



# ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

ОРГАНЪ  
на Българския Лозарски Съюзъ  
СОФИЯ

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

Годишенъ абонаментъ 60 лв.  
Редакция и администрация — Плѣвень.

Ред.-уредникъ: Г. К. Червенковъ. Ред. комитетъ: Ст. Икономовъ, Н. Мжнковъ, В. Чакъровъ и В. Стрибърна.

**ОДЪРЖАНИЕ:** 1) Гответе се за конгреса; 2) Предъ нова опасностъ — Д. Бъчваровъ; 3) Върху естеството на лозната болестъ по лозитѣ у насъ — Ст. Икономовъ; 4) Натураленъ виненъ оцетъ — М. Стефанова-Христова; 5) Гринки около безалкохолнитѣ вина — Н. Хр. Бакърджиевъ; 6) Може ли на мѣстото на изкоренени овоци да се насади и пр. — В. В. Стрибърни; 7) Пропаганда на гроздето и виното: а) Въ странитѣ на „сухия“ режимъ — Дв. Георгиевъ; б) Биологична и хранителна стойностъ на виното — Ал. Тончевъ; в) Виното въ международната икономика — Д-ръ М. Ейло. 8) Положението на пазаря; 9) Хроника.

## Гответе се за Лозарския конгресъ.

И тая година ще се събератъ въ София на 19 и 20 февруарий лозаритѣ отъ цѣлата страна на XIII-ти редовенъ лозарски конгресъ, за да се направи прегледъ-равносмѣтка на изминалата се 1932 лозарска година. Облекченията на акциза, улесненията за производството и пласмента на гроздовия сокъ и съдействието за по-голѣмия износъ на десертнитѣ грозда временно подпомогнаха лозаря, но не премахнаха тежкото положение, въ което се намира. Нищо не се прави за облекчение положението на лозаро-винарскитѣ кооперации, които поради голѣмитѣ си задължения съ високи лихви сѣж предъ прага на фалита.

Безспорно е, че до като не се поправи общото стопанско-финансово положение на страната, не може да се очаква и голѣма промѣна въ положението на лозарството, но явно е, че най-зле е лозаря и все може да се направи нѣщо за облекчението му. Това може да стане само ако лозаря просвѣтень и организирано настои предъ управата на страната за защита на интереситѣ си.

Ето защо, лозаритѣ отъ всички краища на страната трѣбва масово да се стекатъ на конгреса, за да защитятъ организирано поминѣка си, иначе ще продължи настоящето имъ мизерно положение.



# ПОКАНА.

До колективнитѣ и индивидуалнитѣ членове на Българския Лозарски сѣюзъ.

Съгласно чл. чл. 15 и 19 отъ сѣюзния уставъ и решението на управителния сѣветъ, взето въ заседанието му на 4 януарий т. г., протоколъ № 20, XIII-ия редовенъ лозарски конгресъ се свиква на **19, 20 и 21 февруарий** т. г. съ следния дневенъ редъ:

1. Откриване.
2. Изборъ на бюро.
3. Поздравления (писмени).
4. Изборъ на комисии за провѣрка на пълномощията и за резолюциитѣ.
5. Приемане правилника за вътрешния редъ.
6. Отчетъ на Управителния сѣветъ за дейността му презъ 1932 год. и на редактора на сѣюзния органъ — „Лозарски прегледъ“.
7. Докладъ на Контролния сѣветъ.
8. Приемане отчета на Управителния сѣветъ и на редактора на сѣюзния органъ и доклада на Контролния сѣветъ за 1932 год. и освобождаването имъ отъ отговорностъ.
9. Реферати:
  - а) отъ г. Ал. Тончевъ на тема: Кооперативенъ износъ на десертнитѣ грозда.
  - б) отъ г. Ив. Георгиевъ на тема: Лозарскитѣ и винарски проблеми подъ освѣтлението на третия международенъ лозарски и винарски конгресъ въ Римъ.
10. Основаване на икономическа организация при Българския Лозарски сѣюзъ.
11. Гласуване на резолюциитѣ.
12. Гласуване бюджета за 1933 година.
13. Изборъ на новъ Управителенъ и Контроленъ сѣвети.
14. Закриване на XIII-ия редовенъ конгресъ.

Лозарскитѣ дружества и лозаро-винарскитѣ кооперации, членове на Сѣюза, да свикатъ своевременно общо събрание за избиране делегати за конгреса.

Преписъ отъ протокола на общото събрание, заедно съ списъкъ на членоветѣ имъ, съ обозначение пространството на лозята, притежавани отъ всѣки членъ, да се изпратятъ въ сѣюзната канцелария най-късно до 15 февруарий т. год.

София, януарий 1933 год.

## УПРАВИТЕЛЕНЪ СЪВЕТЪ:

Председателъ: Ив. П. Бързаковъ

Подпредседатели: Дим. Кушевъ, Д-ръ Ас. Дянковъ.

Секретаръ: Д. Бъчваровъ.

Членове: Ал. Серафимовъ, Георги К. Червенковъ, Георги Поповъ, Ив. Джелеповъ, Кр. Нановъ, Ник. Мънковъ, Мих. Карапановъ и Юр. Поповъ.



Д. Бъчваровъ

## Предъ нова опасностъ.

Отдавна се очаква многократно обещаваия новъ законъ за косвенитѣ данъци. Очаква го българскиятъ лозаръ съ чувството на измъчвания отъ силна жажда. Не че си прави той илюзия, какво съ въпросния законъ би могло да се разреши напълно ужасната криза въ нашето лозарство. Тя е много дълбока и причинитѣ ѝ сж твърде разнообразни, за да може да бжде тъй лесно премахната. Но надеждата е била и е, че единъ новъ законъ, въ ксйто сж събрани и кодифицирани всички закони, по които сега става облагането на гроздовитѣ произведения и при чието създаване ще се държи смѣтка за крайното финансово изтощение на лозаря и за небивало нискитѣ цени на произвежданитѣ отъ него продукти, ще освободи лозаря отъ прѣкомѣрни облагания и голѣми формалности. Така ще бжде премахната една отъ причинитѣ за непоносимото му сегашно положение. Следъ това той ще напрегне сетни сили да превъзмогне и другитѣ причини за омекотяване на лозарската криза у насъ.

Единъ проектъ за законъ за измѣнение на закона за акцизитѣ и патентовия сборъ върху питиетата, на закона за облагане материалитѣ, отъ които се вари ракия и пр., проектъ за „краткия“ законъ, който трѣбва да предшества пълния такъвъ, излѣзълъ наскоро отъ литографията на Министерството на Финанситѣ, *разбива, обаче, тази надежда*. Той буди недоумение, всѣва смутъ и разочарование срѣдъ лозарскитѣ срѣди, защото отрича дадени вече облекчения и предвижда нови облози на гроздовитѣ произведения. Той не само че не опростява формалноститѣ по събиране на акцизитѣ, но ги увеличава и усложнява.

Първата алинея отъ първия параграфъ на този законопроектъ предвижда облагането „спирта, добитъ отъ преваляване на вино и ракия съ единъ левъ на литъръ стоградусовъ“.

Втората алинея отъ сжщия параграфъ предвижда облагането съ акцизъ „оцетъ мѣстенъ отъ вино съ 8<sup>0</sup> киселинностъ 5 ст. зл. на литъръ“.

Следватъ по-нататъкъ мѣрkitѣ за осигуряване събирането на този акцизъ, чрезъ една сложна, строга и скъпа контрола, която е въ състояние да убие самото производство. Специални фабрики за оцетъ, специални фабрики за плодовъ спиртъ, контролни часовници за дистиляционнитѣ апарати въ тия фабрики, предварително опредѣляне въ химически лаборатории крепкостта на виното за оцетъ, на виното и ракията за спиртъ, преносителни свидетелства, издавани изключително отъ данъчната властъ и пр. и пр.

Въ законопроекта нищо не се споменава за акциза и общинския налогъ върху виното и материалитѣ, отъ които се вари ракия. И понеже облекченията, дадени съ закона



отъ 2.I.1932 г. и министерското постановление отъ 4.X. с. г. сж само за реколтитъ отъ 1931 и 1932 г., следва да се заключи, че за напредъ облагането ще става по начина и размѣра, предвидени въ закона за акцизитъ и този за облагане материалитъ, отъ които се вари ракия. Тѣзи размѣри сж известни на всички лозари. Тѣ сж несъответствующи на днешнитѣ пазарни цени на гроздовитѣ произведения, тѣ сж прѣкомѣрни, непоносими. Въ Министерството на Финанситѣ сж значи съ намѣрение да върнатъ старото положение.

Върху новитѣ дебушета — плодовъ спиртъ и виненъ оцетъ — се издига острия мечъ на фиска, за да ги унищожи преди още да сж дали своя резултатъ. Въ сжщностъ фискътъ едва ли би спечелилъ нѣщо, защото взетото съ едната ржка би било дадено съ другата за издръжка на скжпата контрола. И като че тукъ е именно центъра на тежестъта.

Опасна практика.

Постановлението, че акциза ще се плаща отъ фабриканта и консуматора е една залъгалка. Знае се, че въ края на краищата пакъ производителътъ ще го понесе. Но това не е по силитѣ му. Нужно ли е да се доказва за излишенъ пжтъ?

Нова опасностъ грози интереситѣ на българскитѣ лозари. Внимание!

---

Ст. Икономовъ

Директоръ на Лоз. оп. станция

## Върху естеството на новата болестъ по лозитѣ у насъ.

(продължение отъ кн. 8).

При тежката форма, т. е., когато болестъта е проникнала дълбоко въ съответния органъ, лозата се развива слабо и дава единъ приръстъ отъ 10 до 80—100 см. презъ цѣлия вегетативенъ периодъ. Лѣтораститѣ сж повечето или всички зелени, слаби и бедни на влага, зигзагообразни и бледи, съ хлоротиченъ видъ и покарватъ много по-късно отъ тия на здравитѣ лози. Петна по тѣхъ не се забележаватъ докато сж зелени.

Листата сж бледи, безъ естественъ блѣсъкъ и свежестъ и наподобяватъ твърде много признацитѣ на болестъта Ружо по бѣлитѣ сортове грозда (флавесансъ). Петурата имъ, образуваща доста остъръ жгълъ съ опашката, изправена вертикално или обърната съ горната си повърхностъ къмъ земята, дава на лозата единъ твърде характеренъ изгледъ, известявайки нейната близка смъртъ. И наистина, болшинството отъ такива лози изсъхватъ за 2—3 дена съ настжпването на лѣтнитѣ горещини. По спойката, силно надебеляла подобно на ефектъ отъ колцоване, се забележаватъ дълбоки черни рани, които често пжти, взимайки най-раз-



лични форми, покриватъ цѣлата подложка. Измежду тѣхъ, здравата още тъканъ се развива и пролифيرا, образувайки изпъкнали надъ кората надебелявания или гъбеста тъканъ, която се стреми да залѣе ранитѣ. Въ този си видъ, съ своитѣ продълговати хлѣтнатини и издатини, подложката изглежда като проядена отъ сивия червей и е въ по-голѣмата си частъ суха. При единъ напрѣченъ разрѣзъ лесно може да се констатира че движението на соковетѣ става изключително презъ новообразуваната здрава тъканъ на повърхността на кората, съставляваща само единъ по-голѣмъ или по-малѣкъ сегментъ отъ отрѣза. По самитѣ рани не се забелезватъ повлѣкла или видими плодни органи на нѣкоя гъба — паразитъ. Въ влажната камера, по повърхността на петната и по отрѣзитѣ се развиватъ обикновени плесени, като *Penicillium glaucum*, мукори, фузариумъ и пр., които засѣгатъ изключително умъртвенитѣ вече тъкани, безъ да проникватъ въ останалитѣ здрави клетки на растението.

Коренитѣ сж въ повечето случаи здрави, но веднажъ засѣгнати отъ удължението на петната, почерняватъ и загниватъ. Тѣхното развитие сжщо така остава слабо, поради оскъдното имъ хранене съ преработени сокове и пропорционално на развитието на надземнитѣ части.

