



ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

ОРГАНЪ
на Българския Лозарски Съюзъ
СОФИЯ

„REVUE DE VITIKULTURE“

„VEINBAU REVUE“

à Pleven — Bulgarie.

Годишенъ абонаментъ 50 лв.

Редакция и администрация — Плѣвень.

Редакторъ-уредникъ: Г. К. Червенковъ.

Редакционенъ комитетъ: Проф. Н. Недѣлчевъ, Ст. Икономовъ, Н. Мжнковъ, В. Чакъровъ и В. Стрибърни.

ДЪРЖАВЕНЪ КОМИТЕТЪ: 1) Бурята иде; 2) Предстоящи работи въ лозето — Ст. Икономовъ; 3) Аномалии въ кислотата на вината — проф. Н. Недѣлчевъ; 4) Коопер. изби предъ нови опасности — В. Таушановъ; 5) Кафявото прѣдане у бѣлитъ вина — М. Стефанова; 6) Лозарскитъ и винарски проблеми и пр. — Ив. Георгиевъ; 7) Пролѣта на виното и гроздето; 8) Съюзни и дружествени; 9) Положението на пазара; 10) Хроника; 11) Книжнина.

БУРЯТА ИДЕ!

Спадание цената на земледѣлскитъ продукти засегна най-много лозарството. Разходитъ по обработванието на лозята не намалѣха чувствително. Цената на синь камъкъ, рафия, тель и др. материали не спадна, въпрѣки възможността за това. Сврѣхъ това Финансовото министерство по мотиви „държавни“ увеличи косвено данѣцитъ, обложитъ и формалноститъ по раздѣлната, съ демагогското обяснение, че това щѣло да засегне само кръчмаритъ. Добритъ закони за вината, оцета и пр. прокарани отъ Министерството на земледѣлието не даватъ очакванитъ резултати, поради новитъ фискални формалности, които спзнаха размѣната и пласимента на вина, ракии и др. винено-спиртни производства.

Лозаря е въ недоумение; чува шумъ, че се подобрява и засилва пласимента, а въ резултатъ се получава спадание на ценитъ и намаление на пласимента и затова той не може да изкара насжщия си хлѣбъ.

Това мащенско отнашение къмъ лозарството и тая трагедия на лозаря, не ще продължава безконечно; лозаря вижда вече отъ где го душатъ, ще вдигне глава и потърси смѣтка. Но не е ли по-добре и за държава и народното стопанство да се взематъ мѣрки на време за да се спаси лозарството и лозаря отъ загивание, иначе мизерията на лозаря ще го принуди да се отдаде на крайности и бурята е неизбежна.

Ст. Икономовъ

Дир. лоз. оп. станция — Плѣвень,

Предстоящи работи въ лозето.

Падналитѣ напоследѣкъ дъждове и честитѣ промѣни на времето въобще, попрѣчиха за своевременното извършване на културнитѣ операции въ лозята. Обработката на почвата изостана назадъ и често се срѣщатъ лозя, които отъ отгрибването до сега сж били обработени само единъ пжтъ, а има и такива, които не сж могли да бждатъ прекопани нито веднѣжъ, все по причини стоящи вѣнъ отъ възможността на стопанитѣ. Нуждно е обаче, да се използватъ сега топлитѣ и ясни дни, за да се даде една добра обработка на почвата, която ще помогне много за усилването на растежа, толкова забавенъ презъ миналия месецъ отъ недостатъчната температура на почвата.

Цвѣтенето на лозята се извърши презъ последнитѣ нѣколко топли и ясни дни и като се изключатъ локалнитѣ дъждове паднали тукъ-тамъ изъ страната и причинили едно частично изресяване, общо взето може да се каже, че завръзването на ягоридата е напълно задоволително, а реколтата обещава да бжде количествено и качествено много добра.

Сега е момента да се извърши и едно прищипване върховетѣ на лѣтораститѣ, за да се даде възможность на ягоридата да наедрѣе. Низкото кършене да се избѣгва като вредно за силата на лозата и количеството на плода. За главинитѣ отгледвани на колове, когато лѣтораститѣ сж надминали достатъчно височината на коловетѣ, добре е да се съединятъ въ видъ на вѣнецъ съ онѣзи отъ съседната лоза, следъ като върховетѣ имъ сж били предварително прищипнати. Това съединяване на лѣтораститѣ отъ две съседни лози намалява товара на коловетѣ, прави главинитѣ поустойчиви на вѣтъра, улеснява обработката на почвата и прѣскането, като създава една полусѣнка върху гроздето, отъ което се ползува особено сорта Афузъ-Али.

Културенето, т. е. премахването на страничнитѣ (втори) ластари не бива сега да се прилага изцѣло. Съ други думи, сега културитѣ сж доста удължени и носятъ по нѣколко нормални листа, така че, ако се премахнатъ изцѣло, вмѣсто полза ще допринесемъ вреда. По-добре е, ако тази операция трѣбва въобще да се извърши, да се прищипнатъ сега само върховетѣ имъ, безъ да се засѣгатъ нормално развититѣ листа.

Прорѣдяване на чепкитѣ, т. е. намалението на броя имъ при главинитѣ, които сж претоварени съ такива е една наложително необходимая операция, колкото и неприятно да е на стопанина да унищожаватъ частъ отъ гроздето си. Тя се налага и отъ обстоятелството, че тази година контрола върху качеството на изнасяното грозде ще бжде още по засиленъ и не ще се допуска въ никой случай недобре узрѣло.

грозде или такова отъ преродили главини, на което липсватъ всички изискуеми се качества по отношение на цвѣта, едрината, вкуса, зрѣлостъта и т. н. да бжде изнесено въ чужбина. Като се има предъ видъ, че срѣдното тегло на единъ гроздь отъ сорта Афузъ-Али е около 350—400 грама, и че на една главина отъ сщия сортъ водена по системата просто Гюйо или по чеповата рѣзитба не трѣбва да се оставя повече отъ 2 кгр. грозде, ако искаме да получимъ едри чепки съ високо качество, лесно е да се заключи, че оставенитѣ гроздове не трѣбва да бждатъ повече отъ 5—6, като се даде предпочитание на едритѣ и правилно оформенитѣ такива. Независимо отъ това, че претрупанитѣ съ грозде главини даватъ лошокачественъ плодъ, самитѣ лози заслабватъ и следующата година даватъ тънки и кжси лѣтораста, въ повечето случаи безплодни.

Време е и за колцоването. Тази операция е отъ особена полза при сортоветѣ Жуаненъ, Портюге блийо и отчасти при Шасла доре и Чаушъ. При Афузъ-Али, Димятъ и Перлъ де Ксаба резултатитѣ сж по-слаби, макаръ че и при тѣхъ се забелѣзва едно наедряване и по-рано узрѣване на гроздето съ 3—4 дни.

Пероноспората, по сведения на Лозарската станция се е появила на много мѣста въ страната, но въ ограниченъ размѣръ. Констатиранитѣ до сега повреди отъ нея сж незначителни, обаче честитѣ превалявания създаватъ доста благоприятни условия за нейното развитие, въпрѣки високата температура презъ деня. Нужно е листата и чепкитѣ да се подържатъ постоянно покрити съ бордолезовъ разтворъ не повече отъ 1.5%, за да се избѣгне едно масово нашествие на болестъта, което всѣки моментъ може да изненада стопанитѣ. Разтвора да бжде слабо алкаличенъ, т. е. варъта въ него да е малко повече отколкото е необходимо за слабото почервяване на бѣлата фенолфталеинова книжка. Така се избѣгва пригора по младитѣ листа, който тъй често се явяваше до сега.

Новата болестъ (Чернотия, черни петна, Бактерияленъ Гумозисъ) се е появила и по възрастни лозя, като на мѣста (Пазарджишко) е предизвикала изсѣхането или отслабването на около 5% отъ главинитѣ. Появила се е още въ Варна, Нови Пазаръ, Чирпанъ, Берковица и др., нападайки нѣкжде (Чирпанъ) и гладкитѣ рѣзници опредѣлени за подложки, а другаде (Берковица) — укорененитѣ на сухо лози, престояли въ укоренилището презъ зимата т. е., несѣхранени въ пѣськъ.

Борбата съ тази болестъ трѣбва да се извърши повсемѣстно, презъ време на рѣзитбата. Последната ще трѣбва да се извърши есенъта и въ сщщото време ранитѣ (отрѣзитѣ), нови и стари, да се намазватъ съ 40% разтворъ отъ желѣзенъ сулфатъ (зеленъ камъкъ) въ вода, подкис-

лень съ 1% разрѣдена сѣрна киселина. Това сръдство бѣ подложено на изпитване въ Плѣвненъ и даде твърде добри резултати. Сега обаче нѣма възможность да се предприеме такава борба, защото презъ време на вегетацията вътрешното налѣгане у лозата е въ повечето случаи положително и всмукване на течности презъ отрѣзитѣ не може да става.

По сведения на Лозарската станция, лозовия молецъ (*Tortrix pillerana*) се е появилъ и въ Сухиндолъ, където е започната организирана борба съ него отъ страна на Търновската земледѣлска катедра. Развитието на молеца е още ограничено и повредитѣ отъ него се изчисляватъ досега на около 5% отъ реколтата, обаче налага се борбата да се води задължително отъ всички стопани-лозари и съ нуждитѣ строгостъ и система, за да се спре злото още въ самото му начало.

Проф. Н. Недѣлчевъ.

Аномалии въ кислотата на вината.

При подсилването на едно червено вино отъ с. Голѣмо Бѣлово (Т. Пазарджишко) съ винена киселина, се натъкнахъ на известни аномалии, които, изглежда, сж общи за повечето отъ вината въ южна България и въроятно за нѣкои отъ северна България. Обяснението на тѣзи аномалии е отъ голѣмо практическо значение за подобрието и съхранението на тѣзи вина.

Случаятъ бѣше следниятъ. Едно червено вино отъ реколта 1932 год., слабо на кислота, предразположено на повдигане, трѣбваше да бжде подсилено съ винена киселина за да се закрепи. Виното бѣше съ добра бистрота. Прибавката на винена киселина, обаче, предизвика помжтяване, нѣщо повече, яви се пресичане на багрилната материя — резултати обратни на очакванитѣ.

Сжщото вино се избистри впоследствие съ „проколъ“.

Понеже не разполагахъ съ вино отъ сжщия произходъ, опитахъ прибавката на винена киселина въ бистри вина отъ Пловдивско съ познатъ съставъ. Сжщото размжтяване се повтори.

Помжтяването се дължи на преципитирането на виненъ камъкъ въ виното. Ето съставътъ на вино, което при прибавка на свободна винена киселина дава угайка.

Обща кислота въ H_2SO_4	—	5.20	гр. на литъръ
Летлива	”	0.86	”
Постоянна	”	4.34	”
Обща вин. кис. въ вин. камъкъ		2.03	”
Виненъ камъкъ		1.08	”
Свободна винена киселина		0.76	”
Общъ калий въ вин. камъкъ		5.08	”
Отношение Fonzes Diacon		0.40	”

Това, което фрапира веднага, е отношението Fonzes Diacon (тартаренъ показателъ), което стои далечъ подъ единица.

Това отношение общъ калий (обща киселина) е много характерно за южнобългарскитѣ вина. Когато то е подъ единица, съ голѣма вѣроятностъ може да се твърди, че виното е силно предразположено на заболяване отъ превръщане. Когато виното заболѣе отъ сжщата болестъ, отношението продължава да спада.

Това, което най-вече ни интересува въ случая е, че прибавката на винена киселина въ вино съ тартаренъ показателъ по-малкъ отъ единица е не само безполезно и представлява излишенъ разходъ, тъй като прибавената винена киселина веднага се утайва, но може да даде обратни резултати — да намали първоначалната постоянна кислота и да влоши състоянието на виното.

Ventre е констатиралъ сжщиятъ случай въ южноафрикански вина отъ последната реколта. Той обяснява посочената аномалия съ продължителната суша, на която сж били изложени лозитѣ презъ лѣтото, последвана отъ дъждовенъ периодъ. Дъждоветѣ турятъ въ движение калия въ почвата, който преминава въ лозата, респ. гроздето, кждето се свързва съ киселинитѣ и се наслага подъ формата на калиеви соли. Вината, за които говори Ventre, се характеризиратъ съ слабъ алкохолень градусъ.

