ и одобрението само на агрономната власт е достатъчно. Останалитѣ членове се привличатъ само при споръ съ заинтересованото лице, по негово искане и на негова смѣтка, но сжщо и когато сами тѣ биха пожелали да извършатъ известна провѣрка. Решенията си комисията взема съ болшинство.

Чл. 4. Когато районната контролна комисия съ решение на болшинството си реши или самъ агрономниятъ органъ намѣри, че дадена вагонна пратка е негодна за износъ, уведомява за това писменно съответнитѣ ж. п. власти. Последнитѣ не приематъ за изпращане подобни пратки освенъ при

изричната писмена декларация на изпращача, че тѣ не отговарятъ за евентуално забавяне и последвалитѣ загуби до и при прегледа на върховната контролна комисия или натоваренитѣ отъ нея органи на сжщата пратка.

Чл. 5. Върховната контролна комисия или натоваренитѣ отъ нея органи извършватъ прегледъ на намѣренитѣ за негодни отъ районнитѣ комисии при агрономната властъ пратки и разрешаватъ или спиратъ окончателно износа имъ. Сжщата може и по собственъ починъ да предприеме или нареди прегледъ и на всички пратки за износъ съ произведения, посочени въ чл. 1. и да спира неотговорящитѣ на условията.

Чл. 6. Желѣзопѣжнитѣ митнически власти спиратъ изпращането въ чужбина на пратки, чиято негодность за износъ е констатирана отъ върховната контролна комисия съ актъ. Желѣзопѣжнитѣ власти уведомяватъ незабавно изпращача на пратката за спирането ѝ.

Чл. 7. Износителитѣ на произведения, предвидени въ чл. 1, сж длѣжни да се регистриратъ предъ върховната контролна комисия, като внасятъ банкова или имотна гаранция, въ размѣръ 50,000 лв., а сжщо така съобщаватъ всѣки пѣтъ въ агрономството за предприеманитѣ отъ тѣхъ действия по събиране, опаковане и товарене на пратки за износъ.

Чл. 8. Служебнитѣ лица, които не спазватъ постановленията на настоящия законъ, се наказватъ дисциплинарно а частнитѣ лица съ глоба до 5,000 л.

Чл. 9. Износителитѣ на произведения, посочени въ чл. 1, се глобяватъ отъ 2000 лв. за всѣка пратка стока, която върховната контролна комисия намѣри за негодна и спре износи ѝ.

Сумитѣ се събиратъ отъ внесената гаранция, за въ полза на държавното съкровище.

Чл. 10. За приложение на настоящия законъ Министерството на земледѣлието и държавнитѣ имоти издава съответнитѣ правилници и наредби.

Чл. 11. Настоящиятъ законъ отмѣня всички закони които му противоречатъ.

Платили ли сте абонамента си за тая година? Ако не сте, веднага изпратете 60 лв. съ пощенски записъ или препоржчано писмо до Редакция сп. „Лозарски прегледъ“ — Плѣвень.

ИЗЪ ПРАКТИКАТА И НОВОСТИ

Д-ръ Ник. Карамболовъ

1. Най-новитѣ открития на Ж. Лаковски и лозарството.

Презъ последнитѣ 5—6 години бидоха направени много научни открития, които съ своята широта и всеобемность обещаваатъ не само да обяснятъ много необяснени досега факти и явления, не само да разширятъ човѣшкото познание, но съ своята практическа стойность, приложимостъ и назначение да преобразятъ свѣта. Маликанъ, Лаковски и др. учени съ новитѣ си открития въ *областѣта на космическитѣ лъчи и тѣхното влияние върху живота* изправиха земното човѣчество предъ новъ океанъ на познанието. Естествознанието, медицината, земледѣлието и др. приложни области сж раздвижени отъ новата научна свѣтлина, отъ новитѣ научни завоевания, които ще спомогнатъ да се направи нова стъпка напредъ въ материалната ни и духовна култура. Лозарството като клонъ отъ земледѣлието може да се надѣва и да се възползува отъ новитѣ открития. *Теоритѣ и опититѣ на Лаковски ще позволятъ да си обяснимъ много необяснени досега явления въ лозарството, ще ни покажатъ нови пътища за стимулиране растежа на лозата, нови начини за борба съ нейни неприятели, нови методи за съхранение на гроздова мъст, на грозде въ прѣсно състояние и на вино.*

Въ какво се състои новото и какво обещава за лозарството? Отъ изследванията въ последно време се установи, че земята и всичко живо по нея сж потопени въ една срѣда-вплетени сж въ една мрежа отъ елекромагнитни вълни. Едни отъ последнитѣ водятъ началото си отъ земята (радиоразпрѣсквителни станции, трамваи, асансьори, електрически жельзници, електромотори и пр.) други (космически) идатъ извънъ земята отъ звездното пространство, отъ безднитѣ на вселената и сж резултатъ отъ крайното разпадане материята на незнани свѣтове и умрѣли слънчеви системи. Елекромагнитнитѣ космически вълни (лъчи), до скоро не, подозирани, днесъ сж вече действителность, а не фантазия. Такива космически лъчи ни праща и нашето слънце. То ни праща освенъ топлина и свѣтлина, но и цѣла серия елекромагнитни лъчи, които, неизвестни до сега, сж играли и изграятъ важна роля за явленията на земята и за проявитѣ на живота. Съ масовия притокъ на такива лъчи или ограниченото имъ прииждане презъ дадени години учени днесъ нѣкои обясняватъ епидемическитѣ белести презъ сжщитѣ години, много климатически промѣни, обилнитѣ реколти, неврожитѣ и пр. Забелязано е едно съотношение между астралнитѣ излъчвания отъ една страна и виталната активностъ при

растенията и животните от друга. Забелязана е една връзка между появяването на слънчеви пѣтна, магнитни смущения и полярни сияния презъ даденъ периодъ и обилието на плодетъ, на гроздето и качеството на реколтата презъ сѣщия периодъ. Презъ годините когато се появятъ повече слънчеви пѣтна, магнитни смущения и полярни сияния, имаме по-добри реколти. Споредъ новите теории, подкрепени съ данни, гроздовите и винени реколти въ качествено отношение сѣщо сѣ въ зависимостъ отъ космическите лѣчи. Това Ж. Лаковски ни показва така:

Той взема данни отъ обсерваторията въ Meudon (Франция) презъ кои години отъ 1845 год. до 1915 год. е имало най-много слънчеви пѣтна, магнитни смущения и полярни сияния. Отъ документите на търговската пѣкъ камара въ Бордо той взема данни презъ кои години винената реколта е била качествена и презъ кои лоша. Сравнява данните отъ обсерваторията съ тѣзи на търговската камара и *намира, че годините презъ които е имало качествени винени реколти се съвпадатъ съ годините, когато е имало най-много слънчеви пѣтна, магнитни смущения и полярни сияния.* Това се вижда на приложената фигура.