Въпроснитѣ петна и рани се срѣщатъ не само по посадѣния лозовъ материалъ или по младитѣ лози на постоянно мѣсто. Презъ 1932 год. такива рани се появиха както по плоднитѣ пржчки на нѣкои главини порѣзани по системата Гюйо, така и по 5 годишни кордони въ опитното лозе на станцията — обстоятелство, което иде да опровергае твърденията на нѣкои специалисти, виждащи първоизточника на болестъта въ съхранилището на калемитѣ и следователно изключватъ възможността за заразяването на стари главини.

Както по плоднитѣ пржчки, така и по кордонитѣ, раззата води своето начало отъ отрѣзитѣ по колѣната или отъ тѣзи на чеповетѣ на кордона. Опази частъ отъ плодната пржчка или кордона, която се намира между спойката и петното се развива нормално и е напълно здрава, а останалата частъ, между петното и края на кордона или пржчката изсѣхва или пѣкъ дава слаби, къси и бледи ластари, съ характерно наведени жълтеникави листа, които изсѣхватъ за по-дълъгъ или по-късъ периодъ отъ време. Частъта отъ кордона която ги носи остава тънка, докато здравата частъ отъ него надебелява нормално, установявайки така една рѣзка граница въ диаметъра на дветѣ части на кордона или плодната пржчка, раздѣлени отъ петното. При червениѣ сортове грозда, какъвто бѣ случая съ сорта Хамбургски Мискетъ, петното (раната) на кордона причинява силно почервяване на листата на онѣзи слаби ластари, които изкарватъ отъ последнитѣ чепове на кордона, а въ последствие и пълното имъ изсѣхване.



Въ известни случаи петното се появява въ самото начало на кордона, близо до спойката или въ основата на плодната пржчка при системата Гюйо. Тогава цѣлия кордонъ е засегнатъ и пжпкитѣ по чеповетѣ му даватъ слаби и къси филизи, съ описанитѣ по-горе характерни белези. Плодната пржчка представлява сжщитѣ тѣзи белези, докато лѣтораститѣ изхождащи отъ чепа или направо отъ главината се развиватъ нормално.

Такива рани бѣха констатирани тази година и по рамената на 25 годишни лози, отглеждани чашовидно, безъ колове и нѣкои отъ тѣхъ не загрибвани презъ зимата.

Споредъ сведенията съ които разполага Станцията, подобни петна или рани не се срѣщатъ по лозитѣ въ маточницитѣ. Въ Плѣвентъ, Сухиндолъ, Варна, Свищовъ, Сливентъ и Ст. Загора лозитѣ-майки се развиватъ добре и станцията сама имъ възможностъ да прегледа щателно презъ 1930 г. около 90,000 рѣзника произходящи отъ Варна, съхранени безъ пѣськъ, въ специално помѣщение и 10,000 отъ Свищовъ, отрѣзани презъ пролѣтѣта, несъхранявани презъ зимата, които не представляваха никакъвъ дефектъ, петно или рана и бѣха много добре узрѣли, а следъ облагородяването и укореняването имъ дадоха 20% болни лози. Както рѣзницитѣ, така и строго подобранитѣ калеми за нуждитѣ на Станцията бѣха презъ пролѣтѣта чисти отъ каквито и да било вътрешни или външни петна, което личи и отъ обстоятелството, че отъ поставенитѣ въ укоренилището 92,000 облагородени пржчки, бѣха извадени презъ есенѣта общо 45,750 укоренени лози, т. е 50.0%. Такъвъ % не може никога да се получи отъ повредени подложки и калеми, защото умъртвенитѣ клетки отъ камбиума на еднитѣ и другитѣ ще възпрепятствуватъ образуването на спойтелната тъканъ и спояването не би могло да стане.

Въобще, изключено е всѣко съмнение върху качеството и здравословното състояние на гладкия материялъ, тъй че началото на въпросното заболяване не трѣбва да се търси въ него, респ. въ мѣстото на неговото съхранение. Въ сжщата смисълъ говори и обстоятелството, че подобни петна (рани) се появяватъ по възрастни кордони и по стари главини оставени незагребани презъ зимата или по лози, чиито подложки не сж били съхранявани въ пѣськъ, а открити въ специално за целѣта помѣщение.

### Микроскопически изследвания.

Единъ напрѣченъ разрѣзъ на подложката въ областѣта на тъмното петно, дава подъ микроскопа подробноститѣ на повредитѣ, които болестѣта е причинила въ вътрешнитѣ тъкани на растението. Петното представлява по-голѣмъ или по-малъкъ секторъ отъ отрѣза, съ потъмнѣли мъртви клетки, ту дезорганизирани и обезформени, ту сплотени и съ специфична още форма, съобразно тъканѣта къмъ която при-



наддежатъ. Вжтрешността имъ е изпълнена съ тъмнок-  
фява зърнеста материя, резултатъ отъ трансформираното и  
разрушено клетъчно съдържание. Клетъчната обвивка, тъмна  
и разединена, образува на мѣста празни лагуни между  
клетките.

Болшинството отъ дървесиннитѣ цеви сж запушени съ  
тили и едно твърде характерно обстоятелство е че клетките,  
които заграждатъ тѣзи цеви, сж всички тъмни, мъртви, до-  
като околната дървесина е свѣтла и жива.

Въ нѣкои случаи тъмния цвѣтъ прониква въ форма на  
лжчи отъ най-вжтрешнитѣ дървесинни цеви къмъ дърве-  
синнитѣ клетки, къмъ ликото и може да стигне до фело-  
гена и даже до най-вншнитѣ слоеве клетки на кората. Въ  
такъвъ случай на поврхността на кората се появява петно  
отъ мъртви клетки, което здравата тъканъ на фелогена се  
стреми да изолира чрезъ отдѣляне на нови клетки, образу-  
ващи въ последствие гжбеста тъканъ на поврхността на  
кората. Върху това петно, въ зависимостъ отъ момента на  
неговата поява и на околнитѣ условия, могатъ да се раз-  
виятъ различни плесени-сапрофити, чиито мицелиеви влакна  
навлизатъ въ мъртвата вече тъканъ и извършватъ процеса  
на разлагането ѝ. Измежду многото и най-различни по фор-  
ма спори, срѣщатъ се и такива на *Fusarium*, твърде разпро-  
страненъ въ природата, но мицелиевитѣ влакна на всички  
тѣзи плесени се срещатъ само въ намѣлно умъртвенитѣ  
вече тъкани, проникнали отъ вѣнъ и нѣмащи нищо общо  
съ първичнитѣ вжтрешни повреди, заградени въ повечето  
случаи съ още живи, свѣтли клетки.

Засегнатитѣ дървесинни цеви сж въ болшинството си  
изпълнени съ тили, върху които се движатъ множество живи  
бактерии, наподобяващи по голѣмина *Mycoderma aceti* но  
безъ прищипване въ срѣдата и съ елипсовидна форма. Въ  
тѣзи цеви липсва какъвто и да е мицелий. Околнитѣ 1—2  
реда клетки сж повредени и заградени съ живи дървесинни,  
а понѣкога и ликови клетки. Доста често цѣлата централна  
и вѣншна частъ на отрѣза, билъ той надлъженъ или напре-  
ченъ, е съставена отъ съвършено здрави клетки, а само  
онѣзи отъ тѣхъ, които заграждатъ въ 1—2 реда изпълненитѣ  
съ бактерии цеви, сж тъмни, видимо повредени и боядисва-  
щи се лесно съ лактофенолъ-блѣоко-tonъ, Това обстоятел-  
ство отъ една страна, изключващо вжтрешния или вѣншенъ  
гжбенъ паразитизъмъ, присжтствието на живи бактерии въ  
цевитѣ, чиито околни клѣтки само, въ съприкосновение съ  
бактериитѣ сж повредени и изкуственитѣ заразявания, ре-  
зултатитѣ отъ които сж изложени по-долу, говорятъ ясно  
за бактерииния произходъ на болестъта. И наистина, резерв-  
нитѣ храни, респ. скробѣлата, сж въ достатъчно количество  
и изпълватъ сърцевиннитѣ лжчи отъ камбиалната тъканъ  
до първичната дървесина и даже една частъ отъ мушека,  
границаща съ последната. Други особености, отъ естество



да охарактеризиратъ тѣзи повреди като последица отъ недобре узрѣлъ материялъ, липсватъ. Механически повреди, физиологическо несвършенство или атмосферни влияния сж тоже недопустими, защото нито условията при които се развиваше материяла въ укоренилището, нито макроскопичния и микроскопиченъ прегледъ не даватъ указания въ тази насока.

### Фитопатологични операции и диагноза на болестъта.

Присъствието на мицелий или на бактерии въ едно боледуващо растение и естеството на самитъ повреди, колкото и характерни да сж тѣ, не сж достатъчни за да се установи по единъ положителенъ начинъ истинския причинителъ на болестъта. Отъ тукъ води началото си погрѣшното и научно необосновано заключение на нѣкои специалисти, които се задоволяватъ само отъ констатираното присъствие на спори или мицелий на *Fusarium*, да вадятъ заключение въ смисълъ, че тази гжба, квалифицирана като *Fusarium viticolum Thüm* е причината на болестъта. Родътъ *Fusarium*, отъ който сжществуватъ нѣколко десетки вида е твърде разпространенъ въ природата и много често неговитъ спори се срѣщатъ по свършено здрави растения. Необходимо е да се изолиратъ забелезанитъ микроорганизми, да се размножатъ въ подходяща изкуствена срѣда, да се инфектиратъ съ тѣхъ здрави лози при опредѣлени условия на ресептивитетъ, за да се възпроизведе по изкуственъ начинъ болестъта и да се изолира отново отъ заразеното и заболѣло растение инокулирания микроорганизмъ.

По този планъ на работа Станцията започна своитъ фитопатологични проучвания, които изведе по долуизложения начинъ:

### Изкуствени срѣди.

За изолиране и размножение на различнитъ микроорганизми, чието присъствие бѣ констатирано при микроскопичнитъ изследвания на отдѣлнитъ органи на растението, послужихме си съ 3 вида специално приготвени изкуствени срѣди:

- 1) Минерална.
- 2) Органична растителна.
- 3) Органична животинска.

Минералната срѣда използвана за случая, е тая по Raulin. Приготвена е въ химическата лаборатория на Станцията и има следния съставъ:

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| Вода . . . . .           | 500— гр. |
| Небетъ шекеръ . . . . .  | 23— гр.  |
| Винена киселина. . . . . | 1·30 гр. |



|                            |          |
|----------------------------|----------|
| Амониевъ нитратъ . . .     | 1:30 гр. |
| Амониевъ фосфатъ . . .     | 0:20 гр. |
| Калиевъ карбонатъ . . .    | 0:20 гр. |
| Магнезиевъ карбонатъ . . . | 0:13 гр. |
| Амониевъ сулфатъ . . .     | 0:08 гр. |
| Цинковъ сулфатъ . . .      | 0:02 гр. |
| Желѣзенъ сулфатъ . . .     | 0:02 гр. |
| Калиевъ сулфатъ . . .      | 0:02 гр. |

Разтворъ се филтрира и стерилизира въ епруветки на отоклава.

Органичната срѣда отъ растителенъ произходъ се състои отъ бистра гроздова мъсть, една частъ отъ която е слабо желатинирана, за да се добие едно полутечно състояние, а друга частъ—втвърдена съ по-голѣма доза желатинъ. Стерилизацията въ отоклава се извършва постепенно и съ нуждната предпазливостъ, съ огледъ да се избѣгне влиянието на високата температура върху желатина.

Органическата срѣда отъ животински произходъ се състои отъ бульонъ отъ говеждо месо, приготвенъ съ огледъ на бактериологически изследвания, съ слаба алкалична реакция и желатинизиранъ за твърда срѣда. Стерилизиранъ и изпитанъ отново по отношение на неговата асептичностъ, чрезъ едно престояване отъ 48 часа въ термостатъ, бульона се разпредѣли въ епруветки и наново стерилизира.

Така приготвенитѣ 4 вида изкуствени срѣди бѣха инфектирани въ бактериологическата лаборатория на Станцията съ мицелий, спори и бактерии, каквито бѣха констатираны по кората въ дървесината и мушека на една лозова пржчка, съ типични признаци на въпросното заболяване, съ всички предохранителни мѣрки необходими за случая. Инфектиранитѣ епруветки бѣха поставени въ течение на петъ дни при една постоянна температура отъ 20°, която е достатъчна за развитието на голѣмъ брой микроорганизми.