Случаятъ съ българскитѣ вина е по-особенъ, тъй като тѣ сж силни на спиртъ и излишъкътъ отъ калий не може да се обясни съ напояване, дъждове и свръхпроизводство.

Обяснението за голѣмия излишъкъ отъ калий въ нашигѣ вина трѣбва да се търси най-напредъ въ особния съставъ на най-разпространенитѣ винени грозда и после, въ съставътъ на почвитѣ, които, общо взето, у насъ сж добре снабдени съ калий. Ventre съ право забелезва, че калиевото торене на лозята е увеличило процента на калия въ гроздата, респ. въ вината.

При южнобългарскитѣ вина тартарниятъ показателъ е нисъкъ не само за тазгодишната реколта. Въ труда на г. Георгиевъ: „Изследвания върху киселинността на български грозда и вина“, кждето сж предадени резултатитѣ отъ изследванията на вина отъ 1929 год. намираме, че тартарниятъ показателъ се движи между 0.115 и 0.855, съ срѣдно число 0.352, т. е., далечъ подъ нормалния размѣръ—единица.

При това положение, когато общиятъ калий значително превишава общата киселина, погрѣшно би било да се подсилва съ винена киселина, поради съображенията, които изтъкнахме по горе.

Тази грѣшка, обаче, може да се направи и съ гроздовата каша (или мжсть), когато елемента калий е въ излишъкъ. При единъ опитъ на Ventre съ подобна мжсть, до като неподсилената съ винена киселина мжсть е дала вино съ обща винена киселина 3.30 гр.; сжщата мжсть, съ прибавка

на 2 грама винена киселина на литъръ, е дала само 2.73 гр., когато, споредъ предвижданията, общата винена киселина е трѣбвало да се увеличи съ около 1.30 гр., т. е., да стане 4.60 грама на литъръ. Прибавката на винена киселина тукъ е дала отрицателенъ резултатъ.

Съ намалението на общата винена киселина увеличава се Ph, което пъкъ влѣче следъ себе си по-голѣмо предразположение къмъ превръщане, пресичане и др.

Ако се позволевъ на даннитѣ отъ изследване състава на мжсть отъ винени грозда, предадени въ цитирания по-горе трудъ на г. Георгиева, ще констатираме, че общата кислота на пробитѣ мжсть отъ най-разпространенитѣ нашенски сортове грозда се дължи главно на голѣмата пропорция виненъ камъкъ, който въ по-голѣмата си частъ се утайва следъ ферментацията. Отъ тамъ иде и голѣмото понижение на кислотата въ нашитѣ вина.

При това положение, ако ние нито можемъ да подобримъ нашата мжсть съ винена киселина преди ферментацията, нито можемъ да подкислимъ готовото вече вино, сме ли въобще безпомощни да приготвимъ вино съ достатъчно киселини, за да бжде то здраво и трайно?

Подсилването съ лимонена киселина, чиито калиеви соли сж разтворими, струва много скъпо. Освенъ това, и тамъ имаме свързване на свободната лимонена киселина, отъ което, въ известни вина, последва намаление на общата кислота. Лимонената киселина има по-малка действителна киселинностъ отъ винената, което сжщо е една слаба страна при подсилването съ нея. Най-последно, закона за вината ограничава нейното употрѣбление до 1 грамъ на литъръ.

Ventre намира едничкиятъ изходъ при подобни случаи въ употрѣблението на високи дози отъ сѣренъ двуокисъ при ферментацията. При единъ неговъ опитъ съ мжсть, кждето калиятъ е билъ въ излишъкъ, виното, получено съ прибавка на 15 грама SO_2 (отговарящъ приблизително на 30 грама калиевъ метабиисулфитъ на 100 литра), е имало по-голѣма обща винена кислота отъ това, приготвено чрезъ прибавка на 100 грама винена киселина на 100 литри мжсть. До като второто вино е имало слабо пресичане, първото е било съвършено бистро и здраво.

Изнесенитѣ по-горе факти идатъ да ни дадѣтъ известно обяснение за тъй честитѣ заболявания и пресичания на нашитѣ южно-български и нѣкои северно-български вина.

Отъ друга страна, тѣ идатъ да посочатъ пжтя, който ще трѣбва да следваме въ бждаше, за да приготвимъ сносни вина отъ нашитѣ грозда, които идатъ съ своитѣ дефекти отъ лозето. Необходими сж още проучвания върху кислотата на нашитѣ грозда и вина и нови опити, за да се намѣри начинъ за спасяване отъ фаталната болестъ „превръщане“, която очаква вината при сегашниятъ имъ „естественъ“ съставъ.

Василь Таушановъ.

Кооперативнитѣ изби предъ нови опасности.

Активната намѣса на Българската Земледѣлска Банка въ селско-стопанския животъ на страната включва въ своята дейность и кооперативнитѣ изби, Ролята, която Б. З. Б. е играла въ закрепването на кооперативнитѣ изби при тѣхното създаване, е достатъчно известна. Въ най-критичнитѣ начални моменти мжчно би било просъществуването на новороденитѣ кооперативни изби безъ съдействието на банката, защото се знае, че нашиятъ лозаръ въ своето огромно мнозинство е дребенъ собственикъ и не разполага съ никакви срѣдства, освенъ гроздето, за преработката на което той нѣма, нито елементарнитѣ технически удобства, нито необходимитѣ знания. Мжчно би могло да се помисли за рационално винарствуване при тѣзи обективни условия, непреодолими съ индивидуалнитѣ усилия на лозаря. Но за това пъкъ съ колективнитѣ усилия на лозаритѣ и материалната подкрепа на Б. З. Банка много лозарски райони бѣха украсени съ хубави винарски изби. Условията, непосредствено следъ войната, благодарение на високитѣ цени на вината, благоприятствуваха развитието на кооперативнитѣ изби и подтикваха предприемчивостъта на кооператора. Направиха се въ много кооперативни изби значителни технически подобрения, разбира се, съ чужди срѣдства. Тогава тѣ можеха още да понасятъ високитѣ лихви на отпущанитѣ имъ отъ Земледѣлската Банка кредити, още повече, че на външния пазаръ мжчно се намираха срѣдства при по-благоприятни условия.

Днесъ положението е коренно промѣнено. Ценитѣ на вината сж се извънредно много понижали, безъ да се виждатъ близки перспективи за тѣхното повишение. Ние не бихме били далечъ отъ фактическото състояние, ако кажемъ, че винарскитѣ кооперации се намиратъ предъ крахъ. Въ този моментъ най-скжпо е производството на кооперативнитѣ изби. Тъкмо това обстоятелство възпрепятствува въ известни отношения пласимента на кооперативнитѣ вина. Вѣрно е, че качеството на кооперативнитѣ вина е добро, че тѣ до голѣма степенъ спомогнаха за издигане реномето на собственитѣ си винарски райони, че тѣ косвено влияятъ върху по-благоприятнитѣ цени, които частнитѣ винари получаватъ и пр., — но заедно съ това тѣ не можеха да предвидятъ и предотвратятъ настѣпилата криза. Трѣбва да се подчертае, че *най-тежко понасятъ кризата ония кооперативни изби, които направиха модерни сгради за винарствуване, набавиха нуждитѣ сждове и инвентаръ, съ което тѣ до голѣма степенъ осъществиха техническитѣ задачи по отношение на модерното винарствуване.* Всичко това тѣ можеха да постиг-

натъ съ срѣдства, отпуснати имъ отъ Земледѣлската Банка. Но, когато лихвитѣ, които днесъ винарскитѣ кооперации плащатъ, съставляватъ 50% отъ стойността на кгр. грозде, то нека бждемъ напълно сигурни, че утрешния день не ни вещае нѣщо добро. Не би трѣбвало да се изпуща изъ предъ видъ констатацията, която намираме въ отчета на Ямболската кооперативна изба „Мискетъ“:

„Това разпредѣление (отношение) на разходитѣ не е такова само за кооперация „Мискетъ“. Това е сжщото и за всички лозаро-винарски кооперации, които сж инвестирали по-голъми срѣдства въ постройки и инвентаръ и които поради това, че сж кооперации на слаби финансови сжществувания, черпятъ тия си срѣдства отъ заеми. За всички тия кооперации, лихвитѣ на тия заеми възлизатъ на около 1 левъ на кгр. грозде и докато цената на последното бѣ 5 лева, тая лихва отъ 1 левъ съставлява $\frac{1}{5}$ отъ стойността на производството, или 20%. Днесъ обаче, когато цената на гроздето спадна на 2 лева килограма, лихвитѣ ставатъ 50% отъ стойността на самото производство“.

Това положение на кооперативнитѣ изби ще бжде повече влошено съ непосредствената намѣса на Б. З. Б. да строи тя самата винарски изби и напълно обзаведени да ги предаде на лозаритѣ кооперативно да преработватъ своето грозде *срещу едно минимално възнаграждение*. Неще съмнение, че тия изби ще представляватъ не само по-свършено съчетание на технически прийоми, но и *по отношение на производственитѣ си разноси тѣ ще упражняватъ силна конкуренция на сжществующитѣ и до сега обзаведени кооперативни изби*. Твърде естествено е, че тази констатация свършено не означава грѣшка въ политиката на Б. З. Б. по отношение на предстоящата ѝ дейность. Нѣщо повече, онова, което банката е направила въ гр. Карлово и мисли да прави въ други лозарски райони, е единствения правилень и възможенъ пжтъ днесъ за подпомагане на бедствующия лозарь и нагодяване на производството къмъ нуждитѣ на пазаря. Защото мжно може да се реши днесъ едно кооперативно лозаро-винарско сдружение къмъ строежъ и обзавеждане на изба, безъ да разполага съ свои срѣдства. Нѣщо повече, при високитѣ лихви и облагания, подобни начинания ще свършатъ сигурно катастрофално.

Правилна ще бжде обаче въ този моментъ оная лозарска политика, която ще постави построенитѣ вече кооперативни изби, по отношение на производствени разноси на сжжитѣ начала, какъвто е случая въ Карлово. Благоприятнитѣ условия на евтино производство, при които работи кооперативната изба въ Карлово, кждето Б. З. Б. е построила и обзавела за своя смѣтка избата, не сжществуватъ въ други лозарски райони. Дори и тия кооперативни изби, които не сж инвестирали никакви капитали въ сгради и инвентаръ,

нѣматъ тѣй низки производствени разноси. Тукъ дори и дума не може да става за сравнение съ обзаведенитѣ вече скромно и все пакъ съ чужди срѣдства кооперативни изби.

Признавайки и ценейки усилията на Б. З. Банка да се намѣси въ полза на лозарството не може да се изтѣкне, че въпроса за подпомагането на до сега сѣществующитѣ и особено на по-добре обзаведенитѣ изби остава съ всичката си тежестъ откритъ. За да бждемъ по-конкретни, ще подчертаемъ, че той особено живо интересува кооператоритѣ въ Плѣвень, Сливень, Стара Загора, Ямболъ и др., които сж инвестирали въ сгради и обзавеждане доста много чужди капитали, лихвитѣ на които, заедно съ данъчнитѣ тежести, при низкитѣ цени на виното ги изправя предъ фатални перспективи. Смутътъ е обхваналъ много кооператори. Първиятъ публиченъ изразъ на тази тревога се появи и въ пресата. Съобщи се преди нѣколко месеца, че една отъ голѣмитѣ кооперативни изби е пращала делегация съ представители на всички непосредствено и обществено заинтересовани фактори въ съответния градъ да ходатайствува предъ Б. З. Банка и министри за откупването на избата отъ Б. З. Банка,

Съ новопостроенитѣ отъ Б. З. Банка изби, безъ да се предвиждатъ съответнитѣ компенсации на досега обзаведенитѣ кооперативни изби, ще се влоши положението на последнитѣ. Освенъ това, сега ще се строятъ изби въ действително винарски райони. Тѣ не само задоволяватъ собственитѣ си нужди на вино, но пласиратъ голѣма частъ отъ производството си въ по-голѣмитѣ консумативни и не лозарски центрове. Но тѣмо тамъ пласиратъ вината си и много отъ сега сѣществующитѣ кооперативни изби. Има ли нужда да се изтѣква, кой ще бжде битъ въ тази неравна конкуренция. Това ще почувствуватъ зле Южно-българскитѣ райони съ квалитетно производство, чиито производство на декарь е малко. Качествения продуктъ, не само не намира добра цена, но е днесъ въ кооперативнитѣ изби обремененъ съ много високи производствени разноси. Кооперативнитѣ изби въ районитѣ съ високо качественъ продуктъ сж по-силно застрашени.

