



ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

ОРГАНЪ

на Българския Лозарски Съюзъ
СОФИЯ

„REVUE DE VITIKULTURE“

„VEINBAU REVUE“

à Plevén — Bulgarie.

Годишенъ абонаментъ 60 пр.

Редакция и администрация — Плѣвень.

Уредникъ: Г. К. Червенковъ. Ред. комитетъ: Ст. Икономовъ, Н. Мъжковъ, В. Чакъловъ и В. Стрибаръ.

СЪДЪРЖАНИЕ: 1) Това е заслужилъ лозаря; 2) Гроздето е храна — Н. Хр. Мъжковъ; 3) Върху естеството на лозата болестъ по лозитѣ у насъ — Ст. Икономовъ; 4) Есенната рѣзитба на лозата — Ст. Икономовъ; 5) Това е лозата съ оборски торъ — К. Ивановъ; 6) Селекционираниѣ ферменти и значението имъ за винарството — Инж. М. Стефанова; 7) Употрѣбата на метабисулфита преди ферментацията — Никола Бакърджиевъ; 8) Натураленъ виненъ оцетъ — Инж. М. Стефанова — Христова; 9) Изъ практиката и новостите: Какъ да намаляваме р. — Д-ръ Н. Карамболовъ; 10) Кооперативни: Временна оценка и пр. — Н. Хр. Мъжковъ; 11) Пропаганда на гроздето и виното; 12) Съюзни и дружествени; 13) Положението на пазаря; 14) Хроника.

Това е заслужилъ лозаря.

Редъ години предупреждавахме лозаритѣ, че при това масово и безразборно засаждане на лозя; при наличността на досѣгашнитѣ безгрижни къмъ лозарството Български управления и липсата на здрава и бойна лозарска организация не ще се намѣри и задържи стабиленъ пласиментъ на гроздето и виното и неизбѣжно ще се дойде до катастрофа. Световната криза ускори този процесъ и днесъ при сѣжитѣ разходи, данѣци и милоко намалени акцизи лозаря е принуденъ да продава гроздето подъ костуемата цена отъ 1—2 лв. кгр.

Всички виждатъ катастрофата, но лозаря дръме и носи мизерното си сѣществуване, а управника обещава, безъ да изпълни поне най-възможното. Двойния акцизъ за тѣ говцитѣ се заплаща фактически отъ лозаря, а шумѣтъ около гроздовия сокъ съ своя общински налвгъ 40 ст. на л. и патентитѣ за производството му въ златни левове не е ли гавра!

И десертнитѣ грозда не ще спасятъ лозаря при наличността на международнитѣ спѣнки и при изненадатѣ често пѣти и вагони да нѣма достатъчно.

По голѣма катастрофа отъ тая годишната за лозаря не се помни и не се виждатъ грижи и мѣрки за спасяване на родното лозарство.

Нѣма защо да се хленчи, управницитѣ при порядкитѣ въ насъ сж едни — може би принудени, а други призвани да пазятъ интереситѣ на бирената, спиртната и захарната индустрии. Лозаритѣ защо не се надигнатъ и освободятъ управницитѣ отъ ангажиментитѣ имъ къмъ капиталиститѣ и ги тикнатъ къмъ грижи за лозарството и народа.

Накрая, ако продължаватъ да дрематъ лозаритѣ и не се организиратъ и борятъ за защита на хлѣба си, **това мизерно сѣществуване заслужаватъ!**

Н. Хр. Мънковъ

Дир. Лозар. училище — Плѣвентъ

Гроздето е храна.

Малко сж странитѣ въ свѣта, дето съчетанието на почвеннитѣ, климатически и др. условия отговарятъ така добре за културата на лозата, както у насъ. Гроздето — божественния даръ и плодъ на земята, ценено така много отъ посевѣрнитѣ страни, като богата питателна храна, за мнозинството у насъ остава се още като луксъ.

Колко много съестни произведения, съ по-малка хранителна стойностъ и по скъпи отъ гроздето, не слизатъ отъ трапезата на нашия народъ, а гроздето изпълнено съ животворенъ, сладъкъ сокъ, дори когато се поднася на съвършенно ниска цена, се отбѣгва.

Явно е, че има едно недоразумение. И това недоразумение се дължи на две причини: първо на непознаването високата му хранителностъ и второ на заскъпяването, чрезъ верижната търговия.

Гроздето съдържа киселини и минерални вещества, а като главна съставна частъ, захаръ отъ 18 до 25%.

При това, както въ медътъ, захарътъ въ гроздето се намира въ форма лесно възприемлива за пищеваренето. Тя нѣма нужда, както тръстената и цвеклова захаръ да претърпява предварителни промѣни, а се всмуква направо. Разнитѣ киселини пѣкъ правятъ вкуса на гроздовия сокъ приятенъ и действащъ освежително.

Изтощенитѣ отъ тежката полска работа селски фамилии, както и страдащитѣ отъ слабостъ и други заболявания лица, които притежаватъ лозя, безъ всѣкакво специално лѣчение, само отъ усилената консумация на грозде се поправятъ, щомъ настъпи гроздовия сезонъ.

Устройването на специални гроздови лѣчебни мѣста (Гроздови курорти) не е нито случайна, нато недомислена работа, защото лѣчебнитѣ свойства на гроздето сж отдавна познати на западнитѣ народи.

Това като се знае, нека всѣки си направи добра преценка за покупната и хранителна стойностъ на отдѣлнитѣ неизбѣжни хранителни продукти и да не пропуска да ги замѣсти, като внесе въ къщата си презъ сезона гроздето — една хубава, приятна и евтина храна.

Има ли по-приятна закуска отъ тая съ хлѣбъ, сирене и грозде? Дето нѣма сирене, може само хлѣбъ и грозде. А колко благотворно действува гроздето, употребено сутринъ рано безъ всѣкакви добавки. Какво облекчение намѣрватъ при това страдащитѣ отъ нередовенъ стомахъ!

Западнитѣ народи иматъ свои национални храни и пиетета. Е добре, нека ние издигнемъ гроздето като народна храна поне за сезона, когато го имаме въ изобилие.

Другата страна на въпроса, относно пазаря и цената, трѣбва да се уреди отъ лозаритѣ. Наложително е пжтя на гроздето отъ лозарското стопанство до консуматора да се съкрати, за да не заскжпва то.

Едно отъ неизбѣжнитѣ условия да се популяризира консумацията на гроздето по-широко, виждамъ въ кооперативната му продажба. До като не се съзнае и уреди това отъ лозаритѣ, всички усилия и пропаганди и пр. ще отиватъ напраздно.

Бихъ посѣветвалъ и консуматоритѣ да се организиратъ и правятъ своитѣ поржчки направо отъ лозаритѣ, било групово или чрезъ сжществующитѣ въ страната потрѣбителни дружества.

Така или инакъ, гроздето трѣбва да се направи достжпно за широкитѣ народни маси по цена, и тогава никой да не се съмнява, че бързо ще се прокара убеждението каквѣ то не е луксъ, а една превъзходна храна.

При тазгодишната цена на гроздето, то е достжпно за всѣко домакинство.

Гроздето носи сила и здраве! Яжте повече грозде!

Ст. Икономовъ

Директоръ на Лоз. оп. станция

Върху естеството на новата болестъ по лозитѣ у насъ.

Въ книжка 10—11 на „Лозарски прегледъ“ отъ 1931 год. имяхъ случая да обърна вниманието на лозаритѣ и специалиститѣ — агрономи върху едни особени повреди върху посадъчния лозовъ материалъ, каквито не бѣха до тогава констатирани официално у насъ. Касае се за масово повредени облагородени и укоренени лози, подъ кората на чиито подложки лесно може да се открие присжтствието на по-голѣми или по-малки черни петна отъ засъхнала, мъртва тъканъ. Така повдигнатия въпросъ предизвика появата на две статии отъ специалисти въ други списания и вестници, едната отъ които се резервира по отношение диагнозата на болестъта и не ни дава конкретни заключения въ този смисълъ, а другата я опредѣля смѣло като гжбна болестъ, причинена отъ *Fusarium Viticolum*, възъ основа на погрѣшни сведения и повърхностни наблюдения.

За да даде една точна диагноза върху естеството на тази болестъ която причини такива щети, както на лозаритѣ така и на пепиниериститѣ, Лозарската станция предприе миналата година проучването на болестъта и тукъ ще дамъ, твърде накратко, нѣкои отъ полученитѣ резултати, до които тя се е добрала до сега, ведно съ даннитѣ и сведенията получени отъ чужбина.

Презъ есенята на 1928 год. господинъ Горанъ Тодоровъ отъ с. Бреница (Бѣлослатинско) обърна вниманието на станцията върху едни особени черни петна, които той забелязалъ по нѣкои главини въ своето лозе. Подъ кютюка на главината, непосредствено подъ областта на спойката, подложката представлявала единъ видъ рани, подъ формата на 1—2 черни, хлътнали петна отъ мъртви клетки, заобиколени съ новообразувана тъканъ, стремяща се да залѣе ранитѣ. По липса на материялъ за изследване станцията не даде заключение и случая не можа да бѣде предметъ на подробно проучване. Презъ 1929 год. обаче подобни черни петна бѣха отбелязани и по нѣкои 2—3 годишни главини въ опитното лозе на Станцията, отъ сорта Червена резекія присаденъ на 41⁶. Нѣкои отъ тѣзи лози се развиваха слабо, но други отиваха нормално и не даваха видъ на умирающи главини. Презъ пролѣтята на 1931 год., тѣзи черни петна бѣха забелязани, както по подложкитѣ на произведения въ станцията лозовъ материялъ, така и по продавания на пазаря такъвъ, произходящъ отъ различни краища на страната. Независимо отъ това, отъ Орѣхово, Стражица, Враца и Бѣлово ни бѣ изпратенъ сжщо такъвъ материялъ за изследване и при липсата на подробни, обстойни проучвания, Станцията изказа само мнението си върху бактерияния произходъ на болестята, което въ послѣдствие проучванията потвърдиха. (следва)

Ст. Икономовъ

Директоръ Лоз. Оп. станция — Плѣвнѣ

Есенната рѣзитба на лозата.

Съ разширението културата на десертнитѣ грозда у насъ, наложиха се известни промѣни въ културнитѣ операции, които засегнаха не само начина на извършването имъ, но и времето, презъ което тѣ се прилагаха. Опититѣ на Лозарската станция, излагани тукъ нѣколко години наредъ, доказаха по единъ безспоренъ начинъ, че обикновената чепова рѣзитба не подхожда за всички десертни грозда и поспециално за сорта Афузъ-Али.

Индивидуалнитѣ особености на този сортъ, количеството, качеството и търговския видъ на гроздето му, налагатъ изоставянето на чеповата рѣзитба и преминаването къмъ системитѣ Гюйо и Роя, а заедно съ това се яви като необходима и есенната рѣзитба, за да се ивбѣгне голѣмото неудобство отъ повалиянето на земята и загрибването на главинитѣ съ всички изкарали отъ тѣхъ пржчки. Докато при чеповата рѣзитба това неудобство е изключено, защото е достатъчно да се загребаатъ основнитѣ 2—3 пжпки на всѣка пржчка, безъ да се покриватъ съ прѣстъ всички пржчки, при системата

Гюйо се използват дълги плодни пръчки (едногодишни узрели лѣторасты), които трѣбва непременно да бждат зарити, за да се запазят пжпките имъ отъ измръзване. Въ такъвъ случай, лозата трѣбва да се порѣже още презъ есента, за да се заравят само оставенитѣ на нея 1—2 пръчки, съ което ще се улесни загрибването, ще се избѣгнат евентуалнитѣ повреди при отгрибването и загниването на пжпките отъ пролѣтния плачъ на лозата, защото порѣзанитѣ есенно време лози плачатъ твърде малко или никакъ презъ пролѣтта.