Още на втория день отъ инфектирането (14 юлий), органическитѣ срѣди проявиха ясни признаци на начало на инфекция, а минералната срѣда остана стерилна до края на наблюденията (1 септемврий). На повърхността на желатинираната мъсть се проявиха бѣли кржгли петна отъ мицелиеви влакна, които съ течение на времето образуваха въ отдѣлнитѣ епруветки по-дебели или по-тънки покривки. Микроскопическото изследване на последнитѣ показва присъствието на различни микроорганизми: *Penicilium*, мукори, *Fragmidium* *Fusarium* — цѣла една флора отъ плесени отъ които въ послѣдствие се изолира отдѣлно само *Fusarium*, чрезъ последователно инфектиране на нови епруветки съ чисти спори отъ тѣхъ.

Въ епруветкитѣ съдържащи бульонъ отъ месо не се забележа образуването на покривка отъ мицелий, а само едно размѣтане на бульона и втечняване на срѣдата. Подъ микроскопа можеше да се види цѣло гѣмжило отъ бакте-



рии, живи и съ еднообразна форма, на подобяващи тусо-дегма асеті, но по-удължени и съ елипсовидни контури, които бѣха изолирани въ нови епруветки и размножени въ видъ на чиста култура.

За да се установи кой отъ изолиранитѣ микроорганизми е причинителя на болестта, извършиха се две серии отъ изкуствени заразявания съ всѣка една отъ изолиранитѣ и въ вирулентно състояние чисти култури върху здрави лози, поставени при специални условия на ресептивитетъ:

Въ едно сандъче съ размѣри  $20 \times 15 \times 40$  см., се поставиха 20 напълно здрави облагородени и укоренени лозови пръчки отъ сорта Афузъ-Али на подложка 41<sup>б</sup> производство на Станцията, порѣзани като за посаждане. (следва).

М. Стефанова-Христова  
плѣвень

## Натураленъ виненъ оцетъ

(продължение отъ кн. 8 и край).

Тѣзи диастазни ензими продължаватъ своето действие въ оцета и когато дойдатъ въ съприкосновение съ въздуха тѣ окисляватъ и разрушаватъ постепенно багрилнитѣ материи и танина, следствие на което оцета се размѣтва и добива кафявъ цвѣтъ. Най-сигурното срѣдство за лѣкуване на това пресичане е пастъоризирането.

### Качествата на винения оцетъ.

Винения оцетъ въ всѣко отношение превъзхожда оцета, полученъ отъ индустриаленъ спиртъ. Неговия съставъ е съвършено различенъ отъ състава на последния. Всички качества, както и съставнитѣ части на виното се пренасятъ съ малки измѣнения въ състава на оцета и следователно, неговата хранителна стойностъ е много по-голяма.

Измѣнение претърпѣва главно алкохола, който се превръща въ оцетна киселина, и известни намаления се забелезватъ въ екстракта, винената киселина, винения камѣкъ и глицерина, които отчасти се разрушаватъ отъ оцетнитѣ бактерии. Съставнитѣ части на виното и оцета и тѣхнитѣ измѣнения сж както следва:

|                               |                                    |
|-------------------------------|------------------------------------|
| Вода                          | Оцетъ                              |
| Алкохолъ                      | Вода                               |
| Оцетна киселина (малко)       | Алкохолъ (малко)                   |
| Винена, ябълчена кисел. и пр. | Оцетна киселина (много)            |
| Виненъ камѣкъ                 | Винена, ябълчена кисел. (по малко) |
| Захаръ (малко)                | Виненъ камѣкъ (по-малко)           |
| Глицеринъ                     | Захаръ (нѣма)                      |
| Екстрактивни вещества         | Глицеринъ (по-малко)               |
| Багрилни материи              | Екстрактни вещества { промѣнени    |
| Вин. естери                   | Багрилни материи                   |
| Букетъ                        | Винени естери (промѣн. отчасти)    |
|                               | Букетъ — промѣненъ                 |
|                               | Естери — новообразувани.           |



Багрилнитѣ вещества се промѣняватъ като се разрушаватъ отъ силната оксидация; червения цвѣтъ на виното минава къмъ свѣтло карамеловъ, а свѣтлия отива къмъ златожълтъ, а оцетната киселина въ комбинация съ другитѣ съставни части дава образуването на други естери.

Отъ изложеното се вижда, че качеството на винения оцетъ се намира въ пълна зависимостъ отъ качеството на виното, което е послужило за неговото получаване. Отъ много голѣмо значение е начина на получаване, главно температурата. По бавния начинъ на кисване и по-ниската температура спомагатъ за образуването и развитието на по-ценни качества, по-хармониченъ съставъ и закржгленъ приятенъ букетъ.

Добрия виненъ оцетъ има приятенъ и свежъ вкусъ, който не е парливъ и остъръ както въ получения отъ индустриаленъ спиртъ оцетъ. Букетътъ му е много по-закржгленъ и силно подчертанъ.

Относителното тегло на винения оцетъ се движи между 1.0110—1.0300, екстракта се намалява съ около една десета отъ екстракта на виното, отъ което е полученъ, а минералнитѣ вещества се увеличаватъ и се движатъ между 1.2 до 3.4 гр. на литъръ, споредъ виното, което се преработва.

Получения отъ спиртъ оцетъ не съдържа минерални вещества, а екстракта му е много малкъ. По-богатъ е на оцетна киселина, която може да достига и до 12%. На вкусъ е празенъ, парливъ, дори неприятенъ.

Въ новия законъ, който влиза наскоро въ сила, винения оцетъ трѣбва да има киселинностъ най-малко 4%, което обстоятелство дава възможностъ за едно по-широко производство на последния.

Нека се надяваме, че въ усилената конкуренция, която се води за смѣтка на винения оцетъ отъ спиртнитѣ фабрики, употребата на натуралния виненъ оцетъ ще вземе надмощие съвсемъ заслужено, поради преимуществата, които има предъ оцета полученъ отъ индустриаленъ спиртъ, както съ своитѣ вкусови качества, така и съ много по-голѣмата си хранителна стойностъ.

Постановленията, които сж прокарани съ новия законъ сж следнитѣ:

### Оцетъ.

Чл. 46. Подъ названието оцетъ се разбира продукта, полученъ при оцетната ферментация на алкохолни течности.

Чл. 47. Разнитѣ видове оцети трѣбва да се продаватъ подъ тѣхното истинско название и произхождение, виненъ или спиртовъ. Сжщитѣ трѣбва да притежаватъ нормаленъ, свойственъ вкусъ и миризма, да сж достатъчно бистри, не-замърсени и да не съдържатъ оцетни змиорки видими съ невъоржжено око.

Чл. 48. Подъ названието виѣненъ оцетъ се разбира про-



дукта полученъ при оцетната ферментация на виното безъ каквито и да е други прибавки. Той трѣбва да има обща киселинностъ най-малко 4% изразена като оцетна киселина, както и всички други съставни части на виното. Нормитѣ на натуралния виненъ оцетъ ще бждатъ посочени въ правилника.

Чл. 49. Подъ названието спиртовъ оцетъ се разбира продукта полученъ отъ оцетната ферментация на разреденъ алкохолъ.

Сжщия трѣбва да съдържа 6 градуса оцетна киселина и да бжде денатуриранъ съ 0.5% прибавенъ натриевъ хлоридъ (солъ).

Чл. 50. Забранява се смѣсването на разнитѣ видове оцетъ.

Чл. 51. Забранява се производството и продажбата: 1) на оцетъ, добитъ чрезъ разредяване на оцетна киселина, 2) на оцетъ добитъ отъ остатъци, получени отъ дисталация на вино съ прибавка на спиртовъ оцетъ, както и държанието на складъ на каквито и да е количества оцетна киселина у производителитѣ и у продавачитѣ на оцетъ.

Чл. 52. Забранява се боядисването на разнитѣ видове оцети безразлично съ какви бои и материали.

Чл. 53. Забранява се употреблението на всички консумативни остатъци отъ вино, бира и други за производство на оцетъ, както и употреблението на чужди органически и неорганически киселини, всѣкакви срдства за концентриране, за увеличаване екстракта, пепелта на оцета и други подобни.

Чл. 54. Ароматизирането на оцетитѣ се допуска, обаче, последното трѣбва да се декларира.

Чл. 55. Допуска се единъ толерансъ отъ 0.3 въ процента на оцетната киселина, установенъ въ настоящия законъ за разнитѣ видове оцети.

---

**Никола Хр. Бакърджиевъ**

Н-къ Вин. отдѣлъ при Лоз. Оп. Станция—Плѣвнѣ.

## **Грижи около безалкохолнитѣ вина.**

Единъ радостенъ фактъ за родното лозарство е производството на консервирана гроздова мѣстъ (безалкохолно вино) и широкото търсене на пазара, но на стопанина лозаръ предстои една сериозна задача за разрешение, именно, подобрене на производството качествено и да го постави на онази висота, подобаваща на единъ продуктъ съ висока хранителностъ за човѣшкия организъмъ. За да задоволимъ вкусътъ на наличнитѣ вече консуматори и да привлѣчемъ по-голямъ брой нови любители на безалкохолното вино, необходимо е да имъ представимъ и по-висококачественъ продуктъ. Нека не забравяме, че въпросътъ съ производството



и консумацията на безалкохолното вино е отъ голѣмо стопанско и социално значение.

Въ момента, когато се разреши употребата на натриевия бензоатъ за консервиране на гроздовата мѣстъ, мнозина помислиха, че приготвлението на безалкохолно вино е работа много по-лесна, отколкото приготвлението на алкохолното вино. Действително, работитѣ тукъ сж много по-съкратени и опростени, но затова пъкъ стопанина трѣбва да употреби много по-голѣмо внимание и усърдность. Не е достатъчно да се прибави натриевия бензоатъ и да се остави виното на произвола на сждбата. Имаме работа съ продуктъ, който представлява отлична храна не само за човѣка, но и за голѣмъ брой микроорганизми, които при пръвъ удобенъ случай започватъ да се хранятъ главно отъ захарьта на мѣстьта и по такъвъ начинъ качеството и търговската стойность се повече или по-малко намаляватъ. Бензоата въ известни дози парализира действието на спиртнитѣ ферменти, но дозата, въ която може да се употреби, не е достатъчна да убие живота на редица други микроорганизми (бактерии, гъби), които нападатъ и се хранятъ отъ съставнитѣ части на мѣстьта.

Значи, както при алкохолното вино, така и при безалкохолното, стопанина ще трѣбва да се грижи за доброто спазване на продукта. Това е едно важно положение, което съвсемъ не трѣбва да безпокои стопанина и което не представлява нѣкаква непреодолима опасность.

Мнозина не, а всички знаятъ, че като се постави безалкохолното вино въ студено помѣщение, запазването му е много по-сигурно. Това по отношение избѣгването на алкохолната ферментация. Това условие още не гарантира мѣстьта отъ едно случайно кисване, провличане, завѣждане на цвѣтъ или нѣкоя плесень на повърхностьта. При алкохолнитѣ вина знаемъ, че когато сждътъ остане недопълненъ, виното се покрива съ тънка розова ципа (вкисва се), или съ по-дебела бѣла риза (цвѣтисва). Това положение, сжщото, го имаме и при съхранението на безалкохолното вино, особено, когато имаме слаба частична ферментация, благодарение на лошото му приготвление.

При такива случаи, стопанина трѣбва да знае какъ да се справи и предпази или излѣкува мѣстьта отъ по-нататъшна развала. Частно за кисването и цвѣтисването, принципитѣ за предпазване и лѣкуване на продукта сж сжщитѣ, както при алкохолнитѣ вина. При алкохолнитѣ вина, за да избѣгнемъ кисването или цвѣтисването, се стараемъ да подържаме сждътъ винаги пълненъ до враната, чрезъ доливане седмично или на две седмици най-малкото. При безалкохолнитѣ вина не остава друго, освенъ да подържаме сждътъ винаги пълненъ чрезъ доливане. Трѣбва да знаемъ, че по-лесно е да предпазимъ виното, отколкото единъ пътъ разболяло се, да го лѣкуваме.