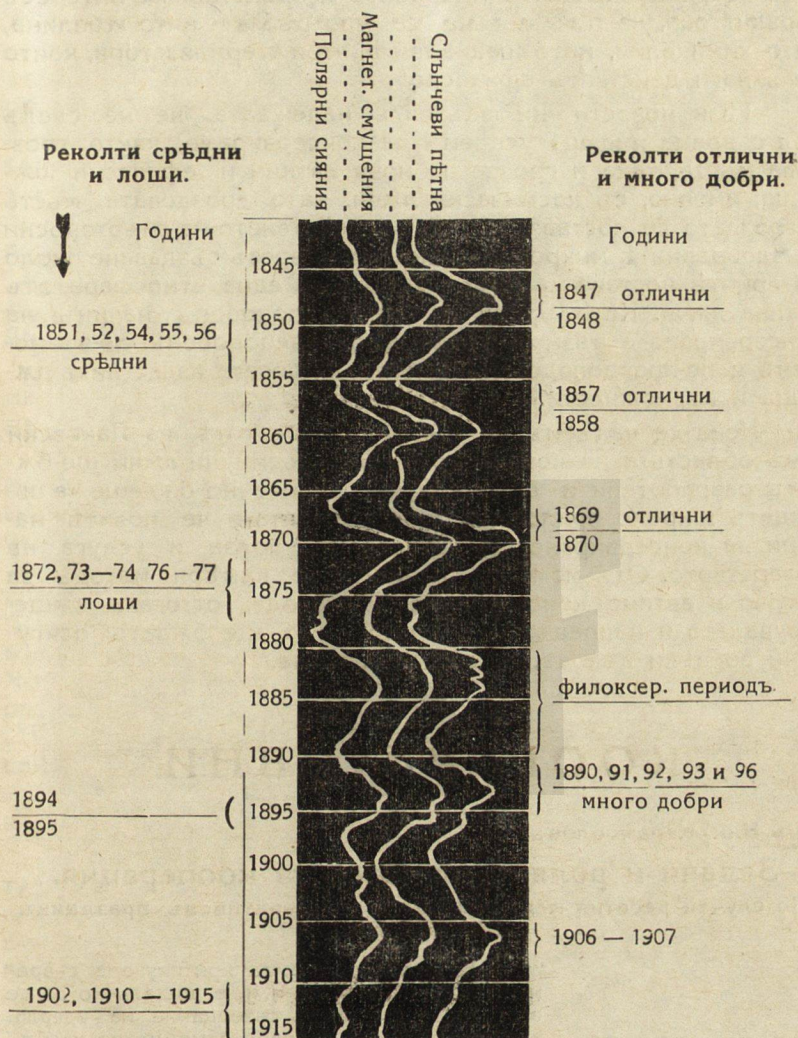
Сѣщото се отнася и за бѣлитъ вина отъ Бордо и Бургундия.

Съ това *Жоржъ Лаковски* иде да покаже, че добрите винени реколти сѣ до голѣма степенъ въ връзка съ явления, стоящи далечъ отъ нашата земя.

Отъ друга страна той доказва опитно, че космическите лѣчи иматъ голѣмо влияние върху проявите на живота. Едни отъ тѣхъ стимулиратъ, поощряватъ живота. Такива сѣ лѣчитъ съ дължина на вълната 2 метра. Други лѣчи на-противъ спѣватъ, убиватъ живота. Чрезъ залавяне, подборъ и въздействие на такива лѣчи върху известенъ растителенъ или животински организъмъ или частъ отъ него, може да се поощри или спѣне неговия растежъ. Като поставя около растения засадени въ саксии бакърена (медна) жица, сгъната въ форма на прѣстенъ, дълга 30 см. и дебела 1—3 мм. въ диаметъръ, безъ краищата ѝ да сѣ съединени, но да бѣде изолирана отъ земята като единия край е прекрепенъ на ебонитова дѣсчица забита въ прѣстѣта, а другия свободенъ, той констатира колосални разлики въ растежа отколкото при растения отъ сѣщия видъ, но безъ да сѣ опасани съ жица (антена). Съ такива медни спирали може да се ускорява развитието на пѣпките, да се поощрява растежа на лозата, но и да се унищожаватъ буци по стеблото и пр. Твърде възможно е въ бѣдеще да се боримъ противъ болестите и неприятелите по лозата пакъ чрезъ космически лѣчи. Науката не следъ много време ще преобрази свѣта.

Отъ най-голѣмъ интересъ за лозарството е откритието на *Лаковски* относно стерилизирането съ космически лѣчи.

БОРДО (червени вина).



Този новъ начинъ на стерилизиране трѣбва да бжде използванъ, разработенъ и приложенъ за консервиране на гроздова мъсть и грозде. Самия Лаковски стелиризира вода и хранителни срѣди заразени съ тифусни бацили само съ малки спираловидни антенки, които да хващатъ смъртоноснитѣ космически лъчи. Правени сж опити за стелиризиране на млѣко по сжщия начинъ. Възъ основа на полученитѣ отъ опититѣ въ Пастьоровия институтъ резултати, Лаковски*) пише: „Стелиризирането на водата и течноститѣ чрезъ метална верига

*) Le secret de la vie“ Paris 1929.

въ непосредственъ контактъ съ течността, е една нова метода за унищожение на микробитъ и представлява интересъ поради това, че при нея не се употребява нито топлина, нито химикалии, нито специални филтри стерилизатори, които не винаги действатъ ефикасно“.

Тъзи новости ни вдъхватъ надеждата, че не следъ дълго време ние ще успѣемъ да консервираме както гроздова мъстъ, така и грозде по нови евтини и ефикасни пжтища, именно, съ космически лжчи, като гроздовата мъстъ и гроздето се поставятъ подъ въздействието на смъртоносни за зловреднитъ микроорганизми лжчи, чрезъ създаване около материитъ поставенъ за стерилизиране една атмосфера отъ такива лжчи. Като принципъ единъ подобенъ начинъ на консервиране е възможенъ и най-правдоподобенъ, по-възможенъ и по-правдоподобенъ отколкото досега известнитъ пжтища и възможности.

Нека се надѣмъ, че теоритъ и опититъ на Лаковски и въ областта на консервирането съ космични лжчи ще бждатъ разработени и оплодени въ недалечно бждеще че ще бждатъ широко приложени въ практиката и че новитъ начини на консервиране ще бждатъ въ полза и услуга на лозарството. Отъ момента, въ който се намѣри методъ за масово и евтино консервиране на грозде, оттогава съществуването и напредъка на лозарството ще бждатъ осигурени во вѣки вѣковъ, на вѣчни времена.

КООПЕРАТИВНИ.

Д-ръ Ник. Карамболовъ.