Най-удобния моментъ за есенната рѣзитба, била тя основна (пълна) или само подготвителна (премахване на излишнитѣ пръчки), е времето следъ падането на листата. Извършена по-рано (веднага следъ гроздоберъ), тя причинява едно отслабване на главинитѣ, защото предизвиква насилствено спиране на вегетацията и възпрепятствува на лозата да си набави чрезъ листата достатъчно резервни храни. Освенъ това, ако така порѣзанитѣ лози се загребатъ веднага, тѣхнитѣ пжпки, още богати съ влага, сж изложени на загниване въ прѣстѣта. Напролѣтъ тѣ покарватъ по-късно и лѣтораститѣ се развиватъ по-слабо. Отъ друга страна, вѣрно е че времето не всѣкога позволява да се дочака падането на листата, за да се порѣже и загребе лозето, но колкото по-късно презъ есента се извършатъ тѣзи културни операции, толкова по-благоприятно влияятъ тѣ върху силата на главината и количеството на реколтата и това еднакво важи за всички области на България.

При рѣзитбата Гюйо ще се постъпва по следния начинъ:

Ако лозето е двегодишно, всички добре развити главини ще се пуснатъ на плодъ, като отъ всѣка главина се избераатъ две добре оформени пръчки, отъ които едната се порѣзва на 2 пжпки (за чепъ), а другата — на 8—10 пжпки, споредъ силата на лозата. По-добре е обаче, ако и дветѣ пръчки се оставятъ на по 1 м. дължина и така се загребатъ, а напролѣтъ да се порѣже едната отъ тѣхъ на 2 пжпки. Това се прави съ целъ да се избѣгне опасността отъ пречупване на оставената една дълга плодна пръчка (бикъ) или по-точно казано, ако едната пръчка се счупи при загрибването или отгрибването, се порѣже тя на 2 пжпки, а другата да се остави за бикъ.

Въ случай, че отъ главината е покарала само една пръчка, достатъчно добре развита, тогава само тя се оставя за бикъ (чепъ не се оставя), а на следующата година, при рѣзитбата ще се използватъ онѣзи две пръчки. Изкарали отъ самия бикъ, които сж най-близки до основата му. По-низкостоящата се порѣзва на чепъ съ две пжпки, а другата се оставя за дълга пръчка (новъ бикъ). Старата плодна пръчка въ такъвъ случай се отрѣзва до основата на новия бикъ¹⁾.

¹⁾ Слабитѣ лози се порѣзватъ на 1 чепъ съ 2 пжпки, или два чепъ съ по 1 пжпка.

При по-възрастнитѣ лози, водени по системата Гюйо, стария бикъ ще се отрѣже до основата, а отъ дветѣ прѣчки, които сж изкарали отъ чепа, по-долната се оставя за новъ чепъ, а по-горната — за дълга плодна прѣчка. И тукъ, както при двегодишнитѣ лози, добре е дветѣ прѣчки да се заравятъ цѣли и напролѣтъ едната отъ тѣхъ да се порѣже на две пѣпки, за чепъ.

При кордона Роя, рѣзитбата се извършва по следния начинъ:

Ако лозето е двегодишно, на всѣка достатъчно силна главина се оставятъ по 2 добре узрѣли и развити прѣчки, а всичко друго се изрѣзва до кютюка. Тѣзи две прѣчки се загрибватъ цѣли (едната е резервна) и презъ пролѣтъта по-добрата се оставя за полагане по тела, като се порѣзва на 8—10 пѣпки. Слабитѣ главини се порѣзватъ на 1 чепъ съ 2 пѣпки или два чепа съ по 1 пѣпка.

При възрастнитѣ кордони, всѣки чепъ носящъ две прѣчки се порѣзва така, че по-низкостоящата се оставя за новъ чепъ съ 2 пѣпки, а по-високостоящата се премахва, заедно съ съответната частъ отъ чепа, отъ който изхожда. Когато отъ чепа е покарала само една прѣчка, тогава тя се порѣзва за чепъ, а на следующата година ще се търси начинъ за снишаването му, посрѣдствомъ нѣкоя издѣнка отъ основата на сжщия, която ще се порѣже на 1 пѣпка (ако изхожда отъ старото дърво на кордона) или на 2 пѣпки (ако изхожда отъ самия чепъ, т. е. ако е плодна).

Кордона трѣбва да се отвърже отъ тела и свали порѣзанъ на земята, за да бжде загребанъ.

При чашовидната форма, която най-добре подхожда за сорта Димятъ, рѣзитбата се извършва, като отъ всѣки две прѣчки, изкарали отъ 1 чепъ, по-долната се порѣзва на 2 пѣпки, а по-горната се премахва, заедно съ съответната частъ на стария чепъ, на която стои. Важното при тази рѣзитба е, да се оставятъ на главината толкова чепа, колкото силата ѝ позволява. Ако миналата година сж били оставени напр. 5 чепа и покаралитѣ прѣчки отъ тѣхъ сж тънки, сега трѣбва да се оставятъ по-малко чепове (4—3), за да се засили главината. Ако пѣкъ прѣчкитѣ отъ тѣзи 5 чепа сж много дебели, това показва, че на главината трѣбва да се оставятъ още 1—2 чепа повече, за да се урегулира силата ѝ. Нови чепове може да се оставятъ отъ нѣкои добре разположени пичове, порѣзани на 1 око, обаче въ никой случай не трѣбва чеповетѣ да се оставятъ безразборно или колкото прѣчки има на главината, всичкитѣ да се порѣжатъ на 2 очи. Това не е рѣзитба и ако голѣма частъ отъ лозята въ България сж малодоходни, то е именно, защото при рѣзитбата не се държи смѣтка и за силата на главината, а само за количеството на гроздето, което по този начинъ намалява ежегодно и направенитѣ разходи не могатъ да се покриятъ отъ слабата или долнокачествена реколта.

К. Ивановъ

Лоз. Оп. Станция

Торене на лозята съ оборски торъ.

Лозата, както и всички останали земледѣлски култури, за да могатъ да дадѣтъ добъръ доходъ на стопанина, трѣбва почвата, върху която се сѣятъ тия култури, да бжде достатъчно богата, т. е. да съдържа всички необходими за растението хранителни елементи. Обаче, не всѣкога при за сѣването на тия култури стопанина обръща внимание на силата на почвата.

Напоследѣкъ лозаритѣ започнаха да садятъ лозя и върху почви съ явна бедностъ на хранителни материи.

Такива лозя, посадени върху бедни почви, още отъ началото на своето плододаване показватъ слабъ резултатъ.

Плодородието е малко и смѣтката на лозаря излиза крива,

За да могатъ такива лозя да даватъ достатъчно плодъ, трѣбва да се наторятъ.

Наторяването на тия лозя, както и на лозя, които сж посадени върху силни почви, но благодарение на дългогодишното имъ използване сж вече ослабнали, хранителността на почвата намалена, се торятъ съ оборски торъ.

За тая целъ да се употребѣби торътъ, които се произвежда въ оборитѣ, кошаритѣ, кочинитѣ, пазарищата и пр.

Събиранъ на купъ или поставенъ въ специални торѣща до като угние, тора се пренася на лозето, кждето се разхвърля.

Торенето съ прѣсенъ или полуогнилъ оборски торъ на лозята се препорѣчва да става на есенъ следъ загрибането.

При загрибането на лозитѣ, между тѣхъ се образуватъ трапчини, които се изпълватъ съ торъ. Така изпълнени тия трапчини съ торъ, лозето се прекопава или пѣкъ се изорава съ плугъ, за да се размѣси торътъ съ прѣстѣта. Разхвърлянето става, като навсѣкжде между лозитѣ почвата се покрива съ пластъ торъ.

Следъ като се изоре лозето въ една посока, трѣбва следъ това да се кръстоса. Целта е да се зарови по възможностъ всичкия торъ. При разхвърлянето на торътъ се внимава щото по купчинитѣ прѣстѣ, съ които сж заровени лозитѣ, торъ да не се поставя.

Така разхвърленъ торътъ и заровенъ въ почвата, презъ зимата той се напива (насмуква) добре съ влагата отъ валежисъ и се доразлага.

На пролѣтъ, при отгрибване на лозитѣ прѣстѣта отъ купчинитѣ попада върху тора, смѣсва се съ него и поглѣща хранителнитѣ материи отъ тора, които въ последствие презъ годината се използватъ отъ кореннитѣ власинки.

На есенъ, следъ загрибането се разхвърля сомо оборския торъ, който не е добре разложенъ (полуугнилъ).

Ако имаме оборски торъ, който е добре угнилъ, станалъ на така нареченото „Гюбре“ то такъвъ торъ се разхвърля въ лозето на пролѣтъ преди отгрибването. Защото ако такъвъ торъ се разхвърля презъ есенята, то голѣма частъ отъ хранителнитѣ материи презъ зимата се измиватъ и отвлечатъ съ дъждовната и снѣжна вода.

Количеството торъ нужно за наторяване на единъ декарь лозе се опредѣля отъ качеството и произхода му. Обикновено се разхвърля на декарь лозе отъ 3000—5000 кгр. торъ на декарь или 6—8 кола на декарь. Зависи отъ бедността на почвата, и то за всѣки 3—4 години.

Млади лозя, които сж посадени върху изкоренени стари такива и почвата не е оставяна да почива никакъ, трѣбва да се торятъ съ повече оборски торъ, като къмъ него се прибави и около 50—80 кгр. на декарь пепель отъ дърва или слама, обаче, пепельта трѣбва да бжде добре изгорена.

Освенъ съ обортки торъ може да се тори и съ изкуствени химически торове, обаче при торенето съ тѣхъ трѣбва лозаря предварително да си направи смѣтката, тъй като изкуственнитѣ торове струватъ пари и не всѣкога резултатитѣ сж положителни. Отъ нѣколко годишнитѣ опити, които Опитната станция е направила съ изкуствени торове, резултатитѣ не сж насърчителни.

Така че като най-ефтиното и сигурно сръдство за торене на лозята за сега си остава оборския торъ, който се намира все още неоползотворенъ въ стопанския дворъ и на който трѣбва да се обръща внимание.

Нѣкои лозари при торението съ оборски торъ поставятъ торѣтъ подъ самия кютукъ на лозата. Други го поставятъ върху купчинитѣ прѣстъ следъ загрибането, трети копаятъ специални ями между редоветѣ и въ тия ями поставятъ торѣтъ, четвърти правятъ брѣзда съ плугъ между редоветѣ и въ тия бразди поставятъ торѣтъ, пети го мѣрятъ съ кофа и на всѣка главина поставятъ по 1 кофа и пр. пр.

Всички тия начини сж непрактични и нецелесѣобразни.

Опредѣленото количество торъ за декарь лозе се разхвърля равномерно навредъ между къртицитѣ (следъ загрибането) и следъ това или се заорява или се прекопава лозето; целта е да се размѣси и закрие тора въ прѣстѣта.