Когато мѣстьта е вече цвѣтисала, не остава друго,



освєнь да долѣемъ сждѣтъ по преливане и чрезъ почукване и издухване да отстранимъ цвѣтътъ, който е изплувалъ на повърхостъта. Единъ пжтъ допълненъ сжда, можемъ да бждемъ сигурни, че нѣма да има по-нататѣкъ цвѣтасване.

Много по-тежко е положението, когато мѣстѣта е започнала да се вкисва. Най-разумното е, забележи ли се начало на вкисване, продукта да се пусне веднага за бърза консумация, докато образуваниѣ летливи киселини не сж достигнали количества, които ще го направятъ негоденъ за пазаря. Начиниѣ, които могатъ да се препоржчатъ за лѣкуване на вкисната мѣстъ, разниѣ откислявания за премахване на острия вкусъ и пр., сж несигурни и въ повечето случаи ще причинятъ разходи на стопанина, безъ да се получи нѣкакъвъ резултатъ.

Случва се, че мѣстѣта да се провлече. Лѣкуването на такава мѣстъ ще стане както при алкохолното вино — чрезъ претакане и силно разбиване и ако е получена отъ сортове бедни на танинъ, да ѣ се прибави такъвъ въ дози отъ 5 гр. на 100 литри срѣдно.

Често пжти, когато сждѣтъ не е допълненъ, на повърхностъта на мѣстѣта се появяватъ плесени, които се хранятъ отъ захарѣта и киселиниѣ на мѣстѣта. Това присжтствие на плесени се избѣгва пакъ чрезъ редовно доливане на сжда.

Не трѣбва да се забравя, че мѣстѣта има голѣма способностъ да поема разниѣ миризми, затова помѣщението кждето се държатъ безалкохолни (сжщо и за алкохолниѣ) вина, трѣбва да се подържатъ въ образцова чистота и да се варосватъ. Сждоветѣ, съ които се манипулира при работенето съ безалкохолно вино да бждатъ старателно почистени. Особено да се избѣгва наливането на мѣстъ въ плесенявали бурета. Миризмата на плесєнь се придава веднага на мѣстѣта и тя става негодна за пазаря.

Повече старание и умѣлостъ при работата, по-голѣма чистота и прилежностъ при съхранението на мѣстѣта, резултатъта ще бжде добъръ и трудѣтъ възнаграденъ.

---

В. В. Стрибърни.

### **Може ли на мѣстото на изкоренени стари овощни насаждения да садимъ веднага нови?**

Отговора на поставениятъ въпросъ стои въ тѣсна връзка съ така нареченото явление „изморєностъ на почвата“, което се изразява въ това, че ако едно и сжщо мѣсто редъ години се използва съ едно и сжщо растение, то настжпва моментъ, когато въпрѣки полагааниѣ отъ насъ всички културни грижи, растението престава да се развива добре. Това явление е отъ значєние не само при обикновенниѣ полски култури, но и въ овощарството. И тукъ практиката е показала, че ако на мѣстото



на определенъ видъ старо дърво насадимъ младо отъ сжщия видъ, то не вирѣе добре или съ други думи, почвата по отношение дадения овощенъ видъ е изморена. Причинитѣ на всичко това не сж още достатъчно изяснени.

Обикновено тукъ може да имаме съвокупностъ отъ редъ причини. Известно значение може да има едностранчивото използване на хранителнитѣ почвени запаси. Не по-малко значение може да иматъ разпространенитѣ съ течение на времето разни животински и растителни неприятели за съответния видъ; почвата може да бжде заражена съ мицелни влакна и спори на разни опасни гъби, като чума по коренитѣ и други и най-после, което се смѣта за най-важно, че почвата е заражена съ различни отровни вещества, излччащи се постепенно отъ коренната система на развиващитѣ се растения. Факта, че следъ продължителна култура, даже и горнитѣ първи две причини чрезъ торене, редовна обработка на почвата, систематична борба съ болести и неприятели да сж отстранени, пакъ измореностъта на почвата се явява на лице, говори, че има и други не установени причини за това нежелателно явление.

Въ обикновенното земледѣлско стопанство за отстранение на злото се препорччатъ съответни сѣитбообращения и черната угарь. Последната за сега, изобщо, се избѣгва, но може да бждемъ сигурни, че вследствие днешния грабителски начинъ на използване жизненитѣ сили на майката земя, въ много случаи скоро ще се наложи.

Специално въ овощарството се препорччва, на мѣстото на изкопаното дърво да се направи по възможностъ по-голѣма дупка, която да се изпълни съ нова свежа земя. Това положение гарантира правилното развитие на дърветата за 3—4 години, но щомъ неговитѣ корени навлѣзатъ въ областъта на старата земя, дървото почва да страда.

Нѣкои препорччатъ младитѣ дървета да се сядятъ въ междинитѣ дето сж стояли старитѣ. И това е една практика, която не може да даде много, по простата причина, че младото дърво дохажда тъкмо тамъ, дето сж били кореннитѣ власинки на старитѣ дървета и дето почвата е най-изтощена.

Отъ казаното излиза, че препорччанитѣ до сега начини за замѣстване старитѣ дървета съ нови не даватъ утешителни резултати, особено за костилковитѣ овощия, които въ това отношение сж много чувствителни.

Най-голѣма чувствителностъ проявяватъ зарзалитѣ и черешитѣ, които не се развиватъ правилно даже и ако предшественика е билъ другъ овощенъ видъ. При това положение на нѣщата единствената гаранция за едно правилно развитие на зарзали и череши на мѣсто, което по-рано е било заето съ други плодни дървета е дългогодишната почивка. Мѣстото въ случая трѣбва да почине най-малко 10—15 години, като презъ това време може да се използва съ обикновени полски култури.

Ядковитѣ овощия сж по-малко чувствителни, ако предшественика е билъ нѣкой костилковъ видъ. Най-подходящъ овощенъ



видъ, който може доде веднага на мѣстото на другитѣ овощни видове, ако, разбира се почвенитѣ и климатически условия позволяватъ това, е крушата, а за всички останали овощни видове една по дълга почивка е желателна, даже и за костилковитѣ, като изключимъ прасковитѣ, които сж по малко чувствителни, тази почивка е наложителна.

## ПРОПАГАНДА НА ВИНОТО И ГРОЗДЕТО

Ив. Георгиевъ

Секр. на Ц. Ком. за пропаганда на бѣлг. вино

### Въ странитѣ на „сухия“ режимъ.

„Кризата въ прилагане антиалкохолната борба. Финландия, Америка и Белгия“ — три страни, които направиха опитъ да се отстрани или намали употребата на алкохола, сж въ антиалкохолна криза, ако може така да се изразимъ. Начинътъ на водене на антиалкохолната борба въ широкъ държавенъ мащабъ не се указа задоволителенъ нито въ едната отъ посоченитѣ държави, още по малко въ другитѣ, като Съветска Русия, Турция и др., които сж правили още по-неуспѣшни опити въ това направление.

Въ Белгия има законъ отъ 1919 (20 августъ), съ който се забранява употребата на спиртни напитки въ общественитѣ мѣста. Прилагането на този законъ не даде добри резултати. Въмѣсто въ кръчми, хората се събиратъ въ частни помѣщения, неподлежащи на контролъ. Въмѣсто скжпия етиловъ алкохолъ се продаватъ други по-вредни за здравето спиртове. Изъ селата контролтътъ се вършилъ още по-трудно. Агентитѣ се обличали като селяни и „съ добро“ сж предизвиквали продавача да имъ даде питие въ дюкяна. Това е създадо специална атмосфера въ страната. Независимо отъ това, камарата и сенатътъ гласуваха новъ законъ наскоро, съ който засилватъ контролата, разширяватъ забраната и за частнитѣ заведения, въпрѣки конституцията, която гарантира неприкосновеността на жилището.

Въ Финландия, както съобщихме, въ миналитѣ броеве (вж. год. I) забраната се натъкна на скжитѣ голѣми прѣчки: скжпъ контролъ, раздѣляне на обществото на „за“ и „противъ“, засилване на контрабандата, увеличаване на нервнитѣ и душевни заболявания, дължими на употребата на подправени пития. Така споредъ Д-ръ Г. Шмаолдерсъ (въ Д. М. В.) болнитѣ задържани въ лудницитѣ сж се увеличили отъ 8% въ 1920 год. на 28% въ 1928 год. Заболяванията дължими на алкохола отъ 1.7% презъ 1913 г. сж стигнали 40% презъ 1930 год. Въ Хелзингфорсъ съ 216,000 жители за една година сж затворени 25,000 души за пиянство. Ето защо Финландия постъпи обратно на Белгия, като премахна сухия режимъ.

Въ Съединенитѣ Щати борбата е тоже ожесточена; тя е



опартизанена. Изборитѣ, които ще станатъ тази зима ще решатъ въ кое направление ще тръгнатъ Щатитѣ“.

Така пише сериозното медицинско списание „Човѣкътъ“ (кн. 2, 1932—33 г., стр. 88—89). Изборитѣ въ Щатитѣ се произведоха. И тамъ царството на „сухия“ режимъ е предъ падане, следъ като американскитѣ народъ скъпо заплати пакостния експериментъ на излишно вмѣшательство на Държавата въ хранителния режимъ на нацията.

Ал. Тончевъ.

вин. у-ще — Плѣвентъ.

## Биологична и хигиенична стойность на виното.

Виното е питие добито само отъ ферментацията на добре узрѣлото прѣсно грозде. То не е смѣсъ отъ вода и алкохолъ, а е единъ живъ сложенъ комплектъ, който е постоянно подложенъ на промѣни и обмѣна съ околната срѣда.

Алкохола въ виното не е никога достатъченъ да опои единъ човѣкъ, когато се пие нормално.

Изобщо, ако искаме научно да изследваме цѣлата биологична и хигиенична стойность на виното, трѣбва да приемемъ, че то е всичко друго, но не и алкохолъ. Ако се отдалечимъ обаче отъ това основно положение, въпроса само ще ни дразни съ своята морална страна. Безъ да се връщаме къмъ миналото можемъ спокойно да кажемъ, че и днесъ виното играе както въ живота, така и въ медицината една значителна роль.

Виното употребявано умерено развива сила въ тѣлото ни, прекалимъ обаче съ употреблението му — то е вече вредно.

Френската пословица казва: „Следъ хлѣба иде виното — втората храна дадена на човѣка отъ природата — млѣкото на възрастнитѣ“. Трѣбва обаче да се разбере, че виното не упражнява сжщия ефектъ върху организма, както чистия алкохолъ, на която база въздържателитѣ градятъ своята забрана на виното.

Въ Южна Франция въ областъта Херолдъ се пада до 450 литри вино на глава, т. е. около 40 литри чистъ спиртъ. Изглежда, че вредния ефектъ на алкохола въ виното се корегира отъ другитѣ съставни части на последното, независимо отъ това, че винения алкохолъ (етиловия) е по малко отровенъ сравнително другитѣ алкохоли, отровността на които расте съ увеличение на молекулярното имъ тегло. И наистина, тамъ гдето имаме най-голѣмо производство на вино — алкохолицитѣ сж най-малко и обратното, дето нѣма, тѣ сж принудени да употребяватъ напитки добити отъ спиртъ, както е въ Нормандия, кждето се консумира 15—18 l. спиртъ на глава годишно подъ форма на дестилати. Като оставимъ на страна многобройнитѣ есперименти, правени съ животни хранени съ вино и преминемъ на човѣка, идваме до заключение, че алкохола взетъ въ форма на вино въ по-малко количество изгаря напълно, за да поддържа тѣлесната топлина и да образува сила. Единъ литъръ вино дава около 680 калории енергия, ето защо то влиза съ 7—10%,



отъ калоричната стойностъ на храна на всѣки французинъ. Виното увеличава секрецията на стомашния сокъ, помага за насложаване на тлъстини и бѣлтчини и увеличава хемаглобина на кръвта.

Една отъ важнитѣ съставни части на виното сж киселинитѣ, които играятъ благоприятна роля при храносмилането. Не отъ по-малко значение сж и минералнитѣ вещества, особено фосфорната киселина, а така сжщо и азотнитѣ материи, които сж лесно смилаети.

Че виното е необходима и нераздѣлна частъ отъ храната се вижда отъ факта, че комисииитѣ, които сж снабдявали презъ войната лозарскитѣ воюващи страни съ храна, сж вписвали виното както и месото въ ежедневнитѣ дажби на войника.