Задачи и роля на винарската кооперация.

(По случай десетия международенъ кооперативенъ празникъ 2. VII. 1932 год.),

„Не е достатъчно да критикуваме съвременния редъ на нѣщата, не е достатъчно да се ограничаваме само въ съзерцание на идеала, а е потрѣбно да разработваме плана на бждещето“.

Жанъ Жоресъ въ L'Humanité отъ 18.XII.1896 г

Исторически бележки. Първомъ кооперацията изникна въ Рочдалъ, въ Англия презъ 1843 год., когато 28 тъкачи на фланели образуваха първото сдружение на кооперативни начала.

Отъ всички балкански страни, България е страната, въ която първомъ се заговори за кооперативни сдружавания, като срѣдство за по-вдигане на народния поминъкъ (М. Вачковъ). Това става презъ 1888 г. презъ която година Ст. Костовъ издава своя трудъ „Съдружествата въ Европа“. Първата образувана кооперация е кредитна. Основана е въ село Мирково, пирдопско презъ 1890 год.

Първата винарска кооперация въ съѣта е основана презъ 1868

год. въ Mayschos/Ahr въ Германия. Първата пъкъ кооперативна изба въ България се основа въ с. Сухиндолъ въ 1909 год., а започна да работи отъ 1912 год.

„Родено като утопически опитъ за социално преустройство, кооперативното движение днесъ почива само на реални предимства, а не на въображаеми такива“¹⁾. „Кооперацията бѣ съвършено непозната до преди 70—80 години. Днесъ тя се явява най-крупното обществено явление въ странитѣ на стария и новъ свѣтъ“²⁾ и „единствения социаленъ опитъ презъ XIX столѣтие, който е успѣлъ“³⁾. Днесъ кооперацията взема все по-широки размѣри и обгръща повече области. Отдавна навлѣзла въ земледѣлското стопанство, тя не отмина лозарството. И тукъ, именно, тя дава и обещава да даде много добри плодове.

Какви нужди извикаха лозаро-винарската кооперация на животъ? Какви задачи има да разрешава и каква роля да играе?

Въ Германия кооперацията проникна въ лозарството като *опитъ* за разширение поминѣка и подобрене живота на лозаритѣ отъ Рейнската провинция. Въ Франция винарската кооперация се появи въ края на миналото столѣтие, въ борба противъ петиота и противъ взаимоконкуренцията между самитѣ винари. Тогавашното движение на лозаритѣ отъ южна Франция, следъ препоржкитѣ на първитѣ хора на нацията, завърши съ образуване на винарски кооперации. Тогава Жанъ Жоресъ и др. препоржчаха кооперацията като срѣдство за спасение на лозарството отъ погибель. Жоресъ тогава писа: „Азъ зная, че лозарска Франция ще се спаси отъ погибель само тогава, когато захвърли стария индивидуализъмъ, въ който се олицетворява завистливата изолираностъ и старата анархична конкуренция и прегърне кооперацията“.

Опититѣ въ поменатитѣ страни дадоха отлични резултати. Кооперацията се оказа годна и смислена въ живота на лозарството. Ето защо тя намѣри широкъ приемъ въ всички напреднали лозарски страни. Така въ Франция още презъ 1912 год. се наброяваха около 60 голѣми кооперативни изби, добре обзаведени, въ Италия къмъ 1924 год. се наброяватъ до 170, а въ Германия, докато броя имъ презъ 1900 година е билъ къмъ 90, презъ 1928 година той достига 278.

Въ България лозаро-винарската кооперация изникна не като социаленъ опитъ, какъвто другаде бѣше направенъ, не въ борба противъ петиота, какъвто следъ войната едва ли нѣкъде се приготвява, а да подобри *виненото производство*, което бѣ у насъ изостанало много назадъ. Наредъ съ тази главна задача винарската кооперация *цѣлѣше да защи-*

1) Проф. П. Маслов, Теория кооперации.

2) Сем. Маслов, „Кооперация въ крестьянском хозяйстве 1922.

3) Шарль Жидъ, изъ речъ за Рочдалскитѣ пионери 22.VI. 1902.

ти материалнитѣ интереси на лозаря-кооператоръ, като му осигури по-сносенъ доходъ.

По отношение на първата задача, безпристрастната критика не може да отрече, че презъ последното десетилѣтие кооперативнитѣ изби дадоха много насърдващи резултати. По отношение на втората задача, обаче, не навсѣкжде надеждитѣ се оправдаха. Този неуспѣхъ се дължи най-вече на това, че нашитѣ винарски кооперации не сж разрешили преди всичко други задачи, отъ чието предрешение зависи успѣха на кооперацията. По сжщия въпросъ руския кооператоръ Г. П. Петровъ¹⁾ пише: „Недостатъчното основни и оборотни сръдства, отсъствието на дисциплина, не-свикналостъ съ самостоятеленъ съвмѣстенъ трудъ, неумението да се организира правилно дѣлото, неумението да се създаде необходимия пазаръ, раздоритѣ и пр., сж общественитѣ черти, които сж погубили и погубватъ много производителни кооперации“.

Ние смѣтаме, че за успѣха на нашитѣ винарски кооперации е необходимо тѣ да се заловятъ и разрешатъ първомъ задачата: **макаръ и кооперативни предприятия да бждатъ организирани наподобие на капиталистическитѣ предприятия и производство: рационална работа, по-голямъ и качественъ добивъ (дебитъ), икономия въ разходитѣ, по-голямъ собственъ капиталъ, добро познаване на пазаря, търговска информация, експедитивностъ и осторожностъ въ търговията и т. н.** Само на такива начала организирана винарската кооперация ще крепне и ще напредва.

Днесъ ние гледаме у насъ на лозаро-винарскитѣ кооперации тѣй както Ж. Жоресъ, Катала и др. сж гледали въ Франция още преди 30 години, а именно като на спасителна стопанска форма за българското лозарство. Ролята, която тоя родъ кооперация има да играе за лозарството е много голѣма и много благодарна. Тя е отъ мораленъ и материаленъ характеръ. Преди всичко лозарскитѣ кооперации, „отслабятъ индивидуализма на дребния собственикъ и улесняватъ прехода къмъ по-съвършенната, т. е. по-едрата форма на стопанството“²⁾. Стария отживѣлъ възгледъ: „Всѣки за себе си и Богъ за всички“ се замѣня по пжтя на кооперирането съ новия девизъ „единъ за всички и всички за единъ“. Чрезъ издигане знамето на солидарността, взаимопомощта, и самопомощта всрѣдъ лозарскитѣ сръди кооперацията гради голѣмо морално дѣло за пресъздаване живота и за подобрене отношенията между хората.