САЛЕРОНИ — ВИНОМЪРИ

французки

и всичкитѣ имъ резервни части при умѣрени цени

К. Д. Георгиевъ & С-не

Бул. Цар. Йоана № 56 — София.

Инж. М. Стефанова.
Плѣвнѣ

Селекционираниѣ ферменти и значението имѣ за винарствуването.

Ферментационния процесъ е отъ голѣмо значение въ винарската практика за получаване на доброкачествени и трайни вина. Правилно прекараната ферментация указва благоприятно влияние върху качествата на вината и тѣхното понататъшно запазване, а тя е въ зависимостъ отъ състава на мжстѣта, температурата презъ време на ферментацията, продължителността ѝ и редъ други условия, които трѣбва да се спазватъ.

Съ прошарването на гроздето зърната се покриватъ съ единъ тънъкъ пластъ отъ леплива восъчна материя, върху която полепватъ и се задържатъ зародишитѣ на всевъзможни микроорганизми, въ което число влизатъ и виненитѣ ферменти, разни плесени и бактерии.

Количеството на виненитѣ ферменти е въ зависимостъ отъ зрѣлостѣта на гроздето, мѣстонахождението, климатическитѣ условия и пр.

Колкото гроздето е по-зрѣло, здраво, климатическитѣ условия по-благоприятни, толкова и виненитѣ ферменти сж по-многочислени по отношение на плесенитѣ и вреднитѣ бактерии.

При пресуване или измачкване на гроздето микроорганизмитѣ намиращи се по ципицата на зърната преминаватъ въ мжстѣта и тукъ намиратъ една благоприятна срѣда за своето развитие.

При нормални условия виненитѣ ферменти взематъ надмощие надъ вреднитѣ микроорганизми и започватъ своята усилена дейность бързо следъ изпресоването на мжстѣта, която се състои въ разлагането на гроздовата захаръ и превръщането ѝ въ алкохолъ. Тази своя дейность при благоприятни условия тѣ спиратъ, когато съвършено разложатъ захарѣта. Тогава престава и отдѣлянето на вжглената киселина и виненитѣ ферменти заедно съ другитѣ вещества, размжтващи мжстѣта падатъ къмъ дъното на сжда, и при претакането биватъ отдѣляни отъ виното.

Не винаги, обаче, ферментационния процесъ минава така гладко. Както отбелезахме, по гроздовитѣ зърна освѣнъ истинскитѣ винени ферменти има и други микроорганизми, които често пжти не само пречатъ на истинскитѣ ферменти, но често пжти спиратъ и тѣхната дейность.

Между тѣзи пакостници на първо мѣсто сж така нареченитѣ „диви ферменти“ (*Saccharomyces apiculatus*), които сж сщевременно съ истинскитѣ винени ферменти сж силно размножени по гроздето. Съ своето действие въ мжстѣта, което

спира щомъ се образува известенъ $\%$ алкохолъ, тѣ придаватъ на виното неприятенъ ароматъ и вкусъ, поради лѣтливитѣ киселини (главно оцетната), чието образуване спомагатъ.

За да се ограничи вредната дейность на разни други чужди микроорганизми, препоръчва се да се възбуди ферментацията на мъстѣта съ чиста култура винени ферменти, за да бждатъ изключени случайноститѣ и неприятноститѣ въ ферментационния процесъ.

Това положение е отъ голѣмо значение, особено когато се преработва недоброкачествено и загнило грозде.

При употрѣбата на селектиранитѣ ферменти, ферментацията на мъстѣта започва по-бързо и вжглената киселина, която се образува въ голѣмо количество пречи за развитието на оцетнитѣ бактерии.

Захарѣта се разлага още при главната ферментация и допълнителната или тихата ферментация се съкратява. Това спомага за бързото избистряне на вината.

За спиране развитието на бактериитѣ и дивитѣ ферменти въ прѣсния гроздовъ сокъ (мъстѣта), между които сж главно причинителитѣ на болеститѣ и недостатѣцитѣ въ вината, необходимо е неферментиралата още мъсть да се стерилизира съ 15—20 гр. калиевъ метабисулфитъ на всѣки 100 литри. Метабисулфита се разтрива на прахъ и направо се прибавя въ мъстѣта, или пѣкъ по-удобно е като предварително се извади на страна частъ отъ мъстѣта, въ която се разтваря чрезъ разклащане нужното количество стритъ на прахъ калиевъ метабисулфитъ. По този начинъ подготвяме мъстѣта, за да осигуримъ правилно ферментиране съ приспособенитѣ вече къмъ серенъ двуокисъ селектирани ферменти.

3—4 дни преди гроздобера се приготвя отъ здраво грозде 6 до 9 литри по възможность бистра мъсть, отъ която ще приготвимъ мая.

Тази мъсть се вари 15—20 минути въ добре калайдисанъ или емайлиранъ сждъ; захлупва се и се оставя да изстине до 17—20°C. въ чисто и запазено отъ прахъ помѣщение, въ което може да се подържа казаната температура. Сждѣто трѣбва да се има предвидъ сждѣтъ да бжде напълненъ най-много до $\frac{2}{3}$ отъ цѣлия си обемъ.

Въ така охладената мъсть се налива съдържанието на стѣклото съ ферментитѣ, което се предварително добре разклаща, и после промива нѣколко пѣти отъ сждѣта мъсть. Така си приготвяваме мая, която можемъ при по-голѣмо количество грозде за преработване да увеличимъ и съ нея да преработимъ произволно количество мъсть. Не трѣбва да се забравя, че първото условие, което трѣбва да се спазва е нуждната чистота при манипулацията и грижливото дезинфекциране на всички сждове, съ които си служимъ.

Никола Бакърджиевъ

Инж. — агрономъ Лоз. Оп. Станция — Плѣвенъ

Употрѣбата на метабисулфита преди ферментацията.

Гроздето, отъ завързването му до узрѣването, стои на открито, изложено на всѣкакви замърсявания. Въ атмосферата се носятъ множество микроорганизми, които попадатъ и върху гроздето, така, че ако провѣримъ подъ микроскопа съдържанието на праха по зърната ще намѣримъ голѣмо множество отъ микроорганизми отъ най-различни форми и видове. Всичкитѣ тѣзи микроорганизми се намиратъ въ форма на спори и при пръвъ удобенъ случай тѣ започватъ да се развиватъ и размножаватъ. Това се лесно констатира въ години, когато по време зрѣнето на гроздето паднатъ дъждове, зърната се попукватъ и по тѣхъ виждаме да се развиватъ разни плесени, ферменти, болестни микроби и пр. Презъ време на гроздобера всички тѣзи микроорганизми биватъ внасяни съ гроздето и попадатъ въ мѣстѣта, която представлява отлична сръда за развитието имъ. Между всички тѣзи микроорганизми се намиратъ и добритѣ алкохолни ферменти (*Saccharomyces ellipsoideus*). Работа на винаря остава да създаде такива условия, че всички вредни микроорганизми да останатъ назадъ въ развитието си, докато благороднитѣ ферменти напреднатъ силно въ превръщането захарьта на спиртъ и вжгледвуокисъ. Ако оставимъ да се развиватъ и другитѣ микроорганизми, тѣ ще ядатъ захарьта безъ да произвеждатъ алкохолъ, въ резултатъ отъ тѣхната дейность ще се получатъ други продукти, които ще намалятъ качеството на виното. Значи, всичкия нашъ интересъ е да ги отстранимъ, за да не пречатъ на правилната ферментация.

За тази целъ се прибѣгва до разни антисептични сръдства, между които, като най-приложимъ и ефикасенъ е *калциевия метабисулфитъ*. Той представлява бѣли кристали, които като ги разтворимъ въ вода или въ мѣстѣта, даватъ сѣренъ двуокисъ (SO_2), сѣщия газъ който се получава при горенето на сѣрата. Този сѣренъ двуокисъ полученъ отъ метабисулфита действува неблагоприятно върху живота на микроорганизмитѣ. Най-устойчиви между тѣхъ на сѣрния двуокисъ сж алкохолнитѣ ферменти. Ние използваме именно това положение, че прибавяме такива дози метабисулфитъ, щото всички непотрѣбни микроорганизми да се намиратъ въ зашемедено състояние, а презъ това време благороднитѣ ферменти свободно да се размножаватъ и да произвеждатъ алкохолъ. При такова условие, ще имаме една бърза и правилна ферментация, въ резултатъ на което ще получимъ добро вино.

Прибавянето на метабисулфита става обикновено въ мѣстѣта. Следъ като умачкваме и изпресоваме гроздето, по-

лучената мъсть наливаме въ чистъ подлинъ, каца или бъчва и тамъ става прибавянето на метабисулфита. Той се прибавя или като предварително се разтвори въ вода или като се стрие на брашно и се посипе върху мъстѣта, като въ случая ще имаме грижата да разбъркаме добре мъстѣта, за да може по-добре да се разпредѣли навсѣкжде. Следъ това се оставя на покойствие презъ 12—24 часа. Презъ това време мъстѣта се утайва, като въ утайкитѣ сж паднали почти всички микроорганизми. Ние използваме този случай и оттачае бистрата мъсть. Последната оставена така, следъ 24 часа най-късно, ще започне да ферментира. Тази ферментация е причинена отъ алкохолнитѣ ферменти, които сж отстояли на метабисулфита. За да може ферментацията да тръгне по-бързо и по-правилно, добре е следъ оттакането на мъстѣта да се прибави мая или селектирани ферменти, доставени отъ нѣкои държавенъ институтъ. Щомъ като алкохолнитѣ ферменти се размножаватъ въ мъстѣта и произведатъ надъ 50% алкохолъ, другитѣ микроорганизми не могатъ вече да се развиватъ и така, чистотата на ферментацията е гарантирана. Имаме ли добра и здрава ферментация, сигурни сме че ще имаме добро и здраво вино.

Една важна работа е да се употреби правилно и въ достатъчно количество метабисулфита. Да се избѣгне ръсването на гроздето съ метабисулфитѣ особено въ случай когато ще бжде преработвано чрезъ уреди и машини съ желѣзна конструкция. Ако се допусне подобна грѣшка възможно е въ послѣствие виното да замириши на развалени яйца.

Количеството метабисулфитѣ уотрѣбенъ на 100 литри мъсть се опредѣля отъ редица условия. Колкото гроздето е по загнило, толкова дозата трѣбва да е по-голѣма, защото ще имаме работа съ много по-голѣмъ брой микроорганизми. Друго условие е топлината. Колкото набраното грозде е по-топло, толкова повече метабисулфитѣ се прибавя. Топлината улеснява развитието на микроорганизмитѣ, а ние трѣбва да ги спремъ, за да се утаятъ. Разбира се, дозитѣ употребенъ метабисулфитѣ не трѣбва да сж много голѣми, защото въ послѣствие мжно ще се възбуди ферментацията. Въ всѣки случай дозитѣ отъ 10—20 грама на 100 л. мъсть могатъ да бждатъ употребени безъ страхъ.

Като резултатъ отъ употребата на калиевия метабисулфитѣ имаме правилна и чиста ферментация, запазена боята, ако имаме работа съ червени вина, по-високъ процентъ алкохолъ и въобще по-добро и трайно вино.

М. Стефанова-Христова
Плѣвень.

Натураленъ виненъ оцетъ.

Продължение отъ кн. 6.