Виното е най хигиеничното питие между алкохолнитѣ такива. Бирата напримѣръ съдържа много вода, много амилови алкохоли, които сж отровни и отъ друга страна, тя не се консервира добре, поради което въ нея винаги имаме вредни ферментации.

Бирата и сидера сж студени питиета, а виното е топло и дава топлина на стомаха, която е нужна за едно правилно храносмилане. Ето защо въ страни кждето се пие бира се взема винаги следъ храната ликьори за дижестивъ за да се затопли стомаха, което при виното не е необходимо.

Виното е и единъ лѣкъ — стоплено съ малко захаръ то се препоръчва противъ бронхита, действува диаритично, прочиства тъканитѣ и кръвта, действува усилваще при остри и тежки заболявания, съ своето желѣзо, фосфоръ и минерални вещества.

Най-сетне трѣбва да се убедимъ, че виното не е такъвъ страшенъ врагъ на човѣшкото здраве и че то въ една умѣрена форма трѣбва да се пие отъ всѣки гражданинъ, като наше национално питие.

Докторъ М. Ейло,

Лисансие по социални науки, докторъ по социология, главенъ секретаръ на международния медицински комитетъ за пропаганда на виното.

### Виното въ международната икономика\*)

Една държава, малка или голѣма, днесъ е подложена на сжщитѣ закони, както всѣки индивидъ, който, колкото добре и да бжде материално и колкото голѣма и да бжде физическата, интелектуалната или моралната му сила, не може да просъществува, ако не влѣзе въ нѣкой колективитетъ, отъ който той зависи, даже и тогава, когато той е господаръ въ него.

Обаче, индивидъ по своята анатомо-физиологическа структура е единъ комплексъ, въ който вътрешнитѣ сили и външнитѣ влияния действуватъ по такъвъ начинъ, че днешната ме-

\*) Статия, написана специално за българската читающа публика, респективно за българскитѣ лѣкари, преведена отъ инженеръ-агронома Ив. Георгиевъ, секретаръ на централния комитетъ за българското вино.



дицина установява точно важната роля на известни органи, които по-рано се считаха безъ значение. Отъ този родъ сж и много жлези съ вътрешна секреция, не всички, може би познати.

Всички органи, които работятъ въ редъ и методично, се допълватъ въ своята дейность и подържатъ благосъстоянието въ организма на индивида. Ако на нѣкое мѣсто въ организма се появи известенъ безпорядкъ въ клеткитѣ отъ патологиченъ или експерименталенъ характеръ, смущението излиза на яве веднага и докарва повече или по-малко важни послѣдствия въ нормалния животъ на засегнатия организъмъ.

Социолози, лѣкари и философи познаватъ напълно добре значението на здравето за общественото равновесие. Болестъта, която предизвиква нервни реакции и е много често първопричината на много престъпления; когато тя, вмѣсто индивидуално явление, е колективно такова, вследствие на нѣкоя епидемия, напримѣръ; предизвиква масови реакции, които могатъ да причинятъ голѣми пакости въ едно организирано общество. Тѣзи именно факти изложихме и коментирахме въ Женева презъ 1930 г. предъ международния конгресъ по социология въ единъ очеркъ, озаглавенъ: „Влиянието на войната върху социалната хигиена на Франция и ролята на здравето за умиротворение на народитѣ“. Туй което бѣше вѣрно за Франция, споредъ сведения, черпани отъ добри източници, е вѣрно отъ 1918 г. насамъ за всички европейски страни, които взеха участие въ войната.

И така здравето отъ тогава насамъ се счита като единъ отъ най-важнитѣ фактори за равновесието на народитѣ, както то е необходимо за равновесието на индивидитѣ, които безъ него биха могли да стигнатъ до подбуди и действия, чийто послѣдствия сждилищата ще преценятъ като престѣпни.

Между това, здравето не зависи само отъ доброто устройство на индивида, дължащо се на произхождение безъ паталогическа наследственостъ, на грижливо отнасяне къмъ тѣлото, както по отношение на работата, тъй и по отношение на храненето, или предпазването отъ простуда, на строго благоразумие по отношение заразнитѣ болести (туберкулоза, сифилисъ и пр.) или на болести резултатъ отъ злоупотреба съ отрови, като: алкохолъ, тютюнъ, опиумъ и др. Здравето е зависимо отъ богатството, или най-малко отъ охолността, позволяваща, по-добре отъ всѣко добро желание и всички съвети, да се следватъ най-добритѣ наставления по хигиена. Охолността е освенъ това единъ факторъ, който действува върху морала на всички индивиди и особено на ония, които иматъ най-голѣма отговорностъ, като се почне отъ командуващитѣ армия до главитѣ на семейството, първитѣ отъ които трѣбва да бдятъ за своитѣ войници, а вторитѣ върху децата си.

Тукъ именно се явява и влиянието на икономиката върху социологията, а сжщо тъй и върху индивидуалната патология, която е клонъ отъ медицината, последната обгръщаща при това и етиологията на болеститѣ и терапевтиката или срѣдствата за борбата съ тѣхъ.



Кой би могълъ да помисли днесъ, че лѣкарътъ, въ коя да е страна не е поставенъ най-добре, за да наблюдава влиянието на социалната икономия върху социологията?

Нищо отъ онова, що може да има прѣко или косвено влияние върху здравето на съгражданитѣ му, не трѣбва и не може да му бѣде безразлично, ако той иска да бѣде добъръ лѣкаръ, а особено добъръ хигиенистъ, който държи преди всичко да предотврати болестта въ всички нейни прояви.

Кой лѣкаръ, познаващъ днесъ ефикасността на нѣкоя предпазна ваксина, би се поколебалъ да я използва колкото е възможно повече; кой лѣкаръ, познаващъ нѣкой новъ серумъ или лѣкарство, не би го използвалъ, за да предотврати нѣкоя застрашаваща инфекция или да я обезвреди?

Ако мнозина лѣкари още продължаватъ да стоятъ въ обикновеното упражняване на едно изкуство, въ което науката прониква все повече и повече, изоставяйки му все пакъ много отъ неговитѣ характерни белези, които сж спомогнали за приближаването на лѣкаритѣ къмъ свещеницитѣ, това е, защото тѣ не искаха да разбератъ всичкото значение на обществената си роля въ едно време, когато индивидътъ въ всички народи е престаналъ да бѣде изолирана клетка, която може да живѣе самонадеяно, съвсемъ отдѣлно и само съ свои собствени сръдства. Обществената машина е сглобила нормални машинни части и лѣкаритѣ, които иматъ по-голѣма възможность отъ всички други да наблюдаватъ множество еволюции: бременность, растене, израждане, конвалесценция и пр., не могатъ да не познаватъ днешната социална еволюция и особено да се откажатъ отъ ролята, що тѣ има да играятъ като бдители и ръководители.

Ако, като здравословенъ факторъ и като първостепененъ актьоръ въ човѣшката и обществената икономии, сме помислили да изучимъ виното въ тази статия, то е, защото, поне за Европа, то е една отъ най-важнитѣ не прѣки произведения на земята. Коя повече, коя по-малко, 17 страни го произвеждатъ, когато пѣкъ въ останалитѣ 7, то се консумира. Следователно имаме пълно право да кажемъ, че виното е едно произведение, което може да играе известна роль за Европа, даже и тогава, когато бихме изключили отъ интернационализма странитѣ отъ другитѣ континенти, макаръ че отъ тѣхна страна и тѣ обработватъ лозата или пѣкъ консумиратъ продуктитѣ на нейното производство.

Както за да се просвѣтятъ несведущитѣ, така и за да се противопостави една теза на тезата на въздържателнитѣ противоалкохолни движения, необходимо е по възможность най-научно да се дадатъ аргументи за доказване не само невредимостта на виното, а още и за полезността му отъ хранителна, терапевтична и предпазна гледна точка.

Дже лѣкаритѣ, които иматъ вече предубеждения, добити въ факултета, не трѣбва да отхвърлятъ априорно изучаването на единъ новъ въпросъ. Научната достовѣрность и грижата, що всѣки практикъ трѣбва да притежава, за да бѣде въ течение на всичко ново въ неговата професия, му повеляватъ да се интере-



сува отъ всички проблеми, засѣгащи народното здраве и да се стреми съвѣстно да ги разреши, или да възприеме справедливитѣ имъ разрешения, които сж му предложени.

Безъ да прави едно подробно научно изследване, единъ лѣкаръ има достатъчно доказателства въ различни книги отъ сериозни автори, за да убеди, че виното е преди всичко хранителенъ продуктъ отъ голѣмо значение.

Съ своя биохимиченъ съставъ то допринася да се даде на всѣки организъмъ пропорционално на нуждитѣ му необходимото число калории за подържане на живота му и на продуктивността на труда му.

Като се смѣта, че единъ литъръ 10 градусово червено вино, съ нормаленъ съставъ отдѣля 700 калории, може да се каже, че виното термично е еквивалентно на 170 грама нишесте, т. е. 700 гр. картофи или 270 гр. хлѣбъ, на 170 гр. албуминъ, т. е. 800 гр. месо или 75 гр. мазнини, (споредъ Линосие). Противниците на виното желаятъ да атакуватъ главно алкохола — отрова въ виното. Тѣ забравятъ, че всѣка храна взета въ голѣма доза става отрова, както е случаятъ съ самиятъ бульонъ, който съдържа всички токсини на месото. Цитатитѣ, що могатъ да се направятъ, за да се защити тази гледна точка, сж сжщо многобройни и то отъ автори съ голѣма научна известностъ. Извънъ тази калорифична стойностъ виното, вследствие на ферментитѣ си, е богато съ витамини отъ типа В, разтворими въ вода, антискорбутични и улесняващи асимилацията на захаръта и нишестето. Опититѣ на Д-ръ Ружие доказватъ напълно горното.

Следъ като се каза, че отъ хранително хигиенична гледна точка виното е единъ аперативенъ хранителенъ или улесняващъ храносмилането продуктъ, ние може да кажемъ, че единъ нормаленъ човѣкъ безъ физико-паталогически дефекти, може да консумира безъ прѣчка и отъ полза за организма 10 гр. червено 10 градусово вино за килограмъ живо тегло.

Ако човѣкъ желае да изучи виното отъ икономична гледна точка, следъ направенитѣ изчисления въ Франция, ще се стигне до заключение, че монетната стойностъ на 100 калории вино не е никога по-голѣма отъ много други храни, като се държи смѣтка и за разноснитѣ по приготвянето и варенето имъ. Отъ друга страна, тѣзи калории се запазватъ и пренасятъ лесно, безъ да губятъ отъ тѣхната стойностъ или тегло. Всичко това не иска да каже, че виното може да замѣсти другитѣ храни на индивида. То може и трѣбва да се смѣта като допълнителна храна, която позволява на другитѣ да укажатъ по-благоприятно действие.

Ние споменахме за ролята на здравето въ частната, колективната и интернационалната икономия. Отъ хигиенична и терапевтична гледна точка виното може да се счита като единъ цененъ агентъ за предпазване срещу известни заразителни болести и като лѣкъ противъ други. Въпрѣки прогреса на терапията и конкуренцията на всички медикаменти, виното намира мѣсто въ рецептитѣ на голѣмитѣ днешни лѣкари между които сж прсфесоритѣ: Лондузи, Генио, Леперъ, Виръ, Порт-



манъ, Арнозанъ, Собразесъ, Мориакъ, Дартигъ, Пиесингеръ. Нѣкой отъ тѣхъ научно доказаха, че виното има лѣчебна роля върху известни стомашни болести, върху неработящи бѣбреци, панкреяса и бронхитъ, върху повръщанията, заразнитѣ трески, нѣкоя диабетъ и пр. Доказано е, че виното не доставя пикочна киселина, както бирата, кафето, чая и шоколада. Виното има и едно алканизиращо свойство при кръвообращението; то увеличава левкопедезата и може да предотврати хранителната анафилаксия. Неговата радиоактивностъ е доказана отъ д-ръ Кивие и Нодонъ. Пжтищата за възприемане на виното отъ терапевтична гледна точка сж сжщи, както на много други медикаменти, понеже човѣкъ може да употреби стомаха, кожата въ дълбочина и въ повърхностъ, ректома и даже венитѣ. Обаче, има още много да се пише за виното отъ терапевтична гледна точка, понеже всѣко вино има своя характеристичностъ, отъ кждето произтичатъ и различнитѣ свойства на вината. Това трѣбва да се проучи отъ лѣкаритѣ и тѣхнитѣ усилия трѣбва да се стремятъ да направятъ отъ енотерапията единъ новъ браншъ отъ терапията, която да стане за бждеще научна. Ние сме сигурни, че виното само ще спечели отъ тѣзи изледвания.