По отношение на пазаря лозаро-винарската кооперация играе ролята на регулаторъ и факторъ. Като събира голѣмъ брой производители наедно, тя намалява броя на конкурентитѣ и конкуренцията между тѣхъ, отстранява посрѣдниче-

¹⁾ Г. П. Петровъ, „Промысловая кооперация и кустарь стр. 257.

²⁾ Тотомианцъ „Селско стопански кооперации въ чужбина“ 1914.

ството; повишава дохода, тъй като съ подобрене на качеството може да се разчита на по-добра цена или най-малко на предпочитание и продажба о време. Тя играе и една друга роля: облекчава пазаря като организира износъ въ непроизводителнитѣ центрове или чужбина.

Лозарскитѣ кооперации за въ бъдеще иматъ да изиграятъ и една друга роля: да ускорятъ прехода къмъ други производства.

Българскитѣ лозар. кооперации не оправдаватъ още напълно своята роля. Отъ тѣхъ има още много да се желае. Тѣ не сж завършили още своята работа. Затова, съзнавайки дѣлото което върши и има да върши българската лозаровинарска кооперация, по случай X международенъ кооперативенъ празникъ, изразъ на международна солидарностъ и сътрудничество за благоденствието на човѣка, нека всички български кооператори лозари се наредятъ мислено и духомъ подъ знамето на кооперацията, съ обещанието, че ще работятъ за нея и съ твърдата вѣра, че тя ще промѣни стопанския обликъ на свѣта и ще подобри живота на земята.

Д-ръ Ник. Карамболовъ.

Належаща ориентировка на нашето лозарство.

(Рефератъ четенъ предъ XII ред. конгресъ на Бълг. Лоз. съюзъ).

(продължение отъ кн. 4 и край)

Необходимо е да се ориентираме и къмъ производство само на качествени и здрави вина. Тогава българския винарь може да разчита на повече доходи. Тогава може да се разчита и на виненъ експортъ. Затова е умѣстно и *ориентирането ни въ производствената техника*. Каква насока трѣбва да следваме въ производствената техника? Нѣма съмнение, че тукъ българския винарь трѣбва да се придържа изключително о правилата на разумното винарстване. По настоящемъ, когато на пазаря изобилстватъ вина, когато намалява вноса въ странитѣ импортьорки, при голѣмата конкуренция ще устои, ще бжде добре само този, който произвежда и предлага качествени и здрави вина. А за да се произвеждатъ такива е нуженъ не само подборъ на виненитѣ сортове, но и да се изостави старата примитивна практика, примитивното преработване на гроздето въ вино. Нашия винопроизводител трѣбва окончателно да се ориентира къмъ новитѣ и разумни начини на винарстване, да се ржководи отъ препоржкитѣ на винарската наука и съвършената винарска практика, а именно:

1. Да произвежда чиста и пълна ферментация на гроздовата каша и мѣстъ; да сулфитира редовно преди ферментацията гроздовата каша и мѣстъ, *защото голѣмия майсторлъкъ въ винарството* е още презъ гроздобера да подредимъ виното. Сполучимъ ли да направимъ това, главната работа е свършена. Не сполучимъ ли, приготвимъ ли вина зарадени още при кипенето, склонни къмъ пресичане, по съставъ представляващи добра база за развитие на болестнитѣ бактерии, то винаря бива винаги на страхъ за здравето, държеливостта и качеството на произведеното вино.

2. Освенъ изрядната чистота на сждоветѣ и избенитѣ помѣщения, освенъ ползването отъ калиевия метабисулфитъ, българския винарь трѣбва да свикне да подсилва вината съ киселини, когато виното е

бедно на такива. Защото тази беднота на киселини е причината за заболяването на маса вина презъ пролѣтѣта и лѣтото, особено въ южна България и за десѣти милиони лева щети на нашето винарство.

3. Като става въпросъ за належаща ориентировка къмъ разумно винарствуване, не мога да премълча и тъй важната при винарстването практика: претакането, редовното и своевременно претакане. Производителя и търговеца винарь не трѣбва да забравятъ, че то не е шаблонна работа. Претакането се извършва винаги съ огледъ на вида (бѣло, червено), съ огледъ на състава, възрастта и разположението на виното да се пресича или не, съ огледъ на неговата зрѣлостъ, въ прижтствие или отжтствие на въздухъ и т. н.

4. Необходимо е още бѣлг. винарь да практикува редовното допълване на бѣчвитѣ или пѣкъ да се влива по малко чисто вазелиново масло или чистъ зехтинъ, за да се предпазятъ вината отъ вкиселяване. Въ това отношение ние имаме една печална действителностъ. Ежегодно у насъ се вкиселяватъ сума вина, поради нашата небрежностъ. Защото наистина, отъ всички заболявания най-леко можемъ да предпазимъ вината отъ вкиселяване и то само съ едно просто и редовно допълване на сждоветѣ или пѣкъ като върху повърхността на виното се налѣе чисто вазелиново масло, за да се отстрани съприкосновението на виното съ въздуха.

Въ общность бѣлгарското винарство понася ежегодно милиони загуби вследствие закѣснялостъта, на лошата производствена техника, на примитивния начинъ на винарствуване и съхранение на виното. Ето защо е отъ интересъ, както за самия винопроизводителъ така и за бѣлгарското винарство въобще да се ориентираме къмъ разумното винарстване. Когато става въпросъ за разумно винарстване, не трѣбва да си въобразяваме че то изисква още кой знае какви машини и пособия. Наистина, нѣкои набедени „винари“, които никога не сж били въ вин. изба, които никога не сж произвеждали вино, отъ известно време пишатъ за „винарска индустрия“. Това може да увлѣче и нанесе вреда на мнозина. Това е или криво разбиранъ терминъ, който съвсемъ не подхожда за винарството, или пѣкъ съвсемъ не имъ е позната сжщността, самото винарство и винарствуване. Тукъ, обаче, смѣя да заявя, че да произведемъ качествено вино, не е необходимо да си служимъ съ най-усъвършенствувани и скжпокостващи машини. Смѣло може да се твърди, че качествени вина могатъ да се получатъ и безъ машинна преработка на гроздето.

Машинитѣ сж по-необходими при едрото производство, кждето самото естество на работата презъ гроздобера иска да се бърза, да се насмага. Машинната преработка на гроздето е отъ по-малко значение за качеството на виното, но е отъ по-голѣмо значение отъ гледна точка на икономията и на бързата преработка.

Все пакъ поради евтиното вино азъ съветвамъ *тъзи, които пресжтжаватъ къмъ механизация на производството, преди да се снабдятъ съ скжпо костващи инвентаръ, по специални машини да си направятъ добре смѣтката, доколко тѣ ще се рентиратъ*. Всѣкога, обаче, е смислено да се набавятъ най-полезнитѣ и евтини пособия, а именно: гроздомелачка помпа, филтъръ.