Ферментационата бѣчва представлява собствено една биологическа камара и много често може да се случи температурата вътре да се покачи и до 50° С., при което обстоятелство дори външната частъ на дървената бѣчва може да се загрѣе значително. Въ подобни случаи ферментацията се е прекъснала и не остава друго, освенъ да се изпраздни бѣчвата и да се почне отново, което е свързано, разбира се, съ загуба на време, материалъ и пр.

Регулиране на температурата е отъ много голѣмо значение, тъй като при по-висока температура се получаватъ по-голѣми загуби на алкохолъ, киселини и букета на оцета се значително разрушава. Правилния ходъ на ферментацията се нарушава, получената оцетна киселина въ голѣма частъ се губи, а при недостатъчно окисляване се образуватъ повече алдехиди и често пжти се намира и ацетонъ. Трѣбва да се знае, че оцетнитѣ бактерии намиратъ въ виното и разнитѣ винени отпадѣци много благоприятни условия за размножение и по-скоро трѣбва да се пречи на много голѣмата интензивностъ, която тѣ проявяватъ.

Въ описанитѣ два типа апарати имаме пълна възможностъ да регулираме правилно ацетификациония процесъ, да вкарваме повече въздухъ, който, преминаващъ презъ цѣлата ферментационна бѣчва, не дава възможностъ да се образуватъ недостатъчно непровѣтрени гнѣзда, кждето впоследствие биха започнали нежелателни процеси.

Въ този размѣръ описанитѣ оцетни апарати могатъ за 24 часа да промѣнятъ около 100—110 литри вино въ оцетъ при правиленъ ходъ на работата.

Помѣщение.

Оцетнитѣ апарати трѣбва да бждатъ поставени въ помѣщение запазено отъ прекитѣ слънчеви лъчи, съ прозорци обърнати къмъ северъ или североизтокъ. Температурата да бжде по възможностъ постоянна и да има възможностъ презъ зимата да се отоплява. Материала, отъ който е изградено, трѣбва да бжде неразрушимъ отъ паритѣ на оцетната киселина. Сжщо трѣбва да има възможностъ за редовно провѣтряване и запазване голѣма чистота, която е първото условие и най-добрата гаранция за добрия успѣхъ на производството.

Получаване на оцетъ

При започване на работата, най-напредъ пространството между дветѣ фалшиви дѣна се напълва съ гроздови чепки.

които съ своята структура и химически съставъ сж извънредно благоприятни за оцетнитѣ бактерии.

За тая целъ чепкитѣ следъ изронкването на гроздето се запазватъ — една частъ наикиснати въ добъръ оцетъ, друга — изсушени на провѣтриво мѣсто. Въмѣсто чепки, може да се употреби сжщо буковъ талашъ или пъкъ прашини, които все пакъ не сж толкова подходящи, защото бързо се слегватъ и се образуватъ мѣста, въ които въздуха не може добре да прониква и ще е нужно да се поставятъ нѣколко фалшиви дъна за по-добро провѣтряване, съ което работата се усложнява.

Чепкитѣ, изпълващи пространството между дветѣ фалшиви дъна, се размѣсватъ добре и леко притжпкватъ, за да се смѣсятъ сухитѣ съ намокренитѣ въ оцета чепки. Налива се тогава отгоре на първото фалшиво дъно около 20 литри добъръ оцетъ, като се затварятъ долнитѣ отвори, който се разнася най-равномѣрно и капе свободно върху повърхността на чепкитѣ. Настжпва вжтре запарване, топлината се повишава и следъ като е достигнала $28-30^{\circ}$ С., която температура се получава следъ 24—28 часа, може да се започне наливането на виното.

Налива се въ началото по-малко количество, около 20 литри, и се оставя долу канелката отворена, за да изтича бавно оцета въ поставенъ сждъ. Следъ това вече определеното, споредъ размѣритѣ на апарата количество, обикновено 80—100 литри, се налива наведнажъ. Съ помощта на термометъра се контролира температурата и посрѣдствомъ долнитѣ отвори се подържа температурата подъ 40° С.

При наскоро пуснатия въ действие апаратъ изтичащия оцетъ нѣма нуждната сила, затова е необходимо да се връща 2—3 пжти, за да се получи добъръ оцетъ, т. е. докато оцетната майка добие нуждната сила.

Презъ време на работата е необходимо често да се изпитва съ вкусване или по-добре съ титрация силата на оцета. При титрирането отмѣрваме 10 см.³ оцетъ въ порцеланово блюдо и съ нормална натриева основа, като капваме нѣколко капки фенофталеинъ за индикаторъ, неутрализираме киселиността. Сантиметритѣ, които сме употребили при неутрализацията, умножени на фактора — 0.6 ще ни дадатъ $\frac{0}{100}$ оцетна киселина. Добрия практикъ може и чрезъ вкусване само да разбере приблизително силата на оцета.

Друга контрола, която се извършва, е определянето на алкохола въ преминаващата течность. Не трѣбва да се остави никога $\frac{0}{100}$ на алкохола да стигне 0, защото въ случая оцетнитѣ бактерии ще почнатъ да разрушаватъ оцетната киселина, както и въ началото се помѣнава.

Освенъ описанитѣ начини и апарати, сжществуватъ много други, които е излишно да изброяваме. По-голѣмитѣ предприятия за економия на работна ржка се обзавеждатъ

съ автоматическо обслужване на апаратитѣ, кждето съ особени приспособления течността сама се налива и връща непрекъснато презъ ферментационата камера.

Въ малко количество оцетъ за домашни нужди може да се получи по следния много простъ начинъ:

Взема се едно буренце 30 - 50 литри вмѣстимостъ, на което въ горната частъ на дветѣ дъна пробиваме по едно отворѣстие. Враната държимъ отворена. Следъ като сме добре изчистили бурето, наливаме въ него затоплено къмъ 25—30° С. вино до $\frac{1}{3}$ отъ вмѣстимостъта му и малко количество затопленъ добъръ оцетъ. Буренцето се поставя на топло мѣсто; лѣтно време може на вѣнъ, а зиме въ кухнята. Вкисването започва да става много бързо, следъ което постепенно доливаме съ вино. Следъ последното доливане буренцето се оставя въ покой и оцета бива напълно готовъ къмъ края на 3—4 седмици. (Следва)

ИЗЪ ПРАКТИКАТА И НОВОСТИ

Д-ръ Ник. Карамболовъ

2. Какъ да намаляваме буйното пѣнене презъ време на ферментацията.

Ферментацията на гроздовата мъсть и каша е всѣкога съпроводена съ отдѣляне на грамадно количество вжгледуоикисъ. Така напр. при кипенето само на 100 литри шира съ 18% захарностъ се отдѣлятъ надъ 5,000 литри газъ (вжгледуоикисъ). Отъ друга страна въ гроздовата мъсть се намиратъ колоидни материи (бѣлтѣчни, пектинови материи и др.), които позволяватъ образуването на „елестична“ повърхностъ. Отъ трета страна презъ време на ферментацията се образуватъ нѣкои материи (глицеринъ, амилалкохолъ и пр.) които макаръ и въ малки количества намаляватъ силно „повърхностното напрежение“ на ферментиращата течностъ. Вследствие на тѣзи току-що поменати обстоятелства, ферментиращата гроздова мъсть и каша пѣнятъ. Това пѣнене е особено силно въ нѣкои години (когато гроздовия сокъ съдържа повече бѣлтѣчни, пектинови и др. колоидални материи), при нѣкои специални случаи (неправилна ферментация) и при топло време, което ускорява, напмага бурното кипене. Въ такива случаи се образува голѣмъ пластъ пѣна, който постоянно се надига, изпълва сжда, излиза вѣнъ отъ него и прелива, залива всичко наоколо, особено ако сжда съ гроздова мъсть или каша е билъ препълненъ. Обикновено въ винарската практика само $\frac{3}{4}$ отъ сжда се пълнятъ, а $\frac{1}{4}$ се оставя празнота за пѣната. Въ нѣкои изключителни случаи на силно пѣнене, тази празнота се оказва далеко

недостатъчна. Това имамъ случай да наблюдавамъ презъ гроздобера въ 1927 год. въ кооперация „Шевка“. Въ единъ бегоновъ резервуаръ (поради липса на достатъчно сждове) съ вмѣстимостъ 39,000 литри, бѣха налети въ единъ день около 20,000 литри шира. Мъстѣта бѣ засѣта съ по-голѣмо количество селектирано дрожде, съ много активна, енергична раса ферменти. Температурата на общата маса мъстъ бѣ 22° С. Въследствие на високата температура на мъстѣта, на многото активни ферменти, както и на бързото затопляне, понеже количеството бѣ голѣмо, следъ 16 часа отъ наливането на мъстѣта започна бурна ферментация. Макаръ че налятото въ резервуара количество мъстъ да съставляваше само $\frac{1}{2}$ отъ общата вмѣстимостъ, образуваната, отъ много бурната ферментация, пѣна бързо изпълни цѣлото пространство, цѣлия свободенъ просторъ въ сжда, започна да излиза отъ сжда и да залива цѣлия коридоръ. Наистина съ това излизане на пѣна биватъ отвлѣчени голѣмъ брой дрождени клетки, но поради голѣмото имъ множество въ врящата маса, това е недостатъчно да поокротѣ вренето.

Въ такива случаи на силно пѣнене могатъ да помогнатъ следнитѣ мѣрки:

1) оттакане на една частъ отъ ферментиращата мъстъ до другъ, празенъ сждъ;

2) да се намали, да се поокротѣ вренето, чрезъ охлаждане на ферментиращата маса.

Първата отъ тѣзи мѣрки е изпълнима само: а) ако разполагаме съ празенъ сждъ и б) ако се касае до кипене на малки сждове. Такова прехвърляне отъ друга страна не всѣкога е леко за изпълнение.

Втората мѣрка чрезъ охлаждане на фермент. маса сжщо не всѣкога е леко приложима, защото охлаждането на едно голѣмо количество (10—20 хил. литри) мъстъ съ серпентитно и текуща студена вода или съ пущане на буци ледъ е почти невъзможно. Охлаждането чрезъ претакане на въздухъ и припомпване пакъ въ сжщия сждъ е още по-малко практично, даже нецелесъобразно, тъй като съ претакането на въздуха, мъстѣта се насища съ въздухъ, дрождето се множи и работи по-усилено, ферментацията става по-бурна, кипенето не само, че не намалява, а напротивъ се увеличава.

Като много ефикасно сръдство за прибиране на пѣната и за намаление на буйното пѣнене се оказа *дървеното масло*. Намазва се нѣколкократно една вила, лопата или дѣска съ дървено масло и се разбърква пѣната съ нея. Следъ като това се направи последователно нѣколко пжти, пѣната значително намалява.

Наистина въ грозд. мъстъ се намира около 0.01% масло, въ готовото вино е намѣрено десеторно по-голѣмо количество такова, но види се че то не е достатъчно да подеиства така, както следъ умишлено „намазване“ на кипящата

повърхностъ. Обяснение на това действие на дървеното масло би могло донѣкжде да се намѣри въ „Capillaarchemie“ H. Freundlich Leipzig 1909.

Остава, обаче, накрай единъ откритъ въпросъ: доколко такова едно намаление на пѣненето съ дървено масло се отразява зле или добре върху вкуса и въобще качеството на крайния продуктъ — виното.

КООПЕРАТИВНИ.