Ето защо, намѣсвайки се държавата чрезъ Земледѣлската Банка въ лозаро-винарската политика на страната по единъ пѣтъ, който е безспорно най-добъръ, *не трѣбва да пристѣпва къмъ неговото изпълнение, безъ да разреши окончателно въпроса за начина, по който трѣбва да се подпомогнатъ до сега сѣществующитѣ кооперативни изби. Елементарната справедливостъ изисква тѣ да бждатъ поставени въ производството си на сѣщитѣ начала и съ сѣщитѣ облаги, каквито се предвиждатъ на избитѣ, построени отъ Земледѣлската Банка.* Държавата е правила голѣми жертви по отношение на „родната“ индустрия, безъ такива до сега да е вършила за кооперативната винарска индустрия. Сто-

панската предвидливостъ и целесъобразностъ изискватъ тъкмо днесъ да се намърятъ конкретни начини за подпомагане на кооперативнитѣ изби, преди да се е стигнало до ликвидация, която ще засегне, както интереситѣ на кооператоритѣ, така и на кредитнитѣ институти.

Какъ конкретно ще се разреши този въпросъ е работа на Министерството на земледѣлието и Земледѣлската Банка. Лозарския съюзъ, обаче, като защитникъ на винарскитѣ кооперации, не може да остане безучастенъ къмъ това. Започнато отъ Б. З. Банка за винарството трѣбва да продължи, но заедно съ това не трѣбва да отекчава онова, което е създадено съ толкова трудъ и жертви.

М. Стефанова

Плѣвень.

Кафявото пресичане у бѣлитѣ вина.

Много често бѣлитѣ вина изложени на въздуха губятъ своя първоначаленъ цвѣтъ и придобиватъ кафяво оцвѣтяване.

Този твърде голѣмъ дефектъ се дължи на болестъта, известна подъ името „кафяво пресичане“, причинитѣ на която сж още недостатъчно уяснени.

Не само въ вината, но това кафяво пресичане често пжти се среща още въ мжстѣта веднага следъ изпресуването. Забелѣзва се едно леко помжтняване, въ началото само по повърхността, което при нѣкои случаи бързо се разширява и обхваща цѣлата течностъ въ сжда.

Едно съвършено положително обяснение на това явление не сжществува, въпрѣки многото проучвания, които сж правени върху пресичането. Това, което обаче е положително за всички случаи на потъмняването е обстоятелството, че гнилитѣ и нападнати отъ разни плесени грозда даватъ мжстъ, която е предразположена на заболяване отъ това пресичане.

Сжщо така сжществува и предположението, че слабитѣ на алкохолъ и киселини вина сж изложени по-често на опасността да заболяватъ, отъ колкото богатитѣ на алкохолъ и киселини вина, безъ да можемъ това предположение да приемемъ за категорично правило.

Въ случай на по-голѣма интензивностъ на заболяването, виното потъмнява и къмъ дъното на сжда пада една кафява утайка. Не само външния видъ страда съ промѣната на цвѣта, но сжщевременно се загубва и първоначалниятъ вкусъ на виното. Вкусътъ на подобни вина става неприятенъ, загубва се свежестъта и виното прави впечатление при вкушването, на старо или варено.

Освенъ разрушението на багрилнитѣ вещества промѣнятъ се и другитѣ съставни части на виното, главно алкохола, киселинитѣ, танина се намаляватъ за смѣтка на обра-

зуванитѣ нови вещества — алдехиди, отъ кждето произхожда и силно подчертания вкусъ на старо вино. Забелѣзва се и едно доста голѣмо увеличение на глицерина.

Причинитѣ за кафявото пресичане у вината споредъ разнитѣ автори трѣбва да се търси, отъ една страна въ окисляването на разнитѣ танинови вещества, въ образуването на известни нови багрилни вещества или споредъ най-новитѣ изследвания на едни особени вещества, наречени оксидази, които диастазнитѣ ензими излжчватъ въ своята активна биологична дейность.

Известна парализа за намаление дейността имъ може да бжде ефектна само въ минимални размѣри на болестъта. Щомъ болестъта е силно напреднала, въздействието се явява като неефикасно.

Практикува се обикновено и почти единствено стерилното действие на сѣрния двуокисъ, въ най-популяризираната у насъ форма — калиевъ метабисулфитъ. Прибавката се прави преди прехвърлянето на виното, като същевременно се действава съ танинъ и желатинъ.

Дозитѣ на тия вещества се опредѣлятъ споредъ степента на заболяването до известни опредѣлени граници.

Ив. Георгиевъ

Глав. инсп. по лозарството.

Лозарскитѣ и винарски проблеми подъ освѣтлението на III международенъ конгресъ по лозарство и винарство въ Римъ, отъ 23 до 26 октомврий 1932 година.

(рефератъ, четенъ на XIII. лоз. конгресъ 19.II.1933 год.)

(Продължение отъ кн. 4).

Съставтъ на виното, отъ физико-химично гледище, не трѣбва да се разглежда количествено и качествено. Аналитичнитѣ данни върху състава на едно вино не ни даватъ представа за неговата структура, за неговата вкусова хармония, съставляваща характерноститѣ на всѣко вино. Деликатнитѣ парфюми, които се отдѣлятъ отъ виното и го правятъ приятно, не могатъ да се установятъ отъ простия химически анализъ, тъй като тѣ сж резултати на отношения, които се установяватъ между различнитѣ съставни части на виното, съобразно тѣхната взаимна концентрация, дори когато концентрацията на нѣкои отъ тѣхъ е нищожна отъ химико-аналитична гледна точка.

Три сж за сега физико-химичнитѣ сръдства, играещи първостепенна роля върху сложната структура на виното; това сж:

1. Окислително-редукционенъ потенциалъ pH_2 ;
2. Концентрацията на водороднитѣ иони pH
3. Колоидитѣ на виното.

Окислително редукционнитѣ реакции могатъ да се разгле-

датъ като аналогични на равновесието киселини — основи на разтворитѣ. Това е било доказано отъ Clark, който доказва, че съществува тѣсна връзка между водородния електродъ и не-атакуемия електродъ, служащъ за измѣрване равновесието на окислително-редукционнитѣ реакции; равновесие, което е свързано съ налѣгането на въздухообразния водородъ и което се изразява съ знака γ_{H_2} , по сжщия начинъ, както концентрацията на водороднитѣ иони се изразява съ Sørensen' овия показателъ рН. Окисляващата или редуцираща сила на единъ разтворъ зависи отъ стойността на γ_{H_2} точно, както силата на една киселина или една основа зависи отъ стойността на рН. При γ_{H_2} подъ 20,5 преобладаватъ редукциитѣ, докато при γ_{H_2} надъ 20,5 преобладаватъ окисляванията. Неутралниятъ пунктъ съвпада съ $\gamma_{H_2} = 27,2$.

Окислително-редукционниятъ потенциалъ γ_{H_2} зависи отъ рН на срѣдата. Така че показателътъ рН, освенъ директното му влияние върху виното, упражнява сжщо индиректно влияние посредствомъ окислително-редукционниятъ потенциалъ.

Прибавката въ виното на едно вещество, способно да бжде обратимо редуцирано или окислено, предизвиква окисляване или редукция, споредъ това, дали неговия потенциалъ е по-позитивенъ или по-негативенъ отъ оня на съществуващата въ виното система.

Като се има предвидъ, че мнозинството отъ реакциитѣ въ виното, причиняващи помътняване на виното и които се случватъ презъ време на старѣнето му, сж окислително-редукционни явления, ще се разбере голѣмото значение на тѣзи нови теории, ако се приложатъ на виното. Ще се констатира, че много винарски практики, като провѣтряване, озониране, изстудяване сж въ връзка съ окислително-редукционнитѣ явления.

Тази връзка е явна при провѣтряването и озонирането, а се обяснява лесно при изстудяването на виното, като се има предвидъ изкристализирането на калциевия битартаратъ чрезъ студа; този фактъ се свързва съ ролята на разтворителъ, упражнявана отъ калиевия битартаратъ върху нѣкои окислени съставни части на известни окислително-редукционни системи. Студътъ като действува направо върху калиевия битартаратъ, прави го неразтворимъ, следствие на което косвено прави неразтворими окислителни тѣла на нѣкои системи, които се предразполагатъ отново на допълнително окисляване. Така напр., ако едно вино е обектъ на желѣзно пресичане, изстудяването като предизвиква утайване на калиевъ битартаратъ, ще предизвика косвено и утайване на фери-съединения, върху които калиевия битартаратъ упражнява ролята на разтворителъ. Така се понижава системата $\frac{\text{феро}}{\text{фери}}$ и следователно сжщата система се предразполага на по-нататѣшно окисляване и на едно по-интензивно утайване на фери соли; а това издига виното на по-високъ градусъ на стабилностъ.

Окислително редуционният потенциал rH_2 , има особено влияние върху хода на алкохолната ферментация и върху активността на всички микроорганизми, които могат да се развият въ мжстѣта презъ ферментацията и въ виното презъ време на съхранението му.

Действително, въ клеткитѣ на всички микроорганизми, съществуватъ равновесни системи, които произвеждатъ окислителни-редуционни потенциали. Ето защо, възможно е, чрезъ познанието за тѣзи потенциали да се предвиди редуцирацето или окисляващо действие на клетъчната срѣда по отношение на амбиента. Така напр., може да се каже, че всички системи, които сж въ равновесие съ водорода при $\text{rH}_2 > 20$ сж редуцирани отъ аеробнитѣ клетки, а всички системи въ равновесие съ водорода при $\text{rH}_2 < 20$ сж окислени.

Ето защо, промѣнявайки стойността на rH_2 на мжстѣта могатъ да се промѣнятъ отношенията, които се установяватъ между различнитѣ продукти на ферментацията. Тѣй като различнитѣ микроорганизми, за да се развиятъ, изискватъ срѣдата да притежава известенъ окислително-редуционенъ потенциалъ, и понеже сжщитѣ микроорганизми притежаватъ различна устойчивостъ при промѣна на собствения си потенциалъ, може да се успѣе, ватирайки rH_2 на мжстѣта или виното, да се попрѣчи на деятелността на даденъ микроорганизъмъ, безъ да се промѣни деятелността на другъ, и всичко това съ огледъ на благоприятното измѣнение на вкусовитѣ качества на виното и на неговата по-лесна съхраняемостъ.

Проф. Casale проучава понастоящемъ антиферментитѣ отъ гледище на вариациитѣ, що тѣ причиняватъ върху окислително-редуционния потенциалъ. Съ това проучаване, сжщия ученъ се надява да направи неферментираща мжстѣта, посрѣдствомъ прибавка на вещества, които да отклонятъ окислително-редуционния потенциалъ задъ границата позволяваща живота на фермента, по сжщия начинъ, както е сполучилъ да постигне обратния фактъ—поддържане живота на нѣкой аеробни клетки въ срѣда безъ кислородъ, стига само да сж държани при единъ окислително-редуционенъ потенциалъ, равенъ на оня, постигаемъ чрезъ прибавката на кислородъ.

Концентрацията на водороднитѣ иони, изразени съ знака рН, играе важна роль при характеризизирането на вината. Достатъчно би било да се каже, че тя влияе на самия окислително-редуционенъ потенциалъ, както по-горе се спомена, за да се схване голѣмото ѝ значение.