Належаща е и ориетирането ни въ *организацията на виненото производство*. На всички ни е извѣстно, че България е страната на дребната собственостъ. Дребно е и лозарството ни. Заетата отъ лозя площъ, кржгло 850 хил. декари, е прѣсната въ ржцетѣ на около 600 хил. домакинства. Винопроизводството ни сжщо се намира въ много-ржце по-малко. Отъ друга страна не всѣкой винарь има добро избено помѣщение, подходящъ и пригоденъ инвентаръ (сждове, пособия), пълни и достатѣчни познания по винодѣлие. Отъ трета страна много отъ лозаритѣ въобще не сж готови да произвеждатъ вино поради това, че нѣматъ изби, сждове и пр. и сж принудени да продаватъ произведеното грозде на безценица. При тази разпокжсаностъ и дребния си ха

раakterъ българското винарство не може да се похвали съ едно чувствително подобрене въ качеството на виното. Самия лозаръ пъкъ търпи голъми загуби отъ заболъване на виното, вследствие примитивния начинъ на приготвление и съхранение. Той бива винаги повече или по-малко ошетенъ когато продава на грозде. Затова се налага на българския лозаръ да възприеме кооперативната форма на винодобиване, една ориентировка къмъ кооперативното винарстване. Наистина, до сега работитѣ на нашитѣ кооперативни изби не сж вървѣли съвсемъ гладко. Въ тѣхния животъ се отбелязаха редица колебания и слабости, но тѣ сж свойствени за началото на всѣко демократично движение. Трѣбва да се признае голъмата полза, която винарскитѣ кооперации пренасятъ както за страната така и за българския лозаръ въобще. Досегашнитѣ изби сж първитѣ пионери на разумното винарство и тѣ сж били отъ по-голъма полза за стоящитѣ отъвнъ кооперацията производители и за българското винарство въобще отколкото за членуващитѣ въ тѣхъ кооператори. Понеже кооперациитѣ плащатъ голъми лихви и иматъ въобще доста голъми производствени разноски, то тѣ поддържатъ по-високи цени. Стоящитѣ вънъ отъ кооперациитѣ лозари използватъ кооперацията като параванъ. Понеже нѣматъ голъми производствени разноски, продаватъ по-евтино отъ кооперацията, конкурриратъ я. Отъ друга страна кооперацията бива принудена да чака докато частнитѣ винопроизводители изпродадатъ вината си и тогава да започне да продава. Това положение е ненормално. Трѣбва да се потърси и намѣри модусъ да се изведатъ кооперациитѣ изъ трънливия пѣтъ, да се корегира положението на неконкурентоспособностъ, въ което се нормиратъ.

Винарската производителна кооперация иде преди всичко да регулира пазаря, въ името на колективното, на подобреното производство, въ защита материалнитѣ интереси на гроздопроизводителя. Между другото целта е чрезъ групиране да се премахне конкуренцията между отдѣлнитѣ гроздопроизводители. Отъ друга страна вмѣсто да се строятъ изби отъ отдѣлнитѣ производители, построява се една, обща кооперативна изба, пригодена за кооперативно винарстване, ръководена отъ вещи лица. Тамъ нѣма разваляне на вина, както е у много частни стопани. Всѣки производителъ е сигуренъ за качеството на стоката. Само кооперативния начинъ на винарстване ще спаси името на българското винарство и ще допринесе най-много за българския лозаръ. Затова е належаща една окончателна ориентировка къмъ кооперативната форма на винарстване.

За съжаление напоследъкъ кооперативното дѣло въ винарството у насъ е застрашено отъ двѣ страни, а именно: известни срѣди се стараятъ да отречатъ смисъла и ползата отъ кооперативното винарстване. Това е една диверсия, която е въ вреда на българското лозарство и винарство. Тя може да се обясни само съ неразбиране ползата, преимуществата, задачитѣ и предназначението на винарскитѣ изби. Отъ друга страна кооперативното дѣло въ винарството е застрашено отъ ново вмѣшателство. Въ нѣкои канцеларии се замисля да се подчинятъ кооперациитѣ на партийни учреждения, кждето чиновницитѣ заематъ ръководни служби сж въ повечето случаи партизани, но не и вещи лица, лица които много често ще поставятъ амбициитѣ си и болнавото си честолюбие надъ интереситѣ на самитѣ кооперации и на тия на кооперативното движение. Направи ли се това, неутралитетъ, безпартийността и автономията на винарскитѣ ни кооперации ще бждатъ поставени на изпитание, като сжщевременно бждатъ инфектирани съ бацила на разложението, което ако не настѣпи днесъ, съ сигурностъ ще настѣпи утре. Затова трѣбва о време да се противодейства. Българското винарство и самитѣ кооперации ще иматъ най-голъма полза, когато запазятъ пълния си партиенъ неутралитетъ и се запазятъ отъ партийно вмѣшателство, защото само така тѣ ще крепнатъ и *сжществуваатъ*. Всички, които милѣятъ искрено за сжществуването и успѣ-

ха на българските винарски кооперации, трѣбва да се откажатъ отъ каквото и да било, подъ каквато и да било форма и вълче благонаравие вмѣшательство.

Едно отъ значение дебуше за българското лозарство е *винения оцетъ*. Годишно у насъ се преработватъ крѣгло 300 хил. литри спиртъ въ оцетъ. Произведения отъ спиртните фабрики спиртовъ оцетъ взѣли за ежегодно надъ 3 милиона литри 8-овъ оцетъ. При изобилие на етино вино да се фабрикува спиртовъ оцетъ за консумация не е нищо друго освенъ лошо разбрани интереси. Съ завладяването на този пазаръ все пакъ ще се пласира едно значително количество (около 7 милиона литри) вино подъ форма на оцетъ.

Отъ още по-голѣмо значение като дебуше е гроздовия и виненъ дистилати. Българското лозарство трѣбва да се стреми да извоюва единно плодовитѣ ракии и дистилати да бждатъ преработвани на спиртни напитки, като на индустриалния спиртъ се намѣри пласиментъ чрезъ „национално гориво“. Напоследъкъ се заговори за това гориво, което представлява смѣсъ отъ $\frac{3}{4}$ бензинъ и $\frac{1}{4}$ спиртъ. Спирта ще се примѣсва ще бжде произвежданъ отъ меласа и въобще отъ разни отпадѣци както до сега. Сръбския законопроектъ за националното гориво отива още по-далечъ и то въ услуга на лозарството като предвижда да се примѣсва къмъ поменатото гориво „спирта полученъ отъ изварката на излишни вина“.