Н. Хр. Мънковъ

Директоръ на Лозар. у-ще — Плѣвнѣнъ

Временната оценка въ лозарскитѣ кооперации.

Кооперативното движение за нашата страна е ново. Едва следъ последнитѣ войни то се разрастна и сега приживява своитѣ детски години.

Колкото и да се ползуваме отъ трасирания вече пѣтъ и опититѣ на западноевропейскитѣ кооперации, на мѣстна почва се явява като неизбежно да се изживѣятъ редица затруднения за да се изградятъ новитѣ кооперативни предприятия и закрѣпнатъ. Безъ неудачи и разочерования нѣма да мине, поради това, че кооперативното съзнание стои се още на ниско ниво въ нашата страна, но днитѣ на юношеството сж близки, тѣ идатъ за кооперациитѣ и ще настѣпятъ толкова по-скоро, колкото по-буди и прозорливи сж кооперативнитѣ деятели и колкото по-широко се проведе у насъ кооперативната просвѣта.

Лозарскитѣ кооперации въ България, до колкото ги има, изникнаха по образеца на чуждестранитѣ. Първата отъ тѣхъ — въ Сухиндолъ се създаде по образецъ и подобие на Лозар. Кооперация въ Маросанъ — Франция.

Уставътъ, заетъ отъ Маросанската кооперация съ малки измѣнения, се предаде въ послѣдствие и на другитѣ Български Лозарски кооперации.

Въ продължение на 20 години вече, нѣколко пѣти живота и мѣснитѣ условия налагаха промѣни въ първия уставъ и такива се прокарваха. Едно положение, обаче, засегащо чувствително устоитѣ на Лозарскитѣ кооперации, на много мѣста се търпи още, както отъ членоветѣ кооператори, така и отъ контролния и кредитенъ институтъ — Б. З. Банка. Това е въпроса за временната оценка. На него искаме да се поспра, защото има сждбоносно значение.

Смѣткитѣ на лозаритѣ — членове въ повечето Лозарски кооперации се завѣрчаватъ веднага, следъ всѣки гроздо-

беръ, съ 80% отъ една оценка на гроздето, извършена отъ специална комисия, възъ основа на среднитъ пазарни цени.

Върно е, че при нормално време, когато ценитъ на гроздовитъ произведения не сж изложени на чувствително измѣнение (вареиране), тая временна оценка създава едно удобство за смѣтководството, обаче въ напоследъкъ, поради нестабилността въ ценитъ на лозарскитъ произведения, тая (временна оценка) става причина за опасни сътресения, за раздори, недоволства и разочерования въ кооперациитъ.

Специалната комисия обикновенно се състои отъ членоветъ на управителния и контролния съвети и нѣколко души избрани отъ общото събрание, но, въпрѣки този ѝ разширенъ съставъ, не всѣкога се стига до единъ резултатъ усигуряващъ едно нормално развитие на кооперацията.

Водими отъ благородното желание да се реализира максимална цена за производството, обикновенно по голѣмата частъ отъ членоветъ на комисията съ настойчивостъ се стремятъ да прокаратъ колкото е възможно по висока оценка. Понѣкога къмъ това побуждение се прибавя и стремѣжа да се стигне до по високъ вариантъ. Но какво става по-нататъкъ? Ако следъ една висока временна оценка ценитъ на лозарскитъ произведения запазятъ нивото си или се повишатъ и кооперацията реализира пълната стойностъ, опредѣлена споредъ пазарнитъ цени по гроздобера, въ кооперацията настава празникъ, радостта и доволството сж неизмѣрими. Ако, обаче, настѣпи едно значително понижение въ ценитъ и отъ продажбитъ се реализира само 20—30 или 50% по малко отъ онова, съ което сж заварени смѣткитъ на лозаритъ следъ гроздобера, то разочерованията взематъ сждбоносенъ характеръ и само за една две години устоятъ, стабилитета на кооперацията увисва на конецъ.

Безъ да се спирамъ въ подробности, ще спомена само, че краткия животъ на Лозарскитъ кооперации даде вече редъ случаи на горчиво разочерование, граничащо до пълень разгромъ и ликвидация, предизвикано отъ несполучлива временна оценка.

Ето напримѣръ, една отъ първитъ по голѣмина и организация кооперации презъ 1925 година по установения отъ устава редъ, чрезъ редовна оценителна комисия, даде непосредствено следъ гроздобера тогава временна оценка, приблизително съобразна съ гроздоберскитъ цени, но едно непредвидено бързо и чувствително понижение на продажнитъ цени презъ течение на годината стана причина да се реализира едва 50% отъ тая първоначална временна оценка. Голѣма частъ отъ лозаритъ — членове, които бѣха взели вариантъ до 70—80% отъ стойността на първоначалната оценка, трѣбваше да покриятъ задължението си съ стойността на цѣлото свое производство отъ следната 1926 год.

И какво се случи! Въпрѣки обстоятелството, че отъ понижението на ценитъ бѣха еднакво засегнати и некоопера-

торитѣ лозари, тукъ отчаянието предизвика едно паническо бѣгство, едно масово напущане на кооперацията.

Друга пакъ голѣма кооперация, съ реализираната стойностъ на производството си отъ 1930 година едва успѣва да покрие сключения варантенъ заемъ, който представлява само 50% отъ следгроздоберната оценка.

Последицитѣ отъ това неблагоприятно проиграване на ценитѣ има тепърва да се видятъ. Предъ видъ на това, обаче, че лозаритѣ отъ тая втора кооперация не търсятъ препитанието си изключително въ лозарството, може да се очаква едно по-безболезнено изживяване на затруднението.

И колко още примѣри може да се наведатъ.

Злото иде още и отъ тамъ, че лозаритѣ следъ като узнаятъ временната оценка и профезорната стойностъ на производството си, прибързватъ да нагодятъ разходитѣ на домакинството си съобразно съ нея. При едно евентуално спадане на ценитѣ презъ течение на годината, разочерованието става толкова по-голѣмо, колкото по-специализирано е земл. стопанство съ лозарската култура, както това е въ чисто лозарскитѣ поселища.

Една сигурна стѣпка за заздравяването на лозарскитѣ кооперации би се направило, ако се измѣни уставното постановление, относно временната оценка и се прокара едно статистическо водене количеството на внесенитѣ отъ всѣки лозаръ произведения.

Така би се премахнала и алюзията, че кооперацията приема като търговецъ по гроздобера гроздето по фиксирана цена и е задължена непременно да се отчете споредъ нея.

Въ лозарскитѣ кооперации нemoже и небива да има нито печалби, нито загуби. За тѣхъ трѣбва да има само реализирана стойностъ на производството. Всѣко друго водене на смѣткитѣ е опасно, както за кооперациитѣ, така и за лозаритѣ — членове.

Време е Б. З. Банка, да се заинтересува и проведе едно разумно разрешение на този въпросъ, особено тамъ, дето нemoже да се очаква това да стане по инициатива отъ долу.

ПРОПАГАНДА НА ГРОЗДЕТО И ВИНОТО

Яжте грозде и пийте гроздовъ сокъ!

Къмъ усиленa пропаганда на гроздето и гроздовия сокъ въ България. Програмата, седмица на гроздето и гроздовия сокъ.

Както е известно, по инициативата на Министерството на Земледѣлието, наскоро се учреди у насъ *централенъ комитетъ за пропаганда на гроздето и гроздовия сокъ*, който започва да ръководи една обща усиленa кампания въ това отношение изъ

цѣлата страна. Целъта е да свикне народа ни, наредъ съ всички други културни страни, да консумира гроздето и гроздовия сокъ, които самъ произвежда и разпространява на извънредно низки цени.

Централниятъ комитетъ за сега се състои отъ представители на: Министерството на Земледѣлието, Просвѣтата, Главната Дирекция на Народното здраве, Агрономическия факултетъ, Български Лозарски Съюзъ, Българска Въздържателна Федерация и Български Лѣкарски Съюзъ.

Въ последното си заседание Комитета е изработилъ окончателно общата програма за цѣлата страна, която за сега минимумъ ще се състои отъ следното: основаване мѣстни комитети въ всички градове и заселища въ страната за същата целъ и пристѣпване къмъ организиране на една агитационна седмица на гроздето и гроздовия сокъ.

Седмичата — 25.IX.—2.X. т. г. е обявена седмица на гроздето и гроздовия сокъ за цѣлата страна.

Презъ тази седмица ще бжде издаденъ специаленъ позивъ къмъ населението, хвърчащи листове и афоризми; ще бждатъ отпечатвани статии по вестници и списания, уреждане изложби и курсове за безалкохолно производство. За същата целъ Министерството на Просвѣщението е наредило презъ седмицата да се четатъ на всички ученици лекции върху гроздето и гроздовия сокъ. Комитета също така е направилъ постѣпки за сътрудничество предъ другитѣ Министерства, Главната Дирекция на Народното Здраве и Св. Синодъ.

За седмицата въ София ще бжде изработена специална програма.

Адреса на комитета е: Централенъ Комитетъ за пропаганда на гроздето и гроздовия сокъ — София.

Българския Лозарски съюзъ за по-сигуренъ резултатъ намира че е необходимо отпразднуването на седмицата да бжде придружено съ по една малка изложба на грозда въ всѣки лозарски пунктъ, като при откриването имъ се държатъ подходящи речи.

Българския Лозарски Съюзъ се е обърналъ къмъ лозарскитѣ дружества и кооперации да взематъ най-живо участие въ отпразднуването седмицата на гроздето и положатъ усилия за устройване на изложбитѣ.

Цената на гроздето

Цената на единъ продуктъ на пазаря се опредѣля отъ многѣ фактори. Каква трѣбва да бжде, обаче, цената на гроздето споредъ неговата хранителностъ и цената на сродни продукти на пазаря ще стане ясно всѣкому отъ следующето:

Единъ килограмъ грозде съдържа кржгло 200 грама захаръ, 10 грама глѣстени съ качество на краве масло, 10 грама бѣлтѣчни, много соли, витамини, ензими и вода. Само захаръта стува 4 лева при 22 лева цвеклова захаръ макаръ че гроздовата е по-ценна. Мазнинитѣ, колкото и малко, струватъ 50 ст. спо-

редъ кравето масло, а бѣлтѣчнитѣ — 25 ст. споредъ овнешко или телешко по 24 лв. Ако всички други съставни части и добри качества струватъ само 25 ст., то 1 кгр. грозде не бива да се цени въ никой случай по долу отъ 5 лв., сравнено главно съ цвѣкловата захарь. Сравнено, обаче, само съ млѣкото, само съ месото, яйцата или рибата, трѣбва да струва 10—15 или 20 лв. 1 кгр.,

То не отстъпва сжщо и на всички производни продукти на млѣко, месо, яйца и риба, като сирене, кашкавалъ, масло, соджуци, салами, шунка, пастарма, фабрикати разни съ яйца и пр., които всички ставатъ по-скъпи съ преработката.

По-ефтини храни отъ гроздето сж само хлѣбътъ и фасулътъ, като не смѣтаме и динитѣ, сезонътъ, на които вече мина. Хлѣбъ, фасулъ и грозде — ето тритѣ най-ефтини, основни народни храни.

Ако единъ кгр. грозде струва 5 лв. най-малко споредъ количеството захарь и др. вещества, които съдържа, слага се въпроса какъ трѣбва да се запази тази цена, какъ да се оползотвори това голѣмо народно производство въ интересъ на лозаря производителъ, въ интересъ на купувача консуматоръ, и на цѣлото народно стопанство?