Но и сама за себе си, концентрацията на воднитѣ иони притежава свойства, особено до колкото се отнася до развитието на болеститѣ у вината. Така, тази концентрация изразена съ рН може да служи като патогностигенъ индексъ за болестѣта превръщане у вината. Този патогностигенъ индексъ е $\text{pH} < 3.3$.

Голѣмо значение има после концентрацията на водороднитѣ иони за употребата на нѣкой бистрители, като желатина,

албумина, млѣкото, кръвта и пр. Тѣзи бистрители се утаяватъ толкова по-лесно, колкото рН на виното се приближава до стойността на изоелектрическата точка на самия бистрителъ и на комплекса, що бистрителътъ образува съ танина на виното и съ багрилната материя. За тѣзи стойности трѣбва да се държи добра смѣтка при практиката на бистренето.

Специални изследвания показватъ, че увеличението на концентрацията на водороднитѣ иони спомага за разтварянето на багрилната материя, и че при низки рН, тонътъ на цвѣта възвива къмъ червено, когато при високи рН — той възвива къмъ синьо.

Най-после, третиятъ факторъ отъ физико-химично естество — *колоидитѣ* влияятъ върху вкусовитѣ качества на вината и сж въ връзка съ електролититѣ, съ вискозитета, съ адсорбцията и пр., всички явления отъ голѣмо значение за качеството на вината. Нека не се забравя, че образуването на пѣната при шумящитѣ вина е едно явление отъ колоидно естество.

Отъ казаното за физико-химичнитѣ фактори следва, че физико-химичнитѣ срдѣства не сж лесно приложими и изискватъ съответна техника и специално обзавеждане на лаборатория при винарската изба съ доста скъпи апарати.

За да намѣрятъ тѣзи методи мѣсто въ винарството и да почувствува ползата отъ тѣхното прилагане, необходимо е винарството да се отърве отъ емпиризма, отъ липсата на наученъ методъ, и да се организира въ индустриаленъ стилъ, като се механизира.

Докато винарството се върши отъ всички, съ помощта на примитивни и нерационални срдѣства, не ще може да се говори за физико-химични срдѣства, а още по-малко до вкусови характеристики. А това ще бжде само въ вреда за търговията и консумацията на виното.

Днесъ рационална винарска индустрия е възможна само при наличността на голѣми винарски изби, снабдени съ необходимата машинария за механизизирано винарствуване. Такива винарски изби въ Франция и Италия сж кооперативнитѣ изби. Въ тѣхъ е възможно не само приложението на физико-химичнитѣ срдѣства за запазване характеристикитѣ на вината, но още — да се намали до минимумъ разхода по преработката на гроздето въ вино, посрдѣствомъ: а) механизизираната работа въ избата; б) разхвързването на производственитѣ разноски върху голѣми маси производство и в) съвършенното използване отпадъцитѣ на винената индустрия.

в. „Най-добритѣ начини да се рационализира разпредѣлението на гроздовитѣ продукти за консумацията, съ огледъ намалението на ценитѣ“.

По тоя въпросъ реферираха: Braunschweig и von Bassarman-Jordan (германци). Никакви конкретни мѣрки не се препоръчаха, освенъ необходимостта отъ една бърза и точна информационна служба върху условията на всички пазари. Всички данни и сведения да се съобщаватъ на интересуващитѣ се про-

изводители или търговци, било направо, било посредствомъ ежедневната преса. Сведенията да засѣгнатъ главно състоянието на лозята, наличниятъ запасъ на вина и предвиждания върху бъдещата реколта.

Втората тема, по която се реферира на III Международенъ конгресъ по лозарство и винарство бѣ: „Върху прѣкото използване гроздето като храна“. По този въпросъ реферираха 8 души, като темата бѣше раздѣлена на 3 подтеми:

а) „Най-добри технически и търговски средства за постигане на по-голяма прѣка консумация на винени грозда“. По този въпросъ реферираха проф Paulsen (Италия) и А. Nougaret (Франция).

Свѣтовното лозарство страда отъ тежкитѣ последици на общата икономическа криза. За облекчение положението на този важенъ клонъ на земледѣлското стопанство, референциитѣ намиратъ, че е необходимо да се засили консумацията на прѣсно грозде, като се обърне особено внимание на нѣкои отъ виненитѣ сортове грозде, удобни за прѣка консумация. Ценитѣ на виненитѣ грозда сж низки, поради сравнително низката имъ производствена стойностъ, ето защо, при добра организация на пласимента биха били достъпни за широкитѣ работнически и слабоимотни маси.

Изтеглянето на една, макаръ и сравнително малка частъ на винени грозда отъ винарството ще намали производството на вино въ съответната страна, а отъ тамъ ще последва и едно облекчение на винарската криза.

Референциитѣ поддържатъ, че въ всички лозарски страни се отглеждатъ по нѣколко винени сорта, които биха могли да се използватъ двояко: и за винопроизводство и за прѣка консумация. Тѣ изброяватъ такива сорта въ своитѣ страни.

За да се из земе отъ винопроизводството голѣма частъ отъ виненитѣ грозда, които да се пласиратъ за прѣка консумация, налага се създаването на една широка организация, която да изпраща грозде въ консумативни центрове, които не произвеждатъ грозде.

Особено много би се засилила консумацията на тия свѣтни грозда, ако презъ сезона на гроздобера се въведе редовна дажба на грозде въ войската, ученическитѣ пансиони, болницитѣ и пр., а сжщевременно, въ лозарскитѣ центрове се създадатъ ампелотерапевтически станции (гроздови курорти) за гроздолѣчение.

б) „Производство, консумация и отглеждане на секционирани сортове десертни грозда“. На тази подтема реферираха: N. Rous-sopoulos (Гърция), А. Longa (Италия) и Guardcola (Испания).

Свѣтовното производство на десертно грозде възлиза на 10,411,900,000 кгр., при една обработваема площъ отъ 5,474,000 хектара (свѣтовното производство на вино варира между 150 и 160 милиона хектолитри, при обработваема площъ винени грозда около 10,000,000 хектари).

Въ Калифорния производството на десертни грозда заема $\frac{3}{4}$ отъ лозовата площъ ($\frac{1}{2}$ за сухо грозде и $\frac{1}{4}$ за прѣсно грозде),

въ Испания то заема половината от лозовата площъ, въ Гърция — $\frac{1}{3}$, включително и сухото грозде и т. н.

Консумацията на десертно грозде се подава на увеличение. Така, докато консумацията на вино за 29 страни за периода 1920—1927 год. е срѣдно 27 24 литри на глава, консумацията на грозде въ Франция бѣше 2 кгр., въ Италия 8 кгр., въ Испания 10 кгр. Следствие голѣмата пропаганда за консумация на повече грозде, тѣзи последни цифри сж далечъ надминати презъ последнитѣ 2—3 години.

Отглеждането на десертнитѣ грозда, по отношение онова на виненитѣ грозда, представлява по-голѣми трудности, поради специалнитѣ работи, които се извършватъ при десертнитѣ грозда, като: специални рѣзитби, кършене, обезлистване, колцоване, изкуствено опрашванѣ, разреждаване на зърната и т. н. Изпълнението на всички тия работи изисква работна ржка, която се намира въ изобилие въ тритѣ голѣми полуострови на Европа: балкански, апенински и пиринейски — точно ония, въ които лозарството е първостепененъ стопански клонъ.

Особено голѣмо внимание, споредъ референциитѣ, трѣбва да се обърне на подбора на подходящи подложки при създаване на лозе съ десертни сортове грозда, тѣй като, казаниятъ подборъ влияе върху морфологията и върху качеството на плода — данни безъ сжщественно значение за виненитѣ грозда, но отъ първостепенна важностъ за десертнитѣ грозда. (следва).

ПРОПАГАНДА НА ВИНОТО И ГРОЗДЕТО.

Бѣлчо Ив. Бѣлчевъ
инж. агрономъ

Виното за народното стопанство и народното здраве.

(Продължение отъ кн. 4 и край).

Безспорно, има хора, на които виното не понася, това сж болни, страдащи хора, които действително не бива да го пиятъ. Но колко много болни, съ разстроено здраве хора има, за органическото спокойствие на които имъ се забранява да ядатъ месо, на други да ядатъ захаръ, на трети въобще храни богати на бѣлтъчни вещества, на четвърти да ядатъ солено, лютиво и т. н.? И когато се говори за култура, за народна просвѣта, тази последната трѣбва да бжде широка, всестранна, а не да се изразява само въ пристрастни сектантски проповеди. Стига напоследле се е демагогствувало и съ понятието „алкоголизъмъ“. Надали ще се намѣри въ свѣта почтенъ човѣкъ, който да не се сбави противъ пиянството и злоупотрѣбата съ виното, защото при такива обстоятелства последното е вредно и за потърпевшия индивидъ и за обществото. Но за Бога, само съ виното ли човѣкъ злоупотрѣбвява? Ами съ месото, което е безспорна храна за изграждане на живи тъкани и органическа енергия, не се ли

злоупотрѣбва? А когато се злоупотрѣби съ месото не става ли и то вредно, отрова за организма? Кой лѣкаръ въ свѣта, изъ своята лѣкарска практика не е констатиралъ маса заболявания и дълбоки органически разрушения, резултатъ на злоупотрѣба съ месна храна? Следва ли да се заключи отъ това, че човѣкъ не бива да яде месо? Та мнозинството отъ заможнитѣ класи въ свѣта не страдатъ ли отъ преяждане на бесспорно полезни за човѣка храни? Не е ли престъжна демагогията да се сочи, че съ виното се злоупотрѣбвало? Та неразумниятъ човѣкъ злоупотрѣбва съ всички естествени желанія и нужди!

Но, ако злоупотрѣбата трѣбва единократно отъ всички да се порицае и бичува, умѣрената употреба на виното, напротивъ трѣбва да се препорѣчва отъ гледна точка на хигиената, Франция, съ годишно производство отъ петъ до седемъ милиарда литри вино, сама консумира срѣдно годишно четири и половина милиарда литри вино, дветѣ трети отъ което се консумира въ самитѣ семейства, на трапезата. Нѣма по голѣма сектантска демагогия отъ оная, която твърди че населението на тази страна се изражда, защото французитѣ консумирали много вино. Ако населението на Франция не расте, трезвото общество въ свѣта знае много добре, че причинитѣ за това лежатъ въ общественитѣ разбиранія на маситѣ тамъ, които предпочитатъ семейство съ малко деца, но здрави и материално подсигурени, отколкото многобройна челядь — гладна и хилява. Не е ли тя най богатата страна въ свѣта? Кога въ Франция е имало безработни? Абстрахирайки се, прочее, отъ софистическитѣ мждрувания на сектантитѣ, когато човѣкъ се вгледа въ различнитѣ прояви на живота вижда, че въ тази велика държава съ вѣковна култура, гдето се пада при срѣдна годишна консумация надъ 120 литри вино на глава, Франция си остава неизмѣнно свѣтовната люлка на университетската наука и огнище на творчески инициативи; че същата тази велика държава презъ общоевропейската война даде милиони стоманени легиони, които бѣха жельзобетонния центъръ на съгласенскитѣ войски по всички фронтове.