У насъ отъ ежегодните преработки на цвеклото въ захаръ оставатъ голѣми количества меласа. Фабриките я преработватъ на спиртъ. Въ желанието си да пласиратъ произведения спиртъ, спиртните фабрики водятъ непрекъснато борба противъ плодовия спиртъ въобще. Въ тази си борба тѣ заангажиратъ и лица на властѣта и не е за чудене че нѣкога въпроса може да се разреши въ тѣхна полза. Затова, за да се отбиятъ тѣхните атакувания и срещу запазване привилегията единно плодовия спиртъ да отива за консумация и за преработка въ спиртни напитки, Българския лозарски съюзъ ще постѣпи много тактично, като подкрепи прокарването на спирто-бензиновитѣ смѣси като национално моторно гориво. Нѣколцина лозари смѣтатъ, че трѣбва даже да се противодейства за прокарване на това гориво, макаръ то да се налага отъ много други държавни съображения, като се мотивиратъ съ това: 1) че следъ като повечето спиртни фабрики сж престанали да работятъ да не имъ се дава отново възможностъ да работятъ; 2) че щѣло да се яви отново контрабанда на спиртъ и 3) че срещу вноса на бензинъ ние можемъ да изнасяме на компенсационни начала произведения на българските земледѣлски стопанства. Тия опасения сж неоснователни, защото ако се касае до контрабанда на фабриченъ спиртъ, то тя може да се върши и днесъ и всѣко време, ако чиновничеството е корумпирано. Колкото се касае до износа на земледѣлскитѣ произведения срещу бензинъ, трѣбва да се каже, че съ въвеждане на народното моторно гориво, ще се намали вноса на бензина само съ около 3 милиона литри срещу общо количество на внесенъ бензинъ 10 милиона литри. Така че и за въ бждеще пакъ ще внасяме голѣми количества бензинъ, което ще улесни еднакво реализирането на компенсационни сделки. По настоящемъ се разрешава въпроса за националното гориво. Конгреса трѣбва да вземе становище по него.

Важень въпросъ, по който конгреса трѣбва да изкаже своето мнение, е дали не трѣбва за нѣколко години да се спре саденето на нови лозя. При излишѣщитѣ вина, при незавоюванитѣ напълно нови дебушета, при недостатъчно широкия пазаръ за гроздето и гроздовата мѣстъ, всѣки новъ прирѣстъ на лозя ще затруднява положението, пазаря ще бжде всѣкога наводненъ, конкуренцията и обезценяването на гроздето и гроздовитѣ продукти ще взематъ застрашителни размѣри, а злото за цѣлокупното българско лозарство ще се увеличава.

При настоящето положение картината е следната :

Селото засажда напоследъкъ все повече лозя. Поради това, че селския стопанинъ въ повечето случаи самъ си облагородява лозитъ, самъ си обработва лозето, той има смѣтка винаги да продаде било на грозде или като вино на по-ниска цена и така конкурира градския производителъ, който въ лозарството заплаща всичко съ пари: мѣсто, лози, работа, и има лозарството като помощно занятие, за да се доизхрани. Приятелитъ на трудовото стопанство намиратъ, че съсрѣдоточаването на лозята въ ржцетъ на селскитъ стопани е нормално, даже целесъобразно явление. Други, които държатъ смѣтка за нашия дребенъ градски занаятчия, еснафъ, който си дояжда благодарение на лозарството, намиратъ, че *той ще се пролет кризира* напълно съ измѣстването на лозята отъ града къмъ селото. Това сж две различни мнения, които заслужаватъ да се взематъ подъ внимание, когато се разглежда въпроса за ориентировката на нашето лозарство. Конгреса трѣбва да вземе становище по него.

Тукъ следва да се разгледа и въпроса за пепиниерството, което е сжщо клонка отъ лозарството. Пепиниерството е поминѣкъ на значителенъ брой лозопроизводители. То има и *локално значение*. Много работници въ пепиниерскитъ центрове презъ годината се прехранватъ благодарение на лозоотглеждането. Така напр. въ Сливенъ надъ 1,000 души изкарватъ по единъ залѣкъ хлѣбъ, благодарение на пепиниерството. Сжщото е и въ други лозопроизводителни центрове като Сухиндолъ, Варна и др.

Пепиниерството, поради кризата въ лозар. сжщо изпадна въ криза. Трѣбва да се потърсятъ срѣдства и да бѣде подкрепено, за да продължи своето съществуване. Положението е днесъ такова, че е нужно държавата да се намѣси и улесни износа на лози. Ние сме презъ последната година въ търговски дефицитъ отъ Ромъния съ 500 милиона лева. Докато тѣ сж внесли за 550 милиона лв. стоки, то ние сме изнесли за Ромъния само за 50 мил. лв. Лози ромънитъ купуватъ отъ френския пазаръ, а прескачатъ нашия. Интервенцията на държавата да се склуча комп. сдѣлки срещу внасяни материали между другитъ и срещу лози, било съ Ромъния, било съ Русия, е много умѣстно и необходимо. Съ това ще се спаси отъ погибель единъ поминѣкъ, който дава хлѣбъ и препитание на толкова производители и работници. Износа на лози е отъ значение и за търговския ни балансъ.

Налага се отъ гледна точка на поевтиняване на гроздопроизводството едно поевтиняване обработката на лозята, чрезъ въвеждане на машинната обработката (плугова работа, кооперативно приготвление на разтворитъ са прѣскане и пр.). Тукъ оставямъ на специалиститъ лозари да си кажатъ думата.

Така поставени и нахвърлени редицата въпроси, Вамъ г. г. делегати предстои да ги разгледате и да кажете Вашето компетентно мнение по тѣхъ. Дебастирането по поставенитъ на разглеждане въпроси само ще допринесе за изяснение на ония линии, които бѣлг. лозарство трѣбва да следва за благо и благоденствието на българския лозаръ и за напредѣка на родното лозарство.

Лозарьо,
произведи по-качественно грозде Афузъ-Али и Димятъ за износъ.

Положението на пазаря.

България.

Вина.

Търсенето на доброкачествени бѣли вина се значително засилва, като и цената имъ е съ тенденция къмъ повишение.

Най-високи цени се подържатъ въ Карнобатъ, Сливенъ, Ямболъ и отчасти Татаръ Пазарджикъ т. е. отъ 6—6.5 лв. литъра.

Въ Плѣвенъ, Чирпанъ, Стара Загора, Лѣсковецъ и пр. ценитѣ се движатъ отъ 5—6 лв. литъра съ тенденция къмъ повишение при дребнитѣ партиди.

Разбира се, че долнокачественитѣ вина, купувани за оцетъ и изваряване се предлагатъ на много по-низки цени. Само въ Анхиало, Сухиндолъ и отчасти Видинъ могатъ да се намѣрятъ още известни количества вина на цена около 5 лв. литъра.

Ракии.

Поради добритѣ изгледи за предстоящата сливова реколта, търсенето на джиброва и особено на сливова ракия е значително намалѣло. Даже цената на сливовата е вече къмъ 0.60 лв. градуса франко производителя.

Виненъ дестилатъ.