За това има само два начина: първиятъ — да се изяде на грозде — плодъ, вториятъ — да се запази захарьта — безалкохолни продукти. Третата възможностъ — превръщане захарьта въ алкохолъ — вино ракия и др.

Затова яжте всички грозде и пригответе безалкохолни продукти, колкото можете повече.

Р. Г.

Г. Хр. Чалъковъ.

За виното. То не е отрова

Съвсемъ невинно, то отдавна спечели своитѣ врагове. Чрезъ стрѣвна агитация, щедрозванитѣ „въздържатели“ прокарватъ своитѣ сектантски схващания и чупливи разбирания относно виното. Като че ли всѣка беда води началото си отъ него. Не стига заблудата срѣдъ малкитѣ деца въ училището, но трѣбваше да се готви и кадъръ отъ агитатори противъ употребата на виното и закриване питейнитѣ заведения въ страната. Не може никой да отрече опасността отъ алкоолизма и неговитѣ опустошения, и трѣбва да се търсятъ пжтищата за премахването му. Пжтя, по който се отива у насъ, е гибеленъ и трѣбва да се изостави. Въ сравнение съ миналото, числото на алкохолицитѣ у насъ се увеличава, тогава, когато консумацията на вино отъ година на година намалява. Опасността иде отъ тамъ, че децата още отъ малки свикватъ да слушатъ само думата „въздържане“ и „алкоола“, или „виното е отрова“, а, отъ друга страна, разрастващата се мизерия налага своето. Въздържателскитѣ проповѣди въ училището сж толкова опасни, колкото и гибелни, защото намаляватъ значително консумацията на виното — продуктъ, който е

свързанъ съ непосилния трудъ на стопанина-земледѣлецъ и отъ който той очаква своето малко възнаграждение, а съ това се разчиства пжтя къмъ мизерия и алкоолизъмъ. Малкитѣ „въздържатели“, излѣзли веднажъ отъ училището, се подаватъ най-лесно на пиянство.

Въ винарска и културна Франция, кждето възпитанието на малкитѣ не е сложено на фалшива основа, кждето детето още отъ мѣничко свиква съ употребата на вино, съставляващо частъ отъ неговата (на детето) храна, тамъ, при значително по-голяма консумация на това житейско питие, числото на алкоолицитѣ е сведено до минимумъ.

Всѣки здравъ разумъ и добра воля трѣбва да осжди злитѣ намѣрения и погрѣшни схващания на сектантитѣ. Виното не е отрова, а храна — такава е заключението на ученитѣ отъ цѣль свѣтъ, които сж работили върху неговата хранителнсьтъ и неговото действие върху организма.

Следната таблица, съставена споредъ трудоветѣ на г. г. професоритѣ Soeper — отъ Медицинския факултетъ въ Парижъ, Deeref — Медицинска академия въ Мадридъ, Vires — Медицински факултетъ въ Монпелие, за вино отъ 10⁰, помѣстена въ списанието „Progrès agricole et viticole“¹⁾ показва ясно, отрова ли е виното или храна.

Единъ литъръ вино, освенъ качествата си като хигиенично и стимулантно пи- тие, отговаря като храна на:	900 куб. см. млѣко 370 грама хлѣбъ 585 грама добро месо 5 яйца.
---	--

Не по-малко интересни сж резултатитѣ, до които сж се добрали г. г. професоритѣ Soeper и Alquier²⁾ Ето какво казватъ тѣ:

„Химическитѣ изследвания, които сме предприели, единъ пжтъ повече ни доказватъ каква е сложността на виното: етиловъ алкоолъ въ дози, които всѣки познава, но сжщо други видове алкоолъ, алдеиди и естери, органически киселини, различни захари, глицеринъ, соли, аминови киселини, пектинъ и танинъ въ различно количество, споредъ произхода и цвѣта на виното.

Етиловия алкоолъ, който се явява веднага съ ферментацията, една частъ отъ който се изпарява, не може да бжде отровенъ, защото е разрѣденъ срѣдно на 10⁰/₁₀₀ и обграденъ, и пречистенъ отъ други вещества — аминови соли или захари.

Единъ грамъ вино дава 0.73 калорий, което, безспорно, е доста малко, ако се направи сравнение съ единъ грамъ тлѣстии или захаръ, но разликата може да бжде компенсирана съ вкарването на едно по-голямо количество.

Освободената енергия, подъ форма на механическа работа е увеличена. Полезното физиологическо действие надминава съ малко това на глюкозиди.

1) Книжка № 12 — 1931 год.

2) Проф. J. Vautre — Traité de vinification.

Виното дава внезапна сила, която не е за пренебрѣване.

Съ нѣкои вина пептонното храносмилане се увеличава съ 15—20%, а панкреатичното съ 10%.

Виноте е антисептично и затова се употребява за дезинфекция на рани и намалява микробната флора въ червата. То дължи това си действие на флуора, бора (нѣколко сантиграма), както и на киселинитѣ и танина, които съдържа.

„Освенъ това, то притежава реално алкалическо действие, благодарение на органическитѣ си киселини, преобрѣщайки се въ многобройни соли, които даватъ 1—2 гр CO_3K .

То е сжщо диуритично съ захаръта и калия си (0.16—2%); то действува върху черния дробъ и храненето чрезъ сѣрата (0.02—0.09), фосфора (0.10), калция, магнезия и желѣзото (0.008), които съдържа“.

Ето какво пише за виното, съвсемъ скоро и г. Victor Sebastian³⁾:

„Виното, съ своитѣ многобройни разновидности, е идеалътъ на хранителното, хигиеничното, освежителното и приятно питие. Неговия алкоолъ, който се намира въ особена форма, топли и стимулира душата и сърдцето.

Всички хигиенисти се съгласяватъ да казватъ, че виното е отрова за алкоолизма. Този, който може да пие вино, изоставя скоро употребата на алкоолъ. Превъзходнитѣ качества на виното, неговата хранителна стойностъ, неговото благотворно действие върху физическата и умствена активностъ на организма, отдавна сж оповестени отъ Pasteur и възприе отъ учения свѣтъ“.

И тъй, виното е всѣкога полезно за този, който го пие, когато то е чисто натурално — получено отъ преферментирането на грозде или гроздовъ сокъ и когато не се прекалява съ неговата употреба. Тази негова злоупотреба е толкова по-голяма, колкото консумацията въ една страна, сръдно за глава, е по-малка. Всѣки, който ратува за една по-широка винена консумация, за да може ползата отъ употребата на виното да бжде всѣкога положителна, трѣбва не само да може, но и да знае да го пие. Днесъ, повече отъ всѣкога, разумната употреба на виното е наложителна и нека тя бжде гордостъ за онзи, който я изпълнява, защото: „Умѣреното употребление на доброкачествено вино съвсемъ не е забранено за хигиената на тѣлото и изглежда препоръчително за хигиената на характера“, казва проф. д-ръ Л. Бернардъ; защото: „Виното за онзи, който го употребява безъ да прекалява е подкрепителъ за мускулитѣ и стимулантъ за духа“, казва проф. д-ръ Ф. Видалъ; защото: „Виното е най-здравословното и най-хигиеничното отъ всички питиета“, отдавна е казалъ великия ученъ Pasteur.

³⁾ Progrés agricole et viticole № 27 — 1932 г.

М. Стефанова Христова.

Алкохолната възбрана — най-глупавия фарсъ въ свѣтовната история.

Твърде много е до сега писано за и **противъ** алкохолната възбрана и въ много случаи е посочвана Америка за примѣръ, било на благоприятнитѣ последици отъ нейното приложение, или пъкъ за да се изтъкнатъ отрицателнитѣ ѝ страни.

Излъзлата въ Виена брошура—*Prohibition—der dümmste Witz der Weltgeschichte*, — отъ Sozius много ясно ни показва всички задкулисни мотиви, които сж наложили утвърдяването на алкохолната възбрана. Съ официални статистики той открива тежкитѣ пагубни послѣдствия, които сж сполетѣли американския народъ отъ икономическо, социално, здравословно и морално гледище съ прокарване на възбраната. Открива се предъ насъ една истинска картина отъ притворство и корупция, съ които си е служила въ своята пропаганда „Противоалкохолната лига“ образувана около 1909 год., подпомогната въ борбата си отъ фанатизма на женската еманципираностъ и отъ множество заинтересувани търговски съсловия, и която пропаганда въ края на крайщата е постигнала всичко друго, но не и установяване на „сухия режимъ“.

Милиони долари е трѣбвало да бждатъ разпрѣснати, множество скжпо платени оратори е трѣбвало да кръстосватъ страната и да водятъ съ своитѣ сказки борба противъ „демона алкохолъ“.

Тѣ сж отивали до тамъ, че за да спечелятъ благоволенieto и подържането на известни депутати, плащали сж всичкитѣ имъ агитационни разноски, за да могатъ да бждатъ въпроснитѣ депутати избрани и впоследствие подкрепени отъ тѣхъ при прокарване закона за алкохолната възбрана.

Цѣлата страна е била наводнена отъ печатани статии, брошури, книги, за които долнитѣ цифри даватъ приближителна представа:

Една брошура противъ алкохола въ 157 милиона екзем.	
Книжки	1 мил. 900 хил. "
Брошури разни	5 мил. 200 " "
Манифести	114 мил. 600 " "
Разни карти съ текстъ противъ алк.	17 мил. 500 " "
Разни	25 мил. 500 " "

Всичко 321 мил. 700 хил. екзем.

Къмъ тая огромна цифра, трѣбва да се прибавятъ и неизброимитѣ статии противъ алкохола, печатани въ разни всѣкидневни и седмични вестници и списания. Всѣкой който познава силата на печата и неговото въздействие върху всички по-събудени умове, може да си представи, че едно грамадно количество отъ тѣхъ сигурно е капитулирало подъ лая печатна атака.

Резултата отъ тия усилия сж известни. Закона за възбраната на алкохола е билъ приетъ въ 1920 год. и е започнало тържествуването на всички заинтересовани кржгове.

Днесъ Америка има нужда отъ 345 оржжия, 25 орждия — разрушители, 260 параходи-разузнаватели за да подържа войната обявена противъ алкохолнитъ нужди на своя народъ. Разносцитъ по прилагане закона за възбраната достигатъ само за 1927 год. напр. 35¹/₂ милиона долари.

Сждебната администрация, занимаваща се само съ тази материя въ Съединенитъ Щати поглъща годишно много повече суми отколкото цѣлата Сждебна администрация на Италия, Франция и Австрия заедно.

Изнася се въ брошурата и статистиката на професоръ Fischer за констатирани случаи на пиянство, които се увеличаватъ следъ въвеждане на алкохолната възбрана.

За Филадельфия напр. отъ 14313 презъ 1910 на 51461 п. 1925 г.

Въ Чикаго „ „ 32,352 „ „ 92,088 „ „

Въ Щата Масачусетъ „ 37,200 „ „ 85,900 „ 1924 г.

Пакъ споредъ статистиката на поменатия професоръ случаитъ на алкохолни отравяния въ Ню-Йоркъ за 1920 сж били 98; за 1925 год. достигатъ вече 682.

Споредъ L'office fédérale констатирани сж 873 случаи на смъртъ следствие алкохолно отравяне презъ 1920 год. въ Е. И. А., която цифра се покачва на 3,009 презъ 1924 г.