Лозарството въ България е единъ голѣмъ клонъ на родното земледѣлие, който органически е зациментиранъ въ характерната структура на народното стопанство. Грамадни пространства обработваема земя, поради специфичния си културенъ характеръ не могатъ да бждатъ използувани съ друга култура. Надъ 200,000 градски и селски домакинства намиратъ препитание въ него. При това стопанско-икономическо положение на лозарството въ страната, нашето обществено мнение трѣбва да знае, че при всичкото разнообразие на продукти отъ гроздовъ производъ, *все пакъ главниятъ и съществениятъ отдушникъ за пласмента на свѣтовното лозарско производство си остава виното.* И днесъ, когато икономическата криза души нашето народно стопанство, крайно време е най-после и парламента на земледѣлска България да заеме едно ясно и прямо становище срещу рушителнитѣ сектантски проповѣди и посегателства, които систематично се прокарватъ отъ хора съвсемъ чужди на народния

поминъкъ, но които не избиратъ срѣдствата да си играятъ съ огъня, съ жизненитѣ поминъчни интереси на Българския лозаръ. И наистина, ако ще трѣбва чрезъ държавнитѣ просвѣтни институти да се сѣе просвѣта между народа, тази последната трѣбва да бѣде безпристрастна, всестранна, изнасяйки винаги и добрата и лошата страна отъ всѣка поука. Просвѣтата ще бѣде полезна за нашиятъ народъ, само когато е носителка на истината. Но, когато виждаме че въ една велика Франция, страната съ вѣковна култура и научни институти, надъ три милиарда литри вино влиза въ нормалниятъ хранителенъ режимъ на населението — не просвѣта, а рушителна демагогия се насажда, у насъ, когато въ официалнитѣ просвѣтни институти и срѣди се стимулиратъ проповѣди, които култивиратъ съзнанието, какво виното е унизително питие, което се консумира само по кръчмитѣ. За България виното е национално производство и жизненъ поминъкъ на една шеста отъ цѣлото население. Отъ добре разбранитѣ интереси, прочее, както за народното стопанство, така и за народното здраве, то трѣбва да заеме своето естествено мѣсто на всѣка българска трапеза. Повече отъ всѣкога нашиятъ народъ се нуждае днесъ отъ разумна култура и отъ просвѣта, която ще го възпитава не къмъ едностранчиво сектантско въздържание, а къмъ всестранна волева трезвеностъ и разуменъ животъ.

СЪЮЗНИ И ДРУЖЕСТВЕНИ

Новитѣ данъци

Предвидената въ пунктъ 8 отъ таблица I къмъ закона за засилване на държавнитѣ приходи, консумативна такса върху спиртнитѣ питиета отъ 2⁰/₀ за продажба на едро и 3⁰/₀ за продажба на дребно, е единъ новъ данъкъ за българското лозарство и винарство. Вѣрно е, че той не засѣга непосредствено лозаря производителъ, а питиепродавцитѣ на дребно. Но този оборотенъ данъкъ се трупа пакъ върху продажната цена на виното и другитѣ спиртни напитки и не може да не окаже лошо влияние върху консумацията, която и тъй е сведена до минимални размери. Обратниятъ данъкъ върху спиртнитѣ питиета въ сжщность не е 5⁰/₀, а повече, понеже дадено количество спиртно питие може да мине презъ 2–3 продавачи на едро и всѣки отъ тѣхъ трѣбва да плати по 2⁰/₀ върху цената му.

Най лошото е, че споредъ издадената отъ Министерството на финанситѣ наредба за приложение поменатия пунктъ отъ таблицата, питиепродавцитѣ се задължаваха да водятъ специална книга, кждето да се вписва всѣко стъкло продадено вино, всѣка чашка ракия и пр. Всѣки питиепродавецъ, всѣки съдържателъ на ресторантъ и гостилница въ окръжнитѣ и околийски градове трѣбваше да си вземе вещь счетоводителъ да му води тази книга, иначе лесно може да попадне подъ строгитѣ санкции на закона.

за неволни грѣшки и разногласия съ акцизнитѣ власти, дали продажната цена е 10, 12 или 20 лв. на литъръ.

Съ право питеепродавцитѣ реагираха, не толкова противъ това ново облагане, колкото противъ не добре обмисления начинъ, по който бѣше предвидено да се събира то. Временното затваряне на питейнитѣ заведения въ цѣлата страна, манифестацията на питеепродавцитѣ на 11.VI т. г. по случай VIII-я имъ редовенъ конгресъ, постѣпкитѣ имъ предъ мѣродавнитѣ фактори за измѣняване начина на събиране оборотния данѣкъ върху спиртнитѣ питеета, накара Министерството на финанситѣ и Народното събрание да взематъ актъ отъ това и да търсятъ начинъ, чрезъ специаленъ членъ въ закона за бюджета на държавата за настоящата 1933-34 финансова година да поправятъ сторената грѣшка. При разглеждане закона за бюджета, Министра на финанситѣ се е изказалъ въ смисълъ, този данѣкъ да се събира на литъръ вино или ракия заедно съ акциза при покупката имъ. За целта дори бѣше изготвенъ и представенъ въ бюджетарната комисия следния проектъ:

„За вината, които се вдигатъ отъ избитѣ на производителитѣ имъ, безразлично отъ собствено или прекупено грозде сж добити тѣ, се плаща консумативна такса по 4 зл. ст. на литъръ, а за ракиитѣ, които се вдигатъ отъ избитѣ на производителитѣ, безразлично дали отъ собствени или прекупени плодове сж добити тѣ, се плаща консумативна такса отъ 20 зл. ст. на литъръ“. Това би значило въ сжщностъ, за виното да се плаща освенъ акциза отъ 30 ст. на литъръ и други 60 ст. въ банкноти въ форма на консумативенъ данѣкъ, а ракията съ срѣдна крепкостъ 50°, освенъ акциза отъ около 3 лв. на литъръ и общинския налогъ, още и други 2 лв. консумативна такса.

Това пъкъ щѣше да даде възможностъ на търговцитѣ да подбиватъ покупната цена на виното и ракията, която и тъй е извънредно низка, за да компенсиратъ тия облози. Освенъ това, съ така редактирания членъ не се облагаше съ консумативна такса бирата, която указва голѣмо влияние върху цената и пазаря на виното.

Поради всичко това, Постоянното присѣтствие на Българския Лозарски съюзъ се яви предъ бюджетарната комисия и предъ нѣкои народни представители и ги замоли да се реши, щото консумативната такса да се събира въ полза на държавата въ форма на допълнителенъ патентъ за право търгуване съ спиртни питеета, като основния такѣвъ се увеличи пропорционално, споредъ категорията. Съ това бѣше съгласенъ и Съюза на питеепродавцитѣ.

Това искане на Лозарския съюзъ се възприе отъ бюджетарната комисия и гласува отъ Народното събрание, въпрѣки правената опозиция отъ докладчика на закона за измѣнение закона за акцизитѣ.

Управителниятъ съветъ на Българския Лозарски съюзъ опредѣли за времененъ агитаторъ г. **Георги Петковъ**, председателъ на Лозарското дружество въ с. Кжтина, Софийско и го на-товари да обходи лозарскитѣ селища, за да освѣтли лозаритѣ и задачитѣ на Българския Лозарски съюзъ и тия на новооснованата Кооперативна централа на лозаритѣ въ България.

Г-нъ Петковъ е снабденъ отъ управата на Съюза съ нуждното за целта пълномощно и открито писмо.

Умоляватъ се лозарскитѣ дружества и всички лозари, където има дружества и където нѣма такива, да му указватъ всичкото си съдействие, за да може той да влиза въ близкъ контактъ съ по-голѣма маса лозари и чрезъ специални събрания и отдѣлни беседи и изпълни резултатно възложената му работа.

Да се буди съзнанието между българския лозаръ за подобрене на поминъка му, чрезъ собствени сили, е една работа, колкото благородна, толкова и трудна. Затова, управата на Българския Лозарски съюзъ не се съмнява, че всички по-интелигентни лозари ще укажатъ нуждното съдействие на упълномощеното отъ щщата за тази цель лице, още повече, че последното дава своя трудъ безвъзмездно.

СОФИЯ

Министъръ председателя

копие Министритѣ финанситѣ и земледѣлието, бюроа Камарата, Финансовата и Бюджетарна комисии, Зембанкъ, Лозарския съюзъ.

Старо-Загорскитѣ лозари събрани на 5 того, като взехме предвидъ, че при гласуването законитѣ за акцизитѣ и увеличаване приходитѣ на държавата сж прокарани постановления вредни за производителя-лозаръ и фиска, настояваме да станатъ поне следнитѣ измѣнения :

1. Плодовата ракия— да се зачита до 60 градуса, вмѣсто 50, въ каквато спиртностъ се произвежда отъ обикновенитѣ казани, Разреждането ѝ е вредно за производителя и безполезно за фиска.

2. Да се позволи произвеждането конякъ и мастика отъ обикновенна гроздова ракия съ заплащане долѣнителенъ акцизъ. Ограничаване произвеждането имъ само само отъ 96 градусовъ спиртъ обременява производството безъ полза за фиска.

3. Да се премахнатъ ограниченията по продажбата на оцета, като лозаритѣ се освободятъ отъ акциза, платенъ вече на виното, безъ да могатъ да добиватъ фабричната киселинностъ.

4. Да се позволи издаването преносителни свидетелства отъ складоветъ на ония дружества и лица, водящи редовно завѣрени и контролирани счетоводни книги, каквито сж винарскитѣ кооперации.

5. Да се премахне данъка върху оборота на спиртнитѣ пиятиета, защото фактически той се понася не отъ консуматора, а отъ производителя-лозарь, изнемогващъ отъ низкитѣ цени на производството му, обложено съ разни данъци, които надхвърлятъ стойността му.

6. Високо протестираме противъ допуснатитѣ монополъ и спекула на Общия съюзъ на земледѣлскитѣ кооперации съ синия камъкъ. Голѣмата печалба, около десетъ милиона лева за посрѣдничество, добита отъ гърба на фалирващия лозарь да се отнеме отъ съюза и отъ нея да се образува фондъ за борба противъ болеститѣ на лозята.

Председателъ събранието **Стефановъ.**

Положението на пазаря и изгледитѣ за тазгодишната реколта.

Съ настѣпване на горещинитѣ консумацията на вината е още повече намалена. Само за курортнитѣ балкански околии има известно търсене на доброкачествени вина.

Въ отдѣлнитѣ райони положението на пазаря е както следва:

Плѣвень. Има още значителни количества непродадени вина, като само мѣстната кооперация „Гъмза“ притежава около 200,000 лт.

Ценитѣ се движатъ за доброкачественитѣ вина отъ 4'00—5'50 лв. лт. съ тенденция къмъ покачване. По-голѣмо търсене и сравнително по-високи цени се получаватъ за бѣлитѣ вина.

Сухиндолъ — Павликени — Бѣла-Черква. Въ този районъ има още около 1'5 милиона литри непродадени вина. Тѣзи, предназначени за дестилация се купуватъ по 0'22—0'23 лв. градуса, по-доброкачественитѣ за консумация се предлагатъ по 3'50—4'20 лв. литъра. Кооперация „Гъмза“ притежава около 250,000 лт. вино.

Горна-Орѣховица — Лѣсковецъ. Въ този районъ запаситѣ сж на изчерпване, тъй като реколтата бѣше общо взето много слаба.

Ценитѣ се движатъ отъ 4'50—5'20 лв. за литъръ.

Преславъ — Шуменъ. Нѣма запазени голѣми количества вина. Цената на обикновенитѣ вина се движи отъ 3'80—4'50 лв. лт., а за доброкачественитѣ димятови се заплаща до 5'50 лв. литъра.

Враца. Поради слабата миналогодишна реколта запаситѣ отъ вина сж на изчерпване. Цената се движи отъ 4'50—6 лв. литъра въ зависимостъ отъ качеството.

Видинъ. При незначителни запаси ценитѣ вариратъ отъ 3'80—5 лв. лт. въ зависимостъ отъ качеството.

Брѣстовица — Перушица. Въ този районъ има още голѣми запаси вина, предлагани въ зависимостъ отъ качеството по 4—5 лв. лт.

Чирпанъ. Тъй като презъ зимата се изнесоха отъ този районъ по-голѣма частъ отъ вината, останалитѣ сег дребни партиди се предлагатъ по 4'50—5'20 лв. лт. Въ качествено отношение вината сж доста добри и богати на алкохолъ.

Стара Загора. Ценитѣ на останалитѣ непродадени вина се движатъ между 4'50—5 лв. лт. Мѣстната кооперация има още около 150,000 литри вино.

Татаръ-Пазарджикъ. Обикновенитѣ вина отъ полскитѣ райони се предлагатъ по 4—4'50 лв. лт., когато доброкачественитѣ отъ хълмоветѣ вина, които сж на привършване се купуватъ по 5'50—6 лв. литъра. Вината отъ този районъ сж богати на алкохолъ.

Ямболъ Вината, особено кооперативнитѣ сж много добри въ всѣко отношение, като алкохолния имъ градусъ достига 14%.