За единъ истински лѣкаръ по-важно е да предпазва отколкото да цѣри болнитѣ. Да се избѣгне нуждата отъ цѣренето е задача на хигиената. Да се опишатъ послѣдствията на болестта е целта на предпазната медицина (профилактиката). Виното има прѣко и непрѣко предпазно свойство. Професоръ Тононъ отъ медицинската академия пише въ своята книга за хигиена: единъ обемъ вино смѣсенъ съ единъ обемъ вода е едно твърде добро дезинфекциращо срѣдство. Много опити доказватъ бектерисидното свойство на виното върху различни микроби и бацили, които попадатъ най-често въ червата, каквито сж: колибацила, Ебертовия бацилъ, паратифозни бацили, холерния вибрионъ и разнитѣ ентерококи. Така, виното указва своята полза, било при яденето на сурови плодове, било за дезинфекция на водата за пиене.

Въ тропическитѣ и блатисти области при военнитѣ походи, лѣкаритѣ хигиенисти трѣбва да познаватъ освенъ хранителнитѣ и терапевтични свойства на виното, още и неговитѣ бектерисидни такива.

За да се смѣтне виното, като косвено профилактично срѣдство, трѣбва да се разгледа неговата роля въ борбата срещу голѣмитѣ социални болести: туберкулоза, алкохолизъмъ, сифилисъ и даже рака. Туберкулозата, която е често резултатъ на недобро хранене, може да бжде избѣгната чрезъ виното, което благоприятствува за образуване на склеротичната тъканъ въ бѣлитѣ дробове. Освенъ това, танинътъ, калциевитѣ соли и глицеринътъ помагатъ за увеличаване на резервитѣ отъ енергия, така необходима за туберкулознитѣ. Най-голѣмия неприятель на алкохолизма е виното. Професоръ Режижъ въ Франция доказва, колко много се е развилъ алкохолизмъ въ Франция, когато се е появила филоксерата и е унищожила лозята. Освенъ



това алкохолизъмът се развива винаги най-много въ ония области, където се отглежда съвсемъ малко или никакъ лозата. Професоръ Етиенъ отъ университета въ Нанси, писа въ последно време, когато реколтата на виното въ Мьортъ и Мозелъ е добра и виното е доброкачествено, консумацията на виното се увеличава, а тази на алкохола намалява. Влиянието на алкохолизма върху венерическитѣ болести е твърде добре познато на лѣкаритѣ, за да не може да се каже, че ако алкохолизъмът е отстраненъ чрезъ употребата на виното, венерическитѣ болести и тѣхнитѣ ужасни послѣдствия за фамилията, нацията и свѣта сж сжщо и паралелно отстранени въ значителни пропорции.

Ние ще отбележимъ, че лѣкаритѣ трѣбва да бдятъ повече на алкохолизма, който завладява младитѣ момчета и момичета съ незначителната употреба на коктейлъ и други подобни луксозни алкохолни питиета и то само отъ снобизъмъ. Да се приучи тази младежъ да употребява вино е отъ голѣмъ социаленъ интересъ.

По отношение на рака не могатъ да се дадатъ научни данни. Обаче, може да се каже, че въ Америка следъ забраната, броятъ на заболялитѣ отъ ракъ се е много увеличилъ. Умрѣлитѣ отъ ракъ презъ 1910 год. сж били 3710, а презъ 1926 — 7033 (професоръ Камбиеръ).

Отъ всичко това става явно, че нормалната консумация на нормално вино не вреди нито на индивида, нито на обществото. То е едно сръдство за продължение на живота. Въ една община въ Модокъ, където се произвеждатъ най-хубавитѣ червени вина, „бордо“, сж били отпразднувани презъ 1930 год. 14 златни и диамантени сватби (50, 75 години следъ вѣнчавката) за едно население отъ 1272 жители.

Професоръ Генио отъ медицинската академия и почетенъ председателъ на лѣкаритѣ приятели на виното въ Франция е стогодишенъ, пие вино и проповѣдва консумацията му въ книгата си озаглавена: „Искусството да се старѣе“.

Ако всѣка европейска страна, която произвежда вино е заинтересована отъ медицинско-социална гледна точка, както доказахме по-горе по отношение употребата на виното, то тази употреба не трѣбва да се осжжда, както не се осжжда употребата на хлѣба и яйцата; ролята на виното следователно въ международната икономия ще се посочи отъ само себе си. Действително, равновесието на всѣка страна подържа равновесието на цѣлото. Лѣкаритѣ по отношение на виното, което може да служи за полезна размянна монета между странитѣ производителки и не могатъ да изиграятъ ролята на економисти, социолози, даже и моралисти. На всѣки случай тѣ трѣбва да спорятъ научно, ако сж противници и ако нѣма едномислие помежду имъ въ това отношение; и ние сме увѣрени, че ще бждатъ спечелени за каузата на виното.

Искусството да се лѣкува е едно, медицината е универсална и нашитѣ бѣлгарски колеги не могатъ да останатъ назадъ по пѣтя на прогреса.



## Положението на пазара.

### Износъ на десертно грозде въ чужбина.

Единъ прегледъ на тазгодишния износъ на грозде по мѣстопродовство, респективно гарата на товаренето, и направлението, което е дадено за неговото пласиране е отъ много голѣмъ интересъ, особено когато се направи сравнение съ миналата година.

Така напр. изнесеното грозде за последнитѣ две години е товарено по гари, както следва :

|                  | 1931 г. | 1932 г. |                  | 1931 г. | 1932 г. |
|------------------|---------|---------|------------------|---------|---------|
| 1. Пловдивъ      | 35      | 114     | 30. Русе         | 50      | 79      |
| 2. Кричимъ       | 67      | 213     | 31. Дебелецъ     | 4       | —       |
| 3. Т. Пазарджикъ | 3       | 4       | 32. Джумая       | 5       | 17      |
| 4. Ст. Загора    | 4       | 6       | 33. Шуменъ       | 4       | 12      |
| 5. Н. Загора     | 2       | 16      | 34. Козаревецъ   | 7       | —       |
| 6. Станимака     | 9       | 18      | 35. Преславъ     | 43      | 221     |
| 7. Чирпанъ       | 3       | 52      | 36. Варна        | 94      | 177     |
| 8. Стралджа      | 2       | —       | 37. Свиленградъ  | —       | 1       |
| 9. Сливенъ       | 5       | —       | 38. Гурково      | —       | 3       |
| 10. Сарамбей     | 1       | 1       | 39. Катунца      | —       | 2       |
| 11. Керменлий    | 1       | —       | 40. Марица       | —       | 1       |
| 12. Драгоманъ    | 1       | 20      | 41. Тръмбешъ     | —       | 4       |
| 13. София        | 2       | —       | 42. Каялий       | —       | 1       |
| 14. Ржждавица    | 1       | —       | 43. Черв. вода   | —       | 2       |
| 15. Кюстендилъ   | 2       | —       | 44. Бургасъ      | —       | 36      |
| 16. Видинъ       | 17      | 11      | 45. Свобода      | —       | 2       |
| 17. Ломъ         | 2       | —       | 46. Бѣла         | —       | 1       |
| 18. Бойчиновци   | 4       | —       | 47. Стражица     | —       | 13      |
| 19. Видболъ      | 1       | 3       | 48. Иваново      | —       | 1       |
| 20. Ребърково    | 1       | —       | 49. Папазлий     | —       | 1       |
| 21. Черв. Бръгъ  | 4       | 1       | 50. Две Могили   | —       | 2       |
| 22. Плѣвентъ     | 20      | 56      | 51. Айтосъ       | —       | 7       |
| 23. Левски       | 1       | 1       | 52. Провадия     | —       | 2       |
| 24. Свищовъ      | 11      | 15      | 53. Костичене    | —       | 1       |
| 25. Павликени    | 29      | 72      | 54. Дол. Чифликъ | —       | 13      |
| 26. Лесичаре     | 2       | —       | 55. Ихтиманъ     | —       | 4       |
| 27. Рѣсенъ       | 4       | 26      | 56. Мездра       | —       | 1       |
| 28. Г. Орѣховица | 39      | 12      | 57. Каспичанъ    | —       | 1       |
| 29. Лѣсковецъ    | 169     | 16      |                  | 649     | 1262    |

Общо презъ 1931 год. сж изнесени 649 вагона, а презъ 1932 год. 1262 вагона, или тази година сж изнесени 613 вагона въ повече, т. е. почти двойно.

По даденото направление на вагонитѣ сравнени последнитѣ две години, се вижда отъ следнитѣ данни :

|               | 1931 г. | 1932 г. |                | 1931 г. | 1932 г. |
|---------------|---------|---------|----------------|---------|---------|
| 1. Виена      | 285     | 321     | 14. Букъ       | 1       | 2       |
| 2. Берлинъ    | 143     | 182     | 15. Франкфуртъ | 1       | —       |
| 3. Варшава    | 43      | 23      | 16. Хале       | 1       | —       |
| 4. Прага      | 35      | 66      | 17. Салцбургъ  | 2       | —       |
| 5. Дрезденъ   | 27      | 43      | 18. Хемницъ    | 4       | 15      |
| 6. Лайпцигъ   | 25      | 41      | 19. Брюкселъ   | —       | 1       |
| 7. Боденбахъ  | 25      | 390     | 20. Кьолнъ     | —       | 12      |
| 8. Хамбургъ   | 18      | 41      | 21. Базелъ     | —       | 31      |
| 9. Бреслау    | 17      | 36      | 22. Одербергъ  | —       | 26      |
| 10. Подмуклий | 11      | 1       | 23. Лотцъ      | —       | 1       |
| 11. Бохуминъ  | 6       | —       | 24. Шутгардъ   | —       | 2       |
| 12. Мюнхенъ   | 4       | 14      |                | 649     | 1264    |
| 13. Цюрихъ    | 1       | 14      |                |         |         |



Обикновено единъ вагонъ грозде е отъ 5,000 до 6,000 кгр. Ние ще приемемъ срѣдно 5,500 кгр., тогава износа презъ 1931 год. е билъ около 3,500,000, а презъ 1932 год. — 6,730,000 кгр. близо 7,000,000. Тазгодишниятъ износъ на грозде е двойно по-голямъ отъ миналогодишния. Ако направимъ прегледъ на износнитъ центрове ще видимъ много голѣмо увеличение на износа отъ Кричимъ, Пловдивъ, Преславъ, Варна, които въ най-важнитъ миналогодишни експортни центрове — Лѣсковецъ и Горна-Орѣховица, забележително намалѣха, това разбира се стана само поради катастрофалната буря и градушка. Ако не бѣше това бедствие, ний щѣхме да имаме едно увеличение на износа съ още 400—500 вагона. Другитъ райони показваха колебание, ту се явяватъ нови, ту биватъ замѣствани отъ други. Особено интересенъ е пласмента на нашето грозде.

Прави впечатление, че нашиятъ пръвъ пазаръ, Виена, е стабилизирани и дава увеличение, което е доста отмѣрено, търговскиятъ ефектъ бѣше добъръ. Въ Германия има силно увеличение, което ще продължи и за въ бѣдше, смѣткитъ на търговцитъ по тоя пазаръ съвсемъ не сж насърдителни. По всичко личи, нашитъ експортѣори правятъ по германскитъ пазари изучавания и нѣматъ достатъчно опитностъ да ги завладѣятъ. Пазарътъ въ Полша показва упадѣкъ, тамъ има непреодолими прѣчки по валута и др., и експортѣоритъ не желаятъ да рискуватъ. — Чехия показва подобрене, особено радостно е, че излѣзохме на новъ пазаръ въ Швейцария и се пласираха около 50 вагона. Общо нашиятъ износъ на грозде е окуражителенъ и ще следва понататъшното си развитие съ успѣхъ, защото имаме високо качество грозде, научихме се да извършваме подходяща опаковка и най-вече имаме 3—4 фирми, които сж гаранция за успѣха, но тѣ трѣбва да бѣдатъ зачетени и широко подкрепени отъ държавата, защото борбата, която изнасятъ на голѣмата европейска търговска борса, не е по тѣхнитъ единични сили. Прочие да си пожелаемъ за следващата година двойно по-голямъ износъ на грозде.