Тия цифри както и всички следващи сж официално установени и идватъ да обезкуражатъ всички партизани на алкохолната възбрана. Случаитъ на подсъдимостъ сж сжщо увеличени отъ 288,444 за 1919 на 514,971 за 1928 г., въпрѣки всевъзможнитъ мърки и протекции, които се правятъ въ всички предприятия и работилници. Алкоола продължава да залива Америка по контрабанденъ пѣтъ, което се вижда отъ статистиката по износа на Канада.

Въ 1919 год. Канада е изнесла за Щатитъ алкохолни напитки за 579,000 долара; въ 1929 год. — за повече отъ 32 милиона долара; — износа на вино за сжщитъ години възлиза отъ 7,000 долара на 3,098 долара.

Лѣкари и болници разполагатъ:

Въ 1923 г. съ алк. 93,990 галона, съ виски 58,095 галона.

Въ 1927 „ „ „ 209,583 „ „ „ 95,051 „

Вижда се отъ тия числа каква слава и почитъ се дава на алкохола като лѣчебно сръдство.

Америка, нашия „моделъ“ е отбелязала за 1920 г. — 1930 убийства и 2900 самоубийства; петъ години по късно тѣзи цифри се покачватъ на 2808 и 4000.

Противно на проповѣдванитъ догми, резултатитъ които сж постигнати съ алкохолната възбрана сж следнитъ:

Унищожаване на обществения моралъ поради непрекъснатата борба между авторитетитъ по възбраната и една голяма частъ отъ народа.

*) Галонъ — мѣрка за течности, равна на 4¹/₂ литри.

Унищожаване на общественото здраве съ употребата на недоброкачественъ алкохолъ платенъ много скъпо.

Разрушаване чувствата на общественостъ отъ корупцията, която се създава при полиция, правосъдие, митници и пр.

Упадъкъ на религиознитѣ чувства, поради умразата която събиратъ въ себе си широкитѣ народни маси противъ протестанското духовенство, натоварено да води противоалкохолната пропаганда.

Намалява се обществената безопасностъ отъ появилитѣ се бандити и контрабандисти на алкохолъ.

Влошаване на търговскитѣ баланси отъ вноса на контрабандиранъ спиртъ.

Загуба на единъ източникъ за фикса повече отъ 400 милиона долара годишно.

Обременяване на държавния бюджетъ съ извънредни разноски за полиция, правосъдие и разни служби по изпълнение алкохолната възбрана.

Всички тия загуби и злини причинени на американския народъ водятъ следъ себе си много други, като имаме сжщо предвидъ и щетитѣ нанесени на всички индустриални браншове въ тая областъ. Загубитѣ, които сж последвали следъ възбраната, изчислени предимно върху базата на официални статистики възлизатъ на повече отъ 140 милиарда долари, безвъзвратно загубени за обществената економия. Тази грамадна сума не ще съмнение се отразява и върху економическото състояние днесъ и не ще бжде преувеличено ако се каже, че началото на днешната многошумна криза води началото си отъ прокарване закона за алкохолната възбрана въ Америка.

Брошурата на Sozius идва да отвори очитѣ и да намали ефекта на много употребяванитѣ отъ разни фанатици голѣми думи като „борба съ алкохола“, „въздържание“ и пр.

Може би нѣма да бжде много далеко денѣтъ, когато и американския народъ, следъ като е получилъ единъ много добъръ урокъ по „въздържанието“ ще се освободи отъ влиянието на обливащитѣ го пропаганди и всевъзможни други срѣдства на проповедницитѣ — въздържатели и ще замѣни съ радостта сухия режимъ за „мокъръ“.

Яжте грозде и пийте гроздовъ сокъ, защото сж най-добрата и евтина храна; младитѣ разхубавява, а старитѣ подмладява!

СЪЮЗНИ И ДРУЖЕСТВЕНИ

Организирането на отдѣлнитѣ съсловия на професионални начала е една необходимостъ.

Организациитѣ трѣбва да разчитатъ на пълната подкрепа на своитѣ членове и да разполагатъ съ достатъчно материални сръдства, за да развиятъ максимумъ дейностъ.

Лозари,

Подкрепете вашата върховна организация—
Българския лозарски съюзъ

Работете преданно за затягане на сжществующитѣ лозарски дружества и за създаване на нови такива тамъ, кждето нѣма.

Плащайте редовно годишнитѣ си членски вноски.

Абонирайте се на съюзния органъ: „Лозарски прегледъ“.

ЦЕНТРАЛЕНЪ КОМИТЕТЪ
за

БЪЛГАРСКО ВИНО
при

Министерството на земе-
дѣлието и държ. имоти

25. VIII. 1932 год.

София.

*До лозарскитѣ дружества,
винарскитѣ кооперации и питие-
продавскитѣ дружества въ Бъл-
гария.*

Следъ изчерпателно разискване по всички въпроси, свързани съ икономическата криза на нашето лозарство, конференцията за проучване мѣрките и сръдствата за облекчение на поменатата криза избра специаленъ Комитетъ за българското вино. Този комитетъ има за задача да пропагандира масовата консумация на българското вино, като проучва всестранно и обективно прѣчките и препоръчва мѣрки за тяхното отстранение.

За постигането на поставената цель, Комитетътъ ще излѣзе съ статии въ ежедневния печатъ, съ плакати за ползата отъ консумацията на виното, а ще уреди и една специална библиотека, чиито брошури ще се прѣскаатъ и ще даватъ правилно освѣтление върху благотворнитѣ резултати отъ умереното и редовно пиене на вино.

За изпълнение на широката дейностъ въ указаното направление, Комитетътъ се нуждае отъ парични сръдства.

Ето защо, той се обръща къмъ лозарскитѣ и питиепродавскитѣ дружества въ страната, както и къмъ винарскитѣ кооперации да се притекътъ на помощъ на Комитета чрезъ събиране и изпращане на помощи. Въ замѣна, тѣ ще получаватъ афиши, плакати и брошури за пропаганда консумацията на виното срещу много скромно заплашане.

Сумитѣ да се адресиратъ до секретаря на Централния Комитетъ; Ив. Георгиевъ, асистентъ въ университета — София.

Председателъ: Д. Кушевъ. Членове: Д. Овчаровъ, И. Хранковъ, Д-ръ Ас. Дянковъ, Ил. Тодоровъ, Д-ръ П. Костовъ. Секретаръ: Ив. Георгиевъ.

РЕЗОЛЮЦИЯ

на лозаритѣ въ с. Сухиндолѣ, Севлие夫ска околия.

*До господина Министъръ председателя, Министра на земледѣлието и държ. имоти и Мра на финанситѣ.
Копие: До Бѣлг. лозарски сѣюзъ и „Лозарски прегледъ“.*

Днесъ, 18 септемврий 1932 год. лозаритѣ въ с. Сухиндолѣ, свикани отъ мѣстното лозарско-винарско дружество, имаха събрание въ салона на читалището. на което, между другото, се занимаха и съ въпроса за АКЦИЗА НА ВИНОТО и материалитѣ, отъ които се вари ракия и ОБЩИНСКИЯ НАЛОГЪ на гроздовия сокъ (безалкохолното вино).

Следъ станалитѣ разисквания по повдигнатия въпросъ, събранието единодушно прие следната резолюция:

1. По въпроситѣ за акциза на виното и материалитѣ, отъ които се вари ракия, събранието констатира, че управата на страната не гледа сериозно на този въпросъ и го изоставя на дирень планъ, като по този начинъ поставя лозаритѣ въ едно неопредѣлено и очаквателно положение, което зле се отразява, особено сега, за предстоящия гроздоберъ, на интереситѣ на лозаритѣ.

Настоява още сега — преди гроздобера, чрезъ МИНИСТЕРСКО ПОСТАНОВЛЕНИЕ да се продължи наредбата за акциза на виното и материалитѣ, отъ които се вари ракия, отъ 1931 год. и за 1932 година.

А въ закона за акцизитѣ, който предстои да се внесе за разглеждане въ идната сесия на Народното събрание, да се усвои искането на лозаритѣ, изказано въ лозарскитѣ конгреси, конференции и редъ резолюции на лозарскитѣ дружества, а именно: понеже лозята сж обложени съ поземленъ данѣкъ, който съобразно съ доходността имъ, всѣкой другъ облогъ е несправедливъ и съ нищо не оправданъ. АКЦИЗА НА ВИНОТО, заедно съ общинския налогъ, ДА СЕ ПРЕМАХНЕ СЪВЪРШЕНО, а акциза на материалитѣ, отъ които се вари ракия, засега да си остане, като размѣра му заедно съ общинския налогъ да бжде до 40 ст. на литъръ.

2. По въпроситѣ за гроздовия сокъ събранието намира, че и тука сжествува неуредица. Когато акциза на виното, заедно съ общинския облогъ е 31 ст. на литъръ, гроздовия сокъ (безалкохолното вино) ужъ е освободенъ отъ акцизъ, а остава общинския налогъ, който е 40 ст. на литъръ. Това е една аномалия, която трѣбва часъ по-скоро да бжде премахната, за да не излага повече управата на страната и да се запази преимуществото и покровителството на гроздовия сокъ.

Сухиндолѣ, 18 септемврий 1932 год.

Председателъ: Т. Алтъновъ. Подпредсед.: Ив. Машаловъ.

ПРОТОКОЛЪ № 3

Препись.

Днесъ 11 септемврий 1932 год. лозаритѣ отъ гр. Ст. Загора, се събрахме на извънредно публично събрание. за да се опознаемъ съ постановленията на новия законъ за вината и да обсъдимъ тежкото безизходно положение, въ което изпадна лозарството ни, единствения нашъ поминѣкъ за препитание. Следъ станалитѣ разисквания и многобройнитѣ оплаквания и протести, събранието, като взе предвидъ:

1. Че лозарството днесъ у насъ изнемогва въ предсмъртна агония подъ непоносимитѣ тежести на бушувашата стопанска криза, когато гроздовитѣ произведения се продаватъ на безценица;

2. Че съ чл. 3 отъ новия законъ за вината, законодателя се стреми ужъ да поощрява производството на безалкохолно вино, а фактическиято положение днесъ не е такова, че гроздовиятъ сокъ се обременява извънредно много отъ сжествуващата данѣчна абонаментна система, при което безалкохолното вино се товари съ непоносимъ акцизъ.

3. Че сжествуващата данѣчна абонаментна система е въ явно

противоречие съ желанието на законодателя да се поощри производството на гроздовъ сокъ, защото дребния производител се поставя при невъзможност да произведе безалкохолно вино за продажъ.

РЕШИ:

Настоятелно моли застъпването на всички отговорни фактори въ страната да бжде освободено безалкохолното производство отъ всѣкакви данѣчни тяжести, или, най-малкото, поне облагането на гроздовиятъ сокъ да стане при равни условия на облагане съ обикновеното (алкохолното) такова по измѣренитѣ декларирани количества за продажъ.

Подписали всички присѣтстваващи 300 (триста) души лозари.

ВЪРНО съ оригинала, който не е обгерованъ и не подлежи на обгербване.

Секреатръ: (не се чете).

Положението на пазара.

БЪЛГАРИЯ

Вина

Вследствие продължителнитѣ и голѣми есенни горещини пласимента на вината намаля значително и цената имъ спадна на 3-00 до 5 лева за Северна България и 4-6 за Южна България.