Цената имъ се движи отъ 6—6.50 лв. лт. съ тенденция къмъ покачване. Доброкачественитѣ партиди сж на привършване.

Сливенъ. Поради високата цена подържа а въ гр. Сливенъ, вината, макаръ и многокачествени стоятъ още непродадени. Въ гр. Сливенъ има още около 1,500,000 литри вино.

Цената имъ е надъ 6 лв., въ зависимостъ отъ качеството.

Кооперация „Шевка“ разполага съ повече отъ 200,000 литри доброкачествени бѣли и червени вина.

Анхиало. Запаситѣ отъ вина сж значително намалѣли, въпрѣки низкитѣ цени, които сж предлагани отъ купувачитѣ. За обикновенитѣ вина се заплаща 2.60—3.20 лв. лт., а по-доброкачественитѣ едва получаватъ къмъ 4 лв. за литъра.

Бургасъ. Ценитѣ въ Бургасъ сж сръдно съ 0.50—0.80 лв. за лт. по-високи отъ тѣзи въ Анхиало.

Сжщо и запаситѣ сж значително намалѣли.

Ракии:

Въ цѣлата страна има голѣми количества джиброва и сливова ракия, които се предлагатъ, безъ особено търсене, по 0.29—0.33 лв. градуса. Винения дестилатъ, въпрѣки увеличения акцизъ, който заплаща, се предлага по около 50—55 лв. лт. 94°

Състоянието на лозята.

Почти въ цѣлата страна развитието на лозята, макаръ и съ доста закъснение, отива много добре

Благодерение предпазната служба, организирана при Лозарската опитна станция, прѣскането въ цѣлата страна става правилно и навреме. Досега нѣма съобщение за развитие на Пероноспора въ поголѣмъ размѣръ.

Повечето сортове, особено десертнитѣ сж вече почти прецвѣтѣли и обещаватъ много добро плодородие.

Остава обаче, откритъ въпроса съ търсене пласментъ за десертното грозде въ чужбина. Тази година се очаква може би двойно поголѣмо производство на десертно грозде, особено Афузъ-Али, а изгледитѣ за пласмента сж доста съмнителни.

Съ Австрия, кждето може да се пласира до 2 милиона кгр. грозде още стои неуреденъ въпроса съ вноса на каквито и да било български стоки, включително и гроздето.

Протака се сжщо и сключване търговския договоръ съ Чехославия, кждето би се пласирало до 1 милионъ кгр. българско грозде.

Остава ни само Германия, кждето обаче не е изключено въ последния моментъ, преди гроздобера да бждемъ изненадани съ нѣкои ограничения и прѣчки при вноса специално на гроздето.

Мѣркитѣ за осигуряване пазаря на гроздето трѣбваше отдавна да се взематъ, а не въ последния моментъ прибрзано и непълно да се уреждатъ (и то какъ?) подобни въпроси.

Така е, когато въпроса съ организацията износа у насъ е разпожсанъ въ нѣколко анемични служби при отдѣлнитѣ министерства.

Правятъ се излишни разходи кждето не трѣбва, а сръдствата за организация на износа изглежда, се смѣтатъ като излишни.

Чужбина.

Австрия.

Пазаря на вината е извънредно ограниченъ. Мѣстнитѣ вина се предлагатъ по 7—9 лв. литъра, а вноса е ограниченъ до минимумъ.

Развитието на лозята, макаръ и съ закъснение отива правилно. Очаква се добро плодородие.

Унгария.

Запаситѣ отъ вина сж на привършване, като ценитѣ сж съ тенденция къмъ покачване.

Износъ на дребни партиди вина става за Швейцария и евентуално за Чехославия.

Развитието на лозята отива нормално, като се очаква добро плодородие.

Югославия

Благодарение непостоянното и лошо време, реколтата е отчасти повредена, така че се очаква много по малко плодородие отъ миналогодишното. Вследствие на това, ценитѣ на вината сж съ тенденция къмъ покачване, още повече, че и запаситѣ сж значително намалѣли.

Ценитѣ на вината се движатъ отъ 3—5 лв. за литъръ, въ зависимостъ отъ качеството.

Италия.

Поради неблагоприятното време и тукъ развитието на лозята е закъснѣло съ 14 дена.

Това дава известни надежди за продължаване сезона за пласиране вината отъ старата реколта. Ценитѣ на вината сж съ тенденция къмъ повишение, обаче за износъ на голѣми партиди нѣма изгледи и възможностъ, поради високитѣ цени подържани отъ производителитѣ.

Франция.

Развитието на лозята отива правилно, макаръ и съ закъснение, като се очаква добро плодородие.

Ценитѣ на вината сж съ тенденция къмъ покачване. Доброкачественитѣ вина се продаватъ 5—6.50 лв. литъра.

Испания.

Лозята се развиватъ нормално и обещаватъ добро плодородие. Поради голѣмитѣ запаси останали отъ миналата реколта, ценитѣ сж съ тенденция къмъ спадане. Износъ на вина става главно за Франция при експортни цени 3—4.50 лв. литъра.

Чехославия.

Лозята се развиватъ съ известно закъснение и обещаватъ задоволително плодородие.

Има известно търсене, особено на мѣстни вина отъ Подкарпатска Русия, кждето ценитѣ франко производителитѣ сж отъ 12—15 лв. лт.

W.

Вносъ на вино въ нѣкои европейски държави.

Проучвания на М-вото на Външнитѣ Работи и на Изповѣданията.

Консулско-стопански отдѣлъ.

Германия.

Вносътъ на виното въ Германия е свободенъ и до сега не сж въведени никакви контингенти или други ограничения. Вноснитѣ мита за българското вино въ Германия сж следнитѣ:

	рмк. за 100 кгр.
Вино, червено	32
Вино, бѣло	45
Вино съ алкохолно съдържание не повече отъ 200 гр. на 1 литъръ за фабрикация на коняци подъ митническа контрола	10
Вино за фабрикация на вермути при сщевременна употреба на най-малко 15% мѣстно вино подъ митническа контрола	10

Вино за производство на оцетъ подъ митническа контрола при същевременна употреба най-малко на 33¹/₂% мѣстно вино

Вино червено, натурално, съ съдържание най-малко 95 градуса и най-малко 140 гр. алкохолъ и най-малко 28 гр. свободенъ екстрактъ въ 1 литъръ за купажъ съ мѣстно червено вино подъ митническа контрола

Вносътъ на обикновени бѣли таблени вина въ Германия е слабъ, защото вноското мито отъ 45 рмк. за 100 кгр. е доста високо и защото германскитѣ консуматоръ предпочита мѣстнитѣ бѣли вина съ типиченъ възкиселъ вкусъ. Вносътъ на червени таблени българска вина е възможенъ, ако винага отговарятъ на тукашния вкусъ и се гарантира по-значително количество. Презъ 1931 г. въ Берлинъ се пласираха нѣколко хиляди литри Татаръ-Назарджишко червено вино, бистъръ цвѣтъ, пиво и леко на вкусъ, което напълно отговаряше на тукашния вкусъ. Препоръчва се да се докарва въ Германия само таква таблено вино, чийто вкусъ да се провѣри предварително отъ тукашни специалисти. По-благоприятни сж изгледитѣ за пласиментъ въ Германия на български вина за индустриални цели. Така, за производство на оцетъ се търсятъ развалени вина, могатъ да бждатъ смѣсени бѣли и червени, които иматъ силно екстрактно съдържание. За производство на вермути се предпочитатъ бѣли вина, засилени до 22–23°, а за производство на конякъ бѣли или червени вина съ 23° алкохолно съдържание. Цената на такива вина е понастоящемъ около 18 рмк. за хектолитъръ франко Берлинъ или Щетинъ, необезмитено. Български силни червени вина могатъ да намѣрятъ пласиментъ въ Германия за купажъ съ мѣстни червени вина.

На пазара въ Германия понастоящемъ нѣма оживления. З ачителни сдѣлки почти не ставатъ и търсенето се ограничава за малки количества. Български вина биха могли да се пласиратъ, ако по качество и особено по цена отговарятъ на сегашнитѣ условия. Доколкуто е известно, въ България се намиратъ евтини вина за износъ. Въпросътъ за транспорта за вината, обаче, не е уреденъ и е твърде скъпъ. Ако се намѣри възможностъ да се пренесятъ българскитѣ вина съ специални цистерни по море, въ който случай навло то би било много евтино, то нашитѣ вина биха могли да конкуриратъ на тукашния пазаръ. Пренасянето на вина въ дървени бѣчви или дори въ вагони цистерни по желѣзницата е твърде скъпо и не се рентира.

Австрия.

Вносътъ на вина въ Австрия е забраненъ. Опредѣлени сж отчасти индивидуални контингенти; подробноститѣ обаче сж отъ повѣрителенъ характеръ. Вино съ алкохолно съдържание не повече отъ 10 обемни проценти се обезмитява съ 30 зл. кр., а вино съ повече отъ 10 до 13 обемни процента — съ 35 зл. кр. (Една зл. کرونا равна на 1'80 шил.). Отдѣлно се плаща данъкъ върху виното въ размѣръ 12 шил. на хектолитъръ и една контролна такса отъ 40 гроша на хкл. Данъкътъ върху оборота възлиза на 7% отъ фактурната стойностъ, митото, данъкъ върху виното, 100% такса за кризата т. е. данъкътъ върху оборота се плаща въ размѣръ 14% отъ обявената стойностъ. Годишниятъ вносъ презъ 1930 год. възлиза на 367,387 хкл. на стойностъ 18,611 шил. и се разпредѣля, както следва: Италия 123,304 хектолитра (6,532,000 шил.), Югославия 31,624 хектолитра (1,755,000 шил.), Унгария 142,191 хкл. (6,883,000 ш.).

Презъ 1931 год. общиятъ вносъ възлизалъ на 278,755 хектолитра (11,840,000 шил.) и се разпредѣля, както следва: Италия 102,495 хкл. (4,849,000 шил.), Югославия 38,799 хкл. (1,623,000 шил.) Унгария 99,797 хкл. (3,452 шил.).

Презъ 1932 год общиятъ вносъ е билъ 168,871 хкл. (6,816,000 ш.) и то отъ Италия 77,732 хкл. (3,572,000 шил.) Югославия 22,266 хкл. 837,000 шил.), Унгария 57,957 хкл. (1,803,000 шил.).

Относно виното посочваме на закона за вината отъ 1925 год. (Държ. вест. 217 бр. 1925) год. и относно географическитѣ обозначения за определянето произхода на виното — бр 133/31 и на закона за вината бр. 328/29, а сжщо и на бр. 361/29.

Вино за преработване въ оцетъ, което не е вкиснато се третира като вино. Ако е обаче вкиснато, попада подъ тар. № 9) сжщо като оцета за готвене. Въ такъв случай то се внася свободното като оцета за готвене. Тар № 9) обхваща вкиснати вина, виненъ оцетъ и оцетъ за готвене. Статистическото разпредѣление за вноса не съществува

Митото за винения оцетъ (сжщо и за вкиснатитѣ вина) въ бѣвчи възлиза на 12 зл. кр., въ шишета и керамични съдове — 40 зл. кр. за 100 кгр. Къмъ него се прибавя данъкъ върху оцетната киселина — 15 гроша кгр. 100% (безводна) киселина. Въ случай че не се поиска изплащането на този данъкъ да стане споредъ действителното съдържание на киселината, за основа на облагането се приема едно 100%-во киселинно съдържание (т. е. 15 гроша), а за оцетъ за готвене — едно съдържание 70 гр. киселиненъ хидратъ на литъръ или 1 кгр. нето, т. е. за 100 кгр. единъ данъкъ отъ 1.05 шил (безъ съда). Данъкътъ върху оборота възлиза на 1% отъ фактурната стойностъ — мито, данъкъ върху оцетната киселина, 100% такса за кризата.