И въ неговия пазаръ има застой, като цената му е съ тенденция къмъ намаление. Предлага се на мѣста по 40 лв. литъра 94°.

Синь камъкъ.

Цената му на дребно е нормирана както следва: Английски до 14 лв. кгр., Германски, Унгарски и др. до 13.20 лв. кгр.

Състоянието на лозята.

Лозята общо взето се развиватъ добре, и въпрѣки че на мѣста има слабо изре яване — обещава въ добро плодородие.

Пероноспора се е появила нѣкѣде въ ограничени размѣри, обаче има опасностъ вследствие последнитѣ дъждове нейното развитие да вземе на мѣста по-голѣми размѣри.

Състоянието на овощията

Ябълкитѣ обещава въ добро плодородие, а сливитѣ безъ изключение въ всички балкански райони обещава въ много добро плодородие, което още отъ сега създава голѣми грижи на производителитѣ за осигуряване на задоволителенъ пласментъ подъ каквато и да било форма.

ЧУЖБИНА.

Австрия.

Въпрѣки незначителнитѣ запаси на вина съ които разполагатъ мѣстнитѣ фирми, вноса отъ чужбина е сведенъ до минимумъ, поради валутнитѣ и др. прѣчки които съществуватъ.

Състоянието на лозята е задоволително. Цвѣтението е станало при доста добро време.

Унгария.

Цвѣтението на лозята е минало нормално, като до сега не сж забележани въобще каквито и да било значителни повреди.

Запаситѣ съ вина сж значително по-малки въ сравнение съ тѣзи презъ сжщото време миналата година.

Износа е извънредно намаленъ, съ изключение на дребни партиди експедирани за Швейцария.

Чехославия.

Реколтата обещава да бжде срѣдна т. е. по-слаба отъ миналогодишната такава.

Тѣй като вноса на вина е съвършено ограниченъ и запаситѣ сж на привършване, то ценитѣ на мѣстнитѣ вина сж значително повишени и достигатъ вече 20 лв. литъра. При това положение е вече възможенъ известенъ вносъ на чуждестранни вина въ Чехия.

Югославия.

Състоянието на лозята е задоволително. Продажби на мѣстния пазаръ ставатъ главно за дестилация, тѣй като винения спиртъ намира добро търсение и цена.

Италия.

Отъ досегашното състояние на лозята може да се очаква една много добра и качественна реколта. Забелязва се напоследъкъ едно значително раздвижване на пазаря при повишени цени.

Франция.

Развитието на лозята отива нормално. Пазаря на вината спокоенъ

W.

Х Р О Н И К А.

Кн. 6 на сп. „Лозарски прегледъ“ ще излѣзе въ началото на м. септемврий. До тогава умоляватъ се всички абонати да изплатятъ абонамента си.

Въ заседанието на 17 юний т. г. Народното събрание е решило да не се събира държавенъ поземленъ данъкъ за 1932/933 финансова година за пърритѣ 100 декара земя съ зърнени храни, варива, картофи, естествени ливади, пасища фий, урофъ, угари и пр... 10 декара овощни градини и тютюнища, 5 декара лозя и 2 декара бостани на всѣко земледѣлско стопанство.

Комисията по преговоритѣ за търговския договори съ Германия, привърши работата си. Възприето е въ договора и се вписа за вносъ на десертно грозде отъ България въ Германия въ неограниченъ размѣръ срещу 5 рен. марки за 100 кгр. въ колети до 5 кгр. и 7 рен. марки за 100 кгр. въ

щайги до 15 кгр. вносно мито и 2% оборотенъ данъкъ.

Сжщото вносно мито и данъкъ плаща българското грозде отъ нѣколко години насамъ, понеже се ползуваме отъ клаузи на най-облагодприятствуваната митническа тарифа. Чрезъ търговския договоръ това положение нѣма да бжде вече временно, т. е. изложено на риска да бжде анулирано всѣки моментъ, а ще остане постоянно, до като е въ сила самия договоръ.

Валутния въпросъ, който е единъ отъ най-важнитѣ за нашия износъ, остава откритъ. Близкото бждеще ще покаже ще бжде ли той разрешенъ и какъ.

При приемане отъ Народно-то събрание на второто четене приходната частъ на държавния бюджетъ за 1932/933 финансова год. е било направено предложение за увеличаване акциза на бирата отъ 27 зл. ст. на 57. За това предложението сж се изказали и гласували го-

лъма частъ отъ народнитѣ представители. *Ръзкото противопоставяне на г. Министра на финанситѣ е осуетило прокаването му.*

Министра на земледѣлието г-нъ Д. Гичевъ наново е повдигналъ въпроса и настоява за увеличѣние акциза на бирата.

Назначина е отъ г. Министра на земледѣлието комисия отъ служебни лица и специалисти която да избере мѣстата за постройка на районни кооперат. винарски изби въ Анхиалско, Пазарджишко, Пловдивско и Лѣсковско. Плановетѣ на тия изби и поемнитѣ условия ще бждатъ изготвени въ скоро време, за да може да се обяви търгъ за построяването имъ.

По инициативата на персонала при държавното агрономство въ гр. Бѣла, основавано е ново професионално-просвѣтно лозарско дружество въ с. Гьолъ-Бунаръ, Бѣленско. Пожелаваме му добра дейность.

Съ съдействието на комисарството по прехраната при Софийската община е образувана централна градинаро-овощарска кооперация въ София съ задачи:

1) да пласира овощията зеленчука на своитѣ членове

2) да преработва зеленчука и овощията на кооператоритѣ.

За управителенъ съветъ сж избрани: председателъ г-нъ Рундовъ стопанинъ семенаръ и овощаръ; под-председателъ Юрд. Стоичковъ, доцентъ по овощарство и градинарство при агроном. факултетъ и членове: Д-ръ Инж. Н. Карамболовъ, асистентъ, г-да Кънчевъ и Нѣмски отъ кооперация „Пазарджикски зеленчукъ“ г-нъ Недевски — секретаръ на градинарския съюзъ, г. Недковъ директоръ на Популярната банка въ с. Жуленица и градинаръ.

Кооперацията се посрѣща съ симпатия отъ Соф. публика, която ще бжде снабдявана редовно съ качественъ и въ изобилие зеленчукъ и плодове.

Югославия е изнесла презъ изтеклата година въ чужбина 1,700 вагона вино (17 милиона литри) До-

като срѣдната цена на литъръ изнесено вино презъ януарий 1928 год. е била 5'20 динари, презъ 1930 год. — 2'55 динари, сжщата презъ януарий 1932 год. е била само 1'45 динари т. е. 3'80 лева.