Д. Кушевъ.

### Положението на международния пазаръ на вината

Надеждата за едно по-чувствително раздвижване на винения пазаръ къмъ празниците не се оправда. Положението продължава да е все така затегнато, въздържането за по-голѣми сдѣлки и тенденцията за по-високи цени упорито се налага.

Като главни причини за това се явяватъ отъ една страна неблагоприятното економическо положение въ отдѣлнитъ страни, липсата на капиталъ въ търговскитъ и широкитъ консуматорски народни срѣди, а отъ друга — особеноститъ на тазгодишната реколта, която изобщо бѣше по-слаба по количество и много по-добра въ качествено отношение.

Не по-малко безпокойствие и неизвестностъ въ положението на винения пазаръ се създава и отъ всевъзможнитъ ограничения, създавани съ закони въ отдѣлнитъ страни за вноса на вината.

Изобщо забелезва се едно голѣмо отсѣпване и застои на пазаря и ценитъ въ цѣла Европа иматъ тенденцията за едно увеличение.

Тия високи цени се поддържатъ обаче само по отношение на качествени и известни вина, които единствено се търсятъ. Тѣхното предлагане е много ограничено и не може да задоволи голѣмото имъ търсене.

Положението на второкачественитъ вина, както и на тия съ по-нискъ % алкохолъ и недостатъчно интензивенъ цвѣтъ е много тежко. Никжде не се търсятъ и на всѣкжде се стремятъ да намѣрятъ начини за тѣхното използване — било да се употребяватъ за купажъ или пъкъ за дестилация.

Една международна търговия съ подобни вина въпрѣки нискитъ цени на които се предлагатъ не изглежда много обещаваща. Вкусътъ на консуматора става все повече претенциозенъ и не иска да се приспособява къмъ по-долнокачествени продукти, а и голѣмитъ митнически ограничения, прѣчатъ за вноса на подобни вина.



Навсякъждъ вждѣто вноса е ограниченъ, контингентитѣ ще бждатъ изпълвани само отъ добри и качествени вина.

Въ отдѣлнитѣ страни положението е следното :

### Франция.

Както винаги Франция се явява единъ отъ най-главнитѣ фактори, които диктуватъ положението на международния виненъ пазаръ.

Въ самия французски пазаръ царува една голѣма обърканостъ.

Търсятъ се само първокачествени вина, чиято цена въ последнитѣ месеци се е повишила до 70%, докато по-долнокачественитѣ въпрѣки нискитѣ цени не се продаватъ.

Единъ много актуеленъ въпросъ е използването на тѣзи вина било за купажъ, или въ друга по-изгодна форма.

Сществува едно голѣмо съревнование между южна Франция и Алжиръ, по въпроса за пласирането на по-долнокачественитѣ вина.

### Алжиръ.

Реколтата тази година е много богата и по качественостъ много по-добра. Алжирскитѣ вина сж търсени усилено въ останалитѣ винарски райони на Франция.

Отъ това страдатъ твърде много интереситѣ на южна Франция, която се стреми на всѣка цена да направи невъзможенъ вноса на последнитѣ, за да пласирава свои собствени вина.

Независимо отъ алжирскитѣ вина французкото правителство разисква върху решението за смѣсване на французки съ такива отъ Испания и Италия. — Португалия е получила вече концесия за вноса на известно количество вина предназначени за купажъ.

### Италия.

Въ Италия е едно по-голѣмо оживление особено въ средиземноморскитѣ области.

Италиянскитѣ вина се търсятъ твърде много поради високия имъ процентъ на алкохолъ и богатъ екстрактъ.

Има едно чувствително повишение на ценитѣ, особено за вината въ Сицилия, Калабрия, Пиемонтъ.

Износътъ е предназначенъ най-много за Швейцария, която проявява голѣмъ интересъ за вината съ алкохолъ надъ 12—13%.

### Испания.

Общия добивъ тази реколта е почти наполовина отъ миналогодишния поради много неблагоприятни климатически условия и всевъзможни болести и паразити по лозята.

Въ провинции, кждѣто реколтата е добра, сществува едно по-голѣмо търсене, обаче производителитѣ проявяватъ една доста голѣма резервираностъ въ предлагането и ценитѣ сж твърди и доста високи.

Износа е слабъ и се очаква съ голѣмъ интересъ едно благоприятно разрешение за вносъ въ Франция и други страни, както и окончателно разрешение въпроса относно начина по който ще бжде позволено или не, купажирането на вината.

### Швейцария.

Положението на пазаря е спокойно. — Слабата реколта създава едно по-усилено търсене на вина за вносъ главно отъ Италия.

### Унгария.

Старитѣ вина бавно се изчерпватъ. — Пазаря е доста оживенъ, обаче ценитѣ доста ниски.

Закупува се сжщо вино за войницитѣ, за да се внесе едно по-голѣмо раздвижване на вътрешния пазаръ.



Износа е незначителенъ при едно производство отъ 2 милиона хектолитри.

### Германия.

Много очебиюще е покачането на ценитѣ въ Германия. За доброкачествени вина се плаща 1500 марки за 1000 литри, а по-долнокачественитѣ — 500 марки за 1000 литри.

Това високо покачане ценитѣ води следъ себе си единъ застои въ консумацията на виното и не е чудно, ако виното бжде измѣстено отъ други по евтини питиета.

### Австрия.

Пласимента на виното отива много бавно. Сдѣлки се извършватъ много слаби, въпрѣки нискитѣ цени на които сж склонни да продаватъ производителитѣ.

Търсятъ се предимно червени вина.

### Югославия.

Забелязва се оживление на пазаря. Ценитѣ сж твърди и доста високи и износа затрудненъ.

Не се очаква спадане въ ценитѣ — обикновено вина се плащатъ 1'20—1'60 динара литъръ, а далматинскитѣ вина сж 200—280 динара хектолитъръ.

### Гърция.

Реколтата се изчислява на 2 милиона хектолитри, пласимента е добъръ, очаква се едно повишение въ ценитѣ.

### България.

Реколтата тази година е много по-слаба на декарь, обаче допълва се отъ новозасаденитѣ лозя.

Качествеността на вината добра, съ високъ процентъ алкохолъ, обаче слаба киселинностъ.

Една голѣма частъ отъ вината прекарваха неправилна ферментация поради високия процентъ на захаръ въ мъстята, малко киселини и голѣма горещина презъ време на гроздобера. Особено това обстоятелство се подчертава въ дребнитѣ производителитѣ.

Кооперациитѣ произведоха тази година значителни количества първокачествени вина и единственото спасение на производителя е само въ кооперацията, където се работи съ много по-голѣма вещина и технически усъвършенствувания.

Полученитѣ вина иматъ задоволителенъ % алкохолъ, който въ нѣкои южно-български райони достигатъ до 13—13.5% (Сливенъ, Ямболъ).

Пласимента въпрѣки добрата и качествена реколта отива много бавно и вината не сж предметъ на по-значителни сдѣлки.

Очаква се реализирането износа на едно по-голѣмо количество вино за Чехославия.

Ценитѣ въ страната сж низки и въ зависимостъ отъ произхода и качеството се движатъ отъ 3'50 — 6 лева литъръ. St.

В Таушановъ

## Лозарската криза въ Калифорния

Въ Североамериканскитѣ Съединени Щати употребата на спиртни напитки е забранено съ законъ. Често пжти тѣ се сочатъ като страна, въ която въпрѣки забраната лозарството процъвтыва. Тукъ даваме нѣкои сведения, съ цель не само да се запознае лозаря съ общото положение на лозарството тамъ, но и да се види какво е фактическото положение на закона за забраната, най-после да се подчертае връзката, която съществува между лозарската криза и другитѣ отрасли на националното и международно стопанство, както и мѣрkitѣ, които се взематъ въ Съединенитѣ щати, за да се спаси лозарския поминъкъ отъ разруха.



Възхода на лозарството въ Калифорния презъ време на войната и непосредствено следъ нея, е свързано съ общото повдигане на американското земледѣлско стопанство. Въ 1926 година лозарството въ Калифорния даде на държавата единъ доходъ отъ 54,257,000 долара. Този важенъ клонъ на стопанството въ Калифорния се намира отъ нѣколко години насамъ въ страшна криза.

Споредъ списание „California Grower“ лозаритѣ въ Калифорния се намиратъ презъ последнитѣ 6—8 години въ една неизмѣнна, страшна трагедия. Нейното богатство и плодородие въ края на краищата е донесло само грижи и неспокойствие на стопанитѣ. За съжаление, пише списанието, малко сж хората, които правилно разбиратъ, че доброто разпредѣление на гроздовата реколта е най-важната проблема за земледѣлското стопанство въ Калифорния.

Лозарството въ Калифорния се развива отъ самото си начало добре, обаче своя разцвѣтъ то достига въ 1919 година. Поради доброто състояние на лозата, стойността имъ се покачва на 1875 до 3750 долара за хектаръ. Голѣмината на единичнитѣ лозя се движи между 2—2000 хектара. Повечето обаче сж съ голѣмина между 40—60 хектара. Лозарството въ Калифорния съставлява 95% отъ лозовата площъ въ Сев. Амер. Съед щати.

Въ началото поради свѣтовната война и по късно поради войната между Гърция и Турция, странитѣ които произвеждаха стафиди (Италия, Испания, Гърция и Турция) неможеха да изнискатъ своето производство на свѣтовния пазаръ. Недостатъка на стафиди презъ това време се зае отъ Калифорния. Производството на стафиди въ Калифорния възлизаше тогава на около 200,000 тона. Ето защо ценитѣ на стафидитѣ се покачваха много, което предизвика засаждане на нови площи съ лозя въ Калифорния.

Току що войната се бѣ привършила и странитѣ, които произвеждаха стафиди нахлуха отново въ свѣтовния пазаръ. Следователно новопридобититѣ пазари за калифорнийскитѣ стафиди трѣбваше да бждатъ загубени. Отъ друга страна единъ отъ голѣмитѣ пазари на стафиди — Англия, сжщо бѣше загубенъ, защото Англия раздаде много земи въ Австралия, които бѣха засадени съ лозя. Поради тѣзи причини ние забелязваме още въ 1922 година единъ упадѣкъ въ пазара на стафиди. Производството на стафиди въ Калифорния трѣбваше да бжде намалено и гроздата въ грѣсно състояние на голѣми количества да бждатъ хвърлени на вътрешния пазаръ. Вътрешния транспортъ достигна 75,000 вагона всѣкой отъ по 13 тона. Цѣлото количество е трѣбвало да бжде продадено въ продължение на 90 дни. Цената на гроздата е падала се повече и повече и въ 1926 год. Калифорнийския лозаръ продава вече гроздето си безъ печалба. Тия ниски цени на гроздата не сж били използвани отъ консуматора.

Организацията на търговията съ грозда въ градове, както и съ другитѣ земледѣлски продукти е било насочено противъ консуматора. Въ 1928 година фермиера е получавалъ за най-добритѣ десертни грозда 31 доларъ за тонъ, тогазъ когато, консуматора е заплащалъ 250 долара. До като домакинята въ Ню-Йоркъ напримѣръ, за 1 фунтъ десертно грозде е заплащала 11.5 цента, лозаря е получавалъ само 1.5 цента. Междинната търговия следователно съ гроздата е била еднакво разрушителна, както за производителя, така и за консуматора. Най-голѣмитѣ количества отъ грозда сж били пласирани въ голѣмитѣ градове, но тъкмо въ тия градове контрабандиститѣ съ спиртнитѣ напитки иматъ най-голѣма сили. Понеже пазара е билъ претрупанъ съ грозда, тѣ сж използвали тъкмо това положение да тероризиратъ, както продавача, така и купувача. Ценитѣ сж спаднали толкова много, че гроздето е продадено почти безъ пари, което въ послѣдствие е било преработено отъ тѣхъ на обикновено вино подсилено съ алкохолъ.