Презъ 1930 г. сж били внесени въ Австрия 2008 хкл. оцетъ за готвене на стойностъ 53,000 шил. (По произходъ: отъ Италия 1460 хкл. (44,000 шил.), отъ Югославия 176 хкл. (3,000 ш.), отъ Унгария 225 хкл. (3000 ш.), отъ България 55 хкл. (1000 ш.) въ 1931 год вносьтъ е билъ 2436 хкл. (59,000 шил.) по произходъ отъ Италия 1408 хкл. (40,000 ш.), Югославия 4 хкл., Унгария 576 хкл. (7,000 ш.) и отъ България 292 хкл. (3,000 шилинга).

Миналата година сж били внесени 2058 хкл. на стойностъ 52,000 шил., отъ които Италия 1332 хкл. (3,000 ш.), Югославия 275 хкл. (5,000 ш.), Унгария 398 хкл. (7,000 ш.).

Вносьтъ на винения спиртъ е тоже забраненъ. Не съществуватъ споразумения относно контингенти. Виненъ спиртъ съ най-малко 85% алкохолно съдържание плаща 150 зл. кр., а такъвъ съ по-малко алкохолно съдържание 200 зл. кр. за 100 кгр. Единъ намаленъ митнически тарифъ отъ 4 зл. крони е предвиденъ за спиртъ, предназначенъ за технически цели (възъ основа на позволително) и за спирта, който се денатурира (спиртъ за горене). Таксата върху ракията възлиза на 2.40 шил. на хектолитъръ-градусъ (литъръ) алкохолъ, който се намира въ внесената варена алкохолна течностъ. Като контролна такса за всѣки литъръ (хкл. градусъ) алкохолъ се събира единъ грошъ за ракията, която е допусната за внось, за да бжде употребена безъ плащане на такса. Отъ това се прави изключение за ракията, предназначена за научна цель и освободена отъ такса. При вноса на спиртъ съ повече отъ 100%-ната добавъчна такса за кризата се изчислява само въ размѣръ 60%.

Относно уредбата на службата за спиртъ въ Австрия посочваме на неотдавна изпратенитѣ сведения по въпроса.

Презъ 1930 г. сж били внесени отъ Унгария 3 хкл. спиртъ, въ 1931 год. отъ сжщата държава 2,000 хкл. (94, 000 шил.). Презъ 1932 год. не е имало внось на спиртъ.

Вносьтъ на сливовицата е забраненъ. Не съществуватъ споразумения за контингенти. Статистика за вноса не съществува. За сливова ракия до 50% алкохолъ митото възлиза на 75 зл. кр. Таксата върху ракията се вижда отъ даденитѣ по-горе сведения за винения спиртъ. Данъкътъ върху оборота възлиза 16% и къмъ тоя данъкъ се прибавя още една добавъчна такса за кризата въ размѣръ 100%, която обаче се събира само за 6% отъ стойността на стоката плюс митото, плюс таксата върху ракията.

Вносьтъ на гроздовата ракия е сжщо забраненъ. Не съществуватъ никакви споразумения и контингенти. Митото е 3.10 зл. крони за 1000 кгр. Таксата върху ракията е сжщата, както за спирта, а данъка върху оборотъ е еднакъвъ съ този на сливовата ракия.

Презъ 1930 г. общиятъ вносъ е възлизалъ на 270 хкл. на стойностъ 257 хиляди шилинга, отъ които отъ Франция 261 хкл. (247 хил. шил.). Въ 1911 година сж били внесени 284 хкл. (235,000 шил.) предимно отъ Франция. Презъ миналата година вносътъ е възлизалъ на 230 хкл. (176,000 шил.), отъ които отъ Франция 229 хкл. (175,000 шил.).

Швейцария.

При вноса въ Швейцария вината сж подложени на следнитѣ вносни такси:

Вино и шира :	№ на тарифата	шв. фр. 100 кгр.
I. Въ бъчви :		
Естествено вино до 13, 0° алкохолъ, включит. шира:		
Червено	117а 1	24 фр.
Бѣло	117 2	24 фр.
Естествено вино отъ 13, 1° алкохолъ повече:		
Червено	117б 1	30 фр.
Бѣло	117б 2	33 фр.
Специални сладки вина отъ 13, 1° алкохолъ и повече:		
Изкуствени вина	117с	30 фр.
Вноса забраненъ		
II. Въ бутилки и пр :		
Естествено вино :		
Марсала, верначия, вино санто, алатико, малво-ази и мюска	119а	36 фр.
Друго	119б	50 фр.
Изкуствено вино	Вноса заараненъ	

Такситѣ се разбиратъ за 100 кгр. бруто тегло, т. е. включително бъчвитѣ и др. амбалажи. За вината, внасяни въ вагонъ резервоари, къмъ нетното тегло се прибавя една условна тара отъ 16%.

Като естествено вино се смѣта продуктъ отъ ферментацията на сокъ отъ прѣсно грозде, безъ какъвто и да е другъ примѣсъ. Всички други пития, означени като вино, като напр. вино отъ сухо грозде, вината наричани изкуствени, фабрикувани посрѣдствомъ алкохолъ съ прибавяне на вода, вината наричани гализе, петиотизе и др., вината отъ изцеждането на джибри, както и смѣсъ отъ ествени вина съ изкуствени — сж считани за изкуствени. Вносътъ на изкуствени вина е забраненъ. (Федераленъ законъ отъ 7 мартъ 1912 год.)

Нормата за опредѣляне митото, прилагано къмъ едно естествено вино, е неговото алкохолно съдържание; то обхваща сбора отъ количеството, съдържаемо алкохолъ и неферментирала захаръ, превръщаена въ алкохолъ (алкохолна сила). Алкохолната проба на ширата т. е. на неферментиралия гроздовъ сокъ, се добива чрезъ редуцирането на неговото захарно съдържание.

Вината въ сѣдове отъ всѣкакъвъ видъ, съдържащи повече отъ 3 литра, се третираатъ като вина въ бъчви; въ сѣдове отъ 3 литра или по-малко, тѣ следватъ режима за вината въ бутилки. Направено е едно изключение за червенитѣ вина въ обикновени бутилки въ плетки (съ широки дъна и тънки и високи устия) отъ 2 литри и повече, които сж приравнени къмъ червенитѣ вина въ бъчви (търговски договоръ съ Италия).

Като специални и сладки вина се считатъ изобщо тия напълно или частично ферментирани, имащи сладъкъ вкусъ и чието захарно съдържание произлиза единствено отъ гроздовъ сокъ.

Сладкитѣ вина обхващатъ главно гроздовия сокъ съ спрѣна ферментация (шира отъ Самосъ, гръцкитѣ и испански шири, шира Мюска и др.) Това сж шири и грозде, пресѣчени съ алкохолъ, за спиране ферментацията.

Специалнитѣ вина, собствено казано, сж сладки вина, носящи име на страна или опредѣлено мѣсто (Токай, Марсала, Малага, Ксересъ Мадерь, Порто и пр.). Тѣзи вина немогатъ да бждатъ поставени въ търговия въ Швейцария подѣ друго подобно наименование, освенъ ако произходътъ е установенъ. Тарифата класира подѣ № 117с. само специалнитѣ и сладки вина, имащи проба 13¹⁰ алкохолъ и повече. Тѣзи отъ тия вина, чието алкохолно съдържание не надминава 13⁰, не могатъ прочее да бждатъ таксувани споредѣ тоя н.номеръ; при липса на пригодна позиция, тѣ се приравняватъ къмъ естественитѣ вина, имащи алкохолно съдържание 13⁰.

Удоставрения за произходъ се изискватъ, при обезмityване на специалнитѣ и сладки вина, за които се иска освобождаването отъ законната монополна такса, до следната алкохолна сила:

До 18⁰ включително алкохолъ: за Малага, Ксересъ, Приорато сладко, Гренашъ, ширитѣ Марсала, Верначиа, вино Санто, Алватико, Милвоази, Мюска, вината Люнелъ, Баниюлъ, Фронтинянь, Бланке отъ Лимуксъ и други сладки вина произходящи отъ Франция или Алжиръ, отъ Каркавелосъ, Лаврадио, Фюзета, Борба, Дау и Берада.

До 21⁰ включително алкохолъ: за Мадерь.

До 23⁰ включително алкохолъ: за Порто.

2) За специалнитѣ и сладки вина, имащи проба до 13⁰ включително алкохолъ (подлежащи следователно на режима за неутралнитѣ вина), съ цель да се избѣгне вземането въ съображение на неферментиралата захаръ за опредѣлянето на алкохолното съдържание.

За да бждатъ признати отъ митническитѣ бюра удостовѣрения за произходъ, трѣбва да съдържатъ следнитѣ сведения:

а) Мѣстото на производство на виното.

б) Истинското наименование на специалитета.

в) Маркитѣ, номерата и броя на бѣчвитѣ, каситѣ и пр.

Удоставренията за произходъ трѣбва да бждатъ издадени или удостовѣрени отъ една власть или търговска камара на страната производителка (една власть или една търговска камара на мѣстото или на провинцията на производството, ако се отнася до единъ специалитетъ, носящъ името на едно опредѣлено мѣсто) или пъкъ отъ Швейцарското консулство на консулския окръгъ, където се намира мѣстото на производството.

Коносаментитѣ не се приематъ като удостовѣрения за произходъ.

Митническитѣ бюра сж оторизирани да приематъ сжщо удостовѣренията за произходъ, издадени отъ митническитѣ бюра на чуждитѣ антрепозити, при условие, че тия документи удостовѣряватъ:

а) Че удостовѣрението е издадено споредѣ даннитѣ на едно оригинално удостовѣрение за произходъ, издадено отъ компетентнитѣ власти на страната производителка; учреждението, което е издало оригиналното удостовѣрени да бжде упоменато, както и вида на специалитета на виното, броя на литритѣ или брутното тегло, маркитѣ и номерата на бѣчвитѣ, посочени въ оригиналното удостовѣрение за произходъ.

б) Че виното е пристигнало въ митническия антрепозитъ въ състоянието, посочено въ първоначалното удостовѣрение за произходъ, и че то не е претърпѣло, въ антрепозита, никаква преработка, изключая едно евентуално препразване.

с) Че изпратеното въ Швейцария вино, чието видъ, брой на литритѣ или брутното тегло, маркитѣ и номерата на бѣчвитѣ би трѣбвало да бждатъ упоменати, е било иззето отъ първоначалната пратка и изпратено въ Швейцария, безъ да е претърпѣло никаква промѣна.

Специалнитѣ и сладки вина въ бутилки сж подложени на сжщитѣ разпоредения, както и тия за виното въ бѣчви. Може да се допуснатъ подѣ № 119а и други специални и сладки вина, освенъ тия упоменати въ текста на тоя номеръ, доколкото тѣ сж декларирани и признати като такива.

Естественитъ вина, чиято обща алкохолна сила не надминава 16°, сж освободени отъ монополно право, дори и ако тѣ сж прегърпѣли едно леко прибавяне на алкохолъ. Тия, имащи проба повече отъ 15°, сж подложени, за всѣки градусъ въ повече, на едно монополно право отъ 4 франка на квинталъ.

Специалнитъ и сладки вина сж освободени отъ монополно право до горепосочената градусна алкохолна сила, при условие, че ще бждатъ придружени отъ редовното удостоверение за произходъ. Тия, чиято алкохолна сила надминава 18, 21 или 23, сж подложени за всѣки градусъ, надминаващъ тия предѣли, на едно монополно право отъ 4 франка за квинталъ, дори и ако бжде представено удостоверение за произходъ. Ако това последното липсва, монополната такса се получава, както за естественитъ вина т. е. за всѣки градусъ надъ 15°.

Събирането на монополната такса върху всѣкакъв видъ вина става на базата на действителния алкохолъ, който тѣ съдържатъ, безъ да се държи сметка за количеството на неферментиралата захарь, обръщаема въ алкохолъ.

Подъ лека прибавка на алкохолъ се разбира една прибавка отъ два обема на сто алкохолъ максимумъ. Вината, които сж получили алкохолна прибавка, надминаваща 2° обемни, подлежатъ на законна монополна такса за всѣко прибавено количество алкохолъ, дори и ако общата алкохолна сила на виното не надминава 15°.