Холандия е внесла презъ изтеклата 1931 год. 11 милиона литри трапезни вина, отъ които отъ Испания 3'7 мил. л.; отъ Франция 2'2 мил. л.; отъ Гърция 2'2 мил. литри; отъ Португалия 0'9 мил. л., отъ Италия 0'7 мил. литри; отъ Чили 0'2 мил.; отъ Русия 0'2 мил. л.; отъ Югославия 0'5 мил. литри и т. н. Бѣлг. винарски кооперации биха могли да влѣзатъ въ връзка съ общия съюзъ на потр. кооперации въ Холандия.

Новата митническа тарифа за вината въ Германия. Тя се отнася за внесенитѣ вина отъ страни, които нѣматъ редовни търговски договори съ Германия, нито пъкъ сж третираны на базата на най-благоприятстваната страна. Споредъ новата тарифа митото се увеличава крѣгло 10% за вината а така сжщо и за прѣсното грозде.

Изъ „Neue Wein Zeitung“
отъ 20.III.1932. г.

КНИЖНИНА

Получи се въ редакцията ни „Гроздовиятъ сокъ и методи за консервирането му“ — отъ д-ръ инж. Н. Карамболовъ, асистентъ въ университета по винарство. № 2 отъ Бѣлг. въздържателна библиотека, издание на Бѣлг. въздържателна федерация, 32 стр. ц. 8 лв. съ рисунки въ текста.

Една ценна и навременна книжка въ която съ голѣма вещина отъ една страна се разглежда кризата въ лозарството и нуждата отъ безалкохолно производство, а отъ друга компетентно сж разгледани всички методи за консервиране на гроздовъ сокъ. Книжката е необходима за всѣки и по-специално за производителитѣ на гроздовъ сокъ. До-ставя Б. В. Федарация, София ул. Пиротъ 18. На настоятели 20% отстъпка.

Н. Карамболовъ

АТАНАСЪ СЛАВОВЪ

Януарий 1860—юний 1932.

На 11 т. м. въ 7 часа сутринята престана да тупти едно благородно старческо сърдце. Атанасъ Славовъ бившъ народенъ представителъ, бившъ окръженъ съветникъ, председателъ на производителната кооперативна изба „Шевка“, Сливенъ отъ основаването ѝ до последния моментъ, многократно подпредседателъ на Лозарския съюзъ, се помина на 72 годишна възраст. Съ неговата смъртъ Българския лозарски съюзъ губи единъ отъ най-добритѣ си членове и най-ревностенъ поддръжникъ, българската общественостъ — единъ примѣренъ служителъ, а градъ Сливенъ — единъ отличенъ гражданинъ. Роденъ въ предосвободителния периодъ въ града на Чунтулова, х. Димитра, на д-ръ Селемински, покойния Ат. Славовъ се въодушевява отъ ранна възраст отъ дѣлото за освобождението на българския народъ. Взелъ участие въ революционното движение на времето още като непълновръстенъ, той минава за това презъ затвора, но вижда накрай изгрѣлата свобода. Непосрѣдно следъ освобождението той се предава на обществена работа, взема участие въ политическитѣ борби, за да се оттегли впоследствие и стане стопански деятель. Атанасъ Славовъ бѣ единъ отъ онѣзи пионери на нашата материална и стопанска култура, които ожарени отъ идеалитѣ на освобождението и за пресуспѣването на българското племе, цѣлъ животъ работиха трудолюбиво, неотстъпчиво, но тихо, скромно, безъ парадъ и шумъ около себе си. Покойния бѣ преди всичко истински **човѣкъ**. Безукоризненъ, честенъ, почтенъ търговецъ и пепиниеристъ, той бѣ завладѣлъ своитѣ клиенти лозари съ тѣзи си качества. Той имаше чувство къмъ общественитѣ начинания. Той бѣ въ душата си кооператоръ. Членъ основателъ и инициаторъ на винарската кооперация „Шевка“ той бѣше и неинъ главенъ стълбъ. Лишенъ отъ дребнавость на характера, той служеше за съединително звено въ живота на кооперацията и за примирителъ въ недоразумѣнията. Той имаше отзивчива за човѣшкитѣ страдания душа. Спомнямъ си когато стана землетресението въ Чирпанъ—Пловдивъ. Като председателъ той пожела веднага да се свика управителния съветъ на кооперация „Шевка“. Предъ съвета той започна съ тѣженъ гласъ: „Господа, ние можемъ да бждемъ доволни, че не ни засегна землетресението. Днесъ ние имаме единъ дългъ: да помогнемъ на пострадалитѣ като гласуваме една по-значителна сума“. Помощта отъ 10 хиляди лева бѣ веднага гласувана и изпратена. Така, покойния Атанасъ Славовъ въ *духъ на обществена солидарностъ и на взаимопомощъ* водѣше една отъ българскитѣ лозарски кооперации затова и неговото дѣло трѣбва да служи за примѣръ.

Атанасъ Славовъ работи и твори цѣлъ животъ. Къмъ него могатъ да се отнесатъ думитѣ на италианския поетъ Леонардо де Винчи: *„Както добре прекарания день дава крепкъ сънь, тъй и полезно прекарания животъ дава спокойна смъртъ“*.

Лека му прѣстъ!

Поканватъ се лозаро-винарскитѣ кооперации и дружества да издѣлжатъ членския си вносъ къмъ Лозарския съюзъ. Сумитѣ да се изпращатъ на адресъ: Лозарски съюзъ — София — ул. „Гурко“ 12.

Чит. "Съгласие" гр. Плевенъ.

ВИНАРИ, ПОДСИЛВАЙТЕ СЪ ВИНЕНА КИСЕЛИНА!

**ПОВЕЧЕ КИСЕЛИНА ДАВА
трайность
държаливостъ
свежестъ
бистрота
хубавъ цвѣтъ
на виното.**

Доставя: АРОНОВЪ & С-о

Фабрика за винена киселина
Булевардъ „Сливница“ № 191 — София.

Всичко, което се отнася за редакцията и администрацията на
сп. „ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ“, като пари, статии, дописки и
др., да се изпраща на адресъ:

сп. ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ - Плевенъ

Абонамента е 60 лв. за година предплатени.

За читалища и учреждения също 60 лева.

За допуснати грѣшки въ адреса или по заплащане на абонамента, заинтересованитѣ да пишатъ въ редакцията, като посочатъ погрѣшения и точния адресъ и № на записа или писмото, съ което сж изпратени паритѣ.

ВСИЧКО ОТНАСЯЩЕ СЕ ДО

Българския Лозарски Съюзъ -- София,

като членски вносъ (по 2 лева на декаръ), помощи, протоколи, писма и пр. да се изпраща на адресъ:

До г-на Дончо Бъчваровъ
секретаръ на Българския Лозарски Съюзъ
ул. „Гурко“ № 12 — София.

№ 109. Кооп. печатница и книговезница „Изгрѣвъ“ — Плевенъ

ТАКСА ПЛАТЕНА