Запаси на вина нѣма, защото голѣмата частъ се извари на дисталатъ—спиртъ, обаче той не е пласиранъ, цената му спадна на 38 ст. градуса и лозаритѣ ще понесатъ голѣми загуби.

Тазгодишния гроздоберъ почва въ Северна България къмъ 1 октомврий, а за южна 10 октомврий, при много лошо положение — предлагане голѣмо а търсене малко. Цената се движи отъ 1 до 2 лева за килограмъ грозде.

Една отъ причинитѣ е двойния акцизъ за виното 60 а за джибри-тѣ 80 ст. за търговцитѣ. Обещания и думи изобилни отъ страна на властитѣ, но реално почти нищо.

По-лоша година за лозаря отъ тая не се помни. Богъ да имъ е на помощъ, щомъ тѣ не се вдигнатъ до единъ, за да скѣсатъ веригитѣ си.

Ракии.

Ракиитѣ: джиброва 35 до 40 ст. градусъ, а сливовата 30-40 ст. градусъ. Поради изобилната реколта на сливи и малкия износъ на такава цената на сливовата ракия ще падне подъ производствената, а това ще предизвика главоломното падане и на джибровата. Препоръчително е да се пресоватъ джибри-тѣ следъ ферментацията и се извари само сока, като се декларира за калъ.

Десертнитѣ грозда.

Десертнитѣ грозда почти узрѣха и почнаха да ги бератъ и изнасятъ.

Ценитѣ на западъ, поради голѣмитѣ предлагания отъ Италианци, Французи и главно Унгарци сж ниски.

Независимо отъ това напоследъкъ въпрѣки голѣмитѣ обещания яви се и липса на вагони.

Ценитѣ се движатъ 3-4 лв. за Димятъ и 6-8 лв. за Афузъ-Али.

Условията за пласимента на гроздето на софийския пазаръ и за износа на чуждитѣ пазари на кооперативни начала чрезъ Българския Лозарски Съюзъ се разпратиха на дружествата и кооперациитѣ въ ония лозарски пунктове, които се смѣта, че може да дадатъ грозде.

Лозаритѣ трѣбва да преценятъ добре положението и да взематъ подходящи решения.

Нека се има винаги предвидъ, че само когато лозаритѣ се явятъ непосредствено на пазара, ще могатъ да получатъ най-голѣми изгоди. Верижната търговия е най-голѣмия врагъ на производителя и на консуматора.

Да намѣримъ сили въ себе си да я преодолѣемъ.

На софийския пазаръ.

Още отъ самото начало на тазгодишната кампания се изнесе много грозде, което бѣше отъ дѣлно качество. Чаушътъ бѣше едва умекналъ, съ зеленъ като на ягориди цвѣтъ, киселъ и непочистенъ. Памидътъ бѣше съ розовъ цвѣтъ къмъ горната частъ на гроздоветъ и зеленавъ къмъ долната, зърната много дребни и меки. Макаръ, че гроздето се предлагаше на сравнително много ниска цена, консуматоритѣ го отбѣгваха и предпочитаха динитѣ и пжпешитѣ.

Санитарната властъ се видя дори принудена да забрани вноса и продажбата на грозде за нѣколко дена, до като почне да се предлага по-узрѣло.

Качеството на гроздето не се подобри и въ разгара на кампанията. На „Солни пазаръ“ се стоварва дневно по 10—20 вагона грозде, но много малка частъ отъ него е такова, каквото би трѣбвало да бжде.

Като се има предвидъ какво ражда нашата земя и че годината е сравнително добра, появява се съмнение дали въ случая не се върши атентатъ противъ българското лозарство и тогава трѣбва да се подирятъ самитѣ атентатори.

Именно, поради лошото качество на гроздето и претрупването на пазара, ценитѣ сж сравнително много ниски. Памидъ, Шейка, Димя и др. подобни сортова се продаватъ на едро (на каси или шайги) по 2'50 до 4'50 лв. Червената разакия — 3'50—5 лв. Чауша и Хамбургския мискетъ 5 до 7 лв. и т. н. Максималната цена се дава само за действително доброкачествена стока. Детайлиститѣ, количкари, бакали и др. продаватъ гроздето съ 2 лв. а повечето пжти съ 4—8 лв. на кг. по-скжпо.

Явно е, прочее, че лозарътъ работи за други.

Това ще продължава, до като не настане самосъзнание, до като лозаритѣ не се подготвятъ да бждатъ и добри търговци.

Х Р О Н И К А.

Лозарскитѣ дружества и кооперации, както и всички индивидуални членове се умоляватъ да издѣлжатъ членския си вносъ къмъ Съюза.

Сумитѣ да се изпращатъ на адресъ: Български лозарски съюзъ — София ул. Гурко № 12. Отъ Съюза.

Патентъ за производство на гроздовъ сокъ (безалкохолно вино). Съ измѣнението на закона за акцизитѣ и патентовия сборъ отъ 2. I. 1932 год. се отмѣни акциза върху гроздовия сокъ (безалкохолно вино), но общинския налогъ отъ 40 ст. на литръ остана.

Понеже този налогъ не е популяренъ и дразни производителитѣ, затова Министерството на финанситѣ съ окр. № 4219 отъ 18. VIII. т. г. нареди въ бждеще производителитѣ на гроздовъ сокъ да плащатъ само патентъ, размирътъ на който зависи отъ произведеното количество.

Този патентъ за окръжнитѣ градове е:

I разредъ отъ 12000 литри нагоре — 4800 лева. II разредъ отъ 9000 до 12000 литри — 3600 лева. III разр. отъ 6000 до 9000 литри — 2400 лева. IV разр. отъ 3000 до 6000 литри — 1200 лева. V разр. до 3000 литри — 600 лева.

За околийски градове и за селата:

I разр. отъ 9000 литри нагоре — 3600 лева. II разр. отъ 6000 до 9000 литри — 2400 лева. III разр. отъ 3000

до 6000 литри — 1200 лева. IV разр. отъ 1500 до 3000 литри — 600 лева. V. разр. до 1500 литри — 300 лв

Ако произведеното количество е за домашно употребление, патентъ не се плаща. Формалността се състои въ това, че преди да се почне производството, подава се декларация, въ която се вписва какво количество ще се произведе, капиталъ и работници. Декларациите се даватъ отъ данъчното или общ. управление. Патента е за 6 месеци.

Повече отъ 20 литри гроздовъ сокъ се пренася съ преносително свидетелство. Върху стойността на патента нѣма връхнини.

Търновския окр. дан. и-къ е допусналъ да се облажатъ вината и джибрите на лозарите отъ с. Михалци — търновско, реколта 1931 год. по увеличени акцизъ като на търговци и въпреки молбите на лозарите и писмата на общинските управления за изправление на фактическата грѣшка, той се е формализиралъ и искалъ редъ формалности, придружени съ разходи. А къмъ търговците се е указвалъ

„внимателенъ“ и услужливъ.

Б. Р. Не е само тоя случай и тоя началникъ, така ще продължава докато лозарите не се организиратъ за да запазватъ законните си права.

Истината по акциза на виното и материалите за варене ракия. Съ измѣнението на акцизния законъ отъ 2. I. 1932 год. акциза върху виното и материалите за варене ракия се намали на 30 и 60 ст. за виното и на 40 и 80 ст. за джибрите.

Съгласно изричния текстъ на закона, това намаление е само за реколта 1931 год. Новъ законъ определяне облога на виното и материалите за варене ракия за реколта 1932 год. нѣма.

Държано е министерско постановление, съ което акциза за реколта 1932 год остава сѣщия, какъвто бѣше за 1931 — миналата година. Не е възприето гледището на Лозарския съюзъ да бжде акциза 30 ст. за виното 60 ст., за джибрите, както за лозаря, така и за винаря търговецъ, защото разликата е все за смѣтка на лозаря.

ТЕЛЕГРАМА

Министра земледѣлшето, Копие: — Министра финансите. Лозарския съюзъ — Гурко 12, вестниците Земледѣлско Знаме Врабча 1, Знаме, Търговско промишленъ гласъ, Радикалъ, Слово, Миръ, Време, Зора, Заря, Утро, Питиепродавецъ и др. — София

Министерството финансите наредило събиране отъ производителите гроздовъ сокъ непоносимъ патентъ златни левове третирайки го за захарно издѣлие и положително не е отменило общинския налогъ 40 стотинки.

Това противоречи на закона за вината и обещанията Ви и спира масовото приготвление гроздовъ сокъ и пласимента на гроздето.

Разберете, цените гроздето 1—2 лева килограма, носятъ разорение лозаря, той загива като стопанинъ и елимента на реда и трѣбва да престане гаврата на окръжните съ хлѣба му.

Необходимо е телеграфически отмените патентите и общинския облогъ, за да се приготи масово гроздовъ сокъ, а по сетне се погрижите и повече отъ досега за бирената, спиртната и захарните индустрии.

Двойния акцизъ вината и материалите за търговците винари фактически се пониса отъ лозарите, отменете го за да се пласира гроздето.

Лозарството загива, лозарите мизерствуватъ, сторете незабавно поне това съ Министерско постановление навреме, защото положението на лозаря е безспорно бедствено, несериозно е извинението съ формалните прѣчки и длъжне сте да помогнете на лозаря — после ще е късно.

Плѣвненъ, 29 септември 1932 г.

Редакторъ Лоз. прегледъ Г. К. Червенковъ.

Б. Р. Необходимо е всички лозарски селища да протестира предъ Министрите телеграфически.

Читал. "Съгласие"—Гр. Плъвентъ

Лозари и винари!

Произвеждаме I-во качество

Винена киселина

(Лимонтозу, лимонова соль)

ЗА

ВИНАРСКИ ЦЕЛИ

Намира се за проданъ у всички колониялни магазини въ страната. Купуваме всъкакъв видъ

ТИРГИЯ

(ВИНЕНЪ КАМЪКЪ)

ФАБРИКА ЗА ВИНЕНА КИСЕЛИНА

(лимонтозу, лимонена киселина)

ИОСИФЪ АРОНОВЪ & С-ие

ул. Клементина № 11 — СОФИЯ.

Не пропускайте да запазите вината си отъ всъкакви заболявания. Най-положителното средство противъ всъкакви болести на вината е **винената киселина**.

Преснотата, свежестъта и трайността на вината, необходими качества на хубаво вино, се държатъ на винената киселина.

Доказано и общоизвестно е, че реномиранитъ стари вина иматъ голъма киселинностъ.

Най-голъмия врагъ на всички болестни бактерии на вината е **винената киселина**.

Блудкавостъта въ вината се дължи на липса на киселинностъ. Експортъ на вина съ слаба киселинностъ, е невъзможенъ.

Мжстъ бедна на **КИСЕЛИНА** дава винаги нетрайно вино **каквото и да бжде алкохолния процентъ**.

Алкохолния градусъ има второстепенно значение за трайността на виното и вкуса. Киселинностъта обуславя трайностъ и вкусъ. **ВИНЕНАТА КИСЕЛИНА** съставлява пречка за развитието на оцетния ферментъ. Превръщанието—повдиганieto на вината се дължи изключително на слабата киселинностъ. Синйото и бълото пресичание, се далжи само на слаба киселинностъ. Вина съ достатъчна киселинностъ, издържатъ всъкаква температура, безъ да се повредатъ.

ВИНЕНАТА КИСЕЛИНА е едничкото консервирующе средство което запазва вината.

И. А.