Вносителитъ сж задължени, при обезмятияването на вина съ прибавенъ алкохолъ, съ изключение на сладкитъ и специалнитъ вина, да ги декларираатъ като такива и да посочатъ точно количеството на прибавения алкохолъ, дори и за тия които сж получили една прибавка по малко отъ 2°/о алкохолъ.

Шумящи вина и такива отъ плодове:	№ на тарифата	Такса за 100 кгр.
Въ бутилки:		
Отъ плодове	121a1	120
Други	121a2	105
Въ половини бутилки	121b1	120
Други	121b2	105
Въ бѣчви	121c	100

Подъ шумящи вина се разбиратъ червенитъ или бѣли вина, ябълкови вина и вината отъ семчести плодове, съ алкохолъ, съдържащи едно голѣмо количество вжглена киселина, било отъ естественъ произходъ (ферментация въ затворени сждове), било изкуствено прибавяна.

Шумящитъ вина въ четвъртъ бутилки се третираатъ като тия въ половинъ бутилки.

Безалкохолно вино:

Въ бѣчви	122	30
Въ бутилки и пр.	123	50

Въ тия номера се включватъ сжщо шумящитъ вина отъ всѣкакъв видъ и вината отъ семчести плодове (боровинки, малини, френско грозде и пр.) безъ алкохолъ.

Шири отъ концентрирано вино 124 80

Подъ това наименование се нарича ширата отъ чисто грозде безъ прибавка на други вещества, концентрирана чрезъ варене или чрезъ изстудителенъ процесъ. Въ този номеръ влиза сжщо сгстения гроздовъ сокъ подъ формата на сиропъ или на пудра, както и слабо- и безвкусно вино (отпадъкъ отъ десталацията на вино).

Новини отъ чужбина.

Съ законъ отъ 22 мартъ т. г., който отмѣня сухия режимъ въ Съединенитѣ Щати, позволява се продажбата на вино и бира съ алкохоленъ процентъ по тегло 3·20% максимумъ. Питиетата се облагатъ съ федерална такса 5 долара за 30 галони.

Новъ договоръ между Франция и Италия е билъ сключенъ и влиза въ сила отъ 15 май т. г. за уреждане търговията съ вина и спиртни напитки между дветѣ страни. Франция ще може да внася при намалени мита въ Италия своитѣ луксозни вина и конякъ, а Италия — своитѣ обикновени вина и нѣкой специални, съ контингенти, сѣщо при намалени мита.

Въ Лондонъ се открива на 27 юний т. г. XIII международенъ конгресъ на лигата на противниците на въздържателитѣ. Ще бждатъ четени реферати.

Бира, получена изключително отъ гроздова мжсть, съ всички качества на ечемична бира, е изработена отъ проф. Alfredo Mazzei, отъ лозарското училище въ Конелиано. Начинътъ на приготвянето е билъ патентованъ.

Консумацията на виното сравнена съ тази на бирата. Английското правителство е публикувало скоро едно проучаване върху консумацията на вино и бира въ 28 страни, споредъ официалнитѣ статистики. Презъ 1931 год. е било консумирано отъ сжщитѣ страни 140 милиона хектолитра вино отъ 600 милиона жители. На Франция се падатъ 145 литри на глава, Италия — 92, Испания — 88, Швейцария — 45, Гърция — 35, Унгария — 32, България — 22, Ромъния и Австрия — 15. Всички други страни консумиратъ подъ 10 литри на глава годишно.

Сжщитѣ страни сж консумирали 180 милиона хектолитра бира. На глава въ Белгия се падатъ 185 литри, Англия — 77, Австрия — 72, Германия — 68, Чехославия и Дания — 62, Австралия — 51, Швейцария — 46, Франция и Ирландия — 42, Швеция — 38, Холандия и Норвегия — 25, Аржентина и Канада — 19 литри.

Н. Н.

Лозовия молецъ въ северна България.

Лозарската Опитна Станция съобщава, че лозовия молецъ се е появилъ вече въ Сухиндолскитѣ лозя, кждето е нанесълъ загуби, изчислени на около 5%. Касае се за истинския лозовъ молецъ (*Tortrix pilleriana* или *Oenophthira pilleriana*), който до сега не е причинявалъ масови повреди по лозята у насъ.

Налагатъ се бързи и ефикасни мѣрки отъ страна на ентомологическата служба въ страната, за унищожението на молеца, докато разпространението му не е взело по-широки размѣри.

С. И.

ХРОНИКА.

Настоящата кн. 5 е последна от I-то полугодие, следующата ще излезе въ началото на м. септемврий.

Умоляват се неиздължилитѣ абонамента си за н. г. да сторят това най-късно до 15 августъ, като внесат сумата 50 лв. на пощата по наша пощ. чекова сметка № 818, съ пощенски записъ или препоръчано писмо.

Необходимо е абонатитѣ да улеснят редакцията, защото списанието се издава само съ постъпленията отъ абонамента.

По доставката и продажбата на синия камък Лозарския съюзъ приготвява изложение, съ което ще констатира причинитѣ за висока му цена, защото е могло да го имат лозаритѣ на по-ниска цена.

Затова, умоляват се всички лозарски д-ва и кооперации да съобщатъ незабавно въ Съюза отъ кого лозаритѣ сж си доставили синъ камък и цената му.

Нормирането на бирата ще стане отъ комисия, въ която не е допуснатъ представителъ на Лозарския съюзъ.

Съюза е направилъ писмено изложение и подчерталъ необходимостта за лозарството да се подържа висока цена на бирата.

Голѣмо е недоволството отъ страна на винарскитѣ кооперации, задето Министерството на земледѣлието е наредило да се дава само на Общия съюзъ на земледѣлскитѣ кооперации тиргията по 20 лв. кгр., когато до сега сж я давали по 26 лв. направо на фабрицитѣ.

IV. Международенъ конгресъ по лозарство и винарство въ Лозана. — Негово превъзходителство баронъ Ачербо, министъръ на земледѣлието въ Италия и председателъ на Международната постоянна комисия по лозарство, съвмѣстно съ италианския комитетъ къмъ сжщата комисия, е изработилъ следния дневенъ редъ за IV Международенъ конгресъ по лозарство, винарство, който ще се състои презъ 1935 год. въ Лозана :

1. Генетиката въ лозарството.

2. Критическо, техническо и практическо изследване на разликата въ ценитѣ между виненитѣ и десертнитѣ грозда. Правила, които трѣбва да се следватъ при селекцията имъ.

3. Критическо, техническо и практическо изследване на начинитѣ на производството въ лозарството и винарството и използване на отпадъцитѣ имъ, практикувани днесъ.

4. Научно, техническо и икономическо изследване на елементитѣ, които играятъ роля при установяване цената на гроздето, неговата преработка въ вино и разпредѣлението на гроздето и виното за консумация.

5. Критично изследване за разнитѣ технически и икономически организационни форми на лозаритѣ.

6. Гроздето и виното въ терапията.

7. Пропаганда за усвояване модерни технически сръдства за преработката на гроздето въ вино, за производство и съхранение на десертни грозда и за използване на отпадъцитѣ.

8. Пропаганда, целяща установяването хранителната стойностъ на гроздето, виното и гроздовия сокъ; пропаганда за увеличение консумацията имъ.

Посочениятъ дневенъ редъ е изпратенъ на българския комитетъ къмъ Международната постоянна комисия по лозарство за мнение.

Юлска сесия на международната служба. Изпълнителния комитетъ на Международната винарска служба въ Парижъ, откри тазгодишната си лѣтна сесия на 1 юлий т. г. въ министерството на външнитѣ работи въ Франция, съ следния дневенъ редъ:

1. Докладъ на директора върху бюджета презъ 1932 год. и проекто-бюджета за 1933 година.

2. Докладъ на директора върху дейността на службата презъ I семестъръ 1933 година.

3. Докладъ на *Бернардъ Класенъ* върху производството и пропагандата въ полза на *гроздовия сокъ*.

4. Докладъ на *М. Филодо*, председателъ на научния винарски ко-

митетъ въ Франция, върху уеднаквяването на *методитъ за анализъ на вината*

5. Докладъ на директора върху организацията на международния *денъ за гроздето*.

Български делегатъ въ Международната винарска служба въ Парижъ. За делегатъ на България въ Изпълнителния комитетъ на Международната винарска служба, въ която лозарска България членува отъ 1 априль т. г., е определенъ главниятъ инспекторъ по специалнитъ отрасли при министерството на земледѣлието и държавнитъ имоти — г. Ив. Георгиевъ.

Български комитетъ къмъ Международната постоянна комисия по лозарство.

1. *Д. Кушевъ*, главенъ секретаръ въ Министерството на земледѣлието и държавнитъ имоти, избранъ за подпредседателъ на международната постоянна комисия по лозарство.

2. *Ив. Георгиевъ*, главенъ инспекторъ по лозарство при министерството на земледѣлието и държавнитъ имоти.

3. *Йосифъ Г. Ковачевъ*, главенъ инспекторъ въ М. З. Д. имоти.

4. *Н. Недѣлчевъ*, професоръ по лозарство въ университета.

5. *Д. Бъчваровъ*, секретаръ на Българския лозарски съюзъ.

6. *З. Айрановъ*, инспекторъ въ Министерството на земледѣлието и държавнитъ имоти.

Български наученъ комитетъ по лозарство и винарство при Международната винарска служба,

1. *Н. Недѣлчевъ*, професоръ въ университета.

2. *Ив. Георгиевъ*, главенъ инспекторъ въ Министерството на земледѣлието и държавнитъ имоти.

3. *П. Костовъ*, докторъ по медицина.

4. *Д. Овчаровъ*, енологъ-експертъ въ Българската земледѣлска банка

5. *Н. Мжчковъ*, директоръ на сръдното лозаро-винарско училище въ гр. Плевень.

6. *Ив. Парлапановъ*, началникъ на химическото отдѣление при Дирекцията на народното здраве.

7. *Д. Бъчваровъ*, секретаръ на Българския лозарски съюзъ—София.

Приети сж за колективни членове на Българския лозарски съюзъ следнитъ професионално-просвѣтни лозарски дружества: 1. „Драгойна“ въ с. Драгойна, Борисовградско; 2. „Брѣстовець“ с. Бутанъ, Орѣховско; 3. „Гроздь“ с. Кжтина, Софийско; 4. „Червень гроздь“, гр. Кула; 5. „Виненка“, с. Баниска, Бѣленско и 6. „Лоза“, с. Ботево, Видинско.

КНИЖНИНА.

Излѣзла е отъ печатъ книжката: „Лозарството въ Ямболска околия“, отъ Л. П. Стойнова, агрономъ. 34 страници, съ две дигарамии.

Въ тази книжка сж предадени проучванията на автора върху състоянието на лозарството въ Ямболска околия, кратко описание на най-разпространенитъ винени сортове лози и начина на приготвянето на вината. Направенъ е пълненъ анализъ на 15 бѣли и 14 червени Ямболски вина отъ реколти 1930 и 1931 година.

Дедена е характеристиката на анализираниитъ вина.

Книжката представлява интересъ като върна илюстрация на лозарството въ Ямболска околия, Препоръчваме я на всички, които се интересуватъ отъ лозарскитъ въпроси.

Доставя се отъ Министерството на земледѣлието — София.

Н. Н.

П. Г.

Ако не сте издължили абонамента си, умолявате се да сторите това най-късно до 15 августъ т. г., като изпратите по пощенска чекова смѣтка № 878 сумата 50 лева чрезъ вносна бележка, приложена къмъ кн. 3 или поискате такава отъ пощата.

За села, където нѣма пощенска станция съ такава служба, да се изпратятъ съ препоръчано писмо.

Най-удобно и евтино е абонамента и други суми, изпращани на редакцията да става чрезъ откритата ни пощенска чекова смѣтка № 878.

РЕДАКЦИЯТА.

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

сп. ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ - Плѣвень

Абонамента е 50 лв. за година предплатени.
За читалища и учреждения също 50 лева.

ВСИЧКО ОТНАСЯЩЕ СЕ ДО

Българския Лозарски Съюзъ -- София,

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

До г-на Дончо Бъчваровъ

секретаръ на Българския Лозарски Съюзъ
ул. „Гурко“ № 12 — София.