Свърхъ продукцията, нискитѣ цени, терора който упражняватъ тия нечестни търговци върху продажбитѣ съ грозда и пр. е поставилъ въпроса предъ лозаритѣ да се преработятъ гроздата по тоя начинъ, че тѣ да се пласиратъ не презъ течение на три месеца, а презъ цѣ-



лата година. За да се постигне тая целъ, е билъ изработенъ единъ планъ, върху който, както лозаритъ, така и управлението сж възлагали голъми надежди. Този планъ е трѣбвало да спаси лозарството въ Калифорния, чиято стойностъ се изчислява на 350 милиона долари и дава поминъкъ на около 200,000 хора. Планътъ, който е билъ изработенъ 1930 година за стабилизиране на лозарството въ Калифорния — Grape Industry Itabilizing Plan представлява единъ контрактъ между лозаритъ единъ специално учреденъ за целта контроленъ съветъ. Този контрактъ билъ подписанъ отъ 85% отъ лозаритъ въ Калифорния. Лозаритъ се задължаватъ да бжде контролирано цѣлото тѣхно производство отъ тоя комитетъ. За тази целъ той плаща една вноска на тоя контроленъ комитетъ 1'5 долари за всѣки тонъ произведено грозде. Тѣзи вноски е трѣбвало да образуватъ годишно единъ фондъ отъ 2 милиона долари. Срѣдствата на фонда е трѣбвало да се използватъ така че, да се постигне едно максимално подобрене на ценитъ на пазаря. Освенъ това лозаритъ се задължили да продаватъ цѣлото свое производство чрезъ следнитъ организации за стафиди — California Raisin Pool, а десертнитъ грозда чрезъ три кооперации — California Fruit Exchange, San Joaquin Valley Shippers Association и California Vineyardist Association.

Заедно съ това е било образувано едно дружество Fruit Industry Ltd, чиято целъ е била преработка на гроздето и разпространение на неговитъ продукти. По този начинъ се е целило да се избѣгне едно свѣрхпредлагане отъ грозда и стафиди на пазаря, а отъ тамъ и спадането на ценитъ.

Плана отъ 1930 г. се е базиралъ върху една вѣроятна реколта отъ 2 милиона тона грозде. Свѣрхпродукцията при това положение се е изчислявала на 300,000 тона. Въ действителностъ тя е била 700,000 тона. Вследствие на това контролниятъ комитетъ се е видѣлъ принуденъ да откупи 325,000 тона грозде, съ целъ да се избѣгне пресищането на пазаря

Планътъ обаче не е могълъ да изпълни очакванитъ надежди. Причинитъ се намиратъ преди всичко въ свѣтовната стопанска депресия. Въпреки това списанието съветва лозаритъ да не губятъ надеждитъ си въ лозарския поминъкъ и въ ржководителитъ на плана.

Председателя на контролниятъ комитетъ, пише въ списанието, че резултатитъ за лозаритъ, които сж отглеждали десертни и винени сортове сж били твърде печални. Регулирането на пазаря отъ контролниятъ комитетъ е било безефектно. Едно регулиране споредъ него, при днешното положение на нѣщата, е невъзможно. Все пакъ и при тия обстоятелства съ колосална реколта и понижена покулателна сила, биха могли да се получатъ сравнително добри резултати за лозаритъ, ако бѣ се постигнало единодействие. Единомислие не е могло да се постигне, както по отношение на качеството, така и по отношение на количествата прациани на източнитъ пазари, разпредѣлението имъ, опаковката, типизирането и пр.

Председателя на контролниятъ съветъ групира причинитъ за пропадаването на плана въ следнитъ пунктове:

1. Голѣмото производство.
2. Отглеждане на лозата за много грозде, но съ лошо качество.
3. На източния пазаръ много лозари сж изпратили самостоятелно грозде съ лошо качество, въпреки договора. Целѣсообразното регулиране е било абсолютно невъзможно.
4. Всѣки лозаръ е ималъ слѣпа надежда, че щастливия случай ще преодолѣе економически и биологически законъ. Много грозда сж се развалили още по пѣтя, поради лошото качество.
5. Хората натоварени съ изпращането и контролирането на гроздата не сж работили въ съгласие помежду си, били сж завистливи и недовѣрчиви единъ спрямо други.
6. Недостатъчна яснота въ закона по отношение шандартизирането на стоката.
7. Никой лозаръ не е искалъ да жертвува своя интересъ за общия.



8. Завистъ и недовѣрие между отдѣлнитѣ лозари и лозарски райони. Тѣмко тѣзи причини, ведно съ свѣтовната стопанска криза сж съдействували за пропадането на плана. Колко страшно сж падали ценитѣ на различнитѣ типове грозда може да се види отъ тукъ приведена таблица:

| СОРТОВЕ ГРОЗДА                                  | Год. | Общо произ-<br>водъ въ<br>тонове | Цена която<br>лозаря по-<br>лучава за<br>тонъ | Обща стой-<br>ность на<br>производ-<br>ството |
|-------------------------------------------------|------|----------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Сортове за стафиди                              | 1920 | 177,000                          | 252.21                                        | 44,641,000                                    |
|                                                 | 1929 | 215,000                          | 61 —                                          | 13,115,000                                    |
|                                                 | 1930 | 168,000                          | 59 —                                          | 9,912,000                                     |
| Стафидни сортове продад.<br>въ прѣсно състояние | 1920 | —                                | 58.14                                         | —                                             |
|                                                 | 1929 | 238,000                          | 20 —                                          | 4,760,000                                     |
|                                                 | 1930 | 550,000 <sup>1)</sup>            | 11.65                                         | 6,408,000                                     |
| Десертни сортове                                | 1920 | 166,000                          | 75 —                                          | 12,450,000                                    |
|                                                 | 1929 | 312,000                          | 35 —                                          | 10,920,000                                    |
|                                                 | 1930 | 314,000 <sup>2)</sup>            | 21.13                                         | 6,635,000                                     |
| Винени сортове                                  | 1920 | 375,000                          | 75 —                                          | 27,425,000                                    |
|                                                 | 1929 | 417,000                          | 35 —                                          | 14,595,000                                    |
|                                                 | 1930 | 481,000 <sup>3)</sup>            | 19.40                                         | 8,361,000                                     |

Къмъ тѣзи количества трѣбва да се прибавятъ още 124,000 тона различни сортове грозда, които не сж обрани и унищожени.

Въпрѣки факта, че сж били унищожени отъ контролния комитетъ такива голѣми количества грозда, ценитѣ сж спаднали въ 1929 и 1930 г. толкова силно, както никога презъ последнитѣ 9 години, когато още не е сжществувалъ контролния комитетъ.

Този неуспѣхъ е принудилъ контролния комитетъ за 1931 год. да изработи единъ новъ планъ. Новия планъ е трѣбвало да се съобразява съ обстоятелствата, че въ 1930 г. крѣгло 500,000 тона грозде не е било обрано и пакъ ценитѣ сж спаднали, че въ 1931 г. трѣбва да се очаква по нататъшно спадане на ценитѣ, че експорта на стафиди все повече намалява, напримѣръ въ 1929/30 г. той е билъ съ 45% по малѣкъ, а за първото тримесечие на 1930/31 г. показва още по голѣмо намаление, че Австралия играе все по голѣма роля въ експорта на стафиди и пр. Отъ главния контроленъ комитетъ е билъ излъченъ единъ петочлененъ комитетъ, който е изработилъ плана за 1931 г. Този комитетъ е препоръчалъ следнитѣ мѣрки:

(следва).

<sup>1)</sup> Отъ тѣзи количества контролния комитетъ е откупилъ 333,000 тона грозде, които не сж обрани и унищожени.

<sup>2)</sup> Освенъ това количество сж унищожени 104,000 тона грозда десертни.

<sup>3)</sup> Освенъ това количество унищожени сж 200,000 тона винени сортове.



## ХРОНИКА.

**Лозарският д-во, кооперации и индивидуални членове** трябва да издължат членския си внос за 1932 год. най-късно до конгреса; неиздължените нѣма да бъдат допуснати въ конгреса.

Сумите да се изпращат на адресъ: Български лозарски съюзъ ул. „Гурко“ 12 — София.

**XIII-тия лозарски конгресъ** ще се състои на 19, 20 и 21 февруарий н. г. въ София.

За пътувания по Б. Д. Ж. съ 50% намаление да се изискатъ удостоверения направо отъ съюза.

**Зарѣзанъ (св. Трифонъ)** е на 14 февруарий; той е традиционенъ и патроненъ празникъ на лозаря.

Всѣки лозаръ е длъженъ да вземе активно участие въ тържественното му отпразднуване, лозарският д-во и кооперации трябва да организиратъ зарѣзански вечеринки и излети до лозята, на които покрай веселието да се проагитира необходимостта и ползата отъ организирането на лозаря.

Нека се използва зарѣзанъ за събиране членски вноски за съюза и абонамента за „Лозарски прегледъ“.

**Централния комитетъ** за българското вино организира „Седмица на българското вино“, която ще трае отъ 12 до 19 февруарий т. г. и ще бъде придружена съ изложба на вино въ София.

Като има предвидъ грамадното значение на „Седмицата на българското вино“, като сръдство за пропаганда умѣрената употреба на виното, като хигиенично и хранително питие и най-добро сръдство противъ алкохолизма, Българският Лозарски Съюзъ най-настоятелно моли:

1. Всички лозарски дружества и производителни винарски кооперации, както и всички частни лозари въ мѣстата, където нѣма лозарски дружества, да взематъ инициативата за най-тържественно отпразднуване на „Седмицата на българското вино“. За целта да се избератъ и поканятъ лица, които да изнесатъ сказки и беседи за ползата отъ умѣреното и разумно употребление на виното. Да се организиратъ на мѣстна почва изложби на мѣстни вина и изнесатъ въ печата статии върху виното, като хигиенично и здравословно питие.

Да се образуватъ мѣстни подкомитети, като се поканятъ и организиратъ на министерството на земледелието за пълно съдействие Тия подкомитети да влѣзатъ въ връзка съ Централния комитетъ за българското вино при министерството на земледелието за съвмѣстна дейностъ и сътрудничество по отпразднуване на „Седмицата“.

2. Всички винарски производителни кооперации и частни винари да взематъ участие съ свои вина въ изложбата въ София, като най-късно до 15. II. т. г. влѣзатъ въ връзка съ Централния комитетъ и му съобщатъ съ какви типове и количества вина ще участвуватъ въ изложбата.

**Изработенъ е и одобренъ** отъ управителния съветъ проектъ-устава за една икономическа организация при Съюза, който ще бъде разпратенъ на всички колективни членове да го разгледатъ и взематъ становище. Учредителното събрание ще се състои на 22. II. т. г. въ София следъ закриване на XIII-ия редовенъ лозарски конгресъ. Нужно е избраните делегати за последния да бъдатъ упълномощени да участвуватъ и въ въпросното учредително събрание.

**По инициативата** на държавния агрономъ и на интелигентни лозари въ гр. Харманлий е основано просвѣтно-професионално лозарско дружество „св. Трифонъ“, което е прието за колективенъ членъ на Съюза.

**Нуждающитъ се лозари отъ гладка поцинкована теля** да съобщатъ поръчките си въ канцеларията на Българския лозарски съюзъ въ София чрезъ мѣстното лозарско д-во, винарска или кредитна кооперации, популярна банка или агрономство възможно по-скоро, за да може да бъдатъ предадени на фабриката своевременно и използвани до откриване на навигацията по Дунава. Така телята ще може да се получи рано на пролѣтъ и постави въ лозето преди разлитване на лозитѣ.

Цените и условията сж разпратени на лозарският д-во и пр., при които всѣки може да направи справка. Където не сж получени, да се поискатъ отъ Съюзната канцелария.



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 — Плѣвенъ

**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 декарь), помощи, протоколи, писма и пр. да се изпраща на адресъ:

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

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 съществующитѣ лозарски дружества и за създаване на нови такива тамъ, кждето нѣма.

Плащайте редовно годишнитѣ си членски вноски.

Абонирайте се и заплащайте навреме съюзния органъ: „Лозарски Прегледъ“ — Плѣвенъ.